

ACTA REGIONIS RURUM

2.



Szent István Egyetem Gazdaság- és Társadalomtudományi Kar

A Faluszeminárium

c. kurzus

hallgatói és oktatói kutatómunkájának előtanulmányai

2. kötet.



Gödöllő
Szent István Egyetem
2008.

10.21408/SZIE.ACTAREG.2008

ACTA REGIONIS RURUM

2.

Szent István Egyetem Gazdaság- és Társadalomtudományi Kar

A Faluszeminárium

c. kurzus

hallgatói és oktatói kutatómunkájának előtanulmányai

2. kötet.

Gödöllő
Szent István Egyetem
2008.

Fővédnök: Prof. Dr. Villányi László dékán
Gazdaság- és Társadalomtudományi Kar
Szent István Egyetem Gödöllő

Sorozat szerkesztők: Deáky Zita egyetemi docens
Molnár Melinda egyetemi docens

Műszaki szerkesztők: Deáky Zita
Molnár Melinda

A fotókat készítették:

Balázs Dorottya: 25.o., 41.o. lent, 47 o. jobbra fent, 84.o. lent, 125.o.

Bencze Szilvia: 35.o.

Bicók Csongor: .58.o.

Bohár Zoltán: 61,o.

Brandt Patrícia: 6.o., 7.o., 36.o., 70o., 83.o.

Fodor László: 46.o., 47.o. lent

Molnár Melinda: 12.o. fent, 26.o. lent, 41.o. fent, 84.o. fent, 110.o.

Palásthy Kinga: 12.o.lent, 26.o. fent, 47.o. balra fent, 63.o, 124.o..

E kötet anyagi támogatói:

Szent István Egyetem Gazdaság- és Társadalomtudományi Kar
Alapítvány Székelyföld Hagyományaiért, Kultúrájáért és Fejlődéséért Budapest
Erdélyi Gyülekezet Budapest
SILVOPLANT Kft. Székelyudvarhely

ISSN 1789-5588
ISBN 978-963-269-079-7

Készült a Szent István Egyetemi Kiadó (Gödöllő) sokszorosító üzemében

2008.

TARTALOMJEGYZÉK

FALUKUTATÁS – HAGYOMÁNY ÉS MODERNIZÁCIÓ. ELŐSZÓ Deáky Zita etnográfus (SZIE GTK)	5
SIKLÓD, AZ ELNÉPTELENEDEŐ APRÓFALU Molnár Melinda geográfus (SZIE GTK)	10
GAZDÁLKODÁS SIKLÓDON: MÚLT, JELEN, JÖVŐ Dezsény Zoltán egyetemi hallgató (SZIE), Molnár Melinda geográfus (SZIE GTK)	15
HAGYOMÁNY ÉS MEGÉLHETÉS A JUH- ÉS SZARVASMARHATARTÁS TÜKRÉBEN SIKLÓDON Bencze Szilvia egyetemi hallgató (SZIE)	26
GYEPGAZDÁLKODÁS SIKLÓDON Vasas Dávid egyetemi hallgató (SZIE)	36
A VÍZMINŐSÉG (NITRIT-NITRÁT TARTALOM) VIZSGÁLATA SIKLÓDON Fodor László egyetemi hallgató (SZIE)	40
A SZÉNÉGETŐK TÁRSADALMA A SÓVIDÉK SZÉLÉN Bicók Csongor egyetemi hallgató (SZIE)	46
SIKLÓDI FAMUNKÁLATOK ÉS A DÍSZÍTŐMINTÁK NYOMON KÖVETÉSE Bohár Zoltán egyetemi hallgató (SZIE)	55
TISZTÁLKODÁSI SZOKÁSOK SIKLÓDON Varga Viktor egyetemi hallgató (SZIE)	64
A SZOMSZÉDSÁG SIKLÓDON Szotyori - Nagy Eszter egyetemi hallgató (ELTE BTK)	66
A SZÜLETÉS SZOKÁSAI SIKLÓDON Lakatos Lilla egyetemi hallgató (SZIE)	77
TÁPLÁLKOZÁSI SZOKÁSOK SIKLÓDON Palásthy Kinga egyetemi hallgató (ELTE BTK)	88
”HA NEM HASZNÁL, NEM IS ÁRT...” NÉPI NÖVÉNYISMERET, GYÓGYNÖVÉNYHASZNÁLAT ÉS MÁS HAGYOMÁNYOS GYÓGYMÓDOK SIKLÓDON Balázs Dorottya egyetemi hallgató (ELTE BTK)	101

FALUKUTATÁS – HAGYOMÁNY ÉS MODERNIZÁCIÓ

ELŐSZÓ

Deáky Zita etnográfus (SZIE GTK)

Második kötetéhez ért az *Acta Regionis Rurum* című kiadványunk, amely a Szent István Egyetem Gazdaság- és Társadalomtudományi Karán indított Faluszeminárium falukutató táborában részt vevő hallgatók tanulmányait tartalmazza. A 2006 nyarán Sárospatakon megrendezett falukutató táborunk, majd az ebből kinövő kurzus a Sárospataki Református Teológia két világháború között kiszélesedő Újszászy Kálmán-féle falukutató szeminárium hagyományaira épül tematikájában és szemléletében, de immár a 21. századi vidéki települések sajátosságait is figyelembe veszi. Ugyanakkor a Faluszemináriummal és a hozzá kapcsolódó falukutató tábortalálkozókkal újráélesztettük, illetve folytatjuk a SZIE jogelődje által az 1920-as évek elejétől elindított és országos jelentőségűvé tett falukutatói programot.

A kurzus célját az *Acta Regionis Rurum* első kötetében fogalmaztuk meg, rámutatva, hogy a jogelőd intézményben a kezdetektől hangsúlyt fektettek a társadalomtudományi ismeretek oktatására, az interdiszciplináris szemlélet kialakítására. Országos szinten is élen jártak a falukutató tudományos módszereinek megteremtésében és oktatásában – Teleki Pál, Györffy István, Ihrig Károly, Czettler Jenő és Steinecker Ferenc neve fémjelzte az oktatói gárda színvonalát.¹

A kötetünkben megjelenő munkák a SZIE GTK 2007/2008. tanév tavaszi félévének Faluszeminárium című kurzusához kapcsolódó nyári tábor gyűjtött anyagán alapulnak. Ezen a nyáron (együttműködési megállapodásunk értelmében) négy diák csatlakozott táborunkhoz az Eötvös Loránd Tudományegyetem BTK Néprajzi Intézetéből, így a gödöllői hallgatókkal együtt húsz fő vett részt a tábor munkájában.

Az erdélyi, szűkebben sóvidéki Siklódon rendeztük meg második falukutató táborunkat. A Siklódért Alapítvány² képviselője még 2006-ban kért arra bennünket, hogy vizsgáljuk meg az elöregedő, elszegényedő és egyre inkább elzárt református közösséget: a munkanélküliségen kívül mi lehet az oka a gyors népességfogyásnak; milyen erősségei és tartalékai vannak a falunak; hogyan lehetne a belső tartalékokat mozgósítani, megállítani a falu vészes elnéptelenedését, magába fordulását.

A második siklói falukutató tábor tehát a tavaly elkezdett munka folytatása. Úgy véljük, hallgatóink dolgozatai mindenképpen méltóak a kötetben való felmutatásra. Másrészt tevékenységünk dokumentálásával tartozunk támogatóinknak is. Végül arra kívánunk így rámutatni, hogy a SZIE jogelődjén a két világháború között indult Faluszemináriumnak és a hozzá tartozó falukutató tábor felújításának van létjogosultsága a 21. században is, amit most konkrét, kézzelfogható tudományos eredmények bizonyítanak.

A kötet tanulmányai tematikájukban és módszereikben az interdiszciplináris szemléletet tükrözik. Az interdiszciplinaritás hozzátartozik a társadalomtudományi gondolkodáshoz, különösen igaz ez a térség- és vidékfejlesztési kutatások területén. Már az évközi felkészítés során is igyekeztünk a különböző társtudományok – szociológia, társadalomnéprajz, társadalomföldrajz, demográfia, művelődéstörténet, agrártörténet – eredményeit és szemléletét követni. A dolgozatok is éppen ezért a különböző tudományterületeket reprezentálják, és, mintegy a tavalyi eredményeket is figyelembe véve, körbejárják a falu gazdasági, társadalmi és kulturális témaköreit.

¹ A 2006/2007. tanévben indított Faluszeminárium című tantárgy a vidéki társadalom, a falusi és kisvárosi települések társadalom-földrajzi, társadalom-néprajzi, szociográfiai és szociológiai megismerésének elméleti, módszertani alapjait mutatja be. Felvázolja a 20. századi magyarországi falukutató és faluszociológia történetét, elméleti és módszertani eredményeit, a szociográfia, szociálgeográfia műfaját és legfontosabb irodalmát. A tantárgy jól szolgálhatja a hallgatók társadalomismeretének elmélyítését, és minden munkaterületen segítheti őket a vidéki társadalom gazdasági, társadalmi és kulturális kérdéseinek megértésében. Felkészíti a hallgatókat a reális társadalomkép kialakítására, a helyi közösségek történetileg kialakult és napjainkban is meglévő értékeinek számbavételére, az értékek, problémák és tennivalók bemutatására. A kurzus – az interdiszciplináris elvét következetesen szem előtt tartva – lehetőséget ad arra, hogy a hallgatók megismerjék a mai falvak jellegzetességeit, hagyományait, speciális problémáit; szakszerűen, a lokális közösség életébe nem beavatkozva segíthessék azok megmaradását és fejlődését. (Deáky Z. 2007. 3–4.)

² Teljes nevük: Alapítvány Székelyföld Hagyományaiért, Kultúrájáért és Fejlődéséért.

Két nyári falukutató tábor után sem beszélhetünk monografikus gyűjtésről, e kötetünkben sem a monografikus feldolgozás volt a cél. Ismerkedésről, közelítésekről lehet szó, gyűjtési és feldolgozási gyakorlatról, a kutatómunka nehézségeinek és szépségeinek megmutatásáról, közös gondolkodásról, a problémák megfogalmazásáról, és a jövő lehetőségeinek felvázolásáról.³

Kötetünk előtanulmányokat tartalmaz, amely a dokumentáláson és a kutatásra való ösztönzésen kívül lehetőséget ad a hallgatónak a tudományos kutatómunka és feldolgozás elsajátítására, és teret enged a megmutatkozásra. Ugyanakkor a dolgozatok fontos információkat, megállapításokat tartalmaznak, segíthetik és ösztönözhetik a további kutatásokat önmaguk vagy mások számára. Kutatási témákat nyitottak meg, alapszolgáltatásokkal szolgáltattak ezekhez, és mindenképpen hozzájárultak munkájukkal egy kis település megismeréséhez, megismertetéséhez, megértéséhez és sorsának alakulásához is. Diákjaink és tanáraink egy része ugyanis tavaly és ezen a nyáron is visszament Siklódra, ápolja a kapcsolatokat a vendéglátókkal és azokkal az elszármazottakkal vagy idegenekkel, akik a település fennmaradásáért küzdenek.

Tavalyhoz képest sokat változott a falu, és változtak a kutatási feltételek is. Részben a Budapesti Műszaki Egyetem építészeti felmérésének, részben a Siklódon házat vásároló és ott időszakosan tartózkodó magyarországiaknak, valamint a faluból elköltözött, de visszajáró siklódiaknak köszönhetően némiképp kinyílt a falu. Ehhez talán mi is hozzájárultunk. Több siklódi család (elsősorban a középgeneráció), felismerve építészeti hagyományaik értékét és a falusi turizmusban rejlő lehetőségeket, piacosította a viszonyokat, mások azonban tavalyhoz képest is jobban elmagányosodtak, elszegényedtek.

Bezárt az iskola, amely már évek óta is csak 1–4 osztállyal működött. Az a néhány gyermek, aki még a faluban lakik, a körzet központjába, Etédre jár át az iskolába. A közben felső tagozatossá vált gyermekek és szüleik a jobb oktatási és talán könnyebb megélhetési lehetőségek miatt beköltöztek Székelykeresztra.

A lelkipásztor nehezen tudja a falu híveit összefogni, vasárnap majdnem üres a templom. Az öregebbek nehezen szánják rá magukat az akár több kilométeres útra. A tiszteletes asszony járja a betegeket, igyekszik az asszonyokkal a kapcsolatot tartani.

Az 1996. év volt az első Siklód történetében, amikor nem kereszteltek gyermeket, majd évente két-három alkalommal került erre sor, de 2005-ben megint nem volt kit a keresztségben részesíteni. 2006-ban és 2007-ben egy-egy kisdédet tartottak keresztvíz alá, ám az utóbbi gyermek szülei is elszármazottak, csak a nagyszülők kedvéért hozták haza erre az alkalomra. 2008-ban nyolc gyermeket keresztelt a tiszteletes, ebből öt gyermek egy betelepült cigány–magyar családe, és a három másik gyermeket szintén csak a keresztség miatt hozták el a szülők Siklódra.

Konfirmáció nincs minden évben, így nem annyira feltűnő a fiatal generáció hiánya. 2001-ben négy, 2004-ben hat, 2007-ben egy konfirmandus volt a faluban.

1976-ban még 12 lakodalmat rendeztek Siklódon, azután már csak évente 5-7-et, majd 1994-től 2-3-at, végül 2003-ban és 2005-ben egyet sem. 2004-ben egyszer gyűlt össze helybeliek lakodalmára a násznép. 2006-ban és 2007-ben elszármazott, Magyarországon élő és dolgozó fiatalok rendezték meg itt a lakodalmukat. Igazi siklódi lakodalmat akartak, és a rokonságnak is egyszerűbb volt itthon összegyűlni. Majd a fiatal pár rendet rakott, szétszedték a sátrat, elmosták és visszavitték az edényeket, összecsomagoltak, és visszaindultak magyarországi lakóhelyükre. CD-én vitték magukkal a siklódi lakodalom képeit és hangulatát. – 2008-ban nem gyűlt össze násznép egyik partán sem.

2004-ben 24 embert temettek, 2005-ben 11-et, 2006-ban 13-at, 2007-ben 16-ot, 2008-ban ez idáig hatot. A temetésre, aki tud járni, elmegy. Mára a temetés maradt az egyetlen olyan közösségi alkalom, amelyre az egész falu elmegy, amely mindenkit érint. Háztól temetnek, virrasztanak, tort rendeznek. Csöndesen kísérik ki a halottat a határba, az erdő szélére, a földje szélén lévő családi sírokhoz vagy a temetőbe. A tiszteletes úr az utóbbit pártolja, pedig a határban lévő családi sírokat még a bérlő vagy az új tulajdonos is tiszteletben tartja, nem szántja be, nem rombolja el, sőt körbe kaszálja, rendben tartja, ha a hozzátartozók kihaltak már.

³ Első kötetünkben megfogalmazott célunk ma is iránymutató számunkra, ami nem más, mint a vidéki társadalmat ismerő, azért felelősséget vállaló, a társadalmi és gazdasági folyamatokat és összefüggéseket meglátó és megértő, széles körű műveltséggel rendelkező szakemberek képzése. 2006-ban a falukutató fűlélesztésének gondolata részünkről egy olyan módszer kiválasztásához kapcsolódott, amely ilyen komplex látásmódra épít. (Deáky Z. 2007. 6.)

Az orvos továbbra is havonta megy át Etédről Siklódra. Ha sáros vagy havas az út, ritkábban. Ugyanakkor a csíkszeredai Vöröskereszt norvég segítséggel megvásárolt egy házat a Papszeren, és hat siklódi asszonyt, köztük a tiszteletes asszonyt, kiképezte elsősegélynyújtásra. Berendezték a házat egészségügyi alapkészlettel, és megteremtették a feltételeit az öregek gondozásának.

Különvált a *bár* (kocsma) és a bolt, az utóbbiban majd mindent lehet kapni, a tejtermékektől a zöldségeken át; kis vödrökben árusítják a gyári lekvárt, zacskóban a gyári száraztésztát. Alig van már, aki mindezt maga készítené. A kenyeret szinte mindenki itt veszi meg magának, hetente háromszor hoznak friss kenyeret Székelykeresztúrról. A váratlanul ideérkezőnek nem jut az előre megrendelt adagból, mert ritka a faluba érkező idegen.

Siklód nem alkot önálló közigazgatási egységet, szervezetenként Etédhez tartozik, a körispataki fiatal polgármester látja el Siklód képviselői feladatát is. Neki köszönhetően elindult némi változás a faluban. 40 teherautónyi kavicsot szórta a Murva falurész eddig szinte járhatatlan útjára, a vízelvezető árkokat is kimélyítik, és homokkal szórják majd a havas és jéges utakat.

A fejlesztéshez tartozik, hogy 2008 nyarán internetes kapcsolattal teleházat alakítottak ki a kultúrház egyik helyiségében, ami 2009 januárjától nyílik meg mindenki számára. Nyilvános telefont szereltek fel az épület külső falára. Bár majd mindenkinek van a faluban mobiltelefonja, a térerő gyengesége vagy hiánya miatt bizonytalan az elérhetőség, de a nyilvános telefon térerőtől függetlenül is működik.

Egy magyarországi fiatalember falufejlesztési törekvései eredményeként kivilágították a templomtornyot, szemeteseket és ismertető táblát helyeztek el a falu középpontjában. Ő a falusi turizmus fellendítésében látja Siklód felvirágoztatását. Éppen ezért testvér-falu kapcsolatot épített ki Hollókővel, el is indultak a tárgyalások.

A tejbegyűjtéshez naponta most már kétszer kell lehozni a tejet, az öregek egyre nehezebben tudnak ennek (hát még majd az EU kívánalmainak!) megfelelni. A földeket kevesen művelik, a gyümölcsösök elhanyagoltak, és a vadak miatt egyre kevésbé éri meg a munka. Az öregek nagy udvarain nem szaladgál baromfi, a róka ügyis elviszi a leomlott kerítéseken keresztül, ráadásul sokba kerül a kukorica, meg kell venni, mert nincs, aki termesse már.

Tavalyhoz képest több ház áll üresen, némelyiknek bedeszkázva az ablaka, ezzel is jelezve, nincs, ki szellőztessen, nincs, ki legalább időszakosan kinyissa.

Az öregek ülnek a tornácon, várják városba költözött gyerekeiket, akik hetente, kéthetente, havonta hazajönnek, fát vágnak, kaszálnak, rendbe teszik az udvart, elvégzik a nagytakarítást. Az öregek várnak, őrzik a szöttesekkel megrakott szekrényeket, őrzik a házat, a portát. Hetente kétszer elmennek a kenyérért, havonta a nyugdíjért, ha halott van, a temetésre.

Az öregasszonyok ülnek a ház előtt, és visszaemlékeznek a pesti, aradi, temesvári cselédkedésükre, amikor fiatalok, dolgozók és szépek voltak, világot láttak és pénzt gyűjtöttek a stafírungra. A fonókra, a bálókra, a szép karácsonyokra és húsvétkra emlékeznek, amikor még összegyűltek a Hídnál, a Kultúrnál, és együtt volt a falu népe.

Az öregemberek ülnek a tornácon vagy a *bár* székein, és emlékeznek a katonaságra, a *magyar idők*re, a fogságra és a menekülésre, a kollektivizálásra, a beszolgáltatásra, a dalárdára. A fiatalságukra, az erejükre, a zöldághordásra, a húsvéti locsolkodásra, a templom építésére, a kalákákra, a sok nagyállatra, a messze földön híres gyümölcsösökre.

A Duna TV, az arra járó magyarországi fotót, filmet készítenek róluk, a Székelykeresztúrra költöző fiatalabb nemzedék siklódi kolóniát alkotva megpróbálja a siklódi értékeket átmenteni. Katonadalokat adnak ki, *perémest* sütnek, bálákat és falunapot rendeznek.

Siklód a 21. század első évtizedében. Múlt és jelen, hagyomány és modernizáció. Hogyan lehet összeegyeztetni mindezt? Hogyan lehet Siklódot és egyre gyengülő közösségét megtartani anélkül, hogy elveszzen mindaz az érték, ami Siklódot jelenti? A kötet tanulmányai erre is keresik a választ.

A siklódi falukutató táborok nem jöhettek volna létre a támogatók nélkül. Így köszönettel tartozunk az Alapítvány Székelyföld Hagyományaiért, Kultúrájáért és Fejlődéséért nevű civil szervezetnek, a Budapest Erdélyi Református Gyülekezetnek és a székelyudvarhelyi Silvoplant Kft-nek.

Köszönettel tartozunk a siklói embereknek, akik másodjára is befogadtak bennünket, megnyitották előttünk házukat, engedték, hogy betekintsünk életükbe, sorsukba, megtiszteltek a bizalmukkal. Köszönjük Raab Vilmos tiszteletes úrnak és feleségének a szervezőmunkát, Gáspár Margit néninek a finom ebédeket, Hegyi Mihálynak az odafigyelést, Ulveczki Csabának az információkat. Elekes Györgynek a CD-másolatokat, és a lehetőséget arra, hogy a fotókiállítással és a filmvetítésekkel bemutathassuk Gödöllőn a Kutatók éjszakáján Siklód mai társadalmát.

A kötetet, tisztelettel, nekik is átnyújtjuk.

2008 nyarán a Szent István Egyetem Gazdaság- és Társadalomtudományi Kar két tanára, Deáky Zita etnográfus és Molnár Melinda geográfus vezetésével a következő diákok vettek részt a siklói falukutató tábor munkájában: Balázs Dorottya, Bencze Szilvia, Bicók Csongor, Bogyai Gábor, Bohár Zoltán, Brandt Patricia, Dezsény Zoltán, Fodor László, Kunszt Andrea Kinga, Lakatos Lilla, Nagy Tamás, Palásthy Kinga, Péter Gábor, Putnoki Gyula, Sándor Anita, Szotyori-Nagy Eszter, Varga Viktor, Vasas Dávid, Zimmermann Rita.





SIKLÓD, AZ ELNÉPTELENEDŐ APRÓFALU

Molnár Melinda geográfus (SZIE GTK)

Bevezetés

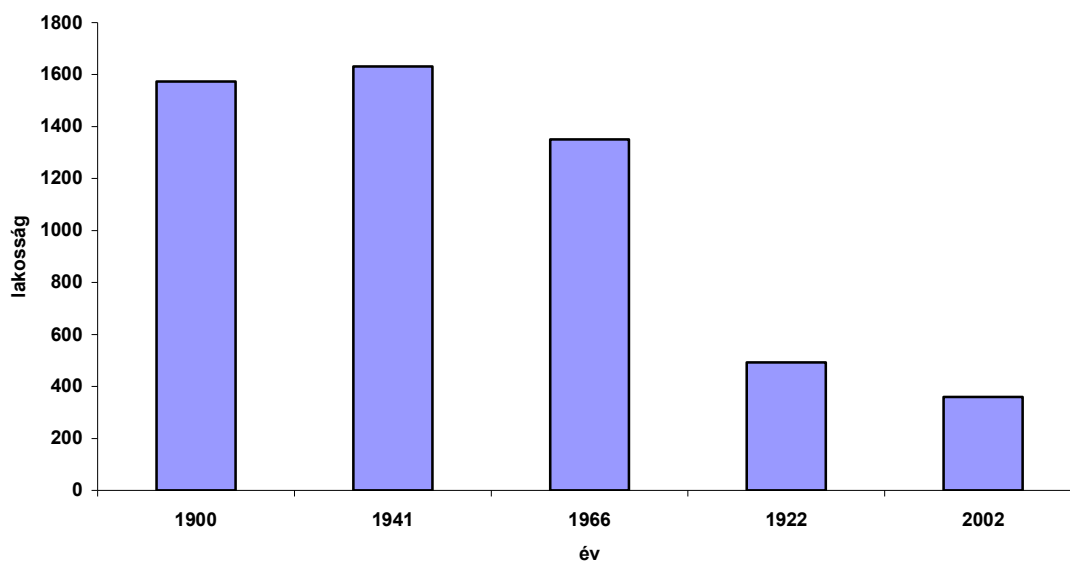
Siklód egyszerre testesíti meg az aprófalvak társadalmi gazdasági problémáit, és az érintetlen természeti, táji, kulturális értékekből számítható nagy lehetőségeket. E tanulmány a helyszíni bejárásaink gyűjtéseivel kiegészítve Siklód népesedéssrajzát kívánja bemutatni.

Anyag és módszer

Siklód, ez a hosszan kanyargó falucska csak részben lakott. Az elnéptelenedés vizsgálatában részben népességstatisztikákra, részben a 2008-as falukutató táborunk megfigyeléseire építettünk. Célunk az volt, hogy Siklód népesedési viszonyait lakóépületei lakottsága alapján is megpróbáljuk jellemezni. Kiindulópontunk az volt, hogy a lakóépületek nem egyszerűen csak építészeti értékek; hiszen a házak jelzik, hogy van-e gazdájuk, állandóan lakják-e, mennyire aktívak a benne élők. A házak mementói is egy-egy természeti katasztrófának, ami a suvadásokkal jellemzett falurészekben jól megfigyelhető. Vizsgálatunk során házsám szerint értelemesen csak azokat a házakat tudtuk számba venni, ahol legalább a házat jelző számtábla még megvolt. Ebből az is következik, hogy objektív akadályok miatt nem kerülhetett sor valamennyi ház beazonosítására.

Az elnéptelenedés és okai Siklódon

1. ábra: Siklód népessége 1900-2002 között



Forrás:

Kováts Z. 2002 I. 21 táblájának adatai valamint a <http://hu.wikipedia.org/wiki/sik%C3%B3d> 2002-re vonatkozó adata alapján szerkesztette a szerző

Az 1. ábra jól láttatja, hogy a falu sosem volt igazán népes, bár lakosság száma a jelenleginél volt négyszerre több is. 2002-ben 359 főt számolt a falu, 1941-ben 1631-et. Itt jegyzem meg, hogy Siklód népességszámát nem csupán a hivatalos népességstatisztikák számával szokás jellemezni. Más felfogás szerint Siklódinak számít mindenki, aki az egyházadót ide fizeti; függetlenül attól, hogy máshol él. Ez az oka annak, hogy Siklód népességszámára vonatkozóan egymástól akár százas nagyságrendben eltérő adatokkal lehet találkozni.

Az 1. ábra azt is szemlélteti, hogy a falu több, mint fél évszázada él a népességsökkenéssel együtt. A népességsökkenés mindenkor a természetes fogyás és a negatív vándorlási egyenleg következménye. A két tényező nem teljesen független egymástól. Az összefüggést az adja, hogy a vándorlás erősen szelektív; azaz

eredendően a fiatalokat, a fiatal felnőtt korcsoportokat érinti.⁴ A szülőképes korúak elvándorlása az utódgeneráció eltűnését, ezzel parallel az idősebb korcsoport részarányának növekedését vonja maga után. Ma nincs olyan család Siklódon, melyben ne jelenne meg a fiatalok elköltözésének története. A népesség elvándorlása *taszító és vonzó tényezők* együttes következménye.⁵ Minden olyan tényezőt taszítónak nevezünk, amely kényszerként hat. A 2007-es kérdőívek, és interjúk alapján ilyen elvándorlást előidéző negatív tényezők voltak Siklódon a kulákliszták, a munkaszolgálat, a szövetkezetesítés, és a Ceausescu rezsim falu- és magyarellenes politikája. Az elvándorlást generáló vonzó tényezők a valamilyen szempontból kedvezőbb perspektívát, jövőt biztosító hatások összessége. Ez Siklód esetében legfőképpen az urbanizációval és a környező városok ipari beruházásaival függött össze. Sokan költöztek Székelykeresztúrra, Székelyudvarhelyre, Aradra, Kolozsvárra. Általában magyar nyelvterületen zajlott a népességmozgás. Az is igaz, hogy többen elvándorlásukkor a nemzetközi migrációt erősítették. Főleg Magyarország, Németország, Kanada és az Egyesült Államok volt a fő cél.⁶

Amiről a házak mesélnék...

Siklód lakóházainak számbavételekor az egyik kiindulópontunk az volt, hogy itt nem utcasoros számozást használnak, hanem folyamatosat, mégpedig 1-től 415-ig. Ez tehát elméletileg a falu lakóházállománya. Természetesen azonban ma már nem minden ház áll. Részben a már emlegetett suvadás, patak-áradás miatt tűntek el házak, részben pedig a gazdátlanságból adódó elgazosodásnak lettek az áldozatai. Felmérésünkör erre mindenképp tekintettel kellett lennünk. A házállomány felmérésekor végső soron három kategóriát állítottunk föl:

- **Lakott ház:** minden olyan ház ide tartozott, amelynek vizsgálatunk során tényleges lakója volt
- **Gondozott ház:** minden olyan ház ide tartozott, amely rendezett portájú volt, de lakóját többszöri próbálkozásra sem találtuk otthon.
- **Lakatlan ház:** gazos, rendezetlen házak emberi nyomok nélkül.

Természetesen a valóságban ennél a három kategóriánál jóval árnyaltabb a kép. A házak lakottsága, gondozottsága az elmúlásnak, a pusztulásnak egy sajátos többfokozatú stációját mutatja be. A pusztulási sor a következő stációkkal jellemezhető:

lakott, élő otthon → *időszakosan lakott, csak „második” otthon* → *nem lakott ház, de még van aki gondozza (lakható állapotú)* → *lakatlan ház, de a portáját még van aki gondozza (pl. veteményes kertnek használja)* → *romház* → *csak egy házszám*

Itt fontos megjegyeznünk, hogy felmérésünket június folyamán végeztük. Ezt azért szükséges kiemelni, mert a házak lakottsága *nyári és téli* idényben nem teljesen azonos. Erre már a 2007-es falukutatásunk idején felfigyeltünk. Mivel a falu meglehetősen dombos-dombos, hosszan elterülő zsákfalú, így a téli félév az idők számára komoly kihívás. Több olyan siklódi idős ember él a faluban, aki ősszel általában valamelyik gyermekéhez költözik, és csak tavasszal tér vissza újra.⁷ Nyári félévben - tehát vizsgálatunk idején is - vélhetően egy magasabb lakottságot regisztrálhattunk.

Az elvileg 415 számozott siklódi ház 55%-át (230) találtuk meg beazonosítható módon. Ezeket osztályoztuk is. Az alábbiakban erre az állományra vonatkozóan foglaljuk össze az eredményeinket.

1. táblázat: Lakott házak 2008 júniusában Siklódon (házszámok szerint)

Lakott házak				Papszeren (benne a Templom út is)					Murván
Alfalun									
257	300	354	391	127	187	228	4	91	
259	312	357	394	129	196	240	17	92	
267	319	358	395	131	200	241	22	97	
273	321	360	399	133	205	243	31	103	
277	322	365	400	135	209	247	48	106	
293	323	370	401	145	218	253	50	111	

⁴ Giddens, A. 1995.

⁵ Haggett, P. 2006. 232-268. pp.

⁶ Molnár M 2007 pp. 29-30

⁷ Orbán P- Molnár M. 2007 pp. 35.

296	326	372	403	154	220	255	69	120
297	333	376		165	223	151	74	121
298	344	388		173	224		82	
299	353	390		175	225		85	

Forrás: a 2008-as fálukutató tábor gyűjtése alapján szerkesztette a szerző

2. táblázat: Gondozott házak 2008 júniusában Siklódon (házszámok szerint)

Gondozott ház

Alfalun	Papszeren (benne a Templom út is)			Murván
315	128	166	226	60
338	142	174	227	62
339	146	176	237	76
388	147	181	249	
389	150	185	251	
	152	188		
	153	192		

Forrás: a 2008-as fálukutató tábor gyűjtése alapján szerkesztette a szerző

A legtöbb ház Alfaluban áll, a legkevesebb pedig Murván. Mivel a gondozott házak esetében nem mindig lehetett egyértelműen megállapítani, hogy ezek mennyire tekinthetők első otthonnak, ezért a falu házainak lakottságát kétféleképp jellemezzük. Tágabb értelemben a ténylegesen lakott és a gondozott házakat együtt számolva azt tapasztaljuk, hogy a lakott házak valamivel nagyobb arányban vannak jelen a faluban, mint a lakatlanok. Szűkebb értelemben vizsgálva a házak lakottságát azonban csak azt tekinthetjük lakottnak, amely ténylegesen is annak bizonyult (azaz találkoztunk az ott élővel). Tapasztalataink szerint így, a felmért siklódi házállomány nagyobbik fele még a népesebbnek tekinthető nyári félévben sem volt lakott. Összességében minden falurészen domináltak a lakatlan házak. Felmérésünk szerint Alfalu az a falurész, ahol szám szerint a legtöbb lakott és lakatlan házat is találhatjuk. (1., 2., 3. táblázat)

3. táblázat: Lakatlan házak 2008 júniusában Siklódon (házszámok szerint)

Lakatlan ház

Alfalun	Papszeren (benne a Templom út is)			Murván				
257	296	343	368	134	173	198	230	26
258	301	346	374	137	177	202	231	27
261	302	347	375	139	178	204	232	33
262	303	348	377	140	179	211	236	38
256	304	349	380	141	180	212	238	39
271	305	350	381	143	182	213	242	43
272	306	351	383	148	186	214	244	49
282	316	352	386	149	189	215	245	51
283	318	355	387	167	190	216	246	53
289	324	362	392	168	191	217	248	56
290	325	363	396	169	193	219		57
291	332	364	397	170	194	221		91
294	341	366	398	171	195	222		
295	342	367	402	172	197	229		

Forrás: a 2008-as fálukutató tábor gyűjtése alapján szerkesztette a szerző

Összefoglalás

Siklód demográfiai hanyatlását nem csupán a népességstatisztikák bizonyítják. A 415 számozott háznak alig több mint fele áll ma, és ezek jelentős része is lakatlan. A falu nem tekinthető teljesen élőnek, legfőképpen csak szezonálisan. Felmerül a kérdés: vajon mennyire tudja élővé tenni és megtartani a falut az a sajátos változás, hogy a házak gazdáinak jelentős része csak időszakosan látogatja a falut. Mi történik, ha a turizmus ténylegesen felfedezi majd magának Siklódot? Ennek a kérdésnek már ma is aktuális a van. A falu jobban megközelíthető, szép kilátást nyújtó részein ugyanis a kívülről érkezők érdeklődése az ingatlanok iránt egyre élénkebb. Megjelentek a pihenés, nyaralás idilli környezetét kereső új-siklódiak. Tapasztalataink szerint a fentebb leírt változás, ha a társadalmi hanyatlásra nem is kínál közvetlenül gyógyírt, de legalább a falu pusztulását láthatóan fékezi.

Felhasznált irodalom

- Giddens, Anthony (1995): *Szociológia*. Osiris Kiadó Budapest 771.p.
- Kováts Zoltán (2002): *Hargita és Csongrád megye népmozgalmi adatai és arányai 1966-1992*. Szeged, JGYF Kiadó 253.p.
- Haggett, Peter (2006): *Geográfia – Globális szintézis*. Budapest Typotex 842.p.
- Molnár Melinda (2007): *Siklód térszerkezete*. In. Deáky Z – Molnár M.: *Acta Regionis Rurum 2007*. 1. kötet pp. 23-31
- Orbán Péter - Molnár Melinda (2007): *Siklói mindennapok a kérdőívek tükrében*. In. Deáky Z – Molnár M.: *Acta Regionis Rurum 2007*. 1. kötet pp. 32-38.





GAZDÁLKODÁS SIKLÓDON: MÚLT, JELEN, ... JÖVŐ?

Dezsény Zoltán egyetemi hallgató (SZIE), Molnár Melinda geográfus (SZIE GTK)

„E társadalom, mely állandóan létében fenyegetett, melynek minden energiáját a külvilággal való törekény egyensúly fenntartására kell fordítania, melyet a megmaradás gondja nyomaszt, inkább a megőrzést választja, hogy önmagát megőrizze, mintsem azt, hogy a világ átalakulása érdekében maga is átalakuljon.”⁸

Bevezetés

A dolgozat első része az erdélyi székely kisparaszti gazdálkodás történetének főbb mozzanatait és aspektusait vázolja fel azzal a céllal, hogy egy átfogó gondolati keretbe lehessen elhelyezni a Siklódon tapasztaltakat. A dolgozat második része a siklói gazdálkodás jelenlegi helyzetét, a XX. századi történetének legalapvetőbb mozzanatait taglalja az összegyűjtött adatok alapján.

Anyag és módszer

Az irodalmi forráselemzés mellett e tanulmány egy kérdőíves felmérés eredményeit is közli. 2008 nyarán ugyanis egy, a helyi gazdálkodás elemeit vizsgáló kérdőívvel érkeztünk Siklódra. Ennek kitöltését a kutató szeminárium tagjai végezték úgy, hogy személyesen keresték fel a falubelieket. Ezt azért fontos kiemelni, mert a személyes megkeresés lehetővé teszi az adott kérdésekhez magyarázatok fűzését is, ami tartalmilag sokat tett hozzá a gyűjtött adatokhoz. A kérdőívet 73 siklói háztartásban töltöttük ki. Az így nyert adatok Siklód állandó lakosainak számát ismerve (2002-ben 359 fő⁹) a településre vonatkozóan reprezentatívnak tekinthetők. A kérdéssorban a földhasználat, a birtokméret és birtokstruktúra jellegzetességeire, a jelenleg alkalmazott gazdálkodási gyakorlat általános kérdéseire, a helyi földtulajdonosok jövőbeli szándékaira, a termőfölddel kapcsolatos viszonyukra voltunk kíváncsiak.

A hagyományos gazdálkodás Erdélyben

A Magyar Királyság, és így Erdély gazdaságfejlődésében is mindenkor jelentős szerepet játszott az európai gazdasági erőter. A kontinens nyugati felének folyamatos élelmiszerigénye terület- és helyzetkomplementert alkotott a Kárpát-medence területén jellemző, a nyugati országokhoz képest magas fokú és stabil élelmiszerellátó-képességével. Ezzel összefüggésben a kontinentális munkamegosztás különösen a 16. századtól kezdve Európa keleti felétől az agrártermékek előállítását és hosszú ideig fennmaradhatott a mély gyökerű falusi életforma Kelet-Európában.¹⁰

Ugyancsak hozzájárult a tradicionális vidéki megélhetési stratégiák konzerválásához a térség *közlekedési rendszerének fejletlensége*. A szárazföldi úthálózat gyenge volt, amit tovább fokozott, hogy Erdélybe csak a hegyek hágóin keresztül lehetett bejutni. Emiatt az áruszállítás, ami bekapcsolhatta volna Erdélyt Európa gazdasági vérkeringésébe, igencsak akadozott, és jóformán csak a könnyen szállítható áru (bőrök, nemesfémek) és a saját lábán hajtható jószág tudott exporttermékké válni.¹¹

A mezőgazdasági megélhetésen belül az *állattartás* kitüntetett fontosságú volt mindig. Az állattartás azért volt különösen fontos a régió gazdálkodásában, mert az állatokat a nehézkes útviszonyok mellett is exportálni lehetett, valamint azért, mert az állattenyésztést hosszú ideig nem terhelték olyan súlyos adók, mint a növénytermesztést. Hosszú évszázadokon át a szántóföld terményének negyedét vitte el az adó, míg az állattenyésztésnek csak ötvenedét. Nem is volt több értéke a szántóföldnek, mint a legelőnek.¹² És, ami talán a legfontosabb, a természetföldrajzi viszonyok sem tették lehetővé – néhány kései kivételtől eltekintve – az intenzív, monokultúrás termesztés kialakulását. Ebben nem kevés szerepe volt a birtokméretnek, ugyanis az erdélyi paraszti birtokok igen kevés esetben érték el egy nagybirtok méreteit, amelyen már eredményesen lehetett volna profitorientált gazdálkodást folytatni.¹³ Itt a birtokok általában 5 hektár alatt maradtak, ráadásul igen szétaprózódtak az örökösödési folyamat során, amelyen a tagosítás csak időlegesen segített, mert néhány

⁸ Bourdieu 1978: 332-333. In: Oláh 2004.

⁹ <http://hu.wikipedia.org/wiki/sik%C3%B3d>

¹⁰ Fél–Hofer 1997. XIII.

¹¹ Csetri 1999. 5.

¹² Prinz–Teleki é.n. 223.

¹³ Szabó Á. 2002.

évtized múlva megint szétaprózták a tagosított parcellákat.¹⁴ Mindehhez hozzá kell tennünk, hogy az okok között ott találjuk a konzervatív, alig mobilizálható társadalmi struktúrát,¹⁵ amelynek igencsak fontos szerep jutott a hagyományos paraszti mentalitás megőrzésében.

Azt mondhatjuk tehát, hogy az erdélyi gazdálkodásban a parasztok mindig is előnyben részesítették az állattartást, melyben hosszú időn keresztül rögzültek a bejáratott, ismert technikák. Nem voltak olyan komolyabb belső hatások, melyek nagyobb mérvű társadalmi, gazdasági vagy tudati váltást idéztek volna elő a térségben.¹⁶ Ez természetesen nem jelenti azt, hogy a kapitalizálódás ne hatott volna a vidéki társadalmakra. De tény, nem mindenhol volt egyformán mérhető, nem mindenütt ugyanúgy és ugyanakkor nyilvánult meg. A vasutak, főbb közlekedési útvonalak mentén lévő kistájak, a városok, vagy a nagyobb földbirtokok közelében lévő falusi települések társadalmát korábban és mélyebben érintette a változás. Itt gyorsabban megjelent a piacelvű termelési gyakorlat, és ennek nyomában a társadalmi változás is. Ezzel szemben az elzártabb vidékek, félreeső térségek, települések gazdasági, társadalmi viszonyai nem sokat változtak. Ez az időben eltérő hatás a termelési feltételek máig ható differenciálódását eredményezte. Aszerint tehát, hogy a földet és a munkaerőt mennyiben sikerült piacképes termelési tényezővé alakítani, avagy a gazdálkodás megmaradt-e kizárólag az önreprodukció kereteiben – jelentős területi különbségek vannak.¹⁷

Gazdálkodás Siklódon - a régmúlt

Az Erdélyben fentebb felvázolt folyamatok, a kialakult gazdálkodási- és a megélhetéssel kapcsolatos szokásrendszerek Siklód tekintetében is érvényesnek tekinthetők. A létforma és a megélhetés alapját a Sóvidék ezen eldugott településén is a hagyományos, családi gazdálkodás képezte. Az agrártechnikában, eszközkészletben, szakismeretben itt is megfigyelhetők voltak lassú változások, de a kollektivizálásig érintetlen maradtak a föld birtoklásának, használatának, öröklésének szokásrendje, az adás-vétel évszázados formái.¹⁸

A hagyományos siklói paraszttársadalomban is a fő megélhetés a táj földrajzi és domborzati adottságait is követve az állattartáshoz kapcsolódott. Megélhetés szempontjából nagyobb jelentősége ezen kívül a gyümölcsstermesztésnek volt. A múltban az emberek gyakorlatilag mindent megtermeltek, amire szükségük volt. Amit nem tudtak helyben előállítani, azt a hagyományos helybeli termékek közelebbi-távolabbi piacokon való értékesítésével cserealapot teremtve, máshonnan szereztek be. Siklód kedvező helyzetben volt. Több olyan termékkel rendelkezett, ami igen kelendő portékának számított. A környék tradicionális gyümölcstermő térség hírében állott, különösen híres volt cseresznyéjéről. A falu határában sorakozó temérdek gyümölcsöskertet féltő gondnal ápolták, hiszen a fák évtizedeken keresztül a megélhetés egyik fő alapját jelentették a tulajdonosainak. A területen a cseresznye - a település relatíve nagy tengerszint feletti magassága, a hegyvidéki, hűvösebb mikroklíma miatt - később hozott termést, mint általában Erdélyben. A kemény héjú, ízletes fajtákat messze földre elszállíthatták és értékesíthették a helyiek.

A XX. század első felének megélhetési viszonyait az idős siklóiak emlékeiből rekonstruálhatjuk. Elmondásuk alapján a tartott jószágot – baromfit, juhot, disznót, tehenet, borjút – az urbanizált térségek piacain adták el. Az eladásra szánt állatokat közelebbi településekre – így Szovátára, Korondra –, és távolabbi ipar- és bányavárosokba – Petrozsényba, Szebenbe, Bányaságba – egyaránt hordták piacolás céljából.¹⁹ A falu gazdálkodása, megélhetése egy hosszú évszázadokon keresztül létrejött funkcionális területi kapcsolatrendszerben működött egészen a szovjet mintájú szövetkezesítés korszakának beköszöntéig.

Siklódot az államszocializmus diktálta kötelező kolhozosítás szinte utolsóként érte el. A Termelőszövetkezet, – ahogy itt nevezik a Kollektív – csak 1962 februárjában alakult meg. A kollektivizálás természetesen itt is azt jelentette, hogy az évszázadokon keresztül apáról fiúra szálló földeket mindenkinek kötelezően „be kellett adnia a közösbé”. Természetszerűleg a tény, hogy az emberek elvesztették azt, amihez a leginkább ragaszkodtak, ami egzisztenciálisan létük alapját jelentette és szó szerint a kenyerüket adta, gyökeres változást hozott a falu életében.²⁰ Nem egyszerűen csak a magántulajdonon alapuló hagyományos családi gazdálkodás, és az ebbe ágyazódó társadalmi rend és szokásrendszer számolódott fel, hanem egy sajátos *tudati erózió is elindult*. A

¹⁴ Balogh-Fülemile 2001. 149.

¹⁵ Viga 2001. 77.

¹⁶ Szabó Á. 2002.

¹⁷ Oláh S. 2005.

¹⁸ Oláh S. 2004.

¹⁹ Dezsény, 2007.

²⁰ Dezsény, 2007.

kollektivizálás következtében a parasztság súlyos tudati törést szenvedett.²¹ A *sajáthoz, az enyémhez* szokott népesség a közöset, a *mindenkié, de senkié sem* fogalmát nem, vagy csak nehezen tudta értelmezni, hiszen egy másik világban szocializálódott.²² Lényegében a megszilárdult új rendszer felszámolta a történelmi parasztságot, és egy formailag egységes mesterséges paraszti osztályt teremtett meg, mely a nagyüzemi szervezetrendszer alkalmazottjaként teljesen más gondolkodásmóddal, elhivatottsággal, és munkaszervezéssel létezett.²³ Megszűnt a rendelkezés a saját munkaerővel, a munka eredményével. A korábban áttekinthető és közvetlen érdekelttség helyébe közvetítő érdekelttségi mechanizmusok léptek, amelyek az egész mezőgazdasági termelés eredményét nagymértékben befolyásolták.²⁴

A szövetkezesítés során a 60-as években a számosállatokat – tehenet, bikát, bivalyt, lovat – Siklódon is be kellett szolgáltatni a termelő- és művelési eszközökkel és természetesen a termőfölddel együtt. A háztájiban 10 árat lehetett megtartani saját művelésre. A szocializmus évtizedeiben a mezőgazdaságban végig fennmaradt a nagyüzemi termelési keret. Míg Magyarországon a hetvenes-nyolcvanas években kibontakozott egy sajátos *második gazdaság* az agrárágazatban, addig Romániában ezt hiába keressük. A merev, tervmutatókban számoló gazdaságirányítás csak nagyon szűk teret engedett a családok autonóm gazdasági törekvéseinek, az önálló kezdeményezéseknek. Ilyen makrogazdasági feltételek között nem bontakozhatott ki intenzív árutermelői tevékenység, a kezdetben 0,3 ha-ra, majd 0,15 ha-ra zsugorított háztáji parcellákon erre nem is volt lehetőség.²⁵

Gazdálkodás Siklódon - a közelmúlt, avagy a piacgazdaság kihívásai

A rendszerváltás Romániában éppúgy, mint más szocialista országban sok szempontból tényleges korszakváltás volt: a központosított diktatórikus hatalom megbukott, a kollektív gazdaságok felbomlottak és a piacgazdaság is megjelent. Az erdélyi paraszttársadalomban is megfigyelhetőek azonban azok az átalakulási tünetbetegségek, amelyekről Magyarországon is sokan és sokat publikáltak. G. Fekete (1999) ezen tünetbetegségeket *konfliktusokként* értelmezi. Megkülönbözteti egyrészt a *gazdasági környezethez kapcsolható* konfliktusokat.²⁶

- A jó gazda hiányából adódó konfliktust
- A kimenekített vagyonokból származó konfliktust
- A piacról kiszorító atomizáltság konfliktusát
- A valós vállalkozási lehetőségek hiányából adódó konfliktusokat
- A nem piaci erőforrások ellentmondásos értékeléséből származó konfliktusokat
- Az önkormányzati forráshiány csapdájából adódó konfliktusokat
- A kényszerűen drága közigazgatásból adódó konfliktusokat

G. Fekete (1999) megkülönbözteti másrészt a *társadalmi környezethez* kapcsolódó konfliktusokat is:²⁷

- Az életformává váló szociális segélyből élés konfliktusát
- A zsákutcába torkolló egyéni menekülési stratégiák konfliktusát
- A tulajdon védelmének megoldatlanságából és a közösségek erősödő önvédelmi reakcióiból származó konfliktusokat
- Az erősödő népességmozgásokból adódó konfliktusokat
- A vezetők szubjektumának felértékelődéséből adódó konfliktusokat
- A megingó hagyományokból és szokásokból eredő konfliktusokat

A harmadik konfliktusszituáció pedig, amit G. Fekete megnevez (1999) a *fizikai környezethez* kapcsolódik. Ezeket a következőképp foglalja össze:²⁸

- A megfizethetetlen komfort konfliktusa
- A csatornázás nélküli vezetékes vízhasználat konfliktusa
- A mindent ellepő szeméthyegyek konfliktusa

A G. Fekete (1999) magyar vidéki térségekre fölvezetett konfliktusszituációi pontról pontra megfigyelhetőek Siklód esetében is. Ez is oka, hogy a rendszerváltás Siklódon sem adott nagy lehetőségeket.

²¹ Szabó Á. 2002.

²² Dezsény, 2007.

²³ Molnár 2008.

²⁴ Oláh, 2004.

²⁵ Oláh 2004.

²⁶ G. Fekete É 1999. 103-104. p.

²⁷ G. Fekete É 1999. 106-108. p.

²⁸ G. Fekete É 1999. 109-110. p.

A szocialista mezőgazdasági nagyvállalati struktúra összeomlása utáni korszak agrárgazdaságában országosan uralkodó üzemformává a kisparaszti magángazdaság (99,2%) vált. A megművelt területek 78,5%-a került magántulajdonba a 90-es évek első felében, de ennek csak 38%-át dolgozták meg a kisparaszti gazdaságok. Az emberek újra nekifogtak a gazdálkodásnak, a nélkül azonban, hogy átgondoltan racionalizálták volna a művelést: a földek tagosítása elmaradt, a gépesítés és kemizálás alacsonyabb fokú, mint a kollektív gazdaság idején. Szinte minden gazdaságban önellátó termelés indult be.²⁹ A magántermelő kisgazdaságok esetében Erdély-szerzte a legtöbb esetben különösen súlyos probléma a munkaerő és tőkehiány, az elavult termelési technológia. A piaci szakosodásra utaló termékszerkezeti változtatások helyett a kisgazdaságok „mindent” termelő stratégiája uralkodott el. A hatékony gazdálkodást lehetetlenné teszi az irracionálisan elaprózódott földbirtokszerkezet.³⁰ Az emberek megszokták a központi irányítást, az állami támogatást, a központtól kapott terveket. A mezőgazdasággal foglalkozók az átalakulásakor többszörösen hátrányos pozícióból indultak, mert a földeket ugyan visszakapták, de gépeket nem kaptak, így továbbra is függtek a gépállomásoktól, vagy – ami nagyon gyakran megesett – visszatértek a kollektivizálás előtti technikákhoz, gépekhez.³¹

Az új kihívásoknak való meg nem felelés *mentális* okokra is visszavezethető. Egyik rendkívül fontos tényező ezen belül, hogy az archaikus elemekből építkező hagyományos falusi gazdálkodási szemléletet háttérbe szorította az államszocializmus tervgazdasági rendszere. Ez a háttér önmagában is magyarázza, hogy a rendszerváltással együtt járó gazdasági- szemléletváltás miért nem volt adaptálható, miért voltak és vannak kevesen azok, akik képesek a szükséges új és ismeretlen gondolati sémákat idejében és kellő mértékben elsajátítani. A piaci viszonyok, a kereslet és kínálat figyelése, a termékszerkezet teljes átalakítása, a tőkegazdálkodás, a gazdaság hitelből történő fejlesztése mind- mind olyan tényezők, melyektől a vidéki ember még mindig nagyon idegenkedik, lévén a stratégiai szemléletük, a mentális adaptációs készségük nem alakult ki kellően.³²

Úgy tűnik, hogy a váltás az emberi tényező szintjén lassabban megy végbe a vártnál. A legtöbben úgy vélik, jobb megmaradni a tapasztalati tudásnál, és a szokásokban gyökerező gondolkodásnál, még ha nem is kecses nagy nyereséggel, hiszen ez kevésbé tűnik kockázatosnak. Amikor az életben maradás a tét; a falusi tapasztalati tudás, a szokásjog, a hagyománytudat súlyosabban esik latba, mint a kívülről eredő innovációs nyomás.³³ Ez magyarázza azt is, hogy miért korlátozott hatásúak a különböző kommunikációs csatornákon áramló egyébként korszerű szakismeretek.³⁴

A mai gazdálkodási gyakorlatban tehát megújulásra vár a hagyományos beállítódás is. Hiába nyílt új korszak és lehetőség a rendszerváltással. Bizonyára a szocialista „modernizációnak” is köszönhető, hogy a tradicionális vidéki parasztársadalomból eltűntek az ambíciók, a tudatos tervezés, a kockázatvállalás; amik nélkül építhető fel stratégia. Ez nem csupán Siklód problémája. A székelyföldi agrártermelésben a rendszerváltás után az önfenntartás, a családi gazdaságok túlsúlya vált uralkodóvá. Ezt a gyakorlatot nem a profíttra, a folytonos gazdasági növekedésre koncentráló gondolkodásmód jellemzi, hanem arra irányul, hogy megőrizze, illetve újra megszerezze azokat a javakat, amelyek a lokális társadalmi térben a család pozíciójának szükséges komponensei.³⁵

A Siklódon jelenleg folyó gazdálkodás

A 'Fordulat' után Siklódon is gyorsan végbement a kárpótlás, melynek során minden család az eredeti birtokait kapta vissza. A kárpótlás, csakúgy, mint Magyarországon, nem evolúcióra, hanem revolúcióra épített. Ennek eredményeként visszaállt a történetileg kialakult birtokrend, egy elaprózott, szétagolt birtokszerkezet, amelyben jelentősebb változás mind a mai napig nem következtek be. A magángazdaságok idején fennálló tulajdonviszonyok, valamint a birtokstruktúra kis eltérésekkel ugyan, de lényegében azonos módon reprodukálódott azoknak a falvaknak az esetében, amelyek nem a *társas* gazdálkodási formát éltették tovább.³⁶

²⁹ Vincze 1995.138.p.

³⁰ Oláh 2004.

³¹ Szabó Á. 2002.

³² Szabó Á. 2002.

³³ Kaschuba 1990. 63.p.

³⁴ Oláh 2004.

³⁵ Oláh 2004.

³⁶ Peti 2004.

Éppen azért, mert a szocialista időszak gazdaságilag teljesen aláásta és megsemmisítette az önálló paraszti gazdálkodást, érthetően a falusi lokális társadalmakban mentális síkon a családi kisgazdaság szimbolikus értékévé vált.³⁷ Ennek megfelelően a 90-es évek első felében többen, elsősorban a fiatalabbak nagy lendülettel, és szép reményekkel vágta bele újra az évtizedekkel azelőtt kényszerből abbamaradt kisparaszti gazdálkodásnak. Azonban a várva várt és hirtelen jött lehetőség, a kollektivizálás előtti agrárvilág modern formában való újjáélesztésének kísérlete nem váltotta be a hozzá fűzött reményeket. A gazdálkodók többsége nem rendelkezett a szükséges mezőgazdasági gépekkel és művelési eszközökkel, sok esetben a szükséges szaktudásnak sem volt birtokában. A termények, termékek értékesítése is nehézségekbe ütközött. A vegyszer, a bérelt gépi munka egyre drágább lett, a kis földdarabok nem tették lehetővé a gazdaságos géphasználatot. Saját gépek vásárlására nem volt pénz, az egyéni mezőgazdasági tevékenységet támogató programok Romániában gyakorlatilag hiányoztak. A banki hitelek megszerzése körülményes és kevesek számára hozzáférhető, a termékek értékesítése akadozó.³⁸ A Romániában is megjelenő és a tőkeszegény vállalkozásokat sokszor ellehetetlenítő agrárrolló az itteni gazdálkodókat is súlyosan érintette.

Siklódon sem beszélhetünk érdemben termelők közötti együttműködésről. Minden bizonnyal az államszocializmus felülről kényszerített szövetkezetesítése is hozzájárult, hogy máig fenntartással viseltetnek az emberek a közösen kezelt vagyron, a közös szövetkezés gondolatával kapcsolatban. Ma nincsenek versenyképes kisüzemek sem a faluban. A településen gyakorlatilag nem alakult ki olyan üzemforma;

- amely a háztartások egyetlen és elsődleges megélhetési tevékenysége és jövedelemforrása lenne
- képes volna átgondolt, megtervezett termelő tevékenység folytatására
- a térség környezeti adottságainak megfelelő diverz termény- ill. termékszerkezettel rendelkezne
- vagy amennyiben specialista (pl. tejre), úgy vertikumot volna képes kiépíteni (például a főtermék értékesítésére vagy feldolgozására)
- racionális és megalapozott jövőképpel rendelkezik
- legalább alap szinten folyamatosan figyelemmel kíséri a piaci igényeket és igyekszik a lehetőségeket kihasználni
- tőkeerővel és befektetési hajlandósággal bír

Innen minden bizonnyal igen nehéz a továbblépés egy társadalmilag hosszú távon is fenntartható, élhető alternatívákat nyújtani képes üzemszervezési szintre.

Siklód gazdálkodásának jelene a kérdőívek tükrében

A 2008-ban végzett kérdőíves felmérés a településen jellemző gazdálkodás nagyságát, a birtokviszonyokat, a földpiaci helyzetet ill. a jelenleg folyó gazdálkodás legalapvetőbb jellemzőit vizsgálta. 74 gazdálkodást folytató háztartást kerestünk fel.

A földvagyron

A 74 gazdálkodást folytató megkérdezett közül csupán 17-en vélekedtek úgy Siklódon, hogy számukra a gazdálkodás *fő bevételi forrást* jelent. És bár ez egy igen alacsony arány (23%), mégsem mondhatjuk, hogy a gazdálkodás ne lenne a siklódi ember életének szerves része. A kapott eredmény vélhetően sokkal inkább a gazdálkodás *jövedelmezőségére* utál. Ismerve Siklód társadalmi viszonyait, tudva, hogy gyakorlatilag a 6-7 kisgyermekes vagy középkorú családot leszámítva alacsony jövedelemmel rendelkező nyugdíjasok³⁹ lakják a falut; úgy tűnik, hogy még a nyugdíj összegével sem nagyon vetekedhet a legtöbb esetben az a jövedelem, amit a Siklódon folyó gazdálkodás nyújtani képes. Ezért is nem nevezik fő bevételi forrásnak.

³⁷ Kotics 2001.

³⁸ Peti 2004.

³⁹ Megjegyzés: A faluban többen vannak abban a helyzetben, hogy bár már elérték a nyugdíjkorhatárt, de a minimálisan szükséges időtartamú hivatalosan is igazolható munkaviszony híján nem részesülnek állami nyugdíjellátásban sem.

Siklód határa a falu méretéhez képest kifejezetten nagynak mondható, körülbelül 1500 ha. Földhiányról nem beszélhetünk. A kárpótlás a családokat többségében jóval több földhöz juttatta, mint amennyire a jelenlegi igényeik szerint szükségük van. Ez annak ellenére is igaz, hogy az átlagosan egy család által birtokolt földterületek jellemzően nem haladják meg az 5 ha-t. Az időskorú gazdák a gazdálkodási módszerek és a gépesítés alacsony fokán általában még ezt sem használják ki teljes egészében. Az elaprózott birtokméret, és az időskorú tulajdonosi réteg Erdély-szerte probléma az apró- vagy kisfalvas településszerkezettel rendelkező vidékeken. Ilyen körülmények között általános jelenségnek tekinthető, hogy a mezőgazdasági területek egy része leromlott állagú.⁴⁰

A siklói határ egy része egyáltalán nem, vagy nem a bejegyzett művelési ága szerint hasznosított. Ezt úgy kell érteni, hogy bár papírforma szerint például az adott földtulajdon *veteményes*, de jelenleg jobb esetben kaszáló, rosszabb esetben teljesen művelés nélküli. Ez is tükrözi, hogy a földnek jelenleg igazán nincs értéke. A megkérdezettjeink között mindössze 3 olyan válaszadó volt, aki *bérbe adja* a saját birtokainak egy részét. Nem igazán van ugyanis kinek bérbe adni: a megkérdezettek között összesen 8 olyan válaszadó volt, aki *földet bérel* a saját földje mellé használatra. És nem csupán a földbérlet piaca gyenge. A földek adás-vétele sem jellemző. Az összes megkérdezettből mindössze 6-an (8%) adtak el földet az elmúlt néhány évben. Nincs kereslet. A vevők minden esetben siklói lakosok voltak, illetve a helyi erdészet. A kérdőíves felmérésünkből az is kiderült, hogy az eladást általában az indokolta, hogy a régi tulajdonosok úgy érezték, nincs szükségük a szóban forgó birtokaira. Ez a szemlélet úgy tűnik eluralkodóban van a faluban. Több, mint kétszer annyian, mint ahányan jelenleg eladták a földjüket (összesen 11-en) jelezték a felmérésben, hogy megválnának birtokaiktól vagy azok egy részétől a jövőben. Ugyanennyien adtak bizonytalan választ; azaz még 11-en vannak azok, akik szintén nem ragaszkodnak nagyon erősen a tulajdonukhoz. Az összes megkérdezett 30 %-a tehát vagy már megkezdte, vagy lehetséges, hogy meg fogja kezdeni gazdálkodása végleges felszámolását.

Siklódon az egyes családok birtokai általában 3-6 ha-t tesznek ki és ez a viszonylag kis terület is igen sok apró, egymástól sokszor távoli, a faluban és annak külterületén elszórt, néhány tíz áras⁴¹ „parcellácskából” tevődik össze. A megkérdezett tulajdonosok többségének több, mint 10 tagban van földje. A megkérdezettek nagyjából tizedének több, mint 40 (!) különálló részből tevődik össze a birtoka. A gazdálkodás jelentőségére, a földpiaci kérdésre vonatkozó válaszok jól jelzik a kialakult családi kisparcellás gazdaságok zsákutcáját Siklódon.

Földhasznóvételek

A falu területén fekvő termőföldek legnagyobb része kaszálóként, legelőként használt. Ez az állapot a gazdálkodás helyi hagyományait és módszereit, történetiségét alapul véve magától értetődőnek tekintendő. Ugyancsak összecseng Siklód gazdálkodási tradícióival, hogy az összes megkérdezett közül 40 lakos (55%) rendelkezik gyümölcsös művelési ágba tartozó területekkel is. Ezek a gyümölcsösök egykoron messze földön ismertté tették a települést, és jelentős másodlagos bevételi lehetőséget jelentettek tulajdonosaiknak. A piaci viszonyok átalakulásával, a kollektivizálással összefüggésben a siklói áru korábbi piacait lassan máshonnan érkező árukkal töltötték fel. Kereslet híján a siklói gyümölcsstermesztés leáldozott, nem volt értelme a további szakszerű és céltudatos növényvédelemnek, gondozásnak. A környéken túlszaporodott medveállomány is hozzájárult, hogy mára alig lehet ráismerni az egykor szebb időket megélt gyümölcsösökre.

A megkérdezettek kétharmadának van a birtokai között veteménye, kapás művelési ágba tartozó terület. Ez javarészt annak köszönhető, hogy a burgonyát (pityókát), kevés kivételtől eltekintve minden háztartás évről évre igyekszik megtermelni magának. Ezek a földek kisebb részben általában a ház környékén lévő, a vaddisznók miatt szükségszerűen minden esetben körülkerített parcellán, nagyobb részben pedig a falu közbirtokossági földjein, fent a „Hegyben” vannak. Régi hagyomány, hogy az élelmezés egyik alapját képező burgonyát a falu felett, a Siklód-kő és a Küsmöd-kő között futó lankás hegygerincen, az erre a célra a közösség által kiválasztott és megművelt földeken termelik meg. Itt, nagyobb tengerszint feletti magasságon és viszonylagos izolációban kevésbé jelennek meg a kártevők, illetve munkaszervezési szempontból is számos előnnyel jár az egyben való művelés. A 6 ha-os, egy tagban művelt kapás kultúra vadaktól való védelmére a faluközösség a „pityókapásztor” sajátságos intézményét alkalmazza. Ez azt jelenti, hogy a burgonya teljes vegetációs ideje alatt – az ültetéstől a betakarításig – minden éjjel 2 kutyával rendelkező, a falubeliek közül kikerülő „éjszakai őr”

⁴⁰ Vincze 2000. 183.

⁴¹ Az **ár**, földterület méréséhez használt mértékegység nem része az SI mértékegység-rendszernek. Régi forma, de Erdélyben mind a mai napig használatban van. (Wikipédia) 1ár=100m²

vigyázza a területet. Enélkül a vadászok és az egyéb vadak olyan mértékű kárt tennének, ami lehetetlenné tenné a kifizetendő művelést.

A burgonyatermelésen túlmenően a legtöbb háztartás igyekszik megtermelni legalább zöldségből háztájiban azt, ami megtermelhető. Szinte minden lakott háznál megtalálható a féltő gonddal ápolat zöldségeskert. Csak a legöregebbek, illetve a betegek nem foglalkoznak kertműveléssel.

A kérdőíves felmérésünk során rákérdeztünk az utóbbi évek földhasználatban bekövetkező változásaira is. A 74 megkérdezettből 16-an jelezték, hogy volt változás (22%). Ez főleg abban állt, hogy felhagytak a szántóföldi gabona ill. kapás kultúra termesztésével. Szerencsésebb esetben kaszálóként, vagy legelőként a földhasználat megmaradt, rosszabb esetben a területek parlaggá váltak. A földhasználat változásának kiváltó okait vizsgálva alapvetően két csoport különíthető el. Az egyik csoport (5 válaszadó) az öregséget, a betegséget; azaz a munkabíró- képesség megváltozását nevezte meg okként. A másik csoport (amelyet 11 kérdezett képez), egyértelműen a túltartott vadállományt okolta, ezen belül is a vadászokárt. Itt jegyezzük meg, hogy a vadállomány Erdély-szerre túltartott, aminek legfőbb oka az, hogy a nyugat-európai vadászok bérvadásztatásából igen jelentős bevételhez jutnak a vadásztársaságok. A vad állami tulajdon. A helyiek a kárt tevő állattal szemben eszköztelenek. A romániai jogszabályok nem nyújtanak megfelelő kárpótlási lehetőséget az okozott termés kiesésért. A terményüket nem védelmező gazdálkodók tökéletesen kiszolgáltatott helyzetben vannak.

Az EU- csatlakozás látványos átalakulást még nem hozott a siklódi gazdálkodásban, de számos területen megkezdődtek a változások. Ilyen például, hogy a romániai gazdálkodók által is igényelhető – aki a nem túl nehezen elérhető feltételeket teljesíti – a vissza nem térítendő, föld alapú támogatási forma. Ez a támogatási forma leginkább a nagybirtokok esetén jelenthet igazán számottevő bevételi forrást a *sok kicsi sokra megy* szabálya és a mérhető hatékonyság okán, de az olyan kis- és törpebirtokoknál, mint amelyek Siklódra jellemzőek, úgyszintén hathatós segítség lehet az alapvető tökehiányra. A 2007. évvel kezdődően tehát az Európai Unió költségvetéséből pénzületi támogatást nyújthat a romániai gazdáknak közvetlen kifizetés formájában a Mezőgazdasági Kifizetési és Intervenciós Ügynökség. Ezek a támogatások az Európai Unió *Egyszerűsített Területalapú Támogatási Rendszere* (SAPS) alapján kerülnek kifizetésre. Az Európai Unióban egyszerűsített terület-alapú támogatási rendszeren értendők mindazon támogatási formák, amelyek a használt mezőgazdasági terület nagyságához kötöttek, attól függetlenül, hogy a termelő mit természet az illető parcellá(ko)n, illetve hasznosítja vagy nem az illető mezőgazdasági területet, a szóban forgó területek mezőgazdasági és környezeti állapotának fenntartásának betartásával.

SAPS kifizetések igénylésével egy időben, ugyanabban a kérelemben az igénylőnek lehetősége nyílik arra, hogy a többi terület-alapú támogatási formát is igényelje, beleértve ebbe az agrár-környezeti támogatásokat is. Ez a Siklóddhoz hasonló természeti adottságokkal rendelkező települések, illetve az ott gazdálkodók számára komoly segítséget jelenthetne, hiszen a környék viszonylagos érintetlenségének és hegyvidéki fekvésének köszönhetően a településhez tartozó területek szinte minden célprogramban részt vehetnének. Azok a termelők igényelhetnek közvetlen terület-alapú támogatást, akik teljesítik a következő feltételeket:

- hasznosítják a mezőgazdasági földterületeiket,
- a hasznosított mezőgazdasági területeket megfelelő mezőgazdasági és környezeti állapotban tartja,
- a mezőgazdasági célból hasznosított területek nagysága legalább 1,00 ha, és ez legalább 0,30 ha nagyságú parcellákból tevődik össze,
- minden hasznosított mezőgazdasági parcellát be kell jelentenie, függetlenül attól, hogy tulajdonosként vagy bérlőként műveli ezeket.

A támogatási kérelmet benyújtók a kérelmet a Mezőgazdasági Kifizetési és Intervenciós Ügynökség megyei központjához Csíkszeredába vagy azon területi irodájához nyújthatja be, amelynek vonzáskörzetéhez tartozik. Tekintettel a támogatási kérelmek nehézkes kitöltésére, előbb azonosítani kell a parcellákat a térképeken, majd csak ezután kerülhet sor a kérelem tényleges kitöltésére. Siklód esetében a kérelmek kitöltése és leadása végső soron az etédi polgármesteri hivatalban történik.

Itt fontos megjegyezni, hogy Siklódon annak következtében, hogy a falu felett fekvő oldalakat (egyébként a terület agroökológiai adottságai illetve a fokozott erózióveszély miatt helytelenül) a Kollektív gazdálkodásának ideje alatt szántóterületként hasznosították, jelenleg sokkal több szántó besorolású földterület van, mint amennyit ténylegesen ilyen formában művelnek. A földtulajdonosok bürokratikus hivatali rendszerrel szemben táplált ellenérzése, a községközhely, Etéd viszonylagos távolsága, és vélhetően a fel nem ismert probléma miatt legtöbb esetben nem írták át a művelési besorolást a parcellák tulajdoni lapján az aktuális hasznosítási formának megfelelően. Emiatt sokszor a lapokon szereplő adatok nem felelnek meg a valóságnak. Szerencse, hogy a SAPS kifizetések szempontjából ez a helyiek elmondása alapján nem okozott eddig gondot. A Kifizetési

Ügynökség ellenőrző szakemberei számára a lényeg az, hogy a területeket szemmel láthatóan karbantartsák; legelők, kaszálók esetén a kultúrtyepekre jellemző társulások ne degradálódjanak. Az ügynökség illetékes munkatársai véletlenszerű kiválasztás alapján ugyanis időről időre ellenőrzik a támogatásra jogosult parcellák állapotát, azok megfelelő karbantartásának meglétét. Ez gyakorlatban annyit jelent, hogy a gazdáknak a bejelentett területen évenkénti legalább egy kaszálást el kell végezniük és elejét kell venniük a parcella bokrosodásának. Az ezt be nem tartók hosszabb időre kieshetnek a teljes támogatási rendszerből.

Állatállomány

A falu hagyományosan állattartó település. A Termelőszövetkezet felbomlása után minden család visszatért a környéken jellemző tejelő-tehén tartáshoz. A tejet, kevés kivételtől eltekintve minden lakos a faluközpontban levő tejcsermókba viszi, ahonnan az reggelente kerül elszállításra a székelykeresztúri, amerikai érdekltségben álló tejgyárba.

A kettőshasznú, de elsősorban tejelő szarvasmarha-tartás képezi a siklódiak gazdálkodásból származó legjelentősebb, és gyakorlatilag egyetlen bevételi alapját. Hagyományosan minden család tartott tehenet. Lényegében minden udvarban megvolt, többségében mindmáig áll is az istálló. Tapasztalataink szerint a megkérdezett lakosok valamivel több, mint felének van otthon fejőstehene. A tehenetulajdonosok megközelítőleg kétharmadának (64%) 1-3 darab van. Egyharmaduknak (36%) pedig négy, vagy annál több állat van a birtokában. Az összes tehénnel rendelkező közül 16 % – ami a teljes minta 8%-a – pedig legalább hat, vagy annál több állatot tart.

A laktációs időszakban az állatokat fejjik, a tejet otthon fogyasztják, a felesleget pedig mindenki maga viszi kötelező érvénnyel reggel és este a tejcsermókba. Ez az elnyújtott faluszerkezet miatti nagy távolságok, és sok család hajlott kora okán többeknek komoly gondot okoz. 2008 nyaráig csak napjában egyszer, reggel kellett a gyűjtőcsermókba eljuttatni a tejet, akkor az esti fejésből származó mennyiséget is akkor vitték. A tejcsermók tulajdonosa, a székelykeresztúri tejgyár az új európai uniós higiéniai normákra hivatkozva azonban újlag már csak a friss fejésből származó tejet hajlandó átvenni. Az átvételi ár általában erdélyi viszonylatban is nagyon alacsony, minőségi kategóriánként változó. Az adatközlők szerint 60 bani körül mozog literenként. A kicsiny, eldugott falu tehenetartói kiszolgáltatottak a felvásárlónak. Egyenként állnak vele szerződésben, így érdekérvényesítő-képességük és ennek folytán alkupoziójuk rendkívül gyenge. Ilyen viszonyok mellett és ennyire alacsony felvásárlási árakkal számolva valóban kérdéses lehet, hogy hosszabb, de akár középtávon is, megéri-e fenntartani ezt a gazdálkodási formát. A tej értékesítésén kívül a tehenek másodlagos hasznát az évről évre születő borjú felnevelése és eladása adja. A növendék állatokat ritkábban környékbeli vásárokon értékesítik, gyakrabban a térség településeit járó kupecsek vásárolják fel.

Juhot, ami szintén hagyományos haszonállat a vidéken, a háztartások valamivel kevesebb mint harmada tart, jellemzően 3-10 db-ot. Ezek csak télen vannak a házaknál, tavasztól őszig a major – egy a juhok bértartásából élő pásztor – családjával együtt fent tartózkodik velük az esztenán, a nyári pásztorszálláson. Minden falubeli juh nyáron itt legel. Az esztenán a pásztorlásért meghatározott pénzösszeget és természetbeni járandóságot kell fizetni állatonként. Cserében a pásztor a vegetációs időszakban legelteti az állatokat a közbirtokosság legelőin, feji az anyákat és sajtot készít, amiből meghatározott mennyiség a gazdának jár. Egy fejős juh után 8 kg sajtot és 1,5 kg ordát kapnak a juhos gazdák évente, amiért cserébe juhonként 6 liter gabonát és 10 leit, valamint a fejős juhok után még egy-egy kg kenyeret is adnak a majornak. Sajnos a juhtartással is többen felhagytak. Ennek oka egyrészt, hogy a pásztortól kapott sajtot nem tudják értékesíteni, másrészt pedig nem tudják a télire való abrakarmányt megtermelni.

Lóval a kérdőív válaszadóinak 22%-a rendelkezik. Hajdanában a ló volt az elsődleges teherszállítási és közlekedési eszköz, szerepe a településen is megjelenő gépjárművek miatt azonban jelentősen csökkent; ám presztízsertéke továbbra is megmaradt. A legtöbb helyen egy, néhol kettő esetleg három állatot tartanak. Nem véletlen összefüggés, hogy ahol lovat tartanak, ott kivétel nélkül tehenet is. A két állat takarmányozása hasonlóan oldható meg, illetve mivel a lónak nincsen közvetlen értékesíthető haszna a tehénnel ellentétben, csak miatta nem lenne érdemes a kaszálókat fenntartani és a szénakészítés munkáigényes folyamatával foglalkozni. A faluban leginkább fuvarozásra, szénahordásra használják, szántásra nem nagyon. A még megmaradt szántókat a néhány traktortulajdonos bérben megműveli. A lovaglás sem jellemző, inkább csak a nagy hagyományokkal bíró például szüreti bál alkalmából nyergelik fel az állatokat.

A rendelkezésünkre álló adatok alapján megállapíthatjuk, hogy a háztartások nagyjából kétharmadánál tartanak baromfit, általában 1-3 tucatot. A házak kevesebb, mint harmadánál találkozhatunk sertéssel, jellemzően egyet vagy kettőt tartanak. Sok helyütt tapasztalható, hogy ahol régebben több disznót hizlaltak, ott ma már csak

egyed, esetleg egyed sem. Ennek egyik meghatározó indoka újfent a túlszaporodott vadállomány által a kertekben, kapás kultúrákban okozott komoly vadkárban keresendő. A házisertés-hízalás alapját képező kukorica, vagy ahogy erre felé nevezik, törökbúza termelés gyakorlatilag teljesen lehetetlenné vált. Azt csak folyamatos éjszakai őrzéssel vagy a termőterületek villanypásztorral való körbekerítésével lehetne megoldani. Az előbbi megoldás azért nem kivitelezhető, mert a családok önállóan gazdálkodnak, ez a munkaszervezés rendszerint meghaladja az egyes háztartások erejét. Az utóbbi megoldás azért bajos, mert tetemes a telepítési költség, csekély a nyereség, egyszerűen nem éri meg.

A kérdőíves felmérésünkben 2008-ra vonatkozóan a tartott jószágok értékesítésére is rákérdeztünk. A megkérdezett háztartások fele értékesített állatot a vizsgált évben. Legtöbbjük szarvasmarhát és juhot. A jószágeladás leginkább abból adódik, hogy a születő borjakat és bányákat – lévén a legtöbb esetben szóba sem jön az állomány- növelés – eladják. A faluban a háznál tartott disznót érdekes módon általában nem fialtatják, a hizlalandó malacokat szinte minden esetben a falun kívülről szerzik be. E jelenség legfőbb oka a malacok nevelésére alkalmas termények előállításának nehézsége.

Feldolgozott állati termékeket nem adnak el a falubeliek. Általában saját fogyasztásra termelnek. Nem alakultak ki működő kereskedelmi kapcsolatok felvásárló külpiacon felé. A mezőgazdasági termékek helyi feldolgozásának hiánya kiemelt fontosságú probléma, ugyanis kereslet, illetve a szervezett, biztosított eladás, értékesítés lehetősége hiányában a gazdákat nem készíti semmi a piacorientált nyitásra, a mentalitásváltásra.⁴² Pedig ez csökkenthetné a termelők jelenlegi gazdasági függőségét.

A kérdőíves felmérés a jelenlegi állatállományra vonatkozó kapott adataiból és a helyiekkel folytatott beszélgetések alapján az állatlétszámban csökkenő tendencia látszik kirajzolódni. Ez részben a falu előregedésével, részben pedig a gazdálkodás terén tapasztalható egyre romló megélhetési viszonyokkal magyarázható. Mindezzel együtt a saját élelmiszer megtermeléséhez, a háztáji állattartáshoz való ragaszkodás igen erősen tetten érhető jelenség ma is. Az egyedülálló, idős asszonyok is egészen addig a pontig tartanak baromfit az udvaron, amíg csak meggyengült egészségi állapotuk ezt lehetetlenné nem teszi. Állat csak rendkívüli esetben nincs, például, ha a gazda beteg, ha társadalmi-szociális értelemben lecsúszott, vagy ha időszakosan, idényjelleggel lakik a faluban.

Összefoglalás

Siklódon jelenleg a hagyományos családi gazdálkodás az egyetlen, ami helyben rendszeres bevételi forrást biztosít. E tevékenységen kívül lényegében *nincs* más megélhetési lehetőség a faluban. A gazdálkodás a legtöbb falubeli életének mindmáig elsődleges szervező és meghatározó tényezője. Ez igazolja e megélhetési forma tradícióit. Ugyanakkor felmérésünkéből az is kiderült, hogy a hagyományos családi gazdálkodás megújításra szorul, jelenlegi formájában nem lesz hosszú távon fenntartható. A kutatásunk egyik legsarkalatosabb kérdése lehetne, hogy a falura jellemző jelenlegi társadalmi-gazdasági helyzetben a még folyó hagyományos gazdálkodás, és az ehhez szorosan kötődő életmód és szokásrendszer mekkora eséllyel és milyen formában lesz képes az eljövendőben túlélni és fennmaradni.

Felhasznált irodalom

- Balogh Balázs – Fülemile Ágnes (2001): *Adatok Kalotaszentkirály és Zentelke térszerkesztés előtti paraszti gazdálkodásához*. In: Hála József – Szarvas Zsuzsa – Szilágyi Miklós (szerk.) Szamadó. Tanulmányok Paládi-Kovács Attila tiszteletére. MTA Néprajzi Kutatóintézete, Budapest
- Bourdieu, Pierre (1978): *A társadalmi egyenlőtlenségek újratermelődése*. Gondolat, Budapest.
- Csetri Elek (1999): *Az erdélyi magyar gazdasági gondolkodás 1800-ig*. Erdélyi Gazda Kiadó, Kolozsvár
- Dezsény Zoltán (2007): *Megélhetési stratégiák régen és ma*. Acta Regionis Rurum SZIE GTK, Gödöllő 94-101.p.
- Fél Edit – Hofer Tamás (1997) : *Arányok és mértékek a paraszti gazdálkodásban*. Balassi Kiadó, Budapest
- G. Fekete Éva (1999): *Konfliktusok a 90-es évek második felének magyar falvaiban*. In: Pócs Gyula (szerk.): Vidékfejlesztés, vidékpolitika cikkek tanulmányok Agroinform Kiadóháza
- Kaschuba, Wolfgang (1991): *Az agrártársadalom útban a modernség felé: új kutatási távlatok*. In: A német társadalomtörténet új útjai, szerk. Vári András. Budapest, Akadémiai Könyvkiadó
- Kotics József (2004): *Gazdálkodói mentalitás és paraszti polgárosodás. Egy régióvizsgálat tanulságai*. Mások tekintetében. Miskolc, 2001. 135.

⁴² Szabó Á. 2002

- Molnár Melinda (2008): *A vidék szerepe a modernkori urbanizációban* (kézirat)
- Oláh Sándor (2005): *A székelyföldi agrártermelés társadalmi feltételei 1989 után*. A falu. A magyar vidékfejlesztők folyóirata – 2005 tavasz. 47-55. o.
- Oláh Sándor (2005): *Hozzászólás Kiss Dénes erdélyi látleteleihez*. Magyar Kisebbség. Nemzetpolitikai Szemle. Új sorozat, X. évf. 2005. 3-4 (37-38.) szám. Kolozsvár
- Oláh Sándor (2004): *Falusi látletelek (1991-2003)* Pro-Print Könyvkiadó, Csíkszereda
- Oláh Sándor (2003): *A fiatfalvi földhasználat 2003-ban*. Székelyföld, 10 sz.
- Peti Lehel (2004) *Az agrárgazdaság posztiszocialista átalakulása a Kis-Küküllő menti falvakban*. Korunk folyóirat, 2004 december Kolozsvár
- Prinz Gyula – Teleki Pál (1937): é.n. *Magyar földrajz. A magyar munka földrajza*. Budapest
- Szabó Á. Töhötöm (2002): *Közösség és intézmény. Stratégiák a lónai hagyományos gazdálkodásban*. Kriza Könyvek 11. Kriza János Néprajzi Társaság, Kolozsvár
- Viga Gyula (2001) *Megjegyzések a paraszti kultúra változásának kérdéséhez*. Bodrogközi példák. In: Bali János – Jávor Kata (szerk.) Merítés. Néprajzi tanulmányok Szilágyi Miklós tiszteletére. Budapest, 75-89.
- Vincze Mária (1995) : *A családi gazdaság helye és szerepe a román agrárátalakulásban*. Regio 1-2. 137-144.





HAGYOMÁNY ÉS MEGÉLHETÉS A JUH- ÉS SZARVASMARHATARTÁS TÜKRÉBEN SIKLÓDON

Bencze Szilvia egyetemi hallgató (SZIE GTK)

Bevezetés

Más területekhez hasonlóan Erdélyben, Siklódon is a szarvasmarha a legfontosabb haszonállat. A gazdaságok elsősorban a tejtermelésre rendezkedtek be, hosszú ideje ez a tevékenység jelenti az egyik fő megélhetési forrást. A gazdaság, az életvitel, a napi teendők mind-mind a tehéntartás köré csoportosulnak. Ez állt és még ma is ez áll a mindennapi élet középpontjában. Dolgozatom célja bemutatni, hogy a juh- és szarvasmarhatartás Siklódon és általában Erdélyben miként működött, működik. Mivel a tömegcikkék elterjedésével az egyébként helyben szintén megélhetést kínáló kézművesipar lényegében elsovadt, és tulajdonképp ugyanígy járt a siklódi gyümölcsstermesztés is;⁴³ mára szinte csak az állattartás maradt megélhetési alap. Kutatásom során a kérdés számomra az volt, vajon mennyiben lehet erre a megélhetésre hosszú távon is építeni. A gazdálkodás tradicionális formái ugyanis új kihívásokkal állnak szembe. A tendencia az, hogy a források elaprózódnak, és a kistermelők nem tudják felvenni a versenyt a 21. századi nagytermelőkkel szemben.

Az állattenyésztés gyökerei és hagyományai Erdélyben

A magyar nép ősidőktől fogva állattenyésztő, legeltető nép volt. A legfontosabb állat a szarvasmarha és a ló volt, de emellett tartottak juhot, sertést és baromfit is. A nomád népekkel szemben, akik általában egy állatra specializálódtak, a magyarok több állatot tenyésztettek, ami még ma is megfigyelhető a hagyományos gazdaságokban, így a Székelyföld legtöbb vidéki településén. Ennek oka a biztosabb megélhetés, a több lábra való támaszkodás.⁴⁴

Szókészletünk alapján valószínűsíthető, hogy a magyarok messze a honfoglalást megelőző időkben foglalkoztak szarvasmarhatartással, és a Kárpát-medencében mind a mai napig fontos gazdálkodási ág. A szarvasmarha számos vidéken foglalt és foglal el kitüntetett helyet a gazdálkodásban. Négy fő hasznosítási iránya volt: 1) jármos ökrök nevelése, tinók betanítása (tinózás) 2) tenyész bikák nevelése (bikázás) 3) mustra marha hizlalása (sőrészés, göbölözés) 4) tehenészet, tejjgazdálkodás.

A szarvasmarha tartás a legtöbb vidéken a gazdaság igaerejét, élelmezését, hús- és tejellátását, azaz az önellátást segítette, és segíti ma is az elmaradottabb vidékeken. Ma azonban a tejtermelés és a borjúhizlalás jellemző a székely falvakban, az igaerőt ló vagy traktor teszi ki. Régen a szarvasmarha minden részét és melléktermékét felhasználták (bőrét, szaruját, fagyujját, szőrét feldolgozták, és trágyája is hasznosult). A parasztság az élő jószágot általában marhavásárokon adta és vette, ahova a középkortól marhahajtók (marhahajcsárok) terelték az állatokat. Sajnos ma már egyre kevesebb ilyen állatpiac létezik, és az Európai Unió nem fogja sokáig megtűrni a még létezőket sem.

A szarvasmarha tartásmódnak Herman Ottó nyomán három fajtája létezik, amik a belterjesedés fokozatai is egyben. Az első a *szilaj* vagy *ridegtartás*, amely egész évi legeltetést jelent. A második a *félszilaj* tartás, amikor tavasztól ősziig legelőn tartják az állatokat (ma a juhtartásra jellemző leginkább). A harmadik a *kezes tartás*, amikor az iga- és tejelő állatokat naponta hajtják ki a legelőre.⁴⁵

A *külterjes gazdálkodás* fajlagos költsége a legkisebb (kevesebb épület kell, nem készítenek réti szénát, nincs vetett takarmány), de hozama is a legalacsonyabb. Jellemző a gyakori helyváltogatás, és az, hogy csekély munkaráfordítás szükséges. Vágómarha- és juhtartásra kifejezetten alkalmas.

Az igavonó és a fejős állatok *belterjes* (istállózó) gazdálkodást kívántak, így alakult ki szoros kapcsolat a földműveléssel, ami egyben visszaszorította a rideg pásztorkodást, hiszen szükség volt a földterületekre. Idővel a családi őrzésmód helyett a gazdák közösen kezdték őrizni állataikat, így alakult ki a közös nyáj vagy csorda. Először a gazdák saját maguk felváltva őrizték a nyáját, később ezt a feladatot a hivatásos pásztorok látták el. A

⁴³ Nagy T. 2007. 59.

⁴⁴ Paládi-K. A. 1993.

⁴⁵ Herman Ottóra hivatkozik Paládi-Kovács, A. 1993. 80.

csordák nem csak állatfajok szerint alakultak, hanem külön-külön csordát alkottak a hím és nőstény, a fejős, a meddő, illetve a fiatal állatok is. Ezt az elkülönítést az állatok eltérő igényei is indokolták.⁴⁶

A pásztor vagy csordás rézkürttel, tülökkel jelezte a kihajtást. Régen hazahajtották a marhákat déli fejšésre, de manapság már ez elmarad, csak este mennek haza az állatok. Általában 100-300 darab marha van egy csordában. A pásztor segítségére van a bojtárgyerek és a kutyák. A csordást régen egy évre fogadták, és télen a falu bikájának gondozása volt a feladata, azonban a 30-as 40-es évek óta csak tavasztól őszig szól a megbízás. Az ilyen lerövidített szolgáltatást ritkán vállalták az igazi pásztorok, helyükbe pedig *szedett-vedett* emberek, fogyatékosok, a pásztorhagyományokat nem ismerő cigányok kerültek.⁴⁷

Eredetileg a tejhasznú tartás csak a 19. század vége felé terjedt el, addig a vágó-, vonómarha és borjúnevelés volt a fő cél, és a fejés csak másodlagos volt. A Mezőség területéről fennmaradt az a mondás is, hogy „*a tej a macskának való*”.⁴⁸ Egy tehén napi 5 liter tejet adott, ami elég volt a gazdaságnak és a gyermekeknek, öregeknek. A felnőttek inkább aludttej formájában fogyasztottak tejet a nyári időszakban. A tejtermelés elterjedését a vasút kiépülése, a tejipar fejlődése és a városi felvevőpiac növekedése indította el.⁴⁹

A fejést általában az asszonyok végezték. A fejés után a tejet letakarva vitték az istállóból a házba, hogy „*ne ronthassa meg a boszorkány*”.⁵⁰ Valószínűleg higiéniai okai is voltak ennek a szokásnak, amely sajnos manapság már nem mindenütt jellemző. Megjegyezném, hogy a siklódi gazdák többsége ma fedetlenül szállítja a tejet még a tejsarnokba is.

Erdély hegyes-völgyes vidékeire leginkább a magashegyi, havasi pásztorokodás volt a jellemző. A völgyek rétjein és az erdőv feletti havasokban nagyrészt juhtartás folyt. Régen megérte juhot tartani, mivel sok előnye volt: élőállat, hús, bőr, gyapjú, tej. Még a trágyáját is felhasználták talajjavításra a földek „*kosarazása*” során: a juhok *karámját* (éjszakai körülkerített szállás) rendszeresen odébb tették/forgatták, így megtrágyázták az ugaron hagyott földeket. Manapság a bőr, de főleg a gyapjú értéktelen, sokszor a lenyírt gyapjút a mezőn hagyják, vagy elégetik. Emellett 150-200 évvel ezelőtt a juhhús és a marhahús Erdélyben sokkal népszerűbb volt a sertéshúsnál.

A történelmi Magyarországon a közös nyájszervezés, a községi nyájak és községi pásztorok intézménye a középkor óta ismeretes. A közlegelőre és közös nyájszervezésre különösen a törpe- és kisbirtokosok voltak rászorulva, azaz a tipikus székelyföldi falvak lakói. Ennek egyszerű oka a munkaerő és idő megtakarítás, illetve a kiadások és kötelezettségek csökkentése. A falubéliek közösen fogadtak pásztort, megállapodtak annak béréről, biztosítottak neki lakást. Erdélyben a juhosgazdák szervezték meg az *esztenákat* „*tízesek*”, azaz falurészek szerint. Ezek lettek az *esztenatársaságok*, amiknek élére választottak *esztenabíró*t, akinek az intézkedés, ellenőrzés és a juhász kifizetése volt a feladata. Az *esztenát* az *esztenatársaság* építette fel és birtokolta.⁵¹

A nyájtartásnak volt *bentháló* és *kintháló* változata, amiből az utóbbi terjedt el. A nyáj egész évben vagy annak hosszabb szakaszában kint volt a legelőn. A juhokat József napkor (március 19.), Szent György-napkor (április 24.) vagy május 1-én „verték ki” a legelőkre vagy az ugarra.

A Kárpátok hegyvidékein a *vlach juhászat* hatására a juhteje vette át a tehénteje szerepét. A fejős nyájaknál az összes munka a pásztorokra hárult, a gazdák részesedtek a sajtból. Erdélyben bonyolultabb módszert használtak régebben a tej és tejtermékek elosztására, mint például a Duna-Tisza vidékén, ahol juhszám szerint osztották. Erdélyben a fejőidény kezdetén próbafejéssel (bemérés) határozták meg a tejjhozamot, és annak alapján osztották el a tejhasznot (sajt, orda stb.).⁵² Siklódon például 2008-ban az esztenára adott juhok után juhonként a gazda 8 kg sajtot és 1,5 kg ordát kapott.

Erdélyben a juhok fejése Dömötör napjáig (október 26.) tartott, ami akár 2 hónappal hosszabb fejési időszakot is eredményezhetett, mint Magyarországon. Székelyföldön a 19-20. századforduló után terjedt el a megállapodás alapú részesedés, miszerint a gazdák megállapodtak a majossal, hogy fejős juhonként hány kilogramm sajt (vagy

⁴⁶ Gazda K., 2000. 215.

⁴⁷ Paládi-K. A. 1993. 677.

⁴⁸ Kós K. 2000. 85.

⁴⁹ Paládi-K. A. 1993. 698.

⁵⁰ Kós K. 2000. 86.

⁵¹ Szabadfalvi J. 2003.

⁵² Paládi-K. A. 1993.

tej kérés esetén), túró, orda és fehérsavó jár. A tejfeldolgozással Erdélyben a *bács* foglalkozott - ma általában *majornak* hívják -, aki mellett a *pakulárok* őrizték, legeltették a nyáját, illetve végezték a fejés nagy részét. A kifejt juhtejet általában a pásztorszálláson (esztenán) dolgozták fel sajtnak. Az ordát süteményre (ordás béles, ordás palacsinta) vagy főtt tésztára teszik, néhol kenyérrrel is eszik. Több tej esetén vaját is készítették. Emellett megemlíteném még a *bálmot* is, ami juhtejből készült erdélyi különlegesség, amit puliszkával vagy kenyérrrel szoktak enni. Mindezen tejtermékek, variációk után nyugodtan elmondhatjuk, hogy Erdélyben kiemelkedően magas szinten folytatták/folytatják a juhtejgazdálkodást és sajtkészítést.

Az eszténa lényege az volt, hogy a juhos gazdák mentesültek a sok tennivalótól a nyári munkacsúcsok ideje alatt. Télen hazamentek az állatok és a nyáron gyűjtött szénán kiteleltek. A közösen megszervezett legeltetés és juhtartás ellenére is maradtak napi állattartási feladatok, hiszen a paraszti üzem és háztartás nem működhetett vonóállatok, fejős jószágok, tojást és húst adó baromfiak nélkül.⁵³

⁵³ Paládi-K. A. 1993.

A szarvasmarha és a juh táplálkozástani jelentősége Erdélyben

A parasztgazdaságokra általánosan jellemző, hogy egyik alapvető élelmiszerük a tej és a belőle készült tejtermékek. A magyarság tejfeldolgozási ismerete igen gazdag, különösen az erdélyi területeken, ahol a juhtej feldolgozása is magas szintű. A legkezdetlegesebb eljárást, az oltó nélküli savanyítást a tej természetes, tejsavas erjedési folyamata biztosítja. A gazdasszonyok a mai napig leginkább így készítik a tehéntejből aludttejet (vagy, ahogy a helyiek mondják *savanyútejet*), melynek a föléből vajat vernek. Paraszti gyakorlatban csak újabban veszik ki előzetesen a tej zsiradékát, a tejfelt. A tejfel, szemben az alföldi zsíros rántással, az erdélyi és felvidéki konyha kedvelt levessűrítője.

A oltóanyaggal történő juhtejfeldolgozás (oltó: segédanyag, ami a tejet savanyodás nélkül alvasztja meg) lényege, hogy beoltják a tejet, amiből így alvadék lesz. Ebből kiszűrik a kicsapódó anyagot, és visszamarad a sajt (egyes helyeken gomolya néven ismeretes). Ebből további sajtfeleségek készíthetők, illetve a sajt ledarálásával készül a jellegzetes ízű juhtúró, amit sóval tartósítanak. A feldolgozás során keletkező áttetsző, zsíros savót fiatalabb sertéseknek adják (fele takarmány kell így ugyanis), vagy felforralják, amikor is soványabb túró csapódik ki belőle, ez lesz a zsendice vagy orda, Siklódon *zsemlice*, aminek finom, édeskés íze van. Erdélyben a paraszti gazdaságokban igyekeztek a juhsajtból gyúrt túró egész évre beosztani. A túró általában puliszkával fogyasztották és fogyasztják.⁵⁴

Még a honfoglalás előtt, a sztyepei nomád időszakban fejlesztettük ki joghurtkészítési technikánkat. Ezt úgy készítik, hogy a felfőzött, majd kihűtött tejet az előző joghurt maradékával alvasztják meg.⁵⁵

Természetesen a marhákat és juhokat nem csak a tejükért tartják, hanem húruk is része a magyarországi és az erdélyi táplálkozás kultúrájának. Juhhúst napjainkban leginkább már csak ünnepekkor fogyasztanak Erdélyben, így leginkább Húsvétkor és Karácsonykor, sok helyen torban, családi ünnepeken, ezen kívül ősztől a téli disznóölésig is jellemző a juhhúsfogyasztás. Leginkább frissen, *tokánynak* (pörköltnek) készítik meg, de Húsvétkor általános a töltött bárány és a tárkonyos bárányleves. Marhahúst ritkán fogyasztanak a székelyek, legfeljebb lakodalomkor kerül a falusi asztalra, s akkor is levesben főve, önálló fogásként, tormával vagy mártással tálalva.⁵⁶ Gyakrabban kerül az ünnepi asztalra a *növendék* (borjúhús).

A tej, a tehén- és a juhtejből készült készítmények Siklódon is alapvető élelmiszereknek számítanak, a táplálkozási struktúra részét alkotják. Itt hallottam először például a „*tejbelaska*” nevű levesről. De tudjuk, hogy más vidékeken is ismert a főtt tésztaival kiegészített tejeles. Ezenkívül a tej, túró és az orda is sok étel alapanyaga vagy kiegészítője. A siklódiak nagy része maga is szokott otthon a tejből valamiféle tejterméket készíteni, például sajtot, túró, joghurtot is hallottam, illetve a háztartások 95 %-a szinte napi rendszerességgel készít savanyútejet. Ezeket a bolti tejből természetesen nem lehetne előállítani, hiszen az már nem tartalmazza a szükséges zsírt.

Csak azoknál a családnál tartozik a tej és a tejtermék a napi táplálkozás összetevői közé, akik tudnak még tehenet tartani. Ugyanis azok az öregek, akik már nem képesek egyetlen tehen tartására sem, azok nem tudják kis nyugdíjukból megvásárolni a tejterméket, és igen ritkán jutnak hozzá. Gyakori azonban Siklódon, hogy idős, egyedülálló emberek, gazdálkodó családnak bérbe adják a földjüket vagy legelőjüket, amit ők már nem tudnak művelni, és ennek fejében naponta, kétnaponta bizonyos mennyiségű tejet kapnak.

Tejtermelés Siklódon a közelmúltban és napjainkban

Siklód tejtermelése drasztikusan lecsökkent az elmúlt 10 évben. A 90'-es évek derekán Siklódon napi 2500 liter tejet termeltek jó időszakban a gazdák.⁵⁷ Annyira sokat termelt a falu, hogy még egy tejfeldolgozó üzemet is elindítottak a kultúrotthon erre a célra átalakított helyiségeiben. A siklódi származású Hegyi Péter, állattenyésztő mérnök tervezte meg és szervezte meg a helyiek szóhasználatában a *sajtgyárat*. A mérnök elmondása szerint egy német és két gödöllői partner közreműködésével tervezte és indította el a hús alkalmazottat foglalkoztató üzem 1995-ben. Az alkalmazottak fele siklódi, a többi környékbeli volt, a szakembereket főleg Segesvárról és Szovátáról hozták. Az üzem 26 faluból hordta a tejet

⁵⁴ Kisbán E. 1997. 495.

⁵⁵ Kisbán E. 1997. 496.

⁵⁶ Gazda K. 2000. 224.,225.,227.

⁵⁷ Hegyi Péter, helybéli mérnök

Siklódra – főleg Etéd, Szentábrahám és Bögöz községekből –, ami napi 25 ezer liter tejet jelentett a májusi-júliusi csúcsidőszakban. A 25 ezer liter tejből 2500 kg sajt készült naponta.

A tejet először pasztörizálták, majd különféle tejtermékeket készítettek belőle, mint például forrázott sajtot (románul „cașcaval”). Ennek a sajtnak a juhsajthoz hasonló íze van, csak valamivel kellemesebb ízű, mert kinyomják belőle az összes savót. A sajtot a sajtpincében fenyőfa deszkákon 18 napig érlelték és sűrítették, hogy a nemespenész kialakuljon rajta. Készítettek ezen kívül tehéntúrót, vaját és ordát (tehéntejből) is. A termékek 70%-át Bukarestbe, 5-5%-át pedig Pitestre, Temesvárra, Aradra, Szatmárnémetibe és a csíkszeredai bemutató üzletbe szállították. A közeli nagyvárosokba, mint Marosvásárhely és Székelyudvarhely, az ott működő versenytársak miatt nem érte meg szállítani. Továbbá lehetett venni sajtot a fálvakban a tejsarnokban is. Hegyi Péter az üzem által termelt savóból adott a falusiaknak is, akik igényelték, hiszen ezzel jelentősen csökkenteni lehet a malacoknak szükséges takarmány mennyiséget. Amikor észre vette, hogy jelentősen csökken Siklód tejtermelése, megpróbálta kiegészíteni a tejmennyiséget kecsketejjel. Pályázott PHARE támogatásra, és meg is nyerte azt. A Franciaországban vásárolt 500 darabos nyáját azonban karantén alá helyezték az akkor Angliában kitört kergemarha kór miatt, a saját 700 darabos nyáját pedig agyvelőgyulladás miatt fel kellett számolnia. Eddigre azonban már eladta a fálvakban a tejbegyűjtőket, így végleg tej nélkül maradt az üzem. Az egyre öregedő siklódiak már nem tudtak elegendő tejet szállítani, nem volt elég a termeléshez és az üzem fenntartásához, és be kellett zárni azt. Pedig a hosszútávú terveket az is bizonyítja, hogy a tejüzem munkaerő igényei miatt Etéden még tejipari osztályt is indítottak a szakiskolában. Évente 20-25 diák járt át gyakorlatra Siklódra. Miután bezárták az üzemet, a tejipari szakképzés is megszűnt Etéden.

Hegyi Péter pesszimista az új üzemalapítással kapcsolatban. Elmondása szerint több ok miatt nem lehet újrakezdeni. Például nincs megfelelő munkaerő a környéken, mert minimum érettségi kellene a munkavégzéshez, a helyi iskolázottak pedig mind elhagyták a települést. Mivel a Siklódra bevezető utak rendkívül rosszak, betonozásról mostanában szó sem esik, a szállítási költségek is túl magasak lennének. Ezzel együtt úgy látja, hogy meg vannak az adottságok egy juh- és kecskefarm létrehozásához, amibe még ő is betársulna, ha valaki elkezdené, hiszen még mindig rendelkezik 50 ha legelővel messze a falutól. Ehhez azonban egyedül van, nincsenek társak a környéken. Pedig szerinte a falunak rendkívül jó adottságai voltak és vannak a juh- és kecsketartásra. Nem véletlen, hogy még a kollektív idejében is 13 majorság működött a falu határában, mindegyik körülbelül 300-300 juhval.⁵⁸

Ma legfeljebb 900 liter a falu tejtermelése a csúcsidőszakban, ami télen 500 literre is visszaesik.⁵⁹ Ennek oka a fiatalok elköltözése, illetve a falu népességének öregedése. Egyre több háztartás hagy fel az állattartással, az öregebbek sok helyen már csak baromfikat tartanak. A tejelő és mindennap hazajáró tehéncsordán kívül, van egy másik *kintháló* csorda, ami a falu mellett van az „erdőn”. Itt vannak a meddő, fiatal állatok és a bikák. Itt éjjel-nappal vigyázzák az állatokat a felfogadott pásztorok.

A faluban reggel és este a tejsarnokban gyűjtik össze a tejet, ahonnan a tejes kocsis viszi azt Székelykeresztúrra a tejfeldolgozóba. Ezen kívül néhol háztól is adnak el tejet, de csak a falun belül, mivel a távolság a várostól és az út minősége nagyon megnehezíti a tej városi eladását. Átlagosan a falusiak 50-70 banit kapnak egy liter tejért, (van, aki kevesebbet, van, aki többet, attól függően, hogy mennyi tejet szolgáltat, hány tehénnel rendelkezik), ami nagyon

⁵⁸Gáspár Ilona, egy helybéli elmondása alapján

⁵⁹ Hegyi Péter, helybéli mérnök

alacsonynak számít, összehasonlítva egy liter ásványvíz árával, ami legalább 90 bani. Ráadásul a bolti tej ára már a 3 leit is eléri. Sok falusi panaszolta, hogy ezzel az alacsony felvásárlási árral csak kicsúfolják a termelőket.

Siklódon is közösen fogadnak a juhos gazdák majort áprilistól október végéig. A jelenlegi, etédi származású fiatal major, Somori Dénes feleségével és három kis gyermekével él kint az esztenán. Szüleitől tanulta a mesterséget és hat éve foglalkozik vele, a siklódi esztenán egy éve van. Felesége mellette tanulta ki a mesterséget, és már ő is sokat segít a tej fejésében és feldolgozásában. Megközelítőleg 500-550 darab juh és kecske van az esztenán Etéd, Siklód és Szolokma falukból. Egy fejős juh után 8 kg sajtot és 1,5 kg ordát kapnak a juhos gazdák évente, amiért cserébe juhonként 6 liter gabonát és 10 leit, valamint a fejős juhok után még egy-egy kg kenyert is adnak a majornak. A megtermelt sajtfelesleget a major a falvakban adja el. Ezen kívül a megfelelő engedélykészség és papírok birtokában, el lehet adni a sajtot a közeli városokban is. A családnak a majorkodás az egyetlen bevételi forrása, csak ehhez értenek, ezért mindenképpen szeretnék folytatni, és esetleg pályáznának EU-s támogatásra is. Sajnos azonban önrésszel nem rendelkeznek. A majornak nincsen információja arról, hogy még meddig lehet ilyen feltételek mellett folytatni a sajt készítést, de bizakodik, hogy nem kell majd bezárni, hiszen a falusiaknak szükségük van valakire, aki nyáron vigyáz a juhokra. Kérdésemre, hogy ha továbbképzéshez kötnék a további működés engedélyezését vállalná-e, azt válaszolta, hogy esetleg igen, azaz nyitott az új elvárásokkal szemben és a központi hivatalokkal való együttműködésre. Ezt azért tartom fontosnak hangsúlyozni, mert kutatások bizonyítják, hogy Székelyföldön a vidéki lakosságra jellemző a passzivitás és a hivataloktól való ódzkodás.⁶⁰ Ennek következtében nehéz olyan vidékfejlesztési programot készíteni, ami széleskörű fejlődést hozhat, mert ahhoz a lakosság nyitottsága és együttműködése is szükséges lenne.

Az esztenán bőven van forrásvíz, azonban áram nincsen. A major szerint a villanyt tudják nélkülözni, hiszen este 10 órától reggel 4 óráig alszanak, és nyáron akkor már világosodik. Az esztenán juhsajtot, túrót és zsendicét (orda) készítenek. A juhgyapjú már értéktelenné vált, így általában megszabadulnak tőle valahogy, vagy csak a mezőn hagyják. A major az esztenán tartja még három lovát, baromfikat, disznókat és egy tehenet a család szükségletére, tehát mondható, hogy részben önellátásra vannak berendezkedve, akár a falusiak nagy része. A majornak a feleségén kívül segít még két pakulár, akiknek a havi 300 leies fizetés mellé még cigarettát, ételt és „szaggató lábbelit” is kell biztosítani.

Ezen kívül van egy másik esztana 800 állattal, Kis Albert major gondozásában, amit Simó Áron részletesen bemutatott a 2007-es tanulmányában. A 800 állatból 400 saját és 400 a falubelié. ⁶¹A major szerint az EU miatt idővel már csak a húzáért fogják tartani a juhokat, mivel a fejéssel és sajt készítéssel túl sok a probléma és magasak az elvárások. ⁶²

Sajnos a tejtermelésből ilyen formában már nem sokáig lehet megélni, ha egyáltalán most meg lehet. Kérdésemre, hogy szerintük még meddig lehet eladni a tejet a tejszarnokban, a falubeliek bizonytalanul válaszoltak, többségüknek semmi információja nem volt, néhányan pár hónapra, maximum egy évre becsülték. Hivatalosan 2009. december 31-ig vehetik át a tejfeldolgozók a tejet a jelenlegi rendszerben, azonban ez nem jelenti azt, hogy át is veszik. Bármikor átállhatnak a magyarországi tejre, sőt már vannak üzemek, amelyek részben Magyarországról hozott tejet dolgoznak fel. 2009 után már csak a többször bevizsgált és

⁶⁰ Biró. A.Z. 1995. 82.

⁶¹ Simó Á. 2007. 47.

⁶² Simó Á. 2007. 53.

megfelelő minőségű tejet szolgáltató gazdától fogják átvenni a tejet, azonban ehhez is össze kell gyűlnie annyi tejnek egy faluban, amiért megéri a felvásárlónak szállító autót kiküldenie. Siklódon, és a többi faluban is, ez úgy valósulhatna meg, ha pár gazda kibővítené tehén állományát, és ha kevesebben is, de jobb minőségű tejet adnának. Ehhez tőke kell elsősorban, ami hiányzik a legtöbb falusi gazdaságból. Siklód ebből a szempontból nehéz helyzetben van, mert nagyon elöregedett a falu, nincs ki pénzzel, de főleg erővel és energiával nagyobb méretű gazdálkodásba fogjon. A helyzetet rontja az út hiánya, hiszen az elzártság elriasztja a fiatalokat a hazatelepüléstől, és bátorítja az itt maradtakat az elköltözésre. Várhatóan Romániában végbemegy egy struktúraváltás a tejtermelésben, és a törpegazdaságok (kb. 1-4 db tehén) helyét átveszik a kis- vagy farmméretű gazdaságok (kb. 10-30 db tehén). Ez részben természetes kiválasztódás lesz, aminek nem csak negatív következményei vannak, hiszen jelenleg sokan vannak a mezőgazdaságban olyanok, akik csak más lehetőség hiányában választották ezt az utat. Véleményem szerint Romániában az elkövetkezendő időszak legnagyobb kihívása lesz a termelésből kiszorult családok munkahelyhez juttatása, megélhetésének stabilizálása. Az idősebb korosztály számára talán még nehezebb időszak következik, hiszen eddig a tejpénz, még ha kevés volt is, kiegészítette az alacsony nyugdíjat. Ráadásul az öregedő generáció erő hiányában lassan teljesen felhagy a termeléssel, aminek következtében még az alapvető élelmiszereket is többszörös áron kell majd megvennie a boltban.

Románia EU tagként egyre szigorúbb szabályokat lesz kénytelen bevezetni a tejágazatban is. Talán ez az oka annak, hogy a siklódi, és később egy hónapos további erdélyi tanulmányutam során is, sajnos egyetlen egy olyan falusival sem találkoztam, aki pozitívan gondolkodott volna az Európai Unión belüli lehetőségről. Az Unión belül a romániai jelenlegi tejjgazdálkodási gyakorlathoz nem illeszhető elvárások fogalmazódnak meg. Így az emberek millióinak lehetetlenül el a megélhetése. Magyarországgal szemben Romániában ez sokkal súlyosabb kérdés, mivel a törpegazdaságok részaránya a gazdálkodók körében jóval nagyobb, mint Magyarországon.

A siklódiaknak feltett kérdésekre, hogy gondolkodtak-e már azon, hogy mihez kezdenek, ha a tejtermelést már nem tudják ilyen módon folytatni, az emberek tanácstalanul szinte egyhangúan azt felelték: „Nem tudom.” A nyugdíjasok egyszerűen csak a nyugdíjra fognak támaszkodni, ami az amúgyis alacsony jövedelemszínvonalukat és vásárlóképességüket fogja tovább rontani. A faluban maradt néhány fiatal és középkorú általában a városra költözést emlegeti, de megesett, hogy a kivándorlást nevezték meg, még hozzá nem is Magyarországra, hanem még nyugatabbra, például Németországba.

Összefoglalás

Régebben, aki tartott 3-4 tehenet, jól megélt belőle. Ma viszont megélhetési válság van: az egyre jobban leszorított felvásárlási árak mellett minden másnak az ára rohamosan nő, így például az üzemanyagé, a gépi munka ára, az állatorvosi díjaké. Ahogy itt Siklódon a tejtermelés jövőjével kapcsolatban mondják: „széle a hosszát nem üti”, azaz veszteséges a tejtermelés, mégis folytatják, mégis kínlódnak. Részben, mert reménykednek, hogy megfordul a helyzet, és majd nő a tej ára, részben talán azért, mert az életük része. Ebbe az életmódba születtek, ebben nőttek fel, ezt szokták meg – ez utóbbi gyakori válasz volt arra a kérdésemre, hogy miért, mi célból tartanak tehenet. Ha felhagynának az állattartással, nem lenne miért földet művelniük. Ez egyben az életmódjuk teljes mértékű megváltozását jelentené, hiszen akkor megszűnnének a nyári munkák, megváltozna a napi menetrend. Sokan, főleg az idősebb siklódiak mosolyogva, öniróniával válaszolták, hogy inkább már csak szokásból tartanak állatot, hogy ne unatkozzanak, hogy legyen mivel elfoglalniuk magukat. Természetesen a valóság az, hogy nincs más választásuk, ha elő akarják teremteni a mindennapi betevőt.

Nem arról van szó, hogy nem akarnak másba fogni, hanem arról, hogy félnek változtatni, szükségük van „példamutatókra” és kezdeményezőkre. Itt nem elég elhinteni, hogy mit kéne csinálni. Olyan példamutatókra

van szükség, akik testközelből megmutatják az új lehetőségeket, nem csak beszélnek róla.⁶³ Sajnos jelenleg csak némi információ (helyesebben információ foszlány) szivárog le a falusi rétegekhez, hogy mit kellene, és hogyan lehetne csinálni. A vidéki lakosság tájékoztatása és a szaktanácsadó hálózat még nem működik elég hatékonyan.⁶⁴ Az nyilvánvaló, hogy a hagyományos tejtermelés reformra szorul. De vajon lesz-e elég összefogás a falusi lakosság körében, hogy megszervezen egy újfajta és a 21. században is versenyképesnek számító termelési rendszert? Székelyföld tájképének megőrzése érdekében kulcskérdés, hogy az elkövetkezendő 1-2 évben a központi szervek és tanácsadók mennyire lesznek képesek elérni és ösztönözni a kistermelőket a megújulásra és összefogásra.

Felhasznált irodalom

- Bél Mátyás (1984): *Magyarország népének élete 1730 táján*. Budapest
- Biró A. Zoltán – Bodó Julianna – Gagy József – Túrós Endre (1995): *A túlélés vonzásában* In: KAM – Változásban? – Elemzések a romániai magyar társadalomról (Szerk. Túrós Endre). Pro-Print Könyvkiadó. Csíkszereda. 80-86.
- Dezsény Zoltán (2007): *Megélhetési stratégiák régen és ma* In: Szerk: Deáky Z.-Molnár M.: Acta Regionis Rurum, SZIE, Gödöllő, 94-105.
- Gazda Klára (2000): *Anyagi kultúra*. In: Magyar népi kultúra. Kolozsvár. 212-227.
- Kisbán Eszter (1997): *Táplálkozáskultúra* In: Magyar Néprajz IV. Akadémiai Kiadó, Budapest, 493-496.
- Kós Károly (2000): *A Mezőség néprajza*. I. Mentor Kiadó, Csíkszereda
- Kovács Attila (2005): *Lövésekkel riasztják a medvéket*. Hargita népe, 2005. augusztus 13.
- Nagy Tamás (2007): *Társasmunkák, munkatársulások Siklódon hajdanában és ma* In: Szerk: Deáky Z.-Molnár M.: Acta Regionis Rurum, SZIE, Gödöllő 57-64.
- Orbán Balázs (1868): *A Székelyföld leírása történelmi, régészeti, természetrajzi s népismeii szempontból*. I. Pest. Nyomatott Fanda és Frohna könyvnyomdájában
- Paládi-Kovács Attila (2003): *Allattartó gazdaságok*. In: Magyar Néprajz II. Gazdálkodás. Akadémiai Kiadó, Budapest, 599-616.
- Paládi-Kovács Attila (2003): *Szarvasmarhatartás*. In: Magyar Néprajz II. Gazdálkodás. Akadémiai Kiadó, Budapest, 658-704.
- Paládi-Kovács Attila (1993): *A magyarországi állattartó kultúra korszakai*. MTA Néprajzi Kutatóintézet, Budapest
- Petercsák Tivadar (1983): *Népi szarvasmarhatartás a zempléni Hegyközben*. Miskolc
- Simó Áron (2007): *Siklódi mozaikok*. In: Szerk: Deáky Z.-Molnár M.: Acta Regionis Rurum, SZIE, Gödöllő, 47-53.
- Solt Péter (2007): *Siklód település előzetes földtani- és környezetállapot fölvétele*. In: szerk: Deáky Z.-Molnár M.: Acta Regionis Rurum, SZIE, Gödöllő, 11-22.
- Szabadsfalvi József (2003): *Juhartás*. In: Magyar Néprajz II. Gazdálkodás. Akadémia Kiadó, Budapest, 705-748. <http://metropolita.hu/?p=5417>

Adatközlők

Hegy Péter, helybéli állattenyésztő mérnök
Sándor Kálmán, a Rika Kistérség menedzsere
Mátéffy Mária, a Hargita Megyei Tanács vezető munkatársa

⁶³ Sándor Kálmán, a Rika Kistérség menedzsere

⁶⁴ Mátéffy Mária, Hargita Megye Tanácsának vezető munkatársának személyes közlése alapján





GYEPGAZDÁLKODÁS SIKLÓDON

Vasas Dávid egyetemi hallgató (SZIE)

Bevezetés

2008 nyarán a Faluszeminárium c. kurzus keretein belül Udvarhely-szék területén, az Etédi járásban egy kistelepülésen Siklódon végeztünk kutatásokat. Mindenki más céllal utazott ki, de egy közös volt bennünk: meg akartunk ismerni egy olyan települést, ami még őrzi a múlt maradványait nemcsak az épületekben, a hagyományokban, hanem a tájban is. A saját célom az volt, hogy megismerjem a természettel való együttélés egy sajátos formáját. Abból indultam ki, hogy egy ilyen viszonylag zárt településen, ahol az emberek szinte egyetlen választása a túlélésre a természet körforgásának fenntartása; jobban vigyáz a természet kincseire. Reményekkel indultam útnak, és sokféle tapasztalattal tértem haza. Feldolgozott témaként a gyepgazdálkodást választottam, mivel a falu életében a gazdálkodáshoz, megélhetéshez eredendően hozzátartozik.

Siklód agráradottságai

A település az 1023m magas Siklódkő délnyugati lejtőjén fekszik 600-700 m közötti tengerszint feletti magasságban. Az északról és keletről magasodó hegygerincek megvédik a Görgényi-havasok felől fúvó szelektől. Mivel a nyugat-délnyugati lejtő hamar felmelegszik, a megfelelő páratartalmat pedig a nagy kiterjedésű erdőségek biztosítják, így a terület alkalmas a búza, kukorica, burgonya, zöldségfélék, szőlő termesztésére csakúgy, mint gyümölcsstermesztésre, amiből a falu lakossága sokáig megélt. A falu kedvező adottságai közé tartozik az a számos bővizű forrás, amelyről Orbán Balázs (1868) is lenyűgözően írt a Székelyföldről írt művében. Ezek a források a falu élővilágát és az élettelen környezeti folyamatokat (például talajfolyamatokat) is meghatározzák. A terület talajviszonyai változatosak.⁶⁵ A talaj minőségével kapcsolatban különféle vélemények olvashatók, és voltak hallhatóak a falusiaktól is. Vannak kiváló minőségű területek, és vannak rendkívül rossz minőségűek is. Maga Orbán Balázs is „silány, köves földnek” tartotta a siklódit.⁶⁶ Siklód erdős-ligetes természeti környezetben terül el. Az erdő mindig is meghatározta a táj képét, és az itt lakók élettevékenységeivel is nagyban összefonódott (tüzelés, építkezés, faragás, használati tárgyak készítése). A családok birtokában levő tulajdoni papírokon szereplő művelési ágak szerint a földek zöme szántó és kaszáló, de a gyümölcsösök, a veteményesek, és a szőlőföldek is jelen vannak (voltak.) A földek több tagban vannak, sokszor nagyon szétszórta, így inkább csak a közelebbi részeket művelik. Az is előfordul, hogy más földjét használják.

Gyepgazdálkodás Siklódon

A gyep egy lágyszárú növényekkel sűrűn benőtt talajfelszínű terület, amelynek gyepalkotó növényállománya létrejöhet a termőhely ökológiai adottságai alapján, a gyephasznosítási eljárások hatására, természetes úton kialakult növénytársulásból (mint ősgyep vagy természetes gyep), valamint a gyephasznosítási célnak megfelelő gyepalkotó fajok fajtaiból tervszerűen összeállított, növénytársításból, mint magról telepített gyep.⁶⁷ Fontos tehát, hogy nemcsak a rétek, legelők és kaszálók a gyepterületek. Azok csupán az állattartás szempontjából, gazdaságilag fontos gyepnek, de minden egyéb zöld terület is annak tekinthető. Amint a megfogalmazás is írja, például az udvarokban lévő füves területek, vagy árkok fedőfüve is gyepnek tekinthető.

A füves területek vizsgálata kapcsán szükséges elkülöníteni három földhasznosítási formát: a *legelőt*, a *kaszálót* és a *rétet*. A *legelő* olyan földhasznosítási forma, ahol a termés a teljes vegetációs időben legeltetéssel hasznosítódik. A *kaszáló* olyan földhasznosítási forma, amikor a zöld termést évről évre csak kaszálással takarítjuk be, függetlenül attól, hogy a levágott fűvet a továbbiakban hogyan használjuk fel, vagy alkalmas e tartósításra. A kaszáló gyepnek fekvése lehet üde, nedves és vizenyős. A *rét* termését részben legeltetéssel, részben kaszálással takarítjuk be. A réthasznosítás jellemzője, hogy a gyepből a kaszált terület nagysága a ráhajtott állatok számától, optimális terhelésétől; helye a legeltetésből kivont, többletermést biztosító, kaszáló rész kijelölésétől; a levágott termés tömege pedig a tápanyag ellátottságtól és az évről-évre történő változástól függően változhat.⁶⁸

⁶⁵ Solt P. 2007.

⁶⁶ Orbán B. 1868. 141-145.

⁶⁷ Szemán L. 2006. 4.

⁶⁸ Szemán L. 2006.7.

A gyeptelepítés kezdődhet onnan, hogy az állatállományok, a használati célnak és az ökológiai viszonyoknak egyaránt megfelelő fükeveréket vetik el és hasznosítják. Ha egy területre mesterséges telepítés történik, akkor az többnyire 7-8 fajból áll.⁶⁹ Siklódon ezt nem alkalmazzák, mert nincs rá szükség. Itt természetes gyeptakaró van, ami – szemben a mesterséges telepítéssel – jóval nagyobb biodiverzitású, akár a százat is elérheti a fajok száma, benne számos fontos a népi gyógyászatban is ismert gyógynövényekkel. Siklódon tehát gyeptelepítésről nem lehet beszélni, mert minden gyepterület természetes úton fűvesedett be. Ez azonban nem azt jelenti, hogy minden gyepterület eredendően gyepterület volt. Sok esetben a szántók felhagyásával és az erdők kivágása után keletkeztek természetes úton a mai gyeptelepítések.

A gyeptelepítés a gyeptelepítő növényekre, mint biológiai alapokra épülő, a gyeptelepítési eljárásokkal előállított gyeptermék gazdasági állatokkal történő hasznosításában is megnyilvánul, ami történhet legeltetéssel, vagy pedig kaszálással. De nemcsak a legeltetés és kaszálás (szénacsinalás) tartozik hozzá a gyeptelepítéshez, hanem a termőképesség fenntartása, a gyomok irtása, gyérítése, az esetleges ritkulások pótlása, a területek pihentetése. Ha szükséges, mind-mind részét képezik a gyeptelepítésnek.⁷⁰ Siklódon a külterületi gyepek nagyjából fele közös legelőként van hasznosítva, fele pedig kaszáló. Régen a trágyázást is megoldották. Adatközlőm, Kelemen Albert bácsiék például három évente. De már ők sem foglalkoznak ezzel. Ha kell, van másik kaszálójuk. Kettő tehénnek kettő évre valót megteremnek a jelenleg is kaszált földek. Ez a szemlélet általános a földhasználat vonatkozásában.

Ami a legelőt illeti, ahhoz, hogy hosszú távon fenntartható legyen a legelő állapota, meg kell határozni, hogy az adott területen mennyi állat legelhet. Ez a legelő ún. *számosállat eltartó képessége*. Száraz gyepeken az 1 t/ha zöldtermék mellett 0.3 db/ha/év, az üde fekvésű gyepeken 1-2 db/ha/év, az intenzív és öntözött - a környezetre legveszélyesebb - gazdálkodási technológiájú gyepeken pedig 3-4 db/ha/év állat eltartást tervezhetünk optimálisan, szarvasmarhára vonatkozóan.⁷¹ Siklódon nem áll fenn a túllegeltetés veszélye. Ahogyan a falu lakossága öregszik, fogyatkozik, úgy az állatlétszám is csökken. A terület ma jóval több jószágot is képes lenne eltartani, mint ahogyan arról a helybeliek is beszámoltak. Ennek ellenére Siklód esetében is vannak veszélyek. Itt a legelők leromlását leginkább az veszélyeztetheti, ha nem megfelelő a legeltetési mód. Ilyen esetben is megtelepedhetnek a gyomok a legelőn, csökken a tápláló fűvek aránya.⁷² A legeltetéssel kapcsolatban Siklódon is a legfőbb baj az, hogy a szabad és a láb alóli pásztorló, terelgető legeltetési formákban a talaj - növény - állat kölcsönhatás egyensúlyának érvényre jutása a legtöbb esetben esetleges és nem tudatos.

Siklódon jelenleg nagyobb kiterjedésben fellelhetők az egyébként hazánkban mára nagyon megritkult kaszált gyeptelepítő gyümölcsösök, és hagyásfás legelők, kaszálók is. Ez utóbbiak körül sok vita folyik ma is, hogy az egyes területek kaszálók (legelők) voltak, majd később telepítettek oda fákat, vagy az erdő kivágása során hagytak meg egyes fákat. Mindenesetre a rendeltetésüket jól betöltik, árnyékot adnak, ha kell, majd termést, bár azt már kevésbé. Alapvető probléma ugyanis, hogy a kaszálókon található gyümölcsfák teljesen el vannak hanyagolva, sok esetben a sűrűn telepített gyümölcsösökben is.

Ami a kaszálókat illeti, a legtöbbben még most is a hagyományos *szénacsinalást* folytatják, amely magában foglalja a *kaszálás, a szárítás, gyűjtés, betakarítás* mozzanatait.⁷³ A kaszálás általában a férfiak munkája csakúgy, mint a boglyarakás. A forgatás és rázás mozzanataiból a nők is kivesszik a részüket. Sokan már nem tehetik meg, hogy lovat tartsanak, így a széna behordásához embert kell fogadniuk. Kivételek persze itt is vannak, hiszen van a faluban mezőgazdasági vontató. Amikor még megtehették, a kaszáláshoz is felvettek pár embert, de ma már mindenki maga végzi a fáradtságos munkát. A művelt terület nagysága sem igényel több embert.

Kelemen Albert elmondása szerint egy területet évente kétszer, háromszor tudnak lekaszálni úgy, hogy abból hasznosítható takarmány legyen. Az ökológiai adottságok, például a csapadék mennyisége, napsütéses órák száma és a területen lévő fő növényfajok, leggyakoribb társulásalkotók alapvetően meghatározzák, hogy milyen gyakran lehet kaszálni. Az első alkalom május elejére tehető. Ez a kaszálás főleg a gyomok, gazok ellen használatos. Az első növedékből anyaszénát még a későbbiekben, 3-4 hetenkénti kaszálással sarjúszenát készítenek. Az anyaszéna készítésre akkor érett gazdaságilag a gyepterület, ha a vezérnövénye a bugahányás vége és a virágzás kezdete közötti fejlettségi állapotban van. A sarjúszena betakarítási ideje pedig akkor van, ha a terület

⁶⁹ Szemán L. 2006.4.

⁷⁰ Szemán L. 2006.4.

⁷¹ Szemán L. 2006. 5.

⁷² Szemán L. 2006. 46.

⁷³ Magyar Néprajzi Lexikon (<http://www.mek.oszk.hu/02100/02115/html/4-1668.html>)

zöldhozama négyzetméterenként eléri legalább az egy kilogrammot. Ez alatt a mennyiség alatt inkább legeltetni kell a növedéket.⁷⁴ Ezt a helyiek mérések nélkül pontosan tudják, hiszen ebből élnek. Azt is tudják, melyek azok a növények, amiket az állatok nem szívesen fogyasztanak. Például a seprencét (*Stenactis annua*), amit ők halálvirágnak hívnak, semmi nem eszi meg, legalábbis a saját tapasztalataik szerint, ezért forgatás és rázás előtt a lekaszált fű közül kiszedik és elszáradás után elégetik. Ez a növény nemrég jelent meg a területen és már szinte nincs is olyan kaszáló, ahol ne lenne belőle.

Akik megtehették azonban már nem kézi kaszát alkalmaznak, hanem alternáló fűkaszát, és ez egyre népszerűbb a helyiek között. A fiatalabb férfiak közül többen szívesen beruháznának ilyen eszközbe. A nagygazda Hegyi Mihály (54 éves) elmondása szerint úgy tudnak ezekhez hozzájutni, hogy vannak, akik megveszik Németországban a rossz gépeket, megjavítják, majd a vételi ár ötszöröséért adják tovább nekik. A kérdés az, hogy vajon segítik-e a gépek a több évszázados hagyományos életforma és gazdálkodás továbbélését? Vajon lehet-e a gépekkel is fenntartható gazdálkodást folytatni? Egy ilyen változáshoz, hogy elkerülhessék a nagyobb problémák kialakulását, véleményem szerint elsőként szemléletformálás kellene.

Siklód legelőinek, kaszálóinak állapota romló. Sok a hasznosítatlan terület, aminek felhagyták a gondozását. De miért is bajlódnának a felhagyott területekkel, ha jó minőségű gyeppel is maradt még bőven, és az állatlétszám is inkább csökkenő? Ezt tapasztaltam jómagam is, mikor egyik nap elkísértük vendéglátónkat Kelemen Albertet kaszálni. Megmutatta nekem mennyi az elhagyatott rét, legelő, gyümölcsös, és azt is láthattam, hogyan törnek előre a gyomok. És ez a negatív hatás nemcsak a külterületeken mutatkozik meg! Ott vannak a belterületen található gyepterületek, kertek, árkok is. Azokkal is törődnie kellene valakinek. Rengeteg az elhagyatott ház és kert, ahol magasra nőtt gaz jelzi az elnéptelenedés szomorú tényét. Ez a tendencia alapvetően megváltoztatja a hely jellegét, a táj képét, a talajt, az élő környezetet; ami már most számos problémát vet fel.

Összefoglalás

Dolgozatomban a gyepgazdálkodási szempontból fontosabb siklói tapasztalataimat foglaltam össze. A tanulmányban körvonalazott problémákra természetesen megoldást csak egy átfogóbb, komplex elemzés révén lehetne találni. Egy biztos, a helyieken nagyon sok múlik. Igazán ők fognak dönteni arról, meddig marad fenn az a hagyományos, múltat idéző életforma, ami jelenleg még uralkodik, és ami miatt a falu a kívülről származó számára igazán vonzó. A változás azonban elkerülhetetlen. A túlélés érdekében alkalmazkodni kell, ahogyan mindig is tették az itt élők. Ez az alkalmazkodás a jelen esetben véleményem szerint az ökológiai és biotermékek gyártására való átállást jelenthetné. Akármilyen irányba is megy majd a fejlődés, az csak úgy lehetséges, ha lesznek hozzá emberek, akik véghez is viszik a változtatásokat.

Felhasznált irodalom

- Bodó Imre - Jávorka Levente (1997): *Az állattartás tájképet alakító szerepe*. In: Füleky György szerk.: A táj változásai a Honfoglalás óta a Kárpát-medencében Gödöllő, 115-119.
- Magyar Néprajzi Lexikon (<http://mek.oszk.hu/02100/02115/html/>)
- Molnár Melinda (2007): *Siklód térszerkezete*. In: Deáky Z.-Molnár M. szerk.: Acta regionis rurum 1. Gödöllő, 23-31.
- Orbán Balázs (1868): *A Székelyföld leírása* I. kötet, Pest
- Simó Áron (2007): *Siklói mozaikok*. In: Deáky Z.-Molnár M. szerk.: Acta regionis rurum 1. Gödöllő, 47-56.
- Solt Péter (2007): *Siklód település előzetes földtani- és környezetállapot felvétele*. In: Deáky Z.-Molnár M. szerk.: Acta regionis rurum 1. Gödöllő, 11-22.
- Szemán László (2006): *Gyepgazdálkodási alapismeretek*. Gödöllő

⁷⁴ Szemán L. 2006. 63.



A VÍZMINŐSÉG (NITRIT-NITRÁT TARTALOM) VIZSGÁLATA SIKLÓDON

Fodor László egyetemi hallgató (SZIE)

Bevezetés

Tanulmányom témája egy sóvidéki kis falu, Siklód környezeti állapotfelmérése különös tekintettel a Siklód patak vízminőségére. Vizsgálataimat azért tartom fontosnak, mert ezen a területen még vannak bő és tisztavízű források. Az itt lakók évszázadokon keresztül alkalmazkodtak a természeti környezethez, védték azt, gazdálkodásukkal és életmódjukkal nem borították fel a természeti egyensúlyt. Tisztán tartották a környezetüket, ápolták az erdőket, gátolták és megelőzték az eróziós folyamatokat. Tették ezt úgy, hogy évszázadokon át a mezőgazdaság, az állattartás adta a megélhetésük alapját. Az egyensúly a II. világháború után bomlott meg. Egyre több területet vontak mezőgazdasági művelés alá, és ennek feláldozták az erdőket, mely később az eróziót is felerősítette. A gépesítéssel egy időben megjelentek addig ismeretlen, vagy nem használt kémiai anyagok is. A faluban másféle élet kezdődött, amire az itt lakók nem voltak, és most sincsenek egészen felkészülve.

Anyag és módszer

Munkám során többféle módszert alkalmaztam. Mindenek előtt a rendelkezésre álló szakirodalomból megismertem a Sóvidéket, és azon belül Siklód természetföldrajzi adottságait. Terepbejárásokat végeztem Siklódon és környékén. Interjúkat is készítettem az adottságok és problémák pontosabb megismerése céljából. Vízminőség-vizsgálatot is végeztem, a Siklód patakot több ponton, a nyilvános és jelentősebb kutakat, valamint a vezetékes víz minőségét NO^2 és NO^3 szempontjából elemeztem.

A víz jelentősége Siklód életében

Siklód felszíni vizek szempontjából kiemelkedő pozíciójú település. A környéken szép számmal fordulnak elő bő vízű források. A falu legnagyobb vízfolyása a Siklód-patak, ami a Siklódkö D-i lábánál ered és Ny felé (Szolokma irányába) folyik. Utközben több forrás, ér, csermely és kisebb patak táplálja, míg végül Makkfalvánál (akkor már Szolokma-patakaként) ömlik a Kis-Küküllőbe. A falu ivóvízbázisa biztosított. Adott a sok bővízű forrás, és a hegyek lábánál lévő forrásokból vezetékeken idevezetett ivóvizeken kívül több kút is van a faluban. Legjelentősebb a falu központjában a hősi emlékmű mellett levő kerek rakott kút. Siklódon 2005-ben bővítették utójára a vízvezeték-rendszert.⁷⁵

A falubeliek elmondása alapján megtudtam, hogy a vízhálózat (mely a környékbeli falvak tekintetében egyedülálló) három forrásból nyeri a vizet. Ezek közül az egyik a Siklódkö lábánál ered. A 3 forrás a 3 falurészt külön-külön táplálja. Tehát saját forrása van Murvának, Papszerének és Alfalunak is. A forrásoknál ciszternák vannak, amiket hivatalosan ellenőriznek és időközönként megméri a víz paramétereit is. Siklód esetében tehát az ivóvízbázis adott: lényegében minden udvarba bevezették zárt vas vezetékeken a magasabban fekvő hegyi forrásokból a vizet.

A problémát az jelenti, hogy a szennyvíz-kérdés nem megoldott, ez pedig szennyezi az ivóvízbázist, a talajt, végső soron komoly környezeti károkat okozva. Nem csupán a háztartásokban képződő szennyvíz okoz gondot. A trágya híg része is ellenőrizetlenül keresi magának az elfolyást. Mivel a szennyvíz- elvezetés semmilyen szinten nem megoldott, így az részben a talajba szívárog, részben közvetlenül a patakba ürül.

A vizek öntisztulása

Woynarovich Elek (2003) utalt Keys és Jaag kutatásaira, akik szerint egy vízfelgyülemelés akkor szennyezett, ha annak összetétele vagy állapota emberi hatásra közvetlenül vagy közvetve annyira megváltozik, hogy annak a különféle célú használata korlátozottá vagy lehetetlenné válik. Emberi hatás lehet például Siklódon a szennyvíz szakszerűtlen kezelése, a hulladékok patakba dobása, a mű- és szervestrágyázás hatásai.

Az öntisztulás olyan biológiai folyamat, mely csakis szervezetek által termelt élettelen hulladék anyagok megtisztulására vonatkozik. Az öntisztulás közvetlen végrehatói a vízben élő aerob baktériumok. Az ásványosodott termékek felhasználói az algák. A közvetett végrehajtók, pedig a baktériumokkal, algákkal

⁷⁵ Információforrás: Etéd Polgármesteri Hivatal: 2007. június

táplálkozó állatok. Az öntisztulás végeredményeként az élettelen oldott és formált szerves anyagok az élőlényekben halmozódnak fel. A folyóvizekben az öntisztulást alapvetően befolyásolja az a tény, hogy a vízfolyás a szennyezést messzire el tudja sodorni.⁷⁶ (Siklódon is ez a folyamat játszódik le).

Nem élő szervezet eredetű ipari szerves és szervetlen anyagok is juthatnak a folyókba, amelyek a baktériumok által elbonthatatlanok vagy esetleg mérgezőek, ezek Siklódon a műtrágya és a mosó- ill. mosogatószeres szennyvizek lehetnek. Ezekre az anyagokra az öntisztulás biológiai folyamatai nem hatnak. Az öntisztulás alapfeltétele a bőséges oxigén, előmozdító tényezői pedig az időtényező és a hőmérséklet.⁷⁷ A folyókban ezek a tényezők csak korlátozottan érvényesülhetnek, így a Siklód-patakban is.

A szennyvíz töménysége, biológiai folyamatainak az előrehaladottsága is jelentős szerepet játszik a tisztuláskor. Mind a fizikai és kémiai, mind a biológiai változások, amelyek a beeresztett szennyvíz hatására jöttek létre, ott hagyják a nyomaikat.⁷⁸

A nitrit- nitrát tartalom veszélye

Először tekintsük át, hogy miért is veszélyes a fentiekben már említett szennyvíz-kérdés Siklód esetében is! A szennyvizek vegyi összetételéről általában elmondható, hogy igen jelentős nitrát-mennyiséget tartalmaznak.⁷⁹ A nitrit-nitrát tartalom komoly kockázat, mert ezek a vegyületek kedvezőtlen élettani hatással bírnak, érzékszerveinkkel veszélyük nem ismerhető fel. Kettejük közül a *nitrit* a veszélyesebb. Ez az ammónium baktériumos oxidációja útján keletkezik, ha az oldott oxigén-tartalom csekély. Nitritek származhatnak a nitrátok redukciójából is. A *nitrát* stabil vegyület. A nitrátot egészségre közvetve veszélyt jelentő, „toxikus alkatrész”-ként tartjuk számon. A toxicitást azonban nem a nitrát jelenti tehát, hanem a nitritté alakulás okozza. Az ivóvíz nagy nitrát-tartalma tehető közvetve felelőssé a csecsemőkori nemritkán halálos kimenetelű "kékesszürke betegség", a methaemoglobinaemia (továbbiakban mHb) kórkép kialakulásáért és a haszonállatoknál is megfigyelt mHb-s vetélésekért és elhullásokért. Az ivóvíz (élelmiszer) nagy nitrát-tartalma szerepet játszhat más humán megbetegedések, egészségkockázatok létrejöttében is. A nitrit és nitrát veszélyességét a határértékek alacsony szintje bizonyítja a legjobban.⁸⁰

Mivel a szennyvizek kezeletlenül és szabályozatlanul folynak el Siklódon, és a települési hulladékok szabálytalan lerakására is számos példa van, az állattartásból származó szerves anyag helytelen tárolása a ház körüli udvarokon sem ritka, valamint a műtrágyahasználat szennyező hatása is megjelent az első vízadó rétegre telepített kutakban; ezért ezt a problémát rendkívül komolyan kell venni. Többek között e probléma mértékére voltam kíváncsi, amikor véletlenszerű víz-mintavételek alapján kutatni kezdtem ezt a témát Siklódon.

A nitrit-nitrát tartalom mérése Siklódon

Siklódon a vizek mérésére laboratóriumi lehetőségeim nem voltak, és a minták szakszerű (hűtött) tárolása sem volt megoldható; ezért a helyszínen végeztem műszeres vizsgálatokat. Titrálásos-gyorsteszt mérésekkel vizsgáltam a vizek nitrát és nitrit-tartalmát. Az alábbiakban ennek a mérésnek az eredményeit közlöm. 2008 júniusában a Siklód patakon és néhány környékbeli kútnál végeztem összesen 16 helyen nitrit és nitrát vizsgálatot. A nitrit és nitrát mérésének eredményeit az 1. táblázat foglalja össze.

A mérési eredmények értékelésekor a magyarországi szabványokból indultam ki. A korábban érvényben lévő MSZ 448/31-67. ivóvíz minősítési szabvány szerint a teljesen "*kifogástalan ivóvízben*" nitrát-ion legfeljebb nyomokban lehetett, nitrit-ion, ammónium-ion és proteid-ammónia pedig nem fordulhatott elő. Ivóvízként "*elfogadhatónak*", illetve "*tűrhetőnek*" volt minősíthető a vezetett víz, ha (egyéb feltételek mellett) nitrátot 40 mg/l alatt, nitrit- és ammónium-iont csak "nyom"-nyi mennyiségben tartalmazott. Egyes kutakra vonatkozóan a tűrhető határértéket a szabvány 80 mg/l nitrát-mennyiségben adta meg, azzal a kikötéssel,

⁷⁶ Woynarovich E. 2003.

⁷⁷ Woynarovich E. 2003. 178-180.

⁷⁸ U.o. 180-181.

⁷⁹ Woynarovich E. 2003.

⁸⁰ Virágh Z. 2004. 5-6.

hogy a "csecsemők részére, bölcsődék és csecsemőotthonok kútjának vizében a nitráttartalom egyes kutakkal történő vízellátás esetében sem haladhatja meg a 40 mg/l-t.”⁸¹

Méréseim (1. táblázat) alapján a nitrit-nitrát vizsgálat már jelzi a probléma jelenlétét, igaz a falu különböző részein nem egyforma mértékben. Ahhoz, hogy *kifogástalan* minőségű (ivó)vízzel beszélhessünk, *nitrit* még nyomokban sem fordulhatna elő a vízben. Ehhez képest a szűrőpróbaszerű 16 mérési helyszín több mint felében előfordult ez a vegyület. A falu vízben való gazdagsága tehát nem jelent abszolút tökéletes vízminőséget. A mennyiségi adottságok megvannak, a minőségek azonban már nincsenek meg mindenhol. A magyarországi szabályrendszer szerint *tűrhető* vízminőséget a 40 mg/l alatti *nitrát*-tartalommal rendelkező vizek kaphatnak. A véletlenszerűen kiválasztott 16 mérés harmada (16-ból 5 eset) esetében még *tűrhető* vízminőségről sem beszélhetünk! Olyan magas nitrát-tartalmat is regisztráltam, ami súrolja a csecsemőkre veszélyes határt. A veszélyt súlyosbítja, hogy a Siklódon végzett adatgyűjtéseimből (interjúkból) úgy tűnik, hogy az itt lakók nincsenek tisztában a *nitrit- nitrát* problémával. Márpedig amíg nincs probléma-felismerés, addig problémakezelés sincs.

A vizek, a források tisztaságának megóvása érdekében szükséges Siklódon is végiggondolni a csatorna- és patakmedrek karbantartásának kérdését. Fontos volna a források környékének beerdősítése, valamint a patakmedrek szélén erdősávok kialakítása, melyek szűrő szerepet tölthetnének be. Ezzel párhuzamosan szükséges a szennyvizek zárt rendszerben megvalósuló kezelése, hogy az ne kerülhessen közvetlenül a patakba. Fontos lenne az is, hogy a keletkező istállótrágyát sűrűbben hordják ki a földre, vagy esetleg értékesítsék, hogy ebből is minél kevesebb káros anyag jusson a talajba és onnan a vizekbe.

1. táblázat: Nitrit-nitrát-mérések Siklódon (2008 júniusa)

Mérés száma	A mintavétel és a mérés helye	NO ² (nitrit) mg/l	NO ³ (nitrát) mg/l
16.	A Siklód patak forrása a Siklódkő tövében	nem kimutatható	nem kimutatható
15.	A Siklód patakából a forrástól kb. 1 km-re	nem kimutatható	nem kimutatható
14.	A Siklód patakából még a falu határán kívül	nem kimutatható	1
13.	A Murva és a Papszer között a Siklód patakából	nem kimutatható	2
11.	A Murva és a Papszer között a Siklód patakba ömlő érből	nem kimutatható	10
12.	A Murva és a Papszer között a Siklód patakba ömlő ér torkolatánál a Siklód patakából	0,05	5
10.	A falu közepén a híd lábánál a Siklód patakából	0,15	20
8.	A régi malom alatt a Siklód patakából	0,3	20
7.	Alfalu 378. ház alatt a Siklód patakából	0,5	40
1.	Alfalu hídnál a Siklód patakából	0,25	35
6.	Alfalu a régi pálinkafőzdénél a Siklód patakából	0,1	45
5.	Alfalu közepén a Siklód patakából	0,7	50

⁸¹ Virágh Z. 2004. 19.

3.	Alfalu 338. ház mögött (trágyalé becsurgás a patakba) a Siklód patakból	0,8	70
2.	A falu után, ahol az út keresztül megy a patakon	0,5	60
4.	338. ház Márton Sámuel hátsó (újabb) gémeskútja	nem kimutatható	5
9.	A falu közepén a hősi emlékmű melletti kútból	nem kimutatható	35

Forrás: saját adatgyűjtés és szerkesztés

Összefoglalás

Tapasztalataim azt mutatják, hogy a faluban nem egyforma mértékben ugyan, de a nitrit-nitrát probléma már fennáll. Ennek legfőbb okai a következők:

- a szennyvizek kezeletlenül és szabályozatlanul folynak el Siklódon
- a települési hulladékok szabálytalan lerakása napi gyakorlat
- az állattartásból származó szerves anyag tárolása nem megoldott a legtöbb esetben
- a korábbi nagyüzemi művelés fokozottabb műtrágyahasználata is okozhatott szennyezést

A probléma kezelése részben beruházás-jellegű feladat. Ilyen például a szennyvízelvezetés, és a hulladék-elhelyezés megoldása. Ugyanakkor fontosnak tartanám kezdeményezni a környezettudatosság fejlesztését is, mivel tapasztalataim szerint vannak, akik nem látják igazán világosan a környezetszennyezésben rejlő veszélyeket. Részben ezen is múlik, hogy az Orbán B. (1868) leírásaiban oly idillien megrajzolt Siklód-kép tovább él-e, vagy sem.

Felhasznált irodalom

Orbán Balázs (1868): *A Székelyföld leírása*. I. kötet, Pest

Virágh Zoltán (2004): *A nitrit és nitrát egészségügyi kockázatai*. In: Füleky György (szerk.): „AZ EU-s nitrát direktíva”, Környezetkímélő Agrokémiáért Alapítvány, Gödöllő, 5-24.

Woynarovich Elek (2003): *Vizeinkről mindenkinek*. Agroinform, Budapest





A SZÉNÉGETŐK TÁRSADALMA A SÓVIDÉK SZÉLÉN

Bicók Csongor egyetemi hallgató (SZIE)

Bevezetés

A szénégetés egyike azon régi mesterségeknek, amely még ma is képes megélhetést biztosítani a családoknak; igaz a történelem folyamán e tevékenység gazdasági jelentősége és a benne dolgozók társadalmi presztízse jelentősen átalakult. Dolgozatomban a Siklód környéki szénégetők tevékenységét, társadalmi viszonyait vizsgáltam azzal a céllal, hogy megfogalmazhassam, mit tekinthetünk a változás és a tradíció legfőbb elemeinek.

Anyag és módszer

Kutatásaimat 2007-ben kezdtem Siklódon, 2008-ban pedig folytattam. A 2008-as kutatást Siklódtól délnyugatra, a Siklód és Küsmöd közötti, valamint, az Etédttől keletre lévő területeken végeztem. E térségek nem messze találhatóak az erdélyi szénégetés legfontosabb központját jelentő településtől, Farkaslakától. E település, hagyományai és szénégető mesterei miatt jelentős hatást gyakorolt az erdélyi és szűkebb értelemben a Sóvidék széli szénégetésre is. A 2008-ban végzett kutatásaim során elsődleges célként az előző évben gyűjtött információk kiegészítését és pontosítását kívántam elérni. Főbb kérdésköreim a következők voltak:

- 1) Honnan származnak a szénégetéssel foglalkozók?
- 2) Miért választották éppen a szénégetést megélhetésnek?
- 3) A mesterséget űzők mennyire hasonlítanak a tradicionális szénégetőkhöz módszerek, eszközök, életforma vonatkozásában?
- 4) Mekkora eltérés tapasztalható a vizsgált területeken dolgozó szénégetők között módszerek, eszközök, életforma vonatkozásában?
- 5) Milyen mértékű társadalmi ranggal rendelkeznek napjaink szénégetői?

Vizsgálataimat helyszíni bejárással, a szénégetőkkel való interjúk készítésével és résztvevő megfigyelőként folytattam.

A szénégetés jelentősége

A szénégetés, a favágással, cserhántással és a mészégetéssel együtt a legősibb erdőkielő mesterségek közé tartozik. Nem rendelkezünk pontos ismeretekkel ezen foglalkozások kialakulásának és térhódításának idejéről.

A szénégetés során fából faszenet állítottak elő. Ezt elsődlegesen nagyobb „üzemekben” az ércek olvasztásához, kovácműhelyekben pedig a fémek megmunkálásához használták fel. Ebből az okból a szénégető helyek főleg a városok és a bányák közelében létesültek.

*A feudalizmus korában az uradalmak saját szükségleteik kielégítésére előírták jobbágyaiknak a szén égetését.*⁸² Igaz ugyan, hogy akkortájt a szénégetés csupán a már említett igények kielégítésére szolgált, e mesterség gyakorlása mégis szabályozott és jól szervezett keretek között folyt. Az e tevékenységet folytatók meghatározott munkabér, fuvardíj, szénár, sőt, hitelesített szénmérő eszközök igénybevételével dolgoztak.

Az igazi fellendülés a kapitalizmus „kialakulásakor” következett be. Ekkor ugyanis a hatalmas építkezésekhez és a gépek elkészítéséhez nagy mennyiségű szénre volt szükség. Ezt az időszakot a 19. század legelejére tehetjük. Azokban az években, főleg a fellendülő vaskohászat adta az ötletet a „kereskedelmi szellemű” lakosságnak a fa, az addigiakban megszokottól eltérő irányú értékesítésére. Ebből adódott, hogy sokan hagytak fel addigi megélhetési formájuk művelésével és kezdték el két évszázaddal ezelőtt a szénégetést. A szénégető mesterek és munkások száma olyannyira megnőtt, hogy a 19. században Gömör és Kishont vármegyében például e mesterséget űzők száma megközelítette az 1000 főt.⁸³ Az iparosodás előretörésével a szénégetők gyakorlatilag egyedül a kohók hatalmas szénigényének kielégítésére törekedtek. Ezáltal teljes mértékben bér munkásokká váltak, akiket az erdőgazdaságokon keresztül, a már említett acélkohók foglalkoztattak. A kőszénbányászat megjelenésével csökkent ugyan a munkájuk iránti kereslet, de ez a folyamat nem vont számottevőbb változásokat maga után.

⁸² Petercsák T. 1992. 151.

⁸³ Paládi-Kovács A. 1988. 76.

A szénégetők általában kétféle munkaszervezeti típusban dolgoztak. Az egyik a két főből álló „vállalkozás” volt, amely nyugodhatott családi kapcsolatokon, de alapulhatott egyszerű ismeretségen vagy bérmunkán is. A másik munkaszervezeti típus pedig a 4-5 főből álló, baráti vagy rokonsági kapcsolaton nyugvó szénégető csapat volt. A szénégető csapatban (annak létszámából adódóan), személyenként szétváltak az egyes munkafolyamatok. A tagok közül egy személy volt a mester, aki irányította a munkafolyamatokat. A többiek a segédek szerepét töltötték be. Közülük kerültek ki a kizárólag favágással, és a csak szénégetéssel foglalkozók.

A szénégetők életmódja és munkaszervezése évszázadokon keresztül azonos volt. Miután a kitermelendő erdőhöz érkeztek, első dolguk volt kiválasztani a táborhelyet. Ennek rendkívüli fontossága volt és nagyban befolyásolta a későbbi munkákat. A tábor helyének kiválasztása után a kunyhó megépítéséhez fogtak.

Évszázadokon keresztül maguk vágták ki a fát, szállították az égetés helyére és aprították fel a megfelelő méretűre. A későbbiekben, ez a gyakorlat a „vállalkozók” megjelenésével megváltozott. A számukra szükséges fát az égetés helyére szállították, így nekik csak a szeszesítés műveletével kellett foglalkozniuk. A fát a „*vágtereken*” döntötték ki. Ott nagyobb darabokra vágták fel fűrészekkel, majd elszállították a szénégető táborhoz. Ott a megfelelő méretűre vágták és hasogatták, majd a szénhelyen „*máglyába*” rakták. A máglyát, berakásának befejezése után, fentről lefelé haladva, száraz falevelekkel és harasztal, majd földdel takarták be. A *betakarás* után következett a *begyújtás*, amit hajnalban, vagy reggel végeztek. Ez történhetett alulról, a szabadon hagyott gyújtólukon keresztül, vagy pedig felülről, izzó parázs, gyújtósra való szórásával. A begyújtást követően a *baksára* nagy figyelmet kellett fordítani. Nem volt szabad meglyukadnia, de ugyanakkor a teljes begyulladásig megfelelő levegőmennyiséget is kellett biztosítani az égéséhez. Ilyenkor a szénégetők szinte állandóan figyelemmel kísérték, hogyan viselkedik a máglya. A megfelelő levegőhöz jutását, a teljes begyulladásig a szellőző, majd az égés során a levegőztető lyukakkal szabályozták. Mivel az égés következtében a *baksa* folyamatosan esett össze, szakadt be és ez által meglyukadt az azt borító földréteg, ezért állandóan lapáttal, vagy taposással tömöríteni kellett. A kiegész ideje a *baksa* méretétől, az időjárástól és az égetés gyorsaságától függően 5 és 14 nap között változott. A *kiégetést* követte a *szénhúzás*, azaz a *baksa* kibontása és a szén kiszedése. A bontást mindég felülről lefelé, cikkekben kezdték, és többnyire éjjelenként vagy hajnalban végezték. A kihúzott szenet kör alakban terítették szét, különválasztva egymástól a jó, és a *baksa* közepéből kikerülő, rosszabb minőségűt. A *kihűlést* követően hozzávetőleg 30-50 kg szén tárolására alkalmas zsákokba rakták, majd elszállították. A mesterek a szénégetéshez néhány különleges szerszám kivételével mindennapi eszközöket használtak. Ezek egy részét maguk készítették el. Az eszközeik közé tartozott a csákány, kapa, lapát, fabunkó, melyeket a *baksa* hely elkészítéséhez használták, a fejsze, balta, fűrész, amiknek a fa kivágásában és a szerszámok elkészítésében volt nagy szerepe. A faragáshoz és szerszámkészítéshez szükség volt még vésőre és néhány szerszámélesítő eszközre is. A maguk által, faháncsból készített kosarakat szén, föld és levélhordásra használták. A létrát maguk készítették el, de esetenként helyette lecsupaszított ágafát is igénybe vettek. A *baksa* levegőztetéséhez és a szén húzásához piszkafákat, kampókat és szenes vellákat alkalmaztak. A fa szállítására maguk készítette szánkokat alkalmaztak. Azon eszközöket, amelyeket önmaguk nem tudták előállítani más mesteremberektől vásárolták meg.⁸⁴

Az esetek nagy részében nem a fa kitermelésének és a szén előállításának, hanem a szállításnak voltak, a többihez mérten nagy költségei. Ebből kifolyólag ez emelte meg a szén árát. Azonban nem szabad alulfízettnek gondolnunk a szénégetőket. Mivel, az előállított szenet súly alapján, mázsánként fizették ki a számukra, ezért a szénégetők „megoldották”, hogy biztosan jól keressenek. Jó alaposan meglocsolták a zsákokban lévő szenet, így érve el, hogy mázsáláskor a valósnál jóval nagyobb súlyt mutasson.

Az erdélyi szénégetés történeti vázlata

A szénégetés, mint gazdasági tevékenység kialakulásához az elsődleges alapot a vidék földrajzi-természeti adottságai nyújtották. A Sóvidéken és a környező területeken nem igazán voltak három hektárnál nagyobb szántóterületet művelő gazdák, így a székelyföldi közbirtokossági rendszernek megfelelően a közösségi erdőgazdálkodás mechanizmusa függvényeként az erdőirtás során felgyűlt, épület- vagy bútoraryagként nem hasznosítható, gyengébb minőségű keményfából (tölgy- és bükkfából) a rászorulók faszenet állíthattak elő, és azt magángazdaságuk fellendítése érdekében felhasználhatták.⁸⁵

Nincsenek megbízható adatok az erdélyi szénégetés megjelenését vagy akár elterjedését illetően. Visszaemlékezések és becslések alapján Farkaslakán és onnan, a fokozatosan terjedő, szélesebb körű szénégetési

⁸⁴ Paládi-Kovács A. 1988. 93-94.

⁸⁵ Kinda I.-Peti L. 2004. 3.

gyakorlat kezdeti (kialakulási) fázisát 150–200 évvel ezelőttre, tehát a 19. század legelejére tehetjük. Azonban ennek ellent mondanak Udvarhelyszékből, 1345-ből származó adatok, amelyekben szerepel a „baksa” szó.⁸⁶

Az eleinte csak szegény, más megélhetési lehetőséget nem találó emberekből álló szénégetők csoportja idővel nagymértékben bővült. Mindez a fejlődő iparnak volt köszönhető. Kialakultak azok a kereskedelmi kapcsolatok, amelyek további fejlődést és piacbővülést hoztak az erdélyi szénégetők számára. Ekkorra a szénégetéssel és a hozzá kapcsolódó tevékenységekkel foglalkozók köre, már az alsóbb középosztályra is kiterjedt. A kapitalista társadalmi rend megjelenése a szénégetők számára Erdélyben is okozott változásokat. Igaz ugyan, hogy azok jelentősége elmaradt a Gömör és Kishont vármegyében tapasztaltaktól.

A szénégetés hagyományában fordulópontot a II. világháború utáni időszak hozott. Erdélyben a kollektivizálás ideje alatt a szénégetők sajátos módon találták meg érvényesülési lehetőségeiket. Az 1948-as földreform, (amikor is eltulajdonították a magánterületeket és azokon megtiltottak mindenféle nem állami tevékenységet) némileg korlátozta ugyan a szénégetést, de nem tudta teljes mértékű szabályozás alá vonni. A szénégetők kapcsolatrendszerüket kihasználva, még azokban a kezdetben nehéz időkben is megtalálták a rendszer kiskapuit. A szén termelése ugyan csökkent, de a kommunista gazdaságmodell igényelte ezt a tevékenységet. Éppen ezért az 1950-es években, a román állam által létrehozott IFET (Állami Erdőkitermelő Vállalat), szerződtette a szénégetőket. Megpróbálva ezzel előteremteni a nehézipar számára szükséges szénmennyiséget, valamint a még megmaradt, illegálisan égető szeneseket is ellenőrzése alá vonni. A jelentkező hatalmas szükségletek kielégítésére való törekvés, vagyis az erdők kivágása miatt a szénégetőknek szülőfalujuktól egyre messzebbre kellett menniük, hogy szenet égethessenek. Így, az évszázados szokások megváltozásával gyakorlatilag szénégető szakmunkássá váltak, akik tavasztól őszi lakhelyüktől messze végezték munkájukat. A nehézségek ellenére mindezek a feltételek sajátos, a nehéz években is szabad életformát biztosítottak a szénégetőknek.

Az életmód könnyítését jelentette a gyakorlat, hogy:

- a) a szénégetőket családjuk is elkísérte
- b) a szénégetésre specializálódott munkások és családjaik számára a vágterek környékén barakkokat építettek
- c) megjelent a technikai segítség
- d) új munkások toborzása esetén saját rokonaikat ajánlották, akik felvételük esetén egymáshoz közeli területekre kerültek.

Erdélyben a szénégetők még a szocialista rendszer alatt is kimagaslóan jól éltek. Fizetésük gyakran a többi iparágban adott havi munkabér többszöröse volt, valamint minden letöltött év után a munkakönyvből hat hónap veszélyességi időjáradékot tüntettek fel, így gyakorlatilag a szénégető fiatalon vonulhatott nyugdíjba.⁸⁷

A rendszerváltást követően, a szénégető társadalom jelentős változáson ment át. A kommunizmus ideje alatt jelentősebb összegekre szert tevők vállalkozásokba kezdtek, kialakítva ezzel egy tőkeerős felvásárlói réteget. A szénégetők helyzete a '90-es években alapvetően pénzügyi státuszuktól függött. A jelenlegi, Sóvidék széli szénégetők alapvetően az alábbi kategóriákba tartoznak.⁸⁸

- A legalsó szinten levők magyarországi nagyvállalkozókkal kötöttek szerződéseket időszaki szénégetésre vonatkozóan. Ők, az általuk elvégzett munkáért lényegesen több pénzt kaptak, mint amennyihez Erdélyben jutottak volna.
- A „pénzügyi ranglétra” eggyel magasabb fokán azok a szénégető vállalkozók voltak, akik egy bizonyos forgótőkével rendelkezve fel tudtak vásárolni annyi fát, hogy saját maguknak égethettek. A megtermelt szenet, egy részük nagyvállalkozóknak, míg a többiek, a felvásárlók megkerülésével az ottani piacnak értékesítik.
- A következő csoportot az „égettetők” alkotják, akik megfelelő tőkével rendelkeznek ahhoz, hogy beszerezzék a szénégetéshez elegendő mennyiségű fát. A szenet a helyi nagyvállalkozóknak értékesítik.
- A legfelső réteget a szénégető nagyvállalkozások képezik. Ezek tulajdonosai a rendszerváltás után a leghamarabb kerültek kapcsolatba a nyugati felvevőpiacokkal és a leghamarabb monopolizálni tudták a helyi szénéelőállító piacot, valamint a legnagyobb ellenőrzést tudták kifejteni a helyi és a környező erőforrások, az erdők fölött.

⁸⁶ Kinda I.-Peti L. 2004. 30.

⁸⁷ Kinda I.-Peti L. 2004. 12.

⁸⁸ Kinda I.- Peti L. 2004. 15.-17

Szénégetés napjainkban a Sóvidék szélén

Két éve folyó gyűjtőmunkám alapján úgy vélem, a szénégető munkát ma alapvetően meghatározza az a tény, hogy helyben meglehetősen szűk a megélhetési kínálat. A Siklódon és környékén élő mezőgazdasági népesség számára a szénégetéssel kereshető jövedelem hihetetlenül magasnak számít. Igaz, a szénégető munka áldozatokkal járó és veszélyes is.

Szénégetés Siklód és Küsmöd között

Mint ahogyan a megelőző fejezetben arról már írtam, Farkaslaka különösen fontos topográfiai helye az erdélyi szénégetés történetének. Tapasztalataim szerint azonban nem csupán az erdélyi szénégetés régmúltjának, hanem jelenének is. Terepi kutatásaim során Siklód mellett volt szerencsém találkozni Farkaslakáról származó szénégetőkkel.

Fancsali Árpád, mint sokan mások, a szénégetés előtt más foglalkozásokat is üzött. A szakmában először az 1960-as években dolgozott Farkaslakán. Intenzíven a '90-es évektől műveli ezt a mesterséget. Eleinte Farkaslakán, majd pedig Kalonda-tetőn égetett. A Siklód és Etéd között fekvő területre 2003-ban települt át. Úgy tűnik a farkaslakai szénégetők között voltak akik a rendszerváltást követően vállalkozóvá váltak, és nem helyben, hanem a környező területekre „vándoroltak” át. Azt, hogy a farkaslakai Fancsali Árpád most is élő kapcsolatot ápol szülőföldjével igazolja, hogy a Küsmöd közelében kiégetett és csomagolt szenet a vele kereskedelmi kapcsolatban levő szállító nagyvállalkozó a farkaslakai csomagolóba juttatja el. Mivel Fancsali Árpád egy bizonyos forgótökével rendelkezve fel tud vásárolni annyi fát, hogy saját maga égethet, de a megtermelt szenet nagyvállalkozónak adja át, így ő a Kinda I. - Peti L. (2004) sóvidéki szénégetőkre föllállított hierarchiájában véleményem szerint a második szinten áll.

2008 nyarán, ott jártamkor a Siklód és Küsmöd között fekvő területen tehát Fancsali Árpád mester égetett. 2003 óta dolgozik azon a helyen. Mint gyakorlatilag manapság mindenki, a szénégetés munkaműveletei közül csupán magával az égetéssel foglalkozik. A munkaműveleteket irányító és szervező szerepét tölti be. Vállalkozóként a szén égetéséhez értő embereket és segédeket fogad maga mellé. A 2007-es évvel bezárólag, neki dolgozott Bardocz Márton szénégető mester.

Bardocz Márton Küsmöden született és ott él. Szénégetéssel először 2001-ben foglalkozott, mint segéd. A munka fortélyait eltanulva vált idővel e foglalkozás mesterévé. A Siklód és Küsmöd között fekvő területen Fancsali Árpádnak 3 éven keresztül dolgozott. A szénégető mesterséget elsődlegesen megélhetési okok miatt választotta. A másik fontos indok, az önállóság, a szabad élet. Szénégető mesterként gyakorlatilag teljes munkaköri szabadságot élvezett. A vállalkozó felügyelete mellett, Márton irányította a munkafolyamatokat, foglalkoztatta a segédeket és állította elő a szenet. Tevékenysége során a legfontosabb szempont nem a szigorú kikötéseknek történő megfelelés, hanem a becsületes munkavégzés volt. Noha az így kapott jövedelem, még a megszerzésére fordított erőforrások számbavétele mellett is kielégítőnek volt mondható, a 2007-ben Bardocz Márton mégis felhagyott a szénégetéssel. Minderre magánélete, a biztos munkahely iránti igénye ösztönözte.

Közelebről is megvizsgálva a Bardocz Márton és Fancsali Árpád által alkalmazott *technikát*, azt tapasztaltam, hogy gyakorlatilag a jelenkori technika megegyezik a tradicionális szénégető gyakorlattal. A műszaki fejlődésnek köszönhetően néminemű változás van ugyan az alkalmazott eszközök terén (például a szekereket felváltották a traktorok, míg a fa aprítására használt fűrészek között napjainkra mindenhol megtalálhatóak a motoros fűrészek), azonban a szénégető gyakorlat mélyebben nem változott meg.

Ami a vizsgált alanyaim *életmódját* illeti, ez gyökeresen más, mint ami az államszocializmus ideje alatt működő szénégetőkre volt jellemző. Mint ahogyan arról korábban írtam, a kommunista tervgazdaság korában a szénégetőket messze földre elvitték. Interjúalanyaim viszont lényegében szülőföldjükön maradván dolgoznak. Bardocz Márton ezzel együtt kedvezőbb helyzetben volt, mint Fancsali Árpád, aki farkaslakai. Bardocz Márton Küsmöd közelségéből eredően, akár hetente több alkalommal is felfrissíthette élelmiszer tartalékait otthonról, illetve eleget tehetett más fontos teendőinek is. Fancsali Árpád viszont Farkaslakára nem járhatott sűrűbben haza. A szükséges élelmiszereket a közeli települések üzleteiből szerezte be, ami lévén autóval rendelkezett, így végső soron nem okozott gondot a számára.

A segédek felfogadását 2007-ben és előtte néhány évig Árpád vállalkozásában Márton végezte. A felfogadott segédek mind földijei voltak, azaz küsmödiek. 2008-ban viszont Fancsali Árpád már egy csángó házaspárt alkalmazott. Krisztián a szénégető munkálatokkal foglalkozott, míg felesége, Júlia a tábor ellátásáért felelt. Ők is a jobb megélhetés reményében kerestek munkát Erdélyben. Fancsali Árpád az alkalmazottainak, az elvégzett

munkájukért cserébe rendszeres, havi fizetést biztosít. Ez az összeg magasabb, mint más, kétkezi munkával megkereshető pénzmennyiség.

Szénégetés Etéd körül

Az Etédől keletre fekvő területen 2008 nyarán a Jakab család dolgozott. Az apa, Jakab Domokos, felesége Jakab Margit és fiuk, Jakab Attila. A Jakab házaspár 1976-óta foglalkozik a szénégető mesterséggel. Mára már nyugdíjasként végzik ezt a tevékenységet. A mesterség választásának alapvető okaként a jobb megélhetési lehetőséget, és a korábbi nyugdíjazás rendszert neveztek meg. Ennek értelmében minden szénégetéssel eltöltött év után, másfél év került beírásra a munkakönyvbe. Mindemellett éjjeli műszakot és veszélyességi pótlékot is fizettek nekik. A nevezett kedvezményes nyugdíjrendszerre vonatkozó törvény egyébként 2001. április 1-ig volt érvényben.

Jakab Domokos is farkaslakai. Magát a mesterséget még szülőhelyén sajátította el. A szénégetéssel legelőször ott foglalkozott, majd a későbbiekben égetett Erdély különböző részein, valamint Magyarországon a Bükkben Garadnánál. Az egész életét a szénégető mesterségnek szentelte. Ismeri annak minden apró fortélyát. Munkája során nagyon jó minőségű szenet állít elő. A jelenlegi táborhelyen 2002 óta dolgoznak. Ők csak az égetéssel foglalkoznak. A fát vállalkozó szállítja a helyszínre, majd veszi meg a már kiégetett szenet. A fa megfelelő előkészítésére munkásokat fogad fel. Jakabék példája alapján úgy vélem, hogy a *Kinda I - Peti L. (2004)* által a sóvidéki szénégetőkre föllállított társadalmi hierarchiarendszer hiányos. Jakabék nem értelmezhetőek benne, mivel kizárólag az égetés műveletével foglalkoznak. Fát számukra az őket foglalkoztató vállalkozó biztosít, így a második kategóriába (amibe Fancsaliék kerültek) ők nem tartozhatnak. Nem sorolhatók be az első kategóriába sem, hiszen jelenlegi tevékenységük kapcsán nincs szó magyarországi nagyvállalkozásokkal való kapcsolatrendszerrel. Úgy vélem, ők egy külön típust képeznek, a második kategória alatt. E kategória ismérve, hogy a benne tevékenykedő szénégető-vállalkozó *csak az égetéssel foglalkozik, a hozzá szükséges faanyagot nem maga rendezi, hanem a vele szerződésben álló megbízó.*

A Jakab házaspár, nyugdíjazásuk után, a jó pénzkereseti lehetőségek miatt folytatta tovább a szénégető mesterséggel való foglalkozást. Így teremtik elő a számukra, és gyermekeik számára szükséges anyagi javakat. Pénzügyi vonatkozásban e módon tudják őket a leginkább támogatni. Munkájukért, az év során előállított szén mennyisége alapján, az év végén fizetnek. A közben keletkező költségeiket előlegek formájában elégitik ki. Fiuk, Atilla, tanulmányai befejezése óta dolgozik velük. A mesterséget, a folyamatos munka közben sajátítja el. Szénégető tevékenységének egyik oka, a szüleinek való segíteni akarás, míg a másik az, hogy a környező területeken nem talált jövedelmezőbb munkalehetőséget.

A család az Etédől keletre lévő területen éget. Az év nagy részét, amíg dolgozni tudnak, a táborban töltik. Azt hosszú távra rendezték be. A mindennapi élethez szükséges dolgokat Küsmödről szerzik be. Farkaslakára fontos elintéznivalóik esetén mennek haza. Segédet, a legközelebbi faluból, Etédből fogadtak fel maguk mellé. Tekeres István már több éve dolgozik nekik. Fizetését hetente kapja. A Jakab család egy időben három *baksával* dolgozik. Munkamódszereik megegyeznek más szénégetők módszereivel. Eszközeik egy részét, (melyek egyszerűbbek) megvásárolják, míg a többit mesterrel készíttetik el. Fancsali Árpádtól eltérően ők, a *baksa* tömörítését taposás és lapát használata helyett botozással végzik. Ekkor egy rúdra erősített rönkkel érik el, hogy a máglya ne lyukadjon meg és jó minőségű szén keletkezzen. Néhány, nem túl jelentős változástól eltekintve, a szenet, napjainkban is a több évszázados hagyományok szerint állítják elő.

A szénégetés nyoma Szolokma felé

Terepi vizsgálataim során Siklód körül működő és felhagyott szénégető helyeket egyaránt lehet találni. A falutól délnyugatra (Szolokma felé) egy elhagyott szénégető hely áll. A környéken élőktől származó információk és az elhagyott tábor maradványai alapján vélhetően az elmúlt években itt még égettek szenet. Ez a szénégető hely, a megszokott módon, egy tisztáson, közvetlenül a patak mellett helyezkedett el. A szénégetőhely kedvező adottságúnak volt mondható, hisz közel a víz és a *vágtér*, melyet még ottjártamkor is használtak (és újabb kitermelési területeket alakítottak ki). A megmaradt nyomok tanúsága szerint a korábban ott dolgozó mester legalább másodmagával égetett. Erre utal a helyszínen fellelt három *baksahely* maradványa, amelyeket egyedül nem tudott volna rakni, felügyelni és azokból szenet is húzni egyazon időben. A táborhely elhagyásának pontos okairól nem sikerült megbízható információkat gyűjtenem.

A szénégetés technológiája a Sóvidék szélén ma

A szénégetés alapfeltétele a rendelkezésre álló erdő. Az erdőket 10 éves ütemterv alapján termelik ki. A megközelítőleg száz éves fák tartoznak a vágásérett korba.⁸⁹ Ezek közül kerülnek ki azok a rönkök, melyeket a vágterekről a szénégetőkhöz szállítanak. A fát, amennyiben az nagyobb darabokban érkezik a táborhoz, motoros fűrésszel méteres darabokra vágják, majd fejszékkel kettőbe, vagy négybe hasítják.

A *baksa* megkezdésének első lépése a közepét képező gyújtóanyag elhelyezése. Először két hosszú (lehetőleg a *baksa* leendő magasságával azonos méretű) fát, egymástól egy méter távolságban leszúrnak a földbe, majd később a végüket összekötik. Ezek közé kerül négyzet alakban három vastagabb rönk, annak az egyik oldalát szabadon hagyva. Ez a rés a gyújtórúd későbbi behelyezésére és a gyújtóanyag begyűjtésére szolgál. Gyújtóanyagként már égetett, de ki nem égett fát használnak. (Ez elég száraz ahhoz, hogy könnyen begyulladjon.) Ezeket vékony hasábokra vágják, majd egymástól, hozzávetőlegesen 10 cm-es távolságban a rönkökre fektetik. Rájuk kerül a következő réteg, rácsos szerkezetet képezve. A vékonyabb fák után egyre vastagabbak következnek. Majd, miután elérték az egy méteres magasságot, elkezdik rakni a *baksa* oldalát. Ekkor a rönköket a középső részhez támasztják, melyek gyűrűt képeznek. Ilyen módszerrel haladnak tovább. Ezek a rönkök képezik majd a *baksa* legalsó szintjét. Figyelni kell, hogy a gyújtórúd helye szabadon maradjon. Ennek érdekében egy vékony fát figyelmeztetésül mindvég a gyújtórúd helyén hagynak. A többi réteg felrakásához már legkevesebb két emberre van szükség. Az alul lévő, a segéd adogatja, vagy létrán viszi fel a mesternek a rönköket. Egy *baksa* a nagyságától függően 6-7 (esetleg még annál is több) szintből áll.

A fa berakása után következik a betakarás. A takaró réteg a szigetelőanyag szerepét tölti be. Ez akadályozza meg a fa begyűjtés utáni elégését. Meggátolja a lángok szükségesnél nagyobb mennyiségű levegőhöz jutását. A takaróanyag két részből áll. Az alsót a széna alkotja. Erre a rétegre kerül rá a következő, amely általában homokból vagy földes homokból áll. Ezen a vidéken egy *baksába* 200 m (ürméter) fát raknak, amely két hétig ég, mire szenet tudnak húzni belőle. A máglya elkészülési ideje átlagosan 5 nap.⁹⁰

A *baksa* begyűjtését kora hajnalban, vagy nyáron az esti órákban végzik, mivel akkor rövid az éjjel és ezért másnap estig meglyukad.⁹¹ A *baksán* először szellőző nyílásokat készítenek. A begyulladás után ezeket betömik és helyettük a máglya tetején kámpóval, kör alakban kis lyukakat ütnek. A *baksán* a likak olyanok, mint az autón a kormány. Azokkal kell szabályozni a tűz irányát.⁹² A máglya, a közepében lévő faanyag elégésének következtében, a begyűjtés után, egy napon belül meglyukad. Ilyenkor a *baksa* tetején lévő „szigetelő anyagot” kibontják és rövidre vágott rönköket raknak bele, hogy pótolják az elégett mennyiséget.

Az égés következtében gázok szabadulnak fel, amelyek, ha nem tudnak egyenletesen távozni a szellőző nyílásokon, akkor felgyülemlelenek és nagyon erős hanghatás kíséretében egyszerre távoznak. Ezt hívják a *baksa* „megbuffásának.” Ilyen esetekben gyakran előfordul, hogy a kitörő gázok által okozott mozgás következtében a máglyát borító homok lecsúszik.⁹³ Ekkor alkalmazzák az abroncsolás műveletét, melyet Fancsali Árpád szénégető mester táborában láttam. A *baksa* fedőrétegének megigazítása után, „T” betűt formázó alakban rönköket támasztanak az oldalához.

Ezen a területen a *baksák* átlagosan 11 m átmérővel és 6 m magassággal rendelkeznek. E mérőszámok alapján kiszámítható, hogy egy máglya térfogata 190 m³. Amennyiben ebből az értékből kivonjuk a rönkök között lévő levegő feltételezett mennyiségét, megkapjuk a valós fafelhasználást, amely *baksánként* megközelítőleg 127 m³. Folyóméterben átszámolva pedig több mint 205.⁹⁴ 2008-ban, az előző évben is a környéken lévő három szénégető tábor közül csak kettőben dolgoztak. Évente 10-15 *baksát* tudnak kiégetni. Amennyiben átlagosnak vesszük az évi 13 *baksa* kiégetését és annak méreteiből adódó, máglyánkénti 127 m³ faanyag felhasználását, megállapíthatjuk, hogy 2007-ben a környező három szénégető 39 *baksányi* mennyiségű, azaz 4953 m³ faanyagot használt fel. 2008-ban ez a felhasználás valószínűsíthetően 3302 m³ volt. Szem előtt kell azonban tartanunk azt a tényt is, hogy ez a mennyiség csupán a más célra fel nem használható fát jelenti. A teljes kitermelés meghatározásához számolnunk kell a bútoralapanyagként (műfaként) és a tűzifaként hasznosított mennyiségekkel is.

A *baksát*, égésének ideje alatt állandóan felügyelni kell. A kiáramló füstből meg lehet állapítani, hogy megfelelő-e a tűz oxigén ellátása. A fa égésének következtében térfogata csökken, ezért könnyen meglyukad.

⁸⁹ Adatközlő: Dávid András szül. Küsmöd 1966.

⁹⁰ Adatközlő: Bardocz Márton szül. Küsmöd 1979.

⁹¹ Adatközlő: Fancsali Árpád szül. Farkaslaka 1948.

⁹² Adatközlő: Tekeres István szül. Etéd 1970.

⁹³ Adatközlő: Fancsali Árpád szül. Farkaslaka 1948.

⁹⁴ Bicók Cs. 2007. 71.

Azonban, minél kevesebb helyen lyukad meg egy *baksa*, annál tökéletesebb lesz a belőle nyerhető szén. Ennek érdekében a máglyát tömörítik, és a takaró réteget állandóan igazgatják. A tömörítés történhet taposással vagy botozással (döngöléssel). Taposáskor, a máglyát a mester a saját súlyát felhasználva tömöríti. *Botozáskor a baksát, egy rúdra erősített, kb. fél méter szélességű, hasított rönkkel ütik.*⁹⁵

Mivel a tűz nem egyenletesen ég, ezért általában nem egyszerre ér le a máglya aljára, így előfordulhat, hogy az, az egyik oldalán már kiégett, de más részein mindez még néhány napig eltart. Ilyen esetekben megkezdik a szén húzását. Ezt a műveletet lehetőség szerint kora reggel végzik, mert a páratartalom nagyobb, a hőmérséklet pedig alacsonyabb, mint a nap többi részében. Ilyenkor lehetőség van a szén szabad kihúzására, vagyis arra, hogy ne rakják a hűtésre szolgáló kazánokba. (Ezt a módszert a Jakab család alkalmazta.) Az említett páratartalmi és hőmérsékleti viszonyok miatt nem kell a szén begyulladásától tartani.

A szén húzásakor (*plészálas*) a *baksa* kiégett részét kampóval bontják ki, majd a szenet a máglya mellé húzzák. Amennyiben ezt a műveletet nem hajnalban, vagy esetleg hűvös időben végzik, szükségessé válik a szén kazánokban való hűtése. Ilyen esetekben a kihúzott szenet halomba rakják, majd rátesznek egy megközelítőleg 1 m³ űrtartalmú fém „dobozt”. Ezek a különböző területeken égetőknél egyaránt, azonos formában megtalálhatóak. Miután a kazánokat teletöltötték szénrel, fém fedelet raknak rá, majd porral szigetelik. Az így kihúzott szén egy nap alatt teljesen kihül.

A kihülését követően kiöntik a kazánokból, majd pedig zsákokba rakják. Fontos, hogy az így tárolt szén teljes mértékben ki legyen hűlve, ugyanis előfordult, hogy *az összerakott zsákok közül, a még izzó szén miatt egy begyulladt és végül több mint 300 égett el.*⁹⁶

A szenet meghatározott időközönként teherautóval szállítják el a Farkaslakán lévő feldolgozó üzembe. Ott válogatják, kategorizálják és csomagolják. A szén sok más kritérium mellett meg kell feleljen, a meghatározott nedvességtartalomnak is. A beérkező szállítmányokat műanyag fóliával takarják be. Amennyiben azon nedvesség csapódik le, a szén nem vehető át. Az eltérő kiszerelésű csomagolt szenet onnan szállítják tovább az értékesítő helyekre. Azok leginkább a Rompetrol és egyes nyugati államok, mint például Németország és Svájc. Az elszállított szén egy része ipari felhasználásra kerül, míg a többit a „kisfogyasztók” (főként grillezésre és sütésre) használják fel.

A szénégetők munkájukból és ügyességükből fakadóan jelentős, az átlagostól magasabb vagyona tettek szert. Ez kárpótolja őket az általuk végzett munka nehézségéért. A régi időktől eltérően mára a státuszuk teljesen megbecsültnek tekinthető. Kiharcolták a környezetük más tagjaival azonos, vagy akár magasabb szintű társadalmi rangot.

⁹⁵ Adatközlő: Jakab Domokos szül. Farkaslaka 1952.

⁹⁶ Adatközlő: Jakab Domokos szül. Farkaslaka 1952.

Összefoglalás

A Sóvidék szélén fellelhető szénégetést Farkaslaka uralja. Ez nem csupán a településen élő szénégető hagyományoknak köszönhető, hanem az ott létesített széncomagoló üzemnek és a környező területeken dolgozó, a faluból származó szénégető mestereknek is.

A szénégető mesterséget a Sóvidék szélén, a főként nyugati államok által táplált (sütéshez, grillezéshez felhasználható) szén iránti kereslet élteti. A mesterséget választók indíttatása pénzügyi alapú. Vállaltak egy olyan foglalkozást és a vele járó életmódot, amely veszélyesebb és nehezebb is más megélhetési formáknál, ezért cserében viszonylag nagyobb jövedelemre tesznek szert. A segédek körébe, a más megélhetési lehetőséget nem találók tartoznak. A kezdeti időktől eltérően napjainkra a szénégető mesterség, (köszönhetően az azt művelő emberek találékonyságának és sikeres érvényesülésének) megbecsült társadalmi rangot tudhat magáénak. A rendszerváltást követően, a szénégetők nagy hányada, sikeresen alkalmazva addig kiépített kapcsolatrendszerét és felhalmozott anyagi javait, vállalkozóvá vált. Mindezen változások ellenére, azonban nagymértékben megőrződtek a mesterség hagyományai és az ahhoz kapcsolódó életmód egyaránt.

Az évszázadok és korszakok okozta hatások nem a hagyományos technikákat és az életmódot, hanem sokkal inkább gazdasági változásokat idéztek elő. Maga a szénégetés nem módszerében, hanem formájában változott meg. A tőkével rendelkezők vállalkozóvá alakulásával, a szakmán belül egy, az eddigiekben ismeretlen gazdasági rangsor alakult ki. E ranglétra különböző fokain állók jelentik a Sóvidék mentén megmaradt szénégetők táborát.

Felhasznált irodalom

Bicók Csongor (2007): *A szénégetés története*. In. Acta Regionis Rurum 1. (szerk.: Deáky Z.- Molnár M.) Gödöllő, 65-75.p.

Kinda István-Peti Lehel (2004): *Szenesek. A tradicionális erdőkiélés és a nyugati piacgazdaság között. Vállalkozói kultúrák Farkaslakán?* In. Erdélyi Társadalom szociológiai szakfolyóirat 2. évf, 2. szám (2004. február)

<http://adatbank.transindex.ro/html/cim/pdf405.pdf>

Paládi-Kovács Attila (1988): *Életmód, foglalkozás, nemzetiség*. Gömör néprajza XIV. Debrecen

Petercsák Tivadar (1992): *Az erdő az Északi-középhegység paraszti gazdálkodásában (XVIII-XX. század)*. Studia Folkloristica Et Ethnographica Debrecen



SIKLÓDI FAMUNKÁLATOK ÉS A DÍSZÍTŐMINTÁK NYOMON KÖVETÉSE

Bohár Zoltán egyetemi hallgató (SZIE)

Bevezetés

A fa mindig jelen volt környezetünkben, hétköznapi és ünnepi tárgyi kultúránk része. Legfőbb előnye, hogy könnyen megmunkálható és időtálló. Siklói munkám ezért is irányult a famunkákra és azok díszítőművészetére.

A fa megmunkálása

A székelyföldi összeírások már a 16. századtól jelentős fafeldolgozásról tanúskodnak. Megemlítik a teknőkészítőket, zsindehasogatókat, csobolyókészítőket, esztergályosokat, hordókészítőket, kapuvésőket, tál- és tányérbővíveket. A 20. század második feléig a székely falvakban voltak olyan parasztemberek, akik terményért vagy visszasegítés fejében másoknak is készítettek gazdasági, háztartási eszközöket. Ők voltak a barkácsolók, ezermesterek, akik a mezőgazdasági munka mellett kiegészítésként foglalkoztak fafaragással. Akiknek azonban a famunka a megélhetést is jelentett, azok voltak a parasztspecialisták, a kismesterek. Rájuk szükség volt a 20. században is, mert olyan famunkákra specializálódtak, amelyekkel képesített mesterek nem foglalkoztak.

Siklód történetében mindig nagy szerepet játszott a faanyag. A települést övező erdőségek jó minőségű, tartós faanyagot szolgáltatottak, amelyek korábban még nagy mennyiségben a bútorkészítés és használati eszközök alapanyaga voltak, mára már csak az építkezések nélkülözhetetlen építőelemei.

Kriza János az 1863-ban megjelent székely népköltési gyűjteményében közölt Siklói táncdal címmel egy éneket, amely a fafeldolgozás siklói hagyományáról ad képet:

*„Míg az erdőn bikkfa terem,
Szeretem én e kedvesem
Míg szuszék lesz e bikkfából,
Eltartom őt ez árrából.
Hej-haj, hujja-haj,
Nincsen mostan sèmmi baj!*

*Nincs olyan fa, mint e bikkfa,
Abból lesz e véka, kupa,
Kövér pele az odvába,
Pánkó süil ez olajába,
Hej-haj... „⁹⁷*

Viski Károly 1909-ben egy hónapot töltött Siklódon. Az ekkor tett megfigyelései szerint a siklói férfiak számára a famunkával való foglalkozás jelentős gazdasági bevétel a földművelés és az állattenyésztés mellett. Egy 1836-os siklói jegyzőkönyvi bejegyzésre hivatkozva megjegyzi, hogy korábban a falu népe úgyszólván fafaragásból élt, ezért a fapusztítás miatt *tilalmast* kellett állítani.⁹⁸ Most is (1909), írja Viski, vékát, szuszéket, osztovátát (szövőszéket), gazdasági szerszámot, szekeret faragnak, és messze földre barangolnak áruikkal. *„Még a tordai vásárokról sem hiányoznak mai napság sem, pedig nagy ott már az oláh concurrentia.”* Megjegyzi még, hogy az áruért cserében a Mezőségről gabonával megrakodva térnek vissza.⁹⁹

A siklói embereket megkérdezve a fák tudói leginkább a férfiak, de a nők is ismerik a leggyakrabban használt fákat. Az erdőt, a határt járó parasztember ismerte környezetét, tudta, melyik fafajta mire alkalmas és figyelte, hogy hol lát épületelemnek, szerszámnak, tárolóedénynek alkalmas fát, amit magának megszerezhet.

Erdélyben az éghajlati adottságok által meghatározottan a megmunkáláshoz legjobb faanyagok: nyír, hárs, cseresznye, éger fenyő, fűz, szilva, bükk. Siklódon a szilt tartották a legjobb építőfának, mert a szú ezt bántja a

⁹⁷ Kriza J. 1863.; 1975. 120.

⁹⁸ Viski K. 1911. 100.

⁹⁹ U. o.

legkevésbé.¹⁰⁰ Mára oly kevés a szilfa, hogy csak mutatóban maradt néhány a környező erdőkben. A 20. század elején már *cserefűt* használtak az építkezésekhez.

A szükséges faanyagokat hasonlóan, mint korábban is a környező magasabban fekvő erdőkben szereztek be. Itt kézi erővel vágják ki a fát, leggyakrabban harcsafűrészsel. Az így kitermelt fát az itteni mértékegység alapján felbecsülték: 2 öl fa 16 méter fával volt egyenlő (1 öl = 8 méter = 2x2x2 méter) A kitermelt faanyagot az 1980-as évekig az Alfaluban található vízszintes lapú gőzgáter segítségével dolgozták fel, ma ez a 302-es számú házban van. A tulajdonos Demeter Szilveszter elmondta, hogy a feldolgozás folyamán átálltak ugyan az elektromos meghajtásra, de nem sokkal később megszűnt a fafeldolgozás, a deszkák, lécek, gerendák készítése. Nem tudták a szállítást megoldani, így felhagytak a munkával. A közelebbi települések közül ma már csak Szolokmán és Etéden készítenek fenyő és bükkfadeszkákat. Jellemző, hogy a templom felépítéséhez is a szükséges faanyagok döntő többségét már Etéden készítették.

A faragás a házaknál leginkább a téli hónapokban folyt, amikor a fészerben vagy szín alatt a parasztemberek megjavították eltört vagy megrongálódott szerszámaikat és újakat is készítettek. Kelemen Albert szerint a leginkább használt faanyagok a bükk különböző fajtái. A gyümölcsfák anyagát nem használják fel szerszámok készítésére, csak boglyarakásnál alkalmazzák azokat.

Egy-egy faragóspecialistánál, de egy rendszeresen faragó embernél is igen gazdag szerszámkészletet találhatunk: faragószék, faragókés, toporbalta, faragótőke, fakalapács, rönkfacsaptató, cirkalom, derékszög, egyenleghúzó, keretes fűrész, passzitófűrész, lyukfűrész, cigányfűrő, véső, gyalupad, különböző gyalu. A házi szerszámkészítés legfontosabb eszköze azonban a faragószék, melynek táji elnevezése igen változatos, Udvarhelyen például *késelőpad*.

A famegmunkálás ismerete és fortélyai apáról fiúra szálló hagyomány volt Siklódon is. A faragáshoz hajlamot érző gyerek korán odaült apja mellé, kicsi szerszámot kapott a kezébe, és elsajátította a szerszámok kezelését, a mozdulatok fortélyait.

Siklódon minden háznál szőttek még a legutóbbi időszakban is, sőt, aki még bírja, ma is odaül az osztovátához, a szövőszékhez. A rostnövények házi feldolgozására nélkülözhetetlen orsó és guzsaly túlnyomórészt barkácsolók vagy háziiparosok készítménye volt, mivel elkészítése speciális munkaeszközt, esztergát igényelt. Az orsót nagyobb részt bükkfából, rakottyafüzből, gyertyánból, bodzából szilvafából készítették. Siklódon majd minden ember értett szövőszék készítéséhez, és saját használatra, feleségüknek, gyakran maguk készítették el. Aki nem tudta, vagy nem volt rá ideje, az megkért valakit a faluban, és megfizette az árát. A szövőkereteket a ma is élő Balázs István készítette (1920-ban született).

A 20. század közepére Siklódon már nem volt olyan fával foglalkozó szakember, akinek egyetlen megélhetési forrása a famunka lett volna. A faluban legfőképpen a ház, a háztartás számára szükséges fafeldolgozás a jellemző. Minden férfi valamelyest értett és ért a fafeldolgozáshoz, az építkezéshez szükséges famunkákhoz és az egyszerűbb eszközök elkészítéséhez. Tudnivaló, hogy itt elsősorban az idős siklódiakról van szó, a fiatalok máshol dolgoznak és élnek, többnyire valamilyen szakmát tanultak, és azzal keresik idegenben kenyerüket. Az elmondások alapján, a fiatalok is rendelkeznek az alapvető ismeretekkel, amit például a magyarországi munkahelyeken jól kamatoztatnak, és elismerést vívnak ki maguknak.

A siklódi fával foglalkozó emberek jól tudták, hogy a legjobb és legerősebb faanyag az itteni erdőkben is mindenhol fellelhető fehér szálú bükkfa, melynek szálai tömöttek, ezért nehezen törnek. Ilyen anyagból készítették a kaszanyelet és a *vellanyelet*. Ifjabb Pálfi Gergely is mindennapi feladatain túl bükkfából faragja eladásra munkaeszközeit. Az ő „piacát” rontja ugyan a boltban megvehető a „*nájlongereblye*”, de a fagereblyét sokan még mindig jobban kedvelik, mert a fogak nem esnek ki olyan könnyen, és kevésbé hagyja el a szénaszálakat. Szabadidejében hordókat is készít, melynek speciális eszközeivel már csak ő rendelkezik a faluban. A boroshordót cserefából készítette, ahol a legfőbb eszközök kézfűrész, a cirkalom (más néven a körző), és az *ontoravágó* (ez egy olyan mai maróeszköznek megfeleltethető, gyaluhoz hasonló eszköz, mellyel a hordó dongáiba vájják a bemélyedést, hogy a hordó fenéklapok beilleszthetők legyenek).

¹⁰⁰ Viski K. 1911. 103.



1.kép: Fából készült kukoricavetőgép (Szilveszter Gergely munkája - Siklód)

A fotót készítette a szerző (2008.)

A fával foglalkozó emberek között Siklódon akadnak különös tehetségek is. Szilveszter Gergely a kemény mindennapi paraszti munkái mellett készítette el lakása teljes bútortárait. Egyedülálló, hogy egy eredendően fém-ből készült gyári mezőgazdasági gépet (kukorica-vetőgépet) saját maga továbbfejlesztett és *fából el is készített* (!). A szerkezet lóval vontatható, működőképességéről személyesen én is meggyőződtem. (1. kép)

A famunkák terén szakembereknek számítanak a faluban még: Kelemen Albert, Pálfi Gergő (Alfalu, elhunyt), Gáspár József (hordókészítő), Barabás Dénes, Hegyi Géza (kapukészítő). Györgyi János leginkább szekerek készítésében és házak építésében volt jártas.

Bútorművesség

A legegyszerűbb bútorokat a faragáshoz értő parasztember maga is elkészíthette, de már a középkortól kezdve tudunk asztaloscéhekről, bár ezek elsősorban nem parasztnak dolgoztak. A XVII.-XVIII. századi mezővárosokban élő asztalosmesterek nagyobb részt a környékbeli parasztságot látták el. A magyar parasztbútorok legrégebbi része faragott, ácsolt technikával készült. Ezek elválnak a festett bútoroktól, melyek legkorábbi kétségtelenül paraszti használatú darabjai a XVIII. századtól ismertek.¹⁰¹ A festett bútorok mintakincse sok esetben, a reneszánsz művészetben gyökerezik. A XVIII. században elterjedő református templomok karzat-, szuszék- és mennyezetfestése hatást gyakorolt a paraszti asztalosok művészetére. Ilyenekkel az egész magyar nyelvterületen találkozhatunk, de a virágos reneszánsz legszebb alkotásai Erdélyben találhatóak. Az indák, virágok egy-egy kazettát töltenek meg, és bár a motívumok ismétlődnek, mégis mindegyik önálló alkotás. Kapcsolatukat a paraszti bútorokkal még nyilvánvalóbbá teszi az a tény, hogy a vándorló templomfestők szívesen vállalták egy-egy láda díszítését is, ami így már közvetlen mintául szolgálhatott a helybeli asztalosok számára. A bútorok alapja sötét, legtöbb esetben sötétkék, melyen elsősorban piros virágok uralkodnak, helyenként halványsárga szegélyezéssel, míg a zöld levelek a sötét háttérbe csaknem teljesen beleolvadnak.¹⁰²

Ezek a jellegzetességek megtalálhatók a siklódi házak döntő többségében. Majd minden háznál van egy-egy festett tulipánosláda és festett tálas. Egy ilyen Kelemen Albertéknál is látható 1916-os készítési felirattal. Az egyszerű készítésű, de annál inkább díszített gabonataroló, vagy puliszkatartó ládák az épületek kiegészítő részeként majd mindenhol fellelhetők.

Kapufaragás

Legmivesebb megmunkálású kapuk a Székelyföldön állított nagykapuk, melyek az irodalomban és a köztudatban már a múlt század végén székely kapu néven váltak ismertté. Maguk a székelyek ezeket galambbúgos nagykapunak emlegették. Siklódon is majd minden ház előtt állt egy nagykapu, de mára ezek részben a tűzvész miatt, részben az elhanyagoltság miatt elpusztultak. Egy-egy végőráit „élő” nagykapu áll még a kihalt, elhagyott, dűledező házak előtt.

Viski Károly 1909-ben egy 1847-ből való nagykaput írt le, valószínűleg ez volt a legrégebbi Siklódon.¹⁰³ A kapufélfák faragottak voltak, egyszerű díszítéssel. Ezek a díszítőelemek a csűr kapuján gyakran megismétlődnek, ami ma is jól megfigyelhető a faluban.

¹⁰¹ Balassa I.- Ortutay Gy. 1979. 362.

¹⁰² U. o. 370.

¹⁰³ Viski K. 1911.

Ma a kiskapuk jellemzőek Siklódon, a legtöbbnek tartószerkezete faoszlop, amelyet kő lábazathoz erősítettek. Ami változás történt Viski felmérése óta az, hogy a kiskapuk nyeregtetejét oldalról bedeszálták, és a lezárásokat fafaragással díszítik.¹⁰⁴

¹⁰⁴ Piukovics N. 2006. 7.

Összefoglalás

A siklódiak büszkék arra, hogy még a jég hátán is megélnek, és mindent meg tudnak teremteni maguknak. A mai siklódi otthonok szinte kivétel nélkül őrzik a hagyományos technikával és díszítésvilággal jellemezhető faeszközöket, bútorokat. Ez is része Siklód tradícióinak. Érdemes odafigyelni rá, védeni, és lehetőség szerint továbbéltetni.

Felhasznált irodalom

Balassa-Ortuday (1979): *Magyar Néprajz*. Corvina

Juhász Antal (1991): *Fafeldolgozás*. In: Magyar Néprajz III. Anyagi Kultúra 2. Kézművesség MTA 412-432.

Krizsa János (1975): *Vadrózsák. Székely népköltési gyűjtemény*. Kolozsvár, 1863.; Bukarest

Kós Károly (1980): *Eszköz, munka, néphagyomány*. Kriterion Könyvkiadó, Bukarest

Kós Károly (1972): *A vargyasi festett bútor*. Dacia Könyvkiadó, Kolozsvár

Piukovics Nóra (2005): *Siklód népi építésze*.

Szatyor Győző (1998): *Faművesség*. Pro Pannonia Kiadó Alapítvány, 1998.

Viski Károly (1911): *Adatok a székely építkezés ismeretéhez*. Néprajzi Értesítő XII. 1911. 2-3. sz. 99-127.



TISZTÁLKODÁSI SZOKÁSOK SIKLÓDON

Varga Viktor egyetemi hallgató (SZIE)

Bevezetés

A falukutató tábor keretében Siklód tisztasági és tisztálkodási szokásait vizsgáltam. Úgy gondoltam, hogy egy archaikus zsákfaluban, ahol többnyire a hagyományos gazdálkodásmód a megélhetés alapja, van még mód a hagyományos szokásokat és értékeket vizsgálni. Ugyanakkor sajátos jelenség, hogy a lakosság majd minden tagja élő kapcsolatban áll városra vagy külföldre költözött családtagjaival, rokonaival, akik ellátják őket a *modern* fogyasztói társadalom ismereteivel és tárgyi kultúrájával, így a szintetikus tisztító szerekkel és tisztálkodási eszközökkel is. Egy hét kevés ezt a témakört mélységében feltárni, de egy kutatási kiindulópont felvázolására alkalmas.

Anyag és módszer

A tisztaság kutatása látszólag nagyon könnyű, mert ha járjuk az utcákat, a házakat, sok mindent látunk, tapasztalunk. Ugyanakkor az is igaz, hogy a tisztálkodási szokás, az ember intim szférájához tartozik, nehezen beszél róla, főleg egy kívülről, Magyarországról jövő diáknak. Fontos kiindulópontom volt az is, hogy maga a tisztaság fogalma is *relatív*, tájaktól, koroktól, etnikumoktól és felekezetektől, de nemtől és korosztálytól is függő, és rendszerint eltérő tartalmú.

A dolgozat fő módszere a kérdezésen túl, a falu bejárása, a megfigyelés volt, mivel azonban majd egy hétig a faluban laktam, a tapasztalataim is idetartoznak. Szakirodalmi iránymutatásként Juhász Katalin *Meg is mosakodjál* című könyvét használtam.¹⁰⁵

Tisztálkodás Siklódon

A tiszta öltözék mellett a test ápoltsága és tisztasága az egészséges élet követelményeihez tartozik, és személyiségünk részét képezi. A testi tisztaság nemcsak magunknak jelent jó érzést, hanem embertársaink is elvárják tőlünk, ezért nem tekinthető magánügynek. Juhász Katalin definícióját kell elfogadnunk ebben a kérdésben: *A tisztálkodás azoknak a tevékenységeknek az összessége, amelyek a test, a ruházat és a környezet fizikai szennyeződésektől való megszabadítására és a mindenkori normáknak, elvárásoknak megfelelő elrendezésére irányulnak. Szorosabb értelemben véve a tisztálkodás a testkultúra része: ide tartozik az egyes testrészek vagy az egész test lemosása – beleértve a hajápolást, a körmök, orr, fül és fog tisztítását valamint a társadalmi elvárások szerinti elrendezése, például a fésülködés, a szőrtelenítés, a szépségápoló – és illatszerek, kendőzőszerek használata, továbbá tisztaruha váltás. A tisztálkodás és a testápolás bensőséges, intim tevékenység: az önmagunkkal, a saját testünkkel való kapcsolat megtestesülése, a megpihenés, ellazulás ideje voltaképp egy a hétköznapi „szertartásaink” közül. Szimbolikus vonatkozása a lelki értelemben vett megtisztulás, amely gyakran együtt jár a fizikai tisztálkodással.*¹⁰⁶

A tisztálkodást szemlélve feltűnő a kívülről jövőnek, hogy a faluban összesen hat családnak van fürdőszobája, ebből két család Magyarországról származik, a harmadik család a református lelkészék. A másik három család a fürdőszoba mellett is jórészt a régi, megszokott módon tisztálkodik, így ők sem használják minden esetben a fürdőszobát, már csak azért sem, mert a bojler fáfűtéses, és a befűtésre nincs mindig idő.

Várhatóan a faluban több fürdőszobát is kiépítenek a városi gyerekek és unokák igényei miatt, másrészt ha lassan is, de nő Siklód „idegenforgalma” az utóbbi időben, és ez is szükségessé teszi a városi tisztálkodási lehetőségek megteremtését. A meglévő fürdőszobákban fatüzelésű bojlerrel melegítik a vizet, elsősorban hétvégén fűtik be ezeket a nagytisztálkodások alkalmával. Az egyik udvaron felállítottak egy nyári zuhanyzót is, amely a napsugárzás hatására képes ~120 liter melegvizet előállítani.

¹⁰⁵ Juhász K. 2006.

¹⁰⁶ Juhász K. 2006. 11-16.

Siklódon az idős emberek archaikus tisztálkodási szokásokról számoltak be, amelyeket ma is használnak. E szerint a tisztálkodás helye egyaránt függött az évszaktól, nemtől, kortól, lakáskörülményektől, az alkalomtól, a helyi szokásoktól és például a vízbőségtől is („egy héten négyszer-ötször mostuk a lábunk, amikor nyáron nem volt víz”).¹⁰⁷

Korábban a tisztálkodásnak nem volt külön helye, általában a konyhában, a nyárikonyhában vagy a kamrában végezték. Tiszta vízzel és szappannal mosakodtak, a leányok és az asszonyok a férfiak szeme előtt rejtve, csak ajtó mögött, *lopva*. Az illatos szappan ritkán került kézbe, például a Ceausescu rendszerben nagy értéke volt a magyarországi AMO szappannak, amit a szekrényben a ruhák között tartottak az illata miatt, és csak ritkán mosakodtak vele, vagy inkább ajándéktárgynak tartogatták. A tisztálkodásnak még legtöbb helyen most sincs külön helye a házon belül, legtöbbször még mindig a konyhában végzik. A tisztálkodás székre helyezett lavórban, *cseberben, mosótekenyőben* történik. Sok helyen a háztartásban csak egy lavór van, így azt a mosdáson kívül minden egyébre is használják. Siklód gazdag faműves múltjából adódóan sokan használnak még mai nap is fateknőket, a fém mosdótálak csak az 1940-50-as években jöttek „divatba” a faluban. Ma már az olcsó, de törekeny műanyaglavórok a leggyakoribbak.

Mivel a siklódiak mezőgazdasággal foglalkoztak, ehhez mérten alakultak ki a tisztálkodási szokások is. Hétköznapokon reggel és lefekvés előtt, miután ellátták az állatokat mosakodtak. A nagytisztálkodás szombat délután vagy vasárnap reggel templom előtt történt. Ekkor jelképesen mind a test, mind a lélek megtisztul. Az étkezések előtt, ha lehetőségük volt, mindig mostak kezét.

A férfiak már felöltözve reggel a kezüket, arcukat, nyakukat mosták meg, miután korareggel ellátták a jószágot, nyáron az udvaron a csapnál, vagy a lavórban, télen a házban. Borotválkozásra minden vasárnap reggel kerítették sort, de ha volt idejük, akkor hétköznap is egyszer-egyszer megborotválkoztak. Nyáron az udvaron a kistükröt a nyári konyha falára akasztva, télen a konyhában. Ehhez igyekeztek melegvizet használni. Esti tisztálkodás a férfiak esetében kevésbé számottevő. Este sötétedéskor, amikor visszatértek a mezőről, maximum a lábukat mosták meg. Télen úgy vélték nem piszkolódnak, ezért nem tisztálkodtak.

Az asszonyok, lányok reggelente arcot és kezét mostak, a hajukat pedig *hátrasimították*. Évszaktól függetlenül mindig a házban, a konyhában vagy a kamrában az „*ajtó mögött*” mosakodtak. A ma már öregasszonyok némelyike elmondta, hogy arcát csak tisztavízzel mosta: „*nányó (nagyanyó) szokta mondani, hogy soha életében szappan nem járt a pofámra*”¹⁰⁸ Nemcsak azért nem mosták arcukat szappannal, mert drága volt, hanem mert úgy gondolták, kiszáritja bőrüket. Előfordult, hogy inkább tejszínnel vagy éppen savóval törölték meg arcukat. Ha arcuk kipirosodott, akkor ugyanúgy mint a kezüket, vizelettel mosták meg.

Bár Siklód vizekben gazdag, a szabadtéri fürdőzésnek nincs itt hagyománya, főként a forrásvizek hőmérséklete illetve a település tengerszint feletti magassága és éghajlata miatt. A gyerekeknek így a pocsoló maradt, a szülők nem kis öröme, illetve nyári nagy melegen nyilván a tiltások ellenére is a Murván lévő faragott kő itatóvályú, amiben a víz délutánra megmelegszik.

A falu vízbő helyzetéből adódóan a falusiaknak nem kellett messziről hordaniuk a vizet a tisztálkodáshoz. A lakók régebben közvetlenül a forrásokból és a patakokból hordták a vizet, amelyek közelségük miatt nem terhelték meg a vízfordó személyeket. A 20. század közepére azonban megváltozott ez a kedvező helyzet. A visszaemlékezések szerint többször előfordult, hogy nyaranta kiszáradt a patak. Ilyen emlékezetes év volt például 1946 is.¹⁰⁹ *Volt a Pap utcán is egy közkút, ahol az emberek sort álltak, ha nyáron kevesebb volt a víz.*¹¹⁰ Voltaképp minden falurésznek volt elegendő vize, majd minden portán volt kút, de utcánként legalább 4-5 háznál mindenképp. Akinek pedig nem volt saját kútja, vagy a szomszédból, vagy a közkút-hálózatból húzhatott vizet.

Vízbő időszakban a vizet *vedrekkel* hordták a siklódiak, jóformán 2-3 vödör víz fedezte a napi ivó/főző/mosdó vízszükségletét egy családnak. Manapság ez kevésnek tűnhet, összehasonlítva egy fejlett ország napi lakossági

¹⁰⁷ Id. Balázs József (1925) siklódi lakos közlése 2008.

¹⁰⁸ Barabás Judit (1939) siklódi lakos közlése 2008.

¹⁰⁹ Id. Balázs József (1925) siklódi lakos közlése 2008.

¹¹⁰ Barabás Judit (1939) siklódi lakos közlése 2008.

vízfogyasztásával, ami 300 liter körül mozog.¹¹¹ Egy átlag amerikai esetenként naponta akár 5-600 liter vizet is elfogyaszt.¹¹² Általános érvényű szabályként elkönnyelhetjük, hogy a napi vízfogyasztás nagyban függ a víznyerő pont távolságától és a víznyerési mód nehézségétől, ha nem kell valamiért „küzdni”, akkor hajlamosak vagyunk azt túlhasználni! Akinek bőven van belőle, az észre sem veszi fontosságát, akinek nincs, az szenved a hiányától.

A falu történetében már egész korán mélyítettek közkutakat. Ezek jelentős része mára már feliszapolódott, gondozás híján benőtte a növényzet, így ezek már nem használhatóak. Az egyik legrégebb kút a falu közepén, a hősi emlékműnél található, vizére vigyáznak, és fogyasztják az arra menő falubeliek és átutazók is.

Siklód gazdag múltjára utal, hogy a „vezetékes víz” elég hamar megjelent a falu történetében. Kezdetben, facsövekben vezették a vizet, majd a XIX. században már cserépvezetékben. A „valódi” vezetékes vízszolgáltatást a hetvenes években, az akkori tiszteletes közbenjárására sikerült a faluban kialakítani. Ekkor a legnagyobb források fölé fedett ciszternákat építettek, és ezekből vascsöveken vezették a vizet a közcsapokhoz, udvarokba néhol a házakba is.¹¹³ Mára ezek a vascsövek korrodálódhattak, ha más vízminőségi paraméter nem is, de a vezetékes víz színe esetenként erre enged következtetni, a falu vízvezeték-hálózatára is ráférne egy felújítás.

A vizet általában a gyerekek és a lányok, asszonyok „szerezték be”. *Ha több vízre volt szükség, mikor kevés volt a faluban, akkor lovas kocsira raktuk a szapulót vagy egy üres hordót és mentünk a mezőre, Antal kútjára. A mezőn jó forráskutak voltak.*¹¹⁴ Így 2-3 napra biztosítható volt a víz. Az ivóvizet általában cserépkorsókban tárolták és szállították. Az ivóvíztároló edényre, a behulló szennyeződések elkerülendő, ha mást nem is, legalább egy „deckát” tettek.

A házaknál, ahol volt eresz, ott gyűjtötték és gyűjtik ma is az esővizet.¹¹⁵ Siklódon, ha *volt esővíz fogva*, akkor azt használták hajmosásra és mosakodásra, mivel benne a szappan jobban habzott, jobb volt a tisztítóereje. A csatornák, ereszek elterjedésével a faluban szinte mindenki gyűjtötte az esővizet. Télen a havat olvasztották fel hajmosáshoz. Havat használták a szőttesek, szövetek és szőnyegek kitisztítására is. Kiterítették a hóra a textíliákat, havat söpörtek rájuk, átdörgölték azokat jó alaposan. Ma is szinte mindenki hóval tisztítja télen a szőnyeget és a szőtteket.

Mint ahogy az egész Kárpát-medencében a nagytisztálkodás hétvégi időpontja szakrális eredetű, a hétből hat nap a munkáé, a vasárnap pedig Istené. A vasárnapi istentisztelet előtt erkölcsi parancs volt a testi-lelki megtisztulás.¹¹⁶ A nagytisztálkodás az egész test lemosásából, a haj, körmök rendbetételéből illetve férfiak esetében a borotválkozásból állt. Nem csak testük megtisztításából állt a hétvégi nagytisztálkodás, hétvégén tették rendbe a legszűkebb környezetüket is, felseperték az udvart és a ház elejét. A nagytisztálkodás melegvízzel történik, a napi mosakodásoknál ezt nem mindig tartják fontosnak.

A nők hetente mindössze kétszer-háromszor fésülködtek, hajukat csak vasárnap bontották ki. Fésülködés során a kihullott hajat szigorúan a tűzbe vetették, aminek okát már nem ismerik. *A rontás elkerülés* hiedelmét nem ismerik, vagy nem akarnak róla kívülállónak beszélni.

A hagyomány szerint mindig is a hosszú haj számított természetesnek, erkölcsösnek. Ennek megfelelően kellett bánni vele. Általános érvényű, hogy a fiatalok gyakrabban, az idősebbek már egyre ritkábban mosták meg a

¹¹¹ <http://sulinet.hu/tovabtan/felveteli/ttkuj/25het/foldrajz/foci25.html>

¹¹² <http://mn.mno.hu/portal/346027>

¹¹³ Pálffy Ibolya, temesvári (siklódi gyökerekkel rendelkező) lakos közlése 2008.

¹¹⁴ Barabás Judit (1939) siklódi lakos közlése 2008.

¹¹⁵ Illyés Olga (1957) siklódi lakos közlése 2008.

¹¹⁶ Illyés Gy. 1962.125-126.

hajukat. A legrégebbi gyakorlat szerint a haját csak igen ritkán mosták, ehelyett inkább olajjal, zsiradékkal kenték. Az egyik ok az élőködők elleni *védelem*, a másik pedig, hogy *szép* fénylő gesztenyebarna legyen a hajszín. A hajmosás jelentősen különbözött a mostanság megszokottól. Mosószappannal vagy hamulúggal tisztították a bevizezett hajukat. Az idősebbek, amikor a hajmosásra került a sor, ugyanezzel a hamulúggal az egész testüket is lemosták. Az öblítővízbe ecetet öntöttek, mert úgy a „*moly nem eszi*”¹¹⁷(nem töredeznek a hajvég), ez semlegesíti a lúgot és lágyabb, fényesebb lesz a haj. A hajuk kezelésére hajolajat vettek a vándor árusoktól. Ha valaki tetves lett, akkor a fejét petróleummal dörzsölték be, amit csak másnap mostak le róla, amikor már az élőködők elpusztultak. Az elpusztult *serkéket* egyenként kézzel szedték le.

A nagymosás korábban az évszakokhoz és a jelesnapokhoz kötött alkalom volt. Korábban a ruhát legtöbbször csak „folyóvízben” mostak, patakokban vagy folyók partján, sulykolással távolították el a szennyeződést, majd a fűvön szárították. A legutóbbi időkben is a nagymosáshoz egy nagy kádat vagy üstöt töltöttek meg a ruhákkal, szépen rétegről-rétegre: először a lepedő, pendely, ingek, abrosz, takaró és végül lepedő, majd hamuval felfőzték tízszer. Akkor volt jó, ha a „*gyócs megkelt*”. Nyáron a gyakori vízhiány miatt messzire kellett vinni a ruhát, Parajd felé a Sáros-árokba. Egy nyáron kb. kétszer szapulták a ruhát, ezt a falutól 6 km-re, a *Súgópatakában*. Mosáshoz is használtak háziszappant.

Az utolsó évtizedekben ez a nehéz és időigényes módszer háttérbe szorult, a mosást most már többnyire tárcsás mosógéppel, máshol még mindig csak kézzel lavórban végzik. A koszos vizet jobb híján a földre öntik ki. A szőttest és a hímzést még mindig háziszappannal, kézzel mossák, mivel hiszik, hogy ez kímélőbb.

A faluban főznek még szappant. A háziszappant bármikor, amikor összejön kellő mennyiségű alapanyag, de legfőképp tavasszal vagy tél végén főzik. Szeretik és becsülik a háziszappant, de főként a paraszti takarékos szemlélet miatt is főzik, főképp azért, hogy ne kelljen kidobni semmit. Csontokat, egyéb hulladékot a 6 kg zsírral, 1 kg marószódával, 3-3,5 marok sóval és 10 liter vízzel felfőzik, és kb. 2 óra alatt elkészül a szappan. A faluban van, aki csak *kavart szappant* főz, az abban különbözik a másiktól, hogy annál csak tiszta zsírt használnak, a másiknál a hozzáadott egyebek pl.: csont, *erősíti a szappant*.¹¹⁸

A háziszappant általában nem illatosították, de előfordult főleg a juhaggyúból készülténél, hogy kölnivel illatosították.¹¹⁹ A friss szappant a padláson vagy a kamrában tárolják, fő, hogy száraz, levegős legyen a helység. Mára minden háztartásban jelen vannak a bolti szintetikus tisztítószerek is, használatuk most már jellemzőbb, de a háziszappannak is megvan még a speciális szerepe.

A porták tisztasága

A porták tisztán tartására a siklói ember is odafigyel. Már amennyire a lakosok egészsége engedi. A gazok megjelenése, az elhanyagoltság mindig gazdátlanságra, vagy a gazda rossz egészségi állapotára utal, nem természetes állapot. A házak előtt és a tornácokon virágok vannak, és az udvarok is rendezettek. Ugyanígy a lakásokban is rend van, még a legöregebb emberek is ügyelnek a napi rendrakásra, söprésre, szellőztetésre. A ház tisztántartását segíti a nyárikonyha, vagy a kamrából átalakított mindenest helyiség. Ezekben főznek, mosnak, befőznek, itt tartózkodnak napközben, ide szalad be a szomszéd is.

A portákon a tisztaságot leginkább a háztartási hulladékok elhelyezése bonthatja meg. Mivel a faluban nincs szervezett hulladékgyűjtés, így a háztartási hulladékok elhelyezése probléma. Régebben szinte csak olyan háztartási hulladék volt a házaknál, amik el is bomlottak, illetve másodlagosan felhasználhatóak voltak valamire. Mondhatnánk, nem termelődött háztartási hulladék. A „hulladék” arra való részét megették az állatok. A rongyokat megszöttek. A javíthatatlan edényeket másodlagos funkcióba helyezték: a lyukas lábosban virágot neveltek. És csak végső soron folyamodtak az étetéshez.

A fogyasztói szokások megváltozásával a „soha el nem bomló” műanyagok úgy lepték el a falvakat, városokat (így Siklót is), hogy az új típusú szemét-problémára igazán nem voltak felkészülve az emberek. Ez az oka annak, hogy a műanyag hulladékot, palackokat, nejlon zacskókat, intim betéteket, egyszer használatos pelenkákat, kilyukadt gumicsizmákat, eltörött hűtőszekrény-darabokat, megrepedt műanyag lavórokat vagy elégetik (kitéve önmagukat és környezetüket a káros égéstermékeknek), vagy pedig a patakra bizzák. Ugyan a pataknak jelentős az öntisztuló képessége de ezzel még az sem tud mit kezdeni. Míg egy gumicsizma esetén

¹¹⁷ Balázs Ilona (tanítónő) (1946) Siklói lakos közlése 2008.

¹¹⁸ Kelemen Júlia (1958) siklói lakos közlése 2008.

¹¹⁹ Barabás Judit (1939) siklói lakos közlése 2008.

„csak” esztétikai szemérről beszélhetünk, addig egy marék szárazelem, néhány akkumulátor esetén már komoly szennyezőforrásról.

A csatornázás hiánya is külön kérdés ebből a szempontból. A szennyvízelhelyezés nem megoldott a faluban, a háztartásokban keletkező szennyezett vizek kezelés nélkül szivárognak a talajba. Az emberek a gyermekeiktől kapott, egyre gyakrabban vásárolt szintetikus tisztítószerket is használják a házi szappan mellett, és az ezekkel szennyezett vizeket az udvarra öntik. Ugyan az EU-ban létezik egy a mosó- és tisztítószerkekről szóló 648/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet, de Magyarországon sem fordítanak kellő figyelmet az emberek arra, hogy olyan szerket használjanak, amelyek biológiailag bonthatók, foszfátmentesek és környezetkímélők.

Az árnyékszék állapotja is hozzátartozik a tisztaság-kérdéshez. A „budik” általában az istálló oldalában vannak a trágyadomb közelében. Megközelítésük különösen esős időben körülményes. Gyakran nem is mindig használják ezeket. Előfordul, hogy csak a trágyadomb szélére guggolnak, ott végzik dolgukat. A budik állapota általában ott rendezettebb, ahol a gyerekek vagy éppen az unokák gyakori látogatóinak számítanak. Az idős, gondozásra szoruló beteg öregeknél viszont általános probléma, hogy nincsenek karban tartva a budik, sok esetben tele vannak.

Összefoglalás

A Siklódon végzett tisztálkodási és tisztasági megfigyeléseim szempontjából a faluban számos változás ellenére archaikus körülmények figyelhetők meg. Különösen a higiéniai körülmények, a környezetszennyező anyagok használata arra hívja fel a figyelmet, hogy nem mindenütt számolnak kellően a következményekkel. A modernizálódás veszélyeket is hordoz.

Felhasznált irodalom

- Illyés Gyula (1962): *Puszták népe*. Budapest
Juhász Katalin (2006): *Meg is mosakodjál*. Budapest
Orbán Balázs (1868): *A székelyföld leírása*. Pest, 1868. I. kötet.
<http://sulinet.hu/tovabbtan/felveteli/ttkuj/25het/foldrajz/foci25.html>
<http://mn.mno.hu/portal/346027>



„SZOMSZÉDSÁG, BARÁTSÁG NÉLKÜL EGYEDÜL VOLNÁNK”

A SZOMSZÉDSÁG SIKLÓDON

Szotyori - Nagy Eszter egyetemi hallgató (ELTE BTK)

Bevezetés

Siklódra érkezésemkor tudtam, hogy milyen kevés lakosú a falu, és hogy nincs család, melyet ne érintene az elvándorlás. Ezért azzal a hipotézissel érkeztem, hogy valószínűleg azt a kevés még itt élő embert rendkívüli összetartás jellemzi, kötődnek egymáshoz és szinte testvéries közösségként élnek együtt, mindenben segítik egymást, amiben és amennyire csak tudják. Ehhez képest, amint elkezdtem a gyűjtést, szép sorjában valamennyi válaszadóm kérdezetlenül is kitért arra, hogy régen mekkora élet és összetartás volt a faluban, bezzeg most: gyermekeik, családjuk szétszédve más városokban, miközben ők egyedül alig győzik a munkát, és még ez a mostani nép is olyan más, mint a régi, nem segít, mindenki magának van, nem tartanak össze... Ez a három forma jellegzetes visszatérő volt ezekben a panaszokban, mintha mindegyikük a másikat, vagy leginkább magán kívül az egész falut okolná a jelenlegi helyzetért. E lesújtó vélemények ellenére azonban a beszélgetések más részeinél így vagy úgy, mindig fény derült arra, hogy legalább egy-két ember azért mindenhol akad, aki időnként átjár, besegít. Arról is szorgalmasan igyekeztek meggyőzni, hogy ebben a faluban nincs, hogy is lehetne bárkinek ereje, ideje szomszédolni, ennyi munka és ilyen nehéz élet közepette. Néhány nap után azonban hol itt, hol ott láttam meg esténként a kapuban összegyűlő asszonyokat, vagy toppantam be úgy, hogy éppen besegítő szomszédal találkoztam össze, egyszer még éjjel 11-kor is volt szerencsém két a kapu előtt beszélgető férfihoz.

E tanulmány célja bemutatni a szomszedság, a lokális kapcsolatok formáit, jelentőségét Siklódon. A helyszíni gyűjtésem, a megfigyeléseim és a tapasztalataim alapján igyekeztem az összefüggéseket is fölvezetni és elhelyezni egy tágabb tudománytörténeti rendszerben.

A szomszedság és a lokális kapcsolatok vizsgálata

A településeken belüli kapcsolatok vizsgálata egyaránt tárgya lehet a szociológiának és a néprajznak is. Az 1920-30-as években jelent meg az az irányzat, amely a későbbiekben azután e két tudományágnak megfelelően továbbdifferenciálódott. Erdei Ferenc ekképp ír róla: *„egyre szélesebb körben a falukutatás lesz a címszava annak a feladatnak, amely a társadalom helyzetképét, nagy részben annak kórrajzát igyekszik feltárni. A falukutatás a konkrét tények tudománya: helyzetismeret, állapotrajz, ily irányban határozta meg mindkét szükséglet, mely létrehozta: a politika és a tudományelméleti előfeltételek egyaránt.”*¹²⁰

A szomszedság és egyáltalán a lokális kapcsolatokról eleinte közvetett módon esett szó a néprajzi összefoglalásokban, például a kalákáról, mint a munkavégzés egy formájáról, vagy az emberélet fordulójáról, ahol a szomszédok állandó kísérői a keresztelő, lakodalom, temetés körüli segédkezésnek. Ennél többet a korábbi szakirodalmakból nem tudunk meg a szomszédok feladatairól, szerepéről, a hozzájuk való viszonyulásról. Csak később jelentek meg a falubeli kapcsolatok körülhatároltabb leírásai. Ez a fordulat a harmincas évek közepére esik. A korábbi évtizedek kutatásait összegző Magyarország Néprajzának négy kötetében (1933-1937) még az előbbi módszer érvényesül.¹²¹ Fél Edit 1935-ben megjelenő hartai monográfiájában külön alcímmel már csaknem fél oldalt szánt a szomszedság összefoglalására.¹²²

Kósa László tudománytörténeti összegzésében is olvashatunk a II. világháború előtti korszak szemléletbeli fordulójáról, és felhívta a figyelmet a paraszttársadalom vizsgálatának új módszereire: *„Többen fordultak – kisebb-nagyobb időeltéréssel – a funkcionista elmélet és módszer felé, hivatkoztak rá, próbáltak tanulni tőle... A funkcionizmus iránti hajlam a paraszti élet, a hagyomány teljességben való megközelítésének törekvésében jelentkezett leginkább. Az igény gyakorlati megvalósítására alkalmasnak mutatkoztak az ekkor már Európa-szerte elterjedt néprajzi falumonográfiák. Ezek két szempontból hoztak újdonságot a magyar néprajzba. Megkövetelték a megszokott gyűjtői forma, a parasztek közé látogatás, a hosszabb-rövidebb interjúk készítése helyett a tartósan parasztek között lakást, a megfigyelést és a folytonos kérdezést. Ezek az etnológusi módszerekhez közelítették. Másodszor pedig a végső cél nem a történeti rétegek, hanem egy adott közösség*

¹²⁰ Erdei F. 1935. 328.

¹²¹ Vö. Magyarország Néprajza IV. Szokások fejezet. 154-322.

¹²² Fél E. 1935. 124.

életmódjának jelenbeli elemző, társadalomnéprajzra is törekvő leírása volt.”¹²³ Ezt követően Kósa László Fél Edit 1935-ben Hartáról és 1941-ben Kocsról készült¹²⁴ monográfiáját jelöli meg úttörő munkákként.

Mintegy harminc év múlva Fél Edit kiváló munkái után a Balassa-Ortutay-féle Magyar Néprajz kézikönyvben már egy „hosszabb” összefoglalás is bekerül „Műrokonság, szomszédság” címmel a „Társadalmi (szociális) kultúra” fejezetbe, amely jelzi a szakmai érdeklődés társadalomnéprajzi útját.¹²⁵ A Balassa-Ortutay-féle kézikönyv definíciója a szomszédság intézményének funkciójáról összefoglalja mindazokat a jellemzőket, amelyek általánosak voltak a magyar falusi társadalomra, és amelyek megjelentek a siklói társas kapcsolatokban is: „A rokonsággal, műrokonsággal egyenértékű rendkívül erős kapcsolat a szomszédság, mely a közvetlen egymás mellett élésen alapszik. A szomszédok kapcsolata részben társadalmi, részben gazdasági jellegű. A szomszédos családok a korosztályoknak megfelelően összejártak. A gyerekek együtt játszottak, esetleg együtt őrizték a jószágot, az asszonyok napjában többször is átszaladtak egymáshoz egy kis beszélgetésre, esetleg hosszabb időre, elsősorban fonásra.

A gazdasági kapcsolatok rendszerint még sűrűbbek, hiszen alig telt el nap, hogy valami háztartási szerszámot ne kértek volna egymástól kölcsön. Ha elfogyott a só, paprika, a sütés előtt a kenyér.

Bármilyen munkában segíteni, még a közvetlen rokonokat is megelőzve, a szomszédot hívták. Házépítésben, kútásásban éppen úgy számítottak rá, mint disznóöléskor a sertés lefogásában... Az is gyakran megesett, hogy a teljes egyenlőség alapján a mezőgazdasági munkák végzésében segítették egymást.”¹²⁶

1982-ben jelent meg Fehér Ágnes A szomszédság intézménye Tépe községben című írása, ez az első, kimondottan a szomszédságra irányuló tanulmány.¹²⁷ Igen érdekes, és a kutatások számára új utat nyitott Pozsony Ferenc, amikor az erdélyi szomszédsági intézményeket kezdte vizsgálni, különös figyelmet szentelve az erdélyi szász szomszédság jellegzetességeire.¹²⁸ Fontos még a témában Máthé András a segesvári magyar szomszédságokról írt munkája is.¹²⁹ A szomszédságról a legújabb néprajzi összefoglalást Nagy Varga Vera adta a Magyar Néprajz VIII. kötetben. Ő is megfogalmazta a szomszédság mibenlétét: „a szomszédsági kapcsolatok a magyar népi társadalomban jól működő intézmények voltak, jóllehet a szomszédság, mint ilyen néven nevezett, elkülönült társadalmi intézmény nem kristályosodott úgy ki, mint a német nyelvterületen.”¹³⁰ A magyar és az erdélyi szász szomszédság egyik legszembevetőbb különbségét ekképp fogalmazta meg Pozsony Ferenc: „Az erdélyi magyar faluközösségek életében is fontos szerepet játszottak a belső lokális kapcsolatok. Minden helység számtalan olyan kisebb szociológiai egységre tagolódott, melynek első szintjét a szomszédi kapcsolatok határozták meg. Ezek a külső szemlélő számára „láthatatlan” egységek a legtöbb erdélyi magyar tájegységen csak ad hoc módon szerveződtek, s elsősorban kölcsönös segítségnyújtásban reprezentálódtak, pl. keresztelő, lakodalom, temetés, társasmunkák (pl. kalála) idején. Az egymáshoz közel lakó, egymást szomszédoknak tekintő személyek, családok kapcsolatrendszerét és együttműködését az erdélyi magyar falvakban elsősorban iratlan szabályok segítségével, a tisztesség, a becsület, tehát az erkölcsi rend alapján kodifikálták, míg a szász településeken a szocio-lokális-etnikus térben közel élő szomszédok kapcsolathálózatát racionálisan megszerkesztett, írott státútummal szabályozták.”¹³¹

Legutóbb jelentősebb tanulmányt a témáról Rezessy Anna írt, akinek a homokmégyi szomszédolásról jelent meg a tanulmánya.¹³²

Végül Balázs Lajos több évtizedes csíkszentdomokosi kutatása alapján a születés, a házasság és a halál szokásvilágának hátteréről írt összefoglaló könyvet, amelyben az egyes rítusoknál minden esetben kitért a szomszédok feladatára és a szomszédsági kapcsolatok szerepére a lokális közösségben. Az emberélet egyes fordulóinak megszervezésében és levezetésben komoly részszerepet kaptak és kapnak a szomszédok Csíkszentdomokoson is, és ők ez által a közösségi háló fontos láncszemei napjainkban is.¹³³

A szomszédság Siklódon

¹²³ Kósa L. 2001. 185.

¹²⁴ Fél E. 1941.

¹²⁵ Balassa I. - Ortutay Gy. 1979. 61-64.

¹²⁶ Balassa-Ortutay, 1979. 63-64.

¹²⁷ Fehér Á. 1982. 671-672.

¹²⁸ Pozsony F. 1997.

¹²⁹ Máthé A. 1995.

¹³⁰ Nagy Varga V. 2000. 553.

¹³¹ Pozsony F. 1997. 257-258.

¹³² Rezessy A. 2001.

¹³³ Balázs L. 2006.

A lokális kapcsolatok át- meg átszövik mindennapjainkat – bárhol is legyen lakhelyünk –, ennek ellenére kevés az ilyen irányú vizsgálatok száma. Erre figyelmeztet Jávor Kata is: „*A nem hivatalos intézményeknek, vagyis azoknak a társadalmi funkcióknak a vizsgálata, melyek a közösségi kapcsolatok rendszerén nyugszanak, két szempontból is haszonnal járhat. Egyrészt a mögöttük álló s működésüket mintegy megideologizáló értékrendre utalnak. Másrészt annak felderítéséhez is segítséget nyújtanak, hogy a vizsgált falu, mint lokális közösség mennyire működik még elevenen.*”¹³⁴ Siklód esetében egyértelműen ez a második szempont lehet érdekesebb. Siklód lélekszáma ugyanis folyamatosan csökkent az elmúlt évtizedekben. A 40-es és 50-es évekhez képest közel 1500 fővel csökkent a lakosság száma, aminek oka a természetes fogyás mellett a nagyfokú elvándorlás, elköltözés, amely elsősorban a fiatalabb generációkat érintette. Ez a demográfiai jelenség mára alapvetően megváltoztatta a település korszerkezetét, amely hatott az egész faluközösség társadalmára, gazdálkodására, életmódjára és kapcsolatrendszerére.

A statisztikai adatok a valóságban még nyomasztóbban hatnak: az utcák szomorú képet mutatnak, hiszen sok helyen csak minden harmadik, negyedik, ötödik házban laknak. Ebből következik az is, hogy például a hagyományos értelemben vett szomszédság intézménye mára szinte megszűnt, vagy nagyon korlátozott mértékben működik. Korábban még számított a területi, a közvetlen lakóhelyi közelség, amely éllette, és a hagyományok által szabott rendben működtette a szomszédsági kapcsolatokat. Mára azonban a szomszédság funkcióját az egy-egy utcában, vagy csak a környéken még ott lakók veszik át, tehát látszólag véletlenszerűen dől el, hogy ki veszi át a „szomszéd” szerepét. Gyakran a *hiányzó*, elhalt, elköltözött szomszéd szerepét egy néhány évvel fiatalabb rokon veszi át.

Siklódon a szomszédolással kapcsolatban igen szembevetődő, hogy élesen határt vonnak a „*régen*” és a „*most*” között, és a kollektivizálást valamint a *kommunizmust* jelölik meg törésként. A kettő közötti választóvonal azonban az elbeszélte történetek alapján általában elmosódik. A beszélgetésekből egy sokszínű, élményekben gazdag múlt és egy ridegebb, kevésbé szeretett jelen rajzolódik ki. Akármelyiket is vizsgáljuk, a szomszédság intézménye egyikben sem a hagyományos értelmezésben jelenik meg.

Szomszédsági kapcsolatok a régi időkben

Ünnepi alkalmak

1. Az emberélet fordulóihoz kapcsolódó alkalmak

Az emberélet fordulóihoz kapcsolódó események mindegyike az egész közösséget érinti, éppen ezért kiemelt fontosságúak a társas kapcsolatok vizsgálatában. A születéstől a halálig eltelt időszakokban és történéseknél a szomszédoknak is hagyományosan szabott szerepük és ezt meghatározó kötelességeik és feladataik vannak, amelyek kölcsönösségi alapon működnek. Szoros kapcsolati hálóként, egymást segítő rendszerként működik a rokoni kapcsolatok mellett, és azt kiegészítve.

Keresztelő

Amikor megszületett egy kisgyermek, aznap, vagy egy-két napon belül átmentek a gyermekágyashoz a szomszédok, rokonok, ismerősök, ki-ki, amikor időt tudott rá szakítani.¹³⁵ Ez függött a rokonsági foktól, a szomszédsági kapcsolattól, de az évszaktól és a nagy sürgető munkáktól is. Általában inkább délután, munka végeztével, de még sötétedés előtt került erre sor. Ajándékba egymás között fölosztva a napokat *pocitát*, *pocitáskosarat* vittek. Ennek tartalma Szilveszter Julia (1949) visszaemlékezése szerint: „*pánkó, cserege, laskaleves, madártej, egy kis pálinka*”. Ha közelebbi rokon vagy jó barátság fűzte őket össze, illetve aki tehetett, az *majorságot* (tyúkot) ölt erre az alkalomra, és levest is vitt a gyermekágyasnak. Fontos volt, hogy az étel mennyisége elegendő legyen a családtagoknak, ezzel is mentesítve az asszonyt a főzéstől, a házimunkától. Nagyon sokáig nem illett maradni, hogy ne fárasszák túlságosan a gyermekágyast meg a házbelieket, de egy kicsit mindig le kellett ülni, „*nehogy elvigyék a gyermekágyas tejét*”. Az ételvívés segítette az asszony mielőbbi megerősödését. E mellett elsősorban a közvetlen szomszédasszony, ha tehetett, napközben többször is átnézett az anyához, vizet hozott, megetette a majorságot, elvégezte a kisebb házimunkákat.

¹³⁴ Jávor Katát idézi Fehér Á. 1982. 348.

¹³⁵ Deáky Z.-Krász L. 2005. 187-193.

Amíg háznál szültek az asszonyok, de később a szülés utáni első napokban azzal is segítették a gyermekágyast, hogy a kisebb gyermekeket vagy a rokonok, vagy éppen a szomszédok magukhoz vették, ellátták őket, és figyeltek rájuk.

A kereszteleire régen csak a bábaasszony és a keresztszülők mentek, „ma” már a szülők és a rokonok és természetesen a szomszédok is. Évek óta nem volt a faluban keresztele, így a „ma” a 60-as évektől számított időszakot jelöli, amikortól már nem lehetett otthon szülni, így a kereszteleire is csak jóval a gyermek születése után került sor. Mindenesetre a kitolódott idő és a ritka alkalom nagy eseménnyé tette a kereszteleést Siklódon. A kereszteleői vacsora is nagy eseménynek, társas összejövetelnek számított, amelyen a szűkebb rokonságon és a keresztszülőkön kívül, a közvetlen szomszédok is részt vehettek. Gyakran éppen ők segítettek a sütésben-főzésben.

Esküvő, lakodalom

Korábban Siklódon gyakoribbak voltak a lakodalmak. Évente 10-12 lakodalmat rendeztek az 1980-as évek elejéig. Mostanában évente egy-két esküvőre sor kerül még, de nem a helyben lakó fiatalok létszáma miatt, hanem mert például a Magyarországon élő siklódiak közül többen erre az alkalomra hazajönnek a faluba, és családi, rokon körben rendezik meg a lakodalmat.

A rokonságnak és a szomszédságnak fontos szerepe van itt is. Bár ritka ma már a lakodalom, mégis mindenki, a rokonok és a szomszédok tudják, mi a feladatuk. Kinek, mit és mennyit illik hoznia a lakodalmi ételekhez, milyen feladata van az előkészületeknél. Az asszonyok az ételeket, süteményeket készítették, a férfiak a majorságot, borjút, disznót levágták, asztalokat, padokat szereztek, fát vágtak. Minden munkafázisban ott vannak ma is a szomszédok, illetve koruknál fogva gyakran csak irányítóként szerepelnek.

Csikszentdomokoson a menyasszony öltöztetésénél két szomszédasszony segítésként általában, és csak esetenként egy nagyobbik leánytestvér.¹³⁶ Valószínűleg korábban Siklódon is így volt ez, sőt éppen a szomszéd házában került erre sor.

A lakodalomban a szomszédoknak nemcsak az előkészítő munkában van feladatuk, de részt vesznek a lakodalomban is, és az „utómunkálatoknál” is ott találjuk őket.

Temetés

Előregedő falu lévén, Siklódon az emberi élet fordulójának ünnepei közül legnagyobb számmal a temetések fordulnak elő. Ez az esemény a falubeliek számára amellet, hogy szomorú esemény, de természetes, csendesen megszervezett közösségi alkalom. Az idősek, ha úgy érzik, hogy ideje „készülni”, kiválasztják és összekészítik azt a ruhát, amibe felöltöztethetik majd őket. A halál ténye sokkal jobban és kevesebb félelemmel hatja át mindennapjaikat, mint például a miénket. A szomszédasszonyok gyakran megbeszélik ezeket az eseményeket, tudják, hogy ki, hol és milyen ruhát tart *halálravalónak*, mi ezzel kapcsolatban a kívánság. Mit kell majd tennie, ha erre kerül a sor.

Ha valaki meghal a faluban, nincs lehetőség sokáig halasztani a temetést, két-három napon belül eltemetik a halottat. A temetésre való készülődésre így egészen rövid idő áll a rendelkezésre, ezért ilyenkor nagy szükség van minden segítő kézre, rokonra, szomszédra.

És ugyanúgy, mint a lakodalomnál, a szomszédok ételalapanyagot visznek a torhoz, főznek, elrendezik, a ravatalozáshoz előkészítik a házat és az udvart, és vigasztalják a gyászolókat. Hegyi Ferencet (1933) idézve: „*halálesetkor keresztényi kötelesség segíteni. Olyankor a nők csinálják a konyhát, a férfiak gödröt ásnak, rendezik az udvart. Visznek a halottas házhoz olajat, húst, amit tudnak*”. Gáspár Olga (1930): „*Temetéskor azzal is segítettek egymást, hogy vittünk tojást, füstölt húst, tejet is a gyászoló családnak*”.

A temetést megelőző éjszakán virrasztót tartanak, amire nem meghívásos alapon mennek a falubeliek, hanem bárki elmehet, aki szeretne. A virrasztó berendezését is gyakran a szomszédok végzik, és természetesen ők is ott vannak.

Amikorra elérkezik a temetés ideje, a szomszédok és a rokonok a ház körül mindent megtettek, előkészítettek, amire szükség volt. A temetési szertartás a halottas háznál kezdődik, innen mennek ki a temetőbe, hogy

¹³⁶ Balázs L. 2006. 178.

eltemessék a halottat. A gyászoló családot a szűkebb rokonság veszi körül, csak eztán következnek a szomszédság (akiket nem ritkán rokoni szálak fűznek a halotthoz és családjához) majd a többi falubeli.

A temetést követően régen a háznál tartották meg a tort, jelenleg már inkább a *Kultúrt* (Kultúrház) választják erre a célra. Akár a háznál, akár a Kultúrházban főznek, szakácsnét fogadnak, és a szomszédasszonyok segítenek a főzésben és a tálalásban, majd a mosogatásban és a rendrakásban, a ház, az udvar rendbetételében. Nagyon fontos az érzelmi támasz is, amit elsősorban a közvetlen szomszédok nyújtanak a magára maradt gyászolónak, hiszen a fiatalabb nemzedék visszautazik a városba, vagy éppen külföldre. Másnapról az élet megy tovább, el kell látni az állatokat, ki kell menni a mezőre. A sok munka abban is segít, hogy minden visszaálljon a megszokott kerékvágásba.

A szomszédasszonyok feladata tehát minden temetés alkalmával egységesen a konyhában, főzésben, sütésben való segítség volt, míg a férfiak inkább az állatok ellátásában, a házkörüli teendőkhöz segítettek be. A kölcsönös segítségnyújtás természetes ma is, nem kell külön kérni, mindenki tudja, mi a dolga, és teszi azt.

2. Karácsony, Szilveszter

Karácsonykor csak a legszűkebb család ünnepelt, mivel János és István napon úgyszólván összegyűltek a névnapos háznál a barátok, szomszédok, rokonok. Ilyenkor az asszonyok egy tányér „*tésztát*”, a férfiak fél liter pálinkát, vagy egy liter bort vittek ajándékba.

Szilveszterkor az egész falunak közös szórakozása volt. Gáspár Olga (1930) egykori tanítónő így emlékszik vissza: „*a Kultúrban volt bál, fél tizenkettőkor harangoztak az Újévre, és mentünk éjjelre a templomba*”. Pálfi Ibolya (1948) is szívesen emlékszik vissza: „*A tejszarnok helyén volt a régi kultúr, régen a férfiak ott kugliztak, kocsmá is volt. Óévkor is ott jött össze a falu, volt bál, jöttek zenészek, táncoltunk. Tizenegy óra után megindultunk a templomba, templomi énekeket énekeltünk, addigra már harangoztak. Fenn a templomnál köszöntöttük az Újévet.*” A templomba és a bálba is a szomszédok együtt indultak, bevárták egymást a kapu előtt.

3. Névnap

A legjelentősebb névnapok megünneplése tehát karácsony idejére estek, amelyen minden esetben részt vettek a szomszédok is. A János és István mellett további jelentősebb névnapok voltak az év során: Gergely, Márton, Miklós, Mihály, Ferenc. Ezekre mindig egy kis süteményt, pálinkát, bort illett vinni. A vendégségben általában a faluról, a munkáról, családjaikról beszéltek. Régebben még ezek a vendégségek is a fonózáshoz hasonlóan zajlott, tehát több család, több szomszéd, külön kis utcarészek jöttek össze, míg ez fokozatosan egyszerűsödött, és egyre kisebb körben ünnepeltek csak. Mára már annyiban is változott a köszöntés, hogy sok ünnepelthez ilyenkor látogatóba jön a messzebb élő családja, ezáltal már más szempontból jelent nagy eseményt az ünnepelt életében.

Mindennapok közössége télen és nyáron

Ahogy Pálfi Ibolya is megfogalmazta („*régen tartotta mindenki a vasárnapot, nem dolgoztak, de ma már nem tartják, mert a gyerekek elmentek s dolgozni kell*”), régen meg volt a rendje a hétköznapiaknak és a pihenésnek, munkának és szórakozásnak.

A régi vasárnapok minden megkérdeztem emlékében nagyon megmaradtak. Szilveszter Lídia (1935) elmondta, hogy minden vasárnap összejött a falu és közösen töltötték az időt estig. Délelőtt elmentek a templomba, majd koradélután a kultúrházba, este pedig a bálba. Szilveszter Lídia (1968) és mások szívesen emlékeznek vissza a korábbi vasárnapokra. Fiatalkorukban még minden vasárnap volt bál, vagy Marosvásárhelyről sokszor jött színtársulat, és azok előadását nézték meg. Mozifilmet is rendszeresen vetítettek, valamelyik közeli városból majd minden héten hoztak vetítőgépet.

A mindennapokban is aktívabb volt az érintkezés. Nyáron, mikor elvégezték a munkát, estefelé átmentek a szomszédokba. Ilyenkor inkább az udvaron, tornácra ültek le beszélgetni, de gyakran a konyhában is. Télen, illetve esős időben, mivel kevesebb elvégzendő feladatuk volt, gyakrabban és hosszabb időt tudtak egymásnál eltölteni.

Tavasztól őszi vasár- és ünnepnapokon, de hétköznapiakon is gyakran lejötték még a Murváról is az emberek, leültek a falu központjában az emlékmű köré, a házak oldalába, és beszélgettek késő estig, gyakran az éjszakába nyúlva. Mára ez teljesen eltűnt, a tévénézési szokások, az öregség megváltoztatta ezt is.

A régi idők egyik legmeghatározóbb eseménye a siklódiaknak a *kórus* vagy *fonó* volt. A vasárnapi bálókhoz hasonlóan nem volt olyan siklódi, aki gyűjtésem során ne említette volna meg, sajnálva ennek megszűntét is. Utcánként egy vagy többnyire kettő fonó volt, minden este *másikuknál* jöttek össze *fonózni*.

A lányok fonás közben énekeltek, viccelődtek, kibeszélték a legényeket. Mikor már ők is megérkeztek, együtt énekeltek, beszélgettek, élcelődtek, majd 10-11 óra körül a legények hazakísérték a lányokat.

Pálfi Ibolya így emlékszik vissza a fonóra: „*a fonó utcánként jött össze, egy vagy kettő is volt egy utcában. A lányok külön voltak, csipkét, szvettert kötöttek, fontak. Tizenhat éves kortól mentek a lányok. A fiatalok fonójába a legények is mentek, rosszaskodtak, letépték az orsót, együtt énekeltek.*”

Az asszonyoknak külön volt *asszonyfonó*, *asszonykórus*. Itt is volt éneklés, viccelődés, de komolyabb dolgok is előtérbe kerültek: megbeszélték a falu eseményeit, gondjaikat. A férfiakról, férjeikről nem illett szót ejteni.

Közben a férfiaknak is megvolt a maguk szórakozása. Barabás Dénes (1921) szavaival: „*régen apáink összeültek, kártyáztak, cigiztek, megbeszélték a munkát, veteményest, ki mennyi szénát csinált.*” Gáspár Ferenc (1949): „*Régen nem volt a házakban Tv, rádió, minden este együtt voltunk. A központban volt klub a kultúrban: asztali tenisz, sakk, vagy meccseket néztünk együtt.*”

Annak ellenére, hogy a falu endogám jellegű és emiatt ritka volt, hogy a feleség nem siklódról származott, mindig akadt egy-egy ilyen házaspár. Péter Anna (1934) nem siklódi születésű, hanem ide jött férjhez, félt, hogy befogadják-e majd, de semmilyen megkülönböztetés nem érte: „*...engem hamar befogadtak. Még reggel is átjöttek, megkérdezték mit főzök, mit eszek, mi a napi munkám. Estefelé is, mikor hazajöttünk a mezőről, átmentünk egymáshoz.*” Más információk is megerősítik a falu befogadó jellegét az endogámia mellett. Az idegenből jött fiatalasszonynak elsősorban a közeli rokonok és a szomszédasszonyok segítettek a beilleszkedésbe. Úgy tűnik, nagyobb odafigyeléssel és türelemmel voltak vele, mint a helybeliekkel. Ugyanez vonatkozik az idegenből jött férfiakra. Ez a befogadói attitűd megnyilvánul abban is, hogy hamar bekapcsolták őket a falu műrokonági rendszerébe, a társas munkákba és a közös időtöltésekbe is.

Molnár Tünde (1980) is máshonnan, Segesvárról jött ide férjhez. Mivel közvetlen szomszédjaik nincsenek, nem nagyon járnak át egymáshoz, de azért a faluból, aki még hasonló korú, azokkal összejárnak, segítenek egymásnak ház körüli munkákban, és más falvakból is vannak barátaik, akikkel ünnepekkor összejárnak.)

Ház körüli és mezőgazdasági munkákban előfordult, hogy a szomszédok segítséget nyújtottak egymásnak, de a kalákákat leszámítva inkább rendkívüli helyzetekben, pl. ha meghalt vagy megbetegedett valaki. Egyébként mindenki igyekezett a sajátját rendezni. Nem feltétlenül viszonozták a segítséget, csak ha úgy adódott. De szinte minden esetben a szomszédhoz fordultak, ha valamilyen szerszám elromlott, tönkrement és egy ideig nélkülözni kellett. Ha a szomszéd jártas volt a szerszámkészítésben-javításban, ebben is a segítségét kérték.

Az anyagi segítségnyújtáshoz kapcsolódó kapcsolatok

Egységesen minden válaszadóm szerint természetes volt, hogy ha valakinek szüksége volt rá, adtak kölcsön pénzt, de az esetek többségében ezek kisebb összegek voltak, például kenyérre, élelmiszerre. Ezt, amint lehetőségük volt, meg is adták. Nagyobb összeget csak annak adtak kölcsön, akiben nagyon megbíztak, de ez inkább a szűkebb rokonságon belül volt jellemző. Szomszédtól a legritkább esetben kértek kölcsön pénzt. Ugyanakkor, ha elfogyott az olaj, nem tojtak a tyúkok, kifogyott a liszt, akkor minden esetben a szomszédhoz fordultak segítségért.

A „kommunizmus” időszakának hatása a közösségi kapcsolatokra

Siklód társadalma gazdaságilag is rétegzett volt. Nagygazda, módosabb és szegény családok éltek a faluban, ezek alapján működtek a társadalmi kapcsolatok is. A II. világháború utáni időszak, a kulákliszták és a kollektivizálás Siklódon is rendkívül bomlasztotta a közösséget, és rengeteg szenvedéssel járt. Nehéz ezekről az időszakokról anyagot gyűjteni, mert az emberek nem szívesen emlékeznek vissza a sérelmeikre, másrészt az elöregedés és az elvándorlás miatt egyedül maradtak ezzel a kérdéssel is.

A *kommunizmus* falubeli kapcsolatokra való hatásáról kétpólusú vélemények fogalmazódtak meg. Az egyik szerint nagyon meggyengítették a kapcsolatokat, az emberek elfordultak egymástól, nem bíztak meg egymásban még a szomszédok sem. Erre emlékszik vissza Pálfi Ibolya (1948) is: „*a kommunizmussal nagyon elmúltak ezek a dolgok. Például Húsvét hétfőjén kötelezték, hogy az emberek menjenek dolgozni s megalkudtak. Egymásban*

sem bíztak úgy, mint régen. A nagyapám kulák volt, emiatt a családot sok hátrány érte még itt a siklódiak közt is. Az én nevem után is fekete pontot tettek az iskolában, a nagyobbakat nem engedték be a bálba, lökdösték őket.”

A másik vélemény szerint éppenséggel a nagy szegénység, a sanyarú helyzet, az elnyomás és megfélemlítés miatt igyekeztek minél inkább összetartani az emberek. Többek szerint éppen az ötvenes-hatvanas években kezdtek felköszönteni egymást az emberek, mert akkoriban még inkább úgy gondolták, hogy fontosak a barátságok, rokoni szálak, a szomszédsági viszonyok, és nem szabad elhanyagolni ezeket.

Természetesen külön kutatást igényelne a siklódi társadalom átalakulásának folyamata az 1945 utáni időszakról napjainkig. Itt csak jelezni szeretném, hogy Siklód társadalmi szerkezete átalakult és társadalmi kapcsolatai is átrendeződtek az 1950-es évek elejétől.

Szomszédsági kapcsolatok napjainkban

„*Kihaltak az öregek, fiatalok elmentek*” – lehetne a kulcsmondata Siklód jelenének. Ebben a formában Szilveszter Lídia (73) mondta, de valamilyen módon szinte mindenhol elhangzott ez a tény.

A központban található a *kultúr* (ahová a nyugdíjat és postát hozzák, illetve a doktornő hetente-havonta egyszer is itt rendel), az üzlet és a bár, valamint a tejszarnok. Hetente egyszer itt van a piac is. Aki csak tud, naponta, kétnaponta, vagy ahogy lehetősége van, lejön ide, és vásárláskor kicsit elbeszélgetnek várakozás közben, mert egyébként mindenki siet. Hegyi Eszter (1947): „*Mikor kenyér jön a faluba, szerdán meg pénteken, akkor megyek le a faluba, pár szót beszélgetünk csak, mert mindenki siet a munkába*”. Ilyenkor felületesebb dolgok kerülnek szóba: ki hogy van, mit főz aznap, hogy állnak a munkával, jönnek-e a közeljövőben a gyerekei, rokonai. Gyakran a szomszédasszonyok együtt indulnak le a Murvárról, és dolguk végeztével együtt indulnak vissza.

A férfiak lokális kapcsolatainak ápolásához nagyban hozzájárul a *bár*, amely reggel és este van nyitva, ezért a férfiak egy része naponta kétszer is összejön és megbeszéli a napi dolgokat, munkáikat. Van, akinek még van ereje az esti találkozáshoz, de női válaszadók inkább afelé hajlottak, hogy a napi teendők elvégzése után már nem nagyon mozdulnak ki otthonról, legfeljebb a kapuban állnak meg vagy ülnek le kicsit.

Régen és most egyaránt élő szokás Siklódon, hogy amikor végigsétálnak az utcán, és kint látnak valakit az udvaron, vagy útközben találkoznak egymással, illik megállni pár percre, feltenni pár kérdést: „*mit csinálsz, hová mész, hogy vagy, mi van veletek*”. Most már ugyan nagyon kevés emberrel találkoznak útközben, de megmaradt ez a gesztus. Illetve gyakori az is, hogy akik összetalálkoznak például a mezőre, vagy a központba menet, azok együtt mennek tovább és eközben is tudnak kicsit beszélgetni. Akik nagyon idősek, vagy gyengeség, betegség miatt nem tudnak lejárni a faluba, nehezményezik is, hogy állapotuk miatt nincs meg a lehetőségük egy kis beszélgetésre. Akadt több olyan válaszadóm is, aki meg sem tudta mondani, mikor volt lenn utoljára a központban, mivel betegsége, gyengesége vagy éppen kedve gátolja, hogy ő is elmenjen.

Ezzel elérkeztünk a szomszédolást, kapcsolatápolást meghiúsító tényezőkhöz. Hogy milyen akadályok gördülnek jelenleg az aktívabb szomszédolás, beszélgetések elé, három fő pontban foglalhatóak össze: a média, az öregségből eredő fizikai állapot és a munka.

Úgy látszik, a TV, rádió jelenléte, egymástól távoleső vidékeken is ugyanazt a hatást eredményezte: „*maguk a homokmégylek is a szomszédolás elmaradásának egyik alapvető okaként a rádiót és a tévét jelölik meg*”¹³⁷ – írja Rezessy Anna homokmégylei tapasztalatai alapján. Ugyanez mondható el siklódról is, de ami igencsak meglepő, hogy a szegénység ellenére is az Alfalutól a Murváig nagyon sok házon látható parabola. Ez nyilván kapcsolatban lehet elszakadt magyarságukkal, mivel a parabolával több anyaországi adót tudnak nézni, ezzel mintegy erősödik hozzájuk való kötődésük. Ugyanakkor a TV, a rádió felvette a harcot a lokális kapcsolatokkal szemben, és az elnéptelenedés miatt már egyébként is befele forduló lakosság körében nagy teret hódított.

Kiss Karolina néni (1930) konkrétan a TV-t nevezi meg a falu és az emberek elsődleges *megrontójának*, ami miatt még a maradék siklódi is egyre kevesebbet mozdul ki otthonról szomszédolás, beszélgetés céljából. (Ezt úgy mesélte, hogy közben is ment a siklódiak kedvence: a Duna-televízió kívánságműsora.)

Hegyi Eszter (1947) még azt is megfogalmazta, hogy régen volt a fonó, beszélgetés, szomszédolás, ezt most felváltotta a TV, rádió, meg az állandó fáradtság. Általánosnak vehetjük Hegyi Ferenc véleményét, miszerint:

¹³⁷ Rezessy A. 2001. 249.

„régen mikor megvoltak a munkával, kiültek pipázni, beszélgetni az emberek a kapuba, most mikor elvégzik a mezei munkát, egyszerűbb itthon bekapcsolni a TV-t, rádiót”.

Természetesen nem hagyható figyelmen kívül az sem, ha valakinek egészségi állapota miatt marad meg ez az utolsó szórakozási lehetősége, mint Péter Istvánnak (1921), aki körül már egyetlen szomszédos házban sem laknak és a következő lakott ház is elég messzire esik tőle: *„Kelemen Sándoréhoz átjárok, de félek, hogy elegendő, szédülök. Nem járok le a boltba, a bárba se. Engem a rádió szórakoztat, más nincs. Sok érdekes dolog van benne, mást mit csináljak?”* (És gyűjtésem közben is ott sercegett a falra akasztott rádió hangja.)

Ahogy távolodunk a falu központjától, egyre gyakoribb az, amit Péter István megfogalmazott, vagyis hogy nincs erejük hosszabb utakra a faluban. Különösen a Murván jellemző, hogy sokan hetente egyszer mennek csak le a központba vagy egyszer sem, hanem a néhány évvel fiatalabb szomszéd hoz nekik élelmiszert, hozza fel a nyugdíjat, postát.

Mivel a fiatalabb nemzedék elvándorolt a faluból, ugyanakkora mennyiségű munka sokkal kevesebb emberre jut. Nagyon sok siklódinak ezért az általános napirendje az, hogy reggel kimegy a földre, és ameddig csak bírja, dolgozik. Mikor estefelé hazaballagnak, már nincs erejük bárhová is átmenni, hiszen örülnek, hogy egyáltalán hazaérnek. Ha állataik vannak, azokat ellátják, megvacsoráznak és lefeksznek.

A csökkenő lakosságszámmal és az elöregedéssel nagyon megritkultak az ünnepnapok. Keresztelő, lakodalom alig van, akkor is csak erre az alkalomra jön haza sok rokon. Szüreti bálók, köszöntések nincsenek. Nagyon sok siklódi idős ember gyermekeinél városban tölti a telet, tehát a névnapozás, a karácsony, a szilveszter és a farsang közösségi eseménye is elmarad. Sőt gyakran még a Húsvétot is városban tölti sok idős, így e tavaszi ünnepkörhöz tartozó igen sok siklódi hagyomány is visszaszorult. Legfeljebb a szomszédok néznek át egymáshoz, akinek itthon maradt a szomszédja.

A heti munkát a hétvégék sem szakítják meg. Azok számára, akikhez ritkábban jönnek gyermekei, családja, még vasárnapokon is dolgozik, tehát a hét minden egyes napja egyforma számukra. De akár a készülődés, akár a munka foglalja le őket, templomba csak alig néhány ember jár. Ezt el is mondják, nekik nincs idejük istentiszteletre járni, főleg nyáron, mert akkor sok a munka.

Elköltöztek: kapcsolat és vélekedés

Minden falubeli tudja, és tisztában van azzal, hogy gyermekeik, unokáik a földből, mezőgazdasági munkákból nem tudnának megélni, tehát az elköltözés szükségszerű. Konkrét, negatív véleményt erről senkitől nem hallottam, nem szólnak meg senkit emiatt, de azért a beszélgetésekből mégis kitűnt számomra, hogy ez a helyzet elszomorítja az idősebb nemzedéket. Pl. Demeter Julianna (1932): *„ki vagyunk öregedve, sok a lakatlan ház, a gyerekek nem segítenek, de azért mindig hoznak valamit, én is adok, amit tudok”.*

Az elköltözött rokonokkal, gyerekekkel való kapcsolattartásban nagy szerepet játszik, hogy még Siklódon is majd minden idősnek van mobiltelefonja. A gyerekeik, hozzátartozóik hozzák nekik, azért, hogy rendszeresen tudjanak beszélgetni. A lehetőség sajnos korlátozott, mivel a falu földrajzi elhelyezkedése miatt nem teljesen lefedett a szolgáltatás, úgyhogy a Murván élők szerencsésebbek, a magasabb fekvés miatt ott jobban lehet telefonálni.

Sok időst hetente, kéthetente meglátogatnak a rokonai, de vannak olyanok is, akikhez havonta, kéthavonta, vagy csak nagyobb ünnepekkor jönnek el. Többgyermekes családoknál sokszor volt az a válasz, hogy az egyik gyereke sokkal gyakrabban jön, mint a másik, természetesen a látogatás gyakorisága azzal is összefüggésben van, hogy milyen távolságból jönnek a hozzátartozók.

Az üresen hagyott házakat általában az itt maradt család, hozzátartozó tartja rendben, nem jellemző, hogy a szomszéd végezné ezt. Ha már elment vagy meghalt az utolsó hozzátartozó is, általában ezeket a házakat senki nem rendezgeti.

Összefoglalás

A falu egészében jól beilleszthető a Hankiss Elemér (1983.) által megfogalmazott típusrendszerbe. A szerző szerint *„...két fő típusa van a közösségnek: vannak közvetlen s vannak eszmei közösségek. Az előbbi tagjai személyesen ismerik egymást, közvetlen kapcsolatok fűzik össze őket, a társadalmi tér egy jól meghatározható*

pontján helyezkednek el. Az utóbbi tagjai térben egymástól távol is élhetnek, a közös érdekek, célok, értékek tudata köti össze őket anélkül, hogy személyesen ismerniük kellene egymást, bár lehetnek közöttük ilyen kötelékek is. De nem az együttlét, hanem az együvé tartozás, az összetartozás a lényeges közösségteremtő itt.¹³⁸ Siklódon az a különleges, hogy a közvetlen közösség megállíthatatlanul alakul át eszmeivé. A folyamat lassú, de lehetséges, hogy a teljes eszmei közösséggé válás felé tart.

A siklói tapasztalatokat Fehér Ágnes Tépén végzett kutatásaiba is beilleszthetjük. A szerző a lokális kapcsolatokat három fő csoportra osztotta:

- *Információs kör*: a faluban mindenki ismeri a másiktól a legfontosabb információkat. Számon tartják a származást, rokoni kapcsolatokat, családi körülményeket.
- *Ismerős-ceremoniális kör*: fejlettebb az előzőnél, tagjai egymást előírásosan köszöntik, esetleg futólag beszélgetnek. A felületes beszélgetések fő témája: időjárás, gazdálkodás legaktuálisabb gondjai. Mélyebb kapcsolatok kialakítására nem is törekednek, de az adott viszonyt igyekeznek egyenletesen, zökkenőmentesen fenntartani.
- *Ismerős-bizonyásátevő kör*: legfejlettebb forma. A tagok szoros kapcsolatban, kicserélik tapasztalataikat, szolgálatokat tesznek egymásnak.

Siklódon is fellelhető mindhárom lokális kapcsolat-forma, igaz időben a súlypontok megváltoztak. Legkevésbé az ismerős-bizonyásátevő kör figyelhető meg, az ismerős-ceremoniális és információs kör pedig elmosódott, kevert formában egyre kiterjedtebb.

Siklódon, csakúgy, mint sok más magyar paraszti falu esetében, a szomszédság határa nem teljesen egyértelmű: nemcsak az egymás melletti szomszédos házakban lakókat jelenti, hanem kisebb-nagyobb utca-és falurészeket. A múltban az aktívabb társadalmi élet, ma pont az ellenkezője okozza ezt a fajta rugalmasságot. Régen nagyobb volt a szerepe a szomszédságnak, kivették a részüket a családok ünnepeiből, gondoljaiból is, mára csak az egyhangú hétköznapi maradtak. A közös szórakozások, tevékenységek helyett manapság megritkultak a szomszédolás alkalmai, kevesebb, rövidebb időtartamú lett. Legfőbb helyszínei az asszonyok számára a tejszarnok, bolt, piac, férfiak számára a bár. A templom, és a vásárnapok szinte már megszűntek, mint egykori találkozóhely és rendszeres heti szórakozási nap, a kultúrház is elvesztette ilyen jellegű korábbi funkcióját. A szomszédság már javarészt már csupán azért van, és abban merül ki, hogy az itt maradt lakosság még tudja bízgatni, meghallgatni egymást, és amiben még van módjuk és lehetőségük, segítsék egymást, de mindez mérhetetlenül távolabb sodródott a korábbi időkre jellemző szomszédsági kapcsolatoktól.

Felhasznált irodalom

- Bakó Boglárka (2001): „Nem is tudnám elképzelni, hogy apácai ne legyek...”- Egy barcasági magyar közösség lokális identitásának jellemzői. In: Ando György - Eperjessy Ernő - Grin Igor - Krupa András (szerk.): *A nemzetiségi kultúrák az ezredfordulón* (Esélyek, lehetőségek, kihívások). Békéscsaba-Budapest
- Balassa Iván - Ortutay Gyula (1979): *Magyar Néprajz*, Corvina Kiadó
- Balázs Lajos (2006): *A vágy rítusai – rítusstratégiák*. A születés, házasság, halál szokásvilágának lelki hátteréről. Scientia K. Kolozsvár
- Deáky Zita - Krász Lilla (2005): *Minden dolgok kezdete. A születés kultúrtörténete Magyarországon (XVI-XX. század)* Századvég Kiadó
- Erdei Ferenc (1984): *A társadalomkutatás (falukutatás) irányai*. Történelem és társadalomkutatás. Akadémiai Kiadó, Budapest
- Fehér Ágnes (1982): „A szomszédság intézménye Tépe községben” In: Néprajzi tanulmányok Dankó Imre tiszteletére. Balassa Iván – Újváry Zoltán (szerk.) Debrecen 671-672.
- Fél Edit (1935): *Harta néprajza*, Budapest
- Fél Edit (1941): *Kocs 1936-ban*, Budapest
- Hankiss Elemér (1983): *Társadalmi csapdák. Diagnózisok*. Magvető Kiadó, Budapest
- Pozsony Ferenc (1997): *Erdélyi szomszédságok*. Ethnographia
- Rezessy Anna (2001): „Összejönnek a szomszédok is...” *A szomszédság rendszere Homokmégyen*. Tabula 2001. 4(2)
- Nagy Varga Vera (2000): Műrokonság, szomszédság, kortársi csoportok, barátság. In: *Magyar Néprajz VIII. Társadalom*, Budapest, Akadémiai Kiadó, 532-557.
- Kósa László (2001): *A magyar néprajz tudománytörténete*, Osiris Kiadó, Budapest

¹³⁸ Hankiss E. 1983. 207-208.

Máthé András (1995): *Magyar szomszédságok Segesváron*. Nagyküüllő II. évfolyam 1. szám.
Magyarság néprajza I-IV. Budapest, 1933-1937.

Nagy Tamás (2007): *Társasmunkák, munkatársulások Siklódon hajdanában és ma*. In: Deáky Zita - Molnár Melinda: *Acta Regionis Rurum*. A Faluszeminárium c. kurzus hallgatói és oktatói kutatómunkájának előtanulmányai I. kötet. Szent István Egyetem Gazdaság-és Társadalomtudományi Kar. Gödöllő, Szent István Egyetem 57-64.





A SZÜLETÉS SZOKÁSAI SIKLÓDON

Lakatos Lilla egyetemi hallgató (SZIE)

Bevezetés

Siklódon végzett kutatásom középpontjában a születés áll. E témakör jelentősége nyilvánvaló, tekintve, hogy az élet két, egymástól elválaszthatatlan határpontja – kezdet és vég – mindenki számára elkerülhetetlen és szükségszerű. Születés nélkül nem lenne földi lét, ez az a kapu, amin keresztül át kell lépnie mindenkinek, aki él. Ehhez hasonlatosan, aki él, annak egyszer – egy másik kapun, a halálon keresztül – el kell hagynia a földi életet. E két végpont történeti-néprajzi szempontból elválaszthatatlan, és korábbi történeti időszakokban a közösség számára is egymást kísérő természetes folyamat volt.¹³⁹

A születés mindig közösségi esemény volt, és minden tekintetben kihatott a családi és közösségi szervezetre. A folytonosságot, a család és a közösség fennmaradását és erősödését, a név, a státusz továbbvitelét, az utánpótlást, a gazdaságban a segítséget, összességében a jövőt jelentette és jelenti ma is. Az emberélet nagy fordulói – születés, házasság, halál – minden esetben megerősítik és újjászervezik a közösséget. Egymást segítő mechanizmusokat indít be, újra rendezik a kapcsolati hálókat, miközben a közösség „minden alkalommal újra és újra szembesül a születés és az elmúlás rendjével, azzal, hogy mindenki részese a körforgásnak, és mindenki felelős a közösség fenn- és egyben maradásáért.”¹⁴⁰

A születés szokáskörére koncentrálnak, láthatjuk, hogy ez az esemény is közvetlenül érintik az egész közösséget. Egy gyermek születésével átalakulnak és átrendeződnek a családi és közösségi szerepek is. A gyermeket nemző férjből apa, a magzatot kihordó asszonyból anya, az ő szüleikből nagyszülők lesznek, a gyermekekből hűg vagy báty, más rokon nagybácsi, nagynéni lesz, a házastársból család válik. A keresztszülők a műrokonsági intézményen keresztül belépnek a családba és a rokonsági szervezetbe. Mindenki számára új jogok és kötelességek, megváltozott felelősségvállalás, normákkal és viselkedési mintákkal körbehatárolt szerepek alakulnak ki.

Anyag és módszer

Siklódi kutatásom során arra kerestem a választ, hogy a szülés-születés témájában létezik-e Siklódon közös tudás, hagyomány, szokásrend, amely meghatározza, vagy meghatározta e fontos esemény körüli teendőket. Azt is szerettem volna megtudni, hogy a falunak van-e kollektív ismerete, szokásai a várandósságról, a születés szokásairól, a hagyományos tudás mindezekről él-e még.

Siklódon tizenegy anyával készítettem interjút, melyek segítségével próbálok képet adni a várandósságtól egészen a gyermekágyig terjedő időszak szokásairól, hiedelméről, és arról a tudásanyagáról, ami még él a település asszonyai között. Legidősebb adatközlőm 81, legfiatalabb 25 éves volt a gyűjtésem időpontjában (2007 és 2008 nyarán) Sajnos a téma intimitása és a rendelkezésre álló idő rövidege miatt kutatásom nem lehet elég mélyreható és megfelelően komplex, tehát a teljes képhez további gyűjtések és vizsgálatok szükségesek.

¹³⁹ Deáky Z.-Krász L. 2005. 8.

¹⁴⁰ Deáky Z.-Krász L. 2005. 8.

A kívánt gyermekszám

Egy gyermek kihordása, világra hozása egy nő számára testi, lelki, szellemi erőfeszítéssel és megpróbáltatással is jár. Az anyaság, a gyermekszületés megítélését sok tényező befolyásolja egy-egy közösségben és a tágabb társadalomban. A megítélést, a viszonyokat befolyásolja az adott kor politikai, gazdasági, kulturális háttere, a társadalom és az adott közösség általános felfogása e témáról. De meghatározzák a szokások, a hiedelmek, az adott kor ismeretei, tapasztalatai, tudományos eredményei, de a család felekezete, társadalmi állása, anyagi helyzete, az addig született gyermekek száma, egyéni szempontok (félelem, kényelem igény, anyagiak előtérbe helyezése, karrierizmus stb.), a szülők kora, egészségügyi állapota és a várandósság aktualizálódásának egészségügyi vonatkozásai.

Az utódok számának alakulásáról – minden korban – nemcsak a gyermekeket felnevelő szülőknek, a családnak, hanem az egész közösségnek és az azt befogadó társadalomnak is határozott véleménye volt és van, és ez sohasem csupán demográfiai kérdés. A gyermeket Isten áldásnak tartották, a jövő biztosítéknak, a paraszti és az iparos családokban a munkában való segítségnek is. A házasság természetes velejárója volt a gyermeknemzés, a szülés és a gyermek felnevelése, hagyományosan elvárt feladata mind a nőnek, mind a férfinak.¹⁴¹ A paraszti felfogás szerint szükség van gyermekre, ebben „látják egész életük, szívós, kitartó munkájuk értelmét.”¹⁴²

Ha egy házasságban nem született gyermek, az szégyennek számított, sok szempontból ma is meghatározza a családok belső és külső kapcsolatait, a házastársak viszonyát és önértékelését. Archaikusabb közösségekben ma is addig az asszonyt nem tekintik teljes értékű családtagnak férje családjában, míg meg nem szüli az első gyermekét.¹⁴³

Siklódon a megkérdezettek asszonyok többségének két-három gyermeke született. Egynek öt, és csupán egynek lett csak egy gyermeke, ez utóbbi emiatt viszont *sokat búsult*, elmondása szerint szerettek volna kettőt-hármat. Tapasztalataim és az adatok tanúsága szerint a faluban a két-három gyermekes az általános családmódel, ritkán van ennél több, és semmiképp sem beszélhetünk egykezérsről. A „hányat szerettek volna” kérdésre is ez a leggyakoribb válasz, tehát ezt tartják optimális családméretnek. Mégis, akinek több gyermeke született, mint szeretne volna, nem bánta meg, azt sajnálják, akinek egy sem lett. A többgyermekesek gyermekeik számát azzal a máshol is¹⁴⁴ ismert indokkal magyarázzák, miszerint *a gyermeket Isten adja*, ebből következően pedig *„jut neki is egy szelet puliszka”*.

E témakörhöz tartozik a kvantitatív születésszabályozás kérdése is, vagyis az adott közösségben hogyan igyekeznek befolyásolni a gyermekszámot. Ez lehet pozitív irányú, aminek a születésszám növekedés a célja, vagy negatív, amivel kevesebbet igyekeznek elérni. Eszközei pedig lehetnek racionálisak és mágikusak egyaránt. A pozitív hatást elérni kívánó mágikus eljárások elsősorban a lakodalmi szokásokhoz kapcsolódnak, de ide sorolhatók a terhesség fenntartására, a vetélés kivédésére szolgáló szabályok is (pl.: az egész Európában ismert megkívánás kötelező kielégítése¹⁴⁵). A racionális eredetűekhez pedig főleg a várandós nő életmódjához tartozó óvó-védő előírások teljesítése tartozik, például azok a tanácsok, melyek szerint a terhes nő tartózkodjon a nehéz fizikai munkától, a betegségektől, és

¹⁴¹ Deáky Z.-Krász L. 2005. 97.

¹⁴² Kapros M. 1986. 118.

¹⁴³ Kapros M. 1986. 118-119.

¹⁴⁴ Kapros M. 1986. 128.; A bukovinai székelyeknél ismert mondás: „Ha az isten báránkat ad, legelőt is ad.”

Deáky Z. 1996.

¹⁴⁵ Deáky Z.-Krász L. 2005. 85-86.

igyekezzen minél kiegyensúlyozottabban táplálkozni.¹⁴⁶ A születésszabályozás negatív eszközeinek három módja van: a védekezés, a magzatelhajtás és a gyermekgyilkosság, amennyiben ez utóbbihoz soroljuk a gyermekkitevést is, bár ebben az esetben van esélye a csecsemőnek az életben maradásra.¹⁴⁷

A termékenység biztosítására utaló elemeknek a siklódi lakodalmi szokásokban elhalványult az emléke. Ugyanakkor a kisleány vagy kisfiú szerepe a lakodalmi szokásokban ott van, például a kívánt neműt beleültetik a menyasszony ölébe, és a lakodalmi rigmusok számos eleme a szexualitásra és a termékenységre utal. Ráadásul az ifjú pár, elsősorban a menyasszony tányérjában egyértelműen erotikus szimbólumokat tartalmazó vagy úgy elrendezett ételek kerülnek.

A gyermek várása

Siklódon elhalványult a várandós nő életmódjára vonatkozó óvó-védő rítusok ismerete. Az elmondások szerint a terhesség nem betegség, külön szabályt sem kellett betartania a fiatalasszonynak. Ez nem teljesen így van, ami kiderül abból is, hogy csak elsorolják, hogyan is kell bánni a gyermeket váró nővel, és annak hogyan kell vigyáznia magára születendő gyermeke érdekében. Ezzel a témával kapcsolatban is feltűnő, hogyan hártják maguktól a „babonáság” címkéjét. „*Mi már nem hiszünk a babonákban!*” – kijelentésen nehéz áttörni, ha hiedelmekre, mára eltűnt közösségi viselkedési szabályokra kérdezzük. Ettől függetlenül elmondják, hogy a *nehézkés* nőnek is dolgoznia kell, de meg kell kímélni őt a súlyok emelgetésétől, a sok hajlongástól, összességében ha lehet, kicsit mindig kímélni kellett. Ugyanakkor önmagukról állítják, hogy őket senki nem kímélte, és ugyanúgy dolgoztak, mint a többiek, és büszkék is erre. Volt, aki szülése előtti nap mosott, volt, aki *sárt hordott fel a hiuba*. Nagyon jól példázza a helyzetet egyik adatközlőm (Demeter Julianna, szül.: 1932., Siklód) története, aki a nehéz munkában „*esszerontotta*” a gyermeket, három napig beteg volt, ami miatt férje elvitte Etédre a kórházba, de az asszony három nap múlva gyalog hazaszökött. Ezután még két hétig kapált, aratott otthon, majd amikor ténylegesen elérkezett a szülés ideje (a gyermek *rúgkapált*), újra lementek Etédre, ahol meg is született fia.

Az asszonyok egyetértettek abban is, hogy ilyenkor érzékenyebb a nő testileg, lelkileg, és ha szerette őt az ura és az anyósa, akkor segítették ebben is. A közös ismeret része a *megkívánás* kérdése is. A faluban bárhol, bárkinél járt a gyermeket váró nő, mindenhol megkínálták, mindenhol *a kezébe nyomtak egy falat ételt*, nehogy baja essen a gyermeknek. Elterjedt vélemény az is, hogy a várandósság alatt jó hatású, ha az anya étel után megiszik egy pohár sört, vagy bort, mert az tisztítja a baba bőrét (és segíti a *tejgyűlést*).

(A hiedelmek meglétét és a további kutatások szükségességét bizonyítja az is, hogy virrasztóba, halott mellé nem mehetett a várandós nő.)

A születésszabályozás

Mivel Siklódon a 2-3 gyermekes családmodell az általános, biztosra vehetjük, hogy éltek a születésszabályozás valamilyen módszerével. Ez a kérdéskör a legszigorúbb intimitáshoz tartozik, vizsgálatához hosszabb ismeretségből kialakuló bizalom és nyitottság szükséges, ezért igen kevés adatot sikerült gyűjteni a témában.

¹⁴⁶ Vidák T. 2001. 82.

¹⁴⁷ Deáky Z.-Krász L. 2005. 101.

A fogantatás elleni védekezés praktikáira minden bizonnyal hatott a nagyleányok nagyvárosi cselédkedése. Többen orvoscsaládnál szolgáltak követve nővéreiket, unokanővéreiket a sorban. Többen rövidebb-hosszabb ideig dolgoztak kórházban Székelyudvarhelyen vagy Marosvásárhelyen. A *korszerűbb* ismeretek így terjedhettek a faluban. Ez csak feltételezés, alapos kutatásra van szükség ebben a témában is. Ráadásul a Ceausescu rendszerben szigorúan büntettek minden fogamzásgátló gyógyszert és technikát. A védekezési módok közül ezért gyakoribb és általánosabb lehetett a szexuális önmegtartóztatás: „*Mennyen amerre akar, csak éppen nekem békét hagyjon!*”.

Ha a szándék ellenére mégis megfogant a nő, magzatelhajtáshoz folyamodott Siklódon is. Ha már nem segített a hideg vagy forró vízbe való ülés és egyéb házi praktika, akkor ismert eljárás volt pl: „*fűzzőrózsát*” megfőzni egy liter borban, majd meginni, vagy *muskátli lapit*, vagy citromot kell dugni a hüvelybe. Ha az otthoni praktikák nem segítettek, akkor a *gyereket a bába tette el*. Az elmondások szerint Siklódon az ötvenes években volt „*egy olyan öreg*” bába, aki végzett ilyen beavatkozást. De, inkább Keresztúron a kórházban *tették el a gyerekeket a kollektív* időkben. De akárhogy is kísérelték meg a magzatelhajtást az anyák, e történetek elmondásakor előkerült ezek kockázata, vagy tragikus kimenetelű beavatkozások híre is.

A gyermek neme

A születendő gyermek nemével kapcsolatban az őt váró szülők és a közösség mindig is tele volt reményekkel és kíváncsisággal, legfőképpen az elsőszülötteknél. Magyarországon is, mint ahogyan Európa más vidékein – általában elsőnek fiúgyermeket tartottak kívánatosnak minden társadalmi szinten, hiszen így látták biztosítva az öröklést, a név továbbvitelét, a család folytonosságát. További érv volt, hogy a leányokat később ki kellett házasítani, ami a család vagyonából elvett, nem hozzáért. Ezt tükrözi, hogy Magyarországon mindenfelé a fiú utódot nevezték csak gyermeknek.¹⁴⁸ E felfogást erősítette, hogyha a fiú hagyományosan egész életében a családi gazdaságban maradt, mert emiatt is több haszon származott általa, mint a leány utódokból, akiknek kiházasításukig nem vették sok hasznát a munkában.¹⁴⁹

Siklódon az adatok szerint úgy tűnik, hogy nem ragaszkodtak ahhoz, hogy az elsőszülött fiú legyen. Többször hallottam, hogy az volt a kívánalom, hogy legyen fiú is, lány is, vagy bármelyiknek örültek. Ettől függetlenül Erdélyben¹⁵⁰ de Magyarország más csoportjaiban is az elsőszülöttségnél jobban örültek a fiúnak. Siklódon is, de fontosnak tartották, hogy leány is legyen, mert az anya később *jobban számíthat rá öregségében*.

Magyarországon a gyermek nemének jóslására elterjedt módszerek vannak, és ma is a nők közös tudásának részét képezik. A vidéki közösségekben ezek a hiedelmek és jósló praktikák tovább fennmaradtak, mert a terhes nő minden esetben közösségi kontroll alatt állt, figyelték az anya magatartását, fizikai és lelki állapotának változását, óvták-védtek az ártalmasnak vélt hatásoktól. Másrészt a közösség *játékához* is tartozott a nemre való jóslás, ha ténylegesen hittek benn, ha nem, akkor is. A néprajzi szakirodalom sokat foglalkozott ezzel a kérdéssel. Az 1. számú táblázatban összefoglalom ezeket a jellemzőket. A táblázathoz Vidák Tünde csoportosítását vettem alapul,¹⁵¹ kiegészítve más forrásban talált anyaggal.¹⁵²

1. táblázat: A magzat nemének jóslására szolgáló módszerek

¹⁴⁸ Deáky Z.-Krász L. 2005. 81.

¹⁴⁹ Kapros M. 1986. 138.

¹⁵⁰ Vidák T. 2001. 87.

¹⁵¹ Vidák T. 2001. 85-87.

¹⁵² Kapros M. 1986. 140.; Deáky Z. 1996. 79.; Deáky Z.-Krász L. 2005. 82-83.

Tulajdonság	Fiú	Lány	Megjegyzés
a) A terhes nő külső tulajdonságai alapján			
A has alakja	Előreugró, hegyes	Gömbölyű, laposabb	Fordítva is állítják
A has elhelyezkedése	Le van ereszkedve	Feljebb, a gyomor felé nő	
A terhes asszony arca	Foltos, „tarka”	Szép	Fordítva is állítják
b) Az anya „belső” érzései (és közérzete) alapján			
A magzat elhelyezkedése	Nem tudja megállapítani / bal oldalon érzi	Jobb oldalon érzi	Fordítva is állítják
A magzat mozgása	"Állandóan mozgásban van"	Sokat és erősen rúg	
Az anya egészségi állapota	Sok rosszullet	Májfoltosság, lábdagadás, sok alvás	Ez ismert ma is, de a rosszulletet leánynak is tulajdonítják
A terhesség hossza	Tovább hordja		Fordítva is állítják
A megkívánt ételek íze	Savanyú és erős	Édes	
c) Mozdulatok megfigyelése révén			
A terhes nőt földre ültetik, majd felállítják.	Bal kezére támaszkodik felállás közben	Jobb kezére támaszkodik	Siklódon fordítva állítják
Hirtelen megkérdezik az anyát: milyen a keze?	Tenyerét lefelé tartva	Tenyerét fölfelé tartva mutatja meg kezét	
d) Segédeszközök alkalmazásával			
Kendőt terítenek a földre és felvetetik az anyával.	Szélén	Közepén fogja meg	Az egész országban ismert.
Tűt tesznek le.	Hegyénel	Fokánál fogja meg	
Észrevétlenül megsózzák a nő fejét.	Orrát	Száját fogja meg hamarabb	
Az anya jegygyűrűjét felfűzik cérna- vagy hajszálra, és a jósló személy két ujjával megtartja.	Átlósan, hosszanti irányban mozog a gyűrű	Körökörösen mozog	
e) „Megérzés” alapján			

Forrás: Vidák T. 2001, Kapros M. 1986., Deáky Z. 1996., Deáky Z - Krász L. 2005 és saját gyűjtés alapján szerkesztette a szerző

Siklódon is ismert, hogy ha *hasban-farban van a terű*, akkor fiú, ha *hegyes a has*, akkor leány születik. Úgy tudják, hogy ha „*hányik fia lesz.*” Valamint ismerik az anya földre ültetésének módszerét oly módon, hogy ha felállás közben a jobb kezére támaszkodik fia, ha a balra,

akkor lánya születik. Mindenki szerint, ha az anyának szép tiszta marad az arca, fia lesz, ha májfoltos, vagy duzzadt, akkor leánya. A sós kívánása fiút, az édes leányt jelez. Egyes adatközlők teljes bizonyossággal állítják ezeket, mások inkább csak nevetve legyintenek.

A kívánt nem mellett mára többen hangsúlyozták a gyermek testi-szellemi épségének fontosságát (pl.: a kórházban az első dolga az volt, hogy megnézte mindenük meg van-e, nincs-e több lábujjuk, ujjuk), mert ha *nem komplettek*, nem lehetnek katonák, *csúfolkodnak vélek*. A faluban élő testi- szellemi fogyatékkal született gyermekkel kapcsolatban sajnálkozva állapítják meg, ennél nagyobb baj kevés van. De a rendellenességére nem tudnak magyarázatot, nem indokolják az anya terhessége alatti cselekedetivel, se nem látják benne Isten büntetését, mint ahogyan az máshol előfordul.¹⁵³ Figyelemreméltó viszont a család viszonya a beteg gyermekhez, akihez ugyanannyi odafigyeléssel, türelemmel és szeretettel fordulnak, mintha egészséges lenne.

Otthoni és kórházi szülés

Az ember identitásának fontos tényezője születésének helye, hiszen „a *szülőhaza, szülőföld, szülőváros, szülőfalu, szülőhely* vagy *szülőház* kifejezések mögött az őshöz, az elődökhöz, az anyaföldhöz, a történelmi folytonossághoz, a kultúrához fűződő testi, szellemi és lelki kapcsolat áll, az egyén jelenét és jövőjét meghatározó világgép, mentalitás és a kötődések hálója.”¹⁵⁴

A szülés körülményei és a hozzá kapcsolódó szokások kortól, tájtól és társadalmi rangtól függően igen változatosak lehettek, egészen az egységesítettnek tekinthető kórházi szülések elterjedéséig. Mégis vannak olyan tényezők, szokáscselekmények, amelyek mindig jelen voltak. Így a gyermek világrajövetele mindig közösségi eseménynek számított, bár a szülés jellemzően a nők felségterülete volt. Ennek megfelelően a XX. század elejéig-közepéig a vajúdo nők mellett általában ott voltak nőrokonai, akik maguk is átestek már ezen az eseményen. Ezért csak kivételes esetben történt meg, hogy egyedül szült meg az asszony.¹⁵⁵

A XX. század közepétől jellemző kórházi szülésekig kérdés volt a szülés pontos helye is, amit főképp a helyi hagyomány szabott meg. Ha a család helyzete engedte, lehetőleg külön helyiséget választottak e célra. Ha két szoba volt, a kisebb, hátsó szobába rendezkedtek be, amit jól befűtöttek és bezártak két okból is: egyfelől féltették a szülő nőt a huzattól, másfelől igyekeztek kizárni az ártó, rontó hatalmakat, amelyeknek a vajúdo nő különösen ki volt téve. A XX. század elején még voltak olyan archaikusabb közösségek, ahol sokszor előfordult, hogy kint az ólban, vagy az istállóban születtek. A XIX-XX század fordulóján gyakori volt, hogy a konyhában vezették le a szülést, ahol minden ehhez szükséges dolgot könnyen elő lehetett készíteni. Néhol, leginkább falvakban volt, hogy az asszonyok hazamentek a szülői házhoz a szülés idejére, és a gyermekágy időszaka alatt is ott maradtak, így anyjuk segítségét igénybe véve.¹⁵⁶ Napjainkban a falusi asszonyoknak nem igen van más alternatívájuk a kórházi szülésen kívül, de a meglévő aggályok mellett is általában ezt tartják biztonságosabb megoldásnak.¹⁵⁷

A siklódi asszonyok 1951-ig, az etédi szülészeti megnyitásig otthon születtek. Akkor még néhány évig eldönthették, hogy otthon vagy a szülészeten hozzák világra gyermeküket.

¹⁵³ Kapros M. 1986. 141.

¹⁵⁴ Deáky Z.-Krász L. 2005. 124.

¹⁵⁵ Deáky Z.-Krász L. 2005. 125-126.

¹⁵⁶ Deáky Z.-Krász L. 2005. 126-127.

¹⁵⁷ Vidák T. 2001. 87.

Romániában is az volt a tendencia, hogy az 1950-es évek második felében megnyílt szülőotthonokba, így itt az etédi szülészetre berendelték a tanult bábákat, és kötelezően ott kellett dolgozniuk. Ezzel egyidőben büntetés terhe mellett betiltották az otthoni születeket. Sokszor előfordult, gyakran tudatosan, hogy az asszony otthon szült, és ilyenkor azt mondták, hogy be akart menni a szülészetre, de nem volt már idő erre, és ezért jött gyermeke otthon világra.

Az 50-es évek végétől már Székelykeresztúrra is mehettek a nők szülni a *kórház*ba, valamint szülhettek Erdőszentgyörgyön is. Jelenleg Székelyudvarhelyre kell/ene menniük, mivel az etédi szülészet már korábban, a keresztúri pedig 10-12 éve megszűnt. Ez a kérdés lassan már nem kérdés Siklódon, mert nincs fiatal házaspár.

A szülés mindig közösségi esemény volt abból a szempontból is, hogy a közösség nőtagjai közül a vajúdo nőhöz közelebb állók egészen a XX. század elejéig – közepéig jelen voltak. Úgyis mondhatjuk, hogy a „szülés a női közösség kizárólagos felségterülete volt”.¹⁵⁸ Általában a szülő nő anyja, nővére, komaasszonya, anyósa lehetett jelen a bába mellett. A szülés idején szükség volt a segítségre, még akkor is, ha minden a megfelelő rendben zajlott. A szülő nő körüli teendők elvégzése a bába vezetésével történt, a résztvevő asszonyok közötti spontán munkamegosztás alapján. A gyakorlati feladatok mellett még talán fontosabb volt a vajúdo nő biztatása, lelki erősítése. Ettől függetlenül előfordult, hogy a nőnek egyedül kellett világra hozni gyermekét, akár a mezőn is.¹⁵⁹

A siklódi otthonosülő nőknél az volt a leggyakoribb felfogás, hogy a bábán kívül senki se legyen jelen a szülésen. Ennek legfőbb magyarázata, hogy szegénylősek voltak. Legfeljebb édesanyjuk, anyósuk jelenlétét fogadták volna el. Siklódon is előfordult azonban, hogy a férj jelen volt a szülésnél. A férj szerepe az volt ebben az esetben, hogy az asszony szoríthassa az erőlködés közben a nyakát, aki ettől „szinte megnyúvad”. Tudjuk, hogy nehéz szülésnél, ha szükség volt a férfi erejére, például tartani a szülő nőt, vagy a férj biztatására, akkor beengedték a férjet. De az is előfordult, hogy nem volt más segítség.

Gyűjtésem során a siklódi asszonyok nem tudták megmondani, hogy bábaasszonyuk tanult volt-e vagy sem. Feltételezhetjük azonban, hogy okleveles szülésznő volt a faluban a 20. század elejétől. Marosvásárhelyen ugyanis 1905-ben nyílt bábaképző intézet, ahonnan a kikerülő tanult bábák elsősorban székelyföldi falvakban helyezkedtek el.¹⁶⁰ Siklód elég népes falunak számított az 1970-es évekig, így minden bizonnyal el tudta tartani okleveles bábáját.

¹⁵⁸ Deáky Z.-Krász L. 2005. 128.

¹⁵⁹ Deáky Z.-Krász L. 2005. 125-126.

¹⁶⁰ Deáky Z. 1996. 152.

A gyermekágy időszaka

A lábadozó anya és az újszülött gyermek egészségügyi ellenőrzése, valamint ellátása a bába fő feladatai közé tartozott. Öt-tíz napig látogatta a házat, az első néhány napban kétszer, majd naponta csak egyszer. Ezeknek során az anya hogyléte felől érdeklődött, tanácsot adott, vigasztalt, majd munkához látott. Az asszonyt megvizsgálta, lemosta alulról, esetleg megkent, tiszta ruhát adott rá, felfrissítette az ágyát. A csecsemőt megfürdette, ellenőrizte a köldökszínórt, szemét, száját, és tisztába tette, átöltöztette. Ezek után az anyja mellé tette, hogy az szoptassa meg.¹⁶¹ A különböző gyermekágy alatt fellépő betegségekre, egészségügyi problémákra nemcsak az orvosok, hanem a bába, vagy egy-egy öregasszony is tudott gyógymódokat, ami általában valamilyen borogatást, gőzölést, diétát, italt – többnyire pálinkát – stb. jelentett.¹⁶²

Siklódon is ennek megfelelően jártak el. A bába egy hétig jött, reggel-este, megfürösztötte a gyermeket, az anyát is *megnezegette*, de állítólag nem mosdatta meg, azt a szülést követően maguk végezték el. Napjainkban a kórházi szülésekkel ez a kérdés megszűnt. A szülészetben bent töltött néhány nap után korábban nem ellenőrizték az anya és gyermeke állapotát, azután havonta, jelenleg pedig hat hétig hetente jön a védőnő, utána pedig eljárnak az orvoshoz az oltások miatt.

A gyermekágy időtartama hat hét, melynek elsődleges célja az anya felépülése volt. Ezt az időt azonban nemigen tartották be. A gyermekágy alatt a legfontosabb a legyengült asszony és a még meg nem erősödött újszülött védelme, de nem csupán fizikailag, hanem a különböző ártó hatalmakkal szemben is, továbbá a tisztátalannak minősülő gyermekágyas elkülönítése. Ezért is alakították ki a fekvőhelyet nyugodt, biztonságos helyen, az ágyat pedig szokásosan elkerítették baldachinnal, szúnyoghálóval, esetleg lepedővel,¹⁶³ valamint rontás, betegség ellen különböző gonoszelhárító, mágikus tárgyakat helyeztek el benne.¹⁶⁴ Ez az időszak a közösség számára is viselkedési szabályok betartásával járt az anya, az anya tejének és a gyermek megóvásának érdekében. Ugyanakkor az asszony számára is mozgási és cselekvési tiltások életbelépését jelentette, amelyek a közösség érdekét is szolgálták a tisztátalan anyával szemben. Ezek a korlátok, melyek a munkára, a ház elhagyására, nemi életre vonatkoztak a magyar népi hiedelmekben általában hat hétre.¹⁶⁵

Így tehát a gyermekágy időszaka alatt az anyára nézve az a legfontosabb, hogy pihenjen nyugodtan, egyen és igyon eleget, ha lehet tejfakasztó ételeket és italokat, és kerülje – amíg lehet – a megerőltető munkát.¹⁶⁶ Az persze a család gazdasági helyzetétől is függött, hogy meddig pihenhetett az asszony, hiszen ha sok gyermek volt, sok munka, és nem volt, aki teendőit átvállalja, már másnap felkelt az asszony, hogy a ház körüli teendőit ellássa. Ágyát azonban nem vetette be, hogy bármikor le tudjon pihenni, vagy látogatókat fogadni. A közösség erre az időre sajátos munkamegosztást alakított ki: megvolt a rendje, hogy ki vállalja át a fekvő munkáit – ez általában anyósát, komaasszonyát, férjét jelentette, illetve a kölcsönös segítségnyújtás részeként élt az ételvités hagyománya is.¹⁶⁷

¹⁶¹ Deáky Z.-Krász L. 2005. 191-193.; Kapros M. 1986. 195-196.

¹⁶² Deáky Z.-Krász L. 2005., 194-197.; Kapros M. 1986. 196.

¹⁶³ U. o. 188-189.

¹⁶⁴ U. o. 191.

¹⁶⁵ U. o. 205.

¹⁶⁶ U. o. 197.

¹⁶⁷ Deáky Z.-Krász L. 2005. 197-200.; Kapros M. 1986. 197-206.

A kórházi szülésekkel ez a kialakult rend is módosult. Általában az anyák ma egy hetet maradnak a szülészeten. Miután hazatérnek, ajánlatosnak tartják a következő egy-két hetet főképp pihenéssel tölteni, azután minden visszatér a régi kerékvágásba.¹⁶⁸

A siklódi asszonyoknál sem volt ez másként. Bár a gyermekágyas asszonyt korlátozó tilalmakról nem hallottam, minden otthonszülő nő legalább 4-5 napig feküdt. Volt, aki két hétig is, de ebben az esetben nehéz, első szülés következményeként. Éppen ez az adatközlőm mondta, hogy a szabály szerint hat hétig nem szabad dolgozni, de „*aki olyan volt*”, az dolgozott. Amíg mégsem tudtak úgy dolgozni, mit máskor, addig a velük lakó anyós, nagymama segített.

A csecsemő ellátás

A csecsemő ellátásának egyik folyamata a pelenkázás és a bepólyázás. Ez Magyarországon is sokáig – egyes csoportoknál egészen a XX. század végéig – szoros fászlizást jelentett. Ennek egyik célja a gyermek testének védelme volt, valamint az egyenes törzs és végtagok kialakítása, másik a test melegen tartása. Hátrányai közé tartozott a gyermek mozgásának teljes akadályoztatása, valamint az, hogy így ritkábban tették tisztába, és teste nem tudott szellőzni. A bábaoktatásban azonban már a XIX. század közepétől kezdve tanították a korszerűbb pólyázási módot. A pelenkát is a bábák terjesztették a XIX. század végétől. Ennek száma és minősége is a család vagyoni helyzetét mutatta.¹⁶⁹

A gyermek elhelyezésének, hordozásának, elaltatásának évezredekken keresztül alkalmazott eszköze a bölcső volt, Európán kívül is. Akár gyárilag, akár mester, akár maga az apa készítette el, változatos formában egészen a XX. század első feléig használatban voltak, majd helyüket átvették a gyermekkocsik és kiságyak.

Az újszülött táplálásának legegyszerűbb, legtermészetesebb és legbiztonságosabb módja a szoptatás. Az anyatej azonban nemcsak táplálék, hanem szimbólum, és mágikus szer is egyben, aminek magyarázata az anyatej természetfelettségének, égi eredetének képzetében keresendő.¹⁷⁰ Az anyák általában akkor szoptattak, ha sírt a gyermek. Nem volt megszabott rendje, ahogyan módjának sem: vagy az oldalára fekve, vagy a bölcső fölé hajolva, vagy a gyermeket magához véve, ölben szoptatott. Mivel a szoptatás a gyermek éltetését is jelentette, ezért vigyázni kellett, hogy az anyának elegendő teje legyen: ezt egyfelől a megfelelő táplálkozással, másfelől mágikus védelemmel igyekeztek biztosítani. A szoptatás időszakának hossza attól függött, meddig volt teje az asszonynak. Tíz-tizenkét hónap volt az általános, de volt, aki csak két éves korban választotta el gyermekét. Ezt 4-6 hónapos kortól kiegészítették valamilyen pépesített étellel. Ha a nőnek bármilyen okból mégsem volt elég teje, tehén vagy kecsketej vizes keverékét adták a csecsemőnek, fokozatosan áttérve a tiszta tejre, de a XIX. század végétől már gyártottak anyatej pótló tápszereket is. Ezt az időszakot az elválasztás zárja le, amit régebben valószínűleg fontos rítusok kísérhettek, hiszen ez az anya és gyermeke kapcsolatában az utolsó testi szakasz lezárását jelenti.¹⁷¹

Siklódon a gyermekek öltöztetése az anyák szükségszerű leleményességét bizonyítja. A szoros befászlizására is hallottam példát, azzal a magyarázattal, hogy azt mondták, másként nem lesz egyenes, erre már maga az eljárást alkalmazó adatközlő is borzadva gondol vissza.

¹⁶⁸ Vidák T. 2001. 88.

¹⁶⁹ Deáky Z.-Krász L. 2005. 217-222.

¹⁷⁰ U. o. 287-289.

¹⁷¹ U. o. 287-289.; 293-297.; 303.

Máskülönben a bepólyálás általános volt, főleg ha vinni kellett a mezőre. Egyébként 2-3 rend ruhájuk volt, amit mindig maga az anya varrt. Más úgy emlékezett, hogy „*hitván rongyokba csavarták*” a csecsemőt. Pelenkát itt is vásott, kopott ingből csináltak, vagy vettek a boltban erre a célra *flánelt*. Ezeket aztán mindennap mosták, hetente kifőzték.

Bölcsőben is rengették a gyermeket, majd minden háznál a padláson most is ott található a férj vagy após által faragott bölcső. Legidősebb adatközlőm gyermekének is az ura készítette, amit aztán a karjára rögzített kötő segítségével sokat rengett.

Aztán mihelyt lehetett, ha dologidő volt, 3-4 hónapos kortól vitték a mezőre a *bubát*. A mezőn *hintőbölcst* állítottak, mely egy kávéra húzott párnahuzat volt, amit ágasfára akasztottak, melyben aztán a csecsemőt ringatták.

A szoptatás általában egyik asszonynak sem jelentett problémát a faluban. Átlagosan kilenc hónaposan választották el a gyermekeket, de ennek ideje egyénileg, sőt terhességként is nagy változatosságot mutat. Ha tehették, legalább öt, legfeljebb tizenhárom hónapig szoptattak adatközlőim. Van, aki azt mondta, hogy „*mikor megindultak*”, járni kezdtek a kicsik, akkor választotta el őket. Ha nem volt elég tej, tejet, rizsnyágot (őrölt rizs vizes tejből való főzete), vagy *kásamisét*, vagyis hígra főzött tejbegrízt adtak neki, amit ki tudott szívni a cucliból, „*mint a bürök*”. De használtak tápszert is. Az elválasztás után a jelenlegi anyák krumplipürét, sárgarépa-főzeléket, leveseket etetnek a gyermekkel.

Összefoglalás

Áttekintve a születés szokásainak főbb mozzanatait, valamint a Siklódon gyűjtött anyagomat, a bevezetésben feltett kérdésekre keresem a válaszokat. A kollektív tudat, illetve ismeret a születés témájában csak részben figyelhető meg. Ennek egyik oka a kutatás rövidegéből adódó adathiány, de befolyásolták ezt az ötvenes években történt drasztikus változások is. Ezek között egyik legfontosabb a szülőotthoni illetve kórházi szülés bevezetése, de ugyanilyen hatása lehet a *kollektív* időknek, mely a mögötte álló diktatúrával nemcsak a valóságos eljárásokat, folyamatokat, hanem az emberek hozzáállását változtatta meg a hagyományokkal, közösséggel, erkölcsi és etikai alapokkal szemben.

Az identitást meghatározó közösségek – haza, falu, család – fennmaradása, jövője nem szerepelt a gyermekáldás mértékével kapcsolatos szempontokban. Bár aggódnak a falu fennmaradását illetően, ennek oka valóban inkább az elköltözés, mint az alacsony születésszám. A gyermek viszont, mint az új élet, mint a család büszkesége fontos a siklódiaknak. Igaz nem a minél több gyermek elérése a cél, de az egy kevésnek számít, ha pedig nincs, azt határozottan szomorúnak ítélik meg. A gyermekről való gondoskodás időszaka – bár sok terhet, nehézséget jelent számukra – pozitív töltetű életszakasznak minősül.

Az adatok alapján láthatjuk, hogy a születéshez kapcsolódó szokások és hiedelmek nagyrészt elvesznek, vagy elfelejtődnek Siklódon is. Ennek mértékét, a hagyományok változásának a folyamatát ebben a témakörben további kutatások deríthetik fel.

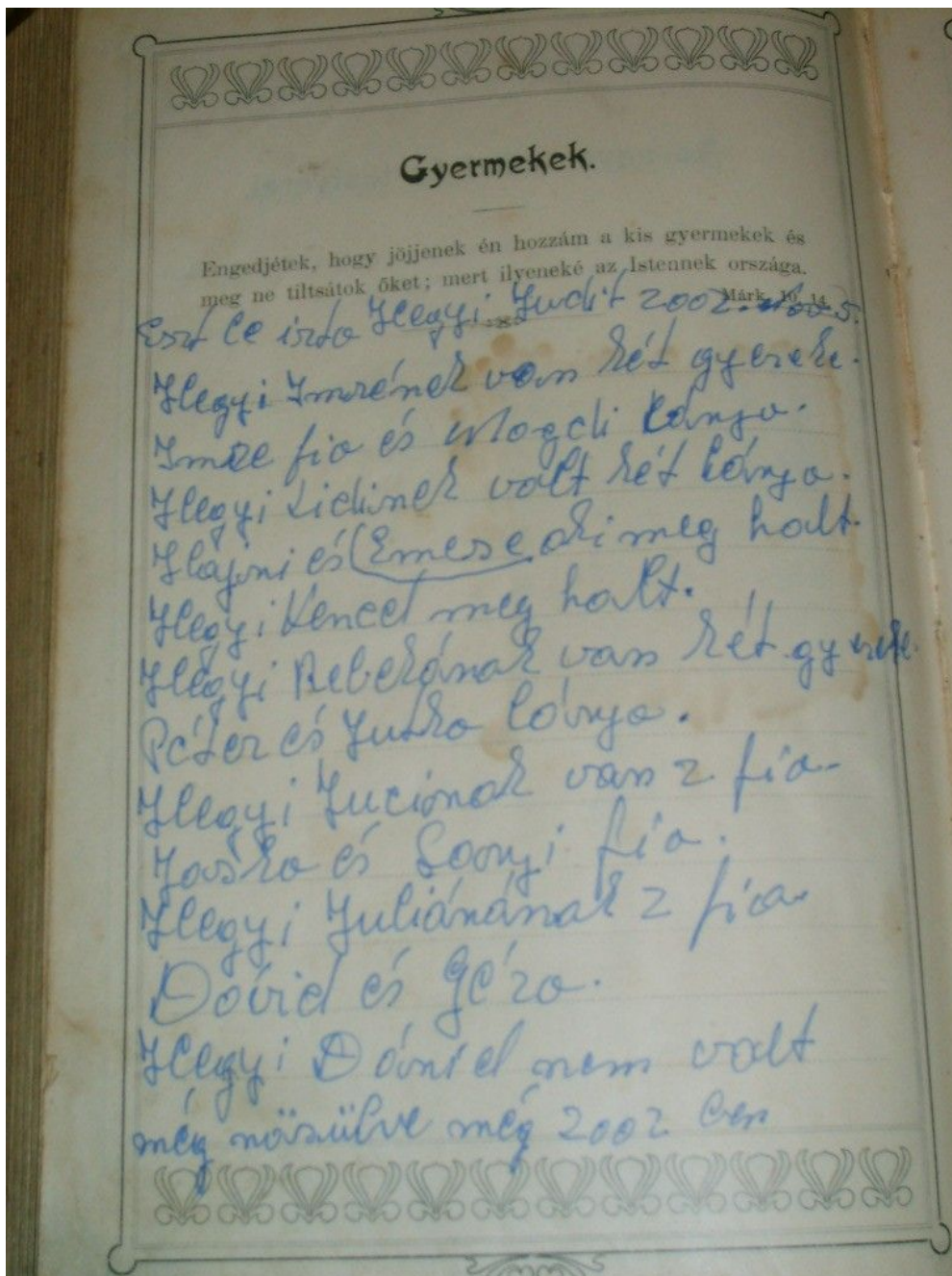
Felhasznált irodalom

Deáky Zita (1996): *A bába a magyarországi nép társadalomban.* (18. század vége-20. század közepe). Centrál Európa Alapítványi Könyvek 4. Budapest

Deáky Zita-Krász Lilla (2005.): *Minden dolgok kezdete A születés kultúrtörténete Magyarországon (XVI-XX. század).* Századvég, Budapest

Kapros Márta (1986.) *A születés szokásai és hiedelmei az Ipoly mentén.* Kossuth Lajos Tudományegyetem Néprajzi Tanszéke, Debrecen

Vidák Tünde (2001.) A születés. In: Pócs Éva (szerk.): *Két csiki falu néphite a századvégen.* Európai Folklór Intézet – Osiris Kiadó, Budapest. 80-136.p.



TÁPLÁLKOZÁSI SZOKÁSOK SIKLÓDON

Palásthy Kinga egyetemi hallgató (ELTE BTK)

Bevezetés

A Szent István Egyetem Faluszemináriuma keretében egy hetet töltöttem Siklódon a Falukutató tábor résztvevőjeként. A falutábor munkáját egy féléves előkészítés előzte meg. És bár szakirodalmakból a lehetőségek szerint felkészültünk, a néhány napos helyszíni gyűjtés csak elsődleges információkat adhat. Szívet melengető volt a siklódiak vendégszeretete, ahogy befogadtak bennünket, ahogy a nyári dologidőben is időt szakítottak ránk, és elmondtak mindent, amit csak kérdéseinkre tudtak. Jó érzés volt, ahogy egyre jobban kitértünk a falusi élet, és kezdtük „ismerni” a siklódiakat. Én a táplálkozási szokásokat, a különféle ételeket igyekeztem megismerni. Mivel a faluban ma már jórészt csak idősek laknak, így őket tudtam megkérdezni a táplálkozással kapcsolatos szokásokról.

Táplálkozási szokások Siklódon

Siklód zártságából adódóan napjainkig megőrizte hagyományait, így hagyományos ételeit is, melyek közül ma is sokféléket készítenek és fogyasztanak, elég csak a puliszkára, vagy a savanyúlevesekre gondolni. Jellemzőnek tarthatjuk, hogy az itt élők az ételféleségek alapanyagának egy részét megtermelik, másik részét vásárolják. Ugyanakkor él még a gyűjtögetés gyakorlata is. A környező erdőket, mezőket rendszeresen járják, és az évszaknak megfelelő vad növényeket és gombákat gyűjtik, és nemcsak teának, gyógyszernak, hanem fűszernak és alapanyagként is felhasználják azokat.

A városok, a modern étkezési kultúra is hatott a hagyományos siklódi táplálkozási rendre. Ez a hatás több irányból érkezett. Mint Erdély más településein, Siklódon is ismert gyakorlat volt a 20. század elejétől az 1970-es évekig, hogy a fiatal lányok mielőtt férjhez mentek, egy-három évet cselédként szolgáltak valamelyik távoli nagyváros (Temesvár, Arad, Budapest, Kolozsvár) polgári családjainál. Ott tanultak meg főzni, és azokat az ismereteket hazahozták szülőfalujukba. Külön kutatás tárgya lehet ezeknek az ismereteknek a számba vétele, és a mai siklódi táplálkozási kultúrában való nyomon követése. A másik hatás is a munkával kapcsolatos, hiszen évtizedek óta a fiatal felnőtt siklódiak jelentős része rövidebb-hosszabb ideig távol a falutól vállal munkát, és családotól a munkahelyhez közeli településre költözik. Többen visszaköltöztek ezek közül, érdemes lenne ebből a szempontból is vizsgálatokat végezni. Harmadsorban a faluban lakó idős nemzedék élelmiszere egy részét a boltban vásárolja meg, vannak, akik egyre inkább erre szorúlnak, mert koruk miatt semmilyen gazdálkodást nem tudnak végezni. Ugyanígy bolti termékeket hoznak az öreg szüleiket, hozzátartozóikat rendszeresen látogató fiatalok is. Sőt ők terjesztik leginkább a félkész termékeket is a faluban (zacskós leveseket, szárított tésztát, konzerveket stb.).

Összességében mindezek hatottak a táplálkozási kultúrára, amelyben több új elem is megjelent. Dolgozatomban ezt a kettőséget, a hagyományos és az új elemek, ételek, szokások bemutatását kísérem meg.

Levesek - főzelékek

A leves a legalapvetőbb táplálék a siklódi ember számára, nincs olyan nap, hogy ne főznének. Az erdélyi és a felföldi népnyelv a levesételt gyakran *léként* jelöli¹⁷², így Siklódon is gyakran hallani a lé megnevezést. Hagyományosan ez számított az egyetlen fogásnak, főételnek, ma azonban egyre jellemzőbb a két-, vagy akár háromfogásos ebéd is, a polgári, városi étrend hatására.

A *savanyúlevesek* mindennapos ételnek számítanak a siklódiak körében. Nevét természetszerűleg savanyú ízéről kapta, amit általában ecet hozzáadásával érnek el. Ezek közül is kiemelkedik jelentőségében a *fokhagymás leves*, ami a halotti tor étrendjében szerepel. A siklódiak szerint a környéken csak náluk ismert ez az étel, szinte büszkének erre a csak halotti torban felszolgált levesre. Neve is mutatja, hogy lényegét a fokhagyma adja, és sóval,

¹⁷² Kisbán E.- Andrásfalvy B. 1980. 451-452.

borssal és ecettel ízesítik. Tyúkhúst főznek bele, és tojásos eresztékkal gazdagítják. (Az ereszték lisztből, tojásból és tejből áll.) Savanyú leves még a *meggy-* és *egresleves*, a *csorba* és a *tárkonyos leves* (gyakran nevezik tárkonyos lének is). Fontos, ünnepi leves a *húsleves*, amit szintén főzhetnek a halotti torra, illetve azt készítik a gyermekágyas asszonynak is. Főznek még ezenkívül levest a hüvelyesekből, mint a zöld és szemes paszuly (bab), a fuszulyka (borsó). A nálunk gyakran főzött sárgaborsó- és lencseleveset Siklódon nem készítik. Kedvelt leves a *salátaleves*, a *gyümölcslevesek* (szilvás leves, alma-, ribizli-, cseresznye leves), a különböző *zöldséglevesek* (mint a karalábé-, karfiol-, a pityóka-, káposzta-, sóska-, és a paradicsomleves), a *köménymag-* és a *tejleves* (tejbe laskát tesznek).

A *salátaleves* kiemelt az időszakhoz kötött levesek körében. Csak tavasszal és nyár elején készítik, de akkor szinte mindennaposnak számít. Úgy vélik, ez az igazi siklódi leves. A salátaleveshez vizet tesznek fel főni, tesznek bele sót, fokhagymát és zsírt. Ha felforrnt, beleteszik a megvágott salátát (amit előzőleg megsóztak, meggyúrtak és vízben kimostak), és ecetet öntenek hozzá. Eresztékkal sűrítik. Tálaláshoz 2-3 tojásból tojásrántottát készítenek, amit beleaprítanak az elkészült levesbe, és így fogyasztják. Előfordul, hogy megpirított szalonnadarabokat is tesznek a lébe, vagy a rántottába. Kaporral is készítik, ekkor nem tesznek a levesbe fokhagymát.

A *csorbát* is sokan főzik, sok zöldség kell hozzá, darabolt húсок, fűszerei a bors és a lestyán, és a levest besavanyítják.

A levesek többsége fehér leves, és *eresztékkal* készítik. Az ereszték a habaráshoz hasonló sűrítőanyag, tej, liszt és vagy egész tojás, vagy a tojássárgája kell hozzá. A halotti torra készülő fokhagymás leves eresztékébe annyi tojást tesznek, ahány liter levest főznek. (Demeter R. (sz. é. 1950) szerint egy tor alkalmával akár 50 liter levest is főznek 78 tyúkból, amihez 50 db tojást használnak fel.)

A levesek a főtt ételek sorában kiemelkedő jelentőségűek. Szinte minden nap főznek valamilyen levest, sokszor ez az egyetlen fogás, ezért lehetőség szerint húst is tesznek bele. (Így – számunkra szokatlan módon – hús kerül például a gyümölcslevesekbe is.) Lehetőség szerint vasárnapra azonban két fogást készítenek. Hétközben *árvább* leveseket készítenek, vasárnapra viszont húsos étel a szokás. „*Leves nélkül nem tudok létezni*”, mondta Demeter R. (sz. é. 1950).

Készítenek *főzeléket* is. A főzelék elé nem illik a leves, ilyenkor elmaradhat. Gyakori a *spenótból*, *borsóból*, *fuszulykából* készült főzelék, a *pityóka-*, a *zöldpaszuly-*, a *káposzta-* és a *tökfőzelék* is. Ismerik a *sóskából* készült főzeléket is, bár gyakoribb és régibb a sóska leves. Van, aki készít *csihánból* (csalán) is főzeléket, amit a spenóthoz hasonlóan kell elkészíteni. A *medvehagyma leveléből* is készítenek főzeléket. A *lucskos káposztát* van, aki a főzeléknek készíti el, van, aki levesnek. A *meggy-* és *egresszószt* is a főzelékek közé sorolják. „*Vasárnap a főzelék elképzeltetlen*”, mondta Szilveszter D.-né (sz. é. 1946).

Egytálételek

Ebédnek főzik a *csirkemártást/csirkemártót* (ez Magyarországon ma paprikás csirkének ismert étel, csirke tejfölösen), amit szívesen esznek puliszkával. Vasárnapra készítik a *töltött paprikát*. A vasárnapi ebédet régen szombaton főzték meg, s ünnepekre is ünnep szombatján sütnék-főznek. Ünnepi étel a *pörkölt* is – amit itt *tokánynak* hívnak – (disznóhúsból) (*laskával/makarónival*, *rizskásával*) és a *bécsi szelet (sült hús) pityókapürével*. A tokány a levesben főtt húсок után a leggyakoribb húsetel. „*Két-három fej vöröshagymát és egy-két cikk fokhagymát zsíron megpirítottak, abba tették a húst.*”¹⁷³

Ebédnek készítik a különféle módon ízesített *laskákat*, a gombából készült *tokányokat* és a *rántott gombát*. Változatosan készítik el ebédnek a pityókát. Főznek belőle *pityókatokányt* (körülbelül a mi paprikás krumplinknak felel meg), tálalják *petrezselymesen*, *püreként*, *megrántott pityókát* is esznek (ehhez megfőzik, meghántják, s úgy hagymás-paprikás zsírban megsütik).

A kenyér

A kenyér az emberi táplálkozásban szintén alapvető, habár Erdélyben a puliszka sokáig olyan jelentőségű volt, mint a kenyér. A kenyeret már régóta nem otthon sűtik Siklódon. Egyes házaknál még állnak a kemencék, de azt mondják, hogy egy-két kenyérért nem *hevítik* be. Azért sem sütnék már kenyeret, mert a dagasztás nagyon nagy munka, és sokkal egyszerűbb a boltból megvenni.

¹⁷³ Madar I. 1998. 167.

15-20 éve is még hetente egyszer sütöttek kenyeret a család nagyságának megfelelő mennyiségben. Volt ház, ahol csak 3-4 darabot, volt azonban olyan is, ahol 6 kenyeret is sütöttek egyszerre. A kenyér kelesztéséhez kovászt és élesztőt együtt használtak. Este odakészítették a kovászt és az élesztőt, ami „*más reggelre megkelt*” (Szilveszter E., sz. é. 1931). Akkor még a malomba vitték őrölni a gabonát, kukoricát.

A kollektív idején és a Ceausescu rendszerben gyakori volt, hogy Szovátáról gyalog hoztak háton (átalvetőt elől-hátul megrakták) kenyeret. Ugyanis a gabonát, búzát, ami termelt, be kellett adni, és csak vetnivaló maradt. Ezért „*el-elmenegettek Szovátára*”, ahol jegyre adták a kenyeret (Szilveszter L., sz. é. 1935). Ez körülbelül 15 km gyaloglást jelentett egyirányban. Volt, hogy tejet vittek Szovátára a kenyérért cserébe, ugyanis az ottani munkások vették meg a siklódiaknak a kenyeret, akár ötöt is egyszerre, és ezért tejet adtak. Volt, akinek hétényolc kenyérré is szüksége volt, de a rendeletek szerint a boltban egyszerre csak egy-két kenyeret adhattak ki. Így előfordult, hogy egy nap hétszer-nyolcszor is sorba kellett állni a szükséges kenyérmennyiségért.

Mára azonban, sokan akár már 10 éve a kenyeret a helyi boltban vásárolják, *ha nem régebb óta*, mondta Demeter R. (sz. é. 1950), hasonlóan boltban veszik a lisztet is. Kétnaponta (egy héten háromszor: hétfőn, szerdán és pénteken) érkezik friss kenyér Siklódra. Aki még süt kenyeret, az általában gyermekei és unokái kérésére teszi egy-egy nagyobb ünnepre, de hétköznapokon magának ő is a boltban veszi. Előfordul, és inkább az Alfaluban, hogy egy-egy család még mindig ragaszkodik a házi kenyérhez, és maguknak meg is sütik azt, de ez nem jellemző Siklódon már. Általában a bolti kenyérral szemben a házi kenyeret tartósabbnak, jobbnak tartják, mert nem szárad meg annyira. Van, aki szerint a házi kenyér laktatósabb, bár szárazabb a héja.

A helyi bolt egyre javuló kínálata miatt itt veszik meg a kenyéren kívül a lisztet, cukrot, sót, ecetet, felvágottféléket, néha zöldséget, a sárgabarackot, laskát/makarónit és az olajat. Ha szükségük van marha- vagy disznóhúsra, megrendelik a boltostól, aki Székelykeresztúrról meghozza, rászámítva az útiköltség árát is.

A puliszka

A kenyér mellett a táplálkozásban kiemelt szerepe volt a *puliszkának*, s még ma is igen sokan készítik és fogyasztják. A puliszka a főtt lisztpép egyik változata, de csak kukoricalisztből ismert. Kisbán Eszter kutatásaiból tudjuk, hogy a keleti magyar nyelvterület paraszti táplálkozásának egyik legfontosabb főétele. Készítése, felhasználása többnyire egységes az székelyföldi és a moldvai magyaroknál, de ugyanilyen fontosságú a románoknál is: „*Készítéséhez fazékban vagy bográcsban sós vizet forralnak, egyszerre ráteszik marékkal a lisztet, és nem keverik. A liszt egyetlen csomóba összeállva lebeg, fő a vízen, közepébe esetleg beleszúrják a puliszka keverőt, hogy itt is érje a víz. A főzés végeztével az edényt a tűzről leveszik, a lisztcsomót és a vizét erőteljesen összekeverik a keverővel. Igen sűrű pépet ad, amely az edényből kiborítva félgömböszzerű formáját megtartja és madzaggal szeletelhető. [...] A tört pép az erdélyi, moldvai parasztságnál a közelmúltig olyan szerepű és jelentőségű étel volt, mint nyugatabbra a [kenyér](#). Tört pépet télen-nyáron, munkanapon és ünnepen naponta kétszer-háromszor frissen főztek, ennyi vagy több étkezésnél ették. Reggelinél, vacsoránál ez a főétel, ebédnél leveshez, főzelékhez, húshoz eszik. Mezei, erdei munkánál, fuvarozásnál hideg étel mellé hidegen tarisznyázzák.*”¹⁷⁴ Kisbán Eszter leírása a korábbi siklódi puliszka fogyasztásra is jellemző volt.

A siklódi Kis Károly szerint régen több puliszkát ettek, mint kenyeret, csak ünnepekre tudtak maguknak kenyeret sütni vagy vásárolni. Szerinte a kenyér *az urak eledele* volt, a szegények nem engedhették meg maguknak.

Pálfi István (sz. é. 1948) is úgy tartja, hogy a túrós puliszka a kenyeret helyettesítette, a puliszkát sokszor kenyér helyett is ették. A puliszkát eszik tejjel, túróval, aludttejjel, tojással, csirkepaprikással, sós káposztával, zöldségekkel (hagymával, paradicsommal, uborkával), kolbásszal, gombamártással. Készítik disznóvágáskor a hurka mellé is.

Siklódon is az általános gyakorlat szerint készül a puliszka: sós vizet tesznek fel forni, és a forró vízbe beleöntik a kukoricalisztet. A puliszkát főzés közben nem keverik meg, csak a végén. A megfőtt puliszkát kiborítják a „*lapítóra*” (deszkára), és cernából készült vágóval felaprítják. Minden étkező személy tányérja mellé tesznek egy darabbal, amiből általában kézzel törnek.

Siklódon a puliszkának ma is nagy jelentősége van a táplálkozás rendjében, még ma is sokan készítik és fogyasztják. Az idősek, akik nem tudnak lemenni friss kenyérért a falu központjába, a szikkadt kenyér helyett szívesebben készítenek juhtúrós puliszkát általában reggelre, vagy ebédre. Nyár elején, amikor a málna érik, szinte minden siklódi asztalán a túrós puliszka mellé málnát tesznek a tányérra, és együtt eszik. Úgy vélik, ez

¹⁷⁴ Kisbán E. 1982. 344-345.

siklódi jellegzetesség. Juhtúrója szinte mindenkinek van, mivel a beadott juhok után jár a megalkudott mennyiségű sajt, amit aztán túróként tartósítanak.

A puliszkához szükséges törökbúzá (kukorica) régebben maguk termelték, ma már elsősorban a boltban, illetve hetente a faluba érkező árusoktól veszik (a mezőgazdasági termelés visszaszorulása a nagy erőt, ráfordítást igénylő gabonaféléknél jelentkezik leginkább, de a vaddisznók kártétele miatt sem éri meg).

Húsételek

A húsételnek leginkább az ünnepi érendben van szerepe. Vasárnapra, vagy egyéb ünnepre tyúkot, csirkét vágnak, ez a *majorsághús*. Húsvétra bárányhús kerül az asztalra, illetve előfordul, hogy pünkösdre vágnak bárányt. Karácsonyra disznót vágnak. A disznóból disznósajtot, kolbászt, *gömbece*t, véres hurkát, májast, kocsonyát, oldalast készítenek, a lábát, a szalonnát a füstre rakják. A *gömbece*be, véres hurkába „*csombordot*” (Satureja hortensis L.) tesznek fűszerként. A gömböc „a disznó kásás töltelékkel megtöltött gyomra vagy vakbele”¹⁷⁵. Siklódon a gyomrát töltik meg, és azt nevezik gömbece-nek. A levágott állatot, a húst sokan fagyasztóba teszik, ott tárolják, kihasználva ezzel a mai kor adta lehetőségeket, ami sokkal egyszerűbb eltevési módot jelent a korábnál.

Ünnepi ételek

Az ünnepek Siklódon is kitüntetett időnek számítanak, amikor az egész falu készül, amikor hazajönnek az idegenben dolgozó vagy éppen élő fiatalok, az elszármazott rokonok. Amikor, ha rövid időre is élőnek, elevennek látszik a máskor csöndes, kihaltak tűnő település. Minden háznál nagy a készülődés, és egységesen hasonló ételsorokat és sült tésztákat süt mindenki, szinte ugyanazzal kínálják meg a betérőket, szinte ugyanúgy vannak feldisztve a lakások.

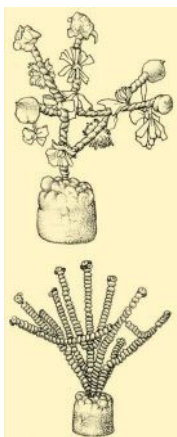
A *karácsonyi ünnepi ételek* között szerepel a *húsleves*, a *töltött káposzta* és a *diós és mákos kalács*. Karácsony ünnepe három napig tart, mint ahogy a többi nagy ünnep is, mint a húsvét és a pünkösd. Az ünnepek első napján nem főztek, míg a másik két napon – ha kellett – igen. A Karácsony után a városba visszautazó gyermekeiknek, unokáiknak tojást, húst, süteményeket pakolnak, mintegy az ételekkel meghosszabbítva az ünnepi napokat.

Sütemények

A nagy ünnepek, a jelentős események alkalmával mindig készítenek süteményeket, így például karácsonyra, húsvétra, lakodalomra stb. A leghíresebb sülttészta-féle a lakodalmi prémes kalács, amely Udvarhelyszék vidékére jellemző.¹⁷⁶ A siklódiak saját falujuk jellegzetes ételkülönlegességének tartják annak ellenére, hogy a *p(e)rémest* (lakodalmakra készített kalácsféle) ma már nem illetve nagyon ritkán készítik el. Újabban a falunapra és az elszármazott siklódiak a székelykeresztúri bálra sütnék perémest, ami mára identitást kifejező ételféleséggé vált.

¹⁷⁵ Kisbán E. 1979. 303-304.

¹⁷⁶ <http://www.mfk.hu/hallgato/oktat/tajgazd/neprsegd.doc>



I. kép: Lakodalmi kalács Udvarhely m. 1920-as évek
(Forrás: Ortutay Gy. 1980)

Molnár István az 1958-ban megjelent tanulmányában a perémes készítését Siklódon még élő szokásként írja le, rámutatva arra, hogy más falvakban azonban már elhagyták sütését.¹⁷⁷ Régebben csak lakodalmakra készítették, a leányos házhoz vitték ajándékba, onnan vitték át a legényes házhoz énekelve. „Prémes kalácsnak a székelyek az életfával díszített, egyébként közönséges kivitellű lakodalmi kalácsot nevezik.”¹⁷⁸ Molnár István szerint a perémesben és a hozzá kapcsolódó cselekvésekben a fiatal pár egységbe kovácsolásának a szimbólumát és termékenységüket segítő jelentését is láthatjuk.¹⁷⁹

A prémeszt mindig a menyasszonynak készítették Siklódon is, mégpedig a menyasszony házához hivatalos nők.¹⁸⁰ (Legkevesebb) ötágú fa kellett hozzá, ami „*jaó magas volt*”, ez volt a perémesfa. A Papszerén lakó Kis Károlyné szerint „*a perémes ág 5-7 ágú kőrísfá volt, olyan, mint egy kis karácsonyfa, körülbelül 1 m magas. Az ágakat meghámozták*” (1. kép). A perémeshez kalácstésztát készítettek. A tésztát elnyújtották, kétujjnyi szalagokra felvágták, és késsel az egyik szélét bevagdosták. Ezután kürtöskalácsszerűen ujjnyi vastag pálcára tekerték úgy, hogy a bevágott rész felül legyen, megkenték cukros tojássárgájával, vagy tojással és cukros vízzel, majd parázon megsütötték. A kisütött tésztát a perémesfára húzták.¹⁸¹

A Magyar Néprajzi Lexikon szerint a gallyak burkolataként megsütött kalácstészta az Alföld kivételével minden országrészen előfordult még a 20. században. Ez volt a menyasszony számára készült lakodalmi életfa. Ahogy Siklódon is, a tulajdonképpeni díszítés előtt a lehántott gallyakat tésztával vonták be. A tésztát vagy rajta sütötték meg, vagy külön előre. A bevonáshoz kalácstésztát, olykor forgácsfánk tésztáját használták. Az előre sült burkoló tészta fakanálynélen zsírban sült pici kürtöskalács forma vagy lyukas közepű pici fánk. Ezeket ráhúzták a gallyakra. Az életfás kalácsot ünnepélyesen hordozták a lakodalmi menetben, a lakodalom végén a gallyakat széttördelve szétosztották a vendégeknek.¹⁸²

Jellegzetes elnevezése a Székelyföldön *prémes*, *perémes*. Orbán Balázs az Udvarhelyi székely lakodalomról írva megemlíti: „*A prémes egy eredeti és csak ez alkalomra használt székely sütemény, kerek idomú kalács, melynek külkerülete tésztaszellel van szegélyezve, benn pedig kikockázva; ezen kerület és kockákba van szurdalva a prém; a prémet pedig arasznyi, vastag vesszőcskék képezik, melynek zöld lombos ágaira vékony fonadékba tekert vagy dió nagyságba idomított (zsírba kisütött) csemegék vannak aggatva.*”¹⁸³

A perémes alja kis kerületű tortaformában sült, kerek kalács volt, aminek tetejét tésztájából kicifrázták (általában virágokkal, például rózsával). „Erdélyben előfordult, hogy a cipó módra kiszakított és kerek sütevénybe helyezett kalács tetejére különleges alkalomra (menyasszony-kalács) fonatos fedőréteget illesztettek (Haáz F. R.-Siklódi P. 1932: 118).”¹⁸⁴ Ebbe tűzték a perémes ágat, aminek hegyes vége volt. Az ötágú fára cérnára fűzött csörögét tettek.¹⁸⁵ Manapság inkább tortát készítenek a lakodalmakra.

Bálint Sándor a *perémes* életfára emlékeztető székelyföldi lakodalmi kalács katolikus eredetére utalt, mivel az *udvarhelyszéki* reformátusok emlékezete szerint a hívek „*még a katolikus világban búzaszentelővasárnap, vagyis a Márk napját követő vasárnap, a körmenettel kivitték a mezőre, hogy a pap a zsöngé búzával együtt már gyümölcsöt is megszentelje. Voltak, akik a háznál, sokáig bizonyára szentelmény gyanánt megtartották. Mások lakodalom alkalmával az új párnak vitték ajándékba, hogy kezdődő életükön áldás legyen.*”¹⁸⁶

¹⁷⁷ Molnár I. 1958. 38.

¹⁷⁸ Kisbán E. 1979. 708-712.

¹⁷⁹ Molnár I. 1958. 29.

¹⁸⁰ Molnár I. 1958. 30.

¹⁸¹ Készítését lásd még: Molnár I. 1958. 33.

¹⁸² Kisbán E. 522-523.

¹⁸³ Orbán B. 1868: I. 111.

¹⁸⁴ Kisbán E. 1997. 520-521.

¹⁸⁵ Makkfalván (szomszédos falu) hasonlóan készítették az ágakra húzott kalácsot, csak csöröge helyett piros szalagokkal díszítették. A messzebb fekvő települések szokása jobban eltér. (Molnár I. 1958. 31.)

¹⁸⁶ Bálint S. 1977. 318. (április 25.)

A régi Udvarhelyszék falvaiban többféle változatban él a lakodalmi sütemény elnevezése: „a nyugati részen általában „prémes”, de Siklódon „perémesnek”, Énlakán „prémes virágnak”, Sükőben „prémes ágnak” nevezik”.¹⁸⁷

A jellegzetes menyasszonyi kalácson, a perémesen kívül még sokféle süteményt készítenek. Kedveltek a fánkfélék, amit errefelé *pánkónak* neveznek, mint a *csörögefánk* és a *púpos pánkó*, ami élesztővel készülő finom, kóttes (kelt) tészta. A pánkó fontos ünnepi tészta egész évben elsősorban Erdélyben, ahol a lakóház nyílt tűzhelye és az erőteljesebb olajhasználat is kedvezett a fánk sütésnek”.¹⁸⁸ Az utóbbi évtizedekben Siklódon pánkót vasárnapra is sütenek, de ha vendég jön, akkor akár hétköznapokon is.

Húshagyó keddre volt szokás *kürtöskalácsot* készíteni, amit parázs fölött sütöttek. Azt, hogy ma már nem készítik, azzal indokolják, hogy nincs kinek és minek sütni (a gyermekek, unokák messze vannak, ők meg már idősek, maguknak minek). A *kalács* szintén ünnepi étel (karácsonyra és húsvétra készítik), amit ma már a használaton kívüli kemence helyett a *lerben* (sütő) sütenek, de van már, aki boltban veszi. A kalács lehet diós és mákos. Egyre inkább előtérbe kerülnek a könnyen és gyorsan elkészíthető *kavart tészták*, mint például a *(meggyes) piskóta*. Vasárnapra lehetőség szerint sütenek valamilyen süteményt.

A legtöbben fejből, emlékezetből sütenek, és nem használnak szakácskönyvet. A leglényegesebb: „*Kell az anyag, kell a mestér!*” (Gáspár F., sz. é. 1933) Van olyan is, aki gyűjti, gyűjtötte a recepteket, van/volt füzete. Újabban *tortát* is sütenek, lakodalomra is azt készítik a prémes helyett. Gyakran készített sütemény még az *almástészta*, a *tejfölös lepény*, készítenek még *palacsintát* (lekvárral), *kóttes* (kelt) tésztát és *kiflit* is. Hegyi D. Á. (sz. é. 1935) elmondása szerint a tejfölös lepényt régebben csak pünkösdre sütötték. Pünkösdkor mindenki adott a pásztornak a tejfölös lepényből, akinek a kocája kijárt, és adtak mellé pálinkát is. Ahogyan idősödnek, és a legtöbben már csak ketten vannak, vagy egyedül, egyre kevesebbszer sütenek.

Régebben házilag készítették a főzni való száraztésztát, a *laskát*. Ma már boltból veszik a gyári tésztát, és lehet, hogy ennek tudható be, hogy egyre többször a *makaróni* (a román nyelvű környezet, boltban vásárolható késztermékek hatására) kifejezést használják. Bár a két elnevezés használatával a minőségbeli különbség, a különbözőség is kifejezésre jut. Jellemzően dióval, káposztával, lekvárral vagy túróval (sósan vagy cukorral) eszik.

Lakodalomra azonban a legutóbbi időkig házilag készítették a levesbe való tésztát. Az asszonyok büszkék erre a tudományukra, szívesen elmondja bármelyik a készítés módját. Sok háznál van laskakészítő háztartási gép is, amely megkönnyíti a nyújtást és az egyenletes felszeletelést. Ahol nincs, ott is szívesen gyúrnak, nyújtanak, ha bírják még erővel. Akár 100 tojásból is készíthetik a laskát, és olyan vékonyra nyújtják, hogy az újság betűjét el lehessen olvasni alatta. A felszelt laskát azután abroszon megszáritják, és vászonzacskóban tárolják a felhasználásig. A nagypénteki böjti nap ételei között is szerepel a tojás nélküli laska lekvárral, cukorral, olajjal vagy dióval. Általános vélemény, hogy a házi laskánál nincs jobb, de a bolti sem rossz, nem kell kínlódni és piszkolni sem vele.

Zöldségek és gyümölcsök

Ahogy kitavasodik, megjelennek az első zöldnövények, az első zöldségek, majd a nyár folyamán gondoskodni kell arról, hogy télre is legyen a zöldségekből, gyümölcsökből. A zöldségek és gyümölcsök eltevése a nők fontos nyári tevékenysége. A szükséges zöldséget nagyjából megtermesztik (mint krumpli, uborka, répa/murok, petrezselyem, fuszulyka, hagyma, paprika, paradicsom, saláta, káposzta stb.), a gyümölcs is megterem a kertekben (a legtöbb kertben van meggy- és szilvafá, valamint a híres cseresznyések is állnak még a határban), egyedül a sárgabarackot veszik. A gyümölcsök elrakási módjai a lekvárfőzés, az aszalás és a kompót-, illetve befőttkészítés. Lekvárt készítenek a szilvából (szilvaíz), hecsedliből (hecsedliíz), barackból (sárgabarack), eperből, almából és a málnából. Előfordul, hogy vegyes lekvárt készítenek, például almás-szilvalekvárt, vagy körte-almalekvárt. A barack nem terem meg Siklódon, ezért azt boltban, piacon veszik. A lekvárt sokan íznek mondják. Szilvából, almából, körtéből, meggyből, cseresznyéből, egresből főznek kompót (befőtt) is. Régen aszalók voltak a házaknál, így kevesebb kompót készítették. Az aszalt gyümölcsből télen levest főztek disznócsonttal (ez a leves tehát sós, eresztékkel). Balázs I. (sz. é. 1926) szerint az aszalt gyümölcsöt fonás közben ették, hogy elősegítsék a nyálképződést. Van, aki készít bodzaszirupot/-szörpöt, eperszörpöt és feketeribizli-szörpöt is. Siklód valaha nagyon híres volt cseresznyéjéről, ma azonban alig említették meg a

¹⁸⁷ Molnár I. 1958. 29.

¹⁸⁸ Kisbán E. 1979. 48.

cseresznyét, mint ami a táplálkozásban, a keresetben szerepet játszhat. Ezzel együtt kimennek a gyümölcsösbe, és amit a medvék meghagynak, leszedik a cseresznyét, és elrakják télire.

Zöldségek közül elteszik a paradicsomot, befőzik. Raknak el uborkát, zöldborsolyát, salátát is. Szilveszter D.-né (sz. é. 1946) a zöldborsolyát sós vízbe megfőzi, majd ecettel besavanyítja. A lébe tesz egy kis befőzőport is. A kész borsolyát *borkánokba* (üvegekbe) rakja. Sokan készítenek savanyúságnak *sarvált káposztát*. Ehhez a káposztát legyalulják, sózzák, majd levével meggyúrják. Ezután üvegekbe rakják. Legalább két hétig kell énie, hogy megsavanyodjon. Tesznek el vegyes savanyúságot is káposztából, paprikából, uborkából, zöld paradicsomból. Készítik a *zakuszkát* is, ami hagymából, paprikából és paradicsomból készített kenyérrel való. Ma már a fagyasztó és a hűtő is nagy szerepet kap a zöldségek és gyümölcsök elrakásában.

Gombák

Nemcsak a vadon termő gyümölcsöket (hecsedli), gyógynövényeket (tüdőfű, bodza), hanem a gombákat is gyűjtötték és feldolgozták az ahhoz értő emberek. Egyik kedvelt gombafaj a pisztircigomba, amely tavasszal, fán terem, és levest készítenek belőle. „*Pisztirc:* kedves ízű gombafaj.”¹⁸⁹ Fogyasztják még a *szilvafagombát*, a *keseűgombát*, a *szegfűgombát*; a *róka*gombát, a *csiperkét*, az *őzláb*gombát és a *fű*gombát. Legjellemzőbb, hogy tokányt készítenek belőlük, vagy mártót hozzá, vagy vajmártással, tojással és petrezselyemmel, illetve rántva is fogyasztják. A keseűgombát régen a kályhán sütötték meg, ma már gyakran olajban, s szívesen fogyasztják juhtúróval. A legismertebb és legnépszerűbb gombafaj Siklódon a róka gomba és a keseűgomba.

Fűszerek

Az ember ételei ízesítésére mindig használt fűszereket. A fűszerhasználat alapvetően a helyben megtalálható fűszernövényekre épít, de már régóta kereskedelmi cikk is a fűszer és a különböző ételízesítők (elég csak a sóra gondolni). Jellegetes erdélyi fűszer a csombor, amit elsősorban disznóvágáskor használnak a gömbecebe, véres hurkába, májasba, de eltevésekhez is (uborka, sós káposzta), fűszere a lucskos káposztának, a tökfőzeléknek is. Szívesen használt fűszernövényük még a tárkony, amit elsősorban levesekbe tesznek - lásd: tárkonyos leves, vagy fuszulykaleves, bableves, krumplileves (ilyenkor paprika nem kerül a krumplilevesbe) - hasonlóan a lestyán is, amit a csorbába tesznek elsősorban. A csombor, a lestyán és a tárkony minden kiskertben megtalálható.

Használnak paprikát az ételt színesítendő, borsot (töltött káposztába, savanyúságba) csak keveset, kaprot, köményt (levesbe), fokhagymát (fokhagymás levesbe és a salátalevesbe), zellert, petrezselymet. A kömény Erdélyben, így Siklódon is vadon is terem. Kapor kerül a tökfőzelékbe, a lucskos káposztába, a savanyúságnak szánt káposztába és uborkába. A medvehagyma hagymáját fokhagyma helyett teszik a levesbe, ezt a felhasználási módot a siklódiak a tiszteletestől tanulták el. Megjelent a vegeta is a konyhákban, ami részben talán a bolt, részben pedig a városba költözött unokák hatása lehet. Ecetet is használnak savanyításra, például a savanyúlevesekbe.

Az étkezések rendje

A **mezei munkák** idején sok *dolog* van, de enni akkor is kell. Többféleképpen oldják meg az étkezést. Egyik módja, hogy a tarisznyába kenyeret, szalonnát, főtt tojást, sajtot, zöldséget (paradicsomot, hagymát), vizet tesznek, ezt fogyasztják ebédre, a vacsorát pedig otthon eszik, ami ilyenkor általában főtt étel.

Régen, ha kaszálni kellett, vagy más egyéb munka volt a határban, a férfiak és a gyermekek is korán kimentek a mezőre. A reggelit az anya vitte ki, ami gyakran puliszka volt. Ugyanakkor vitte ki az asszony az ebédet is, a frissen főzött levest. Ha sült étel készült, akkor azt csak később vitte utánuk. Az ételnek délre ott kellett lennie, mert akkor ebédeltek. Leves után gyakran ettek még szalonnát zöldséggel vagy túrót, tavasszal kolbászt kenyérrel. Uzsonnát is ehtettek a mezőn: kenyeret, túrót, szalonnát. Mezőn dolgozva ötször is étkeztek egy nap, de nyáron az általános a napi három étkezés volt.

A nyári parasztreggelinek „*két, regionálisan eltérő alapformája volt, függetlenül a lakosság nemzetiségétől: [...] a Kárpát-medence belsejében uralkodó, kenyérre alapozott, lehetőleg szalonnával járó hideg nyári reggeli és [...] a nyári reggeli főtt étel.*”¹⁹⁰ A főtt meleg reggeli a leggyakoribb Erdélyben.¹⁹¹ Siklódon is a nagy munkák idején általában meleg túrós puliszkát, levesfélét, vagy frissen sült kolbászt ettek, mára azonban a mezei reggelinek itt is két típusa is él: a kenyérre alapozott, másrészt, a főtt ételből álló étkezés. Ha a falutól messze mentek dolgozni, kenyeret vagy puliszkát vittek magukkal az emberek, és akkor az asszony nem vitt utánuk főtt ételt, hanem csak estére ettek meleget.

Reggelire szívesen esznek még rántottát, túrós puliszkát, vagy tejet kenyérre öntve. Ebédre levesételt feltétlenül főznek, ez alapvető igénye a siklódiaknak. Szilveszter L. (sz. é. 1935) szerint „*a férfiak nem tudnak sokáig száraz étellel dolgozni*”. A főtt ebéd után is szívesen esznek főtt ételt vacsorára. „*Leves, meleg étel a*

¹⁸⁹ Kriza J. 1975. 450. Pisztirc

¹⁹⁰ Kisbán E. 1991. 393.

¹⁹¹ Kisbán E. 1991. 397.

mindenünk.” (Molnár Tünde, sz. é. 1980) Van, aki az ebédre el nem fogyasztott levesmaradékot eszi meg vacsorára, van, aki friss ételt főz.

Összefoglalva a siklói nyári munkák táplálkozási rendjét, elmondható, hogy nem tér el a magyarság más területein szokásos rendtől, azzal párhuzamosan alakult: „[...] a Kárpát-medence parasztágánál a nyári munkaidő napi három étkezése [...] már a középkorban-korai újkorban kialakulhatott. Korai formája napi három meleg étkezés volt. Ez a forma sok helyen fennmaradt a XX. századig. Amikor kenyérré alapozott mezei étkezésre lehetőség nyílt, azt a sorozatba különböző módon illesztették be.”¹⁹² Siklódon a munkavégzéshez igazodva akkor esznek hideg ételt, azaz kenyeret, amikor máshogy nem tudják megoldani (messzire kéne vinni az ebédet; nincs, aki megfőzze stb.), illetve mára már a kenyér alaptáplálékká vált, változatosabbá teszi az étrendet.

A főétkezések mellé igénytől függően esznek olykor uzsonnát is, bár az uzsonnaevés szokása inkább a fiatalokra jellemző itt. Idős korukra egyre kevesebbet esznek, „*van, hogy egyszer se*” (Szilveszter L., sz. é. 1935). Gyakran, főleg az egyedülállóknál már az étkezéseknek nincsen általánosan betartott, kötött időpontja, általában akkor esznek, amikor ráérnek, ha kész van a munka (mondjuk egy délelőtt elkezdett kaszálást előbb befejezik, s csak utána esznek), vagy amikor megéheznek.

A családoknál, az idős házaspároknál még mindig az ebédnek a déli harangszókor van a rendje, de ma már ez sem általános, esznek, „*ki mikor ráér*”. Befolyásoló tényező például a tehének esti hazaérkezése, vannak, akik előtte, míg mások utána vacsoráznak. Továbbá a tévé elterjedése is egyre jobban az élet menetének meghatározójává válik: egy-egy kedvelt műsorhoz igazítják étkezésüket (elsősorban a vacsora időpontjára van hatással, amikor már a sürgető napi munkákkal végeztek, és van egy kis szabadidejük).

A téli étkezési rend hagyományos formája a napi kétszeri étkezés, ami még megfigyelhető gyakorlat Siklódon. Sokan, az idősek közül téle városba költöznek gyermekeikhez, unokáikhoz, így körükben valószínűleg egyre elterjedtebb lesz télen is a háromszori étkezés, ami a polgári minta átvételét jelenti. A téli étkezés rendje, szokásai azonban még kutatandó terület.

A böjt

Az év során a disznótoros karácsonyt megelőzően, majd a farsangot követte a nagyböjt, ami bizonyos ételektől való tartózkodást követelt meg. Siklód református település, egyetlen temploma is református, ami meghatározó tényező a böjtölés szempontjából. A nyugati és a keleti katolikus egyházak böjti fegyelme tagolta a hétköznapi és az ünnepek rendjét, kultúraformáló hatású volt. A reformáció támogatta a nagyböjti időszakot, így a protestáns egyházakban a böjt fokozatosan visszaszorult. A 20. századra általában csak évi egyetlen egy böjti napot tartanak a hazai reformátusok, és ez a nagypéntek.¹⁹³

A református Siklódon nem kap a böjt nagy figyelmet, és ténylegesen csak nagypéntekre vonatkozik. Fontos eleme a böjtnek a hústól, zsírtól, zsíros ételtől való tartózkodás. Zsír helyett böjti ételeket olajjal készítenek. Olajat napraforgóból, disznótejből, vagy búkkmakkból nyertek, jó búkkmakktermés azonban csak ritkán van (körülbelül minden 7-10. évben). Az olajnyerés eszköze a prés. 1946-ig Siklódon is volt olajprés, amelyet 1946-ban államosítottak, a tulajdonosokat kuláklistára vették, majd a prést később megszüntették, holott jó minőségű olaját kedvelték a siklóiak. A szocializmus időszakában a kibédi olajpréstől vásárolták a szükséges olajat.

Siklódon nagypénteken kovászos ételt sem esznek. Hagományos **böjti étel**nek számít a *tört fuszulyka* (Szabó Bálint is beszámol róla a szomszéd Maros-Torda megyében fekvő Nyárádszentimre faluval kapcsolatban)¹⁹⁴ és *tört paszuly* olajjal, a *fuszulykafőzelék* olajjal, a *szilvakompót*, az *aszalvány*, az *olajos* vagy *párolt káposzta*, a tojás nélküli *laska/makaróni* (kifőtt tészta) *lekvárral*, *olajjal*, *dióval* vagy *cukrosan*. Esznek még *puliszkát*, *savanyú pityókát* teával, *pattogatott kukoricát*. A savanyú pityóka lényege, hogy megfőzik a pityókát, hagymát szeletelnek hozzá, megsózzák és olajat, illetve ecetet öntenek rá. Vannak olyanok is, akik nagypénteken nem esznek, és nem isznak [szeszes italt], csak imádkoznak. Hegyi D. Á. (sz. é. 1935) szerint is, ha valaki „*akármiből bélaott, az nem böjt*”.

¹⁹² Kisbán E. 1991. 399.

¹⁹³ Kisbán E. 1994. 75.

¹⁹⁴ Szabó B. 1981. 87.

Mélyen az emberek tudatában él az a szokás, hogy nemcsak a nagypéntek böjti nap, hanem az év többi péntekét is megtarthatják. Ebben a korábbi plébánosnak (Dezső Tibor Attila) is szerepe van, aki felhívta erre az emberek figyelmét.

A vallás cselekvésformáló, hagyománykialakító szerepét és befolyását mutatja az étkezési ima szokása is. A faluban jól megfigyelhető az asztali áldás háttérbeszorulása, ami utalhat a vallás fontosságának csökkenésére. Az idősebbek még el-elmondják magukban az étkezési imát (étkezés előtt és után), de sokan már felhagytak ezzel a szokással. Ehhez kapcsolódik az a szokás is, hogy a kenyérre, mielőtt megszegnék, keresztet rajzolnak. Ha rajzolnak, egy keresztet rajzolnak, de ez a szokás is egyre inkább csak a múlté. Hegyi D. Á. (sz. é. 1935) ezzel kapcsolatban azt mondta, hogy édesanyja még rajzolt a kenyérre keresztet, de a bolti kenyérre már nem rajzolnak. A vallás és a hozzá kötődő laikus gyakorlatok háttérbeszorulását így indokolta: „*Nem tanítsák az iskolában a vallást, ezért van kinevelkedve a nép a vallásból.*”

Az emberélet fordulói

Minden társadalomban kiemelkedő jelentőségük az emberélet fordulói, és a hozzájuk kapcsolódó szokások. Egy új élet kezdete, egy „buba” születése nagy és örömteli esemény ma is, és még inkább az volt régen is. Siklódon ma már ritka, hogy gyermek születik, vagy hogy lakodalmat tartanak, mert a legtöbb fiatal városban él, életük jelentős eseményei is ott zajlanak. Arra van példa, hogy az elszármazott fiatalok visszajönnek, hogy Siklódon tartsák meg lakodalmukat, de sajnos a temetés, és a hozzá kapcsolódó halotti tor sokkal gyakoribb.

Az emberélet nagy fordulói, a születés, házasság, halál, de a kisebb ide kapcsolható események, érettségi, sorozás, ballagás mindig közösségi esemény, amelyet minden esetben lakoma, vendégeskedés kísér. A közös evés és ivás alkalom a közösségi kapcsolatok megerősítésére és ápolására, a megnövekedett, vagy éppen meggyengült család és rokonsági szervezet újrarendezésére. Ünnepszámra eső alkalom, amit a szokások által megszabott ételféleségek és ételsorok is jellemeznek.

A pocita

Mindenképpen az év kiemelkedő eseményei közé tartozott, ha gyermek született a faluban. Az édesanya és az újszülött körül számtalan szokás alakult ki, hogy megsegítsék és megóvják őket. A gyermekágyas időszakhoz és szokáskörhöz hagyományos ételek és tárgyi kultúra kapcsolódik. A társadalmi együttműködés, az egymást segítő mechanizmus példája a gyermekágyas asszonynak vitt *pocitáskosár*. Ha az asszonynak „bubája” született, hat hétig nem hagyhatta el a házat, tisztátalannak számított, ezért pocitát vittek neki a rokonok, a barátnők, a komaasszony és a szomszédok, azaz ellátták étellel. (Pocita: „gyermekágyas nőnek vitt ételleli látogatás”.¹⁹⁵) Egy nap több *pocitáskosarat* is kaphatott, de egy személy csak egyszer vitt pocitát a fiatalasszonynak. A jó szomszéd esetleg többször is vitt ennivalót, hiszen tudta, hogy rászorulnak segítségére, és szükség esetén majd őt is megsegítik. Az ételek jobb minőségűek, tartalmasabbak, ünnepibbek voltak a hétköznapiaknál, a pocita „több fogású finom étel” jelent itt is.¹⁹⁶ Az ételek között mindig szerepelt a húsleves, vittek tésztát, húst, tejbekását, süteményt és italt is. Az ételsor tehát tartalmazott levest, *másodikat* savanyúsággal, süteményt (pánkó, csöröge) és italt (kis üveg pálinka) is. Mindig annyi ételt vittek, amennyi a családtagoknak is elegendő volt, hiszen a gyermekágyasnak kímélnie kellett magát. „Az étel mennyiségét a családtagok számához szabták, mert nemcsak az asszonynak, hanem az egész családnak szánták.”¹⁹⁷ A pocitáskosarat csak erre az alkalomra használták, és csak erre a funkcióra szőtt szöttesekkel betakarták. Ma (évek óta nem volt keresztelő a faluban) inkább csokoládét, üdítőitalt, pálinkát visznek, süteményt rendelnek, vagy másféle, újabb süteményeket visznek, az újszülöttnak pedig kelengyét, játékot. Ennek oka, hogy kórházban szülnék a nők, és csak egy hét után kerülnek haza, ezzel elvesznek, illetve megváltoznak a gyermekágyasnak szóló elsődleges segítő szokások is.¹⁹⁸

A halotti tor

Az emberi élet velejárója a halál. A temetés és a halotti tor minden esetben lehetőség a falu közösségének a társadalmi kapcsolatok megerősítésére, elmélyítésére. Erre utal az is, hogy nemcsak a temetésre, hanem a halotti torra is bárki elmehet, aki kicsit magáénak érzi a halottat. A halotti tor alkalmával savanyúlevest, azaz vagy tyúkhúsból készült fokhagymás levest, vagy tárkonyos levest kínálnak, második fogásként pörköltet

¹⁹⁵ Kriza J. 1975. 450. Pocita

¹⁹⁶ Szabó B. 1981. 89.

¹⁹⁷ Szabó B. 1981. 89.

¹⁹⁸ Deáky Z. – Krász L. 2005. 360-361.

pityókapürével, makarónival vagy újabban rizzsel, hozzá savanyúságot káposztából. Tésztát (sütemény) nem adnak. Az ital a pálinka, esetleg újabban ásványvíz is lehet. Bort nem kínálnak. Ha sok emberre számítanak, gyakran borjút vágnak. Előfordul, hogy a rokonok visznek hozzávalókat a konyhára, ezzel is csökkentve a tetemes kiadásokat. A tor elkészítéséhez rendszerint főzőasszonyt kérnek fel, de előfordul, főleg ha a hozzátartozók székelykeresztúriak, hogy onnét hozzadják a torra való ételt.

Italok

Siklódon az emberek szomját többféle italféleséggel csillapítják. Isznak vizet, tejet, kávé, bort, pálinkát, különféle teákat, szörpöket és sört. Siklód az utolsó település a környéken, ahol még megterem a szőlő, azaz ahol még készítenek bort. Természetföldrajzi határhelyzetéből adódóan boruk savanykás. Pálinkát elsősorban szilvából készítenek, és ha vendég tér be a házba, jó erős pálinkával marasztalják, ezzel fejezve ki nagy-nagy vendégszeretetüket.

Sört is isznak, de inkább csak a férfiak, akik rendre felkeresik a falu központjában található *bárt* (kocsmát). Ez megfelelő alkalom arra, hogy elbeszélgessenek egymással, a világ problémáiról, jó lehetőség arra is, hogy megosszák egymással örömeiket és gondjaikat.

Gyógyteát főznek csihánból (csalán), tüdőfűből (apróbojtorján), Jézus véréből (orbáncfű), hecsedliből, mentából, citromfűből, köményből, ezerjófűből, cickafarkból, bodzából, kék iringóból, galagonyavirágból, fenyőrugyból. Készül zsályából és galagonya-virágból is. Elsősorban nem betegségre isszák a gyógynövényekből főzött teát, de ismernek olyan gyógynövényeket, amelyek alkalmasak bizonyos betegségek gyógyítására. Gyomorfekélyre Jézus vére (orbáncfű) teáját és galagonyavirág-teát isznak. A bodzatea a tüdőnek jó, a kék iringóból készült tea pedig a légsőre. „*Gyöngyajak az idegrendszer helyreroppantsa (szűrős gyöngyajak).*” (Kis Károly) A hasfalat is erősíti. Szokták a fenyő májusi friss hajtását szirupba (cukros vízbe) tenni. Majd leforrzás után leszűrrik. Torokfájásra jó. Az orbáncfű teája a belekre jó, hecsedlivel együtt is isszák. Isszák a hecsedlit bodzával is.

A gyógynövényismeret rendszerint nem az idősebb generációktól örökölt, szervesen átadott tudás, hanem sok esetben könyvekből tanult ismeret. Például a közismert Maria Treben könyv nagyon sok háztartásban fellelhető. Érdekes az is, hogy tudják, az általuk használt növénynevek mások, más tájról származók számára nem ismertek, ezért megnevezik azokat a köznyelvben használatos névvel is. (Így rögtön megtudhatjuk, mi is a csihán, a tüdőfű, a Jézus vére. Az is előfordult azonban (éppen a számukra nem annyira ismert köznyelvi megfelelő miatt), hogy nem a megfelelő köznyelvi növénynevet használták (például így lett a tüdőfűből orbáncfű, holott az apróbojtorján – az orbáncfüvet Siklódon Jézus vérenek mondják.)

Összefoglalás

Siklód számos tradicionális táplálkozási szokást őriz mindmáig. Ugyanakkor az is igaz, hogy egyre nagyobb hatással vannak a városi ételféleségek, konyhai tárgyi eszközök, a félkész gyári termékek, amik jól jelzik az önellátás visszaszorulását a faluban. A hagyományos táplálkozás ugyanis szervesen összefügg a gazdálkodás jellegével. A mezőgazdasági termelés visszaszorulása, az idősödő lakosság gyengülő munkabírása az étkezési szokásokat, a fogyasztott táplálék milyenségét is befolyásolja. Ez is oka lehet, hogy bizonyos hagyományos ételek, étrendek már alig megfigyelhetők, mert nem adódik alkalom a készítésükre (nincs lakodalom, nincs fiatalság). Ugyanakkor más, alkalomhoz kötődő hagyományos ételek még elevenen élnek a gyakorlatban (ilyenek a böjtös ételek, vagy a halotti tor fokhagymás leveze). A vallás hagyományformáló szerepének hatása is megfigyelhető a táplálkozási szokásokban (böjti ételek, keresztvetés a kenyérre).

Siklódon tehát régi és új, hagyományos és városi elemek, szokások találkoznak, és teszik változatossá, gazdagabbá a mindennapok világát, táplálkozási szokásait. E nyitottság a 19. század végére vezethető vissza, amikortól már bizonyíthatóan eljártak a fiatal lányok városi szolgálatra. A városi polgári háztartásokban tanultak meg főzni, és ismereteiket Siklódra visszatérve integrálták a hagyományos ételkészítési rendszerbe. Ez a folyamat más úton ma is tart. A városokban, de gyakran Magyarországon vagy éppen külföldön dolgozó siklódiak hozzák haza az új ismereteket, városi félkész ételeket, konyhai eszközöket, szakácskönyveket.

Felhasznált irodalom

Balassa Iván – Ortutay Gyula (1980): Magyar néprajz Corvin Kiadó

- Bálint Sándor (1977): *Ünnepi kalendárium I.*, Szent István Társulat, Budapest
- Deáky Zita – Krász Lilla (2005): *Minden dolgok kezdete.* A születés kultúrtörténete Magyarországon (XVI-XX. század), Századvég, Budapest
- Kisbán Eszter (1979): *Gömböc.* Magyar Néprajzi Lexikon 2. Akadémiai Kiadó, Budapest, 303-304.
- Kisbán Eszter (1979): *Fánk.* Magyar Néprajzi Lexikon 2. Akadémiai Kiadó, Budapest, 48.
- Kisbán Eszter (1979): *Kalács.* Magyar Néprajzi Lexikon 2. Akadémiai Kiadó, Budapest, 708-712.
- Kisbán Eszter (1982): *Tört pép, puliszka.* Magyar Néprajzi Lexikon 5. Akadémiai Kiadó, Budapest, 344-345.
- Kisbán Eszter (1991): *Ételhordás reggel.* A nyári reggeli a Kárpát-medence parasztkultúrájában. In: Halász Péter (szerk.): *A Duna menti népek hagyományos műveltsége.* Budapest 393–400.
- Kisbán Eszter (1994): „*Húsevőnap*”–„*tésztaevőnap*”: *az egyházi böjti fegyelem táplálkozás-szerkezet-formáló szerepe.* In: Kisbán Eszter (szerk.): *Parasztkultúra, populáris kultúra és a központi irányítás.* Budapest, 75–98.
- Kisbán Eszter – Andrásflvy Bertalan (1980): *Leves.* Magyar Néprajzi Lexikon 3. Akadémiai Kiadó, Budapest 451-452.
- Kisbán Eszter: *Táplálkozáskultúra.* In: Magyar néprajz IV. Életmód. Akadémiai Kiadó Budapest, 417-572.
- Kriza János (1975): *Vadrózsák.* Tájszótár. Kriterion Könyvkiadó, Bukarest
- Madar Ilona (1998): *Adalékok Siklós község nép kultúrájához.* In: Andor Csaba-Fehér György (szerk.): *Siklód temploma és népe,* Kairosz Kiadó, 127-216.
- Molnár István (1958): *A székely lakodalom jelképes sűteménye: a prémes.* Néprajzi Közlemények III. 4. szám, 29-43..
- Szabó Bálint (1981): *Az étkezés rendje Nyárádszentimrén.* In: *Népismereti Dolgozatok,* 1981., 82-96.
<http://www.mfk.hu/hallgato/oktat/tajgazd/neprsegd.doc>



„HA NEM HASZNÁL, NEM IS ÁRT...”

NÉPI NÖVÉNYISMERET, GYÓGYNÖVÉNYHASZNÁLAT ÉS MÁS HAGYOMÁNYOS GYÓGYMÓDOK SIKLÓDON

Balázs Dorottya egyetemi hallgató (ELTE BTK)

Bevezetés

Dolgozatomban a siklói növényismeret és hagyományos gyógyítás kérdéskörével foglalkozom, tehát feladatom elsősorban a gyógynövényhasználat és az ember- valamint állatgyógyításban alkalmazott egyéb (nem gyógyszer) anyagok vizsgálata. Röviden kitérek azonban a táplálkozásban felhasznált vadon gyűjtött növényekre is, hiszen Siklódon a növények táplálkozási és gyógyító funkciója sokszor nem egyértelmű vagy éppen kettős: sok gyógynövényt a mindennapi ételeikben is felhasználnak és eredendően táplálék funkciójú növényeknek is tulajdonítanak gyógyító hatást. Emellett a dolgozatban igyekeztem a Siklódon szerzett információkat elhelyezni a tágabb földrajzi környezetben – Erdély – hasonló jellegű adatai között. Ennek során úgy találtam, hogy Siklód növényismereti szempontból igen jól beleillik az Erdélyről e tekintetben eddig alkotott képbe. Kutatásom eredményei nagyjából egyeznek más, Erdélyben végzett kutatások tapasztalataival. Ezért dolgozatomban célja elsősorban nem a siklói specialitások kiemelése, hiszen ezekből meglehetősen kevés van, hanem éppen az erdélyi népi gyógyászat és növényismeret egységének hangsúlyozása a siklódon gyűjtött anyag tükrében. Emiatt hozok példákat Erdély legkülönbözőbb részeiből azokra a gyógymódokra és alkalmazott gyógynövényekre, illetve más anyagokra, amelyek használatát Siklódon jegyeztem fel. A siklói anyag más erdélyi gyűjtések adataival való összevetése során nagyon sok egyezést találtam, ezek közül a dolgozat méretbeli keretei miatt korántsem áll módomban az összes ilyen jellegű tényt közölni, ezért arra törekedtem, hogy minden siklódon feljegyzett gyógymód, alkalmazásmód mellett megemlítsek legalább egy, Erdély más részéből való erre vonatkozó adatot is. Ennek során más jeles kutatók mellett Antalné Tankó Mária gyimesi, Vasas Samu kalotaszegi, Gub Jenő sóvidéki és Nagy-Homoród- illetve Nagy-Küküllő menti, Lőrinczi Ferenc és L. Zoltán árapataki (amit Péntek János és Szabó T. Attila írt meg) és Rab János gyergyói gyűjtéseinek anyagára támaszkodtam.

Siklód egészségügyi helyzete és viszonya a hagyományos gyógymódokhoz

Siklód gyógynövényekben igen gazdag terület, ennek ellenére a gyógynövények ismerete és felhasználása esetleges. Mindenki ért valamennyit a növényekhez, de kevesek ismerete nevezhető széleskörűnek. Általánosságban elmondható, hogy a lakosság a gyógynövényeket nem gyógyítási, hanem étkezési illetve élvezeti célra használja – főleg reggeli teákba teszik őket a boltban kapható teafű árának megspórolása céljából – hatásukkal kevesen vannak tisztában. Különös, hogy a falu egészségügyi helyzete, az orvossal való csekély ellátottság ellenére a faluban nincsenek gyógyító specialisták, és a lakosság alig alkalmazza a hagyományos gyógymódokat. Gyógynövényismerő specialista a falubeliek szerint soha nem volt a településen, a helyiek a környező falvak füvesasszonyaihoz jártak különféle teakeverékekért, Siklódon egyedül bába és csontkovács volt, mára ezek a foglalkozások is eltűntek.

Mészáros Ágnes Népi gyógyítás Székelyvárságon című tanulmányában így ír az elzárt falu egészségügyi helyzetéről: „Az ősi hagyományok megmaradására a település fekvése szolgálhat magyarázatként. Székelyvárság magas hegyi elzárt környezete a közlekedésből való kirekesztettségét is jelenti, hiszen Várságból már nem vezetnek tovább utak. Az orvoshiány is oka a gyógyító hagyományok eleveenségének, hiszen a falu népe szinte teljesen önmagára volt utalva betegségeiben, mert az ötvenes évekig csak heti egy alkalommal járt fel orvos Székelyudvarhelyről.”¹⁹⁹

Siklód hasonlóképpen elzárt település, bár a szomszédos falvakkal viszonylag erős kapcsolatot tart fenn, ez az információáramlás egyik forrása is lehet. A falu elzárt helyzete miatt orvos ritkán érkezik a többségében idősek lakta faluba, a siklóiak elmondása szerint az idén (2008 júniusáig!) mindössze három alkalommal jött az etédi doktornő. Az idősgondozó „karitásos” nagyjából hetente jár, de ő csak kisebb feladatokat végez: vérnyomást mér, újrakötözi a begipszelt végtagot. A fent elmondottak ellenére a gyógyításban a gyógyszerek játsszák a főszerepet, a gyógynövényeket a többség megelőző jelleggel, vagy nem tudatosan használja. A lakosság jó része a patikában kapható gyógyszereket hatásosabbnak tartja a gyógynövényeknél: „a patikai gyógyszer, akinek nem

¹⁹⁹ Mészáros 1998. 394.

használ, annak ez se (ti. a gyógynövény), higgye meg...esszevonják, megcsinájják, a tablettába több az erő, héába, mind ebbe!"²⁰⁰ Általánosságban elmondható, hogy ezzel a véleménnyel ellentétesen csak az a pár siklódi gondolkodik, aki a gyógynövényekhez és régi gyógymódokhoz az átlagnál jobban ért és rendszeresen gyűjt gyógynövényeket. Ők jobban bíznak a természetes gyógymódok erejében.

A gyógyszert a siklódiak szintén Etédről szerzik be az „útász” révén, aki kérésre megveszi és házhoz szállítja a gyógyszereket. Ezeket általában nem orvosi rendelésre szedik, csak azt hozzák és veszik be, amit épp jónak látnak, de ha az orvos huzamosabb időre írta is fel gyógyszert, azt csak addig szedik, amíg jobban nem lesznek, utána abbahagyják a kúrát. Általános vélemény a faluban, hogy a gyógynövények és hagyományos gyógymódok kisebb, nem komoly betegség esetében segíthetnek, de súlyos esetben mindenképp orvoshoz kell fordulni. Ilyenkor a siklódiak Székelyudvarhelyre, Marosvásárhelyre vagy Székelykeresztúrra is eljárnak orvoshoz, többnyire busszal, ismerősükkel autóval, autóstoppal vagy a tejeskocsival. Az egészségügyi helyzet tehát nem igazán indokolja a hagyományos gyógymódok eltűnését. Érdekes az is, hogy amíg például az előbb említett Székelyvarságon az irracionális gyógymódok és mágikus szövegek jó része megmaradt, Siklódon már apró utalások is csak alig lelhetők fel a gyógyítás mágikus eljárásait illetően. A falu véleménye erről az, hogy „*má a babonaság lejárt régen, nincs boszorkány se olyan jó!*"²⁰¹ A mágikus elemek eltűnésére és a hagyományos gyógyszerek ritka alkalmazására Siklód református volta lehet a magyarázat, valamint az, hogy a siklódi szokás szerint a nők fiatal korukban szinte kivétel nélkül elmentek szolgálni valamely nagyvárosba, így rendszerint modern ismeretekkel, tapasztalatokkal tértek haza. Tehát annak ellenére, hogy a település ilyen elzárt, közvetett kapcsolata mégis van (volt) a városi kultúrával. Mára ez a kapcsolat más formában nyilvánul meg: az idősek egy része a telet városban lakó gyermekeinél tölti, csak nyárra költözik vissza Siklódra. Így világossá válik, hogy a modern gyógyítás miért bír ekkora szereppel a siklódiak körében. Másfelől az is érthető, hogy az egyre fogyatkozó népességű, és emiatt egészségügyileg is peremhelyzetbe kerülő Siklódon miért elevenedett fel mégis az utóbbi néhány évben a gyógynövénygyűjtés hagyománya.

²⁰⁰ Demeter Julianna, 76 éves

²⁰¹ Demeter Julianna, 76 éves

Siklódi növényismeret, a növények gyűjtése és tartósítása

„A népi növényismeret pillanatnyi képe kettős: sorvadó régi ismeretek és beszüremelő új, könyv ízű ismeretek párhuzamosan léteznek” – írja Péntek János és Szabó T. E. Attila az árapataki gyűjtéshez.²⁰² Ez a jellemzés Siklód növényismeretére is tökéletesen ráillik, itt ugyanez a kettősség figyelhető meg. A népi elnevezések meglelte azt mutatja, hogy a faluban van régebbi hagyománya a gyógynövényismeretnek, ámde emellett a helyiek ismeretei ezen a téren két nagy külső forrásból is táplálkoznak. Az egyik a Ceausescu-rendszer azon gyakorlata, amelynek keretében gyógynövényes könyveket osztottak ki a faluban, majd a helyiek által szedett gyógynövényeket begyűjtötték, és bizonyos összeget fizettek érte. A mennyiség és a növény fajtája általában nem volt meghatározva – ez a terület növényföldrajzi adottságaitól és az adott év időjárásától is függött; a központi begyűjtők nem rendszeres időközönként jöttek. Sok siklódi ekkor ismerte fel a gyógynövények jelentőségét, és kezdett saját használatra is gyűjteni. A hivatalos forrásból származó tudás bizonyítéka, hogy Siklón a népi nevek mellé sok esetben hozzáfűzik a hivatalos nevet is, ilyenkor a könyvekre hivatkoznak. Szinte minden háznál megtalálható Maria Treben Egészség Isten patikájából című gyógynövényekkel foglalkozó munkája, amelyet a helyi boltban is meg lehet vásárolni, így nem csoda, ha a siklódiak ismereteik egy részét ebből a könyvből szerzik, de némelyeknek maradt régebbi gyógynövényes könyve, amit még az „állam osztott ki”.

A másik fontos információforrás a Magyarországról vagy Erdély más részeiből érkezett emberek tudása, a siklódiak elmondásuk szerint sokat tanultak a tiszteletestől, amikor az a faluba érkezett, de több Siklódra települt magyarországi is van, akitől szereztek hasznos információkat. Egy idős asszony így emlékszik arra, hogyan tanulták meg a siklódiak a tiszteletestől a gyógynövények ismeretét: „akkor aztán megkértük eccer a bótba, ott volt a tiszteletes úr, s én kértem meg, a többi annyira restellték, hogy erősen... >> hát hogy kezdjük? << >> Hát mondom, hogy kezdjük: Tiszteletes úr! Tudja, hogy mi parasztok vagyunk, mondom, parasztl tudunk beszélgetni, mer' falusiak vagyunk s nem tanultunk másképp << mondom, tudja, s elhiszi, meghallgat. >> Akkó kérgyed, akkó kérgyed! << – mondta a szomszédom. Ő nem merte. (...) Én mégis egy kicsit bátrabb voltam. Há' mondom, ha nem kérdezőnk, akkó nem tudunk semmit! (...) s olyan izésen nekünk leadta ott aztán. S mindegyik úgy körülvette, (...) aztán ők is belé-belé szótak: >> s há' még milyen gyógynövények vannak Tiszteletes úr? <<”.

²⁰³

Mivel Siklód határában igen sok gyógynövény található, Magyarországról is települt ide egy gyógynövények termesztésével és feldolgozásával foglalkozó vállalkozó, aki a siklódiakkal is sok gyógynövényt megismertetett, a körömvirágot például ő honosította meg a siklódi kertekben. Természetesen nagyon sok a nemzedékről nemzedékre öröklődő ismeret is, de úgy látszik ennek nagy részét már háttérbe szorította a hivatalos orvoslás és a betegségek gyógyyszerrel való kezelése.

A Siklódon ismert gyógynövények nagy része vadon terem, a helyiek semmit nem termesztenek a kertben, amit vadon is megtalálhatnak – „nem űtetünk gyógynövényt, me' aztat lehet a mezőn kapni eleget...” – mondja egy asszony.²⁰⁴ Emellett sok kerti és tápláléknövénynek is tulajdonítanak gyógyító hatást. A növényeket a többség nem tervszerűen szedi, a mezőre menet, vagy a mezőn dolgozva gyűjtik be a szükséges mennyiséget. A gyűjtés legalkalmasabb idejének a május, június és július hónapokat tartják, de a napszak is fontos tényező: gyógynövényeket, főleg a virágos növényeket csak dél körül, napsütésben lehet szedni, mert délutánra elhervadnak, ekkor már veszítenek erejükből. A július után szedett gyógynövényt már kevésbé tartják hatásosnak, mert addigra „erejét veszti, a nap egész nyáron süti, nem olyan jó.”²⁰⁵

A leszedett növényeket, amiket siklódi szóval összefoglalva burjánnak neveznek, árnyékos helyen szárítják meg. A siklódi házak tornácán, kamrákban, de a szobában is gyakori látvány a száránál fogva száradni felakasztott gyógynövényecsomó. A szárításra azért van szükség, mert így nem penészedik meg a növény és kisebb helyet is foglal, de egyesek szerint a frissen szedett burjánt azért sem lehet felhasználni, mert keserű. A másik leggyakrabban használt feldolgozási eljárás a szeszben, rezesben vagy pálinkában való tartósítás, ezt főleg az ízületi fájdalmak kezelésére alkalmas növények esetében alkalmazzák, például a fekete nadállal és a csalángyökérrel. Siklódon ez a tartósítási forma aránylag gyakori, de Erdély többi részéből szinte alig van adat a tinktúrakészítésre, legtöbbször a tinktúrát egyszerű főzettel helyettesítik (pl. a fekete nadály esetében ld.: Gub, 1993: 99.). A kenőcskészítéshez is többen értenek Siklódon, leggyakrabban a körömvirágot és a cickafarkat dolgozzák fel ily módon. Egyes növényeket pálinkába tesznek az ital izesítése céljából.

²⁰² Péntek – Szabó T. E., 1976. 220.

²⁰³ Péter Anna, 74 éves.

²⁰⁴ Demeter Julianna, 76 éves

²⁰⁵ Demeter Julianna, 76 éves.

A legtöbb gyógynövényt tea formájában fogyasztják, amelynek elkészítési módja egy siklói idős asszony szerint a következő: „nem főzöm, csak a víz lobog, s akko' teszem belé, s úgy megforgatom benne, a lobogó vízbe', s akko' hozom, s fődöm le. S tíz percet hagyom itt lefödve, s akko' tötöm pohárba (...) cukrot nem szabad tenni bele.”²⁰⁶ A „teaburjánt” papírzacskóban tárolják, a belőle főzött teát általában reggel, éhgyomorral isszák, főleg a téli időszakban. Ismerősök gyakran és szívesen adnak teaburjánt egymásnak, sőt, a siklóiak idegeneknek is készségesen ajándékoznak egy kevés teafüvet.

Vadon termő gyógynövények

A vadon termő **tüdőfű** (párlófű – *Agrimonia eupatoria*) az egyik legismertebb mezei növény Siklódon, és Erdély más részeiben is. A reggeli teák leggyakoribb összetevője, szinte mindenki használja. Gyógyhatásairól is sokan tudnak, ajánlják asztmára, köhögésre, meghűlésre, torokfájásra és különféle gyulladásokra, általában légzőszervi megbetegedésekre, erre utal a tüdőfű név. (Gyimesben: A. Tankó, 2003: 52.; Árapatakon: Péntek – Szabó T. E., 1976: 212.). Mellette szintén sokak által használt növény az **orbáncfű** (*Hypericum perforatum*), amit Siklódon leggyakrabban **jézusvére** néven ismernek, de sokan használják rá a **vérejáró** megnevezést is. Néhányan a siklóiak közül ezt a nevet a vérehulló fecskéfüre értik, de a Nagy-Homoród és a Nagy-Küküllő mentén például mindkét név a vérehulló fecskéfüre vonatkozik.²⁰⁷ Sárga virágait szétmorzsolva sötétvörös levet ereszt, a siklóiak szerint erről kapta népi neveit. Az orbáncfüvet rendszeresen gyűjtik teának, ezen kívül idegnyugtató hatásáról tudnak, ajánlják májbetegségekre, hasmenésre – elrontott gyomorral, illetve torokfájásra (egy siklói szerint a torokrákot is gyógyítja) és köhögésre (Háromszékben: Péntek- Szabó T. E., 1976: 206.). A fent említett **vérehulló fecskéfü** (*Chelidonium majus*) alig ismert gyógynövény Siklódon, teáját egyesek hasmenés ellen fogyasztják.

Széles körben ismert gyógynövény Siklódon a **galagonya** vagy **gelegonya** (*Crataegus monogyna* és más fajok). Virágját teának főzik és szív- és érrendszeri megbetegedésekre, többek között magas vérnyomásra, érelmeszesedésre isszák. A növény szerte Erdélyben ismert szívbetegségek gyógyítójaként (Árapatakon: Péntek- Szabó T. E., 1976: 208.; Gyimesben: A. Tankó, 2003: 161.; Kalotaszegben: Vasas, 1985: 104.), sokféle elterjedt népi neve az „istenyümolcse”, amely név Siklódon nem fordul elő. A **vadrózsa** (*Rosa canina*) termésének teáját a siklóiak szívbetegségekre, vesebetegségekre vízhajtónak ajánlják, de sokan teszik egyszerű reggeli teájukba is. A növénynek Siklódon több elnevezése van: **csipkebogyó**, **rózsabogyó**, **hecseli**, **hecserli**, **seggvakaró**. Az utóbbi két név a Sóvidéken igencsak elterjedt,²⁰⁸ Háromszékben hecsen a neve és gyakran teszik teákba, valamint lekvárt főznek belőle.²⁰⁹ A terméséből főtt lekvár Siklódon is közkedvelt. A vadrózsához kapcsolódik egy érdekes tapasztalat: egy siklói idős asszony régen egy „cigánétól” hallotta, hogy a vadrózsán található „szőrös gubó” – ami valójában a rózsagubacsdarázs (*Diplolepis rosae*) lárváinak otthont adó mohaszerű elburjánzás a vadrózsa szárán – gyógyító hatással bír. Az asszony kipróbálta a hallott módszert vízkórságban szenvedő apja kezelése során, aki meg is gyógyult: „A hecselibokron van, aszongya, minden századikon egy ilyen gubó... hogy olyan szőrös gubó. S azt mondta édesanyámnak, hogy szedjenek olyant, s osztán a bácsi ne csinálja! Hanem tegyék oda száradni, s miko' jó megszárad, akkor törjék úgy meg, mind a lisztet. De a bácsi ne nezze, mert az kukaccal teli vót. Nagy fehér kukacokkal. Hogy ugye édesapám azt ne lássa. S főzze meg téjának, s meglássa, ha mikor egy hónapja lesz hogy víz helyett azt...de cukrot ne tegyen belé! Olyan keserű, mind a méreg, de úgy igya meg! S mikor egy hónapja lesz, meglássa, hogy maga helyrejön! Így is volt! (...) Egy hónapig édesapám, de aztán még azután es, sokáig használta. Azt éjje' nappal a víz folyt ki belőle. A bőrin keresztül, mindenféle. (...) Úgy megszokta vót, hogy tiszta víz helyett es örökké azt itta. Cukrot sohase tett belé. (...) Olyan sován vót, csak a csontja vót meg. Helyre vót jöve!” (Szilveszter Lídia, 73 éves).

Kedvelt gyógynövény a **bodza** (*Sambucus nigra*), amit Siklódon **bozza**, **borza** néven is emlegetnek. Virágja általában reggeli teák alkotóeleme, de sokan ismerik gyógyhatását is: köhögésre, gyulladásokra isszák a teáját. A bodza terméséből főzött lekvár gyógyhatását állítása szerint egy siklói asszony maga fedezte fel, „gyomorhaj” ellen alkalmazza: „bozzafának (...) miko' fekete a bogvyója, abból szedjete, így kézzel le ké fosztani egy lábosba, (...) alig meg ké mosni. S akko' megmosott bogvyót leszeded egy lábosba, nagyon kevés cukor ké hozzá, meg ké főzni, nem ké paszírozni, annak magja semmi abszolút, mikó jó megfő, hogy má gondolod hogy no (...) a kanálra ragad, akkor aztán nem lobogón, me az üveg elhasad, hanem egy kicsit lazíccson, s akkor bele az üvegbe, de egy kicsi tartósító port bele kell kavarni abba a lekvárba (...) Pista olyan gyomorhajos vót, hogy azt mondtam, hogy nem t'om mi lesz. Akkarmit ett meg, vége vót az életnek. S (...) mondom, ide figyelj ha ennek a leve jó, akkor a

²⁰⁶ Péter Anna, 74 éves

²⁰⁷ Gub 1993. 97

²⁰⁸ Gub, 1994. 198

²⁰⁹ Péntek - Szabó T. E., 1976. 208.

bogyója is jó ké legyen! (...) Főztem vagy öt üvege', hát az olyan finom, úgy kimaradt a gyomorfájása, hogy egy cseppet se fájt lassan."²¹⁰ A termék C-vitamin tartalma is közismert: siklódi kifejezéssel élve „sok benne a citrom-tartalom”. (a bodza erősítő hatása Kalotaszentkirályon és Mákófalván: Vasas, 1985: 50. illetve 92.).

Szinte minden siklódi ismeri a **cickafarkat** (*Achillea millefolium* vagy *A. collina*), mint gyógynövényt. Siklódon **egérfarok**, **egérfarkúfű**, **cickafarkúfű** a neve, és a mezőn dolgozva nagyon sokan gyűjtik, főleg reggeli teákba teszik, de női betegségek orvosságaként is ismert. Egyesek minden betegségre hasznos növénynek tartják. Vérzéscsillapítónak is használják: zsírban megfőzik a szárított, porrá tört növényt, majd a lehűlt zsírt kenőcsként alkalmazzák kisebb sérülések esetén. A cickafarkas kenőcs elkészítési módja ismert a Nagy-Homoród és Nagy-Küküllő közti területen is, ahol a növény népi neve is egyezik a siklódival: egérfarkúfű.²¹¹ A mezőn gyűjtik a **kék iringót** (*Eryngium planum*) is, amelyet köhögés ellen tartanak hatásosnak, emellett sokan teának is fogyasztják. Népi elnevezése **sátánlőtte fű** vagy **sátánlőtte burján**. A növény Erdély sok más részén is kedvelt gyógyszere a légúti megbetegedéseknek (Kalotaszegen: Vasas, 1985: 50.; Árapatakon: Péntek – Szabó T. E., 1976: 212.). Sokan ismerik a **zsurlót** (*Equisetum arvense*), amelyet a helyiek **lombos guzsaly**, **hegyes guzsaly**, **burusguzsaly**, **zsurlófű** vagy **zsúrlófű** néven említnek, de a „guzsaly” a zsurló elterjedt neve a Siklódoz közeli Sóvidéken is.²¹² Többféle gyógyhatását ismerik: vízajtónak, vesebetegségekre (ugyanaz Gyergyóban: Rab, 2001: 133.), hasmenésre, egyesek meghűlésre is használják. Egy helyi szerint fürdőnek is elkészíthető. A zsurló „lófark” elnevezéssel ismert Erdély egyes részein (pl. Árapatakon: Péntek – Szabó T. E., 1976: 211.). Siklódon a legnagyobb erejű gyógynövénynek tartják a **kis ezerjófűvet** (*Centaurium erythraea*), nevét is azzal magyarázzák, hogy ezer betegséget képes gyógyítani. Más elnevezése is van: **szentória**, ami a növénynevezés latin nevéből ered. Ezt a nevet néhányan a kakukkfűre értik, sőt olyan is van, aki azonosítja a kakukkfűvet az ezerjófűvel. A többség azonban elkülöníti a két növényt, és az ezerjófűre használja a szentória nevet. Ritka gyógynövénynek számít a siklódiak szerint: „mer ezt az ezerjófűvet nem lehet akárhol találni, maga mehetne a siklódi határt én esküszöm, merném adni kezem írását hogy maga összejárja, s azt mondja: >> a rabló életit, reggeltű estig mentem, s egy szálat nem fogtam!<<” (Erdész né Szilveszter Ilona, 65 éves). Az ezerjófűvet emésztésségítőnek, epebántalmakra alkalmas szernek, idegnyugtatónak tartják, és kedvelik teáját is (ugyanaz Kalotaszegben: Vasas 1985: 82.). A siklódiak többsége egyetért abban, hogy az ezerjófű szinte minden betegségre jó. A **kakukkfűvet** (*Thymus* fajok) is vadon szedik, Siklódon **vadcsombor** vagy **vadcsombord** néven találkozni vele, az előbbi elnevezés Háromszékben,²¹³ utóbbi a Sóvidéken is használatos.²¹⁴ Teáját Siklódon köhögésre, gyomorpanaszokra isszák (Árapatakon: Péntek – Szabó T. E., 1976: 206.). A **szurkfűvet** (szurokfű – *Origanum vulgare*) szívesen teszik reggeli teákba, de nyersen vagy szárítva sebek kezelésére is használják, illetve teának gyomorfájásra isszák. Hasmenésre, gyomorpanaszokra ajánlják a „szűfű” teáját a Nagy-Küküllő mentén²¹⁵ és Székelyvárságon²¹⁶ is.

Tavasszal sokan gyűjtik a **kankalint** vagy **kásavirágot** (*Primula veris*), amelynek teáját kiváló idegnyugtatónak tartják. Szintén tavaszi, kora nyári növény a **medvehagyma** (*Allium ursinum*), amit sokan gyűjtenek vérnyomáscsökkentő, értágító hatása miatt. Néhányan **mezei fokhagyma** néven említik. A medvehagymát Siklódon gyakran a táplálkozásban is felhasználják (ugyanaz Gyergyóban: Rab, 2001: 199.), spenőtszerű főzeléket főznek belőle.

A **hársfa** (kislevelű hárs – *Tilia cordata*), más néven **zádokfa** virágját is isszák teának, gyulladáásokra hasznosnak tartják. Erdély-szerte zádokfa néven is ismerik: hűlésre, idegcsillapítónak használják (Árapatakon: Péntek – Szabó T. E., 1976: 209.; Bogártelkén: Vasas, 1985: 92.). A **fenyőt** (közönséges luc – *Picea abies*) Siklódon sokoldalúan használják, mint gyógynövényt, cukros szirupot főznek belőle, amit légszűrőre, asztmára fogyasztanak (ugyanaz Árapatakon: Péntek – Szabó T. E., 1976: 208.). A szirupot a következő módon készítik: „fenyőbő ké kétszázhatvánt szedni, egy liter vízbe megfőzni, leszűrni, egy kiló cukrot beletenni, azt addig főzni, hogy egy kis vékony drótot megörbít ilyenre s a drótot belemártsa abba a szirupba – de folyton kavarni ké me' ha nem, a kályhát ellepi, jelzem – s ha abba belémártsa s mikó kiveszi s így tartsa, akkó legyen tűkőr, olyan homályos az a drót, fogja bé. S akkó leveszi a lábast, de a kályhán folyton kavarni kell. S akkó mikó annyira hűt, hogy az üveget nem pattantsa el, akkó csavaros üvegbe kell beletőteni. S azt is megmondom, hogy mitől való: légszűrőtől vagy légszűrőtől. A kicsi unokám abba vót, s elítéte a keresztúri doktor a

²¹⁰ Erdész né Szilveszter Ilona, 65 éves

²¹¹ Gub, 1993: 96.

²¹² Gub, 1994: 198.

²¹³ Péntek – Szabó T. E., 1976: 206.

²¹⁴ Gub, 1994: 196.

²¹⁵ Gub, 1993: 99.

²¹⁶ Mészáros, 1998: 419.

sóbányába. *Nem kellett vigyék sehova, egy kiló cukorral megmentettem a leánkát.*²¹⁷ A fiatal hajtásokból – a siklódiak fenyőfaújulásnak nevezik – készült teát köhögés ellen isszák. A lyukas fogba régen fenyőgyantával átitatott vattát tömtek (ugyanaz Zsobokon: Vasas, 1985: 76.), a kisebb sebekre fenyőgyantát csepegtetnek, majd egy darab papírral ragasztják le. A sebek kezelésére a csíkiak is gyakran használtak „fenyőfaszurkot” (Miklóssy V., 1980: 62.).

Vadon gyűjtik a **köményt** (*Carum carvi*), a patikában vásárolható sokkal gyengébbnek tartják. A magvakból teát főznek, amit szélhajtó hatása miatt isznak, de ajánlják hasmenésre, szülés utáni fájdalmakra illetve újszülötteknek is, a teába minden esetben egy fej hagymát is belefőznek (Árapatakon: Péntek- Szabó T. E., 1976: 205.; Magyarbikalon: Vasas, 1985: 82.).

A mezőn szedik a **fillérfüvet** (pénzlevelű lizinka – *Lysimachia nummularia*), amelyet tályogok kezelésére használnak, egyesek szerint a bénulást is képes gyógyítani. Gyimesben a növény levelét a kelésre ragasztják.²¹⁸ A **gyöngyajakot** vagy **gyöngyajakűfüvet** (*Leonurus cardiaca*) szíverősítőnek, epebántalmakra gyűjtik (Háromszékben: PÉNTEK – SZABÓ T. E., 1976: 212.). A **bojtorján**, siklódi nevén a **kuldustetű** (*Arctium lappa* és *A. tomentosum*) teáját vesebántalmakra, vízajtónak isszák.

Közismert növény Siklódon a **fekete nadálytő** vagy **fekete nadály** (*Symphytum officinale*). A belőle készült tinktúrával reumát, ízületi gyulladásokat borogatnak, egyesek szerint a szer alkalmas a visszerek kezelésére is. A tinktúra a helyiek szerint a következő módon készíthető: „*A fekete nadájnak a gyökerit, aztat hatalmasan meg ké sűróni, meg ké mosni. S akkó megvágjuk apróra, s akkó ilyen főtt pálinkát, vagy olyan negyven fokost csak, mindegy hogy főtt pálinka vagy más pálinka. Azt reá kell... S tíz napig rajta ké hagyni, s mikkó tíz napig rajta hagyja, akkó kenheti bé.*”²¹⁹ Erdély más részein is ismert a fekete nadály, de a fenti tinktúrák tartósítási eljárását nem ismerik. Árapatakon például (hasonlóan Erdély más részeihez) a növény főzetét használják sebek kezelésére.²²⁰

Siklódon néhányan hasonló tinktúrát készítenek a **csihán** vagy **csalán** (*Urtica dioica*) gyökeréből is, amit szintén a reuma gyógyítására használnak. Mások szerint a reumában vagy isiázban szenvedőnek elég a csalán hajtásaival megcsapkodni a fájó területet (ugyanaz Mérán: Vasas, 1985: 113.; Árapatakon: Péntek – Szabó. T. E., 1976: 212.; Gyergyóban: rab, 2001: 197.). A csalánt Siklódon több betegség kezelésére használják fel, teáját meghűlésre, magas vérnyomásra és vércukorszintre isszák, értágítónak is tartják. Levelei a disznók egyik takarmányát képezik, de emberi fogyasztásra is szedik, vastartalma miatt főleg gyerekeknek adják. Az **árvacsihánt** (*Lamium album*) a siklódiak nem használják, de hallottak gyógyhatásairól, gyökerét az állami begyűjtőknek szedték.

Igen mérgező volta miatt szintén nem használják a **nadragyulát**, helyi nevén **nagyfüvet** (*Atropa belladonna*), de emlékeznek rá, hogy régen gyűjtötték az államnak. A **martilapit** (martilapu – *Tussilago farfara*) jó vízajtónak tartják, szintén az államnak gyűjtötték. A **cikória** (gyermekláncfü – *Taraxacum officinale*) is ismert gyógynövény Siklódon, levelét és gyökerét is gyűjtik, virágjából mûmézet készítenek. Hasznos idegnyugtatónak tartják, a belőle készült mézet légzési panaszokra ajánlják. A mézet készítő idős asszony receptje a következő: „*cikóriavirág (...) száz darab virág, olyan sárga virág, egy kiló cukor. Azt a sárga virágot megmosom jól, de jól megmosom, s akkor beléteszem egy liter vízbe, ahogy megmostam, liter vízbe főzöm egy óráig, s akkor az óra után téstaszűrőmbe szűröm belé, belé abba a lábasba hogy akkó teszem es vissza forrón, teszem bele a kiló cukrot, oszt akkó a kiló cukor... addig amíg ilyen nyúlós lesz, mind a méz, addig főzöm. Hogy úgy tőőgetem s kavarom, ammé ezt nem szabad menni, csak kavarni mindig hogy egyformán főjön a cukorral meg. S az a cukor úgy megvastagítsa azt a levet, azt a száz darab virágnak a levit, hogy annyira nyúlókás lesz, hogy lehet merni ki. (...) a karom, s a mellyemet egy kicsit könnyíti, észreveszem, s ez es nagyon jó idegektől, s akkor... Kicsi citromsót is eresztek bele, elfelejtettem mondani, nem egész csomagot, hanem úgy a kicsi kalányból kitőtöm. S osztán úgy eresztek belé fél kalányit abba a kiló cukorba, s lesz öt üveggel ilyen*”.²²¹ A fent leírtakhoz hasonló méz készítési eljárás Gyergyóban is ismert.²²² Siklódon mûmézet készítenek a fehér **akác** (*Robinia pseudo-acacia*) virágjából is, ebben az esetben is száz virágot használnak fel.

²¹⁷ Erdészné Szilveszter Ilona, 65 éves

²¹⁸ A. Tankó, 2003. 209.

²¹⁹ Szilveszter Lídia, 73 éves

²²⁰ Péntek – Szabó T. E., 1976. 211.

²²¹ Péter Anna, 74 éves

²²² Rab, 2001. 109.

A **kamillát** (*Matricaria recutita* vagy *M. chamomilla*) a legtöbben teának gyűjtik, sokan ismerik gyulladáscsökkentő hatását, használják gyulladt fogra (ugyanaz Gyergyóban: Rab, 2001: 188.), szemborogatásnak (Székelyvárságon: Mészáros, 1998: 419.), torokgyulladásra, hasmenésre. A **farkasalma** vagy **farkaslapi** (*Aristolochia clematitis*) a kertekben is előfordul, de nem termesztik, levelét nyersen elfertőződött, gyulladt sebekre teszik, vagy a növény főzetével kezelik a sebet (Nyárszón: Vasas, 1985: 99.; Árapatakon: Péntek – Szabó. T. E., 1976: 211.). Néhányan a **pásztortáskát** (*Capsella bursa-pastoris*) is gyűjtik, fülfájásra tartják hatásosnak. Kevesen ismerik és gyűjtik a **gyöngyvirágot** (*Convallaria majalis*), teáját szívbetegségekre isszák (ugyanaz Kányádon: Gub, 1993: 106.). Szintén kevésbé ismert a **lándzsás útifű** (*Plantago lanceolata*), amelynek teáját köhögés ellen isszák. Annál kedveltebb gyógynövény rokona, az **útilapi** (*Plantago media* illetve *P. major*). Sokan **kalánlapi** vagy **kalánfű** néven ismerik. Általában borogatásként teszik gyulladásokra, gennyeseberekre, talpukra hosszú gyaloglás után (nevét is ebből eredeztetik). Ezek a felhasználási módok Erdély-szerte elterjedtek (ld. pl. Rab, 2001: 119. illetve 172.). A **zsanikólapit** (palástfű – *Alchemilla vulgaris*) szintén gennyeseberekre, vágásokra teszik. Gyimesben „zsanika” a neve, felhasználása teljesen megegyezik a siklódival.²²³ Sok gyógyhatása ismert a **katángkórénak** (*Cichorium intybus*), teáját szívbetegségekre, hasmenésre, vesebetegségekre és szemáramkőhözésre isszák. Ritkán említett növény a **libapimpó** (*Potentilla anserina*), főleg hasmenést gyógyító hatásáért szedik, amely hatás Erdély nagy részén jól ismert (Árapatakon: Péntek – Szabó. T. E., 1976: 212.; Sárvasáron: Vasas, 1985: 88.). A **lósósdi** (lórom – *Rumex* fajok) levelét hasmenés ellen ajánlják, nemcsak Siklódon, hanem szerte Erdélyben (ld. Vasas, 1985: 88.; Péntek – Szabó. T. E. 1976: 212.), csakúgy, mint a patikában kapható **borsot** (*Piper nigrum*), amit általában pálinkába tesznek, és az így ízesített italt fogyasztják gyomorfájás vagy gyomorrontás esetén (Kalotaszegen ugyanaz: Vasas, 1985: 83.). A szintén nem termesztett **dohányt** (*Nicotiana tabacum*) Siklódon régen az odvas fogba tömték, a növényben található nikotin fájdalomcsillapító hatása miatt (Körösfőn: Vasas, 1985: 76.).

Kerti virágok, fűszernövények, zöldségek, gyümölcsök

A **körömvirágot** (*Calendula officinalis*) Siklódon általában kenőcs formájában használják fel: a kenőcsöt kirepedt bőrre, beteg bőrfelületekre teszik, egyesek szerint fájó ízületekre (ugyanaz Székelyvárságon: Mészáros, 1998: 418.) és visszerekre is használható. Elkészítésének módját így mondta el egy siklódi asszony: „*odateszek egy litres lábosba zsirt, amikó kiolvad, megforr, akkor egy ennyi, ennyi, csak mind a szíromját leszakítom. S azt belé a forró zsírba, hamar esszerotyog, akko féreveszem, akko abba kell álljon egy huszonnégy órát, s akko kiolvasztom, s akko gézen leszűröm s kiszorítom. Hogy ki es csavarom, hogy az a jó sárga mind menjen belé... ez a könyv írja!*”²²⁴ Teának is isszák gyomor- és bélbántalmakra. Siklódi neve **fülemüle** vagy **fülemile**, hasonlóan a Nagy-Küküllő és Nagy-Homoród menti területhez (GUB, 1993: 106.). Kertekben, gyakran dísznővényként termelik, mivel vadon nem található meg. Ezzel magyarázható, hogy eredetileg felhasználási módjai sem voltak ismertek, a kenőcskészítés mikéntjét a siklódiak könyvből sajátították el. Hatását és használatát a helyiek egy Magyarországról idetelepült gyógynövénytermesztőtől tanulták, a virágmagokat is tőle szerezték be.

Hasonlóan nem honos Siklód környékén a magasabb területeket és főleg fenyveseket kedvelő **fekete áfonya** (*Vaccinium myrtillus*), néhányan ezért kertjükben próbálkoznak meghonosításával. Helyi elnevezése **kukujzakóré** vagy **kukujza**; levelét gyomorbántalmakra, hasmenésre isszák teának (Gyimesbükkön: Rab – Tankó P. – Tankó M., 1981: 27.), mások szemerősítő, hallásjavító tulajdonságáról számoltak be. Termését nyersen fogyasztják.

Szintén kertek gyógynövénye a **menta** (*Mentha* fajok), amelynek több fajtát tartják, a mezei, vad változatokat Siklódon hatástalannak tartják. A **fodormenta** (*Mentha spicata* var. *crispata*) teáját görcsoldónak (főleg gyomorgörcs) isszák, míg a **borsmentát** vagy **fefermentát** (*Mentha piperita*) meghűlésre, légzőszervi betegségekre ajánlják. Erdély sok más részén is kedvelt gyógynövények a menta-fajok, felhasználási területük nagyon széles, ez valószínűleg ismertségüknek és könnyű beszerezhetőségüknek köszönhető (ld. Péntek – Szabó T. E., 1976: 217.). A menta gyakori összetevője a siklódiak reggeli teájának, hiszen a kertből bármikor beszerezhető, akár csak a **citromfű** (*Melissa officinalis*), amelyet szintén a reggeli teába gyűjtenek a kertből. A kertekben termesztik a **zsályát** (*Salvia officinalis*) is, amelyet elsősorban fűszernővényként hasznosítanak, de egy helyi szerint régen a lyukas fog odvába tömködve a fogfájást enyhítették vele. Máshol a növény főzetével borogatták a fájó fogat (Árapatakon: Péntek – Szabó T. E., 1976: 214.; Mákón: Vasas, 1985: 76.). Egy másik kedvelt fűszernövény a **csombor** (*Satureja hortensis*), amelyet vérnyomáscsökkentő hatása miatt tesznek teába is (ugyanaz Háromszékben: Péntek – Szabó. T. E., 1976: 217. Bánffyhunyon: Vasas, 1985: 104.). Siklódon elsősorban étkezési célra termesztik a **fokhagymát** (*Allium sativum*), de magas vérnyomás ellen hatékony

²²³ Miklóssy V., 1980. 60.

²²⁴ Kelemen Judit

módszernek tartják, ha hetente egy gerezdet nyersen megesznek belőle (ugyanígy a Nádas-mentén: Vasas, 1985: 104.).

Az étkezési növények közül a **tormának** (*Armoracia lapathifolia*) tulajdonítják a legnagyobb erőt, egy siklódi asszony szerint „...a torma harminckétféle betegséget gyógyít. Például rákot, szamárköhögést, tüdőbetegséget, gyomorbetegséget, isiát, agyhártyagyulladás, (...) akkó van akinek víz gyűl a térgyibe, azt eltávoliccsa, (...) akinek azt mondják hogy >> jaj istenem úgy fáj a fejem, nézze, agyhártyagyulladásom van<<, aki örökké olyan agybeteg, hogy fáj a feje, megreszeli a tormát egy akkorát, mind egy ceruza, mer' abbó annyi kijő, hogy annak ereje van, az elég. S akkor egy evőkanál búzalisztet ráhint, kis hideg vízzel pépé kavarja. (...) Kenhetőre, nem lágyra, kenhetőre. S akkor azt rákeni egy rongynak így a sarkára, s azt ott többretűleg fogja. Ráteszi a fejire, egy száraz kendőve' leköti éjszakára, ha nagyon rágja, akkó még egy rongyba belefogja, s akkó tűrhető. Vele alszik, regge' leveszi, összefogja, béteszi a párna alá, este kiveszi, kicsit vízzel megcsepegteti, hogy újuljon fel az áromája, újra visszateszi...”²²⁵. Hasonlóan kell eljárni izületi fájdalmak esetében is (ugyanaz Szentlászlón: Vasas, 1985: 71), ekkor fény derül a torma hihetetlen erejére: „az a torma olyan gyógynövény, hogy én hedba kötöm... mondjam, itt fáj a karom fenn, node a kezem feje jobban fáj mind a karom. A karom, mondjuk, az nem is fáj. Innentő idáig békötöm tormával, itt abszolút nem bánca. De itt megpirosodik. Ott ahol a fájós testrészt van, ott megpirosodik.”²²⁶. Háromszékben a fent ismertetett borogatáshoz a növény levelét használták fel, alkalmazták köhögés, tüdőbaj, láz, reuma esetén is.²²⁷

A **burgonyát** vagy **pityókát** (*Solanum tuberosum*) is használják Siklódon gyógyszerként, só nélkül megfőzve vízajtó hatásának tartják, nyersen kisebb vágásokra, égési sérülésekre teszik (ugyanaz Árapatakon: Péntek – Szabó. T. E., 1976: 217.). Egy siklódi szerint a szemre helyezett nyers krumpli jót tesz a fájó szemnek (Kispetriben: Vasas, 1985: 85.; Székelyvárságon: Mészáros, 1998: 416.). A **kukorica** (*Zea mays*) „haját”, azaz a növény bibeszálait vízajtó hatásáról ismerik (ugyanaz Gyimesben: A. Tankó, 2003: 119.).

A természetett gyümölcsök közül vízajtó hatásának tartják a **cseresznye** (*Prunus avium*) illetve a **meggy** (*Prunus cerasus*) szárát, de sokan teszik reggeli teába is, mivel nagyon jó ízt ad a teának (Árapatakon: Péntek – Szabó T. E., 1976: 219.). A **szeder** (*Rubus fruticosus*) és a **málna** (*Rubus idaeus*) hajtását is szívesen teszik teába, a málnaágból készült teát **rönkteának** nevezik, de hatására a siklódiak már nem emlékeznek. A **fekete ribizli** (*Ribes nigrum*) leveléből készült tea ajánlott „vérszegénységtől, pirosvérsejt elősegítő”. Erdély más részeiben a ribizli borának tulajdonítanak ugyanilyen hatást (pl. Gyergyóban: Rab, 2001: 142.). A **dió** (*Juglans regia*) Siklód határában sokfelé elvadulva is előfordul, de házak elé, udvarba is szívesen ültetik. A termés zöld héjából teát főznek, levelének főzetét hajnövesztőként, fürdő formájában lábizzadás elleni szerként alkalmazzák (ugyanaz a gyimesi Hidegségpatakn: A. Tankó, 2003: 179.). A **szőlő** (*Vitis vinifera*) és a **káposzta** (*Brassica oleracea* var. *capitata*) levelét Siklódon borogatás formájában vagy nyersen kelésekre teszik (Nagy-Homoród és Nagy-Küküllő mentén: Gub, 1993: 104.). A fehér **hagyma** (*Allium cepa* fehér fajtája) héját teába teszik, a **bab** (*Phaseolus vulgaris*) héját vérnyomáscsökkentőnek tartják (Gyimesbükkön: A. Tankó, 2003: 158).

A siklódi kerti virágok között gyógyhatásáról ismert a **fehér liliom** (*Lilium candidum*), amelynek lapját – levelét és virágját kelésekre, elfertőződött sebekre teszik borogatás formájában. A helyiek szerint a liliom rendkívül jól összehúzza a gennyet az ilyen sebekben. A növény gyógyhatása szinte egész Erdélyben elterjedt, felhasználása nagyjából azonos a Siklódon elterjedt gyakorlattal (Kalotaszegen: Vasas, 1985: 99.). Árapatakon a levelet forrásban levő vízbe mártják, és külső rétegét lehántják, ezután teszik a sebre vagy kelésre Péntek – Szabó T. E., 1976: 213.). A **bazsarózsa** (*Paeonia albiflora*) teáját női betegségekre isszák. A házi **kövirózsát** (*Sempervivum tectorum*), amit Siklódon sok háznál meg lehet figyelni, a háztető cserepei között tartják (latin fajneve is erre utal); a növény frissen letört levelét kiszorítva a nedvet a fájó fülbe csepegtetik, innen ered népi neve, a **fülfű**. „Fülfű. Tegnap Zolikának tötöttem olajat a fülbe. Mára eszembe jutott hogy csesz'ki ott a cserépbe, ne hol van a fülfű, ott van né nagy boggal! Abbó egyvet le ké venni, s e'szakítani s kicsavarni a levit s azt a fülbe!”²²⁸ – a siklódi asszony a fülfű mellett egy másik fülfájásra ajánlott gyógymódot, az olajat is említi. A kövirózsa tetőre ültetésének szokása és fülbetegségek esetén való alkalmazása egyébként Európa-szerte elterjedt gyakorlat.

Vadon termő növények a táplálkozásban

Sok vadon termő (egyébként gyógyhatásáról is ismert) növényt használnak Siklódon étkezési célokra, a fűszernövények közül elsősorban a **köményt**, amelyet rántott levesek ízesítésére használnak, illetve a

²²⁵ Erdészne Szilveszter Ilona, 65 éves

²²⁶ Erdészne Szilveszter Ilona, 65 éves

²²⁷ Péntek – Szabó T. E., 1976: 216.

²²⁸ Erdészne Szilveszter Ilona, 65 éves

kakukkfűvet (a vadcsombort), ez utóbbi sült húsok fűszeréül szolgál. A **medvehagyma** hagymáját szintén levesekbe teszik fokhagyma helyett, ezt a felhasználási módot a siklódiai a tiszteletestől tanulták el. A medvehagyma leveléből főzeléket készítenek. A **csalánból** is főzelék készül, vagy önmagában, vagy medvehagymával keverve. A csalánt magas vastartalma miatt tartják nagyra, a belőle készült ételeket főleg gyerekeknek, vérszegény felnőtteknek adják (utóbbi Gyimesben: A. Tankó, 2003: 156.). A **martilapu** levele a „tőtike” fontos alkotóeleme, de alkalomadtán levesekbe is teszik a tavasszal gyűjthető leveleket. Érdekes, hogy Erdély sok részén szintén ismert a martilapuból készült „tőtike” (Háromszékben: Péntek – Szabó T. E., 1976: 212.). A tőtike martilapu főtt levelébe töltött darált hús, amit általában tejfölösen tálalnak a töltött káposztához hasonló módon.²²⁹

A vadon termő gyümölcsöket legtöbbször lekvárnak gyűjtik, így például a **hecserlit** és a **kukujzát**, a **bodza** terméséből nagyon kevesen készítenek lekvárt. Siklódon a bodza virágjából cukros szirupot, „szuk”-ot (a név valószínűleg román átvétel eredménye) is készítenek, amit nyáron hűsítőként fogyasztanak. Íme az elkészítés módja: „*Azítán szoktunk ilyen szukot is csinálni! (...) ...nyóc bozzavirágot belé egy borkánba s osztán egy fél kiló cukrot vagy egy kilót es lehet tenni, s akkor azt kevergettük egy hétig, s egy citromnak a levét akkó... abbó lesz olyan, hogy nyáron olyan hűsítő, s lehet inni. Nyóc napig mindennap megkevergettük, s osztán akkó leszúrtuk...*”²³⁰ Az eljárás ismert Gyimesbükkön is, ahol a szirup neve szintén szuk.²³¹

A gombák a siklói táplálkozás fontos részét képezik. A legszélesebb körben gyűjtött gombák a **keserűgomba** (*Lactarius piperatus*), amit szívesen sütnek ki olajban túróval; az **özlábgomba** (*Macrolepiota procera*), amelyet szintén túróval, palacsintatésztában fogyasztanak. Emellett a **róka-gomba** (*Cantharellus cibarius*) és a **fűgomba** (*Marasmius oreades*) is kedvelt étkezési gombák.

Állatgyógyítás

A hagyományos állatgyógyításban Siklódon az embergyógyítástól többnyire eltérő szereket, anyagokat használnak. Ez kevésbé igaz a gyógynövényekre, amelyek közül többet is használnak állatok kezelésére. A mezőn legelve a tehenek tőgyét gyakran felsértik az éles fűvek, szúrós növények. Ezeket a sebeket legtöbbször az embergyógyításban nagyon kedvelt **körömvirágból** készült kenőccsel kenik be. Előfordul az is, hogy egyszerűen **faggyúval** kezelik a horzsolásokat. A **kalánlapit** is nagyon gyakran alkalmazzák állatoknál, sebekre, a ló megpókosodott lábára teszik borogatás formájában, akárcsak a **farkasalma** levelét, de a nagyobb sebekre általában egészségügyi **szeszt** öntenek vagy **almaecetes** borogatást készítenek. Egy helyi asszony a felfűvódott tehen kezelésére a következőket javasolja: „*ha pediglen egy tehen megpuffad, mennek a fűcfáknak, s keresnek olyan ződ békát, ami valódi ződ. Leveszik, egy köténybe teszik, s így meggörgetik a békával, így a köténnyel s így, hogy a kötény mindenféle részt az a béka így mászkálja meg. Hogy höngörögjön rajta. S akkor a békát így kidobják, akkor összefogja így, leuggya a kötényt, ügyesen, s akkor kifordiccsa így, s ahol a béka jáccott, ahol a tehen meg van puffadva, úgy a hasát megsúrolják, reggelre le van apadva. Csakhogy mosmá nagy a tudomán, me’ mos szúrscapot tesznek. Bicskot beléütik, s tesznek egy kimondottan fűcfaágat. S a fűcfaág mellett a lyukon kijön a szél.*”²³² Siklódon ez utóbbi a felpuffadt tehen gyógyításának ismertebb és általánosan használt módja.

A kehes lovak táplálékába szárított és porrá tört **bábakalácsot** (*Carlina* fajok) kevernek. A bábakalács a háromszéki Árapatakon nemcsak állatok, de emberek gyógyszere is, teáját köhögés ellen fogyasztják.²³³

Ha az állatok hasmenéstől szenvednek, puliszkalisztben elkevert szárított **lósóskamagot** adnak be nekik (ugyanez Árapatakon: Péntek – Szabó T. E., 1976: 212.). Ha a tehenek nem kérődznek, főtt **paradicsomlevet** öntenek a szájukba. Előfordul, hogy a tehenek véres tejet adnak, ilyenkor **kénport** kevernek a táplálékul adott lisztbe.

Más anyagok a hagyományos gyógyításban

A siklódiai a hagyományos gyógyításban a növények mellett más, a ház körül fellelhető anyagokat is felhasználtak különféle betegségek kezelésére. A kanálnyi **petróleumra tett cukor** régen elterjedt gyógyszere volt a torokfájásnak, köhögésnek. A petróleumot néhányan **sósborszesszel** helyettesítették (Gyimesbükkön: A.

²²⁹ Péntek – Szabó T. E., 1996. 63-64.

²³⁰ Demeter Julianna, 76 éves

²³¹ Rab – Tankó P. – Tankó M., 1981. 27.

²³² Erdészné Szilveszter Ilona, 65 éves

²³³ Péntek – Szabó T. E., 1976. 206.

Tankó, 2003: 49.; Nyárszón: Vasas, 1985: 105.). A **hipermangánt** Siklódon fájós fogak kezelésére használták, **kamillateával** felváltva. Az **ecet** ma is gyakran használt gyógyszer, az **almacetet** langyos borogatásként porckopásra teszik, túl sok gyomorsav esetén cukorral és szódaporrall veszik be. A **szódaport** külön is használják a gyomorsavtúltengés panaszainak enyhítésére, ezen kívül égési sebekre is teszik. A gyomorbántalmak kezelésének hatékony eszköze a **tej** is, egyesek „gyomorideg-csillapítónak” tartják. A tej származékát, a **tejszínt** másra használják: a nehezen gyógyuló kelésekre teszik liszttel elkeverve (tejfellel ugyanez Csikban: Miklóssy V., 1980: 62.). A **lőtej** a siklói hagyomány szerint elmulasztja a szeplőt, szépíti a bőrt (ugyanez Székelyvárságon: Mészáros, 1998: 420.).

A kisebb sérülések, égések, vágások kezelésének sok módja van, az égésekre általában **főzőolajat** tesznek, egyesek szerint az olaj hatékonyabb, ha lisztet is kevernek hozzá. A napraforgóolajat Kalotaszegben is égések gyógyítására használják.²³⁴ A másik, Siklódon égésre ajánlott szer a fent említett szódapor (Mákófalván: Vasas, 1985: 66.). A vágott sebekre gyakori megoldás a **szalonna**, valamint a **szesz**, de régen, ha a baleset a mezőn történt, gyakran **levizelték** a sebet, majd **földet** tettek rá, ez utóbbi eljárás ismert volt Kalotaszegben is, de daganatokra is alkalmazták²³⁵; (a szalonna felhasználása Gyimesben: A. Tankó, 2003: 233.). A falról levakart **mésszel** is el tudják állítani a vérzést: „*vakarunk egy kicsi meszet reá (...) A vért elállíccsa s aztán ég, fáj egy kicsikét. Menyünk a késsel, s tartjuk oda ha az ujjunkat elvágjuk, s vakarjuk le a meszet, s elfogja a vérzést, ilyen falun! Falun mi így csináljuk...*” (Péter Anna, 74 éves) (ugyanez Sztánán és Kispetriben: Vasas, 1985: 106.; Gyimesben: A. Tankó, 2003: 223.).

A csipésekre általában szeszt tesznek, de régen az érintett helyre nyomott **hideg vas** is hatékony módszernek bizonyult. Erre a módszerre is van kalotaszegi adat: az érintett helyre hideg kulcsot, vagy kés fokát kellett nyomni.²³⁶ Kelésekre gyakran tettek két rongy között **trágyát** (ugyanez Gyimesben: A. Tankó, 2003: 169.). A **pálinkát** a legtöbben hasznos orvosságnak tartják (a falu férfilakossága legszívesebben mindent ezzel gyógyítana), borssal a hasfájás és hasmenés ellenszere (Kalotaszegben: Vasas, 1985: 83), emellett a fogfájást próbálták enyhíteni vele. A fájó fogat **sós vízzel** is borogatták. A **faggyút** is sokoldalúan használták fel, meghülés ellen a mellkast és a hátat kenik vele (ugyanez Nyárszón: Vasas, 1985: 50.; Székelyvárságon: Mészáros, 1998: 416.), de a kéz kirepedt bőrét is faggyúval kenik be, emellett ez az anyag a kenőcsök fontos alkotóeleme.

Összefoglalás, avagy miért lehet fontos a népi gyógymódok kutatása?

A népi gyógyászat kutatói közül sokan gondolták úgy, hogy ezek a sok száz, esetleg ezer éves tapasztalatokon alapuló gyógymódok elavultak, gyűjtésük csak a konzerválást szolgálja. Vasas Samu így ír erről Népi gyógyászat című munkájának előszavában: „*Ma, amikor a tudományos kikísérletezett és kipróbált gyógyszerek roppant bő választékával rendelkezünk, s amikor a tudományos kezelési módok is hatalmasat fejlődtek, a népi gyógyászatot egészében idejétmúltak kell tekintenünk, elismerve ugyanakkor, hogy a hajdani orvostalan és gyógyszertelen időkben pozitív szerepet töltött be.*”²³⁷ Szerencsére mára ez a nézet is kissé idejétmúlt, ahogy a gyógyításban egyre több alternatív eljárás és régen elfeledett gyógymód kap helyet. Manapság sorra fedezi fel a tudomány azt, amit az egyszerű emberek, törzsek és népek gyakran már ezredévek óta tudnak, és a tudományos világ nagyon büszke ezekre az új eredményekre, példaként elég a méz hihetetlen erős fertőtlenítő képességének közelmúltban való felfedezésére gondolnunk. A méz eme gyógyerejét a népi gyógyászat régóta ismeri, ez az anyag a népi borogatások és sebtapaszkok egyik legfontosabb alkotóeleme. Talán Vasas Samu is épp ehhez hasonló „felfedezéseket” ért a tudományos kezelési módok hatalmas fejlődésén. Ezek a tendenciák arra figyelmeztetnek, hogy nemcsak nem szabad lenézni és elavultnak tekinteni a hagyományos gyógymódokat és gyógyszereket, de érdemes komolyan venni őket, még akkor is, ha ma – a tudomány jelenlegi állása szerint – még semmi sem bizonyítja hatásosságukat, csupán eldugott falvakban bizonygatja néhány öregasszony, hogy használnak. Érdemes szem előtt tartani, hogy szemben a modern tudomány nagyjából kétszáz éves hagyományával, ezen módszerek és anyagok használatát gyakran több ezer éves tapasztalat alapozta meg, és szerencsére lassan a tudomány is eljut oda, hogy felismeri ezen tapasztalatok jelentőségének súlyát.

Felhasznált irodalom

Antalné Tankó Mária (2003): *Gyimes-völgyi népi gyógyászat*. Európai Folklór Intézet – L’ Harmattan.

²³⁴ Vasas, 1985: 66.

²³⁵ Vasas, 1985: 63. és 106.

²³⁶ Vasas, 1985: 106.

²³⁷ Vasas, 1985: 7.

- Gub Jenő (1993): *Adatok a Nagy-Homoród és a Nagy-Küküllő közötti terület népi növényismeretéhez*. Néprajzi Látóhatár, 95-110.
- Gub Jenő (1994): *Növényekkel kapcsolatos hiedelmek és babonák a Sóvidéken*. Néprajzi Látóhatár (3-4.), 193-198.
- Mészáros Ágnes (1998): *Népi gyógyítás Székelyvárságon*. In: Bárh János (szerk.): Havasalja havasa. Kecskemét, 391-468.
- Miklóssy V. Vilmos (1980): *Csíki népi sebtapaszkok*. Népismereti dolgozatok, 60-63.
- Péntek János – Szabó T. E. Attila (1976): *Egy háromszéki falu népi növényismerete*. Ethnographia, 203-225.
- Péntek János – Szabó T. E. Attila (1996) (eredetileg: 1976): *Ezerjófű. Etnobotanikai útmutató*. Nemzeti Tankönyvkiadó, Budapest.
- Rab János (2001): *Népi növényismeret a Gyergyói-medencében*. Pallas – Akadémia Könyvkiadó, Csíkszereda.
- Rab János – Tankó Péter – Tankó Magdolna (1981): *Népi növényismeret Gyimesbükkön*. Népismereti dolgozatok, 23-38.
- Vasas Samu (1985): *Népi gyógyászat. Kalotaszegi gyűjtés*. Kriterion, Bukarest.

Adatközlők

Demeter Julianna (76 éves); Pálfi Ibolya (60 éves, nem állandó siklódi lakos); Szilveszter Lídia (73 éves) és fia Demeter Márton; Kelemen Judit; Balázs Ilona (62 éves, tanítónő, nem Siklódon született); Szilveszter Ilona (77 éves); Jakab Géza (63 éves, szül.: Küsmöd); Barabás Eszter (81 éves); Molnár Erzsébet (55 éves, szül.: Szováta); Erdészné Szilveszter Ilona (65 éves); Szilveszter Julianna (szül.: Demeter Julianna, 63 éves); Özv. Pálfi Dénesné (81 éves); Bakos Julianna (50 éves); Györgyi Ilona (41 éves); Gáspár Rebeka (szül.: Gábor Rebeka, 80 éves); Péter Anna (74 éves); Demeter Karolina (68 éves) és fia Demeter György; Hegyi Lina (87 éves); Gáspár Olga (78 éves, tanítónő); (Árva) Hegyi Dénes (73 éves); Demeter Rebeka (58 éves); Mihály Magda; Szilveszter Ilona; Pap Erzsébet



