

MEZŐGAZDASÁG

A FÖLD MEGMŰVELÉSE, GABONATERMESZTÉS

A *föld*, *élőföld*, *elevenföld*, *termőföld* sokféle. Legáltalánosabb szegedi megkülönböztetése a *feketeföld* és a *homokföld*. Eleven föld néven emlegetik a talaj mélyebb rétegeit is, mert Tömörkény szerint „az ember még nem szúrta szíven azokkal a vasakkal, amikkel a földet termésre kényszeríti.”

Olykor, esős években fölbukkan a *födárja* néven emlegetett *talajvíz*, *fenékvíz*, amely Tömörkény leírása szerint¹ „kísértetképen járja a pusztákat. Ez néha tíz éven, húsz éven át el van rejtőzve, senki sem tudja hova. El is felejtik, hogy valaha volt, gyerekek legényekké és emberekké válnak, anélkül, hogy valaha látták volna, mígnem aztán a kísértet egyszer megjelen. Megdöbbentő ez és félelemteljes dolog. Legelsőbb a kutakban mutatja magát, ahol a víz magasra emelkedik. Szinte kézi-bögrével lehet belőle meríteni, nem kell hozzá vödör. Pár nap múlva ím a búzaföldön, amely fél napi járásra van mindenféle víztől, a kísértet megjelen. Apró, tenyérnyi kis tócsák csilognak a növényzárak tövén, ahogy a kelő nap rájuk süt. Ez sehonnan oda nem folyt, csak úgy a földből jött elő. És hirtelen az egész határban ott van. De az úgy észrevétlen jön.

Csamangó József például a tanyaszélben találja az ásóját, amit bizonyosan a gyerekek hordtak oda. Fölveszi hát és beljebb hajítja, hogy ott majd jobban kéznél lesz és nem is hág bele senki. Éllet esik az ásó a földbe, de a meglódult nyele csak kibillenti onnan, s amit most lát a gazda, arra szinte megmered. Ami kisarasznyi földet föl vágott az ásó, annak a nyomában lyuk támad, ez a lyuk egy szempillantás alatt megtelik vízzel, mely kavargog benne, s utóbb helyét nem találván a gödörben, folyni kezd a partról lefelé. Az ember elfehérül e látványba, két vállá megroskad és úgy megy a tanyába a szomorú hírrel:

— Itt a *föld árja*...

...A kubikosmunkát ilyenkor nagyon hamar megtanulja a pusztai, akinek addig arra szüksége nem volt. Verejtékes és kétségbeesett harc ez az otthonért a támadó földalatti hatalom ellen. Töltést épít a tanya körül, de végtelen nehéz a munkája, mert a föld is, amit e töltéshez fölszed, nedves és saras. Ennélfogva deszkák közé kell azt szorítani, s ami deszkát helyéből kimozdítanak, mind ide használják. Így harcolnak egymás ellen. A víz mindent akar, a gazda pedig nem hagyja. Ha már a föld ez évi hasznát elvitte is, de a födelet, azt nem engedi.

Egy idő múlva a föld árja elveszíti nevét, mert oly nagyra nőtt. Mikor már mindenütt elkezd fakadozni, de még csak az árkok teltek meg vele: a neve *fakadó víz*. Mikor már a földeket elönti és lassan legelve viszi magával a romlást: a neve *vadvíz*.² Nem azért hívják így, mintha meg volna vadulva, bár ez alapon is ráillene az elneve-

¹ Tömörkény I., Gerendás szobákból 210. Rövidebben Tömörkény I., A kraszniki csata 149.

² Vadvizeinkről Pap I., A vadvizek levezetésének kérdése. Szeged 1927; Pálmai M., A Szeged környéki vadvizek. Földrajzi Közlemények 1956.

zés, hanem mert vadon nőtt, és mert nem lehet megtudni, miért és hogyan jött ide ily csudálatos sokaságban. Keletkezése annál rejtélyesebb, mert olyankor is előbúvik, amidőn se sok eső, se hó nem volt, de még a folyóvizek is meg vannak apadva egészen...

...A rendes sora az volna a vadvíznek, hogy mindenki engedje a földjén keresztülfolyni. Ily módon majd csak lejut valamelyik érbe s azon elmegy a Tiszaig, amelybe beeresztik a zsilipen, ha lehet... Csakhogy az emberek nem igen szeretik, ha víz jön a földjükre, s ez okból teszem azt Szélpál Mihály, mikor látja, hogy holnap reggelre csakugyan az ő földjére ér a vadvíz, este minden ásót, lapátot, kapát összeszed a tanyaudvarban. Minden házanépével a föld azon végéhez vonul, ahol a víznek be kellene jönni. Nem mérnök Szélpál Mihály, de ezt azért egész alaposan ki tudja fundálni. Alkonyat után aztán munkához fognak csöndben és szóval. Alig pihennek — szakítjuk itt meg Tömörkény találó előadását —, s reggelre kelve ott van a föld hosszában végig a jó erőre épített nyúlgát...”

Az ilyen földeket népünk egyébként legáltalánosabban *vízvötte föld* néven emlegeti.

A *rétföld*, *ártérföld* olyan földterület a meder és védőtöltés között, amelyre tavasszal a Tisza ki szokott önteni. Az ilyen földbe, amely régebben városi bérlemény volt, őszt nem nagyon vetnek. Trágyázásra a hátrahagyott értékes iszap miatt nincs szükség. Többnyire kukoricát termesztenek benne.

Az ármentesített és földművelésre alkalmassá tett, olykor vízjárta partvidéknek mérnöki kölcsönzóval *ártér*, *ártérföld* a neve. Hogy szántani lehessen, az első időkben legelőször ki kellett vágni a tápaiasan *cimbók* névvel illetett fagyókereket. Az irítás, vagyis a *cimbókolás* rendes csákánnyal, vagy *budák* segítségével történt. Ennek a csákányfajtának egyik csúcsa balta-, a másik pedig kapaszerűen végződik. A megszártított cimbókot később eltűzelték.

Szintén ármentesítéssel szabadult föl a termékeny, *agyagos* jellegű *bánátföld*, röviden *bánát*, a Tisza, a kamaratöltés és a Szeged-Szőreg közötti vasútvonal között. Itt van a fűvészkert is.

A hordalékos ártéri föld más neve *televényföld*, tápaiak ajkán *telésősföld*, és pedig környezete szerint *tiszatelésősföld* (Újföld), *marostelésős föld* (Pajor, Vetye). A szintén tápaiaktól emlegetett *posványföld* vízjárta agyagos föld: alól még *csicsög*, azaz nedves de fölőtte a hant már kemény, az embert is elbíra.

A földet minősége, pillanatnyi állapota szerint is megnevezik. Ha esőzés után a napsütéstől hirtelen fölszárad és megrepedezik, akkor *cserepes*. Az ilyen földre azt is mondják, hogy *lécserapult*. Ha víz állott rajta, utána kőkeményre szikkadt, akkor meg *sziklás*. A tápaiak nyelvén *döbörceg* a régi partos rétségeknek ama partos része volt, ahol termelni lehetett. Az ilyen föld *döbörcegős*. A hantos föld Tápén *iszkábas*.

A hitvány, terméketlen föld, bucka jelzője *ürgesivalkodó*, Sövényházán *praszka*. Említsük itt meg, hogy *vakföld* a lebontott épület alatti föld, amely egy ideig még nem terem. Meg kell forgatni, hagyni kell, hogy süsse a nap.

*

*Homok, homokság, homokvilág*³ a régi szegedi határ nagyobb része, a puszták, járások hajdani birodalma. Hol van homok? — kérdezi Tömörkény István: „Van odakint a pusztaságban: a futó és sívó. Egyik sem alkalmas. A futó az, amely a

³ Tudományos vizsgálata *Vedres I.*, A sívány homokság felhasználhatása. Szeged 1825; *Treitz P.*, Szeged és Kistelek vidéke agrogeológiai térképe. Bp. 1905; *Lengyel E.*, Szeged környéki homokfajták összehasonlító közzetani vizsgálata. A szegedi Alföldkutató Bizottság Könyvtára VII. Szakosztály Közleményei. 2. Szeged 1931.

szél fúvását szó gyanánt érti, s megy vele, merre csak a szél akarja. A sívó az, amelybe belesüpped az ember, s ha kocsival megy benne, ugyanazt láthatja, mintha vízben járna: a kerék hullám gyanánt hozza föl a homokot. Van ezenfölül a száraz vidéken többféle. Ott van, amelyen csak a kutyatej él meg, továbbá a bogáncskoró, amit a juhászok szamarai szeretnek. Ez fehér, sziket terem, és mindent, ami hozzáér, vörösre mar. Van azután a *szőlőhomok*. Semmiféle gyümölcs nem ízűbb a világon, mint amely a homoki földön termett. Annak a zamatját csak az tudja, aki próbálta. Ez is szép homok. Amit reggel a szőlőhártyára kapálnak harmatos időben, délre visszafolyik. Már hiába, ez a természetes, és olyan csigák találatnak benne, mint amilyenek tengerek fenekén.”

Népünk még egyéb fajtáit is megkülönbözteti. Számos nevét ismeri. A kietlen *sívó homok* más neve *sivány*, *siványhomok*, *homoksivány*, *siványság*, *futóhomok*, *földáradóhomok*. Tréfásan *ürgesivalkodó*, *lőszaggató* névvel is illetik. Egészen laza, művelésre kevésbé alkalmas a *poszahomok*, *pöszehomok*, másként *fosóhomok*. Az aprószeműnek *lüsztös* a neve. A *szeleshomok* erősen ki van téve a szél hatásának. Színe szerint van *szürkehomok*, *sárgahomok*, *vöröshomok*, *feketehomok*.

A *homokbucka*, röviden *bucka* Nátly József meghatározása szerint: „homokos torlás, sivatag, kavillátos, hegyes-völgyes, homok-fúvásos hely.” Tömörkény *angyalhullás* nevét is hallotta, és ezt a magyarázatot fűzi hozzá: „hogya a szó honnan támadt, nem tudom. De annyi bizonyos, hogy ha sötét éjjel valamely sürgős útban, mikor menni nemcsak kell, hanem muszáj, bizony ha ilyenkor a kocsí buckára téved, úgy repül kifelé az ülésből az ember, hogy az angyal sem repülhetne különben.”

Kisebb torlódásnak *homokfúvás* a neve. A széltől föltámasztott homok a *homokförfögeteg*. Ha várt eső helyett támad, akkor *dorozsmái eső*, *kisteleki eső*, *majsai eső*, *némőteső* a tréfásan bosszús neve.

A bucka csúcsának Alsótanyán *buckatetj*, oldalának *buckaódal* a neve. Honfoglaló tanyai népünk ideiglenes, barlangszerű hajlékot is vájt bele magának. Erről máshol szólunk.

A *buckaszakadás* szélvihar következtében beszakadt, omlásnak induló bucka, amelyből a homokot újabb szelek állandóan sodorják.

Száraz, esőtlen tavaszokon az éles *büti szelek* fölkapják a homokot. Először az apraját, vagyis az értékebb részt *sodrik*, viszik tovább. Később sor kerül a nagyobb szemekre is, és a sarjadni kezdő vetést, zsöngé levézetet tönkreteszik, legalábbis a fejlődésben hátráltatják. A szélnek e munkáját tanyaiak *homokverés* néven emlegetik.

Dombosabb, partosabb részokról a szél ilyenkor teljesen lehordja a száraz homokot a növénytövek mellől. Így eldőlnék és pár nap alatt kiszáradnak.⁴

Az alacsonyabb fekvésű földrészek, a homok nagyobb szíkes mélyedéseinek *lapos*, *lapis* a neve Itt bizony sűrűn van *vízállás*.

A *sivány*, másként *posza* homok, illetőleg a kietlen, egyenetlen *bucka* termővé tétele, a homoktalaj megkötése nem volt könnyű feladat. Erre más vonatkozásban kerül sor. Itt a homok termőerejének, népi nyelven zsírjának növeléséről lesz szó, amely több módon történt.⁵

Legáltalánosabb természetesen a később jellemző trágyázás. A termőerő javításának másik, általános módja volt még a századforduló táján is a *szalmázás*,

⁴ Kiss F., *Harc az elemi csapásokkal a Duna—Tisza közti homokterületen*. Erdészeti Lapok 1944.

⁵ A magunk anyaga mellett fölhasználtuk Szabó Mátyásnak 1955 táján gyűjtött mérgeési adatait is.

vagyis a homoknak szalmával való beszórása. Egy hold földre mintegy két mázsa szalmát számítottak. Úgy vélték, hogy a szalma *zsöngén* tartja a homokot, viszont az érett trágyától könnyen *megküvesödik*.

A szalma homokba vegyítésének több módja is kialakult. Régebben birkával tapostatták bele a tág homokba. Olykor teheneket is hajkurásztak rajta, esetleg kocsival járatták meg. Fordításokba, vagyis főleg szőlő, illetőleg dinnye talajának előkészítésénél néha ásóval szokták beleverni a szalmát a homokba.

A szomszédoknak egyidejűleg kellett szalmáznia, mert bizony megesett, hogy a szél a gondosan megmunkált megszalmázott homokot megterítette a hanyag szomszéd futóhomokjával. Egy év alatt térdig érő bucka is emelkedhetett a tőke körül. Különös erőt tulajdonítanak a decemberi *lucaszél*, a cséplési *krisztinaszél* (július 22) fúvásának.

Eléggé elterjedt a házilag készült *fogashengör*, *szalmahengör* is. Leírása Török Gyula,⁶ illetőleg Korek József⁷ nevéhez fűződik: „A homoki szőlők elterjedése előtt — írja szabatosan Török Gyula — homokos vidékeinken rettegték a böjti szelet. A fagytól kiszívott homokban az őszi vetés még nem erősödött meg annyira, hogy a homokot megfoghassa. A hó letakarodása után a meginduló szél tehát szabadon garázdálkodhatott. Az egyik helyen kifújta a homokot a gyöngye vetés alól, a másik táblán pedig eltemette. A gazda tavasszal újra vethetett. De nem mindegyik gazda nézte tétlenül a szél ördögi játékát. A legkülönbözőbb módon igyekeztek megkötöni a homokot. Az egyik eszköz erre a szalmahengerlő, szalmahengerező volt.

Egy ilyen használatból kikopott szalmahengerlő van a szegedi Móra F. Múzeum néprajzi gyűjteményében. 1907-ben vásárolták Domaszéken. Főrésze az eperfatörzsből készült hengerfa: hossza 235 cm, átmérője 30 cm, amelybe sűrűn arasznyi hosszú, kétujjnyi vastag fogakat illesztettek. Az ílymódon keletkezett fogashenger mindkét végébe rövid vasrudat vertek, s ez szolgált tengely gyanánt. A tengellyel ellátott fogashengert négyszögletes fakeretbe helyezték el, és a két szalmahengerlő elé ígásállatot fogtak. A böjti szelek megindulása előtt leszórták a homokot szalmával, s végig hajtattak rajta szalmahengerlővel. A súlyos fatörzsből készült hengerfa a fogak segítségével szinte rávarrta a szalmát a homokra, amelynek a felszínébe így nehezebben kapaszkodhatott a szél.”

*

Ha a megszállott homokföld *vőgyes*, azaz dimbes-dombos volt, és ha különösen szőlőt akartak telepíteni bele, akkor először el kellett kubikolni. Ezt a munkát⁸ télidőben sokszor maga a család végezte el. Legalkalmasabban az őszi munkák után Mindenszentektől a hó leeséséig, vagy a tavaszi olvadás után kikeletig. Ha kisebb területről volt szó, a kubikolás talicskával történt. Ha a család fogattal is rendelkezett, akkor szükség szerint lovas kocsival is dolgoztak. Leszerelték a kocsi felső részét. Két, olykor három pörgettyűt illesztettek a helyére. A *pörgettyű* U-alakra formált, mintegy 6—6 cm vastagságú oszlopból készül. Az U-alak alsó, vízszintes részét az első pörgettyűnél középen kifúrták és nyakszöggel rögzítették. A hátsó pörgettyűnél alul, olyan kivágásokat készítettek, hogy segítségükkel a hátulsó tengelyre erősített *rakonca*, másként *cibak* szögeibe beleilleszthető legyen. Az U-alak

⁶ Török Gy., A szalmahengerlő. NNy 1937, 76.

⁷ Korek J., Szalmahengerlő. A futóhomok meghódításának néprajzi emléke. Tiszatáj 1947. 2. sz.

⁸ Az itt következő fejtegetések túlnyomóan Börcsök Vince anyaggyűjtésén épültek föl. Vö. még Juhász A., A bakity. MFMÉ 1968. 99.

két szárát a vízszintestől 70°-nyi szögben csapolással rögzítették. Az U-alak aljára két erős deszkát helyeztek. Oldalára jobbról is, balról is egyet. Ha bírták a lovak, bizony jól megtrakták a homokhordásra ilymódon átalakított *homokhordó kocsi* alkalmi néven is emlegetett kocsit. A deszkák olykor meghajlottak. Szükség szerint a koci közepén harmadik pörgettyút alkalmaztak.

Munkájukkal annyi homokot tudtak a kocsira fölhányi, hogy éppen elég volt a két lónak elhúzni a süppedős, járatlan homokon. A homokot egyik oldalról rakták föl. A két alsó deszka le volt rendesen fektetve, és homokhányó emberekkel szemben lévő oldaldeszka is föl volt állítva. Amikor így a koci valamelyest megtelt, fölállították a feléjük eső oldaldeszkat is, és így jól meg tudták rakni a kocsit. Sokszor nyikorogtak a súly alatt a kerekek a könnyű *poszahomok* ellenére is. Amikor a koci a hajlatba ért, ahová a homokot szánták, akkor az oldaldeszkákat egyszerűen fölhúzták, a homok pedig leömlött. A középső deszkákat a végüknél fogva megmozgatták, széjjelhúzták, esetleg megemelgették, és így készen volt a koci kiürítése.

Ahol nagyobb területen kellett a talajt elegyenetni, ott a *homokhordó bakity* használatára került sor. Ez kétkerekű koci, voltaképpen kordé, amelynek a két kerék fölötti része csak egy nagyobb láda volt. A láda és az alatta lévő két kerék előtt kettős kocsirúd nyúlt ki egymástól akkora távolságra, hogy a ló éppen beleférjen. A bakittal úgy álltak bele a kubikgödörbe, hogy alig kellett fölfelé dobni a homokot. Amikor megtelt, a ló elindult vele a kívánt helyre. Ott fölhúzták a láda hátsó részét alkotó *sublert*, mozgatható deszkát, a homok pedig kiömlött. Ha szükség volt rá, a lovat is előreszólitották 2—3 lépést, és így teljesen kiürült a bakity. Ezt a munkaeljárást tanyai népünk az 1879. évi árvíz után Szegeden szorgoskodó és *kordésdigó* néven emlegetett olasz kubikosoktól leste el, akik a talicskázó magyar kubikosokkal együtt a Város feltöltését és a körtöltés építését végezték.⁹

Szívesen fogadtak dorozsmai fuvarosokat, kubikosokat is, akik hagyományos fölszerelésükkel: kubikotalicskával, pallóval gyors és tökéletes munkát végeztek. Köbméterre egyeztek. Csekély természetbeni járandóságot is kialkudtak, leginkább szalonnát és bort. Szabadtűzön bográcsban főztek. A gazda tüzelőjét korlátozás nélkül használhatták. Leginkább az istállóban, a *kötróc* néven emlegetett szénatartóban aludtak. Virradattól sötétedésig dolgoztak, ami a rövid téli napokat figyelembe véve és leszámítva az étkezésre szánt időt, napi jó nyolc órai megfeszített munkát jelentett. A főzés úgy történt, mint kubikon. Egy munkás az ebéd előtt egy órával hamarabb abbahagyta a munkát, és mindnyájukra főzött. Ez könnyebb munka lévén: naponként vagy nagyobb időközökben váltogatták egymást. Volt azonban olyan is, aki nem szerette a főzést és inkább dolgozott. A vacsorát már munka után főzték. A vállalt munka befejeztével *végzőebéd* és áldomás volt. Erről a gazda gondoskodott. Ilyenkor ugyancsak fölöntöttek a garatra. A gazda kocsin vitte haza a cókmojkukat, és ha fölfértek, magukat a kubikosokat is.

A homoki parasztember élelmességével a szőlőtelepítés modern hőskorában új, nagyon értékes, ötletes, hasznos eszközt formált ki. Ez a *hőgyhúzó*, amely a századforduló táján közismert volt a szegedi homokvilágban. A halasi földre kirajzott alsótanyaiak egyikétől, Börcsök Józseftől, továbbá Mórahalom külterületéről, a Wolford-Sátán családtól sikerült egy-egy ép darabot megszerezni a Móra Ferenc Múzeum részére. Az utóbbit még a legújabb időkben is használták. Most Mórahalmon a Táncsics tsz. foglalkozik a hegyhúzó felújításával, mert traktor-vontatással — és ez saját erejükből is kitelik — sokkal olcsóbb, mint a javasolt modern földgyaluk.

⁹ A kordésdigókról más összefüggésben bővebben is szoltunk.



A hegyhúzó¹⁰ elmés szerszám. A nagy kvarctartalmú homokon a súrlódás jóval kisebb. A hegyhúzót ezzel a körülménnyel számolva szerkesztették meg. Kezdetlegesebb, de szintén nagyon használható változata mintegy őse a *homokszánkó*. Ez két, földre fektetett, fölfelé kunkorodó, hengeres alakú akácfatörzs, amelyet deszkával hidalnak át. A szánkótalpak egymástól való távolsága 50—60 cm és 4 hl *kancahordó* is jól elfér rajta. Manapság vizet szállítanak vele a szőlőskertbe, ha ott közvetlenül nincs kút. A hegyhúzó csúszófája hasonló e homokszánkó talpához, csupán a fája kimunkáltabb, enyhén szögletes, és elől-hátul össze van csapolva. Így keretet formáz, amelyen a csúszófák a legerősebbek. A csúszófák közepe felé sarokvassal beágyazott, hátul két szarvban végződő, elől pedig ekeszarvszerűen hosszasan kiképzett, vaslappal szegélyezett mintegy 1,5—2 m² nagyságú deszkafelület van. Ennek



Högyhúzó (*Harkakötöny*)

teknő a neve, amely a szarvval föl és le mozgatható. A teknő alatt a két szarv között is van egy-egy csúszófa. A hegyhúzó első részéhez kettős hámfá kapcsolható. Ebbe kell befogni a lovakat, korábban az ökröket, bivalyokat. Legtöbbször mégis két ló húzta, de olykor négy is. Ha ökröket vagy bivalyokat fogtak be, akkor leginkább hattal húzatták. Ezek egymásután párosával egymás elé voltak fogva. Manapság váltogatva több lovat szoktak befogni, de természetesen egyszerre két vagy három ló húz. Az igavonó jószágot legtöbbször vezetni kellett, az ökröket föltétlenül. Leginkább gyereket szorítottak erre a munkára, a neve *ökörszöm* volt.

Mielőtt a hegyhúzóval dolgozni kezdtek volna, az egyengetésre szánt területet, ha kötöttebb volt, először megszántották, hogy laza legyen. Ha a hegyhúzó lehordta a megpuhított réteget, akkor újra szántották. A hegyhúzó egyszerűen működött. Elindult az iga, azaz a fogat, azon a területen, amelyet le kellett hordania. A hegyhúzó szarvánál álló ember körülbelül 10°-os szögben megemelte a szarvval mozgatható teknő felső részét, ami azután ékszerűen belehatolt a kiemelkedő, lehordandó homokbuckába, és homok túródott rá. Amikor a homoknak a teknőre rakódása olyan mértékű volt, hogy hátul leszóródással fenyegetett, akkor a szarvakat lenyomták, és így a teknő vízszintes helyzetbe került, vagyis megszűnt a telítődés. Elindultak a feltöltendő, mélyebb gödrös területre. A kiöntéskor a megrakott felületet a szarv segítségével először függőleges síkba emelték, majd hagyták, hogy teljesen átforduljon. Amint kiürült, a teknőt eredeti helyzetébe fordították, és elkezdődött előlről az egész munkafolyamat. Két-három talicska homokot tudott egyszerre a dombról a mélyebb helyre mozgatni anélkül, hogy a sokkal nagyobb fáradságot és időt követelő kéziszerszámokat, az ásót és kapát használták volna. Az is előfordult, hogy az erőltetéstől elszakadt a hám vagy az istráng, ezért ha mód volt rá, szívesebben fogtak ökröket a hegyhúzó elé. Ez utóbbi esetben az akácfából készült erős járom, meg a jól táplált négy ökör aztán bírta a terhet. Ha lovakkal dolgoztak, óránként váltogatták őket. Egy cigányteknőben az abrak is ott volt állandóan. Amíg két ló dolgozott, a másik kettő abrakolt.

A kiskunsági, halasi futóhomokon az oda kirajzott szegediek szintén próbálkoztak a hegyhúzóval, de ezzel a tenger homokkal nem tudott szerszámuk megbirkózni.

Új lakóhelyükön csak az aránylag simább területeken telepítettek szőlőt, a magasabb részeken akác- és nyárfaerdőt neveltek. Elmondhatjuk, hogy napjaink földgyalujának elődjét, a hegyhúzót megfelelő igaerő hiányában az ökrök és bivalyok eltűnével ott már nem tudták rendszeresen alkalmazni, de így is bámulatba ejtették vele az őslakos, kevésbé szorgos halasiakat. Alsótanyán mindenesetre még ma is használatos. Legutóbb az erődítésekkel kapcsolatos futóárkokat, gödröket töltötték föl vele.

A bakityról is, hegyhúzóról is meg kell jegyeznünk, hogy nem volt minden tanyában. Csak a tehetősebbek rendelkeztek vele, és vagy munka ellenében adták kölcsön, vagy pedig esetleges javításba kellett belesegíteni. Használatáért olykor gabonát is kértek. A hegyhúzót a gazda irányításával kovács és olykor bognár készítette, mert a famunkát barkácsoló emberek is meg tudták csinálni.

A kiválasztott és már simára egyengetett homokterület most már alkalmassá vált mezőgazdasági használatra, szőlőtelepítésre.

*

¹⁰ Adataink jelentős részét itt is Börcsök Vince készségének köszönjük. Távolabbi összefüggésekre is föl hívja a figyelmet *Nagy D.*, A hegyhúzó. MFMÉ 1956.

A föld termőereje a *föd zsírja*, amelyet a régi öregek szerint a bűbájosok el tudtak rabolni, meg tudtak kaparintani a maguk számára. A boszorkánypörökben följegyzett *harmatszödés, mezsgyeszödés* hiedelemvilágát tréfás komolysággal máig emlegetik.

Kökényné vallomása szerint *mikor a harmatot és más föld zsírját elveszik, Rósa úrnál szokták megsütni és megenni és az útra vinni ezen kenyeret, pogácsát. De más igaz embernek vagy boszorkány cselédjének nem szoktak adni és nem élnek vele.* Dancsóné szerint a boszorkányok *hitették, hogy Törökországon bolháért adják az gabonát, halat, az gabonát Rácországra.* Szabó István szabadkai boszorkánygenerális Szent György napján a gabonaföldön harmatot húzott, korszóba gyűjtötte, és a termékenységet ennek előtte hét esztendővel eladta.

Szántó Mihály is úgy vall, hogy *szőlőkben és búzában lepedővel szedték az harmatot és kifacsarták, korszókba szedték. És az tiszteknek adták, hová tették azok, nem tudja, Szent György nap előtt egy héttel. Ismét Szent György napkor Kecskeméti hegyen egy szőlőtőkét megfűrtak és csapot tettek beléje és mindnyájan, háromezren eleget ihattak belőle. Azután az héjját reátették és elmentek.*

Tóth Ádámné szerint *Szent Lucza asszony és karácsony napján legtöbb bájosságot szoktak végbevinni. Szent György napján még többet. Akkoron a gabonán által húzzák a ruhákat, és azon harmatot belőle kifacsarván korszókba, termékenységet úgy szokták ők elvenni. Azt pedig a főtisztek kezében adják.*

Borbola Ferenc arról vall, hogy *száraz marha fejét az elmúlt Szent György havában ásták el Katona Ferenc szántóföldébe... Egy ló fejét dorosmai földek végében. Akkor ezt is, hogy szárazság legyen. Bika fejét fővényel ásták el, hogy szárazság legyen. Másfelől azt is mondotta, hogy Szeged, Bács vármegye földzsírját eladták egy akó pénzért adták el, 6 forintja jutott. Későbben török ördögöknek adták el ... Szent György nap között a gabonárul, azt zsírnak csinálják, ki főz véle, ki kenekezik. De mivel az ő felesége nem olyan életű, ő csak belé töltögetett egy-egy csöppet az dagasztóvízbe. Hajnalban szokták szedni.*¹¹

Egyes mágikus cselekményekre még ebben az összefüggésben, illetőleg a Luca napi, karácsonyesti, Szent György napi hagyományoknál még utalunk.

*

A föld legrégebb Szegeden ismert mértékegysége az *eke*. A szegedi Szent Miklós-ról elnevezett bencés apátság egyetlen megmaradt oklevelében (1225) olvassuk, hogy a Csongrád megye északi szögében elterülő *Ság* birtokából György fia, Péter 10 eke földet (terram 10 aratorum) akart foglalni, de szándéka nem sikerült.¹² Az *eke* nagysága országszerte és századonként változott. Nem tudjuk tehát, hogy itt mekkora területnek felelt meg.

Az 1522. évi tizedjegyzék, továbbá a hódoltság földmértékei nem ismeretesek. Kétségtelen, hogy a Város körül ősidők óta megművelt feketeföldek tagjai félhold alakúak, a múlt század óta feltört járásföldek, homokok viszont már nem ilyenek. Ezt a szegedi néphagyomány a török hódoltsággal, az iszlám félholdszimbólumával hozza kapcsolatba. Egy félnépi magyarázat szerint a törökök formálták ilyené, hogy Allah kedvét találja bennük, ha letekint az égből és a tájat tartsa meg török híveinek. A tápaiak is bizonykodnak, hogy török mérnökök mérték őket ilyenre. Ezzel szemben Lázár György, Szeged egykori polgármestere úgy magyarázza,¹³

¹¹ Reizner, IV, 389, 390, 393, 397, 399, 418.

¹² Györffy Gy., Az Árpád-kori Magyarország 899.

¹³ Lázár Gy., Visszaemlékezés a nagy árvíz napjaira. Szeged 1909, 229.

hogy a földrészt „szántóvető őseink a szomszédéból a parcella közepén, a népforgalomtól legtávolabb eső részén suttymban egyszerűen elszántani akarták, amit — a ha te úgy, én is úgy elve szerint — a barázdás szomszéd is megcselekedvén, minden vallási mozzanat belejátszása nélkül kialakult a parcella félhold figurája.”

Gyanakodhatunk azonban archaikus, matriarchalis hagyományokra, a *Földanya* kultuszára is. A félhold egyébként a Boldogasszony alsóvárosi ősi kegyképén is föltűnik.

Annak ellenére azonban, hogy a szegedi határban egyes ősi földtagok félhold alakúak, népünk a *hold* helyett szívesebben és általánosabban használja mértékül a *lánc* szót. A *lánc*, *kislánc*, *magyarhold* 1200, a *nagylánc*, másként *katasztrális hold* 1600, az Alsótanyán emlegetett *bácskai lánc* viszont 2000 négyszögöl, népiesen *vadrát*, *kadrát*, *szögöl*.

Ószentiván (Tiszasziget), Újszentiván, Térvár határában több efféle dülönévvel találkozunk: *Hatvanlánc*, *Nyócvanlánc*, *Százlánc*. Öregek úgy emlékeznek rá, hogy ezek a hajdani kamarabirtokokból a faluk népének időnként eladott egységek voltak, amelyeken azután a helybeli gazdák vagyoni erejükhöz képest megosztottak.

Idősebb, főleg tanyai népünk nyilván még a hatósági földmérést és telekkönyvezést megelőző idők hagyományaként manapság is beszél *vékás* és *zsákos* földről. Régebben, de tanyán olykor ma is, a föld nagyságát így szokták kifejezni: *egyvékás*, *vékás föld* '400 négyszögöl föld', vagy *háromvékás szőlő* 'olyan szőlő, amelynek akkora a területe, hogy három véka gabona (1 véka = 31 liter) kellene a bevetéséhez', egyébként 1200 négyszögöl. A négyvékás föld Újkígyóson másként *egyköblös föld*.

Az *egyzsákos föld* megfelel négyvékás szántónak, azaz egy katasztrális holdnak. Hasonlóan beszélnek *kétszákos*, *négyzsákos* földről is. A név tehát itt is a szükséges vetőmag mennyisége után keletkezett.

Régi paraszti mértékegység volt a *dülőföld*, röviden *dülő* is. Ennek Tömörkény hallomása szerint 20 lépés volt a szélessége, 240 lépés meg a hossza. Szajánban 164 négyszögöl számít egy dülőnek, ami nagyjából az előbbivel egyezik.

A XVIII. században a *náp* is előfordul mértékül. 1775. *Adtam minden esztendőre két-két napi szántó földet*. Ez nyilván akkora földdarabot jelentett, amelyet két nap alatt meg lehetett szántani.

A tájnak jellegzetes, régebbi nagyobb birtokegységei a *numerus* és a *pajor*. Ezekről a temesközi kirajzásoknál szóltunk bővebben. Itt csak annyit jegyzünk meg, hogy a *numerus*, *nomerus*, *nomera* dohánykertészeink között járta, és helyenként váltakozva, 14—29 hold belsőséget, szántót, esetleg legelőt jelentett. A *pajor* Tiszaszentmiklóson 32 holdból állott, a tápai nagyságát nem sikerült megállapítani.

A földrajzi közelség miatt említjük csak meg, hogy a nem szegediekből települt Dorozsma redemptus népe körében járta a *kötél* is, amely mintegy 30 katasztrális holdból álló, több helyen: feketeföldön, homokon, legelőn kimért birtokegységet jelentett.¹⁴ A szegedi parasztság körében ez a mérték nem volt használatos.

A szőlőföldeket másként mérték. Népies alapegység máig az *út*, azaz szőlősor a föld szélességében. Az utakat a *pászta* foglalja kisebb egységbe, táblába. Az 1813. évi *Árszabás* írja: *Vintzellérnek vagy is esztendősz Kapásnak esztendei fizetése minden pásztátul, mely 100 utat 50 tőkével számítván foglal magába, kész pénzben 8 forint*. A szó ma is él, de értelme módosult. Egyrészt jelenti a különböző szőlőfajtákat elválasztó utat egy szőlőbirtokon belül, másrészt azt a mintegy 30 szőlőút után következő szélesebb gyalogutat, ahova szüretkor az edényeket rakják.

¹⁴ Györy J., A dorozsmai „egy kötél” föld. NNy. 1930, 295; Vö. még Zádori K., A dorozsmai birtokviszonyokról. SzH. 1881 195. sz.

A kapa 400 négyszögölnyi, viszont a mérés 100 négyszögöl szőlőföldet jelent. A kapa már XVIII. századi végrendeletekben olvasható, hasonlóképpen a ma már meghatározhatatlan nagyságú *kapáshold* is; a mérés állítólag tanyai parasztbérlők ajkán csak újabban született.

*

Olykor, régebben különösen azonos nagyságú bérleményeknél, családi osztozkodásnál sorsvetés céljából a *nyil*, *nyilazás*, *ényilazás* járta, vagyis *nyilat vetettek*.¹⁵

Tápén úgy szoktak nyilazni, hogy annyi botocskát faragnak, ahány részre kell valamit elosztani. A botok, olykor gyufaszálak egyformán vannak kihegyezve, de különböző nagyságúak. Valaki a zsebében összekeveri, majd kidugja őket, hogy csak a hegyük látszik ki. Innen húz azután mindenki, előzőleg természetesen már megegyezvén, hogy az osztásra kerülő részek melyik botocskának felelnek meg. Alsóvároson miután közös akarattal megtörtént a részekre osztás, az osztozkodó felek mindegyikének valami jelet választanak (fadarab, kóró, rongy stb.), annyit, ahány rész van, majd megkérnek valakit, aki nem volt tanúja a jelek megállapításának, hogy saját tetszése szerint ossza el őket a felosztott részek között. Ilyenkor mindenki belenyugszik ebbe a sorsvetésbe, legföljebb csalódottan, vagy tréfából ezt mondják a nyilazónak: *éb osztotta, nyil hozta!*

Tápaiak ajkán a *kisnyilú* ember szegénysorsú, a *nagynyilú* gazda pedig az, aki jómódú, többféle van földje, illetőleg volt.

A kaszálásra bérbeadott földnek, főleg töltésoldalnak, tápaiak nyelvén még a gyékényrét kitermelésre bérelt részének máig *nyilas*, régiesen *nyilasrét* a neve. Már régóta nem nyilazzák, de a hajdani osztás, foglalás módját a szó máig őrzi. 1815. tjk. *A réti nyilasoknak mostani birtokossai*. Csaplár Benedek följegyzése szerint a *nyilasrét* nyilasokra, tehát kisebb bérleményekre tagolt rét volt.

A két birtokos földjét, tábláját a *mezsgye* választja el egymástól. Tömörkény *választóborozda* nevét is hallotta. A mezsgyébe ásott birtokjel a *mezsgyekú*, *mezsgyekaró*, *határkaró*. Óvatos mindszei ember valami jelet is tesz alája, amikor kihelyezi. A tanyán még századunk elején is előfordult, hogy lófejet tűztek rá. Így vélték természetüket a jégverés, természeti károk ellen megvédelmezni.

Kellő időközökben sorra szokott kerülni a *mezsgyézés* is: a begyöpesedett, eltarackosodott mezsgye mindszei, rúzsaiak ajkán *szőrös* mezsgye kitisztogatása, a *tarack* (*Triticum repens*) eltávolítása. Hogy a fű ne *vényüljön el* rajta, a mindszei tavasszal kaszással lecsapkodják a nagyját, különben elszaporodik rajta a sáska.

Itt említjük meg, hogy *hancsik* néven emlegeti népünk azokat a rögtönzött földhányásokat, amelyek szérűn, pusztán karó helyett ideiglenes jelzésül, határjelül szolgálnak.

Az olyan földeket, amelyek hosszában fordulnak a dűlőútra, *kiárkolják*, vagyis árokkal védelmezik a járókelő kocsik kártevése ellen. Nem nagyon mélyek, ölnyi hosszúak, és 10—15 méter távolságban követik egymást. Az ásást a gazda, de olykor a csósz végezte.

Aki a *borozdaszomszéd*, *mezsgyeszomszéd*, Tápén *határszomszéd* földjéből a magáéhoz szánt egy-két barázdát, az *észánti* a másét. Kálmány Lajos klárafalvi adaléka szerint¹⁶ az ilyen ember a másvilágon a károsultat büntetésből a hátán hordozza.

¹⁵ A nyillal való osztozásról *Dugonics A.*, Jólánka II, 749; *Uő.* Ulisses 139.

¹⁶ EA. 2809.

Rúzsán mesélik, hogy egy béres kedvezni akart a gazdájának: szántás közben mindig könnyebb rakta a határkarót. Meghalt. Az új béres már harmadik éjszaka hallotta a hangját: de nehéz, huva tögyem? Az új ember azonnal jámbornak mondta a gazdát, azaz felmondott. Hasonlóképpen a többiek is. Végül az utolsónak a gazda két disznót ígért, ha megmarad. Ez azután meg is felelt a hangnak: odatödd, ahunnan legelsőbb elvötted. Ezt vártam — szólt a hang, a hazajáró lélek. Most már nem háborgatta a házat.

Sajátos alsótanyai szokás a *födőkóstolás*: a megveendő, alku alatt lévő föld minőségének, zsírosságának, halmazállapotának vizsgálata, ujjak között való morzsolgatása, tenyérbe szorogatással, nyálazással. Ez nyilván a birtokbavétel mágikus módja, amelynek tudata már elhomályosult.

Az összefüggő, egymással szomszédos szántóföldek birtokosainak érdekösszege, *társadalmi* egysége volt egészen szocialista mezőgazdaságunk kialakulásáig a *gazdaság*. Gyökerei nyilvánvalóan még a XVIII. századig nyúlnak vissza, amikor a Várost környező feketeföldeken az egyéni birtoklás kibontakozott. „Az a szokás áll fenn — olvassuk egy régi szegedi újságcikkben¹⁷ —, hogy a szántóföldek jókora, többszáz holdból álló kerületekre osztatnak föl. Minden kerület egy-egy gazdaság, és van egy öreg gazdája és két csősze.

Az *öreg gazda* ingyen ügyel föl a csőszökre, a kutak jókarban léteire, a csőszök pedig csőszbért szednek be az egyes gazdáktól. Az *öreg gazda* évente egyszer, vagy többször gazdasági gyűlést hirdetett a csőszök által, s e gyűlés, nem törődve azzal, hogy a néhány száz gazdából talán csak 10—15 jelent meg, határoz a csőszök sorsa fölött alkuszik velük jövőre, de határoz, hogy mi történjék a tarlókkal és kiadja őket haszonbérbe.” A jellemzés lényegében találó.

Hozzá kell azonban ehhez még tennünk, hogy az öreggazda a többiek bizalmából látta el tiszteltbeli feladatát. Hozzá kísérte be a csősz a tetten ért tolvajokat és helátása szerint ő adta át azután őket a hatóságnak. Ő járt el szükség (útügyek, földárja stb.) esetén néhány gazdatársával a hivatalokban is. A szerűgazdaságokról máshol még bővebben is szólunk.

A *gazdasággyűlés* az öreggazda összehívására valamelyik külvárosi kocsmában gyülekezett össze, ahol megbeszélték az időszerű kérdéseket. Különös érdeklődést váltott ki a *csőszfogadás*, amely rendszeren vízkereszt táján történt.¹⁸

Az öreggazda előre értesítette a birtokos gazdákat, hogy legyenek ott. Megjelentek azok is, akik csősznek ajánlkoztak. Ha a tavalyi csősz megfelelt, őt választották meg. Ellenkező esetben azt, aki mellé a legtöbb gazda állott. Ez legtöbbször kedélyes borozgatás mellett történt, amelynek költségeiről olykor az öreggazda gondoskodott a gazdaság el nem költött pénzéből. Ez a *gazdaságpéz* — mint láttuk — az egyes gazdákra birtokuk nagyságának arányában kivetett pénzösszeg volt. Valamikor természetbeli járandóság is illette a csőszet.

A *csősz*, hivatalos nevén *mezőőr* szolgálatát egészen betakarításig köteles volt ellátni. Jelvényt kapott amelyet a mellén hordott. Amikor *került*, azaz járta a földeket, fegyvert is hordhatott. Lakása volt a *csőszgunyhó*, kint a földek között, kút mellett: kezdetleges épület, amely inkább csak meghúzódo helyül szolgált. Priccs volt benne, meg a falban néhány erős szög, amelyre egerek ellen a holmiját akasztotta föl. A kunyhó előtt alacsony katlan, esetleg még kutyaház.

Kertföldeken, szőlőgazdaságokban *csőszház* is volt. Ebben a *szöllőcsősz* már családostul, jószágostul állandóan benne lakott. A szőlőőrzésről más helyen még bővebben is szó esik.

¹⁷ SzH. 1867, 96. sz.

¹⁸ Színes, találó jelenetű szélesedett leírás *Tömörkény I.*, Egyszerű emberek 67.

Az egyes városrészek gazdaságait egyesítette a *mezeitársulat*. Ennek már zászlaja is volt. A mezei munka sikeréért, áldásért *társulati misét* szolgáltatnak, amely Alsóvároson áldozócsütörtökön történt. A népköriből a gazdák zászlóik alatt vonultak át a templomba. A tisztesebb tagok égő fáklyával állottak a szentélyben. Utána közös ebéden vettek részt. Ha valamelyikük meghalt, a társulat szintén zászló alatt, fáklyás menetben, majd gyászmisével adta meg neki a végső tisztességet. Mindebből kitűnik, hogy gazdáink sokat átmentettek társulatukba a régi céhesség világából.

Társulataink egyébként máskor alig adtak életjelt magukról. Országgyűlési választások idején azonban itt is megindult a korteskedés. A képviselőjelöltek szívesen fizettek áldomást a vendéglőssel való előzetes egyezség alapján, ha a választók eljöttek meghallgatni őket.

Egészen a második világháborúig *ősgyűlés* színhelye is volt egy-egy ilyen társulati helyiség. Törvényhatósági és országgyűlési választások idején összecsoportították az embereket és borozgatás közben, de a *kortyes*, azaz kortes had céltudatos irányítása mellett közfelkiáltással megállapodtak, hogy melyik pártra és kire fognak szavazni.

*

Az őszi mélyszántás általában Szent Mihály és Szent András között történik. Ha utána gabona is kerül a földbe, akkor úgy is mondják, hogy *mag alá* szántanak.

A szántásnak több módja van. Ha *hajsza szántanak*, másként *szétszántanak*, *széjjelszántanak*, Tápén *szétvetnek*, *szétvettetnek*, alsótanyai szóval *széthányatnak*, akkor a munkát a föld két hosszanti szélén kezdik, és úgy haladnak beljebb, összébb. Amikor összeérnek, akkor a föld közepén a *középborozda* keletkezik.

Ha meg *csára*, másként *cületre*, sövényházasan *cselőre*, Tápén *csára* szántanak, ismét más szóval *rászántanak*, *összeszántanak*, *összevetnek*, *összevettetnek*, akkor először a föld közepét hasítják végig, majd a barázdákat egymásra fordítják. Ha itt a szántás kissé partosan sikerül, akkor szójárásuk szerint *bogárhátra* szántanak. Összeszántásnál olykor szokásos a *borozdacsóva kitűzése*, a *kicsóvázás* is: ez hosszú, földbeszúrt botra kötött szalmacsóva, amelynek az a célja, hogy a szomszéd földjét el ne szántsák, illetőleg, hogy egyenesen haladjanak. A rosszul szántott barázdának egyébként *vakborozda* a neve, amely legtöbbször úgy keletkezik, hogy a ló kitér a helyes irányból.

A vizes földben végzett szántás a Mindszentiek szerint¹⁹ *szalonnds*: sziklássá keményedik. További munkálata igen nehéz.

Ha jó mélyen szánt valaki, akkor a tápaiak szerint az *alsó embörökig* szánt. Aki már elvégezte a szántást, az *beszánt*.

A szántásban lévő föld végének *forgó* a neve. Ezt a lovak annyira letapossák, hogy utoljára keresztben újra kell szántani. A szántás befejezésének tápai neve *szegés*. A földet mindkét végén keresztirányban *beszántják*, *beszegik*.

Érdeemes azt is megemlítenünk, hogy a *citőkföd*, *csucskaföd*, tápaiasan *csúcsföd* néven emlegetett, háromszögben keskenyedő földdarabnak tréfás neve: *lóböldöntő*, mert szántás közben a lónak sűrűn kell rajta fordulnia.

*

¹⁹ Mindszenti adatainkat Tóth Emma, A hagyományos paraszti gazdálkodás mindszenti ismeretanyaga és szókincse c. honimereti pályamunkájából merítettük.

A régi öregek nem szántottak halottak hetében, vagyis azon a héten, amelyikbe halottak napja esett. Hasonlóképpen nagypénteken sem.

A szűzföldet öregek *vadföld* néven emlegetik. Az először feltört, fölszántott lege-
lőnek, nyomásnak, járásnak *gyöptörés* neve járta. A visszaemlékezések szerint oly-
kor csak harmadik, negyedik évben vált termővé.

Móricz Pál, a szegedi polgárellet hagyományainak ihletett krónikása elmond²⁰
egy régi szántási történetet: „még a német világban, a vén Sávay-tanyán, amelyet
egyszer a betyárok megostromoltak, az eke elé fogta magát Sávay, Zsótér Tóni, a
Maros utcai Kopasz hajósgazda, és még vagy egy pár más szilaj szegedi. Rettenetes
átalkodottsággal felszántottak egy jódarab földet. Hogy pedig annál emlékezetesebb
maradjon ez a szántás, vetőmag helyett ezüsthúszast, susztertallért szórtak a barna-
homok friss barázdáiba. Vagy kikel, vagy pedig magva vész — mondotta Zsótér Tóni,
s azután annak paraszti rendje-módja szerint elboronálták az esütpénzzel teleszórt
szántást.”

A leírt esemény véleményünk szerint nagyon elgondolkoztató. Lehetséges, hogy
egyszerűen csak jókedvű felsővárosi gazdag polgárok hirtelen támadó szeszélyéről,
játékos ötletéről van szó. Másfelől azonban mégis érdemes fontolóra venni, hogy itt
a járási szűzföldek feltörésének legelején vagyunk. Most indul meg rajtuk a komoly,
verejtékes munkával a földművelés. Számot kell tehát vetnünk annak lehetőségével,
hogy itt mágikus téteményről, a földnek termékenységére ösztönzéséről is szó lehet,
amelyet éppen a gazdának kell kezdeményeznie. A hányaveti jókedv mögött talán ősi
varázsló hagyomány is rejtőzködhet. Sajnos, nem sikerült egyéb hasonló eljárások-
ról hallanunk. Ezek a rögtörő szegedi nemzedékek már régen elhaltak. Különben
sem szívesen beszélnek olyan műveletekről, amelyek az anyaföld, jószág, család
gyarapításának akár mágikus, akár szakrális eszközökkel való szolgálatára irányul-
nak.

*

Azt öreg röszekeiktől mindenestre hallottuk, hogy a járasok, nyomások fel-
törése háromszori, mindig fokozódó mélységben történő szántással történt. Első
esztendőben csak rozs, árpa került bele.

A szántásnak ősi eszköze az eke, amelyhez népünk számos mondát fűz.²¹ Gajgo-
nyáról jegyezte föl Kálmány Lajos, hogy *amikor az Úristen a szántást éröndölte,*
olyan ekét adott, hogy magátú mönt, nem köllött hozzá ló. Aszonta az Úristen az
embörnek, hogy nē bántsa, akárhogy is mén, nē nyúljon hozzá. Odamönt az ördög,
látí, hogy az embör szánt. Aszongya neki: nem jó mén ez, nem mén az igenyösen, ha-
nem fordidd erre, akkó lösz igenyös a borozda! Az embör mögfordította az ekét, hozzá-
nyúlt, az eke mögállt, nem mönt. No aszongya az ördög, majd hozok én nēköd olyan
négy lovat, hogy mén. Hozott is az ördög olyan négy lovat, hogy az embör nem bírt
velük: ördögök vótak, nem lovak. Az Úristen osztán emönt az embörhöz. Látí, hogy
nem bir a lovakkal. Mind a négy lábát kihalította a lónak osztán csöndesebben möntek
mindgyá. Akkor lött az ördögbű ló, nem is köll hinni a lónak, mert ördögbű van.

A királyhalmiak úgy tudják, hogy *mikor az Isten mögteremtötte az embört, ekét*
adott neki. Az eke magátú szántott. Aszonta az Isten: de mög nē üsd az ódalát. Odamén
az ördög, kényszöríti, hogy üsse mög, de Ádám nem ütötte. Odamönt az Isten: Jó jár
az eke? Nemügön jó jár. Ide jár egy vörös embör, aszongya mindég, hogy üssem mög
az eke oldalát. No jó Ádám, adok én neköd egy kötőféket, vágd annak a vörös embör-

²⁰ Móricz P., A szegedi tanyák között. Magyarság 1924. szept. 7.

²¹ Kálmány L., Világunk alakulásai 32.

nek a fejihön, oszt ebbe a hámba fogd be. Legeltesd, akkó mögüthetöd az ekét. Az Is-ten emönt, az ördög mög visszagyüött. Mőgén csak aszongya, hogy üsse mög a szőgény embör az eke ódalát. Ádám csakugyan az ördöghön vágta a kötőféket, befogta, aztán mögütötte az ekét, azúta az eke nem jár magátú. Az ördög pejló lött. Ádám befogta, azúta mindön ló húzza az ekét.

Máshol láttuk, hogy a szegedi tájon az eke már a XI. században ismeretes. Rendszeres áttekintésünk azonban csak a XVIII. századtól van. Vedres István jegyezte föl²², hogy ebben az időben népünk az erdős Baranyából szerzi be ekéit.

Kétségtelen, hogy ez még *faeke*, ritkább nevén *fagöröndös eke* volt, amelyet öregek máig emlegetnek. Egy helybeli verselő, *Tary Pál* így jellemezte²³ 1830 táján:

*Eke két szarva talpastul
Szántóvas ráütte,
Címer, címerszeg és faszeg,
Ködök és eke béüve.
Tengely, nagyobb és kisebb kerék,
Göröndő és kakasszeg,
Váltó, váltószeg s csoroszllya
Császárszeg, ragasztószeg
Patying, kormány, farék, bakra
Üsztöke, csáगतyús tézsla.
Ennek ragasztószege:
Járom s ennek vas szege.
Járombeli fa a hozzá
Tartozandó bélfával,
Bélfá szege a szükséges
Csikojtóval alfával.*

Mindszenten él még a *bibiceke* emlékezete, de jellemezni már nem tudták.

A mai vaseke a régi faekéhez hasonlóan szintén két fő részből áll. Az egyik a *tajiga*, a másik a voltaképpen *eke*.

A taliga részei a *tajigatengőly*, *tajigatengő*; a két *tajigakerék*: a kisebbnek *kis-kerék*, a nagyobbaknak *borozdakerék*, Alsótanyán, Harkakötönyben *hajszásakerék* a neve; a *tajigaszőg*, vagyis a tengelyvégbe dugott szög a kereknek kiesésének megakadályozására; a *tajigarúd*: a taligából kiágazó rúd, amelynek szabadon álló végébe akasztott *hámfa*, más néven *kisafa*, *kisefa* elé fogják a lovakat. Négy lóval való szántásnál a *húzólánc*, *csatlólánc* vége is ide kerül. A taliga további részei a *csáगतyú*, *csáगतtyú*, ritkább nevén *váltó*: a tengelyre szerelt lyukakkal ellátott erős vasív, amely a rúd, közvetve pedig a szántás barázdaszélességének szabályozására szolgál. A *csáगतtyúszőg*: láncon függő vasszőg a csáगतtyúnak a taligarúddhoz való rögzítésére a kívánt lyukon. A *koszorú*: újabban a taligatengelyre szerelt, szárain lyukakkal ellátott, U-alakú függőleges vasív, amelyen az eke gerendelyét tartó *vánkus* a két *vánkusszőg* segítségével a barázdámélység érdekében le-föl, a barázdaszélesség érdekében pedig jobbra-balra állítható. A *gyöplütartó*: a koszorú tetején lévő két vas-kampó, amelybe a szántógyeplőt akasztják, mert ellenkező esetben a ló könnyen belegabalyodnék. A *tajigalánc*, másként *patinglánc*, ritkán *vezérlánc*, Újkígyóson *húzólánc*: erős lánc, amely a taligát a vánkosnál fogva az ekéhez, pontosabban ahhoz a gerendelyre keresztben ráerősített, és két végén kampóval ellátott, erős lapos vasrudacska-hoz fűzi. Ennek *pating*, *patying*, ritkán *harántvas* a neve. A bal patinglánc-on van az *uborka*, Tápén *kulacs*, Szőregen *lakat*: a gerendelyt szabályozó szerkezet, hogy az eke kisebbet vagy nagyobbat szántson. A boszorkánypörökben előfordul a

²² Vedres I., A sívány homokság 116.

²³ Tömörkény I., Mesterszók. Nyr. 1904, 411.

patinggúzs is. 1728. *Kiss Ferencné Szabó Jancsit Makón megrontotta volt, de ugyan maga meg is gyógyította az patinggúzssal.*²⁴

A másik rész maga a tulajdonképpeni eke. Részei arra a szögletes rúdra vannak szerelve, amelynek *göröndő* a neve. Régebben volt olyan vaseke is, amelynek még fagerendelye volt. Hátsó végére van erősítve a két *ekeszarv*: ezeket markolja meg, aki szánt. A bal szarvhoz simul egy kis vaság, amely fektetésnél — ez mindig bal felé történik — a szarv kímélésére szolgál. Ezért ennek Tápén *csúszó* neve is hallható.

A gerendelyen foglal helyet az *üszítőketartó*. Ebbe kerül az *üszítőke* néven emlegetett vasvégű bot az ekevasnak időnként a földtől való megtisztítására. Szintén a gerendelyen, a hátsó részen van az öntöttvasból készült *ekefej*. Erre van rászelve az *ekekormány*, *kormányvas*, röviden *kormány*. Ha finom acélból készül, akkor *acélkormány*, *tükörkormány*. Alsótányán pedig még *döntő* neve is hallható. A kormányra alul kerül a lapos, éles *ekevas*, *szántóvas*, *lapisvas*, öreg tápaiak ajkán *nád*, mert olykor meg kell a kovácsnál *nádalni*, vagyis acéloztatni, megborítani. A kormány azt a földet hátára fordítja, amelyet az ekevas fölhasított. Leghátul van még a függőlegesen elhelyezett *csúszó*, azaz eketalp, amelyen az eke a földben tovacsúszik, és amely szintén a gerendelyből ágazik ki. A gerendely középtáján van a *csoroszlyagúzs*, *csoroszlyatartó* néven emlegetett vaspánt segítségével odaerősített *csoroszlya*: majdnem függőleges, alján kielezett vasrúd, amely az ekevas előtt belehasít a földbe. Számos eke jobb szarván még a *kúcsartató* is látható a csavarokat erősítő *ekekúcs* számára.

Az ekerészek majlátfalvi nevei közelebbi értelmezés nélkül: *ekefej* vagy *ekekapa*, *csoroszlya*, *kormány*, *kormányvas*, *kődök*, *kődökcsavar*, *ösztoke*, *eketisztító*.

Őszi szántás idején újabban a jobb gazdák a *grüber*, *grubber* nevű modern talajművelő eszközt is az ekére szokták szerelni.

Sajátos eszköz az *ekelő*, Mindszenten *ekebak*, *gólyaláb*, tápai nevén *csuszkó*: hosszú, V-alakú erős faág, amely nagy sárban, amikor a kocsit nem akarják befogni, taliga vontatására szolgál. Olykor még a lóvezető gyereket is elbírja.

Bár különbséget tesznek *ököreke*, és *lóeke* között, öregek szerint csak a befogásban volt eltérés közöttük. Ugyanis az ökörekénél a húzóláncot a tézslához, a lóekénél pedig a hámfához akasztották. Valamikor azonban az ököreke, tápaiasan *ökröseke* inkább faeke volt, míg a vaseke és ló nyilván a gabonatermelés fokozódásával egyszerre jelentkező jelenség. Az ökröket a helyes irányba vezetni is kellett. Ezt rendszeren gyerek végezte, akinek *ökörszöm* volt a tanyai, *ökrész* pedig a tápai neve.

A *szájkosár*, *ökörszájkosár* vasdrótból készült kosárféle volt, amelyet sokan a szántó ökör szájára húztak, hogy megakadályozzák vele a jószágoknak a zöld növényezés után való kapkodását. Olykor a ló szájára is került.²⁵ Jellegzetes hajdani példabeszéd: *fekvő ökrön nem szánthat az ember*, vagyis legyünk mindig munkára készen.

A lóval szántás legtöbbször két egymás mellé fogott lóval történik. Amint mindszentiek mondják: a hajszás a *borozdás*, a csás pedig a *vezetőlő*. A hajszás kötőfékjét a csás nyakához kötik. Olykor azonban, amikor vizes, nedves a föld, hogy a lovak lába minél kevesebb hantot verjen, egymás után is fogják őket. Ennek *előfogat* a neve. Egylovas gazdák, főleg rokonok, komák szövetkezni szoktak egymással.

A nehéz vagy száraz földön három, illetőleg négy lóval is szántanak. A harmadik lovat a kisafához fogják. A négy lóval való szántás rendjét szabályozza a most megkívánt *vontatólánc*, *csatlólánc* néven emlegetett, és a taligarúdba akasztott láncot tartó V-alakú tápai *nyaklófa*: a hátsó pár nyakába erős madzaggal felkötik, közöttük

²⁴ Reizner IV, 385.

²⁵ Múzeumunkban is látható. Fényképünk erről készült.

lóg ékes végével lefelé. Így a hátsó pár nem gabalyodhat a láncba. Újkígyóson az első pár lovat a csatlólánc végére akasztott erős, keresztalakú hámfába fogják be, amelynek *körösztös hámfá*, röviden *körösztös* az itteni neve.

A szántáshoz külön *szántógyöplű*, tápaiasan *madzaggyöplű* kellett: a rendes szíjgyeplőnél hosszabb kendergyeplő. Ennek végén volt a ló zablájára, fejlődjére akasztható vaskapocs, amelyet a kötélverők *karabíner* néven emlegetnek.

A *szántóustor* szokottnál jóval hosszabb szíjával, esetleg nyelével az egymás után fogott jószágot is el lehet érni. Ha ökröket hajtottak, akkor az ostornak *négyellő* volt az alsótanyai neve.

Érdemes megemlítenünk, hogy a múlt század kedvelt vasekéje, a *vidacseke* a a kalocsai származású *Vidats Istvánnak* (1802—1883) alkotó kezéből került ki,²⁶ aki Szegeden volt lakatosinas, egyben a piarista rajziskola növendéke. Itt a derék Illyés Ágoston tanár fölismerte és fejlesztette mechanikus készségét. Nyilván a híres szegedi lakatosoktól is sokat tanult.

Az ötvenes években Pálffy Sándor alsóvárosi kovácmester is feltűnik különleges ekével,²⁷ amelyeket próbaszántáson is bemutatott. Jellemzésük, sajnos, nem maradt ránk.

A századforduló táján a *szakeke*, vagyis Sack-rendszerű gyári eke vált általánossá. Századunkban terjedt el jógazdáknál a *kettőseke*, amelynek gerendelyére két ekevas van szerelve, és így egyszerre két barázdát *hasít*, *húz*. Három ló szükséges hozzá.

*

A búza nyilván legtiszteltebb növényünk. A hiedelmeknek és hagyományoknak olyan gazdag szövevénye övezi, amelyhez talán csak a szőlő fogható.

A búza kiváltságos jelentőségét mindjárt az a számos okkereső monda, legenda igazolja, amely a búzanövény, búzaszem természetrajzi sajátosságait akarja megmagyarázni.

A búza teremtését, emberek táplálására rendelését a Kálmány Lajostól följegyzett szőregi monda²⁸ költői tömörséggel így adja elő: *mikor az Úristen mögteremtötte a világot, mög a füveket, mög a búzát is, arra mönt Szent Péterrel. Aszongya Szent Péter: Uram, teremtöm, hát ez mi lösz? Ez nem olyan, mint a többi! Aszonta az Úristen: nohát lögyé búza! Ráadta az áldást. De elvetnek! — mondja a búza. Szaporodj — felelt az Úristen. Hidegöt-melegöt szenvedök! Szaporodj! Azok-fázok! Szaporodj! Fölnövök! Szaporodj! A meleg nap mögérésztel! Szaporodj! A szömeim mind kisülnek! Szaporodj! Élös vasakkal neköm gyünnek! Szaporodj! A lábomat elvagdaldják! Szaporodj! Csomóba gyürnek! Szaporodj! Erössen lëkötöznek! Szaporodj! Összeraknak! Szaporodj! Szétszönnek! Szaporodj! Fölhajingálnak! Szaporodj! Zsákba tösznek! Szaporodj! Bekötöznek! Szaporodj! Mögráznak! Szaporodj! Mögrostálnak! Szaporodj! Kű alá tösznek! Szaporodj! Összetörnek! Szaporodj! Hétször is mögtörnek! Szaporodj! Mögszitálnak! Szaporodj! Összegyürnek! Szaporodj! Mögsütnek! Szaporodj! De két-ször is mögsütnek! Fogyj!*

A hosszú búzaszár végén a kalász feltűnően rövid. A szőregi monda²⁹ ezt a jelenséget így magyarázza: *mikor kiüzte az Isten a paradicsombul Ádámot, mögparancsolta neki, hogy vére verítékével keresse a kinyerit. Kapát adott neki, hogy kapálja körül magát, de ki në lépjön. Csak ahogy áll, az öleg lösz neki esztendön át. Öleg is vót, mert*

²⁶ Gelléri M., A magyar ipar úttörői. Budapest 1887, 63.

²⁷ A gazdasági gépek és eszközök kiállítása és próbaszántás. SzH. 1860, 35, 36. sz.

²⁸ Kálmány L., Világunk alakulásai 19.

²⁹ Uo. 34.

akkor nem ilyen kalászkok termőttek mint most, hanem végig kalász vót az egész szál. De hogy Ádám állhatalan vót, hosszú kapanyelet csinált, hogy tovább érvön. Azt is elnézte az Úristen neki. Hanem osztán másik esztendőben, még többet akart, kiléptött a körbül. Mikor kiléptött, kapált, odaléptött az Úristen: nohát Ádám, nem vagy betelve avval, amit adtam. A maradékok sē teljön be soha! Azúta a búza nem teröm annyit, mind azelőtt termött. Most mán vetheti az embör az egész földet. Húzhat, vonhat mint a ló, mégse ölég.

Magyarkanizsán már az ördög bírja rá Ádámot, hogy többet vessen egy barázdánál, amennyit Isten meghagyott neki. A szalma azonban nem termett végig szemet, mint azelőtt, hanem csak félig. Az ördög még ekkor sem nyughatott az embertől. Rávette, hogy még többet vessen. Azután az történt, hogy ilyen kis kalászt termett mint manapság.

A búza hosszú szárához képest rövid kalászáról, a szegedi tájon több változatban is ismeretes monda³⁰ így szól: *régön nagy búzatermés vót. Egész lëig tele vót a szár kalásszal. Akkor még az embörnek ázni köllött, nem szántani. Az Isten mögmutatta az embörnek, hogy möddig ássa, mert ha tovább ási, akkor sēm terēm több búza. Az embör nem ölégödött mög, a kalászt lëdörgölte rúla. Úgy osztán Szent Pétör fogta mög a kalászt fölülrű, hogy a kutyák, macskák számára hagyja mög az Isten. Akkó monta az Atyaisten: no embör, látom ölégödetlen vagy, nem ölég az a föld, amöliket adtam, nē is ölégödj mög soha! Úgyis van, akarmönnyi földje van az embörnek, mindég többet kíván.*

Más tanyai magyarázat szerint az Úristen nem akart a kalászból semennyit sem hagyni. Szent Péter megkapott egy marék kalászt, hogy legalább a kutyák, macskák számára maradjon. Abból élünk mi is, ami a kutyáknak maradt.

Népünk megfigyelte a búzanövény egyéb sajátosságait is. A magyarszentmártoniak mesélték Kálmány Lajosnak,³¹ hogy a búzában van két jel. Mikor Krisztus Urunk átment a vízen, talált egy lovat meg egy szamarat. A ló a búzán legelt. Amikor Krisztus Urunk azt mondotta neki, hogy vigye át a vízen, a ló így felelt: várjál, majd először jól lakok! No, egyél is, még az utolsó percedben is! Ezzel átkozta meg. Amikor a búzaszentelés ideje van, meg lehet látni, hol harapta el a ló: minden sáson van egy szakajtás. Itt harapta el a ló. Akkor azután a szamar vitte át, éppen a nádba harapott. Akkor mondta Krisztus Urunk: áldott légy, a szemétdombon is kitelelj! A másik jel a búza székében van. Ez azóta van benne, mikor az asszony azt a tisztátalanságot cselekedte, hogy a gyermekét tisztította föl vele. Akkor lett a székje fehér. Azelőtt kék volt és végig kalász volt.

Ami a búzaszem³² illeti, máig élő tisztos hagyomány szerint Jézus képe van rajta. A szöregiek szerint³³ a búzán Jézus képe van rajta. Akkor került rá, amikor Veronika kendőjébe törölte magát. Így szólt: *örökül szívetökben tartsátok, möghagyom a képemet kinyeretökön is, kinyérnek valótokon is.*

„Jézus Krisztus Urunk minden búzaszemen ott van, mondja a nép, az asszonya különösen — írja³⁴ a hagyomány ismeretében Tömörkény —, mert ténybeli dolog, hogy a búzaszem legtöbbször valami jelzés van. Vagy az alján, vagy a tetején, már

³⁰ Uo. Magyarszentmihályról.

³¹ Uo. 37.

³² A búzához fűződő, Ipolyi Arnold hagyatékában olvasható babonás hiedelem szerint a hideglést úgy kell orvosolni, hogy bolhát türe tűzünk és vele kilenc szem búzát visszafelé olvasunk. Vagyis: a bolha 9, azután a búza lesz 8, 7, 6, 5, 4, 3, 2, 1. Majd a búzát és bolhát vízzel kell leönteni. Ha a leszűrt vizet a hidegleges megissza, baját elveszti.

³³ Kálmány L., Világunk alakulásai 27.

³⁴ Tömörkény I., Förfeteg János mint közérő 73.

ahogy fogja az ember a kezében. S valahol látni rajta egy olyfajta jelet, mint amilyent aranyműekre nyom rá a hiteles próba bizonyítására az állami ötvös.

Hogy mit jelez, szabad szemmel épp úgy nem látható, mint ezen az állami verésen. A nép azonban ráfogta, hogy a Jézus Krisztus képmása. A pénzekben, amiket a király veret, ott lehet a király feje, de a búzaszemen, mit az Isten kegyelme húz elő a föld alól, csak az Isten fiának képmása lehet. Így is hiszik és így is vallják. Ha föltekintjük, hogy volt idő, amidőn nem az aranyat akarták pénzül, hanem a búzát: im itt a pénz, amit az Isten veret tulajdon titkos erővel a fia képmására, amit azonfölül meg is lehet enni. Mert az éhes gyermeknek hiába adsz aranyat, abba legföljebb csak a fogát töri.”

*

A búzanövény részei: a *szék* néven emlegetett csíra, a *gyökér*, *szár*, a *sás*, vagyis a száron lévő levélzet, továbbá a *sarjű*, azaz a száron lévő oldalhajlás. A *kalász* másként *fej*, ezen a *bajusz* védelmezi a magot. A búzaszáron lévő kifejlett kalász tápaiak ajkán *vezérkalász*, *anyakalász*, a fejletlenebb pedig *sarjűkalász*, *sarnyűkalász* néven ismeretes. A maghéjnak és a rajta lévő sörteszálaknak *toklász*, *kotlász* az együttes neve.

A búzának, gabonának a szegedi nép számos fajtáját különbözteti meg. Ilyen az apró, pirosló szemű *hazaibúza*, a bajusztalan kalászu *kopaszbúza*, az alsótanyai aprószemű *fehérbúza*, a régebben termelt, és a tápaiak, apácaiak emlékezetében még élő *magyarbúza*. Az újabb évtizedekben elterjedt nemesített búzafajták közül ismeretes az *árpádhalmi*, *bánkúti*, *dakota*, *székács*-, másként *szikáncsbúza*. A gazdag sikértartalmú búza *acélas*.³⁵

A *rozs*, *rozsbúza* megkülönböztetett fajtái: a kiveszőben lévő, nagyszalmájú, kalászu *fehérrozs*, alsótanyaiak ajkán *cigányrozs*, az ugyancsak tőlük emlegetett *majlandi rozs*, amelynek magját talán egykor Lombardiában katonáskodó szegedi fiak hozták magukkal, a sövényházi, nyilván uradalmi eredetű *némőtrozs*. Az *oroszrozs* meghonosítása egyenesen hőskölteménybe illő. Magját egy bevonult feketeszéli gazda 1914-ben, a kraszniki csata idején szerezte, amikor századával egy rozstáblába húzódott. Zsebeit teletömte a szép rozssal. Sebesülten orosz fogságba jutott. Oda is magával vitte. Csak 1918-ban került haza. Itthon azután elszaporította.³⁶

Bár az árpa a szegedi tájon nem számít kenyérgabonának, fajtáit mégis felsoroljuk. A *feketeárpa* ritka, sötéthajú fajta. Ismeretes természetesen a *sőrárpa* is. Az olyan árpának, amely aratáskor elszóródott magból még kikel: *vadárpa* a neve.

A búza, *tisztabúza* legáltalánosabb régi két fajtája az *őszi búza*, meg a *tavaszi búza*. Ősszel-tavasszal egyaránt vethető az elmúlóban lévő *járóbúza*. Az első, amelyet *őszbúza* néven is emlegetnek, manapság szinte már kizárólagosnak mondható. 1728. *Az fatens őszi búzával unszolván ötet, nem akarta elvenni. A tavaszbúza is elmúlóban van. 1728. Adna neki hat véka tavaszi búzát, majd meggyógyítaná.*³⁷ Éppenúgy van *őszi* és *tavaszi árpa*, *járóárpa* is.

Az olyan vetésnek, amelynek vetőmagja felében búza, felében pedig rozs: *kétszörös* a neve. Ma már alig látható. Az *Etelka*³⁸ írja: *de még jobban mögjáród, ha tiszta búza helyett kétszeressel vagy konkollal kedveskődöl könyereseidnek.*

³⁵ KovIr. 221.

³⁶ Szeged 176.

³⁷ Reizner IV, 373.

³⁸ Dugonics A., Etelka II, 75.

Az olyan búzának, amely virágzás után valamely okból levágott búzavetés tövében mégis kihajt, sőt szűkös termést is hoz: *árvabúza* a tápai neve. A búzát ugyanis takarmányinség idején szorultságból pünkösd körül le szokták kaszálni. Ilyenkor legtöbbször kukoricát vetnek a földjébe, helyére.

*

A *vetőmag* megválasztása gondosan történik. Mindszenten az aratásra váró gabonából kiválasztják a legszebb részt. Ezt egy héttel tovább éresztelik. Csak azután vágják le.

A vetőmagot közvetlen vetés előtt *kimagolják*, vagyis búzarostán, illetőleg újabban elterjedt magológépen, harkakötönyi néven *konkolyzón* megtisztítják az idegen anyagoktól, majd teknőbe öntve meszes, mostanság rézgálicos vízben, esetleg a kettő vegyes levében szokták áztatni. Tanyán ezt úgy végzik, hogy a kamra tiszta sarkában szétterített búzát rézgálicos oldattal locsolják meg, közben falapáttal állandóan *főhányik*, azaz forgatják. Alsóvároson egy marék sóval is meghintik. Hagyományokhoz ragaszkodó családokban még mindig kerül közéje a *karácsonyi jászol* búzaszemeiből is. Mindezzel az *üszög* ellen védik meg. Kissé felszárad, majd zsákba öntik.

Egy régi vágású bibliás tápai gazdasszony, Nagy Panna ez utóbbinak egész életén át ellene volt, mert szerinte Ninive városa is úgy pusztult el, hogy az Úr képköves esőt bocsátott rá. Az ellenkezés a *képköves* szó félreértéséből származott.

A búzavetésnek régebben jellegzetes tilalmai, előírásai voltak. Így kedden és pénteken, továbbá az *üszögnapon*, vagyis a hétnek ama napján, amelyre abban az esztendőben *Üszögös Szent Péter* napja (febr. 22) esett, a tápaiak, szőregiek nem vetettek, de nem fogtak aratáshoz, sőt egyéb mezei munkához sem. Dócban máig tudni vélik azt is, hogy az ilyen üszögnapon született gazdának búzája mindig üszögös marad, bármit is küzd ellene.

A védekezés sajátos mindszeinti módja régebben az volt, hogy ezen a napon szemes gabonát és kukoricát vittek be a tisztaszobába. Föltették a suglót tetejére a fészület és örökmécs alá. A mécs rávilágított a szemekre. Úgy vélték, hogy ezzel az eljárásukkal távolartják az üszögöt a vetéstől.

A vetés kezdőpontjának régebben Máté evangélista ünnepét (szept. 21) tekintették. Öreg alsótanyaiak tapasztalata szerint a homokon búzát paprikatermés után kell vetni. A homokföldbe legjobb a feketeföldön termett búzát vetni, vagy legalábbis váltogatni.

A vetés napján a hajdani tápaiak kenyeret nem sütöttek, még a hamut sem háborgatták, bolygatták meg a kemencében. Deszken azon a napon, amikor először vetik a búzát, nem jó a házból semmit sem kiadni. Algyőn ilyenkor korán kimennek vetni, hogy még napkelte előtt kiérjenek a földre. Amikor a nap éppen feljön, a vetnivaló búzával telt zsákokat oda szokták ütogetni a földhöz. Mint mondogatják, a termés így majd nem lesz üszögös.

A búza elvetése Tápén, Domaszéken, Zákányban régebben karácsonyi abroszból, vagy a házi szövésű sütőabroszból, ugyanabból, mint amelynek vásznából az aratógatyá is készült, később nyakba akasztott zsákból, jó pár évtizede pedig vetőgéppel szokott történni. A deszkiek a vetőzsákokat utána feldobták a háztetőre, ahol három napig ott is maradt.

A régi öregek vetés előtt imádkoztak. Általában még ma is fohászkodnak egyet. A vetőmagra keresztet vetettek. Ez a roznál olykor elmaradt. Ilyenformán: *Uram Jézus segíts mög!* Vagy a tápaiak: *Atyának, Fiúnak, Szentlélek Istennek nevibe évetöm, szaporodj!* Egyesek legalább a kalapot emelik meg. Domaszéken kezét is is mostak előtte. Alsótanyán, Röszkén nem volt szabad a vetésidő alatt dohányozni.

Egy hold földbe egy mázsza szemet számítanak. A vetőabroszra, vetőzsákba viszont az öregek visszaemlékezése szerint egyszerre egy vékányi szem került bele. Minden lépésre egy marékkal szórtak el. A vetés végén általában így szóltak: *hállá Istennek!*

A *vetőgetés* úgy történt, hogy a magvető jobb lábával kilépve, jobb kezével belemarkolt a zsákba, abroszba, és ujjai között nagy lendülettel bal felől szétszórta a szemet. Ha nagyobb tábla bevetéséről volt szó, akkor a vetést legszélről kezdte, és belől nagy előket fogott. Végül az egészet *beszegette*: magot szórva körüljárt a bázda mentén. Vigyázott, hogy *ablak*, azaz vetetlen rész ne maradjon. A röszeiek szerint, aki szépen vet; *úgy vet, mintha az eső esne*.

Az időjárástól, családi körülményektől és hagyományoktól függően a búzát vagy *alávetik*, vagy *fölülvetik*. Az *alávetés*, *aláfordítás* a vetésnek az a módja, amikor a magot szántatlan földön szórják el. Utána pár ujjnyi mélységben felszántják, végül megboronálják. Erre a módra mindenesetre inkább szükségből kerül sor. Általánosabb a *fölülvetés*, amikor a felszántott föld tetejére szórják el a magot, majd mindjárt boronálnak.

A *vetőgép* a századfordulótól kezdve középparasztjaink gazdaságában is megtalálható. Pénzért, vizontszolgáltatért ismerősöknek, rokonoknak, szomszédoknak is oda szokták kölcsönözni. Tanyai ember nedves földbe inkább kézzel szeret vetni.

Sajátos módon napjainkban a háztáji földeken a kézzel való magvetés fölüjlóban van. Ennek oka egyfelől, hogy a szövetkezetbe teljes modern felszereléssel, így vetőgépükkel léptek be a gazdák. Másfelől pedig a kicsinyke földdarabok megmunkálása traktorral, vetőgéppel éppen nem volna gazdaságos.

A vetetés után azonnal a boronálásra kerül sor. Nem tudjuk már, hogy milyen volt a *körmösborona*, amelyről Dugonics András ad hírt: *Nézd a Járom-szöveget kifeszítő szöke ökröt is: hogy vonnya szántó-vassát és körmös boronáját.*³⁹ Még a századfordulón is járta a kőkenyfa tövises ágaiból font *tüsökborona*, tápaiasan *vesszőborona*. A szegedi vásárokon a készítő bihari románok maguk is árulták. Visszahajtott vastagabb végének *boronanyüst*, egyszerűbben *nyüst* a neve. Ez, illetőleg ennek egy kis része szemverésről javasolt tápai *üszkőbősvíz* készítésénél is kasználatos. Hogy az eső ne érje, az ereszet alá, szín falára szokták felakasztani. A boronára erősített, befogásra szolgáló farúdnak *boronahúzó fa* a neve.

A tüsökboronát az újabb évtizedekben kiszorította a kovácstól készített, vagy gépgyárban gyártott *vasborona*, vasfogazata után *fogasborona*, röviden *fogas*. Akkor *fogasolnak*, ha nagyon hantos a föld, ha a búzát kézzel vetik, vagy ha a sebes eső megkeményíti a földet.

Apróbb a foga, és kizárólag csak a mag befödését végzi az újabb, modernebb *magtakaró*, másként *búzaborona*.

Erős vasláncokból van összeróva a *láncborona*.

A gyári tárcsásborona, tápaiak ajkán *hantvágó* a két világháború között jelent meg a szegedi tájon.

A *magtakarás* munkáját a boronálás után olykor még a *dörzsolés* követi. A *dörzsolő*, Apácán *símitő* legtöbbször a kocsi oldaldeszkájából rögtönzött borona, amelyet vetés után — belátás szerint olykor a fogasolás kihagyásával — lapjával a föld elsímitására használnak. Kötelet kötnek rá, lovat fognak eléje, valaki nehezekül rááll, vagy ráfekszik. A deszka keresztben csúsztatva símitja a földet.

*

³⁹ Dugonics A., Etelka I, 401; *Uő*. Ulisses 172.

Az elvetett búzával az embernek már nincsen dolga, legfőljebb gondja. Állandó törődés, izgalom, hogy szolgál rá az idő, milyen lesz a termés. Elvégzik tehát a vetést, boronálást. „Ezen túl — illeszkedik bele⁴⁰ Tömörkény a régimódi parasztember világába — az Isten dolgozik. Az ember nem tehet mást, minthogy jóakarátát kérje. Adjon őszi esőt, de ne sokat, de mégis annyit, hogy elpusztuljanak a mezei egerek. Azután fagyot ne adjon idő előtt. Ha ád is, kicsit adjon. A nagyobbat csak akkor adja, ha már előbb havat adott. Szép fehér havat, amit az emberek hidegnek találnak ugyan, de a földnek az nem hideg, hanem jó meleg. Az ajnározza a magot.” Ha a vetést vastag hó borítja, Mindszinten *lékelni* szokták, hogy levegőhöz jusson. A szegedi homokon, hogy a gabonaszem meg ne *vakuljon*, a megolvadt, majd jéggé fagyott havat megtörették: marhával, olykor kocsiba fogott lovakkal ráhajtottak. Néha a lóra csak úgy ültek rá, és úgy járták be a vetést. A tápaiak szánkóval.

Télen „a mag nyugodtan van — folytatja Tömörkény — a föld alatt. Pihen és kezdi kikezdeni oldalait a melegség. A földben, amely meg van fagyva, a földben, amelyet méteres hó főd be fehéren, a mag nyílni kezd. Előbb álmodik, azután szül ... Idők múltán a nap közelebb jön, s vetni kezdi tűző sugarait. A hó apránként elvész, úgy tűnik el a mezőkről, hogy észre sem lehet venni. Alighogy így búcsútan távozott, és fehérsége helyében ott maradt a fekete föld, abból kicsinyke zöld szálak bújnak elő.”

Az elvetett búzát neveli tehát a természet. Az ember nem tud most hozzáférni, de a termés bőséget és védelmét mágikus eszközökkel is iparkodik elősegíteni. Ezek a cselekmények főleg a téli időszakhoz, téli jeles napokhoz kapcsolódnak. Ilyen téli napfordulat idején a lucabúzához, karácsonyi abroszhoz, majd tavasszal a nagyszombati szőlővesszőhöz, búzaszenteléshez, úrnapi koszorúhoz, szentelt gyertyához fűződő szakrális hiedelemvilág, amelyről a megfelelő helyen az esztendő jeles napjai között emlékezünk meg.

Homokföldön a vetést olykor legeltetni is szokták. Kisasszonyra itt már ki szokott hajtani a zöld rozsbúza. Amikor október elejére már jól *mögtőkésödött*, *mögtalpasodott*, akkor rá szokták engedni a libát, pulykát, disznót, bürgét, esetleg még a gyöngye borjút is. Járatják velük egész télen. Erre azért is szükség van, illetőleg volt, mert akadt olyan rozsvetés, amit föltétlenül meg kellett járítani, hiszen túlságosan *főkapott*, azaz szépen fejlődött és télen kifagyott volna. Olykor késő ősszel meg is kaszálták. Szent József (márc. 19) után már nem lehetett ráengedni, mert most már kárt okozott volna.

Mindszenti szokás, hogy tavaszi fagyok ellen, a vetést szálás dudvával körül szokták szórni, majd a szélirányban meggyújtani, hogy füstje a hideget elűzze.

Tavasszal már figyelni kezdik, hogy a búzavetés miként fejlődik, milyennek ígérkezik a vágása, aratása. Hozzáfognak a kitisztításához is: *acatolnak*, *tarackolnak*. Kis nyélbe erősített, *acatoló* néven emlegetett, elhasznált kaszahegygel vagy más alkalmas vasdarabbal kiszúrják a fejlődő gabonavetésből az aszatot (*Cirsium arvense*), amelynek a XVI. században *kákalic* neve is járta. Tápén az acatolást sokszor megelőzi a *csutkázás*: az előző évi kukoricavetés bennmaradt gyökerét vasvillával a barázdába vetik. Ha a föld messze van, ott marad. Egyébként hazaviszik és kemencét fűtenek vele. A konkolyt a tápaiak szálástól is tépdesték a vetésből.

Olykor *sásolnak* is. A tápaiak a dúsan fejlődött szokatlanul kövér és ennek következtében megdőlő búza tetejét április folyamán sarlóval, kaszával lecsapkodják. Ez a kalász fejlődésének még nem árt.

Rendkívül nagy gondot fordítanak a búza faji tisztaságára. Ezért a fejlődő búza-táblában tavasszal végigmennek, és kaszával vagy hosszú nyélre erősített kaszavassal

⁴⁰ Tömörkény I., Föregteg János 71.

kivágják, *kirozsolják* belőle a hosszú szárú, tehát kiemelkedő rozsfejeket. Ez a *rozsolás, kaccsalás*.

Ha a tavaszi vadvizek, áradások sokáig maradnak a vetésen, akkor a fölmelegedett vízben a búza kipusztul, *kivakul*. Az is előfordul, hogy a gyökér megmarad, de kalászt nem hajt. Ilyenkor *árvabúza, árvarozs*, másként *hője* a neve.

Ha a kalász már fejlődni kezd, akkor a búza *hasba van*. Ha föltűnő buján nőtt, akkor *burjás*. Ha fejletlen a kalásza, akkor tápaiak szerint *pücsökfejű*. Az olyan vetésre, amelynek tövénél sok az avas levél, azt mondják: *subás a búza*. Ha a szára vékony, alacsony, akkor *selyömszálú*. A megdőlt, nehézvágására: *láros a búza*. Sövényháziak szerint viszont az ilyen búza *mögháborodott*. Az egyetlenül fejlődött, ritkás, hézagos búzavetés *ligetős*, Tápén *ablakos*. Ha ezt tavaszi vízállás, vadvíz okozta, amelynek helyén nem fejlődhetett ki a szem, akkor a búza *gombás*. Ha a sok esőzés miatt a búzaszár *összeáll*, vagyis összetapad és a földhöz ragad, akkor meg *ébocskorosodik*. Ha közvetlen aratás előtt nagy a szárazság, akkor a kalászban levő szem *mögszorul*, vagyis összeszárad, megtöpörődik. Ilyenkor nagy a terméskár.

Az a vélemény, hogy abból az elmaradt vetésből még jó termés várható, amelyben Szent György napkor a varjú már el tud bújni.

Szent Iván napja körül a búza már alig nő. Ha már hányni kezdi kalászát, a tápaiak ezt mondják: *kikalászol*, a tanyán: *kaccsaddzik*. Szemlátomást sárgulni kezd, és aratásra vár. Ezért mondják: *Szent Ivánra*, másként *Szent Jánosra szakad mög a búza tüve*. Szerencsés lesz Kálmány följegyzése⁴¹ szerint az az ember, aki Szent Iván éjszakáján a búzában alszik és meghallja a búza tövének fölszakadását.

Ilyenkor mindenesetre már morzsolgatják a kalászokat, körmükkel és foguk között ropogatják a szemeket. Így állapítják meg, hogy még *tejes*, már majdnem jó, most meg már *lüsztös*, azaz vágható. A túlérett kalász alsótanyaiak ajkán *golyafejes, möggolyafejesodik*. Alsótanyaiak szerint vágni lehet, ha a szemet körömmel ketté lehet törni. Most már *bele löhet állani a búzába*. Másként: *ki löhet zavarni a nyulat a búzábul*. Mindkettő egyet ír körül: kezdődhet az aratás.

Az aratásra váró gabona szárának állása szerint *álló, dült*.

A búzavetés kedves vadvirágokkal is megtelik. Ezek: a kék *búzavirág* (*Centaurea cyanus*), a Szegeden már a XVI. században is előforduló *csókaláb*, tápaiasan *kócsaláb* néven emlegetett *szarkaláb* (*Delphinium consolida*). Nem tudjuk megmondani, melyik volt a *fölkiáltó madár virága*, amelyet Tömörkény említ.⁴² Nem hiányzik természetesen a *pipacs* (*Papaver rhoeas*), Fuchsius fűvészkönyvében *pipancs, vadmák* sem. A pipacs szirmaiból izzasztóteát szoktak főzni. Régebben altatónak is használták. Mezőn játszó tápai gyerekek a pipacsot leszakítják, kezükbe veszik, de nem nyitják szét. Így kérdezzetik egymástól: *sör-ë, bor-ë, pálinka-ë, tisztaszínű paprika-ë?* Ki kell találni, hogy a belseje milyen színű. Utána meg is eszik. A szokás Szőregen,⁴³ tanyán is lényegében így él.

Sokan a maguk földjén szedett mezei virágból és búzából kötik az úrnapi koszorút. Ezt elviszik a sátorba, ahol elveszik tőlük és szívességből olyan helyre akasztják, hogy ne keveredjék össze a többi virágdíszsel. Szertartás után visszakapják, és egész éven át családi szentelménynek tekintik.

Tanyán oltalomkereső célzattal, azaz a termést égi pártfogásba ajánlva, az ilyen csokrokat útszéli keresztekre is szokták kötni.

*

⁴¹ EA. 2816.

⁴² Tömörkény I., A tengeri város. 50.

⁴³ Kálmány III, 103.

Az aratás megkezdésének számos kultikus mozzanata volt, amelyből egyik-másik töredékesen máig is él.

Régebben a tápaiak az evangéliumi magvető aratásáról szóló énekkel fogtak munkához:

*Elgyűtt az aratásnak nagy napja,
Emléköztet itélet napjára.
Münk vagyunk az Isten gabonája,
Elgyün Jézus maga aratásra ...*

*Jó búza közt teröm sok konkoly is,
Mögtérők közt kárhozott lélők is.
Mögtérő lélők a búzaszöm,
Kárhozott lélők a konkolyszöm.*

Énekelték ezt is:

*Itt az aratás,
Gyün az égi áldás,
Amelyért légyön néki
Ezör hálaadás.*

Legalább a fohászkodás, kalapemelés ma is általános. Pénteken nem jó belefogni az aratásba, ezért csütörtökön egy pár kaszavágást végeznek a táblában. Öreg tápaiak is ha *üszögnapra* esett az aratás kezdete, előtte való délután vágtak egy-két rendet. Öreg alsóvárosi, tápai parasztemberek még századunk első évtizedeiben is déli harangszóra levett kalappal, kévére ülve imádkozták az Úrangyalát. A végén nem csak magukra, hanem az egész búzaföldre keresztet vetettek.

Az *aratóüng*, *aratógatya* Tápén régebben abból a házi szövésű vastag vászonból készült, amelyből a sütőabroszt is szabták.

Az aratás, *aratásüdő* június utolsó hetében kezdődik az őszi árpával, majd a tavaszi árpával, folytatódik a rozssal, majd a búzával és zabbal fejeződik be.

A köztudat az aratás kezdetét leginkább Péter és Pál ünnepéhez kapcsolja. A naphoz azonban emlékeztető jellegén túl semmi hiedelem, kultikus hagyomány nem fűződik, annál inkább *Sarlós Boldogasszony* (júl. 2) ünnepéhez. Nyilvánvalóan ezt kell az aratás ünnepélyes, szakrális előjátékának tekintenünk. Az ünnep magyar neve semmiképpen sem függ össze az eredeti egyházi elnevezéssel: Mária Erzsébetnél való látogatásával (*visitatio*). Inkább a búza beérése, az aratás kezdete kapcsolódik népünknel ehhez az asszonyi, vegetációs jellegű ünnephez. A kérdést még tovább is lehetne elemezni. A jeles napoknál mindenestre részletesen felsoroljuk *Sarlós Boldogasszony* teljes szegedi hagyományvilágát. Itt csak az aratással összefüggő hiedelmekre utalunk.

Kálmány temesközi adatai⁴⁴ szerint ezen az ünnepen sarlóval valami keveset az asszony is arasson, kalászt szedjen, hogy a jószág ne pusztuljon. Ekkor tették a szobába a *búzaborona* néven emlegetett fonott gabonát is, amely ott marad egész éven át. A fodormenta-szentelésre, a napnak a szegedi tájra jellemző templomi áldására búzát is visznek a mentával együtt szenteltetni. Ezzel kapcsolatban olyan aratáskezdő áldásra, illetőleg szentelményre gondolhatunk, amelynek virágzását az ismert liturgikus forrásokból — legalább egyelőre — nem tudjuk kimutatni, de a néphagyomány alapján mégis föltételezhető, hogy valamikor ilyen volt.

⁴⁴ EA. 2807.

Az *aratás* szóhoz néhány jeles mondás is fűződik. Csaplár Benedek följegyzése szerint a haszontalan foglalkozású ember *délihábon aratást keres*. Aki elfelejtett valamit, annak *kikottyant az eszibű, mint Magda Pötyöknek az aratás*. A rossz kezdetnek a vége is rossz: *ritka vetésnek szögény az aratása*. Kisiratosi aranyigazság, hogy *aki nem vet, nem arat*.⁴⁵

Szegedi szegényemberek — nemcsak napszámosok, zsellérek, hanem küszködő iparosok is — régebben sokszor szegődtek el aratni, hogy a néhány hétig tartó kemény munkával legalább az évi kenyeret teremtsék elő, és biztosítsák családjuknak. Már a XVIII. században találkozunk velük. Erről mindjárt még több szó is esik. A múlt század folyamán, a puszták fokozatos feltörésével a gabonatermelés olyan nagy mértékben fejlődik, hogy sem a parasztgazdaságok, sem az uradalmak nem tudják a maguk rendes munkaerejével az aratást elvégezni. Gondoskodniok kell tehát *aratórészes*, röviden *részes* fogadásáról. A félf feudális hazai terménygazdálkodásra egészen a legutóbbi időkig a szegedi tájon is jellemző volt a természetben kiadott munkabér.

A parasztgazdaságok a birtok nagyságának megfelelően, de leginkább egy-két személyt, rendszeren fiatal házaspárt fogadtak meg részesnek. Sokszor hosszú éveken, olykor nemzedékeken át fennállott a gazda és részes közötti kapcsolat. Megszokták, megbecsülték egymást: az egyiknek a munkáját, a gazdának meg az emberi méltányosságát.

A Városban az *aratórész* a tanács 1724. évi határozata szerint: a *búzatarítás* ötödén, az árpáé negyedén legyen. 1733-ban a nyomtatók a búzának nyolcadát, az árpának hetedét kapták. 1738-ban az aratók napszáma 3 napra 2 véka búza vagy naponként 17 dénár, a kéveköztözőké 1 véka búza. Az első világháború előtt egyezség szerint a 12. vagy 13. kereszt illette az aratót, de kommenció (só, szalonna, tarhonya) is járt vele. Ennek fejében a részesnek a hordásban is segédkeznie kellett. Újabb időkben holdanként a maga családjával együtt 60—70 kg szemért fogja fel a maga kenyerén.

Égészen 1945-ig szokásban volt az is, hogy az alsóvárosi család elég erősnek érezte magát az aratás munkájához, legföljebb csak alkalomszerűen fogadott a *Vadkertikörösz*t körül tanyázó alsóvárosi és környékbeli kínálkozó szegény emberek közül. A kereszt tövében szerszámaikkal várakoztak, *kiállottak*, hogy a földjükbe igyekvő gazdák megfogadják őket. Ha jól dolgoztak, több napra is ott ragadtak, és családtagként bántak velük: ellátásukról, szállásukról most már a gazda gondoskodott. Előfordult azonban, hogy napokon át is hiába várakoztak. Nem akadt, aki megfogadta volna őket, mert rossz volt a termés, nehéz az értékesítés.

Természetesen akadtak olyan fiatal törpebirtokos alsóvárosi gazdák, rendszerint legénykori komák, akik aratás, hordás idejére összeszövetkeztek, és kölcsönösen segítettek egymásnak. Annak a földjét aratták először, akinek a búzája érettebb volt. Azét hordták először, akinek gabonája a szérűskertben hamarabb került cséplésre.

A tanyai *részfogás* — ha még nincsenek kialakult kapcsolatok — már korán tavasszal megtörténik.⁴⁶ Az egyezséget nem szokás írásba foglalni. Az adott szó kötelez. Jellemző, hogy a robotnak sajátos csökevénye, a *lédógozás* a tanyai nagygazdák és zsellérek között szinte napjainkig, 1945-ig meg tudott maradni. Így a részes általában három napi ingyen munkára kötelezte magát a gazda földjén. Kötelessége

⁴⁵ KovIr. 214.

⁴⁶ Börcsök Vince szíves közlései. Vö. még gazdagabb dokumentációval *Börcsök V.*, Az aratás és cséplés hagyományai, jogi szokásai Szeged környékén a századfordulótól napjainkig. Néprajz és Nyelvtudomány XVII—XVIII. 299—306.

volt ezenkívül a rendes napszámbér mellett tavaszi munkát végezni; füvet kaszálni, szőlőben dolgozni. Ez azonban egyúttal bizonyos kereseti lehetőséget is jelentett.

Aratáskor, illetőleg utána a kicsévelt gabona minden tizenegyed része a részest illette. Régebben keresztben számolták el a munkabért. Szintén minden tizenegyedik kereszt illette a részest, akinek így szalma, polyva is jutott. Ilyenkor azt mondták, hogy *gazú* részelt. Később azonban egy kocsi szalmával kellett megelégednie. Polyva csak külön, megegyezés szerint járt neki. Részét a gazda igája vitte haza. Szabó Mátyás följegyzése szerint a külső tanyavilágban a lovakat ilyenkor föl is csengőzte, hogy lássa mindenki: terméséből másnak is jutott. A zajütésnek azonban eredetileg nyilvánvalóan gonoszúzó célzata volt.

A részes dolga volt még természetesen a keresztelés, kaparás, hordás, asztagra-kás, továbbá a cséplésnél való segédkezés. Kegyetlenül lesoványodva, lerongyolódva tért haza, évi kenyerét azonban megkereste.

A részes feleségétől a gazda olykor megkövetelte, hogy vegyen részt a zsák-foltozásban és főzésben, amíg a cséplés tart.

A részest a rész mellett hagyományosan *kommenció*, *komenció* is illette: fejenként 2 kg szalonna, 1/2 kg zsír, 20 kg liszt, 1 kg tarhonya. Ilyenkor járja az a szólás, ha gyöngö az étel, akkor *nem foga a kasza*. Tüzelőt a gazda adott.

A részes kötelessége volt a maga költségén marokverőt fogadni. Ez azonban leginkább a felesége, húga volt. A gazdával való egyezségtől függött, hogy az *arató-bocskor* benne volt-e a *kommencióban* vagy sem. Ha nem, akkor a részes vett magának is, meg a marokverőjének is.

Olykor úgy egyeztek, hogy a gazda gondoskodott a munka idejére az ellátásról. Ilyenkor naponta négszer ettek (frustok, ebéd, uzsonna, vacsora). Erre az időszakra tartogatták a füstölt húst, de tanyán birkát is vágtak. Napközben gyöngö, savanykás csigert ittak, hogy ne kívánják annyira a vizet. Egyes helyeken volt gyöngébb, 30°-os *aratási pálinka* is. A vizet egyébként *csöcsöskorsóban*, nedves rongyokba csavarva árnyékban tartották, olykor rögtönözve a földbe is beleásták. Erre a célra szolgált különben a *csobolyó*, *csubolyó* is, amelyet Rózsa Sándor-regényében⁴⁷ Móricz Zsigmond személyes tapasztalat nyomán így jellemez: „kétfenekű faedény, ami olyan, mint egy szűkre szabott kicsi hordó. Egy arasz a két fenék között a donga vagy annyi se.” Vacsorára jobb bor járt. Ez volt a táplálkozási rend akkor is, ha maga a család aratott.

A tanyai részesek ott aludtak a gazda istállójában, szénásszínjében, szalmakazal tövében. Úgyesebb aratók itt kívül, az ég alatt szerettek legjobban, mert a hajnali hűvösre könnyen föléreztek.

Az *aratóbanda* néven emlegetett tápai, sövényházi, tanyai munkaközösségek uradalmakba mentek az első világháború előtt, főleg Temesközbe, Csanádba aratni: 3—6 hétig voltak oda.

Öreg tápaiak mesélik, hogy egyetlen urasághoz 30—50 tápai kasza is elszegődött. Egy *bandában* volt 12 személy: 6 kaszás, 6 marokverő. Egyikük volt a *bandagazda*. A táblákat öllel kimérték, felcsóvázták az egyes *bandák* számára.

Az urasági aratókat az uradalom vitte-hozta szekéren, kocsin a *kommencióval* együtt. A kocsira felrakták a gyékénysátort, cöveket, pokrócot, bográcsot, aratószerszámokat. Az aratásra induló újkígyósi lány valamikor búzakaralászból rögtönzött koszorút viselt a fején.

Az aratók hagyományos öltözete férfiaknál ing, gatyá, olykor festőkötő, továbbá kapcára húzott bocskor, a napszúrás ellen oltalmazó kalap. A marokverő fehérnép rövidujjú inget, pendelyt, festőből való aratókötőt, bocskort, fején kendőt viselt.

⁴⁷ Móricz Zs., Rózsa Sándor I, 178.

A lányok ilyenkor koszorúba kötötték a hajukat. Rendes körülmények között leeresztve viselték. Egyik-másiknak csak a szeme látszott ki, úgy bekötötte. Sokan vannak, akik meztláb aratnak, kitapasztalván a tarlón járás máshol jellemzett tudományát. A bocskor ugyanis könnyen megtelik gyomokkal. Ilyen az *ördögbockor*, tápai nevén *kiskefe* (*Caucalis daucoides*), továbbá a *vadborsó* (*Vitia villosa*). A meztlábás tanyai ember talpán keletkezett *tallóseb* orvossága hirtelenében csak annyi, hogy beszórlják homokkal.

Kora hajnalban, olykor már két óra tájban a bandagazda fölkelésre meg szokta kongatni a bográcsot. A mosakodás csak annyiból állott, hogy egymás kezére a korszóból vizet öntöttek, amivel a szemüket mosták ki.

Az étkezés nagyon egyszerű volt. Reggelire nyárson sült szalonnát ettek. Ebédet az árokparton főzött valamelyik marokverő. Legtöbbször tarhonya főtt a szolga-fára akasztott bográcsban. Ebből evett *törökülésben*, esetleg *gudúzkodva*, azaz guggolva, olykor kiterített gyékényre telepedve a *bokrácsalja*, azaz 6 személy. Uzsonnára megették a tarhonyamaradékot, esetleg csak kenyeret, amelyet valamelyik marokverő az uradalmi cselédház kemencéjében sütött. Vacsora: sült szalonna, esetleg a majorban vásárolt tej.

Az éjszakai pihenő a magukkal hozott gyékénysátorban történt. Minden kaszás a marokverőjével került össze. Azt mondják, hogy a fáradt férfiak nem éltek vissza a helyzettel. Az asszony, lány egyébként is legtöbbször a közvetlen hozzátartozójuk, közeli rokonuk volt.

A munka szombat délben, hétfő hajnalig megszakadt. Ha nem messze, pár óra járásra volt az aratás, akkor hazamentek tisztálkodni, pihenni. Ellenkező esetben végig ott maradtak.

A munkát tizenkettedéből, tizenharmadából vállalták. Ha nagyon dült volt a búza, akkor csak tizedéből. Olykor *biztosíték* néven emlegetett minimum kikötésére is sor került. Néha kiderült ugyanis, hogy nem termett annyi szem, amennyire az aratók számítottak. A ténylegesen megkapott gabonajárandóságot a tápaiak *tisztaszöm* szóval illetik, akik gabonakeresetüket sokszor eladták, és gyékényt vettek rajta, hogy ezzel hagyományos munkájukat télen folytatni tudják.

Ha a banda jól végezte a munkát, a bandagazdának olykor *kaparás pénz* néven emlegetett külön pénzösszeget adott az uraság, nagygazda.

Az aratás eszköze a szegedi tájon is már emberemlékezet óta a *kasza*. A szegediesen *salló* néven emlegetett sarló már csak marokverésre szolgál. Forrásaink szűkszavúsága miatt nem tudjuk megállapítani, mi volt a XVIII. századbeli szegedi dézsmaszedők eszközevegében előforduló *sallópénz*. Talán még a sarlóval való aratást vagy legalábbis emlékezetét idézi. 1723. *Az Salló pénzt szorgalmatosan igazán ki szedem, mellyből semmit el nem titkolok és magamnak megh nem tartok*. Majd ugyanitt a *iuramentum per Decimatores hospitibus dictandum* szövegében: *az Gabonámat és az Boromat igazán fel vallom, el nem titkolom, úgy az Salló pénzt és penna pénzt is hit szerint megh fizetem*. A Sarlós Boldogasszony napjához fűződő és ott bemutatott hiedelmek is a sarlóval való aratásra, egyben gazdag szakrális hagyományvilágra engednek következtetni. Azt már aligha lehetséges eldönteni, hogy a szegedi paraszti örököföldek máshol is szóvátett félhold-, illetőleg sarlóalakja összefügg-e a sarló hajdani kultikus szemléletével.

Szegedi eleink a kaszával nyilván már a középkorban aratnak. Erre családnevek utalnak. 1450. *Kaszás Jakab*. Az 1522. évi tizedjegyzékben öten viselik a *Kaszás* nevet. Ide tartozik az egyszer előforduló *Arató* név is. Az itt található három *Kasza* névnek eredetibb alakja talán *Kaszab*, azaz mészáros lehetett. A XVIII. század második felében Jankó János hagyatékában (1774) olvasható: *Kaszaverő Kalapácsok*.

A sarló és kasza készítése nem fordul elő sem a cigánykovácsok számára kiadott hatósági rendeletben (1723), sem a kovácsok céhlevelében (1724), csak éppen a sarló igazítása.⁴⁸ Ebből arra kell következtetnünk, hogy a kaszával és sarlóval már ebben az időben is nyilván a Felvidék látta el Városunkat. A szállításról talán a *vasáros* helyi néven emlegetett vaskereskedők gondoskodtak. Már 1753-ban fölbukkan a Dömötör-templom kurátoraként Feldhoffer György vaskereskedő. Van azonban az alsótanyai néphagyományban annak is nyoma, hogy valamikor régen felvidéki tótok is árultak vásárokon kaszát.

A magyar irodalmi köztudatba is bevonult Mikszáth Kálmán novellaremeklése: *A kaszát vásárló paraszt*. Az elbeszélést személyes szegedi élmények ihlették. Mikszáth klasszikus, Tömörkénynél is több változatban ismétlődő paraszti pillanatot örökít meg: a szinte élettársnak érzett szerszám kiválasztásának, beszerzésének naívvul ünnepélyes jelenetét. Tömörkény jellemzését is idézzük⁴⁹ a múlt század végéről: „Soha még aranyból és ezüsből, acélből és vasból nem csináltak olyan tisztességes eszközöket, mint a szántóvas és a kasza. A kasza segítségével három hét alatt lehet megkeresni a búzatermő rónákon az egy esztendőre való kenyeret. Ez a világ legszebb kardja. Ellenben félelmetes eszköz is. Mikor a hosszú nyélen meglódul az erős munkás kezében, azzal el lehet vágni az ember lábát csontostul. A fű harsog, ha vele vágják, a búza ropog. Vásárlását élemedett, hozzáértő férfiak eszközlik ... Biczók elhaladva az árusok előtt hirtelen fölvesz egy csillogó, fehéres kaszát, amelynek a foka vörösre van festve. Megnézi a végét, amelynél fogva majd a nyélhez illesztődik. Végighúzza ujjaival a felső részét, azután az élét, s a körmével meg is pengeti. Ha a köröm meglátszik ennek a nyoma, az nem baj, mert a köröm növendő. Ellenben, ha a kasza éle tör ki, az ugyan ki nem nő többé. Most a hegyét és a fokát kell két kézzel fogni, s meghajlítani, tanulmányozván ezáltal az acélosságát. Ha mindez beválik és semmi irányban sem kelt aggodalmat, következik a dolog fő része, a pengetés. A kasza felső végén kell megfogni a vasat, hogy a penge az élével fölfelé álljon, s oda kell azt most ütni a kavicsához. De amint az ütés megtörtént, azonnal fölkapja a próbáló, föltartja a levegőbe, hogy ott pengjen. Szépen hangzik.”

Virágh János balástyai honismereti pályadolgozata⁵⁰ szakszerű képet ad a *kaszapróba* több módjáról, és megerősíti, kiegészíti Tömörkény jellemzését. A tanyaiak, falusiak szívesen szoktak vásárolni kaszát búcsúkon, hol kedvükre kipróbálhatták nagy körülményességgel a természetét.

A *pöngetés* úgy szokott történni, hogy a vevő egy kódarabhoz, régebben külön erre a célra odakészített márványkőhöz ütögette a penge hegyét. A hangjáról lehetett következtetni a kasza minőségére. Úgy vélték, hogy a különböző hangú kaszák között a legmagasabb csengésű a legértékesebb.

A hangpróba más módjánál a két végén kézbe fogott pengét szájhoz emelték, és legszélesebb részére rákiáltották a *hukk* szót. Ha a penge *visszaszólt*, vagyis a kiáltástól rezgésbe jött, és hangot adott, akkor a kaszát érdemes volt megvenni.

Egyesek rézkrajccárral tettek próbát. A vevő a bal kézben fogott kasza élén keresztbe fordított rézpénzt húzott végig. Ha a vontában húzott krajccár „ragadt” a kaszába, akkor a penge jó volt. Ha azonban húzás közben megszaladt az élen, ez az él egyenetlen keménységét bizonyította.

A körömpróbaival bátrabbak vizsgálozták. A szakértő jobb keze hüvelykujjának körmét húzta végig, valósággal kitapogatva a kasza minőségét. Sokszor meg is vérezte magát, de a jó kasza ezt megérte.

⁴⁸ *Hilf* 77, 226.

⁴⁹ *Tömörkény I.*, Jegenyék alatt 151.

⁵⁰ Móra Ferenc Múzeum Kézirattára.

Más parasztember kalapjára tűzve, vagy zsebében szalmát vitt magával. Ha nem volt nála, az sem volt baj, mert minden eladó tartott magánál szalmát is erre a célra. A kasza ormát ujjával megnyálazta, majd a szalmából tört gyufaszál hosszúságú darabot a megnyálazott részre keresztbe tette. Ha a szalmaszál hosszára fordult, akkor a kasza megfelelt.

Öreg kaszasok kalapjukat levéve, fejükre lapjával fektették a kaszát. Két végén jó erősen meghúzták. Ha a penge úgy maradt formájából kifordulva, akkor nem talált gazdára. Hasonló volt ehhez a nyomáspróba, amikor a kaszát hegyének földbeszúrása után a másik végéről erősen megnyomták. A jó kaszának ilyenkor is meg kellett maradnia az eredeti formájában.

Sokan a cégérül kitett rozsdás, esőverte kaszát vásárolták meg a boltban. Úgy vélték ugyanis, hogy ez a napszitta kasza lesz a legmegfelelőbb, hiszen a vásáros nyilván a legjobbat tette ki.

Rakonczi János szerint a rúzsaiak úgy is próbáltak kaszát, hogy acélhoz ütötték, majd feldobták a levegőbe. Ha nem adott egyenletes hangot, akkor nem tiszta acélból, hanem kevert anyagból készült.

Fiatalabb gazdák idősebb, tapasztaltabb ember, *kaszaválasztó* kíséretében szoktak vásárolni.

Ha a kasza nem fog rendesen, ez a balástyai mondás járja: *vagy a kasza, vagy a kű, vagy az embör, vagy a fű az oka.*

A *kaszavas*, azaz kaszapenge éles oldalának *lárna*, ószentiváni néven *lána*, fokának, vagyis ellentétes oldalának *orom* a neve. A penge hegyes végződése a *högy*. A kaszavas másik, nyélbe keskenyedő vége a *nyak*. A nyakból kiágazó, nyélbe illeszkedő kampószerű kis vas neve *kődök*. Az a vasgyűrű pedig, amely a kaszanyakat a nyélre szorítja, az *örv*. Az a vasék, amely a nyakat az örvben szilárdabbá teszi, a több néven emlegetett *makk, ék, pöcök*. A kaszanyélen lévő kis üregnek, amelybe a köldök beleszolgál: *kődökluk, makvésés* a tápai neve.

A kaszavas a rendesen kőrishől, nyárból, esetleg akácból faragott, sokszor házilag készült *kaszanyél* szabad végére kerül. A nyél közepére van ékelve a *nagykaccs* néven emlegetett görbe fogantyú, amelyet munkaközben jobb kézzel ragadnak meg. Ez Jázován, Tordán a kaszáról hiányzik. A nyél végén van a kisebb, szögletes *kiskaccs*, amely a bal kézbe kerül. Alsótányán *nagykoccs, kiskoccs* néven is emlegetik őket. A kettő közötti távolság alsótanyai ember ajkán a *kasza öle*.

A *takaró*, Újkígyóson *takaróvessző* hajlított eper-, kőrish-, esetleg gledicsiavessző. Ez a kaszanyélre kerül, az ívét a *takarómadzag* alkalmi néven emlegetett zsineggel húzzák le. Csak gabonavágásnál van rá szükség.

Az arató használat előtt a kaszáját *beállíti*: a maga testalkatához igazítja, hogy alkalmasabban tudjon vele dolgozni. Ez úgy történik, hogy a kaszanyelet a nagykaccsnál nyakába akasztja. Kinyújtott jobb kezének ujjahegyével pontosan a kaszavas hegyét kell elérnie. Az esetleges szabályozás, hajlítás az éknél történik. A nagy- és kiskaccs kellő távolságát a függőlegesre állított nyélen úgy kell megállapítani, hogy a lábujjat a kiskaccsra helyezve, a térdnek pontosan a nagykaccs alá kell ékelednie.

A pihenő kasza évközben rendesen a padlás szelemenjére kerül, hogy senkit ne sértsen meg. Olykor az élet a padláslyukon is kidugják.⁵¹ Ennek régebben mágikus célzata is volt: a gonoszok elrettentésére szolgált.

Az elhasznált, törött kaszavasnak *csutakkasza* neve is hallható. Ebből házilag, esetleg kovácsnál még több hasznos tárgy formálható. Ilyen a kezdetleges tázlári *kaszabudli*. A *kaszafűrész* kovácstól kifogazott kaszavasból készült fűrész, amelyet

⁵¹ *Tömörkény I.*, Napos tájak 6.

3—4 m hosszú akácfarúd végére szoktak erősíteni. Ezzel vágják le koratavasszal a tanyaiak akácfáiknak magasabban nőtt ágait, amelyeket mászással már bajos volna megközelíteni.

Az elnyútt kaszapengét sokszor nyélbe erősítik. Kukoricaszárat, gyékényt szoktak vele kivágni, dohányt apróra megvágni. Neve *kaszakés*, *kaszavas*. Cigányok kezéből *kaszahorog* is kikerült. Ezt öreg halászok máig dicsérik. A 60—80 cm hosszú nyélre szerelt, 35—40 cm hosszúságú, nádvágáshoz használt kaszahegynek *cigánykasza* a neve, ami egyúttal hajdani mesteréről is tanúskodik. Gyékényvágásra nyélbe erősített, mintegy 10 cm hosszú kaszahegy alkalmas. Ez a *darunyak*, másként *gyékényvágókasza*, *gyékényszödőkasza*.

A kasza élesítésének eszköze a *kaszaülő*, amely cukorrépaalakú, földbe verhető fatőkébe van erősítve. Erre fektetik lapjával a kaszavasat, majd a *kaszakalapács*, régies nevén *kaszaverőkalapács* segítségével vékonyra, élesre verik, *kikalapálják*. A kalapálás a nyaknál kezdődik, és a hegy felé haladva fejeződik be. Csak a belső felét verik ki.

A kaszakalapálás nagy tudomány, nem is ért mindenki hozzá. Nem szabad elkapkodni. Aki egyenetlenül végzi, az *habosra* veri, azaz hullámosra hagyja a kasza élét. Az ilyen szerszámmal veszélyes dolgozni. A művelet gyakorlat és jó ösztön eredménye. Van olyan ember, aki hiába iparkodik, nem tudja eltalálni, nem tud igazában beletanulni. Az aratóbandában az ilyen ember a munka fejében ahelyett dolgozik, aki a kaszáját rendbeteszi. A legényt igazában a kaszálás és kalapálás emeli idősebb társainak méltó sorába.

Naponta egyszer, esetleg kétszer kell kalapálni frustok, szükség szerint még uzsonna idején. A kaszát ilyenkor nem veszik le a nyeléről. A kaszás két lábát előre nyújtva, leül, közte van az üllő a földbe verve. A kaszanyél a jobb vállára támaszkodik, a penge nyél felőli éles része pedig az üllőre. A kasza végét a lábfej fogja közre. Az üllőn való csúsztatást a kéz- és lábfej megosztva végzi.

A kaszás derekára van kötve a *tokmány*, *kaszatokmány*, amely rendesen ökörszarvból készül. Víz van benne. Ebben ázik a *kaszakú*, amellyel időközönként, általában minden rend végén a kaszát rövid időre megállva átfenik. A jó kaszakó kiválasztása szintén külön paraszti tudománynak számít. A kaszát fenés közben egyébként talpra állítja a kaszás szemben magával. Eső után a kasza *csajhos* szokott lenni. Ilyenkor először egy marék fűvel kell letörölni. A kaszakó jobb kézben, a bal kéz meg a kasza ormát fogja.

Jellegetes tápai babonás gyógyító eljárás, hogy a *gancsó* néven emlegetett hónaljki kinövésre, daganatra meleg hamuban, vízben átforrósított kaszakóval kilencszer nyomnak keresztalakat.

A kasza olykor magát a kaszáló embert is jelenti: *három kasza dógozik*, *hónap három kasza áll a búzába*. Ez a kifejezés: *másfél kasza* három olyan személy munkaegyüttesét jelöli meg, akik közül egy a gabonát vágja, a másik szedi, a harmadik pedig köti, keresztetzi a gabonát.

Aki úgy kaszál, hogy egyes gabonaszálakat levágtatlanul hagy, annak az újkígyósiak szerint *legel a kaszája*. A tápaiak viszont azt mondják rá, hogy *katonát hagy*. Ezért visszamennek, a kaszahegygel *écötkölik*, azaz lecsapják. Az ilyen kalász azután a kaparékbba kerül. Az elmaradott gabona-, illetőleg fűszálnak *Nátly József nyív* nevét hallotta.

A learatott gabonának a földben tarló gyanánt maradt rövid szárát *kotú*, *kutú* néven emlegetik. Az igazi jó kaszás kis kotút hagy, vagyis egyenetlenül, hosszú szárral arat. Azt a tarlót, amelynek kotúját az aratók gondatlanságból, ügyetlenségből nagyra, egyenetlenül hagyták: *gatyás* bíráló jelzővel illetik. A tápaiak azt is mondják,

hogya a tarló ilyenkor *teknyős, vályús*. Ha nagyra maradt, akkor az alsótanyaiak tréfás bírálata szerint *kiszúri a liba szömit*. Rúzsán ezt mondogatják: *kirojtosodott a marokverő ködöke*, másként: *mönnnek az arató után a huszárok*, vagy: *sörényös a talló*.

*

A hajnalban kezdődő munka elseje a *kötélhányás*. Annyit készítenek, a tápaiak egyszerre 18—20 keresztre valót, hogy később ne legyen vele gond. Ha nem elég hosszú a búza szára, akkor tövestől *nyüvik* a földből. A jó félmarokra való búzát kétfelé választják, lábuk közé csapják, megszorítják, majd a kalászkok alatt három csavarintással összetekerik. A tekert résznek *konty*, a kiálló végnek pedig *csutka* a tápai neve. Mint mondják, a konty olyan kemény legyen, hogy akár egy kutyát is agyon lehessen vele ütni. Csak a szívós, azaz nedves szárból készül jó köté, azért kell a csavarást hajnalban végezni, harmat száradtjára befejezni. A köteleket kévébe szokták gyűjteni. Egy *kötélkéve*, tápaiasan *öreg*, két keresztre való kötelet tartalmaz.

A *kéveköté*l szükségből lehet még fűzfavessző, gyengenád, cirokszár is. Kedvelt volt régebben a zsupkötél is, amelyet here, kukoricaszár, szőlővessző bekötésére tettek el. Árpából ritkán készül köté, és így az árpakévet inkább búza-, zab- vagy gyékénykötélel szokták összekötni.

Ujkígyóson, Csanádapácán hirtelenében, kész köté hiányában a tövénél fogva összecsavart búzakötélnék *betyárköté*l, míg az előre elkészített rendes kötélnék itt *készköté*l a neve.

Rakonczai János szerint Rúzsán ismeretes a *csavart, gólyafejes, csomós, hurkos köté*l.

Ezután fognak a búzavágáshoz, amelynek két fajtája ismeretes.

A *röndrevágás* már teljesen a múlté. Általános a *rávágás*: az arató a kaszájával nem a tarló, hanem a még lábon álló gabona felé suhint. A lekaszált *röndláb* nem hull szét, mert nekitámaszkodik a még vágatlan résznek. Ez megkönnyíti a marokverő munkáját. Egy rendláb egyébként három-négy keresztre való learatott búza távolságának felel meg a föld hosszában. Az aratás dőlt búzánál a megdőlés irányában haladva történik.

Jegyezzük itt meg, hogy az árpát és zabot régebben *röndre vágták*, majd kötelet terítettek és villahegyekbe gyűjtötték. Két villahegy gabona tett ki egy kévét.

A kasza nyomában a *marokverő* a learatott gabonát marokba gyűjti.⁵² Munkáját régebben olykor hátrálva végezte. Okát már nem tudják megmondani. Aki csak segítségből, szükségből, így készülő vihar idején csinálja, az csak *szödi* a markot.

A marokverés eszköze a *salló*, de szükségből még *kuka, marokverőfa* is járja. Ez utóbbi mintegy 50 cm hosszú, egyik végén kaszaszerűen elgörbült fa, amelyet régebben, de olykor még manapság is szoktak marokverésre használni, Néha járja a *kötökesztyű*, ószentiváni nevén *kéztekeres, kéztekerő* is. Nem más, mint a marokszedők karjára húzott, elhasznált, könyök fölött megkötött harisnyaszár. Kévekötésnél néha férfiak is hordják.

A *marok* egy-egy fogás, sarló segítségével elrendezett, hónalj alá csapott búzaszár. Ilyenkor úgy is mondják, hogy *hónaljznak*. Van *égyhónaljas kéve, egymarkos kéve*, amelybe csak egy hónaljra való gabonát, markot kötnek. Legáltalánosabb a *kétmarkos, kéthónaljas kéve*, már ritkább a *hárommarkos, háromhónaljas kéve*. Általában nagyobb kévéket szeretnek kötni, mert úgy vélik, hogy így gazdaságosabb.

⁵² Egy marokverő cigányról szóló tréfás szegedi történet *Csefkó Gy.*, Hajnal cigány. Ethn. 1929, 58.

Ez akkor is hasznos, ha a gabonahordás pénzért történik, ilyenkor ugyanis keresztet szállítására kötnek egyességet.

A kéve kalászos része a *farka*, a másik pedig a *tüve*. Bekötésnél a földre boruló része a *hasa* — Nátly József szerint valamikor *saskó* volt a neve —, a felső meg a *háta* vagy *feje*.

Annak az aratónak, aki a kévéhez való kötelet teríti: *kötélhányó*, *kötélterítő* neve is hallható.

A terítésnek úgy kell történnie, hogy a köté *csákja*, vagyis a csomós része fölfelé álljon. A marokverő két félmarkot tesz bele. A *kévekötő*, rendszeren férfi odalép, lábához húzva eligazítja a markot. Bal kezével a köté túlsó ágát, a jobbal pedig a maga felé eső ágát összefogja, összeszorítja, térdével megnyomkodja. A köté két végét össze is fonja, és egyik ágát a kötésnek aládugja. Most a kévét a hasára fordítja, *mög-farkali*, *kifarkali*, *kifüveli*, vagyis a kiálló szálakat kihúzza, hogy el ne szóródjanak majd a kévéből. Ezek a kaparékbba kerülnek. A búzát, illetőleg kévét derékon kötik át.

Használatos az a kötésmód is, amikor a köté két ágát addig csavarják, amíg patkó alakot nem mutat. Ez a *patkóskötés*, amelynél a szárát nem kell a szoros köté alá dugni. Régebben a tápaiak kötöttek úgy is, hogy az összetekert kötést az egybefonódásnál a szorosán álló köté alá fordították. Ez volt a *kontyokötés*.

*

A gabonakeresztet, illetőleg több egymás mellé rakott gabonakereszt kisebb egységét — mint az országban ma is többfelé — *kepe* (capetia) néven is emlegették. Ezt a Szegeden írt *Lányi-kódex* (1520) tanúsítja, amikor Vasas Szent Péter napját (aug. 1) *Kepegyontó Szent Péter* néven örökíti meg. Ez a törülmetszett elnevezés nyilván arra utal, hogy a dézsmarovók e nap táján, vagyis az aratás és nyomtatás közötti időszakban vették számba a gabonatermést. A *gyóntat* mái napig „faggat” jelentésben is él a szegedi népnyelvben. Reizner János föltételezése⁵³ szerint 1 kepe búza 5 keresztnek, 1 kepe árpa pedig 7 kereszt árpának felelt meg, tehát annyinak „amennyit egy vendégoldalas jármás szekerre ma is felrakni szokás és mint amely számmal a kereszt-sorokat általában ma is rakják” Ezek a manapság olykor *csomó*, *csumó* néven is emlegetett „kereszt-sorok” azonban leginkább csak 3—5 keresztből állanak. A kereszt-berakás e csoportos módját gyakorlati érdekek parancsolják. A szélvihar nehezebben bontja meg, hordásnál pedig sokkal kényelmesebb a kocsinak melléjük állani, mint a magányos keresztetekhez.

A gabonakereszt, így a *búzaköröszt*, *tisztabúzaköröszt*, *roszköröszt* Szegeden és Szeged kirajzott népe körében 18 vagy 22 kévéből áll. Az előbbinek Sövényházán és Harkakötönyben *csomó*, a 22 kévésnek pedig ószentiváni *örégköröszt* neve is hallható. A minszenti aratók kiszámították, hogy melyik kereszt fog nekik részül jutni. Az ilyen *részesköröszt* kévéit sokkal vastagabbra kötötték. A *részeskéve* mellett volt a rendes *gazdakéve*, illetőleg *gazdaköröszt*. Az *árpaköröszt* kevesebb kévéből is állhat. Így az ószentiváni *hetes*: 2 kéve került keresztben a tarlóra. Erre 3, majd 2, mindig keresztbe rakva. A kalászos részek kifelé állottak, kivéve az összeszorított két felsőkévé. Két hetest raktak egymás mellé.

A *köröszttrakás* úgy kezdődik, hogy legalól közepén és a föld hosszának irányában egy kévét fektetnek. Ez az *alsópap*, vagy *vánkuskéve*. Ennek a kalását felhajtják, szárát arasznyira megtörik, hogy ne érjen a földre. Így azután esőzésekör nehezebben dohosodik meg az *egérkár* is kisebb. Utána kétoldalt két kévét rá, kettőt pedig ke-

⁵³ Reizner III, 423.

resztbe fektetnek, mindig a kalászos részekkel befelé. Ezt a *körösztyőzés*, ritkásan *csomózás* néven is emlegetett rakást váltakozva folytatják. A körösztnak négy *ága*, *lába* van. Ez a *körösztyág*. Mindegyik lábón a kereszt kéveszáma szerint 4—4, illetőleg 5—5 kéve foglal helyet. A föld hosszába mutató lábakon vannak a *végkévék*, keresztben, tehát a szélesség irányában pedig a *vállkévék*, öszentviváni nevükön *körösztkévék*. Ezeket fölfelé haladva mindig beljebb rakják, mint mondják: *összeszopják*, hogy a kereszt majd annál biztosabban álljon. A kereszt tetejében a végkévékkel egyező irányban foglal helyet a *papkéve*, másképpen *pap*, *fölsőpap*, amely a szalmás végénél mindig hazafelé néz. Ennek oka az, hogy a nyári viharok általában mindig a Város felé haladnak. A kereszt más rakási módjára nem emlékeznek.

A keresztet *búzakötél* segítségével lekötik, hogy a szél le ne hordja. Esetleg még a papkévéből és a fölülről számított második két vállkévéből szálat húznak ki, összesodorják őket és végeiket a többi kéve közé dugdosásák.

A vihar, esőzés olykor a leggondosabban rakott kereszteteket is kikezdi, megtépázza. Ilyenkor a kévéket szárítani kell: kint a tarlón tövükre állítják, a kalászatokat széthúzzák, majd kellő idő múlva megigazítják és ismét keresztbe rakják.

Annak a kéverakásnak, amelyből a keresztelés befejeztével már nem telt egész kereszt, *darabköröszt* a neve.

Miután Szeged vidékén csak kis- és középbirtokok voltak, a kereszt rakásában nem volt eltérés. Máshonnan jött aratók hiányában tehát a keresztformáknak nem alakult ki változatuk. Jázován egyesség értelmében az aratórészes csak *körösztye tősz*, vagyis csak a kereszt berakásáig vállalja a munkát. A többi már a gazda gondja.

Egy verbicai monda⁵⁴ elmondja, hogy miért szokás a búzát keresztbe rakni:

Mikor a Boldogságos Szűz Heródes elül mönekült a kis Jézussal, odaért a szántóvető embörhön, aszonta neki: te szögény embör, vess el engöm, mint a búzádat?! Aszonta a szögény embör: hogy vessenek én Tégöd a kisededdel, mikor embörnagyság vagy? Majd éváltozok búzának az én szent fiammal, oszt csak vess el mint a búzádat! A Boldogságos Szűz Mária a kis Jézussal elváltódzott búzaszömmnek, akkor el is vetötte a szögény embör. Odaért Heródes a katonáival, kérdözte a szögény embört: nem láttá egy fehércseléddel egy kisedöt? ére gyüött, nyomasztuk, de nincs sèhun! Aszongya a szögény embör: de láttam, mikor vetöttem ezt a búzát. De mán akkor aratott. Aszongya Heródes: most mán mit keresünk? Visszafordultak. Mikor Heródes emönt, a szögény embör mán körösztye rakta a búzát. Azé rakta körösztye, mer a Boldogságos Szűz Mária möghatta a szögény embörnek: de körösztye rakjad! Attul kezdve körösztye rakik a búzát. Hogy jó termés vót, a búza hullott, akkor láttá a szögény embör, hogy a búzán Máriának az arca mög a szent fiáé látszik. Azúta is rajta. Akkor emöntek Egyiptomba.

A népüktől *talló* alakban emlegetett tarlót, azaz a learatott, kévébe, illetőleg keresztbe rakott búza helyét *sűrűfogú kalászhúzógereblye*, *kaparógereblye* segítségével összekaparják, tréfás alsótanyai szóval *tamburálnak*. Az elmaradozó szálnak *csapás* az újkigyósi neve. — A tamburálási munka rendesen már az éjszakába nyúlik. Így gyűjtik össze az elmaradt, kévéből kihullott kalászatokat. Az eredménynek *kaparék*, Tápén *koporék*, a belőle kötött kévének pedig *kaparékkéve*, Tápén *koporékkéve*, Alsótanyán *gubanc* a neve. Ez az egyes kereszték tövébe kerül. 1—2 keresztre esik 1 kaparékkéve. A szérüben olykor külön rakásba jutnak és csak az asztag elcséplése után kerülnek sorra.

A kaparás eredetét egy óbecsei monda⁵⁵ így magyarázza: *mikor az Úristen Szent Péterrel a földön járt, emöntek az ű városukba. Kérdözte Szent Péter Krisztus Urunkat: ó Uram Teremtöm, micsoda termés lösz a nyáron? Lösz-é eső vagy nem? Ó Péter, nagy*

⁵⁴ Kálmány L., Hagyományok I, 163.

⁵⁵ Kálmány II, 143.

szárazság lösz a nyáron! Szent Pétör hazamönt, aszonta az ű rokonjainak, attyafiainak, hogy nē vessenek búzát, mer a nyáron nagy szárazság lösz! Nem vetöttek búzát Szent Pétörnek a nemzetségjei, testvérjei, a többi embörök vetöttek. Szörnyen nagy termés lött abba az esztendőbe. Aszonta Szent Pétör az Úristennek: ó Uram Teremtöm, hisz aszontad Tē, hogy nagy szárazság lösz a nyáron, nem lösz termés! Ó Pétör, nem mondtam én, hogy nem lösz termés, hanem csak hogy nagy szárazság lösz. Oszt akkor aszonta az Úristen Szent Pétörnek: eriggy haza, mond mög a testvérjeidnek, hogy csináljanak ge-reblyét. Ahun más embör levágta a búzát, oszt elhordta, ott kaparjanak. Lösz nekik is annyi búzája, mint a többinek, aki aratott. Azúta mindég kaparik a tallót.

Az aratás után a tarlón maradt búzagalásznak újkígyósi neve *buga*. Ennek összedeséséhez és csomóba kötéséhez a szegedi tájon mindig joguk volt a szegényeknek. A hagyomány kialakulásába nyilván belejátszott az őszövetségi kép: Booz és Ruth története is.

Ha vasút van a közelben, akkor a mozdonyból kipattanó, *legelő* szikra feltartóztatására összevettetéssel körülszántják a gabonát.

Akár a családjával maga dolgozott a gazda, akár részesek arattak, *végzés* után ősi hagyomány szerint vendégség szokott következni. Ez a *végzőebéd*, *végzési ebéd*, amelyet a gazdasszony készít, és amely leginkább jó levesből, kalácsból, túróslepényből, borból áll. Olykor — főleg tanyán — füstölt hús is kerül az asztalra. Mindenkit megvendégelnek ilyenkor, aki a munkában bármiképpen is résztvett. Azok is részesülnek belőle, akik a maguk kenyerén végezték az aratást. A lepénynek *aratólepény*, *végzési lepény*, *végzéslepény*, a kalácsnak meg *végzéskalács* az alkalmi neve. A hagyománynak régebben nyilván gazdagabb háttere is volt. Lehetséges, hogy valamikor már új búzából valóval történt a vendégség.

A két világháború között Alsóvároson, Mórahalmon, Balástyán, Kisteleken, és bizonyára még más helyeken is, alakult ki hivatalos hatósági, illetőleg egyházi ösztönzésre az *aratóünnep* tartása. Péter-Pál napján, olykor azonban valamelyik későbbi vasárnap ülték meg. Délelőtt tábori misére felvonult egy búzakeresztekkel, meg-rakott, földísztett, fölsallangozott kocsi, amelyet népszínműszerű öltözékben kaszás legények, sarlós marokverő lányok kísértek. Mise közben a pap megszentelte a kéréket, a búzavirágból font koszorút, esetleg a hamarjában süttött újkenyeret. A szertartást a gazdakörben ebéd követte, amelyen olykor kormánykitüntetést, pénzjutalmat, új kaszát adtak át az arra érdemesített munkásoknak. Ezután szintén a már csak kosztümnek minősíthető viseletben *aratóbál* következett.

Aratás végén sokszor készül *búzaborona*, vagyis hosszúszerű búzagalászból kötött kis borona, amelyet ügyeskezű férfiak szobadiszlül szoktak kötni. Valamikor több formát, illetőleg változatot ismertek.

A szegedi múzeum olyan munkát is őriz, amely az Oltárszentség mása. Kultikus háttere elhalványult, hiszen láttuk, hogy ez régebben éppen az aratás elején, Sarlós Boldogasszony ünnepén került be a gazda hajlékába, a tisztaszobába.

✱

Nem örülnek neki, ha a kereszteknek sokáig kint kell maradniok a tarlón. Az időjárás kárt tehet a gabonában. Rákaphatnak az egér, hörcsög, ürge is.

Régebben még a termés kibiztosításának korszaka előtt a tanyákon sok gyujto-gatás is előfordult. „A kalász az asztagban hever — írja⁵⁶ Tömörkény a század elején — kint az ég alatt, és egyedül az Úr kegyelme őrzi. Olykor jól őrzi, olykor nem. Mert sok a rossz ember, és a mezők világában uralkodnak szintén a haragos indula-

⁵⁶ Tömörkény I., Napos tájak 131.

tok. A száraz nyári éjszakán a bosszú és a harag kielégítésére elég egy szál gyufa. Szomorú dolog éjjel haladni e nagy tágasságok között, és látni itt is, amott is a fölcsapó piros lángokat. Egy megszidott béres, egy kanászgyerek, aki nem vigyázott a jószágra, és érte zálogot kapott: elég arra, hogy az egész esztendő munkája kárba veszve, hamuvá váljon...”

Ilyenkor a károsult föltétlenül számíthat a tanyaszomszédok gyors segítségére. Tömörkény ezt is leírja: „A tanyákon fölébredtek, s a pirosuló égre vetvén első tekintetüket, gyorsan fejtették ki magukat a subából. Némelyek vasvillára kapva, azonnal szaladásnak is eredtek. Mások dolga lassúbbnak látszik, mert előbb a lovakat hozzák elő az istállóból. A kocsira hordót hajítanak. Nem szól ugyan a tűzoltókürt afelől, hogy nincsen a veszedelem helyén semmi víz: tudják azt amúgy is. Nincs más mód, hogy minden kútból odavigyék azt a vizet, ami benne van. A hirtelen világossá vált éjszakai tájon látni lehet, hogy a kútágások mind mozgásban vannak. Utána pedig mennek a kocsik a vizeshordókkal a tűz felé.

Jaj, jaj — mondja egy ember és sietve ugrik az asztagra, hogy a kévétet róla lehányja.

A másik kazal pedig, amelyik még nem ég, hirtelen mozgásnak indul. A jó Isten tudja csak, hogy honnan kerül elő a tömérdek ember, aki a villáján mind hordja, mind viszi biztos távolságra a kenyérmagot...”

Olykor a váratlan esőzések tesznek kárt a keresztekben.

*

A *talló föld* olyan föld, amelyen az aratás és hordás már befejeződött, és így *fölzabadt*. Ez mindszentiesen a *tallószabadás*. Már fölveri a *tallórúza*, másként *tallóvirág* (*Stachys recta*).

A tarlót vagy meghagyták régebben legelőnek, vagy le szokták szántani. A tápaiak a búzatarlót a múlt században egy évig ugaron hagyták. A föld pihent: borjúcsorda, tehéncsorda járta. A tanyai ember sem siet az ugarolással, hogy a liba, pulyka fölehesse az elszóródott magot. Ha pedig a tarlót muhar (*Setaria*) dúsan veri föl, akkor ezt meghagyják, mert a jószág szereti.

A muharfélétet népünk külön is meg tudja nevezni. Egyik szerteágazó gyökerű fajtája a *talpasmuhar*. A Fehértó vízjárta szélein sűrűn előfordul az *apadasi muhar* (*Crypsis aculeata*), továbbá a *gombosmuhar* (*Alopecurus geniculatus*). Valamennyit legeltetik.

Harkakötönybe kivándorolt élelmes alsótanyai népünk a halasi gazdáktól haldanként egy liba fejében ki is bérelte a muharral fölvert tarlókat, amelyeken jószágait legeltette. Megérte.

A régebbi évtizedekben, még a századforduló táján is szokás volt a birkákat a homoki járásokból behajtani a feketeföldi tarlóra, amelyet *tallómező* néven emlegettek. Úgy mondták, hogy *tallóra váltanak*. Egyébként aratás után a meghagyott tarlón nőtt és később lekaszált fünek *tallószéna* a neve.

A vetetlenül hagyott tarlóföld az *ugar*. Ha két évig is munkátlanul marad, akkor a rúzsajárásaiak ajkán *feketeugar*, másként *écsapott föld* a neve. Emlegetik *parrag*, *pallag*, *parragföld* néven is. Aki elhanyagolja birtokát, az *Parrag Pétörre bízi a földjeit*. Ilyenkor *ugart hagy* a gazda. Ezt jószággal lejáratták, lelegeltették. Amikor a tarlót hántják, leszántják, vagyis a jövő gazdasági évre előkészítik, akkor *ugarolnak*. Ennek *keverés*, *tallószántás* neve is hallható. Az *ugar* eredetileg a feketeföldeken azt a gabonaföldet jelentette, amelyet *pallagon* hagytak, vagyis a következő évben nem fogtak művelés alá. Egész táblák, több gazda szomszédos földjei maradtak így vetetlenül,

ahol azután közös legeltetés folyt. Az itt hasznosított és kaszált fűnek *pallagszéna* a mindszei neve.

Az utolsó évszázadban ez a földpihentetés fokozatosan eltűnt, azóta az ugar már a leszántott tarlót jelenti, amelybe *tallóvetemény* néven emlegetett másodvetés kerül. Ilyenkor a tarlót mindjárt leszántják, vagyis ugarolnak. Másodveteményként kerül sorra a *tallókukorica*, *tallókrumpli*, *tallóköles*, *tallókáposzta* termesztése. Valamennyi legtöbbször szépen be is érik. Az *árpatalló* olykor még a paprikát is megtermi. Ha a *száznapos* fajtájú tallókukoricára nem szolgál rá az idő, azaz nincs szép hosszú ősz, akkor csak takarmány: *misling*, *csalamádé* lesz belőle.

A tarlóveteményeket — a köles kivételével — *borozdára vetik*, vagyis a magot közvetlenül, a szántással egyidőben az eke után szórják a *borozdafenek* mélyére, majd a következő fordulónál a földet ráfordítják.

Ez az újabb, jó félszázada tartó gyakorlat természetesen megkívánja a gondos, bőséges trágyázást. Amikor a másodvetést is betakarítják a földről, akkor két-három évenként trágyával megterítik. Nyilván itt kell most a trágyázásról szólnunk.

*

A *trágya*, szokottabb *telek*, egyéb *poszmat*, *gané*, szőregi, ószentiváni, sövényház *dudva* megnevezései között van valami árnyalati eltérés. A *poszmat* összefoglaló név. A *dudva* eredetileg gazt, gyomot, elázott polyvát, használhatatlanná vált szalmát jelent. A *gané*, tanyai *ganéj*, újabb átvett szóval *istállótrágya* leginkább állati ürülék, amely az istállóban az *alom*, *alj* gyanánt odavetett szalmával keveredik össze.

Az *aljazás* a tanyán reggel történik a jóságnak a kútnál való itatása közben. Ha bővében vannak a szalmának, illetőleg sok trágyát akarnak, akkor az almot minden nap kihordják az istállóból és friss szalmát teritenek a jóság alá. Ha azonban a szalmával takarékoskodni kell, akkor a marha, ló friss ürülékét kiszedik a szalma közül, és villahegyen az istállóágas tövében gyűjtik össze, a régi lucskos szalmát pedig eligazgatják, fellazítják.

Általában péntek hajnalban kerül sor a *kiganézás* heti munkájára. Elhasznált, *istállótáicska* néven emlegetett talicskán, esetleg két rúd közé erősített deszkalapon, tragacson hordják ki a trágyadombra, poszmatra, esetleg a tanyán még aznap a közeli szántóföldre.

Aljazásra egyébként a tanyaiak legalkalmasabbnak a rozsszalmát tartják, hiszen inséges időkben a búzaszalma etetésére is sor kerülhet.

A szabadban lévő nyáriistállót is mértékkel almozni kell.

A disznóiban is kell aljazni, de itt ritkábban, mert a disznó kevésbé finnyás a helyére. Minthogy az ólnak nyitott része is van, ahova beesik az eső, az alom gyorsan átázik és kicserélésre vár. Disznóalomnak egyébként minden jó: nemcsak a szalma, hanem a kukoricahéj, szárízék, borsószalma, paszúr szalma, azaz a kifejtett borsó, bab szára is. Az ól belső részét homokkal szokás borítani. Érdekes, hogy a disznó ide nem piszkít.

Dugonics András ezt a közmondást jegyezte föl a szóval kapcsolatban: *akkor legbűdösebb a gané, mikor leghevesebben piszkálják*, vagyis a kínos, visszataszító ügyeket ne feszegessük, mert méginkább megundorodunk tőlük.

A *gané* eredete szerint többféle.

A *birkané*, *jugané*, tréfálkozó mindszentiek nyelvén *jumagyaró*, a legértékesebb trágyafajták közé tartozik. Mint mondják, 3—4 évvel is fölülmúlja a többi trágyafajták hatását. Erejénél fogva tehát vékonyra kell teríteni, mert a fejlődő veteményt könnyen kiégeti. Fészekre ritkán teszik.

Jó félszázaddal ezelőtt a nagyobb tarlókat kiadták birkalegelőnek *állítás* végett. A *mögállított föld* előnyösen vált el a többitől, az útonjárók is rögtön ráismertek. Erről a juhászatnál bővebben már szoltunk.

Jegyezzük itt meg, hogy az állítást a járásokban a gulyások is ismerték. Az a kerítetlen hely volt, ahol az odaterelt marha éjszakára lepihen. Ennek természetesen ekkoriban még nem volt mezőgazdasági jelentősége, legfőljebb a füvet javította.

Mindszentiek a birka mogyorószerű ürülékét az udvar tiszta helyén összesöprik, megszáritják. Utána ponyvában vagy zsákban megtapossák. Olyan puha lesz, mint a tubák. Ezt szórják takaróul az elvetett dohánymagra, majd lelocsolják. Így kövéren kel ki a dohánypalánta.

A *disznótelek* is igen tápláló. Tanyaiak magvetéskor a *tökfészők*, *dinnyafészők*, *kukoricafészők*, *krumplifészők* aljára vetnek belőle egy jó maroknyit. Sokat nem szabad.

A *lóganét* rendszeren marhatrágyával szokták összekeverni, mert önmagában igen *heves*, mindszentiek szava szerint *tüzes*, és esőtlen időben a földet mégjobban kiszáritja. Jól szigetel. A tanyaiak télidőben fagy ellen lótrágyával szokták berakni a céklásverem száját, az alacsony föld színére nyíló pinceablakot. A fias disznó ólját is körülrakják vele, ha nagyon hidegre fordul az idő.

Melegágnak, gombaágnak, korai veteménynek mértékkel hasznos a lótrágya, mert nem fagy meg könnyen, és jobban hajt. Hátránya, hogy könnyen fergesedik.

Az aprójószág, galamb ganéja is mindennek használ. Tanyaiak megszáritva vödörből hintik a földre, semlyekre, mint a búzamatot. Városi háztartásokban a gyümölcsfa tövébe szórják. A tyúktrágyát régi mindszentiek megfelelően előkészítve nagymosásnál is használták. Erről máshol szoltunk.

A *marhagané* egyik régebben emlegetett fajtája az *árvagané*, tréfás néven *tót-kalap*, *marhalepény*: a szabadban puztán legelő marha tányér alakú száraz hulladéka. A szót emlegeti⁵⁷ Móricz Zsigmond is. Egyik regényalakja árvagané tüzenél pirít kenyeret, közben kijelenti: „nagyon szeretöm az izit neki. Ha egy kicsit mögpörkölődik, füstösen antul jobb. Árvaganyén füstölve mög még a legjobb.” Tanyai pásztorgyerek manapság is sütnek a tüzenél csöves kukoricát. A legelőkön találó árvaganét régebben téli tüzelőnek gyűjtötték össze. Tömörkény úgy tudja, hogy a hajdani gulyások az árvaganéval szított pástortűz füstjével meg tudták a ménest riasztani. Erről máshol szoltunk bővebben.

A tanyaiak szívesen cserélnek borért marhatrágyát. Városi, tápai, szőregi, ószentiváni kevés földű, de marhatartó gazdák — különösen amikor gyermekük lakodalmára készülnek, de egyébként is — trágyafölöslegeiket koratavasszal ki szokták fuvarozni a tanyára, ahol ismerőseik előzetes megegyezés alapján bort adnak érte.

Általános volt régebben jószágtartó gazdánál a *tőzegvetés* is. Amikor a földmívelés még csak a családi, helyi szükségleteket elégítette ki, meg a földeket is pihenésül parlagon hagyták, a felszaporodott trágyából *Ganévető Szent János* (május 16) táján téli tüzelőt készítettek. Ennek módjáról más összefüggésben lesz szó.

A mindszentiek valamikor gilvára, kelevényre ruhába kötött meleg tehénszart borítottak. Ez megérlelte, kifakasztotta. Kőszvényes, reumás betegeket derékig meleg trágyába ásták bele. Melléülve vigyázták, legyezték, szívére pedig nedves ruhát kötöttek.

Ki kell térnünk arra is, hogy az emberi ürülékét miként használja föl a nép a maga gazdasági életében.

A pöcegödör *sejt* néven emlegetett tartalma értékes trágyaanyag. Tisztítását gazdaházakban a fiatalabb férfi családtagok végzik. A kihordott trágya helyére

⁵⁷ Móricz Zs., Rózsa Sándor I, 213.

szalmát szórnak, majd megnyitják a pócegödörnek a téglával körülrakott trágyagödörbe nyíló lyukát. A kiemeléshez hasznos eszközük a *csérpák*: félgömb alakú, hosszú nyélre szerelt vasedény, amelyet nyilván a kőműves szakmából vettek át.

Ahol nincs jószág, illetőleg nincs föld, ott a *sejtvágás* vagy olyan gazda munkája, aki fáradsága ellenében a saját trágyadombjára, földjére viszi, vagy a köztisztasági telep emberei végzik.

Sajátságos, hogy amíg az emberi ürülékkel kapcsolatban nem ismerünk babonás hiedelmeket és cselekményeket, addig a vizelethez már tapad ilyesmi.

Még manapság is vannak, akik a fájós szemet, kirepedezett arcbőrt, kérges tenyeret saját húgyukkal borogatják. A nemi erő fokozásának, illetőleg szerelmi vonzalom fölkelésének érdekében néhány drasztikus alkalmazásáról is tudunk. Ez természetesen egyáltalán nem általános.

Nem szabad a holdvilág felé hugyozni, mert a tápaiak szerint hólyag nő az ember nyelvén, mások szerint a körménél fölszálkásodik az ujjá.

Az ágyba vizelő gyereket tüzes söprűvel szokták megütögetni. Tápén egy fakánállal a szomszédba küldik, ahol az asszony már tudja a kötelességét: a gyereket fenéken veri vele. Ha a tehén fejés közben hugyozik: a farához a csorgás helyére szúrják a vasvillát. Ha valami görbe, cikk-cakkos, akkor tréfásan azt mondják, hogy *olyan mint az ökörhugygyózás*. A meleg tehénhúgyba álló mezítlábas tanyai gyerekekről máshol szólunk.

*

A gabonának cséplésre való behordását a *szűrű* előkészítésének kell megelőznie. A *nyomtatás*, vagyis a lóval tipratás régebben vagy a városszéli kertekben, kint a gazda feketeföldjén, vagy a falusi ház, tanyabirtok erre az időszakra kijelölt hátulsó részén történt. Ilyenkor kocsival jól megjáratták a szérűhelyet, eső vagy locsolás után pedig boronával simították.

Megváltozott a helyzet a keresztrakás és a cséplőgép korszaka, tehát száz esztendő óta. Tűzbiztonsági okokból ugyanis a hatóságok előírták a Város földjén, nyomásán városrészenként a *szűrűskert* létesítését, amelynek gondozása a *szűrűgazdaság* tisztje és kötelessége. Ilyenek voltak Alsóvároson, Fölsóvároson, Rókuson, sőt a századfordulón még Palánkban is, lehetőleg a körtöltésen kívül. A környező falukban nem vált általánossá. Tudomásunk szerint csak Szentmihályteleken a *Ményország* nevű határrészben, továbbá Tápén.

A szérűskerteket tűzbiztonsági okokból mély *szűrűárok* is övezte. A *gépes* néven emlegetett cséplőmunkások idebújtak dohányozni. A szérűben lévő állandóan gondozott bővizű kútnak *szűrűkút* a neve. A sakktáblaszerűen elrendezett parcellák között haladó kociút a *szűrűút*, másként *gépút*, *tűzút*, tápaiasan *mentőút*, amely a tavaszi esőzések következtében sokszor tönkre szokott menni. Ilyenkor az öreggazda kötelessége megfogasoltatni.

A *szűrűgazdaság* az egy-egy szérűskertben *tükör*, *tükör* nevezetű parcellával rendelkező, és *szűrűsgazda*, *tükörgazda* alkalmi néven emlegetett gazdák összessége, közössége. Az alsóvárosi szérűskert gazdasága még külön kissbb egységekre is tagolódott. A középső, főút mentén levő tükrök közössége volt a *nagygazdaság*, míg a szérűskert kétoldalán lévőké külön-külön két *kisgazdaság*. Megkülönböztetésül így is mondták: *baloldali kisgazdaság*, *jobboldali kisgazdaság*. A nagygazdaságnak, kisgazdaságoknak külön-külön öreggazdái, elnökei voltak, akik évenként váltakozva látták el az egész szérű irányítását.

A *szűrűelnök*, régies nevén *öreggazda* volt a szérűskerti gazdaság, gazdaközösség választott feje. Választása évről-évre Gyertyaszentelő Boldogasszony napján valame-

lyik alsóvárosi vendéglőben szokott történni. Utána mindjárt a *szűrűcsősz*, *szalmacsősz* választása következett. Az egészet áldomás fejezte be.

Az öreggazda feladata volt a csősz ellenőrzése, a *gépfogadás* előkészítése és iránnyítása, a szérú rendbentartásáról való gondoskodás, a hatóságokkal való esetleges tárgyalás, a rendeletek, előírások végrehajtása, a szérúskerti cséplés sorrendjének méltányos megállapítása. Tiszteletdíjül tükrönként 1 kg búza és némi pénzösszeg illette. Ezt a csekélységet az áldomásokon sokszorosán túlfizette, miután tiszttségét *böcsületbeli* feladatnak tekintette. Nála volt a *szűrűkönyv*, vagyis a szérúsgazdaság névsorát, adatait tartalmazó könyv.

A szalmacsősz járandósága volt az ingyen lakás, a szérúskertben lévő csőszházban. Övé volt a szérúárak fűtermése és a tűzutakon való szabad legeltetés. Minden tükörtől 8, legutóbb 13 kg búza illette, amelyet nyomban a cséplőgépnél kimértek neki. Akiknek nem volt tükrük, de engedélyből más tükrén csépeltek: 2, újabban 5 kg búzát adtak. Ha a tükörgazdák megbízásából szalmát vagy egyéb rakományt, így szérúre hordott trágyarakást eladott, a vételár 3%-a őt illette. Hasonlóképpen az ő markát ütötte a *hajtópénz*, *talpallópénz* is, vagyis a szérúskertben tettenért és elfogott tolvajtól fizetett váltságdíj. Ha netalán gazdát fogott volna el, ennek többet kellett fizetnie, mint az idegennek. Ha a tolvaj megtagadta a fizetést, a csősznek joga volt az öreggazda elé vagy a rendőrségre kísérni. Ezzel szemben a csősz köteles volt az esetleges károkat a tükörgazdának megtéríteni. Ezért az utóbbi időkben 150 kg búzát kellett évenként az öreggazdánál letétbe helyeznie.

Tömörkény is hírt ad arról, hogy a századfordulón hideg telek idején a hajléktalanok, csavargók a szérúskerti kazlakban vonták meg magukat. Innen a polgári *boglyalakó* nevük. „Mikor beköszönt — írja⁵⁸ Tömörkény István — az első őszi éjszaka, amidőn összeszárad a hidegtől a falevél, s másnap lehullik, a csavargóvilág, amely addig bokrok alatt, sétányok padjain, épülő házak boltzatában töltötte az az éjszakát, éjjeli szállás után lát.” A rendőrség tehát végigjárta, *boglyázta* többször is a szérút: „A biztos jární kezd a boglyák közt és botját az oldalukhoz ütögeti. Ahol a boglya nem szól szemmit, csak a szalma zizegése hallatszik, onnan tovább megy. Olyanforma ez, mint amikor a hordót kopogtatja az ember, s a kongásából kitalálja, hogy van-e bor benne. A bot itt-ott koppan. Csizmatalpon vagy emberláb-száron. Azt aztán megrázzák, s beleszólnak a boglyába a tulajdonoshoz: hé, gyere ki! A nyomorúság elesett alakjai egymásután következnek elő. Némelyik nagyon alszik, s nem ébred föl, azt úgy kell kihúzni.” Pár napi börtönt kaptak, azután aki nem volt idevaló, hazasuppolták, a többi azonban hamarosan visszatért a boglyába.

Mint mondtuk, a *szűrűtükör*, röviden *tükör* egy-egy gazdának parcellája a szérúskertben. A sarkaira eső tükörnek *saroktükör* neve is járta. Átlagos mérete 400, Tápén 800 négyszögöl, amelyen több gazda is megosztozhatott. Akinek a nevén szerepelt, az volt a tulajdonképpeni tükörgazda. Az egymásmelletti tükrök gazdáit *szűrűszomszéd* néven emlegették és becsülték. Olykor kölcsönösen meghívták egymást családi ünnepekre, így főleg lakodalmakra is.

Meg kell még említenünk, hogy a szérúskertnek volt elkülönített, közös része is, nevezetesen az *árpaszűrű*, másként *árparakodó*. Az árpát ugyanis vagy a búzacséplés kezdete előtt, vagy befejezése után csépeltek, hogy mindezzel az intézkedéssel megakadályozzák a búzával való keveredést.

A szérú a városi gazdák háztartásának, gazdaságának szerves tartozéka, a *kert* maradványa volt, egészen a termelőszövetkezeti rendszer gyökérveréséig. A városi háztelkek a Víz után kisebbek lettek, a tűzvédelem és ellenőrzés szigorúbbá vált.

⁵⁸ Tömörkény I., Gerendás szobákból 151, 157.

Ezért a szérűben tárolták egész éven át a szalmát, polyvát. Ide hordták be a szántó-földről és rakták kúpokba a kukoricaszárat. Innen esetenként csak annyit hoztak be a kocsiderékban a jószágnak, amit az istállópadláson könnyen el tudtak raktározni. Az otthoni készletet tehát sűrű időközökben a szérűből egészítették ki.

A szérűskertbe hordták ki időnként a háznál fölgyülemlett trágyát is. Itt rakásban várta a tavaszt, amikor eljött a *poszmatolás*, vagyis a szántóföldre hordás ideje.

*

A gabonakereszteket kellő időben, július hónap folyamán a cséplés színhelyére, a szérűskertbe kellett szállítani. Ez a *búzahordás*, *gabonahordás*, röviden *hordás*⁵⁹.

A hordás rendszeren két gazda összeszövetkezésével történt. Azé került hamarabb sorra, akinek szérűtükréhez előbb ért oda a cséplőgép. Egy kétlovas kocsira 6—8 keresztet szoktak rakni. Kellott hozzá két *vendégoldal*: a kocsi két oldalához hosszában kötéllal odaerősített rúd, mert így több kévét lehet fölrakni, továbbá két *köröszta*: a vendégoldalakra löcsöknél átfektetett rövidebb rúd, azonkívül két *kuka*: horogalakú, mintegy 50 cm hosszú *fagamó*, amelynek segítségével a megrakott kocsit lekötötték, és végül két *kocsikötél*: a felrakott keresztet lekötésére szolgáló hosszú, erős kötél. A kocsikötél egyik végét arra használják, hogy gúzskötéssel a vendégoldalt a kocsi oldalához kössék vele. Ennek a kötésnek *vendégoldalguzs* neve is hallható.

A kocsiderékbe 10 kévét raktak, majd az első löcsök előtt és a hátsó löcsök mögött átfektetik a keresztfákat. Ezek is tartják a két vendégoldalt. Most a másik kereszt vállkévét a vendégoldalakra rakják sorban egymás mellé, jó szélesen. A kerek kévét a sarkokra, a laposabbakat a sorközbe. Mikor a kocsi elejét mindkét oldalon középig megrakták, akkor *kibélelik*. Erre a kereszt alá rakott lapos kévét a legalkalmasabbak. Elöl 3—5 kévét tesznek tövével előre aszerint, hogy milyen mély a bele. Azután a hátsó kévét teszik föl, és befelé haladva, a sort mindkét oldalon kiegyenesítik. Majd hátul bélelnek úgy, mint elöl. Most a kéve töve természetesen hátul van. Ezután a közepét bélelik ki. Az elejét úgy, hogy a kalászok az első bélkévére, a hátulját pedig úgy, hogy itt a kalászok a hátsó bélkévére fekszenek. Ha még ezután is maradna a kocsi középső részén lyuk, azt még néhány kévével kitöltik, hogy a rakomány közepe is olyan magas legyen, mint a két vége. Nem szabad túlságosan bélelni, mert akkor az egész szétcsúszik. A szélső sorokba egyik-egyik oldalon 9—10 kéve gabona fér, míg a belébe 10—20 kévét raknak, aszerint, hogy milyen széles és milyen hosszú a rakomány. Ilyen eljárással 3—5 sor gabonát raknak a kocsira, majd lekötözik. A *hányó*, tanyai nevén *tallós*, aki a kévét feladogatja, feldobja a kocsikötelek szabad végét a kocsin álló *rakó* kezéhez. Ez fölhúzza és ellenkező irányban hátul dobja le. Így tehát a két kötél a rakomány tetején keresztezi egymást.

Most a kukákat 8 alakjára emlékeztető, szorító kötéssel erősítik a kötéltre a rakomány hátuljának felső kévénél. Ez alatt a hányó mindkét kötél végét a saroglyához, de inkább a hátulsó keresztfához köti le. A rakó felhúzza a kötél öblét, amilyen feszesre csak bírja, és beleakasztva a kuka gamójába, visszadobja a hányónak. A hányó megfogja a kötél húzószárát, és jól belekapaszkodva, feszesen tartja. A rakó ezalatt a kocsi elejére megy, a kötelet megfogja, jól előretapossa a terhet, és húzza a kötelet fölfelé, amennyire csak bírja. Amikor jó nagy öblöt húzott, akkor ezt mondja: *no most!* Erre a hányó jól meghúzza a kötelet. A rakó tovább húzogatja, és *no még* jeladással hűzásra biztatja a hányót. A kocsi elején és közepén is jól meghúzza a rakó a kötelet, és amikor már olyan feszes, hogy nem lehet tovább húzni, akkor a hányó

⁵⁹ A leírásban Molnár Imre segített.

a kötelet a kukán köti meg. Először balkézvel lefogja a kuka gamóját, jobb kézzel pedig állandóan húzva, rátekeri a kuka kihegyezett végére, egészen az elágazásig. Két-három csavarás után a kötélmár nem ereszt, és a kuka kampójára a kötelet egyszerű hurokkötéssel ráerősíti. A másik kötélmeghúzása hasonlóan történik. Az így megrakott kocsival most már indulhatnak a szérúskertbe. Ha a hordás fogadott kocsin történik, akkor az aratók a kévüket — mint máshol is említettük — hárommarkosra kötik, miután a szállításnál hagyományosan mindig keresztszámra szoktak egyezni.

A keresztiek fölrakása fokozatosan a föld belsejébe haladva történt, mert így a folyton hosszabbodó keréknyomokon a lovak könnyebben tudták a terhet húzni. A szántóföld és szérúskert között a távolságtól függően naponta 3—5 ízben fordultak meg a kocsik. Az egyik ember az utolsó kocsit mindig gyalog követte. Figyelte, hogy nincs-e baj a felrakott gabonával, így nem lazul-e meg a kötés. Az előző kocsit, kocsikat a következő kocsitartója tartotta szemmel.

A gabonahordó emberek ilyenkor meleg ebédhez is hozzájutottak: a déli órákban, amikor esedékes volt egy újabb fordulás, a gazdasszony kiküldte a szérúbe garabolyba rakva, a levest köcsögbe merve nagyobbacska gyerekkel, esetleg, a maga személyében kivitte a szokottnál bőségesebb, félünneplős ételt. Nem tudjuk már milyen volt a Nátly Józseftől *kaszornya* néven megörökített ételhordó kantár. „Kaszornyába teszik az asszonyok a szántóknak, aratóknak és más mezőn dolgozóknak való ételes fazekakat és úgy viszik.” Ilyenkor a lovak is ettek, pihentek. Egyéb-ként siettek a munkával, mert nem szerették a hirtelen nyári zivatarok miatt a napokig készülő asztagokat.

A simára nyesett, tisztára söpört tükrön mindjárt megkezdődik a *kazalrakás*, *kazalozás*, ritkább nevén *asztagrakás*, amely általában ellipszis alakjában történik.



Kazalozás

Ennek a formának tápai neve egyébként *kétkanfaros*, amelyiknek viszont csak egyik végét *raják kerekre*, a másikat pedig egyenesre: *kanfaroskazol*.

A kazalozás ügyességet kíván: fölfelé haladva a dereka tájáig a kazal szélesedik, azután háztető módjára keskenyedik. Amikor a kazal nőni kezd, kocsiról adogatják rá vasvillával a kévét. Az a hely, ahonnan a készülő kazalon a kocsiról villán felnyújtott kévét szintén villán továbbadják egy harmadik embernek a *hajzat* néven emlegetett tetőre: Tápén *állás* néven ismeretes. A *hajzás*, *behajzás*, vagyis a kazal betetejezése úgy történik, hogy a kévétet lefelé csüngő kalással illesztik a kazalba. A legfelső, kissé kiálló kévesor a *sörény*.

Annak a kis kerek asztagnak, amelyet azokból a búzakeresztekből raknak, amelyek már nem fértek bele a nagy asztagba: *csikó* a neve.

A kész kazalok mellett minden gazda köteles vízzel telt hordót tartani, továbbá olyan eszközöket: villát, horgot, amelyek esetleg tűzvésnél hasznosak lehetnek.

*

Itt azonban álljunk meg, és tegyünk egy kis kitérőt. Be kell ugyanis előbb mutatnunk a *nyomtatás* kihaltak tekinthető munkamenetét és hagyományait.

A búza, gabona csépléséhez, azaz a szemnek a kalászból való kifejtéséhez hajdanában a szegedi tájon is használatos volt a *csép*: egy nyélre szíjjal vagy karikával ráerősített kis fahenger. A XVIII. században *csépellő* néven is emlegették.⁶⁰ A nyelet kézbe fogták és a mozgó kis fahengerrel ütögették a kalászokat. A házfödéshez, kötözéshez használatos hosszú szárú rozsszalmához, zsupphoz a tápaiak úgy jutottak, hogy egy-egy marék rozсот a kalászával lefelé balkézbe fogtak, és a jobbkezbe fogott bottal ütögették. Valószínűnek látszik, hogy a cséppel is elsősorban zsupszalmát készítettek. Györffy Istvánnak sikerült hírt adni⁶¹ a csép sajátos szegedi formájáról, amelyről már nekünk nincs tudomásunk. „Olyan gereblyeszerű szerszámmal csépeltek, amelynek fogai fölfelé, vagyis az gereblye nyelének vonalában állottak. A gereblye tehát olyan volt, mint valami sokfogú villa. Ezt nyelénél fogva leverték a szerű földjébe úgy, hogy csak méternyire állott ki. A rozсот a fölfelé meredező, körülbelül 5 coll hosszúságú fogak közé verték s ugyanakkor fésülték is. Itt a zsupot a vermek kibélelésére használták.”

A csép természetesen nem volt alkalmas nagyobb termés kicséplésére. Általánosan elterjedt a mi vidékünkön is a *nyomtatás*. Már csak halványan emlékeznek rá, hogy ehhez még nem föltétlenül kötötték kévébe és nem rakták keresztbe a gabonát, hanem — mint a tanyán olykor manapság is a szénagyűjtésnél — a *vontató* segítségével szállították a közeli szerűre, esetleg mindjárt ott a gabonaföldön rögtönöztek szerűt a munka számára.

Bizonyos, hogy a szénagyűjtés megőrizte a régi gabonavontatás módját, munkálattát, és természetesen szókincsét is. Erre és öregek emlékezetére támaszkodunk tehát, amikor a menetét próbáljuk jellemezni. Mondják egyébként, hogy a keresztelés, hordás korszakában is egy ideig olykor-olykor még sorrakerült, főleg ha a gabona-szár valamilyen oknál fogva nem fejlődött kellően.

A *vontatókocsi*, röviden *vontató* tanyán még a közelmúltban is házilag készült, négy alacsony, küllőtlen: *gurigakerék*, *sajtkerék* névvel illetett keréken gördülő kezdetleges szekér, amelybe régebben ökröt, majd lovat is fogtak. Külön *vontató* a neve az egy-egy vontatószekérre való széna-, illetőleg gabonaboglyának is.

1 vontatóra fért 3 *rudas*. 1 rudas annyi mint 3 *petrőnce*. 1 petrőnce: 6—8 cm vastag, 2 ölnyi hosszú kihegyezett végű, alátolt két rúdon egyszerre vihető gabona.

⁶⁰ Reizner IV, 369.

⁶¹ Györffy I., Takarás és nyomtatás az Alföldön. Ért. 1928.

A rúdnak egyébként *rudasfa* volt a neve. 1 petrence megfelelője viszont 20—25 *csirke*, 1 csirke pedig 5 *vëllahögy* levágott széna, illetőleg gabona. Az így összerakott boglya-félét azután a rudasfák és az *inas* néven emlegetett, mintegy 80 cm hosszú kétágú fa segítségével emelték a tréfás *bolondkocsi* névvel is illetett vontatókocsira.

Öreg tápaiak a vontatóról nótát is tudnak:

*En Istenöm tögyé csudát:
Ezrösökbü szénaboglyát,
Százásokbü vontatókat,
Ötvenesbü rudasokat!*

A *nyomtatószerű* rendszeren a gazda földjén, közeli tanyáján volt. Valamikor a Várost övező nyomásokon, így a mostani repülőtér helyén is nyomtattak. Legrégibb adat: 1764. *Szállására Zákányba nyomtatóra vitetett egy nagy pej kancza lovat.* Itt is először megnyesték a helyét, majd lelocsolták, és törekkkel megszórták. Azután a lovakkal olyan keményre járatták, hogy később a gabonaszemet ne tudják a patájukkal beletaposni. Amikor megszáradt, olyan kemény és sima volt, mint az aszfalt. Olykor nagy szérút és nagy ágyást készítettek, amelyet azután két *karika* ló járt.

Ezután készült az *ágyás*: 10—15, *Györffy* értesülése szerint⁶² 6 öl átmérőjű köralakban helyezték el, és egymásra rakták, *beágyazták* a kioldott gabonakévéket, kalászos részükkel kifelé.

Egy régi szemtanú szerint az *ágyazás*, vagyis az ágyás elkészítése az asztagról a *némötvëlla*, ószentivániak ajkán *tótvëlla*, vagyis olyan favilla segítségével történt, amelynek három ágából a középső a nyél szerves folytatása, két oldalsó ágát pedig úgy csapolták bele a nyélbe. Az ágak összetartására a *körösztléc* szolgált.

„A lehajgált kévüket — írja⁶³ Schmidt Sándor — apraja-nagyja vonszolja. Földoldják a kötélékből, mely a kaparékhöz jut. Az első sort a szérút szélén félkörben lefektetik, a többit talpra állítják, hogy a kalászos az égre nézzenek. Így készül el az *ágyás*, amely néha tökéletes dombbá növekedik, és hasonlít egy óriási sündisznóhoz. Ekkor azután az apróságból valakit a lovakért szalajtanak. Az alig ökölnagyságú gyerkőcök fölfogják a tarlón legelésző lovakat, és sebesen száguldva állanak elő. Most megkezdődik a *jártatás*. A tüszkölő lovakkal előbb az ágyás széleit kezdik jártatni, majd lassanként letiportatják a halmot. Megkezdődik a *haj ló haj! gyi te haj! haj, haj, haj* nóta.

Kedvező időben, amikor sem nagyon szívos, sem nagyon száraz a szalma, négy óra alatt végeznek egy ágyással. Legalább négyszer átforgatják az egészet, míg a szalmát lehúzni lehet, a kitaposott szem pedig alól gyűlik össze.

Néha-néha változatosság kedvéért egy-egy *medvét* is fognak: amikor az ágyást megkeresi az eső, ami azután elég bajt okoz.

Rendszeren estefelé szokták a kigázolt szemet összetakarítani. Előveszik a *kisefát*. Elibe fognak egy lovat, melynek farkába kapaszkodva egy legény reá hág az így előálló *szemvonóra*, és neki akasztva a szérút befödő búzának, ügyes kanyarulatok és komikus jelenetek közben vontatják azt a *garmada* helyére, mely helyettesíti a fogyó asztagot.

Végre elfogy az asztag is. Most Aeolus apánkhöz fordulna a földműves, ha ismerné ez urat. Így csak a jó Istent kéri egy kis szellőért, hogy szórhasson. Ez a szórás pedig nem valami könnyű dolog. A fölszórt szemet a hosszú nyelű *fölözövel* gondosan tisztogatják, majd a kelepelő (? B. S.) rostába kerül, és végül beméretik.”⁶⁴

⁶² *Györffy* 14, 24.

⁶³ *Schmidt S.*, Tanyai képek. SzH. 1876, 129. sz. A szegedi Schmidt Sándor (1855—1904) az ásványtan professzora volt a budapesti Műegyetemen.

⁶⁴ Így hallotta *Györffy* is, 24.



Nyomtatás az alsóvárosi szérűkertben (*századforduló*)

Személyes visszaemlékezések szerint tanyán olykor talpraállítva rakták a bekötött kévét, a ló bizony fel is fordult közöttük. A lovak lábát sokan be is kötötték, hogy a szalma ki ne vérezze. Ha a ló húgyozni készült, levezették az ágyásról. A ganét lapáton dobták ki.

A nyomtatás, főleg az ágyazás, ágyáskészítés archaikusabb temesközi módjait Varga Géza is megörökítette⁶⁵ Kikinda vidéki népünk köréből. Ide egyébként alsótanyai szegényparasztságunk is eljárt a múlt század utolsó évtizedeiben nyomtatni.

A legelterjedtebb forma az volt, hogy az ágyásba rakott kékék kalászzal befelé néztek. Így aztán az ágyás széle vastagabb, magasabb volt, mint a közepe. A legkülső kékék már nem is feküdtek, hanem állottak.

A második forma hasonlított ehhez. A különbség csak annyi volt, hogy a kékének kalászos része állott kifelé, és így a közép volt a legmagasabb. Itt a kékék már talpon állottak. Az ilyen ágyásba tudtak legtöbb kévét beleszorítani, tehát vele volt a legtöbb munka.

Olyan ágyazás is volt, hogy valamennyi kévét egy irányba, de azért karikába rakták. Ez sok helyet elfoglalt, kevés búza fért bele, de munkálata természetesen könnyebb volt.

Volt kétféle *gyűrűs ágyás* is, amelyet állítólag homoki emberek honosítottak meg ezen a vidéken. Ezekhez nagyobb udvar, szérú kellett. Az ágyás közepén karó. Ehhez kötötték a megfelelő hosszúságú kötéllel a lovakat. A hajtó vagy az ágyás közepén, vagy a szélén állott. Innen irányította a lovak járását. Meg kell még jegyeznünk, hogy az egyik módnál a kalászzal befelé fordított kékék küllő formában helyezkedtek el az ágyás peremrészén. A másiknál viszont az egy irányba fektetett kékék koncentrikus köröket alkottak.

Györfly István úgy hallotta, hogy a szegedi tájon valamikor 6 lóra 25 keresztet, 2 lóra pedig 10 keresztet számítottak és naponta 2 ágyással készültek el. Tőle tudunk a *ráágyazás* hagyományáról is. A délelőtti ágyás szemét nem takarították mindjárt föl, hanem *ráágyaztak*, vagyis újabb kékékkel rakták meg. Előfordult az is, hogy két napig ágyaztak rá, tehát 4 ágyás szemét tölték egyszerre garmadába.

A tápaiak egy ágyásba háromszáznál is több kévét beleraktak. Utána ráengedték és körbe hajtották valamikor az ökröket, teheneket, majd a század utolsó évtizedeiben a lovakat: négyet-ötöt, kötőféküket az ágyás közepén tartotta és irányította a *nyomtató ustor* segítségével is egy ember. Györfly István hallomása szerint olykor csak az első letörést végezte 6—8 járomba fogott ökör, egyébként lóval nyomtattak. Nyilván itt több változat keveredett egymással.

Mindaddig tapostatták, amíg a szárazon kalász volt. Ha már letöredeztek, akkor *lészalmázták*, vagyis a szalmát vasvillával gondosan kivetették az ágyásból. A maradék kalászos részeket megforgatták, *rázták*, és újra ráeresztették a lovakat. Ez a folyamat addig tartott, amíg az ágyásban csupán szem és polyva nem maradt.

Ezután következett a *kaláholás*: falapáttal megforgatták a polyvát a sűrű, aprófogú *aljverőgerblye* segítségével lehúzták, és a még apró polyvával vegyes szemet egy rakásba tolták. Nagyobb gazdáknál *szömhúzó* is volt: vastag deszka, amelynek közepén megfelelő helyre cövekszerűen két rúd volt erősítve. Ezekhez lehetett a ló istrángját kötni. Egy legény az élére állított deszkára állott, és a ló farkába kapaszkodva, húzatta össze a szemet.

Ezután a *szórás, szelelés* kezdődött. A tisztára söpört szérún egy ember *szórolapát* alkalmi néven emlegetett falapáttal magásra szórta a szemetes búzát. A könnyű

⁶⁵ Kéziratát *Penavin Olga* bocsájtotta rendelkezésünkre, hálás köszönet érte.



Cséplés, kaláholás az Alsóvároson

polyvát a szél elragadta, a szem pedig lepotyogott. Egy másik ember egyidejűleg *fölözött*. Kezében a *fölöző, fölözösöprű*, vagyis 3—4 m hosszú rúdra szerelt széles ciroksöprű vagy zászlószerű hálószerű hálóféle, amelynek segítségével ügyesen lesodorta a leszóródó szemről a szemetet. Sok helyen olyan ökörfarkkóró szolgált fölözőül, amellyel előzőleg a Szent Iván tüzét megcsapkodták. Van nyoma a *fölözőrësta, törekrësta, törekölő rësta* használatának is. Ezzel *szászolták*, azaz rostálták föl minél több gabonaszem megmentése érdekében a *törek*, ritkábban *pozdorja* néven emlegett, apróra zúzódtott polyvát.

A szórást és fölözést többször is meg kellett ismételni. Ez volt a *tisztázás*. Előkerült a szelelőrosta is, különösen ha a gabona *zsúzsokos*, azaz gabonaférges volt. Varga János hallomása szerint⁶⁶ a rostát az úrnapi búcsú idején kellett vásárolni.

A tiszta búzát most összelapátolták *garmadába*, tápaiasan *garmadba*. Tapasztalt öregek már körüléléssel is meg tudták állapítani, hogy hány véka, köből gabona termett. Eső ellen szalmával földték be, de ponyvával is. Olykor állványra rakták.

A nyomtatás valamikor hagyományosan Szent Jakab napján (júl. 25) kezdődött.

Az alsótanyaiak társaságban, lovaikkal összefogva, valamikor elszegődtek be a városi gazdákhöz, továbbá Deszkre, Kiszomborba, Törökkanizsára uraságokhoz nyomtatni, hogy kalácsnak való tisztabúzához jussanak. Az üjkigyósiak szűk esztendőben erdélyi uradalmakba jártak nyomtatni. Olyanok is megfogadták őket, akiknek földjük volt, de igájuk nem. Gazdag, jólkereső városi fuvarosok földjeiket bérbeadták, hasonlóképpen a cséplést is másokkal végeztették, mert így jobban jártak. Szegénysorsú szegedi fuvarosok viszont eljártak a környékre nyomtatni, hogy a kenyérnek valót megkeressék. Egyezség szerint vagy a maguk kenyereén dolgoztak, vagy a nyomtató gazda látta el őket. A ló eleségéről azonban mindig nekik kellett gondoskodniuk. Emlékeznek arra is, hogy a nyomtatás olykor kocsival történt.

*

A *cséplőgép*, röviden *gép* a múlt század utolsó harmadától kezdve válik mind általánosabbá. 1872-ben már 9 cséplőgép dolgozik a szegedi határban.⁶⁷ Jellemző azonban, hogy vele párhuzamosan a nyomtatás is megéri a századfordulót.⁶⁸ A cséplőgép régebbi, állati erővel vontatott fajtájának *lővähúzatós, húzatós* gép volt a neve. Öregek visszaemlékezése szerint ekkor honosodott meg a szegedi tanyavilágban a *bivaly*. A legnagyobb bivalyvásárok Kisteleken voltak. Erdélyből közvetítette őket eleinte egy Dávid nevű kupec, majd bivalybikát is hozattak és tenyésztetni kezdték. Elterjedésük föltétlenül a cséplőgép vontatásával függ össze. Ma már csak itt-ott látható belőlük. Az újabb olajhajtotta gépnek *magánjáró* a neve, mert nem szorul vontatásra.

A cséplőgép két részből áll. Népünk megnevezése szerint egyik a *bika*: szénnel fűthető, kazános rész, újabban a *traktor*, amely a hajtóerőt szolgáltatta. A másik maga a cséplőszerkezet, egyik legfontosabb alkatrésze után általánosítva elnevezett *dob, cséplő*. A kettőt a *gépszíj* köti össze. A dob megkülönböztetett részei: a *polyvarázó rësta*, vagy röviden *polyvarázó*: ahonnan a polyva kiszóródik, a *szalmarázó*: ahonnan a szalma kihull, a *páternosztér*: kanálsor, felvonó, amely a kirostált szemet a dob faránál levő szoltirhengerbe önti, a *szoltirhengör*: a gabonaszem osztályozására szolgáló szerkezet, az *asztal*: a dob felső része, az etető munkás állása. Aszerint, hogy mit csépelnek: *búza-, árpa-, zabrësta* kerül a gépbe. A *szoltirrësta* magát a sze-

⁶⁶ Varga J., Magyar házassági szokások eleinknél. VU. 1872, 603.

⁶⁸ A század elején már 46 volt a szegedi határban. Gazdáikat lakóhelyükkel együtt felsorolja Szüts 329.

met is osztályozza. Az aljnak, hulladéknak *aljbúza*, *búzaalj*, *ocsu* a neve. Ezt az aprójszágnak szórják oda. Ha azonban sokallják, akkor teknőben felmossák, majd felszárítják és utána a többi közé teszik.

A szegedi tájon is gépjük csak a *gép gazda*, *gépes gazda* néven emlegetett jógazdák-nak, esetleg vendéglősöknek, malomtulajdonosoknak, továbbá a *gép gazdaság* néven alakult gépszövetkezetnek volt. Ezek természetesen bércséplést is szoktak vállalni.

A *gép fogadás*, vagyis az egy szérúrészben levő tükörgazdák egyezkedése a cséplő-géptulajdonosokkal valamelyik kocsmában szokott történni pünkösd másnapján vagy Péter-Pál napján. Az egyezséget áldomás fejezte be, amelyet a kiválasztott gép gazdája fizetett.

A *gépesök*, vagyis a cséplőgépnél *géprész* fejében dolgozó alkalmi munkások leginkább a mezőgazdasági és ipari napszamosok, nagycsaládú törpebirtokosok, nehezen élő falusi iparosok sorából szoktak kikerülni, akik a 6-8 hetes megfeszített munkával legalább családjuk évi kenyérszükségletét biztosították. Általában egy helyről verődtek össze, és a *banda* törzse sokszor hosszú éveken át együtt, ugyanannál a gépesgazdánál szokott dolgozni. A maguk kenyerén szegődtek el, csak a tanyán és egyes falusi helyeken főz az éppen csépelgető gazda felesége rájuk. Ez érthető a lakóhely és munkahely közötti távolságok miatt.⁶⁹

A gépesek száma 1945 előtt Tápén 21, a gépésszel és fűtővel együtt 23. Fejük a *banda gazda*, aki rendszeren az idősebbik etető. Munkakörük szabatosan elkülönül. A *géprész* fölügyel a *bika* és a *dob*, vagyis a kazán és a cséplőszerkezet munkájára. Ha valahol hiba van, elsősorban a fűtő, majd az etető segítségével javítja ki. A tapasztalt, jó géprész már a gép bűgásáról tudja, hogy van-e baj. Egyedül neki járt az *úr* titulus, a többieket keresztnevükön szólították. A *fűtő* szénnel, fával, olykor szalmával táplálta és olajozta a bikát, zsírozta a csapágyakat a zsírzó néven emlegetett tégelyből. Végezte a gép tisztogatását, helyettesítette a géprészt. Az ő esetleges helyettese viszont az éppen pihenő etető. A két *etető* kötelessége a gép táplálása: a kezébe adott búza- vagy más gabonakévé, amelynek kötelét a *kévevágó* közvetlenül előtte elhasznált kaszapengéből handzsárszerűen formált *kévevágókés* segítségével már szétvágta, szép egyenletesen széjjelrázva, kalászával lefelé ereszti bele a dobba. Vigyáz arra, hogy a dob el ne kapja az egész kévét, mert akkor a szem a kalászbán marad, vagy az erős zökkenés — mint mondják: *nagyot nyel a gép* — leveti a nagy szíjat és a munka félbeszakad. Olykor a tengely is eltörhetik. Az etetők dolga még a dobnak vízimértékbe állítása minden új helyen: ők ékelnek, *hévéröznek*, vagyis a hévér segítségével rögzítik a bikát. Tisztítják továbbá a rostákat, tisztántartják a dobnak *asztal* néven emlegetett tetejét. Segítenek a géprésznek és fűtőnek, sőt — mint mondtuk — szükség esetén rövid időre az ő munkájukat is ellátják. A két etető fölváltva dolgozik. Egy etető munkaideje általában addig tart, amíg a molnár egyszer, esetleg kétszer nem mér. Váltáskor a gép nem áll meg, mert a két etető ügyesen váltja föl egymást. Pihenés, más néven *huja*, *pipahuja*, tápaiasan *pücskölés*, *piszlingölés* idején ők vizsgálják meg a dobot. Olajoznak, igazgatnak, majd fölváltva mennek ők is pipahujára, vagyis dohányozni a szérúárokba.

A két *kévevágó* a kévehányóktól az asztalra feladott kévék kötelét a kévevágókéssel, kaszakéssel elvágja, és úgy adja alkalmasan az etető kezére, hogy annak már forgatnia nem kell, csak egyenesen belerázni a dobba. A kévevágók a etetőkkel egy időben váltják egymást.

⁶⁹ A magunké mellett Lele József tápai, Börcsök Vince alsótanyai, harkakötönyi anyaggyűjtését is felhasználtuk.

A négy *kazalos*, másként *kévehányó* páronként, illetőleg csoportonként változtatja egymást. A kazalososok csak akkor dolgoznak mind a négyen egyszerre, ha a kévéket messziről kell eljuttatni. Erre a hajazás leszedésénél, majd a fenék föltakarításánál kerül sor. Egyenként az egyik az asztagon állva adogatja a dob közelében álló másikának, aki viszont a kévevágó keze alá veti. A kévehányó vasvillával dolgozik. Aki pihen, az a molnár mellett zsákol, vagy az elcsépeelt gabonának a gazda kocsjára rakásánál segít.

A két *szalmahúzó*, tanyai nevén *faros* az etetőkkal egyidőben váltja egymást. Az ő dolguk a dob szalmarázójából kiömlő szalmának a *farosvella* néven emlegetett, hullámosra görbített fogazatú vasvillával való eligazítása, tápaiasan *débölése*, mindaddig, amíg egy rudasra való nem lesz belőle. Ilyenkor azután emberünk beleszúrja a villáját és annyira elhúzza, hogy a következő rudas készítésénél ne akadályozza a munkában, meg hogy a rudashordók is könnyen elvihessék. A nem sikerült, szétcsúszott rudasnak *medve* a tápai neve.

A *rudas*, *rudashordó* néven emlegetett, egymást párosával váltogató munkás feladata a dobból kiömlő szalmának kazalhoz hordása. Ez a *rudasfa* nevezetű két vékonyodó rúdon történik, amelyeknek egyik vége hegyes. Az egyik rudasfa végéhez vékony *rudaskötél*, régiesen *rudallókötel* néven is emlegetett kötel is hozzá van erősítve. Az egy alkalommal elszállítható szalmarakásnak szintén *rudas* a neve.

A hátulsó rudas ember a rudasfát a rudasnyi szalma alá szúrja, és a dob felé tolja. Az első rudas éppen fordítva irányítja a rudasfát. A két rúd párhuzamosan fekszik egymásmellett a földön. Most a hátulsó rudas ember előre, keresztben átveti társának a kötelet, aki a maga rudasfájára erősen rácsavarja. Egyúttal azonban a rúddal együtt a kötel végét is jól megmarkolja, nehogy menetközben *eresszön*. Most a gépnek mindketten hátat fordítva, a rudasfák közé állanak, és a szalmát a készülő kazalhoz szállítják. Vannak olyan bandák, ahol a rudas megrakását külön *rudascsináló* végzi: begörbített hegyű villával a rudasok számára kikaparja, *szarvat gyűr* és elrendezi a rudasra adagolt szalmát, amelynek különben olykor *csikó* neve is hallható.

A kazlat a tükörnek a gazdától kijelölt részén tapasztaltabb munkás, a *kazalos*, másként *szalmarakó* készíti, rakja. Abból, hogy hány keresztből állott az asztag, már tudja, hogy mekkora feneket kell kezdenie. Ő irányítja a rudasokat, hova fordítsák a csikókat. Amikor már a kazal magasodik, akkor előkerül a *főjáródészka*, *szalmafőjáró*, Tömörkény hallomása szerint *kazaljárda*: jó erős pallódeszka, lépésnyi távolságban keresztben rászögezett lécekkel. Ezekben kapaszkodik meg fölmenet a láb. A feljárót egyébként szükség szerint mindig magasabbra helyezik. Ilyenkor természetesen megnehezedik a rudashordás, mert a feljáróról lelépve, belesüppednek a rudasok a szalmába, és csak keservesen haladnak előre. Ha a csikó a kazalostól kijelölt helyre kerül, akkor az első rudas ember fölengedi a kötelet, a hátulsó pedig kihúzza alóla a rudasfákat. Egyiket magához veszi, a másikat pedig társának engedi át. A legtöbb gazda a kazalosnak, de olykor a rudasoknak is külön borralalót szokott adni, hogy minél rendesebb, takarosabb kazal kerüljön ki a kezük alól.

Magának a gépes gazdának is érdeke, hogy a bandában jó szalma-, illetőleg polyvakazalos legyen. Ez már a gépfogadásnál számításba jön. A szalmakazalos legfőbb munkája a sarkok, szélek igazgatása, ahol szarvakat csinál. A *szarvgyűrész* a szalma rakásának az a módja, amikor a villahegyen lévő szalmát *möggyűrve*, azaz megtekergetve, mintegy szarvakat készítve teszik a kazal szélére, hogy az egész szét ne hulljon. Ez a mód ismeretes egyébként a kocsirakománynál is. A kazalrakó a kazal többi részét, belsejét tapossa, villájával legföljebb csak *högyözi*, *verögeti*. A többi a rudasok dolga. Külön művészet a kazal tetejének *behögyözése*,

azaz kellő befejezése, eligazítása. A szalmakazalos egész nap magában dolgozik, itt nincs váltás. Csak enni, meg aludni jön le a kazalról.

A gazda dolga a lefogásra szolgáló *szalmakötél* készítése, kazalra illesztése, *lökötelezése*. Eszköze a *szalmakötélsodró*, amely lényegében tengelyen forgó tekerő, a tengelyből kiálló vaskampóval. Erre akasztják a megáztatott, kellően összemarkolt szalmát, és hajtani kezdik a tengely másik felén lévő fogantyúval.

A *polyvások*, *polyvahordók* szintén négyen vannak. Egyszerre kettő, esetleg három dolgozik. Ez attól függ, hogy a polyva felszaporodott-e vagy sem. Ha igen, akkor egyikük, akit *polyvalukas* alkalmi névvel illetnek, állandóan húzza a tragacsra a dob *polyvaluk* néven emlegetett nyílásáról a polyvát. Ha kevés, akkor ketten is rágyőznek. A tragacs egyébként két párhuzamos rúd közepére szögezett lécrácsozat. Erre kerül a polyva. Szállításnál a polyvahordók a rudak végei közé állanak. Ez a sok piszkossággal, elcsigázottsággal járó cséplőmunkának legegészségtelenebb része. Védőszemüveget viselnek, de szájukat nem tarthatják mindig csukva. Ezért mondják keserű szellemességgel, hogy *vályugot köpnek*. Egyébként az éppen pihenő polyvások kialakult szokás értelmében olykor végig kínálják a bandát ivóvízzel. A vízről még szó lesz. A kazlat szintén külön polyvakazalos rakja, igazgatja. Itt is kisebb *polyva-főjáró* segíti elő a munkát. Lelkiismeretes dolgáért borraival szokta az ő markát is ütni. Nagyon fontos ugyanis, hogy a kazal ne ázzék át.

A polyvakazalos egyébként idősebb, nyugodt ember. A leendő kazal alá először szalmát terít, mert a nedves földön a polyva hamarosan tönkremenne, pedig a polyva fontos téli takarmánya a lónak. Ő is keményen irányítja a polyvahordókat. Állandóan toporognia kell, hogy a kazal ne maradjon hézagos, ne ázzék át. Őt sem váltja föl senki.

A polyvakazlat rendszeren dróttal szokták lefogni, amelynek két végére tégladarabokat erősítenek.

A banda nevezetes tagja a *mónár* néven emlegetett munkás, aki a gépből lefolyó gabonaszemeket zsákba szedi, beméri, és a *mázsakönyv*, *kazánkönyv* lapjaira írja. Jól tud számolni. Szemfüles ember, aki a gazdát szemeresztésnél, mérésnél könnyen megrövidíti. Ő köti be a zsákokat. Egyszerre általában hat zsák kerül mázsára. Gondja van rá, hogy a géprést a legtisztább szemekből vegye ki a banda zsákjába.

A cséplés látástól vakulásig folyik. Ha nincs hiba, és az idő is kedvez, akkor csak evésre, *állításnál*, azaz új asztaghoz való felvonulásnál áll meg a gép. Napjában négyszer esznek. Van frustok, ebéd, délután uzsonna és vacsora. Az étkezés időpontja a munkához igazodik. Ez annyit jelent, ha már kevés a csépleni való, akkor ezt még *éveretik*, *állítanak* és csak utána fognak az evéshez.

Ha esik az eső, akkor azt mondják, hogy a dob *medvét fogott*. Gyorsan leállanak. A dobot, sőt a megkezdett kazalt is hatalmas ponyvával terítik le. Erről a gépesgazda köteles gondoskodni.

A gép járásához szükséges vizet, továbbá az ivóvizet a gépesgazda igája és kocsisa szállítja. Az ivóvíz számára sokszor külön *lajt*, azaz kétkerekű kordéra szerelt, csapra vert hordó használatos. Ez a kocsi hozza a tüzelőt, illetőleg nyersanyagot is. Tanyán a szállítás mindig a cséplető gazdára hárul.

Falun, városon a gépesek a maguk kenyerén szegődnek el. Feleségük, édesanyjuk, egyéb hozzátartozójuk szokott nekik meleg ebédet hozni. Erről kint a tanyán a nagy távolságok miatt nem lehet szó. Itt mindig a *búzagazda*, tehát az éppen cséplető gondoskodik a déli ellátásról. Ez jómódú alsótanyai, illetőleg innen kirajzott harkakötőnyi gazdáknál ünnepi vendégséggel fölért.

A cséplőmunkások zöme csak ebédet kapott: bablevest füstölt hússal, fontoskalácsot és 3 deci bort. Ezt a kazal árnyékában költötték el. A második csoportba

tartozott: a fűtő, molnár, etető, fiatalabb családtag, béres. Ezeknek birkapacallevés, birkapaprikás, kalács készült, amelyet a gép körül fogyasztottak el. Ők több bort kaptak. Nekik reggelire még szalonna és pálinka, vacsorára pedig főtt tarhonya is járt. A harmadik csoport számára, amelyhez az öreg testvérség, meghívott rokonság, szomszédság, továbbá gépész tartozott, bent a tisztaszoba hűvösében terítettek. Itt aprójószágleves, esetleg pacallevés, csirke- vagy birkapaprikás, továbbá kalács és bor került az asztalra. Minden cséplés fölért tehát egy kisebb lakodalmi vendégséggel. Így jutalmazták azokat a rokonokat, szomszédokat, akik eljöttek segíteni, a természetesen örvendezni.

Sövényházán régebben a gazdák a cséplőgép mellé csak gépészt, fűtőt és etetőt fogadtak. A többi munkás belőlük került ki. Így aztán a géprész nagyobb fele nekik maradt vissza.

A gépesek éjszakájukat is természetesen ott töltik a gép közelében. Asztag, régi szalmakazal tövébe húzódva, subába, pokrócba takarózva alusznak. A gép gőzsípjá korán fűtötyent, általában hajnali 3—4 órakor. Ha napközben eső esik, érthető, hogy a gépesek azonnal lepihennek. Csak szombat este keresik föl családjukat, de már vasárnap estére, legkésőbb hétfőn hajnalban vissza kell térniök a szérűbe. Odahaza megfürdenek, föl tisztálkodnak. A gép nem maradhat egy percre sem magára. Váltakozva két, lehetőleg nőtlen munkás vigyázza, akiknek *napos* a neve. Szombat délutántól hétfő hajnalig, vasárnap délben váltva föl egymást, ügyelnek a gépre.

A cséplés mindig vám ellenében szokott történni. A *géprész*, tehát a cséplető gabonájából természetben kivett munkadíj évenként váltakozott. Nagyjából 10,5% volt. Ebből 4,5% illette a gépesgazdát, aki ebből fizette a gépészt és a fűtőt, ebből vette az üzemanyagot és végeztette az esetleges javításokat. A többi 6% volt a részeseké. Ezek között volt *egészrész* és *félrész*. Egész részt kapott a két etető, a négy kévehányó, azaz kazalos, a molnár, a négy rudashordó, vagy röviden rudas, továbbá a szalmakazalos, polyvakazalos és a két szalmahúzó. Félrész a két kévevágó és a négy polyvahordó. Ez utóbbiak sokszor nagylányok, legénykéek. Van olyan gép is, ahol félrész nincs. Itt azután a könnyebb és nehezebb munkakört félnaponként változtatják egymással. A molnár és az etetők azonban mindig a helyükön maradnak.

*

Itt látszik mindjárt célszerűbbnek, ha a szalma és polyva gazdasági rendeltetéséről, népeleti jelentőségéről megemlékezünk.

A szalma, polyva, takarmány tanyán a tanyaporta egyik távolabbi, olykor kerítetlen sarkába kerül amelynek *szénáskert* a neve. A városi gazdák szalmája ottmaradt a szérűskertben és szükség szerint csak annyi került be a házhoz, ami pár napra elégséges, és befér az istállóba. A szalmahordás jellegzetes időszaka a halottak napja, halottak hete. Ilyenkor ugyanis öregek szerint nem jó a földben dolgozni, a földet bolygatni. Ezért kerül sor a szalmahordásra. A szalmakazalból nyélre szerelt vas-horog, a *szalmahúzóhorog* segítségével szakítják a kívánt mennyiségű szalmát. Használatos a *szalmavágó* is. Nyilvánvalóan a huszárok kincstári nyelvéből került át népünk ajkára a *futrás*, vagyis annyi szalma, amelyet vállon könnyen el lehet vinni.

A szalma a parasztgazdaságban sokféle használatos. Fűtik vele a kemencét, régebben az ágyinak nemcsak a zsákját, hanem derékalját, párnáját is szalmával töltötték meg. A szalmával megtöltött zsák rögtönzött kocsiüléssül is szolgál. Az istállóbeli alomszalmából kerül ki a trágya javarésze. Télen szorultságból jószágot is etetnek a szalmával. Régebben kötöttek belőle kapart, szakajtót. Vele pörkölték

meg pár évtizede is a disznót. A *karáncsonyi szalma* kultikus jelentőségéről máshol szólunk.

Kevés összegöngyölt szalmának *szalmacsóva*, *csóva*, másként *szalmacsutak* a neve. A szántóföldre, tanyára, vásárban a kocsirúdra tűzött szalmacsóva annyit jelent, hogy eladó, amelyen a csóva látható.

Csóva, *tűzcsóva* néven emlegették azt a szalmából, kénből, lőporból és hasonlókból összegöngyölt csomagot, amelyet valamikor rosszindulatú emberek gyűjtőgatásra használtak.⁷⁰

A rozs hosszúszálú szalmájának *zsupszalma*, röviden *zsupp* a neve. Ez kézzel kicsévelt szalma, amelyet lóherekévék kötésére, ólak, régebben házak fődésére is használnak. A szem kiverése a kalászból úgy történik, hogy egy-egy marék rozsot kalászával lefelé a bal kézbe kell fogni, és a jobb kézbe fogott bottal ütogetni. A művelet kihalóban van.

A rozs szalmájából csavart kötélnek, amellyel herét, kukoricaszárat, szőlővesszőt kötnek be: *zsuppkötél* a neve. Olykor *szalmasöprű* is készült belőle.

Az *árpaszalma* szegényes téli takarmány. Innen a régi nóta is:

*Kiürült a búzásveröm,
A kutyámat agyonveröm.
Nē verj agyon édős gazdám,
Kitelelők árpaszalmán.*

A szalmatrágyáról más összefüggésben esik szó.

A *szalmaszál* babonás műveletekben is előfordul. Így több változatban élő hiedelem szerint a sömört olyannak, aki még nem látta, széna- vagy szalmaszállal háromszor meg kell kerekítenie, minden kerekítés után megszúrnia, végül pedig a szalmaszálat a beteg fején keresztül dobnia. Így elmúlik. Terjáni gyerekek szalmaszálat keresztbe tesznek, ráköpnek, és arra dobják, aki nem akar játszani, ezekkel a szavakkal: *tērajtad gilva lössz*.

A szalma számos jellegzetes szólásunkban is előfordul. A bolondnak mondd, ne nekem: *hidd ē bolond, ég a Tisza, szalmával locsolik*. A gazdátlan, elhanyagolt állapotban lévő dolog Szegeden is *Csáki szalmája*. A hosszasan agonizáló betegnek mondott kívánság: *könnyebbitse mög az Isten az ágya szalmáját*. Néha tréfásan is használatos. Így vagy úgy van-e: *széna-ē vagy szalma?* A széna jelenti a jót. Nem csinál semmit: *ég szalmaszálat sē tősz körösztil*.

A *polyva* házhoz szállítása a *ketrec*, *kalicka*, tápai néven *polyvahordó kolē* segítségével történik. Ez hatalmas, lécekből összerótt, tetejetlen ketrec, amelyet a kocsira lehet szerelni. A gazdasági udvarban való helye a tanyán napraforgószárból épült, esetleg — főleg Tápén, Alsóvároson — lécből, deszkából készült *polyvásszín*, röviden *polyvás*. A sárba kevert polyvát tapasztásra használják. Erre különösen az *árpapolyva* alkalmas. Az aprószemű *lángpolyva* tápaiak szerint leginkább a kemence símfőtősarába jó. A *búzapolyva* télen ló elé is odakerül.

Külön kell szólanunk a *rázottkazal* készítéséről,⁷¹ amelyre tanyán közvetlenül cséplés után kerül sor. Ilyenkor van néhány ráérősebb hét, amelyet a télre való készülődésre használnak föl. Ilyen a *rázott*, azaz különleges téli takarmány keverése is. Ez a munka sajátos módon a régi nyomtatás technikájából máig őriz bizonyos mozzanatokát.

A tanyai szérűhelyre összehordják a szükséges búzaszalmát, árpaszalmát, polyvát, meg a semlyéken kaszált csatakos szénát. A szomszédok szoktak segíteni, még-

⁷⁰ Reizner J., A régi Szeged I, 107.

⁷¹ Börösök Vince tájékoztatása nyomán.

inkább a testvérség fog össze a munka elvégzésére. Ez egy napnál tovább nem szokott tartani, mert a hirtelen eső a munkát, illetőleg takarmányt tönkre teheti.

Kora hajnalban megcsinálják az ágyást, ahogy régen a nyomtatáshoz is készítették. Egy rétegben szalmát raknak le. Erre kerül vékonyabb rétegben a széna, legfölül pedig a polyva.

Most rendszeren három lovat fognak egymás mellé. Egy ember vagy erős kamasz gyermek a kör közepére áll, kezében tartja a jó hosszúra engedett szántógyeplőt, és bíztatja a lovakat. Másik kezében ostor: pattintgat vele, hogy a lovakat gyorsabb mozgásra serkentse. Frustokidőre, amikor a gyereknépség is kibújik a vackából, egyet beállítanak lóhajtónak. Nem könnyű munka, hiszen térdig süppedve kell a takarmányban körben járni, miközben forrón süt az augusztusi nap. A toklász meg a kotú sokszor sebzi véresre az apró lábakat. Pihenés, megállás nincs, mert a lovak szabják meg a tempót. Ha a hajtó megáll, könnyen a lovak elé kerülhet, mert a kört hamarosan bejárák.

Egy kis pihenő reggelizés idején akad, amikor a lovakat is megitatják. Tovább folyik utána a munka. A nyomtatás során néhányszor megfordítják a takarmányt, hogy jobban keveredjék, majd újra járatják. Dél felé megkezdődhetnek a kazalrakás, amely tapasztalt ember feladata.

A fenékbe rozsszalmát szokás tenni, hogy megvédje az értékessé vált takarmányt a penészedéstől, rothadástól. A rázottat, azaz az így összekevert jószágeledelt eleinte könnyű behányini a fenékre. Amint azonban magasodik, próbára teszi az embert. A villára csak keveset lehet szűrni, mert az apraja könnyen lehullik, beleszóródik a nyakba. A naptól, izzadságból kihevült emberek nyakát ugyancsak csípi a polyvapor. Úgy próbálnak segíteni, hogy a kalap tetejét kiütik, a szélét pedig lehajtják.

A rázottkazal magasra nem rakható, inkább elnyújtják. Ha elérik a 2 m magasságot, akkor már *tetejznek*. A kazal tetejére ismét szalmát tesznek, hogy a szél, eső ne tegyen kárt a belsejében. Egyébként éppen úgy le szokták kötni dróttal vagy szalmakötéllal, téglanehezékekkel mint a szalma-, illetőleg polyvakazalt.

A rázottkazal rakása nehéz és kényelmetlen munka. Mint mondtuk, sietni kell vele, nehogy az idő beleszóljon, ezért szokásos több család összefogása. A segítséget hasonló munkával viszonyozzák. A munka végén kis vendégség következik.

*

Most nézzük meg az elcsépelet gabonaszem, öregek ajkán *élet*⁷² eltevésének, tárolásának módjait.

A betakarításhoz szükséges zsákot az utolsó évszázadban városi üzletekből kölcsönözni szokták, vagy a gépgazdától kapják meg, amíg házhoz nem szállítják. Ha a szem bekerül a hombárba, akkor visszajuttatják, hogy ne sok napibért fizessenek.

A *búzászsák* egyik régi, öregek emlékezetében máig élő fajtája volt az *asztorkás zsák*, amelyet Tömörkény⁷³ így ír le: „olyan zsák, hogy külön teteje van neki. Aztán nem madzagra kötik be a száját, hanem korcra jár. Régi edény az, kenyérnek való lisztek volt szokás benne tartani. Azért volt teteje, hogy a lisztet por ne lepje.” Maga az oszmántörök eredetű *asztorka* Ferenczi János meghatározása szerint „vászondarab. Hogy minél több gabonát önthessenek a zsákba, a száját nem úgy

⁷² A szó a szegedi régiségben is előfordul: 1721. „Mind tavalyi s harmadévi szénát s életet is az alsóvárosbeli szegény emberek hordták el róla bíró parancsolatjából.” Reizner IV, 330.

⁷³ Tömörkény I., Napos tájak 18.

kötik be, hanem egy darab erős vászonnal fűzik be.” A kövér embernek tápaiak szerint *akkora a hasa, mint az ásztorkás zsák*.

Az *újbúza, újkinyér, újbúzakinyér* ünnepléséről, kultikus jelentőségéről a kenyér hiedelemvilágánál szólnak.

A búza, liszt állandó helye általában a *kamra, komra*, amelyet Tápén *gabonás, Sövényházán életősház* néven is emlegetnek.

A szegediesen *hambár* alakban élő *hombár*, kihalt tápai szóval *fislang* volta-képpen nagyméretű gabonartartó láda, amely fából készül. A szegedi asztalosok 1803. évi árszabásában *életláda* néven fordul elő. *Élet Ládának minden vékája 1 fl.*

Az újabb *hombárok* teljesen dísztelenek. Közepükön rendszeren összetartó vasvessző is van. Régebbi változata a *szuszi* alakban hangoztatott, kisebb mértékű, tölgyfából faragott *szuszék*, amelynek külső oldalán a szegedi tájon is bevésített mértani díszítések, sőt madár és búzagalász ábrázolások voltak.⁷⁴ A födele háztetőszerűen kicsúcsosodott.

A hajdani *sövényhambár* sövényből font, belül kitapasztott, sőt kimeszelt *hombár*, amelyet a régi tápaiak ászokra szoktak állítani. Volt akkora is közöttük, hogy tarogján lehetett belejárni. Egy hírmondójának rendes ajtaja, kis ablaka, teteje van, és kint áll az udvarban. Szükség esetén el is vontatható. Ez a forma a szegedi tájon nyilván általánosabb volt, és az árvízveszedelmek tették szükségessé, hogy mozgatni, vontatni is lehessen. Tápaiak gabonájukat padláson is tartották.

A másik jellegzetes gabonatarló alkalmatosság a boglyakemencére emlékeztető *búzásverem*, amelynek tartósított, célszerűbb változatát Vedres István alkotta meg.

Ehhez tudnunk kell, hogy a napóleoni háborúk a Temesközben, Békésben, Csánádban hatalmas gabonakonjunktúrát teremtettek. Szegeden hajózzák be messze tájak mezőgazdasági javait. A gabonatarló, főleg a dohosodás magtárak híján súlyos gondokat okoz. Ezen kíván segíteni Vedres, amikor a maga vedresházi birtokán boglyakemence alakú, felső nyílású gabonás vermeket épít. A máig fennmaradt tervekből kitűnik, hogy Vedres kellően tudta értékelni a népi építészetnek mind szerkezeti világát, mind pedig a szegedi környezetben található olcsó anyagokkal (sár, vessző) való fölényes bánni tudását. „A termés bősége — írja⁷⁵ — s az elegendő Magtárak híjánossága, — egyfelől bőség, másfelől szükség, arra kényszerítettek engem, hogy mivel a földben, ennek lapajos fekvése miatt nem lehetett, tehát földszint építtessek vermeket. Téglámm elegendő lévén, építtettem, egyenes huzomban olyanforma vermeket, mint amilyenek a magyar kenyérsütő úgynevezett boglyakemencék; valamint az ezen tudósításhoz ragasztott, és az azt kívánók kedvéért készült Táblán, az 1-ső és 2-dik Formák mutattják. A verem tetején nyílás van, a gabona betöltögetésére; alant pedig kibotsátására. Az öt verem tetejét egybefoglaltattam 2 hosszú gerendával, melyeket megdeszkáztattam, hogy a verem felett könnyen lehessen munkálkodni. Megtöltvén ezen vermeket gabonával, berakattam azoknak alsó-felső nyílásait kőművesesen, hogy semmi külső levegő a gabonához nem férhetett. Így maradt a gabona, következő esztendei haszonvételeig, a mikor azt minden hiba nélkül is olly épen eresztgettem ki a vermekből, mintha csak előttevaló nap töltöttem volna beléjük.”

„Ezen vermek falának — folytatja tovább Vedres — a vastagsága egy téglahosszúság, sárral rakva és kívül-belül tapaszta: mely, minekutánna magában kiszárad, ki kell égetni, úgy hogy a verembelső színe piros, az egész verem száraz legyen. — Az alsó szájának a belső ajtaján, van egy félhóldforma nyílás (3-, 4-dik

⁷⁴ Kovács 194.

⁷⁵ Vedres I., Vedresházi gabonavermek. Nemzeti Gazda 321. Idézi Nagy Z., Vedres István művészeti munkássága. Bp. 1956, 30.

Forma), melyet egy tolókéval be lehet zárni, hogy a gabona, kedvére ki ne fojjon akkor, amikor a vermet felnyitják. — A verem felső száján a vermet, a gabonát megtömik és tapodják, s akkor egy dugót tesznek rá, mely a gabonát megfeküdje, betakarja és nyomja. Erre befedik azt téglával s betapasztják; utoljára egy tserép fedővel, az eső és hó ellen befedik. — A verembe, ahhoz szabott alkalmas lépcsőkön hordják fel a gabonát, mint az 5-dik Formán, *g h*-ik lépcsőkön, vagy a 7-dik Formán, *abdef* úton láthatni. — Több ilyen vermetek egy rakásba építeni, sokkal gazdaságosabb és alkalmasabb is, úgy a mint azt az 5, -6, -7-dik formák mutatják, a hol egy 10 öl szélességű 20 különböző nagyságú vermeteket lehet szemlélni; melyekbe együtt 7—8 ezer posonyi mérő gabona könnyen elfér. Azt a középső vermet (A) vagy gabonaveremnek lehet fordítani, vagy pedig a tsősz lakhelye lehet; melybe ha kinek tetszik konyhát és kéményt is építtethet.”

Nyilvánvaló, hogy Vedres merített a helyi hagyományból, de ugyanakkor az ő szerkezete is mintául szolgált a későbbi parasztvermeknek. Így a sövényháziak, ószentivániak emlékeznek rá, hogy régebben az udvaron állítottak boglyakemence alakú, sárból rakott, kitapasztott, olykor ki is égetett kívül-belül fehérre meszelt hombárt is. Négyzetes, mintegy 1×1 m nagyságú ajtaját a koci magasságának megfelelően vágták. Jázován járta a *náddá beszűtt hambár* is.

Tanyán a tárolásnak a gazda vagyoni lehetőségeihez képest sok fajtája, változata volt. Így a kamra egy része, szöglete méternyi magasban deszkával vagy vályogfallal ládaszerűen el van rekesztve, feneke pedig igen gondosan kitapasztva. Külön teteje nincs. Van olyan is, hogy pincyszerű, borospincéül is szolgáló vályogépület emeletét alkotja. Alapja itt is a tapasztott föld. Olykor csak egyszerűen a kamra egyik szögletébe öntik a gabonát.

*

A búza, gabona eladása, tréfás régieskedő szóval *idegön péz szörzése* főleg az első világháború előtt bent a Városban történt. Az első *búzapiac* egészen a Vízig a mostani Dugonics téren volt. Régi följegyzés szerint a múlt század elején két gémeskút is állott rajta. Itt volt több vidéki, főleg temesközi földesúr ügynöksége, gabonakereskedő háza is, amelyekből még áll a Sulkovszky-, Vedres-, Vajda-ház. Itt volt a *Vadembőr* vendégfogadó.

A Víz után a piac a Szent István térre került, amelyet népünk mai napig egyszerűen *Búzapiac* néven emleget. Tömörkény *Viszik a pénzt kifelé* c. klasszikus novellájában⁷⁶ örökíti meg a tanyai ember búzaeladását a századforduló táján.

„A kocsi ilyenkor előkaszolítják. A tengelyeket jól megkenik, nemkülönben a kerekek agyát. Egy kis kenőcs megy a rúd fordítójára is, hogy könnyebben csússzon. Akkor a kamrában zsákba öntik a búzát, jó sok zsákba, mert akármilyen vékonynak látszik is a puszta kocsi, sok terhet elbír. Ez a dorozsmai bognárok és kovácsok tudományának köszönhető ... A kocsi ezután megindul, lassan dőcögve a homokos úton ...

Amire megvirrad, beérnek a búzapiacra ... Már van ott sok kocsi, akik közelebb laknak, hamarabb érkeznek. Ha nincs is ott gazdájuk, meg lehet ismerni, hogy melyik melyik. Ez a vastagkerékű a nagy lovakkal, az rác kocsi. Ez a hosszú, ez a sváb kocsi. Ezek a Tisza másik oldaláról jönnek. János beáll a sorba, és leveti a lovak istrángját. Két zsákot a kocsisaroglyához tesz le, és kinyitja, hogy azokból vidáman mosolyog elő a búza. Jönni kezdenek azonnal ama férfiak, akik *cëndzál* néven ismeretesek, és elhaladván János zsákjai mellett, óvatos tekintetet vetnek a búzára. A búza szép, de nem szólnak semmit. János sem szól semmit, ellenben inkább a felhőket vizsgálja ...

⁷⁶ Tömörkény I., Főrgeteg János. 279.

Tarisznyázni kezd. Szalonnát vesz elő és az alkalmat fölhasználván, hozzá egy pékgyerektől zsömlét vásárol. E tökéletes úrimód mellett van, amikor jönnek cendzások és nézni kezdik a búzát, eregetvén egyik kezükből a másikba.

— Köll nyóc negyven?

— Nem köll — int a szalonnavágó bicskával János.

— Hát nyóc negyvenöt?

— Nem. Nyóc kilencven az ára.

A vásárlók tovább mennek ... Az idő azután elérkezett arra, hogy János oda-szóljon a legközelebbi szomszédhoz:

— Kend milyen árban tartja?

— Nyóc hetvenötre, felebarátom, — feleli az ember, aki a felebarátomnál fogva nazarénus.

— Tiszta a búza?

— Tiszta, egészen tiszta.

Ha a dolog így áll, a nyolc kilencvenről le kell menni ... Közben jön Cicza Miska, akire a városi gyerekek siccet szoktak kiabálni, s ezért szerfölött haragszik, bár egyébként csak koldus. Ez a piac a területe, itt nem bántják a gyerekek, mert jó hosszú nyélen szokott lenni a tanyaiak ostorszíjja. Két tarisznája is van Cicza Miskának. Csak olyan zsákvászonból valók, keresztbe vetve a vállán. Azokkal ér János elé, énekelve a könyörgést:

Hajtsd mög keménységünket,

Hevítsd hidegségünket,

Térítsd a tévedteket...

János két kézzel nyúl a zsákba, és abból egy összemarok búzát kivéve, Cicza Miksa tarisznájába önti ...

Jön egy úr János felé, valami nagyobbfajta kereskedő vagy malmos lehet, mert két-három cendzál csak úgy messziről halad utána. Ránéz a zsákra és önkénytelen mondja:

— Ejnye, de szép búza. Milyen tiszta!

— Nagyon sokat fürdött növendék korában, — mondja János, példázván ezzel a szerfölött való tavaszi esőket.

— Maga termelte? — kérdezi az úr.

— Nem, — feleli János — én csak elvetöttem, a föld terömté.

János ötletére a kocsisorok között halk nevetés, és bajusz alatt való mosolygás suhan végig, mert az úrféle megtréfálása a legkedvesebb mulatságok közé tartozik.

— Nyolc hetven, — szól az úr.

— Nyóc hetvenöt, — válaszol János.

Az úrféle elhúzza Jánostól az egyik kezét, maga elé tartja, és belécsap. Jól van, most már lehet menni a magtárba. A zsákokat János beköti, fölteszi a kocsira, fölöltözteti a lovakat is ... A magtárba, ahová elhajt, már csak be kell önteni a búzát a többi közé, miután előbb súlyra a piacon a hatósági mázsán megmértetett. Arról a céduláról, amit ott kapott, számítják ki az árát ... Pénzeit azon börtárcába rakja, amely a mellény legfelső gombjához köttetik. A vásár így megtörténvén, a kocsiban az üresen maradt zsákokból most egészen helyes ülést rendez János ... Ahogy ezt elvégezte, most már csakugyan megy ám kifelé és viszi a pénzt be a tanyák világába...

A búza a magtárból vagy malomba került, vagy le a Tiszaparra, ahonnan olcsó víziúton jó száz éven keresztül a *böggőshajók* rengeteg gabonát szállítottak Pest, Győr, Bécs felé. Hatalmas gabonaraktárak voltak a palánki és felsővárosi partokon. Minderről azonban a víziközlekedésnél szólnunk bővebben.

SZŐLŐMŰVELÉS

A szegedi szőlőművelés múltja ősi és gazdag, de részletekben, sajnos, nem bővelkedünk. Az adatokból csak a nagy körvonalakra telik. Jellemző azonban, hogy messze tájakra is kiterjed.

Hogy a szőlő- és bortermelés már az Árpád-korban sem lehetett Szegeden ismeretlen, arra a szávaszentdömötöri (ma Mitrovica) kolostor XIII. századbéli birtokösszeírásában találunk rövid utalást.¹ A monostor birtokainak, terményeinek felsorolásában egyik tiszamenti helyről, amely nem lehetett más, mint Szeged városa, megemlíti, hogy szőlőföld is van rajta.

Az Árpád-korban bontakozó szegedi sóhajózás lehetővé teszi a már kialakult bortermelő vidékekkel való közvetlen kereskedelmi kapcsolatot. Így az aradi *Hegyalja* egyik részén, egy szegedi polgár szőlőszerezéséről történik említés: egy pankotai polgár a *Ménesi*, *Ménés* mellett emelkedő Makrahegyen (in monte Macra supra villam Menesci) levő szőlőjét Bugar veje, *András gróf* (comes) szegedi polgárnak 12 márkáért eladja (1302).²

A *szerémségi* borvidékkel, Fruskagorával való kapcsolatok föltétlenül csak a XV. század elejétől bizonyíthatók, de nyilván régebbi időkbe nyúlnak vissza, hiszen egyik királyi oklevél (1471) azokra a hasonló jellegű kiváltságlevelekre hivatkozik, amelyeket a szegediek Béla, András, Károly, Lajos és Zsigmond királytól nyertek.

A szerémi szőlőhegyeket a hagyomány szerint Probus császár telepítette, tehát a termelés még a római időkben elkezdődik. Rapaics Raymund szerint³ a *furmint* és *kadarka* a középkori Magyarországon először a Fruskagórán jelenik meg. Innen terjed el mindkettő szerte az országban. Ez a szőlőkultúra a magyar középkorban szorosan összefügg a mai *Pétervárad* helyén állott *bélakúti* cisztercita apátság (abbatia Beatae Mariae Virginis Belefontis) gazdasági tevékenységével. Amikor a rendre annyira jellemző *grangia*-rendszer, azaz a földnek laikus szerzetestestvérekkel való megművelése bomladozni kezdett, az apátság kiváltságokban részesítette azokat, akik az itteni szőlőtermelés munkáját vállalták. Először nyilván csak bérleményről volt szó, később azonban e szőlőterületek örök tulajdonba is kerülhettek. „Hazánkban — írja⁴ Kalász Elek — a bélakúti monostornak volt a legnagyobb borkereskedelme. A híres szerémségi bort, amit a Fruskagora lankáin a magukültette és idegenek által saját területükön ültetett szőlőkben szüreteltek, főleg szegedi borkereskedőknek adják el. A Szerémség borát az egész középkoron át a borok királyaként emlegették, mint ma a tokajit. Nem csoda, ha a szegedi kereskedők maguk is

¹ Györffy Gy., A szávaszentdömötöri görög monostor XII. századi birtokösszeírása. A magyar Tudományos Akadémia Társadalmi—Történelmi Osztályának Közleményei, 1952, 360; 1953, 103.

² Juhász K., Egy dél-alföldi hiteleshely. Aradi regeszták. A Gyulai Erkel Ferenc Múzeum Kiadványai. IV. 31. Szerkesztette Dankó Imre. Gyula 1962. A *gróf* itt patricius polgárt jelent.

³ Rapaics R., A magyar gyümölcs 174.

⁴ Kalász E., Vázlatok a magyar földön 800 éves ciszterci rend múltjáról. Baja 1943, 87.

szereztek szőlőket a péterváradi és kamanci szőlőhegyeken, és az apátságtól boraik részére a dunai réven megszerezték a révmentességet. Ez az apátság közvetve is előmozdította a Szerémség szőlőtermelését azáltal, hogy a saját szőlősgazdáinak adott kiváltsággal példát adott az idegen, szegedi és budai szőlősgazdáknak a termelést annyira előmozdító kiváltságok megszerzésére.”

Szegedieknek Péterváradon, *Kamancon* (Kamenica), *Karomban* (Karlócán), *Szalánkeménben*, *Szerlökön* biztosan voltak szőlőföldjeik. Az 1522. évi tizedlajstrom 77 olyan szegedi adózót örökít meg, akinek a Szerémségben szőleje volt. E szőlősgazdák leginkább Felsővároson (Prédikátor u. 1, Szent György u. 20, Szent Miklós u. 3, Szentlélek u. 2), és a Palánkban (Vár 4, Kislatrán 2, Árokhat 3, Szent Dömötör u. 15, Nagy u. 13, a többi 14 bizonytalan), vagyis a jómódú, iparos- és kereskedő, hajózással foglalkozó városrészekben laknak. Itt is hangsúlyozzuk, hogy egyik felsővárosi templomnak védőszentje, Miklós, éppen a vizenjárók és kalmárok, így a borkereskedők középkori patrónusa volt.

Székely Györgynek az a véleménye,⁵ hogy a szegedi szőlősgazdák bérlők voltak. Lehetséges, hogy ilyen is volt közöttük, ez azonban a tizedjegyzékből, vagy egyéb forrásból egyértelműen nem tűnik ki. Kétségtelen azonban, hogy birtokoltak is. Ezt bizonyítja *Baratin* Lukács, zágrábi püspök adománylevele (1501), aki szülővárosa, Szeged iránti hálából a szegedi Dömötör-templom mellett Gyümölcsoltó Boldogasszony tiszteletére kápolnát építtet, és fenntartására egyebek mellett, *Kamancon* levő „*Kutyás* nevezetű szőlejét is odaajándékozta”.⁶

Talán említést érdemel, hogy Szeged ismert középkori családnév anyagában számos olyan nevet találunk, amely a szerémségi borvidékről való származásra, esetleg kettős lakóhelyre utal. Legjellegzetesebb *Kamanczy* Benedek (Benedictus Kamancy) szegedi bíró (1465). Híres testvérének neve más alakváltozatban állandósult: *Kálmáncsehy* Domokos püspökre, a humanista könyvbarátra gondolunk.

Az 1522. évi tizedjegyzék idevágó családnevei még: *Bakacsi*, *Maróthy*, *Somlyay Szőlősy*, *Valkay*, *Boros*, *Kompolár*, *Ürmös*. Később, de még a XVI. századból *Engi*.⁷

Joggal föltételezhetjük, hogy szőlősgazdáink idehaza, a Városban polgári jogon kimérhették boraikat, amint ez a XVIII—XIX. században is általános.

Okleveleink tanúsága szerint a szegediek szüretelése ott történt helyben, a Fruskagórán. Szőlőőrzési díj fejében 4—4 dénárt kellett fizetniök. Csöbörpénzzel (1477. pecunias tinales, seu chibryonales. 1478. chibrionales)⁸ viszont a péterváradi apátnak tartoztak. Okleveleink azt is elmondják, hogy a szegediek a Szerémségben termelt boraikat Kamancról, Kőszentmártonig kocsin, vagy a Dunán Titelig, és innen a Tiszán hazáig hajón szállították.

Maróthi János macsóí bán a szegediek kiváltságait semmibe se véve, a péterváradi határban minden egyes átalag (tunella, tonna) bor után 100, minden egyes rakomány után (oppositio, vagyis inkább appositio singillaris) 10, és minden félteher (felrewkelesek + medium navigium) után egyenként szintén 10, a hivatalnokaitól ellenőrzött borszállítmányi okmányért (signetum circulare ad dictas tunellas vini) szintén 10 dénárt csikart ki. Sőt még a péterváradi területen átszállított szegedi boroktól a *fokvám* (fokwam) nevű vámot, továbbá az üres kocsioktól is követelt fizetést. Ellenkező esetben nem szállíthatták boraikat Kőszentmártonba.

⁵ Székely Gy., Vidéki termelőágak és az árukereskedelem Magyarországon. Agrártört. Sz. 1961.

⁶ Reizner, IV, 92. Olvasható *Kutas* hangzásban is.

⁷ A felsorolt családnevek a szerémi *Bakótz*, *Somogy* (esetleg Somogy megye), *Eng*, a valkói *Marót*, *Szöllős*, *Valkó*, a baranyai *Somló* helységekkel függhetnek össze. *Csánki* II, 143, 252, 262, 272, 284, 355; *Somló*ról *Csánki* I, 522.

⁸ Reizner, IV, 76, 77.

Emiatt *Geges* György, szegedi bíró 1407-ben a Temesvárt tartózkodó Zsigmond előtt panaszt tett. A király Ozorai Pipó temesi grófot bízta meg a vizsgálattal, aki megállapította a bán túlkapásait és csak a borszállítási levélért fizetett 2 dénárt ismerte el jogosnak (1408).⁹

Mátyás király a péterváradai apátnak és embereinek (1471) meghagyja, hogy sem szárazon, sem vízen semminemű adót vagy vámot követelni a 4 dénáron kívül nem szabad. Szállítottak tehát hajón és kocsi hátán is. Ez az összeg a szürethely (de locis colatorys vulgariter *zywrethel* vocatis) után járt. Ne merészeljék a szállítást sem akadályozni.¹⁰ Hasonlóképp tiltja meg Mátyás már előbb (1458) a becsei révben való vámoltatást is.¹¹

A budai káptalan, mint Zenta mezőváros földesura, a szegedi polgárok szállítási jogát többször megsértette. Minden panasz, illetőleg rendelet hiábavaló volt. Mátyás király följosította Szeged városát a káptalan zentai birtokának megszállására. Erre bekövetkezett az a középkori városaink történetében alighanem egyedülálló esemény, hogy Szeged városa hadat indított Zenta ellen. Elfoglalta és birtokában tartotta. A káptalan most egyezséget ajánlott, amely Báthory István országbíró előtt létre is jött. Zenta visszakerült a káptalan birtokába. Az egyezmény értelmében a szegediek csak minden 20 hordó bor után fizetnek 1 forintot, kisebb tételek után nem kötelesek fizetni. A jövőben való békesség okáért azonban a szegediek is megígérték, hogy a káptalan zentai révében kikötő nagy hajók után 25, a közepesektől 12 dénárt, a kisebb evezős hajók (ladak) után 1 dénárt fizetnek. A halászhajók (de piscantibus *naviculis cholnok dictis*) azonban nem kötelezhetők fizetésre. A káptalan viszont bánompénzül 100 márka ezüstöt tartozott letenni.¹²

Ma már nem tudjuk megmondani, hogy Hunyadi Jánosnak a Város és a titeli káptalan vitáját eldöntő oklevelében (1450) emlegetett *nagybor* (de uno magno vino), a *középsőbor* (de medio vino), a *kisbor* (de minore), továbbá a *fekvőbor* (vino jacente), *állóbor* (vino stante) mit, mekkora úrtartalmat jelentett.¹³ Varga Ferenc úgy véli, hogy a nagybor 20 hordót, illetőleg 200 akó bort tett ki.¹⁴

A viták, viszálykodások később magával a belakúti apátsággal újulnak ki. Szeged városának sürgetésére Guthi Országh Mihály nádor felülvizsgálja az ügyet és Péter apátot, amíg követeléseinek jogosságát nem tudja igazolni, ítélettel eltiltja a szegedi polgárok személyének és javainak megadóztatásától, illetőleg vámolásától (1481).¹⁵

Szeged polgársága nemcsak bortermeléssel, hanem Mátyás 1484. évi oklevele szerint¹⁶ borkereskedelemmel is nyilván már régóta foglalkozott. A fővárosi polgársággal együtt Budán át Kassa és Bártfa városoknak, továbbá Lengyelországnak szabadon szállított. A királyi oklevél kimondja, hogy a városon kívül a nyílt mezőn kimérhetik, sőt Kassán hordókban is eladhatják boraikat. Kivéve azt az időszakot, amikor oda idegen borokat tilos eladásra bevinni. Van adatunk arra is, hogy a szegediek Diósgyőrött is kereskednek borral.

⁹ Reizner, IV, 16.

¹⁰ Reizner, IV, 70.

¹¹ Reizner, IV, 54.

¹² Reizner, I, 181.

¹³ Reizner, IV, 47.

¹⁴ Varga F., Szeged története 150; Vö. még Varga F., Szeged városának viszonyáról Délmagyarország szőlőművelése és borkereskedelméhez. Történelmi és Régészeti Értesítő (Temesvár) 1875. Az úttörő értekezés természetesen már elavult.

¹⁵ Reizner, IV, 78.

¹⁶ Reizner, IV, 84.

Még egyszer fordul elő a szegediek szerémségi szőlőművelése. II. Lajos 1521. évi oklevelében¹⁷ a szegedi polgárok és a Kamanc, Pétervárad lakossága között kötött egyességet erősíti meg. Végül az 1552. évi szegedi veszedelmet Istvánffy Miklós történetíró úgy magyarázza, hogy a Tóth Mihály szegedi főbíró vezérlete alatt álló hajdúk — visszafoglalván a Várost — a földalatti vermeknek és pincéknek estek, ahol a kitűnő szerémi, baranyai és somogyi boroktól megrészegedtek. A török aztán könnyen meglephette őket. Erről Tinódi Sebestyén is megemlékezik:

*Semminek alíták ők az terekeket,
Senkitől nem félnek, hajtának sok szép ökröket.*

*Vigan köteztetnek ökröket, juhokat.
Naponként ők várják az királynak hadát,
Hogy ők megvehetnék nagy Szegednek várát,
Nagy vigan ők iszják Baronya, Somogy borát.*

A baranyai borok szegedi ismeretére még egy helybéli tanút is idézhetünk. Szegedi Lőrinc, aki gyermekkorát még a szülővárosában töltötte, a „Theophania” (1575) egyik helyén így ír: *töltsük meg az ventert, mind az torkunkig kövér husal, igyunk jó boronya borát, majdan meghalunk.*¹⁸

Az emlegetett szegedi borospincékre visszatérve, érdemes megjegyeznünk, hogy a Roosevelttér 12. és 13., továbbá az Oskola utca 6. számú házak hatalmas góti-zaló kőpincéi nyilván még ezek közül valók. Csak napjaink modern építkezései során tűntek el. Sajnos, nem mérték fel őket figyelmeztetésre sem.

Szeged városának a budai várban háza is volt (Hess András tér 4).¹⁹ Ennek kettős barlangszerű pincéjét nyilván a szegedi borkereskedők szállítmányai töltötték meg, akik egyébként budai kalmárokkal is üzleti kapcsolatban voltak.

Szeged szomorú eleste után (1552) a gazdag polgárság jórésze, így a borkereskedők is elhagyják szülővárosukat, és olyan helyeken, többek között Kassán és Nagyszombatban telepednek meg, amelyekkel már régebben üzleti kapcsolatban voltak.

Szegedi Pap Benedek — akit irodalomtörténetünk is számontart — Kassán szerezte polgárjogot (1554), Abaujszántón és Tarcalon szőlőt vásárolt.²⁰ Nagyszombatból kerül át 1600 táján Kassára Szegedy Mihály, ahol borkereskedelemmel foglalkozik.²¹

Ami Nagyszombatot illeti, Kovács István kutatásaiból tudjuk,²² hogy az itteni tanács 1563—1593 között írt magyarnyelvű, sokszor egyenesen ö-ző jellegű tanácsi jegyzőkönyvében számos, a szőlőműveléssel kapcsolatos szóra bukkanunk: *bujtás, karóverő, nyomó, puttonhordó, szőlőpásztor, gyomláló, hegytörő* és egy jellegzetes, sokatmondó bejegyzés: 1593. *barania hordoth meg Akollottuk.*

Miután pedig ugyanebben az időszakban Nagyszombat városában számos szegedi származású kalmár telepedik le, aligha lehet kétséges a terminológia délvidéki eredete. Zoe Hauptova szlovák kutató megállapította,²³ hogy a szlovák Nagyszombat környékének, a Kiskárpátoknak bortermelő szókincse nagyrészt magyar eredetű. Hozzátehetjük, szegedi, illetőleg szerémségi eredetű.

¹⁷ Reizner, IV, 96.

¹⁸ SzegSz. I, 112.

¹⁹ Reizner, I, 63; A ház szegedi vonatkozásairól nem tud Lózszy E., A budavári Hess András tér. Bp. 1961, 28.

²⁰ Kemény L., Pap Benedek és Huszár Gál életéhez. Irtört. Közl. 1911, 485.

²¹ Kerekes György kassai helytörténész kéziratossághagyatékából.

²² Baráti szívességét itt is hálásan köszönjük.

²³ Hauptova, Z., A szlovák nyelv magyar jövevényszavainak néhány problémája. MNy. 1960. 174. Jó volna ismernünk a Fruskagóra mai szőlőkultúrájának délszláv szakmai szókincsét is: akadnak-e itt-ott még középkori magyar eredetű elemei.

Szeged népének a szerémségi borvidékkel való kapcsolatatai a török hódoltság alatt elsorvadnak²⁴, a XVIII. század folyamán azonban felújulnak. Nincs már ugyan szó a szegedieknek itteni szőlőszerezéséről, birtoklásáról, de a vízi közlekedés ismét jelentőssé válván, a szegedi só- és gabonaszállító hajók hazatérőben szerémi borokat hoznak magukkal.

A borívó szegedi nép így felújítva a középkor szállítási hagyományait, a hódoltság után a jó bort Baranyából és Budáról, néha még az aradi Hegyaljáról, Ménés vidékéről szerzi be. Ez sokszor kocsi hátán történik. Sokat hoztak hajón Karlócáról is. Mindez a szegedi fuvarozás, illetőleg vívizszállítás ujjaszületésével is összefügg. A karlócai, régen karomi bornak a múlt század derekán 1 forint 80 krajcár volt akója. Az ottani délszláv bortermelők szokása volt, hogy a legszebb szőlőfürtöket külön szedve, jó hosszú venyigére kötözték, és úgy tetszett, mintha egyetlen óriási fürt lett volna. Átlag 5 kg volt a súlya, a neve pedig *evenka*. Annyit akasztottak belőle a karlócai termelők az ámbitusra, ahány akó bor volt a háznál eladó. Az evenkát a vevő ráadásul kapta minden hordó után.²⁵ Boldogan hozták haza Szegedre is. A borbehozatalt azonban a modern homoki szőlőkultúra a századforduló táján már fölöslegessé teszi.

Az evenka föltétlenül azonos a közép-baranyai, de Pécssett Hegedűs Lajostól is megörökített *heveng* szóval,²⁶ amelynek jelentése: szőlőfürtökkel telefont ágas-bogas vessző, amely hosszú szőlőfürtöz hasonló. A heveng a századforduló táján még pécsi bosnyák különlegesség volt és házról-házra járva, hangos szóval kínálgatták téli eltevésre. A szó Hegedűs szerint török eredetű.

A hagyomány erejére jellemző, hogy a homoki szőlőtelepítés első szegedi szakaszában, ismereteink szerint már a múlt század elején egyik legkedveltebb borszőlőfajta a *magyarka* volt, amelyet azonban népünk eredeti *szlankamenka* néven, sőt együttesen *szlankamenkamagyarka*, rövidebben pedig *szlanka* alakban is emleget. Ez világosan utal a fajta szerémségi, pontosabban szalánkeméni eredetére. Reizner szerint²⁷ Szeged népe a szőlővesszőket közvetlenül hozta a Szerémségből.

Népünk egy másik régi szerémi eredetű szőlőfajtát is emleget, bár ez nem terjedt el annyira, mint a magyarka. Ez a *bakar*.

Az a gyanúnk, hogy a *kövidinka* néven emlegetett és a szegedi homok közkedvelt szőlőfajtának hazája szintén a Szerémség. A szó így értelmezhető: *kövi dinka*, azaz Kövi helységben, hajdani nevén Kőszentmártonban honos szőlő.

*

²⁴ Érdemes itt egy délvidéki német mondát idéznünk:

„Nagybátyám jóhírű ács volt. Munkájával sokat keresett. Egyszer Szeged környékén dolgozott. Egy kőbékézi parasztembernek segített házat építeni. Itt összebarátkozott egy magyar béressel.

Egy vasárnap a béres egy öreg juhászhoz vezette e szavakkal: most olyan bort iszik majd, amelyhez foghatót még soha nem kóstolt. A juhász a földbe lyukat vágott, ásott, mert ott török kincset szeretett volna lelni, de bort talált helyette, amely valamikor hordóban állott. A hordó elkorhadt, de a bor „bőrében” megmaradt. A juhász átfúrta és ebből csapolt mindig magának. A nagybácsit is megkínálta, aki azt mondta, hogy még ilyen jó bort életében nem ivott.

A magyar béres és az öreg juhász elmondotta a német ácsnak, hogy a bor egy hajdani szegedi klastromból való. A török elől mindent elástak: pént, ételmet, boroshordót egyaránt. Az ellenség mindent elpusztított, a szerzeteseket is megölte. Így senki sem tudta már, hogy a bort hová ásták el. Az öreg juhász azonban rátalált.”: Döplich, H.—Karasek, A., Donau-schwäbische Sagen, Märchen und Legenden. München 1952, 18. Alter Wein.

²⁵ Bitó J., Az én kiskirályságom 55.

²⁶ Hegedűs L., *Heveng*. MNy. 1950, 259.

²⁷ Reizner III, 441.

Térjünk vissza a XVIII. század elejére. A kuruc szabadságharc idején Rákóczi seregében küzdő szegediek szöleit Globitz labanc várparancsnok a rác harcosok között osztotta ki.²⁸

Acsády Ignác adatai szerint²⁹ 1720 táján a szegedi szőlőterület nagysága 155 hold volt. Ebből a polgárok birtokában 430,5 kapa (1 kapa = 100 út = 400 négyszögöl), a szelléréken 150, a határörök kezén 34, az idegenekén 8 kapa. E területen 1729-ben mindössze 2210 akó bor termett. Ebből az alsóvárosiakra 1182, a felsővárosiakra pedig 1028 akó esett. Az 1720. évi országos összeírás még elmondja, hogy a szegedi szőlők síkon fekszenek, víz szokta jární őket. Boruk nagyon silány, legfőljebb csak április végéig áll el. Jellemző az a század derekáról (1749) származó tanácsi határozat, amelynek értelmében a kipusztult szőlőkben kukoricát szabad termelni.³⁰

A lakosság lassú növekedésével szükségessé válik a rendszeresebb szőlőtelepítés. Erre a fertőzött ivóvíz is készteti a népet. Új szőlők települnek, esetleg a régiék megújulnak. Ilyenek a *Balagító*, *Cserepes* (a mai Cserepessor tájéka), *Hernyós* (ma Ottovay-telep) *Kálvária* (mai Jósika utca tájéka), *Jérikó* (textilkombinát helye), *Róma* (a gázgyár környéke), *Francia*, későbbi nevén *Franciahőgy*, *Tarján* (ma új városrész), *Szillér* (Petőfi-telep tájéka), *Kétérköz* (Baktó egy része). Ezt a telepítési állapotot De la Croix Paitis térképe is megőrökíti (1713). Egy XVIII. századi német utazó, Lehmann Szeged egyik nevezetességeként említi a szépen és jól megművelt szőlőskerteket.³¹ E város körüli szőlők, hegyek egy része (Tarján, Szillér, Hernyós, Ballagító) már a XVIII. században kezdett kipusztulni, ahogy Vedres is megénekelte³²:

*Szölleim is itten vannak, de pusztulni
Kezdenek, s hasztalan homokra vágyódní,
Ahol is harmintzöt esztendőküül fogva
Bakkhusom gyümöltse virít szaporodva.*

Később Vedres István még így ír:

*Borom elegendő, Polgárim mérhetik,
Kivül a homokon szorgonddal természetik.
Sok terem? egy Krajtzár; kevés: négy ittzéje,
Már közönségesen szoktunk élni véle.*

Általánosnak mondható polgári gyakorlat volt ugyanis egészen a legutóbbi időkig, hogy iparosok, városi tisztviselők, jómódú gazdák a XVIII. század fordulójától kezdve iparkodtak a szegedi homokon földbirtokot szerezni, azon szőlőt telepíteni, amelynek terméséből — főleg a mesteremberek — öregségükre éldegéltek. A polgárjoghöz hozzátartozott a saját termésű bornak a lakóházban való kimérése. Erről máshol is szólunk.

A város körüli szőlőhegyek tehát fölkerelkedtek és a XVIII. század második felétől kedve kitelepültek a legközelebbi homokföldekre, szállásokra, főleg Feketeszélre, Domaszékra, Nagyszéksósra, kissé később Zákányba, Őszeszékre és szórványosan még egyéb járásokra is. Ezeket a homoki szőlőket azután a szemléleti hagyomány alapján *hőgy* néven emlegették, legtöbbször a telepítő gazda nevét téve eléjük. Ezek

²⁸ Reizner I, 217: III, 442.

²⁹ Acsády I., Magyar gazdasági élet 1720-ban. MGSz 1894, 56.

³⁰ Kolosvári—Óvári II, 773.

³¹ Reizner III, 441, 443.

³² Vedres I., Tanátsház.

a szegedi *hőgyek* a magyar homoki szőlőkultúrának alighanem első fecskéi. A folyamatot máshol, a településnél részletesen jellemezzük.

A múlt század utolsó évtizedeiben a szegedi futóhomokra, kietlen járásokra, egyenetlen buckákra új világ virradt. Addig azt hitték, hogy csak legeltetésre alkalmas, földművelésre nem. Ismeretes, hogy az Amerikából behurcolt filoxéraszedelem az ősi magyar szőlővidékeket mind letarolta, tönkretette. Ezer meg ezer szőlőműves parasztcsalád jut hazánkban a múlt század nyolcvanas éveiben koldusbotra. A váratlan baj, természeti csapás azonban nem csak leveri, hanem élelmessé is teszi az embert. Kiderült, hogy a forró alföldi homokon a filoxéra nem tudott pusztítani, az itteni szőlőtőkék ugyanis ellenállónak bizonyultak.

E belátás nyomán, a század végén megindult a homoksíványok, homokbuckák szőlővel való betelepítése. Erre döntő ösztönzést a mi tájunkon a szegedi határral szomszédos, urasági kézen lévő két homokpuszta felparcellázása adott.

A híres horgosi *Kárász* földesúri család 1893 táján eladta mintegy 3 ezer hold kiterjedésű királyhalmi homokpusztáját Ormódi Béla (1831—1917) pénzembernek, a szegedi kapitalizmus legmerészebb vállalkozó szellemének, aki bécsi bankok támogatásával 30 forintot adott a Kárásznak a puszta holdjáért.³³ A kapitalista kortársak ezt az egyezséget örültségnek tartották és azt hitték, hogy Ormódi a vállalkozásba belebukik.

A 30 forintos homokot Ormódi Béla a környék népének, szinte kizárólag a szegedi külső határ kisparasztjainak nyomban 60 forintjával parcellázta föl. A vevők-



Zauner Richárd 1905 táján

nek a vétel alkalmával készpénzben csak 5 forintot kellett fizetniök, a többi törlesztésére 12 esztendő alatt kötelezték magukat. Jegyezzük meg, hogy e kisparaszti kézbe került földek értéke is a koronarendszer életbelépése (1900) után már átlag 800 koronára emelkedett.

A puszta leghitványabb 200 holdnyi része azonban még a legágrólszakadtabb parasztembernek sem kellett. Ezt a területet telepítette be egy Ormódiból, Fritsch bécsi bankárból és más külföldi, főleg osztrák pénzemberekből álló részvénytársaság. A munka irányítására Zauner Richárd (1845—1939) bátran kísérletező szakembert szerződtették, aki a pozsonyszentgyörgyi ősi borvidékről származott és a klosterneuburgi szőlészeti akadémián kitűnő eredménnyel szerzett képesítést. Legutoljára a budafoki állami borpincéknél működött. Innen jött Szegedre, de az esztendő legnagyobb részében kint lakott a telepítés színhelyén, a horgosi Királyhalmon.

³³ Ormódi Béla. SzN. 1917, 154. sz. Eredetileg a híres Kis Dávid-féle posztókereskedő cégnek volt tulajdonosa. „Hatvanhat évet élt Szegeden — írja a főnti nekrológ — ő vetette meg az alapját annak a minta szőlőgazdaságnak, mely Királyhalom központtal ma az egész országban a legelső között áll, s Szegedtől Szabadkáiig és Halasig 50—60 ezer holdon terül el. Azelőtt terméketlen homokos talaj volt. Ő rendezte szőlőkivitelünket, és állandóan szoros összeköttetést tartott fenn a külfölddel.

Zauner Richárd vidékünkön addig ismeretlen nemes fajták: *olaszrizling*, *pirosveltelini*, *kővidinka* meghonosításával szerzett érdemeket. A birtoknak majd fele-részébe csemegeaszőlő, főleg *saszla* került. A karó alkalmazásával a művelés fejlettebb módjára is áttérnek. Innen ennek az új eljárásnak, illetőleg szőlőkultúrának *karóaszőlő*, *úri szőlő* népies megkülönböztetése a *parasztszőlő* hagyományos gondozási módjától.

Érdemes külön is kiemelnünk, hogy a saszaszőlő különleges, szoros csomagolását dél-tiroli, Meran vidékéről szerződötött lányok végezték, majd Bécsbe irányították. Onnan küldötték szét a habsburgi monarchia minden részébe. A kivitel folyton szélesebbkörű lett. A telep vezetői a birtokukban maradt szőlő gondozásában igen sok szegényparaszt napszámost is foglalkoztattak, akiktől komoly, igényes, lelkiismeretes munkát követeltek meg. Ennek néhány év múlva az lett az igen üdvös következménye, hogy a maguk pár holdján a maguk szőlőcskéjét is hasonlóan a legszakoszerűbb eljárás szerint művelték meg. Ezzel azután az ide települt szegedi kispaszatok érdeméből és az ő ösztönző példájuk nyomán, sokszor az ő továbbmúlásuk, vállalkozó szellemük, törhetetlen munkakedvük gyümölcsként a szabadkai, bácsalmási, halasi, pusztamérgesi, üllési, soltvadkert *modern* kispaszati szőlőkultúra is kibontakozhatott. Ezekről a góccokról máshol még többet is mondunk.

A királyhalmi telep vetette meg az őszibarack modern piaci exportra termelésének alapjait is. Ezt a környező kispaszati tanyagazdaságok fokozatosan szintén átvették.

Zauner Richárd később megvált a részvénytársaságtól, mert Ormódiék nem nézték jószívvvel, illetőleg drágálták újabbnál újabb kezdeményezéseit, kísérleteit. Utána *Szentkút* pusztán, a mai Petőfiszálláson ültetett magának 4 hold szőlőt és ezzel az itteni parasztságnak is példaképpül szolgált. Közben más, nagyobb birtokosok, bérlők számára is telepített. Így *Pitricsom* pusztán, a Pallavicini uradalom Landesberg nevezetű szegedi bérlőjének 40 holdat, amely szintén ösztönző hatással volt a környező sándorfalvi, sövényházi kispaszatokra.³⁴ Zauner helyét Ormódi mellett egyébként Sághy László foglalta el, aki Baranyából származott. Eredetileg kádármester volt, de tanfolyamokon elismert borászati szakemberré képezte ki magát. Nagy érdeme van a pusztamérgesi szőlőkultúra megteremtésében és gyors fölvirágoztatásában.³⁵ — További kezdeményekre (Szatymaz, Üllés stb.), részletkutatásokra még nagy gondot kell fordítanunk.

A *szőlő* szó jelenti magát a gyümölcsöt, termést, de azt a helyet is, ahol megterem. Ez utóbbinak egyébként *szőlőföld* a teljesebb neve. A régi szőlőtelepítéseknek — mint láttuk — *szőlőhőgy*, egyszerűen csak *hőgy* a neve. A szőlő igen gondos művelést kíván, ezért mondja a régi példabeszéd: *a szőlőnek a kapa a bikája*.

Az élő szőlőbokrót, szőlőnövényt *szőlőtőke*, beszéd közben *tőke* néven emlegetik. Ha a szél elhordta körülötte a homokot, akkor a tőke *nyakas*. Fő gyökere a *vezérgyökér*, ebből sarjadzik ki több *ódalgyökér*. Ezek mélyen a földbe hatolnak. A talaj szintjén vagy nagyon sekélyen bújik meg a talajban a *sarjgyökér*. Ezt az újítás munkája során a kapával kivágják. Nincs is erre szükség, mert ha elszaporodnék, akkor erre támaszkodnék a szőlőnövény és szárazságban nem tudná ellátni a tőkét nedvességgel. A vezérgyökérnek és oldalgyökérnek zavartalanul kell kifejlődni.

³⁴ Mindezekre nézve fő forrásunk ifj. Zauner Richard (1887—1965), akinek történelmi műveltsége, emlékezőtehetsége egyéb alkalmas kútfők híján, a folyamat megrajzolását lehetővé tette.

³⁵ Bővebben Pusztamérges falu jellemzésénél.

A *tőkenyak* a tőke alatt lévő erősen megvastagodott gyökérzet, a vezérgyökér nyúlványa, amely átmenetül szolgál a tőkefejbe. A tőkenyakból fakadnak a *fattyvesszők*, másként *sarjvesszők*. A *tőkefej* gyermekfej nagyságú megvastagodás, amely akkor a legértékesebb, ha kerek. Ebből ágaznak ki a *szőlővesszők*. A vesszőnek *venyige*, *venyöge* neve is hallható. Nem szigorú jelentésmegoszlással a szőlővessző a tőkén lévő sarjat, a venyige pedig a már lemetezett és tüzelésre váró vesszőt jelenti.

A szőlővesszőhöz számos hiedelem, hagyomány fűződik. Tavaszi metszéskor kicsorduló levét szemfájásról tartják foganatosnak. A nagyszombati tűzszentelésre különösen régebben az alsóvárosiak szőlővesszőket szoktak vinni és szertartás alatt a tűzbe tartani. Az így megszentelt vesszőket azután a szőlő, sőt a szántóföld négy sarkában ásták el. Ennek nyilvánvalóan bajelhárító, megszentelő célzata volt. Emlekezetet azonban Krisztus szavára, amikor magát *szőlőtő* néven emlegeti. A nagyszombati vesszőszentelés a középkori liturgiában egyébként külön is előfordul. Az alsóvárosi hagyomány nyilván ennek laikussá vált fejleménye. Algyőn Szent Balázs napjának hajnalán a szőlősgazdák valamikor szőlőjük négy sarkáról egy-egy vesszőt metszettek le, majd a négy szál vesszővel a birtokot körüljárták. Úgy vélték, hogy ezzel Balázs püspök megvédi termésüket a madaraktól.

A lány Szilveszter estéjén a múlt században bevitt egy nyaláb venyigét a pitarba és ott felolvasta. Ha páros lett, akkor úgy gondolta, hogy a farsangon férjhez megy. Összetört, szénné égetett és lapulevéltre hintett venyige régi öregek szerint gyomor-fájásról hasznos. Beléndekmagot venyige parazsán kell égetni, hogy füstje fogfájásról használjon. A venyige hamuját régebben mosáshoz lúg gyanánt is felhasználták.

A szőlővessző fejlődési foka szerint többféle lehet. Az *ugarvessző* a tőkéből sarjadzó egyéves új hajtás, még nem terem. Ebből fejlődik a *cservessző*, amely már terem is. Ez kora szerint lehet *elsőéves*, *másadéves*, *harmadéves*. A másodéves cser termi a legtöbb szőlőt. A harmadik év után már el kell távolítani, mert *tőkésönni* kezd és így a tőke formátlanná válik.

Az olyan szépen fejlett tőkének, amely dúsan virágzik, csak éppen alig terem *kurvatőke*, *rügőstőke* a neve. A kiöregedett és *kihányt* szőlőtőkét *tuskó*, *szőlőtuskó* néven emlegetik. Ez igen értékes, katlanban kitűnően égő tűzrevaló.

A szőlőtőke a boszorkánypraktikákban is előfordul. 1728. *A boszorkányok Szent György-napkor Kecskeméti hegyen egy szőlőtőkét megfűrtak és csapot tettek beléje és mindnyájan 3000, eleget ihattak belőle. Azután a héját reátették és elmentek. Más helyen: a szőlőtőkéből kiszopják a bort és megisszák. Ismét kiokádják az hordóba. Ismét máshol: a szőlőtőkét megfűrtak és kicsurgott belőle az bor.*³⁶

A vesszőkön van a *szöm* néven emlegetett rügy, amelynek egészen apró, mák-szemnyi korában *borsóka* a neve. A *világosszöm* néven emlegetett, zavartalanul fejlődő rügyből bontakozik ki a vesszőrendszer, nyomában pedig a termés. Ha a tőkét fagy éri, a vessző tövénél a tőkefejen meghúzódó, többféleképpen: *sárszöm*, *biztosítószöm*, *alvószöm* néven emlegetett rügyecskékből még kifejlődhetnek a vesszők. Ilyenkor azonban abban az esztendőben nem lehet termésre számítani.

A fiatal, zsöngé vesszőnek *sóska*, ritkább szóval *rekönye* a neve. Ebből erednek a levelek, amelyeknek színéről, nagyságáról, formájáról következtetnek a szőlőfajtára. Mint ahogy a vesszők színe, vastagsága is fajtánként változik.

A *szőlőlevél* előfordul a boszorkánypörökben is. 1728. *Katona Ferenc az fatenst tanította, hogy az szőlő fehér levelét aki még kicsinyke, aztat megfőzzék. És valamint főtt, úgy kell főni és romlani az ember lábának. Később: Lantos Jánosnét szőlővessző levelét megfőzték, úgy rontották meg. A maga házánál főzte meg Kőkényné és azt*

³⁶ Reizner IV, 397, 405, 410.

mondta, hogy ennek, ennek a lába, vagy más tagja úgy foljon.³⁷ Szőlőlevelet tesznek nyáridőben a kovászos uborkába, hogy a leve, amelyet tikkadtság ellen inni szoktak, jobbjú legyen. Tanyaiak sebet is szoktak vele borogatni.

A levéltövekből ágazik a *szőlőbajusz*, röviden *bajusz*. Ezzel kapaszkodik meg a lugasszőlő.

Kaccs, *szőlőkaccs* néven emlegetik a jóerőben lévő szőlővesszőből eredő oldalhajtásokat. Nem teremnek. Elszívják a tőke erejét, betegséget is terjeszthetnek. Ezért kötözéskor el kell őket távolítani. Az oldalhajtásnak másként, megkülönböztetésül *ódalkaccs* neve is hallható. Az anyavesszőket a legfelső átkötés fölött mintegy 10 cm magasságban, az első kötözés alkalmával levágják. A levágott sósának, rekönyének *szőlőtetj* a neve. A kaccs eltávolítását *kaccsalás*, a tető levágását pedig *tetjészödés* néven is emlegetik. A friss, esetleg szárított szőlőtető kedvelt takarmány.

A *szőlővirág* a *szőlőszöm* anyja. Egy találós kérdés: *mikor kerül össze a lenvirág, a szőlővirág, mög a búzavirág?* A terített asztalon.

A termésnek *böndő*, *fej*, *girzsd*, újabban *fürt* a neve, amely lehet *nagy*, *apró*, *tömött*, *ritka*, *töpött*, *pinészös*, *rohadt*, *aszalodott*. A szőlőszemek a *csumán*, *szőlőcsumán* helyezkednek el. A szemek belül van a *szőlőmag*, amelyet a *lēj* fog közre. A legkülső rész a *bűr*. A szőlőszem először *borsókázdik*, azaz rügyei kipattannak. Fejlődésének későbbi szakaszán *sörétszöm* névvel illetik. A kifejlődött, de még savanyú szőlőnek *egrős* a neve.

A szőlő, amelyből bort préselnek: *borszőlő*. Az meg, amit megesznek: *mög-övőszőlő*, újabb félnépi szóval *csömögeszőlő*.

A szőlőnek a szegedi tájon is több fajtáját termesztik. Már a filokszérvesszedelem előtti időkben ismeretes a fehér *bajorszőlő*, a hajdan korainak számító *boldogasszonyszőlő*, amely Nagyboldogasszony napjára (aug. 15) ért meg. A *cigányszőlő* fekete. A bornak való *dinka* három változata: *bogdándinka*, *kövidinka*, másként *küvidinka*, továbbá a *rúzsadinka*. A kövidinkát állítólag a szőlőhöz kitűnően értő Felmayer János szegedi tímármester Verseacről közvetlenül honosította meg a szegedi homokon. Mi azonban azt hisszük, hogy ennél itt régibb. A korai *góhér*, *fehér-góhér* kipusztulóban lévő finom csemegeszőlő. Állítólag azonos lenne a bajorszőlővel.³⁸ Kiveszőben van a fekete *hamburg* is. A *kadarka*, tanyaiak ajkán *kadárka*, *kadar*, *kadár* balkáni eredetű piros borszőlő. Úgy tetszik, hogy már a XVIII. században meghonosodott a szegedi szőlőhegyekben. A *bakar* régi fajta. A termés színe szerint van *fehérbakar*, *pirosbakar*. Más neve *erdei* (erdélyi) *bakar*. Finom régi csemegeszőlő a *juhcsöcsű*, illetőleg *kecskecsöcsű szőlő*. A *juh fark* Újkigyóson ismeretes. Ősi, de már tűnedező borszőlő a *magyarka*, színváltozatai szerint *piros-magyarka*, *sárgamagyarka*, *zöldmagyarka*. Másik ismert, de kevésbé használatos neve *szlankamenkamagyarka*, röviden *szlankamenka*, amelynek eredetéről már szótoltunk. A szó rövidebb alakja *szlanka*, és pedig *sárgaszlanka*, *pirosszlanka*. Régi, ma már elfeledett fajta a Nátly Józseftől megörökített *pankota*, amelyet a szegedi elődök talán még a ménesi borvidékről, az ősi Makrahegyről telepítettek. Ősi a kerek, nagyszemű *tökszőlő* is, amelyet inkább enni szoktak. Állítólag kaukázusi eredetű.³⁹ Alsótanyaiak emlékeznek a fehér borszőlő egyik kipusztult fajtájára, amelynek *vajszli* volt a neve. Nyilván szegedi német polgárok telepítették először. Szintén fehér a *petrezselyömszőlő*, amelynek levele a petrezselyemére emlékeztet.

A filoxérvesszedelem után a szegedi homokon is kibontakozó modern szőlőkultúrát új fajták jellemzik. Szó volt a *rizling*, fajtaváltozatában: *vadrizling*, *fekete-*

³⁷ Reizner IV, 387, 388.

³⁸ Csepregi P.—Zilahy J., Szőlőfajtáink. Budapest 1960, 149.

³⁹ Uo. 333.

rizling, öreg tanyaiak ajkán *szaszla*, *csaszla*, néven is emlegetett *saszla*, továbbá a *vertelini*, népiesen *vertelényi* meghonosításáról. Ezekhez járult még a *delavár*, Sövényházán *déléváré*, *paszatuti*, másként *paszatutyi*, *zödszilváni*, *muskotály* gyöker-
verése is. Egyéb újabb borszőlők: *mézédös*, *ezörjő*, *sárfehér* (Tázlár). Modern, már népünk körében is meghonosodó csemegeszőlők: *csabagyöngye*, *madlénia*, *ezőréves*. Ritkább fajta a *cétényke*. Az *otelló*, *izabella* silányabb feketeszőlők.

A modern homoki szőlőkultúra Szegeden is a filoxéra-veszedelem után bontakozott ki.⁴⁰ Előadásunkban lehetőség szerint azt is vizsgáljuk, hogyan épül rá az új szőlőművelés a régi hagyományokra.

A telepítés legelső feladata a szőlőnek való föld, homok kiválasztása. Népünk legalkalmasabbnak a partosabb homokot tartja. Nem mindegy, hogy milyen az altalaj.

Szőlőültetés előtt a betelepítendő területen kijelölték a sor és tőtávolságot, továbbá a pásztaikat. A *pászta* 50—60 tőkéből álló sor a szőlőföld teljes szélességében. A hatvanadik tőke után a sorok végén egy-egy tőkét kihagytak. Így aztán a tőtávolságtól függően 100—150 cm széles úthoz jutottak, amelynek *betyárút* volt a neve. Erre az útra nagy szükség volt a permetezésnél, majd pedig a szüret alkalmával. Egy *pászta* hosszában végeztek a szőlő munkálatait: a nyitást, kapálást, kötözést, permetezést, szüretelést és a takarást. Ide rakták a munkához szükséges szerszámokat, szüretkor a kosarakat, sőt a kancahordókkal megrakott kocsi is beállhatott a *betyárútra*.

Ültetéskor először a *sortávolság* kijelöléséről gondoskodtak. Eleinte nem nagyon törődtek azzal, hogy a munka szép is legyen. Az ültetésre szánt területen *kinyomazták* a *pászta* két végét. Karót tűztek le az ültetésre szánt terület egyik végéhez. Ettől a karótól elindultak szorosan egymás elé rakva a két lábfejet a terület másik végén letűzött karóig. A csizmanyomok helyén az utaláshoz hasonló sor maradt. Gyakran görbe volt, mert a *nyomazó* eltért az iránytól. Ha sorok görbére sikerültek, azt mondták, hogy a sonka is görbe, mégis jó. A *kinyomazás* után 100—120 cm nagyságú *botfa* vagy *ricaszár* (fanyesésnél levágott, kisebb gallyaitól megtisztított ágdarab, illetőleg napraforgószár) egymás mellé fektetésével kijelölték a *sortávolságot*.

Gyakran ültették a szőlőt *kocsikeréknyom* távolságra. Szétszedték a kocsit és a farát húzták végig a pásztaán. Az első két keréknyom után csak egy sor helyét jelölték meg egyszerre, mert az egyik keréknek mindig a már megjelölt soron kellett haladnia, hogy a pontos *sortávolság* kialakuljon. A két kereket ember húzta, mert a ló elsüllyedt volna a fordításban.

A *tűtávolság* kijelölése is nagyon egyszerűen történt. Széltében elterjedt az a gyakorlat, hogy két lábfejnyire rakják le a vesszőt. Ha többen ültettek, a *tőtávolság* már nem volt egyforma, nem volt arányos, mert az emberek csizmája sem volt egyforma. A mórakalmi szőlőkben manapság is található olyan szőlő, amelyet igen sűrűn, egy lábfej hosszúságra ültettek. Eredetileg minden másodikat ki akarták vágni, de sajnálták. A vesszők nagy része *mögereedt*, azaz megfogant, a tőkék pedig a fejlődés előrehaladtával egészen besűrűsödtek. Tulajdonképpen az esetleges hiányokat akarták ezzel az eljárással pótolni. Ez a szőlő is jól terem, csak sűrűbben kell trágyázni.

A századforduló óta mindjobban kezdtek azzal is törődni, hogy a szőlőföld szemre is szép, mutatós legyen. Ezért *ültetődrót*, *ültetőkötél*, *ültetőlánc* használatára

⁴⁰ A következőkben nagyrészt Börcsök Vincének monográfiánk számára az ötvenes években vállalt és közösen állandóan megbeszélte, részletező anyaggyűjtésére támaszkodtunk. Ezt terjedelmé miatt nem közölhetjük, ezért itteni előadásunk különösen a munkamenetek jellemzésében elnagyolt, illetőleg kivonat.

is sor került. Az egyéves növényeknél nem volt annyira fontos a sor- és tőtávolság tetszetős alakítása, a szőlőtelepítés azonban több emberöltőre szól.

A szőlőültetés fúróval vagy ásóval történt. A fúróknak több fajtájuk van. Legrégibb és legerjedtebb a *fafúró*. A másik fúrófajta a *körmösfúró*. A fogója fából készült, a szára pedig vasból. A hegye 1 cm-re szétnyílik, sőt mintegy 45°-ban begörbül. A *laposfúró* fogója fából, fúró része pedig lapos vasból készült.

Megjegyezzük, hogy ritkábban ásóval is ültetnek. Erre régebben akkor került sor, amikor a vesszőt szántásba ültették.

Az ültetéskor kimaradt két rügyet homokkal betakarják, *becsirkézik*. A becsirkézés abból áll, hogy kúpalakban körülrakják a vesszőt homokkal. Az a cél, hogy a homokkal betakart szemeket minden körülmények között megvédjék a kártevőktől.

A szőlőtelepítés sok megfontolással, munkával jár. Az előkészítés eleinte csak annyiból állott, hogy jó mélyen megszántották a földet, illetőleg homokot. Levették az ekekormányt, csak a laposvas maradt fönt. Egy barázdában kétszer is végigmentek. A szántás három lóval történt. Két lovat rendszeren fogtak be. Az egyik a barázdában ment, a másik mellette a még szántatlan földön. A harmadik lovat a szántani való föld felől fogták be. A legerősebb ló ment a barázdában. A megszántott földön lónyomok nem maradhattak. Szőlőnek úgy is szántottak, hogy fönt hagyták az ekekormányt és négy ökörrel vagy négy bivallyal, esetleg három lóval féllábszárig érő barázdát húztak. A szántás mélysége olykor 30 cm is volt. Móra-halmon még ma is akad olyan szőlő, amit *szántásba* ültettek. Ide kissé másként kell a szőlőt ültetni. A vesszők nehezebben erednek meg, de ha megindulnak, akkor a továbbiakban már a művelésen áll, hogy milyen lesz a termés. Meg kell még jegyezniük, hogy a szántásba ültetett szőlő a szárazságot jobban megsy nyli.

Általánossá a *fordításba* való szőlőtelepítés vált. Ilyenkor a telepítendő homokot 60—70 cm mélységben meg kell fordítani. Egy *mérés*, vagyis 100 négyszögöl megfordításáért 1 mázsa rozst adtak, vagy a harmincas években 5 pengőt fizettek. Olykor még kialakudtak 1/2 kg szalonnát. Ehhez járult a *kukacpéz*, esetleg a *tarackpéz*, ha a föld olyan volt. Fordításkor a cserebogár pajorjait összegyűjtötték és százáért 1 liter bort vagy ennek árát kellett a gazdának adnia. Legszívesebben bort kértek érte, mert ez a nehéz munka után jól esett. A tarackot kg-ra számolták, de ez korántsem volt olyan általános, mert egyrészt nem mindenütt volt tarack, másrészt ha nem tett számot, külön kialakudott díj nélkül is kiszedték. Ilyenkor borral, hébe-hóba meleg étellel kedveztek a *fordító* alkalmi néven emlegetett munkásoknak. A kukac elszámolása naponként, a munka befejezése után történt. Legtöbbször egy rossz lapátra vagy kidobott kisebb edénybe gyűjtötték a pajorokat. Ha az ásó kettévágta valamelyiket, szívesen számolták kettőnek. Később aztán csak a fejeket olvasták meg. A leszámolt pajorokat a fordítató átvette, igyekezett mielőbb megetetni a tyúkokkal. Az is előfordult ugyanis, hogy a fordítók megszerezték és újra elszámoltatták őket. A pajorokat nagyságra való tekintet nélkül olvasták össze, tehát nem tettek különbséget a kisebbek és nagyobbak között. A tarackot kupacba gyűjtötték össze. Vagy bevitték a jószág alá alomnak, vagy pedig kellő száradás után elégették.

Amikor a homoki szőlő telepítése a filoxéraszedelem után olyan szédületes lendületet vett, akkor természetesen mind nagyobb területeket kellett a szőlőültetésre előkészíteni. A fordítás veszített a belterjességéből, vagyis kissé elnagyoltabb lett. Ekkor kezdett elterjedni a *szakítás* útján történő fordítás.

A frissen telepített szőlőföldnek *budár* lett a neve.

A harmadik év végén a budár már rendszeren megmutatja a termést. A paraszti

szóhasználat szerint most már nem illeti a *budár* elnevezés, mert a telepítés termőre fordul és egyszerűen *szőlő* a neve.

A budár földjét az első években hasznosítani szokás. A mélyen szántott, jól megmunkált földben minden vetemény szebben fejlődik. A fordításban különösen a krumpli terem bőven. Ezért az első évben szinte kizárólag ezt vetnek ide.

A termőszőlő első rendszeres tavaszi munkája a *nyitás*, amely *Gergő hetibe*, vagyis március derekán kezdődik. A nyitás nem más, mint a szőlőtőkék kibontása, megtisztítása a takarás során rárakott földtől. Ekkor formálódik a két tőkesor között emelkedő *szőlőhártya*.

A régebbi szőlőkben még napjainkban is keskeny nyitókapával dolgoznak a szőlőhártýára ültetett gyümölcsfák miatt. A két világháború között telepített szőlőkben azonban a fák ültetésénél ügyelnek arra, hogy a ló lehetőleg minden úton akadálytalanul végig tudjon haladni. Ezekben az időkben vonul be a homoki parasztszőlő világába is a fogatos művelés.

A nyitás a szőlőben évkezdő munka, elvégzését áldomással ünneplik meg. Az asztalra bor kerül, amelynek ilyenkor *nyitóbor*, másként *szalvánbor*, *szalványosbor* a neve. Ez a márciusi második fejtés során keletkezett *aljbor* szokott lenni, amely eladásra nem alkalmas.

Rendkívül fontos, kiérett paraszti szaktudást igénylő munka a *metszés*. Ezt is szinte kizárólag férfiak végzik. Kezdeté szintén az időjárástól függ. Ha kedvez, akkor *Szent József hetibe*, tehát március 19 körül fognak hozzá. Eszköze a *metszőolló*, *metszőcsákány*. A metszőolló a századforduló táján terjedt el, addig a *metszőkés* járta. Ez sajátosan egyesítette magában az olló és csákány funkcióit.

Ha netalán kissé elkéstek volna a metszéssel, akkor a tőke bizony *könnyedzik*, vagyis a nedvkeringés megindulása után a nyitott sebeken keresztül folynak a csapok. A népi hiedelem szerint a tőke könnyezése bő termést jelent.

A régi öregek úgy tartották, hogy metszést holdújulásakor kell megkezdeni, mert így hitük szerint a sóska szépen fejlődött, gyarapodott, amint az újhold is szemlátomást növekszik.

Ha József napja és a holdújulás nem esik össze, abban az esztendőben József napját megelőző újholdkor öregek néhány tőkét mintegy jelképesen meg szoktak metszeni, a munka zömét azonban az időjáráshoz alkalmazkodva végzik el.

A metszés befejezése után a *karózás* következik. Természetesen a régimódi *parasztszőlő*, *gyalogszőlő* ezt a műveletet nem kívánja. A *szőlőkaró* akácfából készül. A hozzávaló faanyag kikerül a ház körül ültetett fasorokból.

A karózás március végén történik. Föltétlenül metszés után, hogy a karó ne zavarja a metszőket. Meg kell jegyeznünk, hogy a karós szőlők a kisparaszti szőlőkre nem föltétlenül jellemzők, az egykori úriszőlőkben azonban általánosak.

Sajátos éghajlati adottságaink következtében a fagy elleni küzdelem, főleg a rügyfakadástól *fagyösszentő*kig (május 10—15) terjedő időszakban legnagyobb gondja a szegedi szőlősgazdának.

A védekezésnek két módja van. Az egyik tartós, megelőző jellegű, a másik pedig a gyors, esetenként történő védekezés. Az előzőre már szőlőültetéskor is gondolnak. A budárt ugyanis úgy telepítik, hogy a tanyaház, a hozzátartozó melléképületek, tűzifa, takarmánykazlak, facsoportok északról védjék a fagy és a viharkárok ellen. Ha erre nincs mód, akkor északról sűrű facsoportot, garádot, vagy jó magasra és sűrűre nevelt élősövényt szoktak ültetni. Az északi fekvése miatt az árnyékolás nem okoz kárt. Ismeretes, hogy a szőlő a magasabb, partosabb helyet szereti. Ennek is van jelentősége. A hideg *lőfolyik* a dombról és a mélyebb részeken, laposokban ül meg. Ott aztán nagyobb károkat is okoz. A hegyhúzóval való egyengetésnek,

kubikolásnak éppen az egyik célja, hogy a hideg laposokat eltüntesse a szőlő területéről.

Az elkerülhetetlen, azonnali védekezésnek legegyszerűbb, szinte kizárólagos módja a *füstölés*. Már előző este megállapítják, hogy szükség lesz-e rá. Ha szeles, hideg idő volt egész nap, akkor fagyot lehet várni. A családfő ilyenkor többször is fölkel az ágyából és csak úgy ingben tájékozódik az időjárás felől. Általában hajnali 3 óráig döntenie kell. Hőmérő nélkül is pontosan meg tudják állapítani a veszélyes hősüllyedést. Amikor megvirrad, megnézik a vályúban lévő vizet. Ha *behártásodott* a víz, akkor munkához fognak. Nekilát az egész család. A füstöléshez szükséges dudvát, szalmatöredéket már előre odakészítik, hogy kéznél legyen. Tűzgyújtáshoz szárazat kell használni, később már a nedves felel meg jobban. Ha szükséges, vízzel is meglocsolják. A tüzet lehetőleg távol a szőlőtőkéktől a szőlő északi sarkában szokták rakni, mert a hideg onnan jön. Először lángolni hagyják, hogy jó parázs keletkezzék. Aztán rakják rá villával a nedves dudvát, ami ontja a füstöt. A füst nem száll föl, hanem alant terjed szét.

Fagyosszentek után gyorsan nő a szőlő sóskaája. A nappalok hosszabbodnak, több a napsütés, gyorsan fejlődik a levélzet. Ha a szőlőlevél már olyan nagyra nőtt, hogy eltakarja az ember szemét, akkor régi jókedvű hagyomány szerint az ember már megérdemli ebéd után a szokásos déli pihenést.

Sorrendben következő szőlőmunka az *újítás*. Ezt akkor végzik, amikor — május közepén — a szőlő sóskaája *sukos*, azaz 20—25 cm hosszúságú. Az újítás voltaképpen a jó kiadós szőlőkapálás, amelynek célja a porhanyítás, továbbá a metszéssel, esetleg karózással szétgázolt szőlőhártya rendbehozása.

Újítás után nemsokára beköszönt a *szőlővirágzás*. Azt tartják, hogy ha a *Víg* néven emlegetett Szent Vid napjára (június 15) elvirágzik a szőlő, akkor jó termés várható.

Amikor a sóska annyira felmagasodik, hogy a szőlőhártyára borulva akadályozza a sorok közötti haladást, közlekedést, akkor már kötözni kell. A kötözés, *szőlőkötözés* majdnem minden esetben megelőzi a permetezést.

A kötözés a megnyúlt sósokák csoportba kötése, karósszőlőknél a karóhoz erősítése. Kötözéshez kaka, zöldbúza, zöldrozs, zsupszalma, kukoricahéj, jutka, rafia és a paprikahasításnál visszamaradt öreg fonal használatos. Szükség esetén a kövidinka vékonyabb hajtását is felhasználják.

A kötözést Szent János (június 24) hetében kezdik: közvetlenül aratás előtt, leginkább árpaérés idején.

A kötözésből az egész család kiveszi a részét. A gyermekek itt kezdenek ember-számba menni, hiszen együtt dolgoznak az idősebbekkel. A családfő vagy az anya sora mellett haladnak, akik ellenőrizni tudják munkájukat, és ha elmaradnak, segítik is őket. A kötözés mégis főleg női munka.

*

A szőlőművelésben az utóbbi évtizedek során mind nagyobb jelentőségre jut a kártevők, betegségek ellen való védekezés, bár a filoxéra pusztítását a homoki szőlőkben nem ismerik.

Legismertebb szőlőbetegség a *peronosz*, *perenusz*, *peremosz* nevekkkel illetett peronoszpóra. Van levél- és fürtperonoszpóra. Mindkét betegség ellen permetezéssel védekeznek. Jegyezzük meg, hogy népünk a fürtperonoszpórát *bakró* néven emlegeti.

A permetezéssel nem várják meg a betegség megjelenését. Már is beszélhetünk a permetezés hagyományos rendjéről, amelytől csak akkor térnek el, ha nagyon szük-

ségessé vált. Először május utolján, *Urbán* (május 25) táján permeteznek. Szent Orbánt a szegedi tanyavilágban is a szőlők patrónusaként tisztelik.

A permetezéshez víz is szükséges. A régi öregek a szőlőben mélyebb, *kopolya* néven emlegetett vizesgödört ástak, amelynek fala meneteles volt. Egyik oldalában lépcsőt is vágtak, hogy könnyebben tudjanak a fenékén feltörő vízárt lejutni.

Ha nincs kút a szőlőben, de közel vannak a tanyához, akkor *homokszánkó*, másként *kisszánkó*, ritkán *száraz-szánkó* hátán húztatják ki a vizet. Ez két földre fektetett, elől fölfelé kunkorodó fűrészelt vagy gömbfából készült, amelyeket deszkákkal hídálnak át. Olyan széles, hogy a hordó fenéke éppen ráfér. Elöl az ívben végződő két végét erősebb fával kötik össze. Ide akasztják a hámfát a ló számára. A homokon is, gyöpon is aránylag jól csúszik, és így könnyen, gyorsan szállítható rajta a víz.

A szánkóra egy 3—4 hl űrtartalmú kancahordót tesznek. A tanyakutaknál telemerik. Vontatás után a vizet átmerik a szőlőben álló permötös hordóba.

Újabban többféle anyaggal próbálják a rézgálicot helyettesíteni. Népünk azonban bizalmatlan, és nem szívesen tér el a bevált permetező anyagtól. Volt idő azonban, a múlt század utolsó évtizedeiben, amikor öreg, hagyományörző tanyaiak, tázláriak nagyon idegenkedtek a permetezéstől. Azt mondogatták, hogy nem szabad permetezni, mert a Jézus vérért mérgeznék meg vele. A tapasztalat azonban rákényszerítette őket is a használatára.

Az első permetezéskor 10—14 nap elteltével másodszer ugyanennyi idő múlva harmadszor is permeteznek és így tovább. Egészen Úr színeváltozásáig szokás permetezni, tehát a zsendülés idejéig. Egyébként, hogy ki hányszor permetez, annak



Alsótanyai száraz-szánkó

szigorú törvénye nincs. Orbántól Úr színeváltozásig (május 25—augusztus 6) permeteznek háromszor is, de tizenkétszer is. Mindenesetre a gondosabb gazda többször permetez.

*

Újítás után kapával csak akkor dolgoznak a szőlőben, ha a tarack vagy a gaz nagyon elszaporodik. A gyomirtás eszköze a *kaparó*, más nevein *horoló*, *karaszoló*, amely a kemence fűtésénél használatos szénvonóhoz hasonlít.

Az utóbbi időben terjedt a szőlő fogatos művelése is. Karaszolás előtt ekekapával *mögekézik* a szőlőt. Az útbaeső gyümölcsfákat kikerülik, a nagyobbak lombja alatt átbújnak. Az ekekapát kicsire állítják, azaz nem ekéznek mélyen.

*

Itt kell kitérnünk azoknak a károknak a jellemzésére is, melyeket a szőlőben a vihar és jég okozhat. Vihar ellen ültetik a szőlő mellé a fasorokat. Az élősövény is megfelel, mert megtöri a szél erejét, és fölfelé kényszeríti. Ha egyáltalán lehetséges, szívesen ültetik a szőlőt a tanyától délre. A vihar ugyanis általában északról jön, a tanyaépületek fölfogják. A nyári viharok inkább a gyümölcsfákban tesznek kárt. Előfordul azonban, hogy a szőlőtőkék is szétbomlanak, és így újra kell őket kötni.

Pótolhatatlan károkat okoz a jégeső. A nyári forróságban hirtelen jött vihar sokszor jéggel jár. Erre a tanyai nép már az ézengésről, továbbá a föllegek színéről, alakjáról is előre tud következtetni. Meghúzzák az iskoláknál lévő harangokat. Fejszét, baltát tesznek a csurgásba. Az asszonyok szentelt gyertyát gyújtanak és imádságokat végeznek, legalább is az idősebbek. Ezekről máshol esik bővebben szó.

*

Amint a szőlő zsöndülni kezd, minden kártevéstől óvni kell. Ez a régi szőlő-hegyekben a *csősz* dolga volt. A csősz egész évben ott lakott kint a szőlőben a csőszházban. Ha a gazda szőlejének kialakult bér fejében való megmunkálására is vállalkozott, akkor *kapás*, *szőlőkapás*, régebben *vincellér* volt a neve. Hajlékát ilyenkor *kapásház* néven is emlegették.

A csőszház szoba-konyhás kis épület volt, kisebb veteményes kerttel. Bár a *szőlőcsősz* egész évben fölügyelt a hegyre, legtöbb dolga a gyümölcsérés idején volt. Más időszakban főleg a szőlőkarókra vigyázott. Aratáskor még volt ideje, hogy részt fogott és így beszerezte a kenyérnek valót. A csőszbér különben nem sok volt. Minden *mérés*, vagyis 100 út szőlő után a két világháború között 1 pengőt kapott, metszéskor pedig 1—1 kéve venyigét. Tüzelője így bőven volt, és nem kellett a szőlőkarókhoz nyúlania.

Szőlőérés idején egyedül nem tudott volna helytállani, és éppen ezért idősebb embereket, leginkább közeli rokonokat fogadott maga mellé, akiknek *kispásztor* volt a neve.

Augusztus elejétől a csősz saját tyúkjait sem engedhette már ki a szőlőbe. Ha kevés volt belőlük, akkor kipányvázta őket. Ha már volt kukorica- vagy tányéricszárbból összeeszkábált kerítése, akkor megjavította, hogy semmiképpen ne szabaduljanak ki. Az aprójószág különben hasznos a kendermagbogár pusztításában. Később — kora hajnalban, amikor még megdermedve aludtak — a cserebogarakat rázták le a gyümölcsfákról, és összegyűjtötték a tyúkok számára. Ha leforrázzák, télire is eltehető.

A csősz legfőbb feladata mégis az idegen kártevők elleni védekezés volt. A seregélyek (*Sturnus vulgaris* L.), népünk nyelvén *seregék*, *seregjék* nagy rajokban szoktak ilyenkor megjelenni, és ahová leszállottak, szinte az egész termést letarolták.

A csőszök az egész szőlőhegyet egyszerre nem tudták belátni. Éppen ezért görékat építettek. A göré legegyszerűbb változata, formája az volt, hogy 5—6 m hosszú hengeres akácoszlopot héjától megfosztva, a létra fokának megfelelő távolságban átfúrták. A fúrás fölülről kezdték. A fogakat úgy illesztették a lyukakba, hogy a jobb és bal oldalon egyforma távolságban egymást váltogatva álljanak ki. Az oszlopot azután a szőlőhegy egyik tisztásán leásták. A fogazata földtől 40—50 cm-re kezdődött. Eldőlés ellen a fogakkal szemben alátámasztották a *támasztófa* segítségével. Föllépegetve a göré tetejéről messzebbre el lehetett látni. Fejlettebb és kényelmesebb volt a görének négy oszlopon készült formája, amely 6—7 m magas is lehetett. A négyszögben leásott oszlopok tetejét félgömbölyűre fűrészelt akácfával összekötötték és bedeszkázták. Olykor még támaszkodó korlátot is készítettek a göré tetején. Létrául az egyszerűhöz hasonló módon készített egyik oszlop szolgált. Ha nem volt szükség rá, a csősz nem is ment föl mindig a tetejére, hanem csak a felső fokokról nézett szét.

A bedeszkázott rész egyébként asztalként is szolgált. Ide rakta a szükséges holmikát. Ezek voltak a *kereplő*, *kancsika*, *parittyá* és *galacsin*. A kereplőt a csősz keményfából maga készítette. Széles fogaskerékszerű kereket faragott ki, középen átfúrta és nyelet igazított bele. A kereplőnek nyelve is volt, amely befűzés és forgatás után pattogott a fogaskerék fogazatán, miközben nagy zajt csapott. A *seregjehajtó* „nagy keményfa kereplő volt, amit két kézre fogva lóbáltak, forgattak — írja⁴¹ Tömörkény — úgy ijesztették vele a határból az átkos serege madárt. El is üzték.” Vele kapcsolatos a fölvezetett, összepancsolt borra mondott régi sentencia: *na, ennek a bornak sē kereplőtek*.

Ha sem a kereplő, sem a bufogó nem használt, akkor a parittyázásra került sor. A parittyát elhasznált csizmaszárból, vagy cipő felső részéből készítették tojásdad alakú, tenyérszerű nagyságú bőr kivágásával. A bőrdarab elkeskenyedő két végén lyukat vágtak. Mindkét lyukba két arasznyi jó erős dohányzsinetet kötöttek. Az egyik zsineg végére hurkot vetettek, a másik szabadon állt. A jobb kéz hüvelykujjára került a hurok, miközben a bőrdarabba beletették a galacsint, a másik zsinetet pedig a jobb kéz mutató ujjára lazán rátekerték. Az így előkészített szerszámot jobb kézben a fej fölött addig forgatták, amíg kellő lendületbe nem jött. Majd a kívánt irányba dobva kieresztették a mutatóujjra föltekert zsinetet, és most már a galacsin a kellő irányba kirepült. A parittyá természetesen kézben maradt. A galacsinokat székföldből a csősz maga már előre elkészítette, a napon jól kiszáritotta. A parittyát meg a galacsinokat a tarisznyájában magánál hordta. A göré tetejéről a fák tetején üldögélő, vagy már éppen a tőkétet dézsmáló seregélyek közé dobott, mire elrebbentek. Hacsak a fák ágaira vagy közvetlenül a karóra nem esett, a galacsin épen megmaradt. Ezeket, ha éppen útjába esett, a csősz összeszedte.

Fontos szerszáma volt a csősznek a kancsika is. Minden gazda, akinek a hegyben szőleje volt, évenként tartozott adni a kancsikakészítéshez egy istrángot és egy marék lófarkat *sugár* céljára. A kancsikát a csősz maga készítette. Nyelét bicskájával olykor ki is faragta. Nyaklója, azaz a nyelet és az istrángot összekötő része szíjból készült. Mind a nyél felső részére, mind pedig az istráng elejére használt lábbeli puhább részéből sallangot is hasított. Az istráng elvékonyodó végéhez lapos vagy gömbölyű szíjat kötött, ennek végére pedig a *lósugár* került sajátosan összefonva. Ha a kancsikát jobb kezével feje fölött megforgatta, majd jobb oldalra vágott vele, akkor hatal-

⁴¹ Tömörkény I., Munkák és napok 490.

masat durrant. A göré tetejéről különösen erősen szólt, ha hozzá még a hegy faszoráról vagy garádjáról visszhangzott. A kancsika mindig hasznos kezebelinek bizonyult a seregélyek ellen.

Érés idején a kóbor kutyák is ették az érett fürtöket. Még nagyobb baj volt, hogy összemancsolták őket. Íratlan törvény volt, hogy szőlőéréskor a kutyákat köttek kell tartani.⁴² A csősz minden további nélkül elpusztíthatta őket. Tört is vetettek neki. „Valamely alkalmas, szívós, hajlós ágú, közepes korú gyümölcsfa alá — írja⁴³ régebbi hagyományok alapján Tömörkény — kis gödröt ásnak. Belenyomnak egy ócska kosarat, mert másként a gödörnek homokból való falai összeomlanak. Kötelet kötnek a fa ágára, mivel az ágot jó mélyre lehúzzák. A kötélnak a másik végére hurkot vetnek, és azt a kosár fenékén kipöckölik. A pöcökre frissen sült szalonnát húznak. Éjjel a kutya elmegy oda a szalonna szagára, mert az sütte mégis csak különb étel, mint nyersen a szőlő. A fejével nyúl bele érte a gödörbe, aztán pedig rángatja, míg a pöcök felszabadul. Akkor a hurok a kutya nyakára szalad, a faág pedig felrántja a magasra és ott fullad.” Tömörkénynek egy másik, egyező leírásában⁴⁴ zsíron pirított tarhonya van csalétkül a kas fenékén.

A csősz éjjel bizony nem sokat aludt. Ilyenkor a tolvajok ellen kellett védenie a szőlőt. Éjszaka kétszer is került egyet a szőlőben. Ha valaki olyan „vendéget” talált, aki csak evett a tőkéről, de nem szedett magának, azt nem bántotta. Mindenestre megpirongatta. Voltak olyanok, akik a sötétben leszaggatták és szétdobálták az éretlen fürtöket. Nappal, főleg déli pihenés idején sihederek is meg-megjelentek a szőlőben. A csősz szüleiknek szólt, hogy garázda gyermekeiket ők vonják felelőségre.

A szőlőn keresztül, különösen két szőlőbirtok határán gyakran haladnak gyalogutak. A rajtuk való közlekedést a csősz az érés idején korlátozta. Tüskös akácgallyakkal rakta be az útnak a szőlőszélen lévő részét. A gazdával egyetértésben sokszor egész parcellákat is ilyen tüskös gallyakkal határoltak el egymástól.

A csősz a maga épségének védelmére olyan fahusággal járt, amelyiknek az alja bunkóban végződött. Néha ki is faragta.

Szőlőhegyek ma ugyan nincsenek, de a tanyától távolabb eső szőlőt most is őriztetni kell. Népünknek a tanyán sem volt mindig egy tagba a földje. Előfordult, hogy örökölt vagy vásárolt szőleje messzire esett, illetőleg esik a tanyai hajlékától. Az ilyen szőlőbe érés idejére csőszet fogadnak, akinek bére havonta 1 q gabona szokott lenni. Ha a szőlőben nincs épület, akkor nádból, tányéricszárból kunyhót rögtönöznek. Élmezéséről a gazda gondoskodik. Reggelije és vacsorája szalonna, túró. Délben bográcsban tarhonyát főz magának. Ha a tanyából kijön hozzá valaki, mindig hoz ételmezt, alkalmasint főtt ételt is neki. A kiüresedett edényekben érett szőlőt küld vissza. Főlszerelése legtöbbször egy jó *kezebeli*, azaz furkósbot. Használja a kerepelőt is. A kunyhó közelében egy fára elhasznált ekekormányt akaszt föl és vasdarabbal ütögeti. Ez is a seregélyek elriasztására szolgál. Olykor a nagyapa vállalkozik a szőlőcsősz feladatára, neki nem jár csőszbér.

Szokásos a szőlő szélén lévő utakat érés idején fölgereblyézni. Így könnyen kiderül, hogy járt-e valaki a szőlőben. Ha nyomokat találnak, iparkodnak a gazdáját megállapítani, elcámpni, vagy legalább is elriasztani. A koraérő csemegefajták termését a családon belül is, gereblyézéssel védik meg a gyermekhad és a szomszédos pástortgyerekek elől. A termés elejét, színét-javát a piacra szokták vinni. A család mértékkel eszik ugyan a szőlőből, de mégis az a cél, hogy minél több bor legyen.

⁴² Tömörkény I., Företeg János 144.

⁴³ Tömörkény I., Barlanglakók 261.

⁴⁴ Tömörkény I., Munkák és napok 488.

Egyes szőlőkben a *szélvitorla*, *szélmotolla* is védelmezi a termést.

Védekezésre szolgál még a *láz* is. Keresztbe illesztett fára ruhadarabokat, rendszeren már a permetezésből is kikopott gúnyát, a tetejére pedig rossz kalapot tesznek. Olykor a nadrágot és kabátot szalmával tömik ki.

*

A szüret távolabbi előkészületei közé tartozik a hordók, kádak előteremtése, a *borospince*, *boroskamra* építése, berendezése. Népünk a homoki táj szőlőtelepítésében messze élenjárt, viszont nagyon elmaradt a tárolásban. Ez a must, bor minőségét sokáig rontotta, de az árakat is hátrányosan befolyásolta. Tudnunk kell, hogy akinek volt egy darabka homokföldje az már föltétlenül telepített rá néhány *mérés* szőlőt is. A Várostól bérbeadott földekre is ültettek szőlőt. Néhány év alatt termőre is jött. Ekkor azonban nagy gond elé állította az újdonsült szőlősgazdát a termés szüretelése, elhelyezése, értékesítése. A szőlőszedéshez szükséges kosarakat, garabolyokat téli ráértében maga a család fonta fűzfavesszőből. A vessző akárhányszor a szőlőgarádból került ki. Kád, hordó, dézsa készítése azonban már ügyeskezdő barkácsoló embert kívánt. Ezt kádárnál kellett beszerezni.

Tanyán eleinte pincét nem építettek. A hordók a kamrában foglaltak helyet. Ma is találkozunk ilyen elhelyezéssel Alsótanyán. A boroshordók társaságában természetesen ott találjuk a liszteszsákokat, krumplit, szalonnát, sósdézsát, kékkövesdézsát is. Nyáron bizony odakerült a téli gúnya, lábbeli is. Az ilyen boroskamrákat rendszeren északra építik, hogy a nyári forróságban jó hűvösen maradjanak. Télen viszont éppen ez északi fekvés miatt könnyen behatolt a fagy. Ezért nagy hidegek idején két méternyi magasságban vagy trágyával rakták körül vagy kukoricaszárral borították be a boroskamra külső falát. Az ablakot szalmazsákkal tömték be, az ajtót pedig szintén szárral torlaszolták el.

A gabonatermelés fejlődésével tárolásának tökéletesedésével a kezdetleges boroshelyiség is fejlődni kezdett. A *pince*, *pinceszín*, *pincepallás* együttese jelentős épületté nőtt a tanyaudvarban. Elhelyezésére nagy gondot fordítanak.

*

Legtöbbször a családtagok, rokonok, jószomszédok szüretelnek. Ha nagyobb a szőlő, akkor *szüretölök* fogadására is sor kerül. Az asszony nép a szőlőt szedi, a férfiak pedig gyűjtik, hordják, darálnak és préselnek.

A szüretelés eleinte lehajolva történik, később pedig amikor már fáradni kezdenek, guggolva. Az idősebbek gyakran visznek magukkal kisszéket és odaülnek a tőke mellé, így szedvén le a fürtöket.

A szüret után azonnal megkezdődik a szőlő feldolgozása. A századforduló előtt ez egész kezdetleges módon történt. A taposókádat véggel fölfelé állították. Kivették a csapdugót. Tisztára mosott saját szövésű lenzsákba rakták a szőlőt. Egy ember *mesztéláb* addig taposta a hordó tetején a zsákot, amíg must folyt belőle.

A kitaposott szőlőt saját készítésű sutóban préselték ki. Egyébként a régimódi sutú, sutulásmód még manapság is megtalálható.

A fejlődés későbbi szakaszán alakult ki a *szöllődaráló*, *szöllőőrölő* többféle modern típusa.

Gyakran előfordult, különösen a századforduló tájékán, hogy kancahordóba szűrték a mustot. Olykor még fődél alá sem tudták tenni. Pokróccal, deszkákkal valahogy letakarták és a must bizony akárhányszor a szabad ég alatt forrt meg.

Ilyenkor siettették a must forrását, hogy a kancahordókban megforrt újbórral mielőbb feltölthessék a szűrőhordókat. Mondanunk sem kell, hogy a kancahordóban forrt bor erejéből sokat vesztett.

A hordóhiány gyakran kényszerítette a szegényebb szőlőtermelőket a must eladására, olykor a hizók szőlővel való etetésére is.⁴⁵



Szüreti szőlőhordás

Térjünk innen vissza a friss musthoz. Ennek minősége nem egyforma. Hivatalosan cukorfok szerint értékelik. A mérőműszernek *grád* a népies neve. Általában 16—22 cukorfok között mozog a szegedi homok mustja.

A mustot inkább az asszonyok, gyerekek isszák. A férfiak csupán megkóstolják, esetleg borral keverve fogyasztják. Csinján kell inni, mert könnyen elcsapja az ember hasát. Ezt jó zsíros étellel meg lehet előzni.

A must természetesen hamar megindul, forrni kezd. A forrás közepén tejeskávéhoz hasonló sűrű folyadékká képződik. Ilyenkor mondják, hogy *étel-ital* egyszerre. Ezt *rampás*, *murci* neven is emlegetik. Borszerető ember ilyenkor is vedeli. Felhajtása után a pohár oldalán ikrás lerakódás látható. Nem mindenkinek van gusztusa rá.

A must megforrván, következik a *borfejtés*. „A bornál — írja⁴⁶ a szőlőtermelő Tömörkény — finnyásabb vendég nincsen a világon. Azonnal megérzi a rossz kvártélyt és beteg lesz. Ez alapon az okos ember szép lakást épít neki, hogy valami baja ne essen. Ebben aztán a bor fejlődik és egészségesedik. Mikor először fejtik, még semmit sem mutat. Lé-lotty, amit a csávéba kellene önteni. Piszkos, zavaros és igen kétségbeesett embernek kell annak lenni, aki megissza. Már a második fejtésnél tisztul, bár

⁴⁵ Uo. 486.

⁴⁶ *Tömörkény I.*, Homokos világ 22.

még nem átlátszó. Olyanforma fények vannak benne, mint a tejkő ragyogása. De az íze már lehetséges. Ennek örülni szokás. Most csak a tiszta hordókba vele, mert olyan a bor, mint a gyerek, hogy tiszta bölcső kell neki. Abban bizonyos ideig megint nyugszik. Ilyenkor pihen a bor, alszik és álmában tisztaságot ölt magára. A harmadik fejtés az ünnepélyes. A harmadik fejtésnél ösmerszik meg a bor valósága.”

A szegedi ember borivásáról bővebben a táplálkozási hagyományoknál emlékezünk meg.

*

Ami a pálinkafogyasztás, pálinkafőzés szegedi múltját illeti, első adataink a XVIII. századból származnak. A Városnak már 1747-ben jelentős jövedelmet hajtanak az *árendáskocsmák*, közöttük az *égettboros kocsmák*, amelyekből Palánkban van 24 túlnyomóan szerbek, Felsővároson 17 szerbek és magyarok, Alsóvároson 12 leginkább magyarok kezén.⁴⁷ Nem tudunk semmi biztosat arról, hogy rendszeresen főztek-e már ebben az időben Szegeden pálinkát, vagy a Szerémségből készen szállították. A század végén (1799) azonban Vedres István már ezt írhatja: *égettő kazánym tsvurog ötvenhárom*.

Adataink továbbra is hiányosak, a népemlékezet alapján azonban biztosan állíthatjuk, hogy parasztságunk körében a pálinkafőzés a múlt század utolsó évtizedei óta egyetemessé vált.

Általában éjszaka dolgoztak, vagy olyan zimankós időben, amikor még a jó kutyát sem szokás kizavarni. Különösen alkalmasnak tartották a hét végét, a szombat délutánt és a vasárnap délelőttöt, amikor a fináncok is pihenni tértek.

Pálinka nemcsak törkölyből, hanem minden olyan anyagból főzhető, amelynek cukortartalma van, és így megerjedhet, elszeszesedhet. Népünk a szőlőkben ültetett gyümölcsfák termőre fordulása után hamarosan megkezdte a *gyümölcspálinka* főzését is.

A tanyaudvarhoz szervesen hozzátartozik az eperfa is. Ha nagyon gazdag volt a termés és a jószág nem tudta elélni, cefrét szoktak belőle gyűjteni. Az eperfa koronája alá rongypokrócot, zsákokat terítenek, majd megrázzák a fát, vagy a magasabb ágakat *epörverőruđ* alkalmi néven emlegetett doronggal ütögetik. A lehulló epret a ponyva négy sarkának összefogásával rakásra hempergetik, és kancahordóba öntik. A szokásos erjedési idő után kifőzik. Pálinkája a tiszta, jóminőségű gyümölcspálinkák közé sorolható.

Cukorrépából is lehet pálinkát főzni. A répát a földtől rossz evőkanállal megtisztítják és legyalulják. Hordóba teszik, kevés vizet öntenek rá, majd erjedni hagyják. A répapálinka átható illatú, inkább hétköznapi isszák, esetleg teába öntik. A fel szabadulás első hónapjaiban sokan főzték.

Tanyai népünk előtt ismeretes a *sárgadinnyapálinka* is. Bőséges termés idején készül belőle cefre. Kevés a savtartalma, éppen ezért *morzsoltka*, azaz kenyérsütésnél használt kelesztőanyag kerül bele. Íze, illata nagyon kellemes.

A *rozspálinka* és a *kukoricapálinka* már csak öregek emlékezetében él. A rozstot, kukoricát ledarálták, kevés vizet és morzsoltkát tettek bele, majd erjesztették. Általában 8–10 nap alatt megjött a szesztartalma. Utána következhetett a kifőzés. A *rozscéfre* és a *kukoricacéfre* tisztaízű, erős pálinkát adott.

Ha törköly után gyümölcscéfre kerül a kazánba, előtte mindig ki kell mosni, mert másként a törköly íze átüt a gyümölcspálinkáén. Hasonlóképpen gondosan ki kellett tisztítani a kazánt a dohos törköly után, vagy ha lekozmasodott az üst.

⁴⁷ Tápay-Szabó László kéziratos szegedi forrásanyagából.

GYÜMÖLCSTERMELÉS

A homoki szőlőkultúra fölvirágzásával a gyümölcsstermelés is nekilendült. Mint Vedres István írja:

*Gyümölcsöm is vagyok, mióta a homok
Mégfogta fáimat, fajtája még nem sok;
Mostan szaporodnak szemzészim, oltásim
Messze válogatott ágból sípólásim.⁴⁸*

Vedres egyébként az értékesebb fajták beszerzésében sem pénzbeli akadályt, sem földrajzi távolságot nem ismert. A maga telepéről mindenkinek szívesen adott oltásra, szemzésre ágat. Már a múlt század elején a szegedi piac, amely azelőtt tiszaháti, erdélyi almára szorult, híressé vált⁴⁹ arról, hogy „termékenyebb esztendőben a kellemetesebb s ritkább gyümölcsök mindenféle nemeivel Olaszországot inkább, mint az Alföldet ábrázolja”.

A múlt század derekán az áradmányos talajú Hattyason jelentős faiskola elégti ki a mind növekvő szükségleteket.

Közbevetőleg egy-két szót kell ejtenünk a kertészkedés szegedi múltjáról.

Az alsóvárosi barátok hatalmas kertjéről tudjuk,⁵⁰ hogy nemcsak a kolostori konyha szükségleteit szolgálta, hanem orvosi füveskert is volt. A paprikát orvosságul valószínűleg itt termelték először.

A keleti török kertkultúra szegedi hatására mutat a *bosztán*. E török jövevény-szó régi szegedi, majd temesközi népünk ajkán azt a nádlészával gondosan elkerített kis kertet jelentette, ahol a kiültetésre kerülő dohány- illetve paprikapalántát nevelték. A *dinnyabosztán* hasonló kert volt a dinnye számára. A Várost övező kert-ségeken (Bánomkert, Balagító, Kundombja, Tompa, Kénytelen, Hernyós, Jerikó, Franciaahögy, Tarján) kis, néhány száz négyszögölnyi parcellákban népünk konyha-kerti veteményeket, gyümölcsöt termelt. Bőven jutott belőle a piacra is.

A „scientia amabilis”, vagyis a növénykedvelés, kertészkedés főúri, illetve szerzetesi passzióból a XVIII. század végétől kezdve Szegeden is nemes polgári, majd kisemberi időtöltéssé vált.

Pillich Kálmán híres szegedi ügyvéd és műkedvelő kertész visszaemlékezéseiből⁵¹ tudjuk, hogy Szegeden a XVIII. század végén a városunkba települt hollandus Ollendorf super, továbbá a déltiroli Kontraszty József kéményseprő kertjei váltak nevezetessé: jácintot és tulipánt, korai zöldfőzeléket, melegági sárgadinnyét termesztettek. Példájukat a bennszülött Vedres, Krebs, Felmayer, Kraller, Palásti polgárcsaládok, illetve a nemes Kárászok is követték. Ezeknek hatalmas kertje a Kárászház mögött, a jogi kar mai épülete táját foglalta el.

Czimer Károly szerint⁵² a legszebb magánkertek egyike volt Krebs (Rákosi) Mihály vaskereskedő a negyvenhatos kaszárnya helyén. Ő rendezte az első szegedi virágkiállítás is. Hasonló volt hozzá a mai Cserzy Mihály utca táján Frimmel Alajosé, majd Prosnitz Mihályé a Csillagbörtön munkatelepe helyén.

Pillich Kálmán, aki igen közeli rokona volt a híres szegedi erdőtelepítő Pillich Imrének, a maga újszegedi virágkertetét és hatalmas kertjét 1871-ben alapította

⁴⁸ Vedres I., Tanátsház.

⁴⁹ Dugonics A., Példabeszédek és jeles mondások I, XIV.

⁵⁰ Reizner III, 444.

⁵¹ Pillich K., Az újszegedi kertészet múltjából

⁵² Czimer K., A Szeged-belvárosi kaszinó 254.

meg. Példáját részben értelmiségi passzióból,⁵³ nagyobb részben azonban megélhetésül sokan követik és jeles szakmai hírnevet vívnak ki maguknak: Szögi József, Horváth István, Szabó István, Sándor János, Demeter Ferenc, Zsembery Károly, Kopp Pál, és mások.

Újszeged benépesedése a Maros szabályozása után a marostői bérföldeken indult meg. A városi kertészet, továbbá néhány magánkertnek, főleg Pillich Kálmáné-
nak ösztönző példájára a bennük dolgozó újszegedi és szőregi napszámosok is el-
lesik a virágkertészet, korai főzeléktermelés, továbbá a faiskola gondozásának tudomá-
mányát, a maguk kis bérleményén hasonló, önálló kertészkedésbe fognak, és ezzel
már a századfordulóra megvetik az országoshírű újszegedi és szőregi faiskola- és
virágkultúra alapjait.⁵⁴ E fakertészek nagyszerűen értik a szemzés és oltás fortélyait,
ezért tanyákra, messze vidékekre is elhívják őket.

*

Előfordul, hogy már a fordításkor van egy-két gyümölcsfa a leendő homoki szőlőföldön. Meghagyják őket. Szőlőültetéskor ezek vagy a szőlőhártyára kerülnek, vagy pedig a szőlő sorába, természetesen rendszer nélkül. A századforduló táján telepített szőlőkben egészen a harmincas évekig a gyümölcsfákat a szőlőhártya közepére ültették. Ez a mód a kézi művelésű szőlőkben megfelelő volt. Amikor azonban a fogatot bevitték a szőlőbe, és ekével nyitottak, takartak, továbbá a gatzalanító karaszolást, horolást is ekekapával akarták megkönnyíteni, akkor azok a szőlőutak, amelyekben gyümölcsfa esett, a lónak útjába állottak. Ezért a harmincas évek után telepített szőlőkben a gyümölcsfák már a tőkesorba kerülnek. Megkönnyíti a ló munkáját, hogy a szegedi homokon a szőlő sortávolsága mindig széles volt.

Az öregszezőkben szétszórtan, egymást váltogatva helyezkednek el a gyümölcsfák. A sok fajtával az volt a megfontolás, hogy a családot a legkorábban érő cseresznyétől kezdve egész nyáron át késő őszig, a szőlőérésig gyümölcscsel folyamatosan ellássák, egyben a tejtermékkel való piacozást a gyümölcserés időszakában kiszélesítsék.

A fák pótlása és szaporítása is alkalmasszerűen történt. Részben a gyökérsarjakat, részben az elhullott gyümölcsmagvak kikelésével keletkezett fiatal fűcskákat nevelték föl. Eleinte szemzés nélkül, vadon nőttek. Későbbi időkben azonban már szemzéssel az anyafáról szokták nemesíteni. A szemzést az újszegedi, szőregi *szömzöembör* végzi, akinek tudománya hasonlít a barkácsolóéhoz: nem tanulta sehol, mégis meglepő ügyességgel és gyorsasággal felel meg a munkájának. Egyes helyeken a családtagok is ellesik a szemzöember után a fortélyát. Érdekes, hogy fiatalabb emberek után, akiknek még jobb a szemük és könnyebb a kezük, könnyebben fogan a szem. Olykor asszonyok is megállják a szemzésben a helyüket. A harmincas években szokás volt egy-egy városi fakertészt is meghívni, aki nemes gallyakat is hozott magával. Szemenként 10 fillért kért. Ez a kereset nem volt nagy, de vendégként kezelték. Jó ellátásban részesült, még bor is került az asztalra. A hagyományos szegedi gyümölcsfajták mellett így újabbak is elterjedtek.

A szükségleteket századunkban jelentős számban éppenséggel az országos hírű újszegedi, szőregi faiskolákból szerezték be.

⁵³ Ilyen volt Kállay Albert főispán, műkedvelő kertész, aki a külföldi szakirodalmat is számon tartotta. Kopp Pál kertész szerint ő volt az újszegedi ibolya- és krizantém-kultúra megalapozója. Mayer Miklós városi főkertész a rózsáról írt szakkönyvet.

⁵⁴ Kitérően tájékoztat *Szalóky I.*, A szegedi faiskolák története. Budapest 1955.

A harmincas évek után telepített szőlőkben, de visszamenőleg még a korábban ültetett szőlőkben is, mostanában kezdtek meg az igényesebb gyümölcsfák nagyobb arányban való ültetését, beiskolázását. Azonos fajtákat kezdenek telepíteni. Most születik meg a külön gyümölcsös is. Főleg téli almákat termelnek. Ezt a törekvést a külföldi kereslet és hazai fogyasztás állandó növekedése is ösztönözte. A gyümölcs-kultúra így fejlődött ugyan, a szőlőhozamot, sőt bizonyos mértékig a bor minőségét is azonban csökkentette. A dús lombosított gyümölcsfák alatt a szőlősoska nem fejlődhetett kellőképpen, kevés levelet hajtott, termés is kevés volt rajta. A napfény hiánya a szőlőbetegségeket idézte elő. Végeredményben azonban a sok értékes fa bőven kárpótolt.

Másik előnye a szőlőkben kialakuló gyümölcsstermelésnek, hogy amíg a szőlő legfőbb augusztustól október végéig szolgálta a családot, a gyümölcsfák már a májusi cseresznyével, három hónappal korábban elkezdtek. A fogyasztás mellett mind nagyobb jelentősége lett a piacozásnak. A századforduló táján a kisvasút és jó országutak hiányában a gyümölcs még keveset számított. Messze volt a város, akár Szegedre, akár Szabadkára vitték a gyümölcsöt. A modern úthálózat azután a tanyai gyümölcskultúrát is nagymértékben föllendítette.

*

A gyümölcsfához kapcsolódó hiedelemvilág már jórészt a múlté, öregek azonban még szívesen földézik.

Miután Mária Gyümölcsoltó Boldogasszony napján (márc. 25) fogadta egyházi tanítás szerint Jézust méhébe, ezért a régi öregek ezt a napot szemzésre különösen alkalmasnak tartották. Az ilyenkor szemzett fákból azonban nem jó másoknak ágat adni, mert ezzel a termését is odaadnánk. Emlegetik, hogy a szemzőgallyat lopni kell, mert úgy biztosan megfogjanak.

Tömörkény írja,⁵⁵ hogy ültetésnél a tanyaiak valamikor az *eperfacsemete* gyökereire zabot szórtak, hogy a fa biztosan megfogjon, és bőven teremjen.

A szőregiek régebben Luca napján rongyot szoktak akasztani a gyümölcsfákra, hogy jó termés legyen, és a férgek, pókokat elriasszák vele. Hasonló céllal kötöttek a tanyán egy darabka terméskövet, darázkövet a fára, de *gutaités* vagyis hirtelen elszáradás ellen is. Ez nyilvánvalóan a mennykövet helyettesítette.

A kiszombori gazdasszony Gyertyaszentelő Boldogasszony (febr. 2) napján a szertartásról hazaérve, a szentelt gyertyával megveregeti a gyümölcsfákat, hogy szépen fejlődjenek, bőven teremjenek. Hasonlóképpen a kiszomboriak a húsvéti sonka csontját legtermékenyebb gyümölcsfájuk tövébe szokták még századunk elején is ásni, hogy kocájuk majd jó egészségben minél több malacot fialjon. Régebben a gyümölcsfára akasztották, hogy sok gyümölcs teremjen.

A gyermek fürösztövizét tanyán fa tövébe szokás önteni. A gyógyító fürdőbe a múlt században egyébként kilencféle termőfa ágát tették bele.

Különösen gazdag a meggyfához fűződő hagyomány, amelynek nyilvánvalóan szómágiás (meggy ~ megy) háttere, gonoszűző, távolító célzatai vannak. A *nehézségős nyavalya*, *nehézségtörés* néven emlegetett epilepsziában szenvedő beteget Kovács János följegyzése szerint a múlt században akként orvosolták, hogy meggyfának élő ágát úgy vágták ketté, hogy azért az alsó vége ketté ne repedjen. A beteget az ág körül háromszor oda- és visszaadták, majd elvezették onnan. Ott csak egy

⁵⁵ Tömörkény I., Förgeteg János 125.

asszony maradt, aki egy derékkötőnek használt pántlikával a széthasított faágat összekötötte és körülcsavarva, e szavakkal hagyta ott: *az élő fa kiszáradjon, de a beteg mögmaradjon*. A hiedelem csökevényes maradványa: Tápén az ilyen betegről, amikor éppen *törte a nyavalya*, a ruháját letépták, és kint a határban élőfa tövében ásták el.

Újkígyóson, Apácán — nyilvánvalóan ősi szegedi hagyomány maradványaként — Luca estéjén meggyfagallyat szoktak vágni. A szobában a kemence melegénél karácsonyra kizöldül. A hozzáfűződő hiedelmek már feledésbe mentek.

A gyümölcsfogyasztás, szegediesen inkább *gyümölcsövés*, *gyümölcsözés* tavasszal a cseresznyével kezdődik. Az a *gyümölcsös*, aki a gyümölcsféléit különösen kedveli.

Előljáróban néhány szólásra kerítsünk sort. Sokszor az életrevaló lakol, pusztul: *a gyümölcsnek is a szépít kötik fő*. Nincs abban köszönet, amit erősíteni kell: *erőltetött házasságnak nincs jó gyümöccse*.

Már itt meg kell jegyeznünk, hogy amikor tavasszal először esznek valamelyik *újság* néven emlegetett primőrből, félig tréfásan, félig komolyan ezt szokták mondani: *újság hasamba, hideglelés pokolba*. Dugonics András szerint: *újság hasamba, hideg lelés bokorban*. Ez nyilvánvalóan a bajnak, betegségnak élőlényre, bokorra, fára háritásának nyelvi megnyilatkozása. Öregek, jámborabbak viszont ilyenkor ezt mondják: *uram Jézus, segíts mög*.

A század elején még szokásos volt, hogy Szent Iván napjának estéjén (jún 23) gyerekek járták Alsóváros, Tápé, Földeák utcáit, ajkukon ezekkel a szavakkal: *híntsek kentők almát, ha nem: pedig hajmát!* A házbeliek anélkül, hogy megtekintésükre kijöttek volna, a kerítésen keresztül vagy az ünnepre érő *szentiványi almát*, egyéb gyümölcsöt, vagy pedig aprópénzt szórtak ki nekik. A földeákiak úgy tartják, hogy a gyerekeknek szórt almával voltaképpen a család elhunyt gyermekeit vendéglik meg. A verbicaiak szerint Szent Iván napja előtt nem jó a gyümölcsöt késsel vágni, mert akkor abban az esztendőben sok jégeső lesz, meg *nyíla*, azaz villámcsapás. A Szent Iván tűzébe szerintük azért kell gyümölcsöt dobni, hogy az angyalok vegyenek belőle, vagy akinek kis halottja van, annak a számára. Meg is kell nevezni, hogy kinek szánták.

Fiatal fának első gyümölcséből különösen állapotos asszonyoknak, vagy minél több embernek kell ennie, hogy később bő termő legyen. Ha először csak egy szem terem rajta, akkor ez kizárólag a terhes nőt illeti. Ha az asszony összenőtt gyümölcsöt eszik, akkor ikrei születnek.

A cseresznyét népünk nem nagyon keveli. Inkább városi nép, gyerekek örülnek neki. Már a polgári háztartás hatása, hogy nemcsak nyersen eszik, hanem rétest töltenek vele és befőttnek is elteszik.

Gyerekek szívesen lövöldöznek a cseresznyemaggal. Erre utal a közismert példabeszéd: *nem jó az úrral egy tábul cseresznyézni*— szegedi folytatása: *mert möglün a magjával*.

A meggyből már férfiak is esznek. A közvetlen nyers fogyasztás mellett sokféleképpen élük.

Ősi paraszti eledel a *keszőce*, *meggykeszőce*, Tápén *kecőce*, Padén *meggycibőre*. Úgy készül, hogy a lecsumázott meggyet megfőzik, utána finom liszttel ráhabarnak, és cukrot, esetleg még köménymagot tesznek bele. Kihűtve kenyérrel eszik.

Járja az *aszaltmeggy* is. Télidőben csemegének főznek belőle. Karácsonyestén Tápén asztalra került az aszaltmeggyből főzött *kecőceleves* is.

Kedvelt a *meggypálinka*, hajdani tréfás nevén *meggyórium*, meg a belőle készült

meggyeságyas. Erről azonban a pálinkafogyasztásnál szólnunk bővebben. A legújabban készített, meggyléből cukorral, vízzel, élesztővel erjesztett *meggybor* már szegedi családokban is terjedőben van.

*

A koranyári gyümölcsök közül még régi hagyományokban gyökerezik a cseresznye és meggy termesztése.

A *cseresznye* a Város körüli kertészekben régóta általános, majd a homokon, Újszegeden, Szatymazon is nagy arányokban föllendült. Itt helyben termesztett legősibb fajtái: az *elsőérvő*, újabban *májusi cseresznye*, *madárcseresznye* néven emlegetett korai, majd a későbbi *másdikérvő*. Legkésőbbi a világos színű, kemény *ropogós cseresznye*. Ismerős még a finomabb *feketeszárú cseresznye* és *üvegcsesznye* is. Újabb minőségi fajták a *zsabolai*, *zsabola* (Jaboulay), és *germersdorfi cseresznye*, röviden *germesz*. Szőregi fakertészek a következő nemesített fajtákat nevelik és árusítják: *badacsonyi óriás*, *kóburgi korai* (lekvárfőzésre), *enzfekete*, *dísznódi*, *glokner óriás*. Ezeket népünk már ülteti, neveli, de nevüket még nem vette át.

*

A *meggy* parasztnépünknek a cseresznyénél is kedveltebb korai gyümölcse. Értékelése orvosi alkalmazásán, hiedelemkörén is visszatükröződik.

Régi, népies fajtája az aprószemű, silány *cigánymeggy*, másként *vadmeggy*, *vadókameggy*, a sötétbordó *feketemeggy*, az aprószemű, világospiros *oroszmeggy* (Alsótanya), másként *pipacsmeggy*, az újabb *spanyolmeggy*, *panyormeggy*, és a leg többre tartott *szentösi meggy*, amelyet újabban tanyai termelők kőrösi meggy néven emlegetnek.

A szőregi fakertészek a következő nemesített fajtákat is ismerik és nevelik: *üvegmeggy*, *bárójózsikameggy*, *osztheimi*, *pándi meggy*. Ezek a nevek még nem jutottak el gyümölcstermelő népünkhöz, fáik azonban igen.

A meggyhez kapcsolódó ironikus dicséret olyan emberre, akit sokan többnek tartanak a valóságos értékénél: *szereti a meggyet, vót Radnán, jó táncol, szépen fordul*. Röviden is: *szereti a meggyet*. Az éretlen kamasz legénykének *meggyéresi* a trefásan gúnyoló neve.

*

A *büszke* néven emlegetett egres, továbbá a *földiepör*, *ribizli*, *málna* népeleti vonatkozásairól egyelőre nincs mit mondanunk. Termesztésük abszolút céltudatossággal történik. Nehezen fog már körülöttük a technika mesterségbeli fogásain kívül hagyományrend is kibontakozni. Újszegedi, baktói kertesházakban kisemberek: hivatalsegédek, gyári munkások, közszolgálati dolgozók termesztik őket mellékfoglalkozásként: passzióból, de a jövedelemszerzés okából is. Vannak közöttük, akik hivatásos termelőkkel, kertészekkel is bátran föl tudják venni a versenyt. Annyi kétségtelen, hogy az Újszegeden már évtizedek, a tanyai homokon pedig a felszabadulás óta virágzó földiepertermesztés a táj bőséges napsugárzása következtében már nemzetközi méreteket ölt.

E modernnek tekinthető vitaminos gyümölcsfajták egyelőre inkább csak a fiatalabb nemzedékek táplálkozásába hatoltak be. Már számos munkásasszony is kitűnő befőtteket készít belőlük. Idősebbek tökéletes gonddal és hozzáértéssel megtermesztik ugyan, de még mindig nem élnek velük.

Ismeretes, hogy az alma nem egyszerre érik le a fájáról. A legelejét, általában a leghítványát malaccal etetik meg a tanyaiak. Ha sok termett, *almapálinka* is fő belőle. Az *almabor* almából préselt bor, amely régebben úgy készült, hogy az almát nagy hordóba összehordták. Itt két-három nap múlva erjedni kezdett és megpuhult. Ekkor éppen úgy sutulták ki, mint a törkölyt. Hordóba szűrték. Itt letisztult, és inni lehetett. A selejtes és megerjesztett almából tanyán *almaecet* is készült.

A félig hibás alma javát kivágják, komlószárító kason a napon megsikkasztják. Ebből lesz a téli aszaltalma, népünk nyelvén *bagolytüdő*, ritkább nevén *pífa*: megfőzve jellegzetes karácsonyesti eledel. Kitűnő a leve is. Hogy ne essék bele a féreg, a gyeviek szerint három, egymás után következő pénteken rostában kell megszitálni, rázni. A bagolytüdőből jut természetesen a piacra is.

Friss almából készül nyáridőben a modernebb *almaleves*, *almaszósz* is. Az almapüréből jut az almásrétesbe, almáspitébe, almáskalácsba is.

Mégis legáltalánosabb az alma nyers fogyasztása, főleg téli étkezések végén. Ott várakoznak olyan szoba szekrényén, sublótján, mestergerendáján, ahova nem gyűjtanak be. Más helye a kamra, hideg idők beállta előtt még a padlás is.

A birsalma megfőzve, leginkább betegek, fehérnépek, gyerekek kedves üdítője. A *bisalmaléj* betegeknek való. A *bisalmasajt* voltaképpen birsalmalekvár, amely sajt módjára szelhető. Leginkább pénteki vacsoraételként szokott téli időben asztalra kerülni. Jegyezzük még meg, hogy régebben a kihaladt mellű tápai anyák a repedésekbe orvosságul birsalmamagot tettek.

*

Az *alma* öregeknek is kedvelt gyümölcse. Termesztése különösen a tanyai gyümölcskultúra kibontakozásával válik országos, sőt legújában nemzetközi jelentőségűvé.

A régebbi időkben a Város népe almából bizony még behozatalra szorult. Erre nyilvánvalóan következtethetünk már az 1522. évi tizedjegyzék *Almás* 'almaárus' családnevéből is. A *láros alma* legelőször a XVIII. századi szegedi iratokban bukkan föl. Egy *almás lár* 1754-ben 40 dénár vámot fizetett.⁵⁶ Egy tanácsi intézkedésben (1797) ezt olvassuk: *Ha a víznek forgása, avagy apadása miatt a Sósos Hajoknak, Almás Kasoknak s láros fáknak és több e féléknek elegendő és szabad menetele nem lenne.* Vedres István⁵⁷ írja: „A múlt őszön (1824) 274 Kass Alma jött a Tisza hátrul Szeged Várossába.”

A román lárosok a múlt század folyamán az almát akolszerű deszkakészségbe öntötték. Szegedre érkezve, kikötve, mindjárt árusítani kezdték. „Kevés beszédű emberek ezek — írja⁵⁸ Tömörkény — mert vagy *bun* valamely dolog, vagy *nu*. Ha jó, akkor *bun*, ha nem jó, akkor *nu*... Mutat egy edény almát, a vevő mutatja a pénzt a tenyerén, amit érte adni akar. Ha *bun*, akkor elveszi a pénzt, és a zsákba önti az almát. Ha *nu*, akkor csóválja a fejét, és előveszi a pipát, hogy majd rágyújt, de megint csak visszateszi a tüszőbe, hogy ne fogyjon a dohány. És arca csak ritkán derül föl. Oh, nagyritkán, mert ritka e tájon az olyan ember, aki a nyelvükön ért. Ha azonban akad egy ilyen vevő, azonnal ki van cserélve...

A románok zöldes, aprókás, de jóízű almáját népünk *olájalma*, *fűzfaalma* néven emlegette. „Amit... — írja a kiváló tanyai almákhoz szokott Tömör-

⁵⁶ Kovács J., Szegedi emlékek 158.

⁵⁷ Vedres I., A sívány homokság 28.

⁵⁸ Tömörkény I., Bazsarózsák 140.

kény⁵⁹ — tutajokon szoktak hozni, és vékaszámra mérik... fűzfaalmának nevezik, mert olyan keserű-savanykás, mintha fűzfán termett volna.”

A szegedi táj modern, belterjes, önellátó almatermesztése a hattyasi és újszegedi faiskoláknak a múlt század második felében való kibontakozásával, illetőleg a homokvilág megszállásával függ össze.

A gazdag megnevezésekből kitűnik, hogy népünk ismert ősi almafajtákat is. Ilyenek az apró, jóízű, télire is eltehető *bárányfarkalma*, *juh farkalma*, a vastaghéjú téli *bűralma*, az ősinek tetsző gyöngye borizú *dallosalma* és a kalácsba való *fontosalma*. Korai borizú az *epőralma*. A Jakab napra (júl. 25) érő *jakabalma* neve talán még a hajdanában e napon történő almaszentelés emlékezetét is őrzi. Valamikor szentelmény lehetett. Uras a cirmos héjú, édesízű *fahéjalma*. A sötéthéjú *kormosalma* télire is eltehető. A *lánycsöcsűalma* fakertészek szakmai nevéen *enzrozmaring* (Entz Ferenc híres kertész után) fehérhéjú, édesízű.

A téli *masáncki alma* neve Rapaics Raymund kutatásai szerint⁶⁰ Meissen szász városnak cseh alakváltozatát őrzi. A XVI. században honosodhatott meg hazánkban. Öregektől becsült az érési időre utaló cirmoshéjú *nyáriselymős alma*, amelynek édes az íze, és az *ősziselymős*, amely viszont gyöngyborizú. Egyik változatának *pesti selymős* a neve. Már csak emlékezetben él a *pamukalma*. A savanykás *pogácsaalma* alakjára utal Dugonics András jeles mondása; *kerek mint a pogácsaalma*. Jól teleg a *rozmaringalma*, innen a reklámneve: *húsvéti rozmaring*.

A *szentiványi alma* Szent Iván napjára (jún. 24) érő finom, korai fajta, állítólag lengyel eredetű.⁶¹ A Szent Iván tüzének ugrálásában, továbbá a nap hagyományai-ban való jelentőségéről magánál az ünnepnél szólunk.

A *széricsika*, *széricsikalma* a Balkánról, esetleg közvetlenül a Szerémségből a török időkben nyomult Rapaics szerint észak felé. Savanykás ízű a nyári fehér-piros *tűkőralma*. Szintén fehérbőrű a finom *vajalma*. Az apró, bőven termő, vérvörös *véralma* szőregi fakertészek ajkán *cigányalma* a legjobb ízű paraszti fajták közé tartozik. Férfiak szalonnához eszik.

Föltétlenül helybeli paraszti és polgári kísérletezők nevét őrzi a *szárticsalma*, *szemmárialma*, a savanykás *tombácalma*.

Az utolsó évtizedekben nyugati eredetű, nemesített fajták is terjedni kezdenek a paraszti gyümölcsösökben, így a homokon, de bent a Városban: Újszegeden, Bak-tóban, Hattyason is. A szőregi fakertészek a következő modern fajtákat ismerik, illetőleg nevelik: *batulalma*, a *ranet*-félék közül a *baumanranet*, *elzászi piros*, *gyöngyranet*, *kanadai*, *karmelita*, *kasszeli*, *orléanszi ranet*, *boskopszép*, *belflór*, népiesen *belföldi*, *enzrozmaring*, *gravenstein*, *mószpáratlan*, *nömös sóvári*, *parkerpepin*, *londoni pepin*, *sarlamovszki*, *sándorcár*, *biszmak*, *kálvil*, *delicius*, *pármin*, *stajmeredalma*. Ezek az elnevezések gyümölcsstermelő népünk ajkára általában még nem kerültek át, bár a fajtákat már ültetik. Egy-kettő mégis akad: *pepiké* (pepin), *delicesesz*, *delicszanc* (delicius), *johatán* (jonathán).

Íze szerint van *édös*, *savanya*, *borizú*, színe szerint pedig *piros*, *sárga*, *fehér*, *cirmos* alma. A piros fajták közül a *barackpiros* a barack hamvasságára emlékeztet. A *csillagpiros* virága helyén diónyi csillag alakú folt látható. A *kalmárpiros* mutatós élénk színű. Van még *kispiros* is.

Az almához szólások is fűződnek. Közismert: *nem esik az alma messze a fájátul*. Dugonics ezt még így tudja: *fájától nem esett messze az alma, el se hengeredett*.⁶²

⁵⁹ Tömörkény I., Célszerű szegény emberek 46.

⁶⁰ Rapaics R., A magyar gyümölcs 196.

⁶¹ Rapaics 196.

⁶² Dugonics A., Etelka I, 49.

Akit figyelmeztetnek, hogy egyszer majd pórul jár, tréfásan így vág vissza: *az almának is a szépit kötik föl*.⁶³ Szép piros, főleg arc: *piros mint az alma*.

Az almának a karácsonyesti és lakodalmi hagyományban való szimbolikus jelentőségéről a megfelelő helyen szólunk. Az almáról, mint folklór-jelképről szegedi anyag alapján Kálmány Lajos értekezett. Erről a népköltészetnél emlékezünk meg.

A *birsalma*, szegediesen *bisalma*, ha hosszúkás, akkor *biskörtve* jellegzetes téli eledel. Egyik fajtájának szőregi kertészek ajkán *bereczkibirs* a neve, amely Bereczki Máténak, a híres almanemesítőnek nevét őrzi.

A *birsalma* első szegedi előfordulása Fuchsius Leonhardusnak az alsóvárosi kolostorban őrzött fűvészkönyvében: *bis alma*.

*

A *körte*, szegedi ajkakon *körtve* nem örvend sem a helybeli termelők, sem a fogyasztók körében akkora népszerűségnek, amekkora méltán megilletné. Fogyasztása elég szűkkörű. Csak enni, legföljebb befőzni szokták. Pálinka is ritkán fő belőle, mert keveset termesztnek.

A körte régebbi, népies fajai közé tartozik az *árpával érő körtve*, ritkán *árpáskörtve*, amely — mint a neve is mutatja — már árpaéréskor, tehát június derekán megterem. Változatai kissé később a *búzával érő körtve*, *búzáskörtve*, a Szent Anna asszony napjára (júl. 26) érő *annakörtve*. Nyári körte még a mézédés, puha *cúorkörtve*. Finom fajta a *császárkörtve*, amelynek pálinkáját is kedvelik. Szép, sárgás-piros, de silány ízű a *dámakörtve*, tanyaiak ajkán *kurvakörte*. Tömörkény Istvánnál fordul elő⁶⁴ az előtünk egyébként ismeretlen *kacsalkörtve* és *tojáskörtve*.

Az utóbbi évtizedek óta kezd tanyai népünk a nemes, nyugati eredetű *kíferkörtve* termesztésével foglalkozik. Akadnak már *kíferős* néven emlegetett, kizárólag kíferkörtével betelepített tanyai gyümölcsösök is.

Nemesebb régi fajták a *kormoskörtve*, *nyakaskörtve*, *papkörtve*, *szögfűkörtve*, *vajkörtve*. Újabb a jó leves *poskovakörtve* (Bose kobak). Legújában terjed a bőven termő *törpekörtve*, vagyis kitenyésztett, alacsony körtefa, amelyen igen jóízű gyümölcs terem.

A szőregi fakertészek a következő újabb, nemesített fajtákat is tenyésztik: *arabicska* ~ *aricska*, *angulémi hercegnő*, *avrancsecs* ~ *avrancsecsi jó lúzza* (=Avranches-i jó Louise), *klapkakörte* (=Clapp kedvence), *dílvajkörte* (=Diel vajonca), másként *erdei vajkörte*, *hardenpont*, *hardivaj* (=Hardy vajonca), *izambert*, *espereskörte* (júliusi és téli változat), *kálmánkörte*, *lelektier*, *ligel* (=Liegel vajonca), *miniszterlúcius* (=Lucius Miniszter) *muskotálykörte*, *vilmoskörte*, *Bécs diadala* (=Vienne diadala), *bergamotkörte*, *seresolivér*, *guyotgyula*, *boskobakja* (= Bose kobakkörte). Ezek az elnevezések gyümölcsstermelő népünk ajkán még nem honosodtak meg.

A körtével kapcsolatosan is járja néhány szólás. Közismert: *rászorult a húgyos körtvére*. A válogatós ember: *válogat mint tót a vadkörtébe*. Akit elernyeszt a nyári forróság: *nyakába tőtte Lackó a körtvét*. Másként: *nyakán van a lacikörtve*.

*

A *barack* régebbi szegedi múltjáról keveset tudunk. Az a körülmény, hogy a barackhoz sem szólás, sem hiedelem nem fűződik, mintha a szegedi barack kultúra viszonylagos fiatalságát bizonyítaná. Termesztése párhuzamos a homoki szőlő-

⁶³ Etelka II, 40; Példabeszédek és jeles mondások I, 22.

⁶⁴ Tömörkény I., Célszerű szegény emberek 46.

világ fejlődésével. Valósággal újjászületését éli századunk harmincas éveitől kezdve, amióta a szegedi homokon, főleg Szatymazon, Zákányszéken, Zsombón hazánk egyik legjelentősebb, nemzetközi fontosságú őszibarack kultúrája kezd mind egyetemesebb arányban kibontakozni.

Az igen korai *sárgabarack* egyik nagyszemű fajtájának szőregi fakerteszek ajkán *szögedi mammut* a reklámneve. Korai fajta a sárgáspiros *rizsabarack*, továbbá a silányabb *potyókabarack* is.

Régi fajta a korai *kajszli*, szegediesen *kajszli*, *kajszlibarack*. Egyik nemes ősi nemzetközi híru fajtája a *magyarkajszli*. Modern nyugati jövevény a családhoz tartozó *ananájszarack*.

Külön kell szólnunk különleges szegedi rangjánál fogva az *őszibarack* helyi világáról.

Legarchaikusabb fajtája nyilvánvalóan a nem magvaváló *duráncai barack*, amelynek nevét Rapaics Raymund *Durazzo*, a régi magyar nyelvben *Duránca* városával hozza kapcsolatba. Így nyilván a melegebb Balkánról került talán a szerémi szőlővidék közvetítésével városunkba, illetőleg hazánkba.

Egyik országszerte elterjedt és elismert nemes modern fajtája a *Szögi duráncai*, amelyet Szögi József újszegedi kertész kísérletezett ki a múlt század nyolcvanas éveiben.⁶⁵

Csak Szűts Mihály följegyzéseiből ismerjük a *Vedres duráncai* hírét, amely nyilván Vedres István nemesítő törekvéseire emlékeztet.

Az őszibarack másik régi Szegeden is közismert fajtája a *kopaszbarack*, amely nyilván Perziából honosodott meg hazánkban, illetőleg Európában. Már a XVII. században emlegetik.

A nyugati francia fajták meghonosításában nagy érdemei vannak a kertészkedő hajlamú József lotharingiai herceg, várparancsnoknak, akit a francia forradalom eszméiért való rokonszenve miatt valósággal úgy száműztek Szegedre. Az alsóvárosi templomban temették el († 1812). A hatalmas termetű, nehézkesen járó, és éppen ezért a szegediektől *szuszogó princ* néven emlegetett herceg a vár *ravelin* katonai néven emlegetett elősáncaiba kertet telepített, ahol e vidéken először honosított őszibarackkal együtt más nemes, sajnos meg nem örökített fajokat is.⁶⁶

A századfordulón terjedt el Zauner Richárd nagyérdemű szegedi szőlészeti szakemberünk telepítő buzgóságából egy franciaországi őszibarackfajta, amelyet a nép manapság is *caunerbarack* néven emleget. Először Ormódi Béla királyhalmi birtokán vert gyökeret. Innen terjedt el azután a szegedi homokvilágban mindenütt.

Nyilvánvalóan az őszibarack modern, piaci termesztésének a homoki szőlőtelepítés, gyümölcskultúra bontakozása adott hatalmas lendületet. Elsősorban az úri szőlőkben honosodik meg a két világháború között a kisparaszti, de már árutermelő tanyákban is: nem külön, hanem a többi fával vegyesen a szőlőbe telepítve.

Megváltozik azonban a helyzet a harmincas években, majd különösen a felzárkózás után, amikor részben a szatymazi és balástyai mezőgazdasági szakiskolák ösztönzésére megindul az őszibarack önálló, különlegességi termesztése. Ekkor már kilép a hagyományok szűknek érzett köréből. A fejlődést legáltalában jellemzi, hogy Csongrád megyében a statisztika 1935-ben 48 ezer, 1960-ban pedig már 685 ezer őszibarackfát mutatott ki. Ezeknek túlnyomó része Szatymaz, Zsombó, Zákány, Bordány, Üllés, Forráskút összefüggő homoktömbjére esik. 1959-ben már Szatymaz lett az ország legelső őszibaracktermesztő tájközpontja.

⁶⁵ Rapaics 306.

⁶⁶ Reizner III, 445.

A legkedveltebb, leginkább amerikai eredetű fajtákat Moholi Károly is felsorolja. Korán terem a *májflóver*, népünk ajkán *pétörpáli*. Ezt követi az *amszden* és az *alekszander*. Nyárderékon érik a *napsugár*, illetőleg a *franciagyőztes* és *magyargyőztes*, nyár utolján a *ford*, illetőleg ennek helyi változata, a *szatymazi ford*. Ebből van a legnagyobb kereslet, meghódította egész Európát. Kései a *magyararany* és a *Szatymaz gyöngye* reklámnéven emlegetett különlegesség.

*

A *szilva* a szegedi tájon is egyike legrégebb és legszaporábban termő gyümölcsjeinknek. Kezelése sem jelent annyi gondot, mint a szőlőé, modern baracké és almáé.

Korai, már nyárderékon érő, de kevésbé értékes ősi, nem magvaváló fajtái közül ismeretes az aprószemű *fosókaszilva*, más néven *potyókaszilva*, *potyóka*, a kerek szemű, Tömörkénytől megörökített *gurgulyaszilva*, a vöröshéjú *kutyatökszilva*, rövidebben *kutyaszilva*, amelyet egyébként a fa alatt a kutya is eszeget. Ismeretlen előttünk a *paradicsomszilva*, továbbá a *rúzsaszilva*, amelyet Baranyai Zoltán hallott a század elején. Későbbben érik a *lőszömű szilva*.

Fakertészekről nevelt modern szilvafajták az *ágeni*, *besztercei muskotály*, *vasington*. Ezek közül a *muskotályszilva* neve már népünk ajkára is eltalált.

A szilva néhány szólásunkba is belekerült. Aki boldog, akivel madarat lehetne fogatni, aki más nemű mellett kellemesen érzi magát, annak *érik a szilvája*. Aki fiatalabb létére, öregek beszédébe illetlenül beleszól, ezt kénytelen zsebre vágni: *kotty ide szilvaléj, majd mögborsollak*. Dugonics András is többször emlegeti.

*

A szilva rokonságába tartozik a modernebb *ringlő*, tanyaiasan *ringlőszilva*, *ringlóta*, *ringlótaszilva*. Családi fogyasztásra alig termesztik, csak piacra. Fakertészekről megkülönböztetett fajtái az *altán*, *annaspét* (Anna Spáth), *viktória*, *zödringlő*.

*

A *dió* nagyra becsült gyümölcse a szegedi embernek is. Fája tekintélyt ad a háznak, kertnek, tanyának. Valami különös tisztelet, szinte meghatottság nyilvánul meg az ősi tájunkon is hangoztatott jókívánságban: *adjon Isten mindön jót, diófából koporsót*. Csakugyan a jómódú, megtisztelt halottnak *diófakoporsó* szokott készülni. E megbecsülésnek — egyébként régen elfelejtett — oka az, hogy a dió a középkor liturgiájában, egyházi szimbolikájában Krisztust jelképezte. Erre a szakrális képzetkörre már a *karácsonyi dió* és az éjfélti mise idején divott *diószórás* hiedelemvilága is csak halványan utal. Erről azonban az ünnepnél szólunk bővebben.

A diót idézi a dőre ábrándozást megbélyegző szólás is, amelyet Dugonics András örökített meg: *azt gondolá, hogy övé immár a diófaig egészen*.

Népünk tapasztalata és szóhasználata szerint van *fásközepű* (= kemény héjú, kisbélű), *papírhajú*, másként *vékonyhajú*, kertészek ajkán *eszterházi* és *ótott* (= telebélű) dió. Fakertészek emlegetik még a *milotai* és *sebeshelyi* fajtákat is.

*

A mogyoró, népünk ajkán *magyaró* nem jellemző a szegedi tájra. Imitt-amott akad belőle egy-egy fa. Sem szólás, sem hiedelem nem fűződik hozzá. Már sűrűbben föl bukkan a *mandula*, öregek ajkán még *mondola*, *mondula*, de ennek sincs nagyobb keletje. Védettebb fekvésű kertekben található.

KAPÁSNÖVÉNYEK

E fejezet nem tart igény még megközelítő teljességre sem. Nem tárgyaljuk minden növény termelési technikáját és hagyományait, szókincsét. Ezek a szegedi konyha bemutatásánál részben még szóba kerülnek.

Részletes földolgozásban részesül két újvilági jövevény: a dohány és a paprika, amelyek egyenesen szegedi különlegességgé váltak. Bővebben elemezzük még a *kukorica* és *krumpli* termesztését. Az előbbi magyarázza végeredményben a szegedi szalámi világhírét, az utóbbi pedig azt a forradalmi változást, amelyet a mi szegedi népünk táplálkozásában is okozott.

Mindenekelőtt bemutatjuk a kapásművelés legfontosabb szerszámát a hozzáfűződő hagyományokkal együtt.

*

A kapa, újabban a modern kapaformától (ekekapa, tolóka) való megkülönböztetésül *kézikapa*, része a *vas* és *nyél*. A vas részei: a *foka*, vagyis pecsétgyűrűre emlékeztető karika, amely a nyélbe szolgál, a *nyaka*: a kapa lapja és foka közötti összekötő vékonyabb vas, a *lárnája*: a vas lapos része, az *orma*: a vas csíkszerűen kidudorodó része, végül az *éle*, amit közvetlenül a földbe vágunk.

A kapára tapadt ragadós föld letisztítására szolgál a *kapatisztító*: kis, vésőszerűre faragott, régebben kicifrázott fadarab. Olykor a kalap szalagjába dugják, onnan emelik le, ha szükség van rá. Tisztításra megteszi azonban egy-egy cserépdarab is.

A kapához, részeihez, kapáláshoz számos, olykor közismert szólás fűződik. Jellegzetes mesevégződés: *ásó, kapa, mög a nagyharang válasszon el bennünket egymástól*. Semmi sem lehetetlen: *a kapanyél is elsülhet*. Nem szeret kapálni, munkakerülő: *büdös neki a kapanyél*. Elkerüli a nehéz munkát: *nem tőri föl a kapanyél a markát*. Dugonicsnál: *nem tőri a kapanyél, s eke-szarv kezeket*. Amihez könnyen jut az ember, könnyen meg is tud válni tőle. Ilyenkor ezzel vigasztalja magát: *nem kapáltam érte*. Ha a tápaiak munka közben véletlenül összeütik a kapát, akkor tréfásan ezt mondják: *estére mákostészta készül*.

A kapálásnak, tehát a termőföld meglazításának, illetőleg gaztalanításának több módja ismeretes.

Mögkapál: elvégzi a kapálás munkáját. *Kikapál*: kapával kivág, kiirt a földből gatz, de olykor előbukkanó régebbi hasznos növényt is. *Főkapál*: főleg kertet: előkészíti a vetésre, ültetésre. *Poroz*: tavaszi szántás után porhanyósra kapálja és ezzel ültetésre előkészíti a paprikaföldet. Amikor a kiültetett paprikát, dohányt először megkapálja, akkor *újít*. Ha a kapálás hátrafelé haladva történik, akkor a tápai ember *seggre kapál*. Így a nedves földet nem tapossa össze. *Borodásra kapál*: kisebb darab földet oldalról, barázdaszerűen kezd kapálni konyhakerti növények számára.

Az ember *gazol*, ha a *kapavetemény*, vagyis kapásnövény bokrai közül csak a gazt kapálja ki. Erre főleg szárazság idején kerül sor, nehogy a tő közvetlen környezetének még meglévő nedvességét elvesztesse. Ha az alsótanyai ember a dinnyenövényt kapálja körül, akkor *bokrol*. Amikor kapával körülöltögeti a szegedi ember a krumpli-, dohány- vagy paprikabokrot, akkor *aláhúz*, másként *tőt*, *tőtöget*. Ez az utolsó, harmadik kapálás. Újabban kezdik elhagyni, csak rendesen kapálnak helyette, mert a nyári melegekben a növény megsínyli, ha elszigetelik, és hozzá még száraz talajt is húznak köréje.

Olykor a *kapafok* használatára is sor kerül. A kukoricát, babot sokszor úgy vetik, hogy a kapafokkal kis fészket ütnek a földbe, és ebbe dobják a magot. Néha vele jelölik meg a kiültetendő paprikapalánta helyét is. Szokták a hantokat is ütögetni, széttörni vele.

Legáltalánosabb a szántóföldi kapa, de különleges rendeltetése és formája szerint több megkülönböztető neve és fajtája is van. A *dohánykapa* alul kihegyesedik. A kis *égyyelőkapa* a cukorrépa egyelésére való. A keskeny, hegyesélű *hajmakapa* a hagyma vagy más kerti vetemény megmunkálására szolgál. A másik vége olykor villaalakban végződik. Ezzel akkor borzolják meg a földet, amikor nem gazos, csak száraz. A hegyes, háromszögletű *kinyitókapa* rózsakertészek szerszáma, szemzésnél veszik elő. A hosszúkás vasú, keskeny *nyitókapa* szőlőnyitáshoz használatos. A szőlőkapálásnál a *szőlőkapa*, *karaszoló* járja. A szőlőmunkánál bővebben jellemezzük.

A szántóföldi kapáláshoz az utolsó félszázadban modernebb, szaporább eszközök is elterjedtek.

A *tolókapa* ekére emlékeztető, szarvánál kézbe fogható, keréken járó kapa. Tápai neve: *dikkölő*, Felsőtanyán *kerekeskapa*, ószentiváni nevén *taszigáló*.

Az *ekekapa*, *lókapa* keréken járó tolokapa, amelyet egylóval vontatnak. A rajta lévő ekevasak száma szerint van *háromas ekekapa*, *négyes ekekapa*. Részei tápai megnevezés szerint: *göröndő*, *göröndökerék*, *elsőkapa*, *hátulsókapa*.

Az ekekapa a századfordulón tűnik föl. Ma már kovácsok is meg tudják csinálni. Hosszában kapálnak vele szabályos sorokban elvetett kapásnövényeket, így paprikát is.

Az *ekekapázás*, *lőkapázás*, népünk ajkán sokszor *sorolás* már általános — mint mondtuk — a paprika, kukorica, krumpli hosszában való gondozásánál. Föltétele, hogy a bokrok egyenes sorban és kellő távolságban álljanak egymástól. Keresztben, népiesen a közökben máig nélkülözhetetlen a kezikapával való *közölés*.

Dohány

A szegedi táj a XVIII. század folyamán és a XIX. század első felében az ország legelső dohánytermelő vidékei közé tartozott. A szegedi dohánykultúra nemcsak gazdasági jelentőségénél, szakmai kiválóságánál fogva híres, hanem a táj településtörténetére, hódoltság után való újranepekedésére is jelentős hatással volt. A dohánykertészet ihleti és magyarazza ugyanis a szegedi nép délvidéki kirajzását, amely nagyjából 1770—1860 között ment végbe. A Torontál megyei dohánykertészek „kizárólag szegedi származású magyar gyarmatosok” — állapítja meg a múlt század negyvenes éveiben egy szakember.¹ A népmozgalom lényegében, nagy vonásokban Szentkláray Jenő, Vass Pál, Kálmány Lajos, Reizner János kutatásaiból és Banner János rövid summázatából ismeretes ugyan, de eredményeik már alapos kiegészít-

¹ Grócz I., Feleletek a Magyar Gazdasági Egyesület dohánytermesztést illető kérdéseire. Bébárol, Szeged vidékéről. Magyar Gazda 1843, 32. sz.



tésre, új értelmezésre szorulnak. Erről a kérdésről a szegedi táj települési viszonyainál szólunk bővebben.

A dohánynövény Szegeden való gyökérveréséről nincsenek biztos adataink. Kétségtelennek látszik, hogy még a XVII. században jelenik meg, és nyilvánvalóan a török kertkultúra közvetlen hatására ismeri meg népünk is. Takáts Sándor szerint éppen az ország déli részéről hordták szét és terjesztették a hazában a görög, örmény, rác kereskedők. Ennek következtében vált a dohány termesztése és élvezete Magyarországon is egyetemessé.

Takáts Sándor úttörő kutatásaiból² tudjuk továbbá, hogy Ausztriában 1670-ben a császár a dohánykereskedelmet bérbe adja. Ennek *appaldo*, azaz bérlet az egykori neve. Hazánkban 1702-ben három bécsi és komáromi német kereskedő veszi bérbe az alsó-magyarországi dohánykereskedelmet. A szerződés (*appaldatio*) három évre szól. Egyidejűleg Lipót pátense is megjelenik, amely kimondja, hogy a dohányültetés Magyarországon teljesen szabad és állandó legyen. Az árusítás és szállítás azonban csak az *appaldator* néven emlegetett bérlőket illeti. Pipát is csak ők adhatnak el. A pátens nagy visszatetszést keltett az országban. Szegeden még dobosokat sem tudtak a kihirdetéséhez kapni.

Sok huzavona után II. József 1784-ben eltörölte az *appaldo*-rendszert, és behozta az állami monopóliumot. Az uralkodó parancsára különben a legkitűnőbb magvakat osztották szét a termelők között, akiknek kezébe termesztési útmutatást is adtak.³

Forrásaink szerint Szegeden 1719-ben már biztosan termeszenek dohányt,⁴ amely 1737 óta különösen fellendült, és *szögedi dohány* néven került forgalomba. Vedres Istvánnak egy 1811-ben írott beadványából⁵ tudjuk, hogy a szegedi tájon milyen körülmények között bontakozott ki nagyobb arányokban a dohánytermesztés: „A múlt század közepe táján *Mersch* (= Mercy) generális Szeged várának Comendánsa Reszke nevezetű dűlőföldjén tulajdon embereivel plántáltatta a Dohányt legelőször és nemes bátorsággal elszánta magát ezen alsó világi Plántának meg Magyar hazafítására. Előre ellátván azt, hogy ezen erőss és kábító Palánta, valamint a külső országokban, úgy a magyar hazában is idővel igen szükséges és hasznos legyen, noha még akkor a Dohány nem is igen volt esméretes, következőképpen nagyon kelendő sem volt. Nem sajnálta tehát sem költségét, sem tulajdon fáradságát, tsak hogy a köznéppel megismeresse azt, hogy a Dohány termesztésének gyümöltse elegendő képpen megfizeti a rajta tett fáradságot. Minekutána látták volna azt, pénzen a munkára fogadott emberei, hogy nem tsak a gabona termesztésből, hanem a dohány művelésből is el lehessen élni; és az akkori üdőben ezért még több pénzt is kaptanak mint a gabonáért; önként, s maguk számára is kezdték a dohányt termesztetni; ezek példájukra más emberek is belekaptak a dohány termesztésbe, s onnét, az az a Reszke nevezetű Szegedi földről származtak Tervárra, Rábéra, Klárafalvára s tovább egész Bánátba; nemkülönbén Bátskába, a Tisza és Maros mellékeire a dohány kertészek. Általvitte ezen dohány termesztést Tolna Vármegyébe volt Hőgyészi uradalmába is a nevezett Generális — és ki nem láttya most már azt, hogy: hány száz ezer ember éljen a dohány termesztésből? hány milliom

² Takáts S., A dohány elterjedése és az első dohánymonopólium hazánkban. Magyar Gazdaságtörténelmi szemle 1898.

³ Dohány-termesztésről való rövid oktatás melly a nemes magyar haza- és galitzabéli dohánytermesztők kedvéért kibotsátott. Budán, A Pesti Királi Fő Oskolák betűivel 1790-dik Esztendőben.

⁴ Reizner, III, 429.

⁵ Közli Farkas L., Vedres István mérnök élete és működése. Szeged 1937, 142.

forintokkal gazdagodott ezáltal a Haza? — Melly kimondhatatlan haszna legyen ebből a Státusnak.”

A XVIII. század második felétől kezdve mintegy száz éven át Szeged a hazai dohánykereskedelemnek is egyik fő fészke. Születésének, kibontakozásának történeti és társadalmi körülményeit nagyjából már ismerjük. Termesztik Alsóvároson, Rőszkén, Tápén, továbbá az egykori Erdődy-, később Pallavicini-uradalom dohánykertész-faluiban: Hantházán, Dócbán, Anyáson, Sövényházán és más szomszédos helyeken, így a Károlyi-uradalomhoz tartozó Csanyteleken. Az értékesítés Szegeden a népiesen *abalda* néven emlegetett dohánybevéltóban megy végbe. A közvetítésbe a helybeli szerb, görög, majd zsidó kereskedővilág, így a Sina, Deánovics, Wodianer és Koppéli család is bekapcsolódik. A szállítás leginkább a tiszai bögőshajókon történik, legtöbbször Pest, illetőleg Bécs felé. Tudjuk azonban, hogy 1793-ban 40 hajórakományt vittek a Tiszán, Dunán, Száván, Kulpán Károlyvárosig, majd innen Triesztig. Egy-egy hajó terhe 2500 mázsá volt.⁶ Ezen az útvonalon nyilván később is szállítottak. A Wodianer-cég a szegedi dohányval a francia földet is meghódította.⁷ A leveles dohány mázsája ekkoriban 6—7 forint volt.

*

A dohánykertészek, csúfolódó, tréfás nevükön *gányók*, *dohánygányók*, másnént *kukások* nem voltak úrbéres jobbágyok, hanem bérlők, akik különböző időre kötöttek a királyi kamarával, illetőleg urasággal szerződést. Minden bérlőcsalád kapott bizonyos nagyságú, rendszeren 20 hold földnyi, *numërus*, *nomërus* néven emlegetett bérletet. Ebből 4 holdat dohányval volt köteles beültetni.⁸ Tizedet nem kellett adnia. Mindezekről máshol bővebben is szólnak.

Takács Lajos mutat rá,⁹ hogy a XVIII. században főleg az úrbérrendezés nyomán mind általánosabbá válik az allodiális gazdálkodás. Ennek következtében a zselérré szegényedett parasztság sokszor vesz vándorbotot a kezébe és vállal idénymunkát (aratás, nyomtatás). Másfelől azonban kisebb földterületen kialakul a munkai igényes, belterjes műveléssel járó gazdasági növények (dohány, kukorica) termesztése. Szeged városának a XVIII. század folyamán rohamosan gyarapodó népe is fölismeri az új helyzetet és vagy a céhes képesítéshez nem kötött iparágakban, továbbá a közlekedésben: vízi és szárazföldi fuvarozásban, vagy a földművelés modernebb módjaiban, különlegességi kultúrák, főleg kapásnövények kertszerű termesztésében keresi boldogulását. Jellemző, hogy valamennyi Amerikából átplántált modern kultúrnövény. Itt most természetesen csak a dohány érdekel bennünket.

Szintén Takács Lajos fejtegeti, hogy a dohánytermesztés megváltozott gazdasági és társadalmi körülményeivel a dézsmaszedést már nem lehetett összeegyeztetni. A földesurak tehát vagy bért, vagy bizonyos kialakított mennyiségű dohányt kértek, a termesztést pedig teljesen ráhagyták e szerződéses viszonyban álló zsellérekre. Vizsgáljuk most meg a folyamatot a mi tájunkra vonatkoztatva.

Csongrád megye a hódoltság idején elnéptelenedett. Így Sövényháza népe 1660 táján a sanyargatások elől Szegedre húzódik. A pusztán ezután a mieink, azaz a szegediek legeltetnek. A felszabadulás után a szegedi kamarai felügyelőség kezelte.

⁶ Reizner, II. 16.

⁷ Grócz Imre adata.

⁸ A *kukások* az alsótanyaiakból halasi földre települt Harkakötönyben századunk első évtizedeiben nagygazdánál jellemző módon szintén 4 hold dohányföldet műveltek meg feléből. Járt még nekik 1 hold kukoricaföld, lakás, aprójószág tartása.

⁹ Takács L., A dohánytermesztés kibontakozása a jobbágykor végén a nyomásos gazdálkodású területeken. Ethn. 1959.

A kincstártól bérelte a Város Sövényháza, Dóc, Sörkéd, Fark pusztákat (1727) évi 110 forintért. A birtok később az Erdődyké, majd egy genuai bankháze, végül a Pallavicini családé lett (1804). Közben 1766—1775 között a Város a dóci pusztát Erdődy Kristóftól 10 ezer forintért zálogba vette. Ennek a zálogbirtoknak a szegedi, illetőleg környékbeli, majd temesközi dohánykertészet kivirágzásában volt páratlan, máshol jellemzett szerepe. Erről a szegedi nagytáj településeiről szólva bővebb tájékoztatást már adtunk.

„Az uradalomban — írja Reizner János¹⁰ — 1791-ben összesen 254 kertész volt, akik a dohánytermelést a maguk javára üzték. Az uraságnak árendát, nevezetesen az idézett évben is 4622 forint 90 krajcárt fizettek, s fizettek volna, ha szokás szerint hátralékban nem maradtak. A kertészek jobbára szegediek voltak, dohánytermésüket Szegeden, Deanovics Pál nagykereskedőnél értékesítették. Az uradalom a kertészek árendáját leszállította, ebben a dohánytermésből nyolcadot vagy kilencedet szedett. Ezúton az uradalomnak 1805-ben 5242 font dohánytermése volt. 1836-ban azonban Szegeden Sinának, Monaszterly Illésnek és Wodianer Sámuelnek már 225,914 font dohányt adott el az uradalom. A termelés később még nagyobb arányokat öltött.” Jegyezzük itt meg, hogy a dohánykertészet a múlt század első felében még a Városban, főleg Alsóvároson, továbbá a Szegedhez tartozó Tápén, illetőleg Szentmihálytelek, Rőszke, Székhát kertészségekben is folyt. Ebből a gyakorlatból nőtt nagygyá a század második felében a paprikakultúra.¹¹

Az 1851-ben életbelépett teljes monopólium a Szeged határában és környékén nagyban üzött dohánytermesztésnek véget vetett. A termelési engedélyekért nem igen folyamodtak. A pipás emberek — Reizner szerint¹² — összetörték vagy eltemették tajtékpipájukat, és lemondtak az élvezetről, csak hogy a fináncal ne legyen dolguk. A keserű hangulatot egy Kálmány Lajostól följegyzett apácai nóta¹³ goromba őszinteséggel így jellemzi:

*Finánc, zsandárt hoztál reánk haja, ja,
Hogy a magyart ez bosszantsa haja, ja,
Az adót móg fölemelted,
... a némöt szentödet! Haja, ja.*

*Hát annak móg ki az oka haja, ja,
Hogy a dohány ilyen drága haja, ja,
Eztet is csak mind tő tötted,
... a némöt szentödet! Haja, ja.*

*Az anyádnak a ... haja, ja,
Lögyön a ... trafikja, haja, ja,
Te móg lögyél benne dohány,
Száradj móg az akasztófán! haja, ja.*

Kálmány Lajos közli Apácáról a *Nyomorúság az életöm* kezdetű nótát, amely keserű panaszaival szinte a bújdosó kurucok énekeit idézi föl bennünk. Ez a szöveg Kálmány gyűjteményeiben öt változatban jelenik meg előttünk: Apácáról, Pusztaföldvárról, a temesközi Magyarszentmártonból, Szőregről, tehát négy szegedi gyökérzetű faluból, továbbá Szegedről. Úgy véljük, hogy a nóta élményhátterét a dohánykertész szegedi nép tudatában elsősorban az a nagy gazdasági válság adja

¹⁰ Reizner J., A Mindszent-algyői uradalom történetéből. MGSz 1895, 333.

¹¹ Bálint S., A szegedi paprika. Bp. 1962, 23—27.

¹² Reizner, II, 177.

¹³ Kálmány L., Koszorúk II, 125. 135.

meg, amely az 1851. évi dohánymonopóliummal, önkényuralmi zaklatásokkal rászakadt. Maga a nóta Dégh Linda kutatásai szerint az egyébként nem jelentős Losonczy Lászlónak, Arany János nagykőrösi tanártársának költeménye, illetőleg ennek folklorizált változata. Péter László kimutatta,¹⁴ hogy Orosházán Táncsics Mihály képviselővé választása érdekében kortesnótaként dalolták (1869). Elterjedését nyilván a Viharsarok nemsokára jelentkező agrárszocialista mozgalmak is elősegítették.¹⁵ Mindenesetre a közeli Csanádapácán és Pusztaföldváron éppen taborci mondanivalójával gyorsan gyökeret vert, sőt talán az akkor még szorosabban tartott rokonsági kapcsolatok, látogatások révén vándorolt a Temesközbe, sőt haza, Szegedre is.

A dohánynak a szegedi és Szegedről kirajzott dohánykertész nép számos, részben már elfelejtett fajtáját ismeri.

Helyi, táji különlegességnek, finom fajtának számít a *szögedi dohány*, más néven *szögedi rúzsadohány*, röviden *szögedi rúzs*, amelynek fajtaváltozata a *szögedi vastagrúzs*.

Nyilván még a török időket idézi az ajándékba való finom *basadohány* (1722),¹⁶ továbbá a szintén kiváló *cselebidohány* (1723).¹⁷ Több régi, inkább már csak nevükben élő dohányfajtáról is tudunk. Ilyen a hajdanában Bébán termelt *amerikadohány*.¹⁸ Ma már ismeretlen a *kertidohány*, továbbá a csak emlékezetben élő *muskotálydohány*, sövényháziak nyelvén *muskatálydohány*. Jóságú, szintén sövényháziaktól emlegetett régebbi fajta a *virginiadohány*. Nyilván politikai divatokból származott a *garibaldidohány* majláthfalvi neve.

Feketébe játszott a régi, kevésbé erős *gubadohány*. Neve kubai eredetre utal. A *kapadohány* silány minőségű pipadohány. Szintén pipába való a jázovai *vasdohány*. A bodor levelű, illatos dohányfajta jázovai neve *bodordohány*, másként *szagosdohány*.

Sövényháziak foglalkoznak a *szamosdohány*, *tiszaidohány*, újkígyósiak a *tiszaháti dohány*, újszentivániak a *szabócsidohány* termesztésével.¹⁹ E nevek bizonyára ugyanazt a fajtát jelentik.

Dús az Újkígyóson emlegetett *negyvenlevelű dohány* termése. Elterjedt a *penzervári*, más nevein *penszlári*, *penzovári dohány*. Emlegetik Újszentivánon, Újkígyóson, Apácán.

A sövényháziak nyelvén *magyardohány* a szűzdohánynak, *trafikdohány* pedig annak a neve, amelyet az állami dohányjövedék árusít. A gondosan válogatott szép dohánynak *szindohány*, a leghitványának pedig *bürdohány* az összefoglaló neve népünk ajkán.

A dohánynövény (nicotiana) részei: a *dohánytőke*, másként *dohánytű* 'dohánybokor', a *dohánygyökér*, *dohányszár*, *dohányvirág*, *dohánykacscs*, *dohánylevél*. A dohánylevél alsó, legszebben fejlett levélzetének *anyalevél*, *aljlevél* a neve. A feldolgozásnál majd még egyéb levélnevekkel is találkozunk. A levél töbördája a *dohánycsuma*, Jázován *dohánycsuta*. Ebből ágazik ki a számos *ér*. A fejlődőben lévő dohánylevél kalászának *dohánybúga* a neve. Ebben található a *dohánymag*.

¹⁴ Péter L., A kiegyezés korabeli parasztsors tükröződése egy új típusú népballadában. Irodalomtörténet 1950.

¹⁵ Tömörkény I., Homokos világ 83.

¹⁶ Reizner, III, 505.

¹⁷ Reizner, I, 310.

¹⁸ Említi Grócz Imre.

¹⁹ Az újszentiváni adatok forrása Vecsernyés J. A dohánytermelés újszentiváni munkafolyamatának leírása és műszótára. Szeged 1953. Kézirat nyelvészeti szakdolgozat; Csanádapácáról röviden Miklya 123; Majláthfalváról Kiss J., Mesterműszók. Nyr. 1879.

A dohányhoz fűződő szólásokról, hiedelmekről, gazdag mondavilágról a dohányzásról, illetőleg élvezeti szerekről szólva emlékezünk meg.

A dohánynövény inkább a népiesen *agyagosföld* néven emlegetett kötött talajt szereti. Érthető tehát hogy a szegedi gányó éppen a Temesközben, Békésben mutatta meg igazi tudományát. A növény nem kíván sok esőt, elég ha *két Boldogasszony között* megázik. Féltik a fagytól, nyári viharoktól. Régi dohánykertészek leginkább Illés próféta segítségével bizakodtak. Erről az ünnepnél szólunk. Egy jellegzetes gányónótát Török Károly közöl:

*Áldd meg Uram Isten a mi munkáinkat,
Áldd meg a mi dohánypalántánkat!
Emőnt mán a fölleg,
Nem ád Isten jeget.
Hapadillom!²⁰*

A dohányföldet marhatrágyával szántják le, a műtrágyával nehezen barátkoznak meg. Ültetéshez a földet május elején föl kell szántani, illetőleg porhanyítani. Közvetlenül ültetés előtt való elsimítása Jázován a *hanttörő borona* segítségével történik. Ez alacsony, koléra, pikirozóra emlékeztető deszkaláda, amelyet tele raknak földdel, lovat fognak eléje, és a megszántott, beültetendő földet simítják el vele. A palántát Szent Antalra (június 13) el kell rakni.

A föld jellemzése után most térjünk át a dohánymagra, palántára. A dohánymag lehet *száraz* és *csírás*. A csíráztatás már februárban elkezdődik és mindkettőt ősi hagyomány szerint leginkább hidegágyban vetik Gergely és József napja (március 12—19) között.

A sövényel elkerített *palántás*, *palántáskert* vagy az udvar szomszédságában foglal helyet, vagy ideiglenesen az udvarból rekesztik el. A vetés előtt a dohányagyakat kellően meg kell porhanyítani, trágyázni. A magot nem szabad sűrűre vetni, mert nem fejlődik. Ritkára sem, mert akkor meg *elleveledzik*. Mindszentiek a *juhmagyaró* tréfás névvel illetett birkaürüléket össze szokták söpreni. Meg is szárítják. Utána ponyvában vagy zsákban megtapossák. Olyan puha lesz, mint a tubák. Ezt szórják takaróul az elvetett dohánymagra, majd lelocsolják. Így majd kövéren kel ki a dohánypalánta.

A növekvő palántát öntözni, gyomlálni kell. A palánta ellenségei a majláthfalviak megnevezése szerint az *ordas*, *furulyásférög*, *tagadobogár*, *vörösbogár*, *szárlábúbogár*, *olvatagférög*, jázovai összefoglaló néven *dohánykukac*. Közelebbit nem tudunk róla. A dohánypalántát a deszkiek szerint mindig szidni kell, mert csak így fejlődik kedvezően. Öntözéshez legjobb az *állottvíz*, vagyis ami nem közvetlenül kerül a palántára. Ez természetesen csak langyos időben történhet. A dohánypalánta olykor *ligetős*, vagyis csak itt-ott kél ki, illetőleg nem fejlődik rendszeresen. Éjszakai fagyok ellen zsuppszalmát, haszurát szoktak ráborítani.

Ültetésre akkor kerül sor, amikor a palántának akkora a szára, mint a cigaretta. Fölszedéskor az alsó levelet letépi, vagyis az újszentivániak nyelvén *mögcsupál*ik. Mindig a sűrűjéből szedik a palántát. Az ültetés több napig történik.

Kint a földben a *böggő* tréfás néven is emlegetett utaló gereblyével sorokat húznak keresztbe, hosszába. A találkozásnál van a *palántaluk* helye. Van, aki csak hosszában utal és megfelelő távolságban kapafokkal jelöli meg a lyukat. Most fúróval lefurnak, a palántát beleteszik és melléje tömik a földet.

Száraz talajon locsolásra is szükség van. Ez bádoglócsolóval, régebben *locsolók* vagy *lukocsoló* néven emlegetett különleges cserépedény segítségével történik. Megjegyezhetjük, hogy az ültetőfúró alakja teljesen egyezik a paprikafúróéval.

²⁰ MNGy II, 249.

Az ültetők között van *palántahányó*: rendszerint gyerek vagy idősebb családtag, aki a nála lévő palántacsomóból odavet pár szálat az ültetés helyére, hogy, a *rakó* munkáját meggyorsítsa.

A *fódozás* az ültetés után 5—6 napra következik: a meg nem fogant, elszáradt hibás töveket pótolják. Újszentivániak szerint erre a célra a *gyuggatott palánta* a legalkalmasabb: a melegágy ritkításakor a hidegágyba ültetett palánta. Ültetés után nem sokára következik az első kapálás, amelynek *újjítás* a neve. A dohányt különben a körülmények szerint háromszor meg kell kapálni. A *dohánykapa* alul kissé kihegyesedik. Előfordul a lóval való kapálás is. A dohányültetvények, tőkék közötti köznek, földhátnek *dohányút*, *dohányhártya* az újkígyósi neve.

A dohány virága a *búga*, ezt kellő időben leszedik. A munka neve *búgázás*, *tetejezés*. A letört és földön hagyott virágból trágya lesz. Vigyázni kell, hogy a szárat, leveleket meg ne sértsék, a virágot ne hullasák a levelekre. Napos időben kell tetejézní, amikor a levelek lankadtak. Van korai és kései tetejezés. A korait akkor végzik, amikor a tő virágzik ugyan, de magot még nem kötött. A késeit meg akkor, amikor már magtokok is vannak. A rendellenesen fejlődött virágra az újszentivániak azt mondják, hogy *babosodik*.

A levelek hónaljából kifejlődött hajtásoknak *kacacs* a nevük. Ezeket letörik, *kacacsznak*. A munkára többször is sor kerül. Jó földben érdemes belőlük néhányat meghagyni, mert *kacacsdohány*, vagyis hasznos másodrendű termés lehet belőle.

Öreg dóci dohánykertészek szerint a dohány akkor kezd igazán növekedni, amikor az égen már *fönnjár a Fiastyúk*, vagyis júliustól kezdve.

A levelek törésére akkor kerül sor, amikor a dohány már megéri, sárgulni kezd. Ennek *dohányszödés*, *dohánytörés* a neve. Az első szedés az *aljszödés*, mert először az aljevelek, majláthfalvi nevükön *anyalevelek*, utóbb a *középső levelek*, majd később a *högylevelek* érnek meg. Ez a munka július végétől szeptember derekáig, szép ősszel Szent Mihályig tart.

A földön hátramaradt 1—2 m magas szárnak *dohánykóró*, Újkígyóson, Jázován *dohánykóré* a neve. Vagy kemencét fűtenek vele, vagy kerítést készítenek belőle. Esetleg a földön hagyják trágyának. Kivágása rosszas kaszából formált *kóróvágó* segítségével történik. Ilyenkor néha kévébe is kötik. Ismételjük: a kemencét jól lehet vele fűteni. Gyorsan melegít, tisztán süt. Hofmannsegg német utazó figyelte meg²¹ a XVIII. század legvégén itt Szegeden, hogy a marha a megszedett dohányföldön a kórót télidőben felfalja: ez tisztítja.

A letört dohányleveleket kis rakásokba gyűjtik össze, majd kosarakba rakják, esetleg csak a kocsiderékba rakott szalmára, majd a pajtába szállítják.

A *dohányszín*, *dohánypajta* legegyszerűbb formájában faoszlopokon nyugvó szalma-, zsupp-, vagy nádtető. Mindenfelől járja a szél. Ennek Apácán *lábaspajta*, Újkígyóson *repülőpajta*, *színpajta* neve is hallható. Tartóoszlopainak *potos*, azoknak a vízszintes rudaknak pedig, amelyekre a *kuka* segítségével a dohányköteleket fölakasztják, *szérgyia* a neve. Szegényebb helyeken, szép napsütéses őszykőn megfelel a *naponszáritó*, vagyis az udvarban felállított több, mintegy 120 cm magas oszlop, amelyre a dohányköteleket kihúzzák.

Száradás közben a dohánynak nem szabad megizzadnia, a leveleket tehát rázogatni kell. Ez a *forogatás*, *dohányforogatás*. A kellőre szikkadt leveleket szín szerint összeválogatják, kisimitják.

Ezután következik a *fűzés*, *dohányfűzés*, amely a *dohányfűzőtü* segítségével történik. Ez 35—70 cm hosszúságú, egyik végén ékszerűen kialakított vastú. A leve-

²¹ Reise des Grafen von Hofmannsegg in einige Gegenden von Ungarn bis an die türkische Grenze. Görlitz 1800, 131.

leket lehet *lapjára, forgatva* és *ódalt* fűzni. Az elsónél a levelek lapja egyfelé fekszik, tehát minden levél színe a másíknak fonákjára néz. A forgatva fűzésnél az egyik levél színe a másíknak is színére kerül, a fonákja, meg a másík fonákjára. A csanád-apácaiak a leveleket *hassal*, illetőleg *girinccel* fordítják össze. Ez a mód a legáltalánosabb. Az utolsó esetben a levél szárát oldalról, egymás után fűzik föl. Így a legbiztosabb, hogy nem fog elrothadni. A túl sűrűre fűzött dohányylevél könnyen megfeketedhet. Ennek *szívégés* az újszentiváni neve, amely lapjára fűzésnél következik be. Egyébként azt a levelet szokás így fölfűzni, amelyből szivar készül. Mindhárom esetben vigyázni kell azonban, hogy a 2—6 m hosszú dohányzsinóron legalább ujjnyi távolságban legyenek a levelek egymástól. A zsinórt a pajtában feszítik ki.

A *dohányfűzér* hossza eredetileg és hagyományosan 3 öl, vagyis 507 cm. Pontosan ennyi a paprikafűzéré is. Kenderzsinégének *dohánykötél*, *dohányzsinór*, *dohánymadzag* a neve. Készítése valamikor a szegedi kötélverők egyik fő keresete volt. Tudunk Kiss János nyomán arról is, hogy a majláthfalviak *rakásmadzag* néven emlegetett, azaz egy hónalj, *rakás* dohány átkötésére szolgáló madzagot tilószakadékból férfiak szokták eresztetni, esetleg úgy kallantyúzták.

Fűzés után a dohányfűzért minél előbb felkötik a pajtában lévő *szérgyia*, *szédria*fa néven emlegetett vízszintes rúdra. Van, aki mindjárt rákötí. Van olyan is, aki fakukat vagy ha jó vastag drót is van kéznél, akkor vaskukat csinál.

A *dohánykuka* 40—60 cm hosszú, hegyesszögű kampóban végződő faág, fagamó, amelynek segítségével a felfűzött dohányt száradás végett a pajtában a szérgyijára olyképpen akasztják, hogy a fűzér, vagyis a 3 öl hosszú dohányzsinór végeit két kuka végéhez erősítik. Az újkígyósi dohánykertészek szerint legalkalmasabb a kőrisből, vagy szilből vágott kuka, de megfelel akácból is. Valamikor, az első világháború előtt erdélyi románok hozták szekereiken és 1 krajcárért adták darabját, olykor azonban kettőt is adtak érte.

A kukával való aggatásnál a levelek könnyen összecúsúszhatnak. Ezért jobb, ha mindjárt a rúdra kötik. Az aggatás Újszentivánon háromféle. Az egyik *sűrűaggatás*. Itt a kötelek sűrűn kerülnek egymás mellé, és a szomszédos kötelek leveleit is súrolják a dohányylevelek. Ez a sárgulásukat elősegíti. A másik a *szárítóaggatás*. Ennek föltétele az, hogy a levelek már kellően megsárguljanak, megbabosodjanak. Ilyenkor a dohánykötelek távolabb kerülnek egymástól, hogy a levegő jól körüljárhassa őket. A harmadik a *záróaggatás*, amikor a köteleket szorosan egymás mellé kötik.

Bő termés esetén előfordul, hogy Újkígyóson a *verés* alkalmazására is sor kerül. Ez a dohánypajta tetőzetének horogfáira a kuka segítségével odaakasztott és ráfűzött dohányylevelekkel telt kötél.

Szintén Újkígyóson használatos a *csikó*: méternyi hosszúságú bot, amelynek két végére mintegy másfél méteres zsineg, a zsineg közepére pedig a kuka van ráerősítve. Ez természetesen a zsinéget kifeszíti. A bárhova felakasztható csikó a dohányszárításnál kisegítő szérgyia gyanánt szolgálhat.

Esetleges utószárításra a köteleket füzerekbe kötik, és a padlásra akasztják.

A szárítás célja, hogy a dohánýból a nedvesség elpárologjon és szép színt kapjon. A korai doháný értékesebb.

Ha a kötelek netalán leszakadnak, újra föl kell őket gondosan aggatni, az összecúsúzott leveleket szétegyengetni, a betegeket pedig eltávolítani.

Kellő szárítás után következik a *nagyolás*, *benagyolás*, amikor a leveleket *kisímtíják*, *lapogatják* és osztályozzák. Ez asztalon történik, amelynek ilyenkor *símtóasztal* az alkalmi neve. Az így kiválogatott, azaz *benagyolt* leveleket a pajtában szal-

mára vagy gyékényre tett deszkán egymásra rakják, csumájukkal kifelé. A rakásban a levelek egyenletesebb szint kapnak.

Ezután következik főleg szín, továbbá nagyság és épség szerint a *válogatás*, majd pedig a *csomózás*, teljesebb nevén *becsomózás*, *dohánycsomózás*. Ennél a munkánál arra törekszenek, hogy egyforma színű, nagyságú levelek legyenek egy csomóban: simítottnál 25—35, simítatlannál 15—18 levél. Az ilyen csomót száraz kukoricahajjal kötik át. A csomókat azután a pajtában asztagokba rakják. Sövényházán, Jázován is értékük szerinti sorrendben válogatják csomóba a leveleket. Van *nagyelső*, másként *nagyanya*, azután *kiselső*, másként *kisanya*, majd pedig *nagymásodik*, *kismásodik*, *nagyharamdik*, *kisharmadik* elnevezésű minőség. Újkígyóson a szikadtság foka és a levél mérete szerint van *nagypiros*, *kispiros*, *nagysárga*, *kissárga*, *nagyzöld*, *kiszöld* csomó. Jázován a legnagyobb, törekennyé érett levélnek *nagyrongyos*, a leghitványának *kihányás* a neve. Az újabban előírt 18—20 levélből álló, 1 levéllel átkötött dohánycsomónak újkígyósi neve *dohánybuba*, *dohánybaba*, röviden *buba*, *baba* a neve. A *bubázott dohány*, *babázott dohány* egyforma leveleket foglal magában.

Fontos Kálmány nyomán megemlíteni,²² hogy „Temesközön kivált a múltban, amikor még sokan ültettek dohányt, dohánycsomózáskor nagyon kapós volt a jó mesemondó. Keresve keresték, mert a dolgozó, de a mesére is hallgató közönséget mulattatta.” Öregek visszaemlékezése szerint Tamásfalván a mesemondás mellett a Szentírás felolvasása is járta.

Kálmány Lajostól tudjuk,²³ hogy Szőregen valamikor nem volt szabad Luca estéjén csomózni, nehogy bekössék a tyúkok fenekét és így majd ne tojjanak.

A becsomózott levelek a pajtában száraz szalmával letakart helyre kerülnek, a *dohányasztag*, Apácán *bánya* néven emlegetett 60—80 cm magas rakásokba. A beveledést átrázással akadályozzák meg.

A *bálozás*, *bebálozás* munkájára beváltás előtt kerül sor. A dohányt újra felválogatják, majd négy *bálfa* a majláthfalviak szerint *bálozókaloda* között összerakják. A bálfákat alul-fölül szalmával, gyékénnyel, haszurával, zsákkal takarják le.

Ha a dohány már bálókban áll, akkor *gúzs* összefoglaló néven emlegetett zsinórral, dróttal óvatosan átkötik. Egy bál dohánynak jázovai neve *batu*. A *dilekció*, *delekció* néven emlegetett beváltó hivatalba való szállítás kocsin, vonaton nagy gondal, az állami előírások szerint történik.

A törmelékdohánynak *dohánycsörmő*, *csörmődohány*, röviden *csörmő* a neve. A gányók gondosan összegyűjtik, és ezt is elviszik a beváltóba. Helyette értékes dohányleveleket tartanak vissza maguknak, csempészet céljából.

A csörmődohányt olykor hitványabb dohánylevélbe is bele szokták göngyöltetni. Ezt az újkígyósiak *dohánytukarcs*, *tukarcs*, a jázovaiak pedig *dohányszárma* néven emlegetik.

Paprika

A szegedi különlegességgé, sőt világhírességé vált *paprika* a dohánnyal szinte egyidőben vert gyökeret a Városban. Miután már külön monográfiában foglalkoztunk vele, mondandóinkat itt szűkre fogjuk.

A szegedi paprikakultúra történetében három nagy korszakot különböztethetünk meg. Az első a feudális világot idéző családi önellátás, mintegy 1848-ig, a második a kisárutermelő jellegű kapitalista vállalkozás időszaka az első vilá-

²² Kálmány L., Hagyományok II, VII.

²³ EA. 2817.

háborúig. A harmadik az irányítás, állami beavatkozás 1945-ig, majd napjainkban a szocialista tervgazdaság korszaka. Az első időszak jellegzetes vonása az önellátás készsége, amely még alig lépi át a kétkézi munka és családi szükségletek kereteit. A kapitalista korszakban a paprikával való foglalkozás már vállalkozássá válik, a termesztés és feldolgozás üzemszerűen történik, amelybe már a gép is bekapcsolódik. A szegedi paprika ekkor fejlődik országos, sőt közép-európai iparcikké, amelynek hódítását most már a vasúti, illetőleg postai szállítás teszi könnyűvé. A paprika szegedi történetének harmadik nagy korszakát az állami irányítás jellemzi, amely már az első világháború idején elkezdődik. Több sorsdöntő mozzanata van, melynek során a paprika a liberális szabadverseny világából fokozatosan átkerül a kötött gazdálkodás és állami ellenőrzés kereteibe.

A szegedi paprikatermelés ősfészke Alsóváros, illetőleg a belőle kirajzott Röszke, Szentmihálytelek, továbbá a szegedi tanyavilág déli, alsóvárosiaktól megszállott része, így a Feketeszél, Domaszék, Nagyszéksós, nyugatabbra folyton hanyatló, ritkuló előfordulással még Zákány, Mórahalom. Ezeknek a dorozsmai, halasi, majsai határba (Üllés, Bordány, Forráskút, Harka, Eresztő, Csólyos, Tázlár) vándorolt ivadécai között is akadnak, akik paprikatermeléssel szórványosan foglalkoznak és szinte már a kalocsai paprikatájjal találkoznak.

Más városrészek, így Fölsóváros jómódú gazdanépe csak a paprika szegedi virágzásának tetőpontján, századunk első évtizedeiben — akkor is inkább alsóvárosi felesékekkel — kapcsolódik bele a termelésbe. Felsőtanyán és a szegedi mezőgazdasági táj egyéb szomszédos részein, így Újszegeden, Szőregen, Tápén nagyon elvétve foglalkoztak paprikával.

E területi elkülönülés okait részben a társadalmi fejlődés helyi jellegzetességeiben, részben pedig a szegedi talajviszonyok változatosságában találjuk meg. Dohánytermeléssel régi hagyományként az alsóvárosi nép foglalkozott, ami később a hasonló művelésű, munkatechnikájú paprikakultúra gyors kibontakozását is lehetővé tette. Ami a talajviszonyokat illeti, a művelés fő területe az *Alsóvárosi feketeföldek* kataszteri néven emlegetett és nagyjából Óthalomtól a Maty torkolat vidékéig húzódó sáv. Ez több kisebb egységre oszlott: a belvárosi temető melletti *Csiszár, Zódfás, Börscsökopolya*, majd a *Terehalom, Csizikhalom, Matyontúl*, délen pedig a *Borzás, Sárosvőgy* dűlőkre, határrészekre.

Ez az igen termékeny, a városközelség miatt is nagyértékű földterület ősidőktől, de mindenesetre a XVIII. századtól kezdve alsóvárosi családok örököldje, amely természetesen lassanként nagyon elaprózódott. Ennek ellensúlyozására, a megélhetés biztosítására fejlődött ki a művelésnek a dohány-, de főleg a paprikakultúrában megnyilatkozó magas művelési színvonala.

Ezt az ősi, alsóvárosi övezetet kiegészítik a vele szomszédos városi bérföldek is. Így a szabadkai vasút és országút között elterülő régi *nyomás*, továbbá a Tiszaszabályozással, ármentesítéssel fölszabaduló, igen termékeny *Hattyas, Bodom*, majd a *Gyálairét*. E két utóbbit főleg szentmihálytelekiek, röszkeiek árendálták.

A termelésnek két nagy szakasza volt. Az első a ház körüli, szélétől védett kertben történt, és a palánta nevelésére irányult, a másik pedig a szántóföldi művelés, ami a palánta kiültetésével kezdődött és a termés betakarításával végződött. Egészen a legutóbbi időkig a paprika művelésének egyes szakaszai — talán az ültetés igen sürgős időszakát kivéve — a legszorosabban és szinte kizárólag a családi munkaközösség zárt, olykor kezdetlegesnek tetsző, de tökéletesre finomult világába tartoztak. A család és benne az egyének nagy emberi és gazdasági érdekei össztönöztek arra az odaadó, önfeláldozó, folyton kísérletező belterjes munkára, folytonos készenlétre, amit a paprika kényes kultúrája annyira megkövetel. A munkameneteket itt

nem részletezhetjük, utalunk könyvünk előadására. Ismét hangsúlyozzuk azonban, hogy sajátos módon, de magától értetődően a dohányművelés műszavai szinte teljes mértékben egyeznek a paprikatermelés szókincsével és technikájával.

A szegedi paprika feldolgozásában is több szakaszt figyelhetünk meg, amelyek szorosan összefüggenek a múlt század nagy gazdasági forradalmaival, a kapitalista jellegű gazdálkodás előnyomulásával. A feldolgozás mindamellett egészen a legutóbbi évtizedekig megőrizte háziipari jellegét, amely különleges szakmai képesítés nélkül csak a hagyományokra és az egymást követő nemzedékek tapasztalataira támaszkodott.

A feldolgozás módjáról legkorábbi adataink a XVIII. század legvégéről, *Hofmannsegg* német utazó tollából maradtak ránk aki többek között elmondja, hogy a paprikát „ha már megérett, fölfűzik és fölakasztják, azután sütőkemencén megszáritják és összetörik.” A feldolgozás még a múlt század első felében is inkább asszonyok és gyermekek dolga volt. Téli időben a szegényebb családok más munkájukból már kikoptak és beszorultak a szobába. Hogy tétlenül ne töltsék az időt és a tűz se égjen hiába, a füzereket a kemencében megszáritották. Ez sokszor kenyérsütés után történt. A megszáradt paprikát egyesek zsákba rakták, a zsák száját bekötötték és az egészet a szüreti szőlőtaposás módjára gázolni kezdték. A taposás folytán a paprikahüvely apró, fillérnagyságú darabokra tört össze, mire kirostálták.

Általánosabb volt azonban ennél az az eljárás, hogy a kemencéből kiszedett paprikát mindjárt a *külű*, *paprikakülű*, ritkábban *külülő*, *paprikaló*, *paprikatorő*, *külűbak* néven ismert és emlegetett törőszerkezetbe rakták. A külű voltaképpen emelőszerkezettel működő nagy mozsár volt. Keményfából készült és vaslappal bélelték ki.

A paprika földolgozásának állandó problémája, üzemi feladata az erős, csipős íz csökkentése. Az előbb ismertetett ősi eljárások még nem különítették el a paprikacső egyes részeit egymástól, hiszen a „bőr” és mag, csutka és erzet, minden együttesen került törésre. A múlt század derekán azonban beköszöntött a *csipödés*, amely a legutóbbi időkig mellékesen előfordult: a megszáritott paprikafüzért kézbe vették és a hüvelyeket egyenként lecsipkedték a zsinegről, illetőleg a csutkáról. A lecsipödött paprikát azután furkóval összezúrták, a porát kirostálták, utána pedig vízimalomba, a tanyán elvéve szárazmalomba vitték.

*

A múlt század második felében került föl bizonyos előzmények után, *Pálfy János* és *Pálfy Balázs* alsóvárosi kovácmesterek nyomán a *hasítás*, amely a feldolgozásnak talán a legmagasabb fokú technikája. Majdnem tökéletesen megvalósította azt az állandó követelményt, hogy a paprika megőrizze minden értékes élettani hatását, de ugyanakkor mégsem legyen túlságosan csipős. A hasítás technikáját könyvünkben részletezzük.

Voltaképpen a feldolgozás, ipar körébe tartozik a paprikaőrlés is. Mint említettük, a múlt század derekától kezdve a paprika porrátörése a tiszai vízimalmokban, elenyésző mértékben a száraz- és szélmalomban történt. Híresebb paprikaőrítő vizimolnárok voltak: *Katona Antal*, *Varga József*, de különösen *Csonka Bukusza Ignác*, a nagyhírű bőrdudás.

1876-ban megkezdődött a paprika gőzmalmi őrlése és egyben a korszerű gépesítés behatolása a paprika zárt, eddig kisparaszti világába. Amíg a vízimalmok akárhányszor csak további családi munkamegosztást jelentettek, vagyis az asszony csipödté és az őrlésre előkészítette a paprikát, ura meg a maguk vízimalmában

megőrlte, addig most már nincs megállás egészen a gépesített paprikamalomig, amely már jellegzetesen tőkés vállalkozás: a szakértelmet nem a gazda, hanem azok az alkalmazottak, molnárok képviselték, akik egyenesen a vízimalmok világából jöttek ide a gőzmalomba, magukkal hozván természetesen tudásukat is.



Paprikahasítás

A szegedi paprikamolnárok egyedülálló szakmai hírnevét tanúsítja, hogy a század elején Kotányi Jánosnak elsősorban reklámcélokból alapított bécsi paprikamalomban szegedi molnárok dolgoztak. Ennél is lényegesebb azonban, hogy az első világháború után, amikor a szomszédos államok önellátásuk érdekében foglalkozni kezdenek a paprikatermeléssel, tekintélyes bérért szegedi paprikamolnárokat fogadnak. Így Jugoszlávia (Horgos, Martonos), Románia (Érmellék, Pécska és Temesvár környéke), Csehszlovákia (Érsekújvár vidéke). A harmincas években Bulgária akarta a legkiválóbb szegedi paprikamolnárok egyikét, Nagy Istvánt, elhódítani, aki azonban visszautasította az igen kedvező ajánlatot.

Vegyük ehhez még hozzá, hogy a Kalocsa vidéki paprikaörlés egészen a húszas évekig elmaradt és jelentéktelen volt. Csak akkor kezdett föllendülni, amikor egy Kalocsára költözött szegedi paprikakereskedő rábeszélésére alsóvárosi molnárokat alkalmaztak.

A szegedi paprika fűszerként, illetőleg orvosságként való felhasználásáról, országos és nemzetközi hódításáról a szegedi konyha jellemzésénél szólunk bővebben. Ismételten emlékeztetünk monográfiánk részletező előadására.

Kukorica

Öregek ajkán *kukurica*. Meghonosodásának szegedi körülményei ismeretlenek. Nyilvánvalóan a Balkán felől, hódoltsági területen át vert gyökeret a szegedi földben is, mint a dohány, paprika. Leonhardus Fuchsiusnak az alsóvárosi barátoknál őrzött, jelenleg lappangó fűvészkönyvében a kukoricánövény rajzánál ezt a XVII. századbeli kézírásos bejegyzést lehetett olvasni: *Török buza*. Turcicum frumentum.

Bizonyos, hogy a XVIII. század folyamán Városunkban már termesztik. Reizner János adatai szerint²⁴ 1719-ben 252, éspedig Alsóvároson 132, Felsővároson 120 köből kukorica termett, 6156 köből búza és 1139 köből árpa mellett. Ez nyilván még csak a kukorica kerti termelésére, szinte kísérletezésre mutat. A fejlődés hatalmas arányait, illetőleg eltolódását mutatja, hogy az 1847. évi összeírás szerint 13,377 mérő búza mellett, már 50,126 mérő kukorica volt a helybeli termés.

A termelés régiségét, ugyanakkor a kukoricakultúra fiatalágát jól tükrözi Dugonics András példabeszéde: *nem tudtuk még akkor, mi a kukorica, azaz nagyon régen volt, amiről éppen szó van.*

A XVIII. század derekán a Tanács megengedi, hogy a Város peremein lévő, kipusztult szőlők helyén kukoricát termesszenek (*deinceps in fundis vinearum desertarum liceat fagopyrum seminare*).²⁵

Nyilvánvaló, hogy a Szeged szegénysorú családjaiból települt Rókusnak egykorú, de még a múlt században is élő, tréfás *Kukoricaváros*, embereinek *kukoricapolgár*, legényeinek *kukoricagyerek*, papjának *kukoricapap* neve onnan származott, hogy itt vált a kukorica helyi termesztése először rendszeressé, céltudatosá. Lehetőséges, hogy a rókusiak eleinte ingyen kaptak néhány évre nyomásföldet is a Vároستól, amelyet *egyedibül* munkáltak meg: adót nem fizettek érte, az egész termés őket illette. Ennek az idők során Rókus disznóhízlalásában lett mérhetetlen jelentősége, amiről más összefüggésekben bővebben is szólunk. Természetes, hogy az istállózó jószágtartás általánossá válásával is a kukorica mind nélkülözhetetlenebbé válik.

A kukoricát azonban nemcsak a jószág fogyasztja, hanem az ember is. Nyáron a gyöngye kukoricát csövestől főzik, olykor nyársra húzva megsütik. „Keresni szoktuk a régi várost — írja²⁶ Tömörkény századunk elején — amelyben az utcasarkokon fehér kendővel borított talicskákban árulták öreg asszonyok a főtt kukoricát.” Ez egyébként még napjainkban is előfordul. Télen a szemes kukoricát főzni szokták. Levét cukorral édesítve köhögéssről hatásos szernek tartják. Újév napján a főzésére biztosan sor kerül, mert a régiek hite szerint így sok ércpénzük lesz. A kukorica pattogatása főleg a nagybőjti időszakban, leginkább nagypéntek délután történt. Mindezekről a szegedi konyha bemutatásánál bővebben is szólunk.

Karácsony estéjén az asztal alá a szakajtóba csöves kukoricát is szoktak tenni. Ünnepe után lemorzsolják és vagy a jószágnak szórják oda, vagy pedig a vetnivaló kukoricába keverik. Mindkét esetben búvölő céllal, hogy a jószágtartáshoz, kukoricatermeléshez szerencséjük legyen. Tápén farsangháromnapokban virágcserepekbe kukoricát vetnek. Az első cserépbe vasárnap, a másodikba hétfőn, a harmadikba pedig kedden. Hogy milyen sorrendben kelnek ki, aszerint kell a kukoricát tavasszal korán, rendes időben, vagy későn vetni. A ritkán előforduló piros csöví kukoricát fosztás alkalmával külön teszik, és az utcára néző padláslyukban kiakasztják. Ez régebben annyit jelentett, hogy eladólány van a háznál. Tápén a

²⁴ Reizner, III, 425.

²⁵ Balassa I., A magyar kukorica. Bp. 1960, 55. A munkát nagy módszertani haszonnal forgattuk.

²⁶ Tömörkény I., Öreg regruták 335.

lány első vérzésétől egészen férjhezmenetelig kint függ a piros kukorica. A várandós tápai asszonyok kukoricacsövet lopnak a száráról, hogy hosszúhajú gyermekük legyen.

*

A kukorica termésének *kukoricacsé* a neve. Apácai hiedelem szerint amekkora jégcsapok ereszkednek Gyertyaszentelő Boldogasszony napján, olyan hosszú lesz ősszel a kukoricacső. „Ha dús a kukorica — örökíti meg Tömörkény — s a szárán egymás mellett sok csövet vet, a csövek még kicsi korukban összeforrnak mint az ikrek, hármásával, néha ötösével is. Az ilyen azután mire megérik, olyan, mint az ember kezefeje: öt ujjja van. Ez a *Krisztus keze*. Krisztus urunk valamely harmatos hajnalon napfölkelte előtt, látatlan ott járt a földben, s megsimogatta a kukoricaszárakat, de nem birt az Úr sem egészen látatlanul áldani, a keze nyoma ottmaradt.”

A vastagra fejlett kukoricacső alsótanyaiak megnevezése szerint *tuskós*. A fejletlen csőnek *csörmőkukorica*, a be nem ért, rosszul fejlődött termésnek pedig *cseferekukorica*, *csefre* a harkakötőnyi neve.

Az érett csövet a *kukoricahaj*, illetőleg a selymes szálú *kukoricabajusz*, *kukoricaszakáll* borítja. A *kukoricaszár* kalászra emlékeztető virágának *zabja*, Sövényházán *lamja*²⁷ a neve, amely úgy *zászlószik* legfölül.

A csövön van a *kukoricaszöm*, amelyet különösen régebben úgy morzsoltak le a *kukoricacsuma*, Tápén *kukoricacsutna* néven emlegetett csutkáról.

A kukoricának Szegeden ismert fajtái a régebbiek közül: a nagyszemű *lófogú kukorica*, a kerek szemű *magyarkukorica*, az apró, szintén kerek szemű *putyikukorica*. Újabbán meghonosodott fajták: az *arankakukorica* néven emlegetett *cinquantino*, elnépiesedett alakjában *csiklandi*, Tápén *csirkandi*. Hosszú szemű, sárga színű az *aranybányai kukorica*, horpadt szemű a *bánkuti kukorica*. A *tüsköskukorica* szeme kihegyesedik, jól pattogatható. Frissiben főzhető a fehérszemű, finom *mazsola-kukorica*. Újkigyóson ismeretes a *ciromai kukorica*, Apácán meg a *birka fogú kukorica*. A *tallókukorica* két újabb, kedvelt fajtája a *száznapos* és *hatvannapos kukorica*.

*

A *kukoricamunka* első mozzanata a *kukoricavetés*. Régi módját Tömörkény írja²⁸ le: „Láttak már kukoricát vetni a régi mód szerint? Az nagyon furcsa. Ha a mezőn messziről nézi az ember az ilyen munkást, azt hiszi felőle, hogy a bolondját járja. Előbb áll, azután kinyújtja a bal lábát, és a lába sarkát beleszúrja a földbe. Azután visszakapja, lehajol, és a kukoricaszemet beleejti a lyukba, ami a sarka nyomán támadt. Most a másik lábával lép előre, megint lyukat nyom a sarkával, lehajol, fölegyenesedik, tapos, és így táncol tovább, mert a kukorica megkívánja, hogy ez a tánc az ő tiszteletére megtörténjen.” Ehhez még hozzá kell tennünk, hogy a homokon — különösen a tanyásodás első évtizedeiben — egy marék érett trágyát is dobtak a *kukoricafészök* néven emlegetett lyukba. Erre szórták a magot, a kukoricaszemet. Utána egy kapa homokot húztak rá. A vetés munkája bizony elég lassan haladt: egy lánccal föld bevetéséhez egy nap kellett.

A *borozdára vetés* úgy történik, hogy szántás közben az eke után a barázdába szórják tapasztalat szerint a kukoricaszemet. A következő fordulónál a földet *ráfördítjék*. Ez a vetési mód feketeföldön járja.

²⁷ Balassa, 111.

²⁸ Tömörkény I., Bazsarózsák 124.

A keletkezett *kukoricasor* az újabban általánossá vált ekekapázás érdekében egyenes.

Újabban géppel szokás vetni, de ez homokföldön nem válik be. Itt ugyanis a fészekre előbb trágyacsomót kell teríteni, amelyet kocsiról szórnak a vetegetők előtt.

A *kukoricaföld*, *kukoricatábla* kocsíút felé eső végébe tányéricát, köztesnek pedig paszulyt, lótoköt, vagyis takarmánytoköt szoktak vetni. Ezért mondják az ostoba emberre: *kukoricaföldön nyött a feje*.

A kukorica alaposan kiéli a földet. Ezért szívesen vetették árendált földbe, főleg árterekre, amelyeket az áradás évről-évre iszappal szokott borítani.

A *harmadosföld* a bérleménynek ama fajtája volt, amikor a gazda szántott, adta a vetőmagot, ősszel igát adott a hazahordáshoz. Ezzel szemben a *harmados* a két keze munkáját adta: kapált, töltögetett, fosztott, illetőleg tört, a szárat kivágta és kúpba rakta.

A kukoricát első kapálás után *fattyazni*, *fattyalni* kell, azaz *fatty*, *kukoricafatty*, Tápén *kaccs*, *kukoricakaccs* néven emlegetett fölősleges zöld hajtásait ki kell ritkítani. Csak egy, esetleg két szálat hagynak meg belőle. Ha kizárólag takarmányozásra szánják, akkor sűrűre vetik, majd kivágják. Ennek *misling*, *csalamádé* a neve. „A csalamádé takarmányt — írja még a századforduló táján²⁹ Tömörkény — újmódisan sok helyen már nem ássák földverembe, hanem fönt rakják kazalba, és ezután beterítik földdel, hogy abban érjen.”

A kukorica betakarításának két módja járja.

A régebbi szerint a kukoricát héjastól törik le a száráról. Kocsin hazaszállítják és odahaza fejtik ki. Ez a művelet a *kukoricafosztás*, *fosztóka*, hajdani öregek ajkán *kukoricamóva*, tanyán *kukoricabál*, amely mívában, azaz összesegítéssel szokott történni. Este az udvaron felhalmozott kukorica hántására összegyülekeztek a szomszédok, ismerősök, esetleg a fiatalság is, ha különösen lány vagy legény is volt a háznál. A segítőköt illet valamivel: főtt kukoricával, gyümölcszel, itallal, esetleg kaláccsal megkínálni. Megszólt a citera, harmonika is. Olykor a fiatalok tánra is pördültek. Tréfás szabály volt, hogy aki piros csövet talált, annak nem kellett tovább fosztania. A móva éjjél tájban oszlott föl.

Szórege régebben azt a legényt, aki nem ment el a mulatságra, úgy szégyenítették meg, hogy a lányok a kötőjükbe szedett kukoricahéjat szétszórták a legényék háza előtt. Így cselekedtek a legények azzal a lánnyal, aki elmaradt.

A *kukoricatörés* módja az, hogy az érett kukoricát nem hajastól, hanem a *fosztó* segítségével kibontva törik le a tövéről, tehát a haj, csuhé rajta marad a száron. Ezzel a kukoricaszár takarmányértékét fokozzák.

A fosztó mintegy 10 cm hosszú, egyik végén hegyesre faragott erős pálcácska. Más neve *kukoricapöcök*, *pöcök*, *cüvek*. A másik végére zsinemből készült hurok van erősítve. A fosztó a huroknál fogva kézfejre, csuklóra húzható, hogy el ne vesszen, és hogy ne legyen akadály a további műveletekben. A munkás ezzel bontja meg a kukoricaleveleket. Természetesen nem a tőnél, hanem az ellenkező oldalon, a bajusznál kezdi meg. Ez mindjárt kint a kukoricaföldön megtörténik. Ekkor még a száráról is le kell természetesen törni a kibontott csövet.

A különösen szép csöveket magnak szánják, külön teszik, a héjuknál fogva összekötik és rúdra akasztják. Ez tanyán még manapság is sok helyen odakerül a „Jézuska ágyára.”

A *kukoricalevél*, *kukoricahaj* elsősorban jószágeledel. Jól megszáritott kukoricahajjal szalmazsákot, sőt néha derékaljat is töltenek. A boroshordó dugóját vékony

²⁹ Tömörkény I., Vizenjárók és kétkezi munkások 82.

kukoricahajjal tekerik körül, mielőtt beleütnék a lyukba. Dohánycsomózásnál átkötésre használják. Régebben lovak sörényébe is fonták.

A kukoricahaj *csuhé* neve újabb jövevényszó népünk ajkán. A *csuhézás*, azaz az összesodort kukoricahajból szatyor, *csuhészatyor*, női táska, papucs készítése Tápén a második világháború alatt kezdődött. Meghonosodását a gyékénymunkában szerzett gyakorlat is elősegítette.

A napon fölsikkadt csöves kukorica vagy a padlásra, vagypedig a *katárka*, *kotárka*, *kadárka*, *kukoricakadárka*, *góré*, *kukoricagóré* néven emlegetett kukoricahombárba kerül, amely vesszőből font vagy lécekből összerótt, mintegy 2 m magas kalitkaszerű szellős alkotmány. Olykor az ól fölé építik.

A földön maradt megszedett szár kitermelése a *szárvágás*. Eszköze a szétnyitott sarló formájú *szárvágó*, amelyet vagy a kovács készít, vagy házilag mesterkedik össze elhasznált kaszapengéből.



Sopa kukoricagóréval (*Sövényháza—Kutyanyak*)

A kivágott szarat összekötik és bent: tanyában, szérűben, régebben a városi háznál a *kúp*, *szárkúp*, *kukoricakúp* néven emlegetett kúpszerű rakásba állítják. Egy kúpba 30—50 *szárkéve* fér bele.

A szár az istállóban a marha elé kerül, amely a levelét lerágja. A visszamaradt *izék*, *szárizék*, Tápén *izékszár* kemencefűtésre jó. Tanyán egyszerű kerítést is *korcolnak* belőle.

A *kukoricatalló* az a kukoricaföld, amelyről a szarat már betakarították. A múlt században úgy legettették le. Balassa Iván nyomán³⁰ idézzük a *Nemzeti Gazda* egykorú tudósítását: „... a leggazdagabb takarmányú Alföldön, Debretzen, H. M. Vásárhely, Szeged, Fejérvár környékén, egy szóval, a véghetetlen pusztákkal bíró Vármegyékben is, a hol százezer kukoritzanyilasokról kell gondoskodni, jól, és talán legjobban, tudják a Magyarok, hogy a kukoritzatarló, melyet szokás szerint tsutkának mondanak, egy a legkedvesebb legelők között, a szarvasmarhának. Sőt nem csak, hanem tilamassá (tilossá) is teszi azt a Kösség, rend szerént, a kedvesebb és drágább

³⁰ Balassa, 233.

igás marhák számokra, az ökörtsordának; s végre úgy legeltetik, hogy a mi ott vész, az éppen, és egyenesen csak arra érdemes, hogy a földbe szántuk, hogy az is hasznát vegye az arravaló maradéknak.”

A kivágott kukoricaszár földben maradt, kiálló töve a *kukoricakotú*, *kukoricakutú*, Tápén *kukoricatuskó*, *kukoricacsutka*. A szántás felszínre veti, tavasszal aztán kézzel dobják ki a földből, és sokszor eltüzelik. Kint a tanyai homokon a *hengör* segítségével sokszor a talajba forgatják, ahol lassan elrothad, trágya lesz belőle.

A csöves kukoricát le kell morzsolni. Ez régebben kedvelt téli, unaloműző munkája volt a családnak, főleg férfiaknak, miközben jóízűen elbeszélgettek, régebben meséltek is. Szomszédok segítettek is egymásnak.

A vetőmagnak szánt kukoricát Alsótanyán farsangháromnapokban zsákban rejtegetve morzsolják, mert így majd a varjú nem látja kiszedni.

A morzsolás legegyszerűbb módja, hogy a *morzsolószékön* ülve, a vasán addig húzzák le-föl a kukoricacsövet, amíg minden szem alá nem pörög róla az odakészített szakajtóba. Más mód az *irdolóval* való lazítás, ami után a csövet bal kézbe veszik, és a jobb kezükben tartott üres csutkával ledörzsölik a még rajta maradt szemeket.

„A *morzsolószék* — magyarázza Tömörkény István — az a kis szék, aminek az oldalába ócska késvas van beleverve, és azzal volt szokás a csöves kukorica csutkájáról leszedni a szemet.”

Az *irdoló*, Tordán *irdaló* arasznyi nyélbe erősített hegyes vasvessző, amellyel a kukoricacső hosszában három-négy, arányos távolságban következő sort lebök-dösnek, hogy ezzel a morzsolást megkönnyítsék.

A leüresedett kukoricacsumával tüzelni szoktak: szaporátlan, de jól ég.

A kukoricát a jószág szemesen, nyersen szokta enni. Elviszik azonban darálni is. A *kukoricadara*, *kukoricaderce* főleg disznóeledel.

A *kukoricalüsz*t megörölt kukorica, amelyből inséges időkben *kukoricakinyér*, tréfásan *málékinyér* sül. Kedveltebb már a *málé*, *kukoricamálé*, továbbá a *kukoricagaluska*, *kukoricaganca*, *kukoricakása*. Ezekről a táplálkozásnál szólunk.

Olykor sor kerül a *kukoricapálinka* főzésére is: a szemeket először ledarálják, megdagasztják, majd erjedni hagyják.

Krumpli

Öregek ajkán *kurumpli*, *kurumpi*, Vedres Istvánnál *földialma*. Amerikai jövevény, szegedi gyökérveréséről nincsenek pontos adataink. Mindenesetre a múlt század legelején honosodik meg a szegedi tájon, tehát aránylag későn. Ezt az is tanúsítja, hogy szólások, hiedelmek alig fűződnek hozzá, nem tartozik az archaikus ünnepek (lakodalom, halotti tor, karácsonyesti vacsora) ételeinek sorába.

Egy találós kérdés azonban így írja körül: *olyan tyúkom van, aki a föld alatt is mögtojik*. A kitenyészített krumplifajták közül szegedinek látszik a Palugyay Imrétől említett ³¹ *jakabkrumpli* és *tótkrumpli*, továbbá a rövid növéssű, de szépen termő *csiszárkrumpli*, a kavics alakú, sárgaszínű *kavicskrumpli*. Kereskedelmi eredetű az *ella-*, a *gülbaba-*, a *hópöhöly-*, a hosszúkás *kifli-*, *krüger-*, *rúzsakrumpli*. Ez utóbbi Szegeden a legkedveltebb. Kertészeinktől, háztáji termelőinktől megkülönböztetett változatai: *nyári rúzs*, *őszi rúzs*, *tomp*a *rúzs*, *puha rúzs*, *ótott rúzs*, másként *pesti rúzs* és a legízletesebb *szög*edi *rúzs*. Van *aranyalma* fajta is.

³¹ Palugyay, IV, 421.

A krumpli fogyasztásáról a táplálkozásnál, disznóhízlalásnál szólunk bővebben. Főtt krumpli párázata fájós fognak használ. Kovács János szerint³² a dagasztatot régebben tejbe főzött krumplipéppel borogatták. A krumplibokor megszáritott levelét inséges időkben meg szokták törni, és dohányként szívják el.

Mint ismeretes, a krumpli kapásnövény. Vetésére általában áprilisban kerül sor. A tápaiak nagyhéten vetik, hogy majd nagyra nőjön. Vetik *fészökre* és vetik szántás után *borozdába*. Úgyelnek, hogy a földben a gondosan kiválogatott, olykor darabokra vágott *vetőkrumpli* a csirájával maradjon fölül.

A *tallókrumpli* közvetlenül aratás után kerül árpa- vagy rozsvetés helyére. Általában Mindszentek táján ássák föl.

A krumplit pincében teszik el télire, de sok helyen még napjainkban is *vermőlik*. A *veröm*, tápaiak ajkán *sírveröm* olyan 0,5—1 m mély, alkalmoszerűen ásott verem, amelybe télire céklát, kalarábét, legtöbbször krumplit raknak. Tetejét szalmával, földdel, nagy hidegben még trágyával is befödik. Hogy a levegő járja, a verem közepére 5—6 szál szárízéket állítanak függőleges irányban, amelyek között a légáramlás számára kis rések támadnak. Az így elvermelt termés tavaszig is romlás nélkül kibírja.



„Sírveröm” (Tápe)

³² Kovács, 391.

