

Ötödik fejezet

A MAGYAR NÉP ÉLETMÓDJA

Irta

VAJKAI AURÉL

Gyűjtögetés.

Ahhoz, hogy éljünk, elsősorban táplálékra van szükségünk. A táplálék megszerzésének legegyszerűbb módja, hogy az ember összegyűjtögeti mindazt, amit a természet minden különösebb beavatkozás nélkül nyújt. A szerzésnek ezt a módját nevezzük *gyűjtögetésnek*. Ebben még nem folytat tervszerű, céltudatos, megszervezett munkát az ember, ellentétben a fejlettebb állattartó, földművelő gazdálkodással. A gyűjtögetéssel kapcsolatos az erdők-mezők állatainak, vizek halainak megszerzése, a *vadászat*, a *halászat* is. Azonban az utóbbiaknál már sokkal körültekintőbben, céltudatosabban kell eljárnia, sokkal több cselekvés szükséges az ember részéről, ezért külön életformáról is beszélhetünk, a *zsákmányolásról*.

Akár a gyűjtögetés, akár az állattartás vagy a földművelés természetesen szoros összefüggésben van az élet minden vonatkozásával és párhuzamosan változik, alakul a hitvilággal, a társadalmi berendezéssel, az illető faj adott korszakban élő szemléletével. Egy kifejezetten állattartó népnek más a művésze, mint egy földművelő népé, de más lesz a gyűjtögető életmódot folytató népé is.

Őseink a finn-ugor korszakban *gyűjtögető-halász-vadász* életmódot folytathattak. Így élnek még ma is ugyanazon földrajzi körülmények közt maradt rokonaink, az osztyákok, a vogu-

lok. Mindamellet a nyelvtudomány azt bizonyítja, hogy ugyanakkor már részben a földműveléshez is értettek. A bolgár-török együttélés korában az állattartás fejletté válik, a gyűjtögetés emellett háttérbe szorulhatott. Teljesen azonban nem tűnt el soha. A Kárpátmedence földrajzi viszonyai eléggé elősegítették a gyűjtögetés fennmaradását. Az Alföld mocsaras, vizes területei, a hegyvidék kiterjedt erdőségei ép elég természeti kincset nyújtottak a rászorulóknak. Természetesen mai hazánkban az elsőrangúan fontos állattenyésztő és földművelő gazdálkodás mellett a gyűjtögetés alig jön számításba. Azonban egy kezdetleges életformának, mint amilyen a gyűjtögetés, a fejlettebbnek tekinthető kultúrák elhatalmasodásával nem kell okvetlenül kipusztulnia. Az idők változhatnak, de bizonyos alapéletmódok megmaradnak, legfeljebb helyzetük, szintjük tolódik el, értékük alakul át. Manapság az erdő gyümölcsseit csak a szegénység szedi, ennek az élettevékenységnek tehát a szociológiai értéke megváltozott. De a nagy háborúk, a történelmi erők a társadalmi viszonyokat is állandóan változtatják és ezzel párhuzamosan például a gyűjtögetés is változik, ínséges időkben kiterjed, dúsabb években összezsugorodik, akár a meleg, ill. a hideg hatására a higanyszál.

Hozzá tehetjük, hogy a természetadta nyersanyagok közvetlen felhasználásának és általában az ősi, kezdetleges holminak, minden kezdetlegessége, hátránya mellett is, igen sok előnye van. Például a zsúp vagy nádpedés jobb hővezető a cserépfedésnél, az ilyennel fedett padlásban tovább marad meg a hús, a faolajútó jobb ízt ad az olajnak, mint a vasprés, a szabad kéményben füstölt sonka jobb ízű, stb. A régiséget a parasztság korszerűbb tárgyakra cserélheti át, de mihelyst bármily csekély akadály is bukkan fel a nagyüzemek gyártási rendjében, csak kissé is rosszabbodjanak a gazdasági viszonyok, hamar visszatér az ősi módhoz, az ősi holmihoz.

Ha a gyűjtögető életmód nagy általánosságban másodrendű, mellékes életforma is, bizonyos embercsoportoknak nem is oly rég elsőrendűen fontos volt és életük alapjául szolgált. Itt most a *pákászokra* gondolok. Még a mult század közepe táján országunk mocsaras vidékein, az Ecsedi láp környékén, a Sárreuten és számtalan, ma már teljesen kiszáritott és búzaföldekké varázsolt vizenyős nádas rengetegében sok ember élt, kizárólag

a lápvilág nyujtotta javakból, gyökerekből, madártojásból, csikból és más efféléből. Életmódjukkal állt összefüggésben, hogy társadalmi szervezetet nem alkottak, magányosan édegéltek kezdetleges gunyhóikban, a *pákásztanyán*. A halat szigonyozták, a csikot varsával, sok egyebet, pl. a teknősbékát pusztá kézzel fogták. A pákász a közösségtől elszakadva egyéniséget jelentett. Társadalmilag is különállóknak érezték magukat, egyéb munkára nem igen voltak hajlandók. A gyűjtött anyaggal cserekereskedést is folytattak és így szereztek be egyéb nélkülözhetetlen holmijukat.

A gyűjtögetésre főleg az inséges idők kényszerítik a népet. A régebbi gazdálkodási rendszerben — amikor különben is kevesebb gabonát termeltek, mint manapság — ha rossz termés volt, a következő télen, de még inkább tavasszal éhínség lépett fel. A szegény nép ilyenkor különböző „pótanyagokhoz” nyúlt, kenyeret fakéreg és liszt keverékéből, lepényt sás gyökeréből süített, sőt még a rügyeket, makkot, a fát is megették, ahogy ezt az egykorú leírásokban olvashatjuk.

Napjainkban gyűjtögetés — eltekintve a szénagyűjtéstől — többnyire az erdőben folyik. Ide jár gombázni, vadgyümölcsöt, virágot stb. szedni a falu népe. De a gyűjtögetők nemcsak maguknak, hanem a piacnak, eladásra is gyűjtenek. Ez azt jelenti, hogy a művelt ember sokszor többre becsüli a természetadta nyersanyagokat, mint saját jól nevelt és művelt terményeit. Ha nem így volna, a gyűjtögető szegénység nem tudná a piacra vinni az erdő virágát, gyümölcsét.

Táplálékul elsősorban a *vadgyümölcsök* jönnek számításba. Ezekből még tekintélyes mennyiséget ad el a falusi nép, amellett, hogy maga is felhasználja. Az elkészítés egyes szerszámai nagy multra tekinthetnek vissza, mint például Dunántúl a *körben járó almatörő* vagy az ehhez hasonló *olajmalom*. Az almát ecetkészítés céljából kell megtörni, az olajmalommal bükkmagot vagy egyéb olajostartalmú magot törnek, zúznak meg. Hasonló törők ismeretesek voltak a rómaiaknál is. Maga a hatalmas tölgygerendákból készített *olajsatú* is ősrégi alkotmány és szerkezetileg hasonlít a már szintén a rómaiak alatt ismert, nálunk még sok helyt megtalálható *szőlőprésekre*. Olajra különösen régebben volt nagy

szükség, bőjten ezzel sütöttek, világítottak, felhasználták gyógyításra, szíj, szerszámok kenésére.

Régebben nálunk a *szelíd gesztenyének* is nagyobb jelentősége volt. Kiterjedt gesztenyéseink voltak, a gesztenye termése eléggé szóba jött népünk táplálkozásában, fáját mint épületfát különösen nagyra becsülték. Zala megyében még ma is mintegy 30.000 szelíd gesztenyefa van. A szelíd gesztenye már jellegzetesen Földközi-tenger melléki növény és ezért termésének feldolgozási módja kapcsolatba hozható délvidéki kultúrákkal.

Emlékezzünk meg itt a *viricselésről* is. Tavasszal főleg a nyírfát megfúrják vagy baltával megcsapolják és a kifolyó nedvet megisszák. Orvoságnak is használják. Nálunk ma már nem jelentős, de például Oroszországban a piacon árúsítják gyógyszernek.

A vadnövények elkészítésében népünk meglehetősen találékony. Így például az akácvirágot palacsintatésztaának rántják ki, a bodzavirágot forró zsírban megsütik.

Ide tartozik a gyógynövények gyűjtése. Népünk igen sok „gyógynövényt” ismer, gyűjt és alkalmaz, de mindezek hasznát természetesen kétkedve kell fogadnunk. Legtöbbjének semmiféle különleges tulajdonsága nincsen és csak fizikailag hat (hideg-meleg hatás, nedvesen tartás, stb.), de a betegség lényegét nem érinti. Minden valószínűség szerint a régebbi hivatalos orvostudomány szertárából szivárogtak alá a nép közé és nem fordítva. Egy XVII. századbéli kéziratos orvosló könyv annyi gyógynövényt és gyógymódot sorol fel, hogy bátran így fogalmazhatjuk meg az akkori kor úri patikáját: bármilyen betegség bármilyen növényvel kúrálható. A nép természetfeletti erővel gyógyít (pl. ráolvasással) vagy természetes, a kezeügyébe akadó eszközöket alkalmaz. Az utóbbi esetben azonban meglehetősen józan marad és gyógyeljárása a tapasztalaton alapszik. A tapasztalati gyógynövények száma azonban igen csekély, ha tehát ennél sokkalta többet ismer a nép, ezt máshonnan örökölte. Mindezt itt hangsúlyozni kívántuk, mert még manapság is számtalan gyógynövényismertető könyv jelenik meg, a nép „ezeréves tapasztalatai”-ra hivatkozva, miközben elterelik a figyelmet a helyes és egyáltalán nem laikus kezébe való gyógymódokról.

Bizonyos természetadta nyersanyagok, vadon termő növé-

nyek még ma is fontos szerepet játszanak népünk életében. Nem szólva arról, hogy számtalan *háztartási eszközt*, cikket (kosarak, borítók, kasok, stb.) készítenek, az állattartásban a *széna*, a fűtésben a *fa* egyenesen nélkülözhetetlen. Több helyen, ahol elég silány a takarmány, hitványak a rétek, mondják, hogy az embernek többet kell dolgoznia állatainak élelmezésére, mint saját maga fenntartására. Nádtermő vidéken a fő tetőfedő anyag a *nád*, a Balaton, a Fertő nádját mennyezetek készítésére külföldre is szállították. Erdeinket különösen a XVII—XVIII. században kiméltetlenül irtották. Akkor pusztult el a Bakony javarésze. Sokszor az erdőt egyszerűen felgyújtották, hogy *hamuzsirt* kapjanak, mert annak idején egész Európában csak nálunk főztek az üveggyártáshoz és keményítéshez feltétlenül szükséges hamuzsirt. Vannak *szénégető falvaink*, amelyekben úgyszólván mindenki szénégetéssel foglalkozik. Ilyen pl. a Bakonyban ma is Borzavár.

A gyűjtögetésnek érdekes formái vannak. Igy pl. a *hörcsög*, az *ürge fészket* kiássák és a benne felhalmozott, olykor tekintélyes mennyiségű gabonafélét elviszik. Hasonlóképp bánnak el a mókus, a pele fészében talált mogyoróval, dióval.

Idetartozik voltaképp a *méhészkedés* egyszerű formája is, amikor az ember az erdő vad méheit fosztja ki. Őseink a mézet ismerték: *méh* és *méz* szavunk ugor eredetű. Tulajdonképeni méhészetről azonban csak a mai hazában való letelepedés után beszélhetünk, amikor már tervszerűleg állítanak fel méheseket, s a méheket gondozzák. Régen egyházi, királyi méhészeink voltak, ami a méhészet fejlett voltára utal. De a méhészet régi voltát igazolja az a számtalan hiedelem, szokás is, ami a méhekkal való foglalatatoskodást kíséri.

A méz régen, a gyári cukor korszaka előtt sokkal jelentősebb volt, nemcsak a nép, de a magasabb rétegek ételeinek elkészítésében is. Hozzájárul ehhez, hogy az egyháznak sok gyertyára volt szüksége, a gyertyát pedig méhviaszból készítették.

Egyszerűbb fokon a vadméhek oduját rabolják ki. Az odut elsősorban meg kell találni. Az ügyes ember ennek is tudja a módját. Szaruból kis tartót csinál, abba mézet tesz, majd ki-megy a szabadba. A méz szagára méhek gyűlnek össze, ezeket a „mézrabló” a dobozba zárja, majd egyenként kiengedve megfigyeli repülési irányukat. Az illető irányba haladva újabb és újabb

méhet bocsát ki, míg végül is a méhek odujához ér. Ha már az odut megtalálja, a fát megjelöli, hogy alkalmas időben, amikor legtöbb a méz, kirabolja. Oroszországban külön tulajdonjegyekkel jelölik meg a fákat, ezzel veszik tulajdonukba; a jogszokások szerint az ilyen jelzett helyről más már nem szedhet mézet. Az oduban levő méheket különben füsttel, kénnel kábítják el s így szedik ki a fából a mézet.

A *méhesek* már magasabb művelődési szintet jelentenek. A méheket *méhesben, kaptárakban* (a hidegebb tájakon fatörzsből faragott és kivájt, esetleg emberalakú kaptárakban), vagy fűzből gyékényből font kasokban tartják. Olykor a kaptár, kas nyílásába, amin keresztül a méhek közlekednek, farkasgégét, farkasfogat raknak, vagy farkasfejűvé faragják a nyílást, hogy „annál rablóbbak legyenek a méhek”. A méheket különben nagy szeretettel gondozzák s ha szükséges, télen etetik.

Vadászat

A finn-ugor korban a vadászat nagy szerepét talán nem is annyira a közvetlen tápláléknyújtásnak köszönhetette, mint inkább annak, hogy az elejtett vad bőre már akkor is érték, helyenként fontos cseretárgy volt. A vad bőre adhatta ruházatukat is. Ilyen körülmények közt élnek ma is rokonaink, a vogulok, osztyákok. Ugor eredetű az *új, ideg, nyíl, tegez, lő, les, nyuszt, nyúl, fogoly, eb* stb. szavunk. A bolgár-török érintkezés korában az állattenyésztés nagyobb méretet ölt, a vadászat már nem oly jelentős. A Kárpátok-medencéjében letelepedett magyarság átveszi a nyugati műveltséget és a vadászat is megegyezik az Európában akkor szokásos módokkal. Az európai vadászat az elmúlt évezred alatt meglehetősen átalakult, az újfajta lőfegyverek eltüntették a régi vadfogó módokat, másrészt a társadalom új szerkezete változtatta meg az egész vadász-életet. Korábban mindenki vadászhatott, hiszen még jobbágyaink is vadbőrrel adóztak, később azonban a nagy vadászat mindinkább az előkelő világ szórakozásává vált, amitől a szegényt egyenesen eltiltják. Ez a helyzet körülbelül ma is, amikor a népi vadfogó módok nagy része voltakép a kártékony állatok kiirtására szorítkozik és a tulajdonképeni vadá-

szat inkább csak az orvvadászat formájában él a nép között. Figyelemre méltók egyes gyermekjátékok, mert olykor csak ezek őriztek meg halvány nyomokban egykori komolyabb vadászó módokat. Sok néprajzi, (olykor egyéb művelődési) jelenségnek ez a sorsa: kezdetben a közösség műveltségkincse, de utóbb kikopik és a felnőttek köréből a gyermekek, vagy a cigányok kezére száll.

A vadászat egykori jelentőségét igazolja, hogy a szentgáliak még ma is *királyi vadászoknak* tartják magukat. Évente bizonyos számú vadat voltak kötelesek a királyi udvarba szállítani, a legutolsó ilyen szállítmányt 1848-ban indították Bécsbe.

Egyszerű módja a vadfogásnak a *hajtóvadászat*. Erre példát találhatunk az Alföldön, ahol a tüzököt hidegebb időben, őszi esőben körül fogják s — mert ilyenkor repülni nem tud — valamilyen zárt helyre hajtják be. A *nyestezéshez* szakértelem, türelem, kitartás kell. A bakonyi nyestező legszívesebben friss hóesés után indul el, korán reggel. Megtalálva az állat *csapóját*, néha 15—20 kilométeren keresztül is követi az erdőben, amíg csak a faoduhoz nem ér, amiben az értékes bőrű állat rejtőzik. Lóháton üldözték régebben, nagy csapatokban a *farkast*. Az ügyesebb ember lóhátról fogta el *ólomgombos csapójával* a veszedelmes állatot. Ide sorolható a régebbi századok főúri vadászata, a *solymászat*. Nálunk szintén nagy becsben állott, királyi solymászok voltak, valószínűleg velük kapcsolatos a Buda melletti *Solymár* község neve. Sólymokat külföldre is szállítottunk. A feljegyzések szerint azonban még a nép között is akadt solymász, legutóbb a múlt században. Napjainkban mindez elmúlt, a farkast se kell csapatban üldözni, a mai hajtóvadászathoz pedig csupán annyi köze van a népnek, hogy mint fogadott hajtó, kedvére lármázhat az erdőben és ütlegelheti a — fatörzseket. Legfeljebb a *rókát*, *borzot* füstölik ki a lakásából vagy a gyerekek öntik ki lyukából az *ürgét*. Sok helyen az ürgeöntés a cigányok feladata.

Egykor a *veremmel* való vadfogásnak is nagy divatja volt. Erdélyben még a bölénynek is vermet ástak, ahogy az egykorú leírásokból tudjuk. Ősi módszer a *hurokkal való vadfogás*. A Bakonyban orvvadászok még ma is állítanak fel olyan csapdát, aminek minden részét az erdő adja. Megkeresik az állat csapását

és ott egy alkalmas, fiatal, rugalmas fát a csapásra keresztbe le-
hajlítanak, a közepébe iszalagból hurkot erősítenek, a fa végét
pedig fűvel a földhöz kötik. Ha az állat a csapáson átmegy, a
hurokba keveredik, a fiatal fatörzs felvágódik és a vadat a le-
vegőbe emeli. Néha az erdészt is, aki véletlenségből a vadászó
csapdjába kerül. Orvvadász még elég akad a falu népéből.
Meglehetősen találékonyak a hurkok megvetésében. Hurokkal a
gyerekek is fognak ürgét, madarat.

A vadfogó hálók szintén nagy multra tekinthetnek vissza,
már az Árpádok alatt voltak királyi hálóhordozó vadászok. Régi
metszeteken gyakran láthatunk mezőn, erdőben felállított, bonyo-
lult szerkezetű hálókat. Ezek azonban akkor a magasabb társa-
dalmi osztályok szórakozásához tartoztak. Ugy látszik, a vadfogó
hálók a halfogó hálókból alakultak, szerkezetük gyakran egye-
zik a halászhálókkal. Ma már ritka a vadfogó háló.

A hálóba, hurokba valamilyen ételneműt tesznek, a vadat
állathangot utánozva csalogatják. Ilyen vadcsalogatókban igen
ötletesek embereink, egyetlen lúdtollból faragott sípon az ügyes
vadász róka-, nyúlhangot tud megtévesztő hűséggel utánozni. Er-
dészházaink szomszédságában gyakran megtalálhatjuk a *bag-
lyot*, amit a madarak csalogatására szoktak felhasználni. Régeb-
ben a *madarászás*nak nagyobb jelentősége volt, a madarász, mo-
dern szóval élve, „tereptarka” ruhában fogdosta madarait (így
szerepel Papageno is a Varázsfuvolásban).

Nincs itt terünk arra, hogy a különböző vadfogó szerszámok-
kat mind rendre elsoroljuk. A vadászatnak a nép körében ma
már nincs nagy jelentősége. Régen volt, amikor mondhatták:

*Sokat fárad a vadász,
Ritkán száraz a halász,
Sokat füttyörész a madarász.*

Egy bizonyos: a nép itt is rendkívül találékony és eljárá-
saiban meglehetősen alkalmazkodik az állat természetéhez. De
az ősi holmit nem egykönnyen hagyja el, legfeljebb csak átala-
kítja. Igen régi szerszám az *íjas ürgefogó csapda*. Szerkezete
hasonlít a régiék íjához. Európa, Észak-Ázsia vadásznépeinél
egyaránt megvan, régi külföldi vadászkönyvekben is megtalálhat-

juk ábráit. Ezt az ősrégi holmit modern formában is használja népünk: az ügyes ember az íjas ellövő szerkezetet katonafegyverből kivett rúgós závázzal helyettesíti, de különben minden más marad változatlanul a régi.

Halászat

1887-ben szép, vaskos kötet jelent meg a magyar könyvpiacra. Címe: „*A magyar halászat könyve*”, szerzője az akkor már neves ornithológus és néprajztudós *Herman Ottó* volt. A könyv méltán feltűnést keltett, hisz közvetlen, szemléltető előadásmódjával egy eddig ismeretlen világot tárt fel a szaktudósok és a nagyközönség előtt. A népről, jól-rosszul, addig is tudomásunk volt, de alkotó erejének bőségéről, szellemének meghökkenítő találékonyságáról, nemkülönbön arról, hogy messzibevesző műveltségelemeket ennyire változatlan formában meg tud őrizni, alig volt értesülésünk. A néprajztudomány Herman Ottó idejében mégcsak bontogatta szárnyait, külföldön, nálunk egyaránt. Annál értékesebb tehát a *Magyar halászat könyve*, mert a kísérletezések idején határozott célokkal, biztos módszerrel lép fel és ezzel megszabja a magyar néprajztudomány elkövetkezendő évtizedeinek irányvonalát.

A halászat már az őskorban ismeretes volt, a maiakhoz hasonló horog, hálonehezék és egyéb leletek azt bizonyítják. Minél ősbibb valami holmi, annál kevésbbé nemzeti és annál nehezebb benne faji tulajdonjegyeket felfedezni. Másrészt a történeti tények alapján kétségtelen, hogy korábbi hazájukban kalandozó őseink halászattal is foglalkoztak. A halászat néhány fontosabb műszava, mint a *hal*, *háló*, *víz*, vagy halfajták nevei, mint *keszeg*, *ön* finn-ugor eredetűek; osztyák, vogul rokonaink ma is vadászó-halászó népek. A bolgár-török korszakból is származtak halász műszavak (pl. *süllő*).

A Kárpátok medencéje halászatra igen alkalmas volt, amellett, hogy a szélesen hömpölygő Duna, a tengerre hasonlító Balaton, az Alföldek stypes vadvizei, a hideg hegyipatakok a legváltozatosabb halászási módokra nyújtottak lehetőséget. Jórészt éppen igen változatos földrajzi viszonyainkkal áll összefüg-



57. Metszés szőlőmetsző késsel
(Veszprém vm.)



58. Szüretelő asszony
(Nagyréde, Heves vm.)



59. Szüretelőők (Nagyréde, Heves vm.)



60. Szőlőtíprás
(Gyulafirátót, Veszprém vm.)



61. Lókoponya a szőlőben
(Csersegtomaj, Zala vm.)



62. Szt. Donátus barokk szobra a
Somlóhegyen (Veszprém vm.)



63. Szüreti tánc (Érseksanád, Pest vm.)

gésben változatos, mindig a körülményekhez alkalmazkodó halászatunk.

A halászat régi nagy jelentőségét már árpádkori okmányok igazolják. A *tihanyi apátság* 1055-ben kelt oklevele 10 halászt rendel az apátság szolgálatába, a balatoni nagy kerítőhalászatnál a legújabb időkig egy csoportban (*bokorban*) 10 halász dolgozott. A kerítő halászatnak különben állandó helyei, tanyái voltak a Balatonon, de egyebütt is, ezeket olykor régi királyaink ajándékozták. Az országban sok *mesterséges halastó* volt, ilyeneket már az őskorban létesítettek. Külön *halászfalvak* voltak, ahogy erről egy mondóka is megemlékezik:

*Gál a vadász,
Szabadi halász,
Vámos kanász.*

Vagyis Szentgálon laktak a királyi vadászok, Szentkirályszabadján a királyi halászok, Nemesvámoson a királyi kanászok.

A hal a régebben sokkal szigorúbban megtartott bőjti időben fontos eledel volt, de még az állatok etetésében is szóba jött. A *Tóköz* apró falvait a múltban a víz meglehetősen megközelítette, nagyobb áradásokkor a víz visszafolyása után rengeteg hal maradt a gödrökben. Ezeket a disznóknak adták.

A nagy halgazdagságnak a múlt században meginduló árvízszabályozások, ármentesítések, csatornázások vetettek véget. Országunk mindinkább a földművelésre tért át, ahogy általában ma a növényi tápanyagok előnyére a hústáplálék háttérbe szorult. A csoportban való halászat modern gazdasági elveken nyugvó nagyüzemmé, a Balatonon például részvénytársasággá alakult át, ami itt egész hajóhaddal rendelkezik. A modern kor azonban nem bírta minden téren átformálni a régi halászatot. A balatoni téli halászat például a nagy *kerítő hálóval* még ma is teljesen úgy történik, mint sok évszázaddal ezelőtt, legfeljebb a haszon felosztásának módjában van lényeges eltérés. De sok ősi halászati módot őrzött meg a *kisvízi halászat* is. Eldugott hegyi patakokban, mocsaras síkságok közepén felduzzadt tavacszkákban a nép szegényebb rétege még mindenféle kezdetleges eszközzel halászat, legtöbbször titokban.

A halászat legegyszerűbb, de talán legősibb módja a *rekesztőhalászat*. Ide tartozik a dugászás: a folyóvíznek új medret ás-
nak és abba eresztik be a vizet, a régi szárazon maradt mederből
pedig ezalatt kimerik a halat. Máskor meg a folyóvizet külön-
böző, nádból, sövényből vagy más anyagból készített *vejszével*,
vésszel elrekesztik. A hal a vejszének a drótegérfogóra emlékeztető
kürtőjébe keveredik és onnan már nem tud menekülni. A
hálóból, vesszőből font *varsa* is úgy működik, mint a drótegér-
fogó.

Kezdetleges halászati mód a *tapogató halászat*. A szegény
ember vesszőből alul-felül nyitott kast fon. Nagy titokban kimegy
a vízre és ott hirtelen lemártja a *boritót* (*tapogatót*), a fenékre
szorítja, majd a felső nyíláson belenyúlva kiszedi a tapogatóba
rekedt halakat.

Halat mégis a leggyakrabban *hálóval* fognak. A hálók
anyagát régen az asszonyok fonták kenderből, de hálóvá kötése
inkább férfimunka, férfi foltozza is ki a lyukas hálót. Maga a
halászás különben, akár a vadászás, teljes egészében férfi fog-
lalkozás.

A különböző hálófajtákat itt nem részletezhetjük. De akár-
milyen hálót is használ a halász, alkalmazásához a hal életmód-
jának pontos ismerete elengedhetetlen. A változatos halfogó
módok ép a hal természetének megismerésével kapcsolatban ala-
kultak ki, különösen a *hajtó* és a *kereső* halászatnál, ahol zavar-
ják a halat. Érdekes halászó mód a *vetőhalászat*. Itt a halász egy
nagy, kb. 2—3 méter átmérőjű kör alakú hálót dob a vízbe a
halra. A *vetőháló* különösen a Földközi-tenger mellékén elterjedt,
ez lehetett az apostolok hálója (*amphiblestron*) is.

Az említett hálófajtákat egy ember kezeli. Nagyobb társas
halászat a *kerítő halászat*, pl. a Balatonon, amikor egyszerre egy
bokor (10 halász) kezeli a hálót. A vízben a 80—120 m hosszú
hálóval, vagy a 140—160 m hosszú *gyalommal* egy bizonyos ter-
ületet körülkerítenek, majd a hálót összehúzzák. A háló felső szé-
lének a víz színén való maradását az arra kötözött gyékény, faké-
reg (*para*) darabok biztosítják, az alsó szélét az arra aggatott kő
vagy csont *súlyok* húzzák le. Mindkettő, a para és a kő, csont súly
megvolt az őskorban is. Kerítő hálóval halásznak a Balatonon tén-
len is, a jég alatt, ma is csak úgy, mint régen. A *jégvágó szakóca*-

val egymástól 8—10 m távolságyira lyukakat vágnak a jégbe és azon keresztül a jég alatt a hálót szétterítik. Egyszeri behúzásra, jó fogás esetén, 40—50 mázsa halat is foghat egy halászbokor. A *méthálóval*, *marázshálóval*, *eresztőhálóval* való halászatnál a vízben egy 30—80 m hosszú, 2 m széles hálót húznak végig, amibe aztán a halak beakadnak.

A hal *íváskor* fogható meg a legkönnyebben. Ilyenkor óvatosan még a csuka fejére is rá lehet tenni a lószőrből készített *hurkot*.

Más csoportba sorolható a *szigonnyal* és *horoggal* való halfogás. A *szigonnyos halászatot* ma a törvény bünteti, így csak orvhalászok gyakorolják titokban. A szigony szintén ősrégi eszköz és formája alig változott. Festői módon írja le *Herman Ottó* a székelyek éjjeli szigonnyos halászatát.

A *halhorog* igen régi eszköz, csont horog volt már a kőkorszakban is. Régebben, amikor *íváskor* a Fekete tengerből feljött a *viza*, a Dunán keresztül láncot húztak és erre nagy vashorgokat akasztottak minden csalétek nélkül. A halászok szerint a fényes horoggal a *viza* játszani szeret, a horog után kapkod, míg rajta nem veszt. *Csukát* a tutajosok úgy fognak, hogy a tutaj végibe akasztják a horgot és azt egy kolomppal kötik össze. Ha a horogra csuka akad, a kolomp megszólal. A *harcsát* viszont a horoghoz a *kutyfogatóval* csalogatják; ez egy fadarab, amit a halász a vízbe ütöget és ezzel a békák vízbeloccsanását utánozza. Másfajta horgászási módok az úri osztály szórakozásává alakultak és semmi néprajzi jelentőségük sincsen.

Árpádkori oklevelek tanúsága szerint valamikor *nyilazták* a halat. Az viszont még manapság is előfordul, hogy a halat valamilyen növényi méreggel elbódítják, vagy akárcsak a modern háborúban a tengeralattjárókat, „bombá”-val felrobbantják: olthatlan mésszel telt üveget hajítanak a vízbe, a keletkező gázok az üveget szétvágják és a nyomás éri a halakat is.

A halászat sok régiséget őrzött meg, ha az idők folyamán annyi minden meg is változott, a hal és természete ugyanaz maradt, nemkülönben a víz fizikai tulajdonsága is.

Még néhány évtizeddel ezelőtt fel-felbukkantak a Balaton nádasiban a *bödönhajók*. Ezeket egyetlen szálfából vájták és égették ki, különösen a sekélyes vizekben nagyon alkalmas

járművek voltak. A bödönhajóhoz dohánylevél alakú *evező* tartozott, ezt a formát megtalálhatjuk az osztyákoknál is. A bödönhajó nehézkes testével évezredek levegőjét idézte, formája nem sokban különbözött az őskor emberének hajójától.

Allattartás

A végtelenbe vesző sztyeppéken vadászó, halászó, állatait legeltető magyarság őshazájában vándor életet folytatott. Amikor valahol a természet nyújtotta javakat úgy-ahogy kimerítette, egyszerűen alkalmasabb, jobb vidékre költözött. A nomád életmód természetszerűleg együttjár bizonyos jellemző szemlélet, társadalmi berendezkedés, magatartás kialakulásával. Mindezt azonban korántsem szabad egy letelepedett, zárt községekben élő, földművelést folytató közösség szemével nézni, ennek ízlése, észjárása szerint értékelni. A szilárd házakban élő ember nem sokra becsüli a nomád életet élő, kóborló törzsek hevenyészett szállásait, gyorsan összerakható és szétszedhető sátrait. De végső soron a sátor csak úgy hajlék, akár a ház, bizonyos meghatározott életmód nélkülözhetetlen velejárója, aminek szerkezetében, díszítésében ugyanannyi ötlet, tervező erő, művészet nyilatkozhatik meg, akár egy szilárd kőépületben.

A nomád kultúra olyan értékekkel dicsekedhet, amelyeket a letelepedett népeknél hiányozhatnak. A nomád életforma küzdőbb, ügyesebb, erőteljesebb népfajt alakít. Talán ennek köszönhetjük, hogy a legnehezebb körülmények között is mindig kitarítottunk és megmaradtunk. A folytonos vgyázást, éberséget megkövetelő életforma avatta nagyszerű szervezőkké a nomád népeket. A jól megszervezett törzsek a mai villámháborúra emlékeztető gyorsasággal ivernek csatákat és céljaiknak megfelelőleg tudják a leigázottakat felhasználni. Mint vándorló népnek, értéke legnagyobb része állataiban van, a régi magyar nyelvben is a *marha* szó vagyont jelentett. Igen fejlett a fémművességük, értékes, remekbe készült fémtárgyaikat is magukkal vihetik.

A mezőségen vándorló nomád népeket korántsem szabad a másfajta műveltségtől elszigetelten élő népeknek elképzelni. *Cserekereskedést* folytatnak és némiképp a földműveléshez is

értenek. Őseink az ugor korszakban a *juh*ot és a *lovak* már tenyésztették. Mégis az állattenyésztés a bolgár—török keveredés óta válik jelentőssé. *Ökör, tinó, bika, üsző, borjú, kos, ürü, gyapjú, disznó, kecske, ól, karám, sajt, túró, író, köpű,* stb. szavaink bolgár—török eredetűek.

Az állattenyésztés szabta meg voltaképp a honfoglalás határait is, mert a Kárpátok medencéje az az utolsó füves síkság, ami még közeli rokonságban áll az oroszországi sztyeppékkal. Honfoglalóinknak, úgy látszik, a főgondjuk a legelő volt, Árpád követői útján Szvatopluktól füvet és vizet kért.

Az állattenyésztés ősi formája a *szilaj, rideg tartás*. Az állat nyáron, télen egyformán a szabadban van és abból él, amit kinn talál. Legelő nyáron volt bőviben, az állat télen is tudott valamit a hó alól kikaparni. A rideg jószágot csak őrzik, de különösebben nem gondozzák. Mégis, télen igyekeztek eleink kedvezőbb helyre visszavonulni, már *Ibn Rustah* arab földrajzi író említi, hogy a magyarok a tél beálltával a folyókhoz közel kerestek állataiknak legelőt. A téli szállással állhat összefüggésben az alföldi kertes faluforma és az alföldi tanyarendszer kialakulása. Minderről másutt részletesebben szólunk.

A szilaj tartást természetesen csak a régebbi, helyi, edzetlenebb állatfajták bírták el. A honfoglalók *lova* kisebb volt a mainál, az ásatásokból előkerült csontmaradványok legalább is ezt bizonyítják. Ez az ősi *parlagi ló* idővel megváltozott, ma már nem található meg.

A nagyszarvú, szürkés fehér színű *magyar marha* viszont az elmúlt ezer év alatt kevesebbet változott. Ennek a fajtának kitenyésztett példányai legelnek még ma is Hortobágy legelőin, de nem oly rég, még a múlt század végén, megvolt másutt is, mondhatni országszerte, bár a Dunántúl már erősen keveredve nyugati fajtákkal. Nem nagy igényű volt, megélt télen is kinn a hóban, a Bakony táján, mohát, zuzmót legelve. A hideget jól bírta, télen hosszú szőre nőtt, tavaszra ugyan alaposan lesóványodott, de a friss legelőtől megint erőre kapott, meghízott. A rideg gulyával járt a bika is. A kinn élő marhát nem fejték, dologra se fogták, kizárólag tenyésztés céljából, húsa, bőre hasznáért tartották. A magyar marha nagy becsben állott külföldön. évente sokezer állatot hajtottak Németországba. Híres marha-

hajtó útvonal volt már a XVI. században a Budáról kiinduló és Bicskén, Bánhidán, Kocson, Győrön, Magyaróváron keresztül Bécsbe vezető *Mészárosok útja*. Még a mult század második felében is ezen át hajtották Pestről Bécsbe a lovakat. Az újonnan behozott *tarka marhák* mindenestre tej szempontjából jobban hasznosíthatók, korán befoghatók, viszont tartásuk sokkal több gondosságot, fejlett mezőgazdasági üzemet követel meg. Igaz, hogy a modern mezőgazdaságba jobban is tudnak beilleszkedni.

A *juh* is sokkal ellentállóbb tájfajta volt. Magyar tájfajta a kevert gyapjas, sodrott egyenes szarvú *racka juh*. Szintén rideg tartásban élt, a magas hóban is kinn hált, olykor úgy kellett kiásni a hófuvásból. A rackajuhot a XVIII. század végén a kényesebb *merinói juh* szorította ki. A merinói juhval különben idegen pásztorok, tartásmódok kerültek hazánkba és mindez meglehetősen megváltoztatta juhtenyésztésünk eddigi képét.

A *disznók* közül két tájfajta volt ismeretesebb, mielőtt a balkáni eredetű *mangalicák* elszaporodtak volna nálunk: egy erdei fajta, a *bakonyi disznó* és egy mocsári fajta, a *szalontai*. A két tájfajtára öreg pásztorok még emlékeznek. A hosszú szőrű bakonyi disznó hasonlított a vaddisznóra, igénytelen jószág volt, nyáron főleg vizenyős helyeken tanyázott, gyökerekből, vadnövényekből élt, télen pedig a Bakony akkori rengetegeiben makkolt. De elterelték télen az állatot messzire is makkoltatásra. A bakonyi disznó meglehetősen vad természetű volt, a közéje keveredett idegen jószágot, kutyát felfalta, gyakran az embert is megtámadta. Kinn az erdőben hozta világra malacait, ahogy a többi rideg marha is kinn fiadzott.

Ma a *komondorok* a tanyák elmaradhatatlan vigyázói. Régebben azonban a nyáját is őrizték. A hatalmas állatokra szükség is volt, annak idején még szerte az alföldi nádasokban, hegyvidéki erdőkben farkasok tanyáztak, elég gyakran megtámadták a jószágot. Ahogy az öregek mesélik, három komondor is vigyázott egy nyájra. Az őrző állat régi idők óta fehér színű, ezt már az egyik római gazdasági író, *Columella* is megemlíti, akinek könyvét különben a mult század elején egy fáradhatatlan veszprémi pap, *Nemes Fábián József* fordította le magyarra.

A télen-nyáron kinn tanyázó, tűző napnak, csontot fagyasztó hidegnek kitett rideg nyáj őrzését természetesen csak arra szüle-

tett, mindent elbíró *pásztorok* vállalhatták. A rideg *pásztorok* különálló társadalmi rendet képviseltek. Gyakran nem ép tiszta multú ember vetette magát *pásztorkodásra*. A régi *pásztornak* nagyon ébernek kellett lennie, farkas, zsvány ép elég kószált abban az időben. Olykor a legendás hírű *betyárok* is a *pásztorok* soraiból kerültek ki. De az állatok gazdája mindezzel nem sokat törődött és akinek 60—80 marhája, félezer juha volt, nem sokat tőprengett egy-két állat eltűnésén.

Kétségtelen, hogy a *pásztorkodásra* megfelelő lelki alkat kell és ez nem utolsó sorban függ össze a nép egyszerű egyéneiben lappangó művészi hajlamokkal. A művészet mindig valami többletet jelent, az egyén határozottabb, szabadságra törekvő, önmagát kifejezni akaró mozdulatát és ennek a művészi szemléletnek, úgy látszik, a *pásztorkodás* a legjobban megfelelt, amennyiben más választás amúgy se volt. Gondoljunk csak azokra a remekbe faragott tükrösökre, borotvatartókra, botokra, juhászkampókra — mindegyike *pásztor kezemunkája*. A *pásztor alakját* olykor természetfeletti képességekkel ruházta fel a nép szemlélete. Ezért hallhatunk annyi boszorkányos történetet *pásztorokkal* kapcsolatban és ezért vált sok *pásztor* — híres gyógyítóvá.

A *pásztorok* külön rendet képviseltek, hozzátehetjük, hogy önmagát meglehetősen sokra becsülő társadalmi réteget. Az egyik nemesi bakonyi községben a *pásztor*, nem is oly rég, négyezeröttszáz holdas nemzeti urat is csak *paraszt*nek nevezett. Úgy látszik, ma a korábbi népi műveltségjavakat sok helyen egyedül a *pásztorok* tartják életben, például a juhászlakodalom még mindig tele van verssel, mókával, régi szokással. De ha a *pásztor* így *paraszt*nek is tekinti a nemzeti urat, a *pásztorok* egymásközt szigorú társadalmi elkülönülésben vannak: a szilaj *pásztor* többre becsüli magát a naponként kihajtó csordásnál, a gulyás a csikósnál, a csikós a juhásznál, a juhász a kanásznál.

A rideg tartásban az állat télen-nyáron kinn van a legelőn, erdőben; a *kezes, jászlas tartásban* az állatot állandóan istállón tartják, közben azonban munkaerejét is használják, igába fogják, a tehenet állandóan fejik, stb. A kétfajta állattartás közt áll a *félrideg tartás*. Ennél az állatot tavasszal *kiverik* a legelőre, ahol késő őszig, a hó lehullásáig, *szorulásig* marad.

Régebben sokkalta több legelő állt rendelkezésre, mint ma,

a falusi ember tehát szabadon kicsaphatta állatait. Annyi állatot tartottak, hogy például a veszprémmegyei Szentgálon minden utcának külön csordája, nyája volt kellő számú pásztorral, számadóval, bojtárral. Tavasszal a pásztor az illető bíróval végig járta az utcákat és feljegyezte minden háznál a kihajtandó állatok számát. Irni-olvasni akkor még nem nagyon tudtak, így hát fapálcikákra *rótták* fel az állatok számát. A rovás ősrégi írásmód, a pálcán jobbról balra haladva *rótták* a jeleket, ami általában jellemző az ősrégi írásmódokra. Az állatot meg is jelölhetik, *megbilyogozzák*, például a füléből egy darabkát kimetszenek vagy tüzes *bilyogzóvassal* bőribe égetik a tulajdonjegyet.

Az *első kihajtás* eléggé szertartásos volt. Rendszerint Szentgyörgy napkor, április 24-én hajtották ki az állatot, a Bakony táján nagypénteken. A nagypéntek jeles nap az állattartásban, mert például nagypénteken bélyegezték is a jószágot. Az első kihajtáskor több bajelhárító cselekedetet végeztek, így például a falu végén füstön hajtották keresztül a csordát.

Az izzó napfényben bandukoló gulya, az elmerengő juhász, miközben a háttérben a levegő izzásában délibáb tavai támadnak, — vagy a meredek domboldalon, erdőszélen bégető nyáj a fűrge pulival, — mindez szép és idillikus kép, de a valóság ennél sokkal több fáradságot, munkát jelent. A pásztornak állandóan ébren kell vigyáznia a jószágra, a rakoncátlan kolompos után elszaladnia, de még a legelendő területet is kellő szakértelemmel kell felosztania.

Az engedetlen állatra *csengetyűt, kolompot* akasztanak, ami-
ben szintén megnyilatkozik a pásztor esztetika, mert — nagy nyájban — a tizenöt-húsz kolompot úgy válogatja össze, hogy szép összhangzásuk legyen. Szép hangú kolompnak nagy becsé van, képesek voltak a pásztorok egymástól el is lopni. Kolompárosaink jó kolompokat csinálhattak, mert Stájerországban a kolompot *magyar csengetyűnek* hívják.

Nincs itt terünk, hogy a vándorló pásztor minden alkalmas eszközét részletesen leírjuk. A legtöbbjét maga készítette és ami a legjellemzőbb: lehetőleg mindent bámulatos gazdagon kidíszített. A *fafaragó művészet meglehetősen jellemző a magyar pásztorra*. A fafaragást megkönnyíti, hogy pásztorkodásunk elsősorban a faragásra alkalmas lombérdő övezetben folyik. A tót

pásztorok a fenyő övezetében járnak, ők inkább a fakéreg munkákhoz értenek. A mi pásztoraink a *tülökmunkában* is kiválóak.

A *jószág itatása* meglehetősen gondja a pásztoroknak. Rendszerint úgy terel, hogy délfelé vizes helyre, kúthoz érkezzenek. A kút formája függ a földrajzi viszonyoktól, az Alföld annyira jellegzetes *gémes kútjai* megvannak azonban másutt is, keletre egészen Kínáig, ismerték már a rómaiak is.

A rideg állattenyésztésben, ahogy említettük, a hím állandóan együtt volt a csordával, az állatok kinn ellettek a szabadban. Amit a gazda nem akar tenyésztésre megtartani, azt *kihéreltik*, ennek ősi módját, a herének *foggal való kihúzását* ma is gyakorolják. Az állatnak heréléséhez vagy gyógykezeléséhez szükséges *döntése* is ősi módon történik, ezt a módot ismerte fel *Herman Ottó* éles szeme az egyik szkíta emléken.

Milyen *hajlékot* ismer a pásztor és miket szerkeszthet állatainak? A régi rideg pásztor edzett legény volt, akinek a nap tüze, tél fagya nem sokat ártott. A legtöbbször elegendő védelmet nyújtott subája. „*Gunyás pásztorok*”, akiknek semmi hajlékuk sincsen, még ma is vannak. Egész felszerelésüket felrakják a csaci hátára és így bolyonganak a füves térségeken.

A pásztorok hevenyészett hajlékaiból sokan kísérelték már meg a magyar háztípust levezetni, — hozzátehetjük, hogy teljesen sikertelenül. Természetes dolog, hogy a pásztorépitmények elsősorban a földrajzi körülményekhez igazodnak. A falat nád-ból, vesszőfonásból készítik, tető esetleg nincs is, hisz az építmény célja főleg az, hogy a széltől védje az embert és tűzhelyét. Ilyen a hordozható, bárhol fölállítható *cserény* vagy a Hortobágyon a nádfalú, földbe ültetett, tető nélküli *vasaló*. Biztonságosabb, az embert eső ellen is védi a *nádkunyhó*, *putri*, *verem*. Az alföldi uradalmakban *kerekes*, Erdélyben helyenként *szántalpra* épült kunyhót használnak, amit könnyűszerrel vonhatnak ide-oda. Az állatot is védik szél ellen a helyszínen talált anyagokból készített *szárnyékkal*. *Kosár*, *karám*, *akol* legtöbbször kerítésfélét jelent, ami közé zárják a jószágot. *Esztrenga* alatt pedig inkább a karám fejjhelyét értik. Szétszedhető, hamar felállítható kerítés közt hál néhány napig a juh akkor, ha a földet a nyájjal trágyáztatják (*kosarazás*).

A főzés tudománya ugyan a nők dolga, de a magánosan

élő pásztor maga csinálja meg ételét. Alkalmas helyen tanyát ver, tüzet rak, a *szolgafára bográcsot* akaszt és abban főzi meg a *száritott juhúst* vagy manapság inkább a „*száraztésztát*”.

A *rideg pásztorkodás* körülbelül a mult század végéig állott fenn nálunk. Legjobb leírásaink eddig az alföldi rideg tartásról vannak és azt ismerjük a legrészletesebben. Megvolt azonban a szilaj pásztorkodás másutt is, például a Bakony erdősegeiben és úgy látszik, hogy az alföldi és a dunántúli (bakonyi, somogyi) pásztorkodás között lényeges különbség nem volt, illetve eltéréseket csak a változó földrajzi körülmények okoztak. Manapság az Alföld legelőin *félszilaj pásztorkodás* folyik. Az *erdei pásztorkodásnak* (pl. a bakonyinak) az új erdőtörvények vetettek véget, eltiltván a legeltetést az erdőben. Több megmaradt helynevünk bizonyítja, hogy régebben jó messzire elterelték az állatot, például a disznókondát makkoltatásra. Tudjuk, hogy szatmári, beregi, szabolcsmegyei magyarok állataikat a Keleti-Kárpátok hegyeibe hajtották, a juhot tavasszal (füre), a disznót ősszel (makkra). A palócok a Fátrában, az ormányságiak Szlavóniában makkoltattak. Szlavóniából, Törökországból a Bécsbe hajtott disznókat viszont útközben a Bakonyban teletették és makkoltatták.

A nomád, vándor életmód természetesen megkönnyíti a művelődési elemek kicserélődését. Ép a pásztorkodás révén közelebbi kapcsolatokba kerültünk hegyvidéki nemzetiségeinkkel, a kölcsönhatás mindkét részről kimutatható. A magyar embernek a ló, a marha a legértékesebb állata, ennek tartásához ért a legjobban. Ezzel hozható összefüggésbe, hogy valószínűleg tőlünk tanulták meg a szepességi tótok, lengyelek a szarvasmarhatenyésztést még a XIV. században. A juh- és disznótartást lassanként a nemzetiségekre bizzuk, Erdélyben a juhtartás a XV. századtól az oláhok kezére jut, akik a legbelterjesebb tejjgazdaságot terjesztik, nemcsak itt, de a Felföldön is.

Ahogy a gazdálkodás fokozatosan áttér a földművelésre, úgy alakul át az állattartás is. Manapság nálunk az állattartás általában a földművelés szolgálatában áll. A traktorok mind eddig korántsem terjedtek el annyira, hogy feleslegessé tették volna az igavonó állatot, a kis gazdaságokban továbbra is nélkülözhetetlen a marha és a ló.

A földművelés szolgálatában álló igavonó marha egész éven át *istállóban* van. A ma meghonosodott *tarka marha* nem bírná el a rideg tartást. Ha nem dolgozik az állat, a csordás reggel kihajtja a legelőre, de estére mindig hazatereli. A hizlalásra fogott disznót pedig ki sem hajtják.

Az *istállót* a Dunántúlon, az Alföldön, a Felföldön a legtöbbször a lakóházzal egyvégbé építik. Erdélyben a hatalmas csűrökben foglalnak helyet. Úgy látszik, a különálló istálló nálunk az eredetibb forma, mert ha közös fedél alá is kerül a lakóház, istálló, a kettő elkülönülése például még a padlástér elválasztásában is megmarad. A különálló *disznóólak*, *hidasok* gyakran meglepő módon árulják el a régebbi faépítkezések technikáját.

Az istállós tartásban a legfőbb gond az *állat takarmányozása*. Őseink a jó legelőket keresték, a fűvet azonban nem kaszálták, nem szárították. *Széna*, *kasza*, *villa*, *gereblye*, *petrence*, *kazal*, *jászol* szavak szláv eredetűek és így minden valószínűség szerint az *istállós tartást* a szlávoktól tanultuk el. Erdélyben helyenként a szárítandó szénát egy rúd (*ösztörű*) köré rakják. Kárpátalján négy rúdon fel és alá mozgatható tető (*abara*) védi a szénát az esőtől. Mindez megtalálható a Kárpátok külső lejtőin, az Alpeselek vidékén is.

Kevesen tudják, hogy egy *szénásszekeret* jól megrakni, — hogy a rossz gidres-gödörös utakon fel ne düljön, — mesterség. Az Alföldön helyenként külön erre a célra készített négy kezdetleges keréssel ellátott vontatón hordják kisebb távolságokra a szénát. Még egyszerűbb eljárásról hallottunk ugyancsak az Alföldön, de a Bakonyban is: lánccal körülkerítették a boglyát és úgy vontatták el az állattal. A székely ember még ma is letört leveles ágra téve húzza le a szénát, meredekebb oldalról. Kezdetleges szénavontató eszköz ugyancsak Erdélyben a *szánkótalpas csuszató*.

Talán itt a legmegfelelőbb hely, hogy megemlékezzünk parasztságunk legfontosabb közlekedési eszközéről, a szekerről. Az ősi szekér két kerekű taliga lehetett, amilyen típus uralkodik még ma is Déleurópában, a Földközi tenger mellékén, szerte Dél-Ázsiában. Nálunk ma leginkább a homokos Nyírségben használnak kis *kétkerekű talyigát*. Európa nagy részében azonban a négykerekű kocsijáratos.

Régebben a falusi ember maga faragta szekerét, fából minden alkatrészét, ez volt a *fakó szekér*. Ha faluhelyen valamiről azt akarják mondani, hogy régi, így jelzik: „*Az még a fatengelyes világból való.*” Ha a szekér elromlott, egyes alkatrészeit ma is megfaragja az ügyeskező gazda, de különben a kocsigyártás már teljesen mesterember dolga.

Kiváló lótartó nép vagyunk, a *nyerget*, *kengyelt* már őseink is ismerték. Szíjgyártó mestereink, nyergeseink híresek voltak szerte Európában és *Nagy Frigyes* Tiszafüredről vitt ki nyergeseket. Több ország a magyar huszárság mintájára állította fel a katonaságát. Érthető, hogy a lóval való vontatásban is nagy mester a magyar és valószínűleg tőlünk vették át más népek a *kocsi* szót és a kocsi típusokat. A *kocsi* szó talán a régebben fontos Buda—Bécs közlekedési út mentén fekvő *Kocs* községtől kapta nevét.

A tehervontatásnál nem szabad elfelejteni, hogy régen igen rossz utak voltak. Egykorú leírások megdöbbentő képet adnak arról a sártengerről, amin keresztül kellett vágnia magát a mész utazónak. Érthető, hogy a járművekbe elsősorban ökröt fogtak. A ló a teherhúzásban csak újabban kezdi kiszorítani a marhát. A befogásban, de különösen a lovak hajtásában a magyar nagy mester, a Budapesti Tenyészállatvásáron büszkén ügöző ötösfogatainkat minden külföldi megcsodálja.

De térjünk vissza megszakított tárgyunkhoz. A *behordott szénát* Erdélyben, Dunántúlon külön erre a célra épült *csűrökbe*, *pajtákba* raktározzák el. Az Alföldön pajta nincsen, a szekér is egészen kezdetleges, nádfalú *színben* áll, aminek tetejére több méter magasságban szénát hánynak, a széna pedig kazlakban, boglyákban áll az udvaron. Az ügyesen felrakott boglya több éven át szárazon megmarad, nem ázik be.

Inséges időkben, amikor széna alig akad, be kell érni a jószágnak a falevéllal is, amit földbe ásva (*füllesztve*) tesznek el. A földművelés térhódításával a legelők, kaszálók fogynak és helyüket a mezőgazdaságilag termelt takarmányok foglalják el. Az újonnan betelepített állatfajták ezt meg is kívánják. Télen általában *szalmával*, *polyvával*, *törekkel* etetik az állatot, a drágább szénát inkább csak elléskor kapja, vagy amikor igába fogják.

Fontos az állat táplálásában a só is. A Bakonyban külön *sózályuk* vannak, ahová a jószágot időnkint elterelik.

Az *állathizlalás* ma fontos szerepet játszik a falusi ember gazdálkodásában, hízó disznó majd minden háznál van. Itt-ott a palócoknál a szamarat is hizlalják, az öreg juhász ember pedig, ha falujában nyugalomba vonult, ürüt hizlal.

A *tejgazdaság* ma fontosabb, mint régen volt. A mai tejgazdálkodás azonban úgyszólván kizárólag a város kedvéért van, a falusi ember kevés tejet fogyaszt. Végeredményben a mai egész falusi állattartás inkább közvetve, mint közvetlenül hasznos a termelőnek. Többé-kevésbé már ott tartunk, hogy a termelő, ha tejet akar inni, vagy vasárnapra valami húsfélét készíteni, a csarnokba, mészároshoz megy bevásárolni.

Mezőgazdaság

A földművelés alakítja át a legteljesebben a nyers természetet. Amióta az ember földművelővé lett, megváltozott a föld arculata. Az ember telephelyeit körülvevő, sakkátblaszerűen változó mezőkben a természeti erők merevségén diadalmaskodó emberi szellemet kell megéreznünk. A földművelő életformával együtt alakult az ember egész világszemlélete, műveltsége, társadalmi berendezkedése, művészete stb. A földművelés helyhezköötöttséget jelent és így alapjául szolgálhatott az állandó megtelepedésnek, falvak, városok kialakulásának, az utóbbiakkal kapcsolatban pedig egy sajátos műveltségnek, amire mai életberendezkedésünk nagyjából támaszkodik.

A föld megmunkálása kezdetben a nők feladata volt. A földművelés ősi szerszáma az *ásó*, a *kapa*, ezek még manapság is túlnyomórészt női szerszámok, vannak falusi férfiak, akik soha életükben ásót nem fogtak a kezükbe. A kapa talán a gyűjtögetéshez használatos valamilyen eszközből fejlődött, az *igás-ekés szántóművelés* valószínűleg a kapás művelésből. Az eke szarvát viszont már férfi fogja. Az ekés földművelés egyszersmind állattenyésztést is jelent, mert az ekét betanított állatok húzzák.

A honfoglaló magyarság elsősorban állattenyésztő, halászó-vadászó nép volt, amellettt azonban ismerte a földművelést is.

Ugor eredetű a *köles* és *kenyér* szavunk, honfoglalás előtti török jövevényszó a *búza*, *árpa*, *eke*, *tarló*, *kéve*, *kepe*, *szérű*, *ken-der* és egyebek. A honfoglalók földművelésére következethetünk *Ibn Rustah*, *Anonymus* leírásából, sírletekből. Így több sírban találtak sarlót, ekevasat. Valószínű azonban, hogy a nomád műveltségű, erőteljes lendületű, hódító magyarság inkább másokkal művelte a földjét, elsősorban szlávokkal. Szláv rabszolgák voltak már az őshazában is és a honfoglalók is szlávokat hódítottak meg a Kárpátok övezetében. Több, a földműveléssel kapcsolatos szavunk szláv eredetű, így a *rozs*, *zab*, *tök*, *bab*, *barázda*, *ugar*, *csoroszlya*, *borona*, *kasza*, *csép*, *asztag*, *kazal* stb.

A megváltozott körülmények közt idővel a hódító nép odahagyta eddigi életformáját s utóbb maga is — részben — földművelővé lett. A Kárpátok medencéjének nagy része földművelésre amúgy is nagyon alkalmas. Földet műveltek itt már az őskorban is. Szerte az országban vidéki múzeumainkban igen változatos formájú bronzkori sarlókat láthatunk. Fejlett volt a rómaiak pannóniai földművelése. A Veszprém melletti *Baláca pusztán* egy népesebb római majorság maradványait tárták fel. A leletekkel jellegzetes földművelő szerszámok (ekecsoroszlya, szőlőmetszőkés stb.) kerültek elő, amellett, hogy az akkori állattenyésztés tárgyi emlékének néhány darabja is felbukkant. Páratlanul érdekesek a balácai falfestmények; egy részük szüreti jelenetet ábrázol. Hasonló rómaikori mezőgazdasági szerszámok jutottak a föld színére a Keszthely melletti *Fenek pusztáról*. Sarlókat találtak a hún, avar sírokban is.

Természetesen nehéz volna megállapítani, hogy a római, hún, avar, vagy akármilyen más egykori gazdálkodás emlékeiből mennyit találtak itt honfoglalóink. A nomád állattenyésztést a magyarság egészen a múlt század végéig sosem hagyta abba s ez a földművelésnek eléggé sajátságos képet adott. Ne feledjük, hogy országunk nagyobb művelődési áramlatok határvonalában fekszik. Bizonyos irányból közeledve országunk felé, sok néprajzi jelenség nálunk bukkan fel először, vagy tűnik el. A Földközi tenger mellékén, délvidéken a nők mindenütt a fejükön hordják a terhet, ez a fejen való teherhordás szerte Dunántúlon is megvan, de északabbra, a Duna vonalában hirtelen megszakad. Vagy ugyanígy tűnnek el a délvidéki füstös konyhák vala-

hol Veszprém megyében. Így válik el, vagy vált el az észak európai mezőgazdálkodás is ép országunk területén a déleuropai gazdálkodástól.

Gazdálkodási rendszerek kialakulásában természetesen a földrajzi viszonyok mellett a faj, a fajból fakadó szemlélet, a történelmi alakulás folyama a főtényező. Valószínű, hogy a Balaton-környéki mocsaras tájat a styepről idelovagolt honfoglaló magyar másnak érezte, mint a Földközi tenger mellékéről kikerült római legionárius. A római szőlőt ültet a Balaton mellékén, a magyar a végtelenbe vesző styep emlékével a régi állattenyésztő életformát tartja meg, ha közben az eke szarvát meg is fogja.

A Kárpátok medencéje földrajzilag meglehetősen változatos összetételű. Az Alföld sík vidékét a Dunántúl dombvidéke váltja fel. Az Alföld északkeleti peremén dombos, majd hegyes vidék kezdődik. E kétféle tájarculat — a sík és domb-, hegyvidék — nagyjából kétféle mezőgazdasági rendszert alakított ki.

Az Alföld jellegzetes szemes terménye a *búza*. A búza — legalább is törpe változata — ismeretes volt az őskorban is. A manapság legelterjedtebb *bajuszos őszi búza* helyett korábban más fajták — dunántúli szóval élve — díszlettek. Régi búzafajtáink kiveszőben vannak és sok helyen már hírét sem ismerik az *alakornak*, a *tönkölynek*, a *lengyel búzának*. A termesztett növények, — különösen a táplálkozásban elsőrangúan fontos növények, akár a néprajzi jelenségek, — folytonosan átalakulnak. Ha divatjuk van, messze földön elterjednek, utóbb pedig más növényeknek helyt adva, nyom nélkül eltűnnek. Népünk táplálkozásában régebben a *köles* is fontos szerepet játszott. A köles előnye, hogy két hónap alatt megéri, tehát a learatott gabona tarlójába is vethető, hosszantartó árvizek után is termesztendő, amikor más szemes terményre már nincs elég tenyészidő. Nálunk ma már csak a Dráva-Mura táján, itt-ott a Dunántúl s az Alföldön termesztik.

Az alföldi gazdálkodás, úgy látszik, a délkeleteuropai gazdálkodással tart rokonságot. Az alföldi gazdálkodásra jellemző, hogy a gabonát kaszával aratják le, a szabadban lóval, ökörrrel nyomtatják, helyesebben nyomtatták. A nyomtatásra nem kell külön épület. A régi gyakorlatban sok a jószág, mert elsősorban

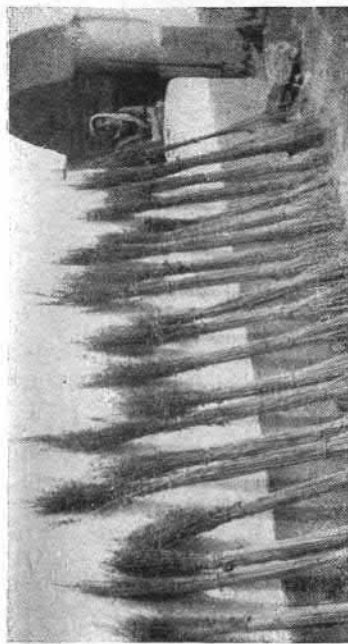
az állattenyésztés a fontos, a legelőből időnként egy-egy darabot kihalásnak és megművelnek.

A dombos hegyvidék s az alföldi homok legfontosabb terménye a *rozs*. A rozs hazája Északkelet-Európa, a germánok, szlávok lakta területek. A domb- és hegyvidéki gazdálkodásra jellemző, hogy a gabonát sarlóval vágják, a termést külön erre a célra emelt épületben, a *csűrben* (*pajtában*) csépelik ki. A rozs művelése a középeurópai gazdálkodáshoz kapcsolódik. A domb- és hegyvidéken sok helyen még most is *nyomásos rendszer* van. A nyomásos rendszer a régebbi földközösség maradványa. Ősi soron a föld köztulajdon, az egyén csak haszonélvezője, a községnek azonban beleszólása van a termelés rendjébe. Az ilyen domb- vagy hegyvidéki falut olykor közös kerítés veszi körül, azon kívül terül el az elsősorban a földművelés céljaira használt *határ*. A határnak *dülői* vannak, a gazdáknak minden dülőben földjük van, így néha negyven-ötven darabban is, ámbar az egész birtok együttvéve sem éri el a tíz holdat. Az ilyen szétszórt, elaprózott birtokkegységeket csakis úgy lehet megművelni, ha egy-egy évre a határ egy hányadát egységesen művelik. Ezt a község által megszabott gazdálkodási rendszert *nyomásos* vagy *fordulós rendszernek* nevezzük. A *háromnyomásos rendszer*nél a határ egyik részébe őszi gabonát, a másikba tavaszt vetnek, a harmadik részt pedig ez idő alatt pihentetik. Az utóbbi a *parlag* vagy ha felszántják: a *fekete ugar*. A parlagra engedik ki a jószágot legelni. A következő évben a határ másik nagy darabját hagyják műveletlenül. Nyomásos rendszerben a földművelés az állattenyésztésnél nagyobb jelentőségű. Természetesen ha több a legelő állat, nagyobb területet kell legelőnek szánt ugarnak hagyni, így a *kétnyomásos rendszer*nél a határ egyik felében őszi-tavaszt vetnek, a másik felét ugarnak hagyják. A következő évben a határ két fele szerepet cserél. Ez a rendszer főleg erdélyi, ritkábban dunántúli és felföldi.

Az Alföld és a domb-hegyvidék e fentebb vázolt kétféle gazdálkodási rendszerét természetesen nem szabad változatlan formának tekintenünk. Ép nálunk az évszázados háborús megszállások, pusztítások nagyon befolyásolták az egész életet, tehát a gazdálkodási rendszereket is. Az Alföld tájarculata a középkorban más volt, mint manapság. Ott, ahol ma elszórt gémes kutak-



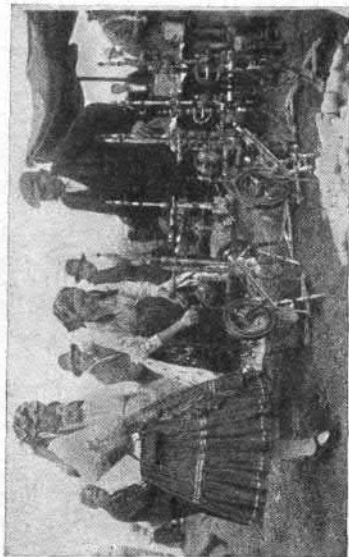
64. Kendercéplés (Dudár, Veszprém vm.)



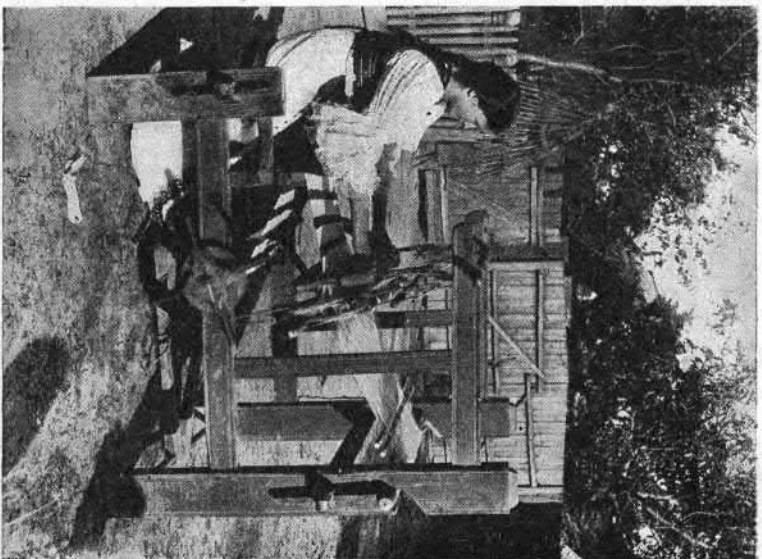
65. Kenderszártás (Szentgál, Veszprém vm.)



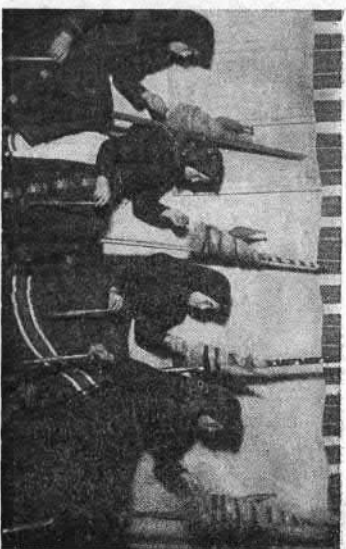
66. Kenderáztatás (Bodrogköz)



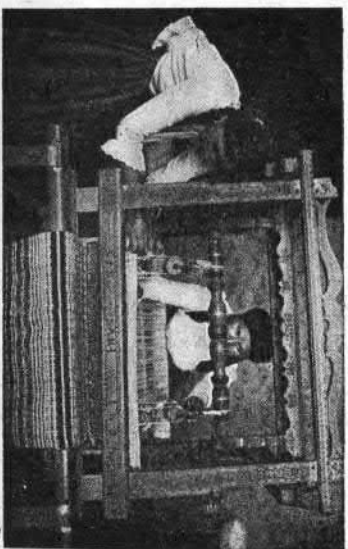
67. Rokka-vásár a Sárközben



68. Szövő leány (Kőrógy, Szerém vm.)



69. Kalotaszegi fonó



70. Szövőszék a Sárközben

kal csak kevésbé élénkített, kietlen pusztaságok terülnek el, a középkorban kis falvak voltak, néhol sűrűn egymás mellett megmunkált határral. E falukban csak úgy, mint egyebütt, a nyomásos rendszer élt, sarlóval arattak. A török hódítás alatt azonban az alföldi faluk nagyrésze elpusztult. A néhány megmaradt község idők folyamán igen nagyra duzzadt, hatalmas — bár pusztá — területeket csatolt határához. A füves pusztaságokon jószágát legeltette; nagyrészt téli szállásából fejlődött ki, mint már említettük, az alföldi magyar tanyarendszer. Tanyarendszernél nyomásos gazdálkodásra már nincs szükség, a tanya körüli földjét minden gazda tetszése szerint műveli.

Az, hogy valamilyen életforma meglepően hasonlít egy korábbi, ősi életmódra, nem jelenti okvetlenül a kettő történeti összefüggését. Sanjvarúbb életkörülmények, kemény, küzdelmes évtizedek kényszeríthetik az embert arra, hogy az egyszerűbb eszközöket ragadja magához és ősi életmódot folytasson. A tanyák manapság csak szaporodnak az Alföldön, a Dunántúlon és egyebütt is. De az újabban keletkezett tanyáknak az ősi téli szállásokhoz már semmi közük sincs.

A nyomásos rendszernek a *tagosítás* vet véget. Nálunk a múlt század vége felé indult meg a tagosítás, azonban községeink határának nagy része még ma is tagosítatlan. Ahol tagosítás történt, ott a falusi életformában meglehetősen mélyreható változás következett be, sokkal mélyrehatóbb, mint ahogy első pillanatra gondolnók. Anélkül, hogy a megváltozott gazdálkodási rendszerrel eléggé meg tudnók magyarázni, a falu elpolgárosodása sok helyen kétségtelenül ezzel kezdődik. A nyomásos rendszer közösségi életet jelentett, elhagyása az egyén erősödését és a közösség elhalványulását. Az egyén pedig, ha eddig csak titkon, most szabadabban a város felé tekintett.

Igaz, a tagosítással egyidejűleg sok más gazdasági változás is történt (például az erdőtüvények, az erdőben való szabad legeltetés megszorítása, illetve teljes eltiltása stb.), mindezek hozzájárultak, hogy parasztságunk kezdte levetni eddigi életformáját. Olykor a falusiakkal folytatott beszélgetésekből az derül ki, hogy lidérc, boszorkány, rontás — csak a tagosításig létezett.

A gazdálkodás rendszere változott és változik. Ma már gé-

pekkel csépelnek mindenütt, a fentebbi beosztásra tartozó megállapítás tehát napjainkban csak részben állja meg helyét.

A földet a gazdasági növények termesztésére elő kell készíteni. Az ország területén sok helyen hatalmas erdőségek terültek el, a földművelésre áttért embernek elsősorban az erdővel kellett megküzdenie. Az erdővel voltaképp állandó harcot vív a földművelő nép, különösen a buja trópusi tájakon; ha irtását abba hagyná, rövidesen fojtogató gyűrűként ölelné körül szerény telepeit. Az erdőirtás és ezzel a föld meghódítása, az első ekevas földbe akasztása az emberiség nagy művelődési cselekedetei közé tartozik. Sajnos, ép a XVIII—XIX. században az irtást túlzásba vitték, nálunk Magyarországon vagy Amerikában egyaránt. Így pusztult el, nem is oly rég, például a Bakony java-része. A Bakony egykori hatalmas szálfáiról tanuskodnak a még most is fellelhető balatonparti boronafalas présházak vagy szőlő-prések gerendái.

A kezdetleges földművelés nem ismeri az istállótrágyát. Elvégre föld volt bőven és ha valahol nem termett jól, máshová vetettek. Az Alföldön még a mult század második felében is magas szálat arattak, vagyis a termény szálas részét a tarlón hagyták és azt beszántották, hogy a föld termőképességét fokozzák. A nyomásos rendszerben az ugaron legelő állat trágyázta a termőföldet.

A föld megművelésére szolgál az *úsó*, *kapa*, *eke*. Ma már ásót, kapát csak a kerti vetemények termesztésében használnak, régebben azonban a hegyvidékeken még a búza alá is ástak. Akkor inkább a vasszéllel ellátott faásók voltak divatban, ahogy az eke is, kivéve a földet hasító *csoroszlyát* és a *lapos vasat*, fából volt. A *faeke* nálunk a mult század közepén kipusztult, ma már talán csak Erdély egyes helyein található meg. A mai gyári, minden részében vas ekét nem mindenütt szeretik és sok helyen még napjainkban is szívesebben fogják a házilag készített eke-szarvat, mint a gyári vasekét.

Mit vet a magyar ember a földjébe? A búzáról, rozsról már megemlékeztünk. Régen gyakrabban, most ritkábban *kétszerest* is vetettek, vagyis búzát és rozstot egyszerre. Az *árpát*, *zabot* főleg takarmánynak vetik. Igen jelentős nálunk a *kuko-*

rica, a búza után mindenesetre a legfontosabb terményünk. Régi, ma már kiveszőben lévő növényünk a *tatárka* vagy más szóval *pohánka*, *hajdina*. Lenről, kenderről a ruházkodással kapcsolatban szólnak.

A vetés férfi munkája, ahogy manapság általában a több tapasztalatot, gondosságot, figyelmet megkövetelő mezőgazdasági munka a férfi feladata, ha nem is követel fokozottabb testi erő kifejtését. Így például a szőlő megmetszését férfiak végzik, ámbár ez elképzelhető volna női munkaként is.

A földművelés sikere jórészt az ég kedvezésétől függ. Egyetlen jégverés tönkre teheti a gazda minden fáradságos munkáját. Érthető, hogy a földműves ember bizonytalanságában természetfeletti erők segédelméhez folyamodik és megváltoztatni igyekszik a természet önkényét. E bajelhárító műveletet véglegesen a modern műveltség sem képes kiirtani. Amíg a paraszti élet bizonytalansága, a nyers természeti erőknek kitettsége megmarad, addig szemléletéből az ú. n. babonát véglegesen kiirtani aligha lehetséges. Napjainkban a polgárosultabb faluban is megkísérlik a viharfelhőket szóval és mozdulattal szétzavarni. Ebben — mondja még a legfelvilágosultabb gazda is — „van valami”.

A föld munkása tehát elvetette a szemeket, az *életet*. Vetés után a földet *megfogasolja*, *megboronálja*. *Vasfogú* boronák ismertek nálunk már a XVI. században, viszont a *hengerelés* csak a XIX. század közepe óta terjedt el.

A szemes gabona termelésének az az előnye, hogy a vetés után aratásig nem kell gondozni. Annál nagyobb erő kifejtésre van szükség aratáskor, legalább is a mai széleskörű gabona-termelésben.

Kezdetleges fokon, vagy ha a növény természete megengedi, minden eszköz nélkül, egyszerűen kézzel feltépik, *nyűvik* a termést. Ezt teszi a szegény ember, amikor a köles kalászát szedi le, de *nyűvik* a kendert is és a kukorica csövét is kézzel tördelik.

A szemes termés aratásának ősi szerszáma a *sarló*. Régen nálunk országszerte sarlóval arattak, az ásatásokon előkerült leletek ezt bizonyítják. Még manapság is sarlóval aratnak Erdélyben és az Alföld keleti szélén. A sarló elsősorban nők szerszáma. A honfoglaláskori sírleletekből előkerült sarlóformák

jellemző módon csak Magyarországon fordulnak elő és az ó-bolgár sarlókkal vannak rokonságban.

Az említett helyektől eltekintve, általában ma szerte az országban *kaszával* aratnak. A learatott gabonát a *marokszedők* kérébe szedik, a kéréből *keresztet* (*kepét, kalangyát*) raknak. Az Alföld egy darabján a tavaszi gabonát villával, gereblyével úgy kezelik, mint a szénát. A kaszával való aratás férfimunka, a marokszedést nők végzik. Erdélyben szokás a *kalákás* aratás: a falu népe közösen vesz részt egy-egy gazda termésének levágásában. A szegényebb ember a tarlón elhullott kalászokat felszedezgetheti, ez a *tallózás, kalászolás*.

A kereszteteket a dombvidéken, nyomásos rendszerben néhány napig a tarlón hagyják, utána csűrbe, pajtába viszik, ahol elcsépelik. A csűrben való cséplésnek eszköze a *csép*, maga az emberi erővel történő cséplés hozzánk szláv közvetítéssel került. A csűrben egyszerre többen csépelnek, ütemesen verik a földre szórt gabonát.

Az Alföldön pajták, csűrök nincsenek, itt régebben a szántóföldeken nyomtatták el a termést, a szalmát ott is hagyták; ez a forma az Alföld keleti részén most is megvan. Különbözik a keményre döngölt földű *szérűskertekbe* viszik vagy a tanyákon a tanya udvarára és ott nyomtatják el. A *nyomatás* főleg lovakkal történik, ritkábban ökörrrel. A nyomtatást már a honfoglalás előtt is ismerhettük, a *szürü* honfoglalás előtti, török jövevény szó.

A modern gépi cséplés természetesen háttérbe szorította mind a cséphadaróval való cséplést, mind az állattal való nyomtatást. A gép azonban, míg kis gazdaságok vannak, az emberi munkát teljesen feleslegessé aligha tudja tenni. Falusi házaink nagy részét szalmazsupfedés borítja és ennek javításához mindig szükség van finom, töretlen szalmára, bár az új szalmafedőlet a hatóság tiltja. Ehhez még ma is kell a cséphadaró vagy ha nincsen, két szék közé fektetett létrához verdesik a kicséplendő marokot. A babot, lencsét a mosdásra való *lapickával* verdesik ki, a kölest a szegény ember puszta kezével dörzsöli ki, amivel aztán már elérkeztünk a legkezdetlegesebb állapothoz.

A nyomtatás különben a XVIII—XIX. században az Alföldről elterjedt a Dunántúlra, a Felföldre, ott helyenként a cséplés mellett a nyomtatást is megtalálhatjuk.

A cséplőgépek, vagy ahogy korábban mondták: a *tüzes gépek*, mindenesetre meghódították a falut és talán a cséplőgép az egyetlen a gépek között, amit a parasztság fenntartás nélkül elfogadott. A munkát nagyon megkönnyítette. Fáradhatatlan dohogással csépli ki azt a gabonát, aminek vetését és kisarjadását még a gépkorszaknak elkeresztelt időben is számtalan varázslatos cselekedet óvja.

A *gabonaszem elraktározásának* nálunk különböző érdekes formái vannak. Mindezeket főleg a földrajzi körülmények határozzák meg. Régen a gabonát veremben tartották. Rábcakapiban például a ház udvarán, az eresz alatt ástak hordó alakú, mély vermet, zsupszalmával jól kibélelték, őszkor színültig megtöltötték gabonával, szalmával letakarták, leföldelték. Az Alföldön sárból építenek hombárt, másutt szántalpakra szerkesztik, hogy el tudják vontatni az éleket, ha netalán tűz ütne ki. A Bakonyban hatalmas fatörzset vájnak ki és abban tartják a gabonát. A kamrákban megtalálható gabonás szuszékok újabb eredetűek.

A *kerti veteményekkel* való foglalatosság a nők feladata. A veteményes kerten kívül a legtöbb falusi ház mellett megtalálhatjuk az apróka *virágos kertet*. Néhány, régebben a kolostorok gyógynövénykertjeiben (*hortulus herbarius*) termesztett és akkoriban gyógynövénynek számító virágjából (menta, rózsa, lilium, rozmarin, zsálya stb.) arra következtethetünk, hogy ezek a kis kertecskék a középkori kolostorkertek korunkra felejtett maradványai. Egyik-másik növényt ma is gyógyításra használja népünk.

Gyümölcsfák nemesítésével őseink aligha foglalkoztak. Gyümölcskultúránkra különben meglehetősen hatással volt a török, tőlük vettük át a *kármán körtét* és néhány almafaját. Általában a kultúrnövények több irányból áramlottak hozzánk és érdekes, hogy a XVII. századig még a keleti eredetű növények is nyugat felől jutnak el hozzánk (pl. a tulipán), a XVII. század után azonban a nyugati eredetűt is a Balkán felől kapjuk (pl. az amerikai származású paprikát). A magyar gyümölcs nagy hírnévnek örvendett, így a *besztercei szilva* már a XVI. században orvosságnak számított.

A szőlőt már a honfoglalás előtt ismerhettük, mert *szőlő, bor, csiger, seprő* stb. szavunk bolgár-török eredetű. Magyarországon területén a szőlő szintén nagy multra tekinthet vissza és *Probus* római császárról jegyzik fel, hogy Pannoniában mocsarakat szárított ki, szőlőt ültetett. A római szőlőművelésnek tárgyi emlékei is vannak országunkban, így a Balaton-környékén talált több római kori szőlőmetsző kés. Jellemző, hogy a nálunk még a múlt század második felében is használatos metszőkések megegyeznek a római késekkel, hasonlóképp a még most is használatban lévő, hatalmas fapréseknek is megtalálhatjuk római mintáit. A balácai római falfestmény-töredékek szüreti jeleneteit már említettük. Ha mindebből nem is lehet a római-magyar szőlőművelés folytonosságára következtetni, az kétségtelen, hogy országunk területén már igen korán termesztettek szőlőt: a pécsváradi apátság bortermeléséről már Szent István korából ismerünk adatokat.

A szőlőművelés magasabbrendű paraszti foglalkozás és népünk gazdasági műveltségét igazolja, hogy a trianoni Magyarországon közel fél millió szőlőgazdaság volt, ugyanakkor az összes gazdaságok száma másfél millió, tehát átlagban minden harmadik gazdaságra esett egy szőlőbirtok. Ezek a szőlőbirtokok ugyan nem nagyok, nálunk átlagban 0.7 holdnyiak, tehát a paraszti háztartás rendjében csak másodrangúan jönnek számításba. Valami (helyenként egészen tekintélyes) jövedelemhez juttatják azért a gazdát, amellet, hogy parasztságunk kedvelt foglalkozásának számítva, élettartalmat nyújt a falusi embernek.

A hazai szőlőművelés képén a multszázadvégi filoxéra változtatott lényegesen. A múlt század elején a tőkék még rendetlenül állottak a szőlőben, s hatalmas metszőkésekkel metszettek stb. A szőlő művelése meglehetősen hagyományos módon történt és jellemző, hogy a mai szőlőterületek Dunántúlon a legtöbb helyen pontosan megfelelnek a kétszáz év előtti fekvésüknek és kiterjedésüknek. A filoxéra után új szőlőfajtákat honosítottak meg, divatba jött a permetezés és a mai szőlőhegy valóban művelt táj, a szó igazi értelmében. Mégis csodálatos és a népi fel fogás összetett és bonyolult voltára jellemző, hogy például a keszthelyi Gazdasági Akadémia tőszomszédságában a cserszegtomajiak szőlőiben karóra tüzdelt lókoponyák láthatók. Így

ugyanis nem verheti meg szemmel a cerszegiek szép fürtjeit a rosszindulatú ember . . .

Táplálkozás

A néprajzi jelenségeknek, míg korunkig elérték, történetük van. De minél közelebb áll valamely jelenség az ember természetéhez, annál ősi, régebbi formákat állandósíthat. Az itt fölvetett tételt különösen érdekes közelebbről szemügyre venni ép a táplálkozásban. A táplálkozás elsőrendű életszükséglet, tehát feltehetőleg sok régi szokást őrzött meg napjainkig. De ugyanakkor megfigyelhetjük, hogy a sok más téren egymástól annyira távol álló szemlélet — az úri és a paraszti rend szemlélete, — itt, a táplálkozás terén meglehetősen közel került egymáshoz, sőt eléggé keveredik. Bizonyos magyar sajátosságok egyformán jelentkeznek mindkettőben, amit a külföldi első pillanatra észrevesz nálunk.

De maradjunk egyelőre az ősi, a földgolyó nagyobb darabjára érvényes szokásoknál. Említsük meg elsőnek azt az eléggé közismert tényt, hogy a főzőkanál — asszony kezébe való. Ételek elkészítése legnagyobb részben női munka és férfi csak akkor nyúl ehhez a mesterséghez, ha a körülmények erre kényszerítik. A halászok például a halat egyszerűen nyársra húzzák, a nyársat a földön lobogó tűz mellé, a földbe szúrják, a tűz a halat megpirítja. Vadászok is eléggé kezdetleges módon sütnek: a madarat sárba göngyölik és így teszik a tűzbe; a megkeményedett agyagban a madár megsül, ha kibontják a sárkerget, a tollak a kéregben maradnak. Férfi általában inkább süt, pirít, elsősorban húst, a nő főz, főleg növényi alkatrészeket. Mindez érthető, hisz a jófajta pecsenye megsül — öt perc alatt is, ennél több időt pedig a férfi nem nagyon fecsére a tűzhely mellett. Ámbár, ha úgy hozza a sorja, a férfi is főz, például a pásztor a bográcsban, kását, szárasztésztát, gulyásos húst, a halász halászlét.

A táplálékot egyszerűen el kell készíteni, hogy étel legyen belőle, ami általában a nők dolga. Nyersen csak kevés dolgot fogyasztunk (pl. gyümölcsöt), az a mi világtájunkon nem olyan fontos.

A táplálék elkészítése többféle módon történhetik, különböző segédeszközökkel, erőművi úton, vegyi folyamatokat kiváltó művelettel, hőhatással. Legtöbbször különböző műveletek követik egymást, legelső rendszerint az erőművi beavatkozás, utolsó a hőhatás. Egy rövid példa: a búzaszemet a malomban megőrlik, a lisztből gyúrt, megkelt tésztát a kemencében megsütik.

Az *erőművi munkában* egyszerűbb-bonyolultabb eszközöket használnak. Ezek, különösen az egyszerűek, igen nagy multra tekinthetnek vissza, olykor már az őskorban is megvoltak. Ilyen ősrégi törőszerszám a Dunántúl nyugati részében, hajdinatormó vidéken a hatalmas *famozsár*, amiben emberi erővel török vagy legalább törték a gabonaféléket vagy hántották a kölest. Az ilyen formájú famozsár megvolt az egyiptomiaknál, a görögöknél is. Kölest s egyebet hántanak, törnek nagy, lábbal hajtott fatörőben, a *kölyüben* is. Általában a mag törése régiebb az őrlésnél, valószínűleg honfoglalóink is törték a búzát, ha amellet őröltek is.

Ősrégi eszközök az egykarú emelők elvén működő, hatalmas gerendákból készített *szőlőprések* és az olajtartalmú magvak (bikkmag, napraforgó, kender stb.) sajtolására szolgáló *olaj-satúk*. Ilyen szőlőprések még ma is nagy számban működnek szerte az ország bortermő vidékein, legtöbbjük a XVIII—XIX. század fordulójából való. Formában teljesen megegyeznek a római szőlő- és olajprésekkel. Úgy látszik, még ennél az olajprésnél is régebbi alak a palóc vagy bihari olajütő, amiben valóban ütik a magvakat.

A szemet a *malom* a törésnél alaposabban zúzza szét. A kenyérbécszés inkább a malommal függ össze, a régebbi törőkkel nyert darákból csak lepényfélét lehetett csinálni. A *malom* francia szó és így feltehetőleg francia szerzetesek, illetőleg valon telepesek tanították meg a malmok építését és használatát. Utóbb faragó-molnáraink nagy hírnévre tettek szert és a malmok készítésén kívül sok egyéb faragómunkát is elvégeztek. Kézzelel hajtott, kezdetleges őrlők még ma is vannak, nevük: *örmény*, *sörmény*. Az örménnyel régebben gabonát, ma inkább kukoricát, pohánkát őrlnek. (A *sörmény* eredetileg: *söörmény*.)

Az ember a malomkövek forgatására mindent befogott: vizet, szelet, állatát és manapság a gőzt, a robbanó gázt. Min-

den technikai fejlődés ellenére a vidáman kalimpáló szélmal-
mok vagy a kis kotyogó vízi malmok ma is élnek és előrelátható-
lag nem is pusztulnak ki egyhamar. Veszprém városa alatt, a
Séd egyik kanyarulatában már az Árpádok korában volt *vízi-
malom*, a XVI. századbéli metszeteken is látunk ugyanott mal-
mot — és kis vízimalom kotyog ma is a Séd kanyarulatában.
Az alföldi *szélmalmot* valószínűleg Hollandiát járt teológusok
honosították meg. A *szárazmalmot* körben járó állat hajtja, ennek
egyik fajtája, a *taposó malom* azonban már eltűnt.

Az említett malmokban két vízszintesen fekvő malomkő
őrli szét a szemet. Ismerünk azonban olyan zúzó szerkezetet is,
ahol egy vízszintes kövön két függőleges malomkő jár körbe.
Ilyen őrlőszerkezet ma is működik pl. a Bakonyban, ahol ezzel
zúzzák meg az olajsajtóláshoz szükséges magvakat. Hasonló törő-
ket ismerünk Erdélyben, Déldunántúl, de tovább menve a Bal-
kánon, Déleuropában is; a mieink valószínűleg ezekkel vannak
rokonságban. Megvolt már ez a fajta a rómaiaknál is.

A parasztház legfontosabb helyisége a *konyha*. Ebben tar-
tózkodnak a legtöbbit, itt étkeznek és gyakran itt is hálnak. A
konyha a gazdasszony laboratóriuma, amihez a férfinek kevés
köze van. Érdemes is kissé körülnéznünk ebben a főző-sütő helyi-
ségben, mert feltehetőleg sok ősi dolgot rejteget magában.

A konyha lelke a *tűzhely*. Hazánkban igen változatos for-
mája van, mindennek tárgyalása azonban az építkezéshez tarto-
zik. Itt most csak a tűzhely felszereléséről beszélünk. Régebben,
még a gyújtó előtti világban a tűzhely mellett volt valahol fel-
akasztva a *tűzcsiholó acél*, a *kova*, a *tapló*. A tűzcsiholó acél
manapság már csak a pásztorok, vadászok, erdőben kódorgó
emberek kezén található. A falusi kovácsnál csináltatják, a meg-
rendelő adja meg a formát és érdekes, hogy a mai tűzcsiholó
acélok jó része pontosan megfelel a honfoglaláskori acéloknak.
Régebben a községházán tartottak közhasználatú, hivatalos acélt.
A gyújtó előtti világban a tűzre nagyon vigyáztak, kölcsönbe
nem szívesen adták.

A mai falusi tűzhelyeink közelében legtöbbször megtalál-
juk a *csipérvasat*, a *vasháromlábát*, a *piszkafát*, a *vasvellát*, a
pemetet, a *szénvonót*. Ezek elterjedése mindig bizonyos tüzelő-
rendszerrel, de egyéb körülményekkel (pl. földrajzi viszonyok-

kal) áll összefüggésben. Érdekes szerszám a *kuruglya* vagy a *kantaszekér*. Lényegében véve kerekeken mozgó kétágú vasvilla, amivel a fazekat a kemence szájához gördítik. A Dunántúl nyugati felében, az Alföld déli részében ismeretes, valószínűleg szlovének útján került hozzánk.

Délszláv közvetítéssel juthatott hozzánk a Déldunántúlon elterjedt, *láncon lógó üst* és az ugyanitt, Dunántúl és Erdély déli részeiben megtalálható nád *tűzfűvócső*, amivel a tüzet élesztik. Déleurópa, főleg a Balkán általában igen sok régi holmit mentett át napjainkig és ezek kisugárzásaként hasonló ősi tárgyak jelentkezhetnek Erdély vagy Dunántúl déli részeiben. Ilyen eszköz a Baranyában, Somogyban, a székelység, de az erdélyi román, a szerb, a horvát házatáján is megtalálható *sütőharang*, más szóval a *bujdosó* vagy a *puplika*. A sütőharang kemény kőből, cserépből készült harangforma, amit áttüzesítve a megsütendő tésztára tesznek. A tészta alatta lepényszerű kenyérré sül. Vas megyében találtak bronzkori sütőharangot.

A tűzben, a tűzhelyben mindig van valami titokzatos, a kandallóban lobogó fahasáb tüze még a városi, művelt emberre is varázslatosan hat. Az ártó szellemek gyakran a kürtön, a kéményen keresztül férkőznek a házba, úgy látszik, ezek elhárítására készítették állatalakúvá a vas *tüzikutyákat*. A tüzikutyára támasztják az égő fadarabokat, vaskampójukban esetleg a nyársat forgatták. Sárból készült, állatalakú tűzfejalját ismerünk már az őskorból is.

A konyha elmaradhatatlan kellékei közé tartoznak a *cserépedények* és a *vaslábások*. Manapság a zománcozott vasedény lassan minden más edényfélét kiszorít, azonban nem is oly régen, sőt a Dunántúl déli részében még ma is általában a kemence szájához tólt cserépedényben főztek és főznek. Sok cserépedény kellett, de eleget gyártott a sokezernyi fazekas meszter országunk területén, még a Balkánra is mi szállítottunk edényeket.

Rendszerint a konyhában tartják a *víz* is, régebben csak *cserépkorsóban*, vagy *fakannában*. A *korsó* fülibe agyagszemeket szoktak tenni, valószínűleg azért, hogy csörgésükkel az ártó szellemeket távoltartsák. A sót fa- vagy fahéj *sótartóban*, ecetet, olajat *kőkorsóban*, *faedényben*, a zsírt hatalmas *kétfülű cserép-*

edényben tartják. Az utóbbiak azonban rendszerint már nem a konyhában, inkább a kamrában állanak, ahogy az őskori urnákra emlékeztető, sásból kötött *kópicok* is. Régebbi házakban még sok, úri divatú edényekre emlékeztető, igen változatos formájú és rendeltetésű cserépedényt találhatunk. Sok konyhánk tele van aggatva *cifra tányérok*kal, ezek azonban csak díszül szolgálnak és gyakorlati hasznuk alig van.

A konyha tárgyi leltára már egymagában is sok dologról felvilágosít. Feltűnő, hogy edényeink, eszközeink anyaga java részben fa és cserép, a fém sokkal ritkább. Számatalan kezdetleges, ősi tárgy él még a parasztság kezén. Ezek közül az egyszerűbbeket talán a szlávoktól, a bonyolultabbakat, úri közvetítéssel, a németektől vettük át. Azért olasz eredetű holmikról is beszélhetünk, mert például a *tányér* olasz szó és eredetileg faalapzatot jelentett, amin a húst szétvágták. Fatáltól nyerte a nevét az erdélyi *fatányéros* is. A finn-ugor eredetű *tál* is valószínűleg felszolgáló faedényt jelentett, amit az is bizonyít, hogy még ma is *tálalásnak* mondjuk az ételfelszolgálat.

Mit főz a magyar asszony a konyhában? Földrajzi helyzetünk olyan, hogy még sok ősi eledel szerepel étlapjainkon. A nagy keleti-északi szlávtság kedvenc ételeinek határa, bizonyos levesek, kásák, lepények, a répa, káposzta, körülbelül országunknál végződnek. Ilyen határvonalakat természetesen nem szabad minden időben változatlanoknak tekintenünk. Úgy látszik, hogy nálunk is az ősi, kezdetlegesebb ételek lassanként keletebbre szorúlnak, hogy helyt adjanak a bonyolultabban készített, főleg az úri rend hatására keletkezett ételfajtáknak.

Vegyük sorra a kezdetlegesebbeket. A *leveseket* legjobban az oroszok szeretik. Még nálunk is igen sok levest esznek, parasztságunknak úgyszólván fő tápláléka a leves, lakodalomban ünnepi fogásnak számít. A leves szeretete úri rendünknel is megvan és a jó polgári kosztból elmaradhatatlan. Levest úgyszólván mindenből csinálnak, itt csak egyet említek meg, a *cibérét*, vagy a *kiszi* levest. Kovással erjesztett, savanyított korpából készítik. Böjti eledel és palóc vidéken a böjtöt jelképező kiszi bábút a savanyú böjt végén még ma is kiviszik a faluból és a patakba vetik, ezzel jelképezve a ciberelevések időszakának végét.

Ősi eledelek a *kásák, pépek, pempők*. A magvakat kézi őrlőn, mozsárban, tehát meglehetősen kezdetleges módon megtörik és az így nyert darából készítik őket. Mindezek régi eledeleink lehetnek. Régebben főleg köles, árpa, zab, hajdina stb. kása volt divatban, a kukorica meghonosításával a kukoricakása terjedt el. Erdélyben a *puliszka* ma is a legfontosabb táplálék. A kása nagy multjára utal, hogy lakodalomkor még ma is elmaradhatatlan fogás.

Manapság népünk táplálkozásában igen fontos a *kenyér*. A falusi ember igen sok kenyeret fogyaszt és aligha tudná táplálkozását a ropogósra sült cipó nélkül elképzelni. Pedig a kenyér a táplálék elkészítésének tudományában már igen magas fokot jelent és sok időnek kellett eltelni, amíg az ember a maihoz hasonló, jó kenyeret elő tudott állítani. Európa nagy részében még ma sem tudnak kenyeret sütni, hanem csak lepényt. A *lepény* voltaképp átmenet a kása és a kenyér közt, csak hogy a kását főzik, a lepényt pedig sütik. A lepényre térünk vissza, amikor kenyérsütéskor *lángost* készítünk, ami szintén lepényféle.

A régi módok a hétköznapi életből gyakran kikopnak, de ünnepi alkalomkor annál makacsabban felbukkannak. Erdélyben ünnepi étel a *kőn sült*, a *kőre lepcs, leppencs* stb. A búzából, rozból készült tésztát forró kőre öntik, amin aztán megsül. Déldunántúl egyes helyein, Erdély déli részében, mint már említettük, az átforrósított *sütőharangot (bujdosót)* borítják a tésztára és így sütnék lepényszerű kenyeret.

Népmeséink többször megemlékeznek a *hamuban sült pogácsáról*, amiben szintén a kenyér egyik őst kell látnunk. Ennek emlékét őrzi a palóc *bodag*: a kalászokat tűznél megpörkölik, a megduzzadt szemeket szétmorzsolják, zúzzák, péppé dagasztják, pogácsákat alakítanak belőle s parázsban megsütik.

A *kenyér* magas fejlődési fokot jelent. Nem is oly régen sok mindent belekevertek a kenyérliszibe: hajdinát, babot, bükkönyt stb. Annakelőtte a kovászt sem igen ismerték. A magyar kenyér azonban már korán kivívta hírnevét, egy külföldi utazó írja a XVII. század vége felé, hogy a magyar kenyér páratlan Európában. De féltő gonddal készíti és süti ma is a gazdasszony a kenyeret. Tudja, hogy a kenyértésztát is szemmel lehet verni és akkor nem kél meg. Kemencébe vetés előtt keresztet vet, ahogy

a kenyeret is megkeresztezi a megszegés előtt. Hite szerint a megkeresztezett kenyérrrel még a tűzvészt is el lehet hárítani a háztól stb.

A tejjel készült *kalácsoknak* elsősorban a formája, az alakja utal nagy multra. A fonott kalács hajfonatot utánoz. Régen a halott női hozzátartozója levágta hajfonatát és áldozatként a sírba tette. Utóbb a hajfonatot kaláccsal pótolták és ezt a hajfonat formát sütik még ma is asszonyaink a kalácsba. A *perec* a halottal eltemetett fémkarperecet helyettesítette hasonló módon. A *kalács* szó különben szláv eredetű és karikát jelenteti, ahogy a *perec* a latin *bracella* (karperec) átvétele német közvetítéssel.

Eddig növényi táplálékokról beszéltünk, pedig korábban az állattenyésztés fejlettebb volt a földművelésnél s kétségtelenül a *húsfogyasztás* is nagyobb volt. „Szegények vagyunk, de jól élünk” — közismert mondás és a táplálkozással együttjáró *csömört* Európa-szerte mint jellegzetes magyar betegséget ismerték. A túltáplálkozás természetesen nem vonatkozik mindenkire és minden időre, hisz *ínséges időkben* kenyérnek felhasználták a fakérget, a tengeri csutkát, a makkot is. *Rogérius* mester írja, hogy a tatárjárás után kenyeret lisztből és tört fahéjból készítettek. Talán a nagyobb húsfogyasztással és a kisebb zöldségtermeléssel függ össze, hogy régebben több *vadnövényt* készítettek el salátának, főzeléknek, mint manapság. Még a magasabb társadalmi rétegek úri konyhájában is sok, főleg savanykás vadnövény főzeléket tálaltak fel. Mindezek helyébe napjainkban a magvas, lisztelőfélék léptek, ezzel párhuzamosan a húsfogyasztás csökkent.

Itt, a fejlettebb konyhaművészettel kapcsolatban csak néhány érdekesebb műveltségtörténeti vonatkozást kívánok megemlíteni. A közkedvelt *töltött paprika* balkáni eredetű. *Répát, káposztát* általában keleten fogyasztanak a legtöbbet, de a káposzta nálunk is igen fontos eledel, sőt mi sokkal jobban is tudjuk elkészíteni. Általában kétségtelen, hogy *ahol valamilyen néprajzi jelenség keleti vagy balkáni eredetű nálunk, illetve a kapcsolatok kimutathatók, a magyarság kezén az alapelem mindig fejlettebb, változatosabb, színesebb formát ölt. Mi jobban tudjuk felhasználni a szomszédtól kapott javakat, mint ők maguk.*

Egy 1622-ből származó magyar szakácskönyv a halat 189-féleképen tudja elkészíteni. Ez ugyan az úri konyha világába tartozik, de a falusi asszony ép oly ízletesen készíti el, ha nem is ilyen sokféleképen. Néhány egyszerű ételfejtánk is *ünnepi fogásnak számít*. A Balaton-környéki szüretekben még ma is *juhhusos kását* készítenek, lakodalmakban elmaradhatatlan a *csigatészta-leves*. Ha a húsfogyasztás csökkent is, még mindig meglehetősen húsevők vagyunk. Szeretjük az erősen fűszerezett, zsíros ételeket. Idegenek nálunk csodálkoznak, hogy úri házaknál is mennyi főtt tészta fogy. De csak látnák a falusiak tészta-mennyiségeit, akkor képednének el igazában.

Falusi konyhánkra a környező népek konyhája s az úri konyha is meglehetősen hatott. De legalább is ilyen mértékben vettek át népi elkészítésmódokat a magasabb réteg szakácsművésze és szomszédaink is. A nyelvtudomány azt mondja, hogy a fontos, alaptáplálékokat megjelölő *ugor* vagy *török* szavakon kívül *szláv* (pl. *puliszka, galuska, prósza*), *német* (pl. *kifli, zsemle, perec*), *román* (*bálmos*), *balkáni* (*paprika, laska, tarhonya, csörege*), sőt *olasz* (*piskóta, palacsinta*) eredetű szavak is vannak konyhaművészetünk szótárában. De ugyanakkor a külföldi étlapokon ma már elmaradhatatlan a *gulás*.

A paraszt ember télen átlagban kétszer, nyáron négyszer étkezik naponta. A meleg ételhez meglehetősen ragaszkodik és naponta legalább egyszer meleget kell ennie, akármilyen híg, értéktelen leves is legyen az. Az étrendet egyenlőtlennek kell mondanunk, mert az olykor meglehetősen szerény hétköznapotak dús vasárnapok váltják fel és még a legszegényebb ember is, ha lakodalomról van szó, legalább 5—6 fogásos vacsorához terít. Szociográfiai megfigyelők hibáztatják a falusi étrend egyhangúságát és nem éppen célszerű beosztását. Természetesen itt sok minden egyéb körülményt is figyelembe kell venni. Így magától értetődő, hogy a gyümölcsöt, a tejet, tejtermékeket a piacon értékesítik és csak legutolsó sorban gondolnak ezek otthoni felhasználására.

Az étkezésnek megvannak a maga hagyományai, amin nincs semmi csodálkozni való, hisz a legmagasabb állami fogadások lakomái is csak ünnepélyes, szigorúan megszabott szabályok szerint folynak le. A magyar ember lassan eszik, közben

nem beszél. Azt a hagyományt, hogy az asszonyok állva esznek, ma már nem nagyon követik és az étkezés szokásait több helyen kikezdte az idő, ami elsősorban a család feje, a gazda iránti tisztelet, a családi közösség meglazulásával van összefüggésben. Kétségtelen azonban, hogy a család közössége ezidőszerint még mindig az étkezés hagyományos formáiban nyilvánul meg a legkifejezettebben. Még akkor is, amikor már a városban járt cselédlányok egészen szabályszerűen tartják és forgatják kezükben az evőeszközöket.

Építkezés.

Az építmény a nép, a hely és a kor közös alkotása. A gótikus művészetben minden elveszti anyagszerűségét, ég felé tör, lélekké varázsolódik, — de mennyire más a germán kölni dóm, mint a latin firenzei templom, noha mindkettő ugyanannak a kornak a szülőtte. A szellem alkot, de alkotását a hely és idő is meghatározza. Szemléletünkben a két tényező közül egyik sem hanyagolható el a másik rovására. Ha korszakról és helyhez kötött népi közösségről beszélünk, legvilágosabb példának ép az építészetet idézhetjük, mert ebben fejeződik ki a legteljesebben mindkettő lelkülete. Kétségtelen, hogy a kis parasztházban is a tájban élő emberi közösség és egy bizonyos korszak szólal meg. A népi építkezés alakulása talán lassúbb, hangja szerényebb, csenedesebb, de meggyőzőbb. Sőt éppen, mert még inkább helyhez kötött, földhöz tapadt, nyiltabban árulhatja el alkotó közösségének lelkületét. Erre tanít a magyar parasztház mai alakja és multbeli alakulása is.

A mai városi bérpalota nemzetközisége és a kis falusi parasztház magyarnak érzett formája közt a különbség mérhetetlen, viszont a régebbi nemesi kúria és a jobbmódú gazda háza közt már jóval csekélyebb. Ha meg hozzá vesszük, hogy a XIV. században a vármegye főispánja háza népével alkalmilag földbeásott putriban is meglakott, hogy az ezerholdas Berzsényi Dánielnek, irodalmi életünk nagy alakjának sárfalú, szalmafedeles, földes padlójú háza volt, talán helyesebb volna nem a parasztház, hanem általában a magyar ház történeti alakulásáról beszélni. Régi építkezésünkről azonban — a monumentális egy-

házi és fejedelmi építkezéseket nem számítva — nagyon kevés megbízható adatunk van, a *multra* nézve is a maiból kell tehát következtetnünk: ezen a helyen elsősorban a parasztházból, amennyiben a néprajznak feladata nemcsak a mainak bemutatása, hanem a meglévő alakulásának történeti nyomozása is.

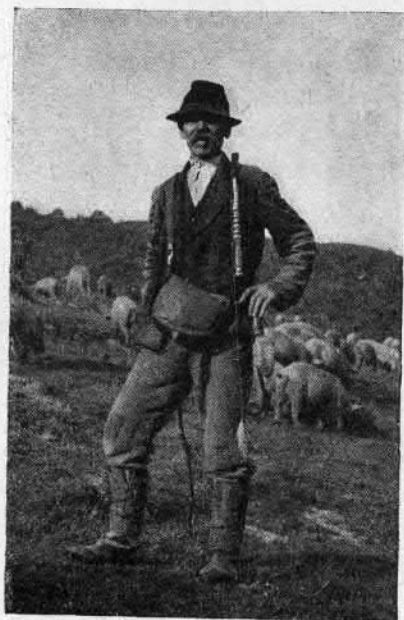
Az előmagyarok építkezése ma már nem állapítható meg, legfeljebb életmódjukból, a ma is hasonló életmódú s részben történetileg azonos műveltség-hagyományú népek példáiból (analogiáiból), néhány nyelvészeti adatból következtethetünk rá. A vándorolva pásztorkodó nomád népnek helyhez kötött, marandó, szilárd lakóházra nincs szüksége. De az életmóddal összeforrt szemlélet sem kívánhatja meg a szilárd épületet. Ha fel tesszük, hogy az emberben van valami hajléképítő hajlam, a nomádoké a sátorkészítésben tökéletesen kielégülhet. De őseink a földműveléshez is értettek s ezért feltehető, hogy a téli szállásokon a földműveléssel együttjáró szerényebb hajlékokat is tudtak építeni. A nyelvtudomány szerint a *ház, lak, hajlék, ajtó, küszöb, fal, fedél, héj* szó ugor eredetű. Viszont az még nincs bizonyítva, hogy e szók már akkor is szilárd épületféle részeit jelentették.

A Kárpátok medencéjébe került s megtelepült magyarság valószínűleg sár- és faépítkezésbe kezdett. A faépítkezés műszavai, mint *borona, rag, szelemen, eszterha, vért, oszlop, pad, kaloda, pózna, deszka, gerenda* stb. szláv eredetűek, így a faépítkezés műveletét pusztán a nyelv tanúsága szerint szláv (főleg déli szláv) népektől vehette át. Ebből a tényből azonban szláv kultúrfölényre következtetni helytelen dolog volna. Valószínű, hogy a hódító magyar szláv rabszolgákkal építette házait, a másik nép műveltségét lassanként olvasztotta sajátjába. Szláv vagy oláh műveltségfölényt különben sem árulnak el a mai nemzetiségeink házai, a magyarok háza a tótnál, oláhnál mindenütt fejlettebb. Szláv eredetű különben még a *pitvar, konyha, kemence, banya, pest* szavunk, német eredetű a *tégla, kémény, kályha*. A fejlettebb elemeket tehát a németektől vehettük át.

Az építkezés összefügg a *település* formájával. A tudomány *magányos* és *csoportos település-formákat* különböztet meg. Az előbbiekhöz tartozik az irtványon épült *szállás*, a *szer*, a *tanya*, az utóbbihoz a *falu*. Életmódunknak, mezőgazdálkodási



71. Juhász és csikós a Hortobágyon



72. Hontmegyei kanász



73. Balatonkörnyéki tértiak



74. Székelyek
(Csíkszentdomokos, Csík vm.)



75. Férfi szürben
(Mónosbél, Borsod vm.)



76. Somogyi szűr



77. Dudás (Naszvad, Komárom vm.)



78. Furulyás (Váralja, Tolna vm.)

rendszerünknek eredetileg általában csak a falus település felelt meg, az egyházi, királyi birtokokon már korán sok apró falu keletkezik. Régen a falunak nem volt a mai megszokott, kedves ábrázata. Az egyenes főutca mentén kétoldalt szabályosan sorakozó házak sora nálunk csak később tűnik fel és legnagyobb-részt hatósági intézkedésre jön létre. A XVIII. században történt betelepítések során pedig mérnökök tervezik az új falut. A régebbi faluforma teljesen szabálytalan képű: a házak, telkek rendetlenül elszórva fekszenek, utca voltakép nincs is, olykor csak három-négy telken, udvaron keresztül érhetjük el egyik-másik házat. Ezek a faluk úgy keletkeztek, hogy a választott helyen rokon családok, „*hadak*”, mintegy nemzetségek, telepedtek meg és kezdtek építkezni, minden egységesebb terv nélkül. Egymás telkei közé nem is húztak kerítést, inkább egyetlen közös kerítéssel az egész falut körülkerítették, nehogy a jószág kitevedjen a határba.

Az állattartásnak is része volt egyes faluformák kialakulásában. A legelő jószágot nem tartották benn a faluban, hanem a falu szélén, nagy aklokban, istállókban, ólakban; a jószággon-dozó férfinép is itt lakott s itt tartották a téli takarmányt. Így keletkeztek a *kertes faluk*, az Alföldön, Dunántúlon, palócföldön egyaránt. A kertes faluban a központilag elhelyezkedő bel-sőség, lakóházak körül a jószágteleltető ólak, kertek gyűrűje következik, amit kinnebb a legelő, egyéb külső földek vesznek körül.

A *magányos településben* a művelés alatt álló földek, szántók stb. közvetlen a lakóházak mellett terülnek el. De a magá-nyos településben is olykor az egyes telephelyek, lakóházak las-sanként annyira megközelíthetik egymást, hogy végül szabály-talan faluról beszélhetünk. Ilyenek például a vas megyei Őrség „szerei” s a dunántúli *hegyközségek*. Valószínű, hogy a hegy-községek alig tekinthetnek vissza többre száz-százötvenéves mult-nál. A hegyközségi település magvát a szőlőben lévő présházak, pincék alkották. Ezeket a hegyre kivándorló szegénység lakhatóvá alakítja át, utóbb lakóházakat is építenek szerte a hegyben. A hegy lassanként mindinkább elveszti szőlőhegy jellegét és fokoza-tosan búza-, rozs- stb. földdé, mezőgazdálkodási területté ala-kul át.

A gazdálkodási rendszer mélyreható változása a település formáját is átalakítja. Valószínű, hogy az ember természete a csoportos településre hajlamos, ha tehát mégis magányosan álló hajlékot épít, messzefekvő tanyára vonul, csak a körülmények hatására teszi. Az *alföldi tanyák* létrejöttében az állattartás az egyik tényező. A nagy *határú* falu gazdái a messze kinn legelő jószág számára istállókat, ólakat építenek, téli szállást teremtenek, ahol kezdetben csak a jószág őrzője tanyázik, de utóbb kivonul a tulajdonos maga is, családjával együtt. Részben így alakulhattak ki az alföldi tanyák. De más tényezők is szerepelnek. Pl. a Dunántúlon a kiváltó ok a tagosítás volt, ha emellett az állattartás is tanyaképződésre vezetett. Tagosításkor egyesek kifejezetten messzefekvő helyekre kértek földet, hogy ott megtelepedhessenek; a távolabbi földek olcsóbbsága miatt nagyobb tagot várhattak. A tanyákra való kiözönlés napjainkban is tart, sőt még fokozódik, mert a falu-várostól 20—25, sőt kevesebb km távolságra is csak tanyarendszerrel, azaz kintéléssel lehet belterjesen (intenzíven) gazdálkodni. A mai tanyaképződés annál érdekesebb, mert másrészt a falu szegénysége ép ellenkezőleg a városba törekszik és ott akar gyökeret verni.

A telephely kiválasztásában döntő tényező lehet a *víz*. Az alföldi tanyarendszer nagy elterjedését elősegítette a könnyű szerrel elérhető víz, akár ásott, akár fúrt (ártézi) kutak révén. Másrészt ismerünk népes hegyközségeket, úgyszólván teljesen víztelen területen.

Mivel jellemezhetjük a magyar házat? — A feleletet nem oly egyszerű megadni. A néprajzi jelenségek kialakulásában, változásában, különösen az építkezésben, többféle tényező szerepel együttesen. A földrajzi adottságok (éghajlat, a rendelkezésre álló építőanyag), továbbá történeti tényezők, a szomszédos művelődési körök hullámverései (szláv, német lakóház-típusok), gazdálkodási rendszer (állattartás, földművelés), a ház építőinek és lakóinak igénye, szépérzéke, szemlélete: mindez egyformán fontos tényező egy bizonyos házfajta kialakulásában. Külön-külön ezek nem is adhatnak sajátos jelleget a háznak, például kontyos tető meglehet máshol is, faragott oszlopokat kedvelhet a szomszéd-nép is stb., de együttesen már határozott formát adnak az építménynek. Vegyük sorra az egyes tényezőket.

A rendelkezésre álló építőanyag többé-kevésbé már eleve bizonyos irányt szab az építkezésnek. Az Alföldön a fő építőanyag a *sár, föld*, hegyvidéken a *fa*, esetleg a *kő*. Falusi házaink nagy része még ma is *földből, sárból* készül (*vert fal, tömés, fecskerakás* stb.). A földfal jól tartja a meleget, eléggé szilárd épületet ad, de a víz (például áradáskor) egy-kettőre elmossa. Ahol más anyag is rendelkezésre áll, igyekeznek a sárfalat valamivel rögzíteni. Legegyszerűbb anyag erre a célra a nád, a nádház jól megtapasztva száz esztendeig is eláll. *Freisingi Ottó* püspök írja a XII. században, hogy a Dunántúl legtöbb a nádház, kő-, faház alig van. Nagy mesterek voltunk a *sövényfalak* fonásában is, régen várak falát is sövényből fonták. *V. István* 1271-ben Győr város újjáalakításakor a város lakóinak ajándékozta a berkes Duna szigetét, hogy házaik javításához elegendő vesszejük és karójuk legyen. A Dunántúlon még a XVIII. században is vannak sövényfalú református templomok, maradt ilyen fönn napjainkig is. Sövényfonású ház ma is elég akad az országban, elsősorban a Dunántúlon, az Alföld peremvidékén, Erdélyben a Mezőségen. Fonott és sározott (*patics*) falú őskori lakótelep maradványok az ásatások útján is előkerültek.

Erdős vidéken, mint Dunántúlon, Palócföldön, de elsősorban Erdélyben legfontosabb építőanyag a *fa*. Erdélyben az egyes *boronák* (rakófák) összeillesztése ősbibb módon történik, mint a Dunántúl. A jól megépített faház (*borona-ház*) jó szigetelő és ha történetesen nem ég le, kétszáz évig is eltart. Palócok, székelek általában a faházat betapasztják, legalább belül mindenestre. A *boronafalú talpas*, azaz a talajba nem rögzített *házaknak* az az előnye is megvolt, hogy el lehetett vontatni egyik helyről a másikra vagy szétszedhette gazdája és másutt ismét összeállíthatta. Örökösök néha el is osztották maguk közt.

A *kőépítkezést* népünk nem szereti. Kőházak csak a Balaton északi partja mellékén, a Bakonyban, Mátrában, Bükkben, Hegyalján, Erdélyben vannak, de ott sem nagyon régiek. Az égetett *tégla* egészen újkori a népi építkezésben, manapság is sok házban csak az alapozásba, a sarkokba, esetleg az ajtó, ablak mellett illesztenek néhány égetett téglát a falba, különben az egész ház egyszerű égetetlen, azaz *vályogtéglából* épül, ha ugyan nem vertfalú, vagy fecskerakású.

Csapadékosabb vidéken meredek tetőt kell építeni, például Erdélyben. Azonban itt is közrejátszanak egyéb tényezők, mert a Felvidéken, noha ott is sok a csapadék, nincs meredek tető. Valószínű, hogy régebben tetővázat nem is csináltak, hanem náddal, sással laposan befedték az egész építményt.

Részben a ház teherbírásával függ össze a *tetőszerkezet*. Ha gyengébb a fal vagy elázás érheti, a tető nem a falra támaszkodik, hanem a két erős *ágasfára* helyezett *szelemen*en függ. Nálunk szelemenes tetőszerkezet a Dunántúlon, a Palóc-földön, az Alföld nyugati szélében van elterjedve. Ennél fejlettebb műszaki tudást, gyakorlatot követel a *szelemen nélküli tetőszerkezet*, amely szerint az egész tető a *fedélfák* közvetítésével a házfalon nyugszik. Ilyenek az erdélyi házak, illetőleg a fa-, kő- és téglaházak.

A tető külső formája meglehetősen változatos, van *kontyos*, *sátoros*, *üstökös*, *farazatos*, *nyerges tető* stb. Az egyes tetőfélék eléggé jellemzők bizonyos tájak építkezésére és nyomon követhetők az illető vidékkel határos nemzetiségeinknél, idegen népeknél is, pl. a palóc *vízvetős* tetőforma a csehnél, tótnál, kisorosznál is megvan. A mai soros településű faluhoz legjobban a nyerges tető illik és ez terjed a többi rovására. A *tető fedésére* nádat és szalmát ma már az új házakon nem szabad használni, mert tűzveszélyes, pedig ezzel fedték száz évvel ezelőtt még a nagybirtokos nemes házáat is. A jó szalmazsup fedés télen melegen, nyáron hűsen tartja a padlásteret, a konyha füstje konzerválja a zsupot, úgy, hogy az ilyen tető százötven évig is eltart.

A ház a történelem folyamán alakul, változik, többé-kevésbé fejlődik, fejlődését azonban korántsem a természettudomány élettani törvényei szabják meg. — Mit tudunk a *régi magyarok házáról* mondani? — A sátorban való élest, úgy látszik, a betelepített kunok felelevenítették, mert sátraikat 1399-ben is említik okleveleink. A régiségben általában eléggé kezdetleges hajlékokról van híradásunk. Nád- és sövényfalú házakról fentebb már megemlékeztünk. Egy XIV. századbéli feljegyzés földbemélyesztett hajlékokat emleget, a XVII. század végén Debrecen legtöbb háza földalatti putri volt. A nép elszegényedésével a földbe vájt lakások száma csak szaporodik, egy tolnamegyei falu népe a török kivonulása után a partha vágott magának la-

kásokat. De nem kell messzire mennünk, Budafokon még ma is vannak földbe vájt lakások.

A ház ősi soron egyetlen helyiségből áll. A *sárköziek téli szállása* nem is oly rég kerek nádkunyhó volt. A kunyhóban a jószágot őrző férfiak aludtak, a jószág a közeli fészterben telet. A faluban csak a nők, öregek maradtak. A kezdetleges kunyhó közepén egyszerű gödörben szabadon ég a tűz. Ilyen gödör szolgált tűzhelyül a *matyók, kunok tüzelős oljaiban* is.

A ház belső képét leginkább a tüzelőrendszer és a füst elvezetésének különböző módjai változtatják meg. A gyúlékony faházat védeni kell a szabad tűz lángjától, azért a tűzhely fölé vesszőből font szikrafogót, tűzfogót (*cserény, lésza*) szerkesztenek. A közepén lévő tűz azonban útban van, azért inkább a fal mellé helyezik, de akkor már a falat is vakolni, tapasztani kell. A szikrafogó is alakul, a vesszőfonás helyett cserépből rakhatják stb. A *cserény*, (vesszőfonatú, tapasztott) füstfogó a füstöt nem vezeti el, mindössze a lángot fogja fel. A padlástalan helyiség tehát füstös, a füst ott távozik el a házból, ahol utat talál.

A fentebbiekben olyan házról beszéltünk, amiben szabadon, *nyílt tűzhelyen* ég a tűz. Nagyjából ilyen lehetett eredetileg a ház tüzelőrendszere országunk keleti és déli részében. Másikfajta tüzelőrendszer a *zárt kemence*. A kemencét az északi népek gőzfürdőnek is használják, valószínűleg a mi *banyakemence* kifejezésünk is ezzel áll összefüggésben, nyelvészeink ugyanis a banya szót a latin *balneából* (fürdő) származtatják. A kemence füstje szintén szabadon gomolyog a házban, a háznak tehát itt sincs kéménye. Kemencés házak elsősorban az ország nyugati és északi részében keletkeztek.

Kéménytelen ház, *füstös konyha* még ma is elég akad az országban, noha kémények falusi házakban régebben is ismertek voltak. A ház fejlődése, alakulása tehát nem egységes, sok jelenséget nem is tudunk megmagyarázni.

Magyarországon a népi építkezés eléggé változatos. Sok háztípust láthatunk, de a ház formája ugyanazon a helyen is változik a századok folyamán. A változást nagyobbrészt az országunkat ért és ma is érő *művelődési áramlatok* eredményezik. A tudomány manapság a közép- és keleteurópai népi építkezésben két típust különböztet meg: az egyik a régebbi eredetű közép európai

lakó-istálló, a másik a keleteurópai lakó-kamra. A kettő közt különbség van a tüzelőberendezésben, tetőformában stb. is. A két-fajta típus földrajzilag eléggé elhatárolható és úgy látszik, hogy a nyugati elemek mindinkább visszaszorítják a keletieket. A két terület közt átmeneti sáv van, ide tartozik országunkterülete és így érthető, hogy nálunk keverék formák keletkeztek. Tiszta típusokat Magyarország területén aligha lehet találni, de talán fontosabb is ennél az elemek alakulását, változását, általában életét megfigyelni. A tetőszerkezetet nézve például az ágasfás szelemenes fajtát a fedélfás tető lassan kiszorítja, hasonlóképp terjed a nyerges tető a többi rovására. A régebbi egyhelyiségű házat a szobakonyhás típus váltotta fel, amihez rendszerint egy harmadik helyiség (a hátsó szoba, kamra) járul. Nálunk ez a legelterjedtebb.

Kiséreljük meg nagyjából a magyarság házát *földrajzi csoportokba* osztani.

A *dunántúli régi ház* minden helyiségének az udvarról külön bejárata van. A konyhában hatalmas, négyszögletes kemence áll, ennek füstje legnagyobbbrészt az ajtón távozik (*füstös konyha*), a ház kéménytelen. A kemence szájához tolt cserépedényben főznek, vagy ha a szobában kívülről fűthető szemes kályha van, inkább ennek nyílása előtti konyhai padkán főznek. Zala és Vas vármegyékben még találhatunk jócskán boronaházakat, a Balaton északi oldalán, a Bakonyban kőházakat. Az utóbbiaknak gyakran szépen ívelt tornácuk van, ezek érezhetőleg korábbi nemesi kúriák utánzatai. Egységesnek azonban a dunántúli házak sem mondhatók, mert például a sárközi ház szabad kéményével, a mezőföldi ház sárfalával már az alföldi típushoz tartozik, a rábaközi, fertővidéki ház szabad kéménye is fejlettebb formát képvisel, mint a füstös konyha.

A *déldunántúli házak* szintén kéménytelenek, a konyha füstje a padlástérbe jut. A tűzhely felszerelésében, mint például a láncon lógó, körte alakú bográcsban, a tűzfúvó csőben, a sütőharangban balkáni elemeket kell látnunk. A törökök és a balkáni népek viszont tőlünk vették át a ház fejlettebb alakját, a kályhás szobát.

A régi *palóc ház* fagerendákból készült, a fát azonban betapasztották. Régebben a szobában lapos, négyszögletes kemence

állott, felette kürtővel. A kürtő a füstöt a padlástérbe vezette, ahol a kürtő fölé még egy szikrafogót („*kis kemencét*”) építettek. Tehát a palóc háznak sem volt kéménye. Manapság a tűzhely a konyhában van, felette *kürtős kémény*. A keleti palócságban az alföldi gömbölyű, kívülről fűthető *boglya- (banya-) kemencék* terjednek. A kamra elsősorban a nők háló helyisége. A ház tetejének lépcsőzetes zsupolása, széles vízvetője a tót házzal függ össze.

Az *alföldi ház* falának anyagáról már beszéltünk. Füstös ház az Alföldön nincsen, a füstöt a *szabad kémény (pendely kémény)* vezeti el a pitvar mögötti konyhából. A szobában (a „*házban*”) ma nagy *búbos kemence* van; szalmával tüzelnek, ezért kellett nagy tűzterűvé készíteni a kemencét.

Erdélyben boronaházak vannak, a fedélfákból összeállított tetőszerkezet olyan fejlett forma, amilyen az országban másutt csak most kezd terjedni. A tetőre, faszögezésű lécezetre a szalmát egyszerűen felrakják. Eredetileg a ház füstös volt, nyitott tűzhellyel, bográccsal. A tűzhely fölé vesszőből font vagy cserepes füstfogót építettek, amiből kürtő vezette el a füstöt a padlásra. A ház utóbb kemencét is kapott az ereszben vagy testével kintmaradólag. Helyenként a kemencét, de olykor általában a tüzelőhelyet *pestnek* nevezik, ez a szó fordul elő fővárosunk nevében is.

Az itt vázolt házfajták eléggé változatosak és eltérnek egymástól. Közös bennük, hogy a bejárat és általában az egész ház életének tere a hosszanti oldalon van. Ez a gazdálkodási rendszerrel áll összefüggésben, a falusi élet nagy darabja az udvaron zajlik le. Mihelyt a község polgárosodásnak indul és többen a földművelést más foglalkozással cserélik fel, lassan szaporodni kezdenek az utca felé hosszanti oldalukkal néző házak. De általában nálunk csak kevésbé polgárosodik a ház és kevés hosszanti házat találhatunk a falusi utcákon. Emeletes házat pedig inkább földszintessé alakítanak át, mint fordítva.

A nép maga építi házát és így teljesen *ízlése* szerint formálhatja. Szépen faragott részeket, oszlopokat, színes kifestéseket gyakran találhatunk. Az egész ház felépítése, arányossága is fejlett szépérzékre utal. Földrajzi, művelődési és egyéb tényezőkkel azonban nem tudunk mindent megmagyarázni, például, hogy

miért szépen faragottak, díszesek a győrmegyei házak mestergerendái és miért egyszerűek, dísztelenek a szomszédos veszprémmegyeiek. Végső soron a nép ízlése dönt és választ magának egyéni utakat. Néha az úri osztály építkezéséből kiragad valamilyen elemet és azt saját házatáján meghonosítja. Így vette át a renaissance, klasszicizáló oszlopokat, barokk íveket a Balatonmelléki, bakonyi falvak népe talán a múlt század elején és teremtett a városi szemnek meghitt, ívelt tornácokat. Ezekben a nép az úri kúriákat utánozza, de a gyakorlati életben sokra nem használhatja. A bakonyi szép ívelésű tornác télen alkalmatlan, ép ezért napjainkban sorra befalazzák és zárt helyiséggé alakítják át. A falu népe városi formákat elleshet, háza táján meg is valósíthat, de azokat, ha nem alkalmazkodnak eléggé mindennapi életéhez, utóbb elhagyja.

Bútorzat

Ha bútorzatról van szó, két fajtaról beszélhetünk: az egyiket valóban használják, naponta koptatják, nélkülözhetetlen az életben, a másikat csak díszül tartják a házban. Ez palotára, kispolgári lakásra, viskóra egyaránt érvényes. A falusi ember jól berendezett első szobáját, a *tisztaszobát* egyáltalán nem használja, a magasra vetett ágyakba nem fekszik, inkább rossz lócákon, valahol a hátsó szobában tanyázik és alszik. Ezen nem kell különösképp meghökkenni, hisz a városi polgár is rendszerint csak egy szobában lakik, azt fűti, a többit inkább csak vendégfogadásra nyitja meg. A mai városi u. n. praktikus kislakásokban csupán kényszerűségből használ minden bútoradarabot és lakja az egész lakást.

A történelem folyamán a falu több újítást, a városi rétegből leszivárgott holmit vett és alakított át saját képére, a bútorzatban is. Szobájában történelmi stílusokat felmutató tárgyak vannak. Mindez azonban inkább dísz, a vagyoni állapot, az erő kifejezése, gyakorlati értékük alig van. A falusi nép még ma is eléggé kezdetleges körülmények közt él és alig használ valóban néhány bútoradarabot. Az asszonyok például szívesebben ülnek le alacsony kis számolyra, gyalogszékre, mint háttas székre, ott ka-

nalazzák az ebédet is az ölükbe tett tálból. A magasabb bútor, elsősorban a magasabb szék, a magasabb asztal európai műveltségünkre eléggé jellemző. Ezzel a bútorral bizonyos tervező, cselekvő, építő műveltség, meghatározott életforma áll összefüggésben. Az ázsiai művelt népek inkább szemlélődők, bölcselkedők, életformájuknak megfelel a földönülés is. Vándor nomád, főleg sátorban lakó népeknek, mint amilyenek a honfoglalók is voltak, nincs szükségük a magasabb bútorra, a sátor tere ezt nem is engedheti meg. A legfontosabb régi bútortárgy feltehetőleg a *láda* lehetett, amiben értékesebb tárgyait őrizhette, fekvésre jó volt a földre terített állatbőr, ülni pedig lehet a földön is, guggolva. Még ma is feltűnik Dél-dunántúlon egy nagyobb búcsú alkalmával, hogy az ott összesereglett délszláv nemzetiségek guggolva pihennek. Magyar ember nem igen szokott guggolva a földre ülni, de sokácnál, cigánynál ezt még megfigyelhetjük.

A mindennapi élethez sok bútor nem kell. A *fekvőhely* ősi soron a tűzhely mellett van, padkákon (sárpaddkákon), a kemence tetején, a kemence melletti sarokban stb. Bizony sok házban még ma is így alszanak. *Ágy* szavunk ugyan finn-ugor eredetű, azonban ebből még nem következik, hogy régebben is ilyen bútortárgyunk volt. Az *ágy* szó előfordul az *ecetágyban*, *melegágyban*, a *virágágyban* is, tehát nem kell okvetlen bútort jelentenie. *Boldog Margit* 1510-ben írt legendájában olvassuk, hogy a szentéletű királylány „ágya vala egy gyékény”. Gyékény ágyról, sőt kőpárnáról emlékeznek meg egyes szeged-környéki ráolvasások.

Kezdetleges ágyul és egyszersmind padul szolgálhatott és szolgál a fal mellett végighúzódo *sárpaddka*. *Pad*, *szék* szavunk eredetileg állványt jelentett, több tárgynál ma sem teszünk e két szó közt különbséget: *faragópad* — *faragószék*. Ha ilyen pad a szoba oldalán végig fut, azon ülni, aludni egyformán lehet. A sárpaddkák vagy a szoba oldalához rögzített padok el nem mozdíthatók és tulajdonképeni bútoroknak még nem tekinthetők.

Hogy különálló, a mai értelemben vett *ágy* mikor keletkezett nálunk, azt pontosan nem tudjuk megmondani. A díszes, színesre festett vagy pláne mennyezetes ágyak úri hagyománynak látszanak, a renaissance, barokk formák jól felismerhetők rajtuk. A szláv eredetű *nyoszolya* szavunk sem jelentett eredetileg díszes tárgyat, inkább egyszerű fekvőhelyet, amilyen a *priccs*.

A kezdetleges ágyak ma a mellékhelyiségekbe, az eresz alá, az istállóba vagy ki a szőlőhegyre a préházak szobáiba menekültek s ott tengetik életüket. Régi formának látszik a *dikó*, a *lésza*, vagyis az egészen egyszerű, házilag készített fekvőhely: favázat szalmával fonják be.

Az értékesebb holmi elzárására régen kizárólag a *ládát* használták. Manapság a népművészetet kedvelő és népművészeti tárgyakat gyűjtőgető városi ember ízlését a tulipános láda különösképp megragadja. E színesre festett ládák mintáit szintén megtalálhatjuk a renaissance, barokk úri szobában, ma persze leginkább a múzeumokban. A tulipán Európában nem tekinthet nagy multra vissza, csak a XVI. században került hozzánk. A városi műgyűjtés — ösztönszerűleg is — a népművészetben, de általában az egész népi műveltségben először mindig a saját régi, úri termékeit, illetve azok népi változatait fedezi fel, becsüli meg és csak később, akkor is kisebb lelkesedéssel az ősi holmit. Így a tulipántos ládánál sokkal nagyobb multra tekinthet vissza a *szuszék*, mely manapság jobbára kikerült a szobából a kamrába, ahol húst, lisztet, gabonát tartanak benne, sőt találhatunk hatalmas szuszékokat az éléskamrában, melyek már eredetileg is eleségtartónak készültek. A szuszékokat *szökrönynek* is nevezik, a név alatt azonban manapság általában fennálló bútordarabot értenek. A francia *scrinből* képződött magyar *szekrény* szó ugyan már a XII—XIII. században ismert, a mai értelemben vett fennálló bútor, a *szekrény* azonban a falusi házban alig régibb a XVII. századnál és eredetileg érezhetőleg úri minta után készült.

Az *ülőhely* sem volt mindig a mai értelemben vett szék. Pásztor ember arra ül, ami ép a kezeügyébe akad, pl. akár lókoponyára. A Balaton-környéki szőlőhegyek préházaiban még ma is találhatunk egyszerű, kivágott gyökértörzseket, amiken a vidáman borozgatók elüldögélnek. A kezdetleges parasztházban se volt fontos a szék, hisz még a palotákban is padokon ült a fényes vendégsereg, „egyes széket” csak a kiváltságosabbak kaptak. Régi paraszti székformának látszik a háromlábú, többféle rendeltetésű (pl. fejés), egészen alacsony *gyalogszék*. Általában a bútor alacsony volta rendszerint régisége mellett szól. Az ilyen kis gyalogszékeket magukkal vitték az emberek, többek közt a

templomba is. A mai népművészeti gyűjtőktől felkapott ú. n. parasztszékek úri formát, történeti stílusokat, a barokk, empire kor emlékeit hordozzák magukon, elárulva ismét, hogy az úri osztály a nép műveltségjében is csak saját alkotásait látja meg és értékeli.

Az ősi *asztal* a kerek fatál lehetett, amit a földre helyeztek vagy régebbi szóval: *vetettek*. Ennek emléke lehet népmeséink „*terülj asztalkám*” kifejezése és a tálra utal a ma is használatos *tálalás* szó. A földre helyezett tál idővel feljebb emelkedett, állványt kapott, valódi asztallá fejlődött. A még ma is megtalálható X-lábás, mély fiókos asztal gótikus hagyaték, ahogy középkori úri házak fali szekrényének emléke a *falitéka*. Általában parasztszobáink sarkos elrendezése, vagyis, hogy az első szoba utca felőli sarkában van a sarokpad, előtte az asztal, a falon a cserépedényekkel díszített tálaló, középkori úri házaiknál általános volt, mindössze a cserép helyett ónedények voltak. Természetesen az, hogy valami egyformán megvolt a régi úri háznál és megvan a mai parasztszobában is, nem jelenti feltétlen az úri dolog elsőbbségét. Kalotaszegen sok cifra szőttest akasztanak a mennyezet gerendáiról lelógó rudakra, elsősorban a dísz kedvéért. A felfüggesztett rúd, amire ruhaneműt, egyebeket aggatnak, feltehetőleg ősi holmi, de érdekes, hogy megvolt úri házaiknál is. Nem valószínű azonban, hogy a nép onnan vette volna át.

Kis gyermeket ma már faluhelyen is kocsiban tologatnak, vannak azonban még földön ringó, *talpas bölcsők*. Ennél sokkal ősi, kezdetlegesebb bölcső az egyszerű kis teknő, amit az anya, ha szoptatni akar, a gyerekekkel együtt magához emel. Dutánál, ha a határba kimennek dolgozni, a nők a fejükre tett teknőben viszik ki a csecsemőt. A gerendára függesztett *hintabölcső* nemzetiségeinknél gyakrabban látható, mint a magyarságnál.

A felsorolt bútordarabok és elrendezésük hagyományokat, régi városi, úri műveltségi emlékeket őriztek meg. A bútorok javarésze az első szobában áll vagy állott, ahol tulajdonképpen csak ritka alkalomkor kerül használatba. A falu embereinek élete inkább a konyhában vagy a hátsó szobában zajlik le és csak akkor telepsznek meg állandóan az első szobában, ha a konyha már

igen rossz állapotban van, düledezik, hátsó szoba pedig nincs, illetve kamrának használják. Ott élnek, ahol a tűz melegít, világít, mert kezdetleges fokon a tűzhely fénye az egyetlen világítás. A világítással kapcsolatban csak egy eszközt akarok megemlíteni, a *foklát*. Régebben úgy világítottak, hogy kisebb-nagyobb faszilánkot meggyújtottak, esetleg virágtartóba helyezték, ez volt a *fokla*.

Ha a mai parasztházbelsőt egy régebbivel összehasonlítjuk, a kettőben sok különbséget, de legalább is a szellemében sok hasonlóságot fedezhetünk fel. A parasztház mindig igyekezett történeti stílusokat, az úri réteg alkotásait utánozni, magába fogadni, régente ép úgy, mint napjainkban. De különbség van abban, hogy régebben a falusi ember javarészt maga állítva elő holmiját, a kivitelezésben a népi szemlélet bélyegét mindig rányomhatta alkotására, viszont ma inkább készen veszi a portékát, tehát alig hathat rá izlésével. Valamit még így is hat, mert az ügyes termelő, legyen az mindjárt egy asztalos nagyüzem is, igyekszik a vevő ízlésének megfelelően dolgozni. A mai parasztszoba polgárosodik, de csak mérsékelt ütemben. A bútorkat ugyanis könnyű másképp állítani, éjjeli szekrényvel vagy mi-egyébbel gazdagítani a szobát, a paraszti élet azonban ugyanakkor nem változik, a földet továbbra is művelni, az állatokat etetni kell. Ez a munkás élet pedig a falura átlopott „modern” szobaberendezésben elég kényelmetlenül érzi magát. Hova-tovább annvira, hogy a dolgozó parasztember csak úgy kikopik a saját házából, akár a szuszék vagy a sarokpad.

Öltözet

A ruha egyrészt az idő viszontagságaitól védi az embert, másrészt — mondhatnánk nagyobbbrészt — az egyén és a közösség viszonyát, összefüggését fejezi ki, azaz társadalmi jelentősége van. Itt az alaptényezőkben, a szellemi hajtó erőben a városi úri rend és a parasztság közt nincs különbség. Még a városi ember is, aki pedig eléggé egyéni életet folytathat, ruházatának viseletében szigorúan ragaszkodik a közösség megszabta szabályokhoz, ezektől nem bír elszakadni. Például aligha merészkedne

egy férfi nyakkendő nélkül az Operaház nézőterén leülni, ámbár a nyakkendőnek semmi gyakorlati szerepe nincs.

Ha figyelmesen megtekintjük ruházatunkat, számtalan, alig vagy semmikép se magyarázható részletet fedezhetünk fel rajta. Ezek régebben lényegesek lehettek az illető ruhadarab életében, de napjainkban már kiveszőfélben vagy átalakulóban vannak. Egy gomb ma valahol a kabáton csak dísz lehet, de valamikor ugyanott szerves része volt a ruhadarabnak. A divat változtatásokat hoz állandóan, de ugyanakkor ruhaelemek makacsul megmaradhatnak, minden gyakorlati cél nélkül.

A gyakorlati szempontok különben sem irányadók az öltözködés változásában. A Kárpátok medencéjében az éghajlat ugyanaz évezredek óta, a divatok mégis változtak, parasztságunknál még vidékenként is, amit az életforma átalakulásával nem lehet eléggé megmagyarázni. A ruházkodásban tehát végső fokon mindig bizonyos szemlélet, lelki alkat testesül meg. Meglehet, hogy például a mai küzdő, merészen előretörő embernek formai kifejezése a széles, magát erősnek mutató kabátváll.

A népi öltözködésnél szintén az említett szempontok érvényesülnek: egyrészt a gyakorlati célszerűség, másrészt a kifejezési lehetőség. Őseink halász-vadász, majd állattenyésztő nép voltak, kevésbé földművelők. Ez azt jelenti, hogy feltehetőleg állatbőrökbe, prémekbe burkolódtak, az ugor korban inkább vadbőrökbe, juhbőrbe, a bolgár-török keveredéskor több tényésszett állat bőrébe. A nyelvtudomány szerint őseink ismerhették az ujjas, övezett ruhát is. Maga az *öltözet* török, a *ruha* szláv szó és már a bolgár-török érintkezéskor ismertük a kendert, a gyapjút. *Anonymus* írja, hogy a Don melléki őshazában a pásztorok, általában a nép alsóbb rétegei nyestbőr ruhában jártak. Bőrruha volt a hátibőr, a kacagány, ami a XVIII. században is még annyira el volt terjedve, hogy eltiltották, de a divatból tulajdonképpen csak a XIX. század közepe táján ment ki. Állatbőrből készült ősinek látszó ruhadarabok a mai napig fennmaradtak nálunk, mint például a *melles*, *suba*, *ködmön*, *bekecs*.

Mindezen kezdetleges ruhadarabok elsősorban gyakorlati célokat kívánnak betölteni. A paraszti ruházkodásnak azonban, akár az úri divatnak, nyelve, kifejező képessége van. Hogy mi ol-

vasható le népiünk ruházatából, ahhoz szükséges ismernünk a népi öltözködés forrásait.

Vegyük elsőnek a népi szabásmódot. A szabás mindig egyszerű (feltéve, hogy nem úri mintát utánoz), a felhasználandó anyagmennyiséget a maga egészében akarja elkészíteni, vagyis úgy, hogy hulladék, felesleg az anyagból ne kerüljön ki. Így szabja ki a szűrszabó a szűrposztót vagy némely falusi varrő-asszony egyik-másik fajta parasztinget. Ez a gazdaságos, lehetőleg mindig egyenes vonalakkal dolgozó szabásmód már egymagában is bizonyos stílust jelent.

Természetesen azt, hogy a középkorban mennyiben hatott a parasztság ruházatára az uralkodó osztály, pontosan nem tudjuk. De a XVII. századtól fogva számtalan feljegyzésünk van arra vonatkozólag, hogy a hatóságok unos-untalan tilalmazzák a parasztságnak a cifra ruhát és általában az úri rend viseletének utánzását. A iörök már 1670-ben megtiltotta a cifra szűcs-ködmön árusítását a gyöngyösi piacon. 1824-ben pedig Zala vármegye tiltotta meg a pásztoroknak, hogy cifra veszprémi szűrt viseljenek. A népi öltözködésben tehát a nép igénye, magasabbrendű életre való hajlandósága nyilvánul meg. Alig van néprajzi jelenség, amiben ez a felfelé törekvő igyekezet határozottabban nyilvánulna meg.

Az, amit manapság *népviseletnek* nevezünk, elemeiben legnagyobbbrészt az úri viseletnek utánérzése. Asszonyok, lányok ruházkodásában rendre fellelhetjük azokat az elemeket, amiket régi metszetekről, multszázadbéli családi lapokból jól ismerünk. De mindig csak elemeket (pl. a sonkaujjat, a bő, krinolinra emlékeztető szoknyákat) és sohasem az egész ruhadarabot a maga eredetiségében. A parasztruha tehát a falu közösségének egyéni alkotása, sok más, főleg úri elem feldolgozásával, átalakításával, néha félreértésével vagy túlzásával.

Nem hagyható figyelmen kívül itt sem *általános földrajzi helyzetünk*. A Kárpátok medencéje öltözet tekintetében is kifejezett határvonal nyugat és kelet közt. Az erdélyi magyaroknál felfelbukkanó elemek úgyszólván észrevétlenül mennek át a kelet-európai viseletbe. Nyugaton mindez már ismeretlen. A szűrhöz hasonló ruhadarab van Ukrajnában is, egyes ruhadarabok Dél-oroszsorszáig felé mutatnak kapcsolatokat. Erdély keleti részén ré-

gebben a férfiak hosszú, térdig érő inget viseltek, ami megtalálható Oroszországban is. Úgy látszik, a kezdetlegesebb, ősbibb elemek elterjedési határa fokozatosan vonul vissza nyugatról keleti irányba. Az, ami nálunk száz évvel ezelőtt még népviselet volt, ma már sok helyen csak a nemzetiségeknél van meg. Például a ma jellegzetesen tót vagy román viseletnek tartott széleskarimájú kalapot vagy száz évvel ezelőtt a mi pásztoraink is viselték.

Az asszonyok fejét régebben nálunk is nagy lepellel borították be, amilyent ma látunk a csángóknál, románoknál. A dunántúli *pacsá* pedig, ami lényegében véve a nők fejét beborító kikeményített fehér kendő, Olaszországban is ismeretes. A polgárosodás hulláma nyugat felől, másrészt az ország közepe, a főváros felől kiindulva terjed, de olykor meglehetősen szeszélyes utakon. Jellemző azonban, hogy a mi viseletünk hatott nyugat felé is. Egy XIX. század eleji külföldi leírás megjegyzi, hogy Stájerországban a szlovének horvát és magyar ruhadarabokat hordanak és minél inkább közeledik az ember Stájerországban Magyarország felé, annál inkább erősebbé válik a magyar hatás.

Szóljunk először a ruha anyagáról és elkészítési módjairól. Ahogy érintettük már, őseink vadászó, nomadizáló életmódjával együtt járhatott, hogy már korán kitűnően értettek a *nyers állatbőrök* feldolgozásához. A magyarság a bőr megmunkálásában mindig kiváló volt és felülmúlta a környező népeket. *Szücs, ködmön, saru, szirony* stb. szavunk török eredetű. A bőrt a pásztor-ember maga készíti ki, alig egy-két szerszám szükséges hozzá, a bőrt sem cserzi bonyolult módon, mindössze addig gyúrja, töri, amíg meg nem puhul. Régebben a szücsök is nyersen törték a bőrt (a falusi szücscéhek nálunk csak a múlt század elején keletkeztek). A pásztor-ember vagy a szücsmester mindig gyapjas bőrt dolgoz fel, a legtöbb esetben juhbőrt. A szücsmester a bőrcserzéstől kezdve a kész ruhadarabok kihímzéséig mindent maga végez el.

Régi gyakorlat nálunk az *állati szőrök*, főleg a *gyapjú* feldolgozása. A *nemez* iráni, a *gyapjú* bolgár-török eredetű szó, honfoglalóink sírjából előkerültek csikószőr posztómaradványok és korán felbukkannak nálunk a süveggyártók. Erdélyben ma még nagyban folyik a gyapjú házi feldolgozása, az asszonyok fá-

radhatatlanul fonnak és szőnek, csak a megszőtt anyag kerül falusi kisiparoshoz, a *ványolóhoz*, *csapóhoz*. Ványolással a megszőtt anyag voltaképp összezsugorodik, ezáltal sűrűbbé és tartósabbá válik. Szűrposztót ma már csak Erdélyben készítenek, az egykor híres veszprémi csapók kivesztek, helyüket egy halinagyár foglalta el, ámbár a környéken ma már nincs nyersanyag a posztókészítéshez.

A ruházat növényi nyersanyagai közül legfontosabb a *kender*, kisebb mértékben a *len*. *Szalmából* csak kalapot fonnak. A *kender*, *len* régi kultúrnövény, honfoglalóink ismerték a kendert és a kendermunkát, a *kender*, *tiloló*, *orsó*, *csepű* szavunk bolgártörök eredetű. *Lent* inkább Dunántúl, Erdélyben természetnek a német, szláv népek szomszédságában. Maga a *len* is szláv eredetű szó. A kendermunka női foglalkozás, mindenki saját szükségletére dolgozik, amellett a legtöbb szakaszában társas jellegű, a fonók különös jelentőséggel bírnak a falu társadalmi életében. Az egész fonó-szövő tevékenységbe ugyan férfi is bekapcsolódhatik, de csak mint tanult mesterember, a takács, aki a már elkészített fonalat megszővi. Maga a kendermunka igen bonyolult művelet. Aki Erdélyben, a nyár végefelé látott már éjszaka, hirtelen támadt zivatarkor az éj sötétjében a kenderázatokhoz kétségbeesett emberi alakokat kirohanni, az megérti e munka nehéz voltát, nagy fontosságát.

Nincs terünk rá, hogy a kendermunkával részletesebben foglalkozzunk. Kizárólag a kendermunka műszavairól önálló könyvek jelentek meg, a magyar nyelvben egymagában a kendermunka szókincese többszázra tehető. Általában az egész művelet és eszközei igen sok ősi vonást őriztek meg és sok különbség nem lehet a mai kendermunka és — mondjuk — a halistattkori közt. Egy Sopronban kiásott *hallstattkori urna* díszítése különben fonószövő jeleneteket ábrázol.

Kíséreljük meg az emlékek, leírások, képek alapján az elmúlt századok magyar parasztemberének ruházatát összeállítani.

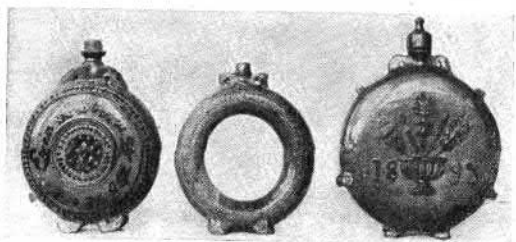
Az *ing*, *vászon* iráni eredetű szó, ha a szó mindig együtt élt mai jelentésével, akkor az inget régóta kellett ismernünk. Férfi ember a múlt század elején eléggé széles szájú (ú. n. *borjúszájú*), derekattan inget hordott. Derekatlan ing, mert az ing



79. Agyagtaposás (Hódmezővásárhely)



80. Fazekas munkája a korongon
(Csíkmadaras)



81. Veszprémi cserépkulacsok



82. Két szélén csíki, közepén baranyai korsó



83. Menyecske (Érsekcsanád, Pest vm.)



84. Menyescskék (Csorna, Sopron vm.)



85. Menyecske
(Kéménd, Esztergom vm.)



86. Leány pártában
(Gombos, Bács-Bodrog vm.)

egészen rövid volt, úgy, hogy az embernek bizony a hasa nagyrészt meztelen maradt. Az anyaggal akkor nagyon kellett takarékoskodni, de e divatnak egyéb okai is lehettek, tény, hogy a XVIII. század közepén az Alföldön megtiltották a pásztoroknak és jobbágyoknak az egészen rövid ingek viselését. A meztelenül hagyott hasat sem kellett féltetni, mert arra széles, bő *tűsző*, azaz bőrvö került, amilyent manapság már csak tót, román, rutén nemzetiségeink és legfeljebb a csángók hordanak.

A derekatlan inghez bő *gaty*a jár, ez azonban korántsem volt olyan rövid és bő, mint amilyent ma a népszínművekből ismerünk. Az igen bő *gaty*a csak 1848 után kezd divatba jönni, ugyanakkor terjed a lobogós ujjú ing is. A felszabadult jobbágy-ság úgy érezte, hogy erejét, bőségét leginkább az anyag mennyiségének növelésében tudja kifejezni. A *gaty*ának ugyan szláv eredetű a neve, de a bő *gaty*aviselet jellemző a lovasnépekre és így feltehetőleg nálunk is régi ruhadarab. A bő *gaty*át különben nemzetiségeink is átvették. A románok azonban a hosszú derekú inget nem tűzik a *gaty*a alá, hanem „kidobják”. Ez náluk nemzeti vonás, amit magyar ember ma már nem tesz meg, némely erdélyi terület kivételével.

Ing, *gaty*a manapság fehérneműnek számít, de a parasztembernek nyáron ez az egyetlen ruházata, régebben még télen is a pásztor, szegény ember csak *gaty*ában járt, legfeljebb az alsó lábszárán kötötte be. A pásztor *gaty*ája színe dolgában nem volt nagyon válogatós, sőt mindjárt az új *gaty*át tejjel kevert hamuba jól megtiporták és hájjal bekenték, így „impregnálva” az idő viszontagságai és az élőködők ellen. Hortobágyi pásztoraink mai kék *gaty*ája a multszázadbéli pandúrok, verbunkos katonák kék-színű *gaty*áját utánozza.

A *magyar nő* egyetlen ruhaanyaga ősi soron a fehér vászon, ezért hívják *fehérnépnek*, *vászoncelédnek*. Legfontosabb ruhadarab itt is az *ing*, ami általában ujjas és rövid. Régen még rövidebb volt, de a rövideget kitoldotta az alsó testet takaró, ugyancsak vászomból való szoknyaszerű *pendely*. A férfi, női ing eredetileg felső ruha. De a fejlődés úgy hozza magával, hogy az ősi darabok beljebb kerülnek, ing, *gaty*a alsó ruhává vedlik, amit a felső ruhák takarnak be. Az alsó ruhák anyaga kender, len, a felső ruháké bőr, szőr, gyapjú.

Bőrruháink közül a *hátibőrt* (a *kacagányt*) és a *mellest* már említettük. Pásztoraink, de általában a pusztán élő, az idő viszontagságainak nagyon kitett, kocsizó emberek egyik legfontosabb ruhadarabja a 4—15 juhbőrből készült, földig érő ujjatlan *suba*. Szücsmester készíti, hátul lecsüngő gallérja rendszerint egy egész szabatlan fekete báránybőr, az utóbbi voltaképp még az ősi hátibőrnek, a kacagánynak a maradványa. A *suba* a pusztázó embernek mindene, ruhája, ágya, fekhelye, ülökéje, de még asztala is, mert bőrs felire fordítja ki az alföldi pásztor a kását. Ünneplőbe is *subát* vesz fel, abban megy a templomba, ha a juhászbundát 1750-ben ki is tiltották a templomból átható szaga miatt.

Belül gyapjas, kívül olykor szép himzéssel ellátott bőrruha a rövidebb-hosszabb ujjas *ködmön*. Férfi, nő egyformán viselheti, jobban inkább a peremvidéken, Erdélyben, különböző néven.

Gyapjúból szövik és készítik a *szűr* anyagát, a *szűrposztót*. A *szűr* szó tulajdonképen a szőrből szőtt ruhaanyagot jelenti, de a ruhát is, a magyarság legkedvesebb ruhadarabját. Hasonló jelentésváltozást egyéb szavaknál is láthatunk, így például a *daróc*, a *condra* szintén ruhaanyagot jelent, de így nevezik az abból készült ruhát is. Régebben a *szűrposztóból* készült ruhák igen el voltak terjedve, manapság azonban nemzetiségeinken kívül csak Erdélyben hordják, egyebütt csupán a *cifraszűr* maradt meg.

Kétségtelen, hogy a pásztor, kocsizó nép életmódjának a *szűr*viselet nagyon megfelelő. 1880 táján a székesfehérvári piacon 1000 *szűr*t is eladtak egy vásár alkalmával. Jellemző, hogy bár ujjas ruhadarab, csak vállravezve hordják, sőt sok *szűr* ujjja végérvényesen be van kötve, fel sem öltethné az ember. Pásztornak nélkülözhetetlen, szél, eső ellen kitünően véd, bevarrt ujjjaiba pedig az apróbb eszközeit, értéktárgyait rakja, ahogy a dal is mondja:

*Be van az én szűröm ujjja kötve,
Barna kis lány ne kotorássz benne,
Az egyikben acél-kova-tapló,
A másikban százforintos bankó.*

De a cifra szűr sokkal többet jelent, mint egyszerű viseleti tárgyat. A szegény pásztor, a vándor életet élő ember kénytelen magával hordozni minden értéktárgyát, érthető tehát, hogy minden magasabb életforma utáni vágyát, gazdagságát cifra szűrében juttatja kifejezésre. Így születtek meg a remekbe készült szűrök és ennek megszerzésére semmitől sem riadt vissza a vállalkozó kedvű pásztor. A hatóságok tiltották a szegény embert a cifra szűrök viselésétől, azzal érvelve, hogy nem tartják a pásztorhoz illőnek a díszes öltözködést. A kor annak idején a ruhában sokkal erősebben megérezte és kifejezésre juttatta a társadalmi különbségeket, mint manapság és nem engedte, hogy az alsóbb rétegek közelebb kerüljenek külsőben az úri osztályhoz.

A *szűrposztó ruhákat*, a különböző elnevezésű kabátokat, nadrágokat a mult század elején a jobbgység szerte az országban hordta, ahogy manapság is ez a székelység viselete Erdélyben. Az utóbbi helyen különben a szűr nadrágot „*harisnyának*” nevezik. A szűr ruhák zsinórozásának régebben rangjelző rendeltetése volt.

Érdekes és egykor igen népszerű ruhadarab a *guba*. Szintén gyapjúból készül, a meglehetősen durva szövésbe a gubacsapómester hosszú hajfürtöket sző. Pásztorok, kocsin járók hordják, akár a szűrt vagy a subát. Gubát férfi, nő egyformán vállravezve hord.

Szóljunk még a *fejrevalóról* és a *lábbeliről*. Férfi a mult század közepéig sok helyen hosszúra növesztette a haját és elől, oldalt befonta. Magyar embernek manapság már csak nagy ritkán hosszú a haja. De hosszú hajúak részben szlovák, román nemzetiségeink és a cigányok. A férfi hosszú haja különben ősidők óta hatalmat, erőt jelent, gondoljunk csak a bibliabeli Sámson történetére. A nemezből készült u. n. *kunsüveg* régen igen elterjedt volt, több ilyen darab került elő a XVII—XVIII. századbéli sírokból és még a mult század eleji ábrázolások is ilyen süveggel mutatják be a magyar pásztorokat. A nap tűző sugara, az idő viszontagságai ellen azonban jobban védenek a széles karimájú *pásztorkalapok*, ilyenekkel ábrázolták már középkori szárnyasoltáraink szobrászai is a pásztorokat. A széles karimájú kalapok viseletét megtiltották egy időben, mondván, hogy a zsványformájú emberek jobban tudják elrejteni arcukat

a széles karima alatt. A pásztorkalap manapság már csak a Hortobágyon él, nemzetiségeinknél azonban nagyon divatos. Érdekes, hogy a multszázadbéli bakonyi pásztor egy tőle meglehetősen távol álló kalapformát szeretett meg és hordozott jó darab ideig, a — cilindert. Különleges helyi divatok most is vannak, például a vagy harminc évvel ezelőtt felbukkant matyó kis kalap.

Sokkal több helyi divat alakult ki a nők főrevalójában. Ősrégi szabály, hogy asszonynak fedetlen fővel nem szabad mutatkozni és ehhez még napjainkban is meglehetősen szigorúan ragaszkodnak. Férfi is inkább csak evéskor, a templomban veszi le kalapját. Az asszonyaink fejét beborító *lepelről* és a *pacsáról* fentebb már szözlöttünk. Az asszonyok igen változatos *kontyformái* legtöbbször az úri réteg kontyának utánzása, a lányok pártája a szűzek virágkoszorújából keletkezett. Manapság az összes ruhadarabok közül a fejrevalónak van a legnagyobb társadalmi, kultikus jelentősége, kifejező tartalma.

A finn-ugor népek ma is használják a *nyírfabocskort*, ezt nálunk már csupán a regös énekek említik. Bőrből készült *bocskort* magyar ember manapság legfeljebb aratáskor köt a lábára, esetleg a pásztoroknak van, különben csak a nemzetiségek hordják. Régebben természetesen elterjedtebb volt, a XVII. században még előkelőink is viselték, *Zrinyi Miklós* is bocskorban vett részt 1664-ben a szerencsétlen végű vadászon.

Lovásnépeknek kedvelt lábbelije a *csizma*, ami *Bod Péter* leírása szerint is „a törököktől jött a magyarok közé, az előtt viseltenek sarut”. A népnél meglehetősen új viselet, csak a XIX. század elején kezd terjedni. A *cipő* napjainkban kiszorítja a korábbi lábbeliket, de a bocskor nemzetiségeinknél megmaradt, sőt bizonyos mértékben korszerűvé vált: a Felvidéken, Erdélyben sok helyen használt autógumiból készítenek bocskort.

Az ősi jellegű, kezdetleges népi öltözetnek minden darabját a nép maga állítja elő. Ennek az önellátásnak az újkori gyár-
ipar, a vászon-, posztógyártás, legalább is részben, véget vetett. A mult században kialakult színes „népviselet”, a nők sokrácú bőszyoknyás ruhája is tünedezik, azonban a népviselet teljes pusztulásáról még korai volna beszélnünk. Amíg a paraszti életforma mai keretei közt megmarad, addig öltözködésében is mindig lesz valami sajátosan paraszti íz, a várostól elütő vonás.

Ipar és kereskedelem

A falusi életmódra legjellemzőbb az önellátás. Az ősi ház minden alkatrészét, a ruházat nyersanyagát, a használati eszközök legnagyobb részét a falusi ember maga készíti el vagy legalább is készítette el az utolsó évtizedekig. A felfelé törekvő gyáripar természetesen lényeges változásokat eredményezett a falu életében, traktor, betonistálló, konfekciós ruhák bukkantak fel, mindezekkel együtt új szemlélet is alakult ki a nép között. A kész holmi megszerzése mindenesetre kényelmesebb művelet, mintha annak minden alkatrészét maguknak kellene fáradságos munka árán előállítani; a gyári áru olykor célszerűbb, olcsóbb is. Másrészt azonban nem hagyhatók figyelmen kívül az ember alkotó tevékenységének lélektani tényezői sem, amire legutóbb *Illyés Gyula* hívta fel a figyelmet. Természetünkkel jár, hogy legjobban ép saját munkánk közvetlen eredményének, barkácsolásunk gyümölcsének tudunk örülni. Sok középosztálybeli úr legnagyobb gyönyörűsége, ha saját kertecskéjében — kapálgathat.

A magyar paraszt ügyes barkácsoló és gyakran egészen bámulatos, hogy milyen finom dolgokat tud megmunkálni a kéréses tenyerű falusi ember. A mindennapi élethez szükséges eszközöket mind meg tudja csinálni és szerkezetek kitalálásában, új technikai megoldásokban igen találékony. A régi szerkezetet modern alkatrészekkel tökéletesíti, az egyéni megoldásokra sok esetben találhatunk szép példákat.

Mindaddig azonban iparról nem beszélhetünk, amíg a termelő kizárólag csak saját maga és háza tája szükségletének fedezésére dolgozik. Iparszerű termelés az eladással kezdődik. De itt is még fokozatok különböztethetők meg. Az úgynevezett *háziiparnál* a falusi ember főfoglalkozása a földművelés marad és csak mellékesen készít eladásra holmit. Így készítik a Bakonyban ezerszámra a kaszanyelet, villát vagy másutt az aszszonyok eladásra a szötteseket. A mesterember már vásárolt, rendszerint előre megmunkált anyagot dolgoz fel, iparengedélye van. Az elhatárolás azonban itt se oly egyszerű, falusi suszter pl. mesterségén kívül földműves is, vagy ahogy egyikük mondja: „A falusi iparos csak műkedvelő”. Földművelő, rendszerint jó módú gazdaemberek az olajütők is, akik az olajütéssel csak sza-

bad idejükben, télen foglalkoznak. Az olajütés rendszerint hagyományozott művelet, a hatalmas, fából faragott *olajütő satu* apáról fiúra száll, a családnak gyakran *Olajos* az előneve. A családi hagyomány különben sok egyéb falusi ipari foglalatosságokra jellemző. Azt halljuk, hogy a bakonyi faragó embereknek legtöbbször apjuk, nagyapjuk is faragó volt, másutt népes fazekas családok vannak stb. Mindez érthető, hisz elsősorban a műhely, az értékes szerszámok, egyebek örökléséről van szó.

A falusi iparosság, akár háziipari, akár mesterségszerűleg űzött ipar, általános ügyességet, jó, mondhatnám művészi érzéket kíván meg. Az olajütő sajátmaga faragja ki és pótolja satujának elkopott facsavarát; a régi molnárokról pedig tudjuk, hogy kiváló faragó tehetségek voltak. A Mátrában még ma is találunk egyes kezű molnárokat, akik kitűnően működő, vízzel hajtott szalag- vagy körfűrész készítenek. A szűcsmester egy személyben tímár, szabó, iparművész.

Az ipar kialakulása összefüggésben áll a földrajzi adottsággal. Jó agyagú községek egyenesen fazekas központokká alakultak, mint Erdélyben *Korond*, Gömörben *Lice*, Dunántúl *Tüskevár*. *Bakonybélén* számtalan család favillát, *Szentgálon* kasszanyelet készít. Természetesen itt sem minden állandó és ki hinné, hogy Szentgálon, ahol manapság nyoma sincs fazekasságnak, még a múlt században egyetlen utcában hat fazekas dolgozott.

A fontosabb falusi iparágak közül itt csak néhányat említünk meg. A lombos erdő övezete népünk kiváló fafaragó készségének kifejlődését segítette elő. Még ma is sok parasztház udvarán megtalálhatjuk a nagy multra visszatekintő *faragó széket*, amin a gazda háza tájának szükséges faholmiját kifaragja. Kocsi készítésében mindig kiválóak voltunk, a nagy közlekedő utak mentén már az Árpádok alatt szekérgyártó bognárfalvak keletkeznek. Valamikor híresek voltak a veszprémi *csutorások*, egyetlen utódjuk napjainkban a Veszprémvármegyei Múzeumban folytatja mesterségét.

Messze földön ismertek voltak fazekas falvaink, *fazekasságunk* a XVIII. században éri el fénykorát, sok edényt szállítottunk külföldre is. Börmunkában a pásztorok voltak nagy művészek, a falusi *szűcscéhok* viszont alig idősebbek száz évnél. Egykor

virágzó mesterség volt a *szűrcsapóság*, a *gubacsapóság*, általában a *nemez*-, *posztógyártás*. A kender, a len, a gyapjú feldolgozása asszonyi munka, helyenként azonban mesterember is bekapcsolódik a ruha anyagának elkészítésébe. Erdélyben a falusi asszony maga szövi meg a fonalat, de a megszőtt gyapjút már a *ványolóhoz* viszi. Dunántúl sok helyen még a szövés is a *takácmester* dolga, az asszonyok csak a fonál elkészítéséig tevékenykednek.

Az eddigiek alapján a falusi ipar két jellemző tulajdonságát állapíthatjuk meg: egyrészt *családi hagyományos voltát*, másrészt *mellékfoglalkozás jellegét* a földművelés mellett. Itt még egy harmadikat is megemlíthetünk: azt, hogy a falusi iparos gyakran egyszerre kereskedő is, aki sajátmaga adja el portékáját helyben vagy még gyakrabban vándorútra kelve, messze fekvő községekben.

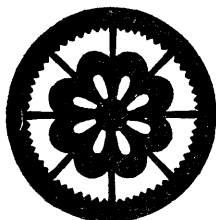
Számtalan tapasztalatunk alapján nyugodtan állíthatjuk, hogy a magyar paraszt jó érzékű, ügyes *kereskedő*. Pl. a kaszanyélfaragó pontosan ismeri az egyes vidékek ízlését, tudja, hogy melyik faluban szeretik az egykacsos, melyikben a kétkacsos kaszanyelet, ennek megfelelőleg készíti el a különböző fajtákat is és hordozza szerteszét kocsijával, olykor száz kilométer, vagy még nagyobb távolságra. Így járnak a fazekasok is, pl. a gömörmegyeiek messzi megyékbe, jellegzetes kocsijukkal. Régebben csak cserekereskedelmet folytattak, a fazekas pl. a mázatlan edényt egyszer, a mázasat kétszer töltette meg a vevő gabonájával, ez volt az edény ára. De e vándor- és cserekereskedelem tárgya az ipari termékeken kívül más egyéb is lehet. Hevesből szőlőt, gyümölcsöt északra visznek eladni, Szentgálra délről szőlőt, gesztenyét, a Balatonról halat hoznak. Jól ismerjük a borvizet árusító székelyt is.

Van külön, kocsizó falusi kereskedő, helyesebben *cserélő*, aki csak lovakat tart, de maga *nem* termel, hanem csak összevásárolja falujában vagy a környéken az ipari termékeket (pl. faragott holmit), azt kocsira rakja és messzi vidékre viszi, ahonnan visszafelé terményt, pl. kukoricát, gyümölcsöt hoz.

Mindez, a *vásárolás*, a *faluzás*, — de különösen, ha hozzávesszük az aratásba menők, idegenben idénymunkát vállalók nagy számát, — nagyban elősegítette a különböző műveltségjavak kicserélődését. A termelő ugyan igyekszik a vevő igényéhez

alkalmazkodni, mindamellet saját környezetének ízléséből, szokásából, hagyományából sokat átszármaztat távolos vidékekre, ahol megfordul kitarító lovával, alaposan megrakott kocsijával. Falujának műveltségét hinti szerteszét, ha úgy is indult el, hogy a jobb szerencse kedvéért — három marok port szórt a kapuján kigördülő kocsijára.

A vándorkereskedelem különösen az egyes nemzetiségek és szomszédos népek műveltségjavainak kölcsönös kicserélődését segítette elő. Mindez régebben még kifejezettebb volt. A XVIII. század elején Komáromból tulipános ládákat, edényeket visznek a Balkánra, hasonlóképp régebben a hódmezővásárhelyi edények Szerbiába is eljutottak. Vagy az Ecsedi-lápban fogott csikot Kárpátalja városaiban adták el a magyarok a ruszin népnek.



zürgalér motívuma.