

2023. augusztus

CIGÁNDI

Különszám



www.cigand.hu

www.bodrogoz.com

ÚJ HÍRMONDÓ

Cigánd100

100 év! Centenárium, kerek évforduló... Ilyenkor szinte kötelező a visszatekintés, az emlékek felidézése. Nincs ez másként a települések életében sem.

Cigánd első írásos említése 1289-ből maradt fent. A sokáig egységes, akkoriban Zygan néven ismert helységet egy hosszan elhúzódó birtokosztályos per kettészakította 1347-ben. Az idők során a két településrész elnevezése és egymáshoz való viszonya is sokat változott, folyamatosan alakult. Bár Kis- és Nagycigándot egyetlen utca választotta el egymástól, az itt élők külön településen élőként tekintettek egymásra. Tették mindezt annak ellenére, hogy közös volt templomuk és földesuruk. Ugyanolyan fojtogató öleléssel vette körül őket a Tisza, örömeik és problémáik is azonosak voltak. Az itt élők makacs emberek, több mint fél évezreden át tartott az elkülönülés. A folyószabályozás hatására a régi társadalmi viszonyok átalakultak, a különbségek egyre halványabbá váltak és előtérbe került a közös sors. Aztán a két falu vezetése - a lakosság egyetértésével - 1922-ben az egyesülés mellett döntött. A folyamatot a Belügyminisztérium is szentesítette, így 1923. január 1-én a két falu 575 év után újra egyesült. Az egységes Cigánd településen a változással új szabályozások alakultak, új szervezési feladatok és döntési helyzetek adódtak. A ránk maradt iratok alapján, 1923. végére alakultak ki a rendezett viszonyok.

Elődeink döntése bölcs választásnak bizonyult, egységes településünk a magyarországi Bodrogoz központja, majd város és végül járási székhelye lett. Bebizonyosodott, hogy a makacs elszántság mellett az életrealitás is fontos tulajdonsága a cigándi embernek!

Helyzetünk persze sosem volt könnyű, és úgy tűnik a jövőben sem számíthatunk könnyű sorsra, ám eleinktől megörökölt elveink és jellemvonásaink megsegítenek bennünket! Ezért fontos, hogy hagyományainkat, építő gondolatainkat átadjuk gyermekeink számára! E gondolat jegyében döntött úgy Cigánd Város Önkormányzat Képviselő-testülete, hogy a település egyesülésének 100. évfordulója alkalmából sokrétű rendezvénysorozattal idézi fel a település elmúlt száz esztendejének különböző aspektusait. A természeti környezetet és a sportélet eseményeit megjelenítő fotókiállítás mellett nemzetközi néprajzi kiállításon mutattuk be a település életét meghatározó len- és kendermunkákat. A kulturális hagyományok legszínesebb területének számító néptánc keretei között, a múlt és jövő együttélését szimbolizáló programsorozat keretében a néptánc kultúra teljes palettáját ismerhetjük meg az idén 60 éves Zemplén Gyermektáncsoport megalakulásának jubileumi évfordulójától, a generációk táncán keresztül, a Román Sándor Entertainment táncműsoráig.

A tematikus rendezvények mellett, az állami és egyházi ünne-



peken is megjelenítettük a centenáriumi alkalom adott eseményhez kapcsolódó aspektusait. A Bélesfesztivál, az Adventi forgatag mellett a Zöldágjárás és a trianoni megemlékezés során, sőt még az I. Bodrogozi Vadászkiállítás programjai közt is helyet kaptak az emlékvé momentumai.

A település életét nem lehet csak hivatalos események jegyzőkönyveit bújva bemutatni, ezért felhívást hirdettünk a hétköznapi emberek mindennapjait bemutató fotók és történetek gyűjtésére. A felhívásra számtalan régi fénykép, érdekes, tanulságos vagy épp megható történet érkezett. Az ezekből készült kiadvány teljessé teszi az eltelt évszázad bemutatását.

100 év! Hosszú út és szerencsére nem látszik a vége! Az út mellől visszatekintve úgy látom nincs okunk szégyenkezni száz évvel ezelőtt élt elődeink előtt, döntésük eredményeit megőriztük és minden erőnkkel azon vagyunk, hogy erre neveljük gyermekeinket és unokáinkat is!

Persze van ami azóta sem változott. A Tisza még mindig ugyanarra folyik, a cigándi református templom harangjai ismerősen szólítanak bennünket haza, és hála a lelkes önkénteseinknek, sikerült megmentenünk nagymamáink feltve őrzött receptjeit is, a gasztronómiai hagyományaink átörökítésével.

Az ünnepelnek pedig mi mást kívánhatnánk? Még legalább ugyanennyi eredményes esztendő!

Isten éltesen Cigánd! Boldog születésnapot!

Tisztelettel:

Cigánd Város Képviselő-testülete nevében:

Oláh Krisztián, polgármester

LÉLEKMORZSÁK, SZÖSSZENETEK, TÖRTÉNETEK.

„CIGÁND 100 „ emlékévé

2023

Vargáné Dócs Valéria - Cigánd

Az az isteni vaj

Régen a szüleink, nagyszüleink a teljes önellátásra törekedtek, igyekeztek saját erejükből mindent előteremteni a konyhába, a kamrába és a gazdasági udvarban az állatok részére is mindenféle takarmányt.

Nekünk is volt istálló, tehénól, benne általában egy fejőstehén és egy bika. Tökéletesen ellátta a családot tejtermékkel. Fejéskor mi, gyerekek voltunk az elsők. A frissen fejt, meleg tejet azóta sem ittam. Az a habos tej, hát annak az ízét a mai gyerekek már nem ismerik. A kis zománcos bögréink megtöltése után a rocskában még bőven maradt.

Amihez friss tej kellett, akkor azt meghagytuk. Másik részét beöntöttük a csuprokba és a masina közelébe, meleg helyre, letettük aludni, hogy legyen egy kis túró a nyögőre, büribe tésztába, kóttésbe, apróblesbe vagy éppen a palacsintába. Ha a tej megaludt, leszedtük a tetejét, a tejfölt, a többi egy lábasba öntöttük, lassú tűzön a masina hátulján hűlt, készült a finom túró. Ez hosszas eljárás volt, órákig tartott és nagyon kellett vigyázni, hogy fel ne főjön, ne rotyogjon mert akkor ki lehetett önteni a moslékba. Az aludtetejet sokszor a paprikás krumplihoz, petrezselymes, hagymás krumplihoz is elfogyasztottuk.

A leszedett tejfőlt meg ment a zurbolóba, hogy vaját köpüljünk, zurboljunk belőle. Hát ez mindig az én feladatomból volt. Az bizony vaj volt. Egészséges. Tudtuk miből van. A kemencében sült, friss meleg kenyérré, kenyérlángosra kenve, az olvadó vaj ízét most is a számban érzem. Milyen finom volt az a tejberizs, tejbegríz akkoriiban, a tetején sült vajjal meglocsolva és úgy megszórva fahéjas cukorral. Imádtam.

A túrónál keletkezett melléktermékeket a savót, a zurbolásnál az írot a disznó moslékjához öntöttük. Ma pedig olyan megbecsült ital lett belőle, hogy az üzletekben emberi étkezésre árusítják, sőt a főzéshez, sütéshez is felhasználják.

Utólag amikor már az idő megszépített mindent, már nem is volt olyan szörnyű a tehén előtt a jászol ízékelése vagy éppen a ganéj kihordása, az abrakolás, ha ezekre a finomságokra, hasznos dolgokra gondolok.

Szép emlékek. Nem szégyellem. Amit megtanultunk gyerekkorunkban mindennek hasznát vettük az életben.

A drótosót



Bizonyára sokan emlékeztek.

- Fazikat főóótozni! - Fazikat főóótozni - hallottuk még sokszor pulyaként. Hogy ezt a félfalu meghallja a kutyák is besegítettek, a kiabálásra olyan ugatásba kezdtek, hogy a negyedik utcában is tudomást szereztek róla, hogy megérkezett a faluba a drótos.

A mai fiatalok már nem ismerik azokat a vándormestereket, akik gyalogosan, kerékpárral járták a fal-

vakat, mesterségüket kiáltva jelezték az utcákon, hogy megérkeztek. Ők voltak a drótosok és a vándorköszörűsök.

Cigándra a drótos a Hegyközből járt ki. A gazdaasszonyok pedig örültek, mire jött, összekészítették a lyukas edényeket, tálakat, fazikákat, a repedt lekváros szilkéket, hogy befódozza, megdrótozza, hogy újra használni tudják. Kétszer-háromszor jelent meg nyáron, így mi is nagyon vártuk, hogy jöjjön. Akkor nem dobáltuk ki a kilyukadt edényeket, mint ma. Amikor betért az utcánkba és hallottuk, hogy közeledik akkor a kapuban vártuk, hogy behívjuk.

Nálunk a lépcső alsó fokára ült le, kipakolta a ládájából a szerzőmokat. Lisztet, vizet kért, ebből csirizt kavart, volt amikor szilvalekvárt kent rá. Ezek voltak a ragasztóanyagok a bádoglemezről kivágott főtokra. Amikor végzett megkínáltuk éppen akkor főzött vagy maradék étellel, ivott és ment tovább. Még ma is tartogatok olyan fazekat, tálal emlékül, amit befódozott.

A seprű

Emlékeztek? Na, de nem a boraljára gondoltam. Milyen leleményesek voltak őseink. Ingyen volt régen a seprű is. Egyszerű dolog, de naponta és többször is a kezünkbe került, így hamar elhasználódott. Szerintem legtöbbször, nekünk, a fehérnépnek kellett sepregetni. A kertben megtermett a cirok is, a vessző a Tisza parton.

A fűzfavesszőt a parton megszedtük magunk is, dróttal átkötöttük jó szorosan, erősen három helyen, kicsit megcsinosítottuk, a kiálló ágakat egy metszőollóval levagdostuk és kész volt. Kötöttük nyél nélkül és nyéllal is.



A sepregetés nemcsak a házat érintette, hanem az egész portát is bizony az utcát is rendben kellett tartani. Meg volt határozva, hogy melyik seprűvel hol lehet sepregetni.

Cirokseprűvel bent a házban és a ház elejét, a tornácot, ahol kevesebb, könnyebb szemét volt. A vesszőseprűvel az első és hátsó udvart kellett és az utcát is minden vasárnap reggel. Ez így maradt meg bennem otthon is. Ha kellett, ha nem, az utcát is minden vasárnap sepreztük, látszódnak a friss sepregetés nyoma.

Ha nagy ünnep volt, mint húsvét, pünkösöd, családi életeseemény, keresztelő, lakodalom vagy amikor még a háznál történt a ravatalozás, temetés akkor friss homokkal is felszórtuk az udvart, a kapu elejét, mint tapasztás után a tornácot.

(Folytatás a következő oldalon.)

(Az előző oldal folytatása.)

Sajnos a fotón lévő Németh Pista bácsi már nincs köztünk, de beállt a Hagyományörző Együttesbe. Inspirációt nyújtott a Falumúzeum ennek a közösségnek is a megalakulásában, amelyet ma már daloskörtként ismernek a köztudatban, Nefejejs Énekkarként. Néhányuk a citerazenekar mellé is szegődve éneklő cigándi népdalokat.

A cigándi körömpe



Bevallom azelőtt sohasem hallottam, hogy itthon, Cigándon a krumplit körömpének nevezték.

Azóta tudatosult bennem mióta Kántor Mihály néptanító hagyatékát elhoztam Szegeden élő unokájától és megismertem a szellemi hagyatékát. Krompé, krumpli volt a becsületes neve mifelénk. Bizonyára mindenki szereti az újkrumplit és mindig türelmetlenül várjuk, hogy jó idő legyen a vetéshez. Cigándon a káposzta termesztése mellett már ennek is bizony évszázados hagyományai vannak. Hazánkban szinte elsőként, már az 1920-as években, közel a két településrész egyesítésének idejéhez, már javában termesztették a korai burgonyát.

Kántor Mihály: Cigándi körömpe (1960) című dolgozatában így emlékszik vissza: „...február vége felé kosarakba raknak egészséges, szép rózsaburgonyákat – úgy egy-két vékonyit – és a kosarakban a házban úgy alá helyezik. Aki többet akar, az a jászol alját is berakja körömpés-kosarakkal meg a díkó alját. A körömpe ott jó vastag csírákat ereszt, ezzel vetik majd el a földbe...”

Kántor Mihály: Cigándi körömpe (1960) című dolgozatában így emlékszik vissza: „...február vége felé kosarakba raknak egészséges, szép rózsaburgonyákat – úgy egy-két vékonyit – és a kosarakban a házban úgy alá helyezik. Aki többet akar, az a jászol alját is berakja körömpés-kosarakkal meg a díkó alját. A körömpe ott jó vastag csírákat ereszt, ezzel vetik majd el a földbe...”

Előcsíráztatással meggyorsították a természé válás folyamatát, ez ma is él az itt élők termesztési hagyományában. Igaz, ma már nagyon korai lenne február végén felhozni a krumplit a pincéből vagy felszedni a veremből a csíráztatáshoz mert sajnos az időjárás jókora változáson ment keresztül. Később van jó idő, később indul a vetés. Anyukám mindig mondta, hogy ők gyerekkorában, március 15-én már mezítláb szaladgáltak. Az idén mi pedig havat takarítottunk áprilisban.



Az újkrumplinak nagyon komoly piaca volt elődeink idejében. székérszámra hordták a sárospataki - újheli - királyhelmeci, sőt a szabolcsi települések piacaira is. Még az én gyerekkoromban is emlékszem, hogy kisvonaton is bevitték piacokra, itthon pedig Nagy Császár Károly (Tóth Károly), de hát így volt a neve a köznyelvben) vette át a vasút melletti raktárban, átvevő helyen. Mi is igyekeztünk mindig ültük a nagy tál újkrumplit és jóízűen ettük. Igaz, néha a Tisza töltésén szedtünk egy kis sóskát hozzá mártásnak, ami szintén emlékezetes ízt ébreszt az ember szájában. Volt, aki hideg tejet, aludt tejet evett hozzá.

Az a korai, jó parázs rózsakrumpli megfőve, na annak az ízét ma már nem érezzük. A fajta kiment a divatból vagy elfajzott-e, nem tudom. Az nagyon finom volt. Nem kellett nekünk hús mellé, jó hagymásan, petrezselymesen körül ültük a nagy tál újkrumplit és jóízűen ettük. Igaz, néha a Tisza töltésén szedtünk egy kis sóskát hozzá mártásnak, ami szintén emlékezetes ízt ébreszt az ember szájában. Volt, aki hideg tejet, aludt tejet evett hozzá.

Jön a húsvét

Mindegy, hogy hol laktak szüleink, nagymamáink, dédanyáink régen, Kiscigándon vagy Nagycigándon ugyanúgy készülődtek a kereszténység legnagyobb ünnepére, a húsvétára.



A lányok-asszonyok a téli esteiken megfonták a fonalat, minden álmukat beleszőtték a vásznakba. A sifonokba, a ládafiába, a lányok stafírungra a tulipános ládába került. Húsvét előtt ki kellett rakni az eszvétát a házból. Eljött a meszelés, a nagytakarítás ideje. Ilyenkor kihordták a gyönyörű napsütésben az udvarra a dunnát, párnát, a szalmaszakot, jól megszellőztették és jól felrázták s bent kimeszeltek. Az abroszokat, falvédőket, a pokrócokat kimosták a disznózsírból főzött mosószappannal, a döngölt agyagpadlót is felmázolták. Felfrissítették, jól kiszellőztették az egész házat.

Kijavították a nádtetőt. Kívülről is megtapasztották a téli időjárás által megrongált falrészeket, a tornácot és hagyományosan, fehérre meszelték a külső falakat is. Az alját krindusszal húzták el.

Ugye milyen szemet gyönyörködtető látvány ma is. Ékszerdobozként tűnik fel, a tekintetet is magára vonzza a fehér falával, kontyolt nádtetejével a tájház. Többségében mára is megtartottuk ezt a szokást, hogy a tavaszi nagytakarítást elvégezzük húsvét előtt. Festésre, meszelésre, tapétázásra nincs minden éven szükség, hiszen nem szabadkéményes tűzhelyen főzünk, nem kabolás kemencével fűtünk, hogy a füst otthagya nyomát, szagát a falainkon.

(Folytatás a következő oldalon.)



(Az előző oldal folytatása.)

Természetesen ahogy régen, ma is igyekszünk a portáinkat is rendbe rakni, a kapu elejét is elseperni. Ahogy szokták mondani. Így már nem érheti szó a ház elejét! Jöhetnek a locsolkodók.

A locsolkodás

Mindig nagy izgalommal készülök még ma is a húsvétra. Az "ünnepek ünnepe", melyben a húsvéthétfőhöz fűződő megélt népszokásainkra emlékeznek néhány gondolat erejéig. Nagymamától, az időseinktől hallottam, hogy az ő fiatalságuk idején őket kútvízzel locsolták a legények vagy a szódásüvegből, ahol kéznél volt. A locsolkodás a víz tisztító, termékenységvarázsló erejébe vetett hitet, hiedelmet jelentette.

A fiatalságom idején már kölnivel, valamilyen pacsulival öntöztek a fiúk és legtöbbször egy-egy locsolóverset is elmondott. Akkoriban lányként bizony kitüntetésnek éreztem, ha egy-egy legény vagy egy csapat fiú megtisztelt és eljött meglocsolni.

A tyúkjaink tojtak, de időben kellett gondoskodni a tojásokról, hogy a vendégasztalra is jusson a füstölt sódar mellé, süteménybe, kalácsba is legyen és bizony 80-100 darab hímesről a fiúknak. A tojások egy részét hagymahéjjal-levélráttával, másik részét írókázva, pirosra festettük, a festékből kivéve szalonnabőrrel vagy olajos ronggyal dörzsöltük át, hogy szép fényes legyen. Szép tojásokat kaptak, süteménnyel és valami innivalóval kínáltuk őket.

Egy locsolóvers, mely apáról fiúra szállt. az én kis történetemben. A legénye eljött a szülői házhoz is, majd később majdnem kertszomszédunk volt, aki minden évben eljött meglocsolni éveken keresztül. Telt, múlt az idő megházasodott, megszületett a kisfia és már pár év múlva vele együtt kopogott házam ajtaján, majd több mint egy évtizeden keresztül minden húsvéthétfőn. Attól kezdve már a kisfiú mondta az következő kis versikét:

*Mély gyászba borult az egész természet,
Midőn az Úr Jézus keresztfán szenvedett.
Midőn vércseppjei a földre hullának,
Legkínosabb jele a földi halálnak.
Jámbor tanítványok zokogva siratták,
Mint jó gyermek a jó Édesanyát.
Elsötétült az ég, a kárpit megszakadt,
Mikor mondá Jézus: Atyám végy magadhoz!
Jámbor tanítványok mikor azt hallották,
Ő feltámadását vígan prédikálták.
És harmadnapra megnyílt a sír szája,
Kilépett belőle az Életnek Királya.
Ezért hát lányok, kérlek benneteket,
Egy vagy két pár hímes kendőbe tegyetek.
Végre ha meghaltok, jussatok az égbe,
Dicsőült szenteknek dicsőült helyére.*



Nagyon szép hagyomány, szépnek is éltem meg. Ilyenkor a legszebb ruhánkat vettük fel és nagy izgalommal vártuk a fiúkat. Nekem nincs lányom. Sajnos ma már elmennek a lányos családok is kirándulni, bezárják a kaput néhány kivétellel. Dicséretükre legyen, a tojásfestés hagyományairól inkább intézményi szinten ismerkednek a gyerekek, már a bölcsődében kezdik, az óvodában és

a Bodroghközi Múzeumportán folytatják.

A répareszelő

Régen a porták általában három részre voltak osztva. Volt az első és hátsó udvar és a kert. Az első, ahol a lakóház volt, előtte virágskert, kiskercse. az utca felől. Ezen udvarrészen általában porcfű zöldellt, meg 1-2 díófa, majdnem minden udvarban, jó volt az

árnyékában néha megpihenni. Nekünk egy hinta is fel volt szerelve az egyik ágára. A hátsó udvar a gazdaságot szolgálta. Itt voltak a melléképületek, az istálló, disznóól, tyúkól, törekes, a tengerikás és a végében és a kert elejében pedig a téli takarmányozáshoz szükséges széna és szalmakazal állott többek között.



Ahol jószág volt, ott a munka is rengeteg volt, ennivalóról gondoskodni kellett nekik. Minden munka nem hárult ám a gazdára, az asszonynak és a pulyának is jutott munka bőven, ha még öregek voltak a háznál bizony ők sem unatkoztak.

Emlékszem, nekem kellett többek között az aprójószággal törődni, etetni, itatni, dudvát szedni csirkének, disznónak. Amikor már a takarmányrépa levele olyan nagyobbacska volt szedni kellett minden nap, a csalánlevelet szintén a kacsának, libának felválni laskára, belekavarni a kásába. A tengeri kását is nekünk kellett ledarálni. Aki a disznóval is darát etetett az elvitte a darálóba, ahol nagyobb mennyiséget lehetett ledarálni. Még talán mai is működik egy Munkácsi Feri bácsinál, az Ér utcában.

Amikor már a répa vagy a tök megnőtt a kertben akkor jött elő az eresz alól a képen látható répareszelő. Egyszerű eszköz, négy léccel egy, a konyhai káposztareszelőhöz hasonló, nagyobb fogazott vaslemez van ráfogatva, a keret lecei az egyik végén hosszabbra hagyva, átkötve, hogy meg tudjuk fogni és fixebb legyen. Hát, én nem utáltam így egyetlen szerszámot, eszközt sem a hátsó udvarban.

Nem tudtam lassan dolgozni, minden igyekezetem ellenére első alkalommal lereszeltem a hüvelyujjammal a tenyeremből egy adagot. Ettől kezdve gyűlöltem a répareszelőt, de továbbra is használnom kellett mert a ránk bízott feladatokat bizony el kellett végezni.

A zenészek

Az elmúlt évszázad néhány tehetséges népzenezzel is gazdagította településünket. Olyanokkal, akiknek vérükben volt a ritmusérzék, a muzsikálás, a népdal, a népzene szeretete és könnyen elcsajgították, ellesve valakitől megszerezték a szükséges hangszereket. Elsősorban gondoljunk csak a cigány muzsikusokra.



Többen hegedültek, cimbalmon játszottak. Kedves emlékeim közé tartozik amikor a lakodalmakban húzták a talpalávalót. Ünneplőbe öltözve járták a portákat, nem telt el úgy húsvét, karácsony, újév, hogy ne kívántak volna kellemes ünnepeket, és József nap alkalmával, hogy a szülői házunk ajtaja előtt ne köszöntötték volna aput s ne húzták volna el kedvenc nótáját míg élt. Majd "behívja" őket, a házban még 3-4 nótát is elhúztak, sokszor együtt "danolták". Megkínáltuk őket itallal, étellel, kaptak egy kis pénzt is, aztán mentek tovább. Ahol úgy érezték, hogy szívesen fogadták őket oda minden évben visszatértek. Velük ez a szokás is kihalt. Ismereteim szerint a fiatalabb generációból Balogh János még élő muzsikus, aki hegedűn játszik.

(Folytatás a következő oldalon.)

(Az előző oldal folytatása.)



Voltak akiket a lányokon kívül a citera hangja bűvölt el vagy a tangoharmonika játéka s fel-fel vidították a szombat estéket, amikor egy-egy házban összeültek a szomszédok, komák, a gazda jó emberei beszélgetni, kártyázni, borozgatni és persze a fonók hangulatát is megadták. Azt tudom, hogy nagyon sokan citeráztak s harmónikáztak. Jelenkorban közismert Téglás Dezső citerajátéka.

Isten hozott kedves vendég

Olvashattuk anno a lakodalmas udvarban felépített teberna bejárata felett, kifeszítve egy széles vásznon. A teberna egy egyszerű építmény volt. A falusi lakodalom idején a lakodalmas háznál állították, de inkább építették fel a vendéglátás és a lakodalmas multság lebonyolítására. Ma már igen költséges lenne tebernát építeni, a társas munkák szinte megszűntek, a hozzávaló faanyag igen drága lett, az oldalához a nyárfa-fűzfaágakat sem lehet már olyan szabadon kivágni, hazahordani mint régen.

A tebernának három oldala volt. A negyediket a lakodalmas ház adta. Nagyságát mindig a meghívott vendégek száma határozta meg. Vacsorához mindenkinek ülnie kellett az asztalnál, tánchoz is kellett egy nagyobb üres tér és a cigányzenekar is elfoglalt néhány négyzetmétert. Az egyenes nyárfákat leháncsolták, méretre vágták. Az oldalához az oszlopokat leásták, a tetejéhez a háncsolt nyárfaoszlopok egyik végét ácskapoccsal a házeresz alatti gerendákhoz, a másik végét az oldaloszlopokhoz ácskapoccsal rögzítették. Az oldalát álló nyárfaágakkal, kerítészerűen borították be, az elején egy bejáratot képeztek, a tetejét pedig egy vízhatlan, vastag ponyvával terítették le. A bejárat felé pedig egy fehér vászonra ráfestették, hogy: Isten hozott kedves vendég. Asztalokat, lóciókat ácsoltak bele. Az asztalokat csomagolópapírral, falpapírral rajzszegezték le. A lóciókat pokróccal borították, erre az alkalomra türetben álltak a szekrény aljában.



100- 120 fő meghívott vendég volt általában, a vendéglátáshoz, vacsoráztatáshoz, a sütéshez, főzéshez rengeteg edényre volt szükség. Ehhez kölcsönző működött Cigándon. Oláh Károlynál, Zsodi-

nál (ragadványnév) lehetett kikölcsönözni azokat az edényeket, evőeszközöket amelyekre és amennyire szükség volt.

A főzéshez hívtak és megbíztak egy olyan szakácsasszonyt, aki felelősséget vállalt a lakodalmi étkek mennyiségéért, minőségéért, ízletességéért és nem utolsó sorban, hogy minden időre kész legyen. Ilyen szakácsnő volt például Omácssik Andrásné Mancika néni, anyu is volt néhány helyen. Főző sátor is volt felállítva eső esetére, a teberna másik végén vagy más alkalmas helyen, ahol a segítő asszonyok kerültek-fordultak a főszakács irányításával. Ez a világ is elmúlt, feledésbe merült. Annak a tebernának a hangulatát, illatát semmilyen előkelő vendéglátó egység és dekoráció nem pótolja.

Az aratás

Ha kinézek az ablakomon látom a kiscigándi határt, a ringó búzamezőt, aratásra váró aranylő kalászosot, a kedvező időjárástól éjig érő kukoricatáblákat.

Annyit vájkáltunk, annyi kutattunk eleink múltjában, annyi felidézünk a paraszti élet számos területét, annyi emlékeztünk, mégis-mégis számtalanszor nyúlunk vissza hozzájuk gondolatban is, erőt merítve belőlük.

Az aratás kezdete Péter-Pál napjához kötődik. Nem halljuk ma már a kaszák verését, a tokmányból előhúzott fenőkövek súrló hangját, nem látunk már könyékgig felgyűrt ingben rendet vágó kaszásokat sorban, marokszedő asszonyokat sem, nem izzadnak az aratók homlokai, nem csípi a veríték, a por a bőrüket, a szemüket, nem járják a vizes korszók a Tiszát, a gémes kutakat, a nagy hordókat. Nem kell már a kévét kazalba rakni. Eltűnt a Hoffer traktor, a cséplőgép, vele együtt a töreklyuk is. Elkoptak a vászonzsákok, a szárazmalmok, a liszteszsákok a kamrából, nincs már szuszék és hombár sincs.



(Folytatás a következő oldalon.)

(Az előző oldal folytatása.)

Közvetlenül nem voltam részese az aratásnak, nagyszüleimtől, szüleimtől elbeszéléseiből hallottam. Annyi emlékem van róla, hogy kislányként kíméltük azt az egyszem lábbelit, amit 1-2 évre kaptunk, így mindig mezítláb jártunk. Aratás után a libákat mindig ki kellett hajtani Gyuri-megé a határba, hogy a tarlón elhullott búzaszemeket legeljék. Bizony szúrta a talpunkat a levágott gabona szára mintha akkupunktúrás kezelésem lettünk volna.

Az elmúlt 100 év alatt nagyot ment előre a technika az ágazatban. A sarlós, kaszás aratást átvette a kombájn. Munkácsi Ferenc adatközlőm szerint a nagycigándi határban 1963-ban már a budahomoki géppálmásról kikölcsönzött két kombájjal végezték a Petőfi Tsz-ben az aratást.

Ma már légkondicionált, számítógépvezérléssel működő kombájnok dolgoznak a földeken, nem kell már a szalmát sem kazalba rakni, bálázógép elvégzi annak összeszedését, felgöngyölítését.

A nagy ijedelem

Gyerekkoromban a Rádvány utcában lakó apai nagymamámhoz sétáltam fel egy téli napon. Meg kell hagyni eléggé ritka vendég voltam, a régi fonóestektől eltekintve, főleg télen idején. Ilyenkor igyekeztek a kedvemben járni. Kérdezte is azonnal nagymamám:

- Mivel kínáljanak kislyányom, mit ennél meg? Láttam, hogy Ilon néném akkor fültötte ki a túrót.

- Nagymama! Túrós tésztát kérek töpörtyűvel.

Ilon néném került fordult, hozta a gyúróteknőt, a táblát, nyújtófát és a tésztához valót, lisztet, tojást. Hozzáfogott gyúrni. Egyszer csak odaszólt nekem tésztanyújtás közben. A hátsó konyhában tartózkodtunk.

- Vegyél ki a fiókból egy kést, menj át a spájzba, ott van egy tekenő letakarva, felemeled az abroszt és a vastagabb szalonnából vágjál egy jó nagy tenyérnyi darabot. Én meg odateszem addig a tésztavizet főni.

Kivettem a kést és szaladtam a benti spájzba. Beléptem az ajtón, hát kiderült, hogy két teknő van letakarva. Ugye ez már András napját követően történt, már a disznóvágás megvolt. Ide szokták berakni a nagy szóteknőt, míg füstre nem teszik a zalonnát, meg a sódarokat. Mindjárt az elsőt feemeltem az abroszt, gondoltam gyorsan levágok egy darabkát, megsütjük és nemsokára ehetünk. Ehelyett:

- Segítség, segítség, segítség! Itt egy halott van!

Ordítottam. Hirtelen ez jött ki a számon, mit ne mondjak nagyon megijedtem. Nem jártam én abban a spájzban sokat. Hát kéremszépben ott egy koporsó volt letakarva. Abban az időben a temetkezési szokások mások voltak. Az idősek közül sokan, a nagymamám is gondoskodtak arról, hogy méltóképpen történjen a temetésük. Némelyikük, ahogy a példa mutatja, megvette előre a koporsót is. A temetkezési költségeket is igyekeztek tartalékolni. A sifonokban szépen, akkurátusan el voltak rakva a halotti ruhák, amit rájuk kell majd adni, az alsóneműtől kezdve a keszkenőig minden darab. A csipkézett lepedő, a szemfedél is, amivel majd a koporsóban le kell takarni őket. Ezt ékesen bizonyítja néprajzi gyűjtőmunkám is, még 2000 év környékén is sok sifon rejtegette a temetési kellékeket. Addig míg a ravatalozó nem épült fel addig háznál történt a temetési szertartás. Ló vontatta gyászkoocsival vitték ki a halottat a temetőre, a gyászmenet kíséretében.

Azelőtt, hogy ez megtörtént nemrég édesapámat is így temették

el, 11 éves voltam, lelkeleg nagyon megviselt maga a halott látvány és ráadásul még otthon virrasztottak is aznap este. Valószínű, hogy a nagy ijedelem oka ide vezethető vissza, mély nyomokat hagyott bennem. Sokáig féltem egyedül otthon maradni. Bizonyára ez van még mindig negatív hatással rám, nem tudok ma sem a temetésekre eljárni, bármennyire szeretném utolsó útjukra elkísérni a halottakat.

Táncélet Cigándon

Kiscigánd és Nagycigánd egyesülésének idejéhez közel datálható a szervezett néptáncélet Cigándon. Három emblemikus személyt kell mindenképpen megemlíteni, akik kezükbe vették, stabil fundamentumot építve, zászlósaik voltak a néptánchagyományaink továbbéltetésének. Kántor Mihály, Ureczky Csaba, Nagy István.



Nekik köszönhető, hogy az idén, 2023-ban nemcsak Kiscigánd és Nagycigánd egyesülésének 100. évfordulóját ünnepelheti a település, hanem a Zemplén Gyermekek és Ifjúsági Táncsoport alapításának 60. évfordulóját is.

Kántor Mihály néptanító keltette életre 1931-ben a Búzavirág táncsoportot, összegyűjtötte és lejegyezte a néptáncalakzatokat, köztük a híres, cigándi keménycsárdást is. Az országosan működő Bokréta Szövetséghez csatlakozva vitte hírét a településnek. Lelkes tagja lett a csoport 1933-ban a Gyöngyösbokréta mozgalomnak, országos tekintetben színpadi fellépéseik olyan sikerrel jártak, hogy 1935 - ben Londonba is kijutottak az oszlopos tagjai.

Ureczky Csaba egy lelkes testnevelő tanárként érkezett Cigándra 1962- ben, aki azonnal megszervezte a Pedagógus Táncsoportot és felismerte a gyermekben az utánpótlás nagy lehetőségét, ami gyorsan lánggra is kapott az ifjúság körében, így 1963-ban megalakult a gyermektáncsoport is.

Nagy István néptáncpedagógus - koreográfus az, akinek a nevével 1965-től szorosan összefonódik a Zemplén Gyermekek és Ifjúsági Táncsoport neve és tevékenysége. A csoport fellépéseivel világszerte népszerűvé, ismertté tette Cigándot. Felvállalta más tájegységek táncainak bemutatását is. Számos szakmai elismerésben részesültek, neves szakemberekkel, népzenei együttesekkel dolgoztak együtt csaknem öt évtizeden keresztül. Ma is virágzó, szakmai kapcsolatokat köszönhetnek neki a pályán maradó, kezei alól kinőtt, helyi néptáncosok, néptáncpedagógusok, a településünk.

Cigándon tanulmányaikat folytató általános iskoláskorúak ma a Sárospataki AMI-ban folytatott néptáncszakon sajátíthatják el a táncleépéseket Gyöngy Iona és Lőrincz László néptáncpedagógusok vezetésével.

A néptáncos felnövekvő nemzedékből alakult, ma már Nívódíjas Sarkantúrs Néptáncegyüttes öregbíti tovább a határon innen és túl a település hírnevét, emeli a helyi rendezvények színvonalát.

Ha néptáncról esik szó Cigándon, nem szabad két nevet elfelejteni, akik a gyermektáncsoport zenei kíséretét biztosították, a próbákon és a fellépéseken. Téglás Dezső citerán és Patkó Csaba köcsögdudán.

(Folytatás a következő oldalon.)



(Az előző oldal folytatása.)

A rendszerváltást követően új színfolt keletkezett Cigánd táncéletében. Egy lelkes, összetartó zenész család érkezett hozzánk Beregszászból, melynek tagjai a sátorlajújhelyi központtal működő Lavotta János Zeneiskola Cigándi Kihelyezett Tagozatának zenei oktatását vállalták fel. A tagozatvezető Némethy Viktória zongoratanár 1993-ban alapította meg a Majorette táncsoportot. A táncstílus rövid idő alatt közkedvelté vált a kislányok körében. Rövid idő alatt színvonalas versenyek, rangos elismerések kísérték életútjukat. Ma Triangel Táncsoport néven működnek, az idén 30 éves jubileumi évfordulójukat ünnepelték.



Hogy Cigánd táncéletében a repertoár még választékosabb legyen, a Sárospataki AMI keretein belül Oláh Fojdl Odry táncpedagógus klasszikus balett és moderntánc szakon oktatja a gyermekeket immár 10 éve. A látványos produkciókkal teli, színvonalas fellépések mellett sok szép eredménnyel térhetnek haza az idén is regionális és országos versenyekről. Rengeteg lehetőség adott a tehetséges gyermekek kibontakoztatására.

A cigándi szőttes

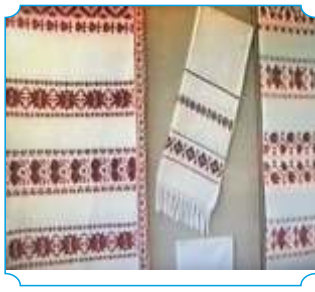
Az ügyes kezű cigándi asszonyok által szőtt gyönyörű szőttesekkel nem lehet betelni. Azzal sem, hogy milyen hírnevet szereztek vele a településnek nemcsak az országban, hanem külföldön is.



Kántor Mihály néptanító, ahol csak lehetett életében kiállításokon népszerűsítette a szemetgyönyörködtető, szedett mintás szőttesein.

Éppen az idén 65 éve, hosszú szünet után, a II. világháborút követően, 1958-ban megnyitották a Brüsszeli Világkiállítást. Bizonyára sokan nem is tudjátok, hogy ez a kiállítás is helyet adott a cigándi szőttesnek.

Ezzel nincs még vége, 1999-ben Budapesten láthatták a gyűjtéséből a legszebb szőtteseket A József Attila Múvelődési Házban. Ma pedig a Bodrogközi Múzeumporta állandó szőtteskiállítása mellett nemrég Királyhelmeceken, majd Sárospatakon időszaki kiállítás keretében találkozhatott velük az érdeklődő közönség.



Ma már a Megyei értékek között jegyzik a cigándi szőttest. Értékmentő munkámban nagy figyelmet fordítottam arra, hogy minden darab különböző legyen a felhasználási területben, motívumkincsben, a szedett csíkok tárházban, s a kutatók számára rendelkezésre álljon. A rakott rózsás korszak legszebbjeit, a Háziipari szövetkezetben szőtt mintákat egyaránt tartalmazza a gyűjtemény. Remélve, hogy a szövési újraélesztéséhez, kutatásához ez a kincs óriási segítséget nyújt.

Társasmunkák

A társasmunkáknak nagy hagyománya volt településünkön is. A nagyobb munkákat közösen, kalákában végezték. Ilyenkor összejöttek a jószomszédok, a rokonok, a barátok, a komák. Ilyen társasmunkák voltak például a tengeri törése,- hántása, a bugaverés, az aratás, a cséplés, a házépítés, a fonó, a csigacsínálás, disznóvágás és sorolhatnám tovább.



Hogy milyen előnyökkel járt? A munkát gyorsabban elvégezték, nem kellett érte fizetni mert a következő alkalommal visszasegítettek, munka közben megbeszélhették a falu ügyes - bajos dolgait, közös ügyeit, pletykáit, közösséggé formálódtak és bizonyos értelemben szórakozást is jelentett számunkra.

Bizonyára az idősebbek még nagyon sok alkalommal részt vettek benne, gondoljunk a lakodalmi előkészületekre, a csigacsínáló estékre, a tengeritörésre, az azt követő, sokszor éjfélig tartó hántásokra, a napraforgó magjának kiverésére.

Hálásan gondolok vissza a 80-as évek elejére a többszáz belvizes lakás bontására és új lakások építésének látványára, amikor minden házalap ásásánál, betonozásánál, falrakásnál, tetőszerkezet ács munkáinál, a fedésekor 20-25 férfi dolgozott egy-egy házon. A gazdaasszony pedig üstben főzte a finom ebédet, vacsorát számunkra. Sajnos már ez is a múlté, talán elvéve akad egy-egy társasmunka, de már inkább kihaltnak tekinthetjük.

A nyári konyha

A nyári konyha a 19. század végétől a falusi élet fontos része volt, így minálunk is, úgy Kiscigándon mint Nagycigándon. Nemesak emlékeinkben élnek, hanem ma is sok helyen funkcionárius épületek.



(Folytatás a következő oldalon.)

(Az előző oldal folytatása.)

Főleg olyan portákon épült kifejezetten erre a célra, ahol komoly állattenyésztésnek adott helyet a hátsó udvar, mely tele volt apró-jószággal, az istállóban is bőgött egy két tehén, egy hizlalás alatt álló bika, a másikban lovak, a disznóólban is fialásra váró koca és hízók voltak. A kertben, a háztájiban pedig folyt a növény és gyümölcsstermesztés.

A parasztgazdaság működése, az állatok körüli munka, a tej, -gyümölcsök, a termékek betakarítása, feldolgozása, akár az apró-jóság pucolása mind kosszal, mocsokkal járt, ezért is igyekezett a gazda a háztól különálló épületet erre a célra létrehozni vagy a ház folytatásában építtette fel vályogból.

Ahogy tavaszodott a házból a benti konyha kitelepült a nyári konyhába, így sok bosszúságtól mentesült a gazdaasszony mert nem hordták be a sok sárt, a szemetet egész nyáron. Nem kellett annyit takarítani. Ez az épület lett a társas élet helyszíne, a nappali tartózkodó, az a hely, ahol a család vacsoránál megbeszélte a napi történéseket, a másnap teendőket. Itt történt a napi mosakodás, a heti fürdés és a mosás is.

Az új lakások építésénél, az 1980-as évek környékén a belvizes hosszú parasztházaknak sokan csak az elejét bontották el, annyit, hogy az új ház alapját ki tudják tűzni és összeépítették a ház hátsó falával. Ezeket a megmaradt házrészeket bizony nyári konyhának, kamrának, hagyták meg és a mai napig használatban is vannak.

Berendezése nagyon egyszerű volt, tűzhely (csikómasina, épített, rakott masina, sparhelt) stelázi vagy a régi kredenc került oda, asztal, hokedlik és egy dikó, hencser, amelyen a pulya játszhatott vagy a gazda egy kicsit ledőlhetett vasárnap délután pihenni. A tűzhely fölé egy rúd volt a plafonba rögzítve amire a vizes ruhákat, ke4ndőket terítettük. A falat varrott falvédő díszítette és ott lógott a petróleumlámpa még akkor is, amikor villany lett a faluban. A padlózata döngölt agyapadló volt, amit minden tavasszal át kellett tapasztani, ugyan úgy a faljavításokat is kívül belül el kellett végezni és kimeszelné. A légy ellen egy firhangot akasztottunk az ajtóra.

Nekünk is volt nyári konyhánk, Istenem, de sokat koptattuk a kűszöbét. Emlékszem amikor apu vetette hozzá a vályogot. Feltűrt ingujjban, feltűrt nadrágban, mezítláb taposta a törekes sárt, amikor már jól elkeveredett, jól áttaposta akkor vízbe mártotta a vályogvetőt, lerakta a szépen eltakarított földre, tele pakolta sárral, majd vizes tenyérrel elsimította a tetejét és óvatosan lehúzta a formát róla és vetette a következőt. Tele volt az udvar és a kert eleje vályogtéglákkal.

Ezt a brandet a szüleink, nagyszüleink bizony jól felépítették, ma is élnek, sőt ma divattá vált az udvarból vagy a kertből kiszakítva egy területet beépítenek retro nyári konyhával, sütő-főző és kemencés építményekkel, ahova kikerülnek a régi konyhabútorok, edények. Egész nyáron betöltik a társas élet helyszínét és a lakás nem melepszik fel a sütés-főzéstől.

Emlékszel?

(a stílus maga a cigándi ember régen)

- Adjon Isten jó napot!
- Fogaggy Isten!



-Emlékszel? Mikor még pulya vótál mit ettél? Früstökre a masina tetején pirítottuk a kenyert. Vízbe mártottunk egy karét oszt megcukroztuk, ó, de jó vót a zsíros-cukros is, na meg ne felejcsük a szilvalekváros kenyért sem. Lestük, hogy a kertben a dughagyma hányra é mán ki a szárát, szedtük, aprítottuk a zsírosdeszkára vagy csokorba szedve a kezünkől haraptuk. Az a vakaró, meg az a kenyérlángos, amit minden ke-

nyérsütésnél a kemence előtt vártunk. Amikor az üttett olajba belemártottuk a talut és lekentük vele, sóval megpergettük, az igen,

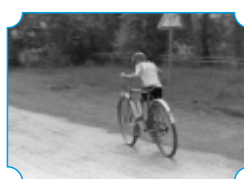
kegyelmes Istenem, azzal igen jól laktunk. Ha vót még egy kis vaj és rákenhettük, az olvadozni kezdett rajta, nahát annak az íze felejt-hetetlen, még most is érzem. Nem vót akkor ez a nagyzási mánia, hogy e se kell, meg a se kell a pulyának! Nem is láttál akkor az uc-cán eldobott kenyérdarabot.



- Rémlik még mi az a pászka, a tasli, a karimáskása, a pergelt káposzta, a büribe tészta, a tejbe gombóda, a cibere, a mocskos tészta? A hitlerszalonna, a 2,80-as kolbász, ajajaj? A disznókrompé, amikor az üstbe főtt az udvaron, ugye rájártunk mint disznó a korpára. Az az érzés amikor eszed az udvar közepén a karé dinnyét a kezedből és csurog a hasadon végig a leve? Ugyi! Van itt emlék! Hát amikor kétszem banánért másfél órát álltál sorba a Kertész Dani bótjában, de nem biztos, hogy kaptál mire rád került a sor? Az 50 filléres fagyit? Nagy szó vót, ha kaptunk! Tudod, amit a háromke-rekű triciklis tartályban az utcánkba is elhoztak.

- Eszedbe jut még a kövesút, amin mentél az iskolába? Úgy nyomta a talpát a kiálló kő, hogy csak na. De ennek is örültél mert a te utcád olyan sáros vót, hogy anyád-apád a hátán vitt ki onnan mert a gumicsizmád is bemeztél vóna, míg kiérsz a kövesútra. Mit ettél hazafelé az iskolából, dereng még valami? Eszedbe juttatom! Papsajtot! Ugye, milyen finom is vót, pedig az utca pora ujjnyi vastagon állt rajta! Nem is vótál beteg soha, jöhettek a minuszok! Pedig akkor még nem tudtad, hogy ez számárköhögésre, gyomorhurutra, hörghurutra is milyen jó.

- Mivel is játszottál annak idején dereng még? Mit szólsz, amikor meglátod azt a szekér műanyagjátékot az unokánál? Oszt azt mondják, hogy kevés a fizetés. A lányoknak vót olyan szép hajszababájuk amelyet csak akartak. Tengeri szárán nőttek azok! Lövdöztünk magunk készítette fapuskával, csúzlival. Játszottunk a cserebogárral helikopterest, még a nyárfáról is leráztuk. Hintánk is vót igaz nem valami flancos, de a miénk vót. A nyári konyha mellett a nagydiófa egyik ágára egy kötelet kötöttek, a másik végére egy rövid lecet, a lábunk közé vettük, a kötélbe megkapaszkodtunk és indulhatott a hintázás.



Bicikliztünk! Nem vót nekünk háromkerekű, 16-os, 20-as 24-es meg ilyenek! A rossz nyehéz nyavalyát! Vót apánknak egy bicikli, hát azon tanultunk. A váz alatt, átraktuk a lábunkat és ment is az, ódalrul hajtottuk. Egyszer annyira gurult, úgy begyorsultam, mint gencs, a Balabásék sövénykerítését kivettem! Vót ijedelem! A biciklinek nem lett baja hál Istennek, nekem sem, Pista bátyám meg kondás vót, így a Tisza széléről megódotta a ficfa vesszőt a kerítés tóddásához. Nem vót ebből harag! Vóna itt még mit felsorolni, na de megyek a dógomra!

(Folytatás a következő oldalon.)

(Az előző oldal folytatása.)

Fürdés

Ma már el sem tudjuk képzelni az életünket fürdőszoba nélkül. A mai fiataloknak, a gyermekeinknek ez már természetes dolog, hogy minden nap zuhanyoznak, fürdenek, van aki többször is napjában. Mindezt külön helyiségben, a fürdőszobában.

Az én korosztályom, a tőlem is idősebbek bizony tudják és emlékeznek, hogy nem volt ez mindig így. Régen, általában a hidegebb évszakokban a konyha volt a fürdés, mosakodás színhelye, jó időben pedig az udvaron, nálunk a nyári konyha előtt.

A konyhából kilépve balra volt egy ásott kút, szép törökrácsos díszítéssel a kútkáván. Ez eltakart minket és nem láthattak minket az utcán elhaladók.



Nagymamánál az ajtó mögött volt a fésülködő sarok, kis tükörrel, egy mosdóállvány a lavorral és egy vászon törülköző rajta. Reggelente itt mosdottunk meg és dörzsöltük az arcunkat a vászonnal. Nagymamám mindig mondta, hogy milyen egészséges ezzel törülközni, megindítja az ember vérkeringését. Hát mi jól megdörzsöltük vele.

Nyáron az udvaron bonyolítottuk a heti egyszeri fürdőzést. Nagylavor és pléhtekő volt az én időmben. Volt egy nagy pléhfazék abban melegítettük a vizet a masinán. Emlékszem általában hajmosással is párosult a fürdőzés. A hajunkat mosás után ecetes vízzel öblítettük le, ettől szép fényes volt mindig.

A férfiaknál a dióolaj emlékezetes számomra. Hajmosás után, a megszáradt hajra dióolajat dörzsöltek a hajukba, szép fényes lett és fekvő ujjakkal hullámot nyomtak a fejük tetején. Amikor udvarolni mentek akkor minden alkalommal.



Ahogy mi halásztunk

A lecsapolás előtti időkről már sokat hallott mindenki mióta a Sőregi Ház elkészült a Bodrogekői Múzeumportán. A vadászat mellett a csíkáztat, halászat ősi foglalkozás volt a lápos, mocsaras Bodrogekőben. A Tisza mederbe szorítását követően a folyóra tevődött át a halászat Cigánd tekintetében. Gyerekkoromban sem hallottam olyanról, hogy olyan intenzív halászat folyna, hogy a hal értékesítésével a megye kereskedelmi forgalmába is bekapcsolódunk volna. Azt láttam, tapasztaltam, hogy sokan lejárnak horgászni, saját maguk szórakoztatására és saját konyhájuk ellátására.

Azonban élt az utcánkban, a Tiszaújsor végében egy ember. Már a rendes nevére is alig emlékszem mert mindenki csak úgy ismerte, emlegette, hogy Halász Jani bácsi, tudod a Púpos Jani bácsi. Ugyanis egy nagy púp kinövés volt a hátán és ebből eredően így is hívták a faluban. Azt sosem tudtam meg, hogy így született vagy valamilyen később szerzett dolog volt. Ő bizony halászember volt, a foglalkozásából eredően kapta a másik ragadványnevét. Rendkívül értelmes, intelligens volt, bemehettünk hozzá az udvarra amikor kötötte a hálót, a varsát, amit használt a Tiszán. A csónakját is maga készítette. Rendkívül szeretett róla beszélni, mi pedig gyerekként élvezettel hallgattuk. Sajnos nekik nem volt gyerekük, így olyan szívesen, kedvesen fogadtak minket a feleségével, valamint meg is kínáltak bennünket minden alkalommal.

Mindig kora hajnalban ment halászni és láttuk az udvarunkból, hogy 10-11 óra körül a kiscigándi járon biciklin gurul hazafelé. Ha nagy kapás volt, a zsákmány súlyos volt akkor mindig tolt a járművét lefelé. Ez így ment tavasztól őszig. Sokan jártak hozzá vásárolni a faluból, a környékről, még az újhelyi járási havataltól is voltak vevői.

Itt lakóként a tiszai áradások életünk részét képezik, szemléljük amióta megszülettünk. Esetenként nagy- nagy félelmet keltett bennünk, hiszen volt, amikor kevesebb mint egy méter maradt el a gát tetejétől, olyan magas volt a vízállás. A küszöbön állt az árvízveszély. Valamiféle biztonságérzetet nyújt a Víztorozó megépítése.

Egy ilyen áradás előtt történt, úgy 9-10 éves lehettem, a vízügy irtotta az árterületet, kivágta a fákat, fiatalítani szándékozott az állományt. Akkor nem géppel húzták ki a kivágott fa gyökereit, hanem kiásták. A területet kiadták a gazdáknak és csobakoltak. Nem volt könnyű munka. Nekünk is egy kúpfányi fa volt az udvarban ilyen alkalomból édesapám jóvoltából. Ásás után nagy kráterek maradtak az árterben. Az irtást követően a víz kijött a medréből, nem is tudták a facsemetét elültetni. Hosszú idő után, amikor már nyár közepén húzódott vissza a Tisza a medrébe. Amikor felszáradt a talaj akkor lementünk barangolni, csavarogni. Felfedeztük, hogy ezekben a kráterekben, ahonnan a fák gyökereit kiásták a víz ott maradt és a halak is benne úszkálnak. Uccu haza! Rögvest hoztuk a vesszőkosarakat, ugrás a vízbe és azzal merítettünk. Rengeteg törpeharcsát halásztunk ki, annyi halat már rég ettünk. Pucolni sem volt nehéz. Nagyon finom volt, paprikás lisztben meg-hempergettük, pici zsíron ropogósra süttöttük.



Felrémlő epizódok, életképek korai életemből, elsősorban is a szülőfalum hétköznapjaiból. Ahogy én láttam, tapasztaltam, hallottam.

Lipcsik Márton - Szentendre

Szülőfalum, Cigánd, Borsod Abaúj Zemplén megyében, ezen belül is Zemplénben, a Tisza jobb partján található, túlnyomórészt mezőgazdasággal, állattartással foglalkozó emberekkel lakott község volt, melynek két fő utcája, és az azokat összekötő Új út, meg talán a Vasút utca volt csak kiköveve, a többi földút. A fő megélhetési formán kívül természetesen voltak iparosok is, mint például kőműves, ács, asztalos, kerékgyártó, cipész, kovács, kötélverő, szíjgyártó, szikvízkészítő, cserépkészítő, betongyártó, stb.

Személyes emlékeim leginkább gyermekkoromhoz kötődnek, és a leírt élményeket, tapasztalatokat is úgy 1949-1960 között szereztem, de személy szerint már nem voltam se részese, se tanúja a látványosabban 1960-tól kezdődő, és tagadhatatlan fejlődésnek, átalakulásnak.

Mesterségek:

A *vályogvetés* (vályogkészítés) kimondottan cigány mesterség volt. A vályogvető megmondta, honnan kell az agyagos földet hozatni, ahhoz mennyi törekre, szalmára van szükség. Az agyagos földből összelapátoltak egy kupacot, a kupac közepébe gödröt húztak kapával, és abba vizet öntöttek.

Az egyik vályogvető felgyúrt nadrágszárral mezítláb beleállt a kupac közepébe, és kapával kezdte maga alá húzni a kupac belső széléit, közben a társa igény szerinti mennyiségben szórta a taposó ember lába alá a töreket. A folyamatos taposással, kapálással, víz után öntéssel egy formázható sűrűségű, állagú sáros massa keletkezett. Ezután a meghatározott méretű, két-három fa keretbe készelt belegyömöszölték, tömörítették ezt az anyagot, majd az udvaron előre elkészített sík helyen a formázókból kiöntötték. A vályogtéglák itt száradtak meg.

A vályogfalak építésénél malter helyett is ugyanolyan kötőanyagot használtak, mint amilyenből a téglák készültek, és emlékeztem szerint talán még a vakolatot is hasonlóképp, tapasztva vitték fel. A vályogvető cigányok egyetlen mondasát így fogadta el a falu többsége: „**Sár munka a munka!**”

Aztán személyesen láttam még azt is, amikor az Új út és a Petőfi út sarkán visszabontott „*Julcsa néni*” házat kezdték visszaépíteni. Nyárfá deszkákból készült kétoldali zsalu közé lapátolták be a vályoghoz szükségeshez képest kissé képlékenyebb anyagot, majd amikor a massa részben megszáradt, elbontották a zsalut, azt feljebb visszaépítették, majd elérve a kívánt magasságot, fejszével, szekercével faragva igazították, egyengették a felületeket

A cigányok a falu Tiszához közeli „*alvégen*” laktak egy szemmel láthatóan elkülönített, sáros, pocsolyás, rendezetlen telepen. *Gödény* volt a telep neve. Sok cigány kunyhó részben földbe vájt gödörre épült úgy, hogy az erdőből kivágott fákból, husángokból sátorfélék tettek a gödör fölé, és azt befedték leveles gallyakkal, szalmával. A „gödörbe” a földbe kiképzett lépcsőn lehetett bejutni. A bejárati ajtót, vagy csupán a nyílást nem egyszer csak egy pokróccal védték, takarták el. Lenn a gödörben közvetlenül a bejárat mellett volt a tűzhely, vagy a kályha, melynek füstcsöve a bejárat mellett volt kivezetve a szabadba. A helyiségben bútorok alig voltak, a család a döngölt padozatra terített szalmán aludt. Szabadtéri WC nem tartozott valamennyi kunyhóhoz, de saját udvara sem volt jóformán egyiknek sem. Mindenkinek mindenütt szabad volt a járás. Ha kevesen is, de voltak olyan cigány családok, akiknek vályog házuk volt, esetleg cserép fedéssel is. Ilyenek lehettek pl. a muzsikások, vagy az ingázók, vagy az ismeretlen okból módosabbakká válók.

Zsidóság

A zsidó lakosok közül én csupán a Dicker, Weisz, és a Schwarcz családra emlékszem. Az egyik Dicker lány osztálytársam is volt, és tudom, hogy ők erősen áptolták a hitüket. A Dicker papa arany színű reverenda szerű palástban tartotta a szertartást a lakásukon belül. Ezt *pulyaként* lestük meg, mert ilyet még nem láttunk. Weiszéknek rőfös, cipős és ruhás üzletük volt a kis-cigándi Fő utcán a lakásukkal egy telken. Schwarcz bácsinak (*Adolf bácsi*) meg a nagy-cigándi Alsó utcában (ma: Széchenyi út) volt egy ki szatócs szerű boltja, fekvő üvegekben savanyú cukorkákkal, zsákokból kis falapátokkal mérítve mért liszttel, cukorral, a bejárati ajtó mögött pedig egy mércével ellátott petrós hordóval. A *bóti* kis előterében mindig nagyon sokan voltunk, mert itt szinte mindent lehetett kapni.

Emlékszem még egy kis boltra, ami nem sokkal azelőtt tűnt el, hogy megnyílt volna az a másik, amelyiket Bessenyei Bandi bácsiék üzemeltettek. Az az elbontott bolt a Bessenyei-féle üzlet és a régi óvoda között a Tisza felé eső telken állt, szembe az addig egyenesen futó Nagy-Cigándi Fő úttal (Ma: Petőfi út). Ebben a boltban fizettem cukorkáért lyukas 2 filléréssel. Egy cipőfűzőnyi cukorka került ennyibe.

Településkép, életforma

A telkek szinte mindenütt körbe voltak kerítve, az utcafronton leginkább deszkából készült a kerítés, kevés helyen volt csak vasvagy drótkerítés. Néhol volt még vesszőből fonott kerítés is. Az egyes telkek között előfordult, hogy a kerítés csak napraforgó szárból épült, melyek két-három évig álltak ellen az időjárásnak. Hasonló anyagból készültek az udvarokon belül pl. aprójószágok elkülönített terek kerítései is.

Sok *hosszú portán* két-három család is lakott, mely közösködés gyakran viszályokat hordozott magában. Ezek a családok már nem minden alkalommal voltak egy *verből való*k. (Szülők, nagyszülők, gyerekek, sógorok, vagy más rokonok.)

A házak belső elosztása egységesnek volt mondható. Fő bejárata a *pitvar* (előszoba) többnyire a hosszú ház közepén volt, abból nyílt az utcafront felé a *tiszta szoba*, ellenkező irányba pedig az állandó tartózkodást biztosító *nagy szoba*, amely gyakran konyhaként, étkezőként és hálószobaként is szolgált egyidejűleg. De pl. télen itt állították fel az *eszvátát* is, mai szóval a szövőszéket is. A szövést hűsvétra be kellett fejezni, mert kellett a hely a locsolgó vendégeknek.

A *tiszta szobában* általában volt két bevetett ágy, két szekrény, ülőalkalmatosságok, és olyan berendezési tárgyak, amelyek a család számára értékeseknek minősültek, vagy csak ritkán használtak. Nálunk pl. anyukám a *tiszta szoba* padlóján a maga készítette rongyszőnyegek tette a szombatonként süített kenyereket, már amikor a szoba nem volt kiadva pl. tanítóknak albrletként. Arra is emlékszem, hogy több lakó is „*kosztos bérlő*” volt, akiket a szüleim, de mi gyerekek is családtagoknak tekintettünk. Ugyanezt ették, amit mi.

A *tiszta szoba* egyik funkciója az évente várható *jeles* vendég, többnyire a városban dolgozó családtag fogadása, de elsősorban a lánygyermek stafírunájának tárolása volt. A *tiszta szobába* még a háziasszony is csak akkor lépett, ha ott feladata volt. Például ha takarított, vagy szellőztetett. Vagy a *tiszta szoba*, vagy az állandó tartózkodást biztosító szoba ajtajában (néhol mindkettőben) volt egy *vakablak*.
(*Folytatás a következő oldalon.*)

(Az előző oldal folytatása.)

Ez a 40-50 centiméter vastagságú vályogfalba épített ajtó *fillungjában* (az ajtó falszélességű függőleges tokrend- szere) volt kiképezve oly módon, hogy a fillungba egy külön zsanérokkaikkal működő kis ajtót építettek, amely mögött volt egy sötét, deszkával minden irányban burkolt üreg. Ebben az üregben az egyes családok szokásaitól függően olyan szerszámokat, kellek-keket helyeztek el, amelyek egyébként a kamarában lettek volna, de a gyakoribb használat miatt itt könnyebben kézre estek.

Sok család a két artézi kút megfúrásáig, de még azután is sokáig a Tisza vizét itta, melyet egy kb. 200 literes fahordóban hoztak a Tiszáról lovas fogattal, és a hordót még az én gyermekkoromban is a pitvarban helyezték el egy erre a célra kialakított fa talpra. A hordó tetején volt egy kb. 15-20 cm-es nyílás vágva, azon volt egy ugyanolyan méretű fa fedő, és mellette egy minimum fél literes füles bádog bögre. Aki megiszomlott az a pitvarba lépve a fedél levétele után megmártotta a bögrét a hordóban, de csak annyira, amennyire szomjasnak érezte magát. Ha a bögrében maradt víz, azt nem volt szabad visszaönteni, hanem többnyire a pitvar, vagy a konyha földes padlózatára lötyintették, hogy így is csökkentsék a por lehetőségét. A legtöbb lakás padozata ugyanis nem volt fa padlóval, vagy más, ma ismert burkoló anyaggal fedve, hanem agyaggal döngölt és kézzel tapasztott.

A hordós vízfordásnál általában két férfi ember feltette a szekerre az üres hordót, azzal lementek a Tiszához. A *lapályos* résznél a lovakkal behajtottak a folyóba tengely mélységig, a folyásirányának megfelelően. Megvárták, míg a víz leülepszik, és akkor az egyik férfi egy horganyzott bádog vödörrel merített a folyóból, azt feladta a *szekeren* (nem szekéren!) lévő társának, aki beöntötte azt a nyíláson keresztül. Amikor a hordó megtelt, hazahajtottak, ott-hon kértek valamelyik szomszédtól további segítséget, és a hordót közösen bevitték a pitvarba. Gyakran megesett, hogy egyszerre két hordót is megtöltöttek, így egyidejűleg két család ivóvíz ellátását is biztosították. A vízmerő embereket a folyóban fürdő személyek is elkerülték, hogy a víz tiszta legyen, maradjon. Az iszaptól felkavart víz néhány perc alatt leülepedett, más látható szennyeződések pedig nem voltak a folyóban. Ipari szennyeződésről akkor még nem is hallottunk.

A legtöbb helyen a *pitvarból* lehetett fűteni a kenyérsütő kemencét és néhol az üstházat. A kemence vagy teljes egészében, vagy csak részben benyúlt a nappali szobába, melynek kiképzett padkája a szobában ülőalkalmatosságként is funkcionált. A szomszédunkban, Csáki Balázséknál pl. a kemence padkáról a szobában feljebb lehetett lépni, és ott volt a nagypapa és a nagymama fekvőhelye kialakítva, hogy így a heti kenyérsütések alkalmával felmelegedő kemence falában megmaradt hő napokon át melegítse őket is.

Érdekessége volt még Csáki Balázsék kemencéjének az, hogy un. „*szabad kéménnyel*” rendelkezett, ami azt jelenti, hogy a tűztérben keletkező füst kiépitett, végig szűk kémény nélkül egy egyre szűkülő nyíláson jutott a szabadba. A tűztérből, ha oda behajoltunk, szemmel látható volt az égbolt is.

A kéményeken nem nagyon volt szikrafogó, így ha nem kellő odafigyeléssel történt a kemencében az étetés, úgy gyakran előfordulhatott, hogy a szalma, vagy nádtető, de, de akár a szomszéd ház teteje is tüzet fogott a szálló, izzó pernyétől.

A nappali szoba, vagy a hátsó szoba nagyon zsúfolt volt. Miután az udvaron, vagy a *határban* (mezőgazdasági földterület) végzett munkákat leszámítva a család itt töltötte az ideje további részét, ezért itt volt a tűzhely, itt voltak az ágyak, a szekrények, az étkező asztal székekkel, vagy *lócával*, paddal. A karos pad egyúttal tárolóhelyként is funkcionált. Ha sok gyerek volt, úgy azok közül a nagyobbak a földön szalmaszákon, vagy *hencseren*, *dikón* (könnyen mozgatható alacsony fekvőhely) aludtak. De szükség esetén a láda tetején is aludhatott *valamék* (valamelyik) gyerek.

A ház további részében volt található a *komara* (kamra), amely valójában szinte minden tárolására volt használva. A *komarában*, máshol *kamarában* lehetett pl. a *szuszék* (búzatároló fa szerkezet, amely több mázsa termény tárolására is alkalmas volt), de itt tartották az értékesebb kézi szerszámokat, főző-és sütő edényeket, fa-és gyékény tálakat, aszalt gyümölcsöket, befőtteket, rongy sző-

nyegetek, kender-köteleket, stb. is.

A *kamarát* követte a fészter, ahol leginkább a *szeker* volt, de volt olyan porta, ahol a *szeker* napi használata miatt itt a ritkábban használt, értékes mezőgazdasági gépeket tárolták, mint pl. a vetőgép. A fészert követte az istálló, vagy ahogy nálunk mondták az ól. Az *ólban* a család anyagi erejének megfelelő számú *lábás jószág* (igavonók) számára a bejárattal szemben volt kiképezve a jászol, felette az etető rács. A jászolhoz voltak kötve a lovak, tehenek. Az ólba kikötött állatok *faránál* (hátsó lábainál) volt egy deszkából ácsolt fekhely, a *priccs*, rajta pokrócok, kivénhedt kabátok, szűrők. Ezen a fekvőhelyen töltötték az időt a gazdák, ha mindenórás volt egyik másik tehenük, vagy lovuk, hogy az ellésnél szükség esetén segíthessenek az állatnak. Egy alkalommal én is ott aludtam Dócs János keresztapámmal, amikor ellett a tehén, és láttam, hogy még az anyaállat testében lévő jövevényt egy kötél segítségével a szülőcsatornán keresztül benyúlva és a kötelet ott a borjú lábára kötve húzták kifelé a kis testet annak megfelelő ütemben, ahogyan az anyaállat „*kérte az erőt*.”

Apró jószág (tyúk, kacsa, liba, néhol galamb, pulyka, gyöngytyúk (*szárnyasok*), nyúl) és *disznó* (sertés) szinte minden portán szaladgált, és csak kevesebb helyen volt ló vagy tehén, esetleg birka, vagy kecske. Az én gyermekkorom elején kizárólag göndör szőrű mangalica disznók voltak.

Az önálló gazdálkodás megkívánta, hogy lehetőleg minden gazdának legyen saját szekeres fogata, ekéje *talyigával* (*eketalyiga*), boronája, vetőgépe, ekekapája, némelyeknek rendszdrója, stb. A faluban emlékezetem szerint mindenkinek lócsös, vasráfos kerekű szekere volt, és legfeljebb két-három családnak társzekere.

A nagy múltú kendergazdálkodás miatt az asszonyoknak volt *kender-törőjük*, *tilójuk*, *fogas gerebenük*, és egy-egy szelesebb családi körnek, rokonságnak volt szövőszéke és más, a szövéshez szükséges eszköze, mint pl. *felvető*, *csüllő*, *guzsaly*, stb. A ritkábban használt eszközöket kölcsön adták, kérték egymástól. A szerszámok, eszközök kölcsönzése természetes volt mindenki számára még akkor is, ha nem rokonsági, csupán szomszédi, baráti kapcsolat volt a szobán forgó személyek között. (A *szövés-fonásról részletesen lehet olvasni Kántor Mihály -egykori tanítóm- Bodroglőzi len-és kendermunkák, szöttek című könyvéből melynek egy példánya nekem is megvan. Lásd még: „Szövés a Bodroglőzben” című kisfilmet a Googlen.)*

Sok portán a lakással szemközti oldalon külön is építettek úgynevezett nyári konyhát, *kamarát*, és ezek a helyiségek tavasztól őszig megkönyvítették elsősorban a háziasszonyok dolgát, amennyiben a tényleges tartózkodási helyük a lakásban részben felszabadult, és a legfrekvenciáltabb szobába többnyire csak aludni jártak. Tavasztól őszig így több *tiszta szobája* lehetett a ház asszonyának.

Minden háznak, házsornak volt padlása, azok *sárral* (törekkel kevert agyaggal) voltak letapasztva, ahol többnyire szemes takarmányt, vagy konyhakerti terményeket, apró magvakat tároltak. *Tengerit* (kukoricát), *paszulyt* (babot), kölest, búzát, árpát, stb. zsákokban, vagy dézsákban, fonott gyékény edényekben.

A krumplinak, gyökeres zöldségeknek *vermet* ástak az udvarban, lehetőleg szemközt a konyhával, pitvarral és közel ahhoz. Ez a család létszámához igazodva egy kb. 2-3x1-1.5 méter területű, és kb. 1 méter mély gödör volt, amire deszkából, karókból, ágas, leveles gallyakból készítettek egy nyeregvetőt, azt befedték szalmával, majd a kiásott földet a szalmára visszarakták, de a tetőn hagytak egy alig méternyi nyílást a ki-bejáráshoz. Ebbe a gödörbe öntötték a krumplit, esetleg a cukorrépat, céklát, és a tető alatti részen egymásra rakva, de részben földbe, homokba ágyazva helyezték el a sárga-és fehérrépat, zellert, karalábét. A bejárati nyílást egy deszka ajtóval fedték le.

Ha télen bármilyen konyhai alapanyagra volt szükség, ebből a veremből lehetett hozni. A föld alatti terület, és a szalmával, földdel fedett tető megvédte a zöldségféléket a téli fagytól. Tavasszal a még megmaradt krumplit meg kellett tisztítani a csírától, mert addigra azok hosszúra nőttek, és haszontalanul szívták a krumpli tápanyagát. A fonnyadó krumplit visszatettük a gödörbe, és ha nem omlott be, vagy szakadt le a tetőzet, akkor egy ilyen verem két-három évig működhetett, aztán újat kellett ásni, vagy csak a tetőt kicserélni. (Folytatás a következő oldalon.)

(Az előző oldal folytatása.)

Én ugyan még gyerek voltam az 50-es évek elején, de láttam un. „padlásseprést”, amikor a beszolgáltatást számon kérő végrehajtók (behajtók) kényszerítették a gazdát, a gazdasszonyt, hogy az elmaradt kötelező beszolgáltatás teljesítése érdekében a padlásra, vagy bárhol máshol található, vagy elrejtett valamennyi terményt seperje össze, és azt minden sírás, könyörgés ellenére is elvitték. Csúnya, könyörtelenül rossz világ volt.

A beszolgáltatás a háborút követően nagyon szigorú volt. A parasztembernek számot kellett adnia minden terményéről, állatairól, sőt, ha valamely gazdálkodónak nem volt pl. elég tyúkjá, azért, hogy az előírt tojás mennyiséget, vagy a gyengén tejelő tehén miatt a hiányzó tej mennyiséget beszolgáltatthassa, úgy azt másoktól kellett megvásárolni, mert csak így tudta teljesíteni a rá kiszabott kvótákat. Miután a faluban alig volt készpénze az embereknek, ezek a vásárlások leginkább *cserekereskedések* formájában történtek. A padlásokra vagy az eresz alatt a *tornácról*, vagy a tűzfalon nyitott ajtón, nyíláson lehetett felmenni egy odatámasztott fa létrán, melyet *lábtónak* hívtunk.

A többnyire közös udvarban volt egy ásott kút, a legtöbb helyen gémeskút, mellette az *ítató* vályúval, amelyből a lovak, tehének ittak. Kevesebb helyen volt csak kerek kút. Az udvari kút vizét használták az állatok itatására, az asszonyok a mosáshoz, és a család a heti fürdéséhez. A családi fürdésről majd még írok. Az ásott kutak vize nem volt emberi fogyasztásra alkalmas.

Az udvarnak a lakást követő részén voltak a fészerbe nem férő mezőgazdasági gépek, szerszámok, és a disznó- valamint a tyúkól. Ugyancsak itt voltak a széna-szalmakazlak, a *törekés* és a porta hátsó *fertályában* a konyhakert. A konyhakert többnyire elegendő zöldségféléket termelt ahhoz, hogy a család egész évi szükségletét kielégítse. A falura jellemző volt, hogy a házak és az utcafront közötti 3-5 méteres területen, de néhol a ház homlokzata előtti részen is a legkülönbözőbb, de állandóan virágzó évelő virágok voltak. Senki nem volt annyira szegény, hogy bármikor ne tudott volna egy-egy csokorra való virágot szedni. A ház utcára néző ablaka alatt és a telkek közös határán gyakran virágozott az orgona, mályva.

A családok több generációsak voltak, szülők, nagyszülők, gyermekek, esetleg unokatestvérek, sógorok, sógornők laktak együtt. Családon belül elsőként is a nagyapának volt dominanciája még akkor is, ha a gazdálkodás nagy részét már a fia, vagy a veje végezte. Az öregeket nagy tisztelet övezte.

Emlékszem egy alkalomra, hogy a már említett Csáki Balázs idős édesapja, Csáki Miklós bácsi, aki ilyen-olyan *nyavalyái* (betegségei) miatt már hosszú ideje alig tette ki a lábát az udvarról, utasította az akkor kb. 45-48 éves fiát, hogy másnap melyik *dűlőrészben* lévő földre menjen ki másod magával, és ott milyen aktuális munkát végezzenek. A nagypapa ugyanis az éveken keresztül kialakult személyes gyakorlatából, tapasztalatából, és az éppen aktuális időjárásból, pl. az eső mennyiségéből, a napsütéses napok számából és annak erejéből tudta, hogy az X napon elvetett termést mikor kell első, majd második alkalommal (*másodjára*) kapálni, vagy abban a dűlőben mikor, milyen munkát kell éppen végezni.

A parasztember 40-50 év gyakorlatából, az elődeitől elsajátított és a saját maga által szerzett, gyűjtött tapasztalatokból mezőgazdasági iskola hiányában is tudta, hogy mikor és hogy mi a feladata, a legkülönbözőbb jelekből tudta, mikor kell viharra számítani, meg hasonlókat. Az én gyermekszememben ezek az emberek szinte mindent tudtak, mindenhez értettek. Ezek a tapasztalati tudások sajnos elsősorban is a *tesztelésnek*, *tagosításnak* (erőszakos kollektív gazdálkodásra való kényszerítés) köszönhetően a legtöbb mai gazdálkodóból kivesztek. Ugyancsak kiveszett az állattartással együtt járó feladatok nagy része is, mint pl. az ellés felügyelete, leveztése, tehén, kecske, birka fejése, *körmölése*, lovak *szerszámozása*, *fogatolása*, kézi aratás, kévekészítés, kazalrakás, stb.

A parasztember az állatait majdnem hasonlóan szerette, mint a gyermekeit, sőt, a róluk való gondoskodás gyakran előrébb való volt, mint a család ügyes-bajos dolgai. Kora hajnalban elsőként etették, itatták meg az állatokat, és este nem lehetett úgy nyugovóra térni, hogy a jóságok ne legyenek ellátva, saját maguk megnyugtatásául megtekintve.

A falunak jelentős volt a mezőgazdasági területe, és a könnyebb tájékozódás érdekében azoknak külön, de mindenki által ismert nevéük volt. Ilyen volt pl. Berger-tag, Klein (?) (*Klány*)-tag, Schwarcz-tag, Bátor-tag, Gazda-domb, Pap-tag, stb. Ami számomra nagyon meglepő volt, az az, hogy az egyes földtulajdonos gazdák, még a behavazott határban is minden jel nélkül tudták, hogy hol terül el az ő földjük. (*Azt soha nem kérdeztem, hogy az egyes dűlők kiktől, miről kapták a nevüket.*)

A háztartásban a nagymama és a lánya, vagy a menyé a ház körüli munkákat egymás között felosztva, vagy közösen végezték, és többnyire ők irányították, felügyelték az otthon maradt gyerekeket (*pulyákat*). Ők látták el az udvarban, vagy az ólakban, istállóban maradt állatokat is. Az asszonyok háztartás vezetése, a férfiak folyamatos kiszolgálása és a mezei munkákban való részvétel nagy terhet jelentett a „*fehér népre*”.

Feladatok a családon belül

A család valamennyi tagjának a korának és erejének megfelelő mértékben és minőségben megvolt a maga feladata. A lánygyerekek pl. szedtek az aprójószágoknak füvet, daráltak a csirkéknek *tengerit* (kukoricát), etették is azokat, vagy a libákat hajtották ki a régi temetőre, és ott a füves, bokros részen azok már szabadon legelhetek. A falu más részein máshol is voltak libalegelők, libaúsztatók, mint pl. a téglagödör is Nagy-Cigándon. A libalegeltetés lényege az volt, hogy így nem kellett *zódet* szedni a részükre, azt maguk beszerezték, és a gödrökben összegyűlt vízben fürödhetnek is.

Előfordult, hogy a libák terelgetés, vagy legelés közben meggondolták magukat, és váratlanul felszálltak a levegőbe, és elrepültek akármilyen irányba. Az aktuális feladatokra büszke és boldog libapásztor gyerekek -mert ilyenkor a libalegeltetés közben szabadon lehetett a régi temetőben bújócskázni, fogócskázni a többiekkel-, néhányan a libák útját futva követték, de természetesen utol nem érhették. Majd ha szem elől tévesztették őket, akkor találmorra folytatták a keresést. A libák soha nem repültek néhány száz méternél többet, tehát egy ilyen körben kellett bejárni az utakat.

Ha szerencsések voltak a *pulyák*, és a libák sem hagyták el az első út vonalát, úgy hamar megtalálták őket, és akkor hazahajtották a libacsapatot. Ha sokáig kellett keresni őket, úgy gyakran akadtak járókelők, akik útba igazították a gyerekeket, hogy merre található a kőborló jószágokat. Ha egy-egy liba eltéved, vagy elhagyta a csapatot, az sem veszett el, mert egy-két órán belül szinte az egész falu tudott a libarepülésről, a keresésükről, és azt is tudták, hogy mely család gyerekei keresték őket. Az elkészült liba megtalálási helyét vagy közölték a tulajdonossal, vagy a megtaláló egyszerűen a hóna alá kapta, és hazavitte azt a gazdához. Az ilyen hozzáállás szinte valamennyi falulakótól természetes és önkéntes magatartás volt. Azt hiszem, fel sem merült senkiben, hogy eltulajdonítson egy-egy talált jószágot.

A lányok a ház körüli munkák elvégzése után babáztak, labdázta, bújócskázta, fogócskázta, körtáncot jártak, *sántakataztak* (ugróiskola), vagy kockáztak. Ez utóbbi egy kéz, csukló-és ujjmozgást fejlesztő játék volt. Kelltek is a későbbi orsóforgatáshoz a kéz-és ujj ügyesség.

Játékok

A kockázáshoz öt darab, lehetőleg a gyerekek által azonos méretűre pattintott kődarabot használtak. Az öt kockát egy marokba fogva elterítették a földön, és közülük egyet feldobva a visszaesésig a földről ugyanazzal a kézzel fel kellett venni egy másikat. Amikor az egyesével felmarkolt dobások sikerültek, a következő fordulóban már kettőt kellett egyszerre felkapni. Ha valaki vétett, akkor a következő játékos lépett elő. Aztán kettő kockát kellett feldobni és az első fordulóhoz hasonlóan egy, vagy két kockát felkapni a visszaesésig. Volt még további nehezítése is a játéknak.

A fiúk a részükre kiosztott, nem egyszer *férfiás* munkát követően vagy a lányokkal együtt játszottak, vagy fociztak, *bigéztek*. Igazi fociról 1954-ig nem is beszélhetünk, mert az egész faluban nemigen volt 5-6 gumilabdánál több. Én bőrfocit csak a futballistáknál a focipályán láttam, no meg az iskolában tornaórán. A fiúk saját maguk készítették rongylabdákat. Az ezekkel való játék közben sok volt a lábujj-sérülés. (Folytatás a következő oldalon.)

(Az előző oldal folytatása.)

Az ugyanis mind a fiúknál, mind a lányoknál természetes volt, hogy szinte az egész nyarat mezítláb élték, játszották végig. A lányokon felül egy ruha (*viganó*) volt, a fiukon pedig csak egy kis gatyá.

A fiúk másik kedvelt játéka a *bigézés* volt. Ezt a játékot egy seprűnyélből, vagy csak simán egy erősebb egyenes fából készített, kb. 12-15 centiméter hosszú, mindkét végén kónuszosra (*hegyesre*) faragott bigével és egy kb. 70-80. centiméter hosszú *bigebottal* lehetett játszani.

Egy viszonylag hosszú telek egyik végénél kivájtunk a talajban egy gömbcikk-szerű lyukat, arra merőlegesen keresztbe fektettük a *bigét*, szembeálltunk a lyukkal, a *bigé* alá tettük a botot, és a lehető legtávolabbra igyekeztünk a *bigét* a lyuk fölé eldobni. A dobó játékkal szemben álltak a játékosársak attól függően a távolságban, hogy ki milyen távolságra való dobást feltételezett a dobótól. A szemben álló gyerekek igyekeztek a levegőben elkapni a *bigét*. Ha ez nem sikerült, úgy a dobó játékos által a lyuk felett keresztbe tett *bigebotot* el kellett találni a bigével. Ha ez is sikerült, a szerencsés játékos került a dobó helyre. Ugyanez volt a helyzet akkor is, ha valamelyik játékos elkapta a levegőben a *bigét*. Ha nem sikerült a levegőben való elkapás, úgy a *bigebot* közelébe eső *bigét* a bottal a dobó játékos egyik végén megütötte, az felugrott a levegőbe, és az ott pörgésben lévő *bigét* a lehető legtávolabbra kellett ütni. Ezt háromszor lehetett megismételnie a dobó játékosnak. Az elütött *bigét* kézbe véve a lyukig haladva meg kellett számolni a lépéseket, és a játék végére, -többnyire este- az lett a győztes, akinek a legtöbb lépése volt.

Kedvelt játék volt még a fiúknak a karikázás. Ehhez egy többnyire küllők nélküli kerékpárcereket, ráfot, vagy egy szeker-kerékagy kör alakú vasalatát használtuk. A bármilyen kerék hajtásához szükség volt egy 5-6 milliméter vastagságú, acélos drótra (*hajtóra*), amelynek egyik végét „U” alakban kellett megtörni úgy, hogy az „U” alakban kb. fél centi kotyogással elférjen a kerék, és az „U” alakot a drót hosszabbik száránál derékszögben is meghajtottuk. Ebbe az „U” alakba kellett helyezni a kereket, és a drót hosszabbik szárát kézben tartva futni a szerkezettel. Az a fiú számított igazán ügyesnek, aki futás közben a göröngyökön, köveken fel-felugró kereket ismét be tudta fogni a *hajtóba*, és futás közben nem lassítva a játékkal, kanyarogni, cikk-cakozni is tudott.

Feladatok a családban

A 8-10 éves fiúgyerekeknek már be kellett segíteni az udvari, istállóbeli munkákba, a jászolba, a jászol feletti etetőbe szénát viláztatni, trágyát kitalicskázni az udvarra, az udvart összetakarítani, fát hasogatni. Ugyancsak a nagyobb gyerekek feladata volt minden hét végén az udvar és a porta előtti közút takarítása. Ez az önkéntes munka nem hogy terhelő nem volt, de a szomszédos takarítók még versenyeztek is egymással, hogy kinek a portája előtti terület lesz a tisztább, vagy kinek a seprűnyoma lett a látványosabb, díszesebb. Ez a szombat késő-délutáni tevékenység az egész faluban természetes volt. A lakosok így gondoskodtak a hétköznapi állathajtások, vagy a mezőgazdasági fuvarozások miatt beszennyeződött utak tisztaságáról. A szombati takarítás természetesen a portákra is kiterjedt. Lenézték, megszólták azt a gazdát, akinek a portáján nem látszott meg a hétvégi takarítás.

Haszonállatok

Említettem, hogy sok háznál volt ló, és soknál volt tehén, meg disznó is. A lovakat szükségből is majdnem minden nap befogták, és munkába mentek vele, vagy ha *igavonóként* nem volt rájuk szükség, azokat akkor is „*meg kellett mozgatni*” „*járatni*”. Mert ha sokáig áll egy helyben a ló, megmerevednek az izmai, és nem lehet munkára fogni őket.

Más volt a helyzet a tehenekkel, amelyeket többnyire csak a tejigény miatt tartottak. Csakhogy a teheneknek is mozogniuk kell, de arra nem volt elég hely az udvarban, meg embert sem tudtak volna e célra biztosítani, így a parasztok jól felfogott érdekből, és a helyi *előljáróság* (tanács) szervezésében az elődeik által kimunkált módon összefogtak és megfelelő fizetség ellenében éves szerződéssel megbíztak egy személyt, a *csordást*. (*tehénpásztort*, *gulyást*), hogy

az utcára kiengedett teheneket kora hajnalban lassan terelgetve elhajtja a tanács által kijelölt községi legelőre.

A tehenek számától függően a tehénpásztor felfogadott maga mellé *gulyás bojtárokat* is segítőknek. A pásztor esőben, viharban, ugyanabban az időben egy réz kürttel jelezte a *gulya* vonulását, és a gazdák a kürt-hang távolságából, erejéből tudták, hogy kb. mikor érkezik a portájuk közelébe a *csorda*, és arra az időre kihajtották a saját tehenüket, borjaikat. A jószágok örömmel csatlakoztak a már vonuló állatokhoz, és az egész napot a marhalegelőn töltötték. A csordás feladata volt, hogy napközben legelő állatokat délben a legelő gémes kútjához terelje, és ott akár ha százan is voltak, mind megitassa az állandóan ott lévő vályúban. Ehhez bizony sokszor akár néha száz vödör vizet is fel kellett húznia. A tehénpásztor munkaeszköze a kürtön kívül egy kb. 150 centiméter hosszúságú *bunkós bot* volt. Csak a vonuló állatokat hívták *csordának*, a legelészőket már *gulyának*.

A falunkban csupán néhány gazdálkodó használta igavonásra is a teheneket a lassúságuk miatt. Tehenes fogatnál a két tehenet odaterelték a kocsirúd két oldalára, a rúd székértől távolabbi végén volt a *járom*, amely tulajdonképpen egy olyan *kaloda* volt, amelybe a két tehén nyakát két oldalt egy-egy *járomszöggel* bezárták, és a tehenek a gazda noszogatására a *tarkójukkal* húzták a szekeret. Nem tudom, mi lehetett az oka, de láttam, hogy voltak tehenes fogatok, ahol egy ember ment a tehenek előtt, mintegy mutatva az utat.

A tehén valódi szerepe a tejigény kielégítése volt. A teheneket a csordából való hazaérkezésük után leginkább a háziasszony, a nagy lány, vagy a meny fejte meg. A fejés előtt a tehén tőgyét langyos vízzel lemosták, majd egy könnyű, faragott, három lábú székere (*fejőszék*) a tehén hátsó lábánál leültek, és a lábuk közé vett *rocskába* elkezdtek fejni a tejet. Ha a tehén nyugtalan természetű volt, vagy sok volt a légy, akkor a farkát lekötötték az egyik lábához, hogy ne csapkodja a fejőné fejét. A fejés -különösen a kezdő fejőnek- nagyon megerőltető munka volt. El lehet képzelni, hogy két, három tehénből két marokkal felváltva húzgálva, a tehén tejhozama függvényében akár 18-20 liter tejet is lehetett nyerni. Fejés közben gyakori volt, hogy egy-egy gyerek, de akár felnőtt is vitt magával egy bögrét az ólba, és abba kért spriccelni tejet. Ezt a habos, test-meleg tejet nagy élvezet volt inni.

Tejbeszolgáltatás

Említettem korábban, hogy 1956 előtt még nagyon szigorú volt a beszolgáltatási rendszer, melynek keretében a tehénnel rendelkezőknek meghatározott mennyiségű tejet *be kellett szolgáltatni*. Ez úgy működött, hogy volt a faluban egy *tejcsarnok*, amelyik minden nap kora este nyitott ki, és az egyes, beszolgáltatásra kötelezett gazdák a saját tehenük megfejése után *ceglédi*, vagy *füles kannákban* elvitték az előírt mennyiséget a *csarnokba*, ahol az átvételt egy beszolgáltatási könyvecskébe bejegyezték. Ha a tehenek nem adtak elegendő mennyiségű tejet, úgy a gazda kénytelen volt egy jobban tejelő tehenet tartó ismerőstől megvásárolni a hiányzó mennyiséget. A tejet még egy kilométernél nagyobb távolságból is el kellett vinni minden nap akár esett, akár fagyott. Ezt többnyire a fiatalok vállalták magukra, mert a *tejcsarnok* egy jó találkozó hely volt a fiúk és a lányok számára, akiknek napközben nem adódott ilyen lehetőségük a beszélgetésekre. Ugyanez volt a helyzet a víz-hordással is. Amikor megfűrták az artézi kutakat, és már kevesebben használtak Tisza-vízet az ívashoz, főzéshez, akkor a fiatalok a kút környékén néhány percet időzve találkozhattak egymással. De a háziasszonyok is szívesen tették ugyanezt, csak nekik nem a fiatalokat érintő dolgok voltak a beszélgetésük, hanem amely dolgok éppen pletykaként keringtek közszájon.

Haszonállatok

Visszatérve az állatok legeltetéséhez... A tehenekhez hasonló volt a helyzet a disznókkal is, csak azok más időben, ugyanazon az útvonalon, de ellenkező irányba, a Tisza ártere felé haladtak. A *csürhének* (*disznókonda*) ugyanis a Tisza-parti árterületen volt a kijelölt legelőhelye, és a *kondás* (*disznópásztor*) nem réz kürttel, hanem tehénszarv tülökkel (nálnuk dudálásnak, tülkölésnek mondták) jelezte a vonulást. (Folytatás a következő oldalon.)

(Az előző oldal folytatása.)

A kondásnak a tehénzavartülkőn kívül hosszú, fonott szíjkorbácsa volt, mint pl. a csikósoknak. Ezzel a korbáccsal nem akárki tudott bánni, a tapasztalatlan ember gyakran saját magát üthette meg vele, vagy csak egyszerűen belegabalyodott, vagy a testére csavarodott. Apukám nekem is vett egy ilyet. Megtanultam vele mindkét irányba *cserdíteni*. Talán még ma is si-kerülne.

Emlékszem, hogy volt a falunak egy közös udvaron lévő bika-ólya az ott is lakó bikással és csődöröse. Az itt tartott tenyésztések okán nem volt szüksége a gazdáknak, hogy a szaporításhoz, tenyésztéshez ők külön tartsanak maguknak apaállatokat. Ez alól kivétel volt egy-egy utcában egy-egy kandisznó.

Míg a tehenet elég volt délutánonként visszafelé jövet megvárni a kapuban, és beengedni, mert a tehenet természetesen a szőrzete mintázatából, meg a szarva állásából, formájából meg lehetett ismerni, addig a disznók, malacok az emberi szemnek egyformának tűntek, ezért esetükben más módszert találtak ki, hogy mindenki a saját disznóját nevelje, gondolja.

Ki-ki gazda az első kihajtás előtt a saját disznóját, malacait a hátkon a háznál található színes zománc festékekkel tarkótájon (a *marjánál*) kb. 20 cm hosszan befestette. Kihajtás után a disznók, malacok ösztönösen részévé váltak a kondának, beolvadtak a vonuló csoportba, és az egész napot együtt töltötték. A délutáni hazaterelés a legelőről is csoportban történt, de a jószág kezdetben még nem tudta, hogy hol lakik, mely portához tartozik, ezért a nap meghatározott szakában valaki(k) a családból kiállt a kapu elé, és a tudott szín alapján messziről figyelte a süldő vagy a malac hátán lévő festést, és a sajátját beteretle. Ezt körülbelül egy hétig, vagy legfeljebb tíz napig kellett így csinálni, mert ennyi idő alatt tanulták meg az állatok, hogy melyik kapun vezet haza az útjuk. Ezt az időszakot „*kaptatásnak*”, vagy „*kapatásnak*” hívtuk.

Előfordult, hogy a hazatérő disznóhoz még a legelőn társult egy másik gazda jószágá, együtt indultak hazafelé is, és a társult állat is betért a számára idegen udvarba. Ezt az állatot az otthoniak azonnal kihajtották, még véletlenül sem vetődött fel senkiben az eltulajdonításának a szándéka.

A nem „*hízóra fogott*” disznók bizony sovány koszon voltak tartva, mert a legelőn való táplálkozáson túl otthon is csak egy kevés konyhai hulladékkal, főtt krumplival *megbolondított ivóst* (ívólet) kaptak, amelyhez a jobb étvágyukat *korpa* hintéssel növelte a gazda. Amikor disznók voltak az ólban, akkor vastagabban lehetett pucolni a krumplit, almát és mindenféle zöldséget, mert semmi sem veszett kárba. Disznóvágás után vékonyak lettek a gyümölcs-és zöldség héjak. A saját húsellátás biztosítására „*hízóra fogott*” disznókat már nem hajtották ki a legelőre, hanem egész nap az ólban kellett lenniük, de a moslékon kívül már kaptak előre áztatott *tengeriből* készített ételt, melyek a mozgáshiány miatt is intenzíven hasznosultak. A hizlalást oly időben kezdték el, hogy a disznók a kívánt súlyt december elejére, végére elérik, így karácsonyra, új évre majdnem minden háztartásnak volt saját disznóhúsa, szalonnája, zsírja.

Disznóvágás

A disznóvágás bár családi rendezvény volt, de abban a szükségesség mértékéig szomszéd, koma, vagy jó ismerősök is részt vettek. Már az előző napokban előkészültek a *vágásra*, hogy hajnalban minden gördülékenyen folyhasson.

A disznóvágás sokrétű folyamatát nem kívánom részletezni más csak a levágott jószág tragikus sorsa miatt sem, de azt fontosnak tartom megjegyezni, hogy a segítő személyek még aznap, de a jó szomszédok, sógorok, komák másnap, vagy harmadnap kóstolót kaptak, amely leginkább pecsenyének való húsból, kolbászból, hurkából állt. Ezeket a kóstoló tálakat leginkább a gyerekek vitték házhhoz. Ennek a barátságot erősítő jó szokásnak köszönhetően gyakorlatilag az oda-vissza adás révén egy-egy család akár egy hónapra keresztül is állandóan friss húshoz juthatott, vagyis megtérült az, amit ő ajándékozott másoknak. Az önellátás mértékére jellemző, hogy bár hallottam, hogy a faluban korábban több hentesbolt is volt, az én időmben már csak az Omascsik-féle működött, és az is csak hétfőig volt nyitva, mégis ki tudta elégíteni a helyi igényeket.

A libát nyáron *megették*, vagyis a pihe tapintású tollait erőszakosan kitépdesték, hogy aztán tisztításuk és osztályozásuk után abból dunnát, párnát készíthessenek. Emlékszem, hogy amikor kollégiumból télen hazamentem, minden alkalommal egy fűtetlen szobában volt a fekhelyem, párnám és takaróm libatollal volt bélelve. Kb. négy-öt percnyi bizsergő didergés után már nem fáztam, sőt éjjel hol egyik, hol másik lábamat kellett kidugni a takaró alól, mert túl meleg volt alatta.

A levágott liba, vagy kacsaszárnyából készültek a *tollseprűk* úgy, hogy a szárny végét nyersen, még a feldolgozás előtt levágták, az ízületi rész megszáradása után por törlésére, seprésére lehetett használni úgy, mint ma egy nyeles kefét.

Ugyancsak a kacsaszárny, vagy faroktollából készültek a *kenő tollúk*, melyeket a gazdasszony használt a tészták felületének, tojás fehérjével való bekenéséhez, vagy a sütőpepsik zsírozásához, olajozásához. A forrázás előtt kihúzott egyenlő hosszúságú szárny- vagy farktollakról a tollvégek épen hagyásával a többi pihés részt kézzel lefejtették, majd tíz-tizenkettő lecsupaszított tollat csokorba fogtunk, és egy erős zsinnyel tollanként körbefonva összekötöttük. Ez e tevékenység -mint hasznos elfoglaltság- nagy örömet okozott a gyermekeknek, akik örültek is az érte kapott dicséretnek.

A libák igazi szerepe azonban a háztartásban a hizlalásuk után teljesedett ki. A liba tömésének eredményeként és a minimális mozgásnak köszönhetően a liba látványosan meghízott, jelentős hájat növesztett, és a mája a természeteshez képest abnormálisan megnőtt. A levágott állat húsát igény szerint sütvé, főzve lehetett enni, a háját tész- tákhoz lehetett felhasználni, vagy a disznó szalonnájához hasonlóan tepertőnek kisütöni. Csak akik ettek már libamáját, vagy libatepertőt, azok tudják, hogy milyen fenséges ízeket képesek produkálni ezek a csemegék. Szinte ünnepi eledelnek számított libatepertős tört krumpli.

Életmód

Az is természetes volt, hogy a faluban kora hajnalban egymás után szólaltak meg a kakasok, és hogy zengett a csordás és a kondás zenéje, udvarról udvarra áthallatszottak a tyúkok kotkodálásai, a tehének bőgése, vagy a lovak nyerítése. Ezek a hangok ugyanúgy részei voltak a hétköznapoknak és az ünnepeknek, mint az, hogy naponta akár többször is megszólalt a harang, és hogy az emberek kölcsönösen köszöntek egymásnak, és hogy a *pulya* még az ismeretlen felnőttek is előre köszönt.

A férfi az ember volt, az asszony az asszony, a lány az lány, vagy lyány, a legény az legény és a gyerek nemétől függetlenül az *pulya*.

Szép emlékként él még bennem az őszi *tengerifosztás (tépés)* és a *bugázás*. A *tengerit* a határban a család és a rokonság, szomszédok együttes erővel egy, vagy két nap alatt le tudták törni, és estére hazaszállították, ahol az udvarban kupacba dobálták a szekérről. Az őszi idő a csapadék kiszámíthatatlansága miatt veszélyeket rejtett magában, ezért nem kockáztathatták, hogy a termés elázson, így segítséget hívtak ugyancsak a szomszédságból, de nem egyszerűen távolabb lakó fiatal fiúk, lányok is jöttek. Az ilyen események szintén jó, és nem titkolt alkalmakat teremtettek a fiataloknak a találkozásra, viccelődésre, élcelődésre, a susok alatt a lábak összeérintésére. (*Susok*: a csöves tengeri lehántott, többretegű burka) Az asszonyok az aktuális pletykák mellett sütés-főzési, gyereknevelési tanácsokat adtak egymásnak, az idősebb férfiak viccelődtek egymással, vagy a fiatalokat heccelték, de leginkább katonaelemlényeket meséltek. Beszélgetés közben nevükön nevezték a dolgokat, és az idősebbek nem is nagyon titkolóztak a fiatalok előtt se, bár felnőttek dolgok történeteik esetén figyelmeztették egymást, hogy „*zindelyes a háztető*.” (*pulya van jelen*.)

Rácsodálkozás

Ilyen természetes nyílt és őszinte beszélgetés során hallottam pl. gyerekként, hogy ha egy fiatalasszony *összemelegedett* egy férjén kívüli férfival, és esetleg még teherbe is esett, akkor azt milyen virág-nyelven beszéltek ki. A házasság védelme érdekében nem szóltak egyértelműen félrelépésről, hanem azt kezdték suttnogni, hogy a kikapós asszonyka *rácsodálkozott* arra a szoba hozott férfira, akit nem akartak eredményes csábítójaként, csupán figyelemre méltóként megnevezni. (Folytatás a következő oldalon.)

(Az előző oldal folytatása.)

Ez a terelés azért is jó volt, hogy ha valóban a *csábító* lett az apa, és még a gyermek is nyilvánvalóan hasonlított rá, akkor az csupán a *rácsodálkozás* miatt alakulhatott így, és ezért nem volt ok a válásra. A válás a birtokviszonyok miatt is ritka volt a paraszti házasságokban. Az így teherbe esett nőket -ahogy mondták: „*megcsípte a gölyá*”-, egyébként nem szólták meg az asszonyok sem, nem is közöcsítették ki, inkább csak jól kibeszélték, és vélhetően örültek annak, hogy nem róluk derült ki egy ilyen *rácsodálkozásos* eset.

A faluban szinte semmi nem maradhatott titokban. Akár az udvarokból, de akár a kapu előtti padon ülve valaki mindig láthatta az úton haladót, és ha nem dologidőben, vagy szerszámokkal a kezében ment valamely irányba, akkor ahhoz ki-ki a saját elképzelésének megfelelően további gondolatot társított, és azt először felvették, vagy a pletykák során -mások által nem cáfolva- tényként híresztelték. „*A múlt héten is láttam arrafelé járni, pedig arra semmi dóga nem lett volna. De abba a másik utcába már nem látták. Hát persze! Az utca végén lakik X, vagy Y, akinél X-en, vagy Y-non kívül senki más nem vót akkor otthon. Csak oda mehetett!*” Így, vagy így is születhettek soha ki nem alakult kapcsolatok, vagy így alakulhattak ki soha nem is tervezett kapcsolatok. A nők a pletykákban, a férfiak a nagyotmondásban voltak verhetetlenek, de a sok munka és más gondok ellenére az ilyen típusú és tartalmú igaz, vagy csak kitalált történetek szükségszerűen színesítették a paraszti élet monotonosságát. Érdekes, hogy a suttogó asszonyi beszélgetésekre, pletykákra jobban odafigyeltem, bár akkor az egyes szavakat, mondatokat nem igazán értettem, de éppen ez a titokzatosság lehetett számomra a vonzó. Az asszonyok pletykálkodásáról van egy személyes emlékem is. Anyukám nem járt szomszédolni, még a kapuba se állt ki. Amikor a templomba ment, onnan is sietősen jött haza. Az egyik őszi késő délután meglátogatott minket egy asszony, akit mindannyian ismertünk, de a köszönéseken kívül a családunkhoz nem sok köze volt. Anyu helytel kínálta a spór mellett, ahol már égett a *petró lámpa* és kezdetben tapintatosan, majd egyre türelmetlenebbül hallgatta, hiszen ez az idő nálunk már a lefekvéshez való készülődésről szólt. Anyu megmosdott, lefektetett minket, apu is megmosdott, és a vendég ekkor már hol aludt, hol felébredés után folytatta, amit abbahagyott, vagy új, számunkra teljesen közömbös történetbe kezdett. Apu tőle szokatlan nyugalommal lefeküdt, de közben még odaszólt a látogatónak, hogy ha majd befejezte mondókáját, fújja el a lámpát, mielőtt távozna.

Másnap a reggelinél mesélte el anyukám, hogy vendégünk egy újbóli rövid szunyókálásból felébredve láthatta, hogy mindenki fekszik, alszik, felállt, és tőle telhető csendben kiment a lakásból.

Társas munkák

A *fosztáskor* a háziasszony süteményt, a gazda pedig bort kínált a segítőknek, akik olykor nótázni is kezdtek. Azt is megbeszélték, hogy másnap, harmadnap kinél lesz a következő hasonló találkozó. Ugyanígy zajlott a *bugázás* is. A napraforgót (nálunk egyszerűen csak: *mag-nak nevezték*) vető gazda a határban learatta a *magot*, és a száráról levágott, maggal teli fejeket (*bugákat*) hazaszállította. Az udvar egy bizonyos részét előzőleg felsepérték, majd este a *fosztáshoz* hasonlóan jöttek a segítők. Ki-ki választott magának helyet egy számára kedves beszélgető partner mellett, a *bugákból* készítették maguknak ülő alkalmasítást, majd a hasonlóképp *bugákból* épített számolyon egy seprűnyél szerű bottal kiverték a fejből a szemet, és az üres *bugát* egy kupacba félredobták. Ez a munka gyorsabb volt, mint a *fosztás*, de így is jutott elég idő a vicelődésre, huncutságokra.

A *bugázásról* jut eszembe, hogy a „kivert” magokat a gazdaszony másnap reggelre összeseperte, így abban elég sok volt a por, meg a nem hasznosuló törmelék. Ennek kitisztítására szolgált a kézzel hajtott rosta, vagy szelelő.

Hat-nyolc, esetleg még több embernek is lehetett ilyen alkalmatlansága a faluban, melyet portáról-portára hoztak-vittek. Nekünk is volt egy! A lényege, hogy egy beöntő nyílással és dobbal ellátott doboz szerű, kézzel szállítható fa szerkezetet egy hajtókarral lehetett munkára fogni úgy, hogy a hajtókar forgatott egy több lapátból álló turbinát a dobban, míg a hajtókar egy áttételen keresztül oldal irányban mozgatott a szükségnek megfelelő darabszámú rostát,

amelyeken keresztül hullott egyre alább a széllapátok által keltett levegővel tisztítva a tisztítandó termény. A könnyű növényi törmelék a levegő ereje kisodorta a szabadba, a magok méretének megfelelő rostasűrűség lehetővé tette, hogy az aláhulló tisztított magok ezen a rostasinten elkülöníthetők legyenek. A hajtókar forgatási gyorsaságával lehetett a levegő sebességét és így az erejét szabályozni. A könnyű magok esetében lassan kellett hajtani, a nehezebb magok tisztításánál gyorsabban.

Ezek a szelelők a tulajdonosaik tudta nélkül jártak házról-házra, és a kialakult szokásoknak megfelelő mértékű használati díj járt érte. A mértékre nem emlékszem, de minden magfajtának meg volt a maga aránya, amely mennyiséget a használók tisztességesen kiszámítva és kimérve személyesen vittek el a gép tulajdonosának a lakására.

Nem tudok arról, hogy pénzben történt volna bármikor is díjfizetés, mint ahogyan arról sem, hogy a használók letagadták volna az igénybevételt, vagy, hogy tisztességtelenül kevesebb részt számítottak, mértek volna ki a járandóságából.

Emlékeim között élénken élnek a *behordások* és a cséplések. Nekünk nem volt ugyan lábas jószágunk, lovunk, tehenünk, de nagyon szerettem őket, és nagy örömmel segítkeztem bármely udvarban, ahol arra lehetőségem nyílt, hogy az állatok közelében lehessenek, vagy hogy „*szekerre*”, vagy csak annak *akár csak a saroglyájára* is ülhessek.

Egy, vagy két alkalom adódhatott, amikor valakivel *hordáskor* kimehettem a határba, és láttam, miként történik ez a munka. A határban a learatott termény (*búza, árpa, zab*) kérékből készült keresztbe volt rakva. A gazda odahajtott fogatával egy-egy kereszt mellé, és az abban lévő kéréket egy segítőtje visszavállal egyenként feladogatta a szekérre. Előbb sorban telerakták a *szeke* oldalak közötti részét, majd amikor elértek a *lőcs* magasságába, akkor keresztbe raktak a *lőcsöknek* ütköztetve egy-egy *rakoncát* (keresztfát, petrencét), arra pedig merőlegesen, vagyis a *szeke* hosszával párhuzamosan mindkét oldalra tettek egy-egy *ódalrudat*, vagy más szóval *vendégoldalt*. Ezzel a négy farúddal tulajdonképpen megnövelték a *szeke* rakodó felületét. Innentől kezdve külön tudomány volt annak, hogy miként kell rakni a kéréket úgy, hogy azok egymást is tartsák, kössék, a szemek se pattogjanak ki, de ügyelni kellett arra is, hogy minden irányban egyenletesen kerüljenek elosztásra és a hazaúton se veszélyeztessék a fogatot a rakomány felborulásával.

Amikor úgy ítélték meg, hogy a *szeke* eléggé magasra van rakva, akkor a kérékből készült rakományon elől és hátul túlnyúló *ódalrud* elejére kötöttek egy hosszú kötelet, azt a *szeke* ren lévő ember átdobta az *ódalrud* másik végéhez, melyet aztán az adogató ember ott erősen húzva-feszítve rögzített. A gazda a rakomány tejetén segített a kötélen húzásán, feszítésén. Amikor a rakományt már jó erősen rögzítették, akkor az adogató ember is felmászott a kötélen kapaszkodva a rakomány tetejére, és elindultak *hazafele*. Az *aratáshoz fűződő emlékeim során tanultam meg a tarlón mezítől járni, sőt futni, mert annak is megvan a maga módja, fortélyja. A lábfejet laposan tartva, a talppal súrolva a hegyes tarlóvégeket elkerülhető, nehogy a lábunk kisebesedjen.*

Hazaérve, a portán a gazda már tudta, hogy miként fog hozzájuk beállni a cséplőgép, és annak megfelelő helyen lerakták a kéréket a *szeke* ről. Ennek a kérékből készült kazalnak is megvolt a maga rakodási rendje, hogy aztán a cséplősök *rakodója* könnyedén tudja majd azokat villázni. A faluban három-négy cséplőgép járt igény szerint házról házra. Amikor én eszméltem, már csak államosított cséplők voltak. Ezekhez helyből, nem egyszer a szomszédos falvakból is szerveződtek munkások, akik nem pénzért, hanem a gép melletti munka jellegétől függően a kicséplést terményből járó meghatározott részesedésért dolgoztak. A távolabbi helységekből érkező munkások szerencsésebbjének volt a faluban rokona, vagy ismerőse, akinél *meghálhatott*, a többi egész héten azon a portán aludt éjszakánként, ahol a munkát este befejezték, és csak hétvégeken mentek haza. Az alvás leginkább a kazlak tövében történt annak ellenére, hogy férfiak és nők vegyesen voltak alkalmazva. Munka után és hajnalban az udvarban lévő kút melletti vályúban mosakodtak.

(Folytatás a következő oldalon.)

(Az előző oldal folytatása.)

Beszolgáltatás

Megint beugrik emlékeim közé a beszolgáltatási kényszer. A csepőgépjé dobja mellett volt egy mázsa (mérleg), és a zsákokba gyűjtött termést azon lemérték és a *beszolgáltató* szigorúan *számba vette* (egy füzetbe felírta) a bezsákolts termést, és az állam jussát külön is kellett tenni.

Miután az én családom főfoglalkozása nem a mezőgazdasághoz kapcsolódott, a leírt történéseket a szomszédokat járva láttam, vagy éltem meg a dolgokat.

Tűzország

Az aratáshoz, illetve rajta keresztül tulajdonképp az egész nyárhoz kapcsolódott még egy fontos önvédelmi szervezet, a tűzország. A paraszt ember nem véletlenül tisztelte az életével egyenrangúként az általa termelt földi javakat, különösen a kenyérnek és állatoknak való gabonaféléket, és nem csak szavakban nevezte azokat *ELET*-nek, hanem úgy is gondozta, óvta féltette azokat, mintha saját magáról lenne szó.

Tudva lévő, hogy a gabona a kalászbza szökkenés után elkezdi sárgulni, vagyis a szemek éréséhez közeledve egyre kevesebb lesz a szárazban a nedvesség, így a még lábon álló szalma könnyen meggyulladhat, és pillanatokon belül kárba vesztet egy egész év munkája és annak remélt gyümölcse, nem is beszélve az azt követő ínséges napokról, hónapokról.

Hogy ezek kockázatát kizárják, vagy legalábbis csökkentsék, nem tudom, miképp, de meg volt szervezve a kalászosok érésétől az aratás befejezéséig egy tűzország, amely abból állt, hogy a templom tornyában 24 órás szolgálatban volt minimum két -többnyire fiatal ember, akik szemmel tartották a határt és a települést. Nekik kellett elsőként észlelniük, ha a faluban, vagy annak határában bárhol tűz ütött ki, és a tűz irányát a torony megfelelő ablakából kihegyezett piros zászlóval, éjszaka viharlámpával jelezték, néha lekiabálták az úton járóknak, hogy melyik utcában, esetleg kinek a portáján, vagy melyik határrészben látják a tüzet. Ezzel egy időben félreverték a harangot.

A falunak volt önkéntes tűzoltó egyesülete, székhelyük a tanács-háza udvarán volt a tűzoltó szertárban, ahol a toronyórsséggel egyidejűleg szintén ügyeletet tartottak, de itt már többen voltak. És nem csak emberek, hanem lovak is, akik állandó készenlétben álltak arra, ha a toronyból tüzet jeleznek, azonnal indulhassanak a zászlóval, lámpával jelzett irányba. A lovakkal a saját gazdájuk volt jelen. A lovaknak volt fedett állásuk, ahol *abrákollhattak, szé-názhattak*.

Az őrség éberségét biztosítandó, a szertárból nappal óránként megfújtak egy kürtöt, és annak hangjára vissza kellett jelezni egy zászlóval a toronyból. Éjszaka ugyancsak a szertárból, de már fél óránként jeleztek egy viharlámpával, vagy zseblámpával, és hasonlóan fénnel jeleztek vissza a toronyórsség, hogy ébren vannak.

A szertárban volt a menetkész a kézzel működtethető fecskendő-pumpa-szerkocsi, és a tőlük kb. 150 méterre lévő fűrott kútnál, Németh Mihályék portája előtt közterületen volt a lajtos kocsi, állandóan tele vízzel. (Ifj. Németh Mihály az osztálytársam is volt.) Riasztás esetén a szertárnál lévő lovas személyzet befogott a szerkocsiba, és elindult, míg valamilyen módon -ezt nem tudom, miképp- mindig akadt egy másik fogat is, amelyik a lajtos kocsi elé állt, és azzal is mentek a tűz irányába, hogy legyen elegendő víz az oltáshoz.

Mindeközben a félrevert harang hangjára emberek sokasága fogott többnyire villát vagy vödört és szaladtak a jelzett, vagy feltételezett irányba. A tüzet nem csak a toronyban észlelték, hanem a helyszín közelében is, ahonnan valakik -ugyancsak önkéntes alapon- elindultak a tűzoltó szertár felé, hogy a riasztott önkéntes tűzoltó brigádot és az oltani indult tömeget útközben pontos címmel láthassák el.

A tűz oltásánál az önkéntesek mellett mindig volt egy-egy tapasztalt személy, aki tulajdonképpen irányította az oltást. A falu széléhez közel eső határrészben dolgozók is gyakran abba hagyták a munkát a félrevert harang hangjára, vagy a tűz látványára, és elindultak segíteni az oltásban.

A mai napig csodálattal vegyes érzésekkel gondolok vissza azokra a szegényessége ellenére is emberi gazdagsággal teli idők-re, amikor a paraszti társadalom akkora tudatossággal és fontossággal szervezte meg a saját életét, amelyhez foghatót ma már el-képzelnem sem tudunk.

Társadalmi rétegződés

Köztisztviselőben álltak az egyházi előjáróságok (pap, káplán, kántor, presbiterek, egyházgondnok), a tanács hivatalnokai, a falu orvosa, és két bábája, továbbá a patikus, az iparos és a kereskedő, no meg néhány jobb módú gazda, akik alkalmanként napszámosokat is alkalmaztak, vagy akiktől *feles, harmados, sőt negyedes földet* lehetett bérelni. Ezeket a személyeket illő volt előre köszönteni, némelyiküket esküvőre, keresztelőre, disznótorba is meghívták. A *harmados föld* azt jelentette, hogy a gazda beszántotta a saját földjét, elvetette bele az általa tervezett termény magját, és a földtelen, vagy kevés földdel rendelkező családok elvállalták az egész évi kapálást, és a betakarítást. Betakarítás után a megtermett növény mennyiségének harmada illetve a vállalkozót, felesnél a fele, negyedébe vállalt esetben már csak a negyede.

Vallás

A falú túlnyomórészt reformátusokból állt, akik hitüket a templomban gyakorolhatták. A kevés számú katolikusokhoz kéthetente a szomszéd faluból jött egy pap, és a misét az *Újfalusi iskola* egyik tantermében tartották. Ma már van katolikus templom is.

A református templomba az Isten-tiszteletre harangszó hívta a hívőket. Vasárnaponként reggel kilenc órakor kezdődött a gyermek Isten-tisztelet, amelyen kizárólag az általános iskolások és néha az óvodások vettek részt. A felnőttek részére az Isten-tisztelet 10 órakor kezdődött. A harangszó elején már az utcán sétálgattak a hívők a templom irányába, és tereferéltek, pletykáltak, a férfiak a hétköznapi gondjairól, vagy politikáról beszélgettek. Ugyanez folytatódott az Isten-tisztelet után még vagy fél órán keresztül a templom előtt kialakult csoportokban.

A református templom használatának volt egy különös rendje, amely az én konfirmálásom idejére (1958) nagyjából kezdett felbomlani. Az Isten Házának két hajója volt. A főhajó a főbejárat felől volt megközelíthető, és a toronyhoz közeli részén foglaltak helyet a férjes és az idősebb asszonyok. Az asszonyokkal szemközt, de még mindig a főhajóban közvetlenül a karzaton lévő orgona alatt ültek meghatározott sorrendben a presbiterek, és a módosabb gazdák. Állítólag még a felszabadulás után is egy darabig külön oldalakon, vagy sorokban ültek a kis-cigándiak, és külön a nagy-cigándiak. A falú két határozottan megkülönböztetett település-része lakosai bizonyos mértékig rivalizáltak is egymással. Nagy-Cigádon laktak inkább a konzervatívabb *óslakosok*, Kis-Cigádon az utóbb oda települők. Én legalábbis így láttam, ítéltem meg akkoriban.

A templom később épült oldalsó (kis-cigándi) hajójában az én gyermekkoromban a földszinten egy oldalon vegyesen ültek a kis- és nagy-cigándi lányok. Itt a padosorokban való helyért folyt némi viaskodás közöttük, mert kiváltságosnak tartottak olyan helyet szerezni, amely közvetlenül a felettük lévő karzat külső korlátja alatt a sík közelében volt. Ennek pedig az volt az oka, hogy a nagy karzat ezen részén a felnővő fiúk, vagy legények ültek, akik szintén -állítólag még verekedéssel is- megküzdöttek azért, hogy a karzat meghatározott padosorának külső helye legyen az övék, ahonnan fentről közvetlen rálátásuk lehetett a földszinten ülő lányokra. Egy alkalommal én is láttam olyat, amit korábban hitetlenkedve hallottam már, hogy egy lent ülő lány az ölében lévő kezében tartott egy tükröt, amelyben figyelhette a karzaton lévő fiúkat.

A templomba járás tehát a hitéleten túl érzelmi kapcsolatok kialakulására, vagy ápolására is adott lehetőséget.

Az Isten-tiszteletek a reformátusokra jellemző egyszerű módon történtek, azonban volt egy cigándi jellegzetességük. A hívők jelentős része kívülről ismerte a gyakrabban énekelt zsoltárok első, vagy második versszakát, de a többit nem. Énekes könyvet, zsoltárt sem vittek magukkal, meg sokaknak rossz volt a látása is, ezért a zsoltárok második és további versszakainak szövegét a kántor mellett segédkező *diktáló* mondta elő.