

9. „Fehérnépek”

Igazságos volna-e a krónikás, ha a régmúlt, vizek közötti élet leírásából kifelejtene az asszonyokat, vagy ahogyan régen, fehér vászon ruházkodásuk után nevezték: fehérnépeket? Hálátlanság volna. Az asszony a család lelke, melege, összetartója, az új élet hordozója. Az asszony élete tehát a maga szerény hétköznapiságában is életet formáló történelmi erő.

A nő másodrendű értékelése a férfi mellett egészen primitív, ősi vonása az emberiségnek, s minden igazságtalansága ellenére még a mai kultúrfokon sem lehetett teljesen megszüntetni. Pedig az asszony nemcsak a család mindene, összetartó ereje, hanem a férfinak a munkában is kiváló segítőtársa. Mégis már születésekor a lányt hátrányosan értékeli a fiúgyermekkel szemben. Általános szokás, hogy csak a fiút mondják „gyerek”-nek, a másik „csak leányka”. Néhol így kérdik az apát (pl. Kunszigeten): „No, mi lett? Széna? Szalma?” A széna jelenti a fiút, s a lány csak a szalma. Még az asszonyok is megsajnálják régen Cikolán, ha leányka jött a világra. „Szegény, kár vót világra gyünnie – mondták – mer’ há’ nehíz sor az asszonysor”. Igyekeztek is minden varázslatot végigpróbálni, hogy a születendő gyerek fiú legyen. Legáltalánosabb „receptek” erre a célra: a férj nadrágját este az ágy fejébe teszik, mások meg a derekuk alá, hogy a fogamzás „fiúra sikerüljön”. Látogatók kalapját az ágyra teszik, hogy fiúgyerek legyen, s ugyanezért terhes asszonynak csak gyűrűs kenyeret adnak enni. Jámborabb asszonyok havi tisztulásuk utolsó napjától számított kilenc napig Szent Józsefhez imádkoznak.

A világra jött leánykának csecsemő- és kisgyermek korában egyforma volt az élete a fiúkéval. Együtt játszottak, együtt éltek a család közösségében. Később mind jobban elkülönültek a lányok a fiúktól, leginkább játékaikban, bár még iskolába is együtt jártak, együtt nevelődtek. A gazdasági élet munkáiba először a libapásztorkodással kapcsolódtak bele. (Még alig totyogott, alig gögicsélt, a nagyobbakkal már kijárt a rétre libákat őrizni. Ettől kezdve serdülőkoráig ez volt a legfontosabb feladata tavasztól őszig, de egyúttal legkedvesebb szórakozása is. Melyikünk emlékezetében nem él örökké kedvesen a libapásztorkodás, virágos, zöld rétjeivel, vidám dalaival, játékaival?)

Serdülőkorában a kislány egyre jobban az anyja vezetése alá került, hogy a ház körüli dolgokban segédkezzék, és beletanuljon jövő élethivatásába. A konyha körüli „lőti-füti” munka mellett a dajkálás volt a legfontosabb feladatuk. Kisebb testvéreiket gondozgatták, nevelgették, pesztrálták egész nap. Szegény családokból még el is szegődtek sokan pesztrának, sőt ismétlős korban már, vagy iskola után szolgálónak a faluba vagy a környező városokba.

Az igazi leányélet ismétlős iskolás korban vagy azután kezdődött azzal, hogy a nagylányok befogadták maguk közé a „leánysorba” (Dunaremete), vagy az aprószenteki korbácsoláskor szépen felszalagozott üveg borral meghívták a legényavatásra (Kisbodak, Darnózseli, Lipót). A leányéletet is sok szép hagyomány, íratlan szabály tette széppé, színessé. Most már nagyobb gondot

fordítottak öltözködésükre, csinosításukra. Az volt a szép, ha telt idomú, dús hajú, pirosposzsgás, „rózsásarcú” volt a lány. Ezek elérését sok hagyományos eljárás szolgálta. Már a kislány első haját is csak újhold péntekén vágták le és kerékvágásba tették, hogy hosszúra nőjjön. Kislányok a csurgó alá álltak esőben, nagylányok pedig a ciglefűz levében mosták hajukat, hogy szép és dús legyen. Naplemente után sohasem volt szabad fésülködni, mert hajhullást okozhatott. Ezért nem volt szabad talált hajtút sem a hajba tűzni, vagy férfikalapot lánynak fejére tenni. A pirosposzsgás, szép arcú a márciusi hóban vagy május első harmatában mosdatás, kenyérhéj, piros alma, spenót és zöldség evése biztosította minden mai kozmetikánál sikeresebben. Szeplőt hányini az első fecske megpillantásakor lehetett, de akinek ez nem használt, újhold péntekén „biztosan” leolvasta róla, akinek ehhez tudománya volt. Az egészséges testet, szép idomokat viszont a vajkai és cikolai lányok számára az biztosította, ha Anna napját követő holdtölte éjjelén megfürödtek a Vörös-Füzesen levő Tündértó vizében.

S mindez csak azért volt, hogy a nyíló virágot észrevegyék... A lányos házat virág jelezte az ablakban vagy szépen gondozott virágágyak az ablak és tornác előtt, de a legszebb virág mégis az ablak mögül mosolygott elő, ha kedves legény járt a ház előtt...

Lányos házhoz csak a legénycéhbe „beköröszttűt” legény járhatott és nem is akármikor, csak „legényes” napokon. Szigorú szabályok szabták meg a két nembeli ifjúság érintkezését, de ezek tették széppé is, emlékezetessé is egyúttal. Az egykorúak barátkozása már az iskolában megkezdődött, majd folytatódott a libapásztorkodás közben, később a séták, multságok alatt, a fonóban, fosztásokon és vagy elmúlt, vagy udvarlássá mélyült. Igen kedvelt alkalom volt az ifjúság érintkezésére az esti vagy ünnepi séta. Halászigiben, Arakon, Dunaremetén, Darnózsolin, Ásványon, Nagybalczon máig fennmaradt az a régi kedves szokás, hogy szép időben esténként vagy ünnep délutánján széles sorba összefogódzva járta a fiatalság az utcákat, beszélgettek, dalolgattak. Hangos volt a falu a fiatalság életkedvétől. De este, ha a bakter a kilencet „elkiáltotta” szép búcsúnótával hazasétáltak. Nem múlt el ünnep cicázás nélkül sem. Délután a falu szélén, Duna-parton játékra, táncra gyűlt össze a fiatalság. Labdajátékkal, fogócskával, páros és körtáncokkal szórakoztak, párosítókkal énekelték ki a szerelmeseket (Kivirágzott a diófa...). Cicolán, Sérfeányon, Kisbodakon, Lipóton, Ásványon a fejés is a fiatalság munkája és szórakozása volt. A szigeteken kint élő csordához naponta kijártak fejni a lányok. Legények vitték őket ladikkal, ök nyalatták a sőt, legyezték a jószágot, míg a kis fürge lánykezek kifejték a tejet. Utána rendszerint vidám cicázás következett a sziget selymes fűvén, hazamenetelig.

Multság régen csak kettő volt rendszerint egy évben: búcsúkor és farsangkor. A legénycéh rendezte, ügyelt a rendre, felpántlikázott, virágos kocsival hozta a megfogadott cigányokat, gondoskodott a lányok illő meghívásáról úgy, ahogy arról már szó volt a dunaremetei legénycéh jellemzésénél. Más alkalom a multságra csak a lakodalmakban kínálkozott, de

ilyen is akadt bőven minden esztendőben. Fonó is volt régen a falvakban. Egy-egy idősebb házaspár vagy özvegyasszony házába jártak össze a lányok fonni, kézimunkázni, a legények pedig a szórakoztatásukra. A háziasszony felügyelt rájuk. A kész fonalból fizettek neki érte. Hazulról kalács, sütemény, bor is került néha elő és bizony még táncra is perdültek a fonóban jókedvükben, ha dudás vagy citerás akadt a talpalávalóhoz. Ugyanilyen hangulatosak voltak a kukorica- és tollfosztó esték is, különösen a befejező áldomás. Ez mindig eszem-iszommal, táncsal, nótával járt.



Fejés

A kibontakozó szerelemnek nem volt már elég a közös szórakozás, megjelent a háznál az udvarló legény. Csak „legényes napokon” illet lányos házhoz járni. Ilyenkor elsöpörték a ház elejét, hamarabb rendbe hozták az udvart, a konyhát, kicsinosították a szobát, s valami finom nőies kedvességen mindig meglátszott, hogy szívesen várják a látogatót. Kedd, csütörtök, szombat volt a leggyakoribb legényes nap. Más napokon, de legfőképpen pénteken megszólalták azt, aki lányos házhoz ment vagy aki legényt fogadott. Kunszigeten egyenest az a szólásmondás járja ma is, hogy „a pénteki legénynek lólába van”.

Eredetéről azt mesélte nekem Jursics Andrásné, hogy régen, amikor még az öreg Kovács Antalné házában volt a fonó, pénteken is odajártak huncutkodni a legények. Egy pénteki napon aztán bejött hét szép, deli legény. Olajmécse mellett fontak akkor még, és a lányok csak azt látták, hogy jóképű, idegen legények. Gondulták, valamelyik szomszéd faluból valók. Leültek a lócára és szótlankártyázni kezdtek. Furcsállották, hogy egyikük sem szólt semmit a lányokhoz. Egyszer aztán leesett az egyik lány orsója. Lehajolt érte és akkor látta meg, hogy

a legényeknek lólábuk volt! Nagyon megijedt, de nem mert kiáltani, csak megsúgta a többieknek. Erre a lányok egyenkint kiszöktek a szobából. A lólábú legények vezetője, mikor egyedül maradtak, szólt Kovácsnének, a fonós asszonynak, hogy hozzon nekik fejenként egy kenyeret és egy meszely bort. Az öregasszony sietve összehordta nekik, de kést nem adott hozzá, hanem az öreg kést kívülről az ajtófélfába szúrta. Erre a legények vezetője azt mondta neki: „Szerencséd volt, hogy kést nem adtál, mert most meghalnál! De tanuld meg, hogy pénteki napon ne tarts bordélyt a fonóból!” – Ezzel nyerítettek egy nagyot és nagy dobogással elrobogtak. Azóta a szólásmondás.

A megengedett legényes napokon annál nagyobb izgalommal várták a lányok a látogatókat. Jó jel volt, ha ilyenkor mosdani látták a macskát, ha veréb szállt az ablakpárkányra, ha a koszorúból kibomlott egy hajfűrt. Mind azt jelentette, hogy a látogató biztosan negérkezik. S milyen jólesett előre rágondolni ezekről a kis figyelmeztető jelekről az együtt töltendő kedves órákra! Végre megkoppantak az ismerős léptek a pitvarban, s a kedves vendégnek a lányka nyitott ajtót, bevezette, hellyel kínálta. A kedves legény piros almát hozott, a lány kaláccsal kínálta cserébe. Együtt beszélgettek ilyenkor a család körében. Ahol több lány volt, több legény is jött egyszerre, de egyhez is többen járhattak, amíg el nem dőlt köztük a verseny. Így közösen szórakoztak, mókáztak, viccelődtek. Nem illett későig maradni. A legény elbúcsúzott illendően, s a lány kikísérte a kiskapuig. Itt még rövid, de talán annál kedvesebb együttlét következett. Ilyenkor adtak ajándékot egymásnak, keszkenőt, zsebkendőt, kalapbokrétát, hajcsatot, nyakravalót – aztán bepördült a leánya, mert odabentről azért szemmel tartották őket. (De a kiskapuk titka megmaradt mindig kedves emlékek, ami évek múlva is szíven simogat asszonyt, férfit egyformán, valahányszor csak átlépi a régi kiskapu küszöbét.

Kinyílt a rózsá..., kivirágzott a szerelem is az ifjú szívekben. Komolyra fordult a fiatalok sorsa, s megkezdődtek az életbeindulás régen nagyon szertartásos lépései...)

Sokkal fiatalabban mentek férjhez a lányok, nősültek a legények, mint ma. Korunk társadalmi, gazdasági helyzete kitolja a házasságkötések időpontját. Azelőtt 15-18 éves korban férjhez mentek a lányok, s a húszéves már öreg lánynak számított. A legények is 18-20 éves korban nősültek, s csak később, a sorkatonaság bevezetésével tolódott ki a leszerelésig, 21-22 éves korig. Maradtak azért „pártában” is! Így mondták ezt a férjhez nem ment lányokra, mert az iskola után copfos hajukat koszorúba, pártába kötve viselték, s ez jelentette, hogy nagylányokká, eladósorba léptek. Így hordták hajukat, amíg csak az esküvő éjjelén kontyba nem kötötték, azaz „bekontyolták” őket. A fiú-lányok aránya régen is olyan volt, mint ma. Több volt a lány akkor is. Az ásványi, kunszigeti, öttevényi, halászi mátrikulák szerint szinte egyformán már 1786-ban 17-18 fiú mellett 20-21 a született lányok száma. 1830-ban vagy 1850-ben is hasonló volt a helyzet, 20-22 fiúra jutott 23-24 leánya. Tehát mindig kellett néhánynak pártában is maradnia. Az „öreg legény” már ritkább volt, s

egymás között a faluban „kicsit hibás”-nak tartották, akinek nincsen helyén minden kereke. A többi mind megnősült...

A párvalasztás joga csak ritkán volt a fiataloké, s ott is inkább a szegényebb családoknál. A vagyonosabb gazdacsaládok egymás közt házasodtak. Föld ment a földhöz... Vannak községek, mint Cikolasziget, Halászi, Hédervár, Ásvány, Lipót, Nagybajcs, ahol már régen is demokratikusabban fogták föl az életet, és itt jóban hallgattak a szív szavára. Még szolgálégényhez is hozzámentek nagygazdák lányai. Máshol viszont, mint Dunakilitin, Dunaremetén, Darnózselin, Zámolyon, de különösen Kunszigeten, régi arisztokratikus életszabályok uralkodtak a házasság fölött. Itt rendszerint nem is a fiatalok, hanem már jó előre a szülők egymás közt intézték gyermekeik sorsát. „Nem baj, ha nem szeretik egymást, majd összeszoknak!” – mondták az öregasszonyok. A lényeg csak az volt, hogy az ifjú pár a család régi gazdasági tekintélyével folytathassa az életet.

– „A birtok, a föld parancsolt” – mesélte a kunszigeti Szalay néni, Jursics Mónika. Sokszor inkább unokatestvérek házasodtak össze, csak hogy a birtok együtt maradjon. Az is divatos házasodási szokás volt itt, hogy két-két vagyonos család összeegyezkedett. Az egyik család fiai elvették a másik leányait, s megfordítva ezek fitestvérei amazok nővéreit. Tehát a két család fiastul, lányostul összeházasodott és a közös birtokot a régi „nagycsalád” hagyományai szerint közösen művelték. Sokszor előfordult régen, hogy az ilyen házasságokat még a gyerekek kiskorában, tehát egészen korán kitervelték, s ennek szellemében nevelték a gyermekeket is. Ezeknek a jól „kifundált” házassági szerződéseknek nem is annyira a férfiak, mint az asszonyok voltak a mozgatói. Téli esték beszélgetésein legtöbbször az asszonyok döntötték el egymás között a fiatalok sorsát. Nekik csak engedelmeskedniük kellett. Néha nehezen ment, sokszor lázadoztak a szerető szívek, de végül is mindig betörték a család tekintélyének, akaratának. Néha azért ritkán mégis győzött a tiszta emberi szerelem. Igen kedves esetet mesélt nekem erről Szalay néni Kunszigeten.

Öregapjával történt. Ásványon nézett neki asszonynak valót mostohája, régi barátjának a leányát. Gazdaságilag kedvező volt a dolog, s így mit volt mit tenni, elmentek lánynézőbe ketten a keresztapjával. Ott szívesen fogadták őket, és régi szokás szerint elküldték a lányt borért. Hozott is egy jó üveggel. Iszogatni kezdtek és kínálgatták a lányt is. De az csak szabódott, nem nyúlt a pohár után. A keresztapa váltig biztatta, faggatta, hogy miért nem iszik, pedig igazán jó bor!

– „Tudom – kotyantotta el magát a lány, – ittam már belőle az úton. ” Hamarosan elköszöntek és a legénynek elég volt a lányból.

– „Milyen asszony lesz belőle, ha már most beleiszik az úton a borba! ” – válaszolta anyja unszolására.

Az öregasszony nem tárgított. Nyolcadnapra felpakoltak a csengős szánra és elindultak lánykérőbe keresztapástul, mostohástul, apástul, az egész család. De a legénynek helyén volt a szíve! Összebeszélt a falubéli szeretőjével, hogy délutánra hagyja nyitva a kaput. S amikor elsiklottak a ház előtt, hirtelen merész

kanyarral bevágatott a szeretője udvarára! A nagy csengettyűszóra kiszaladtak a házbeliék, s ott látták az ünnepi szánt pereputtyostul. A keresztapának is megdobbant a szíve, felismerte a helyzetet és odakiáltotta a háziaknak:

– Ami legényünk kajlabakhatnék!

– A mi lányunk meg kotyhatnék! – válaszolták rá vidáman és már tessékelték is le őket a szánról. Az öregasszony pukkadozott mérgében, de nem merte megmondani, hogy nem ide készültek.

– „Így kérték meg öreganyámat, pedig szegény lány vót. Jó asszony lett belőle, még az anyósával is összebékült azután. A legkedvesebb menyje lett!” – fejezte be a szívhez szóló történetet a kedves beszédű Mónika néni.

De nézzük most már, hogyan is jutottak el a lányok régen a lakodalomig? Ha komolyra fordult a dolog, a legény a keresztapájával ment el a lányos házhoz, „eljárni a házasság ügyében”. A keresztapa ezt a tisztséget nem utasíthatta vissza. Már a keresztelőkor magára vállalta, vele járt a keresztapasággal. „Tekintéllyel ment” – mondták az öregek Dunaremetén. Ünneplőbe öltöztek, s vasárnap délután csengős szánnal mentek el a lányos házhoz, mivel általában a téli hónapok voltak legalkalmasabbak a lánykérésre. A januárt hívták „lánykérő hónap”-nak. A háznál vendéghez illően fogadták őket és betessékelték a szobába. Általános dolgokról kezdődött a beszélgetés. A keresztapa lassankint kezdett „virágnyelven” tapogatózni a lényeg után. A diplomaták protokollja nem szigorúbb és körmönfontabb, mint a régi falusi életnek ezek a hagyományos, íratlan szabályai. Ásványon például adásvételtől kezdték a beszélgetést, mintha jószágot vagy szénát jöttek volna venni. És a jelképes alkudozásból értettek szót, hogy hajlandó-e a lány és családja az összeházasodásra. Remetén régi, szép verses mondókát mondott el a keresztapa Ádám-Éva példájáról. Kunszigeten mókás beszélgetés során érintették a kívánt kérdést. Tehát embere válogatta. A 92 éves Szapora István bácsi Cikolaszigeten emlékezett még rá, hogy legénykorában imígyen folyt le a virágnyelvű beszélgetés:

– Kivirágzottott egy szép rózsza – kezdte a keresztapa.

– Milyen rózsza? – kérdezték „gyanútlanul” a háziak.

– Gyönyörű szép rózsza – dicsérte a keresztapa –, selymes, mint a bársony, piros, mint a hajnal. Erre a szép rózsafára rászállott egy gerlemadár. Elkergetnék-e, ha itt búgna az ablak alatt?

– Bántaná-e a rózsát? Megtépné-e a hamvas szirmát? – kérdezték a háziak.

– Dehogyan bántaná! Vigyázna rá, mint a szeme világára! – bizonygatta a Keresztapa.

– Netán megfogná a macska! – így a háziak.

– Felrepülne előle – replikázott a keresztapa.

– Héja csapna rá! – aggodalmaskodtak tovább.

– Beengednék-e előle az ablakon? – szegelte nekik a szót a keresztapa.

– Beengednének! – volt a beleegyezés.

– Botló füzek közt jobban megbúvik előle! – hangzott a kitérő, elutasító válasz.

Ennyi elég is volt. Utána újra hétköznapi dolgokra terelődött a szó. Közben borért küldték el a lányt a szülei. Ha meghozta, ő töltött és kínált. Ezalatt a keresztapa figyelte minden mozdulatát. Koccintottak a lánnal is, bíztatták, hogy igyék. De nem volt ám szabad! – Legfeljebb csak a nyelve hegyével, mert megszólták, „ivós” hírért vitték.

Fél óránál tovább nemigen tartott az ilyen látogatás. Felálltak és elbúcsúztak anélkül, hogy egyenes kérést tettek volna, vagy választ vártak volna. Még ott sem volt másképp, ahol régen tisztában voltak a fiatalok egymással, mert meg kellett a „módját adni” mindennek. Kunszigeten régen, amikor még szűrben jártak a férfiak, a pitvarban levetették, s úgy kerültek csak beljebb. Hazamenetelkor, ha ott találták a szűrüket, ez beleegyezést jelentett. Ellenkező esetben a beszélgetés alatt kitették a szűröket a gádorba vagy a kapufélfára. Itt már nem volt többet mit keresniük. Innen maradt fenn a mondás mai napig, hogy „kitették a szűrít” a legénynek. Ásványon fokhagymát, Cikolán lapos dunai kavicsot csempészték be a legény kabátzsebébe észrevétlenül. Ez is diplomatikusan elutasítást jelentett. Sokszor pedig szerelmes kis leánykezek óvatosan piros pántlikát vagy zsebkendőt csúszttak a fiú zsebébe, biztatásul a nagyon hosszúnak tűnő nyolc napos határidőre...

Nyolcadnapra újra ünneplőbe öltözött a keresztapa és a legény, s újra elmentek a lányos házhoz, mert lejárt a „gondolkozási idő.” Egyszerre még a legszerelmesebb lány sem mondott igent. Illett, hogy „kéresse” magát. Érdekes, régi szokás maradt fenn Kunszigeten. Ha nem volt kedvező a „gondolkozás” eredménye, a nyolcadik napon egy üres kosarat akasztottak ki a kapufélfára. Innen a mondás: „kosarat kapott”. Mennél rátartibb volt a lány, annál több legényt „kosarazott ki”. Régi, öreg kapufélfákon ma is látni a nagy szeget, amire a kosarat vagy a szűrt akasztották, az egész utca szeme láttára. Ilyenkor már be sem mentek a „lálynézők” vagy „kérők”, hanem más utcán vagy a kertek alatt hazakanyarodtak, mert szégyenben senki sem akart maradni. De ha nem volt kitéve semmi, ez beleegyezést jelentett, és bátran benyitottak már a kapun.

Újra beültek a szobába, de most már egyenesen beszélgettek, kertelés nélkül. Legfontosabb volt a kikötés, az úgynevezett „móring”. Amíg ebben meg nem egyeztek, még meg sem kínálták őket. A móring megállapodás volt a két család között a fiatalok életének anyagi alapjairól, s talán még a régi leányadásvétel maradványaként élt hagyományainkban. Legtöbb helyen csak egymás közt egyezkedtek, de Dunaremetén már a jegyző előtt kötötték meg, mint szabályszerű szerződést. A lány szülei például tudni akarták, mit hoz a legény hazulról magával. Mennyi földet (egy-két holdat általában), milyen felszerelést, mennyi állatot, a későbbi örökségen felül. Mert a móring nem számított bele az örökségbe, ez csak az új pár első lépéseit akarta anyagilag biztosítani, ezért csak a „kovász” alapozásához kérték a lány szülei. A legény keresztapja viszont a lány családjának a felajánlását kérte. A fiatalok nem szóltak bele, csak a lány apja és a fiú keresztapja tárgyaltak egymással. A lány móringja is 1-2 hold föld, baromfi, disznó, konyhafelszerelés, bútor, ágynemű volt, vagy pénz is lehetett. Ötvenéven olvastam az öreg Eperjesi néni móringlevelét 1883-ból. Eszerint a

menyasszony rézágyat derékaljjal, dunnát, párnát hozott, a vőlegény pedig egy lovat, két malacot és egy cifra szűrt. Kikötötte a levél, hogy ha bármelyikük meghalna, a móríng az özvegnél marad. Még az újabb házasságba is magával vihette.

Természetesen az köthetett ki jobban, amelyik inkább a „tetejin állt”, vagyis akinek kevésbé volt érdeke a házasság. Ha a legény jelentett nagyobb „partit”, akkor a legény családja, ha pedig a leány, akkor meg a lányos család követelődött jobban. Ha nem kaptak a legényen, akkor bizony az nem köthetett ki semmit. Ha pedig özvegyember kérte a lány kezét, akkor azonnal íratnia kellett a lányra egy részt a vagyonából, mert amint mondták: „mindjárt üres a ház, ha nincs »otthon« benne az asszony”! Ilyenkor tehát sokkal „drágábbra” tartották a lányt, mintha legény kérte volna. Rendszerint békésen megegyeztek. Ahogyan az öregektől tudom, még a legszegényebb családok is „móríngoltak”, bármilyen csekélységről volt is szó: néhány lúdról, tyúkról, párnáról, tehát inkább csak hagyományos jelkép volt az egész. Sokszor szerényen azt mondták: „Ahol nincs, ott az Isten sem vehet többet elő. Megélünk mink ennyiből is!”.

Ha a „móríngolás” megtörtént, borral, süteménnyel kínálták meg a vendégeket, és emellett egyezkedtek a kézfogó (eljegyzés) időpontjában. Rendszerint ezt is a nyolcadik napon, vagyis a következő vasárnapon tartották a lányos háznál. Csak a szülőket, keresztkomát hívták meg rá. Egyes családok viszont nagy traktát csaptak, a papot, mestert is meghívták, nótáztak, táncoltak virradatig.

De nem ez volt az igazi! Az eszem-iszom kezdete előtt a legény keresztapja így szólt a fiatalokhoz:

– Álljatok egymás mellé, és szerelmetek jeléül adjatok egymásnak kezet. Kezet fogtak, és ekkor a keresztapa ujjukra húzta a vőlegény gyűrűjét, „ahogy a gyűrűnek nincsen vége, úgy a boldogságtoknak se legyen soha vége!” Ezután imádkoztak egy Miatyánkot és Üdvözlégyet, s az imádság alatt a jegyesek egymásban tartották kezüket. Így ültek asztalhoz. Legáltalánosabban tyúkleves, rétes, kalács, bor volt a kézfogó étrendje. Evés közben adták át egymásnak ajándékaikat. A legény jegykendőt vett a lánynak, ő viszont szép, ünneplő inggel lepte meg mátkáját. Arról is meg kell emlékeznünk még, hogy az ilyen nagy jelentőségű lépések nem maradhattak rontásúzó hagyományok nélkül. Már az első „lánynéző” látogatásra induló legény Ásványon patkószeget rakott a zsebébe, hogy szerencséje legyen, és megtalálja a párját. Arra nagyon vigyázott, nehogy kötél, madzag maradjon nála, mert ez rossz jelként azt jelentette, hogy nyűgöt vesz majd a nyakába. A lány is vigyázott a látogatás alatt, nehogy megbabonázzák, vagy valamilyen ruhadarabot elcsenjenek tőle, még inkább, hogy hajából egy szál is kihulljon, mert akkor akarata ellenére kényszerülne a legényhez. A jegyváltás alatt pedig mind a ketten lábbeljükbe egy krajcárost tettek, azon álltak, hogy jegyességük alatt rontás ne érje őket.

Nem volt divat a hosszú jegyesség. Általában három hétig tartott, amíg a fiatalok jelentkeztek a papnál, és három vasárnap hirdették őket a templomban. A lakodalom előtti hét készülődéssel telt el. Sütötték a süteményt, gyúrták a

levestésztát, s nagy ítélet kezdődött a baromfiak, ludak, kácsák soraiban. Disznót, néha még borjút is vágtak, ha sok volt a meghívott vendég. Összefogott a rokonság, de még szakácsnőt is hívtak a jóhírű háziasszonyok közül „kifőzni a lakodalmat”. Ez alatt az idő alatt intézték a meghívásokat is. A vőfélyeket, nyoszolyólányokat a fiatalok hívták meg vendégséggel. A többi meg már a vőfélyek dolga volt. Szalagos, virágos vőfélypálccával jártak a meghívásra összeírt rokonokat, ismerősöket. Még a környező falukba is elmentek és szép, verses mondókával hívták meg őket a lakodalomba. A papot, mestert, jegyzőt pintes üveg borral, kaláccsal ünnepélyesen hívták. Az utolsó estét a lány barátnőivel, a legény is pajtásaival töltötte. Leánybúcsút, legénybúcsút tartottak szűk baráti körben.

Végre elérkezett a várva-várt nap: az esküvő.

Kora reggel a vőfélyek újra bejárták a vendégek házait és figyelmeztették őket a nagy napra. Külön gyülekeztek a menyasszony, külön a vőlegény vendégei. Ebéd után a vőlegény csoportja felkerekedett, és rendszerint zeneszóval átvonult a menyasszony lakodalmas házához. Innen indultak aztán közösen a templomi esküvőre. Előtte rozmaringot tűztek a nyoszolyók minden vendég mellére. A vőfély adott jelt az indulásra. Pálccájával megkopogtatta a mestergerendát és szép, régi patinájú verses mondókával búcsúztatta el a menyasszonyt szüleitől, testvéreitől, rokonaitól, leánypajtásaitól. Szem nem maradt szárazon. Aztán elindult a menet. Elöl a pálcás vőfély, utána a menyasszony a másik vőfélyvel vagy idősebb fítestvérével, nyoszolyóleányoktól körülvéve. A vőlegény is testvérével vagy az első nyoszolyóleánnyal ment. Őket követték az örömszülők, násznagyok, rokonok, ismerősök. Messzebből fogaton mentek a templom elé, szépen felpántlikázott, csengős lovakkal. Cikolaszigeten pedig feldíszített ladikokon evezett át a násznép a vajkai templomba.

Meghagyták a menyasszonynak, hogy az oltár előtt, az esküvő alatt jobb lábát okvetlen előbbre tegye, hogy jól menjen az asszonyi sora. Zsebkendőjét is „véletlenül” kiejtette kezéből, hogy az udvarias vőlegény felvehesse, és így az asszony legyen majd az úr a házban. Megfigyelték azt is, hogy melyik esküvése alatt pislogott a gyertya, az hal meg majd hamarabb kettejük közül. Kunszigeten pedig régi szokás, hogy egy családban egyszerre két esküvőt nem tartanak, mert a kettő közül csak egyik lehet szerencsés, a másik biztosan boldogtalan lesz, rosszul végződik.

Visszafelé már vidám zeneszóval, nótázva vonult haza a násznép. Sok helyütt még a kocsmába is betértek és vacsoráig ott mulattak. Otthon az ajtóban seprűt dobtak a menyasszony lába elé. Ha átlépte, lusta asszony válik majd belőle, de ha felvette, ez jó jel volt, szorgos, házias lesz a menyecske. Belépéskor újra szép köszöntőt mondott a vőfély, majd asztalhoz ültette sorjában a vendégeket. A terített asztalokat nyáron, jó időben kint az udvaron állították fel lombsátor, „szín” alatt, télen, rossz időben pedig az erre a célra kiürített első vagy „tisza” szobában. Fő helyre az ifjú párt ültették, köréjük a nyoszolyókat, szélre a két násznagyot, hogy vigyázzanak rájuk, meg ne szökjenek, vagy el ne lopják őket. Az ifjú párral

szemben volt a papnak, mesternek, jegyzőnek a helye, míg a többi helyen a vendégek osztoztak, rokonság, rang, kor szerint.

A vőfély bejelentette a vacsorát, és minden fogáshoz kedves, mókás rigmust mondott. A teli tálakkal felszolgáló asszonyok sűrögtek-forogtak a konyha felől. Régen tyúkleves, paprikás, sült hús, kása, kalács volt az étrend. Ez aztán kibővült később s manapság egy jóra való szigetközi lakodalomban a következőkkel kell a vendégnek megbirkóznia: először lakodalmi tyúklevessel, a levesek „királyával”. Majd ezt követően az aprólékkal, krumpli, paradicsommártás kíséretében. Ezután következik a rántott csirke, rántott disznóhús, majd a sült hús és kácsapecsenye, rizszel, krumplival, salátákkal. Nem maradhat el a hagyományos kása sem a lakodalmas asztalról. Róla így szól a vőfély rigmusa:

*„Itt az magyaroknak híres eledele,
Zsíros a teteje, kólbász a belseje.
Aki magyar ebből jól befalatozott,
Az német emberből földhöz vág vagy hatot!”*

Olyan kását is ettem néhol, hogy kolbász helyett mazsola volt benne, zsír helyett pedig méz úszott a tetején. (A zsíros ételek között, óh, de áldottam érte a szakácsnő okosságát!) Közben a férfiak hordják a bort serényen. Kint a kamrában a ház ura kezeli a csapatot. Torták, sütemények zárják le a sort, hogy hajnaltájban toroskáposzta nyissa meg újra. Utána a fekete már szinte orvosságnak számít... Nem csoda, ha kialakult a régi szigetközi szólás-mondás, hogy lakodalomban nem illik egy ételből többször venni, akármilyen jólesik is, mert kifulladás útján az ember, nem tudja végigenni a vacsorát.

Zene, nóta magasra emelte a hangulatot. Sok mókás, régi szokás is ezt a célt szolgálta. Az érdeklődés középpontjában a menyasszony kikérése állott. A vőfélyek vezetésével a legények hagyományos énekkel kérték a „násznagy urakat”, eresszék ki a menyasszonyt és a nyoszolyóit. Ez persze nem ment simán, és az elővezettetett kiscsikótól a szűrőn át gyertyával mennyezetre lehozott csillagos égig igen meg kellett érte a fiatalságnak szolgálnia. De ha nem voltak elég éberek a násznagyok, asztalon át megszöktették a menyasszonyt. Aztán kereshették! Most az asszonyok voltak nyeregben. Előbb csak egy bábut, majd egy koszorúslányt adtak elő, míg végre „megtalálták” a menyasszonyt. A szakácsnő is megjelent bekötött kézzel, és elpanaszolta, hogy szerencsétlenül járt főzés közben. A vőfély tányérba pénzt gyűjtött egy kis orvosságra, hogy hamarabb gyógyuljon. Így gyűjtöttek a zenészeknek is, mire éjfél tájban a kikérő után a menyasszonytánc következett.

– „Eladó a menyasszony!” – kiáltotta el magát a vőfély, és megkezdődött a táncoltatása. A pénzt régen rostába, szitába, majd tányérba gyűjtötték, és ez az ifjú párt illette. Sokszor óránál is tovább tartott, ha sok volt a vendég, mert a menyasszonyt mindenkinek illett tisztességgel „vétélár” ellenében megtáncoltatnia. Végül is ifjú férjének kellett „kikapnia” és megszöktetnie az embergyűrűből.

Tánc után átöltözött a menyasszony. Kontyba kötötték a haját, bekötötték fejét a menyecskekendővel. Aztán visszament mulatni a táncra perdült vendégek közé. Innen észrevétlenül tűntek el ifjú urával együtt, míg a többiek reggelig, sőt délig mulattak tovább. Becsukódott mögöttük a nászágyas szoba ajtaja – és megnyílt az új élet minden ígéretével...

Nagyon hamar rájuk köszöntöttek a hétköznapiak. Még fülükbe csengett az orgonaszó, a lakodalmas nóta, zene, de másnap már megkezdődött a hétköznapi élet szigorú munkarendjével. S a beteljesülni látszott álmokból belépett a kis menyecske a nehéz, áldozatos asszonyi élet valóságába.

Nem volt egyforma ez az asszonyi élet. Attól függött, milyen környezetbe került, milyen volt a szerencséje. Jó helyen emberségesen bántak vele, engedték a családjának élni, és anyósától sokat tanulhatott. De volt úgy is, hogy csak dologra fogták és a nagy család szigorú tekintélyrendszerében a fiatal menyecske mindenkinek a szolgálója lett. Néhol embertelenül még családjának, gyermekeinek élni sem igen engedték. Az pedig ritkán fordult csak elő, hogy otthon maradhatott, és férje került „vőnek”, sokszor bizony csak szolgának a családba. S hogy egyszerre „önálló” lett volna, mint a mai fiatalok, a „maga ura”, ahogy mondani szokták, az egyenesen álomszámba ment a régi időkben. De minek részletezzem tovább? Néhány szigetközi asszony életén keresztül nézzük meg magát az élet valóságát.

Szalay néni, Jursics Mónika, Kunszigeten elmesélte öreganyja életét, aki még a múlt század közepe táján került férjének nagycsaládi közösségébe. Három fiú volt a családban. Ő a legfiatalabb felesége lett, tehát a harmadik menyecske. Ez döntötte el a sorsát is. A háztartásban korlátlan hatalommal az anyós parancsolt. Ő már nemigen dolgozott, csak parancsolgatott a menyeknek. Minden szava parancs volt, csak engedelmeskedni lehetett neki. Rangban utána a legidősebb fiú felesége következett, az első menyecske. Övé volt a főzés joga, rendtartás a konyhán, udvaron, a baromfiak etetése. „Keze alá dolgozott” az anyósnak. A második menyecske a szobalány szerepét töltötte be otthon. Ő takarított, de segített a konyhán is, fejt, etette a malacokat, viszont legtöbbször kint is dolgozott a földeken. A harmadik menyecske volt „mindenkinek a szolgálója”. Kint, bent egyformán dolgoztatták. Ebben az egy dologban nem számított az anyagi helyzet, a hozomány nagysága sem.

– Öreganyámnak volt legtöbb hozománya, mégis szolgálnia kellett a többinek, mert ő volt a legfiatalabb menyecske. Szombatonként az egész család cipőit, tehát még az idősebb menyecskékét is neki kellett kitisztítani. Ha asztalhoz ültek, a legfiatalabb menyecske le sem ülhetett. Állva evett az asztal mellett, hogy mindig kéznél legyen. Ő szolgált fel, ő hozta a pohár vizeket is a többieknek. Az étkezésnél mutatkozott meg talán legjobban a nagycsalád tekintélyrendszere. Az asztalfőn ült a családfő, az após. Megszólítása „ipamuram” volt. Ha élt még az apja, akkor őt illette a fő hely, akármilyen öreg vagy tehetetlen volt is. Mellette ült balról a felesége, az anyós. Megszólítása „napamasszony” volt. Őket követték jobbról a férfiak, balról az asszonyok, rangsor szerint. Ha volt még hely az asztal végén, oda a gyerekeket ültették. Ha

nem, akkor a gyerekhad külön evett a kuckóban kuporogva, vagy a földön. A tálból először a családfő merített. Ő szelte fel a kenyeret, a húst is ő osztotta ki a családtagoknak. A közös tálból ülés sorrendjében mertek. Legvégére maradt hát a „harmadik menyecske”, aki szegény csak állva kanalizgatott a tányérjából. A gyerekek pedig azt kapták, ami megmaradt. Legfeljebb az anyjuk „lopva” adott nekik a legjobb falatjából. „Netek, hogy ne vesszétek el a Péterkéteket!” – mondogatták a gyerekeknek, jelentését már Mónika néni sem tudta.

A nagycsaládi élet kérlelhetetlen szigorát mutatja ez a kis jellemző eset is, amire még Mónika néni emlékezett:

– Egyszer öreganyámat vízért küldték ebéd alatt. Közben a macska kilopta tányérjából a húst. Kinevették. Nem kapott helyette, bár volt elég, hiszen öt-hat kövér disznót is vágtak. Azt mondta neki a napa: „tanuld meg: torkos macska ügyes menyecske!”.

Ásványon Fekete Jánosné Bán Szidónia 87 éves, kedves néni 16 éves múlt, amikor férjhez ment és bekerült a nagycsalád közösségébe. Tehát hetven év távlatából személyes tapasztalatait mesélte el a régi asszonyi életéről.

– Szegények voltunk – mondta –, mégis tizennégyen ültünk asztalhoz. Egy szobában háltunk, s nekünk csak egy ágyunk volt a magunké az urammal. Móringtonak adta velem édesanyám. Tizenhárom évig éltem együtt a napammal. Parancsolós asszony volt, de maga is sokat dolgozott. Az ipam részeges volt, sokat veszekedett miatta a család. Még meg is vert bennünket, ha elitta az eszít. Az urammal jól megvoltunk, csak keveset voltunk együtt. „Jó feleség, fele segítség!” – dicsért mindig, mert hát szerettem dolgozni, különösen vele, kint a határban. Az uram középső volt a családban és négy évig én voltam a legfiatalabb menyecske. De aztán is mindent dolgoztam a többivel együtt.

– Korán keltünk – folytatta emlékezéseit Szidi néni –, mert reggel főztünk. A napam szeretett főzni, minket nem engedett. Mi csak a kezi-re dolgoztunk. Beosztottuk egymás közt a munkát. Kijártunk a szigetre fejni. Egyik héten az egyik menyecske, másikon a másik volt a soros. Már három órákor felkeltünk, és indultunk ki fejni, hogy hét-nyolc órára hazaérjünk. Amelyikünk otthon maradt, megetette a baromfiakat, malacokat. Ez is nehéz munka volt, mert sokszor hét-nyolc disznót is kellett etetnünk. Azután jött a takarítás, mosogatás, délre újra főzés. Egyikünk volt mindig a konyhasoros, a többi meg kijárt a földekre. Télen fonás volt helyette. A kendermunka is az asszonyok dolga volt. Ami termett nyáron, télen felfontuk. Magunk nyűttük, áztattuk a döglött ágon, kilenc nap után szárítottuk, lábbal jól meggyúrtuk, tiloltuk, gerebeneztük. Volt vele dolog bőven, mire fonál lett belőle. Egy szó, mint száz, délben az ebédet a konyhasoros menyecske vitte ki a határba. Öt embernek is fejen hordtam az ételt, és amikor levették, alig lélegzettem. Sietni kellett, hogy déli harangszóra kint legyen, akármilyen messze voltak is.

Délután újra kinti munka következett, télen pedig varrás, foltozás. Karácsonyra kimostunk, utána a farsangi időben fontunk. A tavaszi munka előtt újra foltoztunk meg újakat is varrtunk, ruhát, inget, gatyát és zsákokat. Nagymosást mindenszentekre, karácsonyra, húsvétra, búcsúra tartottunk. De kis

mosás minden héten volt. Bizony estig se fogytunk ki a dologból. Este vacsorát főztünk vagy melegítettünk. Utána hamar lefeküdtünk, mert elfáradtunk egész nap. A gyerekekre csak közbe jutott idő: mosdatni, öltöztetni, fésülni, etetni. Nevelgetni, játszódni velük, babusgatni őket nem értünk rá, mint a mai asszonyok. Ha sok volt a munka, a gyerekeire csak éjszaka moshatott, vasalhatott a menyecske, amikor a többiek aludtak, mert a napi dolgot nem hagyhatta el miattuk. Bizony látástól vakulásig dolgozott a szegény asszony! Szabadidőnk hétköznap sohasem volt. Hogy sétálhattunk volna gyerekeinkkel a napsütésben, mint a mai asszonyok, még álmodni se lehetett róla! Legfeljebb karácsonykor, húsvétkor, pünkösdkor, búcsúkor vagy néha-néha egy vasárnap délután jutott kis idő arra, hogy a kisgyereket karunkra vegyük és elmenjünk valahova látogatóba.



Ültetés

Ehhez az áldozatos asszonyi élethez tartozó munkák voltak még időszakonként: tavasszal a baromfikelletés, csibenevelés, kiskert felásása, veteményezés. Virágoskert a ház előtt vagy a kiskertben legalább virágszegély mutatta az asszony szépérzékét. Tavasz elején volt a szappanfőzés is a téli disznóölések anyagából. Hamulúggal főzték. A lúg erősségét tyúktollal mérték meg. Ha erős volt, lemarta a tollat. Katlanban, gyors lángon főzték egy órát a zsiradékot, ezalatt szétmarta a lúg, aztán már lassú tűzön főtt tovább. Két-három lúgról főzték a szép fehér házi szappant. Az ügyes háziasszony az eldöglött disznóból is szappant főzött, hogy a „kár haszonba menjen”. Húsvétra kimeszelték a házat is kívül-belül. Utána nagytakarítás következett, bútorok lemosása, „földpadló” döngölése, szalmazsáktömés. A bútorok, ágyak alját sárga

földdel meszelték be. Az otthon az asszony tükre. Az ő gondozása, szeretete, az asszony lelke teszi a lakást igazán kellemessé, otthonná. Minden rendes asszony vigyázott is a szobájára, konyhájára! Naponta többször is kisöpörte, szombatonként a kopottabb, piszkosabb helyeket be is meszelte, lehullott falat betapasztotta. Vigyázott az ablakok tisztaságára, cserépvirágokra az ablakban. Egy kis muskátli, rozmaring, fukszia, egy kis kézimunka a bútorokon, tiszta ágy, rendes függöny (firhang) kellemessé tették a lakást. A tiszta szoba varázsa elűzte a szegénység látszatát. S a szorgalmas, tiszta asszonyok nehéz anyagi körülmények között is megmutatták, hogy nem a szegénység, hanem a tehetetlenség tesz nyomorulttá. A kamra is az asszony birodalma volt. Egyszer meszelték egy évben, de sokszor söpörték és rendben tartották benne a holmikat. Ugyanígy évente egyszer takarították a padlást is. Kisöpörték, felloccsolták. Itt is megvolt a rendes helye mindennek.

A tavasz meghozta a kapálást, mák, répa egyelését, s ettől kezdve aratásig, cséplésig az asszonyok kint a határban is helytálltak a rendes házi munkájuk mellett. Nyáron aszalták a gyümölcsöt, cseresznyét, almát, körtét, szilvát. Ez volt inkább a téli csemege, nem a befőtt. Sok lekvárt főztek régen is. Uborkát, káposztát sokat savanyítottak, paradicsomot főztek be. Az új lisztből levestésztát gyúrtak, megvágták kockára vagy metéltnek és gyolcszacskóban lógatták a kamrában. Nyáron mellestették a libákat. Július elején először, nyár végén másodszor. Érteni kellett ezt nagyon az állat egészsége, de a toll minősége miatt is. Ha beszakadt a lúd bőre, bevarrták és hamut hintettek rá a legyek ellen. Papírral bélelt fülesben gyűjtötték a tollat, külön a pelyhet, külön a szálast. Ősztől tavaszig apránként fosztották meg, meghívott társaságban. A lúd még tömésével is munkát adott az asszonynak. Kukoricatöréstől gyertyaszentelőig tartott a lúdtömő időszak. Naponta kétszer tömtek, napkeltekor és napnyugtakor. Pontosán betartották az időt, hogy a lúd jól emésszen. Ebből pénzelhettek, valamint tojásból, túróból, tejfelből. Ruhára, magukra meg a gyerekekre ebből az „asszonypénzből” futotta. Ősszel, télen a hízót is az asszony etette. Rendszerint mindig ugyanaz a menyecske. Itt nem váltották egymást, mert az állat észrevette, és könnyen megcsömörlött. Disznóölő Szent Ferenc napján (december 3-án) kezdődtek a vágások. Előtte csak szükségből öltek. A jól fizető disznó is az asszony büszkesége volt, mint a telt kamra és a szép, tiszta otthon.

Érdekes lesz talán egy kis időt azzal is tölteni, hogy mit is főztek régen az asszonyok, miket ettek. Bizony sok családban egészen más ételeket, mint ma. A család étrendje is anyagi helyzetétől függött. A szegény ember nagyon egyszerűen élt, de a gazdagabbak konyhája is sokat fejlődött a múlt század óta. Először nézzük meg az átlagos gazdacsaládok étrendjét a kunszigeti Jursics Andrásné visszaemlékezéseiben. Ő is nagycsaládi közösségben kezdte az életét, de hamarosan a maga ura lett. Nem is szívesen emlékezik vissza az előbbi időre. Nem nagyon „szívelték egymást” a napával.

– „Nehéz természetű asszony volt. Ha nem szóltam – mondta Jursics néni – duzzogott: hogy már megint hallgat, mint a bikkfakolomp! Ha meg visszaszóltam, az volt a baja. Nem szerettem ott a „közösbe”. Mikor a mezőről

hazafelé jöttem és megláttam a kaput, mintha tört szúrtak volna a szívembe!” – A konyhán, kamrában is a háziasszony dirigált és a menyecskék váltották egymást a munkában. Így terelődött rá a szó a főzésre, megszokott ételeikre.

Reggelire levest ettek. Krumpli- vagy bablevest, de sokszor tejjel leöntött kukoricagombócot. Kávét sose ittak, legfeljebb „sátoros ünnepen”. Még a gyerekeknek sem adtak kávét. Annyi tejet ivott csak régen a gyerek, amennyit az anyja lopva adni tudott neki. Minden tejet összeköpültek vagy kihevítették túrónak és eladták. Tejjel, túróval, tojással, baromfival a menyecskék mentek piacra. Gyalog mentek be Győrbe (11 km) és fejükön vitték a terhet. Kocsi, ló nem járt nekik, csak akkor, ha malaccal, terménnyel a férfiak is bejöttek a vásárba.

Hétfőn ebédre zöldségleves volt vagy gombócélé föleresztve, forrázott gombóc vasárnapról, maradék káposztával. Kedden rántottleves kelkáposzta vagy krumplifőzelékkel. Szerdán bableves, kelt tészta vagy málé, prósza. Csütörtökön krumplileves, babfőzelék. Pénteken lencseleves, főtt tészta, szombaton rántott leves pogácsával. Vasárnap behabart savanyú leves, savanyú káposztával. Húst csak elvéve a halász-vadász zsákmány és a disznóölés hozott a házhoz. Ölés után az abált lé meg a csontleves járta, és a főzelékekbe is hús került, ameddig a sózott és füstölt húsból futotta. Baromfi csak betegnek vagy különleges alkalmakkor került az asztalra, így szülő asszonynak, keresztelőre, halott virrasztásakor stb.

Vacsorára frisset főztek mindig: babcsúszkót, kukoricakását, kukoricagancit, daragombócot, pénteken túrós dödöllét. Kedvenc vasárnapi vacsorájuk volt a túróssajt. Kihevített túróba köményt, sót, paprikát raktak, tejföllel összekeverték és cserépfazékban érlelték. Innen fogyasztották.

Ez az étrend ismétlődött hétről hétre. Csak az évszakok, disznóölések vagy a böjt hoztak némi változatosságot. Tavasszal zöldfőzelékek üdítették az étrendet: spenót, sóska, borsó, zöldbab, húsvét táján ecetes tojás. Vasárnapra pedig zöldbabot, kapros káposztát vagy tököt főztek. Sokszor ettek bodzakását is. A böjtöt szigorúan megtartották. Negyven nap alatt zsírral még csak nem is főztek, csupán vajjal és olajjal.

„Nem ettünk egész böjten egy falat húst se, pedig négy-öt disznót is öltünk minden esztendőben. Böjtre kifőztünk hét liter vajat, ennek kellett kitartania.” – Leggyakoribb böjti ételek voltak a hajdina- és köleskása, vajaljával sült túrós lepény, vacsorára sültkrumpli, babsaláta, bodzakása vagy a „köttes”, más néven „csiripiszli”.

Kiemelkedő napok voltak: húshagyókedd, ilyenkor tyúkleves, töltött káposzta és bor illett az asztalra. Ezzel hagyták el a húst... Nagycsütörtökön vagy zöldcsütörtökön spenót, sóska, ecetes tojással, nagypénteken pedig mindig mákos tészta és csiripiszli volt a megszokott étrend. Köttes helyett vacsorára pattogatott kukorica is lehetett. Ugyanilyen hagyományos volt húsvétra a sonka piros tojással, karácsonykor a diós-mákos kalács, újévre rétes, farsangkor töltött káposzta, fánk, disznóöléskor pedig a székelgyulyás vagy toroskáposzta. A húst

nagyobbára csak sütvé ették régen. A rántott hús már újabb kéletű falusi asztalainkon.

Süteményre is csak ünnepeken került sor, vagy jeles alkalmakkor (lakodalom, keresztelő, tor), – fejezte be visszaemlékezéseit Jursics néni. Leginkább a rétest, lepényt, kalácsot, pogácsát, a forgács- és cipófánkot kedvelték. A ma divatos apró süteményeket vagy tortákat régen falusi ember nem ette. De igazi, jó lepényt sütni volt olyan művészet, mint ma tortát csinálni! – vallják a régi háziasszonyok. A finom túrós, almás vagy cseresznyés lepényt kemencében, tepsiben sütötték. Csak akkor volt jó a kemence, ha a rádobbolt liszt lángot vetett. Ezután még vizes ronggyal meg kellett csapkodni, hogy „gőzt vessen” és csak ezután vetélték be a lepényes tepsiket. Kalácsok közül az üres, fonott, mákos, diós és lekváros járta. Kiflit, perecet is sütöttek ilyenkor a gyerekeknek, mint ahogy kenyérsütés sem múlhatott el lángos nélkül. A rétesek közül pedig a túrós, mákos, káposztás, almás, cseresznyés volt a kedvenc. A jó fánkot sem volt egyszerű elkészíteni! Ágyban melengették a tésztáját dunna alatt, (!) és olajban vagy vajaljában sütötték ki. A forgácsfánkot kanálszárra szedték fel, úgy rakták zsírba. Így nem esett össze, és szép gömbölyűre sült.

A 87 éves Molnár Viktorné 19 esztendő volt, hogy ura nagy gazdaságába került. Ketten voltak menyecskék a napa mellett. Bár voltak szolgák és szolgáló is a családban, nekik is maradt elég dolguk. A főzés, takarítás, baromfiak, disznók etetése, varrás, foltozás az asszonyok munkája volt. Sokáig ő etette a baromfiakat és a disznókat. Naponta 26-28 disznónak készítette el a moslékját. Mesélte, hogy 14-15 disznót is öltek egy évben, mert hús mindig kellett az asztalra. De a szolgák is velük étkeztek egy asztalnál, s ugyanazt ették, mint a családtagok. Mezei munkára mindig szalonnát, kolbászt kaptak, s ilyenkor főtt étel csak reggelire és vacsorára volt. Karácsonyra még marhát is vágtak és felfüstölték. Füstölt marhahúst ettek váltakozva a disznóhús mellett. Nagy, nyitott kéményben füstölték a marhahúst. Hetekig fent lógtak a nagy húsdarabok a füstön. Sokszor felment az egér és megrágta. Emlékszik rá, hogy egyszer belefűrt az egér a marhasonkába és odafészkelte. Volt nagy riadalom, amikor levették.

Tehát a hús sohasem hiányzott az asztalról. Sütvé és főve ették, főzelék mellé. Ünnepre kacsát, libát sütöttek kemencében. De a bőjtöt ők is szigorúan megtartották. Átlagos ételeik voltak: a húsleves, krumpli- és paradicsomleves, tojásleves, káposztaleves. Igen szerették a levest húst torna- vagy paradicsommártással, krumplival és a paprikás húst, valamint a sült húst kenyérrel, krumpli- vagy uborkasalátával. A főzelékben vagy káposztában „benne főzték” a húst. A tészták közül a lepényt, kalácsot, rétest, lángost vagy a zsírban sült pogácsát becsülték, míg főtt tésztát nemigen ettek. Estére mindig frissen főztek, bár az ura legszívesebben csak „szerdéket” vacsorált (aludttejet).

A szegény ember érendjéről a kedves beszédű Kelemen Istvánné vallott nekem. Két holdon gazdálkodtak, s a család tagjai a vizeket járták, vagy napszámba szegődtek. Ketten voltak ők is menyecskék a napa mellett. Goromba asszony volt, és sokat szenvedett miatta. Egy szobában élt az egész család,

szinte egymás hegyén-hátán. Titkuk sem lehetett egymás előtt... Lakodalmukkor nászágyukat is a kamrába vetették, hogy legalább akkor legyenek egyedül, de a lelketlen anyós már hajnalban felzörgette őket és kizavarta a nászágyból is malacokat etetni... Amilyen az életük, olyan volt az étrendjük is. Baromfi, liba élt ugyan az udvarukon, kacsá viszont akkoriban inkább a nagygazdák állata volt. Ezekből maguknak csak nagy ritkán vágtak, s disznót is keveset öltek. A férfiak halásztak, töröztek, leginkább halat, csíkot, nyulat, vadrecét hoztak haza, s ilyenkor került hús az asztalra. Hagymaleves, íróleves kenyérrel, bab-, lencsefőzelék, hajdina és köleskása, káposzta, puliszka, prósza, kukoricagánci voltak szokott ételeik. Alig várták a tavaszt, mert a madársaláta, összegyűjtött madártojás, bodzakása nagy változatosságot jelentett, később pedig a gomba, szeder, galagonya. Télen szinte örökös vacsorájuk a babcsuszó volt, hétről hétre egymás után. Nyáron meg az uborkasalátát ették ugyanígy kenyérrel. Rossz esztendőkből, ha gyenge volt a termés, még gyengébb volt az étkezésük. Különösen az 1892-es esztendőre emlékeztek vissza szomorúan, mert a víz szinte minden termésüket elvitte, és csicsókán éltek meg turbulán egész esztendőben. Ez olyasféle növény volt, mint a krumpli, galambtojás nagyságú bogyókat termelt. Télen pedig már odáig jutottak, hogy egy marék kukoricát vízben megfőztek és megsózva ették.

A konyhai munkák közé tartozott a kenyérsütés is. Sőt, mondhatjuk, ez volt az asszonyok legkényesebb munkája, ezért megérdemli, hogy külön is megemlékezzünk róla. A szép és jó kenyér az asszony büszkesége volt, s szinte háziasságát, asszonyi értékét aszerint vették, milyen kenyeret tudott sütni. Nagy körültekintéssel, hagyományos szokások szerint végezték el ezt a munkát, amely ma már a bolti kenyerek térhódításában szintén egyre jobban a múlté lesz. Cikolai, kunszigeti, remetei, ásványi asszonyok elbeszélése alapján írom meg a kenyérsütés hagyományos módját, mert ha volt is benne itt-ott egy kis eltérés, a lényegben megegyeztek.

Csütörtök vagy szombat volt általában a kenyérsütés ideje. Rendszerint két hétre sütötték meg a kenyeret, a család létszáma szerint, 4-6-12 „kerek” egyszerre. Előző napon délután kezdték meg az előkészületeket: liszt szitálást, teknő, keresztfa lemosását, kovászolást. Régen nem bolti élesztővel sütötték a kenyeret, hanem a kovász úgy hozzátartozott a családhoz, mint a tűzhely. Legjobb kovász az előző kenyér anyagából maradt vissza, de újat is készítettek hozzá korpa, árpa, komló, fokhagyma összefőzéséből. A legfontosabb szabály az volt, hogy „kezdetben vízben” kellett megfőzni, olyanban, amit napkeltekor húztak fel a kútból, mielőtt még bárki más merített volna belőle. A régi kovászt ugyancsak kezdetben vízben illett áztatni. Míg a kovász ázott, behozták a sütőteknőt, rátették a bakokra, és beleszitalták a lisztet. Egy kis mélyedést hagytak a végén a kovász számára, ahogy mondták: „megvetették a kovász ágát”. Rátették a keresztfát vagy kovászfát, erre ritka szövésű gyolcsszitalt raktak, s ebbe öntötték bele a beáztatott kovászt. A leve átfolyt a lisztre, a csomókat meg kezükkel szétnyomkodták. Ezután fehér abrosszal leterítették, kelni hagyták.

Két-három óra alatt megkelt és következett a dagasztás nehéz munkája. A teknő egyik végén kezdték, és úgy apránként végigdagasztották az egészet. Ez volt a legnehezebb munka, két kézzel végiggyúrnod a rengeteg tésztát. Sokszor két óra hosszat is dagasztani kellett, mert csak akkor lett jó, ha hólyagos volt, nem csattogott és könnyen levált a kézről. Ezután kelni hagyták. Leterítették az abrosszal és párnát vagy dunnát is raktak a hegyébe, hogy meg ne hűljön, mert akkor már nem kelt meg rendesen. Öregasszonyok még ma se mulasztják el az öregkést belevágni védekezésül, nehogy a boszorkány „beleokádjon”, mert akkor nyúlós lett tőle a kenyér.

A kelés ideje alatt nagy szakértelmet igénylő, kényes munka következett: a kemence befütése. Még a legjobb dagasztott, legszebben megkelt kenyér is elromlott, ha nem volt jól befütve a kemence. Kukoricaszárral, „ízikkal”, pössel, rőzsével fűtötték a kemencét és szalmacsutkával gyújtották be. Akkor „érett meg” a kemence a bevetélésre, ha szikrázott a feneke a szénvonó alatt. Vigyázni kellett, hogy nagyon heves se legyen, mert könnyen „megkapta” a kenyeret és elégette a kergét. Megvizezett vonóval kihúzták belőle a „pörnyét” (hamut), vizes nyírfa seprűvel kisöpörték. Sok helyütt ezt kukoricalevélből bot végére kötött „pemettel” végezték. Így készítették elő a kemencét a vetélésre.

Időközben „kiszakajtották” a kenyereket. A teknőben megkelt tésztából kiszakítottak egy-egy zsomporra valót, és a belisztezett kendővel bélelt kerek zsomporokba rakták. Itt nyerte el a kenyér formáját. Kovásznak valót is most tettek el és a teknőt végül kanállal tisztára vakarták. Ebből sült a kedvenc: a vakarcs. Nagyon jókor kellett a szakajtást elvégezni, összehangolva a kemence befűlésével (befütésével). Se előbb, se utóbb nem lehetett, mert vagy túlkelt, vagy keletlen marad a kenyér. Ha szép kövérré megkelt, be lehetett vetélni. A kemence padkájára tették a vetélőlapátot, belisztezték, ráborították a zsomporból a tésztát, kézzel még kerekre formálták, „beszőktették” vízzel, hogy szép pirosra süljön, és ujjukkal lyukakat nyomtak beléje. A lapáttal egymás után belöködték a kenyereket a kemencébe, hogy szép sorjában „egymás mellé üljenek”. Az utolsó után keresztet vetettek a kemence szájára és rácsukták az ajtót. Többször megnézték, hogy szépen sül-e? Ha szép pirosra sült, a vetélőlapáttal húzták ki a kemencéből, egymás mellé rakták és megmosták. A sült kenyerek helye a kamrában volt, a gerendáról lelógó kenyerespolcon.

A mosás volt a másik jellegzetes asszonyi munka. S a mai mosógépek, vegyszerek világában egészen régiesnek tűnik már anyáink, nagyanyáink nagymosása, ahogy a kedves cikalai Kovarek néni, Szidi néni és az öttevényi Eperjesi néni elmesélte. Vasárnap, ünnepen és pénteki napon nem illett mosni, valamint Luca napján sem, mint ahogy kenyeret sütni is tilos volt. Így legalkalmasabb nap a kedd és szerda maradt a mosásra.

Hétfőn délután beáztatták a sok vászonruhát, inget, gatyát, pintölt (pendelyt) meg az ágyneműt, „cihát”, dunya- és párnahuzatokat. Jól beszappanozták és másnapig állni hagyták. Kora reggel megforralták a vizet, jó hamulúgot csináltak hozzá fahamuból, és a teknőben „meggyúrták” a ruhákat. Attól függően, milyen levet eresztett, kétszer-háromszor is meggyúrták a hamulúgos

vízben. Ezután újra erősen beszappanozták jó házi szappannal és belerakták a „szapullóba”. Rétegesen szappanförgácsot is vágtak bele. Nagy dézsaszerű alkotmány volt a szapuló, fenekén vízleeresztő lyukkal, amit hosszú nyéllel felülről lehetett kinyitni, bedugni. Alulra a vásznakat rakták, hegyibe a gyoicsot, s az egészet leborították egy lepedővel, a „hamuruhával”. Rásztálták a fahamut, és erre öntötték a forró vizet. Alul kieresztették és újra leöntötték a ruhát vele. Háromszor vagy ötször is megismételték, s az utolsó vizet bent hagyták egész éjjel. Gondosan letakarták a szapulót, hogy a gőz is jól átjárhassa. Az óvatos, régi asszonyok seprűt, csípővasat raktak rá keresztben a boszorkányok rontása ellen. Sokszor előfordult ugyanis, hogy a rosszindulatú boszorkány a szapulóba is „beleokádott”, és foltos, sőt bűdös lett tőle a ruha. Arra is vigyáztak, hogy mindig páratlan számú vödör víz maradjon benne utolsónak. Reggel aztán leeresztették a régi levet, majd telemerték friss, hideg vízzel. Mikor ez is jól átjárta, kimerték a ruhát a szapulóból, és leszaladtak vele a „laposra” (holtág partjára), vagy a „vízkijáráshoz” (folyóágra), s ott jól megpatélták. A patélópadra vagy mosószékre rakott nedves ruhát a patélófával alaposan megpaskolták, majd a Duna vizében kiöblítették: „meghimbálták”. Azonmód, vizesen kiteregették a vízpart selymes fűvére száradni, ha szépen süttött nyáron a nap. A napsugár hófehérré szíta a ruhákat, s néha kétszer-háromszor is megmártották a vízben, hogy még fehérebb legyen. S hogy mit jelentett a napszíta fehérmű, azt csak az tudja, aki feküdt már napon szárított, hófehér, illatos parasztagyban. Amikor megszáradt, hazavitték és megmángorolták, néhol kézimángorlóval, másutt a kamrában álló nehéz mángorlóval. Régen nem vasalták a vászon holmit, csak mángorolták, majd szépen berakták a sifonérba vagy a sublótfiókba.

Az asszonyi élet kiteljesedését az élet továbbadása jelentette, új élet bimbófakadása a gyermekáldásban. „Áldott állapotnak” mondták régen Szigetközben is a terhességet. S az áldott állapotban levő nőt tisztelet övezte. A hagyományokat megtartó s azok szellemében élő családokban különös megbecsülés vette körül a jövőendő édesanyát, s csak kivételképpen találkoztam olyan esetekkel, hogy embertelenül bántak vele, nem vették figyelembe állapotát és dolgoztatták nehéz munkában az utolsó pillanatig, vagy később is nem hagyták kicsiny gyermekének élni.

A terhesség alatt sok régi, pogány gyökerű hagyomány élt még régen az asszonyok között. Szidi néni szerint Cikolán a terhesség bizonyossága utáni holdtöltekor kiment az asszony a vízpartra és ott kelet felé fordulva rákiáltotta a vízre titkát, hogy a gyerek néma ne legyen és rontás ne érje. Nagyon féltek a „megcsodálástól”, mert ettől torzszülötté válhatott a magzat, vagy a megütéstől, megveréstől, mert ennek nyoma meglátszott a gyereken. Kívánságaitak teljesítették, ijedségtől, rémülettől óvták, nehogy nyoma legyen majd az újszülöttön. Ézsöl néni szerint (Cikolasziget) áldott asszonynak nem volt szabad kovászt kevernie, kenyeret dagasztania, káposztát savanyítania, de máskülönben szerencsét jelentett minden szembejövőnek, különösen halásznak, vadásznak. Mozdulás után kezdték a kelengyét előkészíteni.

A megszületett gyermeket az apa elé tették, s ő felvette a családba-fogadás jeléül, sőt, Ásványon még a kalapját is ráborította. Ezután bölcsőbe fektették, vagy az anyja mellé az ágyba. Rendszerint patkószeget vagy kést is tettek melléje, mert máskülönben a boszorkányok könnyen ellophatták és kicserélhették, egész életére megronthatták. A rendkívüli elváltozást a gyermek rendkívüli jelnek tekintették és következtettek belőle a gyermek jövőjére. Például azt tartották, hogy a foggal született gyermek „tátos” lesz.

A keresztszülőket gondosan kiválasztották még idejében és felkérték. Régen ez sokkal nagyobb tisztséget jelentett, mint ma és végigkísérte a gyermeket életútján, egészen a lakodalomig. A keresztanya ajándékol szép kereszterítőtot hozott és az eszem-iszomhoz is felesben hozzájárult. A gyermekágyas asszonyt ellátták minden jóval. Rokonok, ismerősök „komatálat” hoztak, rendszerint tyúkkal, kaláccsal, rétesel. Kunszigeten „kotlósrétes”-nek nevezik ezeket az adományokat, s azt tartják, hogy az ifjú apa kotlósrétesen hízik meg, mert az asszonyka úgysem tudja mind elfogyasztani.

A gyermekre továbbra is nagyon vigyáztak. Remetén egyéves koráig sok családban piros szalagot kötöttek a csuklójára, s ha édesanyjának el kellett szaladnia valahová, csak úgy hagyta egyedül, ha seprűt tett a bölcsőre keresztben a boszorkányok rontása ellen. – Nagy gonddal fürdették a csecsemőt. Vízbe tevéskor rontásűző mondókát mondtak. Egyre még emlékeztek is: „Jézus, Mária szent nevébe, belemegyünk a fürdőbe”. Háromszor kellett körüllocsolni a lábától kézzel merített vízzel, s csak ezután kezdődhetett a lényegi fürdetés. A gyermek fürdővizét csak naplemente után volt szabad kiönteni, de nem az utcára vagy udvarra, hanem fá, bokor tövébe. Ugyanilyen hagyományosan vigyáztak a szoptatásra is. Még terhessége alatt elől kívágott szoptatós inget varrt magának az anya és szoptatnia csak ebben volt szabad. Vigyázott nagyon, nehogy tejéből elfröccsenjen egy kicsike is, mert a hangya felszedi és elapad tőle. Ha elapadt, ez ellen első gyermekes anya tejéből sütöttek neki pogácsát, s ettől várták a tej újra megindulását. Sok tejet, rántott levest etettek a szoptatós anyával, hogy sok teje legyen. Ézsöl néni szerint Cikolán szoptatás alatt öregkésre ültek, hogy rontás ne érje sem az anyát, sem a gyermeket. Két-három hét után a szoptatás mellett már „megcsócsált” ételt is adtak a kicsinek: anyja jól összerágta és ezt a „megcsócsált” pépet etette meg a gyerekekkel. Etetés mellett azonban esztendeig is elszoptatgatták a kicsiket. Csak lassan választották el. Szokás volt, hogy leánykát holdtőltekor, a fiúgyereket pedig újhholdkor választották el „az anyja bimbójától”. Cirokseprűre fejték tejüket, hogy hamar elapadjanak.

Elválasztás után már kevesebb idejük jutott a gyermekkel bíbelődni, mert az asszonyt várta a sok munka vagy útban is volt a következő áldás. A kicsi megvolt a nagyobbakkal szépen, s csak ha beteg lett, szorult jobban az anyja gondozására. A gyermekbetegségeket rontásnak tulajdonították, és általánosan használt varázsszer volt ellene: a szenes víz. Ma is vannak még minden faluban, akik esküsznek rá és el nem mulasztanak. A Dunából napkelte előtt kellett hozzá vizet hozni, s a kerítésből tördeltek fát vagy a tüskeboronából szedték ki, megszenesítették, ezt tették a vízbe. Seprűből téptek ki szálát, bemártották és így

hintették meg a gyermeket vele, miközben azt mondták: „rossz asszonyok, rossz emberek távoltartására”. Kunszigeten ezt a verses mondókát tudják hozzá: „Kalap alá, konty alá, pártá alá, vidd a rontást tűz alá, víz alá”. S visszafelé kenik meg közben a beteg testrészt, hogy visszavegyék a rontást róla. Voltak, akik megittatták a szenes vizet a gyerekkel, hogy biztosabb hatású legyen. Nagy volt régen a gyermekhalandóság. Skarlát, himlő, de legfőképpen a diftéria tizedelte őket. Volt olyan járvány, hogy Kunszigeten például egy családban hatból egy, tizenegyből csak kettő maradt életben!

Így éltek le életüket régi asszonyaink, örökös munkában, áldozatvállalásban. Egyszer aztán ők is megöregedtek, közben a „maguk urai” lettek, és éppúgy dirigáltak menyeknek, mint nekik hajdanában, fiatalkorukban. Ez volt az élet rendje. Azért van kivétel is! A cikolaszigeti kedves Kovarek néni már nagymama volt, amikor kiléphetett a menyecskesorból (!) és a maga ura lett, mert meghalt az utolsó pillanatig parancsoló anyósa. Ő vallotta nekem egyszer bizalmas beszélgetésünk során, hogy igen jó anyós igyekszik lenni, nehogy a menyé és vejei megtudják, mennyit túrt, szenvedett ő életében!...

Az öregeket általában megbecsülték. Csak elvétve hallottam olyan nem is emberi családról, mint Cikolán F-ék, ahol az öreg asszony hónapokig ágyban feküdt. Gyermekai nem viselték gondját, sőt pöröltek vele, hogy „magát legjobb vóna má agyonverni, hogy víge lenne, oszt nem enne itt a kenyeret hiába!” – De talán amilyen az élet, olyan a bűnhődése...

S az utolsó állomás: egy sírhalom kint a temetőben... Halotti szokásaik is sok ősi hagyományt őriznek. A „verázsoláson”, halottsiratóson elsíratnak szabályszerűen mindenkit. Kedves tárgyát, kedvelt ételéből egy csipetnyit lopva a koporsóba dugták, hogy vele legyen a másvilágon is. Kunszigeten a halott gazda kivitelekor szabadon eresztik az összes állatokat, de vigyáznak rá, hogy ne menjenek ki a kapun a gazda után. S a temetőben sokhelyütt a régi nagycsalád hagyományai szerint helyezkednek el a sírok a családfe körül, rangsorban. A keresztfák pedig még itt-ott őrzik a régi pogány bálványfaragás emlékeit.

Az öregek elmúlnak, s helyükbe újak születnek. Az élet mindig győz, mert folytatódik bennünk, az utódok hosszú sorában. Legyen hála érte az életet melengető asszonyi szívnek, az áldozatos asszonyi életnek, az édesanyai szeretetnek!...