

Ezek ismeretében – mivel a legutóbbi helyszíni kormeghatározási kísérlet nem hozott eredményt<sup>11</sup> – vizsgáljuk meg, mit állapíthatunk meg elméletileg:

1. Nem valószínű az Orbán Balázs által feltételezett XVII. századi építés, mert az erre bizonyítékul szolgáló kapuzat későbbi betoldás, és a barokk korban nem volt divat román stílusú templomok utánzása.

2. X–XIII. századi építését valószínűsíti ezzel szemben: stílusa, előképei, falazása, falvastagsága, a déli karéjban kialakított ablakának formája, valamint hogy az alaprajzilag legközelebbi rokon emlék, a székesfehérvári templom első építészeti emlékeink közé tartozik, X. századi.

A pontosabb kormeghatározás még várat magára. A hazai szakirodalom ez idáig nem tette közzé a templom alaprajzát, ezért az 1980 tavaszán végzett felmérésünk eredményét itt adjuk közre.

Dékány Tibor

## A pásztorművészet éltetője

Az egykori Ung vármegye, ma Szlovákiához tartozó kisközségében, *Mokcsakerészen* (Krisovská Liesková) született *Galgóczy Tibor*, a *nagykaposi* (Vel'ké Kapusany) egyesített EFSZ (Egységes Földműves Szövetkezet) elnöke, aki gazdaságvezetési teendői mellett szabad idejének jelentős részét olyan nemes feladat vállalásával tölti, mint Ung-vidék pásztorfaragás-hagyományának ápolása.

Első élményét odahaza kapta, amikor nagyapja ugyan még csak gazdasági használati eszközöket készített, apja viszont már játékokat is faragott neki és testvérének. A hatvanas évek elején ismerkedett meg a *szirénfalvi* (Ptruska) *Lengyel Jánossal*, akinek faragásait már ezelőtt is ismerte. Fokozatosan elsajátította tőle a szarufaragás technikáját.

A szarufaragásnak több technikáját ismeri: a *karcolást*, *spanyolozást*, *vésést* csakúgy mint a *domborítást*. A virágmotívumos stílus jobban kifejezhető, kiemelhető karcolással, mert ez a díszítési forma sok görbe vonalat igényel, amit véséssel nehezen lehetne kihozni, és nem is lenne olyan mutatós a faragás. Ha szép fehér a szaru, akkor karcolja, a szürkébb árnyalatúakat pedig domborítja. Van olyan eset, hogy a szarunak csak egy bizonyos részét lehet felhasználni. Ilyen esetben a használható részt lehasítja, amelyből pl. sótartót készít. Ha pedig, mondjuk pásztorkürtöt akar faragni, első dolga lepucolni a szarvról az égvyűrűket. Ezt azért teszi, hogy megbecsülje milyen hosszan használhatja a munkához. Esetleg le is smirglizi, hogy lássa, milyen az alap, miből kell kiindulnia. Ezután a fűrés következik. Mielőtt ehhez hozzákezdene, levágja a szarv végét, leméri a *meddőréteg* hosszát, amit „*átüt*”. Az említett tömör részt igyekszik minél rövidebbre vágni, ugyanis nem ajánlatos hosszan fűrni. Ezután jön a belső rész kitisztítása, *húrolása*. Ez aránylag nehéz szakasza a munkafolyamatnak és rendkívül munkaigényes. Erre a célra egy merev, acélből hajtott *vaskaparót* használ. Amikor kikaparta a szaru belsejét, utána újból „*átcsiszolja*” belülről, esetleg finom smirglipapírral letisztítja. Fontos, hogy a szaru fala egyenlő vastag legyen.

<sup>11</sup> „Szentléleken, a Perkőn végzett ásatások a négykaréjos kápolna időrendi besorolásához semmi fontos eredménnyel nem járultak hozzá” – írja *Székely Zoltán* a sepsiszentgyörgyi múzeum évkönyvében. (Aluta 1974–75. 67. old.)



Ivőkürt domborítással, hossza kb. 50 cm. Galgóczi Tibor faragása.

Ezután választja meg a mintát. Figyelembe veszi a színátmenetet (fekete fehérbe és fordítva), hogy a díszítésnél ezt is kihasználhassa árnyalásra. Galgóczi Tibor a karcolásnál többnyire *tulipán*mintákat használ (hasonlóan az Ung-vidék faragópásztoraihoz). Van, aki kisebb körből indul ki mintázás közben, ő *Volosin János* híres példáját követve, minél nagyobb körből indul, amennyire ezt a szaru mérete megengedi. Ahol elkezd a mintát, ott karcol egy *törést* (kettős gyűrűt), amely között kitölti a kettős vonal közé eső részt. A központi téma befejezése után a kettős gyűrűt, ugyanúgy rákarcolja a szaru másik végére is. Mikor ez megvan, lecsiszolja vagy leereszeli az egészet, hogy a faragás után maradt szaruszilánkokat eltávolítsa. Ezután *disznózsírba* kormot kever, ezt egy vattacsomóra viszi és ezzel a keverékkel bekeni a szaru felületét, hogy ez a lehető legjobban bekerüljön a karcolt vonalsávokba. Miután a zsír jól beleette magát a szaruba, egy üvegdarabbal vagy késsel letisztítja a felületen maradt zsírréteget. Természetesen óvatosan, nehogy megsértse a mintát. Végezetül finom szemcsésű smirglipapírral *áttisztítja*. Ezután következik a választóvízzel történő díszítés. Ezzel vagy a mintát emeli ki, vagy pedig a háttérrel. Attól függően, melyiket látja jobbnak. A salétromsav (választóvíz) feloldja a szaruban a zsírsavakat, ettől enyhe, sárga színt kap. Végül pedig filckefével kissé megfényesíti, természetesen csak annyira, hogy a matt szín megmaradjon. Régen a faragópásztorok ezt nem csinálták.

A domborítási technika már sokkal igényesebb. Ennél többféle megoldás van. Galgóczi Tibor spirális alakban viszi fölfele a mintát. Ez mindenekelett attól függ, milyen jellegű a szaru. Részekre osztja a felületet, amit *tulipánokkal*, *levelekkel*, *rózsákkal* tölt ki. Esetleg beleilleszt virágmintái közé egy-egy *Lengyel Jánostól* vagy *Babincsák Jánostól* (híres Ung-vidéki faragópásztorok) ellesett figurát (*kutyát*, *bogarat*, *legelésző tehenet* vagy csak *tehenfejet*, a *pásztor* felső testrészét), attól függően, milyen méretben fér el rajta egy-egy figura. Az átmenetnél viszont ügyel arra, hogy ezek a figurák ne legyenek kirívóak a minta lezárásánál (ezalatt a fő motívumot értjük). A faragást fonatra emlékeztető *csomókkal*, apró körökkel, egymásba kapcsolódó *szívekkel*, *tulipánokkal* díszíti. Az anyag diktálja a mintát, tehát megérezés dolga, hogy mit, hol és hogyan helyez el. A mintát rárajzolás után nemegyszer leradirozza, ha az nem tetszik. Karolás, vagy vésés közben erre már nem nagyon van lehetőség. Domborításnál a mintát két-három milliméterre is bevési az anyagba, a fehér ránövés teljes hosszán.

Néhány szóban ismerkedjünk meg a faragás munkaeszközeivel. Ezek csoportokra oszthatók attól függően, hogy milyen technikáról van szó. A *vésők* egy része egyenes élű.



Egy másik csoportba tartoznak a félkör alakú *csipkézövésők*. Egy továbbiba pedig a különböző késfajták: *húrolókés, kanálvájókés, nagyolókés, kaparókés, karcolókés*, majd a *kaparó* (horogszerű húroló). Vannak még a fűrészfélék, amelyeket kisebb mintázásokra, átvágásokra, benyúlásokra használ.

Galgóczy Tibor az utóbbi időben, a szaru hiánya miatt egyre gyakrabban foglalkozik egyéb csontból, illetve fából készült faragásokkal. Munkáin tudatosan alkalmazza azokat a jellegzetes Ung-vidéki virágmotívumokat, melyeket a vidék egykori faragópásztorai használtak. Megőrizte tehát, s bőven merített abból a tiszta forrásból, amelyet az Ung-vidéki művészkedő pásztorok hagytak neki és nekünk örökül. Ma már ő az egyetlen, aki továbbviszi a faragópásztorok művészetének féltve őrzött hagyományait.

D. Varga László

## Az étkezés rendje Szentesen a XX. század első felében

A török által pusztított alföldi településekhez hasonlóan Szentesen is a XVIII. század első felében települtek a gyér őslakossághoz az ország több részéből a megélhetésre, földre vágyók. *Harruckern János György* báró, a vidék földesura a lakosság megnyerése céljából először az őslakossággal azonos vallásúakat, reformátusokat telepített le. Az erre vonatkozó szakirodalom szerint a Dél-Dunántúlról, a Jászságból<sup>1</sup> és Páparól<sup>2</sup> érkeztek betelepülők. *Gál István* prédikátor a templomba érkező női hívek fejékei alapján földrajzilag debreceni, dunántúli, érmelléki, Pápa vagy Veszprém vármegyei és a Léva partjáról való viseletet különböztetett meg.<sup>3</sup> A XVIII. századi rekatolizálás részeként matyó katolikusokat sikerült telepíteni a városba.<sup>4</sup>

A gazdasági, társadalmi kapcsolatok kialakulása, az időközben bekövetkező fejlődés semlegesítették a lehetséges etnikai különbségeket. A XX. század fordulójára, első felére már a különbségek eltűnésével kell számolni a néprajzban számon tartható, vizsgálható területeken, így a táplálkozásban is. (A táplálkozásban a vallás gyakorlása őrizhette meg a böjti, ünnepi étkezésekben, azokhoz fűződő szokásokban az etnikailag eltérő sajátosságokat.)

E rövid történeti bevezető után a táplálkozás egy részterületével, az *étkezésnek az idő és a munka által megszabott rendjével, az étkezés módjával foglalkozunk.*

### A napi étkezés rendje

A reggelire 7–8 órakor, az ebédre délben, „pont délben”, dél körül, a vacsorára „mire besötétedett”, fél nyolckor került sor. Ez a rend tavasztól őszig volt érvényes. A nyári háromszori étkezés alól kivétel az aratás, cséplés, időszaka, amikor uzsonna is járt. Ez 5–6 óra körül volt. Télen, ahol a hagyományos kétszeri étkezést betartották, 8–10 óra között reggeliztek, és délután 3–5 óra között ebédeltek, ettek meleg ételt.

Hogyan étkeztek, ha a megmunkálendő föld nagyobb távolságra volt? „Vót ojan melléfkőd, ahun nem vót tanya. Oda kihoszták . . . Vagy messze vót, vittük a kenyeret, szalonnát.” (*Polgár József*). Az adatközlő kisparaszti családban nőtt fel, az ottani szokásokat idézi. A földek nagy távolsága még a nagygazdáknál is ritka, ebben az esetben hideget ettek napközben. A több száz holdas gazdáknál kocsival vitték ki az ételt.

<sup>1</sup> Kósa László–Filep Antal: A magyar nép táji-történeti tagolódása. Akadémiai. 1978. 55. old.

<sup>2</sup> Uo. 56. old.

<sup>3</sup> Sima László: Szentes város története. I. k. Szentes 1914. 250 old.

<sup>4</sup> Szentes. Szerk. Nagy Imre. Szentes. 1928. 143–144 old.