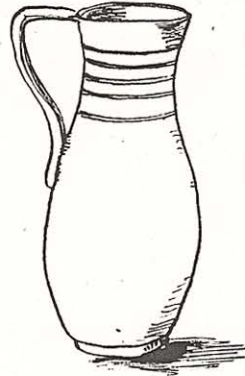


S z á d v á r b o r s a. /Régi neve: Borzova/ Gömörvármegye.

### T e j e s r á t ó.

Téjet tartanak benne. A konyhában mindig kéznél van, de leginkább az ágason a helye, mely a konyha ajtajához egész közel áll.

Mellétei és süvétei fazekasok csinálják. Ezekről eltanulták D e r e s k e n is a fazékosinálást és most már azok is csinálják és épügy házalnak vele, mint amazok. Egy-egy ilyen tejes rátó ára kb. 60 fillér, aszerint, hogy milyen irtartalma. Szokásban van gabonáért is venni ilyen edényeket. Kétszer megtöltik árpával, gabonával, még krumplival is, sóttal még babbal, mákkal, és ez az ára. A házaló fazekas a gyűjtött gabonamagvakat egy zsákba szedi és hazaviszi.



Diszítése nagyon egyszerű, közönséges vonalakkal diszitett nyakán kívül semmi disz nincs rajta.

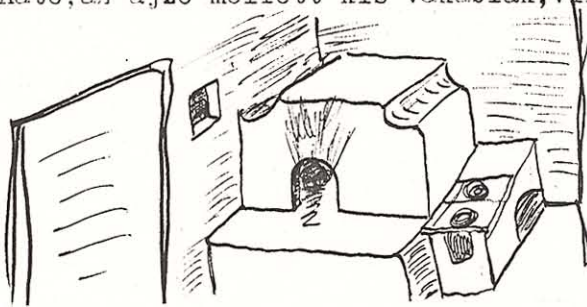
Belül mázas, kívül mázatlan.

### F a k a n á l.

A faluban fellelhető összes fakanalakat pásztorok csinálják. Különös ügyességgel a kecsői gulyás faragja meg, ezért ennek a munkáit találjuk meg majd minden házban. Ennek a gulyásnak a faragás a mellékfoglalkozása. Felesége szállítja házakhoz a kész faragványokat. Olcsón dolgozik, néhány fillért kér egy-egy munkájáért.

### P i t v a r k e m e n c é v e l és tüzhellyel.

Felül szabadkémény van, mely "pacsittal" fonott, sárral tapasztott. A kémény csak a felpitvar felett helyezkedik el, kb. 2 m<sup>2</sup>. felületet foglal el a kemence fölött. A kemence oldalán kis padka látható, az ajtó mellett kis vakablak, világítószerkezt céljaira.

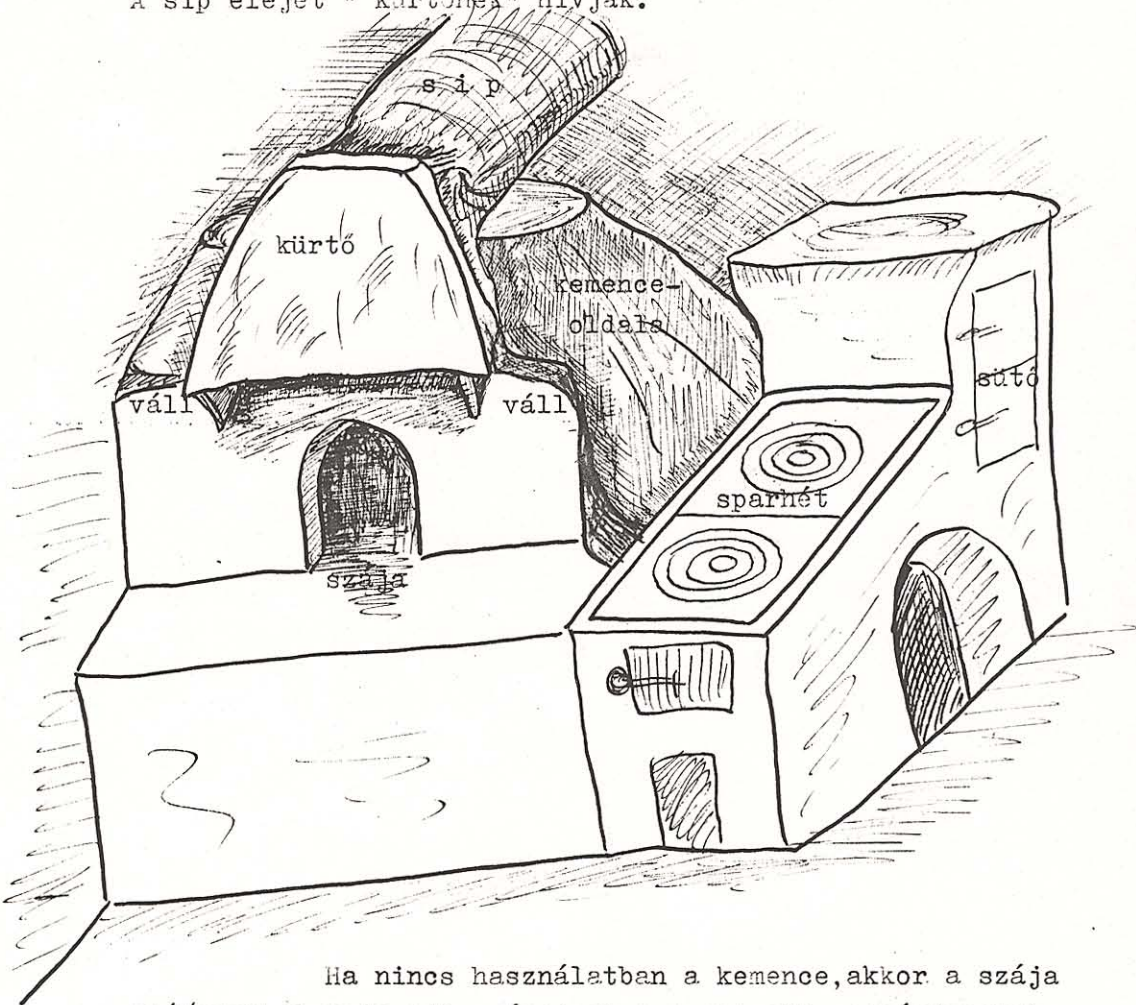


## S z i l i c e . G ö m ö r v á r m e g y e .

## K e m e n c e . /kürtős/

A kürtős kemence a ház negyedrészt foglalja el. Alapja, oldala és háta kőből készült. Cigányasszony szokta tapasztani úgy kívül, mint belül. A kemence oldalához később, s a mai napokban ahol még megvan a kürtős kemence: hozzá-épült a vályogból rakott tüzhely, melynek sütője is földből rakott. A kemence kocikján nem szoktak semmit se tartani, leg-följebb ha téli időkben nagyon hideg van, ráülnek.

A kemence füstjét " s i p " vezet ki a pitvarban lé-  
vő szabadkéménybe. A kemence mellett álló tüzhely: s p a r h é t  
füstjét egy vas-cső vezet szintén a szabadkéménybe. A kemence-  
füstöt vezető s i p fafonatéből készül és be van tapasztva.  
A sip elejét " kürtőnek " hívják.



Ha nincs használatban a kemence, akkor a szája edényekkel tele, ott száradnak a megmosott cserépfazekak. A fölösleges fát is odateszik, sokszor az éghető szemetet is a kemencébe dobják, pl porral vegyített forgácsot, ami a pl. gereblye, vagy villafaragás közben keletkezik. Egy-egy ilyen kemencébe 8-10 darab kenyér is elfér. Ma már nagyon ritka az ilyen kürtős kemence. Szilicén kb, 5 darab található.

S z i l i c e . G ö m ö r v á r m e g y e .

V i l á g i t á s :

Valamikor "fa<sup>o</sup>klya"-val világítottak este.

A "s z i l á c s o t" megverték "bakóval" és meghasogatták. A bakó hiányában fejszefok is megjárta.

A meghasogatott fáklyát azután meggyújtották, ami úgy égett, mint a gyertya. Ennek kb. 80-100 éve, amikor használatban volt. - A petróleum használata körülbelül 45-50 éve jött szokásba.

Ü r m é r t é k e k

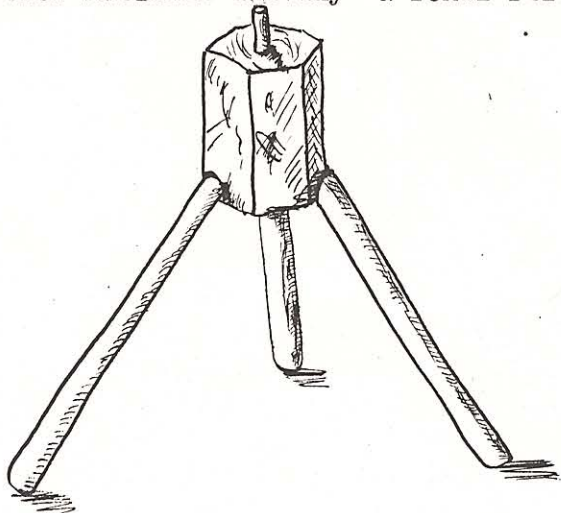
M e s z é j = fél liter /kiejtése:messzéi/

I c c é s = egy liter icce

Römpöj = egy-ötöd liter

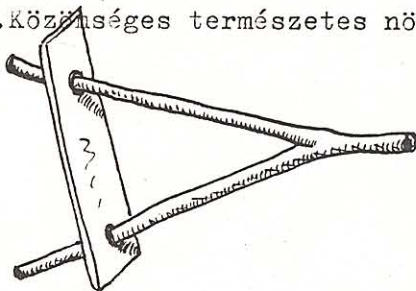
B a k s a

Szövéskor használt állvány a fonal felvetésére.



K e n y é r t é s z t a - t é v ő

Kelesztéskor a tésztára teszik. Közönséges természetes növényi ágat deszka közé fognak.



S z i l i c e Gömörvármegye.

Á r p a k e n y é r sütése.

Régen nagyon általános volt az árpakenyér. A malmoknak a kövei is eszerint voltak beállítva. Volt olyan kőve, mely csak árpát örölt, viszont volt olyan, amelyik csak gabona-féléket örölt. Ma már a molnárok "b ü s z k é k" és nem akarnak árpalisztet örölni, azt mondják, hogy nem rontják el az árpaliszttal a "selyemrostájukat". Az árpalisztból nagyon jó kenyeret lehet sütni, de ez csak akkor sikerül, aki ismeri az árpalisztnak a tulajdonosságát. Az árpatiszta megdolgozása és a kenyércsinálás a következőképen folyt le.

A lisztbe megfelelő mennyiségű ny e r s krumplit reszelték bele, ezt azután összekeverték a liszttel, utána megdolgozták, kigyurták a tésztát, ugyanigy mint más kenyértésztát. A dagasztás mindaddig folyt míg az a kéztől teljesen el nem vállott. Akkor a szakajtóba szakították, de nem volt szabad k e l e s z t e n i, mert az árpalisztnak nincsen olyan összetartó ereje, minélfogva sütésközben könnyen széjjelmegey. A kelléses tészta azért nem jó.

A szakításnak ezért közvetlen a sütés előtt kell megtörténie. Rögtön be kell vetni a kemencébe, amelynek természetesen ekkorára már kellő h e v i t e t t s é g ü n e k kell lenni. Az árpakenyeret nem mindenki tudta jó izletesen megcsinálni és megsütni. Némelyik asszony olyan ügyes volt, hogy a félfalu is odajárt jó árpakenyérért. Még olyan gazdák is megtették ezt, akiknek odahaza finom buzakenyérre is tellett. Még a mai világban is sokan emlegetik az öregek közül, hogy az árpakenyérnek nem volt és nincsen ma sem párja.

-----

P l a t t y /ételféleség/

Krumpliból készül. Meghámozzák és megreszelik, egy kis tejjel megkeverik és finom liszttel /lehet búzából/ felverik. Jól kizsirozott tepsibe jó vékonyan beletesznek egy adagot és a kemencébe kerül.

-----

Gyűjtögetés:

H á r s f a v i r á g o t az asszonyok virágzás idején kosarakba szedik.

---  
Nagy kedvvel szedegetnek a gyerekek gombát és savanyúsóskát.

## S z i l i c e Gömörvármegye.

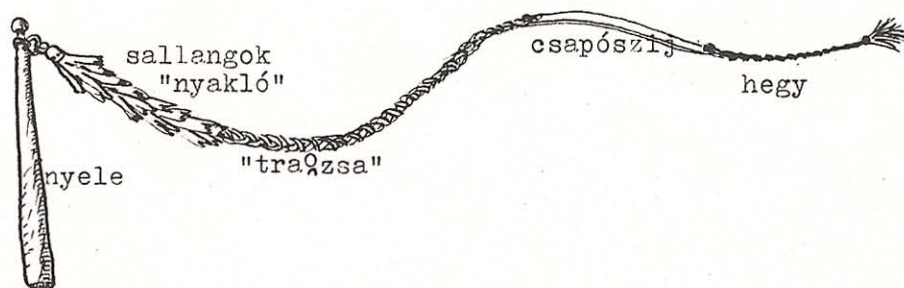
## K a r i k á s o s t o r

A nyele szilvafa, szija:csizmaszárból készült bőrből, a nyaklója négyágban fonott.A sallangok hasítottak.

Készítése: a csizmaszárból lefejtik a kéregrészt és bőrszírral megpunitják.Tetszés-szerinti nagyságban felhasználják.A sallangokat rávarrják,ezt törrel,árral és tüvel csinálják.

A falu suhancai egymást szokták megtanítani a karikás-ostor készítésére,akkor amikor őrzik a jószágot.

A karikás-ostornak következő részei vannak:nyele,nyaklója,traqzsa,csapószija.hegye./A hegy kenderből fonott,egy kevés lőszőrrel vegyítve.



## Amerikai kivándorlás hatása:

A községben elég sok az " a m e r i k á s "magyar, akik a világháború előtt kinnjártak az újvilágban és ott munkájukkal pénzt kerestek.Ennél fogva sok az új ház a faluban, amelyeket a századfordulón építettek.Valamikor sok faház is volt,de ma már csak az emlékezet tartja számon.Akad egynéhány olyan gazda is,aki kinn született Amerikában és szülei onnan hozták haza,minthogy sok esetben a férj után a feleség is kiment Amerikába.8-10 év multán hazatértek és az időközben született gyermeküket is hazavitték.Ennél fogva nem meglepő,ha egy-két angol-amerikai műszót is találunk a szilicei magyarok között,főleg a szerszámnevek között.Meséik és anekdótáik,híres élményeik is sokszor az egykori amerikai életükkel kapcsolatosak.Alig van a faluban család,akinek ne lett volna egy tagja kinn Amerikában.Még ma is fenntartják sokan a kapcsolatot az ottrekedt testvéreikkel és atyafiaikkal.Különösen az ajándékozott dolgokon látszik:amerikai fényképtartó,mosdótál,namutálva,varrógép,edények,poharak,stb.

S z i l i c e    G ö m ö r v a r m e g y e .

T e n e r n o r d á s

1 ( P a c ó k o s :

A mezőről hazazozott szénát, lucernát pacókosban nordják haza. Kendervászonból csinálják, elég nagyméretű, négy sarkán egy-egy pacókkal, amit néha "k o r c o s"-nak is neveznek. F. 89.213

V é r k e v e r e d é s , összeházasodás

Szilicén nagy vérkeveredéssel találkozunk. A párvalasztás nagyritkán történik a falun belül, legtöbbször idegen faluból hoznak maguknak feleséget a legények és idegenbe mennek férjhez a lányok. Éppen ezért nagyon sok másfalubeli származású egyénnel kell számolni. Ez meg is látszik a néprajzi képén is úgy a tárgyi világban, mint a folklór-képén is. Néha még 40-50 km-re elmennek egy leányért és viszont. Van aki Kassa környékéről nősült és van aki Rimaszombat, Tornalja, Szikszóról hozott asszonyt.

Rendszerint a gazdarétegekhez tartozók azok, akik idegenből hoznak maguknak párt, a szegények már inkább a faluból, vagy legföljebb a szomszéd községből nősülnek vagy mennek férjhez. Éppen ezért a hagyományok legjobb megőrzőit a szegénysoron találjuk meg. A gazdák legtöbbször Amerikát-járt, így azoknak a világa nagyon kevert és egyáltalán nem mondható mélynek.

F a f a r a g á s

A sziliceiekről köztudomású, hogy nagyon ügyesek a fafaragásban. Legszenbetűnőbbben meglátható ez a szépen faragott gereblyéiken.

2 [ G e r e b l y e

Főleg szénához és az aratáshoz használják. Télen csinálják, ráérő idejükben. Itt csak ezt a kis kézi gereblyét szokták minden kaparó-munkára használni, míg ezzel szemben tudják azt, hogy az A l f ö l d ö n már nagy "huzó-gereblyét" használnak. Közelebbi vidéken A s z a l ó n: pl./Szikszó mellett/ b r u g ó-nak nevezik ezt nagy huzógereblyét. Idejártak régebben a szilicéiek aratni. Még ma is elmennek a szegényebbek.

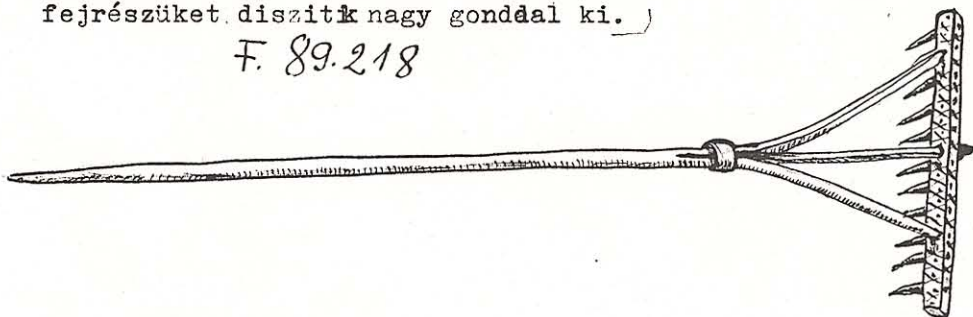
S z i l i c e Gömörvármegye.

G e r e b l y e /folytatás/

Nyele felül kettéhasított, középtűt ékszerűen egy vékony ágot illesztettek bele. Ott ahol az ék széthasítja a nyelet, egy kis pléh-pánt tartja össze, nehogy tovább hasadjon.

A gereblyék általában nagyon díszesek, különösen a felső fejrészüket díszítik nagy gondal ki.)

F. 89. 218



### 3 [S z é n a r a k o d ó - h e l y

Azoknak, akiknek szűk az udvaruk, a szénájukat a falunkivül kell lerakniok. Ez a hely a község déli felén és északi felén van a községi legelő szélén. Ezt szénarakodónak nevezik, vagy ahogy itt általánosabb megjelölés: S o m b o k o r-nak nevezik. Valamikor itt tekintélyes som-bokrok helyezkedhettek el és innen kaphatta a községi legelő eme része a Sombokor nevet. A lekaszált és megszáradt szénát szekereken idehordják és nagyobb boglyákba lerakják. A boglyák egész télen itt állanak és "szekervel" hordanak belőle annyit, amennyit a jószágnak mindig haza kell vinni. Az itt álló boglyákat senki sem bántja, legföljebb a jószág ellen szokták egy kis szurós gallyal körülhatárolni, hogy ne dörzsölődjön hozzá vagy más kárt ne okozzon. A Sombokor különben köztulajdon, ide bárki lerakhatja szénáját és szalmáját.)

L. az F 89. 211 sz. kép alatt is.

.....

### 4 [S z é n a h o r d á s

A messze fekvő szénát kinn tartják a hegyen és csak télen hozzák be s z á n k ó n. Az utak járhatatlansága miatt korábban nem lehet behordani. Főleg az Ardó-felé eső határrészről szokták télen hordani a szénát.)

F. 89. 207.

S z i l i c e Gömörvármegye.

T e h e r h o r d á s

A tüzelőfát az erdőről háton kötéllel hordják haza.

L.az F.89.215-26 sz.képet is.

Az erdőn különben szabad a fát szedni minden szegénynek. De csak a szárazat,nyesni élőfát szigoruan tilos.Ezt nyárra szokták leginkább hordozgatni,nyári tüzrakásra a konyhára. A télrevalót szekérrel hordják,még a szegények is.Mégpedig úgy hogy megkér egy fogatos gazdát,hogy hozza be a fát az erdőről,amit ott kinn felesbe vagy harmadába vágott és az érte járó fáradságot munkában ledolgozza a fogatos gazdánál. Télen nem járnak fára,csak nyáron,és ilyenkor csak háton hordozzák a galyakat.

-----

A fából vagy bádogból készített vedernek itt "rocska" a neve.Valamikor csak fából volt,most már bádog is használatos.amit vásáron vesznek.

-----

5 [ S z é n á s - s z e k é r megrakása.

A mezőről hazahordott szénásszekerek tetejére mindig fagalyat kötnek.

Ez a fagaly minden oldalról lefele lóg.

Ezt abból a célból kötik rá a szénásszekérre,hogy fel ne düljön utközben a kátyus utakon.A hegyekben nagyon rossz az utak,néha az egyik kerékvágás félméterrel mélyebb a másiknál és hogy a megrakott szénás-szekér fel ne düljön,ilyenkor a mélyebb fekvésű kerékvágásból a másik oldalról a fagalyakat huzva egyensulyban tartják a szekeret. Középuütt ruddal kötik le,a rud alatt helyezik el a zöld galyakat.Ezenkívül arra is jók ezek a galyak,hogy az erdőben haladó szekérről a galyak megvédik a fák ágaitól a szénát,úgy hogy azok nem surolják le széna-csomókat a szekérről.

L.F. 89.207 sz.alatt is.

-----

K e r e p l ó.

Bükfából van a kerete, míg a kereke is ugyanaz.

A "r o p o g ó j a" =/nyelve/ hársfából van.Forgatója /-nyele/ somfából készült.Az árpaföldön körüljáró gyerek a madarakat riasztja vele,főleg a verebeket.

F.89.208.



## S z i l i c e Gömörvámregye

## Ü r g é s z é s

Az ürgét a cigányok és a pásztorkodó gyerekek szokták fog-  
ni. A cigányok azért fogják, hogy husát elfogyasszák. Négy  
"b o n c á t" megsütik - kiváló csemegének mondják.

A pásztorgyerkek csak játékból fogdossák: terhet huzatnak  
vele, fát kötnek az ürge farka végére és úgy játszanak vele.  
Néha két ürgét /de ilyenkor két különböző helyről származó  
ürgét kell fogni/ összekötnek és összeveszítik egymással.  
Az összevesztés úgy történik, hogy egymásra dobják az  
összekötözött ürgét, mire azok mérgesen egymásnak mennek,  
halálra marják egymást, csupa vér lesz mindkettő, mindaddig  
mig elpusztulnak. Még akkor is tépi cibálja az egyik a másikat,  
ha már az egyik megdöglött, de viszont hozzá van kötözve.

Az ürge fogása h u r o k k a l történik.

Vékony de erős madzagot egy fához kötnek és végét hurokformára  
állítva az ürgelyuk szélére helyezik. Természetesen úgy kell  
a madzagot elhelyezni, hogy az ürge meg ne lássa. Amikor az  
ürge kibújik a lyukból vagy bebújik a lyukba, a hurokban meg-  
akad és fogva marad. Az így elfogott ürgét azután anyakánál  
fogva kell kézbevenni, különben megharapja az embert. Ha most  
több ürgét akarunk még fogni, akkor a már megfogott első ürgét  
addig nyikorogtatjuk, füttyültetjük, amíg ennek a szavára a  
többi is kibújik a lyukból és a már előre elkészített hurokba  
megakadnak. - Ha nincs ürgénk, akkor magunk füttyülünk, ugyan-  
úgy ahogy az ürge teszi, csalogatásképen.

-----

## M ó k u s f o g á s

A mókust akkor fogják, amikor még kicsiny. Megkeresik  
a fészket és ha találnak benne kis mókust, kiszedik.

A mókusfészek mohával és "m o h o t k á v a l" szokott  
kibélelve lenni. Nehéz megtalálni, de ki ismeri a mókus termé-  
zetét, annak könnyű rátalálni. Általában a gyerekek szeretik  
a mókusfészket kiszedni, több-kevesebb sikerrel.

-----

## Madárfogás:

Madarakat az "inasok" /-fiatal gyerekek/ fogdossák  
nagy előszeretettel. Fészket rabolnak leginkább, a lépezést  
nem ismerik. Szokásban van a gummipuska használata, egy gyerek  
a szemem láttára lőtt vele egy gerlét.

S z i l i c e Gömörvármegye.

G y ü j t ö g e t é s

Mogyorószededegetés:

Ősszel nagyon sokan kimennek az erdőre mogyorót szedni. Gyerekek állatorzás közben tarisznyájukat megtöltik annyi mogyoróval, amennyi belefér. Minden nap hazahoznak egy félvékát, úgyhogy mire lehull az első hó, tele van a padlás télére gyűjtögetett mogyoróval. Télen aztán kalácsba és tészára megtörik, magába is megőrölik, lisztjét ételnek megfőzik.

---

P o n y v a - o l v a s á s

Kecskepásztor gyerekekkel találkozáva, meglepődve látni azt, hogy azok milyen ócska ponyvatermékeket olvasnak. Olcsó világvárosi bűnügyi regényeket holmi lezüllött városi vigécektől kapják, akik 10 darab ilyen kiolvasott, elrongyolódott regényeket egy pengőért, 8-10 db tojásért cserélnek.

L. az F. 89.209. sz. alatt is.

Van azután olyan is a faluban, aki a Kis Ujság regénytárára rendszeresen előfizet, /L.fényképfelvételen is/ így a regény db-ja 5 fillérbe kerül, + 2 fillér portó, és egyszerre 10 db. példányt rendelnek meg 70 fillérért.