

Dr. Kalapos Sándor kutatóként – bizonyára jól szolgálta az orvostudomány előmenetelét. Egyetemi oktatóként számos leendő orvos tudásának megalapozásához járult hozzá. Mi most mégis a tizenhárom esztendő Kalapos Sándor diák emléke előtt tisztelgünk értékes néprajzi gyűjtése részletének közlésével. A teljes kéziratot, amely megszerkesztve, nyomdára előkészítve várja sorsának jobbra fordulását, számos próbálkozás ellenére sem sikerült mindeddig megjelentetni. Pedig közkinccsé tétele jelentős nyereség lenne a néprajztudomány számára. Az itt következő rövid közlés talán hozzájárulhat Kalapos Sándor teljes kéziratának megjelentetéséhez.³

Halász Péter

Kalapos Sándor: A hajdúdorogi kisbunda (1937) (részlet)

A bőr kidolgozása

Az örményektől vett erdélyi bőrről már nem sok munka van. Azonban nem minden bőrt vesznek az örményektől. Akad teljesen kidolgozatlan bőr és azon a munkát az elejétől, az áztatástól kell kezdeni, és minden munkát a szűcsnek kell elvégezni.

A bőr kikészítésének menete általában az összes kisbunda-készítő mesternél ugyanaz. Van némi eltérés a részletmunkáknál. Aszerint, hogy ki hol tanult, mindig csak asszonybundát csinált, egyes mozzanatok mások lehetnek. A mesterek szavaival mondom el a bőr kikészítésének egész menetét. A kifejezéseknek a munkálatok nevéinél nagy jelentőségük van. Több mesternél voltam, mindegyiket megszólaltattam. Ez az eljárás teljesen tökéletessé teszi a munkálatok leírását, mert mindegyikkel elmondtam a bőr teljes kidolgozását, és ha valamelyikük kihagyott valamit, a másik szűcs közlése pótolta.

Nagy Sándor, 60 éves böszörményi mester kezdi a bőr kidolgozásának elmondását. „*Este beázatom a bőroket. Az üres kádba rakom, a szőrivel befelé, a keresztbe kettéhajtott bőroket. Azír kell a bőrivel kifelé, hogy jobban kiázzon. Tizenöt bőr fér egyszerre a kádba. Ha más mind a tizenötöt beleraktam, telehúzom a kádat a kútból vízzel. Így áll a kár lefedetlenül egész iccaka. Reggel egyenkint kiszedem őket. Ráteszem kiterítve, szőrivel felfelé a hűmosódeszkára. Tiszta vízzel locsolom a bal kezembe fogott csuporból a bőrt (a tiszta víz, amellyel locsolom, a másik kádban van), jobb kézzel vakarom a vakaróval a szőrit a piszoktól.*

Más szűcs bűsmosókéssel, vagy közönséges lóvakaró mintájára, kovács által csinált erősebb vakaróval dolgozik. A vakarást fenn kezdem. A víz a kikapart piszokot viszi le. A vakaróval is kiviszi a víz a piszokot. Mikor teljesen megvan, a szinelőráma teszem (más a külön erre a célra készített csorgatóra), hogy a víz kicsorogjon belőle. A napnak nem szabad írni, mer megpállik. Így kimosom az egész kád bőrt, ha megvan az összes, hűvös helyen kiterítem a bőroket egy kis időre száradni.”

A második mosás, amikor szappangökörral a zsírt mossák ki a szőr közül, kétfele. Nagy Sándor csak kézzel mos, Jóna Béla pedig lábbal tapossa a bőrt. Az utóbbi a régibb eljárás, az első újabb. A kisbundának való hosszabb szőrű bőrt az előbbi első módszerrel nagyon nehéz kimosni és a munka szaporátlan. Inkább a rövid szőrű birkabőrök mosásánál lehet jobban alkalmazni. A kádban való bőrtaposás gyors és aránylag könnyebb, amellet a bundának való szőrt is jól ki lehet mosni vele.

Leírom mind a két eljárást. Először a kézzel való mosást, aztán a taposást.

A mosás

„*A betonkádot telehúzom tiszta, hideg vízzel. A katlanban vizet melegítek, az üstben. Az üstbe apróra vágott szappangökeret teszek. Egy kád bőrre két kilót számítok. A szappangökeret egy öreg szegényember szedi a hadházi földön, homokos helyen. A' hozza ide énhozzám is. Anyiit veszek eccerre, hogy egész esztendőre elég legyen. 50-60 kilót veszek eccerre. A padra teszem, ott szárad, amíg csak nem*

³ A hajdúdorogi asszonybunda kézírata az 1940-es évek elején készült, helyzetbemutatója, idővonatkozásai így értelmezendők. A kézirat előkészítése során annak tájnyelvi eredetiségén gyakorlatilag semmit nem változtattam. Néhány stiláris javítást végeztem, amikor arra a jobb érthetőség érdekében szükség volt. Ezen kívül csak a szöveg jobb tagolására és a tipográfiai kép kialakítására került sor.

használok. Mikor a víz föni kezd, a szappangyökér is elkezd buborékolni, meg habzani. Megvárom, míg felforr a víz.

A fakádba öntök egy vedér hideg vizet és egy vedér forró szappangyökeres levet. Nem szabad sem forrónak, sem hidegnek lenni. Elkezdem a mosást. A szikkadó bőrök közül leveszek egyet és beleteszem a kádba. Megmártogatom benne és mosni kezdem kézzel, mint ahogy az asszonyok a ruhát szokták. Felül a nyakán kezdem és lefelé haladok balról-jobbra egész az aljáig. A lábakat is jól megdörzsölöm, ha odaérek. Amíg dörzsölöm a bőrt, a víz habzik. Az áztatás azir kellett, hogy a bőr kiázzék, meg azir, hogy a zsíros piszok kimennyik a szőr közül. Kiveszem a bőrt és a szappangyökeres kádba kicsavarom.” Nem úgy, ahogy az asszonyok a ruhát szokták. A bőrt a nyakánál fogva csüngeti a kád felett, jobb kézzel erősen marékra fogva. Megszorítja jobb markábul jól a bőrt úgy, hogy arról a helyről, ahol fogja a bőrt a lé lehetőleg kimenjen. Utána a bal kezével, a jobb keze alatt szorítja ki belőle a vizet, aztán ismét a jobb kézzel a bal kéz alatt. Addig nyomja így, míg az egész bőrből ki nem nyomta a szappangyökeres levet. „Szíjjelbontom, oszt csak úgy belelököm a hidegvizes kádba. Veszem a másik bőrt, kezdem annak a mosását. Három büre elig az egy vedér szappangyökeres melegvíz. Három bőr kimosása után a piszkos vizet kiborítom, és új, tiszta mosólét csinállok. Így mosom ki mond a tizenöt bőrt, azután belelököm mindegyiket a hidegvizes kádba. A kádba kiázik belőlök a szappangyökeres lé, ami a kicsavarás után benne maradt.

Kiszedem a bőröket egyenkint, mindegyiket kicsavarom a víztől úgy, ahogy az elébb a szappangyökeres létől. Szőrivel kifelé, hosszába, kétfelé hajtom és egy rúdra, vagy a szinelő rámára teszem őket. Kitéríteni most a napra nem szabad. Ezzel kész a mosás. A szőre tiszta, a büre ki van ázva. Lehet húsolni.”

A húsolás előtt leírom a kádban való taposás módját is.

Bűrtaposás

„A szappangyökeret hosszába és keresztbe felvagosom apró darabokra és felteszem az üstbe, vízzel. Az üst 32 literes, két kiló gyökér kell hozzá. Forrás után addig főzöm, amíg jó barna nem lesz. Kosarat teszek a dézsa tetejére és azon keresztül öntöm bele az egész üst szappangyökeres lét. A lé lefolyik, a gyökér meg fennmarad. Ha kiszárad a gyökér, még egyszer lehet használni. De a másoccori taposáshoz való használatnál a 32 literes üstbe már négy kiló használt gyökér kell. Másoccori használat után el lehet lökni a szemétdombra, többet nem lehet használni.

A kád kerek alakú, fából készült. Rígebben nagy, hosszúkás alakú vót. Abba több bőr fért el. Hideg vizet öntök rá addig, amíg langyos nem lesz. Akkor kezdem belérakni a bőröket. Keresztbe kettéhajtom a bőröket szőrivel kifelé, mind a két oldalukat megmártom a szappangyökeres lébe, oszt mégeccer keresztbe kétfelé hajtom szőrivel megint kifelé és leteszem a szappangyökeres lébe a kád ajjára. Így először a kád szilít rakom körül a bőrökkel, azután a közepire is teszek, ha fér. Egy sor után gyön a másodík. Addig rakom, amíg a bőrük fel nem isszák a szappangyökeres lét. Felgyűröm a nadrágszárt és beállok a kádba. Elkezdem taposni, de nem úgy, mint a káposztát sarokkal, hanem egész talppal. Körbe-körbe taposom először a szilín, azután a közepin. Taposás közbe a kád szilít fogom, hogy jobban meg tuggyak állni. A lábom közé is fogom a bőröket, oszt úgy dörzsölöm a bőrt az egyik talppal a másik lábfejemem.

Egy kis idő múlva megfordítom a bőröket, hogy az alsók felülre kerüljenek. Később megint fordítok rajtuk. A hús bőr taposása, mer annyi fér eccerre a kádba, eltart egy óráig is. A zsírt a mosás kivitte a szőrből.

Kiszedem a bőröket a mosókádból, kicsavarom belőlök a szappangyökeres levet (ugyanúgy mint az előbb Nagy Sándor), a hideg vizes kádba kéccer kiöblítem és rálököm a csorgatórúdra. Minden bőrt így kiszedek a taposókádból és kiöblítem őket. Ha mind megvan, kieresztem a hidegvizes kádból a mán piszkos vizet és újból telehúzom hideg vízzel. Mégeccer kiöblítem mindegyiket. Fontos ez a kétszeri öblítés, mert a szőr közt nem szabad maradni szappangyökér-lének, mert megsárgítja. Megint csorgatni teszem, hogy a húsolásra ne sok víz maraggyik benne.”

A húsolás

A nyúzásnál nem mindig sikerül elkerülni azt, hogy valami hiba ne történjen. Vagy a bőrt vágják ki, vagy a húsdarabokkal együtt kerül le a bőr. Azért kell a bőrt lehúsolni, hogy ezek a húsdarabok és más hárták lekerüljenek a bőrről, mert különben nem lehetne festeni.

A húsolást Nagy Sándor mondja el. „Először a nyakára húsolok. Keresztbe kettéhajtva teszem a bűrt a szinelőrámba. A nyaka van felül, a fara meg alul. Fent kezdve a húsolást mindig haladok lefelé. A szinelőkést jól rányomom a bűrrre, hogy a húst teljesen levigye róla, mán a nagyobb darabokat értem. A vizet is kiszedi belőle a húsolás, mer' annak se szabad benne maradni, mert akkor a csávázás után kírges lesz a bűr. A nyakrész után a farka következik. Ezután hosszára terítem fel a bűrt, először az egyik oldalát, azután a másik oldalát, úgy is lehúsolom.

Egy bűr kihúsolása ¼-½ óráig tart. A húsolás által a nagyobb húsdarabok lekerülnek a bűrről, nem maradnak rajta csak a különböző hártványk. A bűröket, amékek már teljesen kiszén vannak, arra az ajtó-ra teszem szőrivel lefelé, szípen kisimítva, a lábakat is kinyújtva egymásra, máglába, améken legelőször a bűrt mostam. Itt állnak addig, amíg a kikészítőt vagy máskippen a csávát elkészítem a csávázásho.”

Csávázás

A csávázás kétféle lehet: egy napos és két hetes, vagy poshasztott csáva. Az előbbit inkább a juhász-bundához való bőrök kidolgozásánál, az utóbbit pedig festett szücsmunkák bőrének az elkészítésénél használják. Mind a kettőnek van előnye, de van hátránya is. A kisbunda készítésénél jobb a kéthetes csáva, mert finomabbá teszi a bőrt, ezért a festése könnyebb és szebb, még az asszonybunda bőrének a kikészítésénél is, mert azt mondja, hogy a bőr így erősebb marad, a csáva nem rágja el a bőrt, a bunda tovább tart. Leirom mind a két eljárást. Ismét Nagy Sándor és Jóna Béla közlése alapján.

„Legelőször is elkészítem a kikészítőt, vagy másképpen mondva a csávát. Kis, vájt teknőbe szoktam csinálni. Tizenöt bűrhő kell hat liter víz, minden bűrhő 2-3 deka só és az egészhe ¼ dkg kénsav. (Ha állott, több.) Ezzel kész is van. Egy kenyírszakasztó kosárba korpát teszek. A csávát kis dézsába öntve felteszem a burmosódeszkára a bűröktől jobbra. A bal oldalon áll a kosár a korpával.

El is kezdem a csávázást. Jobb kézzel a csávából egy ronggyal bekenem a bűrt. Annyit kenek rá, amennyit a bűr be tud inni. Balkézzel egy marék korpát szórók rá, egyenletesen. A korpa beissza a csávát, nem engedí lefutni. Aztán egyenletesen jól bedörzsölöm. Összehajtogatom. Először a négy lábát, de úgy, hogy a bűrt írjék. Szípen kinyútom a lábát, kisimítom és úgy hajtom be. Utána a két hasszilt hajtom be hosszába úgy, hogy középen a girincénél iri egymást a két hasszil. Utoljára mégeccer hosszába kettéhajtom, hogy a két hasszil szőre egymásra borul. Most mán csak keresztbe kell összehajtogatni. Jobb kézzel a farát egyharmadáig behajtom és a nyakát bal kézzel ráfordítom. Többet mán nem kell hajtogatni. Az egisz összehajtásnál arra kell vigyázni, hogy a csávával bekent bűr be írjék a szőrhő. Most mán beleteszem így összehajtogatva az üres kádba.

Ugyanígy becsávázom az összes bűrt és mind berakom az üres kádba, egymásra.

Egy ijjel így hál kint a bűr. Vízet húzok rá. Még esőnek sem szabad érni. Ha látom, hogy nagyon neki van keseredve, lefedem a burmosódeszkával.

Másnap reggel kiszedem a bűröket, kihajtogatom őket, oszt a szárítókötélre, meg a kerítésre, meg mire teszem őket. Ha nagy meleg van szőrivel kifelé, mert a bűrt az erős nap összerántaná. Mikor a szőre megszáradt, bűrre fordítom. Jó napos időben, nyáron, egy nap alatt is kiszárad. Rossz időben négy nap, meg vót rá eset, hogy két hétig is száradt. Ha eső gyön rá, összeszedem. Ha még vízes, nem száradt meg, a hordóba teszem, ha meg mán félig megszáradt, a házba viszem, kiterítve, ponyvára rakom őket, amíg az esős idő el nem múl.

Télen a hideg szíjja ki a bőrből a vizet. Ha teljesen kiszáradtak a bűrök, máglába rakom őket a műhelyben. Nyáron ezeket a kicsávázott bűröket benaftalinozom a moly ellen, télen nem.”

A poshasztott csáva Jóna Béla közlése alapján:

„Húsolás után következik. A kerek kádba szoktuk csinálni. Rígen vót külön csávázókád. Csak sóval, meg korpával szoktam csinálni. Az üres kád ajjára tötök egy marik sót, azt elkaparom a kezemmel úgy, hogy a hordó egisz ajján legyik. A kihúzott bűrt mingyán a húsolás után kell csávázni. A szőrivel lefelé keresztbe hajtom és leteszem a kád aljára. Ráhintek egy marik sói, aztán egy marik korpát. Rámegy erre a bűrrre a második bűr, megint keresztbe hajtv, azt megint sózom, meg korpázom. Így rakom egymás tetejire a bűröket, míg teli nem lesz a kád. Akkor meghúzom a kádat vízzel. Addig húzom, amíg a víz a legfelső bűrt is el nem lepi. Ezt este csináltam, mert a többi munkával eltelt az egisz nap. Másnap reggel kezdem a fordítását. A másik üres kád mán ott áll a bűrökkel telirakott kád mellett. Kiveszem az első bűrt és az üres kádba kicsavarom (úgy, ahogy a mosásnál) és kiterítve (keresztbe kettéhajtva úgy mint először, bőrivel kívül) leteszem az üres kád aljára. Kiveszem a második bűrt, azt is kicsavarom, a lé arra a bűrrre csorog, méket az elébb tettem belé a második kádba. Azt is beleteszem kétrét hajtv a másik

bürre. Így átrakom az egész kád bürt a másik kádba, a bürök a sósvizet nagyrészt átviszik a második kádba. Ami esetleg ott marad a hordó ajján, beleborítom az új bürös kádba.

Napjába háromszor kell nyáron fordítani, reggel, délben, este. Azir fontos e mer a bür a melegben felmelegszik és ha sokáig egy hordóban hagyom, a bür megpállna. Hűvösebb időben elég csak kéccer, reggel meg este kell fordítani.

Két hétig tart a csávázás. Akkorra lesz jó a bür. Ha sürgős a munka, hamarabb is el tudom végezni, de akkor vitriolt teszek a vízbe. Akkor egy hét alatt is kisz van. Innét tudom meg, hogy jó, hogy levágok egy darabot egy bürből, rendszeren a máljából, kiszáritom, oszt ha jól nyúlik, fehér, puha, akkor jó. Ha nem jó, még tovább csávázom.

Kiszedem őket a kádbul, a kádba kinyomkodom belőle (ugyanúgy, mint a mosásnál) a vizet, azután ráteszem egy rúdra, ugyanúgy mint a mosás után. Mikor mind kinn van, kicsapom belőlök a vizet. Először a nyakánál fogom meg, oszt mint az ostorral szokták, csapok vele. A víz kimegy a farából, most már a farát fogom meg és ugyanúgy a nyaka résziből is kicsapom a vizet. A kicsapott büröket a rúd másik végére teszem úgy, ahogyan éppen van, nem hajtogatatom össze. A csapásnál a korpa is kihullott belőle, a szőre közül.

Mikor mind megvan, a büröket kiterítem az udvaron. Ha nagyon meleg van, a padon szoktam őket kiteríteni. Az udvaron hűvösebb időbe először a büre szárad, osztán a szőre.

A bőr törése, puhítása

A kicsávázott bőr, ha megszárad kemény. Ha megfogja az ember a faránál, vagy a nyakánál nem csuklik össze. A következő eljárások tüntetik el a keménységet és teszik bársonyossá a fogását.

Első ezek között a munkák között a törís. A hajdúsági szücsök egy fajtát ismernek, a káköval való törést. Ezt Zolnay Márton böszörményi szücs mondja el.

„Egy nap alatt hat bürt szoktam kinyújtani, meg kitérni. Ennyit hozok ki a kamarából. A kicsávázott bür nagyon kemény, nem lehetne úgy kitérni, előbb a curholón meg kell nyújtani. Felterítem a hat bürt az asztalra bürivel felfelé, egymásra. Vizes ronggyal vékonyan bekenem a bür minden részit, összehajtogatatom, leteszem az asztal mellett álló ponyvára. (Az összehajtogatás ugyanolyan, mint a csávázásnál.) Az után a másodikat, azután a többit, sorba, mind bevezetem. A bevezett bürt nem jó, ha szél iri, mer kiszáritja. Azir, ha kinn, a szinbe vizezem nyárba, olyan helyre teszem, ahun nem iri a szél. Ha benn a műhelybe csinálom télbe, akkor erre nem kell ügyelni. Várok egy kicsit, hogy a bür a vízbű megpuhuljon, akkor egyenkint kinyújtogatom a büröket. Eccerre csak egyet nyútok ki, ha oszt kitértem, akkor kezdem a másikat nyújtani.

Bürivel kívül ráteszem a bürt a nyakánál a curholóra. Innét kezdve megnyútom a bürt egészen a farkáig az egyik ódalon, majd a másik ódalon. Ha így nem nyúl ki jól, hosszájára is megnyútom. A lábakat is kiszoktam nyújtogatni.

Mikor kisz van, a káköho viszem törís alá. A gerendán vaskarika van, arrul kötél csüng le. Arra a kötélre kötöm fel a bürt először a nyakánál. Bal kézzel marikra fogom a bürt, jobb kézzel a kákö nyelit fogom, jobb lábom a kengyelbe. Ráteszem a kákö a kezínél a bürre, a nyakra. Felülről lefelé húzom a kákö, jól rányomva a bürre, jobb lábbal meg rugdosok lefelé. A nyaka után az első lábba, utána a hátsó lábba, a farára, a másik hátsó lábba, utójjára meg a másik első lábba kötöm fel, és mindig végéig töröm a bürt. A törís finomítva, puhítja a bürt. A húsdarabokat és a hárttyákat a bürhárttyát feltáskásítva, felszaggatja.

Egy fél marik lisztet szórok rá, hogy fehérebb legyik, meg a második törísnél nem csúszik a kákö a bürön a lisztől és jobban le tudja vinni a rulla a hárttyákat. A bürre ráragad a liszt, nem hullik le rulla, mert a bürbe még van egy kis nedvesség. Kiviszem az udvarra, bürivel kifelé kiterítem, hogy hagy szikkaggyik. Addig szikkad, amíg a másik bürt töröm. Akkor azt kiviszem, ezt meg beviszem és bürivel befelé hosszába a girincin behajtom és úgy teszem le a ponyvára. A bürinek most már nem szabad piszkolódni. Kitéröm egymás után mind a hatot.

Következik a második törís. Ugyanazzal a káköval töröm másoccor is. Megintcsak hat vigrül. A hárttyák, amelyek a szikkadás alatt felszártattak, felrepedeznek a második törísnél.

Egy bür kitérőse 1 óráig tart. Egy bürt kéccer török, így hát fél óráig kell egy bürt törni.

A második törís után már finom a bür. Már csak a szinelis van hátra.

Zolnay Márton a törés után már csak színel és azzal kész is van. Akad azonban olyan szücs, aki a színelés előtt még cúrholja és kaszálja a bőrt. A kaszálás régi eljárás. A legtöbb szücs ugyan ismeri, de nem használja. Egyedül a nánási Papp Sándor használja még, meg a büdszentmihályi 82 esztendős Róka Bálint. A kisbunda bőrének a kidolgozásánál ezelőtt 30 évvel még általánosan használták. Papp Sándor nemcsak a kisbundának való bőrt kaszálja, hanem a bekecsnek való bőrt, mert ő kisbundát nem csinál.

A kaszálás menete a következő. A szücs ráül a kaszaszékre. A kaszafával egyenesre kihúzza a bőr egyik szélét, a kaszafát és a bőrt fogva az egyik kezével. A kaszakéshez teszi a bőrt. A másik kezével is marokra fogja a bőrt, abban azonban nincsen kaszafa. A bőrt erősen a kézhez szorítva jobbról-balra és balról jobbra húzza a bőrt. A kaszafa azért szükséges, hogy a bőr sima legyen, a markolásnál ne képződjön ránc. A másik kezébe veszi a kaszafát és most jobban a bőrnek azt a részét kaszálja. A kaszálás 10-15 percig tart.

Juhász Miklós hajdúdorogi szücsmester a kaszálás helyett a törés után cúrholja a bőrt. Jó éles a cúrholó, finomra kidolgozza a bőrt. Ha kopik az éle megreszeli. Reszelni kell a kaszakést is.

A színelés éppen úgy történik, mint a húsolás. A színelőrámban először a nyakáról, azután a faráról és a két oldaláról színel. Ezáltal a bőr már teljesen kész. Fogása bársonyos, színe szép fehér, zsír nincs se a bőrre, se a szőrébe. Csupán a szőr kartácsolása hiányzik még.

Felteríti a bőrt egy ajtóra és a két kézzel fogott kis bundakartáccsal a bőrt szőrös oldalán felülről lefelé, a szőr között lévő piszoktól megtisztítja. A gallérnak való rövidebb szőrű bőrt a nagy bundakartáccsal kartácsolja ki. A bőr ezzel kész, lehet szabni. Amíg a bunda bőre teljesen fehér volt, tovább nem is kellett kikészíteni. Most azonban a kisbunda bőre mindig festett.

A festés

Zolnay Mártonné, böszörményi szücsmester így festi a bőrt: „*Gubicsal szoktam festeni. A gubicsot szegényasszonyok szedik az erdőn. Ősszel szokták hozni, 15-20 kilót szoktam venni. Egy kila 30 fillér.*

50 bürre 2-3 kila gubics kell. Kalapáccsal összetöröm és üstbe teszem, 20 liter vízbe. Mikor felforrat a víz, még egy fél óráig főzöm. Csukát dugok bele és egy kis darab bürön kipróbálok, hogy elég jó-i? Ha elég jó, leveszem és hűlni hagyom. Melegen nem szabad a bürre kenni, mert összerántja a bürűt. Azokat a büröket, amékeket festeni akarom, egy deszkapadra teszem egymásra bürivel felfelé. Ronggyal, vagy meszelőfejjel festek. A festést a nyakánál kezdem és a faráig megyek hosszába. Ha valahun főt marad, ott újra festem, mert az első festésnek be kell fogni a bürűt.

Bürivel befelé a girincin hosszába összehajtom és leteszem egy ponyvára. Lefestem így mind, az összeset. Mikor mind megvan, bürivel kifelé, a girincin hosszába kifordítom mindegyiket és kiteszem száradni a drótra. Ha az egyik ódala megszáradt, a másik ódalát fordítom kifelé. Mikor teljesen megszáradnak, összeszedem őket öltre és fakákóval a nyakáru, meg a faráru rövid ideig töröm mindegyiket. A színelőrámban színelem, húsolom őket.

A festett bür a húsolás után tarka, mer a még rajta maradt húsdarabok lejönnek rúla. A bürön nem szabad húsnak maradni, mer azt nem fogja a festék.

A festésnél látszik meg, ha a bürnek van valami hibája. Van jeges, meg pittykés bür, ezeket nem lehet festeni. A jeges bürön vannak sima részek, lefolyik rúluk a festék. A pittyke meg kis fehér fínyes görcs és arrul is lecsorog. A pittykék csak a festésnél láccanak, ezt a bürűt olyan helyre teszem, ahun nem láccik nagyon.

Az első festés után a bür sötét színű, majdnem fekete. Ez az alapfestés. A második festésnél már festiket is teszek a gubicslébe, ez a festis már színefestés.

Gubicsot megint kell főzni, mert a 20 liter már elfogyott. A második festésre már nem kell annyit festék. 10 liter vízbe 1½ kila gubicsot megfőzök úgy, mint az elébb. Külön főzöm a barna festiket. Háború előtt olzánt használtunk, még rígebben berzsenyt, most meg vezovint. Egy liter gubicslébe teszek 10 deka vezovint és felfőzöm. Mikor megfőtt, hozzáöntöm a 10 liter gubicslébe. Ha kihűl langyosra a festik, lehet másoccor festeni. Ugyanúgy lerakom a büröket a deszkára és megint lekenem a büröket a ronggyal hosszába húzva. Addig kenem, amíg beissza. Most már nem isszik be annyit, mint az első festésnél.

Megint kiterítem őket száradni, mikor mindet befestettem.

Van bür, ami nem festődik meg kéccerri festéssel. Az lehúsolom újfent és harmaccor is festem. Némék bürűt öccör is kell így festeni.

A dorogiak a setít színt szerették. A dorogi kisbundák bürinek a festisinél a második festiskor nem tesszünk csak félannyi festiket a gubicslébe. Akkor barnább lesz a büre. A bösörményiek az élénkebb sárga színt szeretik, azokéba több festiket teszünk. A bundát is sárgabundának hívják. Mikor már jök, az összeszét átdörzsölöm kézközt. Az összesnek a kisimitása után habkúvel kidörzsölöm mindegyiket, hogy bársnyos, bolyhos legyik.

Festíshe legjobb a pállasztott bür. Azt a hosszú csávázás meghizlalja és a festik hamar fogja."

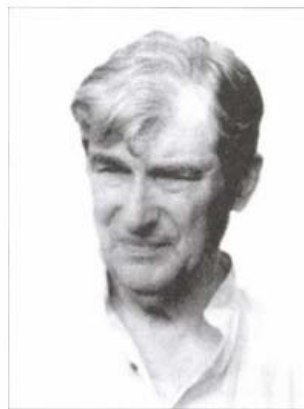
Ezzel a bőr kidolgozása teljes. Lehet akár már szabni is. Régen az asszonybundához a bőrökön kívül írha is kellett. Régen, a Dorogon használt *szironyos* (írhás) bundákhoz a zöld szirnyot maga a szücs el tudta készíteni. A fiatal szücsök nem ismerik a szirony készítését. A szironyos bunda eltűnte óta nem is készítik azok sem, akik tudják, mert nem szükséges.

Dobó Imre még tudja a készítését, ő maga még csinált szironyos bundát. „A sziront magam is ki tudtam készíteni. A dögbürt, meg a nagyon pállottat csináltuk meg szironnak, másra nem lehetett őket alkalmazni. A többi bürrel együtt, ezeket is be kellett áztatni. Reggel kiszedtük őket, kihúsoltuk. Azután meszes, hamus vízbe tettem. Ótolt meszet kevertem hamuval és kis dézsába összekevertem. Beletettem a bür, legtöbbször 2-3-ot, mer annyi elég vót egy évre is a meszes vízbe. A víz ippen felírta a büröket. Ott ázott a bür 2-4 napig. A dézsát a színbe teszem, lefettem deszkával, mer a kuttyák elhurcolták vóna a bürt belőle. 2-4 nap múlva megníztem, hogy levette-e már a szört a büről. A máljánál níztem meg. Ha ment, jó vót, ki lehetett szedni. Tiszta vízbe kiöblítettem a büröket hatcor egymás után a méstül, meg a hamutul. A kaszaszéken a késsel a szört lehúztam rúluk. Könnyen lement, csak egyik ódalra húztam a bürt szép lassan, hogy a bürt meg ne sértse. Mikor levettem a szört, lehúsoltam. Akkor kifeszítettem a szíronfeszítő rámára. Olyan alakú volt, mint a bür, a fejinél keskeny, a faránál széles. Először a ráma szilít körülraktam tengeriszemekkel, 50-60-at is raktam rá. Rátettem a rámára a bürt. A bür puha vizes vót. Ahun tengeriszem vót alatta, a bürt megcsiptem, hogy a tengeriszemre ráugrott a bür. Alól egy spárgát ráhúrkoltam, oszt a spárgát a ráma szilibe vert szegre kötöttem. Az összes tengeriszemet így odakötöttem a spárgával a ráma sziléhez, a bür kifeszült. Az az ódala vót felfelé, amékrül a szört lekaszáltam. Szalmiáksó darabbal a bürt lekentem a nyakánál kezdve sorba a faráig, hogy mindenütt írje. Rézporral leszórtam az egészet. 2-3 napig állt úgy a bür a színbe, hűvös helyen. Akkor megkapartuk rajta egy kis helyen a port, hogy befogta-i már a bürt. Ha jó vót, lekapartam rúla a port és a tengeriszemek mellett belül körülvágtam. Szép zöd vót a színe, a hátujja nem annyira. Napon nem szabad vót tartani, mer a kivette vóna a színit. Felhasgattam két újjnyi széles darabokra az egészet, hosszába. Azután meg tovább, olyan szélesre, mint amilyen a szironyozáshoz kellett. Egy-két milliméterre. Előbb a vígít behasgattam ollóval anny helyen, mint ahány szálat akartam belőle. Azután a szabókéssel hasítottam. Az asztalba vót egy kis vágás, abba tettük a sziront, rá a kést. A bal kés felé eső első behasításba igazítottam a kést, jobb kézzel fogva, bal kézzel meg azt a kis szálat felrántottam. Eccerre az égisz kikészített szíront felhasgattam, eggyel átkötöttem az egészet, felakasztottam a gerendára egy szegre. Ha kellett, levettem, vettem belőle, a többit meg visszaakasztottam.”

Gömöri vallomás¹

Az élet kivételesen jó volt hozzám: a nehézségek, küzdelmek, megpróbáltatások ellenében, az élet legkülönbözőbb területein eseményekben, eredményekben gazdag életpályámon növekvő rangot és sikereket, sok jó barátot, kedves rokont, szép családot adott.

Gömörrel való kapcsolatom a keretet jelentette, életutamhoz a harmóniát. Hogy önmagamot idézzem: Gömör az a legkisebb, számomra osztatlan földrajzi egység, amelyen keresztül én mind hazámhoz, mind a világhoz kapcsolodom. Itt születtem, és feltehetően az avar honfoglalásig visszamenőleg legtöbb őszám is. Más tájhoz, későbbi lakóhelyeimhez való kapcsolatom nem halványította el,



¹ Horpácsi Sándornak, az Északmagyarország napilap újságírójának kérésére 1983-ban szülőföldjéről írt, de meg nem jelenített lírai vallomás közlésével köszöntjük Gömör kiváló kutatóját, dr. Czenhe Zoltánt 80. születésnapja alkalmából. (A Szerk.)