HEVESI DINNYÉSEK ORMÁNSÁGBAN

ZENTAI JÁNOS

Ormánság nem hazája a dinnyetermelésnek, a századforduló táján még csak nagyon kis mértékben termelték itt a dinnyét. A két világháború közti időben terjedt el jobban a termelése, nagyobb lendületet azonban csak az utóbbi évtizedben vett, amikor az állami gazdaságok után a termelőszövetkezetek is rátértek.

A dinnye termelésében Heves megye jár élen hazánkban. Csány, Hort, Ecséd községek lakói országszerte ismertek e gazdálkodásban való szaktudásukról; meg is találhatók mindenütt.[1] Újabban az Ormánság területére is eljutottak. Jelenleg két tsz-ben — Kémesen (a drávapiski üzemegységben) és Zalátán termelnek hevesi dinnyések (1964. év).

Az alábbiakban itteni működésükről, életmódjukról lesz szó.[2]

Gazdálkodás, termelés.

A dinnyések itt felesbérlők. A tsz. adja a területet, fogaterőt, a dinnyés számára a kunyhó és tartozékai építési anyagát, végzi a talajelőkészítő munkát. A többi munka, anyagok beszerzése a dinnyés feladata. Az értékesítési fuvarköltség közös, a termésen fele-fele arányban osztoznak.

Az első teendő: kijelölni a termelésre megfelelő területet. Igen fontos a hely jó megválasztása. Sűrű, tömörebb, de nem kötött, inkább lazább homokos talaj, *égetős föd*[3] a megfelelő. A *szëmës*,[4] *bëtonyos*[5] föld nem jó, ez utóbbi *mëgvasasodik*.[6] Csak sinylik benne a növény, nem hoz jó termést. Fontos az is, mi volt az elővetemény. Legjobb, ha előző évben burgonyát termeltek ott, kevésbé jó a répa. Legyen a közelben víz, vagy legalább víznyerési lehetőség, és jó útviszonyok.

Ismerjük meg most magát a termelést.

Egyik elsődleges követelmény a megfelelő vetőmag. Ezt általában saját maguk termelik. Az e célra legjobban megfelelő gyümölcsöt megjelölik, kérgére karcolva bizonyos jeleket (+, X, O stb). Ezeket addig hagyják a tövön, míg csak teljesen el nem érnek, be nem apadnak (a gyümölcs belseje beszikkad). 40—50 darabot hagynak meg e célra, melyből kb. 3 liter magot kapnak.

A kiszedett magot megmosás után megszárogatják, ritkább szövésű anyagból készült zacskóban tárolják, szellős, fagymentes helyen.

A vetőmagot néhány év után cserélni szokták. A csere egymás között történik. Megbízható, másik vidéken termelő dinnyést kérik meg a mag megtermelésére. De cserélik a fogyasztók igénye szerint is. Egyes tájak lakossága csak bizonyos fajtákat kedvel. Az ilyen kívánalmakat a dinnyés már előre kitapogatja, és a szükséghez képest szerzi be a magot valamelyik ilyennel rendelkező jó baráttól. Érdekes, a kereskedelemben nem bíznak, magot onnan csak végszükség esetén szereznek be.

A századforduló táján még közvetlenül a termőhelyre vetett magról termeltek. Ha azután pótlásra került a sor, ez úgy történt, hogy a felesleges palántát jó darab földdel kiemelték és úgy ültették át a hiányos helyre. Valószínűleg ez a gyepkocka őse, ez adhatta a gondolatot annak alkalmazására.

A palánta előnevelés kezdeti fokon tojáshéjban történt. A melegágyakat kiemelt ablakkal fedték. Ezek ma már csak emlékek, a palántanevelés sokkal fejlettebb fokon történik.

Azért a hagyomány ereje itt is jelentkezik, a modernebb termelési formák mellett még szóhoz jut a hiedelem, babona is. Pl. hazúlról való elutazás előtt kb. két héttel a távolabbi helyekre kirajzó dinnyések minden magból visznek a templomba, ahol a pap beszenteli.

[1] Kirajzásukra lásd *Boross Marietta* térképét — Ethn. LXX. évf. 591. lap.

[2] A hevesi, közelebbről csányi dinnyésekről *Boross Marietta* készített kitűnő tanulmányokat, amelyeket a N. É. XXXIX. évf. 257—272. lapok, továbbá az Ethn. LXX. évf. 579—621. l. közöl. Jelen dolgozat a szomszédos Hort községből idevándorolt dinnyések mai életével foglalkozik.

[3] Meleg talaj.

[4] Szemcsés, durva, nem eléggé porhanyós.

[5] Agyagos vagy szikes tartalmú, összeálló.

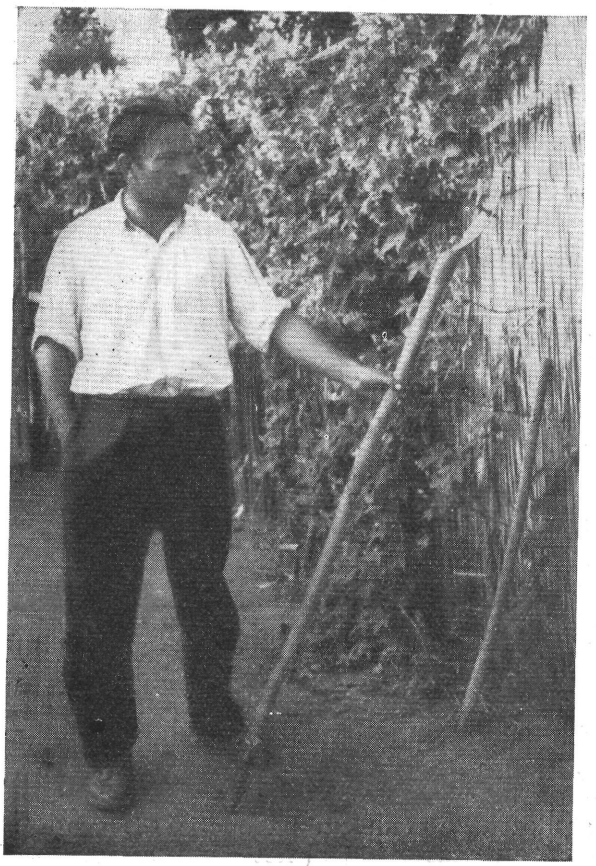
[6] Kérgesedik.

A magot kora tavasszal csíráztatják. Ennek meghatározott időpontja nincs. Ha megfelelő az időjárás, és elkészülhettek a melegágyakkal, hozzáfognak a csíráztatáshoz. Tehát nem a naptári időszak, hanem az időjárás ennek a megmondhatója. Ez általában április elején szokott lenni.

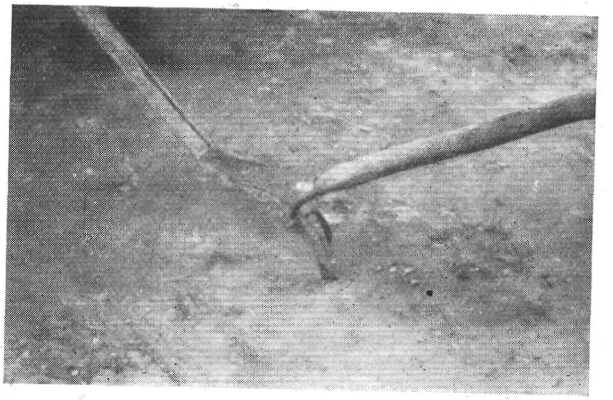
A magot három órán keresztül langyos vízben áztatják. Utána szövet-zacskóba teszik, mely a nedvességet megtartja. Ezt bepólyázzák rossz téli alsóruhákba, rongyok közé. Közben a tűzhelyen téglát melegítenek, ronggyal becsavarják. Kettőt-kettőt belőlük beállítanak az ágyba, s közé teszik a rongyba búrkolt nedves magot. Azután az egészet becsomagolják ágynemű közé. Este beleteszik, reggelig bent hagyják.

Szokásban volt az is, — bár ma már elmondani is restellik —, hogy az asszony az ágyban a lába közé vette a magot, úgy melengette. A termelékenység-varázslatának csökevényével még találkozunk. Az öregebbek szerint előnyösen hat a csírázásra, ha azon éjjelen a házastársak együtthálnak.

Másnap reggel a téglát újra melegítik, ismét becsomagolják az egészet az előbb írt módon. A cukordinnye magja második, a görögdinnyéé harmadik napra kipattan. Ekkor azonnal ki kell szedni, hogy a csíra nagyon hírtelen ne



1. kép



2. kép

nőjön. A $1^1/_2$ cm-es csíra a legmegfelelőbb a további munkálathoz, vagyis a gyepkockába való tételre.

A gyepkocka készítése megelőzi a csíráztatást. Erre a célra legalkalmasabb a sima legelő, esetleg rét, vagy egyéb gyepes parlagterület.

A kocka kivágásához erre a célra szolgáló szerszámokat használnak. Az egyik ilyen eszköz a *gyëphasító*. Kezdetlegesebb formája egy ívelt alakú kés, melynek kb. $1^1/_2$ méteres nyele van. A gyephasító éle mellett, kb. 5—6 cm távolságra, párhuzamosan, vascsapra erősítve egy kisebb kés van. (1. sz. kép.) A nagyobbik kés hasítja fel a gyepet, a kisebbik megkarcolja. Csak az első hasításra kell ügyelni, hogy ez egyenes vonalban történjék. A következő hasítás már a kisebbik kés által karcolt vonalon történik. Így 5—6 cm-nyi távolságú párhuzamos hasítások keletkeznek.

E munkához két ember kell. Egyik a gyephasítót húzza, másik a *toló*-t kezeli. Ez egy kb. 4 cm széles lapos vas, középen olyan széles réssel, hogy ezt a hasító nagyobbik élére, helyesebben ennek hátsó felére lehessen rányomni. Ennek a vasnak is köpüje van, melybe a gyephasítóéhoz hasonló nyelet helyeznek. A toló szorítja le a kést a földre, nem engedi, hogy az a földből kiugorjon (2. kép).

A következő művelethez kell a *gyëpkihányó* (3—4. kép). Ez egy arasznyi hosszú, 5—6 cm széles, elöl élezett lapos vas. Az egyik felén felperdített, elöl élezett oldala van. A vízszintes és függőleges élek egy vonalban vannak, derékszögben. Ezek hasítják a földet. Másik oldalon is van perem, ez a vezető. A gyepkihányónak is kb $1^1/_2$ m hosszú nyele van.

3. kép

4. kép

A gyephasítóval felhasított gyepet, a karcolatokra merőlegesen a gyepkihányóval felhasogatva kapják a gyepkockákat. A gyepkihányót nyelénél fogva alászúrják a gyepnek, s kiforgatják vele a kockákat (3. kép). Itt is csak az első sornál kell az egyenes vonalat meg-

5. kép

tartani, a következőkben már a gyepkihányó tompa oldala vezeti munka közben a szerszámot.

Minthogy mindkét szerszám vezető része 5—6 cm-nyire van a vágórésztől, ekkora négyzet alakban történik a kivágás, készülnek el a kockák. A vastagságot a gyepkihányó tartása szabályozza. Ennek nyaka már úgy van hajtva, illetve a vas és a nyél szöge készítve, hogy rendes tartásban a nyeső kés vízszintesen halad, így a kockák vastagsága egyenletes.

Fejlettebb a másik fajta gyephasító. Itt görbe kés helyett élezett tárcsa van. És pedig két párhuzamos korong közös tengelyen. A nagyobbik a hasító, a kisebbik a vezető. Két irányban van nyele (4—5. kép).

A munkához ennél is két ember kell; egyik húzza, másik tolja és egyúttal lefelé szorítja (6. kép). Minthogy kerékszerűen forog, könnyebb, gyorsabb vele a munka, mint az előbbivel. A tengely nem engedi mélyebbre a kést, így már a kocka vastagságát is meghatározza.

A kockák kiemelése ez esetben is a gyepkihányóval történik.

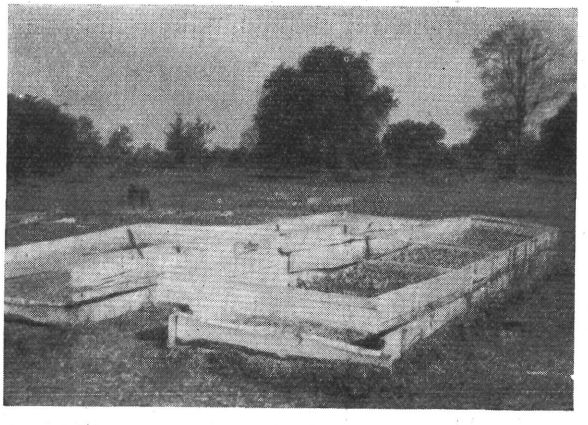
Az így készült kockákba helyezik a fentebb ismertetett módon előcsíráztatott magot. Ezt a munkamenetet *magolás*-nak nevezik.

A kockákat ujjnyi hosszú, hegyes pálcikával — *furdancs* — kb. fél vastagságig kifúrják, a gyeppel szembeni oldalán. Ebbe a lyukba helyezik a csirázott magot, s kb. egy cm vastagon apró földdel behintik. A lyuk fúrásával vigyázni kell, hogy át ne hatoljon teljesen a kockán, mert akkor a csira gyenge gyökere eléri a trágya-réteget, hirtelen fejlődésnek indul, megrogyik, nem tud eléggé megerősödni.

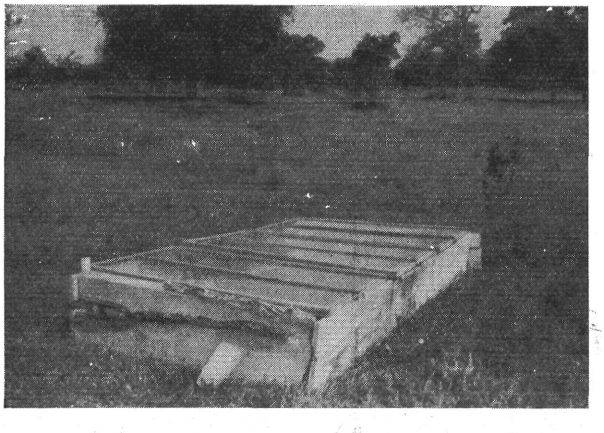
A gyepkockákat melegágyba rakják.

Az ágyakat deszkából készítik 1,50 m széles, 10 m hosszú területet kb. 60 cm magasságig elkerítik deszkával (7. kép). Két-két ágy van egymáshoz közel, következik két és fél méter köz, majd megint két-két ágy.

6. kép



7. kép



8. kép

Az ágy aljára mintegy 40 cm magasan lótrágyát tesznek, ha ez nincs, egyéb szalmás trágya is megteszi. Ezt meghintik kevéske földdel. Az így megágyazott alapra rakják szorosan egymás mellé a csírázott maggal elültetett gyepkockákat. Ezeket kissé letapossák, annyira megöntözik, hogy gyengén puha legyen a földjük. A kockákat gyepes felükkel lefelé rakják be, hogy a *húsa* legyen fölfelé, vagyis ahonnét a magot belehelyezték.

Szükség szerint továbbra öntöző kannával locsolják a palántákat.

A ládákat ablakokkal fedik be (8. kép). Ezek 100 x 150 cm-es üvegezett léckeretek, középütt egy merevítő léccel.

Ha az idő elég enyhe, leszedik az ablakokat, egyébként fedve tartják a melegágyakat. Lefedéskor is kell egy kis rést hagyni levegőzés céljából, amikor már nő a palánta. A rést azon az oldalon hagyják, amerről a szél nem fújhat be. Azt már tudja a dinnyés, mikor, mekkora rést kell hagyni. Ezzel bizonyos mértékig szabályozza is a növekedést. Ha szélcsend van, akkor a kereteket váltakozva — egyiket egyik, másikat másik felén — emeli fel. Így egy kis huzat keletkezik, mely friss levegőt szállít a növénykék fölé. Hidegben, fagyveszély esetén légmentesen lezárják az ágyakat. Ha már akkora a palánta, hogy eléri az üveget, le kell azt valamivel takarni, mert ha az üveget érinti, megfagyhat a növény. Hideg esőben, zivatarban, vagy nagyon hűvös éjszakákon is lecsukják a kereteket, csak nagyon kis rést hagynak levegőzésre.

Ha nagyon *heves* (túlmelegszik) az ágy, akkor ki kell nyitni a tetőt teljesen. Amennyiben így sem hül le kellően, az ágyat alul *megfúrják*. Oldalról egy karót szúrnak be a deszka alatt, úgy hogy az így keletkezett lyuk átérjen a másik oldalra. Ezen keresztül 2—3 nap alatt kiáramlik a felesleges hő. Azért nem is jó a tiszta lótrágya, mert az erősen fel szokott hevülni.

A megfelelő hőmérsékletet hőmérő nélkül is megállapítja a tapasztalt dinnyés. Hőmérőt használ ugyan, de a külső hőmérséklet ellenőrzésére: ha erősen hül a levegő, legyen két-három óra idő az ágyak kellőképpen való lefedésére.

Palántálás vagy kiültetés.

Május az ideje. Az időjárás, a talaj felmelegedése a mérvadó, de májusban feltétlenül el kell végezni.

A simára leművelt földet *utalóval* meghúzzák. A utalónak nagyobbik fajtáját lóval hú-

zatják. Fogai a megkívánt sortávolságnak megfelelően állíthatók. A kisebb fajta utalót kézzel húzzák (9. kép).

9. kép

A sortávolság általában 150 cm.

Az ágyból kézzel felszedik a kockákat. Deszkára rakják, a deszkákat kocsira (szekérre), s így szállítják a helyszínre, ahol megfelelő távolságban lerakják a kívánatos mennyiséget: egy-egy helyre annyit, hogy ne kelljen az ültetőknek messzire menni érte.

Ültetéshez a 10. képen is látható rövidnyelű (40 cm) *palántakapát* használják.

A palánta helyét a kapával fellazítják, majd akkora lyukat vágnak, hogy a kocka beleférjen. Utána földdel körülrakják, hogy a lyuk beteljen. (10. kép). A tőtávolság cukordinnyénél 140—150 cm, a görögdinnyénél kb. két méter, de ezeket egész pontosan nem tartják be. Így sárgadinnyénél 2000—2200, görögdinnyénél 1800—2000 növény kerül egy kat. holdba.

A sárgadinnye palántát, ha az a második levél felett már kihajtott, itt elcsípik — *kacs-*

10. kép

csolják, — kiültetés előtt. Ez fontos művelet. Így nem hosszában nő a szár, hanem a kacsolás alatti rügyekből oldalirányban. (Ezek a mellékszárak hozzák a termést). Ha a szár még nem eléggé nőtt meg, a kacsolást az első kapálás alkalmával végzik el.

Kiszedés előtt a kockákat meglocsolják annyira, hogy éppen csak el ne ázzanak. Így annyi vizet tárolnak, hogy szárazság esetén is elegendő legalább egy hétig a palántáknak. Ha eddig nem jön eső, feltétlenül öntözni kell. Szórófejes öntözés legtöbbször nem áll rendelkezésre, a vizet vödörrel viszik helyszínre. A tő mellett kicsit elkaparják a földet, egy-két liter vizet öntenek oda, utána visszatemetik a földet. Ennyi vízzel 2—3 hétig is elvan a növény. Ez idő alatt meg is erősödik annyira, hogy a szárazságban is *elvergődik.*

Ha a föld termő ereje nem kielégítő, *fészkelést* alkalmaznak. Kapával lyukat vájnak, abba érett trágyát raknak, ezután ültetik be-

11. kép

le a gyepkockát. Ezzel a munkával óvatosan kell eljárni, mert szárazság esetén kiégeti a növényt, ha pedig sok az eső, hűvös az idő, akkor nagyon felszökik, könnyen *lërogyál* (megrogyik).

Újabban már a műtrágyát is alkalmazzák. A gyenge, elmaradott növényt pétisóval trágyázzák. A *bukorhoz* (tövéhez) szórják kézzel, hogy *mëkhajccsa.*

Palántálás előtt esetleg szuperfoszfátot munkálnak bele a földbe. Úgy tudják, ez édesíti a gyümölcsöt, gyorsítja az érést.

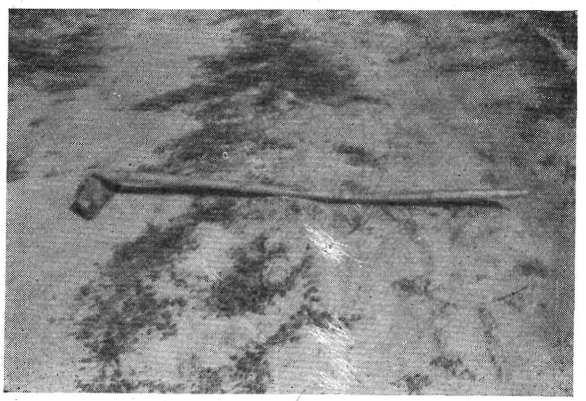
Előfordul, hogy egyes palánták elpusztulnak, ezeket pótolni kell: mindig hagynak tartalék palántát. Ilyenkor kézi kosárban viszik a gyepkockákat, és a hiányzó helyeken a fentebb már ismertetett módon elültetik (11. kép).

Ma már mosolyogva emlékeznek vissza az öregebbekre, akiknél a babonás cselekedetek

még nagy szerepet játszottak. Pl. László-nap (jún. 27.) egy jelesebb napjuk: e napon körül kellett járni a dinnyeföldet, négy sarkán egy-egy dinnye *futására* (indájára) egy-egy kapa földet hányni. Ilyenkor körül is szokták futni a dinnyeföldet, hogy a dinnye is jobban fusson. Ma már alig emlékeznek az idősebbek az ilyen hiedelmekre, vagy legalább is nem szeretnek róla beszélni. De mondják, hogy egyesek azért még elvetik a dinnye közé a *vakondbabot* (ricinus), ez megvédi a földet a vakondtúrás ellen.

Kapálás.

Az időjárástól függően kétszer, háromszor kell kapálni. A sorok közét lókapázzák, a tövek közét kézzel kapálják. Ezt *horoló*-val végzik. (12. kép).



12. kép

Harmadik kapálásnál végzik el az *irányítást* (indaigazítást). Az indákat úgy rendezik el, hogy azok arányosan fedjék a talajt. A dinnye általában négy ágat hajt. Ezeket átlós irányba igazítják el. A görögdinnyét ilyenkor (minden indáját a tőtől 60—80 cm-nyire) leföldelik, úgy hogy egy kapa földet dobnak az indára. E helyen ez gyökeret hajt, így jobban kihasználja a növény a föld termőerejét.

Kártevők elleni védekezés.

Sok ellensége van a dinnyének, mint a kultúrnövényeknek általában. A legfélelmetesebb ellenség a *ragya*. Először 1 %-os bordói lével permeteznek ellene. Ha nem használt, 8—9 nap múlva 2%-ossal ismétlik meg a permetezést. Ha időben történt a permetezés, esetleg hatásos; de legtöbbször nem használ.

A rovarvilág egyes fajai, ezeknek álcái is sok kárt tehetnek: a *pondró* (cserebogár álca) és a *mocskos pajor*, de a varjú is szereti kivágni a dinnyét. Ez ellen madárijesztőt állítanak fel. A nyúl is használhatatlanná rágja sokszor a dinnyét. No és az időjárás: a fagy, bár a május közepei, un. *fagyosszentëket* ki szokták várni, csak utána ültetik ki a palántát. A hűvös, esős időjárás nagyon káros a virágzásban, *nëm köt mëg* (termékenyül) rendesen. Azután a jégverés. Ma már nem bíznak a régi védekezési módban. Valamikor belevágták a fejszét a földbe, kitették a sütőlapátot a zivatarba, ha esett a jég. Ma már inkább az Állami Biztosítóhoz fordulnak.

Érés, értékesítés.

A sok bajlehetőség után csak eljön az érés ideje. A görögdinnyét megkopogtatják, ennek hangjáról ismerhető meg az érés foka. Ha *vastagon* szól: érett, ha *élësen:* éretlen, de tapasztalt dinnyés már a héj színéről megállapítja, mikor érett eléggé.

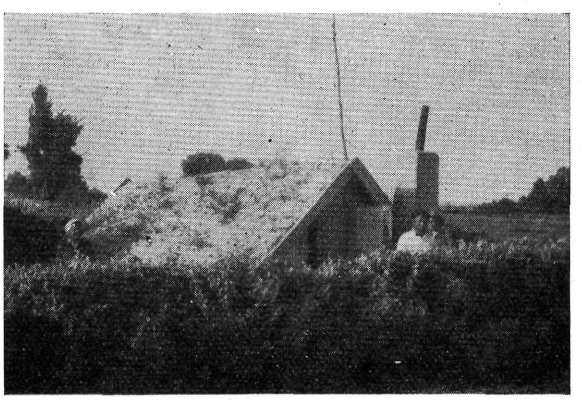
Az értékesítés ma már leginkább a kereskedelmen keresztül bonyolódik le, csak a primőr árut szokták maguk is piacra vinni. A későbbi érésűt, amikor már a MÉK sem veszi át, a régi módon, lovas kocsira rakva árusítják a falvakban.

Tanya, lakás.

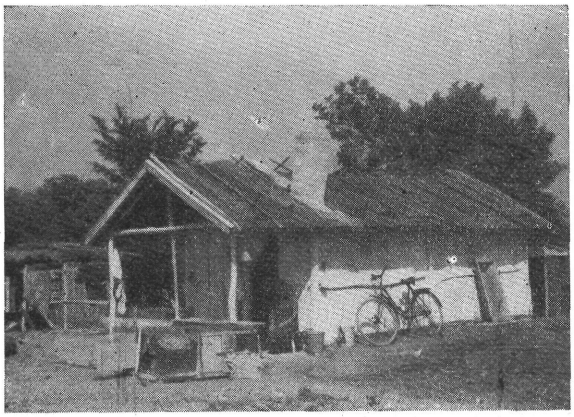
A terület megválasztása után első dolog a lakóhely elkészítése.

A távolról jött dinnyések részére rendszerint nincs megfelelő lakás készen. Amíg a termelési idény tart, magának kell gondoskodnia hajlékról.

A lakáskészítésnek megvan a hagyománya, gyakorlata is a dinnyéseknél. Külsejükben ezek az egy-egy nyárra készült lakások ősi formákat őriztek meg, de keverednek a modern kor vívmányaival. A régebbi kezdetleges földkunyhó is fejlődésen megy keresztül. Ma már kis kaliba-szerű házikót is építenek. Az alábbiakban ezekkel ismerkedünk meg.



13. kép



14. kép

16. kép

A zalátai termelők még nyeregtetős kunyhót készítettek (13. kép), a drávapiskiek már házikót (14. kép), bár (nyelvhasználatukban) ennek neve is *gunyhó*.

Lássuk, hogyan készítik ezeket.

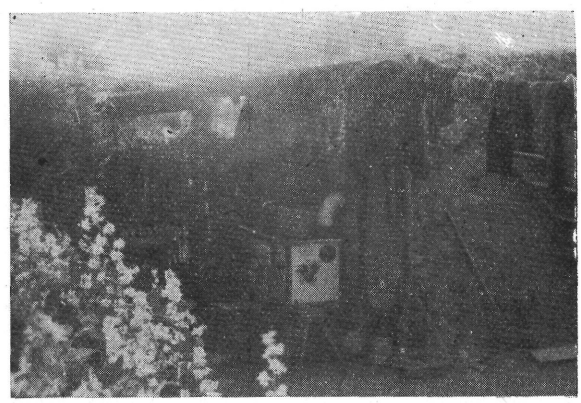
Vegyük szemügyre először az egyszerűbb kunyhót. Négy méter széles, öt méter hosszú négyszögű alapot kb. egy méter mélyre kiásnak. Kb. három és fél méter hosszú, 12—14 cm átmérőjű akácrönk-szarufákat állítanak le kb egy méternyi távolságra, úgy hogy felső végeiken csúcsban találkozzanak egymással a szemben levők. Találkozásuknál nagy szöggel szögelik össze a szarufákat. Szelemen ezek alá nem kerül. Hogy a szarufák el ne dőljenek, hosszirányban mindkét oldalon rászögelnek 3—4 szál lécet, vagy egyenes póznát, így rögzítik meg. A szarufákra nádat fektetnek, erre szalmát vagy valami giz-gazt szórnak, majd az egészet jó vastagon (25—30 cm) földdel lefödik. Megvan a tető, s egyúttal az oldalfalak is. A végfalakat — ha van — téglával, vályoggal rakják be (15. kép), ellenkező esetben karókkal, náddal kerítik el, vagy veszszővel fonják be.

Az ajtó általában a déli oldalon van. Ez fölött a tetőt megnyújtják, így egy kis nyitott előtér képződik. Ez készülhet úgy, hogy az első falat nem a tető szélénél húzzák fel, hanem egy, másfél méterrel beljebb — a vermet már ehhez képest ássák meg (16. kép) — vagy pedig egy külön féltetőt szerelnek az ajtó elé földbeásott oszlopokra (17. kép). Ez arra jó, hogy erős napsütésben is árnyékban tartsa az ajtót, eső esetén a víz ne csurogjon be a bejáraton, no meg jó időben kiállítják alá a tűzhelyet, s ott főznek.

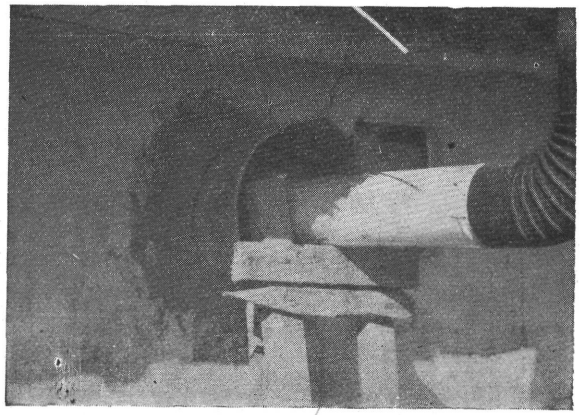
A tető végére szegélydeszkát szegelnek, hogy a szél fel ne bontsa az elég laza tetőszerkezetet.

A lakókunyhóba mindig kéményt is építenek (13, 14. kép). Egyik esetben, amikor a nádfalon vezették ki a kéményt, leleményesen oldották meg a tűzbiztonságot. Feneketlen vöd-

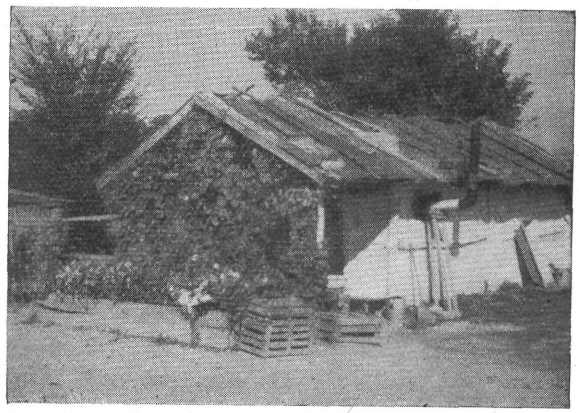
15. kép



17. kép



18. kép



20. kép

röt sároztak a falba, ezzel szigetelték el a kályhakürtöt a nádfaltól (18. kép).

A fentihez hasonló technikával készülnek a kisebb, egyéb gazdasági célt szolgáló (kamra, baromfiól, sőt kutyaház-kunyhók) is.

A lakókunyhóba 2—3 lépcsőn lehet lemenni. A padozatot keményre döngölik, kátránypapírral borítják be, a tető belső felét pedig falvédő papírral: így lesz lakályosabb a kezdetleges, ősibb szállásokra emlékeztető hajlék.

Az ajtó mellett és esetleg a hátsó falon is egy-egy kis ablakot helyeznek el.

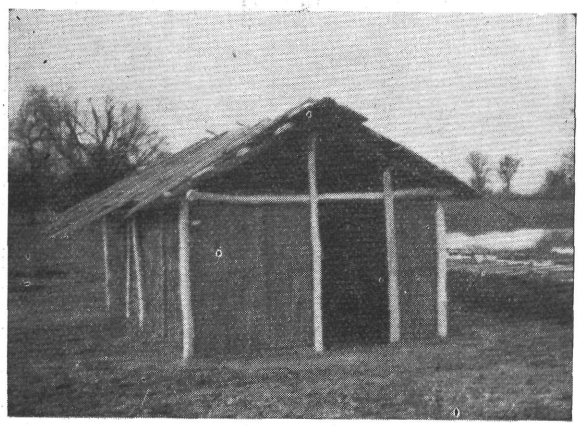
Ennek a kunyhónak egy fejlettebbb foka a kétosztatú.

A még fejlettebb fokot látjuk a következő építményen, amelynek alapterülete 3x5 méter. Itt függőleges oszlopokat ásnak le, melyekre vízszintes gerendákat erősítenek. Ezeken nyugszanak a szarufák. Ennél a tetőszerkezetnél szelemen húzódik végig, melyet elöl-hátul oszlop támaszt alá. A cölöpgerendák mentén köröskörül nádpallóval kerítik be a teret (19. kép). Ezt kívül-belül sárral betapasztják, — kész a fal. Száradás után be is meszelik. Elöl ajtót hagynak, ez mellé, valamint az egyik oldalfalra ablakot készítenek. Ezt be is üvegezik. A tetőre is nád kerül, amelyet végül kátránypapírral fednek be (20. kép). A padló: kátránypapír. Mennyezet nincs. A tetőt belülről falvédő papírral vonják be, tapétázzák ki.

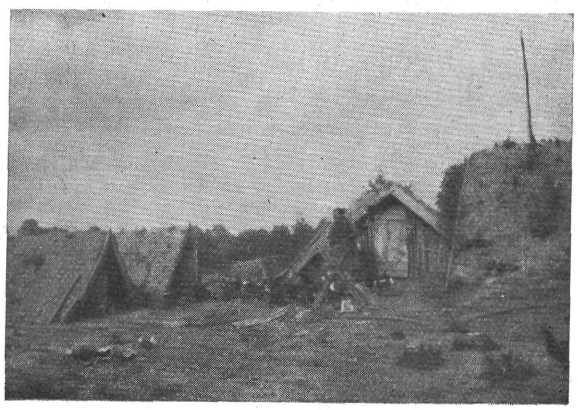
A sívárságot gyorsan növő, egynyári virágokkal tompítják. Kedvelt a *hajnalka* nevű kúszónövény. Ezzel futtatják be a vesszősövényt — mert néha el is kerítik a portát — és a kunyhó elejét. A színpompás virágzat gyönyörködtet is, árnyékot is ad. (13, 20. kép).

A kamra kérdését két féleképpen oldják meg: vagy külön kunyhót készítenek e célra (16. kép), vagy a kétosztatú kunyhó hátsó helyisége szolgál kamrául.

A dinnyéseknek egész kis majorságuk van (21, 22, 23. kép). Egyik képen még galambházat is látunk (26. kép). A baromfiólakat veremkunyhóként készítik (24. kép). A sertésnek már szellősebb, világosabb ól kell, hiszen az ideje nagyobb részét bent tölti a süldő. A



19. kép



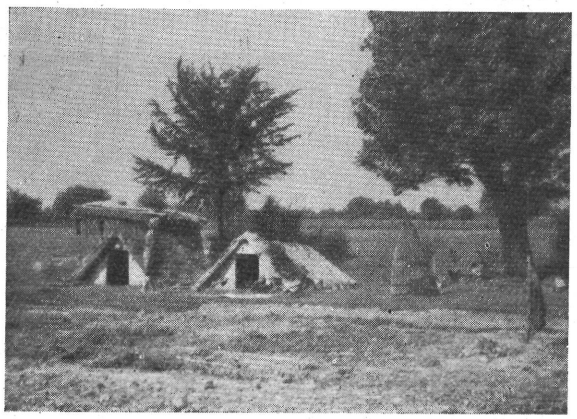
21. kép

földbeásott cölöpök közét náddal vagy vesszővel befonják, belülről deszkával kibélelik, hogy tartósabb legyen, vagy teljesen deszkából eszkábálják össze. Szalmával fedik (24. kép — a tyúkól mögött, 25. kép).

A szerszámok elhelyezésére fészert készítenek, épp ilyen kezdetleges módon (26. kép).

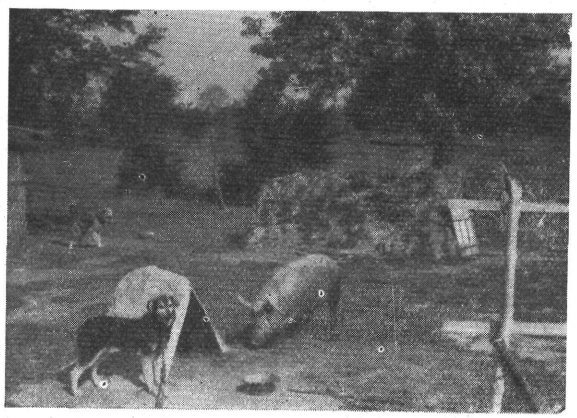
Nádból vagy vesszőből fonják az árnyékszéket is.

Lehetőleg víz közelében telepszenek meg.

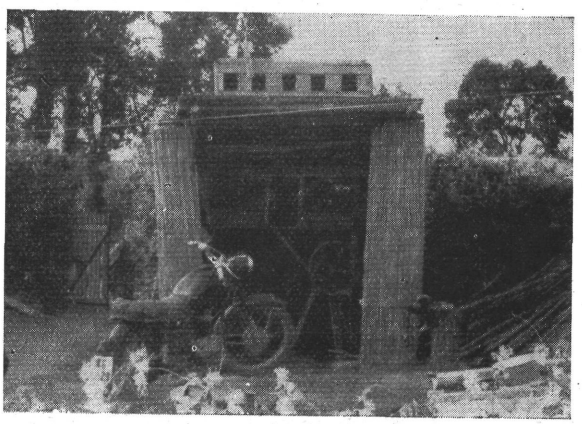


22. kép

25. kép



23. kép



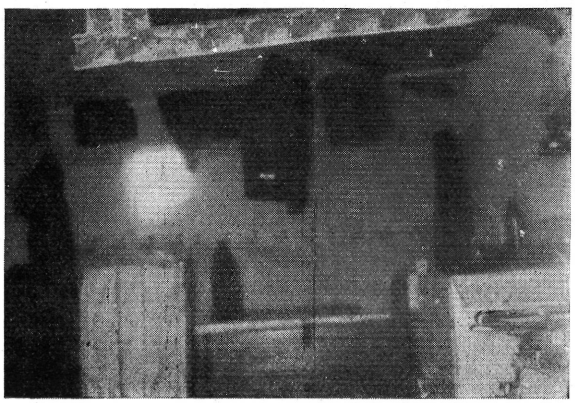
26. kép

24. kép

27. kép

Ha nincs kút, folyó- vagy állóvíz, ezen is segítenek. A képeken mindenütt láthatjuk a civilizáció különféle tárgyait: kerékpár, motorkerékpár, kézi daráló, zománcozott tűzhely stb. A rádió is mindenütt ott van. A vízszerzésére is felhasználják a technika vívmányait: csőkutat készítenek (27. kép).

A kunyhóba hazulról hozott, ócskább, de a szükségletnek megfelelő bútorok kerülnek (28. kép). Ezek között néha igen kezdetlegesek, különféle ládákból átalakítottak is találhatók.



28. kép

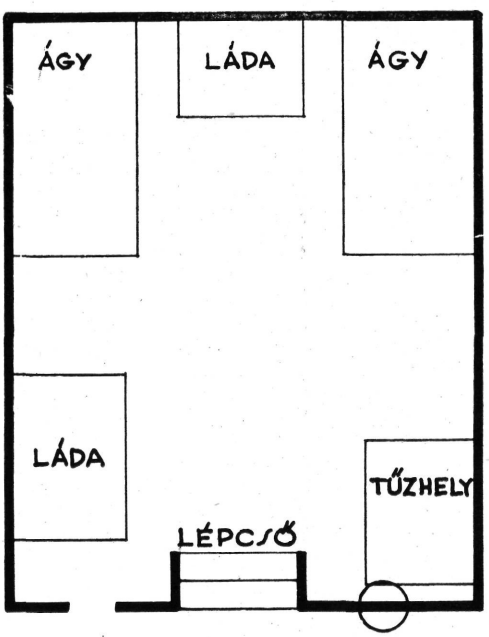
Életmód.

Adatközlőim Hortról való dinnyések. A fentebb már ismertetett gazdasági viszonyok között termelnek.

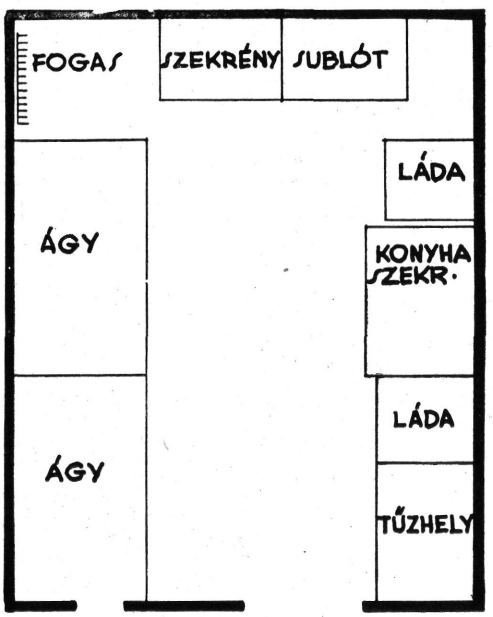
Életük állandó vándorlás. Mondhatnánk, hogy a téli és nyári szállás között váltakozik. A téli hónapokat otthon töltik, az állandó lakhelyen. A nyarat — kora tavasztól késő őszig — a termelés helyén, amely nagyon gyakran változik. Csak az otthontól szakadnak el ilyenkor, a családtól nem. A vándorlásban ugyanis általában az egész család részt vesz, tehát a gyermekek is. Ezek iskolába is ott járnak.

Hortról több száz család éli ezt az életet. Nézzük az egyik dinnyés, a 60 éves Szécsényi Béla, drávapiski felesdinnyés mozgalmas életét: beszédes példája szaktársai életének is!

Már az apja is dinnyés volt. Ifjú korában ő is vele dolgozott. 1929-ben önállósította magát. Egyelőre még otthon, Horton, egy társával négy hold bérleten dinnyéskedett. 1930-ban Apcon egy száz holdas bérlőnél, azután Váchartyánon Esterházy uradalomban, majd Gönyün egy száz holdas gazdánál. Hódmezővásárhelyen egy 150 holdas tanyán volt feles dinnyés. 1955-ben Mezőtúron tsz-ben vállalt feles dinnyességet. Mielőtt 1963-ban Kémesre



KUNYHÓ



KALIBA

jött volna, átmenetileg az otthoni tsz-ben dolgozott ilyen minőségben.

Mint látjuk, Győr megyétől Csongrádig, Hevestől Baranyáig bejárta így az ország nagy részét. 1964-ben már másodszor van itt, 12 kat. holdon felesbérlő; 9 holdon görögdinnyét, 2 holdon sárgadinnyét, 1 holdon egyéb zöldséget, — uborka, főzőtök, paprika — termel.

Hasonlóképpen vándorol a többi falujabeli dinnyés. Kora tavasszal kirajzanak, dinnyeszüret után hazaköltöznek. Néha csak a késő ősz veti haza őket. A dinnye mellett szoktak egyebet is termelni. A tsz-ben, egyezségük értelmében — egy kh háztáji földet is kapnak, melyről a termelt burgonyát, kukoricát előbb le kell takarítani, csak ezután vonulhatnak „téli szállásra" haza.

Ormánság apró falvai közel fekszenek egymáshoz; ezért itt — legyen bár a dinnyeföld a határ legtávolabbi részén — sohasem kerülnek nagyon távol a lakott helyektől. A civilizáció, a kultúra, a technika fejlődése az ő életüket is elviselhetőbbé teszi. Legalább kerékpárjuk de gyakran motorkerékpárjuk is van, nem okoz nehézséget a falu vagy akár a város megközelítése. Itt van a rádió is: telepes, tranzisztoros készülékek; szórakoztat szabad időben, sőt munka közben is, közli a várható időjárást, tájékoztat a piac felől. Benne élnek tehát a társadalomban, részesei annak.

Lakásukat már láttuk az előző fejezetben, nézzük meg még közelebbről egyéb elsődleges szükségleteiket is.

Táplálkozás. Ahogy az otthonukat igyekeznek a körülményekhez képest kultúrálttá tenni, táplálkozásuk is kinőtt a primitívségből. Régebben például elmaradhatalan volt a kemence a tanya mellől. Ma már ez nincs meg. Kenyérsütéssel nem bajlódnak. Boltból vásárolják a kész kenyeret. Főzés terén még nem fejlődtek ennyire, de nagyfokú a haladás. Már a tűzhely sem valami kezdetleges, hanem gyári készítmény. Vas főző tűzhelyeket használnak, ezek kényelmesek, könnyen szállíthatók. Meleg idő esetén kiviszik szellős helyre, rossz időben a kunyhó belsejében főznek rajta. Főző és étkező edényeik is teljesen korszerűek (falusi viszonyokhoz hasonlítva!).

Tavasz folyamán kevéssé változatos a koszt — burgonya, bab, tészta szerepel leggyakrabban az étlapon és füstölt sertéshús. Mindezeket hozzák magukkal.

A dinnye mellett egyebeket is — uborka, paprika, tök, paradicsom, káposzta stb. — termelnek. Konyhakertet feltétlenül készítenek, ahol a szükséges zöldségfélék, zöld főzeléknek valók megteremnek. Baromfit tartanak, tehát tojás és friss hús szükségletük is biztosított. A tej és tejtermék az, ami hiányolható étrendjükben.

Minthogy a konyhájuk a falusi lakosság színvonalán van, a szakácskodásuk — sütés, főzés egyaránt — kielégítőnek mondható.

De nem csak a napi étkezéssel törődnek. Az asszonyok gondolnak a télre is: ételeket tartósítanak. (savanyítás, paradicsom befőzés stb.).

Viselet. A népviselet népünknél maholnap országszerte már szinte csak emlék. A dinnyésnek sincs így semmiféle, az itteni lakosságtól elütő viselete. Munkára az olcsóbb gyári készítményeket viselik, az idénynek, időjárásnak megfelelően. Persze ünneplő ruhájuk is van, különösen a fiatalabbjánál, nem különbözik ez semmiben a legújabb városi divattól.

* * *

Ahogy tavasznyíláskor kiürül az otthoni falu, úgy vándorolnak ősszel haza felé. Mindenszentek (nov. 1.) előtti vasárnapon szoktak összejönni otthon egy közös nagy dinnyés mulatságra, s már keresik is a jövő évi munkahelyet.

MELONENBAUERN AUS DEM KOMITAT HEVES IN DER ORMÁNSÁG

J. ZENTAI

Aus dem Dorfe Hort im Komitat Heves ziehen Melonenbauern jedes Jahr im Sommer sozusagen in alle Gegende Ungarns. In der Ormánság im Komitat Baranya treffen wir sie 1964 in zwei LPG-s-in Kémes und Zaláta, wo sie als Pächter tätig sind.

*

In der ersten Hälfte seiner Arbeit untersucht und beschreibt der Verfasser die Produktions — technik der Melonenbauern — wie sie die Rasenziegel, die Treibbeete herstellen, die Keimung, Verpflanzung, Pflanzenbetreuung durcführen. Er beschreibt weiterhin die verschiedenen, speizellen Instrumente, die dabei angewendet werden: den Rasenschneider, Rasenausheber ,mit denen die Rasenziegel hergestellt werden; die Pflanzenhaue und die Jätehaue.

Im zweiten Teil beschreibt Verfasser die Sommerhütten der Bauern, die pimitiven, viele archaischen Formen bewahrenden und zu mehreren Zwecken benutzten Bauwerke, die Einrichtung der Wohnhütten.

Der dritte Teil beschäftigt sich mit der Lebensweise der Melonenbauern, mit ihren Kulturmöglichkeiten, Freizeitgestaltungen. Mit Hilfe von technischen Mitteln haben auch sie die Möglichkeit sich an den Rythmus des Gesellschaftslebens anzuschliessen. In diesem Teil beschäftigt sich der Verfasser auch mit der Verpflegungsweise und Kleidung der Bauern.

БАХЧЕВИКИ ИЗ ОБЛАСТИ ХЕВЕШ В ОРМАНШАГЕ

Я. ЗЕНТАИ

Из села Хорт области Хевеш каждым летом разъезжают по всей стране бахчевики. В 1964 году они в частности арендовали исполу бахчи в двух производственных кооперативах — в селах Кемеш и Залата — Орманшага, расположенного на юге Задунайского края.

В первой части статьи излагаются производственные методы бахчевиков — изготовление дернин и рассадников, проращивание, рассаживание рассады, уход за растениями. — При этом рассказывается о специальных инструментах, используемых при этих работах—дернорезе, которым изготовляются дернины, мотыге для высадки, мотыге для прополки.

Следующий раздел знакомит с образом летнего расквартирования бахчевиков. Они строят примитивные жилые и хозяйственные помещения архаического характера. В связи с этим описывается обстановка жилых избушек.

Третья часть посвящена образу жизни бахчевиков. Автор знакомит с возможностями их культурного развития; проведением досуга. Коротко останавливаясь на питании и одежде, автор, рассказывает о том, как бахчевики, несмотря на относительное одиночество с помощью достижений современной техники включаются в общественную жизнь страны.

KOPÁCSI NÉPMESÉK

PATAKI ANDRÁS

Előszó

A dél-baranyai *Kopácsról* (Kopačevo, Jugoslavija) megemlékezik már a *Várady*-féle két kötetes *Baranya múltja és jelene* c. nagy monográfia a millenniumi évben, *Gönyey Sándor* a *Drávaszögi hímzések* (Bp., 1944.) c. monográfiájában szól a helybeli hímzésekről is, a *Magyar Nyelvőrben* pedig sorozatosan jelennek meg (a XVI-tól a LXXI. évfolyamig) a különböző népnyelvi közlések. Mindez azonban mégiscsak szórvány adat, esetleges érdeklődés csupán. Valójában 1941-ben irányul Kopácsra a néprajztudomány figyelme, amikor az akkori *Táj- és Népkutató Intézet* megbízásból *Tálasi István* intézeti tanár vezetésével komplex expedíció száll ki a községbe és tervszerű munkával nagy néprajzi és rokontudományi anyagot gyűjt egybe. A kutató és feldolgozó munkát a háború sajnálatosan megakasztotta, kisebb közlések láttak csak napvilágot, köztük *Beke Ödön—Katona Imre* gondozásában a Kopácson gyűjtött 40 mesének mintegy a fele *Csalóka Péter* címmel (Bp., 1947.); a kiadvány szépirodalmi jellegű volt elsősorban.

A magyar tudományosság továbbra is számon tartotta ezt a községet. 1960-ban a nyelvjárási atlasz munkatársai keresték fel, majd egy évre rá *Katona Imre* egészítette ki 20 évvel előbbi gyűjtését, később a *Magyar Néprajzi Atlasz* munkatársai gyűjtöttek adatokat. Nem lehet eléggé méltányolni déli szomszédunk baráti magatartását, amely ezt az oly fontos kutatómunkát lehetővé teszi, elősegíti.

Még örvendetesebb, hogy a jugoszláviai magyar kutatók is gyakran megfordulnak itt, többek között *Penavin Olga* Novi Sad-i, újvidéki egyetemi előadó végzett népnyelvi gyűjtéseket, és *Pataky András* tanító személyében megvan az arra legilletékesebb helyi gyűjtő is. Máris bemutatkozott szakfolyóiratunk hasábjain egy kitűnő közléssel: *A kopácsiak hiedelme a „vezérhal"-ról* (Ethnographia 1963: 500—501.) címmel; de évek alatt nagy kézirattos gyűjtése halmozódott fel, ezekkel a falu néprajzi monográfiájának megírása a végső célja. (Kisebb részleteket közzé is tett már a jugoszláviai magyar sajtóban.)

Kopács méltán került a néprajzi érdeklődés homlokterébe: lakosságának egy része átvészelte a török hódoltságot, összekötő „kapocs" volt a Dráva és a Duna menti magyarság, másrészt a különböző nemzetiségek között. Határának jelentős része kimaradt az ármentesítésből, a mintegy 1000 főnyi lakosságból 100-nál is több volt a hivatásos halász; megmaradt tehát e hagyományos termelőmód fontossága, vele együtt konzerválódtak archaikus formák is.

A legutóbbi évtizedekig a lakosság részéről érdeklődés nyilvánult meg a mesemondás iránt is, a kutatóknak tehát még sikerült kiváló mesemondókat és szépen megformált alkotásokat találniok. Ezek szakszerű kiadása akadémiai tervbe van véve. Most a helyi gyűjtőé, *Pataky Andrásé* a szó, aki öntevékenyen folytatta a megkezdett munkát, modernebb eszközökkel rögzítette a meséket és nyelvészeti hitelességgel írta őket le. Arról nem ő tehet, hogy mára már megkopott a mesék szépsége; érdeklődés, társadalmi igény híján a mesemondók tehetsége sem bontakozhatik ki teljes mértékben, de még ebben a töredékes, esetleges és halódó hagyományanyagban is találunk értékes kincseket, mint amilyen pl. a *Ludas Matyi* és a *Csaló(-ka)* Péter alakjának összeolvadása és hasonlók.

Közlésünk egyetlen kopácsi mesemondó repertoárjának ismeretésére, bemutatására szorítkozik. Minden reményünk megvan rá, hogy számos publikáció fogja még követni. Addig is hadd viszonozzuk déli szomszédaink barátságát, akikkel a közeljövőre vonatkozólag sokirányú együttműködési tervet dolgozunk ki.

Hadd kezdjük most mi el ezt a munkát, amelyre minden jó reményünk megvan, hogy még szélesebb körben fog folytatódni.

Szerkesztő