

KISS LAJOS

A  
SZEGÉNY ASSZONY  
ÉLETE



A T H E N A E U M      K I A D Á S

# B E V E Z E T É S

A régi világban az volt a szokás, hogyha a szegény ember családos-tól ment az utcán, mindig a férfi ment elől, egyedül, utána három lépéssel követte az asszony a gyerekekkel. Ez ősi és szigorúan megtartott szokást követem, amikor a szegény ember életének megírása után közreadom a szegény asszony életét is. Ezzel rendszeresen és, összefoglalólag eddig még senkise foglalkozott. Az asszonyok történetének megírásáról elfeledkezett még a történelem is. Egy osztálybeli nő életét se ismerjük teljesen a különböző korokból. Ami fennmaradt, azt is inkább főúri környezetből, nagyasszonyok életéből jegyezték fel; az egyszerű »*pornép*« asszonyainak életmódjáról alig van adatunk. Ez pedig feltűnő és sajnálatos, mert hiszen az asszony munkája általában ősbibb, mint a férfié.

A szegény ember életének elmondásánál felállított két nagy csoportot, a nehezen élők és a könnyen élők csoportját, itt is megtartottam, mert nagyon sokan vannak az asszonyok között is, akik szorgalmasak, sokféle nehéz munkát teljesítenek, de akadnak olyanok is, akiknek csak a hejehuján jár az eszük. Már pedig »megverte az Isten mind a két kezével, ki keveset gondol kötelességével.« A könnyelmű, víg élet legtöbbször szomorúan végződik.

Úgy szokták mondani, hogy a szülőknek egyformán kedves bármelyik gyermekük, kivált az anyának, mert hisz »*ű tötte űket a világra*«. Mégsem erőszakolt az a megállapítás, hogy a szegény ember a leány gyermekét nem értékeli annyira, mint a fiút. »*Van négy fiam, mög egy húgyos lány*« — mondja az apa. Ez a helyzet bizonyos tekintetben az asszonykorban is megmarad. Akármilyen igazat szól a feleség, férje legtöbbször azzal üti el: »*asszonybeszéd*«; ez pedig azt jelenti, hogy kicsi értelme van, mert hát »*hosszú haj, rövid ész*«.

A nők másodrendűségének ilyen kifejezése valószínűleg keletről hozott vonás, amely keleten mindenütt általános, a turkfajú népeknél pedig, amelyekkel a magyarság őskorában legbehatóbban érintkezett, különösen ki van fejlődve. E gondolkozás oka egész biztosan az, hogy a lány testi alkata következtében munkára, erőkifejtésre nem olyan alkalmas, mint a férfi s így gazdasági szempontból a családnak nem is olyan előnyös. A nevelése is több bajjal jár, jobban félti a szülő. Ehhez járul a keresztyény korban az is, hogy a lány kiházásítása mindig nagy anyagi megterheltetést jelent, amire évekkal előzőleg takarékoskodni kell. Ezért, ha kereső is a lány, *amit keres, olyan, mintha sárba vágná*, mert hiszen magára költi, amíg a fiú hazaadja a szülőknél.

Hogy ez az értékelés igaz-e vagy se, annak megítélése nem tartozik ide. A tény az, hogy a szegény család középpontja, összetartója az asszony, aki nélkül nincs családi élet. E, mellett azonban a szegény asszony a nehéz, gyakran férfi erőt is próbáratevő munkákból is derekasan kiveszi részét, túlzás nélkül mondható, hogy a család fenntartásáért folytatott küzdelemben több oldalú munkát végez, mint a férfi.

Tárgyam kifejtésénél ez alkalommal is inkább a múlt megmentésére törekedtem, az 1848-i szabadságharc és az 1914-ben kiütött világháború közötti állapotokat igyekeztem leírni, a jelen viszonyokat csak ott említettem, ahol annak szembeállítására a régiekkel szükségesnek mutatkozott. Mint ahogy a szegény ember életéről szóló munkámban megjegyeztem, itt is meg kell mondanom, hogy ebben a könyvben csak a hódmezővásárhelyi szegény asszony életét dolgoztam fel, azonban meggyőződésem szerint e munkámban foglalt adatok érvényesek nagy általánosságban az egész Nagy-Alföld szegény asszonyára.

A könyvbe helyenként párbeszédese jeleneteket és rövidebb történeteket iktattam be, mert meggyőződésem szerint ezekben sokkal inkább benne van az élet igazi íze és levegője, mint a gyakran elvont fogalmakkal dolgozó leírásokban. Ezek sok más elnemmondott vagy elnemmondható párbeszéd vagy történet mintájául, illetve jelképül is szolgálnak.

# N E H E Z E N É L Ő K

## A LIBAPÁSZTOR.

A szegény asszony élete a libapásztorsággal kezdődik. Alig tud totyogni a kislány, már ott csellöng a nagyobb lány mellett tavasztól ősziig. Látja, hogy az a rongyostorral vagy kukoricaszárra] mint őrzi a libákat, hogy ne menjenek a búzába, árpába s azt is megfigyeli, ha baj van, hogy kell a libákra kiabálni: *jaj aj te!*

Ezelőtt, még 50—60 esztendővel is, a szegény ember gyereke, kivált a tanyai cselédé, iskolába nem járt. A fiúgyerekekkel még csak kijárattak egy-két osztályt, de a lánnyal nem törődtek. Nagy ritkán egy esztendőre feladták, éppen csak hogy írni, olvasni, számolni meg néhány zsoltárt énekelni megtanuljon. Ez az iskolázás is csak ősztől tavaszig tartott, ú. n. téli iskola volt, tavasszal, időkinyíltával kivitték a tanyára libapásztornak. Alighogy a kötőjét meg tudta kötni a kislány, leszakajtották az iskolából és elállították. Régen tehát 5—6 éves korától lett pásztor, később és ma 10—12 éves kortól lesz, mikor a mindennapos iskolából kimarad.

Leginkább tanyán lakó cselédek gyerekeiből kerül ki a libapásztor. Legtöbb gazda ugyanis csak úgy fogadja meg tanyását, általában feleséges cselédeit, ha kis kanásznak-, libapásztornakvaló gyerekei vannak. Akinek nincs gyermeke, fogad pásztornakvalót. A tanyás gyereke tehát otthon őrzi a libát; akinek több lánya van, a szomszéd tanyákba is jut belőle. A városban lakó szegények között a napszámos, özvegy ember, özvegy asszony, kocsis, udvaros, kubikos, szolga, városi cseléd, téglagyári munkások, meg a sokcsaládú mesterember leányaiból lesznek libapásztorok, szóval a legszegényebbekéből, akik rá vannak szorulva, akik ezzel kezdik a keserű élet keserves kenyerét keresni.

Azért kellett elállítani a gyereket régen is, ma is, mert sokan voltak otthon. Ahogy szaporodik a szegény ember családja, úgy nő a szülők gondja, mit adjanak enni a sok szájnak, mivel ruházzák testüket. Elboruló arccal, homályosodó szemmel néznek egymásra apa, anya és mondogatják: »mán oda köll adni a legnagyobbat!« Mert a növendék gyerekek táplálékra van szüksége, otthon pedig csak könnyű eledel jut.

Sok szülő azért is elállítja leányát, mert otthon szófogadatlan, fel se veszi anyja intő, oktató szavait, míg a tanyán, idegen helyen szófogadó, kötelességtudó lesz. Jobban tart a gazdája szigorú hangjától, mint szülei haragjától, ütlegétől, melyből mindig kiérzi a megbocsátást, szeretetet.

Jó helyen, vagyis gondos gazdasszony közelében sok hasznos dolgot lát, hall, tanul a leány gyerek, amire otthon se alkalom, se idő nincs.

A libapásztor szolgálati ideje általában Szent György napjától (ápr. 24) Szent Mihály napjáig (szept. 29) tart, de néhol 2—3 hónapra fogadnak csak tarlószabadulásig. Szokták május elejétől Mindenszentek napjáig (nov. 1) fogadni. Az olyan lány gyereket pedig, aki még nem iskolás, kiviszik március 15-én, mert akkor már kel a liba és sok helyen már a sárga libához fogadnak pásztort, hogy a disznó meg ne egye. Aki iskolába járt, az csak a nagy vakációban, júl. és aug. hónapokban volt libapásztor.

A libapásztort a gazdasszony fogadja. Rendesen ismerősének — részeseinek, szomszédnak, bejáró asszonynak — a leányát, vagy ezek és atyafiai által komendált lányt. Régen az ajánlók helyébe mentek a gazdasszonynak s úgy kérték, hogy fogadja fel a kislányt vagy unokájukat. Akkor még az ismeretlen család gyereket nem is fogadták meg.

— Jól van na, hozzátok be — egyezett bele a gazdasszony.

Ha nem volt ismerős lány: maga a gazdasszony tudakolta és járt utána. Később, a 80-as évektől a piacon fogadta meg. Így van ez ma is. A régi artézi kútnál csapatosan állanak a libapásztornak-, szolgálonakvalók az édes anyjukkal. A gazdasszony előbb vizsgálódik, keresi a neki megfelelőt. Mert egyik asszony a szépet, a jó arcút, a másik az erőset, csontosat, a másdologra is használhatót, a harmadik a tisztát, a vidámat figyel, mindenik olyat, amilyen ő maga. Nagysokára megszólít egyet:

— Na, kis szógám, vóna-é kedved?

A kis lányt hónapokkal előre elkészítik rá, hogy elállítják. Kedvet csinálnak neki ilyenfélékkel: »Hej, de jó lősz Zsuzsinak! Libapásztor

lősz, kint a tanyán, jól lakik pitével, lepénnyel. Ott mindég sütnék-főznek jobbnál-jobbakat«. A kislány természetesen kíváncsi erre a jobb állapotra és bátran mondja a gazdasszonynak, hogy van kedve libát őrizni. Csakúgy ragyog a szeme.

— Na, oszt mit kérne ezer a kis *csetleszér* (fejletlen, gyenge) — fordul a lány anyjához — amiér megszabadítom egy könyérövötül?

— Hát mit szánt nénémasszony? — kérdi vissza az anya.

— Elég lősz-é égy ötözet ruha, fejrevaló kendő, mög kötő?

— Kevés lősz az; hát egy kis pénzt?

— Kap még 2 forintot, bólint rá a gazdasszony, oszt égy szava se löhet tovább.

— Hát egy kis tallat? — tódítja meg kérését hirtelenséggel az anya, észrevevén a gazdasszony jó szándékát. Legalább tudja mög szögény feje, mér szógál.

— Jól van na, hagyja rá a gazdasszony, égy ciha tallat is kap az első típusbül.

Az anya felmondja, hogy disznót, lovat, tehenet ne adjanak elébe, csak libát őriztessenek vele, mert bizony sok helyen rábíznak nagy jószágot is.

— Azért köll nekünk csak, hogy el nē mönjenek a libák.

— Majd kimék mögnézni, védekezik az anya. Felkéri arra is a gazdasszonyt, hogy korán ne keltsék fel, se ne éjszakáztassák, hiszen kicsi lány még ez.

— Óvatosan bánunk mink vele — nyugtatja meg az anyát a gazdasszony. És foglalót ad neki 20—50 krajcárt.

Ha a kis lánnyal vele van a batyuja, azonnal viszik is ki a tanyára kocsin. Messzire mindig kocsin vitték és viszik, közelebb, egy órajárásra, gyalog megy ki az anyjával, ez esetben anyja viszi a lány ruhaneműjét.

Ha nincs a lánynál a szükséges ruházat, alku után vesz a foglalóból ruhát, vagy ingrevalót, vagy kötőt (abban az időben 12 krajcár volt a sárga vászon métere) és azonnal hazamennek készülődni, ami abból áll, hogy összekötik a kis lány motyóját: két inget, *miskóci ruhát* (sötétkék, festett, mosóanyagból való), vasárnaplónak színeset, két kötőt, rossz kabátot, fejrevalókendőt, két pár trimflit, pár papucsot, vagy bocskort, hogy a megbeszélte időben a gazda házában legyenek, hova elkíséri az anyja. Van még abban olyan haszontalanság is, amit a felnőttek nevetségesnek, sőt érthetetlennek tartanak, a kis lány-

nak azonban nagy érték: színes, cifra papír, ezüst papír stb. teríteti, hajtogatja, simogatja: örül a *csecsének* (= szépnek). A kis lány egy szál ruhában megy ki mezítláb, piros kendő a fején, legfeljebb piros kötőt köt elébe. Míg a kocsira felcihelődnek, az anya ráparancsol a lányra, hogy jól viselje magát. A gazdasszony biztatja mindkettőjüket, hogy jó helye lesz a lánynak. Mégis mikor elköszönnek, a lány el kezd keseregni.

— Nė ríjj, — vigasztalja az anya, majd kimék!

— Édősanyám is rí!

Bár az anya iparkodik a lánya előtt eltitkolni elérzékenyülését, de mikor a kocsi elindul, akkor ő is ríva fakad.

Olyan eset is volt, hogy a tanyára kivitt libapásztort nagyobb leánytestvére nagyon sajnálta. Nemcsak akkor siratta meg, mikor elvitték, hanem minden este. Az első este kikeresett egy csillagot, abban az irányban, amerre vitték és minden este, ha feljött a csillag, megsiratta hűgát. »Jaj, ha megijed a kutyától!« mondogatta rívás közben. Egy hónap multán visszahozták a kislányt a tanyáról.

Ami a libapásztor bérét illeti, úgy volt az ezelőtt is, mint most, hogy a kis lányt étiért is odaadták. Régen nem kapott pénzt a bérébe, hanem öltözet ruhát, bocskort vagy bakancsot. Később, aki először állott el, 2 forintot, aki már volt libapásztor, 3 forintot kapott egész időre. Manapság 5—6 pengő a havibére és kötő vagy szoknya. Azt tartják, hogy mennél kisebb gazda, annál jobban fizeti a cselédet.

#### Libapásztor bérek:

1880-as években 2 hónapra 4 forint.

1891. évben Szilvási Erzsi libapásztor bére: minden hónapra 1 forint 20 krajcár, azon felül még egy kötő és egy fejrevaló kendő.

1893. évben Száraz Juliánna libapásztor bére: hónaponként 2 frt.

1895. évben a libapásztor bére: 80 krajcár havonta.

1895. évben a libapásztor bére: 1 frt 50 krajcár havonként.

1896. évben Tóth Annus libapásztor bére: 1 frt 70 krajcár.

1897. évben Hódi Eszter libapásztor bére: 1 frt 70 krajcár havonként.

1898. évben Égető Kati libapásztor bére: június 1-től 2 frt 50 krajcár és egy öltöző ruha.

1939. évben 7 éves I. elemista bére két hónapra: öltözet ruha (4 P), bugyi (2 P), két ing (1 P), pár cipő (8 P).

1939. évben 8 éves II. elemista bére: két hónapra 20 pengő

1939. évben a 12—13 éves VI. elemi végzett lány havonta 10 pengőt kap és abból ruházódik fel.

Libát csak egyszer keltetnek egy esztendőben, mivel a lúd csak egy időnyre tojik. Januárban kezdi és 12—15 darabot tojik. Kint a tanyán kisebb gazdánál a pítvarban deszkával elrekesztett helyen csinálnak fészket szalmából, nagyobb helyen a tanya végében levő külön kis alsó házban, ahol sütnék-mosnak, köttetik a libát. Március közepén már kel a liba, a dandárja áprilisban, a sarjú liba június utoljára. Eleinte a gazdaasszony *ajnározza*, (dédelgeti). Mikor valamennyi kikel, leereszti a földre, de előbb megfüstöli a kis libákat hogy ne dögöljenek. Rendesen másnap eresztik le a házban zsákra, hogy a lába föl ne fázzon. Mozsárban tört kukoricadarát adnak nekik vízzel *paraholva*, (hintve) a hátukra szórják a kis libáknak, egymásról eszik le, úgy szoknak, kapnak rá. Mert a libának az a természete, hogy fönt kapkod, nem a földön, mint a csirke. A fünek, gabonának is a fentálló hegyét csípi el. A nagyobbak már a földről is felszedgetik. Cserépbén visznek nekik vizet, melyből nemcsak isznak, de bele is mennek. A fű a legfőbb táplálékuk, azért még bent vannak a házban, visznek be nekik füvet, felkötik madzagra, onnan csípdesik. Gyeptéglát is szoktak bevinni, hogy arról csípjék a füvet. Apróra is szokták vágni és belevegyítik a darába. Három-négy napos korában már csípi a gyepet. Kedves látvány, hogy a füvet csipkedve többször eltottyán a gyenge kis liba. Az anyalúddal, illetve a kotló lúddal járatják a kis libákat. Eleinte pár óráig van kint a gyepen a nagyon fiatal kis liba, árnyékon rekesztenek neki helyet deszkából, de nem egész nap van itt, időnként beviszik fedél alá, a pítvarba, házba. Ha nagyon jó idő van egy-két hetes korában vízre eresztik. Az itató vályú alatti disznók gödrébe, meg ahol van, a juhúsztatóba. Ilyen helyeken szeret a liba tartózkodni. Azt tartják, hogy mentül többet van vízben, annál hamarabb nő és fehérebb lesz a tolla. Négy hetes koráig sárga a liba, aztán fehéredik ki. Rossz idő esetén libaólban hagyják. Egy-két hetes korában már ólban hálatják. Szalmát tesznek alájuk, azon ülnek.<sup>1)</sup>

Egy hetes korában *megjegyzik*, azaz a sarkát elveszik ollóval, vagy pedig a talpát behasítják, vagy kilyukasztják azért, hogyha összemegy a szomszédéval, vagy elkóborol, a jegyről megismerjék. Ugyanebből a célból szokták a nyakát, ahol nem tépik meg, színes

<sup>1)</sup> A lúd tenyésztésre lásd: Kiss Lajos: A hódmezővásárhelyi ember apró jószágá. Népélet (Ethn.) 1925. évf. 148—162 l.



festékekkel megfesteni, leginkább *zöld maggal* (fuchsin) pirosra. Úgy is szokták megjegyezni, hogy a nyakát megnyírják, ha utána nő, megismétlik a nyírást.<sup>2)</sup>

Kisebb gazda helyen 20—50 darabot nevelnek, nagy gazdánál 100—200—300, sőt 500 darabot is. Nagy csapathoz már egy hetes korában fogadnak libapásztort. Rendesen április végén, május elején szokták, amikor 2—3 hetes a liba, legkésőbb május derekára 5—6 hetes korában. Ahol sok van, ott két pásztort is fogadnak, ha pedig egyet, az esetben nagyobb lányt. Hatvan év körüli idős asszonyokat is szoktak fogadni libapásztornak olyan helyen, ahol többszáz darab van. De az öreg pásztor legtöbbször haragos, mert a liba megy mindig s így neki is kell menni utánna, ami az öreg tagjainak már teher.

A kis libapásztor eleinte nyolc óráig alszik. Pedig a liba, még ha sárga is, mihelyt kezd virradni, csípi, marja egymást; vagy füvet kell vinni neki, vagy kiereszteni. Nemcsak azért nem keltik fel hamarabb, mert kedveznek neki, hanem mert tavasszal még jókor reggel hidegharmatos a fű, harmatban pedig nem legel a liba, csak megy örökösen *ás jujgat*, aztán meg a pásztor is lucskos lenne a fűben,

<sup>2)</sup> A város által kiselejtezett és jelenleg Székely János irodaigazgató tulajdonát képező volt városi »Napiesemények jegyzőkönyve« bejegyzésének nagy része lúdlopásokról szól, melyek közül néhány jellegzetes példát idézek a lúd különböző jelzésére:

1843 dec. 11. özv. Héja Antalné veje Fülöp Antal 17 ludat hozott be bitangságba, melyek december 3. Sámson alatt eső tanyájára mentek és azóta gazdájuk nála nem jelentkezett. A ludak jegye: mindenikének bal lába jobb oldala *hasított*.

1854 jan. 24. Oláh István 3299 sz. a. helybeli lakos panaszlá-miként jan. 24-én virradóra az Erzsébet útfélen eső tanyájáról 15 fehér tollú, különféle jegyű lúdjai ellopattak. Négynek *két sarka elvéve*, hatnak jobb belső talpa *hasított*, ötnek a bal szélső talpa *hasított*. Káros a nyombautasítónak 10 forintot ajánl.

1854 febr. 4. özv. Kristó Jánosné asszony jelenti, miként febr. 3-án éjjelen udvarából 4 magnakvaló ludat elloptak, kettő *kék hátú*, kettő pedig *fehér*, mindenik jobb talpán a *közép köröm levéve*.

1854 febr. 15. Molnár Jánosné panaszlá, miként febr. 15-én éjjelen udvarából, zárt ólból lúdjai ellopattak, a ludak közül három tiszta fehér, egynek a farkahegye fekete, mind a négynek a jobb lábán a *közép talpából kivéve*. Panaszló káros a tolvaj lábnyomát Tóth János, Kis Kenéz Pál lakójához irányoztnak mondja, kit és mit szintén 3978. sz. a. Szabó Sámuel kortszmáját megnézni kéri.

a térdigérő növényzetben. Csak mikor a nap felszárítja a harmatot, akkor hajt ki. Kezdetben ugyan csak az eresz alól vigyáz a libákra, mert tavasszal a tanya körüli gyepen legel, mondhatni a tanya előtt, mivel ott a leggyöngébb a fű, távolabb öregebb, amit már lehet kaszálni. Nem szabad az egész gyepet összepocskoltatni a libával, hanem csak ott, ahol kimutatták neki, hogy ez a te paskumod, eddig szabad legeltetni. Ahol kevés a gyep és lelegeli azt a kicsit is, kihajtja az útra, árokpartra. A kis liba hívó szava: *papatyi, papatyi, papatyikám!* Akkor mondják, ha enni hívják a libákat, de olyankor is, ha kárba megy. Ugyanis hiába kiabál rá a lány, hogy *jaj aj te!* rá se hederít a liba, de ha papatyizik, mindjárt visszaszalad a búzából, azt hiszi, hogy enni kap.

A gyep közelségéből következik, hogy sok helyen felhasználgják a kislányt a háztartásban: felsöpri a ház elejét, az eperfa alját, a kazal tövébe kikötött kotlóalja csirkét (t. i. a kotló van kikötve) megeteti, itatja, ha oda süt a nap, távolabb a hűvösre teszi cövekestől együtt.

Ahogy az idő halad, nőnek a libák, a kis lány is korábban kel és hamarabb ereszti ki őket. A gyepen még nem igen hajkurássza, mivel szem előtt van a liba. De ahol félhold nagyságú *palasztanként* (szakaszonként) legeltette, elég volt azt körül szaladgálni. Leginkább arra vigyáz, hogy a zöld búzába, árpába ne menjen. Ugyanis május utolján, pünkösdre kihányja a búza a fejét és a liba megérzi, mikor van zöld szem a kalászbán. Minduntalan azt hallja a gazdájától, csak a búzába ne ereszd! Vigyáz hát rá nagyon, hogy baj ne legyen. Azonban, míg a parancsot végrehajtotta, vagyis míg a kúton járt, a csirkének adott, a liba a búzába ment. Zavarja az asszonya: eredj mán, elmönt a liba! Tudni kell, hogy míg sárga a liba, kárt nem tesz, mert csak az alsó sását csípi a búzának, de 5—6 hetes korától, mikor kezd fehéredni, nagy kárt tud véghez vinni, mert a tetején a gyengéjét keresi, meg a kalászát, a fejét. Végighúzza csőrét a kalászon, csak a szára marad az üres kalással. A vén lúd csalja őket, mert az úgy beszél hozzájuk, mint a nevelő a gyerekekhez: *gyertek fiaim egy helyre!* Mikor odaérnek már azt mondja: *ki mit kaphat!* Mivel a liba gyenge állat, ostort nem használhat a pásztor, hanem vesszőre, gallyra kötött ronggyal, vagy seprűvel tereli. Nem kis feladat a lábon álló gabonát megvédeni, melyben a liba nagy kárt tud tenni. Többet letapos, mint megeszik. Olyan álnok, hogy hiába

hajtja el a kislány a csapat egyik részét, a másik része vissza szalad. Pedig nagyon fél a liba addig, míg hajtja a pásztor, de ha alkalom nyílik, megkísérli a szökést. Valósággal lesik a libapásztor és ha elfordul, vagy valamivel el van foglalva, mintha összebeszéltek volna, egyenként, libasorban megszöknek a búzához, ha csak egy mód van rá. Kibosszantják a pásztort annyira, hogy az az ide-oda szaladgálásában kifárad, tehetetlenül áll és ríva mondja, hogy ütöt libapásztorok fogadták meg és mást is bíznak rá, addig elmegy a liba. Kiabál utánuk ijesztgetve: *jaj aj te!* Valaki aztán segít neki kihajtani. A búzafejet a liba egy pillanat alatt lenyeli. Még nyomja a nyakát összefele, már a másik a szájában van, annyira telhetetlen. Ezenkívül szemtelen, mert erővel belemegy a búzába. Sarkára álljon, aki megőrzi. A lány nagy haraggal kiabálva hajtja kifelé, a liba mégis visszanyúl a nyakával, pedig ott van mellette. Ezért haragszik annyira a gazda a libára s ilyenkor a gazdasszonyt pocskolja, a gazdasszony meg a libapásztor búbolja.

Ha megfelelő legelője van a libának, egy óra alatt jól lakik, görbe a nyaka, vagyis jobbfelől hurkás. Ekkor a vén lúd azt hajtja *g e, g e, g e*, ami azt jelent, hogy menjünk inni. A pásztor elhajtja a kútnál levő nagy gödörhöz. Ez a gödör majd mindenütt a tanya építéskor keletkezett, innen verték a vályogot, ide folyik a víz a vályúból és az esővíz is ide szalad össze. Ha ittak, leülnek a gödör szélén ganélnak. Bóbiskolnak is, de csakhamar hívja őket legelni a vén lúd. Kétszer-háromszor is megismétlődik az itatás délig.

Délre behajt a libapásztor. Berekeszti az ólba a libákat. Ha piszkos a helyük, kitakarítja. A ganéját és a szalmát, melyen a libák háltak, talyicskára rakja és kiviszi a dudvára. Belátó asszony inkább a kanással végezteti ezt, mivel nehéz tolni a talyicskát a lánynak. Aztán enni ad nekik. Délben ugyanis ajánlatos a libának eleséget adni 6 hetes koráig, mert ha nem kap, nem fejlődik, hamar *estét csinál* (lehunyja szemét örökre). Ha nincs kész az étel, segít a konyhán: tűzrevalót visz be, meg vizet; zöldséget, hagymát, gyökeret tisztít. Legtöbbször azonban úgy van, hogy mire behajt, akkorára kész az étel. Lehet enni. Az ő tányérjában — egy csirbe-csorba cseréptányérban — kimerve a leves, amihez kap egy darab kenyeret. Az eresz alatt a kis széken, vagy a pitar küszöbén ülve fogyasztja el jóízűen hegyesfejű fakanállal, ami elveszi az étel forróságát. A 70-es években még fatányérból ettek. Aki dologszerető, kivált a 8—10 éves, segít

mosogatni vagy törülgetni, esetleg a konyhát felsöpri. De nyugodtan nem végezheti, mert a libák annyira gágároznak. A gazdasszony is sietteti: eredj mán, ereszd a libákat kifele!

Kihajt. Őrzés közben, mikor a libák jóllaktak és leülnek, a libapásztor is leül és azzal szórakozik, hogy papsajttal játszik, vagy dalol. Legnagyobb élvezete, ha kóróra kötött rongyból babát vagy *cucorkát* (madárijesztő) csinálhat. Nem mindenütt engedik meg neki. Ő rá még éppen úgy kell vigyázni, mint a libára, mert a melegben eljátsza magát, elalszik. Ilyen esetben pedig kárt tesz a liba, amiért eleinte megdorgálják, később kikap. De ha nem alszik is el, játékát minduntalan megzavarja a liba, játszás közben azon veszi magát észre, hogy libái a búzában vannak. Utánna. Kikergeti. Alig fog játszásba, újra eltűnt a liba nagy része. Bosszankodva siet utánuk. Megtörténik, hogy hajkurászás közben a rongyostor nyelének vége a liba fejét éri, megszédül, hencsereg, majd felugrik és jujgatva megy tovább. Megijed a kis lány a felforduló liba láttára, végig szalad a hideg a gerincén, de mikor tovább fut, nyomban megkönnyebbül, hogy nincs baj. Néha úgy kihozzák a türelemből, hogy elüti a liba lábát: sánta marad. Ilyenkor fél, hogy megverik. Az is előfordul néha, hogy mérgében akkorát üt a liba fejére, hogy megdöglök. Megfizetteti vele a gazda.

Tavasszal még lábbeliben van a libapásztor, feje bekötve, nyakbavaló kendő, vagy újabban felöltő rajta, hogy meg ne fázzon, beteg ne legyen. De ha jó, meleg idő jár, mezítláb van mindig és egy szál ruhában, mely többnyire piros színű, úgyszintén a kendő is, mellyel fejét hátrakötve köti be.

Ahogy a liba nő, erősödik, mindig több baj van vele. Eljön a nyár is, learatnak. Ilyenkor a meleg miatt már hajnalban, napfeljött előtt kieresztik a libát. Hajnalban kell felkelni a libapásztornak is. Szájából mosdik, azután megfésülködik. Sokszor nincs idő arra, hogy fésülködjön, elvégzi akkor, mikor ráér. Kihajtja a libát a búza, árpa helyére, a tarlóra. Itt még jobban próbára teszi a libapásztor ügyességét, mert neki megy a vontatónak, keresztnek és kihúzza belőle a fejeket. Kivált ha nincs eső és kopár a tarló, akkor nagyon éhes a liba, megy mindennek, még a kukoricának, veteménynek, zöldségnek is. Kedvezőbb időben, a tarlón az elmaradt kalászon kívül eszi még a folyondárt, sátánfüvet, acatot, tippancsot, vadrepécét, tarlóvirágot, csorbókát és a muhart is. Az ügyesebb pásztor még

a fiatal kukoricába is behajtja, de nem engedi szabadjára, hanem utána menve hajtja mindig, hogy le ne csíphessék a fiatal hajtást, így is annyi muhart, fűvet szedegetnek a libák, hogy mire a pásztor kihajtja a kukoricából olyan a nyakuk, hogy az csoda.

Fölöstökre (7 órára) behajt. A nap állásáról tájékoztatja az időt. A libákat bezárja a libaólba és árpát ad nekik. Sokszor csak ilyenkor ér rá megfésülködni. Reggelire szalonnát, kenyeret eszik, vagy tejet, túrót. Ha magát rendbe hozza, segít elrakodni. Néha a kanász dolgát is végeznie keli: malacot, birkát, pulykát etetni, itatni. A kanász azonban csak ritkán segít a libapásztornak, mert ő tőle elszalad a liba, nem tud vele bánni. Ezért a libapásztor sokat perpatvarkodik a kiskanással, néha meg is ostorozzák egymást. Mindig van panaszolnivalójuk a néni előtt.

Fölöstök után ismét kihajt, de előbb a gödörhöz tereli a libát itatás céljából. A tarlón a libapásztorok bocskorban jártak, akinek nem telt bocskorra, kiszurkálta, kihasogatta lábát a tarló. A bocskort a lány apja csinálta csizmaszárból hegyes orrúra, szélébe piros szattyánt húzott.

A nagy meleget nem bírja a liba, vízhiány miatt betegséget kap, s ezért hűvös helyre hajtják. Dél előtt legalább kétszer meg kell itatni de a meleg nagysága szerint napközben ötször, sőt tízszer is. Ha megfeledkezne a lány az itatásról, a liba magától is beszalad, valahányszor szüksége van rá. Nem nagyon örül ennek a kis pásztor, mert a gazda megharagszik érte s ritkán történik meg, hogy nem verik meg. Ha a tarlón messze hajtotta, vitt ki széles szájú kantában vizet, a hóna alatt meg fűzfaderékből vésett kis vályút és ott kint itatta meg a libákat.

Ilyenkor nyáron, mikor leghosszabb a nap és messze van a tanyától a pásztor, szórakozása is többféle, mint tavasszal, kivált ha másodmagával őrzi a libákat. Ezelőtt meg, mikor a libapásztorok öten-hatan összehajtottak a határmegyénél vagy a szomszéd földjére (mert akkor még nem volt baj, mint most) jóízűen játszottak, kedvükre szórakoztak.

Ha nem volt játszócimbora, maga-magával játszott.<sup>3)</sup> A földön babrált felnőtteknek érthetetlen semmiséget, neki mégis élvezetes játékot. A föld porát tenyerével rakta ide-oda, elkerített vele helyeket, mintha kert, vagy ház volna, virágos és virágtalan növényeket

<sup>3)</sup> Úgy beszélget, mintha másikkal játszana. Iskolát is játszik: ő kérdez és felel is az elképzelt másik helyett. A gazda, ha hallja, mosolyogva jegyzi meg: »Hogy játszik magával a kis csacsi!«

ültetett, azaz szurkált bele, vagy dirib-darab cserepeket rakott bele, mintha igazi házban, igazi bútor, igazi edény lenne. Az ilyen kis lánynál természetes az is, hogy a porba piskál, sarat gyúr belőle és különböző alakú edénykét formál naiv módon, kedves ügyetlenséggel. Eső után szívós agyagos földből pogácsát csinál. Érdekes, hogy sárral való játszás alkalmával koporsót is csinálnak és a temetést végigjátszák. A koporsó aljában a halottat egy kóródarab jelképezi, melynek haja farostokból vagy kukorica selyméből van. A koporsó fedele apró pettyekkel díszített, mint ahogy az igazi koporsóra is szegekkel verik rá a nevet, meg a díszítést. Bicskával, vagy vaskóval sírt ásnak és éneklést, meg siratást jellemzően utánozva, bánatot színelve eltemetik a halottat éppen úgy, mint a felnőttektől látták. Néha egész temetőt csinálnak úgy, hogy a sírdombokat egymásmellé sorjába helyezik. Azzal is elszórakozik, hogy szemléli a fűszál növését, hallgatja a fűj *verését* (pitypalattyolását). Cigányparéjt húz a porban gereblye gyanánt és élvezzi a nyert sima felületet. Nyár elején a kikirics bugáját (fejét) fuvogatja, el tudja-e egy fűvásra fúni. Szarkalábat, pipacsot, búzavirágot és másféle mezei virágot szed és köt bokrétába, amint anyjától látta. Koszorút is köt belőle, amit a fejére tesz. A földimogyoró piros virágját hajába is tűzi, meg a papsajt leveléből és a széksalyátából készített koszorúba is. A papsajtot megeszi. A gyermekláncfű szárából gyűrűt és láncot csinál. Egymástól tanulják, hogy a csattogókóró kék virágát, a piros tyúkszemet, a mérges bolondítót nem szabad leszedni, mert azoktól kicsattog a lába, tyúkszem nő a kezén, és esztét veszti, aki hozzá nyúl. Nagy melegben a kukoricatáblához húzódik a hűvösre, ott a kukoricaközötti töklevel szárából dudát alakít és azt fúja, levelestől együtt napernyőnek használja. Földből katlant váj ki, papírból edényt készít, melyben por helyettesíti az ételt s azt főzi délre; még faszilánkokat, vessződarabokat is rak a katlan alá. Napórát is szoktak csinálni. Ledugtak egy vesszőt a földbe és a vessző árnyékáról tájékozták az időt. Az árnyék reggel mikor a lány a libákat kihajtotta, hosszú volt és a Tisza fele mutatott, estefele pedig ellenkező irányában nyúlt meg. Délben majdnem a vessző tövében volt. Ha már kigyónt minden játékból, magához hívta a libákat: *birikém, birikém, birikém*<sup>4)</sup> A libák szaladtak hozzá,

<sup>4)</sup>A kifejlődött (másfél—kéthónapos) liba hívószava. Mondják így is: *biruskám, biruskám, biruskám!*

körülvették, csőrükkel is érintették, úgy hízelegtek, szeretgették. A gazda, mikor látta, intette: »nē kapasd, nem tudsz majd tőlük mögmozdulni se!« Talán első helyen kellett volna említeni a dalolást, amit minden kislány szeret, némelyiknek egész nap be nem áll a szája. Azt élvezi legjobban, mikor fú a szél és viszi a hangját. De ha éhes a pásztor, eltáncol az esze a játéktól, vágyik az étel után. A tiszamenti tanyákon meg szedret, mogyorót, sulymot szedett a Tisza parton, mikor lehajtotta a libákat.

Ahol két libapásztor volt, két kúre ment a játék. Kirekesztették csutkaszárral egymás játszóhelyét, mintha külön szoba volna. Babáztak. Rongyból csináltak babát, kontya is volt, száját, szemét korommal festették ki. Csináltak sárból libákat, csirkéket, kis tányérokat. Ha megszáradtak, lopott mésszel bemeszelték. Csapatba állították a libákat, a babát is oda állították hátul, mintha hajtaná, őrizné. Ha az egyik lány lusta volt és elaludt, az elevenebb ellopta tőle sárlibáit. Társa megsiratta az eltűnt játéklibáit, mikor felébredt. Olyan furcsákat is játszottak, hogy felkötötték a fára a babákat, mintha öngyilkosok lettek volna. A felakasztott babák láttára nagyokat nevettek a kis lányok.

Mikor pedig kint a tarló végén többen is összejöttek, nagy volt az élénkség, a kedv. Daloltak, táncoltak. Varrták a babaruhákat. Labdázta is *szőrlabdával*. amit a gazdasszony csinált tavasszal, mikor a tehén, ló hányt a szőrét. Meleg vízzel öntik le a szőrt, hogy összeálljon. Ahol nem engedik a labdázást, annál inkább vágyik rá a lány és titokban csinálja. Legáltalánosabb szórakozásuk a természeti képek szépségében való gyönyörködés, akár maguk vannak, akár többen. Hanyatt fekvé a földön nézik az eget, az ég kékségét, szédülést, lebegést éreznek s egy más világot sejtnek. Azután a szemük elé kerülő felleget bámulják, miként változik, alakul. Egyszer olyan, mint a Jézuska, máskor bárány alakú, majd ülő, fekvő kutyához hasonló. A nyugaton látható sötét, fekete fellegeben vén boszorkány van, délről jövő tiszta fehérben meg angyal, ha összeér a két felleget vihar lesz, tanítja egyik lány a másikat s ha beteljesedik, egész életre szóló élmény, hit válik belőle. Látnak babafelleget, vízfolyásosat, jégfelleget, mely utóbbi porszínű, fehér, de ez már arra is figyelmezteti őket, hogy igyekezzenek a tanya felé. A délibábot is szeretik nézni mely délelőtt 10 óra tájban kezdődik, olyan, mintha víz folya. Délben két óra tájban, mikor legmelegebb van, csakúgy futkározik, nyargal

és lilaszínt játszik. Abban az irányban látható, ahol tanya nincs. Felséges látvány a kis lányoknak a szivárvány, amit *nemzetiszínűnek* mondanak, pedig hét színt olvasnak meg rajta. A szivárvány megjelenése az égen azt jelenti, hogy nem lesz több eső. Tanítót, illetve iskolát is gyakran játszottak. Ezelőtt sok szegény kis lány a jószág mellett tanult meg írni, olvasni, számolni, mert félévig jártak iskolába, némelyik addig se. A gazda lánya vagy fia taníttatta őket, mivel azok kijárták az egész esztendőt. Pálcával porba írogatták a betűket, számokat. A liba mellett énekelték a zsoltárokat, meg azokat a szép, régi nótákat. A tarlón tanulták meg azt is:

Elöttem van észak,  
Hátam megett van dél.  
Balra napenyészet,  
Jobbra a nap felkel.

A játék végén jut eszükbe legtöbbször: »jaj, Istenöm, merre vannak a libák?« Elfelejtkeznek róla s mire rágondolnak, már meg van a kár. Kivált ha maga van a kis lány és a földön fekvve játszik a fellegekkel, könnyen elalszik, nemcsak a meleg miatt, hanem mert nyáron reggel négy órakor már ki kell hajtani a nagy libákat. Rágondol valamire, elringatja a fáradtság és az unalom. Ezért tiltja sok gazda a játékot.

Szomorú napjai is vannak a libapásztornak. Valahányszor a kocsni haza megy, ő is szeretne menni, de nem lehet. Elkeseredik a liba mellett. Sokáig vágyakozva néz a kocsni után. Rosszul esik neki, hogy kint kell maradnia.

Déltájon, ha olyan messze van, hogy szóval érik, kiáltanak neki, hogy hajtson be. Nagygazda helyen azonban, ahol a nagy tarlón annyira mehet, hogy alig látszik a pásztor is, meg a liba is, azt vigyázza, felszaladt-e már az ostorfa, mert azt 11 órakor eresztik fel, azért sokszor az ostorfa felső végére piros rongyot tesznek, hogy jobban észre vegye, meglássa a kis lány, hogy 12 órára bent legyen a liba.

Ha nagyon messze van a pásztor és nem akarják, hogy a libát törje, kiviszik az ebédjét. A messze fehérülő libák mutatják, merre menjen az ételvívő. Az állat mellett fogyasztja el az ebédet akkor is, ha a libán kívül disznót, tehenet, juhot is a keze alá vernek. Kilenc



esztendő lányak már el kell tudni bánni az ilyen vegyes jószággal is.

Délután csak három óra tájban eresztik ki a libát a meleg miatt, addig az ólba rekesztik be hűvös helyre. Egy jó óra múlva már hajtja itatni.

Este a libát jól kell tartani kicsi korától kezdve. Ha nem tartják jól, sötét estig legel. Nyáron az esti hűvössel nagyon szeret kint lenni a liba, még kilenc órákor is. A legeltető pásztorlány ilyenkor is dalol, mert az esthajnalon messze hallik a dalolás. Vagy a holdat nézi, melyben szemmel látható Dávid király meg a hegedűje.

Az estét a libák elvonulása fejezi be. Szép és kedves látvány, mikor az est csöndjében a jóllakott, torkuk aljáig megtelt libák a *gangos*, (peckes) gúnár vezetésével libasorban, egymásután, egyforma távolságra egyik a másiktól, nagy komolysággal és méltósággal lépkedve haladnak szállásukra. A nép szerint azt gondolják: »kár vót annyit mászkálni, így is jóllaktunk«. Útközben még csak nem is gágároznak, hanem otthon. Örülnek, hogy hazaértek és elülnek csöndben.

Mikor behajtja a pásztor a libákat, lábát megmossa *kűszappannal*, azaz az ágas melletti cserép- vagy tégladarabbal dörzsöli ott, ahol nem akar lemenni a pizok s aztán fekszik le a házban vagy a pitarban, mert ahol kubikkémény<sup>5)</sup> volt, ott ágy is volt ezelőtt, de ahol nyitott a kémény, ott a kamrában; nagygazda helyen az alsóházban. Ha szolgáló is van, azzal együtt alszik.

A liba a legjobb barométer. Reggel és este szokott gágározni, mikor időváltozást érez. Ha pedig napközben, gyönyörű szép időben kezd el gágározni és fut, nyargal, repül: biztos jele a zivatarnak. Ha kint van a tarlón és zivatar jön nagy széllal, megbolondul a liba: szalad, csapkodva, kiabálva repül befele, a kislány meg nyargal utánuk. Máskor behajtaszkor is gágározva és repülve mennek a vízre s ott még játszanak, a víz alá bukdácsolnak. Erről már tudni lehet, hogy időváltozás lesz. Ha szelet érez: szárnyára kap és alacsonyan repül gágározva a tanya felé. Ha zivatar várható, intenek neki, hogy terelje be a libákat. Néha nyáron olyan hirtelen feljön a zivatar, hogy nem tudja behajtani a pásztor s a libák széjjel szaladnak. Ríva toporzékol a lány. A tanyából mennek segítségére.

<sup>5)</sup> Kubikkémény = mester által készített tető alatt vályogból, kívül hosszú időn át fából, majd később téglából készült kémény.

Ha eső kezd esni, a liba felfele tartja fejét. Esőben kint marad mert akkor legel a jószág igazán. Ha csendesen esik és zeng az ég, akkor legel a liba legjobban. A gazdasszony kivitte a rossz szűrt vagy kabátot a lány fejére, később az esernyőt s úgy legeltette a lány a libáit. Ha nem törődtek vele: bőrig ázott. Csak zuhogó esőben hajtott be, amikor felhajtotta fejére ruháját. Akkor még bő szoknyát viseltek. A jégesőtől féltik a legjobban, kivált a gyenge libát.

Van olyan libapásztor, aki nem szereti, ha széjjel vannak a libái, hanem egy csomóban tartja őket. Alighogy mozdul a liba, már rákiált és elébe szalad, tekeri, forgatja erre-arra a csapatot, csakhogy eggyütt legyenek. A libatársaság megunja az egyhelyben léteit s mintha csak összebeszélnének, egyszerre szárnyára kap valamennyi, otthagyják a pásztort.

Szokás volt ezelőtt Hódmezővásárhelyen, hogy vén oláj libákat vettek Tótkomlósról, Bihar megyéből, meg Erdélyből tarlóra, mert ott harminc krajcár volt párja, itt meg egy forint. Ezek az oláj libák voltak olyan repülősek. Ha egy elkezdte, hogy *ge, ge, ge*, házmagasságik repült, a többi utána. Az elkényszeredett pásztor rítt, a gazda meg nevette. De őt is kivették a rendes kerékvágásból nem egyszer. Olyan sok baj volt velők, hogy a gazda nem egyet-kettőt agyonvágott közülök karikásostorral.

A libapásztornak nincs se vasárnapja, se ünnepnapja, éppen úgy ki kell hajtani a libát ekkor is, mint hétköznap. A különbség csak az, hogy vasárnap tisztát vesz és a mosakodás is körülményesebb. A táplálék is jobb. Mivel a gazdáék vasárnap szoktak hazamenni, játszásra is bő alkalom nyílik ekkor.

Ha a libák közé idegen jószág megy, elkezdenek gágározni. Különösen a kutyától félnek: szétszaladnak tőle; a kutya meg rendesen kiválaszt egyet és azt kergeti, zavarja; ilyenkor a többi hangosan gágározik. De ha a libák már nagyok, vagyis már ludak, a közéjük ment disznót elkergetik, annyian beleragadnak s a szárnyukkal olyan nagyokat ütnek rajta, hogy a kanász se különbet, innen a szólás: *sok lúd disznót győz*. Bizony meg esik az is, hogy a libapásztort is kékre csipkedik.

A liba másfél hónapos korában annyira fejlődik és fehéredik, hogy a sárga pihe lenő róla, legfeljebb a toll végén marad belőle alig észrevehetően. Úgy mondják: *kiverte az anyatalla*. Két-három hónapos korában, amikor a szárnyatolla összeér *ollóban van a szárnya*

= anyányi, ekkor egy szál tollat húznak ki belőle s ha a toll vége nem véres, elég érett a tépésre. Leginkább tarlóra tépnek először, Péter-Pál körül, azért, mert jól kell tartani a tépett libát. Tézés előtt megfürdetik, ráhajtják a vízre, hogy a tolla tiszta és könnyebben téphető legyen. Színbe csukják és nem adnak neki enni, hogy tézéskor ne piszkoljon. Húvóssel szokták tépni. Éjfél után, a reggeli hajnalon fognak hozzá. Hasáról, melléről és hátáról, vagyis a szárnya kivételével a nyakáig mindenütt letépi róla a tollat. Vigyázni kell, hogy a bőrét meg ne szakítsák. Ha mégis beszakad és beköpi a légy: ki-sebesedik. Ezt az ügyes pásztor észreveszi és jelenti a gazdasszonynak. Mindjárt megorvosolják. A sebben lévő nyúveket egy toll hegyes végével kipiszkálják, majd a toll másik végét petróleumba mártják és bekenik vele a sebet. Szokták kocsikenőccsel is bekenni. Ezt előre is megteszik a gondos asszonyok, hogy a legyek elkerüljék a megsebzett részeket. Ez az *első tézés* június utolján van. Hat hét múlva, augusztus első hetében újra kinő a toll annyira, hogy lehet tépni, ez a *második tézés*. Ismét hat hét múlva, szeptember derekán van a *harmadik tézés*. A sarjú libát, mely júniusban kel ki, egy hónappal később, július végén, nyomtatás utolján tépik először. A libapásztor nem vesz részt a tézésben, csak ha akkora, hogy bír vele, hordja befele egyenkint az ólból a tépnivaló libákat a *tépőasszonyoknak*, a kopaszokat meg vissza az ólba. Régen a tollat a libán adták el. Nem rendes háznál a tollat vásárló zsidó tépte. Manapság a tanyásné vagy a gazdasszony végzi azt. Ha nem tépnék meg a libát, felesleges tollat elhullajtaná. Tézés után hideg időben védett helyre kell tenni a libákat, mert a hideg esőtől görcsöt kapnak és elpusztulnak. Mondás szerint első tézés után, a másodsorra kijött toll, már *lúdtoll*. A legutolsó tolla a legjobb. Lányos házaknál nagy érték. Ahol nincs rá szükség, eladják jó pénzért, mert a lúdtollnak mindig jó ára van. Ősszel, kukoricatörés után, nem hajt ki a libapásztor addig, míg a dér fel nem szárad. Ekkor már a kukoricatárlón őrzi a libákat, ahol az állat az ott hagyott szemeket, csöveket szedegeti, meg a kocsitaposta tök belét és magját vágja. Mivel a lovak ilyenkor őszen eszik a kukoricát, a libák a ganájában maradt szemeket csipdesik, a kutya ganáját is ugyanezért. Ősz elején is mezítláb jár a libapásztor egész fagyig. Őszi vásár után (okt. 10.) hideg esők vannak, fázik a lábuk a kis libapásztoroknak, kezük is az ostonon. Hideg derekban bizony siránkoztak. Úgy segítettek magukon, ahogy lehe-

tett Arcukat, kezüket a tehen oldalán melegítették, felkapdosták a ló friss ganáját, lábukkal pedig a tehen ürülékébe állottak, hogy fázó tagjaik meleget kapjanak. Ha hidegebbre fordult az idő, fűzött bocskorban, bakancsban, meg a gazdasszony ócska lábbelijében, viselt ruhájában jártak. Egyedüli szórakozásuk ilyenkor már a *bikanyállal* (lebegő pókháló szálak) játszadozás volt, egyiket a másikhoz akarván ragasztani.

A libapásztor teljesen a gazdasszony felügyelete alatt van. Jó helyen nagy gondot fordítanak tisztaságára. Minden szombaton vizet melegítenek bográcsban, üstben; nyakát, fülét megmossák, meg is fűrésztik a teknőben. Haját sűrű fésűvel megfésülik. A jó asszony még a ruháját is kimosta hetenként, mert az ő szégyene volt, ha nem tartotta rendben. Arra is volt gondja, hogy délben és esténként lefekvés előtt a kis teknőben lúgszappannal megmossa a lábát a kis pásztor. Bent a házban, a kuckóban aludt, meg *toliban* (arasznyi lábú vacok, négy keréken jár), vagy a vackon. Volt olyan jóllelkű gazdasszony, aki nem költötte fel korán reggel a 6—8 esztendős kis lányt, hanem vagy a béressel hajtatta ki, vagy maga legeltette meg a libákat, hadd aludjon szegény lány. Mint a saját gyermekét, úgy gondozta. Ha jött a fölleg, már a kis lány jutott eszébe: jaj, mönjünk elébe, mög nē ijedjön! Azt kapott enni mindig, amit a gazdáék ettek. Ha nem főztek valami ok miatt, kenyér, szalonna, aludttej, édestej, túró, hagyma, dinnye, kovászos uborka, meggy stb. volt az eledele. Ha a kislány nem akarta megenni a nagy tányér levest, így beszélt bele: »Mit mond anyád, ha kigyün mögnézni!« Aki pedig a kedvében járt, annak még titokban a kötője alatt is vitt ennivalót napközben. Az ilyen jó hely jót tesz a kislánynak. És mert jó levegőn is van állandóan, a nap is felsüti, úgy megnő, megerősödik, hogy apja, anyja is alig ismer rá, mikor hazaviszik. A városi, bágyadt kislány a tanyán tíz kilót hizott, olyan lett, mint a kitömött zsák, *cirkát vetőtt arcában a pirosság*, azaz selymespiros lett.

A libapásztorral általában ritkán bánnak rosszul, mert rövid az ideje. Mindamellet van rossz hely is, ahol nem törődnek azzal, hogy a lány gyengébb és több kíméletet kíván, mint a fiú-gyerek. Fölkeltik napfeljött előtt és estig a libánál kell lenni. Késő este a hűvössel a tehenet legelteti 10—11 óráig is. A reggelit is a liba mellett fogyasztja el. Csak délben van bent, míg az ebédjét megeszi. Még akkor is dolgoztatják; a szemetet kiviszi, katlanból a pernyét ki-

hordja stb. Rossz helyen még rossz időben is megkívánják, sőt kényyszerítik, hogy kint legyen a libával. Nem gondolnak azzal, hogy villámláskor, égdördüléskor megijed-e, fél-e? Az egészségével, tisztaságával sem törődnek, sem a ruházatával. Piszkos, retkes, sok esetben tetves lesz. Mert felkeléskor annyi ideje sincs, hogy megfésülködjön. Kint a tarlón a társai fésülték, de nem tudták kócos haját kibontani. A szomszéd gazdasszonyok is megtudták ezt, és intették pásztoraikat: vigyázz kis lány, el ne kapd a tetűt! Sok esetben le kellett vágni haját, annyira összeállott. Az ilyen helyeken egész hónapban se mossa a lábát a lány, kirepedezik a lábfeje, lábaszára a reggeli harmattól, kivált a sarka. Az a kis ruhája, amit kivisz a tanyára, nagyon leron-gyolódik. A komoly, rossz asszony mást főz maguknak, mást a pásztoroknak, de még a gyenge ételből is keveset ad. Nagyon természetes hogy ilyen körülmények között a szegény kis lány nem fejlődik örökösen éhes, mint a farkas. Ha bemegy a tanyába, azt vizslálgodja miféle ennivalót lehetne lopni. Ahol gyümölcsöskert van, olyan helyen mindig a gyümölcsöt böngészi. Ilyen gazdánál nagyon vigyázni kell a pásztoroknak a libára, hogy a búzába ne menjen, mert meglegyintik. Akadt olyan gazda, aki azért is megostorozta, ha beszaladt a liba a lány elől. Kék volt az ütés helye, keresztben hasadt a lába szára. A kis kanász kötötte be zsebkendőjével. Doktorhoz vitték a libapásztort s a vizsgálatkor tűnt ki, hogy drót volt az ostor végében. Az ilyen verekedős helyről elszökik a pásztor s ha visszaviszi a gazda, a kis kanász okosítja, merre menjen máskor, hogy ne lássák, ne találják meg. Lóháton megy keresésére a gazda, kérdezősködik a cselédektől meg a szomszéd libapásztoroktól, de valamennyien pártjára állnak a kis lánynak és azt felelik: nem láttuk.

Sok anya hónaponként kimegy a tanyára s ha megtudja, hogy rosszul bánnak leányával: elviszi-haza. A jó libapásztor szófogadó, kötelességtudó, ahogy a gazdasszonya oktatja, inti, úgy cselekszik. Ha nem látják, akkor sem hanyagol. A jószándékú lány nem ment haza, ha hozták volna se, mert lepényt, pitét, jó ennivalókat evett, amik otthon csak elvétve kerültek az asztalra. Ahol szigorúan fogják, onnan a jó lány is vágyik haza, mert otthon inkább lehet játszani.

A rossz libapásztor nem fogad szót, ellenkezőleg csinál mindent, mint ahogy kellene, a libákat nem legelteti, hanem együtt tartja. Azt nézi, hívják-e már befelé s ha nem győzi várni, behajtja a libákat, azt hazudja, hogy nem legelnek. Kint a legelőn se vigyáz rájuk

beleereszti a búzába, lerágatja egy részét, többnyire az érett sarkát, mivel azt könnyebben és hamarabb éri. Elkapatja a libákat a kukoricába is. Az ilyenén a verés se fog. Az efféle hazug lány máskülönben is rossz természetű, mert ami a kezeügyébe kerül, azt ellopja. Sokszor el is szökik, de nem megy utána a gazda, örül, hogy megszabadult tőle. Nagyon természetes, hogy az ilyennek nem adnak bért. Fogadnak helyette másikat. Ahol két libapásztort fogadtak, az egyik rendszeren lusta, álomszuszék volt, társa sokszor szemén öntötte vízzel, úgy kelt fel, rítt amiért a másik úgy bánt vele. A jószág körül is hanyag volt. Hiába pörölték, verték, nem fogott rajta. Nem is bírtak vele később, szélnek eresztették. Még ő panaszkodott, hogy rossz helye volt. Van olyan anyás libapásztor is, aki mikor kiviszik a tanyaára, annyira rí, ordít, hogy vissza kell hozni az anyjához.

Akármilyen is a libapásztor, baj, szerencsétlenség érheti szolgálati ideje alatt. Tarló felszúrja talpát, lábujjait. Ősszel a kukorica torzsa mély és hosszú sebet ejthet rajta, ami nagyon fájdalmas. A nyílt sebeket különösen a reggeli harmat csípi, bekötözésről szó se lehet. Ezeken kívül tehén fellöki, ló megrúgja, kandisznó kihatja lábszárát. Sok félős lesz, mert zivatarkor kiküldték a libák után. Előfordul, hogy beteg lesz, elrontja a gyomrát, megfázik, ami azt matatja, hogy nem sok gond volt rá.

Tápláléka a mindennapi ételeken kívül, szerdán száraztészta, dörölye, szombaton lepény, pite, kalács. Ezek kecsegtetik a tanyai életre, bár a tej, túró, tejfel, sajt is elvéve van szegény háznál.

Amint említettem, régen Szent Mihályig (szept. 29) őrizte a pásztor a libákat. Aki májusban állt el, annak Mindenszentek napján (nov. 1) telt az ideje. Ma szeptember 5-ig van kint, mert ekkor iskolába kényszeríti a törvény. Ahogy az idő múlik, a kis lány is számolgatja, hány vasárnapot tölt még kint. Sokszor sírásba fullad, mert még sok vasárnap jön ki szabadulásig. A jó gazdasszony megtakarítja, megfürösztí, haját tisztára mossa, fésüli, úgy viszi haza, hogy meg ne szólják. Ha jó volt a kislány, küld az anyjának lepényt, kalácsot, túrot, tejfejt. Kocsin hozzák haza vasárnap vagy piaci napon. Sok esetben megsiratják, el se eresztik, hanem ott tartják szolgálónak, míg csak férjhez nem megy. Az olyan kislány vágyik vissza a tanyaára, akinek jó helye volt, otthon még a kosztra se telik.

Otthon várják, örülnek, hogy hazakerült és faggatják, milyen helye volt. Első kérdés: öttél-é sok lepényt? De ha rossz helye volt,

sajnálják, hogy kihasználták azért a kis bérért. Szidják a gazdát, a gazdasszonyt. Némelyik anya hetekig tetvéski, míg kipisztítja belőle a férget. Sokszor le is kell vágni a lány haját.

Legtöbb libapásztor hazaviszi a tanyán készített játékait, ha egyebet nem, a gazdasszonya csinálta szőrlabdát.

A libapásztort azzal állítják el, hogy keressen egy kis ruhávalót, keresetét tehát erre fordítják, ha pedig még iskolaköteles, iskolávaló könyveket vesznek rajta.

Régen tizenkétéves korig tartott a libapásztorság, ma tizennégy éves korig, míg a lány ki nem járja az ismétlőiskolát. Aztán peszra vagy szolgáló lesz. Sok esetben, mert nincs megfelelő ruhája, egész télen bent van a kemence mellett, vagy anyjának segédkezik. Novembertől májusig van odahaza szüleinél. Otthon házi dolgot végez, testvéreit peszrálja.

Nem minden szegény ember állítja el libapásztornak a lányát. Ahol több gyerek van és a szülők elmennek más-más munkára, nem is állíthatják el, mert a nagyobb gyerek viseli gondját a kisebbnek, mondhatjuk úgy is, hogy a nagyobb zsarnokoskodik a kisebb fölött. Házpásztor is, a pítar nyitva, a ház zárva. Ahol pedig a szülők minden szegénységük mellett sem adják ki libapásztornak, otthon a házkörülű dolgokban próbálják felhasználni: hozd ide, vidd ki ezt, vagy azt, szemetet kiviszi a pörnyegödörbe, zöldséget, krumplit hámoz, megtanulja a seprést, mosogatást, törülgetést; kútra, boltba küldik; foltozni, sőt némelyik még fenni is tanul.

Bent a városban az utcákon, nagyobb tereken, város szélein is őriznek libákat, de ezek nem fogadott libapásztorok, hanem a szegény ember saját lányával őrizteti kevés számú libáit. Bent az udvában a liba a kútkörülű gödörben fürdik, esős időben kieresztik az utcára az árokban felgyülemlött vízre. Ezelőtt a ház előtti árkokban, különösen a külső részeken, egész nyáron is volt víz.

Ma már nincsenek napszittahajú libapásztor lányok. Ha vannak is, kevesen. Fővárosi és helyi napilapok egyaránt foglalkoznak hosszabb cikkekben a libapásztor hiánnyal. Ennek oka, hogy nincs libalegelő, főleg, mert jobban megfizetnek bármiféle munkát, mint ezt; nem kis mértékben az is, hogy manapság a kislánnyal a liba-őrzésen kívül minden olyan dolgot végeztetnek, amit csak meg tud csinálni.

Gál Sándorné, aki a nyolcvanas évek végén szolgált, beszélt: »Alig vótam hét esztendő, mikor elállítottak libapásztornak a pusztára. Egyedül vótam a tanyában. Más tanyát nem láttam még orvoságul se, csak akkor, ha fölmöntem az epörfa tetejébe. Négy kilométerre vót a legközelebbi. Félttem egymagám. Nē félj, nem jár erre a madár se! — mondta a gazdasszonyom. 100 darab libát, 5 borjút, 5 csikót őriztem. Naplémöntkor behajtottam a jószágokat és lefeküdtem. Az ajtót bereteszőltem. Csak égy üres nyoszolya vót a házban, mög égy kakukos óra. Egyik este a ház kis ablakánál mögjelent égy embör. Nagyon mögijedtem. Masinát gyújtott. Bizonyosan mögláthatott, hogy csak én fekszők az ágyon.

— Gyere ide kis lány, né félj, nem bántalak. Én csak az á,gyból felelgettem neki.

— Kié ez a tanya? — kérdezte.

Mögmondtam.

— Hun van nénikéd?

— Otthon.

— Mikor gyün ki?

— Hónap, ha fölkelünk.

— Na, mondd mög neKi, hogy két óraker itt löszök

Itt is vót mán égy óraker. Bemöntek a másik szobába. Mit csináltak: nem tudom. Engöm naplementekor léfektetött nénikém.

Annyit hallottam, hogy nevetgéröztek.

Másnap röggel mönt el az embör. Bor, csirkehús maradt az asztalon.

Hogy magam vótam, könyeret, szalonnát öttem, mög epröt, rossz almát. Leves után áhítóztam: De jó vóna égy kis leves!

Három-négy napba hoztak meleg ételt neköm.

Annyi könnyebbségöm vót, hogy vizet nem köllött kútból húzni. Köcsöggel mertem. Vót ott égy ér, a Cirják ér, abbúl; mög is fűrödtem benne. Ha kiszáradt, mögrepedözött a feneke. Esőben mindjárt tele lött.

Danoltam mindég, mert nem vót kihön beszéljek. Azt danoltam:

Pusztá szélen a tanyám,  
Odavárom a babám.

Egyször mög elveszött a libám. Ríva möntem keresni, de nem tanáltam séhun, a nagy fűben nem látszott. Kijutottam valahogy a tanyából az országútra, ott vót égy csapat liba (15 drb). Azt hittem



az enyém, hát behajtottam. Délután gyűtt a gazdasszony a szeretőjével.

— Hogy vagy? Hát a libák?

Ríva panaszkodtam el, hogy jártam. A beszédömre-é, mire-é, elkezdtek gágározni a libák és a hombár alól gyűttek elő egyre-másra. Nevettek rajtam a gazdasszonyomék. A csapat libát mög soha se kereste sönki se.

Nem hoztak haza a pusztáról, még ki nem telt az időm.

A béröm: 2 forint, pár papucs, mög ruhánakvaló piros *parget* (barchent: bolyhozott, sávolykötésű pamutfonál) vót. Annyit vött, hogy két ötözet is kitelt belőle. A bérömon kívül ajándékba kaptam kasmer kendőt, világoskék színűt, a sarkában nagy virág vót.

A gazdasszonyom annyira szeretött, hogy valahányszor kigyűtt, mindég hozott sajtot, túró, táfölt. Anyámnak mög adott két szép libát a csapatliba közül, oszt möghagyta, hogyha möghízlalja, vögyön az árán neköm kabátnakvalót. Úgy is lött.

\* \*  
\*

Másik nyáron olyan helyre állottam el, ahun 50 libát, 3 hasas disznót őriztem. Az asszony tanyáján, a kis tanyán szógáltam. Itt is egyedül vótam, de a nagy tanya nem vót messze.

Idősebbek vótak a gazdámék s talán ezért olyan jók hozzám, hogy délelőtt 10 órakor mán kihozta helyembe a mézzelkent könyeret nénikém. Mindég adtak valamit, ha kigyűttek. Az asszony fodormenta cúkort vött neköm, sok piros vót közte. A gazda mög hosszú tormacúkort, amiből naponként adott egyet. Nyáron körtét, almát hoztak. Ha mán a határba vötték észre, hogy mögfelejtöztek az ajándéknál, szödtek az úton kökényt, égy marokkal.

Különösen arra emléközők, milyen jókat játszottunk nyáron a tarlón, mikor öten-hatan összegyűttünk libapásztorok.

Vót égy fekete kandisznó: Zsandárka, nagyon szolid jószág vót, mert a könyeret nekiadtuk, mög a szalonnát is, mivel nagy darab avas szalonnát kaptunk. Ha azt mondtuk neki: ide feküdj lé: lefeküdt. Intöttek ugyan a gazdámék, hogy vigyázzunk, mert kihalás, de eszünkbe se jutott, hogy féljünk tüle. Fölültünk rá, madzagbúl gyöplút csináltunk, Hogy a legyek nő csípjék, hátára leveles gallyat töttünk, fejére mög koszorút, így játszottunk.

A csikót mög Lacinak hittak. Azt mög úgy kapattam el, hogy cukrot adtam neki. Süveges fehér cukrot vettek abban az időben a gazdák. Sűrűn kaptam gazdasszonyomtól egy-egy darabot belőle. Bekötöttem a kötöm sarkába, Laci odagyütt hozzám s bekapta a kötöm-csücskit. így szoktattam magamhoz. Később a kezemből adtam neki.

Azt mög úgy csináltuk, hogy a jószágoktól mentül nyugodtabban játszassunk, hogy jól tartottuk, akkor nem möntek el se a vontatókhoz, se a kukoricába. Búzafejet szödögettünk, tenyerünk közt mögdörzsöltük és a szömöt a libának adtuk. A disznónak mög loptunk csüves kukoricát, de a csutkáját elástuk a disznódurásba, hogy mög nē tudják. Föltűnt a gazdának is a jószágok teltsége és csudálkozott: milyen jók ezök a disznók! Möglesött bennünket. Hínye, az apátok mindönit! Nagyon mögpörölt bennünket. Azért mög nem fenyített, hogy a gazdákkal incselködtünk. A szép disznók az idegönöknek is szömötszúrtak. Mikor möntek haza kocsin, vagy gyüttek kifele, nem hagyták szó nélkül.

— Kié ez a szép jószág?

— Harapicsa Pálé.

— Hova hajjtátok?

— Tehéntolnádra.

— Merre van az?

— Ahun a farkadon fordulnak mög.

A kocsinülők mérgesek vótak az ilyen beszédekért, mert nem értötték, amihöz a kocsi zörgése is hozzájárult. Mink mög jókat neveltünk. A gazdámék is.

Az is emléközetős, mikor galambhús levest főztem. Kicsi vótam még, de ellestem, hogy köll csinálni. Csak azt nem tudtam, mennyi köll. Levágtam tíz galambot. Mögkoppasztottam, föl is tudtam bontani; a lábát, mög a fejét valamennyinek elhajítottam. Vaslábbon főztem mög, csutkatúvel tüzeltem alá, mög ganéval. Mire kigyüttek: kész lótt. Örült a gazdasszonyom ügyességömön, de nevette, hogy elhajítottam a lábát, mög a fejit, leginkább azt, hogy tizet vágtam. Az újjamon olvastatta mög: 1,2,3,4; négyen vagyunk.

Értöd-é? Egy galamb elég égy embörnek.

Mikor kitelt az időm Mindönszentök napján, a bérömön fölül kaptam tüle égy ócska nagykabátot, mög égy szép fekete malacot.

A széles vállú, nehéz természetű Varga István 1864 nyarán a 8 éves Juci leányát kiállította a pusztára libapásztorok, Oláh András-hoz (Bandinak mondta mindenki), aki betyáros ember hírében állott. A kis, szemfüles lány még két hétig se volt ott, mindent meglátott. Észrevette, hogy az egyik kazal tetején egy ember van fényes délben.

Azonnal szólt a gazdának:

— Bácsikám, egy embör van a kazaltetején.

— Az anyád erre-arra, ide-odáját, nē láss te sömmit! — intette le a gazda. De azért a kis lány tovább is vigyázta a kazal tetején levő embert, tudta valahányszor megmozdult. Nagy félelem szállott szívébe, maga se tudta okát adni.

Este mikor megfejték a tehenet, azt mondja a gazda neki:

— Ögyél, igyál, oszt feküdj lē.

Úgy is cselekedett a kis libapásztor, de nem aludt a világért se. Fülével figyelte, hogy a pitarba emberek jöttek, beszéltek, hova menjenek. Fegyverek zörögtek, öltöztek. Ez után még jobban félt, egész éjszaka alig aludt s elhatározta, hogy elsökik innen.

Másnap reggel, míg a gazda a tehenet fejte, kihajtotta a libákat a tanya háta mögé és isten oltalmára hagyta őket, maga pedig elindult a város fele. Sokáig nem találkozott emberrel, csak a nagy *labancos* (gubancos, nagyszörű) kutyák szaladtak elébe a dülő utakon, ezektől annyira félt, hogy mikor 5—6 méter közel jutott hozzájuk, leguggolt és eléjük göröngyöket gurított. »Nē bánts kis kutyám« — mondogatta reszketve. A kutyák nézték egy darabig, végre megunták és visszafordáltak a tanyaába. A kis libapásztor ment tovább, míg a kutyák ismét útját nem állták. Ha megszomjúhozott, a lőnyomból ivott, mert az útjába eső kutak ostorfáján nem volt veder. Végre is azt találta ki, hogy fejről a keszkenőjét leoldotta, rákötötte az ostorfara, leeresztette a kútba és vigyázva húzta fel. A vizes kendőt csavarva ihatott egy-két korty vizet, így ért haza a messze pusztáról.

Otthon az apja nem türte meg.

Nemsokára el is állította újra, de most nem a pusztára, hanem egy ügyvédhez peszranak, bár libákat is kellett gondoznia. Itt meg nagy égzengéses, villámlásos zivatarban kiküldték a kapuba megnézni, jön-e az úr? Hiába félt a kis peszra a dörgéstől, villámlástól:

menni kellett, s az udvaron a hamis gúnár kékre, zöldre verte. A gazdaszony nem hogy védelmére sietett volna, hanem jót nevetett rajta. Innen is hazament köszönetlenül.

A lány viselkedése feldühítette apját, hiába kérlelte összetett kézzel, térden állva.

Nagy jajszóval könyörgött leánya, hogy ne űzze el. Végre is az apa megmásíthatatlan ítéletként jelentette ki:

— Önnöd adok, de ruhát nem.

— Csak helyet, mög könyeret adjon, a többit majd tudom én.

Alig volt 11 éves a lány, már varrta a *tüledallót* (bö rékli) olyan ügyes volt. Hordták hozzá a varrnivalót. A varrással gyűjtötte össze a stafirungját, még pedig annyit, amennyit abban az időben csak jómódú ember tudott adni.

## A PULYKAPÁSZTOR

Ritkán fogadnak külön pulykapásztort, csak nagy gazdánál van, ahol száz számra tenyésztenek, kisebb gazdahelyen a pulykára is a libapásztort vigyáz. Ahol külön fogadnak, nem olyan fiatalt, mint a libapásztort, tehát nem 5—6 évest vesznek, hanem 10—12 éves lányt, mert az ilyen idejű alkalmas erre a célra.

A pulykát a tanyán tenyésztik nagyban 50—400 darabjával. Városban egy-két párral, ha bajoskodnak. Régen sokkal kevesebb volt a tanyán is és csak fehérret tartottak. Ma már, mivel a fehér sokkal kényesebb, gyengébb s így több baj van vele, alig van, hanem szürke, fekete, Írómba, téglásveres színűt nevelnek. Mikor a lúd kiköltött, annak a helyére ültetik a pulykát. Pulykakotló ritka, tyúkkal szokták kiköltetni. Egy hónapra kel ki. Az aprójószágok között a pulyka a legnagyobb, mégis a leggyámoltalanabb. Felnevelése igen sok bajjal jár. Van eset, hogy a legnagyobb gondozás mellett is elpusztul. Tíz napos koráig vizet innia egyáltalában nem szabad, mert akkor himlős lesz. Két-három napig reggel meg kell mosni a lábát *rézelejében*,<sup>6)</sup>

<sup>6)</sup> Rézeleje = kis üstön főtt pálinkának az első szűrése, ami lemossa a rézüstön levő kis rozsdá mennyiséget, azért zöldsínű. Orvosságul használják.

ha nincs, pálinkában, szájába pedig egy szem borsót kell tenni, hogy erősödjék. Harmatba sem szabad eresztetni, mert elázik és az gyengíti a kis pulykát, így is mindig *lipantoskodik*. A napfénytől is óvni kell. A pulyka kisebb korában vizet keveset ihat, aludttejjel, túróval él, hogy ne kívánja a vizet. Szérdéktúrót összevágott *hagymabördővel* (zöldhagyma szára), később darát hagymával adnak neki. Régen a repce, káposzta, kalaráb levelét is adták neki megvágva, darával. Addig kell rá vigyázni gondozni, míg a *bibircsóját* ki nem hányja, vagyis öt-hat hétig.

A pulykát régen megjegyzték, első hetes korában levették a sarkát, vagy valamelyik körmét, újabban nem csonkítják, hanem a szárnyát befestik színes festékekkel. Van olyan hely, ahol mindjárt fogadnak pásztort, mihelyt kikel a pulyka, kivált ahol az anyapulykával van, mert az viszi őket, nem úgy mint a kotló. Van olyan is, ahol egy hónapos korában, május végén, fogadnak. De ahol kevesebet nevelnek, ott a libapásztor őrzi a libával együtt.

Ha szabad ég alá viszik, a kotlót *borító* alá teszik, mellé az enni-valót, a kis pulykák szaladozhatnak alóla, de a kotló hívására visszatérnek, valamint a meleg elől is. A borítóra ugyanis rossz zsákdarabokat tesznek, hogy hűvöst tartson. A borító alatt azért van a kotló, hogy el ne mehessen a pulykákkal, mert akkor elkóborolna; így a kis pulyka mindig visszamegy táplálkozásra is, meg az eső elől is. Még kicsi, be kell hajtani a zivatar elől, mert nagyon elázik, nem zsíros a tolla, mint a libáé. Gallyal hajtja a pásztor, vagy vesszőre kötött ronggyal.

Két hét elteltével már az anyja jár a pulykákkal, viszi őket a fűbe, hogy elbújhassanak. Gyepen, árpatarlón legel a pulyka, a feje mindig a földön van. Legjobban szeret a lucernában tartózkodni, ahol a lucernát lepő bogarat szedegeti. A repcét is szereti. A pulyka *a maga akaratján jár*, annyira kóborló, csavargó természetű, hogyha nem vigyáznának rá, úgy elmenne, hogy sohasem találnák meg.

A pulykapásztor kötelessége tehát: szemmel tartani, figyelni a pulykát, hogyha ennielője elfogy, adjon neki. Ha liba is van őrizetére bízva, arról is gondoskodik. A pulykát eső elől behajtja. Eleinte különösebben nem féltenek tőle semmit, azért a lány nincs is mindig mellette, mert nem olyan kártékony, mint a liba. De mikor a búza kihányja a fejét, nemcsak vigyáz rá messziről, hanem mellette van mindig, hogy le ne tapossa a búzát. Nem eszi ugyan meg, de

elbúvik benne és hiába hívják, nem szól, hallgat. Keresheti a szegény pásztor, ha nem követi lépten-nyomon. Vele kell lenni azért is, hogy a gabonába, lucernába, kukoricába el ne kóboroljon. Különösen féltik tőle a vetemény-földet, mert a hagymát a földből is kiveszi. A gyenge füvet, repcét is szedegeti. A növendék pulyka, ha nem talál bogarat azt mondja: *pi! pi! pi!* A pásztor így hívja: *puzsa! puzsa! puzsa!* Nagyobb korában szemes eledelt, árpát korpával összekeverve, később hagymát darával adnak neki, megázott, főtt darával él. Nem kell sűrűn behajtani nyáron nagy melegben sem, bemegey magától is. Napközben, meg délben és este is. Ősszel kukoricatöréskor kell őrizni a pulykát, de attól is, hogy morzsolt kukoricához ne férhessen, mert igen szereti és nagy kárt tesz benne. A pulyka repülni is tud, különösen akkor, ha éhes. Legjobb példa erre, amit Csala Imréné mondott: »Kislány koromban pulykapásztor voltam, 77 pulykát őriztem. A gazdám mindig azt mondta: »csak a vakmesgyéig ereggy a pulykával, onnan fordítsd vissza! « Az árpatarlón haladtam a pulykákkal, szeles idő volt, éccör csak, mikor nem is gondoltam, szárnyra kerekedtek és a dinnyeföldön, mög a kukoricában szálltak lé. Rítottam. Nē sirasd, — mondta a gazda, — hanem gyere, mőnjünk érte!«

Megverik a pászort, ha baja lesz a pulykának, vagyis, ha tilosba engedi, ha tehén rálép, kocsi elüti, disznó hozzákap, kutya megharapja. Megezik az is, hogy a pásztor az örökké szaladozó pulykára mérgében akkorát üt, hogy nyekket mond: felfordul, megdöglök, amiért aztán nemcsak kikap, hanem béréből is levonják a pulyka árát.

A pulyka bent a tanyában fák, bokrok alá megy a hűvösre. Azért bujkál mindig, mert a hűvöset szereti, hol bogarakat is talál.

Úgy tartották ezelőtt, hogy a fehér pulyka tolla egyértékű a libatollal. A szárnyalatti pelyhet tépték és csak egyszer, Péter-Pál körül. Ma már nem tépik. Nem is tartanak fehérét.

A pulykakakas külön él és berzenkedik. Kéktarjagos, vörös bibircsós a feje és *taknya* van (lefityegő hús, taréj részlet). Ha felbosszantják, felborzalja a tollat és *vág* a szárnyával. A gyerekek így mérgesítik:

Szebb a páva, mint a pulyka,  
Mert a páva aranyos,  
De a pulyka toprongyos,  
Lub, lub, lub, lub, lub, lub, lub!

Míg kicsi a pulyka, bent hál a pitarban, kamrában ládában. Mikor nagyobb, a földre szórnak pernyét és a pernyés helyre ül az anyjok velök. Ha megnő, magas helyen szeret hálni. Ülőt csinálnak neki az udvaron. Legtöbb helyen az eperfához támasztanak egy rossz kocsioldalt, ami másra már nem való, létra gyanánt. Erre ülnek a pulykák míg kicsik, később felmennek a fára és ott alusznak késő ősziig, még esőben is. Mentül magasabb fán szeretnek hálni. Tanya előtt szoktak oszlopokat leásni, azokra deszkát szegeinek a pulykák alvó helyéül. E magas állóhely védelmül szolgál a róka és görény ellen, mivel azok az ellenségei, azoktól szokták féltetni.

A pulykapásztornak szórakozásra nem volt és nincs ideje ma se, mivel a pulyka nem áll meg, nem ül le pihenni, mint a liba, hanem örökösen járkal; összeférhetetlen természetű, külön van más aprójószágától. A pulykával tehát állandóan vele kell lenni a pásztornak, mert mindig szalad, minél melegebb van, annál inkább megy, a hűvös helyet keresi. Hogy mennyire nem kényelmes foglalkozás a pulykapásztoré, mutatja az a lesajnálásként használt szólás is, amit arra a férfira mondanak, kinek felesége magasabb nálánál: *pokolban pulykapásztor lesz, azaz rossz dolga lesz, amint a mesében is a pulykapásztorlányknak van a legrosszabb sora.*

A pulykapásztor ideje május végétől eladásig tart. Őszi vásárkor (okt. 10—14) kezdik a pulykát piacra vinni, eladni. December közepén, karácsony hetében van a legnagyobb szezon. Jézusi vásárkor (jan. 16.) már alig van.

Világháború után a pulykatenyésztés fejlődött. Egy-egy gazdálkodónál 400—600 pulykát neveltek, főleg a fehérret, a tolla miatt. Angliába vagonszámra szállították. A tolla ma olcsóbb a lúdtollnál, de volt idő, amikor egyenlő értékű volt. Újabban keresztyény kiskereskedők is vágnak 150—250 darabot is és autón szállítják közösen Pestre.

A pulykapásztor fizetése a libapásztoréhoz hasonlít. Van, aki egy süldőt kap négy hónapi szolgálatért.

#### A PESZRA.

A libapásztorságból kinőtt 12—14 éves lányból peszra lesz, vagyis a kis gyermek mellé fogadott dajka. Urasan: *pesztonka*. Régebben 9 évestől alkalmazták 15 éves korig. Sokszor azért is elállították,

mert nem szeretett iskolába járni, nem annyira a lecke miatt, hanem mert sült krumplit kellett vinni, ő meg cipót szeretett volna. Némelyiket anyja minden reggel seprűvel kísérte az iskola sarkáig, otthon meg a hétágú csapóval is megverte, még se ért semmit se. Mikor a szülők látták, hogy haszontalan erőltetik, levették az iskolából és elállították peszrának. A nem rendes magaviseletű családból való lány nem szeret szolgáló lenni, elállítják hát peszrának.

Leginkább városi lányokból lesz, tanyaiakból ritkán. Úgy mondják, hogy születni kell rá, mert a kis gyereket dajkálni, etetni, itatni s ha összepiszkolja magát, takarítani kell, azonkívül szórakoztatni, játszani vele, dalolni neki, különben nem való peszrának. A csacska, beszédesekek fogadták meg, akiktől megkívánták, hogy tiszták legyenek. Ma is azok kapósak. Mocskos lányra nem bízzák a gyereket.

Régen komendálás útján került helye, de anyja is kereste és mondta mindenkinek, hogy peszránakvaló lánya van. Később, a kilencvenes években már a piacon is fogadtak. Minden időben akadtak lányok, akik olyan helyre szerettek menni, ahol több gyerek is volt, úgy gondolták, hogy ott a táplálék is jobb és tisztábban is tarthatja magát, kötőjét, ruháját is kimoshatja a gyerekekével együtt. De voltak olyanok is, akik városra nem állottak el, csak tanyára, mivel ott nem kell annyi ruha és lábbeli. Volt olyan is, akire az anyja mosott otthon.

A peszrát ezelőtt egész évre fogadták, mint a régi bérekből ki-tűnik, később és ma is hónapszámra, de ha megszeretik, évekig is eltartják. Bére változott a különböző időkben. Székely Péter jómódú kisgazda feljegyzési lajstromában csak két évről találtam peszrabért, a többi: éltesebb asszonyok bemondása.

1836. évben: Nyíri Jutka peszra bére: 6 forint készpénz, két ingváll, egy pöndöl, egy keszkenő, egy pruszlik, egy pár csizma, egy konyhakötő.

1851. évben Kristó Zsuzsanna peszra bére: 12 forint, egy pár csizma, két ingváll, két pöndöl.

1875. évben: 3 forint havonta, kendő, ruha, bakancs.

1876. évben: 15—20 forint, miskóci ruha (sötétkék festett anyag), pántlika, fejrevaló keszkenő, trimfli, puhaszárú csizma vagy papucs.

1892. évben: 20 frt., cipő, fejrevaló kendő, konyhakötő, ruha.

Peszrát olyan család fogadott, amelyiknek vagyoni helyzete megengedte annak tartását; aztán ahol sok a gyerek, vagy pedig az anya beteg, méginkább, ahol az anyát halaszthatatlan dolga erre rászorí-



tóttá, kényszerítette, mesteremberné, piacozó, vásározó asszony; meg az úrféle. Legtöbbnyire jó gazdag meg valóságos úri család tartott ezelőtt peszrát. Tanyai gazdasszonyok is fogadtak, még a kisebb vagyonúak is, mert a sok dolog miatt még szoptatásra is alig telt idő s a kicsivel lenni kellett valakinek, kivált estefelé, amikor az asszony szénagyűjtéskor húzta a gereblyét, a szérűn a szemet tolta össze, meg söpörte. Haladni kellett a dologgal, hogy naplementre» 9 órára, elvégeződjenek.

Előkelőbb és módosabb helyen mindjárt születés után fogadnak peszrát, hogy foglalkozzon a kicsivel. Szoptatás után, ha nem aludt el a csöppség, az anya nyomta a peszrának, hogy altassa el. Ha kevés a teje az anyának, már 6—7 hetes korában peszra kerül a házhoz. Általában 5—7 hónapos gyerekhez fogadják, amelyik még nem tud jámi, de a bölcsőből már ki eshetik örökös mozgolódása közben, vagyis mikor *karonülő*. A peszra kötelessége, hogyha a kicsi felébred, felvenni, megnézni tisztában van-e? Ha ríva ébred, szárazba teszi, ha tovább rí, ringatja a bölcsőben s kedvesen beszél hozzá. Régen karjára vette és úgy beszélt hozzá. A rívós gyereket ma is a karjára veszi, *dacolja*, vagyis a két karján lötyögteti, himbálgatja, rázogatja, *bergeti*, vagyis nyelvével úgy tesz: brrr, brrr, brrr, ha nagyon sír, veregeti a hátán a pólyát, párnát, míg el nem alszik. A két karja majd leszakad az örökös tartásban, mert elvárják, sőt megkívánják tőle, hogy karján tartva sétálgasson a gyerekekkel. Nem könnyű dolog a 10—12 éves peszrának egy év körüli gyereket hurcolászni. Úgy elfárad, örül, ha leteheti. Idős asszonyok mondják, hogy a gyenge lány gyomárfájást kapott az örökös hurcolásban.

A peszra dolga minden reggel azzal kezdődik, hogy napfeljöttkor felkel, magát rendbe teszi; aztán tüzet gyújt és fürdővizet hord, majd melegít a kicsinek, közben a teknőt bekészíti, szappant, dunnáját vagy pólyáját az asztalra, két tiszta pelenkát rá, kis ingét, ruháját. Ha kellő meleg a víz, az anya megfürösztli a babát, majd megszoportatja, a peszra pedig elaltatja. Míg a kicsi alszik, addig a peszra nagyjából kiöblíti a gyerek pelenkáját meg a ruháját, ha pedig nem első éves, kimossa. A gazdasszony mutatja, hogy kell csinálni. Először a pelenkát mossa külön, második lérel már együtt mossa a többi ruhával, a harmadik lével kell kimosni, amikor jó meleg vízzel leönti, a negyedik lérel pedig kiöblíti. Akinek hajlama van rá, ekkor sajátítja el a mosást és kevés mutatással megtanulja. Van olyan peszra is, akinek annyira

rááll a keze, hogy nem is kell neki mutatni, ellesi a nagyobbaktól. Akinek nincs érzéke hozzá, éppenhogy csak kimossa, de nem sok köszönet van benne.

A kimosott ruhát kitereti, ha megszárad, bemangulja még az nap, mert szükség van rá, de meg azért is igyekszik vele, hogy a naplement kint ne érje, mert akkor nem alszik el a kicsike.

Járni is a peszra tanítja, Leteszi a földre, a gyerek elkezd mászni, ha eljut valamely tárgyhoz, ami mellett fel lehet állni, feláll és nézdegél jobbra-balra, mi lesz most? A peszra csalogatja: »gyer-gyer baba«, leguggolva előtte kinyújtott karokkal csaknem eléri, hogyha elengedi is a tárgyat, ami mellett áll, el ne essen, meg ne üsse magát. Addig-addig hívogatja, míg elindul. Esik, potyog a csöppség, de hát nem messze van még az ülepe a földtől, nem üti meg magát annyira, hogy baja legyen. A peszrának állandóan a gyerekekkel kell lennie, ha az nem alszik. Ha alszik is, vigyáz rá, hogy a légy fel ne keltse.

Ha a gyerek állani tud, rendszeren négy—hét hónapos korában állóba állítják, hol nem esik el, mozogni is tud. A körálló annyival jobb, mert abban nem csak áll és topog egyhelyben, hanem körbe-körbe járálhat is. Ha erősödik, nyolc hónapos, egy éves korában tolokocsit vesznek neki s azt tologatja a peszra felügyelete alatt, ki a kocsit fogja, néha a gyerek ruháját hátul. Ha már járál és kívánczik, vagy éppen makrancoskodik, hogy vegye fel, fel kell venni a peszrának. »Hoppá!« kiáltással veszi fel. Nincs az a tornáért lelkesülő ifjú, aki annyiszor hajolna le és venne fel súlyokat, mint ahányszor lehajlik a peszra a hozzászaladó gyerekekhez és emeli fel karjára.

Ha a gyerek elkezd fogzani, 6—8—10 hónapos korában, hajas kenyeret adnak neki s azt szopogatja. Úri helyen violagyökeret rág, mely állandóan a kicsi nyakában csüng pertlin; mesternél, gazdálkodónál szalonnabőrt rág, mely szintén pertlire kötve lóg a nyakában.

Egy éves korában választják el a gyereket és kezdik etetni. Az etetést is rábízzák a peszrára. Régen, ha nem volt teje az anyának, megrágtta a kenyeret, a levesbefőtt krumplit és az apróra megrágott eledelt az apróság szájába tette. Ugyanígy csinálta a peszra is. De volt olyan peszra, kivált akinek szűken adták ki az enivalóját, hogy nem csak megrágtta a gyermek enivalóját, hanem le is nyelte. Ezért keletkezett a szólás: »rági babának, nyeli magának.« Úgyis mondják: »csócsa baba, nyeli dajka«. Elégé általános, rossz szokás

lehetett ez, mert a gazdasszony fogadáskor kikötötte intőleg, nehogy a kicsitől elvegye az enniától!

Az 1880-as években már eléggé elterjedt volt az ernyős gyerek-kocsi, abban tologatta a peszra a gyereket bent a szobában altatás végett, jó időben kint az udvaron, meg az utcán levegőzés céljából.

A peszrának úgyszólván az egész napja, de annak nagyrésze s így egész ideje szórakozásból áll. A gyerekekkel játszani kell örökösen. Alighogy karonülő, beszél hozzá. Kis kacsóit saját kezébe fogva összeütögeti s mondja: *tapsi, tapsi mamának, didit ad kis lányának*, a kicsi örül neki s magától is tapsikol. Aztán *csipi-csókát* játszanak, egymás kezefejét alig tudják megfogni. Majd a gyerek kis ujjait a hüvelyk ujjon kezdve, számlálgatva és megszemélyesítve mondja és mutatja a hüvelykujjon kezdve: »ez elment nyulászni, ez meglőtte, ez hazavitte, ez megsütötte, ez a kicsi megette.« Erre szalad a nyulacska mondás alatt a kicsi tenyerébe mutatóujjal köröket csinál, majd a karján felhúzva, a hóna alatt csiklandozza, mondván: *csik, csik, csik!* mire az jó ízűt nevet, kacag és követeli: na még! Nyakába is felveszi és úgy hurcolja, folytonosan mondogatva, hova mennek most. Később 2—3 éves korban vezetgeti bent az udvarban, kint az utcán, sétányon, népkertben; ilyenkor jobb ruhát vesz magára. Régen, ha a sétából jöttek haza és ahol a házelőtt pad volt, arra leültek, az is szórakozás volt. Sőt az is, ha a színben felültek a kocsi-ra, egyenlő élvezet a kocsikázással. A legnagyobb élvezet a hintázás volt, talán mert akkor még nem volt minden háznál hinta. Játékot is csinált a peszra és pedig a fiúknak ostort, gurgulyából kocsit, kukoricacsutkából malacot, ólat; a lányoknak rongybabát, babaruhát, babapárnát, nyoszolyát, papírból madarat. Sok lány peszra korában a babaruházással tanult meg varrni. Anyjától is látta, gazdasszonya is mutatta. A peszrával sok helyen már foldoztatnak is. A legtöbb kicsi nagyon szereti, ha a peszra dudolgat-dalolgat neki, így, figyel rá, mintha értené; később meg a mesét kedveli. Ez még a dudolásnál is nagyobb élvezet. A jó peszra nem fogy ki a meséből, nem csak a mástól hallottakat mondja el, hanem maga is csinál, leginkább a környezetből merített természeti jelenségek színesített, módosított változatait. Két és fél—három éves korban kezdik figyelni a meséket és hallgatják áhítattal, szájátva. Délutánonként a fűvön ülve néha több gyereknek is mesélt, akik élvezettel hallgatták a kis bárányról,

kakasról, fűjről szóló rövid meséket. Boldog volt, aki a peszra mellé ülhetett, vagy a kezét foghatta. A fűjről ezt mondta a peszra a kicsiknek: Pittypalatty, én fűj vagyok, ha a vetésbe vagyok, akkor én ott jól élek, de a vadásztól félek. — A kakasról ezt: Kukurikú, jó reggelt, mond a kakas: nap felkelt, gyermekek is keljenek, és ne restelkedjenek! A 3—4 éveseknek a tündérmeséket mesélte, Hamupipóké, azután olyasvalamit, ami most van folyamatban. Pl. nyáron, amikor a szegény ember keresi a kény érnek valót, mesél a kenyérsütésről. Este, vacsora után, lefekvés előtt is kell mesélni, sok esetben dalolni, úgy alszik csak el a kicsi. Ha nem akar elaludni, ijesztgeti, hogy jön a mumus; kopog, elváltoztatott hangon beszél: hol van az a rossz gyerek, aki nem akar elaludni? Nem mindenik peszra ijesztgeti a gyereket, hanem szép mesével altatja el. Tündérmese: Volt egy tündér királyfi, kinek a szája cukor, a szeme csillag volt. Hunyd le a szemedet (a peszra a babának mutatja) s mikor megjön az aranyhintó, azon elmegyünk kis csillagokat szedni. Te hajtod az ezüst ostorral a lovakat. —Addig mondta neki, míg a baba elaludt. Ha elalszik a kicsi, a peszra is lefekszik. A megbízható lány bent a szobában alszik a díványon vagy a szalmazsákon, hogyha éjjel valami baj előadja magát, segítségre legyen. Kivált a beteghez éjjel is és több ízben is fel kell kelni.

Aki szereti a gyereket, a folyton együttlevés és foglalkozás, kedves bánásmód által úgy magához szoktatja a kis gyereket, hogy az jobban szeret a peszrához menni, mint az anyjához. Azért mondják, hogy sokszor a peszra jobb a rossz anyánál. A jó peszra hűséges, annyira szereti a kicsit, hogy vele foglalkozik az esetben is, ha vele gorombán bánnak.

A rossz peszra elhanyagolja a gondviselést, elveszi a gyerek ennilalóját, alig ad neki egy-két kanállal, azért a gyerek mindig rí. Arra is képes, hogy mikor nem látják, nagyokat csíp rajta, még meg is üti, hogy erősen ríjjon s az anya elvegye tőle szoptatni. Csak a pénzt szereti eltenni. Nem megbízható, se szavában, se tettében. Csak magával törődik. Akadt olyan is, aki eltervezte a kicsit.

Bármilyen is a cseléd, szerencsétlenségek előfordulhatnak mind a jónál, mind a rossznál. Mert véletlen, pillanatnyi gondatlanság; és a kicsi kivágódik, kiugrik a peszra kezéből; ha nem jól fogja: elejti. Néha nem is lesz semmi baj. Hamarabb megesik a szerencsétlenség a gondatlan hanyag dajkánál, aki ha elejti, könnyen nyo-

morékká teheti. Ha a fejére esik a kicsi, dadogós, nyekögös lesz, ha fejelágyára esik, soká tud beszélni, ha derekára esik, görbe lesz, szerencsétlen esés következtében kimegy a helyéből, vagy eltörhet a karja, lába, hátgerince. Ilyenkor aztán elküldik a lányt.

Ha a gyerek alszik, a peszra háztartási dolgot végez, kivált ha nagyobb: takarít, segít mosogatni törülgetni, súrol, vizet húz, tűzrevalót készít be. Ezenkívül rászoritják a pörnyehúzásra, hogy felmossa, mázolja, locsolja az ereszalját, pitart, szobát, sőt még a csizmát, cipőt is ki kell subickolnia, ezenkívül még a főzésnél is segítenie hámozással, zöldségek tisztításával. — Tanyán meg a libához, disznóhoz is kiküldik. Rendes helyen azonban csak a gyerekekkel foglalkozott s ha a kicsi aludt, a nagyobbakat szórakoztatta, azokkal játszott.

Ruházata: nyáron egy szál szoknya, rékli, rózsaszínű melles és vállfodros fehér kötő. Lábán cipő vagy papucs. Meztláb nem szabad lennie, nagy ritkán engedték meg és csak otthon, nagy melegben. Télen parkett szoknya, félcipő, parkett kendő. Haját két ágra kellett fonnni és hátul összekötni, hogy a kicsi ne húzhassa. Feje hátra bekötve. Ha sétálni ment, nyakában rojtos kendő (1900) ünneplő kötő, fejrevaló kendő, hajában pántlika fonva, lábán trimfli, cipő, papucs. A peszrának szépen tisztán kellett járni.

A peszra ugyanazt eszik, amit a család, de neki a konyhában külön adnak, ott is fogyasztja el. Régen az asztalnál a gyerek mellett evett, a gazdasszonytól tanult modort, bánást.

Jó helyen megbecsülik a peszrát, úgy gondolkozván, hűségesebb a gyerekhez, ha meg van elégedve. Azt meg jól tudják, hogy a rossz bánás miatti haragját a gyereken szokta kitölteni. Jó helyen kizárólag a gyerekekkel kell neki foglalkozni, más munkára nem kényszerítik. Kedveznek neki az étkezésnél. Országos vásárcor vásárfiát kap: rokolyát, keszkenőt, papucsot. Az igazi gazdasszony még a fejét is megnézi, férges-e? Arra is gondol, hogy a lány betöltvén 12—14 esztendejét, nemileg érett lesz, eljön a *virágzás* (menstruatio) ideje, hát felvilágosítja, megmondja neki előre, mi fog következni s miért van az. Nagy esemény ez a lány életében előre tudva is, hát még aki mit sem tud róla. Akivel nem törődik gazdasszonya megijed, titkolja, utcán is elcsöpögteti, szégyenében ingét feltüzezi, árnyékszékbe dobja. Régen, parkett alsószoknyát vettek az ing alá. Két három évi peszrázkodása alatt éretté fejlődik a lány.

Van azonban sok olyan rossz hely, ahol éhezni hagyják a peszrát, azzal se törődnek, ha a kis gyereken tölti ki a mérget. Bár csak *elbojtaná!* (elpusztítaná) — Óhajtják titokban. Még mondják is: mér nem vágod e földhön, hogy nő ordítson! Ilyen helyen megkövetelik, hogy mosson a gyerekre. Fürösztteni is neki kell. Tanyán még a liba mellé is kiküldik és más gazdasági és háztartási dologra is felhasználják. Ezt mutatja a már említett városi Napi események jegyzőkönyve 1853 július 21-iki bejegyzése: »Bakos Ferencné 13 éves leányát *gyermekdojkanak* adta Takács Mihályhoz, mivel a lány gyengesége miatt a lucernát összerakni nem tudta: elverte.«

Meg kell még említeni azt is, hogy bár a peszraság idejére esik a nemi érettség, ebben a korban még nem szokott csintalankodni a valamirevaló lány. Nagy ritkán fordul elő, hogy a gazda elcsábítja a korán fejlődő szép személyű lányt. Olyan is megtörtént már, hogy a gazda annyira beleszeretett a peszrába, hogy elvált hitestársától és feleségül vette a fiatal dajkát.

Peszrája tulajdonképpen csak három éven aluli gyerekeknek van. Sok helyen azonban, kivált tehetősebb gazdánál tovább is ott marad, de ekkor már nem peszra, hanem szolgáló lesz. Ha óvodába jár a gyermek, elvezeti, délfelé érte megy. Ha nagyon hozzászokott a gyermek a peszrájához nem is hagyhatja ott, hanem meg kell várni, míg haza engedik az óvodásokat. Jómódú és úri helyen akkor engedik el a peszrát, ha feladják iskolába a gyereket.

Legtöbb helyen 2—3 évig van a peszra, vagyis míg 15. életévét be nem töltötte, aztán szolgáló lesz.

A lány keresetét egyik szülő gyereke ruházatára fordítja, a másik eldorbézoja.

## A SZOLGÁLÓ.

Az a kor, amit a nő mint szolgáló tölt el, a szegény asszony életének az előkészítő tanfolyama. Ez alatt az idő alatt tanul meg mindent a később bekövetkező életre. Mint ahogy mindenki, úgy a nő is egész életén gyarapítja az ismereteit, de az alap mindenkor az marad, amit ez előkészítő tanfolyamon szerez. Nagyon fontos ez a népelet kialakulására nézve a régi értékek továbbadása által, mert a társadalomnak éppen ez a rétege viseli eljövendő házassága idején az anyai szerepet. Míg a béres renden levő férfiak leginkább, sőt szinte kizáró-

lag fizikai munkát végezve, inkább tanítják gyermekeiket, addig a nők — itt a szolgáló rendhez tartozók — inkább nevelnek, mert mint (leendő) édesanyák lelkiséget, erkölcsöt adnak tovább az utánuk következő nemzedéknek. Minden kor erkölcsi nívójának kialakulása nagyobbik részben a nő magatartásán épül fel. Ezen sarkigazságokra való tekintettel kell elbírálnunk a szegény asszony leányának s a szegény asszony életének minden mozzanatát. Amikor a szegény asszony lánya végighalad a kezdő-, kis-, nagy-, öreg- és mindenesszolgáló életfokozatokon, akkor gyakorlati tapasztalatok által ismeretekben meggazdagodva, erkölcsében és lelkiségében megállapodva, kikristályosodva kész és érett arra, hogy az asszonyi rendbe belépjen. Ezekon a fokozatokon nem mindeki halad végig. Kivételek vannak. De az élet útjára szükséges alapismereteket itt szerzi meg.

#### a) *Kis szolgáló.*

Sorrend szerint peszrából lesz a szolgáló, de nem mindig. Amint nem minden esetben lesz libapásztorból peszra, úgy a sorrend is változik. Némelyik lánynak nincs is kedve és hajlama kis gyerek dajkálásához, más meg, ha akarna is peszra lenni, nem kap kis gyerekes helyet, hát elállítják szolgálónak, vásárhelyi szólással *kis cselédnek*.

Szegénysorsú paraszt család gyermekéből lesz a szolgáló. Nemcsak azért állítják el, mert sokan vannak odahaza és nem tudják eltartani, hanem hogy a növekedő lány apródonként beszerezze mindazt, amire szüksége van: mindennapi ruházatát, azonkívül amire szüksége lesz férjhezmenés idején: törülközőt, szakajtót, abroszt, tollat stb. Hogy élelmét megszerzi, azzal természetesen szülein segít, hisz elsősorban ezért állítják el. De azért is, mert a szolgáló már több bért kap, mint a liba- és pulykapásztor, meg a peszra. Ekkor már elmúlt 12 éves, nem jár iskolába. A szülők régen is, most is úgy gondolkoznak, hogy a *szegény embőr gyereke nem illik az utcára*, ne szaladgáljon hát ott naphosszat hiába, hanem vegyék valami hasznát. Nem sok szülő van olyan, aki ne sajnálná kiadni a házból gyereket, de elállítják a szigorúbb bánás miatt, hogy parancsoljanak neki, hogy tanulja az életet, a szegény sorsot, a tűrést, a szenvedést.

De a lány is vágyakozik, nem annyira a szolgálóért, hanem azért, mert a másik lányon jobb ruhát lát. Mondja is anyjának: »milyen

szép ruhája van Julcsának!» »Én is vöszök, — biztatja anyja — ha elállasz, mert így az apád keresetibül nem telik.« Aki még nem volt szolgálatban, örül az elállitásnak, főképpen a jövő szép ruhának.

Régen híre se volt, hogy piacon fogadják a cselédet. A 60—70-es években még a bejáróasszony komendálta, vagy legtöbbször maguk ajánlkoztak. A tanyáról is bejöttek előre, már karácsonykor a gazda házához az anyjuk, esetleg apjuk kíséretében. Akkor még nem fogadtak meg ismeretlent. Más világ volt. A szegény emberek nem mentek napszámba, hanem bejártak a jobbmódú házakhoz, oda, ahol nyomtattak, ahol a kenyerüket megkeresték. Dolog mindig volt a háznál. Adtak nekik véka búzát, mikor mit. Ledolgozták. Az ilyen állandó munkás emberek — némelyik gazdának 20—30 is volt — leánygyermekéből lettek szolgálók. Nem is változott akkor még hónapoként a szolgáló mint ma, hanem 6—8, sőt 10 évig is ott volt egyhuzamban, míg csak férjhez nem ment. Ahogy nőtt a lány, az anyja felmondta évvégén a gazdasszonynak, hogy jövőre megmarad-e adjon még a fizetésen felül egy pár pengőt meg kötöt. Abban az időben ugyan nem a pénz volt a fontos, hanem a ruha. Volt idő, mikor az újév napján tartott bálban fogadták a lányokat, ahová azok elmentek táncolni. Csak a 80-as években jött szokásba, hogy a piacon fogadták a szolgálókat; az első artézi kút előtti járda szélén a nagy utca felől álldogáltak kisebb-nagyobb lányok újév első napjainak (1—5) délelőttjén. Az elállításnál, kivált az első esetben, ott van az anyja is. Ha nem lehet vele, megmondja lányának azt az összeget, ruhaneműt, aminél alább nem állhat el. Később már a lány maga is el tud szegődni.

A szolgálót a gazdasszony fogadja. Ha nagyobb lányt fogad, tekintettel van a férjére, ne hogy elszerezze. Takarost, jó modorút ritkán fogad. Az erejét nézi, bírja-e a kantát. A mozdulatát figyel, pattan-e. De azt is, értelmesen szól-e.

— Eljönne-e hozzánk? Olyan kéne neköm, aki fel tud takarítani, a ház tájékát rendbetartani.

— Föl én — feleli az életrevaló — föl tudom én másutt is takarítani.

— Mennyiért álnál el?

— Kilenc forintért.

— Elég lössz hét is.



Végre 8 forintban megállapodnak. Ezenkívül cipő, papucs és 10 lúd tolla is jár neki. Az első tépést sózzák rá. De ahol 2—3 évig szolgál, második, harmadik tépést is adnak. Ha kevesebb a pénz, ruhával egészítik ki.

A gazdasszonyok jönnek-mennek és nézelődnek az álldogáló lányok közt, azt vigyázzák, milyen idejű, erejű, növésű, kinek milyen fel-lel meg a céljaira. Egyik asszony, amint meglát egy jóképű kislányt tiszta ruhában, azonnal megszólítja az anyját:

— Elállítja a lányát, néni?

— El.

— Mit kér?

— 30 forint, ruha, cipő, kötő, keszkenő mög egy szál pántlika.

— Sok az egy ilyen kis lánynak. Nem dolgozik mög érte. Könnyű hely lösz mi nálunk, nem köll se tehenet fejni, se ez, se az, csak az a kis söprögetés.

— De milyen drága a ruha! A papucs is lémönt a lábárúl, fejrevaló kendője sincs.

— Mikor az idő javul, jár meztláb. 24 forintot mögígérök.

— Az kevés lösz.

Mind a kettő enged: megalkudnak. Foglalónak ad a gazdasszony 50 krajcárt. Megegyeznek abban is, mikor megy helyre. Egy-két napot rendesen kialkudik az anya, míg a lány ruháját rendbe hozza. Vesznek papucsot és kötőnek valót. A viselteset megfoldatja a lánnyal.

A kialkudott napon elkíséri az anyja a gazdához, hogy megnézzé milyen házhoz kerül a lánya. Ő viszi a lány motyóját is. Alsó-felső ruhának párjával kell lenni, hogy válthassa. Tehát van benne: két ing, 2 felső ruha, 2 kötő, 1 nyakbavaló kendő, 2 fejrevaló kendő, egy pár papucs, bakancs. Van még fésű, kis tükör, tű, cérna, gyűszű, föltnakvaló. A zsoltár se marad ki meg a kisbiblia. Némelyiknél van újságból kivágott Kossuthkép, meg virágképek. Elmaradhatatlan a színes, cifra papír, ami a lánynak tetszik, amilyent nem látott és éppen ezért nagyon becses és értékes. A házhoz menet inti a jó magaviseletre, szófogadásra. Különösen lelkére köti: »a ruhádra vigyázz, lé né piszkold. Ha elmosogattál és van egy kis meleg víz, mosd ki a kötődöt! Ha elszakad a ruhád, varrd mög, ahogy tudod, ha nem tudod, kérdözd mög!« Bent a háznál a gazdasszonyt is felkéri: »lögyön szíves ügyéljön rá; figyelmeztesse, hogy mindön röggel mosdjon, fűsülködjön, né lögyön piszkos szolgáló.«

— Attúl nē féljön, hogy nehéz helye lösz —vigasztalja az asszony.

— Jó légy, szót fogadj, nē feleslj vissza — figyelmezteti utoljára a lányt. Aztán megcsókolja és ott hagyja.

A gazdasszony kikíséri. Kimenőben is aggodalmát mondja az anya és jó szándékát kéri a gazdasszonynak:

— Keményen nē üssék. Ha gyöngének látja, inkább hozza vissza.

1903 óta a szegedi állami menhelyről is hoznak ki lelenclányt szolgálónak. Fizetését a menhely szabja meg, amit oda kell befizetni is a gazdának. Férfjhezmenés esetén onnan kapja ki a szolgáló amit keresett.

A szolgálót ezelőtt egész esztendőre fogadták, különösen tanyára. Bent a városban, az urak hónapszám szerint is, igaz, hogy nagyon ritkán, amint az a szolgálóbérekéből kitűnik. Csak 1894 óta állandósult a hónapszámra való fogadás, jól lehet a törvény 1876-ban elrendelte. Eleinte esztendőre fogadták, de havonként fizették. A szocializmus terjedésével ugyanis sok szülő arra oktatta lánygyermekét, hogy ne ölje magát a dologgal. A lány hanyagolt, kerülte a dolgot, a gazda meg elzavarta. Ilyen esetben az egész évi bért követelte a lány, amit ki is kellett fizetni. De ha hónapszámra fogadták, csak a havibért követelheti a szolgáló. Aki 1894 után is egész évre állott el, annak részére *bérlevelet* írtak: »Én Kardos János megfogadtam Szőke Julcsát kis szolgálónak egy esztendőre. A bére 48 frt, öltözet miskóci ruha, két kötő, fejrevaló kendő, pár papucs.« Két példányban készült ez, az egyiket, mégpedig a gazda által aláírottat az anya viszi el, amit meg ő ír alá, a gazdánál marad. Bérlevél mindig volt, kötelező hatállyal bírt. A csendőr visszavitte szolgálatába az elsőkött leányt bérlevele alapján.

Városon kezdődött a cseléd alkalmazása, szolgálata; tanyán, kivált régen, ritkán volt. A városi élethez nem kell az a nagy erő, mint a tanyaihoz, kevesebb is elegendő. Van olyan lány, aki azért áll el városon, mert a paraszti dolgot nem szereti. Sok esetben a szülők is féltik lányukat az erős munkától, mert a lány gyengefájú, hogy ne tegyék nyomorékká, városon állítják el kisebbszerű gazdához, kisebb úri helyre, hivatalnokhoz, mesteremberhez, zsidó boltoshoz, kocsmároshoz. Tagadhatatlan, hogy a városi cseléd közelebb van a parádés élethez és a városi szolgálathoz vonzották a lányt a vasárnap délutáni szabadság meg a korcsmai bálák, kivált

mikor haladt a lány az időben. Mesterhez, azért állottak szívesen szolgálatba, mert ott több legény is van és mesteremberhez szerettek férhezmenni, mivel annak élete könnyebb a parasztnál. Sok lány azért nem szeret úrhoz állani, kivált a kisebbszerűhöz, mert ott vékony az ételmezés. Zsidóhoz meg azért, mert az volt elterjedve a 80-as években, hogy vérit veszik, mint Solymosi Eszternek. Általában nagygazda paraszthoz szerettek elállani, ahol van mit enni, meg aztán takaros béres-, kocsis gyerek is van. Sok szülő katolikus helyre szívesebben adta lányát, mert ott a leves után másféle étel is volt, míg református helyen nem mindig. A városi szolgáló rátarti, különösen, aki szolgált más helyen és fel van vágva a nyelve. Még azt is felkérde fogadáskor, hogy van-e peszra, hát bejáróasszony. Kell-e sütni, mosni? A gazda a legtermészetesebb hangon, nyugodtan felel rá, de gúnyolódva: »Na, hát mit gondolsz, mire vállalkozol? Röggel fölkel, szépen mögtisztálgodol, aztán kiviszöd a díványt a kis kapuba, a pad mellé, mer a pad nyomja a s.... d! Aztán ott ülsz addig, még a délebedöt helyedbe kiviszik. Aztán delepsz estig.« Az ilyen nagyocska kis cseléd elállítása is úgy történik, mint aki most áll először, de már ennek az anyja megkérde azt is, hányan vannak. S mikor megtudja, hogy diák vagy legényfiú is van a háznál sokatmondó hangsúllyal figyelmezteti a gazdasszonyt:

— Nehogy elcsábítsák a lányt!

— Lögyön nyugodt, nem lösz sömme baja se.

Kiköti azt is, hogy hónapoként egy napi szabadságot kapjon.

Szolgálóbérek Székely Péter (1809—1891) jómódú kisgazda Lajstromkönyvéből, mely Székely János irodaigazgató tulajdonában van:

1830. évben Kismis Pál leányát megfogadtuk szolgálónak, évi bére: 20 forint, 2 pár csizma, két pár fehér ruha.

1837. évben Mónus Jutka szolgáló bére: 30 forint, ködmen, egy pár csizma, konyhakötő.

1837. évben Tóth Judit szolgáló bére: két ingváll, két pendely, ködmen, rokolya, keszkenő, kötő, pruszlik, csizma, egy kis konyhakötő.

1838. évben Kiss Judith szolgáló bére: 15 forint készpénz, ködmen, 2 kötő, keszkenő, egy pár csizma.

1839. évben Bába Katalin szolgáló bére: 20 forint készpénzben, ing, pendely, 2 konyhakötő, egy pár csizma, keszkenő.

1839. évben Banfffi Zsuzsanna szolgáló bére: 10 forint, egy pár csizma, miskóci lékri, 2 konyhakötő.

1840. évben Oláh Katalin szolgáló bére: 20 forint, 2 ingváll, 2 pendely, 2 konyhakötő, egy pár csizma.

1840. évben Máté Katalin szolgáló bére: 10 forint készpénz, egy pár csizma, ingváll, kötő.

1840. évben Soós Zsófi szolgáló bére: 10 forint, egy pár csizma, pendely, 2 ingváll, konyhakötő, fejrevaló keszkenő, viseltes ködmen.

1840. évben Vas Judit szolgáló bére: 30 forint készpénz, egy pár csizma, egy pár papucs, festett ködmen magyar bőr, 2 pendel, 2 ingváll, 2 konyhakötő.

1841. évben D. Nagy Sára szolgáló bére: 30 forint, 2 pár csizma, egyik fejelés, sárga rékli, négyforintos keszkenő, 2 konyhakötő.

1842. évben Molnár Mária szolgáló bére: 24 forint készpénz, 3 ingváll, pendel, rékli, egy pár konyhakötő, egy pár fejrevaló keszkenő, 2 pár csizma, egyik fejelés, egy pár papucs.

1843. évben Adamik Judith szolgáló bére: 20 forint készpénz, 2 pár csizma, egyik fejelés, 2 konyhakötő.

1843. évben Kiss Erzsébet szolgáló bére: 20 forint, 2 pár csizma, egyik fejelés, ködmen.

1844. évben Kecskeméti Erzsébet szolgáló bére: 20 forint pénz, egy pár csizma, sárga ködmen.

1844. évben Vas Erzsébet szolgáló bére: 24 forint készpénz, egy pár csizma, 2 konyhakötő.

1844. évben Búza Zsuzsa szolgáló bére: 10 forint, egy pár csizma, 2 ingváll, pendel, 2 kis kötő, keszkenő.

1845. évben László Elona szolgáló bére: 15 forint, ködmen, egy pár csizma, papucs, kis kötő, új ing.

1845. évben Gera Erzsébet szolgáló bére: 20 forint készpénz, 2 konyhakötő, egy pár csizma.

1845. évben Tornyai Sári szolgáló bére: 25 forint pénzbér, 2 pár csizma, szoknya, keszkenő, 2 konyhakötő, 3 ingváll, 2 pendel, egy pár csizma.

1846. évben Gera Erzsébet szolgáló bére: 20 forint, 2 ingváll, 2 pendel, 2 kötő, egy pár csizma, ködmen, egy pár papucs.

1847. évben Égető Erzsébet szolgáló bére: 22 forint készpénz, *cic rékli* (cifra, tarka, mosó karton anyag), ingváll, pendel, 2 konyhakötő, fejrevaló keszkenő, egy pár csizma, egy pár papucs.

1848. évben Gera Katalin szolgáló bére: 25 forint, 2 ing, 2 pendel, 2 konyhakötő, keszkenő fejrevaló, 2 pár csizma, egyik fejelés.

1849. évben Gera Katalin szolgáló bére: 25 forint, rékli, 2 pendel, 2 ingváll, 2 kis kötő, fejrevaló keszkenő, egy pár csizma, egy pár papucs.

1850. évben Hézső Mária szolgáló bére: 2 ing, pendel, rokolya, egy kétszél kötő, keszkenő nyakbavaló, rékli, egy pár csizma. Foglalo: 1.25 forint.

1850. évben Dómján Julis szolgáló bére: 20 forint, egy sárga ködmen, egy pár új borjúbőr-csizma, 2 pendel, 2 ingváll, 2 konyhakötő, egy fejrevaló kendő. Foglalo: 25 krajcárt.

1850. évben Gál Zsuzsanna szolgáló bére: 40 forint, egy pár

csizma, 2 pár fehér ruha, festett ködmön, fejrevaló keszkenő, 2 konyhakötő. Foglalóba kapott 25 garast.

1850. évben Kovács Katalin szolgáló bére: 26 forint, 2 pár csizma, pár papucs, festett ködmön, 2 pár fehér ruha, 2 keszkenő, 2 konyhakötő. Foglaló: 30 krajcár.

Nagy Mihók János (1852—1931) gazdálkodó (jelenleg Nagy Mihók János tanár tulajdonában lévő) Lajstromkönyvéből valók a következő szolgálóbérek:

1873. esztendőre megfogadtam szolgálónak Nyerges Erzsit, kinek is bére: 51 forint, egy pár bakkancs, egy téli strimfli, egy pár papucs, 2 pár fehér ruha, 2 konyhakötő, egy miskóci rokolya, egy fejrevaló selyemkendő, 8 font toll.

1875. évre megfogadtam szolgálónak Molnár Esztit, kinek bére: 30 forint, 2 pár fehér ruha, 2 konyhakötő, egy pár csizma és egy nyakba-való kendő.

1876. évre megfogadtam szolgálónak Láda Julist, kinek is bére 60 osztrák forint.

1877. évre megfogadtam szolgálónak Barta Zsuzsit, kinek bére: 55 forint.

1879. évre megfogadtam szolgálónak Boldizsár Zsófit, kinek is bére: 40 forint, egy pár bakkancs, 10 lúd tolla.

1879. évre megfogadtam szolgálónak Balog Erzsit, kinek is bére: 46 forint, egy pár csizma, 2 konyhakötő, egy fejrevaló kendő, egy pár papucs.

1880. évre megfogadtam szolgálónak Szabó Julist, kinek bizonyos bére: 32 forint, 10 lúd tolla, egy pár csizma, 2 konyhakötő, egy fejrevaló kendő, téli.

1880. évben megfogadtam szolgálónak Szűcs Erzsit, kinek is bizonyos bére: 50 forint, 2 pár fehér ruha, 2 konyhakötő és egy pár csizma.

1880. évre megfogadtam szolgálónak Kovács Lidit, kinek is bére: 45 o. é. forint, 10 rőf miskóci ruha, egypár hosszúszerű bakkancs és belevaló strimfli és egy fejrevaló téli kendő.

1881. évre megfogadtam szolgálónak Szabó Julist, kinek bére: 51 forint, 10 lúd tolla, 2 konyhakötő, 2 rőf pántlika és egy pár papucs

1881. évben megfogadtam szolgálónak Szűcs Sárít, kinek bére: 52 forint, 2 konyhakötő.

1881. évre megfogadtam szolgálónak Farkas Etelt, kinek bére: 36 o. é. forint, 2 konyhakötő.

1882. évre megfogadtam szolgálónak Zsarkó Julist, kinek bére: 36 forint, 2 pár fehér ruha, egy miskóci ruha, 2 konyhakötő, egy fejrevaló kendő, téli, egy pár hosszúszerű bakkancs, egy pár strimfli.

1882. évre megfogadtam szolgálónak Olasz Katit, kinek is bére: 35 forint, egy miskóci ruha, egy téli fejrevaló kendő, 2 konyhakötő és egy pár hosszúszerű bakkancs, bele téli strimfli.

1882. évre megfogadtam szolgálónak Fazekas Máriát, kinek is bére 4 forint egy hónapra.

1882. évre megfogadtam szolgálónak Kaszap Annát, kinek bére 4 forint egy hónapra.

1883. évre megfogadtam szolgálónak Magyar Máriát, kinek is bére: 35 forint, egy pár bakkancs, 2 konyhakötő.

1883. évre megfogadtam szolgálónak Matuzsik Máriát, kinek bére: 55 forint.

1884. évre megfogadtam szolgálónak Nagy Borcsát, bére: 36 o. é. forint, 2 pár fehér ruha, egy miskóci ruha, nyakbavaló kendő, fejrevaló kendő és egy pár bakkancs, strimfli.

1884. évre megfogadtam szolgálónak Zsarkó Julist, kinek is bére: 50 forint, 2 pár fehér ruha, 2 konyhakötő, egy fejrevaló kendő, egy pár papucs és egy pár nyári strimfli, 5 font toll és még külön 2 forint ára.

1885. évre megfogadtam szolgálónak Horváth Markovics Juliannát, kinek is bizonyos bére: 40 forint, 4 font toll, 2 pár fehér ruha, egy konyhakötő, egy pár bakkancs, strimfli, fejrevaló kendő.

1885. évre megfogadtam szolgálónak Ballá Máriát, kinek is bizonyos bére: 50 o. é. forint, 5 font toll, 2 konyhakötő.

1886. évre megfogadtam szolgálónak Kovács Juliannát, kinek bére: 40 forint, 4 font toll, 2 pár fehér ruha, 2 konyhakötő, egy pár csizma, egy fejrevaló kendő.

1886. évre megfogadtam szolgálónak Arдай Juliannát, kinek is bizonyos bére: 57 forint, egy pár bakkancs és belevaló strimfli, 2 konyhakötő.

1887. évre megfogadtam szolgálónak Kádár Esztert, kinek bére: 50 o. é. forint, egy pár cipő és 2 konyhakötő.

1888. évre megfogadtam szolgálónak Kis Katalint, kinek is bére: 44 forint, egy pár papucs és 2 konyhakötő.

1888. évre megfogadtam szolgálónak Ballá Marit, kinek is bére: 45 o. é. forint, 2 font toll.

1888. évre megfogadtam szolgálónak Kristó Rózait, kinek bére: 46 forint, 3 font toll, 2 konyhakötő.

1889. évre megfogadtam szolgálónak Gulyás Erzsit, kinek is bizonyos bére: 46 o. é. forint, egy pár bakkancs, bele téli strimfli, egy fejrevaló keszkenő, 2 konyhakötő.

1889. évre megfogadtam szolgálónak Török Zsófit, kinek is bizonyos bére: 42 o. é. forint, 4 font toll, egy pár cipő.

1889. évre megfogadtam szolgálónak Szilvási Julist, kinek is bizonyos bére: 50 forint, 2 konyhakötő, bakkancs.

1890. évre megfogadtam szolgálónak Pál Juliannát, kinek is bizonyos bére: 55 forint, egy pár bakkancs, egy pár strimfli, fejrevaló kendő, 2 konyhakötő.

1890. évre megfogadtam szolgálónak Fenesi Rozáliát, bére: 40 forint, egy fejrevaló kendő és konyhakötő.

1891. évre megfogadtam szolgálónak Kasza Lídiát, kinek bére: 50 o. é. forint, 4 font toll, egy pár papucs, 2 konyhakötő.

1892. évre megfogadtam szolgálónak Szarka Rózáit, kinek bére: 50 forint, 10 rőf miskóci ruha, egy pár papucs, bele strimfli.

1892. évre megfogadtam szolgálónak Varga Zsófiát, a bére 45 o. é. forint.

1892. évre megfogadtam szolgálónak Gál Juliannát, a bére: 50 o. é. forint, egy pár papucs, 2 konyhakötő, egy pár strimfli.

1893. évre megfogadtam szolgálónak Dezső Erzsébetet, a bére 48 forint.

1893. évre megfogadtam szolgálónak Pető Marit, a bére: 56 o. é. forint, 2 konyhakötő, egy pár papucs, bele strimfli.

1894. évre megfogadtam szolgálónak Dezső Erzsébetet, kinek is bére: 56 o. é. forint, 2 konyhakötő, papucs.

1895. évre megfogadtam szolgálónak Tóth Viktort, a bére 56 o. é. forint, 2 konyhakötő.

1895. évre megfogadtam szolgálónak Dezső Erzsébetet július 1-én, 4 forint 50 krajcár havonként.

1896. évre megfogadtam szolgálónak Dezső Erzsébetet, a bére 56 forint, 2 konyhakötő.

1896. évre megfogadtam szolgálónak Égető Rozáliát, a bére 52 forint, 2 konyhakötő.

1897. évre megfogadtam szolgálónak Vetró Erzsébetet 10 hónapra 48 forintért, 2 konyhakötőért, (a vén ludat megtépte 3 forintba.)

1898. évre megfogadtam szolgálónak Saja Viktort, a bére 60 forint% 2 konyhakötő, egy pár papucs.

1898. évre megfogadtam szolgálónak Dezső Erzsébetet, a bére 50 forint, osztrák értékben, 2 konyhakötő.

1898. évre megfogadtam szolgálónak Vetró Erzsébetet, a bére 40 forint, 2 konyhakötő, 1 forint ára rucatollat kapott.

1899. évre megfogadtam szolgálónak Saja Viktort, a bére 63 forint és 50 krajcár.

1899. évre megfogadtam szolgálónak Kerekes Juliannát, havonként a bére 4 forint. Helyre állott január 30-án.

1899. évre megfogadtam szolgálónak Tóth Erzsébetet, a bére havonként 5 forint 50 krajcár.

1900. évre megfogadtam szolgálónak Gulyás Juliannát, a bére 55 forint.

1900. évre megfogadtam szolgálónak Tóth Etelt, havibére 4 forint 50 krajcár, egy pár papucs.

1900 aug. 1-én megfogadtam szolgálónak Csöngöri Esztit, havibére 4 forint és 50 krajcár.

1901. évre megfogadtam szolgálónak Böröczki Juliannát, a bére 54 forint, egy pár papucs, 2 konyhakötő.

1902. évre megfogadtam szolgálónak Böröczki Juliannát, a bére 59 forint és egy pár papucs.

1903. évre megfogadtam szolgálónak Böröczki Juliannát, a bére 50 forint és pár papucs.

1904. évre megfogadtam szolgálónak Kovács Juliannát, a bére 48 forint, 2 kötő.

1905. évre megfogadtam szolgálónak Dómján Zsuzsannát, a bére 42 forint.

1906. évre megfogadtam szolgálónak Dómján Zsuzsannát, a bére 96 korona, azaz 48 forint és egy pár papucs (rucatollért 1 korona).

1907. évre megfogadtam szolgálónak Bereczki Rozáliát, a bére 55 forint, vagyis 110 korona.

1908. évre megfogadtam szolgálónak Józsa Juliannát, a bére havonként 9 korona.

1908. évre megfogadtam szolgálónak Kun Rozáliát, a bére 10 korona.

1908. évre megfogadtam szolgálónak Dani Rozáliát, a bére havonként 11 korona.

1909. évre megfogadtam szolgálónak Dani Rozáliát, a Kre havonként 10 korona.

1910. évre megfogadtam szolgálónak Bugyi Máriát, a bére havonként 10 korona.

1901. évre megfogadtam szolgálónak Tóth Annát, a bére havonként 9 korona.

1912. évre megfogadtam szolgálónak Tóth Máriát, a bére havonként 8 korona.

1913. évre megfogadtam szolgálónak Erdős Jusztit, a bére havonként 13 korona, helyre jött január 12-én.

1914. évre megfogadtam szolgálónak Erdős Jusztit, a bére havonként 7 forint.

1915. évre megfogadtam szolgálónak Erdős Jusztit, a bére évenként 170 korona.

1916. évre megfogadtam szolgálónak Erdős Jusztit, a bére 186 korona.

1917. évre megfogadtam házi cselédnek Erdős Jusztit, a bére évenként 228 korona.

1918. évre megfogadtam házi cselédnek Erdős Jusztit, a bére évenként 400 korona.

1919. évre megfogadtam házi cselédnek Erdős Jusztit, a bére évenként 720 korona.

1919. évre megfogadtam házi cselédnek Erdős Jusztit, a bére évenként 720 korona.

1920. évre megfogadtam házi cselédnek Erdős Jusztit, a bére évenként 1.000 korona.

1921. évre megfogadtam házi cselédnek Erdős Jusztit, a bére havi 3.000 korona és pár fatalpú papucs.

1922. évre megfogadtam *mindenes házi cselédnek* Galambos Juliannát, havi bére 300 korona, bőrtalpú papucs, egy pár harisnya.



1922 szept. 1-től megfogadtam házi cselédnek Kis Lídiát, a bére havi 600 korona.

1923. évre megfogadtam házi cselédnek Zsótér Máriát, a bére havi 3.000 korona, egész évre 36.000 korona, egy öltözet festő ruha, «gy pár papucs, egy pár harisnya.

1924. évre megfogadtam *mindenes házi cselédnek* Kovács Erzsébetet, bére havonként 20.000 korona, 2 pár cipő, fél és hosszúszerű, 2 öltözet ruha karton és szövet, kötött kabát, 2 p ár harisnya és 50 kilógramm búza.

1925. évre megfogadtam *mindenes házi cselédnek* Kiss Lídiát, a bére havonként 1 mázsa búza érték.

1926. évre megfogadtam *mindenes házi cselédnek* Kopornyik Etelt, kinek bére havonként 1 mázsa búza érték piaci ár szerint.

1927. év ápr. 10-től megfogadtam *mindenes házi cselédnek* Császár Juliannát, kinek bére havi 300.000 korona, azaz 24 pengő.

Az elsorolt bérekből látható hogy volt idő, mikor pénzfizetése nem volt a szolgálonak, csak alsó- és felsőruhát, meg lábbelit kapott. 1837. évből van itt rá példa, de nagy idejű asszonyoktól tudom, hogy az 1860-as években sem volt ritka; főleg a kis szolgálonak pénzfizetése.

Szokásban volt régen, hogy alsó ruhát fehérneműt adtak a szolgáltó bérébe, az 1800-as évek elején gyakrabban, kisebb mértékben 1890-ig, ekkor megszűnt. A felső ruha mindig hozzátartozott a szolgáltó béréhez, 1900-ban maradt el, de 1920-ban újra szokásba jött.

A ködmen is tartozéka volt a szolgáltó bérének, egész 1848-ig, azután már ritkábban fordul elő.

Lábbelin csakis csizmát értetted. Bakancs 1873-tól 1890-ig említetik.

Libatoll a felsorolt bérek között 1891-ben szerepel utoljára, pedig fontos szerepe volt mindig a lány kiházásításában.

A legkisebb fizetés 10 forint volt évente, a legnagyobb 60—80 forint. Az előbbiből egy hónapra esik 83 krajcár, az utóbbiból 5—6-66 forint.

A kezdő kis szolgáltó (7—10 éves), vagy ahogy Hódmezővásárhelyen találóan mondják: *pörnyevágó*, még nem sokat lendít a háznál, annyi ereje van csak, hogy mikor tüzel a tűzhelyen, a piszkálóval ráüssön a pörnyére. Ez a legkisebb cselédmunka, melyhez se erő, se tudomány nem kell. Olyan báméskodó, kis piszkos, ügyetlen ő még, aki megelégedésre nemigen tud semmit se elvégezni. Az ügyes természetesen ekkor is kiválik tisztaságával.

Ilyen kis lányt olyan helyre fogadnak, ahol az asszony gyenge, beteges és kicsije is van, tehát sok a szaladgálni való. Van, aki kényelemből, van, aki fősvénységből fogad, mivel az ilyen kis lánynak

még keveset kell fizetni, és mindenre szeretnék felhasználni. Pedig az ilyen gyereklánnyal örökösen vele kell lenni, úgy is elfelejti mit kell csinálnia, alig hangzott el gazdasszonya szájából a parancs. Mégis sok asszony inkább kínlódik vele, csak azért, mert olcsó. Fogadnak oda is, ahol öregasszony van a háznál, azért, hogy ne legyen egyedül. Ilyen helyen jóformán nincs is dolga, kinyitja a nagy kaput, ha jön a tanyáról a kocsi, azután meg becsukja; az öreg asszonymak helyébe visz mindent, amit kér. Behozza a seprűt, lapátot, kiviszi a szemetet, aztán a pörnyét a katlandból, sparhetből. Vizet hoz, néha boltba küldik. Örül, ha felseperheti a házelejét s a lábbelit megtisztíthatja. Hiába van kevés dolga, mégse szereti a szolgálatát, mert az öreg asszony mellett unja magát.

A szegény asszony kis szolgáló korában kezdi tanulni azokat a házi dolgokat, melyekre asszony korában szüksége lesz. Bár még a gazdasszonya mellett segítségképen dolgozik, apródonként rá kell szoknia a munkára, melyre hivatása és a megélhetés egyformán kényszeríti. Különösen a kisebbszerű (25—30 holdas) gazda házánál sajátít el sokat, mert úri helyen csak szaladgáló szolgáló, küldözgetik ide-oda, kútra, boltba, piacra, ismerőshöz, rokonhoz. Takarításon kívül csak a mosogatás, krumplihámózás, zöldségtisztítás meg a lábbeli »pucolás« a dolga. Nem is kívánnak többet 10—12 éves lánytól. Első esztendőben természetesen még nem végzi mindazokat a tennivalókat, melyeket alább elsorolok, de a második, harmadik évben már rászorítják fokozatosan mindarra, amit idejéhez képest illő tudnia, sőt szükséges. Egyik helyen többet, a másik helyen kevesebbet kívánnak tőle. Az itt következő munkák mindegyike a kis szolgáló kötelessége közé tartozik. Azt kell még megmondani, hogy az ügyes, iparkodó lány, akinek hajlama van a házi dolgok elsajátításához, az első évben is csinálja, sőt ha nem tanítják, látásból is megtanulja a nagyobb lányok dolgait.

Akármilyen helyen szolgál is a kis cseléd, egy napi munkája általában a következő:

Reggel, mikor felkel, felöltözködik. Úri helyen először tüzet rak, aztán öltözik, mosdik. Régen szájából mosdott, utána megtörülközött, majd megfésülködött, aztán hozzáfogott takarítani. Első dolga a kapueleje felseprése. A gazdasszony nézi s ha nem jól csinálja, kiviszi a kezéből és magyarázza: »így fogd a söprűt, ni! Nő a högyivel söpörj, nő azt koptasd, hanem fektesd mög, oszt húzzad, akkor nem

csapod föl a port. Arra is vigyázz, hogy a faltövéhez né verd, mert lehull a mész. Nē a földet söpörd, hanem a szemetet l — Úgy ni, ládd, hogy tudod« — biztatja a gazdasszony, pedig a kis cseléd talán még nem is a legjobban csinálja. Sok kis lánynak mutatni se kell, látta otthon anyjától vagy mástól és úgy kezéreáll, hogy a felnőttnek sem jobban. A kapueleje felseprése után a házelejét is felsepri ugyan így. Majd felocsolja a felsepert részeket. Ahol egy-két malac van, a gazda által elkészített ennivalót, kevertet odaadja. Az aprójószág nak vizet tölt. Némelyik erősebb, ügyesebb lány a mosdóvizet is bekészíti, a lábbelit megtisztítja, ruhát kikeféli. Mikor gazdasszony a vagy a nagy szolgáló ágyal, az éjjeli edényeket kiviszi az árnyék székbe és vizet önt beléjük, hogy szaguk ne legyen. Úri helyen a szőnyegeket kihordja és ha bír vele, kirázza. Aztán reggelizik. Reggeli előtt vagy után, ahogy az idő engedi, a szobát kisöpri. A gazdasszony szemmel tartja s ha nem jól végzi, rászól: »Nē csak ott söpörj, ahol a papok táncolnak (vagyis ne csak a ház közepén), hanem nyúlj be az ágy alá is. Az ajtótúl befele söpörj, mert a szöröncsét kisöpröd! A középre söpörj! Nē hagyj el a szemetet! Húzzad, nē csapd!« Sepregetés után törülgeti a bútorokat a portól. Majd behordja a szőnyeget délelőtt 9—10 óra között, fűvet vág a csirkének, aprójószágnak, a malacoknak ivóvizet önt a dézsába, mely ezelőtt kampós fakarókkal körül volt karózva. Ma cementvályú van erre a célra. A kertben gyomlál, locsol vagy hegyes késsel, esetleg kis kerti kapával felszurkálja, levegőzteti a földet, mivel locsolás által le van cserepesedve. Ha piacra megy gazdasszonyával, hazaviszi, amit az vásárol.

Ahol kis gyerek van a háznál, néhol annak a pelenkáját, ruháját vele mosatják ki. A gazdasszony mutatja neki, hogy kell mosni, így magyarázza: »Az első lé langyos lögyön, mert meleg lével beleégetöd a piszkot! Jól kimosd! Körmöld mög! Nē a szappant kop-tasd, hanem dörgöld mög jól a ruhát. Haragudj mög rá! A második léből már könnyebben megy. A harmadik lé lögyön jó forró és ha azzal leöntöd, hagyni köll egy kicsit, hogy a forró víz átjárja a ruhát, dagadjon mög benne«. Míg a víz hül, addig a lány enni ad a csirkének. Aztán kimossa a ruhát. Végül kiöblíti hideg vízben.

Nyáron szerdán és szombaton mázolják a szoba, pitar földjét, aztán a házelejét. Kis szolgáló végzi. Eltört kantaaljban, amit máz-lósnak neveznek, újabban mosdótálban, a kertből fekete földet hoz be, vizet önt rá és kék kötődarabbal vagy más ronggyal, letérdelve a

földre, felmázolja a ház földjét simára. Vigyáz, hogy a falat be ne csapja, se a bútort vagy a székek lábát. A házelejét cirokseprűvel mázolja, vagy kopott meszelővel.

Délelőtt 11 óra tájban tűzrevalót készít be, aztán tüzet gyújt. Régen a katlanba gyújtott, de előbb megrakta vagyis egy csóva szalmát dugott bele arra tett csőcsutkát vagy csutkatövet és meggyújtotta. Tüzelt. A főzés körül segédkezik: krumplit hámoz gyökeret, hagymát tisztít és megmossa. A főzés még nem tartozik az ő dolgához, legfeljebb rántást kavartatnak vele. A gazdasszony mondja, mennyi zsírt, mennyi lisztet tegyen a serpenyőbe vagy a kis lábosba, azt kavarja, majd pirosra pirítja. Némely helyen már 15 éves korban rászorítják a gyúrára, egyszerű ételek főzésére. Elküldik ivóvízért. Régen nem kis dolog volt ez, mert legtöbb háznál csak sírkút volt, melynek mocsaras vizétől hideglelősek lettek. Jó vízért tehát el kellett menni messzire. A Szentesi utca végén, mely két kilométerre van a központtól, a Lóki malomnál lévő Korcsik kúton még éjjel is voltak, mert nem került a sor hamarabb. A piaci kútra is kilométerekről jártak vízért. A mosóvizet is karon kellett kantában meghordani. A háznál lévő ásott kútból csak a mosogató vizet vették. Ha valami hiányzik a főzéshez szükséges dolgok közül, a kis cselédet elszalajtatják a közeli boltba. Ahol kis gyerek van, azt peszrálja.

Délben elkészíti az asztalt. Gazdálkodó helyen sokáig a régi szokást tartották, fúrottlábú asztalszéken ettek. Nyáron az eresz alatt, meg az eperfa hűvösében, előbb azonban fellocsoltatták a szolgálóval azt a helyet. Kihordja és rárakja a tányért, kanalat, bicskát. Ezelőtt budli bicskát használtak. Úri helyen kést. Kancsóban, újabban üvegben ivóvizet készít be. Régen vizespoharat nem használtak. Gazdahelyen korsóból ittak. A cseléd külön evett mindig a pitarban, ha kint ettek, félrébb húzódott. Ahogy bevitte az evőeszközöket, ugyanúgy kihordja evés után és hozzáfog a mosogatóshoz. Rendes gazdasszony ott van a mosogatásnál is, gondja van rá, hogy jó meleg legyen a mosogatóvíz, hogy mikor a szolgáló belenyúl, kikapja a kezit: »Hű, fene bele, de meleg! — »Né félj tüle, nem koppóvíz az, nem viszi lé á körmödet!« — bátorítja az asszony. Figyelmezteti: »Verd félre a víz tetején a zsírt, nē mázold el edényre«, de közben azt is megmondja neki: »Vigyázz, el ne törd!« Az elmosott edényeket egymásra borogatja az asztalon. Mosogató után eltörülget, amihez úgy gondolnánk, nem kell különösebb tudomány, de a gazd-

dasszony háromszor is visszaadja a szolgálónak egyik-másik edényt, különösen a poharat, mivel homályos, mindaddig, míg *fényesra* nem törülte. A törülgető ruhának fehérnek és tisztának kell lenni és három naponként változtatni kell, hogy ne legyen zsíros, macatos, különben nem lesz tiszta és fényes az edény. Elrakja az edényt helyére. A konyhát kitakarítja: felsöpri, fellocsolja. A legyet ronggyal kihajtja, az ajtón levő függönyt leengedi.

Gazdahelyen megtörténik az is, hogy a *katlan szájára fekszik a macska*, vagyis nem főznek délre. Ilyenkor a mosogatás elmarad a szolgáló teendői közül.

Ha rendbe hozta a pitart és az ereszalját, a csirkének vizet ad, az aprójószágának füvet vág. Aztán súrolja a padolatot. Padolt szoba úri helyen volt, gazdahelyen még a 80-as években is elég ritka. A deszkás padolatot szombaton szokták súrolni, lúgos vízzel, azért veszik fel kantába szappanfőzékora a sós lúgot. Míg fel nem szárad a padimentum, kisebb-nagyobb ruhadarabokat, nagyobb papírosokat terítették el, hogy be ne mászkáljak a súrolt részeket. Más napokon langyos vízbe mártott ronggyal feltörüli. Mióta téglával meg cementlapokkal rakják ki a konyhaföldjét, azt is lúgos vízzel törülik fel, melytől szép fényes lesz. Ilyenkor, vagyis szombaton, megsúrolja a lócákat, festetlen székeket, meg a számolyszékeket is.

Rendes háznál hétfőn mosnak. Nagymosáskor segédkezik. Odaállítják a mosóasszony mellé a teknőhöz a kis szolgálót is. Némelyik olyan kicsi, hogy nem éri fel a teknőt, két téglát hoz be, leteszi a földre kis lépés távolságra, arra deszkát helyez s csak arra állva tud résztvenni a mosásban. Vagy pedig számolyszékről mos. A mosóné mellett *lötyeköl*. Eleinte a ruhasarkát, később a törülgetőruhákat, végül a fehéret is mossa.

Mosást követő napon mangulják a kimosott és beszáradt ruhát. Ezt csak erősebb lány végzi. Ahol pedig kicsi van, annak a kimosott ruháját naplemente előtt be kell mangulni. Először egyenként *behúzogatja*. A négyszögletest szélein húzogatja meg, más alakúakat szélességében, hosszában, aztán kitergeti az asztalra, a kisebbekből többet is, a nagyobbakat összehajtogatja akkorára, hogy a nyújtófára rátekerhesse. Föltekerés után maga előtt tartván balkézzel a nyújtófát, jobbal a sulyok nyelét fogva, ráteszi azt középen a ruhára és — eleresztvén a nyújtófát — balkézzel is a sulykot, még pedig a vastagabb végét fogja, ránehezedik, úgy gördíti végig a sulyok hosszú-

ságában a nyújtófát. Balkézze mindig visszahúzza maga elé, hogy újra elgördíthesse magától. Ezt a műveletet mindaddig folytatja különböző oldalról, több ízben is feltekervén a ruhát, míg sima, puha lesz. Harmadnap van a vasalás, de ebből a kis szolgáló legfeljebb csak a zsebkendő meg a törülgetőruhák vasalását végzi.

Délutáni foglalkozása az ablaktisztítás, ha arra kerül sor. Előbb vizesruhával törüli, utána, mielőtt megszáradna, szárazra). Aztán elmegy a kútra és meghordja az ivóvizet kantában a karján. Majd az asszonya oktatja: »Varrd mög a kötődöt, nē nyúljon előtted!« Ha ez is megvan, a kicsivel játszik; esetleg gyomlál a kertben.

Estefelé a malacoknak odaadja a *kevert*-et, (moslékkal kevert korpa vagy dara) a csirkéknek is ad. Etetés közben a csirkéket, tyúkokat megszámlálja, megvannak-e. A tojást összeszedi. A kotlót pedig, mely vagy az utcán volt, vagy az udvaron a szalmánál kicövekelve, elengedi, beviszi, elülteti. A kapuelejét felsöpri, fellocsolja.

Ezek elvégzése után vacsorához készíti az asztalt. Megvacsorálnak. Elmosogat, helyi szólás szerint »este örömmel, reggel körömmel«, mert reggelig rászárad. Elrakodik. Míg a gazdasszony ágyai az éjjeliedényt bekészíti. Sok helyen este szokás bevinni a mosdóvizet és a lábbelit is kitisztítani. Lefekteti a kis gyereket. Majd bezárja az ajtókat, ha nincs más, a kaput is és 10 órakor lefekszik. Kisgazda helyen bent hál a kuckóban, vagy a kurta vackon, esetleg a földreterített subán. Úri helyen a konyhában hál, a másik szolgálóval. Nagy gazdánál van alsókonyha, szoba, itt alszanak a cselédek.

Az elsorolt mindennapi dolga évszakok szerint a következőként bővül:

Tavasszal 5 órakor kel. Gyomlál tiszta földben, virágos kertben, eső után a simára levert földet felbodorítja, kis kapával vagy késsel szurkálja, tágitja. Mikor a gazdasszony vagy a nagy szolgáló palántát, ő rakja széjjel egyesével vagy kettesével a paradicsomot, paprikát, kalarábot. Palántálás után a töveket meglocsolja, mindegyikre öntvén egy liternyi vizet. Szőlőt kötöz. Május elején az egykori Hód-tó helyén lévő tóalji szőlőből salyátát, zöldhagymát, retket hoz haza. Úri helyen piacon veszi gazdasszonya, azt viszi haza. Otthon az aprójszágot ajnározza. Kilenc órakor fekszik le.

Nyáron 4 órakor kel, a virágos kertet gyomlálja. A tói földre jár, onnan hozza haza a zöldbabot, salátát, zöldséget, petre-

zselymet, otthon az ujján mutatja, milyen hosszú már az uborka. Ha megnő, hozza azt is, valamint a dinnyét, paprikát, főzetkrumplit (két tő alatt lévő). Régen dinnyeföldre is ment asszonyával. Ahol nagy kert van, ott helyben van mindez. Úri helyen a piacon veszik ezeket. Az ügyes kis szolgálot kisebb dolgokért a piacra is elküldik, aki nemcsak jó árut vesz, hanem alkudozással olcsóért is szerzi meg. 10 órakor fekszik.

Ősszel 5 órakor kel. Ekkor már a szobában esznek és a konyhában mosogat a kis szolgálo. Ilyenkor már egyszer mázol egyhéten csak, ahol földes a pitar meg az ereszalja. Október utolján, november elején egy-egy kicsit fűtenek is, ha az idő úgy kívánja. A fűtés a kis szolgálo dolga. Ezelőtt boglyakemence lévén a házakban, abban szalmával tüzeltek. Arra kell vigyázni s erre minden alkalommal figyelmezteti asszonya, hogy kicsit dugjon a kemencébe és a szalmát jól bedugja, mert ha sokat dug bele és elől hagyja, *kilű*, kicsapódik a láng és könnyen meggyujthatja, nemcsak a pitarva bevitt fűtenivaló szalmát, de saját magában is kárt tehet a láng, arcát, haját, szemöldökét lecsaphassa. Ha a bevitt szalma elég, a tüzes pernyét felnyomja a szénvonóval a kemence oldalához. A kemence elejét meg az ajtóul szolgáló előtét mázlósból sűrű, sárga földdel bemázolja, hogy a kormot befogja s azon frissen három ujjával hullámos vonalakat húz bele és pontokat nyomkod díszül, a *kemence üstökét* (a szája feletti rész) kivirágozza egy ujjal. — Ha kenyeret sűtnék, ami rendes háznál szombaton történik, bekészíti a szénvonót, piszkafát, vödörbe vagy dézsába pemetvizet, sűtőlapátot a pitarba, a házba pedig széklábat, sűtőteknőt, kosarakat. Kenyér-sűtéskor is a kis szolgálo fűt, de ekkor nem úgy kell tüzelni a kemencébe, mint mikor a ház bemelegítése céljából fűt, hanem egyik dugat az egyik oldalban, másik dugat a másik oldalban ég el. A pernyét is kihúzza abból az oldalból, melyben nem ég a tűz, a katlanba. Van olyan életrevaló 12—13 éves lány, aki már dagaszt is. 10 órakor fekszik.

Télen 6 órakor kel. Havat hány és seper; a pernyét a katlanba kihúzza, befűt. A katlanból a pernyét kiviszi a pörnyegödörbe. Varr, horgol, akinek hajlama van rá, *mohakendőt* (sodrott gyapjúból kötött nyakbavaló kendő) köt. A varrást gyermekkorától gyakorolja, a horgolást anyja, gazdasszonya mutatja neki. Sok megtanul fenni. Esténként tollat foszt. Ezelőtt az összegyűlt rongyot elhasigatták, gombolyagba tekerték és megszövezték rongypokrócnak. Disznó-

öléskor hordja a rengeteg vizet. A tűzrevalót beviszi és tüzel. A kisebb darab húsokat hordja be. Szutykos ilyenkor. A hólyagot felfújja, előbb kukoricaszemet tesz bele, majd a kuckóban felakasztja, ahol megszárad. Ez játék lesz a kis gyerekeknek, aki örül, hogy zörög. Ha gyerek nincs a háznál, a hólyagból bácsikának lesz dohányzacskó meg pénzeszacskó. Télen a kis cseléd 8 órakor fekszik le, kivált ott, ahol fősvénykednek a világítóval.

Vasárnap 2—3 hetenként egyszer hazaengedik. Megtisztálkodik, a jobbik ruháját veszi fel s úgy megy haza. Megmondják neki, hogy jószágetetésre vagy vacsorára hazamenjen.

Szórakozásra azonban nem igen van ideje a kis szolgálónak, nagy ritkán, csodaképen leül kézimunkázni. Munkaközben azonban dalol a víg kedvű lány. Szórakozás számba megy az is, hogy hallgatja a szót. A szemfüles szolgáló többet tud a családi dolgokról, mint a gazda. Minden szolgálónak nagy élvezet, ha piacra, boltba, kútra megy és találkozik az utcán a szomszéd vagy más ismerős szolgálóval, összeállnak beszélgetni. Legtöbbször panaszkodnak, hogy mi)yen a hely, a gazda, gazdasszony, megbeszélik, kiadják-e bőven a kosztot, vagy csak egy kis kenyeret, tejet. Hol, milyen helyen alszik, adnak-e jó ágyneműt, vagy gyenge takaró alatt didereg. A városi szolgáló ruházata másféle és tisztább, mint a tanyaié. Van hétköznapló és vasárnapló ruhája, selyem kendő, fehér kötő, slingelt alsószoknya, fűzős cipő, rojtos nyakbavaló kendő. Világ-háború óta másként van minden.

A jó cseléd szófogadó, kötelességtudó, tiszta és megbízható. Az ügyes, életrevaló lánynak híre ment, kapós volt, többet is fizettek neki. Sokat lát az ilyen itt is, ott is, pár év után már nagy szolgálónak is megfelel.

A rossz cseléd szófogadatlan, nem helyesen jár el kötelességében *Kobozi*, vagyis lopkod és dézsmál, amihez csak hozzáférhet. Az ilyen enyves kezűt odébbítják. A lusta nem szeret tisztálkodni, piszkos, le is tetvesedik. A gazdasszonya nyelve örökösen rajta van, de hiába! Ha hibádzott, feleselt, gazdasszonyát megharagította, az asszony a főzőkanállal meg is fenyegette, még nyaklevest is kapott. Ha eltör valamit, az árát kifogják a béréből. 1885-ben Balla Mari szolgáló béréből levonta gazdája a következőket: »Július 10-én eltört egy tálat, 20 krajcár, a nagyházbavaló ablaknak két karikáját, 40 krajcár, két darab dézsát összedűtött, 20 krajcár, egy kis fehér csészét, 10



krajcár, egyszer eltört egy kantát, 20 krajcár, ismét egy tálat, 15 krajcár, egy lóhajtó ostort elveszített, 15 krajcár, a sipkát széjjel-típette a kutyával, 50 krajcár«. A házsártost elküldték. Némelyik cseléd a huncutságra ügyes, de a dolgot nem szereti.

Jó helyen legtöbbször a cseléd is jó. Nem sancolják. Régen közelebb volt a családhoz, *cseléd-család* egyet jelentett. Ha meg voltak elégedve vele, nem engedték el, ott tartották, javították a bérét, emelték a fizetését. De többet is vártak tőle, azt tartották, hogy amilyen szolgáló, olyan asszony lesz.

Rossz helyen a kis szolgáló kiverő volt, ok nélkül is mostohán bántak vele. Szekírozzák. Ha egyedül van, vele végeztetnek mindent. Többet kívánnak tőle, mint amit bír. Űgy mondva: *fát vágnak a hátán*. Dolgoztatják, éheztetik. A kenyeret kézhez szelik, kutyának-való, hulladék ételt vetnek neki. Még a szappant is elzárják, hogy ne tudja a ruháját kimosni. Fésülködni, tisztálkodni se hagyják. Malomba talyicskán tolatják vele az őrnivalót. Télen a piacról hozza-viszi a nehéz podgyászt. Éjfélíg dolgozik, mangul. Fekvő helye: vackon rossz szalmazsák, rongyos pokróctakaró. Ha más dolga nincs, a *pütyörét* (árnyékszék) súrolja. Kifújja a szél kezit, lábát.

Fiatalabb kis cselédet olyan helyre fogadnak, ahol kevés a pénz. Sanyarú élete van itt. Mindenre felhasználják, valósággal hajtják munkája végzésében, keze, lába vérzik. A lelenclányt kisebb gazdánál megkínózzák. Ha valaki szól a szegény lány mellett, az a felelet: »Jó ennek így is — és megmondják, honnan esett ez ki — ögye mög a fene!«

A kis cseléddel, aki még *süldő lány* (13—15 éves) nem történik meg, vagy ritkán, hogy szerencsétlenségbe esik. Bár a világ ráéhezik a szemrevaló lányra. Előfordul azonban, hogy kinyílik az esze olyanra is, amit nem szokás leírni. Ritkán erőszaktétel is lehet, illetve alkalom nyílik rá. Ha a gazda vagy a fiatalúr szemet vetett rá és szerencsétlenné tették, legtöbb esetben elküldték. Akadt olyan hely, ahol kielégítették, sőt arra is volt példa, hogy örökbefogadták a lányt. Ha nem küldték el: kapott valamit. Ha elküldték, hazament és otthon szült. Szülei, ha megverték is érte, de el nem kergették. Űgy gondolkoztak: »Más is volt ebben a napban, mit csináljunk vele U Az öregek nevelték fel a kicsit. Az ilyen gyerek a *fattyú*, közszájon.

A kis szolgálóval az utolsó hónapban jól bánnak, hogy kedve legyen a következő évre is megmaradni. *Kis lányomnak* szólítják és

szépen mondják neki: *gyere fiam*. Vasárnap délutánonként elengedik haza. Megkérdezik tőle, meg marad-e, ilyen formában: hazaviszöd-e mindönöd, vagy itt hagyod? A szolgáló tudja, hogyha megmondja az igazat, hogy nem marad, akkor szigorúbb a bánásmód és amit eltört, annak árát levonják a béréből, azért így játsza ki a gazdáját:

— Majd mögmondja édös anyám. Én maradok.

Ha csakugyan maradni akar, az évutolján a cseléd is jobban viseli magát. De azért hetekkel előbb már számolja a napokat. Az utolsó nap, újév első napján, jókor kel a szolgáló. Batyuját összeköti, csomóban tartja. Iparkodik munkáját elvégezni. Délben jól tartják, hogy otthon ne panaszkodjon. Mosdatják, fésültetik, hogy tiszta, rendes legyen, szülei meg legyenek elégedve. A jó gazdasszony, annak, akit megkedvel, aki megérdemli, annak vesz ajándékba kötöt, trimflit, nagybavaló kendőt vagy ruhát. Esetleg a magáéból ad egy viseltes, de még jó ruhadarabot. Ebéd után, mikor elmosogatott, mehetett haza. Ha betöltötte a 15 évet: nagy szolgáló lett.

Nem minden szegény ember állítja el cselédnek a lányát, kivált ahol egy van, az úgynevezett *anyaeggye*. De ha több van is és a megélhetés valahogy kisikeredik, akkor se állítja el. Ne legyen más kezelése. Otthon is meglesi a dolgot. Nagyon természetes, hogy otthon éppen úgy végzi a napi teendőket, mintha másutt volna szolgálatban, vagy tán még szigorúbban. Már iskolás korában (6—8 éves) befogja édesanyja seprésre, 10 éves korától a mosogatóra. Télen fon. Mindazonáltal több kényelmet élvez.

Aki már szolgált jó és rossz helyen és kiismeri a gazdasszonyok természetét, nem hagyja magát, ha veszekednek vele, hanem visszafelesel, odamondogat. Kivált ha olyan helyet fog ki, ahol az asszony nem rendes. Mindig osztoznak. Bizony sokszor a szolgáló is olyan lesz, mint a gazdasszonya.

Ahogy reggel felkel a szolgáló, már hangzik a parancs:

— Húzd ki a pörnyét, gyűjtsd mög a kemöncében a tüzet! Hónap magad csinálod, én nem kelök föl.

A kis szolgáló alig gyűjt be, az asszony már szalajtatja a tehénhez:

— Vidd ki a dudvát! gyere mindjárt!

Mikor visszajön a lány, nem állja meg szó nélkül:

— De soká gyüttél, elaludt a tűz a kemencében, gyújtsd mög, oszt fűts! A bácsikád csizmáját mög tisztítsd ki!

Még meg se fogta a csizmát, már másikat parancsol. A szobából kiabál ki:

— Hozd be a papucsomat!

A lány beviszi. Asszonya az ágy szélén ülve húzza fel. Közben ilyen kérdésekkel ostromolja:

— Kieresztötted a tyúkot? Hány tojás van? Adtál önni neki? A tojatóba tödd, ott tojjanak. Ténap is mögötte a macska.

A lány kapkod ide-oda, azt se tudja, melyik parancsot csinálja. Még be sem végezte a fűtést, újabb parancs hangzik. Öltözés közben kiáltja a szobából az asszony:

— Adjál a disznónak! Még mög sincs keverve! Miért nem az este kevertél?

Alig tér vissza a disznóktól a lány, kijön az asszony:

— Készítsd a fejőt, hadd mönjek fejni. A bögrébe tögyél egy kis zsírt az avasból, a tehén tögyét mögkenni.

Öt óratájban jönnek a vevők a tejért, várják a fejest, a tejet, az eresz alatt. A gazdasszony a vevők láttára siet a fejővel. Máskor egy liter vizet önt előre a fejőbe, úgy feji bele a tejet, de most a vevők előtt nem lehet, hát parancsolja:

Hozzál a bögrébe tiszta vizet! — Azért mondja, hogy a vára-kozók azt higgyék, tögyit mosni kell, pedig az istállóban önti bele a fejőbe. Az istálló ajtóból visszakiált:

— Készítsd a köcsögöket! — Azért van ez, hadd lássák a vevők, hogy elmosatja a tejesedényt, hogy tisztán kezeli a tejet.

Nemsokára feltűnt a lánynak a tej színe, meg is kérdezte, mikor ketten voltak:

— Néniké, miért olyan ritka, kik színű a tej?

— Jó, édös tej pedig — válaszol az asszony, más fele fordítva a szót.

Mikor egy ízben rájött a lány, hogy a liter víz tej szaporításra kell asszonyának, megmondta a vevőknek. Azok el is maradtak, tudtára adva a gazdasszonynak, hogy nem hordják tovább a tejet, mert vizes.

A vevők távozta után:

— Na, mosogass el! Aztán fogd mög a csirkét, vágd el a nyakát, gyújts tüzet, koppasztani köll!

Még a lány csirkefogással, ölessel van elfoglalva, addig gazdaszszonya odabent pálinkát iszik. Mikor kijön, mondja is mind a két szájaszélével:

— Még sē ég a tűz? Mit csináltál? — Készülj azonnal, a mögmaradt tejet vidd a piacra eladni. De előbb ráméri a tejet, fenyegetőzvé, ha ki nem lesz az általa mondott tejmennység ára, lefogja a hiányt a béréből.

Délre jön vissza a lány, rátámad az asszony:

— Hun vótál ilyen soká? Nem adok önnöd! De azért nyújtja feléje tányérban a csirke lábát, csontos részeit, amelyen hús alig van.

— Azért siessek, hogy a lábát adja.

— Azon van a legtöbb hús, te.

— El is mék én magátul. . .

— Máma még a házat se söpörted ki. Gyere söpörd! Aztán föl köll mázolni. A székök lábát lēmostad-ē mán? — ingerli a lányt, aki még hozzá se kezdett a mázolásához. Behomokold a mázolást!

— A bácsikád csizmáját vasárnapra kivikszold!

Még nem evett délre a lány. Észreveszi ezt az asszony és rámondul:

— Eredj mán, ödd mög az ételt, odatöttem a melegre. — Pedig az asztalon van kihülve, legyek hullottak bele. A lány nem akarja megenni. — Pizskáld ki belőle! — kiált rá — mögöhetöd, az is hús!

Van olyan szolgáló, aki kihajtja a legyeket és valahogy elfogyasztja az ételt. De van olyan szájas lány is, aki szemeközé mondja a gazdaasszonynak: ögye mög nénikém! Sőt olyan is akad, aki az asszonyhoz vágja edényestől az ennivalót és otthagyja a helyet. Az evéssel a szolgálónak sietni kell, mert az asszony kiabál rá:

— Haladj az övéssel! Elmosogattál e mán?

A mosogatás se megy szó nélkül:

— Siess jobban, sarat köll csinálni az egérlyukakat betömködni.

Mógótottad é mán a meszet? A kamrát be köll meszelni l

Semmiféle munkát se tud elvégezni tökéletesen, mert az asszony hajtja, örökösen *csatít rá* (veszekszik). Ha ott hagyja is néhány percre, minél hamarabb visszatér, hogy zaklassa. Hogy beállít a kamrába, a lány megrovásként mondja neki:

— Na, még ilyen (pizskos) kamrát nem láttam. Húszesztendős légypizok is van rajta.

— Honnan tudod?

— Látom. Hisz a gerenda fekete volt a légy piszoktól. Aztán a köcsög se vászon színű, hanem fekete. A tejből pedig rozsdás kanállal szögte ki a legyet, a fölít meg piszkos fakanállal szögte le!

A szolgáló rápirító szavaira az asszony az esteli tejet felkapja, hátrább viszi, hogy azt nem adja a vevőnek, aki tejért jött éppen most. Mégis csak azt vette fel és adta oda.

A lány a kamara falát körül se meszelte, az asszony már rendelkezett:

— Mázold föl! A padokat vidd be, mög köll türülni l

— Sikáló van-e? — kérdi a szolgáló.

— Minek az? Hideg vízzel lemosod, úgy is jó. Könyeret tőszünk rá.

Alig hordozkodik be a lány, küldi kifelé:

— Adj a csirkének, nézd mög a kotlót. De siess, gyün a gazda hazafele, főzni köll vacsorát.

Szalad a szolgáló esze nélkül, hogy teljesítse a parancsot. Befele jövet kötőjében hozza a gyújtót. Asszonya már ezekkel a szavakkal várja:

— Még se vagy kész, gyün a kocsi.

Végre feltesz a bográcsba avas zsírt, mely csakúgy serceg. Keménytarhonyát főz, de *olyan keményet, hogy a macska is táncolhat rajta.*

A hazaérkezett gazda a gazdasszonnyal bent a házban kanalazza a tarhonyát és szopogatja a déli maradék csirkét, a béres és szolgáló az udvaron az eperfa tövében két nappal ezelőtt főtt ételt eszik fanyalogva.

Az edény összeszedése céljából bement szolgálót az asszony küldi mosogatni, de megkérdi:

— Maradt-e?

— Maradt. Odaadtam a kutyának.

— Mögöhetted vóna tē is avval a szép száddal még az anyád micsodáját is.

— Ögye mög nénikém!

— Nem bírok vele, — panasolja a gazdának. *Visszapöntyög* (felel). . .

— Fizesd ki, vagy adj neki egy pofont, — mondja nagy nyugodtan a gazda.

— Vissza is jár abbul!

Erre felfortyan az asszony, kapja a seprűt, kergeti a lány. A ház végénél eléri, megüti, mire az megkapja a seprűt, és s ... re löki az asszonyt. Azzal hazafelé veszi az útját — A jólelkű gazda utána megy, valahogy nagynehezen visszahozza.

Mosogatás után mondja neki az asszony:

— Készíts lisztöt, könyeret sütünk hónapra. A lány bekészít minden szerszámot és szitái. Majd az asszony kovászoláshoz fog.

— Gyere, megtanítalak — szól hozzá — de úgy, ha nem pön-työgsz vissza.

— Köszönöm az olyan tanítást, ahun a gazdasszonynak hull a haja, oszt a kézit se mosta mög nénikém, mikor kovászolni kezdött. Az én tavalyi asszonyom (Baranyiné) mögmosta a kézit, fehér kötőt kötött elébe, fejit fehér kendővel hátra kötötte, úgy fogott hozzá.

— Hiába jóhírű, még se tudott jó könyeret sütni — igyekszik kisebbiteni az asszony.

— Különbet mint nénikém, mer annak a könyere nem úgy nézött ki, mint a bolondkocsikerék, mög aztán akkora vót, hogy ki köllött vágni a kemőnce száját. A nénikémé mög olyan, mint az összesúlykolt sajt!

— De lepényt se tudott.

— Különbet mint maga, mert a legyet nem keverte bele.

— Azért hajította el a részes a kutyának.

— Baranyiéknál a kis lány szalvétával hajította a legyet, még a lepény készült. . .

Az asszony nem tud rá szólni, úgy tesz mintha a kovászolás foglalkoztatná egyedül, de már osztogatja a parancsokat:

— A jószágot elröndözted-é? Eredj a kútra! Ráérsz még lefeküdni. Lē nē feküdj addig, míg a bácsikád csizmáját mög az én cipőmet ki nem tisztítod. Az ajtókat bezárd!

Soha sincsenek egyetértésben, örökösen osztzkodnak. Míg a lány a kúton van, addig az asszony maguknak megágyal, lefeksznek. A szolgálóval nem törődik senki, akinek még rendes fekvőhelye sincs. Egy lócán rossz subadarabon hál, szalmapárna a feje alatt. Ilyen bánásmód mellett nem csoda, ha elhagyják a cselédek a helyet. Minden hónapban másik van, néha kétszer is változik.

b) *Nagy szolgáló.*

Ha a kis szolgáló elérte a 16-ik évet, nagy szolgáló lett belőle. Régen nagy gazdánál meg úri háznál volt nagy szolgáló, ma 30—40 holdas kisgazdánál is van. Fogadáskor a nagyság nem játszott szerepet, az idejét nézték. Megkérdezték tőle, hol szolgált és meddig? Hány családtagra mosott? Hány részes volt nyomtatáskor? Mit tud? Tisztán tudja-e magát tartani? Némelyik, aki már nem első évben áll el nagy szolgálónak, kivált úri helyen, majdnem többet tud, mint a gazdasszonya. Egész évre fogadták az 1890-es évekig, azután lett általános a hónapra fogadás, a kis szolgálónál már említett ok miatt.

A gazdasszony a csúnyát fogadta meg, ha a gazda kikapi volt; tisztességes helyen a szépet, tisztát; az ilyen, a gazdasszony büszkesége.

Nagy szolgáló bérek az 1880-as évekből:

Évi bér: 50 írt, öltöző miskóci ruha, 2 konyhakötő, egy pár papucs, egy pár bakancs, 2 fejrevaló keszkenő, egy pár strimfli, 2 ingváll, 2 pöndöl, 2 rőf pántlika.

Évi bér: 60—70 írt, öltözet ruha, egy pár cipő, 2—3 kiló toll, 2 darab kékkötő.

Évi bér: 70—80 írt, 5 font toll, hosszú-szárú, oldalgombos cipő, öltözet ruha, egy pár papucs, 2 konyhakötő, fejrevaló selyemkendő.

Havi bér: 6 írt, téli kendő, egy pár cipő, egy pár papucs, 2 kötő és egy öltözet miskóci ruha. Ez utóbbit akkor kapja, ha kitölti az esztendőt.

Egyesség esetén kikötik, hogyha a lánynak szerencséje akad, az esetben nem tölti ki az esztendőt. Meg azt is, hogy egy hónapban egyszer eresszék el a bálba. A kialkudott miskóci ruha körül sok baj szokott előfordulni. Mert szüret után kérő állít a házhoz. Nem lehet visszafogni a szerencsét. A gazda újesztendőre akarja a lakodalmat kitolni, de a legény nem vár addig. Pár nap hiányzik a hónapból és így a ruha elveszett. Volt olyan jószívű gazda, aki megadta az egész évi bért.

A közmondás szerint szolgálónak, macskának bent a helye, általában tehát inkább a ház benti dolgát végzi. Folytatja azoknak a házi dolgoknak az elsajátítását, melyeket idejénél és fejlettségénél fogva illő tudnia és amelyekre asszonykorában szüksége lesz. Míg férjhez tem megy, vagyis szolgálata alatt, igyekszik résztvenni minden

asszonyi munkában, azt gyakorolni, megtanulni. Gazdálkodónál minden paraszti praktikát kitanul. Tudja, hogy kell kis malacból mázsás disznót nevelni, mikor legjobb kotlót ültetni, magvas-e a tojás, hogy kell a pulykát felnevelni, miként kell a borjút mártatni, hogy a tehén leadja a tejet, hogy kell a galambot a házhoz szoktatni, veteményezni, palantálni, tököst jól sütni, meszelní, tojást eltenni. Tudja a disznóöléskörúli asszonyi dolgokat, sőt még azt is, hogy kell a kutyára nézni, ha azt akarja, hogy fogja a vendéget, vagy hogy eloldalogjon. Úri helyen a takarítás és főzés sokféle, aprólékos műveletét és titkait sajátítja el.

Bármennyit tanul és tud is a nagy szolgáló, valójában ő is segítség, mert igaz ugyan, hogy akármíhez fognak, vele csináltatják, főleg a nehezet, mégse teljesen egyedül végzi, állítja elő. Minden dolognak, minden ételnek a lelkét, ízét, savát-borsát, sőt a hozzávaló mennyiséget is a gazdasszony adja meg. Az ő ellenőrzése, felügyelete nélkül a legegyszerűbb takarítás se olyan, amilyennek lenni kell. Csak szorultság esetében, ha az asszonya beteg, vagy távol van, végzi egyedül a napi munkát; az eredmény: amire válik. Még ha megfelelőnek látszik is, mindig hiányzik belőle valami, amit a ház asszonyának éles szeme, ízlése, ízlelőképessége azonnal észrevesz. Ilyen közös munka: az aprójószágkötetés, nevelés, a nagyjószág nevelés, veteményezés, palántálás, téstacsinálás, lepény-, pitesütés, kenyérsütés, főzés, mosás, búzamosás, lekvárfőzés; régen a gyertyamártás és gyertyaöntés is. Legtöbb szolgáló csak asszony korában, több évi gyakorlattal és a saját kínlódása árán sajátítja el azokat a finomságokat és eljárási módokat, melyek az ételt ízessé, másféle dolgot széppé, kívánatossá teszik.

A nagy szolgáló kötelességének elsorolását egy napi dolgának elmondásával kezdem.

Reggel felkel, magát rendbe hozza, aztán először kívül takarít, azaz felsepri az utcán a kapu elejét, bent a ház elejét vagy ereszalját és fellocsolja. Ahol kis szolgáló van, vele végezteti, kinek nemcsak parancsolója, hanem tanítója, irányítója, csakúgy, mint a gazdasszony. Uri helyen először tüzet gyújt, hogy legyen mosdóvíz. Ha későn fekdtt, mosogatóvízre van szüksége, tejet, kávé melegít, csak azután lát a takarításhoz. Ruhát, lábbelit tisztít. Ahol tehén van, enni ad neki, majd megfeji. A fejest látásból sajátítja el. Próbálja. Kezét megmossa. Viszi magával a fejt és benne langyos vizet, meg



a fejőszéket. Előbb a fejőben levő langyos vízzel megmossa a tőgyet, fehér ruhával megtörüli és a fejő füléhez kötött *zsirtartóból* a csecsbimbókat megkeni. Marékra fogja a csecsbimbót és ha kicsi, ujjal húzogatja. Az első húzást mindig a földre feji, ősi szokás szerint, vagy pedig a kezére és meghúzogatja, kenegeti vele a tőgyét, a többit a fejőbe. Ha a tehén kisborjas, először az szopik két csecsből, azután elköti és úgy feji ki a tejet a másik kettőből. A borjas tehén nem adja le feleskor mind a tejet, ekkor *mártatja* a szolgáló, vagyis újra aláereszti a borjút, hogy kevés ideig szopja az anyját s mikor a tehén teleereszti a tőgyet, ismét elköti a borjút és úgy feji ki a tejet. Azt tartják, hogy a *mártás tej* a legjobb, mivel sűrű, abból lesz a jó tejfel, azért külön fejik, nem öntik a többi tejbe, hanem maguk fogyasztják el. Ezelőtt sok helyen fejes után elmérte a tejet a szolgáló és kivitte a piacra eladni. Ma tejszarnokba viszi. Fejés után a tehenet megitatja. Az aprójószágának is enni ad. Utána a disznónak is odaadja a *kevertet*,<sup>1)</sup> ha megette, kiereszti, alját kisöpri, vizet tölt neki, aztán becsukja. Ha nem megy a piacra, a kertben gyomlál, kapál. Ezután megmossa kezét, fehér kötöt köt maga elé és felágyal. A gazdasszony mutatja, hogy kell ágyalni, szóval is mondja, hogy takarosán álljon az ágynemű, ne egyik vége feljebb, a másik lejjebb. A dunnát úgy kell a párnákra tenni. Úgyesen, hogy mikor a karton *lehúzol* (ágyterítő) ráteríti, le ne bukjon. Végül nyújtófával elsímogatja, hogy egyenlően álljon. A ház hátuljában lévő ünneplő vagy heverő superlátos ágyban alól derékalj, azon a nagydunna, módos helyen a kettő közt párnák is voltak. A dunna fölé terítették a formáslepedőt, arra a selyemközepű karton paplant és a formáslepedő végét kétfelől visszahajtották. Az így beterített ágyra rakták rá a több színű gyapjúval kivárt, majd később a slingelt és horgolt csipkés végű párnákat, hímes véggel kifele. A párnavég kézimunkája alá rózsaszín, piros és kék selymet tettek, hogy a díszítés jobban éljen, kirajzolódjon. Gazdagabb helyen hatot kétsorban, egymás tetejére, egyszerűbb helyen hármat, egymás mellé. Ezelőtt magas ágyat vetettek. Úri helyen alacsony, lapos ágyalás volt szokásban és a szobalány kötelessége volt az ágyazás. Mikor felágyai, kisöpri a házat, ha leszáll a por, letörölget. A földes szobát fellocsolja, ha mázolás napja van, felmázolja. Csak ha ezeket elvégezte,

<sup>1)</sup> Derce, korpa, árpa-, kukoricadarából vízzel vagy moslékkal készített sűrű eleség.

akkor früstököl. Reggeli után elrakja az enivalót, a mosatlant el-mossa. Szombaton minden háznál nagytakarítás van s így a szolgálónak is több a dolga. A szobákat lepókhálózza, kisöpör, a padozatot felsúrolja, vigyáz, hogy a falat, ajtót, bútorokat be ne csapja. Az ajtófeleket lemossa, törüli. Majd törülget bútort, tükröt, képeket, közben a törülruhát többször kirázza és gondosan vigyáz arra, hogy a rámak sarkaiban, szegleteiben a por ott ne maradjon gyásznak. A kilincset pucpamádéval pucolja, vigyázva, hogy be ne kenje az ajtót.

Reggeli után lemegy a tóba (a Hódmezővásárhely déli oldalán létezett Hódtava területén főleg uraknak, gazdáknak, mestereknek szőlőjük, gyümölcsösük van), ahonnan zöldséget, gyümölcsöt hoz. Úri helyen piacra megy a gazdasszonyával, felviszi az eladnivaló gyümölcsöt, amikor az asszony eladja a gyümölcsöt, a cseléd a bevásárolt dolgokat hazaviszi. Sokszor ő maga vásárol. Ha nincs kis cseléd, elmegy a kútra ivóvízért.

Ezután készülnek a főzéshez. A nagy szolgáló már nemcsak tüzet gyújt és a főzés körül segédkezik, hanem megtanítják egyszerűbb ételek főzésére is. Itt is meg kell említeni, hogy a szolgáló bármit csinál is, mindig a gazdasszony irányítása, felügyelete mellett végzi, mert gyakorlatlan lévén, vagy keveset, vagy túl sokat használ el az ételhezvaló cikkekből. A legtöbb szolgáló először *kemény tárkony* át tanul meg főzni. Zsirt tesz fel a lábasban, vág bele hagymát, aztán minden emberre félmarék tarhonyát önt bele és megpirítja, ízlés szerint paprikát tesz és vizet önt rá, majd beleteszi a krumplit, zöld paprikát és puhára megfőzi, úgy hogy a leve elfőjjon. Ha hamarabb elfővi a levét, vízzel pótolja. Ezelőtt a hagymás zsírba dinsztelték a krumplit, majd sót tettek rá és paprikát és vizet öntöttek rá. Így főtt a krumpli míg fel nem forrt a lé. Ekkor vetették bele a tarhonyát, amit addig főztek, míg megpuhult a szeme.

A másik étel, amit leghamarabb megtanul főzni, a *krumplileves*. Megtisztítja a krumplit, azután rántást pirít, bele paprikát tesz. A megtisztított krumplit, amit összekavar, vízzel felönti annyira, hogy a víz fölérje a krumplit. Minden emberre egy tányér leves számít. Tesz bele kolbászt, mely vele fő meg, ha nincs, egy kis fokhagymát. Ha felforr, megnézi, könnyen szétmegy-e a krumpli. Ha kemény tovább főzi. Kitalálásnál a leveses tálba tejfelt is szoktak tenni.

A régebbi elkészítése a következő volt: a meghámozott és falatosra feldarabolt krumplit feltette bográcsba, annyi vízbe, hogy föl-

érje azt. Sót is tett bele, amennyi szükséges és cérnaszállal összekötött petrezselymet. Addig főzte, míg széjjel nem nyomhatta a bogrács oldalán a fakanállal. Közben a tűz mellett rántást csinált, vagyis a serpenyőbe zsírt tett, ha az elolvadt, lisztet lökött bele, amennyi kívántatódott. Ezt pirosra pirította, ezután tört paprikát tett bele, elkavarta, majd hideg vizet öntött rá, hogy csomós ne legyen. Elkavarta és ráöntötte a bográcsban lévő levesre, azzal összefőzte. Kitalálás után, ha volt a háznál, egy kis tejfellel *mebolondította*.

A harmadik mindennapi, egyszerű leves a *keménymagos leves*, amit minden szolgáló megtanul. Rántást csinál. Abba csipetnyi keménymagot tesz, tört paprikát vet bele, feleereszti vízzel és megfelelő só tétve bele, felfőzi. Gazdálkodó helyen ezelőtt szikkadt kenyeret szeltek a kemény magos leves alá. Régen előkelőbb étel lehetett, mert az 1847-ben másolt lakodalmi vers említi és igen dicséri orvosi erejét, még a betegnek is ajánlja. Igaz, hogy a lakodalmi keménymagos levesben marhahús főtt bőséggel.

Könnyen elsajátítható étel a *tésztaleves* is. Régen így készítették: vizet tettek fel étellének. Tisztítottak egy pár krumplit. Ezt megfelelő petrezselyemmel együtt beletették a vízbe, hogy főj jön. Ha felforrt és megfőtt a krumpli, minden ember részére egy kis marék tésztát vetettek bele és addig főzték, míg megpuhult. Ekkor azután *rásuhintottak*, azaz a serpenyőbe egy jó evőkanál zsírt tettek s ha sértyogott, vagyis forró volt, kanálhegygel törtpaprikát vetettek bele és ráöntötték a levesre. Ez a *suhantott leves*. Hangutánzó nevét az erős suhogó hangtól kapta. Más vidéken *vízilevesnek* hívják. Szokták kitalálás után is rásuhintani.

Levesbevaló tészta többféle van. Egyszer egyik, máskor másik készítését tanítja meg a gazdasszony a szolgálónak. Valamennyit keményre kell gyúrni, hogy ne kelljen lisztezni, mert akkor sűrű lesz a leve. Ha már annyira gyúrta, hogy sima a tészta, akkor *nagyolja*, vagyis úgy gyúrja, mint mikor a kenyeret kiszakítják a tésztából, azaz maga fele gömbölyíti. Ezáltal finomabban összedolgozódik a tojással és ekkor kerek lesz kinyújtáskor a tészta. Olyan vékonyra kell nyújtani, hogy a gyúrótábla erezete átlássék rajta. Némelyik lány kezén nem lett kerek a tészta elnyújtáskor. Ha már kellő vékony, a gazdasszony elveszi tőle, feltekeri nyújtófára késsel hosszában végigvágja s a tenyérszerű széles tésztaszalagokat egymásra téve szeli el, mert gyakorlat kell hozzá. A szolgáló eleinte nézi,

majd próbálja. Akinek hajlama van, mielőbb eltanulja, akinek nincs, asszonykorában sem tudja kellőképen. Ha apró ferde (rombus) alakúra vagdalja: *sifli* a neve, ha hosszú, hajsza vékonyra szeli el: *laskának* hívják. A szegény ember mindennapos suhantott leve-sének kedvelt tésztája: a *lótospörém*, amit ujjnyi szélesre és középső ujj hosszúra, metélővel metéli el a szolgáló. A *tördelt* tésztaleves (Vásárhelyen »lusta asszony főzjenek mondják, az irodalomban lebbencs levesnek«) tésztáját vastagabbra nyújtják a többi leves-tésztáénál és megszáradva, tetszés szerinti darabokra tördelték el. Több hétrevalót szoktak belőle elkészíteni. Pásztor és kintlakos emberek egyik megszokottabb levestésztája.

Ünnep alkalmával és ha tyúkhúst főznek, csigatésztát vetnek bele. A tésztát a cseléd nyújtja ki, gazdasszonya metéli el, a pedrést, sodrást közösen végzik.

A gyúrt tészták szintén suhantott levesbe valók. Ezek között leghamarabb kész van a *morzsolt tészta*, mely úgy készül, hogy a szolgáló a lisztbe tojást üt és kézzel elmorzsolja apróra-nagyóbbra vegyesen. Mivel a morzsolt tészta kevés nedvességet kap és lisztes marad, gyakrabban csinálják a *reszelt tésztát*, amit tésztareszelőn reszelnek el gyúrt tésztából.

Vásárhelyi felfogás szerint: *rendes asszony maga gyúr*, — ami legtöbbször így is van, — a szolgáló csak nézi és látásból tanulja el a tésztagyúrását, de a jóindulatú gazdasszony és úri asszony szívesen foglalkozik cselédjével és megtanítja annyira — kivált ha több évig is nála van — hogy kifogástalanul tudja elkészíteni a gyúrt tésztát.

Sok gazdasszony a levesbevaló tészták közül a *csípődött* készítésével kezdi tanítani szolgálóját, ha az már nem kezdő. Megkérdi, tud-e gyúrni csípődöttet. Ha tud, az esetben is végignézi, hogy csinálja, ha pedig nem tud, vagy bátortalan, oktatja. »Mosd mög a kezed tisztára, kösd elébed a fehér kötőt, hozd be a kamrából a gyúrotálat, lisztös-bödönt, tojást. Tögyél a tálba lisztöt, üss bele tojást (a tojás haját kihajítják a tyúkoknak, vagy a katlan alá vetik) és gyúrd össze.« A lány meggyúrja a lisztet a tojással jó keményre, mert a lágyból nem lehet csipedni és azt lisztezni kell. A keményre gyúrt tésztát aztán elcsipödi a nagy- és mutatóujjal, melyek közt kerekre megforgatja. Némelyik háznál úgy csinálják, hogy előbb kisujnyi vastagságú és hosszúságú rúdakra nyújtják a tésztát és

abból csípkedik el meggy mag nagyságúra. Sok asszony csak a gyúrást bízta a szolgálóra.

A *galuska* tésztáját kanállal verik fel ugyan, de abból diónyi nagyokat kézzel elszaggatva, két tenyér közt kerekítik gömbölyűre. Hódmezővásárhelyen galuskán mindig gömbölyű tésztát értenek és ismernek. Suhantott levesbe készítik. Más vidéken a kockára és csíkokra vagdalt száraz tésztát hívják galuskának.

A levesbevaló tésztán kívül, ha többet nem, a *szárasztésza* készítését igyekszik megtanulni a szolgáló, aki már több éve szolgál. Hódmezővásárhelyen kedden és pénteken szoktak vastagra elnyújtott, sós vízben főtt, lé nélküli, tehát szárazon maradt tésztát enni, máskor csak abban az esetben, ha fogytán van a kenyér, annak a pótlásául csinálják. Leves után eszik, mellyel be is fejeződik az ebéd. A tulajdonképpeni szárasztésza régebben kenyérlisztből készült, ma főzőlisztből. Sós vízzel gyúrnák össze a lisztet tésztának, melybe egy tojást is ütnek. Keményre gyúrnák. Az a jó szárasztésztának való tészta, amelyiket liszt nélkül nyújtanak ki nyujtófával késpenge vastagságú kerek levélre. Nyujtófára sodorják, azon vágják végig, azután pedig összehajtvá ujj előtt csíkokra, kockára metszik, vágják el késsel. Alakjára nézve eredetileg tenyérközép nagyságú kocka volt, amit levéltésztából metélővel metéltek szét, ma késsel vágják csíkokra kis ujj fele szélességére. Bográcsban, sós vízben főzik ki és csíkmákszűrőn átszűrve, tálban tejfeles, forró zsírral leöntik s túróval koronázzák meg. Régebben nád villával ették. Legújabban cukros mákot szórnak a csíkokra vágottra és csíkmáknak mondják, a kockára darabolt tejfeles túróst pedig csuszának.

Szombaton gazdálkodó helyen lepényt és pitét sütnek. Ezt a munkát közösen végzik az asszonnal. A szolgáló gyúrja a lepényt alját. Bekészíti a hozzávaló túró, tejfelt, tojást, amit az asszony állít össze, de a lány kavar és dolgoz ki, hogy a liszt görcsös ne maradjon. A fűtés is a cseléd dolga. Nem húzza ki a *párt* (tüzes pernye), hogy a lepény teteje barnapiros legyen. A pite anyagát is a szolgáló állítja elő, de a gazdasszonya mondása után.

Ha nem tudja jól csinálni a szolgáló, újra csináltatja vele a gazdasszony s ha még se jó, van mit hallgatni a cselédnek: »Ilyen nagy létödre sömmit se tudsz? Miért álltál el? Miért kérted a sok bért? A tanulékony hamar elsajátítja az ételek készítését, de azért csak olyan helyen főz felügyelet nélkül, ahol nincs szakácsné s a házi-

asszony se sokat ért a főzéshez, vagy nem szeret a konyhán tartózkodni. Rendes háznál azonban a gazdasszony nem adja ki a főzést a kezéből, mert a családfő, főleg a gazdálkodó ember, csak a felesége főztjét eszi meg; mert más annak az íze, ha az asszony csak belenyúl, vagy ránéz is. Ilyen helyeken, ahol a ház asszonya dolgozik, a cseléd látásból tanul, illetőleg csak az étel előállításának egyik, vagy másik részét végzi. Mint már említettem, abban az esetben főz maga, ha asszonya nincs otthon, vagy ágybanfekvő beteg.

Azt is meg kell mondani, hogy rendre tanítja asszonya, vagyis arra szoktatja, hogy főzés, mosogatás, dagasztás közben ne menjen, ne mászkáljon az árnyékszékre, végezze el a dolgát előbb, vagy utóbb.

Ha kész van az étel, megterít: a tányért, evőeszközt, só-, paprika-tartót felrakja, ivóvizet, poharat bekészíti. Úri helyen szalvétát is tesz mindenkinek balkéz felől. Kenyeret elszelve tányéron ad fel, gazdahelyen az egész kenyér az asztalon van s ha kell, vágnak belőle. Egyenként hordja be az ételeket. Sok helyen, ahol több cseléd van, a cselédség részére külön ételt főznek.

Ebéd után az asztalt leszedi, az edényeket, evőeszközöket elmosa, törülgeti. A kést, villát megsúrolja. Súroláshoz *kőport* (dolomithamu) maltert, hamut, homokot használ. A homokot sok háznál mosdótálban vagy kis teknőben két léről kimosták, leöntötték. Ha megszáradt, hasadt, vagy csorba tányérba tették. Kaszli alatt állott szoros helyen, hogy a macska bele ne tudjon menni. Ha köves a konyha, vagyis téglával kirakott, vizes ruhával feltöröli; ha földes, felsepri és fellocsolja, ha padolt — ritkán ilyen is van — felsepri. Szombaton felsúrolja. Ugyanekkor súrolja a konyhaasztal tetejét, asztalszéket, meg a nyujtódeszka mindkét oldalát.

Délután gazdálkodó helyen téhennek, disznónak, apró jószágoknak enni s inni ad. Úri háznál harisnyát stoppol, ruhát javít, a magát is ekkor foltozza. Mangul, még pedig nagy mangulón, melyhez nem annyira ügyesség, mint erő szükségesetlik. Ha vasal, előbb a vasalandó ruhákat vízzel megparáholja kezével, vagy a tányérbanlevő vízbe a kis seprűt beleérteti és azzal csapkodja meg a ruhákat. A ruhának fél napig állni kell így. Csak a nedvesített ruhát lehet szépen vasalni, különben ráncos marad. Vasalásnál arra kell ügyelni, hogy meg ne égesse a ruhát, azért mielőtt a ruhára rátenné a vasalót, balkeze mutatóujját megnyalazva gyorsan odakap a jobb kézben tartott vasalóaljához s ha *ragad*, vizesebb ruhát vasal vele előbb, vagy

kevésbé féltett kék ruhát, azt is gyorsan vasalja, hogy meg ne sárgítsa. Régebben tömör szabóvasalóval vasaltak, amit tűzhelyen, parázsban melegítettek.<sup>8)</sup> Később *téglázóval*. A téglázó sárgarézsből való tok és belsejébe fűrészpor — vagy ganéparázsban melegített téglá, tetőcserép, vagy vas jár. Legújabban használatos a 70—80-as évek közepén elterjedt belül üres és felemelhető fedelű szenes vasaló, melynek használatánál arra figyelmezteti a gazdasszony a szolgát, hogy a rostélyát ki ne vegye a vasalónak, mert anélkül hamar kiég a vasaló és könnyebben is megégetheti úgy a ruhát. Régen a kukorica-csutka- vagy a faparazsat lelocsolták vízzel, az volt a szén.

Az ablak tisztítás is délutáni foglalkozás, kis szolgáló hiányában ezt is el kell végezni a nagy szolgálonak. Ablaktisztításhoz városon, úri helyen boltban árult *sörkrétát* (iszapoltkrétapor) használtak, vagy tiszta vízbe kevés szeszt öntöttek; gazdálkodónál tiszta vízzel mosták az ablakot.

A szítálás ideje is délután van. Úgy tartják, hogy a lány akkor tanul szítálni, ha megérzi a szőrösödést, mely 13—14 éves korra esik. Így is volt ez régen, mert hiszen 14—15 éves korában férjhez ment a lány. Ma már 16—18 éves korban sajátítja el, vagyis nagy szolgáló korában. De nem is lehet előbb, mert a szítálás nehéz munka. Ezelőtt gőz- és mőmalmok hiányában korpás lisztet szítáltak és — kivált ahol nagy család volt — teknőliszteket kiszítálni, átdörgölni, éppen elég volt nagy szolgálonak is. A korpa kiszítálása után a vörös dercétől még sűrű szítával is át kellett szítálni az egészet. Mire elvégzi a szítalást, megérzi a dereka. A gazdasszony így tanítja meg a szolgát szítálni: »Először is kösd hátra a fejed, hogy a hajad bele ne hulljon a lisztbe. Azután mosd mög a kezéd szappannal, tisztára, töröld mög jól, szárazra. Köss elébed fehér kötőt. Készítsd be a széklábat, sütőteknőt. A kamrában lévő lisztös zsákból szakajtókosárba szódd a lisztöt, úgy hozd be, oszt ontsd a teknő bal végébe, úgy esik majd kezredre a további munka.« Most az asszony a teknőhöz áll, a ritka szítát kezébe veszi, beleteszi a teknőbe és négy összemarákkal

<sup>8)</sup> Szabómesternél a tömör, szabóvasaló melegítéséhez ú. n. *malomport* szedtek a szárazmalomban, vagyis amit a malomhúzó lovak elhullajtottak. Természetesen csak száraz állapotban, amikor a lovak már jól megtaposták. Úgy nézett ki, mint az avas polyva. Zsákba szedték. A tüze nem lángolt, csak parázslott a katlanban. Ebbe a parázsba tették a vasat és azt igen jól, egyenlően felmelegítette.

szedi bele a lisztet. Aztán megfogja a szita alját, 3—3 ujra véve, a mutató- és hüvelykujjai az oldalát támasztva is löki egyik kézből a másikba oly gyorsan, hogy megállása egyik kézben sincs s egyszerű ritmikus mozgásával kellemes, finom, lágy kerepeléshez hasonlít. Mutatás után átadja a szolgálonak a szitát, hogy folytassa úgy, ahogy tőle látta. Ha nem jól csinálta a lány, rá-rákiáltott: »Pofozd azt a szitát röndösen, hogy nē szálljon a liszt! Hogy áll a kezedbe az a szita? Nē úgy fogd! Ide nézz!« Kiveszi a szolgáló kezéből és újra mutatja: veri kétoldalt, csakúgy pattog a szita, de közben hajtja is a kezével, úgy hogy karikára forog. De ez csak addig látszik, míg mutatja. Ha rendesen szitái, olyan finoman csinálja, hogy észre se lehet venni a szita forgását. Ha malomban megszítálják a lisztet, akkor csak *mögejti*, vagy *átejti*, hogy esetleg valami *pöszmet* (szemét) benne ne maradjon. Ma már kevés asszony ért a szítáláshoz, mint mondják *kiesik a szita a kezibül*, csak átdörgölik a lisztet, vagy pedig kétkézre fogván a szitát jobbról balra *riszálják*. Ezelőtt ha tésztaát gyúrt a szolgáló ebédre, akkor gyúrásnak sűrű szitával is megszítálta. A műmalmok elterjedése óta csak átejti.

Kenyérsütéskor a szítálást és a fütést feltétlen a szolgáló végzi, a kovászolást és a dagasztást csak akkor, ha a gazdasszonyt valami akadályozza ennek végrehajtásában. Nagy szorultság esetén végzi maga az egészet, de vetni akkor is a gazda vet be. A kenyérsütés tehát közös munka. Rendes körülmények között a gazdasszony este mutatja neki a kovászolást. A kovász felverésén kezdi tanulni a lány a kenyérsütést. Az asszony szóval is magyarázza, milyen keményre hagyja a kovászt, mikor hólyagzik. Éjfélkor felkölti a szolgálót. Előbb vizet melegít a lány. A belevaló sót az asszony szabja ki, ő szűri rá is a megkelt kovászra. A lisztet apródonként teszi bele. így oktatja: »Nē könyökig járj benne, hanem egyik kezed tisztítsd a másikkal.« Ha keményedik, így biztatja: »Csavard, te bírod! Pattogjon a tészta a kezed alatt, ne lapuljon!« A tészta keménységét is az asszony hagyja helyben. A szakajtást is megmutatja. A fütést feltétlen a szolgáló végzi, de az asszony ellenőrzése mellett. A tészta megmunkálásánál is ott van, ha a szolgálóval végezteti is. Sok gazdasszony nem engedte a sütőteknőhöz a szolgálót. Ilyen helyen látásból tanulja el. Reggel 7 órára kisül a cipő. A cseléd dolga még a pörnye kihúzása a nagy katlanból és kivivése a pörnyegödörbe.



Nagymosáskor, tavasszal és nyáron a lány 2 órakor kel, ősszel és télen 4 órakor. Früstökre kiterígetnek. Ha mosóasszonyt tartanak, a szolgáló a tarkát mossa, meg a saját holmiját. Nagy segítség csavarránál, erősebb lévén, bírja csavarni. Kisgazdánál a gazdasszonnyal mos. Úri helyen a kismosást egyedül csinálja, ilyenkor a konyharuhát, meg a tarkákat, valamint a gyermekruhát, harisnyát, néhány zsebkendőt mossa ki. Ha pedig elszegődéskor vállalta a mosást, a nagymosást is maga végzi. A gazda gatyáját azonban ekkor is a gazdasszony mossa ki, legalább is az első vízben ő áztatja. Némi helyen figyelmeztetik, hogy a gazdasszony ingét nem szabad kifordítani. A családi békesség biztosítását vélték abban megőrizhetőnek, ha az asszonya férje gatyáját, és a saját ingét maga mosta, nem bízta se a mosóasszonyra, se a szolgálóra. Ha nem dörgöli meg a ruhát erősen, rá-rákiált a gazdasszony: »Haragudj mög rá! Nő sajnáld!« S mikor a szolgáló a nénémasszony pöndölít mosta, annyira haragudott, hogy még mondta is: »fene a nénémasszony pöndölít! Úgy dörgölte, mintha benne lenne az öreg asszony: fehér is lett az, mint a patyolat. De mikor a bátyámuram gatyája következett, arra nem haragudott, mert nem állt asszonya a háta megett, csak simogatta mondván: »lelköm bátyámuram gatyája!« Fekete is maradt az. Hideg vízből öblíteni, vagy — amint mondják — *hidegelni* legtöbbször segít a gazdasszony. A kékítést is ő végzi. Ha valami ok miatt a szolgáló kékít, ráparancsol, hogy ne nagyon kékítse a ruhát, mert *hótt embör színű* lesz.

Mosás után a nagy cseléd a megszáradt ruhákat bemangulja és kivasalja akkor is, ha vasalóasszonyt fogadnak. Ilyenkor ketten együtt vasalnak. A vasalás napokat vesz igénybe. Éjfélig is vasal a szolgáló.

A meszelést a melléképületeken tanulja, az ól, istálló falát meszeli kívül, ha a jószág ledörzsöli; a házat is kívül meszeli, ha meszet viharverte le, vagy ha a haszontalan gyerekek beirkálták. Eleinte elcsurgatja a meszet a földre, a bemeszelt fal pedig csikos lesz. Később tanulja meg, hogy kevés mésszel lehet jól meszelni, vagyis kellőleg felhígított mésszel és jól eldörgölve. Belső meszelésre meszelőasszonyt fogadnak.

Bármilyen dolgot is végezzen a lány, este 6 órakor abbahagyja, mert ekkor kell fejni a tehenet. Fejes után elméri a tejet, az edényeket elmossa. Azután a vacsorához készülődik, terít, a vacsorát beadja.

Vacsora után az asztal leszedése, ételek, edények kihordása, elmosogatása, törülgetése a szolgáló kötelessége. Végezetül az ágyalás, sok helyen a kapubezárás is. A nagy szolgáló külön alszik a kisházban vagy a cselédszobában, esetleg a konyhában.

Ez a napi munka. Nagy általánosságban így megy ez nap-nap után, mert takarítani, enni, aludni minden nap kell. A különbség legfeljebb az, hogy nem minden nap szítálnak lisztet, sütnek kenyeret és nem minden nap mosnak, vasalnak vagy meszelnek. A napi munkától való eltérés inkább évszakok szerint fordul elő. Itt is meg kell említeni, hogy a szolgáló legtöbbször a gazdasszonnyal együtt dolgozik, vagy annak irányítása és ellenőrzése mellett végzi munkáját. A főzésekor eleinte csak segédkezik, hogy figyelhesse, mit és hogyan csinál a gazdasszonya, aztán már a szolgáló végzi, de mindig asszonya jelenlétében, mert a cseléd gyakorlatlan, vagy keveset tesz a hozzávaló élelmiszerekből, vagy túl sokat, ami által pocskol. Takarítás alkalmával is mellőzi a pontosságot, a könnyebb részét csinálja csak. Ritka az olyan szolgáló, akire rá lehet bízni a házi teendőket és aki kifogástalanul teljesíti is. A megbízható nagy cseléd a kisebbel rendelkezik, azt tanítja, mint ahogy őt oktatta gazdasszonya.

Tavasszal apró jószág köttetéskor reggelenként a kotlót lehajítja a fészkeből enni, inni ad neki. Ilyenkor ganél a kotló. Táplálkozás után visszateszi a fészekbe. Addig míg a kotló táplálkozik, a fészekben levő tojást betakarja, hogy ki ne hűljön. Ha már van csirke, megnézi naponta többször is, van-e vize meg enni valója. Hűvös helyen van-e? Délben, ha kotkodál a tyúk, küldi a gazdasszony, hogy nézze meg, megtojt-e a tyúk. Estefele összeszedi a tojást az ól- és istállópadláson, jászol alatt, kazal tövében. A jószág nevelését, gondozását a szolgáló látja el, ha nem első éves és ha megbízható. A gazdasszony mutatja neki, mennyi darát, korpát tegyen a kevertbe. Mércéje van: kis kosár vagy bögre, literes bádog, meg malterkeverő cserpák. A zsíros mosogató levet felveszi, vagyis a moslékos dézsába önti, azzal készíti a kevertet. A disznókat kiereszti, hogy mozogjanak, szaladgáljanak nyáron, hogy fürödjenek a gödörben. Vízet ad nekik naponta többször is, a tehénnek ízícsutkát, szénát. A veteményezés, kertben, tóban,<sup>9)</sup> dinnyeföldön szintén közös munka az asz-

<sup>9)</sup> Egykor a város déli oldalán létezett Hódtava területének egy részén fekvő szőlős—gyümölcsöskert.

szonnyal. A szolgáló *rónát* (hosszú, keskeny egyenes mélyedés) vág a kapával, beleszórja a magot, begereblyéli, betakarja. Palántáláskor ültetőfúróval lyukakat csinál, teleöntögeti vízzel, aztán rakja egyenként a palántát, tövénél megnyomja, hogy ki ne száradjon. Gazdasszonya nézi, hogy csinálja és magyarázza, hogy a sor ne legyen olyan, mint az ökörhúgy, hanem egyenes, figyelmezteti arra is, hogy a palántát el ne törje megnyomásakor. A vetemények sortávolságát, a fészkek közötti helyet is az asszonya határozza meg. A kertben, vagy tói földön tavaszi salyátát vet, az ősszel elvetettet és palántáltat pedig, mely március végére, április elejére bokros, fejes, viszi a piacra eladni. Áprilisban, mihelyt kinő az uborka, rögtön meg kell kapálni, május vége fele másodsorra. A dinnyét hétszer kell kapálni, hetenként egyszer. Veteményez salyátát, hagymát, paszulyt, karalábot, gyökért, répát, amit megkapálni leküldik. A virágos kertben is ültet, gyomlál. A szappanfőzés is tavaszi munka, melyből a szolgáló a tüzelést végzi és a szappant kavarja állandóan, hogy ki ne fusson.

Nyáron gyümölcsért jár a tóba; amint érik a cseresznye, meggy, alma, barack, *garabolyban* (karra való fedeles kosár) hozza haza. Úri helyen, meg ahol nincs tói föld, a piacon veszik a tököt, a zöldbabot, befőzéshezvaló gyümölcsöket, melyeket a szolgáló hoz haza. Ha az *előte* (= kemence szájára való szalmás sárból készült ajtó) csorba, kijavítja, ha pedig hasznavehetetlenné válik, újat csinál. Nyáron át felocsolja a szolgáló az ereszalját, a pitart és a szoba földjét, ahol nincs kikövezve, illetve kipadolva. A locsoló csorba cserépköcsög vagy nagy ócska bögre, melynek a fenekét vagy az oldalát a fenék közelében kilyukasztják, néha két helyen is közel egymáshoz, hogy mennél vastagabban adja a vizet. A szolgáló teleönti vízzel egyik ujjával a lyukat elfedvén, csak akkor veszi el ujját a lyukról, mikor a kérdéses helyen locsolni kar. Egyenes, vízfolyásos, karikás, kacskaringós vonalakkal, nyolcasokkal locsolja fel a földet reggelenként. Ha száraz a lakás, télen is locsolja, hetenként egyszer. Ezelőtt nyárutolján, augusztus végén vagy szeptemberben mosták gazdahelyen a búzát. Igaz, hogy inkább csak a tanyán, mert itthon az öregek laktak. Amennyiben a városban mostak, a szolgáló készítette a hozzávaló edényeket, húzta a mosáshoz szükséges vizet, két tenyere között mosta a búzát és hordta csíkmákszűrővel, vagy kis kassal a ponyvára száradni.

Ősszel történik a paradicsomeltevés, amikor az üvegeket mossa, kukoricaszemeket téve bele, kevés vízzel, rázogatja, míg tiszta lesz. A fővésben lévő paradicsomot kavargatja, mely ha felfő, szitán átnyomkodja, áttöri. A kötözésnél is segédkezik. A *savanyúság* eltevés is ősszel történik. Régen kétfülű, szélesszájú kantában raktak uborkát, kis dinnyét, kótyot, apró, zöld paradicsomot, véralmát, olájkörtét, előbb természetesen megmossák. Tesznek még közé tormát, babérlevelet, borsszemeket, sót. Szokás egy vagy két darab rézkrajcárost is beletenni, hogy zöld maradjon az eltett gyümölcs. Végül ráöntik a felforralt ecetet. Szeptember közepén van a kendernyüvés és áztatás, melyben részt vesz a szolgáló is. A törés is az ő dolga. A magvas kender feldolgozásánál segít neki a béres. Ennek feldolgozására később kerül a sor, úgy, hogy néha kemencében szárítják. Ha vastagszárú a kender, a szolgáló félkévéként balkézbe fogva a kendertörő alá teszi, a jobbal veri kegyetlenül, míg tört kenderre nem válik. Gyakran kirázza belőle a *csepűt* (a kender apróra tört fás anyaga) és addig töri, míg csak van benne. A kitört kenderen egyet-kettőt csavarint, *babába csavarintja*, aztán félreteszi és a kamrába viszi a párkányra. A tilolás puhítja a szálakat, ekkor már a *kóc* (rövid szárú, összegubancolódva) hull ki belőle. Szeptember utolján főzik a lekvárt. A nagy szolgáló a megszedett vagy pénzen vett szilvát kimagvalja, aztán üstben felteszik a katlanra és kifőzik keményre, de örökösen kavarni kell nagy kavarázó kanállal, mert lera-gad. A gazdasszony arra ügyel, hogy a szolgáló először jól megrakja a tüzet, hogy a vizét elfőzze, aztán csendes tűznél fő. Kukoricatöréskor a hazahozott kukoricát fosztja. Résztvesz a szüretelésben is: szedi a szőlőt és hordja a taposókádba. A káposztaeltevés, taposás férfi munka, de ahol nincs férfi, vagy hosszabb ideig távol van, ott a szolgálóval tapostatják. A káposztagyálulást ilyen helyen is mindig férfi végezte. A szolgáló férfi nadrágot vesz fel. Aztán először megmossa a lábát szappanos vízben, a talpát meg is kaparja késsel, másodszer tiszta meleg vízben, harmadízben leöblíti és onnan lép bele a kádba taposni. A káposztáskádba így rakják bele a káposztát: a kád fenekét beterítik nagy káposztalevelekkel, erre két szitabél gyalult káposztát tesznek, fél marék sót szórnak rá egyenletesen, borsót, keménymagot, babérlevelet és csövespaprikát is tesznek bele. Némely helyen birsalmát is szoktak beletenni eldarabolva. Ezt tapossa a szolgáló mindaddig, míg levesedni kezd. Újra tesznek bele két szita-

bél gyalult káposztát és hozzávaló sót, fűszert. Letapossa a szolgáló Majd egy sor *hasábot* (káposzta fejet) raknak a káposztára, de előbb a torzsáját kivágják, helyére sót, borsot, keménymagot tesznek. A káposztafejekre ismét egy sor hasábot raknak. Két sor hasábra két szitabél apró káposztát tesznek, amit letapos a lány és ezzel be is fejeződik a taposás. Legfelül káposztalevéllal takarják be, sok helyen ruhával fedik le. Erre jön a kád deszkája, amit csavarral leszorítanak. Régen nagy, nehéz terméskövet tettek rá a deszkára. A lecsavart kádra, illetve a csavarjára rokolyát borítanak rá, hogy por, szemét, légy ne hulljon bele. A házban az ajtó hátamögé teszik, vagy a kemence mellé, hogy a meleg helyen megforrjon. Kilenc nap múlva érik meg. Ez idő alatt kétszer kell mosni, mert megborjúsodik. A *borjúja* (habja) a deszkán marad, meg a kád oldalán, azért ezeket megmossák erre a célra a csavar tetején álló tiszta ruhával. Ezután kiteszik a szobából hidegre, kamrába, pitarba. Október végén, november elején már fűtenek. A szolgáló befűt, a tűzhelyet, a kemence üstökét bemázolja és fel is díszíti éppen úgy, mint a kis szolgáló csak még ügyesebben, rendesebben.

Télen a nagyszolgáló havat hány, söpör. Ólmos eső idején a járdát pörnyével, vagy homokkal hinti be. Ha felenged a fagy, a letaposott hót ellapátolja, söpri. A boglyakemencébe — mely a 80—90-es években úri szobában is trónolt — kétszer befűt, reggel és délután. Gazdahelyen este fon, de napközben is, ha ráér. A fonás úgy történik, hogy a szolgáló a rokkaszárára kötött kenderből balkézzel húzza a kender szálát és a hüvelyk, meg a mutatóujját nyálazva fonallá sodorja, közben a fonalat a jobbkezben lévő orsóra tekeri fel. Ha vastagon jön a kender, visszahúzza. Téli foglalkozás volt régen a gyertyaöntés, melyben részt vett a szolgáló is. A tollfosztás is az ő dolga volt ezelőtt. Esténként trimflit köt; ha már nagy lyuk van rajta, megfejeli, foldja ruhával. Csigát csinál ünnepre. Disznóöléskor be- és kihordja a sok vizet, segédkezik a bélbontásnál, a béleresztésnél, mossa a hurkát, mosogat, takarít, a hurkát kifőzi, tűzrevalót hord be, valahányszor elfogy, zsírt süt, azonkívül ezerféle dologért küldözgetik. Gazdahelyen este kukoricát morzsol. Míg nyers a kukorica, előbb hegyes szúróvassal irdolja és csutkával dörgöli a csőről a szemeket, ha száraz, nem kell szurkálni. (A gyalogszéken való morzsolás a férfiak dolga.) Ludat, kacsát töm.

A nagy szolgáló ismertetését azzal kezdtem, hogy az iparkodó lány, aki huzamosabb ideig szolgál egy gazdát, évek során át minden paraszti praktikát kitanul. Az ott elsoroltak közül bővebben szoltam már a pulykanevelésről, borjúmártatásról, veteményezés- és palántálásról, meszelésről és a disznóöléskörüli teendőiről napi dolgai kötelességei elsorolásakor. Meg kell még említenem a következőket:

Kis malacból mázsás disznót úgy kell nevelni, hogy gondját viseli, rendes időben ad neki enni. Nem meleg, hanem lanyha vízzel kever tavasszal, ősszel és télen. A kis malacnak artézi kút vízzel kever, mert az nem olyan hideg, mint az ásott kút vize. Nyáron fürdeti, napjában legalább kétszer zöldséget ad neki; kiereszti legelni az udvarra, ha ott nincs fű, az utcára is. Egész nyáron ivóst ad neki, árpa lisztből, korpából. Reggel és este egy kis árpát is ad neki, mely neveli. Szeptembertől vastagabb ennivalóval, kukoricadarával, ázott szemes kukoricával táplálja, így nevelve karácsonyra vagy januárra kész a mázsásra hízott disznó.

Kotlót ültetni kora tavasszal, sőt februárban kell, hogy márciusi csirke legyen, mert az a legjobb tojó. Miklós napra (dec. 6) már tojik. Tarlóra is költetnek, június végére. A legfontosabb tudnivaló hogy akácfa virágzásra ne legyen csirke, mert az mind elhul.

Hogy magvas-e a tojás ezt úgy tudja meg, hogy mielőtt a kotló alá tenné, megnézi lámpánál. Este besötétíti a szobát vagy a kamrát és a tojásokat egyenként balkézbe véve hegyes végével felfele tartja a világosságnak, a jobb kézzel árnyékolja, így látja meg, van-e benne *mag*, mely meggymag nagyságú sötét pont. Ha *restás*, vagyis gombostűfej nagyságú pontok láthatók benne, akkor ritka, nem jó.

A galambot úgy kell a házhoz szoktatni, hogy szemet (árpa, búza, kukorica) kell szórni az udvarra és az eleségre odajárnak. Ha ilyenkor megfogja, egy hónapig zárva tartja a padláson. Sokan azt tartják, hogy a padláson mindig kell lenni annyi szemnek, amennyiben egy koldúsnakvaló pálca megáll.

Tököt úgy kell jól sütni, hogy fűtse be jól a kemencét, mint a kenyérnek szokás. Sőt jobban. Ha ízikkal tüzel 8 kévét, ha szalmával 10 dugatot kell elégetni és a párt is bent kell hagyni a kemencében.

Télére tojást búzában meg *kabak*-ban szokás eltenni, (lopótök szára nélkül). Két asszony közi (aug. 15—szept. 8) tojást tesznek el Kantában vagy fazékban, oltott mészbe rakják a tojást, ahonnan félóra múlva kivesszik s ha megszáradt, kábákba teszik. A meszezett tojás fehérjéből azonban nem lehet habot verni.

Hogy kell a kutyára nézni, ha azt akarja az illető, hogy fogja a vendéget. Ez kapatás dolga. A kutya megérzi a szolgáló szaváról, ha nem szereti a vendéget. A lány szeme intésével is értésére adja ezt a kutyának. Ha pedig azt akarja, hogy a kutya ne ugasson, hanem eloldalogjon: rákiált.

A nagy szolgáló szórakozása: gyönyörködik a munkájában. Szórakozás számba ment az is, ha munka közben dalolt. Némely helyen ezt tiltották. Vasárnap hazament »*édösénkhön*«, vagy elment a templomba.

Városon a nagy szolgálónak, aki már eladósorban van, az a legnagyobb szórakozása, ha elmehet a bálba. Ezelőtt, még a 70—80-as években is minden vasárnap bál volt a város nevezetesebb kocsmáiban. A rendőrség három helyen engedélyezett vasárnaponként s ilyen formán a hat igénylő minden második vasárnap bálát tartatott.

*Csikóbálnak*: parasztbálnak hívták az ilyen bálakat, ahol csak a felnőtt fizetett, a növendék (-csikó) nem. A kocsmá ajtajára krétával ki volt írva: férfi 20, nő 10 krajcár. Nyáron a kocsmá udvarán felállított ponyvasátorban táncoltak. Este hívogatót rotyogtatott a rezes banda, melynek hangjaira jöttek a *nyihározó* (vihogó, izgó-mozgó), nyerítőző fiatalok, elsősorban a városi cselédek: szolgálók, szakácsnők, varrolányok és városi házi lányok is. Jöttek a tanyáról is: a legények: béres, kocsis, mindenes, kisgazdafiak, mesterlegények. Nemcsak a tanyákról jöttek mulatnivágyó fiatalok, hanem még a szomszédos Mindszent, Földeák, Szegvár, Leié községekből is átjártak táncolni. Néha még verekedés is volt. A vasárnapi bálba elkéredzkedett a béres is meg a szolgáló is. A gazda inkább elengedte, minthogy elszökjön a cselédje. Ugyanis a tilalom ellenére elszökött cseléd nem mert hazamenni, vagy ha visszament is kedvetlen volt egész nap, nem lehetett hasznát venni. Az a lány, akinek a kedvéért volt a bálban a legény, a világért se ment el táncolni más legénnyel. Ha mégis elment, a legények összevesztek, fejbeverés lett a vége.

Bál után igyekeztek kifele a tanyaiak, hogy mire a *ruhaszárító csillag* (a nap) feljön, kint legyenek. Várta a sok dolog őket. Ha nem mulasztottak, máskor is elengedte a gazda. Rendesen együtt ment a legény a lánnyal kifele, amikor a *lénián* (az útról a tanyába vezető keskeny kocsit) haladva jóízűen elbeszélgettek. Néha még az árokpartra is leültek pihentetni, csakhogy mentől tovább együtt lehessenek. A lány megkínálta a legényt a hazulrólhozott pogácsával, piros almával. A béres érzése, meghatottsága a tetőfokra szökött s kitört belőle: »Juliskám, úgy szeretlek...«, tovább nem tudta mondani. Mikor elváltak, úgy köszöntek el egymástól, mintha el volnának kendőzve. De — a sorozás közbejön, vagy más felé sodródik a legény.

Ami a bálban történt, egész héten azt beszélte boldog-boldogtalan bent a városban, kint a határban egyaránt. A tizedik tanyába is elment a híre, hogy melyik legény csókolta meg Mohos Katát, mire kellett Oláh Pistának a tyúkok ára, miért nem vette feleségül Halász Ferkó Molnár Julcsát stb. Ez utóbbiról nóta is maradt fenn:

Julcsa, Julcsa, Julcsa  
Elvettelek volna,  
Ha a képed Molnár Julcsa  
Nem festetted volna.

Kifestetted magad  
Mint egy híres dáma  
Úgy mentél el Molnár Julcsa  
Gálékhoz a bálba.

A múlt század 50-es éveiben gyakran előfordult mind a férfi, mind a nőcselédék részéről, hogy különösebb ok nélkül elhagyták helyüket. A gazdák nem győzik jelteni a hatóságnál, hogy cselédjük szolgálatát elhagyta.

A már többször említett Napi események jegyzőkönyvében olvashatók ilyen bejegyzések: »1854. jún. 13. özv. Borotvás Lajosné asszony tudatá, miként folyó év kezdetén Olasz Marist, Olasz János leányát egész évre szolgálónak felfogadta, azonban ez a jun. 5-i bálba elszökvén, miután egy pordellin nyakken-



dőt ellopott, vissza nem tért.« A jegyzőkönyv írója meg is fejtí okát, miért hagyják el helyeiket a cselédek az 1854. jun. 21-i bejegyzésében a következőképpen: »Városunkban napirenden lévén azon cselédek által már csaknem megszokott rossz, hogy gazdáikat minden ok nélkül, midőn nekik tetszik, elhagyják s miután néhány napig korhelykednek, ismét más gazdához szegődnek, mely rendellenes tettnek eligazítása már eddig is igen sok bajt okozott. — Minthogy pedig minden tapasztalásom, mind több gazdának erről tett panaszok nyomán világos az, hogy a cselédeknek eme rendellenes kihágások fő előmozdítója, sőt szülője egyedül az, mivel városunkban minden vasárnapokon több kocsmákban bálak tartatnak, hova aztán a cselédek, ha gazda jók engedelmével nem mehetnek, készek a kerítéseken is átmászni s így a különben talán jó erkölcsű cseléd rossz társaságba vegyülve, erkölcstelenné lesz, melyért ha gazdája által dorgáltatik, vagy ha bálbamehetésre engedélyt nem nyer, kész szolgálatját elhagyni. Hogy tehát ami a cselédek között már annyira elharapódzott erkölcstelenség meggátoltasson, véleményem szerint azoknak a bálbamehetések lenne eltiltandó.« — A tilalom dacára se változott a helyzet mai napig, mert ha a gazda nincs belátással, hogy a dolgozó cselédnek is meg kell adni néha-néha a szórakozást, ma is éppen úgy elmegy a fiatal lány a bálba, mint ahogy elment az 50-es években.

Az 1880—1900-as években nyáron igen keresett és vonzó volt a szolgálóknak régen a város kertjében, később (1870) a Népkerben többízben is tartott népünnepély táncmulatsága, hol délután 2 órától világos reggelig kedvükre kitáncolgatták magukat.

Télen sok háznál tartottak *tamburabálat*, kivált az új esztendőben, mert a *pénzesbál* a szolgálók és béresek részére csak kétszer volt az egyheti vagy tíznapi szabadság alatt. Olyan háznál tartották mindig, ahol eladó lánya, legény fia volt a gazdának. Úgy látszik azok kedvéért engedte meg a bálozást. Vasárnap este volt. A tamburásnak egy-két krajcárt kellett adni tamburahúrra. 50—60 krajcár gyűlt össze. Este 10—11 óráig táncoltak 5—6 *nótát*, ekkor ez éjjeliőrök, majd később a rendőrök odamentek és szépen, barátságos szóval hazaküldtek a táncolókat. Táncszünetben némelyik háznál sülttököt ettek és sülttökmagot porcogtattak, másik háznál főttkukoricával kínálták a vendéget. Néha a legények összeszólalkoztak, zajt csináltak. Rendőrt kellett hívatni, aki szétválasztotta őket.

A rendetlenkedőket behajtotta a legközelebbi puskaszínbe, rájuk zárta az ajtót és csak másnap reggel eresztette ki őket.

A városi szolgálok minden időben szerettek menni a kútra, boltba vagy bárhova is küldték őket, mert az utcán összetalálkoztak más szolgálóval, kedvükre kibeszélgették magukat. Legtöbbször legényekről esett szó, de arról is, hogy milyen a helyük, kosztjuk, gazdasszonyuk. Kölcsönösen elmondták egymásnak, hogy durva a bánásmód, kevés ennivalót adnak, a dolog meg annyi, hogy kifáradásig foglalkoztatják őket. Még este 11 órakor is morzsolja a kukoricát, úgy el van állva a keze, hogy reggel alig bírja megfogni a söprűt vagy az edényt. Mégis pöröli az asszony. Vasárnap nem engedik haza, pedig úgy volt az egyesség, hogy minden hónapban hazamegy. Hogy akarta a gazda megkönyékezni. Sorra kerül ilyenkor a gazda minden gyengéje: hogy italos, papucs alatt van, miként szokott összeveszni felségével és miket szoktak egymás szemére teregetni stb. Meg is állnak, annyira mondják mondanivalójukat. Szinte megkönnyebbülnek ilyenkor. Pedig minden esetben ráparancsolnak a lányra: Mög né állj az utcán plétykálkodni, időt tölteni!»

A nemileg érett nagy szolgáló többféle kísértésnek van kitéve mind a szolgálatban lévő kocsis vagy kocsisbéres, mind a gazdafickó és az úrfi részéről, azonkívül a házhoz nem tartozó legények részéről is. De megakad rajta a fiatalabb, sőt az öreg gazda szeme is. A 18 évét betöltött, eladósorban lévő lány már vágyik a legény után.

Ahol legény, meg lány van, ott csakhamar elkezdődik a *kacsalódás*, (huncutkodás, ölelgetés.) Ha megtetszik a kocsisnak a lány, kedvébe jár: vizet híz neki a kútnál, segít a napi munkájában, a kies behurcolkodáskor stb., amit a lány jószívvel vesz, ha nincs választottja. Az így kezdődő barátkozás vasárnap esti bálbamenéssel folytatódik. Vásárkor meg együtt mennek a komédiába, a legény befizet érte a *bolondmalomba* (ringlispiel), a mézeskalácsosnál nagy, tükrös, virágos szívet vesz a lánynak. Szerelem fejlődik köztük. A barátkozás vége rendszeren házasság.

Nem mindenik ismeretség, barátkozás végződik házassággal. Van olyan kocsisbéres, aki csak hitegeti, de el nem veszi feleségül, még akkor se, ha teherbeesik tőle a lány. Ha már látszik rajta a terhesség, az asszonya megkérdezi: »mi van veled?« A lány ríva fakad. »Úgy-e mondtam!« — korholja az asszony. Ki is adja az útját azonnal: »Itt nincs helyed, szégyenszemre ne cégéreskedj itt!

Előfordul, hogyha fiatal legény van a háznál, olyan szolgálót fogadnak, hogy a legény otthon találja meg a nekivalót. Ha rúg-vág a lány, vagy már van valakije, az esetben mehet tovább a háztól. De ha fáról, marad. Akinek a pöndöle alá nyúltak, annak javították a bérét.

Úri helyen is megkísértik a lányt, de ha nem áll kötélnek: békén hagyják. Igaz ugyan, hogy mindig a legény kezdi, erőszakról azonban nem igen lehet szó, ahogy szokták mondani: *egyik akarja, másik nem bánja*.

A legjobb szándékú lánnyal is megesett, hogy *meggyűladt a pöndöle eleje*. Erőt vett rajta a szerelem. A gazda diák fiával addig incselkedett, játszadozott, míg egyszer arra ébredt, hogy mások előtt sem titkolható a valóság: vége a lányságnak. Mennyi könnyhullajtás, önvád, megaláztatás között megy haza, mert a szolgálatából azonnal elküldik. Otthon a nagy csapás által sújtott szülők szomorkodnak, hogy szégyen érte ősz fejüket. Sóhajtvá panaszozzák: »mivel akar még sújtani a teremő!« De nem kergetik el a lányukat. Látják, hogy tudatlan volt, nem rosszaságból tette. Nem gondolta meg, mi lesz belőle. Végre is arra az eredményre jutnak »mit csináljunk, nem ű az első, se az utolsó!«

De ilyen simán kevés lány ússza meg a nehéz helyzetet, mert otthon a szülők nemcsak szidják, pocskolják, hanem meg is verik, sőt el is kergetik a háztól. Némelyik lány annyira szégyelte botlását, hogy férjhez se akart menni. Sok szerencsétlenül járt lány kicsapongó lett.

Akit nem fogadnak be otthon, odaadja nevelni a kicsit, ő meg szolgál tovább és béréből fizeti a tartásdíjat 10—12 frt-ot, amiért háború előtt egy rúgott borjút adtak.

Ha szép, fejlett lány a szolgáló, a gazda rajta felejteti tekintetét. Bár a gazdasszonytól tart, mégis azon van, hogy ígéretekkel, ajándékokkal levegye a lábáról. Ha idejében észreveszi az asszony, azon iparkodik, hogy mentül előbb férjhez adja a szolgálót, tartván attól, hogy a gazda valami hibát ejt, lévén ő »hamis embör.« Megtörténik, hogy a nagyvérű, *csökös* gazda felcsinálja a lányt. Mikor mutatkozik a baj, a teherben lévő lányt a bábaasszonyhoz kommandálja, aki *elcsinálja*. Vagy a lány pusztul, vagy a kicsi. Van eset, hogy békességben válnak el, mert a gazda kielégíti pénzzel. De van olyan hely is, ahol nem küldik el és többször nem is vétkezik a lány, mert *egyszer már megégette a kása a száját*.

Régen megtörtént, hogy a megesett szolgálo ott maradt a gazdánál, de otthon szült. Jobbérzésú gazda megfizette a lány szerencsétlenségét. Vitt neki híznakvalót, terményt, tűzrevalót. A lány szülei otthon nevelték fel a kicsit, úgy gondolván: »Megtörtént, oszt jól van,« Ami azt jelenti, hogy másra nem tartozik, ez a mi bajunk, meg azt is, hogy változtatni nem lehet rajta. A gyerek felnött, kanász lett, keresett. Ezzel kárpótolva látták a szülök a lány hibáját.

Olyan eset is van, mikor az öreg gazda *kompolyodik* (beleszeret belegabalyodik) a szép szolgálo lányba. Ilyenkor aztán kitör a család háborúság. A lányt nem lehet eltávolítani, mert az öreg gazda az úr, övé a vagyon, ő parancsol. Mindent vesz a lánynak: kis subát, nyakláncot, gyúrút, csizmát. Pocsékolja a vagyomot. Ezt nem lehet túrni. A szolgálo a gazda a háznál. Ezt nem lehet kibírni. Ilyen esetben még a jófajta bábákhöz is folyamodnak segítségért.

Ritkán volt arra eset, még a 80-as években is, hogy a szolgálo kútba ugrott, vagy felakasztotta magát szerelmi bánatában. Ha nagyritkán mégis előfordult, olyan nagy esemény volt, hogy az ilyen lány temetésére nemcsak a környékbéli utcákból, de távolabbi városrészekből is elmentek. A 900-as években járványszerűen lépett fel az öngyilkosság. Valóságos divat volt a szolgáloányok között, hogy a kénes gyufa mérget leolvasztották vízben, néha 2—3 paklival is és megitták. Előbb azonban búcsúlevelet írtak, melyben elmondták, hogy szép temetést csináljanak nekik, muzsikaszóval temessék, melyik nótákat muzsikálják. Fehér ruhába öltöztessék fel s úgy terítsék ki a koporsóba. Meghagyták azt is, hány koszorúslány és legény kísérje ki a temetőbe. Az ilyen eseteket az akkor keletkezett krajcáros újságok hosszan és szívrehatóan közölték, amit a lakosság nagy mohósággal olvasott. A gyufával való mérgezés annyira elharapódzott, hogy az állam eltiltotta a kénesgyufa árusítását. Ma már — sajnos — annyira mindennapi a fiatalkori öngyilkosság, hogy alig vesznek róla tudomást.

A jó cseléd megbízható. Tudja mi a kötelessége és végzi, ha nem mondják is. Van, aki csak mondott szóból ért. Akkor csinálja, ha mondják neki. Máskor nem. Egyik jó és gyors munkás, a másik lassú, de igen jól dolgozik. A jó cseléd tiszta, takaros. Ha máskor nincs ideje, éjjel is kimossa ruháját. Sok helyen nem bánják, ha nyelvel is, azt tartják, hogy minél nyelvesebb, annál jobb dolgos. A szabadszajú cseléd gyorskezü, játékos, de tisztességes. A lusta: *hajtós*, noszogatni kell: »igyekezz, csináld már!« Ha erősebben szólnak rá, akkor se változik,

de mivel ennyi jó tulajdonsága van, hogy megbízható, nem küldik el. Van olyan jó cseléd is, aki megunja az egyhelyben való szolgálatot, elmegy más helyre. A jó szolgálot a gazda adja férjhez. De ha nem avatkozott is bele, a lány férjhezmenetelekor megajándékozta dúsan (bor, pálinka, kalács, birka), még menyasszonyi ruhát is vett. A cseléd elkérte a kocsit a lakodalom napjára és azt a kívánságát is megmondta, hogy úgy szeretnék, ha a fiatal gazda hajtaná a lovat. A gazda szívesen teljesítette kívánságát jómagaviseletű, hűséges cselédjének.

A rossz cseléd megbízhatatlan, hanyag. Soha sincs vége a munkájának. Piszkos. A nagyon lusta már a rossz cselédek közé tartozik, legtöbbször el is küldik, mert az asszony hamarabb megunja az örökös figyelmeztetést, mint a szolgálot. Van, akit a magaviselete miatt unnak meg, mert áthágja a parancsot, kimarad este. Az ilyennek azonnal kiadják az útját. A rossz szolgálotnak kártékony keze van, eltör mindent s ha az asszonya por öli, így nagyszájúskodik: »annak a kezén török, aki bánik vele.« Nagyon természetes, hogy a rossz cseléddel durván bánunk, mert a szép szó nem fog rajta. A megbízhatatlan szolgálot gondatlanságából nagy károk keletkeztek minden időben.

Bármilyen helyen is van a szolgálot, mindenütt megkívánják, megkövetelik tőle a feltétlen engedelmességet. Köztudomás szerint szerint ritkán fordul elő, hogy év- vagy hónapközben elhagyja szolgálatát, még ha sok kifogásolnivaló van is természetében vagy munkájában. Az 50-es években azonban, úgy látszik, napirenden volt ez. Sok ilyen bejegyzést tartalmaz a Napi események jegyzőkönyve. Kettőt idézek: »1853 okt. 19. Aradi Mihályné Gajdán Sára panaszként előterjeszti, miként újév tájon Aradi Katalint szolgálotnak megfogadta, ki is okt. 18-án délután 2 órakor elmenvén a kútra, délután 6 órakor ment haza, melyért midőn megdorgálta, neki menvén fájdalmasan megsértette és azután szolgálatát elhagyta. A másik bejegyzés 1854 jún. 2-ről szól: Spiczter Hermán panaszlá, miszerint Szabó Éva, Szabó Mihály Borsodi János tanyásának lánya, hozzá újévkor egész évre beállott, azonban most már másodízben szolgálotját elhagyta, sőt most másodízben lett eltávozásakor már Práznovszld János tanácsnok úrhoz szolgálotba be is állott. Panaszló kérelme az lévén, hogy szolgálotját elhagyta cselédje ezen rendellenes tettiért megbüntettetvén, szolgálotjába visszarendeltessen. E tényt azon megjegyzéssel terjesztem fel további intézkedés végett, hogy a szolgálotjukat elhagyó cselédek majdnem mindennapiak lévén, ennek megakadályoztatására

szigorú büntetés lenne kívánatos.« - Ellenben azonnal kitelik az esztendő ha a cseléd visszapöntyög. Ha felcsattan, meg is verődik. Ha észreveszi gazdasszonya, hogy olyan természetű, amit a két szeme meglát, a két keze nem hagy ott. Valamint akkor is, ha rájönnek, hogy legényes, vagyis titokban beengedi magához a legényt. Az előbb említett jegyzőkönyvben sok bejegyzést találunk az enyveskezű szolgálókról, olyan eseteket is, hogy a lopás megtörténte után el is szökött a szolgálatából »1853 júl. 6. Kohn Dávid izraelita panaszlá, hogy Hegedűs Ferencz leányát Zsuzsit megfogadta szolgálónak júl. 5-én és az mar másnap több holmikát ellopván megszökött, az ellopott holmik: egy kétrőfös fekete nagy selyemkendő a szélin veres stráfös, 2 kék fehér lúdszemes és egy fehér zsebkendő, 1 fejrevaló fehér keszkenő, 1 drb. kókuszszappan, 1 cifra kis tükör, több színű üvegdarabokkal kirakva.« A másik bejegyzés olyan esetről szól, amikor a cselédek összejátszottak a lopás véghezvitelében. »1854. Jan. 5. Schéner Gyula 63. sz. alatti helybeli lakos panaszként előterjeszté, miként múlt 1853-ik évre megfogadta szolgálónak Oláh János leányát Sárát és Nagy Sámuel lányát Zsófiát úgy szinte kocsisnak Hajdú Pétert — azonban szolgálatjok ideje alatt azon eset történt, hogy a sublót kulcsa elveszett és a kulcs elvesztése után a fiókból egyszer s másszor néhány forint is elveszett. Később a kulcs Oláh Sára szolgáló által megkerült, amidőn őt panaszló kérdőre vevén, kivallá, hogy 15 frt. v. ez. vett ki a fiókból, mely összeget bériből kivonván az év teltivel elbocsátá, azonban csak ekkor vette észre hogy a nejének vett ruhakelméből 1 és  $\frac{1}{4}$  rőf hibázik, mire nézve a már egyszer lopáson ért Oláh Sárát felszólította, hogy az elveszett kelmedarabot nem ő, hanem szolgálótársa Nagy Zsófia lopta el, kit panaszló szinte felszólítván annak jött nyomára, hogy három cselédéi egyetértően más lopást is tettek, ugyanis Nagy Zsófia kivallá, hogy a kocsis Hajdú Péter a padlásról kukoricát lopott. Ez alkalomkor panaszló lakója Vata András lakását megnézhén, ennek felesége Szabó Judith ládájában egy pakfon evőkanalat és egy findzsát talált, mely tőle elveszett. Ily módon gyanúja odaesik, miként a tolvaj cselédek aprólékos lopásaik orgazdájául Szabó Judith lakóasszonyt választák. Panaszló kérelme az lévén, hogy tolvaj cselédéi, mint szintén az orgazdájául használt Vata Andrásné Szabó Judith a még hiányzó károk megtérítésén kívül még meg is büntetessenek.«

Ha évközben elmegy a cseléd, többféle oka lehet annak: nem tud a helyvel megbarátkozni, ha meghülés, emelés stb. következtében

beteg lesz, ha »legényeken, bálon jár az esze, ha *buszma* (buta), ha piszkos, vagy ha szerencséje kerül a lánynak. Sőt még az is előfordul, hogy változik a gazda helyzete, tönkre megy. Ilyen és ehhez hasonló esetekben vagy ő hagyja el helyét, vagy őt küldik el.

Jó helyen megbecsülik. A gazdasszony biztatja: »ha jól viselőd magad, kapsz egy új fölötőt!« Vásárkor befizet érte a komédiába, a bolondmalomba. A bálba is elmehet negyedévenként, sőt többször is mert a lány kikuncogja. De dolgozni kell. Régen a kényelmet nem ismerték. Ha a gazdasszony erkölcsös (szigorú), a cseléd is az. Meg is marad az ilyen évekig. Jó helyről nem megy el a szolgáló se évközben, se évvégén, onnan megy férjhez. Jó helyen hazaengedik nemcsak a kialkudott hónaponként, hanem kéthetenként. Jó helyen finomabb beszédet hall. Az igazi gazdasszony éppenúgy vigyázott a cselédre, mint a saját lányára.

Rossz helyen szórakozásról, bálbamenésről szó sincs, nem is lehet. Semmise jó, amit csinál. Nem elég tiszta az edény, nem elég fehér a padozat, az ablakon maszatos az üveg, a tükörráma poros, a parhet füstös, kormos. Szidják: »fene a hasad ögye mög, csak zabálni tudsz! Egyes helyeken bizony a pofon is kijár sűrűn. Némelyik cseléd megszokja, azt hiszi szegény, hogy ennek így kell lenni. Ha jön a kútról kilesik, hogy komázik-e másik cseléddel, mert ilyenkor szokták elpanaszolni egymásnak bajukat. Jaj neki, ha együtt találják őket! »Azért maradsz ilyen sokáig, mert összeállasz pletykálkodni ezzel is, azzal is.« Régen gazdag helyen se igen volt mosóasszony, a gazdasszony mosott, vagy a menyé, meg a menyecske. A szekánt gazdasszony éjjelben felkeltette a szolgálót és kimostak reggelre, hogy nappal mással foglalja le a cseléd idejét. Ilyen helyen akárhogy iparkodott a szolgáló, mégis talált hibát az asszony. A Napi események jegyzőkönyvében arra is találunk nem egy példát, hogy a rossz gazda miként bánt betegségbe esett cselédjével. »1853. június 27. Görbe Kovács Jánosnál szolgáló özv. Buzi János leánya Szent György napján kibetegedett s hazament feküdni, midőn pedig felgyógyult és visszament így szólott: minek jöttél vissza? melyre a lány elment, de a gazda visszatartott tőle *malacos* (török mintás) nyakkendőt, két szél zörgős kötőt, ingvállat, pöndölt.« A rossz helyről menekül a szolgáló, örül, ha kitelik a hónapja, ha vége van az esztendőnek. Rossz hely az olyan is, ahol nem az erős munkában fárad el, hanem a gazda nem jó élete, a feleségével való marakodás fárasztja ki. Hiába alussza

ki magát. A lelke fárad el. Általában mindenütt, de kivált az ilyen helyen, tudni kell hallgatni. Mindent látni, de semmiről se tudni.

Ha a gazda szeretné, hogy jövő évre is megmaradjon a szolgáló, kedvez neki. Év vége fele jobban eteti, kendőt vesz neki, kötőnekvalót, fehér trimflit. Az utolsó héten abban hagyatja a kukorica morzsolást, ahelyett feküdni küldi. Évvégén általában többet elnéz neki. A lustával azonban még rosszabbul bánik, mint évközben. Örül a gazda, hogy megszabadul tőle.

A nagyszolgáloság addig tart rendes körülmények között, míg férjhez nem megy a lány. Némelyik, kivált ha csalódott, későn, 38—40 éves korban megy férjhez. Sok öregségig van szolgálatban.

A nagy szolgáló, ha elhagyta a három ikset: *öreg szolgáló* maradt. Ő a gazdasszony helyettese, akinek nem kell parancsolni, csinál mindenféle dolgot és csináltat a kisebb cselédekkel. A bére ugyanaz, mint a nagy szolgálóé. Szórakozása: magának, gazdasszonyának strimflit köt, vagy pedig varr, rendbe hozza a ruhákat. Bálba nem megy, kinőtt belőle. Dalol vagy zsoltárt énekel. Jó érzésű gazda haláláig ott tartja a hűséges, jó cselédjét. Mégis ritka eset, hogy az öreg szolgálót holtáig ott tartásák, mert mikor elöregszik: nem kell.

Voltak minden időben olyan szolgálók, akik nem türtek maguk mellett más cselédet. Maguk szerettek lenni. Vállaltak mindent; sütést, mosást, vasalást, négy szoba takarítást, még főzést is. Az ilyeneket *mindenes szolgálóknak* hívták. Ma majd minden háznál mindenes cseléd van, de nem a szabadakaratóból, nem is annak fogadják meg, mégis mindent végeztetnek vele, ami nem a szolgáló kötelessége.

A szolgáló régi és a mai élete közti különbséget a társadalmi életben való átalakulás idézte elő. Csizmadia műhelyek helyett cipőüzletek vannak, a takácsműhely szerepét a gyár vette át, nincs szövés-fonás. Ezért van, hogy kész, divatos cipőt vesznek, hogy nem kis műhelyben szövött vászonból készül a bugyi. Csapkés bugyi sem kell, hanem a helyi gyár selyembugyija. S ez olcsóbb, mint a lenvászon. Ez a divat és nem erkölcsi lecsúszás. A régi cselédek iskolázatlanok évén, igénytelenebbek voltak, minden erejüket, kedvüket a munkában éltek ki. A mai szolgáló már iskolázott, olvasott, tánciskolába, színházba, moziba járó, igényesebb. Igaz, hogy ma kevesebb cseléd kell, mégis ez a kevés hányad sokkal nehezebben található, mint régen a sok, mert minden más. A gyári munka, a gyári



foglalkozás kapósabb, keresettebb, mint cselédkedni. Két gyár van, mely felszippanlja a lány sereget. Munka után szabad, nem parancsol neki senki. Keresete is több. Az egyik a Kokron, másik a Concordia gyár. Az előbbi 1889-ben alapított, utóbbi 1923 évben. E gyárak vezetőségének szíves közlése szerint a Kokron gyárban kezdetben 20—25 személy volt a munkás létszám, később a világháború kitörése előtt 150, folyó 1940. évben 800. A mindenkori létszámnak körülbelül 70 százaléka leány, 10 százaléka asszony. A lányok keresete havonként kezdetben 30—40 korona volt, később a háború előtt 50 pengő lett, ma 90 pengő. A Concordia gyárban a női munkások 90 százaléka leány, és 10 százaléka asszony. A lányok keresete általában legalább 50 százalékkal mindig magasabb volt, mint a cselédké. Mai 8 órai munka mellett a lányok keresete hónaponként 60—100 pengő, míg a cselédké havi 18—20 pengő és lakás, élelem, napi 12 órai munka idővel. A két helybeli kötszövő gyár tehát állandóan foglalkoztat legalább 600 lányt, de van úgy, hogy hónaponként 800—900 leányt is.

### c) *Tanyai szolgáló.*

A tanyai szolgáló élete külön fejezetet érdemel, mert mindazokat a tudnivalókat, melyekre az életben elkerülhetetlenül szüksége van a szegény asszonynak, inkább a tanyán sajátítja el, mivel a tanyai élet egyszerűbb, a szolgáló közelebb van a paraszti munkához. Tanyára mindég erős, nagy szolgálót fogadtak, mert nehezebb a dolog, aztán itt gazdasági munkát is kell végeznie. Már a fogadásnál felmondja a gazda vagy gazdasszony, hogy tanyára kell, tehát oda erősebb leány való. Éppen ezért mert, több a dolog, több a fizetése is.

Régen nem laktak egész esztendőben Kint a tanyán. Mikor elszántottak, elvetettek, a vászoncelédek hazajöttek. Csak a férficselédek (kanász, csordás, béresek) maradtak kint. Tarhonyát ettek mindig. A gazdasszony és a szolgálók télen itthon voltak. Február végén mentek ki, mikor a lúd tojni kezdett. Az 1880-as években kezdődött az állandó kinlakás.

Bármennyire erős szolgálóra volt szükség kint a tanyán, kezdő, kis szolgálót is tartottak. Libát őriztettek vele, azonkívül a söprögetés, pörnyekiszedés és kihordás, csizmatisztítás, kukoricamorzsolás tartozott munkakörébe. Némelyik még mosogatott is. Lepiszko-

sodott, tetves lett, mert nem ért rá magával törödni. Aztán volt olyan hely is, ahol a fésűt elvették tőle.

Ahol a libapásztor megmaradt, utolsó évében lett kis szolgáló. Kezdték használni házi dolgok elvégzésére. Az ilyenek még pénz-fizetése nem volt az 1860-as években, csak ruha, toll, papucs, néha még szappan is. Nem minden tanyán volt kis cseléd (ennek ideje 13 évtől 16-ig tart). Nem annyira az évszám, mint a fejlődés határozta meg, alkalmas-e a lány kis szolgálónak. Fogadáskor a piacon megkérdezte a gazdasszony:

- Eljössz-é tanyára?
- Milyen munkára? Mert én kapálni nem mék!
- Van másik szolgáló, te csak segítesz neki.

Ha meg tud felelni, megfogadja. A mozdulatáról látja az asszony, hogy ügyes-e. Meg a feleletéről, mert a nem életrevaló csak dűnnyög.

Van olyan lány is, aki maga ajánlkozik. Az ilyen kapós, mert tanyára nem nagyon szeretnek menni, mivel ott több dolog van, nem lehet sétálni.

- Mit kérsz? — kérdezi a gazdasszony.
- Egy esztendőre? — kérdezi vissza az anya.
- Egy esztendőre, — hangzik a felelet.

— Hatvan forint, pár cipő, két konyhakötő, jó bőrpapucs, öltözet miskolci ruha (egy rőf 40 krajcár, az olcsóbb 20 krajcár) 3 font toll.

A gazdasszony mindjárt ígér 55 frt-ot, a többi ruhanemű mellé, amiből látható, hogy egy-kettőre meg is egyeznek. Az is jó jel, hogy a szolgáló azonnal kimegy. Az anya azt köti ki csak, hogy hónaponként hozzák haza egyszer, lássa nincs-e baja. Felmondja azt is, hogy vigyázzanak rá, nehogy a béres kellemetlenséget csináljon. — Vigyázzunk, mint a két szemünkre — ígérik.

Van, aki búzáért áll el, mivel az mindig pénz. Ha valami ok miatt nem szeretik egymást, Szent György napján (ápr. 24) kitelik a szolgáló ideje.

Nyárára ezelőtt külön is fogadtak kis szolgálót, mert akkor több az ember, több a dolog s így szükség van segítségre. Kapálás, aratás, nyomtatás, kukoricatörés volt az ő ideje, aztán elbocsátották.

A kis cseléd sok helyen csak maga volt, mert nagy szolgálót nem tartottak, így aztán neki kellett elvégezni a kismosást, takarítást, ezenkívül a jószágokra is ügyelt. Ha dolgát végezte, veteménye-

zett, gyomlált, kapált, mindenben résztvett, ami csak előfordult. Megtanult kapálni. Jó mélyen kell a kapát a földbe vágni, hogy kivágja a gyomnövény tövét, ne csak a tetejét. Vigyázott, hogy a kapálandó növény tövét meg ne sértse, valamint arra is, hogy amit már megkapált, össze ne ugrálja, tapossa. Ha jól kapált, egyenes lett a föld, ha rendetlenül s nem vágta el a rögöt, akkor dimbes-dombos lett a felszín. Május dereka után kezdődik a krumpli, paszuly, tök, dinnye kapálása, május utolján a kukoricáé. Ezek mellett a saját tisztántartására is gondolnia kellett. Az ilyen »nagy lánynak« már nem kell mondani, hogy mosdjál, fésülködjél. Nem is kell erre biztatni. Nagyocska kis kanász, béres legényke igencsak minden tanyában szolgál, ha másért nem is, de ezek kedvéért a hajába piros pántlikát font kétágra. Sietett elmosogatni, hogy kimehessen kapálni, gyomlálni, vagy jószágot őrizni. Mikor a *virágzása* (menstruatio) megjön, aztán már szemérmesebb, érdeklődése nő. Kis szolgáló korban még kevés van, aki megtéved, akinek elcsavarják a fejét. A lustákkal szokott inkább előfordulni a baj, azok hajlékonyabbak az ilyesmire.

Tanyára általában nagy szolgálót (16—25 éves) fogadtak és csak jómódú helyre, ahol sok dolog van és a gazdasszony nem győzi elvégezni. Ha a gazdának gyerekei voltak, meg a jószág is sok, később pedig, ha egész éven át kint laktak, szükség volt libapásztorra, peszrára, kis szolgálóra és nagy szolgálóra egyaránt. Városból is fogadtak, de elsősorban a tanyás, öreg béres, feles tanyás, kis árendás lánygyerekeiből lett a tanyai szolgáló. Nem annyira az életkor, mint a fejlődés határozta meg, alkalmas-e tanyai szolgálónak. Aki satnya marad, végezetig kis cseléd lesz, mert kicsi növésű, gyenge karú. A piacon fogadáskor hangoztatja szegény feje, hogy 20 esztendő, de a gazda ezzel némítja el. »Nem a fogadat nézöm én, hanem a derekad, a mög nem derék.« De aki 16 évet betöltötte, már többnyire alkalmas és szolgál, míg férjhez nem megy.

Hogy fogadáskor mit néznek az elálló lányokon, annak sok inde-bindéje van. Ha a fiatal gazda megy ki a piacra fogadni, az a mutató, piros képű, telibélű, csöcsös-faros lányt vigyázza. Ha az öreg gazdára bízzák, az már csak azt tudakálja, kinél és meddig szolgált. S ha sok időt töltött, kivált nagy helyen, akkor megfogadja. Ha a fiatal gazdasszony a fogadó, akkor mentül pocsékabb kell, nem baj ha rücskös, ha csámpás, ha ferdén fűrott orrlyuka van is, csak tiszta legyen.

— Na, oszt mit kérsz?

— Kilencven forintot, ezenkívül kell még: pár cipő, nyakbavaló kendő, öltözet ruha, 7 kiló toll.

— Jó, hogy nem kéröd a ház kéményin a gombot! Sok beszéd után csak megegyeznek. Aki azonnal helyreállott, az előnyben volt, azzal nem alkudott a fogadó. De aki azt mondta, hogy egy hét múlva megy helyre, arra már savanyán néztek. »Persze kibálazod magad! Úgy vöszöm észre, te is jobban szeretöd a legényt ölelgetni, mint a szénvonót!« Sokan szívesen megadják az egy heti szabadságot, mert egész évre szól.

Egy jó, derék, erős szolgálnak a bére az 1860-as évektől 1890-es évekig körülbelül egyforma volt: 80 forint, egy pár cipő, két darab kötő, miskóci ruháraló matéria és pár papucs. Egyetlen esetet találtam arra, hogy tanyai szolgálnak a bérében szappan is volt, ami azt mutatja, hogy nem lehetett általános. Toll azonban ma is van a nagy szolgáló bérében. A havi bér: 8—10 forint lett, később még inkább emelkedett, egész a világháborúig. A háború alatt leszállt nagyon, nem kellett a kenyérevő sehol. 1932. évben 15—16 pengő. Fejlettebb, munkabíróbb lány többet kap.

A tanyai szolgáló napi munkája: Helyi szokás szerint rendes háznál hétfőn mosnak. Ekkor tehát hajnali két órakor felkel és magát rendbetéve, hozzáfog vizet melegíteni, tüzet rak a katlan alá. Majd mos. Hat órakor félbehagyja a mosást, mert tehenet kell fejni. Fejes után früstököl. Ha elrakodott, befejezi a mosást. Feltakarítja a konyhát, de előbb a nyujtódeszkát, asztalszéket, gyalogszékeket megsúrolja. Végezetül a teknőt is. Készül a főzéshez. Ilyenkor paszulyt szoktak főzni. Kenyeret, friss vizet készít az asztalszékre. Mire a csirkének, tyúknak enni-inni ad, az emberek bejönnek a munkából és esznek. A szolgáló is eszik. Ebéd után elmosogat, felsepreget. A kiterigetett ruhákat megnézi s a megszáradtakat összeszedi. Behajtogatja. Mangulja. A vasalnilókat kiválogatja. Ha ideje van be is vasalja, de a vasalás rendszeren másnapra marad. Másnapokon a vetemény földön kapál. Csirkének enni-inni ad. A tojást összeszedi. *Fattyút* hoz be a kukoricaföldről. A tehén bejön, megfeji. Hét órakor vacsorát készít az embereknek, akik 10 óráig dolgoznak. Vacsorál ő is. Vacsora után mosogat. Az aprójószágot elülteti, a libát kicsapja legelni a tarlóra. Míg a libák legelnek, *csirkézik* az aratásnál. Tíz óra is van, mire lefekhetik.

Ezelőtt napközben ha ráért, leült a szalmakazalnál, húzott belőle marékkal, összece savarta vastagon *gúzsna*k és a két végét beledugta az első csavarásba. Ezzel súrolta az üstöt, bográcsot, lábas fenekét. Majd tüzelt vele a katlanban. Tüzelésre fa hiányában használták még tanyán az árvaganét, disznóganét, lóganét. Kemenében szalmán és ízikcsutkán kívül még a bailangóval (*salsolae* Kali L.) is tüzeltek. Ezt szeptember végén, mikor megszáradt, a szél csomóba hajtotta. Boglyába rakták. A paszulyindát is fűtésre használták.

Egész évben a sütés, főzés, mosás, meszelés nagy része az övé, valamint a főzése is. Sok a dolga. Este 10—11 óra előtt ritkán fekszik le. A pitarban vagy az alsókonyhában hál.

Évszakok szerint következőket végzi:

Tavasszal. Régen, amikor még nem laktak kint télen, február végén, március elején már kimentek a tanyára, mert a lúd ekkor tojik. A szolgáló 5 órakor kel fel, a tanya környékét takarítja. Hat órakor tehenet fej, elméri a tejet. Früstököt készít. Kezdődik a csirkeköttetés. A szolgáló dolga a fészekcsinálás, tojásválogatás. Tíz-tizenöt kotló ül a kamrában. Volt olyan gazdahely is, ahol 115 kotló ült tavasszal. Némely helyen már karácsony hetében kezdik ültetni, januárban folytatják, hogy korai csirke legyen. A 80-as évek óta van ez, mióta állandóan kint laknak. Jó erős kotlóültető cseléd bíbelődik vele, úgy hívják, hogy *pitu*, akinél már zsákszámra van a türelem és egyúttal a szeretet is a baromfiak iránt. Nemcsak a csirke, hanem a liba, ruca, pulyka köttetése is a szólaló kötelessége, mely utóbbit éppen a tanyán tenyésztik nagyban. Az apró jószágon kívül a malacot is eteti, kenyérhajjas ivóst ad neki. Virágos kertben ültet, gyomlál. Délelőtt 10 óra után ebéd készítéshez lát, ahogy parancsolják. Ha a gazdasszony nincs a tanyán, ő főz. Tizenegy órakor az ételt berántja, sózza, paprikázza. Jó időben a tanya előtt esznek, azért felloccsolja a földet, ebédre terít. Ebéd után mosogat. Délután kapál a kertben. Foltoz. Hat órakor fej. Jószágnak, elsősorban a kotlónak, csirkének enni ad. A kintvaló gazdasági munkában is részt vesz. Március végén, április elején acatol, a búzából acatolóval kiirtja az *acatot*, (gyomnövény *Cirsium arvense* L.) konkolyt. Május derekán, szénakaszálás idején estefelé segít fordítani a szénarendet, ha megszárad, *csirkézik*, vagyis villahegyrevaló, kisebb csomókat rak, melyből a férfiak a rudast hányják, abból pedig a vontatót. Az elmaradt

szálakat gyűjti, gereblyéli. Résztvesz május elején a krumpli — és május utolján a kukoricakapálásban is. Mind a kettőt háromszor kapálja, kéthetenként.

Nyáron. A fejesen és napi dolgon kívül a napszámosoknak, részeseknek, nyomtatóknak főz. Tüzel, vizet visz, cipeli az ételhezvaló élelmiszereket és konyhai eszközöket. Tizenhárom részesnek és marokverőnek 50 liter leves kell. Szerdán és szombaton lepény és pite sül. Ennyi munkásnak 12 lepényt sütöttek egyszerre, fedarabolva a legnagyobb u. n. *első tállal* volt. Kidolgozott ember elnyelte mihamarabb. Hétfőn a mosás, szombaton a kenyérsütés ad sok dolgot, mely utóbbinál a szitálást, dagasztást és fütést csakis a szolgáló végzi. Ilyenkor a parázson, kantában víz melegedett tisztálkodásra. Az asztalszéket körülülték, úgy ettek az eresz alatt vagy az eperfa hűvösében. Ahol ilyen sokan dolgoztak, délben sem állott meg a munka, hanem először az egyik fele evett, aztán a másik. A gazdasági munkában aratáskor régen a csirkézés volt a szolgálóé, 1876 óta, mióta cséplőgép van, a *marokverés*, azaz a gazból, vagyis a lekaszált búzarendből *kukával* (fahorog, kampó) összefog annyit, amennyiből egy kéve van. A lekaszált búzából kötelet is csavar. Harmaton, míg nem törik a búza feje, felvesz egy marék szalmás búzát, kettéveszi és a feje felőli részét összefogva összecsavarja s úgy köti bele a kévét. Ha kész kötéllel kötöttek, akkor a kötelet elhányta három részes előtt s arra rakta a kévét. Szemösszetakarításkor segédkezett. Ha felszörták a búzát, mérésnél a szolgáló fogta a zsákot. Este szénát gyűjtött, rendet fordított, kukoricát kapált és töltögetett. Ezelőtt a búzát augusztusban mosták 20—25 köblös nagy teknőben, mely munkánál a vízmerés, a mosás, a megmosott búzának a nagyponyvára vivése az ő dolga. Augusztusban felszedi a paszulyt, kiteríti száradni. Ha megszáradt, az indájáról leveri mangurlósulyokkal, favellával. A kivert paszulyt, ha szélényhe, vagy esős idő van, *kinagyolja*, alkalmas szélben, amit várnak, átvágatja és kiszeleli. Ezután kirestálja és úgy viszi fel a padlásra. Verés előtt az éretlent, verés után ami még rajta marad leszedi, a padláson megszáritja és *kicsöveli*. A jószágnevelés is az ő dolga.

Ősszel. Szeptemberben, néha már augusztus végén hozzáfognak tarhonya —, meg tészta csináláshoz. Ebben a munkában segédkezik. Régen egész nyáron csinálták a tarhonyát zsákszámra, mert a tanyán maradt férfi cselédek ezt ettek. Szeptember elején kezdődik a krumpli-

szedés. Férfi vágja a fészket, a szolgáló szedi a krumplit. Szeptember végén Szent Mihály hetében van a kukoricatörés. Délelőtt 10 óráig tori a kukoricát, ekkor bemeget főzni. Délután 1 órára elmosogat, újra meget törni. Ilyenkor a gazdasszony viseli gondját az aprójószágoknak. A letört csöveket csomóba gyűjti, segít a csomókat kocsira rakni. Bent a tanyában pedig fosztja róla a *csuhét* (a kukorica haját). A kétasszonyközi meget az őszi csirke köttetése is ekkor történik. Ősszel van a tanyabetakarítás. Körülmeszeli a tanyát (házat) kívül, de előbb sárral foltozgatja, ahol a tapasztás leesett. A szoba, pitar, kamra bemeszelésénél a gazdasszony is segít neki.

Télen. Régen, mint már említettem, a városban tartózkodtak a fehérchselédek. A 80-as években kezdődött az állandó kintlakás. Azóta tehát télen egyik legfőbb végeznivalója, hogy naponta kétszer befűt a boglyakemencébe. A mangulás, foltozás, fonás meget a tollfosztás teljesen a szolgáló dolga, a kenyérsütés, mosás, ráérő idejében csigatészta, és a perccsinálás közös munka a gazdasszonnyal. Disznóöléskor a béleresztés, kimosás, vízfordítás, zsiradék összevágása, kisütése, hurkamosás, vékonybél kaparás az övé, azonkívül az örökös szaladgálás, mert az »eregyy ide — eregyy oda«, a »hozd ezt, vidd azt« parancsok csak neki szólnak. Az ivóvízhozás a szomszéd tanyából karján a kantával meget csak az ő dolga. Nem minden tanyában volt ezelőtt jó vízű kút, azért kellett menni más tanyába. A gazda nem szerette, hogy átjár a szomszédba a cseléd, így védte a saját kútja rossz vizét: »Ha mögő benne a paszúr, akkor nem lőhet azon a vízön möghalni.« Ha a gazda nincs kint, a szolgáló itatja a jószágot és a gyerekekre, kisebb cselédekre is ő vigyáz. Esténként kukoricát morzsol. Karácsony előtt mésszel, bedörgöli a padkát és — ahol piszkos — a kemencét, meget a falat is.

Ruházata különbözik a városi szolgálótól, mert a tanyán a foltos ruha is jó, ott nem látják idegenek. Viselő ruházata: miskóci szoknya, felöltő, 2 drb. kötő, egyik kék, másik fehér színű, fejrevaló- és nyakbavaló kendő, 2—3 drb. pönödöl, alsószoknya, vékony és vastag trimfli, cipő, papucs. Vasárnap színes ruhát, többnyire rózsaszínűt vett magára. Télen ködment használt. A lábbeli régen csizma volt, később bakancs (1873—1890).

A tanyán kivel szórakozna a szolgáló, mint a béreslegénnyel. Beszélgetnek, hancúroznak, játszanak. Tiltják nekik. A gazda annak örül, ha perlekednek, haragszanak egymásra, mivel akkor nem

beszélgetik el az időt, hanem a dolgukat végzik. Azért mégis jóban vannak, mert hát a tiltott mindig kedvesebb. Régen fonóba jártak a fiatalok, meg *cécóbálak* voltak. A fosztókában is táncoltak tambura mellett.

Télen vasárnap este tartották a *cécóbálakat*, vagy *tamburabálakat*. Rendszerint lányos tanyában gyűltek össze. Résztvettek azon vegyesen gazdalegények, gazdalányok, béresek, szolgálók. A cselédek elkéredzkedtek a gazdától. Vacsora után mentek. A lányokat elkísérték az idősebbek. Este 7—8 órakor kezdődött a bál és éjfélig is eltartott. Néha 30—40-en is voltak. Rossz idő, sár, hó nem volt akadály, bírta a csizma. Még ha cigány gyerek esett volna, akkor is elmentek volna. A belátó gazda minden esetben elengedte a fiatalokat. Volt olyan gazda, aki kaláccsal, borral kínálta a vendégeket, de arra is volt eset, hogy a bálázók maguk vittek ennivalót, többnyire tézstafélét. Az ilyen cécóbálakon nem kellett fizetni. Ha szegény ember volt a tamburás, hánytak a tamburájába pár krajcárt. »Jó lösz húrra!« — mondták. A mulatozók vasárnapi öltözetben voltak. Egész héten abból éltek, hogy volt, mint volt a bálban. A lányok a legényeket, a legények a lányokat bírálgatták. Ha valaki észrevette, hogy titokban megcsókolta egyik a másikat: rávetette a nyelvét. Előfordult az is, hogy *társasjátékot* játszottak a szünetben, a zálog kiváltás csókkal történt. Mondják, hogy még az is előfordult, hogy a lány nem csókolta meg a legényt, mivel nem szerette, hanem az arcába harapott. A gazdalegények még kártyáztak is. Volt aki 10—15 frt-ot veszített. Híre ment az ilyen esetnek. Veszekedés nem történt: a vásárhelyi nép békés természetű. A féltékeny természetűek szóváltásnál tovább nem mentek.

A tanyában többnyire van olyan béres, kocsis, aki *benne van az időben*, kinézi magának a szolgát, tőzsi neki a szépet, a dologban is segít neki. Az apró ajándék: gyűrű, kaláris, pántlika, mézeskalács stb. jól esik a lánynak. Ha a legény nem kivetnivaló: kész a szerelem. A többi cseléd irigyli a sikert, elindul a pletyka, besúgás. Annál szorosabb a kapocs. Vígán csicseregnek a félszerben, sok boldog órát töltenek. Ölelkeznek az istállóban, góréban, szénaventatónál megfélekedezve magukról. A gazda is észreveszi és valamelyiket menesztí, vagy pedig marad mind a kettő, de a vége: lakodalom.

A komolyszándékú legénynél egyszerű a dolog, de van olyan férfi cseléd, aki csak arra törekszik, hogy megkaphassa, elcsábítsa



a szolgálót. Csak a rendetlenségen jár az esze. Tanyán még több alkalom van a kacsalódásra. Ha meggyet szednek és a lány felmegy a fára, mivel ott jobban lehet szedni, a legény azon mesterkedik, hogy alálásson. Szemérmes lány, ha rájön a huncutságra elpirul és elkerüli az ilyen legényt. Van azonban olyan ügyes lány is, aki feltalálja magát s mikor a legény incselkedik vele, hogy mit látott, így veszi el kedvét: »Na, ha láttad: *szömöd fényösödött, szád édösödött!*« A fiatalok incselkedése azonban ritkán fajult szenvedéllyé, kivált régen, szemérmesek voltak, inkább szóval, mint tettel huncutkodtak. Kevés azoknak a száma, *kiknek idő előtt bekötötték a fejét.*

Ha nem talált viszonzásra a vonzalom, a legény búslakodott. Nem lehetett szavát venni, dolgában nem volt köszönet. A tanya-béliek találgatták a változás okát. Ritkán előfordult, hogy az ilyen nehézsorban lévő legény a legrosszabbra is elszánta magát: úgy találták felakasztva az istállóban. Akkor tették ezt éretlen fejjel, ha közeli példa volt előttük. Nagy eset volt az ilyen. Muzsikaszóval temették. De a nép hamar napirendre tért felette: »Hogy a fene ezt a Ferkót, ki gondolta felőle ezt a virtust U

Legtöbbször a gazda vagy a gazdafickó szakítja le a szép bimbót, ígérvén neki füt-fát, csak hogy elérje célját. Ha a szerelem gyümölcse érik, *dagad a ház eleje*, mindaddig, míg a dolog vastagát végzi, nincsen baj. De mikor már közeleg az idő, hazahozzák az apjához. Csak a bérét fizetik ki, segítségéről szó sincs. Van olyan gazda, aki ad neki tartásdíjat, két-három hold földet, csak tovább is ott szolgáljon. Odahaza korholják, van mit hallgatnia, mert mosdatja érte szörnyen a szüléje. Meg is verik. Ritkán zavarják el a háztól, ha ez megtörténne, akkor valamelyik rokonnál beengedik, hogy ne pusztítsa el magát. A szülők így panaszoznak el szégyenüket: »Olyan eset adta elő magát, amiről jobb nem is beszélni, A kisebbik lányom bornyút szolgált a bérin fölül a gazdájától. Dehát édös gyerökünk, mit csináljunk vele. Jobb, ha hallgatunk.« Még szoptatni kell a kicsit, addig otthon van vele a lány, ha elválasztják, szolgálatba megy. Az öregek nevelik fel. Sokszor jól járnak vele, mert vénségükre az lesz gondviselőjük, -gyámolítójuk. Ha a születendő gyerek apja kitart a lány mellett, akkor megmarad a gyerek, de ha csalfa, legtöbbször elpusztul szüléskor vagy utána.

A tanyai szolgáló sok esetben a gazdájától veszi a példát, ahol jót nem lát, mert csak az eszem-izsom járja, a férj így, a feleség

úgy éli világát és a lánynak, vagy egyik, vagy másik mellé kell állani, ha maradni akar helyén. Leggyakrabban a gazda csábítja el a cselédet, öneki van alkalmja sokszor beszélni vele. A béressel csak akkor beszélhet, ha maguk maradnak vasárnap, máskor csak kacsintgatnak. A jóképű szolgálót a gazda megkísérti, nap-nap után ostromolja, van aki leszidja, hogy megkaparinthassa. A szelíd lányt leveszi lábáról, visz neki cukrot, kendőt, papucsot. Ha bekövetkezett a baj, kifizette és átvitte a terhes szolgálót a kis tanyára. Ő tartotta, fizetett érte, disznót is vitt neki. Mikor kitudódott, eltovábbították a lányt.

A szegény lány hazament. Otthon kikapott az anyjától, aki a kubikos talyicska hámjával, négyujjnyi széles bőrrrel verte el másnap, mikor egy ingben volt, zöldre, feketére. A szomszédok, meg a lakók vették ki az anya kezéből a szerencsétlen lányt. Orvost is kellett hozzá hívni, aki mikor megvizsgálta, azt mondta, pár hónap múlva meg lesz a gyerek. Eltalálta: gyönyörű lett a kicsi, egy ütés sem látszott rajta. Hazahívták a gazdát. Elvállalta. Vissza is akarta vinni a tanyára, de az anya nem engedte. Hiába kérte a gazda a lányt, szülei nem adták.

Van olyan gazda is, aki ráfogja a béresre, sőt megfizeti a bérest, hogy vállalja az elcsábítót és az apaságot, így bújnak ki legtöbbször a gazdák a szégyen és a felelősség alól. Van olyan béres, aki vállalja pénzért a gazda bűnét. Az ilyet segíti pénzzel, terménnyel, jószággal a gazda. Az is igaz, hogy a szolgáló leginkább jóban van a béressel is. Ha teherbe nem esik, tovább is csinálják. *Jártak* többen is, gazda, legényfia, béres. Az ilyen *nappal ökör*, éjjel tehen. Nem is igen veszik el, csak valami nem tökéletes béres. Az ilyenek tanyán élnek le életüket.

Akad olyan gazda is, aki maga megy a lány szüleihez, tudokra adja a bajt és megkérdezi azt is, mit kívánnak tőle. S ha a szülők nem tiltakoztak, kaptak szép fejős tehenet (70—80 ft), még szénát is küldött a gazda és sok minden természetbeni dolgot, amivel felboldogította a családot. Idő telve, mikor már szaladgált, játszadozott a gyerek, az anyja rákiabáltatott vele a gazdára: »Hogy van édös apám?« Ekkor és így tudta meg a gazdasszony a dolgot. El is váltak. A gazda kivitte a szolgálót a tanyára, aki ismét teherbeesett tőle. Ekkor a gazda ráíratte a vagyont. A gyerek anyja nem kifogásolta, hogy eskü nélkül élnek, mert a vagyon az ő nevében volt. Békességben éltek halálukig.

Komoly cseléd nem ereszkedik le se béressel, se gazdával, se a gazda legényfiával, hiába csábítják pénzzel, kendővel, cukorral, gyűrűvel, papuccsal. Egyik öreg néni beszélte, hogy szolgáló korában, gazdasszonya beteges lévén, neki kellett kenyeret sütni. Hajnalban, mikor dagasztott, akkor ostromolta a gazda fia, de állandóan. A tésztás kezével adott neki akkora pofont, hogy a kidagasztott tészta se csattan akkorát. A gazdalegény azért tovább is kitartott szándéka mellett: feleségül kérte a lányt. Kérjen meg anyámtól! — volt a válasz. Mikor legközelebb városba jött a legény, el is ment a lányékhöz, de az már elállott akkorra más határba, hogy ne is találkozassanak, így kosarazta ki.

— Miért nem hitt neki? — kérdezem az öreg nénit.

— Nézze: szögény a szögénnyel, gazda a gazdával.

A sompolygóság hamarabb meglapulnak, nem úgy, mint a csittögös-csattogósok, akik kibeszélik magukat, megvágják szóval úgy a legényt, hogy többet nem próbálkozik. De a gyámoltalan nem tud a maga védelmére szólalni, így aztán nincs más, mint — legyen meg a legény akaratja.

\* \* \*

Tanyán akkor panaszkodott a szolgáló, ha a gazda hazament. Ilyenkor mindjárt összemennek a szomszédos szolgálók és panaszkodnak. Rendesen azzal kezdi az egyik:

— Milyen koszt van?

— Hazamöntek, fene ögye mög, négyönknek hagytak egy kis szalonnát. Aszonták, ögyünk meggyet, mög van ott gombás aludtfej. De nem baj, fene a lelküket, összeszödtünk a hétön egy kosár tojást, eldugtuk a polyvába, máma lősz sütés-főzés! Aszonta az öreg gazdasszony, hogy nincs galambfi, pedig eldugtam két párt. Ha ük otthon ősznek, mink mög itt. Mögsütöm tojásba. Sütünk bundás könyeret is.

— Mink ténap lepényt sütöttünk, mög pitét — mondja a szomszéd cseléd — azt hagytak kint, mög két pár csirkét, hogy süssem mög. Hatan vagyunk hozzá. Möghagyta a gazdasszony, hogy kenjük mög egy kis zsírral, katlanba melegítsem mög, úgy ögyük. Nálunk jó a hely, a koszt is kivan, csak rém sok a dolog. Éjféltbe 12 órakor fekszünk, fél kettőkor mán fölkelünk. Ötször őszünk naponta: röggel 4 órakor, délelőtt 10-kor, délután 1-kor mög 4-kor

és este 9 órakor. Az öreg gazda mög olyan, ha berüg és kijön a tanyára, hogy szid, zaklat bennünket, férfit, nőt egyaránt. A csutkakúpba bujkálunk előle. — Az is baj, hogy kevés a béröm, sömmit se kapok. Egyedül nénemasszony szokott néha fejrevaló kendőt vonni, de mög köll dolgozni érte.

Délután folytatják a komázást.

— Az én gazdasszonyom mögjárná, de azt lesi merre mögyünk, mit csinálunk. Észre se vesszük, mán ott áll a hátunk mögött. Ahogy ű akarja, úgy köll lönni!

— Az enyim rosszabb, mert káromkodik, vágja hozzánk, ami nála van. Szólni nem szólhatunk, mert zavar ki a tanyaúbul.

— Mért nem hagyod ott?

— Nem löhet, édös anyám kizavar. — Csöndesebbre veszi a beszédet, bizalmas hangon beszél: Sára néném azér adott búrpa-pucsot, mert itt volt a szomszéd gazda, hogy mög nē mondjam. Bemöntek a házba. Behítt Sára néném, vessem mög az ágyat, ereszszem lē a firhangot, mög vigyem be a kis teknőt vízzel. Mikor bevittem a teknőt, bátyámuram adott tíz krajcárt. Sára néne ha kitötte a két csizmát: Pucold mög a bátyádurad csizmáját! Majd ha eltelik két óra, osztán nem gyüvök ki, zörgesd mög az ablakot, ülj ki a tanya végihön, vidd ki a gazdád ingit, tüt, cernát, oszt fódózz! Vigyázd a kocsit, ha gyün a fehérlő, azonnal szólj!

Úgy is lött. Beszóltam 12 órakor, 2 órakor mögen.

Gyün a bérés délben, kérdi: hát Sára néném hun van?

— Mit akarsz vele? Átmönt a szomszédba.

— Még se főztök délre?

— Aszonta, ha haza nem gyün, ögyünk túrút, van szalonna.

— Azt a férges szalonnát, ha lehozod a pallásrúl, hozzád vágom.

— Nem avas, szép fehér szalonnát adott nénemasszony. A béres elmegy. A szolgáló tovább varr a tanya végénél. Egyszer csak meglátja a fehér lovat, szalad az ablakhoz.

— Nénikém, nénikém, gyün gazduram l

— Vesd föl az ágyat! — sietteti a gazdasszony a lányt. A szomszéd gazda kinttermett a kertben, mert nyitott kert volt a tanya mellett, ott várta meg, míg a gazda leszállt a kocsiról. Kicsit utána jött elő, mintha most ért volna ide. A gazda, mint rendesen, *szekszinás* (kissé beszszelt) állapotban volt most is.

— Agyonisten!

— Agyonisten I

— Otthon volt kend?

— Mit keres?

— Átgyüttem, mi van kendeddel? Mi újság otthon?  
Nem felel rá a gazda, hanem ő kérdez: Hát Sára nénéd hol van Julis?

— Nem tudom. Sára néném majdnem egész nap feküdt, beteg.

— Beteg a fene, embörbaja van. Neköd mikor lösz?

— Ejnye, mindég szömtelenöket beszél!

Bemegy a gazda az asszonyhoz, utána kullog a szomszéd.

— Agyonisten jó napot, szomszédasszony! Mi baj?

— Beteg vagyok. Ez a vén embör mama is hazamönt, nem halad a dolog.

— Beteg vagy te Sári, tán soká lösz este, az a bajod. Mindég azt szeretnéd, ha a pöndölödnél feküdnék. Mondja Julis, hogy egész nap feküdtél.

— Olyanok ezek — mondja a szomszéd elítélőleg. Az én anyjukom is fekszik otthon.

— Annak mög tán gyeröke lösz, az a baja.

— Ki csinálta?

— Nem tudom. Én szeretném látni, fenyegetőzik a gazda, hogy ide gyűjjön valaki, majd ellátom a baját.

— Na, elmék hát, ha nem hozott kend sömme hírt. Mikor elmegy a szomszéd, kikíséri a gazda. Visszatérőben azt mondja a szolgálónak a tanya végénél:

— Hallod-e Julis, nem vót ide át a szomszéd?

— Nem láttam. Pedig többször vittem be a mihókba vizet, maga volt nénikém.

— Julis, vonnék egy szép papucsot, ha mögmondanád — bizalmaskodik a gazda.

— Hát, majd mögfigyelöm. Sok az én dogom, nem érök rá leskelődni. De a Bundzsi kutya se ugatott.

A gazda a jószágokhoz megy az istállóba. Julis pedig azonnal szalad a házba suttogva mondja:

— Sári néném! Bácsikám azt mondja, vösz papucsot, ha mög mondom, jár-ë ide beszélgetni a szomszéd.

— Ha mögtudom, hogy mögmondod: beveröm szád, oszt elzavarlak. De ha nem szólsz, vöszök két szép pöndölnekvalót. Mög még mást is kapsz új esztendőkor.

— Nem szólok én. Hát azért mondom nénikémnek.

A jó cselédnek, ha jó gazdát szolgált, öröm volt az élete. Régen naponta hús (disznó, birka, pulyka, liba, ruca) húsleves, paprikáshús, szárasztészta volt az eledele. A szolgáló ehetett, ihatott; a gyümölcs szabad, kenyér, kalács, dinnye, amennyi belefért. Szombaton lepény, vasárnap csöröge. Meghízott, majd kidurrant, olyan gömbölyű lett. Újesztendőre minden felöltő kicsi lett. A jó cselédet kocsin hozták haza cókmozástól Szilveszter napján. De fölkérdették: »Na Julis, mögmaradsz-é?« Ha rávágta, hogy »mög«, akkor csak annyi a szó: »szombaton ott lögyél a háznál!« — A jó cselédéről szoktak beszélni ezelőtt a gazdák a disznótorban, új esztendei vendégeskedéskor, hogy milyen dolgos, milyen jó természetű, mennyire megérdemli a bérét, mert helyre egy lány.

A régi szolgáló dolgos, munkás, kötelességtudó volt, iskolázatlan lévén, igénytelen. A gazda is megbecsülte, második évben már malacot adott ajándékba meg rúgott borjút, ruhát, papucsot, tollat. Ha meghalt a gazda, a jó cseléd ráborult a koporsójára, úgy siratta. Ma már nagy ritkaság a tanyai szolgáló, mert az erős dolgot nem kedveli egyik se. Rossz helyen a bérét se kapta meg. Szidták. Ha kötözködött, még meg is verték. De azért nem szökött el, azt mondta: »Kiviszöm az esztendőt, ha vasat vágat is a hátamon.« Az anyja is csak azzal vigasztalta: »Szenvedj lányom!« — ami azt jelenti, hogy töltsd ki az esztendőt, mert szükség van a béredre. Volt, aki elsökött. Este vagy éjjel ment el, csak a kútágastól köszönt. Sokszor azért szökött el, mert nem szerette, hogy az öregebb férfi cirógatta. Hiába mentek utána és hiába hívták vissza. Megmondta ápertén: »Nem mék, mert hozzám nyúlnak!« A rossz gazdasszony kimérte az ennilót a cselédeknek, mikor hazamentek. Vasárnap két galamb. Hétköznap galuskaleves, kukacos hús, szörférges szalonna. A cseléd este 10—11 óra után feküdt le, télen is fűtetlen házban aludt. Voltak nagytermészetű gazdasszonyok, akik mindég mérgesek voltak ezer bajuk miatt, ahogy mondják »*tüdőből beszéltek*.« Ma is emlegetik azt a gazdasz-

szonyt, aki mérgében úgy megütötte a szolgálót, hogy belehalt. Ekkor ijedtében elvitte a kukoricába, ott találták meg szegény lányt. De rájöttek hamarosan, hogy arra a helyre is, ahol rátaláltak, már halva került. A gazdasszony eleinte tagadott, végezetre csak rábizonyult. Hogy a büntetést elkerülje: felakasztotta magát. Érdekes és jellemző, hogy hiába voltak olyan szigorúak és mérgesek a gazdaszszonyok, mégis kaptak cselédet és azok kitöltötték az esztendő, csak azért is. Keményen nevelték ezelőtt a fiatalokat, akár cseléd, akár saját gyermek volt is.

A tanyai szolgáló egész évben kint volt a tanyán. Már a fogadásnál felmondták, hogy tanyára kell. Ahol pedig a gazda csak nyáron volt kintlakos, télen meg bent a városban tartózkodott, a szolgáló is hasonlóképpen végzett tanyai és városi dolgot. Régen a kényelmet nem ismerték, hajnali 2 órakor már elindult gyalog a szolgáló a 14 kilométer távolságra levő tanyára, de a gazda lánya is. Gál néni beszélte, hogy nagyszolgáló korában a tanyáról, mely 8 kilométer távolságra volt, sokszor haza kellett hozni az ebédet az öreg gazdának. Két óra alatt tette meg az utat a városba, vissza másik két óra kellett. Néha még szaladt is. Elmondta azt is, hogy a gazdájának a másik tanyája 6 kilométerre esett. Ha elvégezték a dolgot az egyik tanyán, mentek a másikra. Négy esztendeig szolgált annál a gazdánál, mely idő alatt sokszor kellett menni éjjel után 1 órakor egyik tanyából a másikra kenyéret dagasztani. Néha magától is fölébredt, de ha elaludt, a gazdáék felkelették éjjelkor. Olyan sötétben ment, mint a tömlőc. Holdvilágos időben pedig a nagy kutyák állították meg. Beszélt hozzájuk, meg kenyérdarabot hajított nekik s még a kutyák ettek, addig tovább szaladt. Esős időben bizony sokszor pacallá ázott.

Tanyán is addig szolgált a szolgáló, míg férjhez nem ment, amikor szegény asszony lett belőle.

Ma már kötelező az iskoláztatás tanyán is, felvilágosodottabbak a népek, így a szolgáló is. Igénye növekedett. Mezítlábos tanyai lánycseléd olyan ritka manapság, mint a fehér holló.

## A SZOBALÁNY.

Csak városon és úri helyen van. Olyan ügyes, mozgékony, takaros, magára sokat adó szolgálóból lesz, aki az úri szokásokat kedveli. Idejére 16—22 éves, ha nehezedik, már nem alkalmas. Van,

aki egyenesen szobalány lesz, másik mellé fogadják és attól tanulja el. Minden esetben a ház asszonya fogadja fel, aki azt nézi, hogy csinos, tiszta, takaros, alkalmas mozgású-e a lány. A szép arcú, finom formájú a kapósabb.

Van olyan is, aki kis cseléd korában már szobalány mellett működött és tapasztalta, hogy a szobalánynak kevesebb a dolga, de meg nem is végez olyan piszkos munkát, mint a szolgáló, felteszi magában, hogy ő is csak szobalány lesz. Újlesztendőkor felmegy az anyjával a piacra szép tisztán, csinosan felöltözve. Jönnek a tekintetes asszonyok. Feltűnik a takaros lány és szóba állanak vele.

— Elállnál-e?

— Igenis el, de csak szobalánynak — mondja kedvesen.

— Nekem éppen az kell. — Tetszik az úriasszonynak a lány értelmes felelete. Meg is kérdi: Szolgáltál már?

— Igenis, de még csak cselédsorban. Most állok el először szobalánynak.

— Na akkor még sokat kell tanulnod. Nálam van szakácsné, szolgáló, neked csak a takarítás, meg a lakás rendben tartása a kötelességed. Aztán meg az asztalterítés és felszolgálás. Mit kérsz?

Most a lány anyja áll elő és megkérdezi: hányan vannak? Van-e a háznál fiatalember?

— Az nem a maguk dolga. Nem a lány ad nekik enni, hanem én. Vagyunk mi szép számmal: hatan, fiú is, lány is, diák is.

— Hát csak azért mondom, hogy el ne csavargassák az ilyen fiatal lány fejét!

— Ha még eddig nem csavargatták el, én nálam nem éri semmi veszedelem.

— Hát csak azért mondom, mert ez még olyan tiszta, mint a harmat. — Kis szünet után folytatja: 8 frt. havonként nem lösz sok, kéröm? Aztán egész esztendőre egy pár ebelasztin-cipő, (everlasting = gyapjúszövet), egy rőnd ruha, két kötő, egy keszkenő.

— Kérni azt tud. Hova gondol, még magának kellene fizetni, hegy tanítom, hisz még azt se tudja, bú-e bá-e! Sokat kell még vesződni vele!

— Na én velem nem köll, mög tetszik látni — szól közbe a lány. A tekintetes asszonynak tetszik a takaros, jó vágású lány és elkezd alkudni. Öt forinton kezdi és halad fölfele, végre hét forintban meg-egyeznek.



A lány átadja a cselédkönyvét és kap egy forint foglalt, vesz belőle fehér kötöt.

Régen egész évre fogadták. A 80-as—90-es évek óta hónapszámra fogadják és azóta csak pénzfizetése van. Az 1893. évben kezdő szobalálynak 3.50—4—5 forintot fizettek havonta, aki már beletanult 6—8 forintot, ma 20—25 pengőt kap.

Alku szerint egy-két nap múlva helyre megy. Összepakolja ruháját, cipőjét, papucsát és viszi magával. Kíváncsiságból felnézi az egész ház népe: a szakácsné, a szolgáló, a kocsis, a fiatal úr, sőt még az öreg tekintetes úr is. Mindenkinek tetszik, szép is, takaros is, tiszta is.

A szobalány = *benti lány*, mivel idejének legnagyobb részét bent a szobában tölti. Ezért és mert magát mindig tisztítja, *szobacicának* is mondják. Első nap az új lány végignézi a takarítást, még a főzést is, bár abba nincs beleszólása, hogy lássa és tudja, miként kívánja asszonya. A szobák tisztogatása s általában a háziasszony melletti szolgálat a kötelessége.

Naponként ezeket végzi: Reggel 6 órakor kel fel, nyáron és nagytakarításkor fél órával hamarabb. Ha magát rendbetette, behordja a szolgáló által megtisztított lábbeliket, úgyszintén a maga által kikéfélt ruhákat. Majd hozzákezd a takarításhoz, amikor karton ruha van rajta és bő kötő előtte. Először is az ebédlőt hozza rendbe és reggelihez megteríti. Aztán a fürdőszobát takarítja és begyűjt a kályhába. Ahol nincs fürdőszoba, bekészíti a hálósobába a mosdó vizet, szappant, törülközőt. Következik a vizitszoba, majd a folyosó rendbehozása. Ahol gyerek van, öltözteti, fésűli, elkészíti őket az iskolába. A reggelit beadja. Ha gazdasszonya úgy parancsolja, a kis gyereket elkíséri az iskolába. Reggelizés után a hálósobában ágyal, melyhez fehér kötöt köt maga elé. Ágyalás után seper, törülget, a padlót feltörli száraz ruhával, a szőnyeget csak szombaton veri ki, más napokon csak kis seprűvel seprí le. A szobalány reggeltől estig a poroló- és törülgető ruhával takarítja a nagy, sok szobás lakást. De nem elhamarkodva, kapkodva dolgozik, hanem beosztással. Ha például 4—5, vagy több szoba is van (gyerek-, férfi-, vendégszoba stb.) takarítani való, nem egyszerre végzi, hanem egyenként. Nem is ér rá minden nap, mert vendégeskednek. Ha egyszerre kell valamennyi szobát takarítani, az esetben segítséget kap: berendel-

nek, vagy fogadnak erre az alkalomra asszonyt. Nagytakarításkor férfi cselédekkel verették ki a szőnyegeket. Némelyik szobalány tisztogatás közben — ha nem látják — a tükörben nézegeti, illegeti-billegeti magát, haját igazgatja, arcát púderozza, ahogy a gazdasszonyától látja. Közben asszonya is bemegy a szobákba utánanézni, rendesen dolgozik-e? Megigazítja a széket, megnézi poros-e az asztal, az ágyvége és a többi bútor. Kezdetben természetesnek veszi, ha asszonya figyelmezteti, miként kívánja a takarítást, de hónapok elteltével, kivált az ügyes szobalány szemében, a legnagyobb sértés, ha valamit utána igazít. Tudja, hogy ezzel a felesleges cselekedetével csak bosszantani akarja. A délelőtt úgyszólván takarítással telik el, csak ha gazdasszonya valahova megy, segít öltöztetni. Mielőtt hozzáfog a déli terítéshez, előbb megtisztalkodik, nemcsak arcát, hanem a lábát is megmossa, hogy izzadságszagú ne legyen. Terítéshez, felszolgáláshoz, más ruhát vesz magára, többnyire sötét színűt, sötét tegetthoffot, vagy feketét, elébe pedig fehér melles kötöt köt. Hajat régen kis fehér kendővel, díszképpen lekötötte, csak a fejbúbján fedte a haját, másutt szabadon volt a fej, a kendő hátul, a haj alatt, volt megkötve. Ujabban fehér maslit köt a hajába a feje tetején. Csak takarításkor visel papucsot, máskor cipőben kell járnia. Nagynéha segít a szakácsnének a konyhán, ha elmarad a dolgában. Ha kész az étel és a család tagjai hazajöttek, behordja az ételeket. Balról állva szolgál fel. Az egyes fogások előtt a használt edényeket, tányérokat, evőeszközöket elszedi, a még szükségeseket odarakja. Az előbbieket étkezés alatt kihordja. Kenyeret ad, vizet, bort önt, kívánság szerint.

Ebéd után leszedi az asztalt, tálakat, tányérokat, poharakat, evőeszközöket, kihordja a konyhába. Csak az ebédlő rendbehozása után eszik a szobájában. Délután ablakot pucol, máskor az ablak, ajtó kilincseit, fordítóit tisztítja, meg az ezüstkészletet. Ha már nem a kívánt tiszta, kimossa a pohár-, ablak- és portörölt, ilyenkor a saját ruháját is kimossa, mert nincs annyi, hogy nagymosásig elég legyen. Ha nagymosáshoz készülnek, ő veszi számba a szennyest, a gazdasszonya pedig feljegyzí, melyikből hány darab van. Mosás után segít vasalni. Átszámolja asszonyának a ruhákat, segít berakni a szekrénybe, kézhez adogatván a bevasalt ruhákat. Sokszor harisnyát Stoppol a gazdasszonyával együtt, ilyenkor bizalmasan elbeszélgetnek. Előfordul az is, hogy asszonya ruháján kisebb átalakításokat

végez. Például, ha bő a felpróbált ruha, a kapcsokat, vagy a gombokat beljebb varrja. Öltözteti, körülnézi asszonyát, hogy kifogás-talanul menjen ki a házból. Ilyenkor délután beszélnek meg azt is, hogyha vendéget várnak, milyen szép terítést csináljon, amelyet másutt, vagy éppen a várt vendég házában látott. Mi legyen az uzsonna? Hogy öltözzék a szobalány, melyik ruháját vegye fel és melyik kötőjét kösse elébe. Ha asszonya estig van látogatóban, értemegy.

Este vacsorához terít. Felszolgál. Az asztal leszedése után megágyal.

Ezelőtt nem lehetett visszaszólni a szobalánynak, mert azonnal elküldték, sőt meg is pofozták. Ez az állapot érteti meg azt is, hogyha nagyon befogták a szobalányt dolgozni, minden esetben az anyjának panasolta el és az mondta meg a gazdasszonynak, hogy nem bírja a sok munkát a lány. Olyan nehéz dolgot is végeztettek vele, ami nem volt az alkuban. Ezt nem bírja. Ha így dolgoztatja, akkor én elviszem a lányom innen — fejezte be panaszát az anya.

Bármit tesz-vesz, nehéz munkát nem végez, súrolást sem. A szobalány a gazdasszony segítője, az egyes tárgyak kézhezadója. Szemesnek kell lenni, hogy mindent meglásson, észrevegyen. Mivel jobb ízlése van, a ház belső szépsége tőle függ: ő a ház lelke.

Szobalányt el se lehet képzelni másnak, mint szépnek. Csúnyát senki se fogad, ő a finom, tetszetős úri szellem megjelenítője. A legjobb szakácsné főztje se ízlik, ha nem szép, csinos, piros szobalány hozza az asztalra. De akármilyen szép is, ha búvalbélelt, lassú mozgású, nem alkalmas szobalánynak. A víg, dalos, beszédes, mozgékony elevenség a kedvelt, kinek jó hangjától takarítás közben csakúgy visszhangzik a szoba. Onnan, ahol nem szabad dalolni, elmegy az életrevaló lány. A legfőbb kellék mégis a tisztaság.

Jellegzetes viselete: hosszú, kétágra befont haja pántlikával. Kivágott pruszlik, vasalt szoknya, fehér kötő, piros papucs. Vasárnap fodros szoknya, testhez álló világos felöltő tarka virággal, félcipő. Általában a divattal kapcsolatos, csinos, nem szélsőséges ízlés ruhában jár.

Szórakozása a vasárnapi bál volt, később 1879—80-tól a tánciskola lett. Egy évben háromszor engedték a bálba. Szolgálóbálba nem szeretett járni, hanem az iparosok báljaiba. A szép, takaros szobalányon kapva-kaptak a legények, egy táncot sem nézett végig

ülve. Iparos legények, kereskedő segédek vitték táncba, zsongták körül. A jómagaviseletű lánynak hamar akadt kérője. A tánciskolában iparos legényekkel ismerkedett meg, mesteremberné lett. Ismerte az úri tempót, jó piaci és vásári árus vált belőle. Műveltebb emberek közt forgolódván, kereskedők is szívesen vettek szobalányt feleségül. Béreshez, kocsishoz nem ment, hanem intézeti szolgálóhoz, katona altiszthez, kisebb hivatalnokhoz. Sok szobalány felkerült a fővárosba előkelő családokhoz, ahol egy-kettőre megtalálta szerencsését. Paraszthoz ritkán ment, hacsak a jóképű parádés kocsisnak nem előlegezett a szerelemből. Vasárnap délután, ha nem sétál, a templomba megy.

A szobalányság, mint említettem, rövid lélegzetű, 2—3 évnél nem tart tovább. Mentül előbb elkapják a házasulandó legények. Leginkább a szolgálatból megy férjhez.

A cselédek közül a szobalány van legjobban kitéve a kísértésnek. A kocsistól kezdve minden férfi szerelemmel kínálja, a gazda, gazdafi, a házhoz járó férfiak neki igyekeznek kedvében járni. Ha nem adta magát alájuk, elküldték sok helyről, ott hagyta a könnyű, jó életet. Azért is elküldték, ha észrevették, hogy a ház vendégei a szobalány kedvéért járnak oda s nem a háziak iránti tiszteletből. Ha nem hiába ostromolták: pénzt adtak neki. Zsidó helyen a férfi csábította el. Rövidárú üzlete lévén, adott neki mindent, harisnyát, pánlikát, cipőt. Némelyik lány el is dicsekedett vele, mit kapott az úrtól (azt nem vállalja, miért kapta). »Tudjuk miért! — igyekeznek rápirítani barátnői. »Azt hiszitök? pedig: nem« — háritja el magától a gyanút. Bárhogy igyekeznek is rábizonyítani a félrelépést, körömszakadtáig tagadja. Ha megesett a szerencsétlenség; elküldték. Ritkán iparkodtak elsimítani. Akadt olyan hely, ahol, mert árvalány volt, pártfogásukba vették, ott nevelték fel a kicsit s mikor nőtt, felhasználták. Úgy mondják, a legtöbb megesett lány a szobalányok közül került ki, de az is igaz, hogy a legtöbbször férjhez is ment, ha máshoz nem, mint előbb említettem, a parádés kocsishoz. A könnyelműek, anyátlanok, tanácstalanok, akik minden udvarlónak megadják magukat, elzülленek.

Jó helyen öröm a szobalány élete, kivált, ha a szakácsné nem irigykedik, nem árulkodik rá. Igyekszik is vele jóban lenni s az neki adja a jó falatokat. Rendes, tiszta ágyban hál a cseléd-szobában, a konyhában. Neki kurizál az egész ház férfi népe. Az asszony

közelében van állandóan, a szobában, azért olyan fehér az arca. Ha vendég van a tanyán, kiviszik oda is, a hintón ül, elől a kocsis mellett. A tanyán is csak felszolgál. A vendégek szívesen néznek rá, borralalót kap tőlük, mikor feladja a kabátot. Komoly asszony nem engedte meg, hogy háznál udvaroljon valaki a szobalánynak, még azt se, hogy szóbaálljon vele.

A jó szobalány megérti asszonya szeszélyét; tűr, hallgat, nem beszél el semmit, ami a háznál történik. Bírja gazdasszonya bizalmát, aki elmondja még azt is, ha félti az urát, meg is kéri, hogy tartsa szemmel. Még a saját betegségét is közli vele. Néha valóságos titkára. Ezelőtt tegezték a szobalányt, legújabbán magázzák. A ház ura minden esetre magázza.

Rossz helyen irigyli az egész ház népe a szépségét. A szakácsnéval rideg barátságban vannak, aki piszkálja a gazdasszonyt, hogy piszkos a szobalány. Az asszony pöröli. Semmi se jó, amit csinál, még a tálat se úgy viszi a tálcán, ahogy kellene. Piszkos a pohár, a kancsó, nem tud teríteni. Takarítás közben is kötözködik vele, nézi az ágyalját, fehér kendővel letörüli az ágy végét s ha legkisebb por tapad a kendőre, van mit hallgatni a szobalánynak. Ne kiabálj már, mindig veszekszel, azért nincs cseléded — veszi védelmébe az úr. Miért dicséred? Mert jóban vagy vele! — és hull a fejére a szóáradat. Ugyan fiam! — de folytatni nem tudja, az asszony nyelve elnémítja. A lányt annyira idegesítik a folytonos kifogásokkal, hogy mikor a levest viszi be, elejti. Ekkor aztán ráborul a sötétség. Kinevetik, csúfolják, még az udvaros is. »A főddel itattad a levest!« Ilyen ideges, izgatott állapotjában még kárt is okoz. Betöri az ablakot, eltöri törölgetés közben a drága edényeket, terítés, asztalszedés, takarítás alkalmával is leüt valamit. Mikor elseje jön, még neki kell fizetni, nincs maradása. Elmegy. Rossz helyen minden hónapban változik a szobalány.

A rossz szobalány hanyagol, gavalléron jár az esze, az ablakon kihajolva pletykál, minden szót kivisz, amit a háznál hall, ellopja az asszonya harisnyáját, ruháját, ezüstneműeket. Van, aki a cselédség előtt, főleg a szakácsnénak panaszkodik, hogy nincs megelégedve a helyével. Asszonya szeszélyét tárgyalják untalan. A többiek titkolóznak előtte, mert az ilyen szószátyár mindent elmond. Tudnak olyan szobalányról is, aki az úrral jóban volt s mivel az asszony útjokban állott, megmérgezte.

## A SZAKÁCSNÉ.

A szakácsné ugyan a szakács feleségét jelenti, de Hódmezővásárhelyen s általában az Alföldön így mondják. Csak az irodalomban használatos a *szakácsnő*. Közmondás szerint is »szerelmes *szakácsné* elsózza a levest.«

Csakis úri meg félúri nagygazda helyen van s így nem sok volt régen. Ma inkább több van. Ritkán lesz szobalányból, mint ahogy azt a sorrendből következtetnénk, hanem lánynak veszett szolgálóból, aztán olyan megesett lányból, akit nem vesznek el, többnyire elvált, vagy özvegyen maradt asszonyokból. Az se ritka, hogy akinek férje kocsis, ugyanott a feleség szakácsné. Tönkrement gazdasszonyok is mint szakácsnék, illetve házvezetők élnek tovább életüket. Kifogástalan életű kevés van köztük. Korra nézve 25 évnél kezdődik. Az ilyen fiatalat kisebb helyen alkalmazzák, nagyobb helyre több tapasztalattal bíró, idősebb szakácsnét fogadnak.

A szakácsné tudományát szolgáló korában lesi el, de bármennyit lásson is, ha nincs érzéke, hajlama az ételek elkészítéséhez, nagy akarat és szorgalom mellett se tud ízes ételeket főzni. Mégis — általában rátarti, fölényes, könnyen sértődő perszónák, akik főzési tudományukban csalhatatlanoknak tartják magukat. Különösen az öregebb szokott szájas lenni, mert tudja, hogy különbet nem kapnak annyi pénzért. Ha a gazdasszony szól vagy csak figyelmezteti is, neki áll feljebb.

Ha a régi, jólfőző szakácsné kibetegedik, vagy újra férjhez megy, akkor minden ismerőst, barátot, szomszédot, bejárót megszólít a gazdasszony, hogy komendáljanak vagy küldjenek egy jó szakácsnét. Pár nap múlva jön is.

— Na, Juci néni, van-e kedve elállni?

— Van.

— Hol szolgált?

Juci néni nemcsak azt mondja, hol volt, hanem azt is, mennyi ideig szolgált egy helyen. Mert a legjobb bizonyítvány az egy helyen töltött nagy idő.

— Mit kér?

— Mi lesz a dolog? Hányra kell főzni? Kell-e friss vacsora? A sütés kire vár? Kell-e segíteni takarításnál, mosogatásnál, mosásnál? — tudakolja. Sok nem vállalja a mosogatást. Kiköti azt is előre,

hogy milyen ágyban alszik. Közben a gazdasszony megfigyeli, sőt kikérdezi, hogy egészséges-e? Fájós szeműt, sebes kezűt, arcút, heptikást nem alkalmaznak. Mikor aztán felmondja a kötelességét, Juci néni kivágja erősen: 35 frt. havibér l

Nagy alkudozás után megegyeznek kerek 30 forintban.

Az 1880-as években 12 forint volt a bére és teljes ellátás; nagy helyeken 20—25 forintot kapott. Ma: 20—50 pengő a bér.

A szakácsné kötelessége tulajdonképpen a főzés. De gondja van a kamrára, hogy rendben legyen és idejében beszerezzék a napi és a télérevaló dolgokat. Tanácsol, javasol, megbeszéli az asszonyával a készítendő ételleket s a szerint jár el. A kamra kulcsa ugyan az asszonyánál van, de gondolkozni mindig neki kell előre a következő napi ételről s ha reggel az asszonya kimegy hozzá a szokásos kérdéssel: na, mit eszünk mama Juci néni? — már sorolja is elő, mi legyen az ebéd. Néha este beszélük meg, mit akar az asszony, mit hozzon a boltból, mészárszékből, piacról, mire van szükség. Kellő megtárgyalás után előterjesztése vagy jóváhagyatik vagy a gazdasszony kívánsága szerint változik.

A szakácsné reggel 6— $\frac{1}{2}$  7 órakor kel, a reggelit elkészíti: a tejet felforralja friss kávéfőz, ha kívánják, kenyeret pirít, kenyeret, kalácsot szel, kiflit, zsemlyét, vaját, mézet odakészít, esetleg hideg húst, szalonnát, hígtojást. Mindezt a szobalány viszi be tálcán.

Reggelizés után piacra megy patyolatfehér kötőben, *garabollyal* (füles kosárral) a karján húsért, zöldségért, főzelékért, évszak szerinti újdonságokért. Ha egy-egy helyen sokat vásárol, hazaviteti. Újabban és kisebb helyeken a gazdasszonnyal megy bevásárolni. Sok esetben a szolgáló kíséri, a bevásárolt cikkek hazaszállítása céljából. Van olyan hely is, ahol az asszony vásárol, aki fiákeren viteti magát piacra, boltokba.

Bevásárlás után odahaza átöltözködik és a konyhában megkezdődik a főzés. Igyekszik beállítani mindenkit működési körének szolgálatába. A szolgálóval tüzet gyújtat, aztán vizet hozat és melegítet koppóléneket a csirke vagy tyúk leforr ázásához, zöldséget tisztítat vele, krumplit hámoztat, lencsét szemeltet, vele készítteti a parhetra az ételt, húst vágat össze vagy daráltat vele. A szobalányt, ha kimegy a konyhába, törülgetésnél használja fel, esetleg megdaráltatja vele a kávéfőz, de ritkán egyezik vele, abban a hiszemben

van ugyanis, hogy árulkodik az asszonynak. A kocsissal fát, vizet vitet te, tűzrevalót vágat, behordatja, zöldség hulladékot, szemetet vitet ki vele, néha elküldi húsért a mézsárszékbe, elszalajtatja hiányzó cikkekért a boltba is. Szívesen megteszi ezeket a kocsis sőt maga ajánlkozik: hozzam? vigyem? Mert így kijár neki az enni való és kedvenc eledele, a pecsenye. Az udvarossal a kertben szedeti a zöldséget, babot, borsót, gyökeret. Még a gazdát is felhasználja, megmondván neki, hogy őrlessen már, hozzon haza bort, szúrasson le egy disznót stb. Aki régóta van egy helyen és nagyon bennfentes, az szokott így uralkodni, kardoskodni. Az ilyen előkelő helyen csak főz, mást nem csinál.

Ahol maga van, ott gazdasszony, szolgáló, minden kitelik belőle, még mosogat is meg vasal és mos. Az aprójószágoknak is ő ad enni.

Délelőtt 10 órakor uzsonnát tálal,: vajjas kenyeret, hígtojást, mézet; gyermekeknek gyümölcsöt, lekváros kenyeret.

Főzés idején fehér, melles kötény van előtte, feje menyecskésen hátrakötve, nehogy hajszálat találjanak az életben.

Ha felkészíti a tűzhelyre a levest, sütnivaló húsokat, tésztát gyúr, nyújt, darabol, süteményt csinál. Közben meg-megnézi és kavarja a fővő, sült ételeket, megfordítja másik oldalára. Kóstolja, sózza, vizet önt rá, zöldségeli. Nézi azért is, hogy ki ne fusson, meg ne égjen az étel. A tűzre is gondol. Ülni nem ér rá, legfeljebb egy lélegzetvételt, mert majd minden munkáját állva végzi, akár a tűzhelynél vigyáz az ételre, akár a konyhaasztalnál van dolga. Legfeljebb a zöldbab, zöldtorsó kifejtését végezheti ülve. Ki tudna számot adni arról, hányszor megy be a kamrába, vagy hányszor fordul ki az udvarra vízkiöntés, vízbehozás céljából. Néha még tűzrevalóért is neki kell kimenni, ha a szolgáló éppen nincs jelen. Sok helyen a cselédség részére külön főz.

Ha megfő az étel, a húsokat darabolja, ízlésesen tálalja, köríti; a mártást arravaló edénybe önti, úgy viszi be mindezeket, tálcán a szobalány. Hasonlóképpen tálalja a főzeléket, sült húst, majd a főtt és sült tésztákat, mikor mi van. Végül a feketekávét készíti, amit megelőz a gyümölcs, főtt kukorica, dinnye, sült tök, mikor minek az ideje van.

Csak ha az ételeket betálalta, akkor ebédelhet. Sokszor nem is tud enni, mert eltelik a szagával, de kóstolgatás és tálalás alkalmával



egy-egy jobb falatot meg is eszik. Néha azért nem tud enni, mert fáradt.

Ebéd után egy órát pihen a szobájában az esetben, ha van, aki elvégezze a mosogatást, törülgetést, különben vagy egyiket, vagy másikat ő végzi, néha mind a kettőt is. Csak ezek elvégzése és a konyha rendbehozása után ülhet vagy feketik le.

Pihenése nem tarthat sokáig, mert délután négy óra körül uzsonnát kell elkészítenie. Különösen fáradtságos, ha friss vajjas pogácsát, kalácsot, kuglófot ad a kávé vagy csokoládé mellé kenyér helyett. Ritkán történik meg, hogy délután magának varr, fődoz, vagy pedig a kertben babrál. Csakhamar a vacsorához kell készülnie.

Este hét órakor vacsorát készít. Ha úgy főz délre, hogy este is legyen, csak melegíteni kell. Jóval hamarabb hozzá kell fognia, ha friss vacsorát rendel asszonya, pld. paprikáshúst, rántott csirkét, hirtelensültet. Ha nincs vendég, lefekvés előtt megbeszéli gazdasszonyával, mit főzzön másnap. Ha vendég van, éjfélig is fent kell lenni. Csak ha az elmegy, akkor fekdühet le. Külön szobája van, ott alszik.

A szakácsné nyáron gondoskodik a télére szükséges beföttek elkészítéséről, a főzelék, zöldség, uborka, paradicsom eltevéséről, lekvár-főzésről, fűszerbeszerzésről. Ha fogytán van a kamrában az élelmicik, ő szerzi be, néha intézi asszonya. Télen disznóölés alkalmával a gazdasszonyt helyettesíti, ő rendelkezik, ő adja meg savát-borsát a készülő ételeknek, enivalóknak.

Szórakozása nem igen van, mert a bálázásból *kigyónt* (kiöregedett), legfeljebb ha néha-néha elmegy a komédiába, színházba, de ide is ritkán, inkább atyafiait látogatja meg, vagy idősebb korában, a lányát, fiát. Leggyakoribb szórakozása a délutáni alvás, pihenés. Minden második vasárnap van kimenője, de ha elvégezte dolgát, máskor is kimehet.

Ha sok dolga van, panaszkodik az alantasabbaknak, hogy külön kell főzni a gazdának, mert gyomorbeteg, a kis gyerek tiszta tejet kíván. Olyan dolgot is végeztetnek vele, ami nem a szakácsné kötelessége, mint a nagymosás, vasalás, takarítás. Még az udvart is neki kell felsöpreni. Kisebb helyen fordul ez elő, ahol maga van vagy a kis szolgálóval. Sokalja a munkát, kevesli a bért. A legnagyobb baj azonban az, ha a gazdasszony nem ért a háztartáshoz. Ráolvas mindent, kéztől ad és keveset, de sokat és jót kíván, 3—4 tál ételt is. Nincs ez se, az se, üres a kamra. Három tojást hozat, zsírt se ad.

A cselédekkel csak akkor nem veszekszik, ha udvarlókról van szó, akkor jóban van szobalánnyal, szolgálóval. Mert hát a szakácsnének is minden vágya, ha még arravaló, hogy férjhez menjen. Minden zsák megleli a maga foltját, így ő is kaparint egy 18 éves fiatal kurafit, mert nem született apácának. Este, ha lecsendesedik az udvar, vagy ha az úrék elmennek hazulról, akkor megy a kurafi hozzá. Van eset rá, hogy az ablakon búvik be. A szakácsné jöltartja: eteti, itatja. A szekrény tele van jobbnál jobb falatokkal. Néha meg is zavarják őket, ha asszonya becsengeti, vagy valamelyik családtag kijön a konyhába Ilyenkor az udvarlót hirtelen elbujtatja az ágy alá vagy a szekrénybe. Hajnalban lopakodik ki tőle, mikor még nincsenek fent a cselédek sem. Van rá eset, hogy az illető elveszi, de legtöbbször cserben hagyja. Addig tart a barátság, míg enni- és innivaló van és egy kis pénzt is ki tud csalni tőle, aztán hátat fordít neki a legény. Többnyire csirkefogó, aljas lecengek u. n. *lapos-tetűs kurafik* tartanak 2—3 szakácsnét, egyiktől a másikig járnak, hitegetik őket, végül is faképnél hagyják: Hiába vesz neki a szakácsné biciklit, órát, ruhát, télikabátot, még sofförnek is kitanítatja, a vége az, hogy csak bolondította, kizsarolta. Ha megtudja asszonya, hogy jár valaki a szakácsnéhoz: elküldi. Van, aki megengedi, főleg zsidó helyen, mert a szeretőtartó szakácsnék kitűnően főznek és igen tiszták. Már pedig az ügyes, jó szakácsnét érdemes megbecsülni. Ilyen helyen bele jár a fiatalúr meg a gazda is.

A szakácsnék, ha egymás közt vannak, piacon találkoznak, vagy felkeresik egymást, a szeretőikről beszélgetnek.

— Neked milyen van?

— Azt ígérte, hogy vesz ruhát, cipőt l

— Hol lesz a találka?

Előfordul, hogy a közös szeretőn összevesznek annyira, hogy haragjukban leöntik egymást. Megtörtént, hogy többen szövetekezve, közrefogták a kiszemelt szakácsnét és csúfot tettek rajta: kopaszra nyírták, ahol szőr volt a testén. A haját úgy csúfították el, hogy egyik helyen csomósán tövig levágták, másik helyen meghagyták. Azért tették ezt így, hogy a legény utálja meg, ne járjon hozzá. Ráadásul szidják, átkozzák a szerencsétlent.

Ha felkeresi a kurafit a szakácsnét, úgy beszélnek, ahogy rendes nő nem beszél. Hol a legnagyobb kedveskedéssel, hol a legcsúnyább szavakkal. Meg is pofozzák egymást. Kivált, ha régen nem volt

nála a fiatalember, az utcán is lekiabálja piszkos kifejezésekkel. Ablakból, erkélyről is, ha a gazdasszonya nem hallja. Mégis odaadja neki a fizetését, csak járjon hozzá. Megy is az, míg pénzt érez, végül csak elhagyja.

Aki nem szeretkezik, vallási mániába esik. Az imádságos könyvet bújja, vagy az olvasót morzsolja. Reggel piaci bevásárláskor, vagy napközben is, ha eljön hazulról, módját ejti, hogy a templomba belépjen, legalább egy miatyánkra. Otthon is imádkozik, mihelyt ráér.

A szakácsnét azért nem veszik el feleségül, mert a férfiak úgy vannak meggyőződve, hogy nem szegény embernek való, bőven bánik mindennel. Ha mégis férjhez megy, olyan veszi el, aki nem szeret dolgozni s így ő tartja el.

Ha férjhez megy, felhagy a szakácsnésággal. Összeveszés miatt ritkán jön el helyéről, bár ez is előfordul. Ha öreg korában megy férjhez, kofa lesz belőle. Bejár nagy vendéglőkbe, ott siránkozik, milyen híres szakácsné volt virágjában, most meg mosogat meg súrol. El szokták hívni úri helyekre tálat díszíteni, néha-néha sütni-főzni s igen boldog, ha a vendégek valamelyike 5—10 pengő borralalót küld ki részére.

A szakácsné még virágjában van, elég kackiás, de nem fiatalos viseletű. Inkább sötét színű ruhákban jár, még az ünneplő rojtos kendő se élénk színű.

A jó szakácsné igyekszik asszonya kívánsága szerint főzni és cselekedni. Kitalálja gondolatát, ízes ennivalóval kedveskedik neki. Jó beosztású, nem pazaról. Csendes magaviseletű, türelmes, kevés beszédű, figyelme az ételen van, előre gondolkodik, mit főz a következő nap, mi hiányzik, mit kell beszerezni idegében. Bár úgy tartják, hogy csak az a megbízható szakácsné, akinek senkije sincs, van kivétel is. Az ilyen megbízhatóra nem egy helyen rábizzák a kamrát is, még az italokat is ő rendeli, kezeli. A nőtlen gazda csak kiadja a parancsot, hogy szombat este 15 vendég jön és a szakácsné mindenről gondoskodik, fel sem tűnik a házasszony hiánya. Ráérő idejében templomba jár. Jó lelkű, a kéregető koldusnak titokban is ad kenyeret, értelm maradékot, húst, főzeléket. A jó szakácsnénak valóságos életszükséglet a főzés.

A rossz szakácsné könnyen sértődő, felcsattan, nyelves, nem enged beleszólni a dolgába. Asszonya figyelmeztetésére visszafelesel

Veszekszik a személyzettel, kivált a mellette foglalatосkodó szolgálóval, minden bajnak ő az oka. Azért nem sikerül az étel, mert sokat tett a tűzre, mert levette a fődöt a fazékról. Részezes, lop, ami a keze ügyébe akad. Zsarnok, rossz szívű, a koldusnak nem ad egy darab kenyeret se, inkább elkergeti. Ha észreveszi asszonya, visszahívja őket és ő látja el adománnyal. A koldusok megátkozzák az ilyen szűkmarkú és szívű szakácsnét s úgy látszik, hogy fog is rajtuk az átok, mert ők is koldusbotra jutnak. Volt olyan szakácsné, aki úgy be tudta hízelegni magát a gazdájánál, hogy az kocsin vitette, akárhová ment. Halála után is hagyott rá elég szépen, mégis koldult vénségére.

Jó helyen, öröm a szakácsné élete. Naponta dicsérik a főztjét: »Nagyon jó volt az ebéd Juci néni! Ettől a jó ételtől hízik az amúgy is jó húspan levő gazdasszony. Ahol vendégeskednek, busás borralvalót kap a szakácsné a jó ízű ételekért. A jó helyen ő az úr, nemcsak a konyhában, hanem a kamrában is, azt vesz és annyit, amennyit akar. Nyitva áll előtte minden. Nem kell szűkölködni, nyakig van minden jóban. Könnyű itt jól főzni. Ő a parancsnoka az alantas cselédségnek, szolgáló, szobalány, kocsis, udvarosnak. A gazdasszony is kedvez neki. Hol egy kötöt, hol egy pár papucsot vagy kendőt kap ajándékba. Az ilyen helyen huzamosabb ideig (10—25 évig) szolgál, néha haláláig.

Rossz helyen gyalázatos élete van. Naponta pocskolják, hogy ehetetlen az ebéd. »Volt pofája elkérni a nagy bért és egy jóra való levest se tud főzni.« Nem ám, mert fősvény a gazdasszony, a kamrakulcs ott lóg az oldalán. Mindenért kuncogni kell: »adjon zsírt, lisztet, sót, cukrot.« Nagy keservesen ha kap egy csipetet, azt is morogva: »hisz tegnap adtam, hova tette!« A szakácsné a magából kénytelen pótolni, resteli, hogy minden apróságért könyörögni kell. Mindig szekírozzák. Még a kenyeret is a kezéhez szelik. Az ilyen fősvény háznál nincs maradása. A vége az, hogy felmond a szakácsné. A felmondási idő alatt állandó a veszekedés, bizony megeskik, hogy a rendőrkapitány előtt fejeződik be az ügy.

Az ügyes szakácsné elspórol az élelmiszerekből. Eltesz cukrot, zsírt, lisztet, rizst a lányának, családjá tagjainak, meg azért is, hogyha majd nem lesz állásban, tudjon mihez nyúlni. Összeszedi a kifőzött teát s mikor öregségére magára marad, eladogatja, vagy odaadja annak, akinél meghúzódik, hogy jobban bánjanak vele.

Jó helyen úgy szokott szerezni, hogy a piaci pénzzel takarékoskodik a maga hasznára: a vásárolt élelmicikkek árát többre mondja gazdasszonyának, mint amennyiért vette s a különbözetet magának tartja. De ügyesen kell csinálnia, mert ha észreveszik a házbeliek, hogy gyarapszik, megmondják magyarul, hogy lop és felmondják az állást. Viszont gyarapodnia kell, mert csak ez esetben veszi feleségül a kocsis, kertész vagy más özvegy iparos, — a pénzéért.

A pénzgyűjtés szokásává válik legtöbb szakácsnénak. Úgy mondják: *fürdik a pénzben, mint tyúk a porban*. A borraalót is összegyűjti. Azonban a spórolt pénzt legtöbbször elcsalják tőle, ha nem a kurafí, akkor valamelyik atyafia. Van, aki ruházatra költi; nagy ritkán találtaik olyan is, aki házat, egy kis földet vesz rajta; a legtöbb szüleire, testvéreire költi, vagy pedig a saját fiára áldozza utolsó filléréit is, az meg nem gondol anyjával, messze vidéken éli világát.

Ha a gazdáék fürdőre mennek, 1—2 hónapig szabadságideje van. Fizetését ilyenkor is szokta kapni.

A legtöbb szakácsné idővel elrészegeskedik. Reggel addig nem gyűjt tüzet, míg nem iszik bort. Van, aki rumot iszik, délelőtt pedig, ha melege van, sört. Ezelőtt meg tubákolt majd mindenik.

Minden kecsgetető jólét mellett is nagyon nehéz szakácsnénak lenni. Egész nap le nem ülhet, gyüszmétel, topog vagy áll a konyhában, úgy dolgozik. Nincs pihenése, míg le nem fekszik. Télen-nyáron, nagy melegben, gőzben van, azért a feje fáj, szemei elromlanak. A jó táplálkozás mellett és a kevés mozgás miatt öregségére elhízik. Lábai kihűlnek a téglán és a cementlapon. Vesebajt szoktak kapni. Sokat szenvednek.

A szakácsné idősebb korában már nem bírja a talpalást, félévenként egy pár hetet pihenni kell, hogy megfelelően tudja folytatni a szolgálatát.

Ha elhagyja állását, *kifőző asszony* lesz belőle. Ha erős, egészséges, vendéglőben is alkalmazták.

A magános öreg addig szolgál, míg csak bírja, 65—70 éves koráig is. Némelyik hamarabb kiöregszik belőle. Egy helyen 10—20 eszten-deig is van.

Öregségére, mint már említettem elhízik gömbölyűre a jótáplálkozás következtében. Járnai se tud. Mivel egész nap áll, ide-oda tipeg-topog akár főz, akár tésztát nyújt, akár süteményt csinál,

lábai a sok talpalásban viszeresek lesznek, megdagadnak, nehezednek, elerőtlenednek, lúdtalpúakká válnak. Még a beszélgetés is bajos vele, mert megsüketedik. Szerencsés, aki testvérénél, rokonánál meghúzódhatik, akik pénzéért tartják, gondozzák. Mivel keresetét többnyire elcsalják tőle, elmegy koldulni vagy szeretetházba kerül, ott is hal meg. Az az egy ruhája van, amiben eltemetik.

### AZ ÖREG LÁNY.

Az olyan lányra mondják, hogy öreg lány, aki a három ikset elhaladja. Régen, a 60-as években, aki 19—20 évét otthon érte, már vén lány volt. Általánosságban úgy tartják, hogy a csúnyák és a testi hibában levők maradnak öreg lánynak, azonban a szépek közül is lányként vénülnek elég gyakran. Többféle oka van annak, hogy a lányok otthon vénülnek meg.

*a)* Nem az évek száma teszi öreggé, hanem a belső lelki tulajdonsága és magatartása, a magáramaradottság. Nem kérte, akit szeretett volna, vagy ha megkérte, szülei nem adták annak. Csalódott szerelmes, akit hitegettek, faképnél hagytak, férjhezmenésről tehát hallani se akar.

*b)* Vagyoni körülmények is előidézhetik.

*c)* Válogatós, nagyravágyó volt. Szépsége tudatában finnyásán kikoszorazta a legényeket s addig válogatott, míg az idő eljárt rajta. Mikor már a régi kérők helyét sokkal alpáríbbak váltották fel, nem áll kötélnek. Ha mégis rászánta magát, nem kellett senkinek. Van olyan is, aki ok nélkül csúnyának tartja magát.

*d)* Vannak nagyon szép, kedves lányok, de senki se meri megkérni, azt gondolják, hogy mivel mindenkihez nyájas modorúak, leereszkedők: viszonyuk volt valakivel.

*e)* A testi hibában szenvedőket (púpos, sánta, kacska, nyomorék) a csúnyákat (rücskös, himlőhelyes), meg a gyengeelméjű szerencsétlen lányokról természetesnek veszik, ha nem mennek férjhez, otthon vénülnek meg.

*f)* Vannak végül olyan lányok is, akik azért nem mennek férjhez sohase, mert nem hagyják el szüleiket. Mi lenne velük öregségükben. Ezeket ápolják, gondozzák, ők meg eljárnak dolgozni, újabban gyárba.

Az öreg lány a legnehezebb életmódot éli. Odahaza gazdasági, háztartási, általában a család fenntartásához mindenféle munkát végez. Szülei helyett dolgozik. Rajta senki se segít. Dinnyeföldet vált, kapálja. Malacot hizlal. Ezelőtt 50 esztendővel, kivált a nyomorék, mohakendőt kötött, karkesztyűt, trimflit, kézelőt és csipkét horgolt, meg dohányzacskót berlinerből, zsákokot szőtt, slingelt, később is fehérenemű vagy felsőruhavarró lett. Katonaruhát varrt. Újabban neccel.

Napszámra nem járt régen se, ma se jár. Lehetőleg otthon van. Kényszerűségből és ritkán áll el szolgálónak, de ha eláll, hűséges cseléd annyira, hogy öreg korában se küldik el. A sokbeszédű kofálkodik. Színes szappant árul, amit maga főz.

Az öreg lány le tud mondani minden igényéről, sohase elégedetlen. Komoly mindig: szelíd komoly. Csendes magaviseletű. Sok annyira magabazárkózott, hogy vízért is este meg hajnalban megy a kútra. Egész nap se látják, magára zárja az ajtót, úgy kopogtatnak, zörgetnek neki étkezés idején, vagy ha beszélni akarnak vele. Olyan lesz, mint a holdvilág. Templomba jár minden nap, mintha nagy vétket követett volna el. Van, aki megzavarodik.

A szelíd természetű kisebb testvéreit mosdatja, öltözteti. Az ilyen szép arcú, csak a haja fehér. Szép beszédű. Gyakran mondogatja: »Nem bántam mög, hogy nem montem férhön, mer a férfi mind rossz. Miért tögyem magam tönkre. Én máma is tiszta vagyok. Pedig most is kérnek. Még pedig olyan embör, aki rámíratja a házát, földjit! Az ilyen szelíd természetűekből van a nagyon szépen mosó, vasaló nő. A szobája tele művirággal, amit maga csinál. Nyáron élő virággal is díszíti szobáját, de úgy, hogy inkább cifra benyomást tesz a lakása. Azért neki is van bánata. Valószínű, hogy elmúlt lány-ságát siratja.

A szelíd természetű lány azért mond le a férjhezmenetelről, mert saját megokolása szerint, látja testvérei életéből, mennyire nagy a nincsetlenség, hogy nyomorognak, milyen rossz házasetlet élnek.

Van aztán olyan is, aki annyira komoly, hogy mosolyát nem lehet látni, ráncos arcú, ráncos homlokú. Van, aki alattomos, amit tudna végezni, nem teszi; egy-két nap szorgalmas, tovább nem csinálja dolgát. Jellegzetes tulajdonsága a mogorvaság. A komornak még a szó se esik jól. Ha kiül a kapuba, szidja a kintülőket, ha nincsenek kint,

akkor azért szidja. Ha köszön neki valaki, az a baj, ha nem köszön, még nagyobb baj. A gyerekek félnek tőle, mint a tűzlángtól, mert az ilyen komor csúnya szemeket vet rájuk. A kutya is meredten néz rá. Van köztük, aki öregségére kiállhatatlan, túrheterlen, az öregség olyanná teszi, mint a férfit a részegség. Elég neki, ha megszólítják vagy tréfálkoznak vele. Összeszidja azokat: »Tik élveztek, én mög dogozok!« A gyermekek bosszantják: »Sára néni, még szében!« Tudniillik daloljon. Mert csodálatos szépen dúdol, dalol és mindig szomorú nótát. Seprűvel megy ki aa utcára, akit ér, hozzávágja. Nem káromkodik, hanem toporzékol. Sok irigytermészetű lesz, átkozza a férjes asszonyokat: »Te neköd jó, te férhön tudtál mőnni, könnyű az életöd, mert van könyérkeresőd!« Átkozza, hogy milyen jó módjuk van. Miért nem veszi el az Isten tőlük a férjüket, hogy megtudnák, mi az élet.

A vén lány nem mehet lányok közé, mert kinőtt közülök, az asszonyok közé meg azért, mert nem asszony. Magára marad. A közmondás szerint is: *az öreg lány olyan, mint a mesgyekaró: mindenki elkerüli.* Ilyen körülmények között templomba jár meg halotthoz, temetésekre. A vallás nyújt néki némi vigaszt, enyhülést.

Szórakozása nincs. A vén lány mindig búsul. Leginkább panaszkodik. Templomból jövet hasonló öreg lányoknak, meg öreg embereknek szokott panaszkodni, hogy nincs ennivaló (pedig van s ha adnak, elfogadja). Nincs megfelelő ruházata, fűtőanyag, szenved a hidegtől. Hogy nem vesznek szép ruhát, pedig abban szeretne járn. Meg hogy dolgoztatják. Ha megmondja az igazat, azért pörölik. Öregkorban pedig a gondviselője ellen panaszkodik. Vannak kárörvendő, rosszmájú, keserű epéjú vén lányok, akik másokat leszól-nalk, utánuk köpnek, jót senkiről se mondanak; *ortályoznak*, (csúnya hangon pörlekednek), marakodnak, akkor boldogok, ha jól kiadhatják valakin a mérgüket. Nem csoda, ha kerülük őket. Csak a kutya meg a macska pártfogolja.

Félrelépni nem szoktak, mert nem kerül, aki félreléptesse őket. Vannak azonban rosszlelkű, állatias férfiak, akik meggyalázzák a nem tökéletes elméjű öreg lányokat.

Idővel a magányt szeretik. Nem zúgolódnak, túl vannak mindenen.

Ritkán mennek férjhez, rendszeren olyan özvegy emberhez, aki legény korában ismerte őket s akinek gondviselőre van szüksége. Fiatal nem veszi el, mert az öreg lány szeszélyes természetű. Nem



lehet hajlítani az emberhez. Agglegény inkább fiatalabbat vesz. Özvegy asszony is hamarabb férjhez megy, mint a vén lány.

Az öreg lányok szoktak tartani lelenci gyerekeket, a menhely fizet értük s amelyenként 8 pengőt havonta. A legtöbb rabja a pénznek. Szinte valamennyi azért dolgozik szorgalmasan, hogy rakhassa lefele a pénzt, úgy gondolkozván, mentül több pénze van, annál szívesebben eltartják öreg korában. Ágyban dugják el a pénzüket, rongy pokróc alá a szalmába. Van, aki házat vesz a pénzen, ugyanabból a szempontból. Mikor meghal, akkor tűnik ki, hogy többszáz forintja volt. Magam is ismertem olyan öreg lányt, akinek ágya szalmájában 550 ezüst forintot találtak halála után.

Régiesen, nagylánykorabeli divat szerint öltöznek, amiért megmosolyogják őket. Ruházatuk se nem lányos, se nem asszonyos.

Nagyon öreg kort ritkán ér, bár volt, aki 93 éves korban halt el. Ha szülei elhalnak, atyafinál húzódik meg. Olyan is akad, természetesen kevés, aki kis gyermekek mellé *szárazdajkának* csap fel. Mutatja, hogy szereti a gyereket, pedig valójában gyűlöli, mivelhogy nem az övé. Sok helyen házőrzőnek tartják, mert hűséges. Vénységére ismerőseihez vagy a szomszédhoz húzódik, pitarban, kamrában tartózkodik, ágyneműjeért gondolnak vele. Ha van valamije, idegenek azért tartják, hogy az örökölt néhány hold föld rájuk maradjon. Ha magukra maradnak, elhagyatott életet élnek. Koldus kevés lesz. Csöndes halállal múlnak ki, úgy elbújnak, alig tud róluk valaki. Ha semmijük sincs, hatóság temetteti el őket.

### A MEGESETT LÁNY.

Olyan, akinek házasságon kívül születik gyermeke. Helyi kiszólás szerint *özvegy lány*, meg *árva mönyecske*. A szegény ember lánygyerekei sokféle veszedelemnek vannak kitéve. Ha formás, fejlett, egészséges, szemet szúr a férfi nemen levőknek. Ácsingózik rá a kis béres, a gazdafickó, sőt még az öreg gazda és városi úr is jár utána. Azzal hitegetik, hogy magukhoz veszik s a szegény lányok elhiszik. Az utóbb említett idősebbektől pedig nem várná az ember, hogy olyat tegyenek, hiszen ember fiai, menyecske lányai vannak. Az ilyen élte-sebb korú férfiakat, akik erre képesek, lenézik, elítélik, *vén gyalázatos embörnek* mondják. Éltesebb asszonyok megállapítása szerint nem is annyira a cselédlányokból lesz a megesett lány, mert azt az anyja

előre kioktatja: vigyázz magadra, ha akar veled valamit, vagy éppen erőszakoskodik, szidd össze, köpd szömön; hanem, akiket otthon tartanak, a házi lányokból, meg a varrólányokból kerülnek ki inkább, mint a szolgálókból. Vasárnap sétaképpen kimennek búzavirágot szedni és már megtörténik a baj. Statisztikai adatok szerint aránytalanul jóval több a gazda áldozat, mint a férfi cseléd-től való. A helyi lapokban megjelent ilyen irányú cikkek is erre az eredményre jutnak. Szolgáló, szobalány korában esik meg vele a szerencsétlenség. Legnagyobb része ártatlan a megtörtént dologban, az erősebb férfi erőszakosságának áldozata. Aztán férfi és nő együtt való munkálkodása hozza az alkalmat. Van azonban olyan eset is, hogy a leány akaratából következik be a baj; azért, hogy elvegye a legény. Van úgy is, hogy előreszámítás nélkül, vigyázatlanságból történik.

Van olyan, aki időelőtt elcsináltatja a gyereket, bár régen nem csináltatták el *tudósasszonyokkal*. Akad olyan is, aki, ha megszüli a gyereket, árnyékszékbe dobja, megfojtja, vagy pólyába kötve kiteszi az árokba, szüleivel összejátsszik. De az ilyen úton való megszabadulás sohase sikerül. Kitudódik előbb-utóbb és a lelketlen anya börtönbe kerül.

A leány családja szégyenli, lelkileg nem bocsátanak meg neki akkor se, ha a gyerek apja vagy más elveszi és a legkitűnőbb életet élnek, ha a gyerek a legkiválóbb emberré válik is. Ez azért van, mert az egyház elítéli, a törvény pedig törvénytelennek minősíti az ilyen viszonyt és a gyermeket.

Ha elküldik, vagy mihelyt teherbe esik a lány, hazamegy szüleihez és ott szüli meg a gyereket. 7—8 hónapos koráig szoptatja a kicsit, aztán — kivált régen — a szülei nevelik. Ő meg napszámos munkával keresi meg a maga és gyereke részére az ételmet. Nem is áll el többet szolgálónak, nem hagyja a gyereket Isten oltalmára. Ezelőtt szégyelték volna beadni menhelyre, ne érezze a gyerek majd az anyja szerencsétlenségét. Ma (1903 óta) legtöbb esetben lelencházba adják. De van nem egy-két olyan eset is, hogy a lány apja, tehát a nagyapa, megszerette a gyűlölt kicsit, eljátsszogatott vele, magához szoktatta, a gyerek is hozzá vonzódott legjobban. Gyakran incestkedtek vele a házbeliek is: »vágd a sapkát atyámhoz!« A kicsi nézett egy darabig, aztán így szólt: »nem vágom, mert nem ad pupát.« Van, aki otthon marad szüleinél, ott öregszik meg: végzi

helyettük a házi dolgot. Van, aki eláll öregasszony mellé, beteg mellé gondviselőnek. Amikor a gyerek már arra való rendszerint kis kanásznak állítják el. Minden időben van olyan megesett lány, aki 2—3 hónap után elmegy *szoptatósdajkának*, olyan helyre, ahol az övével egyidős kicsi van.

Ha szolgálatban van a lány és ott esik teherbe, elküldik, a gazda szégyenli az esetet. Ha hosszabb idő óta szolgál, kielégítik minden módon. Ha a bérestől van, igyekeznek vele elvetetni a lányt, rendes helyen a gazda ellátta a lakodalmat.

Mindazonáltal nem kergetik el csak azért, mert szerencsétlen lett. Jó érzésű, irgalmas gazdasszony úgy gondolkozik: *ha így történt, csak az én kaskámba esik*. Gondoskodik róla. A keresztanyaságot is vállalja. *Akárki kakasa csinálta, csak a mi tyúkunk tojta* — szokták mondani az ilyen jó lelkek. A gazda se veszi szigorúan az esetet, a lány haza se megy, szolgálati helyén szüli meg a gyereket, ott is neveli fel. Az ételmaradékból jut a gyereknek is. Elég ritka eset ez, mert ilyen esetben az asszony az urára gyanakszik. Van ugyan olyan asszony, aki pár hónap után elhelyezi dajkaságba a gyereket, valami nagyon nyomorult, szegény asszonynál, ő maga meg szolgál tovább.

Van olyan lány is, aki rossz útra téved. Éjjelenként elcsapong, viszi a természetete. De legtöbbször ritkán ismétlődik meg a baj, hanem rendeséletű fehércelesed lesz. Óvatos, *egyszer megcsípte a kígyó, most már a gyíktól is fél*. Férjhez is megy mihamarabb. Nemcsak jóra való — vagy elvált ember, de még legény is szívesen veszi el. Jó asszony lesz belőle, jól viseli magát, már csak azért is, mert egyszer megjárta. Az urával szemben elnéző, hűséges asszony lesz. A kérő is így kérdezi a hozzá folyamodó legénytől: »Asszony kell vagy lány? Mert asszony van, de nem asszony.« Van olyan nősülendő legény, aki nem rója fel bűnül a lány szerencsétlenségét. Mikor a legény elmegy megkérni a lányt és eltávozáskor kikísérik a lány szülei, tudtára adják, — leginkább az anya szokta lesütött szemmel elzokogni — hogy »egy kis hiba van, mert Sárinak már egy három esztendő lány van.« A legény megcsóválta a fejét s mondja: »Hát, ha mán mögadta az Isten, majd tovább neveljük.« Egy kis bátorítás után kisül, hogy egy fiú gyerek is van, az meg már az ötödik esztendőbe fordul. — »Tudod — mondja az asszony — kint szolgált öt esztendeig annál a nagy gazda kuka Csankinál, aztán a fiatal gazda«. .. »Ögye fene, hiszen mán pénz kereső!« — feleli a legény. És érdekes, hogy ritkán csalódik

a fiatalember, valahogy megérzi, hogy jórajön vele, jó segítőtársa lesz. Mentül jobb helyzetbe kerül a lány, annál inkább jól viseli magát. A nép általában azt tartja, hogy ezekből a megesett lányokból is kerülnek ki igazi asszonyok. Előttük volt a példa: az anyja is megesett kétszer, de rendes volt haláláig.

Ha megtörtént, hogy a gazdafickó, a természetes apa, elvette a szegény lányt feleségül, nagy eset volt, évekig beszéltek róla.

Van arra is eset, hogy a megesett lány összeáll valakivel. Néha jórajön ki vele, néha nem. Akit a vére hajt, a végzete hatalmat vesz rajta és ismét kihág az istrángból: az ember elcsapja. Az ilyenből nem lehet kiverni a rosszaságot még kötéllel se. Van, aki annyira lecsúszik, hogy valóságos k...a lesz. Az ilyen, mégha olyan szerencsés is, hogy kiváltják, feleségül veszik, mikor férje dolgozni megy, mással szövetkezik. Az ilyenek kocsmába járók, hárman-négyen összeállva mennek vasárnap este a muzsikaszóra, zsebelik ki a kocsmában mulatókat. De nem sok van ilyen, aki a könnyű életre adja magát, mely koldulással végződik be.

A megesett lányból *házvezetőnő* is szokott lenni magános gazdánál, de nagyon ritkán, mert előítélettel vannak iránta, nincs bizalom. Ha már múlik rajta az idő, bejár takarítani úri helyekre. Az idősebbet jobban kedvelik az ilyen munkára, valószínűleg a megbízhatóság szempontjából. Mosnivalót is szokott vállalni. Napszámra is eljár kapálni, répát szedni, kertészetbe locsolni, virágot szedni, csokrot kötni.

Sok van olyan, aki nem megy férjhez. Sok küzködéssel él, de úgy gondolkozik: *akkor vakarom meg a farom, mikor akarom, még ha férjhön mék, máskor is*. Ami azt jelenti, hogyha férjhez megy, nem a saját akarata érvényesül. Ne tegyen neki szemrehányást senki se, ne parancsoljon, ne szekírozza.

Vénségére *zabi gyerekei* háztartásában él, azok viselik gondját, lesznek gyámolói. Vagy valamelyik isméi őse befogadja. Aki nem megy férjhez és munkaképtelen lesz, koldulni kénytelen, vagy a hatóság tartja el.

## AZ ASSZONY.

### a) *Férjhezmenés, esküvő, lakodalom.*

A rendes gondolkozású fiatalember ezelőtt akkor feleségesedett amikor kiszolgált a katonaságot, nemcsak azért, mert eljött ideje, hanem mert a kiszolgált katonának nagyobb becsülete volt

a lány előtt is, meg a lány szülei előtt is. Hamarabb csak az olyan legény nősült, aki vagy kimaradt a katonaságtól, vagy olyan testi fogyatékosága volt, amiről tudta, hogy amiatt nem sorozzák be.

A lány Istentől rendelt sorsa a férjhezmenés. A nóta is azt mondja »az anya a lányát nem magának tartja.« A lány 16 — 18 éves korában lesz *eladólány*, ezelőtt akkor lett, ha tudott jó kenyeret sütni, szép fehér ruhát mosni, meg varrni. A vásárhelyi születésű s 1875-ben elhalt Török Károly írja, hogy az 1860-as években 8—9 éves korában adták fel a gyermeket iskolába s két-három évig járt fel. Megtörtént, hogy az iskolából hívták haza a lányt megkérni.<sup>10)</sup> Ekkor tehát a 14 éves fejlett lányokat már férjhez adták, vagyis akkor, ha belenőtt a korba, ha megérett. Az olyant, aki 19 évét otthon érte, már *öreglánynak* mondták, így adták tréfásan tudomására idős voltát: »eregy már férhön, hagy lakjak jól egy kis *méretlen* hússal a lakodalmadban.« Eladó lesz akkor is, ha másik lánytestvére a sarkába nő. Méginkább, ha *szöröncséje kerül*: beleszeret valami módos ember a szegény lányba. Rendes körülmények között akkor megy férjhez, ha már minden asszonyi dologban járatos, vagy ha keresményéből összerakta a stafirungot. Jóravaló szülő azt a magáéból eszközli minden időben. De olyan esetben is férjhez menendő, ha a szülők meg akarnak tőle szabadulni, mert már nem bírnak vele, annyira legényes. Még sürgősebb az eset, ha a lány már odaadta magát valakinek, vagy pedig muszájból kell férjhezadni, mert már *nyó a házeleje*.

A szegényember lánya szolgáló korában megy férjhez. Akit nem állítottak el, hanem otthon tartottak, ha elérte a 16 — 17 évet: *beeresztették a kérőt*. Az apa így rendelkezett: »Anyjuk! Tanítsd mög kenyérsütésre, főzésre, mosásra, másra majd mögtanítja az ura!

Tanyán legtöbbször a lánnyal együtt szolgáló béreslegény veszi el, városon is általában szegényember fia, azért, hogy élettársa legyen, családot alapítson.

A fiatalok leginkább dolog közben ismerkednek meg. Ez az ismeretség néha csak annyi, hogy »agyonisten!«. Ugyanis ha a bérest átküldik a szomszédból, csak köszönni van ideje, éppenhogy látják egymást. De valahányszor látják egymást, mérlegelik a helyzetet, állapotot. Várják egymást. Vasárnap délután — ekkor jobban ráér

<sup>10)</sup> Magyar alföldi népszokások. Magyarország Képekben szerk. Nagy Miklós, 1867.

a béres — magától is átmegy valami ürüggyel a szomszéd tanyába: beszélgetnek. Ha a lányt küldik a szomszédba, a legény legalább annyit megkérdez tőle: »mikor gyüssz?«— »Ha küdenek«—feleli visszamenés közben. A tanyás lánya így válaszol: »ha édös akarja!« Ősszel a kukoricafosztóka a legjobb alkalom a találkozásra, amikor a csuhéjban ösmerkednek meg dalolás közben. Télen a *cécóbálakban* szoktak összejönni. Ha egy helyre szegődnek el, több alkalom adódik a beszélgetésre.

Városon — ha nem együtt szolgálnak — az utcán látja a legény a lányt, mikor kútra megy: utána fordul, úgy nézi. Ha kétszer — háromszor látja, megszólítja: »Hogy van Zsarkóéké?« (t. i. Zsarkóéknál szolgál a lány). A szégyenlős lány rá se hederít, csak elpirul, megy a dolgára. Vannak azonban bátor, beszédes lányok, akik szóba állanak vele, a csintalan még kötekedik is. Ha beszédbe ereszkedik, a legény megkérdi a lánytól, hogy elmegy-e a bálba? Hova szokott járni? Van legény, aki ott settenkedik a körül a ház körül, ahol a lány szolgál, hogy ki jön-e? S ha küldik valahová a lányt, akkor szólítja meg. Sokszor azután hiába vár. A szomszéd lánya azonban meglátta s ő adta tudtára a szolgálónak: »Te, itt járt a legény! Várt soká!!« — »Nem értem rá kijönni« — mentegeti magát a várvavárt lány.

Bárhon találkozhatnak is a beszélgetésből kitűnik, milyen szándékkal van a legény. Mert aki valakihez vonzódik, rendesen, tiszteségesen, komolyan beszél a lánnyal. A legény azt figyeli, hogy a lány mutatós-e, fejlett-e, dologbíró-e. A nótával tart: »neköm pedig dologra köll az asszony, nem arra, hogy éjjel-nappal aludjon.« Vagyis meg tud-e vele élni. Nézi azt is, tiszta-e, hogy áll a fején a kendő, cipőjesarka félre van-e taposva. Mert aki magával nem törődik, a dolgában is van hiány. Beszélgetés közben igyekszik kivenni belőle, volt-e már mással ügye? tud-e sütni, főzni? valamint azt is, *fűlik-e hozzá a lelke*, vagyis szívesen beszél-e vele? De a lány is nézi, milyen a legény? doca-e (sántít-e)?

Úgy szokták mondani: *az ujjunk se egyforma*, a legény is ahány, annyiféle. Egyiknek az erős munkabíró lány tetszik, másiknak a rendes külsejű, takaros, aki *olyan, mint a bögyös galamb*. Van, aki a *leményös lányt* kedveli, akinek az álla alatt kívánnivaló előnye van, vagyis tokás, telitestű. A lány is éppen úgy válogat. Az egyik csakis katonaviselt legényhez megy férjhez, akinek fényes a csizmája, nem patkahájas, a másik meg nem törődik, ha zsírralkent lábbelije van is, csak rendes természetű legyen, a harmadik a szálára nagyot

választja, negyedik a földdelbírót. Általában a mutatós, derék, szép legény tetszik a jányoknak. A kicsi nem kapós, mert — mint mondják — annak a gyereke már akkora lesz csak, hogy a patkány is elhordja. Ha kicsi a legény, akkor a formája legyen takaros, csinos fürge és jó táncos. Nagy baj még a nagy legénynél is, ha lúdtalpú, lócslábú, ökörtérdű, hátha még kicsi és görbe lábú! Úgy látszik a láb nem utolsó helyen jött számításba. Az öregek elbeszélése szerint Tápai postást is óva intették választottjától: »Né vödd el Tápai, nem jók a lábai!« Kotormán nénémasszony beszélte, hogy esküvő után így szólott hozzá az ura: »Ejnye, anyjukom, mielőtt elvöttelek vóna, nem is szalajtattalak mög, hogy sánta vagy-e. A lovat is mög-szalajtatják először, azután vöszik mög«. *Mindön zsák mögleli a maga főtjat* és hogy — ismét közmondással éljek — *nincs az a koszos disznó, aki dörgölődzőfát nē találna*. Van, aki hozzámegy Tyúk Miskához is, vagyis a gyenge gondolkozású emberhez, mert az ilyen nem szeret perpatvarkodni és így ő uralkodik. Nem egy eset van arra, hogy az öreg gazda szemetvet a fiatal, szegény lányra. A kapzsi szülők örülnek a *szöröncsének*, hogy beleesnek fejjel a vagyonba, erőltetik a lányt a gazdához, de a lány, akinek már van fiatal legény választottja, rüg-vág, nem akar hozzámenni a vén emberhez. Az egész atyafiságot felrázzák ilyenkor, ángyomasszony, komámasszony, sógorasszony, addig dudálnak a szegény lánynak, míg bele-törődik. De az ilyen erőltetett dolog ritkán végződik jól. A hosszú perlekedés vége: elválás, asszonytartás, gyerektartás. Régen úgy volt, hogy a szülők határoztak gyermekeik sorsa felett. Ha megkérték a lányt, odaadták, hisz arravaló. Úgy gondolkoztak: *»majd összetörődnek«*. Minden időben voltak azonban olyan lányok, akik a nekiktetsző legényhez mentek férjhez. Különösen tiltakoztak, ha vén emberhez kényszerítették: *»apámhoz nem mék!«* — tört ki a lányból, tudván tudta, hogy pokol lesz az élete. A legtöbb lány általában a magaformájúhoz megy. Úgy szokták mondani: *»én is árva, tē is árva, tőgyünk egymás fazekába«*. A közmondás szerint: *»szögény a szögénnyel, gazda a gazdával«*. Ezt mondja a nóta is:

Nem egy a szőr a selyemmel,  
A te szíved az enyémmel.  
A szőr is más, a selyem is,  
A te szíved s az enyém is.

Van eset rá, hogy a lány szülei sarokba szorítják a legényt »ha mögejtöted: vödd el! Még az ilyen házasság is sokkal jobban bevág legtöbbszor, mint akiket *összevernek*.

A férjhezmenetel, illetőleg az egybekelés szórványosan az év minden szakában történik, mégis általában ősszel kezdődik, mikor a bor kiforr (nov. 12) és egész télen keresztül tart húshagyóig. Dél-előtt 9 órától 11-ig, délután 3-tól estig jár a kérő a legénnyel.

A legények általában a kérőre bízták magukat, azt vették el, akit a kérő ajánlott. Nem is látták egymást előbb. Az volt a szokás régen, hogy ahol eladó lány volt, piros csókukoricát dugtak ki a padláslyukon, a legényes háznál pedig kaszát. A szemfüles kérő könnyen megjegyezte az ilyen házakat s ha a legény megbízta a koméndalással, a ház külsejéről tudta, melyik legényt hol tudja párosítani. Ha bálban ismerkedtek meg, azt kérdezte a legény a lánytól, beeresztik-e kérőnek? Beleegyezés dacára se ment maga, hanem a kérővel.

A múlt század 50—60-as éveiben még úgy volt, hogy a legény a kérővel, meg két *követ* — vagy *pemetasszonnyal* indult el házasodni és egy *kulacsossal* A lányosházhoz előbb a két pemetasszony ment be megmondani, hogy »*embörségös emböröket várjanak kigyelmetők*« s ha kedvező választ kaptak, az esetben mentek mindnyájan és a kérő ünnepélyesen és hivatalosan megkérte a lányt. Ha a legény nem elégítette ki a szülőket, vagy ha a lányt fiatalnak tartották, így adták tudtokra: »*Másutt kereskedjenek kigyelmetők, ahun az Isten mögmutatta.*« Vagy: »*fiatal még, hadd emeljék a lány pártjátát* « Később a 80-as években már elmaradt a kíséret a kérő mellől, egymaga végezte azok teendőit is.

Mikor elindult a nagy útra a házasulandó legény a kérővel, a lányos házhoz előbb csak a kérő ment be, felmondván: »*legényt vezetnék, elfogadnak-e bennünket?*« Ha elfogadták, megkérdezte a kérő azt is: »*mennyi időt halasztanak?*« Egy fertály, vagy félórát mondtak rendszeren. Addig a legény az előtte való utcában maradt, le s fel sétált, az utcasarkon várakozott, vagy a szomszédba kérezkodott be, legtöbbszor a sarki boltban leste, mikor jön ki a kis kapun a kérő. A kikötött ideig az utcán sétáltak, elől a kérő s utána a legény.

Ahogy a kérő kiteszi a lábát a kapun, van nagy kipkedés-kapkodás a lányos háznál, mosdik, fészülködik, befonja a haját pántli-



kába a lány és felöltözik szebb ruhájába. Oktatják előre, hogy viselje magát. Mikor bejön a házba, köszönjön, feltekintsen a legényre, sokat ne beszéljen, Ügyesen forgassa magát a legény előtt. Valamikor régen a pártát is feltette, melynek szalagja 2 rőf hosszú volt, a végén bokorra kötve. Mikor a kérő a legénnyel visszajön, a lány nincs a szobában, úgy hívják be külön.

Az volt a szokás mindig, hogy figyelték a legény és kérő jövetelét s ahogy a kapun bejöttek, elébük ment az anya, vagy az apa.

— Kerüljenek beljebb — mondják a szülők.

— Beljebb is akarunk — felelte a vőfély, jelezvén komoly szándékukat.

— Na, még beljebb — ismétlődött a pitarban.

— Beljebb is akarunk — erősködött a vőfély. A házba bemenne, köszönés után feltessékelték a vőfélyt az asztalhoz és előbb beszélgettek, majd így szólt a kérő:

— Kérdözzék mán, mi járatban vagyunk.

— Majd mögmondják.

— Az eránt érdeklődnénk, van-e kendtöknél rúdvégire való karika?

— Van ám, — vágta ki hirtelen a kispadkán ülő vén asszony — de hosszúkás!

— Majd kerekre csinálja a mi Pistánk — nyugtatta meg a kérő. Az efféle ősi eredetű beszédek idővel elmaradtak. A vőfély később is az asztalnál, a sarokpadon foglalt helyet, valamint a családfő is. A legény oldalt ül az ágy előtt álló első székre. Beszélgetnek napi dolgokról, időjárásról stb., úgy irányítván a beszéd menetét, hogy a lányra terelődjék a szó. Ha sehogyse sikerül ez, a kérő előveszi a pipáját mondván: »na, gyűjtsunk rá, oszt lássuk azt a lányt!« Ügyes vőfély versben kérte, szólítsák be a lányt egy-két pillanatra, hogy az ifjak tekintsék meg egymást. Az anya, vagy jelen lévő más asszony szólítja be. Mert ilyen esetben rögtön ott terem a szomszédasszony, sógorasszony, nagynéni, ha még többen volnának is.

— Jó napot kívánok — köszön halkán, szemlesütve a belépő lány.

— Agyonisten! — felelik mindnyájan.

— Ül j lő szógám — mondja a kérő. A lány a legénnyel szemben ül le, az ágyelőtti rengőszékre. Az összegyülekezett asszonyok, meg a kérő biztatják a fiatalokat:

— Nézzétök mög egymást jól lelköm — mondja az egyik.

— Úgy-úgy, — vág közbe a másik — mikor én abba a napba vótam, mögnéztem úgy az uram, hogy még most is előttem lebög a képe!

De a lány alig mer felnézni. Körülbelül 5—10 percig ül, mikor a kérő így szól:

— Kifordulhatsz szógám. Légy türelőmmel.

Néhány szóváltás után távozni készülnek, de a kérő megkérdi a szülőktől: »*mennyi időt halasztanak*«, vagy »*mivel eresztenek el benünket?*« Ha tetszett a legény, azt mondták: »*visszatérhetnek egy óra múlva*«, vagy: »*jelenjenek mög estére*«. Azt is mondták, kivált ha a házfeje nem volt otthon: »*hónap szívesen látjuk*«.

A szülők kikísérik a kiskapuig a kérőt. A lány az ablakban, meg a kapu tetején, vagy a kerítés hasítékon leskelődik, milyen a legény járása.

Ha nem tetszett a legény, a szülők azt felelték: »*Köszönjük a fáradságukat*«. Némely helyen szégyelték azt mondani, hogy nem fogadják el a legényt, azért azt felelték: »*küldje el az édős anyját*«. Hajdan szokás volt, hogy a legény otthagya a szűrét a lányos háznál a szobában — s ha nem volt kedvére való a legény, a lány kiakasztotta a szűrt az eresz alá. Onnan vitte el szó nélkül a visszatérő legény.

Szokás volt az is, hogy mikor a lányt még nem szólították be, megkérdezték a legénytől:

— Miből tartod el az asszonyt?

— Bérös vótam 5 esztendeig, van 10 köből búzám, 3 köből árpám, 16 köből kukoricám. Disznót vágtam. Van egy kis pézöm is, amit lakodalomra költök.

— Subád van-e?

— Van! — felelte büszkén a legény.

— Ruhád?

— Az is van.

Azért kérdezték ezeket, hogy van-e a keresetéből valami. Mert bizony szegény helyen elélik a szülők, meg a család a gyerek keresetét. Kevés van, aki összegyűjti. Néha még azt is megkérdezték:

— Apáddal maradsz-é, vagy külön mégy? — Régen ugyanis az apjával maradt, ritka volt, hogy az asszony szüleihez ment. 1867

óta — írja Török Károly — a menyasszony elválásra sarkalja a férjet, s lesznek a maguk koldusai.

Az efféle kérdésekre való számítással ment lánykérőbe a béres-legény szép, tábláshátú, fekete szürbe, mely csak tisztességes, takarékos legénynek volt. De akadt olyan legény is, aki éppen ekkor nem járt el tisztességesen, mert a drága szűrt gazdájától kérte kölcsön. Ami természetesen lakodalom után világosodott ki, valamint az is, hogy a suba ugyan az övé, de *olyan lyukas, hogy abba száz macska se fogna mög egy egeret.*

Mikor elment a kérő a legénnyel, a szülők megkérdezték a lánytól, mit szól hozzá? Jó lesz-e? A lány szégyelte magát, bátortalanul mondta: *nem tudom*«. A szülők dicsérték a legényt: *no, takaros fiatalembör!*« Régen tehát a szülők akarata volt a döntő.

Sok helyen azt figyelték a szülők, hogy a legény meghazudtolja-e egyik szavát a másikkal. Ebből következettek komolyságára, meglett ember voltára. Az árva iránt több rokonszenvvel viseltettek, mint akinek szülei éltek.

A mondott időben, rendszeren gyertyagyújtáskor, vagy pár nap múlva várták vissza a kérőt a legénnyel. Ezelőtt szegény helyen csak mécs pisláskolt, melynek vékony világánál a kevésbé tetszetős lány is szebbnek látszott. A petróleum lámpa elterjedésével a gyengén égő lámpára is azt mondták: *»de lánynéző mécsötök van*« A kérő elmondta a szülőknek, meg a jelenlevőknek, hogy tisztességtételre jöttek, ha az Isten azt végezte a fiatalok felett, hogy egymásnak megtetszenének. De mielőtt kezet adnának, ismét szólítsák be a lányt egymás megtekintése céljából. Mikor bejön a lány, annak is elismétli jövetelük okát és hogy újólá tekintsek meg egymást, Az érkezőket borral kínálják meg. A lány önti a pohárba. Alkalom ez arra, miként forgolódik, gondos-e, kitörüli-e a poharakat, reszket-e a keze stb. Figyelik azt is, kiissza-e a lány a bort. Mert annak éppen hogy bele kell értetni a nyelvehegyét. A kérő felszólítja a lányt, gondolja meg mostani lépését, vessen számot szívével, mert a házasság nem egy napig tartó multság. E végből egy kissé kifordulhat. A lány távozása után a szülőkhöz és atyafiakhoz intéz a kérő rövid beszédet, és újra bekéri a lányt. Mikor az bejön, a fiatalokhoz szól, hogy nyilvánítsák ki a jelenlevők előtt, van-e egymáshoz való hajlandóságuk. Előbb a legénytől kérdi: Szereted-e jövődöbeli házas-társul és örök feleségül magadnak? Ha a legény azt mondja igen,

akkor a lányhoz fordul: íme, meghallottad ezen ifjú szíve vallo-  
mását, azt kérdem tőled is: Szereted-e jövődöbéli férjednek és  
házastársul magadnak? Ha a lány azt mondta igen, a kérő ezt  
felelte: akkor szeressen benneteket az Isten! Ezután a fiút  
kiállítja a lányhoz, mondván: Szövetségeitek jeléül adjatok egy-  
másnak kezet. A fiatalok kezet fognak s csak akkor eresztik el,  
mikor a kérő rövid imában áldást ad rájuk. A megkérés nagy  
dolog, elindul egy úton a lány, melyen sohase járt, mi lesz, hogy  
lesz, senki se tudja. Nem csoda, ha meghatódik. Megbeszélük azt  
is, mikor iratkozzanak. Általában szombaton szoktak, más napokon  
ritkán.

Azonnal szétmennek az öreg asszonyok a városba, különösen  
a legényes ház felé tudakozódni, van-e valamije? nincs-e valami  
baja? káromkodós-e? A legényes háztól is mennek a lányos ház  
szomszédaihoz kérdezősködni. Ha semmi akadály sincs, 2—3 nap  
múlva megtartják a kézfogót. Ha hibát találtak a legénybe, lebe-  
szélték a lányt, hogy különbet is kap.

A megbeszéltnapon a legény a vőfélyvel, a lány a nénjével, án-  
gyával, esetleg a szomszédasszonnyal elmentek a templomhoz, ahol  
találkoztak és a papnál beiratkoztak. A pap három vasárnap ki-  
hirdeti őket.

Első kihirdetéskor volt a *kézfogó*. Este lámpagyújtatkor (délután  
5 óra) ment a legény a vőfélyvel a lányos házhoz egy asszony (nénje,  
vagy ánya) kíséretében. Szűkkörű vacsora volt: tyúkhúsleves  
csigatésztával, rétes, kalács. Bort ittak. Miután jóideig borozgattak,  
a vőlegény átadta a jegyajándékát leendő menyasszonyának, papírba  
göngyölgetve 5—10 ezüst forintot és réz, vagy ezüstgyűrűt. Az  
aranygyűrű a 80—90-es években jött szokásba. A menyasszony is  
átadta a jegyet: gyűrűt, régen *rojtos jegygyatját* készített, későbbi  
időben egy skatulyában, nyakbavaló selyemkendőt adott, amit majd  
ő maga visel, fejrevaló selyemkendőt, olcsóbb selyemkendőt is, meg  
nagy karton pirosvirágú zsebkendőt, amiket majd ő visel. A napának  
olcsó fejrevaló kendőt adott, ipának feketevirágú zsebkendőt, a  
jelenlevő sógorasszony is fejrevaló kendőt kapott. A vőfélynek is  
fejrevaló kendőt felesége számára, a maga részére virágosat. A le-  
génytől pedig kulacs bort kapott. Verssel köszönte meg az aján-  
dékokat. A kézfogó este 9—10 óráig tart. Ezzel eljegyezték egymást,  
*jegyet váltottak*; úgy is mondták: *elkendőzték*. A lány a legényt ken-

dezte, bátyámozta, magázta, a legény a lányt tegezte. Jegyváltás után a cipősarokban pénzt hordottak a jegybenjáró párok, hogy meg ne rontsák őket.

Kézfogó után hozzá fognak a stafíring elkészítéséhez. Megvett vászonból szabnak, varrnak. Jól lehet kisszolgáló korától gyűjtögetik a ládába való holmit, ilyenkor szokták varrni a lepedőt, pendelt, ingvállat, derékaljat, párnacihát, dunnacihát, lehúzó, stb. E munkában segítenek a lánynak sógorasszony, szomszédasszony, meg a lánybarátok. Éjfélig is elvarrogatnak. Meszelik a házat kívül. Készülődnek.

Egy hét múlva, második kihirdetés napján, vasárnap este van a *csókolódó*. Vendégséget tartanak a lányos háznál. Szegény helyen csak egy kis zsiros pogácsát ettek. Azután a legény kioldotta nagykendőjét, melyben gyönyörű, szép piros, mosolygó almát vitt, meg diót, mogyorót. Mindenki evett belőle, aki jelen volt. Szokásban volt az is, hogy egy almát ketté vágott a legény, egyik felét ő, másik felét a lány ette meg. A többit a jelenlevők fogyasztották el. Majd a kérő kiküldi a fiatalokat a kis szobába, ahol — mint mondja — a gazdának egy véka köleskásája kiszóródott, szedjék fel. Természetesen ez csak ürügy, hogy a fiatalok együtt lehessenek. Ekkor csókolta meg a legény a lányt először, azért nevezték csókolódónak ezt az összejövetelt. Volt azonban olyan hely, ahol nem tartották illőnek a csókolódást. Mikor kimentek a kamrába, a legény nem szólt, csak leült az odakészített lócára, rágyújtott a pipára. Ha beszélgettek, az esküvő idejéről beszéltek, míg be nem hívták őket. Még egy darabig beszélgettek, 10 óra tájon hazamentek.

A csókolódó utáni napokon nagyban készülődnek a lakodalomra. A csiga- és pereccsinálás, kappan-, tyúkkoppasztás, később borjívágás, kalácssütés nagyon elfoglalják a házbelieket. Gyorsan repül az idő. A kérő hívogatja a vendégeket a lakodalomba. Dolmányáról arasznyi széles szalagok lógnak, kalapján szép, nagy bokréta 50—60 házat is meghív.

A harmadik kihirdetés után esküdnek. A 21 nap alatt háromszor megy el a legény a lányos házhoz megnézni, nincs-e baja, nem *ószik-e el a bocskoruk* házasság dolgában, főként, hogy lássa, beszéljen vele. Váratlanul is benyit hozzá, hogy ügyességéről, dologravalóságáról, tisztaságáról meggyőződjen. Ekkor ismerkednek. A lány alig mer felnézni munkájából a legényre. Ez alatt a három hét alatt

puhatolják ki az öreg asszonyok, milyen a legény és a lány. Régen is úgy volt az, hogy a lányra kevés jót hallottak, még kevesebbet a legényre. A vén asszonyok nyelve működött, mert mindegyik a saját lányának szerette volna megszerezni a legényt. Megtörtént nem egyszer, hogy elbeszélték, *elszólták* a fiatalokat egymástól. Volt hely, ahol elhitték, komolyan vették a szóbeszédet és üzentek a vőfélynek, hogy ne jöjjenek, mert így-úgy! Még ha lett is belőle valami, elhúzódott három hónapig is. Legtöbb helyen eleresztették a fülük mellett a hallottakat, jól tudván, így szokták ilyenkor.

Harmadik kihirdetés után egy pár nappal, rendesen szerdán történik a lakodalom. Előtte való nap délelőttjén van az *ágyvitel*. Az ágyneműekbe való tollat kislány korától gyűjtögetik a menyasszony részére. Ilyenkor veszik készen a tulipános-ládát, *kaszlit*, *sublót* a 80-as évektől, ágyat, asztalt, széket. Ez utóbbiakat ezelőtt apródonként szerezték be, vagy maga csinálta eperfából a vőlegény házasember korában. Két-három kocsival mennek a vőlegényes háztól. A kocsiról leszálló vőfély karján szép gömbölyű csikóbőrös kulacs van, a kulacs szíján pedig össze-visszafont kerek kalács, amit a vőlegényes háztól küldtek. Ezenkívül perecet is hoz. A kaláccsal, perccel az összecsdülteket kínálják. A kérő a lányos háznál tányért kér, elszeli a kalácsot, megkínál vele mindenkit sorba, mert tele van a ház rokonnal, szomszédasszonnyal. Utána borral kínálja a jelenlevőket. A kocsisokat be akarják hívni a kocsi mellől, de ezek széles e világért se hagyják ott a kocsit. Mert a pajkos fiatalság ki szokta venni a kerékszegeket, vagy bemeszeli elől a lófejét. A kocsikra a *fonóasszony* (nőiruhába öltöztetett férfi) vigyáz, rokkát tesz maga alá és fon. A kócot rágja és a nézők szemébe köpködi. Elmés ötleteivel, vidám tréfáival szórakoztatja, mulattatja a jelenlevőket.<sup>11)</sup>

Odabent javában alkudoznak az ágyra. A párnák, derékaljak, lehúzó, paplan, dunna, lepedőbe kötve az ágyon van elkészítve. Elébe ülnek az ágyórállók és alkudoznak a vőfélyvel. Ingyért nem adják. Százszor annyi számmal beszélnek mint amennyi az összeg. A vőfély megnyitja erszényét és kitesz 10 krajcárt.

— Ki adja el az ágyat? — kérdi a vőfély

— Én — mondja egy beszédes asszony.

<sup>11)</sup> Hódmezővásárhelyi Alföldi Naptár 1864-ik évre. Szerkeszti Széll Farkas. 77 l.

— Hogy adja nénémasszony? Ide adják-e 10 forintért?

— Hohó! nem úgy verik a cigányt! Nem olyan könnyen kerestük azt, hogy odaadjuk egy tizesért, 200 forint az ára, ha tetszik. Sokba van nekünk is a toll, meg a piroscsíkos derékalj.

Nagynehezen kitudják váltani két forintért. Régen összegyűrt papírt adott át a vőfély, melyben pénz, gyakran pedig kova, vagy fületlen gomb volt. A szabadságharc után Kossuth-bankóval fizettek.

Mikor kiváltották az ágyneműt, ujjongva hordják ki a kocsikra a ládát, szekrényt, sublótot, majd az ágyneműt. A lovakat felcifrázzák, füle mellé, a kantárra kendőket, papírvirágot kötnek. Nagy gyorsasággal nyargalnak ki a kapun az utcán levők bámulatára. A nagy kapunál egy öreg asszony két pörnyével telt kantával áll, egyiket egyik, másikat másik kocsi kerekéhez vágja. Száll a pörnye.

Délután *cenziúrára* mennek a paphoz, aki egy pár kérdést intéz hozzájuk a vallásból. Megkérdi azt is, hogy tudnak-e imádkozni. Ha visznek húst, kalácsot, bort, elnéző a pap, megelégszik a Miatyánk elmondásával. Volt olyan fiatal, aki ezt is csak a pappal együtt tudta elmondani.

Szokás volt az is, hogy este elment a legény a lányhoz és két tanú előtt aláírta azt a papírost, melyen fel volt írva mindaz, amit elvittek délelőtt, ágyneműt, bútort. Az írás a lány anyjánál maradt. Azért történt ez, hogyha két éven belül elhalna az új asszony, a férfi visszaadja azon módon, darabszám szerint. Abban az esetben marad a férjé, ha családja születik s ha a férj temetteti el az asszonyt.

Nagyon szegény helyen kölcsönként ruhában esküdött a vőlegény is, meg a lány is.

Felvirradnak a nagy napra, esküvés napjára. Készülődnek mindkét háznál. Különösen a lányos háznál sütnek, főznek. Délután mennek a vendégek felkísérni a menyasszonyt. Ebéd után fésülik, öltöztetik a menyasszonyt a *kállátós asszonyok* (a nászmenetben résztvevő asszonyok). Fehér ruhát adnak rá, mirtusz koszorút tesznek a fejére, fátyol fedi szomorú arcát. Most már valóban menyasszony. Hajdan pártában, leeresztett, kétágba fonott hajjal esküdött a menyasszony. Nagyon szegény helyen, ahol nem telt mirtusz koszorúra, ha volt, élővirág koszorút tettek a fejére. Akkor még csak a nagy vagonú esküdött cipőben, a szegény csak csizmában.

Ha távol és más irányban lakott a jegyespár, külön ment a vőlegény és kísérete a templomhoz, külön a menyasszonyé és ott talál-

koztak. De a lány kívánságára elmentek előbb a lányos házhoz muzsikaszóval, hogy onnan vonuljanak fel együttesen. A cigányokat délben jöltartották a lányos háznál, hegedűik nyakára kendőt kötöttek. Míg csak el nem indultak, a vendégeket kaláccsal, perccel és borral kínálgatták.

Közeleg az idő az elindulásra, mivel az esküvő legtöbb esetben a délután 2 órai istentisztelet után szokott megtörténni. A vőfély kikérte verssel szüleitől a menyasszonyt, aki utoljára virradt fel lánysága legfőbb napjára, hogy örök hűséget esküdjön férjének; kéri a szülőket arra is, fogadják el a legényt vejüknek. Aztán, mielőtt elindulnak, elbúcsúztatja érzékeny versekben a lányt szüleitől, testvéreitől, barátaitól. Sír a menyasszony. Hogy is ne volna elfogódva ilyenkor a szíve, ha elgondolja, hogy már nem lány többé s el kell válni a kedvesei köréből. Megcsókolja apját, anyját, testvéreit, lánybarátait. Végre elindulnak a templomba muzsikaszóval. Elöl megy a vőfély, utána a két násznagy, azután a menyasszony az első koszorúslegénnyel (csak esküvő után térnek haza együtt), a menyasszony után következik legalább 2 pár *kállátos legény* és *lány* (a nászmenetben résztvevő legény és lány), bolti, csinált rózsza a hajukban, egy pár kállátos ember és asszony, rokonok párosán, szomszédok egymás mellett, végül a cigány. Az esküvői menet a Rákóczi-induló hangjaira lépeget. A fiatalok kurjongatnak: *hu, hu, hujjújú!*

Arany bárány, arany kos,  
Szép menyasszonyt viszünk most!

Meg is bámulják, ha szép, igen sokan. De újra elkiáltja magát egy fiatal:

Aki kiáll a kapuba,  
Nem jön a lakodalomba!

Aki miránk báméskodik,  
A lagziba kíváncsozik!

Akinek most kedve nincsen,  
Annak egy csepp esze sincsen!

Uccu kislány, ne nézz erre,  
Van már ennek felesége!

Így érnek a templomba.



Ha kocsin mennek, ugyanilyen sorrendben következnek egymás után. A lovak fülénél kendő lobog. Az a szép lakodalmi menet, amelyben mentől több kocsi sorakozik egymás után. Régen szokásban volt, hogy lovas legények kísérték a menyasszony kocsiját, akik fegyverrel lövöldöztek, illetve durrogattak. Elöl is lovas legény ment, kezében zászlóval, mely nyakbavaló selyemkendő volt, a rúd végén piros alma.

A templomban a pap összeesketi őket, mely a szokásos szertartások közt megy végbe a kíváncsiskodók nagy részvéte mellett. A templom ajtajában lesik, várják ismerősök, ismeretlenek, fiatalok, öregek, özvegyasszonyok, szomszédok, akik bent a templomban sokszor még a padra is felállanak, hogy mentől jobban láthassák a vőlegényt, menyasszonyt.

Hazamenet újra ráhúzzák a cigányok, szól a zene hazáig.

Szokás volt régen, hogy a templomból visszavitték az új párt a lányos házhoz, hadd lássák még egyszer »leányfővel.«

Esketés után hazamentek az új szállásra. Az ajtóban a vőlegény, most már a férj, szülei fogadják az új párt, a menyasszony megcsókolja őket. Ezután lép a szobába, mely táncteremül szolgál. A kérő a násznagy elé vezet és köszönti. Ekkor elkezdődik a tánc és járják késő estig. Előbb azonban a kérő figyelmezteti a vendégeket, hogy a főnásznagynak engedelmeskedjenek, ételben-italban mértéket tartsanak, békességben örüljenek, örvendezzenek.

Otthon a menyasszony az esküvői ruhában két nótát táncolt ezelőtt, aztán másik fehér ruhát adtak rá, de a fátyol maradt. Vacsora után rózsaszínű karton ruhát vett magára, de a fátyolt nem tette le, csak mikor felkontyolták. Ekkor azonban feketébe öltözött.

A terem felső részében elhelyezett nagy asztalnál, a sarokban ül a már megválasztott főnásznagy, egy fedhetetlen életű, koros ember, aki korlátlanul intéz mindent saját belátása szerint. Ő a vendégeknek a feje<sup>12)</sup> körülte foglalnak helyet az érdeemes vendégek, az öregek, akik pipálnak, beszélgetnek. A másik sarokban két éltés nő között ül a menyasszony könnyes szemekkel, mert neki sírni kell. A két nő vigasztalja, vigyáz rá, hogy sokat ne táncoljon. Ezelőtt három, négy nótát táncolt egész lakodalmi idő alatt. A kuckóban, vagyis a kemence

<sup>12)</sup> A régi világban volt *vicenásznagy* is, aki segítette a főnásznagynak verselt is. Jellegzetes alakjai voltak még a lakodalomnak a *szószóló*, vagyis az igazságtevő, továbbá a *helytartó*, aki arra ügyelt, hogy helyén legyen mindenféle tárgy, eszköz, étel, ital, csak úgy, mint az ember.

helyén, amit ez alkalomra szétvernek, trónolnak a muzsikus cigányok. A bejárattól jobbra pedig, az ajtó háta megett a fehér falon korommal meghúzva van mint legalsó hely a *Bánát*. Élces embert választanak násznagyul, a *bánáti násznagy* a sarokban ül. Asztal helyett kis hordó van előtte, vagy egy zsámoly, rajta gyertya ég és a kulacsban ital. Jókedvű emberek, legények ülik körül s iszogatnak istenigazában. Hátuk megett a falra összekötött lábbal felakasztva kakas vértfog s veréb sipákol. Van ott még fontoskalács, sárgarépa, gyökér, káposzta, hagyma, csüvespaprika stb. Itt van a legények között az *izgáncs*, a lakodalom legtréfásabb embere, kinek kötelessége mindenben hibát lelteni, izgáncskodni s így a társaságot mulattatni.

A lakodalom mindig a vőlegényes háznál van. Itt készítik a kenyeret, kalácsot, peracet; borjút, vagy birkát vágnak, tyúkot is. A bort meg a tűzrevalót régen a nászura adta.

Az udvar végében az eresz alatt, vagy a színben főzik a húsfőző férfiak a paprikáshúst. Vígan rotyog a fekete bográncokban a mindenki által kedvelt étel, fekete gomolyban emelkedik a füst. A gyerekek báméskodnak a tűz körül. Megnézik a felnőttek is, az öregek, elsősorban a násznagy és nagy szakértelemmel kóstolják, megmondván véleményüket, ha több só, vagy paprika kell bele. A fentmaradt lakodalmi versek azt mutatják, hogy a régi világban sokféle és jobbnáljobb ízű ételeket készítettek lakodalmi vacsorára, különböző leve-seket, mártásokat, *szármát* (töltöttkáposzta), káposztáshúst, disznóhúst, sültpecsenyét és sült apró jószágokat és süteményeket. Valószínűleg a jómódú helyeken telt ilyen bőséggel, szegény helyen azonban a paprikáshús volt minden időben az egyedüli és legfontosabb étel. Régen elmaradhatatlan volt a köleskása, amit térdigérő fazékban főztek az asszonyok hús nélkül. Köménymaggal főtt levest is adtak a vendégnek a negyvenes években. Sipter Péter 80 éves molnártól hallottam, hogy 1874-ben olyan lakodalomban volt a tanyán, ahol pattogatott kukoricát ettek s a bor helyett csak vizet ittak. Tamburaszó mellett táncoltak, másnap 10 óráig. Ugyancsak ő beszélt az is, hogy mikor a szegény béres elállott, a gazda igyekezett rábeszélteni, engedjen a kívánt béréből, majd ha megnősül, ad a lakodalmába peracet, meg tyúkot. Ennek a legénynek a lakodalmában *lótospörémlevest*, (lásd 71. lapon), meg fehér paszulyfőzeléket ettek. Börduda hangjaira járták a táncot. A gazdák általában *vágót* (juh, borjú), kenyeret, vagy lisztet és bort adtak béresük és szolgálójuk lakodalmába.

Este 5—6 óra tájban elment a vőfély az örömapáért és örömanyáért és elkíserte a lakodalmas házhoz.

Hét órától érkeznek a meghívott vendégek. Egy megbízott ott áll a pitarajtóban, elszedi a süteményt és bort, melyet mindenki hoz,, mintha rá parancsoltak volna. A sütemény csőröge volt, jobb módúak rétest, bélest hoztak, a férfiak bort. Régen tyúkot is vittek ajándékba. Később, a 90-es években, krajcáros mézeskalácsot, majd cukrászcsinálta tornyos-dióstortát vittek. Aki nem tehetett, maga készítette édes tésztát, lekváros kiflit vitt. A kamrában egy iderendelt ember kormányozza a csapot.

Ilyenkor már késő este van. A hold fénye csillámlik a havon, a csillagok már mind kiültek az ég párkányára s oly édesen pislognak lefelé, mintha kedvük telnék a zenében, mely a szobából kihailik. Az ajtó ki-kinyílik s ilyenkor erősen fülébe vág a kintlevőnek a zene s a táncosok kurjongatása s midőn becsukódik, ismét lágyabb moraj hallatszik...

Este 8—9 óra tájban, mikor a vendégek begyülekeznek, kezdődik a lakodalmi vacsora. A kérő jelenti, hogy kész az étel, a cigányokra pedig ráparancsol, hogy míg asztalt, széket hoznak, *áriát* húzzanak. A disznóöléskor használt hosszú x-lábú asztalokat hordanak be, ha ez nincs, hordókat, azokra *palincsokat* (vastagdeszka) tesznek, A pad is így készül, csak kis hordókra rakják a palincsol. Ahol ez sincs, vájogot, ennek hiányában tüzelőganét raknak egymásra s erre a deszkát. Ha tálás lakik a közelben, attól kérnek kölcsön edényszárító deszkákat, meg kis festékes hordókat. A kérő felhívására az asztalok mellett kívül-belül *sort fognak* a vendégek. A *fentforgók* (felszolgáló férfiak és nők) cseréptányérban vörösrépát, savanyú uborkát adnak fel. Szitában hozzák az eldarabolt kenyeret, mindenki elé tesznek. Bicska nélkül ezelőtt senkisem ment lakodalomba. A paprikáshúst bevitték bográcsostól a pitarba, a húsfőző elővett egy kis cseréptányért és azzal merte a paprikáshúst, nagyobb cseréptányérba. Ezt rakták az asztalra és abból ettek. Ha fogyott a hús, a fennforgók hoztak frisset. Az elfogyasztott húsról bort ittak. A vőlegény és menyasszony egy tányérból ettek. Az izgáncs fakést és nád-villát tett elébük azon megjegyzéssel, hogy különbbel nem szolgálhat, hanem dolgozzanak és vegyenek maguknak olyat, ha lesz pénzüik, amilyet akarnak. Először azonban a cigányok ettek, hogy vacsora alatt muzsikálhassanak. A paprikáshús után hozzák a süteményt:

csörögét, kalácsot, perecet, mely utóbbira jólesik a bor. Nagyon szegény helyen zsíros pogácsa, meg máié volt a sütemény, perec helyett pattogatott kukoricát ettek, az is jó borkorcsolya volt. A kérő az ételekre, borra verset mond, versben köszönti a vőlegényt, menyasszonyt, házigazdát, gazdasszonyt. A vendégek sok jó kívánsága is egymást éri. Vacsora után a fennforgók és húsfőzők esznek a kisházban, vagy a pitarban. Két-három cigány áriázik ezeknek is.

Ezután kezdetét veszi a reggelig tartó tánc. Két *táncmester* gondoskodik arról, hogy mindenki táncoljon. Magyar ember *megaprózza* a táncot. *Hajrá, húzzad cigány!* — kiabáljak nekitüzesedve, olyan szépen táncolnak, hogy látni kellene mását! *Három a tánc* — kiáltják újra s úgy megforgatják azokat a teliképű, piros menyecskéket, hogy szinte repül bele a kontyuk. A lányok is szépen tudják járni, ügyes legénnyel úgy eltáncolnak és úgy megforgatják egymást, hogy az izzadság is csurog róluk. Van olyan legény, sőt házas ember is, aki egyedül táncol és táncolás közben gyakran legugol, azt mondják rá »árja a lyuktágítóst.« Reggel fele még az öregek is *tödögélik, mártógatják* (öregesen járnak).

Lassanként elközeleg az éjféli. Éjféli után bevezetik a menyasszonyt a kisházba, vagy kamrába, leveszik fejről a fátyolt és a koszorút. A vőlegény melléről is leveszik a bokrétát, aztán kiküldik. Az ajtót bezárják addig, míg a menyasszony vetkőzik. Csak az édesanyja, napa, esetleg a kállátós lány van benn, meg az a kállátós asszony, aki megfésüli. Haját befonva, feltűzik konytba a fejére. Volt olyan hely, ahol megmosdatták a menyasszonyt borban, hogy fejfájós ne legyen. Az is szokás volt némely helyen, hogy az egyik ág haját a vőlegény fonta be. A menyasszony felvette a fekete poplin ragyogós ruhát, fejét bekötötte. Ekkor beengedték hozzá a férjét, akivel kezefogott, azután összeölelkezve megcsókolták egymást. Majd csak éjfélutáni egy óra, mikor az új pár karonfogva a vendégek közé megy, ahol a vőfély versben köszönti. Megcsókolja apját, anyját, ipának, napának kezét csókol. Régen a násznagyot is megcsókolta. Az asztalnál ülőkkel kezét szorít. Bizony ilyenkor sok menyasszony sírva fakad. A kérő verset mond, hogy elérte azt az időt, mikor asszonynak öltözött, jövő éjjel már a vőlegénnyel hál.

Ezután következik a *menyasszonytánc*. Hajdan, mikor behozták a rostát és az abrosszal leterített asztalra tették, a násznagy kiáltotta: »eladó a menyasszony!« Egy darab pénzt vetett bele és ő táncolt

vele először. Később a kérő végezte ezt, ő fordult egyet-kettőt a menyasszonnyal, mert már ekkor zördült a rosta, más vette át kezéről táncosát. Ismét csörrent a pénz a rostában s aki dobta, az forgatta meg a menyasszonyt, így ment ez addig, míg mindenki nem táncolt vele. De a vőlegény se nyugodhatott ám, azzal meg a lányok cselekedtek azt, amit a férfiak a menyasszonnyal. Jó fél, vagy egy órahosszáig tartott ez, szédülésig táncoltatták a menyasszonyt. Utoljára a vőlegény dobott a rostába, ő táncolt vele.

A menyasszonytánc alatt nem lehet kimenni hűtőzni, vagy másért, mert a bánáti násznagy az izgáncsal a küszöbre áll s minden ki- és bemenőtől pénzt szed egy bögrébe, amit odavisz az asztalhoz és ha egy pohár bort, meg a menyasszonytól egy csókot kapott — a többi pénz közé önti.

Ezelőtt *fejescsacsit* is játszottak a legények: egyik a fej volt, másik a derék, a harmadik ráült a derékra és úgy vitték az asztalhoz a pénzt. Sokszor odavágták a bögrét az asztalra, melyben hamu is volt, csakúgy szállt a násznagyok szemébe, amin természetesen jót nevettek.

A násznagy megsámlálta a pénzt s e szavakkal adta át a menyasszonynak: »Ásó, kapa válasszon el bennetöket, mög a nagyharang. Ez a pénz jó lősz *bőcsőre*.« Amit a fejescsacsi visz, az meg *bölcsőmadzagra* való. Ez az első közös kereset. Szegény helyen a cigányokat fizették belőle, vagy nyoszolyát vettek rajta. Más helyen edényfélét, szitát, rostát, sütőteknőt. Ezzel kezdik a közös életet.

Nem nagyon szegény helyen megkérdezték a menyasszonytól: »mire fordítjátok?« Ha azt mondta, hogy ipának, napának adja gyümölcsöztetés céljából a saját részükre, ez tetszett az öregeknek. Odahívták az asztalhoz a bandát és egy szép nótát húztak a menyasszonynak, annak örömére, hogy a vőlegény rendes gondolkozású, hűséges élettársat kapott. De ha nem adta oda az öregeknek a pénzt, volt suttozás és nem húztak neki szép nótát, mert nem érdemelte meg.

A menyasszony tánca után a fennforgók és húsfőzők táncát járták el. Egyesben járták. Az egyik nő kezében üvegbor, az üveg nyakára madzagra fűzött perec akasztva, a karjára pedig fonatoskalács ráhúzva, a másikében keresztfa, harmadikében kovásztévő kanál, negyedikében kaláscipó volt. A férfiak kezében kulacs. Ekkor másnak nem volt szabad táncolni.

Ezelőtt, amikor még kását főztek a lakodalomban, a menyasszony tánca után bejöttek a szakácsasszonyok, kezükben fakanállal, jobbkezüik szára könyökig betekerve fehér ruhával. Rívást színelve kértek egy kis orvosságávalót. A kérő vezette be őket verssel. Ha nem adtak kásapénzt, a kezükben levő fakanállal lökdösték a fiatalabbakat, akik bujkáltak előlük. Nagy élvezet és szórakozás volt játékuk a jelenlevők számára. Aki ok nélkül siránkozik, annak ma is úgy mondják: *»na, ríjjál egy kis kásáavalót!«*

A leány szülei a menyasszony tánca után, hajnali két órakor, minden marasztalás ellenére elmennek haza, mintha otthon sürgős munka várna rájuk. A szokás szabja ki a törvényt, illetlenségnek tartanak azt, ha tovább maradnának. Zeneszóval kísérik ki őket a kapuig. A menyasszony sír, hogy maga maradt. A többiek vigadnak kivilágos kivirradtig. Gyakran reggeli harangozásig.

Reggel az új pár templomba megy, hogy Isten segítségét kérje a közös életre. Szép reménnyel indulnak el az új életbe.

Mikor visszamennek, maradékpaprikást, kalácsot esznek. Nem fekszenek le, hanem az új asszony hozzáfog meszelni a szobát, ahol a lakodalom volt. Az öreg asszonyok nézik, mit tud, hogy esik kezére. Az ügyes menyecske túljár az eszükön. A hétköznapi dolgozó szoknyáját veszi magára, azt is kifordítva a mézcseppek ellen. Ócska kendővel köti be a fejét és rossz papucsot húz a lábára. Nem szól senkinek, maga viszi ki a házból az asztalt. Mielőtt hozzáfog a meszeléshez, megkérdezi napától: *»hát a porolósöprű hun van?«* Ekkor néznek nagyot az öregek. *»Hát te lészoktad porolni meszelés előtt a falat?«* — kérdik csodálkozva. — *Jár a menyecske keze serényen. Két óra alatt bemeszeli a szobát. És úgy meszel, hogy alig cseppen el a mézből. Nem úgy, mint némelyik szokta, hogy csipte-csapta s több ment a földre, mint a falra és még a fülehegye is csupa mész. Mire ismét mennek nézni, már a nyoszolya lábát mossa a kisteknőből. — »Ügyes mönyed lösz«* — mondogatják a bírálók az anyósnak fejüket bólogatva. De ha kifogásolnivalót találnak, leszólják: *»Tanulatlan ez, faragni köll sokat, hogy az életbe bevezesd!«*

Mikor elvégzi a kis menyecske a dolgát, megkérdezi a napától:

*»Hát az enyim melyik szoba lösz?«*

— A kamra — hangzik a válasz.

Ahol egy szobába laknak az öregekkel, éjszakára a kamrában hálnak a fiatalok, míg gyerek nem lesz.

Ezelőtt, ahogy lakodalom után az első reggel a templomból hazamentek, egy hétig nem volt szabad kimenni a kapun az új asszonynak, csak a kállátó után.

Egy hét múlva tartják a *kállátót*. A leány szülei csinálják ezt a mulatságot, melyen inkább a menyecske részéről való vendégek vesznek részt, de a vőlegény részéről is vannak apján, anyján kívül a kállátóslányok, kállátóseMBER, asszony, rokonok, szomszédok. Az ifjú pár elmegy haza, a vőfély verset mond belépéskor arra kérvén az ipát, napát, hogy leányuk férjét fogadják úgy, mint a saját fiúkat. A kállátó éppúgy megy végbe, mint a lakodalom, a hívogatástól kezdve a reggeligtartó táncig. Csak a menyasszonytánc marad el.

Hajdan több napig, módosabb helyen egész hétig, tartott a lakodalom, szegényebb háznál is legalább három-négy napig. Adatadóm Sipter Péter 80 éves szélmolnár szemtanuja volt az 1850-es években, hogy a lakodalom harmadik éjszakáján unaloműzésképpen *temetést* játszottak a fiatal legények. A ház közepén két székre egy szál deszkát tettek, ez volt a ravatal. Egy legény ráfeküdt hanyatt halottgyanánt, fehér lepedővel leterítették, de előbb a markába adtak egy *csőcsutkát*, amit a »halott« a kötéstáján tartott és mozgatott időnként — mikor a szöveg úgy kívánta — a sirató közönség nagy mulatására. Az izgáncs volt a pap, aki abrakostarisznyát húzott a fejére papsapkának, a kezében bibliát tartott, valójában egy darab tüzelőganét (tőzeg), de megtette ócska kalendárium is, abból vette fel a *leckét* a túlvilági boldogságról és búcsúztatta a körülállóktól. Majd felolvasta a testamentumot, mije volt, kire mit hagyott, Teljes szövegét már közölték az Ethnographia 1908. évfolyam 241—243. lapokon. Az 1860-as évek közepétől szorítkozik egy nap, egy éjjelre a lakodalom. A 90-es években már lakodalom és kállátó együtt ment végbe. Az 1900-as évektől pedig nem is a szülői háznál, hanem a közelben levő kisebb-nagyobb vendéglőkben tartották a lakodalmat. Urasán, fiákeren ment esküdni a szegény is. Legújabban pedig autón szokás menni az anyakönyv vezető elé, meg a templomba. 1895 okt. 1-től a polgári házasság lépett életbe, azóta az anyakönyvvezető előtt két tanú jelenlétében nyilatkoztatják ki a fiatalok, hogy házastársak akarnak lenni, amit aláírásukkal is megerősítenek. Sokan nem is mennek a templomba. A régi, szép lakodalmi szokások (csókolódó, ágyvitel, cenzuráramenés, menyasszonytánc stb.) apródonként elmaradtak, végül a lakodalom is. A kérére se lett szükség, nélküle is

házastársak lettek a fiatalok. Az anyakönyvvezetőtől sokszor nem is haza, hanem napi munkájuk végzésére mennek. Ahol megtartják a lakodalmat, anyagi erejükön felül költekeznek. A hajdani kása-eledelnek híre sincs, hanem úri ételek, paprikás- és rántotthúsok, szárnyasok, befőttek, torták kerülnek a díszesen megterített asztalra. Az eledelt tányérokra, evőeszközökkel fogyasztják el. A bort is szódavízzel isszák az 1900-as évek óta; ekkor lett általános a nép között, jóllehet 1874. évben adta ki a város az első iparendélyt szódavízgyártásra, azonban sokáig csak az urak használták.

b) *A fiatalasszony élete. Napi munka. Sütés-főzés. Évszakok szerinti munka.*

A fiatalok régen az első nap, mikor felkeltek s felöltöztek, néztek egymásra, mit csináljanak. Szegények voltak, nem volt semmi-jük se. Még ágyuk sem volt. Eleinte szalmán, meg a férfi szűrében, vagy subájában a földön háltak és az ajtó küszöbre hajtották le fejüket. Volt olyan új asszony, aki rítt, mert nem volt hozzá szokva az ilyen nincsetlenséghez. A jó cseléd ilyenkor élvezte hűségének jutalmát, mert a volt gazdája, gazdasszonya segítette. Adtak nekik fél, vagy egész kenyeret, negyedkiló szalonnát, disznóhúst, kolbászt, amit apránként fogyasztottak el. A gazdasszonya vett neki cseréptányért, köcsögöt, bögrét, fazekat stb. Az első napokban a lakodalomról maradt paprikáshúst ették, háromszor-négyszer is főzött vele a menyecske. A napa megkérdezte: »tudsz-e gyúrni?« S az új asszony félve csinálta a reszelt tésztát, mert nézték négyen is, hogy csinálja. S az idegen helyen nem tudja, hogy kell csinálni, nem is tudhatja, hisz a közmondás szerint is *ahány ház, annyi szokás*. A kíváncsiskodó öreg asszonyok megjegyzéseire nem egyszer ríva fakadt a menyecske, még inkább az, aki valójában nem tudott főzni. Mert férjhez ment olyan lány is, aki még egy *rántat levest* se tudott csinálni. Majd belegyüssz — mondta jóindulatúan az anyós. De ha a kenyérsütés nem sikerült, volt mit hallgatni szegény fejének. »Nem tanított mög anyád!« — »Nem tanított mög gazdasszonyod!« — hangzott a feddés az anyós szájából. Ha pedig a mosást se végezte kedvére, így vágta meg szóval: »Tán anyád mosott mindég helyötted? « Volt olyan új asszony, aki lakodalom után való hétfőn már ment a *nyomásra* (városkörüli földek, régen legelő) szétnézni, kedden meg



csutkatövet vert az urával. Sok új asszony pedig napszámba járt, mert nem volt egy rántat lisztje sem. Negyven krajcárt keresett, az ura pedig hatvanat, abból éldegéltek. Volt, aki ludat tömni járt gazdahelyre. Otthon a naponkénti takarítást végezte, befutott, felspregetett, varrogatott, főzött, süttött, mosott. Vasárnaponként elment a templomba. Hajdan a fiatal menyecske, ha templomba, vagy nyilvános helyre ment, a fejkötőn felül tenyérszéles fehér gyolcsot, a gazdagabb pedig fehér fátyolt kötött a fejére, arról tudták meg, hogy »új házasság«. Öregek szájából még lehet hallani ezt, hogy: »Hát Zsuzsinak hogy áll a gyolcs a fején?« — amivel azt kérdezik: mi lett hát belőle?<sup>13)</sup>

Bár a fiatalok — ahogy szokták mondani — *nyalják-falják egymást, mint a tót a hajnalt*, a megélhetés azonban dologra sarkalja őket. Hiszen semmivel kezdik az életet. Az életrevaló asszony mindig járt az első napokban dolog után lát. Igyekszik megmutatni, hogy az életben megállja a helyét. Tudja azt is, hogy a házbeliek szemmel kísérik, érti-e a dolgát, lesik minden mozdulatát, azért hát arra törekedik, hogy meg legyenek vele elégedve. Mégis előfordul a nézeteltérés. Például: az anyós tejet ad a menyének, aki megkérdezi, hogy hogyan forralja fel a katlanon, hiszen abban csak szalmával, vagy csutkatúvel tüzelhet, attól meg pörnyés lesz a tej. Lánykorában odahaza sparhéten forraltak. Élhetetlenségnek minősítik az öregek az efféle beszédet, csak annyit szólnak rá: »de uraskodtok!« Ezt hallva sok menyecske igen lehangolódik. Megbánja, hogy a napához jött. Nem gondolta, hogy kezdetlegesebb állapotba jut, mint amiben volt. Panaszolja férjének, aki hosszas meggondolás után arra az eredményre jut: »Teveled möglönnék akkora helyön is, mint egy kemőnce, csak a mienk lögyön!« Ettől kezdve minden igyekezetük arra irányul, hogy hajlékot szerezzenek maguknak. Dolgoznak közösen, egy akarattal. A jóra való asszony nem nézte el ezelőtt, hogy csak az ura dolgozzék, hanem ő is megfogta a dolog végét, hogy előre haladhassanak. Régen az asszony segítőtársa volt a férjének, jobban dolgozott, mint manapság. Különösen kezdetben nem kímélte magát, míg gyereke nem volt. Addig kell iparkodni, míg fiatalok. Az asszony férfi dolgot is végzett. Kora hajnalban kelt s a kertet munkálta,

<sup>13)</sup> Magyar Népköltési Gyűjtemény II. Csongrád megyei gyűjtés. 1872. 480. 1.

dinnyeföldet megjárta, hol veteményezett s kapált, früstökre már készen volt vele. Ha tehén volt a háznál, megfejte, enni adott neki, itatta, még a *dudvát* (trágya) is kihordta. Ha az ura rászólt, hogy ne törje magát, azt felelte: »kímélje a lovát, nē engöm!« Némelyik házaspár közös munkával tudott szerezni nyolc év alatt házat, pedig mikor összekerültek, egy kanaluk se volt. De régen nem voltak a fiataloknak elérhetetlen vágyaik. Egy ruhában sokáig eljártak, mezítláb is elmentek a piacra, az ünneplő ruhát, csak ünnepkor viselték. Akkor még úgy gondolkoztak, hogy csak a dologtalan asszonynak kell levágni a körmét, mert aki dolgozik, azé elkopik. Sok család azonban 25—30 esztendei vergődés után érte el vágyai netovábbját: tudtak szerezni egy kis házat.

Bárhogy uralkodott az anyós az új menyecskén, azért az 10—15 esztendeig is ellakott vele. Még ha összekülönböztek is. A régi öregeknek egyik kezében ütlek, másokban kenyér volt. Sok esetben a szomszédok heccelték bele a tapasztalatlan menyecskét, ha nélkülözött: »kérjél a napádtól!« Az is előfordult, hogy megverte az anyós a menyét, mégis együtt maradtak. De olyan anyós is volt, aki az első évben kímélte a menyecskét, lassanként fogta be erős munkára.

Úgy is szokták, hogy a fiatalok eleinte egy kenyéren voltak az öregekkel tavaszig, vagy új termésig, aztán külön váltak s maguk gondoskodtak a megélhetésükről. A szobából kimentek lakni a kamrába, vagy pedig a más házára mentek lakónak. A menyecske úgy gondolkozott: »a magam kúdúsa löszök, azt csinálom, amit akarok!« Pedig csak azt, amit lehet, hiszen a betevő falat megszerzése minden idejét leköti. Eljárt takarítani vagyonos helyre, agglegényhez, özvegy emberhez, özvegy asszonyhoz. Az ilyen *bejáró asszonyt* hónapszámra fizették. Két-három lakást is vállalt takarítani. Aztán ezelőtt majd minden szegény asszonynak volt bizonyos gazdahelye, ahol régebben szolgálkodott, vagy a férje cselédkedett. Itt mindig talált dolgot: tarhonyát csinált, lekvárt főzött, dagasztott, pálinkafőzéskor segített, szappant főzött, mosott, vasalt, meszelt. Ha pedig tehetősebb ember házában laktak, nem is kellett menni sehova, a gazdasszonyának mosott, meszelt, sütött, amiért a napszámon kívül terményt, enni-valót is kapott. De eljárt napszámba malterhordónak kőművesek mellé, téglagyárba téglátverni, cserepet simítani. Terményraktárakba, zsákot foltozni, az árusok portékáját a piacra hurcolni. Résztvett ezelőtt a mezei munkában is: acatolt, kapált, szőlőt kötözött, aratás-

kor csirkézett és marokverő volt. Sok asszonynak eszébe jutott ilyen nehezebb munka közben: »Hej, Istenöm, még lány voltam, ilyet nem csináltam!«

Hát még, aki tanyára ment férjhez, annak még inkább kijutott a nehéz munkából. A tanyásbéres felesége pl. a saját házi dolgán kívül segít az urának szénát forgatni, gyűjteni, zöldséget, dinnyét, kukoricát kapálni, aratáskor régen csirkézett, később markot vert, nyomtatásnál lóhajtó volt, a cséplőgépnél is segédkezett. Ezeken kívül a gazdasszonynak is dolgozott minden nagyobb munkában: búzát mosott, rostált, segített a mérésnél, tartotta a zsákot, paszulyt fejtett, mákot tisztított, káposztát szelt, hagymát felfűzött, paprikát tört, szappant főzött, apró jószág etetéséről gondoskodott, kappant csinált, kenyeret sütött, nyomtatáskor részeseknek főzött, ő végezte a mosást is. Tészta-tarhonyacsinálás nála nélkül nem történhetett meg. Libát tépett, ludat tömött. Télen bölléraszonyoskodott (disznóöléskor szívességből segített). Napszámon kívül természetbeni dolgokat is kapott, néha fél hold kukoricaföldet is.

Bent a városban nemcsak napszámba járt, de általában, egy összegért is vállalta főleg a mosást. *Éves mosóasszony*, meg *éves vasaló-asszony* majd mindenik gazdahelyen volt és van ma is.

Nagyon természetes, hogy nem az asszony keresetéből élt a család csupán. A férj kereste az esztendeigvaló kenyeret, 5—6 mázsa búzát, mint részes. Amit kukoncatöréskor kapott, a disznóval etette meg. Ha levágták a disznót, egyik oldalszalonnát eladták s az árán tavasszal két malacot vettek. Az igazi feleség: feleségség.

Arra is volt nem egy-két eset, hogy az új asszonynak az urát nyáron behívták katonának. Hat hét múlva, mikor hazajött, volt malac is, eleség is, azonkívül maguknak is elegendő termény és enni-való. Mert a menyecske helyt állott minden munkában.

Az asszony igazi helye otthon van. A rendes gondolkodású férfi keresett annyit minden időben, hogy nem kellett napszámba menni feleségének. Sok férj nem is engedte a legszűkebb viszonyok között sem, hogy másnak dolgozzon felesége, úgy gondolván, megtalálja az asszony a dolgot otthon is.

Az új asszonytól mindjárt az első nap megkérdezte a napa, vagy ipa; »ismerőd-e lányom a *hagymát?*« Ha azt mondta a menyecske

»ismeröm«, örültek az öregek a feleleten, mert abból azt következtették, hogy a menyük tudja, mi a házaseset megkezdése. Nem a hagymanövényt értette egyikük sem, hanem ezt: »hagyj a ma végzendő dologból holnapra is«. Vagyis: minden dolognak legyen meg a maga ideje és módja, akár munkáról, akár evésről, vagy pihenésről legyen szó. Nem hübelebalázsként kell hozzáfogni, minden erőt egyszerre kiadva, magunkat kifárasztani, hanem lassan, de állandó, szívós kitartással végezni a napi dolgokat. Inkább holnapra hagyni és rendszeren végrehajtani, mint ma és összeütve, elhamarkodva.

Az asszonynak naponkénti munkája: a háztájék rendbentartása és az élelem elkészítése.

Reggel az asszony kell fel előbb, pedig ő alszik belől. 1880 előtt, amikor még artézi kutak nem voltak, ugyancsak korán kelt az asszony, hogy az ivóvizet meghordja, amikor még kevesen várakoztak a kútnál. Az akkori ásott kutakból néha úgy kifogyott a víz, hogy madzagrakötött bögrével kellett telemerni a kantát. De ha sok víz volt a kútban, akkor sem meríthette mindjárt, csak ha a sor rákerült. Jóvízű kút sem volt minden utcában. Ha pedig apró gyerekei voltak az asszonynak, azon kellett iparkodni, hogy míg azok alszanak, addig járja meg a kutat. Az ivóvíz hozása után a kapu elejét felsepri, fellocsolja, azután a ház elejét, meg az udvart. A jószág körül elvégződik, vagyis enni ad a malacoknak, tyúkoknak, az ólat, illetve az aklot kitakarítja. Felkelnek a gyerekek, öltözteti, mosdatja, fésüli. Férjének, aki munkára megy, eleséget készít, a gyerekeknek is enni ad. Iskolába ereszti őket. Most már magát is rendbeteszi, megmosdik, megtörülközik. Törülközés közben mondja el az imát magában. Megreggelizik. Felveti az ágyat, kitakarítja a szobát, azután a pitart és fellocsolja mind a kettő földjét. Ha korán reggel nem hozott ivóvizet, most megy a kútra. A boltba is elszalad fűszerért, ecetért stb. Odahaza hétfőn mos, másnapokon mangul, esetleg vasal. Varr, foltoz fehérneműt, felsőruhát. Az ügyes, varrnitudo asszony gazdahelyekre is varrt gatyát, szépen berakva; az abroszt pedig, lyukas szegéllyel látta el és rój tolta. A malacokat kiereszti, hogy járkáljanak és megitatja. A tyúkoknak is vet egy pár szemet. Vásárhelyen, kivált a város külső részein, az utcán nevelik fel az aprójószágot. Alig tud járni tőlük a siető ember. Kint van az árokban a borítókas, ráterítve vagy inkább rávarrva zsákdarab, alatta a kotló, a csirkék elszaladgálnak mellőle a fűbe kapargatni, csipegetni a fűvet, növény-

magvakat. Kint az árokban adnak neki enni és inni. Régen kikötötték a kotlót földbevert karóhoz, vagy téglához, mely utóbbi alkalmasabb volt, mivel nem tekergőzött a madzag se a karóra, sa a kotló lábára és könnyen lehetett tenni oda, ahol árnyék volt. A tyúkok is kint az utcán legelnek, szedegetnek. Sok ház nagykapuja alul ki van vágva, ahol ki- s bejárhatnak a csirkék, tyúkok. Ha pedig eső után víz van az árokban, hetekig libát, rucát nevelnek rajta. Dél előtt, délután többször megnézi az asszony, nem hiányzik-e inni- és ennivalójuk, miért csipognak annyira, nem kóborolt-e el valamelyik. Ha enni ad nekik, megolvassa őket. Hogy megismerje az asszony a saját csirkéit a szomszédok csirkéitől, színes festékekkel megjegyzi a magáét fején, nyakán, vagy a szárnyán. Ha férjének ebédet visz, már 10 órakor hozzáfog a főzéshez. Akkor szokott ebédet vinni, ha ura a városban dolgozik (kőműveseknél, téglagyárban, stb.), külterületen pedig ha 6—8 kilométernél nincs messzebb) pl. a nyomáson, töltésen, a Tiszánál). Ha odahaza vannak mindnyájan, délben 12 órakor ebédelnek.

Ebéd után csak a férfi delel, az asszony elmossa az edényt, törülget, takarít. Ha az udvarban nincs fű és az aprójószágot se eresztetheti ki az utcára, fűért megy. Amit hoz, odaadja a csirkéknek, tyúkoknak, a malacokat is kiereszti, lévén a fű azoknak is kedves eledelük. Friss vizet húz nekik a kútból. Aztán az eresz alatt, vagy a szobában varr, kézimunkázik. Többször kinéz a jószágra, akkor is, ha az udvaron van, akkor is, ha az utcán. Van úgy, hogy kiül a kiskapuba a hűvös oldalon a gyalogszékre vagy az árokpartra. A szomszédasszonyok is odamennek hozzá s amíg varrogatnak, elbeszélgetnek. Nyelvükre veszik az egész utcát. Közben az asszony az utca porában játszadozó gyerekeket is pirongatja, hogy ne poroljanak, ne ordítsanak. Hat órakor a malacoknak megkever s elibük adja, az apró jószágoknak is enni ad. Ha a nagy beszédben elfelejtkezne a jószágetetésről, a csürhéről hazatérő malacok, koloncos disznók figyelmeztetik rá, mert ebben az időben szaladnak hazafelé *rikódva*, kiéhezve. Míg a jószág eszik, a tojást összeszedi. Aztán a csirkéket, tyúkokat behajtja, majd vacsorát készít akkorra, mire férje hazajön és vacsoráinak. Vacsora után elrakodik, ha főttételt esznek, elmosogat. Ha napközben nincs érkezése, akkor estenden, eltett dolga után, ül ki trécselni a kapuba. Akkor megy be, ha le akarnak feküdni, meg ha játékban elfáradt álmos gyerekei nyűgösködve kuncognak, húzogatóván anyjuk kötőjét

vagy szoknyáját, menjen már feküdni. Megágyal, gyerekeit lefekteti, de előbb megmosatja velük a lábukat. Lefekvés előtt, ha férje elfelejténé a kaput meg a pitarajtót bezárni, bezárja. A faliórát is felhúzza az ura helyett, a *világbelit* elfűjja és lefekszik. Az asszony belől fekszik a fal felől, csak ha kicsije van, akkor fekszik kívül. Némelyik asszonyt sose látták lefeküdni, mert mikor az ő lefekvésére kerül a sor, akkor már a család minden tagja alszik.

Ha máskor nem is hetipiackor kedden és pénteken felmegy a piacra, ahol megvásárolja a hiányzó háztartási tárgyakat: kantát, virágcserepet, bögrét, fazekat, fakanalat stb. Korpát, kenyérhajat vesz a malacoknak, meg árpát. Később, ha már megelőzték magukat, a sorok közt árul, szappant, magokat, tököt stb. Szétnéz az ócskapiacra is, hátha lát valami »jó ócskát«, mert új darabra, kivált ruházatból, nem telik.

A hét végén, szombaton alaposabban takarít vasárnapra, mint más napokon. Előbb a szobát porolja, sepri, majd letörülget, aztán meszeli a padkát, végül felmázolja a szoba földjét s ha van homok, behomokolja. Ugyanígy takarít a pitarban is és a mázlobsból bemázolja a kemenceüstökét, meg a tűzhelyet, melynek szélét fehérre meszeli. A pitarban megforduló idegen ugyanis azt nézi, figyel, fehér-e a tűzhely eleje. Ha a pitar földjét fölmázolta, következik a házeleje, illetve az ereszalja felmázolása. Délután a férje gatyáját beráncolja. A gatyaráncolás régen az asszonynak egyik legfontosabb kötelessége volt. *Valamicsodás* férfi sokat adott arra, hogy szép, ráncos gatyát vegyen fel vasárnap. Ha elhanyagolta az asszony, meg is verődött érte. A gatyaráncolás így történt: a kimosott és megszáradt gatyát az asszony vízzel megparáholta s úgy mangulta be. Ha történetesen azt nap mosta ki, nem várta meg, hogy csőrögére száradjon, hanem nedvesen mangulta be. Ezután a gatyakorcába behúzta a gatyamadzagot és azzal szorosan összehúzván a korcot, csomóra kötötte. A madzag végét a lába nagyujjába beleakasztotta, a gatyát pedig ölébe fektette úgy, hogy az alja volt jobb-, a korca balfelől. És ekkor hüvelykujjni széleset hajtott be a korcnál, a jobbkez körmével pedig lehúzta élesre, így rakta egymás mellé a ráncokat, míg csak körül nem haladt a korcon. Egyes asszony hegyes fával húzta meg a hajtást, hogy ne gömbölyűen, hanem szegletesen hajoljon a vászon. Mire berakta a korcot, a madzag feltágult, azért újból összehúzta a madzagot szorosan, hogy a ráncok ki ne bomljanak. Ezután középről kezdve lefele is végig berakta a

gatyaszárát. Végül a korcnál álla alá fogta a beráncolt gatyát és a gatyamadzaggal átkötötte a hajtást három helyen, a korcnál, a derekán és az alján, helyesebben, a hányszor telt, azért, hogy egyféle legyen a ránc. így állott a gatyá másnap is, míg fel nem vette az ura. Az ivóvizet meghozza este is, régen a legközelebb eső jóvizű kútról, 1900 óta az elszaporodott artézi kutak valamelyikéről. Lefekvés előtt történik a tisztálkodás. A gyerekeket megfürdeti a dézsába, kádba, hordóba gyűjtött esővízből, amit jó melegre melegít, fejüket is megmossa szappanos vízben. A felnőttek is megtisztálkodnak, a lábukat megmossák. Szombaton süt kenyeret is az asszony (lásd: hátrább).

A szolgáló új asszony korában visszaesik a szegénységbe. Nem azokat a tartalmas, jobb ételeket készíti, mint amilyeneket gazdaszszonyánál csinált vagy látott csinálni, hanem olyan nagyon egyszerűeket, amelyek szegénységéből telnek. Kezdetben még hiányzik sok minden a kamrából. Most már nem mutatják és nem mondják, hogy kell csinálni a különféle házi dolgokat, ételeket. Aki szolgáló korában nem tanulta meg, elhanyagolta a szükséges asszonyi dolgok elsajátítását, most rászorítja a szükség; a saját nyomorúsága. Úgy mondják: *szegény asszony vízzel főz, keserűséggel ránt rá*, ami azt jelenti: *üres konyhának bolond a gazdasszonya* — hogy ismét közmondással éljek.

Egyik legegyszerűbb étel a *hagymaleves*. A nagy ínségben levőre mondják: *olyan szegény, hogy még hagymalevesre se telik*. Régen így készítették: a vereshagymát karikára vágják, feltették a tűzhelyre, vagy katlanra fazékban, előbb vizet öntöttek rá lének. Ha megfőtt, rántást csináltak és azzal — miután sót és ecetet is tettek bele — felfőzték. Vad íze, szaga volt. Napjainkban már nem karikára szelik a hagymát, hanem kisebb-nagyobb kockákra vágják. Lábosba zsírt tesznek, bele a hagymát, kevés cukrot is és azzal fedő alatt dinsztelik, párolják. Ha megpuhul a hagyma, lisztet szórnak rá, kicsit pirítják vele, majd vízzel felereszti, ahogy kívántatódik. Tesznek bele sót, ecetet és gyengésavanyúra elkészítik.

Nemcsak a vereshagymából, hanem a fokhagymából is főznek levest, így készül: perteszelyemzöldet vékony rántással kell megfőzni, a fokhagymát vékony szeletekre darabolva bele főzni, de nem savanyuan.

Másik szegény étel a *kenyérleves*. Felforrt vízbe, melybe só tettek, száraz kenyeret aprítanak.

Szegény étel még a *falatos kenyér* is. Bográcsba zsírt tesz az asszony, abba vizet önt és só tettek. Mikor forr a víz, behányja a falatokra darabolt szárazkenyeret, előbb a hajasát, aztán a bélesét. Puhára fő, de nem lesz ragadós. Bicskahegyre, villára szűrve fogyasztják. Többnyire ebédre készül, ritkábban vacsorára.

A krumplileves főzését az asszony már szolgáló korában elsajátítja (lásd ott), a *krumplipaprikás* is gyakori a szegény ember asztalán, készítése a következő: Az asszony a krumplit bicskával, vagy késsel meghámozza, aztán tiszta vízben megmossa s eldarabolja. Egyik asszony hosszában vágja nagyobb darabokra, a másik Keresztben, kisebbekre. Mentül apróbbra vágja, annál hamarabb fő meg. Aztán tüzet gyújt, bográcsba vagy lábosba zsírt tesz fel, abba vöröshagymát aprít, megpirítja, törtpaprikát vet bele és az eldarabolt krumplit a paprikás zsírral összekavarja, aztán só tettek bele és annyi vizet önt rá, hogy ellepje. Leborítja fedővel, melyet szegény helyen cseréptál helyettesít és addig főzi, míg puha lesz. Fél óra alatt fő meg. Ezelőtt zsír helyett szalonnát daraboltak el és megsütötték töpörtőnek. Zsírjával készült a krumplipaprikás, a tepertőt kiszedték és nyomtatéknak ették a krumpli után. Nyár elején, ha új krumpliból csinálják, kevesebb levét kell hozzá használni, mert az új krumpli vizet ereszt. Leves után eszik. Egymagában ritkán. A munkán levő férfi is szokott magának krumplipaprikást főzni.

A suhantott tésztaételek legtöbbjét, mint láttuk, szintén szolgáló, illetve lánykorában tanulja meg a szegény asszony, férjes korában még a *táskalevessel* szaporítja azok számát. Fehér lisztből csinálja és olyan vékonyra nyújtja el, mint a rétestésztát, zsírral meglocsolja, hengeralakúra összehajtja, amikor olyan lesz, mint egy vastag kolbász. Majd négyujnyi hosszú darabokra eldarabolja s az egyes darabokat, két végén megfogván, csavarva nyomja össze lapos hengeralakúra. Ha csomóra köti, az esetben hosszabbra vágja. A tésztavégeket zsírban kisüti és nyomtatéknak fogyasztják el. Szoktak a táskába túrót is tenni s ekkor *túróstáska* a neve.

Van még egy tésztaétele, amit suhantva készít az asszony: a *tarhonyaleves*. Az ivóvizet, melybe són kívül gyökeret s kevés krumplit is tesz, felforralja, beleveti a tarhonyát — egy személyre egy evőkanállal — s addig főzi, míg megpuhul. Kitálalás után rásuhint.



A tarhonya nagyját csak levesnek főzik. Az apraját keménynek is.

A *galuskalevest* nemcsak búzalisztból készítik, mint ahogy előbb a nagy szolgáló életénél leírtam, hanem kukoricalisztból is. Télen csinalják, mikor kukoricát örletnek, így készül: a tálba tett kukoricalisztet egy kis búzaliszttal vegyítik, olvasztott zsírt öntenek közé, csipet sót is és langyos vizet, mellyel megkavarják, gyúrnak, mint a búzalisztból valót. Tojást nem kell beletenni, mert anélkül is kemény. Ma már kevesen ismerik, még kevesebben készítik.

*Paszulylevest* — amit Vásárhelyen *paszurnak* mondanak — két-félét főznek, ú. m. fehér- és tarkapaszulyt. Ez utóbbihoz számítódik a sárgapaszuly is.

A fehér paszulyleves főzésekor az asszony előbb a kosárban vagy vászonzacskóban bevitt paszulyból az asztalra önt annyit, amennyi a családnak elegendő, kiválogatja a köztelevő szeméttől, aztán tálban megmossa, fazékba teszi, sok levet önt rá és sót is tesz bele. Főzi. Közben többször megnézi és ha a leve elfő, pótolja. 2—2 1/2 óra alatt fő meg a paszuly, a víz és a paszuly természete szerint. Ekkor tálba öntik ki. A fazékban rántást csinál, ráönti a paszulyt és vízzel feleereszti, ahogy kívánja. Tovább főzi. Régen a rántást a kemence előtt serpenyőben pirította, amit a paszuly közé öntött és továbbfőtt a kemencében. A fehér paszulylevesbe szoktak 8—9 cm nagyságú szalonnadarabokat vagy pedig szalonnabórt főzni, mely jobb ízűvé teszi. Ecetet nem tesznek bele. A tányérba szikkadt kenyeret szelnek vékonyra és arra merik rá a levest a tálból. Szoktak újabban csipedöttet is főzni hozzá. Öreg asszonyok mondják, hogy régen belefőzték a disznóhúst a fehérpaszulyba, melyben nem barnult meg, szép színe megmaradt.

A tarka paszulyleves ugyanígy készül, mint a fehér, de tesznek bele egész, vagy kettévágott hagymát, amit, ha megfő a paszuly, kihajítanak. Szokták karikára vágva belefőzni is. Elmaradhatatlan belőle az ecet. Újabban ecettel, tejjel főzik. Télen kemencében fő, disznóölés után pedig füstölt őrával.

Mivel mindkét fajta paszuly soká fő meg, leginkább mosáskor főzik, amikor egész nap tüzelnek.

A *zöldpaszulyleves* nyári eledel, így készül: megtisztítják, vagyis a két végét levágják, amellyel lejön a szálkája is és nagyságához képest 2—3 darabra vágják keresztben. Felteszik fazékba annyi vízbe, hogy

felérje a paszulyt. Ha megfő, megsózzák és berántják a paprikás-rántással. Tesznek bele vereshagymát apróravágvá vagy pedig egészben hagyva. Tálaláskor tejfelt is szoktak bele tenni, ha van.

*Borsólevesnek* lófogú borsót használnak. Ugyanúgy készítik, mint a paszulylevest, azonban ebbe sem ecetet, sem tejfelt nem tesznek, csak berántják. Füstölt disznóhússal (keresztcsont, lapocka) is főzik.

*A sárgarépalevest* egész évben főzik. A sárgarépát megtisztítják és karikára vágva lábasban tiszta vízben megfőzik, sőt is téve bele. Ha megfő a répa, berántják, a rántást tejjel feleeresztik. Ha nincs tej, vízzel eresztik fel a vékony rántást és egy kis cukrot is tesznek bele. Régen csak levesnek főzték. Újabban főzeléknek is, ehhez sűrű rántást csinálnak.

*A tojásoslevest* minden évszakban csinálják. Gyenge rántást készít az asszony, paprikát tesz bele, feleereszti vízzel, tesz még bele két darab babérlevelet és főzi. Ha felforr a lé, egészben ereszti bele a tojást — személyenként egyet. Ecetet is tesz bele, meg tejfelt is. Szegény helyen az volt a szokás, hogy a tojást tányérba ütötték fel, kanállal felverték és úgy eresztették a forró levesbe, így kevesebb tojás kellett.

*A paradicsomlevest* augusztus hónaptól kezdve, amikor már van érett paradicsom, úgyszólván egész éven át készítik, aszerint, hány üveggel tesznek el télire. Hamar készen van. Rántást csinálnak, melyre ráöntik az üvegből a paradicsomot, tetszés szerint cukrot is tesznek bele és felfőzik. Az új termésű paradicsomot előbb felfőzik, szitán áttörik s csak azután főzik levesnek.

*A cukorrépaleves* téli étel. Az asszony a répát meghámozza, aztán elszeli vékony, széles szeletekre, fazékba teszi, vizet önt rá, sőt dob bele. Főzés közben rakja bele a megtisztított és darabokra vágott krumplit. Ha megfő a répa és krumpli, berántja és a paprikás rántással felforralja, A répától a krumpli is édes ízű lesz és így szívesen fogyasztja az, aki a krumplit kevésbé szereti. Kemencében is főzik.

*A káposztaleves* is téli étel. Régen csakis hordós káposztából főzték. Ha nagyon savanyú volt, kicsavarták a levét, sőt ki is mosták tiszta vízben. Fazékba téve kevés rizskásával megfelelő vízben főtt meg, majd berántották. Ahol telt, füstölthúst is tettek bele, azzal főtt meg. A világháború óta nyári édeskáposztából is főznek levest

ugyanúgy, mint a savanyú káposztából, de az édeskáposztát előbb elszeli az asszony késsel.

A *pacalleves* régi étel. Az 1847-ben leírt lakodalmi vers is említi, amiből látható, hogy nem az utoljából való étel volt. A disznó pacalját (gyomor) eldarabolták hosszásra, mint a száraz tésztát szokták, megfőzték, egy kis rántással berántották, amit tejfellel és kevés ecettel házasítottak. Gyengesavanyúra készítették el. Marhapacalból is főztek ugyanígy levest. Ma már az öreg családok is nagyon ritkán főzik.

A *hurkalevest* ma már csak hírből ismerik. A 90-es években is ritkán főzték. Ugyanaz mint a hagymaleves, csak hurkával fő. Rendszeren a gyomorba töltötték és azt főzték meg a hagymalevesben. *Gömböclevesnek* is mondták. Csupa hurkalevest nem főztek. Mondják, hogy a belet vagy gömböcöt kása helyett derecével is töltötték.

Az *órjaleves* szintén téli eledel. Első ízben disznóöléskor délre főzik. Disznóölés után a besózott és felfüstölt órjából vagyis gerincből vágnak arányosan darabolva 2—3 ujjnyit családtagonként. Fazékba teszik, megfelelő vizet öntenek rá. Kemencében főzik. Mikor felforr, bezödségelik, mint a húslevest szokták. Ha megfő, a húst kivesszik a fazékból, a levét leszűrik és rizskását főznek benne. Kitalálják. A leves elfogyasztása után az órját kézbevéve, bicskával szedegetik róla a húst és kenyérral eszik. Szoktak az órjához ecetes tormát, torna- vagy paradicsommártást csinálni. Némelyik asszony háromszorra megfőzi az órját, van, aki tízszer is főz vele. Régen keménymaggal főzték és a zöldséget bennehagyták.

A *szíve-nyelvelevés* is téli eledel és disznóölés után készül. Kemencében főzik hagymalevesben. A disznó megabárolt szívét és nyelvét felvágják hosszú keskeny szeletekre. Sok vereshagymát karikára szelnek, rá vizet öntenek és a hússal együtt főzik puhára. Ha megfő, berántják, a rántásba paprikát tesznek. Kell még bele ecet és ha van, jó a tejfel is.

A főzelékek közül asszonykorban készíti a *zöldpaszulyt*, mely nyári eledel. Éppen úgy főzi, mint a zöldpaszulylevest, csak nagy rántást csinál a főzelékhez, hogy a leve sűrű legyen.

*Tökkáposztának* mondják Vásárhelyen a tökfőzeléket, mely szintén nyári étel. Régen azonban csak úri háznál főzték, a neve is *úri tök* volt. A szegény nép a jószágnak való, hosszúkás alakú, fahajú tököt főzte savóban. Negyven esztendeje, hogy a fehér hajú főző

tököt éli a nép. Meghámozzák, a belétől a maggal együtt kitisztítják és elszelik késsel vékony szeletekre. Lesózzák, félóráig áll a sóban, aztán kicsavarják és lábasba teszik, melybe előbb sűrű rántást csinálnak, így főzik meg. Ma savóval főzi, aki teheti.

A *törtpaszuly* téli eledel. Az asszony válogatás és megmosás után fazékba teszi a sárga, illetve tarka paszulyt, rá vizet önt, sót vet bele és a befutott kemencébe beteszi, hol jó két óra alatt megfő. Ha a leve elfő, utána önt. Mikor megfő, kivesszi a kemencéből és a fazékban fakanállal összetöri. Ezután berántja, de a rántás közé nem tesz paprikát. Tűzhelyen, újabban sparheten felforr. Mikor kész van, ecetet önt közé ízlés szerint és összekavarja. Kis lábasban, sörpenyőben karikára vágott vereshagymát pirít zsírban és tálalás után az étel tetejére ráteszi. Úgy viszi be az asztalra. Szoktak benne főzni füstölthúst is (köröm, oldalas, lapocka), mely megízesíti. A húst berántás előtt Kiveszik belőle és a paszuly után fogyasztják el.

A *törtborsó* szintén téli eledel és ugyanúgy készül, mint a törtpaszuly.

A *lencsefőzeléket* is télen és kemencében főzik, mint a paszulyt, melybe egy kockacukrot és ecetet is tesz az asszony. Kitaláláskor hagymát pirít rá. Disznófarkat, oldalast, füstöltkolbászt szoktak vele főzni, amit a lencse után kebeleznek be. Ma nem annyira általános. Az meg már feledésbe ment, hogy levesnek is főzték.

A *tejbekása* régen ünnepi étel volt. Lakodalomban főzték, meggyerekágyas asszonymak vitték. Egyaránt használták a köles és a rizskását. Ma csak a rizskását főzik tejbe, leves után főzelék gyanánt eszik, így készül: felteszik a kását a tűzre kis vízben, aztán tejet öntenek rá, csipet só és cukrot is vetnek bele. Ha megfő és kitálalják, tört *cimetet* (fahéj) hintenek a tetejére, úgy kerül az asztalra.

A *köleskását*, helyi nevén *sárgakását* régen lakodalmakban, halotti torokban főzték. Később inkább téli étel lett, bár más évszakokban is készítették. Előbb megfőzték a húst, a húslében pedig a kását. A húst megsütve a kitálalt kása tetejére rárakták. Szegény helyen csak vízben főzték hús nélkül. Ha megfőtt a kása, kitalálás után kanál hegyével megnyomkodták a tetejét, egy kis zsírral meglocsolták és tört borsot szórtak rá. Manapság ritkán főzik.

A *kukoricakása* régi eledel. Ha csirkének, tyúknak kerek szemű, acélosabb kukoricát daráltattak, a szélmalomban, vagy kézidarálón maguk daráltak otthon, annak a finomját kiszitálták s az volt a

kukoricakása. Úgy főzték, hogy előbb felforralták sóval a vizet és úgy eresztették bele a kukoricakását, közben pedig kavargatták, hogy csomós ne legyen. Sokan nem forralták fel előbb a levét, hanem a lének felöntött hideg vízbe mindjárt beletették. Főzték krumplival is és ha volt töpörtővel, kolbással, amit vékony szeletekre elvágtak. Ha krumplival főzték, egy kis zsírt tettek a bográcsba, egy gerizd fokhagymát és néhány megtisztított krumplit apróra eldarabolva, meg paprikát. Előbb megforgatták a krumplit a paprikás zsírban, azután öntötték rá a levét. Mikor megfőtt a krumpli, akkor beletették a kukoricakását és olyan keményre főzték, mint a keménytarhonyát szokás. Ma alig főzi egy-két öreg asszony. A világháború alatt hurkát töltöttek kukoricakásával, mivel nem lehetett kapni se rizkását, se köleskását.

A *puliszka* téli étel. Elég ritkán főzik. Az asszony vizet tesz fel a tűzre edényben s mikor a víz *suhog* (közvetlen a forrás előtti állapot), bele önti a kukoricalisztet és gyorsan kavarja fakanállal, hogy csomós ne legyen. Olyan gyengére készíti, hogy szinte *rözög* mint a kocsonya. Zsíros kanállal szagatja tálba s minden sorra száraz kenyérmorzst szór, amit előre elkészít és zsírral *megparaholja*. Kanállal eszik. Ezelőtt búzalisztből is csinálták az elmondott sorrendben más évszakokban is.

Téli eledel a *kocsonya* is. Disznóölés után a körméből, a fejéből (áll, fül, orr), meg a szalonna bőréből főzik fazékban. Kemencében is szokták. Előbb természetesen megtisztítják meleg vízben, késsel kaparják, a szőrös részeket kivagdadják, majd alkalmas darabokra vágják. Tesznek bele fokhagymát, szemes borsot, kevés sót és vizet öntenek rá, de nem sokat, mert a bőrből, csontból kifőtt enyves anyag felhígul a sok vízben. Lassú forrás mellett addig főzik, míg a hús a csonttól le nem válik. Ekkor tálba, tányérba rakják ki a húsdarabokat s annyi levét szűrnek rá, hogy ellepje a húsokat. A kitálalás után paprikát szórnak rá. A jól megfőzött kocsonya hamar megalszik. Leves után eszik nyomtatéknak, meg vacsorára.

A *töltött káposzta* is téli étel volt régen, melynek Vásárhelyen *szárma* a neve. *Káposztahasáb* télen volt a háznál, meg a piacon novembertől március végéig. A téli töltött káposztát többnyire kemencében főzték. Úgy tartották régen, hogy jó szármát csak disznóöléskor lehet készíteni, mert akkor van elegyes hús. A kolbásznakvaló összevágott húsból, mielőtt besózzák és meghagymázzák, vesznek ki annyit, amennyi szükséges. Más alkalomra a *nyújjja* (szegye)

közepét hagyják meg szármanak. Mészárszékekben a hasaalját, combját, tarját veszik erre a célra. A szármábaláló húst az asszony késsel vágódeszkán apróra megvágja (némely helyen a férfi dolga), tesz bele sót, megmosott rizskását, de nem sokat, pici kis törtborsot, kis törtpaprikát és ezekkel összegyúrja. Ezután a káposztalevelekről a középső vastag eret levágja, a nagy leveleket kettévágja. Az elkészített húsból kisebb, de inkább nagyobb csomót tesz a levélbe, melynek egyik végét behajtja, a másikat bedugja. A fazékba alól apró káposztát tesz, erre rakja a szármákat és apró káposztával borítja be. Kavarni nem szabad, csak fordítani. A vásárhelyi szárma akkora, hogy három is kitellik belőle a más vidéken szokottakból. Mikor megfő, berántja paprikás rántással. Van, aki hagymát is tesz a rántásba. Kitálaláskor tejfelt öntenek rá. Ma napság nyári káposztát is töltenek, mely augusztus hónapban már van.

A *sülthús*, akár disznó-, akár szárnyashús legyen, tepsiben sült meg. Zsirt tettek alá és kevés vizet is, hogy párolja. Kivételt képzett a hurka, mely alá nem kellett zsír sem. Vigyázott rá az asszony, hogy mind a két oldala megsüljön, ezért többször fordította. Nyáron a tűzhelyen, sparhéten, télen többnyire kemencében sütötte a húst. A rántothús prézlivel nem régi. Ötven esztendővel ezelőtt előbb lisztbe, aztán tojásba mártva sült a hús. A prézlit ezelőtt a kenyérmorzsza helyettesítette. A disznó sonkáiból hétköznapokon apródonként vágott az asszony szeleteket, megsütötte vagy főzte leves utáni ételnek.

A sülthús mellé tavasszal *salátát önt* az asszony. A lábásba zsirt tesz, ebbe sót, fokhagymát és borecetet vagy boltból vett *masinacetet*, illetve ecetes vizet önt, amibe, ha összeforr, belerakja a megmosott salátát s megforgatja, hogy fonnyadjon. Legújabban csak megmossák, ecetes vizet öntenek rá és nyersen eszik. Tejfelt is tesznek rá. Nemcsak sülthús mellé öntenek salátát, hanem paprikáshús, sőt a tepertő, rántotta és krumplipaprikás mellé is.

Az előbb elsorolt ételekhez, sőt a szalonnához is nyáron *uborkasalátát* készít az asszony. Az uborkát meghámozza, két végét levágja és mentül vékonyabbra elszeli. Az elszelt uborkát lesózza tányérban, ha átjárja a só, kicsavarja és ecetes vizet önt rá. Törtpaprikát és törtborsot is tesz bele.

Nyáron nagy melegben *kovászos uborkát* esznek az előbb elsorolt ennivalókhöz. Ez úgy készül, hogy az asszony az uborkát megmossa,

két végét levágja, közepéig mindkét végén hosszában bevágja és bele rakja fazékba vagy üvegbe, kaprot, tormát, meggyfalevelet tesz; bele és kenyérdarabot a tetejébe. Végül vizet önt rá. Napos helyre teszi, ahol megérik 5—6 nap alatt.

Télen a disznóhús mellé *céklarépa* savanyúságot csinál az asszony. Van, aki kemencében megsüti, van, aki megfőzi fazékban. Mindkét eljárás után felszeli, üvegbe vagy cserépedénybe teszi, ecetes vizet önt rá, keménymagot és a mai kockacukornak megfelelő mennyiségű fehér cukrot tesz bele.

Ugyancsak ebből a célból teszik el ősszel a savanyúságot, uborka, paprika, apró dinnye, kóty, zöld paradicsom, véralma, olaj körte stb. gyümölcsöket, amit a nagy szolgáló fejezetben elmondtam, (lásd ott.)

A *pörkölt káposztát* is hús mellé készítik. A kicsavart savanyú káposztát tepsiben forró zsírban pörkölik pirosra.

Főtt disznóhús mellé ezelőtt *ecetes tormát* készítettek.

Utoljára említem a tej-, tejfel-, alma- és birsalma-leveseket, melyeket a régi világban is készítettek, de csak módosabb házaknál, meg uraknál, hol bőven tej f élezhető, cukrozhatták. A szegény nép között az 1890-es években terjedt el oly formán, hogy szegény lányok, asszonyok bejártak úri és gazda helyekre dolgozni, ahol ilyeneket ettek. És mert jónak találták, elmondásból, meg látásból sajátították el a következő ételek készítését:

A *tejleves* egyike a legkönnyebben előállítható ételeknek, mert a tejet egyszerűen felforralják, megfelelő só t tesznek bele és belefőzik a tésztát.

A *tejfeles leves* úgy készül, hogy vékony rántást csinálnak, vízzel felereszti és ha felfő, feltejfelezik. Szikkadt kenyeret szelnek alá. kiméréskor.

Az *almaleves* nyári étel. A savanya almát eldarabolják 3—4 fele, magházát és magját kivágják, aztán rántást csinálnak, abba beleteszik a megtisztított almát, felereszti vízzel, cukrot is tesznek bele. Ha felfő, feltejfelezik.

A *birsalmaleves* őszi étel, de tavaszig is eltartogatják sok helyen a birsalmát. Éppúgy készítik, mint az alma levest, de tesznek bele 1—2 darab babérlevelet is.

A leves utáni tészta ételek közül a szegény asszony lány-, illetve szolgálokorában tanulja meg a száraztészta készítését (lásd: ott)

férjhez menetele után kezdi csinálni a dörölyét és a *rongyos kapcát*.

A *dörölye* a vásárhelyi ember szemében mindjárt a lepény után következik értek dolgában. A vásárhelyi dörölye az egész Alföldön híres, így készül: A száraztésztánál lágyabbra gyúrt, vékonyabbra elnyújtott nagy levéltészta felére tojással összekevert kávéskanálnyi túrócsomót raknak 3—4 ujjnyi távolságra egymástól sorjában, aztán ráhajtják a tészta üresen maradt másik felét és a túrócsomók körül közeit ujjal lenyomkodják s dörölyemetelővel elmetélik egymástól a dörölyéket nagy szélét hagyván, mindegyiknek a szélét újra megnyomkodják. Forró vízben kifőzik, csikmákszűrőn átszűrük és tálban forró zsírral öntik le, azon kívül tejföllel. A metélléskor elmaradt széleket: *pélákat* külön főzik ki. A lekváros derelyére pirított kenyérmorzsát szórnak.

Sok helyen levesnek is készítik a túros derelyét oly módon, mint a suhantott levest és *derelyelevesnek* hívják.

A *rongyos kapca* nem főtt tészta, hanem sült; nem is tartozik a szokásos mindennapi ételek közé, mert csak télen és kenyérsütéskor készítik, ha az fogytán van, mégis itt említem meg, mert ezt is leves után eszik és száraztésztaszámba megy. Kenyértésztából ropogósra sült lángosokat csinálnak fűtés alkalmával, féltenyérsnyi nagyokra eltördelik s élével szárazon sorjába állítják a csikmákszűrőben és sós forró vízzel leöntik, melytől kissé megpuhul. Ha lecsurgott, tálban forró zsírral locsolják meg. Villával eszik.

*Vízipite*. Jómódú helyen szombaton lepénysütéskor pitét is sütenek. A pitét: *öntik*. Szilkébe tesznek két összemarék lisztet, ráöntenek másfél liter tejet és két tojást ütnek bele, nem maradhat el belőle a csipet só sem. Mind ezt fakanállal felverik olyanra, mint a tej sűrű. Fagyott zsírral kikent tepsibe öntik és kemencében sütik meg. Szegény helyen azonban a lepény vasárnap i eledel, akkor is elég ritkán kerül az asztalra, a pite pedig csak hétköznapi étel és akkor se gyakran, hanem csak akkor, ha valamely ok miatt a kemencét felfűtik. Nem is tejjel készítik, hanem csak vízzel, melybe kávéskanálnyi cukrot tesznek. A neve is: *vízipite*. Manapság takaréktűzhely sütőjében sütik tetszésszerű időben.

Említettem már, hogy az asszonynak a szombaton végzendő dolgai közé tartozik a kenyérsütés. A kenyér a legelső eledel a világon, szegénynek, gazdagnak egyformán legfőbb tápláléka, amit megenni



nem lehet és amit csak úgy ejt ki a száján a vásárhelyi ember, hogy *áldott kenyér*. A kenyérsütés elengedhetetlen kötelessége a szegény asszonynak. Nem is mehet férjhez, ha nem tud kenyeret sütni. Attól függ értékelése, megbecsülése férje és családja előtt, milyen kenyeret tud sütni. Iparkodik is kimutatni ebbéli tudását minden asszony. Ha pedig elfogadható ok (betegség, fiatalság, különös elfoglaltság) miatt nem tudta elsajátítani férjhezmenetele előtt, az esetben még inkább igyekszik megtanulni.

Ha a kenyér kifogyott a hajából, vagy fogytán van, az asszony megtörüli a szitát, körösztfát, *kalant* (kanál) és előveszi az élesztős szilkét. A sütésre délután 3 óra tájban élesztőt áztat. Az élesztős szilkébe minden (sütendő) kenyérhez félmarék korpá élesztőt tesz, rá — télen melegített — vizet önt, annyit, hogy ellepje. A szilkét azután sokszor, főleg télen, kosárban letakarja, meleg helyre, télen a kuckóba, vagy a kemence párkányára, nyáron napos helyre teszi, hogy az élesztő elázzon, megkeljen. A kovászolók vízben szoktak timsót is áztatni, különösen a kenyérkofák, hogy a kenyér magas, fel-fúvott és könnyű legyen. Az ilyen timsóval készült kenyér szaporátlan, csak egy napig lágy, a timsó kiszáritja, olyan lesz, mint a ráspoly.

Sütés előtt, ha az idő már befogott, beviszi a házba, szakajtókosárba, zsákba, vagy pedig sütőteknőbe szedve és kuckóba, padkára, ágytetejére teszi, hogy melegedjék. Mikor megmelegszik, a korpás lisztet megszitálja *ritka szitával*. Ha a malomban megszitálták, úgy *mögejti, átejt*, hogy esetleg valami *pöszmet* (szemét) benne ne maradjon.

Azt mondja a vásárhelyi ember: *röndös asszony szombaton süti, hétfűn mos*. Régebben mindenütt, sőt ma is a legtöbb helyen szombaton sütnék kenyeret, így egész hétre elvetik a gondját.

Általánosságban 2 hétre szoktak sütni és kisebb családoknál rendszeren három kenyeret és egy félkenyérszi cipót: nagyobb családoknál a családtagok számának megfelelőleg többet. Az asszony a lisztes zsákból összemarékkel kiszedi, kiméri a lisztet. Egy rendes búzekenyérhez egy szakajtókosárral kell lenyomkodva tetejére. 10—12 összemaréknyi ez. Három szakajtókosár: egy szentesi véka, egy szentesi véka: 40 itce, ami 30 liternek felel meg.

Rendszeren éjszakára sütnék kenyeret, de ha véletlenül elfogyott, vagy ahol lustább az asszony, vagy éppen éjszakázni nem szeretnek, ott nappalra is szoktak.

Míg az élesztő ázik, bekészíti a házba a széklábat, sütőteknőt és a lisztet. A székláb az ágy mellett áll; azon részére pedig, melyre a teknő szélesebb, vagyis az u. n. *kovászos végét* teszik, zsákok terítenek oly módon, hogy a száját és csúcsát alulról befelé ráhajtják a székláb oldalára, hogy hamarabb melegedjék, kelésnek induljon. Azután elébeköti az asszony a fehér kötőt, fejét fehér kendővel hátra-köti, felgyüri a réklije ujját és hozzáfog a szitáláshoz.

Kovácsolás előtt a lisztet feltolja: a teknőben lisztből közfalat csinál, úgy hogy a mellett jobbról a kovászhoz elegendő liszt és alkalmas hely marad.

Egyik asszony kisebb, másik asszony nagyobb kovászt tesz; nemcsak azért, mert több, vagy kevesebb kenyeret akar sütni, hanem mert ahhoz szokott, hogy csak kicsi, vagy nagy kovással tud jó kenyeret sütni. Általában úgy tartják, hogy a nagyobb kovász jobb, hamarabb kel, a kenyérbéle puhább és szívósabb lesz.

A keresztfát a teknő végére és a közfalra, középre a teknő hosszába teszi a kálomista asszony; a pápista ellenkezőképpen, vagyis a teknő oldalára. A keresztfa régebben csak egyszerű kétágú fa volt, ma pedig csinos, kétfogú *rajtojja* (létra), amit az asztalos készít.

A keresztfára ráteszi a *korpaszűrő-szitát*, alá a *kovászos-kalánt*, másképpen a *kovásztévő-lapockát*. Az egészet *sütőabrosszal* leteríti.

Az élesztő 3—6 óra alatt kel meg. Este 7 óra tájban kovászt tesz az asszony, ami úgy történik, hogy az ázott élesztőt a szilkében ujjal szétmorzsolja és beletölti a szitába; azután a szilkét teleönti — télen langyos vízzel, mellyel kimossa a szilkét a korpától, miközben balkézzel a vizet lassanként önti a szitában levő élesztőkorpára; az alatt a jobbkézzel a még széjjel nem mállott élesztőcsomókat morzsolja el. A szűke rendszeren 2—3 literes. Egy kenyérhez másfél liter vizet használnak. Most a szitában a korpát két kézzel kicsavarja és a teknő szarván álló korpásszilkébe teszi vissza. Mikor a korpát mind kicsavarta, a szilkét a teknő alá teszi, rá a keresztfát, a keresztfára a szitát.

Az élesztő lecsurgott levét liszttel összekavarja, annyival, amennyit csak bevesz; helyesebben mondva: *fölveri a kovászt s veri addig, míg ragad a tészta a teknőhöz*. Mikor elválk a teknőtől, vagyis mikor hólyagzik, behinti liszttel s a pápista asszony keresztet vet rá a jobbkézfajjal, a kálomista pedig az ujjaival mintegy megfogja a kovászt, mintha húzná fölfelé és *uszítja*: a szájával cuppogat, hogy meg-

keljen. A keresztfát visszateszi, rá szitát, melybe a meleg korpát visszaönti, hogy az is elősegítse a kelést; a kalánt pedig a keresztfa alá, balkéz felől a szemközti sarokban helyezi el. Ezután sütőabrosszal leteríti; de tesz még rá párnákat, dunnát, vagy subát; télen többet, nyáron kevesebbet, hogy meg ne fázzék. Voltaképpen azért, hogy az erjedés létrejöjjön, a kovász hamarabb megkeljen. A kovászt nem szabad meglökni, mert nem kel meg, helyesebben: *visszaesik*.

Kovászolás után a dagasztáshoz és a kovásztevésnél használt edények elmosásához szükséges vizet tesz fel az asszony, a kosarakat és szakajtóruhákat is bekészíti. Ezután álomra hajtja fejét.

A kovász 4—5 óra hossza alatt kel meg; ez idő alatt többször megnézi, különösen télen, hogy kel-e? Ha nem, akkor cserépfödőt melegít rá. A kovász akkor jó, ha ráncos, ha a közepe *mögesik*, megroskad. Ha a kovász megkel 12 vagy 1 órakor, rendszeren éjjel, következik a dagasztás. A kovászolás után föltett vizet most langyosra megmelegíti, egy szilkébe apróra tört, darabos sóat tesz, minden kenyérhez egy félmarékkal; cipóhoz felényit. Sok sóat nem jó beletenni, mert kiszárítja a kenyér belét. Vizet tölt rá és addig kavarja, míg a só elolvad; akkor teletölti a szilkét egyszer, kétszer, már amennyi vizet a liszt kíván. A kovászra szűri a kis szitán át. Ezután a megkelt kovászt két kézzel *széjjelmarcangolja*, összetöri, majd liszttel elegyíti, míg csak olyan kemény nem lesz, hogy dagasztani lehet. Ha a tésztát keményre hagyja, nemcsak a dagasztás lesz nehéz, hanem kiszülve sűrűbélű is, míg a lágú tésztából, mely egy kicsit ragad, úgy hogy dagasztás közben lisztezni kell, fesslősbélű kenyér sül. Mikor még lágú a tészta: *tekeri*; azután következik a tulajdonképpeni dagasztás. Az összetett négy ujjat annyira beledugja a tésztába, amennyire csak lehet; akkor az így tenyérbe jutott tésztát megmarkolja s az ökölbeszorított kézfejet előrenyomja. A dagasztás két óra hosszágig tart, vagyis addig, míg a tészta *lyukai nem kereködnek*, míg a tészta nem *csattog*; akkor *ráhagyja*. Eszébe jut ilyenkor minden asszonynak édesanyja tanítása: *addig kell dagasztani, míg az eres nem csöpög*, vagyis míg a homloka nem izzad. A jól megmunkált tészta kemény és felülete szép sima, a kemencében felhasad; a meg nem munkált tészta puha, felülete töredezett, süléskor szakadozott és nem hasad fel, hanem elterül. A dagasztást abbahagyja, a tésztát megliszteli, a teknő végibe *fölhajtja* és ismét letakarja, hogy keljen. Azután elmossa a keresztfát, kalánt, szilkét, elmosás után a kemence mellé

a patkára rakja; a vizet nem ki, hanem a moslékba önti. Mindezek elvégzésével szokás egy kevés időre lepihenni.

Fölkelvén a szundításból, a pörnyét kihúzza, a nagy katlanból is kiszedi és begyújt a kemencébe.

Fűtőanyagul szalmát, rozstét, *izikcsutkát* (kopaszonmaradt csutkaszár, melyről a levelet leette a jószág) használnak.

A kenyérnek úgy kell fűteni, hogy a kemence egyik oldala mindig tiszta legyen; az utolsó pár dugat előtt a kosarakat a patkára rakja s mindegyikbe szakajtóruhát tenget; kiszakajt, hogy a kosárban is keljen a tészta.

Most ismét elébeköti az asszony a fehér kötőt; a fejét is hátra-köti és úgy fog a szakajtáshoz. Először a kenyeret szakajtja ki, ami úgy történik, hogy a tészta balfelöli részéből elvág annyit, amennyit egy kenyérhez elégnek gondol. Jobbkézzel belemarkol, balkézzel magafelé simogatva — húzogatva úgy forgatja, hogy a tészta olyan hosszú-kás félgömb alakot nyer, mint a szakajtókósa alakja; bizonyosan azért, hogy azt mentül jobban megtöltse. Szakajtani addig kell, míg a tészta felületéről a cserepek elmúlnak, elsimulnak. Szakajtásnál a tészta újra megmunkálódik. A kenyerek után szakajtja ki a cipót, azután elnyújtja a *lángost*, csinálja a *vesét*, (vesealakú tészta) gyúrja a *bodagot* (két ujjnyi vastagra elnyújtott zsíros tészta). Mind kenyértésztából. A lángost azonban, ha a kenyér elfogyott és a cselédek (család) éhesek, vagy munkára indulnak, a kenyér kiszakajtása előtt csinálja és süti. A teknő oldalához ragadt tésztát, valamint a lisztet is *tésztavakaróval* levakarja; egy kis sóval, zsírral összegyúrja kerek alakúra. Ez a *vakarcs*. Zsír nélkül *kakastejes bodag*, vagy *perec*, alakja szerint.

A kenyértésztából vesz el egy darabot az élesztőhöz, nyáron uborka-, ősszel káposztasavanyításhoz. Az ilyen elvett ökölnyi nagyságú tésztát *kóborló kovásznak* hívják, mellyel Vásárhelyen a lusta asszonyok, újabban a kenyérsütögető asszonyok szoktak kovászt tenni.

A kiszakajtott kenyereket nagyság szerint helyezik el a patkán, úgy, hogy a cipó az ajtó felé esik.

Az asszonymak most már minden gondja a kemence fűtésen van, mivel a kenyér tökéletessége nagyban függ a kemence fűtésétől. A legjobban megkelt és legszebb tésztából sem sül jó kenyér, ha a kemencét nem jól fűtik meg. A kemence, ha fűtetlen, piszkos a feneke;

a kihűlt pörnye nem tisztul le a szénvonó alatt. Mikorra jól befűlik, meg is tisztul, mintha kisépték volna: ilyenkor szikrázik. Vigyázni kell arra is, hogy a kemence ne legyen nagyon heves, mert akkor nem szabad mindjárt bevetni a kenyeret, hogy le ne fogja, hanem várni kell 5— 6 percre, míg a heve múlik.

A tűzrevaló sokszor szívós és ekkor a kemence nem fűlik be, ha bármennyit fűtenek is belőle; ilyenkor *fölcsapatják* a kemencét száraz tűzrevalóval.

Ha, mikor szikrázik a kemence feneke, akkor: lehet vetni. Előbb azonban a tüzes pörnyét kihúzzák vizes szénvonóval, a kemence elejét pedig kis söprűvel tisztítják el. Ezelőtt pemetefűből készült seprűvel végezték a tisztítást: innen a *pemetvíz*, *pemetrongy*, *pemetelés*.

A tüzes pörnyét a nagy katlanba nyomkodják, melyen az üstben víz van feltéve tisztálkodásra, lévén a vásárhelyi embernek a szombat este a tisztálkodás ideje.

Mikor kitisztította az asszony a kemencét, az *előtét* fölteszi, a kenyereket pedig, amik eddig a patkán, a kosárban is keltek, a pitarba kiviszi és sorra lerakja a földre. Tudni kell azt is, hogy ha a kosárban nem kel meg a kenyértészta, magasabb lesz a kenyér kiszűve, de nem lesz olyan jó ízű, mintha megkel és morzsás, töredezett lesz. A keletlen kenyérnek a teteje felhólyagzik és kihaladozik sülés után. Az ilyen kenyér nehéz. Most arról kell gondoskodnia az asszonynak, minék a világítása mellett vesse be a kemencébe a kenyereket. Ezelőtt készítettek *szusztorát*, ami söprűfű, vagy nyírfaág és arra kötött zsíros, vagy olajos rongyokból állott. Ezt azután meggyújtották s ennek a lángjánál vetették be a kenyeret. Többféleképp alkalmazták. Kezdetben az első kenyérbe szúrták, mikor a kenyeret lapátra borították; később a kutyának süített korpakenyérbe, végre a cipóformájú sárcsomóba, esetleg tökdarabba. Ma a szusztora helyett mécsset használnak.

Vetéskor a sütőlapátot a tűzhelyre teszi az asszony, liszttel meghinti, keresztet vet rá és a kosárból a kenyeret ráborítja; lenyomkodja két tenyerével, hogy aztán jobban feldomborodjon és beveti. A bevetésnek ez a módja t. i., hogy a kenyeret nem vágják föl: régebbi; ma már négyujjni magasságban az aljától félkör alakban *felvágják*.

Az első kenyeret, melybe a szusztorát szúróják, a *májba* (a kemence legfelső része) veti; ide mellé jön még a második is; a harmadik a patka felől; a negyedik a kuckó felől; ötödik a középre; a kemence-szájába a cipó, vese, bodag jut.

Mikor a kenyeret mind bevetette az asszony és berakta a kemencébevalókat: az előtét felteszi, pemetronggyal feldugja, kétkézze megfogja a szoknyáját a két combja fölött, fölemelgetve a kemence-szája felé rázza: e közben szájával cuppogat, mondja: »*hasadj föl! repedj föl!*«, vagy »*sülj áldott, pirulj áldott, nem az úgy alatt vagy*« t. i. a teknőben a dunna, párna alatt. Mikor beveti a kenyeret azt is mondja: »*csúcs kereködj, lapos domborodj!*«

A bevetés után a kosarakat szájával lefelé egymásra borígatja, hogy a kenyér fölhasadjon. A szakajtóruhát, fehérkötőt kirázza, összehajtja, ez utóbbit úgy, hogy széjjelhajtva *rostélyos* díszítésű a gyűrődése. Teknőt, széklábat, zsákot a házból kihordja, kitakarítja: azután félmarok szalmát meggyújt a nagy katlanba húzott parázs-nál s azt a kemence szájába teszi és megnézi, hogy *fogja-e a kemönce* (a kenyeret), azaz égeti-e a tésztát, feketedik-e a felsőhaja. Ha nagyon fogja, az előtét, egy kicsit lenthagyja; ha nem fogja eleget: *előzi*. Az előzés szükségéhez képest parazsat rak be az előte mögé, vagy tüzet gyűjtés sebes lángolással idéz elő annyi hőt, amennyi szükséges a kenyér megsüléséhez. Ezután a sütőlapátot, pizskafát, szénvonót az egyik sarokba állítja fel, a megmaradt tűzrevalót meg másik sarokba nyomja. A gondos asszony ezt sose viszi ki az udvarra: ott hagyja délig s visszadugja a kemencébe, hogy esetleg a tüzet ki ne vigye vele az udvarra. A pemetvizet is kiönti. A kemence elejét sárga földdel bemázolja, majd a pitart felsöpri, elrakodik; ekkorra kisül a vakarcs, vagy a percc. A vese, bodag félóra múlva, a cipó 1 óra, a félkenyérmű cipó 2 óra, a kenyér 3 óra múlva. A megsült kenyér, ha a fenekét megkopogtatja: *átalig rög*; ha a kemencéből kivételkor az orra elállja a melegséget: akkor megsült. Ha *pufog*: sületlen.

Az alatt az idő alatt, míg a kenyér sül, készül a korpaelesztő. Meg kell említeni, hogy a korpaelesztőt friss őrlésű korpából kell csinálni. Ezt nem minden kenyérsütéskor készít az asszony, hanem egész esztendőrevalót *két asszonyközt* (Nagy-Boldogasszony és Kis-asszonynapja aug. 15—szept. 8-ig.) csinálja és pedig a következőképpen. Egy jó kosár korpát a sütőteknőben, legtöbbször egy *első-tálban* (a legnagyobb cseréptál neve) megforráznak annyi vízzel, hogy éppen csak szívós legyen a korpa. Mikor ez annyira kihül, hogy nem sütős, széjjelkaparja és a közepébe teszi a dagasztáskor félretett kis cipónyi tésztát és a kovászból elvett darabot, — e nélkül nem kelne meg a szűz korpa, — melyet azután meleg korpával betakar, abrosz-

szál leterít és kelni hagyja 2 órahosszáig. A megkelt korpát jól össze-  
gyúrja, megdagasztja a közte levő tésztával és ismét kel addig, míg  
meg nem repedezik; amikor aztán két keze közt kiszaggatja hosszú-  
kás alakúra, *élesztőszárítóra, szárítóra* rakja, hol megszárad. Majd  
eltördeli rendszeren 4 darabba és elrakja zacskóba. A tésztán kívül  
szoktak még az élesztőbe tenni akácfavirágot, árvacsalánt, komlót,  
árpát, egres-szőlőt, továbbá törkölyt, söprőt és ősszel a megforrt  
mustnak borhabját is, melyek részint a kenyér kellemes ízét, sza-  
gát, részint a kenyér belének puhaságát idézik elő. A vörös — és  
fokhagymát pedig azért, hogy ne lehessen megrontani.

Ha a kenyér kisült, az asszony kiszedi sütőlapáttal a sütőkemen-  
céből s a pitarban a földre sorba rakja. Csendesen bánik vele, hogy  
meg ne zökkenjen, mely esetben a bele megrepedne. Cseréptányérból  
vagy bögréből tiszta vízzel a kenyér felső haját, elejét jobbkéz-  
szel megmossa, helyesebben *mögmosdatja*; részint hogy feketébb, pirosabb  
legyen; részint, hogy ne törjön a haja. A tányérban maradt vizet  
kiviszi az udvarra és vagy az ereszre önti föl, hogy a következő sütés-  
kor is fölhasadjon a kenyér, vagy a csurgásba. Az ijedős gyerekeket  
ilyen vízből megitatni igen jó — úgy tartja a hit. Az esetleg meg-  
maradt tűzrevalót bedugja a kemencébe; a kenyereket pedig kihordja  
a kamrába és zsákra rakja, majd föltámogatja; mikor pedig egészen  
kihül, a polcra rakja föl egymásra borigatva, amint mondják *élibe*,  
hogy az alját is érje a szél, hogy ne penészedjen meg. Ha kiszedés után  
azonnal polcra tenné, a bél megrepedne. Azután kiviszi a pitarból  
a sütőlapátot is a kamrába: a szénvonót, pizskafát pedig az udvar hátsó  
részébe vagy a ház háta mögé.

Hogy a kenyér miként sikerült, arra nézve többféle megnevezése  
van a vásárhelyi asszonynak. A jól sült, szépen felhasadt kenyeret  
*galant könyérnek* mondja, amelyik *mosolyog* és amelynek a bél  
*pöfeteg, feshlős, foszlós*, olyan, mint a spongea, amit ha két ujjal össze-  
nyomnak, kirugódik. Az ilyen felhasadt kenyérbe a keléskor kelet-  
kezett nagy hólyagnak *angyalheverés* a neve. A jó kenyér megszegve  
hajánál is lyukacsos és *fényes*: fénylik. A tökéletes kenyér két hétig  
is jó puha, szívós. A cipó, ha szépen sült: *nyalka cipó*.

A nemsikerült kenyér *lapos*, melynek a bele *sűrű, dumujkós*  
(keletlen, sűrűbélű), *furkós* (egészen sűrűbélű), *bodagos, pogácsás*,  
minek a tészta keletlensége az oka többnyire; de a süléstől is származ-  
hatik. A keletlen kenyér teteje *rongyos*, össze-vissza hasadozott és

megég. Ha a kemencét nem jól fűtik be, a kenyér bélé zsöngés lesz, vagy pedig szalonnás, amikor is a kenyér alján ujjnyi szélességben sűrű a kenyér bélé, úgy is mondják: *sulykos*, nem lyukacsos, hanem tésztás. A nem sikerült kenyér csak egy napig lágy.

Mikor a kemence hirtelen lefogja, akkor emelgetéssel segítenek a fölhasadásán. Sokszor a kenyér belsejéből egy csomó, még sületlen, félig lágy tézta kifolyik, kicsucsorodik. Erre mondják azt, hogy a kenyér *kifolyt*.

A kisült kenyeret a családfő, a férj, az apa szegi meg, még pedig úgy veszi kézbe, hogy a balkezevel a kenyér felső púpját fogja, az alja pedig a jobbkeze felől van, melyet úgy szoktak mondani, hogy *Tisza felé hagyd a púpját!* A levágott darab neve *pilis*. A kenyérnek van *alsó*, *fölső haja* vagy másképpen *alsaja*, *fölseje*; *eleje*, *fara*, *alsó*-, *fölsőpúpjá* vagy *gyürkéje* és *bélé*.

Szűk termés idején, de máskor is, kiváltképpen ott, ahol a családtagok nagyszáma és szegénysége miatt rászorultak, a búzát árpával pótolták. Csupán csak árpából kenyeret nem sütöttek, hanem keverve: fele búza, fele árpa. Örletlen állapotban keverték össze a búzát az árpával és úgy örlették lisztté. Az árpás kenyér nem hasad fel, lapos marad, mert gyengébb a lisztje. Nincs szép piros színe, tehát *nem mosolyog*, hanem sötét, komor színű. Az állandóan kedvetlen, komor emberre mondják, aki összehúzza a szemét: *olyan komor, mint az árpa cipó*«. Az árpás kenyér béle szép fehér, de hamar szikkad, morzsás. Szükség esetén kukoricával is pótolták a búzát. A világháborúban hatóságilag rendelték el a kukoricás kenyér sütését. Kukoricás és árpás kenyeret leginkább disznóölés után sütöttek, mert a hurka, tepertő, meg különböző disznóhúsok helyrehozták a silányabb kenyér ízét is.

A hódmezővásárhelyi asszonyokra nem lehet rámondani, se ráfogni, hogy könnyen hisznek bűbajos asszonyok titokzatos mondaiban, vagy hogy éppen babonások,<sup>14)</sup> mindazáltal a kenyér megrontására vonatkozó babonás szokások és hiedelmek erősen élnek bennük. E rontásokat számontartják s nagyon vigyáznak azok megtörténhetésére irányuló minden csel fogásra. Mindezekre nagy oka van a vásárhelyi asszonnak, mert a becsülete attól függ férje és más ember előtt

<sup>14)</sup> Szathmáry Károly is azt írja 1844-ben a Regélő Pesti Divatlapban: »babonáságnak nem sok nyoma köztük.«



is, hogy milyen szép és jó kenyeret tud sütni, amihez aztán még hozzá tartozik az is, hogy milyen tiszta ruhát tud mosni. A vásárhelyi asszonynak legnagyobb büszkesége a fölhasadt kenyér, amelyik *éppen hogy csak el nem röpül a polcra*. Azt tartják, hogy *lapos asszony, domború kenyér lögyön*. Nem is állja meg szó nélkül egy asszony sem, ha szép, felhasadt kenyeret lát; ha többet nem, annyit bizonyosan mond: »ugyancsak fölhasadt kenyéretök van ám, de fölhányta a farát, aki dagasztotta!« Ha megtörténik egyszer vagy másszor, hogy nem hasad föl a kenyér: egész nap siratja az asszony és még a szegényebb háznál is ritkán fogyasztják el az ilyen lapos kenyeret, amelyik olyan, mint a *talyicskakerék*, hanem vagy a jószágnak adják oda, vagy eladják olyannak, aki megveszi.

### I. Kenyérrontás.

1. A kenyeret úgy lehet megrontani, ha annak, akinek a kenyerét meg akarják rontani, a korpaélesztőjéből lopnak és kötőbe téve, leülnek vele vizelni. Úgy szokták mondani: »ellopta az élesztőmet, mögrontotta vele a kenyéremet«.

2. A sütőteknőt, sütőabroszt csak többszöri sütés után szabad kimosni, különben nem lesz jó a kenyér.

3. Ha a kenyér beléből lopnak és rávizelnek: elfolyik a tészta a következő sütésnél. Elég annyi is, ha a púpjából törnek és elviszik.

4. Megrontják a kenyeret, ha a mosogatórongyot, amivel a kereszt-fát, szilkét stb. elmosás — ellopják.

5. Nem süt jó kenyeret az az asszony se, akinek a kenyéréből ellopnak egy kis darabot azzal a szándékkal, hogy megrontsák és beledagasztják a kenyértésztába.

6. Ha a keresztfából szilánkot hasítanak, vesznek el: megrontják a kenyeret.

7. Nem jó a sütőteknőt kölcsönadni, mert aki odaadja, nem süt tökéletes kenyéret.

8. Ha a korpaélesztőt a naplemente kint éri száradáskor: hibás lesz a kenyér.

9. Dagasztás előtt és közben se inni, se vizelni nem jó, mert folyós lesz a kenyér.

10. Ülve dagasztani és dagasztás után ülve megmosni a kezét nem tanácsos, mert nem hasad fel a kenyér.

A kenyérvizet a sütőteknőből nem szabad olyan helyre kiönteni, ahova vizelni járnak, mert a kenyér nem sikerül jövő sütéskor.

## *II. Kenyérrontás ellen.*

1. Az elrontott kenyér helyreállítása úgy történik, hogy száraz-tésztát kell főzni, annak levét sütőteknőbe szűrni, abban azonnal megmosni a fakanalat, keresztfát, szitát. Majd pitarban parázsra tömjént tesznek és megfűstölik az említett tárgyakat, azután pedig a kemence szájához állítják.

2. A rontás ereje elmúlik, ha az asszony szakajtás után a teknőt megvakarja vakarókéssel, a lejött tésztát és lisztet összesöpri, ruhába köti és fölakasztja a kéménybe, hol kilenc napig áll, azután az ajtó-küszöbre teszi és veri kegyetlenül baltával. Azt tartják, hogy azt veri, aki megrontotta a kenyeret.

3. Nem rontják meg a kenyeret akkor sem, ha a korpaélesztőt kevés sóval csinálják.

4. Ördögganajjal (asa foetida) is szokták fűstölteni a teknőt, keresztfát.

5. Sokan úgy védekeznek a rontás ellen, hogy három hajnalban a pitarban a kémény alatt meleg vízzel megmossák a teknőt, keresztfát, fakanalat, szitát, szilkét, aztán disznótrágyával megfűstölik.

6. Szokás az is, hogy az asszony az ura alsóját a sütőteknőben kigyúrja a kémény alatt, aztán lábát, kezét, karját belemossa kelesztben.

## *III. Korpaélesztő rontása ellen.*

1. Hogy a korpaélesztőt meg ne ronthassák, meggy mag nagyságú disznótrágyát kell beletenni.

2. Korpaélesztővel nem szabad vizelni, kötőben sem szabad vinni, mert megrontják annak az élesztőjét, akitől kérték.

3. A korpaélesztőbe egy fej fokhagymái vagy vöröshagymát ha széjjeldörzsölnek, vagy ha darabos sót tesznek bele, akkor nem viszik el a hasznát.

4. Szent György-nap (ápr. 24) előtt nem adnak élesztőt egymásnak az asszonyok, azután, ha adnak is, egy pár darabot vissza kell adni, hogy a hasznát el ne vigyék.

5. Kötőbe, keszkenőbe nem adnak, csak szakajtókosárba.

6. Élesztőáztatáskor annyi félmarékkal tesznek a szilkébe, ahány kenyeret akarnak sütni. Az utolsó marékkal azonban mindig többet igyekeznek venni, hogy egy pár darabot, rendesen hármat, visszavet-hessenek a tarisznyába, hogy így a hasznát el ne vigyék a többinek.

7. Ha az élesztőből nem vett vissza az asszony, ugyanazzal a kézzel, mellyel adta, ki kell vinni a sütőteknőt a csurgásba, 9 liter házi kútvizet húz bele, melyben megmosdik, kezeit könyökig, úgy-szintén a lábát megmossa, azután a keresztfát és a kovásztévő faka-nalat is.

#### *IV. Tilalmas sütési napok.*

1. Havitisztuláskor nem jó sütni, mert nyúlós bélű lesz a kenyér.

2. Aki Úrnapiján süt, annak kövé válik a kenyere.

3. Nem szabad sütni Áldozósütörtökön, Nagyboldogasszony (aug. 15) és Kisasszony (szept. 8) napján, mert nem lesz tökéletes a kenyér.

4. Kedden és pénteken azért nem sütnek, mert tűz által pusztul el, aki e napokon süt.

5. Két Karácsony közt (dec. 25—Jan. 1) se jó sütni, mert az apró-jószághoz nem lesz szerencséje.

#### *V. Kemencerontás.*

1. A sütőkemencét úgy rontják meg, hogy az ellopott korpa-élesztőre rávizelnek, azután széjjelmorzsolva, a kemencébe behány-ják, elszórják.

2. Megrontják a kemencét akkor is, ha a szájából vagy az előtte két sarkából és a tetejéből törnek és a letörött darabokat ellopják.

#### *VI. Egyéb hiedelmek.*

1. A pitart fel kell söpreni, mentül többször, hogy fölhasadjon a kenyér.

2. Ha az asszony virágzása idején megfürdik a sütőteknőben, jobban felhasad a kenyér.

3. Nem tud kenyeret sütni az a lány, aki megfogja az olyan kis macskát, amelyiknek még nem nyílt ki a szeme.

4. Lekucorogva nem jó a sütéskor használt edényt elmosogatni.

5. A pénteken, különösen nagypénteken sült cipóval úgy tartják, ki lehet venni a Tiszából a holt embert, úszás közben ott áll meg a cipó, ahol a halott van.

6. Mikor kovászt tesznek, nem jó másnak nézni, mert az illető elviszi a hasznát.

7. Aki álmában kenyérnek való tésztát dagaszt: halottja lesz.

8. Aki kenyeret süt álmában, annak rokona hal meg.

9. Kenyeret enni álomban, bánatot jelent.

10. A kemenceszájára, felekezetre való tekintet nélkül, keresztet vet minden asszony a sütőlapáttal, mikor beveti és amikor kiszedi a kenyeret.

11. Repedt kenyér halált jelent.

12. A kenyérmosdatáskor megmaradt víz gyerekeknek igen jó köhögés ellen.

13. Kenyérvizet itatnak azzal is, aki nem tud beszélni.

14. A kenyérmosóvízzel a bölcső gombját meglocsolják vagy megitatják a kisgyerekekkel, hogy ijedős ne legyen.

15. A kenyérmosdatáskor megmaradt vizet napkeletnek kell önteni.

16. A kenyeret azért teszik a földre, hogy a halottak jól pihenjenek.

17. Fiatal asszonynak, ha kenyeret adnak valahol, azt mondják: »farából adok, hogy gyerek lögyön, mög is hámozom, hogy piros lögyön, mög is vagdalom, hogy bodor lögyön«.

18. Új búzából sült kenyér első falatját jobbkézbe véve, hátul a nyakon keresztül balfelől kell a szájba tenni.

19. Leves alá elszelt száraz kenyérből lánynak nem szabad enni, mert gondatlan lesz.

20. Fekve nem szabad kenyeret enni, mert alszik a kenyér.

21. A karácsony estéjén megmaradt kenyérdarabokat veszett kutyának enni jó, mert attól meggyógyul.

22. Új lakásba kenyeret és sót visznek be legelőször, csak azután költöznek bele.

23. Aki kenyérrel utazik, meg sóval, paprikával, annak mindig ad az Isten.

Vasárnap és ünnepnapokon, nemkülönben *alkalomkor* (lakodalom, keresztelő, disznótor, névnap stb.) a szegényember asztalára is jobb falatok kerülnek. Első helyen említendő a húsleves. Szegény helyen

régen színét se látták a marhahúsnak. A mészárszékben juhhúst vettek, abból is csak fél fontot. Leggyakrabban tyúkot, kakast vágta, nyáron csirkét, galambot, ami kikerült a sajátjukból; aprójószágot a legszegényebb asszony is tartott minden időben. Aki valami ok miatt nem nevelhetett, a piacon kevés pénzért tudott venni legalább egy pár galambot.

Az asszony, ha *tyúkhúslevest* akar főzni, vasárnap reggel, mikor enni ad a tyúkoknak, az általa kinézett tyúkot vagy jércét ügyesen elkapja és vagy azonnal levágja, vagy leborítja rostával az eresz alatt, kamrában, addig, míg napi dolgai végzésében a sor rákerül. Levágáskor a tyúkot úgy veszi balkézbe, hogy a nyakát hátrahajtva a fej alatt elől elvágja a jobbkézben tartott késsel. A kicsurgó vért kis tányérban felveszi és megfőzi a levesben. Az élettelen tyúkot tálba teszi és a jó forróra főzött *koppóvizet* ráönti, jól megforgatja benne, különösen a lábát, hogy a *bocskora* (bőre) lejjön. Aztán elkezd a *nagy tollat* (szárnya és farka tolla) tépni, utána a *kis tollat* (fedőtoll). Gyorsan tépi, hogy ki ne hűljön a víz, mert akkor a bőrt is szakítja a toll kitépésével. Legutoljára a *tokútól* (apró, kinövő toll) tisztítja. Az ügyetlen vagy lusta és türelmetlen asszony leperzseli, lekapatja az apró szőrököt papír- vagy szalmalángnál. Úgy csinálja, hogy senki se lássa, mégis kitudódik, mert megérik a szaga.

A megtisztított tyúknak először a körmét vágja le az asszony, azután az alsó csőrét, sok helyen szokták a felsőt is. Ezután a nyaknál feltépi a bőrét, kibontja és kihúzza a begyét. Majd a fenékét körülvágja, felszakítja a mellehúsát, kiveszi a belét, leszedvén róla a szívét, máját, zúzóját, ez utóbbit ketté vágja, kikaparja belőle a gezemicét, a belső héját kihúzza. Az elhajítanivaló belet, begyet, csőrét az ott ácsingózó macskának veti. Levágja még a *zsírmirígyet* hátul a püspökfalat fölött. Ekkor feldarabolja izenként: combtőben, alsó- és felsőcombra, ha nagy a tyúk, a szárnyát is kettőbe, kettévágja a hátát, mellehúsáról leveszi a *sarkantyúját*, hosszában kettévágja, ha nagy darab, újra kettőbe; a fejét leveszi a nyakról, a nyakát 2—3 darabba vágja el. Az eldarabolt részeket fazékba teszi, vizet önt rá és főzi, de mindjárt be is zöldségeli, azaz sárgarépát, petrezselymet, gyökeret, vörös- és fokhagymát egészben, hajastól tesz bele, nyáron zöldpaprikát, legújában még kalarábét is. Sót ízlés szerint és 4—5 szem borsot. Ezelőtt az volt a szokás, hogy ha felforrt a lé, levették habszedő kanállal a habját, az abban levő fehérjét pizsoknak vélték. Addig fő a hús,

míg puha lesz. Ekkor az asszony leszűri a levét és tésztát főz bele. Tyúkhúsleveshez csigatészta való, mely téli eledel. Nyáron a csirkehúslevesbe, mely ugyanúgy készül, mint a tyúkhúsleves, laskatésztát főz.

A *csigatésztát* első hely illeti a nyújtott tészták között, mert nagy ünnepeken, ünnepélyes alkalomkor, kedves vendég számára készíti az asszony. Tyúklevesbe mindenkor csigát szokás vetni. A lisztet tojással gyúrja tésztává, vékonyra nyújtja és csőrögemetélővel hüvelykujj íznyi (2x2 cm) nagyságú kockákra metéli. Egyenként rakosgatja a szövőszékbordából készült *csigacsináló bordára* s azon az orsó vékony végével kerekre, henger alakúra pöndöríti: olyan lesz, mint a lúd gégéje, azért sokan *lúdgégének* hívják.<sup>15)</sup>

A *galambhúsleves* készítésénél ugyanúgy jár el az asszony, mint mikor tyúkhús- és csirkehúslevest főz. A galamb koppasztásához azonban forróbb vízre van szükség, hogy levegye a tollat. A felbontása is úgy történik, mint a tyúknak, de a lábát elhajítja és a galambot négy darabba vágva készíti föl a tűzhelyre. Ha felforr, bezöldségeli. A megfőtt galambhús levébe lótopspörém tésztát főz. Érdekes, hogy a nép a galambhúst a leggyengébb húsnak tartja, ezért levesét könnyű ételnek, tehát betegnek való tápláléknak. Pedig — kivált az öreg galambnak — erős levese és a legnehezebben emészthető húsa van. Orvosok tápláló voltáért rendelik a betegeknek.

Megemlítem a *gyöngyösleves* is, melyet a gyöngytyúk húsból főznek. A gyöngytyúkot régen inkább dísznek tartották, a nép ritkán főzte. A világháború óta tenyésztik eladásra is, mivel igen jó leves fő belőle. Úgy mondják: *karikás leve*se van, vagyis, karikaalakú zsírfoltok úsznak a lé tetején. A gyöngyöslevesbe, ünnepi étel lévén, mindig csigatésztát főznek. A gyöngytyúkot ősszel veszik. A húsa vadas ízű.

A *zúzosleves*t az 1847.évi lakodalmi vers említi és dicséri. Valószínűleg nemcsak a lakodalomra levágott tyúk és más szárnyas zúzóját kell alatta érteni, hanem az aprólékát is, vagyis a lábat, szárnyat, nyakat, fejet.

*Húsleves* alatt manapság általában a marhahúsból főtt levest értik.

<sup>15)</sup> A vásárhelyi asszonyok több ízben nyertek elsődíjat helybeli és vidéki kiállításokon levesbevaló tésztájukkal. Azért újabban arra törekednek, hogy mentül vékonyabbra nyújtják és mentül apróbbra, takarosabbra vágják, készítsék. A csigatészta akkor igazán vásárhelyi, ha csak akkora nyílása van, melyen éppenhogy át lehet húzni a varrótűt. A nagy- és kiskocka, valamint a sifli, ma már, fele a réginek. Nem is szólva a *rizskásatésztáról*, mely alig szélesebb és hosszabb, mint a kásaszem.

Régen azonban, mint már említettem, a szegény nép ritkán evett mészárszéki húst.<sup>16)</sup> Ha tudott venni, juhhúsból főzött levest. Az egyes városrészekben kis mészárosoknak volt *széke*, akik csak juhot vágtak s akiket *juhvágóknak* hívtak. Az ügyes asszony minden időben tudott disznóhúsból is jó levest főzni. A marhahús általános használata az 1890-es években kezdődött a nép között. Az említett állatok húsából éppen úgy készül leves, mint a tyúkéból. A kifőtt hal ját ennek is leszedik. A húslevesbe laska-, sifli-, nagykockás vagy metélt tészta főznek, meg tarhonyát és rizskását. Csigatésztát csak nagy ünnepkor vagy kivételes alkalmakkor.

A kifőtt hús mellé mártást csinál az asszony. Régen a *tormamártás* volt szokásos. Alig volt olyan udvar, ahol nem nőtt torma. A földből kiásva verembe tartották (ma is ott tartják) a sárgarépával, krumplival. Ha mártást csinált belőle az asszony, előbb meghámozta, aztán tésztareszelőn elreszelte. Reszelés közben meg-megkönnyeztette az asszonyt, azért az erejét a katlanszájánál, tűz mellé tartván, egy kicsit elvette. Világos rántást csinált, ebbe beletette az elreszelt tormát, tejjel felelesztette, cukrot és pici sót tett bele. Ha ecettel csinálta, barnább rántást készített és tejfellel, vízzel eresztette fel.

Később a *paradicsommártás* lett a kedveltebb. Ez így készül: rántást csinál az asszony és abba beleönti az üvegből a télire eltett paradicsomot. Sót és cukrot is tesz bele, meg tejfelt, mellyel felfőzi.

Az 1890-es években tanulta el a nép az úri- és gazdasszonyoktól a *meggy-* és a *sóskamártást*, de a szegény nép tejfel helyett inkább tejet használ.

Nagyidejű asszonyok elbeszélése szerint a dörölye régen ünnepi étel volt szegény helyen. Az is előfordult, hogy száraztésztát túróval

<sup>16)</sup> Kovács Ferenc: Hódmezővásárhely és vidékének statisztikája az Alföldi vasút érdekében című 1863-ban megjelent művében írja: »A magyar ember itt (Vásárhelyen) csaknem kizárólag disznóhússal táplálkozik, marhahús még a vagyonosabb parasztgazdának se minden nap jó asztalára, hétköznap nem is jöhet, mert kint tanyáján, gazdagsága körül foglalkozván alkalmilag gátolva van abban, hogy asztalát marhahússal elláthassa. Vasárnap pedig örömebb eszi nyári időben az önnevelte apró jószág húsának ízletes levesét, míg télen által a friss disznóhús legkedveltebb tápláléka. A szegényebb osztályú nép pedig, az év majd minden szakában akadályoztatva van pénztelensége miatt abban, hogy igénytelen családjá számára marhahúst vásárolhasson, kivált olyan áron, melyen az nálunk mostanában a székben árultatik.

csak vasárnap ettek. A szegénység arra is rákényszeríti az asszonyt, hogy a csirke kifőzött húsát kiszedje a levesből és a már elkészített krumplipaprikás közé tegye. A kifőtt galambot pedig sörpenyőben zsíron forgatja, süti meg és paradicsommártással fogyasztják el.

A vasárnapi és az ünnepi ételek között leggyakoribb a *paprikás-hús*, amely szegénynek, gazdagnak egyaránt legkedvesebb eledele, akár juh-, akár marha- vagy disznóhúsból állítsák is elő. Készítése is egyforma: lábasba, régen bográcsba sót, csövespaprikát elhasogatva tesz az asszony. Belerakja az apró falatokra vagdalt húst, levét önt rá annyit, hogy fölérje, hogy ne kelljen szaporítani. Öregebb húsrá többet, fiatalabbra kevesebbet. Csendes tűznél főzi. Ha lábasban fő, többször megkavarja fakanállal, hogy egyenlően főjön. Ha bográcsban fő, mikor már *szépen beszél*: rotyog egyaránt és nem bigyög-butyog, *megfordítja*, vagyis leveszi a tűzről és a bográcsot fülénél fogva előbb *riszálja*, aztán fordítja. Ha megfő: felpaprikázza. Kis tálba levét mer ki, abba teszi a törtpaprikát és összekavarva a paprikáshúsrá önti. Ha a törtpaprikával főne meg a hús, kozmás lenne a leve. Akkor fő meg, ha a csontról könnyen lejön a hús. Ügyes asszony a szagáról is megmondja, megfőtt-e a hús, vagy sem.

Tapasztalt, éltes asszonyok szerint a paprikáshús jósága a mézszárszékben dől el. Ha nincs elsőrendű, hízott jószághús a székben, akkor nem érdemes hozzá se fogni a paprikáshús főzéshez. Kétféle húsfajta képezi a paprikáshús alapanyagát. Egyik a lábszáralja, amelyiken kis mócsingdarabok is rajta vannak. A másik, a hasaalja. E húsok felefele arányban kerülnek a paprikásba. A többi húsfélék csak kisebb mértékben szerepelnek: egy kis nyakarésze, egy kis hátszinszél, egy kis tőgye, egy kis fejhús és végül egy kis szivegyökere. A mócsingos lábszárrész rendkívül megjavítja, sűrűvé teszi a paprikáshús levét. A hasaalj a pedig kellő zsírossá teszi az egész ételt. Tudni kell, hogy a paprikáshúsba sem zsírt, sem hagymát nem tesznek Vásárhelyen,<sup>17)</sup> ezért könnyű és ízletes és gyomorégést nem érezni, bármennyit fogyasztanak is belőle.

<sup>17)</sup> Ebben különbözik a más vidéken és a városi vendéglőkben készített *pörkölt*-től, melybe zsírt tesznek és vöröshagymát is bőven. Ha megfőnyad a hagyma, akkor teszik bele a paprikát, az eldarabolt húst, megsózzák, mely földővel lefedve punul. Ha kemény a hús, egy kis vízzel szaporítják. Hogy sűrűbb, fogósabb legyen a leve, egy kis liszttel is meghintik. Az meg egyenesen elképzelhetetlen és nevetséges, amit a Pallas Lexikon ír, hogy »a borjúpaprikásba tejfelt tesznek«.



Az elkészítés így történik: az asszony a mészáróstól elhozott húst melegvízben megmossa, mert a hideg víz semmit sem visz le róla: aztán eldarabolja a húst takaros falatokra, a szívegyökerét kis kari-kákra és beleteszi az edénybe, hozzá sót, jó minőségű paprikát és egy kevés vizet. Ezután zsírára süti, mely finom zamatot ad a húsnak. Csak akkor ereszti fel kellően vízzel. Majd lassú tűznél 3—3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> óráig főzi. F fiatal jószág húsa hamarabb megpuhul.

Nyáron *csirkepaprikás*, más évszakokban *tyúkhúspaprikás* kerül az asztalra leves után vasárnap. Ugyan úgy koppasztja, tisztítja, bontja fel és darabolja el, mint amikor tyúkhúslevest főz. Azután zsírt tesz a lábásba, vöröshagymát aprít, megpirítja, paprikát tesz bele tetszés szerint és ekkor rakja bele az eldarabolt húst, rá, vizet önt. Tesz még bele sót, zöldpaprikát és fődővel leborítva puhára főzi akként, hogy az egész hús zsírára párolódjon.

Vasárnap, meg olyan kisebb alkalmakkor, mikor hirtelen kell jobb falattal előállnia az asszonynak, nyomtatékul zsíronsült tésztát csinál. A *csőröge* régen lakodalmi sütemény volt. Úgy készül, hogy finom lisztet tojással összegyúrnak, csipet sót, kevés cukrot is tesznek bele, meg evőkanányi jó pálinkát. Elnyújtják késfoknyi vastagra a metélővel kétujjnyi szélesre elmetélik. Forró zsíron sütik. Manapság többféle alakúra formálják és sütik.

A *zsírbasült* a leghamarabb és éppenúgy készül, mint a csőröge. Tésztáját ujjnyi vastagra nyújtják és ugyanolyan szélesre, de 4—5 cm hosszúra darabolják el késsel. E tésztadarabok egyik vagy mindkét végét — ki hogy szokta — a közepéig bevágják, amikor három-négy-ágú lesz, olyan, mint a tyúk lába. Alakjáról hívják *tyúklábnak* is.

A *fánk* már kelt tészta, de ezt is vasárnap, meg vendégeskedéskor csinálják. Hétköznap csak húshagyo kedden sütik. A fehér lisztet tejjel, tojással, cukorral, élesztővel felverik tálban és letakarva kelni hagyják. Ha megkelt, *elnagyolják*, mint a kalács- és rétestésztát, majd elnyújtják kétujjnyi vastagra és fánkszagatóval (régebben pohárral) kiszaggatják. Mikor a forró zsírba teszik, a közepét alul és felül ujjal összenyomják és kissé meghúzzák. A jó fánkknak a széle körül *pántlikás*. A szaggatás folytán lemaradt tésztából fonottast csinálnak, amit *cigánygyeröknek* hívnak. Sok helyen madáralakot is készítenek az elmaradt tésztából a gyerekeknek.

A *kettőspogácsa* is a vasárnapi ételek közé tartozik. Mint a neve mutatja, kelt- vagyis kalácstésztából szaggatják és pogácsaszaggatóval,

régen pohárral és tepsibe rakva zsírral megkenik a tetejét. Kemencében sül ki. A kettőspogácsa tésztáját régen korpaelesztővel kelesztették meg.

Vásárhelyi fogalom szerint a *lepény az ételek fejedelme*. Mert nem mindennapos eledel az. A szegény ember asztalán vasárnap, ünnepnapokon vagy alkalomkor szokott előfordulni. Tanyán, meg ahol tehenet tartanak és kivált jobbmódú helyen hetenként egyszer, szombaton készítik. Ezt a napot számontartják még a gyerekek is. Versben hajtogatják:

Ma csütörtök,  
Hónap péntök,  
Hónap után  
Lepényt öszök!

Szegény helyen azonban — mint már említettem — ritkán sütnék, egyszer-kétszer egy esztendőben s így eseményszámba megy a lepény-sütés.

A lepénynek először az alját készíti el az asszony. Egy se nem kicsi, se nem nagy lepénynek az aljához három összmarék liszt kell, melyet tálban vaskanálnyi fagyos zsírral az asszony összemorzsol s mikor a zsírral eldörgölte, a liszt középebe két tojást üt és sós vízzel meggyúrja, aztán asztal tetején vagy gyúrótáblán nyujtófával elnyújtja késfoknyi (2 mm) vastagra és olyan kerekalakúra, mint a sütőlapát és a szélét — hüvelyk- és mutatóujjal fogván — ujjbeggyel *sodrásra felgyúri*. Nagy szégyen a ház asszonyára, ha nem tökéletes kerek a lepény.

Ezután annyi túrót, amennyi egy lepény aljához kívántatódik, egy félmarék liszttel összegyúrva és annyi tejjel, hogy kenhető legyen, a lepény aljára ráteszi, arányosan eligazítja, rákeni. Több tejfelbe, mint amennyi túró egy-két tojást üt (szokták úgy is, hogy a tojásfehérjét a túróba, a sárgáját a tejfelbe keverik), csipet só is vetvén bele: összekeveri. Ezt a tojásostejfelt csak akkor önti rá a túróra, mikor be akarja vetni a kemencébe a lepényt, különben az alját, a tésztáját eláztatná vele. A lepény töltelke kétujjni vastag.

Mikor a kemence feneke annyira tüzes, hogy a rádobbott liszt lángot vet, borsfűseprővel kisöpri tisztára: ha túl tüzes, vizes pemetronggyal megcsapkodja, hogy gőzt vessen, mely veszi a hevét. Ezután a lepényt sütőlapátra teszi, mely nem könnyű dolog, gyakorlatot kíván.

Az ügyetlen asszony ujjaival átlyukasztja a lepény tésztaját. Most a sütőlapátra tett lepényt beveti. A lapáttal előbb keresztet vet a kemence szájára, aztán az előtét felteszi, de nem hagyja Isten oltalmára, hanem lesi, vigyázza, fogja-e a kemence a lepényt. Ha nagyon fogja: leereszti kevés időre az előtét. Ha gyengén sül, pár napra már meg-*szőrösödik*, ha meg erősen sül, kiszárad a lelke is. Akkor sül jól, ha tetején a tejfel nem fakó, hanem barnapiros. A lepény félóra alatt sül meg. Az asszony sütőlapáton kiveszi és a pitar földjén elterített zsákra teszi hűlni, a zsákon megriszálja, hogy az alja tiszta legyen a pernyétől. Aztán ismét lapátra veszi és azon vagy pedig az asztalszéken, kis asztalon feldarabolja késsel. A kisebbet 6, a nagyobbat 12 darabra, körcikkre vágja fel és sarkával *csipkésen* rakja tányérra.

A lepényt forrón eszik, tízkörömre fogva *fecskefarokra* harapják. A lepénynek *fölségös* íze van. Ezt a fölséges ízt csak vásárhelyi asszony tudja megadni. Másfele is készítik széltére, de poros nyomába se léphet. A vásárhelyi lepény messze földön híres.

Az itt leírt gyúrotalljú lepényt *fenékönsült lepénynek* hívják, megkülönböztetésül a *kettős* (élesztős) *aljú*, tepsiben sült *lepénytől*, melyet Vásárhelyen régebben a pápisták sütöttek, mostanában a kálvinisták is felkapták. Ez nem kerek, hanem a tepsi alakja szerint téglány- vagy négyzetalakú. Feldarabolni is négysarkosra szokták.

Nagy ünnepek, családi ünnepélyek, lakodalom, keresztelő, disznótor stb. alkalmával *kalácsot* süt a szegény asszony lánglisztből. Nagy tálban sütőteknőben kovászt tesz, melyre ha megkél, langyos tejet szűr, vet még bele tört cimetet, szegfűszeget, sót, cukrot és miután feldörzsöli, félóra hosszáig dagasztja, mint a kenyeret. Dagasztás közben kezeit zsírral vagy vajjal keni. Aztán a tésztát *lehajtja* s kelni hagyja. Mikor megkél, meglisztezett asztalra kiönti, eldarabolja kis cipó nagyságúra s egyenként *nagyólja*, azaz nagyolva gyúrja, mint mikor a kenyeret szakajtják, mindaddig, míg nem hólyagzik, csattog. Ekkor vagy meghagyja cipónak, vagy hosszú rúdra elnyújtja, ellenkező irányban sodorva és dúcnak (fonott kalács) fonja, hajtja. Zsírozott tepsibe rakja és a tetejét összevert tojással *kenőronggyal*, újabban *kenőtollal* megkeni. A tepsiben is kel, míg a kemence fülük. Vigyáz rá a bevetéskor, meg ne kapja a meleg, még papírral is betakarja, hogy

szép barna legyen a teteje. A gyerekeknek *kis dúcot*, meg *galambot* csinál a kalácstésztából. A kalács akkor jó, ha kiszülve *szeplős*, azaz apró hólyagocskák látszanak rajta. A kemencéből kiszedve, tiszta sütőteknőbe rakja kihűlni.

Ha töltelékkel tesz a kalácsba az asszony, tölteléke után mondják *diós-*, *mákos-*, *lekvároskalácsnak*. Ujjnyi vastagra nyújtja a tésztát s jó tenyéryi szélesre elszólja, keni rajta a töltelékkel és összehajtogatja. Egy óra alatt sül ki, mint a kalács.

Hódmezővásárhelyen a nép között 1870-es évek elején jött divatba a *kifli*, ma már minden háznál csinálják, melybe töltelékkel tesznek.

Kalácssütéskor készül a *perec*, a férfiak kedvelt csemegéje borozás alkalmával. Úgy csinálják, hogy a lisztet zsírral, tojással, élesztővel feldörzsölik s mikor tészta, kevés ideig pihenni hagyják, azután ujjnyivastag és hosszú darabokra eldarabolják, tenyérrrel egyenként az asztalon hengerítik, vékonyítják és a két végét összeragasztják, nyomják, mutatóujjal itt az összeragasztásnál is meggömbölyítik. Tepsibe rakva, tojással megkenik, kemencében kisütik. A *főtt perec* tojással, zsírral készül. Sós vízben kifőzik, mint a száraztésztát s mikor szárítókason megszikkad, tepsibe rakják, tojással megkenik és kisütik. A *föttperec* sokáig eltartható.

A *fonatoskalácsot* sütőlapáton csinálják. Két- és négyágból fonják sodrósan elnyújtott, gömbölyített kalácstésztából, amit aztán sima tésztával vesznek körül. Tojással megkenik. Kemence fenekén sül ki.

A *fonatost* meg háromágból fonják nagy perec alakúra. Lakodalomkor a vőfély kulacsára szokták csinálni, de régebben jegyben is küldték és tésztából *kis madarat* tettek rá.

A *rétes* főleg új esztendőre készül. A jóra való asszony óesztendő utolsó napján kisüti. Gyerekágyas asszonynak is csinálják, meg ha valakinek különösképpen kedveskedni akarnak. Régen lakodalomba rétest vittek a meghívott vendégek. Nem minden asszony tud jó rétest nyújtani. Érteni kell ahhoz, hogy össze ne szakadozzon, igaz, hogy a liszt minőségétől is függ a sikerülése.

A lánglisztet kevés zsírral, sósvízzel összegyúróják s cipókra kiszagatva addig gyúróják nagyolva (más vidéken csapkodják), míg nem hólyagzik a tészta. Ekkor pihentetik. Pihentetés után nyújtófával laposra nyújtják, megint pihentetik egy kicsit, majd kézzel *kihúzzák* hártavékonyra, abrosszal leterített, meglisztezett asztalon. Ügyes

asszonyoknak a keze között nem szakad ki a tészta nyújtás közben. Zsírral jól meglocsolják, a lecsüngő szélét körül leszaggatják, laposra összegyúróják s kevés pihentetés után újból kihúzzák. Sok helyen *rétespogácsát* csinálnak belőle. A kihúzott rétestészta keskeny szélébe rakják a töltelékét, rendszeren túrót, lekvárt, diót, mákot és az abrosz szélét a töltelék felől emelgetvén, kerekre összehajtogatják. Mostanában kézzel széles laposra hajtogatják. Üresen is készítik. A rétes végét, ahova töltelék nem jut, *szomorú végének* mondják. A rétest vékonyán zsirozott tepsibe teszik, abban sül ki 10—15 perc alatt, éppen azért nem kell erősen felfűteni a kemencét. A kisült rétest a tepsiben eldarabolják tenyéryni nagyságúra, tálba, tányérba rakják, törtcukorral meghintik és a kemence tetejére felteszik, szakajtóruhával leborítják.

A *bélest*, melyet *repülőrétesnek* is mondanak, kerek tepsiben sütik. A hártvavékony tésztából tizenkettőt raknak egymásra, mindegyiknek a tepsi körül elszakítván a széléit és meleg zsírral meglocsolják egyenként. Diót és mákot szoktak beletenni töltelékül, melynek tetejére ismét 12 vékonyra húzott tésztát raknak az előbbi módon. 15—20 perc alatt sül meg. Négy-sarkosra darabolják föl. Törtcukorral meghintik. Régen előkelő lakodalmi sütemény volt.

A *kuglóf*, helyi néven *kufiót* az 1880-as években első rendű sütemény volt, amit ünnepélyes alkalomkor, lakodalomba, gyerekágyas asszonyoknak készítettek és vittek. Különösen szegény háznál kedvelt és kapós, mert ritkán fordul elő. Négy tojás, félliter tej, két deka élesztő, két evőkanál tört cukor, csipet só összekavarva annyi liszttel, hogy a tészta lágyabb legyen, mint a fánktészta. Jól ki kell dolgozni, kanállal felverni. Mazsolát is bőven szórnak bele. A kuglófsütőt fagyos zsírral kikenik, beleteszik a felvert tésztát, ahol megkel. A tetejét tojással kenik meg, aztán apró fodormenta cukorral szórják be és szépen megsütik kemencében.

Évszakok szerint napi munkáján kívül a következőket végzi az asszony:

Tavasszal az aprójószággal bibelődik. Majd minden fiatal asszony szokot kapni hazulról vagy a szomszédasszonytól egy-két tyúkot, meg magkakast. Ezelőtt a lakodalomba is azért vittek ajándékba jércét, tyúkot, hogy legyen mivel elkezdni az életet az új asszonyoknak.

Ha nem vittek és szüleitől sem kapott, kért a volt gazdasszonyától kotlót is, tojást is. Legtöbbször nem is kellett megadni, hanem ledolgozta különféle házimunkával. Az ügyes asszony már karácsony hetében *kotlót ültet* és januárban *csirkét keltet*. Arra törekszik, hogy *korai csirkéje legyen*, mely nagy, dagadt fejű s amit jó pénzért el tud adni. A *márciusi csirke* tartós, egészséges, erős. Arra vigyáz legjobban, hogy akácfavirág hullásra (május közepe) ne legyen kis csirke, mert az elpusztul valamennyi. Szokott libát is keltetni.

Kora tavasszal foltozza a férje dolgozó ruháit, hogy nyáron dologidőben készen legyen. — Ha az idő kinyit, áskál az otthoni kertben és veteményez, ha nincs veteményeskert, dinnyeföldet vált, amit az ura ás fel, az asszony pedig beveti és bepalántálja kora reggel a harmaton. A dinnyén és kótyon (sárgadinnye) kívül vet sárgarépát, gyökeret, krumplit, paszulyt, borsót, tavaszi salyátát, ugorkát, duggat fokhagymát,<sup>18)</sup> vereshagymát, újabban zöldborsót, hónaposretket, karalábot, tököt, palántál káposztát, paradicsomot. A föld szélébe körül kukoricát, cirkot, napraforgót vet. Hetenként kijár megkapálni a dinnyét, uborkát, de a gaz is nő, azt is ki kell kapálni. — Május utolján pedig, mikor harmados kukoricát kapálnak, egy napszamos embert helyettesít az asszony.

Majd minden asszonynak van odahaza virágoskertje bármilyen kis területű is, ahol reggelenként késő délutánonként kedvére szórakozik a virágok ültetgetésével, gondozásával, locsolgatásával.

A Józsefnapi vásárban (márc. közepe) vesznek egy hathetes malacot, hogy zsöndítsenek belőle hízót, mely a család egész esztendeig való fenntartásának képezi erős alapját, nem annyira a húsa, mint a zsiradéka miatt. Olyan fajtát vesznek, amelyik zsírra hízik, nem húsrá. Őlben viszik haza, vagy zsákba kötve, háton; vagy hazahajtják madzagot kötve a lábára. A malac gondozása, felnevelése az asszony kötelessége, mert a férfi nincs mindig otthon, kenyér után jár. Az igazi asszony gondozza is, őrzi, félti, mint a szemefényét, nem engedi hogy más adjon neki enni, nehogy *megetessék*, megcsömljön. Ott nézi, míg csak van a malac előtt, hogy eszik, kelleetlenül szaladgálva, vagy olyan jóízűen, hogy ki se veszi a fejét a vályúból. Ha mogyoró-

<sup>18)</sup> Mikor fokhagymát dugdos, vigyáz, hogy el ne szellentse magát, mert akkor erős, csípős lesz a hagyma. Mikor pedig dinnyét, vagy tököt rak el, minden töre ráül, hogy édes legyen és nagy.

sat piszkol a malac, keseresót tesz az ennivalójába. A koszost megfürdeti. Ha kani, nagypénteken kiherélteti.

Míg gyenge a malac, ázott árpát ad neki, meg korpát, megparáholva vízzel, sőt is pörget bele. Az udvaron, sőt az utcán is legelteti, mert a fűtől, porcsintól étkes lesz. Mikor aztán erősödik, *ivósat* kever neki árpaliszttól vagy korpából mosogatólével és kenyérhajat is hány bele. Egy-egy marék *szömöt* is vet elébe. Ha javul a malac, örül az asszony, vakargatja, még fésűvel is megfésüli s kedvesen beszél hozzá: »cocám, *cocám*, *kicsikém*, *kedves jószágom*, *ögyem mög a füledet*.« A malac állja a vakarást, hozzászokik, kezes lesz, ha látja feléje menni az asszonyt, csak dől el s az legsietősebb dolgában is szakít annyi időt, hogy megvakarja. Nyúlik, *nyó* a malac ilyenkor azt tartják. Ezelőtt Szent Györgytől (ápr. 24.) Szent Mihályig (szept. 29) csűrhere járt, hogy otthon ne sivalkodjék egész nap az ennivaló után, többet mozogjon, kikoduljon, éhesen menjen haza.<sup>19)</sup>

Tavasszal kitisztítja a tyúkólat és mészporral hinti be.

A hódmezővásárhelyi asszony erényei közé tartozik régi időtől, hogy tudjon felhasadt kenyeret sütni, tiszta fehér ruhát mosni és jó fehér szappant főzni. Nagy szégyen nem érteni a szappanfőzéshez. Nem is vállalja egy asszony se ebbéli járatlanságát, mégis nem ráfogás, hogy nem mindenik tud valódi, jó szappant főzni.

A szappanfőzéshez szükséges anyag leginkább disznóöléskor kerül ki. A bélzsír tepertőjét, fonyózsírt, bélvégét, csökét, a fodor-tepertőt, háj és szalonna tepertőjéből a megmaradt, elavasodott alját félreteszik a kamrában álló *töpörtősbe*, mely nem más, mint ócska, hasadt cseréptál, vagy szilke, fazék, ide kerül a nyershús és zsíros hulladék, a hólyag faggyúja, a háztartás keretében egész éven át összegyűlő égett szennyeszír, a padláson felakasztott szalonnából kicsepegő zsír, a szappanhulladék, avas szalonnafelső, húсок kövérei és más zsiradékféle.

A főzés ideje tavasszal van, hogy a zsiradék meg ne avasodjék, mert csak így kaphatnak jó, tisztaszagú, fehér szappant. Sok helyen

<sup>19)</sup> A felnevelésre, gondozásra nézve lásd: Kiss Lajos: A szegényember malaca című leírását, mely a Népünk és Nyelvünk 1930. évfolyamában jelent meg.

azonban disznóölés után mindjárt kifőzik, hogy meg ne bűdösödjének a disznóból kikerült részek és azért is, hogy mivel úgy a disznóölés, mint a szappanfőzés meglehetősen piszkos munka, utána egy nagy-takarítással rendbehozható a lakás és konyha.

Régen — ezelőtt 60—70 évvel — Kakasszéken, Fehértón, Sóstóparton és más szikestavak környékén *szikót söpörtek* és abból készítettek lúgot. A sziksót kocsin is hordták az utcákon és hangos »szikót vögyenek!« kiáltással hívták fel a közönség figyelmét a sziksóra. Nemcsak a város határából, de Gyopárosról és Dorozsmáról is hordták. Rendszerint nem pénzért, hanem árpaért, kukoricaért és búzáért cserélték el egyszerűen, ami azt jelenti, hogy ugyanannyi terményét adták, mint amennyi sziksót kaptak. Egy véka sziksóhoz 2 kg darabos-meszet tettek és 50 icce vizet öntöttek rá. E keveréket, melyben a mész megaludt, állani hagyták egy-két napig, hogy a keverék jól leülepedjék. A felülmaradt lúgot használták szappanfőzéshez. Az összegyűlt zsiradékhoz viszonyítva szemmértékre készítette a lúgot az asszony az üstbe.

Az 1870-es évektől kezdve mindinkább zsírosszódából csinálják a lúgot. 3 kg zsiradékhoz 1 kg szódat szoktak venni. Egy kg szódat 8—9 liter vízben oldanak fel. A lúg erősségét akként állapítják meg, hogy csirke vagy tyúktollat mártanak bele. Ha elég erős, akkor a tollszárról lehúzza a tollat. Ha rajtamarad a toll, szódat tesznek bele erősítőül.

A főzés a konyhában a nagykatlanon, jó időben és ha van, az udvaron levő nyári katlanon történik. Mikor az üstbe felteszik a szódat, az üst alá egy csóványi szalma és csutkátó vagy rözse meggyújtásával tüzet csinálnak, a felolvasztásához is csutkatövet, rozsét, gallyat, esetleg ízikcsutkát használnak, mert ehhez élénkebb tűz kell, mint a zsiradék főzéséhez.

Az üstből, melyben a szódat felolvasztják, kimerik a lúgot, annyit hagynak benne csak, amennyi első lúgként a zsiradék kifőzéséhez megkívántatik. Ha egyszerre nem fér az üstbe a zsiradék, akkor egymásután teszik fel. Míg a szóda a felöntött vízben feloldódik, addig élénkebb, erősebb tűz ég alatta.

Az első lúgon a zsiradék 30 percig fő, mert akkor marja szét a beletett tepertőt, kövret, húsdarabot. A parázsra most már *ganét* (tőzeg) tesznek, mert lassú és csendes tűzön kell főzni az anyagot, hogy állandóan forrjon és bugyogjon, de ne nagyon, mert akkor



kifut, ezért folyton kavargatják. Amikor a szappan fő, a lúg által szétmárt tepertő- és húsdarabokból kiváló szappan a lúg fölé kerül teljesen, melyben a lúg forrását a fel-felbuggyanó lúg mutatja. Az első lúgon levő anyag szennyes barnássárgaszínű. Ha a lúg nagyon erős, vizet öntenek hozzá, ha gyenge és nem marja szét a tepertőt, vagy ha nagyon zsíros az anyag, darabos szódat eresztenek bele, miáltal erősebb lesz a lúg.

Félórai főzés után, mikor a szappan anyaga a lúgtól teljesen elválik, leveszik az üstöt a katlanról és kissé hűlni hagyják. Majd kisebb serpenyőből vagy nagyobb levesmerőkanálból készült merővel tálba szedik, a visszamaradó lúgot pedig külön tálba öntik.

A kiürítés után az üstöt kiöblítik, szélét is tisztára mossák és új lúgot öntenek fel az üstbe, visszarakják a szappan anyagát, újból csendes tűzön, állandó kavargatás közben főzni kezdik. Ezen a második lúgon 15—20 percig fő az anyag, mely a lúg hatása alatt mindig fehérebb színű lesz. Közben vizet öntenek hozzá vagy szódat tesznek bele a szerint, erős vagy gyenge és zsíros a lúg.

Sok helyen csupán két lúgra öntik fel az anyagot, de a legtöbb asszony három lúgról főzi a szappant. Ahol két lúgról főzik, ott már a második főzésnél vesz ki az asszony evőkanállal a szappanból, hogy hamarabb hűljön, még a szájával is fújja; ekkor azt figyelni, elég fehér-e már, kell-e még főzni vagy sem. Hogy mikor van meg főve, azt úgy próbálja ki, hogy egy cseppet önt a tenyerébe, ujjal szétnyomja s ha a nyomás után a szappan a tenyerében felperdül, akkor már eléggé meg van főve. Következik a kiöntés.

Hogy a szappan minél jobb legyen, legtöbb helyen harmadik lúgra is felöntik, amikor ismét 15 percig főzik. A harmadik lúgba félmarék konyhasót tesznek, hogy mentül jobban kicsapja a szappant. Ezt a lúgot *sóslúgnak* is nevezik.

Van hely, ahol negyedik lúgra is felteszik a szappant, különösen ahol romlott, vagy piszkos a felhasznált zsír vagy tepertő; több lúgban jobban fehéredik a szappan és nem marad zsíros.

Hódmezővásárhelyen a szappan anyagához faggyút nem tesznek, mert faggyú szaga van tőle a szappannak és a vele mosott ruha is faggyú szagú lesz. Lehet azonban tisztán faggyúból is főzni szappant, ez azonban csak forró vízben habzik és kellemetlen szagú. Csak nagyon nyomorult szegények készítenek ilyent, meg a kofa-asszonyok eladásra.

Teljesen jó és tiszta fehér szappant jó tepertőből, zsíros hulladékokból lehet főzni. Az a jó szappan, amelyik nem zsíros. De ha nem kellő erősségű lúgot használnak, úgy zsíros tapintású lesz a szappan, nem szárad ki keményre, hanem inkább sárgás, avas színű lesz. A lúg pedig akkor nem kellő erősségű, ha sok vízben oldódik fel s akkor nem marja olyan jól szét a zsiradékot, nem tisztítja, nem fehéríti meg. Ha pedig túlságos erős lúgot használnak és nagyon elfőzik a zsiradékot, akkor *tarhonyás, morzsás* lesz a szappan.

Amikor közeledik az az idő, hogy mindjárt kész a szappan, előkészítik a *szappanöntő ráámát*, mely téglány alakban összeállított faráma. Két oldala és az egyik végdeszkája szilárdan össze van illesztve, a másik *végdeszkája* pedig mozgatható előre-hátra; *kis deszkának* is mondják. Kamrában, vagy más hűvös, kevésbé járt helyen sima deszkából álló lapot — ajtót vagy asztaltetőt — vízszintesen helyeznek el, hogy a szappantábla egyenletesen vastag legyen. Sok helyen az asztalra vékony szalmát, vagy száraz szénát tesznek, hogy a szappan le ne ragadjon. Ezután ráteszik a ráámát, melynek mozgatható végdeszkáját olyan távolságra állítják be, amilyen nagyságúnak gondolják a kiöntendő szappant és hogy elég vastag is legyen. A végdeszka mellé kívül téglát tesznek, hogy el ne mozduljon. Most egy vászonlepedőt vagy törülközőt hideg vízbe mártanak, s anélkül, hogy kicsavarnák a víztől, beleterítik a ráába. A sarkoknál megigazítják, hogy a szappan ne legyen nagyon *csomós, vágásos*, hanem lehetőleg simára keményedjék meg.

Az üstöt leveszik a katlanról hűlni, széléről és oldaláról az apró szappanforgácsokat behányják a szappanba s mikor már nem túlságos forró, oda viszik a ráma mellé és nagy kanállal vagy mentővel a ráma közé rakják úgy, hogy az öntőben középről folyik széjjel, a sarkoknál használt evőkanállal igazítják, hogy a sarkok tele legyenek és mindenütt egyforma vastagon terüljön szét a szappan. Arra, is törekszenek, hogy a szappan felülete egyenletes sima maradjon, ne legyen bibircsós.

Ha több táblára való szappan fő, úgy egy-egy tábla 70—80 cm hosszú, 40—50 cm. széles és 12—15 cm. vastag szokott lenni. Egyébként úgy állítják be a ráába mozgatható negyedik oldalát, hogy elég vastag legyen a szappan, még ha kisebb tábla lesz is. A vásárhelyiek a vastag táblát jobban szeretik, mert száradáskor kisebb felületen ütődik ki a salétrom és így nem vész kárba annyi.

Másnap kiveszik a szappant az öntörámából, a ruhát lefejtik róla és sok helyen mindjárt feldarabolják 1 kg. súlyú darabokra 15—20 cm. nagyságú kockákra. Azért darabolják el a friss szappant, mert ki nem száradt állapotában késsel lehet vágni, nem porlik, nem töredezik, kevés megy belőle veszendőbe. Ahol nem darabolják fel mindjárt, ott a padláson szárad ki a szappan, sokszor éveken át; az ilyen sokkal tovább tart, mosáskor nem kopik olyan gyorsan, mint a friss szappan. Vásárhelyen még a szegényebb háznál is legalább egy éves szappannal mosnak. Büszkesége minden asszonynak, hogy mentül régibb, mentül több darab, vagy éppen táblaszappana legyen a kamrában, padláson. Ezelőtt a darab szappanokat a mestergerenda közeire rakták fel a házban. A több éves táblaszappanokat dróttal darabolják fel, vagy elfűrészelik, mert a régi szappan *acélos, pöng, mint a pöngő karika*.

Friss szappannal csak azok mosnak, akiknek az előbbi főzésű elfogyott. De a legtöbb háznál évekig tartják táblákban a szappant, hogy jól kiszáradjon. Kezelése, eltartása, elhelyezése és megőrzése is könnyebb a táblaszappannak, mint a feldaraboltnak. De azért se darabolják fel mindjárt, mert a friss szappant száradáskor kiveri a salétrom s ha táblában van a szappan, csak két oldalán veri ki, a feldaraboltat pedig minden oldalról, tehát nagyobb felületen lesz salétromos.

A jó szappan: fehér színű, sima, tükrös felületű, kemény, mint az üveg, elvágva egyenlő tömörségű, nem lyukacsos.

A rossz szappan: mállik, morzsálódik, puha, foltosbarna-színű ütögetve püfög.

A fehér szappan elkészülte után főzik a *lúgszappant*. Ahol három lúgról főzik a fehér szappant, ott a két első lúgból, ahol négyről ott a három első lúgból készül. A harmadik, illetve a negyedik lúgba sót tesznek, hogy ne álljon össze. Az ilyen *sólúgot* kantába, vagy másra már nem használt edénybe tartják felhasználásig; súrolásra, asztalszék mosásra használják. A lúgszappan készítésekor az üstbe feltett lúg közé vizet öntenek, 15 liternyihez 3—4 liter víz kell, azért, hogy a lúgszappan ne legyen túlságos erős, mert akkor nem keményedik meg és nem lehet darabokra felvágni. Az erősséget az mutatja, hogy a még bennelévő fehér szappant a tetejére veti fel. A vizet azért öntik közé, hogy a fehér szappan a lúgban jobban benne maradjon és a lúgszappan ne legyen nagyon fekete. Az olyan lúgszappanban,

melyet ruhamosásra is használnak, inkább hagynak kevesebb fehérét is. Az összeöntött lúgot a vízzel együtt összeforralják, majd mint lúgszappant teknőbe vagy tálba öntik, ahol megkeményedik. A következő nap kiborítják sima lapra — asztalra, ajtóra — és feldarabolják. Kezet mosni, sőt mosdani is használják. Ótvar ellen igen hasznos. Lúgszappannal mossák a tarka ruhát, konyharuhát, a béresek ruháját első lére, mivel jobban oldja a piszkot-, mint a fehér szappan.

Szappannak szokták kifőzni sok helyen a hirtelen eldöglött disznókat is. Van, aki nyersen főzi ki a dögdisznó húsát, amikor kékesvers színe lesz a szappannak, belől pedig veresbarna; van azonban olyan hely is, ahol előbb kisütik a dögdisznó húsát, csak azután főzik szappannak, mert így tisztább és jobb lesz. Akik nyersen főzik, azok feldarabolás után besózzák, hogy kiszívja a húsból a vért.

Olajból nem főznek Vásárhelyen szappant. Egy adatom van arra, hogy régen olajütő *sütősök*, *bakosok* főztek tökmag-, repce- és napraforgópogácsából sziksólúggal. Majszín fekete volt és hamar elkopott.

*Epszappant* is készítettek a disznó epéjéből; az ilyen az arcot tisztántartotta, a pattogzásokat elmulasztotta. Marhaepéből ma is készítik, ennek összetétele a következő: 1 kg házi szappan, 1 liter marhaepe,  $\frac{1}{4}$  liter törkölypálinka vagy 90 fokos szesz, spermaecet (cetvelő), 20 g, benzoetinktura 30 g, szerecsika 10 g, glicerin 50 g, kámfor 3 kocka, szűzlánytej (aqua cosmetica) 1% deci, 4 egész citrom leve, 2 g sáfrány, petrezselyem zöldje, legutoljára, mikor kész a szappan, 2 egész tojást kell belekeverni habbá, ezután jön belé a szagosító.

Tavasszal van a *nagy meszelés*: takarítja a téli piszkot az asszony. Ilyen nagy meszelést kétszer végez egy esztendőben: tavasszal és ősszel, amikor nemcsak kívül, hanem belül is kimeszeli a házat. *Kis meszelést* többször csinál évenként, amikor kívül meszeli a házat, valahányszor a vihar leveri a meszet, ha befirkálják azok a haszontalan kölkök és ha a jószág ledörzsöli.

A tavaszi nagy meszelés rendszeren húsvétra, ünnep hetében történik. Az asszony a meszeléshez viseltes ruhát vesz magára, ha pedig nincs ilyen, kifordítva veszi fel a jó ruháját, hogy a mézscsepp foltossá ne tegye. Fejét ócska kendővel köti be és rossz papucsot húz a lábára. A meszes boltban vett meszet megoltja nagy tálban, dézsában, nagy fazékban, vagyis az edénybe tett méz alá vizet önt és ahogy kezd melegedni, szaporítja a vizet, nehogy *megégjen* a méz.

Kihurcolnak a házból (szoba) minden bútort, tárgyat eresz alá, udvarra és előbb lepókhálózzák, porolják seprűvel a sarkokat, falat, gerendaközét.

Ahol a mész meggyűrődött *pupujkásodott, földobzott, létás-kásodott*, mészkaparóval lekaparja, ahonnan leesett a tapasztás, betapasztja. A lekapart és megtapasztott helyeket homokos mésszel bemeszeli s ha ez megszárad, aztán meszeli tiszta mésszel az egészet.

Az asszony a meszelést a ház *pallatjan* (padlás, menyezet) kezdi, gondja van arra, hogy a gerendáknál a sarkot jól befogassa. Ahova nem fér oda meszelővel, pl. a gerenda közeit, pemzliivel (ecset) meszeli be asztalra felállva. Ahol meszel, ott eldörgöli a meszet, hogy *csikos* ne legyen a bemeszelt hely. A pallat után a szoba falát meszeli. Vigyáz arra is, hogy el ne csurgassa a meszet, azért bemártás után jól kicsapja a meszelőt. Van úgy, hogy a legjobb akarat mellett is elcsurgatja, mert a meszelő rossz, ritka, kevés szőr van benne, tehát: *csurgat*. Némelyik asszony *egyfejű meszelővel* meszel, mert ezzel könnyebb, másik asszony a *kétfejűvel*, mert azzal haladósabb. Ha megszárad a meszelés és nem elég fehér, újra meszeli az egész szobát. Hogy fényes legyen a meszelés, befűti a kemencét jó melegre, a mészre is meleg vizet önt és úgy meszel. Ekkor nem szabad ki- és bejárkálni, hogy a meszelés a gőzben fényesre száradjon.

Meszelés után a bútorok helyén fölmázolja a ház földjét. Némelyik asszony a bútorok helyét is mésszel meszeli ki, az is olyan fehér, mint a fal. A széjjelszedett ágyak részeit egyenként leporolja, petróleumba mártott ronggyal megtörüli, úgy teszi össze és rakja vissza a fölmázolt, vagy fölmeszelt helyére. Az ágyakba új szalmát tesz. Ha a régi szalma marad benne, azt felveri. A többi bútorokat (kanapé, rengőpad, láda, sarokpad, asztal, székek) is lepókhálózza, petróleummal megkeni, úgy teszi a helyére. A képeket, tükröt is megtörülgeti, a ráamáit petróleumos ronggyal dörgöli, úgyszintén a falórát is gondosan megtisztítja s úgy akasztja szokásos helyére. Utoljára a ház földjét mázolja fel.

A szoba rendbetevése után a pitar, majd a kamra jön sorra. Végül a házat kívül meszeli, a *tövét elhúzza* színes porfestéket téve a mészbe. Leggyakoribb a téglavörös, kék, fekete, pörnyeszín. Ügyel arra — kivált az utca részen — hogy egyenes legyen az elhúzás, amit pemzliivel végez.

A meszelés fárasztó munka, megfáj ül, kimered az asszony nyaka, alig tudja fordítani estefelé, mert felfelé kell nézni. A karja is kifárad a meszelő rángatásában. Magas házban asztról meszel.

Április utolján fehérítették régen a kenderfonalat. Mosáskor lúgban kimosták. De úgy is csinálták, hogy szappanfőzéskor szappanaljban felrázták a fonalat, betették meleg kemencébe vizes szalmába és vizes zsákkal vagy rongyokkal betakarták, egy éjszaka megkelt. Másnap kiszedték és mosták a Nagytóban, Kenyerében, Cigányérben. Mikor megszáradt, motollára felvetették, majd gombolyagba tekerték és elvitték a takácshoz megszövéés céljából. Amiből házicéernát sodortak, azt nem vetették fel motollára, hanem két egyenlő gombolyagból vizálták vizálóval eggyé. Ezzel varrtak inget, gatyát, pöndölt.

Nyáron egyedül van a szegényasszony, otthon tartja a gyereknevelés, jószággondozás. Van, aki mezei munkát is végez: széna-gyűjtésnél segédkezik, aratáskor marokverőnek megy ki, amiért régen pénzt kapott, ma terményt kap. Ezelőtt aratáskor — nyomtatáskor szakács volt. Dinnyeföldre járt kapálni, meg zöldhagymát, salyátát, tököt, zöldpaszulyt hazavinni, mikor minek az ideje van. Július utolján a dinnyét, ugorkát is hordja. Cseresznyét, meggyet aszal télére. Július közepén harmados kukoricát kapál. Régen júl. 26-án, Anna napján, nyütte a virágos kendert. A gyerektelen napszámra járt mosni, vasalni, tarhonyát csinálni. Ha jószándék van benne, néha egész héten odavan dolgozni. Otthon varr, foltoz, fehérneműt, mert az ura elkeveri, nyüvi a nyári nagy melegben, porban. Délután a kapuban varrogat szomszédasszonyokkal beszélgetés közben. Ha ideje engedi mohakendőt köt, ruhát, párnahajat slingel. Az ügyes, jó varró másnak is csinálja pénzért. Szombaton este várja az urát a nyomtatásból, meleg vizet készít tisztálkodáshoz, tiszta fehérneműt, jó vacsorát.

Ezelőtt, mint már említettem a nagy szolgáló dolgai elsorolásánál, augusztusban búzát mostak nemcsak gazda helyen, hanem szegény háznál is, kivált ahol a tavalyi kereset elfogyott, mindjárt vitték örletni, ahogy a *részt* megkapta a férfi. De előbb megmosták.

A szűrűről bekerült *élet* ugyanis ritkán *tiszta*, igencsak *magos*, vagy földes. Ha nagy meleg jött rá, az érésben, *összerántotta* a forróság,

*mögszorult* a szem: *tokús* (= tokos, mikor a szemről a tok még nem vált le). A *tiszta búzát* azonmód lehet elvetni, piacra vinni, megőrletni; a *magosat* régebben *karélták*, később *magolták*, a tokúst ezelőtt szintén *karélták*, ma pedig nagy rostán tisztítják ki. Karélni ma már kevés asszony tud; pedig milyen egyszerű, ha nézi az ember. Kis, vagy kézi rostában *rostabelenként*, 3—5 liternyi csomóként meg-riszálják, amint mondani szokták *mögvágják*, úgy, hogy *tokús búzaszem* (tokjába száradt), *ördögbockor*, *kutyatalp*, *kefefü* stb. felül egy csomóba szalad össze. Onnan lemarkolják, kivetik.

Ha földes a búza, a kútnál sütőteknőben, kádban, vagy hordóban megmossák. Annyit, amennyi használatra szükséges. A rámert víz felveti az *ocsút* (kifejletlen, nem tökéletesen érett búzaszem). A vízszíne került ocsút ujjbeggyel összehajtják, tízujj közt kimerítik s ha sok van, felszedik télére; ha kevés, ott kiszórák tyúknak, galambnak, tojólúdnak. A feshő, hámló szűrű ágyásbatört apró göröngyei a búzaszemek közül kiáznak. Hogy ez hamarabb történjék, többször fölkaradják, tenyereik között összedörzsölik, kétszer, háromszor, esetleg többször is tiszta levet mernek rá. Az így megmosott búzát *csikmákkal* kis kasba rakják, melyet előbb abrosszal beterítenek. Mikor a víz lecsurog, a búzát ponyvára öntik, azon *búzaterigetővel*, *búzakavaróval* széjjelhúzzák, elterítik. Száradás közben néhányszor megkaradják. Míg a búza szárad, kislány örzi ülve vagy állva a ponyva sarkán az apró jószágától, de a kakas megcsalja, míg a lány a fejét elfordítja. Amikor aztán az ember foga közt roppan a búza, föl húzzák a ponyva közepére, a ponyva négy sarkát ráhajtják, hogy a nap meg ne égesse. Naphanyatláskor megkarélják a még bennmaradt szeméttől, *repce-* és *szurokfűmagtól*. A kitisztított búzát szakajtókosárba, vékába, onnan zsákba — ami 3 vékás vagy köblös — öntögetik. A telt zsákokat a kamrába ációkra (ászok) helyezik. Az így elkészített búzát vitték a szárazmalomba *örletni*, akinek módjában volt, levitte a Tiszára a vízimalomba, mert ott jobb lisztet őröltek.

Nyárutolján, száraz időben csinálja az asszony újlisztből a tarhonyát. A tarhonyakészítés olyan becses munkája az asszonynak, ami értékét nagyban emeli úgy a férje, valamint családja és mindazok előtt, akik ismerik. Tarhonyát csinálni nem minden asszony tud.

Régen tavasszal csinálták, mert nagy melegben kisüti a nap a sárga színét. 1890-es években már augusztusban fogtak hozzá,

mikor megadta a jó Isten az *újat*. Egész évre valót csinálnak. A szegény, különösen a kintlakos ember nélkülözhetetlen, csaknem egyedüli eledele volt, kivált a 80-as évek előtt, mikor a gazdasszony nem lakott kint a tanyán. Ma is leghasználtabb tészta-eledel szegénynél, gazdagnál egyaránt.

A tarhonyához nyár elején gyűjtik a tojást. Egy kosár lisztbe (10 kiló) 30—40 tojást ütnek bele, minden kilóhoz 2—5 darabot számítanak. Erre nézve különben sincs közelebbi meghatározás, mert mentül több tojást ütnek bele, annál szebb színű, jobb ízű, szaporább lesz s főzéskor annál kevésbé áll össze. A tojássárgáját külön szedik a fehérjétől s először a fehérjével gyúrnák a lisztet. Régebben tejjel verték föl a tojásfehérjét, most annyi vízzel, amennyit a kimert liszt feliszik. Sós vízzel is szokták gyúrni a lisztet, de attól a tarhonya *megszőrösödik*: megpenészedik.

A tarhonyához első lisztet használnak, szegény helyen, meg cselédek részére szépen megszitált kenyérlisztet. Előbb a lisztet tojásfehérjés vízzel paráholják, közben gyúrnák, forgatják összevissza, hogy jól elkeveredjék, összelegyedjék a tojással, addig gyúrnák, sodorják, míg lisztes, amíg morzsás tésztaává válik. Bármilyen fárasztó is, meg nem állanak vele, hanem hajtják, hogy haladjon, meg ne galuskásodj ön. A legerőteljesebb asszony is csak egy, legfeljebb két kosár lisztet tud feldolgozni kora reggeltől délig.

Mikor apróra eldörzsölik, elkezdik rostálni tarhonyarostában s ami kihull, azt ujjbeggyel könnyedén *bodorítják*, közben tojássárgájával locsolják. Mindaddig tart a bodorítás, amíg szép kerek lesz minden egyes tarhonyaszem.

Ha jónak látják, újra rostálják s ami a rostában marad, az lesz a *tarhonyanagyja*, amit külön raknak.

Fehér abrosszal leterített asztalon, széklábra tett ajtókon száritják a tarhonyát félhomályban, árnyékos helyen, úgy hogy a nap kicsit érje, ki ne süsse a sárga színét. Addig van napon, míg a vizét elszáradja. Közben forgatják. Akkor van megszáradva, ha zörög, de a vásárhelyi asszony gyakorlott szeme ránéztéből is meg tudja állapítani. Fedett helyen, rendszeren házban, eresz alatt még egy nap kiterítve szárad.

Zsacskóba rakják, kamrában áll.

Főzik: levesen, piritva, keményen, krumplival, télen kolbásszal, pecsenyével, maradék paprikáshússal.



Ezelőtt mosáskor tarhonyát ettek, városon szombaton keménytarhonyát még ma is. Ahol lepényt sütnék, előtte rendszeren tarhonya«levest szoktak enni suhantva.

Nyárvégén szokta elkészíteni sok asszony új lisztből a levesbevaló tésztákat: laskát, siflit és aprókockás tésztát, melyeket késsel szeli, vagdalja el, úgyszintén a lótopörém, nagykockás vagy metélt tésztát, amiket metélővel metéli el a szokásos nagyságúra.

Ősszel Egyednapkor (szept. 1) befogja az asszony a malacot hízni: árpa- és kukoricadarával etetgeti, utána egy kis szemes kukoricát is ad elébe. Ha már szalonnás a jószág, kemény darát, morzsolt, ázott kukoricát ad neki, mert szárazon elväsik a foga. Nap-nap után szemlátomást hízik. Úgy tartják, hogy addig hízik legjobban a disznó, míg csípi a légy a fülét, mert akkor mérgesen eszik, füle, farka jár. Amelyik disznó *földel* (földet eszik), annak a ganéja nem szép, nem tiszta sárga, mint a kukoricadara: nem jó hízó. A jó hízó megeszti a maga ganéját. A teljesen kihízott disznó, mikor már nem nehezedik: finomodik, amit úgy mondanak: *érik a disznó*. Az érett disznó bőre megnyomva visszarugódik.

Kukoricatörésre (szept. közepe), de később is, egész hideg őszi, október közepéig, kel az *őszi csirke*, mely azért kedves, mivel erősebb fajú, hideget, meleget egyaránt bírja s így kevés pusztul el belőle. A pápisták a kukoricatörésre kelt csirkét *kétasszonyközi csirkének* mondják. A nagyon kései csirkének nadrág kell — azt szokták mondani. Kukoricatöréskor segít törni és ha harmadosok, kint a tanyán fosztani is.

Míg enyhe, derült az idő, míg az ú. n. *vénasszonyok nyara* tart, sok asszony ezt az időt használja tarhonya és levesbevaló tészta csinalására. Ekkor van a paradicsom eltevése is télire. Az ügyes asszony azonban az első érést (aug. dereka) főzi fel és teszi el, mely jobban eláll és édesebb ízű, mint az ősz utolján kínjában érett. A megmosott paradicsomot több darabba törve teszi bele a lábásba és fővés közben kavarja. Míg a paradicsom megfő, az üvegeket mossa kukoricaszemeket téve bele, hogy a kellő tisztaságot elérje. Ha a paradicsom megfő, szitán áttöri fakanállal és az áttört levét az üvegbe öntögeti csúcsos bögrével. A teli üvegek szájára régen 10 X 10 cm nagyságú tiszta fehér ruhadarabot tett és az előre bekészített kukoricacsutkával

bedugta. A csutkát letörte vagy késsel levágta az üvegszájával egyenlően és felül szintén fehér ruhával beborítva madzaggal lekötötte. A lekötözött üvegeket belerakta bádofazékba, lábasba, melyben alul szalmát, szénát, forgácsot, csuhéjt, papirozt tett, ahol mi volt és annyi vizet öntött az edénybe, hogy az üvegek nyakáig ért. Az üvegek közé is szalmát, papirozt tett, hogy össze ne érjenek. Az üvegek tetejére vizes ruhát terít és így dunsztolja, főzi ki kemencében, sparheten. Később hólyagpapírral kötötték le az üvegeket. Az üvegek bedugására parafadugót is használtak, amit vízben főztek meg. Bedugás után az üvegszáját belemártották forró gyantába vagy szurokba, honnan kivéve rögtön ráfagyott. — Ha odahaza van a férfi, segít a lekötözésnél az asszonynak. — Szeptember elején krumplit szed s ha egy zsáknál több terem, eladja a hetipiacon. Szeptember közepén vagy végén kukoricát tör napszámba, a magáét fosztja, amikor csak ráér. Ha harmados a kukorica, kint a tanyán fosztja. Odahaza estenként kukoricát fejt, morzsol, ludat töm eladásra. 50—60 évvel ezelőtt kukoricatörés után a férfi kubikra ment, karácsonyig is oda volt, aranypénzt hozott haza. Az asszony otthon serénykedik: előtét készít, a kemence és katlan száját igazítja, az épületen kisebb hiányokat tapaszt. Szeptember utolján nyűtték ezelőtt a régi asszonyok a magvas kendert. Az udvaron ponyván bugázták. Aztán - áztatták. Kilenc nap múlva kivették a vízből, kévéként kimosták és ha megszáradt, megtörték. Törés után tilották, mely puhította a szálakat. A törött kendert, ha vásznat akartak belőle szöni, dézsában sziksós vízben áztatták. Kivették a Sóstóra is. Három-négy napig ázott, a szikes víz marta, puhította, fehérítette. Szokták mosáskor lúgban kimosni, vagy kantába rakva vizet öntöttek rá, ganépernyét téve bele, melytől lúgos lett és betették a kemencébe. Ha kikerült a szikesvízből és a lúgból, kimosták és kitergegették a kötélre száradni. Ha a gyerekek megtaposták a kérgességtől csomónként, az asszony kigerebenelte az udvaron, előbb a ritka-, aztán a sűrűfogú gerebenen. A hosszú, vékony szálakat rokkaszárára kötve megfonta. A régi öregek azt figyelték, tud-e jól fonni az új menyecske, ha nem tudott, nagyon felrötták neki. Ha estenként többen is fontak, nyáladzóként aszaltmeggyet, cseresznyét szemelgettek az asszonyok, ezek hiányában az ereszről vagy háztetőről lecsüngő jégcsapot szopogatták. — Lekvárt főz szilvából, amint előbb a nagy szolgáló munkájánál elmondtam. Ugyancsak ott mondtam el az uborka, általában a savanyúság eltevé-

sét is télére. A piacon téltúrót vesz készen, otthon begyúrja, aztán fazékba, alkalmas edénybe teszi, tetejét simára nyomkodja és tésztát készít a túró tétjére, hogy meg ne gombásodjék. Ráértében a téli ruhát foltozza, fehérneműt varr, legújabbán neccel. Van, aki október végén szüretelni megy napszámba, ősz végén, legkésőbb Mindenszentek napjára, nagytakarítást végez, hasonlóan a tavaszhoz. Ekkor a legyek már fogynak s az őszi nagy meszeléssel a nyári por, légy-piszok, pókháló stb. eltűnik.

Télen otthon van az ember jobbadán, sok apró-cseprő dolgot elvégez. Az asszony reggelenként befűti a kemencét, ahol nemcsak vizet melegít kantában, meg szemeskukoricát főz fazékban, amit egész nap szemelgetnek ráértükben, hanem tőköt süt, sokszor a piacra is. Az ételek nagy részét kemencében főzi meg télen. *Molnárpogácsái* is szokott sütni hurkaszírral tepsiben. A málét is kemencében sűti meg. Ma már kevés asszony tudja csinálni. Kukoricalisztből készül, helyesebben: a málét *öntik* és tepsiben sűtik. Tudni kell, hogy a kukoricalisztet nem szabad bevinni a házba meleg helyre, mert megizzad és megkeseredik. A málé öntésnél régebben, 90-es évek előtt, mikor még nem szaporodtak el az artézi kutak, igen fontos volt a víz, mellyel leöntötték a lisztet. Azt tartották, hogy nem minden kút vize alkalmas máié öntésre, hanem voltak egyes utcákban ásott *jelős kutak*, melyek vizével édes málét lehetett önteni. Az ilyen jó kútra messziről eljártak és naplement tájon vittek a vizéből. Egyik kút vizét fel kell forralni egészen, másikat csak *suhogóstra*, akkor lett jó édes a málé. — Az öntés este a pitarban történik. A vizet a tűzhelyen bográcsban felforralják és azzal a nagy tálban megszitált lisztet leöntik, fakanállal összekavarják; tesznek bele egy marék búzalisztet is. Kavarás közben mondogatják:

Málé, málé, édös légy,  
Mint az *izém* olyan légy.<sup>20)</sup>

Míg a máléöntés tart, nem szabad beszélni az asszonynak senkivel sem, hogy minél édesebb legyen a máié. Ma: artézivízzel öntik és

<sup>20)</sup> A szemérmesebbek mondják így, a szabadszájúak nevéen mondják.

cukrot is tesznek bele. Ha jól összekavarják, leborítják és a kémény alá teszik. Egész éjszaka erjed, édesedik, megcsiccsad: *meghugyozza magát*: vizet ereszt a széle körül, mint a kása.

Reggel kemencefűtéskor a tepsit olvasztott zsírral megkenik, a málnakvalót beleöntik, kanállal eligazítják simára és a fölsejét is megkenik zsírral.

A kemencét rendszeren be kell fűteni, azaz jó tüzesre, mert a málé sok sülést kíván. Egy óra alatt sül meg, mikor kivesszik, kockásra késsel kidarabolják és *fonákul* borogatják tányérra, mint a pitét szokás. Sok helyen az ereszt alá kiteszik hűlni és hidegen fogyasztják el. A gyerekek kedves eledele. Piacra is szokták vinni. Ára 1—2 krajcár volt világháború előtt.

A *vékony málé* ujjnyi vastag; a *görhőmálé* két-háromujjnyi vastag, mint a tepsi oldala. Ez utóbbit keményre csinálják, úgyszintén a *málépogácsát* is, melybe hurkaszírt tesznek és két marok közt pogácsa alakúra nyomkodják, gyúrnak. Fűtés közben szokás csinálni a málépogácsát. A görhemálé és a málépogácsa másfél óra alatt sül meg. — Van, aki ludat töm eladásra. A tyúk öregjét eladja, picol. Otthon varr, zsákot foltoz, régen font. A mécsbevaló belet rokoly-szélből sodorja. Gyerekágyas asszonynak visz enni (bővebb leírását lásd: hátrább.)

A régi világban egyik legszükségesebb téli foglalkozás volt a gyertya előállítás. Szegény és gazdag helyen egyaránt csinálták. A gyertyakészítés régi módja a *mártás*, helyesebben a *mártogatás* volt. Először megsodorták pamutból a belet, másodsor pálcákra kötötték bizonyos távolságra, harmadszor a pálcákról csüngő pamutfonalakat mártogatták több ízben a négyszögletes gyertyamártó edénybe öntött meleg, olvadt faggyúba mindaddig, míg elegendő vastagságú réteg rakodott a bélre. Minden bemártás után kivették, hogy hűljön, mikor pedig vastagodott, hideg vízbe is mártogatták. Később, mikor *öntötték* a gyertyát, az üvegcsövet, bádogtokot mártották hideg vízbe és így könnyen ki tudták venni belőle a megfagyott gyertyát. A csőbe is előbb a belet húzták át, azután öntötték bele bögrével a meleg faggyút. Az öntött gyertya tökéletesebb és többetérő volt a mártottnál.<sup>21)</sup>

<sup>21)</sup> Hogy régen a gyertyakészítés milyen sok ismeretet, körültekintést kívánt, erre nézve lásd a Néprajzi Értesítő 1928. évfolyam 87—89.

Legnagyobb esemény télen a disznóölés. Ha nem éri a disznót valami baj, november derekára már *készen van*. Ilyenkor már rendes körülmények között *befog az idő*: hideg van, a *disznó éte is megbomlik*: lehet ölni. Ezelőtt, mikor még kemény telek jártak, Őrsébetre (nov. 19) többnyire leesett a hó, vagy mint a nép mondja: *mögrázta Erzsók a pöndölt*, igencsak erre a napra vágtak. Szokás volt még Katalin (nov. 25), András (nov. 30), Luca (dec. 13) napjára ölni. A dandárja azonban *ünnep hetiben* (karácsony hete), meg *két karácsony közt* (karácsony és újév közt) volt.

A disznóölés családi örömnep. Egyszer esik esztendőben. Ilyenkor sok dolga van az asszonynak. Disznóölés előtti délután a boltot járja. Bevásárol sót, paprikát, borsot, kását, azonkívül élesztő, mák, cukor is kell a réteshez, kalácshoz. Odahaza a háznál nagy a sürgésforgás, tisztogatás. Készülődnek a nagy napra. Megmossa az asszony a zsirosbödönt, kis teknőt, nagy teknőt, hosszú asztalt, dézsákat, kolbásztöltőt; tepsit, bográcsot kisúrolja, a-padlásról lehozza az élesztőtisztítót és meleg vízzel megmossa. Mindenféle a disznóöléshez szükséges tárgyat elmos, hogy tiszta legyen és ne akkor kapkodjon, mikor már kell. Este, míg a kések köszörülése tart, csigát *pödör*.

Disznóölés reggelén, hajnali négy órakor már fenn van a ház kicsinyje-nagyja. Az asszony fűt a böllérpogácsának, melyet, ha kisül, a kemence tetejére szakajtókosárba vagy tálba tesz és letakarja, hogy ne hűljön. Disznómosni kantában vizet tesz a kemencébe. Majd hozzáfog kását fakadoztatni. Talpig gőzben áll a pitar. Az érkező *böllérek* (a disznóölést szívességből végző atyafi) fogadja, elveszi tőlük a hozott szerszámokat. Ha már mindnyájan ott vannak, reggelit ad nekik, szalonnát, télitúrót, böllérpogácsát tesz elébük s kínálja őket.

Míg a böllérek a disznót pörzsölik a pörzsölőhelyen, addig otthon a bölléraszonyok a hurkábavaló kását fakadoztatják, nagy beszéd kíséretében. A katlanon vízzel van tele az üst. Tüzelnek alá erősen s mikor forr a víz, beleöntik a kását, előbb azonban 4—5 megleléből is elmosják. A földővel lebontott kása a vízzel forr, majd *el kezd fakadni*, lapjain közölt régi feljegyzéseket tartalmazó közlésem, ahol úgy a faggyú elkészítése, összetétele, más anyagok hozzáadása, valamint a gyertyabelek anyagai, különféle szerekbevaló mártása és a kipróbált eljárások különböző módjai eléggé tanúskodnak az egykori előállítás fontosságáról.

puhulni, majd csak felefevésben van, mikor leveszik az üstöt a tűzről. Közben sűrűn nézik fakanállal, a nagy gőzben alig látnak. Most a tálba mernek a kifakadozott kásából, hideg vizet öntenek rá, kézzel kavargatják és addig mossák ifjabb lében, míg tiszta lesz a szürkészsinű sűrű, síkos nyirkos leve. Egy disznó beléhez 3 kiló kása kell. Ma már rizskásával töltik a hurkát, ezelőtt azonban gazdag helyen is köleskását használták, nagyon szegény helyen kukoricakását. A tiszta kását két összemarékkel kicsavargatják és csíkmákszűrőbe vagy kosárba rakják, mint a korpaélesztőt szokás kiszaggatáskor. A meleg kásalevet, meg a hideg vizet dézsába öntik és a pörzsöléstől behozott disznó megmosásához használják fel a kemencében levő tiszta vízzel.

A kása fakadoztatása után, de közben is, ki-kiszaladnak az asszonyok az utcára, lesik, várják, hozzák-e már a disznót. Vízet forralnak, dézsát, bögrét, köcsögöt készítenek elő a disznómosáshoz, ezenkívül egy darab tiszta fehér ruhát, az ú. n. *vérősruhát*, mellyel *felszedéskor* a disznóban lévő vért mossák ki, szítatják fel.

Mikor a disznót hazaviszik és a boiler a megperzselt bőrét kaparja, az asszony a kásalevet, forralt vizet öntögeti arra a helyre, ahol a böllér kaparja. Ha már tiszta a disznó és a lábakat veszi le a böllér, a ház elébe hordják be az asszonyok az élesztőszárítóra. Tulajdonképpen azért vannak ott, hogy várják a belet, lévén az ő munkájuk annak felbontása, minden részével való elbánása. Jelen van a gazdaszszony is. Valamennyien azt lesik, milyen vastag, zsíros a szalonna, mely ha a disznó idejéhez képest elég vastag, kivált ha *ikrás*, *paizsos*, azaz teljesen érett, hálálkodva mondogatja az asszony: »Szépen fize-tött, ögyem mög a kedves jószágomat! — Ilyet adjon jövőre is az Úristen!«

Ahány ház, annyi szokás, mégis leginkább úgy szokott lenni, hogy a böllérek a házban, a bölléraszszonyok a pitarban végzik teendőjüket, csak ha nyitott kéményű a pitar, méginkább, ha nagy hideg van, húzódnak be a házba húrolni és hurkát tölteni. Mind a két helyen a házasszonya intézkedése, kívánsága szerint végzik teendőjüket.

A hús feldolgozásánál elsősorban a paprikáshúsnakvalót szedik össze. Rendesen éteesebb böllér főzi. Az asszony a levest készíti. Orjalevest főz, de szoktak vöröshagymalevest is.

Ahogy a bél bekerül, az asszonyok ugyancsak sietnek a szét-szedésével, míg ki nem hűl. Először a májat veszik le a bélről, melyről

az epét úgy igyekeznek levágni, hogy el ne fakadjon, be ne piszkítsa, keserűvé ne tegye a májat. Elhajítják. Sok helyen epeszappan készítésére használják, mely az arcról a pattogzásokat elmulasztja. A vízhólyagját a gyerekeknek adják, aztán leveszik a vesét, *nadrágszját* (lépet), <sup>22)</sup> fehérmáját. Ezek után a fodorhájról kezdik lefosztani a vékonybelet, melynek végét bekötik fonállal, házicérnával és elvágják tőle a *pucrot* (gyomor), meg a vakbelet, amit *pálanyjának* mondanak.<sup>23)</sup> A vastagbélről lekerült kövéreket megabálják és hurkába használják, de előbb hideg vízre teszik és megsütik. Amit nem használnak hurkába, tepsibe kisütik, külön edényben tartják. Mivel hamar megavasodik, először a bélsírt használják el. Módosabb helyen bejáró szegény asszonynak adják.

A vékonybelet kiviszik a pörnyegödörhöz, elvágják öleshosszúságúra, két ujj közt kihúzogatják a *ganét* (bélsár) belőle, köcsögből vagy bögréből langyos vizet öntenek bele: *eresztik a belet*.

A kieregetett béldarabokat visszaviszik a pitarba tálban vagy teknőben, melyben langyos víz van és egyenként *kiforgatják* fakanálnyelre húzogatva, amikor fonákul marad.

A kiforgatott beleket mangurlósulyok sima hátulján, újabban deszkalapon fakéssel, húrolófával, ilyenek hiányában vaskés fokával *húrolják*: a bélenlevő nyákhártyát lekaparják. Aztán felfűjják s ahol piszkot, vörös foltot látnak rajta, ott tovább kaparják. A tiszta húrot langyos vízbe teszik, megmossák 3—4 léről is. Bögrében áll langyos vízben, míg a kolbászt nem töltik. Ez már azonban a böllérek dolga.

Másik asszony a vastagbelet szedi széjjel kézzel, a kövértől késsel tisztítja, amit hideg vízbe tesz, megabárolja és hurkába elhasználja. A vastagbelet bélteknőben kiviszi a pörnyegödörhöz, félrófösnagyra eldarabolja, aztán az egyik végét befogja, a másikon pedig egy asszony meleg vizet önt bele s aki a belet fogja, megrázogat ja, aztán kiereszti. Ezt annyiszor ismétlik, míg a bélsár ki nem megy belőle. Eresztés

<sup>22)</sup> A lépet a disznóól küszöbén belül szokták elásni, olyan ruhában, mit konyhában használnak, 9 csomó só, 9 nyírfaseprű — kóro és 3 gerizd fokhagymával. Követ is tesznek rá, hogy a disznó ki ne dúrja. Mindezt azért csinálják, hogy ne pusztuljon a disznó.

<sup>23)</sup> A pucorból (gyomor) lesz a *nagy gömböc*, a vakbélből (a vastaghurkának az a része, hol a vékonybél beletorkolik) a *kis gömböc*, Régen a gyomrot megmosva eltették és *pacallevest* főztek belőle, meg tejoltónak használták

után visszaviszik a pitarba, langyos vizet öntenek rá és *megszinelik*: körömmel csipkedik róla a piszkot, lehat stb. Színelés után kiforgatják és szemeskukoricával meleg vízben mossák, dörzsölik tíz-tizenkét léből is, míg csak csíkos. Néha lágysóval, sőt vöröshagymával is behintik, hogy a piszkot lemarja róla, a szagát kivegye. Ujjon próbálják, hogy lecsúszik-e. Ha síkos a bél, a levet leöntik róla, a kukoricát tyúkoknak vetik ki és még két léből a belet megszinelik. Aztán szilkében áll, míg a hurkatöltésre nem kerül a sor.

Amint a bél bekerül és leszedik róla a májat, vesét, lépet, fehér-máját, tüdőt, szívet, mindjárt teszik az *abálóvízbe*, *megabálják* a torkosával együtt. Az abált vesét hosszában kétfelé vágják a közepén, s kitisztítják belőle a nyálkásságot. Leginkább apró kockára felvágva levesben főzik, sok helyen a paprikáshúsba szelik fel hosszúkára. A máj is oda kerül. Az abálóvizet, vagy amint mondják *fonnyólevet* nem öntik ki, hanem a hidegre teszik,<sup>24)</sup> hogy tétjén a *fonnyózsír* megfagyjon, amit összeszednek szappannak. Ótvaras gyereket szoktak vele kenni.

Ekkorra már délre jár az idő. Megfőtt az orjaleves és a paprikáshús is, mely utóbbit bográcsostól teszik az asztalra, abból esznek. Mellé savanyú uborkát, vörösrépát tálalnak fel. Ebédhez is látnak, de előbb megmosakodnak. Nem sokat időznek az asztalnál, hanem dolog után látnak.

Ebéd után a böllérek a kolbász készítéséhez fognak, azonban az asszony *hagyja meg az ízét*. Az asszonyok dolga a hurkacsinálás. A megabált torkosát, tüdőt és fodorháját késsel apróra összevágják és a kifakadoztatott kásával összekeverik megfelelő borssal és sóval. Tehénszarvból való hurkatöltőn vagy pedig a kolbásztöltő vastagabb csövén tömik a bélbe. A hurkát, gömböcöt forró tiszta vízben kifőzik; addig főzik, míg felvetődik a víz tetejére és amikor szalmaszállal könnyen átszúrható a bőre. Szárítókason szikkad.

A böllérek a kolbász megtöltése után feldarabolják a sütnivaló haját és a szalonnát. Az ennivaló szalonnát és a különböző húsokat lesózzák, mellyel be is fejezték munkájukat. Annál több dolguk van az asszonyoknak: készülnek a vacsorához. S hogy ez nem a legnagyobb csendben történik, természetes. Jó alkalom ez nyelvük korlátlan használatára. A szármát már elkészítették a tokpöcsönyéből, a háj és

<sup>24)</sup> Ezelőtt a zsíroscsőbörbe öntötték, hogy a forró víz szíjjá belőle az avasságot.



*nyújja* (szegye) kerületéből. Jó szármát csak disznótorkor lehet főzni. A katlanon, a katlan szájánál nagy fazekakban fő az étel, kemencében sül a hurka, kolbász, pecsenye. Most a tésztafélétet csinálják: hájas-tésztát, hájaspogácsát, túrós- és mákosrétest, kalácsot.

A disznóölés torral végződik. Gyűlnek a vendégek. Az asszonyok terítenek. Szitán hozzák az eldarabolt kenyeret, melyből a tányérok mellé egyet-egyet letesznek. Késről ezelőtt nem gondoskodtak, bicskája volt mindenkinek; ma is azzal eszik legjobb ízűt a vásárhelyi ember. Asztalhoz tesséklik a vendégeket. Mindenki leül, csak a *föntforgók* nem, akik az ételeket hordják és gondoskodnak, hogy ne legyen hiány semmiben sem.

Vacsora végeztével az üres tányérokat kihordják. S míg a vendégség *ejtőzik*, az alatt a föntforgó asszonyok esznek, élükön a gazdasszony-nyal. A férfi vendégek iszogatnak, dalolnak s jó kedv kerekedtén táncolnak, megforgatják az asszonyokat. Éjfél után kezdenek hazaszállingózni. A jó disznótorkor soká tart. Éjfél után két órakor szedelőködnek s rendesen *egy ajtónyitással* mennek el. A gazdasszony mindeniknek ad egy kis kolbászt, hurkát, paprikáshúst, pogácsát, kiflit s miegymást. Ez már így szokás. Gazda, gazdasszony kikíséri a vendégeket a kapuig, ahol ismételten elkezelnek, elköszönnek. A házbéliek is elnyugosznak.

Másnap sütik a zsírt. Míg a zsír sül — néha egy segítséggel — elmossa az asszony a sok zsíros edényt, eszközöket, asztalt s mindazt, ami elkeveredett a disznótorkorban.

Téli foglalkozása még az asszonynak a tollfosztás. Ünnepre takarít, lepókhálóz, meszeli a patkát, kemencét és környékét, ahol bepiszkolták vagy leverték a meszet, pitarban a tűzhely szélét, katlan tájékát. Felmázolja a szoba és pitar földjét. Karácsonyra kalácsot süt, újévre rétest.

Vasárnap és ünnepnapokon templomba megy az asszony, ahonnan siet haza, mert főzni kell. Van, aki előre elkészíti az ételt, csak a levesbe kell a tésztát befőzni, a húsételt felmelegíteni. Ha nem megy a templomba, főzi a délebédet. Nagypénteken hajában főtt krumpli az ebéd, meg főtt tojás és cibere, amit aszalt meggyből főz az asszony, de sok helyen aszalt meggy, cseresznye és szilvából készítik. Délután kukoricát pattogat, azt fogyasztják csemege gyanánt. Húsvétkor

sonkát főz az asszony, elszelve, megpaprikázva tálalja fel, a sonkalében főtt kemény tojással díszíti. Ünnepi ebéd után pihennek, az asszony is ledül mosogatás után, egyik a kanapéra, másik a vacokra (heverő-ágy). Nyáron az udvaron árnyékos helyen zsákra fekszenek, hogy fel ne fázzanak. Ha kipihenték magukat, atyafilátogatóba mennek, főleg nagy ünnepen. Nyáron kiülnek a kapuba s elbeszélgetnek a szomszédokkal napi eseményekről, régi dolgokról, ahogy a beszéd hozza magával. Az utcán járó-kelőket bámulják, fogadják a köszönésüket, leszólják vagy feldicsérik őket. Ritkán elmegy a férj és feleség sétálni. Régen a *pramonátba* (sétatér) mentek, vagyis a Fekete Sas vendéglő előtti sétányra, néha még este is kimentek oda muzsikát hallgatni, hizlalni a szemüket. Ugyancsak ebből a célból a Népkertbe is jártak, kivált még fiatal házaskorukban. Van, aki sohasem megy. Azt tartja, hogy úrnakvaló az, meg gazdagoknak, a szögényt várja a munka, jókor kell kelni.

Csak a nagy ünnepeket ülik meg, kivált a reformátusok, kisebb ünnepeken dolgoznak. Az asszony — ha nagy dologba nem fog is — varr, inget, gatyát javít, nadrágot foltoz. Ha valaki évődik vele, hogy ünnepnap is dolgozik, azt feleli rá: »ez csak olyan nadrágfódozó ünnep!« Étkezés tekintetében kivételt a húshagyó kedd képez, amikor töltött tyúkot, fánkot esznek és bort isznak még kálvinista háznál is, hiába pápista ünnep.

### c) Szaporodás, gyerek.

Az új házaspár szaporodására már a lakodalmán számítanak: minden egyes rokon, ismerős, vendég teljes szívből kívánja a fiataloknak: »ijasodjatok, fiasodjatok, mint a csicsóka!« A vőfély is e szavakkal adja át a menyasszonytánc alatt a rostában összegyűlt pénzt: ásó, kapa válasszon el bennetöket, egy esztendőre *csődör gyerök* lögyön, ez a pénz böcsőrevaló! De magának az új párnak is van gondja arra, hogy az ember nadrágja az ágy fejében legyen, azon aludjanak, mert akkor fiúgyerek lesz, ha pedig subán hálnak, bodor lesz az *eljövendő* haja. Arra is figyel a fiatal férj, hogy a legelső lefekvésnél baloldalára feküdjön, mert akkor fiúk lesz, míg ha jobboldalra talál lefeküdni, bizonyosan leány születik. Az új párhoz látogatóba menők is azzal a tudattal teszik a kalapot az ágyra, hogy fiuk legyen a fiataloknak. Ha meg a fiatalok mennek látogatóba, a menyecskét

kenyérrel kínálják meg, mondván és cselekedvén: »*farából adok, hogy gyerök lögyön, mög is hámozom hogyr piros lögyön, mög is vagdalom, hogy bodor lögyön!* Asztalnál ülve, ha a vizespohár eldől, aki felé a víz folyik, ott keresztelő lesz.

Előre kell bocsátani, hogy szülés előtt és szülés alkalmával, valamint a keresztelés és az újszülött felnevelése idején a hagyományos szokások és babonás hiedelmek nagy tömege áramlik be a csaiád életébe, amiken a férj józansága és erélyessége sem tud változtatni, sőt legtöbb esetben helyeslője, egyiknek-másíknak ellenkezés nélküli végrehajtója, terjesztője éppen ő lesz.

A legegészségesebb, legelevenebb menyecskének is egyszerűcsak megváltozik a természete, szédülni kezd, hol nagyon víg, hol nagyon szomorú, azonkívül válogat az ennivalókban, a kenyeret utálja, az étel ízét nem érzi, és nem tudja okát adni e változásoknak. Rendes körülmények között két-háromhetes asszony korában már jelentkezik a változás, legkésőbb két, három hónap alatt. Az arca fakó és foltos lesz, *ünnepe* (vérzése) elmarad, vereshagymát enne, a savanyút kívánja, de enni nem tud, mert hányingere van. Sok menyecske kihányja, ami keveset eszik. Mindez annak a jele, hogy *teherbe esett*. Ettől az időtől kezdve óvják az erős munkától, főleg, hogy ne emeljen nehezet és ne szaladjon. Van, aki örül ennek az állapotnak s várva-várja az eljövendő gyereket, van azonban olyan asszony, aki közömbös, sőt haragszik és veszekszik az urával, amiért ilyen állapotba tette.

Mikor a fiatal asszony *úgy* érzi magát, hogy *másképpen* van, mindig kíván valamit, amit mások esznek, amiről beszélnek. A terhes asszonynak teljesíteni kell a kívánságát, különben elmegy a gyereke. Úgy szokták mondani, ha valaki nagyon kíván valami ennivalót: »*adok mán, hogy el nē mönjön a Petikéd.*« Éppen ezért a törvény se fogja az állapotos asszonyt. De elmegy a gyerek akkor is, ha megijed az asszony, ha nagyobb lelkirázkódtatáson, izgalmon megy keresztül, vagy ha nagyot emel, nagyot lép, leesik valahonnan és ha áthül.

Az *áldott állapotban* lévő asszony *vastag, szélös*, kinek *nyő a ház-eleje, domborodik, bölcsőre hízik, nem jól varrják a ruháját*, kurta elől 'valamennyi. Reménykedve várják a fiatalok és az egész környezete, fiú lesz-e vagy lány? A menyecske minden mozdulatát figyelik, szavát lesik a nap minden szakában s a látottakból, hallottakból következtetnek a születendő gyermek nemére.

Fiú lesz:

ha hegyes az asszony hasa,  
 ha gombostút lel,  
 ha paprikáshúst óhajt, vagy sovány füstölthúst,  
 ha szalonnát kíván,  
 ha a pipafüstöt szereti szagolni,  
 ha állapotos korában kívánja az urát.

Azt tartják, hogy a fiú mindig soká születik meg, vagyis kilenc hónap eltelte után néhány nappal.

Leány lesz:

ha lapos az asszony hasa,  
 ha széles a fara,  
 ha varrótút talál,  
 ha fehér cukrot vagy epret kíván.

A leány mindig hamarabb lesz meg, mint kilenc hónap bekövetkeznék.

A fiú mindig kedvesebb és becsesebb a szülőknek, kivált az apának, mint a leány.

Iker gyereke lesz annak a *viselő*s asszonynak, aki kettős gyümölcsöt, cseresznyét, szilvát, uborkát stb. eszik, azért nem tanácsos ilyeneket megenni, se levenni a fáról, indáról, száráról, se megvenni a piacon.

Ha állapotos korában gyümölcs esik az anyára és odakap, ahova esett, azon a helyen a születendő gyerekeknek barna folt alakjában látszik meg a gyümölcs.

Ótvaras lesz a gyerek is, meg az anya is, ha terhes asszony piszkos ruhát tesz le magáról, vagy mosatlan edényt rak le.

Csipás lesz a kis gyermek, ha az asszony magát púderezzi vagy kifesti.

Mérges lesz a gyerek, ha anyja állapotos korában paprikát ültet.

*Sóvaras* (száraz ótvar) lesz a kicsi, ha az asszony főzészor, vagy máskor is sós kezét a kötőjébe törüli. Az ilyen gyerekek nem tiszta a vére, székfüvirág fürdőben fürösztik, lúgszappannal mossák, végezetül gyenge sós vízzel bekenik.

Nem szabad az anyára ráütni, mert meglátszik a gyereken az ütés vörös folt alakjában. Úgy szintén, ha húst, tüdőt, májat hajítanak hozzá, az is meglátszik a kis gyerek testén.

Ha kötél alatt bujkál a teherbe esett asszony: burokban születik a világra a kicsije.

Nem szabad kutyához rugdosni annak, aki teherben van, mert gyereke ebagos lesz.

Kopasz lesz a kicsi, ha anyja tököt lop.

Ha pedig selymes kukoricát lop a terhes asszony, szép, nagy hajú lesz a születendő gyermeke.

Amikor fele időben van az asszony, vagyis mikor a gyerek megmozdul, kelengyét készít. Régen könnyen ment ez. Vett egy méter sárga vásznat és széthasította pelenkának. Hathetes koráig inge se volt az újszülöttnak, hanem pelenkába takarták és fászlival körütekerték mellén, derekán, hasán, még a lábát, lábafejét is befászlizták, olyan egyenes volt, mint a cövek. Dunna se kellett, hanem tarka ciha párnába tették és madzaggal bekötötték. Legtöbb asszony a rossz inget, gatyát hasította el, abból telt ki a kelengye, mely kis ingből, főkétöböl, párnahajból állott. Az ügyes asszony nemcsak megvarrta, hanem ki is slingelte, a fékető szélébe piros vagy kék pántlikát húzott. A nagyon szegénynek azok a szomszédasszonyok adták össze, akiknek már volt gyerekük. Az 1890-es években már maga horgolt féketőt, kis réklit, harisnyát, a flanel pelenkát beszegte és négysarkos dunnába pólyálta a kicsiké-t. A maga részére elől kivágott *szoptatóinget* varrt. A világháború után már nem is maguk csinálták az állapotos asszonyok a babakelengyét, hanem a boltban készen vették.

Régen is úgy volt, mint ma, hogy aki először szült, hazament az édesanyjához szülni és a gyerekágyat kifeküdni.

A nem lusta asszony az utolsó pillanatig dolgozik. Azt tartják, mentül többet dolgozik, annál könnyebben szül.

Ha a teherben lévő asszony meghal, a néphit szerint a koporsóban megszüli a gyermeket, különben nem veszi be az anyát a föld.

Ha a kilenc hónapot betölti a terhes asszony, szól a bábának, aki megnézi. Rendes körülmények között előbb a *vad-fájások* (*múló*, jósló fájások) jönnek elő, amikor a legtöbb asszony ágyba fekszik, ahol a *feje vize* megy el a magzatnak, azután a *szülőfájások* következnek be, melynek erősödésével világra jön az újszülött. Néhány perc múlva kijön a *mássa* (lepény: placenta), mely ha nem menne el, szárított görögdinnye héjának megfőzött levét itatnak a betegágyassal. A mássát elássák a ház háta mögé, a csurgásba, a kertben, azért vágyik vissza az ember a szülőhelyére, a szülőházába. (Nem hiába

ott ásta el apja a mását, odavágyik vissza meghalni is — szokták mondani).

Aki nehezen szül, azzal *rutafívet* (Rute graveolus L.) szolgáltatnak, vagy dézsára melegvízre ültetik, hogy könnyebben szüljön. Ha soká születik a gyerek, ráolvasnak. A szülés ezelőtt a földön, gyékényponyván történt, vagy két szék között lekuporogva, vagy a szék szélére ülve. Akinek szülés előtt a lába dagadt, annak meghal a gyermeke.

Mikor az asszony *letette a terhét*, a bábaasszony a köldökzsinórt két helyen pertlivel elköti bokorra, azután közte elvágja. A gyermek köldökéről az elkötött köldökzsinór 5—6 nap múlva szárad el, amit eltesznek gondosan száraz helyre és 7 esztendős korában oldatják el a gyerekekkel, hogy szerencsés legyen. A fiú szép író, a lány pedig jó varró, gyorskezü lesz.

Az anyát a bába megmossa és azzal a ruhával, amellyel a *testét* mosta, megtörüli az arcát, hogy a foltosság elmúljon róla (az 1884 előtti nem képesített u. n. parasztbábák eljárását lásd hátrább »A bába« cím alatt). Szülés után rozslevélről (secale cornutum) itatják az anyát, hogy *rágásai* (görcsei) szűnjenek. A rozslevelet patikában vesznek, pálinkát öntenek rá és arról isznak. A pálinkától jobban tisztul az anya.

Az első gyerek születésekor *gyeröksírt* (vernix cascosa) szednek a tarkójáról, mert azt tartják, hogy szerelmes leány vagy asszony az ilyen zsírt annak a férfinak a ruhájához kenni, akit szeret, akkor sose hagyja el.

Ha fiúgyerek születik, a bába kinéz az égre; amit lát, úgy hal meg a gyerek.

Ha foggal születik: *táltos* lesz. Hogy el ne vihessék, a fogát keresztelés előtt ki kell szedni. Két esztendős korában jönnek érte a táltosok.

Aki vasárnap születik: kényes lesz; aki pénteken: szerencsés.

Aki burokban születik: szerencsés lesz.

*Csattogzásos* (erős pattogzás) lesz a gyerek, ha akkor fogant, mikor vérzése volt az anyjának.

*Üszögygyerek* feketén jön a világra. Hólyagos. Nincs emberalakja.

*Idétlen* gyerek az olyan, amelyik 7 hónapra születik és nem kifejlődve jön a világra, se körme, se haja nincs. Az ilyen gyerek

csak akkor fejlődik ki, ha az anyja éjfélkor kimegy a temetőbe és ott 9 halott hasáról (sírjáról) füvet szed, melyet a fürdővízbe tesz és abban fürösztli meg a gyereket. Sőt is kell a fürdővízbe tenni. Mind ez szóltanul hajtandó végre. Az idétlen gyereket meleg helyen tartották, vatta közé tették, vagy pedig a vágóhídról szerzett, frissen vágott marhapucorba, csak a feje volt kint belőle.

*Ebagos gyereke* olyan asszonymak van, aki állapotos korában a kutyához rugdosott. Az ebagos gyereknek szőr van a hasában. Kenyeret kell pirítani és fürösztéskor a teknőben hátára fektetett gyereknek a hasára teszik a pirítóst, melyen át szűrik a fürdővizet. Azután a pirítóst széttörik a gyerek fején. Ha a gyerek tényleg ebagos, a széttört pirítósban szőrszálak vannak.

Egyik nagyidejű asszony elbeszélése szerint az ebagos gyerek hátán a bőr alatt olló alakú jel látszik. Úgy múlik el, hogy 7 féle szerből való fürdőt készítenek» vagyis a vízbe tesznek 9 szem fokhagymát, tojást, borsot, csövespaprikát, keménymagot. Fontos, hogy mindegyikből 9 szem legyen! Rézüstben felfőzik kilencszer fürdőnek és mindig ebben az egy lében fürösztik meg az ebagos gyereket. A fürdővizet aztán ki kell önteni a keresztúton napfeljőtnék. Az ebagosságot úgy is gyógyítottak, hogy kilenc főzőkanál lisztből csináltak sajtalan peracet, megsütötték és reggel fürdés előtt kilencszer átbujtatták rajta a gyereket. A peracet aztán oda adták a kutyának és pedig a fiúgyerekét a kankutyának, a lánygyerekét nőstény kutyának.

Másik idős néni elmondása szerint az ebagos gyerek fürdővizében mezőn szedett 9 féle füvet főznek u. m.: székfű, vadsaláta, apróbojtorján, mályva, lapu, bűdösbürök, fehér üröm, méhfű és farkaslamafalevél.

*Váltott gyerek* a gyöngye, satnya, hiányos csontozatú, nagy fejű, görvélyes (rachiticus): angolkóros. A váltott gyereket félesztendő korában ellopják. Ez ideig tehát nagyon vigyáznak rá, hogy fel ne váltsák. Ma már csak ennyit tudnak róla, de Török Károly 1867-ben feljegyezte: »Ezen is lehet azonban segíteni, ha a váltott gyereket a pitvar egyik sarkába leültetik a földre, az ölébe egy kis bögre ételt tesznek s akkora kanalat adnak a kezébe, hogy annak feje nem megy bele a bögrébe s ott hagyják magára. Kis idő múlva felkiált:

Fene látott ilyen csudát! kis csupor nagy kanál!

Erre eljönnek érte és visszaváltják.<sup>25)</sup> Az angolkóros gyereket olyan fürdővízben fürösztik, melyben keresetlen döglött kutyafejet, fehér paszulyt, sárga paszulyt, borsót, búzát, árpát, kukoricát tesznek s úgy forralják fel.

Mikor az anyát rendbeteszi a bába, azután az újszülöttet fürösztik, melyhez háziszappant használ. Vigyázni kell, hogy szemébe ne menjen a szappan. Ha nem jól mossa meg a nyakánál és a hajlatoknál: kipállik. Hogy elmulasszák, púderrel kenik be. Régen avas szalonnával kenték meg fürösztés után a hajlatokat. Púder helyett lisztet pirítottak, vagy katlan szájáról leégett földet használtak megtörve és fátolszítán megszítálva. Ugyanebből a célból összegyűjtötték a fából hullott szúport. Féderveiszot is használtak. Az 1890-es évek óta a gyógyszerárban vett púderrel, hintőporral kenik be a mondott részeket. A *picit* esővízben fürösztik. Kútvíz nem jó erre a célra, mert megrepedezik a kis arca, a feje meg ótvaros lesz. Fürösztéskor a gyerek szájába vizet cseppentenek. Száját tiszta vizes ruhával kimossa, hogy szájgombás ne legyen. A fürdővízbe juhszalagot (*Clematis vitalba* L.) is szoktak tenni, mely bélmenésről igen hasznos.

A bábaasszony fürösztés után kimossa az anyjának is, meg a kicsinek is a ruháját, pelenkáját. A jószívű bába a többi apró gyermeket is megfürösztik. Ha pedig növendékbabával megy a betegágyashoz, az esetben az végzi a fürösztést, mosást. A bábaasszony csak az anyát mosdatja. A bába nyáron 5, télen 5 órára megy reggel az újszülöttet rendbe tenni.

Az egy-két napos kislánynak varrótüvel átfürjék a fülcimpáját, fekete selymet húznak bele, összekötik a végeit és spanyolviaszgombot tesznek a végére, hogy ki ne oldódjon.

Harmadnap van a keresztelés. Régen volt ez szokásban, később harmadnap jelentette a bába a papnak, mely napon viszik a kicsit keresztelni, ami első héten megtörtént. 1895 okt. 1 óta az állami anyakönyvvezetői hivatalban kell bejelenteni az újszülöttet 7 nap alatt. Nagy gond ilyenkor ki legyen a koma, komaasszony. Ezelőtt az asszony leánykori barátnője, vagy az ember legénykori pajtásának a felesége lett keresztanya, a férfi a keresztapa. De legtöbbször

<sup>25)</sup> Török Károly: Magyar alföldi népszokások. Magyarország Képekben 1867.



a hozzátartozók, meg a jó szomszédok közül került ki. Sokszor teljesen idegent hívtak, meg aki önként ajánlkozik, aki nagyon szereti a kicsit. Rendes körülmények között már a szülés előtt döntenek a keresztszülők dolgában. A komaasszony, aki ott van a kicsi születésénél és naponként többízben is a betegágyasnál, előttevaló nap megbeszéli a komáékkal, mikor történjék a keresztelés. Délelőtt vagy délután? A keresztelés napján, mire a keresztanya odamegy, felöltöztetik a kicsit díszes keresztelő ruhájába. Volt eset, kivált később, hogy a dunnát, melyben keresztelni vitték, meg a horgolt féketőt és kis kabátot a keresztanya vette ajándékba. De ha az édesanya kézimunkája is, mindkét esetben a dunnahaj kivarrott, a féketőbe színes szalag húzva, még pedig a leányéba piros, a fiúéba kék színű. Felveszi a keresztanya a karjába és leterítik selyemkendővel *hosszára*, ha fiú, *sarokra*, ha leány. Úgy indulnak el templomba a paphoz. A bába velük megy, aki előbb az udvaron lévő kútból-vett tiszta vizet tölt egy kis üvegbe, amit a kebelébe tesz. Ezzel keresztelik majd meg a kicsit. A kis baba helyére, az anya mellé fektetik a mángorlósulykot, azért, hogy a baba álmát el ne vigyék, rossz, rívó ne legyen. Gyalog mennek az Istenházába, kocsin legújabbán. Az úton a járó-kelők úgy kérdezik, hogy fiút visznek-e, vagy lányt: »*széna-e, vagy szalma?*«

A pap megkereszteli és megáldja a gyermeket, azután elindulnak hazafelé. Otthon ezzel lépnek be: »*Pogányt vittünk, keresztvény bárányt hoztunk.*« A keresztanya leteszi a kicsit a küszöbnél a földre, honnan az apa, vagy a gyerek vette fel és magasra tartva mondták: *mekkorára nőjjon!*« Szokták a szoba közepére is letenni, alá 10—20 krajcárt, aki felemelte a kicsit, azé lett a pénz. A felvevő előbb az asztalra teszi a gyereket, hogy olyan jó legyen, mint a falat kenyér, aztán az anyja mellé az ágyba.

Régen az volt a szokás, hogy a keresztszülők, ha fiúgyerek született, csikót ajándékoztak, ha pedig lány, akkor borjút.

Ha a kis csecsemő fiúgyerek, a házhoz jövő embereknek, gyerekeknek el szokták venni a kalapját; ha leány, az asszonyok és lányok keszkenőjét és pántlikáját s míg ki nem váltják, nem adják vissza. Mindenkinek, aki a házhoz jön, le kell ülni, hogy el ne vigye a kis gyerek álmát.

A keresztelezőbe, régen *csöbbe*, hivatalosak a nagyszülők, testvérek, rokonok, szomszédok, jóbarátok. Nagy keresztelezőt csapnak. Szegény

helyen is megtörtént, hogy délben kezdődött és másnap reggel végződött a keresztelő. Amit megettek, két hétre is elég lett volna. Evés előtt pálinkáznak. A délebed vagy vacsora: tyúkhúsleves csigatésztával, juhhús paprikás vagy *szárma* (töltöttkáposzta), lepény, rétes, fánk. Nem hiányzik természetesen a jó kis bor sem. A bába rakodva jött el a keresztelőből.

Míg az evés tart, vigyáznak a keresztszülőkre, hogy ki ne vigyék a tányért, mert hozzávágják az ajtóhoz, hogy süket ne legyen a gyerek, ki, ha felsivalkodik a csörömpölésre, úgy bizonyosan nem az. Ha nem tudták kivinni, a pitarból loptak zsíros tányért. Ez a kis töredék élt világháború előtt, ma már ez sincs. Török Károly azonban még 1867-ben így örökítette meg a régi szokást: »Evésközben egyszerre csak beszalad a bába nagy lelkendezve. »Jaj galambom, itt a tatár!« Csíttják egy kis szíverősítővel, mert nagyon megijedt. De már ekkorra kívülről nagy csörömpölés hallatszik. Piff-paff, *vívják a várat*. Komámuram, mikor gondolja, hogy na odavagdalták már az ajtóhoz valahány lyukas kanta, cserép, csorba szilke volt a háznál, azt mondja, hogy szabad a bejövétel, mire az ajtón bejön egy öreg szakácsasszony. Száz forintot, meg egy marék aprópénzt kér, azonfelül egy kis áldomást. Az áldomást megadják, de a többivel adósok maradnak.

Azután a bába az asztal közepére tesz egy tányért, abba a vendégek pénzt raknak. A bába a pénzt megcsörgeti a tányérban és azt mondja:

Locska-föcske lögyön a mi gyermekünk!

Ezzel a pénzt átadja a betegágyasnak, ki néhány garast visszaad néki belőle, a bába pedig a tányért odavágja az ajtóhoz.«<sup>26)</sup>

Evés után boroznak és dalolnak; majd előkerül a gerendából a tambura és annak a hangjai mellett táncra perdülnek. A keresztelőn jelenlévők, mikor el akarnak menni, pénzt tesznek a kis gyermek markába, hogy fösvény ne legyen. A komaasszonyok pedig egy kis féketőre, vagy zubbonyravalót adnak.

Ha a keresztanyán raji a volt a havija, mikor keresztvízre tartotta a kis gyereket, akkor a kicsi teste pattogzásos lesz, ami csak úgy múlik el, ha a havibajos ing levében fűrésztik meg.

<sup>26)</sup> Lásd Török Károly előbb idézett munkáját.

Az olyan gyereket, kinek keresztanyja kereszteléskor tisztátalan, frissen lehúzott birkabőrbe kell dugni, hogy a testén lévő csattogzások, nagy kelések, gilvák elmúljanak. Szokták még úgy is gyógyítani, hogy fűrésztéskor, tiszta, langyos vízbe, amelyikben szappan nincs, egy csipet só-t vetnek és egy tarhonyarostát tesznek bele és ebben a fürdőben fűrésztik meg három esetben.

Az ótvaros gyereket is havibajos ing levében fűrésztik meg, hogy elmúljon.

Keresztelés után, tehát egyhetes korától vitték a gyerekágyas asszonynak az ételeket. Elsőnek a komaasszony vitt u. n. *komaszükében*, azután rokon, ismerős, lánybarátnők. Szégyen volt, ha valaki megelőzte. Általában a következő ételeket vitték: galamb-, vagy tyúkhúsleves csigával, sülttésztával, aprólékkal. A többi részét megsütötték. Birsalma levest azért szoktak vinni, mert nem ázik el, mint a húslevesben főtt tészta. A főtt aprójószág húshoz paradicsommártás járt, paprikáshúst is vittek, de hozzávaló savanyúságot a család ette meg. Régen a tejbekása is elmaradhatatlan volt. A sült-tészta: csöröge, fánk, rétes és bélés volt. Egy liter bor is tartozott még a gyerekágyasnak vitt ennivalókhöz. Néha megesett, hogy többben is vittek egyszerre. A gyerekágyasnak mindegyik vitelből kellett enni, ha csak egy falatot is. A megmaradt ennivalót a család fogyasztotta el. Az edényt azonban nem szabad mosatlanul visszaadni, mert rücskös lesz a gyerek. A gyerekágyashoz ment látogató így köszönti az anyát:

— Aggyon az Isten elmönt erőd hely ott újat.

Az anya megköszöni a jókívánságot és rögtön hozzáteszi:

— Üljön lé mán, el né vigye a kis fiam álmát.

Ha szoptatós asszony visz enni, nem jó, ha a gyerekágyas, ágyához ér, mert elviszi a tejét, a tej hasznát. Ha mégis megtörténik, *megfejik az ágyat*, vagyis a szoptatós asszony egy pár csepp tejet ráfej, rácseppent az ágyra, az ágy gombjára. 3—4 hetes koráig, vittek enni a betegágyasnak. Négy hét után már felkel annyi időre, amíg megfőzi az ebédet.

A gyerekágyas asszony tejét nem jó a földre lecseppenteni, mert a hangya elviszi. A szoptatós asszony, ha belefeji tejét a disznó ételébe, még pedig 9 hajnalban, napfeljött előtt a vályú végébe, akkor nem pusztul a disznó a háznál.

Akinek első gyereke van, igen jó, ha a csecseből kifejt tejjel pogácsát csinál, de azt nem a kemencében, hanem a napon kell megszáritani és száraz, tiszta helyen tartogatni, hogy ha elfogy az anya teje, ilyen pogácsából egy kicsit megtörve vízben vehesse magába, akkor azután lesz teje bőven.

A szoptatós asszony levesébe mezőn szedett tejfűvet (*Polygala vulgaris* L), illetve magját teszik, hogy több teje legyen.

Ha az anya fel van hevülve, késre vagy kulcsra ül, hogy ne ártson a teje.

Két hétig jár a bába a betegágyashoz. Nyolc napig takarítja az anyát is. Régen az ágyról levéve teknőben fűrösztötte, aztán az ágyra feltette és megkente. (A kenés módját lásd hátrább a bábánál.) A másik héten már csak a kicsit fűrösztí. Van olyan asszony, aki egy hét elteltével felkel, a gyereket tisztába teszi, házat kispri, azután újra visszafekszik.

A gyerekágy tulajdonképpen 6 hét. Ezelőtt nem volt szabad hamarabb felkelni. Sok szegény asszonynak azonban nem volt lehetősége, hogy hetekig ágyban maradjon. Távol tanyán, ahol csak a férje volt jelen, maga szolgálta ki magát. Bábát is csak egyszer vagy kétszer vihetett ki hozzá a férje. De bent a városban is felkelt egy hét múlva, ha csak annyi időre is, míg az ágyat megvetették. Széken ülve parancsolgatott nagyobb gyerekének, hozzon ezt vagy azt. Csakhamar visszatült, annyira gyenge volt. Olyan erősfájú asszonyok is voltak minden időben, akik gyerekszülés után pár óra múlva felkeltek és tovább dolgoztak. A bába fizetésébe már ők sütötték a kenyeret. Sok menyecskét a napa zavarta fel a betegágyból 2 hetes korában. Voltak olyan anyósok, akik az utolsó percig dolgoztatták a menyüket. Szőlőben, mezei munkán lett meg a kicsi, úgy vitte haza a kötőjében. A szegény anya majd elvérzett, 3—4 nap múlva már tolni kellett a nehéz *dudvát* (trágya). Nem mondom, hogy gyakori eset volt, de megtörtént az alábbi eset is, amit Máté gazdától hallottam.

»Fiatal házas vótam — kezdte a mondókát. 1895-ben csuda nyarunk vót. A kukoricakapállás nyomtatás idejére esött. A felesömnek, Szabó Jánosnak, két fia közül az egyik új házas, a másik legény. Kihozta az öreg a mönyecskét kapálni, pedig szögényfeje *mindönórás vót*. Majd az orráig ért a terhe.

— Csak nem akarja kapáltatni ezt a szögény mönyecskét — mondom.

— Nem a fene! — vág vissza az öreg. — A ki öszik, annak dógozni köll! Nem török csontja! (Fösvényebb embört nem ismerem az öreg Szabónál. Övéskor ű vágott egy kis könyeret a gyөрөkeinek és amiért azok vastagon vágták lé, a könyér égött, piszkos haját, mögötette velük.)

— Nö hagyja — mondom a fiának.

— Nem löhet ödösapámmal bírni — feleli szomorúan. És a forró júliusi napon kiment a menyecske kapálni. Egyszer csak szalad az ura hozzám.

— Gyűjjön, az Isten áldja mög, möglött a gyөрök. Én nem meröm elvágni a ködökzsinórt.

Szaladtam. Ott feküdt a kukorica közt a földön a szegény anya, mellette a kicsi vérbefagyva. Kinyitom a bicskám, oszt elnyisszentöttem. Kocsit hozattam. Fölraktuk a szalmás kocsira, úgy vitték haza a kopáncsi tanyára. — Harmadnap már kihozta a lelketlen öreg a mönyecskét gyөрököstül. Kapált egész nap a szögény asszony.«

Majd mindenik öreg asszony tud ilyen esetet, hozzátéve legtöbbször ezt is: »lássa, kedvesöm, ezelött ilyen anyák szültek 10—15 gyөрököt!«

Az édes anya, ha kitöltötte a gyerekágyat vagyis a 6 hetet, a hetedik héten elment a templomba *hálaadásra*.

Az újszülött legelöször székfűvirág és fodormenta teából kapott, mely kitisztította attól a bélsártól, amit magával hozott, csak azután szoptatta meg az anyja.

Hihetetlenül hangzik manapság az a régi szokás, hogy a 3—4 napos kis gyermeket már a keresztelőben megetették az anyja által rágott ennivalóval. Nem főztek külön nekivalót, hanem amit a nagyok ettek, mégha disznópecsenye volt is, azt rágott neki az anyja. Azt már természetesnek vették, ha 2—3 hónapos korában minden ennivalóból adtak a gyөрeknek, amit a szülök ettek. A gyomor- és bélhurutosok nagy száma ugyan arról tanúskodik, hogy ez az eljárás helytelen volt, azonban nem ezt figyelték meg, hanem azokat tartották számon, akiknek ennek ellenére se lett semmi bajuk. Általában 5—6 hónapos korban kezdtek rágni a kicsinek. Az ilyen idejű gyerek már *nézett az anyja szájába*. Levest is ekkor kapott.

Ha az anyának nincsen teje, kénytelenségből ruhába csavart és kötött megrágott cukros kenyeret ad a pici szájába, amit *cuclinak* mondanak. Sok szegény asszony, aki munkába jár, gyermekének

cuclit ad, egész nap azt szopja. Tanyán, ahol nem volt cukor, vörös-hagymát rágtak össze kenyérrrel.

Öregek beszélnek, hogy sok gyereket, kivált az árvákat *csicskón* nevelték fel. Üvegbe tejet öntöttek és az üveg száját bekötötték vászonnal, de nem feszesen, hanem úgy, hogy a vásznat a kicsi a szájába vehesse. Ezen keresztül szívta ki a tejet. Mondják azt is, hogy vászon helyett tehén tőgyét húzták az üveg szájára, a mai gumi-hüvelyhez hasonlóan, amit kimostak és megszáritottak. Ez utóbbi azonban aligha történhetett meg a tehén tőgyének rothadása miatt.

A kis gyereket, ha megnézik, meg kell köpködni, hogy meg ne verjék szemmel. Aki megveri, annak csurog a könny a szeméből. A szemmel megvert kicsi rívós, kötöszködő, nyűgölődő. Aki megveri szemmel, megmosdatja a szájából és az inge vagy pöndöle aljához töröli, a férfi meg a gatyája aljához. Szokás az is, hogy aki megveri, annak az ingét kimossák és a levével fűrosztik a kicsit. Sok helyen a fonál első levében fürdetik.

Ha megverik szemmel a kis gyereket, szőlővenyigét tesznek a fürdőjébe, sokan kénes gyufát is tesznek még bele és azzal mossák meg fűrosztás után a bölcső gombját. A szemverést úgyis gyógyítják, hogy annak, aki megveri, vágnak a hajából s azt pókhálóval kék papírba csavarva (némelyek még macskaganéval is) nyírfakóróra teszik, meggyújtják és a füstjére rátartják a kicsi arcát: *meg füstölik*. Egy másik módja a szemverés gyógyításának az, hogy kilenc galuskát főznek és a galuska levébe fűrosztik a gyereket, a galuskát pedig nőstény- vagy kankutyának adják oda, aszerint, amint a szemmel megvert leány- vagy fiúgyerek.

A szemmel megvert gyerek fejkötőjéhez a szamar sörényét hozzávarrják, kötik és pedig a fiúgyerekéhez kanszamar-, leányéhoz nőstény-szamarának a fületövéből kell húzni, akkor nem lesz nyűgölődő. Szoktak igaz gyöngyből karperecet is tenni a balkezére, vagy pedig a keresztelés-kor kapott első ajándékpénzt kilyukasztva kötik a balkezére, hogy meg ne verjék szemmel.

Hogy megverték-e a nyűgös gyereket szemmel, úgy lehet megtudni, hogy az anya három kanál ivóvizet merít egy edénybe, abból jobbkézrel megmosdatja a kicsit, meg a bölcső gombját is megmossa keresztben és a nevetlen ujjáról 3 csepp vizet a kicsi szájába cseppent, azután az ingealjában megtörüli és a megmaradt vizet rámeri az ajtó sarokvasára. Ha 3 kanálnál több a víz, úgy meg van verve a kicsi.

Ha nem veszik észre, hogy megverték-e szemmel, arról tudják meg, hogy a kicsi szeme sós, azért az anya háromszor megnyalja a kicsi szemét és a bölcsőn keresztül köp.

A sivikolós gyerekek mákot, illetőleg mákhajat előbb megtörve azután megfőzve adják cuclinak.

Nem alszik el a gyerek, ha naplemente után öntik ki a fürdő vizét, nyugtalan lesz akkor is, ha pelenkáját, ruháját be nem szedik a kötélről. A pelenka a bölcsőben a kicsi feje alatt áll.

Ha kiveszik a kicsit a bölcsőből, a mángorló sulykot kell a helyére tenni, hogy az álmát el ne vigye, aki felvette. Az örökösen rívó, *sivatag* gyereket úgy teszik csendessé, hogy a mángorlósulykot megfűrésztik és annak a levében fürdetik meg a nyűgölődő *kisedet*. Ha a kis gyerek álmában mosolyog: angyalokkal álmodik. Nem jó a gyerek fejéhez állani, mert a gyerek kancsal lesz. A kis gyerekeknek, ha idegen helyre viszik, tojást adnak először ajándékba, a tojás gömbölyű végével megkerékítik az arcát s ezt mondják: »olyan kerek, olyan fehér, olyan puha legyen a képe, mint ez a tojás«. Aztán kiköttetik és a kikelt csirke árából veszik az első *gúnyát* (ruhát). A kis gyerekes asszony, ha elmegy hazulról és útközben a tej mellében ereszkedni kezd, csöpög, akkor otthon rí a gyereke.

Ha a gyerek már tud ülni (4—5 hónapos korában) bort, megpénzt tesznek eléje, amelyikhez nyúl, azt fogja szeretni nagykorában. Mikor a gyerekek a nyála folyik (8—9 hónapos korában) seprűfűkóróra kötött 9 *bubát* (babát) forgatnak meg a szájában és az utcán elhajítják, rendesen keresztjárdán, aki felveszi vagy csak belelép is, annak nyúlós nyála lesz.

Hét-kilenc hónapos korától vagyis a fogzástól a nyakában madzagon csüngő édes gyökeret, tejbe főzött violagyökeret rágdos, szopogat. Sok helyen kulcsot adnak a kis gyermeknek, azt rágja.

A fiú gyerekeknek kan-, a leánynak nősténykutya fogát kell a nyakába kötni, hogy a szemfoga jobban hasadjon.

A kis gyerek addig meglátja magát a tenyerében, míg a macska farkát meg nem fogja.

Nem jó a kis gyermek talpát megcsókolni, mert nehezen jár el. Ha nem jár el rendes időre, egy éves korára, 3 pénteken déli 12 órakor kell az anyának vele harangozni. Ez abból áll, hogy az anya az ajtó közé állva szettéterszett lábbal hónalj alatt fogja a gyéreiét és a lábaközt hintáztatja, míg el nem hagyják a toronyban a harangozást, de

nem szabad szólni ez idő alatt. Ha ezt megteszi 3 pénteken egymás után, nem soká eljár a gyereke.

Ha a kis gyerek nem beszél 8—9 hónapos korában se, a koldustól kell kenyeret lopni, még pedig a hátulsó tarisznájából, akkor hamar beszédes lesz. Kenyérmosóvízzel is szokták itatni a gyereket, hogy beszédes legyen.

Az a gyerek, aki soká szopik, nagy fejű lesz és elszopja az eszét.

Egy esztendő korára választják el a kicsit. Az anya hazaviszi az édes anyjához, az éteti, gondozza egy hétig, mely idő alatt hozzá szokik a leveshez, meg a főtt ételekhez. Elválasztáskor szalonnát adnak neki, azt szopogatja.

Hogy az anyának elválasztás idején ne fájjon a melle, holt aszszonyra kell ráfejni a mellét, akkor elfolyik a teje.

Gyümölcséréskor nem választanak, mert a gyümölcsre rákap a gyerek és mindig azt enne.

A gyerek körmét esztendeig nem vágják le, mert tolvaj lenne, hanem esztendő multával az anya harapdálja el.

A gyerek haját lenyírni nem jó.

Mikor kikerül a kicsi a dunnából, az első ruhát a keresztanyának kell venni, azért, hogy a gyerek meg ne haljon.

A kis gyerek ruháját nem jó mangulni, mert sovány lesz a gyerek, hanem vasalni kell.

A sovány gyerekekre húst főznek; üstben főzik, giz-gaszt tesznek rá és háromszor kell megkerülni a házat, mindannyiszor kérdezve: »van e már elég hús?«

Ha átlépi a kis gyereket, nem fog nőni, kicsi marad.

Nem jó, ha a kis gyerek hasra fekszik és úgy alszik el, mert a földalá búvik, azaz meghal.

A kis gyerek, ha megkíván valamit és nem adnak neki: belehal.

A gyereket nem jó összemérni a másik gyerekkel, mert az egyik meghal.

A gyerek előtt nem jó szellemekről beszélni, mert ijedős, félős lesz.

Ha a kis gyerek nagyon beteg, hogy ne kínlódják, ráterítik az anya jegykendőjét; ha nyilallik vagy bele áll a nyavalya a kicsibe, akkor a hasára kötik a jegykendőt, a fésűt meg a feje alá teszik, hogy hamar elmúljon a fájdalom.

Hogy az árván maradt kicsi tetves ne legyen: anyja holt kezével simítják le a fejét.



A fiú gyerekeknek az első gatyát 7 esztendőskorában egy ültőhelyben kell megvarrni az anyának, hogy a fia szerencsés legyen a lány kérésnél, mindjárt az elsőt megkapja. A lány gyerekeknek az első pöndölt 9 éves korában varrja, hogy az első kéréséhez férjhez menjen.

Ha a kis gyerek a bölcsőt ringatja, úgy mondják: »majd lösz már másik.«

Ha szamárköhögésben van a gyerek, szamártejet adnak neki, vagy onnét itatják, ahol a szamár ivott.

Az asszonyi élet legnagyobb adója, mellyel Istennek fizet: a szülés. Három hatalmas érzés kapcsolódik ehhez. Az első: az életösztön, elviselni a szüléssel járó fájdalmakat; a második: a megelégedettség lelkiállapota, hogy asszonnyá üdvözül; a harmadik: hogy méltó párja a férjének. Az asszonyi életnek rózsakinyílása ez. Eddig bimbóban volt. A szülés után megszépül, mint a rózsza a kinyílás után és illatosabb, mint amíg bimbóban volt. Még látványnak is fölséges, amint az édes anya karjára véve viszi az új emberbimbót, a nagy ígéretet.

Mondani se kell mennyire gondoza, ajnározza kicsijét az anya, *még a fűvószéltől is félti*. Bármilyen munkát végezzen is, minden gondolata a gyermek. Napjában megnézi százszor is, mit csinál, alszik-e, hogy fekszik, lerúgta-e magáról a takarót, belecsúszott-e a dunnába, nem vett-e valami ruhafélét a szájába, melege van-e, lepi-e a légy? Ha letakarja ruhával a bölcsőt légy ellen, nem rántotta-e magára, nem fullad-e meg?

Reggel 6 órakor magától felébred a kicsi kipihent, kiporosodott arccal. Édesanyja kibontja a párnából, amikor különös érzés fogja el a csepp kis tiszta lélek láttára. Gyönyörködik nyújtózásában, amit egészen meggömbülve végez a cseppség; hagyja rugdalózni, mely jól esik neki, hogy kiszabadult a bekötött dunnából. Majd közben kedvesen beszél hozzá és csendesen, mintha bizalmas közzenivalója lenne: Jó röggelt drága életöm, kincsem, mindönöm, édes kis lányom! Hogy aludtál, mit álmodtál? Láttál é angyalokat?« És a kis baba visszamosolyog, nevet az anyjára, úgy hallgatja a beszédet, mintha értené. Hét hetes korán túl van ez, mert addig nem figyel, mintha nem is látna. Majd megnézi az anyja, nincs-e baj? Ha nedves, megtörüli és száraz pelenkába teszi. Azután megszoztatja. Kezdetben

8—10 napig 2 óránként, 3 hetes korától 3 óránként szopik. Szopás közben rendszerint elalszik a kicsi. Az anya visszateszi fekvőhelyére és míg a gyereke alszik, addig a házi dolgait végzi. Nyolc óra tájban felkölti és megfürösztí, mert 8 órakor már szopni kell a kicsinek. Kis teknőben langyos vízben fürösztí. Némelyik asszony legelőször, mikor még a fürdővíz tiszta, a pelenka sarkát bemártja a vízbe és azzal kitörüli a kis gyerek száját. Rendes, tiszta asszony azonban külön vízzel és külön e célra használt ruhával végzi ezt. Előbb a kis csöppség arcát, majd a fejét vizezi, szappanozza házi szappannal és mossa meg, aztán a nyakát körül, meg a füleit, utána a testét elől. Nagyon vigyáz, hogy a víz a gyerek szemébe, fülébe ne menjen. Végül balkezébe tartva a kicsit, a hátát mossa, majd leöblíti és száraz lepedőbe megtörüli. A 2—3 hónapos gyerek már csapkodja a vizet a kezével, lubicokol a lábával, amit nem csak az anyának öröm látni, hanem a kicsinek is nagy élvezet. Nem akar kijönni a vízből. Ha mégis kiveszik a teknőből, annyira elkeseredik és olyan keservesen sír, hogy sok anya visszateszi, ha csak kevés időre is, hadd játszadozzon kedvére. A 4—5 hónapos kicsi már markolja erősen a teknőszélét, úgy ül a vízben, azért az anyja a hátánál tartja a kezét, nehogy hátra billenjen. Az anya gyönyörködve nézi a kis finomság formás, bársony puha, rózsás testét. Ha megtörülte, hintőporral behinti az álla alatt, az ágyékánál, általában a hajlatoknál, amint azt előbb a szülés utáni fürdetésnél elmondtam. Aztán ráadja az inget, réklit, fejkötőt, pelenkába takarja, majd dunnába köti. Karjára véve megszoptatja. Szívja magába a kicsi az éltető anyatejet mindaddig, míg legtöbbször megelégedetten, boldogan elalszik. Ha nem alszik is el, mikor már teleszívta magát, beleteszi az anyja a bölcsőbe, szegény helyen kasba, teknőbe, ezek hiányában a kuckóba, ágyba, vacokra. Ha a kicsi visszaböfönt a tejből, nagyon hasznosnak tartják: ilyenkor hízik. Három-négy hónapos korában kezd játszani a kicsi a *didivel* (csecs). Mikor már jólakott, nem szívja tovább, de nem is eresztí ki szájából a csecsbimbót, hanem kis kezével nyomkodja, tapsikolja. Majd a saját kezét nézi. Örül, huncutkodik, rugdosódik. Ekkor a legaranyosabb, mert már *gőgicsél*. Az anyai boldogság teljessége látható ilyenkor az édes anyán. Míg a gyerek alszik, előbb kimossa az éjszaka elpiszkolt vagy összevizezt pelenkákat, a kicsi ruháit és kitergeti. A fürdővizet kiönti, a teknőt elrakja helyére. Ezután a napi teendőit végzi az anya: kútra megy ivóvízért, elszalad a boltba bevásárolni. Bárhova megy

is, bármit végez is, siet haza, hátha feltalál ébredni kis gyermeke.

Ha felébred és sír a kicsi, szalad az anyja hozzá és bontja ki a dunnából, mert valami baj van. Megtörüli, tisztát a teszi. De nemcsak a legtermészetesebb baj fordulhat elő, hanem a szélgörcs is kínozhatja. Ilyen esetben dunnástól rázogatója az anya, járkálva vele a házban, míg a szél el nem megy a kicsitől. Ha ilyen módon nem tudja elmulasztani fájdalmát, keménymagteát ad neki, amitől rendbejön. Ha azért sír, mert éhes: *cuclizza*, vagyis ruhába kötött, cukorral összerágott kenyeret ad neki. Akkor szoptatja csak meg, ha eltelt a három óra idő. Ez a meghatározott időben való szoptatás újabb, régen megszoptatta az anya, valahányszor sírt a baba. Három hónapos korában tojásos peracet rág neki, néha cukorral és teszi a szájába. Négy-hat hó elteltével délben levest, este grízt kap, ha nagyon sír. Leggyakrabban főtt krumplit. Ha rí a gyerek és az anya el van foglalva annyira, hogy nem ér rá azonnal hozzá menni, mindinkább fokozódik a rívás. Mikor aztán hozzámehet, ringatja vagy felveszi és szóval is vigasztalja: »Ögyem mög a kedves gyөрökömet! Sönki se törödik vele! Itt hagyják a rosszak! Panaszold el, mi bajod! Ki bántotta az én életömet!« Ha tovább is rí: *cuclizza*. Ha annyira sír, hogy már acsarkodik, ölébe veszi és csitítgatja. Beszél hozzá, eleinte *csicsíss* szóval, majd verssel:

Csicsiss baba,  
Nincsen pupa,  
Elmönt apa  
A malomba,  
Lisztöt hozni.

(Erre vonatkozólag lásd még A peszra cím alatt.) Ha még így sem bír vele: *mákólja*, azaz érett mák bugájából egyet vagy kettőt megfőz fél liter vízben s abból ad neki egy deci mennyiségűt, melybe cukrot is tesz. Ettől aztán elalszik. A reggel megivott máklétől délután 4 óráig is elalszik. Azért adja a kicsinek hogy tudjon tőle dolgozni. Rendes gondolkozású asszony azonban nem mákólja a gyereket, mert tudott dolog, hogy a mák tompítja az elmét.

Ha nincs kire hagyni, viszi magával az is, aki nem megy napszámra. Kukoricakapáláskor (május utolja), meg dinnyeföldre karon-

viszi, egyikben a gyerek, másik kezében a kapa, sokszor — kivált, ha két apróság van — talyicskán tolja ki. Kint a határban fa, bokor vagy nagyobb növény árnyékában helyezi el. Ha pedig nincs árnyékos hely, kendőjét, ruhadarabját karókra téve csinál árnyékos helyet, hogy ne süsse az erős nap.

Nemcsak táplálkozni és aludni kell a kicsinek, hanem szórakozni is. Ez a szórakozás azonban csak délután következhet be, mikor már elvégezte az anya a napi munkáját. Kiveszi a kicsit a bölsőből és kanapéra, patkára vagy gyalogszékre ül vele. Ülében tartva *hőcög-teti* vagyis fel- és leemelgetvén kedvesen beszél hozzá: *kis galambom, pici bogaram, édes mindönségöm!* Majd hozzányúl, arcát a gyerek arcához érteti. A kicsi nevet, eleinte csendesen, majd élénkebben. Ha pedig a nyakánál csiklandja a gyereket, nagyokat kacag. Úgy is szórakozik, ha az anya a kezét a gyerek arcán húzogatja végig, amikor a kicsi szemeit behunyja. Tetszik neki, ő is csinálja. Anyja megfogja a kis kezét és azzal húzogatja felülről lefelé. Verset is mond hozzá:

Ciróka!  
 Maróka!  
 Mit főztél?  
 — Kását.  
 Hová tötted?  
 — Pad alá.  
 Mivel takartad be?  
 — Rongyos pelenkával,  
 Még a kúton jártam:  
 Mögötte a pap macskája!

Ez már jobban tetszik, ő is utánozza kedves ügyetlenséggel. De hogy a vers elmarad, nyújtja kezét az anyjához, hogy ismétlje az előbbi verses játékot. Élvezi, sikongat örömeiben. Ha megunja a játékot, felveszi az anyja és járkál vele a szobában, hajtogatva sokáig: *séta, séta, taséta!* És ki tudná azt elmondani, hányféleképpen becézgeti, szórakoztatja. — Jó időben kiviszi az udvarra a jó levegőre, megnézik, mit csinál apja, megnézik a pipikéket, a *mankákat* (kis malac), ha van kis borjú, azt is. Az utcára is kiviszi, meg a szomszédba, ami nemcsak a kicsinek, de az anyjának is szórakozás.

Előfordul gyakran, hogy nem ér rá az anya foglalkozni a gyerekével, ilyenkor maga szórakoztatja magát. Nézi a kis kezét, tapsikol

vele, tátog, nagyokat nevet, kurjongat. Eloldja a dunnája kötőjét, kirúgja magát a dunnából, örül, hogy szabadon mozoghat. Rugdalózik. Majd megfogja a lába ujját és a szájához emeli, nyalja, szopja. Anyja zörgős papírt ad neki, vagy zsebkendőt, hogy azzal játszadozzék, némelyiknek van fa- vagy bádog csörgője is.

A nagyon szegény asszonynak azonban nincs ideje a babusgatásra, el van foglalva, mert kenyeret kell keresnie. Ha napszámba megy, elviszi magával munkahelyére kicsijét, kivált az első hónapokban. Száraz ruhát is visz magával. A gyermekét azért viszi, hogy szoptassa, de éppencsak annyi időre veheti fel, különben egész nap dolgozni kell, azért fizetik. Bár az igazi anya élete árán is megszoptatja kicsijét, megtörténik, hogy dolga miatt nem teheti azonnal. Ha esetleg kis gyerekes asszony van jelen és azt mondja: »majd megszoptatom én!« — ez a legnagyobb tiszteletadás az anyának. Ha otthon hagyja a kicsit öreg szülőjére, bár az gondol vele, szoptatni azonban nem tudja, legfeljebb cuclit ad neki s így a kicsi csak reggel és este szopik. Ugyanez a helyzet, ha nagyobb (5—8 éves) gyereke is van az anyának, mert ez esetben arra bízta, hogy viselje gondját. »Ha rí, add a szájába a cuclit!« — mondja az anya, mikor elindul munkára. De ha otthon van is az anya, bizony legtöbbször a nagyobb gyereket küldi a síró kicsihez. A 3—4 éves már húzza-vonja kis testvérét, még rág is neki, ahogy látja az anyjától. Kedves dolog látni és hallani, mikor a selypes gyerek ringatás közben ugyanazt mondja és ugyanolyan hangsúllyal, mint a nagyok: »panaszold el, mi bajod?« csicsereg neki, mint a kis fecske. És a rívó kis testvér: elhallgat.

Az is előfordul, hogyha el kell menni hazulról az anyának és nincs kire hagyni a kicsit, egyszerűen rázárja az ajtót. Sok szerencsétlenség származott már az ilyen magára hagyásból, mert — kivált a félévet betöltött gyerek — ha felébred, kiesik a bölcsőből.

A nagyon szegény asszonynak ezelőtt egy-két gyerek még nem okozott nagy gondot. Ha megszoptatta, tette a teknőbe aludni, ő meg elment dolgozni, meszelni, mosni. Délig haza se szagolt. Volt, aki elvitte anyjához, testvéréhez arra az időre, míg munkában volt. Jó szomszéd is elvállalta. Szokás volt az is, hogy 20 krajcárt adtak annak, akire rábízták a gyereket. Ahol pedig több gyerek volt, egyik a másikat nevelte. Ezelőtt szegény helyen nem is volt feltűnő 6—8 gyerek, de az se volt nagyon ritka, hogy 12—16—20 is volt egy család-

ban. Természetesen nem egy anyától valók voltak ilyen nagy számmal, a felnevelés gondja azonban egy asszonyra nehezedett. Úgy tartották, hogy annak az asszonynak tiszta a keze, akinek sok gyereke van, mert hol egyiket, hol másikat kell tisztába tenni, sűrűn mosdatni.

Akár otthon van, akár munkából megy haza, este 8 órakor megszoptatja a kicsit, aki ezzel a táplálékkal van egész éjszaka. Az ágyon az anyja mellett alszik a kis baba, vagy a bölcsőben. Ha nincs bölcső, teknőben, mely az ágy mellett van. Régen a *rengőpadon* (karos, támlás, fúrottlábú lóca) aludt a kis gyerek, amit támlájával kifelé fordítottak. Volt olyan rengőpad is, melynek támláját ki lehetett fordítani karjának csuklós szerkezetével s így mindkét oldalról lehetett használni, ülni is, meg gyerekágynak is falhoz és ágyhoz támasztva. Az anya vigyáz a mellette alvó gyermekére, hogy meg ne nyomja. A gyermekéért aggódó anya ébren alszik, éjjel se tud nyugodtan pihenni, felrebben minden kis neszre és nézi mi lelte, van-e valami baja? Csak a lusta asszony ad éjjelre is máklevet gyermekének, hogy ne zavarja éjjel, tudjon tőle aludni.

Öt hónapos korában kerül ki a dunnából a gyermek, aztán már *karonülő* lesz.

Ha féléves elmúlik, már figyel a kicsi, nem érzi jól magát egyedül. Ritkábban játszadozik magában s ha nincs mellette az anyja: sír. Fel is ül a bölcsőben. Sokat kell mondani anyjának: »*tente párnájára*«, meg »*tentikélj le*«, míg megfogadja és hosszú ringatás után elalszik.

Hét hónapos korában kezd *gagyogni*, előbb értelmetlen hangokat mond, majd az anyja szoktatására kimondja: »mama, *papa*« szavakat. Sokszor maga altatja el magát az »a« hangot éneklően hajtogatva mindaddig, míg álomba szenderül. Ekkor már édesanyja *bidlire* (bidé) szoktatja. Valahányszor ráülteti, mondja neki: *e-e*, *e-z* a kicsi utánozza, nyöszörögve *e-e*. Úgy rákapatja az éjjeli-edényre, hogy a kicsi nem piszkol oda, mert ha szükségét érzi, előre jelzi az *e* betű kettős kiejtésével, hogy baj lesz. A kisebbik dolgát *pis*, *pis* szóval jelzi.

Hét-nyolc hónapos korában *állóba* teszik, hogy szokja meg az Állást, törődjön, fáradjon s így hamar elaludjon. Régen *forgó állót* használtak — amit már a peszránál említettem — mely azért volt alkalmasabb, mivel a gyerek nemcsak állott benne, hanem körben

mozoghatott, járhatott. Ekkor már a földön pokrócon ül, ha meg-unja az ülést, *csúszik*, azaz kezét előre támasztva fenekével löki magát. Némelyik gyerek *mászik*, ami négykézláb történik. Van olyan gyerek is, aki hason csúszik.

Tanyán kasba ültetik, meg vékába, de itt a szűk helyen rosszul érzi magát, sivalkodik. Ha nem törődnek vele, még a lába is elgörbül.

A kis gyerekeknek 7—9 hónapos korában kezd jönni a foga. Sok helyen kulcsot adnak a kicsinek, hogy azt rágja; szoktak ugyan-ebből a célból édesgyökeret is kötni a nyakába. Örül az anya, ha meglátja a kicsi szájában a két *rizskása szömét*: a két kis fehér fogat!

A földön ülő, játszadozó gyermek 10—11 hónapos korában néha-néha fel-feláll a fal mellett vagy a bútor mellett fogózva. Egy-szer aztán fogózás nélkül is próbál lépni. El-eltottyán, újra kezdi. De édesanyja szoktatja is rá akként, hogy leguggolva előtte kar-hossznyi távolságra hívja magához: »gyer-gyer anyához! Az apja *tolókocsit* csinál neki és a gyerek azt tologatja félösen, bizonytalanul lépegetve. Édesanyja ingénél fogva tartja, szóval is biztatja, hogy mentül bátrabb legyen. Örül a gyerek, ha néhány lépést tehet, de ha valamiben elakad a kocsí, visít. Csak ha anyja kiségeti, akkor totyog tovább vígan. A szülőknek legnagyobb öröme nem a gyerek beszélni tudása, hanem ha elindul. Ez legtöbbször egy éves korában következik be.

Ha már járni kezd a gyermek, hiába veszi fel az anyja, lekíván-kozik az öléből és megy mindenhová, ahova csak oda tud félni. Ilyen-kor olyan mint a kis ördög, amit elér, mindent lehajít, kihurcol, széjjelhány, felfordítja az egész házat. A vizet kiönti a kantából, szalmát, tűzrevalót szétszórja. Nagyon vigyázni kell rá. De nemcsak a rendetlenség csinálás miatt kell figyelni, hanem azért is, mert már fel tud mászni székre, lócára, ládára, még az asztalra is. Legtöbb sze-rencsétlenség ilyenkor történik a gyerekekkel, mert leesik gyakran, kivált, ha rákiáltanak.

Mikor beszélni kezd a gyerek 9 hónapos, 1—1½ éves korában dalolnak neki. Annyira rászokik némelyik kis gyerek, hogy csak akkor alszik el, ha dalolnak neki. A dal a gyermek éltető lelke. A hároméves gyermek maga is szórakoztatja magát. Szája soha be nem állhat s ha mást nem tud, maga csinál az időhöz és alkalomhoz képest pár sort, rögtönöz. Pl.: ha az anyja elment valahová:

Táttá mönt édösanyám  
 Úgy ám, ám, ám, ám, ám, ám.<sup>27)</sup>

A három, négy éves gyereknek már mesélnek. Eleinte rövid, később hosszabb meséket. Kár, hogy feledésbe hagyták menni az eredeti népmeséket, hogy nem jegyezték fel. Azokról tudunk csak, melyeket Török Károly mentett meg: Az aranyhajú tündér királykisasszony, János királyfi és Szélike, A vasfejű ember, Az özvegyasszony fia, Tülokvár, Haragszol szolga?, Az éjféli tánc, A loncos medve, A kis gömböc, A halál és a vénasszony, Az már nem igaz, A kis gyertya.<sup>28)</sup> Ma már mesterségesen készített műmeséket hall a kis gyermek az óvodában. Az első óvoda Hódmezővásárhelyen 1868-ban keletkezett, 1882-ben három van, 1886-ban öt. Ma 11 óvodája és 1 napközi otthona van a városnak, ezenkívül a külterületen, Mártélyon és Kutason is van két napközi otthon a munkások számára.

Ebben a korban, sőt később is, ha már iskolás, a szegény gyerek játéka: a föld, a por, a sár. Kora tavasszal, mikor a föld szaga érzik, napos helyen a frissen száradó fekete föld morzsás porával játszik, markolja, szórja kézzel, méri fa- vagy cseréppohárral, bögrével. Minden vásárhelyi ember kis gyerekkorában szívja magába annak a földnek soha el nem múló szagát, melyhez annyira ragaszkodik, melybe minden erejét, verejtékét beledolgozza, mely eltartja s utoljára is az ad csendes nyugalmat elfáradt, kihűlt testének.

Nem csak a zubbonyos gyerek, de az iskolás is, mikor édesanyja megvarrja az első gatyát, egész nyáron át az utca lángliszt finomságú porában érzi jól magát. Beleül, lábait betakarja vele, hajigálja magára. Majd körbe-körbe ugrálva egyik lába sarkát a porba húzva formál gyűrűt vagy porsánccal választja el magát pajtásától, porból rekeszt házat, istállót stb.

De kedvét akkor se veszti el a gyerek, ha a nyári zápor a port sárrá változtatja. Mert alig hogy az eső elcsendesedik, még az égen a szivárvány tarka színű íve hajlik, mikor a gyerek már kint van az utcán és gatyaszárát korbca dugva mezítelen lábszárral megy az

<sup>27)</sup> Idevonatkozólag lásd Török Károly: A magyar gyerekdalokról című nagyszerű tanulmányát. Magyar Sajtó. 1865. évfolyam.

<sup>28)</sup> Lásd: Magyar Népköltési Gyűjtemény II. Csongrád megyei gyűjtés 1872. 375—496 l.



árokba, hogy annak sarából *csököt* taposson. Kisebb-nagyobb sárcsomót lábfej között körbe topogva előbb dombbá, majd hegyessé, végül a lábfejek közeledésével csökké taposnak. Azon örülnek, ki tud nagyobbat, hosszabbat.

Ha szikkad a sár, *suhintót* játszanak. Vékony vessző végére kis sárcsomót húznak, aztán a pálcával nagy ívben suhintva messze és magasra suhintják el róla a sárcsomót. Versenyeznek egymással kié megy magasabbra.

Legkedvesebb játék a *hukkozás*. Eső után, míg fel nem szárad a sár, sokszor egész hétig is, az utcák mély árkait áthidaló *deszka-dobogón* hukkoznak. A jó ökölnyi, gombóc nagyságú agyagos sárból sajt-alakot vagy kockát csinálnak, közepén hüvelykujjai kilyukasztják és addig nagyítják, szélesítik a lyukat, míg kezdetleges, lapos fenekű findzsa alak lesz belőle. A fenekének nagyon vékonynak kell lenni, amit úgy érnek el, hogy beleköpnek és a nyálas hüvelykujjal simítják vékonyra, különben az ujj hoz ragadna a fenék és kilyukadna. Az így elkészített hukkot tenyérbe, helyesebben a tenyér ujjrészére véve, előbb beleköpnek, aztán nyitott végével a dobogóra vágják, de odavágás előtt minden esetben elmondják:

»Hukk, hukk,  
Palánta,  
Paprika  
Csinálta,  
Akkorát durranjon,  
Mint a város puskája!  
Hukk bele, hukk!«

A dobogóra vágott hukk nagyot szól, mint egy kölök-ágyú; ha pedig beporozzák azt a helyet, ahová csapják, még füstöl is. Szoktak bele-tenni kis sárcsomót ágyúgolyónak.

Ha valamelyik gyerek hukkjának a fenéke vékonyítás közben kilyukad, így kér főtnekvalót: »fótót, fótót, möghal apátok!« Addig hajtja, míg pajtásai egy csipet sarat nem adnak.

Ha megúnják a hukkozást, különböző ismert háztartási edény-alakot (kantát, bögrét, tálat stb.) készítenek, meg kisebb-nagyobb golyókat, galacsinokat. De csinálnak állati- (ökör, tehén, disznó, liba, kutya) és emberi alakot pl. kanászt, amint őrzi a malacokat.

Kedves, naiv alkotások ezek akárcsak az őskori ásatag gyermek-játékok; első megnyilatkozásai a gyermek formaérzékének. (A sár-játékok általam készített rajzait lásd a Népélet (Ethnographia) 1923/24. évfolyam. 102—103. lap.)

A lányok is résztvesznek a por- és sárjátékokban, ez utóbbiból főleg babát, libát csinálnak. Szoktak tésztából való enivalókat utánozni. Pl. kalács, cipó, perec, fonatos, csipödött stb. Érdekes és jellemző, hogy a lányok sárral játszás alkalmával koporsót csinálnak és a temetést végigjátsszak, minthogy a libapásztornál elmondtam. Ha eltemetik a halottat, felébe dombot húznak kézzel, abba szúrják a f e j f á t, azonkívül zöld füveket, gyomnövényeket és meg is locsolják. így gondozzák a sírt néha napokig. De minden esetben fel is veszik a sírból és megnézik a halottat, hogy milyen. És ha ilyenkor egy zöld légy is előbúvik a földből, misztikus érzések fogják el a gyerekeket, mert zöld légy csak igazi sírból, igazi halott mellől szokott kirepülni.

Hukkozni akkor is szoktak a kis gyermekek, ha nincs sár, szóval száraz időben is. Az anyagos föld finom porába belevizelnek, mely eljárás szemökben egész természetes, semmiféle szégyent, megbotráncozást nem találnak nemi részeik látásán.

Szoktak még házat is csinálni sárból. Közel hozzá kutat áskálnak és vizet öntenek bele vagy pedig belevizelnek. A kút mellé kút-ágast is készítenek alkalmas kétágú fából, gémmel és ostorfával ellátják, ez utóbbin a veder dióhéjból való, ennek hiányában sárból csinálnak vedret. A ház mellé kemencét raknak sárból, előbb a vázát kóróból éppen úgy elkészítik, mint a boglyakemencénél szokás. Ezért a játékért legtöbbször meg is verődnek, mert az ellopott *masinával* (gyufa) végzetessé válható tüzet csinálhatnak, mint ahogy csináltak is már több esetben.

Sárral ma már ritkán játszanak a gyerekek, mert a szülők és az óvoda is gyári játékokat erőltetnek a gyerekek kezébe. Pedig a gyerek kedves játéka mégis csak az marad, amit maga csinál a maga kedvére. A boltból vett faló és kocsi rövid ideig szórakoztatja, hanem a cérna gurgulyából és hengeres fából fűrészelt kerekű kezdetleges alkotmányt olyan nagy kedvvel és odaadással húzogatja, hogy a félvilágért nem adná. A lovat pedig egy letört kantafül helyettesíti. A nagyobbaknak »igazi lova« van, azaz *csűgje* (a ló csüdjét mondják így), amit madzag-gyeplűvel fognak kocsiba s úgy húzzák. A legfinomabb francia babánál is kedvesebb a rongyból, fakóróból való

minden kis lánynak. Legtöbbször kukoricacsutkát vagy fadarabot tesznek kis párnába. A játékkereskedések összes játékaik se szereznek annyi s oly őszinte örömet, mint mikor porral vagy tégladarabokkal elkerített játékszobában a sublótót vagy kredencet helyettesítő fél- vagy negyed téglára kirakhatják a szemétdombon, úton-útfélen talált és összeszedett piros, zöld, kék, sárga színű mázas cserepeket, fehér porcellántöredékeket, színes üvegdarabokat, melyek az előkelőbb edényeket képviselik. Látni kell azt, mint söpri fel a kis lány a háza tájékát a seprűfü néhány ágából kötött söprűvel. Ezeket a felnőttek szemében semminek tartott haszontalanságokat nem unják meg, őrzik, féltik, mint nagy értékeket, míg a bolti játékok néhány nap múlva elhajítódnak, vagy legtöbbször a disznó szájába kerülnek, annyira nem törődnek vele.

A 4—5 éves lányt már rászorítják a munkára. Anyja mondogatja neki: Add ide a gyujtófát, hozd elő a lapátot, vidd a ki szemetet, söpörd föl a kis seprűvel az eresz alját, a csirkének adjál enni, inni stb. A boltba is elküldi masináért (gyufa), cukorért, sóért, ecetért. Édesanyjával vagy nagyobb gyerekekkel a kútra is elmegy ivóvízért, kis kantával a karján. Ebben a korban már több gond van rá.

Régen az 5—6 éves kislányt már elállították libapásztornak, a fiúgyereket kis kanásznak, amint az az első fejezetben olvasható. Később azonban, mikor az iskoláztatás ingyenes lett (1908) tíz-tizenkét éves-től állították el, vagyis attól az időtől, mikor az iskolából kimaradt.

Ha betölti a hat évet, iskolába adják. Régen azonban, még a 70-es években is 9—10 éves korban ment a gyerek az iskolába. Ebben az időben, mint már említettem a lány egy-két évig, a fiú 3—4 esztendeig járt, akkor is csak télen, mert időkinyíltával kivitték őket a tanyára pásztornak. A 80—90-es években már csak a két hónapi vakációban pásztorkodtak, 1908-tól szorítja a törvény a gyereket a 6 elemi osztály elvégzésére. Tanyán szó sem lehetett az iskoláztatásról. Ha kívánczolt a gyerek az iskolába, a szülők azt mondták: »*én se jártam, mégis fölnyöltem.*«

Ezelőtt az volt a szokás, hogy ha a fiú 7 éves lett, az anya akkor varrta neki az első gatyát, leányának pedig 9 éves korában az első pöndölt. Addig zubbonyban jártak. Nyolc éves korától kezdte tanulni az önállóságot. A naponkénti házi dolgon kívül vigyázott a libára, malacra, tehénre. A 9 éves lány már fejte a birkát. Ma 14 éves korban kezdi, ha lemarad az iskolából.

Ahogy nő, okosodik a kis lány, édesanyjának nagy figyelme van a magaviseletére. Vigyáz arra, hogy lánya ne üljön felhúzott lábakkal. Tudni kell, hogy 1900 előtt még nem viselt bugyit se a lány, se az anya. Ha elfelejtkezett magáról a kis lány, anyja rákiáltott: *»Hogy ülsz? Húzd le a ruhád «* »Társai, kivált a fiú gyerekek, csúfolták. A legszelídebb ez volt: *»aládlátok «* Legtöbbször ezt hallotta a lány: *iszka, ni!*« ami azt jelenti: nem szégyeled magad! Az idegen felnőtt is megszólította: *»iszka dobár, kint a pohár!*« akkor mondta neki, ha játék közben a földön hentergőzve magát nem viselte rendesen. A fiúk ezt hajtogatták: *»Pestön se vótam, Budát mégis láttam!*« Az is rászólt hasonló esetben, akinek semmi köze nem volt a lányhoz: *»Kilátszik a vizsoly, te!*« De kiterjedt a szülők figyelme a gyerek minden dolgára. Ha szomszédba ment vagy küldték így intették: *»köszönj, ha bemegy! Ha ősznek: gyere haza! Az öregebbnek kezet csókolj!*« Kedvező időben vasárnap délután küldte az anya gyerekeit: *»eregyetök el szülémékhön!*« Szerettek a gyerekek a nagyszülőkhöz, általában a rokonokhoz menni, mert ott kaptak ennivalót, meg krajcárt, azért pedig cukrot lehetett venni. Ritka és nagy dolog volt ez régen a szegény gyerek életében. A kapuból még hangzott az anyai intés: *»Jól viseljétök magatokat! El ne üssön a kocsi! Fogjátok mög egymás kezit!*

A 10—12 éves lány már maga fésülködik és öltözik fel. Ezelőtt elvitték acatolni (az acat gyomnövényt irtani) a tanyára nagygazdához. 30—35 krajcárt kapott napszámba a maga kenyeren. Apja is vitte magával kapálni, ha rá volt szorulva. Az ilyen korú lányt már elállították szolgálatba. Az első elszakítás nagy lelki küzdelemmel jár a szülőknek. Sokszor egész évvel előremészti magát az anya a miatt, hogy oda kell adni gyermekét cselédnek. Sok éjszákát álmatlanul tölt gyereke sorsa miatt. Hányszor megbeszélik a szülők, hogy nem sok értelme van az elállításnak, hisz kevés keresete van még az ilyen kicsi gyerekeknek, aztán mi lesz vele az idegenben, mikor olyan anyás, de a szükség parancsszavára csak odaadják bármennyire sajnálják is. És a szolgálatba álló kis lány kezdi az életet a libapásztorságon, peszraságon, kis cselédségen, mint ahogy az édesanyja és minden szegény asszony csinálta.

Ha elhal a gyerek egész kicsi, pár napos vagy hetes korában, még az nem is olyan siralmas a szülőknek szomorúságuk dacára sem: *eresztik Isten oltalmára.* De ha iskolás — vagy még nagyobb

korában hal el, nagy bánat, üresség száll a házra. A szegény anya, aki a világra hozta a gyermekét és ezer gonddal nevelte, annyira oda van utána, hogy évekig siratja, hosszú időn át búskomor lesz utána. A családfő és a gyerekek nem is említik az elhalt nevét, hogy a szívgörcs ne bántsa a bánatos anyát.

Említettem már előbb, hogy nem minden kislányt állítanak el, különösen nem, ha egy van, az u. n. *anyaëggye*. De ahol többen vannak is, ott sem minden esetben adják szolgálatba a szülők leány gyermekeiket, úgy gondolkoznak: *mög tuggyuk mink verni, ha más nem üti is*. Sajnálják, hogy más hajtja, üzze. A szülők a saját gyerekkori átél, szolgálatban eltöltött idejüket tartva szem előtt tartják otthon az annyi dédelgetéssel, szeretettel nevelt lányukat. Pedig a közfelfogás szerint sokkal jobb a gyerekeknek, ha szigorúan nevelik.

Az ilyen otthon maradt lány édesanyja mellett sajátítja el ugyanazt és ugyan olyan sorrendben, mint a szolgálatban levő a gazdasszonyától. Néha talán még szigorúbban fogják otthon, mintha cseléd lenne, mégis otthon több szabadságot, nagyobb kényelmet élvez, mert a legszigorúbb anya is kíméli lányát, sokszor maga végzi el helyette egyik vagy másik munkát. Az okos anya azért szorítja rá az asszonyi dolgok mentül tökéletesebb végzésére, hogyha bajba kerül, ne akadjon fenn. Akivel gyengén bánnak, később, asszony korában bánja meg a mulasztást.

Ha több lány is van a családban, majd mindig akad köztük, aki arra törekszik, hogy kihúzza magát a munka alól s a nehezebb dolgot a másokra tolja. A jószándékú lány azonban maga ajánlkozik a nehéz dologra is. Alighogy 14 évét betölti, már meszeli a házat, szitái, kenyeret süt, a nagymosást is bátran végzi. Az ilyen ügyes és gyorskezü lány mozgását, keze járását igen szereti az anyja. Némi lyiket meg kell verni sűrűn, csak akkor lehet vele boldogulni, másokra elég ránézni szigorúan, nagyobb büntetés ez, mintha kikapott volna; ha meg rákiáltanak erősen, ríva fakad.

Az anya fejlődő lányát — ha már nő a csecse — előkészítette, figyelmeztette a *virágzásra* (vérzésre), nehogy megijedjen. Az ügyes asszony a virágról magyarázta meg a megtermékenyülést, szaporodást. Török Károly írja: »a szüzességet, a szív és lélek zománcát féltékenyen őrizték, ma azonban inkább lehet megesett személyt

hallani, ezelőtt 50—60 évvel (1807—1817) ha 1—2 került. Ma (1867) már

Még a pap is vétkezik,  
Ha jó kedve érkezik....!

Már a járnitudo kis lánynak is nagy boldogság, ha új ruhát kap, önfeledten mondogatván ismerősnek, ismeretlennek: »szép juj ám van ám!« Hát még mikor megnő és nagy lány lesz, él-hal a ruháért. A színeset különösen kedvelte minden lány. Nyáron kevés ruhát vett magára. Az ingen felül, mely rövidujjú volt, csak felső szoknya volt rajta, hűvösebb időben alsószoknyát is vett fel. Karton vagy miskóci kötőt kötött elébe. Hétköznapi mezítláb járt, főleg otthon. Ha valahova ment, a lábát megmosta és papucsot húzott. Vasárnap fehér alsószoknya, batisztruha, színes harisnya (fehér, égszínkék, lila), bőr vagy posztócipő. Télen pargetszoknyát hordott több alsószoknyával, piros harisnyát és csizmát húzott. A lakkosszárú, leszedett ráncú és rezesorru csizmát boltban vették. Ha bekötötte a fejét, úgy kasmír kendővel tette, vasárnap selyemkendővel.

1867 előtt — mint Török Károly írja — a viláért se kötötte be a fejét a lány vagy a menyecske. A lányok haja egy vagy két ágra befonva, választéka nem volt, csak lesimítva. Hétköznapi egy ujjnyi széles *hajfonó galandot* fontak a hajba, amit a fütüürüs zsidótól vettek, kék, rózsaszín, piros, zöld stb. színű csíkos volt. A kislányok hajába oldalt sodrottak, hátul összekötötték és a fejtetőre bokorra. Vasárnap háromujjni széles színes pántlikát fontak a hajba, kinek milyen tetszett, a végén nagy csokorra kötve. Nagy lányok haja egyenes választású, lefésülve, leszappanozva. Tisztességes lány vagy nő félreválasztékkal nem fésülködhetett ezelőtt. Még 1882-ben is rászólt egyik anyja a másikra, ha annak a lánya félreválasztékot viselt: »hogyan engedőd!« Pedig akkor már kezdték viselni többen. Régen pártát viseltek a hajdon lányok, de — mint Török Károlytól tudjuk — 1837-től kezdték elhagyni ezt a fej díszet.

A lány az apját *kend-nek* szólította: »nézze kend édes apám!« A kendezés a 80-as évekkel múlt el. Az anyját magázta régen is.

Az is jellemző a régi időre, hogy az apa, ha gyerekei felbosszantották, így káromkodott: »*aki áldotta, teremtötte az anyátokat!*«

A nagy lány már többet ad magára, kivált mikor eléri a 16 esztendőt és szerelmes lesz. Ekkor már követelőzik. Eddig szájából mosdott, mint a család többi tagja, végiglocsolván a ház földjét, mely különösen az ajtó háta megett volt sáros. Szégyelte ezt, ha jött hozzájuk legény. Könyörgött szüleinek, hogy vegyenek tálat, melyben mosdjanak és hozzanak vagy hozassanak homokot, hogy a ház földjét felhomokolhassa, rendes, tiszta legyen a ház. Sok beszédre aztán vettek egy *zsöngélt tálat* (egyszer-égett tál) mosdásra.

Az ilyen nagy lány már napi dolgain kívül tanulja a gatyát ráncolni. Rendesen a testvérbátyjáén tanulja.

A szegény lány munka közben ismerkedik meg legényekkel. Leghamarabb acatolás alkalmával, később bálban, azonkívül a bátyja barátai is szívesen beszélgettek vele és táncoltatták, ha arra alkalom adódott. Táncolni libapásztor korában tanult majd minden lány, kint a mezőn, nagyobb korában a seprűvel próbálta otthon, mikor nem látták. Mégis megtanulta úgy, hogy papucsban is eljárt a csárdást anélkül, hogy kilépett volna belőle.

18 esztendőskorában férjhez ment a lány ezelőtt és ha nem telt fehér menyasszonyi ruhára, megesküdtött vastagfalú, drappszínű karton ruhában és csizmában. A fejrevaló slájer és zöld koszorú elmaradhatatlan volt. Cipőben csak nagygazdálány esküdtt.

Az olyan városi lányt, aki nem állott szolgálatba, 14—15 éves korától kezdve odaadták varrni tanulni. Igaz, hogy még 6—7 éves korában babaruhavarráson kezdte tanulni, ahogy édesanyjától látta, ez azonban csak játék volt, bár az is való, hogy az ügyes lány sohase tanulta, mégis jól csinálta. Minden időben voltak *varróasszonyok*, akik varrással keresték kenyerüket. Nemcsak férjes asszonyoknak, hanem öreg lányoknak is volt varrodájuk, ahova jártak a fiatal lányok tanulni. Kétféle varroda volt: az egyik, ahol a fehérenemű, vagyis az alsóruhavarrást sajátították el, a másik, ahol a felső vagy tarka ruha varrást, meg a szabást tanulták meg.

Régen, mikor még varrógép nem volt a városban, kézen varrtak. A fehér ruhavarrás ing, gatyá, lepedő, lehúzó, párna- és dunnahaj, terítő megvarrásából állott. Az inget, gatyát előbb kiszabták, aztán varrták össze mentül apróbb és sűrűbb öltésekkel. A jó varró olyan

*aprókat öltőt, mint a köles, meg a mák, vagy mint a balha veséje és annyira sűrűn, hogy alig látszott az öltés. Kézzel tűzték meg — úgy mondták. Aki nagyokat öltött és ügyetlenül, annak ezt mondták »ejnye, de zabért ötőgettel az ébadta!«* Fontos volt az is, hogy egyenesen varrjon, mint a lénia. A varróasszony figyelmeztette a lányokat, hogy a gatyáülepet ki ne hagyják, a szárát félre ne varrják, mint az egyszeri asszony csinálta. Azért szokták mondani az asszonyok, ha gatyát szabnak: *»csak ülepet komámasszony!«* ne hogy velük is megtörténjék a szégyen. A fehérruha varrást másfél, két év alatt tanulta meg a lány. A párnaveget, dunnát, fehéralszoknya szélét, térítőt, ingelejét valamikor maguk rajzolták ki cakkosra, virágosra, később drukkolóval *csapatták ki* és azt varrták, *slingelték ki*.

A felsőruhavarroda is kétféle volt: az egyik a *kis varroda*, ahol 2—4—6 lány dolgozott Itt varrták az egyszerű lányok, asszonyok ruháit; a *nagy varrodában* pedig, ahol 10—20—30 lány is volt, az előkelő urak, meg a jómódú gazdák feleségeinek, leányainak a felsőruháit, de tarka alszoknyát is készítettek. A felsőruha varrást 3—4 esztendő alatt sajátította el a legügyesebb lány is. Évenként 20—24 forintot fizettek a tanításért. Varrták a ráncos szoknyát, pusziit, a szövet-, selyem-, bársonyruhákat, később a változó divat-szerinti ruhadarabokat, blúzt, aljat, kabátot. Régen centiméter nem volt, ha mértéket kellett venni, felkaptak egy kéznél levő madzagot, vagy lehasítottak az anyag széléből és azt csomózták meg különböző távolságoknál. Még az 1900-as évek elején is röffel mértek, csak 1905 után lassan-lassan tértek át a méter és centiméter használatára. Régen mintáról szabtak, amit jobbírú, elismert szabóktól szereztek, később külön fizetésért tanították meg a lányokat szabni. Mivel 1872 előtt nem kellett iparjogot váltani, az ügyes lány, ha a varrodából kikerült, odahaza varrt másoknak, maga tette magát mesterré. Ha felismerték jó munkáját, többen mentek hozzá, szaporodott a dolga és azért varrólányt fogadott maga mellé segítségül. Híre se volt még akkor az ipartörvénynek, csak megbeszélte a tanulni szándékozó lány szüleivel, mennyiért tanítja évenként. Sok varrólány addig járt a varrodába, míg férjhez nem ment. Úgy mondják, hogy 1920 óta kell váltani iparendélyt.

Ezelőtt kevesebb varroda volt. 1885-ben kezdődött Vásárhelyen elterjedni a varrógép. 1886-ban nyitott Kemény Lajos varrógépes üzletet, mely ma is fennáll fia tulajdonában. 1890—1900-as évektől



szaporodott el a varroda, hova tódultak a lányok, csábította őket a könnyű munka, a maga tisztántartása, a csinosabb öltözködés s főleg a legények szemében való többrenézés. Arra törekedtek, hogy mentül nagyobb, előkelőbb varrodába jussanak be. Pedig voltak közöttük olyanok, akiknek megfájdukt a hátuk a varrásban, mások has- és gyomor-fájósak lettek. A gyengébb szervezetű lány meg tüdőbajt kapott a szabad levegő hiánya miatt. Több meg is halt ebben a betegségben, Az is igaz, hogy többnyire ügyes, jó érzékű és ízlésű lányok mentek erre a pályára, akiket iparosok vettek feleségül, sokszor kisebb hivatalnokok is. De volt olyan is közöttük, aki csakis paraszt emberhez vágyódott és ahhoz is ment feleségül, úgy gondolkozván: paraszt helyön akkora könyeret vágatok, amekkorát akarok, másutt csak annyit, amekkorát lóhet, hiszen a közmondás is azt tartja: *mestör embörnek magas a polca*«. Természetesen akadt közöttük olyan is, aki sohase tanult meg rendesen varrni, csúnyán *vakasszonyosan* varrt, vagyis nagyokat öltött, mint amilyent foltozásnál alkalmaznak.

A varróasszony régen komolyan bánt a varrólányokkal, szigorúan szemmeltartotta, melyik az, aki a másakra tolt a nehezebb vagy több türelmet igénylő munkát, de azt is figyelte, ki, hogy dolgozik, ki csinálja élvezettel, ki hanyagolja el a rábízott munkát. A nem jól dolgozókat megdorgálta. Máskülönbén úgy danáztak, majd *felvették a házat*. Régen a lányok is szemérmesebbek, rendesebbek voltak, mint ma. Később a legtöbb varrodában nem volt szabad hangosan beszélgetni, ezért aztán suttogva beszéltek. Beszélgettek ruháról, tánciskoláról, azokról a legényekről, akik mulattaták őket, mit mondtak, hogy mondták. A szemérmes lányok is szerették hallani az ilyen beszédeket, hiszen ők is szerelmesek voltak.

Este, mikor mentek a varrodából haza a lányok, egyiket-másikat várták a bőgatyás legények. Gazdalegénynek is tetszett a szép varrólány. Közfelfogás szerint pedig *nem az a szép, aki szép, hanem, aki kedves*. Iparos legény ezelőtt ritkán várta a varrólányt, mert csúfolták azt a lányt, akit iparos legény kísért haza. Pedig később a varrólányok általában az iparos legényt kedvelték. Akadt olyan legény, aki megcsalta a lányt. Nagy vétek volt, aki megesett: kiközösítették maguk közül a lányok. Azok a lányok, akik tánciskolában jártak, legényesebbek lettek. Általános szólás lett: *aki tánciskolába jár, belecshol a fene*, azaz nem vezet jóra. Volt eset rá, hogy aki véletlenül elesett: fel-

emelték. Az is előfordult, hogy a legszelídebb lány került a bajba, akiről fel se tétéleztek. Ilyenről szól a közismert vers:

A Püspök utcában  
Csoda történt egy házban:  
Mögnyótt a tök egy lányban,  
Szögény Vízi Sárában.

A varrólányok nem a legjobb hírbe kerültek. Megtörtént olyan eset is, hogy a gazdasszony kivitte a tanyára a szép varrólányt, akivel jó barátságban volt. Addig varrt a lány a tanyán, míg alászorult a gazdának: *tűbe húzták a cérnát.*

Említettem már a szolgáló élete leírásánál, hogy a városi lányok mikor kijárták az iskolát, a kötszövő gyárba mennek. Aki gyárba nem ment, az odahaza neccet kötött. A necckészítés a világháború után 1920 óta van divatban. Eleinte heti 3—5 pengőt kerestek vele, ha szorgalmasan dolgoztak; ma már felényit se lehet. Azé a haszon, aki csináltatja. Tudja értékesíteni jól, üzletekbe szállítja vagy maga utazik városokba és viszi házról házra úri és jobb módú helyekre. Ez a háziipar a pusztító tűznél is gonoszabb. Éjjel-nappal szövi a hálót a szerencsétlen lány vagy asszony. Ott görnyed a necc felett és pár év alatt a szeme, tüdeje, veséje, mája oda van. Senki nem törődik velük. Nagy részük be van írva a városházánál *ínségesnek*, mert munkanélküli, ott némi segílyt kap, ami napi eleségre elég. Amit a necc készítésével keres, az kell selyem harisnyára, selyem bugyira, prémes kabátra, panglis cipőre, pirosítóra, parfümre, arckenőcsre és ami a legfőbb: mozira. Ma már kezd kimenni a necckészítés a divatból.

A városi lányoknak más volt a szórakozásuk, mint akik szolgálatban töltötték el lányságukat, nem is említve azokat, akik tanyán éltek. Bent a városban, bármennyit dolgoztak is, többet foglalkozhattak magukkal, több alkalom adódott a szórakozásra, vígabb volt az életük.

A vásárhelyi régi szokást, hogy miként szórakoztak hétköznap, Török Károly találóan írja le:

»Régen csak gémeskútak voltak az utca végeken, odajártak ivó- és mosóvízért a lányok karjukon a két mázas kantáival. Sokszor tíz,

tizenöt is volt a kút körül, mert csak egy kantát meríthetnek meg az ostorfán, tehát várni kell sorjára, ha csak merigetőkötelet nem hoztak magukkal. Míg az, amelyik előbb jött, merít, a többiek összeállanak s beszélgetnek egymással; még gyakran vár is egyik a másikra, mert jobb szeretnek társaságban, csapatostul menni, sőt, ha útközben valami jó cimborával akadnak össze, kiöntik a tele kantavizet is s visszamennek, hogy együtt lehessenek egy kis ideig; legalább kibeszélgetik magukat. Olykor-olykor pedig a legényekkel tréfálódznak, akik ide a nagy kútra hozzák el a lovat itatni. Mikor aztán öten-hatan egy csapatban mennek hazafelé, rákezdik szép csengő hangon azokat a gyönyörű nótákat.

Igazán a szerelmesekre nincs jobb találkozási hely a kútnál. A lány megjárja napjában kétszer-háromszor is, hogy azt ne mondják hogy lusta, meg hideg víz sincs a háznál; a legény szintén megfordul ott annyiszor, ha nem többször, hiszen a jószág csak nem fordulhat fel szomjan. Ott aztán rendesen találkozni szoktak, mert a Bársony vagy a Csillag éppen akkor szomjas, midőn Pannika megy a kútra s így Pistának is el kell menni; amaz meg — a tatár ágyából került! — nagyon jól tudja, hogy mikor van az itatás ideje, éppen akkorára kellett fölmelegednie korszóban a víznek. Míg a lovak isznak s a legény a lány korszáját megbugyogtatja, kibeszélik magukat, sőt ha éppen senki sem látja őket, Pista még csókot is kap a fáradságáért.«<sup>29)</sup> így volt ez az 1890-es évek végéig, amikor az artézi kutak elszaporodtak.

A vasárnapi szórakozást ugyancsak az ő leírásából ismerjük. »Még most is lehet hallani — írja 1865-ben — faluszerte vasárnap délután a fiatalság ajkáról ezen mondást: »Gyerünk a játszóra!« és mennek öt-hat, tíz-tizenkettő egy csapatban a falu *nyomására* (város körüli legelő). Surbank lánykák, suhancár legények vegyest az apró gyermekekkel úgy tarkálnak a szép zöld mezőn, mint tavaszkor ezernyi, meg ezernyi virág a réti füvek közt. Majd játéknak erednek, mind a két nemből a nagyobbak labdázhatnak, vagy cicamacáznak, a legénység egy része távolabb a tömegtől tekézik vagy dőlézik; kisebb gyermekek közül kettő-három nagy papiros sárkányt ereszt föl, azután leülnek a dombtetőre s onnan nézik a sárkánynak minden mozdulatát, nem szítál-e? nem ereszt-e nagy tőgyet? stb. egy csoport pedig körben

<sup>29)</sup> Török Károly: A Tónainé leánya. Vasárnapi újság 1868. évf. 554. l.

áll, s elkezdik dalolni és játszani a szebbnél szebb dalt és játékot.«<sup>30)</sup>

Ebben a régi világban télen a *fonóka* volt a legjobb tánciskola. Téli estéken előre megbeszélte helyen összegyűltek a lányok, apjuk, anyjuk vagy testvérük ment velük. Körülülték a boglyakemencét és fontak. A legények és férfiak vittek magukkal egy *gügyü szösz*t és kallantyultak.<sup>31)</sup> Munkaközben daloltak, tréfáltak, adomáztak. Ha elejtette a lány az orsót, az ügyes legény felvette és csókért adta vissza. Néha ki is rántotta a legény a lány kezéből. Mivel mécsvilágánál fontak, megtörtént néha, hogy véletlenül beleakadt a mécs lángja a kenderbe, szöszbe. Ha sok volt a szösz, a legények erővel is meggyújtották, hogy mentül hamarabb és többet táncolhassanak. Némi-lyik lány olyan orsót vitt, amelyik majdnem tele volt fonállal. Ha lefonták a kendert, játszottak, legtöbbször táncoltak tamburára. Ha pedig tambura se volt, dalolásra. Egy közülök bontófésűre tett vékony papíron keresztül dalolt. A többiek is segítettek neki. A táncra felkért lányt, ha az nem is tudott táncolni, emelte, vitte, léptette a legény addig, míg az illető belejött. Néha meg is kínálták őket a kemencében főtt szemes kukoricával. Ez is tréfát adott. Mert egyszerre nyúlt a lány és a legény a kukoricáért és beleszorult a kezük a fazékba. Lett nagy nevetés, tréfás megjegyzés. A lány ugyanis kiabált: »Anyám, beleszorult!« »Hencsörödj mellé lányom, majd kigyün!« — kiáltotta vissza az anya, hogy még nagyobb legyen a mulatság.

A nagy lánynak minden időben a tánc volt a legkedvesebb szórakozása. Régen nem volt tánciskola, táncolni azért mégis tudtak. Szenvedélyes táncos a vásárhelyi lány a mai napig. A vérében van. A mulatságra járó fiatalok meg a táncra termett legényektől, lányoktól tanultak, akik ha táncba mentek, az egész közönség helyett adott és nézte, bámulta a táncosokat. Már az anyja ölében járta, aztán később látta másoktól. A gyepen tanulta libapásztor korában. Nyáron aratáskor, később télen összejövetelek alkalmával. Tamburabál is volt. Mikor valaki táncoltatta, attól is tanult. Más világ volt. A másik sem tudta jobban: topogtak. A jó kedv meghozta a tudást. *Bolond, aki jobban járja, mint ahogy tudja* — szokták mondani. Idő-

<sup>30)</sup>Török Károly: A magyar dalokról. Magyar Sajtó 1865, év. 32. szám.

<sup>31)</sup> Se nem kéve, se nem csomó mennyiségű szösz kallantóval (függőleges tengely körül forgó szárnyas keret) madzagnak sodorják.

vel, különösen télen, a tánciskola lett az a szórakozóhely, ahova legszívesebben jártak a fiatalok. 1868—69 telén nyitotta meg az első tánciskolát Braun Lázár táncitanító. Eleinte házról-házra járt és hívta a lányokat, legényeket, valósággal rábeszélte, hogy tanuljanak táncolni, jó modort, illemet elsajátítani, a hajlandóság azonban csekély volt kezdetben. Szégyelték a tánc tanulást és sokalták az 5 forint tandíjat. Tíz esztendő telt el, mire valamennyire fellendült a tánciskola. Később, az 1880-as években már annyira felkapták hogy nélkülözhetetlenné vált a fiatalok életében. Mint ahogy a legényt többre nézték, ha kiszolgálta a katonaságot, úgy a lányt is többre tartották, ha kijárta a tánciskolát. »Möglátszik az a mozgásáról, aki tánciskolába járt« — szokták mondani öregek, fiatalok egyaránt. Az öregek is szerettek menni *kísérőbe* a lányokkal és élvezettel nézték, ki milyen ügyesen táncol. Nem kisebb érdeklődéssel azt is, hogy tanít az öreg Braun, mert este 7—8-ig füttyszóra tanított kezdőket, 8—10-ig ismétlők és vendégtáncosok járták zene mellett. Legényekből és lányokból álló nagy kör közepén állott az öreg s miután megmutatta a csárdás lépéseit, elkezdett füttyülni egy pattogós magyar nótát és a füttyszóra jártak a fiatalok. Ha valaki ügyetlenül táncolt, megállította a táncolókört és megmutatta, hogy kell. Bámulták fiatalos mozgásai. Győzte füttyel is, lábbal is. Leginkább az tetszett a szülőknek, mikor arra oktatta az öreg úr a fiatalokat, hogy viseljék magukat társaságban. Mintha csak az iskolában tanult *regulákat* (szabályokat) hallanák.

Tagadhatatlan, hogy a legbuszmább legény és legügyetlenebb lány is megtanulta 6 hét alatt a csárdást, meg a különböző divatos táncokat (tipegő, valcer, lengyelke, francia négyes) úgy ahogy, bár ez utóbbiakat ritkán táncolták és az is tény, hogy nem a tánchely közepéről intette magához a lányt falusi, tanyai módra, hanem odament bátran a lány elé, előbb bemutatta magát: Van *szerencsém magamat bemutatni, nevem N. N.* — mire a lány így felet: *részemről a szerencse* s megmondta ő is a nevét. Csak ezután kérte fel a legény »szabad kérnem« szóval, a lány *igen* szavára kezdtek a táncba. Látható volt az is, hogy aki tánciskolába járt, többet adott magára, tisztán és rendes öltözetben jelent meg. Azonban az is tagadhatatlan, hogy káros hatással is volt a fiatalokra a tánciskola. Nemcsak azért, mert idegen táncokat erőszakolt az egyszerű nép gyermekeire, de azzal, hogy ott megismertette a fiatalokat egymással. A táncközben való

ölelgetés, széptevés, annyira foglalkoztatta őket később is, hogy elvonta figyelmüket és kedvüket a komoly munkától. A lány esze egész nap a tánciskolán járt, ott lesz-e az ő táncosa, hogy fog mulatni, kik fogják felkérni stb. Az asszony panaszkodott is az urának: »fene ögye mög azt a tánciskolát, ez a lány nem törődik úgy a dologgal! A legények eljártak a lányos házakhoz, hívták a lányt bálókba, multságokba, meg a tánciskolába. A tánciskola elvégzése után ugyanis hetenként egyszer-kétszer, leginkább pedig vasárnap este a legtöbb lány megjelent ott, hogy találkozzon a legénnyel és kitáncolja magát. A valamikor nagyon is szemérmes lány igénye nagyon megnövekedett. Követelte az úri lányokat megillető szép ruhát, elegáns cipőt, télikabátot, a szórakozást s a könnyű élet után vágyott. A szegény szülők, akik a mindennapi betevő falatot is alig tudták előteremteni, hiába intették »megállj, majd mögtudod mi az élet, majd ha a magad s ... in sz .. sz!« A szerencsétlen lány a saját esze után ment: úgy vette hasznát.

Vasárnap délután szépen kiöltözködve sétálni ment barátnőivel a *pramonátba* (sétatér), a 70-es évektől pedig a Népkertbe. Legtöbbször hozzájuk csatlakozott egy vagy két legény és így sétáltak beszélgetve, tréfálkozva, míg csak haza nem kellett menni.

#### d) *Férj és feleség.*

A fiatalasszony sokféle dolgairól már elébb szólottam, amiből kitűnik, hogy régen többet dolgozott az asszony, mint az 1890—1900-as években. Ezelőtt a szegény asszony kezemunkájának volt becsülete, később, a mondott időben, jobban kímélte a férje, mezei dolgot, állatörzést nem végeztetett vele. El is terjedt a híre, hogy *olyan kényős asszony nincs, mint a vásárhelyi asszony, mert az mind kényelmbe él.* Az ügyes, dolgos asszony elfoglaltsága mellett is tudott egy pár krajcárt keresni. Varrt másoknak fehéreneműt, felsőruhát, a 90-es években katonaruhát a kincstár részére, mohakendőt kötött eladásra, télen fésülést vállalt, pedig nem tanulta senkitől, de érzéke volt hozzá. A lakodalomba, kállatóba, bálba menő lányokat, fiatal asszonyokat megfésülte kívánságuk szerint, meg ahogy a divat volt, legtöbbször, ahogy jól állott az illetőnek. A fejük tetején elől kisütötte sütővassal és kontyba tűzte hajtű segítségével. Mindezért húsz krajcárt fizettek fejenként az 1880—90-es években.

Akármennyire iparkodik is a szegény asszony, sohase végzi el a dolgát, mert a család, meg a jószág mindig ad dolgot. Látástól vakulásig kell dolgozni szorgalmasan, türelemmel. Ha az ura maga kenyerén dolgozik valahol, főtt ételt visz neki ebédre. Délelőtt 11 órára tehát nemcsak a házat teszi rendbe és készíti el az ételt, hanem magát is rendbehozza, a körülményihez kicsinosítja, gyerekeit rendbe hagyja, úgy indul el az urához. Minden lépésén érzik, látszik, mintha férjének sok gondját ő is akarná elviselni, elvégezni. Ha hamarabb nem is, de déli 12 órakor ott van az ebéddel dolgozó férjénél. Míg férje eszik, meg evés után is legalább negyed óráig beszélgetnek, mit végzett otthon és mit kell még ma csinálni. Történt-e valami otthon, mit hallott a szomszédoktól. Csak ezután indul vissza, hogy otthoni dolgát elvégezhesse, férjét vacsorával várja. Este vacsora után, mikor a kicsije elaludt, ura lefeküdt, neki még azután kell megfoltozni ura szakadozott ruháit és kimosni a sürgős mosnivalókat. Ez a szakadatlan munka és a szakadatlan nélkülözés így van egész évben január 1-től december 31-ig. Véget nem érő munkáját nótával fűszerezi.

Az asszonnak a mindennapi dolgát el kell végezni, ahogy mondják még ha *kik fos* esik is, még föl bír kelni vagy ha vissza fekszik is. Ha gyengélkedik, iskolába elereszti a gyerekeit, a ház körül a legszükségesebb tennivalókat elvégzi, aztán visszafekszik. Ha annyira beteg, hogy felkelni se tud, férje végzi el helyette. De hát az csak olyan férfimunka, éppen csak a szoba közepit húzza ki, a szemetet meg az ajtó mögé csapja. Akinek meg sehogy se esik kezére az asszonyi munka, a szomszéd asszonyt kéri meg, hogy segítsen. A férj csak vizet hoz. Főzni is csak tészta- meg tarhonyalevest tud vagy krumplipaprikást.

Öröm és boldogság kezdetben a szegény asszony élete, idővel azonban, amikor szaporodik a család és *lelépi a sokgyerök*, szaporodik a gond is. Mert a gyermekeknek ennivaló és ruházat kell. Míg kettecskén vannak és egy-két gyerekre kell gondolni, addig tud takarékoskodni, félre tenni ruházatra, házra, de mikor sok a gyerek, akkor már nem lehet gyarapítani. Sőt a szükség parancsszavára szolgálatba kell adni, el kell állítani a gyereket, hogy amikor megnőnek, keresményükkel valamennyire boldogulhassanak. Házat csak úgy szerezhetnek, ha *csilim-csalommal* megelőzik magukat, vagyis a hasukon spórolják meg ara valót.

Ha el kell állítani a lányát szolgálónak, a szegény asszony esze azon jár, hogy bánnak vele idegen helyen, megadják-e a kosztját, nem teszik-e szerencsétlenné. Ilyen aggodalmak gyötrik hónapokon keresztül, előre is megkönnyezi a lányát. Soká tud beletörődni a változhatatlanba. Kimegy a tanyára, utána néz, kérdez, hogy bánnak gyermekével. Városon könnyebben történik ez, mert a lány hazajár vasárnap délutánonként.

Ha elhal a férje, minden erejével csak a gyermekeinek él az özvegyen maradt asszony. Nappal jár dolgozni és mindig más-más helyre, mert a *szegény olyan, mint a ballangó, amerre a szél hajtja, arra megy* — a saját dolgát pedig éjszaka végzi. Még se alszik reggel nyolc óráig. A dolgos asszony soha se megy haza üres kézzel, s amit másutt kap, viszi haza gyerekeinek. Azért előfordul sokszor, hogy éppen csak kenyér van a háznál és egyszer esznek.

Mikor fia sorozásra kerül, már kezdődik az aggodalma, mi lesz vele. A háromévi szolgálat hiába telik, éppen a legszebb ideje megy veszendőbe. Anyagilag is nagy kár a családra a fiú katonai szolgálata, mert három évig nem keres egy krajcárt sem. Előre siratja fiát az anya. Bevonuláskor kikíséri a vonathoz, mint mikor kiadta kiskanásznak és elkísérte a gazda házához.

Az asszony, mint mondani szokták, nem esik ki soha a gyerekkorból. Neki hallgatni kell mindig, mert ha jár a szája: megdöngetik. Régen különösen zsarnoka volt a férj az asszonynak, mert akkor az volt a jelszó: dolgozni! Minden munkájában segítőtársa volt az asszony a férjének. Az ember az 1890-es évektől kíméli inkább az asszonyt az erős paraszti dologtól.

Ha legnagyobb egyetértésben élnek is a házastársak, akkor is előfordul, hogy összekoccannak néha, mert hiszen *tál, kanál össze-csördülés nélkül nincs, aztán* a legszelidebb asszony is felfortyan, ha egyszer nem, máskor, hisz neki is van epéje. Legtöbbször a szegénységen, a nincsenen vesznek össze. »Jaj, ez is kéne, ez sincs, az sincs! — panaszolja az asszony. »Hunnan vögyek?« — védekezik a férj. Összekapnak azon is, ha az asszony olyan ételt főz, amire szegény háznál nem telik. Ekkor már a férj kezdi. Van olyan házaspár, akik naponta veszekszenek, mert az asszony nem azt akarja, amit az ura szeretne. A mostohagyerekek miatt állandó a veszekedés, mert amíg az asszony gyereke mindenben részt vehet, a férfié meg se állhat a mostoha előtt. Azt is meg kell említeni, hogy az anyós miatt



is sokat veszekszenek. Az olyan asszonyt, aki ritkán veszekszik, de akkor nagyon, mondja, így inti le a férje: *tán csalánra hugyoztál, hogy ennyire veszekszől?* A házasfelek fiatal korban szoktak veszedni.

Vásárhelyi gondolkozás szerint a szögény embőr, *ha összerázza a babaruhát* a párjával, nem szégyenkeznek a világ előtt, elintézik egymás közt, ha szép szóval nem lehet, hát ami a keze ügyébe kerül, vagyis megverődik az asszony. Ez már sérelmesebb, mint a szóval való veszedkezés. Legtöbb esetben a nyelvéért veri meg az ember a feleségét, *mert mindég csörög, mint a lánc*, az isten se bír a nyelvvel. Akkor hallgat el, hogy ha kikap. Némelyik asszony akkor se. Ezért aztán sűrűn mögverődik. Azt tartják, *az első pöndölbe köll mögtanítani az asszonyt*, vagyis eleinte kell szigorúan fogni, sokszor intéssel is, hogy megfogadja férje szavát és alkalmazkodjon hozzá. Mégis kevés ember vetemedik arra, hogy az asszonyt megüsse. A részeges meg a goromba ember üti meg a feleségét úgy, hogy kék a helye. Az ilyen asszonymak alábbvaló élete van, mint a kutyának. Azt kívánja szegény, hogy maradt volna vénlánynak, pedig az is fura. Van olyan asszony, aki otthagyja az urát, ha megveri. Van, aki nem bánja, ha üti is, a gyerekeiért elszenvedi. De az ember hibájából is megverődik, mert van olyan kutyatermészetű férfi, aki azért is összeveri az asszonyt, ha tüstént nem viszi neki a dohányt, amint kéri: végigvág rajta a seprűvel. Némelyik férfi mások előtt se tudja magát fékezni.

Az is előfordult, — mondják az öregek — hogy a lakodalomban is összeszólkoztak valamin, az ember kihívta az asszonyt a kazlak közé, földhöz vágta, összerugdosta, felpofozta. Rosszabb a helyzet, ha a férj korcsmás, kártyás, szeretőtartó. Az esküvőruháját is elkártyázza, sóra, paprikára se telik. A szegény asszony először rí, aztán beszéddel igyekszik ráhatni, de az rá se hederít, elpusztítja a kis szegénységüket. Végre törvényes útra terelődik az ügy, mely elválással végződik. Ezelőtt nem váltak el olyan egykettőre, mint ma, hanem mikor látta az asszony, hogyha a lelkét kiteszi, akkor se változik meg az ura, bejelentette a papnál, hogy beszéljen lelkére. Szerelmei<sup>32)</sup> nagytiszteletű úr aztán *szömrre hívatta*

<sup>32)</sup> Szerelmei Sámuel nagytiszteletű úr nevét a nép Szerelmei, Szelermei és Szerelmesinek mondta, csak éppen úgy nem, ahogy hívták.

s miután megszidta, szemére térítette hitvány életét, eszébe juttatván, mit fogadott, mire esküdött az istenházában, feltette a kérdést, melyiket fogja elhagyni a jövőben, a kártyát-e vagy az asszonyt? A férj kivágta kereken: »a kártyát nem!« így aztán az asszony elment a háztól és elállott dolgozni, s egy-két évi házasság után elváltak. Akad olyan asszony is, akinek hiába mondják, hogy a férje kocsmás, más asszonyt szeret, hát váljon el tőle. Ezt feleli: »Mindegy, csak én vagyok a felesége! Aztán miért váljak el? A másikat nem tudom milyen lösz. Ezt már tudom. Vesszön így, ahogy van! Ha a férj hagyja el az asszonyt, sok esetben megpecsételi annak a sorsát. Mert hiába bírja jobban az asszony a szenvedést, némelyik magára maradottságában 2—3 évi vergődés után felakasztja magát. Hogy az asszony kikap akkor is, ha nem ad rá okot, erre nézve az 1885 február 2-án készült önkéntes vallási jegyzőkönyv<sup>38)</sup> erős bizonyíték. Eszerint Palcsó Antal 35 éves rom. kath. vallású napszámost a felesége, Jelencic Anna 28 éves rom. kath. vallású azzal vádolta, hogy meg akarta ölni. Az irathoz mellékelte orvosi látletet szerint a bal vékonyatájéka egészen dagadva találtatott, mely kékszínű, nagyon fájós, lobbos. A bíró megkérdezte a férfitől:

— Mi vitte kendet arra?

— Én megölni nem akartam, hanem az igaz, hogy pálcával ráütöttem.

— Miért verte kend meg a feleségét?

— Azért, hogy *el ne tántorodjék*.

Az ilyen és hasonló megverések, valamint a kocsmázó, kártyázó élet miatt gyakran lett a feleség az ura *kocsonyája*, azaz a verés miatt nyomorék, az ital miatt koldus.

Azt szokták mondani, hogy a *ló, lúd mög a szögény asszony egy hitön van*, vagyis egyformán viseli magát: vagy jó, vagy kötöszködő. Ez a kötöszködő természet, ha jót nem jelent is, de nagyon rosszat se. Vigyázni kell az asszonyra, hogy ki ne lépjen az istrángból. A közmondás szerint *marhát a szarva, asszonyt a fara viszi a pokolba*. Ezelőtt a félrelépő asszony ritka volt, mert a hiúság nem volt ennyire kifejlődve, mint ma. Ami nem illette a szegény asszonyt, nem vette fel magára. Akkor még dologra nevelték a lányt. A fiatalasszony hamar

<sup>33)</sup> Az eredeti jegyzőkönyv Székely János irodaigazgató barátom birtokában.

elkap, ha az ura elhanyagolja. Félrelépő lesz akkor is, ha a férj nem tudja az asszony igényét kielégíteni, teljesíteni. Pénzért könnyen kötélnek áll. Úgy gondolkozik: »Na, hát ebbe nem halok bele, oszt ennél könnyebben sose kerestem.« A hiúság az oka sokszor az egyenes útról való letérésnek. Hogy a menyecske magát szépíthesse, odaadja testét más férfúnak. Sok nő azért lesz félrelépő, mert az első ura nem jól bajit vele; ha nem fogadta a szót, hamar tudott a tenyeréből öklöt formálni. Van, aki kedvét tölti a félrelépéssel, azonkívül ruhát is kap érte. Van azután olyan asszony is, aki fiatal korában *sikos s ... ü* volt, később rendes asszony lett, vagyis megpróbálta, de nem pártolta.

Ezelőtt is ösmertek olyan asszonyt, aki *mindönütt fölakaszotta a szitát, ahun szöget talált*. A véreben van — mondották az ilyenre, akinek nem használ a verés sem. Példa rá az a szegény ember, aki úgy akart kifogni csapodár feleségén, hogy a városból a faluba költözik ki, gondolván, ott nem lesz annyi alkalma a rosszalkodásra. Fel is pakolta a kocsira a kis himmi-hummiját, felült az ülésre, az asszonyt maga mellé ültette és elindultak a nagy útra. Az országúton haladtak már jó távol a várostól, de egy árva szót se szölköttek egymáshoz, csak a kenetlen kocsikerék ismétlődő nyikorgása lüktetett a fülükbe, kiváltképpen az asszonyéba, mert egyszer csak megszólal: »Hallod-é apjuk, mit mond a kerék?« — »Mit?« — érdeklődik az ember. — »Azt mondja: *akár itt, akár ott*«. — »Akkor forduljunk vissza erre, arra az Istenit...« — káromkodja el magát az ember és — visszafordultak.

Szomorú dolog, ha a férfi eltűri a hasznáért. Van, akihez idős gazdaember jár, mikor a férj nincs otthon. Megecsik, hogy a szomszédasszony is ilyen. Ez esetben, ha összeszólalkoznak, kikiabálják egymás titkát, ki jár hozzá. Csúnyán veszekednek utcahallatára: te ilyen, te olyan, még te látod mög a másikat.. .

Ha a férj lesz félrelépős és elhanyagolja az asszonyt, az úgy fog ki rajta, hogy elhúzza a kosztot, gyenge ételeket főz s így a férj legyengül. Sok esetben az asszony beavatkozása nélkül is rájön a férj, hogy *nincs jobb a házi könyérnél* (saját feleség).

A valóságban is úgy van az, mint ahogy a vőfély a lakodalmat beköszöntő versében mondja, hogy a férfi a háznak Istentől rendelt

kormányzó ura, az asszony pedig az őriző angyala. Az életben azonban többször előfordul, hogy a férfi szerepét a nőnek kell átvenni. Nagy dolog ez, mert a kormányzó gyeplűt egy férfi se szívesen adja ki a kezéből, de a könnyelmű ember életmódja, a férj betegeskedése kényszeríti az asszonyt, hogy átvegye a kormányzást. Az asszony parancsol ott is, ahol az ember olyan csöndes, jó természetű, hogy a légynek se vét. És ha rájön, hogy az asszony ügyesebb, mint ő, ráhagyja, beleegyeznek. Magam is ösmertem asszonyt, akinek az ura olyan *tutyi-mutyi* ember volt, hogy sehol se volt maradása. Lusta is volt, amellet nyakalta a pálinkát, ha hozzájutott. Mit volt mit tenni, a felesége *föltötte a kalapot*. Olyan erélyes lett az asszony, hogy két emberszámot is kitett. Annyira katonás rendet tudott tartani a tanyában, hogy a gazda teljhatalmú *öreg béresnek* tette meg. Mikor pedig a fia megnőtt, az asszony elszegődött az urasághoz révésznek a mindszeinti komphoz. Ott is megfelelt és szép kis vagyont szerzett. De a városban is jobban boldogult az életrevaló, ügyes asszony, mint a *szusz-musz* férj. Tojáskofa lett, aprójószággal kereskedett és lúd-töméssel is foglalkozott, amellet egy pár disznót is hizlalt. — Egy másik meg mikor látta, hogy neki kell a kenyeret megkeresni, ócska ruhával piacolt. A harmadik pedig *sütögető* lett, kenyeret süített és piros abroszba kötve nyakában vitte elől-hátul egy-egy kenyeret a piacra, meg a házakhoz is.

Ahogy telik az idő és nőnek a gyerekek, egy vágya van az anyának, hogy szárnyukra bocsássa őket. Megrájtja ugyan sorban valamennyit, mikor kirepülnek a családi fészekből, de felszabadul a lelke attól a súlyos aggodalomtól, mi lesz velük abban az esetben, ha ő lehunyja szemét. Nagy nyugalom, ha lányát férjhez adhatja, fiát megnősítheti.

Legnagyobb keserűség a gyermekek nevelési hibájából keletkezik. Mert előfordul az is, hogy egyik vagy másik gyerek letér az egyenes útról, korhely, dologkerülő lesz. Otthon élösködik, sőt szembezáll a szülőkkel. Akad olyan gyerek is, aki elköveti a legnagyobb vétket, kezét emel tulajdon anyjára. Ideig-óráig nem is beszélnek egymással, elkerülik egymást, de a mindent megbocsátó édes anya elfelejti a bántalmakat, a fájdmakat. Sokkal inkább akkor, ha a gyerek követi meg az anyját, őszinte, teljes megbánással.

Nagy meglepéssel, örömmel telik meg a lelke az anyának, ha gyerekei részéről szeretetet tapasztal és ha beteljesülve látja, amire egész életén keresztül törekedett, hogy gyermekeiben egész embert, jó embert igyekezett nevelni. Változhatott a világ sokat s benne az emberek, de ma is több az olyan családtagok száma, akik a szüleik iránt odaadó szeretettel vannak.

A 60-ik év elkövetkeztével lép az asszony az öreg korba. Aki nem kímélte magát, odaadással dolgozott, ennyi időre már — még ha egészséges is — nem bírja a dolgot úgy, mint javakorában. Az öreg-asszonynak már *csillás* a haja, azaz ősz van benne, deresedik. Öregedés idejére vagy a gyerekeinél húzódnak meg a szülők, vagy pedig házpásztornak mennek el tanyán lakó gazda házához, ahol lakást, ellátást, sőt használt gúnyát is kapnak.

Ha elhal a férje és özvegy lesz, még inkább rászorul gyerekei segítségére, (lásd hátrább: Az özvegy asszony cím alatt) Van azonban sok öreg özvegy asszony, aki semmiféle körülmények közt sem megy gyermekeihez, hogy terhökre ne legyen. A segítséget elfogadja tőlük. Függetlenségét nem áldozza fel, inkább más házán lakik s éldegél. Könnyebb munkái végez: kukoricapattogatás, halottnál virrasztás, betegápolás, lakodalmi mosogatás, tésztát gyúr, csigát csinál, rétest nyújt. Nyáron aratás után *szödöget* elmaradt kalászokat. Ha a csősz vagy a tulajdonos *elíhongatja* (elzavarja) és keveset szed, odaadja a tyúkoknak, ha engedi többet szedni, megtartja magának és elcseréli lisztért vagy gyümölcsért, vagy pedig eladja a heti piacon a vékásoknál és ruhát vesz az árán. Ősszel, ha felszabadul a dinnyeföld, elmegy *böngészni*, az indán felejtett apró uborkát, kis dinnyét, kótyot összeszedi, gyűjti, mint a güzű. Szüretkor, a hártján hagyott szőlőcsomókat böngészi. Az igen szegény asszony gyüszménékdik az utcán és felszedi a fadarabot, papírokat, csutkát, csuhét és más hulladékot. Amit talál, zsákbarakja és hazaviszi gyűjtőnek. Kuncsorog, de nem koldul. Az idősebb asszony meggörbül, nincs kedve a munkához.

Az egészen előregedett asszony munkára képtelen, elnyomorodik. Rosszak a *kerekek* (lábai), bukácsoló lábai rogyadoznak. Feje *bődör-gős* (reszketős) lesz. A haja *penészös* (félzsürke, deres), megöszül. A képe ráncos, a füle *rostos* lesz, nagyot hall, illetőleg kicsit. Homályosak az *ablakok* (gyengék a szemei), pápaszemre szorul. Fogai kihullanak és ekkor már a *hamut is mamunak mondja*. Elkövetkeznek

a *nemszeretöm napok*. Ilyenkor már *öreg kutya kedvű*, néha morog, vakkant egyet-kettőt. Van azonban olyan öreg asszony is, aki szerénységét, vidám lelkületét egész életén át megtartja. Aki rosszul táplálkozik, ritkul, keshedt lesz. Lassanként *elkopik, mint a hódvilág*. Aki öregségére kerül a városba, annak visszarí a lelke a csendes tanyára.

e) *Asszonytípusok*.

Azt szokták mondani, hogy *valamennyi asszony: mind egyforma*, ami bizonyos esetek megítélésére vagy dolgokban való eljárásra illik rá. Valójában, ahány asszony, annyiféle természetű.

*A jó asszony* korán kel, tiszta, gondos, vigyáz a pénzre, vagyonra. Szép, fölhasadt kenyeret süt, tiszta ruhát mos. Kötelességtudó, dolgos, takarékos, jó beosztású, vagyis kicsiből is jól élnek. A maga dolgát végzi, nem szólja meg a másikat, nem söpör a más háza előtt. Szelíd, mint a kezes bárány, dalos, tiszta lelkű. Egyetértő a férjével, tiszteletben tartja azt, hűséges, közösen viseli a bajt vele. Hálás lelkében őszintén, hogy nevet adott neki, hogy lakása van. Gyermekéiért dolgozó, akik sohasem rongyosak; gúnyjuk ha foltos is, de tiszta. Mosdatja, fésüli, ajnározza őket, este mesél és dalol nekik. Nem éheztetni őket. Iskolába járatja, otthon is a jóra oktatja, gyámolítja, szóval-tettel, neveli őket. Vasárnap templomba jár velük. Apját, anyját, valamint ipát, napát segíti, így igyekszik meghálálni és visszaadni nekik a felneveléssel járó szeretetet. Szereti a kis unokákat. A szegényeket is segíti, nagyon sok még árvákat is nevel, ami jó módú vagy úri helyen ritkán történik meg.

*A rossz asszony*: eleven gyász. Későn kel, mikor *az élelmes koldus már a hetedik faluban jár*. Piszkos, két hétig is rajta van a fehérenemű, amikor már fekete. *Tomher* (buta), lusta, nem törődik magával sem. Akármikor látja az ember, mindig van rajta valami, ami rendetlen. Egyszer *föl van fordulva a ház teteje* (kis sarkával kötötte fel a kendőt a fejére), máskor *hosszabb pöntök, mint szombat* (kilátszik az alsósoknya), ha papucsban megy az utcán, *áruja az új krumplit* (kint van a sarka a harisnyából), ha csizmában jár, *galuskát öhetnék a csizmája: ellátottá a száját* = lyukas lett. Retkes a lába és pállott szagú, repedt a sarka; ha trimflit húz, annak olyan bizonytalan a színe, hogy más asszony szégyenletében se húzná fel. A haja meg olyan boglyas, mint a tanyai hajtókutya szőre.

Gondatlan, pazarol, zsírt pocsékol. Mikor az ura nincs otthon, összehívja a barátnőket és van eszem-iszom. Az ura meg szemével sem látja a jobb falatokat. — Nem meszel, nem tapaszt. Egy hetes pörnye van a kemencébe, meg a kemence előtti tűzhelyen. Három hétben se mázol, olyan gödrös a ház földje, hogy a kutyák belefek-hétnek. Visszataszító szag árad ki a szobából. A vacok alatti toli hűgyszagú, a piszkos pelenka az ágy alatt rakáson, a macska is oda piszkolt, ami megszőrösödött (penészedett), sőt a begurult krumpli is ott rothadt el. Gyerekei rongyosak, mocskosak, tetvesek, *gilvások* (nagy pattanásos). Kendője, ruhája a *Dóciné ládájában* (nem a helyén), mégis a ruhán jár az esze. A rossz asszony kicsapongó, másnak él, mégis ő pöröl, veszekszik az emberrel, küldözgeti a rétre felesfűért, meg kukoricát kapálni. Ellenkezik az urával, semmit se úgy csinál, ahogy a férje akarja. Az ura keresetét *elherdálja*. Még neki áll feljebb: »az én szavam sömmit se ér!« De ha valami felől megkérdezi férje, így felel bután: »az nem az én dogom.« Ezen aztán rendszerint összevesznek. Olyan, mint a sárkánykígyó, nem lehet vele bírni. Ha az ura orrával túrja is a földet, akkor sem megy semmire se az ilyen lusta asszonnyal. Az se használ, ha szidja, pocskolja, még az se, ha üti-veri. A férj bújában iszik, elfajul az ilyen asszony mellett. A közvélemény szerint, a rossz asszonynak *csapon kéne eresztetni a levegőt is*.

*A fősvény asszony* — spórolósnak mondják — különös teremtése az Úristennek. Hiába van pénze, rakott a kamrája, nem főz tartalmas, ízes ételeket, hanem elsóvárog egy kis rántott levesen, így szoktatja az urát és gyerekeit is. Egy font húst nem visz el a mészárszékből, hanem suhantott levest főz. Nem tojással gyúr tésztát, hanem vízzel. Csak olyan jó az — mondja, minek prédáljam a tojást. Még a paprikát is maga törli, nem a piacon vagy a boltban veszi. Az ilyen asszony girhes, mint aki sóslevet eszik. — Tönkre teheti az asszonyt a fősvény ember is aki arra kérleli feleségét, hogy csipödöttet ne főzzön, mert sok liszt kell hozzá, de tarhonyát se, mert ahhoz meg sok zsír kell. Ha szalonnát vág, annyira vékonyát szel le belőle, hogy valósággal át lehet rajta látni. Az ilyen család máson szeret élösködni. Vendégségbe is akkor mennek, mikor evés ideje van. A fősvény ember mellett a jó kedvű asszony is elkomorodik. Mivel télen a tűzrevalóval is túlságosan takarékoskodik, a szerencsétlen asszony hideg szobában hal meg.

*A csöndes, kevésbeszédű asszony* nem mogorva. Munka közben dalol. Derűs, mint a tavaszi napsütés, nem a búzát érlelő erős meleg, hanem kedves, jóleső, csöndes teremtés. Ritkán szól, de pár szavával sokat mond. Egy nézéssel, tekintettel, keze érintésével tud beszélni.

*A szótalan asszony* szelíd természetű, végzi kötelességét hűségesen. Igen tiszta. Otthon van mindig. Nem megy még a szomszédba se. Legtöbbször a kapun leskelődik. Legnagyobb szórakozása a kapubanülés. Köszön és fogadja a köszönést, de nem komázik. Meghallgatja, amit mások mondanak, de nem adja tovább, nem pletykál. A készet neveti. Társaságban nem fakaszt egy hangot sem, amint mondják *pénzért veszik tőle a szót*. Ha más valaki van a háznál, a társalgást megakasztja. Ha kérdeznek tőle, ennyi a felelet: *»uhum«* A többi asszonyok is így jellemzik, mikor egymással trécselnek: *»Itt vótam a kapuba Kovácséknál, Sári is ott vót, de szavát se löhetőtt hallani. Az anyja mondta ezt, meg azt.«*

*A magánakvaló asszony* nem érdeklődik más dolgai iránt, de nem mondja a maga és családja dolgait sem. Még a családi életben szükséges megbeszéléseket is csak a férje unszolása, erőltetése során végzi el. Otthon van állandóan, még a kapuba is ritkán áll ki. Nem nevet, *komoly mint az árpacipó*, sőt: mogorva. A kis gyerekekkel nem tud bánni. Van olyan is, aki cukorra, nyalánságra garasolja el azt a kis pénzt, ami néha az ő kezébe megy.

*A sokbeszédű asszony* mindent tud, mindig beszél akár kell, akár nem. *Beszédős Katának* is mondják. Úton-útfélen az emberek gyengéit, bajait, szerencsétlenségeit, pletykáit mondja erősen kiszínezve egyfolytában. Nem törődik azzal, kik hallják, illik-e abban a környezetben olyanokat beszélni, sérti-e a jelenvalók ízlését, hangulatát a szabadszájúsága. A fő, hogy ő mondhassa a magáét és a közönség figyelmét magára terelje. Nem állja meg szó nélkül senkise az ilyen asszonyt. *»Ugyan fölvtágták a nyelvit«, »tán kúdús könyeret adtak neki kicsi korában«, »úgy gyün belüle, mint a folyóvíz«, »mintha könyvbül olvasná«, »nem szütt-font a nyelviért (nem dolgozott meg érte)«* — ilyenféle megjegyzéseket tesznek a háta megett. De a legtalálóbb szólások és jellemzések se mutatják annyira híven, mintha saját magát szólaltatom meg.

Falusi asszonyok szállanak be Mártélyon a vonatba. Öten vannak, meg egy nagy ócska lány. Még jóformán el sem helyezkednek,



mikor a velem szemközti asszony rákezdi a beszédet. Nézem az asszonyt: sötétbarna bőrű, a feje fekete kendővel bekötve. Aszalódott, sokatpróbált arc. Valamikor nagyon szép vonásai lehettek, pedig még nem öreg, mert ruganyos arcizmai vannak. Fekete, égő szemei mélyen bent ülnek a szemgödörben, aminek a környéke sötétlilán van árnyékolva. A száját hol szegletesre, hol csücskére irányítja, ahogy a szóbeszéd magja kívánja. A két fekete, vastag szemöldökével úgy játszik, mint egy hermonika, hol a homloka középig felhúzza, hol leereszti egészen a szemgödöréig.

»Epeküve vót. De úgy gyütt, mint a puskapor: ripp-ropp. Fene tudja kitül, mitül, hunnan, merrül, csak gyütt. Járvány-e, mi a fene-é, ezelőtt ez se vót. Nem ám, nem tudtam rúla! Új módi nyavaja, fene bele! Hamar befele a városba — parancsoltam rá. Úgy is lőtt, tudod. Mőgopérálták: kivötték a küvit. Maradt-é tüve vagy se, nem tudom, de őszik. Őszik az hallod!« — Felrántja a szemöldökét egész a fejbúbjáig, a kezével is hadonászik, hol a térdére csap, hol a szemközti asszony felé bökdös. »Hallod-é? Nem tőm én nem attul van-é, hogy nagyon élte a savanyúságot, még az ecötöt is könyérrel mártogatta. Persze, hogy attul van! Hászen a Rác Pista feleséginek is, hogy vakbele keletközött, mőgmondta a vén Berger orvos, hogy csupa a sok savanyúság az oka. El is vitte. Tudod, szerdára virradóra halt mőg, oszt pöntökön temették. Zúgtak is a gyerőkei, hogy két éccaka köll virrasztani, de nem zúgtak a jussolásért, mer mán másnap valamennyi az üres markát tartotta. De nem nagyon vastagon kaptak, mert idáig vót adóssággal (a nyakát riszálja az ujjával)... Hanem hallottad-é? Pap Laciné mondta ténap, hogy Varsányi Jóska asszonyt hozott. Úúúgy áám! Mikor hazahozta (súgva mondja szemeit összehúzva) másodmagával (ismét erős hangon) nagyot csapott az asztalra: Most töttem a legősleg-nagyobb bolondot! Egy kúdusbúl hármat!« — Aszongya az anyja neki: »Kicsit későn gyütt mőg az eszöd, de ha mán így esött, hát szíveld.«

Most tisztát viszők Őrzi lányomnak a kórházba. Nem tom én magam se, hogy a kicsivel mi a fene lösz? Mer tályog támadt a lányom mejjin, de az egyikbül szopik a kicsi, a másikat mőg szívatják. Nem ordít az árva, mert két héttel hamarabb gyütt. Gálné a bába mondta, hogy idétlén gyerők; nem ordítós. Ajnározza Őrzi, tudod, bugyolasszá, öteti, itatja vagy köll, vagy nem. Ide rakja-oda

rakja, mossa-vasalja, így oszt embörködne a kis satnyaság. Nekom nem engedi, hogy pólyázzam, mer hogy »anyám kitöri a derekát.« »Nē fene! Nyócat neveltem ēgyhujjában, oszt neki nem vagyok sōmmi. »Ugyan anyám, hogy bánhatott velünk?« Hogy? Hát egyiket az egyik sarokba csaptam, másikat a másikba, mégis mögnyőt-tetők. Jól néztem vóna ki veletők, mikor ēgyik kicsi, másik picit, az uram mög hun kelt, hun feküdt. Akkurat én is így vótam a mejjemmel, mint Őrzi. De nem köllött sē orvos, sē kórház, se operáció, űsse mög a kórság! Fūsti Julis fūvet rakott rá, útifūvet zacskóba. Két hétig mög ribizli-cefrével mosogattuk, oszt itt vagyok-e! De akkor még fūsűlködünk, nem ondokádták a lányok fejit. Vagy mi az Isten csudája, ondolizálták.

Na, de hallod-e? (a tenyerét a szája szegletére illeszti, mint egy ellenzőül, a szemöldökét felrántja) Búzás sógor ott hagyta az asszonyt! Ott a! Fene ... sasē köllött neki... Csak a pénze . . . tudod. Egykettőre a nyakára lópött. Aszongya Faragó ángyó, akivel most él, hogy amazon csak festék a címör, majteros kalánnyal lőhetne rúla kaparni. De, tudod, mutatósan jár, fene bele, csupa selyöm alul-fölül. Mögvakitotta a sógort. Na, oszt mögesküdtek? Fenét, — csak úgy a hódvilágnál. Minek? Ha elfogy a pénz, elinal a ráncos csizma.

Aj, te, errül jut eszōmbe: Ugyancsak befutott am a katona Kristó Lidinek. Hogy tudta mondani a Lidi anyja: »lētöröm a dērēkát az én lányomnak, ha csak kétértelmű szót szól is!« Azt mög nem látta mög, hogy Lidi, vagy köll, vagy nem, mindég reszelte az inát Szōgedébe. Hm, milyen nagyra vótak a katonával: ilyen finom embör, olyan finom embör, bürkesztyúbe jár, oszt némötül is tud, mer a közsōknél szolgál. Pedig elég *sikari*: olyan húzott farú, mög egy szál hurkájú az árvám. Ha itthon vót szabadságon, oszt kíserte Lidit, csak hogy bele nem bútt. Még köszönni is elfelejtettek más embörfianak. *Kantábul dűtötték a szerelmet, pedig csöpögtetive is elég lőt vóna.* Most oszt möglátszik, milyen finom embör, mikor böcsőt köllene ringatni, rá se hederít Lidire. Fene, — lévőtte a tēfölt, oszt másik után mén. Úgy hallom, hogy most mög ezt a Vízi Jusztit *hugyoztatja* (udvarol, teszi a szépet). A másik asszony szolt közbe valamit, amit nem lehetett jól érteni, azért ismételte meg emez. Hogy mondod? Hogy fiatalnak való a szerelöm? Á, nyavalya! Úgy szokták mondani: *a fiatalnak fele könyere, az öregöt a fene majd mögöszit érte.* Hát ott vót ez a rossz Tóth Palkó, — ha ismerted —

ott lakott Susánba, ahogy a Kis Mónár Kata sarkánál lefordulunk. Na! Micsoda idős vót mán, oszt mégis a pöndöl után kocékkolt. Olyan vót, mint a koslató kutya, örökösen caflatott. Igaz, hogy a fehér-cselédök is bolondultak utána, mer csuda takaros vót, fene a horgas inát, oszt szép ruhájú, tiszta kis embör. A gomblyukába majd mindég piros virág virított! De azért én szidom, még halófödjibe is. Mer fene a lelkös párát ögye mög, mög azt a nyughatatlan vérit, aki mindég bizgatta a rosszra, hogy tudta fölcserélni a feleségit, azt a csupa jó asszonyt. Nem értöm. Milyen röndbe tartotta az a házat, hú! Ősz-tán még cselédöt is sajnált tüié, pedig olyan gyöngöe egészségű vót szögény. Vagy tán azér is lött olyan csapongó ez a rossz Palkó. Elvitte az ősz a jó lelköt. Két hét múlva mán új asszonyt vitt a házhon. Újbúl mögen olyan jó asszonyt terefölt. Mégis, mikor úri barát vót a háznál, az asszony nem ülhetött az asztalhon, csak hordta befele az önnivalókat. De Palkó nem változott mög azután se. Végüre is a vére vitte a vesződelömbe, mer valami gatyabajt kapott. E lött aztán az ű sírbaeresztő kötele. (Hirtelen a lányhoz) Te mög mit taku-vaku, bontsd ki azt a neccöt! (A lány kibontja) Ezt akarja most eladni, merhogy köll az ára cipőre. De fasarkút nem vöszünk, hogy egy hét múlva vót-nincs. (Kinéz, látja, hogy a városhoz ér a vonat) Cihelődj bogaram, mer már itt is vagyunk. Délután mög vissza. A malac addig jól kiríhatja magát. — Nini, tán csöpörög? Ez is akkor csinálja, mikor nem kék. Nem tudott esni a nyáron. Bodrogiek jól járnak, mind a földbe van mán, ami csak ősz. A kölestük így ér a! — mutatja. Hiába. Akinek szöröncséje van, ha a háta-hon verik, akkor is a s ... be mén. Három hónapig se tartotta Túrúckit, oszt fél ház, mög három hód föld. Ne neköd! Mint vót, hogy vót, nem keresett. Lőhet, hogy csinált neki valamit...« Az egészet egy lélekzetvétele mondta, dült belőle, mint a kásás zsákból, ha kihasad. Mikor a vonatból *lekászolódtunk*, megszólal egy ember, szemével az asszony felé intve: *ë mán alólrul is szödi a lélökzetöt, olyan sokat beszél.*«

*A szószátyari asszony* legtöbbet a kapuban ül és mindig pletykál. Már pedig azt mindenki tudja, hogy a pletykás asszony a más s ... e partján köszörüli a nyelvét. Ha nem hall pletykát, csinál maga. Leszólja, ócsárolja a másik asszonyt a sárga földig: ez se a maga hajlékából kereste ami van rajta, hanem a k .. vaságával. Örökösen nagyít, hazudik, a nép durván, de találóan így mondja:

*sz. r a hite, szél a lelke.* Ha a szomszédja szaván fogja, letagadja, hogy ő nem mondta, hanem amazok, hallotta ő is, mikor mondták. Meglátja minden ember szemében a szálkát, a magáéban a gerendát nem. A tréfát is komolynak mondja. Férje megveri ezért az összevisszabeszédért, de nem ér semmit. A legtöbbször van kurafia, azért magát becsületesnek mutatja és főleg mondja. Csúnya szája az ilyen asszony, káromkodik förtelmesen. Haszontalanságért szidja az urát, apjával, anyjával együtt, még a gyerekeit is: »*a fene övött vóna mög kicsi korodba, mikor sárga vót a p .... d, kitelt egy rőfbiul ingöd-gatyád!*« Anyósának sem tőr. Ekkor aztán kikap. Festi magát. Eladja búzáját, lisztjét, valami csak eladható, hogy szagos szappanra, púderre teljék. Sok veszekedés van e miatt is. Különben pedig piszkos, lusta. *A részeges asszony* a legrútabb látvány, akinél útalatosabb nincs. Sajnos, ezelőtt sok volt, mert a pálinkát olcsón lehetett venni: 4 krajcár egy fertály liter. Rászokott arra még a rendesebb életet élő asszony is. De akin nem hatalmasodott el a pálinka ereje, csak ritkábban ivott, arra nem mondták, hogy részeges, hanem csak így: *a komámasszony nem utálja az italt, mióta rágni nem köll.* Aki rabja lett a pálinkának, még a tulajdon szalonnáját is elvitte ezért a gonosz italért. Kis üvegben, meg a marokban elférő kis butyellában hordta a zsebében. Aki többet vett a *mókusfejből*, titokban a kazalba dugta el, akkor vette elő, mikor nem látták. A részeges asszony erkölcsi felelősséget nem érez. Ha beveszi a 60 cseppet, dalol A nótája is rávall:

Még azt mondja az én uram,  
 Hogy engömet mögver,  
 Ha a rokka hever.  
 Tán nem fontam én mindég  
 Három télön két *igét*<sup>34)</sup>  
 Ni, ni, ni,  
 Egyet akarok inni!

Van eset arra is, hogy együtt iszik az urával és akkor fognak a munkához, mikor már semmi enni való sincs a háznál. Az asszony nem főz az urának, ő meg a piacon a sátorban jól lakik. Húslevest eszik. Nagyon természetes, hogy az ilyen élet nem vezet jóra, utoljára

<sup>34)</sup> I ige = a vetelőre felvetett 3 szál fonál.

elzüllik mind a kettő. Sok szerencsétlenül járt, mert elcsúszott, elesett. Emlegetik ma is azt a részeges asszonyt, aki nagyon hideg ősszel kenyeret vitt a nyakában és a pálinka miatt megcsúszott olyanformán, hogy beleesett a kanálisba, melyben nagy víz volt. A rajta levő sok bő ruha tartotta fenn a vizén. Az ijedség, még inkább a víz hidegsége miatt annyira kiabált, hogy az elősiető emberek kihúzták a kanálisból.

A szegény asszony minden szenvedése és szegénysége mellett is boldog, ha megértő, szerető szívű férje van, aki nem üti, veri. Ha sokat dolgoznak is, fáradságuk után megvan a megélhetésük. Örülnek a gyerekeknek. Az asszony gyerekeiért mindent megtesz. Ha együtt vannak és körülülük az asztalt, de máskor is, legelteti a szemét gyermekein. A sok gyermek sok szenvedés, de sok öröm is. Boldog az az asszony, aki a maga kincséből mindig ad másoknak s ha valami keveset kap cserébe: hálás érte. Az asszony türelmesebb, mint a férfi, nagyobb lélekkel viseli a bajokat. Igaz, hogy legtöbbször ő rontja el a sort, a békességet, de ő is állítja azt vissza.

Boldogtalan az asszony akkor, ha nincs egyetértésben a férjével. Nagy keserűség, ha a férfi beteg és az asszonynak kell gondoskodni mindenről. Még szomorúbb, ha korhely, durva az ember és megveri feleségét. Nagy csapások érik, elhalnak gyerekei egymásután nagy korukban, maga is gyógyíthatatlan betegséget kap. Sokat sír az ilyen asszony, mert nincs, akivel megossza bánatát, a fiatal korban remélt nyugalomból semmi se vált be. A nem boldog asszony panasolja boldogtalanságát másoknak, a szomszédoknak, rokonnak. Az igazi asszony nem köti a világ szemére, ami fáj neki, úgy gondolkozik, *a nagy kötő azért van előttem, hogy eltakarjam vele a bajokat*. A jólelkű asszony még a kevésbé jó férjet is sajnálja. Akkor tűnik ez ki, mikor férje elhal és magára marad. A rokonok, szomszédok vigasztalására ez a válasz: *akárhogy vót, csak üt vóna köztünk*. A közmondást igazolja ez, mely szerint *jobb egy rosszal, mint egy rossz nélkül*.

Ha a lány meg emberhez megy férjhez, fanyalogva megy az esküvőre is. Bár odahízelgi magát az öreghez, de a gyermekeivel mit sem törődik. Kétfelé húznak az ilyenek, mint a rossz lovak. Pokol az életük, örökösen veszekednek. A fiatalasszony lopja az öreget; a búzát meg a lisztet kantában hordja el. Olcsóbban adja el a napi árnál, azért a vevők biztatják: »hosszál még!«

Ha öreg az asszony, a férj meg fiatal, a féltékenység csakhamar beáll. Legtöbb esetben a vagyonaért veszi el a fiatal ember, azt szeretné elragadni.

Ha öreg emberhez megy fiatal asszony, az öreg félti a menyecskét a fiataloktól s azért mindent megtesz az asszonynak, csak el ne pártoljon tőle. Megesik azonban, hogy az asszony öreg férje ragaszkodása ellenére is addig veszekszik vele, míg az eladja a házat, egy-két hold földjét és az asszony a pénzzel odébb áll.

A *hit nélkül élőket*, hivatalosan a vadházasságban levőket lenézték, akiket helyiszólás szerint *balkézőről vették* el, meg akik a *fűzfa alatt, a kűfálnál, a hódvilágnal esküdtek meg*, bár sok esetben kifogástalanul békességben élnek. Általában azonban nem tartós az együttélésük. Nincs ugyan minden esetben köztük veszekedés, de az asszony számításból jó, hátha elveszi társa. Van kisebb igényű asszony is, aki azért jár kedvébe, azért hízeleg emberének hogy el ne kergesse maga mellől. Bizonytalan élete van annak, aki csak úgy, *összeáll* a férfival, mert sose tudja, mikor ad ki rajta. Ha jól élnek is, az örökös aggodalom mindig fenyegeti, megzavarja nyugalmát. A hit nélkül élőket még a társadalmi előítélet is sújtja. Ezelőtt — az 50—60-as években — még feljelentették a hitetlenül élőket és meg is büntették őket.

Hódmezővásárhelyen a jómódú gazdasszonyokat *vadlúdhátúnak, paszurhátúnak* mondják. Arra nézve azonban nincs kaptafa, hogy a szegény asszonyok milyen alakúak. Van közöttük *vastag derekú*, akinek akkora ülepe van, mint egy forintára dinnyeföld, van *soványabb* — és *szikár alakú*. A soványság nagyság szerint: *paradicsomkaró, szőlőkaró, égimeszelő*. A nagyon hosszú és nagyon sovány: *zsidó lajtorja*, de ilyen kevés van, mondhatni ritka. A nagyságához megfelelő kövérségű nőt mondják *derék asszonynak*, a kicsi, kövér, széles farú: *kerek kottló*, a nagy kövér, nagyhasú, vastag lábszárú: *boglyakemence*. Az elgörbült, hosszú soványra mondják, hogy *állástalan*.

A vásárhelyi asszony: nem nagy termetű, tojásdad arcú, barna hajú, gesztenyebarna, fekete és kékszemű, melles, karcsú lába bokában vékony. Lépése csendes, óvatos, badárjárású. Szerény magatar-

tású, tartózkodó. Idegen előtt magát takaratlanul nem mutatja, kötetlen fejjel ki nem megy az utcára. Ha beköti fejét, a fejkendő a vállat, nyakat mindig takarja.

f) *Táplálkozás. Egészség-betegség. Viselet.*

A szegény ember élete című munkám 151. lapján részletesen leírtam, hogyan táplálkozik egész éven át, hétköznap és vasárnap a szegény ember, jelen munkámban pedig már azt is jeleztem az ételek készítésénél, hogy évszakok szerint melyik ételt készítik és fogyasztják, így aztán, hogy ismétlésbe ne essek, itt csak azt említem meg, hogy a szegény asszonyt arra sarkalja a szegénysége, hogyha már nem telik tartalmasabb ételre és bőven, azt az egyszerű kis ennivalóját mentül izesebben készítse el. A legszegényebb asszony is tud egy fél font juhhúsból olyan paprikást, helyesebben, annak olyan ízű levet főzni, hogy nem győzi az ember kenyérrrel mártani; sokan nem is mártják, hanem kanalazzák. De nemcsak a paprikáshús levét, hanem a legegyszerűbb suhantott levest is elkészítik olyan kívánatos ízűre, hogy a jóllakott ember is megkívánja.

Régen jobban táplálkoztak, mint közvetlen a világháború kitörése előtt, vagy éppen manapság, mert olcsóbb volt a termény és a különböző élelmiszerek. Általában tavasszal élnek leggyengébben, mikor elfogy a disznóhús és a kamra kiürül. Március közepétől május végéig tartó két és fél hónap a legnehezebb minden szegény asszonynak. Mindjárt könnyebben boldogul, amint a zöld paszuly, borsó, új krumpli, zöld hagyma, saláta stb. megjelenik a piacon, vagy megterem a dinnyeföldön. Aratás után pedig, mikor megadta az Isten az újat, nyugodtabb, mert nem fő a feje, mit adjon családjának, mert ha mást nem is, de kenyér van. És ez a legfontosabb »*Ha kenyér van: mindön van*« — szokták mondani. Régen gyümölcsöt keveset ettek, nem termett. A máshelyről hozott hitvány gyümölcsöt kapkodták el drága búzáért. A vadkörte, kőkény is gyümölcsszámba ment és szorgalmasan szedték. Legjobban éltek télen, mikor a disznót leölték. A hurka, kolbász, pecsenye, töpörtő stb. a kukoricás, vagy éppen az árpás kenyeret is megjavította. A nagyon szegény háznál tartalmasabb ételeket csakis disznóölés után ettek, más évszakokban még a mindennapi jobb ételeket is, mint pl. a száraztészta, dörölye ünnepi eledelként fogyasztották, annyira ritkán kerültek az asztalra.

A kötelességtudó, szorgalmas asszony nem kímélte magát sohasé, zsákolta a kinyomtatott búzát, ha pedig megmosta, mikor megszáradt, hordta befele a ponyváról. Résztvett a kukoricakapálásban, törésben, ami nehéz munka, megeszi a kezét, karját. Aratáskor, rakodáskor sok ételt kellett főzni 3—4 embernek, mert némelyik háromszor is mert a levesből. Kapáláskor és töréskor ebédet vitt férjének, a sok hordás, vivés nyűtte a karját. Sokat gyalogolt a tanyáról és sok mindent cipelt, amiben irtózatosan kifáradt. A dinnyeföldről krumplit, dinnyét, zöldséget garabolyban cipeli haza, mely elhúzza a karját, de háton is viszi. — A mosásban elnyűvi a karját, keze kiázik, a kútnál pedig *hidegelés* közben csuklóban kihűl, nyomorék lesz. A lába az egész napi állásban elromlik, visszeres lesz. Télen, a nagy hidegben, mire felteriget a padláson a ruha megfagy a kezében. — A kenyérsütésben is elzsibad, elromlik a kéz egy életen keresztül. Őrletni visz a malomba talyicskán 60—70 kilót, mert az ura korán megy a munkára, későn jön haza s így kénytelen vinni. — A tarhonyacsinálás megeszi az asszonyt, csakúgy, mint a mosás. — Gyerekszületésből is kap betegséget, púpos, ferde csipejű lesz, a nagy tehertől a lába is elromlik, visszeres lesz, f elzsugorodik. Ha sokat szül, az is meggörbíti. — Télen a térdigérő nagy hóban megfagyott a lába, nem tudta mozgatni lábaujjait. — Mire megvénül, a sok nyomorúság, küzdés, a sok *virga* összetöri úgy, hogy elnyomorodik, keze megbénul, lába viszeres lesz, lesántul, húzza-vonszolja öreg testét. Ebben a korban már nem bírja felhúzni a jószágnak a két vödör vizet, vagy nagyon nehezeére esik. S akinek a vállára nemcsak anyagi, de lelki gond is nehezedik, mind meghajlik, görbehátú lesz. Vénységére összezaszalodik, mint a *bagoly tüdő* (aszalt alma).

Azt szokták mondani: aki tisztán éli le az életét az egészséges, akármennyit dolgozzék is. Régen pedig sokat dolgoztak, mégis gyorsmozgású volt az asszony, nem fáradt el, erős fajú volt. Azt tartották akkor, hogy aki sokat dolgozik, az szép marad öreg korára, ha pedig hideg vízben mosdik, nem lesz ráncos az arca. A dolgozó asszony jó étvágyú, a vasat is megenné. Mivel régen jobban táplálkoztam, egészségesek voltak. Nagyon természetes, hogy aki gyengén vagy hiányosan étkezett, lesóványodott, legyengült minden időben és a sok munka miatt betegségbe esett.

A leggyakoribb asszonyi betegség a *heptika*: tüdővész. Megfázik a munkában. Sok szegény helyen télen két napban, ha egyszer



fütenek a kemencében. Ezelőtt a kis ablakot bedugták szalmával, töltött párnával a hideg ellen, se levegő, se napsugár nem járta a szobát. A gyerekek a kuckóban ettek, ittak, aludtak, pocskoltak. Nem csoda aztán, ha ebben a penészes, rothadó levegőben tüdőbajos lett az asszony is meg a gyerekek is. Orvoshoz nem mentek, nem is gondoltak rá, mert az pénzbe kerül, nem is kicsibe. Csak ha vért köpött a beteg, akkor ment el ijedtében. Inkább hívták a kenő-asszonyt vagy bábát, aki 20 krajcárért meghúzogatta, megkenegette (lásd hátrább A bába cím alatt). Nemcsak hülés, hanem köszvény, gyomorfájás, csavarodás ellen is a kenést alkalmazták. Kihülés ellen ma is használják a dudvafürdőt és a kenyérfürdőt.<sup>35)</sup> A népszerű szerint a hülés kétféle, ú. m. *száraz heptika*, aki megkapja időközönként köhög, valahányszor megfázik egy kicsit. A pipafüstöt ki nem állhatja. Ezelőtt apró bojtortján leveléből meg ezrjőfűből főzött teát ittak ellene. A *nyálkás heptika* nagyon vezsélyes. Aki belelesik nem köhög, csak köpködik, a köpés néha szagos is.

Sok asszony gyermekszülésben kap betegséget és az viszi el a másvilágra. A vérorbáncot is gyerekszülésben kapják az asszonyok, amit vörösparéval (piroslevelű díszparé) gyógyítanak. Van, aki *hasragasba* esik szülés után, de megkapja azt gyümölcstől, uborkától, kótytól, meg az is megkapja, aki az ecetet és a rézelejét szereti.

A *kiütés, gilva* (golyva = struma) és ezekhez hasonló betegségről a *füst* — vagy *füstös fürdőt* alkalmazzák. A beteget lyukas székre ültetik, a szék alá serpenyőbe parazsat raknak, a parázsra piros kukoricaszemet szórnak. Ekkor letakarják lepedővel a beteget, csak a feje van ki, hogy a füst mentül jobban átjárja testét. Az öregek szájavallása szerint hasznos orvosság, még úri asszonyok is igénybe veszik.

Régi betegség volt a *súly*. A nép azt tartja róla, hogy aki mód nélkül használja a vereshagymát meg sót: kivirágzik a súly a testén, veres lesz az orra. Ha dörzsöli az orrát az illető, belől sebes lesz, ha pedig a sebhez nyúl és utána megvakarja a lábát vérig, ott is beoltja magát. Úgy gyógyították ezelőtt, hogy mikor kenyeret sütöttek és felesülésében volt, kivették a forró tésztát és rákötötték a veres helyre, úgy égették.

<sup>35)</sup> Kiss Lajos: Dudvafürdő. Kenyérfürdő. Füstfürdő. Néprajzi Értesítő 1928.

A szélütött asszony néha 2 évig is nyomta az ágyat. Két hetenként vitték le az ágyról és vitték a levegőre. A bába piócat ragasztott a beteg nyakára. A pióca az ablakban állott üvegben. Sok esetben hibásan használták a piócat, amikor tüdővésztes asszonnak a testébe is ragasztották, csak azért, mert a beteg szúrást érzett az oldalában. Tüdőgyulladás ellen ma is leghasznosabbnak tartják a piócat.

A *görcs*, *hideglelés* meg a *szívбай* olyan nyavalyák, melyek gyakoriak a szegény asszonynál.

Van, akinek a melle úgy zihál, mint az a tömölúd, amelyiknek a gégájába kukoricaszem szorul. Fullad, köhög, nehezen lélezkzik.

Az is előfordul gyakran, hogy hólyagbaja lesz, mert hideg vízben megmossa a lábát, vagy a gyenge öltözék miatt felfázik.

*Fogfájás* ritka volt ezelőtt. Olyan jó foguk volt, hogy a *hajnalvelőt* (a marha vastag ina) is elrágták. Az 1900-as években kezdett szerepelni a fogtechnikus, majd a fogorvosok szaporodtak el.

Kapaszkodástól, nehéz emeléstől is a *vékonyába* (csípő feletti horpasz) száll a baj, néha napok telnek el, míg elmúlik a fájdalom.

Szerencsétlenség is sűrűn éri a dolgozó, szegény asszonyt. Mikor megy a padlásra és zsákot, nehéz terhet, nagy tárgyat visz fel, a létra foga letörik alatta és zuhé lefele a magasból. Hetekig nyomja az ágyat csakúgy, mint aki a padlásról esik le rossz lépés miatt. Gyakori még az is, hogy gyümölcsfáról esik le. Néha olyan szerencsétlenül, hogy eltörik a hátgerince. Nyáron, a sáros úton, télen a síkos, jeges járdán esik el, néha olyan szerencsétlenül, hogy a lába kimegy a helyéből vagy eltörik.

Alig volt talán olyan szegény hely ezelőtt, ahol a sublóton, kredencen vagy ablakban ne lett volna lapos, keskeny üvegben *pain expeller* fájdalomcsillapító. Köhögés ellen igen jó orvosságnak tartották a fehér gyömbért megtörve, sárgafehér cukorral vegyítve. A gyógyszerházból vett orvosságok közül tartották a szíverősítőt, állkormöst, hokmánycsöppet (Hoffman-csöpp) és ákavikát (aqua vitae).

A szegény asszony viselete minden időben egyszerű volt, amint az szegénységéből önként következik. A *testi ruha* vagyis a fehérenemű maguk fonta-szötté vászonból készült. Legalól *pöndölt* viseltek, a derékon madzaggal kötötték meg. A pöndöl kiegészítő darabja a *rövid ing* vagyis az *ingváll*, mely derékig ért; a nyaknál *galanddal*

(keskeny szalag) kötötték össze, melyet maguk szőttek. A térden alul érő *hosszú ing* a 80-as években jött szokásba. Mikor divatba jött, vászon pruszlikot csináltak, mely elől gomboló, ujj nélküli, lajbiszerű, a mell összetartására. Szövetből, posztóból pedig a rékli fölé hűvös időben melegítőnek. A pönödöl fölé *alsószoknyát* vettek, viseltes felsőszoknya is megtette. Nyáron csak *felső szoknyát* használtak, mely bokáigérő volt. Többnyire egyszerű *miskóci ruhát* (setétkék festett anyag) meg kartonból valót (pamutból szótt aljasabb kelme) viseltek felsőnek, 6—7 szélből varrták. Télen 5—6 rokolyát is vettek fel, meg *parget szoknyát* (barchent: bolyhozott sávolykötésű pamutfonál). Akinek telt, *vattás szoknyát* készített vagy készíttetett magának. Két karton anyag közé vattát varrtak, széjjel állott. Ez alá elég volt 3 alsó ruha is. Aki posztó alsószoknyát viselt, annak nagy fara volt. A *szőr szoknya* (gyapjúanyagú) nem gyúródott. A szegény asszony *kötőt* kötött maga elé, leginkább miskolci festett anyagból, de pergál kötőt is (perkál pamut, festett, mosó, szintartó, középminőségű anyag) használtak. Három szélből készült régen a kötő, körülérte a ruhát, csupa ránc volt és korcos. Idővel kisebb és kisebb lett a kötő. — Nyáron *réklit* hordtak, mely testhezálló. A bőaljú női felöltőnek *tüledálló* a neve. A posztó rékli rövidaljú, hátul bodor, mint a fölálló kakastaréj. A kabát a 80-as évek úri divatja. Téli viselet volt a *csurak*, mely testhezálló, félcombig érő volt, alja ráncos, az alján is meg elől fekete prémés és a két zsebnél is. A gombolója vitézkötéses. Belseje piros kockás. A *kuzsi bekecs* is téli ruhadarab, testhezálló, kis alja volt, a derekára *pintli* (öv) rátűzve kézi varrással. A *kerekaljú ködment* is nők viselték. Akinek nem volt kabátja, hűvös időben és télen malacos (török mintás) vagy csillagos *nagy kendőt* kötött a nyakába. Ezelőtt a maguk kötötte gyapjú, ú. n. *mohakendőt* viselték.

A szegény asszony haját befonva, konytba rakta a fejebúbján és odahaza hátra kötötte *kanavászkendővel*, (durva, ritkaszővésű pamutvászon, mosó) *bagolyfülesre*. A hátrakötő kendő hajtásába vastag papirost tettek, hogy prémje legyen és magasan tartsa a kendőt. Az utcára hátrakötött fejjel nem ment ki, mert az tisztességes asszonyhoz nem illett. Ha kiment az utcára, fejét bekötötte miskóci, karton, *pordellén* fejrevaló kendővel (vékony gyapjúanyag, nem mosó). Régen tehát mindig előre kötötték be a fejet az asszonyok olyképpen, hogy eltakarja a haját és a vállat. Mikor az utcán

ment az asszony és fújta a szél a fejrevaló kendőt, kilátszott a bagolyfüles kötés és azt mondták: ejnye, »de szép hátrakötő kendője van ennek az asszonynak!«

Vasárnap és ünnepnapokon jobbminőségű ruhát vett fel a szegény asszony. Az alsószoknya fehér slingelt-szélű, keményített, zörgős. A felsőszoknya újvolt vagy szövethölvaló. A kabát szövethöl vagy posztóból. Nyakba és fejre selymekendőt kötött, amit jegybe adott a völegénynek, vagy rójtos, esetleg virágos *ternökendőt* (háromfonalas gyapjúsövet). A *tilorkendő* sárgaszínű, fehér virágos, selyemszerű, suhogós volt. Ha a fejrevaló selymekendő elnyűtt, *féketőt* csinált belőle az asszony; ezt tette fel, ez látszott ki a fejrevaló kendő alól. A magyar fékető: elől csipkés, közepén csipkéből taréj van, hátul nagy fekete pántlika, ez volt a kötője.

Említettem már az esküvésnél, hogy az asszony piros karmazsin, vagy fekete kordován *csizmában* esküdött, mely elől a torkánál ráncos volt, de hátul nem. A sarkán magas, kerek patkóval. A csizmába *kapcát* húzott. Alacsonyarkú *papucsuk* volt régen, amit nemcsak otthon, hanem az utcán is használtak. Télen kézzelkötött, vastag, piros *harisnyát* húztak, a sarka sötétkékszínű volt. A harisnya orrát és sarkát beborították szattyánnal, hogy tovább tartson. Nyáron fehér harisnyát viseltek. Használták még a rövidszárú *bakancsot* és a szár nélküli *félcipőt* is.

Török Károly azt írja, hogy 1842-től 1847-ig sokat változott a nők viselete, 1847-től a világháborúig bátran elmondhatjuk, hogy még többet. A változó divat szerint más-más alakú lett az egyes ruhadarab. A nép lassanként átvette az úri viseletet. Az ingváll, pöndöl, pruszlik, csurak, bekecs, ködmen kimenvén a divatból, elhagyatott. Úgy szintén a fékető és a csizmaviselet is. A papucsot csak házi használatra veszik. A kézzel kötött vastag strimflit is kiszorította a gyári, átlátszó selyemharisnya. A sok ruha használata se szokás már. Az 1880—90-es években eleinte télen, hideg időben pargetbugyit vettek az ing fölé, szára alul ki volt cakkozva. Nevették ugyan, aki felvette, mégis hamar elterjedt. Később a rövid, nyitott bugyi lett általános. A csukott bugyi 1910 előtt jött szokásba. Legújabbán a selyemből való, gyári készítmény. Átvették az úri osztálytól az *ebelasztin* cipőt (everlasting), télen a zergebőr fűzős cipőt; öregasszony a *fekete posztócipőt* hordta, melynek az orra hegye és a kérge bőrből készült.

Népviseletnek tekintik a *női* vagy *kis subát*, az asszony által viselt *férfi ködment*, az arany, ezüst csipkével díszített selyem *pruszlikot*, nem is szólva a krinolin és a viklerről, mely mint a neve mutatja, idegen ruha, a szegény asszony azonban ilyeneket nem viselt, a jobb módú és úri nők viselet volt az, a szegény asszony csak az esetben viselte, ha az említett ruhadarabok már elnyűttek és inpyen kapta, vagy örökölte valakitől. Akkor is átalakítva használta.

A folytonos munkában levő szegény asszony ruhája elkopik, elnyúvik. Délutánonként ráérő idejében foltoztatja meg egyiket a másiktól, sokszor szegénysége miatt másféle, odanemillő és kivrívó színű anyaggal, mert mint mondja: »a sasok nagyon meg-rugdosták.«

g) *Az otthon.*

Előbb már eléggé részletesen elmondtam, hogy a szegény asszony mi mindent csinál naponként és évszakonként, hétköznap és vasárnap, de ha még aprólékosabban írnám is le mindazt, valamit csak végeznie kell, akkor is kimaradna egy lényeges dolog. Mert mindaz, amit eddig elmondtam csak külső, amit mindenki láthat. De a mit a kerítés és házfala elzár a világ elől, a belső élet, nevezetesen, ahogy végzi sokféle munkáját, a szeretet, mely az egész házat körülveszi, a ház hangulata, levegője, a benne élők lelki világa, akkor is hiányozna belőle. Ez pedig — úgy gondolom — van olyan fontos és értékes, hogy figyelembe vegyük és ezt a belső életet is érintsük. Minden ház, minden család olyan, mint a ház asszonya, az ő egyénisége sugárzik minden részéből, ahova csak nézünk a lakásba, az egyes bútorokról csak úgy, mint kint az udvaron látható kertről, fáról, jászágról, még az utcán a ház külsejéről is. — Nagy dolog az otthon, a saját ház minden embernek, hát még a szegénynek, mely egy fél élet, sokszor hosszabb idő szűkölködésének, kínlódásának eredménye. A család vára, védelme. Csak aki más házában lakott lakóképpen, az tudja, milyen megnyugvás a saját ház. Más házában a házigazda rászól a lakóra, ha a mosdóvizet kiönti is, miért oda öntötte; a lakó gyerekei, ha játszanak az udvaron, akkor is kárt tesznek, a lakó aprójósága a füvet kikaparja, a falról a meszet csipdesi, a lakó malaca megrágja az élő fát, az ól és kerítés deszkáit. Bármit csináljon is a lakó és hozzátartozója, a házigazda nem állja meg szó nélkül, kifogásolja, hibáztatja. A saját házában pedig azt

csinálja a legszegényebb ember is, amit akar és úgy, ahogy jólesik. Természetes hát, hogy gondolja, tisztán tartja, csinosítja azt.

A lakószobát, hol életük legnagyobb részét eltöltik, nemcsak a tavaszi és őszi nagy meszeléskor meszeli a szegény asszony, da mindannyiszor, — hacsak részben is — valahányszor lehull a mész a ház faláról vagy véletlenül leütik, a gyerekek lerugdossák, elpiszkítják. Ha máskor nem ér rá, szombaton helyrehozza a hiányos és nem tiszta helyeket. Minden ünnep előtt nagytakarítást csinál, amikor a bútorokat is lemossa, petróleummal bekeni. Nagy gondja van a ház földjére. Nemcsak reggel söpri fel, hanem naponként többször is, valahányszor csak beszemetelődik. Utána fellocsolja locsolóból vízzel, szebbnél szebb cifrázatokkal és rózsásra, mintha a mező virágai jönnének be a szobába. Vízfolyásos, ökörhúgyos, láncos, nyolcas, körös, hóttembörűjas, zsalukáteros stb. formákat, kacskaringókat is rajzol. Szerdán és szombaton pedig felmázolja az utcáról vagy a kertből hozott és áztatott fekete földdel, letérdelve a földre, mázolóronggyal, ha már neheze érik a hajlás, kopott meszelővel. Ha van homok a háznál, behomokolja, azaz szitából szitálja rá. Homokkal locsolóból is szoktak víz helyett a már említett díszekkel. Ha nincs homok, megvárja míg felszárad, addig nem szabad bemenni a szobába. Ha kikopik a ház földje, polyvás sárral beföldja. A leggondosabban kezelt ház földje is idővel (2—3 évenként) kigödrösödik. A rendes asszony ezt nem nézheti, hanem nyáron kihurcolkodnak a szobából és a ház földjét férjével felásatja, ló- és tehénganéval, meg apró polyvával a felásott földet összekeverteti, hogy az állati trágyában levő növényi rostok, úgyszintén a polyva is mentül jobban összetartsák a földet. Ezután a férj elegyengeti és beszórja polyvával. Naponként meglocsolja vízzel és furkóval lefurkózza egyenesre. Az ablakok egész nap nyitva vannak, sokszor le is veszik, kivált ha keresztvas van az ablakban, hogy a trágyaszag elszálljon, a ház földje jobban száradjon. Néhány nap múlva már lehet járni a szobában, de nem költöznek be, csak össze, mikor iskolába kell menni a gyerekeknek. Ekkorra jól lefurkózták, taposták a földet és fel is száradt teljesen. Most az asszony összesöpri a polyvát és első ízben homokossal mázolja fel, később pedig a már említett ázott fekete földdel. A rendes asszony azt szereti, ha olyan sima a ház földje, mint a pádimentun:, hogy aki belép a szobába, ne állja meg szó nélkül. Sok helyen az ágyak alját sárga földdel vagy fehér mésszel meszelik ki, hogy az ágy alatt elhe-

lyezett dinkatök, tojásos bödön, száraz helyen legyen. Ezt a helyet ugyanis máskor nem mázolják. Ha senki se megy a házba és nem keveredik el, az esetben is takarítja a ház asszonya minden nap hűsögesen.

A szépen bemeszelt falú és felmázolt földű szobába berakodnak, előbb azonban minden bútort lepókhálóznak, letörülgetnek és petróleummal vagy firmisszel bekenik, aztán teszik helyre. A szoba berendezése, a bútorok elhelyezése régi évszázados, megszokott módon történik, nagyjában ugyanazon helyen van minden lakásban az egyes bútordarab. A szegénység okozta egyhangú szoba kedves, barátságos hangulatát a virágos láda és néhány színes bútor adják meg. A háziasszony ízlése, szépérzéke a legegyszerűbb bútorok dacára is olyan közvetlenné és meghitté tudja tenni a szobát, hogy jól esik ott tartózkodni. A tél kivételével nem hiányzik a szobából a virág, mely minden lakást felvidít.

Amint bemegyünk az ajtón, hátamegett van a *vacok*, rajta rongy pokróc, rossz ruhák, ahol van suba, *kankó* (gallér nélküli hitványabb posztóruha, szűrtől szabásában különbözik, sose díszített), bekecs, ezek valamelyike. A sokgyerekes háznál a vacok alatt állott a *tolí*. Vacok ez is, négy bakarasnyi lábbal, mely kivágott helyén keréken mozgatható. Rajta pokróc, használt paplan, télikabát, azon aludtak a gyermekek. Ha nincs toli, a vacok alatt *csizmavető*, *bakancs*, *papucs*, *gyalogszékek*. A vacok végénél a *tulipánosláda*. A két ablak közt a *sarokpad* foglal helyet, előtte az asztal, amit ezelőtt nem terítettek le. Ez a főhely, ahova az öregek, meg a férfivendég ült. A sarokban gyékénykosárban a kenyér. Az asztalfiában: kések, bicskák, csőrögemetélő, borda, orsószára, kenyérhaj, sokszor a subick és kefe is. Az asztal keresztfáján állott a vizeskanta. A mestergerenda alatt a *tükör*, régen faragott, színesre festett *rámástükör*, körülrakva rózsás tányérokka. A tükörtartó szegeken felakasztva csüng az álmoskönyv, kalendárium, meg a gatyamadzaghúzó, sokszor a tűpárna; hátamegett állott a *pordóskönyv* (adókönyv), párbérekönyv, másféle hivatalos irományok, meg a gazda hosszúszerű pipája. A tükör mögül hajlik ki felül a pávatoll. Régen a tükör mellett, mivel csak egy ablak volt a ház végén, a *kis téka* (kis faliszekrény) állott, de szokták az ajtó mellett, meg a vacok fölé is akasztani, sőt a kispatika fölé is, benne a pálinkás buttyella, pálinkás üveg, poharak, kefe, sok helyen a biblia, zsoltár. A tükör alatt régen a *nagy-* vagy

*hosszúláda* állott, a ládafiába volt: gyűszű, olló, gombok, kapsok, cérna, gatyamadzag, gyömbér, timsó, tömjén, táragygyökér stb. Később 1870 körül a *sublót* jött használatba, benne állottak: az alsó- és felsőruhák, tetején a porcellántányérok, egymásra rakva, poharak, findzsák, karafina, üvegek, itt volt a pohárfenékből készült túpárna is. A sublót szélén a gyufatartó, néha a légycsapó. Kis kosárban a pápaszöm. A ház hátuljában magasra felvetett *ágy*, néha kettő is. Előtte a *rengő pad*, meg 2—3 virágos hátuljú *fürottlábú szék* és a férfi által barkácsolt *sásszékek*. Volt a legtöbb háznál *karos*, ú. rí. *gondolkozószék*, melyben a családfő, öreg férfi ülhetett. Az ajtónál másik felől a *boglyakemence* foglalt helyet, körülveve a *padkával* és az ajtó melletti *kis patkóval*, mely az öregasszony ülőhelye, e fölött a *párkány*, a macska alvóhelye, de itt van a *masina* (gyufa) is fa vagy bádogkatulyában. Szokott a kis patka felett felszegezve lenni a téka. A kuckó felől a falon van a *virágos fogas*, rajta férfi és női ruhák letakarva a por ellen. A tamburát is szokták a fogasra akasztani. A fogas tetején tányérok, ősszel pedig a birsalmák sorba rakva. A kuckó átmenetileg a szennyes és heverő ruhák helye. Csak a *kűsó* szokott itt a száraz helyen állani. Van ház, ahol az öreg ember ülőhelye, sok helyen a kis gyerekek játszó- és alvóhelye. A kuckóban fenn a szögön a gazda *ünneplőcsizmája*. A ház ajtajába két szög van verve, egyiken a *törülköző*, másikon a csizmaszárból vagy fábólvaló *fésűtartó*, benne a *bontó-* és *sűrűfésű*. Az ajtósarkon csüng a *fenőszíj*. Ahol kis gyermek van, esztendőskoráig bölcsőben alszik, mely az ágy mellett, vagy a végénél áll, némelyikre madzagot kötöttek és az anya az ágyból ringatta. A mester gerendában borotvatartó, pamacs, biblia, kockára darabolt háziszappan, kártya, néhol a tambura is.

Meg kell említeni a szobában az *ablakot*, amire sok gondot fordít az asszony. Annyira félti és úgy vigyáz az épület szemére, az ablakra, mint a saját látószervére. Tisztán tartja. Az ablakfélfát, ha felsüti a nap, befesti olajos festékkel, máskor olajjal, petróleummal keni be. Különösen nagy gondja van az üvegjére. Nyáron a portól, légy pizoktól takarítja, de elég az is, ha az eső beveri. Télen, ha *megizzad* az ablak, vagyis harmatos, napjában többször is megtörli, hogy tiszta legyen és kilásson rajta. Külön ruhát, *ablaktörölőt* tart erre a célra. Féltett voltát talán az mutatja legjobban, hogy a gyermekeket így intik: »az ablakhon nē mönjetők!«



A szögény embőr házán nem volt nagy ablak sohase, néha csak egy-két arasz nagyságú. Akármekkora volt is, a tulajdonképpeni rendeltetését, a szellőztetést nem szolgálta. Némelyiket nem is lehetett kinyitni, így aztán az ajtóról szellőztettek. Világosság se sok jött be rajta, mert a kis ablakot telerakták mindenfélével. A nagyobb ablakban még több tárgy fért el. Itt állott nappal a lámpa, sokszor a lámpás és méceses is. A tréfásan *ablakvirágnak* mondott pálinkás butyella, bögre, kis tükör, tintatartó, kancsó, karafina (nyakas borosüveg). Az öregek, ha olvasni akartak a bibliából vagy a zsolnárból, az ablakhoz mentek, mint legvilágosabb helyre betűzgetni. De alkalmas leskelődő hely is öregnek, fiatalnak egyaránt. Szeretőtartó asszony az ablakon leskelődik, szájas öreg asszonyok, kíváncsi vénemberek unalmukban lépten-nyomon az ablakban lesik kik jönnek-mennek, hova, ki ment be, mit csinál a szemközti szomszéd s mindjárt kész a pletyka. Az ablakban teremnek, ha menyasszonyt visznek az utcában, ha halottat kísérenk a temetőbe. Egy-két cserép virág mindig van az ablakban: muskátli, fuxia, rozsmaring, szőlővirág, bazsalikom meg tengeri hagyma, amit orvosságnak tartanak. Az időjárást is mutatja az ablak. Világosodik-e, milyen idő van odakint. Hidegben harmatos, jégvirágos; ha szél lesz: vörös az egálja. Télen az ablak harmatját felszedik. Különösen az *egyes ablak* annyira izzad a befutott kemence melegétől, hogy lefolyik az ablak párkányára, onnan a falon végig a földre. Fűrészpport tesznek ugyan az egyes ablakba hideg ellen, de az se tartja fel az ablakvíz lefolyását. Subaszórból vagy rokolyaszélből *tatárt* (mécsbélhez hasonlóan csavart rongydarab) csavarnak, az ablakfél ráájára az üveghez teszik a sarkoknál kezdve és azon szivárog a középen levő *harmolvályúba*, vagy csészébe. Üvegbe gyűjtik és tiszta voltáért szemfájásról orvosságnak használják. Azt is szokot mondani, hogy a tiszta ablak a lány ékessége, éppen ezért a lánynak is nagy gondja van az ablak rendben tartására. Szerelmesek az ablakban szoktak szót váltani, a szerelmes legény ott dalolja el szerelme nótáját. A kikapós menyecske az ablakban adja meg a jelt szeretőjének, jöhet-e az előre megállapodott időben. Nappal a fírháng van félig elhúzva, este az ablakban világít a lámpa fénye. Igaz, hogy ha baj van a háznál, nagy beteg vagy halott, akkor is az ablakban van a lámpa, de szomorúbban világít, mint mikor szeretkezésre hívogat.

Ha kívülről nézzük az ablakot, minden évszakban mást látunk ott. A szegény embernek az ablak a legjobb hirdető helye. Öreg, ákom-bákom betűk adják tudomásra, hogy lakás van kiadó, meg a ház eladó, de azt is, ha a háznál sütnivaló dinkatök, ágasnak való faderék, *gané* (tőzeg), friss tej, túró, tejfel kapható. Itt tudjuk meg, ha szopósmalacot, hízottdisznót adnak el. Az ablakban kis tányérban kitett búza, árpa, kukorica, alma, körte vagy hagyma, tojás stb. minden hírlapi hirdetésnél jobb reklám. A pohárban látható néhány szem paszuly, két-három szál virág mindenkinek tudtul adja, hogy ezek eladás céljából vannak kiteve. Az ablakba szokták kirakni a ritkaságokat, különlegességeket, cifraságokat, csecsebecsüket, amit szépnek, kedvesnek tartanak pl. téli dinnye, sártök, ujjastök, a szép, nagy birsalma stb. A *szivruzsát* (fenyőtoboz) a virág-cseréphez teszik a csészébe, ahol a nedves helyen kinyílik. A közmondás a kellemetlen dolgokra érti: »nem teszi ki az ablakába«. A macska ugyan nem ritkaság egy háznál sem, mégis sokszor az ablakban szokott aludni. Az ablakba rakják ki a gyerekjátékokat is, kivált a babát, nagy lány a vásárfiaként kapott mézeskalács szívét, továbbá *kukorica Jancsi* (emberalakú kukoricacső), tojásból csinált galamb, kis játékcipő, papirosház, azonkívül a képes újság, gyászjelentés stb. apróságokat. Szegény ember gyerekei fényképet is az ablakban láttak először a 70—80-as években, később a képes lap, cifra skatulya, virágos bögre stb., valamennyi a már említett okból és célból kerültek az ablakba, hogy mások is megnézzék. A hiúságot is mutatja az ablak, mert a virágváza, a bálban kapott virágcsokor, báli meghívó is azért tevődik ide, hogy lássa más is, ne csak aki kapta. Tisztesség határozó is az ablak, mert akinél mindig le van firhangolva fényes nappal is, az nem lehet tisztességes asszony, hanem »jófajta«. A ház asszonyára legnagyobb csúfság az lehet, ha emberganéval vagy tojással kenik be az ablakot. Elmegy a híre más városrészbe is. A szeretet ünnepén, karácsonykor a Jézuska az ablakon viszi be a karácsonyfát, arany diót, mogyorót a jó gyermekeknek, csípős vesszőt, suhogót pedig a rosszaknak. A karácsony estéjét, a névnapokat kint az utcán az ablak alatt köszöntik a gyerekek és ugyan itt játszanak legjobb ízűt is, sugdosót, iskolát, labdajátékot. A kisbabát is az ablakon viszi be a gólya — Úgy tartják. Az elsoroltakon kívül még sok babona is fűződik az ablakhoz, de azok is, mint az eddig említettek azt bizonyítják,

hogy a szegény nép szemében az ablak sokkal több, mint ami tulajdonképeni rendeltetésére mutat.

A pitarban végzi az asszony a legtöbb munkáját. Itt mosdanak reggelire, ide hozzák be a tűzrevalót, mely elhull, elszóródik; itt történik az ételek készítése, a tüzelés, az étkezés, mosogatás; ez tehát jobban piszkolódik, mint a szoba és így többször kell takarítani. Különösen télen, a naponkénti fűtés után bemázolja a mázolósból sárgafölddel a kemence szája körül, meg az előtét és azon frissen ujjával behúzogatja vonalásra, kockásra, a kemence üstökét pedig virágosra díszíti. Szokták nyárára mészbe mártott meszelővel benyomkodni a kemence elejét, mivel akkor csak kenyérsütéskor fűtenek. A tűzhely szélét, a katlan körül naponta, de legalább is szombaton mázolja, meszeli. A pitar földjét naponta többször felsepri és fellocsolja, hetenkint legalább egyszer mázolja is. A konyha földjét többször kell polyvás sárral tapasztani, mivel itt többet tartózkodnak és hamarabb kikopik a földje. Ha már nagyon foltos és gödrös, a pitar földjét is ugyan úgy felássák és trágyával meg polyvával vegyítve lefurkózzák, mint a szobáét.

A pitarba lépve jobbkéz felől két téglára helyezett deszkán vannak a vizes kanták, sok helyen *sárpatka* van erre a célra, átellenben a falnál az *asztalszék*. Az ajtó megett van a *faliszekrény* vagy pedig a *kaszli*, mind a kettőnek az a rendeltetése, hogy edények, élelmiszerek állanak benne. A sarokban söprű, lapát. Némely helyen a falon *téka* volt, melyben a mindennapi edények, cseréptál, tányér, kanál és ételmaradék állottak. Elöl a füstfogón és a pitarhátuljában virágos tányérok sorakoztak, faszegeken fazekak, csíkmákszűrő. A katlan fölött kanáltartó a fakanalakkal, melyek közt találtatott mindig virágosra festett *cimerkanál* is. A tűzhelyen kétfelől katlan; a *kis katlanon* főztek bográcsban, a *nagykatlanon* az üst állott, ezt mosáskor, lekvár- és szappanfőzéskor használták, disznótorban pedig a zsírt sütötték benne. A két katlan közt a kemence szája előtt a *tüzelő patka* vagy *tűzhely* vasháromlábbal, azon főztek és szalmával meg csutkával tüzeltek alá. Régen a pöndölkémény alatt szabad tűzhely volt, vályogból rakott asztalszerű alkotmány, ezen égett a tűz körülrakva fazekakkal. A nagy katlant öntöttvas főzőlappal *parketté* alakították át. Később a *berakottparhet* lett általános, ez van ma is majd minden házban. A katlan közelében a pitar hátuljában két szögre madzag van kifeszítve, ez tartja a különböző

nagyságú *födöket*. Itt van a falon a fasótartó is, meg a tésztareszelő. A pitar bútorzatát sás-székek, zsámoly, székek képezik. A hátulsó falnál rövid lóca. Néhol asztal van, mint a szobában, fiókjában ugyan azok az apróságok, meg fokhagyma, vöröshagyma, sópaprikás-gur-gulya (fadoboz). A kéménybe beépített rudakra rakják télen füstölés céljából a kolbászt, a különféle húsokat, szalonnát. Még azt nem említettem, hogy a pitar elől a katlanig fehérre meszelt, hátul sárga vagy barna színű.

A kamrát hasonlóan pókhálózza, meszeli, takarítja, mint a konyhát és a szobát; a földjét is simán tartja, pedig ez a helyiség kevésbé keverődik el, mint a pitar vagy szoba. A kamrát fehérre meszeli minden asszony.

A kamra ajtajában állva az tűnik fel, hogy minden tárgy a fal mellett van elhelyezve, a kamra közepe üres. Legnagyobb tárgy az *életösláda*, utána a *lisztösláda* következik, de zsákban is áll ácon<sup>36)</sup> a búza és a liszt egyaránt, mely utóbbit, ha kirágtá az egér, egy csutkával dugják be, hogy ki ne szóródjon a liszt. Az ácon alatt az egérfogó. Faszegektartotta *kenyerespolcon* a kenyerek. Ládákban vagy zsákokban van a malacok ennivalója: a korpá, dara, árpa, kukorica. Itt sorakozik az *eleséges-*, meg a *szenyesláda* is. Egy másik polcon a *zsiros-* és *lekváros bődön*, fazékban a téli túró. A táblaszappan, míg fel nem darabolják, szintén a kamrában van, néha azután is. Itt a helye a kenyérsütés tárgyainak: teknő, keresztfa, kovászolókanál, szita, élesztős-szilke; sarokban a sütőlapát, továbbá a tarhonyarosta, a rosta felakasztva, a kolbásztöltő, a korpaelesztő zacskóban szegre akasztva, mely utóbbi sokszor a *könyeres polc* rúdján csüng, hogy a szél körüljárja. A tarhonya zacskóban, a levesbevaló tészta üvegben. A sózott húsok és a szalonna is lekerülnek nyárára a padlásról, ha nem gaztetejű a ház és ha már *mögcsöppent*. Itt látható a töpörtöstál, töpörtösfazék, a bádogtepsik, nyujtódeszka, nyujtófa, kallantyú, kukoricaszúrkáló, fűrész, szögesláda, benne a kalapács és harapófogó. Itt szokott lenni a fogason a tapasztáshoz, disznóöléshez, kéménysepréshez való ócska ruha, meg a suba is idekerül a vacokról. Nem említettem még a mosóteknőt, szappanrámát és a kis ládában a sárkefét, subickot, bekenő- és subickoskefét.

<sup>36)</sup> Ászok, dorong vagy gerenda, amelyet valami alá talpul tesznek.

Az ereszalját nyáron használják legjobban. Itt mosdanak, étkeznek, pihennek vasárnap is, még ha vendég van akkor is, kivált ha van elkerített része is. Ide hoznak minden dolgot az időjárás elől, hogy védve legyen, terményt, zöldséget, a felszedett paszulyt indástól. Itt keverik a disznók ennivalóját, itt ázik ősszel a szemes-kukorica. Az ereszalját sokszor pókhálózza az asszony, alját az ablakig, ahol az eső leveri, gyakran meszeli, tövét elhúzza. A földjét napjában sokszor felsöpri, locsolja. Mivel esős időben sáros lábbelivel ide mennek s itt tisztítják meg, az ereszalja földjét legtöbbször kell foltozni, felásni, hogy sima legyen. Az eresz alatt szokott lenni a kis asztal és gyalog székek. A leeresztett tetőbe vagy fagerendái alá szurkai jak a vaskót, hogy mindig kéznél legyen, de itt találjuk a száraztészta, dörölyeevéshez való nádwillákat is, meg a gyerekjátékokat, ostort stb. Az eresz alatt szárad a koszorúfán, meg a tetőbe dugott fákra helyezett deszkalapon a dinnye- és kótymag, a petrezselyemzöld és a paradicsominda összekötve, amiket orvosságnak használnak. Ahol a ház véggel van az utcára, az eresz alját felhasználja az asszony árulóhelynek. A kis kaput, mely az eresz aljára nyílik, kicsit kinyitva kasban salyáta, retek, uborka, karaláb, zöldpaprika, tök, paradicsom, káposzta, krumpli, gyökér, sárgarépa stb.; vödörbe vízbeállítva virág van kitéve eladás céljából. Néha még tyúk, csirke; gyalogszéken tányérban, bögrében pedig túró, tejfel is.

A padlásra is gondja van az asszonynak, azt is rendben tartja. Ha nincs letapasztva, fellocsolja, mielőtt felseperné, hogy mentül kisebb port csináljon. Itt is megvan minden tárgynak az állandó helye, a padlásajtótól a padlás végéig, a kémény körül csakúgy, mint a májban. Közel az ajtóhoz a *szelemenbe*<sup>37)</sup> felkötve a szalonna, füstölt húсок, szalonna alatt cseréptányér, hogy abba csepegjen nyáron. Sok háznál szokás, kivált a zszindely- és cseréptetejűnél, hogyha *mögcsöppen* a szalonna, lehozzák a kamrába. Beljebb, elsőpört helyen a búza, árpa csomóban, a kukorica elterítve, hogy száradjon. A kémény háta megett az aszalt meggy, itt van a gazda katonaságtól hozott, vagy 48-ból maradt kardja cifra bojtjával, mit a gyerekek nagy álmélkodással szoktak nézegetni. Itt találják meg kis lapos ládában az összesgyűjtött gombokat, amiket, mire

<sup>37)</sup>Az a gerenda, amely a tető ormán nyúlik végig.

észre vesznek a szülők, elgombozzák a gyermekek, amiért ki is kapnak. A kerek-rokka meg a gyalogrokka és a gömbölyítő is itt szokott állani. A majban elhasznált fazekak, kantaderék, üvegek, tőpörtöstál. A padláson vannak a kosarak, használt bútordarabok, a bölcső, vasfazék. Ládák, egyiken táblaszappan. Rúdra felterítve a zsákok. A fedélfához kötve a ruhaszárítókötél, rossz időben és télen ide terítik ki a kimosott ruhát. Itt van a favella, falapát, a kasza fel-dugva a fedélfához és az előre elkészített gereblyefejek. Rudakon csüng sorban a felkötözött kukorica. Az ajtónál zsákon, ponyva-darabon a paszuly, a zöld csövek itt érnek meg, néha a zöld paradicsomot is idehosszák fel, a nyitott ajtón át süti a nap, érik.

Az udvaron is meglátszik a szeretet, mellyel a szegény asszony végzi munkáját. A kúthoz, ólhoz, pörnyegödörhöz, árnyékszékhez vezető utakat felsöpri minden reggel, a füves, porcsinos helyekről az elhullott tollakat, szélhordta szalmaszálakat, apró gályákat, papírdarabokat összesöpri, összegereblyéli. Ha bármi ok miatt ez utóbbi elmarad, szombaton este, vagy vasárnap kora reggel feltétlen elvégzi. — A disznóolat naponként kitakarítja, az aklot belől kimeszeli nyáron többször is; a tyúkok hálóhelyét, mely rendszeren a disznóól padlása, kitisztítja minden évszakban és mézporral hinti be a tetvek ellen. A tyúkokat petróleummal keni, ha letetvesednek. A kút melletti disznógödörbe vizet híz meleg időben többször is naponta, hogy a disznók fürdhessenek. A vályúba, tyúkítóba, csirkecserepbe friss vizet önt. Az eperfa alját, mikor érik az eper, eltakarítja, aztán rázza meg a fát a disznó és aprójószág részére. Az árnyékszékhet tenként lepókhálózza, ülőkéjét lúgos vízzel megsúrolja. Ha a pörnyegödör és az árnyékszék megtelt, férjével a kertbe trágyának kihordatja, ha nincs szükség rá, a gyepmesterrel viteti ki éjjel. — A szalmakazal rendbentartása ugyan a férj kötelessége, de ha nincs otthon, az asszony végzi azt is. Arra is van gondja, hogy hátul a kerítésnél a torma, az udvar napos oldalán a söprűfű, a sarokban a bürök, az árnyékszék közeiében a tök épen maradjon, a jószág vagy a gyerekek össze ne törjék, el ne pusztítsák. Alig van olyan udvar, ahol az eres elött, sok esetben a ház végénél ne volna egy kis virágoskert. Az örökös munkában, gondban levő asszony lelke itt nyugszik meg. Kora reggel, késő este a virágokkal foglalatoskodik, locsolja, földjét porhanyósítja, gyomtól, gáztól tisztítja; lányát is rászoktatja a virág szeretetére. Valahányszor a kert mellett elme-gy,

jólesőleg, vidáman tekint a kertre, a kertben levő virágokra. A szegény asszony kertjében ilyen virágok találhatók: zinia, peremizs, kársai róza, bársonyka, császárszakáll, bazsarózsa, pántlikavirág, kékliliom, sarkantyúvirág, ibolya, fodormenta, szélesmenta, orgona, rezgő. Kirakja ide nyáron cserepestől a muskátlit, fuxiát, bazsalikomot, szőlővirágot. Ahol nincs virágos kert, ott az ablakban van egy-két cseréppel és azokat ajnározza. Ha olyanok a viszonyok, hogy még erre se telik, a tükör háta megett bizonyosan ott van a bazsalikom szárazon. A vásárhelyi asszonyok nem ragadóskezűek, de a virágot annyira szeretik, hogy egy szép virágoltás megszerzéséért kicsire nem néznek.

A ház elejét az utcán, meg a kis- és nagykapu, valamint a kerítés melletti járdát kora reggel elsöpri, fellocsolja minden asszony, nyári hónapokban, nagy melegben este is felsöpri és vízzel öntözi meg a hűvösség okáért. Szinte versenyeznek egymással az asszonyok, ki söpri el korábban a kapu elejét. A ház falát pedig a rászállott portól söprűre kötött ronggyal törüli le. Ha pedig befirkálják a falat, vagy leütik a meszet, bemeszeli, a tövét pedig, ha az eső nagyon beverte, elhúzza, mert rossz ránézni, ne gyászolja a gazdasszonyt.

A szegény ember és családja a szobában csak télen tartózkodik, mikor az idő beszorítja és fűteni kezdenek; ekkor se mindig, mert ha zárt konyha van, a főzés által annyira felmelegszik, hogy ott kellemes a tartózkodás és ott ebédelnek legtöbbször. Nagy hidegben azonban, vagy ha valami ok miatt nincs rendben a pitar, úgy a szobában fogyasztják el az ebédet és ott is tartózkodnak. Délután és este a szobában vannak. Vacsoráig a gyerekek még ki-ki szaladoznak az udvarra, utcára, szomszédba hógulyázni, *iszankodni* (jégen csúszkálni), vacsora után azonban mindnyájan együtt vannak. Néha a szomszédok is átmennek beszélgetni este. Sokáig nem gyűjtanak lámpát. Ha meggyújtják, a firhangot elhúzzák az ablakon, hogy be ne lássanak. Ahol nem volt firhang, kendőt tettek az ablakra. Függyöny is volt, még pedig kétszárnyú, melynek korcába firhangpalcát dugtak, a pálca két végére esztergált, piros, fagombokat dugtak, nagyon szegény háznál cérnagurgulya szolgált díszül. A férfiak a helyi politikán osztoznak, mit doboltak, publikáltak, az időjárás se marad ki beszélgetésükből. Majd szóba kerülnek a betyártörténetek, meg hogy mit láttak a cirkuszban. — E komoly és tréfás beszédeket tátottszájjal figyelik a gyerekek. Az asszonyok

a kotlószerzésről, ültetésről, ruhákról beszélgetnek és mindazokról, amik az asszonyok dolga közzé tartoznak. De nemcsak beszélnek, hanem dolgoznak is: a nők fonnak, a férfiak kallantyulnak. Más alkalommal kukoricát morzsolnak a hízónak, a férfi a gyalogszék egyik végébe vert vason húzgálja a kukoricacsövet, mely a szemet letördeli a csutkáról. Az asszony jobb kézben tartott csőcsutkával morzsolja a csöveskukoricát, néha a csövet előbb megirdolja. A gyerekek a csutkából ólat csinálnak, melyben a disznót a csutka letört hegye vagy apró, fejletlen csutka képviseli. Máskor körülülük a padkát, a gyerekek a leckét tanulják hangosan. Ha már nincs tanulnivaló, zsoltárokat énekeinek, majd szép régi nótákat dalolnak, sokszor tamburakisérettel. Úgyis van néha, még ha vendég is van, hogy hallgatnak, pipálnak, ritkán szólnak. A lámpa elé kifeszítve piroskendőt tettek, vagy a lámpa ernyőjére borították, hogy a homályban minél előbb elaludjon a bölcsőben ringatott kicsi. Rózsaszínben van az egész szoba, a bölcsőben kitakarózva alszik édesen a kisgyerek kipirosodott arccal. A boldogság teljességével néznek rá a szülők, a gyerek, a vendég. A padkán ülő macska dorombolása még melegebbé teszi a képet. Mindnyájuk képe a jövő reménységével telik meg. Török Károly szavait használva: »örömök fészke, boldogság tanyája a szegény ember hajléka«, mert sok munkája, fáradozása, gondja-baja mellett is béke és megelegedés lakik benne.

Amint az idő kinyílik, a szobába csak hálni járnak. A mosdástól kezdve a lefekvésig minden dolog a pitarban megy végbe. A régi világban, mikor még szalmával tüzeltek a tűzhelyen és katlanban, a szalma világánál végezték a főzést, vacsorálást és mindenféle munkájukat vagy pedig a mécses pislákoló fényénél. A lámpát ritkán vitték ki a pitarba, legfeljebb disznótorkor.

Nyáron az ereszalja a tartózkodási hely. Itt este sem gyújtanak világbelit, sokszor azért is, mert nincs, hanem az asztalszéket körülülő család a rájuk ereszkedő sötétben fogyasztja el a vacsorát, mely szalonna, kenyér és dinnye meg *kótyból* (sárgadinnye) áll. Úri kényelemnek számít, mikor a hold világánál étkeznek. A gyerekek lábmosása is félhomályban történik, mert a nélkül nem szabad lefeküdniök. Csak az ágyalás, lefekvés idejére gyújtják meg a lámpát a házban.

Régen a házasfelek szemérmesek voltak. Az asszony lefekvéskor nem vetkezett le egy ingre férje előtt, csak a rékljét, meg



a felsőruháit vetette le a családja szemeláttára. A legalsó szoknyáját akkor vetette le, mikor már a lámpát eloltotta és így feküdt az ágyra férje mellé. De talán legjobban mutatja az asszony szemérmességét az a tény, hogyha meg akart mosakodni a nap bármely szakában, kiküldte férjét a szobából, mondván: »mönjön ki, tisztálkodni akarok! Még lábmosáskor se húzta feljebb szoknyáját a térdén felül.

A vásárhelyi nép általában barátságostermészetű. A szegény asszony is jóban van. elsősorban a szomszédaival. Napközben a kerítésen át beszélgetnek idejükhöz mértén, nyáron délutánonként kiülnek a kapuba, az árokpartra varrni, ami mindig nagy beszélgetéssel történik. A gyerekek is összejárnak játszani, anyja érte megy, átszalad, hogy hazahívja, ez is alkalom a beszélgetésre. Máskor is átjárnak egymáshoz néhány percre. Ilyen alkalomkor mutogatják egymásnak a szomszédasszonyok, kinek milyen kézimunkája, ruhaneműje, tarhonyája, tésztája, aprójósága, disznója stb. van; megtárgyalják, hogy a legjobb ez vagy az, ki hogy szereti. Figyelmesek egymás iránt. Ha észreveszi egyik, hogy a szomszédasszonynak nincs paszurja, visz neki vagy küld a gyerekekkel, a szomszédasszony meg krumplit küld vissza, mert az nem termett a másikonak. A legszegényebb helyen is kedveskednek a szomszédasszonyok egymásnak, ha mással nem, egy tányér eperrel, fél kosár patogatott kukoricával, néhány pogácsával, dinnyével, sülttökkel, mindig azzal, ami a szomszédnak nincs. Nagy megtiszteltetés és megkülönböztetés, ha megajándékozza egyik a másikat három szép birsal-mával, vagy egy üveg eceteskörtével, almával, mint nagy ritkaságokkal.

Ha vendég megy a házhoz, az asszony fogadja nagy szíves-séggel, betessékeli a házba és hirtelenében még a helyét is megtörlí kötőjével, hiába van kitakarítva, letörülgetve tükörtisztára. Szegényhelyen hétköznapi olyan látogató megy, akit hajt a baj, akinek komoly megbeszélni valója van. A tanyáról a piacra hazajövő rokon vagy ismerős is ellátogat a házhoz, amikor apróra megbeszélí sorjukat, állapotukat. Egyik vagy másik ángyó is benéz, mert erre volt dolga, hát nem állhatta meg, hogy elmenjen a ház előtt. Csak egy percre néz be, amiből sokszor egész óra is lesz. A jólelkű ángyó, ha meglátja a gyereket, hívja magához: »gyere ide, lelköm, nézd, mit hoztam neköd«, közben a garabolyából előkerít egy-két almát és a gyerekek

felé nyújtva mondja: »*bolya*«, ami gyereknyelven az alma neve. A gyerekek pénzajándékot, 1—2 krajcárt, az öregapjuktól, szüléjüktől, meg közeli rokonoktól (keresztszülők, sógorok) szoktak kapni. Ilyen rokonok csak vasárnap és ünnepnapokon mennek látogatóba. Máskor az esetben, ha nagy esemény (keresztelő, névnap, disznótor) vagy baj (betegség, haláleset) adja elő magát. Az asszony úgy neveli gyermekeit, hogy a látogatónak kezet csókoljanak, az ajándékokat megköszönjék. Bárki legyen is a vendég, a legszegényebb helyen is megkínálják ennilával, ha más nincs, kenyérrrel, szalonnával vagy túróval. Ünnepkor süteménnyel.

A disznóölés, disznótor olyan barátságos, vidám hangulatban megy végbe, amilyenhez fogható csak a lakodalom lehet. Egésznap munkájuk közben is tapasztalható egészséges humoruk, este a disznótorban pedig esztendei jó kedvük nyílik, virágozik ki. *Az* öregek ezelőtt a 48-as időköt meg Kossuthot beszéltek; rittak, aztán daloltak.

Az ünnepek csöndes, békés nyugalommal telnek el. Ekkor nem dolgoznak. Jól táplálkoznak, kipihenik heti fáradalmaikat. Mozgalmasabb ott szokott lenni az ünnep, ahol karácsony első napján István —, második napján János *estéjét lakják*.

Ha valamilyen ok miatt el kell adni a házat, az asszony megsiratja. Érthető ez, hisz mindene volt. Úgy nézett rá, mint a saját gyerekére. Még akkor is megsiratja, ha értékesebb, jobb házat vesznek, sőt, mikor utoljára lép ki a szobából, meg is csókolja a szép fehér falat.

### A LÚDTÖMŐ ASSZONY.

A ludat nemcsak tolláért nevelték, hanem eladásra is. A gazdasszony egyik jelentékeny jövedelme volt a lúd. Régen soványán adta el a lúdtömőknek, manapság hízóttan a nagykereskedőknek.

Lúdtöméssel emlékezés szerint 1848 óta állandóan foglalkoznak. Mikor az öregek elhaltak, a fiatalok folytatták tovább.

A lúdtömők idősebb szegény asszonyok voltak, akik másnak tömtek. Eljártak gazdálkodó meg zsidó-házakhoz ludat tömni naponként kétszer: reggel és délután. Három-négy hétig tömtek és kitömés után darabjáért 1 forintot kaptak abban az időben. Ma fiatal és középidéjű asszonyok csinálják és 40—50 fillért kapnak darabjától. De úgy is tömnek, hogy minden tizedik liba a tömő-

asszonyé. Ahol 80 drb. libát töm, ott három hét alatt 8 libát keres.

De voltak és vannak olyan lúdtömők is, akik a megvett sovány ludat a saját kockázatukra tömték és adták el az aprójószág piacon. Ezek a kispénzzel rendelkező szegény házaspárok, meg özvegyasszonyok, akik 4—6—10 esetleg 20 darab ludat fogtak be tömésre. A szegény kezdő lúdtömő csak egy-két ludat töm s ha egy lúd 50 krajcár hasznot hoz, meg van elégedve. Megtörtént azonban ezelőtt az is, hogy mire haza hajtotta a szegény asszony a piacról a megvett ludakat, az egyik megdöglött, pár nap múlva a másik is. Akkor még nem is gondoltak a lúd megvizsgálására. Ma már állatorvos vizsgálja meg a tömésre befogott ludakat s ha kolerás, beoltja 20 fillérért darabját. Ha nem pusztult el a lúd és kihízalva eladta a lúdtömő, ami kevés haszon volt rajta, azt ismét lúdra, vagy eleségre fordította. A jövedelem növekedésével lassanként szaporodott a tömnivaló lúd száma is. Aki keresni akar, annak bele kell fektetni legalább 80—100 frtot lúdba és kukoricába, mely utóbbiból 10—15 mázsát készenlétbe kell tartani. De még így befektetéssel sem lehet ebből a foglalkozásból félrerakni. A lúddal való vergődésen kívül harmados kukoricát kell kapálni, aratáskor részre menni, kukoricatörést vállalni a lúdtömőnek, hogy megélhessen. A termett kukoricát a lúdtömő beletömi a befogott ludakba s ha szerencséje van hozzá, a második *felekezethez* (csapathoz) többet tud előállítani. Némelyik lúdtömő, aki a kezdet nehézségein túl van, egy télen 5—6 felekezet ludat is kitöm, a tehetősebb tízet is.

Kevés pénzzel azonban csak kínlódik a lúdtömő, olyan kicsi a jövedelem. Voltak olyan lúdtömők, akik nagyban folytatták a lúdtömést, 50—80—100 drbot is tömtek. Ezek többnyire 1—25 holdas kisgazdákból kerültek ki, akik nagyobb pénzüsszeget tudtak befektetni a lúd hizlalásába, mint a vagyontalan szegények. Nem kellett venni sem ludat, mivel maguk nevelték, sem kukoricát, megtermett az is a saját földjükön. Az ilyen nagybanvaló tömést a gazdasszony nem győzte végezni, azért szegény tömőasszonyokat fogadott, akik darabját 50 fillérért tömték. A 86 éves Mészáros Pál lúdtömő elbeszélése szerint 12 ilyen lúdtömő volt az 1880-as évek elején, akik nagyban hizlalták a ludakat. Ezelőtt eljártak a lúdtömők aratás előtt Bihar megyébe, Erdélybe, onnan hajtották az olcsón vett rossz olaj libát, melyeket a gazdasszonyok kapkodtak szét,

hogy tarlón felnevelve, ami pénzbe nem kerül, ősszel parázspénz üsse markukat érte. Legtöbb esetben a tömők vették vissza, akik azután 3-4 hét alatt kitömtek és úgy adták el nagykereskedőknek.

Olyan lúdtömők is voltak, mint Vad János, aki szegény volt, mégis százzámra vette és tömte a ludakat 5—6 asszony segítségével. Nem a saját pénzén vette, hanem bizományostól kapta a pénzt előlegül, aki aztán kitömött állapotban megvette tőle olcsóbb árért. Öt-hat ilyen lúdtömő volt a 80—90-es években.

Ötvan-hatvan esztendővel ezelőtt még csak zsidók foglalkoztak hízott liba kereskedéssel, de ők voltak az igazi fogyasztók is. Arra törekedtek, hogy leszorítsák az árakat. Mivel a kereskedők által kínált csekély árért a tömők nem adhatták a kitömött kész ludakat, kénytelenek voltak levágni és úgy eladni, így jobb árat kaptak érte. Vonaton szállították Pestre. 1903. évben azonban — a vasúti sztrájk miatt — kocsin kellett a fővárosba szállítani. A tömőkből így lettek kereskedők, kiknek száma 8—10 volt.

A lúdtömést szeptembertől január utoljáig végzik, míg a nagyobb gazdasági munkálatok szünetelnek. A sovány libát kitömve eladták egyeseknek darabszámra, tömegesen pedig a nagykereskedőknek. Eleinte maguk a lúdtömők szállították nagy társzekereken Szegedre, Pestre, később a kereskedők. A nagykereskedők falkástól veszik és levágva, megtépve jég közé rakva szállítják Pest és Bécs városába, meg Olaszországba. Néhány évvel ezelőtt még 5 nagykereskedő volt Vásárhelyen, akik egyenként 500—600 drbot vágtak hetenként, a zsidótörvény óta 20 keresztény kereskedő van, ezek csak 200—300 darabot vágnek hetenként. Ma már autón viszik Pestre a vágott ludakat.

A ludat kukoricatöréskor fogják be tömésre. Ezentúl szűk helyre, ólba, istállóba, kamrába bezárják, hogy mentül kevesebbet mozoghasson; szalmát tesznek alá, vizet adnak elébe. Addig engedik csak ki, míg a takarítás tart. Reggel 3 órakor és délután 3 órakor tömik ázott kukoricával, melyet meg is sóznak. Egy hónap alatt hízik meg. A kész, kitömött ludakat nem lehet tovább tartani, el kell adni bármilyen ára van.

A tömés így történik: az asszony a földre terített zsákra vagy pokrócra ülve mindkét lába alá veszi a ludat párával, úgy, hogy jobbkéz felől legyen a lúd feje. Balkézvel szétveszi csőrét és jobbal ázott kukoricát tesz bele. Hüvelykujjával tömi a begyébe,

közben húzogatja lefelé a nyakát, hogy jól lemenjen a kukorica, kemény legyen a begye. Vigyáznia kell, hogy a légzőcsőbe ne menjen a szem, mert megfullad a liba, agyontömi. Az ügyes tömőasszony onnan is kitudja venni a kukoricaszemet. A megtömött ludakat kétóránként kell itatni. Hódmezővásárhelyen agyagot tesznek a hízlólúd vizébe, hogy szép sárga és nagy mája legyen. Ha sok a tömni-való lúd, a férfi is tömi.

Háború előtt a város minden részében laktak lúdtömők, de legtöbb Susán városrészben (ma VII. kerület). Alig volt ház, ahol 10—15 darabot ne tömtek volna. Helyi napilapokban, sőt a város történetéről szóló könyvekben is olvasható, hogy a lúdtömőknek 1890 óta egyletük volt és Vad János a vezérük. Arra még sokan emlékeznek, hogy összeállításuk óta használatos Vásárhelyen a »*tömörüljünk tömőtársak*« szolás. E tömörülésre vonatkozólag meg kell említeni, hogy a lúdtömőknek nem volt alapszabályszerű tömörülésük, hanem Vad János házánál tartottak gazdasági érdekből megbeszéléseket, hogy az eladási ár tekintetében megállapodjanak. Az ezen értekezletekre való összehívások szóltak a helybeli lapokban ilyen aláírással: »Vad János a lúdtömők vezére és felvilágosítója.« Az egész mozgalom a zsidó baromfikereskedők közös frontja ellen irányult, hogy jobb árakat érjenek el. Kartellszerű megállapodás akart lenni. 1893-ban ugyanis a zsidók összebeszéltek, hogy a hízott libát majdnem fele árért veszik át a tömőtől, mint eddig. Ekkor Mészáros Pál, kinek egymagának 80 drb hízott libája volt, ezenkívül négy társa, kik szintén nagy számmal hizlaltak, Budapestről kért ajánlatot és mert a pesti ár kedvezőbb volt, maga vitte fel a libákat és kétszeres árat kapott értük. Piaci napon a susáni asszonyok tízével-huszával egymásután menve vitték a ludat párjával hónuk alatt, farral előre fordítva, a férfiak meg kubikos talyicskán tolták a kitömött ludakat a csirkepiacra. Manapság már minden városrészben sokan foglalkoznak lúdtöméssel és nemcsak télen, hanem egész éven át tömik. Ma már csupán lúdtömésből is meg lehet élni. Számuk meghaladja a kétszázat.

A lúdtömő öreg korában se hagy fel a lúddalvaló vergődéssel; ha már alkalmatlan a tömésre, mással tömeti.

A lúdtömők általában szegények. Ez a foglalkozás csak segítség a szegény ember életében. Annyi haszonnal mégis jár, hogy éldegélnek belőle adósság nélkül. Olyan szerencsés is akadt már köztük,

aki 45 évi lúdtöméssel és kereskedéssel, közben haszonbéres földön gazdálkodva, szép házat és 10 hold földet szerzett. Azonkívül négy gyermeket nevelt fel és iskoláztatott ki. Azok a tömőtársai pedig, akik nagyban folytatták a lúdtömést, sikeres kezdés ellenére is, tönkre mentek.

## A TÉPŐ ASSZONY.

A szegény asszonyok nagy tömegéből kikivánkozik a tépő asszonyok kisebb csoportja is, mint különálló típus, mivel a lúd-tépés, bár régen nem volt állandó foglalkozás, mégis a vágott ludak térésével ma már olyan keresetet nyújt, hogy a család megélhetését félesztendőre, sőt nyolc hónapra is biztosítja.

Tanyán nagygazda helyen, ahol 500—600 libát neveltek, nem győzték maguk és nőcselédek megtépni a kifejlődött, tépésre érett libákat, hanem tépőasszonyokat fogadtak. Férj és asszonyok ezek, könnyelműek éppen úgy, mint rendes életűek. Szegények valamenynyien, kivált akinek férjük hosszantartó beteg. De, ha esztendőre való búzát meg tudott is keresni a férfi, az asszony a libatépésből segítette a családját. Régi időben 60 krajcár volt a napszám. Egyesek darabjától is fizették 3 krajcárjával. Nemcsak pénzt kapott a tépő asszony, hanem kosztot is, azonfelül fölösleget: búzát, lisztet stb, a szerint, hogy tudott panaszkodni, vagy hízelegni a gazdasszonynak. Nagy ritkán ügyes, nagy lányok is próbálkoztak, mégis inkább asszonyok végezték, mert tudni kellett, merre tépje. Ha nem vigyázott és összevissza tépte, beszakította, levette a bőrét, akkor pedig varrni kellett. Rendes varrócérnával varrták össze a beszakított bőrt, hamut is hintettek rá, hogy a legyek rá ne menjenek. Ma 2.50 pengő a napszám. Darabjáért pedig 14 fillért fizetnek.

A tépés zárt helyen, többnyire istállóban, színben történt. Becsukták az ajtaját, hogy ne mászkáljon ott senki, mivel a legkisebb huzatra is száll a toll. Teknőbe rakták a libáról leszedett tollakat. Külön volt a pehely, ami a melléről és a szárnyalatti részről, részben a nyakáról került le. Másik teknőben a szálas toll, harmadikban a szárnyatolla. A teknőből zsákba rakták, úgy szállították.

Ezelőtt a libán adták el a tollat. Akkor még *tallas zsidók* jártak kocsin, tanyáról-tanyára s a megvett tollat ők maguk tépték le az

élő lúdról, libáról a helyszínen. Az volt a panasz ellenük, hogy túlságosan megtépték a ludakat, amit azok nagyon megsínylettek. Majd mikor dolguk szaporodott, tépő asszonyt vittek magukkal segítségül. Később elszaporodtak a tépők. Nyáron, kis vásár előtt, július első hetében, mikor a libát először tépik, annyian mentek a tanyára, hogy egész feltűnő volt. Egylovaskocsin 4—5 tépő asszony is. Minden libás tanyába csaknem bizonyosra mentek. Sőt már várták is őket. Néme-lyik tanyában 8—10 is kellett. Egész héten téptek. A városba péntek, vagy szombat este jöttek csak s egész kocsi tollat hoztak. A tollnak kialakult ára volt: az első tépés kilója 1 frt., a második 1.20 frt, a harmadik tépés 1.50 frt. Ma a toll kilója 7 pengő. A szárnyatolla régen 20 krajcár volt, ma 1 pengő. A pehely 2.50 frt volt, ma 14 pengő. A tanyánvaló tépés szeptember végéig tartott.

Városon télen alkalmazták a tépő asszonyokat, olyan zsidó nagy-kereskedők, akik vágott libákat és hízott ludakat levágva szállítottak Pestre. 1870 óta a Schwartz-család foglalkozott vele. Apa és nyolc fia. Tíz esztendővel később Weisz Sámuel, Lampel Jakab és Fleiszig Zsigmond nevűek is. Vidéki kereskedők is vittek innen ludakat. 1915-ben részvénytársaság alakult ki Állatforgalmi és Húsipari Részvénytársaság néven, de nem volt életképes, átvette egy magáncég. Ez is megszűnt. Ebből alakult a Magyar Mezőgazdák Állatértékesítő Részvénytársasága. Az elsorolt helyeken, különösen téli hónapokban téptek nagy mennyiségben. Szeptembertől január végéig van a fő-szezon. A levágott libákat többnyire egész éjszaka tépték. Piac után kezdik és reggeli szállításig folytatták. Nem napszámra fizették a tépőket, hanem darabjától kaptak eleinte 4—6 fillért, később 16—20 fillért, ma 25—30 fillért. Gyakorlott tépő 15—20 perc alatt tud megtépni egy libát. Úgyes tépő megkeresett éjjelenként 1—1.30 frtot ezelőtt, ma 3—4 pengőt. Egy vágottliba kereskedőnél 20—25 tépő asszony dolgozott. A fentebb említett magáncégnél 50—80 asszony is. A Mezőgazdák baromfitelepén 100-nál több tépő végezte ezt a babra munkát. A levágott ludat egy nagy asztal körül állva tépik, rossz ruhában, meleg öltözetben, mert fűtetlen a helyiség. Régen szárazon téptek. 1925 óta kicsavart vizes ruhát tesznek a libára és ezt vasalják meleg vasalóval, így könnyebben jön le a toll. Tépés ideje alatt nem dalolnak, beszélni is keveset beszélnek, nemcsak azért, mert szállana a toll, hanem hogy mennél többet téphessenek s így keresetüket nö-veljék.

A vágottlibatoll kilója 4—5 pengő jelenleg.

A nagykereskedők és részvénytársaságok nemcsak libát, hanem 1908 óta rucát, tyúkot, csirkét, gyöngytyúkot és pulykát is vágnak, ez utóbbiak vágása december elejétől kezdődik és ápriliséig tart. Karácsonyra már Angliába kellett lenni a pulyka, gyöngytyúk és a hízott csirkeszállítmánynak. A csirkét a kereskedő három héttel a szállítás előtt tejes darával hizlalja ki.

A tépett aprójószágot, — melyeknek belét kihúzták az ülepénél — régen kasokba pakolták, most zsákba és ládába csomagolják férfiak. Reggel szállítják vasúton Pestre. Régen kocsin vitték.

A rucatollat úgy hozzák forgalomba, mint a libatollat, de annál mindig olcsóbb. A pulyka tolla régen egyenlő értékű volt a ludéval, világháború óta azonban nem értékelik, olyankor keresik csak, ha a női tollas kalapok jönnek divatba.

A tépő asszonyok késő, öregkorig, halálukig végzik a tépést.

#### A TOLLFOSZTÓ ASSZONY.

A libával nem azért bajoskodtak régen se, ma se, hogy megegyék, hanem elsősorban a tolláért, lévén a liba tolla a legjobb ágytoll. Kellott hát minden időben a ház eladólányának férjhezmenetelekor. Ha már eleget gyűjtöttek, a felesleget eladták a *tallaszsidónak*, később a tollnagykereskedőnek. Manapság a tollfosztás egész évben tart a tollkereskedőnél, ami így jelenleg állandó foglalkozás.

Szeremlei Sámuel írja, Hódmezővásárhely története IV. kötet 398. lapján, hogy már 1828-ban a tollkereskedés leginkább a makói és és a pesti zsidók kezében volt s utóbbiak évenként 2000 forintnál többet forgattak ez árucikkben. Az uradalom, hogy haszonban részesedjék, egy pesti zsidónak adta kizárólagosan haszonbérbe, de mivel ekkép a toll árát lenyomták, a helybeli zsidók pedig elestek keresetüktől, ezek az uradalom eljárása ellen a vármegyén panaszt emeltek, minek következtében a tollszedés ismét szabaddá lett annyira, hogy a felett a helybeli és pesti zsidók összeveszve, egymást késsel is megszurkálták. A házalók többször csalást és szertelenséget követvén el a tanulatlan lakosokkal szemben, a városi tanács olykor el is tiltotta a házalást, ami ellen amazok a vármegyére jártak panaszkodni s évek során át pereltek. Városunk az Alföld egyik legnagyobb és leghíresebb apró jószág piaca lévén, talán sehol sincs annyi tollas-



zsidó, mint itt. Kora reggel járják be a várost utcáról-utcára, orrhangon kiabálva: »Eelladó, mi van eelladó, elladó, elladó!« A szegényebbje piacon is szedte a tollat. Tollnagykereskedő tulajdonképpen egy volt. Ennek vette az összes (20) házaló tollaszsidó az ő pénzén. 1910 óta több kereskedő is lett. Tollat nemcsak a házaknál vettek, hanem piacon, vásárban és a tanyán is. Ez utóbbi helyen maguk tépték meg, vagy pedig az általuk kocsin kivitt tépőasszonyok, kiknek néha a tanyabeliek is segítettek.

Az így összevett, felhalmozott tollat megfosztva értékesítette a kereskedő. Tollfosztásra nagyon elkényszeredett, öreg, gyenge asszonyok vállalkoznak, akik más, erősebb munkát nem tudnak végezni, meg a cigányasszonyok, akik nem szeretik a nehezebb munkát. Nagyon szegény lányok is elmennek fosztani. Nagykereskedőnél fosztottak ezelőtt is, mint ma. Hatvan fosztó is van együtt. Munka közben rossz kartonruhát viselnek, amely elé zsákot kötnek. A fosztás reggel 7 órakor kezdődik és délután 5 óráig tart. Délben kétórai pihenőjük van, mely idő alatt ebédelnek. Az ebéd legtöbbször hideg étel (kenyér, töpörtő, szalonna, nyáron gyümölcs). Ötven-hatvan fillért kapnak napszámba. A fosztóasszonyok nem csak a nagykereskedőnél fosztottak, hanem odahaza is. Csak a tollkereskedőtől hordtak fosztanivalót, aki megmérte akkor is, mikor elvitte a fosztóasszony, akkor is, mikor visszahozta. Egy fontot 20 krajcárért fosztottak meg. A csomóját nem kellett visszaadni. A tollat fosztott állapotban csak a kereskedők hozzák forgalomba, minőség szerint osztályozva. A fosztott lúdtollnak ugyan olyan ára van, mint a pelyhelynek.

A városi szeretetházban 1897 óta fosztanak tollat olyan gondozottak, akik más munkára alkalmatlanok. Húsz egyén naponta 1—1½ kg apró tollat tud megfosztani. Kilója régen 50—60—80 krajcár volt, majd 1 pengő lett, most 1 pengő 50 fillér. Magánosoktól és kereskedőktől vállalnak évente 300—400 kg apró és nagy tollat. Az apró fosztott toll kilója háború előtt 7—8 korona volt, háború után 12 pengőre emelkedett. A nagy, vagy szárny toll kilója fosztott állapotban háború előtt 1 korona 50 fillér volt, ma 4 pengő.

A rucatollat is árusítják, de ez mindig olcsóbb, mint a lúd tolla. A pulyka tolla régen egyenlő értékű volt a lúdéval. Világháború óta nem értékelik. Olyankor keresik, ha a divat a női tollas kalapot hozza felszínre. A tyúk-, csirketollat csak a cigányok használják fosztatlan állapotban.

A tollfosztásból megélni nem lehetett sohase, száraz kenyeret sem biztosított, kényszerűségből csinálták azok, kiknek más kereseti forrásuk nem volt.

### AZ ÖZVEGYASSZONY.

A szegény asszony férje elhaltával, özvegyasszony lesz. A lelki bánaton kívül a mindennapi megélhetés gondja is ránehezedik. Nincs dolgozó férj, aki beszerezze a szükséges javakat s így az özvegyre hárul a férfi munkájának az a része, amit ő is el tud végezni. Ha pedig apró gyerekei is vannak, mennyit kell küszködnie az étellel, míg fel tudja őket nevelni! És ha azokat is szárnyukra eresztheti: újra maga marad, hányódik, vetődik, soha nincsen nyugalma. Csak a sírban lesz vége a szenvedésének.

Az özvegyen maradt asszonymak nehéz helyzete van, mert ha valaki, kivált férfi átlépi a küszöbét, a világi nép ráteszi a nyelvét.

Van olyan özvegyasszony, aki legény fiával végzi, folytatja azt a munkát, ami férje kötelessége volt kint a tanyán, így él, míg fia meg nem nőszül. Azután is velük marad és korához képest vesz részt a napi munkában.

Van, aki kétszer-háromszor is férjhez megy és mind a három embertől lesz gyereke. Ilyen helyen ritkán van megértés, békesség a családban.

Olyan özvegyasszony is van, aki többet nem megy férjhez. Tíz esztendei házasság után, kint a tanyán, hol tanyás vagy béresgazda volt, elhal az ura, marad 5—6 gyerek. Hazajön a városba lakni. Eljár mosni, vasalni, meszeln, kenyeret sütni, tarhonyát csinálni, disznóöléskor böllérasasszony, szüretkor szödőasszony; napszámba is eljár kapálni, marokverőnek, kukoricát törni, fosztani, zsákot foltozni, lekvárt, szappant főzni. Minden ilyen özvegyasszonymak kerül egy gazdaháza, ahol az ura vagy ő maga szolgált, odatart, hol mindig akad valami dolog. A fizetésen felül egy kis eleséget is kap gyerekeinek. Bizony nagy gyötrelem az ilyen asszony élete. A lakást is dologért kapja, ott is eleget kell tenni. Éjjel-nappal talpon-sarkon muszáj lenni, ha meg akar élni. Akkor könnyebbül helyzete, ha a gyerekek nőnek, nagyobbak lesznek, el lehet állítani őket, mert egyfelől megszabadul a kenyérevőktől, másfelől egy kis bért is hoznak a házhoz. Ez addig tart, míg a legény fia meg nem házasodik, a lány férjhez nem megy. Utóvégre mind kirepül és az asszony magára

marad. Ekkor már előregszik, beteges, dologképtelen. Vagy a szeretet-házba bemegy, vagy koldus lesz belőle.

Sok azért nem megy férjhez másodszor, mert fél a rossz embertől, vagy azért, mert első házassága nem volt jó. Tettenérte férjét a szeretőjével. Némelyik mégis férjhez megy 50 éves korában, de többnyire nem tökéletes ember az új férj.

A múltban nem fordult elő, hogy előbb-utóbb férjhez ne ment volna az özvegy, ha másként nem, hát *balkézőről* Már amelyik nem olyan öreg és nem világ csúnyája. De ha nagy ritkán találkozott, akkor öregségére a város nyakába szakadt, vagy valamelyik atyafi vette szárnya alá.

Özvegyi állapotban újra kezdi, amit lánykorában abbahagyott. Dolga után él. Szolgáló lesz ismét, de olyan, aki mindent tud, vagyis, *házvezetőnő*, így van ez városon, tanyán. A házvezetőnőnek nemcsak kedvesnek, de komolynak is kell lenni. Van, aki eljátsza magát, rögtön jóban van a férfival, ezért aztán elküldik a szolgálatból. Némelyik szerencsés. Ha cselédsorban volt férje a tanyán, tovább ott nem maradhat, mert az urát fogadták meg, de ha már van olyan legény fia, aki pótolja az apját, amikor az asszony eldirigálja a végeznivalót, ez esetben maradhatnak. Ha kis gyereke van az özvegynek, bent a városban csak *lejáró* lehet, mert a gyerekhez haza kell járni. Még kicsi a gyerek, bezárja szobába, később, ha nő, az udvarra zárja ki, meg az utcán, szomszédban, közeli atyafinál tölti a gyerek az időt. Ahol több gyerek van, a nagyobb dajkálja a kisebbeket. Az anya reggel elinduláskor kiadja az ennivalót, ráparancsol a legnagyobbra: vigyázz, hogy kútba ne essen. Elteszi előlük a *masinát* (gyufát), kést s mindazt, amivel kárt tehetnek. Ha az utánavaló lánygyerek helyettesítheti, a legnagyobbat elállítja szolgálónak. Ahol 4—5 gyerek van, addig keserves, míg akkorára nőnek, hogy elállíthatja őket libapásztornak, kiskanásznak, addig azonban éjjelnappal dolgozik. Vállal mindent: mosást, vasalást, meszelést, foltozást.

Az özvegyasszonyok egyik típusa: aki szeret dolgozni. Rendes, tiszta, mint a patyolat. Legtöbbször a házvégében levő kamrában lakik, 3—4 pengő házbért fizet. Otthon hál mindig. Fon, varr másnak. Ha a munkaadó házában varrt, ott is evett. De igyekezett olyan varrnivalót vállalni, amit otthon lehetett csinálni. A már említett mosás, vasalás, meszelésen kívül tésztát gyúr, csigát, tarhonyát csinál, vizet hord, eljár takarítani több helyre is, meg

terményraktárakba zsákot foltozni. 10 fillért kap darbjáért. Nem néz az orráig, hanem meggy dolgozni akkor is, ha nem hívják és ha nem is adnak neki minden esetben fizetést. Később ugyanis — tapasztalván igyekezetét a gazdasszony, — kétszeresen megjutalmazza. Gazdahelyen éves mosóasszony lett. Vagy pedig béresekre mosott, foldozott, amiért a béres bérébe kialkudott 2 kiló szappan, mázsa búza, malac, tűzrevaló az övé lett. Úri háznál 1 forintot kapott, gazdánál 1-50 krajcárt. Az ilyenek annyira vérében van a dolgozás, hogyha otthon van és nincs dolga, nem a pihenésen jár az esze, hanem bemegy a háziasszonyhoz és rábeszéli, hogy gyúrasson már vele tésztát, amit természetesen szívességből végez, csak tétlenül ne legyen. Sok helyen a végzett munkáért nem a napszámot kapja, bár pénzt is adnak, hanem ennivalót, lisztet, tojást, túrót, tejfelt. A keresetét legtöbb eléli, kivált ha gyereke is van, meg a ruházatát állítja ki belőle, de van, aki házat is tud szerezni.

Egyszerű ruhában jár, az utcán nagykendővel letakarva.

Vannak aztán olyanok is, akik nem szeretnek dolgozni, csak a kényszer hajtja rá őket.

Ha egy kis házacskája van az özvegynek, sokkal könnyebb a helyzete. A jóralaló özvegy kis kertet művel, apró jószágot nevel, malacot pöndít. Kovártélyost tart, akire mos. A ház tájékát tisztán tartja, meszeli, mázolja, tatarozza. Van, aki *lakót ereszt, mert* a lakó ad egy pár krajcár árendát, aztán gyerekeit is otthon hagyhatja a saját udvarán, a lakóasszony ugyanis lefekteti, ha álmos a gyerek meg aztán forraszt neki egy kis ételt s így az özvegy távol lehet 2—3 napra is kukoricatöréskor, szüreten, stb. De bármilyen rendben tartsa is a hajlékát, mégis meglátszik az, hogy a férfi házkörűli, babráló munkája hiányzik, ez is, az is olyan *özvegyasszonyos*: az ajtó leszállt, nehezen nyílik; a sarokvas nyikorog, mert kenetlen; a ház tapasz nélküli, tetejétlen, illetve rongyos, soha senki meg nem *bajdorgatja* (tatarozza); sok az egér, a kert el van hanyagolva, gyim-gyom, az udvart felverte a gaz.

Ha magaformájúval összejön, a panasznak se vége, se hossza. Van, aki minden asszonynak elmondja, milyen nagyon szenved.

— Itt maradtam az árvákkal mögrakodva! Óh, óh, de nehéz is az én sorsom! Azt csak a nagyon jó Teremtő tudja, hogy küzködök evvel a bűdös étellel, mert ha nem nézném a gyöngé nevetletneket, mán régön fölöttem vóna magamat!

— Nē vétkőzz — mondja a másik—, neköd még istenös az állapotod az enyimhön képest, mert hál'Isten, van jó egészségöd, de neköm az Isten kincse is kevés vóna orvosságra! Úgy hasogat a bal lapoc-kám, hogy egész éccaka egy hunyorítást se humok. Még hozzá, ha a köhögés is rámgyün, akkor végem van.

— Az ám, neköm van jó egészségöm? azt csak én érzöm! Nincs énbennem egy porcika se, amihogy nē fájna. De hát a sok nyavaja küzködésbe ezt mán föl se rovom, ögye mög a fene!

A másik meg a szomszédoknak szokta panaszozni, milyen sokba van a gyerek, iskolába járatni, ruházni, hogy kevés napszámot vagy terményt kapott munkájáért, azt is beleverte a malacokba. Mi lesz vele, hogy él meg? Kivált, ha beteg talál lenni!

Van, aki nem viszi világ elé panaszát, baját azért is, mert a panaszkodással nem akarja háborgatni férje nyugalját, de azért is, mert a világi nép gonosz, ne vegye a nyelvére, ne szánakozzon rajta, ne sajnálja. Magába temeti bánatát. Gyászos, fekete ruhában jár. Szomorú. Majd mindig sír, kivált ha jó férjet veszített. Nem sok öröme van. Egyedül van otthon a nagy csendben. Minden megfordul gondolatában, nótája is ezt fejezi ki, ha ritkán dalolásra nyitja száját:

Gyöngé nádszál lehajlik a földre;  
Gyöngén sírok, nem hallik messzire  
Még akkor is sírok keservesen,  
Mikor fejem lehajtom csendesen.

Van, aki örökösen azt hajtogatja, hogy az ő ura így — az ő ura úgy, mindig a férjét siratja. Szomorú. És gáncsoskodik, minden szava egy égi háború. Az ilyent háta megett megmosolyogják, kinevetik.

Kerül a sok között könnyű életű is, aki így gondolkozik: nem tudtam mi a gond, bú. Voltak napjaim, hogy sírtam, később rájöttem, eh, lé a könnyekkel, föl a fővel. Ilyen az élet, hol örvendetős, hol siralmas. Az ilyenek nem veszik komolyan az életet: esznek, isznak, rosszalkodnak. Nappal ökrök, éjjel tehének, vagyis nappal dolgoznak, éjjel pedig fajtalanok. Kvártélyosa van és ő keres rá.

Ha fiatalon marad maga, hazajön a városba s többnyire kikapós lesz. Bálázik, ahol aztán egy magafarmájú emberrel próbaházasságot köt: összeállanak. Az asszony eljár bejáró asszonynak. Az ura fuvarozik, a kofákat hurcolássza. Aztán beüt a veszedelem. Meg-

hallja az asszony, hogy az ember egy kofával megcsalta. Ha te úgy, én is úgy. A végén szétmennek.

A kikapós özvegy korcsmázik, bálázik; ha egy kis pénzmag van körülötte, nem nyugszik, míg a nyakára nem hág, nincsen komédia, hippodrom, színház, körbál, népkerti multság, hogy ott ne volna, már csak azért is. hátha valami jó pénzes embert kaparítana.

Ruházata az özvegyi év elmúltával inkább fiatalos. A piros szín kedves. Rikító piros kendő, blúz, kötő, szoknya, fodros, rojtos, pántlikás. Ócskapiacon vett cifraság. Magosszárú cipő és sarkos papucs van a lábukon. Pomádé, festék, szépítő elmaradhatatlan szépítőszerek, de szerecsikából<sup>38)</sup> is csinál mosdót, hogy fehér legyen az arca.

Vannak, akik kimennek a tanyára ingyenes tanyásnak. Megállapodás szerint végzik napi dolgaikat, azonkívül eljárnak meszolni, mosni, sütni és a nagy tanyában is segítenek. De nem sokáig vannak egy helyen, mert elszeretik a bérest, kocsist, gazdát. A lakásuk találkahely. Főleg abból élnek, hogy a gazdát iparkodnak megfogni. Volt már olyan is, aki ilyen módon *megszerezte magát* (meggazdagodott). Van aztán olyan eset is, mikor a gazda az indító. A nóta szerint is »Minden gazda szereti a másét, Piros, barna kis tanyásnét.«

Van még egy fajta özvegy asszony: aki elhagyja az urát gyerekestől. Szép, takaros, fiatal a menyecske. A tanyában mindenkinek tetszik. Az ura féltékeny természetű. De van is rá oka, mert a felesége az öreg gazdától a gulyásig mindenkivel kikezdi. Kikapós vérű. Naponta veszekednek. Az ura elveri az asszonyt istenigazában. Egyszer aztán ilyen verés után felkerekedik az asszony és csak a kapufélfától köszön el, vagy attól se. Meg se áll hazáig. Beállít az apjához és kijelenti, hogy az urát ott ögye mög a fene gyerekestül, ahol van. Inkább felköti magát, de ő nem megy vissza. Befogadják, mit tehetnének, hisz gyerekük. Gyün az ura érte. De hiába. Az asszony nem megy vissza. A férfi asszony után néz, mert a gyerekeknek gondozó kell! Talál is egy-kettőre egy öregasszonyt. Hadd lássa Pörzsi, hogy nincs rászorulva. De a kackiás Pörzsi is azt akarja megmutatni, hogy minden ujjara kap embert. Kapott is egy jómódú gazdát. — Na, nézzétök, még jobban járt — mondogatják — maga gazdája lőtt. Jó huszonhat hold földje van az urának! Igen ám,

<sup>38)</sup> Szerecsika = sublimát. Babszem nagyságút 10 krajcárért adtak Egy szem szerecsikát és konyhasót porrá törve üvegben feloldottak egy liter tejben, így készült a szépítőszert.

de az ember mulatós, iszos, kártyás. Össeillenek. Egyik erre, másik arra herdálja azt a kis *vant*, ami így nem soká tart. Mikor végefogytán van minden, az asszony ezt az embert is otthagyja. Harmadszor is férjhez megy, persze csakúgy balkézről: összeáll például egy dohánycsempésszel. Az ember csempészi a dohányt, ő eladja uraknak, mestereknek, parasztoknak. Még mindig látni, hogy valamikor szép volt, bár most már megvedlett egy kicsit. De azért érti a csíziót. Az ember egyszer rajtavesztett: elfogták. Ember után nézett újra. De most már sokára és nehezen sikerült. Az apja, anyja elhaltak, nem volt senkije. Mit csináljon? Elkezdett kofálgodni, kiült a sarokra pattogatott kukoricát, édes gyökeret, tököt árulni, addig-addig, míg egy öreg csordással összeállott és együtt hajtották a teheneket. Vagy pedig félkezű csösznek lesz varjúijesztő asszonya.

Ha öreg korában lesz özvegy a szegény asszony, még rosszabb az élete. Könnyebb sora az esetben van, ha háza vagy egy kis földje van, mert ha leesik a lábáról, a földet kiadja árendába, felesbe. Rábeszéli a tanácsadók — mert az kerül —, hogy a *vanért* holtig eltartják, ha rátestálja a vagyont, de az élvezeti jogot rájuk táblázza. Ebből rendszeren temérdek baj keletkezik, mivelhogy az illető az Istennek se akar meghalni. Gyenge kosztot kap, hogy romoljon. Télen nem fűtenek rá, hogy fázzon meg. Az öreg anyó megy fűhöz-fához, hogy megmásítsa az írást. De nem lehet.

Ha gyerekei vannak: még rosszabb. Az idegen még jobban ellátja. Ha nem jól bánnak vele: jár egyik ismerősétől a másikig panaszkodni. Vetnek neki valamit: kenyeret, szalonnát, disznóhúst, tököt, nyáron gyümölcsöt. Akivel gyerekei nem törődnek, meghúzódik valamelyik rokonnál, még inkább kis gazdánál, vagy jó gazdánál is mint házőrző. Odaveszik s tartják tiszteletből, meg azért is, hogy legyen valaki a háznál. Az ilyen öreg asszony olyan a háznál, mint a lakat.

Akinek semmije sincs, csak jó gyerekei, azok tartják holta napjáig.

Ha gyerekei sincsenek, akad mindig olyan, aki jó szívvvel van hozzá, megsajnálja, irgalmasságból kegyelemkenyéren tartja, néha csak azért, mert régebben jó volt a családhoz. Küldözik ide-oda. Élelmet, ócskaruhát adnak neki.

Az olyan 50—60 éves özvegy asszonyt, aki jól bírja magát, úri helyen, ahol nevelőnőt nem fogadnak, *szárazdadának* alkalmazzák 3—4 éves gyerekek mellé. Óvodába kíséri, sétáltatja, eteti őket, meséket mond nekik.

Tanyán *kisegítőnek* fogadják, különösen régen, amikor sok részes volt és a bentkosztosoknak sokat kellett főzni. Leginkább aprójószág felett rendelkezett, segített a szolgálonak a mosásnál. Voltak olyanok is, akik, mikor a kotlónak vizet vittek, lefeküdtek a kazal tövébe. Némelyik tanyában csósznek tartották az özvegyet, hogy a jószág ne *díbolja* (összetúr) össze se a kazlat, se az épületet.

Évszak szerint így foglalatoskodik:

Tavasszal csirkét nevel, 3—4 liter árpáját eladja; vigyáz a más gyermekére, kertben munkálkodik, kanta vizet visz. Mindezekért kap tányér ételt, kenyeret, kötőnekvalót.

Nyáron: elmegy házörzőnek, malacot, aprójószágot megetetni, megitatni. Aratáskor szedeget a tarlón 2—3 véka búzát, néha 2—3 köblöt is. Otthon kidörgöli és vagy megtartja, vagy eladja terménykereskedőnek, vagy becsereéli kenyérré, esetleg cukrot vesz érte, vagy ruhát vesz belőle magának. Némelyik, ha egy forintja van, vesz almát és 5—6 darabjával árulja pár fillérért. Olyan is van, aki vásznat fehérít, gyepre teregetvén a vízbemártott vásznat.

Ősszel kukoricát foszt napi egy pengőért. Kofák áruít kihordja a piacra 10—20 fillérért, eljár libát tépni, szappant főz hulladékból.

Télen: tollat tépetnek vele gazdák, zsidó kereskedők is; fon, varr, sepreget. Ahol kint laknak a tanyán, ott házörző. Darabszámra fon, amiért fizetnek neki zsírt, tojást, lisztet, szalonnát, túrót, tejfelt.

Egész éven át mos apátlan, anyátlan béresekre, a bérükbe kialkudott kocsi szalmáért, választott malacért, pénzért. Eljár vasalni, de otthon is végzi a vasalást.

Ha nem volt keresete, rá volt utalva mások irgalmára. Piacolt. A kis kamrába odaengedték lakni, hol kis parheten főz, melynek csöve az ajtó felett van kidugva, hogy a füst a szabadba menjen. Reggelenkint megnézik, meg van-e még? Ha megvirrad, már megy a megszokott helyre. Van eset rá, hogy beszokik valahova. Mít segítek? Van-e sok dolog? — kérdezi, mellyel egyszersmind ajánlkozik is. Vizet visz, foldozgat. Egész nap ott ül. Ha elmennek is a háziak, ő ott van, nem marad a ház őrizetlen.

A legtöbb elnyomorodik öregségére, de azért — hiába tartja a közmondás, hogy *jó gyereket, szép öreg asszonyt ki látott már?* — mégis kerül nagyon szép öregasszony is, igaz, hogy kevés. Mert az öregség elgyengíti, meghajlítja az embert.

Szórakozása: templombajárás. Aztán a szomszédal beszél



és ríjja ki magát. Az öregnek már csak panasza lehet. Ha betegségét mondja, nem is sírhat, mert elfullad.

Leginkább a szeretetház töltelékei lesznek mivel előfordul, hogy elhagyják családjai, mikor *felnevelte őket sz. .. ből, h ... ából*, ahogy mondani szokták. Most arra se érdemesítik a gyermekei, hogy írjanak szegény öregnek.

Ruházata: ringy-rongy, folthátán folt. Piszkos, zsíros. Szemei már nem látnak, fülei nem hallanak, orra se érzi a szagot. Neki már minden mindegy.

Utolsó napjai a kórházban telnek el. Orvosi vélemény szerint végelgyengülésben halnak el. Akad mindig olyan is, aki nem akar koldulni menni, hanem dolga után él s ha már betegsége miatt nem tud dolgozni, kútba veti vagy felakasztja magát, mert megunta az életet. Az öngyilkosságtól minden időben sokat visszatartott az a különben téves hit, hogy az öngyilkosokat nem temetik egy sorba a természetes halállal elhaltakkal, hanem a temető árkába. Ha meghal, eltemeti, aki gondolja. Ha gyerekei, hozzátartozói nincsenek, jószívű adakozók összehánytak 10—15 frtot koporsóra. A *tötte szögényt* (nagyon szegényt), akinek gyerekei sincsenek, a város temetteti el. *Kicédulázzák*, vagyis adnak egy utalványt koporsóra, valamelyik koporsós boltba. A város kocsija viszi ki a temetőbe. Senki se megy a koporsója után. Elföldelik.

Aki rossz életet élt: öregségére koldult. Lakása se volt, hanem a városon kívül, a nyomás szélén, szalmakazal tövében hált. Befúrta magát a szalmába s ott fagyott meg télen. Úgy talált rá a nyomási csósz. Nem is lehet tudni, mikor halhatott meg. Ismertek olyan öreg özvegyet, aki a vályoggödrök közti vályogkazalban lakott három télen át. Nappal koldult, éjjelre bebújt a vályogkazalba, az őriző részére hagyott üregbe, melyben szalma volt. A kóbor kutyák, ha észrevették, szagát megéreztek, egész éjjel ugatták. Isten csudája, hogy meg nem fagyott, mert egy nyakbavaló kendőjén kívül más melegebb ruházata nem volt.

Kovács István Oláh úrnál\* szolgált. Tanyásbéres volt. A felesége Varga Kata. István csudataros, jóvágású ember volt. Kata deszkamellű soványság, de viszont a serénység maga. A tanyai

\* A nevek természetesen nem igaziak.

együttélésnek az lett a vége, hogy Oláh úr Kovácsnét szerette meg, viszont Kovács Oláhnéval szűrte össze a levet. Katának négy gyereke lett; ezek mind a Oláh úréi voltak. A gazdasszony is Kata volt. Két Kata nem lehetett egy fedél alatt. Sok herce-hurca után, mikor az asszony nem akart a négy aprósággal elmenni az urától, ráfogták, hogy lop. Lopja a tojást, az aprójószágot, meg az eleséget. Tolvaj, zsvivány nem kell a tanyába. István maradhat, Kata mehet. Mikor az ura kihordta a vackát meg a négy gyereket az útfélre, volt olyan égbeható rivás, hogy az egész környék összeszaladt. Megszánta őket egy szegény ember, felszedte és hazahozta a városba. Senkije se volt szegény asszonnak, csak egy nagynénje. Odatartott. Az nem akarta befogadni a négy *csimotával* (kis gyerek), de addig-addig, hogy beeresztette. Az is lakó volt, szintén egy szegény asszony. Jött a házigazda: kifelé! Nem tűnök ennyi apróságot! Nagy könyörgésre megtúrte, de csak addig, míg más helyet nem kap. A szomszédok hallották, látták, jöttek. Egy Boros nevű a két nagyobbat, egy fiút, egy lányt, örökbe fogadta. Kivitte a tanyára növekedni. Majd leszakadt a szegény anya szíve, de mit csináljon. Na, most mar kenyér után kell nézni. Beállott *típőasszonnak*. Ez a munka leginkább éjszaka történik. A gyerekeket *mákos tejjel elaltatta*, hogy reggelig aludjanak. Keresett egy héten 2—3 forintot. Eszébe jutott tépés közben, hogy van neki Oláh úrnál egy kis veteményföldje, amit bérbbe kapott. Ő vetette be. Azóta biztosan elverte a gaz. Kimegy, megkapálgatja. Hiszen ő munkálta be, csak nem veszik el a szájától ezt a kis falatot. Másnap vállára vette a kapát, gereblyét s kiballagott. A tanyába be se ment, csak ki a földre. Ott kapálgat, mikor ura meglátta. Nini, a mög Kata! Kimerészködött. Majd adok én neki veteményt! Lóhalálba loholt kifele István, hogy elverje az asszonyt abból a veteményföldből, amit a szegény feje bemunkált. De mit tesz Isten. A Kata vasgereblyéje ott hevert a csapáson, foggal felfele. István rátoppantott a gereblye fogára és a gereblye nyele, 80 kiló súllyal, mert ennyit nyomott István, a vakszeméhez csapódott olyan erővel, hogy nyomban elvágódott. Csak egy veszekedett káromkodás, aztán kinyúlt, mint egy béka. Kata odaszaladt, próbálta élesztgetni, hiába, nem mozdult többet. Nagyon megijedt szegény feje, azt se tudta, mit csináljon, ott voltak a csendőrök, rendőrök. Gyerünk befelé gyilkos asszony, agyonütötte az urát. Hiába volt minden tagadás, a tények ellene vallottak, agyonütötte a gereblyével, mert elzavarta.

Nem volt más tanú se ellene, se mellette, mint a látszat. Ez pedig ellene szólt. Bevitték Szegedébe, a gyerekeket a lelencházba. Jött a tárgyalás: elítélték négy esztendőre ártatlanul. Enyhítő körülménynek vették, hogy a bosszúra alapos oka volt, mert az ura 4 gyerekekkel elzavarta. Elszenvedte az ártatlan asszony a négy évi rabságot. Mikor kiszabadult, egyenest a gyerekeiért ment a lelencházba. Ott azonban azt mondták, hogy ki vannak adva falura, de gyilkosságért elítélt anyának nem is adják vissza, mert a gyerekek jót nem tanulnak tőle. Egy szálmaga maradt.

Hazavergődött és a putrik között a cigánysoron kapott szárnyékot. Éppen új esztendő következett, fölnezett a piacra. Ott találta Borosnét, amint az ő örökbeadott lányát állította el szolgálatba. Neki is meghalt az ura, rá van szorulva arra a kis bérre, amit a lány kap. Itt a piacon apátlan, anyátlan béresek mosóasszonyt kerestek. Kata vállalkozott. Egész gyűrű vette körül. Megegyeztek. Akinek két gatyája, inge, kötője volt, annak egy hónapban egyszer kell tiszta, amelyiknek egy volt, minden két hétben, így felvállalt 8—10 béres után való mosást, egy kocsi szalmáért, egy választott malacért meg egy kis pénzért, kivel hogy egyezett meg. Nappal mosott, éjszaka tépett, így éldegélte nyomorúságos életét. A mosásba kapott kis malacot kipányvázta nappal, este etetgette kenyérhajjal, moslékkal. De a szappant, ami a mosáshoz kellett, csakhamar maga főzte, hogy sokba ne kerüljön. Még pedig úgy, hogy a típött libák begyéből ellopott egy gyűszűnyi zsiradékot. Nagy zsebet varrt a szoknyájába, abba dugdosta. Minden nap hazavitt egy zsebbel, azt kifőzte szappannak. Mikor rájöttek erre a turpisságra: elzavarták. Nem hiába, hogy rab vót: kutyából nem lösz szalonna — mondogatták. Ekkor kiment a sintérhez és a dögdisznök zsiradékát szedte össze, abból főzött szappant. Amit el nem mosott, felvitte a piacra eladni, így tengődött 5 esztendeig. Ekkor egy félszemű lámpagyújtogatóval ismerkedett meg (1899 előtt petróleum lámpák voltak a város utcáin), aki odavitte a szennyesét mosásra. Rávette az asszonyt, hogy menjenek össze. Összementek. Az ember nappal vitte a létrát, pucolta a lámpát, este meggyújtotta, mikor a hold feljött, eloltotta. Ezért 16 frtot kapott egy hónapra, de ebből megivott hatot s csak 10 maradt, így nemhogy javított volna a helyzetén, hanem még rontott.

Egy fél esztendő múlva beteg lett az ember. Leesett a lábáról.

Kata helyettesítette a lámpagyújtogatót. A mosás és a szappanfőzés mellett még ezt is el kellett végeznie. Se éjjele, se nappala. Még hozzá egy beteg ember a nyakán. A félszemű ember nagyon szeretett olvasni. Nem bánta, ha ennivaló nincs is, csak olvasnivaló legyen. Újságdarab, kalendárium, jövőmondó, biblia, ami csak olvasnivaló betű volt, Kata vitte neki a piacról. Addig nem volt vele baj, míg olvasott.

Egy nap, mikor Kata oda volt lámpát pucolni, egy terhesasszony állított be. — Itt lakik özv. Kovács Istvánné? — Itt lakik, de nincs itthon — mondja az ember, aki ott olvasott a vackon. — Mi járatban van, miért keresi? — Most már nem keresöm, mert mögtaláltam, de keservesen, mert már egy fél esztendeje hajkurászom, hogy mögtaláljam.

— Na, oszt miért? — Hát csak azért, mert ű az én édosanyám. — Nagyot nézett most már az ember, még az olvasnivaló is kiesett a kezéből. Csak nézte a terhesasszonyt: — Hát maga kije, mije? — kérdezte a lány. — Én? sönkije vagy ha úgy vesszük, a mostani ura. — Hun van ilyenkor anyám? Mondja, hogy hol van, jön az nemsoká? Jött is, hozta a létrát, a petróleumos-kannát, olyan volt szegény, mint a küldött ördög.

Néztek egymásra farkasszemet, egyik se ösmerte a másikat még meg nem mondta, hogy kicsoda. — Te volnál az, kedves, az én Juliskám? I

— Az én, tetőtül talpig.

— Na, fene, oszt férhön möntél? Úgy látom, mán unokám . . .

— Az ám unoka lösz, de férhön nem möntem.

— Na, fene!

Elpityeredett Julis. Aztán elmondta, hogy új esztendőkor a piacon elállott, kivitték a tanyára szolgálónak, aztán egy vén pocsek embör...

— Ki vót az a gazembör?

— Úgy híjják: Oláh.

Kata elsápadt. — Oláh? Répásháton?

— Az, ott ögye mög a fene!

— Szent Isten! — tördelte Kata kezeit. Szinte örgöngött.

— Na, mi lelt, miért vergődöl így ezön, mögesött az mán másön is. — vigasztalta az ember.

Odahajolt Kata s az ember fülibe súgta: — A tulajdon édos apja!

— Csak ennek az egynek? — kérdi az ember.

— Dehogy, mind a négynek! Ezért voltam olyan nagy szálda,

ezért vert mög engöm az Isten! Na, mán mindegy. Hát Borosné, a nevelőanyád?

— Két esztendeje möghalt.

— Hát Sadi öcséd?

— Az jó helyön van. Őrmestör Szögedébe. De vót neköm egy bátyám, mög egy húgom, hát azok?

— Én is szeretném tudni, hun vannak.

Itt aztán elmondta Kata a kálváriáját, amiről Julis nem tudott. Kiöntötték, ami bennük volt. —Na, ha Isten mögsegít, majd megkeresöm én ükét, élnek-é, halnak-é? — mondja Julis. De hát most már más a hiba, a megesett lánynak nincs hova lenni. Meglelte az édes anyját, hát fogadják be. Befogadták. Nem sok idő múlva meg lett a gyerek, mint egy vasgyúró, — a vérfertőzés ellenére.

Az emberi gyarlóság legutolsó példája az irigy ember. Hát ott még érthető némileg, ahol van mit irigyelni. De itt a koldusnál k öldusabb lámpagyújtogató, mosó, szappanfőző, dögzsírral küszködő, beteg embert édelítő szegény Katánál megirigyelték azt a betevő falatot, ami nincs. Hivatják az embert a városházára, a kamaráshoz. Feljelentették, hogy dologképtelen, a vadházastársa csinálná helyette, de az meglopja a város petróleumát, mert a lámpákat hamar eloltja, a petróleum neki marad. Fejére olvasták Katának a bűnlajstromot. Ott várta meg egy erre éhes, neki pedig át kellett adni a hivatalt létrástól, kannástól.

Hivatal nélkül maradt a beteg ember. Most mitévő legyen? Könyörgött az árva az asszonyoknak, hogy ne hagyják el. Megkönyörültek rajta. Összefogott Kata Julissal, mostak, vasaltak, szappant főztek, piacoltak, de szegény beteget nem hagyták.

Julisnak aztán nemsokára szerencséje akadt. Egy kis célszörű szögény, özvegy embör személyében. Meg is esküdött vele, vitte gyerekestől, mert Julis olyan szép volt, mint egy almafavirág. De azért hazatartott és egy kis lopkodott miegymással, ami tőle telt, segített szegény anyján, aki bizony már megszakadt a dologban. Most már hol kelt, hol feküdt. Az embere meg mintha éledne, napról-napra vidorodott. Már odaért, hogy Kata helyett ő ülte a meg piacot, így váltotta fel egyik beteg a másikat.

Most már Katát, hogy betegeskedett, végtelen vágy fogta el, hogy Ugyan mi lett az ő két gyerekéből? Élnek-e, halnak-e? Éjjel-nappal ezt sopánkodta. De Julis nem válthatta be ígétét, mert egy

nagy dolog közbevágott. Abban az időben nagy amerikai vándorlás indult meg. Ingyen földet, gazdagságot, minden földi javakat ígérgetve csalogatták a népet. Az ő ura is belekevergődött ebbe a hínárba. Eladta kis holmiját és azt mondta Julisnak, gyüszs, vagy nem gyüszs, ha nem gyüszs: maradsz. Mék. Mit tehetett szegény feje, ment Amerikába.

Egy szép nap aztán Kata kívánságára az ember bement Szegebébe az őrmestert keresni. Meg is találta. Már feleséges, családos ember volt Kovács Sándor őrmester. Valamit hallott az anyja felől, hogy 4 esztendőt ült gyilkosságért, így nem igen akart tudni róla. De az ember addig kérlelte, hogy csak eljött az anyjához. Az asszony kimondhatatlan megörült fiának, legalább ezt az egyet megláthatta még életében. Meg is fogadtatta vele, hogy a másik kettő holletét is kikeresi. Hiszen neki nyitva az út mindenfele.

Telt az idő, már 15 esztendőt töltöttek el együtt a második emberrel, kínos, keserves éveket. Kata megöregedett, a serény, dolgos asszony a sok viszontagság és lelki bajok alatt összeroppant. Kelt, feküdt. Most az embere ápolta vissza a jóságát, amit vele cselekedett.

De nini, a jótett helyébe néha fizetség is jár. Egy nem remélt nagy öröm. Az embernek Szentetornyán meghalt egy nagynénje, özv. Gulyás Imréné. Gyereke, végrendelete nem maradt, így tizen-négy oldalági rokon közt az ő ura Gulyás Pál is örökös. Két ezer korona! Óriási összeg annak, akinek tetűje sincs annyi. Azt hitte, ez csak tréfa. Nem hitte el és elment az írásokkal egy ügyvédhez. Az ügyvéd utánanézett és hívatta Gulyás Pált. Az örökség igaz, hogy megvan, de a jó Isten tudja, mikor kapja kézhez. Hanem ő hajlandó ezer koronáért megvenni. A vak a garasnak nem örül úgy meg, mint Gulyás Pál ennek az ajánlatnak. Ide a pénzt. Eladta és vitte a pénzt, az ezer koronát haza. A pénz varázsa nagy, még az egészségre is kihat. Mindjárt jobban lett szegény Kata. Tetőtől-talpig kiruházkodtak, azután elmentek a templomba imádkozni. Az őrmesternek is megírták az örömhírt. Az pedig visszaírt, hogy nyomában van a két elveszettnek. A lány már biztos, hogy Batonyára ment férjhez egy gazdag zsidóhoz, aki kaszírno korában beleszeretett. De a fiúnak is nyomában van, azonban nehéz rátalálni, mert a nevét elváltoztatta. A lelencház igazgatója tudja, de nem akarja elárulni. De most aztán éppenséggel nem volt Katának nyugta. Gyerünk. Bementek Szegebébe, ahol annyit tudott meg a lelencház

igazgatójától, hogy kiváló jó tanuló volt és államköltségen tanulta ki az iskolákat. Menjenek fel Pestre és keressék dr. Kovácsy Istvánt. Többet nem mondott. Most már hárman mentek az őrmesterrel Pestre. Nyomról-nyomra, addig, míg egy palota kapuján meglátták a táblát: dr. Kovácsy István köz- és váltóügyvéd. Nagyot dobbant a Kata szíve. Letelepédtek, mert az ügyvéd úr oda van törvényben. Várakoztak. Egész sereg várakozó közt elvegyültek ők is. Végre megérkezett. A városzobán át akart futni, de az őrmester láttára megtorpant. Azután bement az ő külön szobájába. Mikor a többi népekkel végzett, jelezték, hogy most már rajtuk a sor, bemehetnek. Ott ült a nagy karosszékben és gyanúsán nézett az őrmesterre. Mivel lehetek szolgálatukra? — kérdé. Mind a hárman elkezdtek krároggni, nem tudták, hogy hol kezdjék a szót. Egy női hang szólt be: Fiam az ebéd tálalva. Rögtön, csak végzek ezekkel. Beszéljenek kérem — biztatta őket. Az őrmester megszólalt. Kovács István úrhoz van szöröncsém? A fiú elsápadt. Dadogva mondja: I-igen. Nahát akkor én az öcséd. Ez pedig édesanyád. Az ügyvéd olyan lett, mintha villámcsapás érte volna, szinte szederjes lett az arca, úgy elkomorodott. Le-le-lehe-tetlen. Hol és hogyan? Ki utasította magukat hozzám? Lehorgasztotta a fejét és csak szótalán nézte a társaságot. Katából kifakadt a sírás és nyöszörgött. Kedves Pistikám, mög se csókolsz? Az ügyvéd felállott és gyöngéden megölelve az édes anyját leülte egy fotelbe. Aztán le s fel járva a fejét fogta.

— Szétpattan a fejem! Ilyen váratlan, ilyen csapás!

— Mi az a csapás? — kérdé most már nagy hangon az őrmester.

— Mi, mi, hát nem kell mondanom, hogy mi? Hát nem tudod, hogy anyánk . . . ?

— Mindönt tudok! Anyánk ártatlan!

— Ártatlan, ártatlan, de a feleségem. Fogadalmat tettem, hogy a családom soha.. .

— Vagy úgy? — akkor gyerünk innen anyám! Rossz helyön járunk.

Pár nap múlva levelet kapott Kovácsy ügyvéd úr. A levélben csak ennyi volt:

»Tudatom, hogy anyánk nem lösz utadban. Fölkötötte magát és el is temették a Dillinka temetőbe.

Kovács Sándor s. k.  
csendőrmester.«

# K Ö N N Y E N É L Ő K

## A JÓFAJTÁK.

Úgy szokták mondani, *möglátszik az mentül előbb, melyik tejből lösz a túró*, a lánygyermeknél is úgy van, az kicsi korában megmutatja, milyen magaviseletű lesz. *Nem jó fába ringatták* az olyant, aki rossz lesz, *még a szöme sē jól áll* az ilyennek. Szófogatlan, makacs, erőszakos, veszekedős, nyelves. Mindig *maga fele fordul a keze*: önző. És *tolláskodó*, vagyis magára aggatna minden cifraságot, színe» rongyot, pántlikát. Ha feladják iskolába, ott is marakszik, pletykái, hazudozik meg lopogat. Már ekkor különválik a többitől, csak a magaformájú cimborával barátkozik. Nem is annyira a lányokkal, inkább a fiúgyerekekkel játszik. *Röhencsi*: belenevet a gyerek szemébe.

Eláll ugyan napszámra, de a kőművesek mellé szeret menni *malterhordó lánynak*, mert ott a nagyocska inasokkal meg a legényekkel csipkelődhetik, mindenféle beszédet hall tőlük, amit nagyon is magába szed. Az ölükbe ül és csókolózik velük. A munkavezető örökösen kiabál rá, mert nem azon van, hogy dolgát végezze, hanem a rendetlenségen. A legény után mászkál. Gondos szülő nem adja ilyen munkára lányát, hanem peszrának, szolgálónak, úgy gondolván, nagyobb felügyelet alatt lesz, de igencsak minden hónapban kitelik az esztendő, mert ahol csak lehet, kihúzza magát a dologból. Meg helytelen dolgot csinál: fogdossa a kicsi bögyörőjét. Azon kívül *balkezes*, ami kezeügyébe kerül, elveszi. Otthon is kilopja apja zsebéből a pénzt a gonosz cselekedetű.

A nagyocska lány, ha elmegy acatolni, vagy aratáskor marokverőnek, az istállóban, — ahol aludni kellene, — a legény mellé fekszik.



Egész éjjel nyihároznak, még a kutyák is ugatják őket. Zavarják a többiek nyugalmát. A csókkal kezdődő játék olyanra is viszi őket, ami a lányságába kerül. Nappal aztán lankadtak, el vannak alélkozva. Mindenki húzódik tőlük. Került közöttük olyan is, aki 14 éves korában megesett.

Aki tanyára áll el szolgálónak, egyik tanyából a másikba mászkál. Nem a kötelességét végzi, az istállóban a béresek közt van. Egész nap hallik: »Rozi! Hun csatangol az a hitvány lány? Mán megint gyurkázik valahun.«

Szidják, pocskolják, még meg is agyalják, de nem ér semmit, hasznát nem lehet venni. Az ilyen lány nagy gond a szülőknek! Örülnek, ha összeakad egy elszánt legénnyel, aki elveszi feleségül. Megkönnyebbülnek, ha túl adtak egy kullancson. A gazdasszony is örül, ha megszabadul az ilyen rossz *ternójú* (természetű) lánytól.

Városon is a könnyebb végét keresik a dolognak az ilyen *süldő lányok* (13— 15 éves). A napszámos munkához nem fülük a foguk, inkább varrolánynak mennek el. A varrodában sok lány van, egyik szebb, mint a másik és elbeszéli egymásnak eseteiket, tánc közben hogy szorította magához a legény, miket beszélgettek, miként csókolt meg fordulásnál. Addig hallgatja az efféle beszédek, míg ő is belelép azok nyomába, ő is úgy csinál. Az ilyen korú lányok a bálba kíváncsoznak. Régen a kocsmai bálákba, az 1880-as évek óta a tánciskolába, ahol az »illem« mellett sokan rosszat is látnak és tanulnak. Itt ismerkednek meg jófajta legényekkel, akik igyekeznek elcsábítani, amit a hazakísérés, házi bálók, összejövetelek, névnapok s más alkalmak elősegítenek. A lányok is biztatják egymást. Idő előtt belekóstolnak a szerelembe. Jófajták lesznek. Elfaulnak.

A legények felkapják az ilyen lányokat, akik szépségük tudatában rá se néznek a csendesebb természetű, rendes magaviseletűekre, táncolni se mennek minden legénnyel. *Kényes lányoknak* mondják az ilyeneket, akik a maguk szépítésével törődnek s hogy fehér maradjon az orcájuk, képesek sót enni, ecetet inni, vagy *szerecsikával*<sup>39)</sup> kendőzni magukat. Aztán még a *porcogós f. .gra is vágynak*, azaz

<sup>39)</sup> Másik szépítőszert volt a *gyönyvíz* (aqua cosmetica). Bőrhámlasztásra a *választóvizet* használták.

lehetetlenre, ruhára, szalagra, finom lábbelire, ami szegény voltuk miatt nem válhat valóra. Mire észreveszik szülei, az már *belenyúlt a szentóltvizbe, nem is egyször, hanem kétször*. A szülők, látva, hogy hiábavaló minden szándékuk, leveszik a kezüket róla: *vidd ördög, ha tied!*

A fiatalság persze állandóan foglalkozik az ilyen fajta leányokkal, különösen a legények. Nótába is teszik, dalolják mindenfelé:

Megismerni ki a k... a  
 Este későn jár a kútra  
 Megismerni járásáról,<sup>40)</sup>  
 Mint a baglyot szólásáról.

Csittög-csattog a papucs  
 Nála van a kapu kulcsa  
 Hozzá vezet a gyalogút<sup>41)</sup>  
 Nyitva leled a kis kaput.

A felkapott és viseletéről, dalolásáról, meg rossz dolgáról ismeretes lányokat *híres lányoknak* is mondják. Csinosak, földig fodros szoknyába járnak, amit rendes lány nem vesz fel, slingelt kötő, tulivirágos, nagy, rojtoskendő a nyakba, szemrehúzott selyemkendő a fejen, piros papucs a lábon. Jól tudnak dalolni. A bálban érzik jól magukat ezek is. Az ilyenek legtöbbször nem is mennek férjhez, *összehúzódnak mint a kukac*. Ha emberrel laknak is, törvényes házasságot nem kötnek. Általában zavaros életük van.

<sup>40)</sup> A lábát nem úgy rakja, mint a tisztességes, hanem egy kicsit széjelebb. Úgy mondják: *»nagyokat szed a lába közé«* meg *»kifelé áll a sarka«*.

Tisztességes lány aprókat lép és befelé áll a sarka. Ebben különböznek egymástól. Azonkívül a jófajta riszálja a farát, kínálja magát az arramenőeknek. Egész magatartásában van valami kirívó. Más asszonynál tetszetősebb akar lenni.

<sup>41)</sup> Sokan járnak hozzá, a fűben gyalogútat taposnak a kapujáig.

Akiket *cifra lányoknak* mondanak: könnyelműek, mint a pille, csak a heje-huján jár az eszük. Ezelőtt úgy jártak, mint a páva, selyem kendő húzódott utánuk, a sarkuknál is lejjebb ért. Rikító színű ruhájuk, cifra, szalagos, pántlikás, hogy különbözzön a többiekétől. Festették magukat, hajukat kisütötték, majd elrepültek. *Cifra Katának* is hívták őket. (Ma is azt mondják a rikító, több színű ruhába öltözöttökre: *olyan cifrakatásan öltözik.*) Csak a bál az életük. De bárhol vannak is, kelletik magukat a legény előtt, a trics-tiacs járja, ha velük vannak. Majd kileli a hideg a nadrágért.

A görbe úton járó lány otthon elhazudja, ide-oda megy dolgozni, valójában pedig kerítőasszonyoknál, vagy városzéli kis korcsmákban várja a kurafit, aki vet neki pár pengőt. Az ilyen jófajta lányok jól tudnak beszélni, hízelegni, hazudozni, dalolni. Találgatás bezárt ajtó megett itatják s szép dalolásukkal fogják meg a legényt. Vén kerítőasszonyok abból élnek, hogy lakásuk találkahelyül szolgál, ahol összejönnek a tilosban járók.

A jófajta lányokhoz a legények késő este bekocognak az ablakon, nem mennek be hozzájuk, hanem az ablakon át trécselnek velük. Becsületes lány így nem viselkedik.

A jó lány is elromlik, ha jófajtaikkal cimboráskodik. Legtöbb esetben a szülők hibájából lesz olyan. Nem jól nevelik őket. Van család, nem is egy-kettő, ahol örülnek a lány csintalan viselkedésén, hogy vissza tud vágni szóval a legénynek, hogy csipkedi őket, hogy nem ijed meg tőlük.

Ahol meg otthon az anyjától látja, természetes, hogy ő is azt és úgy csinálja. Akad olyan anya is, aki biztatja a nóta szávaival: úgy-úgy lányom add oda, én is úgy adtam oda tizenhárom éves koromban. Az alma nem esik messze a fájától.

Legmegvetettebb a részeges nő, a nép szerint csúnyább látvány nincs nála. Ez legtöbbször tolvaj is. Hivatalos iratok is gyakran említik. 1853 júl. 3-i feljegyzés szerint Dezső Róza tolvajlásról ismert lány, Molnár György korcsmárosnál részegen fekszik. Róla szól az 1855 febr. 28-i beírás is, ott is, »esmert részeges és tolvaj nőként« szerepel. A »Napi események jegyzőkönyvében« gyakran előfordul, hogy a fajtalan életet élő hajadon lányt hazatoncolták szomszédos és távoli városokból. 1854. ápr. 27-én ezt vezették be: »Molnár Erzsébet foglalkozás nélküli csavargó Szegedről hazakísértetett.« 1855. okt. 4-én megint beírták: »Molnár Erzsébet

hajadon lány fajtalan életet követő, Szegedről hazakísértetett másodízben.«

Az olyannak pedig, aki maga megy a férfi után és mindenkivel szövetkezik, *utolsó* a neve, az az *aljas*.

Van, aki lány korában olyan volt, hogy végig nem ment volna az utcán legénnyel. Ha kútra, boltba vagy templomba ment, szemlesütve haladt, nem nézett volna fel a félvilágért se. Mikor pedig szülei felvilágosították, hogy a lánynak férjhez kell menni, szigorúan kelt ki ez ellen és kijelentette, nem megy férjhez, ha a férfivel kell hálni. Férjes asszony korában azonban rossz lett. Meg kell azt is jegyezni, hogy nem mindig az asszonyban van a hiba. A férje meg-unja, más után jár, azt pénzeli, vagy pedig korcsmás, kártyás lesz, iszik, ellumpol mindent: üres lesz a ház. Ilyen körülmények közt az asszony is olyanná válik, mint az ember, sőt túl tesz rajta. Kura-fit keres és talál, aki pénzeli; aztán olyant, akit ő pénzel, istápol. Otthon veszekedés, civakodás, végül elválás.

A nem rendes lány, ha *gyereket fog*, nem igen várja meg a szülést. Kuruzsló bábához megy mentül előbb, aki jópénzért elcsinálja a gyereket.

Ha szerencsésen megússza, azon van, hogy újra folytassa meggondolatlan életét. De legtöbbször az erőszakos beavatkozás koldusa lesz és marad egész életére. Ha megszülte a gyereket, régen odaadta valakinek s fizetett a tartásért, felneveléséért, 1903 óta beadta a lelenházba, nem bajoskodott vele. Volt olyan is, aki titkolta mindenkitől állapotos voltát, úgy öltözködött, hogy nem vették észre. S ha világra jött a csecsemő, árnyékszékbe dobta, megfojtotta, elásta. De bármit csinált is vele, kitudódott s börtönbe került lelketlenségéért. Egyik 1853 okt. 28-i hivatalos írásban olvasható: »özv. Pethő Miklósné hajadon leánya Zsuzsanna gyermeket szülvén, azt el is ölte, ágyában megtaláltatott.«

Pál bácsi az öreg gátör beszélte, hogy a szomszédjuk Rozija férjhez ment rendesen, de otthagya az urát és összeállott egy klarinétossal, akitől lett neki két gyereke, aztán őt rúgta farba a férfi. Később korcsmába került Rozi, az orozva lett gyerekeket a másik szomszédban lakó öreg házaspár gondozza. Úgy szeretik, mintha az övök volna, pedig nem tökéletesek, mert beszélni se tudnak, csak vigyorognak.

Nem régen *pöndölbetegségben* volt Rozi, a kórházban feküdt.

Mikor onnan kijött, elállott egy kis korcsmába szolgálónak. Úgy mondják ugyan, hogy *borlány*, de nemcsak a bort viszi be a vendégnek, hanem rosszalkodik is vele. Ennek az asszonynak a nénje is ilyen volt. Már 13 éves korában megesett. Átvitte az ispán túl a tiszára *subafázni*, (nemileg érintkezni).

Kis korcsmában olyan *félk*. . . *k* állanak el szolgálónak. Ha az italos vagy éppen berúgott vendégnek lány kell, kéznél vannak. Itt kitanul minden huncutságot. Kétféle szerepe van, egyik a napi dolgát végezni, másik meg az üzlettel járó *k*. . .vállkodás, kicsalni a zsebből a pénzt. Ha nem jól forgatja magát, kirúgják, egy-kettőre. Azért mindenben és mindenkihez alkalmazkodni kell neki.

Az ilyen jófajtaból 2—3 összeáll, elmennek korcsmába. Külön ülnek. Kirendelnek fél liter bort, isznak, dalolnak. Másik asztalnál ülő férfiakra kacsingatnak, nevetgélnek s ha a férfi odamegy hozzájuk, nem eresztik el, mint a jó macska az egeret. Az ilyeneket nem kell elcsábítani. Nem is sokat törődnek az étellel. Csak a dínom-dánom járja, élük világukat. Maguk is mondják: »Olyan a mi életünk, mint a víz tetején a tök: úszik, libeg, utoljára aztán elmerül.«

Van eset rá, hogy egyik-másik férjhez megy, mert akadnak csendes, jámbor emberek, akik elveszik feleségül, úgy gondolkozában, már ez megpróbálta a világot, tudja mi az élet. Hites asszony korában aztán megbecsüli magát. De ritka az ilyen, mint a fehér holló. A legtöbb egy darabig jól viseli magát, később — ha egy kis egerutat kap — ismét a régi. Kutyából nem lesz szalonna. A cifra lány olyan emberhez ment férjhez, aki nem hányt szemére, akármit tesz, ő se vizsgálta férje magaviseletét.

A jófajták eldugott helyen, kis közökben levő korcsmákba jártak, ahol nem igen látta őket senkisé, ahol nyugodtan lehetek. Ide jártak mulatni a jópópák is. Az ilyen kis kocsmá üveg ajtaján piros firhang van. Bent cincog a cigány. Nyáron be van hűvösítve, földje fölmázolva. Piros abrosz a kerek asztalon. A korcsmárosné is kikapós, kackiás menyecske. Az ura kupec, takaros csizmában jár, makrapópából pipál. Egy pár *leceng*, (fiatal naplopó) *csoze* (aljas ember) mindig ott lebzsel. A jó útról letért lányok ilyen helyekre hívják kiszemelt áldozataikat, leitatják, sőt a pénzét is elveszik. Idős emberekre vadásznak. Hivatalos írások elég gyakran tanuskod-

nak erről. A »Napi események jegyzőkönyve« 1853. szept. 10-i beírása is hasonlót őriz: »Pántzél Erzsók kérte Lázár Pétert, hogy venné fel őt kocsijára. Midőn a Komlósi János korcsmájához értek, behívta, leitatta, pénzét elvette. Mikor felesége elment hozzá és férje pénzét követelte, őt is megverte.«

A jófajták öltözete korszerint különbözött minden időben. Fiatal korukban (16—20 éves) világos színű, nagy virágos, alul-fölül fodros szoknyát, előtte fodros kötőt viseltek. Az alsószoknya csipkés, ingerlő fehér. Lábukon piros papucs, fehér trimfli, hajukban piros pántlika, nyakukban nagy virágos keszkenő. Ha idősebbek (35—40 éves) hajuk kibodorított, kisütött, arcuk pirosítóval kifestett, fülükben nagy, csüngős fülbevaló. Szoknyájuk rövid, hogy fiatalítsa őket. Felöltőjük már nem világos, csak a virágja rikít.

A jófajtáknak, míg fiatalok, *nagyon érik a cseresznye*, arra nem is gondolnak, hogy *majd jó lesz még a meggy mag is*. Pedig amilyen hirtelen felkaptak, olyan hirtelen le is esnek. A könnyű élet addig tart, míg a festék le nem kopik az arcról, aztán jön a szenvedés.

Ha múlik az idő, arcbőre ráncosodik, a szerencsikától a haja is hull, nem szeret tükörbe nézni. Ekkor már csak olyan magaformájú, idejű emberekre vadászik, akikre a fiatalok nem ácsingóznak. Van, nem is egy, aki elesett, vén embert fog fel holtigvaló ápolásra, írást csinálnak, hogy ami *kicsije* (háza, földje) van az öregnek, *halomása* (halála) után rá marad jön.

Öreg korára, hacsak lehet, fedél alá akar kerülni. Összeáll egy emberrel próbára. Ha egyeznek: marad, ha nem: másik után néz. Addig próbálja, míg valahol megmarad. Még nyomorék emberhez is elmegy, csak hogy az kenyeret adjon neki. Legvégül magához hasonló lecenggel szövetkezik, csak egyedül ne legyen. Ha ez se sikerül, kéregető lesz. Lerongyolódik. Legtöbb a szeretetházban, meg kórházban szokta befejezni életét. Van, aki *rossz betegségbe* (siphilis) esik, mely leeszi az orrát s a valamikor ránézni is jóleső, szép nő undortkeltővé válik. Országos vásárok alkalmával utca sarkokon láthatni, kéregetéssel tengeti életét, vagy kórházban kísérletező anyagként tartják.

Aki nem megy férjhez, hogy megélhessen, a szeretkezésen kívül kofálgodik, sőt ha alkalom adódik, csal, lop, zsebmetszéssel is próbálkozik. Ha rajtaveszt, becsukják. De hiába zárják el, ha kijön a börtönből újra lop, ismét visszakerül oda. Hátralevő életét úgyszólván rabságban tölti, hol a napfény nélküli zárt helyen csakhamar

olyan betegséget kap, melyben mielőbb elpusztul. A börtönből temetik el. Még a kakas se kukorékol utána.

### A KOFA.

A hódmezővásárhelyi ember szemében a kofa szó lealacsonyító, mert úgy tartja, hogy a rendes életből lefele az első lépés a kofaság. A közmondás még lejjebb teszi őket egy lépcsővel a rangsorban, mert ezt tartja: *kofa, k ... a: mind egyforma*. Megbízhatóság tekintetében erkölcsileg így értékeli: *kofának, csősznek hant alatt a lelke*. Ezek a vélemények nem egy-két évtizede keletkeztek, hanem nagy idők, évszázadok folyamán alakultak ki s így jellegzetes vonásait mutatják a kofáknak, bár nagyon sok elesett szegény asszonyt nem a rossz vére visz a kofálkodásra, hanem a szükség. Özvegyen marad több árvával, nem tud mit csinálni, piaci árulással iparkodik magát és gyerekeit eltartani. Vannak olyan kofák is, akiknek a tisztességében az álnokság se találna hibát, mégis kofálkodnak, mert portékájukat csak piaci árulással tudják értékesíteni. Vannak aztán, akik lustaságuk miatt lettek kofákká, kivált a fiatalja, akik nem szeretnek dolgozni otthon, hanem a piacon meredeznek. Az ilyen lusták nem mindig a legszegényebbekből kerülnek ki. A kicsit jobb módút az üzlet viszi rá, mert így nem kell kapálni. Sokakat a könnyenkeresés, vagy pedig a biztos keresés. E széles foglalkozáskörben előfordul, hogy a kofa szépsége, takarossága, személyes tulajdonsága a jobb üzletkötést is lehetővé teszi. A *szóbeli fehércselédekből* (rosszhírű nőkből) is lesz, mert mikor már olyan sokan ismerik, hogy nem kell senkinek se, nem tud mihez fogni, családhoz nem mehet, nem fogadják be, a piacra azonban kiülhet s így kofa lesz, kénytelenségből.

Legnagyobb részben városi, vagy városra került szülők gyermekéből lesz kofa. Kezdeni serdülő és nagylány korban kezdheti, bár a lányok szegyeitek árulni, mert a legény látta, asszony korában az ura beleegyezésével folytatja ezt a foglalkozást egész életén keresztül s az alatt szerzi meg a fortélyát. Általában 40 éven túli, idősebb asszonyokból lesz kofa, akik már kihasználták rosszaságukat, *hanyatlik a címer*, vagyis mulóban a szépség és mert nem szeretnek dolgozni, kofák lesznek, mert a piacon könnyebb nyelvelni. Élelmes s igen beszédes asszonyok a kofák, aki nem tud beszélni, az keveset tud eladni. Ezeknek a száj ás asszonyoknak többnyire csendes, hallgatag

természetű férjük van, amint mondják, olyan *lëbajusz embör*, akit ha észreveszi is, hogy felesége rosszaságával szerzi a megélhetés-revalót — Ügyesen elnémit a szerzemény nagyságával, így kérdezőn tőle: »te hoztál-ë több búzát, vagy én?« A házsártos vén kofát azonban csakis *tűzrevalónak* ítéli mindenki. Az igazi kofának szenvedélye az adás-vevés: születni kell mindenre.

Zöltség- és gyümölcskofa volt és van legtöbb, mert kevés pénz elegendő a forgalomhoz és legtovább tart a szezon.

Eladáskor, ha csal, vagyis kevesebbet mér, üzletteljáró cselekedetnek tartja, azzal szokták magukat menteni, »*kofa se legyen, ha nem tud csalni.*«

A kofaság egy része idővel megszűnt, vagy átalakult boltossá, mint pld. kenderkofa, vásznaskofa, sóárús asszony, mészkofa, edénykofa, szalonnakofa, halkofa, kékítősasszony.

A kofaságból nem lehet szerezni vagyont. Ha magának nincs, mások irgalmára szorul, kikopik mindenből, keze-lába elnyomorodik a hidegben, szemei elromlanak, megsiketül, koldus lesz belőle. Vén-gégükre elvesznek nyom nélkül. Még, akinek háza, egy kis földje volt is, mivel elcsalják tőle, az is a szeretházba kerül.

Az utóbbi időben, különösen a háború óta, nagyon megváltoztak a viszonyok. A mai kofa már megsértődik a *kofa* szóra, mert ő már nem kofa, hanem tojás-, vagy baromfiszedő, zöltség-, gyümölcsárús, ószeres. így van az iparendéje kiállítva. Tehát rangban emelkedett, de lényegében ugyanaz ma is.

A mai kofa nem veti piacra felserdült, tapasztalatlan lányát kofáskodás céljából, mint a régiek, hanem polgári iskolába járattja, gyárba, varrodába, hogy nevelésénél fogva a kalapot is feltehesse. Ha varrni megtanul, otthon varrogat vagy kézimunkázik. Az anyja azonban járja a piacokat. A piacozó utánpótlás ma már érett asszonykorban kezdődik, mikor bölcsős gyerekei nincsenek.

#### a) *A kenderkofa.*

A mai nemzedék csak hírből ismeri, vagy úgy se. A ma élő öregek emlékezőse szerint a 70-es években még volt 10—12. A Fekete Sas vendéglő kapujával szemben, a piacon árultak, ernyőkocsiban volt a kender. Olyan emberek feleségei voltak a kenderkofák, akiknek kocsijuk, lovuk volt. Mert a kendert Bácskából



hozták a férjek, az asszonyok meg árulták. Koros özvegyasszonyokból is lett kenderkofa. Helyben inkább a saját szükségükre termeltek. A bácskai kender szép, szálas, fényes volt., Kenderes Kis Péter Szögedéből hozta a kötőfékszárnak való kendert. Heti piacokon és országos vásárok alkalmával árulták. A kofa a saroglyában ült, ki volt akasztva a hosszú szálú fonálnak való kender. Kézbevéve, ha megcsapták: durrant. A csizmadiák, suszterek vették szurkos fonálnak, mellyel a talpat varrták. Fonttal mérték. Egy kiló: 20 krajcár volt. A kenderkofa szépen gyarapodott, mert a vett kender évente 200—300 forintot jövedelmezett. Az 1860—70-es években az asszonyok felhagytak a fonással s így lassanként meg is szűnt a kenderárulás. Ragadvány nevek őrzik még, hogy viselőjük valamikor kendervevéssel, árulással foglalkozott pld. *kenderes* Kiss, *kenderes* Oláh stb.

b) *A vásznaskofa.*

A vászonáruló kofákról még kevesebbet tudunk, mint a kenderkofákról, inkább hivatalos írásokban szerepelnek főként az 50-es években. Az öregek szerint a magaszötte, vastag fonalú, görcsös ú. n. *parasztvásznakat*, szakajtókat, törülközőket árultak heti piacokon és országos vásárok idején. Az 1890-es években említik az utolsó vásznas kofát, aki a vászon árulással jól összeszedte magát, *vásznas* Kiss Fanninak hívták.

c) *A mészkofa.*

Ezelőtt 70 esztendővel a meszet nem boltban árulták, mint ma, hanem a heti piacokon, sátoros kocsiban. Kisebb-nagyobb kosárával mérték 5—6, meg 10 krajcárért. A sóárusok mellett volt a kimutatott helyük a Fekete Sas szállodával átellenben, legszélről. Emlékezés szerint 20 is volt. A meszet Élesdről hozták. Jól kerestek, meggazdagodtak. Az első meszes boltos Gyólay István volt az Andrássy-utcán (4. sz.), a Bartha-féle ház pincéjében.

d) *A sóárus asszony.*

Mai embernek szokatlan még hallani is, hogy a sót nem boltban, hanem a piacon árulták asszonyok. Többen voltak, akik sóval foglalkoztak, azonban a mai öregek már csak egyre emlékeznek Patkós

Jánosra, akit *sós* Patkósnak mondtak. A sót Pestről hozta kocsin, megfigyelték azt is, hogy mindig az *alsövényen* (a kocsi fenekén) ült. Három kocsi is ment egyszerre. Patkósnak a felesége 1870-es években a mészkofák mellett árulta a babszemnagyságúra tört sót, melyből 1 meszely 4 krajcár, 1 itce 8 krajcár volt. A nagy sódarabokat, fél, vagy egész *küszót* mázsával mérték. Fontja 10—12 krajcár volt. Por vagy lágy sót akkor még nem árultak, hanem odahaza előbb megtörték és ahol daráló volt, ott kézzel hajtható sódarálón megörölték. A daráló tulajdonosa fakanállal vette ki a vámot. Úgy mondják, hogy Patkós János 200 hold föld vagyont szerzett a só-áruállással, öregségére a virilis adófizetők közé sorolták.

#### e) *Az edénykofa.*

Nem a helyi tálások feleségei, akik ma is a hetipiacon árulják a férjeik által készített különböző nagyságú és alakú tálakat, tányérokot, findzsákat, kantákat stb., hanem azok a nem iparos asszonyok, akik tűzálló, lippai edényeket árultak a piacon. Más házában lakó, özvegyen maradt szegény asszonyokból lettek, akik más munka mellett hetenként kétszer kipakoltak a piacra. Férjes asszony abban az esetben lett edénykofa, ha férje kerülte a munkát, vagy részeges volt s így az asszonynak kellett foglalatoskodni, hogy némileg biztosítsa háztartását. Nagyobb részben a tálás mesterek és feleségeik rokonságából kerültek ki. Mint a legtöbb kofaságban, ezek között is akadt, aki kicsire nem nézett, vidéki vásárra menet nem egyszer megmentette a kocsisbért.

Régen úgy volt, hogy egész szekerekkel hozták Vásárhelyre Temes megyéből Lippáról a fazekakat, lábosokat, kuglófsütő, hús-sütő, tejforraló stb. tűzálló edényeket. A férfi hozta, az asszony árulta. Akkoriban tehát nem a legszegényebbekből került ki. A mai legöregebb tálások szerint az edénykofák mindig árultak helyi készítésű edényt is: bögréket, köcsögöket, mécseseket. Az ő emlékezéseik szerint később csak a lippai fazekasok hoztak ide edényeket országos vásárok alkalmával, tehát egy évben négyszer. S amit el nem adtak, megvették tőlük az edénykofák olyan áron, hogy pár krajcárt keressenek rajta. Az így vett lippai edény elég volt egyik vásártól a másikig. 1900-ban szűnt meg a lippai tűzállóedények idehozatala. Az itteni heti piacon nem sok kofa árult, alig 10, mert

a mesterek feleségei mellett, akik 30—50 is voltak, nemigen találhatták meg számításaikat. Ezért aztán eljártak vidéki vásárookra is, mivel ott jobban el tudták adni portékájukat, mert a tálás mesterek régen nem jártak úgy vásárookra, mint ma.

Edényeiket piac után közeli házaknál helyezték el, béreltek pincét, szint, fabódékat. Ez utóbbiakat erre a célra csináltatta a háztulajdonos az udvarban. 4—5 forintot fizetett havonként a kofa azért az egy pár négyzetméternyi területű deszkabódéért. A Vékesház udvarán 15—20 bódé is volt egész a ház lebontásáig, ugyanúgy a Meleghy-ház udvarán is.

Az edénykofának csak annyi jövedelme volt, hogy eléldéghetett valahogy belőle, de más munkával is kellett foglalkoznia, hogy boldogulhasson. Ritkaság volt az, hogy tudott szerezni valamit.

Az edénykofa elbíbélődött élete végéig, 70—80 éves korig is. Ha pedig nem bírta a ki- és behurcolkodást, öreg korára családjaihoz húzódott, azok tartották.

Számuk lassanként egy-kettőre apadt le, de így sem lett több jövedelmük, mert még a kenyerüket sem tudták megkeresni. 1924 óta nincsenek edénykofák.

#### f) A *kékítősasszony*.

Jellegzetes alakja volt ezelőtt Vásárhelynek a *kékítősasszony*: rossz ruhában járt a várost, jobbkezében a kívül is csupa kékítős-kantával, melytől a keze feje is kékítős volt, balkarján az elmaradhatatlan garabolylyal, melyben a tölcsér, a kis és nagy pohár voltak, amelyekkel a kékítőt mérte. A garabolyba tette a kapott enniválókat is. Kiöregedett mosóasszonyok, nagyon szegény idős asszonyok, sőt még cigány nők is foglalkoztak kékítőáruval. Maguk csinálták a kékítőt a következő arány szerint: indigó 128 g, füstölő kénsav 800 g, víz 15 kg. Kis pohárral 2 krajcár, nagy pohárral 4 krajcárért adtak. Kaptak még kenyeret, lisztet, szalonnát is. Így élőködtek.

#### g) A *piaciárus asszonyok*.

Talán a legrégebbi idő óta ezek vannak. Nem kofák, bár piacon árulnak, de nem vásárolt portékát, hanem a saját háztartásukban előforduló sokféle háztartási cikkeiket. A piacon a Dósics-ház (ma

Görög-palota) előtt két sorjával árulnak, amint mondják *a sorok közt*. A földre letett ládafedelen, deszkán, kivált, ha vizes, havas a kövezet, zsákdarabon, gyékényponyván, pokrócon van elhelyezve a portéka karravaló *győri garabolyban*, a kis fülű *tót garabolyban*, fedelesgarabolyban, különböző nagyságú ruhazacskókban: mindenféle magvak, vén, szemes paszuly, lófogú borsó, krumpli, egy kis szemes kukorica, búza, árpa, liszt, tarhonya, tészta, máléliszt, máié, kukoricakása, cipó, kenyér, fehér házi szappan, lúgszappan, vöröshagyma, fokhagyma, darab szalonna, zsír, tojás, mák, dió, aszalt-szilva, aszalt-meggy, aszalt-cseresznye, édes gyökér, kenőtoll, sülttök, és ki tudná mindazt elsorolni, mi minden, ami csak a háztól kikerül. Mindenből egy kicsi. Még kocsonyát is árulnak krajcáros tányérokban, amit vagy tányérostól vettek meg, vagy hólyagpáirban vitte el a vevő. Ezért hívják őket *mindenes kofáknak*, mert mindent árulnak. Mondták *garabolyos kofák*-nak is, mivel árulni-valóikat garabolyokban tartották.

A legkisebb tőkével, legkisebb rizikóval kereskednek. *Garasos kofák*-nak is hívják őket, mégis leggyakrabban használt nevük *seggönülő kofa*, mert ott ülnek portékáik mellett, amit talyicskán tolnak fel a piacra. Kis széken, vagy a felfordított talyicskán ülnek reggeltől 11 óráig. Heti piac alkalmával pedig d. u. 1—2 óráig ülnek ott. Az év mindennap délelőttjén ott vannak, vasárnapot se véve ki, ekkor azonban 10 órakor, mint mondani szokták, *elverik a piacot*.

Az eső ellen úgy védekeztek régen, hogy szűrt terítettek magukra, akinek nem volt szűre, az zsákot tett a fejére, a sarkát kámzsaszűrűen begyűrte, mint ahogy régen szóráskor az aljhajtó ember védekezik a ráhulló *langó* (lángpelyva) és más finom törmelék ellen. Legegyszerűbben úgy védték magukat minden időben, hogy felhajtották fejükre a felső rokolya hátulját. Ezt csinálják ma is mindazok, akiknél nincs esernyő, ha hirtelen és váratlanul jön az eső. A portékára pedig zsákot terítettek az eső ellen. Télen, hideg időben, edényben paraszat tesznek maguk alá.

A piaci árusok becsületes, tisztességes asszonyok, akik a 40 esztendő meghaladták, de vagy a férjük beteg, vagy a gyermekük, esetleg az unokájuk és a háztartásból kikerülő sajátjuk eladásából jutnak egy kis pénzhez. Akad köztük természetesen olyan is, aki keveset szeret a dologból.

Itt árulják a *szerecsiká*-t is, amiből a mosdót, szépítőt csinálták, de mivel tiltva volt, letakarva árulták. A vevő szemintéséből értette meg a kofa, mi kell az érdeklődőnek.

Szegényesen öltözködnek, használt, kopot ruha van rajtuk. Akik kenyeret, lisztet árulnak, azok előtt félkötő van.

Itt a sorok közt árulja a gazdaszonylopta búzát, árpát, szappant, megbízható, esetleg bejáró, szegény asszony, meg a molyos lisztet, molyos tarhonyát, ha másért nem, azért, mert van jobb. Ugyancsak itt árulják a színes mosdószappant, de nem kofák, hanem öreg nénikék, »jófajta« fiatalok is, amit maguk készítettek. Fődeles garabolyban volt a sötétzöld epeszappan, szerecsikasappan, rózsaszínű otkolomszappan, a garaboly fedelére pedig kirakta a három- és négyszegletesre felvágott darabokat. Kapósak voltak ezek a színes-szappanok nemcsak a fiatal menyecskék, de idősebb asszonyok is vették, titokban is, hogy férjük ne tudja, abban a hitben, hogy az megfiatalítja, megszépíti arcukat. Kézmosásra ezt nem használták.

Ebből a foglalkozásból szerezni nem igen lehetett sohasem, örült szegény, ha eltengődhetett a kevés jövedelemből.

Ha nincs olyan családja, aki vénségére eltartaná, szeretetházból vagy kórházból temetik.

#### h) *A kenyérkofa és kenyérsütögető.*

*Kenyérsütögetőknek* mondják jobbadán. Szegény emberek, hivatalosok feleségei, jóra való, tisztességes asszonyok. Özvegyasszonyok is sütögettek eladásra. Szeretőtartó vagy rossz ringyó-asszonyt nem tartották méltónak a legelső ennivaló, a legfőbb áldás, a tiszta kenyér készítésére. Ha megpróbálkozott vele: nem vettek tőle.

Valamijének kellett lenni, mert hitelbe nem adtak lisztet a malomban. Háza volt, egy kis földje is. A termést nem adta el, hanem sütötte, árulta a piacon. Jó üzletnek bizonyult. Rossz évben lisztet vettek. Sütögettek egész éven át.

Emlékezet szerint sok búza volt 50—60 esztendővel ezelőtt. 2—3 mázsát is megvettek, ebből 25—28 litert örlettek meg egyszerre. Aztán a gazdasszonyok, hogy maguknak pénzt szerezzenek, felhoztak a piacra lopott búzát, literszámra adták. Meg 6—7 liter lisztet is el-

adtak. A sütögető asszony megvette és sütött belőle két nagyobb kenyeret (6—7 kilóst) és két kis cipót (4 kilóst), amit aztán eladott a piacon. Talyicskában tolta fel. Volt, aki csak cipót sütött, 6—10 krajcárért adta. Az egyiket ezért *cipós* Eszti-nek hívták.

Idővel, ahogy egyiket-másikat jobban megismerték, egyes helyekre rendelték nála s azoknak a házához szállították a kenyeret.

1885 előtt, de később is, *biztos helyre* sütögettek, vagyis ahol biztosan megvették. Állandóan hordta ilyen helyekre, úri házhoz, mesteremberhez, ahol vagy a tehetőség, vagy a napi elfoglaltság, vagy pedig betegség miatt nem sütött a ház asszonya. Egy kenyér ára: 1 frt. 20 krajcár volt. A férfi csak vinni segített. Nyakában vitte, abroszba kötve. Elül-hátul 1—1 kenyér, kezében cipó.

A vásárhelyi asszony dicsősége a magasra felhasadt kenyér. Általában erről ismeretesek, hogy csuda-jó kenyeret sütöttek komlós. korpaelesztővel. Lapos vagy égetett kenyérral szegényletükben sem ültek volna ki, az olyat nem is vették volna meg.

A piacon naponként árultak egész évben. Négy-öt sor is volt a Dósics-háztól vezető járda mellett befelé húzódva a garabolyosok után. Éltes asszonyok bemondása szerint 40—50 kenyérkofa is volt 1885-ben. A polgármesteri jelentés csak kilencet mutat ki ez évből. Ismertető jelük a fehér kötő volt. Kis széken ültek, előttük a földön, zsákon a kenyér élére állítva. A közönség figyelte, tiszta-e a ruhája és az abrosz, amelyben vitte, fehér-e? És a keze is tiszta-e, mert az enivalót tisztán kell kezelni. A tiszta sütögetők tiszteltek, becsültek voltak minden időben szép családi életük miatt. Később azonban a kenyérárulást engedélyhez kötötték. A Hódmezővásárhely napilap 1903 szeptember 17-i számában olvasható, hogy a helybeli pékek feljelentettek 120 asszonyt, akik piacra sütögettek. Ezentúl ipart kellett váltani a sütögetőknek.

1899-ben Molnár Sándor nyitott *kenyeresboltot* a Dósics-házban, aki a Lázár-utcában lakott, öneki kellett három *dagasztóasszony* és egy *szakajtó-vető asszony*, az előbbinek 10 forint, az utóbbinak 20 forint és kenyérkoszt volt a fizetése, melyért egy éjjel négy mázsát-ötven kiló lisztet sütöttek, illetve a dagasztóasszony kilencszer dagasztott, egyik teknőből kiállott, a másikhoz ment. Adatadóm, Kotormán Sándorné, Molnár Juliánná, 86 éves asszony 3 évig és 9 hónapig volt itt. Hét hónapig egyfolytában, sohasem aludt éjjel, csak szombaton, akkor ugyanis nem sütöttek, vasárnap estig. Az

1900-as években volt olyan kenyeresboltos is, akinek a házánál a közönség részére is sütöttek, mint a pékeknél. Később elszaporodtak a kenyeres üzletek, a világháború óta pedig csak boltokban árulják a kenyeret. Legújabbban vasúti állomásokon is árulnak cipókat, az utasok mihamarabb elkapkodják.

A sütögetők szépen kerestek nagy tisztaságot kívánó, fárasztó és kitartó dolgozásukkal, hiszen régebben még a piacra is maguknak kellett cipelni a kenyeret. Többen meggazdagodtak, házat, földet szereztek.

Molnár Juliánna 1885-ben, 14 esztendőskorában, a Károlyi-utcába járt *maces*-t (pászkát) nyújtani a zsidóknak. 20—30 öregasszony meg lány dolgozott ott. Ez utóbbiakat 10-évestől alkalmazták. Két asszony gyúrta, két lány a vizet öntögette, az asszonyok meg nyújtogatták nyújtófával megfelelő vékonyra, de nem volt szabad feltekerni a tésztát a nyújtófára. Egy zsidó legény pedig sütötte. Három évig járt ide Molnár Juliánna. A lányok 12 krajcárt, a nyújtóasszonyok 20—24 krajcárt, a gyúróasszonyok 30 krajcárt kaptak napszámba. Szombaton nem nyújtottak.

Ma már úgy látszik kevés azoknak a száma, akik tudnak kenyeret sütni. Újságban keresik az olyan asszonyokat, akik értenek a kenyérsütéshez. Egyik helyi lap 1940 július 3-i számában olvashatók a következő hirdetések: »Kenyérsütésben jártas asszonyt hosszabb foglalkozásra keresek.« — »Dagasztó asszony aki vetni tud, keresetlik azonnalra.« — »Lisztért kenyeret cserélek.« — Most tehát nem sütnék, hanem becserélik a terményt, lisztet kenyérért. Ezelőtt a legnagyobb szégyen volt kenyérsütéshez nem érteni.

### i) *A zsemlyeáruló asszony.*

A mindennapos piac egyik jellegzetes kofatípusa a zsemlyeáruló volt. Ötven éven túli öregasszonyok elsősorban péksüteményt árultak, 8-an, IO-en voltak. A kenyereskofákkal átellenben, a gyalogjáró másik oldalán foglaltak helyet, egymás mellett. Kis, kurtalábú asztalon volt kirakva a zsemlye, kifli és a sóskalács. Az előbbinek 2 krajcár volt az ára, az utóbbinak egy.

A péksüteményen kívül azonban árult még gyümölcsféléit is, de nagyon keveset. Kis csomókban volt kirakva az asztalra cseresznye, meggy, alma, körte, barack, bajnárszilva, bajnárszóló

stb., mikor minek az ideje volt. Az asztal megett ült sásszéken az öreg kofaasszony az elmaradhatatlan kofaernyővel, mely sötétkék alapú volt, a szélében sárga- és piros-csíkkal és olyan nagy, hogy négyen is aláférték. Esőben nemcsak az asztalra könyöklő öregasszonyt, de a portékái is megvédte. Télen lelepte a hó, csak úgy pislogott alóla az öreg néni. Október derekától gesztenyét is sütött lyukas, nyeles sörpenyőben. Hajnalban kelt, előbb otthon befűtötte a kemencét. Abban megmelegedett az a téglá, amit rongyba tekergetve vitt magával a piacra. Ott, hogy meg ne fázzen, ócska kis subát kerített a nyakába, lába alá a hazulról vitt, melegített téglát tette, kezét pedig egy edényben levő parázs fölött melengette. Az edényt, ha nagyon fázott maga alá is tette. A szélről úgy óvta magát, hogy gyékényponyvát tett a háta mögé és bekerítette vele magát.

Legrosszabb volt a szeles idő. A gyenge ruházatún *kapkodta a hideg februári szél a vastaghúst.*

Egész nap ültükben és unalmukban azzal szórakoztak, hogy mohakendőt kötöttek, inget-gatyát varrtak, foltozgattak, vagy gatyamadzagot fontak kézzel, 10 szál lencérnából. Ott ültőhelyében a parázon meg is főzött, vagy az árúból evett.

Este naplamentekor a portékát, meg a kis asztalt, sásszéket, gyékényponyvát bevitték a szomszéd Dósics-, Meleghy-, Vékesházba, vagy a városháza udvarára az őrmesterhez tették be éjszákára. Másnap reggel innen hordták ki a piacra.

Bármilyen kis jövedelemmel járt is ez a foglalkozás, egy öregasszony belőle megélt szűkösen, valahogy.

Lakóképpen lakott más házán, csak egynémelyiknek volt kis, rossz házacskája.

Valamennyi haláláig árulta a zsemlyét.

#### j) *Kalácssütőgető asszony.*

A zsemlyeárulókkal szemben a járda másik oldalán a zsemlyeárulók alacsony lábú asztalához hasonló bútoron árult a kalácssütőgető asszony kőtes, kis kalácsokat, kifliket, melyek egymásba voltak kelve, úgy sülték meg szép, szeplős pirosra, a teteje diós volt. Egy kalácsot 2 krajcárért adott. Percet is árult. Hat drb volt madzagra fűzve, ára 2 krajcár. Mondják azt is, hogy városrakerült juhásznék sütögették ezeket a finom vajaskalácsokat, mikor a ju-



hászat szűnőfélen volt. Az öregek szerint kalácssütőgető több volt> mint zsemlyeáruló. Idős öregasszonyok foglalkoztak ezzel a garasos kofálkodással is. A kalácssütőgető akkor készítette a kalácsot, mikor a maga háztartási dolgát végezte, azért adta olcsón. Fehér kasba fehér abroszt terített, úgy rakta bele a kalácsokat, kifliket és vitte fel a piacra.

k) *A tejfelkofa.*

*Túrúskofá*-nak is mondják, mert tejfelt és túrót árult. Tisztességes szegény asszonyokból van a legtöbb, idejükre nézve 40—60 évesek. Fehér kötő van előttük, mint általában a közvetlen fogyasztásra szolgáló élelmiszerárulók előtt. Különben is tiszta foglalkozás ez. A piacon a kenyérfókák szomszédságában árultak kétsorban. Mindig a piacon voltak, még vasárnap is. Itt árultak velük egy sorban a *tejeskofák* is, mégis kevésbé emlegetettek, mint a tejfelt, túrót árulók. Aki tejet akar venni, az is a *téfolós*-ök közé megy.

Tagadhatatlan azonban, hogy minden időben voltak köztük olyan könnyű lelkiismeretűek is, kivált ünnep hetében, — mikor nagyon keresett cikk a tej és termékei — akik hamisították, illetve csaltak az áruval. Az ilyen kofa a tejet vízzel hígította, szaporította; a tejfelt liszttel sűrítette, tojással sárgította. Az utcából, melyben lakott, meg a környékből összeszedte a tejet, tejfelt és idegen anyaggal házasította. Az ilyentől ritkán lehet venni a maga valóságában lévő tiszta tejfelt.

Voltak köztük olyan kontárok is, akik nem mindig árultak, csak lustaságból foglalkoztak egyszer-másszor tejfel eladással, amikor nem ízlett a munka, mert a piacon egyhelyben ülhettek, s ezenkívül még láttak, hallottak is. Az igazi kofa egész évben állandóan árul.

Azokat, akik teheneket tartottak és a tejet piacra hordták eladni, *tejeskofák*-nak hívták. Régebben cserépkantában árulták a tejet, a bádognakanta a 90-es években szorította ki. Valamikor nyárfából vagy diófából készült félliteressel mérték a tejet. A világháború előtti hosszú, bádognakanta és tölcsért a zománcos edények váltották fel. A 80-as években egy liter tej 4—5 krajcár volt, ünnepek előtt azonban felszökött az ára 10—12—15 krajcárra is. Ma 24—26 fillér, ünnep táján 30 fillér. A tejeskofák nagy része csak tejfelt, túrót árult, amit gazdaasszonytól vett meg a piacon, tehát

helyébe vitték. A gazdaasszony nem tölti az időt a piacon, átadja a kofának olcsóbban s a kofa 2—3 fillér haszonnal adja el. Régen csomózva árulták a túrót, két marok közt összenyomva, tiszta fehér ruhára rakva. A kofa kezének, meg a körme aljának tisztának kellett lenni, különben nem vettek tőle. Arra is vigyáznia kellett, hogy csomózáskor a kezét meg ne nyalja. A túrót csomózva vette a gazdaasszonytól 7 csomó 10 krajcár, ő pedig 5 csomót adott ugyanannyiért. Egy csomó túró 2 krajcár, volt, egy mérő ( $\frac{1}{4}$  liter) tejfel 4 krajcár. A megmaradt tejfelt kiverték vajnak, íróját tejfel gyanánt ételre használták. A tejfelt belülmázás, lapos, lippai fazékban árulták. A tejfelkofa a tejfel mérőjét 3 krajcárért vette és 6, sőt 10 krajcárért is adta.

Öltözetük nem volt olyan kopott, mint a piaci árusoké. Rendesen öltözködtek, mert a gyanús külsejű kofáktól nem szerettek venni. Mint előbb említettem, a fehér vászonkötő volt még a téli ruhán felül is előttük, ez az ismertetőjelük.

A tejfelkofa elég jól élt, előfordult nagyritkán, hogy házat, nyomási földet is tudott szerezni

### 1) *A paprikakofa.*

Nem sok volt, alig 5—6, akik hetipiac alkalmával a piacot kétfelé választó út keleti oldalán árulták a tört paprikát. Régen szegedi, elvéve dorozsmai asszonyok is árulták, de csak egy, kettő. Javakorabeli férjesasszonyokból, meg özvegyekből lett a paprikakofa, akik, ha fiatalokiban kikapósak voltak is, idős korban már nem voltak azok, mert szemük vörös lett a paprikától, kezük meg püf-fedt. Fiatal azért nem volt közöttük, mert ezek féltették kezüket és szemüket a paprika marásától. Fehér zsákokban állott előttük a paprika, ez volt a sütjük. A zsákok mögött ült kis széken a kofa. Miskócikötő előtte, mely a paprikáskéz sokszori odadörzsölésétől fényes volt. Kétféle paprikát ájultak: *édes paprikát* és *csörmő-paprikát*, mely utóbbi különböző minőségű paprikáknak az aprajából, hulladékából készül. Se nem erős, se nem gyenge. Mondják, hogy régen evőkanállal mérték, a 80-as években már féldecis, egy- és kétdecis, meg hosszualakú félliteressel. A kimért paprikát tölcséralakúra csavart papírba mérték s úgy adták a vevő kezébe. Ma súlyra mérik.

A paprikaárulás jól jövedelmezett, mégis kevesen foglalkoztak vele. Ennek az az oka, hogy a szél a szemükbe fúttá s így szeles időben sokat szenvedtek. Ha nem vigyáztak rá, negyedkilót is kivitt a szél hirtelen. Aztán meg a lakosok helyébe vitte a *paprikás embör*, vagyis olyan napszámos, szegény ember, aki ősszel, ha nem talált munkát, ezzel keresett pár krajcárt. Nem utolsó sorban azért nem vállalkoztak rá, mert kockázatos dolog a paprikatartás, könnyen megpenészedik, megdohosodik, ezért száraz helyen kell tartani. Valamikor mindenki maga törte otthon *külűben*, meg famozsárban. Később aztán fűszerkereskedésben árulták. Világháború óta csak Szegedéből hozzák. A helybeli kofa hazaviszi maradék paprikáját, a vidékiek azonban házalnak vele és majd minden esetben túladnak rajta.

A paprikakofaságból nem lehet vagyont gyűjteni.

Idős asszonyok úgy tudják, hogy a paprikakofa árulta a *tejoltót* is. Ez úgy készül, hogy a leolt borjú, vagy disznó gyomrát kitisztítják, finom apróra megvágják, ahogy mondani szokták, akkorára, mint a bolhavesé és régen jó illatú, érett túróval összegyúrták és tettek még bele egy kis csövespaprikát is. Meleg helyre, rendszeren a kemence párkányára tették érni. Készítik úgy is, hogy az apróváágott disznó, vagy borjú gyomrot kis ecettel, korpával legyurják egy edénybe (köcsög, fazék, üveg), majd meleg helyen érni hagyják. Némelyek szerint 9 nap, mások szerint két és fél hét alatt érik meg. 5—10 krajcárért adtak egy csipetet, amely elég volt 8—9 liter tejhez. A tejbe szitán átmoszák, illetve fakanállal áttörik, a korpásat pedig ruhán keresztül mossák a tejbe, melytől a tej megalszik. Mondják, hogy köleskását is árultak, amit külűben hántoltak meg.

A paprikakofa legtöbbször addig árul, ameddig csak fel bír menni a piacra. Akkor hagy fel a kofasággal, ha nincs rászorulva, hogy vergődjék vele, vagy kifogy a pénzből is, meg az egészségből is.

#### m) *A krumplikofa.*

Szegény, garasos kofa, kinek kicsibe megy az üzlete. Nem a zöldsé piacon árul, hanem a piactéren, a Fekete Sas szállodával átellenben, a járda mellett; egy zsákon vagy pedig kisebb, nagyobb gyékény kosarakban 20—30 kiló krumplit. Árult még paszulyt, borsót, köleskását, mely utóbbi ezelőtt köbölszámmra volt gazda-

helyen, még a kamrát is kiásták érte a tolvajok. A krumplikofa árúját talyicskán tolta fel a piacra. Éppen hogy csak élhetett belőle. Némelyik roskadásig talyicskázott, mégis nagyon szegény maradt.

#### n) *A dinnyekofa.*

A dinnyeárulás átmeneti dolog, csak érés idején, augusztus és szeptember hóban történik. 30—50 év közötti, rendes viseletű asszonyok foglalkoznak vele, de sokszor zöldség- és gyümölcskoffából is van dinnyekofa. Ez utóbbiak nem bajlódnak a természetessel, hanem a termelőtől veszik százával, kocsiszámra olcsón és átaljában, vagyis nagyért, kicsiért egy árat fizetnek. Eladni azonban darabonként adja és drágábbért, nagyság szerint is megfizeteti. A dolgos, munkásasszonyok váltanak 2 forint ára dinnyeföldet Szőlőhalomnál, Gyulóban, Síkban (Kopáncsnak a nyugati, alacsonyabb fekvésű része, hajdan tó), azon maguk termelnek és árusítják. Férjük egylovas kocsin hordja a dinnyeföldről. Dinnyét és *kótyot* egyaránt árulnak. Dinnyén Vásárhelyen csakis görög-dinnyét értenek, a kóty pedig a sárgadinnye helyi neve. A dinnyekofa mást nem árul. A vásárhelyi dinnye sötétzöld héjú, pirosbélű; a kóty: *cserhajú*, mely hersögös, keménybélű; *símahajú*, mely kásásbélű és *teelő*. Ez utóbbit télire búzába teszik el. Vettek még eladásra Szentesről hozott fehér hajú, zöldcsíkos dinnyét is. Világháború után Szegedről fehér hajú, Makóról sötétzöld-hajú dinnyét hoznak. Legújabbban hevesi dinnyét is árulnak.

Áruló, lerakodó helyük az öreg gimnázium sarkánál kezdődött minden időben és lenyúlt a Szőnyi-utca mindkét oldalán, — régen a pedellus-lakásig, sőt azon túl is. Kocsiszámra, a kőfal alatt árulták a Népkert felőli részen.

Nagy halomba rakták a dinnyéket. Legtöbbször a kofa férje is ott volt. Naponként megtörülgették a görög-dinnyéket, hogy ne legyenek porosak. A vevő kívánságára fel is lékelik a dinnyét. Éjfélre betakarják zsákokkal, viseltes ruhákkal és ott hálnak mellette, hogy meg ne lopják. Mégis meglopják őket inasok, piaci legyek, csözék.

Arra is van eset, hogy ráfizetnek. A rossz dinnyéket elkobozzák és a nap melegétől kipirult kövér kofaasszonyosságokat hűvösreteszik abban az esetben, ha piaci vizsgálat alkalmával az orvos nem találta elfogyasztásra alkalmasnak az árút.

A dinnyeárulás kicsi haszonnal jár, melyhez hozzájárul az a néhány dinnye, amit elfogyasztanak, mert a napi étkezés háromszor többnyire dinnye kenyérrrel.

o) *A dohánykofa.*

Dologkerülő, jófajta menyecskeből lesz, aki elvált a hatodik urától, aki mindenre kapható. Ez a foglalkozás inkább csak volt, ma már kevés van, aki űzi. Legtöbbször csempész is. De mindig volt olyan, aki csak árulta a dohányt. Ezek a könnyűvérű, bársonyruhás, gálánt asszonyok, akiknek tele az ujjuk aranygyűrűvel. A határt nagyon ismerték, jóban voltak pásztorokkal, betyárokkal, csőszökkel, hogy haza tudják hozni a tiltott portékát. Sok félelemmel és fáradtsággal járt ez, de csábította a nagy nyereség meg a nyughatatlan vére. Pedig férfi csempészek között is lenézett volt, hátul kullogott utánuk. El-elmaradt hol egyikkel, hol másikkal, néha össze is vesztek rajta. Ha aztán sikerült hazahozni a csempészett dohányt, vitte, hordta értékesíteni sokféle fortéllal, éppen úgy, mint az, aki csak árulással foglalkozott. Régen is volt olyan idősebb asszony, aki csak árulta, kofázkodott vele. Ma is férfi csempészek hozzák nekik, azt árulják.

Ősz kezdetén kerül a dohány a piacra. Egy kis tányérral 3—4 krajcárért adja a kofa a *csörmődohányt* (száraz dohánylevél). A legtöbb kofa levelesen árulja; egy *köteles dohány*-ból kettőt csinálva, de megvágottan is zacskóban, dobozban. A kötője alatt a szokásos kofazseb a dohánytartó. Régen utcasarkokon több helyen is árulta, nehogy kitanulja a finánc; a piac különböző helyein, a kenyérfakák mellett, a jószágpiacon is, de kivált a csirkepiac valamelyik kevésbé szemelőtti részén, maga előtt rakva keszkenőre. Maga is ült, hogy gyanús szemek elől a kellő pillanatban ruhája alá rejthesse. Állandóan vigyázta a fináncot s ha nem volt ideje felvenni, otthagya, nagy hirtelenséggel eltűnvn, hogy meg ne foghassák. Az öregebbje garabolyban, a fiatalja kackiásan felöltözve vitte és árulta — a csomós dohánnyal kitömte mellét és farát, a fel-fűzött dohányt meg a szoknyája alá derekára kötötte. — El lehetett rá mondani, hogy hátán a kenyere (=dohány), nemesak a mellén. Arca ki volt pirosítva. Különösen alkalmas ruha volt ehhez a mesterséghez régen a krinolin. Nyakbavaló nagykendő alatt is vitte.

Máskor meg azt gondolhatta az avatatlan, hogy ünneplőbe öltözve, selyemkendővel leterített kis gyereket visz, pedig a pólyában rózsadohány van. Mutatóba visz néhány levelet. Megegyeznek, házhoz szállítja a jó *persegős* (sercegős) apácait. Ha éghetetlen, rossz dohánya van, kissé felporozza salétrommal, hogy jól persegjen. Bizalmas helyre viszi, hivatalokba, gazdákhöz, béresekhez meg vendéglőkbe. Ha ezekre a helyekre nem mehet, az esetben otthon árul a lakásán. A csempészett dohánnyal legtovább a dohánykofák szerencsétlenkedtek, mert mindig jobban tudtak túladni rajta, mint a férfi csempészek. A *kétlevelű lucskos dohány*-ért tőlük megveszik a penészeset is.

A dohánykofa így vergődik el öregségig. Ekkor zsidó kereskedőknél *típóasszony* lesz, vagy zsidó magtárakban *tollfosztó*. Sok közülök *seggenülő kofa*, végül koldus lesz. Nem egy a kerítő szerepét is vállalta vén, söprünyergelő korában. Némelyik árnyékszéktisztításra adta magát.

Mondják, hogy aki okos volt, az szerzett házat, földet, de ilyen kevés lehetett, mert a legtöbb elverte a sok rettegéssel szerzett jövedelmet, úgy, hogy vén korára szeretetházba került, vagy rokonánál halt el.

p) *A zöldségkofa.*

Nagy időktől sorakoznak egymásmellért a város közepéből északra vezető Szentesi-utca elején, a keleti ú. n. hűvös oldalra, a zöldségeskofák portékáikkal. Itt található minden nap, akár esik, akár fú, mert amit ők árulnak, azok a mindennapi háztartásban nélkülözhetetlenek; nemcsak azoknak, akik nem termelhetnek, hanem azoknak is, akik ha termelnek is, annyit nem tudnak termelni, se eltartani, amennyire egész évben szükségük van. Ez ok miatt a zöldségeskofák elnyúló, hosszú sora a leglátogatottabb része a piacnak és áruik a legkeresettebbek. *Seggönülő kofá*-nak is hívják őket, mert kora reggeltől déli harangozásig, sőt egy-két órával tovább is ott kell nekik ülni eladnivalóik mellett, tehát naponként 7—8—9 órán át.

A többgyerekes szegény családayák meg özvegyen maradt asszonyok a zöldségeskofák, 35—40 évtől 60-ig, sőt 70-ig is, akik szelíd természetükkel, nyájasságukkal szerzik vevőiket. De van köztük, ha nem is sok, olyan jófajta is, aki beszélőképességével igyekszik magához csalogatni a sor közt járkáló, nézelődő vásárlókat.

A legtöbb zöldségeskofa piac előtt veszi meg a helybeli termelőktől, meg a bolgár kertészektól a zöldséget és azt árulja. Van azonban, aki maga termeszti és nemcsak helyben árulja, hanem vidékre is szállítja. Vidékről is szoktak szállítani a kofáknak, sőt olyanok is akadnak, a kik elmennek Makóra, Szentesre bevásárolni. Kerül, aki megveszi a termelőtől a zöldségfélét, de ha nem tudja eladni, nem fizet érte. A szegény kofák egy-két zsák krumplit meg néhány csomó hagymát tudnak csak venni. Egy-kettő nagyobb befektetéssel dolgozik, ezek szállítanak a kórház, szeretetház, katonaság részére.

A zöldsé piac anyaga évszakonként változik. Tavasszal: sóska, saláta, spenót, hónapos retek, zöldhagyma, zöldborsó; nyáron: zöldpaszuly, kelkáposzta, karaláb, főznievaló tök, új krumpli, petrezselyem, gyökér, sárgarépa, nyári káposzta, ugorka, zöldpaprika, paradicsom; ősszel: karfiol, petrezselyem, gyökér, sárgarépa, céklarépa, vöröshagyma, fokhagyma, káposzta, krumpli, kis dinnye, torma; télen: régi krumpli, fekete retek, karaláb, vöröshagyma, fokhagyma, szemespaszuly, lófogú borsó, csövespaprika, torma, zeller. Ez az elsorolás a jelenlegi állapotot mutatja, mert ezelőtt karaláb, karfiol, kelkáposzta, zeller nem volt, csak káposzta, azt főzték csütörtökön és vasárnap.

Mindezeket részint a piacon, részint otthon a lakásán értékesíti a zöldségkofa. Reggel négy órakor már fenn van a piacon. Hét órára, mire megnyílik a piac, megveszi a termelőtől és árulja déli 1—2 óráig, míg a piac tart. Az eladó portéka a földre elterített pokrócon, gyékényponyván van, meg kisebb-nagyobb kasban. A legtöbb kofa tisztántartva rakja ki, amit árul, hogy kívánatos legyen. Oltóhelyében áruit tisztítgatja, a borsót meg kifejti. A krumpli zsákban, kis kosárban van, ötliteressel, félvékással méri. Sokat küszködnek az időjárással, mivel egyhelyben kell lenniök. Nyáron az erős, forró napon lesülnek, télen pedig az istenhidege majd megveszi őket. Ezért télen vastagabban öltözködnek, lábukra ócska ruha- vagy subadarabot kötnek, hogy meg ne fagyjon a lábuk ujja. Tehetősebb kofa fazékban szénparazsat tesz maga alá melegítőnek, talpa alá pedig melegített téglát. Ezt a foglalkozást jó ruhában nem lehet végezni, mert összekeveri az áru, ide tehát nem lehet kiöltözni.

Amit el nem ad a zöldségkofa, a közeli arendált pincébe rakja be, vagy udvari kis színbe, melyért 2 pengőt fizet havonta. Akinek

kevés portékája marad ki, hazaviszi és maga fogyasztja el családjával. A fonnyadtakat homokban tartja és locsolgatással frissíti. A piacra nem valókat jószágnak adja, pl. zöldhagymát a csirkéknek, kalarábót a disznóknak. A készlet télen át veremben, pincében áll.

A zöldségs piacon virágot is árulnak az év minden szakában. Akik csak virágáruval foglalkoznak, azokat *virágoskofáknak* hívják. Árujukat a közeli, szomszédos városokból (Szeged, Makó, Orosháza) hozzák. Van, aki érte megy, vagy helyi termelőtől vesz, van, akinek magának is szép virággal teli az egész udvara. A virágokat szárlanként árusítja, meg csokorba kötve. Koszorút is árul, kivált halottaknapja körül. Az elnemadott virágokat otthon hűvös helyen tartja s mielőtt másnap piacra hozná, a szárát visszavágja, hogy a vevő lássa, hogy frisszedésű, hogy nem puha a vége, mint a fonnyadtak.

Piaci napokon, kedden és pénteken, meg vasárnap a kofákon kívül árulnak még a termelők, azonkívül alkalmi árusok: fősvény gazdasszonyok, meg szegény napszámrajáró asszonyok.

A zöldségeskofa kicsi haszonra dolgozik. Pl. ha fillérjével veszi az ugorkát, akkor három fillérért adja el. A nyereség tehát nem sok, aztán romlandó a zöldség s így egy része a semmibe megy. Ebből a foglalkozásból tehát csak a megélhetőség van meg. Akinek azonban van tőkéje, nagyban viheti az üzletet, az tud szerezni. Pocsai Sári öregségére három nyomási földet szerzett zöldségáruval, az igaz, hogy piac után nem restelt házalni az el nem kelt karfiollal, addig kínálta, míg vevője akadt. Mások is voltak, akik házat tudtak venni a jövedelemből és pénzüik volt a takaréokban. A többség azonban csak a napi kenyérre garasolt belőle és boldog volt, ha egy-két malacot tarthatott.

#### r) *A gyümölcskofa.*

Varjúnak varjú a fia: a gyümölcskofának gyümölcskofa volt az öreganyja is. Középidéjű (negyven éves), kifestettarcú, gálánt asszonyok a gyümölcskofák. Nem tiszta életűek, félrelépősnek ismerték a legtöbbit s mikor már nem kapkodtak rajtuk, hozzáfogtak gyümölcsöt árulni. De vannak köztük fiatalon maradt özvegyek, akik nem mentek másodszor férjhez, úgy gondolkozván, *egy bikáért nem eresztük el a csordát. Férgesek* ők majd mindnyájan, mint a gyümölcs, amit árulnak. Kóringyáló férjük egy lovas sátoros kocsin járja a vidéket és hoz almát a Tiszahátról, Tiszántúlról. Néha nem



hoz semmit sem, mert eladta útközben. Van eset, hogy összefognak többen és kocsin mennek Csongrádra, Kistelekre, Szentesre almáért. Ugocsa és Bereg megyéből tutajon, lápon szállítják a Tiszán Szolnokig. Itt kocsit fogadnak, úgy hozzák hazáig. A Maroson az oláhok hozzák tutajon az almát, körtét. Vésztőről, Pankotáról, Csongrádról szilvát; magvaváló, őszi vagy kékszilvát Aradról, Biharból, Krassószőrényből. Az olcsóbb szilvát Belgrádból hozzák. Télen Erdélyből szállítanak sok és kitűnő almát.

Évszak szerint a következő gyümölcsöket árulják. Tavasszal: böjti időben különböző aszalt gyümölcsöket (bagolytüdőt, cseresznyét, meggyet, körtét, kökényt), korai cseresznyét, meggyet, büszkét, földiepret. Nyáron: vaj almát, árpávalérő potyogókörtét, kaj színbarackot, sárgabarackot, körtét, ribizlit, lószömű szilvát, ringlőszilvát, sárga- vagy fosószilvát, édesalmát, savanyúalmát, ősszel: almát, őszibarackot, dinnyét, kótyot, szőlőt, olajkártét, szilvát, birsalmát. Télen: almát, birsalmát, sülttököt, sültgesztenyét, télutóján bagolytüdőt. Árulnak még ezenkívül tavasszal pattogatott kukoricát, édesgyökeret; nyáron sokszor kovászos ugorkát; ősszel sulymot, nospolyát, somot, szedert; télen kökényt, diót, mogyorót.

Árulóhelyeik: a városban szanaszéjjel forgalmasabb utcasarkokon, kaszárnyánál, iskolák közelében, a központban az 1880-ban készült első artézi kút, illetve az öreg templon körül és az utána következő paplak mellett. Az öreg gimnázium oldalára is átköltöztek délután, hogy árnyékban legyenek. 1889 óta, amikor az öreg templom téglakerítését elbontották és bazárokkal, bolthelyiségekkel vették körül, a kapu mellett mindig gyümölcskofa volt egy-két bazárban. A kőfálnál pedig, az egyház telkén volt faraktár kerítése mellett sorakoztak a sátoroskocsik, leeresztett saroglyával kifelé, cseresznye-éréstől hideg őszig, míg az idő engedte. Sokszor átellenben a népkertbe vezető út mentén is ugyanúgy sorakoztak a sátoroskocsik. Néha olyan sokan voltak, hogy a sor bekanyarodott a kőfal mentén is, kivált hetipiacon. Még a gyékényponyván árulók is erősen szaporították a számukat. Sőt a kőfal alatt is voltak sátoroskocsik. Augusztus és szeptember hónapokban az öreg gimnázium oldalán, meg az artézi kút felé vezető kocsuiút mentén, a templom oldalán kisebb-nagyobb halomban összerakva dinnyét árultak. Míg bazárok nem voltak, minden kofa ott aludt a portékája mellett a földön. Esős időben a sátoroskocsis kofák az ernyő alá húzódtak.

A gyümölcsösök sora emlékezet szerint mindig az öreg templom kapujánál kezdődött. Kora reggel, ahogy felsepregetett holmija körül és felloccsolt, hogy hűvös legyen, magát is rendbetette, aztán rendezgette a kisebb-nagyobb szárítókasban levő gyümölcsöket, ládára tette, hogy a vevőnek ne kelljen lehajolni hozzá. Egész körülvette magát a kasokkal, csak annyi hely volt üres, ahol a kis sásszék, melyen ülni szokott, elfér. Akinek férje volt, ott ült mellette hallgatagon, mintha nem is neki szólana az egymást követő parancs: — »hozd ide, tödd ide!« — Ezeknek a nyelves kofáknak mindig csöndestermészetű, jámbor férjük volt, akikkel tetszésük szerint rendelkeztek, így is sokszor perlekedtek. A gyümölcsöket megtörülgették ruhával, kivált a szép, piros almákat, még síkporral (federweiss) is, hogy olyan legyen, mint a tükör.

A vevőket mézes-mázos beszéddel hívogatták: »tessék ide gyünni, nézze, milyen szép!« »adjunk egy kis szép, jó meggyet kedves, drága, aranyos nagyságosasszony«, meg »lelköm-galambom!« A mérésnél azonban olyan fortéllyal rakta a félliteresbe a meggyet, cseresznyét, fölszálalva magasra, hogy mentől kevesebb férjen bele. Ha panaszkodott a vevő, hogy kicsi, öneki állott feljebb: »látta lelköm, mennyire tétjire rakva mértem!« Szájasok voltak a vevővel, kivált, ha az az árúit ócsárolta. Ha nem tetszik, hagyja itt — utasította el azt, aki valamit is mert kifogásolni. Ma már nem beszélnek olyan csúnyán. Régen ötliteressel mérték az almát. Rendszerint tizenhat szép alma fért bele. Hogy ezzel az ürmértékkel sokan csalnak, általánosan tudott dolog volt. Bizonyosságul hivatalos írásból idézem a következő esetet: »1855 november 30-án özv. Tombác Mártonné Pisla Jutka kofaasszonynál a november 30-án tartott hetivásár alkalmával olyan meszelyes találtatott, melynek két feneke van, a kofa azt vallja, hogy ezen bádogot Kohn Ignác bádogostól vette, minthogy pedig mind a bádogos mester, mind pedig a kofa részéről nyilvános csalás, őket mint csalókat, sőt a bádogost mint mértékhamisítót, további intézkedés végett feljelentem« — írja a törvény őre.

Este gyékényponyvából szárnyékot tett a háta mögé vagy amerről a szél jött és gyertya világánál mérte a gyümölcsöt. Vigyázni kellett, hogy az inasok meg ne lopják, akik ezt a legnagyobb éberség mellett is megtették, négykézláb mászva oda. Nappal is előfordult, kivált ha sokan vették körül a kofát, hogy csintalan gyerekek elcsen-

tek egy-két gyümölcsöt, sőt a megszegett fél- vagy negyedrészes dinnyét is. Ha a kofa észrevette a tolvajlást, így vette el a csintalan gyerek étvágyát: »hiába vitted el, úgyis belehúgyoztam!«

Kényelmesebb életük volt azoknak, akik bérelhettek boltot a bazárban. Mióta bazár van (1889), a gyümölcskofa boltja látogatott, kedves helye a gyerekeknek, jó kifogóhelye a cigarettázó diákoknak, kik a tanár közeledtére ott megbújtak, de a templom felől ki tudtak menni a templom udvarára, onnan az utcára. Itt a bazárban télen árultak: almát, narancsot, citromot, fűgét, bagolytűdőt és aszaltkörtét.

Ruházatuk általában szegényes. Vasárnap vasalt ruhát, rezgős, fehér alsószoknyát, a felett rózsás selyemruhát vettek magukra. Nyáron a fejrevaló kendőt kioldotta, a kendőcsücskét lebegtette a szél. Egynémelyik hátrakötötte a fejét. Réklije ki volt gombolva a meleg miatt, szoknyája alól nyújtogatta a lábát, hogy a szél jobban érje. A festettarcú, bodorított hajú Mari néni cakkos haját, huncutkáját a fülénél megsodorta, hogy a fülbevaló lássék. Nyakában rojtos selyemkendő volt, ujjai tele ezüst és rézgyűrűkkel, lábán piros papucs. Állva szolgálta ki a vevőt, de a szép ruhához nem illő csúnyszájúságával üzte el azt, aki kifogást talált kiszolgálásában. Az öreg Szenti néni mindig ült, bizonyára terebélyes volta kényszerítette rá. Pirosképű Örszi néni *zöldmag*-gal (fuchsin) festette képe búbját, ami úgy beleévdött a bőrébe, hogy mosdásnál se ment le. Szép, fehér arcbőre volt s így a pirosság annál jobban rikített. Mikor 80 évesnél idősebb korában meghalt a kórházban, a pirosító akkor is ott volt szoknyája zsebében.

Ráérésükben pletykáltak, meg jegyzéseket tettek arra, aki elment előttük. Megtárgyalták a beszerzési forrásokat, hol, mit lehet kapni s mennyiért. Volt mindig miről beszélni, mert a kofák minden titkot tudnak az urakról, gazdákról; a cselédektől hallják ezeket. Ha egyik pillanatban összevesztek, másokban már jóbarátok lettek. Arra azonban vigyáztak, hogy a vevő szemeláttára ne, vagy keveset beszéljenek, osztozzanak, mert a vevő olyanhoz ment, aki nem beszélgetett, nem veszekedett.

Télen, hogy a hidegtől meg ne gémberedjék a keze, egy fazék parázs volt a kemencéje, annál melegítette a kezét, azonkívül maga alá is tette, ugyancsak melegítés céljából. Lába alá melegített téglát tett, zsákba pólyázta, fejét bebógyulálta, télikabát volt rajta, nyakában téli nagykendő.

Télen boltokban, meg búzamagtárakban raktározták be a megvett almát a kofák. Lányok válogatták 30 krajcár napszámmért és amit meettek. Némelyiknek a boltjából szépen berendezett szobába lehetett jutni, titkos találkahelye volt ez a »nadrágosoknak«. Pedig a város közepén volt. Akkor szűnt meg, mikor új épületet építettek helyére. Egyesek férjei otthon árultak pl., a Tarján-városrészben lakó Donka Jóska, aki tutajon hozott tiszaháti almát árult. A fagyosat vékával mérte.

*Pinces kofák* is voltak, még pedig a főutca mentén, ahol nagy a járás-keles, a forgalom. Ott árulták az évszakszerinti gyümölcsöket. A pince utcáranyító garádicsain volt kirakva kosarakban, kisebb ládáknban, amitárult. A pince is jó találkahely volt, mert a kofa a pince szájában árult, lent a szobában kedvükre mulathattak. Szolgálók jártak oda.

Volt a helybeliek között olyan gyümölcskofa is a 80—90-es években, aki kocsin fel s alá járt a városban és a tanyákon, így kiabált: »meggyet vögyenek, almát vögyenek, adom éccör tötve búzáért!« Egy szakajtókosár búzáért adott egy szakajtó meggyet, almát vagy szilvát, ami éppen a kocsiderékban volt. Milyen könnyen kiszaladt a gazdaasszony egy kosár búzával a kocsihoz és telehozta almával, szilvával vagy meggyel a gyerekeknek! A vidékiek csak a városban árultak és csak pénzért adták a gyümölcsöt.

A gyümölcskofák csak éldegéltek a gyümölcsárulásból, szerezni nem tudtak. Egyik-másik sarki kofáról ugyan mondják, hogy a rossz gyümölcsön malacot nevelt és három hold földet szerzett, de kevés lehetett ilyen szerencsés, talán az a sokat emlegetett egykettő.

A gyümölcskofa haláláig árult, üldögélve a legvénebb is kibírja az árulással járó fáradságot.

### s) *A csirkekofa.*

A mai csirkekofának talán még a harmadízigenvaló szép öreganyja is csirkekofa volt, olyan nyavaja ez. A vérrel együtt öröklődik. Úgy látszik azonban, azért is ragaszkodtak hozzá, mert egy héten a két piaci nap kerestek annyit, amennyit a magukformájú szegény asszony egész heti munkával se. Úgy mondják, hogy a legügyesebb csirkekofák a *típólányokból* lettek, akik nagykereskedőknél szokták

a ludat tépni. Általában könnyűvérű, fiatal menyecskéből lesz, 25 évestől 50 évesig. Sok már nagylány korában kezdi. Erős, edzett szervezetre van itt szükség. Legfontosabb kellék a jó láb, mert a csirkeköfa örökösen nyargalászik, talpal, a robogó kocsira is felugrik. Közvetlen utána következik a *sasszem*, hogy azzal észrevegyen, meglásson mindent. A harmadik kellék a beszélőképesség, meg a könnyen forgó ész. Azt szokták mondani, hogy *röttenetős sok beszédű* a csirkeköfa, aki képes *kibeszélni a borjút az anyja hasából*, de a csirkét bizonyosan a gazdasszony kezéből és nyomban rábeszélni a vevőre. Külséjén nincs különösebb jellegzetesség, ha csak a nagy kötőt annak nem vesszük, mely alatt a kétrekeszes *kofazseb* van derekára kötve, egyik rekesz az apró, másik a papírpénz részére. Ruhájukat felkötik rövidre, hogy mentül könnyebben mozoghassanak benne. Hosszúszárú cipőt viselnek.

Már reggeli öt órakor elkezdi az üzletet. Kimegy a város szélére, országutakra, mert itt nem tömörülnek annyian, mint a piacon, hogy előre összeszedhesse a tanyákról, vidékekről érkezőktől olcsó áron a csirkéket, még az árak kialakulása előtt. Bent a városban is elébük megy az eladóknak a főbb utcákon, melyeken a legtöbben jönnek befele a piacra. Éles tekintetével messziről felismeri, melyik kocsin van eladó csirke. Ugrik fel a felhércre és már kapkodja is fel az összekötött csirkéket egymásután. Közben kérdi az árát. A mondott összeg hallatára gúnyosan szólja le az aprójószágot. Az egyik azért nem jó, mert sovány, a másik csupatoll, a harmadik mert nem sárga, mindegyikre tud mondani kifogásolnivalót. — »Nem kap érte annyit« mondja nagy biztonsággal. A gazdasszony azzal védekezik, hogy a másik köfa már többet ígért. — »Elég akasztófáravaló« — vágja ki ápertén. Ekkorra, hogy-hogy nem, maguktól-e, vagy intésre, odamegy több köfa is, elkezdenek szájalni. A nagy szócsatában azon veszi észre a gazdasszony, hogy két pár csirkéje hiányzik. Hol van? Keresik: nem találják. Pedig addig csúszott le, míg a köfa a felhércen állott, így játszanak össze, csalnak, lopnak, azután szétosztják egymásközt. Erőszakkal is elveszik az eladótól.

A csirkepiac, az összes aprójószágok elárúsítóhelye a téglafallal körülvett Hód-tó parton van. Idehózzák árulni a szegényebb asszonyok, kiknek, mint mondani szokás »sóra-paprikára« kell az ára; itt adják el a jobbmódú asszonyok, akik 50—100 számra nevelik. A nagyközönség fogyasztásra veszi, a csirkeköfák pedig nyereszke-

désre szedik össze egyenként és párjával, hogy nagykereskedőknek adják el haszon mellett.

Első keresetét természetesen elpálinkázza. Látni kell azt, hogy gurul le a kofa torkán a féldeci *édeskeserű*. Ezután már elemében van: hangosabb, bátrabb. Beleveti magát a piacba. Karjára akaszt egy pár csirkét »kémnek« és sorra veszi az árusokat. Minden rakás csirkét, tyúkot megbecsül, mérésikéli a húzós kilóján, alkudozik és mindannyiszor sűgva ígér úgy, hogy azt más ne hallja. Ha megegyeznek: fizet, de »tévedésből« mindig rosszul számít, a maga javára. Ha nem tud megegyezni az eladóval, *ortályozik*, vagyis hangos szóval veszekszik, miközben a balkarján lógó pár csirke mellé akaszt egy párat az eladóból tüneményes gyorsan és olyan ügyesen végzi ezt a műveletet, hogy azt a jámbor gazdasszony észre se veszi. Ilyen esetben nem halad tovább azon a soron, hanem átvágódik az átelleni sorra és mire az árus rájön az eltulajdonításra, a kofa már el is adta a kereskedőnek. A káros ütheti bottal a nyomát.

A csirkepiac melletti kőfal alatt várakozó kocsikról is vesz, kivált dél felé, olcsó árért. A csirkét karjára akasztja és mindjárt túl is ad rajta, mert megérzi a súlyáról, milyen minőségű. De ritkán tudja lebonyolítani az üzletet, mert odamegy másik kofa is letörni az árat. — »Ezért akarsz annyit adni? Ez van két kiló? Nézze!« — és mutatja a gazdasszonynak a marokrafogott húzós, már igen legyengült mérleget, mely sohase mutatja a valódi súlyt. Ha nem tudnak egyezni, a kofák veszekednek egymással, hozzávagdossa egyik a másikhoz a csirkét, néha még széjjel is húzzák szegény jószágot Közben csúnya szavakat mondanak egymásnak. Letagadják a csillagos eget is. A vége az, hogy *elcsapja*, megveszi egyik a másik elől a csirkét. Ha megegyeznek: a hasznot felezik. A veszekedésre összecsdült tömeg közül előkerül egy-egy *igazlító* is nagy ritkán, akinek olyan fortéllyal tudja előadni az ügyet a kofa, hogy az neki ad igazat. Az ilyen elintézésre a jelenlevők csak egymásnak mondják meg véleményüket.

A maga pénzén vásároló kofa nem vesz sokat és rendszeren piac végén veszi azoktól, akik nem tudták eladni, így aztán igen jutányosan jut hozzá. Természetesen nyereséggel adja el a későnmenőknek. Amit nem tud eladni, házról házra járkál vele, *míg kovácsa akad* (míg el nem adja).

Van *csirkeszedő* is, aki a nagykereskedőnek szed. Az ilyen nagy kereskedőnek van három-négy szedőasszonya, szenzálja, akiket ellát

forgatókével a piac tartamára és azok piac végén számolnak el. Minden pár csirkétől ad nekik húsz fillér *szedőpénzt*, ez a haszon. A kereskedő átveszi a csirkét, osztályozza és kasokba eresztgeti, rakja, így viszik stráfkocsira rakva a vasútra. Amit nem vesz át a szedőtől a kereskedő, azon arat a kofa, mert drágábbért eladja, vagy hazaviszi s a következő heti piacon értékesíti. A vágásra való csirkéket otthon feljavítja. Kis fia, lánya pásztorkodik a csirkék mellett.

Hódmezővásárhely az Alföld egyik legnagyobb és leghíresebb aprójószágpiaca, honnan hetipiac alkalmával a nagykereskedők öt-hat vagonnal viszik vasúton nagy városokba, Budapestre és külföldre az aprójószágot, míg a szomszédos városokba Szeged, Sentes, Szabadka, Orosháza, Csaba, Makóra kocsikkal. Január 16-án, a *jézusi vásárkor* van a legnagyobb értéke az aprójószágnak, a tyúkot is akkor szedik a legjobban. Nyáron, a nagy meleg miatt nem rakodhatnak vasúti kocsiba, hanem stráfkocsin, régen társzekereken vesszőből fonott hatalmas, nagy, kerek tojátókasokban szállították. A lakóházmagasra felrakott kasokon legfelül ültek a csirkekofák. Az említett szomszédos városokba azért is vitték, hogy az ott vásároltakkal keverjék a csirkéket. Ilyenkor, kivált télen, betértek a kocsmába meleg italra.

Amikor súlyra veszi meg a szedő az aprójószágot, megméri a város mázsáján. A csirkepiacon 1915 óta van városi hatósági mázsa, mind az eladók, mind a vevők számára. Használata teljesen ingyenes. Ezt mindenki tudja, különösen a kofák. A tudatlan eladó — mert ilyen mégis akad — szabadkozik a mérlegelés ellen, nem érti, bizalmatlan, fél, hogy becsapódik. Tapasztalatai vannak már, mikor zsidó mérlegen mértek. — »Na, hát gyerünk! — kapacitálja a kofa — vigyük a város mázsájára. Nő féljön, ott nem csapja be magát sönki! Vigyük, vigyük, majd én is segítök. Nő tőccsük itt hiába a drága időt. A mérés magának nem kerül sömmibe, *a mázsa-pénzt én fizetöm*« — szaporázza a szót az ügyes kofa. Az eladó *hinodál*, tétovázik, végre is beleegyezik a dologba. Megvan gyúrva szegény feje becsületesen.

Felrakják, helyesebben feldöntik a jócsomó csirkét a város mázsájára. Úgy történik véletlenül, hogy egy pár leesik a mázslapról, amit az ügyes kofa betol gyorsan a lábával a mázsa alá s úgy véli, ez már el is van intézve a javára. — »Lőhet mérni kéröm!« — kiált be a fülkébe a mérlegkezelőnek, egyszersmind térdével gyen-

gén emeli a mázsalapot, hogy könnyítsen a terhén. Ezt a huncutságot a kezelő már jól ismeri, de ha nem tudná is, a mérleg figyelmezteti, hogy hiba van a kréta körül, t. i. nem akar megállani, ideoda mozgatja a nyelvét, amint a kofa lábaszára idegesen mozogtatja. A mérlegkezelő isteni nyugalommal kilép odújából, körülnézi a mázsát s a mérleg alatti csirkét észrevéve a többi tetejébe helyezi, a lenyúló lábakat, szárnyakat eligazítja, végül a mérleg közvetlen közeléből a kofát és társait eltávolítja. Most már jól mutat a mérleg. A kezelő a tudatlan vevőnek kiszámítja a járandóságot. A kofa fizet is a kötőalatti nagy zsebből, de a félkiló alatti dekákat letagadja. Még így is örülhet az eladó, ha a pénz átolvasásnál meg nem rövidül.

De hogy az igazság másik oldalát is megtekintsük, azt is meg kell említeni, hogy nemcsak a kofákkal, hanem a gazdaasszonyokkal is van baj. Például: odavet a mérlegre a jó néni egy pár kotlót. »Tessék mögmérni, hány kila!? — mondja rendelkezőleg. Alig hangzik el kívánsága, már meg is kapja a cédulát, ráírva a súly 4,50 kg. Nézi a néni s ijedten szisszen fel: »Csak!! Hogy lőhet a!? Otthon öt vót! Hova lőtt a fél kila?« — »Élő jószág apad« — igazítja útba a kofa. »Kileholte, galambom« — segít az elsőnek egy másik kofa. Meg is erősíti: »ki bizony!« Rögtön tanácsot is ad: »máskor dugja be azt a kis lyukat a farka alatt«.

A csirkekofaság Vásárhelyen mindig jó foglalkozás volt, mert a csirkekofa fazekában nemcsak vasárnap főtt tyúkhús, hanem ahányszor akarta, annyiszor. Vagyis jól élt mindig. Ezenkívül, ha szemügyrevesszük őket, azt látjuk, hogy jóltápláltak. Télen is ők viselik a legjobb gyapjúszoknyát, szép lábbelit, meg a meleg bőrkabátot.

Az ilyen jólkereső, lármás parasztasszony természetesen papucs alatt tartja férjét, kordában a gyerekeit. Magánélete: kicsire nem néz. Rendes, kifogástalan életű csirkekofa ritkaság. Általában legutolsó foglalkozásnak tartják. Az anyák is arra intik leánygyerekeiket: »csak *csirkekofák* né *lőgyetők*«.

Mint az eddigiekből kitűnik, tud ugyan keresni a csirkekofa, de bármennyit keressen is, alig van köztük olyan, aki házat tudott volna szerezni, mert a könnyen jött pénz, könnyen is megy el. Szeretőtartók, kocsmába járnak, a keresetet elisszák, elmulatják. Akinek ura van, az se él különb életet. Öregségére mind a szeretetházba kerül, ott is végzi.



A kofáknak régóta tiltva van az aprójószág összevásárlása reggeli 8—9 óra előtt. A hatóság a közönség védelmére intézkedett így, mert a kofák piac előtt összeszedték olcsó áron a csirkét és a vásárlóknak drágáért adták el. Egyik 1854 október 13-i hivatalos írásban már olvassuk: »Folyó hó 10-én tartott hetivásár alkalmával Sziládi Istvánné ellenére a minden piackor dobszó mellett közhírré tett azon rendeletnek, miszerint nyolc óra előtt semmit és nyereségre összevenni nem szabad, hat darab rucát összeszedett, mely tőle — letartóztatván, a többi ily szófogadatlan kofáknak például október 13-án elárvereztetett. A rucákat Balog József városi kocsis, mint többet ígérő vette meg; az ilymódon bejött 4 írt 12 krajcárt a helybeli kórház gyarapítására ezennel tisztelettel bemutatom.« Hiába doboltatták és hirdették templomok előtti publikálószékről a tilalmat és büntették az aprójószág elkobzásával, a kofák éppen úgy vették és veszik piac előtt, mintha meg volna engedve. Az se tartja vissza őket, ha egyszer, kétszer rajta vesztenek, mert így lehet nyerni.

A világháború óta rokkant emberek feleségeiből, egyedülvaló öregasszonyokból vannak a kofák, meg akiknek a férje rossz, részeges, idehúzódik éppen úgy, mint akinek a férje nyomorék. Nekik kell eltartani a férfit is. Hova menjenek? Van, akinek a lánya szedi, ő meg ülve árulja. Ezek az elsorolt kofák már koruknál fogva is olyanok, akik nem élhetnek könnyű életet. Szóval háború óta rendes életű, éltes özvegyasszonyok is foglalkoznak csirkekofasággal. Ha a piacon nem tudják eladni a megvett szárnyast, viszik vendéglőbe, magános házakhoz, míg csak megveszik.

Meg kell még említenem azt is, hogy vannak orosházi, szegedi, szentesi férfi szedők is.

A csirkepiacon természetesen nemcsak csirkét, tyúkot árulnak és vesznek, hanem galambot, gyöngytyúkot, rucát, libát, pulykát is. A szakértő vevő úgy nézi meg az apró jószágot, hogy kézbevéve fújja a tollat az oldalán, hasán, azt vizsgálja: tetves-e a jószág, sárga-e a bőre a tyúknak, tokús-e a liba.

A libaszedő kofák, kereskedők nemcsak itt a tóparton veszik, hanem a tó alatt is, ahol a kis állomáshoz vezető úttól egész a kórházig háromsorjával is áll a kocsi, tele libával, lúddal. Azonkívül a körfal mentén, a földön csapatosan is árulják. Az egész tóalji rész csupa fehér — kivált ősszel a piaci napokon — a sok kitömött lúdtól.

t) *A tojáskofa.*

Hasonlít a csirkeköfához, korra és életmódra is. Ez is fiatal menyecskékből, asszonyokból van, mert szaladni kell a piacon az aszsonyok után, hogy tudakolja: van-e tojás a garabolyban? Ha pedig láthatóan árulják, így kérdezi: friss-e a tojás kedvesöm? Ötével, hátával, hetével, sőt tizenegy-tizenhármával veszi a tojást egy hatosért. Ha megveszi, átolvassa hirtelenséggel, mégpedig ötével, úgy, hogy egyik kezébe ujjai közé kettőt, a másikba három darabot vesz. Megtörténik aztán, hogy »elolvas« egy-két tojást. Ha rájön az eladó: tévedés volt. De akkor sem sértődik meg, ha csalónak, mindenfélének elmondja a becsapott. Bármit mondanak neki, elereszti a füle mellett. Tréfásan felel vissza, kibeszéli az eladót.

A tojást naponként árulják a piactéren, a *sorok közt*. Itt veszik meg használatra azok, akik nem tartanak tyúkot és itt szedik össze a tojásszedőköfák is a városiaktól. A kofa megismeri a gazdaasszonyt, tudja, hogy garabolyában a tojás alatt *neszólj búza, árpa, vagy kukorica* van s mivel olcsóért adja, megveszi azt is a tojással együtt. A szemes terményt aztán eladja a seggönülőknek (lásd előbb). A tojásszedő zsidó nagykereskedők pedig a tanyaiaktól veszik meg, akik kosár-, kasszámra hozzák fel a hetipiacra. Most a halárosok mellett szedik. Tíz-húsz köfája is van egy ilyen nagykereskedőnek, aki pénzt ad nekik a vásárlásra. A szedő nem várja helyébe az eladót, hanem érte megy, felkeresi a piacon, meg a háznál is. A kereskedőtől *szedőpénzt* kap, 100 darab után 20—30 fillért. Átadáskor elolvas 10—15 darabot, ez a haszon.

Az idősebb tojáskofa főutcákon, forgalmas helyen, kapuban ül, ott szedi a helyébevitt tojást. Olyan nagy gyakorlata van, hogyha kezével megérinti, megérzi, friss-e a tojás, vagy sem, állott-e, vagy záp. A régi tojás: babos, szeplős. Van, aki meg se fogja, elég ha ránéz, már megmondja, milyen a tojás.

A tojáskofákon piacon sincs rongyos ruha, ott is jó ruhában vannak és hosszúszerű cipőben, vásárok alkalmával pedig csizmában járnak. Magánéletben csinosak, tiszták, mint a pohár. Ruhájuk vasalt, arcuk kifestett, ujjaikon arany gyűrű.

A tojáskofák is csúnyán beszéltek, mint a csirkeköfák. Piacon, ha összeáltak beszélgetni, egymást faggatták, ki hol volt, hol aludt, meg van-e még Pista, hát az ablakos Sándor. Mert a tojáskofák is

szeretőtartók voltak, korcsmában mulattak, dorbézoltak, fiákeren vitették haza magukat. Este rántottát sütött, jött Sándor, a szeretője, csengett a kapun a csengő, jelezte érkezését. A tojáskofa busásan fizetett a házigazdának, amiért eltúrta a férfitvendég fogadását, mulatozását. A fiatal legényt szerették, kitarították, pénzelték, csak fiatal legyen. Még az öregebb kofa is fiatal suhancot tartott magának.

A »Napiesemények jegyzőkönyvében« 1854 március 29-én olvasható: »Kovács János tizedes jelenti, hogy 24-én tartott hetivásár alkalmával Víg Istvánné kúfárnőt, ki idő előtt 150 tojást nyereségre összeszedett, behozta. A tojások egy forintért eladatván, abból 20 krajcár a behozónak jutalmul adatott, 40 krajcár pedig a kórház javára átszámoltatott«.

Harminc esztendeig is kofálgodtak. De hiába kerestek, látzata nem volt. Szeretetházba kerültek, pedig valamikor *szaladt a lovuk*.

#### u) *A halkofa.*

A halkofák nem a halászok feleségeiből kerülnek ki. A nagyon szegény asszonyok és fiatal özvegyek kofálgodnak hallal. Némelyiknek az anyja is az volt. Kijárnak a Tiszára és vagy ott veszik meg a halat a halásztól, vagy pedig a városban, a tó alatt, a csirkepiac mellett, ahol a halászok feleségei árulnak, azoktól. Itt a halpiacon régen halomban volt leöntve a hal, bűdös volt tőle a környék, mert a döglöttet meg az aprókat otthagyták, mint értéktelent, amit *gémokádéknak* mondtak. Az ilyen piaconmaradt, állott, szeméthalat adták el a halászok a kofának. Ha a kofa se tudta eladni készletét, házalt vele s ha még így is maradt nála valamicske, azt megette a családjával. A halárulás vékonyán jövedelmezett, örült szegény kofa, ha néha maga is halat ehetett. A halkofák ezelőtt a régi városháza oldalán, meg átellenben a sarkon, a Melichár-féle ház előtt árultak. A 90-es évektől a piactéren, a mai Kossuth-szobor helyén.

#### v) *Az ócskás asszony.*

A legszegényebb, nagycsaládú asszonyok kereskednek ócskaruhával, de olyanok, akik dolog nélkül szeretnek élni. Többnyire 40—60 évesek, de fiatalabb is van köztük. Leginkább kioregedett mosó- és bejáróasszonyok ezek, akik más munkára nem szívesen vállalkoznak.

Ezek korábbi éveikben sok úri háznál, gazdahelyen megfordultak és most azokról a helyekről olcsón jutnak a portékához. Ha pedig még dologképesek, dolgoznak érte, tehát napszámberbe kapják. Mindkét esetben eladják hetipiac alkalmával az ócskások között. Pihenés-képpen esik nekik az árulás. Ismerős helyeken háznak az árúért, de néha hivatják is őket, vagy megszólítják, hogy túladjanak a már összegyűlt, használt, viseltes ruhadarabokon. De a csupajó ruhákon is. Mert van olyan asszony a jómódúak között, hogy alig van rajta egyszer, kétszer a vadonatúj ruha, eladatja, vagy azért, hogy újat vegyen, vagy mert pénzre van szüksége. Az ócskás asszony nemcsak mindenféle ruhát, viseltes ágyhuzatot, fehérneműt vesz meg, hanem kiérdemült konyhaedényeket, teknőt, dézsát, vasalót, különféle szerszámokat és minden néven nevezendő háztartási cikket, azonkívül zsoltárt, imakönyvet, bibliát, kalendáriumot, álmoskönyvet, csíziót stb. Mindezeket olyan áron veszi meg, hogy eladáskor többet kapjon érte.

Van aztán olyan ócskás asszony is, aki pénz hiányában nem veszi meg a portékát, hanem bizományban árulja. A gazdasszony megbízik benne, odaadja neki az árút és eladás esetén minden forintból 10 krajcárt ad neki. Némelyik ócskás asszony, ha drágábban adja is el, mint amennyiért megbízója mondta, a többletet elhallgatja és elteszi magának. De van olyan is, aki elviszi ugyan a piacra a rábízott ruhákat, el is adja, az árával azonban nem számol be, hanem a maga szükségletére fordítja. A tulajdonos előtt eltitkolja, hogy megvették az elvitt darabokat s ha kisül is a turpisság, húzza-halasztja árának megfizetését, míg végre belefárad a ruha gazdája a *szútyongatásba*, de oda a kofa becsülete is. Más családnál próbálkozik, míg végre ott is *kitörök szekererúdja*. Azt is megcsinálják, ha nem kel el valami, hogy elhasználják, ő vagy a férje. Vannak azonban megbízható, becsületes ócskás kofák is, akik minden fillérrel beszámolnak, még ha drágábban adják is el, mint amennyit a tulajdonos megállapított. Az ilyenek hűségét pénzzel, vagy másféle ajándékkal jutalmazták a jóindulatú emberek. Ritka az ilyen, mint a fehér holló. Még ritkább az olyan, aki mert nem tudott elszámolni az ócskaruha árával, szegyenében felakasztotta magát. Legtöbb ócskás hasonló esetben felé se konyított a gazdának, még az utcán is kikerülte.

Az ócskás kofák nemcsak a rábízott ruhákat árulják, hanem megragadnak minden alkalmat, ahol mód nyílik ilyen darabok szerzésére.

Árvaszéki árveréseken 10—15 darabot is megvesznek jutányos áron. Felsőruhadarabokon kívül férfi és női fehérneműeket is vásárolnak, azonkívül lábbelit, sőt órát, gyűrűt, fülbevaló ékszereket is. A holmikát talicskán, vagy vesszőből fonott gyermekkocsin tolják fel az ócskapiacra és onnan haza. Hetipiacok alkalmával hajnali 4—5 órakor megjelennek a Szentesi-utca elején lévő áruló helyükön, alkalmas, jó hely biztosítása végett. A világháború alatt iparigazolványt kellett váltani az ócskászkodóknak is. Háború után ismét feltűntek a nem tisztességes, kevésbé lelkiismeretes kofák.

Ebből a foglalkozásból félretenni nem lehetett, éppen hogy csak a mindennapi falatját tudta valaki előteremteni. Szeretetház az utolsó állomásuk.

Ma már egészen másként fest az ócskapiac.

## A BÁBA.

Tapasztalt, öregebb asszony volt régen a bába és abban az időben csak az lehetett, akinek már volt gyermeke, nem is mondták másként, mint *bábaasszony*. Általában ügyes, szegény asszonyokból kerültek ki, akik természetüknél fogva hajlamosak voltak a szülésnél szükséges segítőmunka önálló végzésére meg a gyermekápolásra, gondozásra. Sok esetben a férj nagy beteg volt, évtizedekig nyomta az ágyat, az asszonynak kellett megkeresni a kenyeret: haha lett. Megesett lányokból is lett bába. De mivel a férjes bábák iránt több volt a bizalom, — jobban hívták szülő asszonyokhoz — fogtak maguknak férjet, rendszeren a bérest, akivel együtt szolgáltak, meg olyanokat, akik nem szerettek dolgozni. Az ilyenek szívesen kötélnek álltak, csak dolgozni ne kelljen. Megesküdtek, így a bábának is nagyobb lett a becsülete, mert azt tartották, hogy a férjes asszony komolyabb, nem csapongó. Előfordult ugyanis nem egyszer, hogy a férj beleszeretett a jóképű bábába, sőt az is, hogy nejtől elválva, feleségül vette. A könnyű pénzkereset is csábította a nőket erre a foglalkozásra, meg az, hogy mindenütt kedvükben jártak. De nem utolsósorban az is, hogy a maga ura volt, szabad, független életet élt. A bábák minden időben szóbeszéd tárgyai voltak. Közmondás szerint: »A kecskének négy a lába, mind k ... -ből lesz a bába.« Azért rendes, tisztességes asszonyból is lett. Fiatal férjes asszonyok és fiatal özvegyek is

megtanulták a bábaságot. Érdekes, hogy hentesné és mészárosné nem lehetett bába, mert hússal bánt.

Jóllehet az 1876. évi XIV. t.-c. 50. szakasza kimondja, hogy szülések levezetésére képesített bábák jogosultak, Szegeden csak 1884-ben létesült a bábaképző intézet. Ekkor kerültek ki az első okleveles bábák. Állítólag Nagy Istvánné volt az első. Ez időtől kezdve a nem képesített bábákat *paraszt babáknak* mondták, a 4—6 hetes tanfolyamot végzetteket *cédulás babáknak*. Ezután már nemcsak fiatal férjes asszonyok és fiatal özvegyek, hanem öreg lányok és 18—20 évét betöltött fiatal lányok is kitanulhatták a bábaságot.

Régen egyik a másiktól tanulta. Először ugyan saját magán, aztán másnál segítette s ha egyszer próbálta: ajánlkozott, szívesen feltisztálta a szülő asszonyt. Felkapták. Maga nevezte ki magát bábaasszonynak. Abban az időben a bába megtanította a lányát, alig hogy az betöltötte huszadik évét. Tudni kell azt is, hogy a bábák irigyek voltak, nem mondták és nem mutatták a másoknak az ismerető jelenségeket és eljárásokat. De voltak olyan öreg bábák is, akik magukkal vitték unokájukat és elmagyarázták, mit kell csinálni különböző esetekben. A körülmény is sokat rákényszerített. Még valamikor lánykorában, mert nem volt más valaki, idősebb asszony kéznél vagy a közelben, ő vágta el a szülő nő köldökét. Ezt elmondta a szomszédoknak, ismerősöknek, aztán hívták máshova is. Később mikor asszony lett, akkor is állandóan végezte ezt.

A bába kötelessége a gyerekszülés lefolytatása és az akörüli teendők elvégzése. Tauffer professzor szerint: »a bába köteles a szülő-nő nemi részeit úgy közvetlen a szülés után, valamint a gyermekágy alatt naponként kétszer megtisztogatni, legcélszerűbben történik ez oly módon, hogy a bába egy tiszta kancsóból a nemi részekre és környékükre langyos vizet csurogtat mindaddig, míg a rajtuk tapadt vért és folyást le nem áztatta. Szivacsok használata tilos.«<sup>42)</sup>

A helybeli öreg bábáj eljárása több egybehangzó elmondások szerint a következő volt:

Sokszor előfordul, hogy az állapotos asszonynak 5—6 hónapos korában, mert nagyot emel, lezökken a terhe, a méhe. Hivatja a

<sup>42)</sup> Tauffer Vilmos dr.: A szülészet ügyének állása hazánkban, niint a gyermekek és gyermekágyasok halálozásának egyik tényezője 1891. Pallas kiadása.

bábát, aki *felkeni* rendes helyére. Ha párszor felkeni és az illető vigyáz magára, tovább nincs baj.

Ha 9 hónapot betölti a terhes asszony, szól a bábának, aki elmegy hozzá és megnézi. Előjönnek a *fájások*, a *teher leesik*, *nyiladoznak a csontok*, a bába megmondja, mikorra várható a szülés. Ha rendellenes dolgot tapasztal, orvoshoz utasítja az asszonyt. Ha pedig a gyerek késik, vagyis hülés miatt nehéz szülés áll elő, a bába tetőcserepet melegít és a szülő nő dereka meg a talpa alá teszi, úgy élesztgeti a kicsit. Meg is születik az nemsokára. A szülés megindulása előtt megkeni az asszonyt, a kicsit élesztgeti, mert szűkül a hely, igyekszik kifelé. A szülőasszonynak két párnát tesz a feje alá. Szüléskor dunnával letakarja, hogy a méhe levegőt ne kapjon. »Nem kell a szemnek látni, csak a kéznek kell tudni mit csinál. Azért vannak beteg asszonyok, mert levegőt engednek hozzá és rángógörcsöket kapnak« — mondják az öreg bábák. A kicsit elveszi, a köldökét elköti, aztán elvágja, csomót köt rá fehér pertlivel és megfürösztí a kicsit.

Az anyát felszedi, megkeni a hasát, amikor elmegy a *mássa*. Ezt régen elásták a ház háta mögé, a csurgásba. A délelőtt szült anyát délután megtakarította, levette az ágyról és teknőben megfürösztötte. Az első nap hanyat kell feküdni az anyának, aztán tisztul.

A kicsi köldöke hét nap múlva szárad el, leesik, elhajtják. Az első gyereket elteszik és hét év múlva, mikor az anya az első gatyát varrja neki, akkor oldatják ki a gyerekekkel, hogy szerencsés legyen tanulmányában.

Két álló hétig jár a beteghez a bába. Nyolc napig fürösztí teknőben, leveszi az ágyról, fürösztés után felteszi. Nyolc napig kisteknőből megkenete tetőtől talpig. A homlokán kezdi a kenést, majd elől és hátul keni, aztán a karokat, végül a lábakat meghúzogatja háziszappanos meleg vízzel.

Ezután megfürösztí a kicsit a nagy teknőben háziszappannal, a száját tiszta ruhával, tiszta vízzel kimossa, hogy ne legyen szájgombás. A fürösztések elvégzése után kimossa az anyának is, a kicsinek is a ruháját meg a pelenkát. Ha növendékbába van vele, az mossa a pelenkát, a bába csak az anyát mosdatja. A jószívű bába a többi apró gyereket is megfürösztötte, tisztába tette. Nyáron reggel 5 órára ment a bába fürösztetni, télen 7 órára.

Háromnapos korában bejelentette a papnak, hogy a kicsit viszik keresztelni. A pap adott *keresztelőcédulát*, amit *bábacédulának* mondott a nép. Otthon ráírták a keresztnevet, a születés idejét (év, hó, nap), a szülők és keresztszülők neveit. Keresztelni a keresztanya viszi a kicsit, a bába megy vele, üvegben a saját kútjukból való vizet visz, amit beleönt a keresztelő edénybe, hogy abból a pap a kicsi fejére öntsön, miközben nevét mondja.

Két hét elteltével a bábaasszony kötelessége befejeződött.

A bába elvégzett munkájáért alku szerint kapott fizetést. Az 1880-as években első szüléskor 4 firt-ot, továbbiaknál 3 firt-ot meg egy kenyeret kapott szegény helyen, jobbmódútól 5 firt-ot, úri helyen 10 firt-ot. Nagygazdáknál 15—20 firt-ot is kapott. Azonkívül majd minden helyen adtak természetbeni dolgokat, egy-két mázsa búzát, lisztet, tojást stb. Azután segít is magán, tudván tudja, hogy szemérmes koldusnak üresen marad a tarisznyája. Azért, ha az udvaron meglátja a csirkét, mindjárt mondja: »ánye galambom, de neköm való csirke!« A könyöklőre hültni kitett kenyérre: »bábabérbe való kenyér!«. Ezeket a megjegyzéseket a háziak nem eresztik el a fülük mellett, hanem — ha már kérte — odaadták, de szívesen adták örömlükben is. Ha nem értették volna el a háziak a bába célzásait, kikunyorálta az a bárányt, sajtot, túrót, tejfelt, mézet és más ennivalót, mert enni szeretnek, sovány bába ma se igen van, a múltban se volt. Némelyiknél 7—8 kenyér is volt egyszerre, úgy, hogy rápenészedett. Régen nem pénzt kaptak, hanem zsírt, szalonnát, kenyeret, malacot, borjút, öltöző ruhát. A felkapott bábák jól kerestek. Házat, földet is tudtak szerezni. Házat azért iparkodtak venni, hogy ha nem vették el feleségül, öregségükben gondjukat viseljék érte.

A bábák viseletében a legjellemzőbb, amiről megismerték őket, a bő, fehér kötő volt, mely három szélből állott, ráncokkal lerakva, körülérte egészen a bábaasszonyt, madzaga hátul bokorra volt kötve. Régen, még a 60-as években is — az utcán is fehér kötőt viseltek. A közismert híres Bába Panni is ilyenben járt. Később sötétkék, habos kötőt viseltek. Ára rőfönként 1 forint 50 krajcár volt. Szoknyája sötétbordó, meg sötétkék alapú, piros virágú, olajos karton volt, piros felszegővel (cakkos zsinór). Kabátja fekete selyem. Feje takarosán bekötve fekete kendővel, alatta fekete csipkefekető. Lábán ráncos szárú, magos sarkú, sárgaréz sarkantyúval ellátott kis csizma volt, később hosszúszerű cipő. Minden ruhadarab tiszta volt rajta.



A bábának a négyszögletes fedeles garaboly volt az ismertető jele. Ebben hordta felszerelését. Tauffer idézett műve előírja, hogy a bába milyen eszközöket köteles magával vinni:

1. köldökzsinór-ollót,
2. elegendő mennyiségű, keskeny vászon szalagot,
3. fecskendőt, nagyobb és kisebb gyermekek számára,
4. irrigátort, hüvelycsővel és végbélcsővel,
5. egy húgycsapot fémből és egy hajlékony húgycsapot,
6. jól bedugaszolt üvegben 250 grm 5%-os karbolos folyadékot.
7. egy körömkéfét,
8. egy darab szappant.

Ezzel szemben a mi bábáink garabolyában csak ezeket találjuk: fehér viaszkos lepedőt, vagy nagy vastag papírost, (emlékezés szerint 1888-ban már volt gumilepedő), acél ollót, — amit meleg vízben fehér szappannal mosott, sík ált, majd szárazra törült, —10—20 méter hosszú fehér pertlit, fehér kötöt, háziszappant (később a 80-as évektől az irrigátort, amit *kristély*-nak mondtak). Ezek az eszközök fehér ruhába csavarva, azonkívül papírba burkolva kerültek a garabolyba. A bábaolló a pertlivel együtt hólyagpapírba tekerve külön volt a csomagban. Világháború óta bőrtáskában hordják a felszerelést. Ugyancsak ettől az időtől járnak biciklin.

A nagyközönség előítélettel viseltetett a bábák iránt, pedig ennek nem mindig volt alapja. Az igaz, hogy legtöbb bába csinos, tiszta és tetszetős megjelenésű, eleven, életrevaló s az ilyenek kapósak a férfiak előtt, akiket gyakran megkísértenek. A férfiak nagy összeget (100 firt) több (7—10) hold földet ígérnek nekik s a csábító ígéretnek nem mindenki tudott ellenállni. Azt se lehet tagadni, hogy volt köztük szeretőtartó. Volt, aki módos emberekkel szövetkezett, ahonnan feslett egy kis pénz. Jóba volt gazdákkal, elcsábította őket s azok vittek neki nemcsak pénzt, hanem búzát, tehenet is. Nem ráfogás az se, hogy a bábák sok kellemetlenséget okoztak a családi életben, mert nem egy-két példa igazolja, hogy a gazda elvált a feleségétől, hogy a bábát elvehesse. A szegényebbek közül a kapzsi emberek kerültek hálójába, elhagyván érte hitese feleségüket a több jövedelem, vagyon reményében. Az ilyen bábákat a közvélemény szerint lábuknál fogva kellett volna felakasztani. Legtöbb esetben úgy éltek az ilyen párok, mint kutya a macskával. Sokan magukhoz csodították a nekik tetsző férfiakat, hogy elvetés-

sék magukat. A parasztot azzal biztatták, hogy ne fogja meg a kaszát, ne dolgozzon, csak szépen járjon, majd eltartják őket, a csendőrt, rendőrt meg azzal, hogy szépen boldogulnak majd, mert mind a ketten keresnek. Olyan is volt, aki maga kérte meg a férfit, hogy vegye feleségül. Azt is meg kell mondani, hogy a dologkerülő férfiak bábát meg szakácsnét szerettek feleségül venni, mert azok eltartották férjüket s ezért aztán keresettek voltak. De találatott köztük olyan is, aki altisztekkkel csak összeállott és mert a férj nem szeretett dolgozni, öregségére, mikor felhagyott a bábasággal, a szeretetházba került, onnan halt el.

Nagy becsben volt a bábák előtt az olyan férfi, aki sok gyereket nemzett, akit saját szavuk szerint »*meg kellene aranyozni, részben, vagy egészben*«. Az ilyen férfiakra mondják, hogy *bábák ekéje*.

A bábák közül sokan iszákosak lettek. Amint mondják: »nem utálja azt egyik se, mióta rágni nem köll«. A legtöbb helyen ugyanis megkínálják pálinkával, lassanként rászokik, italkedvelő lesz, sőt annyira elhatalmasodik rajta az italszeretet, hogy követeli, ha nem adnak neki. A papnak is sokszor nagy üveg borokat, liter pálinkákat vittek a bábák. Volt olyan bába is, aki annyira rabjává lett az italnak, hogy elzüllött, elpusztította, megmérgezte magát.

Volt eset arra is, hogy ügyes, jókezü bábák gyógyítottak is. Gyógyító eljárásuk között első helyen említendő a *kenés*. Ma urizálunk ezzel is: *massage*-nak mondjuk. *Kenőasszonyok*-nak is hívták őket. A kenést alkalmazták kihülés, köszvény, gyomorfájás, rándulás, csavarodás ellen. Meleg szappanos vízzel meghúzogatták a tenyérmarjával a csomós, mirigyes, fájós részeket, megpálcásodott inakat, a derekat, hasat, gyomrot is, ha fáj. Hívták őket olyan asszonyhoz is, aki a kocsiról lelépett. A jókezü bába tetőtől-talpig úgy megkenté, hogy elmúlt a beteg fájdalma. A kenésért 20—50 krajcárt, jobbmódú helyen 1 frt-ot kapott, azonfelül szalonnát, zsírt, tojást stb. A gyermekágyason kívül legtöbbször az öreg gazdasszonyt is meg kellett kenni, kinek mindig fáj hol itt, hol ott.

Ötven esztendővel ezelőtt még nem volt irrigátor, akkor még *szappancsapot* csináltak. Hegyesre faragták a háziszappant, vízzel vagy édes zsírral megkenték és a végbélbe bedugták székrekedés ellen.

Csatári Sári bábáról az maradt fent, hogy a férfi gatyabajokat gyógyította.

Ritkán akadt olyan bába is, aki közreműködött a gyerekelhajtásban. Azok keresték fel, akik maguk csinálták maguknak a bajt. Ha kitudódott a dolog, a bába börtönben halt el. Ha hajadon lányokkal éretlenebb korban megesett a szerencsétlenség, vagy ha félrelépő özvegy és *síkoss... ű* asszony *borjúköteles* (terhes) lett, a bábát használták fel magzatelesinálására, aki tiltott műtétet végzett rajtuk. Hegyes tárgygal: horgos tüvel, lúdtollal, orsóval felszúrt s így elvetéltette a magzatot, hogy megszabaduljanak a szégyentől. Azért jártak a bábához, mert ott mentve voltak, a látszat jobban fedte őket. De felkeresték a bábát azok is, akik nem akartak gyereket, mert nem szerettek vele bajlódni. Nyári délutánokon, kivált estefele, mikor a kiskapuba kiültek beszélgetni, nézelődni, gyakran láttak más városrészben lakó előkelő meg gazdag asszonyokat menni a bábához, vagy onnan jönni. Ritkán hagyták szó nélkül. Ugyan miért volt ott? — kérdezte valaki, mire ez volt a felelet: »reperáltatta magát«. Az utóbbi évtizedekben divat lett az egy gyerek, ha ismét teherbe estek az asszonyok, bábához folyamodtak. Ügyes bába segített rajtuk 10 koronáért. Sok nő az életével pecsételte meg a meg gondolatlan beavatkozást. Ha nem sikerült a műtét, a beteg inkább belepusztult, de el nem árulta a bábát. Ha mégis rájöttek a halál okára, elcsukták a bábát és foglalkozásától is eltiltották. Az ilyen »segítésért« aztán jól megfizették a bábát, pénzen kívül mázsa búzákat, malacokat kapott. Ha sikerült a műtét, az asszonyok akkor se tagadhatják le az emberek előtt, mert legtöbbször a bűn kiült az arcra. Foltos, ráncos, beesett a képe búbja, szeme alatt karikás, szája szagos lett a még fiatal menyecskének. Elárulta a járása is, összefente az inát. Hát még a velejáró sok szenvedés, mely megkereste minden hónapban. Rossz nézni a kínjukat, hogy vergődnek, csak úgy vágódnak fel az ágyból. Némelyik a földet rágja kínjában.

Jó bába az, aki pontosan végzi a kötelességét, tisztán tartja, emberségesen, finoman bánik a beteggel, meg nem sérti, megnyugtatja. Az ilyen bába mellett a szenvedést is jobban elviseli a beteg.

A rossz bába elhanyagolja a betegágyast. »Most nem kenőm mög, majd hónap« — mondja fölényesen, hogy kihúzza magát a dolog alól. Szájhős, élesnyelvű, sőt durva. A vajúdo asszonynak könnyen odavágja: »nő jajgasson, akkor nem jajgatott, mikor mögkapt! Ha bevötte, ki is köll adni!«

Az erősfájú bábaasszony, míg él, mindig folytatja a bábáskodást. A legtöbb azonban felhagy vele öregségére, mikor a menést nem bírja, — a bábának ugyanis sokat kell járnia — meg ha a keze reszket, zsibbadozik és ha már nem lát tisztán. Ekkorra azonban már a legtöbb megelőzött öregasszony.

A tanyán is volt bába. Itt sokkal többet kellett talpalni. Szegény helyen nem volt kocsi és gyalogolnia kellett térdigérő hóban, nagy sárban 5—6 kilométer távolságra is. Sok esetben a rossz út miatt lóháton mentek a bábáért. A tanyai bába, kivált kint a pusztán, egész évben se látta a várost. Két-három hétig se volt otthon, járt tanyáról tanyára.

1884 után, mikor a diplomás bábák kezdtek szaporodni, a tanyai bábákat *kontár bábáknak* mondták. Tanyán jobban fizették a bábát. Régen inkább termény volt a fizetése: búza, árpa, kukorica, hízónakvaló malac, később a 3 forintot is megkapta. Fazekas Sándor né (1831—1921) 55 évig bábáskodott, ez idő alatt 4,775 gyerekszülést vezetett le. 3 forintjával csak pénzben keresett 14,325 forintot. Ez az összeg mutatja, milyen jól kerestek a bábák és miért voltak kapósak sokak előtt. Hihetetlennek látszik e nagyszámú betegágyas kezelése, de naponként 4—5 asszonyt is kezelte. Az ő idejében tanyán nem volt bába. 1890-ben szervezett a város 4 külterületi szülésznői állást. 1897-ben újra egyet. Hat év múlva 1903-ban már 10 bába van a külterületen. 1908-ban 13, 1913-ban 12, azóta nem változott a számuk.

1882—1890 közötti időben 48 szülésznőt jelez a statisztika, ezek közül 27 férjes, 21 özvegy. Okleveles 26, cédulás bába, vagyis olyan aki tisztí főorvos kiképzése után nyert szülésznői gyakorlatra jogot: 26. Hivatalos bába csak kettő volt, akik fejenként 200 forintot kaptak. Magán gyakorló bába 48 volt. A fent jelzett időben letelepedett bábák között 3 okleveles, 26 képesített, 22 paraszt bába.

Polgármesteri jelentés szerint 1885-ben 48, 1899-ben 60, 1903-ban 66 volt a bábák száma Hódmezővásárhelyen. Jelenleg 30 bába van, ebből hatósági 17, magánbába 13. A 17 hatósági bábából 5 belterületi, 12 külterületi bába. A 13 magánbábából 1 van külterületen és 12 a belterületen.

A hatósági bába a belterületen évi 570 pengő fizetést kap, külterületen évi 660 pengőt. A hatóság legkevesebb 20 pengő díjazást állapított meg, az Országos Társadalombiztosító Intézet pedig 10 pengőt szülésenként.

A hódmezővásárhelyi Bábaegyesület 1928. évi február hó 1-én határozott a szülésznők díjazása tárgyában:

1. Sima szülés levezetése és 10 napig tartó gyermekágy kezelése 50 pengő. Műtét esetén 60 pengő, ha a szülőnőnek vagy férjének 100 holdon felüli birtoka van, vagy nagykereskedő, vagy nagyiparos.

2. Sima szülés levezetése és 10 napig tartó gyermekágy kezelése 40 pengő, műtét esetén 50 pengő. Ha a szülőnőnek, vagy férjének 50 holdtól 100 holdig terjedő birtoka van, vagy jobb kereskedő, vagy iparos.

3. Sima szülés levezetése és 10 napig tartó gyermekágy kezelése 30 pengő, műtét esetén 40 pengő, ha a szülőnőnek, vagy férjének 20 holdtól 50 holdig terjedő földbirtoka van, vagy önálló iparos, vagy kereskedő.

4. Sima szülés levezetése és 10 napig tartó gyermekágy kezelése 20 pengő, műtét esetén 30 pengő, ha a szülőnőnek, vagy férjének 5 holdtól 20 holdig terjedő földbirtoka van, háza van, vagy kisiparos vagy kiskereskedő.

5. Abortus kezelése a fenti elvek mellett 40 pengőtől lefele 10 pengőig.

6. Szegénysorsú szülők hatósági szülésznőhöz utalandók.

7. Terhesnő vizsgálata a szülésznő lakásán 1 pengőtől 2 pengőig.

8. Terhesnő vizsgálata a lakásán 2 pengőtől 3 pengőig.

9. Csapolás a beteg lakásán 2 pengőtől 3 pengőig.

10. Massage a nemiszervek és hasterületek kivételével, tehát csak rheuma és elhízás ellen 1 pengőtől 3 pengőig.

## A GYÓGYÍTÓS ASSZONY.

Az 1860—80-as években — az öregek szájavallása szerint — nagyon sok gyógyítós asszony volt (kb. 100), felkapott, közkedvelt azonban alig volt több tíznél. Nemcsak bent a városban voltak, hanem kint a tanyán is. Úgy mondják, hogy szegény asszonyokból lettek a gyógyítós asszonyok, akik pénzszerzésből, tehát a megélhetésért gyógyítottak. Ez az állítás azonban nem fedi a valóságot, sokkal inkább az, hogy külön lelkiadottság kellett ahhoz minden időben, hogy valaki gyógyítással foglalkozzék. Általában korosabb asszonyokból lettek, akik tapasztalattal rendelkeztek, de fiatalokból is, akik anyjuktól, rokontól, ismerőstől örökölték a tudományt, főleg azért, mert érzékük volt hozzá. Érdekes, hogy nem bábaszönyökből lettek, mint ahogy gondolnánk. Bábából ritkán lett gyógyítósasszony, úgy látszik kevésbé bíztak bennük. Volt aki az életből figyelte meg a gyógyítást. Egy valaki volt az elindítója, aztán később sokaktól hallotta, látta, megfigyelte betegeken, végre maga is gyógyított. Abban az időben kuruzslásnak minősítették gyógyításukat, a mai előrehaladott orvosi tudomány sokban igazolja őket. Sok megfigyelés és nagy idők gyakorlata hozta létre ismeretüket, tudásukat.

Hogy sokszor nem járt eredménnyel eljárásuk, vagy éppen bajt okozott, az inkább — alapismeretek hiányában — a betegség fel nem ismerésén múlt és ezért fordult károsra. Nagy kár, hogy nem mondták el vagy nem írtak le azokat a füveket, szereket, melyekből az orvosságokat készítették, valamint a gyógyítási módokat, melyek között bizonyára sok volt olyan, aminek hasznát venné az orvosi tudomány. Az is kár, hogy az orvosok nem gyűjtötték össze e népi gyógyszereket és nem vizsgálták ki, milyen betegségre alkalmazták, károsak-e vagy sem, megvannak-e az orvosi tudományban. Bizonyára sok értéktelen növény és más szer, valamint hibás gyógyítási mód találtatott azokban, de volt nagyszámban olyan is, amit ma sem ösmer az orvosi tudomány. Nagy kár volt az évezredek tapasztalatait veszendőbe engedni, melyek megfelelő kivizsgálásával sok olyan problémát oldhattak volna meg az orvosok, melyek kulcsa majd véletlen felfedezés vagy hosszú időbe telő rendszeres tudományos kutatás folytán lesz elérhető.

Természetes, józan gondolkodásuk és egyszerű megfigyeléseik mellett is valami csodálatos, misztikus légkör, homályosság vette körül a gyógyító asszonyokat. Suttogó beszédjükben, csendes viselkedésükben is volt ősi, mágikus hatású, titokzatos. Még a tulajdon gyereküknek se mondták el tudományukat, mert mint mondták, »nem akarták szerencsétlenné tenni őket«. Úgy érezte az ember, mintha felső hatalmakkal, erővel, szellemekkel, ördögökkel, boszorkányokkal cimborálnának, hatalmuk alatt állanának, azoktól kapnák képességüket a másokra való hatásra, gyógyításra, ők ezt valamennyien tudták is, hitték is, ezért titkolóztak. *Bűbajos asszonyok*-nak is hívták őket. Kevés olyan gyógyító asszony volt, aki csupán csak a megélhetésért orvosolt volna. A nagyközönség babonás tisztelettel és bizalommal viseltetett irántuk, mert gyógyulást varázsoltak elő a gyógyíthatatlannak tartott esetekben. Köztudomású volt, hogy erejük, tudományuk van. A városban lakó hatással tudott lenni a tanyán tartózkodóra. Ezért mondták néha *tudós asszony*-nak. Régen a közönség kerülte az orvost, mint ördög a tömjént. Forralt bor volt az igazi orvosság. Utolsó esetben hívtak orvost, tanácsával azonban ritkán éltek. Csak a tudós asszonyban bíztak. De féltek is tőlük, mert voltak közöttük olyanok is, akik meg tudtak rontani embert, jószágot egyaránt. Ragaszkodtak hozzájuk, mert a gyógyító asszony kikérdezte apróra a bajban lévőket és türelemmel meghallgatta pana-

szukat. Ma legutoljára folyamodnak gyógyítás asszonyhoz, mikor már az *orvosi tudományból kigyóntak*. Az őszinte tisztelet ma is megvan minden társadalmi osztály részéről, valakin segítettek, akár a saját vagy hozzátartozóik betegségén, akár nagy értékű jószágaik megmentésén működtek közre eredményesen.

Fáradtságukért, gyógyításukért díjat nem kértek. A nagyon fősvény faggatására is csak azt válaszolták: »amit szánt«. Önként adott mindenki, amit akart és amennyit jónak látott, így volt tekintélye és haszna is. Legtöbbször terményt, pénzt, sőt ruhaneműt kaptak, az élelmiszer pedig elmaradhatatlan volt. Jobb dolguk, több jövedelmük volt, mint a többi szegénynek, mindent behordtak nekik helyükbe a gazdák, urak, szegények egyaránt.

A gyógyítás asszonyokat nem lehet egy kalap alá venni, ahány, annyiféle. Egyik csak jószágot gyógyított, a másik csak embert, a harmadik embert, állatot egyaránt. Volt, aki ráolvasással gyógyított. Volt, aki a helyéből kiment testrészeket meg az eltört csontokat tette össze vagy rakta helyére. Ez utóbbi nevét *csontrakó* jelzővel mondták mindig.<sup>43)</sup> Csak arról az egy-kettőről emlékezem meg, akitet közelebbről ismertem.

A legtöbb esetben asszonyt gyógyítottak, mert a nőbeteg szégyenli magát és baját a férfitől.

A mai öregek leghíresebbnek mondják Fricsnét, akit urakhoz hívtak, Tokogyiné orvost is gyógyított, Dékányné volt a csontrakó. Emlékeznek még: Sajtos Mari, Fazekasné, Imolyáné, Szabó Andrásné, Égetőné, Petrecné nevű gyógyítás asszonyokra.

A gyógyítás asszonyok maguk szedték a gyógyfüveket. Egyik öregasszonynak a könyvében 33-féle fű volt beleírva. A kenőcsöket, irakat is maguk készítették. Sok dologgal járt a munkájuk, nemcsak nappal, hanem éjjel is menni kellett, ha beteghez hívták. Az orvosság elkészítése napokat vett igénybe, a gyógyítás pedig az éjszakájukat vette el. Ugyanis éjjel nem zavarta senkise munkájukban a gyógyítás asszonyokat, ezért is végezték a gyógyítást éjjel. Aztán elhamarkodva, kapkodva nem lehetett gyógyítani, *csöndes, tiszta vérrel dolgoztak mindenkor*.

<sup>43)</sup> Férfit egyet hallottam: csontrakó Bán Ferenc. Veszett kutyát is nagy sikerrel gyógyított. Ő — a többiektől ellenkezőleg — kérte a díjazást, 5—10 pengőt. Sok pénzt keresett a gyógyítással.

Fazekas Sándorné Zsarkó Zsuzsanna 1862-ben 25 éves korban kezdte a gyógyítást tanulni a nagynénjétől Liptár Zsuzsannától, aki 87 éves volt akkor. Vele dolgozott előbb is, mégis nem a látottakból és hallottakból sajátította el a tudományt, hanem egész más úton-módon. Mikor nagynénje már élete végefelé járt és nagybeteg volt, elhívatta magához Fazekasnét és ezt mondta neki: »Lögyél itt mellettem és ha én möghalok, illetve haldoklok, vögyél egy kerti söprűt és abban a pillanatban, mikor kimén a lelök belőlem, gyújtsd mög, add a balkezdeddel az én balkezembe és légy ott, még csak a kezemig nem ég, hogy mög nē égessön engöm, a halottat. Mikor a kezemig ég, te nagybeteg löszöl, ágyba fektetnek, a temetésömön se löszöl ott. Csak mikor a koporsót lezárják, akkor mén át tébeléd mindaz, amit én tudok.« Így is történt. Míg el nem temették Liptár Zsuzsannát, addig nem is tudott magáról semmit Fazekasné, öntudatlanul beszélt, írt csinált, adta a parancsot, hogy hozzanak füvet, vaját, avas zsírt stb. Mikor eltemették a nagynénit, azonnal jobban lett, magához tért, elmondta, hogy álmodott és azt álmodta, hogy sok embert, asszonyt gyógyított.

Fazekasné embert, állatot egyaránt gyógyított. Emberi betegségek ellen készített orvosságai közül a következőket sikerült feljegyezni:

1. *Kelés, gilva elleni orvosság*: vasrozsa, szappanos kovász, subszór és liszt összekavarva.

2. *Pokolvar ellen*, mely kék tarjagos, gennyes és tetejetlen: kocsi-kenőcs, paprika, fokhagyma, vöröshagyma, tört bors, hosszú bors, ánizsmag, tengerihagyma, kutyatej, fekete nadály; ezt a tízféle szert megfőzték és szitán áttörték.

3. *Megrontás*. Férfit és nőt egyaránt meg tudott rontani, hogy a keze, lába összezsugorodott; a megrontottnak el kellett vennie a lányt, különben nem gyógyult meg.

a) berugatták a legényt, vágta a kapcájából, gatyamadzagából, bal csizmája talpából és ezeket megfőzték és ellocsolták a lányosháznál, a sűrűjét a küszöb alá ásták. Nem hagyta ott a legény azt a házat.

b) Szentiványi (szentjános) bogarat tejfelben, túróban, a férfi vérével együtt megetetik a lánnyal.

c) nevetlen ujjból vért cseppentettek és a természettel (ondó) pogácsában megsütötték és megetették a legénnyel.

d) kapcát, meg a hajából vágott fűrtöt tett a lány a cipőjébe.

4. *Kezdő tüdőbetegeknek* apró, csipkés levelű, szagos muskátlit, melynek apró virága van (rendesen ablakban tartják), fekete nadályt, fehérmályva-gyökeret összeváltak apróra, megfőzték és literszámra



itták. Huszonegy napig nem volt szabad vizet inni. A három hét elteltével ezt tanácsolta a betegének: vegyen két liter pálinkát és tegyen abba tizemháromféle szert: fekete nadálygyökeret, fehér mályva-gyökeret, kesére barackmagot, ánizsmagot, szemes borsot, hosszú borsot, szegfűszeget, szegfűborsot, magvaváló szilvماغot, édesgyökeret, fűgét, fehér gyömbért, keménymagot. Erről kell inni két esztendeig.

5. *Aranyér orvossága*: fél liter komlót megfőztek öt liter lében, majd fél liter barnára pörkölt árpát főztek és a két levet összeöntötték, amelybe 15 drb kockacukrot és 4 dkg élesztőt tettek. Ha kiforrtta magát, inni kellett és ruhával borogatni melegen a bélvéget.

6. *Sankér gyógyítására* fürdőnek főztek a бүдös үрмöt, mályvát, — ez utóbbit akkor kell szedni, mikor a sajtját hányja — és fehér lilium virágát. Kámfor golyóval, pálinkával masszírozták a szeméremtestét.

7. *Fehérfolyás ellen* hasznos orvosság, ha összevegyítenek törköly-pálinkát, spirituszt, kékkövet. Az ebbe bemártott vattát tömték be a nő szeméremtestébe.

#### Jószággyógyítás:

a) *Tehén rontás*: Aki megakarja rontani szomszédja tehenét, éjfélkor 11—12-ig húzza végig a sütőabroszt a szomszéd legelőjén, ezt a harmatos abroszt terítse rá a saját tehenére és hagyja rajta. Ha három éjjel megcsinálja, a tehén annyira rugós lesz, hogy nem lehet hozzá közeledni és véres tejet ad, a háta pedig meggörnyed. Úgy kell helyrehozni a megrontott tehenet, hogy a gazdája ugyanazt tegye, mint a megrontó tette a sütő abrosszal és üsse a tehenet. A megrontó ekkor oda fog menni, de nem szabad az istállóba beereszteni. A tehén megverésével a megrontó lesz nagy beteg.

b) *Tehén gyógyítás*: éjjel 11 órától éjfélig tart. Ekkor idegennek nem szabad a házban tartózkodni, még a kaput is be kell zárni. A gazdasszony mázolja be sárga földdel a tűzhelyet és balkézzel tegyen rá 7 szál csutkát, készítsen oda előre gyufát és lapátot, meg 9 liter vizet kantába, vagy locsolóba. Előbb azonban a vízbe bele kell tenni 9 csipet sót, 1 csipet törtpaprikát, fokhagymát, vöröshagymát és borsot. A gyógyító asszony 11 órakor pontosan megérkezik. Meggyújtja a tüzet az odakészített gyufával és rászórja a port (azt nem tudja a közlő, hogy milyen por volt). A tűzre szórt por kék-zöld lánggal ég, s úgy tesz, hogy: bú—bú! Kis idő múlva zörgetnek a kapun. Mikor elég a 7 szál csutka, balkézzel a parazsat a lapátra húzza, amivel a házban, istálló körül, istállóban a tehén orra és hasa alatt keresztbe füstöl. Ugyanezt csinálja a kamrában is. A 9 liter vízzel lemossa a tehenet, ami megmarad azt kiönti a küszöbön. Ekkorra a tűz elalszik — mert vége az egy órának — s belevillan a megrontó képmása. Csak ezután szabad a kis kaput kinyitni. A megrontó ott fog állani, akit a gyógyító asszony szemenköp. A kapu előtt várakozó megrontó nagy beteg lesz.

c) *Disznórontás*. A disznót úgy szokták megrontani, hogy döglött csirkét ásnak el a küszöb vagy asztal alá a házban. A rontást úgy hozzák helyre, hogy az asztal alját, küszöböt kiássák és a kiásott föld helyére tiszta földet visznek. A kiásott földet az országút másik oldalára viszik ki.

d) Ha a kemence üstökéből, az előtéből és a disznóolajtó fedél-fából el visznek, se a disznóhoz, se az aprójószághoz nincsen szerencse.

e) *A kotlót megromtják*, ha ellopnak a tojásából, vagy a fészkből és azt elássák, vagyis akkor nem kel ki a csirke.

f) Ha valaki karácsony estéjén (dec. 24) elmegy a szomszédba és leül a gazdaasszony ágya elé és ha el tud lopni pár szál szalmát, oda van a gazdaasszony évi aprójószág tenyésztése. Az ellopott szalmát el kell ásní az ólban, vagy a padláson letapasztani. Ha az illető visszaadja az ellopott szalmaszálakat, akkor a rontás megszűnik.

Fazekasné el nem ment hazulról, hogy magával ne vigye a három darab *tengeri csigáját* (kauri kagyló, *Cypraea moneta*), mely madzagra volt fűzve. Ezt, mikor gyógyított 7 ujján forgatta, egyikről a másikra, de sohasem ejtette el. Mindig a kisujján kezdte a forgatást. A pénztárcájában pedig 9 féle füvet tartott állandóan, mely selyemcérnával volt átkötve. A fűvek ezek voltak: ezerjófű, apró bojtorján, fehér bojtorján, sárga peremizs, levendula, zsálya, láncfű, fekete bürök futó folyondár.

Hogy a gyógyítóasszonyok tudatlanságukkal mennyi szerencsétlenséget, bajt okoztak, a már említett Napi események jegyzőkönyvéből is kitűnik. Az 1855 június 8-i bejegyzést említem csak: »Molnár Józsefné Oláh Erzsébet jelenti, hogy testvérbátyja Oláh István feleségével együtt elhalálozván, ennek kilencéves gyermekét Oláh Mihályt magához vette, ki lábfájással betegeskedvén június 7-én özvegy Borsos Györgyné vette kuruzslás alá, ki is, miután a gyermeknek a tulajdon maga által főzött orvosságot beadta, a gyermek még az nap meghalt. Orvosi megállapítás szerint az orvosságot nadragulyából főzte, amit Suba Mihály és feleségétől vett.«

A gyógyításért Fazekasné nem kért soha díjat, vagy jutalmat, de amit kapott, az mindig több volt, mint amennyit ő gondolt. Pénzt is adtak, de általában természetbeni dolgokkal jutalmazták fáradságát. Pld. 4 kiló szalonnát, 4 kiló sajtot, 4 pár csirkét, egy malacot, azonkívül túrót, tejfölt adtak.

A másik gyógyító asszony, akit ismertem, az öreg Kati néni, aki 1934 március 13-án halt meg 82 éves korában. Általában Vörös

Katinak hívták, mert szülei korán elhalván, nagyapja, Vörös János nevelte kicsi korától s azt hitték, hogy tulajdon lánya. Pedig kuruc Varga János és Vörös Katalin református szülők leánya volt.

Akinek a tehene véres tejet adott, disznaja dögölt, lova beteg lett, aprójószágga pusztult, ha eleinte állatorvossal próbálkozott is, végül mégis csak Kati nénihez folyamodott. Az orvos se tiltotta a gyógyítástól, mert gyakran tapasztalta, hogy amit ő szérumával nem ér el, Kati néni rövidesen eléri fűvel. Megtörtént nem is egyszer-kétszer, hogy akkor ment ki a tanyára, mikor az állatorvos is ott volt. Tréfálkoztak: »hiába oltja azt orvos úr!« Tán maga meg tudja gyógyítani — kíváncsiskodott az orvos. Meg én! — mondta határozottan Kati néni.

Az öregasszony egymaga végezte a gyógyítást az istállóban vagy az ólban, még pedig éjszaka 12 és 1 óra közt, mécs világánál. A gazdát kiállította az udvarra, hogy vigyázzon, senki meg ne zavarja a munkájában. Gondolhatni, mennyire hűségesen örködött minden gazda, élete árán se engedett volna oda senkit, csakhogy értékes jószágai meggyógyuljanak. Nem is tudta meg soha senki, mit és hogyan csinált, miként működött Kati néni, de — ami a legfontosabb — a megrontott, véres tejet tejelő tehén aznap estére gyönyörű, szép fehér és jó habzó tejet adott a gazda nagy öröme.

Mónuséknak messze, Kakasszéken, azért voltak olyan szép lovai, mert Kati néni kezelte. Hányszor hívták olyan helyre, ahol tömegesen hullott a jószág, ló, tehén disznó. Kocsin, sokszor hinton vitték ki a tanyára. Ha meg vonaton utazott, a vasúti állomáson maga a gazda várta kocsival, úgy megbecsülték. Csinált-e valamit, vagy sem, ki tudja. De a dög megszűnt. Valószínű, hogy egyszerű okos, észszerű tanácsokkal látta el a tulajdonost. Kitetszik ez abból is, amit egyik gazdától hallottam, hogy Kati néni meghagyta neki, ne saját földjén ássa el az elhullott disznókat, akkor megszűnik a dög. A közönség hitte, az öregasszony tudta, hogy a döghús fertőzi meg a talajt. Hogy honnan szerezte tudását, az érdeklődőknek azt válaszolta, hogy mint özvegy mészárosné, vágáskor megfigyelte a jószág beleit, belső szerveit, onnan, abból szerezte tudását. »Pásztor embörök vótak az én eleim — szokta mondani — azoktul ragadt rám. Akkor még nem vót orvos.« Valószínűnek látszik, hogy mindkét körülmény hozzájárult fölényes tudásához, annyira értett a jószághoz, különösen a birkákhoz.

Bármennyire bizonyosnak látszik is ez, mégis sok misztikum, titokzatosság borítja Kati nénit és tudományát. Nemcsak azért, mert titokban végezte a gyógyítást, vagy mert a leghamisabb kutya is megjuhászodott előtte és nem bántotta; nem is éppen azért, mert sohase döglött disznaja, (pedig de sok volt neki, szép fehér szőrű mangalica!) vagy mert kikelt minden tojásból a csirke, amit ő tett a kotló alá, hanem főleg azért, amit egyszer mondott az unokáinak. E szerint nagyanyjától tanulta a gyógyítást, akit maga az ördög tanított meg erre a tudományra. Sejtelmes hangon beszélte, ilyenkor laposra hunyta szemeit: »Kis lány voltam. Az udvarban vigyáztam a nagy ponyvára szétterített, mosott búzára, szülém is ott ült mellettem. Éccör csak a kerítéshön ugyancsak száradás céljából odarakott csutkaszár levele elkezdött susogni, oszt kibútt közüle a boszorkány (az akkor élt Mari nevű vén bába). Ez tanította meg szülémet, ű mög engöm.« Ha unokái kérlelték, hogy adja át tudását nekik is, így válaszolt: »megtanítanálak én bennetöket, de nem akarom, hogy nyomorékok lögyetök.« Nem is beszélt a tudományáról senki előtt se. Néha-néha, egy-két egyszerűbb dolgot, ha elmondott is, de tudakozódásra kivált, ha valaki jegyezni próbálta, bezárult közlő szándéka. Nem lehetett abból kivenni egy szót se a gyógyításra vonatkozólag.

Kati néni inkább állatok gyógyításával bíbelődött, emberi betegségbe ritkán avatkozott. Élete végén hangoztatta: »A szanatóriumbul én hozzám gyünnek az aranyeresök mög az orbánosok. Miér gyünnek? Én is tudok valamit!«

Ehhez a valamihez tartozik az is, amit a csomorkányi templomromnál levő egyik tanyán csinált. Ott hiában ültettek nagy időn keresztül fát, kiszáradt. Valaki kommandálta Kati nénit. Kihívták. Attól az időtől kezdve, hogy Kati néni ott járt, megfogant minden fa.

A menyé beszélte, hogy nem sokkal Kati néni halála előtt, Szegedéből utazott ki hozzá egy úri asszony, de mivel nem volt ott hon Kati néni, hát neki mondotta el élete történetét, hogy nem jól élt az urával, akit pedig nagyon szeretett és szeret most is. Kati nénit ajánlották neki, aki olyan szert vagy mit adott az urának, hogy 10 évig ismét a régi, hűséges hitvese lett. Most megint középük ment valami »rossz«, mert az ura ismét nem törődik vele. Ezen kellene újra segíteni azzal a régi orvossággal.

Az emberek gyógyítását első gyermekén próbálta ki, aki idétlennek született, vagyis 7 hónapra. Éjszaka járt ki a Dillinka-tetőbe, ott 9 halott hasáról, tehát a sír közepéről, füvet tépett, otthon fürdőt főzött belőle, abban fürdötte a koraszülöttet. A fürdővizet napszállta után öntötte ki. Ma is élő ember ez az elsőszülött fia.

*Aranyér* ellen hasznos orvosság a szegfűszeg megtörve, megszitálva; borban kell meginni.

*Orbánkot* olyan ruhával kell borogatni, amit hideg vízben áztatott kerti sáfrány levében mártogatnak.

*A sömört kékköves tejfellel kell elijeszteni.*

*Kelés és hóttetem* ellen szappanos kovász jó és hasznos.

*Derékfájás* ellen legjobb a vöröstirpan, rákenték ruhára s úgy tették a beteg derekára. Szappanos laput is szoktak rákötni, vagy pedig a házsarkát kell megemelgetni.

*Nyakfogat* (mandula) senki se tudott oly hamar és eredményesen elnyomni, mint Kati néni. A gennyes, tüzös mandulát mutatóujjával egyszerűen kinyomta, olyan hirtelenséggel, hogy lélegzetet se ért rá venni a beteg. Úgyis csinálta, hogy a beteget zsámolyszékre ültette, ő meg a nagyszékre vagy a padkára állott és a törülköző a nyakára téve húzta felfelé a beteget, amikor a nyomástól kifakadt a gennyes mandula. Néha meg zsíros pirítóst nyeletett a beteggel, az is elegendő volt a kifakasztásra.

*Folyós* asszonyoknak (fehérfolyás ellen) hunyor fürdő hasznos.

Sok gyógynövényt ismert, tele volt az ablaka kisebb, nagyobb skatulyákban, zacskókban, csomagokban szárított növényekkel. Szénamurva, petrezselyem, paradicsom indája, meggyfa levél, bodzavirág, útifű, kerti sáfrány, fehér liliom, *hunyor* (helleborus) stb. és ki tudná azt elsorolni, mi minden növény volt ott, valamennyi gyógyító erejű, hasznos orvosság. Feltűnt hozzátartozóinak, hogy igen sok fehérkrétát használt el gyógyításra.

A jószág (disznó, aprójószág) vizébe sósavat tett, hogy el ne pusztuljon. Elmondta, hogy az, hogy a disznóhoz szerencse legyen, — ne dögölgjön, — úgy érhető el, ha disznóöléskor a leolt disznó lépít, 7 drb. nyírfagallyat, 7 cikk fokhagymát el ássák az ólban, a küszöb alá.

Ilyeneket is tudott Kati néni: a szerencse nem hagyja el az embert, ha levelibékát fog és azt üvegben, vízben kitelelteti. Tavasszal a piacon alkudozás nélkül vett cserépedény (gyerekjáték szilke földövel) oldalát több helyen ki kell fűrni, a békát beletéve éjjel 12 órakor el kell ásni olyan helyen, ahol hangya van. 9 napig

áll a földben, mely idő alatt a hangyák leeszik a húst a békáról. A csontjáért ismét éjjel 12 órakor kell kimenni, amikor nagy zsongást hall az ember, de nem szabad megijedni, hanem fel kell venni és egy kigyófejjel zacskóba kötve nyakba hordani.

Dolgos asszony volt. Mennyit kellett húzni-vonni, míg felnevelte 4 gyerekét. Mégis maga maradt. Gyerekei elhaltak. Özvegyésre jutván 1888-ban gyógyítani kezdett és 45 évig folytatta.

Érdekes, régi vágású asszony volt Kati néni: pénteken nem evett. Hogy miért nem, sohase mondta senkinek. Ha faggatták, azzal válaszolt: »fogadott bűtöm van«. Templomba a maga jószántából csak Kossuth Lajos halálanapján (március 20), azután október 6-án, meg Nagypénteken ment. Az utóbbi napon tüzet sem volt szabad gyújtani a házban. Mindabban, amit állatokon, embereken véghezvitt: őszintén hitt. Állandóan magánál hordott 3 kauri kagylót, egy nagyobb és két kisebbet madzagra fűzve, a kötője alatti kéztsebes pénztartóban. Nem vált meg tőle, míg élt. Éjjel a feje alá tette. Ha orvossághoz víz kellett, abban a vízben háromszor mártotta meg a kauri kagylót.

Gyógyításért pénzt nem kért, ha adtak: elfogadta. Öltözet ruhát, kabátot, fejrevaló kendőt vettek és adtak neki. Vasárnap, meg heti piaci napokon (kedden és pénteken), rendszeren kocsis állott lakása előtt, vagy azért, hogy kivigyék tanyára, vagy pedig hoztak neki tejfel, túró, lepény, tészta, csirke, kenyér, szalonna, kolbász, sonka stb. ennivalókat. Ebből éldegélt öreg napjain, sőt másoknak is adott belőle bőven.

Hogy mennyire kedvelték és becsülték életében, kitűnt temetése alkalmával is, amikor jómódú gazdák, előkező urak, asszonyok nagy számmal jelentek meg tisztességet tenni kihűlt tetemei felett és mindazok, valakiket kigyógyított betegségükből, vagy segített bajukon.

A harmadik gyógyító asszonyt, Juci nénit, inkább szóbeszéd-ből ismertem. Tóth Sámuelné Molnár Juci 1850-ben született és 1929-ben halt meg. Református volt. ő ráolvasással gyógyított és saját mondása szerint a szükség hajtotta bele, mert 14 esztendői házaselet után özvegyen maradt 3 gyerekkel. Juci néni iskolába nem járt, írni-olvasni nem tudott, mégis a Tokogyi nagyapja bib-

liájából tanulta a ráolvasást. Olyanformán, hogy Radicsné, a jólelkű szomszédasszony, olvasta a könyvből, ő meg megtanulta az olvasás után. A szákrét szakadozott, elavult, elsárgult könyvet egy ízben sok kérésre, könyörgésre megmutatta Cseszkó Máté barátomnak, de az alig tudta ksilabizálni a címét is, olyan mocskos, zsiros és fakó volt. A címe: *Biblia testi nyavalyák, dögvészre ítéli lelkek, fektükből tápázkodók gyógyulására*. Az évszámból csak ennyit lehetett kivenni 1.25, a közbeeső százás számjegy hiányzott, kikopott. Mikor észrevette, hogy kiakarja írni a könyvből a tudományt, elkapta tőle nagyméreggel és sohase tudta tőle megkaparintani. Más alkalmakkor is nehezen nyilatkozott. Kétkedő, bizalmatlan volt, azt hitte, hogy belekeverik valami bajba és belől kerül a kulcslyukon.

Arra a kérdésre, hogy volt-e máj eset arra, hogy a ráolvasás használt, így felelt: »Hát, tudja, éngöm mán csak akkor hínak, mikor mán a betegöt ki löhet nyujtóztatni, mikor mán se doktor, se patika. Nyargal ám Czucziné: gyűjjön Juci néném, oda van Nagy Tóth Samu! Mék. Ott fekszik a gazda, sárga, mint a viack. Kiesött belőle az ütő. Nyög, de csak múlóan. Ránézök. Ez csupa *sárgaság* — mondom. Aszonták az orvosok — szólal meg Czucziné — akkora epeküve van, mint a félöklöm. Majd elválík — felelök rá. Avval kimék a nagy, füvesudvarba, éppen virított a kikirics. Leszakítottam 7 szálát. Elkezdtem vele pofozni a betegöt, miközben héccör elmondtam a mondókát, akkorra szétvertem az ábrázatán a kikiricsöt. Harmadnap fölkel. Ma is embör.

— Mit kapott ezért?

— Két köből búzát, égy zsák lisztöt, égy malacot, égy kocsi csücsutkát, mög negyven pengőt.

— Hány féle betegséget tud?

— Negyvenkilenc a nyavalya — feleli nagy határozottsággal.

— És mindegyikre tudja a ráolvasását?

— Tudom bizony! Azt tudni köll! Egy végübe köll elmondani. Ha elakad az embör: nem használ.

— Hát a kolerára tud-e?

— Tudok. De ezt a kemönceszájánál köll ráolvasni, mikor a füst mén kifele a kéményön. A füst kiviszi a betegséget. De egyfolytában kilencször köll mondani. Mikor vége van, a beteg akkor mán önni kér. Ha mögáll benne az önnivaló, akkor fölépül.

— Hát a rossznyavajára tud-e?

— A kezem alatt már három nyavajajárós fölépült. Pedig az orvosok nem möntek vele sömmire se. Az égi tüzes szentökhöz, Durcás, Brúgós, Inácskihoz köll könyörögni, hogy tisztítsák a habtúl szögényöknek a száját. Közben szárított levendulát, pézsmát, zsályát, mályvát köll szalmacsóvába csavarni, ezt egy éjjeliedénybe a küszöbön meggyujtani. Ha kifele viszi a szél: biztos a gyógyulás, ha befele: nincs segítség, vége.

Másoktól is hallottam, hogy a kis gyerekből a görcsöket úgy kell kiolvasni, hogy a ráolvasó asszony a Miatyánkot visszafele mondja, balkezét a gyerek fejelágyára téve.

Mikor nagy beteg lett Juci néni, gondja volt a bibliára, tűzbe dobta, elégette. Úgy se köll ez már sönkinek, — mondta — nem akarok belekeverni sömmibe se sönkit. így beszéli Imre fia, akinél meghalt.

Mindenféle nép fordult hozzá, férfi, nő, gyerek, csak urak nem. A tulajdon unokáját is meggyógyította. Imre fia mondta ezt is: »Mikor a foga gyütt a kis lányunknak, hát olyan rángógörcsöket kapott, aztán már olyan odaig vót, hogy *lerakodott egészen*. Nem bíztunk hozzá. Még a fűrészto vizet is föltöttük neki. Én aztán elszaladtam anya mér, hogy gyűjjön, mer a kislány oda van. Gyütt is mindgyár. Ezt olvasta rá: »Mikor a mi Urunk, a Jézus Krisztusunk a fekete földön járt, gyógyított sokféle nyomorultakat és hetvenhét féle nyilalásban levőket. Egy fene asszonyhoz mén a mi Urunk Jézus Krisztusunk szállást kérni, ad az a mi Urunk Jézus Krisztusunknak kupámat, vaslepedőt, de azon a mi Urunk Jézus Krisztusunk dicsőséges teste meg nem pihene, hogy ebben a kisedben is a nyilalás meg ne maradjék, hanem, sőt ellenben a tengernek mélységes mélyébe vettessék és ott szétszakadoztassék mondd az Atya Úr Istennek azon szent igével és hatalmával. Ámen.« Igaz, hogy aszonta, mér nem möntünk elébb, de azért olyan hasznos vót a ráolvasása, hogy pár óra múlva jobban lött a kicsi, még játszott is.«

Egy másik kis gyerekeknek *zsebrás* (= sömör, fekély) volt a szája, Juci néni a nevetlen ujjával belül masszírozta és ettől meggyógyult.

A *szümőcsöt* újsággal (újhold) kell elküldeni, de nem szabad senkinek se szólni, csak kimenni az udvarra és nézni állandóan a holdra, közben háromszor elmondani: »Úgy hallottam újság, lakodalomba hívól, de én nem mék el, hanem elküldöm a szümőcsömet.« Ne tudjon róla senki!



*Nátháról* kék papiros füstjít kell felszívni vagy piszkos kapcát szagolni. Ezt ajánlotta annak, aki meghült.

Kenéssel is foglalkozott.

Akármennyire is mondta Juci néni, hogy megélhetésből végezte a gyógyítást, sohase kért fáradságáért jutalmat. Ha adtak neki, azt mondta: »ugyan minek pérédálja!« Az adományt sohase köszönte meg, de ha nem adtak, akkor se szitkozódott. Valójában nem gyógyításból élt, hanem eljárt dologra, sütni, mosni, meszelni. A világháború alatt dagasztó asszony volt. Sok szoknya volt rajta mindig, a felső szoknya alatt volt egy nagy zseb, amibe dagasztáskor egy cipóra való tésztát csent. Nem jöttek rá sohasem. Halottfürösztő, halottvirrasztó asszony is volt.

### ÖZVEGYASSZONYOK.

A könnyen élő asszony férjes korában se azon van, hogy a dolog nehezebb végét fogja meg, ha pedig magára marad, már idejénél fogva is a könnyű kereset után kapkod, amihez nem kell nagy erő, kitarató munka és szorgalom. Arra törekszik, hogy kevés idő alatt csekély munkával sikerítse ki mindennapi betevő falatját, szerény ruházatát. Csupán a könnyű munkából nem képes megélni, mert vagy nem hívják dologra, vagy ritkán adódik alkalom keresetre, így aztán néha kénytelen napszámosmunkát vállalni. Olyan dolgot végez, amit nem minden asszony csinál meg még pénzért sem, részint félelemből, részint szégyenből. Életkor szerint más-más dolog elvégzésére alkalmasok.

#### a) *A halottbejáró asszony.*

Ismétlésbe esnék, ha ugyanazt leírnám, amit »A szegény ember élete« c. munkámban »Funerátor« cím alatt elmondtam. Azért foglalkoztam vele részletesen, mert a funerátor vagy a bejáró többnyire férfiakból lesz. Már ott megjegyeztem, hogy özvegyasszonyok is szoktak halottbejárók lenni. Világháború előtt még valóban nem sok volt, — alig 5—6 — aki azzal kereste kenyerét, hogy a meghalt egyén temetése dolgában eljárt az orvosnál meg az egyes hivatalokban, bejelentette anyakönyvvezetőnél, papnál, kántornál, tanítónál harangozónál a halottat. Elintézte a sírásást a temetőcsősznél és ha a halott be volt íratva halotti társulatba, felvette a halál esetén járó 100 vagy

200 frt.-ot. Végül pedig kikísérte a halottat a temetőbe. Újabban gyászjelentést is hord.

40 évet betöltött idejű asszony lesz halottbejáró. Nagyon szegény meg könnyen élő, félrelépő asszonyok vállalkoznak erre a szerepre, akik lakóképpen húzzák meg magukat a város külső részein. A 10—12 frt. évi lakbért is keservesen tudják megfizetni, legtöbb esetben ledolgozzák. Ha pedig beeresztik magukhoz a gazdát, nem is kell fizetni. Olyan dolgotnemkedvelők, akiknek élvezet az utcán való járkálás, ahol látnak, hallanak valami újat, találkozhatnak ismerősökkel, szót válthatnak velük. Külön adottság is kell ahhoz, hogy a különböző hivatalokban Ügyesen el tudjanak járni. Meg kell említeni, hogy néha akad férjes asszony is, mert vagy beteg a férje, vagy rossz, részeges. Az ilyen férfi pedig legtöbbször mással szövetkezik, a gyerekeket az asszony nyakában hagyja és így az anya kénytelen bejáró lenni. Másik asszonynak meg a fia tanul, arra kell keresni. Először csak a szomszéd elhalt dolgában jár el szívésségből, aztán rábeszélük, hívják és csinálja tovább haláláig. Bármilyen múltjuk is volt a bejáró asszonyoknak, megbízhatóknak kell lenniök, nemcsak hűségesen és illedelmesen eljárni kötelességükben, hanem a rábízott pénzzel pontosan elszámolni, hol s mennyit fizetett. Aki csalt, nem hívták többet. Meg is hajigálták.

Különösen jó érzékük volt a fiatalok temetése rendezéséhez. Tudták, kit kell muzsikaszóval temetni, kinek a temetéséhez való *fátyolos legény*, *fátyolos lány*. A halott családjához tartozók meg a jóbarátok és ismerősök közül legényeket, lányokat kértek fel. Az előbbieket feketébe, az utóbbiak tiszta fehérbe öltöztek vállukon fehér fátyol volt keresztül vetve, s ezt oldalt deréknál máslira kötötték össze. Általában ez a szokás: elől két lány által közrevett legény piros bársony párnán mirtusz koszorút visz, utánuk a cigánybanda, azután a halottas kocsi, melynek két oldalán legkevesebb 3—3 pár fátyolos fiatal halad, majd a gyászmenet következik az időjárás szerint gyalog vagy kocsin.

Egyik legnevezetesebb ilyen temetés volt Tabán városrészen a Dómján papucsos nevelt fiáé 1920. évben, akit 125 pár fátyolos kísért. Olyan rengeteg nép volt a temetésen, hogy egyharmada sem fért be a templomba. A temetési menetben elől 25 pár haladt, a halottas kocsi két oldalán ismét 25—25 pár, a kocsi után 50 pár, a fiatalok után a zenekar s csak ezután következett a gyászmenet. Az úton gyász-

indulókat húzott a zenekar, leggyakrabban a Gojdinger és Beethoven gyászindulóját. A temetőben pedig a vallásos szertartás végeztével a halott kedves nótáját, meg a halott életéhez, elmúlásához illő szomorú nótákat, legvégül a Szomorú fűz hervadt lombja kezdetű népdalt húzták. 1922 óta nem engedik be a temetőbe a zenekart s így a temetőkapujában muzsikálják el a halottat.

Ezelőtt, mikor behúzták a sírt, meghívták halotti torra a fátalos lányokat, legényeket, a cigányokat, a halotthoz tartozó rokonokat, atyafiakat és mindazokat, akik segítettek behúzni a sírt. A torban paprikáshúst ettek, bort ittak rá. Pár falat elköltése után a kísérő fiatalok eljárták a *bánattáncot*, előbb lassú, majd friss csárdást. Most lakták el az elhalt lány kállatóját. A tánc tartalma alatt az apa és anya nagyon keservesen ríttak.

A háború utáni sok erkölcsi szemét közt ott találjuk a bejárók eljárását is. Meg a koporsós boltosokét, akik elszaporodtak, nagy lett a versengés. A halott bejárók is megsaporodtak, főleg a *hadizvegyek* vetették rá magukat erre a könnyű keresetre azért is, mert nem volt munkaalkalom. El is fajult ez a sok kegyeletet, tapintatot kívánó foglalkozás, mert a temetkezési vállalatok 5 százalékot adtak annak, aki hozzájuk irányította a halott hozzátartozóit bevásárlásra. A beteg még meg se halt, szaladtak a bejáróért, aki ott leste 3—4 nap is, mikor hunyja le a haldokló örökre a szemét. A közönség igénye is megnőtt, a rangkórság elterjedt, rávágtyak, hogy selyem szemfedő legyen, hogy négy ló húzza a halálkocsit, selyemruháért veszekednek a gyermekek stb., pedig legtöbbször hitelbe vásároltak. Négy száz pengős vételből 20 pengő lett a bejáróé, mondhatni ingyen. A százalékért gyakran még a halott fiai is jelentették a halás esetet a koporsónak, amit aztán megittak.

A háború utáni időre jellemzői, hogy emelődik a stóla is, aki pedig kántussal temette halottját, még fényűzési adót is fizetett, 16 pengőt. A kántus 17 tagja 136 pengőt kapott, a pap 32, a kántor 16, és magánénekért külön 20 pengőt.

A bejáró asszony öltözete sötét színű volt, virítós szín nem illett a gyászeshoz. Rendszerint barna vagy fekete színű ruha, a fején fekete kendő volt minden esetben, mert azt kapott a halottasháztól. Csak nagyon szegény helyen nem adtak neki.

Fizetése régen 1 frt., majd 1.50 írt. volt, most 5 pengő, jómódú

helyen 7—8 pengő, azonkívül katolikus helyen a fejfára, illetve keresztrelvő kendő is az övé lett. Meghívták a halotti torba, ahol jóllakott és még egy tányér vagy kis tál paprikáshúst is kapott. Azonkívül megkapta a halott ágyneműjét amiben meghalt, használt ruháit, kendőjét és kötőjét is.

Aki a halottbejáróságra vállalkozott, élete végéig folytatta, illetve míg lábai bírták, míg jártányi ereje volt.

b) *A halottmosó asszony.*

Napszámból élő, éltesebb asszonyokból lett. 40—60 év között levő olyan asszonyok vállalkoztak erre, akik nem féltek a halottól, bátrak voltak. Nagyon öreg se lehetett, mert a halottat emelni is kellett. Ezelőtt ugyanis levették az ágyról a halottat és teknőben fűrésztették meg s azután ismét visszatették az ágyra. Ha a földön, gyékényponyván halt meg, akkor is teknőben mosták meg, mielőtt felöltöztették abba a ruhába, melyben eltemették. Újabban nem fűrésztik, csak szappanos, vizes ruhával törülgetik meg. Ha sebes a fara, külön ruhát tesz oda a mosóasszony. A nagyon szegényt régen se mosták meg, mert nem telt rá pénz, hacsak maguk a házbéliek vagy valamelyik jólelkű szomszédasszony meg nem tette. Minden esetben a haldoklóhoz tartozók hívják őket. Sokszor éjféλι 1 órakor hívják el, mert a nép szerint ekkor van az *életváltság*, ekkor hal meg a legtöbb beteg.

Valamikor a családhoz tartozók mosták meg a halottat, de mivel féltek tőle és bátorság okáért pálinkát ittak, sokszor olyan ügyetlenül bántak vele, hogy visszajejtették, vagy mert nem bírták fel, kifordították a teknőből, úgy kellett hivatni halottmosó asszonyt, aki feltakarítsa. Mondják hogy történt olyan eset is, hogy felnyílt a halott szeme: örömhaltott lett. Ha nem volt közelben más, elhívták a bábát. Ezelőtt mind a hozzátartozók, mind a halottmosó asszony szépen bánt a halottal, kegyelettel, sok gondnal emelgették, mosták, öltöztették, újabban az idegen fizetett ravatalozók valószínűleg bedobják a koporsóba. A hozzátartozók is szívtelenebbek háború óta, nem segítenek a halottmosó asszonynak, sok esetben még a szobából is kimennek, mert »büdös«. A másik szobában lefekszenek vagy isznak. Arra is volt már példa, hogy össze-vissza beszéltek, annyira beszéltek.

A legtöbb halottmosó asszony eleinte tiszteletből végezte a meghalt mosását, de azért adtak neki 3—5 frt.-ot, jó gazda helyen 10 frt.-ot is, azonkívül a halott ruhaneműjéből, meg azt az ágyneműt, melyen meghalt. Ráadásul még eleséget is kapott. Ez a járandóságuk még ma is. A halottmosó asszonymak mellékes jövedelme ez, amiből megélni nem lehet, de mint említettem eljár takarítani, mosni, vasalni napszámba. Némelyiknek háza is van.

Hentesnét, mészárosnét sohase hívtak halottmosni.

Gál Sándorné beszélt, hogy 1894-ben a Rárósi-út menten, a Czitus-malom környékén, a jelenlegi Olasz Gergő tanyáján történt az alábbi eset: »Disznótort volt télen. Az öregasszony, a gazda nagyanyja jól belakott délben paprikáshússal A sok önnivaló fölnyomta a vért a fejébe. Rosszul lőtt annyira, hogy kivitték a kamrába, ahol aztán estefele mög is halt. Haza köll vinni, mondta a gazdasszony. De hát nem hagyhatjuk abba a disznótort — felelte a gazda. Abban állapotok mög, hogy nem szólnak az esetről se a föntforgóknak, se a bölléröknek, se a begyúlt vendégöknek. Az öregasszonyt betöltték az egyik sütőteknőbe és letakarták. Beállott az est s mintha sömmi se történt volna, mögkezdődött a disznótort. Hordták befele a sok jó önnivalót, a tyúkhúslevestől elkezdve a szárma, sült hurka, kolbász, mög a pöcsönye után a hájaspogácsa, a rétes és túrus lepényig, amire egyenként is jól esött a jó kis bor. Kerekődött is olyan jó kedv, hogy ki nem fogytak volna a régibbnél-régibb, jobbról-jobb nótákból. Míg a házban hangosan mulatoztak, azalatt a kamra hátulját kiasták a beszózott szalonnáért és a húsokért. De mivel a fal mellett az öregasszony volt letakarva a sózóteknőben, őt vitték el a sietve működő tolvajok. Negyed óráig vihették a teknőt, mert a város földje sarkán az úton létették és mögnézték, milyen húsok vannak benne. Megdöbbenve szemlélték a halott asszonyt és bosszankodva hagyták ott lopott zsákmányukat. Éjfél után járt az idő, mind sűrűbben möntek a kamarába italért s úgy tűnt fel, hogy mennyire gyün a hideg a lábukra és csapódik az arcukba, így vötték észre a kamara kiásását, majd az öregasszony eltűnését a teknővel. »Jaj Istenöm, elvitték szülemet!« — kiáltott föl a gazda. A kutyák is odagyűttek, ugattak. Utána! Akkor éccaka hó esött, a nyomok mögmutatták

merre vitték az öregasszonyt a tolvajok. Lámpással möntek a nyomon, oszt mög is találták az úton. Nem baj, csakhogy mögvan! — mondta a gazda megkönnyebbülve. Visszavitték az ellopott halottat. Tovább mulattak. Disznótör után fölmosták. Ott láttam először gyerkoromban halottmosó asszonyt — fejezte be történetét Gálné. Hazahozták aztán a feltisztált és halotti ruhájában fölöltöztetött halottat a városba. Az ősi háztól vitték utolsó útjára, nyugóhelyire.«

c) *A sirató asszony.*

Oda ahol halott van és már kiterítették, mennek a halottnézők, a hozzátartozó rokonok, ismerősök, szomszédok és ismeretlen kíváncsiak, megnézik milyen a halott, változott-e, szép-e, öreg vagy fiatal-e? Suttogva beszélnek vagy mondják észrevételeiket, megjegyzéseiket. A halottlátogatók különösen este jönnek össze virrasztóba. Hódmezővásárhelyen a halottat a hozzátartozók közül az asszonyok szokták elsiratni, özvegye, anyja, lánya. Aki nem tudja szépen elsiratni, arra azt mondták, hogy nem is szerette igazán életében sem. Régen szokásban volt, hogy a hozzátartozó helyett fogadott sirató asszony siratta el a halottat. Ma már kiveszett vagy igen ritka a fizetett sirató asszony. Gyermekkoromban (1885) mikor eltanultam a siratót és később is, sohase fizetett sirató asszonyoktól hallottam, hanem az elhalt hozzátartozóitól. Azóta sokszor megfigyeltem, később valósággal vadásztam rá, hogy hallhassak ilyet s mindig csak öregasszonyoktól hallottam, melyet bizonyos dallamra *beszélve sirtak*. A fiatalabbak közül már kevesen tudták a 900-as évek végén is, most még kevesebben tudják, mert azt tartják, szégyen már úgy sírni. Ezt a régi sírást minden bizonnyal a sirató asszonyoktól tanulták el az öregek.<sup>45)</sup>

A fiatalon elhalt úttörő folklorista Török Károly 1864-ben már közölte a sirató szövegét, amit Hódmezővásárhelyen egy fiatal özvegy után jegyzett fel.<sup>46)</sup> Maga mondja: »Valóban szép nyilatkozata az igazán s forrón szerető hitves-társ sebzett szívének«.

<sup>45</sup> Érdekes, hogy a 80—90-es években a kis lányok is, ha játszottak halót át, ugyanezre dallamra siratták.

<sup>46</sup> Lásd Magyar Népköltési gyűjtemény II. kötet 346 1. jegyzete 496. lapon. Dallamát lásd Kiss Lajos: Régi népdalok Hódmezővásárhelyről 1927. 46. l.

## Sírató

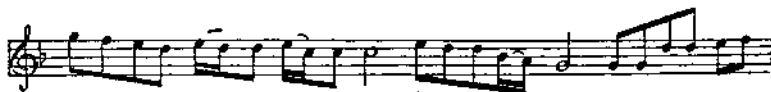
### Recitative



Jaj nekem, né-lem ked-ves pá-rom! Csak még egyet szólnál én - hoz-zám



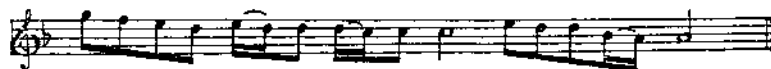
Csak még egyszer vetnéid rám mosolygó két szemed! Jaj de nagy ár-va-odg-ra-ju-tot-tam!



Lelkem galam-bom ked-ves pá-rom! É-des jó pá-rom! De ki-nek is mondom



mán én ez-u-tán hogy jó reg-gelt Kinek pana-azol-jam ba-ja-mat!



El-fe-lejt-he-tet-len hú pá-rom! Kedves jó pá-rom!

Ez a sírató egy teljesen befejezett dallam, de különböző hosszúságú szöveget énekelnek rá a halott körülményeihez mérten, úgy hogy a dallam nem változik ugyan, mert mindig ugyanaz, de az egyes motívumokat recitálva kibővítik vagy szűkítik.

Vannak akik oly szépen, mondhatni költőileg s annyi erővel, közvetlenséggel fejezik ki fájdalmukat, hogy megindítják az érző embert, de mint Török Károly is felemlíti: »Nem mindenkinek esik kezére, mint mondani szokták, a síratás. Egynémelyik oly együgyűen hadar össze mindent, hogy a halottnézők mosolyra fakadnak felette.«

Míg a halottat az asszonyok virrasztották, addig a férfiak a pitarban vagy a kisházban, jó időben az eresz alatt iszogattak. Eleinte, míg a *nemzetséglevelét* írták, csendesen voltak, később dalogattak is, de nem hejehuja nótákat, hanem a komoly hangulatnak megfelelőket:

Két sírásók, hogy dolgoztak,  
Egy koponyára találtak.  
Szomorúan azt felvették,  
Az életét így beszélték:

Nézzed pajtás életében  
Hogy kérkedett elméjében

Sírásó pajtás meg ne vess,  
Hogy az én koponyám üres.  
Nem volt üres életében,  
Volt is esze elméjében.

Kik itten hívek valátok,  
Kiket nem kísér az átok;  
Nyugodjatok csendességben  
Lent a földben, majd az égben.

Sok népek igazgatói,  
Sok országok hódítói  
Trónjukat az égig mérik;  
Majd egy szűk sírral megérik.

Járd be az egész világot;  
Nem lelsz oly hatalmasságot,  
Akivel én cserélhessek,  
Rá kevélyen tekinthessek.

Királyság és fejedelem,  
Király, jobbágy és szerelem

Korona és koldússüveg,  
Király, jobbágy, cserép, üveg:  
Mind romlandó maradványok;.  
Reátok hát földet hányok.



Éltes asszonyok elmondásából tudom, hogy a fogadott sirató asszonyok öregekből lettek, akik senkinek se kellettek, akik keresztül mentek mindenben. Félrevonultságban élő, szép lelkű, zenészerető volt valamennyi. Azt is mondják, hogy a legszebben siratok a szóbeli fehércselédekből kerültek ki. Legtovább fentmaradt a róm. kat. vallásúaknál, de régebben éppen úgy meg volt a reformátusoknál is. Nem maguk ajánlkoztak, hanem értők mentek s hívták őket. Méhes Zsuzsi tudta szépen elsíratni a halottat, Krizsán Istvánné pedig végig-végig siratta, Erdeiné gör. kel. vallású asszony is híres sirató volt. A sirató akkor sírt, mikor rájött a sírás és ha többen voltak a halottnézők. Aki nem tudott ríni, úgy segített magán, hogy vöröshagymát tett a keszkenőbe és azzal dörgölte a szemét, orrát, hogy könnyezzen. Legjobban siratta a halottat a temetés napján a szertartás előtt, mikor a papot, kántort várják, meg a virrasztóban. A nép szerint ő volt *a lélek kísérője*. Néha egyedül virrasztott, de akkor is siratgatta a halottját. Ilyenkor aztán az álmodás és fáradtság miatt nem odavaló dolgokat is mondott, ami éppen szájára jött. Ha jól megfizették, keservesen elsiratta, kivált ha ha az *ötven cseppből hatvanat vett be*. A pálinkát nagyon szerették az ilyen öregasszonyok. Ha szorosmarkú volt a halott hozzátartozója, olyanokat mondott, hogy nevettek a jelenlevők, vagyis a halott és hozzátartozó gyengéit, fogyatkozásait, hibáit pld.

Kutya kezek, kutya lábak, de most megnyugodtatok,  
Régen kértem a halálodat de most is jól van.

Valószínűleg megtörtént a következő kis történet, mert öregektől gyakran lehetett hallani. Fiatal menyecskének meghalt az ura. Fogadott sirató asszonyt, hogy egész éjszaka sirassa az urát, hadd hallják a szomszédok. Ő meg elment a bálba. Hajnalban, mikor ment haza, akkor is siratta az asszony, csak úgy bűgött bele az utca. Mégis megállt az ablaknál hallgatózni, hogy siratja s miket mond. A szerencsétlen asszony ki is fogyott már minden mondkából, hogy meg nem is volt már ott virrasztó, ezeket mondta:

Ugyan mögadja-ë?  
Ugyan mögadja-ë?  
Véka búzát ígért  
Ugyan mögadja-ë?

Tetszett a menyecskének a siratás, s e szavakkal nyitott be a házba:

Mögadom én öszömadta,  
Tetejére öszömadta!

A sirató asszony rendszerint egy frtot kapott a siratásért, de volt eset, hogy 5—6 frtot is. De kosár lisztért is elsiratta.

d) *Az énekesasszony.*

Ahol haláleset történt, alig hogy a halottat kiterítik, fogadnak énekesasszonyt, aki ott ül éjjel-nappal a halott mellett és *gajdorázzgat*, hol maga, hol a halottnézőkkel együtt. Török Károly azt írja 1864-ben gyűjtött, de csak 1872-ben megjelent »Csongrád-megyei Gyűjtésben«, hogy a katolikusoknál fogadtak egy kosár búzáért, vagy 10—15 garasért, protestánsoknál nem fogadnak, hanem a halottnézők egyike kezd valami éneket és az diktálja soronként. Az ilyen éneklés ugyancsak keservesen megy. Ő mondja ezt is: »Ezeknek egy részén meglátszik ugyan, hogy iskolázott elme szüleménye, de egy jó részről bizton merem állítani, hogy majdnem egész írástudatlan emberek agyából került elő. Amint valami nevezetesebb haláleset fordul elő, a falusi múzsa készen van kesergő énekével, elbúcsúztatja a megboldogultat szeretett övéitől, intő s vallásos életre serkentő tanácsokat oszt a híveknek. Az ilyen énekeket aztán azon jó nénémasszonyok, akik egész nap elénekelgetnek a halott mellett, vagy magok leírják, vagy mással leíratják, hogy alkalom adatván újra elővehessenek, megtévén rajta az alkalmoszerű kellő változtatásokat, így pld. a 3-ik szám alatti éneket, egy még a múlt század első évtizedében (1810) összeírt énekeskönyvől írtam ki s több ilyen átlapozván, mondhatom, nemcsak a névre, hanem egyes sorok, sőt egész versszakokra nézve is lényeges változtatásokat találtam«.

A siratok szerepét az énekesasszonyok vették át, de nem folytatták, hanem a halott mellett énekeltek naphosszat. Ezelőtt a virasztóban is énekeltek. Öregasszonyok alkalmasak az éneklésre, az se mindenik, mert kevesen szerették elkezdni. Ha már elkezdik, a többiek is tudják folytatni. Jellegzetes alakja minden temetésnek az ilyen énekes öregasszony, szemén az okuláréval, melynek legalább is az egyik szárát pertli vagy madzag helyettesíti. Diktálja a sorokat sokat jelenetű nézéssel, olyan páthosszal és olyan modulációval, mely

a legnagyobb valószínűség szerint egy ősi rituálé modorához tartozik (és amit ezelőtt 50 esztendővel a ref. elemi iskola növendékei lecke felmondásnál kivétel nélkül használtak). Ha többen voltak, akkor kezdett az énekbe. A katolikusok különösen szépen énekeltek. Reggeltől délig énekel, akkor megebédeltetik, délután újra kezdi és egész estig, a virrasztás végéig — kisebb-nagyobb pihentetéssel — folytatja azt. A sok éneklésben néha annyira elfáradtak, elalélkoztak, hogy olyan mondását is utána énekelték a diktáló énekesasszonynak, ami nem volt az énekben. Majd minden öregasszony tudott ezelőtt mondani egy két ilyen megmosolyogni való példát, íme: Temetés napján a gyülekező végtisztességtévő asszonyok énekelnek, kanyargatják, mintha orrukból énekelnének, minden sor után várnak annyi időt, míg elhangzik a következő sor szövege, aztán kezdenek rá valamennyien. Ritka ház volt ezelőtt, hogy halottitort ne tartottak volna. Ilyenkor rendesen borjút, vagy tehenet vágtak. Míg elől énekeltek, addig az udvar hátuljában a félszer alatt foglalatoskodott a húsfőző, készítette bográcsba a paprikáshúsnakvalókat. Óvatlan pillanatban a kutya elkapta a májat és szaladt vele kifele az udvarból. Mikor a pitarajtónál haladt, észrevette az énekesasszony, a sor éneklését éppen befejezték, mikor kitört belőle: »Viszi a kutya a májat. . .« s a hívők nem gondolva arra mit diktált, utána énekeltek. Más alkalommal pedig a szokásos módon énekelgettek. Akadály nélkül ment az ének a versszak utolsó soráig, de mert az énekes könyvben annyira halványan volt beírva a végező sor, hogy hiába erőltette szemét az énekesasszony, csak nem tudta elolvasni, egész természetesen mondta szegény feje: »itten már el van dörgölve« s a tisztességtévő asszonyok, mint az ének tartozékát, énekeltek befejező sor gyanánt.<sup>47)</sup>

<sup>47</sup> Az elmondott példák mennyire nem erőszakoltak és nem kitálások, annak bizonyítékául elmondom, amit áldott tanítóm K. Tóth Pál özvegyétől, a vásárhelyiek híres hangú, öreg kántorának Sófalyv Ézsaiásnak Mariska leányától hallottam, mint valóban megtörtént esetet. Ő, mármint Sófalyv Mariska, délután kevéssel azelőtt született, mikor édes apjának templomba kellett menni istentiszteletre. Az öreg kántor örömeiben a 127. zsoltár harmadik versét kezdte rá felálló éneknek, de valahogy maga se tudta mi okból, a Ne menj rózsám a tarlóra kezdetű népdal dallamára. A hívők nagy buzgósággal énekeltek végig anélkül, hogy valaki észrevette volna a tévedést az öreg kántoron kívül.

A vallásos rítushoz kötött efféle tréfás esetek, mondások ősi eredetűeknek látszanak, külön tanulmányt érdemelnének.

Mindegy esetben hívták az énekesasszonyt és fizetést adtak neki, de azt is megjutalmazták, aki a maga jószántából énekelgetett. Fizetése 4—5 pengő, azonkívül elhívják a torba s egy tányér paprikáshúst adnak neki. Láda néni úgy énekelt a kórház udvarán, mikor egy katonát temettek és olyan szívrehatóan búcsúztatta katonatársaitól, hogy a kirendelt katonatiszt is elérékenyült és 5 frtot adott neki.

A legtöbb énekesasszony könyvből énekelt, de a nagyon öreg könyv nélkül is tudott diktálni.

Akkor hagyott fel az énekesasszony az énekelgetéssel, ha elvilágtalanodott és nem látta a betűket, vagy ha elerőtlenedett. Mivel nem volt senkije se, szeretetházba került és ott vagy a kórházban halt el.

### A LELENCTARTÓ ASSZONYOK.

1871-ben mondta ki a képviselőház, hogy a következő évi költségvetésben gondoskodjanak állami lelencház létesítésének költségeiről. Szegeden 1903 ötven gyermekmenhely s így ettől az időtől jött szokásba onnan kivenni a gyermekeket tartásra. Az elhagyott gyermekeket hívják lelenc-nek, de a vasárhelyi nép a lelenc szót nem ismeri. Ha utcán vagy háznál gyerekekkel látják a lelenc-tartó asszonyt ismerősök, minden esetben megkérdezik: »magáé ez a három szép kis gyerekek lelköm?« Mire a felelet ez: »Nem az enyémekek, *velenceiek* ezök kéröm«

Éltesebb, fizikai munkája nem alkalmas *családok*, özvegyasszonyok, meg öreglányok szoktak lelenceket kivenni, vagy olyanok, akiknek volt gyermekük de elhalt és gyerek nélkül olyan a ház, mintha temetőben volnának. Ha másért nem, hogy ne legyenek maguk, a szegedi menhelyből gyereket hoznak ki. A lelenc-tartó az étkezést és gondozást adja, ruhát és cipőt pedig a menhely.

A lelenc-tartónak a menhely a lelenc korához képest különböző nagyságú gondozási költséget fizet hónaponként. A szegedi gyermekmenhely hivatalos értesítése szerint 1903-tól 1917 novemberig 0—1 éves korig 14, 1—2 évesig 10, 2—7 évesig 8, 1—15 évesig 10 koronát fizet. 1917 novembertől a pengőszámításig vagyis 1927 január 1-ig csaknem havonta változott az összeg. Ma: 0—2 évesig 11, 2—7 évesig P, 7—12 évesig 8, 12—15 évesig 7 pengőt.

A kicsi sok esetben, kivált ha kedvelik, ott marad. Innen jár iskolába. A kicsire, valamint a nevelőszülő eljárására telepfelügyelőnő ügyel havi látogatással. Tizenöt éves korig vannak a menhely kötelékében. Ekkor visszaviszik őket Ezután kiadják inasnak, cselédnek. A menhely negyedévenként fizet.

Legtöbb asszony keresetszerűleg tartott 5—6 gyereket, hogy abból élhessen. Az ilyen, *ringybe-rongyba lefekteti, imigy-amúgy ötetgeti*. De nem ritka az olyan asszony, aki elvonja az élelemre, tartásra kapott pénzt és silány táplálékkal táplálja a jobb sorsra érdemes gyerekeket. Télen fázlaltatja és úgy bánik velük, ahogy a mostoha anya se.

Vannak, akik nem sokat törődnek szegényekkel, akik aztán az utcán járnak és csavarognak örökösen. Akik szeretik a gyermekeket, úgy tartják és nevelik, mint a magukét. Nem is csoda, ha nagyon szeretik, hisz az olyan szép kis lány arcán millió mosoly van: ártatlan, tiszta. Vannak olyanok is, akik örökbefogadják és ki is házasítják. Közismert volt egy öreg cigányasszony, aki 5—6 gyermeket tartott állandóan, olyan jó bánásmóddal, hogy kitüntetést kapott. Egy zsidóasszony pedig annyira rosszul bánt a menhelyi zsidó gyermekekkel, hogy elvették tőle. Az is igaz, hogy a gyerekek olyan marakodósak voltak, hogy a zsidóasszony édes gyerekével állandóan veszekedtek. De volt magyar asszony is, aki ütötte, verte, koplaltatta és nem tartotta tisztán a lelenci gyerekeket, amiért be is csukták börtönbe. Voltak olyan asszonyok, akik annyira foglalkoztatták szegény fejüket, hogy felnőttnek is elég lett volna. Két kantával vizet hordattak velük, akik még olyan gyengék és kicsik voltak, hogy a kanta feneke majd a földet súrolta, mikor vitték a vizet a kútról. De küldték őket a malomba daráltatni, boltba korpáért, mosóvizet hordattak velük, ólat sepretek, fűvet-szedni küldték, cipőt tisztítottak, konyhát töröltettek fel. Ma már nem bánnak így velük, mert nagyobb az ellenőrzés és a vizsgálat.

Vannak azonban olyan rosszsándékú gyermekek, akiket a legszigorúbb nevelés se szelídít meg. *Gazos család*-ból valók, apátián gyerekek, akikre nem lehet hatni. Lopnak otthon is, másutt is és a pénzt cukorra költik. Természetesen legtöbbször a rossz táplálkozás következtében, kényszerhelyzet miatt. Hiába verik meg őket, olyannak vesznek.

## A GONDVISELŐ ASSZONY.

A kórház és szeretetház a gyógyíthatatlan fekvő betegeket »tartós gondozásra« kihelyezte egyes magánházakhoz, illetve családokhoz, akik az említett betegeket csekély összegért elvállalták. A vállalkozóknak ez volt a fő kereseti forrásuk, mert egy-egy helyen 6—8—10—15 beteg is volt ápoláson. Ezeket az elesetteket azért helyezte ki a két intézet, mivel kint olcsóbban eltarthatta, mint bent a szeretetházban. A másik ok, hogy ápolószemélyzet a szeretetházban nem állott rendelkezésre, a kórházban pedig kellett a hely az újabban bekerült gyógyítható betegeknek.

Az ilyen nyomortanyák 1907—8-i esztendőben kezdődtek. Öt telep volt. Legnagyobb létszámmal 1920 nov. 17-től voltak, mikor a szeretetházból minden ápoltat kihelyeztek takarékoságból, mert a város szegény és nem bírta tartani őket.

A városszélen lakó szegény férjes asszonyok, özvegyek vállalták a betegeket. Nem éppen kifogástalan életűek voltak a vállalkozók, mert mint később kitűnt, volt köztük börtönviselt nő is. Gondviselés orvé alatt azon voltak, hogy saját magukat is ebből tartsák el és így mentül kevesebből előállítsák élelmüket. A gondozás, tisztántartás is hasonló módon történt, mivel e nyomortanyákon ápoltak legtöbbször lefégesegett, ruhatetves lett, mert nem sokat törődtek velük. Sok ideig az ellenőrzés is gyenge volt, mihelyt erélyesebb lett, a nyomortanyák megszűnését eredményezte. Egy-két ápolat után 5— 8—10 korona tartásdíjat fizetett a város. Voltak ezeken a helyeken olyanok is, akiket hozzátartozóik helyeztek oda és fizettek értük.

Hogy mennyire embertelenül bánhattak e telepeken a szegény betegekkel, következtethető abból is, hogy a szomszédok gyakran jelentgették a vállalkozókat, akik ütötték, verték, éhezették őket, rongyokban járatták, koldulni küldték a szerencsétleneket s ha nem engedelmeskedtek: jaj volt nekik. A szegényügyi bizottság megvizsgálta e panaszokat, de legtöbbször mindent rendben talált és olyankor senki se mert panaszkodni. Nem is sejtette a bizottság, hogy a meghívókat kézbesítő szolga először a telepeken jelent meg, hírül adva: »Hónap gyűnnek az urak, oszt rönd lögyön!« A gondviselő még akkor nap kimeszelt minden zeget-zugot, a betegeket tisztába tette és tiszta ágyakba fektette mind a fekvőket, mind a fentjárókat. Másnap a megjelent bizottság rendet, tisztaságot talált.

A konyhában nagy fazékban húsleves rotyogott, a másik tűzhely padkáján gyönyörűen felhasadt fehér kenyerek mosolyogtak. A feltett kérdésekre az ápoltak kórusban mondták, hogy jól vannak, nincs semmi bajuk, így a bizottság meglegedését fejezte ki mind a gondozottak ellátása, mind a bánásmód tekintetében. Hej pedig milyen sanyarú állapotuk volt! — A bizottság távozta után már egy óra múlva a szélrózsa minden irányában elindultak a gondozottak napi sétájukra garabollyal a karjukon, nagy tarisznyával vállukon. Este, mikor visszatértek a kéregető útjukból, a garaboly, tarisznya tömve volt, *degesz* (tömött) volt. A koldult ennivalókból bőven jutott az otthonmaradott fekvő betegeknek is. Abban az időben még mindenütt adtak a kéregetőknek egy-egy karéj kenyeret egy kis ételmaradékot vagy avas szalonnát no meg egy kis dohányravalót.

A másik telep szomszédságában olajmalom volt, ott és a környéken rengeteg sok patkány tanyázott. Itt történt meg, hogy az egyik gondozott torkát éjjel, haldoklás közben kirágták a patkányok és elvérrezt. A halottkém megállapítása szerint már mint halottat rágta meg a patkány.

Egy harmadik telepről visszakerült beteg meg azt állította, hogy a »néni« szappant főzött egy kövér lányból, aki a kórházból volt ott ápoláson. A koporsóba pedig követ rakott. Ő ezt nemcsak látta, hanem hordta a követ is. A vizsgálat nem vezetett eredményre itt se, mert a bemondónőről megállapították, hogy nem normális, valószínűleg csak kitalálta az egészet és egy év múlva mondta, amikor a sok szegény jeltelen sírja közt nehéz lett volna megtalálni a kövér lány koporsóját.

Hogy a városban szállongó ilyen hírek közül mi a valóság, mi a nagyítás, nem lehet megállapítani. De a hatóságot arra készítették az efféle híresztelések, hogy az ilyen helyek további fenntartása nem vall emberbaráti érzésre s a nyomortanyákat 1924 júl. 26-án bezűntette és a szeretetházhoz, az elesettek gondozására egy férfi és egy nőápolót fogadott fel. A nép Isten kezét látta abban, hogy a kövér lányból szappant főző asszonyt 13 év múlva mint a társadalom kitaláltját, egy kunyhóban megfagyva találták.

Úgy látszik, nem új dolog a betegek fent leírt gondozása. Régebben is kiadta a város a gyógyíthatatlan betegeket gondozására. A »Napi-események jegyzőkönyvében« olvasható ez a bejegyzés 1854 febr. 10-én: »Kovács János éjjeliőr és a helybeli kórházban felügyelő, szegény ember, kenyerét a piacról veszi, több költségebe kerül Dudás Erzsi

eszelő nőnek az élelmezése, mint részére a város által határozottat. Így — miután azt 1853 jún. 29-től folytonosan élelmezi, most arról ezen oknál fogva mond le, mivel úgy mond Dudás Erzsi eszelős nő oly étvágygal bír, hogy a város által egy óra határozott 10 forintot v. c. (váltó cédulában) csaknem csupa kenyérré felemészti. Június 21-i beírás szerint »Kardos Ferenc kórházi felügyelő jelenti, hogy az eddigi határozat szerint a rá élelmezés végett bízott két elmeháborodottakat a nagy drágaság miatt naponta 12 krajcárral nem élelmezheti, kéri 20 krajcárra felemelését mindaddig, míg a drágaság tart.

### KOSZTADÓ-, KIFŐZŐ ASSZONYOK.

A *kosztadók* leginkább fiatal özvegyasszonyokból lettek, de férfesek és idősebb asszony is adott kosztot, kivált, ha férje hibájából nem élhettek meg. A mesterlegény ék odajártak a lakására és ott fogyasztották el az ennivalót. A kosztadó reggelenként bevásárol a piacon, boltban, mészárszékekben és odahaza elkészíti az ebédet. Délben 12 órakor megjelennek a kosztosok és elköltik az ebédet. Ebéd után mosogat az asszony edényeket, tálakat, tányérokat késeket, villákat és eltörülget. Mire elvégzi, rendbehozza a konyhát és a szobát, hozzáfoghat a vacsora készítéséhez. De nem mindegyik ad vacsorát. A kosztos naponként vagy hetenként fizet, ahogy a munkadíját kapja. Akadnak olyan kosztosok is, akik a fizetés elől megszöknek. A kosztadó tulajdonképpen nyeresége a saját és családja kosztja. Legújabbban engedélyhez kötött ipar lett a kosztadás.

*Kifőzőasszony*-nak az olyant mondták, akitől rendszeresen elhordták az elkészített ételeket. Ilyen többnyire kiérdemült szakácsnéből lett. A kifőzés már nagyobb üzem. A kifőző szolgálót, esetleg szolgálókat is tart, azzal megy bevásárolni reggelenként és az hozza, cipeli haza a bevásárolt élelmicikkeket. Majd mindegyik kifőzőhelyre, főleg azokba, melyek útbaesnek a hivatalbamenőknek, jár egy-két úriember, tisztviselő, kereskedősegéd, stb., akik ott fogyasztják el az ebédet a kifőző lakásán. Rendszerint havonként fizetnek. Iparossegédek hetenként, mivel őket is úgy fizetik.

### A KVÁRTÉLYADÓ ASSZONYOK.

Ha járjuk a város utcait, ablakba kitett cédulán olvashatjuk: *Kovártéj kapható*. Ilyen helyen egy-két éjszaka meg lehet hálni. Lakást rendszeren fiatal, félrelépős özvegy vagy az urától különélő menyecske



adott. De adott olyan öregasszony is, akinek a kvártélyoshoz illő lánya volt. A kvártélyos rendesen iparos, meg kereskedőlegény volt, a kiadó pedig a pitarban húzódott meg. Volt eset, hogy mosást, vasalást is vállalt az asszony és kijavította a legény ruháit. Ha úgy kívánta az illető, élelemmel is elátta. Ez esetben több volt a fizetés. Előfordult az is, hogy inaskorban odakerült fiú 4—5 évig is ott volt, sőt segédkorában is. Szülei pontosan fizették az ellátás díját. Az árva legény maga is azon volt, hogy fizetési kötelezettségének eleget tegyen. Jószívú ú. n. *szögény legény szánók* is akadtak a kvártélyadók között. Úgy szokták mondani: *Isten tudja, mög a tehén, hova jár a szögény legény.*

Kvártélyadó asszonyok ma már nem igen vannak. A rendőrség szigorú ellenőrzése miatt az utóbbi években felhagytak vele.

Vannak olyan özvegyasszonyok, akiknek van egy kis házuk. A szobába beállítanak 5—6 ágyat ágyneművel felszerelve és idejárnak az ú. n. *ágyrajárók*, akik egy éjszakára 20 fillért fizetnek. Ezek leginkább mesterlegények, pincérek, marhahajcsárok és más átutazó nincsetlenek. A rendőrség engedélyével történik ez, mely ellenőrzi a gyanúsakat. Néha hónapokig is ott lakik egyik-másik pld. kubikos, keresztülutazó olyan munkás, akit felesége elhagyott stb. A vasútnál az esti vonatnál várja az asszony a kuncsaftjait, akiket külsejükről megismer és ajánlja a tiszta ágyat hálásra 12—16—20 fillérért. Az ágyrajárók egymásnak is ajánlják, hol háljanak meg. A kvártélyadó az alsó lakásban lakik, mellette idős, magános szakácsné van, aki esetleg mosást is vállal rájuk.

A háziasszony néha cifrán kiöltözött, kifestett dajna, aki rendelkezésükre is áll a hálóknak. Azon van, hogy elcsalja kevés pénzüket, kicsi keresetüket.

### A SZÓBELI FEHÉRCSELÉDEK,

Meg kell emlékezmem a társadalom megvetetteiről, söpredékeiről is, akikkel rendes asszonynak nem illik érintkezni. Régen *szömélynek* mondták, később és ma *k...* nak. Ez utóbbi szó minden időben becstelenítő volt, s azt aki valakire használta, nyilvánosan szemébe mondta, perbe idézték, megbüntették. Ma is bünteti a törvény. Az anya szavát nem fogadó leány rossz lett, amin *k. . . t* értettek. Nagy csapás és nagy szégyen volt a szülőknek, ha lányuk megesett,

vagy éppen rossz lett. Nemcsak otthon verték meg és szidták, hanem régebben nyilvánosan is megverették, deresre húzták a szülők. Szajha lányát börtönbe vettette az anya. Reggel, mikor söprötte a kapu elejét, sírva panaszkolta a szomszédasszonynak, hogy a lányából mi lett. Sok esetben megtagadta akkor is, ha a leányának szeretője volt. De akadt olyan elvetemült anya is, aki úgy nevelte lányát, hogy k .... legyen. Az ilyen rossz útra tért, kitagadott lányok aztán a régi időben, sőt még a 70-es években is, elszöktek hazulról, elmentek a korcsmába *kiszolgáló* lánynak. A korcsmáros arra törekedett, hogy mentül szebb lányai legyenek, mert annál inkább mentek a korcsmájába a mulató legények, szoknyabolond férfiak, mester, gazda, úr egyaránt. A korcsmáros maga is kereste, vagy pedig kerítőnő vitte *hossa*. Rábeszélték a szerencsétlen lányt, mindent ígértek neki. Ez csak akkor vette észre magát, mikor már benne volt a kelepcebenn, ahonnan nincs visszaút. *Szömély* lett. Itt a korcsmában más dolga nem volt, mint a vendégnek dalolt, hízelkedett, kedvébe járt, *hívta szobára*. Esetleg a takarításban segített. Úgy mondják, hogy régen csak a korcsmában volt szömély, 2—3—4 is egy helyen, az jövedelmezett. Azt is mondják az öregek, hogy régen nem volt fizetése a szömélynek, csak ruhát kapott.

Bármilyen okból is ment valaki erre a könnyűnek látszó életre, nem mindegyik vált be. Az volt a jó szömély, aki keresett a korcsmarosnak, vagyis, aki elcsalta a vendégtől a pénzt, akár szép szóval, akár leitatással. Ebből s így élt a korcsmáros. Régen más volt a korcsmai élet. Akkor se szegény embertől kerestek, hanem a jobb módútól. Megtörtént, hogy néha egész héten se volt mulató vendég a korcsmában. Ilyenkor kiállott a szömély is, a korcsmárosné is az ajtóba.

Aki nem vált be, tovább adtak rajta, egyik korcsmáros a másiknak árusította.

A korcsmában a szömélyeken kívül megfordultak még más fehércselédek is. A *szabadlány*, magánháznál lakott, maga kezére dolgozott. Szükség esetén hívták korcsmába mulatni. Szépszemélyű, szembetűnő lányok voltak. Országos vásár alkalmával a süttögetősátorba ők vonzották, csalogatták be a vendégeket megnyerő külsejükkel, dalolásukkal.

A *kikapi asszony* szívesen ment kiségiteni a korcsmába. Övé lett a díj fele, meg a *strimflipézn* (borravaló). Bort, pálinkát, kávét a vendég fizette neki. A legtöbb ilyen asszony később részeges lett.

A férje elkergette. Sok közülük kantaáruházzal és más cserépedény-házalással tengette életét.

Kisebb korcsmában, mint említettem, a szolgálólányt úgy fogadták fel, hogy szükség esetén eleget tett a vendég Kívánságának is. Fele-kereset lett az övé. Az ilyen helyen a mosatlan halomra gyült. Rendes korcsmárosné még azt se engedte meg a szolgálónak, hogy a szöméllyel beszéljen.

A *sarkavött k ... k*: a kiérdemesült, minden hájjal megkent, hétp próbásokat nevezik így. Nevük onnan származik, hogy háztartásban az aprójószágoknak, amelyekkel nem bírnak, leveszik a harmadik sarka körmét jelzésnek, jegynek. Tehát jegyes személyt jelent a fenti megnevezés. Korcsmába járnak, maguk ajánlják és ingyenért is odaadják magukat. Minden csúnya dologra képesek, bosszúból lepocskolják a házat is.

Ahol rosszul bántak a szöméllyel, onnan megszökött. Voltak Ugyanis olyan helyek, ahol rákényszerítették házi dolog végzésére, mosásra, stb. Sőt, meg is verték, ha visszafeleselt, vagy ha enni-innivalót lopott.

Aki már nem kellett a vendégnek, vagy ha el volt romolva, ott hagyta a korcsmát. Elment cselédnek, meg kofálgodott, hogy éhen ne haljon. Volt, aki korcsmát nyitott. A legtöbb korcsmárosné szömélyből lett. Összeállott valakivel, vagy ha *elfúlta is vele a hitet*, viselkedésében nem változott. Volt »emböre«, rendesen jobbmódú, aki hozzájárt, hordta neki a pénzt, búzáját, különféle ajándékokat. Ábrahám Juditot, mint férjehagyott nőt, aki tilos szerelmeskedést űzött, eltiltották a korcsmatartástól, mint azt egy 1853 augusztus 10-i hivatalos írás igazolja.

A szömélynek ruházata olyan volt, hogy könnyen változtatható legyen. Régen ríkító színű, bő és sok fodrú szoknya, az 50 években krinolin, mentül több fehér slingelt szoknya, selyem kötő, színes, vagy fehér süimfli. Magas sarkú ebelasztin cipő<sup>48)</sup>, — erről ismerték meg — magassarkú piros papucs. Hajában piros pántlika volt fonva, mely a sarkáig leért. Olajjal kente a haját, hogy fényes legyen. Nyakán piros galáris volt. Az ékszer az istene minden örömlánynak. Ujjai tele ezüst meg réz gyűrűkkel, fülében csüngős fülbevaló, Festették magukat, bécsi rongyai kipirosítva képe búbja, szája széle, másutt fehér volt.

<sup>48)</sup> Az ebelastin nem más, mint az angol everlasting hibás kiejtése, mely fénylőkötésű (atlasz) félgypajú szövetet jelent.

Úgy látszik, hogy a lopás a kéjnők jellemző tulajdonsága volt régen is, csakúgy, mint a részegség. A már több ízben említett »Napi-események jegyzőkönyvében« gyakran olvashatók ilyen bejegyzések: »1855 febr. 20. Téglá Ferencné Szekér Cila korcsmárosnő panaszlá, miként Katona Ilona helybeli születésű lány kéj hölgyként nála lévén, midőn a kéjhölgyek tartása eltiltatott, Katona Ilona tőle elszökött, ellopott 6 rőf ruhánakvaló kanavászt, egy vatás, téli, új kacabajkát, egy ócska *cic rokolyát*«. <sup>49)</sup> 1853 júl. 3-i bejegyzés: »Dezső Róza, Dezső János tolvaj lásáról ismert rossz leánya Molnár György korcsmárosnál részegen fekszik.« Az 1854 márc. 11-i bejegyzés ismét róla szól: Dezső Róza, részeges csavargónő, fekete selyemkötőt lopott Csontos Mihály-nétől, megmotozásakor nála meg is találtatott; Illés Tivadar testvé-rétől pedig, mikor ott mosott, egy réz gyertyatartót lopott el, amit Lázár Mari korcsmárosnőnek adott el. Az 1855 febr. 28-i bejegyzésben megint csak ő szerepel: Szekér Józsefné, Kardos Katalin helybeli lakosnő panaszlá, miként febr. 25-én, míg ő a másik szobájában volt, Dezső Rozi esmert részeges és tolvajná az ő lakószobájába menvén, ládáját felnyitotta és belőle egy 6 forintos pordelin fejkendőt és mintegy 40 krajcárt ellopott.

Arra is van adat a »Napi-események jegyzőkönyvében«, hogy régen is akadt olyan legény, aki a korcsmabeli személyt feleségül vette. Az 1853 okt. 4-i bejegyzés szerint »Medveczky András késes legény nőül vette Ballabás Erzsébet *korcsmabeli személyt*...«

A korcsmabeli személyeket nagyon ritkán, vagy egyáltalán nem vizsgálták, mert a hivatalos iratokban ilyen feljelentéseket olvas-hatunk: »1854 márc. 15-i keltezés alatt... korcsmában tartózkodó 4 nőszemély bujasenyves nyavalyában sínylődik u. m.: Tóth Sámuel korcsmárosnál Nyíri Mari, Olasz Jánosnál Baktai Sára, Burdán János-nál Tóth Julianná, Molnár Györgynél Gombos Zsuzsanna, mirenézve őket azonnal a helybeli kórházba rendelvén, az illető orvos által gyó-gyítás alá vétettek, melyről ezennel tisztelettel teszem jelentésemet azon megjegyzéssel, hogy az ily rendetlenségek meggátlására az illető korcsmárosok ne csak tartási s gyógyítási költség megtérítésére lennének kötelezve, hanem másként is büntettetnének.« Az 1855 okt. 24-i be-írás így szól: »Kohn Dávid korcsmárostól Debreceni Julianná leány bujasenyves betegséggel a helybeli kórházba tétetvén.«

Az 1870-es évek végén a Tarjányi nagy utcafélen, a Kurta ut-cában nyitotta meg bormérését Hajós Rozi. Ebben a korcsmában is volt szömély párosával. Az egyiket úgy hívták: *Forró testű*, a másikat: *Vágott hajú*. Ez utóbbi rövidere vágott haját viselt, elől

<sup>49)</sup> Cifra, tarka mosókarton.

a homlokára fésülte, a többit hátracsapta, fején kékszínű szalag tartotta össze. Rövid, ropogós szoknyái alól jól vette ki magát, ha formás lábára feszült a fehér, kötött harisnya, melynek térdenaluli piros szalagja, ha térült-főr dült, ki-ki kacsingatott a vasalt-szoknyák fodrai alól. Julcsának hívták. Szőke, üde, hamvasarcú, csinos és ami a fő, tiszta lány volt: ragyogott, mint a kristály. Bolondult utána a fiatalság, de még az öregecskék is. Fene ezt a Julcsát — mondták még az asszonyok is, ha látták a kapuban — de takaros. Az Isten is k... nak teremtötte! Otthon piros bársonypapucsban járt, utcára vadgalamszín ebelsztin cipőt húzott. Kerekaljú kötőjét hátul bokorra kötötte a fehérpöttyös tüledálló fölött. Fülbevaló, gyűrű, amennyi csak kellett. Bársonyos, lágy hangon turbékolta:

Dunnám sarka lehajlik,  
 Ereggy be rózsám a falig  
 Ereggy be rózsám a faiig,  
 Nálam maradhatsz hajnalig.

A szömély cégérszenteléskor lépett a cégbe. Kevesen vannak már Hódmezővásárhelyen, akik ismerik a cégért, olyan öregember meg alig akad egy-kettő, aki látta volna, vagy hallomásból tudná, hogy a cégért kitűzése alkalmával ünnepélyesen fel is szentelték.

A korcsmák ismertető jelvénye fűlszázaddal ezelőtt a cégér volt. A cégér az épület végén kidugott rúdon csüngő, hosszú forgács-csomó, mit a szél himbált. A gyalúforgács és a kimért bor közötti összefüggést mai ember nem érti, nem értheti, nagyidejű emberek azonban még tudják, hogy fiatalukban borosüveg lógott a rúdon, melyet forgácsszalagok vettek körül. Idővel, még a 70-es években is, a borosüveget ugyanolyan alakú, esztergált faváz helyettesítette. Aztán elmaradt a faváz is, a díszül alkalmazott forgács pedig csomóvá vastagodott és így a címer egy része képezte a jelvényt az egész helyett. A cégért asztalosok készítették; görcsnélküli, simaszájú fenyőfából gyalulták a hosszú forgácsokat és a felső részén, ahol régen a közte lévő borosüveg formája kívánta, vagyis a nyakánál, összekötötték piros pántlikával. Körülkötötték a derekánál is, hogy széjjel ne álljon. Olyan volt, mint egy nagy bojt. Legfelül, az összekötött forgács tetejére kerekre vágott kis deszkát alkalmaztak, hogy az eső bele

ne folyjék. Míg az üvegalakú favázt használták, az abban levő kam-pót akasztották a rúdról csüngő *sas*-ba. Sokan azt tartják, hogy a vörösfenyő bodor forgácsából csinálták a legtartósabb cégért, mely esőnek, hónak legjobban ellenállott. Ilyen azonban kevés lehetett, már csak azért is, mert hamar és könnyen tört. A nép hite szerint szüzlány koporsójából gyalult forgácsot használtak cégérnek. Azt is mondja a nép, hogy a cégér hosszú forgácsa a lányok hosszú haját ábrázolja, tudvalevően a csárdákban, korcsmákban vetett ágy, szép lány várt a mulatozókra. Ezeket a szép lányokat személyeknek hívták, később *korcsmabeli k* ..., *forgács k*... , *cégéres k* . . . névvel nevezték. Ahol egy személy volt, csak a derekán volt átkötve a cégér, ahol párjával volt, ott két helyen kötötték körül pántlikával.

Korcsmanyitáskor, vagy ha téli zimankó *megsziszalta* (megviselte) és elnyűtt, újat állítottak a régi helyébe, amikor cégérszentelést tartottak, vagyis eszem-iszommal egybekötött bálát rendeztek. Ilyenkor a szömély is föntforgó volt, sokan az ő kedvéért mentek el. De a végén igencsak összekapás történt, mert minden szömélynek volt olyan bizonyosa, aki nem tűrte, hogy más is alápislantson a slingelt alsószoknyának.

A cégérszentelés ideje tavasszal Szent György nap (ápr. 24.) táján, ősszel pedig Szent Mihály (szept. 29.) hetében volt. Az új cégér fel volt csecsézve pántlikákkal; fejénél, vállánál és derekánál színes pántlikával körülkötve, fejétől több pántlika csüngött le. Még a rúdja is ki volt festve nemzetiszínűre.

Vasárnap kora reggel már ott reggelte, hajtogatta a szél a vado-natúj szimbólumot a korcsmaajtó fölött. Délután, ebédután már gyülekeztek a táncolnivaló lányok és *kikapi asszonyok*, meg a mulatók, *gavar legények* és a kurafiak. Az egybegyűltek közül szembe-tűnően kiváltak a szömélyek, akik ki voltak festve pirosra, hajuk be-fonva színes pántlikával, végén bokorra kötve. A hajukat elől szappan-nal megkenték, lesimították, hogy ne legyen bécéros. Ruhájuk rózsá- és lilaszínű; rövid, bő ruhájuk alatt sok fehér szoknya volt, hogy mentül nagyobb farúaknak lássanak, *nem zsákba öltöztek, mint ma.*» Ezüstcsipkés magyar inget, bodoraljú és sujtásos prusz-lit vettek magukra. Lábukon bőrcipő volt. A legényeken bő ing és hat szélből varrott ráncosgatya. A gavar legények nadrágban voltak, a nadrághasítékban zsebkendő, törökkendő, kezükben rövid bot.

Templom után a korcsma bandája ünnepélyesen kivonult az utcára és körbe ajlottak az ajtó előtt, a cégér alatt. Egyenként lépkedtek ki: *Sibi Jóska*, a primás; *Kan Jancsi*, másodprimás, akinek a nóta szerint is »szépen szól a hegedűje«; *Szúnyog*, a hosszú, sovány brácsás; *Vöcsök*, a kontrás, aki mezítláb járt, összecsatlant a bokája, kivált ha táncolt, mert jó táncos volt; *Sülthús*, a cimbalmos, akinek itala víz (nem ivott szeszes italt); *Kukus*, a kétmázsás kövér, öreg bumbarDOS (basszus trombita), akit *eperajkú*-nak hívtak kifordított, féloldalú, kajsza szája miatt; *Tatár bácsi*, a klarinétos, tanyai paraszt születés; *Guli Marci*, a nagybögös, a vén *rum-rum* (csak rumot ivott). Még a tróger is ott állott: a ragyás *Űrge*. Rázen-dítették a Rákóczi indulót s addig-addig húzták, újrázgatták, míg elegendő bámész nép gyülekezett a korcsma elé. Aztán *áriákat* húztak a cigányok. Ekkor kilépett a deli korcsmárosné a szépen kiöltözött, kinyalt lányokkal az utcára. Mindegyiknél borosüveg, pohár, virág és ennivaló volt. Kínálgatták a szájatí, bámész népet, meg a cigányokat. A pogácsából, dióból, mogyoróból jutott az ácsingó gyerekeknek is. A korcsmárosné hordta az italt ujjai közt a hosszúnyakú üvegekben, karafinákban. Felköszöntötték a korcsmárosnét, ittak a cégér szerencséjére, a korcsmáros és a közönség egészségére. Mikor pedig a cigányok talpalávalót húztak, a szömélyek táncoltak párosán is, egyedül is. Forogtak, emelgették a ruhájukat az összecsdült nézők botránkozására, pedig — a mai szemmel nézve — nem is ment túl a tisztesség határán, de akkori gondolkodás szerint »hamisjárású volt a táncuk«. Daloltak, hujjongattak, fittyegettek. Fejükre téve a poharat, táncoltak. A korcsmárosné is. Kedvkerekedtével a duhaj legények, még inkább a lányok föl-vagdosták a poharat a cégérhez, sokszor az üveget is hajigálták. Sok bort elpocsékolnak így. Nagy kedvükben még fel is emelgették a korcsmárosnét. Végül a virágokat a közönség közé szórták.

A korcsmai szömély — mint említettem — ekkor szentelődött fel, lépett a céhbe, különösen pedig attól számították, mikor a kezében levő itcés üveget a cégérhez vágta. Nemcsak szépen felöltözött, de koszorúja is volt, amit ezután már nem viselhetett. Kint az utcán elfogyasztott bort a szömély fizette, mivel ez az alkalom az ő lakodalma volt. Bent a korcsmában a saját pénzére rendelt és ivott mindenki.

Körülbelül egy óra hosszáig tartott a mulatozás, a cégérszentelés, akkor lassankint beszivárogtak a korcsmába és ott folytatták tovább a mulatságot.

A cégérszentelésre három-négy utcából is elmentek hallgatni a muzsikaszót, nézni a mulatókat. Szólták-szapulták a szömélyeket, kik lenézettek voltak a jámbor asszonyok előtt.

Hódmezővásárhelyen 1848 után már elvétele szenteltek cégért. A borárulásnak ez a külső, látható jele azonban látható volt még azután is. Az 1880-as évek utolján tűnt el végleg. A korcsmák fölé cégétblák kerültek.

\* \* \*

Tornyai János festőművész barátomtól többször hallottam gyerekkori megrázó élményét a cégérszenteléssel kapcsolatban. 1875 nyarán történt, hogy a susáni nagy utcán korcsmacégért szenteltek. Szólt a zene, táncoltak, daloltak a lányok, legények. A szömélyek vagdosták a borosüvegeket az új cégérhez. A nagy tömegtől körülvelt mulatozók között pávamódra járkált, kényeskedett a híresszépségű korcsmárosné, Kincses Pörzsi. Bogárfekete hajának koszorújából élesen vált ki gyöngepiros, finom érzéki arca. Szeme éjfékete s villogó, melyben olykor-olykor fel-felvillant rejtett benső-jének hideg, számító kegyetlensége. A nyári fényözönben mulatókra nagyhirtelenséggel árnyék borult. Hirtelen, mintha elvágták volna, abbamaradt a zene is a zsivalygás elnémult: egy toprongyos morcosképű, öreg koldus tűnt fel a mulatozók közt. Valami különös dalt énekelt, jajgató kántálással, mintha csak ütötték volna:

Hej, Kukulus, Kukulus!  
Kincses Pörzsihön neköd nincsen juss!  
Jobb lótt vóna tepsit fódozni,  
Mint Kincses Pörzsihön jární.

Félelmes jajgatással nyújtotta a saját élete történetét tartalmazó vers sorait, különösen a *fódozni* és *jární* szökat. A nép jóidéig dermedten, megdöbbenve bámult az összetört, piszkos, nyomorult koldusra, azután pedig a híres Kincses Pörzsi felé fordultak a kíváncsian kutató, megvető tekintetek. Kincses Pörzsi arca olyan fehér lett, mint a törülköző és éles sikitással vágódott el. Nagy riadalom



támadt s mire a szép asszony magához tért, Kukulus eltűnt az utcából is. Hónapok múlva fogták ki a Tiszából. Úgy beszéltek, hogy módos gazda volt valamikor az öreg koldus, de lassanként mindene ráment Kincses Pörzsire.

Az országos vásárok alkalmával azokon a sütögető sátorokon is volt forgácsból való cégér, ahol nemcsak lacipecsenyét sütöttek, hanem bort is árultak. Még pedig festett cégér; piros, zöld, kék színűre befestve, ugyanilyen pántlikával körülkötve. A sátor hátsó része el volt kerítve ponyvával, hol egy vacok állott; itt fogadta vendégeit a szabadlány.

Mikor a sátort megnyitották zeneszó mellett, a szabadlány felugrott a sátorelőtti asztalra s térdigérő szoknyában ott táncolt borosüveggel a kezében a rengeteg nép nagy érdeklődése és bámulata mellett.

Ha nem volt vendég vagy kurafi, a szabadlánynak ki kellett állani a sátor elé, ahol a pecsenyét sütögették. Ott fitogtatta magát, kackiásan kiöltözve. Rikító piros pruszlik, fodros fehér alsószoknya, slingelt kötő volt rajta. Karja, melle szabadon volt hagyva, haja a homlokán csodálatos kerek karikákba kisütve, hátul kibodorítva, arca kifestve, fülében nagy függő, ujjain gyűrű végig, lábán piros bársony sarkos papucs. A nézők, bémésködők ezek voltak: fiatal suhancok, kiknek csakúgy csurgott a nyáluk, azután kiérdemesült, keshedt szömélyek — most kofák —, kik a saját fiatalságukat látták; öreg kikapós gazdák, jóvásárt csinált mesterek, mesterlegények, mulatók asszonyok.

A sátorban mulatozó valódi kurafiak leginkább a tanyai lecengéből teltek ki, akik csak vásárkor jutnak ilyen élvezethez. Viseletük: bő gatyá, csizma, bütykőgombos kék mándli, kabátjuk panyókára vetve a vállon, kalapjuk félreacsapva, sipkájuk hátrálókve. Kipirult arcok. Slingelt zsebkendő, dohányzacskó a gatyakorcnál bedugva; szájban makrapipa, kézben bot vagy ostor. Hosszú ideig divat volt a fokos, de az 50-es évek alispánja, Török Bálint eltiltotta, mivel sok bajt csináltak vele.

Régen csak a korcsmákban voltak olyan lányok, akiket szeretkezésre használtak. A hivatalosan *bordélyháznak*, nevezett üzletek abban az időben még nem voltak. Az első ilyen üzlet, melynek kapuja fölött piros lámpa jelezte rendeltetését, az öregek emlékezősége szerint csak az 1870-es évek elején lett. *K... lerájnak* hívták. Hivatalos nevét se nem értették, se nem használták. Egész évtizedig nem volt több kettőnél. Később szaporodott fel a számuk hatra<sup>50)</sup>

A k... ájban élő, valóságos nyilvános kéjnök legnagyobb-része nem a maga jószántából kerül oda. Legtöbbször árva, elhagyott lányokból kerülnek ki, akikkel nem sokat törődtek, míg felnévelkedtek. Elcsábítják őket alig 14 éves korukban. Régen kerítő-asszonyok valósággal ellopták és pénzért eladták a szemrevaló lányokat. Utcán is megszólították ismeretlenül és elhívták az örmházba. Útközben cukorral kínálták, szép szavakkal ámították, hogy olyan helyre viszik, mint a tündérgert. Kap szép ruhát, amennyit akar. Olyan szép lesz, mint egy tündér. Jó dolga lesz ott, könnyen pénzt keres. Dolgozni nem kell. A szegény fiatal teremtés hisz neki, sejtelve sincs, hova megy. Mikor aztán betette lábát a kapun, egyszerűen eltűnt. Onnan elszökni nem tudott, ha próbált, megverték. Szülei 2—3 év múlva tudták meg, hova került lányuk.

A kerítő is, a bordélyházas is sok pénzt kapott a szűzleányért (50—100 firt-ot). Sűgva ajánlották jőpénzü uraknak, gazdáknak: »Finom portékám van!«

Később csábították őket ügynökök mindenféle ravaszszággal. Hiszékeny lányok csak a szép oldalát látták. Rábeszélésre léprementek.

Van, akit a vére visz oda, veleszületett hajlama. Maga se tehet róla: anyja vérét örökölte. Az egész család könnyen befolyásolható. Elég egy kis kiszínezett beszéd és kész rá vállalkozni.

Nagyon ritka az olyan eset, akit az ínség hajt oda, vagy éppen pénzszerzésből áll be.

A csalódott lányok, akiket *hírbe hoztak*, azután az elcsábítottak, akiket kitagadnak, úgy gondolják, hogy nincs más út az életben, hát felcsapnak k.... nak.

<sup>50)</sup> Hódmezővásárhely város polgármesteri jelentése szerint 1909-ben 6 bordély telep volt a városban, ezekben összesen 108 kéjnök volt rendőrvizsgálat alatt, 26 küldetett kórházba gyógykezelés végett. Hetenként kétszer vizsgálták a kerületi orvosok.

Legnagyobbbrészt véletlenül és fiatalon történik ez a ballépés.

Nevelési hibából is előfordul, mert — a nóta szavait használva: »nem dologra nevelte a szüleje.« Csábító, hogy a kapáláshoz hasonló nehéz munkát nem kell végeznie, mert hisz semmiféle dolga nincs. Nappal alhatik, este szépen felöltözik. Az üzleti élet eleinte élvezet neki, később megszokás, végül a kórházba vezet.

Az üzleti lány nem sokáig van egy helyen, csak addig, míg a vendégek meg nem unják. »Ott is a friss pecsenye kell«, a régit cserélik újabbal. Előfordul az is, hogy megunja úgy a tulajdonos, mint a vendégek bánásmódját. Egyik üzlettől a másikba került, de bárhova ment, mindenütt kihasználták. Felszámítottak minden darab ruháját háromszorosán—négyyszeresen, ha véletlenül valamit eltört, annak az árát is. A ruhát, cipőt gyakran változtatták a legújabb divat szerint s az adósság folyton szaporodott. És nemcsak a ruházatért felszámított összeget kellett letörleszteni, hanem azt az árat is, amennyiért őt megvették. Az üzlettulajdonos úgy tudta csinálni, hogy egy lány se tudta kitisztázni magát az adósságból. Az *ágydíjjal* (1—2 frt) be kellett számolni, csak a borraivaló, az u. n. *harisnyapénz* lett volna az övé, de abból fizetgette az adósságát. Ha az önkéntes adományokból mégis félretett valamit, erőszakkal is elvette a tulajdonosnő.

Az üzleti lányok úgy viselték magukat, ahogy a vendégek kezelték őket. Mégis sok vendég durvasága, az erőszakolt mulatás, a szesz ital, a feketekávé, a cigaretta, a mindenkivelvaló kéjelgés, a zárt helyen való rabszolgaélet végül is megunatja, megutáltatja velük ezt az életmódot. Vágynak a kiszabadulásra. Minden óhajtásuk ez: »Ha valaki kiváltana ebből a gyalázatos életből!« Sokszor el is szöknek. Mert hiába van csengő a kis kapun, mely jelzi a ki- és bemenőt, kiszöknek a nagy kapu tetején. Némelyik a vendéggel összejátsszik és azzal szökik meg. Az is előfordult, hogy a vendég a lelakatolt nagy kapuról levette titokban a lakatot és egy lány kivételével valamennyi elszökött.

Megtörténik néha, hogy a lány beleszeret valakibe s ha nagyon szereti, elmegy arról a helyről más üzletbe, hogy az illető férfi ne lássa őt rossznak. Van rá eset, nem is olyan ritkán, hogy egyiket vagy másikat kiváltja valaki és elveszi feleségül. Az ilyen szerencsés megbecsüli magát is, férjét is. Hűségesebb élettársat keresve sem lehetne találni, mert megpróbálta, tudja, mi az élet. Némelyiknek

férje vagyonilag az elsők közé emelkedik, ő meg haláláig tevékeny részt vesz a jótékonyágban. Nemcsak pénzzel segíti a nehéz sorban levőket, hanem élelemmel, ruházattal is. Azonkívül megvigasztalja a szegényeket, átértett, meleg szavakkal s bátorítja az élet nehéz útjain. Az ilyeneket százak és százak áldják halóporukban is.

Az elesettek, kitaszítottak közt nagy az együttérzés, egymásra-utaltság, de átértzik a nyomorult helyzetben levők állapotát is. A sok példa közül egyet említek meg. A világháború előtt gyakran láthaták Hódmezővásárhelyen az utcánjárók, kivált az esteli időben, hogy nyomorban levő családok kis gyerekei gyufát árultak házról-házra járva. Az egyik örömház lányai nemcsak az összes készletét vették meg a kis fiúnak valahányszor hozzájuk bement, hanem tejeskávéval, ennivalóval is ellátták.

A legkedveltebb lány is pár hónapig van egy helyen, a leghosszabb idő: egy esztendő. Addig vándorol egyik városból a másikba, nagyobbakból a kisebbekbe, majd falura, hogy utoljára sehol sem kell.

Nagyon kevés bírja azt az életet sokáig. A legerősebb nő se tudja 25—30 esztendőnél tovább folytatni, de 6 év is elég, hogy hasznavehetetlen legyen. Úgy szokták mondani: »Az ajtófél is elkopik, ha soká használják.« Az üzleti nővel sincs ez máskülönben. A legtöbb lány nemibetegség miatt jön el. Kórházi kezelés után egyszer-kétszer még visszatér majd mindenik a bünbarlangba, de csakhamar visszakerül a kórházba. Némelyik egész életére kórház-töltelék lesz. Elsenyved, elnyomorodik.

Aki senkinek se kell és felhagy ezzel az élettel, azon iparkodik, hogy férjhez menjen bárkihez. Hitetlenül, illetve törvénytelenül nem szívesen áll össze senkivel se, mert visszaesni a régi életbe keserves dolog. Van rá eset, hogy mégis összeáll valakivel és jó asszony válik belőle.

Van, aki ha egyedül marad, eleinte eljár takarítani, varrni, sőt tanyára is mosni, meszelní de mert a henye élet után nehezére esik a munka, csakhamar a régi élethez folyamodik, odaadja magát 20 fillérért is, vagy negyedik hitnélkülvaló felesége lesz bárkinek, ha vak, sánta, nyomorék is. Még a cigány is jó neki. Sőt még koldusokkal is összeáll csak elcsalhassa tőlük azt a néhány fillért. Az ilyen *mindön embör szekere* végezetül a szeretetházba jut. Ettől azonban félnek, mert itt dolgozniok kell.

Egyrésze öregségére jó öregasszony lesz és jó templombajáró. Van mit leimádkozniok: vezekelnek. Némelyiket még a *fehérruhás asszonyok* közé is beveszik kegyességeért.

Ha eljár az idő és kikopik mindenből, fogatlan, félcsípejű lesz. Eleinte kofálkodik, végezetül koldul.

Az életunt, kedvetlen lány leszámol az étellel: felakasztja magát, vagy mérget iszik.

Szép leány volt Marcsa. Úgy kezdődött az ő élete is, mint minden szegény lányé. Dologra szoktatták kicsi korában. Mikor iskolás lett is, a kéthónapi vakációban kiállították a tanyára libapásztornak. Mikor pedig leszakadt az iskolából, előbb peszrázkodott, majd szolgáló lett egy jómódú mesterembernél. Már ekkor letért az egyenes útról, mert összeszúrta a levet egyik legénnyel, aki szép cipőt ígért neki. A cipőt tartotta előbbre, nem a lányságát. A szerelmeskedéstől azonban tiltották bárhol szolgált, így aztán csak késő este, ha kútra ment, vagy pedig éjszaka legényezhetett. A tilalom ingerelte-e, vagy a vére vitte rá, elég az hozzá, elszökött hazulról s egy másik lánnyal együtt idegen városban örömház lakója lett. Így beszéltek ezt. Annyi bizonyos, hogy négy évig nem tudtak itthon róla. Mikor megunta az ottani életet, kiváltatta magát egy fiatal emberrel, aki feleségül akarta venni. De ahogy kitette lábát a piroslámpás ház kapuján, azonnal el is zavarta szabadítóját és elállott szolgálatba. Mert dolgozni szeretett. Bírta is a dolgot, hisz erős, egészséges volt. Megállta a helyét úgyis mint szolgáló, — égett a dolog a keze alatt, — úgyis mint szobalány, — tisztaságtól ragyogott a ház, — de kifogástalan volt a konyhán is, úgy hogy rábízták a főzést. Főztjéért nemcsak megdicsérték, hanem borraivalóval is megpecsételték a vendégek az ételekről mondott véleményüket. Nyugtalan vére azonban hajtotta bármilyen szolgálatban is volt. Hajlékony volt, mint a nád. Közismert voltának talán ez a magyarázata.

Nem tudni milyen számítással lehetett, 25 éves korában elvette magát egy kis, alacsony, csendes emberrel, akit azért szeretett meg, mert nyalka legény volt és igen jó táncos. Dolgoztak mind a ketten szorgalmasan. Az asszony ludat tömött, disznókat hizlalt. Az ember napszámra járt. Kint a városszélen a Marcsa szüleitől öröklött kis házban éldegéltek. Marcsa ugyan következetesen »*putri-*

nak« mondja mindmáig a házat kicsisége és alacsonysága miatt. Majd virágot árult. A szomszéd nagy városokból hozott gyöngyvirágot, meg különbnél-különb fehér virágot, mikor minek az ideje volt, amit azonnal elkapkodtak tőle az úriasszonyok meg a virágkereskedők, mert olyan nem volt az egész piacon. Ráérő idejében a putrit tisztogatta, meszelgette, meg a virágaival bíbelődött, az udvart gyönyörűvé varázsolta.

Mikor kitört a háború, férjét is elvitték. Csakhamar orosz fogságba került. Öt évig volt orosz fogoly. Eleinte csak kapott Marcsa tőle egy-egy hadilevelezőlapot, de aztán elmaradt az is. Nem sokat búslakodott ezen Marcsa: élte világát, akivel csak lehetett, váltogatta szeretőit, mint a ruháit. Azonfelül kapta a hadisegélyt. De ezzel megjárta, mert az egyik éltesebb udvarlója feljelentette csapodár életéért, valójában, mert őt elhanyagolta s fiatalabbal cserélte fel. Olyan jelenetet keveset láttak a városházán (mert ott volt az illető alkalmazva), mikor Marcsa lekiabálta öreg udvarlóját a folyosón. Kitódultak a hivatalból a nagy hangra: »Megállj te ilyen, te olyan, hiába vötted el a segélyöm, úgyis kikeresöm — a farommal!

*Láncolt* minden olyan áruval, ami hozott egypár korona hasznót. Eljárt távoli községekbe, városokba cukorért, szódáért, dohányért. Közben, ahol csak lehetett, megismerkedett pasasokkal azért is, hogy könnyebben juthasson portékához, így hozta magával az üzlet. A háború alatt igen keresett lett a cigarettadohány. Szabadkáról hozta. Nagy reszkírozással ment ez, minden pillanatban tarthatott a rajtavesztéstől, de mivel többszörös haszonnal járt, utazott, izgult Marcsa. Sohase csípték meg. Azaz, hogy egy alkalommal 50 koronát fizetett két cigaretta miatt. Ráadásul dohánykészletét is elvették tőle. De ezzel nem vették el a kedvét a további láncolástól. Így kiabált a fináncok fülehallatára: »Nem ijesztőtök meg, hogy elvöt-tétök a dohányt, mert a kétlevelű lucskos dohánnyal kikeresöm amivel mögkárosítottatok!« Azonnal vonatra ült.

Egyszer azonban vége lett a háborúnak meg a víg életnek is. Hazajött az ura a fogságból. Akkor köszönt be, mikor éppen ott volt egy fiatalember. Nagyot dobbant Marcsában a lelkiismeret a nemvárt eseményre, amit egy nagy sóhajtás árult el, a színe is elváltozott, de azonnal feltalálta magát:

— Hallod-é kis apám! Lē nē tödd a hátizsákot, még mög nem hallgatsz. Nē mástul halld mög, hanem a magam szájából:

Ezzel a köllökkel akartam összeállni, mert hírödet se hallottam. Ha köllök így: lépakolhatsz, ha nem köllök: möhetsz tovább!

Az öt évi nehéz fogságot szenvedett kis ember végignézett először az egyiken, aztán a másikon. Aztán várt még egy kicsit és akkor szótlanul lekandarította magáról a hátizsákot.

November 2-án történt ez. Pár nap múlva nagy Imre-napot tartottak. Tele volt a kis putri vendégekkel. Hattagú fuvószerzámós banda fűtta a szép régi nótákat, majd széjjelrepedt a kis hajlék az erős hangtól, csakúgy rezgett az ablak üvege. Egyszer csak ott a pitarban mindenki szemeláttára odapöndörödött Marcsa az urához megölelte és a zenészeknek intve rákezde azt a nótát, amelyikben az van: »Bocsáss meg, hogy bűnös lettem, nem tehetek róla, Jóváteszem minden bűnöm, Egyetlenegy megbocsátó szóra!« A banda halk kíséretével dalolta annyira átérezve és megindítóan, hogy nagy ökölnyi könnyei csakúgy gurultak végig arcán. A vendégek is elérzékenyültek: nem maradt szem szárazon.

Ezután hirtelen, mintha éles késsel hasítottak volna e nagy meghatódottságba, úgy vágta el a Marcsa kemény hangja egy kacskaringós káromkodással a szomorúságot és kergette erőszakkal a vendégeket vígabb hangulatba: »Hínye az anyátok ide-odáját, nem azért hívtalak benneteket ide, hogy ríjatok, hanem hogy mulassunk!« — Friss csárdásba kezdett a banda.. .

Húsz évvel az eset után, egy szép, őszi nap azon a városrészen jártam, ahol a szóbanforgó kis putri fehérlik. A kis kaputan álló Marcsát kövérsége miatt alig ismertem meg s mikor értésére adtam ezt, azzal magyarázkodott, hogy mióta megoperálták azóta hízott 110 kilóra. A kaput kitárva kért, nézzem meg virágait. Bent az udvarban a rengeteg sok hajlongó, fehér krizantémum olyan nagy volt, hogy Marcsa is alig látszott ki belőle. Sokáig gyönyörködtem szótlanul az udvart betöltő virágok buja fehérségében.

Hazajött napi munkájából a férj is. Kezeltünk. Betessékeltek a házba. Láttam az alacsony pitart, az előbbi megható jelenet elmondásból ismert színhelyét. Beljebb menve pedig a fehér kis szobát, a gazdasszony sajátkészítésű munkáival: mindenfelől a nagy tisztaság tűnt szemembe. Amíg nézelődtem, a tisztaszemű kis ember rágyújtott a pipára. Én szólaltam meg:

— Milyen szép fehér idebent is minden, mint odakint a virág ...

— A virágnál nincs szöbb — vág a szavamba Marcsa. Tudja kedvösöm, nyáron még éccaka is kimék az udvarba hozzájuk égy ingbe. Mögérzik azok, hogy szeretóm ükét, csakúgy simulnak hozzám. Beszélnek ám azok a virágok, mög mögvédenek engöm. . .

A mozdulatából látszott, hogy tovább akarta mondani és valami nagyon szépet, nagyon nagyot, de a beállott csendben a kis ember bizonyította merően rám nézve:

— Mikor nincs virág, nem mer kimönni.

Igaz történet ez is. Az egyik üzleti lányba beleszeretett egy kis suszter legény. A mindgyakoribb látogatás aztán azt eredményezte, hogy egy este megvallotta neki, hogy nem tud nála nélkül élni. Elnézi, megbocsátja eddigi életmódját, csak hűséges felesége legyen a páros életben. Kiváltja innen az ocsmány helyről. Ki tudná elmondani a lány boldogságát. El is dicsekedett azonnal társainak, ahogy a jövőbelije elhagyta az épületet. Sokat beszéltek róla, irigyelve társuk szerencsését.

A hirtelenmúló örömök között gyorsan telnek a napok, mégis mióta tudja a lány hogy van, aki őt szereti, aki után ő is vágyódik, azóta mintha megállott volna az idő kereke, vagy annyira nehezen forog, hogy alig győzi türelemmel a napok múlását. Nehéz napokat élt át. Várta szabadítóját, aki elviszi ebből a fertelemből. Nem jött a kis legény. Már kezdték a lányt társai csipkedni, bosszantani, hogy felültette a kis suszter.

Egyik szomorú, ködös este várták már a vendégeket az örömházban. Mindnyájan a »szalon«-ban voltak, a »mama« is ott ült a széken, az asztal mellett. A kiöltözött, kifestett »lányok« elvetve magukat a falmellett futó díványokon, meredeztek, henyéltek, lustálkodtak, szundikáltak egy villanykörte világánál. A cimbalmos is meg-megpengette hangszerének húrjait. Amint így várakozó hangulatban unalmaskodtak, egyszer csak cseng a csengő, figyel, ugrál mindenki, a tulajdonosnő felgyújtja a csillár összes égőit s a fényben-úszó terem ajtajában megjelenik a kis suszter fekete ruháiban, ünnepelesen. A következő percben összeszalad a legény és lány, ölelik, csókolják egymást. A meghatódottságtól valamennyien sírnak, örül



nek társuk szabadulásának és boldogságának, mely íme valóra vált. Törülgetik szemeiket, még a szigorú mama is ellágyult. Közben a házas jelöltek egymást átölelve húzódnak el a folyosóra, onnan a lány füledt levegőjű, furcsa illatú szobájába, mint akikre mi sem tartozik már e szégyentelen, léha életből.

Éjfél körül járt az idő, mikor a csengő egyre sűrűbben csengett, a vendég elkezdett szaporodni, valósággal egymás kezébe adták a kilincset. A megfogyatkozott személyzet alig győzte kiszolgálni őket. A tulajdonos szorult helyzetében bekopogtatott a suszterlegényhez és kérte, engedje ki menyasszonyát, hogy legalább az italok kihordásában legyen segítségül. Bele is egyezik az azonnal, megértvén a helyzetet. Menyasszonya lefekteti, csak aludjon, csokolódzás közt fogadja, hogy jön, mihelyt fogy a vendég. A kulcsot is ráfordítja, hogy nyugodtan aludhasson vőlegénye, megmentője.

A vér, úgy látszik nem tagadja meg magát. Mert a menyasszony feledve mindent, az esteli örömkönnyekeket, a szerelmet, a szabadulást: az első vendéggel szeretkezni ment egyik lánytársa szobájába.

1905. év őszén történt. Tornyai János festőművész barátom műtermében dolgoztam a város végén levő volt huszárcsászárnyában. Abban az időben ezenkívül még csak a kórház és a szeretetház számított a város belterületéhez. Az öreg templom közel kétszáz éves padját, melyben a papok ültek, kapargattam bicskával. Mert az egyház az ötvenes évek elején szürke, olajos festékekkel befestette a sokidős virágokat, amelyekkel annak idején felékesítették a padotkészítő, művészi érzékű asztalosmesterek. Azért kellett lekaparnom a szürke festéket, hogy a régi, szép, színes, nagyfoltú virágok láthatók legyenek. Csakhamar annyira belejöttem a kaparásba, hogy valóságos művészettel távolítottam el a virágokat fedő festéket. Mennyire örültünk és lelkesedtünk, ha egy-egy részt, vagy csak egy nagy virágot is sikerült kiszabadítanom a szürke réteg alól.

Még mi bent a műteremben örvendeztünk az elért eredménnyen, addig kint a többhetes őszi eső fekete agyagos sarára nagyszemű és sűrű hópehely kezdett hullani a szürke égből. Néha-néha hordta, kavarta a szél a havat, mégis olyan ritmussal szállott alá, hogy sűrű esése valami jóleső zenei hangulatot váltott ki belőlünk. És gyönyörködve néztük sokáig a nyitott ablakon át.

A váratlanul jött kocsizörgésre alighogy felfigyeltünk, már ott-haladt el az ablak előtt egy saroglyanélküli parasztkocsi, a kocsi fenekén nagy megdöbbenésünkre gyalulatlan, festetlen koporsót pillantottunk meg. A tűzrevalót-bekészítő szolgáltótól tudtuk meg, hogy üzleti, örömeány kihűlt testét viszik a szomszédos kórházból a közeli temetőbe. Ahogy a köves útról letért a kocsi, a növekedő távolság miatt és a nagy hóésésben már csak a kocsis alakjának bizonytalan feltjét meg csapkodó karjának mozdulatait láttuk, amint bízatta a nagy sárban nehezen haladó lovait. Senkise kísérte utolsó útján a boldogabb hazába költözöttet. Teremtett élő lélek nem járt az utcán. Csak a hó hullott nagy szemekkel és sűrűn. Szótlanul, megilletődve állottunk egymás mellett.

Elfordult már a sarkon a halottatvivő kocsi, mégis ott álltunk és néztünk kifelé a halott után eltűnődve, magunkról megfélekedve. Egyszer csak megszólal a lélekharang, tudunkra adva, hogy a temető kapujához érkezett a halott. A temetőcsősz most is éppen úgy húzta, mint mikor fényes pompával, nagy kísérettel temetnek. A kis harang vékony hangját az előttünk elterülő nagy fekete ugaron át hozta hozzánk a szél, a lelkünkbe megnyugtatásul: a temető kapujában már egyenlőek vagyunk mindnyájan.

### A KOLDUSASSZONY.

A szegény asszony életében utolsó állomás a koldusság. A könnyenélők életének meredek lejtőjén három lépcsőfokot különböztet meg a nép: az első lépcső — lefelé haladva — a kofaság, a második a k .... ság, a harmadik a koldusság. Az olyan jófajta mondák, aki öregségére koldus lett: »na, ez is elérte a három k-t!« Az első k=kofa, a második k=k... a, a harmadik k=koldus. Általában öreg korban és legvégső szükségben vetemedik minden fehérchseléd koldulásra. Mikor a könnyenélő fehérchseléd a világi jót kiélvezte, *kigyónt a rosszaságból*, akkorra előregedett, dolgozni nem tudott, de nem is szeretett sohase, végezetül koldus lett, aki mások könnyőradományából tengette nyomorúságos életét. De nemcsak a könnyelműekből, a világ asszonyaiból, vagy éppen a rossz nőkből lettek koldusok, hanem rendes, tisztességes asszonyokból is. Önhibáján kívül, munkaszeretete mellett is elszegényedett, elnyomorodott, öregségére magámaradt, koldusbotra jutott. Bár a régi világban

jobban megbecsülték az öregeket, volt olyan hely is, hogy mikor már nem tudott dolgozni a gyámoltalan öreg asszony, elkergették a gyermekei, nem adtak neki enni, se helyet, be se eresztették a kapun. Volt eset, hogy három hold földű asszonyt is elküldték a fiatalok. A fiatalokorú koldus kizárólag mind nyomorék, vagy nem épelméjű. Ezek gyerekkortól koldulnak. Minden másra alkalmatlanok, legtöbb esetben rokontalanok és vagyontalanok. Vannak aztán olyan koldusok, akik üzletszerűséggel folytatják és nemcsak helyben koldulnak, hanem eljárnak kocsin vásárookra, búcsújáróhelyekre, falvakra, városokra. Idetartoznak az *énekes koldusok* is. Csak olyan helyen koldultak, ahol érdemes volt kikötni, ahol sokan jártak. A jó énekes koldus tudta, melyik énekkel lehet kedvezőbben keresni, adakozásra indítani a járókelőket. Kálvinistából nincs jó énekes koldus.

Érdekes, hogy a nép koldusnak csak azt a többnyire nyomorékot mondja, aki a templom előtt, utcasarkon, tehát állandó helyen áll; aki házról házra jár, az szerinte nem koldul, hanem *kéreget*.

Meg kell emlékezni a koldusok feleségeiről is. Némelyik részeges ember olyan, hogy beleköt még az élő fa árnyékába is. Az illetet mindenki kerüli, így esett meg, hogy téli nagy hidegekben, ha berüggött, elfagyott keze, lába és koldus lett. Hónalj mankó segítségével járt, felesége kísérte és az szedte az alamizsnát. Vak koldusasszonyoknak is van vezetőjük.

Régen négyszögletes kis rézlapot adott a város a munkaképtelen és ügyefogyott szegényeknek, akik ezzel szerdán és szombaton házalhattak, vasárnap a templom pitvarán kívül állhattak és koldulhattak. A rézlapon H M V KOLDUSA szöveg és a koldus sorszáma volt beütve, amit a mellén hordott mindegyik. A nép *rezes koldusnak* hívta őket. Akkor még ők separték a templomot is. A város később pénzzel is segítette őket, kéthetenként 1 firt 50 krajcárt adott személyenként. Mivel sokan jelentkeztek, egy városi ember ügyelt fel rájuk, aki ösmerte őket és ellenőrizte, ki van valóban rászorulva a segélyre. Ezt az ellenőrfélét *koldusbírónak* hívták. Az ő hatáskörébe tartozott elvenni a rézlapot attól, aki koldulás nélkül is meg tudott élni. A mai öregek még emlegetik azt a rezes koldust, akitől mikor a koldusbíró elvette a rezet, mert olyan jómódban élt, hogy malacot tartott, így kiáltott fel: »hiszöm az én Istenömet, lösz még énbélölem rezes kúdús!«

A koldusasszonyok — 50 is volt — bejárták az egész várost, de nem azt a részt, ahol laktak, hanem ahol nem ismerték őket. Az ismerősöktől szégyelték magukat. Olyan koldus kevés volt, aki ne mondott volna imádságot. Rendszeresen a Miatyánkot mondták, a katolikus vallású az Üdvözlégy Máriát is. Aki jól tudott könyörögni, — helyesebben, — aki nem szegyeit, az többet keresett. A közmondás is azt tartja, hogy *szemérmes koldusnak üresen marad a tarisznyája*, ő hát csak mondta, mondta az imádságot és nem hallotta meg — mert nem akarta —, ha elpizskolták is az ajtóból. Néha ötször-hatszor is elmondta a Miatyánkot, még se kapott semmit. Csak a cigánylány mondta szemrehányóan a házbelieknek, akik nem vették figyelembe kérégetését, hogy »mán sokat imádkoztam!« A szemtelenkedő koldust elkergették. Gazdag helyről leginkább elzavarták a koldust, szegénytől nem. Sok helyen várták a koldusasszonyt, ételmaradékot, lisztet tartogattak számára. Ha soká nem jött, mondogatták: »bizonyosan möghalt szögény!« Piaci napokon az utcasarkon álltak. A nagyon nyomorultak reggelenként meg vasárnap és ünnepnapokon a templomajtóban néha kétsorjával várakoztak és veszekedtek a helyért. Halottaknapján és Mindenszentek estéjén oly sokan álltak vagy ültek a földön kétsor javai, hogy alig lehetett a temetőbe bemenni. Volt köztük, aki nagy fakanalat tartott a kezében, hogy így férhessen közelebb az adakozóhoz. A valóságos nyomorúságból lett koldusasszonyok utcasarokra álltak, imádkoztak, nyöszörögtek, inkább sírtak, mert fájt nekik, hogy ki kellett nyújtani a tenyerüket. A beledobott krajcár égette a markukat. Egyik öreg anyóka mondta mindig, mikor megkapta a kenyeret: »nem jó mögöregödni kedvesöm!«

A koldusasszony karján füles garaboly volt, abba tette a kapott élelmiszereket, a lisztnek külön tarisznya is volt a garabolyban. Legtöbb háznál és leggyakrabban egy darab kenyeret adtak, kevesebb helyen lisztet, egy kis szalonnát, disznóhúst, zsírt, tojást vagy túrót, még kevesebb helyen pénzt. Gazdahelyen szerdán és szombaton kitétték a dercés lisztet a könyöklőre, egy kis tányérral kapott minden koldus. Volt hely, ahol a dohos lisztet adták nekik. A koldus az összekoldult kenyeret otthon este kiválogatta, a fehéret és frisset megette, a többit a vékásoknál vagy szomszédnál eladta pénzért, vagy maga hizlalt rajta disznót. Egy egész zsák kenyérért 10 krajcárt kért a koldus. Pálinkáért is odaadta, mert a pálinkát szerette. Az öreg koldus inkább ivott, mint evett. Piacon almát, gyümöl-

csöt, zöldséget adtak nekik. Utcaszegleten, templomajtóban, boltokban kaptak pénzt. Volt olyan koldusasszony, aki 200—500 frtot rakosgatott össze a krajcárokból. Eljártak a koldusasszonyok olyan jómódú, gazdag és úri házakhoz, ahonnan halottat temettek és halottitort tartottak. Nagy csoportokban várták a temetőből visszatérő családtagokat, mert a torban ezelőtt húst kaptak a koldusok, kisebb gazdánál torkását, sajtot, érett túrót. Később ez elmaradt és helyette 20 fillért adtak neki.

A koldusasszonyok némely része, ha úgy hozta az alkalom, elvitte, ami a kezéhez fért.

A koldusasszonyok olyan ruhában jártak mindenkor, amilyent szánalomból adtak.

Otthon a koldus semmit sem csinál, —legtöbbnek bűdös a munka — hanem kiül a kapuba és mondja az újságokat, mit látott, mit hallott. Ha elfogyott az ivóvize, hozott a kútról. Kimosta a ruháját, mert a valamirevaló vásárhelyi koldusasszony minden szegénysége mellett is tisztán, rendesen járt.

A koldusasszony olyan helyen húzódik meg, ahol beeresztik kegyelemből: kamra sarkában, eresz alatt, istálló sarkában, jóság mellett vagy színben. Vízfordással, könnyebb házi dolog elvégzésével, boltbamenéssel iparkodik megszolgálni jóltevője jóságát. Komoly munkát azonban nem szeret végezni, kukoricafosztásra se megy el, hiába hívják. Legtöbb a városvégi putriban, földházban lakik albérletben, 2 frtot fizet hónaponként. A nem épelméjű ott hál, ahol ráestelődik, kapumélyedésben, faltövén, árokban, dobogók alatt, nyomáson, szalmakazalban, csutkakúpban, míg rá nem jönnek és el nem kergetik.

Asszony is volt énekeskoldus. Gyerekkoromban az 1880-as évek elején még láttam és hallottam. Szívreható, siralmas, megfélemlítő szövegű éneket énekelve járta be a várost.

Ezt énekelte:

*Lassan*

Be- jött a ko- le- ra, de nem a ko- le- ra,  
Ha- nem az Ie- ten- nek a su- lyos os- to- ra.

Árvának, özvegynek annyi az irigye:  
Mint erdőben fának a sűrű levele.

Árvának, özvegynek nincsen pártfogója;  
Csak az Istenben van minden bizodalma.

Adott vót az Isten, de eltagadtátok.  
Most már benne vagytok a nyomorúságban.

A szövege azt mutatja, hogy alkalom szerint változott. Első verse még az 1873-as kolera emlékét őrzi; a többi szájalomkeltő, adakozásra kényszerítő. Leggyakrabban az utolsó ítéletről énekelt. A koldusénekek szövegei feledésbe mentek. A mai öregek csak töredékekre, morzsákra emlékeznek. Egyik így kezdődött:

Emberek, asszonyok jól meghallgassátok,  
Gyermekeiteket mire tanítsátok.

A másíknak is csak két első sorát tudták elmondani:

Áron vétettünk meg, még pedig nagy áron,  
A Krisztusnak vérén, nem a sárga sáron.  
(t. i. aranyon.)

Az ilyen dolgozni nem szerető öregek nem kíváncsok a szeretet házba, mert ott dolgoztatták őket. A hatóság temettette el és temetteti ma is őket.

Régen jól kerestek. Öreg emberektől hallottam, hogy 1878-ban a Szentesi-útféli csárdánál mulatott egy hónaljmanós koldus és olvasatlan szórta a pénzt. A szentesi vásárról jött a felesége kíséretében. A Napiesemények jegyzőkönyvében az 1854 március 27-i bejegyzés is erről tanúskodik, ahol is »Füles Sámuel jelenti, miként tudomására jött, hogy lakótársa, Kerekes János koldus birtokában sok pénz van, ugyanis Kristó kereskedő boltjában aranyat váltott és azon vásárolt, Végh Antal korcsmárosnál szintén aranyat váltott. Megmotozandó.«

Az 1890-es években már nem volt énekesasszony.

# B E F E J E Z É S

Az asszony, akit az Isten nem elsőnek és gyengének teremtett akkor boldog, ha engedelmeskedik erősebb férjének, alkalmazkodik hozzá s ha a férfi által gyűjtött javakat nem pazarolja el, hanem helyesen osztja be, használja fel.

A kötelességét teljesítő, megtartó asszony naponként elvégzi a ház körüli dolgait, lakását rendbeteszi, takarítja, gyerekeit neveli, gondol velük, amennyire tőle telik. Azonkívül másnak is eleget tesz.

Sokszor megtörténik, hogy az erős férfi helyett ő kormányoz, ő veszi át a gyepelőt, ő teszi fel a kalapot, ő gondoskodik mindenről, különben tönkremennének. Azonban mindezt úgy cselekszi, hogy fel ne tűnjék, senki ne lássa. Még az ura se.

Csöndes, békés életet akkor élhet a feleség a férjével, ha mind a kettő egyformán teljesíti kötelességét. Ebben a tekintetben a szépség nem sokat számít, a szegény ember szemében *a szépség: a jóság*. Boldog élet tehát csakis jó asszonnyal érhető el. Hosszú idők tapasztalatát mutatja a közismert megállapítás:

Szép asszony, az sok van.  
A jó asszony, ritka.  
Ez az életsornak  
Feneketlen titka.

A jó feleség a ház lelke, dalától hangos, mosolyától ragyog a házatája s az ilyen vidám, tisztalelkű asszony hűségével, szeretetével még a bajokat is elviselhetővé tudja tenni, férje homlokáról egy-két szavával eloszlatja a búszántotta ráncokat.

A tréfásan és komolyan lebecsült nő sokszor erősebb a férfinél, özvegyi sorban jobban feltalálja magát, jobban helytáll, mint az

erős férfi. A férfi özvegyiségében élheterlen, segítő, ápoló kézre van szüksége, a gyászév elteltét is nehezen tudja kivárni, addig a 4—6, vagy több árvával elmaradt asszony felneveli gyermekeit, ahogy szokták mondani »a kötőjéből«. <sup>50)</sup> Még nagykorukban is összetartja az asszony a családot.

Az asszony érzékeny lelkületénél fogva sok bánatot átél, átszenved, ha megértő férjet kap is, de bánatát tűri békével, takarja a világ előtt. De ha ura durva, üti-veri, félrevonul, hol senki se látja és ki-sírja magát: fejét lehajtva, hosszan, bűgva, panaszosán rí, keservesen. Az ilyen asszony szenvedésének csak a sírban lesz vége.

Még az ilyen asszony élete sem reménytelenül sötét, mert a szenvedés könnyei tisztává és nemessé mossák lelkét. A tiszta ember szívében szeretet ég.

<sup>50)</sup> Ezelőtt úgy volt, hogy a jó gazdasszony mindig megkérdezte a bejáró szegény asszonytól, mije hiányzik. Ha azt mondta, hogy nem ért rá sütni, azt felelte az asszony: akkor adok könyeret. Hát szalonátok van-e? — tudakolta tovább. Nincs — hangzott a rövid válasz. — Akkor adok azt is. És így tovább. A munkából hazamenő szegény asszony mindig vitt valamit haza. És mivel nem volt nála edény vagy kosár, hát a kötőjében vitte. Az olyan szegény asszonyt nem szerették gazdahelyen, aki állandóan garabolyt vitt magával, mert abba el lehetett dugni mindenfélét.



# T A R T A L O M

	<b>Lap</b>
Bevezetés.....	5

## *7. Nehezen élők*

A libapásztor .....	7
A pulykapásztor .....	31
A peszra .....	34
A szolgáló:	
<i>a)</i> Kis szolgáló .....	42
<i>b)</i> Nagy szolgáló .....	66
<i>c)</i> Tanyai szolgáló .....	92
A szobalány .....	106
A szakácsné .....	113
Az öreglány .....	121
A megesett lány .....	124
Az asszony:	
<i>a)</i> A férjhezmenés, esküvő, lakodalom .....	127
<i>b)</i> A fiatalasszony élete Napi munka Sütés-főzés Év- szakok szerinti munka .....	147
<i>c)</i> Szaporodás, gyerek .....	205
<i>d)</i> Férj és feleség .....	241
<i>e)</i> Asszonytípusok .....	249
<i>f)</i> Táplálkozás Egészség-betegség Viselet .....	258
<i>g)</i> Az otthon .....	264
A lúdtömő asszony .....	277
A tépő asszony .....	281
A tollfosztó asszony .....	283
Az özvegyasszony .....	285

## *II. Könnyen élők*

A Jófajták .....	299
A kofa:	
<i>a)</i> A kenderkofa .....	307
<i>b)</i> A vásznaskofa.....	308

	<b>Lap</b>
<i>c)</i> A mészkofa .....	308
<i>d)</i> A sóárus asszony .....	308
<i>e)</i> Az edénykofa .....	309
<i>f)</i> A kékitős asszony .....	310
<i>g)</i> A piaci árusasszonyok .....	310
<i>h)</i> A kenyérkofa és kenyérsütögető .....	312
<i>i)</i> A zsemleáruló asszony .....	314
<i>j)</i> A kalácsütögető asszony .....	315
<i>k)</i> A tejfelkofa .....	316
<i>l)</i> A paprikakofa .....	317
<i>m)</i> A krumplikofa .....	318
<i>n)</i> A dinnyekofa .....	319
<i>o)</i> A dohánykofa .....	320
<i>p)</i> A zöldségkofa .....	321
<i>r)</i> A gyümölcskofa .....	323
<i>s)</i> A csirkekofa .....	327
<i>t)</i> A tojáskofa .....	333
<i>u)</i> A halkofa .....	334
<i>v)</i> Az ócskás asszony .....	334
A bába .....	336
A gyógyító asszony .....	344
Özvegyasszonyok:	
<i>a)</i> A halottbejáró asszony .....	356
<i>b)</i> A halottmosó asszony .....	359
<i>c)</i> A sirató asszony .....	361
<i>d)</i> Az énekes asszony .....	365
A lelentartó asszonyok .....	367
A gondviselő asszony .....	379
Kosztadó-, kifőzőasszonyok .....	371
A kvártélyadó asszonyok .....	371
A szóbeli fehércselédek .....	372
A koldusasszony .....	389
Bejevezés .....	394