

GAGYI LÁSZLÓ

RÉGI SAJÁTOS FOGLALKOZÁSOK ETÉDEN

Az ember életében sokszor felvetődik a kérdés, hogy mi a feladata, hivatása, kötelessége azzal a közösséggel szemben, amelyikből származott, amelyikben él. Ha pedig már idősebb, számot vet, hogy mit tett érte, mivel támogatta, segítette, gazdagította annak szellemi és anyagi javait.

Én, aki itt születtem, itt nőtem fel, szülőföldemet és népét szerettem és szeretem, mindig azon töprengtem: tanító-nevelő munkám mellett még mit tehetnék érte, mit adhatnék neki, milyen maradandó anyagi és szellemi javakkal gazdagíthatnám falumat.

Így született meg bennem már évtizedekkel ezelőtt az a gondolat, hogy megpróbálom népünk szokásait, foglalkozásait, dalait, régi használati tárgyait összegyűjteni és egy helyi gyűjteményben megőrzés végett az utókornak hátrahagyni. Ugyanakkor pedig a tárgyakban nem rögzíthető emlékeket, hagyományos népi tudást följegyezve, azt földolgozva lehetőség szerint közölni a magunk jobb megismerése érdekében s a néprajztudomány hasznára, amely kutatómunkáját minél több helyi gyűjtésre, adatokra építi.

A következőkben néhány régi sajátos foglalkozást ismertetek Etéd-ről, olyanokat, amelyekről, ha részben már tud is a szakirodalom, megfelelő leírását, akár a sarló¹ vagy orsóképzítésnek,² akár az ún. rézpor³ vagy a timbora⁴ előállításának, de még a vásári kalács és cipó⁵ sütésének is, legfőnnebb más vidékekről ismerjük; Udvarhelyszékről jobbadán csak egyiknek-másiknak az említéséről tudunk.⁶

Sarlókészítés

A mezőgazdaság mellett a különféle mesterségek is jelentős szerepet töltek be Etéd életében. Mivel Etéd távol van a fontosabb ipari központoktól és városoktól, lehetőleg itt helyben kellett megoldani a mindennapi életben nélkülözhetetlen eszközök előállítását és javítását.

A községünket körülvevő szomszédos települések lakói is idejtek, mint vásáros helyre, hasonló szükségleti cikkek nagy részének beszerzése végett. Így alakultak ki idők során a különféle népi iparágak, s az ezeket művelő mesterek jelentős mértékben hozzájárultak a község és a környező falvak anyagi és kulturális szükségleteinek kielégítéséhez. A háziiparból szakosodott, valamint más alkalmi foglalkozások mellett fontos volt a kovács, szabó, csizmadia, asztalos, fazekas, kőműves és ács (építész) mesterség.

A mezőgazdaság zavartalan menetét biztosító iparágak közül legfontosabb szerepet a *kovácsok*, töltek be. Ők vasalták a szekereket, állították össze és fenték az ekéket, fogagták a boronákat, vasalták, patkolták az ígás állatokat stb. Nélkülük elképzelhetetlen lett volna a múltban a falu élete.

A mezőgazdaság szocialista átalakításáig állandó jelleggel négy ko-

vácsműhely működött, helybeli születésű magyar (nem cigány) kovácsokkal.

Az etédi kovácsok nagy részének a rendes, megszokott, mindennapi munkájuk mellett volt egy igen-igen fontos idénymunkájuk, a *solló* (sarló) készítése. Mivel 50 km, sőt még nagyobb körzetben sem foglalkozott senki sarlókészítéssel, e munka jelentősége nyilvánvaló mind az előállítók anyagi jövedelme, mind a mezőgazdaság egyik életfontosságú mozzanata, az aratás zavartalan lebonyolítása szempontjából.

Nem túlzok, ha azt mondom, hogy az etédi kovácsok annyira kisajátították a mesterség ezen ágát, hogy a környéken nem is próbálkozott senki vele. Féltve őrizték az előállítás fogásainak titkait is.

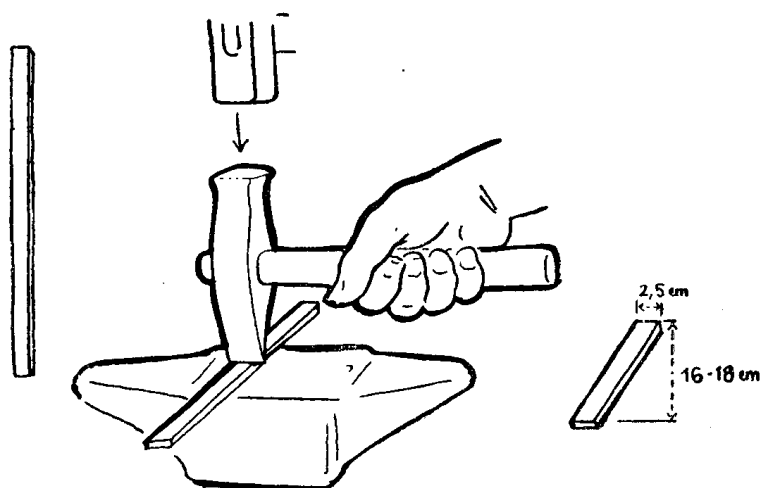
Ha figyelembe vesszük, hogy a szalmás gabonát egykor majdnem kizárólag sarlóval aratták (kaszával csak a gyomos gabonát vágták le, de azt *gazlásnak* minősítették), s a kukoricakórét is ezzel vágták le, érthető a sarló előállításának nagy jelentősége.

Hogy teljes képet nyerjek a sarló készítéséről, fölkerestem Péter Lajos 66 éves kovácsmestert, aki szintén foglalkozott a sarlóval. Ő úgy hallotta, hogy az első, aki a gyermekeit s a nála tanuló inasokat is megtanította a sarló készítésére, a múlt században működő Ráduly Dénes nevű kovács volt. Így tőle tanulta meg egyik legelső inasa, Szép Mózes és fia, Dénes, majd ezektől később Buzogány Ferenc, Nagy Gergely, Hodgyai János, Péter Lajos és Kelemen Ferenc. Utóbbtól tanulta meg aztán a sarlókészítést a második világháború utáni években Mózes István és ifj. Serbán Ferenc. Mivel azonban sem megfelelő anyag nem kapható, de megkereslet is alig van a sarló iránt, már hosszú évek óta nem foglalkoznak készítésével. Új munkahelyeiken, a helyi mezőgazdasági gépállomáson, az mtsz műhelyeiben nem áll módjukban ezzel is foglalkozni, habár alkalmilag még most is szükség lenne rá (pl. az 1975. évi búzatermés nagy részét is sarlóval kellett learatni).

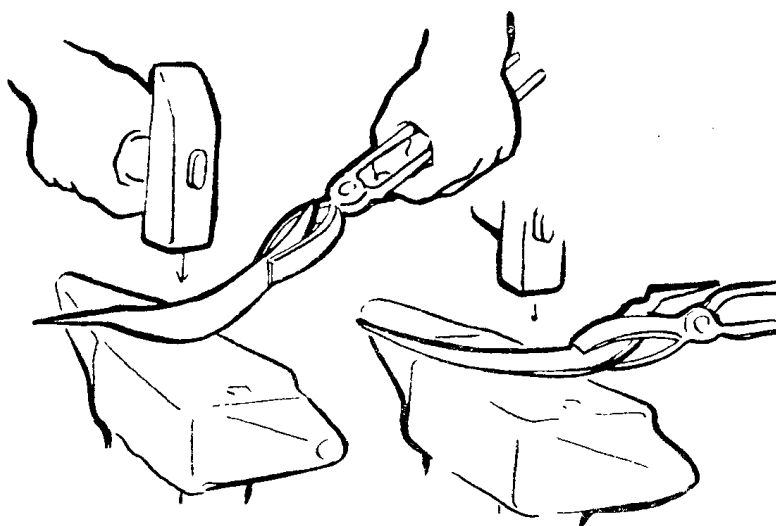
A megfelelő *acélos vasat*, melyet kimondottan az ilyen természetű munkaeszközök előállítására gyártottak, a székelykeresztúri, marosvásárhelyi, segesvári vasas üzletekből szerezték be. Rendszerint már az aratás előtti hónapokban hozzáfogtak, s a kész sarlókból egy-egy rakománnyal elvittek a környező nagyobb vásárokbá. Az 1930-as évek közepén egy új sarlót 25—30 lejért adtak.

Az anyagot először *felszabták* (1. rajz), vagyis *hidegvágóval* 16, 18 és 25 cm hosszúságúra darabolták. A méretet az határozta meg, hogy gyermeknek, nőnek vagy férfinak készült-e a sarló. Sorra *kohóba* tették, és egy inas, segéd vagy fogadott ember segítségével kikovácsolták, *lenagyolták* (2. rajz). Ezt követte a sarló kialakítása, *pallérozása*, majd *bélyegzése*, vagyis díszítése *cévágóval* vagy *csillagozóval* (3. rajz). Középre beleütötték a mester nevének kezdőbetűit (4. rajz).

Következett az első *küszürülés* vagy *gürüzdölés*. Ehhez már három ember kellett: kettő a köszürülőlapon közepén áthaladó tengely két végére rögzített karokat fogva hajtotta a *köszürűt* (5. rajz), és a mester, aki rá tartotta a sarlót a köre (4. fénykép és 6. rajz). Ezzel a művelettel simára csiszolták a kovácsolás alkalmával maradt *ormókat*, megélezték és előkészítették a fogak vágására. A vágást két személy végezte a *vágópadon*.

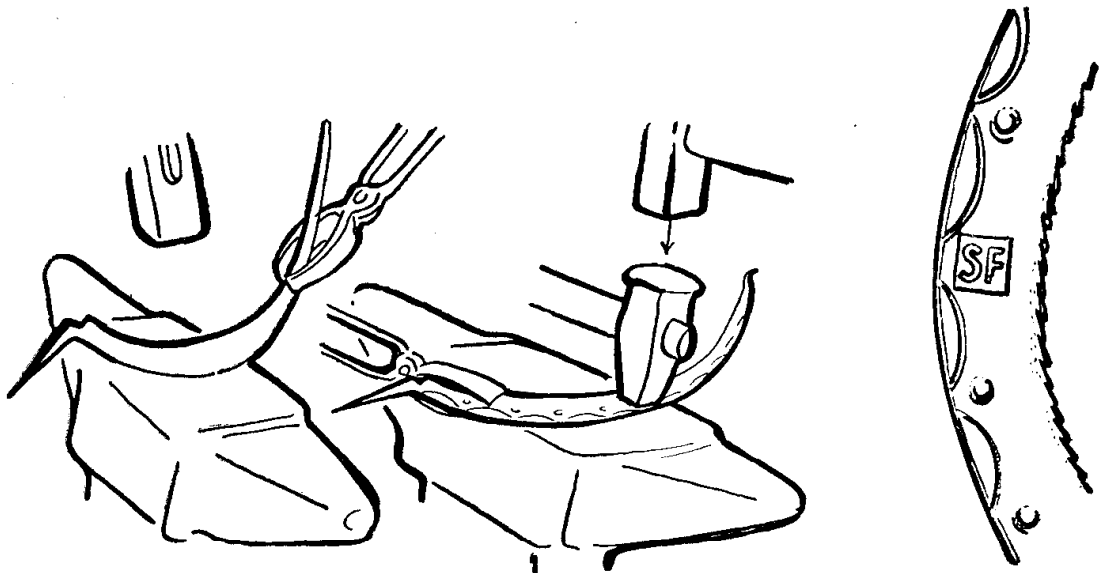


1. A sarlónak való acélos vas *feldarabolása*

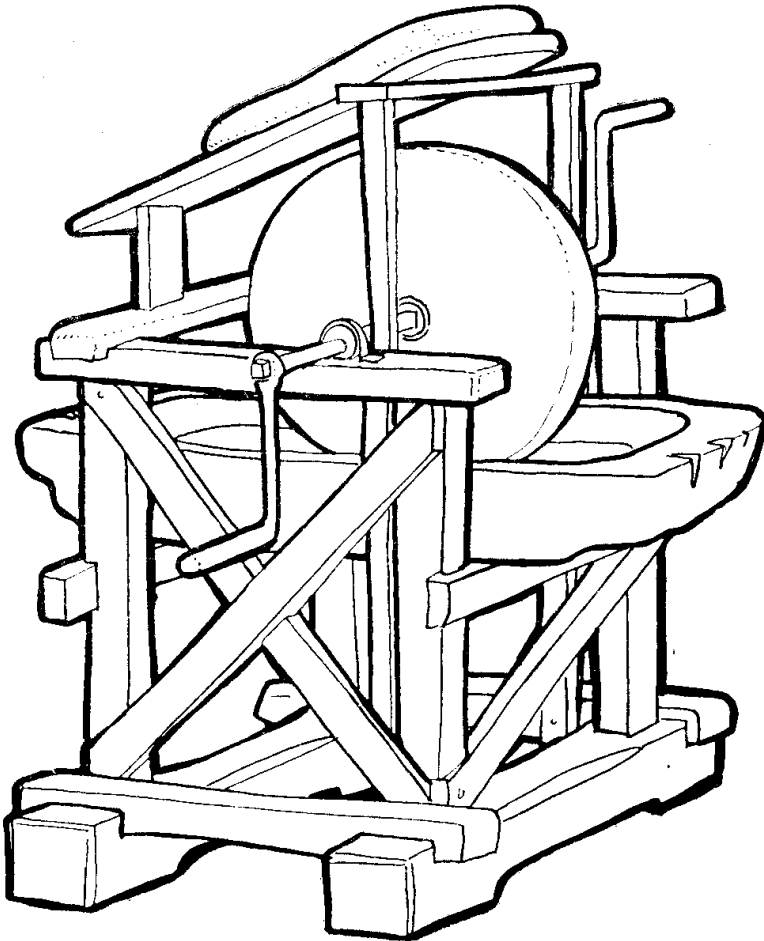


2. A *lenagyolás*

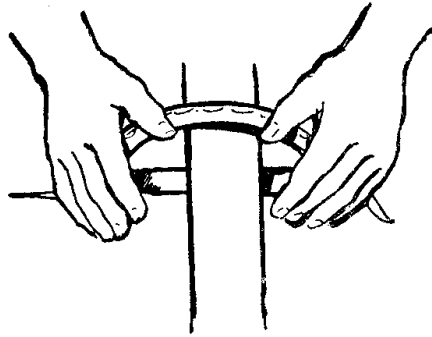
Ez egy 1,50 m hosszú, néglábú pad, melynek a közepébe egy négyszögre faragott, 35—40 cm magasságú oszlopot rögzítettek. A tetejére beleütöttek egy 10 cm hosszúságú és 2 cm szélességű, sima tetejű, kapocsszerű vasat. Ezt használták ülőként a sarlók *vágásához* vagy *fogazásához* (7. rajz). A vágást, fogazást végző két személy az oszlop két oldalán szembenülve helyezkedett el. A mester bal kezében tartotta a sarlót és irányította, míg a jobb kezében egy finomra kidolgozott *vágót* vagy *fogazó vésőt* ütemesen tovább-tovább tett. A vele szemben ülő fél egy kalapáccsal, a beindított ütemet pontosan betartva ütött a vágóra. A *fogakat* ferdén vágta a sarló alsó felére, a visszájára. Fogazás után újra megköszörülték — ez volt a *fografenés* vagy *élrefenés* (8. rajz) —, a sarló



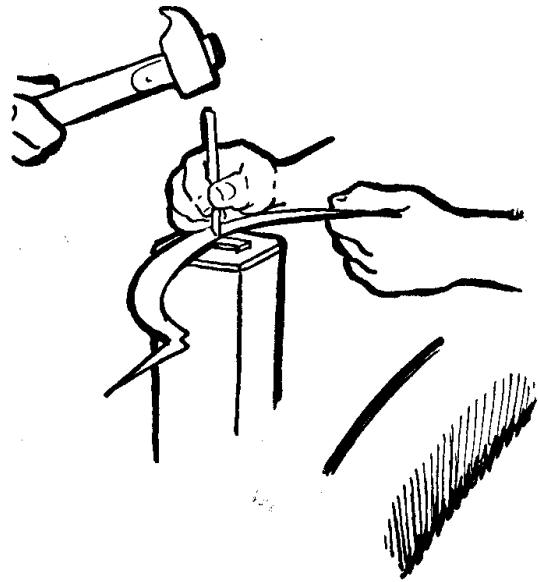
3. A *pallérozás* (kialakítás) és a *bélyegzés* (díszítés)
4. Sarló részlete a mester nevének kezdőbetűivel



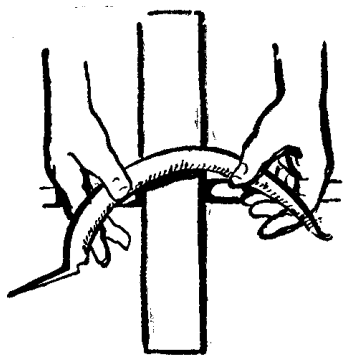
5. A *kőszőrű*



6. Kűszürülés vagy gürzdölés (első fenés)



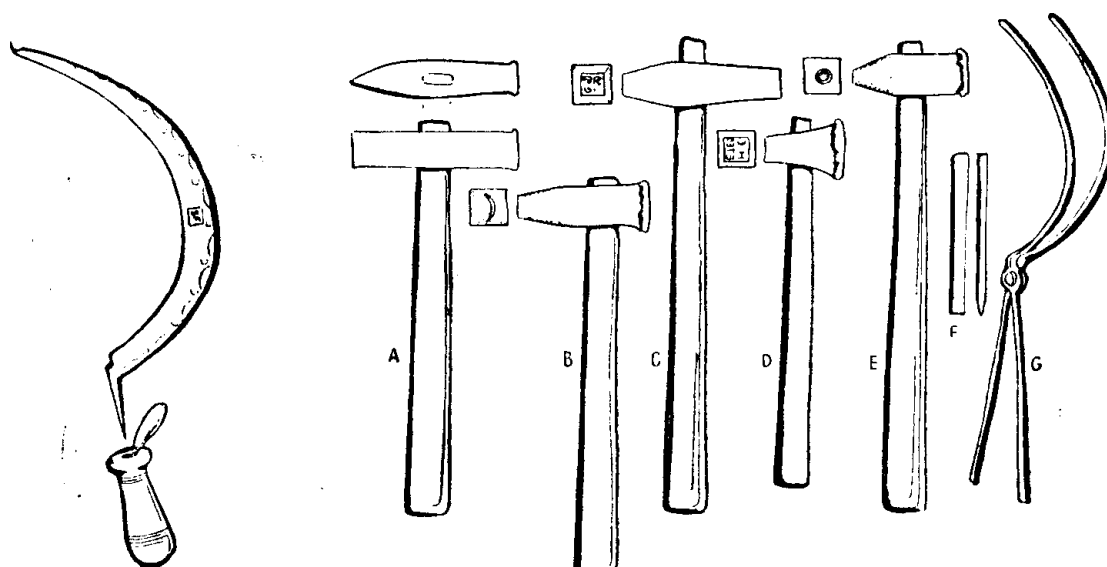
7. A vágás vagy fogazás



8. A fografénés vagy élrefénés



9. Az edzés



10. A nyelezés vagy felnyevezés

11. A sarlókészítéshez használt szerszámok: A) nyeles vágó; B) cévágó; C—D) bélyegzők; E) csillagozó; F) sallóvágó; G) edzőfogó

felső cifrázott oldalát tartva a köszörű fölé. Ezután újra kohóba tették, fölhevítették és vízbe mártva *megezzették* (9. rajz). Majd következett a harmadik, ún. *simítási* vagy *fényezési köszörülés*. Ezzel aztán véget is ért a tulajdonképpeni sarlókészítés.

A *felnyevezést* (10. rajz) már bárki könnyen el tudta végezni. A nyeleket orsós vagy lábajtásos esztergapadon készítették.

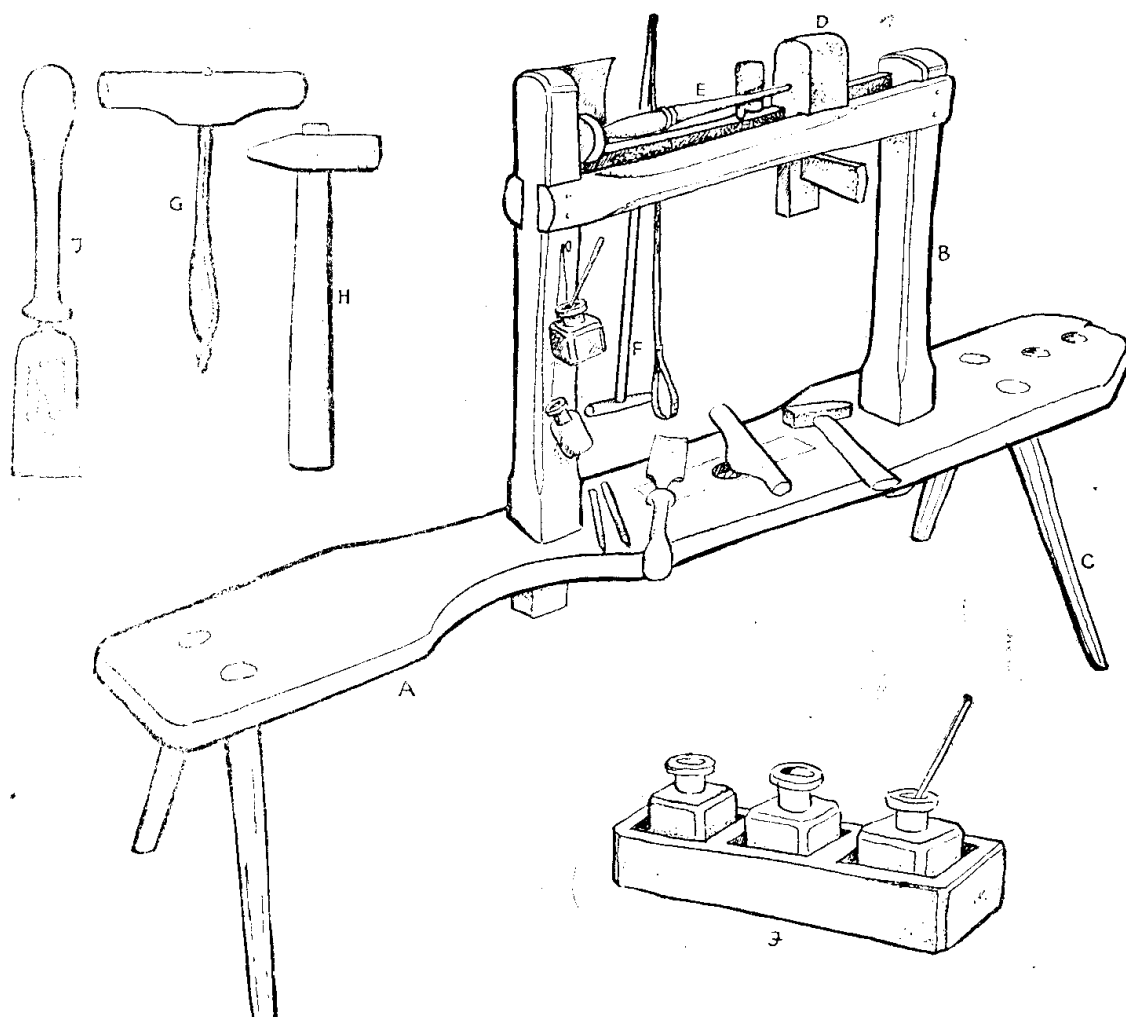
Az új sarlókon kívül minden évben még számtalan elvásott sarlót *vágtak, fogaztak újra*. Ezeket falvanként gyűjtötte össze egy-egy megbízott, és hozta Etédre a sarlókészítőkhöz. Ilyen esetben a javítandó sarló nyelére felírták a tulajdonos nevét és lakhelyét, hogy tudják, kinek adják vissza.

A sarlók újravágásának, újrafogzásának is megszabott ára volt.

Orsókészítés

A község egyik legelterjedtebb, és egyben férfilakosságának az őszi mezőgazdasági munkálatok elvégzése utáni általános foglalkozása az orsó-készítés volt.

Gothárd János 89 éves ember elődeitől úgy hallotta, hogy ez a foglalatosság már az 1800-as évek elején is elterjedt volt a faluban, azonban általánossá csak a század végén, vagy az azt követő időkben vált. Az első világháború után, a 20-as és 30-as években már alig volt olyan család, olyan fiatal vagy középkorú férfi a községben, aki ne foglalkozott volna kisebb-nagyobb mértékben *orsócsinálással*. Még az idősebbek közül is sokan foglalkoztak vele. Ahol a családban különböző korú férfiak voltak, a munkát megosztották. Az öregebbek előkészítették a szükséges anyagot: *kiválogatták az orsónak való fát, fűrészszel feldarabolták* és óvatosan *kihasogatták* olyan vastagságúra, hogy *kézvonópadba* fogva *nyolcszögre*, az orsó formájának megfelelően lehessen *kihúzni* (5. fény-

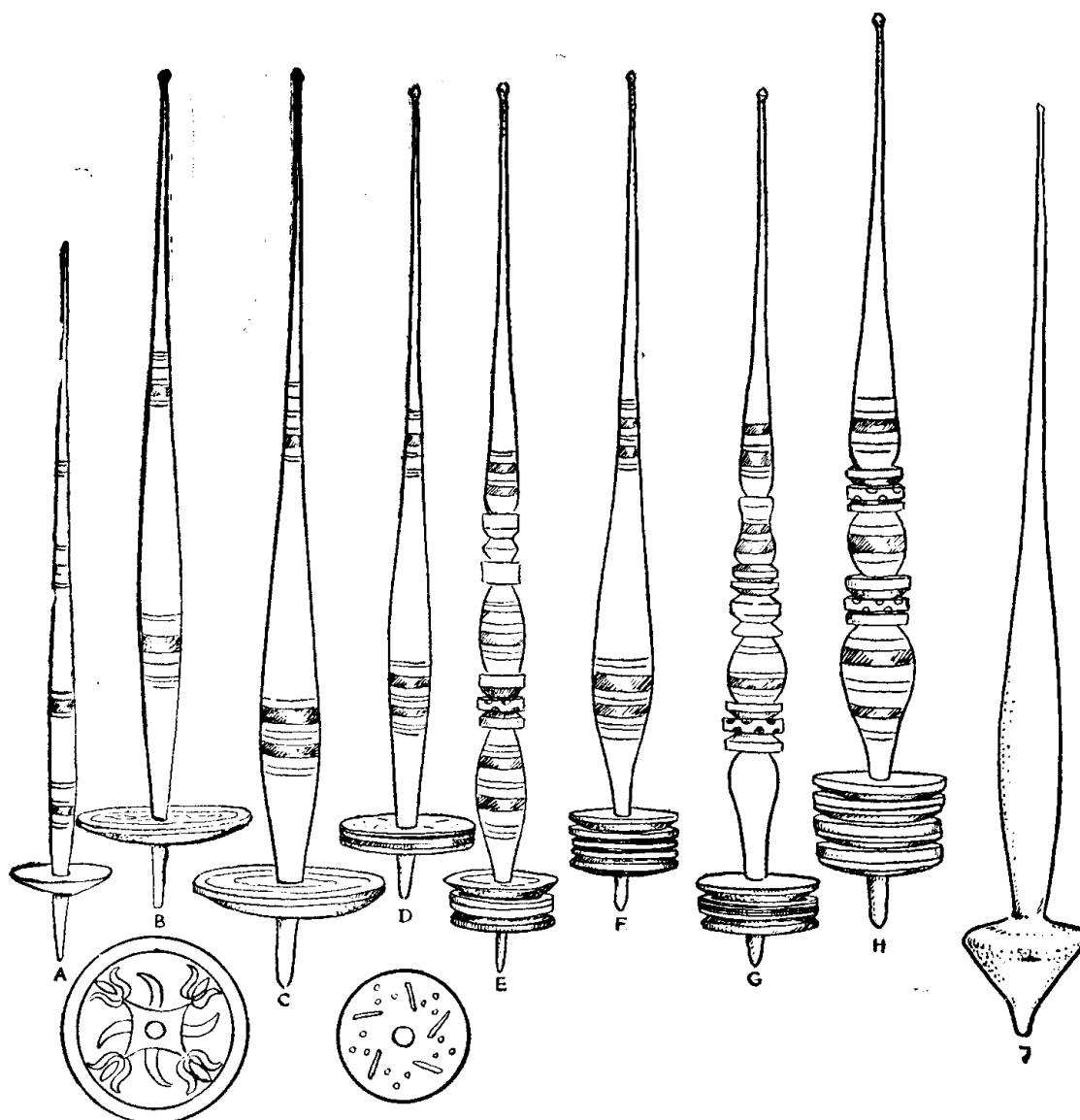


12. Az *esztergapad* és tartozékai: A) *ülőrész*; B) *állvány*; C) *láb*; D) *toló rögzítő*; E) *orsó (munkadarab)*; F) *nyirettyű (vonó)*; G) *karikafűrő*; H) *kalapács*; I) *esztergáló véső*; J) *festőkésztség*

kép). Ezt azonban többnyire már nem ők végezték, hanem a középkorú férfiak vagy a legények. Ugyanők *fűrészelték* és *fűrták ki* a *karikáknak* való anyagot is (6. fénykép).

Miután mindez elő volt készítve, következett az orsó tulajdonképeni kidolgozása az *esztergapadon* (12. rajz). Ezt is a fiatalabbak végezték, mivel az *esztergapadon* ülés, görnyedés, bal kézzel az *orsófára* rátekerget *nyirettyű* (vonó) gyors le-fel húzása, jobb kézzel pedig a véső óvatos odatartása és pontos irányítása már több fizikai erőt, jó látást és figyelmet igényelt (7—9. fénykép). Ilyen munkamegosztással a napi teljesítmény általában meghaladta a 150, 180, sőt néha a 200 orsót is. Ahol egy munkaerőre maradt minden munkafolyamat, kitartó munkával szintén elkészült 100 orsó.

A gyorsabb és ütemesebb munka végett az egyedülvaló férfiak közül többen összeálltak és egy nyári konyhában közösen dolgoztak. A jövedelmen az adott faanyag és a végzett munka arányában osztoztak.



13. Etédi orsók: A) egyszerű vagy szimpla; B—C) nagyobb karikájú egyszerű; D) egyzörgős; E) egyzörgős és szárba két zörgő; F) kétzörgős; G) zörgőbe zörgős és szárba kettő; H) háromzörgős és szárba két zörgő; I) sarkos vagy olá-orsó

Az orsók árát az anyag, az elkészítés módja, a forma, a méret, valamint a *szár*uk és *karikájuk* esztergályozási, díszítési és kifestési módja szabta meg (13. rajz). Így pl. az 1930-as években az egyszerű vagy szimpla orsók ára 50—80 bani volt; a zörgősöké a zörgők számától, kidolgozásától és festésétől függően fölment 1,50—2—2,50, sőt 3 lejig is. Ezekből azonban már jóval kevesebbet készítettek, mivel „sok baj” volt velük és kevés hasznot hoztak. Általában rendelésre, vagy leányoknak ajándékozás céljából készítették a legények.

Karika nélküli orsókat is készítettek, de a környékre csak megrendelésre, mivel ezt a formát ezen a vidéken nem használták. A régiek

oláorsó vagy *sarkos orsó* néven a Mezőség egyes vidékeire és Beszterce környékére szállították.

Ahhoz, hogy a munka zavartalan legyen, az orsókészítő családok vagy személyek már egy évvel előre gondoskodtak a szükséges anyagról. Csak fiatal, teljesen bogmentes, sima, jól hasadó és mindenekfölött jól kiszáradt fából lehetett dolgozni. Az orsók nagy részét bükkfából, kisebb részét rakottya-fűzből, gyertyán-, bodza-, vackor- és szilvafából készítették. Legértékesebbek a szilvafából készült orsók voltak. Karikájukat azonban mindig ficfából (fűzfa) vágták.

Mivel az orsókészítők egymással versenyeztek a minél szebb kivitelezésben, egyes példányaikat bátran nevezhetjük művészi munkának is. Ezek közé sorolhatjuk pl. a *dupla zörgős*, a *zörgőbe zörgős*, a *száron mintás és zörgős orsót*, vagy a bicskával és kicsi vésőkkel faragott gyönyörű *hímes orsókat*. Ez utóbbiakból azonban csak a jobb faragó legények készítettek egyet-egyet szeretőjüknek, akik az ilyen jelképes ajándéktárgyakat nem is használták, hanem csak „dísznek” tették el.

Az orsókészítés jövedelmező téli háziipara volt az etédieknek. Volt olyan legény, pl. a most 64 éves Birtalan Sándor, aki a 30-as években szeptembertől április végéig, az apja segítségével 14 000 db különböző formájú és értékű orsót is elkészített, s ezt mind értékesítette is.

A helyi szokás szerint a legény addig nem mehetett este a kórusba (fonóba), amíg a napi 100 orsót el nem készítette. Ilyenformán még rövid télen is minden legény faragott legalább 10 000 orsót, a falubeli legények együttes évi termelése pedig 3 millió körül járt.

Értékesítésük az alábbiak szerint történt:

A közelebbi vásárookra (Korond, Parajd, Makfalva, Erdőszentgyörgy, Székelykeresztúr, Székelyudvarhely stb.) az orsókat *átalvetőbe* rakva, csoportosan mentek.

Egyesek szekérre rakva, távolabbi városokra is jártak, közben faluztak is. A legjobb piac általában a Mezőség volt.

Legtöbbször azonban orsóikat itthon adták el nagyban, viszonteladónak. Bár így kevesebbet kaptak értük, mégis megérte, mivel nem vesztegették az időt az árusítással: „Nem kellett járják a világot, faluról falura menve, hányódni az idegenben.”

Ezek a házhoz járó vevők többnyire fogatos cigányok voltak, akik rakományaikkal bejárták Erdély nagy részét. Így jutott el az etédi orsó Gyergyóba, a Mezőségre s főképp a nagyobb vásáros helységekre, nyugat felé Tordáig, Kolozsvárig, északon meg Régenig és környékéig, Besztercéig stb.

Egy-egy rakomány elvitelekor a viszonteladók mindig megrendelték az újabb szállítmányra valót a különböző formájú orsókból.

Az etédiek nem tudtak annyi orsót készíteni, hogy a cigányok el ne vigyék, vagy ne tudták volna eladni a közelebbi városok piacain.

A háziiparnak ez az ága is jelentősen hozzájárult a község pénzjövödelméhez. Sokan állatot és földet vásároltak keresetükből, beszerezték az építéshez szükséges anyagokat stb.

Az orsókészítéshez szükséges esztergapadok és szerszámok még sok helyen megtalálhatók a faluban, azonban ma már csak egyetlen ember,

Fábián Dénes foglalkozik orsóképzéssel. A *fonókerék* (rokka) elterjedése, valamint a textilipar rohamos fejlődése fokozatosan fölöslegessé tette az orsót, vagyis a kender és gyapjú hagyományos feldolgozását, amely majdnem teljesen megszűnt. Csak az idősebb asszonyok fonogatnak még orsóval; a fiatalok nagy része már a szükséges *fehérneműt* is a kereskedelemről szerzi be.

Ma már Etéden sem azt kérdezik a leányok és fiatal asszonyok egymástól, hogy „a télen hány darab [az orsókról a matollára rátekert mennyiséget nevezik darabnak] fonalat fontál”, vagy „hány vég vásznat szótél”, hanem hogy „hány damasz ágyneműd” vagy „hány flotil törülköződ van”. Megszűnik a falu régi önellátása, s a háziipar és a kismesterségek különféle ágainak már csak az emléke ha él. A falu lakossága életmódjában és igényeiben egyaránt a város felé tájékozódik.

Rézpormosás

A két Küküllő völgye között, a két völgytől majdnem egyforma távolságra emelkedik ki a legendás hírvű, 1062 m magasságú Firtos hegység, mint utolsó számottevő hegy a Hargita észak-nyugat irányú, vulkanikus eredetű nyúlványai közül.

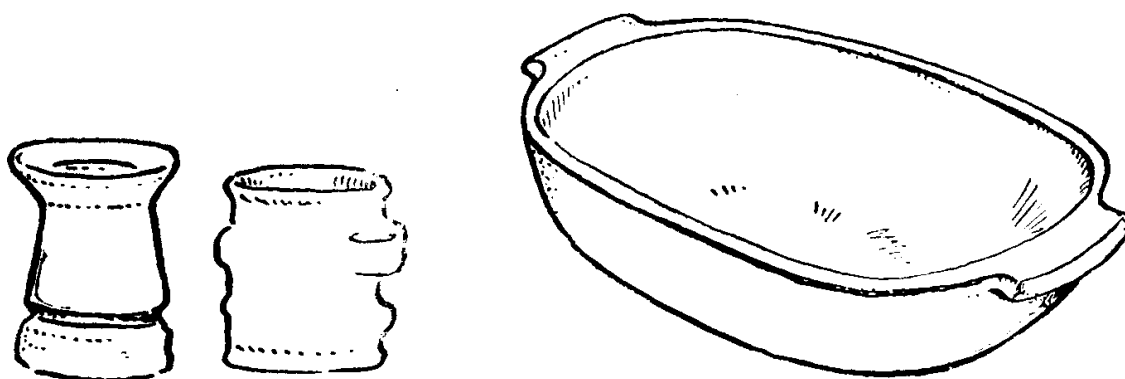
Nyugati lábánál, mintegy 7 km távolságra a völgyben fekszik Etéd, a Firtos és Küsmöd patakok folyása mentén, majd a község központjában való találkozásuk után a Küsmöd mindkét partján. Csendes, békés vizek, ha a Firtoson és a völgyet körülzáró dombokon nincs tavasszal rohamos hóolvadás, vagy nyáron záporosó. Ilyenkor képesek mindent elseperni, ami útjukba esik: hidat, fákat tépnek ki a partokból, földet mosnak el, megmozgatnak és messze elgörgetnek hatalmas köveket. Miután egyesülnek, Küsmöd pataka néven halad a víz a völgyön lefelé Erdőszentgyörgyig, ahol beleömlik a Kis-Küküllőbe.

A Firtosról lefolyó áradás a már említett dolgokon kívül hoz magával egy fekete, sötétkekes színű, apró homokszerű anyagot. Ezt a helybeliek az elmúlt századokban *rézpornak* nevezték el, s a mai utódok is így ismerik. Áradások után a patak partján lehet látni csíkokban lerakódva, több-kevesebb homokkal és iszappal keveredve.

Hogy mikor, ki figyelt fel erre először, nem tudjuk, idős emberekkel való beszélgetéseim alapján azonban kitűnik, hogy valamikor, az itatóspapír készítése előtti időben (a XVIII. és XIX. században) a tintával frissen teleírt papírra szórták valódi rézpor helyett, s miután felitta a tintát, visszaseperték a *porozóba* ismételt használat végett, vagy pedig leszórták és elseperték.

Helybeli tárgyi bizonyítékok az agyagból vagy fából készített különböző formájú és nagyságú porozók (10. fénykép és 14. rajz).

1974 telén, előzetes tájékozódás alapján, fölkerestem Birtalan Mózes 88 éves földművest, aki már részletes felvilágosítást adhatott a helybeli rézpormosásról, a por használatáról, értékesítéséről stb. Az ő gyermekkorában ugyanis még mosták a rézport és szállították messze vidékekre eladás végett. 1886-ban született, s így emlékszik rá, hogy gyermekkorában ő is segített a nagyanyjának mosni. Általában az asszonyok és gyermekek foglalkoztak a mosásával.

14. Fából esztergált és cserépből készült *porozó*15. Rézpormosó *teknő*

Megkértem, mutassa meg a mosás technikáját. A patak partjáról gyűjtöttem anyagot, melyet aztán ketten kimostunk. Elővett egy kisebb méretű fateknőt (15. rajz), tiszta vizet töltött bele és annyi anyagot, amennyit könnyen ki tudott mosni. Először az iszaptól takarította meg, lóbálva előre és hátra a teknőt, s kézzel mozgatva a vízben lévő anyagot. A zavaros vizet leöntötte és tisztával újra feltöltötte. Ezt megismételte mindaddig, amíg a víz tiszta nem maradt. Ezt követte a homoktól való megtisztítása. Mivel a rézpornak nevezett anyag súlyosabb a homoknál, leszállt a teknő aljára. A homokot óvatosan a teknő ellenkező oldalára vitte a vízzel, s amennyi homokot a víz magával vitt, azt a teknőből kiöntötte. Ezt a műveletet is megismételte, mígnem a homok teljesen kivált a rézpor közül. Ami darabosabb idegen anyag még benne maradt, azt óvatosan leszedte evőkanállal; régen volt egy erre a célra készített éles fémlapátka. Mikor teljesen megtisztult, kiöntötte egy darab vászonra száradni.

Ezelőtt, mikor még nagy mennyiségben mosták a patak partján, nagyobb terjedelmű lepedőkre, *durgákra* öntötték ki száradás végett.

Birtalan Mózes bácsi emlékezett rá, hogy Somodi Jánosné és Szöcs Jánosné tavasztól ősziig többször szállítottak kóboros szekerekkel rézport Erdély nagyobb városaiba: Brassóba, Szebenbe, Fogarasra, Segesvárra, Marosvásárhelyre, Kolozsvárra, Désre, Besztercére stb. Általában az akkori hivatalok vásárolták, azonban kisebb mennyiséget is adtak el egyeseknek. *Egész, fél és negyedes kupával* mérték. Egy szállítmányban 700—800 kg volt, ezt azonban nem mind egy asszony mosta, hanem másoktól is felvásárolták.

Mikor hosszabb útra mentek, vitték magukkal a kerekek javításához szükséges szerszámokat is: *kézvonópadot, kézvonót, fűrész, éles baltát* és az előre elkészített *kerékfalakat*. Mindezekre azért volt szükség, mert a múlt században még jobbra vasabroncs nélküli, ún. *fakó kerekkel* jártak, ezek pedig a hosszú úton gyakran elromlottak; a magukkal vitt eszközökkel a helyszínen megjavították, és mehettek tovább. A balta védőfegyverként is szolgált az útonállók ellen. Inkább nappal utaztak, s az éjszakát egy-egy helységben töltötték. Egy hosszabb út sokszor két hétig is eltartott.

Friss anyagot mindig a Firtos-patak áradása, vízfutása hozott. Szárazság idején, ha elfogyott a partmenti készlet, a munka szünetelt.

A rézpormosás jó mellékkeresetet biztosított, főképp a nagybani szállítóknak, eladóknak. Ezt megerősítette a 73 éves Szőcs Domokos is: apja, Szőcs Lajos sokat mesélt arról, hogy gyermekkorában sokszor elkísérte édesanyját, Szőcs Jánosnét az említett városokba.

A Szőcsöktől az utolsó rézporszállítmányt az 1920-as évek elején egy kolozsvári úr vette meg és vitte el. Mikor megkérdezte, hogy mit csinál vele, azt válaszolta: „Az magát ne érdekelje! Biztos, hogy nem aranyat.”

A cserépporzókat a helyi fazekasok, főként Nemes Laci készítette és árusította.

Mivel a rézpor mosása és árusítása nem számított hivatalos foglalkozásnak, vagyis nem adózták meg, írásbeli emlék, forrásanyag sem maradt hátra az utókor számára.

Dr. Bányai János geológus tanár a következőképpen határozta meg a rézpor anyagát: „Az itatóspapír elterjedése előtt a tinta felszárítására szürkés port használtak, mely a kalamárisban a tinta mellett ott volt a lyukacsos tetejű tartójában. Ennek a gyűjtése az Etéd (Udvarhely megye) környéki lakosság egyik jövedelmező forrása volt. Ugyanis a Firtosvára felől az egykori andezites vulkáni homokból mosta le az eső az inkább fekete színű ásványi törmeléket, melyet nagyobb fajsúlyánál fogva az áradások után rendszerint szépen elkülönítve rakott le a víz. Ennek semmi köze nincs tulajdonképp a rézhez. Megvizsgálva nagyítóval, mind a fekete színező ásványoknak, az amfibolnak, hipesthennek és augitnak összezúzott darabkáit látjuk benne, igen sokszor magnetit szemcsékkal, amelyeket a bicska hegye kiszedett a többi közül. Szürkés színűvé a belekeveredő pagioklász földpát pora teszi.”

Az utolsó órában sikerült írásban megmenteni a hajdan elég jelentős foglalkozást, amely az idők folyamán az írástechnika megváltozásával majdnem teljesen feledésbe merült.

Timbora

Így neveztek Etéden egy, a citerához hasonló, ősi népi pengetős hangszert. A citerához való hasonlítást azért említem, mivel ugyanazon felépítésű hangszerek csoportjához tartozik.

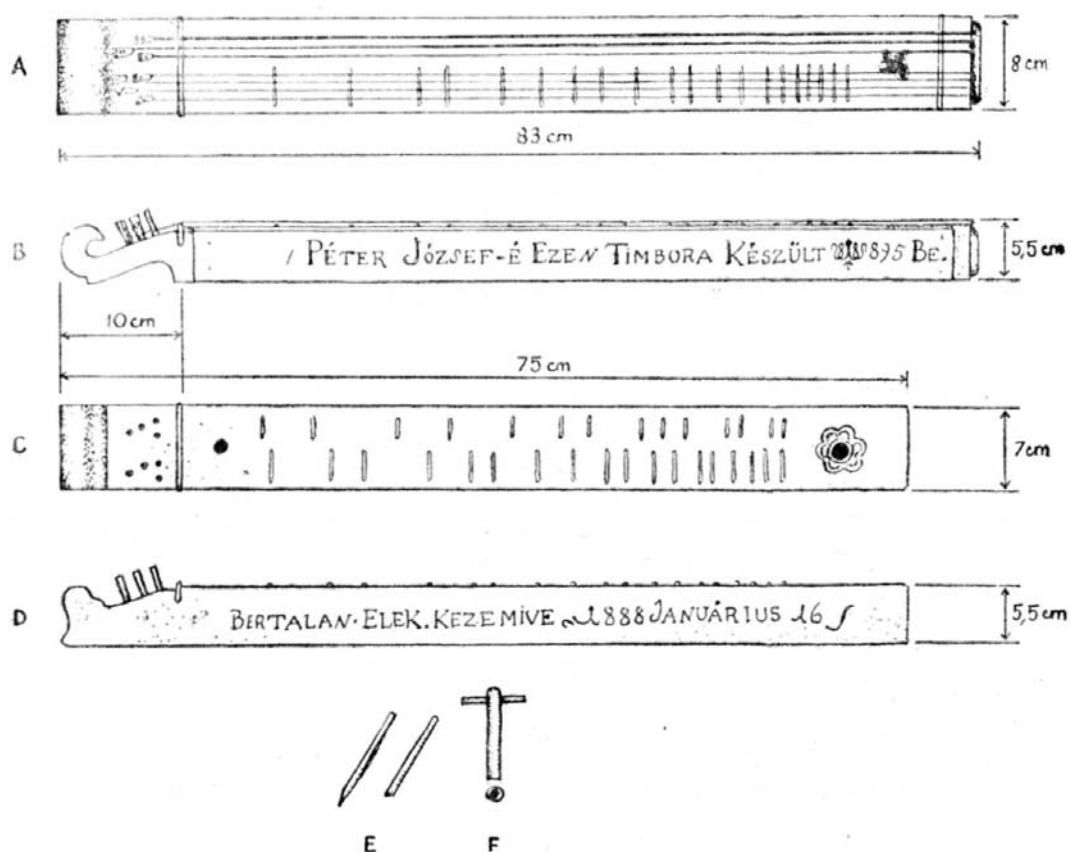
Míg azonban a citerák alakja helységek és az előállító mesterek ízlése és elgondolása szerint változott és ma is változik, a *timborák* mérete, alakja, kivitelezése, felépítése, előállítási anyaga — bárki is készítette a községben — ugyanolyan volt. Ezt a megállapítást az idősebb emberek közlése és saját tapasztalatom alapján teszem.

Még gyermekkoromban, a 20-as évek elején is sok etédinek volt ilyen hangszere, és némelyek majdnem versenyszerűen igyekeztek játszani, muzsikálni rajta. Nyári estéken a kapuk előtti padokra csoportosan kiülve, a timborák hangja mellett daloltak az ifjak a késő esti órákig, amikor aztán a legények énekszóval búcsúztak a leányoktól, és hazatértek. Télen a *kórusok* (fonók) voltak hangosak a timborakísérettel felhangzó énekektől.

Azonban ez már mind a múlté: az 1920-as évek közepétől mind kevesebben kezdtek foglalkozni vele. A timborák helyét fokozatosan átvették a fűvös és vonós hangszerek, majd a harmonikák. A rádió elterjedése után ezek használata is szűkebb térre szorult.

Már csak négy embert ismerek a faluban, aki még játszani tud a timborán: Kovács Kálmánt, Bíró Ferencet, Bakó Sámuel és Szócs Albertet.

Amint a 16. rajzon is látható, a timborát három darab 70 cm hosszúságú, 6—7 cm szélességű és 5 mm vastagságú, simára faragott egyenes *zádokfa*- (hársfa), *tengeri fűcfa*- (jegenyefa) vagy *bükkfa*-lemezről készítették. Alul nem szegeztek rá zárólapot. Játszáskor az asztal lapja vagy az a tárgy zárta, amelyre helyezték. A jobb kéz felőli végére, az oldallapok rögzítése és a húrok kikötése céljából a méretnek megfelelő csutakot illesztettek. A fedőlap felőli részébe hat szeget ütöttek a négy *vékonyhúr* (játzó) és a két *vastaghúr* vagy *zúgóhúr* (kísérőhúr) kikötése céljából. A másik, vagyis a bal kéz felőli végére csigaház alakú, szépen kifaragott *fejfát* rögzítettek, bele a hat húr hangolásához szükséges, meglyukasztott, a hangoló kulccsal való forgatás céljából hosszúkás vagy négyzet alakúra kovácsolt szeget állítottak.



16. Két *timbora* felül- és oldalnézetből: A—B) *timbora* 1895-ből; C—D) *timbora* 1888-ból (húr nélkül); E) *pengetők*; F) *kulcs*

A fedőlapra egy vagy két szív, vagy valamilyen virágszirom alakú hangnyílást vágtak.

A húrok hangolása a citerákéhoz hasonlóan történt. A fedőlapon a hangközök (stim) beosztása szintén a citerákéhoz hasonló.

A *Bertalan Elek kezemive 1888 Januarius 16* feliratú timbora a méreteknek megfelelően, de egyetlen fából készült. Ez a készítési mód egyedi, eltér a fent említettől.

A továbbiakban ismertetésére a Pallas Nagy Lexikon VIII. pótköte-tének 729. lapjáról idézem a következő szöveget: „*Timbora*, így nevez-nek a Székelyföldön, különösen Etéden egy népies hangszert. Három 80 cm hosszú és 10 cm széles, éllel összeenyvezett falapból áll, mely alsó nyitott felével egy szilárd készületű és súlyánál fogva mozdulatlanul a földhöz tapadó asztalon nyugszik, s felső lapján a rezonancia végett fillér nagyságú két nyílás van. A fedő felső lap egyik végén hat fakulcshoz ugyanannyi rézhúr van felhúzva. A hangszer felhango-lása nem diapazon szerinti, hanem a játszó hallása szerint hol maga-sabban, hol mélyebben történik. Az eredetiség abban rejlik, hogy a hangok kifogása csak három húron történik, a bal kéz hüvelykujja alá helyezett, tompán hegyezett lúd-tollszárral, míg a jobb kéz hasonlóan tollszárral pengeti a húrokat. A másik három húr az ujj nem érinti, s ezek egy hangot alkotnak, adják az akkordban a basszust, a többi három az akkordnak megfelelően van hangolva. Természetes, hogy csak olyan darabok játszhatók a hangszeren, melyek a meglévő hangnemben vannak írva, vagy legalább transzponálva.

A timbora rokonjai: a tambura, eolhárfa és gitár.”

Az Etédi Néprajzi Gyűjteményben levő egyedüli fennmaradott pél-dányon szép, nyomtatott betűkkel bevéselt szöveg olvasható: *Péter Jó-zsef-é Ezen Timbora. Készült 1895Be.* A helyi múzeumi gyűjtemény gyarapítása céljából néprajzi tárgyak után kutatva, egyik ház padlásán találtam rá 1958-ban.

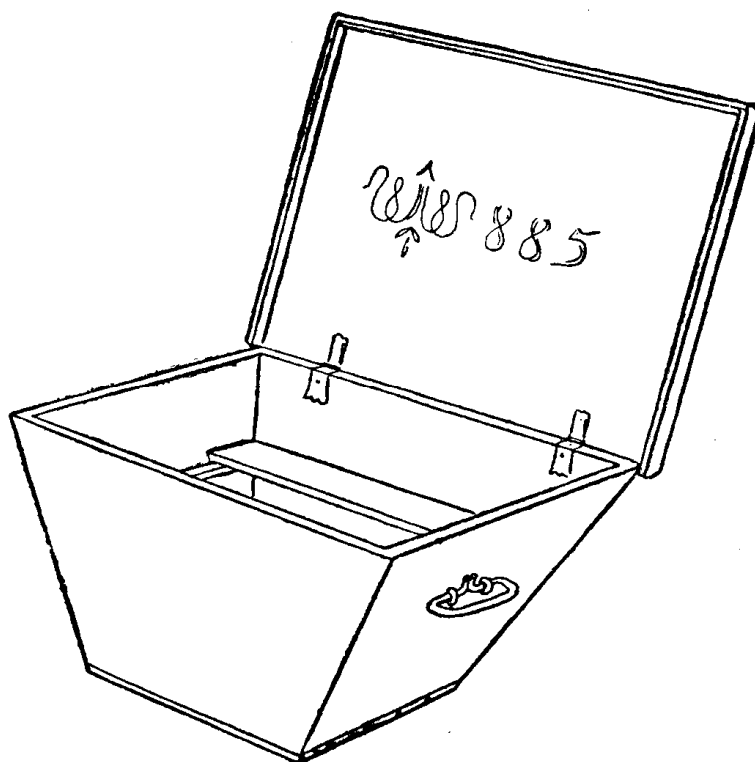
Vásári kalács és cipó

Évekkel ezelőtt az egyik etédi családban az anya a következőket mondta 13—14 éves leányának: „Menj be a kamarába, s a kalácsos ládából hozd ki a kenyeret!” Miután a leányka kihozta, megkérdeztem, hogy milyen *kalácsos ládájuk* van (17. rajz) és miért nevezik így? Azért, mert így hallottuk a szüleinktől — válaszolták.

Megnéztem és elmondattam a történetét, melyet a mai fiatalok már Etéden sem ismernek. Csak az idősebb emberek emlékeznek még rá, és gyermekkori emlékeiket felidézve próbálnak válaszolni kérdéseimre.

Az egyik legfontosabb sajátos helyi foglalkozási ág a vásári *ka-lácsok* és *cipók* sütése és árusítása volt. Etéd ugyanis vásároshely volt, évi három, később pedig négy *sokadalommal*, melyre nagy körzetből összejött a falvak népe; az ő ellátásukat szolgálta ez az alkalmi fog-lalkozás is.

Ahhoz, hogy teljes képet nyerhessünk erről a jelentős jövedelmet biztosító és a község tekintélyes részét átfogó foglalkozásról, szüksé-gesnek tartom, hogy végigvezessem az olvasót az akkori gazdálkodási



17. Vásári kalácsos láda 1885-ből (Ughy István rajzai)

rendszeren: az emberek fáradtságos, kitartó munkáján, az akkori malmok őrlésmódján s végül a kalács- és cipósütő családok, főképp asszonyok sokszor emberfeletti munkáján.

A község lakosságának fő foglalkozása a mezőgazdaság volt, s egyaránt felölelte a növénytermesztést és az állattenyésztést. A kettő párhuzamosan haladt és annyira fejlődött, hogy Etéd már a XIX. században, valamint a XX. század első évtizedeiben Udvarhelyszék legjelentősebb búzatermelő és állattenyésztő községének számított. Hármastörvényű rendszerű gazdálkodást folytattak: a község határát három egyenlő részre osztották, rajtuk évente váltakozva más-más növényeket termesztettek. Az egyik harmadrész szántóterületet (*ősz forduló*) teljes egészében búzával, a másikat (*tavaszi forduló*) kukoricával, zabbal, árpával, burgonyával és termesztett takarmánynövényekkel vetették be. A fennmaradt harmadik harmad, a pihenni hagyott *nyomás* volt egyben az évi legelő is, ahová a tavaszi és nyári legeltetési időre kihajtották az összes állatokat, meghatározva minden állatfajta legelési helyét, körzetét.

A nyomásforduló szántóterületét, más szóval az ugart a nyár folyamán (legkésőbb július 10—15-ig) *megugarolták*, megszántották. Ez volt az *ugarszántás* vagy *első szántás*. Ezt követően a közelebbi földeket meghordták istállótrágyával, a távolabbiakat pedig juhokkal, a kint

háló tinókkal és lovakkal trágyáztatták meg. Nagyon ritka volt az a föld, amelyikbe ősszel trágyázás nélkül vetettek volna búzát.

A *második szántást* vagy *forogatást* (*vetésszántást*) megkezdték augusztusban, folytatták tovább szeptemberben és megfelelő időjárás esetén *Kisasszony hetében* (szeptember 8-tól) hozzá is fogtak a vetéshez. A következő vetési időszak *Szent Mihály hete* volt (szeptember 29-től) s tartott mindaddig, amíg befejezték. Az utolsó határidő *Gál hete* volt (okt. 16-tól 20-ig), amikor kötelezően be kellett fejeznie mindenkinek a vetést. Attól kezdve tilos volt a bevetett földeken járni.

Ilyen feltételek mellett, egy évi pihenés, kétszeri szántás és bőséges trágyázás után, ha csak nem találta valamilyen természeti csapás (jégverés, huzamos esőzés vagy szárazság), a földről bőséges termést takarítottak be. Nagyon sok családnak a szükségletén felül is tekintélyes mennyiségű búzája maradt, melyet feldolgozva próbáltak értékesíteni, mivel így sokkal nagyobb jövedelmet biztosított, mint ha *szemül* adták volna el a piacon. Ezért fogtak hozzá a vásári kalácsok és cipók sütéséhez. Hogy mikor, ki kezdte el, senki sem tudja; az öregeberek és asszonyok szerint a helyi és környékbeli nagyobb települések vásárainak kialakulási időszakára vezethető vissza. Nemzedékek foglalkoztak vele, adták tovább utódaiknak mindaddig, amíg fokozatosan felhagytak vele. Az 1930-as években már csak egy-két asszony sütögetett néha és vitte a közelebbi vásárokra.

Az utolsó, aki még 1946-ban vitt Gyalakutára egy szekérrel és megjelent az itthoni vásárokon is, Szócs Lajosné Demeter Anna volt.

Gedő Lajos 82 éves, Birtalan Mózes és Gothárd János 88 éves emberek emlékezete szerint gyermekkorukban és még azután is nagyon sokan foglalkoztak vele. Neveket is említettek, akikre még emlékeznek, köztük Gedő Istvánnét, Demeter Dénesnét, özv. Máthé Istvánnét, Farkas Lászlónét, Bálint Izsáknét, Birtalan Mózesnét, Tóth Lídiát, Horváth Mártonnét, Sipos Sándornét, Birtalan Andrásnét és másokat.

Áruikkal elmentek a környező községek és városok állat- és kiarakó vásáraitra. Egyesek a keresztúri és udvarhelyi hetivásárookra is rendszeresen jártak. Egyszerre 4—5 asszony ment egy-egy szekér rakománnyal. Rendszeresen megjelentek a helyi, korondi, parajdi, kibédi, makfalvi, erdőszentgyörgyi, balavásári, kendi, segesvári, székelykeresztúri és székelyudvarhelyi vásárokon.

A szájhagyomány és az említett idős emberek emlékezései szerint bármennyit vittek, mind eladták. Sok esetben a vásárosok már várták a kirakodást, hogy mielőbb hozzájuthassanak. A kalácsokat általában *vásárfiába* vitték haza a gyermekeknek, a cipókat pedig egészben vagy felvágva a *kofapecsenye* mellé vették ottani fogyasztásra.

Kitartó, fáradságos munkát igényelt a liszt előállítás is, mivel kezdetben csak egyszerű vízimalmok voltak. Őrlés előtt sokszor még meg kellett mosni a búzát, mivel megfelelő csávázó vegyanyag híján a termés egy része *megüszögedett*. Ezért csebrekbe 1—2 véka búzát tettek, s rá annyi vizet öntöttek, hogy ellepje. Kézzel addig mozgatták, mosták, míg az *üszöges szemek*, az idegen magvak, *szóráskor* benne maradt polyva, por és búzaszemekre ráakódott *üszögpor* le nem mo-

sódott és könnyebb fajsúlyú anyagként föl nem szállt a víz tetejére. Ezt leöntötték és addig ismételték, amíg a víz tiszta maradt. Az így megtisztított szemet *durgákra öntve* a napon, vagy télen a lakóházban szárították. Erre a célra készítettek *búzaszárítót* is, amelyet csigarendszerű szerkezetével fel lehetett húzni a gerendákhoz kötött kötelekkel (*istrangok*) olyan magasságra, hogy alatta el lehessen járni, majd szükség esetén leereszteni a szoba földjére. Két-harmadfél méternyi ledeszkázott és szellőzés végett sűrűn megfűrt felső lapjára terített durgára helyezték a megmosott búzát és hagyták mindaddig, amíg megszáradt. Így a hideg téli időkben is tudtak foglalkozni sütéssel.

Örlés után először kiszitálták a lisztet egy nagyobb lyukú szitával. Ezzel a művelettel különvált a *liszt* a *korpatól*. Az így nyert lisztet újra átszitálták egy nagyon sűrűn kötött *fátyolszítán*, melyen már csak a lisztnek a legfinomabb része, a *langja* ment át. Ez a *lisztlang* vagy *mont liszt* nem más, mint a későbbi, malmokban előállított finomliszt. A lisztlangból sütötték a kalácsot, s a megmaradt részből a cipót. A kalács így fehér lett, a cipó meg kissé barna.

A kalács tésztáját egy nagy *lapítón* egyforma vastagságúra sodorták, késsel egyforma hosszúságúra feldarabolták és egy kialakult ovális formára összefonták. Ezért *fonott kalácsnak* is nevezték. Tetejét tojássárgájából kevert sáfránnyal bekenték, mely sütés után élénk sárgás, kívánatos-kellettős színt adott. Így rakták be és sütötték meg forma nélkül a kemencében.

A cipókat is egyforma nagyságúra kiszaggatták, bevetették és anynyira megsütötték, hogy tetejüket megverhessék. Ezáltal a cipók is nagyon kívánatosakká váltak.

Indulás előtt a kalácsokat az erre a célra készített ládába rakták. A ládák két oldala a szekérderekhoz alkalmazva, alulról fölfelé kiszélesedett; csak így lehetett a szekér két oldala közé szorosan behelyezni. A cipókat zsákokba rakva, vagy abroszokba összekötve a ládák tetején szállították. Egy vásárra 200—250 kalácsot és 40—50 cipót vittek.

Egy kalács kb. 0,50 kg, a cipó 1,50 kg súlyú volt. Értékük a különböző időknek megfelelően változott.

Rendszerint a vásárok bejárati részein telepedtek le. Letettek egy ládát, leterítették szép fehér hímes abrosszal, kitettek egy pár kalácsot és cipót egészben és felvágva, mögéje ült az árusító asszony egy külön erre a célra készített székre és megkezdte az árusítást.

Napjainkban már csak a még meglévő kalácsos ládák emlékeztetnek erre a jelentős háziipari termékre, melyet akkor messze vidéken ismertek, s ma a déd-, ük- és szépunokák nem tudják, miért nevezik őket kalácsos ládáknak.

JEGYZETEK

¹ Orbán Balázs: *A Székelyföld leírása* barcasági kötetében említés történik a Keresztyénfalván nagyban üzött sarlókészítésről (VI. 360). Kós Károly: *Torockói vasművesség = Népelet és néphagyomány* Bukarest 1972. 68. A szerző szóbeli közléséből a Torockó melletti Várfalváról tudunk sarlókovácsolásról. Molnár István: *Sarló-*

készítés a marostordai Szentgericén. Erdélyi Múzeum 1947. 125—128. a mesterség leírását is adja.

² Az orsókészítést idáig csak Kalotaszegről ismertük: Nagy Jenő: *Orsófaragás a kalotaszegi Magyarvalkón.* Ethn LVI(1947). 264—265.

³ A „rézpor” mosásáról épp Etéddel kapcsolatban tesz említést Orbán Balázs (I. 145), majd Bányai János: *Rézpor.* Székelység 1933. 7—8. sz. 77.

⁴ A timborát, Etéddel kapcsolatban, ugyancsak Orbán említi elsőnek (I. 145). A század elején még az Erdélyi Néprajzi Múzeumban őrzött példányáról történik említés, l. Semayer Vilibáld: *Az Erdélyi Kárpát Egyesület Kolozsvári Táj- és Néprajzi Múzeuma.* Népr. Ért. 1902. 141—149 (148). Malonyay Dezső: *A magyar nép művészete.* Bp. 1909. II. 3. is szól róla, de ismertetést egyik esetben sem kapott.

⁵ Vásárleírásaiban Kós Károly: *Vásárok és vidékek = Tájak, falvak, hagyományok.* Bukarest 1976. 326—380. A vásárokon helyben fogyasztott élelmi cikkek közt a kofapecsenye és mézespogácsa, illetve mézeskalács minden vásáron népszerű volt, azonban a vásári friss cipót Páncélcseh (347) és Hídalmás (353) esetében, a kenyérsütő kofákat Bánffyhunad (370) vásáraival kapcsolatban épp csak megemlíti a szerző.

⁶ Mint pl. a rézpor és timbora esetében, l. a 3. és 4. sz. jegyzeteket.