

A SZEGEDI ALFÖLDKUTATÓ BIZOTTSÁG KÖNYVTÁRA.
IV. (TÁRSADALOM- ÉS NÉPRAIZI) SZAKOSZTÁLY KÖZLEMÉNYEI 22. SZÁM.

A MATYÓK MEZŐGAZDASÁGA

ÍRTA :

SZ. GYÖRFFY ISTVÁN

SZEGED, 1934.

SZEGED VÁROSI NYOMDA ÉS KÖNYVKIADÓ RÉSZVÉNYTÁRSASÁG

Még a mult század derekán a matyók jobbadán állattenyésztéssel foglalkoztak s gabonát csak saját szükségletükre termeltek. Igás jószágait, továbbá a tehenet, disznót, juhot a község határában részint a legelőn, részint az ugarban hagyott határrészen legeltették.

A Tisza mellékén Poroszlótól Mezőcsát vidékéig most is nagy kiterjedésű réteket, kaszálókat találunk, melyek a régebbi időben, a Tisza szabályozása előtt még terjedelmesebbek voltak. Ezekre a rétekre járt a matyó ember szénát kaszálni s itt tartotta a szilaj jószágot. A szénát résziben kaszálták, s a maguk illetményét rendesen a helyszínen ettették fel télen, részint pedig hazahordták.

A pusztán nagy ólak voltak s ott élt a sok marha, a matyó ember ingó vagyona. A jószágot gondozó férfiak egész télen a pusztán laktak. Élelmiszert a községből vittek s az ólban — melyet szállásnak is neveztek — főzték meg. Egy ilyen ólban 12 férfiember is telelt. Volt köztük nem egy, aki csak József napkor jött haza. Télen nád, gyékényvágással foglalkoztak, tavasszal, nyáron meg szénát kaszáltak. A Tisza azonban sokszor kiöntött és gyakran elvitte a szénájukat. Ilyen esetben, vagy ha nem termett széna, télen a rét avar fűvén legeltették a jószágot. Ma már ezeket a nagy tiszamelléki réteket a közelebb fekvő községek lakói kaszálják, akik régen kevesebben lévén, a maguk határával is beérték.

Kövesden a nép szaporasága miatt 1884-ben az egyik legelőt eke alá fel kellett osztani. Legelőjük, melyen a csorda és csürhe jár, ma mindössze 800 hold. A legelőinségen némileg spgít az ősi ugarrendszer, mely Borsodmegyében még legtöbb helyütt ma is megvan. A határt ugyanis három nyomásba osztják, egyikbe tavaszit vetnek, másikba őszt, a harmadik

vetetlen marad *fekete ugarnak*. A földek szerepe aztán évről-évre változik. A feketeugart közlegelőnek szokták használni. Ez az ősi sok évszázados szokás azonban a múlt években Kövesden módosult és a fekete ugart többé közlegelőnek nem használják, hanem a földtulajdonos azt teheti vele, amit akar, tehát be is vetheti.

Szentistvánon még a határnak mintegy ötödrésze közlegelő, s a szántóföld egyhatod része fekete ugar. Tavasszal a fekete ugarra megy a gulya és a sertésnyáj. Az őszi vetés tarlóját közösen legeltetik. A közlegelőre a csorda jár, pár év előtt a ménés is ott legelt. A tehén és borjúcsordát reggel kihajtják, estére ismét hazajön. A gulya tavasztól őszig künn van. A ménés is künn hál.

Tardon is három nyomásban van a határ. Itt is, mint Szentistvánon a fekete ugart két felé osztják, egyik felében takarmánynövényt természetnek (zöld ugar). Az őszi vetés tarlója közlegelője a csordának.

Közlegelőre régen mindenki verhetett, még az a zsellér is, akinek szántóiöldje nem volt, és pedig annyi jószágot, amennyit akart. Ezelőtt a matyók sok juhot tartottak. Ma már juhhúst sem igen esznek, de a lakodalmat ősi hagyományképpen juhhúsos káposztával lakják el. A juhot a szomszédos Géléről hozzák. A szép magyar juhok emlékei azok a remekbekészült nagy bundák, melyek egyes darabjai még egy-egy öreg matyó gazdán láthatók. A pásztorok is mind matyó emberek voltak.

A juhtartás rendje Tardon is az volt, mint egyebütt az Alföldön. Több gazda tartott egy juhászt. Húsú fejős juh volt egy *napi juh*, tehát aki negyven juhot adott a juhász keze alá, annak joga volt hetenként két napon megfejni az egész nyáját. Aki nem tudott húsú juhot adni a nyájba, az tízet adott. Ilyen kisebb, félnapi juhos gazdának azonban kettőnek vagy párosnak kellett lennie. Ezek aztán minden második héten felváltva fejték a nyáját. 120 fejős juh volt egy *számban*. A gazdák hat napon fejték felváltva, a juhász pedig a hetedikén. A vasárnapi tej volt az övé. A juhász kenyeret attól kapott, akinek aznap fejt. Még a kutyájának is vittek kenyeret. De-meter napig fejték a juhot, akkor széthányták.

Az a gazda küldött gyereket *esztringát hajlani*, akinek fejték. Az esztringák Tardon a falu körül voltak, Szentistvánon pedig a *kertség* közötti tereken, melyek ősidők óta esztringahelynek voltak kihagyva. Dézsával hordták be a tejet. Egy fejlesen a 120 juhtól mintegy 50 litert fejték. Mivel kétszer fej-

ték a juhokat, a *napi tej* 100 liter volt. A tejet fejőteknőben tartották a pincében és a gazdasszony maga dolgozta fel. A tejből *zlangicét, keserű túrót*, vajat csináltak. A *gomolyát* elreszelték és legyúrték túrónak, a héját pedig serpenyőben megolvasztották. A zsengicét úgy készítették, hogy beoltották a tejet és ha megaludt, a felét leszedték s a tejet megfőzték. Tésztát juhtúróval sütöttek, főztek.

Tardon a szérúk a telkek hegyoldalra felnyúló felső végein voltak s a szérú mellett egy kis épület volt, a *pelyvás szín*, vagy *garmadás*. A juhokat télen ebben tartották.

Szantistvánon künn a legelőn három ágú karámok is voltak a juhok számára. Ha a hó leesett, a juh a kertekre szorult, ahol a gazda többi jószágaival tanyázott.

A nagyjószág ma télen jászlón van. A szarvasmarha töreket, kukoricát eszik, a ló töreket, szénát, a disznó árpadarát, tengerit, moslékot, tököt. A jószág gondozása, még a fejés is a férfi dolga. A baromfival azonban nem törődik, annak gondozása az asszony tiszte.

A férfiak állandó szállása az ól. A fiúgyerek, — attól kezdve, hogy az iskolát elhagyja és amíg *félkezes korba* nem jut, vagyis *suhanc* nem lesz, — az ólban hál. Akárhányan vannak férfiak, az ő állandó tartózkodási helyük az ól. Csak az öregedett férfi húzódik be a házba, feltéve, ha van fia vagy veje, aki az ólban őt helyettesítheti. Sok vén ember sohasem költözik be a házba, holtig az ólban hál. A férfiak csak enni járnak be a házba.

Aki zsellérember, ennélfogva földje, jószágá, óla nincs, az természetesen nem így él. De az is a ráérő téli időszakot rendszeren valamely közeli *lovasgazda* szomszédjánál tanyázza el. Esténként odajár tüzelni, szalonnát sütni, beszélgetni. A fiatalabbja meg ott is hál.

A kispazda ötödmagával 15 hold földből már megél. Ha kevesebb földje van lovat nem tarthat. Ez esetben mással dolgoztatja, maga pedig elmegy summásnak. Ha pedig lovat tart, akkor fuvaros munkát vállal.

Hogy s mint él egy 15 vagy több holdas gazda?

Télen nem sok dolga van. Ha az idő engedi, januárban trágyát hord.

Künn alszik az ólban a *dikón*. Éjjel két órakor már felkél és etet, négy órakor pedig már itat. A lovakat kivezeti a kúthoz és azok a válnun isznak. A tehénnek azonban helyébe viszi a szükséges 1—2 veder vizet.

Lassanként megvirrad s eljön a *früstök* ideje úgy hét óra tájban. Ekkor bemegy a házba, beköszön és reggelit kér. A család még nincs rendben, de ő azért enni kap. Ha nincs bőjt, szalonna, kenyér a reggeli; ha bőjt van, olajos kenyér. Kenyeret maga szel. Az olajos bögre ott van az ablakban s tollpamacsal beolajozza a kenyeret. Az asztal mellett ül a sarokpadon. Ha van öreg ember a háznál, aki már benn hál, az is vele eszik, a fehérnép azonban inkább a gyerekekkel.

Az öreg gazda reggel elmegy a templomba, 9 óra tájban kerül haza ismét. Délelőtt jön-megy, pipál, egyetmást tesz, vesz. A fiatal gazda, amint megette a reggelit, rágyújt a pipájára és kimegy az ólba. Körülnéz, hogy a jószág rendben van-e. Azután felmegy a *padra* (— padlás) kukoricát morzsolni. A morzsolás gyalogszék segítségével történik. A szék végébe egy nyeletlen ócska késpengét vernek be, ráülnek a székre, s erélyes odadörzsöléssel a kukoricacsőről lemorzsolják a szemet. A gazda addig morzsolja a kukoricát, míg etetnie nem kell, legkevesebb 10 óráig. Ekkor lejön az istállóba etetni, meg egy kicsit melegedni, mert bizony a padon hideg van. Fél 12 óra tájban a jószág jóllakott, ekkor megitatja. 12 órára kész az ebéd, bemegy a házba s a család nagyja az asztalhoz ül, a gyerekek a kemence patkáján esznek. Az ételt a fiatalabb nők valamelyike szolgálja fel. Ha cseléd van, az a gazdával eszik az asztalnál. Az ételből mindig a cseléd szed először. Az étel legjava őt illeti. Szedhet annyit, amennyit a *szeme el lát venni*. kétszer vennie azonban nem szabad.

Ebéd után a fiatal gazda megint a padlásra megy tengerit morzsolni, az öreg kosarat fon, vagy *cirkölest* tisztít, vagyis a magvát fésüli ki, hogy a kórójából aztán seprűt kössön.

A fiatal gazda annyi tengerit morzsol, hogy eladásra is jusson. Télen ebből kapnak egy kis pénzt. Fél 3-kor lejön a padlásról etetni. Ha a jószágot megetette, megint itat. Hat óra felé bealmoz. A disznót is megeteti. Most már gyülekeznek az ólba a szegényebb szomszédok, akiknek nincs óluk. Pipázgatnak, elbeszélgetnek, *szóval tanyáznak*.

7 óra tájban van a vacsora, ekkor bemegy a házba s asztalhoz ül. A vacsora déli maradék. Ha nem elég, szalonnát, kenyeret eszik utána, esetleg kenyeret *pirít* és szalonnát süt az ólban a szomszédokkal, akik szintén idehozzák megpirítani a kenyerüket vagy megsütni a szalonnájukat. 10 óráig a szomszédokkal beszélget; pipáznak, politizálnak. 10 óra tájban a szomszédok hazamennek, ő is lefekszik a dikóra és alszik, míg

megint etetni nem kell. Ez a kövesdi matyó gazda rendes napi foglalkozása télen.

Régen télen csinálták meg a kévekötéshez való zsúpkötelet is az aratásra.

Amint az idő megjavul, az összes téli ganajt kihordja a gazda a szántóföldjére, hol szántás előtt elteríti.

Márciusban megkezdődik a tavaszi szántás, ha a föld fagy enged. Ekkor először elveti az árpát, azután a tengerit *ületeti* el, majd a krumplit.

A matyó ma is nagyrészt a Vidacs-fele ekét használja, mely Tardon a faekét 1860—1870 körül szorította ki. Itt a váltó ekét nem ismerik, csak kerülő ekét. A henger 1890 táján terjedt el, azelőtt nem használták. Még a fogas boronát sem ismerték gyermekkorukban a mai öreg emberek, a föld megmunkálására csak három szerszámuk volt: az eke, tövisborona és a kapa. Ma már sokféle gazdasági gép van a matyó ember kezén s a földből igyekszik minél több terményt kihozni.

Vetés után a szőlőmunkához fog. Mire ezzel végzett, a búzát lehet hengerezni. Azután *kigazolják, míg pici a gurdony*. Ebben napok telnek s nemsokára itt a kukoricakapálás. Ezután ismét a szellőben dolgoznak, zöldséget vetnek a szőlőben, dinnyét, káposztát, krumplit a városhoz közelebb eső szántóföldbe.

A kukoricát egyszer megkapálják, másodjára meg feltöltögetik. Ekkor meg is fattyazzák, illetőleg megritkítják. Tardon régebben több kukoricát termeltek, mint ma. A kukorica-föld szélére tányérvirágot (= napraforgó) vetnek, közibe pedig babot.

A régi időben inkább rozst és gabonát (.— kétszeres) vetettek. Búzát kevesebbet. Ma fordítva van a dolog, sőt kétszerest ma már alig vetnek. A régi kétszeresben Tardon több volt a búza, mint a rozs. Szentistvánon is inkább kétszerest termeltek, a búza 1863 óta hatalmasodott el. Tavaszbúzát akkor vetnek, ha az őszebúza kivész.

Az aratás június végén kezdődik, Péter Pálkor már van rozs kereszt. Leginkább júl. 6—7.-én kezdik meg az aratást.

Régen sarlóval arattak, de ennek már van vagy 60—70 éve. Sarlóval férfi, asszony egyformán aratott. Tardon öreg emberek emlékeznek arra is, hogy hajdan a kasza kisebb volt, mint most. Ezelőtt magas tarlót hagytak; Tardon például térdig érőt. Szentistvánon a gabonát a második *gáncson* vágják el. Hordás után a csordát, csürhét ráverték a tarlóra. Ősszel

a letiport magas tarlót a szegénység gereblyével összegyűjtötte s ezzel fedte a házát, s ezzel tüzelt. A gazda is összekaparta s ólfedésre használta. „Tallóval fedtük az ólat“, mondták Szent-Istvánon.

A mai gazda marékszedőt fogad. 15 holdhoz két pár kell. Kövesden a férfi jobban kitelik a háztól, de a marökszedő nem, mert aratáskor 3—4 féle ételt is készítenek, e miatt otthon két asszonyra van szükség, mert egy nem győzné a főzést a többi házi munka mellett. Kövesden azok állnak el marékszedőnek, akik pl. szoptatás miatt nem mehetnek summásnak. Ezek nappal dolgoznak, éjszakára meg hazamennek a gyermeket megszoportatni. Nappal meg a gyereket viszik ki az anyjához. Az arató egyébként hétfőn megy ki reggel és szombaton este jön haza. Este 11 óráig vágja, ekkor a rendben lefekszik egy marok búzára és 2 óráig alszik. Ha eső jön, 2—3 kereszt búzát összevetnek, az alá húzódnak. Takarója legfeljebb az asszonynak van, valami lópokróc. 2 órakor felkelnek és ha van kötetlen, mindjárt harmaton felkötnek. A kötelet régen zsúpból még télen elkészítették. Most jobbadán magából az életből csinálnak kötelet a bekötéskor. Ha ezzel készen vannak, megreggeliznek. A früstök édes tej, kenyér, szalonna. A tejet kora reggel a gazdasszony hozza ki.

Eggel früstök után *keresztelnek*, vagyis a bekötött kévét keresztbe rakják. Aztán tovább vágják délig.

Az arató férfi a kaszával *rávágja* az életet, a marökszedő meg életlen sarlóval szedi az ölébe. Kövesden kamóval nem szednek, inkább kézzel. Jobb gazdánál két marokból van egy kéve, szegényebbnél háromból. A *marok* elnevezés még a sarló korából maradt, amikor a balkézzel markolták meg az életet s annyi volt egy marok, amennyit balkézzel megtudott fogni. Most az ölébe gyűjti a kalászos életet s amennyit bele fér, az egy marok. Ha szúrós a gaz, a marökszedő karkesztyűt használ. Régen, míg a férfiak rövid derekú *szamárhám inget* viseltek, az ing derekát aratásra elül kitoldották, hogy a gaz ne szúrja a hasukat. Lóval való nyomtatáshoz nagyobb kévét csinálnak, ír int a cséplőgéphez.

12 órakor van az ebéd. Marha vagy csirke húsleves, meggy- vagy egyéb mártás; *béles* vagy *pampucka* és valami gyümölcs. Csak addig pihennek, amíg az ebédet megették. Az ebédet az egyik gazdasszony hozza ki kocsival. Ezután ismét kötnek, keresztelnek. A ló nincs künn az aratásnál. Ekkor ha nincs férfi a háznál, az asszony gondozza.

Az uzsonna aludt tej, meg a déli maradék sütemény. Uzsonnakor a férfiak megverik a kaszát, aztán vágnak, amíg csak látnak.

11 órakor felhagynak a munkával s ismét esőnek. A vacsora kenyér, szalonna, gyümölcs,

Tardon délben bejöttek enni, a vacsorát meg kivitték.

Kút nincs a szántóföldön. Vízet délben hoznak ki a szekéren hordóval.

Egy keresztben 18 kéve van. A 18-ik a kaparék vagy *bombi*. Ez van felül, alul pedig a *papnak* nevezett kéve. A keresztet lekötik, hogy a szél el ne hányja. Akkor gereblyélnék, ha már learattak és *felcsomóztak*. A gereblyélés *brügövel* történik, ez egy nagy, másfél méter széles gereblye.

Csak a rozsot, kétszerest, búzát szokták kévébe kötni és keresztbe rakni, az árpát, zabot boglyába hányják. Az aratást régen *takarásnak* mondták, a marékszedőt *marékverőnek*.

Az aratás, *ha ideje van*, 14 napig tart. A marékszedő jó termés esetén, 7 véka búzát kap, meg egy fejre való kendőt. A matyóknál a jó gazda felesége is szedi a markot az ura után, nem úgy, mint a Nagykurságon, ahol a gazdasszonyoknak még a fiatalja sem igen segítkezik a gazdasági munkában.

Aratás után a hordás következik. A kocsi éjjel-nappal folyton jár, legfeljebb éjjel két órát pihen. A marékszedő vagy a menyecske hányja a kévét, a férfi rakodik. Vendégoldalra és nyársra rakodnak. A vendégoldal a keresztfán belül van, a keresztfa pedig a szekéroldalakon keresztben nyugszik. A nyárs a keresztfába van erősítve. Ha a szekér meg van rakva, keresztbe lekötik. Leszorító rúd nincs, azt a vidéken használják ökrös-szekerekhez. 1—2—3 lóval hordanak. Egyik szekér jön, a másik megy. A marékszedő vagy az asszony a szekérral bejár, mert ő hányja le a kévét. A *kádat* (= asztag) a kocsis ember rakja. Ha az idő megfelelő, két és fél hét múlva nincs egy kéve sem a határban, s a tarló felszabadul és közlegelő lesz, míg fel nem szántják.

A határban sohasem csépelnek vagy nyomtatnak. A tanyarendszer itt ismeretlen. Tanyarendszer ott nem lehet, ahol háromnyomásos rendszer van vetéskényszerrel. A matyóknál nem szokásosak a községen kívül levő rakodó kertek. Náluk az ólas kert a rakodó- vagy szérűskert. Vagyis azt mondhatnánk, hogy a matyó tanyája még az ősi mód szerint bent van a községben, annak perifériális részén. Lakóháza ettől függetlenül a falu belső részén van. Azonban a lakosság elszaporodá-

sa miatt már ez az ősi rendszer nagyon megbomlott, az ólas vagy szérús kertek megteltek házakkal s a két beltelekkel bíró gazdák száma nagyon megfogyott.

A nyomtatás vagy cséplés az udvarrá lett kertben történik, ma tehát a lakóháznál. Kisebb udvarokon a ház előtt csináltak szérút, nagyobb udvaroknál hátrább.

Tardon, ahol keskeny, hosszú beltelkek vannak s a hosszú telkeken 2—4 gazda is lakik, csak egy szérú van a teleknek az utcával ellenkező végén. A szérú közös és felváltva nyomtatnak rajta. Pelyvás színje azonban csak a szérúhoz legközelebb lakó gazdának van a szérú mellett, a többiek pelyvájukat ólaik közelében helyezik el. Ólaik pedig házuk mellett, néha pedig azokkal szemben vannak.

A kazlat a szérú mellé rakják. Régebben kettőt is raktak. Ma szűkebb lévén a hely, csak egyet csinálnak.

A szérú úgy készül, hogy ha füves, megnyesik, aztán meglocsolják, pelyvával behintik és jól lebunkózzák. Néhol szekérral járnak rajta körbe. Ha már elég sima és kemény, felseprik.

A matyóknál a lóval való nyomtatáshoz kétféle szérú volt szokásban. Az egyik kör-, a másik gyűrű-alakú volt. Mind-egyikben másképpen *ágyztak*.

A köralakú szérúre a kévét egy irányba fektették, miközben a kötelet kioldották. A szérú szélén a sor csak néhány kéve volt, de a következő sorok mind több-több kéből állottak. Leghosszabb volt a sora a szérú derekában. Innentől kezdve a kévék fokozatosan fogytak, minden sorban egészen a szérú széléig.

Kövesden 2—6 lóval nyomtattak. A lovak párosával voltak egymáshoz kötve, a párok pedig egymásután jártak. Ahány pár volt, annyi fékszár volt a lovász kezében. Két ló esetén az egyik ló a másik után is mehetett.

A lovász nem forgott a lóval, hanem helyben állott, s egy fordulás után a fékszárakat egyik kezéből a másikba vette át a háta mögött. Minden forduláskor eggyel tovább lépett, hogy a lovak az ágyás minden részét jól megtapossák. Egyik kezében az összekötött fékszárakat tartotta, a másikban az ostort.

Tardon egy ágyasba 4 ló alá 6 keresztet *ágyztak*, s egy nap alatt 4 *ágyás* ment ki. A tardi uraságnál 10 lóra 60 keresztet ágyztak be, de itt csak két ágyással készültek el egy nap alatt. Az uraságnál télen is nyomtattak. Az élet a szabad ég alatt kazalban állott.

Kövesden 2—6 lóval nyomtattak, s egy ágyasba 8—10 ke-

resztet ágyaztak be. Egy nap 5—6 ágyással is végeztek hajnal-tól késő estig. Az első járatás után villás emberek megfordítottak a letiport gazt, a második *járatás* után rázták, a harmadik után *karimázták*. Ezután ismét *megjártatták*, a közepét felrázták és megint karimázták. Karimázás alatt a kirázott szalmának a szérú szélére való kirakását értették. Ha már nem volt szalma a szérún, az összetört polyvát, görbefogú u. n. *rúgtató* vasgereblyével kitisztították a szálasabb gáztól, gereblyélés közben az összegyűlt gazba bele is rúgtak, hogy a mag kihulljon belőle, innen ered a rúgtató gereblye neve. Mikor a gereblye a töreket így letakarította, megint tapostatták az ágyást, „kalászták“, vagyis a netalán még épen maradt kalászközből a szemet kitapostatták. Ha ezzel is készen voltak, a szemet fagereblye fokával összetolták a szérú közepére, honnan a garmadás színbe hordták be a legközelebbi szórásig.

A gyűrűalakú szérúre Kövesden gyűrűalakban ágyaztak. Az ilyen ágyás három sor kévéből állott, melyet kör alakban úgy raktak le, hogy a kibontott kévék kalásza befelé irányult. Egy-egy ilyen ágyasba 8—9 keresztet ágyaztak be. A kévét az egyik végén megbontott kazalból vették, s mielőtt lerakták volna, a kötelét kibontották. A gyűrűalakú szérú közepe üres volt, ott állott a *lehajtó*. A kötőfékszárat nagyon hosszúra eresztette, egyik kezében azt tartotta, másikkal az ostort. 2—3 lóval nyomtattak. A lovak egymás után is mertek, de egymás mellett is. Ez utóbbi esetben a hajtó csak egy fékszárat tartott, mert a külső ló a, belső nyakához volt kötve s a hajtó egyik kezével a kötésnél fogta, másikkal az ostort kezelte. Gyűrűalakú szérúnél a lovász egy helyen állva többnyire együtt forgott a lóval, de ha unta a forgást, a fékszárat ő is egyik kezéből a másikba vette át a háta megett.

A gyűrűalakú ágyást körülbelül egy óra hosszáig járatják, azután fordítanak. A fordítást kívülről kezdik és kifelé fordítanak. Ha megvannak vele, újból járatják, ezután megint fordítanak, de most már visszafelé. Ezután még egyszer fordítanak, újból megjáratják, a lovat levezetik az ágyasról és a gázt villával és gereblyével felrázzák. A gereblyével való minden rántás után a gazba kétszer is bele rúgnak. Ezután a szemet betolják a garmadásba vagy a színbe. Most a betakarított szalmát még egyszer *megszalajttatják*, hogy a netalán benne maradt szemet kiadja, aztán elhordják a szalmakazalba. A szérút felsöprik és újból ágyaznak. Naponta reggeltől estig ezzel a móddal két lóval három ágyás *megy ki*.

A lóval való nyomtatás a szalmát teljesen összetörte. Mivel a háztetőt töretlen rozsszalmával, zsúppal fedték, a zsúpnak valót nem lehetett nyomtatni. Különbösen is a rozst nagyon ritkán nyomtatták lóval, inkább csépelelték.

A cséplésnek két módja volt a matyóknál. Egyik a csépelel viló kiverés, a másik módszer szerint pedig a rozst verték valamihez, padhoz, *deszkadikóhoz*, mosószékre fektetett ajtóhoz, egyszóval valami asztalszerű készüléthez. Az asztallal való cséplésnél töretlen szalmát nyertek, ezért ez tetőnek sokkal jobb volt, mint a csépelel zsúp. A csépelel munkája ellenben szaporább volt. Mindkét cséplésmódot ma is gyakorolják zsúpnyerés céljából. Tardon, ahol inkább marhat tartottak, a cséplés a nyomtatás rovására jobban el volt terjedve. Itt akinek sok gabonája volt, az is csépelelt, akinek a termése nem haladta meg a húsz *csomót* (= kereszt), az kézzel vierte ki. A búzát azonban itt is lóval nyomtatták.

A cséplés is a szérűn történik. A rozst kévéket sorban lefektetik s először megagyaltják, vagyis csépelelhadaróval a kéve fejét végig verik. A cséplők párosával dolgoznak, egymással szemben. Mikor az egyik előre megy, a másik hátrál. Ha már végig mentek egyszer, akkor a kévét megfordítják és a fentebb leírt módon ismét végig mennek rajta. Ezután a kévéket megoldják és hasonló módon végigverik, de most már általában. Kétszeri cséplés után aládugott csépelellyel a másik oldalára fordítják és ezen oldaláról is ugyanúgy megverik, amint előbb leírtuk. Most a rendeket felszedik, kévébe kötik és mint házfedésre kész zsúpot apró kazlakba rakják. Csépelelni azonban a szérűn egyszerre nemcsak egy sort vagy rendet szoktak, hanem legkevesebb kettőt, de rendszeren négy vagy hat rendet, úgy hogy a szérűt egészen beterítik. A rendek páronként fejjel vannak összefordítva, a szomszéd páros renchez képest tehát tővel. A csépelelt szemet is a garmadásba szokták rakni addig, míg szórásra nem kerül a sor.

Csépelelni csak férfiak szoktak. A nő nem bírja ezt a fárasztó munkát.

Csépelelésnél nem takarítják le minden egyes alkalommal a szérűt, hanem a kicsépelelt magra újból ráagyaznak, s ha már vastagon összegyűlt, akkor takarítják el. Lóval való nyomtatásnál is szokásban van a szemre való ráagyazás, de csak az árpánál. Uradalmakban a búzára is rá szoktak agyazni.

A székkel, asztallal való cséplés a következőképpen történik: A szérűre leterítik a szóróponyvát, ennek közepére léte-

szik a mosószekeket, — amit mosáskor a teknő alá tesznek, — most azonban egy ócska ajtót fektetnek rajta végig. Körülbelül 80 cm. magasságú az egész készület. Tardon az ilyen csépléshez régen külön széket csináltak, melynek végeibe faszégeket vertek, a kicsévelt zsúp megfésülésére. Most a cséplő férfi vagy nő a kibontott kévéből egy marokralvót kivessz, egy-két szál rozssal körülcsavarja, hogy szét ne zilálódjék, aztán az asztalhoz, padhoz üttögeti a gabona fejét, mire a szem kihull. Közben-közben forgatja a markában, hogy minden oldalról ki legyen verve. Ha a szem kihullott, az asztal végéhez szerkesztett *brúgőhöz* (gereblye) lép és annak felfelé álló fogain megfésüli a szalmát, hogy az eltöredezett szálakat, gízt-gaszt, gyorábt kifésülje.

A magvától megfosztott zsúpot aztán kévékbe kötik és ház-, épület fedésre használják. A kifésült zilált szalmát még lóval is elnyomtatják a szérún, hogy a netalán még benne maradt magot kiadja. A rozsszalma etetésre nagyon gyenge takarmány, de ha jól össze van töretve, a jószág inkább megeszti.

Nyomtatás, cséplés után a szem kitisztítása következik, mert a garmadában levő mag még tele van pelyvával és egyéb törmelékkel, szeméttel.

Mint mondtuk ezelőtt a garmadát a garmadába — kisebb-nagyobb épület, néhol az ól egyik mellékhelyisége — vagy pelyvásba gyűjtötték, melyet néhol *csűrnek* is neveztek. Innen vitték ki szórni, vagyis a pelyvától, szeméttől megtisztítani.

A szórás, — ha volt megfelelő szél, — a szérún történt, ha nem, akkor a község szélére, a gyepre vitték ki, ahol jobban lengedezett egy kis szellő. Tardon a falu felett levő dombtetőkön szórtak, vagy a szélső gazdák szérejin.

A szóráshoz legkevesebb két személy kellett, de jobban ment, ha hárman szórtak. Egyik, a *szóró* rézsút a szél irányára lapos, másfélméter hosszú nyelű lapáttal a levegőbe dobta a pelyvás éleket, melyet a garmadából merített a lapáttal. A szél ereje a feldobott anyagot fajsúlya szerint osztályozta. A nehezebb mag közel a feldobás helyéhez leesett, sőt a nehéz szemek legyőzték a szél erejét és túl estek, egészen a *felezőnek* nevezett személy elé. A pelyvát azonban a szél messzire elhordta, egészen az aljhajtó emberig. A *tőrek* valamivel közelebb esett le, az *ocsú* pedig mindjárt a mag mellett. A *főlöznek* az volt a tiszte, hogy egy 3—4 méter hosszúnyelű seprével *főlözte* a lehullott szemet, vagyis ingalengésszerűleg jobbra-balra sepre-

getve lesöpörte a nehezebb fajsúlyú magról az ocsút, tör eket, pelyvát, ő háttal állott a szélnek, az aljhajtó pedig szemben. Ez az utóbbi, hogy valamit láthasson, — mert a szél szemébe hordja a polyvát — fejét ruhával kötötte be, vagy zsákot húzott a fejére s csak egy kis rést vagy lyukat hagyott, hogy azon kilásson. Az aljhajtónak az volt a tiszte, hogy a töreket, polyvát elkaparja. Ha csak két ember dolgozott, a fölöző az aljhajtó helyén állott s onnan fölözött. Ha pedig négyen voltak, két ember hánytá fel a garmadát egymással szemben állva. Szórni ponyván szoktak.

A szélben való szórás a múlt század hetvenes éveiben ment ki a szokásból, a szél-, vagy szórórosta szorította ki, mely itt ekkor jött divatba. Ennél a garmadát felül szakajtóval vagy vékával a garatba öntötték, honnan kétféle osztályozó rostára hullott, közben hátulról a rosta *kelepcéje* kifújta a polyvát a rostáról. A felső nagyszemű rosta nem engedte át az *ocsút*, az alsó pedig a búzát, ez utóbbi azonban átejtette a búzánál apróbb szemet, a búzaaljat, vadrepcét, port stb. A szórórostát úgy állítják a szélnek, hogy a polyva kiszemelését elősegítse. A mag a rosta ellenkező végén ömlik ki. Az ocsú az egyik, a *búzaalja* a másik oldalon.

Kóstálni éjjel szoktak, mert nappal meleg van. A szemet a gyerek szokta elkaparni a rosta alól.

A szórórostát ma már inkább a csépléssel kapcsolatban használják, mert a háború óta lóval ritkán nyomtatnak. A cséplőgép már általánossá lett, s ez tisztán adja ki a magot, így lassanként a szórórosta is kimegy a divatból.

Míg kézzel szórtaik, a szem a szórás által nem tisztult meg teljesen, ezért még külön íreg kellett rostálni kézi rostán is. Ez a munka az asszonyok dolga volt. A szérún leterítették a szóróponyvát s megmerítették a kézirostát az ott halomba öntött búzából vagy rozsból és egyenletes rázassal kirázták a búzaaljat, vagy egyéb haszontalan magvakat. Bizonyos karéjzó mozgással pedig a rosta közepébe sodorták a *tokos* szemet, apró rögöket, ez utóbbiak a szérú földjéből maradtak a szem között. Kétféle rostával is kellett a szemet kitisztítani, míg az vetésre alkalmas lett. Másik asszonyi munka a búzamosás volt, melyet ugyancsak a szérún végeztek. Ennek egyik rendeltetése az volt, hogy az *üsköt*, ezt a betegséget előidéző gombafajt eltávolítsák, másik pedig, hogy az apró földrögöket szétáztassanak, hogy a belőle készült liszt ne legyen barna. Különben nyomtatáskor a lóganaj is behullott az ágyasba és ezt

a ló patájával beletiporta a szem közé is. Ennek a szennyét sem ártott a szemről lemosni.

A vetnivaló tiszta szemet zsákba szedték, vagy hombárba öntötték, amit pedig kenyérnek szántak, verembe döntötték.

Vermek különösen Tardon ma is vannak, de már a háború óta nem használják búza elraktározására.

A vermek 10—30 mázsa szem befogadására szolgáló földbe vájt üregek voltak. Bendsen az utcán ásták a ház végénél, ahol az éjjeli őr fel s alá járása közben inkább szemmel tarthatta, mert bizony gyakran megbontották a vermeket olyan kezek, melyek sem nem vetettek, sem nem arattak, sem a csűrbe nem takartak. Olyan helyen, mint Tárd, ahol a házak lenn épültek a völgyben, tehát az utca altalaja nedves volt, ott a vermeket dombtetőkbe vájták. Legjobb híru veremvájók a deméndiek voltak ezen a vidéken.

A verem szája olyan szűk, hogy egy ember éppen csak lecsúszhatik rajta. Egy méter mélységben azonban tágulni kezd s az üregnek olyan a formája, mint egy körtée.

Mielőtt a szemet beledöntenek, a vermet 4—5 napig égetik. Vagyis a száján szalmát tömnek belé s meggyújtják. Közbenközben petreenerúddal megpiszkálják a tüzet, hogy jobban égjen. Ha már jól kiégett a verem, kitisztítják a hamutól, aztán néhány kéve zsúpot tenyérnyi vastagon elterítenek az alján és az oldalain, a fenekére még tiszta pelyvát is szórnak, aztán a búzát, rozsot vagy árpát beleöntik. A szemet szekérral viszik oda és a szekér a verem szája fölött megáll s a szekérkasban lévő szóróponyvából a szemet a verembe eresztik. Odalent egy gyerek igazgatja. Ha már tele van, a gyerek kimászik s egészen a nyakáig teletöltik a vermet, aztán szalmadugóval bedugják jó szorosan, de ne egészen a szemig. Juhtartó helyen, mint pl. a szomszédos Mezőkeresztesen egy jó nagy fazék keserű juhtúrót is eltettek a verembe a búza fölé, amely egészen tavaszig, verembontásig ott állott. Szokták a verembe öntött szemet felülről kissé meglocsolni is, ekkor a megnedvesedett rész kicsírázik, gyökeret ereszt és szinte áthatolhatatlan szövedékké lesz, mely mint egy kéreg védi az alatta lévő szemet. A szalmadugó fölé földet hordanak, úgy hogy csak egy sekély halmocska árulja el, hogy ott verem van.

A veremben a gabona évekig is elállott, ha nedvesség vagy levegő nem jutott hozzá. Ha felbontották, először egy háromszögletű, egyik oldalán peremezett deszkakapával mere-

gettek belőle, aztán ha már kissé ürült, a gyereket eresztették bele, aki kosárral kiadogatta.

A pelyvát, töreket a pelyvásba rakják s télén a lóval meg-
etetik. A szalmát kazalba rakják, lekötelezik.

A szalmából *rázottat* szoktak csinálni takarmánynak, vagyis a szalmát, (leginkább az árpáét) *sarnyúval* elkeverik. Egy sor szalmára egy sor szénát raknak. Ebből is egy kis kazal lesz.

A búzaszalmát főképpen fűtésre és alomnak használják. A zsúpot fedélnék és kévekötésre. Leginkább a kukoricakórót kötik be vele.

A háború óta a cséplőgép annyira általános lett, hogy lóval való nyomtatást alig lehet már látni. A cséppel való cséplés is ritkaság, még legjobban megmaradt az asztallal való cséplés, bár ennek is meg vannak számlálva az órái, mert hovatovább, mind kevesebb zsúpra van már szükség, az épületeket ugyanis ijjabban égetett cseréppel fedik. A cséplőgéppel való munka rendkívül megrövidítette a cséplés idejét, tegy-egy gazdánál nem dolgozik többet egy napnál és már minden rendben van. Ezért kevesebb otthon a munkaalkalom s ezért kell a feleslegessé vált kezeknek másutt keresni munkát.

A cséplőgéppel való munkát feleslegesnek tartjuk leírni, úgy megy, mint egyebütt az országban.

Ha a cséplési munka befejeződött, a trágyát kihordják, a tarlót felforgatják. A gazda az ekét tartja, a fia a lovat hajtja. Ökörrel a matyó ma nem dolgozik, az öregek szerint azonban régen ökre is volt. Szántáskor a barázdát össze vetteti, legközelebb pedig szétvietteti. Bogárhátra nem szánt. Régen egyforma mélyen járt az ekéje. Ma a tarlót vékonyabban szántja. Szántásközben nem hálnak künn, hanem éjszakára hazajárnak. Különben is a matyónak sok apró földje van s egy darabnak a felszántása nem igen kerül több napi munkába.

Szántás után a tengeri törés következik. Reggel megy ki az egész háznép szekéren s megtörnek egy szekérré való, felhányják, s egy'férfi hazahajt vele, a többi ember ott marad és töri tovább. Mire megfordul a szekér, ismét lehet rakodni. Tengeri hordáskor a szekérderekba két *faros szekérgost* fordítanak össze, melyet két oldalt deszkával magasítanak. A deszkákat a löcsfő és a szekéroldal felsőrésze tartja. A szekeret a deszkák felső széléig megrakják, sőt zsákbaszedett kukoricát is tesznek a rakás tetejére. A tengeri között termett tököt is ide rakják fel. Ha le van törve a kukorica, a szarát rögtön vágják, még

pedig sarlóval, kévékbe kötik, aztán csomóba rakják s rövid száradás után hazahordják az udvarra. Ez a tehén téli eledele.

A kukoricát fosztatlanul törik, fosztani odahaza szokták az udvaron, a ház előtt, esetleg a szérún. A fosztás rendszerint este folyik, amikor a szomszédok is segítenek. Régen lámpás világított az éjjeli fosztáskor, mely rendszeren tökből készült. A kukoricát háromfelé osztályozzák. A legszebb szemű nagy csöveket héjuknál fogva csomóba vagy füzérbe kötik, ezekből a csövekből lesz a vetőmag. Ezeket néhol az eperfára akasztják, s ott szárad meg, rendszeren azonban a padlás kakasülőin van a helye. A többi ép csövet a héjuktól megfosztva a padláson terítik el jó tenyérnyi vastagon. Góré a matyó sohasem használ. Ilyenféle épülete nincs is. A selejtes, főként éretlen csövet nem teszik el, hanem a ló elé hányják. Ha a kukoricatermással rendben vannak, a szarat hordják haza. Kendesten a gazda hordja haza a fiával vagy leányával. A töréskor még éretlen tököket is ekkor szedik le, s hordják haza. Ezután már ráverhetik a csürhét a tengeri tarlójára.

A tengeri betakarítása után a krumpli következik. Ezt felássák, vagy kapával szedik fel és zsákba rakják. Az apraját félre teszik vetőmagnak.

Ha mindent letakarítottak, akkor a krumpli- és kukoricaföldet is felszántják s ebbe a földbe vetnek először búzát. Ezután az ugart vetik be, melyet aratás után felforgattak, de vetés előtt újból felszántottak.

15 hold földből 2—3 hold kukoricának nagyon elég. Árpát sem vetnek 2 holdnál többet. A matyó hacsak lehet búzát vet s ebből, vagy jószágból pénzel, a kukoricából keveset ad el, azt is rendszeren szemül adja.

A jószág számára mesterséges takarmányt is termeszt» lucernát keveset — évelő növényt a vetéskényszer nem tűr. Leginkább *bükkönyt* termesztenek. Szénát kaszálni elvétve még ma is lejárnak a Tisza rétjeire.