

MÚZEUMI KURÍR



1989. JÚLIUS

57. SZÁM (VI. KÖTET 7. SZÁM)

MÚZEUMI KURÍR

57

Címlapképünk: Vitruvius empire sublót a Déri Múzeum Iparművészeti Gyűjteményéből.
XIX. század eleje.

Ez a számunk a városi önkormányzat támogatásával jelent meg.

(VI. kötet 7. szám)

ISSN 0133-9257
MÚZEUMI KURÍR

A Hajdú-Bihar megyei Múzeumbarátok Köre körlevele
Megjelenik évente két számban
Tíz szám alkot egy kötetet, a köteteken belül a számozás folyamatos
Ajánlott rövidítés, hivatkozási forma:
MKur 100, 1999. 26–29

Szerkesztőbizottság: Bán Imre, Gazda László, Ujváry Zoltán

Szerkesztő: Dankó Imre

Szerkesztőség: 4001 Debrecen, Pf. 61. Déri Múzeum, Déri tér 1.

The Museum Courier
Bulletin of the Friendly Society of the Museum Organisation
in Hajdú-Bihar County (Hungary)

The Bulletin is published two times annually.

One volume is composed of ten numbers; within each volume numbering is continuous.

The table of content and indexes in English and Hungarian are attached
to each volume (i. e. tenth number)

Editorial office: 4001 Debrecen, P. O. B. 61. Déri Museum, Déri Sq. 1.

Debrecen, 1988

ÁRUTERMELŐ MÉHÉSZEK

KOTICS JÓZSEF

Mindaddig, amíg a magyar parasztság méhészetét a gyűjtögető gazdálkodás keretei között vizsgálta a néprajzi kutatás, természetszerűleg föl sem vetődött a méhészet árutermelő tevékenységként való vizsgálata. Jóllehet a legújabb kutatások a házi méhtartás kérdéseit állították a vizsgálat középpontjába, a méhészet gazdasági jelentőségének feltárása még várat magára.¹ Meglepő módon a néprajz mellett az agrártörténeti kutatások sem méltatták figyelemre a paraszti méhészet rentabilitásának kérdését.

Magyarországon a méz és a viasz már a XV–XVI. században fontos kiviteli cikk² volt, s bár a későbbiek során veszített jelentőségéből, mind a történeti, mind a recens adatok kiterjedt méhészkedési gyakorlatra utalnak. Az 1912. évi statisztikai összeírás adatai azt mutatják, hogy az ország 11 248 községe közül 11 392-ben foglalkoznak méhtenyésztéssel. A méhtenyésztéssel foglalkozó községek 72%-ában azonban a méhtenyésztők száma jelentéktelen, itt a méhtenyésztéssel foglalkozó gazdaságok száma nem haladja meg a tízet.³ Mivel magyarázható a parasztagazdaságok jelentős részének tartózkodása a méhészettől? Itt lehet utalni a méhek domesztikációjának más háziállatokhoz viszonyított eltérő mértékére. Ez a méhek esetében nem olyan mértékű, mint a többi háziállat esetében. A méhek életének a hagyományos, kasos tartás keretei között az ember inkább passzív szemlélője, semmint aktív irányítója. A gondoskodás során a méhészek fokozottabban csak a rajzás és a lépelvétel idején avatkoznak a méhek életébe. Ez egyrésztől azt jelenti, hogy viszonylag kevés beruházással és kis munkaráfordítással lehet a méhészkedés hasznát élvezni, másrésztől azonban a paraszti szemlélettől idegen viszonyulást is feltételez. Sajátságos megnyilvánulása ennek a paraszti szemléletnek az a vélekedés, amely szerint olyan háziállatot nem tartanak, amelyik nem ismeri meg a gazdáját. Ez a fajta vélekedés azonban önmagában még nem adja meg a választ a feltett kérdésre. Másrésztől utalni kell arra, hogy bizonyos gazdaságföldrajzi adottságok — a bőséges és folyamatos méhlegelő — hiánya eleve megfosztják ettől a lehetőségtől a parasztagazdaságok egy részét. A legfőbb ok azonban, ami a méhészkedési gyakorlat kiterjedésének útjában áll az, hogy a parasztagazdaságok viszonylagosan állandó termelési szerkezetébe nehezen illeszthető be, miután a méhészettel kapcsolatos munkafolyamatok a legfontosabb gazdasági munkák idejére esnek. A hagyományos méhészet keretei között a termelékenység nem olyan fokú, ami indokolná a gazdaság belső arányainak fölbomlasztását. Ennek következtében a méhészet a paraszti háztartások gazdálkodási rendjében csak nem jelentéktelen mellékfoglalkozásként kap helyet. A termelés csak a családi szükséglet kielégítésére irányul, vagy azt csak kis mértékben haladja meg.

A paraszti méhészet árutermelővé válásának történeti időszakokként és területenként is eltérőek lehettek a motivációi.

Arra igen kevés példa hozható, amikor egy közösség gazdaságainak jelentős része — a hagyományos méhészet keretei között — árutermelő méhészetet folytat. Azonban a közösség egyes tagjainak nagyobb arányú méhtartására több példa is utal. Az egyes területek paraszti méhészetét bemutató tanulmányok szinte mindegyikében találunk nagyobb állomá-

nyú méhészkedésre utaló egyedi adatokat. A Nagykanizsa környéki Letenyén egyes méhészek a két világháború közötti időszakban 40–50 család méhet tartottak, amiből évenként egy három akós kád mézet értékesítettek a felvásárló mézeskalácsosoknak.⁴ A Gömör megyei falvak több méhészdarája is tartott 20–25 család méhet, amiből a család szükségleteit meghaladó mézet tettek szert. Ezt az esetek többségében a falun belül igyekeztek értékesíteni. Mindenképpen kivételnek kell tekintenünk azt a Forgon nevű gömörmihályfalvi nemesembert, akinek a század első évtizedében jól rajzó években 100 kasnál is több méhe volt. Jelentős mennyiségű feleslegét a rozsnóvi mézkereskedők vásárolták fel.⁵ E említetnünk a szilvási Bükki falvainak több méhészdaráját is, akiknél igen gyakran 30–40 kas méhet találnunk még az 1940-es években is. A példák sora sokáig szaporítható.

Jóllehet, eltérő földrajzi területek példáit említettük különböző időszakokból, az a közös bennük, hogy az adott közösségnek nem több háztartása adott ilyen irányú választ egy gazdasági kihívásra, hanem itt egyedi gazdaságok egyedi válaszaival állunk szemben. Ez egyben azt is jelenti, hogy ezek a törekvések nem egy tartós gazdasági stratégia részei.

Győrffy István a Nagykunsági krónikában olyan „rétes emberek”-ről tesz említést, akik méheikkel állandóan kinn tartózkodtak a réten, s 50–100 méhesaládot is tartottak.⁷ Balassa Iván ugyancsak említi ilyen méhészeket a Bodrogközben.⁸ Igen tanulságosak ide vonatkozóan Andrásfalvy Bertalan adatai a sárközösi méhészkedéséről.

Ő említi, hogy Decsen 1836-ban 3 örökös 360 kason osztozott egy testamentum szerint. Bogyszlón az egyik méhésznek 1919-ben 240 kas méhe volt, amelyektől 33 mázsa mézet adott el.⁹

Mindhárom területen az ilyen nagy mértékű méhenyűztést a rétek kitűnő meglehető tette lehetővé. Ezekben az esetekben méhészspezialistákkal van dolgunk, akiknek fő megélhetési forrása kizárólag a réti méhészkedés. Ezek a méhészek a falvak azon idős tagjaiból kerültek ki, akik koruk miatt már nem voltak képesek a mezőgazdaság fontosabb munkafolyamatainak ellátására.

A kasos tartás keretei között az árutermelő méhészet igen fejlett formája a debreceni civések méhészkedési gyakorlata a XVIII–XIX. században. Ez a fajta méhészkedés igen nagy mértékben elütött a kor jobbágyi-paraszti méhészkedési gyakorlatától.¹⁰ Ezt elsősorban a több termelésre törekvéssel összefüggő sajátos eszközeinek és fogásainak köszönhet.

A méhészkedés hasznosságának fokozására irányuló eljárások közül a herézés és kanizás szokása igen jelentőséggel bír. A kor méhészkedési gyakorlatában általánosan ismert volt a lépek tavaszi visszazemlézése. A nagyobb jövedelemre törekvő és ennek következtében az újításokon töprengő debreceni méhészek rájöttek arra, hogy a tavaszi felméréselők kivagdalt lépek közül a szépen épült világos színű munkalépeket kár összeválni és kiolvasztani, sokkal előnyösebb azokat a rajok számára előkészített kasok csúcsába felerősíteni, mert az ilyen kasokat a rajok sokkal hamarabb telepítik.

A herézés szokásának elterjedése azon a megfigyelésen alapult, hogy rájöttek arra a debreceni méhészek: a rajzási időszak elmúltával semmi szükség nincs a kasban arra a tömörkedő herére, amely ilyenkor ellepi a kast és felfalja a méz jelentős részét. Fő törekvésük az volt, hogy ezektől a heréktől még a kikelésük előtt megszabaduljanak. Ennek megvalósítására azt az eljárást alkalmazták, hogy a méhekert erős füsttel a kas csúcsába zavarták, majd a lépeket széthajtogatva a heréfasítás kidomborodó fejét a herézőkkel lenyakazták. A megsérült heréket a dolgozó méhek hamarosan kitisztították és a megürült lépekbe újra elkezdte gyűjteni. Így a méz nem hogy fogyott, hanem szaporodott a lépekben.

Az eredményes herézés szokását a rajzás után néhány héttel követte a kanizás. A méheszaga annyira gödröt ásvott, ahány mézzel megtelt kasa volt, s azokat csúcsával lefelé a gödörbe állította. Majd minden teli kasa szájára üres kast helyeztett, és a méhek az üres kasa átdobolta. A teli kasokból aztán kivágták a lépeket, és a mézes részüket külön edénybe gyűjtötte. A fásításos részt az üres kas csúcsába helyezte, s a kidobolt rajt rájuk ültette.

Ezzel a két eljárással a méhészt jövedelme tekintélyesen megnövekedett, mivel a kast egy évben kétszer is kiürítette.

Jóllehet a herézés és kanizás eljárásaival a debreceni méhészek igen jelentősen emelték a méhészet termelékenységét, legjelentősebb újításuk a kasokkal való vándorlás. Erre a kasos méhészkedés keretei között szinte egyedülálló eljárásra a debreceni meglehető kettsége kényszerítette a méhészeket. A kasok vándoroltatásával függ össze a szokásosnál jóval nagyobb térfogatú, fagyalvesztőből készült, igen tartós, fagymentes ellátott debreceni méhkas meghonosodása is. Mindezek együttesen igen eredményessé és jövedelmezővé tették a méhészetet.

A debreceni civések által kialakított méhészkedési gyakorlat igen rugalmas válasz volt a kiváló meglehető nyújtotta kihívásra, s az okszerű méhészkedés meghonosodásáig igen tartós gazdasági státégiaának bizonyult.

A debrecenitől jelentősen eltérő tényezők motiválták az orosházi árutermelő méhészet kialakulását. Itt még az 1870-es évszázad szerint jelentéktelen foglalkozási ág a méhészet.¹¹ 1913-ban az orosházi méhészek már egyesületet alakítottak, s az ugyanev évben rendezett mézvásáron 63 mázsa mézet ajánlottak eladásra. Negyedszázzal később már a 400 orosházi méhészt kezden van az országban egy településen a legtöbb méhesalád. Ezt a hatalmas méretű növekedést nyilvánvalóan nem lehet önmagában a jó meglehetőviszonyokkal magyarázni. Kétségkívül igen nagy szerepe volt a méhészet föllendülésében az ekkor kialakuló kedvező értékesítési lehetőségeknek. Azonban a fő kényszerítő erő a kedvezőtlen gazdasági körülmények okozta nehéz megélhetés volt. Az orosházi méhészek kezdetben az 5–10 holdas parasztgazdák közül kerültek ki, akik egyre nagyobb állománnyal méhészkedtek. Őket egészítette ki a városi intelligencia rosszul fizetett rétege: a tanítók, tanárok, tisztviselők. A kor követelményei között — megfelelő eljárások nélkül — intenzív méhészkedés a kasos tartás keretei között nem volt folytatható. Ezért itt igen gyors és tömeges méretű áttárlás zajlik le a kasos méhészetről az okszerű méhészetre. Így az orosházi árutermelő méhészkedést — ellentétben a debrecenivel — a természettudományos alapon nyugvó kaptaras méhészkedés tartotta hosszú ideig életben. Az orosházi eset az példázta, hogy bizonyos okok miatt az okszerű méhészet helyet kaphatott a kapitalizáló parasztgazdaság modernizációs törekvéseiben.

JEGYZETEK

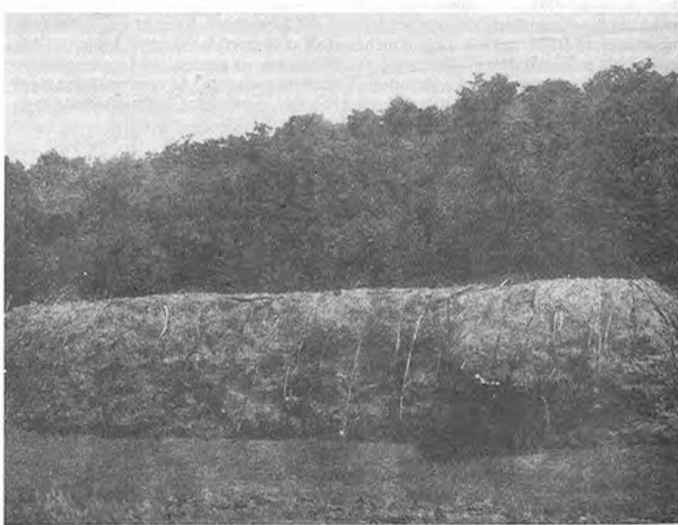
1. Vö.: Szabadfalvi József: Méhészkedés a szatmári Erdőháton. Ethnographia LXVII. 1956. 451–458., Szabadfalvi József: Népi méhészkedés a Zempléni-hegység középső részén. Ethnographia LXXVIII. 1967. 41–67.; Balassa M. Iván: A hegyközi és bodrogközi méhészet. Dissertationes Ethnographicae I. Budapest, 1973. 113–150.; H. Bathó Edit: Népi méhészkedés a Jászárdalomban. Debrecen, 1988.
2. Takács Sándor: Méz és viasz kivételünk a XVI–XVII. században. Magyar Gazdaságtörténeti Szemle, VII. 1900. 474–478.
3. Ambrózy Béla: A méh. Budapest, 1914. 689.
4. H. Kerecsényi Edit: A népi méhészkedés története, formái és gyakorlata Nagykanizsa környékén. Budapest, 1969. 223.
5. Kötics József: Népi méhészkedés Gömörben. Debrecen, 1988. 127.
6. Nagy Barnabás: Méhészkedés a szilvási Bükki. Kézirat a Kossuth Lajos Tudományegyetem Földrajzi Intézetében. 76.
7. Győrffy István: Nagykunsági krónika. Karcag, 1922. 43–44.
8. Balassa Iván: Lápok, falvak, emberek. Budapest, 1975. 63–64.
9. Andrásfalvy Bertalan: Duna mente népcének artéri gazdálkodása Tolna és Baranya megyében az ármentesítés befejezéséig. Szekszárd, 1975. 423.
10. Szabó Károly: Méhészkedés ősi módon Debrecenben. Agrártörténeti Szemle, XX. 1977. 154–177.
11. Hajdú Mihály: A kasos méhészkedés hagyományai Orosháza környékén. A Szántó Kovács János Múzeum Évkönyve 1962. 172.

ADATOK ZSÁKÁRÓL A SÁRRÉT JUHTARTÁSÁHOZ

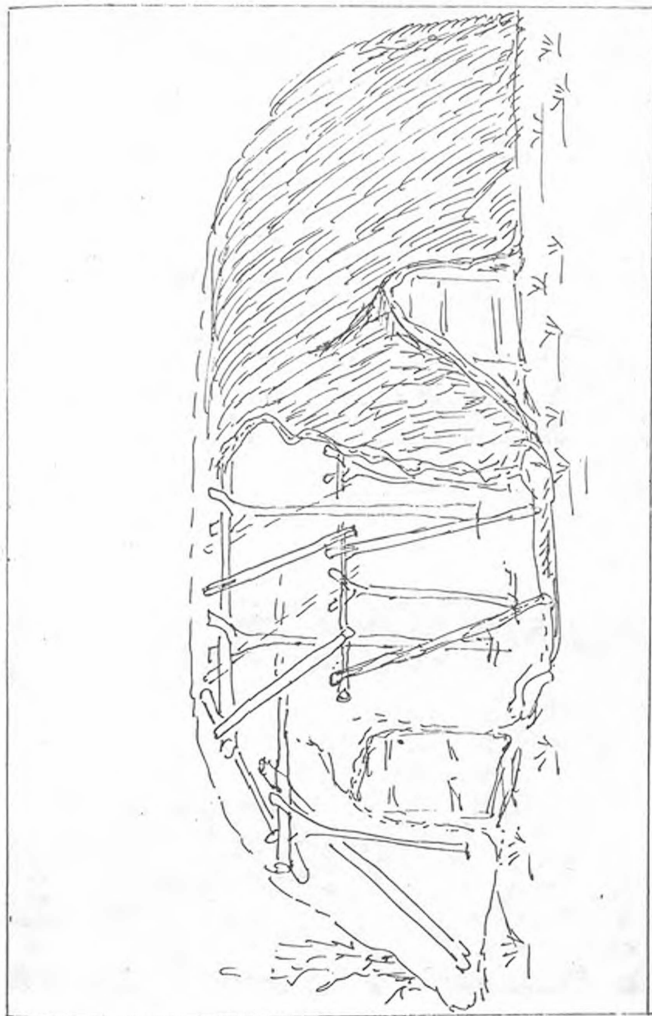
CS. SZABÓ ISTVÁN

A Sárrét és peremvidékének sertéstartását kutatva vetődtem el Zsákán, Sáfíán Imre juhászhoz. Aki a helybéliek szerint az „utolsó virtigli bihari juhász”. Sáfíán Imre előbb egyéni juhász, majd termelőszövetkezeti juhász volt, és most nyugdíjban háztáji juhász lett. Mint elmondta, apja, nagyapja, dédapja is juhász volt, „mindenkit ott csináltak a birka közt”. Ötödmagával álltak össze juhtartásra, és falkájával kora tavasztól késő őzsig kint pásztorolja juhait a Berettyó partján. A falka 200 db juhból áll, melyek vegyesen többnyire *anyak, toklyók és ennyihány apáca*. A kosok a „kinti szálláson” és otthon „a háznál” vannak. A gát tövében épült kisebb és nagyobb szín, a *seggenülőszín* ad szállást a juhoknak. Sáfíán Imre mindennap későn este hazamegy és korán reggel kijön juhaihoz.

A seggenülőszín a zsákai határnak Bakonszeg felé eső oldalán, Bakonszegtől 4 km-re DNY-ra van felépítve. Ennek a határrésznek Aka a neve, egy elpusztult településről. Régebbi adatokban Akavára alakban is előfordult. A szín melletti halomra ma is azt mondják, hogy Akavára. A Berettyó szabályozásakor és 1859-ben régi fegyvereket és egy vaságút találtak itt. Úgy tíz évvel ezelőtt a Berettyó-part rendezésekor csontok, agancs szárszámok, edénytöredékek kerültek ki a partoldalból. A közeli dűlő neve Akadűlő, és a szín mögötti tölgyes és akácós erdő pedig a Reményerdő. A zsáka—bakonszegi földút e helytől K-re hú-



1. kép. A seggenülőszín



2. kép. A seggenülőszín ágasfás-szarufás szerkezete

zódik, csakhogy ez az év nagyobbik részében járhatatlan. Egy aztán egy kis kerülővel Zsákáról Bakonszegre igyekvők a szán előtt húzódnó „parttetejét” (a Berettyó gátja) használják száraz időben. Sáfian Imrének így napjában többször is akad beszélgető társa, akik egyúttal hozzák-viszik a híreket. A színtől pár lépésre torkollik a Berettyóba a Zsáka-Darvas-Bogárdó belvízlevezető csatorna. ¹ Amíg ennek „friss a vize” ebből itat a juhász. Amikor a sok műtrágyától, egyebektől „elfertőződik”, meg leapad, a csatorna vize, a Berettyóra jajtja juhait itatni, mert „ennek mindig friss a vize”. Áradások levonulásakor egy ideig „sáros a lejáró”, „kénytelen-kelletlen” de megint a csatornát „használja itatóhelyül”. A terelésben és őrzésben két hűséges társa a bogárfekete *Divat* és *Bogár* juhászkutyák. Fajtajellegük meghatározhatatlan.

A seggenülőszín (1-sz. fotó) K-Ny-i tájolású, a Berettyó gátjával párhuzamosan húzódik. A nagyobbik I. sz. és a kisebbik II. sz. szín közepén *ágasfa soron* húzódnó *dorongfára* fektetett *szarufákra* rakott *szalmával, gazzal* van befedve. Egyik K-re nyíló bejárata felett a tetőzet *kanfarosra* építve, a másik bejárata É felé nyílik a szín oldalában. Időközben a szín felé eső szarufasora megroggyant egy újabb sor ágasfával és dorongfasorral „megtámasztották” (1. sz. kép és 2. sz. rajz). Az I. sz. szín hossza: 26,5 lépés (szerző lépéshossza: 140 cm), szélessége: 7 lépés. A kisebbik II. sz. szín hossza: 12 lépés, szélessége: 6 lépés. Mindkét szín szerkezete egyforma, kisebbik színnek viszont különböző funkciói vannak (lásd: 3. sz. kép).

A színtől nem messze elterülő tölgyerdőben, a Remény-erdőben épített a juhász egy *korlátot*. A fák között egy ellipszis alakú területet körbe kerített kb. 5–6 m távolságra lévő cölöpkökhöz (dorongfákhoz) erősített kb. 120–130 cm magas, karámszerű kerítéssel.



3. kép. A kisebbik szín



4. kép. Juhok a korlátban

A kerítés dorongfákból és gallyas ágakból van összeróva. A korlát egyik átmérője 19 lépés, a másik átmérője 17 lépés. *Műanyag madzaggal, avas madzaggal*, kötélárbabokkal vannak a dorongfák egymáshoz, illetve a cölöpkökhöz erősítve. *Kapu* is van rajta, mely a madzagok oldásával nyitható. Napközben itt pihennek, illetve delelnék a juhek (2. fotó).

Sáfian Imre szerint a most keze alatt lévő juhok fajtája *birka*. Valamikor apái korában volt *racka*, vagy másképpen *magyar* vagy *hazai*, *merinó* vagy *külföldi*.

Nem foglalkozik most *tejhaszonnal*. Nincsen lova, se kocsija, enélkül nehéz a *tejfel bajlódni*. „Aztán meg nincs olyan se, aki hajtsa az *esztrengát*”. A termelőszövetkezetben foglalkozott *tejhaszonnal*. Ő maga készített „egy nagyon praktikus *szortóállást*, és csak lyukra jött a fejős birka.”

Pároztatás, koseresztés, üzetés augusztus 1. és október 1. között volt. A „tej miatt régebben a fejéshez idomították az üzetést”. Január elején „ellett a birka”. „Zöld fűre ellettek, áprilisban már kint volt a birka, ahogy zöldellt a határ.” A zöld fűre való elletés több okból is előnyös volt. A vemhesség miatti elnehezeds miatt is (ha később üzettek), ha a hó nem lepte el a határt, egész télen kijártak legeltetni az avart, árok- és csatornapartokat, *csutkatarlókat*, az erősebb vetéseket. Olyan „joggyakorlat” volt, hogy Imre-nap után szabad volt a határban bárhol legeltetni. Rengeteg *szarvatakmányt* lehetett ezzel megtakarítani. A juhok egészségesebbek voltak, a seggenülőszín „szúrós levegője” nem rongálta a juhok tüdejét. Kevesebb volt a tüdőflegesség. Az elléskor, legelés közben sok nedvdús takarmányhoz jutottak, így bőven volt tej, és jól fejlődtek a bányók is. A fejés kihúzódtott. A fejős juhok laktációja alatt sok teljes értékű takarmányhoz jutottak. A gyakorlat szerint augusztus 20. körül „fejtek *apadóra*”. A kifejtéj tej mennyisége ilyenkor — bár nagyon sok

függött a juhásztól is — elérte a darabonkénti 38–45 literes átlagot. A késő őszi *üzet* is eredményesebb volt a nyárutói száraz legelőn való *üzetéstől*, mert az „őszi esők után sokszor szépen megújult a mező”.

A teletetés az meg úgy történt, hogy „kinek mi volt”. Kinek lucernaszenájára, kinek szalmájára, kinek meg még abrak is. Szénát 50 dkg-ot adott darabonként és naponta meg valami abrakfélét.

A nyírás „mostanában április elseje tájára tették”. Régebben májusban, júniusban nyírták. Azért nyírták korán, mert mire jönnek kifelé a mezőre, a birka még „kopasz lenne”, és „megszenvedi a nyírás, megfázik”. A nyírás időpontjának megválasztása egyébként mindig a gyapjúkereskedelem kívánalmai szerint alakult. Az 1930-as években, mikor a „könnyű gyapjút keresték”, ezen a vidéken is, a májusi nyírás előtt „megüsztták” a juhokat a Berettyóban. Ekkor a felhalmozódott port, trágyát, amennyire lehetett, nagyjából „levitte a víz”. A száradás után nyírták. A háború alatti és utáni időkben meg a zsíros gyapjú kellett. Akkor meg a „rámenősebb juhások izzasztották a juhok úgy, hogy bezárták őket egy színbe, ajtót, ablakot becsuktak, hogy mennél több fagyút izzadjon rá a gyapjúra”. Ekkor is „ugyancsak májusban nyírták”. Ekkortájt voltak a magas nyírású átlagok. A merinó köztenyészeten, vagy itteni szóhasználat szerint *serege* birkáknál is 6 kg felett volt darabonként a nyírás átlag. Az utóbbi húsz esztendőben tértek át a korai nyírásra „a fehér gyapjú miatt”. Ha rossz az idő, azaz hűvös van, ilyenkor marad bent a birka pár napig, bent „birkaszínbe”, hogy szokja az időt. Amennyiben a juhok jól telettek, jó kondícióban vannak, a „fázással nem sok gond szokott lenni”.

Nyírás utáni sebeket „ha volt egyáltalán”, akkor „pernyével” szórta be Sáfán Imre. Bár mint mondaná, neki egyébként sose volt „sebes birkája”. *Krenolint* (kreolin fertőtlenítő szer) „nem ismerte, mert jön rá a légy, neki nem kellett”. A Sáfánioknak igen jó híruk volt a környező településeken. „Igazi jó juhások voltak, valjha egy zsákai gazda. Híruk volt a környező falvakban, amikor rühösség, sántaság vagy más” juhászbetegség „felütötte a fejét, őket hívták segítségül.” A bűdössántaság elleni „csodaszere” Sáfán Imrének is szakmai titka. Nem árulta el, miből áll össze a kis üvegben lévő oldat.

Nagyon halványan emlékezik valamiféle *Demeterre*. Áttevődött az Szent Mihály napjára. „Ekkor cseréltek helyet a juhások, volt pásztorforgadás egy-két nappal előtte. Aztán meg összejöttek, juhások, juhászgazdák családostól, volt birkafőzés, evés-ivás.

Sáfán Imre ugyan ismerte a *seggenülőszin* terminológiát, de beszélgetés közben szívesebben használta a *birkaszin* kifejezést. A *supa szói* is ismerte, de leírni nem tudta, hogy mi is jelenthet a supa kifejezés. A *hodály*, *birkahodály* nála egyértelműen „urásági, tsz, állami gazdaság, majorbeli épület”. Megváltozott körülmények között folytatja nagyon sok régi tartási mód megőrzésével az egyhasznú (gyapjúterm.) juhtartást. Figyelemreméltó az erdőbeli *korlat* pásztorépitmény, és nemkülönben a már nagyon ritkán látható *seggenülőszin*. Sáfán Imre néhány hektárnyi erdőn és mezőn, szívesen tartja magát ősei életmódjához, ahogy lehet.

ADATKOZLÓK

1. Jordán Sándor helytörténeti kutató, nyugd. agrármérnök. Zsáka, Máté J. út 1.
2. Sáfán Imre juhász, római kat., VI. elemi. Furtai születésű. Zsáka, Dimitrov út 31.

ADALÉKOK A BÖJTI TÁPLÁLKOZÁSI HAGYOMÁNYREND NÉPRAJZÁHOZ

BÓDI ERZSÉBET

Táplálkozási szokásainkban az idők folyamán állandósult tulajdonságokkal tűnnek ki a böjti időszakok, a jeles és más böjti napok. A keresztény egyház előírásával egyetemben a hagyomány ereje alakította, szabályozta, s hosszú időre konzerválta a böjtös táplálkozási rendet és az ételkészítésre felhasználható alapanyagok körét. A népi böjti táplálkozás lényegében az állati eredetű táplálékoktól és az egyszerű jóllakástól való tartózkodást jelentette. Mindkét vonatkozásban szigorú és enyhe előírások, étkezési szokások érvényesek. Általánosan jellemző a külön, zsírtmentes edények használata, az olajjal (tökmag-, dinnyemag-, mák-, len-, kendermag- és napraforgómag-olaj) történő főzés.

Különös jellegzetességekkel váltak sajátossá az egyes böjti időszakok és napok.

Karácsony ünnepét megelőző négyhetes előkészületet a nép elnevezésében úgy is megkülönbözteti, hogy: *kisbűtnek*, *adventbűtnek* nevezi. Ez idő alatt az egyházi hagyomány nyomán a vallásos római katolikusok szerdán és pénteken szigorúan böjtöltek, szombaton a húsétellektől tartózkodtak. A böjti fogymel szigorúan betartók ezeken a napokon egyszer ettek napjában, akkor is száraz növényi edellett. Az időszak legszigoribb böjti napja és néhol (Szegeden és környékén, a magyarországi evangélikus szlovákoknál) az azt megelőző nap. A szegedi idős emberek egész nap csak kenyert és nyers olajba áztatott savanyú káposztát ettek. Másfél héten böjt volt burgonyát fogyasztottak. A karácsony esti vacsora, a *karácsonyi asztal* böjtös volta az ételek egymás utánjának szigorúan megszabott rendjében nyilvánult meg. Az ételek sora a következők: karácsonyi ostyá, melyet az Északi-középhegység falvaiban molnárkálacs követ, fokhagyma kenyérrel, méz, mézespálka. Ezek voltak a kezdő étek. A lényeges étrend első főtti ételi bizonyos zöldségfélék-ből készülték. Káposztából, gombából, aszalt gyümölcsből. A karácsonyi ételek harmadik jellegzetes csoportját alkotják a főtt, néhol az öntött, mákkal és mézzel, ritkábban túróval, lekvárral ízesített tészták. Mint záróételek szerepeltek a sült tészták és bizonyos gyümölcsök, leggyakrabban alma, dió, aszalt gyümölcs, ritkábban sült tök. Mint láthatjuk, ez alkalommal a szigorú böjtös étkezés nem azonos a karácsonyi vacsora ételsorának szegényes voltával. Az étrend ételének fogyasztása, a vacsora alatt a családtagok viselkedése mágius, misztikus képzetekkel társult. A karácsonyi böjt az éjféli mise után szűnik meg.

Az egyházi évben hamvazószerdtől húsvét vasárnapig terjedő, Jézus negyvennapos böjtölésének, majd kinszenvedésének emlékezetére szentelt negyvennapos időszak népi elnevezése a *negyvenelés*, szintén szigorú böjtölésre utal. A köznyelvben ezt az időszakot nagybűtnek nevezzük. A füstölt sertéshúst, szalonnát a kemencében, a szabadekényben vagy erre a célra szolgáló, szellős faedényben elzárták. Korlátozták a mézszárszéki húsfogyasztást. Zsír helyett szigorúan csak olajjal, esetleg vajjal főztek. Az öregasszonyok leszárták a zsírt, nehogy kísértésbe essenek, és vegyenek belőle. Egyszerű, kevés nyersanyagú ételeket, savanyúleveleket, pépkeit, kásaételeket, tésztákat, köleskásával főtt káposztát, sűrű babétel fogyasztottak. Az utóbbi időkben a nagyböjt jellegzetes ételvé vált az egyes vidékeken a *zsfufának* vagy *kiszinék*, *kiszelicának* nevezett ciberelés. Az időszak legszigoribb böjti napjainak, a hamvazószerdeknek és a negyveneknek is kialakult a táplálkozás hagyományos képe. Szélsőséges esetekben három búzaszemen és három csepp vízen böjtöltek. A kálvini tanításhoz híven a reformátusok nagypénteken tartották a legnagyobb böjtjüket. Megengedett ételeiket, a sós vízben főzött babot, savanyú káposztát, a gyümölcs alapanyagú ciberét, a patogatott kukoricát, a pogácsát, a közelmúltól a főtt tojást, a krumplival szaporított kalácsot este fogyasztották el.

Most nézzünk néhány konkrét példát a nagypénteki böjtölésre vonatkozóan. Tatabánya környékén a szentgyörgypusztai uradalmi cselédek már *húsvét szerdáján* hozzákészültek a *csiripiszli* sütéséhez, amit majd nagypénteken fogyasztottak el. A *csiripiszli*hez kicsíráztattak kb. egy kilogramm rozst és egy kg búzát, majd a kicsírázott gabonát mozsárban megtörték, vizet öntöttek rá, és állni hagyták. Egy idő után az ázalékban a keményítő leülepedett, így a felső levét le tudták róla önteni. Ehhez a léhez annyi lisztet kevertek hozzá, hogy sűrű tésztát kapjanak. Majd a tésztát lábasban vagy kuglófsütőben megsütötték. (Kardos László: Jegyzetek a volt uradalmi cselédség kultúrájának és életmódjának alakulásáról. Szentgyörgypusztá. Ethn. LXVI. 1955. 305.)

Tipológiai szempontból a *csiripiszli* a lepényféle ételekhez tartozik. Ize édes a kicsírázott gabona levétől. A köznyelven *csíramálé* néven még ismertebb. Bár alapanyagát tekintve a *csíramálé* már kukoricalisztből is süthették, és ekkor már nem azonos a *csiripiszli* böjti étellel.

A Boldva völgyi római katolikusok és reformátusok nagypénteken egyformán böjtöltek. Edényben ciberelevest főztek tatárkorpából, majd később búzakorpából, a katolikusok gabona nevű, zsír nélküli kalácsot sütöttek. (Sz. Morvaj Judit: Az ünnepi táplálkozás a Boldva völgyében. Ethn. LXI. 1950. 164.) A *kuhán* kalács valószínűleg az edényi uradalomban dolgozó szlovákok hatására honosodott meg. E mellett böjti ételnek tartották még a főtt tésztát, a *bobajka* vagy *doboska* nevezetű öntött tésztát, a pirított kenyert és a teát.

Dél-Dunántúlon található Babócsán és környékén élő horvátok nagypénteken olyan rétest süttöttek, amelynek tölteléke olajos hajdinakásból áll. A rétest *gibanicanak* nevezik. Böjtös ételnek tekintették a tejlevest, az *oszienyaka* nevű savanyú levest, az *olajos borsót* (mely valójában babból főtt étel), a *sütt vajjal* ízesített ételeket. (Knézy Judit: Babócsa és környéke népi táplálkozása. Ethn. XCII. 1981. 462–463.)

A nép a táplálkozási szokásában is betartotta a vállalt böjti napokat és a búcsújáró helyekre étlen-szomjan történő elmenését, hogy az evésről, ivástól való tartózkodással még biztosabb meghallgatásra találjanak. A heti étrendi szokásokban még jól felfedhetők a szerdai és a pénteki szigorú böjti nyomai. Ezzel magyarázható, hogy általában tésztás napokká váltak a közéletben.

A nők és az idős emberek jobban betartották a böjti rendet, mint a férfiak.

A böjti hagyományrend sohasem volt állandó és az egész magyar nyelvterületen egységes. Tájégségeken kívül elsősorban a vallás határozta meg a böjti táplálkozási szokásokat. Az említett ételeket nemcsak a böjti időszakban készítették, köznapi étkezéskor is fogyasztották, főleg a szegény emberek. A népi táplálkozási kultúrában a böjti egyrészt konzerválta a régebbi ételeket, másrészt új mutatott az újabbak felé. Az újkorban a gyűrt tésztát, napjainkban pedig a sajt és a hal fogyasztása felel meg a böjti elvárásoknak. A legújabb gazdasági és társadalmi változásban, a heterogén világnézetű felfogásban az első világháborúig szilárdnak tűnő egységes erkölcsi tartalom is felbomlott.

IRODALOM

Bálint Sándor: Karácsony, húsvét, pünkösd. Budapest, 1973.: Cx. Pócs Éva: A karácsonyi vacsora és a karácsonyi asztal hiedelmek. Budapest, 1965.; Schwalm Edit: Nagyböjti táplálkozás Észak-Heves megye palóc falvaiban. Egri Múzeum Évkönyve X. 1972. Eger, 1973. 305–315.

A DEBRECENI FAZEKAS CÉH PROTOKOLLUMA 1574-BŐL

P. SZALAY EMÓKE

A városok iparfejlesztése során a helyi szükségleteket kielégítő kézművesek számbeli gyarapodása szükségszerűen létrehozta az azonos mesterséget űzők érdekvédelmi szövetségének különböző formáit, amelyek közül legfontosabbak a céhszervezetek voltak.

Bár Debrecenben a helyben található agyag nem igazán alkalmas edénykészítésre, mégis a debreceni fazekasok már a XVI. század közepén cébbe szerveződtek.¹ Célhalkulások pontos idejét nem ismerjük. A város tanácsulsi jegyzőkönyvében 1555-ben maradt fenn az első feljegyzés, amely a fazekasok céhét említi.² A fazekas céh szervezésének fejlődése során valószínűleg ez a feljegyzés örökölte meg azt a fázist, amikor az azonos mesterséget űzők már összefoglalóan emlegetik csoportjukat, de még nem rendelkeznek írásos szabályzattal.³

A következő időszakban arra törekednek, hogy ezt az írásos protokollumot megszerzezzék. Ez történt a debreceni fazekasoknál is, akik céhprivilegiumát 1574. nov. 30-án jegyezték be a város magisztrátusi jegyzőkönyvébe. Mivel viszonylag korainak számít a rendszabályuk, szó szerinti fordításban közöljük a latin nyelvű iratot.⁴

A fazekas mesterek számára az illetékes debreceni szenátus által 1574-ben engedélyezett és adományozott kiváltságlevél másolata:

Mi Szabó Dávid főbíró, Debrecen város esküdt polgárai és szenátorai adjuk emlékeztető jelen leveleink rendjében jelentve mindenkinek, akit illet, hogy tisztos férfiak Fazokas Balázs, Fazokas Gáspár, Fazokas Jakab, Fazokas György, Fazokas Benedek, Fazokas Mihály debreceni fazekas mesterek a saját, valamint a debreceni fazekasmesterek közösségének nevében és személyesen elénk jöve előadni óhajtották, minthogy ők a másféle debreceni kézi mesterségek mesterei szokása és módja szerinti bizonyos, biztos előírásokban és szabályokban a járand megörözése okából igen erősen szűkölködnek, alázatos kérelemmel kérve minket, hogy biztos rendelkezést és határozatot, amelyeket magunk rendelhetünk és el is rendeltük elfogadottként bírtokolni, azokban őket megörözni és mások által is megörözíteni óhajtsuk.

Először:

hogy két mester (ahogyan nevezik) céhmester, tisztos életű férfi választassék évente a fazekas mesterek közül, akik a fazekas mesterségre és rendjükre vigyáznak.

Másodszor:

hogy bármely fazekas, aki a többi debreceni fazekasmester soraiba akarja magát számíltatni és mesterséget akarna űzni, hogy vajon a fazekas mesterséget igen jól érti-e, vagyis bizonyos készítményt (ahogy nevezik) mesterreget készítsen, amely a fazekas mesterek által megszemléltesen. Hozzá a alkalmatlanság találtott az elfogadásra, a debreceni fazekas mesterek társaságának kamarájában ládájukba egy magyar forintot és 50 dénárt adjon, a fazekas mesterek közösségének egy ökoropcsenyét és egy tállet elegendő kenyeret ételkül és három pint debreceni bort italul készítsen, a debreceni főbíróknak pedig, amikor a rendelt időben az ilyen új mester a céhmesterek által előállított egy pint bort, egy fazekat, egy kétföldű edénnyel együtt tartozik és köteles vinni.

Harmadszor:

senki a mesterek közül, ha itt lakik véletlenül máshova akarja menni, az első két céhmester azután a debreceni főbíró útja tudta és engedelmé nélkül elmenni ne merjen abból a megfontolásból, hogyha véletlenül a debreceni fazekas mesterek közösségének szüksége lenne bármire, ami a munkából és a teherből rájuttatja, és az ilyen elmenni szándékozó mester a ráeső munkákról szóló végzés itt találán, előbb, mint ahogy a munkát elvégezné és végrehajtana nem, hanem csak mikor már azt elvégezte, legyen szabad innen elmennie. Ha pedig az ilyen fazekas mester engedtelenségtől vezette a céhmesterek és a város főbírójának tudta és engedelmé nélkül távozna el, aztán idő haladtával ide vissza akarja jönni, egy teljes éven és három hónapon belül a fazekas mesterséget itt Debrecenben ne gyakorolhassa.

Negyedszer:

ha valaki a fazekas mesterek közül silány terméket, nem jól elkészítettet és nem jól kiégett edényt eladna, ez ki tudódna, harminchárom magyar dénár bírságban marasztaltassék el.

Ötödször:

ha valamely fazekas mester vasárnap készítené edényt, boltozna, vagy kiégetne, ez kiderülne, az a készítmény a céh mesterek által elvették, a főbíró és az összes céhes fazekas mesterek között egyenlően szétosztassák.

Hatodszor:

hogy bármely fazekas mester bírja egy fazekas legény tartásának lehetőségét (szokott bérén), ha valaki mégis több fazekas legényt tartana, más pedig hiányolná és kérné, köteles átengedni (egyvet azonban, ahogyan fent írtuk, magánál visszatartani).

Hetedszer:
hogy egyetlen fazekas mesternek sem szabad több kemence készítését vállalni, mint amennyit egy héten belül el tud készíteni. Ha pedig annyi kályhát készítené, hogy egy héten belül nem tudja felhasználni, vagy nem is akarja, akkor más mester nyheressen lehetőséget annak elkészítésére.

Nyolcadszor:
beteg fazekas mestert fazekas mester, hasonlóképp beteg fazekas leányt, fazekasleányt ápoljon. Bármely fazekas mester temetését pedig bárki fazekas 33 magyar dénár büntetés alatt merje címlelőzni.

Kilencedszer:
hogy a fazekas mesterséghez szükséges máshonnan eladásra idehozott földet senki se merje maga számára megvenni, hanem a mesterek között szétosztásra bocsáttassék a fent írt 33 dénár büntetés alatt.

Tizedszer:
ha külső ember máshonnan hozott, vagyis máshol készített fazekas készítményt, edényt is eladna, fazekakat és bármiféle fazekas mázas edényt, ahogyan népiesen nevezik, mazes mivelt kivéve, nem adhat el, ugyanis az ilyen mázas edényeket mind külső emberek, mind debreceni városiakok mindig szabadon behozhatják és eladhatják. Hozzájárva ehhez, hogy bárki külső embernek a számára a másutt készített edényeknek az éves debreceni városiakon mindig 15 napig belül és minden hétfőn egészen 12 óráig szabad legyen a behozatala és árusítása lehetőség. Debreceni lakosoknak pedig mind a vásár szabadságán, mind a vásárokon kívül is örök időktől fogva mindenfajta edény vagy fazekas készítmény behozatalának és árusításának lehetősége megengedett.

Tizenegyszer:
Hogy a fazekas mesterek Debrecen egész városának szükségletére mindenfajta elegendő fazekas művet készítsenek.

Tizenkettőszer:
Hogy a fazekas mesterek bére közöttük ugyanaz legyen, amint az használatban volt.

Tizenhármadszor:
Hogy a fazekas mesterek bármilyen ügyekben 100 magyar dénárig, vagy azon felül is törvénykezesi jogot bírhatnak. Ha valamely fél nem lenne megelégedett az ítélettel, a város főbírójának székéhez fellebbezhet.

Alkotás kérésüket meghallgatván és reá hajolván, hogy az előbb említett debreceni mesterek, ahogyan a többiek is egy mások között szabály nélkül, rendezetlenül, ahogyan eddig, ne éljenek, hanem közöttük illendő rend, állandóság legyen az emberi társaságban. Ezért kérésükre hajolva elrendeltük, hogy ez előbbirt artikulussal és szabállyal ők is ezután szabadon éljenek, használják azokat és ennek örülhessenek és örüljenek is, hogy ezek erejével az igazság segítessenek, ezért beleegyezünk és megengedjük a jelenlegiek erejével, hozzájárva azonban azt, hogyha az idő múlásával a debreceni fazekas mesterek, a jelenkorok és a jövőbeli megállapodásból, vagy valamiféle vakmerőségéből, valami módon vezetve Debrecen város közösségének törvényei és szabadsága, szokása és szabályai ellen, az előbb írt tizenkét artikulust nem őrizték meg törvényesen és nem értékelnek jóindulatunkat, hanem valamely fejedelmek kegye által gyöngyöntenek vagy kisebbitenek, vagy bármi módon fogatkozást készítenek bennük megkísérelnek és megpróbálnak, akkor az általunk nekik megengedett összes szabadságot és rendet elvesztve az előbbeni rend nélkül és rendezetlen állapotba jussanak és vetessenek alá.

Ezen levelünk értelmében és tanúbizonyosságával Debrecen városunk hiteles pecsétjével megerősítve kelt Debrecenben az Úr 1574. évben Szent András apostol tennepén.

Torkos János város jegyzője
saját keze által

JEGYZETEK

1. Takács Béla: Debrecen ipara. Debrecen története 1. (Szerk.: Szendrey István Debrecen, 1984) 456.
2. P. Szalay Emőke: A debreceni fazekas céh története. Debreceni Déry Múzeum Évkönyve 1989. megjelenés alatt.
3. Varga Gyula: Ipari termelés — a társadalom iparos rétege. Debrecen története 2. (Szerk.: Rácz István Debrecen, 1981). 315.
4. Protocolum oppidi Debreceniensis 1570—1580. Hajdú-Bihar Megyei Levéltár IV. A. 1011/a. 3. kötet.

FORRÁSOK DEBRECEN NÉPRAJZÁHOZ III. DEBRECENI DIÁKÉLET A 16—17. SZÁZADBAN

DANKÓ IMRE

Debrecen népletéről semmiféleképpen sem lehet anélkül beszélni, hogy a Kollégiumról, a kollégiumi diákéletéről és mindezek kapcsán Debrecen iskoláivalos jellegéről ne essék szó. Nem csoda, ha a debreceni diákélettel — rendjével, szokásaival, hagyományai-val — annyi, de annyi szépirodalmi munka; elbészélés, regény, vagy éppen vers foglalkozott az iskolatörténeteken, a pedagógiai írásokon túl.

A debreceni kollégiumi diákélettel foglalkozók különös figyelemmel fordultak mindig a régmúlt idők diákélete felé. Evégből tanulmányozták az iskola régi törvényeit, az iskolai életet érintő XVI—XVII. századi kánonokat és a különféle iskolai dokumentációkat (mint amilyen volt például a Series Studiosorum). Sőt, nemcsak tanulmányozták őket, hanem ki is adták. *Géresi Kálmánnak* (1841—1921), a Kollégium kiváló jogprofesszorának, történetésének a Debreczeni Ellenőrben, 1879-ben megjelent Diákélet a 16—17. században című cikkét forrásértéknek tekinthetjük (VI. évf. 1879. 135. szám, június 12.) és ezért közöljük.

DEBRECENI DIÁKÉLET A 16—17. SZÁZADBAN

(Géresi Kálmánnak f. hó 5-én az orsz. középiskolai tanáregyesület közgyűlésén tartott felolvasásából)

Kíséreljük meg képét alkotni azon életnek, amely az ifjúság között folyt a 16. és 17. században. Azt hiszem, néhány vonással szerencsés lesznek kiegészíteni azon gondos rajzot, melyet a prot. iskolák belételeiről Fraknói Vilmosnak a 16. század iskoláiról szóló kitűnő művében mindnyájan ismerünk.

Mint említettük, a debreceni coetus scholasticus olyan érettebb és idősebb ifjaknak egyesülete volt, kik önmaguk által elfogadott és aláírt iskolai törvények által a pápi és tanfői pályára készültek. Ezen törvények nagy részben a wittembergi törvényekből vették át, csakhogy az egyetemi hatóság helyett a főfelügyelet az egyházi és világi patronatus gyakorolta, a törvények megtartására pedig maga az ifjúság ügyelt fel, tanáraival együtt egyesülve a senatus scholasticusban, sőt több példa van rá, hogy a coetus a rektorok nélkül is tartott senatus scholasticus és azoknak ellenére is hozott határozatokat. Hogy általában ezen törvények az ifjúságnak egyetemi szabadságot adva, a nem egészen egyetemi érettségű ifjúság ezen szabadságot rosszul használta, mutatják azon folytonosan meg-megújuló összeütközések, melyek a 17. század folytán néha igen heves alakokban és sajnos jelenetekben mutatkoztak.

Például elég legyen ez egyet hozni fel, amely az 1657-dik évi városi jegyzőkönyvből van kivonva:

„Februárius 1-ső napján a diákoknak elei, u. m. Csehi Kisvárdai, Kádas, Párnás stb. armata manu (fegyveres kézzel) az városházára reá mentenek, ott a Bíró szolgáját Mátyást vulnerálták (megsebesítették). Tanácsbeli embereket, Sugó Pétert, Barha Boldizsárt s egyebet is sebhettek, vertenek és süvegtől is megfosztottanak. Azután cantatióbol (éneklésből) menvén részegen, az Város örökben akadályoskodtanak, Debreceni Benedek házára rohantak, az Város népeben nehányat vulneráltak, sok és nagy Excessusokat committáltak” (kihágásokat követtek el).

Erre a tanács összegyűl a nagy lármára a városházánál. Legelső határozat lón: „Bizonyos ideig, míg az város népe valamit csendesedik, az Deák az Schöliából ki ne járjon, kinn ne lézengjen, mert ha az megbúsult néptől valami esik rajta, magát és nem az Bíró okolhatja.

Az Váradi kapitány is tudóstani és consultálni kell a Casus felől mentül hamarabb”. Csak röviden említet fel, hogy az ügy rendben tartására „nam studiosi saepissime solent insurgere, excursitare, Cives irritare, et ad Lites provocare” (mert az Deákok gyakorta szoktak lázongani, kihirogni, az Polgárokat háborgatni és veszekedést támasztani) — egyházi és városi férfiakból álló egyes bizottság küldetett ki, mely a zavargókat megbüntesse egyszersmind valamivel szigorúbb iskolai törvények hozattak és azok az ifjúság előtt ugyanazon év június 5-kén hirdettek ki, a püspök a tanárok és a városi tanács jelenlétében.

És mi történt? Meghallván a valamivel szigorúbb törvényeket, „Studiosi perterriti altis Tibilis reclararunt universi: Ibimus, non manebimus. Et sic, excepto unico pauperulo novitio, Schola penitus in Solitudine derelicta, diffugere omnes”. (A megriadt deákok tele-torokkal kiabáltak mindnyájan: Megyünk, nem maradunk. És ezzel egy csapás novitiusdiák kivételével, az iskolát odahagyva, mind eltávoztak.)

A tanács rögtön összeülvén, még az nap határozata: „Az elfajult Deákok, kik engedetlenül vakmerőségre vetemedvén, a Scholát pusztán hagyván, az Városra nem lappanugjanak, holnap kitakarodjanak, a Gazdák is őket éléssel ne tartsák, mert azok is nem jól járnak.

Interim, ha válnak, kik megmaradnának, negyven számút be kell fogadni benne, de többet nem”.

Emlékeink még más véres összeütközésekről is tudósítanak, sőt egy ízben a tanuló ifjúság (ekkor a rectorokkal való összetűzés miatt) a városi asszonyoknak sírása közt teljesen kivonult Debreczenből s egy ideig a hajdúvárosokban tartózkodott, és onnan szabta feltételeit, és csak határozott fellépés után volt a visszatérésre bírható. Nemcsak Debreczenben, hanem a Sárospatakon is történhetnek ilyen dolgok, p. o. a sárospataki ifjúság is scedadál (elvonult) egyszer Liszkára, habár Sárospatak a Rákócziaknak szorosabb felügyelete alatt állott, mint Debreczen, és ott kevésbé merhettek ilyes kihágásokat.

Önkénytelen eszünkbe jutnak itt azon véres összeütközések melyekről a 15-dik században a bécsi és még korábban a párisi egyetem történetéből olvasunk, midőn egy részről a polgárok, másrésztől a tanulók valóságos kis ütközetek vívtak egymás között.

Kétségtelen, hogy az ilyen bajoknak nem egyedül az ifjúság volt mindig oka és kezdője, hanem néha a gyakran változó rectorok tapintatlan eljárásából származtak. Mert Martonfalvy Györgyről, a depr. iskolának 17-dik századi leghíresebb tanáráról tanártársa Szilágyi Márton emlékeztetben hagyta és mint nagy dicséretet említi fel, hogy az ő idejében semmi ilyen diáki kicsapongások nem történtek. „A debreczeni collegiumot... a magistratus, ministérium, tanítók s egymás ellen való conspiratióktól és sarkemelésektől... üresen s szűzen tartotta.” (L. Mártonfalvy György Szent Historiájának ajánló levele).

Hogy a kornak erkölcsi durvábbak voltak általában, és nemcsak Magyarországon, arról a külföldi egyetemi törvényeknek meglektében is meggyőző bennünket. A tanulók fegyverviselése, az ebből származó összeütközések, a fegyverekre vonatkozó folyton tilalmak mutatják, hogy mily lassan szelődültek a középkori vadabb erkölcsök, és mily nehéz volt az isk. disciplinának fenntartása.

Nem kell tehát csodálkozunk, sőt a kor jellemző műveltségtörténeti adatai közé kell számítanunk, ha látjuk, hogy nemcsak a nagyobb iskolákban, hanem a kisebb particularis iskolákban is milyen törvények voltak szükségesek. A 16. századbeli canonokban, amelyek a vidéki tanítók és tanulókról rendelkeznek, a tanítók és tanulók erkölcsiére vonatkozó rendeletek közt találjuk p. o., hogy a lakodalmakban a részességig inni és táncolni nem szabad. Ha a rectoroknál vagy tanulóknál szerelmes énekek találtak, azokat tűzbe kell dobni.

A táncz iránt a calvinismus és a puritán szellem mindenütt a legnagyobb ellenszenvvel viseltetett, Magyarországon különösen a 17-dik században fejlődött ez ki. Míg az 1552-dik wittenbergi törvény elégnék tartja ezt, mondani: „Severe puniemos praecipus eos, qui in gryum ducunt eyira cummunem harmoniam modesta saltationis”. (Szagorán fogjuk büntetni főképp azokat, akik a kartánczokban illetlenül viselik magokat, és akik a leányokat az illedelmes táncz kíváncsi ellenére körben forgatják), addig a magyar törvények már általában kárhözhatják a tánczot. „Táncz szerelem, ének, comoedia egyaránt pokolra valók. Oda tartoznak ahová a koczkázás, kártyázás, kötélen járás, ön-öntés, rosta-vetés és több ezer efféle”, mondja Szentpéteri a Táncz pestisében. Még a költészetet is segítségül hívja, amidőn a tánczról így szól:

„Tekintsd meg a tánczost,
Mint kellemes majmot,
Meglátod, jól micsodás.
Fejét, s nyakát rázza,
Derekát lógatja,
Mint rossz lovu talyigás.”

vagy:

„Karaít csóvallya,
Pajkos ő munkája,
Mint rongyos farsangosnak,
Kezei csattognak,
Veszteg nem állhatnak,
Mint pozsonyi hóhérnak,
Ötöt sok rossz néki,
Kaczagnak is neki,
Mint egy bécsi bolondnak.”

Versek, amelyekből kétségtelenül inkább puritán mérgesség, mint a költészet műszája szól. Kénytelen utoljára is abban nyugodni meg, hogy a magyarok azért tudnak tánczolni, mert őket arra a „Satyrusok megtanítják”.

Visszatérve a debreceni tanuló ifjúság beléletére, a következő szerkezetet találjuk. Az ifjúság legmagasabb tisztviselője volt a *enior*. A hivatal, mint s név mutatja, első sorban wittenbergi eredetű. Hivatala a 16-dik században 1657-ig egy évig tartott, azután sok ideig feléves volt. Jövedelme volt: az ebéd és vacsorából egy külön adag, a 16-dik században a schola jövedelmeinek huszad része, de amely 1657 után elvétett és helyette minden hónap végén 20 dénár adatott.

A *conscripta* mindenben segíté volt a séniornak, azonkívül ő ügyelt fel az éneklésekre, a nagyobb temetek észékre, az előadások mulasztóira. Hivatala a séniornaknál valamivel újabb.

Az *oeconomus* ügyelt fel elsősben is a felkészésre, mely télen nyáron 3 órákor, törént ő gondoskodott a világtársról, ő ügyelt a mulasztókra, akadályozta a futkározást, lármát, veszekedést és a magyar nyelvű beszédet a kisebb tanulóknál, végeztette a tisztogatást szerdán, szombaton 1 órákor, gondoskodott hogy 9 órákor mindenki lefeküdjék, és a chola ajtjai bezárassanak.

A *coquus* hivatala 2 hónapig tartott. Kötelessége volt reggel 9 óra, délután 4 óra után a szolgatanulókkal együtt a városra kimenni és a polgároknak az ételekről gondoskodni, illetőleg ételt kérni, a fazekakat pedig használat után visszaszállítani.

Az *explorator* hivatala szintén 2 hónapos volt. Ez pedig már 9 óra és délutáni 4 óra előtt kiment a városra, meg kell-e tudnia, hogy tartak-e az nap és hol valami vendég-ség, vagy lakodalom. Ha igen, akkor visszamenve a collegiumba, magához vette a cántordiaókat és az illető háznál megjelenvén, énekléssel mulattatták a vendégeket.

A *lotor* gondja volt a coetus tálat mosatni, a csontokat, morzsákat, kiöntött levest és több efféléket letakarítani, ezenkívül a tantermetek előadások bevégezte után bezárni. Negatív kötelességei is voltak: nem volt szabad nevezetesen „Ligna aliorum, sepes scholae, aliaque id genus aedificia, aquam calefaciendi ergo, furtim auferre.” (mások fáját, az iskola kerfészeit és más efféle épületdarabokat vízfóralás végett ellopnia). Hogy nem valami kellemes hivatal lehetett, mutatja az a körülmény, hogy míg a többi hivatalnokoknak a hanyagságáért pénzbüntetést, vagy dorgálást volt kiszabva, a lotor büntetése csak az volt, hogy rendszer 3 havi hivatalát még egy hónappal kellett megoldania.

Vigil kettő volt. Az egyik virraszott 9 órától 12-ig, a másik 12-től reggeli 3-ig. Há-

rom órá előtt az oeconomust felköltötte s ha a városban tűz ütött ki, az jelentette. A vigili hivatal büntetés volt egy darabig azokra, akiket a contrascriba vagy oconomus magyar beszélgetésen kapott. Ezen „bűn” hungarismuskak, a benne leledzők hungarisan névvel nevezettek a régi iskolai törvényekben.

DEBRECEN ÉPÍTÉSZETÉNEK 1945 ELŐTTI SZERKEZETI ELEMEIRŐL

SZÜCS ERNŐ

Az Alföld városi szintet elért lakóhelyei építészetileg általában négy-négy alaktani típust mutatnak, nevezetesen: 1. falusias övezet, 2. félagrár övezet, 3. kisvárosi lakónegyed, 4. kisvárosi üzletnegyed. Debrecen e vonatkozásban sokkal összetettebb, bonyolultabb képet nyújt.

Először is az 1945 előtti Debrecenben, a város szívében kialakult a *nagyvárosi formacsoport*, amit némi túlzással „city jellegű”-nek is neveztek. E típusban emeles, több többelemleres házak zártsora volt látható, s ezen épületek földszintjén nagyobb igényű, erőteljesen differenciált, szakosodott üzletek sorjázta. De itt álltak a nem nagy helyigényű közintézmények és a bankok székházai is. Városunkban e csoporthoz tartozott a Piac utca és az ide torkolló utcáknak a főútvonalhoz közelebb eső szakasza.

Második formacsoportként megtalálható volt a *kisvárosi üzletnegyed*, ahol is emeles házzakkal váltakozó földszintes, zártsori épületek helyezkedtek el. Itt nem mindennapi és nem őstermelőket kielégítő, kívül-belül szerény kivitelű üzletek sorakoztak. Városunkban e típus igazi megtestesítője a Csapó utca volt, de ilyenként lehetett számon tartani — az előzőnél valamelyest egyszerűbb megjelenésű — Cegléd utcát is.

A XVIII. században már kiformalódott városmag nagyobb részét nálunk az ún. *kisvárosi lakónegyed* töltötte ki. Ennek lakossága nem őstermelőkből tevődött össze. E negyed lakóépületei zártsort alkottak, amelyek között ritkán emeles házak is előfordultak, de általában földszintesek és az út vonalával párhuzamosak voltak az épületek. E körzetben kisebb nagyságrendű üzletek bonyolították le a kereskedelmet, s ezek szórán, néhány utcáson azonban csoportosan is léteztek, pl. hentes-, fűszerüzletek, vagy pék- stb. műhelyek. Ilyen típusúak voltak a főutcába torkolló utcák külső részei, valamint az azok között meghúzódo keresztutcák is, mint a Nyomató, Burgundia, Domb stb. utcák.

A régi városmag kisebb hányadát a *félagrár öv* alkotta. Ez utóbbi részekben az utca tengelyével párhuzamos, földszintes házak már kerítéssel (rendszerint magas téglakerítéssel) váltakozva fordultak elő. Pl. Pacsirta, Baross, Dobozi, Maróthy utcák. Ez a típus a város öt különböző részén, s ott is inkább nyomokban, mint zárt egységben volt megtalálható.

A XIX. század folyamán alakultak ki az ún. *hostáti*, taksás telkek. Ezek lakói szerény anyagiakkal rendelkező napszámosok, talyigások, kisebb mesterségeket (kosárfonó, perces, sőtörő) folytató emberek voltak, akik a mindössze 70—100 négyzetgöles telkeken igen egyszerű házakat építettek. Az utcai fronton lévő homlokzaton egy vagy két ablaknyílás volt, felettük egy cserepezett felső párkánnyal, ugyanakkor, hogy a ház magasabbnak látszódjon, az utcai front sarkait felfalazták. Így jöttek létre a „libaszárnyú” házak az „Újsonron”, azaz a Kút, Nyíl, Homok, Rakovszky (ma Fürst Sándor), Csillag (ma Marx Károly) utcákon. Az itt letelepülő évek múltával saját lakásuk folytatásaként a telek egész hosszát beépítették egyszoba-konyhás, vagy csupán egyetlen helyiségből álló „lakásokkal”. Ezeket azután a frissen betelepülőknak, munkaalkalmat keresőknek adták bére. Mondani sem kell talán, hogy ezeken a kicsiny telkeken egészségtelen túlszűfoltosság keletkezett.

Mindezeket a területeket debreceni sajátosságként körbefogta a *nagy helyigényű intézmények és a temetők* közös láncolata. Erre példának említhetjük a Dobozi temető—Kossuth utcai temető—Pavilon laktanya—Járműjavító—Dohánygyár—Szent Anna utcai temető—Nagyállomás fűszerjét.

E koszorún kívül következtek a *laza agglomerációként* számon tartott kertéségek. Itt egy-egy családi ház 400—600 négyzetgöles telken épült virágos-, konyha- és gyümölcsös-kertekkel övezve. Az egyes kertéségek között lényeges különbségek voltak. Mert míg a Homok- és a Csapókertben elsősorban vasutasok, a Nyilastelepen (ma Szabadságtelepen) va-gonyári munkások éltek, addig a Széchenyi- és Postakertben tisztviselő települtek el. A Nagyerdőház közel eső kertéségek pedig már inkább villanegyednek voltak tekinthetőek, ahol vezető állású hivatalnokok, egyetemi tanárok stb. voltak a tulajdonosok. Ezek pandantjaként az Olajút és még számos más pontja a városnak nyomortelepek volt minősítet-ték.

A kertéségek együttesen több mint 18 négyzetkilométernyi területet öleltek magukba, s nagyságukra az is jellemző, hogy míg az aránylag sűrűn lakott belső magot alkotó öt első-ként említett telepben (nagyvárosi formacsoporttól a hostáti településsel bezárólag), a 3,8 négyzetkilométeren 51 ezer lakos élt 1930-ban, addig a kertéségekben 44 ezer lakost szá-moltak össze.

A kertéségekben, azaz a „külsőségekben” túl Debrecen lakosságának számottevő része lakott a *külsőterületeken*, amely egyrészt a *mezősgépből* (pl. Hortobágy), másrészt az *erdőségből* (pl. Haláp) állt. E területeken a város lakosságának közel 20% — élt. Pl. 1920-ban Debrecen 103 86 lelkeből 13 619 a mezősgében, 5877 pedig az erdősgében lakott.

Az itteni, azaz a külsőterületeken lévő épületekről nem lehet egy általánosított képet adni. A városhoz tartozó tanyavilágban ugyanis előfordult kúriászerű, földbirtokosi tulajdo-ni épületek elkezde, az egy-három szobás, hosszanti parasztházon át a várkánocsok félig földbe vajt kunyhóház sokféle épület.

Debrecen városképét összevetve alaktani szempontból más alföldi városok megjele-nési formájával, megállapíthatjuk: településszinkron hiányzik ez utóbbiakra jellemző négy alaktani típusból az első, nevezetesen a „falusias övezet” — bár több ilyen épület is volt, de azok szórán, nem csoportosíthatóan helyezkedtek el a városban, pl. a Rákóczi utca 13. számú épület polgárházak közé ékelődött —, ugyanakkor Debrecenben létezett a nagyvárosias mag is, és csak további sajátosságokat jelentett a hostáti vagy a kertéségek típusa, akárcsak a belvárost körülölelő „nagy helyigényű intézmények és temetők” láncolata. Kö-vetkezésképpen Debrecen városstruktúrája, ha mutatott is néhány vonásban azonosságot az Alföld más városaival, de számos vonatkozásban sajátos, egyedi struktúrát képviselt.

KODÁLY ZOLTÁN ÉS GÖMÖRI FALUBAN

UVJÁRY ZOLTÁN

Kodály Zoltán kutatóútjai során még az első világháborút megelőző években gömöri falvakban is végzett népdalgyűjtést. Megfordult többek között Alsófaluban, Deresken, Lé-várton, Kisvisnyón, Licén, Páskaházán és Szilicén. Ezekből a falvakból a Magyar Népzene Tára szép számmal közöl dalokat. Több mint hatvan évvel később Gömör egész területére kiterjedő folklorgyűjtéseim alkalmával, 1975-ben a Turóc völgyi Lévárton egy 74 éves földműves, Horváth Lajos gyermekkori élményeként idézte fel Kodály Zoltán levárti gyűj-tését.

A rendkívül értelmes parasztember Kodály Zoltán látogatása idején nyolcéves volt.

Talán feltűnhet, hogyan emlékezhet egy elemi iskolás fiú egy előtte ismeretlen emberre és a nevére?

Horváth Lajos több mint másfél évtizeden át volt adatközlőm, s meggyőződtem kiváló memóriájáról. A legaprólékosabban mondta el gyermekkorának és egész életének eseményeit, a szülőktől, a nagyszülőktől hallott, látott történeteket és a falu múltjára vonatkozó hagyományokat.

Az éles eszű, mindent megfigyelő gyermek Kodállal kapcsolatos emlékét a szokatlan eseménnyel is magyarázhatjuk. Egy idegen ember megjelenése egy kis faluban nagy érdeklődést vált ki. Különösképpen, ha az illetőnek hegedű van a hóna alatt, a tanító úr abba hagyja a tanítást és hazaküldi a gyermekeket.

Mindezekhez hozzájárul még az, hogy az idegen ember éppen azt az asszonyt keresi, akinél a gyermek Horváth Lajos aznapi ebédjét kapja. Így közvetlenül részese az ismeretlen úrral való találkozásnak.

Az eseményt családi körben később is fel-felidéztek, és így az az emlékezetes történet között hagyományozódott.

Kodály Zoltán lévárta népdalgyűjtése 1912-ben Horváth Lajos emlékezése szerint: „Egy őszi napon a délelőtti szünetben az iskolaudvaron játszottunk, amikor egy idegen úriember jött be a kapun. Megkérdezett bennünket, hogy merre van a tanító úr. A nagyobb fiúk bevezették a tanító úrhoz. Közben letelt a szünet, be kellett mennünk a terembe. De a tanító úr nem jött. Az volt a szokás, hogy amíg nem jön a tanító úr, az egyszeregyet kell mondani. Most is mondtuk dallamra. Kis idő múlva jött a tanító úr és mondta, hogy mehetünk haza. Gondoltuk, hogy fontos ember jöhetett Némethy tanító úrhoz, ha minket hazaküld.

A vászontarisznyát a nyakunkba akasztottuk. Abban volt a palatábla és a palavessző. Az udvaron párosával felsorakoztunk. A Dicsértesség a Jézus Krisztussal elkészöntünk és elindultunk a parton hazafelé.

En azon a napon nem mentem haza a kisszerre. Édesanyám orsót vitt eladni. Néha öthat napig távol volt. Az orsót meg a fáját távolabbi kendertermelő falvakba vitte eladni. Ilyenkor Bojtos mami főzött nekünk, a nővéremnek és nekem. Édesapám ekkor Amerikában volt.

Bojtos mami mindjárt azt kérdezte, minek mentünk haza, hiszen nincsen még dél, nem harangoztak. Mondtam, hogy egy idegen úr jött a tanító úrhoz, azért küldött haza. Mami megnyugodott, de mivel még nem volt készen a habart krumpliceves, kiküldött az udvarra játszani.

Alighogy kimentem, látom, hogy a tanító úr és az idegen úr fordul be az udvarra. Én meg beszaladtam a házba, mondtam maminak, hogy a tanító úr jön az idegen úrral. A mami megjéjdt, hogy talán valami rosszat csináltam, azért jönnek. De akkor már ott is voltak az ajtóban.

Az idegen úr elmondta, hogy Bojtos nénihez jött ide Lévárta. A nótát akarja meghallgatni. Amerre járt az elmúlt napokban — Szentsimonban, Leleszen, Váraszón, Nádason, Arlóban —, mindenki Bojtos néni emlegette, hogy őhozzá menjen. Azt mondták neki, hogy menjen Szentsimonba, keresse a csordást, az ő feleségét hallgassa meg, ha szép nő-tákat akar hallani. Ő vezeti a búcsúkat, neki van a legszebb hangja a templomban, nóta meg van a fejében ezer is. Szentsimonban azonban megtudta, hogy ide költözött Lévárta, a fiához. Egyenesen jött hát utána, arra kérné, daloljon el neki egypár nótát.

Bojtos mami nem volt jókedvében. Vagy lehet, hogy szégyenkezett az idegen úr és a tanító úr előtt. Mondta, hogy beteg, fáj a lába, nincs már kedve dalolni. A templomba is ritkán megy már, az asszonyok őhozzá járnak olvasóra.

Csak azután állt rá a dalolásra, amikor a tanító úr is kérlete. Bojtos mami sokat segített a tanító úrnak. Amikor a tanító úr temetett, a sírnál mindig mami vette át az éneklést.

Ő tartotta a litániát is, ha a tanító úrnak dolga volt és nem volt a faluban. Májustól Szent Mihályig ő vezette a templomban a rózsafüzér társulat éneklését.

Az asztalt kivitték a házból az udvarra. Mami leterítette egy tisza abrosszal. Az első házból székeket is vittek ki. Amikor Bojtos mami elkezdte az éneklést, szaladtak a szomszédok, meg a népek a faluból.

Az első énekre emlékszem, mert már akkor ismertem, többször hallottam, amikor a rózsafüzéresek énekeltek. Ez volt a szövege:

Magyar, szűnyádának
Ki kincse hazádnak,
Énekelj dicséretet,
Őrökös asszonyod
Párfogód, gyámolód
Neveljed tiszteletét.
Egész világ előtt
Áldva dicséredj őt
És magasztald szent nevét.
E szűz eszedeztet, téged védelmezett,
Hazádban megmaradtál,
Annyi háborúban, annyi búbanatban
Tőle oltalmaztattál.
Voltak sok bajaid és véres napjaid,
Sok veszélyben forogtál.
E szűz eszedeztet, téged védelmezett,
Hazádban megmaradtál,
Annyi háborúban, annyi búbanatban
Tőle oltalmaztattál.

Bojtos mami sokat énekel az idegen úrnak, akit aztán sokszor emlegettünk. A nevét tudtuk, Bojtos maminak egy lapot is küldött. De akkor mi nem is gondoltunk arra, hogy az a fiatalember, aki nálunk járt, olyan híres lesz és akiről elmondhatom, hogy mint gyerek találkoztam vele.”

Szedte és nyomta az Alföldi Nyomda
A nyomdai megrendelés törzsszáma: 4090.66-19-2
Készült Debrecenben, az 1991. évben
Felelős vezető: Szabó Viktor vezérigazgató

TARTALOMJEGYZÉK

57. szám

VI. kötet, 7. szám

1989. július

KOTICS JÓZSEF: Árutermelő méhészek	3—5
CS. SZABÓ ISTVÁN: Adatok Zsákáról a Sárrét juhtartásához	6—10
BÓDI ERZSÉBET: Adalékok a bőjti táplálkozási hagyományrend néprajzához	11—12
P. SZALAY EMÓKE: A debreceni fazekas céh protokolluma, 1574-ből	13—14
DANKÓ IMRE: Források Debrecen néprajzához III. — Debreceni diákélet a 16—17. században	14—18
SZŰCS ERNŐ: Debrecen építészetének 1945 előtti szerkezeti elemeiről	18—19
UJVÁRY ZOLTÁN: Kodály Zoltán egy gömöri faluban	19—21