

Szabó László István

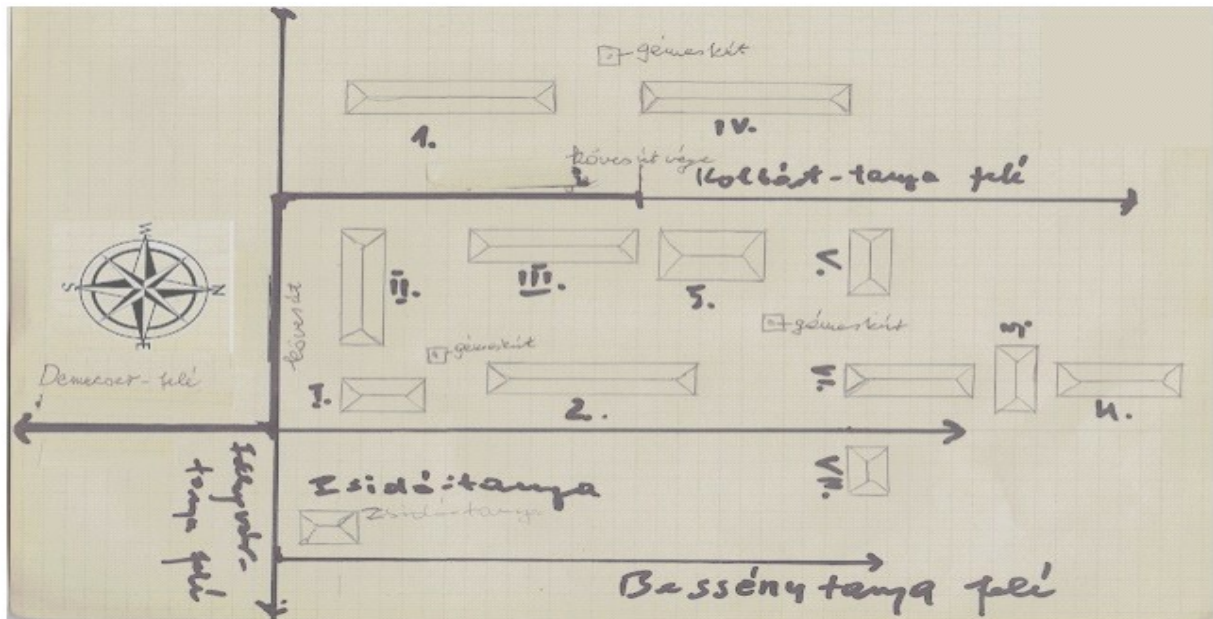
Visszaemlékezések a demecseri Vártanyáról

„...mert az élethez nem kell más csak józan paraszti ész..”.

(Éles Gyula)

Előszó helyett

Közel ötven éven át, gyűjtöttem a visszaemlékezéseket, a meséket, történeteket a Vártanyáról, nagyszüleimtől és szüleimtől, aminek egy kis töredékét megosztom veletek. Visszarepülünk az időben, réges-régen, amikor még az utcán köszönt egymásnak ismerős és ismeretlen, amikor még a gémeskút vize iható volt, amikor még a keréknyomból is lehetett inni, egészen odáig. A paraszti élet krónikája szájról szájra jár, ideái örökérvényűek. Nagyszüleim és szüleim halála után most én következem, hogy tovább adjam az utókornak, amit hallottam.



Rajz a Vártanyáról

Itt mindenütt a víz vót az úr...

Éles Mihály bácsi így mesélte; Akkoriban a Rétság egy hatalmas összefüggő mocsár volt, benne apró szigetekkel, ahova a járást csak a beavatottak ismerték. Az öregek mesélték, hogy a török világban a Kacsavár és a Vártanya között volt egy titkos ösvény a mocsárban. A kisebb területeket szigeteknek nevezték, a legnagyobb neve volt a Matyi sziget, a szigetek között csak rejtett utakon, a nádasok és lápok között, az itt lakók által ismert útvonalon lehetett közlekedni. A Leányvártól csak négy km-re volt a Vártanya, de a rejtett útvonalon 7 km hosszú volt az út. A Rétközt a Tisza árvize évenként többször elöntötte. A többi településhez hasonlóan a közeli falu Demecser is kiemelkedésre épült. Az inségesebb időkben a lakosság madártojás gyűjtögetéssel és halászattal foglalkozott, az áradás levonulása után a kisebb mélyedésekben a sekély vízből kézzel szedték a halat az emberek. A Kolbárd tóban sok volt a hal, de a Róka kút laposából is sok csíkot fogtak az emberek.

Kocsisok, béresek, dohányosok földje vót...

Édesapám mesélte, hogy a Vártanya azért jött létre, hogy az embereknek ne kelljen annyit gyalogolni a földekre. Eredetileg a kocsisok, béresek, dohányosok részére az uraságok építették a cselédlakásokat. Ezek a lakások sárfalból készültek, nyitott, szabad kéményes, közös konyhás,

nyitott tűzhelyes, egy helyiségből álló, többgenerációs lakások voltak. A nyitott konyhából nyíltak a lakóhelyiségek, a kemencék fűtését szintén a konyhából oldották meg. Az árokparton szedett gizgazzal, gallyal, szalmával, a földeken gyűjtött szárakkal fűtöttek. Az emberek szalmán, a földön és a dikón aludtak. A kornak megfelelően vertfalu, szalmával kevert föld, agyag, állatokkal járatott, dagasztott sárból rakott, földes padlójú házak voltak. Nád, szalma, sás fedés volt a teteje. Benne nyitott tűzhely, szabad kéménnyel. Egy helyiséget kemencével, hulladékkal fűtöttek. A házak tisztán tartása meszeléssel, földje mázolóssal, meszeléssel történt. Az ablakok kicsik voltak, télen mohával, kitömve, hogy ne menjen ki a meleg. A lakásban 5-11 tagból álló három nemzedék lakott, a kutyával, macskával, káposztás hordóval egy fedél alatt. A házakat részben süllyesztve építették. A küszöbnél a házban nem fel, hanem le kellett lépni. Egy idő után megtiltották a tető fedésére a szalma és a sás alkalmazását, és egyre többen használtak agyagból égetett cserepet a házak fedésére a sok tüzeset miatt. Szegény családoknál az útfélen, udvaron ültetett eperfák termése, az árokparton termő kökény volt a gyümölcs. Gyerekek szerették a mályva kenyér alakú termését. A betegeket kuruzslással, gyógyfüvekkel gyógyították. Az idősek elmondásából és tapasztalatból jól ismerték a gyógyító füvet, a piócák gyógyító alkalmazását. Sok volt a kuruzsló, akik a különféle eljárásokkal gyógyítottak. A családok nyáron gyűjtötték a gyógyfüvet, szárították, majd a padláson tárolták.

A Ticce

Édesapámmal sokat jártunk a Ticcére horgászni, ami pár kilométerre volt a tanyától. Nyáron a rudasokba rakott szénát, amit a szigeten kaszáltak és csónakon nem érkeztek elszállítani, a víz megemelte és a víztetején a szél arrébb fújta a goroncot, így az úszó szigetet más aratta le. A mocsaras területen, a mocsár, a lúp védelme alatt álló rétköziek sok rosszat vészeltek át. Régen itt földvár volt, földsáncok voltak, amik öt méter magasak voltak. A legismertebbek a Vártanya, a Leányvár, a Tündérvár. A madarak részére a nádasok, gyékényesek, kákások, füzesek rengeteg búvóhelyet, kiváló fészkelő helyet biztosítottak. A vándormadarak pihenőhelye, a gémek, ludak, vadkacsák és sok-sok vízimadár élőhelye volt a rétköz. Ragadozó csak a róka volt, de télen, amikor befagytak a vizek, a hegyekből idáig portyáztak a farkasok. A rétköziek nagytestű komondor kutyákat tartottak erre az esetre. A kutya nyakába szöges nyakörvet tettek, hogy a farkas ne tudja elharapni, ha harcra kerül a sor. A háborúk alatt vagy járványok idején a Rétköz lakói a tengernyi víz nádasában, a szigetekre, a földvárakba menekültek. Állataikat is titkos

járatokon, csapásokon, a biztonságos úszatókon a kisebb szigetekre menekítették. A határ nagy részét a Tisza árja borította, az árterületeket jobbra kaszálással és a bőven tenyésző nád vágásával hasznosították marhatartásra alkalmas széna termett itt. Ha az árvíz sokáig rajta nem hevert, sarjút lehetett kaszálni. Az ökörcsorda is a lápokon legelt, az itatás kávas kútból és lápos kútból történt.

Disznóvágása tanyán

A disznóvágások késő ősszel vagy télen voltak, mikor már kevesebb légy volt az udvaron, és a hideg miatt nem romlott meg olyan gyorsan a hús. Egy hízóból nagyon sokféle élelmiszert készítettek. A frissen sült húsokat zsírral leöntve egy lábosban tárolták. A feldolgozott, füstölt élelmiszereket pedig a kamrában, vagy a nádtetejes padlásokon függesztették fel. A szalonnát sóban tartósították, abáltak, vagy kisütötték töpörtyűnek. A kolbászt, szalámit, bélbe töltötték, és füstölték. A főlfüstölt kolbászt az éléskamrában rudakra aggatva, vagy a kemencéből kiszedett hamu között tárolták, tartósították. A füstölés célja nem volt más, mint a tartósítás. Az elégetett fa füstjének a szaga távol tartotta a legyeket és egyéb kártevőket a kamrában vagy padláson tárolt húsokról. A hurka és a sült vér a disznóvágások friss csemegéje volt. „A sonka sokáig, kukoricaszedésig kitartott. A sonkát, úgy tartották, „még nem zeng az ég, addig nem szabad megkezdeni” (március-április). Legtöbben húsvétkor kezdték meg a sonkát. „A szalonna akkor ért meg, ha avas vót, és még a tüdőt is kitisztította .

Gabona tárolás

A gabonákat régen nem vitték szárító üzemekbe, a szemekben lévő nedvesség a napon kiterítve elpárolgott belőlük. A kukoricát például a csutkán hagyták, és górékban tárolták. Mindig a szükségletnek megfelelő mennyiséget morzsoltak csak le belőle, és adták oda az állatoknak. A kukoricagóréban a csövek kiszáradtak anélkül, hogy összepenészedtek volna. Kukoricagóré A kenyérgabonát mindig frissen őröltették a malomban. A gazda elvitt egy zsák szemes búzát a molnárnak, aki cserébe lisztet, grízt, korpát adott. A lisztből aztán minden héten kenyeret, lángost sütöttek, a gyerekeknek kis cipókat készítettek, amit megkentek tejföllel, liba- vagy disznózsírral. Öregapám azt mondta; *Kiszi (zabkása)a küszöbig, kása(árpa) a kapuig, puliszka a határig(kaszáláshoz), kenyér a világ végéig kitart...*

Önellátás a tanyán

Nagyapám mesélte, hogy a Demecseri vártanyán a falusi emberek önellátók voltak. Mivel volt föld, így mindent termesztettek, ami csak kellett a családnak. Az ételekhez a ruhákhoz a tüzeléshez, az építkezéshez mindent maguk állítottak elő. Kevés olyan dolog volt, amiért pénzt adtak, de azt is a Demecseri vásáron szerezték be, de még ott is volt úgy hogy cseréltek árut. A napi életvitelüket és az étrendjüket, a mindennapokat úgy alakították, hogy a rendelkezésre álló termékekből változatos étrendet tudjanak biztosítani. A parasztember találékonysága és életrevalósága tükrözte minden napjukat. Krumpli, paszuly, tengeri, liszt, tök, tej, tojás, befőtt, szalonna, tepertő, zsír vagy olaj mindig volt a ügyes gazdasszony kamrájában, aki egészséges és változatos ételeket készített. A sót a cukrot kellett megvenni a piacon, a ruhát és a lábbelit. Minden időszakban volt valamilyen gyümölcs a kertben. A kemencében sült krumplit megsózták, de a disznónak fővő krumpliból is kikapkodtak néhány szem hajas krumplit, amit szintén megsóztak. A lapcsánkát liszttel vegyített reszelt nyers krumpliból a palacsintához hasonlóan sütötték, a csírásgaluskát főzték. A cinkét liszttel összegyúrt főtt krumpliból készítették, amit forró vízbe csorgatva főztek ki, majd hagymás zsírban felkavarták. Tálalhatták túróval is. Ebből az anyagból készült a lekváros gombóc, és a krumpli pereg, amit olajban, kifli formában sütöttek ki. A krumpli puliszkát teljesen összetörték és zsíros hagymát tettek rá. Ettől a paprikás krumpli csak annyiban különbözött, hogy a főtt krumplit paprikás-hagymás zsírral öntötték le, s nem törték össze. A rakott krumplit tepsibe szeletelt nyers krumpliból, közé apróra vágott szalonnával megsütötték. Mindennapi eledel volt még a krumplileves, a habart krumpli és a savanyú krumpli. Igen gyakran fogyasztottak még káposztalevest, gersli levest, paszulylevest, lebbencslevest, különböző ízesítésű galuskákat, tengeri puliszkát. Az étolajat, a házilag megtermelt napraforgóból Demecserben üttették ki. Sok tejet ittak, és ha valakinek nem volt tehene, annak a szomszédok ingyen adtak tejet. Nagymama mesélte, hogy vetőmagot sosem vettek, nem is volt hol, mindig megszédtek a vetőmagot hogy következő tavasszal legyen mit vetni. Kedvelt étel volt az öhom, amit bográcsban, szabad ég alatt főztek. A káposztás laska meg a laskaleves vót a gyakori éte. Ha szikrázik az aszag, majd harazsál a és újabb tüzet rak belé a boltozatot is ki kell hevíteni. Tördelt száraztésztát kevertek össze felfőzésben lévő krumplival, leöntötték hagymás zsírral, és így főzték addig, míg egybe nem állt az egész. A kenyeret házilag készítették. A gazdasszony a liszthez vizet, kovászt adott és bedagasztotta. A kész kenyértésztát a szakajtókosárba helyezett szakajtókendőbe szaggatta ki majd a kendő sarkaival betakaratta. Amíg

kélt a tészta, csutkával és szalmával befűtötte a kemencét. Amikor már bemelegedett, de még nem volt elég forró a kenyérsütéshez addig kiszakított néhány darabot a tésztából, kilapította és a parázs felett lángosnak megsütötte. A hamar megsült lángost ették kaprosan, cukorral, de zsírosan is. „Mikor szikrázott a téglá akkor be volt fűtve a kemence”. Ekkor a szakajtóból a tésztát a kenyérsütő lapátra öntötte, és bevetette a kemencébe. Bevetés előtt egy ujjal a közepét benyomta, hogy fel ne essen a haja. A dagasztóteknő oldaláról összekapart tésztát, a vakarót is megsütötték a kemencében, de néha olajban is. Hamarabb elkészült, mint a kenyér és csillapította az éhséget. A megsült kenyeret letisztogatták és a megszegés előtt a késsel keresztet rajzoltak rá. Vasár- és ünnepnapokon nem maradhatott el az asztalról a húsleves és a töltött káposzta. De ekkor készítették édességként a kóttés tésztákat is. Mivel volt tojás liszt, így a házi tésztát is a levesbe meggyúrták elnyújtották felvágta és az ágy tetején szárították, boltban nem is igen lehetett kapni akkoriban ilyet. A tyúkok szárnyát lenyírták, a kakas sarkantyúját is levágták, hamuba pergették, hogy ne fertőződjön el. A sarkantyú nélkül nem tudott repülés közben irányítani, így bent maradt a góréban a tyúkokkal együtt. Az udvaron mindenkinek volt egy szérú ahol a paszuly cséplés történt. Ez az udvar egy tiszta része volt, ahol a homokos talajt keményre döngölték és többnyire agyaggal feltöltötték. Minden tanyatelken ástak egy gémeskutat. Az udvaron volt egy hombár, a szemes gabona eltartására szolgált, vesszőből fonták és sárral betapasztották. Volt még tengeri kas, ami vesszőfonatú, zsúppal vagy náddal, gyékénnyel fedelezett kukoricagórénak is neveztek, amin olyan réseket hagytak, hogy kiszáradjon a tengeri. A baromfit a góréban tartották, a nyári hőségtől a tél beálltaig. A tengeri góré, az aratás után a szalmát, a réten forgatott szénát eltették télire, egyrészt alomnak, másrészt tápláléknak. A csinkánti tengeri vót az aprószemű. Az udvaron kapott helyet az istálló, benne a marhákkal, lovakkal, az ólakban disznót tartottak, aminek zsúp fedele volt, az akolban vagy a karámban bárányokat, kecskéket, a legelő állatokat a néhol kopár szikes (sós) legelőkön tartották, a színből a föld műveléséhez szükséges szerszámokat; ekét, boronát, szekeret. Szokás volt a szántás első fordulójánál az olvasót az eke szarvára akasztani és Isten áldását kérni a munkához. A ház nádtető, vert falú volt, vagy vályog, nyugat-keleti tájolású, és mindig a dombosabb részre építették. A házhoz istállók, csűr csatlakoztak, a gazdasági udvart s a zöldséges- és gyümölcsöskertet kerítés, gyakran élő sövény vette körül. A szalmafedéses ház szobája ablakkal az utcára nézett, melegét télen a konyhára nyíló kemence adta, mely elsősorban főzésre-sütésre szolgált. A konyhához, melybe a pitvaron át jutott az ember, egy-két kamra csatlakozott. Ezekben kaptak helyet a szerszámok a gabonatartó szuszék,

liszt, kása, káposztás hordó, gyümölcs, ott függött rúdon szalonna, sódar, kolbász. A szálas gabonát a csűrbe rakták, ott a cséphadaróval végzett munkának is jutott hely. Nem messze a házak együttesétől terültek el a kender és káposztaföldek, távolabb a dűlőkre osztott szántóföldek és rétek, azután a szőlő s esetenként az irtásföldek. Pálinkát főzettek mindenféle gyümölcsből, melyet vesszővel bekötött üvegekben tároltak.

Vallás

A keresztény ember, mielőtt megszegi a kenyeret keresztet vet rá, minden étkezés előtt imát mond, megköszöni Istennek amit adott. Mai is követem ezt a rituálét. Még emlékszem az imára;" Aki ételt - italt adott, annak neve legyen áldott" Az élet része volt a böjt, a körmenet, a búcsú, a vásár, a vasárnapi mise. Amikor hazamentünk a templomból, úgy kellett köszönni, dicséretesség a Jézus Krisztus. A válasz; Mindörökké Ámen. A reformátusoknál Áldás Békesség! A felnőttek 4-kor keltek a gyerekek fél ötkor, nyáron korán világosodott és sok volt a munka. Előfordult, hogy csak sós paprikás kenyeret ettek hagymával, mert nem volt más, hozzá egy pohár tejet ittak, arról dolgoztak délig. A felesleget eladták, mert kellett a pénz ruhára, csizmára. A legnagyobb melegben nem csak az állatok deleltek az emberek is. Az ebéd szegényes volt, krumplileves, zöldségleves, bableves, rántott leves, tarhonyaleves, köménymag leves. Húslevest csak vasárnap vagy ünnepnapokon lehetett találni az asztalon. Vacsora lekváros kenyér volt, vagy aludttej kenyérral. Karácsony a disznóvágás ideje volt, a húsvétra birkahús. Olvasni a kalendáriumot és a bibliát lehetett, mert más könyv nem igen volt a háznál.

Kenyérsütés

A kenyérsütés volt a legfontosabb a háztartásban, mert hetekre előre sütötték meg a kenyeret. A kemencepadkán letakarva sorakoztak a tésztával megtöltött szakajtókosarak, abban kelt meg a tészta. A kemence tetején pedig zacskókban száradt a kovászból kivett morzsótka, amivel a következő kenyérsütéskor az élesztőt helyettesítették. Amikor a kemence belső fala kivilágosodott a melegtől, és a téglájához dörzsölt pizskafa szikrát vetett, akkor már elég meleg volt a kenyérsütéshez. A pizskafával néha-néha szétterítették a paraszat, hogy mindenütt egyenlően fűtsön. Először az ellapított, kerek lángost sütőlapátra helyezték, késsel megszurkálták, nehogy felhólyagosodjon, és bevetették a kemence alján tisztára söpört téglákra. A megsült lángost mindaddig félretették, amíg a kenyereket kemencébe nem rakták. A zsírral,

vajjal, sült vajjal vagy napraforgóolajjal megkent lángos volt a reggeli a gyerekeknek. Szívesen készítettek kenyérsütéskor vakarót is. A vakaró a készítési módjáról kapta a nevét. A sütőteknő végéből, ahová a dagasztáshoz a kovászt öntötték, fakanállal felkaparták az odaragadt tésztát. A felkapart tésztát kevés vízzel és liszttel keményre gyúrták. Ötujjnyi széles, kétujjnyi vastag tésztahurkát formáztak belőle, tetejét előbb bevagdalták, majd megszórták sóval, köménymaggal, és megsütötték. A kenyér két óra hosszáig sült, de a mellé bevetett vakarót már egy óra múlva ki lehetett szedni. A kisült kenyeret lemosták, majd a kamrában a kenyértartó kosárban vagy a kenyértartó polcon tárolták. A kenyér Isten ajándéka volt ezért tisztelték a parasztemberek. Ha kenyér van, minden van, mondogatta gyakran Édesapám. A kenyérre kemencébe rakás előtt, sütés után, megszegés előtt keresztet vetettek, áldást kérve rá Istentől. Ha egy kenyérdarab véletlenül leesett, azonnal felvették, megcsókolták, esténként imába foglalták, "Istenem bocsáss meg". Ha kenyér nem volt, a hajában sült krumplit ettek vagy lángost csináltak.

Munka télen

Az asszonyok télen kenderből, gyapjúból fonalat készítettek. A semmi másra nem jó rongyokat csíkokra hasogatták, és jó erősre megsodorták. Rongyszőnyeget szövettek belőle a felmázolt ház földjére, a lócákra és a kemencepadkára kerültek. Kárba semmi nem vesztetett. Fontos volt még Szent Márk és Szent György napja. Szent Márk napján, aki tehette, kiment a határban tartott búzaszentelő körmenetre és misére. A búzaföld szélén a pap elmondott egy-egy evangéliumi szakaszt a négy égtáj felé, és imádkoztak a jó termésért az emberek. A megszentelt búzából ki-ki hazavitt egy marékkal a sublóra vagy a tükör mellé tette, a szoba dísze volt.

Eszközök a tanyán

Rengetek olyan szót tanultam meg nagyszüleimtől, aminek jelentését, már alig ismeri valaki. Az ágyat priccsnek vagy dikónak hívták, még én is dikón alutam kiskoromban, az asztal mögött volt a sublót, ebben tartották a ruhát és az ágyhuzatot. A subát és a szűrt a kamra falára akasztották az nem fért be a kis konyhába, de ide kerültek a cipők, csizmák és a háztartásban szükséges eszközök, rocska, köpülő, szilke, savanyított káposztáshordó, fateknő, termények és a boroshordó is. Pitvarnak nevezték a konyha bejárati ajtaja felőli részt, ott volt a padlásfeljáró is. A konyhában a bejárattal szemközti sarokba, vagy az ablak alá került a karos láda és az asztal. Az ajtó jobb oldalára ágyat vagy inkább priccsnek nevezett fekvő alkalmatosságot, a bejárattól balra polcos

állványt helyeztek. Esetleg a fekvőhely és az asztal közé tettek egy felül polcos, alul zárt edényes szekrényfélét tartottak, amit kredencnek neveztek. A karos láda és a kemence szája közötti falrészen nyílt a szobaajtó. Az építéshez használt sarat is saját földjük agyagos részéből termelték ki a parasztok, amit később kacsá- és libaúsztatónak, kenderáztatónak használtak. A tornáchoz a gazda maga faragta az oszlopokat. Az erejüket kitartással pótolták. Pácolt deszka volt a plafon és sárdöngölt a padló. A nádat a föld vízállásos területén vágták, mert semmit nem hagytak veszendőbe, minden tenyérnyi helyet kihasználtak. A gyomirtó a kapa volt, akinek nem csillogott, azt megszólták a templomból hazajövet a pletykás asszonyok. A szomszédok segítettek egymásnak aratni, szüretelni, disznót vágni a kölcsön munka visszajár, amit a gazda szántással vagy terménnyel viszonzott is amikor a másinak volt szüksége rá. nem voltak kövesutak, csak a szekér által kitaposott dűlőutak, csapások ösvények.

A hétköznapi egyhangúsága

A tanyasi emberek mondása volt, hogy majd alszunk, ha meghalunk, este, ha sokáig dolgoztak, kukoricát fosztottak, fontak-szóttek, vagy paszulyt válogattak vagy bármi egyebet, és valaki azt mondta: Ideje lenne már lefeküdni - akkor arra ezt válaszolt a gazda. Ha álmodozott a legény a lány lyukáról, azt mondták neki gúnyosan; ne aludj, nem álmodsz. Az ábrándozónak, a nem elérhető dolgok után vágyakozónak mondták régen, persze, nem azt jelenti, hogy valóban ne aludjon, hanem hogy ne járjon másutt az esze, ne álmodozzon napközben is, mert belesik a cséplőgéphez. A mamlasz legény olyan, mint egy tál aludtfej. Az anyja szoknyáján ül, a mindig otthon ülő legényre mondják, aki önállóan, nem mer vagy nem akar a lányokhoz járni, udvarolni, de aki nem megy társaságba se a legénybarátokhoz, a szomszédokba beszélgetni, hazulról csak ritkán mozdul ki: Nem jár ez a mamlasz sehova, mindig az anyja szoknyáján ül. Anyámasszony katonája, a gyáva legényekre mondják. Többnyire azonban a fiatalabb fiúval kapcsolatban hangzik el, pl. ha este fél egyedül kimenni az udvarra pisilni, vagy hátramenni a csűrbe, vagy ha rábíznak egy feladatot, de nem meri elkezdni: Mitől félsz? *Ne légy már olyan anyámasszony katonája!* Ganajban terem az arany, ha a gazda jól megrágyázza a földet, akkor jól terem, folyékony arany régen a tanyasi ember ezt tartotta a trágyaléről. Ki korán kel, aranyat lel, többre ér a munkában, aki korán kel. Voltak olyan szorgalmas emberek, akik mire a nap feljött, már lekaszáltak egy tábla lucernát, vagy megkapálták a káposztát, ezek jó eredményre, termésre számíthattak. Három asszony egy országos vásár, ha összeáll néhány asszony

beszélgetni, pletykálni, olyan lármások, hangoskodók, egymás szavába karattyolnak, mintha csak vásár lenne. A pulya akkor látott vizet, mikor a bába megmosta, a piszkos, szurtos gyerekekről szokás mondani. Felnőttel kapcsolatban, ha valaki részeges, mert az nem iszik vizet. Mosolyog a bajusza alól, mert nem tartja érdemesnek a többieket, hogy véleményt nyilvánítson. Na hogy áll a bajusz? Megnősült-e a legény? Szegények vótunk, de ha a szomszéd kért valamit, akkor odaadtuk az utolsó tojást is, mert az élet nagy igazsága, hogy sok mindent elvehetnek tőled, de azt amit másoknak adtál soha...

Nagyapa szerette a bort!

Azt mondta nagyapám egyszer, *hogy a bor nem az üvegben terem! Rossz bor nincs, csak rossz borívó! Amikor felbontod az üveget kiöntöd a pohárba, az első pohár bort Mátyás király óta mindig a szőlőt gondozó gazda egészségére illik elfogyasztani, aki kapálta, permetezte, kötözte, metszette, kacsozta és szüretelte préselte, kénezte, tükrözte kotyogózta, dekantálta és gondozta a bort. Csak az ihatja jóízűen, aki kapálni, permetezni, kötözni, kacsozni is szereti, mert ha más megy le a pincébe bort inni, akkor a pincébe, a termésköveket benövő fekete penész gyászolja a bort amit megiszik, a kő oldalán apró cseppekben pereg a pince könnye, elsiratja a bort, sőt a pohár oldalán kicsapódott pára opálössá teszi a poharat, mert még a pohár is sajnálja azt a finom nedűt attól aki nem tesz érte egy kapavágást sem. A szüretre összejön a család, őzpörkölt vagy vaddisznó pörköpt dukál ilyen jeles napra. A szüret ideje, ha közeledik, előtte egy hónappal már nem szabad permetezni, elő kell készíteni a pincét, a hordókat az ászokfákat, a kádakat, prést, puttonyokat.*

A kényeskedő városiakról

Sok munka van az előkészületekkel. Nagyapa másik bölcsessége; *A sok áltudományos városi fanyalogva minősíti a bort, egyiknek savas, másiknak testes, csak affektálnak, nem értenek hozzá. betanulnak három mondatot és előadják, hogy milyen iskolázottak, pózolnak kényeskednek, fényezik magukat a bort pedig lehuzzák. Mert nem lögyölni, szagolgatni, nyalogatni, kóstolgatni kell, hanem lehunyni a szemünket és átadni magunkat a pohár vörösbor lelket és testet melengető hatásának. Amikor megisszuk a bort a kislábujunktól a fejünk búbjáig végig szalad egy áramütés és erős bizsergést érzünk még a hajszállainkban is. Azt mondja nagyapám, ezeket felvinném a szőlőhegyre oszt fentről lefelé kapáltatnám őket a legnagyobb melegben, osztán megkínálnám*

üket abból a borból amit leminősítettek. A kapáláshoz is érteni kell, meg kell tanulni. Mert ez nem csupán egyszerű földmozgatás, vagy gyomtalanítás. A talaj lazítással elősegítjük az esővíz elnyeletését, így nem okoz talajeróziót és táplálja a szőlőnket. A száraz talaj megrepedhet és elszakíthatja gyökereket, ezért kell gyakran talajlazítást végezni, nem beszélve a légcserélésről. A bakművelés lényege, hogy egy gödör vagy inkább tányér öleli körbe a tőkét. Ezek a tányérok a meredek hegyoldalon összeérnek, teraszosan, így elnyelik el az esővizet. Télen a tányért megfordították és fedést csináltak belőle. Mindezt a célszerszámmal, a kapával. Izzadságos aprólékossággal. ezzel védték a fagy ellen a szőlőtőkét. Nem kevésbé fontos célja még a kapálásnak a gyom természetes úton történő eltávolítása, de gyökerestül. Tehát, hogy lehet eltávolítani a szőlőtőke körül tartósan a gyomot? Kapálással, de a közvetlen közelében csak kihúzni szabad. Mert a kapa is komoly sérülést okozhat a növénynek! Nagyapám azt mondta, a szorgalmas gazda meg tud borotválkozni a kapájával és közben tükörnek is használja. Lusta gazdának nem csillog a kapája. Aki a bort szereti, rossz ember nem lehet, de aki szereti a bort, az szeresse kapálni is.

Betegségek a tanyán

Nagymama mesélte, hogy a nyavajákat űk gyógyították meg, mert a Vártanyán nem vót orvos, Demecserben ugyan vót, de mire szekérrel behozták a tanyára, ami 8 kilométer már el is temették a beteget. A tanyákon élő embereknek sokszor az egyetlen gyógyulási lehetősége a javasasszony volt, aki kicsit habókos volt, de nem vót más. A javasasszonyok évszázadokon át adta át tapasztalataikat a következő nemzedéknek. A gyógyhatású füveket a lápon szedte, út mellett, erdön, mezőn, legelőn, a falu határában, de az udvaron is volt neki mindig vetve a gyakrabban használatos gyógynövényekből. A ritka vízi vagy lápi növényeket a környék folyóinak morotváiból, vagy a lápi tavakból vagy környékéről gyűjtötte. Az év bizonyos szakaiban május, június, július hosszabb gyűjtőútra indult. Felpakolt kétkerekű számárfogatos talyigájára és nyakába vette a vidéket. Vitt magával a maga készítette gyógyszerekből, gondosan kezelt füvekből, növényekből útközben, ahol megszállt, kerülőknél, csőszöknél, gyakran gyógyíttatott. Így kutatta fel azokat a helyeket, ahol a számára szükséges növényeket, füveket megtalálhatók. A gyógyulás fontos helyszínei a búcsújáró helyek voltak, melyek a hagyományos falusi életformában jelentős szerepet játszottak, nemcsak mint a vallási élet szinterei, de mint a társadalmi kapcsolatok kiszélesítésének egyik módja is. A búcsújáró helyeken szerezte be a nép

azokat a tárgyakat, amelyeknek aztán gyógyító erőt tulajdonított, szentelt vizet, Szűz Mária képet, feszületet. A tanyáról gyakran jártak a Pócsi búcsúba az emberek, vagy azért mert betegek voltak, vagy azért hogy megköszönjék a Boldogságos Szűz Máriának, hogy meggyógyultak. A gyógyításban rendkívül fontos tényező a javasasszony iránti feltétlen bizalom, mert a beteg számára a gyógyulásba vetett hitet képes erősíteni. Bennük és működésük eredményességében feltétlenül hittek, ami erősítette ezt a bizalmat, hogy a javasasszonyok a közösség tagjaiból kerültek ki, értettek a nép nyelvén, vagyis tevékenységük során ugyanazokra a hiedelmekre hivatkozhattak, amelyeket mindenki ismert és elfogadott környezetükben. Hírnevüket elsősorban nem a néha valóban sikeres gyógyításaiknak köszönheték, hanem a tanyasi nép között elterjedt mély hitnek. Apám szerint a javasasszony az ördöggel cimborál, ezért természetfölötti képességekkel rendelkezik, s ezt a képességét, tudását tudja gyógyításra felhasználni. Azt mondták hogy addig nem tudott meghalni, míg kézfogással át nem adta a tudást a gyermekének. A tanyasiak ismerték a javasasszonyok rontó erejét is, így ha valamelyik háznál bent járt, sőt dobtak utána, hogy bajt ne okozhasson. Egyszer a szomszédban a baba nem akart szopni, csak sírt egész nap. A javasasszony azt mondta, nem jól szülte meg a lányt. Újra meg kell szülni. Az udvaron volt egy meggyfa ami még nem termett. Hajnalban odavitték a babát, az apja egy baltával ketté vágta a fa törzsét a tetejétől a földig, oszt át húzták rajta a babát előre meg hátra háromszor. Érdekes módon a baba abba hagyta a sírást oszt onnan kezdve rendesen szopott. Ez a kis történet is megmutatja milyen fontos volt hogy higgyenek az emberek a hiedelmekben. Egyszer nagyapámhoz hívták ki a javasasszonyt mert nagyon fájt a háta, az meg átforrósított kővel mulasztotta el a reumatikus panaszokat. Amikor édesapám kisöccse himlős volt, a javasasszony kilenc féle fűből kilenc helyről kilenc napon át este kilenc órakor feketére főzött fürdővízben fürdetve gyógyította meg a kisöccsét. Máskor meg a szomszédot elöntötte a Szent Antal tüze. A javasasszony azt javasolta, válogassák át a rozst a fekete varjú körmöket szedjék ki belőle, mert az okozza a nyavaját, és tényleg az okozta. A szomszédasszony nem tudott teherbe esni, a javasasszony szerint rontás igézés szemmel verés vagy átok miatt. A baksából kivett vékony faszenet főzték bele vízbe és abba fürdették meg az asszonyt, aki pár hét múlva teherbe esett. A gőzölés mellett a füstölés volt egy másik ismert és gyakran alkalmazott eljárás mód a magyar népi gyógyításban. Ismert, hogy a füstölés a legtöbb népnél kultikus célokat szolgált, s ezt a szerepét valószínűleg a javasasszony szokásokban is megtartotta, amikor ott a betegség megelőzésére, majd pedig a betegség vélt eltávolítására használták, embernél és állatnál egyaránt

(ez utóbbit azért hangsúlyozzuk, mert a régi állatorvoslásban sokszor olyan hiedelemek maradtak meg, amelyek az embergyógyításban már nem találhatók. Ezekben az eljárásokban a vízzel való gyógyítás (hidroterápia) ősi módja, az a régi gyökerű tapasztalás ölt testet, hogy a fürdőzés, a forró és a hideg is, a hajszálereken keresztül szabályozza, felgyorsítja a vérkeringést, s ezáltal megkönnyíti a betegség, a felgyülemlett mérgek kiizzadását, kiürítését a szervezetből. Elterjedt gyógymód volt, hogy a szem által megrontott, megvert kisgyermeket megfüstölték, oly módon, hogy kis darabokat vágtak annak a ruhájából vagy hajából, aki a kérdéses napon megnézte, és ezeket a darabokat elégették. Füstöltek „félés” vagy ijedtség ellen is. Füstölték ezenkívül a beteget seprűből vett hét cirokdarabbal, gatyamadzaggal, az édesanyja hajszálaival, szemfedő sarkával és szentelt tömjendarabokkal, persze a füstölés kivette belőle a rontást. A munka végeztével azt mondta mindig, hogy neki nem kell semmi, látja hogy szegény ember a gazda. Ilyenkor virtusból még többet adtak neki, olyankor hagyott ott a gazdánál kis ruhába kötve gyógyfüvet, amit be kellett áztatni és megitatni a beteggel. A derékfájás vagy köszvény esetén a legkisebb kisfiúnak kellett megtaposni a beteg hátát. A fájós hát esetén a dömöckölés, dögönyözés is használt. Vajjal kengették az égett sebet, fájós fülbe megolvasztva csepegtették, és viszkető kiütésekre Szent Antal-füvet vajban megpirítva kentek. Más, állati eredetű zsiradékot is gyakran használtak, így nyúl-, medve-, sőt gémhajat is különféle célokra, és szalonnával puhították a bőrkeményedéseket. Az állati zsiradékból készített szappant a kelések érlelésére használták régen. A kenderolaj hatékonyan bizonyult súlyos fájdalmak, leukémia, ízületi gyulladás, cukorbetegség, asztma, fertőzések, gyulladások, égési sérülések, krónikus fájdalom, pikkelysömör, fekélyek, anyajegyek, szemölcsök és hasonló problémák kezelésében is. A javasasszony magas vérnyomásra, fejfájásra, sűrűvérűségre nadályt (pióca) használt. A pióca a marásakor érgörsoldó hatású, fájdalomcsillapító és értágító, véralvadástgátló anyagot juttat a szervezetbe, azonkívül a fertőzés veszélye is minimális. A javasasszony a vágott sebre sós kenyeret, forrázott sebre sót tett, vagy kis zsákban melegített sót tett, de a fájós fülre, gyomorra is ez került. Azt mondta egyszer a javasasszony nagyapámnak, hogy a közel háromezer gyógynövény minden nyavájára nyújt gyógymódot, de nem ismerjük még mindet. A javasasszony petróleumot, terpentint, rézgálicot, tömjént, jódot, kámfort, szeszt, szurkot és szalicilt még trágyát is használt gyógyításra. A különféle betegségek racionális, ésszerű megfigyelésen és kipróbált hatásokon alapuló gyógyítására, ilyen volt például a nyírfalevél teája, ami kiváló vizelethajtó, vértisztító és gyulladáscsökkentő, de ismert görsoldó és

fertőtlenítőhatása is, amit jól tudott a javasasszony is, aki alkalmazta enyhébb fertőzéses húgyúti megbetegedésekben, vesekő és vesehomok kialakulásának megelőzésére, reuma ellen is. A népi gyógyászatban a fiatal fák nedvét vizelethajtásra használták. Nagypám sose látott orvost se patikust, se kórházat, még is 87 évet élt. Két orvossága volt a bora meg a pálinkája, ezeket kombinálta. Esténként megivott egy pohár fehér bort, reggel egy kis pohár saját pálinkát ivott, reggeli után egy pohár vörösbort melegített meg a spórvégében, amibe rengeteg csípős paprikát szórt, ami attól olyan erős lett mint a mérge és azt megitta, délben egy pohár piros bort ivott. Ha megcsípte egy rovar, akkor egy fű darabot a kezei közt elmorzsolta és azzal dörzsölte be a csípés helyét. A rigmus szerint fűben fában orvosság. A tanyasi emberek a természettel együtt éltek, ismerték és tisztelték a természet alaptörvényeit. Tavasztól a tél beálltáig nagyon sokat dolgoztak (ebből adódtak olyan betegségek, mint a megerőltetés és az elhasználódás miatti időskori fájdalmak). Hittek a teremtő Istenben, a természet gyógyító erejében. Hittek az ima, a kimondott szó és rítusaik erejében. Ezért tartották eredményes gyógymódnak a ráolvasást és az eközben végzett rítusokat például rontás, szemmel verés esetén. „A leleményesség, a természetszeretet és a természetismeret hozzásegítette, a hagyományos tudás arra ösztönözte a parasztembert, hogy környezetében mindenütt a legkönnyebben megszerezhető, legalkalmasabb orvosságot keresse és találja meg.” A falusi ember számára így vált „patikává” az őt körülvevő világ. A javasasszonyok a testet és a lelket egyaránt gyógyították. A nép véleménye szerint is bölcs, jólelkű, okos, nagy tudománnyal bíró emberek, akik hatékonyan, sikeresen gyógyítanak. A „táltos”-nak tekintett javasasszony természetfeletti hatalom és erő birtokosának tartották. A jó javasasszony részvétet, szeretetet érez betege iránt, és egyenrangú félként bánik vele. Egy nyelvet beszél a beteggel, nem használ idegen szavakat. Nem ismer reménytelen esetet, alázatosan tudomásul veszi a természet rendjét, áhítatos magatartást tanúsít vele szemben. „Ha az Isten úgy akarja, megfog gyógyulni. A javasasszony a beteg szellemi részét sámánként gondolja. Úgy hatékony a gyógyítás, ha a beteg hisz az orvosló személyében. Maga a gyógyszer, a javasasszony szava, aktusa szakralizálódik, nemcsak tartalma miatt, hanem mert a javasasszony más tudatállapotba képes hozni magát és betegét, túlemelkedve a gyógyítás tér- és időbeliségén. „Mikor mennyei orvosra van szükség, akkor földi orvos nem gyógyítja meg, olyankor csak imával lehet segíteni. A tanyasi embereket a mértékletesség jellemezte az egész életvitelben; a táplálkozás és a böjt, fizikai terhelés, megfelelő védelem a hideg ellen, vigyázzon, hogy ne emeljen nagyot, és ne fázzon meg, mert mindig jó gazdája legyél a testnek, italból, munkából mértékletesen élj. Fontos volt a lelki béke, hit; derűs,

reménykedő, bizakodó lelkiállapot fenntartása, még a nehéz időkben is. A bosszúság, az idegesség, a harag rontja az egészséget. A derűs, bölcs magatartás a csendes és nyugodt élet alapköve. Akkoriban a betegség oka lehetett a megerőltetés, amit kenéssel masszírozással – a hűlés, amit mentateával és öblögetéssel a csömör, amit diófalevél teával és koplalással gyógyítottak, de a böjt is az emésztőrendszer tisztulását szolgálta. Voltak lelki betegségek is, ha a gyerek megijedt, akkor ráolvasás, depresszióra, rontásra ima. Régen a tanyán sok zöldséget és gyümölcsöt fogyasztottak, cukor helyett mézet, olaj helyett zsírt használtak. Reumára ficfa teát és borogatást, pakolást, fürdőt, köpölyözést, vagy házilag készített kenőcsöt használtak. Rontás ellen füstölés, a rossz szellemek ellen a népszokásokban, a hagyományokban az ördögűzés. A tanyasiak sokat tanultak a javasasszonytól, több betegséget már ők is tudtak gyógyítani. A vérszegénységre hagymás tojást májjal és fokhagymával sütöttek és csalán teával öblítették. Nátha ellen hársfateát használtak, este lefekvés előtt forró lábvíz fürdőt kell venni, olyat, amelyet csak elbír az ember, aztán forralt bort inni és bebújni a téglával felmelegített dunna alá. Torokfájásra langyos állott vizes ruhát tettünk a nyakunkra és reszelt hagymát, kifacsarni cukrozva inni, de a reszelt torma is segített. Vesekőre nyírfa tea, köptetőnek pálinka, vízajtónak zöldség tea. A javasasszony még pipafüsttel is gyógyított, találékony volt és mindent a hasznára tudott fordítani ami a környezetében volt.

Hogy lett a kunyhónkból ház?

Édesapám mesélte, hogy a tanyánktól messze vót a legelőnk, messzire kellett vinni az állatokat legelni, oszt nem akarták kitenni a jószágot minden este meg reggel annak nagy tortúrának, hogy be meg ki hajtják, ezért, éjszakára is kint maradt a jószág, de akkor a pásztornak is kint kellett maradnia, de mivel édesapám még csak 10 éves vót, a nagyapával együtt mentek legeltetni. A legelőnk végében vót egy kis akácerdő, meg egy kis tó, amit benőtt már a nád. Egy hatalmas eperfa állott a mezőn, az alatt hűsöltünk. Apám hozott magával egy baltát önvédelemre. Ennek aztán még komoly hasznát vettük a későbbiekben. Kegyetlen meleg vót a mezőn, meg a szél is fűjt, oszt nekiláttunk kunyhót építeni. A közelben vágunk nádat, összekötöttük, oszt a kévét összetámasztottuk kész vót a kunyhó. Árnyékban vótunk oszt a szél se ért, meg az eső se. Igen ám de a pusztában néha olyan szélvihar kerekedett, hogy elfújta egyben a kunyhónkat. Úgy döntöttünk a következőt megerősítjük. A közeli fásból vastag akácfaikat vágunk ki, oszt úgy 3*3 m-es kalyibát csináltunk. A négy sarkára leástuk az akácoszlopokat, a tetején kicsit vékonyabb

akácrúddal összecsapoltuk és egy szilárd keretet kaptunk. Az oszlopok közzé vékonyabb akác azsagokat vertünk le és befontuk fűzfavesszővel. A közeli füzesből vágunk fűzfavesszőket, úgy egy ujjnyi vastagokat, hogy erős legyen. A zöld fűzfavessző hajlékony volt, de amikor kiszáradt nem volt ember aki megtudta volna bontani. A stabil nyeregfedél került rá és keresztbe torok gerenda jó fajta akácból, alá állószerék, amin stabilan nyugodott a tető. A közeli nádasból nádad gyűjtöttünk és zsupba kötöttük az került fel a tetejére. Mivel a szél ősszel elég hideg volt ezért úgy döntöttünk az oldalát belülről sárral betapasztjuk, hogy szélvédett legyen. A máncsolást kívülről is elvégeztük tehéntrágyával. A kunyhó végén egy külső kéményt raktunk, belülről meg egy egyszerű tűzhelyet, ahol meg tudtuk melegíteni az ételt, illetve meleget adott. A tűzhely keretét hasított akácfából elkészítettük, oszt sárral beöntöttük, majd kiegészítettük, és kész volt a tűzhely. Amikor az asszony kijött, nem akart hinni a szemének honnan lett itt ez a palota, mikor tavasszal még csak egy csősz kunyhó volt. Addig meddig tódoztuk-fódoztuk amíg egy kis ház nem lett belőle. Akkor körbe kerítettük, a portát középen az eperfával és a házzal, hogy udvara legyen, másik éven ástunk az udvaron egy kutat is, így volt egy gémeskútunk is, a ház elé akácfából oszlopokat ástunk le és csak hamar kész lett előtte a tornác is. Annyira kiterébélyesedett, hogy az egész család szekérrel kijárt mert tengerit tököket vetettünk. A sikeren felbuzdulva, csak hamar készült az állatoknak is fedett hely éjszakára. Vékony hosszú akác azsagokkal körbezártuk a legelő állatokat, így nem kellett, mindig felügyelni rájuk, persze a munkálkodásunknak az lett a következménye, hogy a kis akácok igen csak meggritkult, mert még tüzelőt is abból vágunk. Az udvarba ültettünk meggyfát meg diófát is, a másik felében meg konyhakert lett. Jó lecke volt ez a nyár édesapámnak, aki pár hónap alatt megtanulta, hogy a találékony paraszt ember a semmiből is tud házat építeni. Hát így lett a pusztában még egy házunk Isten kegyelméből.

Az iskola a tanyán

Nagymama szerint; a mi időnkben az iskola más volt, az értékek mások voltak, az emberek mások voltak, az élet más volt. Mindannyian magunkban hordozzuk iskolánk hangulatát. Az épületet, a kaput, melyen annyiszor átléptünk, tanáraink–diáktársaink emlékét. Sok olyan ember tanulta ebben az iskolában az abc-t, az egyszeregyet, akik ma anyukák, apukák, nagymamák, nagypapák, netán dédszülők. Volt aki orvos lett, volt aki pap, én középiskolai tanár lettem, és szembesülnöm kellett a mai ifjúság viselkedésével. Ha a tanár nyakon vág egy gyereket, mert az

tiszteletlenül beszélt velem, akkor szadistának bélyegzik, ha megsimogatja a buksiját a jól felelő gyerekeknek, akkor pedofil, mindenféle bélyeget nyomnak rá csak a tisztelet hiányzik a szülők és a gyerekek és a társadalom részéről. Amikor én jártam iskolába, még tisztelet és erkölcsi megbecsülés illette meg a tanárokat, az oktatásnak nagyobb értéke volt és mi még megbecsültük, hogy az a tanár bejött az órára tanítani, a jogainknál fontosabbak voltak a kötelezettségeink, szüleink és tanáraink iránti tisztelet. Ha csúnyán írtunk kaptunk egy körmöst, ha rosszul viselkedtünk, kaptunk egy nyakast, szüleink azt mondták a tanítóbácsinak, nyugodtan vágja nyakon a gyereket, ha nem fogad szót. Ha rosszkodtunk az iskolában és otthon megtudták a szüleink még otthon is kaptunk egy alapos verést. A faluban az orvos, a pap és a tanár volt az értelmiség, minden szülő azt szerette volna, ha gyereke orvos, pap, vagy tanár lesz. Akkor még a tanárnak volt tekintélye a diák pedig tudta, hogy hol a helye. Mindenki megsüvegelte a tanítót, ha találkozott vele az utcán. Sokat köszönhetek tanárainknak, mert megtanítottak, írni és olvasni, számolni és gondolkodni, becsülni a munkát és tisztelni a dolgozó embereket. Megismertették velem a szépet és a jót, a becsületességet és a mások iránti tiszteletet. Az osztály harmada cigány volt és nem tettünk különbséget egymás között, sem a diákok, sem a tanárok nem voltak kirekesztőek. Akkoriban kötelező volt az iskolaköpeny, ami egyenlőséget sugallt, eltakarta, hogy egyikünk - másikunk kicsit szegényebb anyagi körülmények között élt. A tornacipő orra ki volt vágva mindenkinek, mindenki szegény volt és mégis mérhetetlenül gazdag. Generációk nőttek fel egy liberális oktatáspolitikának köszönhetően, így a mai felnőttek és gyerekek csak az árát tudják a dolgoknak, de nem ismerik az értékét. Ha a másoknak nem volt tízóraija, elfeleztük vele. Szegényebbek voltunk az biztos, de fegyelmezettebbek is és talán a szívünk is nagyobb volt. Kopott összefirkált padok, közepén a kalamáris tartó lyuk, a plajbász, a penna vagy a kalamáris, rozoga székek, öreg tanári asztal, a tábla kockás és vonalas volt és fekete, a kréta fehér, szorzótábla, abakusz, katedra, ami egy dobogó volt azon állt a tanár ócska asztala és rozoga széke, ennyi volt az iskola eszközkészlete, de a tanárok szeretete és fantáziája, mégis megtöltötte minden jóval a fejünket, ami az élethez kell. Az iskolatáska tartalma fa-tolltartó, ceruzák, radír, füzetek és könyvek kékbe öltöztetve, órarend, vonalzó, körző, mártós toll, tinta, itató, korongok, ecsetek vízfesték, gyúrma, piros tubusos technokol rapid ragasztó, és uzsonna, egészségügyi csomag, tornafelszerelés, ellenőrzőkönyv. A templom mellett volt az iskola, pontosabban a paplak mellett, olajos hajópadlója volt, cserépkályhával fűtötték fel az osztályokat. Az egyik templomnál "kéki józska", a másiknál "csuta" koldult minden nap. Karizmatikus

tanárok tanítottak minket a munkára és az életre. Hatalmas szakadék húzódik a két iskolarendszer között térben és időben, gondolkodásban és szemléletben. Elképesztő fejlődésen ment át az oktatás az elmúlt évtizedekben, hogy hova tart az más kérdés. A tízórai kakaó volt egy kiflivel. Pajtást olvastunk és kék kisdobosok voltunk. Gyűjtöttük, az iskolai takarékbélyegeket. A tornacipő kék volt, a kis gatyá fekete, és hozzá fehér atléta. Úttörőként, piros nyakkendő és síp, majd ifjú gárda egyenruha. A tanítóbácsi folyton arra emlékeztetett, hogy egyenes háttal ülünk az asztalnál, a csípőnket nyomjuk hátra, a könyökünket támasszuk meg a padon, így egyrészt rendesebben kapunk levegőt tanulás közben, másrészt nem kapunk gerincferdülést, akkoriban kötelező volt az órán a hátunk mögött összekulcsolt kézzel ülni, ami szintén az egyenes testtartás miatt volt fontos. Volt gyakorlati óra, ahol a kertészkedést tanultuk meg. A gyerekek fegyelmezetten ültek a padosorokban, és odaadó figyelemmel hallgatják a tanárt. Akkoriban már a pusztá közbeszólás is rendbontásnak, fegyelmezetlenségnek számított. Mit akartunk mi gyerekek? Azt, hogy hagyjanak minket játszani. Mit akartak az akkori szülők? A szülők szerették volna, hogy a gyerekünk boldoguljon az életben, hogy olyan, munkája legyen, amit szívesen csinál, hogy rendes ember váljon belőle. Ezt az antagonisztikus ellentmondást, csak szelíd erőszakkal lehetett orvosolni. Mi nem tudhattuk még akkor, hogy mi az, ami a mi épülésünket szolgálja, de szüleink, akik megtapasztalták a saját bőrükön, hogy milyen az, ha nem tanul az ember, görcsösen ragaszkodtak ahhoz hogy tanuljunk. *"Tanulj fiam, hogy könnyebb életed legyen mint nekem volt"* gyakran hangzott el ez a mondat otthon. Felnőttként rájön az ember, arra, hogy szülei bölcs tanácsokkal látták el, és hálás érte, hogy erőltették a tanulást, mert most azért könnyebb az élete. Mamár felnőttként a bölcs tanácsok hozadékaként, valóban könnyebben élek.

Felkészülés a télre

Télen a legfontosabb a fűtés volt, egész évben erre készültek. Száraz fa gyújtósna, amit vékonyra kell vágni gerjesztőnek. Ha este későig még abajgattuk a tüzet, akkor a parázsból marad reggelre és másnap lehet táplálni tovább. Az eresz alatt álló kecskebak jó szolgálatot tett, ha fűrészelni akartuk a fát, persze tudni kellett hogyan. A felhasogatása a rönknek sem egyszerű feladat, tudni kellett hova kell ütni és mekkorát, mert ha a közepébe ütöttük, a fejszét három ember se vette ki belőle, mindig a széléből kell lehasítani egy darabot, és lassan elfogyott a rönk. A tornácon hajnalra jégcsapok, az ablakokon jégvirágok díszítették a házat. Aki nem próbált még hideg falusi házban spórt begyűjtani, az nem becsüli meg igazán a tűz melegét.

Nyakig a sárban

Itt a gumicsizma nem népviselet, mert ha a sarat dagonyázod, vagy az ólat takarítod, vagy csak eső után a kerti munkát végeztük, elengedhetetlen és szükségszerű. Sáros csizmával nem mentünk be a házba, megbecsültük a tisztaságot, a rendet, amit a háziasszony tartott fenn. Este beszedtük a tojást, reggel korán ellenőriztük, hogy mennyit nőtt a palánta. Tavasszal, a palántázás idején fontos ceremónia a palánták cserélgetése, akinek több van valamiből, elcseréli más palántákra, így a felesleg soha nem ment a szemétkébe, hanem gazdát cserélt. Itt a fiúk fára másztak, bicikliztek, a sárban tapicskoltak, a ház körül segítettek, fociztak. Aki itt él, nem tudja mi az asztma, vagy az allergia. Itt a fákon a gyümölcs bio- és natúr, bár ezeket a szavakat senki nem használja, mint ahogy a házi kifejezést sem. Mentát, sóskát, körömvirágot, árvacsalánt minden udvaron találni, így van gyógynövény a családnak, vagy friss zöldség.

Mit ettek az emberek?

A tanyán élő embernek mindig volt kenyér, köles paszuly, málé, burgonya, káposzta, tengeri, liszt, tők, tej, tojás, befőtt, csócsa vagy csalamádé, szalonna, tepertő, zsír vagy olaj a kamrájában. Minden időszakban volt valamilyen gyümölcs a kertben. A krumpli sosem fogyhatott ki. A kemencében sült krumplit megsózták, de a disznónak fővő krumpliból is kikapkodtak néhány szem hajas krumplit, amit szintén megsóztak. A lapcsánkát liszttel vegyített reszelt nyers krumpliból a palacsintához hasonlóan sütötték, a csírásgaluskát főzték. A cinkét liszttel összegyúrt főtt krumpliból készítették, amit forró vízbe csorgatva főztek ki, majd hagymás zsírban felkavarták, vagy tálalhatták túróval is. Krumpliból készült a lekváros gombóc, és a krumpli percc, amit olajban, kifli formában sütöttek ki, a puliszkát teljesen összetörték és zsíros hagymát tettek rá, ettől a paprikás krumpli csak annyiban különbözött, hogy a főtt krumplit paprikás-hagymás zsírral öntötték le, s nem törték össze. A rakott krumplit tepsibe szeletelt nyers krumpliból, közé apróra vágott szalonnával megsütötték. Mindennapi eledel volt még a krumplileves, a habart krumpli és a savanyú krumpli. Igen gyakran fogyasztottak még káposztalevest, gersli levest, paszulylevest, lebbencslevest, különböző ízesítésű galuskákat, tengeri puliszkát. Az étolajat, a házilag megtermelt napraforgóból Demecserben üttették ki. Sok tejet ittak, még a gulásztát is megették a tehén összecsomósodott tejét, és ha valakinek nem volt tehene, az kecskét tartott. Mindenkinek volt az udvarán ribizli, eper és paradicsom vagy paprika, hagyma vagy uborka, nem kellett a piacra menni érte. A zsíros kupában tepertő a padláson vagy

padmalyon füstölt szalonna volt, ami főételnek is jó egy kis zsenge hagymaszárral. A legnagyobb melegben nem csak az állatok deleltek az emberek is. A hétköznapiokon krumplileves, zöldségleves, bableves, rántott leves, tarhonyaleves, köménymag leves volt, húslevest csak vasárnap vagy ünnepnapokon lehetett találni az asztalon.

A kenyérsütés tudománya

A kenyeret is házilag készítették, a gazdasszony a liszthez vizet, kovászt adott és bedagasztotta. A kész kenyértésztát a szakajtókosárba helyezett szakajtókendőbe szaggatta ki majd a kendő sarkaival betakarogatta. A kemencepadkán letakarva sorakoztak a tésztával megtöltött szakajtókosarak, abban kelt meg a tészta. Amíg kelt a tészta, venyigével, csutkával és szalmával befűtötték a kemencét, amikor már bemelegedett, de még nem volt elég forró a kenyérsütéshez, addig kiszakítottak néhány darabot a tésztából, kilapították és a parázs felett lángosnak megsütötték, amit ehettek kaprosan, cukorral, de zsírosan is. Először az ellapított, kerek lángost sütőlapátra helyezték, késsel megszurkálták, nehogy felhólyagosodjon, és bevetették a kemence alján tisztára söpört téglákra. A megsült lángost mindaddig félretették, amíg a kenyereket kemencébe nem rakták. A zsírral, vajjal, sült vajjal vagy napraforgóolajjal megkent lángos volt a reggeli a gyerekeknek. Amikor a kemence belső fala kivilágosodott a melegtől, és a téglájához dörzsölt piszkafa szikrát vetett, akkor már elég meleg volt a kenyérsütéshez. A piszkafával néha-néha szétterítették a parazsat, hogy mindenütt egyenlően fűtsön. Bevetés előtt egy ujjal a közepét benyomták, hogy fel ne essen a haja. A kenyeret káposztalevelekben sütötték. A letördelt káposztaleveleket a padláson lerakták, ahol megfonnyadt, megszáradt. Kenyérsütésnél hoztak annyi levelet, ahány kenyeret sütöttek. A sütőlapátra téve ráborították a megkelt kenyeret és úgy vetették be a kemencébe. A megsült kenyeret letisztogatták és a megszegés előtt a késsel keresztet rajzoltak rá, étkezés előtt imát mondtak, megköszönték Istennek amit adott. Még emlékszem az imára;" Aki ételt - italt adott, annak neve legyen áldott" A kemence tetején vászon zsákocskában száradt a kovászból kivett morzsóka, amivel a következő kenyérsütéskor az élesztőt helyettesítették. A dagasztóteknő oldaláról összekapart tésztát, a vakarót is megsütötték a kemencében, de néha olajban is, hamarabb elkészült, mint a kenyér és csillapította az éhséget. A sütőteknő végéből, ahová a dagasztáshoz a kovászt öntötték, fakanállal felkaparták az odaragadt tésztát. A felkapart tésztát kevés vízzel és liszttel keményre gyúrták. Ötujjni széles, kétujjni vastag tésztahurkát formáztak

belőle, tetejét előbb bevagdalták, majd megszórták sóval, köménymaggal, és megsütötték. A kenyér két óra hosszáig sült, de a mellé bevetett vakarót már egy óra múlva ki lehetett szedni. A kisült kenyeret lemosták, majd a kamrában a kenyértartó kosárban vagy a kenyértartó polcon tárolták. A kenyér Isten ajándéka volt ezért tisztelték a tanyasi emberek. Ha kenyér van, minden van, mondogatta gyakran Édesapám. Ha egy kenyérdarab véletlenül leesett, azonnal felvették, megcsókolták, esténként imába foglalták, "Istenem bocsáss meg".

Ünnepi ebéd a tanyán...

Vasár- és ünnepnapokon nem maradhatott el az asztalról a húsleves és a töltött káposzta, és ekkor készítették édességként a köttes tésztákat is, amiket mákkal vagy dióval töltöttek. Mivel volt tojás liszt, így a házi tésztát is a levesbe meggyúrták elnyújtották felvágták és az ágy tetején, abroszon szárították. Télen szánkó helyett elég volt egy láda alá két fa szegelése. Disznóvágáskor hordták az ismerősöknek rokonoknak a kóstolót az emberek. Advent idején betlehemezők járták a tanyákat. A férfiakból alakult betlehemes csapat érkezését esténként a pásztorok botjára szerelt, kilyuggatott lemezdarabok csörgése jelezte. A kántálók zaja átjárta a tanyát. Az ablak előtt megjelentek és beszóltak „szabad az Istent dicsérni?” Ha kiszóltak, hogy igen, felcsendült a karácsonyi egyházi ének. A háziak behívták a kántálókat, süteménnyel és borral kínálták őket. Az ünnep alatt betlehemes gyermekcsoportok járták a tanyát, általuk készített betlehemi házzal, benne a kis Jézuskával és a báránnyal. A csoport tagja volt az öreg vándor, bundába öltözve, láncos botjával, amit azzsagnak vagy istápnak is hívtak. Mókás jeleneteivel tette életszerűvé a pásztorok énekeit és köszöntését. Szilveszterkor tréfás jelenetektől volt hangos a tanyasi utca. Ostorcsattogás, kolompolás, üstök verése, zajos játékok „riasztgatták” az embereket. Aztán boldog újévet kívántak a lakóknak. Karácsonykor elmaradhatatlan étel volt a babajka, húsvétkor a sonka, tojás, kalács és sütemény. A húsvét előtti nagyböjtben a katolikusok minden pénteken böjtöltek, míg a reformátusok csak nagy-pénteken. Ekkor a leggyakoribb étel a pattogatott tengeri volt. Húsvétkor szokás volt a locsolkodás, a gyerekek rózsavízzel, a szegény gyermekek gyakran csak színezett vízzel locsolkodtak, vászontarisznyába gyűjtve a hímes tojást. A legények a lányokat a kútnál locsolták. Az év utolsó napján aki tehetett, elment a templomba hálaadó misére. Farsangi időszakban bálók voltak, zenés, táncos mulatságok. Fontos volt a farsang, az egyházi ünnepek, a Szent Márk és Szent György napja. Szent Márk napján, aki tehetett, kiment a határban tartott búzaszentelő körmenetre és misére. A búzaföld szélén a pap elmondott egy-egy

evangéliumi szakaszt a négy égtáj felé, és imádkoztak a jó termésért az emberek. A megszentelt búzából ki-ki hazavitt egy marékkal a sublóra vagy a tükör mellé tette, a szoba díszje volt. A régi tanyavilág legjelentősebb családi eseménye a lakodalom. Az ifjú pár részére nagy feladat volt a pohártörés. Az anyaggal betekert poharat a földön a vőlegénynek kellett a sarkával összetörni. Az esküvőt jegyesség előzte meg, a jegyességet pedig a leánykérés. A leánykérésre a vőlegényjelölt a násznagynak kiszemelt férfit hívta magával. A leány kezét a leendő násznagy kérte meg a vőlegény nevében. A vőlegénynek a csizma, csizmanadrág, rövid kabát, kalap, a menyasszonynak a csipkefátyol, rövid ruha, pántos cipő dukált. A ceremóniát mindenkor fogadott vőfély irányította. A legszegényebb lakodalmi vacsorán is csigatésztával készült húslevest, főtt húst töltött káposztát, tejben főtt kását szolgálták fel. A menyasszonyi koszorút eltették emlékné, régebben berámáztatták, és a sublóra helyezték vagy a falra akasztották dísznek. A házasság a tanyán egy életre szólt. Minden család életében jeles esemény volt a gyermekszületés. A szüléshez csak bábát hívtak, akit gazdagon megjutalmaztak.

Milyen vót az udvar?

A tanyán szép nagy kertek voltak, benne konyhakert, udvar, gyümölcsfák. Az udvar elején eperfa, aminek termését a kacsák szívesen csipegették fel, a végén diófa állt, a ház előtt gémeskút. A tornác előtt szőlőlugas díszelgett, amit metszeni kellett, permetezni, kacsolni és kötözni. A fákon énekesmadarak énekeltek egész nap. Itt természetes, ha bög a tehén, ha nyerít a ló, megeg a kecske, visítanak a malacok, a kakasok kukorékolnak, a kutyák ugatnak a macskák bangurolnak, vagy a gólya kelepel az előttünk lévő villanyoszlopon, vagy a kocsmából hazafelé tartó részek énekelnek. Itt minden tojás és tyúk vagy a szalonna, vagy a sonka vagy a tézsza házi, nem kell annak hazudni, mint a városi piacokon. Egy tyúk évente száz tojást tojt, ha annak a felét eladták, megvolt a tyúk ára, és még az a tyúk tojt jövőre is, és ha még kotlik is, megültették és csibéket is költött. Senki sem vágja le az aranytojást tojó tyúkot. A csend itt ismeretlen fogalom. A hátsóudvaron csirkék, kacsák, libák, pulykák, malacok kecskék és galambok osztozkodnak a gazda kukoricáján, elégedetten beszélgetve egymással. A tyúktól alatt volt a kutyaól, hogy védje az állatokat a rókától. A plútó kutya is mindig a tyúktól alatt érezte jól magát, de ez majd egy másik történet lesz. Az udvaron mindenkinek volt egy ásott gémeskútja, egy szérű ahol a paszuly cséplés vagy adjusztálás történt. Ez az udvar egy tiszta része volt, ahol a homokos talajt keményre döngölték és többnyire agyaggal feltöltötték. Az udvaron volt egy hombár, a

szemes gabona eltartására szolgált, vesszőből fonták és sárral betapasztották. Volt még tengeri kas, ami vesszőfonatú, zsúppal vagy náddal, gyékénnyel fedelezett kukoricagórénak is neveztek, amin olyan réseket hagytak, hogy kiszáradjon a tengeri. A baromfit a góréban tartották, a nyári hőségtől a tél beálltaig. Az udvarban csirkék és tyúkok szaladgálnak, míg el nem hangzott a „pipipipipi” akkor aztán minden felől rohantak a szárnyasok. A tyúkok szárnytollát lenyírták, a kakas sarkantyúját is levágták, hamuba pergették, hogy ne fertőződjön el. A sarkantyú nélkül nem tudott repülés közben manőverezni, így bent maradt a góréban a tyúkokkal együtt. Az udvaron kapott helyet az istálló, benne a marhákkal, lovakkal, az ólakban disznót tartottak, aminek zsúp fedele volt, az akolban vagy a karámban bárányokat, kecskéket tartottak, a legelő állatokat néhol a kopár szikes legelőkön tartották, míg a színben a föld műveléséhez szükséges szerszámokat; ekét, boronát, szekeret tárolták.

Mi az a kotu?

A kiszáradt tavak alját kiégették. Az erős napsütéstől meggyulladt a fekete lápi tőzeg a kotu, ami vízi növények összefonódásából jön létre, az elhalt növényekre mindig újabbak települnek. A megnőtt termőterületen zöldségtermelés, cukor- és takarmányrépa volt, a korábban zsombékos területeken káposztát, kendert termeltek. Szegény családoknál az útfélen, udvaron ültetett eperfák termése, az árokparton termő kökény volt a gyümölcs. A gyomirtó a kapa volt, akinek nem csillogott, azt megszólták a templomból hazajövet a pletykás asszonyok.

A házat is maguk építették...

A falusi emberek azt mondták a hozzáértő ember kezében a sár is arannyá válik. Az itt élő emberek sárból képesek voltak házat építeni, mivel nem volt más kénytelenek voltak az anyaföld adományaira, nevezetesen sárra, szalmára, vízre, megfelelő tájolásra és a Jó Isten áldására támaszkodni. Amikor az ember elfogadta magát a természet részeként, s nem akarta uralni a világot, akkor elfogadta azt is, hogy háza a földből nő ki, és évtizedek múlva a lakója és a lakhelye is oda tér majd vissza a jó anyaföldbe. A szalmafedeles ház szobája apró ablakaival az utcára nézett, melegét télen a konyhára nyíló kemence adta, mely elsősorban főzésre-sütésre szolgált. A konyhához, melybe a pitvaron át jutott az ember, egy-két kamra csatlakozott. Ezekben kaptak helyet a szerszámok, a gabonatartó szuszék, liszt, kása, káposztás hordó, gyümölcs, ott függött rúdon szalonna, sódar, kolbász. A szálás gabonát a csűrbe rakták, ott a cséphadaróval

végzett munkának is jutott hely. A nyitott konyhából nyíltak a lakóhelyiségek, a kemencék fűtését szintén a konyhából oldották meg. A felnőttek 4-kor keltek a gyerekek fél ötkor, nyáron korán világosodott és sok volt a munka. Az árokparton szedett gizgazzal, gallyal, szalmával, a földeken gyűjtött venyigével vagy napraforgó szárakkal fűtöttek, szalmán, a földön vagy dikón aludtak. A kornak megfelelően vertfalú, szalmával kevert agyagból dagasztott sárból rakott, földes padlójú házak voltak, nád, szalma, sás fedése volt a tetőnek. Benne nyitott tűzhely, volt szabadkéményel, amit hulladékkal fűtöttek. A házak tisztán tartása meszeléssel, földje mázolásal történt. Az ablakok kicsik voltak, télen mohával, kitömve, hogy ne menjen ki a meleg. A házban nem ritkán tucatnyi ember lakott, többnyire három nemzedék egy fedél alatt. A házakat részben süllyesztve építették. A küszöbnél a házban nem fel, hanem le kellett lépni. Egy idő után megtiltották a tető fedésére a szalma és a sás alkalmazását, és egyre többen használtak agyagból égetett cserepet a házak fedésére a sok tüzeset miatt.

Bútorok a házban

Az ágyat priccsnek vagy dikónak hívták, az asztal mögött volt a sublót, ebben tartották a ruhát és az ágyhuzatot. A subát és a szűrt a kamra falára akasztották az nem fért be a kis konyhába, de ide kerültek a cipők, csizmák és a háztartásban szükséges eszközök, rocska, köpülő, szilke, savanyított káposztáshordó, fateknő, termények és a boroshordó is. Pitvarnak nevezték a konyha bejárati ajtaja felőli részt, ott volt a padlásfeljáró is. A konyhában a bejárattal szemközti sarokba, vagy az ablak alá került a karos láda és az asztal. Az ajtó jobb oldalára ágyat vagy inkább priccsnek nevezett fekvő alkalmatosságot, a bejárattól balra polcos állványt helyeztek. A fekvőhely és az asztal közé tettek egy felül polcos, alul zárt edényes szekrényfélét, amit kredencnek neveztek. A karos láda és a kemence szája közötti falrészzen nyílt a szobaajtó. Az építéshez használt sarat is saját földjük agyagos részéből termelték ki a parasztok, amit később kacsá- és libaúsztatónak, kenderáztatónak használtak. A tornáchoz a gazda maga faragta az oszlopokat. Pácolt deszka volt a plafon és sárdöngölt a padló. A nádat a föld vízállásos területén vágták, mert semmit nem hagytak veszendőbe, minden tenyérnyi helyet kihasználtak. A kertben volt még egy a földből kicsit kiemelkedő pinceverem, a krumplinak. A letapasztott, mázolt padlásán gabonát tároltak, a disznóvágás után a füstölt sódar kolbász a gerendára akasztották. Sokszor volt a padláson fekhely, mert néhányan ott aludtak. Sokoldalú hasznosíthatóságát a nádtetőnek köszönhette. A jól felvert tömör nád nyáron hűvöset, télen meleget tartott. A vályogot

tiszta agyagból, szemcsés adalékból (homok) és rostos adalékból szalma, pelyva, szecska, esetleg nádból készítették. A kövérebb agyagnál több szemcsés és szálás adalékot használtak, de minél több az adalék, a fal, a vályog teherbíró képessége annál kisebb - ezzel szemben nagyobb volt a hőszigetelő képessége. A vályog mivel nem éghető és jó hőszigetelő ezért kedvelt volt a tanyán. A vályogtégla mellett a lapított sárgömbökből rakott ún. csömpölyeg fal vagy petics volt a jellemző. A vertfal zsalu közzé került. A vályogfalak nedvesség és fagyérzékenysége miatt vízálló és fagyálló alapra kell helyezni. A külső nedvesség elleni védekezés: az esővíz megfelelő elvezetése - széles tetővel, tornáccal, és jó állapotú csapadékvíz-elvezetéssel történt. A gyors kiszáradás miatt fontos volt, hogy a vályogfalakat csak száraz időszakban készítsék főleg a nyári hónapokban. A gömbölyegek vagy gombócok formája lapított gömb alak, esetleg egészen nagy ívben lekerekített sarkú s élű téglatest volt. A felrakott elemeket faverőkkel tömörítették egymáshoz, ez nem csak a két egymás fölötti elem egymáshoz tömörödését volt hivatott szolgálni.

Hogy készült a vályog

A vályogtégla úgy készült, hogy a megfelelően kevert és nedvességtartalmú alapanyagot faformákba töltötték, és abban fával csömöszölték. A formákból kivett téglákat napon szárítják meg, de a száradó téglákat védeni kell az esőtől és a kiszáradástól. A tornácot culáp vagy támasztóoszlop tartotta, de a falba is beépítették. A sarat állatokkal járatták meg, járattás közben keverték bele a pelyvát, töreket, esetleg nádat. A vályogot villával, esetleg kapával rakták fel. Vigyáztak rá, hogy ki ne száradjon a fal építés közben, de óvni kell az esőtől is. A rakott falat miután elkészült egyesre vágták ásóval. A vert fal zsaluját pántolták, oszlopokat vertek le, és a deszkázatot, zsaluzatot ehhez rögzítették, döngölőkkel tömörre verték, esetleg botok végével megszurkálják a levegő kiszorítása céljából. A csúsztható deszkát feljebb húzzák és felrakták a következő sort. A falsarkokat, kereszteződéseket, a nyílászárók falkárait általában megerősítik nádcsomók, égetett tégladarabok beépítésével oldották meg. A paticsfal olyan fal, melyben a fő "tartószerkezet" oszlopok közé font vessző, vagy nádfonat volt. A földbe szúrták a sasfákat, oszlopokat erre kerültek a varrófák vagy gerendák, így alakult ki a ház vázszerkezete. Az álló oszlopok közé függőlegesen vékonyabb karókat állítottak sorban egymás mellé. A karók közé vízszintesen vékony ágakat fontak. Végül a fonott sövényt két oldalról agyagos, vályogos sárral betapasztották. A vályogházak élettartamát száz években mérték. Nádtető volt a házon, sárból

volt tapasztva a fal, a plafonon a gerendák látszottak, a lábuk alatt sárral volt felmosva a döngölt föld.

A kemenceépítés...

Tavasszal a húsvéti ünnepek előtt és ősszel mindenszentek előtt illett elvégezni a meszelést. A házikót kis kamra, konyha és tisztaszoba alkotta, aminek falán egy feszület, vagy egy szentkép díszelgett, amit a búcsúból hoztak. A szabad kémény és a búbos kemence fontos része volt a konyhának, ami padkával és kuckóval rendelkezett a kisgyerekek nagy örömeire. A búbos kemence a konyhában a kémény melletti közfalnál, félkör alakú fal felrakásával történt. Amikor a fal elérte a nyolcvan centiméter magasságot, a körbevett üreget feltöltötték száraz homokkal, az alját téglával rakták ki. A betöltött üreg tetejére vasabroncsot tettek, amihez hozzákötöztek négy lécet, és kúp alakzatban beállították a kémény irányába. Arra vigyáztak, hogy a lécekkal körbevett kemenceközép pontosan a kéményhuzatban legyen. A lécek alját csak annyira húzták széjjel, hogy a padkának maradjon hely. A kialakult kemencevázat vesszővel és dróttal keresztben beszórták, úgy, hogy a keresztpálcák között kétujjnyi széles rések maradjanak. A tetejét szintén belécezték. Ezután következett a tapasztás, a pihentetett áztatott agyagba töreket szórtak, és a masszát jól összetaposták. Az elkészült kemencét kiégették, a tartólécek is elégték, de akkor már tartotta magát a fal, mert olyan volt, mint egy kiégett szilke.

A kézművesség...

A kézművesség igen fejlett volt, a nád, a gyékény és a fűzfavessző jó alapanyag volt a tanyán. Az elkészített kosarakat, szőnyeget és egyéb terméket a Demecseri piacra vitték eladni. A zabot is eladták a gabonakereskedőknek, akik érte jöttek. A gyékényt eladták a Berencsieknak meg a Cigándiaknak, azok szóttek belőle ponyvát. Keresett volt a lábtörlő, a szakajtó, a kosár, az udvarseprű, a méhkas, a szekerekbe vesszőből készített kas. A len és a kender áztatása után a feldolgozás a fonás, szövés, ruhakészítés volt a téli foglalkozásuk az asszonyoknak. A gyapjú és a bőr kidolgozása és feldolgozása biztosította a meleg ruházatot a parasztnak. A férfiak téli elfoglaltsága volt még a nád vágása és értékesítése, míg a nők részére a fonás, a szövés, a család ellátása és az állatok gondozása adta a legtöbb feladatot. Az asszonyok télen kenderből, gyapjúból fonalat készítettek. A semmi másra nem jó rongyokat csíkokra hasogatták, és jó erőre megsodorták. Rongyszőnyeget szóvtak belőle a felmázolt ház földjére, a lócákra és a

kemencepadkára kerültek. Kárba semmi nem vesztetett. A dörzsölő a kender feldolgozásának egy fontos része volt. Ahhoz, hogy a kender a törés, tilolás után puhább legyen, könnyebb legyen fogni, lábbal meg kell taposni, dörzsölni. A fiatalok a közös munkákon ismerkedtek, a fonó estéken, dohánycsomózáskor, vagy tollfosztáskor, persze az estét követte a kislány hazakísérése is. Sok esetben a legény ott felejtette a kabátját, a szűrét a lányos háznál szándékosan. Ha másnap nem tették ki a szűrét, legközelebb már bemehetett a házhoz és udvarolhatott a lánynak. Innen ered a kitették a szűrét mondás. A folyóban sulykolással mosták a ruhákat, az emberek. Aratás idején és a behordás alatt a lakóknak tűzőrséget kellett tartani.

Az iskola

A gyerekek közül, különösen a szegény gyerekek ritkán jártak iskolába. Télen a ruházat, nyáron a pásztorkodás, az állatok őrzése miatt nem mehettek iskolába. A tanítás összevontan történt, egy teremben több osztály tanult, nagy létszámmal. Az iskolában hosszú deszkából készült, festett padok voltak. Új ruhát, új cipőt először a templomban, ünnepnapokon viselték. A templomnál találkoztak a rokonok és az ifjúság. Itt beszéltek meg a családi eseményeket. A fiatalok itt találkozhattak egymással. Az egyház megpróbálta az ifjúságot kulturális eseményekkel összefogni. Ilyen események voltak a színi előadások, templomi szereplések teaesték, egyéb rendezvények. Az élet része volt a böjt, a körmenet, a búcsú, a vásár, a vasárnapi mise. Szégyen volt, ha valaki nem ment el a templomba. Olvasni a kalendáriumot és a bibliát lehetett, mert más könyv nem igen volt a háznál. A híreket a templomból hazafelé, vagy a kocsmában vagy a piacon lehetett beszerezni. A történetek mesék a családban élő öregek által szájhagyomány útján terjedtek és szálltak át apáról fiúra. A gyerekeket korán megtanították a keresztény értékekre, mint a becsületesség, a jólelkűség, az igazmondás, a szolgálatkészség, az engedelmesség és a tisztelet és a munka szeretetre. Három fontos keresztény ünnep volt; karácsony, húsvét pünkösd.

Játékok

Keresztapám mesélte, hogy a gyerekeknek nem voltak játékaik, a hokedli volt a kis asztal, a sámlis szék, a tök szárából készítették maguknak dudát, csuhéból babát, készültek játékok csutkából, nádból, szalmából, készítették hegedűt, sípot, nyakláncot, vagy téli estéken a férfiak faragtak valamit fából. A gyerekek vagy pulyák vasárnap reggel elgereblyélték az utcát, elseperték az udvart, enni adtak a jószágnak. A kilenc órai misére mindig fehér ingben tisztán

mentek a gyerekek, pedig csak lavór volt otthon és gémeskút, meg szappan. Kötelességre és munkára nevelték a gyerekeket apró koruktól. Ha jött a nyári szünet, mentek a mezőre kapálni, ha jött a tél mentek erdőt ritkítani vagy fát vágni. Sosem unatkoztak. Munka közben játszottak nem nagyon unatkoztak. Hajnal 4 kor indultak a szőlőbe kapálni, mert akkor még nem volt meleg. Amíg fiatalok és gyengék voltak addig a kanálisra jártak forgatni szénát, az udvaron volt a tragács vagy talicska, amivel a szénát szállították. Gyerekkoromban ősszel az akácerdőbe gombászni jártunk, állandóan sebek voltak a lábunkon és a fejünkön, a kezünkön, könyökünkön nem fertőtlenítette senki nem kötötte be senki mégis túléltek. Ha egyik gyerek verekedett a másikkal, a szülők szétválasztották őket és ki-ki a sajátját még otthon is jól elverte. A zsíros kenyér, a zsírban pirított kenyér a hagyma és a szalonna mindennapi étel volt. Az ételek zsírosak voltak fűszeresek, a forralt tejhez cikóriakávét öntöttek, de az több volt, mint a tej. Mosatlanul ették a gyümölcsöt a fáról. Ha leaset a kenyér meg kellett enni szentségtörés lett volna kidobni. A poros utca volt a focipálya, kótya volt a labda. A padláson 3 forintos könyvek voltak, ezeket olvasták, a kalendáriumot és a bibliát. Ha berepültek a legyek a házba vágtak egy-egy akác ágat mindenkinek és azzal kergették ki az udvarra. Ha a cipőt kinőtte a gyerek, kivágták az orrát, inget, gatyát sosem vettek nekik, mindig a nagyobbakét hordták. Az emberek nem voltak irigyek, mert mindenkinek ugyanannyija volt. Ha kért valaki egy kanál zsírt kölcsön biztos megadta, mert a becsületükre kényesek voltak. Ha a szomszédban tengerit törtek, beálltak a gyerekek is segíteni. Munkára voltak nevelve. Nem voltak játékaik, de volt fantáziájuk, nem volt zsebpénzüik, de meg volt mindenük. Megtanultak, úgy élni, hogy tudják, mit jelent a kötelesség, a bűn, a jó, a felelősség, becsület, munka. Ezek az emberek névtelen hősei egy letűnt kornak, amelyen a mostani fiatalok értetlenül állnak. Mire a gyerekek felnőttek a pulya batyuja megtelt minden jóval, amit a szülői szeretet csak bele tudott tenni. A falusi életet sokszínűség jellemzi. A faluban nincs nyüzsgés, nincs rohanás, se szmog, mindenki mindenkit ismer, az emberek köszönnek egymásnak, mindenki ráérősen járkál, mégis minden hova odaérnek az emberek. A városon nem lehet csak úgy kimenni, focizni az utca kellős közepére, mint a tanyán. A szülők mindenre megtanították a gyerekeiket, ami kell a falusi élethez. A családban munkamegosztás volt, mindenkinek meg volt a feladata. Egy családban sok megosztásra váró dolog van, s a munka gyümölcse is akkor élvezetes és ízletes igazán, ha meg lehet osztani másokkal. A falun vagy tanyán az ember nem más, mint a természet egy parányi alkotóeleme. Se több, se kevesebb az udvarban hajladozó gyümölcsfáknál, a fűben ciripelő tücsöknél, a tornác előtt nyíló kardvirágnál.

Mi mellettük, és ők mellettünk és így együtt a természettel. Lassan pirkad, az idő ködös, a zöld fűszálak hajladoznak a leszálló harmat súlya alatt, a tájat mintha finom, nedves lepel borítaná, s a felkelő nap sugarait madárénekek, kutyaugatás és kakaskukorékolás köszönti. Ilyenkor, hajnali négy óra tájban már ébrednek az udvar apraja nagyja, hisz itt jól tudják: aki korán kel, aranyat lel, de legalábbis nem alszik sokat.

A szeretetről...

Drága Nagymamám azt mondta; *Minél kisebb a ház annál nagyobb benne a szeretet.* A szülő készítette a világon a legfinomabb ételeket. A cikóriakávéval ízesített tej, vagy a citromos tea, a fokhagymás pirítós, vagy a bundás kenyér illata ma is kísért, ha megéhezem. Édesanyám elvesztésével tudomásul kellett vennünk, hogy már soha nem eszünk olyan finom húslevest vagy csirkepörköltöt, palacsintát, ahogy Ő készítette! Hiába készítünk mindent úgy, mint ő, mégsem olyan az íze, mert nincs benne az a gondoskodó szeretet, amit hozzáadott, ahogy mondani szokták benne volt szíve-lelke. Édesanyámnak nehéz élete volt ezért gyermekeinek igyekezett élete során mindazt a szeretetet, törődést és gyengédséget megadni, amiben neki talán soha nem volt része. Gyerekkoromban hetente egyszer vasárnap került hús az asztalra, de nem is hiányzott, mert nem válogattunk. Vannak kincsek, amiket sosem dobok ki, ilyen Édesanyám imakönyve, bibliája, vagy receptfüzetje, amit maga írt, vagy imádságainak füzetje, a régi kopott krajszony, egy repedt öreg porcelán tányér, a régi evőeszközök, szentképek, kenyérvető lapát. Ha eddig nem volt mennyország a jó Isten biztos létrehozta, mert ezek az emberek megérdemelték, hogy a tiszta önzetlen lelkük miatt odakerüljenek. Kéthavonta látogatok el a Demecseri temetőbe, hogy friss virágot vigyek a nyolc sírra. Isten nyugosztalja őket békében!

Nyíregyháza, 2023. augusztus 12.