Vargáné Antal Ilona

Egy apátfalvi asszony visszaemlékezései

Marosvidék füzetek

Sorozatszerkesztő

Szilágyi Sándorné
Jámborné Balog Tünde
Korell Gertrúd

Vargáné Antal Ilona

Egy apátfalvi asszony visszaemlékezései

Makó

2009

Marosvidék füzetek

7.

Szerkesztő:

Mátó Erzsébet
Vargáné Nagyfalusi Ilona

Kiadja a Marosvidék Baráti Társaság

VARGÁNÉ ANTAL ILONA

1934-ben született Apátfalván, harmadik gyermekként a családban. Szülei becsületes, szorgalmas, jószívű, földműves emberek voltak, akik nagy bölcsességgel tanították gyermekeiket a házimunka, a földművelés, állattenyésztés minden formájára. A főzés, a kenyérsütés, tejfeldolgozás, baromfinevelés, gyapjúfonás akkor még mindennapi tevékenységek voltak, így a gyerekek is megtanulták ezeket.

Iskolásévei alatt szerette a verseket, irodalmat, szívesen barkácsolt, fúrt-faragott, játszott a gödörparton barátnőivel. 1947-ben hatodik osztályos korában oklevelet is kapott: Jó magaviseletéért és mindenben felmutatott ügyességéért!
1956-ban ment férjhez majd két fiúgyermeknek adott életet.

Az 1980-as években Ilonka néni aktívan részt vett a helyi díszítőművészeti szakkör foglalkozásain, ahol népi hímzésmódokat és makramézást tanultak az asszonyok.

2000-ben társszerzője volt a „Gyí, paci paripa" című apátfalvi népi játékokat bemutató könyvnek. Ez a helyismereti tankönyv nagy segítséget nyújt a helyi iskolában a néprajz, népi játékok oktatásában.

2001-ben kapcsolódott be a Marosvidék folyóirat szerkesztő csapatába. Néprajzi témájú cikkeiben bemutatja az apátfalvi parasztasszonyok teendőit, a házimunkától a gyapjúfeldolgozásig. Érdekes leírás olvasható a karácsonyi, húsvéti hagyományokról, az apátfalvi népi imákról.

Ilonka néni aktívan részt vett a helyi Szigetház programjaiban is, ahol gyerekeknek néprajzi és kézműves foglalkozásokat tartott.

Az utóbbi három évben a kézimunkázással tölti idejét. A gobelin, a makramé, a szalmafonás egész életében foglalkoztatták, de az egyéb feladatok mellett erre nem jutott ideje.

Most 70. életévén túl évente új és új tevékenységbe fog, mintha be akarná hozni az elmúlt évek időveszteségét s néhány hónap alatt makramé technikával egész kiállításnyi új ékszert, fonatot készített. Munkájának különös értéke, hogy ezek az ékszerek könyvekben nem fellelhetők, ő találja ki a mintákat, formákat.

2006-ban az Országos Honismereti szövetség elismerő oklevelet adományozott Vargáné Antal Ilonának „A honismereti mozgalomban végzett kiemelkedő munkájáért."

Ebben a könyvében életéről, családjáról ír.

Édesapja édesanyja, akik mindennél többet jelentettek számára, szinte minden írásában felbukkannak. Egész életének összefoglalása ez a mű.

Ilonka néni nemcsak önmagának alkot. Szeretné tudását minél több embernek átadni. Az apátfalvi virágkiállításon szervezett kézműves bemutatón előadás és bemutató keretében tanította az érdeklődőknek az adott kézimunka fortélyait.

Munkájához jó egészséget kívánunk, s kíváncsian várjuk új ötleteit, terveit.

Vargáné Nagyfalusi Ilona

Előszó

Szeretettel és tisztelettel köszöntöm a kedves olvasót, aki kezében tartja ezt a könyvet és megtisztel azzal, hogy belelapoz vagy talán el is olvassa.

Minden embernek vannak az életében jó, szép és fájó emlékei, csak nem mindenki ragad tollat vagy vesz fáradtságot, hogy papírra vesse azokat.. Gondolatban most az emlékeim tárházában lapozgattam és válogattam.

Nagyon hálás vagyok a sorsnak, hogy olyan családban születtem és nőttem fel, mint amilyen a mi családunk volt. A szüleim szorgalmas, becsületes, vallásos, a családért aggódó emberek voltak. Én mindig sajnáltam azokat a gyerekeket, akik nem kaptak vagy nem kapnak igazi szülői szeretetet.
Gyermekkoromban nagyon szerettem az idősebb emberek beszélgetéseit hallgatni a régmúlt időkről, katonasorsról, a háború alatt és után a fogolytáborokban eltöltött időkről, vagyis a múlttal kapcsolatos dolgokról.

Visszagondolva, gyermeklány koromban milyen sokat beszélgettünk édesapámmal a gyermekkoráról, rokonokról, nagyszüleiről az édesanyám rokonairól és még sok minden másról. Ezek a beszélgetések maradandó emlékként kísértek végig életem során.

Ahogyan én hallom és tapasztalom a mostani szülők, gyerekek nem érkeznek beszélgetni egymással. Szabadidejükben leköti őket a magnó, videó, számítógép. Nem vagyok ellene egyik fajta készüléknek sem, mert a mai világban nagy szükség van tudományra, technikára, mert csak így tud érvényesülni a mai ember. Azért a meghitt beszélgetéseket is be kellene iktatni a család mindennapi életébe. Akkor a fiatalok is több mindent megtudnának az őket érintő múltról, mert ahogyan a mondás mondja: „Amely embereknek nincs múltja, annak nincs jövője sem”.

A szerző

CSALÁDI EMLÉKEIM

Nagymamám , Juracsek Mihályné (1888-) unokáival
Balról: Tóth Katalin (szül 1938-), Anatl Ilona (1934-), Tóth Sz. Margit (1931-)
Jobbról: Tóth Mária (1936-), Antal Vince (1932-), Antal Julianna (1929-)
A fotó 1942-ben készült

Indulás kézen fogva

A szüleim tanyája a csanádpalotai út mellett lévő Langó-kápolna szomszédságában volt. Egyik felől Apátfalvát és Királyhegyest, másik felől Makót és Csanádpalotát összekötő műút mellett. A közlekedés szempontjából a tanya és a gazdaság jó helyen volt, amelyhez nagyon sok emlék fűz.

Édesapám 1905-ben született. Árva gyermek volt. Az édesanyját 7 évesen, az édesapját 9 évesen veszítette el, aki az első világháborúban halt meg. Így apai részről nagyszüleimet nem ismertem. Nagyszüleimről, dédnagyszüleimről csak az anyai részről vannak emlékeim.

A dédnagyapám 1861-ben, a dédnagymamám 1862-ben született. Nagyszüleimre nagyon emlékszem, mert kisiskolás koromban tőlük jártam iskolába Apátfalvára. Nyáron a szünidőben, majd később egész évben szüleimmel voltam. Hárman voltunk testvérek, én vagyok a legfiatalabb.

Az édesapám szorgalmas, jólelkű, családszerető, vallásos ember volt, édesanyám úgyszintén. Édesapámat az élet iskolája tanította meg, mivel árva volt. Nagyszülei nevelték fel, nekik még négy fiuk és húsz unokájuk volt, így nem volt elkényeztetve. Édesapám Antal György 20 évesen házasodott 1925-ben. Édesanyám Juracsek Krisztina a házasságkötéskor 17 éves volt. Édesapám a házasságkötés után apai örökségként elkapta a Langó-kápolna szomszédságában lévő tanyát 12 hold földdel. Kapott néhány gazdasági szerszámot, egy lovat, egy fejőstehenet, egy nagy házikenyeret és egy megfüstölt disznósonkát. A kamra falába –szög helyett- kihegyezett, kicsit megformált fakarók voltak verve akasztónak. Az egyik ilyen akasztón volt egy kenyérsütő teknő, a másikon egy zsúpból készült szakajtó, a harmadikon pedig két kenderből font zsák. A kamrának ez volt a teljes felszerelése.

Édesanyám is a házasságkötéskor rendje-módja szerint ki lett stafírozva. Szobájukban volt egy nagy családi asztal tulipános sarokpaddal, amelyen az édesapám apja neve volt olvasható: Antal Márton, a dátumra már nem emlékszem.

A falra volt akasztva négy nagy szentkép és a kakukkos óra, amit nászajándékba kaptak. Volt még két tornyos végű ágy, hat párna, két dunna, egy sublót terítővel, székek és egy asztal. Négy év után bekerült a bölcső is.

Édesanyám mesélte, hogy a szobában egyes ablak volt, nem dupla üvegű és olyan hideg volt bent télen, hogy hiába fűtöttek nappal a kemencében, hajnalra az asztalon a pohárban befagyott a víz. „Akkor még fiatalok voltunk összebújva elfértünk egy ágyon, de reggelre a dunna teteje deres volt, megfagyott a pára rajta."

A konyhai felszerelés nagyon egyszerű volt. A kemence előtti kaminban háromlábú vaslábon főztek nagy cserépfazékban, ami kiégetett agyagból készült.

Szüleim így kezdték közös életüket 1925-ben. Mivel mindketten szorgalmasak, dolgosak, fáradtságot nem ismerők voltak a gazdaság évről-évre szépen gyarapodott. Hamarosan alkalmazottakat is tartottak, ami nagyban segítette az előrehaladást.

Amikor mi, gyerekek születtünk 1929-1932-1934-ben az édesanyámnak segítője is volt a háztartásban, a cselédek, szolgálólányok is részben családtagnak számítottak. Szerettek nálunk, mert a szüleim nem voltak szigorúak hozzájuk. Mivel én voltam a legkisebb engem is mindenki szeretett a családban. Rólam mesélték a következő történetet: 1935-ben, amikor egyéves voltam édesapám Orosházán tartalékos katona volt, és karácsonyra hazajöhetett szabadságra. Nagyon szeretett volna megszeretgetni engem, de én nagyon féltem tőle, mert akkor már több hónapja nem láttam. No meg a katonaruha is ismeretlen volt. Én akkor még a bölcsőben voltam és lebújtam a takaró alá, hogy ne lásson engem. Nem hagytam, hogy a közelembe jöjjön. Édesapám akkor csak a szemével szeretgethetett meg.

Tanulj, hogy boldogulj!

Apátfalván a paraszti családok körében is elterjedt volt a mondás „Amit az ember megtanul, azt sosem veszik el tőle". Ezért volt az, hogy a gyermekeket, úgy a fiú és a lánygyermeket is kisiskolás kortól kezdve nevelték, tanították a ház körüli teendőkre. Az apa a fiúgyermeket tanítgatta a mezőgazdasági munkára, meg az állatok gondozására. Az anya a lánygyermeket nevelte a családi otthon minden munkájára. Ez nem jelentette azt, hogy a gyermeket nehéz fizikai munkára fogták, hanem azt akarták, hogy a munka minden csínját-bínját idejében elsajátítsák. Ahogyan a közmondás tartja: „Addig hajlítsd a fát, míg fiatal".

Ez a mondás nem csak akkor volt időszerű, hanem napjainkban is és jó lenne, ha sokáig az maradna. Azért akkor is mindenekelőtt a tanulás és az iskolába járás volt az első helyen. Most arról szeretnék írni, hogy egy paraszti családban nevelkedő lánynak mi mindent kellett elsajátítani ahhoz, hogy egy háztartást el tudjon vezetni. Hiába tudott sok mindent lányként, igaziból az élet iskolájában tanulta meg mindazt, ami elengedhetetlen volt számára. Amit még nem tudott egy fiatalasszony, arra később saját kárán jött rá, vagy a szülők, nagyszülők, idősebb szomszédok tanácsait kérte. Az idősek gazdagabb tapasztalattal rendelkeztek, nagyon szívesen segítettek a fiataloknak, vagy ellátták őket tanácsaikkal.

Lássuk tehát, mivel is foglalkoztak az asszonyok, amikor még nem tasakos leveseket ettek, amikor ismeretlen volt a mosógép, a porszívó és a háztartási gépek egész sorozata, a falon tapéta helyett mész csillogott.

Először is a család életviteléhez szükséges dolgokat kellett megtanulni, így például az ételek készítését, a sütés-főzés valójában nagyon sokrétű munka. A kenyérsütéshez kellett a legnagyobb tapasztalat.

A kenyér mennyisége, a sütés gyakorisága a család létszámától függött. Kalácssütés: a legfinomabb a fonott kalács, dúckalács, túrós lepény, töltelékes kifli, vekni (ez hasonló a bejglihez, csak kalácstésztából készült).. Az édes és sós pogácsákat kerekre szaggatva sütötték. A gyúrott bélesek, rétesek kemencében sültek, így még a kemencefűtéshez is érteni kellett. A kemence melegét nemcsak a

szoba melegítésére használták, hanem sütésre, főzésre is. Megfőtt benne a magyaros töltött káposzta, de megsült a böjti sósbodag is. Régebben sokszor csak egytálételt készítettek. A levestésztákat, száraztésztákat, és a lebbencset nyújtódeszkán nyújtófával nyújtották, tudni kellett még készíteni a csipetkét, a galuskát, a reszelt- és morzsolt tésztát. A tarhonya gyúrása, szárítása, tárolása nagy odafigyelést igényelt. A lekvárt általában kék szilvából főztek rézüstben az udvaron elkészített katlanon vagy üstházon. Fából készült nagy lekvárkavaróval kavarták, hogy oda ne égjen. A paradicsom befőzése, mint minden befőzés alapos tisztaságot igényelt. A kifőtt levet forrón üvegekbe töltve párnák közé, száraz dunsztba rakták. Savanyúságot készítettek zöldpaprikából, zöldparadicsomból, uborkából, apró zöld görögdinnyéből. Régen vegyesen cserépkantákban a későbbiekben nagy üvegekben savanyították ezeket a zöldségeket. Sok családban elmaradhatatlan volt a hordós savanyú káposzta, több helyütt még mostanság is készítik. A nyári gyümölcsöket aszalással tartósították téli fogyasztásra. A tehénfejés a tejből túró-, tejfölkészítés, majd a tejfölből kitartó munkával, köpülővel vaj köpülése.
Akkoriban kézzel mostak, hosszúkás deszkateknőben, házi főzésű szappannal, a ruhákat kifőzték, majd mángorlófával simították ki a gyűrődéseket. A szenes vasalóval való vasalás nagy odafigyelést, ügyességet igényelt. Az elhasználódott alsó-, felsőruhát egyaránt foltozták. Apátfalván úgy mondták a régi öregek: „Nem szégyen a ruha, ha foltos, csak rongyos és szennyes ne legyen," meg azt is „Hogy rosszban keresik a jót."
A gyermekek felnevelésének oroszlánrésze is az anyákra hárult, Apátfalván az 1930-40-es évekig nem volt ritka az 5-6 gyerek egy családban.
A mésszel való fehér meszelést alkalmazták úgy benn a lakásban, mint kint a ház körül. Ez is a családanya feladata volt, csak a módosabb gazdák meszeltettek, a helyiségek döngöltföld padlózatát vízzel mázolták fel.
Disznóöléskor az asszonyokra is sok munka hárult, a belek egymástól való szétválogatása, nagy gonddal történő tisztítása mindig az ő feladatuk volt.
A csirke, kacsa, liba, pulyka, gyöngyös mind megtalálható volt a tanya körül, a koltók ültetését, a baromfik keltetését és nevelését is az asszonyok végezték.
A szappanfőzést csak az ügyesebb háziasszonyok merték vállalni, mert nagy hozzáértést igényelt. Az aratási munkákból is kivették az asszonyok a részüket, marokszedés, kévekötés, kévehordás stb. A hagyományőrzés, az egy-egy jeles naphoz vagy ünnephez kapcsolódó népszokások megtartása is rájuk hárult..
Apátfalva lakossága a század elején sokkal vallásosabb volt mint most, ezért a gyerekeket kicsi koruktól kezdve tanították imádkozni az édesanyák. Sok esetben a hivatalos ügyeket is a családanya intézte.
A leírtakon kívül nagyon sok apró dologhoz, fortélyhoz értettek még a parasztasszonyok. Mostanság korunk változása a technika fejlődése nagyban megváltoztatta, könnyebbé tette az asszonyok életét. Szerencsére Apátfalván most is szép számmal vannak ügyes kezű lányok, asszonyok, akik sok mindenhez értenek.

Tarhonyakészítés Apátfalván régen és most

Apátfalván a tarhonya használata régen nagy szerepet játszott a táplálkozásban. Azt mondták a tarhonyáról, hogy kenyérpótló. Mert például, ha fogytán volt a kenyér a család asztalán, vagy még nem sült meg a kenyér és éhesek voltak, akkor gyorsan krumplistarhonyát, vagy pörkölttarhonyát főztek. Régen, mondhatjuk, hogy minden paraszti családban sütöttek kenyeret, de készítettek tarhonyát is. A mennyisége a család létszámától függött. Egy 5-6 tagú családban egy évre 20-25 liter lisztből is készítettek tarhonyát. Régen kevesebb tojást használtak a készítéséhez, kb. egy liter liszthez két darabot.

Tarhonyakészítés: A sütőteknőbe szitálták a lisztet fele kalácsliszt, fele kenyérliszt volt. Majd a felütött tojásokat langyos sós vízzel hígították, ezt aprólékosan a lisztre csurgatták folytonos keverés közben. Hol gyúrták, hol fellazítva terelték a teknő egyik végéből a másikba. Addig locsolták a tojásos lével, amíg lisztes volt a tarhonya. Majd körkörös kézmozdulattal kerekítették ugyancsak a teknő egyik végéből a másikba terelve.

Rostálással a nagyon aprót kiejtették közüle, ezt a legapróbb tarhonyát búzadara helyett tejbe kifőzték, ezt is tejbegríznek hívták. A tarhonyát abrosszal együtt párszárítóra, asztalra terítették, majd tojásos kézzel könnyedén még egyszer végig kerekítgették. Szellős helyen, nem tűző napon teljesen kiszárították, majd rostával kétfelé osztályozták. Tarisznyába téve, szögre akasztva, szellős helyen tartották.

A tarhonyát nyáron, száraz melegben készítették. Párás, borús időben készített tarhonya sötét színűre és savanyú szagúra száradt.

Volt úgy, hogy véletlenül több levet adtak a liszthez, és ezáltal egy részéből tészta lett. Az ilyen tésztát, ha nem bírták a rostán átdörgölni, akkor elnyújtották száraztésztának.

A jó tarhonya készítéséhez tapasztalat, gyakorlat, odafigyelés kellett és kell ma is.

Tarhonyából készült ételek: krumplis tarhonya, pörkölt tarhonya, suhantott tarhonyaleves, pörkölt tarhonyaleves, galambpaprikás tarhonyával, tarhonyás csirke.

Reszelt tarhonya: Ez általában csak tojás, só, liszt és nagyon kevés víz hozzáadásával készült. Keményre gyúrták, hogy a tésztareszelőn le lehessen reszelni. Ezt reszelés után frissen használták fel, mert akkor volt a legfinomabb ízű. Az ilyen reszelt tarhonyát még húslevesbe is tették, egyszerűen a forrásban lévő lébe reszelték. Friss reszelt tarhonyával a krumplistarhonya is finom volt.

Morzsolt tarhonya: Akkor készítették leginkább, amikor a száraztészta elfogyott. Ugyanúgy készült, mint a tarhonya, de egyszerre csak annyi, ami frissen elfogyott. Ezt nem rostálták. Ha nagyobb tarhonya is lett közte, azt csipetkének apróra elcsipkedték.

Emlékszem, amikor édesanyám készítette a tarhonyát. Tíz éves voltam, amikor kötényt kötött elém, és én csurgattam a tojásos levet a lisztre. Ő meg dörzsölte, kavarta, gyúrta a tarhonyát. Attól kezdve a tarhonyakészítésbe több éven keresztül részt vettem. Hálás vagyok édesanyámnak azért, hogy többek között erre is megtanított, mint oly sok másra.

Én is készítek majdnem minden évben a családom számára tarhonyát. Nem sokat, csak egy adagot, azaz négy kilogrammot, melyhez húsz-huszonkét tojást használok fel. Nagy vájlingban készítem. Jól kidolgozom, háromfelé osztályozom. Az apróból készül a pörkölttarhonya kevés vöröshagyma, zöldpaprika, kevés törtpaprika, só, bors hozzáadásával.

A közepes nagyságúból krumplistarhonya, tarhonyaleves készült vagy pirítva pörköltek mellé adom. Van még a nagyja tarhonya, de ebből a fajtából nem sok van. A tarhonyakészítés napján mindig csirkepaprikást főzök frissen készített nagyja tarhonyával. Ez nagyon finom, igazán fejedelmi. A tarhonyás ételek közül ez a legjobb. Egyszer próbálja ki a kedves olvasó, biztos ízleni fog. A II. világháború előtti időben a csordán vagy a gulyán legeltető pásztor bérében is szerepet játszott a tarhonya. A bér egy-egy marha után egy szezonra, ami Szent György naptól (április 24.) Mindenszentek napjáig (november 1.) tartott hat kg házikenyér, egy kg szalonna, só, húsz liter búza, egy kg tarhonya.

Azok a kétkezi munkások, kubikusok, akik a falujukból, családjuktól távol más községben, városban találtak munkát, gátakon, vasút és útépítésben dolgoztak a maguk és családjuk megélhetéséért, önellátók voltak, így egész hétre való élelmet vittek magukkal. Ezek közül a legfontosabb volt a kenyér, a tarhonya, szalonna, krumpli, hagyma, só, törtpaprika. A napi munka befejezése után egytál ételt főztek maguknak egész héten. Azok az emberek csak hétvégén, vasárnapra tértek haza a családjukhoz tisztálkodás és élelem utánpótlás végett.

Megjelent a Marosvidék 2005/2. számában

Disznóvágás Apátfalván

Ha idősebb személyekkel beszélgetek itt Apátfalván, úgy télidőben, a beszéd fonalát néha-néha a disznóvágás felé terelem. Hogyan is volt régen? Az első válasz általában az: Milyen jó volt akkor. Az volt az igazi. Végül sok minden kiderül, hogy mostanság nem is a levágott disznóval van a baj, hanem az öregséggel hogy odavan a fiatalság és a benne rejlő erő. Van, aki a következő szólást mondja: Van itt erő, csak ritkán jön elő, s végül halkan bevallja, hogy bizony elő sem jön az már. Ha már a disznóvágásnál tartunk, lássuk csak, mi is volt az asszonyok feladata, hogyan vették ki részüket e nem könnyű házimunkából.

Ezeket a szokásokat úgy írom le, ahogyan a nagyszüleim, szüleim, és a szűkebb rokonság családjában történt. Ebben nem lehet általánosítani, mert: Ahány ház, annyi szokás.

A disznóvágás előtti napon megkezdődött a ritkán használt edények, asztalok, húsvágódeszka vagy tőke, kések, balta, bárd, hússózó és bélmosóteknők, cseréptál, a zsírsütéshez vasüst, konyharuhák előkészítése, elmosogatása. Só, bors, paprika, köménymag darálása vagy mozsárban való törése, fokhagyma, vöröshagyma pucolása. A zsírosbödön gondos kiforralása, ecettel, szódabikarbónával. Régen tiszta fahamuval forrázták, melynek lúgos hatása feloldotta az előző évi zsír minden kicsi maradékát. Erre nagy gondot fordítottak, mert féltették a zsírt, nehogy megavasodjon. Igaz, volt olyan szegény család, hogy nem érkezett megavasodni, mert akkorra elfogyott.

Kásafőzés

Ha a gazdasszonynak kevés női segítsége volt, akkor a hurkában való kását már előző nap délutánján kifakadoztatta (kifőzte). Régen ez lehetett esetenként köleskása, ritkábban rizskása, de a II. világháború után pár évig hántolt árpakása, cirokkása, búzakása, fehér vagy sárga kukoricakása is. Az 1950-es évektől rizskása, hiszen ez a legjobb. A kásakifőzéshez nagy odafigyelés, gyakorlat kellett, mert az elfőtt kásából készült hurka csirizes és mászkos, ami az asszonyok szégyene volt. Ilyen esetben a kásafőző asszonyra mondták, biztosan egy kicsit felöntött a garatra, de ez csak olyan egyedi eset lehetett.

A disznóvágás hajnalán a család apraja-nagyja talpon volt. Míg a férfiak a disznót pörzsölték, az asszonyok elosztották maguk között a munkát. Volt, aki a vizet melegítette a katlanon a disznó mosásához, bélmosáshoz, húsabáláshoz. A másik a reggelit készítette, felfogott disznóvére volt megabálva vöröshagymával, borssal, sóval elkészítve, forralt tej, füstölt szalonna, ha akkor még maradt az előző évről.

Bélmosás

Az asszonyok igazi munkája akkor kezdődött, amikor a férfiak átadták nékik a disznóbelet szétszedésre, kitisztításra. Megkezdődött a belek szétválogatása nagy gondossággal, nehogy kiszakadjanak. A vékony kolbásznak való belet kiöblítés után besózták, majd állni hagyták, utána sima deszkán nagy kés fokával vékony hártyára megkaparták, kimosták, majd fehéredni hideg vízbe rakták. A vastag hurkabéllel sokkal több munka volt. A bél tartalmától kiöblögették, kifordították, utána sózták, mosták oltott mésszel, kukoricacsuhéval, búzával, vöröshagymával, utoljára ecettel. Mostanság szódabikarbónával, ecettel és karikára vágott citrommal mossák. A régi idősek azt mondták, akkor tiszta a hurkabél, ha száz léből van megmosva. A hurkabél tisztaságát oly módon is ellenőrizték, hogy a bél egy darabját fehérre meszelt falhoz dobták, ha a bél onnan visszaesett, akkor még tovább kellett mosni, de ez nem volt irányadó. A bél mikor már tiszta volt, hívták a gyerekeket, hogy szagoljátok meg a belet, milyen szaga van. A gyerek nagy gonddal szagolja, mire a bélmosó asszony váratlanul az orrához nyomta. Utána a gyerek nem szagolt bele, hiába hívták. A vastagbélmosás a disznógyomorral együtt egy asszonynak körülbelül három órahosszat vett igénybe. Az asszonyok iparkodtak a bélmosással, hogy kész legyen, mire a férfiak kérik a belet töltésre, mert akkor a munka is jobban haladt.

Ha a családban volt nagyobbacska lány, vagy nagylány, már állították a bélmosóteknő mellé, hogy tanulja a béllel kapcsolatos munkákat, ezzel a mondással: Tanuljad, mert amit az ember megtanul, azt soha nem tudják elvenni tőle.

Aki a reggelit készítette, az főzte az ebédre való disznópaprikást, közben sütötte, kavargatta az abálóból kivett és megdarált hurkábavalót. A paprikást hordós savanyú káposztával, vagy valami savanyúsággal tálalták. Régen nagyon sok paraszti családban savanyítottak hordós káposztát.

A gazdasszony feladata volt, hogy a böllérek hány darab pecsenyehúst hagyjanak, mert ő tudta, hogy hány családnak kell disznótoros csomagot küldeni.

Sok helyen a halványra sült hurkábavaló, a kifőtt kása, bors, só összekeverése is az asszony feladata volt, de nem minden esetben.

Hurkatöltés, kifőzés

Kezdődött a hurka töltése, amit régen hurkatöltő priccel végeztek. Ehhez erős férfi kellett, mert töltés közben a pricc tolófáját a megfeszített hasizmához szorította, ez férfimunka volt, de a belek végeit bekötni, azt az asszonyok végezték. Majd utána a megtöltött hurkákat üstben, vagy nagy lábosban forró vízben kifőzték, hogy a hurka nyers bőre egy kicsit megfőjön. Ruhával leterített párszárítóra vagy asztalra szétrakták hűlni. A hurka kifőzéséhez tudás, gyakorlat, odafigyelés kellett, mert ha sokáig tartották a forró vízben, akkor a bőre szétrepedt és a benne levő töltelék a forró vízbe került.

A disznósajt (varsli) kifőzését, megszurkálását árral, nagy zsákvarró tűvel az asszonyok végezték. A lepréselés férfimunka volt.

Zsírsütés

A zsírsütés nem minden esetben az asszonyok feladata. Olyan megbízható férfi, aki értett a zsírsütéshez, meg a borospoharat nem, vagy csak ritkán emelgette, az is süthette. De a zsírsütés befejezése az asszonyé volt. A zsírnak valót háromfelé válogatták. A nagyobb bőrös szalonnadarabok, a nyesedék - ami innen-onnan való kisebb darabok- és az a háj , ami már nem kellett a hájas pogácsának, hájas kiflinek. Régen a nagyobb darabokat tették először az üstbe sülni, majd amikor az kicsit olvadt, utána a nyesedékeket, utoljára a hájat. Ha ilyen sorrendben sütötték, kezdetben nagyon nehéz volt kavarni, de amióta a hájat teszik legelőször az üstbe, annak gyorsan kiolvad a zsírja, ezáltal könnyű a kavarása és nem ég oda az üst széléhez. A zsírt nagy gondossággal sütötték. Ha a töpörtő világos és puha volt, akkor a zsír hófehér maradt ugyan, de hamarabb avasodott. Nagyon pirosra sem szabadott sütni, mert akkor a zsír barna és égett ízű. A töpörtő javát megették, a többit szappanosba tették, ha összegyűlt szappant főztek belőle.

Régen disznóvágáskor az asszonyoknak a húsokkal nem sok bajuk volt, mert a férfiak besózták a sonkákat, lapockát, nyúját, oldalast, keresztcsontot, majd felfüstölték. Jelenleg a húsokat kicsomagolva a fagyasztóládába rakják az asszonyok.

Vacsorakészítés

Az asszonyok a disznótoros vacsora készítését akkorra időzítették, mire a férfiak a kolbásztöltéssel kész lettek. Ha nagy volt a család, rokonság, sógor, koma, jó barát,

akkor nem csak kolbászt, hurkát, pecsenyét, hasaalját sütöttek, hanem nagy lábos töltött káposztát is főztek. Sok helyen ez ma is szokásban van.

Süteménynek a II. világháború előtt kukoricagörhét (málé) sütöttek sok zsírral, hogy laktatós legyen. Majd a háború után hájas kiflit, hájas pogácsát, gyúrott béleseket, majd később finom süteményeket. Ezek mind-mind a kemencében sültek. A disznótor a szobában zajlott le. Disznóvágáskor a fő munkák mellett az asszonyokra még sok-sok apróbb munka várt, pl. zsíros edények, asztalok, használati tárgyak elmosogatása, helyrerakása stb.

Vacsora után az asztalról az edényeket nem mosogatták el, csak leszedték, azért hogy jövőre is kövér hízójuk legyen. Vacsora után a gazdasszony kiment a kamrába és elkészítette a disznótoros csomagokat minden családnak külön-külön. Ez volt a hurka, kolbász, pecsenyehús, vékony hasaalja szalonna, tányér paprikás.

Majd amikor a vendégek hazafelé indultak, minden családnak adta a kezébe az elkészített csomagot. A hazaindulás a vacsora befejezésétől egészen éjfélig tarthatott. Attól függően, milyen volt a vendégsereg kedve, vagy a gazda vendégszeretete.

Leírok egy több évben megismétlődő igazi disznótort, ami számomra mind máig felejthetetlen maradt. 1946 utáni években történt, én akkor mindössze tizenegynéhány éves voltam. Az olvasók közül bizonyára sokan ismerjük Apátfalván Antal Balázs bácsit. Az apátfalvi pávakör alapító tagját, szólistáját, Apátfalva díszpolgárát. Sok éven keresztül találkoztunk disznóvágáskor.

A szüleim, meg mi a gyerekek, és még rajtunk kívül négy család gyerekekkel meg Balázs bácsi és a családja úgy, hogy minden egyes alkalomkor általában tizenhatan-tizennyolcan voltunk. Balázs bácsi a névnapját, ami február 3-án van mindig a disznótorral együtt ünnepelte. A rokonság ott mindig jól érezte magát, de nem csak a torvacsora után, hanem a munka közben is. Vacsora után volt olyan dínom-dánom, nótázás, miután a jó bor éreztette hatását. Férfiak, asszonyok közösen daloltak, mi gyerekek ittuk magunkba a népdalt, magyar nótát, hallgattuk a csipkelődéseket.

Egyszer csak a gazda mondott egy nótát, azt elénekelték, utána a mellette ülő is mondott egyet, azt is elénekelték, ez így ment a körbe, mindenki mondhatott egy dalt, még mi gyerekek is. Milyen szenzáció volt egy gyerek számára, hogy az ő mondotta dalt a felnőttek elénekelték. Ezután egy kicsit pihentek, a kemence tetejéről levett meleg hájas kiflivel a gazdasszony körbekínálta a vendégeket. Majd utána a gazda vette a teli borosüveget, poharat, töltött egy pohárral s odaadta a mellette ülő személynek, a többiek pedig dalolták a következőt.

Pl.: Gyuri bácsi iszik most, annak örvendezzünk most le-le-le-le-le-le.

Addig dalolták a le-le-le-t míg a Gyuri bácsi meg nem itta a bort. Ha megitta, akkor egyhangúan mindenki így dalolt: Most ivott ő kedvére, váljon egészségére. Ez így ment tovább, míg minden vendéget sorba kínált a gazda. Mindenkit a családhoz való rokoni kötelékkel illették.

Azok a vendégek, akik ezen a jó hangulatú disznótoron részt vettek, évközben, ha találkoztak, gyakran megkérdezték egymástól: Mikor voltál le-lén? Ez azt jelentette: mikor voltál olyan jó hangulatban?

Megjelent a Marosvidék 2004/1. számában

Háziszappan főzés Apátfalván

A jobbnál jobb szappanok, mosóporok elterjedésével háttérbe szorult a háziszappan használata, főzése. Pedig a jól sikerült, tiszta háziszappan egészségesebb az emberi bőrre, mint a pipereszappanok, kozmetikumok. Ezt bőrgyógyász szakorvostól hallottam.

Apátfalván a szappanfőzésre régen nem minden háziasszony mert vállalkozni. Egy évben csak egyszer kellett főzni, ez legjobb volt tavasszal, vagy nyáron. Ez a fajta házimunka ügyességet, szakértelmet és gyakorlatot kívánt régen és most is.

Én tizenöt éve főzök szappant a családom részére, de azért mi is használunk finom kozmetikumokat. A feleslegből sokan kérnek fürdéshez, hajmosáshoz, alsónemű-mosáshoz is használják, akik allergiások a finom kozmetikumokra.

Amikor még minden ruhát szappannal mostak, és azzal tisztálkodtak, a háziasszonyok nagy értéknek tartották a szappant. Régen voltak szappanfőző asszonyok, akik hívásra házhoz mentek és térítés ellenében főzték. Ezek közül én is ismertem Sóki Sándornét, Kovács Mihályné Szökő Panna nénit, Bucsányiné Korom Juliska nénit. Én a szappanfőzés tudományát ez utóbbitól tanultam.

A szappant a szabadban főzték.

A szappanfőzés munkaeszközei: üst, nagykanál, kiskanál.

Üst: Vasüst, nagybogrács vagy kopott zománcú üst, amit vaslábra, majd katlanra, később üstházra tettek. Új üstöt nem használtak, mert a szappanfőzőszer az üst zománcát megsértette.

Nagykanál: Ez olyan félig becsukott férfitenyér nagyságú bádogkanál, amit a bádogosok, vagy a lakatosok készítettek. A kanalat használat után tiszta zsírral bekenték, és száraz helyen tartották a padláson, így évtizedeken keresztül használták. Ez maradt utódról utódra.

Kiskanál: Evőkanál, amivel a nagykanálról és az üst oldaláról kaparták le az odatapadt szappant. Ez bármilyen fémből készülhetett, csak alumíniumból nem, mert a szappanfőző szóda nagyon mart, és ezáltal habzott.

A szappanfőzés alapanyaga

Disznóvágáskor az étkezésre el nem használt töpörtő, kisütött bélzsír, többször használt, de nem égett zsír, megavasodott, vagy el nem fogyott szalonnadarabok. Ezeket az anyagokat a szappanfőzésig egy edényben gyűjtötték, aminek szappanos volt a neve. Ez lehetett használt, elavult zsírosbödön, nagy fazék stb. Régen vigyáztak, hogy a háziállatok hozzá ne férjenek a szappannak valóhoz. Mostanság ezeket kutyákkal, macskákkal etetik meg, ahol nem főznek szappant belőle.

Szappanfőző szerek

Nagyanyáink korában is használtak igazi szappanfőző szódát. Ennek beszerzése nehézkes és költséges volt. Ezért áttértek olcsóbb, de elfogadható szappanfőző szerekre, mint Falu szappanfőző szer, Habzó mosószóda, Asszonydicséret.

Ezek mindegyikéhez oltatlan darabos meszet és vizet használtak. Előbb megfőzték a lúgos levet, majd ülepítették, utána csak a levét használták el.

Mostanában a szappanfőzéshez igazi kristályos szódát használnak, mellyel könnyű, de veszélyes dolgozni. Ilyenkor gyereket, öreget, jószágot távol kell tartani.

A szappanfőzés menete

Először is kimérjük a szappannak valót. 10-12 kilót számolunk egy üsthöz. Hét liter vizet öntünk az üstbe, belerakjuk a töpörtőt. Ez melegszik. Majd áztatunk fél kilogramm szódát erre a célra használt edényben. Ha felolvadt, akkor az üstbe tesszük. Kicsit kavarjuk, mozgatjuk. Mikor látjuk, hogy a töpörtőt jól szétette az erő, nagyon óvatosan belerakjuk a zsiradékot, és ha kell erőt teszünk hozzá, s lassan tovább főzzük. A szódát mindig vízzel feloldva használjuk! Egyszerre csak kevés szódát áztassunk be! Kerüljük az áztatás közben keletkezett gőz belélegzését!

Egy üst szappan kifőzéséhez 2-3 kg szóda szükséges. Két lúgon főzzük, mert akkor fehérebb a szappan. A két lúg azt jelenti, az első lúg az, amiben feltesszük főni. Abban fő körülbelül másfél óráig, ha elvált a szappan a lúgtól, akkor a szappant leszedjük, a lúgot kiöntjük edénybe. Az üstöt kiöblítjük, vizet és feloldott szódát teszünk bele, ez melegszik, majd nagyon óvatosan belerakjuk az előbb leszedett szappant, és tovább főzzük. Ez a második lúg. Úgy a jó, ha közben a lúg a szappan között itt-ott felbuggyan, és részben elfutja a szappan tetejét. Arra kell vigyázni, hogy a szappan alatt az üst alján mindig legyen lúg. Ezt úgy ellenőrizték, hogy a nagykanállal vettek az üst aljáról, majd a kiskanállal leterelték róla a szappant, és az alján ott maradt a lúg. Most már van olyan szappanfőző kanál, melynek az alján hat-hét kis lyuk van. Ezzel a lúg ellenőrzése könnyebb, mert az alján kifolyik a lúg, nem kell kiskanállal a szappant szedegetni.

Főzés közben figyelni kell a szappant. Ha nagyon erős, akkor morzsás, ha nem elég erős, akkor zsíros, puha. Ilyen esetben szódát kell hozzáadni. Ezt tyúktollal ellenőrizték. Ha az üstben feljövő barna lúg lemarja a tollról a pihét, akkor jó, ha nem marja le, akkor nem elég erős. A szappant lassú tűzön, lassan kavargatva kell főzni. Ha készre főtt a szappan, akkor az előre elkészített formába használt lepedőt, vagy abroszt tettek, és abba öntötték a forró szappant. Kiskanállal a tetejét kicsit kicifrázták. Régen volt, aki a szappan tálalásakor sót szórt a tetejére, a kiskanállal egy kicsit belekeverte azért, hogy ne kopjon annyira a használatkor. A formát általában deszkából, téglából készítették úgy, hogy állíthatós legyen, mert nem szerették a vékony szappant. Azt mondták, az szegényes.

Eresztett szappan

Volt, aki a visszamaradt második lúgon hagyott egy-két darabra való jó szappant, hideg vizet öntött közé, és addig kavargatta, míg a lúg a szappannal elvegyült. Majd kidarabolva, deszkára rakva kiszáradt. Az eresztett szappannal mostak rongypokrócot, csizmába való kapcát, használt munkaruhát, erősen szennyezett,

vagy zsíros ruhát. Azért készítettek eresztett szappant, hogy a kiöntendő erős lúgot hasznosítsák.

A lúg egy részét elhasználták égett zománcos edények súrolására, olajos, vagy zsíros ruhák mosására. A formában kihűlt szappant másnap kocka alakúra darabolták. Volt, aki darabolatlanul táblában hagyta, az ilyen szappant kiszáradás után csak fűrésszel lehetett darabolni, olyan kemény volt.

Darabolt, vagy táblás szappanra a főzés utáni nap hegyes tárggyal beleírták a főzés évszámát. A kifőtt szappant általában szellős helyen, padláson tartották.

Egy üst szappan kifőzéséhez két és fél, három óra kell. Mivel nyáron az udvaron mostak, nagyon vigyáztak a szappanra, hogy a teknő széléről le ne essen, mert a ház körül, vagy tanya körül szabadon járó kedvenc malac könnyen ellopta, megrágta, vagy megette.

Szappanos kovász

Régen a gennyes pattanásra, gilvára szappanos kovászt tettek, hogy érlelje és kitisztítsa azt. Ennek készítése a következő: tiszta tenyérbe kapartak késsel háziszappant, búzalisztet tettek hozzá, ezt nyállal félkeményre összeállították, majd a beteg részre tapasztották. Annak a nyálával készítették, aki a kovászt használta. Régen nem szerette a szappanfőző asszony, ha idegen nézte a szappanfőzését. Babonából félt, hogy megveri szemmel, és nem sikerül. Amelyik gyereknek nagyon világoskék volt a szeme, azt mondták neki, tán anyád szappannal mossa a szemed, hogy ilyen világoskék. Ha a háziszappan megereszkedett, izzadt, esőt jósoltak.

Megjelent a Marosvidék 2004/2. számában

Palatábla a hátizsákban

Az 1941-42-es iskolai tanévben voltam első osztályos kisdiák. Akkor még az írást, számolást nem füzetbe írtuk, hanem palatáblára palavesszővel. Volt két füzetünk, amit irkának neveztünk, egy vonalas és egy kockás, amit most négyzetrácsosnak mondunk. Ezeket a füzeteket nem vihettük haza az iskolából, a tanító néni vagy bácsi ezeket írás, számolás után beszedte és a hibákat kijavította.

A házi feladatot mindig a palatáblára felírva kaptuk. A tanító felírta az iskolai nagytáblára, mi lemásoltuk, majd otthon elkészítettük és megtanultuk. A mai gyerekek nem is tudják milyen is volt az a palatábla, palavessző és táblatörlő szivacs.

A palatábla egy füzet nagyságú, fakeretbe foglalt, sötét grafitszínű, kemény, de törékeny anyagból készült tábla. Az egyik oldala vonalas, amelyre a betűket írtuk, a másik oldala pedig kockás, ezen számoltunk.

A palavessző anyaga megegyező lehetett a tábláéval, ugyancsak grafitszínű, kb. 6 mm-es vastagságú, kör alakú, valamivel rövidebb, mint a mostani grafitceruza. Késsel hegyezhető, törékeny, nem volt fába foglalva, ezzel írtunk a táblára.
A táblatörlő szivacs: a táblakeret egyik oldalába lyuk volt fúrva, ebben madzagra volt erősítve a kicsit nedvesített szivacs, amivel a táblát letörölhettük.

Bizony volt úgy, hogy még szivacs sem kellett a táblatörléshez, elég volt a hátitáska az uzsonnás kistarisznya vagy a nem jól elhelyezett tolltartó és eltűnt az írás. Nagyon, nagyon vigyázni kellett, hogy a házi feladatot le ne törölje valami, mert akkor az iskolába jött a körmös vagy a tenyeres (pacsi) a vékonypácával.

A palatáblán való írásnak, számolásnak volt hátránya is, mert le kellett törölni, ha másik feladatot akartunk ráírni. Ha jól oldottuk is meg a feladatot, de pár nap után elfelejtettük, nem tudtuk visszakeresni. Nagyon meg kellett tanulni, hogy az maradandó legyen.
Mivel a palatábla, palavessző törékeny, nagyon vigyázni kellett, hogy el ne ejtsük, vagy valami rá ne essen, mert akkor eltört. Másikat a szülők nem szívesen vettek. Egy palatábla, ha vigyáztak rá egymás után több gyereket is kiszolgált. Nekem szerencsére csak első osztályos koromban kellett használni.

Palatábla ide vagy oda, akkor is, aki okosabb volt, jobban tudott, mint az, aki gyengébb volt a tanulásban.

Az én tanítványom

Nyáron az iskolai szünidő alatt volt alkalmam a szabadban kora reggel hallgatni a sárgarigó, pitypalatty, kakukk kiáltását, énekét. Mert kora hajnalban, kinn a mezőn, messzire hallatszik a madarak éneke, egymás közti felelgetése.

Nyáron korán kellett felkelni, mert a learatott búza vagy árpaföldön, a tarlón a jószágokat reggel vagy délután a hűvösön kellett legeltetni. Többek között volt egy kedves kismalacunk, fehér-fekete-tarka. Az álla alatt mindkét oldalon a testéből kinőtt két kis csüngő, ahogy nőtt a malac, az is nőtt vele. A Panni nevet adtam neki, nagyon szerette a diót, kenyeret, almát, pogácsát, így nagyon könnyen rá tudtam szoktatni a nevére. Ha szóltam neki, hogy Panni odaszaladt hozzám, kapott valamit enni a tenyeremből, amit a kötényem zsebében vittem magamnak. Nagyon értette a nevét. Ha a falkában volt és szólítottam, egy pillanat alatt ott termett előttem. Én egyik térdem előbbre tettem, ő két hátsó lábára állt, a két első lábát pedig rátette a térdemre, türelmesen várta a jutalmat, ami nem maradt el.

Édesapám egyik este azt mondta, hogy reggel megy a vásárra és viszi a Pannit és a többi disznót eladni. Én azon az éjjelen nagyon keveset aludtam, mert sajnáltam Pannit. Abban bíztam, hátha nem vásárolja meg senki. Ez nem így történt. Apátfalván egy idős házaspár vette meg, Szentesi Mihály bácsiék akik a jelenlegi 300-as ABC bolt helyén laktak.

Az 1950-es évek legelején a faluban lévő sertéseket ki lehetett még járatni a faluhoz közeli legelőre, Pannit is kijáratta a gazdája.

Ősz felé az egyik alkalommal hajtott a legelőről a kondás hazafelé. Én a Nagyközben a nagymamám házánál voltam az utcán és néztem a disznókat, ahogy jönnek. Az utolsók közt megpillantottam egy tarka pocát. Gyorsan szólítottam: Panni-Pannikám. Odajött hozzám és megsimogattam, megfogtam az álla alatti két csüngőt, mert az is bizonyíték volt, hogy ő a Panni, mert ekkorra nagyot nőtt. Azután tovább haladt, ment a többi sertés után, én meg csak néztem utána könnyes szemmel, amíg csak láttam.

Elgondolkodtam, hogy milyen nagyszerű érzés volt a szeretet kölcsönös viszonzása, ha csak egy pillanatra is! Ha lett volna egy dió nálam, odaadtam volna neki, a jutalom nem maradt volna el, amiért odajött hozzám.

Egy másik alkalommal, a legelőről jövet hazafelé a poca eltévesztette a Szentesiék kapuját és az előttük lévő házhoz ment be, mivel az utcai kapu ott nyitva volt, majd befeküdt az ólba. Diósék megdöbbenve néztek, amikor meglátták. Elmentek szólni a Panni gazdájának, hogy egy disznó fekszik náluk az ólban, nem az övék-e? Szentesiék mondták, hogy az mindjárt kiderül. Tudták, hogy Panni a neve, ezért annyit mondtak csak, hogy Panni. Az felugrott és mentek együtt haza, így derült ki az igazság.

Jóleső érzés volt hallgatni, amikor ezt elmesélték nekem, mert Panni mégiscsak az én tanítványom volt.

Az apátfalvai külsőtanyai iskolások
Középen Énekes Károly tanító (középen)
Antal Ilona 5. osztályos

A NAPTÁRI ÉV ÜNNEPEI

Az apátfalvai külsőtanyai iskolások 1-8. osztály 1947-ben
Bányász Katalin tanítónő (balról)
A fotó 1947-ben készült

Terítsünk együtt böjti asztalt!

Apátfalva hagyományőrző község, a század eleji népszokások nagy részét az idősebbek háztartásukban ma is tartják, ünneplik.

Karácsonyi népszokások közül a böjti ebéd (dec. 24.)
Még a fiatalok háztartásaiban is legelterjedtebb a bableves, mákos tészta ezen a napon. Legtöbb helyen az asztalra készítik a fokhagymát, mézet, almát. Miért esszük ezeket? Talán megszokásból, mert ezt ették szüleink, nagyszüleink is. Ám, hogy melyik ételt miért, már sokan nem tudják. Írásomban ezekre a kérdésekre adok választ. December 24-e karácsony előnapja, "karácsony böjtje" elnevezést kapta itt Apátfalván. Ez a nap valóban böjti nap volt, ezen a napon húst nem ettek, de még zsírosat sem. December 24-én a család minden tagja a karácsonyra készülődött.

Amíg az ebéd készült, a szobában lévő búbos kemencét jó alaposan befűtötték, hogy egész nap jó meleg legyen. A szülők a gyerekeket már előző nap figyelmeztették arra, hogy karácsony böjtjén nem szabad civakodni, verekedni. Mert ha valakit megszidnak, megfenyítenek vagy megvernek ezen a napon, azt a jövő évben ugyanolyan sok rossz kellemetlenség éri. Ezen a napon jónak kellett lenni mindenkinek.

Mire az ebéd elkészült, addigra az apa és a gyerekek elkészítették a betlehemi jászolt. Akkoriban a szobában sarokpadon ültek, előtte volt a nagy családi asztal, melynek a négy lábát a földtől vagy 15 centire deszka kötötte össze. Erre tették a betlehemi jászolt: egy jó nagy marék búzaszalmát, here vagy fűszénát kötöttek külön-külön kis kévébe. Ezeket ráhelyezték az asztallábakat összekötő deszkára, majd keresztbe kb. 6 darab csöves kukoricát fektettek rá, amit a saját csuhéjával kötöttek össze párosával.

Ha elkészült az ebéd, az asztalra raktak minden ennivalót, majd mindenki elfoglalta a helyét az asztal körül, először az apa, majd utána a többiek. Felálltak, az apa hangosan imádkozott. Ima után elsőnek az apa szedett az ételből, majd a többiek is. Ebéd közben nem szabadott izegni-mozogni, csak szépen nyugodtan ülni, hogy a fészekre ültetett kotlóstyúk szépen üljön a tojásokon, de nem volt szabad felállni sem, mert akkor a kotlóstyúk feláll a tojásról, és azok megzápulnak.

Tálaláskor az asztalra készítettek egy tányért a kis Jézuska számára, erre a tányérra tettek egy kicsit mindenféle ennivalóból. Étkezés közben, ha leesett valami ennivaló a földre, nem volt szabad felvenni, mert az már a Jézuskáé lett.

Amikor az ebéd végére értek, mindenki figyelt mindenkit. Mert az egész család egyszerre ugrott fel az asztaltól az ebéd befejezésekor, de utána még nyugodtan leültek. Azt mondták, hogy aki legutoljára ugrott fel az asztaltól, az alatt maradt a kukac, tehát az a jövőben betegeskedni fog.

Az ebéd ételei a következők:

Bableves: A családanya már reggel hozzáfogott az ebéd készítéséhez. Az előző este leáztatott fehér szemes babot feltette főni, sok-sok zöldségfélét rakott bele. Zsír helyett olajjal vagy vajjal készítették a rántást. Azt tartották, hogy aki sokat

eszik a bablevesbe főtt sárgarépából, annak a jövő évben sok nagy értékű pénze lesz. Aki a petrezselyemgyökérből eszik sokat, annak kisebb értékű pénzei lesznek. Ilyenkor volt legkapósabb a bablevesbe főtt zöldség.

Mákostészta: Akkor a tésztát nem a boltban vették, hanem saját maga gyúrta és nyújtotta a családanya a család számára. A mákot a tésztára nem darálták, hanem hosszúkás nagy famozsárban vagy rézmozsárban törte nehéz vassal az apa, vagy a nagyobb gyerek. A mákos tésztát sok családban mézzel édesítették, ha nem volt méz, akkor cukorból főztek sűrű szirupot. Azt tartották a mákos tésztáról, hogy mivel a mák apró szemű, és körbeveszi a tésztát, úgy vegye körbe őket is a jövő évben a sok apró öröm, "sok kicsi sokra megy". Mákos tészta helyett gyakran kenyértésztából készült mákos-gubát ettek. A sült száraz gubákat forró vízbe rakva megfőzték, utána nagy cseréptálba rakták és cukorral egy kicsit megszórták, hogy ne ragadjon össze. Majd tálalás előtt megtört mákkal összekeverték, mézzel vagy cukorral édesítették.

Méz: A mézről úgy vélekedtek, hogy aki karácsony böjtjén mézet eszik, az a jövő évben egészséges, édes és kedves lesz.

Dió: Az asztalra tettek kis kosárba, vagy tálba diót. Mindenki egyformán kapott belőle. Amikor a diókat törték fel, mindenki arra figyelt, hogy ami diót kapott egészséges-e, vagy férges. Mert ha egészséges, akkor az a személy a jövő évben egészséges lesz. Ha a dió férges volt, akkor a gazdája is férges lesz, tehát az betegeskedik majd. A diót mézbe mártva ették.

Fokhagyma: A mézbe mártott fokhagymából mindenki annyit evett, amennyit akart (ha egyáltalán akart). Úgy tartották, hogy aki karácsony böjtjén fokhagymát eszik, abból a fokhagyma ereje kihajtja a betegséget és a rossz szellemeket is távoltartja tőle.

Alma: Karácsony böjtjén az alma elosztása az apa, vagy az anya feladata volt. A legszebb almákból egy hibátlan, egészséges almát félretettek, a másik almát, vagy almákat annyifelé osztották, ahányan voltak. Tehát minden almából mindenki evett egy részt mézbe mártva. Azért osztották el így, mert úgy tartották, hogy minden feldarabolt almából, ha mindnyájan esznek egy részt, úgy tartja össze a családot, mint egy kapocs. Ha az élet bármerre sodorja is el őket egymástól, mindig visszataláljanak erre a helyre. Majd ebéd után a félretett almát a gémeskútba dobták a vízbe, ott volt vízkereszt napjáig (január 6.).

Kompót vagy bagolytüdő: Ezt az ételt aszalt gyümölcsből (alma, szilva, körte) főzték karácsonyböjtjén, azért, hogy a jövőben sok szerencsét hozzon nekik. Ahogyan az aszalt gyümölcs megduzzadt a főzés közben, azt kívánták, hogy úgy dagadjon a pénztől a pénztárcájuk, pénzes zacskójuk, a bugyellárisuk a jövő évben.
Az ebéd befejezése után az asztalon lévő morzsát, dióhéjat, almahéjat stb. beletették egy papírtasakba, vagy újságpapírba azzal együtt, amit az ebédnél a Jézuskának szántak, és a jászolhoz a széna alá tették. A szobából összesöpört szemetet sem vitték ki, hanem az asztal lába alá söpörték a szalma, széna alá..

Megjelent a Marosvidék 2001/3. számában

Karácsony első napja
Reggel a család férfi tagjai a jószágok körül végeztek, etettek, itattak. A nagyobb lány a szobát tette rendbe. Az anya a búbos kemencét jól befűtötte, majd öntött a töltött káposztára vizet, leborította és betaszította a kemencébe. Jól körüligazította parázzsal és az ott szépen megfőtt. Megreggelizett a család, utána ünnepeltek. Néhol reggelizés után a család körbeülte a meleg búbos kemencét. A gyerekek a kuckóba meg a kuckó folytatásában lévő kiságyon voltak, mert ez a hely volt a gyerekek hencsör helye. Az apa elővette az imádságos könyvet és hangosan felolvasott, az egész család együtt imádkozott.

Bent a faluban élő emberek mentek a templomba. A tanyán élők közül is volt, aki a faluba ment.

Ebéd előtt az anya kivette a kemencéből a megfőtt töltött káposztát, rántást készített rá és már kész is volt a karácsony napi ebéd. Bőven készítettek a töltött káposztából, hogy még karácsony másnapjára is jusson belőle. Így a gazdaasszonynak nem kellett főzni, ő is ünnepelhetett a családdal együtt.

Mivel a karácsony a szeretet ünnepe, nagyon sok családban, szeretetben, békességben telt el, még ha más napokon volt is vita vagy nézeteltérés.

Téli szokások Apátfalván

Szilveszter
December 31-e, Szilveszter az év utolsó napja. Valamikor Szilveszter napját kiskarácsony böjtjének, az újévet pedig kiskarácsony napjának nevezték. Régen ezen a napon is bablevest és mákos tésztát főztek ebédre. Szilveszter napján a gazdasszony általában megfőzte az új évi ebédet is, ami töltött káposzta, húsos káposzta, vagy kocsonya, birka, vagy marhahús volt. Csirkét nem főztek sem szilveszterre, sem újév napjára, mert azt tartották, hogy baromfit nem szabad főzni e napon, mert a baromfi hátrafelé kapar, tehát a szerencséjük nem előre, hanem hátra marad, vagy elmarad.

Régen sok családnál sütöttek rétest újév napjára, amit csigarétesnek is hívtak. Ezt már elkészítették szilveszter estéjén. A nagy családi asztalt a szoba közepére húzták, hogy a rétes nyújtásakor körbe tudják járni. Csodálatos volt, amikor a nagy kerek tepsibe elkezdték az elnyújtott és kerekre gurított rétest csigavonalba rakni a tepsi közepétől a széléig. Az elkészített rétest este nem a melegre, hanem csak az asztalra tették tepsistől, és az ott reggelre szépen megkelt. Másnap reggel a gazdasszony korán kelt és mire a család felkelt, a rétest megsütötte a kemencében. A rétest azért rakták csigavonalba, egymás végébe a kerek tepsibe, hogy hosszú életűek legyenek a földön. A rétes tölteléke lehetett túró, dió, mák, lekvár, fahéj, meggy, alma.

Nagyon sok családban főztek ilyenkor a kemencében fehér szemes kukoricát, hogy sok pénzük és sok szerencséjük legyen a következő évben. A faluban élők először elmentek Szilveszter estéjén a templomba a hálaadási szentmisére és majd

csak utána mentek beszélgetni éjfélig. A tanyákon élők közül inkább újév napján mentek a templomba.

Apátfalván bent a községben, de a tanyavilágban is elterjedt szokás volt szilveszter estéjén elmenni beszélgetni, de leginkább kártyáztak a szomszédoknál, rokonoknál, ismerősöknél. Már előre megbeszélte három-négy család, hogy Szilveszterkor melyik családnál lesz a kártyacsata. Ilyenkor a gazdaasszony már délután elnyújtotta a rétest, hogy ő is mehessen a férjével beszélgetni. A kártyázáshoz általában hat vagy nyolc személy kellett. Ha nem volt annyi férfi, akkor asszonyokat is bevettek a kártyabandába. Míg a férfiak kártyáztak az asztalnál, addig az asszonyok körbeülték a kemencepadkát és beszélgettek, vagy a gyerekekkel kártyáztak *Piroskázás*t vagy *Csapd le csacsi*t. A felnőttek általában *filkóz*tak vagy *zsír*oztak, ami nem pénzre ment, hanem csak a saját maguk szórakoztatására. Bent a faluban az emberek könnyen elmentek beszélgetni a járdákon, még ha a falu másik végébe kellett is menni, de bizony a határban a tanyákon azért a beszélgetésért meg a kártyacsatáért jól meg kellett szenvedni, nem beszélve arról, ha nagy volt a sár.

A tanyasoron a tanyák között keskeny csapás volt, amin mentek egymás után libasorban. Aki elől ment, az vitte az égő viharlámpát, és azzal mutatta az utat az utána haladóknak. A szomszédok már messziről látták, hogy hol jönnek a vendégek beszélgetni. Aki a libasor legvégén ment, az egy jó nagy botot vitt magával, egyrészt arra támaszkodott, másrészt pedig a kutyákat ijesztgette vele, mert majdnem minden tanyánál két vagy három kutya volt.

Kis idővel éjfél előtt abbahagyták a kártyázást, beszélgettek és várták, hogy az inga vagy a kakukkos óra jelezze az éjfélt, tehát az óév befejezését és az újév kezdetét. Ekkor mindnyájan felálltak, hogy talpon állva menjenek az újévbe, tehát a következő évben ügyesek legyenek, ne pedig lusták. Ezután mindnyájan kézfogással köszöntötték egymást és boldog újévet kívántak egymásnak, egy-egy pohárka kíséretében, amit a gazda már előre elkészített. Majd egy kicsit leültek és beszélgettek, hogy az újévben mit csinálnak másképpen, mint az elmúlt évben. Végül tele derűvel, mosollyal, békességgel elindultak hazafelé.

Ilyen kártyacsaták nem csak Szilveszterkor voltak, hanem a télen hetente több alkalommal is, de akkor nem tartottak éjfélig, hanem csak úgy kilenc-tíz óráig. Gyerekeket is vittek magukkal, de csak olyankor, mikor másnap reggel nem kellett iskolába menni, mert olyankor fáradtak és álmosak voltak.

Vízkereszt

Január 6. vízkereszt napja. A karácsonyfát vízkereszt napján rázták meg, bontották szét. A még megmaradt cukrot, diót és ami ehető volt, elosztották, az almát félretették. Majd amikor a gémeskútból kihúzták a favödörrel az almát, ezt is a fa alatt lévő almával egyszerre osztották el úgy, hogy minden almát annyifelé vágtak, ahányan voltak. Azért osztották el úgy, mert azt tartották, hogy minden feldarabolt almából, ha mindannyian esznek, ez úgy tartja össze a családot, mint egy

kapocs. Ha az élet bármerre sodorja is el őket egymástól, mindig visszataláljanak erre a helyre.

Vízkereszt napján, ha csak tehették, elmentek a templomba, ha az egész család nem is, de legalább egy személy, aki vitte az üveget a szenteltvíznek. Tudvalévő, hogy a katolikus templomban vízkereszt napján vizet szentelnek, még a mai napig is. A szenteltvizet egész évben több mindenre használták. Például húsvétkor a sonkát, tojást, kolbászt evés előtt ezzel megszentelték. Ha a családban valakinek fájt valamije, akkor egy zsebkendőt megnedvesítettek szenteltvízzel, és azzal borogatták a fájó részeket. Ha a jószágok közül valamelyik beteg lett, azt is szenteltvízzel gyógyították. Használt-e vagy sem, de hittek benne. Az újonnan felépült házat, tanyát, épületet használatba vétel előtt szenteltvízzel szentelték fel. Így nyugodtak voltak, hogy a rossz szellemeket, az ördögöt kiűzték az épületből. Ezért szokták mondani, hogy fél, mint ördög a szenteltvíztől.

Ha a családban vagy a szomszédságban valaki sokáig haldoklott, akkor szenteltvízzel törölgették meg az arcát és a kezét. Azokat a részeket törölgették meg, amelyekkel életében a legtöbbet vétkezett. Régen azt mondták, hogy nem bírt addig meghalni, míg a bűneiért megbocsátást nem kapott attól, akit megbántott vele, vagy ha valami titkot el nem árult vagy át nem adott a másik embernek.

Megjelent a Marosvidék 2007/3. számában

Testvérem, Antal Julianna (1929-) és én
A fotó 1953-ban készült

AZ EMBERI ÉLET FORDULÓIHOZ FŰZŐDŐ SZOKÁSOK

Antal Ilona és Varga József esküvői képe
Házasságkötésük 1956. november 17-én volt

Gyermekszüléssel, babagondozással kapcsolatos szokások

Akkor még az idősebb asszonyok adták át a tapasztalataikat a fiataloknak. A fiatalok azt meghallgatták, a legtöbb esetben el is fogadták. A mostani leendő férjek, feleségek meghallgatják-e vagy elfogadják-e az idősebb anyák tanácsait, vagy csak legyintenek egyet az egészre?

Régen az idősebb asszonyok többször figyelmeztették a fiatal terhes asszonyokat, hogy nagyon vigyázzanak magukra a terhesség alatt. Meg ne ijedjenek valamitől, mert azzal maradandó károsodás érheti a magzatot.

Vigyáztak, hogy a terhes asszony le ne forrázza magát, vagy a test bármely részén meg ne üsse magát, valaki hozzá ne dobjon valamit erősen. Ha mégis úgy történt, akkor a megütött testrészhez azon nyomban kézzel nem szabad volt odakapni, mert ha odakapott az anya, a születendő gyermekének azon a testrészén ahol az anyát külső hatás érte ott barnás vagy vörös anyajegy lett.

Amíg nem tették kötelezővé a kórházban való szülést, addig az apátfalvi asszonyok is otthon szültek a bábaasszony segítségével, de ha kellett, orvost hívtak. Csak azt a szülőnőt vitték a kórházba, ahol már nagyobb baj volt a szülés közben.

A kisbabákat születésük után egy darabig sarkos pólyadunnába tartották. Pólyázáskor a picinek a lábait mindig jól kiegyenesítették és szorosabbra kötötték a pólyát, hogy egyenesedjen a lába. A görbe lábú emberre mondták, hogy biztosan gyerekkorába hasas volt a hintalova.

Amikor még az anyák otthon szültek a csecsemő megszületése után a bábaasszony rendje-módja szerint ellátta a kicsit ahogy kellett. A köldökzsinórjára csomót kötött és utána bekötötte vagy leragasztotta. Amikor a köldök szépen begyógyult, ez a csomó leesett onnan, egy kis darab ruhába kötve eltették a sublót vagy a kaszli fiókjába. Amikor a gyerek hatéves lett, ezt a csomót ki kellett bontani néki, ami akkorra már nagyon megszáradt, nem volt szabad sem foggal, sem valami tárggyal, csak kimondottan kézzel, körömmel. Volt olyan gyerek, hogy öt-hat napig is bogozgatta mire sikerült, volt olyan is, aki nem tudta kibontatni. Azt mondták, hogy amelyik gyerek kibontja a köldökcsomóját, abból okos, értelmes, talpraesett, ügyes ember válik. Aki nem tudta kibontani, annak nem sok jót jósoltak, de azért az sem halt éhen.

Szülés után a kismamát Apátfalván gyermekágyas asszonynak hívták. Az volt a szokás, hogy a gyermekágyas asszonynak a szülők és testvérek, a komaasszony, szomszédok, az anya meg az apa keresztszülei, tehát a rokonság vitt ebédet. Ezek az elkészített ebédek nagyon jól jöttek a fiatal anyuka számára, mert a szülés után úgyis gyenge volt és a kisbabával is sok elfoglaltsága volt. Amikor a rokonságból mentek babát látogatni, már akkor megbeszélték, hogy mikor akarnak ebédet vinni, nehogy egy napon ketten is főzzenek, de azért az is megesett néha.

A komaasszony meg a nagyszülők minden gyermek születésénél két vagy három alkalommal vittek ebédet. Főztek tyúkot, vagy jércehúslevest rizskásával, tésztával vagy csigatésztával. Sült húst, gyümölcsbefőttet vagy kompótot. Süteménynek régen csőregét vagy fánkot, később gyúrott bélest azután pedig

tojásból készült piskótafélét vittek. A levest fedeles komaasszony szilkébe, fehér hímzett kendőbe kötötték, a többi ételt füles kosárba (garabolyba), majd szalvétával letakarták.

Amikor még kerékpár sem volt, kézben vitték, ami nem volt könnyű. Az ebéddel már déli 12 órára ott voltak, az asztalra rakva kibontogatták a kendőből vagy a szalvétából. Ezeket a ruhákat a kisbaba pólyájára, a bölcső végére vagy a gyermekágyra terítették, azért, hogy amikor a kisbaba megnő, kapós legyen, és ne maradjon agglegény vagy vénlány.

Ha messzire kellett az ebédet vinni és a levest nem akarták lötyögtetni, akkor összepakoltak mindent ami az ebéd elkészítéséhez szükséges volt, reggel elmentek és ott főzték meg. Míg az étel főtt, addig segítettek az anyának a baba fürdetése után a ruhákat kimosni.

Régi szokás, hogy a látogató az újszülöttnek pénzt tesz a markába, hogy az életbe sok pénze legyen.

Régen azt tartották, hogy gyermekágyast ne látogassa tisztátalan asszony, mert a gyerek pattanásos lesz. Ha mégis elkerülhetetlen volt a látogatás, akkor a tisztátalan asszony az inge vagy a kombinéja aljával törölgette meg a baba arcát (Micsoda szokás!).

Volt úgy, hogy a szülők, ha a következő gyermeküket fiúnak szerették volna, aki még meg sem fogant, akkor a már meglévő kisgyermeknek alkalomadtán néha-néha nagy férfikalapot vagy sapkát nyomtak a fejébe. Ha legközelebb lányt szerettek volna, akkor kendővel kötötték be a pici gyerek fejét, mindegy, hogy az fiú volt vagy lány.

Régen az anyák két-három éves korukig is szoptatták a kisgyereküket, mert úgy tartották, hogy, amíg az anya szoptat, addig nem esik teherbe. Hogy mennyire volt az igaz, azt a régi anyák jobban meg tudnák mondani. Gyakran a három éves kisgyerek vitte az anyja elébe a sámlit vagy a kisszéket, majd felállt rá és patentolta, vagy gombolta ki az anya blúzát és könyörgött „Mama, didit!”. A sokáig szopó gyereket nagyon nehezen lehetett leszoktatni a szoptatásról. Ilyen esetben a gyereket elvitték a nagyszülők vagy rokonok legalább egy hétre, amíg el nem felejtette a szopást. Pár napig volt sírás amikor a kicsinek eszébe jutott az anyja.

Régebben nem volt cumi, csalóka, ezt helyettesítette egy kis darab ruhába kötött cukros kenyérbél, amire nagyon kellett vigyázni, hogy a kicsi le ne nyelje, meg ne fulladjon tőle.

Keresztelő

Kicsi gyermek keresztelését régen csöknek hívták. Az volt a szokás, hogy a kisbabát nem sokkal születése után megkeresztelték. Egyrészt mert míg nem volt megkeresztelve úgy tartották, hogy addig pogány, másrészt pedig itt Apátfalván 1900-tól úgy az 1930-40-es évekig nagy volt a csecsemőhalálozás és nem akarták pogányul eltemetni, ha a kicsi véletlenül meghalt. A halált okozó betegség leginkább a torokgyík volt. Régebben nem csak a csecsemők, hanem sok édesanya is meghalt szüléskor. Volt olyan, hogy az édesanya meghalt a kicsi baba pedig életben maradt.

A következőket azért bátorkodom leírni, mert ezt saját magam régi öregek szájából hallottam: „Ha volt már vagy négy-öt gyerekünk, akkor nem nagyon voltunk kétségbe esve, ha a gyerek születésekor vagy pár napos korában meghalt, mert még fiatalok voltunk és gyermekáldásra még bőven volt kilátás, ha akartuk, ha nem.” Bizony akkoriban még a családtervezésről nem volt felvilágosító munka. Minden ment úgy, ahogy az ösztön diktálta.

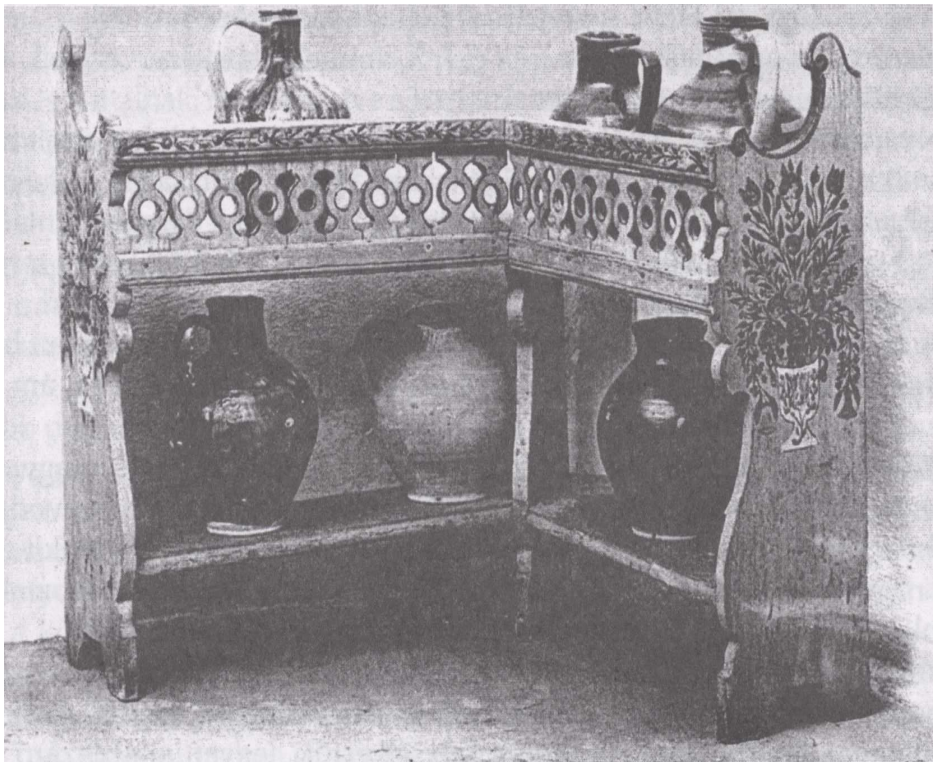
A keresztelőre a komaasszony megvette a kis inget, a réklit meg a féketőt a kicsinek, ez volt a korozsma. Keresztelőkor a templomba általában csak a szülők, a keresztszülők és a bábaasszony mentek, a többiek otthon várták őket. Bent a faluban, ha közel laktak a templomhoz akkor gyalog, de ha messzebb vagy a tanyavilágban laktak, akkor bizony lovas kocsival mentek a keresztelőre.

Amikor hazaértek a templomból, a szoba közepére leterítettek egy pokrócot vagy nagy-kendőt, rátették pólyástól a kisbabát, letakarták és a keresztanya szórta a babára meg köréje a már előre elkészített csomagból a cukrot, aprópénzt, diót, esetleg egy pár fügét vagy aszalt szilvát. Volt nagy sikítás, lökdösődés a gyerekek körében, de nem csak a gyerekek szedték a cukrot, hanem a felnőttek is egy pár szemet. Majd a családból valaki gyorsan felkapta a kisbabát, hogy valamelyik gyerek vagy felnőtt rá ne essen, nehogy baj érje. Amikor az ebéd elkészült, asztalhoz ültek, tyúkhúslevest, disznó- vagy birkapaprikást főztek. A legtöbb helyen a sütemény csőrege, fánk vagy gyúrott béles volt.

A családtagok közül valaki már előre elkészített egy cserépből készült tejesköcsögbe cukorkát, kockacukrot, diót, aszalt szilvát meg aprópénzt. Ezt ebéd közben egy óvatlan pillanatban a szobaajtó küszöbéhez vágta úgy, hogy az eltörött. Jó nagyot durrant, mindenki megijedt, nem beszélve arról, hogy a pólyás csecsemő úgy felriadt, hogy sok esetben hozzá kezdett sírni.

Azért vágták a köcsögöt a földhöz, hogy a kisbaba ne legyen süket. Arra nem is gondoltak, hogy a kicsi nagyon megijedhet, a szokáshoz és a hagyományhoz ragaszkodtak. Az eltört köcsöghöz a gyerekek odaugrottak és ügyesen szedték fel ami benne volt. Akkoriban a gyerekek nem a nagyasztalnál ettek, hanem hátrább egy kis asztalnál, így közel voltak az ajtóküszöbhöz, vagyis az eltört köcsög tartalmához. Végül a cserepeket rakásra söpörték és mindenkinek át kellett lépni rajta, aki a szobából ment kifelé.

SÜTÉS, FŐZÉS



Korsóálló Apátfalváról

Mit sütöttek a kemencében?

Apátfalván és a körötte elterülő tanyavilágban is nagyon elterjedt volt a kemencekészítés. Amikor új házat vagy tanyát építettek egyszerre készítették el a kemencét is, általában a szobában. Az ott lakó családnak vagy családoknak nagy szüksége volt a kemencére, melege nélkülözhetetlen volt számukra. Nagyon sok mindenre fel tudták használni télen és nyáron is.
Ha az új kemencét ki akarták próbálni, az idősek tanácsára először élesztő nélküli gyúrt krumplispogácsát kellett benne sütni, vagy héjában sült krumplit, mert ha ezek szépen megsültek, akkor jó volt a kemence.
A kenyérsütésnél is nélkülözhetetlen volt. A kemencében sült tészták közül a legnagyobb és legnehezebb munka volt a kenyérsütés, mert annak minden munkája nehéz. A lisztszitálás, kovászolás, dagasztás egy egész óra hosszáig, szakajtás, a kemencébe való fűtés, berakás és odafigyelés, hogy meg ne égjen a kenyér. Kemencében sütöttek **kenyértésztából** kenyeret, lángost, zsíros lángost (hajtogatott tepsibe sütve), cipót, gubát, sósbodagot, sós zsíros pogácsát, görhét (kukoricalisztből), krumplispogácsát, krumplis kőttest. A lángost azért hívták lángosnak, mert a kemence alján a láng előtt sült. Amikor a gazdaasszony felinél jobban befűtötte a kemencét, már a kemence alja jó forró volt, de a tűzrevaló is égett, a kemence alját a közepén parázsmentesre söpörte és odatette a lángos tésztát, a sütőlapát segítségével és az ott szépen megsült. A lángost forrón megkenték zsírral, majd ruhába csavarták, hogy egy kicsit puhuljon. Böjti napokon csurgatott tejföllel, sült vajjal vagy anélkül ették.

A **zsíros lángos** készítéséhez egy darab kenyértésztát a gazdaasszony levágott, majd széthúzgálta kézzel, megkente zsírral és összehajtogatta, tepsibe téve kelt, majd sütötte. Nagyon laktatós, finom.

Kenyérsütéskor a családanya annyi kiscipót sütött, ahány kisebb gyerek volt a családban, a gyerekek alig várták, hogy kisüljön. Volt öröm, amikor az anya mondta, hogy segítsetek, mert szedjük a kemencéből a kiscipókat. Akkor az egyik gyerek szaladt egy pár darab vékonyabb, tiszta íziké, a megsült kenyereket ezekre tették, amikor a kemencéből kiszedték. A másik gyerek a bögrében hozta a vizet, amivel az anya a kiscipókat megmosdatta.

Kalácstésztából sütötték a fonott és a dúckalácsot, a kőttest, a kiflit, a hajtogatott veknit, a túrós lepényt, a rétest, a gyúrott bélest, a túróspogácsát, a hájas kiflit, a kavart pitét.
Majd később a tojás alapú piskótát, babatésztát (hosszúkás rudakra formálva).
Sütöttek, főztek benne: disznótorost (hurka, kolbász, pecsenye, tepertő), hordós káposztát (tepsiben), karikás krumplit (tepsiben), héjába sült krumplit, tojást egészben, sütnivaló tököt, piros céklát, pulykahúst.
Nyáron gyümölcsöt is aszaltak a kemence fenekén.

Mákos guba készítése

Apátfalván a negyvenes évekig a parasztcsaládok közt nagyon kedvelt étel volt a mákos guba. Akkoriban még a családok maguk sütöttek otthon kenyeret és a mákos guba tésztáját nem külön gyúrták, hanem a nyers kenyértésztából készítették. Amikor a családanya kenyérsütéskor szakajtotta a kenyértésztát, vagyis a megkelt nyers tésztát nagy darabokra osztotta, levágott és félretett egy jódarab nyers tésztát. Amikor a kenyérszakajtással készen volt elkezdte a gubákat formálni. Vágott egy darabot a nyers tésztából és lisztezett gyúródeszkán kisodrott olyan 2-2,5 cm vastagságú rudat, ezt keresztbe nagy késsel könnyedén eldarabolta két centi hosszúságúra. Ezeket a gubákat előre elkészített tepsibe rakta egymás mellé, egyik vágott végét a tepsi aljára téve. Majd utána ez is kelt, mint a kenyértészta. A jól befűtött kemencébe elöl tették a nagy kenyeret, majd a kis cipókat és legkívül a tepsivel a gubatésztát, ott szépen megsült. Ha a megsült gubát nem használták el hamarosan akkor tarisznyába tették és a kamrában szögre akasztották. Amikor mákos gubát akartak főzni ezeket a száraz gubákat forró vízbe rakták és megfőzték. Főzés után nagy cseréptálba rakták és cukorral egy kicsit megszórták, hogy ne ragadjanak össze. Tálalás előtt megtört mákkal összekeverték és mézzel vagy cukorral ízesítették.

A sósbodagot általában a böjti időszakban sütötték. Egyszerű az elkészítési módja: a lisztet sósvízzel összegyúrták, nem túl keményre, majd kerekre elnyújtották 2-2,5 centi vastagra. A tetejét bevagdosták, mint a töpörtős pogácsának. Tojással megkenték, sót és köménymagot szórtak a tetejére. A befűtött kemence aljára a sütőlapát segítségével betették sülni.

A sós-zsíros pogácsához a zsírt, sót, kevés vizet kikavarták, majd beletették a lisztet, összegyúrták, elnyújtották, pogácsáknak kiszúrták. A pogácsák tetejét villával egy kicsit kicifrázták, majd olvadt zsírral vagy tojással megkenték és tepsiben megsütötték.

A görhét kukoricalisztből készítették. Ha a család görhére volt éhes, akkor a góréból válogattak szép tiszta csöves kukoricát, lemorzsolták, megszelelték vagy megrostálták, darálóban megdarálták. A kukoricadarát lisztszitával átszitálták. A lisztjéből langyos tejjel, zsírral, cukorral, egy csipet sóval, nem túl kemény tésztát kevertek. Zsírozott tepsibe öntötték, a tetejére egy kis olvadt zsírt csurgattak és kristálycukorral meghintették, majd megsütötték.

Néha a görhe vagy másképpen a kukoricamálé tésztáját egy kicsit keményebbre kavarták. Megzsírozott tepsibe evőkanállal halmokat raktak, úgy hogy ne érjenek egymáshoz, majd megsütötték. Ez volt a szaggatott görhe. Később fújtatót is tettek a görhe tésztájába például élesztőt, szalagárét, szódabikarbónát, sütőport, amitől a görhe lyukacsosabb, puhább, finomabb lett.

A krumplispogácsát a gazdaasszony sokszor már reggelire sütötte. Ehhez nem kellett élesztő, így nem kellett várni a megkelésre, hanem elkészítés után lehetett sütni. A meghámozott krumplit sós vízben megfőzték, összetörték, zsírt, sót, egy-két tojást, majd lisztet tettek bele. Összegyúrták, kinyújtották, kiszaggatták, villával a tetejét egy kicsit kicifrázták. Zsírral megkenték és szép pirosra sütötték.

A krumplis kőttes tésztájához a főtt krumplit nagyon simára összetörték, tejet, sót, egy egész tojást, tejbe felfuttatott élesztőt, egy kis olvadt zsírt, majd lisztet tettek bele. Ezt a tésztát fakanállal keményebbre jól kidolgozták, letakarva, meleg helyen kelesztették, utána nagyobb pogácsaszaggatóval kiszaggatták. Zsírozott tepsibe rakták, zsírral megkenték, ismét meleg helyen kelesztették, majd sütötték. Ha volt a háznál kékszilva lekvár, akkor lekváros kőttes is csináltak. A megkelt tésztát kézzel felényire kihúzták, mint a sima kőttesnek valót. A tésztára kanállal kiadagolva lekvárból halmokat raktak, majd betakarták tésztával. Kiszaggatták úgy, hogy a lekvár ne látsszon ki a tésztából. Zsírral kenték és sütötték. Ha ebédre készült, tojásos rántott levest főztek mellé.

A kalácstésztát majdnem úgy készítették, mint a krumplis kőttes tésztáját, csak ebbe nem kellett krumplit főzni. Ezt kézzel dagasztották, majd meleg, de nem forró helyen két óra hosszat kelesztették.

A túrós lepény alját is kalácstésztából készítették. Szeltek egy darab tésztát, elnyújtották akkorára, mint a tepsi, majd hagyták kelni. A kemencébe való berakás előtt, rárakták az előre elkészített túrót és a túró tetejére csurgatott tejfölből apró halmokat raktak. Ez sülés közben elolvadt és így jó vajas lett a lepény teteje. Régen azt mondták, hogy akkor jó a túrós lepény, ha alul-felül szép piros, meg hogy csillogjon a teteje, mert akkor igazán jó vajas.

A rétes nagyon finom volt, de elkészítéséhez több fáradtság, tudás, ügyesség, odafigyelés meg természetesen jó meleg szoba vagy konyha kellett. A rétest töltötték túróval, ami a legfinomabb, de mákkal, dióval, lekvárral, fahéjjal is.
Nagyon finom volt a **túróspogácsa** is, amit készítettek cukorral, vagy sóval, élesztővel, vagy anélkül. Mondván ahány ház, annyi szokás.

A hájas kiflihez disznóvágáskor félretettek a hájból valamennyit. Erre aztán öntöttek hideg vizet és a kezükkel törték, a hidegvíz kiszívta a vért a hájból és szép fehér lett. Ezután kalácstésztát készítettek. A megkelt tésztát elnyújtották, megkenték a hájjal és összehajtogatták. Háromszor nyújtották és hajtogatták s végül darabolták. Dióval, mákkal, baracklekvárral töltötték, megkelesztették és a kemencébe sütötték.

A gyúrott béles igazi apátfalvi süteménynek számított és számít a mai napig is. Nem múlhatott és nem múlhat el ünnep, keresztelő, esküvő, névnap, disznótor, szüret, búcsú gyúrott béles nélkül. Aki egyszer megérzi a meleg túrós béles illatát, az biztosan nem felejti el soha. A gyúrott bélest sütötték túróval, dióval, mákkal, fügével. A töltelékhez, hogy finomabb legyen mazsolát is használtak.

A kavart pitének sűrű palacsintatésztát készítettek, hideg zsírral megkent tepsibe öntötték, ki-milyen vastagságúra szerette. Majd a láng előtt a piszkafa segítségével megkapatták, hogy ne folyjék össze a tepsiben.

Az újabb időkben már sütötték a tojás alapú **piskótát**, amit leginkább baracklekvárral töltöttek, de később már vajjal is.

A **babapiskóta t**észtája tojás, porcukor, liszt meg egy kis szalagáré keverékéből készült. Ezt régen a gyerekek böjti napon ették. A tésztát hosszúkás rudacskákra kisodorták lisztezett deszkán, tepsibe rakva megsütötték.

Amikor már a süteményes receptkönyvekhez hozzájutottak az ügyesebb háziasszonyok, többféle süteményt is kipróbáltak a kemencében sütve.

Disznóvágáskor és utána sütötték a kemencébe a **disznótorost,** ami hurka, kolbász, pecsenye, töpörtő volt. Volt a rizses hurka, amely töltelékének fő alapja a főtt rizs volt, ízesítve és fűszerezve. A második világháborús években nem lehetett rizshez jutni. Akkor a hurkát hántolt kölessel vagy burizzsal töltötték, akkor azt mondták, hogy az hántolt búza volt. Aki ehhez sem jutott hozzá, az kiszitált és elkészített kukoricakásával töltötte a hurkát. Ez csak pár évig volt így, azóta is rizzsel töltik, mert ez a legfinomabb.

Régen, majdnem minden családban tettek el hordóba savanyodni hordós káposztát. Ezt ették nyersen, főzve, sütve. Nagyon finom volt a disznótoros mellett a tepsibe sült savanyú káposzta, mert a sülthurka, kolbász íze összejárta a káposztát. A disznótoros mellé sütöttek még karikára vágott krumplit is. A kemence alján sütöttek **héjában sült krumplit**. Amikor a krumpli megsült, kiszedték egy ruhával bélelt szakajtóba, vízzel egy kicsit megszentelték és jó alaposan betakargatták, hogy puhuljon meg, mert akkor a héja könnyebben lejött. Ezt disznótorossal a sültkolbász zsírjába mártva ették. Héjában sült krumplit, ha böjti napon sütötték, akkor nem zsírba mártották, hanem étolajba vagy sóba meg tört piros paprikába.

Böjti napon sütöttek még a kemencében tojást is. Amikor a kemencét befűtötték, friss tojásokat gurítottak be a kemence fenekére és az ott szépen megsült. Héja megszeplősödött, mert sütés közbe a tojásból a pólusokon kiáramló gőztől, apró barnás foltocskák keletkeztek rajta. Emlékszem, a nagymamám meg az édesanyám volt, hogy pulykatojást sütöttek, ez jóval nagyobb, mint a tyúktojás.

Amikor **a sütnivaló tököt** sütötték akkor jó alaposan be kellett fűteni a kemencébe, mert a töknek sok sülés kellett. A darabokra vágott tököt már fűtés közben a láng előtt melegítették, pirították. Volt úgy, hogy egész kemence tököt sütöttek. Mikor megsült és kihűlt, akkor kapott belőle a szomszéd, a sógor, a sógorasszony, testvér, koma meg akinek csak jutott belőle.

Piros céklát is sütöttek a kemencében. A megsült céklákat szépen meghámozták, megmosták, eldarabolták. Majd levet készítettek rá. Ez víz, cukor, só, ecet, reszelt torma, és sok köménymag volt. A megsült és fonnyadt cékla a lében megduzzadt és utána lehetett enni. Vigyázni kellett a sütésre, mert ha nagyon megsült, akkor elvesztette a szép, piros színét.

Pulykahúst is sütöttek a kemencében, ez a pulykajava volt. A húst előre besózták. Mivel a pulykahús sovány és száraz, megtűzdelték szalonnával, egy pár gerezd fokhagymával. Tepsibe tették, majd zsírt és egy jó bögre vizet öntöttek alá, majd egy másik tepsivel leborították. A hús előbb puhult a víztől, utána szép pirosra megsült. Nagyon figyelni kellett, mert könnyen megégett.

Gyümölcsaszalásra is használták a kemencét. A gyümölcs eltartósításának egyik módja volt az aszalás. Aszalás előtt a szépen megmosott és eldarabolt gyümölcsöt leöntötték forró vízzel, lecsepegtették, majd szétterítették és a forró napra a párszárítóba kitették. Ha nem sütött a nap, nem aszalódott eléggé, akkor fűtöttek a kemencébe és a kemence tiszta aljára szétterítették. Aszaltak almát, körtét, szilvát, cseresznyét, meggyet. Télen és karácsony böjtjén ebből főzték a ciberét.

Mit főztek a kemencében?

Régen a kemence melegét nagyon ki tudták használni főzésre is. A család létszámától függően befogtak egy nagyobb fazekat fedővel együtt, amibe csak a kemencében főztek, ezt kemencés fazéknak hívták és cserépből készült. Akkor még nem volt két-háromfogásos ebéd, hanem nagyon meg voltak elégedve az egytál ételtel is.

A disznóvágás után a húst besózták és három hét sóban állás után füstöléssel tartósították. A kemencébe főztek füstölt húst, frissen vágott húst, orját, sonkát, lapockát, kocsonyát, töltött káposztát, húsos káposztát, bablevest, krumplilevest, tyúkhúslevest, gyöngyös levest, pulykaaprólék levest, paprikás krumplit füstölt oldalassal.

Ha főzni akartak a kemencében, bekészítették a kemencésfazékba a főznivalót. Ha késésbe voltak, a sparheton melegítették a vizet és azt öntötték a fazékba a húsra, majd leborították. Befűtöttek a kemencébe, majd a feltaszított parázsba szénvonóval csináltak egy lyukat és a fazekat ebbe a lyukba taszították. Jól körbeigazították parázzsal és az étel ott szépen megfőtt.

A húsleveseket, bablevest, krumplilevest, gondolás szerint úgy fele fövéskor a gazdaasszony kihúzta a kemencéből és belerakta az előre elkészített zöldségféléket, meghagyta az ízét, majd visszatette és főtt tovább.

A töltött káposztát meg a húsos káposztát csak akkor vette ki a kemencéből, ha már megfőtt. Utána mindjárt a sparheton rántást készített rá és azzal összeforralta.

A kocsonyát leginkább előre felforralták a berakott sparheton. Belerakták a fokhagymagerizdeket, szemes borsot, egy csipet köménymagot. Sót nem tettek bele, mert a kocsonyahús sózott és általában füstölt volt.

Ha bab- vagy krumplilevest főztek, tésztát készítettek mellé: túrós tésztát, mákos tésztát stb.

Amikor a levest betették a kemencébe a parázshoz, a kemence szájába pedig tettek egy kis fazék vizet. Mikor a leves megfőtt, kivették, hogy rántást készítsenek rá, kivették a forró vizet is, átették a sparhetra az ott felforrt és már főzhették is a tésztát.

Ha az egyik napon sonkát főztek a kemencében, megfövés után a levét eltették. Másnap a sonka levében bablevest főztek. Bezöldségelve nagyon finom volt.

A nagyszemű fehér vagy sárgaszínű főznivaló kukoricának sok fövés kellett. Erre is felforralták előre a vizet, jó nagy fazékba tették, hogy sok vizet önthessenek rá, mert a kukorica fövés közbe, megdagadt és elitta a vizet. Ha kellett a vizet pótolták.

Főztek még a kemencében apró krumplit, tököt a jószágoknak, de azt rosszabb fazékba tették. A kemence melegét vízmelegítésre is használták, a szombat esti fürdéshez, mosakodáshoz szükséges vizet is itt melegítették. Szombaton, ha reggel befűtöttek a kemencébe, estefelé már nem volt elég meleg a fürdéshez, akkor újra fűtöttek valamennyit és utána berakták a kemencébe a fürdéshez való vizet.

A füstölt oldalassal főtt paprikás krumplihoz a sparheton megpirították a hagymát, rátették a piros törtpaprikát, majd bele tették az összevágott oldalast. Felengedték vízzel, leborították és betették a kemencébe főni. Amikor úgy gondolták, hogy majdnem kész, akkor hozzárakták a megpucolt és összedarabolt krumplit, visszatették a kemencébe és szépen megfőtt.

Mindennapi kenyerünk
Kenyérsütés Apátfalván

A házimunkák közül régen az egyik legfárasztóbb és legidőigényesebb munka a kenyérsütés volt. Már a búza megtermelése, cséplése, őrlése is nagy feladat, hiszen a búzát kézzel vetették, lóval, majd cséplőgéppel csépelték, szél-, vízi-, majd később gőzmalomban őrölték lisztté. A következőkben látni fogják, hogy milyen sok fáradságos munka előzte meg, mire a kisült kenyeret a család asztalára lehetett tenni. Ezek után nem csoda, ha a kenyeret nagy értéknek, kincsnek tartották. Még imába is foglalták: „ Mindennapi kenyerünket add meg nékünk ma.” Ha véletlenül egy falat kenyeret elejtettek, gyorsan felkapták, s minden esetben megcsókolták. A gyerekeket is kicsi koruktól fogva erre tanították. Mostanság jobbnál-jobb kenyérfajták közül válogathatunk, de nem mindig volt ez így. Valaha sok felnőtt és gyermek éhezett. Ők tudnák csak igazán megmondani, milyen érték egy falat kenyér.

A kenyértészta kelesztéséhez szükséges anyagok

Apátfalván a kenyértészta kelesztésének két módját ismerték: a korpaélesztővel és a kovásszal való kelesztést. Régen a korpaélesztős volt az általános, a kovásszal való kelesztés leginkább a két világháború között terjedt el. A későbbiekben ezt alkalmazták, hiszen egyszerűbb és kényelmesebb is volt.

A korpaélesztő kelesztésének leggyakoribb módja: először a nagykorpát — amit a malomban a búza őrlésekor készítettek — leforrázták felfőzött komlólevével. A komlót ritkán termelték, leginkább a makói piacon vásárolták. Amikor a leforrázott korpa annyira meghűlt, hogy kézzel bele lehetett nyúlni, ízesítőnek kevés sót, egy kis fej reszelt vöröshagymát, félmaroknyi meggyfalevelet, egy-két cső pirospaprikát tettek bele. Ezeket az ízesítőket nem mindenki, vagy csak részben használta. Miután a megáztatott kovásszal ezeket jól összedagasztották, kelni hagyták. Később abrosszal leterített párszárítóra, féltenyérnyi hosszúkás darabokra kiszaggatták. Hogy a jószágok ne férjenek hozzá, nyáron az eresztetőre tették fel a tűző napra száradni. Száradás közben egyforma darabokra tördelték, s kőkeményre

kiszárították, utána vászontarisznyába tették és száraz, szellős helyen tárolták, általában szegre akasztva. A kovásszal való kelesztéshez használt tésztát az előző sütéskor tették félre: a megkelt kenyértészta anyagából szakajtáskor egy cipónyit félretettek és a kemencenyakon hólyagpapírra téve teljesen kiszárították, hogy meg ne penészedjen a következő sütésig. Korpaélesztőt, kovászt, kenyérsütéssel kapcsolatos kellékeket nem szívesen adtak kölcsön, jó érzésű emberek nem is kértek ilyesmit, mert attól féltek, hogy begyullad a már kisütött pár napos kenyér. Szerencsére ez nagyon ritkán történt meg. Az ilyen kenyér béle szagossá, nyúlóssá, ragacsossá vált, a romlott kenyeret a jószágokkal etették meg. Két dolog miatt gyulladhatott be a kenyér: vagy a búza — amiből a lisztet őrölték — gazmagos volt, vagy kevés sót tettek a tésztába készítéskor. Az ilyen eset a háziasszonyt nagyon bántotta, szégyellte a romlott kenyeret.

A kenyérsütés munkafolyamatai

1. A liszt előkészítése, szitálása

Apátfalván a XIX. század első felében háromféle lisztet őröltek: kenyérlisztet, tisztalisztet és a dercéslisztet. A kenyérliszt (finomliszt) puhább tapintású, kicsit barnább volt, mint a tisztaliszt (félfogós), ez fehérebb, durvább tapintású, de jobb sikértartalmú. A kalácsot is ebből sütötték, így tisztalisztnek, vagy kalácslisztnek is mondták. A dercéslisztnek nagy volt a korpatartalma, a vízimalmok őrölték ezt a lisztet. Télen a lisztet kenyerenként egy szakajtóval gondosan megszitálták, majd a szakajtóba visszaöntötték, szakajtóruhával letakarva a kemencepadkára tették melegedni már a kenyérsütés előtt két nappal. Nyáron nem melegítették a lisztet, csak szitálták. Nemcsak azért, hogy az idegen anyagot (egérpiszok, zsákmadzag stb.) eltávolítsák, hanem hogy a liszt kitáguljon, szellőzzön, mert úgy jobban melegedett.

2. A kovászolás előkészítése

Kovászolás előtt három-négy órával langyos vízben leáztatták a korpaélesztőt, vagy a nyersen megszárított kenyértésztát. Volt, aki mindkettőt használta. Korpaélesztőből két kenyérre általában jó félmarékkal áztattak, kb. három literes szilkében, cserépfazékban, majd később zománcozott bádogfazékban és befödve a kemencenyakra tették melegedni, ázni. A kenyérsütéshez fából kivájt sütőteknőt használtak. Ezt tették a *széklábra*, aminek négy lába volt és a felső keretes részébe — aminek a két vége félhold alakúra volt kiképezve — a teknő pontosan beleillett. A teknő alá pokrócot, vagy tiszta zsákot tettek, hogy ne mozogjon a széklábon. Kovászolás előtt a megszitált és melegített lisztet a szakajtóból a teknőbe öntötték úgy, hogy annak kétharmad része a teknő bal oldali végébe került. A jobb oldalon a kovászolásra kihagyott üres részen a liszt egyharmad részét hagyták lazán elszórva. A bal oldali lisztmennyiséget jól a teknő széléig nyomkodva tömörítették. Így kovászoláskor nem keveredett az összes liszt az élesztő levével.

3. Kovászolás

A régi öregek mindig este kovászoltak, hajnalban dagasztottak, reggelre sütöttek, ez így volt szokás. De minden gazdaasszony maga döntötte el, hogy a kenyérsütésre a nap melyik szakasza a kedvező. Ha délután négy-öt órakor történt az élesztő áztatása, akkor este nyolc-kilenc között kovászoltak. A teknőben levő liszt tetejére ráhelyezték a körösztvesszőt, a teknő oldalára téve. A körösztvesszőre tett szitába öntötték a leáztatott élesztőt (kovászt), majd langyos vízzel leöblítették. A szitában maradt kovászt jól átnyomkodták, volt, aki újra áztatta és levét újra rászűrte a kovászra. Végül a maradék korpát visszaöntötték a fazékba és a csirkéknek adták enni. A korpaélesztőtől függetlenül oldották fel a sörélesztőt és a korpaélesztő leve után ezt is ráöntötték a kovász lisztjére. Ezután a kovászt fél óráig verték, dolgozták *lapockával*, galuskatészta sűrűségű tészta lett belőle. Amikor a kovász kész volt, a lapockát benne hagyták és az egészet vastagon behintették liszttel, keresztet vetettek rá, újra feltették a körösztvesszőt, arra a szitát. Végül az egészet betakarták sütőabrosszal, arra pedig télen puhább nagypárnát, vagy dunnát tettek, hogy a kovász meg ne fázzon. Az áztató edényt a sütőteknő alá rakták és leborították, mert csak a kenyerek sülése közben mosogatták el a kellékeket.

4. Dagasztás, kelesztés

A kovász hat óra alatt kelt meg, ekkor következett a dagasztás. Előtte a háziasszony minden esetben alaposan kezet mosott, megmosdott, nem fésülködött, de a haját összetűzte és kartonkendővel hátrafelé bekötötte a fejét szorosan, hogy a haja még véletlenül se essen a tésztába. A dagasztás kezdetén először levették a takarót, a körösztvesszőt és a szitát, majd két-három nagy marék lisztet tettek a kovászhoz és a lapockáról lekaparták a rátapadt kovászt. A teknőben levő lisztet széthúzták középen, és a kovászt belehúzták a mélyedésbe. Azután az egész lisztmennyiséget langyos vízzel addig hígították, amíg rendes kenyértészta nem lett belőle. Kenyerenként fél marék sót oldottak fel, a langyos vízzel együtt tették a tésztába. Nagyon vigyáztak a víz hőfokára és mennyiségére, hogy ne legyen túl meleg, mert akkor leforrázták a kovászt, vagy túl sok vízzel ne lágyítsák el a tésztát. Voltak, akik ilyenkor tették hozzá a kenyerenként két-három dekagramm langyos vízben feloldott sörélesztőt is, míg mások a kovászolásból megmaradt korpásvizet szűrték a tésztára. Ezután vette kezdetét a dagasztás. Először a kovászt és a rászűrt langyos-sós vizet kézzel jól széthuzigálták, elegyítették, majd összekeverték a többi liszttel. Utána dagasztották: félig nyitott tenyérrel — hogy az ujjaik a tésztát állandóan munkálják — a tésztát folyamatosan szedték befele a teknő széle felől. A dagasztás három-négy kenyérnél egy órahosszáig tartott. A megdagasztott kenyértésztát meglisztezték, oldalra fordított nyitott tenyérrel keresztet vetettek rá és mondták: „az Atyának, Fiúnak, Szentlélek Istennek nevében, amen. Szaporítsd meg Uram kenyerünket!" Majd az egészet újból letakarták. A tészta másfél óráig kelt. Akkor enyhén mártogatva, langyos vízbe mártott kézzel másodszor is megdagasztották, kb. tíz percig, majd fél óráig kelni hagyták. Azt tartották, hogy a kétszer dagasztott kenyér foszlósabb, finomabb.

5. A kenyértészta szakajtása
Szakajtáskor a kenyértésztát osztották szét és kenyerenként külön szakajtóba tették. Először a kemence padkáján átlangyosodott szakajtókba szakajtóruhát terítettek. A kenyértészta kiszakításakor egy nagyobb késsel levágtak egy kenyérnek való darabot a tésztából. A teknő egyik végében könnyedén, ügyesen megkerekítették, majd a szakajtóruhát kicsit meglisztezve a tésztát a szakajtóba tették. Tetejére is szórtak egy kis lisztet, majd a ruha négy sarkával betakarták. A kiszaggatott kenyereket a kemencepadkán melengették, hogy meg ne fázzon és jobban keljen. Ezután kitakarították a teknőt is, lekaparták a falára tapadt tészta javát, majd kevés vízzel hígítva kis cipót csináltak az öklömnyi tésztából. Ezt vakarcsnak hívták, a kenyerekkel együtt megsütötték. A gyerekek részére kis cipót szakajtottak.

6. A kemence fűtése
A kenyerek kiszakítása után a kemencét azonnal fűteni kezdték. Az első adag fűteni valót a kemence legbelsejében égették, azután hol a jobb, hol a baloldalon égett a fűteni való. Az egyik oldalnak mindig tisztának kellett lenni, mert akármilyen furcsán is hangzik, nem ott forrósodik a kemence, ahol a tűzrevaló ég, hanem a szabadon hagyott helyen. Ha már jól be volt fűtve a kemence a szénvonóval vagy a piszkafával megkaparták a fenekét. Ha szikrázott, kész volt a sütésre. A fűtés eszköze volt a piszkafa. Ez egy két méter hosszú, négy cm vastag farúd, ezzel lökték szét az égő szárízéket, venyigét, vagy rőzsét. A szénvonó egy két méter hosszú, félkör alakú deszka volt, 20 cm átmérőjű, két cm vastag, merőlegesen fúrták bele a nyelet. Ezzel tologatták a parazsat, vagy húzták ki a pernyét. A kemence fűtését asszonyok végezték, a férfiak bekészítették a fűteni valót. Fűtés során nem szabadott állandóan piszkálgatni a tüzet, mert akkor kemenceszagú lett, amit főztek benne. Ha felforrósodott a kemence, az összes parazsat a fenéken szétterítették, egy kicsit úgy hagyták, majd a szénvonóval a parazsat eloszlatták. A kemencében legbelől a jobb és baloldalra tolták, a felesleget pedig kihúzták. Vízzel telt vödör is volt kéznél, amibe belenyomkodták a piszkafát és a szénvonót, ha esetleg tüzet fogott. Az előte (a kemence szájának sárból készült ajtaja) szélére vízbe mártott rongyot tettek, hogy jobban záródjon és ne engedje ki a meleget..

7. A kenyér berakása, sütése
A szakajtóból a megkelt kenyeret a kemencébe rakták. A sütőlapátot a kemenceszáj előtti padka szélére tették, a lapát nyelét egy családtag fogta. A szakajtókat a közelben szépen egymás mellé elkészítették. Berakáskor a belisztezett sütőlapátra ráborították a tésztát, majd egy nagyobb konyhakéssel féloldalán körülvágták, hogy könnyebben felpúposodjon és betaszították a kemencébe. A sütőlapátot gyorsan kirántva a kenyerek a fenéken sültek. A sütőlapát tölgyfából készült, toldás nélkül egy darabból. Formája kör alakú és akkora, hogy egy kenyér könnyen ráférjen. A kenyereket úgy helyezték el a kemencében, hogy tenyérnyi hézag maradjon köztük. Szokás volt berakás után a kemence szája fölötti kormos falra keresztet rajzolni a sütőlapáttal,

hálát adva az Istennek. A kenyerek berakása után régi szokás volt a cuppogás. A szakajtóruhákat a háziasszony összefogta, és azokat rázva cuppogott a szájával, hogy felhasadjon a kenyér. A kenyér sülése során először nem tették fel egészen az előtét, hanem egy kis résen nézték, nem égeti-e a parázs a kenyereket. Ha úgy látták, nincs veszély, egy cserépfazékban vizet tettek a kemence szájába, az előte elé közvetlenül, majd az előtét is feltették vizes ruhával körbenyomkodva. Berakás után harminc perc múlva néztek be először a kenyerekre. Piszkafával a kenyerek púpját egy kicsit megemelgették, így jobban bírt emelkedni, púposodni. Ha a tészta a szakajtóban a kelleténél jobban megkelt (elkelt), sütés közben a kenyér valamelyik oldalán *kifórt*, ez egy kiscipó nagyságú formátlan alakú megsült tészta volt. Ezt a kifórást a gyerekek nagyon szerették, sőt sokszor el is lopták. A kenyerek a kemencében általában két óra hosszáig sültek. Legelőször a kiscipó lett kész, amit a gyerekeknek készítettek. Feltörték, egy kanálfejnyi zsírt tettek bele, megsózták, és a kenyérsütés napján a gyerekek ezt vitték iskolába, vagy azonnal otthon megették. Cipót is sütöttek, ami rendes kenyér formájú volt, csak fele tésztából készült, mint a kenyér. Főként akkor sütötték, ha előzőleg már elfogyott a kenyerük és már indultak volna a földekre dolgozni. Mivel a cipó hamarabb kisült (egy óra alatt), nem kellett a kenyerekre várni. Amikor a cipót kivették a kemencéből, megmosdatták, és annyi felé törték, ahányan voltak. Mert míg a kenyerek a kemencében sültek, addig a cipót nem vágták késsel, csak törték. A széttördelt cipót még melegen hideg zsírral megkenték, egy kicsit sózták és ették. Olyan finom volt, hogy még most is a számban van az íze, talán azért, mert az édes jó anyám sütötte.

A kenyértésztából alkalmanként lángost is sütöttek, fogyasztáskor zsírral, tejföllel kenték. Ugyancsak kenyértésztából sodorták a gubát is. Sülés után leforrázták, mákkal, cukorral megszórva fogyasztották.

8. A kenyerek kivétele, tárolása.

A megsült kenyeret a szénvonó segítségével húzták ki a kemence szájáig, onnan a háziasszony tisztára törölt szárízékre rakta a földre. Ezután megmosdatta a kenyereket hideg vízzel, volt, aki kevés cukrot is rakott a vízbe, így fényesebb lett a kenyér megsült felső héja. Mosdatás után a vizet felöntötték az ereszet tetőre, hogy a legközelebbi kenyérsütésnél még magasabbra emelkedjen a tészta. A kihűlt kenyereket a kamra kenyeres polcára rakták, nyáron a pincébe, a polcra. A megkezdett kenyeret a sarokpad sarkában vesszőből font kenyérkosárban tartották.

A kenyérsütés fázisai, és időigénye:

Élesztőáztatás: 4 óra; kovászolás, kovász kelesztése: 6 óra; dagasztás: 1 óra; kelesztés, újabb dagasztás: 2 óra; sütés: 2 óra. Tehát a kenyér házi sütéséhez tizenöt óra kellett az első fázistól a végéig. A kenyérsütés sikere főként a jó élesztőn, liszten, a jó dagasztáson és fűtésen múlott. Ha ezekből egy is hiányzott, a kenyér már nem is sikerült igazira. A kenyér megszegésekor a kenyérszelő a nagykéssel keresztet rajzolt a kenyér aljára, csak utána vágott belőle. Az első héjas karéjt pillének nevezték, ezt egy személy nem ehette meg, szét kellett osztani. Nyáron a munkák

idején több kenyér fogyott. Sem vasárnap, sem más ünnepeken nem sütöttek kenyeret, de ha az fogytán volt, kaláccsal pótolták. A halotti virrasztóra és a halotti torra is kenyeret sütöttek. Ilyen alkalmakkor régen a kenyérmorzsát összegyűjtötték és a Marosba dobták, hogy a megboldogult lelke megnyugodjon.

Megjelent a Marosvidék 2001/2. számában

Lekvárfőzés Apátfalván

Tavasz felé, amikor fogy a szervezetünkből a vitamin, ezek pótlására nagyon ajánlatos a szilvalekvár fogyasztása, melynek legjobb alapanyaga a kékszilva. Ez azért jó, mert természetes anyag, ha mértékletesen eszünk belőle, nincs mellékhatása. Napjainkban a patikákban nagyon sokféle vitaminkészítményt lehet vásárolni.

Régen is a gyümölcs egyik tartósítási módszere a lekvárfőzés volt. Ugyanúgy, mint most, főztek még lekvárt sárgabarackból, birsalmából, de abból keveset, mert nagyon cukorigényes. Bizony volt olyan időszak, hogy a cukorhoz nagyon nehezen lehetett hozzájutni, ez a II. világháború körüli időszakban volt.

A lekvárfőzés előtti napon előkészítették a kellékeket: üst, lekvárkavaró, evőkanál, lekvárosfazék vagy köcsög, szilva.

Üst: Régen általában, aki csak tehette a szilvalekvárt rézüstben főzte, de lehetett zománcozott üstben is főzni. Az üst, külső kormos oldalát már az előző napon sár, pelyva és víz keverékével betapasztották. Erre azért volt szükség, mert a lekvár sűrű, és ezáltal könnyen odaégett az üst aljára, oldalára. Míg a sár meg nem száradt, addig nagyon óvatosan tüzeltek az üst alatt.

Lekvárkavaró: A lekvárt lehetett kavarni fából kifaragott lapockával, vagy erre a célra készített lekvárkavaróval. Ez a fajta kavaró azért volt jó, mert kavargatás közben távol lehetett állni az üsttől. A lekvár — főzés közben — úgy mondták, hogy puttyog, csapkod. Az ilyen forró puttyogás, ha rácsapódott a kavargató kezére, karjára vagy lábára, ott bizony hólyag, majd seb keletkezett., ami nagyon fájdalmas volt.

Kiskanál, evőkanál: Ezzel kaparták le a lekvárt a kavaróról, üst oldaláról, meg ezzel kóstolták.

Kékszilva: A szilvát főzés előtt egy- két nappal leszedték a fáról, majd letakarták, hogy puhuljon, érjen. A főzés előtti napon megmosták, majd este a család, vagy még a szomszédok is összejöttek, s míg beszélgettek, addig kifejtették, kimagozták a szilvát, ez a segítség kölcsönös volt.

Másnap kora reggel már tették fel az üstbe főni, az udvaron elkészített katlanra. Azért iparkodtak reggel, mert a kimagozott szilva fövetlenül a nappali melegben hamar cefrésedik és abból nem lett jóízű lekvár.

A lekvárt lassú tűzön főzték, állandó kavarás mellett.

A lekvárt főzés közben felváltva kavargatták, mert egy percre sem volt szabad otthagyni. Ha egyszer az üstben kicsit is odaégett, lekozmált, s nem vették észre, akkor az egész üst lekvár kellemetlen szagú és égett ízű lett.

Amikor a szilva a főzés következtében az üstben kétharmadára apadt, akkor megfejelték. Ez azt jelentette, hogy a kimagozott szilvát, ami először nem fért az üstbe, hozzátették Így több lekvár főtt ki egyszerre. Akkor volt kész a lekvár, amikor a kavarót végighúzva a lekvárban, látszott az üst alja.

A megfőtt lekvárt elmosott, majd megszárított agyagból készült és kiégetett kisebb-nagyobb cserépfazekakba rakták, levegőmentesen simára igazítva a lekvár tetejét. Nem kötötték le a fazekakat semmivel. Kenyérsütés után, mikor a kenyereket kiszedték a kemencéből, a lekvárral telt fazekakat betették a helyére, hogy beszáradjon a teteje, mert így a lekvár nem penészedett. Utána lekötötték, majd a helyére rakták. Volt, aki a beszáradt lekvár tetejét kb. egy mm vastagon hideg disznózsírral kente be penészedés ellen.

Régen cukrot nem igen tettek a lekvárba. A lekvárt használták kenyérre kenve, bélesbe, kalácsba, kiflibe, krumplis kőttesbe, derelyébe, főtt száraztésztára. Volt úgy, hogy a gyerekek ellopkodták a lekvárt. Mire az anya észrevette, a megkezdett lekvárosfazék már üres volt. Az ilyen gyerekek között én is ott voltam. A lekváros kenyeret a gyerekek nagyon szerették. Kisebb gyerekeknek néha fülig lekváros volt a szája.

Ecetes lekvár főzése: Nálunk Apátfalván, mióta a termelőszövetkezet megalakult a hatvanas évektől főzik az asszonyok az ecetes lekvárt. Nagyon sok háziasszonynak volt a szövetkezet a munkahelye. Ez részükre nagy elfoglaltságot jelentett. Nem akkor maradhattak otthon lekvárt főzni, amikor nekik tetszett. Ezért a kékszilvalekvár főzést sok helyen általában éjszakára a befejezését hajnalra időzítették.

A főzés menete: Erre a célra általában vastagabb, nem kopott zománcú nagy lábast használnak. A megszárított lábas aljára annyi tíz százalékos ecetet raknak, hogy az kb. fél vagy egy milliméter vastagon befedje a lábas belső oldalát, majd a megmosott, kimagozott szilvával háromnegyed részig töltik. A tetejét félbehasított szilvával, amelyet húsával lefelé borogatva befödik, de lehet össze-vissza lefödve hagyni. Ezt gáztűzhelyen a legkisebb égőre teszik főni. A láng fölé vastagabb lángelosztót tesznek, majd este alágyújtanak, ez hajnalig fő, addig nem szabad hozzányúlni sem. Ekkorra sok nedvesség elpárolog belőle, mert nem fedő alatt fő. Ezután hajnalban, vagy reggel kezdik kavarni kb. fél óráig. Cukrot a kavarással egy időben raknak bele azok, akik édesen szeretik. Ha kész a lekvár, előmelegített cserépfazékba vagy üvegbe rakják. Utána lekötve párna közé, szárazdunsztba teszik. Jelenleg Apátfalván ez a főzési módszer a legelterjedtebb.

Napjainkban sokféle gyümölcsöt lehet vásárolni, és kész lekvár is kapható a boltokban, ezért egyre kevesebb szilvalekvárt főznek.

Megjelent a Marosvidék 2004/3. számában

NÉPI GYÓGYÍTÁSOK

Vargáné Antal Ilona gyermekeivel,
Józseffel (1964-) és Lászlóval (1957-2005)
A fotó 1965-ben készült

Ólomöntés

Itt Apátfalván volt olyan időszak a 19. században, amikor a megijedt gyermekre vagy felnőttre ólmot öntöttek. A gyógyításnak ez is egy különleges fajtája volt. Ezzel a művelettel nem fájdalmat, hanem félelmet, szorongást, álmatlanságot gyógyítottak. Ha valaki valamitől vagy valakitől megijedt és a félelemérzet a veszély elmúltával sem szűnt meg, gyógyítani kellett. Az ilyen személy rettegésben élt éjjel-nappal. Ha este lefeküdt legfeljebb egy órányit ha aludt, utána felsikoltott, sírt, annyira félt, hogy nem mert egyedül maradni. Például a megijedt gyerek ha mégis a szobában egyedül maradt, akkor a kemence melletti kuckóba bújt el és a kuckó bejáratát párnával eltorlaszolta.

Az ólomöntést következőképpen alkalmazták: ha gyerekre kellett ólmot önteni, akkor előzőleg elhívták a keresztanyját és az öntötte a gyerekre az ólmot. Ha nem volt keresztanyja, akkor a hozzátartozója tette.
Kályha vagy sparhelt tetején egy kis edénybe olvasztottak ólmot (ezüstszínű nehézfém) majd a gyereket a legközelebbi hozzátartozója az ölébe vette. Bátorítgatta, hogy ne féljen, majd lepedővel letakarták. Egy tányérba öntöttek hideg vizet s azt tányérostól egy szitába vagy rostába tették. Ezt a keresztanya a gyerek feje fölé tartotta a megolvadt forró ólomból egy fémből készült evőkanállal a vízbe öntött. Ez nagyot csattant, mert a hideg és a forró találkozott. Erre a csattanásra a hozzátartozója már előre felkészítette a gyereket, hogy ne féljen, mert ő hozzá egy csepp sem ér, de azért az csak megrebbent. Ez így volt rendjén, mert ezzel is oldódott a szorongása.

A keresztanya, míg a műveletet végezte, addig az ideig mindig imádkozott, mert akkor volt csak hatásos az ólomöntés. Ha a beteg embertől ijedt meg, akkor a vízben megszilárdult ólmon, egy emberi szív formátját lehetett megtalálni. Ha tárgytól ijedt meg, akkor annak a tárgynak a formája kellett, hogy kirajzolódjon. Ezt az ólomöntési műveletet háromszor ismételték meg, ha szükség volt rá. Ha elsőre meghozta a várt eredményt, akkor nem csinálták többször. Abból a vízből, amelyikbe az ólmot öntötték, a betegnek egy evőkanállal kellett meginni. Ahányadszor öntöttek rá ólmot, annyi kanállal ivott.

Ha felnőttre öntöttek ólmot, ugyanazt a műveletet alkalmazták, mint a gyereknél, csak a felnőttet nem dédelgették annyira.

Ez az ólomöntés azért is ismerős számomra, mert hét évesen 1941-ben okozója voltam egy megijedésnek. A nagyszüleimnél voltam és a nagynéném ágyban fekvő beteg volt. Én, mint csintalan gyerek a kisszéken hintáztattam magam előre hátra majd egy óvatlan pillanatban az izzó vaskályha felé vágódtam. Ezt látva a nagynéni úgy megijedt, hogy ólmot kellett rá önteni. Arra emlékszem, hogy a megszilárdult ólmon az én szívformámat mutatták. Abból az ólmos vízből én is kértem inni, mert gyermekfejjel azt hittem, hogy milyen fenséges itóka lehet az.

Hársfatea és lábfürdő

Régen, Apátfalván és a tanyákon élők a teákat nemcsak élvezeti cikként, hanem gyógyszerként is fogyasztották. Kedvelt volt például a hársfavirágtea. A hársfateát általában meghűlések, megfázások, légúti megbetegedések, torokfájás gyógyítására használták. Mézzel édesítették, mivel a méznek is gyógyító hatása van. Apátfalván nem sok helyen volt található hársfa, de Makón az utcákon annál több. Az 1930-40-es években még csak elvétve látott az ember 1-2 autót közlekedni, ami a környezetet szennyezte. Ezért a hársfavirágzás idején szép tiszta, szennyeződésmentes virágot lehetett szedni a makói utcákon.

Akkoriban a környező településekről és a tanyavilágból is Makóra jártak az emberek a piacokra, lovaskocsikkal. Ha a piacra járó családokban volt olyan gyerek, aki már tudott fára mászni és magára is tudott vigyázni, akkor azt vitték piaci napon hársfavirágot szedni, meg a lóra vigyázni. Amíg a szülő piacolt addig a gyerek szedte a hársfavirágot, mert a kocsival hűvösön a hársfa alatt álltak meg. A leszedett virágot otthon abroszra majd párszárítóra terítették száradni, száraz de árnyékos helyre. Ha megszáradt, tarisznyába tették és egész évben, ebből főzték a hársfateát.

Amikor a család valamelyik tagja megfázott hársfateát főztek, majd jócskán melegítettek vizet és a sarkos lábmosó deszka kisteknőbe öntötték és a beteg kisszékre ülve beletette a lábát a jó sütős melegvízbe. A hársfateából jócskán ivott, majd letakarták lepedővel, ágytakaróval vagy nagykendővel. A beteg a tea és a meleg lábfürdő hatására jól megizzadt. Ha tél volt a dunnát, párnát, derékalját a kemencénél jól előmelegítették. Amikor már eleget izzadt a takaró alatt, gyorsan a meleg ágyba feküdt még egy jó bögre teát ivott, majd betakarózott és kiizzadt. Általában egy ilyen kúra meghozta a gyógyulást, de ha mégsem másnap megismételték.

Kelések, szúrt-vágott sebek gyógyítása

A keléseket, gilvákat többféle módon gyógyították a kelés fajtája szerint. Volt olyan, hogy nem kifelé haladt a szervezetből, hanem befelé a csont felé. A gilvának ezt a fajtáját csak orvos tudta kivágni és gyógyítani. Nagyon fájdalmas és veszélyes volt a csontra.

A gilva másik fajtája a kifelé haladó, ez meggyűlt és gennyes, de ez is nagyon fájdalmas volt. Ezt lehetett otthon gyógyítani például *szappanos kovásszal.* A beteg először is háziszappannal alaposan megmosta a kezét, majd tiszta szódával főzött szappanból késsel valamennyit a tenyerébe kapart, tett hozzá ugyanannyi lisztet és ezt a beteg nyálával a kés segítségével jól kidolgozta, nem túl keményre. Utána az ujjaival laposra formálta. Ezt a szappanos kovászt ráhelyezték a meggyűlt gilvára és bekötötték. Az megpuhította, megáztatta és érlelte a gennyes részt. Minden nap újrakötötték és közbe-közbe egy kicsit megnyomkodták, hogy ami csúnyaság ki akart belőle jönni, az had ürüljön. Igazán csak akkor tisztult ki, amikor a gilva legközepe, tehát a sárga színű *vöggye* is kijött. Ezt tiszta fehér cérna segítségével ki

lehetett venni úgy, hogy a cérnát két kézbe fogták és huzigálták jobbra-balra, előre-hátra a gilva tetején, míg végül a cérna kirántotta.

A gilva egy másik gyógyítási módja a sütőben vagy kemencében *sült vöröshagyma*. Ezt kettévágták és a meggyűlt részre borították, majd bekötötték. Addig rakosgatták, amíg teljesen ki nem tisztult a meggyűlt rész, mert csak utána tudott begyógyulni a bőr.

A gilvát gyógyították még *zöld, húsos levelű gyógyító levéllel*. A levél színén lévő hártyát eltávolították és a meggyűlt részre tették, majd bekötötték. Addig váltogatták rajta, míg teljesen ki nem tisztult. Ilyen gyógyító levél nagyon sok háznál volt a kiskert valamelyik zugába. Vigyáztak rá, mint virágra a kertben. Igénytelen növény, de ha gyógyítani kellett, akkor bizony értékes.

Nyáron a gilvát gyógyíthatták pirosra érett *nyers paradicsommal* is. A paradicsom hűtötte, érlelte és puhán tartotta a meggyűlt sebet.

Gyógyították még a gilvát *ecetes szalonnával* is. A szalonna a meggyűlt és lázas részt puhán tartotta az ecet pedig fertőtlenítette a sebet. Ecetes szalonnával a vágott és szúrt sebeket is lehetett gyógyítani.

Régen az emberek, ha valamilyen testrészüket véletlenül elvágták vagy megszúrták, azonnal a nyílt sebet tiszta ecettel leöntötték és jól kinyomkodták, hogy folyjék belőle a vér. Ez a művelet egy pillanatra nagyon fájdalmas volt, de megérte, mert a frissen vágott sebbe került baktériumot az ecet azonnal elpusztította. Ezt a szokást a nagyszüleinktől, majd szüleimtől láttam és tanultam. Örülök annak, hogy a családom is elfogadta, mert a mai napig is így teszünk, ha szükség van rá.

Szúrt vagy vágott sebnél arra is nagyon figyeltek, hogy nagyon gyorsan be ne gyógyuljon a seb, mert a vágás vagy szúrás során a sebbe került baktérium bent rekedt a sebbe és ott valami komoly fertőzést okozhatott.

A vágott és szúrt sebeket rakták ecetes szalonnával, gyógyító levéllel, széles levelű útifűvel. Ezek megakadályozták a seb gyors beszáradását és a nagyon gyors begyógyulást. Hagytak időt és helyet arra, hogy a szervezetük kidolgozhassa magából a bekerült baktériumokat.

Tetanusz

A szúrt sebeknél nagyon odafigyeltek, hogy a sebet ejtő szög, vasszerszám rozsdás volt-e vagy sem. Először is azonnal jól kinyomkodták a vért a sebből, majd leöntötték ecettel. Akkor voltak igazán megijedve, mikor tudomásukra jutott, hogy bizony rozsdás volt az a szög vagy szerszám. Akkor nem volt szabad késlekedni, azonnal intézkedtek a családon belül. Az egyik családtag tisztázta a beteget, a másik már a tiszta ruhát készítette elő, a harmadik meg a lovat fogta be a kocsi elé és már vitték is az orvoshoz. Minél gyorsabban oda kellett érni, hogy a beteg minél előbb megkapja a tetanusz elleni védőoltást. A beteget beoltották vérmérgezés ellen. Az orvos a sebet kitakarította, fertőtlenítette és bekötötte. Nagyon féltek a vérmérgezéstől, mert aki egyszer beleesett, annak nem nagy esélye volt a túlélésre. A beoltási dátumot feljegyezték, otthon a Biblia vagy imakönyv hátsó oldalára, mert ezt a dátumot nem volt szabad elfelejteni.

A szemverés gyógyítása Apátfalván

Ezelőtt a régi öregek nagyon hittek a szemverésben. Szerencsére nem mindenkinek a szeme volt ártalmas. Általában a kicsikéket verték meg szemmel, legyen az kisbaba, kiscsirke, kiscsikó, kismalac. Mert valóban, a kicsik olyan szeretni valók, szépek, aranyosak tudnak lenni. Mivel az ember a szemével látja, érzékeli a kicsik szépségét, kedvességét, gyönyörködik bennük és már meg is történt a szemverés.

Úgy tudták, hogy a szemmel vert kisbaba nem bírt elaludni – pláne éjjel – csak sírt, sírt. Ha felvették, letették, itatták, bármit is csináltak vele, nem tudott megnyugodni. Ekkor, ha volt a családban nagymama vagy nagynéni – mert általában ez az asszonyok feladata volt – ráimádkoztak. Ez abból állt, hogy a ráimádkozó elmondott vagy két közönséges imát, közvetlen a gyerek közelében, ránézve. Az ima végén a szájába vett egy korty vizet, három ujjára engedett a szájából egy kicsit és a vizes ujjával megsimogatta a kicsi gyereket a homlokától végig. Közben mondta a szöveget, hogy: „Szív szerette, szem megverte, nagyobb az Isten ereje, mint az ember szeretete." Háromszor engedett az ujjaira vizet, mindanyiszor végigsimította a kisgyereket és a szöveget is háromszor mondta el. Azután felhajtotta a szoknyáját és az inge, kombinéja vagy a pöndölye aljával a gyerek arcát megtörölte. Ha a kicsi szemverésben volt, akkor a ráimádkozó állandóan ásítozott, amíg imádkozott és a műveleteket végezte. Mire a mosdatás végére ért, a kisgyerek megnyugodott és utána aludt, mint a bunda egész éjjel.

Volt úgy, hogy a kis jószágokat is megverték szemmel. Ennek az lett a következménye, hogy a kis jószágok betegek lettek, gubbasztottak, nem ettek rendesen, sőt a gyengébbek el is pusztultak. Ha ezt észrevette a gazdasszony, napkelte előtt a ciroksöprűből szakított vagy öt-hat cirokszálat és pisibe mártva megcsapkodta a kis jószágot. Közben mondta a szöveget háromszor egymás után, ugyanazt, amint a kisgyerek ráimádkozásánál mondtak.

A szemverés megelőzése: ha vendég ment a házhoz vagy ha családtag érkezett haza, nem engedték, hogy fáradt szemmel megnézze a kicsiket. De ha mégis megtörtént, akkor a gazda vagy a gazdaasszony azt mondta: „köpködd meg őket, hogy meg ne verd szemmel." Úgy gondolta és hitte, hogy ezzel a mondással elhárítja a bajt.

Megjelent a Marosvidék 2001/2. számában

IDŐJÁRÁSI MEGFIGYELÉSEK

Anyai nagymamám Juracsek Mihályné (szül. Veréb Krisztina),
édesanyám, Juracsek Krisztina 8 éves (balról),
testvére Juracsek Julianna 6 éves
A fotó 1916-ban készült

Szokások jégverésre

Az apátfalvi nép földműveléssel és állattartással foglalkozott. Munkája során nagy szüksége volt arra, hogy tudja előre, mikor milyen időjárás várható. Régen nem hallották a rádióból az időjárás előrejelzést, mint most.

A régi öregek sok mindenből meg tudták jósolni előre az időjárást. Például napkelte, napnyugta, széljárás, madarak vonulása, jószágok viselkedése stb. Ezek a megfigyelések, időjóslások, mint a szülői örökség apáról fiúra szálltak. A szüleimtől, a nagyszüleimtől láttam és hallottam a következőket.

Amikor hirtelen nagy eső vagy felhőszakadás kerekedett jéggel, akkor a ház vagy a tanya tetőereszet csurgásában belevágták a földbe a fejszét vagy a baltát és mellé tették a kemence előtti kaminba tárolt kenyérsütőlapátot meg a piszkafát. Úgy gondolták, hogy ezzel elhárítják a jégverést, amitől nagyon féltek, mert nagy kárt tudott okozni a gabonában, a takarmány és zöldségfélékben.

Nyáron a nagy eső és a jég nemcsak a növényeket verte el, hanem számtalan esetben a kotlóstyúkkal a szabadban tartózkodó kiscsibéket, kispulykákat stb. Eső után nagy pelyvahordó kasba szedték össze őket, a meleg, de nem sütős sparheton szárították, mentették, amit lehetett, néha bizony eredménytelenül.

Ha nagy mennydörgés, csattogás, villámlás volt, akkor a következőket mondogatták: „Szent Péter, Szent Pál ne dörgesd az eget, nálunk van Jézus leszállva."

Amikor mentek az Úrnapi misére a templomba, vagy előtte reggel vittek egy kiscsokor virágot az Úrnapi oltárok mellé. Amikor a körmenetnek és a misének vége volt mindenki vitt haza egy pár szál virágot, amit otthon az ereszet alá feltűzött. Mivel ezek a virágok meg voltak szentelve, úgy tartották, hogy ezeknek erejük van a természeti csapás felett, védenek villámcsapástól, tűzvésztől. Ez nem csak régen volt így Apátfalván, a hagyományokat megőrizvén most is sokan ragaszkodnak ehhez a szokáshoz.

Ha nagy szárazság, aszály volt és az égen esőre utaló felhők tornyosultak a templomban harangoztak. Ezt úgy mondták akkor, hogy az „eső elébe harangoznak", közben imádkoztak az esőért. Kit hol ért a harangszó, ott imádkozott. Volt mikor a pap misét ajánlott fel az esőért vagy a mise végén imádkoztak együtt.

Esőre utaló megfigyelések

Ha a harangszó nagyon hallatszik Bánátról, (dél felől) akkor eső lesz.

Ha nagyon bárányfelhős az ég, három nap múlva eső lesz.

Ha naplemente előtt fátyolfelhős égbolton a nap mellett két oldalt egy kicsit távolabb vaknap látható, akkor is három nap múlva eső lesz.

Ha a nyári égbolton kapával szaggatott felhők vannak, három óra hossza múlva kisebb-nagyobb eső vagy még felhőszakadás is lehet.

Ha a fákon, bokron, szőlőlugason, zöld levelibéka kuruttyol, akkor eső lesz.
Ha kamrában a felakasztott szalonna bőre megereszkedik és csöpög, akkor eső lesz.
Ha a járda vagy a cement kútvályú izzadt, eső lesz.
Ha az embernek a füle belül viszket, vagy egy kicsi lé megered rajta, akkor is eső lesz.
Ha a jószágok dörzsölik a fülüket, vagy vakarják, eső lesz.
Ha a sótartóba a só megnedvesedik, eső lesz.
Ha egy átlagosan kipihent ember napközben hirtelen olyan álmos lesz, hogy ott helyben elalszik, akkor az esőre alszik.
Ha a gyöngyösök (baromfi) összebújva egyfolytában sokáig tukácsolnak, hideg, esős, havas idő várható.
Ha az égbolton a holdnak udvara van, tehát a holdat halványfényes karika futja körül, három nap múlva eső lesz.
Ha a fal tövében a hangyaboly megjelenik, három nap múlva eső lesz.
Tavasszal, nyáron, ősszel, ha a legyek erőszakosan mérgesek, eső lesz.

Időjárási megfigyelések, jóslások

Ha a vadlibák (vetési lúd) vagy a darvak befelé mennek, tehát délfelé, akkor hideg várható. Ha kifelé mennek, tehát észak felé, jó idő lesz.
Ha naplementekor a lemenő naptól észak felé hosszant piros az ég alja, akkor hideg lesz.
Ha a lemenő naptól dél felé hosszant piros az ég alja, akkor szeles idő lesz.
Ha a lemenő nap felhőbe tűnik el, eső lesz.
Ha a lemenő nap szép tisztán megy le, másnap szép, tiszta idő várható.
Ha az istállóbna vagy ólban a jószágok ugrándoznak, ficánkolnak, akkor hideg, szeles, viharos idő várható. Ugyanígy a másfajta állatok is észreveszik a rossz időt.
Ha a varjúk a fák hegyébe ülnek, hideg lesz.
Ha a varjúk lakodalmaznak, akkor szeles, zivataros, rossz idő várható.
Ha a tyúkok korán, már nyárutón vedlenek, hideg ősz és kemény tél várható, ha késő ősz felé vedlenek, akkor hosszú ősz lesz.
Ha a kéményből kiáramló füst egyenesen felfelé megy, jó idő várható, ha a kéményből kiáramló füst le, a föld felé igyekszik, eső lesz.

Népszokások az apátfalvi házaknál és egyéb jóslások

Ha rálépnek a macska farkára, akkor vendég jön a házhoz.
Ha a kakas a ház előtt vagy a küszöbön kukorékol, vendég jön.
Ha valakinek a háta hirtelen megviszket, verést érez.
Ha valakinek pénteki napon jó kedve van, akkor a vasárnapja szomorú lesz.
Ha a kutya gödröt kapar a ház előtt vagy a fal tövénél, akkor a rokonságban vagy a családban haláleset lesz.

Ha az asszonynak fésülködés közben a hajából egy kis fürt kimarad a kontykészítéskor, az is halálesetre utal.
Ha valakinek a jobb szeme viszket, azt bánat éri, ha a bal , akkor öröm éri.
Ha valakinek a bal tenyere viszket, az pénzt kap, ha a jobb, az pénzt ad ki.
Ha valakinek olyan különös jó kedve van, az vesztét érzi, tehát szomorúság éri.
Ha valaki megüti a könyökét, akkor kedves vendége jön.
Ha valaki elindul valahova és az ajtóból vagy a kapuból valamiért vissza kell mennie, nem lesz szerencséje.
A gyereknek nem szabad a hátát ütni, mert dadogós lesz.
Ezek a jóslások, megfigyelések hagyománynak vagy népszokásnak tűnnek-e avagy babonának? A régi emberek hittek ezekben. A kedves olvasó pedig maga döntse el, hogy hova sorolja őket.

Újhold, újkirály,
Neked köszönöm
Fájós foggal,
Eleven féreggel,
Vidd el az én
Fejem, fogam fájdalmát.

Ezt a kis mondókát akkor mondták, amikor az Újholdat meglátták az égen. Zsebükbe nyúltak és ha volt benne aprópénz, akkor azt rázták míg a szöveget mondták. Ha nem volt a zsebben pénz, akkor is rázták a kezüket a zsebben és közben a holdat nézték.
A hold segítségét kérték a fájdalmuk enyhítésére.

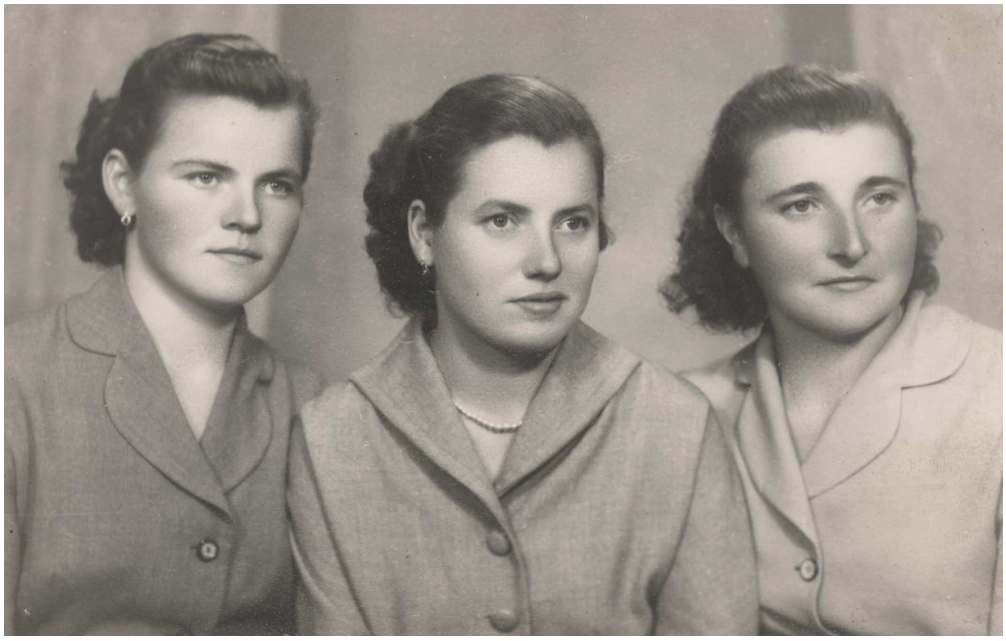
Újhold segítsége
Újhold, újkirály,
Fiát házasítja. Lányát férjhez adja.
Engem is elhítt az ő lakodalmába.
De én nem mentem el,
Elküldtem helyettem betegségemet.

Vagy

Elküldtem helyettem:
Bolhákat, tetűket, pockokat,
Poloskákat, minden kárt okozómat!

Ezt újholdkor háromszor kellett elmondani az utcakapuban. A régi emberek ezeket mondván hittek abba, hogy így megszabadulnak a betegségeiktől vagy minden károkozójuktól.

MEZŐGAZDASÁGGAL, ÁLLATTARTÁSSAL KAPCSOLATOS TEENDŐK



Antal Ilona és barátnői, Sóki Veronika és Fejes Katalin
A fotó 1956-ban készült

Kendermunkák

Apátfalván a II. világháború utáni évekig foglalkoztak kendertermeléssel. Általában mezőgazdasággal, állattenyésztéssel foglalkoztak az emberek. Ezek után nagy szükség volt ponyvára, kötélre, zsákra. Mindezek elkészítéséhez kenderre volt szükségük. Mire a megtermelt kenderből használható alapanyag lett, nagyon sok munka előzte meg. Először is a kendermag vetése, majd aratása a nyári nagy melegben.

A levágott és marokba szedett kendert ollószerűen keresztbe fektették a földre száradni. Száradás után a markokat földhöz illetve a kenderkotúba verték, tehát lombtalanították, majd kévébe kötve, kúpba állították. Amikor kiszáradt, elvitték áztatni. A kender áztatása sekély tóban, állóvízben történt. Kiástak egy-két ásónyom földet a víz alatt, levertek négy vagy hat nagy karót egymással szemben, amely a kenderkéve hosszától függött. Ezek közé szorosan befektették a kender kévéket úgy, hogy az egyik sornak erre volt a hegye, a másik sornak meg ellenkezőleg. Amikor bele volt rakva az egész kender, akkor megtaposták és a karókat erősen egymáshoz kötözték. Utána a kiásott földet a tetejére dobálták, egy pár nagy terméskövet nehezéknek a tetejére tettek, hogy az egész kender víz alatt legyen.

Azután ott tartották kb. tíz napig vagy még tovább. A víz hőmérsékletétől függött, a melegben gyorsabban ázott. Azért kellett állóvízbe rakni, hogy a kendernek a rostos része megrökönyödjön, ezáltal tudott elválni egymástól a csöpjű és az igazi kender.

Ha eleget ázott a kender akkor felbontották és minden kévét megmostak a vízben a sártól. Majd a partra kihordták ismét kúpba állítva szárították. Utána hazavitték és kezdődhetett a kendertörés. Addig törték, s közbe verték a törőhöz míg a csöpjű ki nem hullott a kenderből. Fiatallány koromban pár évben én is besegítettem a kenderáztatásba és a törésbe.

A következő művelet volt a gerebenezés, tehát a megtört kender fésülése. A gereben kb. húsz cm széles és kilencven cm hosszú deszkalap volt, melynek a közepe táján hosszú hegyes szögek voltak beépítve körformába. Azt a kendert amit ezen megfésültek minden marokkal külön-külön összesodorva és egymásra rakva összekötötték. A szépen kifésült kenderből fonyták a vékony fonalat és ebből készültek a finomabb textíliák.

Az 1930-as évekig készítettek kenderből abroszt, törölközőt, lepedőt, szakajtóruhát, tarisznyát, az idősebb férfiaknak bő gatyát, a nőknek alsószoknyát. Egész vég vásznat is szövettek és ebből használtak amikor szükség volt rá.

A kócosabb kenderből ha vastagabbra fonyták, abból ponyvát, zsákot, kötelet készítettek. A kötélre nagy szükség volt, mert a lovak, marhák kötéllel voltak a jászolhoz kötve. Volt hogy valamelyik jószág beletekergőzött a kötélbe. Az életét hogy megmentsék, a kötelet elvágták.

A vékony fonalat rokkával, míg a vastagabbat kallantyúval fonyták.

A kócosabb kenderből fonyt durvább fonalat szőlőbe venyigekötözésre vagy zsákkötöző madzagnak használták, esetleg kisborjú kötelet készítettek még belőle.

A fonyásra elkészített finomabb kendert általában maguk fonyták meg, de a szövését takácsokra bízták.
Rongypokróc készítésénél is használták a kenderfonalat, nyújtásnak, vezérfonálnak.
A ponyvának, zsáknak, kötélnek való fonalat nagy gombolyagba hajtották, a textíliának való vékonyabb fonalat motringokba. A motring készítésének is megvolt a maga eszköze, ami egyszerű, de mégis nagyszerű volt, ez a motolla. Ha nem volt ilyen eszközük, akkor egy négylábú kisszéket oldalra fordítottak és az ülőke deszkájára tekerték a fonalat, majd két helyen összekötötték és levették róla.
A vékonyszálú motringos fonalat fehérítették, ezt a műveletet házilag végezték. Morzsolt kukorica, csutka hamuját, fahamut összegyűjtöttek, megfelelő mennyiségű vízzel felforralták, majd ülepítették és leszűrték. A kimosott motringos fonalat ebbe a lúgos vízbe áztatták, forgatták, öblítették, majd szárították. Ha nem lett elég fehér, akkor megszőve, megvarrva még tovább lehetett fehéríteni.

A baromfi nevelése
Melyik volt előbb, a tojás, vagy a tyúk?

Amikor én még kislány voltam az 1930-as 40-es években, akkor a boltokban nem volt hűtőszekrény, sem fagyasztópult. Nem lehetett annyiféle fagyasztott élelmiszerből válogatni, mint ma. A mészárszékben a henteseknél lehetett húst kapni, volt borjú, malac, disznó, bárány, birka, kecske, sőt lóhús is, de baromfihúst nem árusítottak.

Apátfalván a falusi, tanyasi családok maguk nevelték a baromfiakat a család számára. A felesleget élve a piacokon értékesítették, leginkább a makói piacon.
Régen a baromfiakat kotlóssal keltették. Amikor a tyúk már sok tojást tojt, egyszer csak elszánta magát, hogy elkotlik, utódokat kelt és nevel. Csak ez nem ment ilyen egyszerűen.

Keltetés:

Amikor a tyúk elkotlott, ott ült tovább a tojófészekben, ahol előzőleg tojt, de akkor már tojást nem tojt, csak kotyogott. A gazdasszony két-három napig otthagyta, hogy jó fészekre essen. Majd elkészítette a fészket. Leginkább vesszőből font kast, jó keményre megtöltött szalmával, majd a fészekbe tett két-három tojást. A fészekre odakészített egy rostát vagy egy másik kast. Mielőtt fészekre tette volna a kotlót, bevitte a szobába és a kemencéhez odasimította háromszor, és a szöveget is háromszor mondta el.

Úgy ülj, mint a föld, úgy költs, mint a fű.
Olyan szelíd legyél, mint a kemence.

Ez régi apátfalvi paraszti nyelven így hangzott:

Úgy üjj, mint a főd, úgy kőccs, mint a fű.
Olyan szilid légyé, mint a kemince.

S a kotlót simogatta, szelídítgette. Fészekre tette, leborította, majd valami szennyes ruhával letakarta, hogy sötétben maradjon és szépen üljön. Ettől kezdve minden nap egyszer etette-itatta, vesszőből fonyt kupujka, vagy ritkára szögelt lécből készült

etető alatt. Két nap eltelte után kiszedte alóla azt a pár tojást és alárakta a már előre kiválogatott kb. egyforma nagyságú szép formás tojásokat.

A kotló alá páratlan számú tojást tettek, általában 19-25 darabig, a kotló nagyságától függően. Ültetés előtt a tojásokat langyos helyen a szobában tartották. Kalapba vagy sapkába rakva vitték a kotló alá azért, hogy sok kakas keljen belőle.

A fészekre tett kotlót a tojással együtt a meleg szobában vagy konyhában tartották, magasabb lábú ágy vagy pad alatt.

Fészket készíteni, kotlót fészekre bevinni naplemente után nem volt szabad.

Minden etetéskor, míg a kotló evett, addig a tojásokat a fészekben megkavargatták, hogy ami szélről volt, azt a fészek közepére igazították, majd ruhával letakarták, hogy ne hűljön.

Ültetéskor a Hold állására is nagyon ügyeltek, mert az utolsó negyed befejezése és az új hold közötti időszakot üres napoknak nevezték. Ezeken a napokon kotlót nem ültettek. Úgy mondták: Az ekkor ültetett tojások üresen maradnak, tehát nem lesz benne kicsi baromfi.

Hét-nyolc nap eltelte után a tojásokat meglámpázták, mert már akkor megmutatta, hogy melyik tojásban van csirke, az sötét színűt mutatott a lámpa fényénél. A világos tiszta színűeket eltávolították a fészekből. Ültetés után a tyúktojásból 21 napra kelt ki a csibe, négy hétre a pulyka, kacsa, liba, öt hétre a gyöngyös. Kelés előtt egy nappal a tojásokat langyos vízzel megnedvesítették, hogy a benne lévő kicsikék könnyebben fel tudják törni a tojás héját kikeléskor.

A gazdasszony amikor észrevette, hogy a kotló alatt van kikelt kicsi baromfi, akkor így köszöntötte: „Isten hozott, nagyra nőjj!" Ez nem csak a kicsi barofiaknál volt így, hanem a születendő állatoknál is.

Keléskor a kotló alatt sűrűn nézegették a tojásokat, nehogy a kotló agyontapossa, vagy a tojások közé szoruljon a már kikelt kiscsibe, mert akkor elpusztul.

Ha véletlenül a tojás héja lepattogott a hártyájáról, és a kiscsibe még élt a tojásban, akkor azt felmelegített boros pohárba rakták, és a kotló alatt hagyták. Érdekes módon sok esetben kibújt a pohárból és életben maradt.

Ha a kiscsirke születésekor a torongyát, tehát a köldökét nem tudta felszívni, az általában elpusztult, ha életben maradt, senyvedt jószág lett belőle. A tojásokból kikelt kis baromfiak keléskor vizesek, csak a teljes felszáradás után szedték ki a kotló alól a már előre elkészített tollal, vagy ruhával bélelt kosárba, vagy rostába.

Egy kotló alatt lévő tojásokat kotlóaljnak nevezték. A kotlóval együtt a kiscsibéket néhány napig ládában (ez lehetett sublótfiók is) tartották.

A tojásokból kikelt aprójószágoknak csak másnap adtak enni azért, hogy a még bennük lévő tojássárgáját a szervezetük dolgozza fel. Két-három etetés után adtak nekik inni vizet, vagy kamillateát, vagy pár napig tejet.

Amikor a gazdaasszony először akarta etetni a kis baromfiakat előtte ő maga evett, mert úgy mondták régen, hogyha jóllakott gyomorral rakják le először enni, akkor nem csipognak, hanem elégedettek.

Takarmány
Mivel régen a tápoknak hírét sem hallották, a csibéknek pár napos korukig apróra vágott, vagy reszelt főtt tojást adtak enni. Majd később a takarmányuk mellé még három-négy hetes korukig is kaptak tojást. A takarmányuk mozsárban tört, vagy kézidarálóval apróra darált kukorica, köleskása, muharmag. A nagyobb csirkéknek ősszel gyenge tejes kukoricát daraboltak késsel a kukoricacsőről.
A kiscsirkék amikor még nem jártak a szabadba, az emésztés elősegítése végett aprószemű homokot is kaptak.
A csirkék, ha fáztak. A kotló alá bújtak melegedni, ha sokan voltak, váltogatták egymást.
A kicsi baromfiakkal, ha csak tehették márciusi hólevet itattak, hogy erősek legyenek. A havat felolvasztották, meglangyosították és így itatták.
Volt úgy, hogy a kotló a csirkék közül kiválasztott egyet-kettőt, amelyikre nagyon haragudott és ahol érte, vágta a csőrével, az pedig nagyon félt és bújt ahová tudott. Ha nem vették észre, agyon is vágta. Az ilyen kotlónak a szemhéját összevarrták pár napig, hogy ne lásson és felejtse el.
Amikor először hajtották ki a szabadba a kotlóssal a csirkéket, arra terelgették, amerre akarták, hogy a későbbiekben is járjon.

Apátfalván általában három időszakban keltettek csibét. Az első volt a korai csirke, ami februárban, vagy márciusban kelt. Ezek az aratási nehéz munkákra már vágnivalók voltak. A második turnus kelését úgy időzítették, hogy azok aratás után, hordáskor az asztag körül, majd cséplés után a szérűn nagyon sok takarmányt, szemet találtak. Mivel akkortájt nyári nagy meleg volt, nagyon odafigyeltek, hogy a hűvösön mindig legyen tiszta, hideg ivóvizük a baromfiaknak, mert víz nélkül nem tudtak elemészteni. A harmadik időszak a kétboldogasszonyi csibe: Nagyboldogasszony augusztus 15. Kisboldogasszony szeptember 8. között keltek. Ezek voltak az őszi csirkék.

Amikor már napközben a kotlóssal kikerültek a kiscsibék a szabadba a kotlót megpányvázták, hogy a gyengébbek el ne maradjanak tőle, meg a harmatba ne vigye a csibéket, mert olyankor eláztak és elgebedtek, majd elpusztultak. Akácvirághullás idején nem keltettek kiscsibét, mert volt, hogy a lehullott akácvirágtól a csibék részben elpusztultak.
Csibék ellenségei: Varjú, karvaj, sas, szarka, tarkavarjú, ez nagyon erőszakos volt annak ellenére is elvitte a csibét, ha a kotló szembe is szállt vele. Majd a patkány, menyét, görény, fiasmacska, kanmacska. Volt ahol a disznók is elérték összekapkodták a kis aprójószágokat. Ezekre mind-mind nagyon kellett vigyázni.

Nagyon féltek a baromfivésztől, mert olyankor a beteg állatok rövid idő alatt elhullottak. Vészben elpusztult állatokat ásott gödörbe rakták, majd oltott mésszel leöntötték, fertőtlenítették és elföldelték. Az ilyen vészt Istencsapásnak, vagy sorscsapásnak mondták.

A csirkét akkor mondták jércének, amikor már elkezdett tojni. A tyúkot akkor hívták tyúknak, amikor már egyszer elkotlott, vagy folyamatosan tojt. A

tyúkoknak a tojástermeléshez mészre van szükségük. Ezért meszes vizet itattak velük, vagy az elhasznált, majd összetört tojáshéjat etették. A kakast azután hívták kappannak, amikor már négyhónapos kora után kiherélték. A kappan húsa ízletesebb volt, mint a kakasé.

A kappant kotló helyett csirkenevelésre is használták, csak előbb megetették pálinkába áztatott kenyérrel, vagy pálinkát itattak vele, berúgatták.

A kakasherülést itt Apátfalván manapság már nem végzik, csak az 1940-es évek végéig alkalmazták itt-ott.

A kivált tojásokból egyet-kettőt korommal az egyik végén megjegyeztek, ezeket a tojófészekbe tették polozsnának. Az ilyen fészekbe a tyúkok jobban szerettek tojni.

Volt úgy, hogy a tyúk olyan helyre tojt, ahol a gazdája nem tudott róla és ott elkotlott. Egyszer csak jött elő a kiscsibékkel. Az ilyen csibéket orozva keltnek hívták. Ezek az időjárással szemben edzettebbek voltak, de vadabbak is.
A kakasokat az állomány vérfrissítése szempontjából cserélték, vagy vették.

Régen amikor a nőstény pulyka (tojó) tojásokat akart tojni, már előtte pár nappal kereste a fészket. Emlékszem, ilyenkor az édesanyám a nagy szalmakazal oldalába olyan másfél méter magasan alakított ki egy üreges tojófészket. Ezt a helyet megmutatta a pulykának, oda betette és azután nap mint nap odatojt. Majd amikor elkotlott, oda rakta alá a tojásait, és azokat ott keltette ki. A kispulykáknak nagyon sok vöröshagymaszárat összevágva kevertek a darájukba. Különösen akkor, ha a mérgük jött a nyakukon. Ilyenkor volt, hogy szemes borsot raktak a torkukba és azt lenyelették velük.

Tudom, ez a módszer már a múlté a tápok elterjedésével, de nekem jól esik leírni azt, ahogy én láttam akkor, gyerekként.

Az aprójószággal kapcsolatos hiedelmek régen Apátfalván

— Luca napján hajnalban piszkafával szurkálták a tyúkokat, hogy sokat tojjanak és kotoljanak. S közben mondogatták: Tojjatok, kotoljatok!
— Farsangkor nem volt szabad varrni, mert bevarrták a tyúkok fenekét és nem tojtak.
— Amíg valaki nem ültetett kotlót, addig másnak nem adott tojást, mert féltette a szerencséjét.
— Ha a tyúk kukorékolt, így mondták: Kár lesz. Az ilyen tyúknak a fejét baltával az istálló küszöbön levágták, majd a fejet az ereszcsurgásba elásták.
— A csirke nem kel ki, ha a házban labdáznak.
— Míg ki nem kelt az utolsó csirke, a tojáshajat nem szabadott kivinni a kas mellől.
— Vendég jön, ha a kakas az ajtóban kukorékolt.
— Karácsonykor a házban élő legyet nem volt szabad elpusztítani, mert az aprójószághoz nem lesz szerencse.
— Karácsony böjtjén ebéd közben, ha az ebédelők izegtek-mozogtak, akkor rosszul üli a kotló a tojást.

— Kotlófészket szomszédnak vagy másnak nem adtak, mert féltették a szerencséjüket.
A kicsi, kerek tojást kártojásnak hívták, amit napfelkelte előtt bal kézzel, hátrafelé a háztetőn kellet átdobni.
Szüleink, nagyszüleink, őseink azért ragaszkodtak a szokások betartásához, mert hittek benne. Be nem tartásuk esetén féltek a következményektől.

Vallásosabbak voltak, de talán hiszékenyebbek is. Ezek a szokások úgy tűnnek, hogy néha már a babona határát súrolják. Ezt a kedves olvasóra bízom.

Amint látjuk, milyen sok fáradságos munka, odafigyelés, mennyi kis apró hozzáértés előzte meg azt, amire a gazdaasszony egy tál csirke, vagy tyúkhúslevest az asztal közepére tudott tenni a család számára.

Bizony sokszor sok helyen elismerés és köszönet sem járt érte. Tisztelet a kivételnek.

Megjelent a Marosvidék 2002/3. számában

Tejfeldolgozás Apátfalván

A tej és tejtermék Apátfalván is fontos élelmezési cikknek számított az elmúlt évszázadban. Először is a tehéntej, kevés helyen a birkatej, és a kecsketej. Ezek mindegyikét használták, mint tej, de ezekből készült tejtermékeket is szívesen fogyasztották. Először is nézzük, milyen fajta állatból van a tehén? Szarvasmarhából. Az anyává fejlődött üszőborjúnak, hogy tejet adjon, kisborjúja kellett hogy szülessen. Így volt régen, de így van ma is. A tehenek fejése a múlt században az asszonyok feladata volt. A férfiak csak akkor fejtek, ha az asszony beteg volt vagy az otthontól távolra utazott, vagy ha a tehén rúgós volt és nem merte fejni. De a tej további munkája az asszony feladata.

Amikor már a kisborjú nem szopott, a tehenet általában kétszer fejték. De a kisfias tehenet pár hónapig napjában háromszor is, mert ilyenkor még sok tejet adott és a tej napközben ne szorítsa.

A fejőedény csűcsös, fogantyús, zománcozott edény volt. Az asszonyok fejés előtt kendővel bekötötték a fejüket. Kezet mostak, majd három, vagy négylábú kisszéken ülve a fejőben előre elkészített tisztavízzel a tehénnek a tőgy részét megmosták, megtörölték a már odakészített tiszta ruhával, amit csak erre a célra használtak. Volt olyan fejőasszony, aki a kötényébe törölte, de ez nem tartozott a tiszta asszonyok közé. A fejőt kisszéken ülve térdük közé fogták és szorították. A fejést két kézzel végezték, úgy, hogy egy-egy tőgybimbót a markukba fogtak, és ujjaikkal hol az egyik tőgybimbót húzva nyomták, hol a másikat, felváltva. A tej olyan szép dallamos hangot adott, amikor a fejőbe ért. A kifejt tejet fémből készült lyukacsos tejszűrő segítségével elszűrték úgy, hogy a szűrőt a kiskampójával a tejesköcsög szélére akasztották. Volt, aki a szűrőbe még ruhát terített és azon szűrte keresztül a tejet, amit minden használat után tisztára mostak a tejes edényekkel együtt. Volt, aki nem fémből készült tejszűrőt használt, hanem olyan kisszitát, mint

egy nagy lisztszitáló szita kicsinyített mását, a köcsögök szájára való méretűt. Ennek a neve szitka. Mivel kicsi szitáról van szó, a szita szót rövidítve, kicsinyítő képzővel ejtették ki, így lett szitka. A kifejt tejet köcsögökbe szűrték. Ezek kiégetett agyagból voltak. Amelyik kívül-belül mázas, az volt a mázasköcsög. Amelyik csak belül mázas, az a vászonköcsög. A köcsögök űrtartalma különböző volt, 1 l, 1.5 l, 2 l, 2.5 liter. A köcsögöket nagyon tisztán kellett tartani. Sok esetben forró vízzel mosták el, de időközönként üstbe rakva vízzel forralták. A köcsög kiforralása után több tejfölt adott fel a tej, mint forralás előtt.

Használat után a köcsögöket kerítéslécre, vagy az udvaron, esetleg a virágos kiskertben felállított köcsögfára akasztották száradni, szájukkal lefelé, hogy a por, eső bele ne hulljon, vagy a madarak bele ne piszkoljanak.

A köcsögfa egyenes oszlop, amelyen egymással ellentétes oldalon felfelé álló fogak voltak.

A tejet nyersen, forralva, tejeskávéként vagy aludttejként fogyasztották. Sokan ahogy kifejték, tőgymeleg állapotban is itták.

Emlékszem rá, kislány koromban, amikor az édesanyám megfejte a bocit, mi gyerekek már nagyon vártuk, hogy szűrje a jó meleg tejet. Egyliteres kisköcsögbe szűrte. Mivel a három testvér közül én voltam a legkisebb, így én ihattam elsőnek a köcsögből, utánam a testvéreim. Édesanyám minden gyerek után teleszűrte a kisköcsögöt. Mindenki annyit ivott a tejből, amennyit csak bírt, ilyenkor még a bajuszportánk is fehér habos volt. Az volt a győztes, aki legtöbb tejet ivott. Sok év után behunyt szemmel még most is látom az édesanyám mosolygós, elégedett arcát.

A tejet nyersen reggelihez és vacsorához ették. Ilyenkor kevés szalonna, kenyér meg tejbe aprított kenyér volt. A tejbe nem volt szabad késsel aprítani, hanem csak csipkedve rakni. Különben is a tejhez késsel nyúlni nem volt szabad, mert úgy mondták, hogy akkor véres tejet ad a tehén.

A tejet szabadtűzön vaslábon, sparhelton, vagy kemencében forralták. Amikor a kemencét befűtötték, a parázs egy kicsit lelohadt, akkor a lábassal berakták forrni. Az a nagy melegtől gyorsan bebőrösödött, majd utána nem volt szabad megmozdítani, mert úgy nem futott ki a lábasból. A bőrösödés a tetején szépen megpirosodott, ezt mi gyerekek nagyon szerettük. Tejeskávét úgy készítettek, hogy pörkölt árpakávét, pótkávét, vagy égett kenyérhéjat kevés vízzel megfőztek, és a felforralt tejhez öntötték. Készítettek még karamellás kávét, egy-két kanál cukrot jó sötétre pirítottak és hideg tejjel feleresztették. Ilyenkor a fakanál segítségével ügyesen lehetett kivenni egy keveset a ropogós cukorból, ezt a gyerekek nagyon szerették. Ilyen kávét ritkán készítettek a cukor hiánya miatt.

Igazi jó aludttejet nyáron lehetett készíteni, mert olyankor gyorsan megalszik tejoltó nélkül is. Fogyasztása is legjobb volt nyáron a nagy melegben, ilyenkor a gémeskútba leeresztve hűtötték.

A beoltatlan **aludttejet,** ami nem fogyott el, azt egy-két napi érlelés után ruhába felöntötték csurogni. Ebből lett a szerdéktúró. Ez nem volt olyan jó minőségű túró, ízre jó, de ragacsosabb. Kifőtt tésztára tették, vagy gömölyét készítettek belőle.

Gömölyét oltástúróból is készítettek. A keményre lecsurgatott túrót sóval összegyúrták, majd kisebb ökölnyi nagyságú kúpformára formázták. Előbb a napon jól kiszárították, majd nádból, cirokszárból, vagy ízékből készült rácson a kéményben kevésbé füstjárta helyen megfüstölték. Ha piacra vitték a gömölyét, előbb savóval megmosták, majd megszárították, utána sültvajas kézzel körbe simogatták.

Az oltástúró készítése: A köcsögökbe, vagy nagyfazékba szűrt tejet legalább nyolc-tíz óra hosszáig hideg helyre tették, hogy a tej a benne levő tejfölt jól feladja a tej felszínére. Majd kerek fölözőkanállal lefölözték róla. A tejet meglangyosították és beoltották. Régen a tejoltót a hentesek készítették a levágott borjú megdarált és sóval tartósított gyomrából. Ezt gyomoroltónak nevezték. Ebből egy keveset tiszta ruhába tettek, és a langyos tejbe belemosták. Majd később a gyógyszertárban lehetett tabletta tejoltót kapni. Jelenleg az asszonyok üvegekben árult folyékony tejoltót is használnak. A megaludt tejet a fazékban egy-két napig érlelték, télen általában a kemence melletti padkán. Ezideig nem szabad volt mozgatni, lökdösni, mert akkor nem lett jó túró belőle. Ritka szövésű ruhába, vagy tarisznyába szedték könnyedén, hogy az aludttej ne nagyon törődjön össze, mert úgy jobban lecsurgott a savója. A savót nyáron tökfőzelék készítéséhez víz helyett használták. A fölösleget moslékba öntve malacokkal itatták. Igazi jó vajas oltástúrót úgy készítettek, hogy a kifejt tejet még melegen a benne lévő tejföllel együtt oltották be. Az ilyen vajas túróból készült túrósbélesből, vagy túrós lepényből ha valaki egyszer evett, sosem felejti el az ízét, pláne akkor ha csak azt a pár darabot kapta, mert úgy mindig jobban esik.

Érett túró, vagy **dézsás túró**: úgy készült, hogy az oltástúrót savómentesre lecsurgatták, majd sóval összegyúrták és kisebb fadézsába levegőmentesen belenyomkodták. Előbb ritkaszövésű fehér ruhával, méretre szabott tiszta deszkával letakarták, fából készült csavarpréssel lepréselték. Ehhez több alkalommal is lehetett túrót tenni. Az ilyen dézsás túrót vajas túróból készítették.

Tejfölkészítés: A tejről leszedett tejfölt összegyűjtötték, meleg helyre tették, hogy megaludjon, majd ruhára téve lecsurgatták. Csurgatott tejfölt másképpen is készítettek. A tejről lefölözött tejszínt kicsit meglangyosítva beoltották, majd lecsurgatták. Ez finomabb volt, mint a tejoltó nélkül altatott tejföl. Ha nagyon keményre lecsurgott, akkor tejszínnel vagy friss tejjel kavarták simára.

Írós vaj (teavaj): ez is tejfölből készült. Fölözött tejfölből egy köpülőre valót összegyűjtöttek. Langyos helyen tartották, hogy megaludjon. Majd fából készült köpülővel addig köpülték, míg el nem vált a vaj az írótól. Azután az összeköpült vajat tiszta hideg vízbe tették, majd kimosták közüle a még benne maradt írót. Körülbelül tíz dekagrammos darabokra kiadagolták, utána a kezükkel ovális alakúra formázták. A piacra szánt vajat mindig a piac előtti napon köpülték, hogy friss legyen. Piac reggelén megmosott takarmányrépa levelébe, vagy zsenge szőlőlevélbe (ami még nem permetes) raktak minden darabot külön-külön és úgy árulták. Ha a piacon nem kelt el a vaj, hazavitték és kisütötték sült vajnak. Lábosba rakták az írósvajat, pár kanál lisztet szórtak bele, hogy a még benne lévő írót összeszedje. Mire a vaj kisült, a lisztes anyag szépen megpirosodott. Ez volt a

vajalja. Nagyon finom volt. Sültvajat leginkább böjti napokon használtak. Ha a családban voltak nagyobbacska gyerekek felváltva azok is köpültek, csak az volt a baj, hogy hamar megunták. Egy öregebb bácsi mesélte, hogy mikor ő gyerek volt, az édesanyja több alkalommal rábízta, hogy köpüljön. De az anyjának más elfoglaltsága volt és őt magára hagyta. Így mesélte: „csak azért szerettem köpülni, mert nagyon szerettem a tejfölt, meg a vajat. Mert a köpülő szára a sok le-föl mozgatástól felhordta a sűrű tejfölt, utána a vajat. Anyám időközönként oda-odakérdezett, nem vált e még el? Én azt feleltem, nem. Pedig már akkor elvált a vaj az írótól, de én egyik kezemmel rángattam a köpülőszárát, hogy anyám hallja. A másikkal pedig töröltem a felhordott vajat, bekaptam, majd gyorsan lenyeltem, s közben figyeltem anyámat, hogy mikor jön, mert én akkorra már tisztára akartam törölni a számat. Köpültem szorgalmasan, mintha misem történt volna. Anyám megdicsért, hogy ügyes vagyok, én meg lesütött szemmel hallgattam. Pedig kaptam vajas kenyeret, de mint csintalan gyerek, ez így jobban esett." Tehéntejből sajtot nemigen, vagy csak ritkán készítettek. Jó sajt juhtejből készült, mert az sűrűbb és vajasabb. Régen így mondták, hogy a tehenet szájáról fejik. Ez azt jelentette, hogy amelyik tehenet rendszeresen etettek, megfelelő mennyiségű lucernaszéna, fűszéna, abrak, zöldtakarmánnyal és itatták is rendesen, sokkal több tejet adott, mint amelyiket nem gondoztak. Tehát a szájon bevitt élelemtől adja a tejet. 1925 nyarán történt a következő történet. Az édesanyám mesélte, hogy amikor ő házasságot kötött édesapámmal 1925 tavaszán, nászajándékba kaptak egy fejőstehenet az édesapám nagymamájától. De a tehénnel együtt kaptak egy másfél literes tejesköcsögöt is. Azzal a feltétellel, hogy édesanyám a köcsögöt gyűjtse tele sültvajjal, és vigye vissza a mamának fél év múlva. Majd amikor édesanyám a megadott időre jelentkezett a mamánál a köcsög sültvajjal, az átvette tőle, megnézte édesanyámra nézett, és nyomban visszaadta néki e szavakkal: „Nékem ez a sültvaj nem kell, te gyűjtötted, legyen a tiéd. Ezzel csak azt akartam megtudni, hogy milyen ügyes asszony lesz belőled". Mert az édesanyám mindössze csak tizenhét éves volt. Boldogan vitte haza a köcsög sült vajat. Mama pedig elégedett volt az unokamenyével. A próbatétel mindkettőjük részéről jól végződött.

A tejjel kapcsolatos hiedelmek régen: tejet és tejterméket nem szívesen adtak ki a házból este naplemente után, vagy Luca napján (dec.13.), karácsony böjtjén (dec. 24.) és nagypénteken (húsvét előtti péntek). Volt, aki még meg is tagadta a kiadását ilyenkor, a szerencséjüket féltették.

Megjelent a Marosvidék 2003/2. számában

A birka, mint haszonállat
A gyapjú feldolgozása Apátfalván

A II. világháborút megelőző és az azt követő időszakban a falun élő emberek is szegényebbek voltak. Nehezen jutottak pénzhez, így csak az alapvető dolgokat

vásárolták boltban. Azért volt az, hogy amit csak tudtak, házilag állítottak elő és készítettek el a család számára.

Ezért volt előnyös a számukra a birkatartás, mert a birkának több fontos felhasználási alapanyaga volt:a gyapjú, tej, hús, bőr és a szaporulata.

A birkát általában egy-két napos korában vásárolták. Ezeket otthon tehéntejjel cumisüvegből az asszonyok nevelték addig, míg meg nem tanultak mást enni.

Emlékszem, kislánykoromban, amikor az édesapám magyarcsanádi juhásztól hozott három napos kisbirkát. Hárman voltunk testvérek és mindnyájan kaptunk egy-egy bárányt. Nagyon szerettük őket, mindegyiknek nevet adtunk. Kezes báránnyá váltak.

A birkagyapjúval végzett munkák

A nyírást megelőző időszakban a gazda arra törekedett, hogy a birkák gyapja minél tisztább legyen. Ezért nyírás előtt egy héttel szalmával jól bealmozott, hogy a szalma koptassa le a gyapjúról a már rátapadt piszkot. A birkanyírás mindig nyáron történt. Nyírás után a gyapjút szétválogatták, ugyanis a birka gyapja nem egyforma minőségű. A két oldalán a nyakától a hátsócomb külső oldaláig és a hátán lévő gyapja az szép és jó minőségű, de bizony a feje körül, a hasa alja felé, a farok és a hátsórész gyapja piszkosabb, sárgább, apróbb szőrű, nem olyan jó minőségű. Szétválogatás után a gyapjút külön-külön mosták nyáron a nagy melegben. Már reggel korán a nagy cementkádat, vályút vagy dézsát telehordták vízzel, hogy délig jól felmelegedjen a napon. A vízbe áztattak egy kis háziszappant, és utána beáztatták a gyapjút. Általában lágy vízbe szerették mosni, mert attól puhább, selymesebb lett.

Nyáron birkanyírás után várták az esőt, mert tudvalévő, hogy az esővíz is lágy víz. Amikor már látták, hogy nagy sötét felhő tornyosul az égen, akkor a tetőereszet csurgásába kiraktak mindenféle edényt a kicsitől a nagyig, hogy minél több esőt tudjanak felfogni a gyapjú mosásához. Akinek volt ártézi kútja, az könnyű helyzetben volt. A gyapjú ázott két napig, utána addig mosták, öblítették, míg a mosólé tiszta nem maradt. Mosás közben a gyapjút nem volt szabad dörzsölni, kavargatni, szaggatva széthúzgálni, csak könnyedén nyomkodva mosni.

Mosás után a gyapjút párszárítókra vagy lefektetett kerítéskapura tették száradni. Ha megszáradt, tarisznyába vagy ritkaszövésű zsákba tették és száraz, szellős helyre akasztották. Tehát a gyapjú elő volt készítve a fonyásra.

Előkészítések a fonyáshoz

A nyáron kimosott gyapjút általában télen dolgozták fel. Mivel télen a mezőgazdaságban nem volt munka, így a felszabadult munkaerőt jól ki lehetett használni, többek között a gyapjú fonyására, feldolgozására. A téli hétköznapokon is reggel mindenki végezte a ráeső munkát, majd reggelizés után mindenkinek megvolt a munkája a gyapjúfonással kapcsolatban. Volt úgy, hogy az ebédrevalót a kemencébe tették főni, hogy az ebédkészítéssel ne sok idő teljen el.

Gyapjú fonyása házilag

A gyapjú fonyása általában női munka volt, de a fonyás kezdetén a férfiak is besegítettek. Ők tépték a gyapjút, csomómentesítették, huzigálták széjjel, tehát lazították és rakták kis halmokba, kisasztalra, székre, vagy padra. Ezt a megtépett gyapjút a lányok vagy asszonyok rokkával fonták meg. Ezt lábbalhajtós pörgő rokkával végezték, mert csak ezzel lehetett szép vékony és egyenletes fonalat fonyni. Olyan csodálatos volt, amikor abból a megtépett gyapjúból hosszú-hosszú szép vékony fonál lett. Amikor a rokka orsója tele volt, egy gombolyagba lehajtották, majd két ilyen gombolyagot összeviszáltak, tehát két szálat egymásra eresztettek. Ezt a műveletet is rokkával végezték úgy, hogy az orsót nem jobb felé tekertették, hanem visszafelé, tehát bal felé. Az összeviszálás után lett a kemény fonalból a finom puha fonal. Az asszonyok télen több hétig is fonytak, persze a mindennapi házkörüli munka után a szabadidejükben. Csak hétköznap, mert szombaton dél körül eltették a rokkát a szoba sarkába és csak hétfőn vették elő. Mert ünnepnap hétköznapi munkát nem végeztek, kivéve a jószágok körül. Ezt a szokásukat nagyon be is tartották. Sokszor hallottam a szüleimtől, nagyszüleimtől, hogy vasárnapi munkán nincs Isten áldása.

A megfont gyapjúból csak annyit hajtottak gombolyagba, amit azon a télen feldolgoztak, tehát megkötöttek. A többi fonalat és amit festeni akartak, azokat motringokba tekerték a fából készült motolla segítségével. Azokat a fonalakat, amit azon a télen nem dolgoztak fel, azt tarisznyába tették és száraz leveles dohányt, vagy papírba tett vágott dohányt raktak a motringok közé, hogy a moly bele ne essen, meg ne rágja.

Megjelent a Marosvidék 2006/3. számában

A birka szaporulata

A birka szaporulata igen fontos volt a birkatartók számára. Több olyan család is volt Apátfalván akik ugyan neveltek egy-két birkát, de anyajuhot nem tartottak. Kisbirkát vásárolni, csak onnan tudtak, ahol anyajuhokat is tartottak, vagy a juhászoktól. A birkatartók vagy a juhászok csak akkor adtak el napos birkát, ha az anyajuhnak ikrei születtek. Az anyának elég volt egy kis birkát felnevelni. Ha két kicsit nevelt, akkor mind a kettőn meglátszott, még nagyobb korában is, hogy kevesebb tej jutott nékik kicsi korukban, mert kisebbre nőttek.

Ha a kisbirkák között sok volt a kos, azokat nagyobb korukban levágták, vagy eladták és így a juhállomány nem szaporodott. A meglévő állományból is mindig akadt olyan, amelyet le kellett vágni, vagy elpusztult.

Az 1960-as évektől a privatizációig a fiatal bárányokat exportálták külföldre. Jó pénzt lehetett kapni érte, de a minőségnek is meg kellett felelnie korra, súlyra, egészségre stb. A korrupció elterjedésével volt úgy, hogy a pecsenyebárányokat felvásárolták, hogy majd utólag fizetnek értük, de az bizony elmaradt. Ezek után a juhtartók nem adták és nem is adják el ilyen helyre a bárányaikat.

A birkatej felhasználása

A birkatejből készített sajtot általában a több birkával foglalkozók vagy a juhászok készítettek. Apátfalva határába több éven keresztül egy vagy két juhász élt. Ezek az elkészített gomolyatúrót meg a ruhába öntött majd kerekre formált sajtot, amit a levegőn ruhástól együtt kiakasztva pár napig szikkasztottak a makói piacon értékesítették. Én kislánykoromban még láttam, amikor a juhász szamárháton vitte a sajtot a piacra.

A sajtkészítés után visszamaradt savót is felhasználták. A juhász vagy anyakocát tartott ami malacokat szaporított, vagy malacot vett és azzal itatta a savót kevés takarmány hozzáadásával. Ezek a jószágok nagyon rohamosan fejlődtek.

Amikor a juhász ment a birkákat legeltetni, akkor a malacok is ott voltak a nyáj közt, még akkor is, amikor olyan nagyok voltak, mint a birkák.

Juhtejjel kapcsolatos munkák

A múlt században Apátfalván is sok család tartott birkát a gyapjáért, tejéért, húsáért. A fejési időszak kezdetén a tejelő juhokat szoktatták arra a helyre, ahol aztán minden nap a fejés történt. Ez a hely általában a karám egyik sarkában volt. A birkafejő edény fából vagy zománcozott bádogból készült. Az edény teteje szűkebb volt, mint az alja, tehát lefelé bővült és ezáltal a tej fejés közben nem lötyögött ki. A birkát fejő személynek ügyesnek és markosnak kellett lenni. A birkát nem oldalról fejték, mint a tehenet, hanem hátulról.

A fejni kívánt birkának először két kézzel meghúzogatták, megdörzsölték a tőgyét, hogy a piszok peregjen le róla. Majd bal kézzel az egész tőgyet elmarkolták, jobb kézzel pedig ujjaik segítségével fejtek. A birkát fejő személynek fejés közben nagyon ügyelnie kellett arra, hogy a birka bele ne piszkítson a tejbe, mivel hátulról fejte. Ennek elkerülése végett a fejő személynek külön sapka volt a fején, míg fejt, addig a fejével nyomta a birkafarok tövét, hogy ne tudjon piszkítani.

A fejőedényt sűrűn ürítették. A tejet háromszoros ruhán szűrték át, ezt minden szűrés után kimosták, mert a birkatej sűrűbb és vajasabb. A tejet vájdlingba szűrték, majd azután üstben meglangyosították, tejoltóval beoltották ecet, só hozzáadásával. Tiszta abrosszal és pokróccal betakarták. Félóra eltelte után a már megaludt tejet nagy fakanállal megkockázták, erős ruhába könnyedén belerakták. A ruhába tett aludttejnek a savóját a ruhán keresztül kinyomkodták, majd szorosra bekötötték. Egy napig kiakasztották a napra, másnap megfordítva tiszta ruhába tették. Ezt a műveletet négyszer ismételték, mindannyiszor szorosra kötötték.

A sajt nyolc napra ért meg. Kerekre hagyták, vagy lepréselték. A sajtkészítéskor visszamaradt savót újra felforralták, a még benne lévő anyagból lett az édes túró. A juhsajt vagy juhgomolya készítését melegben végezték, mert akkor lyukacsosabb lett.

A birka húsa

A birkahús az igen kedvelt húsok közé tartozott. Ha nyáron vágtak birkát, akkor szóltak a testvéreknek szomszédoknak, hogy kell-e birkahús. Azután összeírták, hogy kinek mennyi kell és úgy osztották el. Régen még nem volt fagyasztóláda vagy hűtőszekrény és így nyáron kevés ideig tudták a húst eltartani.

Ha télen vágtak birkát mikor fagy volt, akkor a megnyúzott birkát belsőség nélkül hosszában kettőbe vágták és a padlásra felakasztották a tetőt tartó szelemengerendára és a hús ott megfagyott. Amikor főzni akartak, akkora darabot vágtak belőle, amekkorára szükség volt.
A birkának a bőre és a húsa között hártya van, ami a bőr lenyúzása után a húson marad. Ez a húsra száradt és ezáltal is tartósabb volt a hús. Hangsúlyozom, ezt a padlásra akasztós módszert, csak akkor lehetett alkalmazni, ha huzamosabb ideig az időjárás nulla fok alatt volt.

A birkahúsból általában paprikást készítettek. A feleslegessé vált faggyút kisütötték, majd később ezzel paprikás krumplit főztek, a faggyú különleges ízt adott az ételnek. A sült faggyúval a száraz, repedezett kezüket, sarkukat puhították. Az el nem használt sült faggyút kifőzték szappannak.

Birkabőr

A levágásra szánt birkát, ha egyszer már megnyírták utána addig vártak a levágással, amíg a gyapjúja szépre kinőtt. Ha tudták előre, hogy mikor vágják le, akkor a nyírást úgy időzítették.
A báránybőrsapkának való bőrt pár napos korában levágott kisbirka bőréből készítették.

Birkavágás után a lenyúzott bőrt, amelyiket a hasánál szétvágtak, kiterítve jól besózták, utána szellős helyre, a padlásra terítették száradni. Ha nyúzáskor a bőrt egybe húzták le a birkáról, akkor ezt a hengeres bőrt kifordítva, tehát szőrével befelé. Jól besózták és szalmával szorosan kitömték, majd szellős helyen, a padláson vagy a kotárkában felakasztva szárították, úgy hogy a kutya, macska ne férjen hozzá, mert azok megrágták.

Bőrcserzés vagy kikészítés, felhasználás

A bőrt házilag nem tudták kikészíteni ezt a munkát a szűcsökre bízták. A kikészített bőrből többféle felső öltözéket, subát, dohányos zacskót, kesztyűt, padra vagy hencsörágyra való bőrt készítettek. A nőknek varrtak ujjatlan mellényt (kuzsu), rövid derekú ujjas kisködmönt, hosszú derekú ujjas bundát, bokáig érő ujjas bundát. A szűcsök színes fonállal kihímezték, ha a készíttető ezt kérte.
A férfiaknak csináltattak ujjatlan bekecset, - amit elöl vagy egyik oldalukon gomboltak, - ujjas ködmönt, vagy hosszabb bundát, téli sapkát, kesztyűt. A juhászok nadrágot is készíttettek. Régen a parasztemberek Apátfalván nem cigarettát szívtak, hanem pipáltak. A pipadohányt levelesen vették, vagy egy pár tő dohányt termeltek titokban, utána a leveleit felfűzve, szellős helyen szárították. Ezt a megszárított leveles dohányt nagykéssel vékonyra összevágták. Az összevágott dohánynak dohányos zacskót készíttettek bőrből, amit aztán kevés dohánnyal magukkal hordtak. Ezt a dohányos zacskót a levágott kosbirkának a herezacskójából a szűcs készítette.

Suba

A suba a parasztcsaládoknál télen nélkülözhetetlen volt, különösen a tanyákon élők körében, mert. akkor még lovas kocsival vagy szánkóval közlekedtek a város és a falvak között.

Ha valaki a birkabőrből készült subába a lovas kocsin betakaródzott az nem fázott, mert a subát a szél nem járta át. A parasztcsaládok arra törekedtek, hogy legalább egy vagy két subájuk legyen. Ha mentek Makóra, a piacra lovas kocsival, akkor, amíg piacoltak addig a lovat letakarták a jó nagy subával, így a ló sem fázott, míg várakozott.
Ha például vitték a kisebb gyereket télen a kocsival az orvoshoz, akkor az egyik személy körülvette magán a subát, majd a gyereket az ölébe vette, így egy subába, ketten is ültek.
A subát a hosszú szőrű rackajuh bőréből készítették. Ezt a hosszúszőrű fajtát subaszőrű birkának is hívtak.
A kocsira való nagy suba talpig érő volt. A subának nem volt előírt mérete, mindenki olyan hosszúságút csináltatott, amilyet akart. A bőségét a készíttető vagy a szűcs határozta meg.
A subát esőben, hóban a szőrével kifelé fordítva használták, hogy a ráesett víz leperegjen róla.
Hidegben pedig a bőrével kifelé használták, így a gyapja belől tartotta a meleget.
Ha a suba megázott, utána a száraz, tiszta földre terítették, például a konyha, vagy a kamra földjére és az kiszívta a suba szőre közül a nedvességet majd utána megszárították.
Azt a bőrt, amit padra vagy hencsőrágyra akartak tenni azon már birkanyúzáskor rajta hagyták a fej, fül, láb, farok lenyúzott bőrét. Kikészítésekor is ugyanezeket mind rajtahagyták. Gyermekkorunkban az ilyen birkabőrön nagyon jó volt hencsörögni. Kislánykoromban a szüleim is foglalkoztak több éven keresztül egy pár darab birkával. Ezért ilyen ismerősek számomra a birkákkal kapcsolatos dolgok.

Szűk családi ünnepség a szülői háznál 1975-ben,
elöl a szülők, Juracsek Krisztina és Antal György

Versek

Édesapám emlékére

Szomorú gyermekkor

Élt egy ember, édesapa,
Kinek rögös volt életútja.
Bármily nehéz is volt sorsa,
Hitét nem hagyta el soha.

Itt hagyta Őt, aki szerette
Hét évesen anyját elvesztette.
Hiányzott az, aki nevelte,
Édesanyja csókja, szeretete.

Ő akkor kilenc éves múlt,
Mikor apja hadba indult.
Az első világháborúba
Nem látta Őt többé soha.

Gyermekként maradt ő árván,
Bizony, segítségre várván.
Nevelték Őt a rokonok,
Nagymama, nagybácsik, ángyok.

Családapa

Amikor férfiúvá vált,
A saját lábán már megállt.
Húszévesen házasodott,
Néki Isten hű társat adott.

Hárman születtünk testvérek,
Mindhármunkat nagyon szeretett.
Családjának példát mutatott,
Velünk hangosan imádkozott.

Tanított, nevelt, okított,
Mindig munkára tanított.
Hozzánk mindig szigorú volt,
Sosem tűrte a haragot.

Mi gyerekek, ha összevesztünk,
Panaszra hozzá sose mentünk.
Ha mégis úgy adódott,
Szigorú békítő módszere volt.

A pofonokat nem Ő osztotta,
A két haragos egymásnak adta.
Pofozkodás végén annyit kérdezett:
Haragszotok-e egymásra gyerekek?

Nem-nem, hangzott a felelet,
Csókoljátok meg egymást gyerekek!
Ekkora haragunk eloszlott,
Arcunk egymás tenyerétől piroslott.

Ha betegek voltunk aggódott,
Ha néha-néha úgy adódott,
Még éjjel is vigyázott ránk,
Hogy pihenjen édesanyánk.

Gyötrelmes változások

A kuláksors kegyetlensége
Őt és családját sem kímélte.
Sorsát türelemmel viselte
Azt, sorscsapásnak ítélte.

Ezerkilencszázhatvanadik évben
Változás történt életében.
Termelőszövetkezet megalakulása
Egyéni gazdálkodást megváltoztatta.

E rendelkezés annak jó volt,
Kinek tenyérnyi földje sem volt.
Ő a földjét közös tulajdonba adta,
Az akkori politika így akarta.

E rendelet néki azért volt fájó,
Mert családjának a megélhetést adó
Saját földje, ősi jussa
Csak papíron maradt tulajdona.

Amikor látta, hogy úgy
Mindenki jobban boldogult.
Belátta, s megértette
Az állam rosszul mégsem tette.

Majd teltek az évek
A gondok, bajok rendeződtek.
A sok gond és baj között
Egy-egy öröm is közbejött.

Búcsúzások

Majd az öröm búra vált,
Elvesztette hitves társát.
Ötvenkilenc évi házasság után
Jóban, rosszban egymás oldalán.

Elvesztette felnőtt fiát,
Kit mindig a jóra kért,
Ki több éven keresztül
A józan útról letért.

Eltelt a nyolcvannyolc életév,
Tiszta elmével élte le életét.
Utolsó percéig tudta, mi volt addig,
Ereje nem hagyta el, csak egy napig.

Amikor érezte, hogy közeleg a vég,
Felém nyújtotta a két kezét.
Fölé hajoltam, s Ő megcsókolt
„Szeretlek benneteket!" - ennyit mondott.

Elnéztem, milyen gyermeki volt,
Amikor búcsúzóul megcsókolt.
Utoljára így köszönt el tőlem
Az, akire én mindig felnéztem.

Halála percében nem volt egyedül,
Ágya mellett álltunk a nővéremmel együtt.
Kezünkbe tartottuk dolgos két kezét.
Imával Istennek ajánlottuk lelkét.

Mikor véget ért számára-e földi élet
Írtunk 1993 évet.
Azóta édesanyám mellett csendben
Nyugszik az apátfalvi temetőben.

Nyugodjanak örök békében!

2004.

A kiscipó

Az életekével felszántott arcom,
Elfáradt két kezemre hajtom.
Felidézvén régi gyermekkorom,
Édesanyám újra ifjan látom.

A kenyértésztát dagasztotta,
Pirosló hajnal hasadtára.
Mi gyerekek, mire észrevettük,
Csodálkozva mondtuk, ó!
Kisült a puha meleg cipó.

A két kezét, amivel
A kis cipót adta,
Megcsókolnám százszor
Újra meg újra.

Fáradtságot nem ismerő,
Igazi édesanya volt Ő.
A gyermekeit nagyon szerette.
A jósága? Felejthetetlenné tette.

Ha kért vagy bátorított,
Istenbe bízva vigasztalt.
Szeretet volt a szívében,
Megbocsájtó volt életében.

De ajka, most már néma,
Nem jön ki rajta szó.
Nem kérdi tőlünk többé,
Kell-e kiscipó?

Eltávozott Ő mindörökre.
Lelke felszállt a mennyekbe.
Teste az apátfalvi temetőben,
Ott nyugszik Ő, mindörökre.

2001.

Danikának

Az én nevem Varga Dani,
Szeretek oviba járni.
Szeretem én apát, anyát,
Óvó nénit és a dadát.

Az én apám Varga Józsi,
Nagyon szeret Ő alkotni.
Anya pedig Juhász Eri,
Nagyon szeret sütni, főzni.

Van két körim Laci, Kata,
Várom őket mindig haza.
Elhalmoznak minden jóval,
Játékokkal és pulcsikkal.

Taták, mamák és a dédi,
Életüket én töltöm ki.
Mivelhogy még kicsi vagyok,
A kedvencük, bíz, én vagyok.

2004. november 26.

A kis unokám

A várt pillanat elérkezett,
Egy emberke megszületett.
Az ajkakra mosolyt fakaszt,
A szívekben derűt, s vigaszt.

Mivel, hogy fiú lett
a kis jövevény,
Bence nevet kapta
a kislegény.

Ő sem más, mint a többi
kisgyerek,
Születésével magával hozta
a szeretet.

Hosszan elnéztem az alvó
kisbabát.
Álmában az arcán megjelenő
kis mosolyát.

Néztem-néztem s azon
gondolkodtam,
Milyen jövő vár majd rád
felnőtt korodban?

Bence a másodszülött
kis unokám,
Alig várom, hogy mondja
„Mamám".

Most már jár, játszik,
s közbe gagyarász.
Boldog vagyok, ha láthatom,
s hallhatom hangját.

El kell fogadnom,
a sors hozta így.
Hetvenegy év van köztünk
talán jobb is így.

Neveljék őt szülei
szeretetbe, békességbe.
Mindannyiunk és mások
boldog örömére.

Mint nagymama arra kérem
a sorsot, a teremtőt
Adjon néki gondtalan gyermekkort
és boldog jövőt.

2008.

Záró gondolatok

„ Szeressétek az öregeket,
Nagyon szépen kérlek titeket,
Szeressétek az öregeket.
A reszkető kezű ősz apákat,
A hajlott hátú jó anyákat,
A ráncos és eres kezeket,
Az elszürkült, sápadt szemeket.
Ha majd az örök Szeretet
Elhívja közületek
Ti foglaljátok el a helyüket,
Mert ti lesztek majd az öregek,
S mindazt amit nekik tettetek,
Azt adják nektek a gyerekek.
Ezért előre intelek titeket
Szeressétek az öregeket." (Óbecsey István)

Rohanó, állandó időhiánnyal küzdő és sikert, hatalmat hajszoló világunkban azt vesszük észre, hogy oly kevés idő jut egy kis emberségre, a másik iránti tiszteletre. Gyakran érzéketlennek tűnő, fásult világban sodródunk, megyünk előre, próbáljuk megvalósítani a fontosnak hitt álmokat, elérni a nagy célokat s közben képtelenek vagyunk megállni egy pillanatra. Meg kell időnként állni, körül kell tekinteni, észre kell venni a természet apró csodáit, a körülöttünk lévő szépségeket. Ica néni írásaiban nagy szeretettel és tisztelettel mutatja be szüleit, az apátfalvi földműves család életét. Megtanulta édesanyjától a háziasszony teendőit, megható kedvességgel ír a házkörüli jószágokról. Írásai pontos visszaemlékezések a paraszti életmódra, a napi kemény földműves munkára. A nehéz fizikai munka után mindig maradt ereje felfigyelni az őt körülvevő világban egy vadvirágra, az apró malackára, mindig valami újat teremteni.
Kedves Ica néni, 75 éves lettél, legyél mindig derűs, mosolygós, hímezz nekünk sok szép gyöngyös takarót, játékot, karácsonyi díszeket !
Jó egészséget kívánok, hosszú életet !

Szilágyi Sándorné
Marosvidék Baráti Társaság

Tartalomjegyzék

5 Vargáné Nagyfalusi Ilona: Vargáné Antal Ilona
7 Előszó
8 **CSALÁDI EMLÉKEIM**
9 Indulás kézen fogva
10 Tanulj, hogy boldogulj!
12 Tarhonyakészítés Apátfalván régen és ma
13 Disznóvágás Apátfalván
17 Háziszappan főzés Apátfalván
19 Palatábla a hátizsákban
20 Az én tanítványom
22 **A NAPTÁRI ÉV ÜNNEPEI**
23 Terítsük együtt a böjti asztalt!
25 Téli szokások Apátfalván
28 **AZ EMBERI ÉLET FORDULÓIHOZ FŰZŐDŐ SZOKÁSOK**
29 Gyerekszüléssel, babagondozással kapcsolatos szokások
32 **SÜTÉS, FŐZÉS**
33 Mit sütöttek a kemencében?
37 Mit főztek a kemencében?
38 Mindennapi kenyerünk: Kenyérsütés Apátfalván
43 Lekvárfőzés Apátfalván
46 **NÉPI GYÓGYÍTÁSOK**
47 Ólomöntés
48 Hársfatea és lábfürdő
Kelések, szúrt- vágott sebek gyógyítása
50 A szemverés gyógyítása Apátfalván
51 **IDŐJÁRÁSI MEGFIGYELÉSEK**
52 Szokások jégverésre
Esőre utaló megfigyelések, jóslások
53 Időjárási megfigyelések, jóslások
Népszokások az apátfalvi házaknál és egyéb jóslások
55 **MEZŐGAZDASÁGGAL, ÁLLATTARTÁSSAL KAPCSOLATOS TEENDŐK**
56 Kendermunkák
57 A baromfi nevelése: Melyik volt előbb, a tojás vagy a tyúk?
61 Tejfeldolgozás Apátfalván
65 A birka, mint háziállat. A gyapjú feldolgozása Apátfalván
70 **VERSEK**
76 Szilágyi Sándorné: Zárógondolatok
77 **TARTALOMJEGYZÉK**