

PÁSZTORKODÁS, JÓSZÁGTARTÁS

KÜLTERJES ÉS HÁZTÁJI ÁLLATTARTÁS

Legeltetés

A szegedi népnek hosszú időközön át egészen a múlt század derekáig a külterjes, pusztai jószágtartás volt egyik legjelentősebb foglalkozása, illetőleg jövedelemforrása.

A máshol jellemzett óriási szegedi határ lehetővé tette a pásztorkodás szakadatlan virágzását. A XVIII. században az újjászületett Kiskunság beleékelődött a szegedi földre, és kettéosztotta a Városnak addig egységes és messzire kiterjedő határát, amely évszázadok óta két részre különült, és e két hatalmas legelőterületet ősi, talán soha írásba nem foglalt szokásjog—, de nyilván ésszerű megfontolások — alapján is, a két városrész magyar polgárnepe külön-külön bírt. Az északi részt *fölsővárosi puszta*, a délit pedig *alsóvárosi puszta* néven emlegették még a múlt század első felében is. Ezek voltak az említett ősi városrészek közlegelői, járásai, amelyek a tanyásodás következtében mind nyugatabbra szorulnak, összezsugorodnak, és századunk első negyedében végre el is enyésznek.

A változás folyamatát jellegzetesen tükrözi a *tanyai embör* és *járási embör* közötti megkülönböztetés, amely a századfordulón még nagyon is járta népünk ajkán. A járási ember a szegedi határ nyugati peremén élt, és a Város hajdani járásain árendásként jelent meg, amikor bérbeadásukra fokozatosan sor került. Lőrinc — írja¹ Kutasi Ödön tanyai néptanító, a szegedi novella érdemes kismestere — nem is valami vagyonos gazda, csak egyszerű földbérlő, akit itten nem zsellérnek, hanem járási embörnek mondanak. A járási emberek pedig többnyire egyszerű, néha bizony szegényes sorban vannak.” A Városhoz közelebb lakó, már megállapodottabb, polgárosultabb körülmények között élő tanyai embör így különböztette meg magát szegényebb sorstársától. Ebben azonban nem volt lekicsinylés.

Közvetlenül a Város peremén, szélein húzódott még a század elején is a *nyomás* néven is emlegetett legelő, *csordalegelő*, rajta a *nyomáskút*, *csordakút*, amelyre az istállóban, ólban nevelt jószág, főleg a tehén és disznó, tavasztól-őszig, reggeltől-napszállatig csordába, csürhébe verődve kijárt zöldet legelni. Az 1522. évi tizedjegyzékben 8 *Csordás* nevezetű családdal találkozunk. Ez annak bizonyossága, hogy már a középkor végén jelentős lehetett a Város istállózó állattartása.

A *nyomás* szó első szegedi előfordulása 1730. *Universis serio inhibitur, ne iuxta patibulum et in locis vulgo nyomás dictis, araturam quampiam exercere praesumant.* Herman Ottó nem egészen szabatosan így határozza meg: „az a legelőterület, amelyen a legeltetés folyik, amelyet a jószág nyom.”

Volt minden külső városrészben. Az *alsóvárosi nyomás* a mostani vágóhíd, Ságvári-telep, repülőtér táján. Ezeknek hajdani neve *Börcsökkopolya*, *Delelő*. A *fölsővárosi nyomás* és *rókusi nyomás* helyét pontosan nem tudtuk meghatározni.

¹ Kutasi Ö., Bérföldes magyarok. 82.

A csorda egy bizonyos helyen a Város szélén, így Alsóvároson a *Vadkert köröszt* körül verődött reggelenként össze. Idehajtották a teheneket, borjúkat, amíg az utat meg nem szokták. Este olykor el is mentek eléjük. A kommenció, később bér ellenében elszegődött csordás, csordapásztor átvette őket, majd este ugyanitt eresztette szét. Fejésükre a házbeli istállóban került sor. 1725. *Csorda Pásztornak Húsvétul fogvást Szent Márton napjáig egy pár tehéntül Alsó és felső Városban három garass, egy kenyér egy Pénz Bocskorpénz, Palánghban pedig egy Pár egy Máriás egy kenyér és a Bocskor Péz.*

A tilosba tévedt és elfogott, esetleg szökött jószágot bitang jószág, röviden bitang néven emlegették. Hatósági gondozó helye a *bitangistálló* volt, a hajdani vásári *cédulaház*, vagyis a járlatkezelők irodája mellett. Patterson örökíti meg azt a régi szegedi gyakorlatot, hogy az ilyen jószág egy évig maradt bitangságban. Ezalatt a hatóság megbízható személyeknek adta ki használatra. Ezek kötelezték magukat arra, hogy gondját viselik, felelősséget vállalnak érte, sőt valamelyes összeget is fizetnek utána. Egyidejűleg közhírré tették, hogy milyen jószág van a Város őrizetében: igazolt gazdája jelentkezhetett érte.

A mező, legelő, járás télidőben alig tudta ellátni a kicsapott állatot. A kezesjószágnak télen és istállóban gondoskodni kell a takarmányról.

Legáltalánosabb a lekaszált fű, vagyis a *széna*. Az első kaszálása az *anyaszéna*, a másodiké, esetleg harmadiké pedig a *sarjúszéna*, *sarnyúszéna*, röviden *sarjű*, *sarnyű*, *sarjadék*. Különösen kedveznie kell az időnek, ha még a harmadik kaszálásra, a *másodiksarjű* betakarítására is sor kerülhet.² A széna hulladékának *szénatörek*, *szénamurva* a neve. Tömörkény följegyzése szerint a levében reuma ellen hasznos fürödni.³ Megfőzve fájó fogat, daganatot is pároltattak a gőzével.

Alattomban történt kint a tanyán a *fűnyüvés* amelyről Tömörkény ad⁴ hírt: „Az éj bűnös alakja ez, egyébként rendszerint szegénysorsú ember, aki az egy malacocskájának, sovány tehenecskéjének éjszakának évadján lop takarmányt a más kaszálójáról. Nagyon gyűlöletes ember, mert nemcsak hogy lop, hanem pusztít is. A gazda ha másnap a megkopasztott legelőt látja, elkeseredve mondja:

Ugyan hogy nem szárad el a keze a szömtelennek? Inkább kérne füvet, ha nincs a teheninek mit önni...

Az éjjeli fűnyüvő nem kaszálja, hanem a legnagyobb csöndben, a sötétség leple alatt gyökerestől tépi ki a földből a füvet. Ez meglehetősen érzékeny kár, ha akár jómódú embert ér is, mert nemcsak a termést lopja el, de a földbe fektetett munkát is tönkreteszi. Ahol a fűnyüvő járt, ott csakugyan nem terem többé fű. Különösen nagy a baj, ha a lóherét nyüvi.”

Gyöpről került a *gyöpszéna*, semlyékről a *semlyékszéna*, szíkról a *székszéna*, tarlóról a *tallószéna*. A Mindszenten emlegetett jóminőségű *bárányszéna* akkor kerül a kisbárány elé, amikor fokozatosan elvonják a szopástól.

Az olyan fűnek, amelyből lekaszálva majd széna lesz, *szénafű* neve is hallható. A kaszálóban felburjánzó füske, kóró összefoglaló mórahalmi neve *badrag*. Ezt a szénagyűjtés során kidobálják, és ha sok van belőle, akkor a tanyaiak össze is gyűjtik és kemencébe vetik.

A *szénaboglya*, *szénakazal* tanyai helye a *szénáskert*: elkerített rész, ahova a széna mellé még sokszor a *rázott*, kukoricaszár, nádkéve is odakerül.

² Fűkaszáláshoz járja a keskeny pengéjű, már kissé elhasznált *szénavágókasz*, *szénakaszáló*, a régiségben emlegetett *fű verő Kasza* (1764).

³ Ért. 1907, 244. *Tömörkény I.*

⁴ *Tömörkény I.*, Bazarózsák. 9 .

A gulyások és csikósok a személyes virtuskodás mellett a mező miatt is állandóan vetélkedtek egymással. Tömörkény István novellisztikus formában, de a hallott hagyomány tiszteletével elmondja,⁵ hogyan törtek a csikósok ménesükkel a gulya legelőjére: „A legelő, ameddig a szem ellát, a gulyáé, s lám mégis a kezesménessel a csikósok rámerészkedtek. Láthatja, aki akarja, hogy amott halad előbbre a ménés, be a legelőbe, de egészen be a legelejébe, amelyiken már régen nem járt a jószág. Kényesen hányják-vetik fejüket a lovak, a csikósok rajta vannak a nyergesen, ami nemigen szokásuk, mert ők is csak jobb szeretnek gyalog járni a ló után. De épp, mert rajta vannak a lovon, az mutatja gonosz szándékukat. Mutatja, hogy tudják, hogy idegen helyen járnak. Hogyha valami baj érné, fölverhessék a ménest, és elrobog-hassanak a tájról. Másnap pedig letagadhassák, hogy valaha azon a vidéken jártak volna. Ez ősi szokás. Talán majd akkor fog elpusztulni valaha, ha az utolsó közlege-lőt is föltöri az ekevas. A fű drága, és a földek darabonként vannak kiadva legelés alá. Ezen itt gulya jár, amazon ismét a kezesménés, odább pedig van a birkalegelő. Hát az mindig haszon: étetni a másét, mert így az eredeti legelőből több marad. Ez pedig nagy szó, mert augusztusban, ha a föllegek járása megáll, a száraz helyeken elvesz a fű, és csak emitt kapható...

A gulyások között harag támad... A lakos bemegy a cserénybe, eme nevezetes helyre, ahova régi tradíciók szerint bejárása csak neki van, ő lévén felelős minden ottlévő értékekért. Ott szó nélkül tesz néhány ásonyomot a földbe, s egy apró bádog-dobozt vesz elő. Fölfog most még egy jó hosszú ágat és megindul. Nem megy, dehogymegy a csikósok felé. Inkább oldalt tart, a semjék felé, amely nagyot kanyarodva halad arra, s annak sásai, nádashelyei között úgy mehet, hogy senki meg nem látja Hajlonganak a sás levelei, mind a ménés felé hajlonganak, mutatván, hogy arra fű a szél.

Halad jó ideig a lakos, hogy minél inkább közel férhessen a sások között. Akkor a bádogot kinyitja. Zsírforma van benne, nem más, mint *farkasháj*. A bot végét jól megforgatja benne, azután a botot a zsíros végével a lapos semjékből fölnyújtja a partra. Ha van módja hozzá, hogy a botot a földbe leszúrja, akár ott is hagyhatja.

A gulyások aztán nemsokára a cserény mellől, hevertükből láthatják azt a mesés látványt, mikor a pusztában megriad egy teljes ménés. Ahogy a bot fejről a szél a farkasszagot közübük veszi, evésében mind a ló hirtelen megáll. A ménék horkannak, a többi reszket. Mikor aztán a legelső megriad, és vágatni kezd, hiába a csikós lovasvirtusa, hiába az elébekerülés, hiába a karikásostor. Legfőljebb a ménés azon részével, amelyet összetartanak, együtt vágat a csikós is valamennyi, mígnem jó messzire érve a vad rohanásban az állat kimerül, és remegő inakkal megáll.

A többi, az megy az isten világába, amerre lát, és a farkastól való félelmében megvadulva olyan futásokat tesz, hogy kihalad a pusztából, s bemegy egészen a lakott földek közé. Itt aztán, ha valamely kisebb semjéken vagy tarlón lovakat talál, azokhoz szegődik.

Némely részét csak harmadnapra szedik össze, bár az megint bizonyos, hogy valamennyit összeszedik. A csikós tud úgy csapásozni (a nyomozás neve odakint) a ló után, mint ahogy az indián a préríken a fehér után nyomoz.

Az ilyesmit kölcsönbe szokás adni.

Van ugyan eset, hogy a ménés mástól is megriad, nagy viharban is széjjelszalad, máskor meg egészen összeáll, de azért csak gyanakodni szokás ilyenkor a gulyásokra. Különbösen is állandóan ellenségeskednek: a gulyás, csikós, juhász. Bár az utóbbi nem egészen közübük tartozó, ezek rendszerint a maguk gazdáai szoktak lenni, ama-

⁵ Tömörkény I., Munkák és napok. 212; A vízenjáró haragosok is hasonlóan vadították meg a hajóhúzó lovakat: Célszerű szegényemberek. 67.

zok pedig csak szolgák igazság szerint. Azok más jószágait legeltetik, s késő ősszel, mikor a puszta elcsöndesül, és haza hajtódik róla a jószág, sorra járják a gazdákat a bojtárok, beszédni a legeltetés díját. Hát a juhász a tülekedésből, mint gazda, lehe-
tősen kiesik, s a régi harag leginkább csak a csikós és a gulyás között áll.

A csikós éppúgy meg tudja riasztani a gulyát, mint a gulyás a ménest.

Csakhogy a tehén más, mint a ló, a bika is más, mint a ménlő: azokat a farkas-
szag meg nem ijeszti. A bika a farkastól nem fél; különben a régi nagyfajta komon-
dorok sem féltek, ha többedmagukkal voltak. A kutya, amely úgy sem más, mint
valamely fajta megszelídült farkas, szívesen vágta bele a fogát a rokon oldalába.
Régi pásztorok kutyáinak a nyakán vasabroncs volt kifelé álló erős vasszőgekkel;
így a farkas az eb nyakához nem is férhetett.

A csikós a vadításra más eszközt használt. A gulya felé szolgáló szél irányában
gyújtott kis tüzet tőzezből, arra elhasznált zsíros kalapból hasogatott posztódara-
bokat vet. S még más egynehány szerszámot, de az még mindig titkuk, hogy miféleket.
Ennek a füstjétől csakúgy megindul a gulya, mint a farkashajtól a ménes. Érdekes,
hogy a szagtól a bika kezd meggyávnulni. Pedig a legerősebb és a legbátrabb állatunk.
Ha megharagszik, négy-öt embernek, egy kocsinak, két lónak nekimegy, s valameny-
nyit fölforgatja. Ez a füstszag pedig (mi lehet benne, mi nem: nem tudom) a
gulyából legelsőbb a bikákat félemlíti meg. Akik látták, mondják, hogy szörnyű
nagy bakugrásokban kezd ijedten futni a szag elől, és nyomában bögve szalad szét
a gulya.⁶

A birka jellegzetes szaga a legelőn is megérzik. Ezért a ló és marha nem szeret
a birkával együtt vagy utána legelni. A *birkalegelő*, öregek ajkán *birkamező* olyan,
leginkább silány *székeslegelő*, amelyen a számosjószág álla felkopik. Előnye, hogy a
birka nem kívánja rajta a sót. Ha a szék nyár végén elsatnyul, akkor a birka más
legelőre kerül: rendszeren homoki tarlóra, tiszai árterületre. A tanyák között *belevágta*,
beletaposta a rozsvetést a homokba. Ennek *őszimező*, *őszipusztá*, *édősmező*, *édőslegelő*
a neve. Itt már marhasót kell vetni a birka vályújába.

A szegedi puszták kisebb járásokra tagolódtak, amelyek nevüket, vagy bérlő-
jük, birtokosuk, vagy a rajtuk legelő jószág után kapták. Így részben a levéltári
források, részben a népemlékezet, számontartják a családnévi eredetű *Bálintjárás*,
Rúzsajjárás, *Sátánjárás* (a Volford-Sátány juhászcsalád után), *Sutkajjárás* nevét.
Jószág szerint volt *barom-*, *birka-*, *bornyú-*, *bürge-*, *csikó-*, *csorda-*, *csürhe-*, *disznó-*,
göboly-, *marha-*, *ménős-*, *ökör-*, *svajcer-* *vágó-*, *vögyősjárás*.

A jószág legelőjének, fűvellő helyének *mező* neve is járta. A legelésért járt a
Városnak a *fűbér*, *fűpéz*. Ha nem átalányban, hanem a jószág száma szerint került
kivetésre, akkor *szájbér* néven is emlegették. Szárazság okozta elsatnyulása népünk
ajkán a *mezőfogyatkozás*. Ezzel szemben a *telekmező* olyan legelő volt, amelyen az
előző évben cserény állott. A helyén dús fű sarjadt, a jószág alig győzte legelni.
A kisebb legelőnek, gyöpnek öregek ajkán *paskom* neve is hallható. A homoki
semlyék egy-egy tanyához tartozó legelő. Erről más helyen, a tanyavilágnál szólunk
bővebben.

A hódoltság idején a Duna-Tisza közéne déli tészét, Szegedet is beleértve,
*Mezőség*⁷ néven emlegették. A hajdani *Mezőszöged*, *Mezőnagyszöged* elnevezésről
már szólunk könyvünk második fejezetében.

*

⁶ A vadítás szegedi szokásáról már Kitaibel Pál is megemlékezik; *Horváth G.*, *Kitaibel Pál néprajzi megfigyelése*. Ethn. 1918, 295.

⁷ *Salamon F.*, *Magyarország a török hódítás korában*. Budapest 1882, 380.

A puszta címere volt a többféleképpen emlegetett *baromkút*, *csordakút*, *itatókút*, *mezeikút*. Előfordult *delelőkút* néven is, mert a délben megitatott jószág körülötte *delelt*, pihent meg. Az ősi felsőtanyai nóta⁸ így idézi:

*Eltörött a kútam gémje,
Hun itatok hónap délre?
Szilaj a babám marhája,
Nem szokott az más kútjára.*

„Ami a pusztai csordakutat illetné — írja⁹ a századforduló még eleven hagyományának ismeretében Tömörkény István — azok míg külső testállásukban sem olyanok, mint amilyenek a közönséges gémeskutak szoktak lenni. Nagy széles kutak ezek, miknek a tetejére rá lehet állni. Nem vödörre jár, hanem akós dézsára. Gém ket-tő szolgál bele. Messziről nézve olyanok, mintha mesebeli nagy madarak lennének, akik a földi nedvességet magukba szívják. És oldaluk mellett hosszan, jobboldalt is, meg baloldalt is a nagy vályúk, amikből a gulya italozni szokott.” Máshol¹⁰ még elmondja, hogy „az ostorfát a dézsa állása szerint fogni nem minden embernek adott tudomány. Különösen ha a karjai sem szolgálnak hozzá, mivelhogy nem könnyű a dézsa, kávája sincs a kútnak, hanem fölötte köll a deszkákon állni. Aki mármost ehhez nem ért, semmi vizet nem juttat a lovacskáknak a vályúba, hanem mindet magára locsolja, és azután ilyen csuromvizesen a magas kútról a homokba ugorván, úgy elkeveri magát, hogy akár küldött ördög is lehetne.”

A nagy csordakútba csakugyan olykor két ostorfa is beleszolgált, hogy a jószágot itatáskor rövidebb idő alatt ki lehessen elégíteni. A járások feltörése után eltűnt, de öregek még emlékeznek rá. A kübekházi *Kettőskút* dűlőnév is ennek hírért őrzi. Nyilvánvaló, hogy a hajdani *Háromszájú kút* egyenesen három ostorfa után kapta a nevét. Az 1727. évi tanácsí jegyzőkönyvben olvassuk: *Három szájú Kútnál levő Telek, Fdő Pr. Piarista Uraimék számára örökösösen resolváttatik.*

A *kútpéz* a közlegelőn levő birka, marha, liba után a fűbérrel együtt fizetett összeg volt, amelyet az itatókút és vályú karbantartására fordítottak.

A kezdetleges, ideiglenes használatra szánt kútnak *kopolyakút*, röviden *kopolya* a neve. Csak addig ássák, amíg a gödörben a víz föl nem bukkan. Nincs kövel kirakva, esetleg csak deszkával nagyjából kibélelve. Innen a *fődőkút* neve is, Hamarosan ki is száradhat. Beomlott helyének *kopolyagödör*, *kútgödör* a neve. Régebben dohányültetés, paprikarakodás idején a föld végébe szoktak kopolyakutat ásni, hogy a messzebről való vízfordással ne bajlódjanak. Ilyen kutakat o'yan homoki szőlők végébe is ásnak, amelyek az ilyenkor az *anyakút* megkülönböztető névvel is illetett tanyakúttól távol esnek. E *szőlőkutak* azonban később, így manapság is már állandóbb, kidolgozottabb formát mutatnak. Olykor téglával is körülrajkák. Permetezésnél jó szolgálatot tesznek.

Tömörkény jellemzéséből ismert a kezdetleges *barlangkút* is, amelyet azonban a népemlékezet nyomán már nem tudunk igazolni. „Nagy lyuk van a földben — írja¹¹ —, de nem egyenes lefelé, hanem rézsút, hogy le lehet menni a fenekére, ahol összegyülemlik a föld árja. Barlangkút a neve.”

A pusztai, mezei kutakat családról, határrészről, olykor csak természeti jelenségről meg is szokták nevezni. Ezeknek azután a tájékozódásban van jelentőségük,

⁸ Móricz P., A fürgetegből. Budapest 1917, 40.

⁹ Tömörkény I., Napos tájak 153.

¹⁰ Tömörkény I., Fürgeteg János 249.

¹¹ Tömörkény I., Homokos világ 67.

valósággal földrajzi nevekké válnak. Ilyenek a XVIII. századból a már említett *Háromszájú kút*, *Szotyak kútja*. A múlt századból, amikor a nyomásokat, járásokat kezdik feltörni, a Várost övező feketeföldeken, még a homokvilágon innen: *Zódfás-kút*, amelynek ágasa élő, zöldellő fa volt, továbbá a nyilván közeli bodzafáról elnevezett *Borzáskút*, a családnévi eredetű, birtoklást jelző *Egrösikút*, *Türeskút*, *Pútyikút*, *Csízárkút*, *Mórákút*, a földrajzi helyre utaló *Balagitóikút*, *Sárosögyikút*, *Móraszéki-kút*, a szőregi *Tavaszsizélkút*.

E *mezei kút* néven is emlegetett, kint a földön dolgozó igásjóság itatására szolgáló kutakat a máshol részletesen jellemzett *gazdaság* ásatta, majd tartotta rendben az *öreggazda* ellenőrzése és a *csősz*, azaz mezőőr felügyelete alatt.

A puszták régi fiai, pásztorok és betyárok a kút és részei állítgatásával izentek is egymásnak. „Ismeretes — emlékezik Tömörkény —, hogy a kútágásokkal, azaz hogy a gémmel és az ostorfával telegrafálni tudtak. Az messze ellátszik. S ha kint valahol a pusztában a gulyás vagy csikós katonaságot látott, tilosra állította a kútgémet. Az messziről megmutatta az üldözött lovasnak, hogy igyekezzen arról a tájról elfele, mert ott keresik. Mit tudott az ilyesmiről a zsandár? Beállhatott ő tizedmagával a csárdába, elbújhatott s leshette az üldözöttet, hogy mikor majd gyanútlanul bejön, hirtelen aláverik: azonban hát az éppen akkor nem ment a csárdába, mert a csárdásnak is volt annyi magához való esze, hogy tilosra állította a kútágast.”

*

Amennyire tudunk, előljáróban összefoglalóan szólunk még a régi pásztoréletről, főleg a hajlékról és táplálkozásról. Minthogy a legeltetés állandó helyváltoztatással járt, a meghúzódó hely és evés-ivás is ehhez a vándorülethez alkalmazkodott.

Legősibbnek látszik a szegedi tájon is a *cserény*, tápaiasan *csere* néven emlegetett, fődetlen, vesszőből táblásan fonott pásztorlakás, lovaknak való szárnyékkal, amelyet a pásztorok még a múlt század első felében is legelőről-legelőre költöztettek. A század derekától lassanként állandóbbá vált, palánkos lett, és helyel-közzel félfődelet is kapott.¹² Egy alsótanyai volt öreg pásztor szerint úgy készült, hogy a kívánt távolságban, a cserény méreteinek megfelelően négy karót a földbe vertek. Erre fölül két-két párhuzamosan elhelyezett karót három oldalon ráerősítettek, és közéjük sűrűn rakva, kissé befelé buktatott hosszú szárú nádat dugdostak. Alul körülfonták, fölül pedig gyékénytakarót borítottak rá. Az üresen hagyott oldalon volt a bejárat, *cserényajtó*.

A cserény mellett volt a többféleképpen emlegetett, egymástól alig megkülönböztethető *szárnyék*, *karám*, *sopa*.

A *lőszárnyék* — mint láttuk — a cserényhez hozzászőtt két oldalfal volt a pihenő lovak számára. A *marhaszárnyék* Tömörkény visszaemlékezése szerint¹³ az ő idejében is már imitt-amott látható: „ide is, amoda is fákat ültettek az ésszel élő emberek, s e fákból idő múltán erdők keletkeztek. Ez most már a szárnyék helyett van, s valamilyik oldala mindig megvédi esőtől, szélről vagy a nap melegétől az állatot. Csak a gulyások cserénye marad meg, azt látni itt is, ott is a pusztá közepén. Akkora kis darab kerítés sövényből, mint egy szoba. Abban lakik a cserényes, aki nappal főz a többire, éjjel pedig kerüli a gulyát, amely lefeküdt a karó körül. A gulya ugyanis olyan társaság, hogy nappal elpihen a pusztában itt is, ott is, de éjjelre megszokott helyet keres. Hogy ezt megtalálja, egy hosszú akácot kivágnak, ágait lebotolják, s a csupasz

¹² Herman O., A magyar pásztorok nyelvkincse 180.

¹³ Tömörkény I., Vízenjárók 129.

magas karót ássák valahol a puszta közepén a földbe. Azt aztán a gulya elismeri, hogy az az ő háza, födele s nagy nyugalommal telepszik köréje este.”

Ott állott még a cserény körül levett *dörgölődző fa, állófa*, amelyhez a jószág hozzádörgölődött, ha viszketett a tagja. A *bitó, bitókaró* Hermann Ottó szerint¹⁴ arra szolgált, hogy az elbitangolt idegen jószágot hozzákössék. A *dúckaró* alsótanyaiak szóhasználatában mindenféle karót jelentett, amelyhez a cserény körül a jószágot odakötötték.

A Tömörkénytől említett három pásztor közül a bojtárnak *lakos*, olykor *cserényös, éjjelös*, Tömörkény hallomása szerint *cserényembőr*,¹⁵ *szárnyékembőr*¹⁶ neve is járta. Ez maradt ott ugyanis a cserénynél: főzött, tarhót oltott, fejt, rendben tartotta a cserényt, nappal aludt, éjszaka pedig virrasztotta a jószágot. Ha több bojtár is volt, akkor a *lakosság* sorba ment.

A régi pásztorok inséges időkbén vagy éppen változatosság okából ősszel a makot árvaganebből rakott tűz paraszában megsütötték és megették. Így sütöttek csöves kukoricát is. A madártojás sütéséről máshol bővebben szólunk.

A régi pásztorok, főleg csikósok és gulyások kezéből nem hiányozhatott a rövidnyelű, hosszú szíjú, esetleg kötelű, sallangokkal díszített *ustor, karikásustor*. Cifrázata szerint volt *bojtos ustor* is. A *ciromustor* keskenyre hasított szíjából volt fonva. Régente ismeretes volt a szíjártótól remekelt, díszes, sallangos *dóbröcöni ustor* is.

A kákafonással gyermekmunkával készült ostort Tömörkény¹⁷ ilyennek jellemzi: „Csak apró és ügyetlen gyerek fonta négy ágból. Az okosabbja nyolcból, tizenhatból fonta. Azt hiszem, nem túlozok, ha azt mondom, hogy a tizenhatos, húszas ágból négszögletesre való fonás már az iparművészet körébe esett.”

Tömörkény a karikásostorról is azt mondja,¹⁸ hogy „tizenöt-húsz különböző szíjából fonva. A vége nem szíj, hanem drót: szörnyűeket lehet sujtani vele.” Sokszor azonban drót helyett *sugár*, tápaiasan *suggár*, Tömörkény szerint *durrogó* néven emlegetett lófarok, esetleg káka volt a végére fonva, hogy minél nagyobbakat tudjanak vele durrantani. Innen a példabeszéd: *végin durran az ustor*, vagyis befejeztéig minden úgy kétséges.

A pásztorostor részei: a *nyél*, azaz az ostor fogóvesszeje, rézzel kivert fája, az *ustornyak*, vagyis az ostorszíj hurkos vége, amellyel a nyélhez szorítják. Az *ustorhőgy* az ostorszíj szabad vége. *Ustorhőgyes* az a lusta ló, napszámos, akit folyton ösztönözni kell a munkára.

Tanyán, ahol a porta mellett saját semlyék is van, ide csapják ki legelészni a ráérő lovat, tehenet. Ilyenkor *nyűg, kötélnyűg, lábnyűg*, felsőtanyaiak ajkán *keleviz*, ritkán *kötélbékó*, a kötélverők szakmai nyelvén *fiszli* kerül a két első lábukra, hogy ne bitangolhassanak messzire. Van *lónyűg* és *tehényűg*, de a kettő között nincs lényeges különbség. Hosszabb a *körösztnyűg*, amely a jószág bal első és jobb hátsó lábára kerül, vagy megfordítva.

A régi, vasból való nyűgnek inkább *békó, vashékó* a neve. „A régi, acélbéklyónak — emlékezik¹⁹ Tömörkény — valamennyinek külön lakatja volt, mint a vaspénztáraknak. Az ilyen béklyós lovat éjjel a mezőről csak úgy lehetett elhajtani, ha ketté reszelték a béklyó láncát, mert máskülönben nem tudott futni. Ráadásul volt is ennek a béklyónak külön tudománya. Valamikor hallottam is a fortélyát, de elfe-

¹⁴ Herman 179.

¹⁵ Tömörkény I., Bazsarózsák 366.

¹⁶ Tömörkény I., Jegenyék alatt 82.

¹⁷ Tömörkény I., Munkák és napok 279.

¹⁸ Tömörkény I., Gerendás szobákból 108.

¹⁹ Tömörkény I., Egyszerű emberek 278; Vö. még Homokos világ 35.

ledtem. A vasbéklyót valamikor főzni szokták. Azt feledtem el, hogy miféle folyadékban főzték. Csak annyit tudok, hogy az ilyen béklyót azok a ráspolyok, amelyek a tolvajnép kezeügyében voltak, egyáltalán nem fogták. Nem lehetett a ló lábáról lereszelni, minélfogva nem lehetett a lovat ellopni.”

A semlyéken olykor a *pányvakaró* néven emlegetett, földbe vert cövekhez a hosszú *pányvakötél*, vékony *pányvalánc* segítségével *kipányvazzák* a jószágot. A *fej-kötélnyűg*, kötélverők szakmai nyelvén *kopstikli* a marha szarvára, nyakára erősített kötél kikötés céljából. Tápai neve *kelevíz*, *csülköskötél*. Így szabadabban mozog, legel, mégsem tud elbitangolni. A kötélen Tömörkény megfigyelte,²⁰ de mi már nem láttuk, a *pányvaforgó* néven emlegetett, kovácstól készített csuklószerű vaseszközt, amely arra szolgált, hogy a kötél, lánc ne vessen *csókalábat*, és így a jószág ne gabyodjék bele.

Lótartás

A ló a szegedi magyar ember világával is bensőségesen összeforrott.

A mi tájunkon is tartak föl honfoglaláskori lovas sírokat. A bojárhalmi leletnek nemzetközi jelentősége van. Nyilván ennek az ősi temetkezési hagyománynak átszellemült formája, hogy Dékány Péter helybeli polgár végrendeletében (1720) 30 lovát az alsóvárosi barátoknak hagyományozta.

A szegedi nagytáj több helyén a gazda halálát még manapság is megjelentik a hozzátartozók a jószágnak, sőt a gyász jeléül a lovakat egészen a temetésig szabadon eresztik, hogy a sírig mintegy kövessék a halottat, illetőleg visszajárva ne találja a helyükön.

A Kálmány Lajostól följegyzett²¹ tiszaszigeti, azaz ószentiváni hiedelem szerint a meghalt ember lelke fehér lóba megy át. Sajnos mi már nem hallottuk a Szirmai Lajostól följegyzett jeles mondást²² arra, amikor nem rokonok az atyafiságot erőltetik: *atyafiak a fehér juhról*. A szólás már elvesztette eredeti hiedelmi hátterét, a *fehér ló* képzetét, amely a székelység világában még eleven. Ha kérdezősködőnek nem akarja a szegedi ember megmondani, hogy hova indul, akkor e szavakkal utasítja el: *a fehér ló seggibe csúszkálni*. Tápén még ezt is hozzátéteszik: *gyere velem, aztán tē mégy elől!*

A szürke ló látása a szegedi néphit szerint is szerencsét hoz. Ezért a bérkocsisoknak lehetőleg szürkelovas fogatuk volt. Polgári esküvőre is ilyenek mentek.

Az ószentivániaiak szerint a szemem keletkezett árpát úgy kell elmulasztani, hogy késsel kaszáló mozdulatokat végzünk feléje, közben azt mondjuk: *árpát vágok, árpát vágok, fehér ló seggibe!*

A lóhoz fűződő szegedi hiedelemvilágban is sajátosan kettősség mutatkozik.

A mesebeli, segítő *tátosló* nyilván még az archaikus hagyományokat, totemisztikus képzeteket is tükrözi. Kálmány följegyzése szerint a tártoslónak már a csikaja is foggal születik. Ha más ló meglátja: rugdossa, el akarja pusztítani. Csak az anyja nevelheti föl. Ha azonban két hónapos koráig megmarad, akkor már a világon egy lótól sem fél.

Nyilvánvaló, hogy a kereszténység hatására csaptak át a lóról való néphagyományaink az ellenkező végletbe is. Az efléle ambivalencia a néphitben nem ritka. Kálmány hallotta,²³ hogy a ló az ördögtől származik. Jázovai hagyomány szerint az ördög embert meg lovat formázott, de amikor megindult, porrá vált.

²⁰ *Tömörkény I.*, Az ősfoglalkozások és Szeged. Herman Ottó kutatása. SzN. 1898, 223. sz.

²¹ EA. 2852.

²² *Szirmai L.*, Szegedi szólásmódok. Nyr. 1879, 234; Vö. még *Gyallay D.*, Lófi székely — lófő székely. MNy. 1959, 218; *Rásonyi Nagy L.*, A székely név eredete. MNy. 1960, 188.

²³ *Kálmány L.*, Összeférhetetlen tártosainkról. Ethn. 1917, 261.

A terjániak szerint a paradicsomból kiűzött Ádám olyan ekén szántogatott, amelyik magától ment. Nem kellett ló hozzá. Ádámot azonban az ördög megzavarta, az eke megállott. Most az Isten lovat rendelt Ádámnak az eke elé. A ló hirtelen meg-rántotta és a csoroszllya a lábának szaladt. Így keletkezett a ló lábán a *béka*.

Az ószentivániak is úgy tudják, hogy a lovat az ördög teremtette. Nagyon futós volt. Kivette az ízt a lábából, hogy ne bírjon szaladni. A ló lábának az elejére a békát odatette. Attól nem bír szaladni. Ha ezt az ördög nem teszi, akkor a ló sokkal futósabb lenne, mint maga az ördög.

Terjáni változat szerint Isten Ádám számára lovat teremtett. Nem volt vele semmi baja. Amikor a paradicsomból Ádámot kiűzték, akkor a ló még nagyon futós volt. Szólt az Úristennek, hogy nem bír vele. Az Úr azt tanácsolta neki, hogy vágja meg a lába szárát. Így nőtt békája a lónak.

Az ószentivániak megint úgy mesélik,²⁴ hogy lovat az Isten nem teremtett, csak szamarat. Az ördögök nagyon elszaporodtak. Jézus akármerre ment, mindenütt csak ördögöt látott. Incelkedtek vele, erre Krisztus Urunk *lóé* (lóvá) változtatta őket. Olyan is némelyik ló, mint az ördög. Eleinte nagyon szaladósak voltak, meg sem lehetett őket állítani. Az Úr erre kis baltát vágott a lábukra. Most is látszik a baltavágás.

Hogy csakugyan ördögből lett a ló, a verbiceiai is tanúsítják. Más alsótanyai változat is hasonlóképpen vélekedik.

A ló rágcsálós évését magyarázza a magyarszentmártoni monda: a búzában van két jel. Mikor Krisztus átment a vízen, tálált egy lovat és egy szamarat. A ló legelt a búzán. Az Úr kérte, hogy vigye át a vízen. A ló azzal válaszolt, hogy majd először jóllakik. Na egyél is még az utolsó percedben is! Avval megátkozta. Mikor a búza-szentelésnek van az ideje, meg lehet látni, hogy hol harapta el a búza sását a ló. A szá-már vitte át. Éppen a nádba harapott. Azt mondta neki Krisztus urunk: áldott légy, a szemétdombon is kitelelj.

A *lósír* és *lófej* már a boszorkánypörökben is fölbukkan, tehát hiedelemvilágunk archaikus elemeihez tartozik.

A lósírral bárkit lóvá lehet változtatni, megnyergelni. 1728. *A zsír ott állott a hordó alatt, ha azzal megkente... mindjárt lóvá lett. A lósírbul, kutyacsontbul, zsírbul csinálták, elevenből is kivették.*

1728. *Lófej pedig az fatens szállásán vagyon. Azért tette oda, hogy másszor is más ember búzája földéből megtöltötte volna az fejét, és az maga földébe ásta volna. Ismét: Egy ló fejét dorozsmai földek végében ásták el, hogy szárazság legyen.*²⁵

Régi tápaiak a készülő kemence aljába gonoszúzó célzattal lófejet is raktak. Hajdani pásztoemberek ülökéjeként lófej szolgált a szegedi tájon is.

Sajátos módon a házassági kötelék nélkül együttélőkre régebben ezt szokták mondani: *lófejön esküdtek*. Másként: *lófejön esküdtek bagolyhitre*. Egy magyarszentmártoni mesében²⁶ a főhős, Köles *egy száraz lófejet vött elő, körükerekítötte őket* — az egybeadandókat —, *ráállította a ló fejire, mögesküdtette őket*. A szólás, illetőleg meseszöveg nyilvánvalóan archaikus képzetvilágra utal.

A *lóköröm*, azaz lópata, boszorkányhiedelmekben fordul elő. Poharat, arany poharat csinálnak belőlük és éjjel, amikor összejönnek, mulatnak, ezekből isznak. Kovács János szerint a beteg fürdőjébe olykor lókörmöt is tettek.²⁷ A mindszeinti trafikos hétlyukú patkóval megvasalt patából farag gyufatartót, hogy szerencsés

²⁴ *Uő.*, Világunk alakulásai 16, 29.

²⁵ *Reizner* IV, 417, 418, 419.

²⁶ *Kálmány L.*, Hagyományok I, 9.

²⁷ *Kálmány L.*, II, 220; *Kovács J.*, 390.

legyen az üzleti forgalma. A pata fölötti csuklónak egyébként *csüd*, a hátsó lábszár alatti bokahajlatnak *csánk*, a lábszáron olykor előforduló varasodásnak *béka*, a csánkon keletkező pókosodásnak, kinövésnek pedig *csánkpók*, *vízpók* a neve. Nincs orvossága.

A *sörény*, *lósörény* a boszorkánypörökben szintén előfordul. 1728. *Vallja keresztény lelkére, hogy neki egy szép csikója lévén, azt a Kőkényné megkedvelte, és az házáért kérte. Hogy az fatens nem akarta odaadni, mondá Kőkényné: no odaadná még két hét múlva. A lovat az istállóban annyira öszve keverték, és öszve fűzték, hogy egyik lova soha többet föl nem kelhetett, az másik is azután két hét múlva megdöglött, noha annak előtte semmi gondjuk nem volt, és azon éjszaka kötőfék sem volt a lovak fejében.*²⁸ Itt nyilván a sörényeket fűzte össze a búbajos. A rúzsaiak szerint *háromasba* szokta fenni.

Szintén rúzsaiaktól hallottuk, hogy a búbajosok el tudják rabolni mások lovának húzóerejét maguknak, a maguk lovának, ha titokban sikerül a sörényét levágniuk. Ezért éjszakai legeltetésnél is nagyon kell vigyázni, hogy a gonosz ember ne férkőzzék a lovakhoz. Ha a ló nem akar húzni, akkor a zákányi ember bal kézzel belevágja a bicskáját a kocsiírduba és ezzel a rontót sebzí meg.²⁹

Öreg tápaiak máig *boszorkányfonás* néven emlegetik a lovak gubancos, befonásra emlékeztető sörényét, ami nézetük szerint a boszorkányok munkája. Úgy védekeznek ellene, hogy éjszakára fokhagymafűzért akasztanak az ilyen ló nyakába, és a söprút bugájával támasztják fölfelé a sarokba. Éjfélkor gyertyával kimennek az istállóba és lángjánál gyömbérgumót égetnek csukott ajtó mögött. Ha nem cselekednének így, a boszorkányfonás *elszárítaná* a jószágot. Alsóvároson az ilyen sörény tövét fokhagymával dörzsölik, vagy visszakézből késsel hasogatják a sörényt. Ha a sörény becsavarodik, akkor öreg felsőtanyaiak szerint a lovat az ördögök nyergelik. Ilyenkor *befokhajmázzák*, vagyis megtört fokhagymával bedörzsölik a ló sörényét. Öreg zákányiak az ilyen ló sörénye alá fatuskót tesznek, amelyet baltával vernek: az ütések a búbajost érik.

Máshol is említjük, hogy a *lófarok* elégséges ahhoz, hogy a ló meggyógyuljon, ha az orvosember, javasasszony akár egyetlen szálára is ráimádkozik.

Nyilvánvaló, hogy eredetileg mágikus megfontolásokból szolgált régebben a lófarok fésű helyéül. Herman Ottó írja, hogy Alsótanyán az ajtó belsején szög-re akasztott lófarkat látott, belevágott fésűvel. Megjegyzí, hogy egyúttal a fésű tisztogató eszköze is volt.

Máshol szólunk a lószórból készült gyűrűről, óraláncról, szítáról.

*

A pusztai ló tartásra már a szegedi középkorból vannak színes adataink. Ez természetes is, hiszen a lónak a víziszállításban, hajóvontatásban, de a kocsizásban, hírközlésben is évszázadokon át kivételes helyi jelentősége volt.

Bertrandon de la Brocquière számára a legnagyobb szegedi városélmények közé éppen a ló tartozott.³⁰ „Temérdek szilaj és eladásra szánt lovat láttam. Ezeket nagyon jól tudják megfékezni és megszelídíteni. Ez pedig nagyon sajátos látványt nyújt. Mondták nekem, hogy aki 3—4 ezer lovat óhajtana, a városban található annyit is. A lovak olyan olcsók, hogy bárki 10 magyar forintért igen szép csődört vehetne.”

²⁸ Reizner IV, 373.

²⁹ Puskás Ferencné pedagógus zákányi gyűjtéséből.

³⁰ Szamota I., Régi utazások, 91.

„Szegedről elindulva — folytatja — utam ismét szép síkságon vitt keresztül, hol a lovak vad állatokhoz hasonlóan, egészen szabadon élnek. Egymást éri a sok ménes. Ez az oka, hogy a szegedi piacon annyit láthatni.”

Még Pesten is kitér a hazai lovakra. „Pesten — írja — igen sok lókereskedő van. Ha valaki kétezer jó lovat kívánna venni, itt bizonyára kaphatna. Tíz lóból álló istállóként adják el, minden istálló ára 200 forint.” Jegyezzük meg, hogy e pesti lócsiszárok között szegediek is akadtak. Így valószínű, hogy Pesti Szegedi István, aki polgárember léteire rövid ideig (1470) Csongrád megye főispánja is volt,³¹ eredetileg lovakat szállított a királyi udvar számára.

Szegedi Pál (1532?—1597) püspök a bolognai egyetem anyakönyvében így szerepel: *Paolo Zegedi di Pest*.³² Édesapja, János, szintén szegedi származású tőzsér, lócsiszár lehetett. A lóval, kocsiával bánásnak a diák jó hasznát vette, mert rövid ideig a firenzei nagyherceg lovászmestere (cocchiere) lett. Erre szegény sorsa vitte rá, humora azonban nem hagyta el: tréfás olasz verset írt a kocsis dicséretéről.

A már többször emlegetett Baratin Lukács zágrábi püspök szülővárosa, Szeged iránti hálából a Dömötör-templom mellett Gyümölcsoltó Boldogasszony tiszteletére kápolnát emeltetett. Ennek fönntartására többek között egy 56 lóból álló ménest (unum gregem equorum equacialium sub signo in numero quinguaginta sex) is ajánlódkozott. A ménes csikait, lovait nyilvánvalóan a szegedi vásárokon értékesítették a kápolna javára.

Zákány István főbíró Fráter György megbízásából és az ő számára 1000 kőso értékben megvásárolta Tóth Mihály volt főbíró lovat.³³

A *Szegedi Veszedelem*, Tinódi versezete megemlékezik a *festett* lovakról is:

*Nagy szép festett lovak az mezőn jargalnak,
Kikről fő terek elestek, megholtanak.*

Még egy szórványos, de értékes adatot idézhetünk. Amikor Pap Benedek szegedi kalmár a Szegedi Veszedelem után kénytelen elhagyni szülővárosát, egy jegyzék elmondja, hogy mit hozott magával Kassára. Felsorolja az ékszereket, szöveteket, posztóbálokat, de megemlíti az *ménest* is.³⁴ Nyilvánvaló, hogy a gazdag szegedi kereskedők külön lovakat is neveltek maguknak a szállítás céljaira.

Lóra volt szükségük természetesen a híres szegedi mészárosoknak, tőzséreknek is, amikor a marhát hajtották és ősi szokás, kiváltság alapján postai szolgálatot is teljesítettek. Erről más vonatkozásban bővebben is szólunk.

Mindezek a szűkös, de tanulságos adatok is kétségtelenné teszik, hogy a lótar-tásnak, ménesnek évszázadokon át milyen nagy jelentősége volt a szegedi pusztákon.

Vajon a hódoltság a maga arab, keleti lófajtaival nemesítette-e a szegedi lovak minőségét, adatok híján nem tudjuk megmondani, de föltételezhetjük.

Mindjárt hangsúlyoznunk kell most az elején, hogy a szegedi pásztorság vilá-gából éppen a csikósélet, pusztai lótar-tás tűnt el legkorábban. Alig van már reményünk az összefüggő ábrázolásra, mozaikszemekkel kell megelégednünk.

A hódoltság után ismeretes a *iuramentum Equisonum*, továbbá a *Csikósok köte-lessége* címen összefoglalt hatósági intelm,³⁵ amelyet a Város tanácsa szövegezett.

³¹ *Zsilinszky M.*, Csongrád vármegye főispánjai. Száz. 1891, 658.

³² Személyéről bővebben *Bálint S.*, Szeged reneszánsz-kori műveltsége. Bp. 1975. 73.

³³ *Reizner III.*, 421.

³⁴ Pap Benedekről bővebben *Bálint S.*, Szeged reneszánsz-kori műveltsége Bp. 1975. 100.

³⁵ Tápay-Szabó László kézirat os szegedi forrás-gyűjtéséből.

Az eskü így hangzik:

Én N. N. esküszöm az egy élő Istenre, Tellyes Szent Háromságra, Atya Fiú Szent Lélekre, Boldogházas Szűz Máriára, és Istennek minden Szenteire, hogy az idén mint csikós igazán fogok szolgálni, az reám bízott Lovakat restség nélkül itatni és legeltetni fogom helyessen, azokat minden kártul megh őrizöm, és mind betegségiben, s mind pedig egészséges korában mint igaz Pásztor dajkálni fogom, minden tehetségem szerint és sem abbul, sem másébul akár minemű szín alatt el nem sikasztok, vagy lopok, más által sem sikasztatok és el nem lopatok, tolvajokkal nem társalkodok és nem czimborálkodok, orgazda nem leszek, sőt ha valamiképpen megh tudnám az ollatin vagy más gonosz tévőtt is aztat ha tőlem megh eshetik, megh fogom és az Nemes Városnak kezében adom, vagy legalább, hogy megh fogattathassék a Nemes Város elő járóinak, vagy Szolgáinak föl adom. Az előttem levő Lovakhoz mást bujtárjaimon kívül nem is eresztetek, Korcsmában, Csárdában, vagy eögyéb gyülekezetekben koborlani s korhelykedni, ide haza tekeregni, az időtt töltyeni nem fogom, gonoszt tévők ellen más Szegedi Pásztorokat vagy e Nemes Város Szolgáit segíteni s oltalmazni, bitang lovakat azonnal földadni, a beteg lovaknak gongyát viselni. Bujtárjaimra, hogy rosszat ne cselekedhesse nek, hanem igazán szolgáljanak, szorgos gondom léssen. Rövid szóval: igaz pásztor leszek. Isten engem úgy segillyen, Boldogh Asszony és Istennek minden Szentjei.

A kötelességek:

1° Minden igyekezettel tartozik az Lovakat legeltetni s itatni annak idejiben.

2° Minden lopástul magát megh tartóztatni.

3° Tolvajokkal és rossztévőkkel nem társalkodni, sőt azokat föl adni, és ha lehet, megh fogni vagy megh fogattatni.

4° Azok társaságtul magát öni.

5° A tobzódást és korhelkodást kerülni, Tolvajok megh fogattatásában segítség lenni.

6° A Bujtárokat Tolvajságtul és Kóborlástul tilalmazni, az Lovaknak gyors gondviselésére ébrezgetni és jó rendben azokat tartani.

7° A kövér Lovakat zsírjáért megh ne ölyye, se pedig más lovát útra fizetésért vagy ajándékért ne adgya senkinek, és gazda híre nélkül meg ne nyergelleye.

A lovakat a gazdák rovással adták a csikósok kezére. 1763. Osztálybul esett 43 darab Lovak estek részemre apro csöpröstül 762 dik Esztendőben számadáskor a' midőn rovás Szerént Csikós elejbe számláltam.

Tömörkény hallomása szerint a múlt században lóról, ökörről ritkán készült rovás, inkább birkáról, de mögsütötték, mögbillogozták, azaz bélyeg, billeg, billog nevezetű átízített sütővással oldalukra nyomták a gazda nevének kezdőbetűit, esetleg tulajdonjegyét.

Nyilván még pásztor eredetű az a változatos, gazdag szókinccs, amellyel a lovat a színe, színfoltjai szerint is megkülönböztetik.³⁶

Színek: szürke, almásszürke, daruszürke, seregelyszürke, vörös, fehér, sárga, sütétsárga, almássárga, gidrászárka, pej, világospej, sütétpelj, aranypej, almáspej, pirospej, feketepej, szattánpej, meggypej, hermelinpej, deres, almásderes, feketederes, rézsásderes, vasderes, fakó, almásfakó, pirosfakó, sütétfakó, világosfakó, zömlőfakó, zsufafakó, egérszörű, daruszörű, kékszörű, feketeszörű.

Színfoltok szerint: kesely, keselylábú, keselyhátú 'sötét, bokáján, hátán fehér foltokkal', hosszúkesely 'lábán hosszú, keskeny fehér csik', hódas 'homlokán fehér folt', hóka, hókás 'szintelen', hókaóru 'orrán kis fehér folt', hókálábú 'a lábán ugyanaz

³⁶ Előfordulásuk idejéről, körülményeiről a SzegSz. címszavai tájékoztatnak; Vö. Herman O. A magyar pásztorok nyelvkincse; Szabó K., A kecskeméti állattenyésztés szókinccse és szólásmondásai. NK. X (1965) 45; Nagy Czirok L., A lótenyésztés múltja és jelene a Kiskunságon. Uo. 131.

lámpásos, lámpásórú 'homlokán föltűnő, nagy, szinte világító fehér folt', *pisztra, pisztrás* 'orrán fehér vagy rózsaszín folt', *szárca, szárcaórú* 'homlokán, orrán keskeny csik, mint a szárcsamadár fején', *tűzött* 'a fején apró fehér foltok', *csillagos* 'homlokán csillagszerű fehér folt', *csókaszőmű* 'világos szemcsillagú.'

Menése szerint: *franciás* 'első lábai térdben közel állanak egymáshoz, a végük pedig kifelé fordul', *kecskés* 'két első lába meredt.' Mások szerint 'hátsó lábait menés közben széthányja'. A *csőbörbelépő* magasra emelt lábbal lépked. A *kaptás* menés közben a lábát felkapkodja. Más magyarázat szerint összeveri a bokáját. Az ilyen ló bokájára *papucs*, azaz széles szíjból való bőrgyűrű kerül. 1721. *A ló két első lába kaptás volt, mög van sütve.*

Természete szerint: *karórágó*, vagyis étvágytalan, csak a kocsirudat, jászolt rágja. A *butacsírás* nem eszik, csak a jászlat nyomja. A *szitás* jóllakva, folyton mozgatja jobbra-balra a fejét, lábát. A *kötődős*, másként *makrancos* közismert jellemvonás.

A hímnek *csődör*, de még a XVIII. században is *ménló* a neve. 1764. *Egy pej ötöd fű Mén Ló.* Dugonics András is emlegeti: *A deres Mén-ló se nyerit úgy a sárga kancák után, mint ő a Ringyók után.* Más régi, de öregek ajkán máig élő megnevezése: *monyas*. 1734. *Bizonyos András névű legény hozott három lovat, edgyik Csőre Kancza, másik fakó Pej monyass.* Dugonics András szerint a csikósok így nevezik.³⁷ Nemző szervének *csök* a szemérmesebb neve.

A nőstény *kanca*, régiesen *kancaló*. 1732. *Mind az kétt kancza lovon S belleg vagyon.* A tenyésztésre szántnak *magkanca, anyakanca*, nemzőszervének *péra* a neve. Szegedi Gergelynél (1566) *kacola*:

*Nagy undok étellel szegény rabokat tartják.
Az lóhúst fővetlen ő eleikbe hányják,
Az csikókó vérevel, kacolák tejével Szegényeket itatják.*³⁸

Herélt a *paripa*, ritkásan *paripaló*. Amelynek herélése rosszul sikerült: *komorcsődör*. A lóherelés régi eszköze a *cserepcsik*, tápaiasan *csérepcsik* volt: egyik végén csíptetőszerűen behasított pálcá, amely a herezacskó összeszorítására szolgált.

A *csikó* kedveskedve *csína*, Cernyán *mucsi*, lehet *csődör**csikó*, *kancacsikó*, *paripacsikó*. Mint láttuk, Szegedi Gergelynél *csitkó*. A *kiscsikó* nyakába piros pántlikát szoktak kötni, csengőt — ez a *csikócsöngő* — akasztanak rá, hogy meg ne verjék szemmel, illetőleg a zajúttal elriasszák róla az ártalmat. A kötélverő szemverés ellen a *csikókötőfék* szálai közé piros cérnát is bele szokott foglalni.

Az elválasztott kiscsikó szájára tanyán odakerül a sündisznóbőrből formált *csikópalóka*, hogy anyját ne tudja szopni. Zabporcióját eleinte cukrozni is szokták. Tavaszonként megnyírják, farkát kerekítik, ez a *csikónyírás*.

A két-három éves *csikóló* igába szoktatása úgy történik, hogy először *szélhámos*, *lógós* állapotban odakötik a rúdhoz, az anyja mellé. Később hámot is raknak rá. A *csikóhám*, *csikógyöplű* megfelel a testi méreteinek.

A lónak Szegeden ismert fajtái: *gidra* 'gidrán', *nóniusz*: ez a mezőhegyesi állami méntelep nemesítő hatására vált kedvelt gazdáink körében is. A Sövényházán található *szállás* az egykori előszállási uradalomban tenyésztett tájfajta ivadéka. Ismerős még a *félvér*, *telivér*, *arab* fajta is. A *mura* 'muraközi' inkább nagyfuvarozáshoz való. A *rémonda* idomítatlan katonaló.

A szegedi tájon talán a sövényháziak nevelték a legszebb lovakat, ami nyilván az uradalom hatása is volt. Törzskönyvezett, hivatalos bélyegzővel megsütött kancáikat *koronás* névvel különböztették meg a többtől.

³⁷ Dugonics A., Jólánka 127.

³⁸ RMKT. VI, 10. A legújabb kutatások szerint a versezetet nem Szegedi Kis István, hanem Szegedi Gergely írta.

Gazdag és változatos a lóval kapcsolatos szegedi szóláskészlet. Sokért nem adnám: *nem amám egy vak lóé*. Alkalmas ürüggyel szolgál valakinek, elkapat: *lovat ad alá*. Bolonddá tesz: *lová tösz*. Erről még a boszorkányhiedelmeknél is szólunk. Nem ér semmit: *annyit ér, mint döglött lovon a patkó*. Illetlenül, durva szavakkal beszél valakihez: *úgy beszél hozzá, mint kocsis a lóhon*. Nagyon izzad: *izzad mint egy szódás-ló*. Felizgatta magát: *tűzbe gyütt, mint Papp Jóska lova a fűrészporthul*. Apácai változata: *rug, vág mint Géra lova a fűrészporthul*. A kötelességtudó embert ne hajszoljuk: *jó lónak nem köll ustor*. Ellentéte: *rossz lónak ustor az abrakja*. Mindkettő Tordán járja. Tréfás átkozódás: *ögye mög a fene a Virág Imre lovát, a sárgát*. Ha valaki társaságban elaludt, e szavakkal költögetik: *zabba mönnek a lovak*. Hiábavaló dolgot művelni: *asszonnyal beszélni, lóval imádkozni*. Makacsul viselkedik: *möggöti magát, mint a némöt ló* (Tápé). Magányosan jár-ke: *éggyesbe jár, mint Bónika lova* (Tápé). Jól odacsapott valahova: *közévágott, mint zsidó az egy lónak*. Eben gubát cserélt: *lórú számárra szállott*. A házaséltre utal: *a szűrű állja, csak a ló birja*. Szegeden is járja: *nyomtató lónak nincs bekötve a szája*. Hübele Balázs, *lovat ad az Isten*. Töngődik, *mint Tódi Miklós lova a szemétdombon*. A lónak négy lába van, mégis mögbotlik. Dugonicsnál: *a lónak is négy lábai lönnének, még-is mögbotlanék*.³⁹ *Ha ló nincs, számár is jó*. *Ajándék lónak nē nézzük a fogát*. *Közös lónak türús a háta*. *Cigány is a maga lovát dicséri*. Ami van, arról gondoskodni is kell: *ló elli a csikót, de az abrak az anyja*.

A ló nyerít, nyihog, sárít, vagyis csődört kíván. Az indítás nyē, a megállítás hó, hóha, hō, hóha, hōhe, a hátraléptetés crukk, curikk szavakkal történik. Jellegzetes nevei: *Sárga, Kesely, Fakó, Deres, Hóka, Szürke, Gidra, Nyalka, Rigó, Cigány, Csillag, Laci, Gyurka, Makszi, Vihar, Tündér, Vitéz, Sárkány, Pille*.

A ló, illetőleg jószág *legyes, legyeskődik*, amikor nyáridőben a légy, *böggöly* csípésétől nyugtalankodik: a farkával csapkod és a fejét rángatja. Ha a nyári forróságtól fölhevül és nem találja helyét, akkor meg *bónyás*.

A lóbetegségnek számos fajtája, és részben bűbájoskodó orvoslási módja van. A régi csikósok különösen értették a gyógyításhoz, de még ma is akadnak kovácsok, parasztemberek, sőt családok, ahol hagyományosan öröklődik a tudomány. Ilyenek a zákányi *Cúkorok* vagyis a *Cukor* ragadványneven emlegetett Juhász-család.

Legáltalánosabban a beteg, sántító ló farkából, sörényéből levágott darabot elvitték az imádságos asszonyhoz, hogy olvasson rá: *mikor Krisztus Urunk ezön a földön járt számár hátán, fömönt egy kühidra, kifcamodott a lova lába*. *Szent Fice Máté odafutott, szent kezivel mögnyomkodta, szent szájával háromszó mögfútt: in az innel, vér a vérrel, csont a csonthon forrjon! Oly ép lögyön e test, mint azelőtt vót!* Ezután a fonatot a ló fájós lábára kötötték rá. Ha a láb meggyógyult, elégették.

Hurutos lóbetegség a *keh*. Az ilyen jószág *kehöt hány, kehös, hámsíró*. A kehös lovon iparkodtak túladni. Mielőtt vásárba hajtották volna, *bilindőkfü* teájával itatták. Ez ugyanis egy napra elállítja a köhögést. A nehezen lélegző ló *bárányszuszogós*.

Az olyan lónak, amelynek elállott a vizelete, a hörőjébe, illetőleg a kanca nyílásába erős törött, vagy hüvelyes paprikát tesznek, hogy ezzel az erős ingerrel hassanak a megindulására. A kocsiba fogott, vizelni készülő lóval megállanak. A kocsis füttyürészni kezd, hogy a vizelet meginduljon.

A betegszemű ló *havivak*.

A *mögmacsokásodott*, azaz megmerevedett lábú ló lábát ecetes korpával kötik be, vagy iszapba állítják. A baj oka a sok abrakból való bezabálás.

A kimelegedett lónak hideg vízzel való itatásával keletkezett *egér*, vagyis a megduzzadt nyakér orvoslása úgy történik, hogy sörényéből a tápaiak egy csomót festőruhába csavarnak, esetleg vastag dohánylevelet újságpapírba tekernek, majd

³⁹ Dugonics A., Példabeszédek II, 86.

meggyújtják és az orra alá tartják. Sokan az egyik orrlyukat be is fogják. Közben az egeret is húzogatják. Lassan-lassan az orrából lé folyik ki, ami megkönnyebbülést idéz elő. Alsóvároson az orvoslás ugyanígy történik, csak hogy sörényt nem tesznek a ruhába. Régi szőregiek az egeres ló üstökéből és farkából a fara felől három szálát vágta le. Pipában égetve, a füstöt a ló orra alá tartották. Így az egér elmúlt.

A hőró mentén keletkezett daganatnak *teknő* a neve. Tanyai paraszti orvos-emberek úgy szokták gyógyítani, hogy a daganatot hámfával hátrafelé húzogatják. Az így keletkezett átforrósodás azután könnyebbülést idéz elő.

A takonykóros, lépfenés lovat a pásztorok, tanyaiak agyonütötték, megnyúzták, húsát a kutyák számára fára vetették.

A *lóférög* tápaiasan *rozsférög* a ló gyomrában felbukkanó bogárfajta (*Gastrophilus equi*). Az ilyen lóval pörkölt rozst szoktak etetni, ami a férget kihajtja. Egy régi szőregi ráimádkozás: *csiribiri kanveréb, hátul van a farka. Sár, kocsikerék, kisafa, elmaradhat sz ettül. Gajdacsinak négy kutyája, jóllakhattok ebbül!*

Régi néphit szerint viszont a lovat meg is lehetett rontani. Kálmány Lajos Magyarszentmihályon jegyezte föl⁴⁰ ezt a rontóigét:

*Pemőtefű, folyondár maradatsz mán ettű,
Fakószekér, kendőrhám pihenhetsz mán ettű,
Kilenc nagy juhász kutya jóllakhat sz mán ebbű:
Ördög nevibe ajállak, dögöljé mög mingyá!*

Még hozzáfűzi, hogy öregek szerint „Tordán vót olyan embör, ha ezt a lónak élénkölte, a lónak mög köllött dögleni.” A ló betegségét, hibáit különösen eladásnál iparkodnak titkolni. Ezekről a praktikákról azonban a vásároknál szólunk.

A *patkó*, *lópatkó* a ló, az *ökörpatkó* az ökör, a *számárpátkó* pedig számár patáját, kíméli. Ma már nem tudjuk megmondani, hogy mi volt a különbség a régi szegedi Árszabásokban emlegetett *magyarpatkó*, *némőtpatkó* között. 1813. *Magyar Lónak való patkó fel ütással együtt 15 kr. Egy öreg Német Patkó 2 vagy egy fél fontos a Kovács vasából fel ütással együtt 24 kr.*

A *patkókápa* a patkó elejéről merőlegesen kiemelkedő vasrész, amely odaillesz-kedik a ló patájához és a patkó állását biztosabbá teszi. A kétoldalt olykor szintén kinyúló kisebb kápnak *ódalkápa* a neve. A patkó két vége a *patkósarok*. Amivel kovács felszögezi: *patkószög*. Ez a szólásba is belekerült. A jóétvágyú, nem válogató ember még a *patkószöget is mögönné*. Kisiratosi példabeszéd: *a patkószög is pénzt ér*. Ez nyilván az ismert patkó-legendával is összefügg.

A lóra való patkónak több fajtája van. Saroknyomásos ló lábára kerül a *vérfótos patkó*: egyik sarka nem a végén, hanem oldalt van. A stráfoló loéra a *stráfospatkó*: belső oldala ferdén le van simítva. Amelyik ló erősen koptatja a patkót, arra *griffős patkót* vernek: az elején mintegy 2 cm vastag vasköröm van. Ha patarepedése van, arra meg a *spangáspatkó* kerül. Ennek a két végét vaslemez köti össze. Sebes, fájós lábú lóra *fődelespatkó* kerül: az egész patkó bádoglappal van beborítva. Újabban a *gumispatkó*, vagyis gumibetétes patkó is járja.

Van még *csukottpatkó*: két végét egyenes vasrudacska tartja össze, *hevederőspatkó*: ugyanolyan, de a végek kissé kiállanak: *ódalpatkó*: nem rendes méretű, csak a pata oldalát borítja. A *télipatkó* kidudorodó két sarkát csavarral erősítik a patába. A *nyáripatkó* alacsony sarkú patkó.

⁴⁰ Kálmány L., Rontóige és ráolvasás. Ethn. 1918, 105. Róheim Géza ebben az énekelt rontóigében a pogány *carmina nefanda* maradványát látja. Ethn. 1918, 271.

A makrancos ló patkolása sokszor csak úgy lehetséges, hogy *pipázzák, főpipázzák*, vagyis az orrára fakoloncot kötnek. Ennek ütése fájdalmat okoz neki, ha megmozdul.

Jelesebb kovácsoknál *kaloda* is volt: négy, egymástól mintegy 3 m távolságra négyyszögben leásott 2—3 m-nyi magas faoszlop ez, amelynek oldalain lécek tetejére pedig erős karók voltak keresztben szögezve. Ez utóbbiakon két csigával mozgatható *gurtni*, erős vászonszalag volt átvetve, amelyeket a ló hasa alá illesztettek, és így a lovat a levegőbe lehetett emelni. Sokszor a lábait a oszlopokhoz is kikötötték. Ma már a Városban nincs belőle, de öregek még emlegetik.

A félrenőtt fogakat a kovács reszeli ki. A csikófogat pedig az újfog mellől úgy üti ki.

A *patabéka* néven emlegetett, patából kinövő, rothadásnak induló vadhúst is a kovács faragja ki.

*

Visszatérve a csikósokhoz, a *ménős* lófalka többféle volt. Legelője a *ménősjárás*. Egyik szatymazi dűlő neve ősi pásztorhagyomány alapján ma is *Ménősjárás*.

A *csikóménős* a gazdák csikaiból verődött össze. Pusztája volt a *csikójárás, csikólegelő*. Egyik sándorfalvi felszántott dűlőnek egyébként máig *Csikójárás*, egy ásoththalminak pedig *Csikólegelő* a neve.

A *szilajménős* a múlt században is 2—3 éves, betöretlen csikókból állott.

A *ciframénős* Cserzy Mihály szerint⁴¹ a java lovakból álló ménes volt. Szűts Mihály írja: „Öreg gazdák csillogó szemmel regélnek a városi legelők ciframénesei, meg kutyaméneseiről, amint azokat akkoron nevezték.”⁴² Sajnos, a részleteket, továbbá a *kutyaménős* jellegét illető kérdezősködéseink már nem vezettek eredményre. Selejtes lovakból állott szintén Cserzy szerint a *renyheménős*.

A ménes felelős pásztora a *csikós*, olykor *csikós-szamadó, szamadócsikós* volt. Segítségére voltak a *csikósbujtárok*. Aki éjszaka örködött, annak *soros* volt az alkalmi neve.

A pásztorélet virágjában a szegedi tájon is a csikósokat érezte a nép legelőnek. A betyárok is leginkább közülük kerültek ki, így Rúzsa Sándor, és annyi sok társa. Különösen értettek a *lókötés* tudományához.

„Fortélyaik — írja Tömörkény István⁴³ — csodálatosak. Tudva van, hogy a pusztán lakó nép eléggé megfigyeli a természetet, a nyilvánulásokat. Az orra érzékeny, a füle pedig tökéletes. Ennek dacára, pedig akkora kutyákat tart az udvarában, mint egy-egy fiókbornyú: mégis elviszik a lovat éjjelen át úgy, hogy még csak a kutya ugatását sem hallja. Bár a jó gazda eléggé ébren alszik, s föl is kel éjszaka, hogy szétnézzen. De rendszerint csak a hajnali itatásnál veszi észre, hogy elvitték a jászol elöl a kötőféket, s eltűnt vele a ló is (mert hogy a ló benne szokott lenni a fejével a kötőfékben).

Hogy ez miként történhetett, nem tudja a gazda. El sem képzei és szomorúan kezd csapászni utánuk. Ez ugyanaz a munka, mint mikor az indiánus nyomoz a prériken a halványarc után. De ez is kevés eredménnyel jár. Hiába keresi a nyomokat, nem nagyon talál rájuk. A lókötés évadja ugyanis azon időtájakra esik, amidőn még sík a pusztá mindenfelé, és nem állja az útját a lovonmenőnek sem kukoricaszárak rengetege, sem kalászkok tábora. Az őszi, a maga tarlóival, a tavasz, a maga szántásai-

⁴¹ Cserzy M., Legendás időkől 19.

⁴² Szűts M., 275.

⁴³ Történetek a szegedi betyárvilágból. Szeged 1961, 21.

val alkalmas erre nagyon. Ott, ha nyomot talál is, a nyom utoljára csak kivezet valami útra, ahol aztán már föl nem ismerkszik.

A lóköttőt megöli az, ha nyomot hagy maga után. Ez okból van, hogy télen, amidőn nagy havak járnak a pusztán, sohasem kötnek lovat.”

Cserzy Mihály viszont így emlékezik⁴⁴ a lóköttésre: „A betyárvirtus abban állott, hogy az egyik tanyából kivezette kötőfékjénél fogva a lovat. Átvágtatott vele a másik tanyához, ami éppen egy óra járásnyira lehetett ide. Onnan kihozta az istrángot és hámot, és így kocogott a harmadik helyre, a fészert alatti levő vasalt kocsiért. Ez elé fogta a lovat, és most már nyugodtan hajtott arra felé, amerre a lopott dolgokat értékesíthette.”

A *rácsiholás* módja Herman Ottó hallomása szerint az volt, hogy egyik cimboráét kovát csiholva sötét éjjel belopakodott a lovak közé, hogy a hirtelen villanó fényességtől megriadjanak, és a zavarban a lóköttőnek könnyű legyen az elkötés.

Hudoba József nagyidejű kisteleki gulyástól hallottuk: ha kiderül, hogy a sötétben elkötött ló hajítófát sem ér, akkor a betyárok, pásztorok a maguk lovára ülve, járatlan helyre vezették. Ilyenkor a kötőféket levéve róla, jól ráverték, hogy világnak fusson.

Az elkötött ló értékesítéséről a vásároknál szólnak.

Külön művészet volt a szilaj csikónak a többi közül való kifogása. Erre a célra az *akasztórúd* szolgált: mintegy 3 öl hosszú, könnyű fából, tehát akácból vagy fenyőből készített, egyik végén hegyes rúd. Erre a végére olyan kötél van beleszúrva, amely egy nagyobb, laza hurokban végződik. Ezen belül még egy kisebb, merevre kötött hurok is van. A hurkot a rúdvégen a kiszemelt csikó fejére ejtik, egyidejűleg pedig a rudat kieresztik a kezükből. A kifogást egyetlen ügyes ember is elvégezheti: egyik kezében a rúd, a másikban pedig a kötél.

Más eszköz volt a *csikófogó kötél*: 5—6 öles, végén hurokkal ellátott kötél, pányva. Ha nem esett a rádobbott kötél egészen a gégejéig, akkor bizony elszaladt a csikó vele. A kifogáshoz két ember kellett, akik ezután elmarkolták a fület meg az orrcimpáját, majd mindjárt kocsihoz kötötték.

Célravezetett olykor a *csérpák* is. Ez — mint ismeretes — félgömb alakú, mintegy 30 cm átmérőjű, kívánt hosszúságú nyélre szerelt vasedény. A régi csikósok szükség esetén ezt is használták. Kukorica- vagy zabszemet tettek bele, és amikor a csikó a szájával belenyúlt, a csérpákkal magukhoz rántották. Ez leginkább este történt, amikor a fiatal jószág már kiszaladozta magát, elfáradt.

*

A régi pásztorok, főleg a *szilajok*, *ridegök* világával függött össze a *betyárélet*, amely a szegedi vonatkozásban, Rúza Sándorra is gondolva, külön monografikus feldolgozásra vár.⁴⁵

A *betyár* török eredetű szó. Nátly József meghatározása szerint „jelent szolgálton kívül tsapongó embert.” Hasonlóképpen Tömörkény is: „a régibb magyar nyelvben a *betyár* szó nem azonos a zsvány szóval, hanem inkább csak azon embert jelenti akit nem várnak otthon vetett ágygal s akinek szállást a bokor ad. Csongrád megye több részében a betyár szó ma is becsületes embernek a neve. Az olyan bérest nevezik úgy, aki nem évszámra, hanem hónapszámra van szerződve a gazdához, vagyis

⁴⁴ Cserzy M., Legendás időkől 13.

⁴⁵ Történetek ... 12.

kinek állandó és biztos födele nincsen. Hasonlóképpen a szegedi tanyai nyelvben a *betyárkodás* szó semmiféle rossz dolgot nem jelent, mindössze annyit, hogy az illető béres ember hely nélkül van.⁷⁴⁶

A szarvasmarha tenyésztése

A *marha* hosszú évszázadokon át népünk egyik legfontosabb tápláléka, segítsége és jövedelmi forrása. A marha biztosítja a helybeli bőripar: tímár, varga, szűcs, csizmadia, papucsos, szíjjártó mesterség, tovább a fésűgyártás és részben a szappanfőzés virágzását is. Lepényszerű száraz hulladéka a *tőzeg*, *marhatőzeg*, tréfásan *tótkalap* évszázadokon át paraszti tüzelő. Utalunk a táplálkozásból szóló fejezet marhahúslevesének szegedi sajátosságaira is.

⁴⁶ „Szabad királyi Szeged városnak fensőbbi helybenhagyással alapított cselérendje” (Szeged 1848) így szabályozza a pásztorkodás reguláját:

60. §. *Nehogy a kebelbeli pusztai s eféle külső cselédek között a vidék helyről jöttek magukat meghúzhassák, minden évben az e városhatárjábani csordások, gulyások, csikósok, juhászok s ezek bojtárjai a pusztai kapitányság által összeírtni, az azokról készitendő jegyzőkönyvbe személyes leírásaik beiktattatni fognak; a jegyzőkönyvből továbbá a személyes-leírás párja, a rendesen beszegődött pásztor cselédnek kiadatik, — mellyet is az, annyiszor a mennyiszor a rendőri egyének kívánni fogják, a gazdája által kiadott bérlevelével együtt előmutatni tartozik.*

61. §. *Ha a beszegődött pusztai vagy tanyai cselédek a vidék helyről jött pásztoroknak 's cselédeknek alattomban helyet és ételmet adnak; s azokat a kapitányi hivatalnak, vagy a külső rendőrségnek föl nem jelenik, kemény büntetés alá lesznek veendő.*

62. §. *Ha pásztorok vagy tanyai cselédek cserényüknél s illetőleg tanyájukon lopott jószágok, bőrok s illyenmüek találtak, — azok az ollyas lopási csinekre nézve, mint orgazdák fognak büntettni. Illyes orgazdasági bűnbe keveredett pásztorok továbbá, a pásztorkodástól is el fognak tiltatni.*

63. §. *Ennél fogva, pásztoroknak és bojtároknak egyedül olly egyének vétethetnek a gazdák által fel, — kik jó hírüket, becsületességüket és előbbi hívséges szolgálatukat rendes bizonyítványokkal ki fogják mutatni; — s azokat mielőtte felfogadták, a kapitányi hivatalnak az előleges vizsgálat megtehetése végett feljelenteni köteleztetnek.*

64. §. *Minden gazda, cselédjének adandó bérlevelébe, tartozik az annak gondviselése alá adott jószágának számát, bélyegét és jegyét beírni, sőt az időközben általa vett marhákat is oda bejegyeztetni, és így bejegyezve a pusztai cselédjének kezébe adni, a végett; hogy midőn a pusztai kapitányság által a marhák száma iránt tétetik vizsgálat, — s vidéki, oda be nem irt netán lopott, avagy adó alól eltítkolt marhák száma kiismertethessék.*

65. §. *A pásztorok nem tiltatnak ugyan magok számára, gazdájuk bele egyezésével, marhát nevelni, midőn azonban azt eladni akarják, arról csak gazdájoknak, vagy ezek megbizottjainak személyes megjelenése, igazolása és jótállása mellett fog nekik marhás-levél íratni és adatni. — Ennek elmulasztásáért a gazda szinte, mint a pásztor büntetést várhatnak.*

66. §. *Mivel a pásztorok, számadásuk alkalmával, a dög- vagy betegségben elveszett marháknek, lovaknak, juhoknak bőrével szoktak számolni; s annak elpalástolására, miszerint az általuk lopva elsikkasztott marhák helyét bőrét kipótolhassák, bőroket vesznek, sőt néha a marhát (bőrének vissza kívánása mellett) el is adják, — az ellyenmü rosz teteknek megakadályozására: pásztor embereknek nyers bőroket venni, vagy ollyasokat a mészárosoknak, tímároknak, zsidóknak eladni, orgazdaság bűne alatt tilalmaztatik. — S ennél fogva*

67. §. *Kötelességül tétetik minden marhatartó gazdának: miként jószágát bélyeg és jegy nélkül senki őrzésére ki ne adja; — ezt igényelvén saját bátorságosítása is.*

68. §. *Ha valamely marha, juh, stb, a pásztor őrzése alatt megbetegednék, tartozik a gazdát arról, gyógyíthatás végett, azonnal tudósítani. Ha pedig az ollyan marha mellynek húsa különben élelemre szokott használtatni, megdöglene, — megnyúzás előtt tartozik a pásztor arról tüstént a gazdáját tudósítani, mert különben a jószág készakarva való megölőjének fog tekintetni. Döglött marhának húsát megenni, annál kevésbé másoknak étel végett át engedni vagy eladni büntetés alatt.*

69. §. *A pásztoroknak egész marhák húsa lefőzésére használható nagy bográcsokat a cserényeknél tartani tilos. Nem szabad továbbá a pásztorok, nejeik, gyermekeik s cselédjeiknek, gyertyamártásra vagy szappannak használható zsiradékot eladni, kemény testi büntetés alatt.*

70. §. *Azon pásztorok, kiknek a gondviselésük alá bízott jószág őrzéséhez nyerges ló tartás megengedve van, csak egyedül egy — és nem több — nyerges lovat tarthatnak, ezt is saját pusztájuk s járásukban, és saját dolgukban használhatják, — azon külső határokba, csak járásukat igazoló rendes törvényhatósági bizonyítvány előmutatása mellett mehetnek, — különben ottan lovak sajátjára iránt szoros kérdőre vonatni, és mint csavargók büntettni fognak.*

A szegedi marhatartást főleg a kun puszták említett évszázados birtoka, királyainktól többször megerősített legeltetési joga teszi lehetővé. Emlékeztetünk Bertrandon de la Brocquière följegyzéseire is.

Minden valószínűség szerint a szegedi határ, homokvilág középkori, illetőleg hódoltsági helynevei, pusztái közül *Csöngöle, Szatymaz, Gajgonya, Őszeszek, Kereset, Zákány, Mórahalom, Bojárhalom, Domaszék, Rúzsajárs, Öttömös, Átokháza, Nagyistván* még az itt legeltető régi kun, illetőleg törzsökös szegedi magyar törzsernemzetségek nevét tartotta fönn napjainkig.

Legújabban Székely György mutat rá, hogy a középkor végén Szeged volt az Itáliába irányuló hazai állatkivitel kiinduló pontja. Ilyenként emlegeti a Várost egy olasz marhakereskedő (1515). Lehetséges, hogy a XV. század folyamán Szeged városában felbukkanó *Anthonius Bolonia* (1429) és *Valentinus Italicus de Zegedino*, másként *Valentinus Olaz dictus de Zegedino* (1460 táján) éppen az itáliai marha-export megszervezése érdekében élt Szegeden.⁴⁷ Ez a fejlett jószágartás magyarázza a marhakereskedelemmel, tőzsérkedéssel is foglalkozó szegedi mészárosoknak a hódoltság korába mélyen belenyúló kiváltságos helyzetét is. Ezt a török is kénytelen tudomásul venni, mert hasznosnak találja.

Ennek a kapcsolatnak meglepő bizonyága az a térkép is, amelyet *Lázár deák, Bakócz Tamás* esztergomi bíborosérsek titkára szerkesztett.⁴⁸ Föltűnő módon egyetlen útvonal van pontokkal belerajzolva. *Szegedről* indul ki, fölmegy Kecskeméten át Pestre, Vácra, majd Nógrádverőcén, Nagymaroson át a Duna mentén Komáromba. Innen a Csallóközön át visz az út Győrbe. Ezután: Bánhida, Bicske, Velence, Martonvásár közt elhaladva, Simontornya közelében átvág a Sárvízen, és a Zengőhegyet nyugatról érintve, lemegy Pécsre, majd továbbhalad délnek. Valpónál átkel a Dráván, és Eszékét elkerülve halad Diakovárra.

A szegedi jószágartás, tőzsérség e különös jelentőségéről az 1522. évi tizedjegyzék névanyaga is tanúskodik. Mindjárt föltűnik a *Mészáros* családnév nagy száma (18). Ezt a családnevet viseli Pál, Bálint, Gál, Márton, kétszer Tamás, kétszer Fábíán, Benedek, Vince, Miklós, István, László, Balázs, János, Ambrus, Sebestyén, Elek. Ezek nyilván nemcsak a helyi húsellátásról gondoskodtak, hanem leginkább tőzsérséggel foglalkoztak. Ez a céh hódoltsági tekintélyét is előkészíti. Föltétlenül erre a munkakörre, foglalkozásra utal még *Kasza* Domonkos, *Kasza* Fábíán, *Kasza* Máté neve, amely eredetileg nyilván *Kaszab* alakban hangozott. Ilyen lehet továbbá *Bakó* Balázs, *Bakó* Mihály és *Tagló* Dénes, továbbá *Sörös* Zsigmond, *Sörös* Pál, *Sörös* Bálint neve, vagyis aki a *söre* néven emlegetett fiatal ökörral kalmárkodott.

A szegedi tőzsérek a *szegedi veszedelem*, más egykorú kifejezéssel *szögedi had* (1552) után nagyszámmal hagyták el szülővárosukat. Debrecenbe, Kassára és Nagyszombat városába húzódtak. Nyilván már megelőzőleg is eleven gazdasági kapcsolatban állottak e városokkal.

Debrecen Szeged mellett az alföldi marhakereskedelem másik fő helye volt. Nem véletlen, hogy Tóth Mihály főbíró Szeged eleste (1542) után Debrecenbe mene-

71. §. *Bojtároknak, valamint szinte a juhászoknak nyájaiknál lovat tartani egyáltalán tilalmazzatik.*

72. §. *Pásztoroknak s akármely külső cselédeknek pisztolyokat, karabint tartani nem szabad, s azok, kiknek fegyverrel kell a jószágot őrizni, csupán csak hosszú puskát tarthatnak.*

A füzet könyvritkaságnak számít, ezért idéztünk bővebben belőle.

⁴⁷ *Kardos T.*, Velencei vonatkozású gazdaságtörténeti adatok a Jagelló-korból (1502—1518). *Száz.* 1951, 437, 442. *Székely Gy.*, Vidéki termelőágak és árukereskedelem a XV—XVI. században. *Agrártört. Szemle* 1961, 320.

⁴⁸ *O. Harmos E.*, Magyarország térképe 1528-ból. *Térképészeti Közöny* 1931, 165, 170.

kül, és itt toboroz szülővárosának visszafoglalására 2 ezernyi hajdút, azaz marhahajcsárt.

A Kassára menekült szegedi polgárok közül legtöbbet az irodalompartoló Szegedi Pap Benedek alakjáról tudunk. Benedeket és bátyját, Antalt legidősebb bátyjuk, Pap Ferenc nevelte, aki egykorú följegyzés szerint Szegeden *volt a marhakereskedésbe fő*. A vagyont a három testvér közösen kezelte. *Egyek voltak ők mindenben mind marhával és minden jószággal. Valami volt az ő birtokuk alatt, semmiből osztotnak nem voltak.* Ferenc halála lőn az ő felsége hűsége mellett a szegedi hadba, vagyis 1552-ben.

A család kénytelen Kassára menekülni. Egykorú családi bevallás szerint ezzel az osztatlan vagyonnal hagyta el Szeged városát: *summája az mennyi marhát elhoztak: Hoztanak el másfél száz fejős tehenet, száz ökröt, az ménest és még egyebeket: ékszereket, posztókat is.*

Nagyszombat árumegállító jogáról is híres régi kereskedő városunk volt. Nyilvánvaló, hogy szegedi kalmáraink nem jöttek ide idegenbe, mert üzleti kapcsolataink a Birodalomba irányuló marhakereskedelem révén már bizonyára régebben megerősödtek Nagyszombat városával. Erről többet is tudnánk mondani. Elég azonban hozzá, hogy Takáts Sándor levéltári kutatások alapján megemlékezik Szegedy András és Szegedy Márton nagyszombati tőzsérekről, akik olyan jómódúak voltak, hogy a királyi kamarának is többször nyújtottak (1576) kölcsönt. *Nemcsak szegény, megnyomorodott maradék Magyarországnak, az mi édes hazánknak szükséges és gondviselése, de mi magunk értelme is erre kötelez* — írják más, hasonló alkalommal (1578) nagyszombati tőzsereink.

Hogy ezek az elvándorolt tőzsérek meddig őrizték szülővárosukkal, illetőleg a hódoltsági Alfölddel való családi és gazdasági kapcsolatukat, adatok híján nem tudjuk megmondani, azonban néhány nemzedékrenden át föltételezhetjük.⁴⁹

Térjünk azonban vissza a török alatt kesergő Városba.

Az 1550. évi szegedi török adóösszeírás tőzsérségre utaló nevei: *Maszáros Imre, Maszáros László*. Az 1585. és 1595. évi vámjegyzékben számos polgár fizet 3—200 marhája a után vámot (gömrük). Ezek hihetőleg csak gazdák voltak, ezért kellett adózniuk. Amint mindjárt látni fogjuk, a mészárosok teljes adómentességet élveztek.

Kevésbé hangsúlyozott Takáts Sándornak az az adata,⁵⁰ hogy a XVI. század végén a hódoltsági területen a dalmáciai Zára felé is volt rendszeres marhahajtás az Adrián át Velence számára. Ebbe az ügyletbe föltételezhetően a szegedi mészárosok is bekapcsolódtak. Máshonnan is tudjuk, hogy a Város és Dalmácia között a török időkben eleven kereskedelmi kapcsolatok voltak.

Reizner János az alsóvárosi franciskánus kolostorban ránk maradt, és jelenleg a Szegedi Állami Levéltárban őrzött 52 eredeti török oklevél és egyéb források alapján részletes, szinte végérvényes képet rajzol a szegedi mészáros céh viszontagságos történetéről. A következőkben teljességgel Reizner előadását követjük.⁵¹

A török állami szervezetben szegedi mészárosok teljesítették a postaszolgálatot. Budára, Egerbe, Temesvárra, Belgrádba ők hordták a török hatóságok leveleit. Ők voltak a futárok és seregek kalauzai. „A szegedi mészárosok — írja⁵² egy török irat — régtől fogva mai napig hordozói valának a padisáh parancsainak és más, kormányzást illető leveleknek majd Budára, majd más keresztény városba és tartományokba.” E terhes szolgálatuknál fogva a hódoltság alatt a harácsbasi számára

⁴⁹ Mindezekről bővebben Szeged reneszánszkori műveltsége 103.

⁵⁰ Takáts S., Szegény magyarok 149.

⁵¹ Reizner, III, 459.

⁵² HódOkm. II, 287.

fizetendő 1 tallér *harács* azaz fejadó megadásán kívül mindennemű köztartozás alól föl voltak mentve. Nagy jelentőségűnek érezzük Musztafa budai basának 1579. évben kiadott ama tanúsítványát, hogy a szegedi mészárosok már „a régi királyok idejében is” végeztek postai szolgálatokat, ami nyilvánvalóan a szegedi marhakereskedelem hajdani nemzetközi jelentőségére enged következtetni.

A szegedi mészárosok száma 1584-ben 30 volt. Ekkor nyerték azt a kiváltságot, hogy maguk közül külön bírót választhassanak és csak ennek tartozzanak engedelmességgel, nem a Város főbírájának. A Város úgy próbált a különös helyzeten javítani, hogy a mészárosok céhébe tartozó mester választására gondolt. Így őket is bevonták volna a közteherviselésbe. Ez ellen azonban a mészárosok tiltakoztak. Hosszú vita után a török felsőbbbség elrendelte, hogy a mészárosok közül főbíróul senkit megválasztani nem lehet.

A mészáros céh tagjainak száma folyton apadt. 1610-ben már csak 12 élt, mert sokan elhaltak, vagy pedig „a haramiák és az átkozott hajdúk által” pusztultak el. Ilyen körülmények között a postai szolgálat mind súlyosabb lett. 1625-ben a céh tagjai voltak: Szűcs Ferenc, Losonczy András, Babarczy István, Szűcs György, Sárkány István, Tehenes László, Gyurka András, Zabos János, Szűcs Ferenc, Szűcs Mihály, Kara György, Kisillés Tamás, Borsos Péter.

1630-ban panaszt emeltek a Város ellen, amiért tőlük *vágópénzt* követelt, előadván, hogy rajtuk kívül senkinek sem volt szabad a mészáros mesterséget folytatni Annyival kevésbé, minthogy „a *Palánkkapu* előtti vágószéken vágván, mint az utasokat, mind a környéket képesek valánk hússal ellátni.”

1640-ben 15-en voltak, nevezetesen Siha János, Pitaris (=Vitalis) György, Móra Balázs, Tehenes Miklós, Görcsi Gellért, Babarczy István, Kara György, Borsos Péter, Tehenes László, Sós Miklós, Kankóczi Ferenc, Sárkány István, Joó György, Lásán András és Sós György. Négy év múlva az elhalt mészárosok helyett ezeknek fiai is a város bírái jelenlétében és a török hatóságok engedélye alapján a céh tagjai közé kerültek.

Takáts Sándor kutatásaiból⁵³ tudjuk, hogy a hódoltság idején a marha nyári tartózkodó helye a *nyaraló* volt, azaz „bekertelt terület, melyet nem kaszáltak és melyen fűvön kívül kút vagy kopolya, néminemű szárnyék és olykor egy-egy mezei akol vagy állás volt. Az illetén nyaralónak vagy egy gazdája volt, vagy mást is fogadott maga mellé cimborául. Amilyen tehetségű volt a nyaraló gazdája, aszerint változott a nyaralóban levő marhaszám is. Akadt olyan nyaraló is, melyben ötezernél több marhát számláltak meg.

A *teelő* alig különbözött a nyaralótól. Ez is be volt kompolva, de a fűvet itt nem legeltették le, hanem hagyták szénává érni. A kaszálókról is idehordták a szénát, és itt boglyázták föl. Minden teelőben volt megfelelő akol vagy állás.” Világos, hogy a teelő részben megfelelt a *jószág kert* néven emlegetett városkörüli téli szállásának, amely a múlt század derekán tűnik el.

A nyaralókat és teelőket egyes jómódú polgárok, mészárosok az illető város közösségétől bérelték. Takáts Sándor leginkább Kecskemétről idéz adatokat. Ilyen azonban a szegedi határban is volt. Igaz, hogy csak a XVIII. századból vannak följegyzéseink, mert a Város hódoltsági levéltára megsemmisült. Világos azonban, hogy Szegeden is régi hagyományról van szó.

A csorvai határrészben 1719. *Nemes város határának Kun földektől való különbözése... Kara homokja... Kara nyaralója*. 1722. *Felső Csengelei réghi igaz határ elsőben és egyenesen mégyen Körös Mihály nyaralójára*. 1752. *Nyaraló Telek részemet ötven Rh. Forintokon oda adtam*. Talán szintén ilyen legelőbérletekre utal: 1717.

⁵³ Takáts S., A magyar múlt tarlójáról 303: A nyaraló és teelő.

Bika semlyéke homokja. 1717. *Engi homokja.* 1717. *Garga homokja.* 1717. *Gellén homokja.* (vö. 1642. *Gelén János* szegedi főbíró). 1717. *Puskás homokja.* 1722. *Doma homokja.* 1722. *Dopsa homokja.* Nyilvánvaló, hogy a XVIII. század folyamán nagyobb számmal felbukkanó *szállások* is a nyaralók fejleményei.

A felszabadító háborúk után természetesen a céh újjáalakulására került sor, amely 1710-ben következett be. Erről a céhpecsét is tanúskodik: SIGGILVM LANI-ONVM CEHAE SZEGEDIENSIS 1710. Német nyelvű szabadalmi levelük 1719-, illetőleg 1721-ből ismeretes. Csak az 1820-ban ismételt megerősített céhszabályzatuk magyar.

Ez a kettősség — amely egyébként Szeged egész XVIII. századi céhtörténetére jellemző — még az 1857. évben fölszentelt céhzászlón is kifejezésre jut. Egyik oldalán magyar szöveg, László király képével, akinek csatabárdja a mészárosbárdra emlékeztet. A másikon német fölirat Lukács evangélista képével. Ismeretes, hogy az ő evangéliumának ősrégi szimbóluma a kezdő jelenetre, Zakariás áldozatára utaló ökör. A céh társadalmi tekintélyét mutatja, hogy a barokk reprezentációt annyira kifejező úrnapi körmeneten minden más céh megelőzte őket: a mészárosok a legvégén vonultak föl.

Szintén Reizner kutatásaiból⁵⁴ tudjuk, hogy az újjászületett céhnek 1718-ban 4 remekelt tagja volt: Schwajbelmar Ádám céhmester, Tührer Lőrinc, Nothof Mátyás és Wagner Bertalan. Német nevük után ítélve, katonamészárosok lehettek, hiszen a nagyobb német bevándorlás csak a következő évtizedben kezdődik. A szerzett régi jogok alapján a hódoltsági magyar mészárosok közül még élő Józsa Ferenc, Lantos István és Mónus Pál is bekerült az újjászervezett céhbe. Ettől kezdve azonban a céhben állandóan számos idegen, leginkább német mester dolgozott. Ezek közül főleg a Pfann (utóbb Szabó), Wagner, Rieger, Felmayer, továbbá a felvidéki Szluha családok később a Város közeletében is szerephez jutottak.

Reizner János helyesen utal a céh nagy társadalmi tekintélyére, Szeged gazdasági életében elfoglalt kivételes helyzetére. Döntő súllyal szóltak bele a Város kormányzásába is, ami nem csoda. Ugyanis ők nemcsak a mészárszékeket bérelték, hanem jómódjuknál fogva a többi városi javadalmakat, így a kocsmákat is. Bérbevették Szeged pusztáit is, ahol gulyákat, vágni való jószágaikat nevelték. Voltaképpen folytatják tehát a *nyaraló* hagyományait. Erre utal a *Vágójárás*, röviden *Vágó* a csorvai homokon.

A céh állandó harcban volt a szabad húsvágókkal, hentesekkel, akikről külön emlékezünk meg.

Elég sokat tudunk a remekelésről, amely valósággal népünnepélynek számított. Föltételei⁵⁵ szigorúak, de ugyanakkor igen jellegzetesek is voltak:

1. A remekelő mester köteles az ökör megvételére bizonyos summát a céhnél lefizetni.
2. Az ökröt tartozik fölbecsülni azon a helyen, ahol remekel. Öt fonttal kevesebb vagy több megengedhető.
3. A fagyút kétszeresen számítva fontját a húshoz, vagy ha a remekelőnek úgy tetszik, magán is megbecsülheti. Itt is megengedhető öt font ingadozás.
4. A leütést, hogy az ökör sokat ne szenvedjen, és így a hús meg ne lágyuljon, három ütéssel tartozik végezni.
5. A vért egy szűrással köteles megereszteni, hogy kamarája tisztán maradjon, és hogy a hús a vértől püffedést, táragyszínt ne kapjon.
6. A szarv levágása két vágásból és egy ütésből áll. Forgácsnak nem szabad a szarvcsontból leesnie.

⁵⁴ Reizner, III, 461.

⁵⁵ Reizner, III, 463.

7. Köteles a remekelő a bőrt állától fogva egészen köldökig egy huzamban hasítani: anélkül, hogy vagy a hasba bele, vagy a bőrből ki ne szalajtsa a kést. Az első láb térdtől a szegyfőig, a hátulsó láb horgas inától egészen a farkcsíkiig felhasítandó.

8. A szegyet szoros vágással köteles levágni, de bendőjét vagy a szív hólyagját, vagy egyebet nem szabad megsértenie.

9. A tarját szabad pikkolnia. A kivágás három vágásból áll. Csak a közép, velős éren menjen végig, hogy fele egyik részen, a másik fele pedig a másik részen hasadjon.

10. A hátulja kétfelé hasítandó: a középső velős éren, de a rostély vágása nem lehet rongyos.

A múlt század elejének mészáros remekléséről Beck Pista rajzol⁵⁶ jellegzetes képet. Értékes visszaemlékezésének viselettörténeti adatait a ruházatkodásnál használjuk föl.

A remekelés az alsóvárosi nyomáson, a szabadkai út mentén, a mostani vágóhíd tájékán ment végbe. Az ünnepélyes felvonulást lovas kommisszárius nyitotta meg. Nyomában hat perzekútor.

Ezután következett a nap egyik hőse: a gulyabeli vad marha, a leütendő ökör felpántlikázott szarvakkal, hosszú, erős kötélpórázra kötözve. A köteleket két oldalt mészáros legények tartották, a végeit pedig az inasok szorongatták és kezükben karikás ostorokkal folyton durrogatva hajszták.

Jobbról-balról körülöttük csaholva ugráltak a kövér mészároskutya, vérbenforgó szemekkel és tajtékos szájjal, borzalmas látványt nyújtva.

Ezután jelent meg a nap másik hőse: a remekelendő mészároslegény. Pörge selyemkalapban, panyókára vetett rövid, ezüstgombos kék dolmányban, karjain felgyúrt inggel, sujtásos kék magyarnadrágban, sarkantyús csizmában, előtte félre felakasztott fehér, kivarrott szélű kötővel, oldalán a réznyelű késfenővel, jobb vállán a taglóval ment lassú, kimért lépésekkel.

A remekelő legényt városi hajdúk követték, akik a rendről gondoskodtak. Utánuk a polgárőrség zenekara. Végül a céhbiztos szenátor, a Város orvosa, a vásár-biztos. Őket követték a ládamester vezetésével a céhtagok, majd a céhbeli mesternék és leányaik. Nyomukban a kíváncsi sokaság.

A nyomáson egy nagyobb térséget korláttal vettek körül. Kívül foglalt helyet a nép. A bekerített hely egyik oldalán emelvényt állítottak föl a hivatalos személyek számára. Vele szemben az ökörvezetők állottak a levágandó ökörrrel, továbbá a remekelendő mészároslegény vállán a taglóval.

A céhmester fölszólította, hogy a cég szabályai szerint a levágandó marhát egy csapásra taglózza le, mert különben nem lehet mester. A legény erre dolmányát odadobta egy inasnak, a legények pedig feszesre húzták az ökör szarvára kötött köteleket. Az ökör rábámult a feléje közeledő hősre, aki két kézre fogta a taglót, kissé oldalt állva célzott, és odavágott az ökör homloka közepére. Ez egész testében megrázkódott, lábai megbicsaklottak, majd összerogyott. Erre a nép nagy ujjongásban tört ki, a banda tust húzott. Az új mester nagy diadallal tért vissza a házához, ahol az ökröt a cég szabályai szerint még meg kellett nyúznia és feldolgoznia. Mikor ezzel is megvolt, a jelenlevő céhgyűlés mesterré avatta, kiadta neki a mesterlevelet, majd pedig a levágott marha húsból nagy vendégséget csaptak.

Az újjászülető Város a XVIII. század elején a csikósokéhoz hasonlóan esküt ír elő⁵⁷ gulyásainak számára, akik a közlegelőn a polgárság marháit gondozzák:

Iuramentum Caevariorum

Én N. N. Esküszöm az egy élő igaz Istenre, tellyes Szent Háromságra, Atya, fiú és Szentlélekre, Boldogságos Szűz Mariára és Istennek minden Szentyeire, hogy az idén, új, esztendeig mint Gulyás

⁵⁶ Beck P., Mészáros-remekelés. Régi szegedi céhünnep. SzN. 1905, 313. sz.

⁵⁷ Tápay-Szabó László kéziratos forrásgyűjteményéből.

igazán fogok szolgálni, az reám bízott Marhákat röstség nélkül itatni, és legeltetni fogom helyessen, azokat minden Kártul megh őrizem és mind betegségekben, mind pedig egészséges Korában mint igaz Pásztor dajkáni fogom minden tehetségem szerint és sem abul sem másébul akár minemű szint alatt el nem sikasztok vagy lopok, más által sem sikasztatok és el nem lopatok, idegen határbéli Marhát Gulyám közé bé nem fogadok, tolvajokal nem társalkodok és nem czimborálkodok, orgazda nem leszek, sőt ha valamiképpen megthudnám, az ollat én vagy más gonosztevőtt is, asztat ha tölem megh eshetik megh fogom és a Nemes város kezében adom, vagy leg alább föl adom, hogy megh fogattathassék és a Nemes Város elő Járóinak vagy szolgálainak föl adom, Tanyámon senkit Gazdáimon kívül vagy kiknek Marhaj előttem járni fognak azokon kívül megh nem szenvedek, oda mást bujtárjaimon kívül nem is ereszték, korcsmákon, Csárdákon vagy egyebb gyülekezetekben koborlyani s korhelykedni, ide haza tekeregni, az időtt tölteni nem fogom, gonosztevők ellen más Szegedj Pásztorokat vagy e nemes város szolgálait segíteni s oltalmazni, bitang Marhákat azonnal föl adni, a betegh marhákat vagy pedig a dögöt annak ideiben az Gazdájának megh jelenteni fogom és addig megh sem nyúзом vagy nyúzatom míglen gazdájának vagy más hiteles embernek jelentem, bujtárjaimra hogy rosztat ne cselekedhessenek, hanem igazán szolgáljanak szorgos gondom leszen. Isten engem úgy segillyen, Boldogh Asszony és Istennek minden szentei.

Az esküszövegből kiténik, hogy a gulyás nemcsak pásztor, hanem orvosa is a kezére adott jószágnak. Felelősséget is vállal érettük, megvédelmezi őket, tolvajpraktikákban nem vesz részt. Mindezekben a kötelezettségekben már a későbbi betyárvilág szövevényes társadalmi és gazdasági kérdései is fölwillannak.

Az eskü után még néhány gyakorlati tanács is következik:

- 1° Minden igyekezettel tartozik az Marhákat Itatni és legeltetni.
- 7° Minden lopástul magát megh tartoztatni.
- 3° Tolvajokal, és Rosztevőkel nem társalkodni, sőt azokat föl adni és ha lehet, megh fogni, avagy megfogattatni, ollyas bitangokat a Tanyájáru eltiltani.
- 4° A Tobzódást kerülni, Tolvajoknak fogatásában segítségre lenni, sőt Tolvajokat s egebb gonosztevőket tartozik megh fogni.
- 5° Az betegh Marhát, vagy dögött jó idejen Gazdájának megjelenteni és megh izenni az essendő pedig meg nem nyúzni mígh a Gazdájátul Szabatsága nem leszen.
- 6° A bujtárokat tolvajágtul kborlástul tilalmazni, az Marhának gyors vigázására ebrezgetni és jó fenyítésben azokat tartani.
- 7° Nem leszen neki szabad korcsmában menni és ottan részegeskedni s korhelkodni.

Egy 1727-ből származó tanácsi rendelkezés értelmében a Város ridegjei összeírandók, tehát a ridegmarha, rideggulya, másként szilajmarha, Tömörkény hallomása szerint még vadmarha tartása megmaradt a török után is, és csak a múlt század derekán tűnt el a szegedi határból.

Mondanivalónkat a következőkben nem mindig tudjuk meghatározott évhez, időszakhoz kötni. Úgy érezzük azonban, hogy a kikerekedő kép a XVIII. század elejétől a tanyásodás kezdetéig nagyjából érvényes, jellemző.

A gulyás, számadógulyás, gulyásszámadó tekintélyes, tapasztalt ember volt, akinek szintén volt marhája. Ha a gazdák rábízott jószágáról nem tudott számot adni, akkor a magából kellett őket kárpótolni. A pásztorfogadás Gyertyaszentelő Boldogasszony (febr. 2) napján történt.

A bojtár, bujtár fogadása a számadó dolga volt. Egy-egy falkánál több pásztor is szolgált. A számadó helyettese volt az öregbujtár, másként számadóbujtár.

Kitaibel Pál már idézett munkájában, Szegeden átutazván (1805) följegyezte, hogy egy szegedi számadógulyás járandóságul kapott havonta 12 forintot, minden hétre 2 egész kenyeret, 3 font szalonát, 1 korsó (Halle) marhafaggyút, 3 korsó tarhonyát vagy kölest és sót. A bojtárnak évente volt 24 forintja 2 inge és gatyája, 6 pár bocskora, 1 subája, 1 szürkankója, 1 szőrmentéje, hetenként egész kenyere meg a többi, a számadóénál valamivel kevesebb élélme. Ehhez még Juhász Antal átokházi,

ásotthalmi adatai⁵⁸ a századfordulóról: minden barom után 2 forintot és 1 cserpák, tehát mintegy 7 kg gabonát tartalmazó rozsot vagy búzát kapott a gazdáktól. A pénzbeli járandóságnak csak egy része volt a pásztoroké, másik része a legeltető gazdaságé. Ennek feje, az *öreggazda* ebből az összegből gondoskodott a sóról, gyékényről, karbantartásról. Később, az első világháború táján a pásztorbér 2 forint és 3 cserpák gabona volt. A számadó ebből fizette a bojtárok részét és térítette meg az esetleges károkat. A számadóbojtár az utóbbi időkben *kiállástól szétverésig* tartó szolgálataért 6—7 mázsa rozsot és 80—100 forintot kapott. Minden bojtár néhány marhát kihajthatott a falkába, ezekután a számadó fizette a fűbért. A pásztorbért kocsin járva a bojtárok gyűjtötték össze.

A gulyás minden rábizott marhát külön-külön ismert. Mégis a gazdája *mögbillogozva*, azaz nevének kezdőbetűivel, esetleg tulajdonjegyével ellátva adta át őrzésre. „Ha a fiatal marhát — írja Kitaibel Pál — megbillogozzák és utána szabadon eresztik, szaladni kezd, amíg az izzadságtól nem gőzölög. Utána megállapodik.” Az áttüzesített *billegvas*, *billegzovas* segítségével sütik a jószágra az említett tulajdonjegyet, kezdőbetűket. A múzeum többet őriz belőlük. Olykor rovásra vették, a rovást a cserény oldalára függesztették és föltétlenül megolvasták. Erről öregek emlékezete nyomán Cserzy Mihály szól.⁵⁹ A gazdák tapasztalata szerint legkönnyebben ment a munka, ha szürkülő hajnalban hajtották végbe. Ilyenkor a jószág még egyrakáson feküdt, és a számlálás könnyebben ment. A számláló egyenként olvasta a marhát, és minden száznál átadta a szót a *száz* alkalmi néven emlegetett embernek, aki csak erre ügyelt, és csak a száz

számozat tartotta a fejében. A megolvastott számot a pásztorok rováásával és a hajtócédulával egybevetették. Ebből derítették ki, hogy megvan-e a létszám, és hogy nem legel-e cédula nélkül jószág. A legeltetésre jogosító hatósági iratnak *hajtócédula* volt a neve. Ez igazolta a fűbér, szájbér befizetését.

A fölolvassal kapcsolatosan még Oltványi Pálnak köszönjük egy régi hagyomány megörökítését, amit nyilvánvalóan öreg tanyai rokonoktól hallott. „Midőn — írja⁶⁰ — tavaszkor kint a pusztán fölolvasták a barmot és kivitték magukkal oda, és ott jószáguk állományából néhány darabot néhány szentmise fölajánlása fejében — hogy a jó Isten áldását adja a marhaállományra — kiválasztottak, és azokat a gulyás által a gárgány kocsján lévő kolostor bélyegvasával jegeztették meg.”

„Gulya — szemtanúként írja a századfordulón Tömörkény István⁶¹ — sok van a nagy darab szegedi földön, néha tíz is, mert nyolcszáznál több darabot nem igen tesznek egybe. Az már olyan nagy sereg, hogy három ember nem bírja rendben tartani, bármennyire érti is a dolgát. Mert rendszerint hárman vannak egy csapatnál: két ember meg egy gyerek. Tavasztól őszig csak úgy kint vannak az ég alatt, mint az állataik, krumpli-paprikást szoktak enni, továbbá tarhonyát, zsíros kását, arra nagyokat isznak a csordakútból s mód felett egészségesek. Szeretik az aludt tejet is és a tarhót, amiben van részük elég, mert szerződés szerint az a tej az övék, amit a tehenekből kifejnek. Ily módon nem is rossz mesterség az, mert hasznuk van a tejből is, amit az asszonyaik elhordanak és túrót, vaját, sajtot csinálnak belőle. A várostól is kapnak fizetést, valamint minden gazdától minden darab állat után az őrizésért egy-egy forintot. Ezzel szemben azonban megvan a vagyoni felelősség, hogy akármi történjen tavasztól őszig, bármiféle gyanús ember kódorogjon a határban: nem vesz el a jószágból egy citek sem. Ez oknál fogva meg nehéz mesterség a gulyásság s csak olyan ember űzheti, aki tökéletesen kiérti magát a világi állapotokban.”

⁵⁸ Átokházától ... 39.

⁵⁹ Cserzy M., Legendás idők. 18.

⁶⁰ Oltványi P., A szegedi plébánia 178.

⁶¹ Tömörkény I., Vizenjárók 130.

A gulyának régi szegedi polgárok, pásztorok nyelvén inkább a *barom*, ritkásan *baromfalka* neve járta. 1724. *Monos Pál Úrnak lévén a Barmunkon a Többi közt edj vén tehene.* „Ezen a tájon — írja Tömörkény — a tehénből csak akkor lesz barom, ha legalább ötszáz van együtt belőle.”

Az *anyabarom*, *anyamarha* régiesen *tehenmarha*, *tehenbéli marha*, *kancamarha* olyan tehengulya, amelynek borja volt és fejni lehetett. Esetleg *bika alá való*, azaz folytatni akarták. Gulyásának *anyabarmos*, *anyamarhás* volt a megkülönböztető neve.

A *szűzbarom*, Tápén *szűzfalka* két éven aluli üsző, illetőleg ilyenekből álló *szűzgulya*, amelynek pásztorja a *szűzbarmos* volt. A *szűzfalka* az alsótanyai külső járásokon jelentette a borjúból, üszőből, *meddű* tehénből összevert gulyát is. Volt *szűztinófalka*, *tinófalka*, *tinóbarom* is. Ennek pásztorja meg a *tinóbarmos*, *tinófalkás* volt.

A *magyarbarom*, *magyarmarha* ősi hazai hamuszürke marhából álló gulya.

A gulyában legelő marhának *barmosmarha*, *barmosjószág*, tápaiak ajkán *pusztásmarha*, *barmosökör* neve is járta, megkülönböztetésül a jármosmarhától, ökör-től. 1748. *Nő hat jármos ökreim, nő nyólcz darab Barmos Marhám.* 1748. *Ha valami Barmos Jószággh által jött a Kőrös Éren, az Szegediek ott találván, megdézsmálták.* 1760. *Vagyon egy telek, barmos ökreim, 8 barmos marha.*

A gulyának aszerint, hogy milyen korú és nemű marhából verték össze, több fajtája is volt.

A *bika* valamikor szintén kint a pusztán, a *bikalegelőn* élt. A *bikagulya* pásztorja a *bikagulyás* volt. Tömörkény hallomása szerint⁶² télen sem került fődél alá, csak karámba. Szükség szerint elrekesztett helyének *bikaállás* volt a neve.

A bika olykor együtt volt a rendes barommal is. A *vezérbika* nyakán kolomp csöngött. A hazai fehér fajta a *magyarbika*, kiherélve *magyarökör*, amelyet ígához különösen kedveltek.

„Mikor a rideg életet élő pusztai bika megvadul — írja visszaemlékezések és talán sövényházi személyes tapasztalatok alapján is Tömörkény — átugrik a karám embermagasságnyi korlátján és száguldásba fog. Ilyenkor nem jó vele találkozni, egy terhes kocsit oly könnyen fellök, mint mi egy széket. A megvadult állat elébe a puli megy, próbálja téríteni. Ha nem bír vele, visszatér a gazdájához.

Ilyenkor a gulyás mesterség nehézzé válik, mert nincs más mód, mint hogy lóra ül a gulyás és lóháton veri vissza a karámba a messze száguldozó bikát. Fegyvere hozzá a karikásostor és a furkósbot. A karikás tizenöt-húsz különböző szíjakkal van fonva, a vége nem szíj, hanem drót: szörnyűeket lehet sújtani vele. Azonban azért a puli nélkül csak nem bírna lóhátról sem a gulyás a bikával. Még egy támadó fél szükséges, s ez a puli. A harcmódja, amilyen bámulatos, épp oly vakmerő. Belemar a bikába s ott, ahol fogait belekapcsolta a húsába, csüngve marad az állaton.

Leginkább a farkába kap bele vagy a nyakáról lelógó bőrlebernyegbe, ahol a szarvaival az állat nem árthat. S ott marad akár fertály óráig is, amíg csak a gulyás ütései észre nem térítik az állatot. Bár veszedelmes az ilyen látvány, mert a megvadult bika nem tréfa dolog, igen könnyen elintéz egy ember-életet, de nem lehet megállni nevetés nélkül, mikor ez a kis gombóc állat rabságba hajtja amazt a hatalmas, óriás testet.”

Szintén Tömörkény említi⁶³ azt a pásztorhagyományt, ha a megvadult bika embert ölt, agyonverték. Húsát nem ették meg. Így parancsolja már a mózesi törvény is.⁶⁴

⁶² Tömörkény I., A kraszniki csata 326.

⁶³ Tömörkény I., Gerendás szobákból 108.

⁶⁴ *Ha a marha férfi vagy asszonyt öklel meg szarvával és az illető meghal: kövezzék agyon a marhát és húsát meg ne egyék.* Exodus 21, 28.

Gyeviek emlékeznek rá, hogy óvatosságból *bikatábla* került a homlokára: mint-egy 50—60 cm hosszú, 10—12 cm széles, két szélénél kifűrt, és ezen át a bika homlokára kötött deszkalap, amelynek az volt a célja, hogy az embert elfödje a megvadult jószág szeme elől.

Ismeretes, hogy a *bika* az archaikus emberi szemléletben a teremő férfierő jelképe. Érthető tehát, hogy a Dugonicstól megörökített *bikapéz* valamikor azt a birságot jelentette, amelyet a paráznaságon kapott polgárfinak kellett fizetnie. „Ennek előtt — írja — az én gyermekségemnek üdején a szabad királyi városokban a volt szokás: hogy a szemtelen ifjakat ha valamin rajta kapták, elsőben a tömlőbe vitték, azután tizenkét pálcára kárhoztatták. Kinek pénze nem volt, azt a sort el is vágta rajta. A nevezetesebb Polgároknak fiait, kiknek gyöngébb bőrök voltak, vagy atyaik, vagy rokonyaik a tizenkét pácát tizenkét forinttal váltották meg. És ezeket a tizenkét forintokat bikapénznek nevezték.” Dugonics ezért a *szemtelenek* közé sorozza ezt a szólast: *gyakran megveszik rajta a bika pézt*.⁶⁵ A tápai szóhasználat szerint *bikás* az a férfiember, akiben könnyen felgyullad a gerjedelem.

Egyéb szólásainkban a telhetetlen ember *bika alatt is bornyút keres*. Dühösködik: *dúj-fúj, mint a kivert bika*. Erős férfi: *erős mint a bika*.

A *bikafej* bővílőeszközként a boszorkánypörökben bukkan föl. 1728. *Bika fejét megtöltötte Farkas Ádám más ember szántóföldjéről elvitt földdel és az maga szántóföldjéhez, hogy a hasznát elvihesse*. Mégegyszer: 1728. *Bika fejét fővényel ásták el, hogy szárazság legyen*.⁶⁶

A bikaherélés módjáról Kitaibel Pálnak köszönhetünk kitűnő leírást (1805). Elmondja, hogy amikor a bikát a szegedi gulyások herélni akarták, behajtották a trágyával elkerített helyre. Ez volt a garád, amelynek közepén kocsi állott, amely az embereknek szolgált védelmül. A bejáratot szintén kocsival, esetleg lajtorjával zárták el. A gulyás iparkodott egy kötelet vetni a bika lábára, hogy ezzel meg tudják állítani. Közben egy másik kötelet a szarvaira vetettek. Így azután a földbe terítették, megkötötték, kivonszolták és kivágták a másik heréjét is. Az egyiket ugyanis már nagyon fiatalon kivették belőle. Két rúddal: egyikkel a nyaka, a másikkal az ágyéka fölött lenyomták, szorosan tartották, a kötelet meglazították. Ezután az emberek megadott jelre visszavonultak és a jószágot szabadon hagyták. Ez fölugrott és egy kitűzött karó ellenében futott, amelyet nagy haraggal fellökött, majd tovább rohant. A következő napon vált kezessé.

Ha a bikát egy másik legyőzte és kiűzte a gulyából, akkor néhányszor megpróbálta régi helyét visszaszerezni, jogát érvényesíteni. Ha nem sikerült neki, akkor elvonnult, vaddá és szomorúvá, tehát komorrá vált, nem evett és nekibúsultában öt-hat nap múlva kimúlt. Ezért agyon is szótkák löni.

A *bikabornyú* herélésére máig élő elvénhett gulyások szerint féléves korától került sor. Ezután jobban hízott, és igába is lassan bele lehetett fogni. Kötéllal megkötötték a lábait és *édütötték*. A jószág leroskadt, kisteleki gulyások nyelvén *lönyárjadt*. A tökét késsel vágta ki, olykor a máshol jellemzett *cserepecsik* is előkerült. Amikor a műtétet elvégezték, a herét babonából megköpdösték. A töke különlegességnek számított, paprikásnak főzték meg. A herélés napjaul lehetőleg nagypénteket választották.

A rosszul herélt, féltökű bikának *komorbika*, röviden *komor* a neve. „A herült

Idézzünk itt egy másik bibliai törvényt is, amelynek végrehajtására ismereteink szerint a szegedi múltban nem került sor: *Aki barommal közösül, halállal haljon*. Exodus 22, 19.

⁶⁵ Dugonics A., Példabeszédek II, 254.

⁶⁶ Reizner, IV, 416, 418.

bikát — írja ⁶⁷ Dugonics András — egyszóval Komornak nevezik az alföldiek. Ennek mérge akkor tetszik ki, midőn heréjének el vétele után föl eresztetik. A fákra aggatott subákat le szarvallya. Minekutánna mérgét ki fúttá, bömbölve el bújdosik. Soha többé víg kedvét nem tapasztalják. Búbánattal tele van, akkor is, midőn jármon húz.”

A fiatal bikának herélés után *ökörbornyú*, régiesen *tinó*, *tinóbornyú*, *tinóökör*, *ökörtinó* lett a neve. Egy felsővárosi szólás szerint, aki csúnyán megjárta valamivel: *mögjárta mint Csúri Ferkó a tinóbornyúval*. Ferkó részeg fővel hasas üsző gyanánt tinóborjút vett.

A fiatal, 4—5 éves herélt bikaborjút ritkásan *tulok* néven is emlegették, később lett aztán *ökör* a végleges neve. Ha mindjárt járomba fogták, akkor *jármotinó*, majd *jármosökör* lett belőle. „Tuloknak mongyák — írja Dugonics — azt a fiatal ökröt, mely még járomba nem fogattatott. Tinónak pedig, ha egyszer jármot húz. Ha hízlalásra, illetőleg eladásra szánták, akkor *göboly*, *göbö*, *göbö*, *göbömarha*, *göböökör*, valamikor *sőre*, *sőreökör* nevük járta. 1750. *Bizonyos Számú Sőre ökröket megh láttam*. Nyilván a vele való kereskedésre utal az 1522. évi tizedjegyzék *Sőrés* neve is. Aki göböllyel kereskedik, az a *göbolyös*. Családnévként 1673. *Anna Göbolyös*. Tápai alakjában *Göbbös*. A göboly legelője a *göbölyjárás*. 1830. *Az másik felít* (a legelőnek) az *Nemes Város göbölyjárásnak applicálta*.⁶⁸ Göbölyjárás a neve annak a halasi pusztának, ma Balotaszálláshoz tartozó tanyavilágnak, amelyet a század első évtizedeiben alsótanyai népünk szállott meg.

Gulyában legelt a *barmosökör*. A *heverőökör*, *heverőmarha* még nem került igá alá. 1748. *Vagyon négy meddű tehenem, és egy heverő ökröm*. A *jármosökör* hagyományairól a közlekedés és szántás vetés világánál külön szólunk.

A *mustratinó*, *mustraökör* a gulyából valami okból kiselejteződött és eladásra került.

Az ökör, hajdanában *ökörmarha* értékét, régi gazdasági életünkben való fontosságát szólásaink, példabeszédeink is szép számmal bizonyítják. *Ökröt szarvánál, embört szavánál köll mögfogni*. A butaság orvosolhatatlan: *az ökör Bécsben is ökör marad*. A kocsmás legényt így szokták figyelmeztetni: *nem így keresik a hat ökröt*. Lopni csak először nehéz: *aki egy tűt lop, ökröt is próbál*. Gőgös embertől kérdezik tréfás gúnnal: *hát kend ki ökre?* Alaposan belenéz valamibe: *belenézött mint Vörös Matyi az ökörbe*. A kapzsi ember *ökörben ikrát kerestet*. Használj föl minden lehetőséget: *a fekvő ökrön holdat nem szánthatna az ember*. A lusta ember: *lassan jár mint az uraság ökre*. Ész nélkül, meggondolatlanul indul útnak: *mén mint az Isten ökre*. Küszködő emberre mondják az alsótanyaiak: *ökörtinó, gyerekbérös: emeld gazda, ha nehéz lössz*. Bámuló gyerektől kérdezik a tápaiak: *mit bámulsz te ökörbornyú?* Közismert: *tanulj tinó, ökör lösz belüled*.

A tinó, csikó igába szoktatása a *betörés*, *jármozás*. Amikor még az ökörfogat járta — tehát a századforduló tájáig — a tápaiak a szekérbe hátul két ökröt, előttük meg a szoktatandó két fiatal ökröt, tinót fogták be. Legelőször levették a kalapot és ostornyéllal keresztet rajzoltak a fogat előtt az út porába, miközben azt mondták: *az Atyának, Fiúnak, Szentlélők Istennek nevíbe indítalak!* Ez volt a szertartás a csikó indításánál is. A *körösztozés* olykor azzal a kenyérvágó nagykéssel történt, amely ott volt a karácsonyi asztal alatt a szakajtón. Úgy vélték, hogy e művelet után könnyebben szokik a jószág a járomba, és nem lesz baja.

Alsótanyán a *kürbe* indulatszóval buzdítják a tinót, hogy a járomba tegye a fejét: *kürbe Dallos, kürbe Zsombó!* A *farta* szóval a rúd, tézsla mellé szoktatják.

⁶⁷ Dugonics A., Pédabeszédek I, 183.

⁶⁸ Inczefi Géza közlése.

Jellegzetes ökörnevek: *Táblás, Vellás, Rojtos, Súgár, Zsombó, Daru, Lombár*. A tinóval úgy értetik meg, hogy valahányszor kimondják a kívánt nevet, az ostorral jó nagyot húznak rá. Így aztán már a tinó megtanulja, hogy mi a neve.

A marha szarvállása szerint lehet: *bugás* (= összevissza), *bukott* (= lekonyuló), *csákó* (= csákószerűen görbe), másként *csákópörge, hátrapörge, pörge, csula, csolë* (= leálló), *göndör* (= csavarodott), *högyös* (= egyenes), *kajla* (= lekonyuló), *táblásvellás* (= feltűnő nagy szarvú), *vasvellaszarvú, vellásszarvú, vellás* (= villaszerűen szétágazó)⁶⁹. Ha a szarv hegye pirosas, akkor az alsótanyaiak szerint a marha *piros-tülkű*, ha pedig fehér, akkor meg *fehértülkű*. Nátly József följegyzése szerint *buga* kisszarvú marhát jelentett. A szarvból készült a *tülök*, vagyis *pásztorduda*, továbbá a *tokmány*, vagyis az aratók kaszakőtartója, olykor még a sőtartó is. Népünk nem szokta cifrázni.

A folytatni vitt tehenre öreg tápaiak szennyes gatyát szoktak rávetni, hogy a rontás ne fogjon rajta, megfogonjon. A tehen ivarnyílásának *megye*, a bika nemzőszervények pedig *csök, bikacsök* a neve.

Az ellő tehen sarjadéka a *bornyú*. Méhlepényének *pokla* a neve. Amikor a tehen első fiára ellik, a tápaiak a poklát az istálló küszöbén belül elássák a földben. Kisteleki gulyások kutyának vetették. A tehen tőgyét a régi alsótanyaiak ellés után karácsonyi morzsával szokták megfüstölni.⁷⁰ A tápaiak rontás ellen mindjárt ellés után kölest, sót szórnak a tehen hátára. Kálmány Lajos följegyzése szerint⁷¹ temesközi véreink az újszülött borjú szarvába kakukfüvet szoktak tenni, hogy a boszorkány ne ártson neki. Ha valaki Tápén akkor jön valamit kérni, amikor a tehen ellik, elküldik.

A *kuráca* az a rosszízű sűrű tej, amelyet a tehen ellés után pár napig ad. Tápén *kurácsa*, Újkígyóson *gurászta* a neve. Hallható *kurácás tej, kurácsás tej* alakban is. Törökkanizsán *pöctej* néven emlegetik.

A kurács tejet vagy a tehenel itatják meg, vagy pitét sütnek vele, és ebből minél több embert iparkodnak megkínálni, hogy a tehen majd jól tejeljen. Tápén az összehívott gyerekeket ilyen pitével vendégelik meg, miközben vizet locsolnak rájuk — ha kéznél van: csöcsös radnai korsóból — hogy a tehen teje is majd úgy folyjék mint most a víz. Újkígyóson is az összehívott és megvendégtelt gyerekeket fejből öntik le vele. A múlt században Szőregen, amikor a földre tett tálból legjobban ették a gyerekek, egy vödör vízzel leöntötték őket, hogy majd a tehennek több teje legyen. Így Cernyán is. Az első fejet kurács tejet némely tápaiak a tehen hátgerincén, a szarvától a farkáig végigöntik. Csólyospáloson a megellett tehen első tejét megitatják vele. Azután az orrától a farkáig meg is locsolják belőle. Felsőtanyán a tejet egyszerűen a tehen alá, az alomba öntik.⁷²

Hogy erősödjék, a borjúnak tyúktojást is szoktak a torkába ütni.

Az anyjától elválasztott borjú orrára *palóka, bornyúpalóka*, anyaga szerint *szindisznópalóka*, újabban *vaspalóka*, másként *libicke, libick* kerül: aprószöggel kivert szíjazat, abroncs, esetleg csak szíjszerűen formált sündisznóbőr. „A palóka vastag bőrdarab — írja⁷³ Tömörkény —, amiből hegyes szögek állanak kifelé, mint amilyent juhászok nyakára is kötnek, hogy a farkassal való hadakozás közben a réti állat torkon ne kaphassa. A palóka aztán nem engedi anyja alá a borjút, s míg ez, tanulatlan léte, ezt ki nem tapasztalta, sokszor megszurja a vasszöggekkel az anyját. Nem

⁶⁹ Herman O., A magyar pásztorok nyelvkincse 454.

⁷⁰ EA. 991.

⁷¹ Kálmány L., Boldogasszony 18.

⁷² Gazdag párhuzamok *Ferenci I.*, Egy bőségvarázsló rítus elterjedése a Dél-Alföldön Néprajzi Dolgozatok 23, Szeged 1970.

⁷³ Tömörkény I., Új bor idején. 50.

kell hinni, hogy a tehén ne tudná: miért tették borjára a palókat. Tudja, s ezt elgondol-
ván, könny esik a szeméből, bár amúgy nem szól semmit. Mikor pedig este fejk, ha
már egy ideig állta, nyugtalanul hátratekint. Mintha mondaná:

— Még nem elég? Hagyjatok valamit a bocinak is.

Hagynak is, bolond volna, aki a bocinak semmit sem hagyna. Ellenkezőleg, a
boci testi erősödésének céljából még tyúktojásokat is szokás a torkába ütni, miket a
boci nagy nyugalommal le is nyel. De ha mégis úgy történik, hogy a tehén már azt
gondolja, elég volt, amit elvettek, akkor megköti magát, s nem ad le több tejet. Csi-
nálhatnak aztán azzal, amit akarnak: amit elhatározott, megtartja. Mehet hozzá a
világ legjobb fejője, muzsikálhat neki akár egy egész banda cigány, a tehén a többi te-
jét nem adja oda senki másnak, csak a bocinak. Amiben neki igaza is van.”

Felsőtanyán járja a járomra emlékeztető *járompalóka* is. Múzeumi példányát
Szabó Mátyás *billenős palóka* néven emlegeti és jellemzi.⁷⁴ Mi így nem hallottuk.

A nőstény marhának születése után *kancabornyú*, régi följegyzésekben *nyöstény-
bornyú*, majd növekedve *üsző*, *üszőbornyú*, *üszőbarom*, tázláriak ajkán szerénykedve
üszke. A három éves üsző a szegedi régiségben is *harmadfű*. 1721. *Ördög Jánosnak*
harmadfű üszőjét levágta és megette. Tápaiak nyelvhasználatában manapság is *har-
madfűeves*. Egy matyparti semlyék neve *Harmadfűtelek*. Volt *negyedfű* barom is.

Az anyja hasából kimetszett, idétlen borjunak *hasibornyu* a neve. Bőrét a timárok
finomra ki tudták dolgozni.

Ha a *folyató*, régiesen *tőgyellő*, vagyis üzekedés után vágyakozó üsző a bikától
nem fogan meg, akkor *meddűtehen*, *kurvatehen* néven emlegetik. Gyorsan túl is adnak
rajta.

Tehénnevek: *Böske*, *Virág*, *Gyöngyös*.

A tehén gondozása, tisztántartása a férfiaké, viszont a *tehenhaszon*: a fejés, to-
vábbá a tej, szegedi ajkakon *téj* további kezelése, feldolgozása már asszonyi munka.
Alig van ugyanis táplálékunk, amelyhez ősi soron annyi hiedelem, sőt babona fűződ-
nék, mint a tejhez. Ennek éppen az asszony nép az oka, amely már csak a sokszor ön-
tudatlan mozdulatként, gesztusként élő hagyományokhoz ösztönösen, de szívósan
ragaszkodik.

A család egészségét, boldogulását fenyegető, *rontás* néven emlegetett boszorkány-
témények jórészt a tehénhez, fejéshez, tejhez szokás fűzni még manapság is. Úgy
tapasztaltuk, hogy egyikük-másikuk már csak mondai hagyományként, nem pedig
reálisnak érzett hiedelemként él a nép tudatában. Olykor már tréfásan, irónikus han-
gon kerül sor a *régi öregök* e gyermeknek hírelt hiedelmeire, de ha valaki határo-
zottan tagadja, sőt nevet rajta, akkor bizony még mindig elítélésre talál a *hihetetlen-
ködés*.

A tehénnel kapcsolatos téményeket leginkább boszorkányhírben álló vénasz-
zonyoknak tulajdonítják. A védekezés, elhárítás is asszonyoknak, elsősorban magá-
nak a gazdasszonynak dolga, sőt kötelessége. Olykor természetesen neki magának a
gazdasszonynak is volt bűbajos tudománya.

A rontás elsősorban abban mutatkozik, hogy a tehén véres tejet ad, a teje elapad,
mert valaki bűbajos mesterkedéssel magának szerezte meg. Ha gyanújuk szerint a
tehén hasznát gonosz praktikával elvették, akkor az apácaiak ezt mondják: *mögszop-
ták a tehenet*.

Ilyen a *harmathúzás*, *harmatszödés*, amelyről már a boszorkánypörökben is szó
esik. Az alsótanyai néphit szerint a bűbajos más tehenének hasznát úgy viszi el, hogy
fehér lepedőt terít, azután hajnalban harmattal meghúzza az illetőnek a heréjét, azaz

⁷⁴ Szabó M., Fiala állatok szopását megakadályozó eszközök és eljárások. Ért. 1955, 135.

lucernáját. Otthon a lepedőt kicsavarja, a kicsavart harmattal korpából pogácsát gyúr. A pogácsával a maga tehenét eteti meg.

A rontó személy kinyomozása többféleképpen történhetik. Az egyik alsótanyai mód az, hogy föl kell fűteni a kemencét, mintha kenyeret akarnának sütni. Azután meg kell a tehenet fejni, a tejét pedig a kemencébe önteni. Amilyen hólyagokkal jön fel ott bent a tej, olyan hólyagokkal ég a búbájos, a tehen megrontója. Hasonló ehhez az a hiedelem, hogy a tejet vályúba öntötték. A vályú fenekébe hegyével két kést szúrtak, egy harmadikkal pedig az élükre verték a tejet. Mint mondják, jajgatva ment oda az ángyuk, mert ő rontotta meg a teheneket. Azután is sokáig betege volt a tejverésnek.⁷⁵ Hasonló ehhez az a hiedelem, hogy a tejet szintén vályúba kell önteni, és *serevényösprű* néven emlegetett söprűvel csapkodni. Ezt serevényfűzből (*Salix viminea*) kötik. Ha így cselekszenek, majd kimegy a rossz a tehenből. Odamegy majd a falra a tehen megrontója, de az ajtót zárják be előtte. Mindent kér, de semmit sem szabad neki adni.⁷⁶ Mindszenten úgy tartották, hogy a megrontott tehen ganéját a gazdaszszony fogja föl a kötőjében, majd fogja össze és addig verje az istállóküszöbhez, amíg a rontó személy panaszkodva meg nem jelenik.

Kálmány jegyezte föl,⁷⁷ hogy azt a tehenet, amelyet pünkösöd éjszakáján árvacsállal megcsapkodtak, a búbájosok nem tudják megrontani.

Véreset ad a tehen akkor is, ha a fecskeszűket a háznál leverik, a fecske száll át a hasa alatt,⁷⁸ ha szemmel megverik. Ha a tehen az ablakon bebőg, a családból meghal valaki. „Ha éjjel — írja⁷⁹ Tömörkény a néphit szorongásainak jellemzésére — panaszosan bőg a tehen, eredj be hozzá világítóval az istállóba, mert sohasem lehet tudni, miféle látásban és miféle földöntúli hatalmak félelmében van.”

Rúzsán azt is beszélik, hogy a *búbájos* a tehenet olykor *főpalókázza*, vagyis láthatatlanul palókat húz rá, és így a jószág nem tud enni, megbetegszik.

A *fejés* maga úgy kezdődik, hogy a szegediesen *fejő* néven emlegetett sajtárt tisztára mossák. Ez sokszor ezerjófűvel való forrázással történik. Gonoszűző hatásáról már a boszorkánypörökben szó esik.⁸⁰ A fejő felső végén lévő, öntést megkönnyítő öblös bevágásnak *csöcs* a neve. A régi juhászok vödörszerű sajtárját *fejvödör* néven emlegették.

A fejsének találós kérdéssel való tréfás körülírása: *négy viszi, kettő húzi, kettő nézi, egy mög csapi*, azaz a tehen lába, a fejő két keze, két szeme, a tehen farka. A fejséhez kezet kell mosni. Megmossák, olykor meg is zsírozzák a tehen csecsét, azaz a tőgy végződését. Idősebbek ma sem szeretik, ha fejsés közben beszélnek, ha idegen van az istállóban. Akadnak, akik a tehen farkára hidegvizes ruhát borítanak, mert úgy vélik, hogy így a tejet jobban leadja. A fejsés eredményét *fejjet* néven emlegetik: *egy fejjet tej*.

A fejsés legtöbbször ülte történik. A *fejőszék* házilag készült alacsony, keskeny ülőkéjű, négylábú szék. A fejt a lábak közé szorítják. Öreges rontás ellen kést tesznek a fenekére és erre fejnek. Az alsótanyai *Rúzsá* öregjei néha lócsbe szúrják a kést ilyenkor. Állva, guggolva akkor fejnek, ha a tehen rugós, *legyes*, azaz állandóan csapkod a farkával, vagy amikor a borjú szopása után maradt tejet fejik ki.

A fejsés kint a tanyán nyáridőben olykor nem az istállóban, hanem kint a semlyéken történik. A kicsapott tehenet itt a szabadban a *fejőágas* néven emlegetett karóhoz kötik és úgy fejik meg.

⁷⁵ Ethn. 1930, 50.

⁷⁶ Hasonlóan Kálmány, I, 114.

⁷⁷ Kálmány, I, 111.

⁷⁸ Kovács J., 375.

⁷⁹ Tömörkény I., Barlanglakók 171.

⁸⁰ Reizner, IV, 417.

A rugós tehenet ki szokták nyűgözni, hogy fejni lehessen: egyik lábát az istálló földjébe vert karóhoz pányvásszák. Egy alsóvárosi gazdának még a múlt században nagyon döfös tehene volt. Közel sem lehetett menni hozzá. A gazda öreganyja az istállóban anyaszült meztelenre vetkőzött, és pendelyét háromszor egymásután a tehén szarvára vetette. Utána parazsat kért, és az *ördög-szar* (assa foetida) néven ismert büdös szerrel megfüstölte a tehenet. Többé sohasem döfött.

Ha a tehén fejés közben piszkít, akkor az almot vasvillával meg kell szurkálni, majd pedig egészen a fejés végéig az alomba szűrva kell állania a vasvillának.

Öreg alsótanyai asszonyok máig megbecsülik a *fehér-gilice* néven emlegetett fehér-színű igléciatüskét, amely a mezőn elég ritka. Azt a gyereket, aki ilyenre bukkan, meg szokták jutalmazni. Megszáradt kóróját az alsótanyaiak a fejő aljára teszik, és a tejet erre fejik.

A fejőbe tett *vajfü* (*Orobancha arenaria*) hatására a tejből régi hiedelem szerint több vaj képződik.⁸¹

A Fülöp és Jakab napján, azaz május elsején fejt tejet a régi szöregiek fülfájásról tartották foganatosnak: három csöppet csöppentettek a fülbe.⁸²

Elfejni annyit jelent, hogy úgy fejik meg a fiastehenet, hogy a borjú már ne tudjon szopni.

Itt a fejéssel kapcsolatban arra a hiedelemre is utalnunk kell, hogy a bűbajosok nemcsak a tehenet, hanem mást, így tárgyakat is meg tudtak fejni. A boszorkánypörökben az egyik vádlott *mindenféle csontot össze szedett és az tövishöz kötötte és azt meg is fejte*. Máshol olvassuk, hogy a boszorkányok *az ujjast is megfejték, megfúrták*.⁸³ Tréfásan manapság is mondogatják olyanra, akinek a tehene sok tejet ad: *tán még a kútágast is mögfeji*.

Tombác János egyik kitűnően előadott boszorkánytörténete a lócs megfejéséről is hírt ad.

Ha a tej eladásra kerül, akkor kimérés után pár csöppet visszaönt a gazdasszony abba a tejbe, ami neki magának még megmarad. Picinyke sót, Apácán kenyérmorzsát is tesznek annak az edénynek fenekére, amelyből az eladás történik. Pusztaszeren még pár évtizede is fejés után a tejet olyan edénybe szűrték, amelynek fenekére 8—10 cm hosszúságú, görögkereszt-alakú fát tettek. Ennek közepéből hét gombostű állott ki. Arra a kérdésre, hogy ez mire jó, így válaszoltak: *minél jobban kérdözi, annál jobban használjon!* Mindez a rontás elhárítását szolgálja.

A tejjel természetesen több szólás is összefügg. Aki mélyen alszik: *alszik mint a téj*. Ahol jó módban élnek: *van mit a téjbe aprítani*. Ami nagyon finom, főleg bor, pálinka, így dicsérik: *olyan mint az anyám teje*. Ami feltűnően szapora: *szapora mint a cigányasszony teje*.

Néhány jeles mondás a tehénnel is kapcsolatos. Sötétben nehéz tájékozódni: *sütétbe mindön tehén fekete*. Aki fejetlenül hadonászik: *rug-vág mint a dorozsmai tehén*. Aki hebehurgyán lát valamihez *nekiesött mint bolond tehén a fiának*. A szülői áldozat, szeretet határtalan, a gyermeké viszont sokszor alig mutatkozik: *bolond tehén van, de bolond bornyú nincs*. A szerencsés emberre mondják Dugonics szerint: *az a szép borjú kövér tehén alatt szophatott*.⁸⁴ Régi gúnyos kérdezősködés valakinek a nevérol: *ki tehene alatt szopott kend?* Hideg az idő: *olyan hideg van, hogy a bornyú is mögfigy a tehénben*. A gonoszul pletykálgató fehérrép *olyan, mint a szaros tehén: a tisztát is*

⁸¹ Reizner, IV, 387, 409.

⁸² EA. 2816. Kálmány L.

⁸³ Reizner, IV, 402.

⁸⁴ Dugonics A., Etelka II, 216.

becsapi a szájával. Ami nem illik valakihez: *illik neki mint tehennek a gatyá.* Kálmány Lajos jegyezte föl, de nem magyarázta ezt az apácai szólást: *főképelte, mint Kis Matyi a tehenet.* A jó tejelés elsősorban a táplálástól függ: *a tehenet a szájáról fejik.*

Juhászat

A szegedi juhászat nyilvánvalóan már a középkorban virágzott. Az 1522. évi egyházi tizedlajstromban 131 juhosgazdával találkozunk. Az *Ihász, Johos* mellett előforduló *Bács* és *Csobán* családnevek a szegedi juhászat balkáni, illetőleg erdélyi kapcsolataira mutatnak, amelyek a szegedi szücsök nyersanyagszükségleteit is kielégítik. Egyébként a lajstromban a *Szücs* név (Zwlch és Pellifex alakban) huszonötször fordul elő. A foglalkozást jelölő családnevek közül csak a *Szabó* és *Varga* múlja fölül.

Szeged hajdani juhtenyésztésének méreteit mutatja, hogy Szulejmán szultán naplójának tanúsága szerint 1526-ban, amikor Szegedet a török először elfoglalta és kifosztotta, csupán a juhok zsákmányából 50 ezer jutott Ibrahim basának, 20 ezer pedig Iszkender Cselebi defterdárnak.

Ismerve a törökök birkahús kedvelését, ami a magyar juhászat balkáni kapcsolatainak erősödésével is együttjár: a szegedi juhászat a hódoltság korában is virágzott. A defterek is igazolják a szegedi juhászat és marhatartás feltűnő virágzását. Így 1550-ben Csötörtök Antalnak 1100, Csötörtök Miklósnak 700, Vid Benedeknek 150 birkája van. 1585-ben Gál Matyi 40 birka, Rejtő Orsolya 700 birkabőr, Szücs Miklós 150 bőr, majd 150 birkabőr után, sokan mások marha után adóznak.⁸⁵ A defterekből azt is tudjuk, hogy a szomszédos faluk juh-adóval is tartoztak a szegedi várnak.

A török nyomán fölbukkan egy nyilván Balkánról behatoló új mesterség, a *cincár* néven emlegetett juhvágó szakma, amely Városunkban egészen 1914-ig megtartja különös jelentőségét. A cincárság eredetileg a román nyelvcsaládhoz tartozó igen életrevaló nép, amely főleg pásztorkodással és kereskedelemmel foglalkozott. Nyilván ők voltak a török hadsereg hússzállítói, akik minden jelesebb helyőrségnél megtelepedtek. Így jutottak el Szegedre is, a szakma azonban két évszázad óta színmagyar. Rókuson működött. Később még szólunk róluk.

Az 1719. évi adókimutatási jegyzék Alsóvároson 1315, Felsővároson pedig 559 birkát talált. A XVIII. század juhászatáról egyébként nem sokat tudunk. Talán nem tekintették *számosjóságnak*. A pásztoremberek egykorú eskümintái közül a juhászoké hiányzik.

Megváltozik azonban a helyzet a század végére, ami nyilvánvalóan összefügg a posztóruha lassú terjedésével is. Új fajták honosodnak meg. A változást Vedres István is észreveszi és megőrökíti:

*Százezer birkáim földemen legelnek,
Melyek fő helyt nálam csakugyan most nyernek.
Fürtös juhaimnak számát elfogyasztván,
Vágynak kondor s vékonyabb szőrre több árt kapván.*

A finomabb gyapjú merinófajta, népünk nyelvén *némőtjuhok* vagy *bürgejuhok*, másként *summásbirkák* tehát ekkor honosodtak meg a hosszúszőrű magyarjuhok mellett, amelyek inkább subabórt adtak. Az új fajta „az Alföldön — írja⁸⁶ Reizner János — úgyszólván a szegedi gazdák útján terjedt el mindenfelé, még a nagy uradalmaikba is. A többi közt Szekeres Mihály szegedi főügyésznek már 1786-ban a szomszédos gyevi uradalom területén 500 juha legelészett.”

⁸⁵ Fekete L., Die Syiaqat Schrift I, 203.

⁸⁶ Reizner, III, 431; A mindszent-algyői uradalom történetéhez. MGSz. 1896.

Népünk eleinte mindenesetre nehezen barátkozott meg az új fajtával. Algyő az úriszékhez intézett folyamodványában (1779) kéri, hogy az uraság tiltsa meg a bürgejuh tartását, mert: 1. Hajlamos a rühességre. Ha ez a magyar juhokba esik, nagy szőrük miatt nehéz őket orvosolni. 2. A marha e juhoknak büdössége miatt a legelőt utálja. A legelő pedig szűk, elkülöníteni nem lehet. 3. A magyar juh gyapja annál kelendőbb, ha „számosabban találhatik egy helységben, ha pedig birkajuhok kerülnek a határba. a magyar juhoknak meg kell kevesbedni.” 4. A német birkajuhok nem szegényembernek valók. 5. A határ alkalmasabb a magyar juhoknak, mert „vízfűtta föld”.

Az uraság a kérelmet elutasítja, sőt az említett Szekeres Mihálynak is megengedte, hogy nyáját az algyevi, sörkédi, és svájcer járáson legeltesse.

A hagyományos magyar és az új, idegen jellegű birkatartás között szívós küzdelem fejlődött ki, amely lassan a merinó győzelmével végződött. Ez a változás az ősi szegedi juhászatban új formákat is teremtett. Így a juhászok ősi szegedi patrónusa, Szent Dömötör mellett meghonosodik Szent Vendel nyugati eredetű kultusza is. Már a XVIII. század derekán áll a piaristák zákányi tanyáján egy Vendel-kápolna, nyilvánvalóan a környékbeli juhászat kedvéért. 1777-ben pedig az alsóvárosi gazdák emelnek templomukban Vendelnek oltárt.

A múlt században elterjed a juhászok körében a polgári életmódot tükröző posztóöltözet, így a *rajthüzlí* néven emlegetett különös juhásznadrág, továbbá az ősi bocskor mellett a *kecsőgeorrú* csizma viselete.

A juhászat a Város hatalmas kiterjedésű szikes legelőin, így a Fehértó partvidékén, Csöngölén, Átokházán virágzott. 1847-ben 61,460, 1850-ben 58,447, 1857-ben 67,425. 1870-ben 92,173 juhot mutatott ki a statisztika.⁸⁷

A fehértói juhászok még a múlt század derekán is télidőben Rókusra húzódtak be, a *Juhászváros* néven emlegetett karámokba. Egy Vendel-szobor is állott arrafelé.

Rókusiak voltak a már említett *birkavágók*, *juhvágók*, hagyományos, török időkig visszanyúló nevükön *cincárok*, *juhincárok*, aki nem éltek céhben. Részben *juhosgazdák* voltak, akiknek nyája a Víz előtt a Fehértó szikes partjain legelt, télire pedig bekerült a rókusi birkaaklokba, a mai Szatymazi utca tájára. Öregek emlékeznek rá, hogy ezeket éjszakának évadján a tolvajok sokszor kiásták és kihúzták belőlük a juhokat.

A cincárok, illetőleg feleségeik hetipiacos napokon egészen a második világháborúig, a Valéria (Bartók Béla) tér keleti részén sátor alatt mérték a frissen vágott birkahúst. A birkabőrt a rókusi tímárok, a faggyút pedig szintén leginkább Rókuson dolgozó szappanfőzők vásárolták meg tőlük. Valamikor gyertyaöntésre is felhasználták.

A kereskedelmi fogyasztás itt Szegeden a múlt században akkora volt, hogy a leghíresebb rókusi cincárok, így a *Répás*, *Ábrahám*, *Tájmél*, későbbi nevén *Hattyasy*, *Cúkor*, *Hampel*, *Varga*, *Papp* családok tagjai *hajcsárok* kíséretében kocsin még Erdélybe is elmentek juhot vásárolni. A vett birkákat a hajcsárok terelték Szegedre, a cincárok pedig kocsijukon követték őket. Mondják, hogy egy ilyen közös utazás alkalmával az egyik, Papp nevezetű cincár tifuszban meghalt. A társaságban levő Ábrahámok hazaérve, nem számoltak el meghalt társukkal, illetőleg utódait illető tartozásukkal. Jómódba jutottak, de nem volt nyugalma. Végül aztán házat vettek engesztelésül a szegénységgel küszködő Papp fiúnak.

A rókusi cincárok nemcsak birkavágással foglalkoztak, hanem egyéb különleges húsfajtákat is árultak a piacon, illetőleg ellátták velük nemcsak a helybeli vendég-

⁸⁷ Reizner, III, 436, 437.

fogadókat, hanem még Pestre, Bécsbe is szállítottak belőlük. A múlt század derekán ugyanis egyes rókusi vágók alkalmi szolgálatában *puskások* is állottak, azaz olyan szegénysorsú emberek, így pákászok, madarászok akik a kapott töltennyel madarakra, vadakra, így nyúlra, fácánra, fogolyra, vízimadarakra vadásztak.

A vendéglőkbe szánt birkahúst, vadat, madarat szépen föltisztítva, fehér ruhába takargatva, garabolyokba rakva, félünneplősen öltözve vitték a cincárok vagy feleségeik a palánki fogadókbá: a Feketesasba, Hétválasztóba, Aranypávába.

Bár a cincárok maguk is foglalkoztak vágással, mégsem győztek rá minden munkára. A szolgálatukban álló embereknek *nyúzó* volt a neve, a ki a birkát megölte, és szakszerűen megnyúzta, hogy a bőrében a tímárok, szűcsök ne találjanak hibát. A nyúzást hetipiacos napok előtt, tehát kedden és pénteken délután végezték.

*

A mai tanyai ember — nyilván a juhászok, illetőleg cincárok hagyományai nyomán — a birkát így *ugraszti ki a bőrüből*, azaz így nyúzza meg, és szedi föl:

A birkavágás azzal kezdődik, hogy a jószág három lábát összekötik, tragacsra teszik. A feje alatt átszúrják a bőrt. Majd a nyak felé vágnak a nagykéssel, és elmetszik a gégejét. A vért ahol szeretik, tálban fogják fel. Vigyáznak arra, hogy a birkának sem a gyapja, sem a bőre ne legyen véres.

Első feladat a bárzsingot kibontani és elkötni, mert a gyomorból a csunyaság könnyen kiömlik. Utána az egyik, majd pedig a másik hátsó lábát kell fölhasítani, és a *csánk* néven emlegetett bokahajlatot kiszabadítani. Egy kis kötél végére fadarabkát kötnek, majd a kötelet a csánkon úgy húzzák keresztül, hogy a fa ne csússzék azért át rajta. A másik csánknál is így járnak el. A kötél végét jó embermagasságban szögre erősítik. A lábaknak jól szét kell állniuk, hogy a nyúzás könnyen menjen.

A következő lépés a farok kibontása. Amikor a farktöbblől már sikerül kibontani, akkor legtöbbször már egy rántással kiszabadul az egész farok. A tőgnél, illetőleg a töknél nagyon kell vigyázni, mert könnyen beleszakad. Úgy kell kibontani, hogy ezen a helyen is szép, hibátlan legyen a lenyúzott bőr. A csülkök először rajtamaradnak, a bőrt lehúzzák. Amikor a tők, tőgy és a farok ki van bontva, akkor már kézzel is lejön a bőr. Általában a jobb kézzel húzzák, az ökölbeszorított bal kézzel pedig odanyomkodják, hogy könnyebben válják el. Ahol szükséges, kést is



Birkanyúzás

használnak. A késsel inkább a hús felé vágják, nehogy a bőr kiszakadjon, mert akkor értéktelenné válik. Ha viszont túlságosan a hús felé vágják, akkor meg *vadhús*, másképp *árvahús* marad a bőrön. Ez bajnak nem baj, de a nyúzó ügyességét nem dicséri.

A szegynél mindenképpen nyúzni kell, vagyis használni kell a kést, mert a bőr másként nem jön le. A szegy a birka nyaka alatt, a két első láb előtt levő rész. Amikor nyakig lehúzzák a bőrt, először egyik első lábát bujtatják ki, azután a másikat. A fület a bőrön szokás hagyni. A vakszemnél, vagyis a szem mellett lévő lyuknál, ott szokott a bőr maradni. Ezt külön szokás késsel kitisztítani. Itt már nem baj, ha a bőr lyukas lesz, mert a fejbőrt úgyis el szokták dobni.

A bőrt mostanában eladják, általában 10 forintot kapnak érte. Régebben besózták, és kifordítva szalmával tömték ki, majd a padlásra akasztották. Volt olyan hely, ahol *kicövekölték*, vagyis kifeszítették száradás előtt, hogy jobban megszáradjon. A sózás miatt a molyok nem kaptak bele, a padláson viszont jól megszáradt. Télen elvitték a tímárnak, aki kikészítette. Leginkább ködmönt varrtak belőle a család számára.

A hús *szétszödése* úgy történik, hogy először a fejét veszik le. Megmossák, mert legtöbbször véres. Középen baltával kettévágják. Az orr részét el szokás dobni. Az alsó „állkapcáját” leveszik, a fogakat leütik, hogy ne gusztustalankodjék az ételben. Az állkapcsokból jó levest lehet főzni. A szétvágott fejet egyébként megsózzák, majd raffiával újra összekötik és így egyben főzik meg. Van, ahol a szemet kiveszik, mert gusztustalannak érzik. Mások jóízűen elfogyasztják, sőt keresik is lakodalmakban, szüret vagy egyéb összejövetelek idején.

A szétszedés folytatódik tovább. A birka két hátsó lába között megkeresik a végbelét. Mellette jobbról, balról bevágnak, mert ki kell bontani. Majd a hashártyát egy késrántással felhasítják, ami úgy történik, hogy a balkéz két ujjával kissé távoltartják a hasfaltól a beleket, a jobb kézben lévő kés hegyével pedig óvatosan hasítják a hasfalat lefelé. Egy vándlingot tartanak alá. Ebbe omlik bele minden belsőség. Csak a vesék maradnak bent. Legelőször a májat választják külön, mert az epehólyag könnyen elfakad. Ezt jó két ujnyi szélességben a májból kikerekítik és eldobják. Rendszeren a kutyáé lesz. A tüdőt, szívet leveszik és megmossák. A belekről leszedik a faggyút. A gyomrot kiveszik. A pacalt egyes helyeken megtisztítják, másutt eldobják.

A húst a gerincnél kettévágják és hideg helyre teszik, hogy kihűljön. Azon melegében nehéz a húst feldarabolni, mert nem könnyen vágható, a csont pedig szilánkokra pattan. A húst a csülöknél fogva akasztják föl.

*

Az alföldi, szegedi birkatartás alighanem a múlt század harmadik negyedében volt virágzásának tetőpontján. A szegedi határban 200 ezernél több birkát is legeltettek. Franciaországba volt hatalmas birkakivitelünk. Remek kövér juhainkat vasúton szállítottuk. Ezt a franciák később eltiltották, csak megölve, fagyasztva vették át. Ebben Amerikával nem tudtunk versenyezni.

Alsótanyán híres juhásznemzetség, valósággal dinasztia volt a *Böröcsök*, *Wolford*, *Fődi*, *Fodor*, *Sója*. Felsőtanyán a *Rozsnyai*, *Hegedűs*, *Virganc*, Székháton (Fehértón) a *Vétró*, *Kordás*, *Karácsonyi* (Dili), *Kalapács*, *Kothenc*, *Förgeteg* család.⁸⁸ A régi juhászok és nyájaik alól a század elején a járások is kikoptak: szántóföld, szőlő lett belőlük. Legtovább a Fehértó szikesein tartották magukat. Innen meg a két vi-

⁸⁸ A szegedi juhászat alkonya. SzH. 1922, 129. sz.

lágháború között a halgazdaság szorította ki őket. „Erről az életről apránként le-
telik az idő — jellemzi⁸⁹ a változást találóan Tömörkény — mert nem olyan világ van,
mint azelőtt. A bürgével való törődést abbahagyják az emberek. Bár azért az ilyen
abbamaradt juhászból soha sem lesz paraszt, legalább olyan nem, aki már fiatalságán
úgy kezdte. Ez afféle járókelő, jövőmenő, ágyon hálni nem szerető szerzet, nem bir az
egészen beleszokni abba, hogy mindig a tanya körül turkálja a földet, a hegyesorrú,
magas sarkú csizma az eke után való lépkedést nem szereti. Hogy mint élnek mégis,
hogy milyen módon élhetnek, azt bizonyára nem könnyű tudni, de efelől is elég annyi,
hogy élhetnek, mert miként élnének, ha nem élhetnének? No.”

A birka pásztora, gondviselője a *juhász, juhászgazda, számadójuhász*, akinek még
régies *bacsó* nevét is hallottuk. Egy öreg szegedi nóta szerint:

*Engöm a vármögye nem szán,
Mē sok csinyt töttem a pusztán.
Mögölöm a juhót is,
Juhok után bacsót is,
Bacsó után bacsónét is.*

„A juhászat mestersége — írja⁹⁰ Tömörkény — olyan tudomány, hogy azt már
a gyermekség éveiben kell tanulni s kétféle iskolába egy időben nem járhat egy ember.
És nem is való mindenki oda. Olyan ember, aki szereti az ágyat, ne menjen erre a
foglalkozásra, mert tudvalevő s a nóta is mondja, hogy a juhász ritkán hál ágyon.
Legfeljebb télen, mikor ártatlan és gyenge jószágaival a havak és hidegek elől fedett
helyre kénytelen takarodni. Tavasztól őszig azonban a mezők füveiből vet neki ágyat
az Isten, ugyan az sem valami különös ágy, mert a birkát leginkább csak olyan kop-
pár legelőre eresztik, ahol már más állat nem élhet.

Ezen a mezőn van együtt az állataival hónapszámra a juhász. Legfeljebb a ku-
tyájával beszélhet, meg a szamarával...

E szótalankodásokból nyilvánvaló, hogy a juhász a bojtárt nem neveli, nem ta-
nítja, hanem tisztán csak az elmélkedésen alapuló tanulmányokra hagyja...

Aki igazán juhót akar nevelni, annak korán kell kikerülnie a falkához. Már ak-
kor, amikor még csak akkorka gyerek, hogy az egész fizetése a testiruha, egy kalap,
pár fejelés csizma, meg egy zöld szürkankó. Bizony borzasztó tudatlanságban nőnek
fel, de idővel mégiscsak őbelőlük származik a tapasztalt számadó.”

Fiatal, még nem önálló a *juhászbojtár, juhászlegény*, kezdő a *kisbojtár, bojtár-
gyerök*. Aki kevés birkát legeltet, az csak *birkapásztor*.

A juhászt foglalkozásának árnyalatai szerint is megnevezték. A *nyájajuhász*, va-
gyis a rideg módon legeltető juhásztor emlékezetét már csak régi levéltári följegy-
zések őrzik .1748. *Néhai öregh Szabó és Blaskovics Szegedj hadnagyoknak két Eszten-
deigh Nyáj Juhásza*. A szóra még Tömörkény is emlékezik.⁹¹

Öreg felsőtanyaiak *vándorjuhász* néven emlegetik azt a juhászt, akinek juhái vol-
tak, de saját legelője nem, és ezért bérelni volt kénytelen magának. Ha egy helyen
elfogyott a fű, kiégett a szék, akkor ment tovább és máshol keresett semlyéket, tarlót,
széket. Ezt a legelőcserét *éváltás* néven emlegetik. Ilyen volt az *őszipusztá*, másként
édősmező, édőslegelő (tiszai árterület, homokföld, vízjárta gyöp), ahol a birka vályú-
jába sót kellett vetni. Az ilyennek *sózóvályú* az alkalmi neve.

A *birkané, juhgané*, tréfálkozó mindszentiek nyelvén *juhmagyaró* a legértéke-
sebb trágyafajták közé tartozik. Ezért még jó félszázaddal ezelőtt is a nagyobb tarló-

⁸⁹ Tömörkény I., Napos tájak 102.

⁹⁰ Tömörkény I., Bazsarózsák 33.

⁹¹ Tömörkény I., Népék az ország használatában 110.

kat szívesen kiadták birkalegelőnek *állítás* végett. A juhász így a jó tarlómezőn legeltetett. Déli és éjszakai pihenőre a birkáknak a tarló egy-egy folyton váltakozó helyén *széldészka, szelezésdészka* néven emlegetett olcsó deszkából akolfélét, kerítést rögtönzött. Ez a faalkotmány volt az *állítás*, másként *állás*. A birka két-három napon át itt pihent. Vizeletével, ürülékével jól megrágyázta a földet. Utána a tarló más részén került állításra sor, és így behajtásig arányosan az egész föld részesült trágyában. A juhász élelmet, esetleg gabonát kapott a föld gazdájától, amiért a *földet mögállította*. A *mögállított föld* előnyösen vált el a többitől, az útonjárók is rögtön ráismertek.

A felsőtanyai *befejős* juhász hordóban minden nap minden tejet be szokott adni a gazdának. A juhász *icére* is elállott. Az *icés birka* tehát nem volt a juhászé, de elfogadta legeltetésre, nyári tartásra. Tartásdíja fejenként a század elején 5 kg gabona (fele tisztabúza, fele rozs), 10 krajcár *szalonnapéz*. Ezzel szemben a gazdát egy-egy fejősbirka után 1,5 kg sajt, 0,5 kg kisütött vaj illette meg. Tázláron hallottuk, hogy a *kommenciós juhász* a századfordulón szombat estétől hétfő reggelig fejt magának. A juhásznak egyezség szerint valamikor egy-egy bárány is járt, ez volt a *báránydézsmá*. Nyilván csak a hitványából jutott neki. Innen a soványat, véznát, fejletlent jellemző tápai szólás: *olyan, mint a dézsmabárány*.

Uraság, így a Pallaviciniak hatalmas birkaállományához volt *juhászgazda*, aki a többi juhászok előjárója lévén, nem hajtott ki. Inkább a sajtnyomásnál serénykedett. Tömörkény szerint annak is juhászgazda volt a neve,⁹² aki több bojtárt, kisbojtárt is tudott tartani. Az *elletőjuhász* állandóan ellésnél foglalatосkodott.

A fehértői *befejős*, *kommenciós* juhászoknak hajléka a *juhászház*, *juhásztanya* ott épült a parton, főleg a Székháton. Elég kietlenek voltak, mert a székhátdben nem fogant meg a fa. Ezért ragadt rájuk a *kopasztanya* név, amelyet máshol jellemzünk. Legeltetni sokszor költöztek a tó szigeteire, amelyekről a víziéletnél bővebben szóltunk. Itt csak annyit ismétlünk, hogy e szigeteknek *telek* volt a szokottabb nevük, és legtöbbjüket híres juhásznemzetségekről nevezték el: *Csányitelek*, *Faszkatélek* (csúfnévből) másként *Kalapácstelek*, *Koromtelek*, *Kovácsstelek*, de volt *Jóskaszüget*, *Kónyaszüget*, *Szücspálszüget*, *Szöriszüget*, *Zomboriszüget* is. A *Szamárszüget* a rajta legelésző juhászcacsikról kapta a nevét. E szigeteken, telkeken a múlt században még nádból rögtönzött *juhászgunyhók*, *isztrongák*, *sajtnyomószínek* is voltak.

A juhászház melléképületei egyébként a *sopa*, olykor *supa*, *birkasupa* vagy *akol*, *birkaakol*, *juakol*, másként *karám*, *birkakarám*. A változatos elnevezés ellenére nincs sok különbség köztük. A *sopa* kissé ferdén levert náddal, napraforgóval kerített, mintegy másfél méter magas helység, ahol a birka esőben vagy éjszakára meghúzódik. A teteje is nádból van. Olykor megfelel a *birkaszárnyc* is: kukoricaszárból, tányéricszárból, esetleg nádból *korcolt*, előrebuktatott kerítés, amelynek sokszor nincs teteje.

A *birkaistálló*, *birkaszín*, *birkahodály* legtöbbször különálló, nádtetős épület mennyezet nélkül. Amíg a lovat, tehenet egyenként kötik a jászolhoz, addig a birkák falkásan kerülnek éjszakázó helyükre, *beéccakázzák* és nem kötik őket még télen sem.

A birkaistállót deszkakerítéssel kétfelé szokták választani. Egyik felén kisajtó, a másikon *isztronganyílás*, amikor fejésre kerül sor.

Mennyezet helyett ágasokon átfektetett gerendákra rakják, raktározzák a deszkákat, ágasokat, kötözőkákát, olykor még takarmányfélét is.

Az etetés a *sarampó* másként *rács* nevű, lyukas rácsú jászolból történik.

A birkaistálló ajtaja sokkal szélesebb, mint a ló- vagy marhaistállóé, mert a jószág egyszerre tódul ki- és be rajta.

⁹² Tömörkény I., Gerendás szobákból 35.

A régi juhászok öltözetéről a viseletnél szólunk részletesebben. Itt csak Tömörkény István summázó leírását idézzük: „Mér földnyire meglátszik (rajta) a juhász. A magas ünneplő kalap, a hátul fürtös haj, a százcáncú gatyá, a kecsgeorrú csizma, a pipa a hajlott meggyfaszárban, a tarisznya.”

Ami a pipáját illeti, hallgassuk meg⁹³ ismét Tömörkényt: „Márton pedig megtömte pipáját, egy alacsony állású, komoly pipát, hajlított szárral, amely eszköz hasonlít a vadászokéhoz és a juhászgazdát különbözteti a bojtárral szembe, aki gyűrűceszárból füstöl, maga vágván a bokorról, maga sütvén ki a belét dróttal, s maga faragván meg alkalmasra. Ez a takarékoság szempontjából van így, ami nem csak a szárra, de a taplóra is kiterjed. Így rendes juhászember drágálja azt a bükkfapaplót, amit a tót árul, hanem taplót maga csinál magának az ürömfű virágából, miután az erre igen alkalmas.”

A juhász fölszereléséhez tartozott valamikor az *iszák* is, vagyis hasítás nélküli lehúzott, *iszákra nyüzött* birkabőr, amelyben a régi juhászok a szárított húst tartották. A lenyüzött *birkabőr*, *jubőr*, *jübőr*, *báránybőr* vevője különben vagy a szűcs, vagy pedig a *bűrszödő zsidó* volt. Öreg juhászok között akadtak, akik értettek a bőr cserzéséhez, kikészítéséhez, sőt ködmönt is szoktak belőle maguknak szabni.

Hosszú kampós botjának, amellyel a kiszemelt, nyájban legelésző birkát lábánál fogva elkapta, *juhászkampó*, *juhászgamó* a neve. Dugonics említi a hozzá hasonló *Juhászbot* csillagképet is.

Mulatságokhoz ott volt a báránybőrből való, saját készítésű *juhászduda*, amelyről más összefüggésekben bővebben szólunk. Bojtárok passzióból furulyázní is szoktak. A pásztorfaragás vidékünkön nem járta, legfőljebb sőtartót, bográcstartó koszorút, ostornyelet cifráztak.

A szegedi juhászok szamarat nem neveltek, hanem a majsai és dorozsmai vásáron leginkább majsaiaktól vették. Tréfás nevei: *csacsi*, *juhászcacsi*, *pörkenéni*, *Isten lova*. A szürke szamár *csilás*, a sötétszürke pedig *feketecsilás*. Rákerült a *szamárnyerög*, másként *juhásznyerög*. Alája a *pufáng*: párna az állat bőrének kímélésére. A juhász szamáron kísérte mozgó nyáját. Ha ráült, fél lábára felkötötte a *juhászsarkantyú*, *félsarkantyú*, *szamárszűrő* néven megkülönböztetett kis, vékony bőrre járó sarkantyút.

Terhellő, *terhellőszij* volt a neve annak a szíjnak, amely a számaron, esetleg lovon a nyereg, pokróc odaszorítására szolgált. Egy pásztornótába is belekerült:

*Bíró fia vagyok,
Sēnkitű sē tartok.
Farmatringom Sára,
Terhellőm Kalára,
Jó mögcsokolj mámma!*

A *gúnyás szamár* hordozta a juhászok gúnyját, holmiját. Ilyen volt elsősorban a nagy *gúnyapokróc*. Ebbe került a gúnya, vagyis a juhász legszükségesebb fölszerelése: élelem, edény, suba, a juh gondozásához néhány holmi. Vitte a szűrt is, ha gazdájának nem volt rá szüksége. Ha a juhász a kunyhó körül tartózkodott, akkor a gúnyát egy padra tették, amelynek *gúnyapad* volt a neve. Ha a többiek messzire legeltettek, akkor mindig volt mellette egy fiatal bojtár, a *gúnyapásztor*, aki társainak holmijára is vigyázott.

⁹³ Uo. 35.

⁹⁴ Uo. 41.

A gúnya védelmére valamikor nemcsak a pokróc szolgált, hanem a *szekrény* is. Ez olyan, szekrényre emlékeztető és kétkerekű taligára épített magas, függőlegesen nyíló láda volt, amelybe helyváltoztatáskor lovat, szamarat fogtak.

A régi szegedi juhászok számos birkaajtát tartottak számon.

Ósi hazai nagyszarvú fajta a *magyarjuh*, *magyarbirka*, fiatalon *magyarbárány*, régi meseszövegben⁹⁵ *magyarszörű juh*.

A XVIII. században honosodik meg a szegedi tájon, elsősorban a Mindszent-allyevi uradalomban a selymes szörű, fehér *merinó*, parasztosan *marinó*, *melinó* fajta. Népi, illetőleg régi szegedi nevei *némötbirka*, *némötjuh*, *némöt birkajuh*, *juhbirka*, *birkajuh*, *bürgejuh*, *summásjuh*, *summásbirka*, felsőtanyaiak ajkán *selyömbirka*, nyájban: *selyömfalka*, *selyömnnyáj*, *selymösnyáj*. A merinó és magyarbirka keresztezéséből származik a *purzsa*, *purzabirka*, felsőtanyai nevéen még *félmerinó*.

A *rackabirka* egyenetlen szörű, a mi tájunkon nem kedvelték. Hosszúszörű volt az öreg alsótanyaiaktól emlegetett korcsfajta, a *bréca*. Fekete pofájú a *cigája*, tanyaiak ajkán *cigáré*, Jázován *cigár*, amely azonban székeslegelőkön nem válik be, a dúsabb legelőt kedveli.

A *csákovai*, továbbá a *berbecs* már csak hírében, főleg szücsök emlékezetében él.

A hímnek *kos*, fiatalon *báránykos*, egy éves koráig *toklyú*, *toklyúkos*, az üzetésre választottnak *magkos*, fajtája szerint *magyarkos*, *merinókos*, a herélt kosnak *ürü*, fiatalon *ürübárány* a neve. Amelyik a falkában a kolompot viselte: *vezérürü*, *vezérbirka* másként *kolompos* (nem mindig ürü). A vastaghangú kolomp: *bufogó*. A fiatal nőstény a *nyösténbárány*, *nyösténtoklyú*, *toklyúbárány*, ha már megellett: *anyabirka*, *anyabürge*, *anyajuh*. Ha először ellett, akkor *előhasi*, ha másodsor: *másadikfias*, ha harmadszor: *harmadikfias*. Ha már két éves kora előtt megellik, akkor *fattyúra ellött*. Ha a birka nem *üződött*, vagyis nem fogant meg, vagy elvetélt, akkor *apáca-birka*, röviden *apáca*, másként *meddűbirka*, *canga* a neve.

Egyéni ismertető jele szerint *fecskepofájú*: szeme körül fekete szőröcskék látható, másként *szömők*; *feketepofájú*: pofáján fekete a szőre; *göndörszarvú*: csavarodott szarvú; *kevertszörű*: tarka, nem egyszínű; *perecszarvú*. A *fecskehasú*: hasán fehérfoltos fekete birka. Van *fehértarka*, *feketetarka* is.

Nagyobb falkában, nyájban legelésző birka a *falkásbirka*, *falkásjuh*.

Tömörkény említi⁹⁶ azt az ősi szegedi pásztorhiedelmet, hogy a fehérszörű merinójuh miatt vet tarka bárányt. Az uraság és szakértői tanácsalannak, az öreg számadójuhász magyarázza meg az okát: „az anyabirka mögcsudálja a fekete pulit, mikor a puli hajkurássza, azután attul lössz tarka a bárány.” Hasonló hiedelmet idéz⁹⁷ Tömörkény az Ószövetségből, Mózes első könyvéből, Lában és Jákob életéből. Mi is hallottunk idős tanyai emberektől hasonlót.

⁹⁵ *Kálmány L.*, Ipolyi Arnold népmesegyűjteménye 469.

⁹⁶ *Tömörkény I.*, Bazsarózsák 40.

⁹⁷ „Ez a dolog — írja Tömörkény — benne van a bibliában is ... Nem egészen így, kissé másként. Mózes beszéli el az első könyvében, hogy a furfangos Jákob juhász miként csapta be a szintén furfangos Lában gazdát. Azt mondja az első könyv XXX. káputjában 32. mondas: *minden juhaidat megjáróm ma és elszakasztom a szeplős és tarka juhokat és mind a feketéket a juhok között és az olyan legyen azután az én jutalmam. És mondá Lában: bátor úgy legyen. Elváltatá azért azon a napon a szeplős és tarka kosokat, tudnilik emelyekben fejérség vala és minden feketét a juhok közül és adá azokat az ő fiainak kezéhez.*

Jákob juhász kezd túljárni Lában gazda eszén: *És Jákob vett zöld nyár-, mogyoró és gesztenyevesszőket, és megtarkálá azokat fejéresen, hogy a vesszőknek megtetszenék a fejére. És helyezteté a megtarkált vesszőket a juhok eleibe, az itató válukba, melyekből a juhok szoktak vala inni, hogy a juhok azokra nézve megfogadnának.*

És a juhok fogadnak vala a vesszők felett és ellének vala a juhok csepegetett lábuakat, szeplősöket és tarkákat.”

Elvetélt a *hasibárány*, röviden *hasi*, elkorcsosodott, fejletlen a *bagóbárány*. Az ikreknek *kettősbárány* a nevük. Egyiküket meg szokták ölni. Gyomrából készült a tarhókészítéshez használt *gyomorótó*, amelyről bővebben a táplálkozásnál emlékezünk meg. A *kocabárányt*, más újabb felsőtanyai szóval *Ielencbárányt* nem az anyja, hanem más birka táplálja. Ha egyik birka kettőt ellik, a másik meg egyet, de azé elpusztul, akkor annak a bárányából tesznek alá, amelyiknek kettő van. Ha azonban nem akarja ezt az idegen bárányt táplálni, akkor a maga bárányát megnyúzzák és azon frissen, nyálasan húzzák rá erre az elevenre. A báránybőrt ráterítik az eleven bárányra, alul a két hátulsó lábát megkötik, az első két lábát pedig az eleven bárány nyakára kötik. Így aztán a fivesztett birka elvállalja és táplálja. Ezt csak három napig kell csinálni.

Felsőtanyán elrekesztett, *fogadtató* néven emlegetett helyen csukják össze az anyátlan bárányt olyan birkával, amely a maga fiát elvesztette.

Tenyésztésre szánják a *magbárányt*.

*

A bárány, birka népünk szólásaiban, példabeszédeiben is előfordul. Ne essünk kétségbe a gyermekáldás miatt, Isten gondot visel: *ha Isten bárányt ad, mezőt is ad*. A vézna, fejletlen ember *olyan mint a dézsmabárány*. A hóbortos embernek *motoz van a fejibe, mint a bolond birkának*. A szegényember nem fél az adóztatástól, mert úgyszincs miye: *kopasz bürge nem fél a nyírástul*. Aki elmarad a többitől: *hátul van mint a juh segge*. Alaposan megvizsgálta: *belenezött mint Gëra a juhba*. Kinlódik, nem boldogul: *kéllódik mint pokolba a juh*. A nem okos ember *okos, mint a tavalyi kos*.

A bárány ősi keresztény szimbólum. A vallás tanítása szerint Jézus Istennek föláldozott báránya. A *Kübbárány*, a Város híres románkori műemléke is erre emlékeztet.

Köröszvény bárány öregek ajkán a megkeresztelt csecsemő. A *húsvéti bárány* szegedi képzetvilágára, áldozati lakomájára a jeles napoknál kerül sor. Ott emlékezünk meg az ősi palánki Dömötör-templom juhászbúcsújáról, és a karácsonyi bárány felajánlásáról, a szegedi juhászok hajdani hódolatáról is az éjféλι misén.

Egyik magányos csillagképnek *Báránycsillag* a hajdani szóregi neve. A pásztorok vitték ajándékba a kis Jézusnak. A *Juháspásztor* hat csillagból áll: négy a juhász, kettő meg a gamó. A magyarszentmártoniak hagyományában élő *Báránykereső csillag* föltűntekor veszik a juhászok számba a bárányaikat⁹⁸. Dugonics András említi a *Juhászbót* csillagot⁹⁹.

Mindszenten megölt bárány vérével szokták meghinteni az épülő ház alapkövét. Balástyán a kész ház szobájának földjén régebben bárányt öltek. A vérét beitta a föld, húsát pedig házáldomásra főzték meg.

A birkákat régebben állapotuk szerint is elkülönítették. Így aztán a *juhosgazda* néven emlegetett nagygazdánál, uraságnál volt *kosfalka*, *ürüfalka*, *anyafalka*, *apácafalka*, *meddűfalka*, *bárányfalka* is. Olykor külön pásztoruk is volt, így a *meddűjuhász*, *kospásztor*.

Óreg vagy elkorcsosult a *mustrabirka*, *mustrabürge*, amelyet ősszel a falka fölfrissítésekor a vágónak, cincárnak eladtak.

Egy-egy birkának néha nevet is szoktak adni: *Kati*, *Panna*, *Boris*. A szopósbárányokat *tus*, *tus*, az öregeket *si*, *si*, szóval hívogatják. Állj meg: *hóha te!* Más irányban haladj: *hüt te!*

⁹⁸ EA. 2810.

⁹⁹ Dugonics A., Jólánka II, 15.

A múlt század második felében egy-egy fehértői juhász 500—1000 birkával is *vergődött*, vagyis foglalkozott. Tavasszal *összefogta, összeverte*: vagyis egy falkában egyesítette a több gazdától átvett juhokat, amelyeknek Tömörkény hallomása szerint régebben *parasztbirka, parasztyuh* volt a juhászgazdákétól, uradalmakétól megkülönböztető neve. Kosok és bárányok ilyenkor még nincsenek köztük, csak a cangák, tokjuk, ürük, meddúbirkák.

Tulajdonjegyek is voltak. Így a fület puszkagolyó hüvelyével ütötték át. Egyik gazdánál a bal, másiknál a jobb, harmadiknál mindkét fület. Hasonló változatokban be is vágták. A bárányok szőrét a *báránypirosító* (Alkana tinctoria) néven ismert fűvel dörzsölték be.

Az első kihajtásnak *kimönet, kicsapás* volt a neve. Ez Szent József napja körül történt, amikor az egyszeri cigány szerint még vaspöröllyel sem lehet már a fűvet a földbe beleverni, úgys kibújik.

A jószág a tavaszi mezőn *mögsímul*, vagyis a téli fődél alatt torzonborzzá vált szőre kint a mezőn megújul.

A nyáj, falka *legel*. A reggeli legeltetés után a meleg napon összedugja a fejét, összesereglik, megpihen, juhászosan *mögfekszik, bedelel, összedelel*, másként *darvadozik* a nyáj. Felsőtanyán még így is mondják: *fedécsöl*. Deelés után ismét legelni kezd, más szóval *mögered, mögterül*, azaz elszéled a mezőn. Amikor *üddt* éröz, vagyis időváltozást szimatol, akkor *összebúvik, összekúpol*.

Ősszel Dömötör napja körül, *dömötörhét* idején kezdődött a *betelelés*. Ekkor *széthányták, széthajtották, szétverték, szétadták* a juhokat, vagyis hazahajtották gazdáik tanyájába. Innen a nóta is:

*Dömötörhét napja felé
Fordulj juhász tanya felé.*

Utána a juhászok nagy multságot csaptak, amely napokig eltartott. Hajdani palánki búcsújukról a jeles napoknál emlékezünk meg.

A birkát a régi írástudatlan *számadójuhászok* rovásra vették. „Fölvágott a fűzfára — írja¹⁰⁰ le szemtanúként egy alsótanyai juhász kezemunkáját Tömörkény — egy csillagot, utána még hármat. Ez négyszáz. Azután egy ilyen csillagnak a felét, az az ötvenes. Azután négy tízest, a tökéletes latin tízes számjegyet, ami csakhamar nyilvánvalóvá tette, hogy a számrovásnak az a módja, amit Péter gazda csinál, a latin számjegyekből alakult. A százasa sem más, mint egy tízes, csak keresztben is van rajta vonás, aminél fogva a csillag formáját mutatja. Az utolsó tízeshez hozzávágta a latin ötösnek egyik szárát, így lett ebből tizenöt. Most még vízszintesen vágott a fára négy vonalat, utána pontot fűrt a fába bicskaheggyel:

— No — mondta — ez itt négyszázkilencvenkilenc. Hát ha én most már ennyi juhot hajtok a juhászhoz legelésre, ott a cseléd előtt csinálom mög ezt a rovást. Azután akkor kettéhasítjuk hosszában. Egyik fele a számadónál marad, a másik fele nálam. Ha aztán egy vagy két juh elhull, vagy hazahozzuk, a juhász a maga felének a hátára csinál rovást. Mindig csak egyes számmal.

— Miért nem ötivel?

— Nem löhet. Egy nap alatt ötivel nem hullik a birka

....

— Ha a juhásznak volt vagy húsz ilyen rovása, honnan tudta, hogy melyik kié? Azt mondja Péter:

— Annak fundamentuma volt külön.

¹⁰⁰ Tömörkény I., Homokos világ 97, 100.

— Épen ezt keresnénk. Milyen volt hát az a fundamentum?

Péter gazda mosolyogva üt a kezével a levegőbe:

— Hogy a juhász hogy igényösítette ki a dolgát, azt már én nem tudom. Hanem úgy hiszöm, hogy ott nem vonással dolgoztak, hanem ésszel.”

Tömörkényt Tar Mihály hírhedt hamisítványai miatt is érdekelte a rovás. Fölkereste ezután még Pálffy Antal tanyai kapitányt, Herman Ottó tisztes barátját is, aki szerint a juhászok „bicskával vágták fára a számokat. Egytől ötig egyenes vonalat. Az ötös félre volt. Az ötvenes olyan, mint a római számbetű. A százaz egy iksz betű, a közepén egy egyenes vonal. Ez az egész. Olyan volt az kéröm, majd csak, mint a római számolás, csak hogy nem oldalt írták, hanem csüggőleges állásban.

— Aztán aki már számot is tudott írni, az is ezt használta?

— Ezt, kéröm. Mert a rovás, ha egyszer kettéhasították, nem hagyott hazudni...”

A juhásznak nélkülözhetetlen állati segítsége a *puli*, *juhászpuli*, *pulikutya*. „A puli — írja¹⁰¹ személyes élményeiről Tömörkény — különös fajtája a kutyáknak, kicsi, apró, loncsos eb, sáros, a szőre tele van ragadva giz-gazzal, a feje is csupa szőr, úgy, hogy csak az orra s a két szeme látszik belőle ki. Ha valaki látná az útszélen csavarogni, bizonyosan megdobná röggel vagy kitérne előle, hogy a ruháját ne érintse ez a szennyes állat. Ellenben juhásznak nagyobb gyönyörűség, mintha két szamarat kapna ajándékba, mert a szamar csak szamar, ellenben a puli — puli.

Csak meg kell nézni, mikor a pulira reá van bízva kétszáz darab birka, hogy hajtsa be az akolba, hogy mit tesz. Annyi esze föltétlenül van neki, hogy belátja, miképp egymaga egy egészében nem bír a tömeggel. Bár előbb megpróbálja, izgatottan szaladgálva körül a nyáját. De nem megy. Az akol egyetlen ajtaja előtt megköti magát néhány elüljáró birka, hogy nem megy be és hát nem is ajtja.

A juhász maga könnyen segíthetne ilyenkor rajtuk, ha az elejébe odavágná a kampós botot, de ez nem lenne helyes dolog, mert a pulit is benne kell hagyni a foglalkozás gyakorlatában. Ilykép a behajtás reá bízatik. A puli idő múltán belátja, hogy a konok elüljáró birkákkal így nem bír. Eltávozik ezért a csapattól s aztán úgy harmadrésze táján oldalról dühödt ugatással nekik rohan. Így elválasztja a falkát, a melynek egy részét odább hajtja s akkor visszatér emezekhez megint. Újra kezdődik az ugatás, a minek csak az a haszna van, hogy a birkák még összébb szorúlnak. Akkor a hátukra ugrik a puli, a fejüket harapja, vastag bundájukat tépázza, a míg megriad a tömeg s ijedt rohanással bevonul oda, a hova való, az akolba. Ezzel készen lévén, új falkát hajt az ajtó elé s mikor ez is bent van, veszi elő a harmadikat, kötelmeinek így téve eleget. Akkor az apró állat büszkén szétekint az udvarban, hogy no hát van-e itt még elvégezni való dolog valami? Nincs, ennél fogva lassan el-kocog a gazdája után, a ki ad is neki jutalmul kenyérhéjat, ha van.

A pulira nyáron jár jó világ, a mikor a birka kergül... Ilyenkor a puli duskálkodik a húsban és kövér. Télen pedig sovány az istenadta.

Hanem azért télen is puli és igen becsült jószág. Egy jó puli mindig többet ér, mint egy lusta bojtár, de meg nem is embernek való mulatság az, a mit vele végeztetnek. A birkákban vannak törekvő egyéniségek. Mikor a puszta közepén az egész nyáj delél s a juhász is alszik a fűvön, egy birka föláll s menni kezd. Megy, megy előre, mert neki úgy tetszik s úgy elmegy, hogy mikor a juhász föláll s utána tekint, már csak messze, a rét fűvében látszik belőle valami szürkeség.

A puli ilyenkor szidást kap, sőt esetleg oldalba ütést is, a miről ő egyébként aligha tudja, miért kapja, mert szintén aludt.

¹⁰¹ Tömörkény I., Jegenyék alatt 154. Gerendás szobákból. 101.

— Oda van egy birka — mondja neki a juhász.

A puli erre nem szól semmit.

Akkor a juhász kinyújtja a karját arra felé, a merre a birka távozott, de a puli erre sem szól semmit. Csak néz bele a zöld táblába, meg ismét a gazdájára vissza, a mi azt jelenti, hogy ő nem ért ebből az egész előadásból semmit. Ez természetes is, mert a juhász a maga magasságában ellát a birkáig, de a puli szemei igen közel lévén a földhöz, kisebb a látköre. Ennek a megnagyobbítása szempontjából megfogja a juhász a bőrt a nyakán, fölemeli magasra, s úgy mutatja neki a birkát.

Most aztán, a hogy ott csüng a juhász kezében a bőrénél fogva, azonnal kapálózni kezd a pulinak mind a négy lába s már a levegőben is rohan a birka után. Mikor a gazda ledobja a földre, nekiereszkedik s megy mindenem keresztül a juh után... visszahajtja a nyájhoz, végezetül ugat reá néhányat s ezzel rendben van a dolga.”

Amikor a juhász a nyáját pulival tereli, akkor *puliz*, másként *rápuliz*.

Régebben, amikor még farkasok is járták az Alföldet, nagy *komondor*, *komondorkutya* is vigyázta a juhnyáját. „A nyakára — írja Tömörkény¹⁰² — szöges vasörveket verettek, éppen hogy a nyakukat el ne bírja kapni a réti farkas.” Idézzük még a XVIII. század legvégéről Hoffmannsegg német utazót is más helyen. Félni kell tőle, meg a hozzá hasonló emberektől, mint Dugonics mondja: *minő komondorral van dolgom, ugyanazért bot van immár kezemben.*¹⁰³

A birka érzékeny, betegsége hajlamos jószág. A juhászok évszázados tapasztalatok birtokában sok sikerrel orvosolták őket.

Bőrbetegség a *rüh*. A birka megtisztításának munkája, a *rühelés* a *rühéször*, *rühészír* segítségével történt. Ezt az írt házilag több módon készítették. Így 1 liter disznósírt mintegy 15—20 dkg kénesóval, 3—4 doboz vastagterpentinnel és 1/2 deci vékonyterpentinnel vegyítették össze, utána a juhot bekenték vele. A másik: két csomag erős pipadohányt egy liter vízben összefőztek, és széksót vagy rendes sót kevertek bele. Üvegbe öntötték, de nem tele, hogy rázni lehessen, mert most még 1/2 deci vékonyterpentint is hozzáadtak. Ezzel a keverékkel locsolták a rühes részt. A patikai creolin népünk ajkán *büdösküolaj* néven ismeretes.

Rühpénz néven emlegették azt az összeget, amelyet a juhsgazda fizetett a juhásznak az egyezségen fölül, hogy a birkákat tisztán tartsa, betegségtől oltalmazza. Ez a múlt század végén egy évre minden birka után 10 krajcár volt. Már régóta nem fizetik.

A *nyű* a birka végbelében élősködő féreg. Az ilyen jószág *nyíves*, *nyúves*. Gyógyítása *nyüveddző*, vagyis arasznyi, kissé hegyes végű pálcika segítségével történik. Ezzel piszkálja ki a juhász a nyűveket a birka fenekéből. A helyét kékkővel, százaz oltott mésszel szórják be, esetleg büdösküolajjal bekenik.

A *motoz*, másként *kergeség* okozója egy kukac, amelynek különleges népi nevét már nem sikerült megtudnunk. A juhászok úgy tartják, hogy a féreg főleg a kutya ürülékén vagy takarmányon fordul elő, és innen kerül a legelő birka fejébe. Az erős jószág ki tudja tüszszenteni a kukacot, amely odabent egy-másfél cm nagyságúra is megnőhet. Volt olyan ravasz juhász, aki néhány köles- vagy árpaszemet dugott a birka fülébe, hogy forgolódjék, mintha megkerült volna. A gyanútlan gazda így aztán megengedte, hogy a juhász megölje és megegye.

¹⁰² Tömörkény I., Rónasági csodák 194.

¹⁰³ Dugonics A., Etelka II, 136.

A *szőrférög* (*strongylus*) a birka belső szerveiben élőszködik, Juhászaink szerint homokon, hajnali harmattal legelik föl: kékkövet nyomtak a szájába, hogy a gyomra kitisztuljon.

A birka pipacstól, vadrepcétől, tökindától, főleg pedig zöld herétől könnyen fölfúvódik. Ilyenkor a *pipa* néven ismert papálcikát kötik a szájába, vagyis *főpipázzák*. Erre bőfögni kezd, és így megkönnyebbül. Ferenczi Jánostól tudjuk, hogy a régi pásztorok a felfúvódott jóságot *ustormönyfa* (*Viburnum lantana*) vesszejével is csapkodták, hogy a baja elmúljék.

A lesántult birka vagy *szárazsánta*, amikor a legelőn sántul meg (szögbe lép), vagy pedig *folyóssánta*: sokat jár vízben, és emiatt kifakadozik a körme. A juhász kékköves zsírral, írósvajjal szokta kengetni. *Büdössánta* a mindszenti juhászok nyelvén, amelyeknek körömházgyulladásra van. Tüzes vassal égetik ki, majd száraz ruhával bekötik.

A birka gondozásához hozzátartozik a *csömbözés*, másként *farkalás* is, vagyis a fark megtisztítása a rátapadt, *csömbő* néven emlegetett sártól, ganétól. Ennek megelőzése érdekében történik a *kurtirozás*, vagyis a bárány farkának megrövidítése, levágása. Juhászok mondták, hogy szigorú teleken a bárány farka olykor megfagyott és letörött. Mégsem pusztult el, ha anyjának sok volt a teje.

A birka herélése, a *kosherülés* úgy történik, hogy négy lábát összekötik, gerincre fordítják. Megmarkolják a tökzacskót és vagy foggal leharapják, vagy pedig éles késsel lenyisszantják. A helyét foggal szívják vagy kinyomják. Utána kimossák, büdösküolajjal körülkenik. A tökét vagy kutyának adják, vagy megsütik és megeszik. A herélt birkát legalább egy órahosszáig pihentetni kell, kutyának sem szabad kergetni.

*

A régi szegedi sajtkészítés fejlettségéről, szakmai színvonaláról már az 1522. évi tizedjegyzékben szereplő *Sajtnyomó*, továbbá a XVII. században felbukkanó *Sajtos* családnév tanúskodik. A juhászaton belül is akadtak mindig olyanok, akiknek különösen a kezükre állott a sajt készítés, és szinte specialistáknak számítottak. 1740. *Négy esztendeig szolgáltam a Lasanczokat és sajtossuk voltam.*

A múlt században, a szegedi juhászat virágzása idején még jelentős kivitelünk volt a sajtból Horvátországba. A *kalinina* nevezetű, tengerparthoz vezető út itt haladt keresztül. A gyarmatárukat főleg Triesztből hozták. Odamenet, hogy ne járjanak üresen: szegedi szappant, parikát, füstölt halat és sajtot vittek, ahol mindez igen kapós volt.

A sajt előfordul a szegedi szólásokban is. A megállapodott jellemű, kiforrott emberre mondják: *mögért mán régön a sajtja is, túrúja is*. A szólást már Dugonics András is följegyezte, de Móra Ferenc is használja.¹⁰⁴ Arra, hogy előbb-utóbb ki kell derülnie valaminek, Dugonics ezt hallotta: *mi a túró, mi a sajt, ki fog tetszeni*.¹⁰⁵

A sajt készítés nagymesterei a *juhászok* és feleségeik, a *juhászasszonyok* voltak. Természetesen a régimódi parasztasszonyok is kitűnően értenek hozzá.

A birka legjobban akkor tejel, ha *tallómezőn* legel. A bárányt aratáskor elveszik alóla, a nyáját pedig Szent Mihály tájáig legeltetik a learatott földeken.

Naponta rendszeren háromszor fejnek: hajnalban, délben, este. Már említettük, hogy a fejőkarámnak *isztronga*, *isztronga*, egy XVIII. századbeli följegyzés szerint

¹⁰⁴ Dugonics A., Etelka I, 358; Móra F., Ének a búzamezőkről, I, 110.

¹⁰⁵ Dugonics A., Etelka I, 60.

esztrenga, fődött részének pedig itt-ott *ernyő* a neve. 1728. *Valamely Juhász általl elfoglalt Esztrenga meg látására és ki mutatására exmittáltanak N. Nagy Páll és Miller János Uraimék.*

A fejeshez terelés, *isztrongálás* munkáját az *isztrongás* végzi. Ez valamelyik juhász, de olykor a puli. A *fejőjuhász*, röviden *fejős*, ott ül a *fejőluk* mellett. Ez az a nyílás, rés, amelyen a birka a juhászhoz jut.

A fejes lapolaljú edénybe, fazékba történik. Ez a *fejővödör*. Ezt a megriadt birka nem tudja fölrugni. Az edény száját ritkaszövésű ruhával kötik le, nehogy piszok hulljon bele. A fazék két füléhez a száj fölött zsinórt kötnek át. Ebbe van egy bögre fülestül belefűzve. A tej voltaképpen ebbe a félliteres bögrébe csurog, belőle ömlik azután a fazékba.

Ezek a fejőedények valamikor fából készültek. Nyáridőben naponta ki kellett őket forrázni, különben a tej mindjárt megsavanyodott volna.

A kifejt tejet a régi *juhászgazdák*, akik vagy uraságnál szolgáltak, vagy sok gazdának juhát vállalták tartásra, vagy éppen nekik volt számos birkájuk: a *juhászház* egyik *tejes*, *tejespince*, másként *hűtő* néven emlegetett veremszerű, nádtetejes helyiségében gyűjtötték össze.

Amikor a sajtnak szánt tej együtt van, akkor régebben katlanban, most takaréktűzhelyen *tőgyemelegre*, vagyis mintegy 37°-ra hevítik. Ezután beoltják. A régi *sajtó*t báránygyomorból készült, mint a tarhóoltó. Egyébként 10 liter tejhez általában egy jó kávéskanálnyi szítán átszűrt oltó szükséges. A fődövel leborított tej az oltótól megalszik, egy órahosszáig áll így. Utána a tejet fakanállal felkavarják, és a *sajtruha* néven emlegetett ritkaszövésű ruhába fordítják. A sajtruhát két-két sarkánál fogva megfogják és emelgetik, hogy a *savó* minél hamarabb lecsurogjon az alája helyezett edénybe. Megkavarják, újra emelgetik. Van, aki már ilyenkor sózza. Ebben az állapotban még nem állandósítható, de már fogyasztható. A neve *gömölye*, *gömölyetűrű*, *gomolya*, *gomolyatűrű*, egész öregesen *gumolya*.

Az így kicsorgatott oltott tej annyira megkeményedik, hogy egybemarad, és már nem folyik szét. Abba a ruhába hajtogatják bele, amelyikben a kicsorgatás történt. Csomót nem kötnek, csak a végén csavarnak egyet. A csavarás helyén alul is, fölül is, egy kis mélyedés marad. Most a *sajtszék* néven emlegetett sajtprésbe teszik. Ez négy lábon álló asztalka, amelyből két függőleges facsavar emelkedik ki, rajta a szorító pofával. A facsavarba szabályozható magasságban két deszkalap illeszkedik. Ezek közé teszik a kinyomandó sajtot. Általában csak két sajt fér oda. A masszát tehát közéjük teszik. Amind apad, a felső deszkát fokozatosan rászorítják. A készülő sajtnak 6—8 órán át kell a sajtszékben préselődnie.

Amikor a sajtot kiveszik a székéből, olyan erősségű sós vízbe teszik, amely a tojást feldobja. Egy másfél kg súlyú sajthoz általában 6—8 liter víz és fél kg só szükséges. A sajt addig marad benne, leginkább négy-öt napig, amíg hámlani nem kezd. Naponta lehet azonban hozzátenni a másikat. Amikor kiveszik, napra kell tenni, hogy a *sajtbűr* megszikkadjon. Azután megkaparják, majd forró savóval megmossák, esetleg vajjal bekenik, hogy szép fénye is legyen. Ez a *gyöngesajt*. Már ez is fogyasztható és piacra vihető. Akkor a legjobb, ha már szép, krémsárga színt kapott. A tehénsajtot Alsótanyán régebben olykor föl is füstölték. Legjobb volt hozzá a vizes dudva, nád égetése. Tömörkény István tanúsága szerint a *sajtfüstölő* voltaképpen nádból szőtt rács, más nevéen *lésza* volt, amelyet a szabadkéménybe tettek. A füstölendő sajtot erre rakták rá. — A sajtot lassú tűzön forralni szokták. Addig kavargatják, amíg föl nem kezd adni a túró. Ekkor megvárják, hogy a túró tetején a hab kibuggyanjon. Most leszedik a túró, ruhába teszik, kicsurgatják: ebből van a jó édes *savótűrű*.

A gyöngesajtot tiszta padláson cserép- vagy nádtető alatt polcra rakják. Naponta gondosan forgatják. Amikor puhulni kezd, egymásra raknak kettőt-hármat, amelyek össze is érhetnek. Ha szita alatt érik a sajt, akkor nem lesz benne kukac. Ha nem borítják le, akkor a *sajtlégy* beoltja, és millió apró nyüzsgő, pattogó kukac jelenik meg benne. Van, aki kukacosan szereti a sajtot, és kenyérre kenve, jóízűen fogyasztja. Kitűnő borkorcsolya. Akadnak, akik pálinkával locsolják, és ezzel úzik ki a kukacot. Mások a szita alatt egyenletesen érlelt sajtot kedvelik.

A *szamárhús*, *csacsihús* olykor változatosság kedvéért került a juhászok bográcsába. Öregek a *szamárszír* ízét is dicsérik. Szívesen főztek vele.

Jószágok a ház körül: disznó, kecske

A *disznó* a kisparaszti, kispolgári háztartásoknak egyik legfontosabb jószágá. A disznótartás szegedi múltjáról szóló régebbi adataink igen szórványosak. Az 1522. évi tizedjegyzék *Disznóverő*, „herélő, miskároló” családnéve mintha a házi, családi nevelésre utalna, ahol nem a tenyésztésen, hanem a hizlaláson, közvetlen családi ellátáson van a hangsúly. Amíg ugyanis a ló-, marha-, juhtartásra már a középkorból aránylag bőségesen vannak adataink, addig a disznóról hallgatnak a források. Ez természetesen csak annyit jelent, hogy nem volt nagyobb gazdasági jelentősége.

A törökök vallási tilalomból tartózkodtak a disznóhús, zsír fogyasztásától, ami nyilván nem kedvezett a rájuk, szegedi magyarok disznótartásának sem. Így a tápai defterekből kitűnik, hogy 1550-ben 345 volt az összeírt disznók száma. 1585-ben 242, 1670-ben pedig 214-re csökkent.¹⁰⁶

Alighanem a Biblia világnézete: az ószövetségi zsidóknak a disznótól való megtartóztatása, a gonosz lelkeknek Jézustól a disznócsürhébe igézése magyarázza, hogy a boszorkányműveletekben éppen a disznóval kapcsolatosak a mi szemünkben a leggusztustalanabb hiedelmek. Így azok a szépségek, amelyeket a boszorkányok mutogattak, később disznóürülékké változtak. 1728. *Minden szépséget mutattak: mihelyst elment az ember, minjárt juhszarrá, disznószarrá változott.* Szó esik egy rontás elhárításáról is. 1731. *Ludas Molnárné meglátván említett fatens megrontatott lányát, mondotta, hogy boszorkányok által rontatott meg. Azután circiter kétszer, sit venia sörtétes ganéjával megfüstölte... és valamit segített rajta.*¹⁰⁸

Kálmány Lajos szőregi följegyzése szerint, ha bűbajosokról beszélgetünk, hogy ne ártsanak, utoljára ezt kell mondani: *tű fülibe, tüzes vasnyárs a seggibe. Disznószar zablája, kutyaszar az orrára. Szent János van ma.*¹⁰⁹ Erre a mondásra idősebb tápaiak is emlékeznek. — Névmágiás háttérűnek érezzük azt is, hogy a disznó szót egyik sajátos testi vonásával *sértés, sörtés*, régi szegedi iratokban *sörtélyes, sörtétes* névvel illetve, mindig melléje teszik, hogy *sit venia*, azaz engedelemmel legyen mondva. 1737. *Időközben a pallásra menvén, az fatens megvizsgálni sit venia az megölt sörtélyeseinek aprólékjait, sok híját találta s tapasztalta.*¹¹⁰ Dugonics András tollára is könnyen rászalad a *sörtvélyős* szó.¹¹¹ Napjainkban már tréfásan, de így igazítják ki, aki a

¹⁰⁶ Káldy-Nagy Gy., Two Sultanic Hass Estates in Hungary during the XVIth and XVIIth Centuries. Acta Orientalia 1961.

¹⁰⁷ Reizner, IV, 394.

¹⁰⁸ Reizner, IV, 468.

¹⁰⁹ EA. 2813.

¹¹⁰ Reizner, IV, 520.

¹¹¹ Dugonics A., Etelka I, 286.

szót kiejti: *nem disznó az, hanem összömadta.*¹¹² A disznóra, egyéb jószágra öregek szerint nem szabad mondani, hogy a fene ögye mög, mert aztán a húsával a fenét is megeszi az ember. A hajdani szorongó képzetekre utal az is, hogy porzsolás után a disznó homlokára nagykéssel keresztet vágnak, más jószágnak azonban nem. Utólagos, tréfás magyarázat szerint, hogy a zsidók ne egyenek belőle.

Nem tudjuk pontosan, mi lehetett a boszorkánypörökben *zsírkantár* néven emlegetett bűvös szerszám. 1728. *A zsiřkantár és írás a szekrényben vagon.*¹¹³

A disznóval kapcsolatos hiedelemvilágnak ehhez az archaikus rétegéhez tartoznak még a neveléséhez, gondozásához fűződő mágikus regulák is, amelyekről alább, alkalmasabb összefüggésben szólnunk.

*

A szegedi disznótartás, iparszerű hizlalás modernebb néprajza a XVIII. században a kukorica, majd később, de már kevésbé jelentősen a krumpli meghonosodásával, egyben Rókus városrész kialakulásával függ össze. Rókusnak — mint láttuk — egészen az árvízig párhuzamosan *Kukoricaváros* tréfás neve is előfordul, sőt térképen is föltűntetik, ami már virágzó kukoricatermesztésre utal. Hajdani makkoltatásról egyelőre nincs adatunk. Bizonyos, de adatszerűen egyelőre nem is tudjuk igazolni, hogy Szegeden is, mint az ország egyéb helyein, eleinte ingyenes földek kiosztásával buzdították a szegényebb néprétegeket a kukorica fokozottabb termesztésére. Ez a szegénységgel, nyomorúsággal küszködő hajdani rókusiakra nagyon is ráfért. Ezért illették őket azután a többi helybeliek a *kukoricapolgár*, lelkipásztorukat a *kukoricapap*, a rókusi fiatalságot pedig a *kukoricagyerek* tréfás megtiszteltetéssel.

A kukoricatermesztés a disznóhizlalásnak, mint a szintén elsősorban rókusi cincársághoz, azaz birkavágó mesterséghez hasonló szabad népi iparágnak, a disznóvágó szakmának kibontakozásához, különleges disznóhizlaló aklok építéséhez vezetett. Voltak aklok Szatymazon is. Mellettük emelkedett oltalmazó céllal az *Ábrahámkörösz*t, amelyet a disznóvágó Ábrahám-család állított.

A társadalmi és gazdasági viszonyok kedvezőek, mert a szegedi élet ekkoriban, a múlt század folyamán átalakulóban van. A Városnak nem önálló, piacról élő lakossága folyton növekszik. A földművelés mind általánosabbá válásával, a kubikosság jelentőségének emelkedésével, a városi napszamos és munkás rétegek gyarapodásával a legfontosabb táplálékok sorába emelkedik a szalonna, amely a megfeszített, állandó munkában biztosítja, megőrzi az emberi test erejét. A *kinyér*, *szalonna* együttes emlegetése, összeforrottsága szinte közmondássá válik. Vegyük ehhez még hozzá, hogy népünk zsírozója évszázadokon át a marha-, de főleg a birkafaggyú, illetőleg bőjtős időszakban a növényolaj volt. Most a XIX. század folyamán a disznózsír egyszerre kiszorítja őket, esetlegessé teszi használatukat.

A rókusi *disznóvágók*, *nagyvágók*, röviden *vágók*, *hizlalók*, tréfásan *szúrók*, *sakterek* a folyton növekvő szükségletek kielégítésére a disznónak olykor messzibb vidékeken, így Ószerbiában való felvásárlásával saját Városon kívüli, a budapesti országot mentén elterülő aklaikban való felhizlalásával, majd pedig levágásával foglalkoztak.

A múlt század negyvenes éveiben — írja¹¹⁴ Cserzy Mihály öregek visszaemlékezése után — 600—800 darabból álló disznófalkákat hajtottak Szerbiából, Havasalföldről. „Kövére jószágok. Úgy kellett őket két-három hónapig poroszkáltatni, míg a rengeteg utat meg bírták tenni. Kocsin haladva, alig, hogy elhagyott az ember egy

¹¹² Ismeri *Tömörkény I.*, Különféle magyarok 179.

¹¹³ *Reizner*, IV, 389.

¹¹⁴ *Cserzy M.*, Régi világból 88.

csapatot, két-három óra múlva, vagy néha félnapi járőföldre ott érte a másik fal-kát, amint biztatgatták a hajcsárok. Rengeteg fölkerült akkortáiban az úgynevezett siska disznókból. Hegyes szőrű, vad jószágok ezek, olyan sörtéjűek, mint a nagyobb-fajta zsákvarrótű. 150—160 kilós állapotában még lábon lehetett hajtani. Olyan ijedős, ha megretten valamitől, szétszalad, akár a nyúl. Hát bizony, ilyen hajtások-nál rendszerint le is maradt 10—15 jószág. Nem hullott el, el sem adta a kanásza, ha-nem a kukoricásba, miegyébbe beletévedt, aztán az ördög tudta megtalálni. Ottma-radt. Ott hagyták a nagy csontos szerviánok, és ballagtak a többi után.”

Megváltoztak a körülmények a vasúti közlekedés kibontakozásával. A szegedi vágók: Szemmári, Répás, Kovács Sándor, Ábrahám Géza, Lippai-Nagy Antal és még egy-két más, most már ezen szállították húsvét táján, különösen a Hódmező-vásárhely környékén, Békésben, Csanádban összevásárolt 6—7 hónapos süldőket rókusi aklaikba. Főleg — mint mondogatták — *vészön átmönt*, azaz olyan jószágot kerestek, amely már valamilyen sertésbetegségből kilábalt. Majd 8—9 hónapos hiz-lálás után Bécsbe, kisebb mértékben Budapestre szállították őket. Egy akolban 30—40 süldő volt. Gondozójukat *kanász* néven emlegették. Egy-egy nagyvágónak olykor 1500 hízója is nevelkedett az aklaiban. Abban az időben inkább a *mangalica* fajtát keresték, a *sonkadisznó* szakmai néven emlegetett angol húsdisznókat még nem kedvelték. Említsük még itt meg, hogy a vágók nyelvén *kétharmados* disznó fölszed-ve nagyjából 2/3 rész szalonnát, zsírt, 1/3 rész húsneműt nyomott. A *feles* disznónál fele-fele volt az arány. A *bűrös* disznónak húsneműje volt jelentősebb. A disznó átlagos, szinte szabványos súlya 220—240 kg volt. Ez az *élő súly*. Ebből 23 kg volt az *élet, életpersent*. Ennek levonásával kapták meg a nettó, tiszta súlyt.

A vásárolt disznókat mindjárt az elején kiherélték, *kimiskározták*. Híres mis-károlójuk volt a nagyvágóknak a felsővárosi *Böröcz* András. Igen jól keresett, délu-tán már mindig a kocsmában ült. Mellette volt a *fogó, pribék* néven emlegetett segí-tőtárs, a szintén felsővárosi *Török* Mihály, akiről még szó esik. Akadt olyan disznó is, amelyik hasas volt. Amikor megfialt, a kismalacokat gyorsan elajándékozták a rokonoknak, jóismerősöknek, a kocát pedig kimiskározták. Tenyésztéssel nem fog-lalkoztak.

A hízókat állandóan *mustrálták*. Amelyik nem evett és az időközi mázsálások-nál nem ütötte meg az elvárt súlyt, azt azonnal levágták. Húsát a Valéria, ma Bartók Béla téri húspiacon, sátor alatt elmérték.

A táplálék árpadara, ősz felé kukoricadara volt. Az *ötetés* reggel és késő délu-tán történt. Az ünneplősen öltözött vágó ilyenkor saját fogatán, esetleg fogadott fiákeron kiment az aklaiba megnézni, ellenőrizni, hogy a kanász lelkiismeretesen ajnározza, eteti-e a jószágokat. Maga is odaszórt nekik egy kis kukoricát. Nyilván a disznóvágók világából vált közismert szegedi szólássá: *a gazda szöme hizlali a malacot*. Ezzel azt akarják mondani, hogy a gazdának a maga személyében is törőd-nie kell jószágával, mert a béres az eleségből könnyen elvehet magának.

Azokat a disznókat, amelyeket elevenen szállítottak a monarchia fővárosaiba, határidőre hizlalták. Nagyobb részüket azonban késő ősszel, a hideg idők beálltával rendszeresen itthon kezdték ölni. Egy nap 40—50 került sorra. Ez volt a *nagyvágás* ideje. Először odahaza, a vágó házánál folyt a munka, majd a század elején épült modern alsóvárosi vágóhídon. A böllérek leginkább kőművesek voltak, akik abban az időben télen nem dolgoztak, keresetük nem volt. Akadtak közöttük azonban sze-gényebb fiatal hentesek is.

A kicsontozott húst a szalámigyárak vették meg itt helyben. A hatalmas oldal-szalonnákat gondosan lesózták, pincében egymás tetejére rakták, olykor megforgat-ták. Tavasszal uradalmak, vállalatok vásárolták meg komenciós munkásaik számá-

ra. Keresték kubikosok is. Az esetleg kimaradt, el nem adott avasszalonnából később szappant főztek.

Voltak *bélbontó asszonyok* is, akik a belet föltisztították. A vágónak alig volt szüksége rá, csak a lekapart zsiradékra. A javát eladták, a hitványát feldarabolva, besózva, gyűjtötték össze. Szappanfőző vette meg. Az árát a vágó mindig átengedte ajándéku az asszonyoknak. Természetesen vész idején az elhullott disznókat szintén szappannak főzték ki. A sok hús a színét vörössé tette. Az ilyen szappant nem nagyon kedvelték.

Az asszonyok dolga volt a zsírsütés is. A zsírt 200 kg úrtartalmú fahordókba szűrték bele. Így kerültek a kereskedelembé.

Egy egész *disznózsiger*, vagyis belsőség a század elején 40 krajcárért kelt a piacon. Voltak szegény asszonyok, akik árusításukra vállalkoztak. Igen olcsón lehetett fejlábat is náluk vásárolni, amelyet *disznóállás* néven is emlegettek. Mondják, hogy sokszor annyi volt belőle, hogy az időjárás elől nem tudták védett helyre rakni. Kint a szabadban hevert, akárhányszor a hó is belepte, amíg gazdája nem akadt. Tanyai, farsang idején ült lakodalmakra zsákszámra vásárolták kocsonyának. Ott ugyanis másnap ez volt a reggeli.

Nagyvágás idején készült előzetes megállapodás, szerződés alapján a szalámigyárak számára való *szalámihús*. Ez volt az élőjószág szállítása és a szalonna mellett a vágók legértékesebb bevétele.

A vágók társadalmi öntudatára jellemző, hogy — bár mesterségük sokáig szabadiparnak számított, tehát céhbe nem tömörültek — más szakmák példájára mégis választottak patrónust maguknak Szent Antal személyében. Ünnepe (jún. 13.) évről-évre más városrész templomában szolgáltattak misét, majd áldomásra, vendégségre gyülekeztek össze valamelyik külvárosi népkörben.

Álljunk itt meg: a patrónus személye elgondolkodtató. A franciskánus Páduai Szent Antalnak, a legnépszerűbb szentek egyikének, semmi kapcsolata nincs a disznóval, disznótenyésztéssel. Annál inkább van *Remete* Szent Antalnak (jan. 17.). Ismeretes, hogy tiszteletét az *antonita* rend is szolgálta, amelynek a középkorban hazánkban is több kolostora, kórháza volt. A rend tagjainak a *Szent Antal tüze* néven emlegetett orbánc elleni küzdelemben sokat köszönhet Európa mezőgazdasága és közegészségügye, állatvédelme.

A névazonosságnál fogva a Remetével kapcsolatos középkori hiedelemvilágot később a Páduai örökölte. Sokáig azt hitték, hogy a Remetével ismertetőjele, attributumként ábrázolt disznó azokat a hirhedt kísértéseket jelképezi, amelyek Flaubert regényét, Hieronymus Bosch fantasztikus képeit is ihlették. Az újabb kutatások¹¹⁵ azonban megállapították — itt csak röviden summázunk —, hogy egyes faluk hálából egy-egy disznót (németül Antoni-Schwein, Töne-Schwein) ajánlottak föl évente az antonitáknak. Az ilyen disznókat szabad volt mindenütt legetetni. Mindebből világosan bontakozott ki Remete Szent Antal disznóoltalmazó patronátusa, amely a középkori Szegeden sem lehetett ismeretlen. Kultuszának legjellegzetesebb megnyilatkozásait a barokk időkben a névegyezés alapján azonban Páduai Szent Antal örökölte, akinek tiszteletét az alsóvárosi franciskánusok érthető okokból mindenképpen előmozdították. Így válik egyenessé az út a szegedi disznóvágóknak még a középkor szakrális televényében gyökerező Szent Antal-tiszteletéhez, áldomásához.

A vágók találkozóhelye, szinte börzéje a Klauzál téri *Európa-kávéház* (ma DÁV-épület) volt. Itt tárgyaltak a kupecokkal, ügynökökkel, szalámigyárak megbízottai-val. Dúsgazdag emberek voltak, a nagyurak akkori kártyaszennvedélye átragadt rájuk is.

¹¹⁵ *Künstle, K.*, Ikonographie der christlichen Kunst. II. Freiburg, 1926. 66.

A disznóvágók rendje az első világháború után nem tudott új életre kapni. Megváltoztak az idők. A Város, továbbá a szalámigyárak szükségleteit tanyaiak kezdik ellátni. Erre még hamarosan visszatérünk.

Szegednek a paprika mellett másik világraszóló élelmezési különlegessége a *szalámi*. A szó világosan utal hazájára, Olaszországra, jelesül Lombardiára. Innen a régebben hallható *olaszkóász* neve is, a magyar szó azonban nem tudott gyökeret verni, állandósulni. A szalámmal a múlt század derekán Lombardiában, Veronában katonászkodó szegedi legények ismerkedtek meg először. Rókusi *disznóvágók* gyermekei is voltak közöttük, akik megszabadulva, hazaérkezve, próbálták idegen földön szerzett tapasztalataikat gyümölcsöztetni. Kétségtelen, hogy az első szalámigyártó kisüzemek a Kukoricavárosban, azaz Rókuson keletkeztek. A húsárak akkori hanyatlása ösztönözte a rókusi disznóvágókat, hogy a tartósabb, sokáig elálló szalámmal kísérletezzenek. Úgy mesélik, hogy mindent a legjobb tudásuk szerint iparkodtak elvégezni. Megdöbbenve vették azonban észre, hogy a szalámibőr nemsokára teljesen megpenészedett. Keservesen gondoltak rá, hogy hiába küzdöttek, dolgoztak. Mikor azonban szappant akartak volna főzni és az egyik szalámirudat kettévágták, akkor jöttek rá, hogy a penész hozzátartozik a tartósításhoz. A csatát tehát megnyerték.

Kisüzemi kezdemények után alapította az első szegedi szalámigyárat Torossy János pesti kereskedő: 1852-ben már 300 mázsa szalámit vetett áruba, amelyből Bécsbe is jutott.¹¹⁶ A gyár azonban csak néhány évig működött. Végre 1862-ben Kiss Márton rókusi disznóvágó és szappanfőző egyik pesti céggel karöltve, a gyártást ismét föllendítette és állandósította. Saját üzeme volt még ebben az időben Lippay-Nagy István, Vass János disznóvágónak, Sztojkovics Sándor szegedi fűszerkereskedőnek is. Ez utóbbinak egyébként *matranistaboltja*, azaz finom csemegekereskedése volt a vár közelében.

Egy szegedi újsághír 1864-ben arról számol be, hogy a rókusi disznóvágók olasz szakmunkásokat is szerzödtettek,¹¹⁷ és *fokhagymás*, illetve *majorannás* szalámi gyártásával is foglalkoznak. Ezek azonban mégsem váltak népszerűvé. Kedveltté vált a *paprikás szalámi*, amelyet a gyár a disznónak *kuláré* néven emlegetett vékonybelébe töltött.

A múlt század utolsó évtizedeiben Szegeden már több kapitalista nagyüzem gyártotta a szalámit. Az olasz Forgiarini János a Maros utcában, a Felmayer-festőgyár helyén,¹¹⁸ Haris görög kereskedő, akit a kortársak *Manóddli* néven emlegettek, szintén Felsővároson, a Czinner testvérek a kiskörúton a Honvéd térnél, Lábdy Antal bizonytalan helyen, a paprikakereskedelemmel is foglalkozó Pick Márk (1869) a zsidó-templom szomszédságában, a mai Guttenberg utcában. A versenyben a Pick-cég bizonyult legszívósabbnak, és a tiszaparti Forgiarini-gyár helyén hatalmas, világviszonylatban is jelentős gyártelepet alapított. Ez volt hosszú évtizedeken át a híres szegedi *pick-szalámi* műhelye. 1948-ban államosították, azóta még nagyobb arányokban fejlődik.¹¹⁹

¹¹⁶ *Palugyay I.*, Magyarország történeti, földirati s állami legújabb leírása. II. Pest, 1853, 254. *Reizner III*, 489.

¹¹⁷ SZH. 1864; 9. sz.

¹¹⁸ Felsővárosi öregektől még hallottuk, hogy a gyárnak kis kápolnája is volt, ahol az olasz munkások reggelenként közösen imádkoztak. Csak utána láttak munkához. Érdekességként megemlítjük, hogy egy barátunk és felesége 1967-ben Rómában autóját parkolóhelyen hagyta. Az öreg olasz őr magyar beszédük hallatára magyarul, szögedi tájszólásban szólalt meg. Kiderült, hogy olasz szalámmunkás fiaként gyerekkorát Felsővároson töltötte.

¹¹⁹ Mi a helybeli szalámigyártás múltját még az ötvenes évek elején az élőlészavas városi hagyomány alapján vázoltuk föl. Az üzembe akkoriban nem volt módunk bejutni. Fejtegetéseinket gazdaság- és üzemtörténeti oldalról alaposan kiegészíti *Mann M.—Sipos P.*, A szegedi szalámigyár száz

A pickszalámi minőségi értéke — mint személyes visszaemlékezésekből tudjuk — elsősorban Szokolay Sándor *szalámimestőr* nevéhez, keverő tudományához fűződött, amelyet állítólag a sírba is magával vitt. Ez természetesen csak zínés mende-monda. Újabb időkből Obranovics Sztojko szalámimester nevét emlegetik, akiről mesélik, hogy bentlakván a gyárban „még éjjel is fölkel és figyelte az ablakból a zúgó szelet: merről fúj, nedves-e, száraz-e? S rendelkezett: az ablakot erről csukni, arról nyitni. Ha köd jött, minden elzárattott. Még a szél járását is ismerni kell!¹²⁰

A szegedi szalámigyártás anyagbázisa a Bácskából, sőt Szerbiából idehajtott, később vasúton szállított, és a disznóvágók rókusai akoltelepein fölhlízalt, majd nyugat felé továbbított hatalmas sertésállománya. A *mangalica* néven emlegetett zsírdisznókat azonban fokozatosan fölváltják a szalámigyártásra alkalmasabb hússertések. Az első világháború e déli kapcsolatokat elsöpörte. Azóta elsősorban a szegedi tanyavilág és a környező területek, legújabbban termelőszövetkezetek és állami gazdaságok nevelik a szalámisertéseket.

Ismételjük, hogy a szegedi szalámi a szegedi paprikával egyetemben az egész világot meghódította. Páratlan népszerűségének oka egyrészt verhetetlen minőségi színvonala, másfelől pedig a modern háztartás egyszerűsödése, a kész gyártmányok fokozódó jelentősége. A szalámi a városi ember életében uzsonnához, vacsorához, kiránduláshoz nélkülözhetetlen. Kis mennyiségben is tápláló, laktató.

A szalámifogyasztás a szegedi nép körében azonban nem mondható általánosnak, mert a legtöbb család még napjainkban is házi disznóvágásra törekszik, és így a kenyérhez valót önállóan szereti biztosítani.

Ennek ellenére azonban a szalámigyár mégis hatással van Szeged népi táplálkozására. A kiárusított *fejláb* paprikásnak, de kocsonyának is kitűnő, amellet olcsó étel. Hasonlóan kedvelt a *disznózsiger* is. A *szalámikóbász* családi disznóölés alkalmával újabban a *selyömbél* néven emlegetett lóbélbe töltött disznóhús, amelybe olykor marhahúst is darálnak. Nyárára készítik, jó keményre töltik. Ez a népi készítmény nyilvánvalóan a szegedi szalámigyár szakmai hatása.

*

Ami a parasztok, külvárosi kisemberek háztartását illeti, a jövő esztendei disznónevelésre való mágikus előkészület jellemző módon Luca napján kezdődik, illetőleg kezdődött. A lucapogácsába süttött pénzdarabot sok családnál félre szokták tenni, és tavasszal befizetik a hizlalásra vett malacok árába. Egyes helyeken viszont a kevertjükbe, azaz táplálékukba vetik, hogy megegyék. Ha Kiszomborban kocadisznót ölnek, akkor pörzsölés után a csecseit levágják és az ólba dobják, hogy majd továbbra is szerencsájük legyen a disznótartáshoz.

Akad még ma is alsótanyai gazdasszony, aki az új, frissen vásárolt malacot a kötőjével teríti le, majd sütőlapáton rakja az ólba. Mások a farával befelé teszik az új malacot az ólba, hogy a maga lábán tudjon kijönni, ne pusztuljon el. Alsóvárosi gazdasszonyok még századunk elején is első eledelül azt a kukoricacsövet morzsolták az ólba a frissen vásárolt malacok elé, amely karácsonyestén ott volt a Jézus ágyán, vagyis szénával-szalmával, vetőmagvakkal telt kosárban az étkezőasztal alatt. Mások az első ételére keresztalakban szenteltvizet hintenek.

Hogy az esetleg nem egy alomból származó, azaz nem *egyhasi*, *égyalombeli* malacok összeszokjanak, ne veszekedjenek, Tápén a szűrüket fokhagymával, Alsóváro-

éve. Szeged, 1970. A könyv a népeleti előzményeket és kísérleteket, helytörténeti vonatkozásokat alig érinti.

¹²⁰ Erről *Mann-Sipos* 35 is szól.

son kocsikenőccsel, petróleummal dörzsölik be. Ennek eredetileg nyilván mágikus háttere is volt.

Régi gazdasszonyok az ólat is hasonlóan próbálják védelmezni a rontástól, és előkészíteni az új jószág számára. Így a tápaiak a húsvétkor megszentelt sonka csontját szokták az ólra kötni, karácsonyfa gallyát, virágvasárnap barkát, úrnap ágat, boldogasszonyi füvet tüzni az ólra, vízkeresztkor pedig szentelt vízzel fölhinteni. A kiszombori asszony még századunk elején is az alsóvárosi havibúcsúról hazaérkezve, legelőször a disznóólba ment, hogy az út porát itt rázza le magáról. Az ólajtón, küszöbön sokszor látható hétlyukú patkó. A kényeskedő, cifrázkodó szegényt ezzel a a szólassal szokták megítélni: *feszelőg, otthon mög ólajtóval takarózzik*.

Féltik, illetőleg féltették a fiatal malacokat a szemveréstől is. Idegent nem szívesen engednek az ólhoz. A rokon úgyis tudja az illendőséget: az ólkerítésen át háromszor mögköpködi őket és ezt mondja: jaj de csúnyák vagytok, hogy esetleges dicsérete, szemverése nem ártson a megtekintett jószágoknak. A szemverést nemsokára gunynyasztás, étvágytalanság árulja el. A tanyaiak, tápaiak, jázovaiak ilyenkor a gyanús látogatót megkérlik, hogy vizeljen egy edénybe, majd a bemártott rossz söprűvel — az ólnak háttal állva — hintse meg a disznókat. Ezt a műveletet olykor maga a gazdasszony is elvégzi, ha úgy találja, hogy hízői nem fejlődnek szépen. Szemverés ellen az asszonya után ólálkodó, szabadon járó *konyhás malac* nyakára pántlikát is szoktak kötni. Föltételezés szerint így a szalagon akad meg a rontó pillantás.¹²¹

Az evangéliumból (Máté 8, 30) ismeretes, hogy Krisztus egy alkalommal a gonoszlelkeket disznócsürhébe parancsolta. Nyilván ez a jelenet ihlette azt a szőregi hagyományt, amelyről Kálmány ad hirt,¹²² és amelyre a tápaiak napjainkban így emlékeznek: az anya 9 kórára fehér rongyból 9 bubát készített, majd szenteltvízbe mártotta és megforgatta a *zsebrésös, zsébrész*, alsóvárosiak ajkán *túrús, gombás*, azaz felpattogzott szájú, nyelvű gyerek szájában, utána a csürhe elé vetette, hogy az bekapja, elvigye a gyerekről a bajt.

A *táragy, táragybetegség* (haemoglobinaemia) idején kéznél levő háziszser a *táragyfü, táragygyökér* (helleborus), amelyet leginkább dorozsmaiak árulnak a piacon. A betegség jellegzetes tünete, hogy a disznó szeme erősen csipádzik. A füvet a fülébe húzzák. Később magától leesik, és lyuk marad a helyén: a disznó csakugyan meggyógyul.

Himlő ellen a kistelekiek régebben úgy védekeztek, hogy a malacokat napkölte előtt húgyos seprővel veregették.

A körömfájós disznót a tápaiak is húgygal szokták locsolgatni, hogy a baj ettől mintegy megundorodva, ne kínozza tovább a jószágot. Ecetben erjesztett sárgaföldet is dörzsöltek kezükkel a hasa alá.

Hasonló ehhez az a nyilván még disznóvágók köréből származó hiedelem, amelyet Tömörkény örökített meg: „Egy régi mondás — írja¹²³ — azt tartja: sok disznó, sok légy, semmi kolera. Vagyis ahol a disznóhízlalás uralkodik, ott nem uralkodik ragadós betegség, mert ezt a helyet elkerüli.” Alighanem úgy vélték, hogy a rettenetes bűzt a személyként elképzelt betegség nem tudja elviselni és odábbáll.

Tanyai középgazdáknak a század első évtizedeiben volt több, olykor öt anyadisznójuk is, amelyeket *koca, magló, anya*, Dugonics András szerint *eme*,¹²⁴ Gyula-

¹²¹ Érdemes megemlítenünk, hogy a szegedi szervezett munkásság nyelvén 1945 előtt a *konyhásmalac* gúnyosan azt a munkást jelentette, aki a munkaadónak hízelt és mindenben igyekezett a kedvébe járni.

¹²² Kálmány L., Összeférhetetlen táltosainkról Ethn. 1917, 266; Vö még Terbe L., Egy rontás története. Eth. 1927, 54.

¹²³ Tömörkény I., A kraszniki csata 198.

¹²⁴ Dugonics A., Etelka I, 225.

falván *göbe* néven emlegettek. Kant is tartottak hozzá. Évente kétszer is *búgattak*, egyszerre két kannal is, így aztán a koca 13—15 malacot is *vetött, fialt, malacozott*, legalábbis az elmondó szerint. A kanhoz hajtott disznóra a tápaiak szennyes gatyát, pendelyt vetnek, hogy majd szerencsésen foganjon. Amelyik disznó először *fial*, annak *előhasi* malacai vannak.

A kismalacokat a tápaiak mágikus megfontolásból: *pű egy, pű kettő, pű három...* szóval szokták felolvasni azaz egyenként megköpködik őket. Ilyenkor ezt is szokták mondani: *pű de girhes kis dögök, nyőjjetök nagyon ördögök!* Mindjárt kiszedik a fogukat, hogy szopni tudjanak. Minden malacnak megvan a maga állandó csöcse. Amelyiknek nem jutott, azokat mesterségesen, cuclisüvegéből, tehéntejjel táplálják. Véznaságuk miatt Tápén, Alsóvároson egyébként tréfás-sajnálkozó *vízhardó* néven emlegetik, és iparkodnak mielőbb eladni őket. A szopós malacok szoptatása Tápén vagy hét, vagy kilenc, tehát mindig páratlan hétig történik. Ezután következik a *választás, szakajtás*: a malacok elkülönítése a kocától.

A *választási malac, szakajtási malac* még könnyű táplálékkal is megelégszik. Tanyán epen nevelik őket. Az a paraszti tapasztalat, hogy egy jól termő eperfa vetekszik 2—3 mázsa árpával. Vannak gazdák, akik külön helyet is kerítenek a malacok számára a tanyaportán. Ez az *eprös*, amely 80—150 négyszögölnyi elkerített gyöpes, eperfakkal betelepített terület.

Tápén a választási malacot még pár évtizeddel ezelőtt is *disznócsürhe, konda* névvel illetett közösségi falkába verték, és a *kanász*, régiesen *kondász* gondviselésére bízták. Ezek Szent György (ápr. 24.) és Szent Mihály (szept. 29.) között jártak ki legelőre, nyomásra. Mindenki úgy ismerte meg a magáét, hogy a hátára színes foltokat festett. Eleinte ki kellett érte menni, amíg meg nem szokta, hogy merre kell haza jönnie. A tápai csürhét nyáron a Sárgajárónál a Tiszára hajtották inni, majd ott heverték, pihentek a meleg homokban. Ezek a *kijáró disznók*. Ma már csak tanyán láthatók. Az ólban neveltnek megkülönböztetésül *aklos disznó* neve is járt. A választási malacnál idősebb a *süldő, südő*, Sövényházán, Harkakötönyben *süge*. A nem egyhasi, hízlalóra fogott süldők közé a tápaiak baltát hajítanak, hogy ne marakodjanak, összeszokjanak.

A városi kisember olyan házban szeret lakni, ahol ól is van. Elsősorban azért törekszik családi házat építeni, birtokolni. Külvárosi bérlőknek disznóól is jár. Ezt előre belealkudják az árendába, vagyis házbérbe. Rendesen Szent György napi vásár táján vesznek bele tanyaiaktól, falusiaktól süldőket. Eggyel rendesen többet, mint amennyire a családnak szüksége van. Ez a többi mellett meghízik, disznótorok idején eladják és így a befektetés, költségek jelentős része visszatérül.

Vásárlásnál egyesek arra is ügyelnek, hogy a malac farka bal felé kacskaringózék, mert csak ilyenből válik igazi jó hízó.

Miután nem tenyésztésre, hanem közvetlen fogyasztásra tartanak disznót, mindjárt vásárlás után kiherélik, illetőleg a nőtényt kimiskárolják, hogy egyenletesebben hízzék. A *herülés, disznóherülés* nem nagy tudomány. Rendesen négylábú kisszéket fölfordítanak, a süldőt gerincre fektetve, a lábak közé állítják, és úgy végzik el a műtétet. Sok parasztember kitűnően ért hozzá. Munkáját inkább szívességből végzi. A készség családonként öröklődni is szokott. A művelet reggel történik, utána a süldőnek állandóan járkálnia kell. A *herülő* fáradságáért egy-két pohár pálinka, esetleg megfelelő pénzösszeg jár. A kivágott herét, népiesen *tökít*, előzőleg olykor babérleveles vízben áztatva, megsütik és az ember nép el is fogyasztja. Tanyán régebben a háztetőre szokták feldobni. A kiherélt malacnak *ártány, ártánymalac* a neve. A rosszul herélt, serves disznó *húros, húrostökü*.

A kocadisznó petefészkének eltávolítása, a *miskárolás* már nehezebb feladat.

Ehhez kevesebben értenek. A század elején Török Mihály felsővárosi ember állott jeles miskároló hírében. Szerdán, szombaton, azaz hetipiacos napokon festőkötőben mindig kinn volt a disznópiacon a pribékje, akinek a miskároltató gazdák megadták a címüket. Török és a *pribék*, azaz segéd, azután hétfőn: szombaton, vasárnap a hajnali reggeli órákban végigjárta a külvárost, így Alsóváros utcáit. Sokszor szinte kézről-kézre adták. A *miskárolókés* rövid élű, de széles pengéjű, oltókéshez hasonló, egyszerű műszer. Napjainkban már állatorvos miskárol.

A disznó az ől homokjában az orrával túrni szeret, ami a fejlődésben, hízásban hátráltatja. Ezért meg kell *karikázni*. A lefogott jószág orrába ár segítségével drótot húznak, karikába csavarják. A karika fájdalmat okoz neki, ha túrni volna kedve, tehát inkább abba hagyja. Ilyenkor szokták kitörni azt a rendellenesen nőtt és *farkasfog* néven emlegetett tűhegyes fogát is, amely az evésben akadályozza.

A süldő tápláléka nyáridőben moslék, zöld növény: paréj, felmagvadzott saláta, dinnyehéj, tanyán még valamikor *burucka* (*Brassica napus*) is.

Ha hizlalni kezdik, akkor már őrba zárják. Emberemlékezet óta korpát, árpa-, de főleg kukoricadarát, dercét, azaz őrölt gabonahéjat kevernek a hízó moslékjába amelynek éppen ezért *kevert* a neve. Ebbe az adott lehetőségek szerint megfőzött takarmánytök, törött krumpli is kerül. A keverő edény rendszeren fa-, újabban bádoggal. A *csávás*, *csávásdézsa* a helye mindenféle hasznos mosléknak: étellének, mosogatólének, megsavanyodott, megúnt ételmaradéknak, amelybe még kenyérhéj, krumplihéj, száraz kenyér is jut. Ebből a megerjedt keverékből öntenek a vödörbe merített kukoricadarára, közzéteszik a krumplit, tököt is. Fokozatosan keményebbre keverik, amint a hízó fejlődik.

A *kavaró*, *keverő* rendszeren hosszú nyelvű lapocka. Öreg deszkiek virágvasárnapi vastagabb szentelt barkaággal kevernek egész éven át. Névmágiás megfontolásból általános, hogy a vágásra szánt süldőt *Ögyed*, vagyis Egyed napján (sept. 1.) fogják hízóba.

A disznóval, malaccal, továbbá tartásával számos szegedi szólás is összefügg. Szegedi Lőrinc örökítette meg: *nem jó disznónak gyember* (gyömbér) *mindjárt* (1575), vagyis mindenkinek azt, ami éppen megilleti. Dugonics Andrásnál olvassuk¹²⁵ ezt az aranyigazságot: *disznónak, fősvénynek holta után van haszna*.

Közismert: *sok lúd disznót győz*. Ez is: *aki korpa közé keverődik, mögöszik a disznók*. Továbbá: *éhes disznó makkal álmodik*. Aki nem tud tisztességet, megsért másokat: *ha kend embőr, más se disznó!*¹²⁶ Az illetlenül bizalmasodót így utasítják rendre: *nem öríztünk egymással disznót*. Aki lapít, mert valami van a rovásán: *hallgat mint süket disznó a búzába*. A mocskos, kövér, részeges ember *olyan mind a disznó*. A mocskos gyerek tréfás vigasztalása: *a disznó se mosdik, mégis möghízik*.¹²⁷ Aki katonásan haptákol: *összeüti a bokáját, mint a sovány disznó*. Akik barátságosan összebújnak: *összebúttak, mint a szögény embőr malacai*. A fennhéjázó, öntelt emberre mondott tréfás ítélet: *neki is két óralika van, mint a szögény embőr malacának*. Aki türelmesen hallgat, amikor szidják: *állja a szidást, mint koszos malac a vakarást*. Az urat, gazdagot játszó szegény: *mönnél tetvesebb a malac, annál jobban rühelődzik*.¹²⁸ Tömörebben: *minél koszosabb, annál jobban vakarózik*. Minden zsák megtalálja a maga foltját, így az eladó lány is az élettársát: *mindön koszos malac tanál magának dörgölődő fát*. Aki izeg-mozog, nem találja helyét: *rühelődzik, mint a pótrás malac a garasos kötélön*. Alsóvárosiasan: *hánykolódik, mint garasos malac a kötélön*. Aki

¹²⁵ Dugonics A., Példabeszédek és jeles mondások I, 151.

¹²⁶ I. m. II, 74.

¹²⁷ I. m. II, 6.

¹²⁸ Kovács J., 468.

nem szeret valamit: szereti, mint fene a malacot. Néhol hozzátesszik: a farkáruul kezdi önni.

A zsírdisznó neve *mangalica*, *mangolica*. Tápai megkülönböztetett fajtái: *kis-mangolica* 'rövidlábú, sárgás szőrű', *nagymangolica* 'fehér, göndörszőrű, hosszú lábú', *körösztős mangolica* 'mangolica és bergshire keresztezése'. A mangolicának egyik régi, kiveszett, már csak Dócban emlegetett hazai fajtája volt a *jenei* (a hajdani kiskisjenői uradalom után), továbbá a vörös szőrű *szalontai*, *nagyszalontai*. Balkáni eredetű a *siska*. Az újabb angol *yorkshire* fajta szegedi parasztajkakon *joksír*, *joksi*, *jóstil*. a bergshire viszont *belsír*, Kisteleken *csikli*, a cornwall pedig *korvaj* alakban hallható. Idegen eredetű a *dánlapaj* is. Bácskából került át a fekete szőrű, tömpe orrú *csetnik*.

Egyedi tulajdonsága szerint van *szőke*, *fekete*, *kevert szőrű*, 'tarka' *bonta*, 'csíkos szőrű', *hámos*, *hámosdérékű* 'szőrén elütő színű, hámszerű csikok vannak', *darvas* 'vegyesszőrű', *bodorszőrű*, *siskaszőrű* 'hegyes szőrű', *vadas* 'hátgerincén föláll a szőre', *sikárszőrű* 'szőre a sikáló kefére emlékeztet', *szakos* 'a pofájáról szőrös csimbókók lógnak le', *hegedűorrú* 'hosszú orrú', *pörgeorrú*, *tumiórrú* 'rövid orrú', *nyergőshátú* 'hajlotthátú'. Az étvágytalan finnyás disznó tanyaiak ajkán *tolrrágó*. Amelyiken nem fog az etetés, mert folyton talpon van, tápaiasani *táncos*, a nagyorrú, nagyfülű, rosszul hízó pedig *tájmelos*. Ez talán *Teimel* hajdani szegedi disznóvágó családi nevével függ össze. Amelyik többet nyom, mint amennyit mutat: *sűrűbélű*. Egyébként úgy tartják, hogy a hízott disznó annyi kg súlyú, ahány cm első lábainál a dereka átmérője.

*

A *disznóvágás*, *disznóölés*, egyszerűen *ölés*, illetőleg *disznótor* november utólján már elkezdődik és karácsonyig befejeződik. Ez természetesen nem jelenti, hogy olykor januárban is elő nem fordul. Lehetőleg hétfő volt a napja. Manapság a már nem parasztmunkából élő családtagokra való tekintettel szombat, vasárnap. A tápaiak vasárnap jószágot valamikor a világért meg nem öltek volna. Ideje tehát általában *Disznóölő Szent András* (november 30.) és a régi szöregiektől szintén *Disznóölő Tamás* névvel illetett Tamás apostol (december 21.) közötti néhány hét. Ez egyúttal az adventi időszak, illetőleg a téli napfordulat, egyben az új esztendőre való készüllet ideje, érthető tehát, hogy hagyományvilágában mágikus mozzanatok is fölcillannak. Így már a boszorkánypörökben szó esik a *Szent Tamás hája* néven emlegetett szerről, ami kétségtelenül a Tamás apostol napján ölt disznó hája. 1731. *Az kis fazekacskában pedig Szent Tamás hája volt és szentölt tömjén, istenfája s szentölt víz is volt benne, de igen kikekenekődött belőle, azzal kente volt meg.*¹²⁹ Tápai öregek máig úgy tudják, hogy a *tamási háj*, Szent Tamás hája különösen kelevényről hasznos. A Tamás napján ölt disznó háját szögre akasztják, olykor öt-hat évig is eltartják. Ha valakinek kelése, kelevénye van, a hájnak egy darabját szétdörzsölik és a beteg testrésze kötik. A szomszédok is eljárnak az ilyen házhoz kölcsönkérni.

Bár a legtöbb parasztember ért a megölt disznó fölszeléséhez és elkészítéséhez, mégis akadnak rokonok, szomszédok közül akik gyakorlatuknál, különleges érzéknél fogva alkalmasak erre a feladatra: *böllér*, *disznóböllér* az alkalmi nevük. A munkát legtöbbször szívességből vállalják, újabban azonban meg is fizetik őket. Ahány kg súlyú a disznó, annyi forint illeti (1963) őket.

A disznótort nagy családi készülődés előzi meg. Beszerzik a sót, paprikát, egyéb fűszereket, kását, gondoskodnak a kolbászbélről. Ezt *beleskufa* árusítja, de újabban mészárszékekben is kapható. Vígán folyik a házi köszörűkövön a kések, balták, szekerék élesítése. Ez tanyán bent, a jó meleg istállóban, az *istállóplaccon* történik. Bol-

¹²⁹ Reizner, IV, 491.

dog az a gyerek, aki a köszörűkő kerekét hajtja. Meghívják a segítséget, illetőleg vendégeket a szomszédok, rokonok, jóbarátok közül. Ezért joggal elvárhatják, hogy majd őket is visszahívják. Tréfás szólás: *nem erőszak a disznótor*. Olykor hozzáteszik: *csak az mén el, akit hinnak*.

A disznótort megelőző éjszaka a régi, talán elvétve még máig is élő hagyomány szerint a gazda nem hál a feleségével, mert akkor a szalonnába, füstölthúsba beleesik a féreg, moly. Újhold idején nem jó disznót ölni.

Alig virrad, amikor gyülekezni kezd az embernép. Helyenként váltakozva kapnak egy pohárka pálinkát, esetleg újabban forró rumos, boros, esetleg pálinkás, mézes teát. Majd kihajtják a disznót az ólból, lefogják. A böllér a hosszú, élesre fent hegyes *disznóölőkést* a torkába szúrja. Valaki a kiömlő vért tálba szedi, fakanállal kavarja, hogy ne alvadjon meg. Ezzel a vérral készült régebben a *vérőshurka*, manapság legtöbbször vöröshagymás zsíron megsütik. Ez lesz majd a reggeli.

Amikor a disznót elhagyta a párája, akkor pár évtizeddel ezelőtt saroglyán kocsi-ra tették, és a tűzbiztonsági rendelkezések értelmében kivitték a város, falu szélére. Így az alsóvárosiak a Tisza partjára vagy a temetőárokhoz. Tanyán kissé messzebb a tanyaépülettől. Itt leemelték a kocsirol, néha természetesen többet is. Kezdetét vette a *pörzsölés*, *disznópörzsölés*. Ennek a szalonna, sonka eltartásában, jellegzetes ízének biztosításában volt, illetőleg van jelentősége. Itt a kocsin hozott szalmából tüzet raktak. Tanyán a hancúrozó gyerekek *fióktűz* gyújtásával szórakoztak mellette. Egyébként erről gyűjtötték meg a vasvillán átvitt égő csóva segítségével másodszor, harmadszor a disznóra borított szalmát.

A disznót hasra fektették, álla alá téglát tettek, a lábait széthúzták. Egyenletesen beborították szalmával, majd meg is gyűjtötték. Folyton igazgatták a tüzet. Eszközük volt a két-, esetleg háromágú, hosszúnyelű *pörkölővella*, amely kovácsoltvasból készült, hogy ne olvadjon meg a tűzben. A rendes villa itt kiment volna a formájából. Ha az első terítés leégett, akkor kopott kórósöprűvel lesöpörték a pörnyét. Újra terítették, olykor négyszer is. Akkor volt jó, ha a kéz már nem érezte rajta a szórt. Ha a háta megvolt, akkor gerincére fordították, fadarabbal vagy téglával kitámasztották, és a hasarészt is megterítették.

Azokat a helyeket, amelyeket nem lehetett szalmával megpörzsölni, kihozott és már eleve tűzbe rakott vasrúddal sütögették meg: a fül tövét, belsejét, a lábak, illetőleg körmök között, farka tövét. Olykor még otthon is sütögették. Ilyenkor a vasrúd katlan tüzeiben izzott. Vastag zsáklarabbal fogták meg. Erre a célra tanyán valamikor a *járomszög* is használatos volt.

Ha pörkölés közben a bőr kipattan, a helyét hóval, sárral tapasztották be. Már itt le szokták rántani a disznónak *papucs* néven emlegetett körömtokját.

Pár évtizede már a tanyán is általánossá vált a *pörkölőgép*, *pörzsölőgép*: helybeli lakatosoktól készített kézi kazánszerkezet. Eleven parazsat tesznek bele, majd egészen száraz, vékonyra hasogatott fát raknak rá. A nyílásán kicsapódó lánggal történik a pörzsölés. Nem kell már hozzá a mind körülményesebben beszerezhető szalma, és odahaza végezhető. Legújában már butángázzal működő szerkezeteket is láttunk.

Eközben az üstházra, régebben szabadkéményes konyha tűzhelyére helyezett üstökben, kondérokban az asszonyok *fakadoztatja* a kását, vagyis a kölest, újabban a rizskását főzi, hogy kifakadozzék, kinyílják a szeme. Ezzel töltik majd a hurkát. A leve: a *kásaléj* a disznó kormos bőrének súrolásához használatos.

Tömörkény szerint nyilván a palánki német polgárság hatására járta a *koppasztás* is. Ez a mi ismereteink szerint parasztnépünk körében nem tudott elterjedni. Ezt egyébként Tömörkény is megállapítja,¹³⁰ a műveletet pedig így jellemzi: „Lám, csak

¹³⁰ Tömörkény I., Munkák és napok a Tisza partján, 406.

magánál a disznó megszúrását követő munkánál is mennyi az eltérő nézet. Itt vannak a konzervatívok, vannak modernisták, s vannak azonfelül úgynevezett átmeneti észjárású emberek is. A konzervatív megszúrja a disznót otthon az udvarban, s miután vérét vette, kocsira teszi, s kiviszi valamerre a házakon túlra, és ott szalmamáglyán megpörköli. Leginkább a temető felé szokás vinni, talán, hogy a halottak is érezzék a szagát. Mert annak illatai vannak, amely lassan szétlebeg a tarlón, és szomorkodtatja azon embereket, akiknek ilyen dologhoz nincsen töhetségük. Van azonban aki nem így dolgozik. Ha megszúrta a malacot, forróvízben koppasztja otthon a mosóteknőben. Amaz megveti emezt. Nézete szerint az ilyen koppasztott malacból nem is lehet tisztességes ételt csinálni. Hát van benne valami, s bizonyos fokig el is ismerik, a pörkölés az igazi, de hát nincsen mindenkinek kocsija, azután a szalma is drága. Így letesznek a pörkölés gyönyörűségeiről. Így kell megalkudni az étellel s a malaccal. Az átmeneti eljárás azonban segít a dolgon. Az is forróvízzel koppasztja a malacot az udvarban, de aztán kevés szalmával mégiscsak megpörköli, így adván meg neki a füst illatát. Ilyenmódon csalogatják önmagukat az emberek. Tudják ugyan, hogy nem pörkölt szalonna az, amit esznek, de mégiscsak annak tartják.”

A következő kérdés Tömörkény jellemzése szerint: „melyik az igazi magyar: a rénfára vagy az ajtóra dolgozás. Hívei mind a kettőnek vannak, az nem tagadható. Hogy malacbonctanilag állapítsuk meg a dolgot, a két elv abban különbözik, hogy a rénfa hívei húsrá, az ajtón való dolgozás emberei pedig szalonnára mennek. Az utóbbi az a törpe kisebbség, amelynek meg kell hajolnia. De azért ez a régi magyaros. A rénfa hívei parasztos magyarnak mondják, és fennhéjázóan viselik magukat. Tehetik: elvégre a malacnak már úgyis mindegy.

Mindegy neki ha már a vérét vették, hová teszik. A rénfa hosszú, kétlábú ágas, a tetején nagy fafogai vannak, azokra akasztják a hátulsó lábainál fogva. Azután kettévágják bárdokkal hosszában a gerincét. Azután így szedik széjjel onnan a fogasról. A régimódi sertés nem így jár. Annak a tiszteletére levették sarokvasairól az ajtót, s letették az udvar földjére. S hogy a kocsi hazaérkezett a városszélről, a pörkölt malaccal, a kocsiról az ajtóra eresztették, azon feküdt négy lábával lefelé.”

Most azonban vegyük át a szót Tömörkénytyől.

Mielőtt a megpörzsölt disznó bontására sor kerülne, a férfiak reggelihez ülnek. Az asszonyok, kisteleki nevükön *bölléraszonyok* nem érnek rá melljük telepedni. Alsóvároson manapság általában vért esznek. Tápén az avasszalonnából sült nagy töpörtök meg *pörgölt* káposzta kerülnek az asztalra.

A munka újra elkezdődik. A disznót leemelt rostélyajtóra teszik. Erről ugyanis a víz szépen lecsorog. Forró kásalével leöntik, olykor szalmával borítják be, hogy a bőr jól *bepálgjon*. Kisvártatva rossz késsel lehúzzák róla a koszt. Újra melegvizet öntenek rá, és kukoricacsutkával, sákarkefével dörgölik, amíg a bőr egészen tiszta nem lesz. Először az egyik, majd a másik oldal kerül sorra.

Most már kezdetét veszi a *bontás, fűszödés*. Hagyományosan a gerincnél kezdik, újabban azonban a hasnál való bontás is terjed. Ilyenkor már nem orját, hanem karajt szednek, amelyet aztán zsírba lesütnek. Erről még szó lesz. Mi itt a hagyományos eljárást követjük nyomon.

A gerincére fektetett disznónak először a később *sonka* néven emlegetett négy lábát vágják le. Van *elsősonka* és *hátulsósonka*. Az elsősonkához régebben a gazdasszony kívánsága szerint hozzá szokták vágni a lapocka és körösztcsont néven ismert részeket is. Alsótányaiak tréfásan így biztatják jó nagy kanyarintásra a böllért: *akkora sonkát vágjon, hogy Radnát is mögjárhaszuk vele*. Alsóvárosiak szerint: *el löhessön vele mönni Radnára*. A szólás megértéséhez tudnunk kell, hogy régebben a gyalog-



szerrel történő radnai búcsújárás két hétig eltartott. A búcsúsok hazulról vitték magukkal az útravalót.

A disznót ezután hasára fektetik. Levágják a füllel, orral együtt a fej felső részét. A nyelv az alsó részen marad. A fejet régebben újév napjára tartogatták. Legújabban egyszerre kezdik az egész fejet levágni.

Nagy érdeklődéssel várja a család, hogy a disznóból mekkora szalonna *hasad*. A höllér a gerincen vágja föl a bőrt. Boldogok, ha jó vastag. Pajzán módon az új házastól is ezt kérdezik nászéjszakája után: *na milyen szalonna hasadt?* Erre ő tréfásdühösen ezt feleli: *olyan mint a tő szád!*

A szalonnát egyébként most gondosan kissé széthúzzák, hogy az orja, vagyis a disznógerinc a farokkal együtt hozzáférhető legyen. Ismeretes, hogy az *orjahús* a disznó egyik legízletesebb része. A farokhoz jó nagy kerületű szalonnát is hozzá szoktak kanyarítani. Később ék-alakban körülvágják és régebben ezt szokták a koldusnak ajándékozni a bélszírral együtt. Egyébként az orjaleves igen kedvelt. A kifőtt húshoz hagyományörző családoknál tejestormás készül.

A főszedett párolgó hús számára az udvaron állványokat, asztalokat rögtönöznek. Így az oldalszalonnát rendszeren vízszintesre fektetve *tarogjára*, azaz egyágú létrára teszik.

Azután a nyelv fölszabadításával és a burok gondos kibontásával, a bélvégződés elkötésével, a beleket és zsigereket kiemelik a disznó belsejéből. A végbélnyílásnak szókimondó neve Alsóvároson: *seggevége*. Alsótanyán: *picsasegge*. Ezt figyelmesen vágják ki a szalonnás részből, mert bűze különben erre is átragadna. Később a töpörtösbe (hulladékgyűjtő edénybe) vetik.

A kiemelt beleket és zsigereket rendszeren egydarab fából vájt dagasztóteknőben az asszony nép veszi gondjába. Az epét sok helyen a disznóólba dobják. Eldobják az Alsóvároson *ördögfül*, Tápén *ördögrésze* néven emlegetett szívbillentyűt is. Okát már nem tudják megmondani. A lépből az alsóvárosiak a téli időjárásra következtetnek. Ha a *disznólép* eleje vastag, akkor a tél első fele lesz hidegebb, és megfordítva. Sok helyen csomóba kötik, és belefőzik a disznótóri paprikásba. Akadnak akik ezt különleges, finom falatnak tartják.

Most a háj kézzel való kifejtése következik. A hájnak megkülönböztetett részei a *biborháj*, másként *fodorháj*, vagyis a gömböcöt, kispálannyát körülhurkoló bíbor-szerű zsírréteg, amelyet a bélszírral együtt szoktak kisütni. A *bodorháj* a kolbász-bélen található háj, amelyet gondosan lekaparnak. Szintén a bélszírral együtt sütik ki. A bélszírből levő húsos mirigynek *fehértáj* a neve. Ez megabálva a véreshurkába kerül.

A háj eltávolítása után az *ódal*, majd a *nyúlja*, azaz a disznó oldalainak alsó részén kétágra nyúló és a két első láb között együvé futó hosszú, vékony hús kivágása kerül sorra. Legvégül a szalonnát szedik föl. Van két oldala, meg *hasaalja*. Általában, amelyiknek nincs bőre, zsírnak sütik ki, a bőrös pedig megmarad szalonnának.

A *bélmosás, béltisztítás* azzal a melegvízzel történik, amelyben előbb a kását fakadoztatták. Só és köleskása van benne. A bélben, főleg a kolbászbélben levő ürüléket kés tompa végével húzogatva távolítják el. A vastagabb hurkabelet csak öblíteni kell. A tápai asszonyok sajátos módon állapítják meg a bél tisztaságát: meszelt falhoz vágják. Ha még piszkos, akkor leesik. Ha azonban már tiszta, akkor a falhoz tapad. Ilyenkor szokták átmosni a tartalékul vásárolt marha-, lóbelet is. Ha nagyon erős a szaga, akkor sós-ecetes vízben áztatják.

A disznóbendőnek *gömböc*, másként *tüttüs, tüktüs*, Tápén *tutus*, Alsótanyán *öreggömböc* a neve. A kitáguló, töltelékhez szintén felhasznált végbélnyílás a *kisgömböc, kispálanya*, ritkábban hallható alsótanyai nevén *guci*.

A fiúgyerekek ilyenkor itt sündörögnek az asszonyok körül. Várják, hogy a disznóhólyag az övék legyen. Ha kicsinek találják, akkor *nyöttetni* szokták: fölfújva óvatosan dörgölik a falhoz, vagy a markukban, hogy nagyobb legyen. Hasonlóan növesztik a felnőttek olykor a gyomrot is. Kimosott, felfújtt és kiszáritott disznóhólyagból pipás emberek régebben dohányzacskót készítettek. Olykor az istálló apró ablakát földték be vele.

A kandisznónak *csöke* néven emlegetett hosszú nemző részét is megszáritják, elteszik. Régebben a fakilincs húzója lett belőle. Kálmány Lajos adata szerint a Temesközben a fájós derekat is át szokták kötni, ütögetni vele.¹³¹ A kandisznó húsát egyébként nem szeretik, mert büdösnek tartják.

Ügyesen dolgozó disznótoros nép ebédre már elvégzi a disznó fölszedését, a zsírnakvaló összegyűjtését, a szalonna megnyesését és kiterítését, a kolbászhús előkészítését (darálás, fűszerezés), az asszonyok pedig a béltisztítást, továbbá a zsigerek, hurkatöltelék megabálását, ebédfőzést.

A disznótóri ebédhez nem terítenek kényelmesen. Az asztalok nem szabadok. Mindenki ott eszik, ahol éppen tud, amikor ráér. Alsóvárosban emberemlékezet óta paszulylevest, hatalmas vaslábosban paprikáshúst, hajában főtt krumplit, savanyúságot esznek. A velőt sokszor a hártájában teszik a fővésben lévő paprikás közepébe. Van aki így szereti. Most egy-két pohár bort isznak. Nem sokat, nehogy időnek előtte megittasodjanak. Régebben szokásos volt egy-egy tányér paprikást a meg nem hívott szomszédoknak, közeli jóismerősöknek küldeni, aki a maguk disznótóra alkalmával viszonzták a figyelmet.

Tanyán a paprikáshússal teli lábast, bográcsot olykor egyszerűen a földre teszik. Az embernép kisszéken körülüli, és pásztormódra szedeget belőle.

Mint mondtuk, rendszeren ebéd után kerül sorra a kolbász és hurka, továbbá disznósajt töltése, zsírolvasztás, szalonnasózás.

A disznótóri töltelékek közül első helyen áll a *kóbasz*. Akinek nagyon jól megy a dolga, az Dugonics András szerint *borral mosakodik, kolbással törülközik*.¹³² Szege-den is elismert igazság: *több nap mint kóbasz*.

A kolbász készítése az embernép dolga. A *kóbaszhús* összeválogatása már a disznó bontásánál kezdődik. Folytatódik azzal, hogy a sonkát, oldalast, orját *mögszödi*, azaz levágják róla a fölöslegesnek érzett húsrészeket. A véres húsok a kolbászba nem kerülnek, mert *mögfontósodik* tőlük. Kolbászba csak *tisztahús* való.

A kolbászhús feldarabolása régebben a *húsvágótökén* történt. Erős férfi két kezében tartott szekercével, esetleg rövidnyelű baltával, éles nagykéssel a kívánt nagyságúra vágta össze. Az utóbbi évtizedekben ez a munka a hentesipartól átvett, asztal szélére szerelhető, gyári készítésű húsdarálón történik. Az így előkészített húsból a gazdasszonynak adnak szármára valót, majd a többit megsózzák, borsozzák, apróra vágott fokhagymával ízesítik. Egy külön részébe jó erős paprikát is kevernek.

A *kóbaszbél* eredetileg magának a leölt disznónak bele, tehát *disznóbél*. Minthogy olykor szakadozottnak bizonyul, kész belet is vásárolnak tartalékul. A nyárára szánt, darált marhahússal is összegyúrt, újabban készített paprikáskolbászt marhabélbe, illetőleg *selyömbél* néven is emlegetett lóbelébe töltik. Az ilyen házikolbász neve *szalámikóbasz*. Készítését nyilvánvalóan a szegedi szalámigyár hasonló különlegessége sugallta.

A *kóbaszbtetés* valamikor, a múlt században a *toszogató, toszogatószarv* néven emlegetett marhaszarv segítségével történt. A szarv végződését kilyukasztották, öblé-

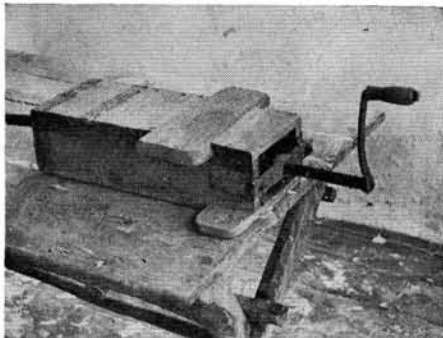
¹³¹ EA. 2857. Magyarszentmárton.

¹³² Példabeszédek I, 164.

be tömtek a húst, amely innen a toszogatóra húzott bélbe került. Ezt a módszert az asszony nép a hurkatöltésnél tanyán máig ismeri.

A század elején még szélében használt, vaskereskedésben vásárolt *kóbasztító* már fejlettebb, szaporább munkálatú szerszám volt: 10—12 cm átmérőjű, és 40—50 cm hosszúságú bádoghenger. Egyik végére olyan vastagságú cső, *piszli*, Alsótanyán *sütyü* szerelhető, amelyre a kolbászbelet könnyen rá lehet húzni. Az üres hengerbe egy pontosan beleillő, gondosan kiesztorgályozott keményfahenger szolgál, amelynek segítségével a hengerbe rakott kolbászhúst valamelyik erős férfi a hasával a bélbe nyomja, miközben a bádoghengert a két kezében erősen tartja. Egy másik férfi a töltés kezdetén a belet befogja, és vigyáz arra, hogy a töltelék kemény és egyenletes legyen. A bélben esetleg összehajló levegőt tűszúrással kell kiereszteni. A munka eléggé fárasztó volt. Pár évtizede a múlté.

Alsótanyai ezermester találmánya a *ládástító*: 42 cm hosszú, 12 cm széles, 14 cm magas zárt faláda, amelynek egyik végében kiálló bádogtölcsér van, a másik végén pedig egy hajtókarral ellátott csavarmentes tengely. A tengely másik végénél bent a ládában szelepszzerűen működő, függőleges deszkalap. A láda tetején a nyél felőli részen keskeny nyílás látható. Itt rakják a ládába a kolbászhúst, amelyet a deszkalap szorít a tölcserbe, illetőleg az erre ráhúzott kolbászbélbe. A szerszám egyik példányát a Móra Ferenc Múzeum őrzi.



Ládástító (Alsótanya)

Manapság a gyári eredetű, megfelelő alkatrészekkel kiegészített húsdaráló nagyon leegyszerűsíti, megkönnyíti a kolbásztöltést.

A hurkatöltés asszonyi munka: régebben szintén toszogató, újabban piszli segítségével készül. A hurka, tréfásan *hurkuli* a disznó hurkabél néven emlegetett vastagbélbe készített töltelék, amely apróvárogott zsigerből, főleg tüdőből, fehér májából, vérből, illetőleg kölesből vagy rizsből, régebben árpakásából, kukoricadarából, derceből, újabb inséges időkben, a második világháború alatt cirizsből áll. Töltés után mindjárt kifőzik, evés előtt megsütik. Van versengés, tréfás szócsata az emberek és asszonyok között, hogy ki készül el hamarabb a maga munkájával. Ha az első szál kolbász van készen legelőször, akkor azt a legfélelmetesebb nyelvű asszony nyakába akasztják. Ha viszont a fehérepeké az első, akkor a hurka a böllér nyakába kerül.

Mint mondtuk, a hurkát az abálólében mindjárt ki kell főzni. Csak így lehet majd belőle sütni. Főzés után a *hurkasződő kalány*, másként *habsződő kalány* néven emlegetett nagy, lyukacsos, homorú fejű kanálra emelve komlósáritóra rakják, majd rúdra, szögre akasztják. Fogyasztásával különben enyhe időben sietni kell.

A sárgakásás hurkatöltelékkel megtöltött és kissé felfüstölt disznóbendő neve *gömböc*, amelyet savanyú, babérlevéllel ízesített lében megfőznek, disznóbőrt is tesznek bele és úgy fogyasztják. A tápaiak *kásásgömböc* néven is emlegetik. Ma már nem készül, kiszorította a disznósajt.

A hurka és gömböc töltelékéből régebben kimaradt köleskását Luca napján abroncsok között szórják oda a tyúkoknak, hogy jövőre jó tojók legyenek.

A hurka végét vagy kendercérnával kötik be, vagy pedig gyufaszálra emlékeztető pálcikával fűzik össze. Ennek *hurkapálca*, *hurkacüvek* a neve, amelyet Kálmány egyik

deszki találókérdése így ír körül: *mög is sütik, mög is főzik, mégső őszik mög.*¹³³ Másik tréfás tápai találókérdés: *mi a különbség a barát mög a hurka közt?* A hurkát két végén, a ferencrendi barátot meg csak a derekán kötik át zsinórral.

A májjal töltött, kissé föl is füstölt finom *májashurka* csak a legutóbbi évtizedekben készül a városi parasztháztartásokban. Mint mondják, torontáli sváboktól tanultuk el a készítését. Egyébként népünk a májevestől sokáig irtózott. A disznótóri májat, lépet régebben szögre akasztották, és a kutyát, macskát tartották vele.

A *disznósajt*, népiesen, de egyúttal német eredetűre, jövevényvoltage is utalóan *vartli, svartli, svárkli*, tanyaiak ajkán *svajszli, vajszli* finom falatokkal: nyelvvel, vesével, szívvel, füllel megtöltött disznógömböc.

A disznótóban készült tölteleknek *disznóság* a tréfás közös neve.

A *zsír, disznózsír, zsiradék* olvasztása, sütése hájból, szalonnából elsősorban a gazdasszony munkája. Nem szívesen bízta másra. A bélzsírtól való megkülönböztetésül *tisztazsír* neve is hallható. Sütése leginkább bográcsban, katlanon, esetleg még konyhatűzhelyen történik. Minthogy a hájból és szalonnából nem egyszerre sül ki a zsír, sokszor a kettőt külön sütik. Ha egyszerre kerül rá sor, akkor az összedarabolt szalonnát teszik a bográcsnak kissé megvizezett vagy tejjel megnedvesített fenekére, és erre jön a gyorsan sülő háj.

A *bélzsír* a disznó beleiről lekapart zsiradékból sült zsír. Leginkább csak fánk, csöröge sütésére használják. Régebben koldusnak ajándékozták. Hogy szagát kissé elvegyék, sütésnél kevés vöröshagymát aprítanak bele.

A zsírt a *bödön* néven ismert cserép-, újabban zománcozott edénybe szűrik. A zsírosbödönben sok helyen tesznek el friss, karmanádlira, karajra szedett orját, oldalast, friss tőpörtöt is. A módját Tömörkény így¹³⁴ írja le: „ahogy az olvasztott zsírt öntötték a bödőnbé, megvárták, míg egy-egy réteg megfagy. Arra ráraktak egy réteg húst, erre ráöntöttek megint egy réteg zsírt. Ha megfagyott, megint húst raktak rá, arra megint zsír következett. S a megmaradt zsírban egészségesen, frissen és üdén a hús, s csak akkor jött elé a légmentes fődő alól, amikor a fölötte levő zsírt a gazdasszony apránként kiszedte a bödőnből.” Hasonlóképpen tőpörtöt is szoktak eltenni. A tőpörtő morzsás, apró részét ledarálják, befőttes üvegben lekötik. Így az egész évben a magukból tudnak tőpörtős pogácsát sütni.

A zsírolvasztásból visszamaradt disznótóri *tőpörtő* a házi szappanfőzésnek egyik legjelesebb anyaga volt. Ebből főtt a finom *tőpörtőszappan*. Jellemző, hogy *tőpörtős* néven emlegetik máig is azt a hitványas öblös edényt, amelybe disznótórkor, illetőleg egész éven át össze szokták gyűjteni a szappanfőzéshez fölhasználható zsiradékot, csontot, alkalmas hulladékot.

Különös gonddal, tapasztalt férfi munkájával történik a szalonna, meghagyott hús sózása. A *sózó* alkalom szerint egy tepsi, méginkább dézsa szokott lenni. Ebben konzerválódik a sóval tapasztalat szerint bedörzsölt szalonna, sonka, húsféle. Hat hét mulva innen kerül a padlásra, kamrába. Annak a lének, amelyet a sózásban álló szalonna ereszt, *sózóléj* a neve. Ebből sok családnál el is tesznek és tavasszal a malacok, esetleg felpuffadt tehén ételébe szórnak.

A *szalonnarúd* legtöbbször dróton függő, vízszintes rúd. Azért akasztják erre a szalonnát, füstölt húst, füstölt kolbászt, hogy az égér, macska ne tudjon hozzáférni. Tanyaiak úgy is védekeznek ellenük, hogy a kötélre, rúdra törött cserépedényt húznak. Ezen nem tudnak átjutni. A padláson olykor lécekkal elrekesztett részt is készítenek. Ennek tápai neve *szalonnás, szalonnás keleráj*. Ez utóbbi megnevezés a kocsmái kármentő szemléletéből keletkezett.

¹³³ Kálmány, III, 311.

¹³⁴ Tömörkény I., Munkák és napok 409.

A sózott szalonna elraktározása a *szalonnaaggatás*, amelyhez ez a szegénységet, munkanélküliséget, elmaradt disznótort jellemző, máig élő szólás kapcsolódik: *rárérünk a szalonnaagatástú*.¹³⁵ Más bezzeg a gazdag ház: *ott a szalonna is mögavasodik*. A sózott, füstötlen szalonnának *fehérszalonna*, *parasztzalonna*, pörzsölt bőréről *pörköltzalonna*, nyár felé *avasszalonna* a neve. Vannak akik éppen avasan szeretik. Gyöngetüdejűeknek orvosságul is ajánlják. Újabban kezd terjedni a *kolozsvári szalonna*, *császár szalonnája* készítése, fogyasztása is.

Mindszentiek úgy tartják, hogy az a szalonna nem avasodik meg, amely akasztott ember kötélén lóg.

Tanyai ember tapasztalata szerint cseréptető alatt szebben beérik a szalonna, de hamarabb is avasodik, mint a nád- és zsindeletetős házban. Baj az is, hogy a cseréptető alatt nyáridőben könnyen *mögcsordul*, vagyis olvadni és csöpögni kezd.

A szalonna a „célszörű szögény embörnek” legfőbb reggeli- és vacsoraétele. Különösen az otthontól távol nagy a jelentősége: kubikosoknál, gyékényvágóknál, részeseknél, napszámosoknál, kocsisoknál, vasutasoknál. A szalonnát a kommencióban is ki szokták alkudni. Ennek jellemző maradványa a *szalonnapéz*, vagyis az a pénzösszeg, amelyet a tanyai juhosgazda élelmiszer helyett szokott adni a juhásznak az *iccés* birkák gondviseléséért. Ez a század elején évenként és birkánként 10 krajcár volt.¹³⁶

A szalonnához esznek zöldpaprikát, yers uborkát, uborkasalátát, vöröshagymát, hajdanában buruckát, újabban hajában főtt krumplit is, ősszel pedig véralmát. A krumplistarhonyát legtöbbször kisütött szalonnán főzik. Ez a *szalonnaszír*. Szegedi szólás szerint a sokoldalú ember *mindönre jó, mint a szalonnaszír*.

A régi öregek az ótvart szalonnával szokták bedörzsölni. A lecsurgó füstös szalonnaszírt égési sebekről tartják foganatosnak. Tápaiak szerint a tejben főzött avasszalonna köhögésről hasznos.

Készül a *hasaszalonna*, *pofaszalonna*, *tokaszalonna* néven megkülönböztetett részekből a finom, téli csemegének számító *abáltzalonna* is. „Annyi bizonyos — magasztalja¹³⁷ Tömörkény — hogy az abált szalonnának a napjai fogyóban vannak, s apránként letűnnek. Igazi abáltzalonna talán már nincs is a világon. Ami szaloncukrot a cukrász csinál a márványasztalon, az omlósság és fehérség dolgában nem volt ahhoz fogható. Az szinte olvadt, és szinte sajnálni lehetett, amikor az enyhébb tavaszi napok következtek, tisztán az abáltzalonna kedvéért ezt valóban sajnálni lehetett. Mert az télen volt jó, fagyott állapotban. Az szinte nem vágódott. Szinte még a bicska is örülni látszott, hogy ilyen finomságokban járhat. Haldoklót lehetett volna vele életre kelteni. Nem olyan volt az, mint amilyent mostanság hentesek árultak, hanem vastag volt és fehér, miként a lilium. Azt előbb pörkölni kellett, ezután forró vízben főzték, és abban a forró vízben kellett, hogy a fokhagymának valami kevés, halovány, csöppentett árnyéka tartózkodjon. És sokáig kellett főzni, hogy már csaknem szétmállott. Akkor vashorgot ütöttek rajta keresztül, s kiakasztották a fagyra, s ott is maradt, mert azt nem volt szabad kamrába bevinni, csak vágta belőle, amikor kellett. És kis darabokban kellett fagyasztani, mert úgy meg volt főve, hogy másként a maga súlya alatt leszakadt volna a horogról. Lesték is mindig a kutyák, hogy ugyan leszakad-e már? Nos, hát ez nem igen van már. Tűnőben van, mint a galamb, mikor az ég felé száll, és elvész a felhők között.”

A szalonnához néhány jellegzetes közmondás is fűződik. Tolvaj van a háznál: *macska jár a szalonnára*. Szeret káromkodni: *szalonnát övött, sikos a szája*. Szegeden is

¹³⁵ Kovács J., 479; Tömörkény I., Egyszerű emberek, 61.

¹³⁶ Kovács J. 392.

¹³⁷ Tömörkény I., Hajnali sötétben 475.

járja: *kutyábú nem lősz szalonna*. Ez Szegedi Lőrincznél még így hangzik: *akarmint perseld az ebet, nem lesz szalonna benne* (1575).

A sült szalonnának *töpörtő* a szegedi neve. Amikor már kissé ráunnak a nyersszalonnára, illetőleg étel: paprikáskrumpli, törött paszuly, pörkölt káposzta mellé gyorsan készíteni akarnak még valamit, ami kéznél van, akkor kerül sor a jó nagy, de vékony szeletre vágott szalonna sütésére. A bőrig bevagdalt de mégis egészben maradt szeletet Alsótanyán *pörc*, Tápén *taréjos töpörtő* néven emlegetik. Az a tréfás hiedelem fűződik hozzá, hogy az eladólány ettől különösen hízni fog. Az ilyen töpörtő kisült zsírjára olykor paprikát is szórnak és azon melegében kenyérrel, vagy hajában sült krumplival kimártogatják. Természetesen apró darabokra vágott töpörtő kerül a túrós csuszára, töpörtőspogácsába is.

Térjünk azonban vissza a disznótorhoz.

*

Voltaképpen a vacsorát és az utána következő mulatságot illeti meg a *disznótor*, tápai nevén *disznóbál* elnevezés. Régebben kisebb lakodalommal is fölért, reggelig, tanyán olykor több napig is eltartott.

A vacsora főzés asszonyok dolga. Az első fogás aprójószágból, esetleg orjából főzött húsleves. Újabban azonban lefaragott disznócsontból, húsdarabokból főzik. Ez már célszerű takarékoskodás jele. Utána töltött káposzta, szegedi nevén *szárma*, Dugonics Andrásnál *szármány*, majd hurka, kolbász, pecsenye, végül sütemény: családonként váltakozva kalács, rétes, fánk, baracklekvárral töltött hájaskifli, Tápén olykor krumplilepény, esetleg csak töpörtős pogácsa következik. Hagyományörző családokban a gyerekeknek külön madáralakú fonatos kalács is sül, ami talán még a téli napfordulóhoz kapcsolódó primitív halottkultusz maradványa. Ennek Tápén *kispacsirta*, Alsótanyán *kisgalamb*, Alsóvároson *tubus*, *kisgalamb* a neve. Tápén bors, tanyán pedig szőlőmag a szeme. Sohasem hiányzik a bor sem. Az asztalfőn ül a böllér, ő szed először az ételekből.

Közvetlenül találás előtt a tápai asszony nép a konyhán tepsivel, edénnyel, kanalakkal nagy zajt csap. Ijedten beszalad valamelyikük, hogy oda a vacsora; kifordult, földreest a sok jó étel. Ez az eredetileg gonoszszűzőnek szánt zajtűtés Felsőtanyán levesevés idején történik. Hozzák gyorsan a hírt, hogy eltörött a szármásfazék. A szárma tetejét egészen szürkére borsozzák. Olyan mintha csakugyan földön hempergett volna. A szakácsnő erősen szabadkozik, hogy mindenki azt egye ami van: a szárma szétgurult, ő azonban igyekezett minél többet összeszedni belőle. Arról igazán nem tehet, hogy kissé homokos lett.

Amint illendő is, a tál tetején álló szármát a böllér veszi ki, akit néha azzal tréfálnak meg, hogy hústöltelék helyett kukoricacsutkát, olykor eleven verebet csavarnak a szármalevélbe. Ennek a tréfának régebben nyilván mágikus célzata volt. „Ősvallásunkból kifolyóan és idevágónak kell tekintenem — írja¹³⁸ kissé romantikus fogalmazásban Kálmány Lajos — a lakodalmakban és disznótorokban Lőrincfalván, Magyarakanizsán, három évtizeddel ezelőtt még Szegeden is dívott az a szokás, mely szerint a leborított edényben estebéd végefelé verebet vittek a násznagy, illetőleg a legelső vendég elé, ki mikor lefődte a tálat, a madár kiszállt, ami úgy tetszik az elszállt boldogságra céloz.” Itt és a *kispacsirta* evésénél azonban a primitív lélekhit csökevényeire kell gondolnunk.

Vacsora alatt még ma is meg szoktak jelenni a tanyán kántálók, ószentivániasan, rábaiasan *marucák*: jókedvű medvetáncoltató alakoskodók, főleg legények, olykor azonban férfiruhába öltözött fiatal fehérnépek is, akiknek régebben nyárson hurkát,

¹³⁸ Kálmány L., Világunk alakulásai nyelvgyomjainkban 43.

kolbászt nyújtottak ki. Kálmány följegyzése szerint¹³⁹ viszont Tápén a kántálók nyújtottak be rúdra erősített kecskefejet és ebbe dugták az étkeket. Természetesen be is engedték őket, hiszen elsősorban a családbeli legények, lányok meglátogatásához kerestek ürügyet. A szokás részben összefüggött, illetőleg keveredett az *angyali vigasság* néven emlegetett adventi hagyománnyal¹⁴⁰ is. Ekkor az egyházi énekek mellett valamikor sort kerítettek a *tücsöklakodalom* előadására¹⁴¹ is. Erről e helyen annyi is elég, hogy a disznótóri felnőtt kántálókat asztal mellé ültetik. Vacsora végeztével előkerül a citera, és elkezdődik a fiatalság táncmulatsága. Tréfásan mondogatják: táncoljunk, hogy *fő nő keljön!* Tápén emlékeznek rá, hogy bórdudást, tekerőst is hívtak a disznóbálba muzsikálni. Voltak olyan disznótórok, hogy a darvadozó népre rávirradt a kései decemberi hajnal.

Amikor búcsúzkodásra került a sor, a vendégeknek a maradékból adnak kóstolót. Ezenkívül egy szál nyers hurkát, darab kolbászt, tőpörtőt is tesznek hozzá. Ez viszonzosság alapján történik.

A kolbász, disznósajt, májashurka már másnap füstölőre kerül, viszont a sonka, szalonna, esetleg oldalas, orja csak a szóban való teljes átpácolás után.

A *húsfüstölő*, *füstölő* régebben a konyha szabadkéményére erősített néhány vízszintes vasrúd volt. Átmeneti, néhány helyen még föllelhető forma, hogy a szabad tűzhelyet fölváltja a sparherd, de a szabadkéményt vékony mennyezetfallyal, rajta kis csapóajtóval különítik el a konyhától. Így a tüzelés modernebbé vált, de egy ideig a füstölés hagyományos módja is még megmaradhatott. Újabban átalakított, illetőleg épített házaknál ez természetesen már elmaradt, és az udvaron deszkából rögtönöznek füstölő bódét: akkora helyiséget, amelyben egy katlan szorosan elfér. A benne égő bükkfa füstje átjárja a rúdra akasztott egyetmást. Egyesek már hentesnél füstöltetnek.

A disznónak egyéb kisebb, alkalmi haszna is van. A szép hosszúra sikerült *disznósörte* nem mindig veszett kárba, mert takarékos gazdasszony kefekötővel meszelőt kötöttetett belőle. Az eleven disznó sörtei között élősökdő *disznótetű* Kisteleken olyan ló, marha hőrójébe, pérájába kerül, amelyiknek elállott a vizelete. A tetű mozgásával a jószágban kedvező ingereket vált ki, és a vizelet csakugyan megindul.

A disznótórok után következő napokban főzte ki régebben a gazdasszony családja számára a szappant. A jó *acelas* szappan főzése nagy figyelmet, tapasztalatot követel. Nem csoda tehát, ha attól féltek, hogy a fővésben levő szappant idegenek megverik szemmel. Nem is engedtek közel senkit a katlanhoz. Még családbelinek sem volt szabad *fáradt szömmel* ránéznie, mert akkor nem állott össze. A szemveréstől egyébként még a hivatásos szappanfőzők is tartottak. A tápai asszony már előre meg szokta köpködni az üst fenekét, mielőtt a *tőpörtős*, másként *szappanyos* tartalmát, tápaiasan *gyüleményt* beleöntötte volna.

A főzés után téglalap alakú formába öntött, kihült, feldarabolásra váró szappannak *táblaszappan* a neve. Ha a lúgot nem keverik bele, akkor *színszappan* néven is emlegetik. Így értékesebb, mint az egybenhagyott *eresztött szappan*. A *szappanlúg* rossz edényben olyan helyre került, hogy a kíváncsi gyerek ne férjen hozzá.

A dróttal, erős zsinnyel szétvágott szappankockák valamikor a mestergerendára kerültek. A sok szappan és gazdag ágynemű régebben egyik büszkesége volt a szege-di gazdasszonyoknak.

*

¹³⁹ EA. 2816.

¹⁴⁰ SzegSz. I, 71.

¹⁴¹ Kovács J., 301.

A kecske a régi Szegeden elég ritka volt. Népünk sem a húsát, sem a tejét nem kedveli. E húzóást talán a boszorkánypöröknek lényegében máig élő hiedelemvilága is befolyásolja, ahol a kecskebak sokszor azonosul a paráznalkodó ördöggel. Tóth Őrzsébet vallja, *hogy ott volt egy bak és előtte állván az kapitány, ahhoz esküdtette. Sokszor körülkerülte, táncolta, a szarvát megfogta, szólott hozzája és kegyelmezte és szarva között való szömöldökét megcsókolta. Kőkényné vallomása szerint az seregben jelen volt egy bak. Annak a szőrit megfogta és három ízben környül táncolta, annyiszor arculatját és hátulját is megcsókolta. Táncoltában azt mondotta és énekelte: te vagy úgymond az én uram, téged soha el nem hagylak. Azután bakbul szép ifjú emberré vált és a fatenssel közösködött.*¹⁴²

Nyilván ezzel a képzetkörrel függ össze néhány, ma már tréfássá enyhült szólásunk. *Vén kecske* az élnivágyó, fehérnépek után futkosó öregember. Öregember nem vén ember: *vén kecske is mögnyali a sőt*. Dombiratoson hozzátesszik: *még a zacskót is kirágja érte*.

Főleg az első világháború utáni szegénységben, különösen külvárosi kisemberek körében kezdett a kecsketartás terjedni. Innen tréfás-gúnyos *tisztviselőtehén* neve is. Tápén ezekben az időkben *kecskecsorda* is összeverődött, bár azelőtt nem tartották.

Különös módon régi szélmolnárok szívesen tartottak kecskét a malom körül.¹⁴³ *Kecskéz*, másként *mekeg*, aki szegedi létére nem akar ö-ző anyanyelvén beszélni.

Baromfinevelés

Az *aprójóság*, olykor fölbukkanó nevén *majorság* nevelése az asszony nép dolga.¹⁴⁴ Érthető tehát hogy máj napig annyira átszövődött hiedelmekkel.

A tojás régebbi neve *tyúkmony*. 1731. *Tyúkmonyat ismét azért tett belé, mert úgy látta másoktul*.¹⁴⁵ Dugonicsnál olvassuk: *fészkestül-tyúkmonyastul*,¹⁴⁶ azaz mindelestül. A szó máig él az alsóvárosi *Tyúkmonyas* ragadványnévben. A tojás tréfás tápai neve *tyúkfing*.

Egy boszorkánysággal vádolt asszony azt állította magáról, hogy tyúkojtást is tud tojni. *Hátul megkenete kövecskével és mindjárt tojhatott*.¹⁴⁷ Úgy tartják, hogy a paprikatermelő és kikészítő házában kapargáló tyúk tojásának sárgája sötétebb és értékesebb volt a közönségesnél. Ezt a népi megfigyelést tudományos kutatások is igazolták.¹⁴⁸ Ezért szokták a tápaiak is a tyúkot paprikás szalonnával etetni. Vész idején erős paprikát szórtak az ivóvizükbe.

A leütött tojás héját nem vetik szemétre, hanem a tűzbe. Öregek szerint azért, mert különösen Szent Gellért hegyén a bűbájosoknak ez lenne a táljuk, tányérjuk. Más tyúkjá alá nem adnak szívesen tojást, legföljebb csak akkor, ha már ők ültettek. A tyúk alá való tojást öregember, vagy a családfő kalapjába teszik, amely karácsony estéjén a Jézuska ágyán feküdt. Amikor a fészekbe teszik, ezt mondják: *úgy pojogjanak a csirkék, mint falun-városon a disznók!* Amikor meg a tyúkot ráültetik a tojásra, Algyőn ezt szokták mondani: *úgy ülj, mint a föld, úgy köts, mint a fűrj!* Végül a tyúkot háromszor meg kell simogatni. Amikor a jérce első tojását szintén Algyőn megtojta,

¹⁴² Reizner, IV, 383, 404, 413.

¹⁴³ Tömörkény I., Munkák és napok 350.

¹⁴⁴ Kucsora Rozáliának az aprójóság kisteleki hagyományvilágával foglalkozó szakdolgozatát is felhasználtuk.

¹⁴⁵ Reizner, IV, 402.

¹⁴⁶ Dugonics A., Példabeszédek és jeles mondások I, 30.

¹⁴⁷ Reizner, IV, 399.

¹⁴⁸ Benedek L., A tyúkojtás sárgájának festése paprikaetetés útján. Kísérletügyi Közlemények 1937.

megfogják és meleg kemencéhez döngölik, farkát pedig tükörben nézegetik. Így majd sok tojást tojik. Ha a tyúk kicsit tojik, a tojást a tetőn át a szomszédba dobják, hogy a veszedelem elkerülje a házat. Ha tyúk nem bírta tojását megtojni, régebben a létra három foga körül háromszor kellett körülvinni.

Tojófészök, tápaiasan *tyúkülő*, az a szalmával ágyazott, odaszokott hely, ahol a tyúk tojni szokott. Szoktatásul tojást, vagy tojás alakú kis fehértököt tesz a gazdasszony a fészekbe. Ez a *palozsna*, Felsőtanyán *polozsna*, Újkígyóson *porozsnya*. Előfordul, hogy a tyúk más félreeső tojóhelyet, főleg szalmakazlat keres magának. A tojásait olykor itt is költi ki. Egyszer csak azt veszik észre, hogy az elveszettnek hitt tyúk egész sereg csirkével kerül elő. Ezeknek *orozva kött csirke* a nevük.

A kotlót akkor kell a kiköltendő, szerencseszámnak számító 21 tojásra ültetni, amikor a gyerekek elmennek a háztól, hogy minél több csirke keljen ki. A rostával leborított tyúkfészekre nadrágot vetnek, hogy a csirkék között majd sok kakas legyen. A kakas ugyanis gyorsabban nő. A deszki asszony e szavakkal rakja a tojást a fészekbe: *úgy ülj, mint a föld, úgy kelj, mint a fűszál, olyan frissek lögyetők, mint mikor este gyün haza a csürhe!*

Leginkább koratavasszal és augusztus elején ültetnek, hogy ez utóbbi esetben a csirke *két Boldogasszony közi* (Nagyboldogasszony-Kisasszony, aug. 15-szept. 8) legyen, mert ez utóbbiak közhit szerint különösen jó tojók lesznek. Az egyszerre költött csirkéket *egy kotlóalja* néven emlegetik.

A főleg Luca napjához, karácsony estéjéhez és a *kókonya* néven emlegetett húsvéti tojáshoz fűződő hiedelmekről és hagyományokról ott, e jeles napoknál szólunk.

A tojáshoz, tyúkhöz számos szólás is kapcsolódik. Aki nem éhes, mégis eszik: *olyan éhös, mint a mónár tyúkja*. Nem is konyít hozzá: *annyit ért hozzá, mint tyúk az ábécéhön*. Nincs nyugta; folyton izeg-mozog: *olyan, mint a sósszegű tyúk*. Erősen túloz a maga javára: *nagyobbat tojik a tyúkja, mint másnak a lúdja*. Okoskodó, idősebbeket letromfoló gyerek, fiatal: *okosabb akar lönni a csirke a tyúkná*. Mindnyájunkra rámosolyoghat a szerencse: *vak tyúk is tanál szömet*. Ellenségünk halálán nem szoktunk keseregni: *róka halálát a tyúk sem gyászolja*.

Érzékeny, sértődős természetű: *olyan, mint a hímös tojás*. Folyton otthon ül: *mindég a tojását köti*. Illetlen: *pászol, mint kutya szájába a tojás*.

*

A *kacsa*, szegediesen *kácsa* nevelésével közeli tócsák, vízállások, vizes árkok mellett foglalkoznak, illetőleg foglalkoztak. A Városban erre leginkább Rókus, már említett régi nevén *Kukoricaváros* volt a legalkalmasabb, amely még a nagyvíz előtt tele volt *kácsafészök* néven is emlegetett vízállásokkal, nádasokkal, *páskom* nevezetű kis zöld tisztásokkal.

Ez a földrajzi környezet, meg a kukorica termesztése tette Rókuson lehetővé egészen századunk közepéig egy külön asszonyi szabad iparág, a *kácsavágás* kibontakozását. A *kácsavágó* néven tisztelt kofaasszonyok naponta frissen föltisztított és darabokra vágott, olykor tömött aprójószágot, továbbá külön zsírját, máját, illetőleg töpörtőjét árulták a szegedi piacon.

A kacsa-fogyasztás a helyi szóláshagyományban is helyet kapott. Így az olyan emberre, aki sokat és terjengősen beszél, ezt mondják: *kácsát övött vele az édesanyja*. A néphit szerint azért ilyen a természeté, mert az édesanyja amikor gyerekégyas volt vele, kacsát evett. Hasonló értelmű, kissé szókimondó: *úgy jár a szája, mint a kacsapicsa*. A mindenkit letorkoló fehérnépnek *akkora a szája, mint a kácsavágó Rébáné fara*. A rókusi Reba néni századunk első évtizedeiben híres kácsavágó volt, de talán

híresebb hallatlan kövérségéről. Nem fért be a villamos ajtaján, konflis sem vállalta. Mindig gyalogosan csoszogott a piacra, példabeszédbe került testi terhével. Hatalmas bevőkőre volt, az eladni valót mások hozták be a sátra alá.

*

A *lúd*, szokottabb szegedi nevéen *liba*, húsát, zsírját népünk nem szereti, de a tolláért, meg a városi úrfélék kedvéért mégis nevelik, majd megtömve viszik a piacra. Egyik ősi származású, tiszta magyar eredetű, Szegeden nemesített fajtáját a szakirodalom *szögedi lúd* néven tartja számon.¹⁴⁹

A kalászos tanyai tarló a liba kedvelt legelője. Ebben az időtájban mint mondják: *tallóra típik* először a tanyaiak. Most már egy kicsit följavult, elbírja a tépést.

A liba tépése zárt helyen, többnyire istállóban, színben történik. Becsukják az ajtaját, ilyenkor nem mászkál senki, minthogy a legkisebb huzatban is szállani kezd a toll. Külön teknőbe rakják a pehelytollakat, azután a mell- és szárny alatti tollakat. Ismét másikba a szálas, illetőleg szárnytollakat. Tudvalevő, hogy ágyba legjobb a libatoll. A parasztanyának nagy büszkesége volt, ha minél gazdagabb ágyneműt gyűjthetett férjhezmenendő lányának.

Tépés után a libák megriadnak, szétszélednek, alig lehet összefogni őket. Ilyenkor még csak nem is *kalásznak*, vagyis még a kalász sem esik jól nekik.

Ősz elején van a második tépés. A *második toll* értékesebb az elsőnél. Hat hét múlva következik a harmadik tépés.

Kukoricatörés után kezdődik a lúd tömése; lehet *pecsönnyés* és *májás*. Az első két, az utóbbit öt-hat hétig kell tömni. A tömni való kukoricát meg is sózzák. A ludat most már szűk ólba zárják, hogy minél kevesebbet mozogjon, jobban hízzék.

Kálmány Lajos följegyezte¹⁵⁰ a *Márton lúdja* polgári dícséretét:

*Jó libának lenni:
Szép tollak fődik,
Füvel, salátával
Vendégeskedik.
Hosszú bögyit
Teletömik
Kukoricával.
Úgy meghízik,
Hogy nem is bír
Önnön magával.*

*Aki Márton napján
Libát nem eszik:
Bár jóllakjék, az nap
Mégis éhezik.
Lesz-e sok hó,
Vagy száraz fagy?
Melle csontjáról
Megtudhatni,
Fehér avagy
Barna tolláról.*

*A jó párna szárnya
Lúdtollból készül,
Melyen két szerelmes
Jól elszenderül.
Lúdtoll nélkül
Nem írhatni
Dalt és levelet,
Őszt, nyárt, tavaszt
És a nagyon komor telet.*

Libahívogató: *papatyi, paty, paty*. Libahajtó: *Jaj-jajaaaj*. Kalászevés közben gágogják, amikor mennek: *Ketten-hárman egy kalászt!* Amikor esznek: *Kiki magának, kiki magának!*¹⁵¹ A liba *gágároz*, a gúnár *szíszog*. Az anyalúd neve *tojó*, a hímé *gúnár*, az apróé *kisliba*, a második költésből valóé *sarjűliba*.

A lúddal is több szólásunk kapcsolatos. Amiről szó van, legyen értékes: *ha már lúd, lögyön kövér*. Dugonicsnál: *legyen lúd, ha fehér, együk meg, ha kövér*. Vízet a Tiszába: *né vesztőgesd a lúdra szénát, mikor ló is van aki mögöszí*. Dugonicsnál egyszerűbben: *lúdra vesztőgeti a szénát*. Közismert: *sok lúd disznót győz*.

A ludak tulajdonjelei: színesre festett szárny, behasított köröm.

¹⁴⁹ A szögedi lúd ősi származású, tiszta magyar eredetű nemesített fajta. Vö. *Hankó B.*, A magyar baromfi eredete és gazdasági jelentősége. Debreceni Szemle 1936, 53.

¹⁵⁰ *Kálmány*, II, 198.

¹⁵¹ *Kálmány*, I, 211.

A lúdgégével való varázslat előfordul a boszorkánypörökben. 1735. *Az lúg gégégét kivévén, azt tüzes szántóvasra tette, mondván: valamiképpen az lúdnak az gégége az lúdban tagadhatatlan szólásában, úgy aki az pénzt ellopta, el ne tagadhassa.*¹⁵²

*

A *pulyka* meghonosodásának szegedi körülményeit nem ismerjük. Miután nevelése sok gondoskodást kíván, népünk hosszú ideig nem élte.

Jelentősége az utolsó jó félszázadban, elsősorban a tanyai homokon bontakozott ki, egyes exportvállalatok, így a halasi *Schneider*, a szabadkai *Hartmann* és *Cohnen*, népiesen *angol asszony*, a szegedi *Hűtőház* részvénytársaság elsősorban a szegedi tanyákról, továbbá nyugatabbra, a halasi földre vándorolt szegedi népünk neveléséből elégtették ki az angolok karácsonyi pulykaszükségletét. Ez azután visszahatott polgárságunkra, sőt parasztnépünkre is: mind többen esznek pulykát a mi vidékünkön is a karácsonyi ünnepeken. Készítik levesnek, paprikásnak, pecsenyének.

A pulyka levágott véres fejével Harkakötönybe települt népünk a szemölcsöt söpri, dörgöli a föld felé.

A pulyka minél magasabban szeret éjszakázni. Nem szeretnek födött helyen, ezért tanyai udvarokban szabadon álló, házilag készített meggyeszedő székre emlékeztető faalkotmány szolgál nekik pihenőül.

Régi szúcseink leginkább kihegyezett, tintába mártott pulykatollal szerették a díszítések helyét a bőrön kirajzolni.

A pulyka ingerlékeny jószág. Pajkos gyerekek ezt szokták feléje mondogatni: *szöb a páva, mint a pulyka. A pulykának rúd a lába, rúd, rúd, rúd.* Teljesebb változata: *szöb a páva, mint a pulyka, mert a pulyka taknyos orú, de a páva arany tallú. Rúd, rúd, rúd, rúd! Rúd a lába, rúd, rúd, rúd!*¹⁵³ Közben füttyögnek is neki.

Pulykahívogató: *puja, puja*, másként *puj, puja*.

Ismeretes néhány szólás is. Aki nem tudta a rábízott feladatot elintézni, a tápaiak szerint *mögötte a pulykát*. Abból a férfiből, aki kisebb a feleségénél, *a polkba pulykapásztor lösz*. A szeplős ember *olyan, mint a pulykatojás*.

A galambról más, alkalmasabb összefüggésben már szólottunk.

Méhészkedés

A méh, szokottabb szegedi alakjában *méhecske*, Tápén *méhe* képzetköre és hiedelemvilága igen gazdag. Ez arra mutat, hogy népünk mindennapi életében, háztartásában régebben sokkal nagyobb volt a jelentősége, mint amióta a cukorforgasztás általánossá vált. Nagykőrös város tanácsa Szögedi Varga Tamástól 104 pint mézet vásárolt 46 dénárjával, tehát 47 forint 84 dénárért.¹⁵⁴

A régi szőregiek úgy tudták, hogy a méhek a Boldogasszony szívéből, magyar-szentmártoni magyarázat szerint pedig a könnyeiből származnak.¹⁵⁵ Kálmány erről többet nem jegyzett föl. Népünk nyelvhasználatában a méh az emberhez hasonlóan *möghal* és nem pusztul, nem döglök, mint a többi állatok.

A terjániak szerint amikor az Úristen méhet teremtett, az ördög is hozzáfogott, de az övé légy lett. Az Úristen elment hozzá megnézni, hogy az ő méhe milyen. Kérdezte, hol van, amit takarítanak, gyűjtenek. Megmutatta neki őket, a kaptárban

¹⁵² Reizner, IV, 506.

¹⁵³ Kálmány, III, 111.

¹⁵⁴ HódOkm. I, 220.

¹⁵⁵ EA. 2807, 2814.

voltak, de takarításuk nem volt semmi sem. No gyere, nézd meg az enyémet. Az ördög elment, látja, hogy a méhek gyűjtöttek akkor is: sok szép sejt volt, méz meg viasz. Akkor az ördög megharagudott, a maga kaptárját fölírta. Méheiből légy lett. Azóta van légy, eljutott hozzánk is.

Hasonlóan az oroszlámosiak is: az ördög is teremtett méhecskét, amikor el akarta hívni Istentől, nem tudott neki nevet adni. Csak annyit mondott: itt légy! Az ördög méhei így aztán legyekké változtak. Az oroszlámosiak úgy mesélték, hogy az Úr méhet teremtett. Péter is akart, de övéből légy lett. A verbicaiak szerint Lucifer méhéből böngöly lett, amely vérrel él.¹⁵⁶

A méhészkedés archaikus szegedi világára vallanak azok a már régen feledésbe ment hiedelmek is, amelyeket Ferenczi Jánosnak még sikerült megörökíteni. Ilyenek: rajod méhesből el ne menjen, mess egy darabkát a kasból. Dugd el a kas előtt a földbe, állj a jobb sarkaddal rá, fordulj meg rajta napkelet felől háromszor, aztán mondd: *Úristen, a Të szent erőddel és szent hatalmaddal és szent parancsolatoddal, az të Szent Fiadnak dücsőségivel, Szent Anyádnak érdemivel és Szentlélőknek esedözésével mondom, hogy valaminségösen ez kasbul kimetszött darabocska innét el nem möhet, úgy az én méheimnek raja is el në möhessön.*

Ha azt akarod — jegyezte föl szintén Ferenczi —, hogy méhedet el ne lopják, akkor karácsony éjszakáján csinálj három kötésből egy söprűt. Amikor éjféli misére elsőt harangoznak, söpörj vele port az oltár előtt. Amikor a méhedet kirakod, szentelt vízzel csinálj belőle sarat. A söprűnek is gondját viseld, mert ezzel szabadítod meg kasodat az embertől.¹⁵⁷

A méhtartó gyevi gazda Szent József napján e szavakkal ereszti ki először a méheit: *Atya, Fiú, Szentlélek Isten nevibe induljatok, rakodjatok, mindön mézet behordjatok!* Általános hiedelem, ha a gazda meghal, méhei utána akarnak repülni. Valaki azonban eléjük áll és azt mondja nekik, hogy maradjanak, ne sirassák gazdájuk halálát.

A darázs- és méhcsípés XVII. századból való szegedi orvossága: *Darázs és mihek csípése ellen jó az malva, mely ha megh szárasztod és kis olajban csinálva magadat megh kened, nem csíp megh az méh és Darás.*¹⁵⁸

A reumás testrészt méhekkal kell csípetni.

¹⁵⁶ Kálmány L., Világunk alakulásai 112.

¹⁵⁷ Ferenczi János gyűjtése 1874-ből.

¹⁵⁸ NNy. 1935, 181.