

Hagyományok Szabolcs-Szatmár-Bereg megyéből

A nyíregyházi Sóstói Múzeumfalu

A Sóstói Múzeumfalu Magyarország legnagyobb regionális szabadtéri néprajzi múzeuma. Az ország északkeleti részének sokszínű népi építészeti emléket gyűjti egybe egy olyam múzeumi falu keretében, mely valójában soha nem létezett, de épületei, faluközpontjának szerkezete a hajdanvolt falvakat idézi. E terület a magyar népi építészet szempontjából olyan átmeneti vidéknek tekinthető, ahol a felföldi, az alföldi és az erdélyi típusú lakóépületeknek olyan átmeneti formái jöttek létre, amelyek sehol másutt a magyar nyelvterületen nem lelhetők fel.

Az országnak ezen a részén aránylag kevés a helyszínen fenntartott, múzeumnak berendezett népi épület. S hogy ez a kevés se tűnjön el nyomtalanul, Szabolcs-Szatmár-Bereg megye vezetése 1964-ben úgy döntött, hogy létrehozza a Sóstói Múzeumfalut. A tervezés még abban az évben elkezdődött. A munka beindulására azonban csak 1970-ben került sor, s 1979 óta látogatható. A múzeumban folyó munka egyre ismertebbé teszi az intézményt. A tudományos és közművelődési tevékenység jól kiegészítik egymást, s ennek eredményeként a múzeum 1996-ban megkapta „Az év múzeuma” elismerő címet.

1975-től saját építőbrigád végzi az épületek áttelepítését. A brigád tagjai falusi emberek, akik ismerik a népi épületek készítésének, helyreállításának menetét.

Az áttelepítés menete minden épület esetében meggyezik: a telepítési terv alapján kiválasztott építményt először megvásárolják, majd felmérési dokumentációt készítenek. A rajzok elkészítése után következik az épület bontása. A visszaépítés a felmérési dokumentáció, a bontáskor készített fotók és a számozott anyagok, részletek segítségével történik. Majd következik a berendezés: a tárgyak mindig ugyanarról a településről származnak, ahonnan az épület.

A múzeumban *Szatmárt* négy porta mutatja be. Itt valamennyi épület az Erdőhátról lett telepítve, néhol megjelennek rajtuk a hegyvidékre jellemző elemek is. A szatmári területet bemutató portákat úgy helyezték el, hogy a társadalmi különbségek is megfigyelhetőek. Először egy szegényparaszti portát tekinthetünk meg, ahol egy aszalóházat is találunk. Majd egy középparaszti porta látható, végül egy úgynevezett hétszilvafás nemesi porta, ahol már látható különbséget fedezhetünk fel, mert itt már zsindeletet használtak tetőfedés céljából. Mint minden faluban, így ebben a „mesterséges faluban” is megtalálható a temető, és a temetőcsőz háza.

Ezután a *rétközi* tájegység jellemző épületeihez érkezünk, melyet egy középparaszti porta és egy számomra érdekes szegényparaszti porta, földbe süllyesztett földház képvisel. A *beregi* tájegységre a jómódúság volt jellemző, ezt a tarpai porta jól bizonyítja: a múzeumfalu legrepresentatívabb épületei közé tartozik.

A *nyírségi* tájegység Szabolcs-Szatmár-Bereg megye legnagyobb és legegységesebb néprajzi tájaként számoltartott területe. A múzeumban négy porta segítségével tudjuk bemutatni, mennyire eltérő népi építészetük van. Nyíregyháza környékére jellemzőek a bokortanyák és a tanyagazdálkodás. Itt a múzeumfaluban ezt egy tírják tanya jeleníti meg, ahová akáccsokkal szegélyezett homokút visz.

A *nyíri mezőség* építészetével is megismerkedhetünk.

A faluközpontban közösségi épületeket találunk. Például a műhelysort, ahol helyet kapott a mézeskalácsos, a cukorkakészítő, a kalapos, a kékfestő, a kádár, a kerékgyártó, a borbély és a suszter mester műhelye. Itt a központban található a Barabásról áttelepített iskola. Az orsói alakú központban található még pl.: szatócsbolt és kocsmá is. A falu központjában kapott helyet a fából készült harangtorony és a református templom, ami kisdobrondyból került át és megtalálható még a parókia is.

Ernek a mesterséges falunak a „szélén” laknak a cigányok, akárcsak a valóságos falvakban; akik ún. cigányputriban élnek, ami egy félig földbevéjt épület.

Hepp Krisztina

Az aszalt szilva

A szilva aszalása az egész országban elterjedt, igen régi gyakorlat volt, mert így hosszabbították meg a rövid időszakú, friss gyümölcsfogyasztás szezonját a téli és a tavaszi, vitaminban szegényebb hónapokra is. Magyarországon mind a nemesi, polgári, mind pedig a jobbágy-paraszti rétegek táplálkozásában fontos szerepet töltött be az aszalt szilva, sőt a történeti adatok szerint is az aszalványok közül ez volt a legkedveltebb és legelterjedtebb.

Az aszalt szilván a lakodalmi ételsorban a peccsenyek mellé vízben főtt kompótként szolgálták fel, valamint cselédeknek fizetesként is adták az Észak-Alföldön a XIX. század végén. Ebben az időszakban már fontos exporttermék, nemegyszer meg is haladta a friss gyümölcs kivitelét.

Eredetileg télen használták gyümölcspótlóként, jelenleg viszont a konyhaművészek sokféle étel készítéséhez használják. A dióval töltött változata is igen finom, energiában gazdag.

A legjobb aszalványok a *nemtudom* (=penyigei) szilvából készültek. Aszaláshoz a fákon maradt, szép, nagy szemű szilvákat választják. A gyümölcsöt hosszú rudakkal verik le a fáról, miután a fa tövét és környékét megtisztították a korábban lehullott szemektől, apró gallyaktól, magas fűtől. A földről kézzel, válogatva szedik fela szilvaszemeket, a hibásakat pedig külön a cefréhez. Az összegyűjtött szilvát teknőbe öntve mossák, válogatják. Ezután leöblítik, majd fűzfából font lapos kasokra teregetik.

A hagyományos *aszalók* vályogból vagy téglából épültek. Ma főleg a szatmári részen találunk aszalókat. Fekvő vagy álló kéménnyel épülnek, ami a tüztérül szolgál. A tüzelőanyag hulladék fa, vastagabb gally. A kasokat (12-16) a kémény két oldalán elhelyezkedő, fából vagy fémből készült sínekre helyezik. 3 x 12 órán át tart az aszalás, közben 4-6-szor kiveszik, cserélik a kasok helyét.

Az aszalást akkor fejezik be, ha néhány szem tenyérbe vett, s összeszorított szilva héja már nem reped fel, leve nem csurog és olyan puha, hogy alakját változtatva a mag is mozog benne. Ezután kiveszik a szilvát az aszalóból és levegőn hűtik. Ezeket a hagyományos aszalókat mára már felváltották a fafűtéses vagy gázüzemű, fémből készült, kisüzemi, tálcás aszalók, illetve a nagykapacitású, szalagos szárítók.

Gyuris Enikő

A szatmári szilvalekvár

A szilvalekvár egykor Magyarország jelentős árucikke volt. A híres, történetileg kialakult, több évszázados kiviteli cikke mellett, a XIX. század közepétől a szilvalekvár is egyre nagyobb mennyiségével hívta fel a figyelmet a szilva jelentőségére.

A szilvát a szegény ember gyümölcsének is nevezték. Legnevezetesebb magyarországi fajtája az ún. besztercei volt, mely a középkor végén tűnt fel, de a legfinomabb szatmári szilvalekvárt tájfajtájából, a *penyigeiből* főzték.

A szilva – lekvárnak főzve is – fontos népélelmezési cikk volt. Mind a paraszti, mind pedig a nemesi-polgári étkezésben használták. A szilvalekvárt tisztán és más gyümölccsel együtt is főzték. A szilvalekvár a kimagvált gyümölcsből készült lassú tűzön. Azért, hogy cukortartalma miatt ne karamellizálódjon, oda ne égjen, állandóan kevergetni kellett a forró, fortyogó lekvármasszát. Nagy öntöttvas üstökben, nyílt katlanon főzték a korábbi évszázadokban. Speciális kavarási fakanalat és készülékeket alkalmaztak, az ún. keverő „*lepkéket*”, amelyekkel ide-oda mozgatva a lekvárt a főzőüstben, megakadályozták a leégést. Az elkészült, levét vesztett, sűrű lekvárt cserépedényekbe, az ún. lekváros szilkébe fa merőkanalakkal mérték ki már a XVIII-XIX. században, majd kihülés után fehér vászondarabbal lefedték, és zsineggel átkötötték az edény száját. Hűvös kamrákban polcokon raktározták, esetleg vásárban árulták az így készült lekvárt.

A szatmári szilvalekvár sötét, csaknem fekete színű, keményre főzött, de még kenhető, pasztaszerű, cukor hozzáadása nélkül készült termék. Illata kellemes, íze zamatos, mindkettő a gyümölcsfajára jellemző, intenzív. Szárazanyag-tartalma 60-61%, amely jó eltarthatóságot biztosít. Alapanyaga a Tiszaháton, Szabolcs-Szatmár-Beregben évszázadok óta ismert, szeptember elején érő, apró szemű, gömbölyű alakú, hamvas, nem magvaváló, kék penyigei szilva.

A szatmári tájon elképzelhetetlen a házi kert szilvafa nélkül. A gazdák sem növényvédelmet, sem műtrágyázást nem alkalmaznak. A hagyományos technológia szerint készülő szilvalekvárhoz előkészültként a gazdák augusztus végén, szeptember elején lekaszálták a fák alatti fűvet, hogy a hulló szilvát fel tudják szedni. A fa alá ponyvákat terítettek. Hosszú, de könnyen kezelhető rudakkal verték az ágakat. A rudas leverést a rázás követte. A verés és rázás során a ponyvára hullott gallyak, levelek nagy részét szorgos asszonykezek távolították el. A ponyváról a szilvát nagy vesszőkosarakba öntötték. Ezt követően a szilva deszkából készített, lejtős csúszdára került, ezen végiggurult a gyümölcs, közben kikapkodták belőle a maradék leveleket, ágakat.

A válogatott gyümölcsöt ún. szilvásládákban megmosták. A lecsurgott szilvát először tekőbe rakták, ahol még egyszer, utoljára átvizsgálták.

A szilvával megtelt, rézből készült lekvárfőző üstöt a szabadban elkészített katlanra tették fel főzni. A házilag készített kavaróvitorlával állandóan, szünet nélkül kavarták a szilvát. A szilvát addig főzték, amíg a magja ki nem vált és a héja össze nem sodródott. A szétfőtt szilvát *penyőnek* nevezték. Amikor a penyőt jónak ítélték, házilag készített szűrőn áttörték. Az áttörés során csak a mag maradt a szűrőben. A szűrőn áttört, átdörzsölt levét hívták *ciberének*. A ciberét visszamérték az üres, szépen kimosott üstbe, és kezdődhetett az öregítés, azaz a befőzés. Ez a munkafolyamat akár 12 órát is igénybe vett.

A lekvár főzés nehéz munkáját mulatozással kapcsolták egybe: citeráztak, énekeltek, vidám társasági élet folyt, miközben váltották egymást a munkában. A kész lekvárt cserépedényekben, ládákban tárolták.

A héjastól megfőzött, nem passzírozott szilvának kiváló ételtani hatása volt, ezért a népi gyógyászatban is használták.

Halász Eszter

Hiedelmek és boszorkányságok Nyárádremetén

Nyárádremete a Nyárád felső folyásánál, a Bekecs lábánál terül el. Nevét egy hajdan ott élő remetéről kapta. A lakosság 98%-a katolikus, a többi protestáns. Népsége mintegy 2000-2500 fő, a házak száma 720. Nyárádremete községközpont, négy falu tartozik hozzá: Deményháza, Köszvényes, Mikháza és Vármező.

A falu népe hagyományörző: vannak szüreti bálók, húshagyatolások, tűzoltóbálók, regutabálók, határkerülés és minden vasárnap vegyes piac, amely 5-6 órát tart a templom előtti téren, a Nyárád partján. A lakodalmak is hagyományosak. Nyolc-tíz család kovácsmesterséggel, a „házi cigányok” kosárkötéssel foglalkoznak. A remeteiek többsége fakitermeléssel, építkezéssel, állattartással és gazdálkodással keresi kenyerét. A falut várak veszik körbe. A Várlátótól hét várat lehet látni hegy formájában, pl. Vármező várát, Szakadát, Vityalt és Barátok várát stb.

A templomot az 1800-as évek elején építette dr. Nyulas Ferenc Jézus mennybemenetelének tiszteletére. Működnek Rózsafüzér-társulatok és minden csütörtökön van engesztelő imaóra. A plébánián zárandokszállás is van.

Önkiszolgáló bolttal, tömbház lakással, két iskolával, orvosi rendelővel, fogászattal és gyógyszerházzal is rendelkezik a falu.

Az időjárással kapcsolatos népi hiedelmek

A falusi ember tud olvasni a természet nagykönyvéből. Mindennek jelentőséget tulajdonít, és minden üzenetet nyújt számára. A nép annyira közel áll a természethez, hogy megérti szavát. Ha együttműködik a természettel, könnyebben végezheti munkáját. A népi megfigyelések legtöbbször be is teljesülnek. A legelterjedtebb időjóslo jelek: