

# **GYERMEKKOROM FALUJA**

**Forgácsok Göncz János hetési képeiből, emlékeiből**

**A kötetet szerkesztette, a bevezetőt írta,  
és a szöveget gondozta Bellon Tibor**

## **TARTALOM**

**Göncz János megélt és teremtetett világa**

**Aratás Hídvégen  
A kézi cséplés  
A cséplőgép  
Őszi munkák a határban  
Tökmag köpesztés  
Kukoricafosztás  
Kendervágás  
Fonás  
Nagymosás a patakon  
Szőlőkaró csinálás  
Szüret Lendvahegyen  
Favágás a Feketeerdőn  
Hosszára fűrészelés  
A hídvégi ráérő emberek  
A tyúkász  
Falusi (dobronaki) parasztház  
Májusfa állítás  
A kásátörő nagymozsár  
A hídvégi csikászok, halászok és vadászok  
A hídvégi gólya története  
Akik még a hajdinát is megúszták**

## Göncz János megélt és teremtetett világa

Az ember mindig arra törekszik, hogy a körülötte élő világot megértse, az élményeket feldolgozza, és ki is fejezze viszonyát ehhez a világhoz. Így van ez mindnyájunknál, függetlenül attól, hogy milyen sors adatott számunkra. Néprajzos tapasztalatom mondatja, hogy a hagyományos paraszti világba születő ember azonban közösségével együtt sokkal teljesebben éli meg a környező valóságot, hiszen éppen a magára maradt, elsősorban a maga erejére, tudására, leleményességére, eszére támaszkodó paraszti közösség az, amelyiknek minden tagja a környező világ teljességét éli meg.

A ma Szlovéniához tartozó hetési Hídvég Göncz János gyermekkorában még ezt a teljesen hagyományos falusi, paraszti mindennapokat élte. A szűkösen eresztő kalászkok, a kis tehénkéket alig eltartó rétek, legelők kevésnek mutatkoztak a kibontakozáshoz. A világ nem akart kinyílni az emberek előtt. A szokások, a hagyomány belső kohéziója, megtartó melege tette elviselhetővé, sőt irigyeltté ezt a közösségi életet, ahol nemcsak a munka, de az ünnep is közösségi volt, zárt világukat kevés külső hatás érte. A viszonyítások legfeljebb a szomszéd falukra terjedtek ki, melyek ugyancsak hasonló életformában gyökereztek. Ennek a világnak minden szegénysége, nyomorúsága mellett mégis volt embert próbáló, embert nevelő közösségi kohéziója, tartalmas szépsége, mert a benne élőnek biztos támaszt, óvó menedéket adott a külvilág bizonytalanságával szemben. A paraszti közösségekben mindenkinek megvolt a kiszabott helye, ennek megfelelő, a hagyomány által szentesített közösségi normája, melyet mindenkinek be kellett tartani. Erre a közösség kényszerítette rá, melynek törvényei sokszor erősebbek voltak minden külső törvénynél.

Göncz János mai véleményalkotásában is tetten érhető még az elbocsátó falunak, ennek a közösségnek a szemlélete, megfellebbezhetetlen ítélete. Világot járt emberként is a gyermekkorban beivódott látásmódot hozza vissza, gyakran sajnálkozik a múlt értékeinek veszendőségén. Mert tagadhatatlanul meghatározó, alapvető élménye a gyermekkor falusi világa, annak átlátható, egyértelmű szerkezete, cselekvéseinek indítékai, hatalmas szellemi öröksége emberi kapcsolatrendszerre, egész paraszti mentalitásra annak minden ízével, zamatával, színeivel és árnyékaival. Talán éppen ezeknek az értékeknek fájdalmas hiánya, a nyelvi idegenséget is adó messzi Németországból hazaszálló gondolat erősítette meg a szándékot: úgy vinni oda a gyermekkor szülőföldjét, ahogy az álmok idézik - megfesteni minél pontosabban, tárgyyszerűbben, kifejezőbben, színesebben.

Jóllehet, csupán az iskolás korban fogott rajzeszközt a kezébe, de a belső indíték, a szándék a múlt idézésére olyan erős inspirációt adott, hogy az ecsethez nem szokott munkás-kézben a színek emlékeket elevenítő, néprajzi hitelességű képpé állottak össze. Nem elvont dolgok jelentek meg lelki szemei előtt, hanem a szülőfalu, a táj nagyon is konkrét helyszínei, épületei és határa, a közösség alakjai a maguk teljes, emberi valóságában, csupán az kellett, hogy az ecset engedelmesskedjen, és pontosan azt adja vissza, amit az emlékezet „objektív” szűrője átenged. Minden helyszín valós élményből fakad, minden alakja valós személyiség, pontosak a szituációk, melyek a dolgokat felidéznek. Egyszerűen néprajzilag is teljesen hiteles a megidézett világ. Ezek a képek nem a városból vidékre ránduló vasárnapi festők rácsodálkozásai a mindennapi paraszti létezésre, hanem belső átéléssel hitelesített realitások.

Ezt az állítást nemcsak a képek erősítik, de a leírt szöveg is. Baráti biztatásra a munkás kéz az ecset mellett tollal is bizonyította, hogy a képek valóságosan megélt élményekből táplálkoznak. A sokszor átélt élményeket a szövegek megerősítik, hitelesítik. A képekhez fűzött értelmező magyarázatok néprajzi gyűjtésekre emlékeztető részletességgel mutatják be a „történeteket.”

Mert ezek a képek nem statikusak, hanem dinamikusak. Nem egyszerűek, hanem az élet egy-egy állandóan ismétlődő szegmensét merevítik ki úgy, hogy állandóságot, ismétlést, az élet teljességét, és sokszínű megnyilvánulását adják. Alig hiszi az ember, hogy mennyi mindent lehet elmondani a paraszti élet egy-egy jelenségéről! A képbe sűrűsödik egy-egy téma sok mozzanata, amit talán csak külön tanulmányban tudna elmondani az etnográfus. Eppen ezért egyedülálló értéke ennek a könyvnek a szerző előadásában megjelenő, szerkesztett szöveg, amelyik még teljesebbé teszi a képek „történezeit”, mutatja meg az események háttérét.

Göncz János 1934. július 12-én született a Hetéshez tartozó Lendvahídvégen. A korai gyermekkor szülőfalujához kötötte, a háború alatt a család a Somogy megyei Enyingre költözött. Ott kezdte meg a polgári iskolai tanulmányait. A háború végével visszajöttek a szülőfaluba, a tanulmányait a lendvai algimnáziumban fejezte be. A lendvai gimnáziumban a magyar tagozat 1948-ban nyílt meg. Még akkor sem volt jellemző, hogy a faluból sokan mentek volna továbbtanulni. Előtte a faluból mindössze három fiú járt polgárba, a magyar tagozatra is hárman jelentkeztek. A gimnázium után a szerszámkészítő szakmát tanulta ki. Arra toboroztak fiatalokat, mert addig ilyen mesterség nem volt ezen a tájon. A Mechanikai Vállalatnál helyezkedett el betanított munkásként. Hídvégről naponta kerékpárral járt be dolgozni Lendvára. Akkor ez még különlegességnek számított.

1968-ban a vállalat nehéz helyzetbe került. A frissen nősült fiatalembernek nem tudtak fizetést adni. Abban az időben Jugoszláviából Németországba toboroztak munkásokat. Az üzemből az egész csapat elment. Esslingen lett az otthonuk, ahova fiatal feleségét is magával vitte. Ez a város Stuttgarttól tíz kilométerre van „hazafele.” A vállalatnál antennákat, távközlési berendezéseket gyártottak. Szakmájának megfelelő finommechanikai munkát kapott. Hamar felismerték rátermettségét, kezűgyességét, ezért a prototípusokat előállító műhelybe helyezték. A jól működő, nemzetközi hírű gyárat egy újvilági szekta tette tönkre. A vezetők beléptek ebbe a szektába, és utána minden pénzüket oda vitték.

Kisgyermek korában már minden érdekelte. Megfigyelt mindent, ami a környezetében történt. Izgatták az autók. A kertjük végében vezetett az országút Muraszombatba, mely akkor még makadám út volt. Órákig várt arra, hogy nagy port felverve egy-egy autó elmenjen rajta. - Más érdekesség is lekötötte a figyelmét. Közvetlenül a kertek végében, a kerítések tövében gyalogút vezetett. Mindenki ott járt, mert míg a falu egyetlen utcáját - ha nagy sár volt, - az állatok, szekerek felvágta, addig a kertek alatti úton, gyalogosan, sár nélkül lehetett közlekedni. Minden házhoz hágszó vezetett be erről a gyalogútról. Mindenki ott járt. Gyermekként ott is szívesen időzött, figyelte a jövő-menő embereket. De foglalkoztatta a falu mindennapi élete is. Állandóan az emberek, gyerekek között volt. Pajtásaival járták az erdőket, mezőket, bekalandozták a tágas vidéket. Szinte észrevétlenül hatalmas élményanyag, tudás gyűlt össze bennük, amire most, idős korban is támaszkodni lehet.

Gyermekkorában kezdett rajzolgatni, festgetni, de csak a maga kedvére. Nem tanulta senkitől, nem is volt kitől tanulnia. Gimnazista korában az iskolában többek között vele festették meg a tanárok a történelmi személyiségek arcképeit. Egyik képe egy szlovén néphagyományt elevenített meg. Mátyás királyt ábrázolta a föld alatti seregével, aki, ha a szlovén nép bajba kerül, előjön, és segít rajta. - A katonaságot Macedóniában Kumanovóban töltötte. Ez a település Szkopjétől kb. 20 kilométerre van északkeletre. Ott híradástechnikai, mechanikai feladatokat végzett. Szabadidejében szívesen festett portrékat. A tisztek nagyon megkedvelték. Mindegyik meg akarta magát örökíttetni. Ebből némi kis jövedelme is csurrant, no meg bővebben jutott szabadidő, szabadság is.

A német városkában, ahol letelepedtek, 4-5 galéria is volt. Feleségével sétálgatva, kirakatokat nézegetve fogalmazódott meg benne a gondolat: Te, anyu! A hétszázát neki! Hát ilyen képeket

én is tudok festeni! - Jelentkezett a helyi képzőművészeti csoportba, de nem vették fel. Magától kezdett el dolgozni.

Az első képe egy lendvahegyi szüretet ábrázolt, melyet ötven márkáért a gyárban dolgozó asszony vett meg. Munkájára a helytörténeti múzeum, ahogy ott nevezik, a Heimatmuseum munkatársa figyelt fel, aki ugyancsak a gyár munkása, technikai rajzoló volt. Ő biztatta, rajta keresztül születtek kapcsolatok. Megbízást is kapott. Denkendorf német városkáról festett képei 1988-ban egy falinaptárban jelentek meg. A képeknek sikerük volt, mindet megvásárolták, de mégis más világ volt az, ami ott körülvette, amit megörökített, az nem állott olyan közel hozzá, mint a szülőföld.

Igazán a honvágy volt, ami elemi erővel kényszerítette, hogy kiadja magából a szülőföldhöz kötődés gyötrelmét. Ritkán adódott lehetőség a hazajövetelre. Akkortájt kezdte el igazán festeni a gyermekkor élményvilágából táplálkozó otthoni, hídvégi képeket. Ezt az elemi erejű honvágyat a képekkel lehetett lehűteni. Így születtek meg az elsők: a *Teknőásó cigányok* és a *Hídvégi aratás*. Festésre csak a napi munka után, vagy a hétvégeken volt lehetőség. Csináltatott magának festőállványt, a nappali szoba egyik sarkát feleségével kinevezték „műteremnek.” A festékanyagot maga állította elő. Firniszbe vízfestéket tört, ehhez olajat kevert. Itthon a szobafestőtől kért híg festéket, azt is belekeverte.

A képek elemi erővel törtek elő. Mindenre pontosan emlékezett. Oda tette őket, ahol a valóságban is voltak. Mindennek megvolt a maga helye, csak meg kellett festeni. Már apró gyermek korában nagyon jó megfigyelő volt, pontosan számon tartotta, mi hol van. Ma is emlékszik minden házra, hogy miképpen nézett ki, hol volt körte- vagy szilvafa az udvaron, az emberek milyen ruhában jártak, milyen volt a tartásuk ha munkában voltak, vagy egymással beszélgettek. De még a határ képe is úgy jelenik meg, amint az a valóságban volt. A földek állása, a bennük nöövő vetemények, a mezőn végzett munka minden mozzanata elevenen él, szeme előtt van, csak meg kell örökíteni. Mikor egy képhez fog, pontosan tudja, milyen események, milyen alakok lesznek rajta. Néha híg ecsettel megrajzolja a kontúrokat, azonban többnyire előrajzolás nélkül dolgozik. Végül minden a helyére kerül.

Mit jelent számára a festés? Németországban a szülőföld jött hozzá a festményekkel. Megidézte gyermekkorát, az otthon levegője áradt a képekről. Megnyugtatta, otthonossá tette az idegen környezetet is. A képekkel megteremtette az elveszettnek tűnő gyermekkori világot. De a szülőföldtől, a falutól sohasem szakadt el, nem is akart elszakadni. Nem véletlen, hogy nyugdíjasként hazaköltözött a szépen felújított, részben átépített szülői portára. Az írott sorokból azonban kicseng a múlt szépsége iránti nosztalgia, az elveszett gyerekkor színes világa, szemben a jelen korántsem mindig biztató ígéretével. Így a hiány itthon is újra-termelődik, ami további munkára inspirálja Göncz Jánost: továbbra is megidézni a múltat, hogy a jelent tanítsa az értékek megbecsülésére.

*Karcag - Szeged, 2001 télutóján*

Bellon Tibor

## Aratás Hídvégen

Pirkad már az ég alja kelet felől, lassan hajnalodik. A sötétből előtűnik a sok szép érett rozs- és búzatóbla. Ezeket ringatja a reggeli szellő. Végre megjött a nagy nap, erre várt már a család apraja, nagyja. Sándor bácsi is már tegnap délután megkezdte az aratókaszáját. A kökénybokorról vágott, évek óta használt *takarítófa* is előkerült az eresz alól, a kaszanyélre erősíti és máris készen áll minden. Ha körisfából csinálták a *takarítófát*, a vége a kasza felé elhajlott. Ez a levágott gabonát szépen ráfektette az állóra, ahonnan könnyen össze lehetett szedni a *marokszedőnek*. A kaszanyélen, közepén és a végén *garzsa* volt, ezt fogta a kaszás. Indulhat a család, az érett, nagy tábla rozs már várja őket. Ebből a munkából mindenki kiveszi részét, még a nagyobb gyerekek is. Csak az idő tartson ki, mondja a gazda, ne legyen eső, hogy az új termés épségben kerülhessen be a kamrába. Bizony, ha a jégeső elveri a határt, oda a sok munka, és az évi termés.

Aratáskor korán kell kezdeni a munkát, mert ha előjön a nagy meleg, jobb az árnyékban, mint a mezőn. Így szoktuk csinálni: korán reggel kezdtük és délig arattunk. A déli pihenő után folytattuk, és ha holdvilág volt, még késő este is arattunk, amíg csak látni lehetett. - Indul a család a *Hatfészek* felé. Így hívják a *Szőkecsertán*ak nevezett legelő melletti mezőt. Honnan kapta a nevét? Ki tudja? Lehet, hogy valamelyik nagy fán hat fészek volt egykor. - Ahogy megérkeznek, máris kezdik a munkát. Előbb a *bugyogóskorsót* és a tarisznnyába kötött uzsonnát elhelyezik hűvös helyre. Aratáskor itthonról vittük a vizet *bugyogóskorsóban*. A *kengyelén* (a fülén) volt egy lyuk, azon ittunk. 3-4 kéve gabona alá tettük az élelmet, az anyám sarlóval csinált egy kis gödröt, abba állította a korsót, hogy hűvös maradjon benne a víz. A gazdagabbak bort is vittek aratáskor magukkal.

A gazda egy *köszörmű* után belevágja kaszáját a gabonatóblába. Nagy, kimért léptekkel halad, szép széles rendet vág magaelőtt. A kaszás után Józsi gyerek a *kötélvetű* következik. Szalmából font kötelet tesz Rozi néni, a *marokszedő* elé, aki sarlóval a kezében *szedi a markot*, egy kévére valót beletesz a leterített kötélbe. Így haladnak tovább. Majd Péter bácsit, a csapat legidősebb tagját látjuk *kévekötő fával* a kezében, ő a *kötöző*. Összeigazítgatja a szalmát, egy fürge mozdulattal összefogja a kötelet, majd a kévekötő fa hegyes végét a kötélbe dugva körülfordítja. Az így keletkezett csomót bedugja a kötél alá. Jó erősen kellett kötözni, különben ha már megszáradt a szalma, könnyen eloldódott és széthullott a kéve. Pedig amíg a gépre kerül, jó néhányszor meg kell fogni és odább tenni. Kati néni otthon maradt, megetette az állatokat. Majd ebédet főzött. Ha elkészült vele, utánuk viszi a mezőre.

Ahogy följött a nap, Lajos bácsi, a csordás is végigkürtölte a falut, kezdve az utolsó háznál a felső faluvégén. A falusiak az utcára eresztik szarvasmarháikat. Ezeket őrzik minden nap, egészen őszig, amikor vége a legeltetésnek. Viktor, Piku, Pájsi Ferkó, Luter, Mária hajtsd ki a fülest! Ez volt a nótája, - legalábbis a falusiak így szokták magyarázni a kürt hangját. Ostorával nagyokat pattantott, hajtotta a csordát ki a legelőre.

A levágott gabona kévékbe kötve a tarlón fekszik, kezdődik az *összerakás*. A csapat tagjai hordják a kévéket, a gazda szép sorba rakja a *kereszteket*. Hús kévéből van a kereszt, a huszonegyedik a *pap*, az van legfelül. A *papkéve* szó valószínű még a régi időkben való. Úgy mesélték az öregek, hogy a pap része volt abban az időben, amikor még jobbágyok voltak a falusi parasztok. Raktak *hetest* is három ágra, vagy tövére állították a kévéket. Mindig a nehezebb, nagyobb kévéket tették legfelülre, hogy ha vihar jön, ne tudja elborítani a kereszteket. A *jóság* hamar kiszáradott, hamarosan lehetett hordani haza. Hetésben rövid o-  
val ejtve jószágnak mondanak mindenféle gabonaneműt.

Gondolom, régen sem volt könnyű a parasztnak, de napjainkig is áll a mondás: „A szegény embert még az ág is húzza.” A szegényebb gazdák, akiknek erre az időre már elfogyott a kenyérnekvaló, amint lehetett egy szekérre való gabonát elvittek oda, ahol már cséplőgép dolgozott, és elcséplték. Amikor elérkezett a rendes cséplés ideje, már volt friss kenyér az asztalon.

Hordáskor a rövidszekeret szétvettük. Hosszú *nyújtót* tettünk, majd a hosszú oldalakat is felraktuk. Ezek a *boronából* (fa gerendákból) készült régi pajták *östöke* alatt voltak fölfüggesztve. Máskor nem használtuk, csak széna-, meg jószághordás idején. Hosszúra csináltuk a szekeret. Az oldalak közit jó keményen megraktuk. A *nyillu búza* (a túlérrett, pergő szemű búza) alá köllött ponyvát tenni, hogy a pergő szemet felfogják. Egy szekérre 7-8 kereszt is ráfért. Mikor felraktuk, *megrudaltuk*, azaz a rakomány tetején középre nyomórudat tettünk. A *nyomórúd* elől láncsal volt lekötve az oldalak végéhez. Aki fönn, a szekéren rakta el a *joszágot*, az igazította el a rudat. Hátral kötéllel kötöttük le. A *nyomórúd* berökfából vagy fenyőfából készült. Itthon, akinek nagy pajtája volt, berakta a *joszágot*. A szekér a pajta elé állott, a földre két nagy ponyva volt terítve, hogy a kipergő szemet felfogja. Kétágú vasvillával adogattuk a kéréket.

Aratáskor kapával *porháltuk* a kukoricát, ekkor hoztuk haza a megszáradt, petrencébe rakott szénát is. Egy ember adta fel a petrencét, egy meg fönn volt a szekéren, rakodott. A sarkokon *fiallat hajtott*. Egy jó villára való szénát henger alakúra megsodort, azt a sarokra tette. Ez volt a *fiall*. (Az ágyon lévő vánkost is *fiálnak* mondták az öregek.) Szép sorba kellett annak menni, mert nagy szégyen volt, ha az úton valakinek szétment a szénája.

Ez is rég elmúlt már. Manapság már más idők járnak. A modern gépek gyorsan elvégzik az aratást, cséplést. Szinte észre sem vesszük, mikor van aratás. Valamikor még becsülete volt a kenyérnek, sokszor elég sem volt. Ha a kezünkből a földre esett, lefűjtük róla a port, és még meg is kellett csókolni. A mai fogyasztó társadalomban, ahol mindentől túltermelés van, könnyen eldobjuk, eszünkbe sem jut, mit jelentett még nem is olyan régen, ha volt kenyér az asztalon.





## A kézi cséplés

A kézi cséplés azon munkák közé tartozott vidékünkön, amit minden háznál tudni kellett. Amíg az idő vasfoga el nem pusztította a sok szalmatető lakóházat, és a még több gazdasági épületet, amelyeknek teteje zsuppal volt fődve, addig bizony a nyári nehéz munkák egyike volt a kézi cséppel való cséplés. Ezt a munkát a család létszámától függően hatosban, nyolcasban végezték, de néha két család is összeállt és úgy dolgoztak. Ha lehetett, mindig párosan csépeltek. Aratás után a megszáradt rozskereszteket hordták először haza. A gabona a *pajtafiába* volt berakva, a cséplés a *pajta szűrűjén* történt. Még lehetőleg a gépi cséplés megkezdése előtt elvégezték a kézi cséplést. A legfontosabb munkaeszköz a *csép* volt. A *nyelet* és a *hadarót* kutyabőrből készült szíj kötötte össze. A hadaró kökényfa, a nyele kőris, mert az könnyű és rugalmas. A cséplésnek volt egy titka, amit a csapatban minden egyes személy tudott, és betartott. Arra kellett vigyázni, nehogy a szemben lévő ember csépjének *hadarójára* találjon ütni, mert akkor megszakadt az addig szép ütemben hallható *huppogó* taktus, a gabonafejekre mért ütögetés ritmusa.

A szétoldott kévéket a tisztára söpört, gondosan rendbetett *pajtaszűrő* sima földjére két sorba, a kalászokat egymással szembe terítették le, majd végigcsépeltek. Utána egy ügyes mozdulattal megfordították a szalmát, újra végigverték, - de mindig csak a kalászokat ütötték, - majd amikor az utolsó gabonaszemek is kihullottak, összeszedték és új kévék kerültek helyükre. Így ment a munka naphosszat mindaddig, amíg el nem fogyott a cséplőnivaló. A kicséplelt szalmát összeszedték, fagereblyével a zsuppnak nem való törött, hulladékszalmától megtisztították, és utána az ép szálakat nagy kévébe rendezték. Három helyen is megkötötték, mert nagyok és nehezek voltak a *zsúpkévék*. Ezekből nagy kévéből csinálták a tetőfedésre alkalmas, kis kettőzött kévéket. A kettőzés abból állt, hogy egy kisebb kévét szalmából sodort kötéllel lazán megkötöttek. A kévében lévő szalmát kettéválasztották, egyik felét egy gyors mozdulattal körülfordították. Amikor az eredeti állásába került, megfeszült rajta a kötél és kész is volt a kettőzött zsúpkéve.

A kicséplelt gabonaszemeket összesepertük, majd egy nagy *törekrosába* vagy *fölözőrostába* tettük, tisztítottuk, lassú, ide-oda mozgatás közepette átrostáltuk. Mindig férfiak dolgoztak vele. A *kávája* fenyőfa deszkából, az alja *szijácsból* készült, rácsos megoldással. A fűzfa-vesszőt késsel ketté hasították, vékonyra *elszítették*. Kosarat is kötöttek ilyenből, de azt nem *szítették* el olyan vékonyra. A szakajtót is ilyenekkel kötötték össze. Ezek a rosták néha méteres átmérőjűek is voltak. Hasznuk az volt, hogy visszafogták a letört gabonafejeket és más szemetet. Ezután következett a *szélrosta*. Ez nagyon hasznos masina volt. Egy nagy és egy kicsi vas fogaskerék áttétellel lehetett mozgásba hozni, melyet egy karral hajtottunk. Gyorsan forgatható ventilátora volt, ami még mozgásba hozott egy rázószerkezetet is, ami lassan adagolta a garatba öntött gabonát. A ventilátor kifújta a port, és a még benne lévő szemetet. A masina elé helyezett teknőbe már a teljesen tiszta szemek hullottak. A búzát, gabonát kimustrált nagy hordókba gyűjtve a pajtában vagy a kamarában tartották.

Gyermekkoromban szívesen és nagy örömmel hajtottam ezt a furcsa masinát, amikor csak engedték a felnőttek.

A környékbeli falvakban abban az időben még minden gazdasági épület zsuppos volt, kellett a javítására, újítására a zsúpszalma. Így évente láthattam a kézzel való cséplést, ami azóta már meg is szűnt az egész vidéken.





## A cséplőgép

Volt egy nagyon kedves ismerősöm, akinek a cséplés volt az év legnagyobb eseménye. Ilyenkor mindig ünneplő ruhába öltözött. Szokta is mondani: „Ma van a legnagyobb ünnep, amikor az évi termés bekerül a kamrába!” Általában a falusi ember számára is ez volt az év legnehezebb, de egyben a legszebb munkája, amikor megérkezett a cséplőgép a faluba. Volt benne valami rendkívül fölemelő érzés, amit a mostani ember ebben a modern számítógépes világban nem tud átérezni, értékelni, de látni még kevésbé.

Ahogy vége volt az aratásnak, már a következő vasárnap délután jöttek a gépes gazdák alkudozni. Ki tud előbb jönni olcsóbban, tisztábban csépelni. Az, aki már az előző évben jól végezte dolgát, számíthatott arra, hogy ismét szívesen fogadják a falusiak. A szomszéd faluban, Göntérházán volt a legtöbb cséplőgép az egész vidéken. Ezek az emberek rendes, becsületes munkát végeztek. Így hát nálunk Hídvégen is legtöbbször göntérházi gép csévelt. Közös megegyezés szerint minden évben a falu végén kezdett dolgozni a cséplőgép. A szegényebb gazdák, akik a felső végen laktak be is tartották a szabályt, de nem úgy a gazdagok a másik faluvégén. Különösen ha esős időjárás volt, majd minden alkalomkor hozattak még egy gépet. Így néha megtörtént, hogy egy időben két gépet kellett kiszolgálni a falusiaknak. Lett is ebből nemegyszer nagy bosszúság, mérgelődés, veszekedés és harag. Ilyenkor valóságos verseny alakult ki közöttük. Mindegyik igyekezett minél többet elvenni a másiktól, ami legtöbbször a minőség rovására ment. Legtöbbször már korán reggel, 3 óra táján indulásra készen fűtyült a gép. Amikor már harmadszor fűtyült, mindenkinek a helyén kellett lennie. Ha valaki mégis elkésett azzal védekezett: úgy gondolta a másik gép fűtyült. A kazánt az erdőn kiásott fa tövével, a *törzsökkel* fűtötték.

A gépnél *kévevágó, pelyvahordó, szalmahordó, szalmakazal rakó, kazalmester* dolgozott. 18 ember elég volt a cséplőgép kiszolgálásához. A gazda felügyelt, ellátta a munkásokat, mindenre figyelt. A gép mellett dolgozók közös emberi erővel húzták át a gépeket egyik háztól a másikig. Ha a szomszéd azt mondta: „Emberek legyenek szívesek”, mindenki ment szívesen. Mostanában süket fülekre találna az ilyen és hasonló felszólítás. Manapság nincs összetartás még a családokon belül sem, nemhogy a faluban.

Este, ahogy áthúzták a következő házhoz a gépeket, a gépészeknek akadt még elég sok tennivalójuk. Először felállították a gépeket, csak utána térhettek nyugovóra. Vízmértékbe kellett beállítani, mert csak akkor dolgoztak rendesen. Másnap kora hajnalban már jóval az indulás előtt talpon voltak. Be kellett fűteni a *tűzelő gépnek* nevezett fekete masinába, és amikor már lett elég gőz, háromszor fűtтыintettek, így indultak. Erre az időre eljöttek a még álmos szomszédok: férfiak, asszonyok, akinek kezdődött a hosszú munkanap. A legnagyobb melegben is ment a munka, nem lehetett pihenni az árnyékban egészen addig, amíg aznap el nem fogyott az utolsó cséplőnivaló. Enni-inni volt bőven, minden gazda a tőle telhető jó bort és jó ételt adta, de azért akadt néhány fősvény gazda is a faluban, akik rossz, ihatatlan bort adtak a munkásoknak. Az ilyeneket kibeszélték, és bizony senki sem ment el hozzájuk szívesen dolgozni. Régen csak a szalmarakókat hívták be főtt ételt enni, a többi munkás bort és kalácsot kapott. A ponyvát leterítették, azon ettek, ittak. Utána mentek a szomszédba, folytatták a munkát.

Ez a munka nagy kitartást és akaraterőt követelt, hogy egész nap ki lehessen bírni a nagy port és meleget. A cséplés eltartott két hétig is a faluban. Amikor az utolsó háznál is elfogyott a cséplőnivaló, ott volt mindig az áldomás. Ebéd vagy vacsora után még nótázni is szoktunk az utolsó háznál. A gazdának egy kicsit több bora fogyott el, de nem sajnálta. Virággal és színes

szalagokkal díszítették fel a lányok és legények a gépeket, majd elindultak a következő faluba, ahol már várták őket. Ha este nem volt túl késő, a falusi gyerekek még el is kísérték a szomszéd falu határáig.

Az első világháború előtt mindenki a *Falutelekre* hordta a jószágát, oda jött a cséplőgép. A tüztől való félelem miatt volt ez, hogy a falun kívül, mindjárt a kertek alatt csináltak szérút, mindenki a maga földjére rakta az asztagokat.

Évről évre eszembe jutnak ezek a felejthetetlenül szép emlékek, szinte hallom a cséplőgép zúgását, a tüzelőgép pöfögését, amikor erőlködött, ha hirtelen eresztette az *etető* a kévét a *dobba*. Azóta már sok víz lefolyt a Murán, a nyár sem olyan meleg és szép, mint volt valamikor. Az események gyorsan változnak, és mind az aratás, mind a cséplés szinte észrevétlenül múlik el. Elmondhatjuk manapság mindenünk megvan, de boldog, megelégedett ember egyre kevesebb van közöttünk.





## Őszi munkák a határban

Ha itt az őszi és sárgulnak a levelek, mindig az elmúlást juttatja eszembe. Pedig ez az évszak sok szépséget is rejt magában. Megváltozik a táj, az addig zöld színben pompázó fakoronák különböző színekre változnak. Sárga, vörös, barna és még számtalan színárnyalatban tündökölnek. Nagyon sok író és költőt meghihtettek ezek a csodálatos színek. Sokszor olvastam és hallottam, hogy az őszi a legnagyobb művész, aki ilyen gyönyörű színekre tudja varázsolni a tájat, és amíg a fák lombja le nem hullik, szinte naponta változnak ezek a csodálatos színek.

Most van az őszi betakarítás és a vetés ideje, ezért a falusi parasztemberek is a mezőn dolgoznak. A napok is rövidebbek, ezért már korán kelnek és indulnak a mezőre, kukoricát szedni, krumplit ásni, szántani, vetni, hogy még időben, a rossz idő beállta előtt elvégezhesenek. Sokszor korán beköszönt az esős, rossz idő, ilyenkor nehéz időben mindent elvégezni.

Ma reggel János gazda is korán kelt családjával együtt, és már megszántotta a kukoricaföldet. Szántáskor nem vették mindig igénybe a szekeret, hanem a taligára ráakasztották az *ekelovat*, arra ráfektették az ekét, még sokszor a boronát is, azt is elvitte. Most a föld végén ebédhez készülődnek. A két kis tehén is ropogtatja a friss szénát, amit durvább vászonból készített *fűhordó ruhába* kötve hoztak magukkal. Az átellenes sarkait kötötték össze. Egyiken néha madzagok is voltak. Úgy is mondták: egy talicska fű, vagy *egy ruhára való fű*. - János bácsi az *ekelón* ül, mellette felesége Juli néni áll, aki az ebédet hozta a családnak. A földre terített *asztalruhára* kerül az ebéd, piros pöttyös fazékban, mellette fél kenyér. Itt áll a *bugyogós korsó* is, amiben jó, hideg kútvíz van. Ebben tartották mindig az ivóvizet, mert sokáig nem melegedett fel a fekete színű korsóban. Előttük ül a nagyfiú, kishúgával, a kislány még a rongybabáját is elhozta. Ők is megéheztek, hiszen ketten, kapával ásták ki a kukorica tövét, a *tuskót*. Különben a teheneknek nehéz lett volna húzni az ekét. Ebéd után rövid pihenő és kezdődik a vetés.

Az út másik oldalán is szorgalmas kezek szedik a krumplit, majd távolabb a kukoricaföldet tehenekkel szántja egy házaspár. Az asszony tartja az eke szarvát, az ember a tehenek előtt lépeget, így biztatgatja a jámbor jószágokat. Az úton Jóska bácsi közeledik kötélén vezeti a Gyöngyös névre hallgató sárgás-szürke tehenét. A szomszéd faluba igyekeznek, ott van a bika, oda kell elmenni ebben a dologtevő időben.

Az úton két pirostarka tehén superos szekeret húz magaután. A szekéren Ferkó szomszéd ül a tegnap leszedett, de kint maradt kukoricát igyekszik hazaszállítani. Estére *kukoricafosztás* lesz náluk. Felesége, Rozi néni a fosztóknak kemencében süti már a mákos és lekváros kalácsot. A túlsó oldalon egy ember búzamatot szór a frissen szántott földre. Utána a másik boronál. Itt már lovak húzzák az ekét és boronát, így a munka is gyorsabban halad. A falu csendes, pár tehén legel a falu melletti réten, néhány idősebb ember, asszony megy a dögára, a többiek a mezőn vagy a szőlőskertekben dolgoznak.

A falu túlsó oldalán szőlővel beültetett kisebb-nagyobb dombokkal tarkított vidék terül el. Lassan ez is benépesedik, szüretelőik vidám hangjától hangos lesz a hegy, ahogy elkezdődik a szüret ideje. A sok munka miatt egy nagy leszedetlen tábla kukorica van a falu végén. Talán már holnap arra is sor kerül. Így megy ez mindaddig, amíg az utolsó munka is el nem fogy a határban. Utána már a falusiaknak is könnyebb, de azért akad még munka bőven a ház körül is. Az állatok etetésén kívül sok más mindennel foglalkoznak. Az asszonyok kezdik a fonást, a férfi népség szerszámokat készít és javít már a következő évre. Aki nem lusta, mindig talál munkát. Van néhány ezermester is a faluban, értenek asztalos, bognár, kádár és még más

mesterségekhez. Mindent még apjuktól, nagyapjuktól tanultak. Ők adják majd tovább a tudományt az utódoknak.

Ilyen volt a falusi élet nem is olyan régen. A nehéz mezei munkát ma már gépek végzik, még sincs több szabadidő. Mindenki siet, mindenki rohan valahova. A mostani magasabb életszínvonal sokkal több munkát igényel. A jelenlegi nagy túltermelés oda vezet, hogy a faluban megtermelt termékeknek nincs megfelelő ára. Ezért a munka veszteséges, lassan majd minden országban. Ezért pusztulnak a faluk, a földműveléssel foglalkozó lakosság, ha teheti elköltözik a faluból a városba, jobb megélhetési lehetőség reményében.







## Tökmag köpesztés

Tököt a falvainkban régóta termesztnek. Amíg ki nem találták a gyomirtó szereket, a tök békésen megfért a kukorica között a földeken, ahol a bab és a káposzta is megtermett. Hogy mennyire ártott a kukorica termésnek, nem tudom, de valamikor több hasznos növényt termeltek a kicsiny földeken, mint manapság.

Kukorica vetés után a kezembe adtak egy kapát, egy tarisznyában kicsit előre megnedvesített tökmagot, és máris indultam tökmagot ültetni. Néhány lépés után a kukorica sorába kapával lyukat vágtam, beletettem 2-3 szem tökmagot, majd földet húztam rá. Nem kellett sűrűn, minden sorba ültetni, mert ha kikelt, úgy is benőtte az egész kukoricaföldet. Még a szomszéd földjére is átkúszott, és onnan kellett visszahúzogatni. Úgy tartották az öregek, ha fiú gyerek ülteti a tökmagot, akkor sokkal nagyobb tökök teremnek, mintha lány, vagy asszony ültetné.

Amikor ősszel a kukoricaszedés után levágták a *szárat*, láthatóvá vált a sok sárgás-zöldes színű tök. Még a tél beállta előtt állatokkal etették, de a pajtában, ha meg nem fagyott, még sokáig elállt. Mindig annyit magoztak ki, amennyit megetettek, mert a kimagozott tök nem áll el sokáig. A puha, kicsit éretlen tököt nem lehetett kimagozni, de összevágva még a tehenek is megették. A kemény, érett tököt azonban nem lehetett a teheneknek adni, mert könnyen megfulladtak volna tőle. Azt leginkább sertésekkel etették meg. Ahogy fogyott a tök, úgy nőtt a kiszedett tökmag, amit a házak és istállók padlásán szárítottak meg.

Amikor beköszöntött a tél, a mezei munka elfogyott, megkezdődött a tökmag köpesztés. Összejöttek a szomszédok, és vidáman, mesélgetve köpesztették a tökmagot. Ez a kedves, téli szórakozás is megszűnt azóta, ahogy divatba jött a héj nélküli tökmag termesztése. A köpesztés néha hetekig is eltartott. Akinek kevés termett, nem bajlódott vele, hanem a boltban becserélte tökmagolajra. Természetesen ilyenkor jóval kevesebbet kapott, mintha megtisztítva elvitte volna a malomba. A göntérházi gőzmalomban volt egy tökmag olaj sajtoló berendezés. Ide járt a környék falvainak népe, ahogy mondták: megyünk a tökmag malomba!

Egy alkalommal én is megtapasztaltam a tökmagolaj előállításának módját. Úgy történt, hogy az akkori legjobb barátom, Ferkó elhívott este a malomba, ahol a szülei éppen olajat készítettek. Sötétben mentünk, késő este, de ketten voltunk, nem féltünk. Ott aztán látnivaló bőven akadt! Először ledarálták a száraz tökmagot, majd nagy fateknőkben jól meggyúrták. Langyos vízzel megöntözték kissé, és kevés sóval ízesítették. Utána nagy öntöttvas edényekben megpirították. Közben vigyázva keverték, hogy csak piruljon, de oda ne égjen. Végül nagy *főfás prés* alá került. Ilyennel préselték ki a szőlőt is. A különbség csak annyi volt, hogy itt a zúzott szőlőt összetartó *katróc* helyett egy 30-40 cm-es átmérőjű, és kb. 20 cm mély üregbe, a présmelencébe rakták a pirított, őrölt tökmagot, melyet betakartak egy durva vászon ruhával. Akkor még nem találták ki a hidraulikus prést, a munka jó része emberi erővel történt. Ahogy ráeresztették a *főfát*, máris kicsordult a finom, illatos tökmagolaj.

A tökmagolaj előállításának még egy egészen primitív változatát is ismerték vidékünkön. A magot erősen megszáritották a meleg kemencékben vagy a konyhai sütőkben. Majd kásátörő nagy mozsárban apróra összezúzták. A zúzalékot a nagy üstben forró vízbe tették. Főzés közben az olaj feljött a víz felszínére, ahonnan kanállal leszedegették. Ez az olaj bár ízre megegyezett a malomban készülttel, de nem volt tartós, hamar megavasodott, gyorsan kellett fogyasztani.

A préselés után maradt, formákba nyomódott pogácsa teljesen kemény és száraz volt, amit disznókkal etettek meg. Ezeket előre megáztatták, darabokra törték.

A tökmagból készült olajat Szlovéniában és Horvátországban mindenhol fogyasztják, az osztrák sógoroknál Grácig is ismerik. Az utak mellett táblák hívják fel a figyelmet, hogy tökmagolaj van eladó. Én meg is kóstoltam, de egyik sem közelíti meg azt a minőséget, amit itt nálunk, meg Vas és Zala megyében csinálnak. Az egy kicsit keserű ízű volt. A tökmagolajat sokféleképpen fogyasztották. Én legszívesebben az olajos hagymára emlékszem. Az itthoni, kemencében sütött puha kenyérrel a legfinomabb eledel volt!



## Kukoricafosztás

Gyermekkorom sokszor visszatérő emlékei közé tartozik a már rég feledésbe ment őszi munkák egyik legszebbike, a kukoricafosztás. Az utóbbi évtizedek technikai fejlődése tett pontot a holdvilágos, őszi estéken folytatott munkára. Ahogy elhúzták az esti imára szólító harangot, máris indultak az addig beszélgető emberek azon szomszédok pajtája felé, akik aznap kukoricát szedtek. A *pajtaszűrű* tele volt fehér fosztásba burkolt, aransárga kukoricafejekkel. A dologban volt valami megmagyarázhatatlan, csodálatos varázs és szépség, amit leírni nem lehet, csak látni és érezni.

Kisfalumban voltak mesemondó emberek, ezek szórakoztatták a többieket ilyen és hasonló alkalmakkor. Ezek egyike volt a közeli szomszédomban lakó János bácsi, aki többször is betöltötte a bírói tisztséget a faluban. Lendván a leghíresebb banda Fitya cigányprímás bandája volt a két világháború között. Ebben muzsikált János bácsi is. Ebben nem cigányok is játszottak. Volt egy *flóta* nevű, féltve őrzött hangszere, sokszor megbámultam abban az időben. Nézni lehetett, de hozzányúlni tilos volt. A *flóta* rendes neve klarinét. Ezen játszott János bácsi. Tárogatója Bece Gábor göntérházi embernek volt. Sokszor megbámultuk, nagyon szépen játszott rajta. Gyakran ide hallatszott a gyönyörű szép hangja. Mondták itt Hídvégen: halljátok? Ilyen szépen tárogatózik Bece bácsi! A nagyapámnak meg dudája volt, kecskebőrből.

Őszi időben az akkor még meglévő bükkös erdő közelében sokszor legeltette a teheneit, ilyenkor a fалуig hallatszott a flóta mélabús, gyönyörű hangja. Harangozás után János bácsi legtöbbször bekanyarodott valamelyik szomszéd udvarába. Mi gyerekek is oda igyekeztünk, mert ha ő ott volt, senki sem unatkozott. Nem sokszor volt jókedve, de ilyen alkalmakkor mindig félretette a rosszkedvét, és mesélt vidám, pikáns történeteket.

Meséi közé tartozott a molnárlegény története, akinek három volt abból, amiből másoknak egy van. Várta is a gazda felesége, hogy a férje elutazzon és kipróbálhassa. A dolog meg is történt. Alighogy kipróbálták, és az asszony azt kiabálta, hogy most pedig mindhárommal, ekkor jött a férj. Ahogy a legény elmenekült, kérde a férj, hogy mi is volt az a három, amit az asszony annyira kért? - Ó, kedves férjem, képzeld, azt álmodtam, hogy meghaltál. A harangszó csak egy haranggal akart kiharangozni. Én pedig kiabáltam, hogy mind a hárommal.

Sokszor elmesélte az ügyefogyott Jóska legény történetét is. Jóskát végre megházasították, de szegény nem tudta a nászéjszakán kötelező férfiúi kötelességet teljesíteni. Nagy bánata lévén a fiatal feleségnek ezen cselekedet elmaradása miatt. A falusi bábaasszony igyekezett is rávezetni az egyenes útra Jóskát, mert ökegyelme volt a legilletékesebb a szerelmi és a házasságon belül történő dolgokban, de ez nem járt sikerrel. Végre megoldódott a probléma...

Voltak ezenkívül még számos, nyomdafestéket tűrő és nem tűrő mesék is, de ezeket majd egy másik alkalommal mondom el. A hajdani mesélők ugyanis sokszor megszépítették kalandjaikat, hogy nagyobb legyen a hatás. Amikor megjegyeztem, hogy a múltkor nem így mesélte, akkor igyekeztem minél távolabb maradni, mert még pofont is lehetett kapni tőlük.

A falusi legények, a házasodni akarók is már erre az időre kiválasztották a jövőbelit. Olyankor ezek kettesben igyekeztek a pajta belső sarkában elhelyezkedni, távol a Böske és Mari nénik árgus szemei elől. Hogy miről beszélgettek? Elég volt, ha a fosztás alatt kicsit közelebb kerülhettek egymáshoz. A kukoricafosztásra sokan összejöttek. Volt olyan is, aki a melegben elszunnyadt. Különösen ha nem volt ott János bácsi, aki nagy mesélő volt.

A megfosztott kukoricát *fűhordó ruhában* vitték fel az istálló padlására. Amikor az utolsó kukoricafejről is lekerült a fosztás, a háziasszony elterítette a ponyvát és hozta a frissen sült mákos és lekváros kalácsot. Mivelhogy legtöbbször már éjfél is elmúlt. A fosztók is megéheztek, így fogyott a kalács és a új bor, amit a ház előtti lugasról szüreteltek. Néha még nótáztak is, ha volt, aki tudott. Akkor még tudtak, napjainkban sajnos egyre ritkább a szép magyar nóta. Szinte alig hallani már. Másnap este egy másik szomszédnál folytatódott az egész, addig, amíg csak fosztani való kukorica volt a faluban.

A *fosztást* megszáritották, belőle kötötték a cekkereket. Ha a cekkernek való nem volt elég fehér, üres *joszágos hordóba* tették, kénlapot égettek benne, reggelre teljesen fehér lett. Ami nem volt eléggé fehér, azt a tehenekkel etették meg.





## Kendervágás

Tavasszal, amikor a legtöbb mag a földbe kerül, vetették el a kendermagot is. Muravidéken az ötvenes évek végéig majd minden háznál termesztették ezt a hasznos növényt. Ebből lett minden szükséges, a háznál használható lepedő, asztalterítő, törölköző, ponyva, zsák, és még nagyon sok más ruhadarab. Gyermekkoromban jó néhány vászonnadrágot elszaggattam, a háború utáni években még vászoninget is viseltem, aminek az eleje és a gallérja fehér gyolcs anyagból készült, és ha zakót viseltem, nem is lehetett tudni, mi van a zakó alatt.

Nyár közepére már elvirágzott a kender, ekkor a *virágosat* kitepték, kinyűtték tövestől, a *magosat* hagyták érni.

A *kinyűtt* kendert apró kévékbe kötötték, pár napig hagyták szikkadni, utána szekérre rakták, a közeli patakokhoz vitték *áztatni*. Kereszt alakba rakták a vízbe: leraktak egy sora, a másikat rá keresztben. Több sort tettek egymásra. Karókkal rögzítették, hogy el ne sodródjon. A patakból kapával felszedett iszappal megrakták, hogy elsüllyedjen a víz alá. A Hídkert dombnál a Szelvény és az Ásás patakokban áztattuk a kendert. 8-10 nap múlva, mikor megázott, mentünk kiszedni. De sok pióca is volt a vízben. Ez ellen úgy védekeztünk, hogy a nadrág szárát a bokánál megkötöttük. A pióca hasznos állat volt, gyógyításra használták a falusi népek. A fájós testrészeire ragasztották, hogy a rossz vért kiszívja. *Küppölözésnek* mondták. - A Szelvény patak a legelőnkön keresztül kanyargott. Abban sok kígyó volt. Az rögzült bennünk, hogy ha kígyót lát az ember, agyon kell csapni! Volt itt rézkígyó is, igaz, nem a vizes helyeken. A vörösrézhez hasonló a színe. Kb. harminc cm hosszú, és 2-3 cm vastag, nem mérges! Leginkább vízisiklót lehetett találni a patakokban.

A partra kirakott, megszáradt kendert az asszonyok *vágták*. Előbb összetörték, kiverték a *pozdorja* nagyját. Majd finomították a *tilolón*. A pozdorját eltűzelték, a konyhában ezzel gyújtottak alá. Még most is fülembe cseng a kedves, kattogó hang, amit a vágó és a tiloló szerszámok adtak ki magukból. Ilyenkor, ha valaki jól odafigyelt, meg lehetett állapítani, milyen a háziasszony: ügyes-e vagy kevésbé ügyes, mert a hang, a kattogás, néhol gyors, néhol lassú ütemben volt hallható.

A kendert utána *gerebenezték*. A keményfa pallóba kovácsoltvas szögek voltak beverve, fésű formájú volt. Azon áthúzogatták. A szép szálakat *szösznek* mondták, ami a foga között maradt, lett a *kóc*, abból kócmadzagot fontak. Előbb a szép virágosát elfonták, utána fonták a *kócot*. Ebből vastagabb fonál lett. *Rokkapálcára* kötötték, úgy fonták a szöszet. A virágosából lehetett a szép, vékony fonalat fonni, ebből lettek a legszebb ruhadarabok, lepedők, asztalterítők, törölközők.

Szeptember közepére beérett a *magos kender* is. A *kinyűvéséhez* már több erő kellett, mert sokkal durvább, vastagabb volt a virágosnál. Otthon, a pajtában kicsépezték belőle az értékes kendermagot. A szárítás, áztatás előtt fejszével le kellett vágni a gyökerét. Ennek az áztatása is nehezebb volt, mert már hideg lett a patak vize, ezért bizony sok helyen a férfiak végezték ezt a munkát. Áztatás után a szárítás is több gonddal járt a hűvösebb, csapadékosabb idő miatt. Néha még a kemence melegét is kihasználták. Kenyérsütés után berakták száradni a kendert, de vigyázni kellett, mert ha túl meleg volt a kemence, még meg is gyulladt és ilyenkor odaveszett a sok munka. Ha szép, meleg idő volt, ha a vénasszonyok nyara sokáig tartott, akkor a szabadban is megszáradt, és el lehetett vágni és tilolni. A napok ekkorra már rövidek lettek, ezért sokszor este holdfénynél is kattogtak a vágók és a tilolók a faluban. A magosából vastagabb fonalat lehetett fonni. Ebből készültek a zsákok, ponyvák, *fűhordó ruhák* és a *hátostarisznyák*.



Ma már csak az idősebb generáció emlékszik ezekre a dolgokra, de úgy gondolom, velem együtt szívesen gondolnak vissza, mert azóta, ahogy ez elmúlt, haldoklik a falusi élet. Pedig a kis apró, boronafalú házakban is éltek boldog, megelégedett emberek, akkor még a falusi gyerekek is tudtak játszani. Manapság, ahogy elnézem őket, úgy látom, ezek a gyerekek unatkoznak és nem tudnak mit kezdeni az idejükkel. A kis bogárhátú házak legtöbb helyén magas, emeletes házak büszkélkednek manapság, így megy a rohanó élet tovább. Gyereket is manapság kevesebben vállalnak, azzal érvelve, hogy drága az élet, nem éri meg vállalni. De hogy a következő generációnak ki keresi meg a nyugdíját, nem lehet tudni.



## Fonás

Reggelente köd nehezedik a tájra, a napok rövidek, itt van az ősz. A mezőn lassan már az utolsó betakarítás, a répaszedés is megtörténik. A kendervágó és tiloló szerszámok kattogó hangja sem hallatszik már. A fonásra váró szösz a kamrában várja a fürge asszonyi kezeket, akik a rokka alá ülve a hosszú estéken fonalat fonnak belőle, amiből annyi sokféle vászon, a legtöbb használati ruhadarab készült. A padlásról előkerültek a rokkák, néha egy kis javítás és zsírozás után kezdődött az egész estét betöltő asszonyi munka, a fonás. Bizony, minden falusi lánynak tudni kellett ezen mesterséget, különben nem mehetett férjhez. Úgy szokták mondani: aki se fonni, se szőni nem tud, nem válik jó asszony belőle. Ezért igyekeztek is a dolognak minden csínját-bínját elsajátítani, még időben az édesanyjuk mellett, különben ha más házhoz kerültek, rossz anyós mellé, akkor volt mit hallgatni tőle! Abban az időben kényes és buta lány kevés volt faluhelyen. Azért, hogy ne maradjanak vénlányok, mindegyik vállalta a nehéz tanulást. A lányos házaknál volt a fiúk találkozó helye is. Az idősebbek a konyhaasztal mellett kártyáztak, vagy hallgatták valamelyik világháborút megjárt idősebb frontharcos háborús kalandjait. A fiatalok szemüket a lányokon legeltették, ilyenkor alakultak ki a baráti és szerelmi kapcsolatok. Amikor elkezdődött a farsang ideje, már jó néhány eljegyzés meg is történt a faluban.

Azóta megváltozott a világ. Már máshol kötnek ismeretséget és barátságot a fiatalok, de valahogy napjainkban ez a rohanó élet egyre jobban elidegeníti egymástól az embereket.





## Nagymosás a patakon

A nagyobb családoknál majd minden második, harmadik hónapban *párottak*, és a közeli patakon mostak. Nem sokat számított, hogy nyár vagy tél van. Mosnivaló volt bőven minden időben. Ha lett volna mosógép, a nagy, vászon ruhadarabokat akkor sem lehetett volna gépen kimosni. Ezért a *párlás*, majd az utána következő mosás volt érvényben mindenhol. Már kora reggel előkerült a *pároló edény*. Egy fenyőfából készült, közepes nagyságú kád szolgált erre a célra. Az egyik dongája jóval vastagabb volt a többinél. Ebben vastag fűróval fűrt lyuk vezetett egészen a kád fenekéig. Ezen keresztül lehetett a kád fenekén levő lyukat kinyitni és elzárni. Ebbe az edénybe rakták a párlani való ruhákat jó szorosan egymás fölé és egymás mellé. Ha tele volt, a tetejébe ruhába kötött, kirostált fahamut tettek, majd letakarták. A kádat rátették a négy lábú *pároszék*re, melynek váza kereszt alakú volt. Magasságát akkorára vették, hogy alá *sajtárt* tudjanak elhelyezni. Ebbe a sajtárba folyt a lúg, mely a ruhára öntve lassan leszivárgott. Egy nagy üstben, a *páros vasfazékban* vizet forraltak, házilag készített szappant, és egy kis vízben föloldott lúgkővet tettek hozzá, majd a felforrt lúgot lassan, folyamatosan a hamura öntötték. Így jól átjárta a kádba tett ruhákat. A szappantól és a hamutól sárgás színe volt a folyadéknak, és nagyon jól habzott. Amikor a folyadék alul kicsurgott, elzárták a lyukat, és az újra fölforralt lúgot ismét ráöntötték. Ez a munka egész nap megtartott, és csak másnap kezdődött a mosás.

A *páru* edény mindig fenyőfából készült. Hozzá tartozott a *páruszék*, *párusajtár*, *páru* vasfazék. Ebben forralták fel a lúgot, melyet ráborítottak az elkészített fonálra, vászonra, ruhára. Úgy estefelé a szomszédasszonyok is átjöttek néhány mosnivaló ruhával. A jó meleg lúgban néhány darab vászonruhájukat kimoshatták. Úgy szokták mondani: *kicsit szeretnének zúzni, ha a gazdasszony megengedi*. Természetesen mindig megengedték egymásnak, hiszen a másik héten már ők mentek a szomszédba, ha ottan *párottak*.

A fonalat is *párották*. Az *ásupon* (motolla) feltekerték, majd egységenként kócmadzaggal megkötötték, így tették a *páruba*. Előbb gyöngén meszes vízbe tették, hogy a sárgáját, azaz a sárga színét elvegyék, majd a párolásban szépen ki is fehéredett. A nedves fonalat aztán kitétték a fagyra, így is puhították.

Másnap, már kora reggel a ruhákat szekérre rakták, és vitték a közeli patakra. Feltették a szekérre a 4-5 méteres vastag fenyőfa pallót, melyet *mosó-bőrűnek* neveztek. Erre állottak mosáskor. A patakokon több, mosásra alkalmas hely is volt. A *bőrűt* közvetlenül a víz fölött helyezték el. Ha a patak széles volt, a vízbe egy bakot vagy rögtönzött állványt helyeztek, ez tartotta az egyik végét. Igyekeztek biztonságosra csinálni, nehogy a vízbe csússzon, és a rajta álló 2-3 asszony kényszerű fürdőben részesüljön télvíz idején. Néha persze így is megtörtént, ami hosszú ideig adott mesélésre okot.

Télnek idején a gazda a parton tüzelt, fazékban vizet melegített. A melegvizet edénybe mártogatták kezüket, lábukat a mosó lányok, asszonyok. A *mosó-bőrű* gondosan meggyalult fenyőfa palló volt, a patakba mártott ruhát hozzá csapkodták, melyet meg is tapostak. Mindezt mezítláb csinálták akár tél, akár nyár volt. Ha elvégezték a ruha tisztítását - ez úgy dél felé ért véget, - indultak haza, ahol már várta őket a jó meleg ebéd, ami különösen télen a sok fagyoskodás után mindenkinek jólesett. A kenderfonalat is ilyen módon fehéritették, többször is megpárolták, mielőtt a szövőszékre került.

- Ahogy minden elmúlik, ez is elmúlt nyomtalanul. A vászonból készült ruhákat sem használják többé, de még most is nagyon sok nagymama ruhásszekrényének féltve őrzött kincse a régi vászon holmi. Büszkén mutogatják az unokáknak, akik nem is sejtik, hogy mennyi munkával, fáradtsággal készültek ezek a holmik.





## Szőlőkaró csinálás

Vége a hosszú, hideg télnek, itt a szép tavasz. A szőlősgazdák a hegyen a pincék környékén tevékenykednek. A metszést már elvégezték, néhol már az első kapálás is megtörtént. Legtöbbjük szőlőkarót farag, amire szükség van ilyenkor, tavasz idején. Pali bácsi télen, faosztáskor szép, karónak való fát kapott a közbirtokossági erdőből. Unokájával, Pistivel, és ennek apjával, Pistával már kora reggel megérkeztek a hegyre a közeli faluból. Ma nem megy Pisti iskolába, ezért igyekeznek is minél többet elvégezni. Lehet, hogy a jó idő sem tart ki sokáig. A hét végére eső mutatkozik. Még a télen kiforgatták az öreg szőlőt, ide kell az új karó. Az ültetés idejére szeretnének elkészülni a munkával. - A tehénszekér oldalát leszedték, de a *fenékdeshkát* meghagyták. *Rakoncát* állítottak az oldalra, a löcsök mellé, láncsal összehúzták, hogy menet közben le ne essen a karónak való. Karónak a tölgy és akác a legjobb. Vékonyabb fát használtak, mert az öregebb fa *porhanyóbb*. 3-4 felé hasították. De hagyták kiszáradni, mert ha nyers fából csinálták, könnyen elhajlott. A *kérgét* mindig levették.

Kihegyezve verik a földbe, itt szolgál addig, míg el nem korhad egészen. Először méretre fűrészelik a fát, majd hosszába hasogatják, utána jön a kifaragás, és a végén a hegyezés. A karó végét a *törzsökre* teszik, kis kézbe való fejszével végzik a munkát. *Törzsöknek* nevezik a vastag fa gyökér feletti részét. Gondosan szedik ki, vágják egyenesre a tetejét, és állítják fel olyan helyre, hogy dolgozni lehessen rajta, de ne legyen útban. Jó tempóban dolgoznak, de néha meg is kell állni néhány szóra az arra menő szomszédokkal. Egy kisasztalon cserépkorsó áll, tele borral. Ebből oltják szomjukat, és kínálgatják az arra járó szomszédokat, jó barátokat.

Tavasszal a kiürült hordókat felhozták a pincéből, az *ablakját* kivették, azon keresztül jól kimosták, kiszáritották, azután vitték a helyére. A szőlőben permetezőszernek, víznek, de bornak is fekete *korsót* használtak. Ezeket Filócon, Sztreleceen, Tesanovcin csinálták a gölöncsérek. Pali bácsi fia, Pista, boroshordót mos a pince előtt. Át kell fejteni az üresedő nagyobb hordóból a bort, mert ha jön a meleg, nem lesz jó a bor darabban. Sok bor fogyott el a télen *forgatáskor*, amikor a szőlő alá szánt területet mélyen megmunkálták, de azért elég lesz szüretig. A közeli keskeny hegyi úton fával megrakott szekér közeledik. Vendel bácsi a szekéren ülve biztatgatja a két jámbor tehénkáját, de sehogy sem sikerül gyorsabb mozgásra bírni őket. Eszük ágában sincs gyorsabban menni, gondolják, lassan is hazaérünk.

A szőlő hajtását rozs szalmával kötötték meg. Mikor kezdett kicsit fehéredni a rozs szalmája, a tövét és fejét levágták, három szálat összesodorva kötözték a szőlőt a karóhoz. Mások fűz- és hársfából hasított *szijácsot* használtak szőlőkötözésre. A hársfa kérge volt erre különösen jó. Használat előtt kissé be kellett áztatni.

Jön az úton Juli néni is, hatalmas kosarat cipel a fején. Viszi az ebédet a családnak, akik szőlőt ültetnek. Az asszonyok úgy jártak a hegyre, de a mezőre is, hogy az élelemmel teli *körbecet* (gömbölyű, lehúzott kérgű vesszőből kötött kosár) a fejükön vitték. A fejükre *tekercest* tettek. A tekercest az asszonyok maguk készítették vászonból. Még a lendvai piacra is vittek árut fejen. Volt, aki meg se fogta egész úton, úgy tudta egyensúlyozni! A mezőről is a fejen hozták haza pl. a babot. A kukoricából kiszedték a megszáradt babot, nagy *fűhordó ruhába* rakták, összekötötték a sarkait, fölsegítették a fejire. Az édesanyám lehetett olyan 14 éves, de hazavitte a babot, hogy lássák: ő már nagy lány. A fűvet is így vitték haza a jószágoknak.

Mellette, talicskát tolva ballag Jankó bácsi. A talicskán egy kisebb üres hordót szállít. Bor kerül bele, mert ami otthon volt, elfogyott, most feljött a hegyre utánpótlásért.



Madarak énekétől hangos ilyenkor az egész hegy. Harkályok kopácsolnak, búg a vadgalamb, még a kakukk hangja is hallható. Attól nagy a hangja, hogy sikerült belopni a tojását más madár fészkébe. Abból egy tojás tartalmát kiitta, az üres héjat a fészekből kidobta, és a maga tojását tette a helyébe. Ettől van olyan erős hangja. A faluba is megérkeztek a gólyák és a fecskék messzi vándorútjukról, régi fészkeiket igazítják, hogy bennük kikölthessék fiókáikat. - A télire üresen maradt fecskefészekbe szeretnek beköltözni a verebek, akiket aztán nem lehet elkergetni. A fecskéknek nem marad más, mint új fészket építeni, ha van hova a mai világban.



## Szüret Lendvahegyen

Hűvös, ködös őszi reggel van. Október eleje, a szüret ideje. Néhol már a tájra nehezedő köd is fölszakadozik, itt-ott előtűnnek az országúton lassan dőcögve haladó szekerek. Hordókkal, kádakkal vannak megrakva. A hordók tetején takarókba és kendőkbe burkolózva asszonyok, gyerekek üldögélnek arra várva, hogy megpillanthassák a Lendvahegy szőlővel beültetett oldalát, ahol ma kezdődik a szüret. A kisbíró már vasárnap a nagymise után kidobolta, hogy ma kezdődhet a szüret. Ezt a napot a gyerekek is nagyon várták már. Még az iskolában is szabadnapot kaptak a jobb tanulók, hogy elmehessenek a szüretre. Ilyenkor szokták mondani: szabad a vásár! Lehet szőlőt enni, mustot inni, gesztenyét sütni, diót szedni, és még számtalan más szórakozási lehetőség is akadt. Estére már elég is volt a sok jóból. Amikor az utolsó tőkéről is leszedték a szőlőt, már tudta a gazda, hogy jobb volt-e a termés a tavalyinál, vagy kevesebb termett. A vacsora is elkészült, és azután - ha volt még a tavalyi óborból, - vidám hangulatban telt az idő, előkerültek a szép, régi nóták. A vacsora után indultak lassan hazafelé, a jól végzett munka örömeivel.

Majd minden szőlősgazdának volt borospincéje a hegyen, benne állott a nagy *főfás prés*, amelyből napjainkra csak egy-kettő maradt - mutatóba. A borospincében volt egy nagyobb szoba tűzhellyel, asztallal, padokkal. Itt étkeztek, tartózkodtak, itt látták vendégül az arra járókat, és nemritkán a késő esti órákig vidáman nótáztak.

Az újtamási pincesor vidékünk büszkesége volt. Szép pincék állnak sorba. Mára már erősen pusztulásnak indult, nem becsülik az emberek ezt a régi szépséget. *Boronákból*, faragott fatörzsekből rakták össze köröszt kötéssel a sarkokon a falát. A teteje rozsszalmából, *zsúpból* van. Ha rendesen megcsinálták, ötven évig is eltartott. A kévék között volt egy *kanca*, meg egy *bak kéve*. A *kanca kévéknek* volt szép töve, az adta azt a lépcsőzetes formát. Csak az épületek végénél volt ilyen. *Ormozásnak* mondták a szegélyek lekötését. Fűzfa vesszőt hajlítottak, azzal erősítették, rögzítették, hogy a szél fel ne szakítsa. Legtöbb helyen, végig a gerincen fából volt az erősítés. *Katonáknak* mondták azokat a keresztbe rárakott lefogó fákat. A *katonák* alját lécekhez szögezték, így egymást is tartották. Nyáron kellemes hűvös, télen meleg volt a pince, le is padlásolták.

A pincében elől volt egy *nagyszoba*, abban egy nagy tölgyfa asztal, körülötte padok, itt tartották az ünnepségeket a hegyre járó emberek. Benne cserépkályha szolgáltatta a meleget. Itt vendégeskedtek, borozgattak az emberek. A másik helység a *présház*. A pincéken kisablakok voltak, hogy a rablók ne tudjanak beférni. Még vaspálcát is tettek bele keresztbe. Vagy a földszinten, vagy az épület alatt volt a pince. Az épület végén volt egy lejáró lépcső. Fölötte a *pince sátor*a, amit cseréppel fedtek, védte az esőtől a lejáratot. A mi pincénk 1831-ben készült, sajnos, már nincs meg. Annak belül, a présházból volt a lejárata. Elég szélös lépcső volt, meg az ajtó is, hogy a hordókat mosáskor föl lehessen hajtani, tisztítás után vissza, baj nélkül le lehessen gurítani. Ez az épület elején volt. A pincében csak a boroshordók voltak. A kádak, szüretelő edények, kapák elfértek a présházban. A présházban *főfás nagy prés* volt. Hatalmasan pattogott, mikor préseltünk rajta.

Ha a hegyre mentek borért, bortarisznyában vitték az üveget. Három *pintős üveg* fért bele. A *pintős üveg* egy liternél több volt, de másfél literes nem volt. Az asszonyok a kosarat vitték a karjukon, benne ennivalóval, a férfiak meg a bortarisznyát a bornak. Volt *bucska* is, fából készült, dongás, lapos edény, 3-5 literes nagyságú. Vászon tarisznyában, *hátas tarisznyában* hordták. Jól felkötötték a hátukra. A tarisznia száját madzaggal összehúzták. Hátizsák szerűen

lehetett felvenni. A börtarisznya a nyakban keresztben állott, az ember oldalán lógott. Ennek a teteje lehajlott, le lehetett csukni.

Tudok egy esetet. Egy rokonunk, Gyurku bácsi jött a hegyről hazafelé. Elfelejtette a börtarisznya födelit lecsatolni. Ahogy lépegetett, mindig egyet huppant. Megállt az öreg, akkor csönd lett. Megint lépögetett, megint huppant. Kezdett gyorsabban lépni, annál jobban hallatszott a huppogó hang. Az öreg megindult szaladni. Itt a falu végén a harmadik háznál volt egy *hágcsó*, amin át lehetett menni, de nem volt ideje az ijedségtől átlépni, hanem átugorta, hasra esett. Na, megölsz? Megölsz? - Azt hitte, hogy valami rossz szellem követte. Ezt ő mesélte el később a faluban. Kárára tette, mert utána élete végéig mindig bosszantották vele.

A szüretre a jótanulókat elengedték az iskolából is. Én is nagyon örültem ennek. Ha nem szüreteltek le egy nap - mert a rokonság segített, - a gazda egy segítséggel kinn maradt préselni. Az asszonyok, gyerekek szekérrel mentek, a férfiak gyalogosan. A szőlőt *kengyeles kannákba*, (bádog vödörökbe), *sajtárokba*, vesszőkosarakba szedték. Késsel vették le a fürtöket, mert a *noha*, a *smarnica* könnyen lehullott. A leszedett szőlőt az erősebb férfiak hátán lévő *puttonyokba* borogatták. Volt egy háromágú *szakitufa*, azzal *megszakították*, (a puttonyban összetörték, tömörítették a leszedett szőlőt), hogy több férjen bele. A *szakitufának* hatvan centi hosszú nyele volt, kökény- vagy más keményfából készült. Sokszor, mikor ősszel teheneket őriztünk, ha a kökénybokron találtunk alkalmas fát, késsel levágtuk, lett belőle *szakitufa*. A haját is levettük. Ez bele volt dugva a puttonyba. Erre a fára rovas formájában bicskával fölmetszettek minden puttony szőlőt. A végén a gazda leolvasta, hogy hány puttony *szakított szőleje* termett. Ami nem volt megszakítva, úgy mondták, hogy *borza puttony szőlő*. Már ebből tudta, hogy elég lesz-e a hordója, vagy kölcsön kell kérni. A *szakitufa* több évig is szolgált. Úgy be volt vagdalva, hogy csuda! A puttonyból a présbe, a *katrucba* borították az összetört szőlőt. Volt, aki kádba borítgatta, különösen, akinek otthon, a háznál volt a prése. Ott is volt egy *szakitufa*, megszakították, hogy több férjen bele.

Akiknek nem volt pincéjük, hazavitték a szőlőt, otthon préselték ki. A préselés vacsora után kezdődött. A *présmelencébe* beállították az erős, tölgyfadeszkából készült *katrócot*. Ebbe rakták be az összetört szőlőt. Felülről fákka lefedték, és máris kezdődött az első *rászorítás*. A préssel előbb *megszorították*, hogy az *előlevit* kiadja. Az első szorítás után szétvették a *katrucot*, kapával szétvágták az összeszorított anyagot, és szétterítették ott a *melencében*. A gazda hatalmasan megmosta a lábát, majd megtaposta az egyszer préselt szőlőt. Így nem maradt egész szemű szőlő. Utána falapáttal rakták vissza a *katrucba*. A *katróc* fölött állott a 4-5 méter hosszú, szögletesre faragott tölgyfa törzs, a *főfa*. Ez a prés legfontosabb része. A kinyúló vége a levegőben állott. Át volt fűrva, melybe egy erős facsavar szolgált. A facsavar aljára nehéz *törzsököt* erősítettek, hogy ezzel is növeljék a főfa nyomóerejét. Ha leült a földre, mindig följebb *hajtották*, hogy a súly kifejthesse hatását. A must a *melence* lefolyója alá helyezett *mustos kád*ba folyt. Amikor leállt a must folyása, felemelték a főfát, szétbontották a *katrócot*, a teljesen összenyomott szőlőt kapával szétvágták, majd újra keverték, hogy lazább legyen, a benne maradt mustot kiadja. Majd még egyszer újra *rászorítottak*. A préselés után a *törkölyt* kádba tették, szőlőleveleket raktak rá, erre földet és fahamut tettek. Jó keményre ledöngölték. Mikor kiforrott a törköly, pálinkát főztek belőle.

Lepedő nagyságú, vászonból készült *fűhordó ruhába* vagy kosárba tették a tehenek elé a szénát. Onnan ették. Ezt vitték magukkal a szőlőbe. A teheneket a fához kikötötték. A tehenek orrára *kosarat* tettek, ha azt akarták, hogy ne egyenek. Az itteni tehénszekerek *superosak* voltak. A végét lezáró passzentes deszkát, a *supert* vaspálcával rögzítették. Krumplit, kukoricát is ezzel szállítottak. Nem volt használatban a saroglya. Ha kellett, vesszőből font

kocsikast tettek fel. A kas vége zárt, az eleje nyitott. Rendszerint kettőt tettek fel egymással szembefordítva, egyiket előre, másikat hátra, így a szekér belsejét bezárták.

A szőlő végében gyümölcsfák voltak. *Dió, hosszúszilva* volt a legtöbb. A szőlősorok közé legfeljebb barackfát tettek.

Azóta a szüret is más lett. Ma már kevesen tudnak nótázni, meg nem is érnek rá az emberek semmire. Sokszor mondom: a mai nagy technikai fejlődés nem hozott boldogságot az emberiségre. Manapság sokat kell dolgoznunk, de a rohanó élet és a jólét elviszi a szabadidőt, még az ünnepek is munkával telnek. Pedig a hetedik napot magának teremtette az Úristen, de az ember nem tartja be parancsát!





## Favágás a Feketeerdőn

A föld keményre fagyott. Az égbolt is ólomszürke a nagy, sötét felhőktől. Már reggel elkezdett szállingózni apró pelyhekben a hó. Először ritkán, majd sűrűbben. Röviden fehérre varázsolta a tájat. Talán a gyerekek örülnek ma is legjobban az első hónapnak. A télnek is megvan a maga varázslatos szépsége, hiszen annyi mindent lehet játszani a hóban!

A falusi emberek, akik minden télen az erdőn dolgoznak, elindulnak az erdő felé. Ahogy az őszi takarítás befejeződött, a fák lombja lehullott, kezdődhetett a favágás. Így szerezte meg mindegyikük a család egész évi tűzrevalóját. Még pár évvel ezelőtt, nem is olyan régen állott a Lendva és a Ginya patakok közötti területen a *Nagyszálas*. A *Feketeerdő* büszkesége volt ez, itt láttam a legnagyobb berekfákat. Volt még tölgy, kőrisfa, gyertyánfa, és a már azóta vidékünkéről teljesen kipusztult szilfa (*szíjfa*) is nagy mennyiségben.

Amikor a favágók megérkeztek a kijelölt helyre, először tüzet raktak. Egy kis melegedés után máris fejszecsapásoktól volt hangos az erdő. Hetek múlva, mikor az utolsó fa is kidőlt, kezdődhetett a fűrészelés, a fa földarabolása. Az értékes, nagy fatörzseket 4-5 méteres darabokra fűrészelték, így szállították lovas szekerekkel, szánokkal a közeli fűrésztelepekre vagy a vasútra. A kevésbé értékes darabokat tűzifának aprították fel.

A fát mindig fejszével vágjuk. *Ritukapát* (irtókapa) is vittünk, a fát a tövénél kibontottuk, és onnan vágjuk ki fejszével. A töve nem maradhatott benn, különösen nem, hogy a föld fölött kiálljon. A kivágott fát télen *szánon* vittük haza. Négy rakonca tartotta a terhet, hogy le ne guruljon. Mikor raktuk fel az elfűrészelt hosszú fákat, az egyik oldalból a két rakoncát kivettük, ferdén s földtől a szánhoz erős rudakat támasztottunk, azon gurítottuk, feszítettük rudakkal fel a rönköt. Egy-egy fát két ember vágott ki. Az erdőre menet előtt elvittük a kovácshoz a fejszét, hogy élezze meg, mert csak éles fejszével ment könnyen a munka. Ha pofás volt a fejsze (azaz gyorsan vastagodott), azonnal vittük a kovácshoz, hogy vékonyítsa az élet. A *Feketeerdő* nagyon mély fekvésű, iszapos, vizes terület volt, sok ér hálózta be. Ezért a vágásnál az ereken gömbölyű fából alkalmi hidakat csináltunk, hogy könnyebben vihessük haza a terhet. Utána ezeket elbontottuk.

A tűzifát előbb méteres darabokra fűrészelték, majd ölfának hasogatva méterbe rakták. A hasogatás után szebben össze lehetett rakni, előbb is száradt ki a fa. A gallyat és a törzsököt (a fák tövit) külön kupacokba rakták. Egymás között igazságosan elosztották. Ez ingyenesen a favágók tulajdona lett. Ha az erdész nem volt a közelben, a gallykupac közepébe bedugtak néhány értékesebb darabot, ügyesen betakarták apróbb gallyakkal. Legtöbbször sikerült is észrevétlenül hazaszállítani.

Az ilyen ügyes emberek közé tartozott Pista bácsi is, akinek a nagy hó letörte az istállója tetejét. Pénze nem volt a javíttatásra, nem volt más hátra, befogta a két kis tehenet, elindult az erdőre megfelelő fát keresni. Messze igyekezett elkerülni a bánutai liniát, nehogy Tóth Ferenc erdősszel találkozzon. Szekerét megrakva indult már hazafelé, amikor az egyik fa mögül előlépett az erdész. Hangosan szidalmazni kezdte a tolvajt, bírósággal, börtönnel fenyegette. Mire az a legnagyobb lelki nyugalommal azt felelte: de hát, Tóth úr! Mire való ez a kemény hang? Vagy talán elfeledte kegyelmed, hogy két héttel ezelőtt adta nekem a szekéren lévő fát? Voltak még mások is a közelben, így hamarosan útnak indulhatott Pista bácsi, nehogy még más is megkérdezze a faszerezés okát. Még aznap este meglátogatta az erdészt, a tarisnyába tett kis hús, kolbász, két üveg bor el is vette a haragját. Pista bácsi is megígérte hogy nem megy többet lopni. Ígéretét meg is tartotta a legközelebbi alkalomig, amikor minden kezdődött előlről.



A favágóknál az idő lassan délfelé jár. Az emberek a tűz mellé telepszene, ebédhez készülődnek. A tarisznyából előkerül a szalonna, pirítani való kenyér, hagyma, és a borosüvegek. Mindenki a tűz felé fordulva pirít, csak egy ember fordít hátat a társaságnak, szégyelli a társaság előtt a szegényes ebédjét. Így volt ez bizony, még nem is olyan régen! Sokszor hús, szalonna helyett sült krumplit ettünk, kicsit megzsírozva, vöröshagyma, néha *füstös túró* - ez volt a szegény ember ebédje. Ahogy eszegetnek, iszogatnak, jön a bajuszos erdész, Ferkó bácsi zöld tollas kalappal a fején, puskával a vállán. Kutyája kicsit elmaradt mögötte. Valamit szimatol a bozótban. Eljött megnézni, hogy halad a munka, ilyenkor elbeszélgetett az emberekkel. Látogatásának persze oka volt a jó bor, amivel a favágók szívesen megkínálták. Ezután még más favágókhoz is ellátogatott.

Hogy mi a *füstölt túró*? - a tehéntejet megaltatták. Leszedték róla a tejfelt, egy nagyobb edényben a tűzhelyen az aludttejet *kimelegítették*. Nem volt szabad hogy forrjon, csak melegedjen. Hófehér túró lesz belőle. Utána a túró *turus-zsákba* (vászonzacskó) tették, míg a *savó* kicsepegett belőle. Közben fokhagymát pucoltak, tört pirospaprikával, sóval összekeverték, és ezzel összegyúrták a túró. Majd kezükkel kúp alakú formára alakították az asszonyok. A kemencében keményfából gyöngye tüzet raktak, inkább a füstje miatt, és néhány órán keresztül benn füstölték a deszkára rakott, kiporciózott túró. Még két téglára is rakták, hogy alulról is járja a füst. Másnapra lehűlt, kiszáradt a túró, lehetett fogyasztani. Még piacra is vitték.

A *déluta* már rövid, korán esteledik. Azért még naplementéig szorgalmasan dolgozik mindenki. Mire megszólal az esti imára szólító harang, a favágók már közelednek a faluhoz. Elkészönve egymástól, sorban tűnnek el a kis falusi házakban. Vacsora után fáradtan térnek pihenőre, új erőt kell gyűjteni a másnapi munkához.

Napjainkban nincs már szükség favágókra. Motoros fűrészszel vágják ki, és darabolják a fát. Évről évre fogynak az erdők. A kivágásra ítélt fák is egyre fiatalabbak. Ha így megy tovább, a nagy *Feketeerdő* is elfogy idő előtt. Kicsit ésszerűbben, takarékosabban kellene bánni ezzel a kincsünkkel. Mert ha nem lesz fa, akkor nem lesz ember sem a földön!



## Hosszára fűrészelés

A hosszára fűrészeléstart már a hetési falvak kialakulása idejéből ismerték az akkori, itt élő emberek. A hosszára fűrészelés nyári munka volt, többnyire az aratás szünetében végezték a férfiak. Minden építkezésnél és javításnál használtak gerendát, deszkát, lécet, amit csak ennek a nagy, egy irányba álló fogakkal ellátott fűrésznek segítségével lehetett előállítani. Ha a fűrészrendő fa olyan nagy és nehéz volt, hogy nem lehetett fölemelni, akkor ott a helyszínen előbb kifaragták mind a négy oldalát. Ezután szétfűrészelték a megfelelő méretű kisebb darabokra. Ha a fa kisebb és könnyebb volt, föltámasztották a szekér hátuljára, vagy valami erre alkalmas bakra olyan ferde helyzetbe, hogy a rajta álló, irányító ember megállhatott a tetején. Még egy erős fával, *tombbal* alá is támasztották a felemelt fa külső végét, nehogy fűrészelés közben lezuhanjon, eldőljön.

A föltámasztott fát festékbe mártott zsinórral *megcsapatták*, hogy fölül mutassa, hol kell a fűrésznek mennie. A fűrész irányító ember a már előre megrajzolt, *csaptató madzaggal* pirosra kicsaptatott vonalon fölfelé húzta, az alatt lévők pedig lefelé húzták az éles fogú fűrész. A fölül dolgozó keze ügyében volt egy tollseprő, mellyel a fűrészport leseperte, hogy jó lehessen látni a jelet. Mindig ő irányította a munkát. Az alatta lévők lehettek ketten, négyen, de néha többen is. Minden lefelé húzásnál, ha nem is sokat, de lassan haladt a fűrész előre. Egy gerendán a fűrész néhány óra alatt ment végig. Így folyt ez a lassú munka, ami napokig, néha hetekig is eltartott. A viseletük kötény, *pőregatya* volt. Ez utóbbi azt jelentette, hogy nem volt nagyon széles. A munkások természetesen bőven kaptak bort. A hídvégi emberek bor nélkül nem csináltak semmit.

Az 1914 előtti időkben a vidék szegényebb lakosai az ország dunántúli és alföldi vidékére jártak nyári pár hónapig tartó mezőgazdasági munkára. Egy, akkor munkára járó ismerősöm elmesélte, hogy a majorban, ahol dolgozott, ott is kellett nekik hosszába fűrészelni. A nagy fát vízszintes helyzetben fűrészelték szét, ezért az embereknek hamar megfájdult a derekuk, mert csak meghajlított testtel fértek hozzá a nagy fához. Erre ő, János bácsi, kétfelől árkot ásatott a fa mellett. Ezután már az árokban állva egyenes testtartással dolgozhattak, így haladtak előre, nagyon megkönnyítették munkájukat.

A második világháború után még állt a falu közbirtokossági erdejének a *Bükkös* nevű öreg, több száz évet megért tölgyfás része. Akkor vágták ki, amikor államosították az erdőket. Itt volt a vidék legöregebb tölgyfája, aminek derekát négy felnőtt ember csak kinyújtott kézzel tudta körülérni. Ilyen tölgyfa erdők már akkor is ritkaságnak számítottak. A falu gyerekei velem együtt majd mindennap elmentünk a *Bükkösbe*. Akkor ez volt a szórakozás, nem unatkoztunk, mint a mostani fiatalság.

Az előbb említett nagy fa kivágása nem kis gondot okozott, mert hiába vágták el az összes gyökeret alatta, mégsem akart lefeküdni, csak állt némán, mint egy hatalmas torony. A sikertelen kísérlet után az egyik napon, úgy este felé, erős szél keletkezett, ez döntötte ki. Hatalmas recsegés és ropogás közepette adta ki lelkét a legnagyobb fa, amit láttam életemben. Utána ott, helyben kellett előbb kifaragni és utána kisebb részekre fűrészelni. Csak utána lehetett hazaszállítani. A sok munka mégsem hozta meg a hozzáfűzött reményeket, mert a fa anyaga töredezett, repedezett és az egész csak tüzre való lett, gerendát már nem lehetett belőle csinálni.







## A hídvégi ráérő emberek

Gyermekkoromban sokszor hallottam az öregektől, hogy a másfalusi legények azért szerettek Hídvégre házasodni, mert itt kevesebbet kellett dolgozni, mint otthon. Ez nem így volt valójában, mert itt is meg kellett fogni a munkát minden időben. Talán a hídvégiek jobban és okosabban tudták beosztani a szabadidejüket, innen eredhet a mondás.

Igaz, hogyha eső esett, nem lehetett a mezőn dolgozni, máris leültek kártyázni az utcán. Több alkalmas hely is volt erre a faluban, ahol sokszor addig ment a kártyajáték, míg följavult az idő, lehetett menni a mezőre. A négy személyből álló kártyázó csoportokat mindig népes nézősereg vette körül, akik a játékba is belebeszéltek, tanácsokat adtak. Kellott némi tudás és gyakorlat is, mert bizony volt néhány idősebb, akiket nehezen lehetett legyőzni. Ezek nem is ültek le tudatlanokkal, csak velük egyenrangú társsal. A filkózás volt a legismertebb játék. Majd minden alkalommal ezt játszották. Fehér János koma volt az egyik legjobb kártyázó abban az időben. Engem is sokat taníttatott a játék titkaira, amit sohasem sikerült rendesen megtanulnom. Sokszor mondogatta: hát belőled se lesz sose jó kártyázó! Igaza lett, mert nem is lettem az.

Két helyen volt a faluban az út mellett hosszú, erős fából készült pad. Itt gyülekezett esténként, és vasárnap délután a férfiak javarésze. Itt tárgyalták meg a világpolitikát, és a nap eseményeit. Ha valaki a héten újságot vett, ide hozta, és egy olvasni jól tudó fölolvastott belőle a többieknek. Mindenki a saját elgondolása szerint fejtette ki véleményét. Egyesek mindig tudni vélték, mit kellene tenni a nagypolitikában, hogy rend és béke legyen a világon. Sajnos, már akkor is zavaros idők jártak, és a politika is mindig másképpen alakult, akárcsak napjainkban. Voltak olyanok is, akik annyit értettek a politikához, mint tyúk a tojáshoz. De ezek voltak mindig a lehangosabbak. Ha valaki elég gazdag volt, mondhatott akármilyen lehetetlenséget, mindenki elhitte neki.

Esténként, amikor az etetéssel, itatással végeztek, itt gyülekezett majd mindenki. Ritka volt a faluban az olyan ember, aki nem szeretett kimenni az útra. Sokszor, ha az idő is kedvezett, a késő esti órákig együtt maradtak. A padon elsőbbségi jogot élveztek az idősebbek. A fiatalok csak akkor ülhettek le, ha volt üres hely. Ilyenkor az idősek meséltek a háborús élményeikről. Közülük sokan megjárta a különböző országokat. Volt egy János bácsi nevű, aki kicsi koromban mindig a térdén lovagoltatott. Ő látta a falusiak közül egyedül a kínai nagyfalat. Sokat mesélt ezekről az időkről, élete végéig büszke is volt erre. Több éves hadifogsága idején eljutott Ázsia legtávolabbi városába, Vlagyivosztokba. Majd több évig tartó utazgatás után érkezett haza szülőfalujába.

A két háború közötti időben jó néhány falusi a nyugat-európai országokban kereste kenyerét. Voltak, akiknek kedvezett a szerencse, házat építettek, földet vásároltak, de legtöbbjük úgy jött vissza, ahogy elment, kevés eredménnyel, vagy teljesen anélkül. Az Újvilágba is elindultak néhányan szerencsét próbálni. Ezek közül csak egyre emlékszem, aki nyugdíjas korában néhányszor hazalátogatott. Ő szokta mesélni, hogy mindenhol meg kell dolgozni a jólétért, és hogy valakinek pénze legyen, sok minden másról le kell mondani. Ajándékot nemigen hozott a rokonoknak, de szeretett vendégeskedni, mindenhova elment, ahova csak hívták. A látogatásainak a halál vetett véget.

A falu közepén állott a szoknyás harangláb. A harang csengő hangja messzire hallatszott a tiszta, csendes időben. A képen a sárga épület a szülői házunk. Mellette, a mainak a helyén szoknyás harangláb volt, mint sokfelé itt, Hetésben. Amikor az előregedett, hatvanas évek közepén újat építettek helyette, téglá építményre tették a harangot. Meg is változott a hangja!

Korántsem olyan szép azóta, mint azelőtt volt. A szoknyás harangláb alja tágas volt, gyerekek nagyon szerettünk ott *cicázni*!

A faluban a harangláb mellett, Kati néniék és Vörös Jánosék előtt is volt pad. Az asszonyok a haranglábhoz ültek össze. Volt egy különc is a szomszédban, aki sohasem jött ki közénk beszélgetni. Nagyon fősvény ember volt, igaz, nagyon szegények is voltak. A férfiaktól azért ültek külön az asszonyok, mert bizony ott huncut dolgokat is gyakran elmeséltek, amit asszonyfűlnek nem illett hallgatni. Az asszonyok, igaz, nem beszéltek illetlen dolgokat, de mindenki tudta, hogy ha a férjük ügyetlen volt, tartottak szeretőt mellette. Erről sok történet keringett, és máig is kering a faluban! - Az egyik gyerek is kiabál: *sógorom, sógorom!* Ne úgy mondd! Apád vagyok, nem sógorod! - Máskor meg éjszaka a gyerek hangokat hall az anyja ágya felől. - Mama, ki van itt? - kérdi a gyerek. - Hallgass, Isten bácsi! - Utána a faluban a férfit, aki meglátogatta a menyecskét, isten bácsinak hívták a többiek.

A régi harangláb előtt is volt egy pad. Ide ültek vasárnap és ünnepnapok délutánjain az asszonyok. Itt pletykáltak, beszélgettek a mindennapi dolgokról egészen az esti otthoni munka kezdetéig. Amikor eljött a vacsora főzés, és az állatok etetésének az ideje, mindenki hazafelé indult. Vacsora után elfűjták a lámpát, nyugovóra tértek a falusiak.

Azóta már minden megváltozott. A lakosság gyorsan fogy, több a temetés, mint a keresztelés. Néhány házban már csak egy idős ember vagy asszony él. De vannak teljesen üres házak is a faluban, ezeknek már sohasem lesz lakója többé. Házasságok is elég ritkán kötődnek, így hamarosan a falu felének nem lesz lakója. De más falukban sem jobb a helyzet, sőt még rosszabb.



## A tyúkász

A muravidéki Renkóc falu szlovén férfi lakosságának nagy része tojás és baromfi felvásárlásával foglalkozott egészen az 1950-es évek végéig. Ekkor váratlanul megszűnt ez a foglalkozás is. Már korán reggel fölkeltek a félig még alvó falut, hangos „uá, uá u!” kiáltással hívták föl magukra a figyelmet. Igyekeztek is mindig a másik elől elhódítani a tojást eladni szándékozó asszonyokat. Ha ez sikerült, kiabálhatott a kolléga torkaszakadtából, nem volt szerencséje aznap! Másnap már ő volt ügyesebb, neki kedvezett a szerencse. Az asszonyok kis szakajtókban, kosarakban hozták ki az utcára a tojást. Előbb azonban megkérdezték, mennyiért veszi? Ha az ár kedvezett, eladták, ha nem, megvárták a következőt, abban reménykedve, hogy az majd többet ad érte. Úgy beszéltek, hogy Rezsonya József volt a fő tyúkász, a többi tyúkász népes seregének a vezetője. Rá hallgattak. Szlovén ember volt. Minden nap jöttek, ha szegényesen is, de megéltek belőle.

Rezsonya József egy szürke lóval, a ló nyakában csengővel, és kiskocsival járta a vidéket. - A lóva *kumettel* húzta a szekeret, nem hámmal. A németeknél, szlovéneknél ez általánosnak mondható, még tehenet is igaztak kumettel! A magyarok csak hámot használtak a ló igazásánál.

A falvakban összevásárolt tojást a közeli és távoli vidékek városaiba szállították, ott értékesítették. Nem lehet tudni, hogy mennyi volt a haszon, de valahogy megéltek belőle. A ló nyakába, és a kocsi oldalára kötött csengők hangját messziről jól lehetett hallani, ezért nem is kellett neki úgy kiabálnia, mint azoknak, akik gyalogosan jártak. Volt még az ülésen egy négyszögletes keménypapír doboz, tele apró színes tojás alakú cukorkával. Akitől tojást vett, az üres kosárba néhány szemet beletett a gyerekeknek. Én is mindig erre vártam, mindig mentem is a nagymamámmal annak reményében, hogy sikerül néhány szem cukorkához jutnom. A kocsin elhelyezett ketrecekbe vásárolta a tyúkokat. A tojást meg szép sorjában apró széna vagy szijács közé rakta, nehogy útközben akár egy is eltörjön. Mert bizony, az akkori utak nagyon rázósak voltak. A *szijács*, ami az asztalos műhelyben a gyalu alól kikerül, a gyaluforgács. Kellemes fenyőfa illata volt, most is az orromban van az illata!

Ahogy a tojásokat gondosan elrakta Rezsonya tyúkász, elindult Kati néni háza felé. A falu közepe táján lakott ez a Kati nevű idősebb lány egy kis szalmatető házikóban. Szívesen állott meg Kati néninél, mert itt *mást* is lehetett kapni! - Itt szokott időzni hosszabb ideig, csak azután indult hazafelé. Kati néni házában minden időben lehetett inni, enni kapni annak, aki meg tudta fizetni. Abban az időben járt is hozzá sok vendég. A tyúkászon kívül a falu legényei is szívesen jártak oda. A rossz nyelvek szerint szerelmet is árult mindenkinek. Kati néni megsütötte az erdőn elejtett vadat, a közeli patakban fogott halat, és sok mást, amit hoztak a legények.

A falusi lakosság a tojásból kapott aprópénzből a napi kiadásokat fedezte. A két világháború közötti időben nagy volt a szegénység vidékünk falvaiban. Minden nélkülözhető élelmiszert eladtak abban az időben, hogy a család szűkös jövedelmét kiegészíthessék. Emellett heti két alkalommal a lendvai piacra is eljártak az asszonyok tejfölt, túrót, vaját és egyéb terméket árulni. A hídvégi *füstös túró* volt az egyik legkeresettebb, amit ma is szívesen fogyasztanánk, ha lenne valaki, aki el tudná készíteni! Talán már kemence sincs a faluban, melyben meg lehetne füstölni! Aki ilyet evett, egész életében meg fogja emlegetni!



A legtöbb tyúkásznak nem tellett lóra és kocsira, ők többnyire kerékpáron közlekedtek. A csomagtartóra erősített fából és dróthálóból összeállított *katrócnak* nevezett formás láda lógott két oldalon. Ebbe is sok tojás és baromfi fért bele. Az ő „uá, uá, u!” kiáltásuktól volt hangos naphosszat a falu. Alig ment el az egyik, máris jött a következő.

Volt még egy gyalogosan közlekedő, hátán nagy vesszőből font puttonyt cipelő göntérházi cigány tyúkász is, Pista bácsinak hívták. „Hajj tojás” kiáltásokkal adta tudtára a falusiaknak, hogy megérkezett. Faforgács, szijács, széna került a tojások közé, nehogy összenyomják egymást. A hátán cipelte a *vesszőputtonyt!* Ő volt a vörös tyúkász Pista bácsi, biztosan még sokan emlékeznek rá, amikor apró termetével végigment az úton. Hosszú bajusza kétoldalt lelógott, szájában az elmaradhatatlan hosszúszerű cserép pipa lógott. Egyik zsebéből disznóhólyagból készült dohányos zacskó kandikált ki. A másik zsebében volt a nyírógép, fésű, borotva egy kis ruha tarisznyába. Ő volt az utazó, haját nyíró ember is, aki bejárt az ismerős házakba. Akinek nagy volt a haja, megnyírta. Ebből a tevékenységből is jött össze egy kis pénz, vagy valami kis ajándék. Nagyon becsületes embernek ismertük. Rendes, tiszta házuk volt, a feleségével, Trézsi nénivel éltek együtt, egy kis szalmatetős bogárhátú házikóban. Gyerejük nem volt. Amikor nem jött időben, elmentünk hozzájuk, és otthon nyírt meg bennünket. Példás rend és tisztaság volt a házuk táján, úgy hogy bármikor be lehetett menni hozzájuk.

Amióta az öregek kihaltak, a kis házikók is eltűntek sorban. Az utódok elköltöztek más vidékre. A kis házak helyén új, nagy házak épültek. Ma már kevesen emlékeznek ezekre az időkre, amikor szegény világ volt, de az emberek megbecsülték és szerették egymást. Építkezésnél, és ha valaki bajban volt, aki ahogy tudott, mindig segített a másikon. Mostanában egy gazdagabb, de mégis szegény világban élünk, mindenki maga boldogul úgy, ahogy tud. Összetartás helyett gyűlölet és irigység van az emberekben, és mindjobban elidegenedünk egymástól. Pedig nagy kár, hogy a fejlődés ide juttatott bennünket. A fiataloknak nincs idejük az öregekre, ha csak lehet, bedugják őket az idősek otthonába, mert kicsi a ház, kell a hely a gyerekeknek, arra nem is gondolva, hogy majd nekik is ez lesz a sorsuk hamarosan.



### Falusi (dobronaki) parasztház

Vidékünk egyik büszkesége volt a szép szalmatető fordított parasztház. Volt is belőlük minden faluban jónéhány, amíg az idő vasfoga, és az emberek hanyagsága el nem pusztította valamennyit. Aki ilyet látni akar, elutazhat Zalaegerszegre, ott van a híres falumúzeum. Ott van még néhány belőlük. 1904-ben fényképezték le ezt a házat, a fotója Budapesten, a Néprajzi Múzeumban található. Egyszer a Népújságban megjelent. Ott láttam, és eszembe jutott gyermekkorom faluja.

Nálunk, Lendva környékén már keresve sem található (egynéhány felújított borospince a Lendvahegyen), ezek is nagyon eldugott helyen állnak, csak hosszú keresgélés után lehet megtalálni néhányat belőlük. Elpusztult vidékünk valamikori gyöngyszeme a híres újtamási pincesor is. Az ilyen parasztház eleje szépen faragott deszkákkal volt díszítve. Közepén mindig kereszt alakú díszítés ékeskedett. Kétfelől szív és különféle virág alakú fűrészszel kivágott deszkák voltak láthatók, szépen, szimmetrikusan kialakítva. Némelyikük valóságos népművészeti remekműnek számított. A ház előtt, és azon az oldalon, ahol az ajtók nyíltak, tágas *pitvar* terpeszkedett végig a ház előtt, sőt még sok helyen az utcafronton is. Naponta söpörték, hogy mindig tiszta legyen. Elöl következett a *nagyszoba*. Itt lakott és aludt mindenki, de ha nagy volt a család, építettek egy kis szobát is - legtöbbször a fiatal házasságok számára. A szobában nagy cserépkályha állott, amit a konyhából fűtöttek télnek idején. Ha az egyszer bemelegült, még másnap is adta a meleget. A kályha körül pad volt, ide ülhettek a melegedni akaró fázósabb gyerekek és öregek. Elöl, az ablakok felől állt a nagy asztal, körülötte pad, itt étkezett a család. Minden családtagnak megvolt a kijelölt helye, mindig mindenki a saját helyére ült evés közben. A falon nagy *póca* (polc) függött, ide rakták fel a szép, színes táányérokat. Azokból csak nevezetes ünnepnapokon lehetett enni. Legtöbb szobán volt még a *pitvar* felől egy faráccsal ellátott vakablak, ide rakták az élelmiszereket, száraz kolbászt, túrót, füstölt húst. Bizony akkor még nem volt hűtőszekrény, de ez az ablak nem is fogyasztott villamos áramot!

Ezután következett a *füstökonyha*. A tűzhelynek nem volt kéménye, így a füstöt már lehűtve eresztették a szabadba az ajtón keresztül, ami a közelben lévő padlásra vezető nyíláson távozott, így átjárva az egész padlást. Ide rakták a füstölni való szalonnát és oldalast. Itt elállt sokáig. Az ilyen konyhák elég kisméretűek voltak, mert a füst miatt a főzésen kívül másra nem is használták. A konyha mellett volt egy tálasnak nevezett többrészes polc, ide rakták a fazekakat, lábasedények földjét, itt kevésbé fogta meg a füst. Ezután következett a küsszoba, ahol az ágyon kívül nem volt más, csak ruhásszekrény vagy tulipános láda. Ide tudtak elbújni a fiatalok (az új házasságok) a kíváncsi szemek elől. Majd jött a kamra. Itt tartották a fontosabb élelmiszereket: lisztet, zsírt, savanyú káposztát, befőttes üvegeket és még másféle dolgot. A kenyér is itt volt, egy erre a célra fölállított kenyeres polcon. Nagyobb családoknál kulcsra volt zárva a kamraajtó, nehogy az éhes gyerekek ellophassák a kenyeret, vagy valami más ennivalót.

Az épület többi része már derékszögben állt a lakóházzal. Itt következett az istálló, utána a *pajta*, a *szűrő*. Ezután a *pajta fia*, ahol a széna és más téli etetnivaló volt berakva. Az istálló és a pajta nagysága attól függött, milyen gazdag volt a család. Ha a család módos volt, akkor ezek az épületek is nagy tágas méretűek voltak. Hátról állott a disznóól és a trágyadomb. A régi időben ezeket is közvetlenül az istálló előtt helyezték el. Ide tartozott még az árnyékszék, amit sok helyen reterátnak neveztek. Volt még kukoricagóré is az udvaron, de ha a kukorica elfért a padláson, akkor ez sem kellett. Régi fényképeken még látni lehet ezeket az épületeket az akkori szokások szerint fölállítva. Ma már változó világunkban elképzelhetetlen, szinte hihe-

tetlen mindenki számára az akkori falusi élet. Egy korszak tűnt el nyomtalanul, ma már csak kevesen emlékeznek, akik látták, azok tudják csak, milyen volt a régi, elmúlt, letűnt idők világa.

Az ablakokra csak nyáron tették fel a zsalugátereket, télire levették, helyére üvegablak került. Sok házon, az udvar felőli utcai végén voltak *vakablakok*. Ezek kívül rácsosak voltak, belül passzentosan deszka lappal lehetett zárni, aminek a kulcsa a gazdasszony zsebében volt állandóan. Élelemtároló hely volt ez a vakablak, a rácsot kívülről nem lehetett nyitni, csak belülről a táblát.

A házak előtt az utcán kifaragott, kifűrészelt tölgyfa gerendákat tároltak. *Törzsökre* tették rá, hogy ne nedvesedjen a földtől. Őrizték, majd jó lesz valamire! Többnyire építkezés, nagyobb javítás alkalmával került rájuk sor. Nekünk is volt 5-6 a szomszéd *östöke* alatt. Ezeket azonban az oroszok elvitték hídnak negyvennégyben. Az *östök* a ház előtti rész, a leeresztett szalmatető neve. Olyan 50-60 cm-re volt kintebb a fal tövénél. Végig a ház előtt, sok helyen még az utcán is széles *pitar* (tornác) húzódott. *Kisöpröm a pitart!* - mondta a menyecske. Ez ledöngölt föld volt, helyenként oszlopok tartották a kieresztett tetőt. Az istálló előtt a *kispadon* favödrök, sajtárok állottak, melyből a jószágot itatták. A pitar alatt, körben ruhaszáritó rudakat lehetett látni. A járom, kasza az ól előtt a falba vert szögeken függött. A lakóház fala *boronyafából* (az erdőn kivágott, hajától megfosztott, egymásra rakott, csapolással illesztett gömbölyű tölgy- vagy fenyőfa) épült. Ezt kívül belül szalmás, pelyvás sárral tapasztották be. Minden ház előtt virágzott a sárga színű *tüskerózsa*. De szőlőtőkékéből lugast is építettek a ház, a pitar elé. Itt érett meg leghamarabb a szőlő.

Az udvaron volt a kút, 4-5 m mélyen is volt benne a víz. *Kútharogra* tett vödörrel húzták ki a vizet. A vödör felfelé keskenyedő dongás edény, fa füllel. Az *itató sajtár*, - ahol nem volt vályú, - vízzel teli töltve mindig az istálló előtti padon állott.

Napközben nem volt illő enni, mindenki megvárta az ebéd és vacsora idejét. Ilyenkor a gazda levágott mindenkinek egy darab kenyeret, amit enni lehetett mindenfajta ételhez. Néha még ennyi sem jutott, ha elfagyott a termés, vagy elvágta a jég a mezőt. Ilyenkor mindenkinek kevesebb jutott a jóból. Manapság még a zsíros kenyér sem ízlik. Bizony akkor szívesen megettük volna zsír nélkül is, ha lett volna elég. A sarokban volt egy átjáró hátra, ki a kertbe.





## Májusfa állítás

Május az év legszebb hónapja. A kereszténység e hónapot Szűz Mária hónapjának tartja. Szerte a világon májusban vannak a szép litániák a katolikus templomokban. Még számtalan régi népszokás elevenedik fel ilyenkor a falvakban, városokban, számtalan országban. Az ilyen népszokások egyike a májusfa állítása. Európa számos országában ismerik. Ez volt a tavasz jelképe, a hónap névadója. Hogy mikor honosodott meg vidékünkön, nehéz volna megállapítani. A nyugat-európai országokban, különösen Dél-Németországban nagy hagyománya van a májusfának. Szinte minden településen megtalálható ebben a szép, tavaszi hónapban. Muravidék összes falujában ismerik. Szokták is mondani, az olyan falu, ahol nincs májusfa, bizony nagyon szegény.

A *Feketeerdőn* kivágott berekfa volt a májusfa. A falusi legények már napokkal előbb kikeresték az erdőben erre a célra alkalmas szép, egyenes szál fát. Volt idő, amikor az erdész engedélyezte a fák kivágását, de legtöbbször lopni kellett. A nagy nap előestéjén vágták ki a fát és a falu erősebb legényei vállon hozták ki az erdőből. Azután szekér hátuljára kötötték, a koronája a földön csúszott. A falu főutcáján végigtolták a szekeret a falusiak nagy örömeire és meglegedésére. Hídvégen mindig a harangláb elé állítottuk a májusfát. A fa fölállításának helyszínére érve lehántoltuk a fa kérgét *szíukéssel* (kétnyelű faragókés). A fa meghagyott koronáját zászlókkal, színes rózsapapír csikokkal díszítettük, meg egy-két üveg bor is került a fára. Ezek után kezdődhetett az állítás.

Mély lyukat ástunk a földbe. Azon az oldalon, ahol a fa fekszik, meghosszabbítottuk a lyukat, és ide tettük a fa tövét, majd elkezdődött a nagy munka. A falu apraja, nagyja részt vesz ebben a munkában, mert szükség van minden segítő kézre. Mindenki úgy segít, ahogy tud és bír. Köteleket kötnek a fára, de úgy, hogy később egy rántással el lehessen oldani. A közeli házak padlásablakaiból kezdik húzni. A többi nép előbb bakokat, majd létrákat tesz alá. Majd ha már emelkedik, hosszú póznákkal segítik, amíg egyenesen nem áll a földízített fa. Másnap reggel, ahogy megvirrad, mindenki eljön megnézni és megcsodálja a szépen földízített tavaszi szellő által ringatott fakoronát. Ilyenkor mindenki büszke, mert lám, lám, a miénk az idén is magasabb és szebb a szomszéd falusiak fájánál.

A fára akasztott, borral teli üvegeket le lehetett hozni, ha volt, aki a fa sima derekán föl tudott mászni odáig. A fára mászással én is számtalanszor próbálkoztam, de sohasem sikerült. Néha volt olyan bátor és kitartó, akinek sikerült. Aki nem merte megpróbálni a fára mászást, kinevették, gyáva legénynek tartották a többiek.

Egész május hónapban fennállott a fa. Az utolsó vasárnap eladtuk a legtöbbet ígérőnek. A kapott pénzen bort vásároltunk és jót mulattunk. A májusfa *nyomórúdnak* is jó volt, vagy tűzifa lett belőle.

Szinte nem is múlt el vasárnap, hogy ne lett volna bál, táncmulatság valamelyik faluban. Itt jött össze a fiatalság mulatni, de olykor párt is választani magának. Éjfél elmúltával nótaszóval indultak a legények végig a falu főutcáján, a lányos házak előtt meg-megállva, elnótázva egy-egy szép nótát, és ha még gyertyafény is gyulladt az ablakban, tudni lehetett, hogy tetszett a nóta, és nem volt hiába a fáradság.

Napjainkban nincsenek falusi táncmulatságok, magyar nótát se hallani esténként a faluban. Úgy gondolom, a fiatalok közül is kevés van, aki még tud nótázni. Ma már máshol töltik az esteket a fiatalok, mások az igények és szokások. De bizony az akkori idő is szép volt, kár hogy a mostani rohanó életben csak emlékek csupán, azok is ma már csak néhány idősebb emberben.





## A kásatörő nagymozsár

A hajdina és a köles termesztésének nagy múltja van vidékünkön. A kását, amit ezekből készítenek már nagyon rég óta ismerik.

Közvetlen aratás után a gabonaföldekbe vetették, hogy még a hideg őszi idő beállta előtt beérjen a termés. Ha az időjárás kedvezett, volt is jó termés. Egyik faluban fölállítottak egy cséplőgépet, itt csépték el több falu kölesét, hajdináját. Utána a padlásra terített ponyván szárították a kicséptelt szemet. Ezután következett a kásatörés. Először nagy üstben megfőzték, de nem puhára, csak addig, amíg a mag elvált héjától. Utána újra száradni tették, vigyázva, hogy ne legyen túl száraz, mert különben kása helyett liszt lett volna belőle.

Abban az időben több helyen is volt *kásatörő mozsár* a faluban. A nagy boronákból készült zsuppos pajták eresze alatt, vagy a pajta végében egy leeresztő alatt voltak elhelyezve. De *mozsár* a pajtában is állott, vagy éppen a nagy *östöke* alá tették. A pajta oldalán faszögekre akasztották a *fölöző rostát*, vagy a hajdinakása tisztítására szolgáló kisebb lyukú rostát. De az *östök* alatt volt a *magkukorica* helye is, melyet fosztásánál fogva akasztottak fel, ebből lett a jövő évi vetőmag. A pajták többnyire bontott házak *boronyájából* épültek. Ezért is látszik rajtuk sok helyen a bevágás. A gerendák közét nem tömték ki, hogy a szárító levegő hadd járja a benne felhalmozott termést, szalmát, szénát.

A *kásatörő* alsó része, a *törzsök* tölgyfából készült. Ennek az egyik felébe mély üreget véstek. Ide került a mag, amit törni kellett. *Teknyőásó* szerszámokkal mélyítették ki a lyukat. Az *alja* is félgömbölyű, mint a *mozsár feje*. A törzsök másik végén vízszintesen két erős szögletes fa volt fölerősítve, ez volt a mozsár lába. A lábakat összekötő tengelyre volt fölerősítve a mozgó felső rész, a nagy kalapácschoz hasonló *mozsár feje, ütője*. Egy jó erős szögletes fából készült 150-180 cm hosszúságú *nyújtó*. Ennek végén volt a *kalapács*, ami különösen kemény körte-, vagy szilvafából készült, nehogy törés közben fölmondja a szolgálatot. A falban a törzsök fölött egy kapaszkodót csináltak. Ebben fogódzkodott a *törő*, aki egyik lábával fölemeli a kalapácsot, majd a másik lábával rálépve hirtelen lecsapja. Lecsapáskor a fej a törzsök üregébe vágódik, melyben a hajdina vagy más egyéb van, s törik mindaddig, amíg csak *ki nincs törve*, a héjától megtisztítva. Ha a gazda ráért, szívesen segített. Egy kötelet erősített a *mozsár fejére* és ezzel segített az ütés erejét fokozni úgy, hogy minden felemelkedés után lefelé rántotta. A törés műveletét már iskolás korban megtanultam, még most is meg tudnám mutatni, ha volna valahol még kásatörő nagymozsár. Lehetett még paprikát, mákot, kukoricát, kölest és még sok más magvat törni.

A kását napjainkban is sokfajta étel elkészítéséhez használják. Disznóöléskor hurkába töltik. Van véres- és a vastag bélbe töltött köles-kásás fehér hurka. Ilyenkor a főzés után jól fűszerezve a két kását összekeverték, zsírral jól leöntötték. Ez volt a felséges kása. A húsból és savanyított répából készült főzelékbe köleskását tettek, ez a *bujta répa*, amit a vidék szlovén lakói még most is szívesen fogyasztanak. A tejes köles- és hajdinakását is szívesen megettük, amíg ki nem ment a divatból. Tél idején a sütőben köleskását tejjel keverve addig sütötték, amíg szép barna színt kapott. Ez is nagyon ízletes étel volt.

Napjainkban senki sem tart igényt ezekre a dolgokra, lassan elfelejtjük, milyen volt a falusi élet a múltban. Pedig elhihetik, a régi szegény világban is volt sok szép, amire szívesen visszaemlékezünk.





## A hídvégi csikászok, halászok és vadászok

Még nem is olyan régen, pár évtizeddel ezelőtt, kis falumat sűrű erdők és mocsarak vették körül. A megművelésre alkalmas terület kevés volt, annál több a megművelésre alkalmatlan vizes terület és erdő. Csíkot és halat lehetett fogni szinte minden réti árokban. Talán már a falu őslakosai is halászáttal foglalkoztak. Abban az időben a halászat még nem volt tiltott dolog, és ha ráértünk, nyár idején vesszőből font kosárral kezünkben, tarisznyával vállunkon ebéd után elindultunk a közeli Szelvény patak felé. A kis patakot valamikor kubikusok ásták kézi erővel. Egy bizonyos kiásott szakaszt neveztek szelvénynek. A kis patak neve azóta is megmaradt, csak hal, csík, béka és egyéb élőlények pusztultak ki belőle. Amikor elkezdték használni a növényvédő szereket, permetezés után itt mosták ki az edényeket, és ide öntötték ki a megmaradt szert, nem is sejtve, micsoda károsodást okoznak a környezetnek. Azóta már törvény tiltja az e fajta tevékenységet, és talán lassan helyreáll a természet egyensúlya. Pár évvel ezelőtt még néma csend volt a patakok közelében, de mostanában tavasszal, esténként újra hallani a békák brekegését. Egy időben a golyák is elkerülték vidékünket, nem találva táplálékot maguk és fiókáik számára. Úgy tűnik ezek a szép madarak is lassan visszatérnek, egyre több fészket lehet látni a vidéken.

A patakok szabályozása előtt bizony sokszor volt árvíz. Amikor a Szelvény és a Kebele patak (ásás) kiöntött, a mi szép kis legelőnk, a *Szőkecserta* a tengerhez hasonlított. A *Hídkert domb* - akár egy sziget, - látszott ki belőle. Ahogy nőtt a víz, a csíkok is elindultak a réteken levő árok felé. Ilyen volt pl. a *Bükkös erdő* mellett húzódó *Horgosi árok*. Tavasszal, a májusi árvizek idején lehetett a legtöbb csíkot fogni. Ha valamelyik árokba jó helyre tettük ki a *csíkkosarat*, reggelre sokszor úgy tele volt, alig tudtuk hazacipelni. A *csíkkosarat* fűzfavesszőből kötötték, 120-130 cm hosszúra. Az egyik végét tölcser formájúra csinálták, melybe egy szűkülő, 5-6 cm-es nyílású belső rész szolgált. Ha itt beúszott a csík, nem találta meg a kivezető utat. A kosár hátulsó, vastagabb vége teljesen összeszűkül, melyet szalmadugóval dugtunk be. Volt szárnyas csíkkosár is. A szárnyát is vesszőből kötötték olyan hosszúra, hogy a kettő átérte a patakot. De ha szárnya nem volt, kapával a patakba gátolást csináltunk. *Metszisnek* mondtuk. Kis patakot jelent, oda gyűltek a csíkok. Ennek a közepébe szorítottuk be a csíkkosarat. A Kebele patakra két oldalt gátolást csináltak, csak itt tudtak átmenni a csíkok. A gát a csíkkosár szűk nyakánál rögzítette az eszközt. A csíkkas *kengyele* kötélből volt, amivel a csikász a hátára vette.

A teli *csíkkosarat* hazahoztuk, itthon ürítettük ki. Kihúztuk a szalmadugót, egy edénybe borítottuk a csíkot. Néha vízisikló is betévedt a csíkok közé. Ilyenkor a disznók ették meg a csíkot, mert senki emberfiának nem volt rá étvágya. Abban az időben még a disznók is kijártak a legelőre, sokszor láttam, amint a *Szelvény patakban*, az iszapban csíkokra vadásztak.

Fene szívós állat a csík, különös természetű hal, még a legnagyobb szárazság idején, amikor kiszárad a patak, akkor sincs veszélyben. Jó mélyen beássa magát az iszapba, itt várja be, amíg újra vízzel telik meg az árok. Nyáron, szárazság idején kapával lehetett kiásni az iszaptól. Ilyenkor a színük világosabb volt, mint a vízben találhatók. A közeli patakokban volt csík bőségesen. Lehetett olyan helyre akadni, hogy egy halászó tarisznyára való is összegyűlt. A csík barna színű volt, a hasa sárga csíkokkal, de volt ezüst színű, fehérés is. 18-20 cm hosszúra is megnőttek. A hólyagját, amivel a le-fel mozgást szabályozta, *pattantyúnak* mondtuk.

Az egyik legfinomabb étel a *csíkos káposzta* volt. A csíknak nincs pénze, csak késsel meg köllött kaparni, a nyakát elvágni, a belét kihúzni. Aztán főzték össze savanyú káposztával. A sütőben ropogósra sült csíkot is szerette mindenki.

A kézi húzós hálóval való halászás is nagyon kedvelt volt a vidék falvaiban. De volt még a halászatnak egy másik elterjedt módja a *veterrel* való halászat. Este, vagy naplemente után tették a vízbe a szárnyas hálót, a háló két szárnyát kifeszítették egyik parttól a másikig. A Kebele patakon több helyen is erre alkalmas hely volt, természetesen minden erre alkalmas helynek volt gazdája is. Idegennek nem volt tanácsos a más helyére tenni *vetert*, mert vagy ellopták, vagy másnap darabokra vágva találta. Szoktak is emiatt veszekedni és haragudni egymásra a halászok. Voltak közöttük olyanok is, akik még a legnagyobb téli hidegben is bementek néha derékig érő vízbe, hogy kitehessék *veterüket*. A szenvedély, a sok megfázás nem ritkán korai halálnak lett okozója. A falusi halászok legnagyobb örömeire úgy karácsony táján megjelentek a *menyhalak*. Ezek a harcsához hasonló kisebb halak voltak. Nagyon ízletes húsup volt, azért fogott is mindenki annyit belőlük, amennyit bírt. Évről évre mindig megjelentek, itt rakták le az ikráikat. Nagy tömegben nevelkedett vizeinkben a szürke színű, apró hal, a *vágics* is. Megtisztítva, ropogósra sütve nagyon finom eledel volt.

A halászat mellett az orvvadászatot sem vetették meg a falusiak. Volt is majd minden háznál vadászfegyver a pajtában vagy a padláson eldugva. Egy falusi ezermester, közeli rokonom, házilag is készített puskát. Amikor a csendőrök megtalálták, nem akarták elhinni, hogy ő csinálta. Ha megtalálták és elvitték, még a büntetést meg sem fizette, máris csinálta a következőt. Életében jó néhányat készített, meglehet, hogy még most is van belőlük valahol eldugva, de ma már nem használja senki.

Hosszú téli estéken a pálinkafőzőben, vagy a kártyázó helyeken mesélgették az öregek a történeteket, de még a sokszor meg nem történt kalandokat is. Szívesen hallgattuk a mesélőket, pedig majd minden alkalomkor kitaláltak valami hihetetlen új történetet, amit elhittünk, vagy nem.

A mesélők egyike volt abban az időben Vörös Pali bácsi, aki még nagy ünnepeken is elment vadászni. Egyszer pünkösd vasárnapján a Fekete erdőn egyedül leselkedve észreveszi, hogy az egyik tölgyfa tövében a gyökerek között egy csodaszép fiatal női alak fekszik. Úgy tűnt, alszik a szép tündér. Pali bácsi kérdésére, hogy mit csinál, nem válaszolt. Sokszor mesélte, hogy életében nem látott hozzá hasonló szépséget. Mindig is szerette a szép asszonyokat, lányokat, fejében ezerféle gondolat forgott, és amíg azon tűnődött, mit tegyen, egy pillanatra levette a tekintetét róla. Vesztére tette, mert, ahogy odanézett, ahol a szép tündér feküdt, már nem volt ott senki. A fa gyökereit nézegetve látja, hogy ez valami varázslat lehetett, mert oda most már be sem fért volna semmiféle női test. Keresi jobbra, balra, a fák és bokrok között, de nyoma veszett a szép tüneménynek. Remegő lábakkal futott hazáig, úgy megijedt. Azóta sem látta senki ünnepnapon az erdőn vadászni ökelmét. Hogy igaz volt a történet vagy a képzelet szüleménye, nem tudom, de akárhányszor elmesélte, soha nem tett hozzá, sem nem vett el belőle.

Egy másik vadászkaland is a közeli erdőben történt. Egy holdvilágos estén, lesben álltak a hídvégi orvvadászok. A vadra várakozók egyike volt János bácsi. Amikor valami vad a puskacső elé került, mindig fölemelte fegyverét, megcélózta, de nem sütötte el. Az eset többször is megismétlődött. A közelben tartózkodó egyik kolléga hazafelé menet, amikor kiértek az országútra, a Kebele-patak hídján meg is kérdezte: te, Jancsi mondd, miért nem lőttél, hiszen annyi alkalom kínálkozott, mégsem használtad ki a lehetőséget. Erre lekapja válláról János a puskát, megcélózza a patak vizét, elsüti puskát kétszer egymás után. Na most lőttem, az anyád erre meg arra, káromkodik mérgesen. Ezután már senki sem mert kérdezősködni. Szótlanul haladt a kis csapat a falu felé.

Néha a csendőrökkel is meggyúlt a bajuk, de sohasem lehetett semmit rájuk bizonyítani. Ha üldözték őket a csendőrök, hazaérve mindig a szomszéd szalmakazlába vagy pajtájába rejtették

a vadászfegyvert. Így otthon nem találtak soha semmiféle terhelő bizonyítékot ellenük. Az egyik ilyen razzia alkalmával minden olyan embert kihallgattak, akiről feltételezhető volt, hogy valami köze van a vadászathoz. Így kerültek a csendőrök egy Gyuri nevű legényhez, akit álmából ébresztettek fel. Amikor vallatni akarták, azt mondta Gyuri, várjanak, amíg felébred rendesen. Az ágy szélén ülve először meggondolta mit is fog nekik hazudni, ezután mondta, no most már kérdezhetnek, felébredtem. Az első kérdés az volt, igaz-e, hogy volt neki egy előbbeni puskája. Igen volt, mondá Gyuri a tőle telhető legnagyobb lelki nyugalommal. Volt egy puskám, de a régi jugoszláv csendőrök megtalálták és elvitték. Engem megbüntettek, büntetésemet letöltöttem, és ehhez most maguknak semmi közük. A kutya úristenit magának, jól meg tudott felelni. Ezek után elmentek, nem háborgatták többé Gyurit. Élete végéig büszkén mesélgette hogyan járt túl a csendőrök eszén.

Mostanában elfogyott a sok hal, vad, annál több a halász, a vadász. Ebben a rohanó életben a mindennapi gondjaink elveszik szabadidőnket. A mai modern életforma sokkal több munkát igényel, mint valamikor. A régi szegény világban még kevesebb volt a gond, több szabadidő állt rendelkezésünkre. Manapság, amikor mindenki siet, rohan valahova, nincs időnk lassan semmire.





## A hídvégi gólya története

Ahogy beköszöntenek a szép tavaszi napok, mindig eszembe jut Tompa Mihály gyönyörű verse: A gólyához. Lehet bármilyen rossz helyzet a világon, a gólya évről évre mindig visszajön, legyen háború, vagy boldog békeidő, a gólya haza repül, és megigazítja ócska fészket. Muratájon, a sok folyó, patak, mocsár és vizes terület vidékén már talán honfoglaló őseink is gyönyörködtek a piros lábú, piros csőrű hatalmas fehér madarakban. A falusi néphez ma is közel áll ez a madár, hiszen inkább ártának egymásnak, de a gólyát semmiképpen senki sem bántaná. Amikor még sok volt belőlük, sokfelé lehetett látni fészkeiket a házak kéményén, a szalmatetős pajták tetején. Napjainkban a villanyvezetékek oszlopainak tetejére rakják fészkeiket, mert a mai házak kéményei erre nem alkalmasak. A vidék is átalakult. A mocsarokat kiszárították, fölshántották, nincs táplálékuk, így számuk is egyre kevesebb. De azért még ma is jut minden faluba néhány költő pár. Nagy az öröm, mikor vidáman kelepelve adják híru, hogy megjöttek. Ha jó az idő, 3-4 fiókát is fölnevelnek, de ha nincs elegendő táplálék, még egyet-kettőt is alig.

A történet, amiről szólni szeretnék, a negyvenes évek elején velünk, barátokkal esett meg. Ahogy beköszöntött a tavasz, mezítláb lehetett járni. (Napjainkban már nem lehet mezítlábas gyereket látni, pedig az nagyon egészséges dolog!) Ahogy szép idő lett, Pistikével fölfedező útra indultunk, a határt jártuk naphosszat. Akkor még nem rabolta el a TV a gyerekek idejének legjavát mint mostanában! - Valamikor kis falunk büszkesége volt a major. Hatalmas jegenyefák szegélyezték a major határát. Ha az akkori poros országúton utas közeledett, már messziről láthatta a jegenyéket, amelyek úgy álltak őrt, mint a katonák. Ahogy megjöttek a gólyák, elfoglalták fészkeiket. De mindig maradt néhány, akinek nem jutott fészek. He meg nem is talált alkalmas helyet, hogy magának újat építsen, kitört a gólyaháború, ami napokig is eltartott. Középkori páncélos vitézek csatájához, vagy repülők légi harcához lehetne hasonlítani, ahogy zuhanó repülésben hatalmas kelepeléssel támadtak egymásra. Ha közel kerültek egymáshoz, igyekeztek csőrükkel megcsípni, vagy hosszú, piros lábukkal megrúgni az ellenfelet. A végén mindenki talált magának párt és fészket. Ha nem, odébb állott, és másik faluban próbálkozott.

Ez történt most is. A majori kert fájának közelében voltunk, amikor az egyik gólya eltörte a vetélytársa szárnyát. A sebesült a törött szárnyal lezuhant a földre, nem messze tőlünk, ahol állottunk. Arra gondoltam, hogy nagymamám sokfajta gyógyításhoz ért, talán meg tudja gyógyítani a törött szárnyú gólyát is. Próbáltuk megfogni, de nem hagyta magát. Mérges, sziszegő hangokat hallatott, és csőrével igencsak igyekezett eltalálni. A végén föladta a védekezést, hagyta magát hazacipelni. Lehettem akkor olyan 9-10 éves, nehezen bírtuk Pistika barátommal hazavinni a sebesült madarat. - A szüleim a mezőn dolgoztak, a nagymama csak egyedül volt otthon, ebédet főzött a családnak. - Hát már megint mit hoztál haza, te gyerek? - Ahogy meglátta a sebesült madarat, nagyon megsajnálta, és azt mondta: menjél föl a *hélba*, a padlásra, Jani, hozzá nekem egy *faklát*. A padláson tartották a szövőszék minden darabját, ezek egyike volt a *fakla*. Szép, gally nélküli fenyőfából hasították, egészen vékonyra. Ezt a szövőszékre föltekert fonál közé rakták, hogy össze ne bomoljon. Ahogy lehoztam a *faklát*, nagyanyó elővett a szoknyája feneketlen zsebéből a bicska kést, levágott két 6-8 cm-es darabot, fehér ronggyal betekerte, és rátette a törött részre. A csontot összeillesztette, és még egyszer együtt betekerte ronggyal. Majd házi cérnával a gólya testéhez erősítette a törött szárnyat, hogy el ne mozduljon. - Most pedig vigyétek az üres ólba, meglátjuk, mi lesz vele.

A *Szőkecserta* nevű legelő, a falu alatt tele volt vízzel, volt benne béka bőségesen. Összeszedtem a pajtásokat, és mentünk békára vadászni a sebesült gólyának. A gólya szinte mindent evő madár. Megette a békát, csíkot, halat, egeret, de még a levágott szárnyasállat belét is. Így egyáltalán nem okozott gondot az etetése. Velem úgy megbarátkozott, hogy már másnap engedte magát megfogni, megsimogatni. Annál nagyobb rémületet okozott az udvaron, mikor a kakas és a tyúkok meglátták. Legjobban a kotlós ijedt meg. Hatalmas károgatással, fölborzolt tollal igyekezett csibéit biztonságba helyezni, és minél távolabb vezetni a veszedelmes idegen madártól. A gólyától különben is féltek, ha a kertünk felett átrepült, a kakas vészkiáltására menekült az egész baromfi had. Napokig tartott, míg megszokták, utána már nem törődtek vele. Azért közelről mindig kíváncsisággal, és egy kis félelemmel szemlélték.

Pár nap múlva a szomszéd falukban is híre ment, a gyerekek jöttek gólyát nézni. Voltak, akik még irigyelték is, hogy nekünk gólyánk van. - Néhány hét elteltével, amikor a nagymama gondolta, hogy összeforrott a csont, levette a kötést és a *faklákát*. Megtörtént a csoda. Hamarosan már repülni is tudott a gólya. A törött szárnyat nem tudta az ép szárny magasságában tartani, ezért az egy kicsit le volt eredve, mikor a kertben sétált. Etettük ezután is, mert érezte, hogy szeretjük, és jó helyen van. Föl-fölszállt a szomszédék istállójának a tetejére, de ha a kezemben halat vagy békát mutattam neki, hozzám jött, és kezemből is evett.

Amikor ősz felé járt az idő, egyszer csak elrepült, nem jött vissza. A nagymama meg is siratta, az egész család sajnálta, de legjobban én. - A következő tavaszon újra megjöttek a gólyák. Vártuk, mikor jön a miénk. De hogy itt van-e, és melyik, nem lehetett tudni. Igaz, hogy néha egy leszállt az udvarra, de nem engedett a közelébe. Amikor oda akartam menni, mindig elrepült.

A történetre az idősebbek még most is emlékeznek. De legjobban Pistika, akiből azóta Pista bácsi lett. A napokban találkoztunk, kérdeztem: emlékszik-e? - azt mondta, úgy emlékszik, mintha tavaly történt volna. Pedig azóta már ötvennyolc hosszú esztendő telt el.

Életemben sok tájképet megfestettem, majd mindegyiken van gólya a fészekben, vagy a báránnyelű égen. A legszebb a *Gólyavárás*, mely a néhány éve fölújított göntérházi iskolában van, amelyet nekik ajándékoztam.







### **Akik még a hajdinát is megúszták**

Nagyapámat sajnos nem ismertem. Akik ismerték úgy mesélték, vidám természetű, jókedvű ember volt a maga idejében. A faluban hosszú időn át ő töltötte be a bírói tisztséget. Sok anekdota, vidám történet kötődik nevéhez. Az egyik ilyen volt a „hajdina úszás”, amit még napjainkban is hallani lehet a vidék falvaiban, ha petesháziakról esik szó.

A csentei hegyen egy Kisvőgynek nevezett területen volt szőlője és pincéje nagyapámnak. Egész életében szerette a barátokat és a jó bort. Ha egyedül volt a pincében, még az arra járó ismerősöket is behívta és megkínálta egy két pohár borral. Ezért a sok bor mindig elfogyott idő előtt, ritkán érte meg az új termést. Az egyik vasárnap délután itt borozgatott néhány sógor, koma, barát egészen naplementéig, amikor a hegy levének hatására kicsit bizonytalan léptekkel indultak hazafelé. Az idő már őszi felé járt, fehér köd ereszkedett a mezőre, összeolvadva egy virágzó hajdina tábla fehér virágaival. Az első látásra azt a látszatot keltette, mintha egy megáradt folyó állná útjukat. Kiöntött a Mura mondogatták az emberek, mert hát pityókás fejjel mit is gondolhattak volna mást? Elhatározták ha másképpen nem, hát úszva jutnak el hazáig. Jó úszó volt valamennyi, hiszen a Mura mellett születtek, és a Mura átúszása nem okozott gondot. Nagyapám a bírói hatalom birtokában kiadta a parancsot, hogy mindenki vetkőzzön. Az emberek levetkőzve, ruhájukat batyuba kötve a nyakukba akasztották, így gázoltak be a nem létező vízbe, - a víznek vélt hajdina táblába. A természet igen csak megrézfalta őket, mert víznek nyoma sem volt sehol.

Kicsit restelkedve folytatták útjukat hazafelé. Még útközben elhatározták, hogy otthon senkinek sem fogják elmesélni a történeteket. Valakinek mégis eljárt a szája, mert a nagy titok kitudódott és hamarosan nemcsak a faluban, hanem a környék többi falvaiban is mesélgették, bosszantva a petesháziakat, hogyan úszták meg a hajdinát.

Így volt, nem így volt nem tudom, de igaz lehetett, mert a faluban sokan nem tűrik el, ha valaki megemlíti az esetet. A rokonok elbeszélgetéséből úgy tudom, a nagyapám tudta, hogy nem igazi víz volt előttük, de így akarta megrézfálni részeg barátait, akik elhitték, hogy itt az árvíz.

-&-