

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«УЖГОРОДСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»
УКРАЇНСЬКО-УГОРСЬКИЙ НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ
КАФЕДРА УГОРСЬКОЇ ФІЛОЛОГІЇ

ШІДО КЛАУДІЯ ОЛЕКСАНДРІВНА

**Звичай і назви, пов'язані з роботою у с. Мала Добронь. Розвиток лексики у
школі**

014.02 Середня освіта. Мова і література (угорська)

Дипломна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавра

Науковий керівник:

Дерке Магдаліна Жигмондівна

кандидат філологічних наук, доцент

Реєстрація _____
(номер)

« ____ » _____ 2023 р. _____
(підпис пров.фахівця) (прізвище, ініціали)

Дипломна робота допущена до захисту

Завідувач кафедри

(підпис) **Зикань Х.І.**
(прізвище, ініціали)

К.філол.н., доцент
(науковий ступінь, вчене звання)

« ____ » _____ 2023 р.

Рецензент _____
(підпис)

Нодь Н. Й.
(прізвище, ініціали)

К.філол.н., доцент
(науковий ступінь, вчене звання)

UKRAJNA OKTATÁSI ÉS TUDOMÁNYÜGYI MINISZTERIUMA
ÁLLAMI FELSŐOKTATÁSI INTÉZMÉNY
„UNGVÁRI NEMZETI EGYETEM”
UKRÁN–MAGYAR OKTATÁSI-TUDOMÁNYOS INTÉZET
MAGYAR FILOLÓGIAI TANSZÉK

SIDÓ KLAUDIA

**A munkához fűződő szokások és megnevezések Kisdobronyban. A
szókincsfejlesztés az iskolában**

Magyar nyelv és irodalom

Diplomamunka a baccalaureusi fokozat megszerzésére

6.014.02 Középfokú oktatás szakirányban,
magyar nyelv és irodalom

Tudományos témavezető:

Györke Magdolna

a filológiai tudományok kandidátusa, docens

TARTALOM

BEVEZETÉS	6
1. A KÉRDÉSSSEL FOGLALKOZÓ SZAKIRODALOMRÓL	13
2. A NYÁRI MUNKAALKALMAKHOZ KAPCSOLÓDÓ SZOKÁSOK	20
2.1. Az aratás folyamata	20
2.1.1. Kaszaverés, a szerszámok előkészítése az aratáshoz	20
2.1.2. Kaszálás, aratás	21
2.1.3. Gereblyézés, tallózás	23
2.1.4. Cséplés	23
2.1.5. Aratással kapcsolatos dalok Kisdobronyban	24
2.2. Befőzés, tartósítás	25
2.2.1. Az alapanyag előkészítése a befőzéshez	25
2.2.2. Az uborka tartósítása	26
2.2.3. Káposztasavanyítás	27
2.3. Lekváfőzés Kisdobronyban	28
2.3.1. A szilva szedése, mosása és magolása	28
2.3.2. Az üst beállítása, tüzelés	29
2.3.3. A főzés kezdete, a cibere	30
2.3.4. A lekvár kiszedése, szilvás, lekváros ételek	31
3. AZ ŐSZI MUNKÁLATOKHOZ FÜZŐDŐ SZOKÁSOK	35
3.1. Tengeritörés	35
3.2. Cirokvágás	36
3.2.1. Mageltávolítás, szárítás	37
3.3. Krumplivágás, veremelés	37
3.3.1. Krumplis ételek	38
3.4. A szüret	40
3.4.1. Szőlődarálás, préselés	41
3.4.2. Borkészítés	42
4. A TÉLI MUNKAALKALMAKHOZ FÜZŐDŐ SZOKÁSOK ÉS MEGNEVEZÉSEK KISDOBRONYBAN	45

4.1. Dohánysimítás.....	45
4.2. Tollfosztás	46
4.3. Szövé-s-fonás.....	48
4.4. Disznóvágás	50
4.5. Cirokseprű készítés	53
4.5.1. Seprűkötés, seprűvarrás	53
5. A MUNKÁVAL KAPCSOLATOS SZAVAK ELEMZÉSE.....	55
5.1. A szavak vizsgálata jelentésük és eredetük szerint.....	55
5.2. A szavak szerkezeti elemzése	74
5.3. Szófaji megoszlásuk.....	74
6. SZÓKINCSFEJLESZTÉS AZ ISKOLÁBAN.....	76
BEFEJEZÉS	86
KÖVETKEZTETÉSEK LEVONÁSA	86
A FELHASZNÁLT IRODALOM JEGYZÉKE.....	93
PEZIOME	97
SUMMARY	98
MELLÉKLETEK	99

BEVEZETÉS

A hagyományok, a szokások egy adott közösség értékrendjét, világképét jelképezik. Szülőfalumban, Kisdobronyban is így van ez, hiszen például a földművelésnek évszázadokra visszanyúló hagyományai vannak.

A dolgozat témája: A munkához fűződő szokások és megnevezések Kisdobronyban. A szókincs fejlesztése az iskolában.

Célom, hogy összegyűjtsem és bemutassam a munkaalkalmakhoz fűződő szokásokat és hagyományokat, rámutassak a régi és az újabb szokásokra, az évek során bekövetkezett változásokra. Ismertetem a *nyári, őszi és téli* munkaalkalmakhoz kapcsolódó szokásokat, hiedelmeket, frazémákat.

Leírom az egyes munkafolyamatok menetét, bemutatom a munkaeszközöket is. Az összegyűjtött megnevezéseket megvizsgálom eredetük és jelentésük szerint, kitérek a szavak szerkezeti sajátosságaira és szófaji megoszlásukra is, valamint közlöm a munkával kapcsolatos mondókákat, dalokat és frazémákat.

A munkálatokkal kapcsolatban sok lexéma, kifejezés fordul elő a kutatóponton, ezért érdemes megvizsgálni, mennyire ismeri a témakörrel kapcsolatos szavakat a fiatalság, a tanulók. A szókészlet folyamatosan változik, egyrészt gazdagodik, bővül, másrészt egyes szavak, kifejezések az idők folyamán archaizálódnak. Ezért fontos, hogy az iskolások is ismerjék a szokásokkal kapcsolatos szavakat, kifejezéseket, frazémákat. Ezért kitérek dolgozatomban a szókincs fejlesztésének fontosságára és lehetőségeire az iskolai oktatásban.

A téma indoklása. A hagyományok és a szokások egyre inkább elhalványulnak. Az idősebb generáció ugyan még őrzi és gyakorolja valamennyit, azonban a fiatalság egyre kevesebbet tud és hall ezekről. Vannak olyan kifejezések, frazémák és tárgyi eszközök, amelyek mára már alig élnek a köztudatban. Éppen ezért meglehetősen fontosnak tartom, hogy szülőfalum évszázadokra visszanyúló tradícióit a feledéstől megmentsem. Tudomásom szerint Kisdobronyról eddig még ilyen jellegű részletes leírás nem jelent meg, ezért vállalkoztam a téma bemutatására.

Szülőfalum a szomszédos Nagydobronnyal karöltve kiemelkedik térségünkől, ugyanis a földművelés és a hozzá köthető népszokások, hagyományok évszázadokra visszavezethető múlttal rendelkeznek. A település eléggé viharos és sokszínű történelme ellenére, a lakosság életében mindig központi szerepet játszott a gazdálkodás, a föld szeretete, tisztelete és megbecsülése. Ugyanis ez biztosította az életet, táplálta és lekötötte az itt élőket.

A feljegyzések, illetve az adatközlőim szerint is a szovjet érában a település szép eredményeket ért el gabona- és dohánytermesztés terén. Szintén kiemelendő az is, hogy a XX. század hatvanas éveinek végén, a hetvenes évek elején a területünkön elsőként kezdtek el fóliasátras zöldségtermesztéssel foglalkozni.

Kutatásom során a *nyári* munkálatok kapcsán lejegyzem az *aratás*, a *tartósítás* és a *lekvárfőzés* folyamatát, az őszi munkaalkalmak közül a *tengeritörés*, a *cirokvágás* és a *szüret* műveletét, a téli munkákhoz fűződő szokások közül pedig a *tollfosztás*, a *szövés-fonás*, a *disznóvágás* és a *cirokseprűkészítés* menetét mutatom be.

Az anyaggyűjtés módszere. Az anyaggyűjtés szülőfalumban, Kisdobronnyban aktív és passzív módszerrel történt. Munkámat készségesen segítették az adatközlők. Empirikus módszert alkalmaztam, főként beszélgetések alkalmával gyűjtöttem az információkat: a munkafolyamatok menetét, a népszokásokat, hagyományokat, hiedelmeket. Mivel az adott településen élek, a kutatópont nyelvjárását és szokásait magam is jól ismerem, ez gyűjtőmunkám során nagy segítségemre is volt. Családunk tagjai (ahol minden korosztály képviselve van) szintén földműveléssel, gazdálkodással foglalkoznak, ezáltal én is részese lehetek ezeknek a munkáknak (*disznóvágás, szüret, lekvárfőzés, tengeritörés stb.*), így teljesebb képet kaptam mind a jelen, mind a régmúlt hagyományai, szokásai kapcsán.

A gyűjtés helye. Az anyagot szülőfalumban, a Nagydobronnyi kistérséghez (korábban: Ungvári járás) *Kisdobronnyban* gyűjtöttem. A falu a Latorca és a Tisza közötti patakokkal átszőtt területen fekszik, a Latorca bal partján, Ungvártól 38, Munkácstól 30 kilométer távolságra. Társközsége az ukránok lakta Demicső.

Szomszédos települések: a falutól 1 kilométerre délkeletre Nagydobrony, nyugatra 500 méterre Tiszaágtelek. Tiszaágtelek 2003 decemberéig közigazgatásilag Kisdobronyhoz tartozott. Legközelebbi vasútállomás, Csap innen 10 km.

A község lakossága jelenleg 2000 fő. A települést csaknem kizárólag magyarok lakják. Ők szinte valamennyien reformátusok. A reformátusok mellett sok a Jehova tanúk száma is (kb. 200). Magyarországi testvértelepülése Demecser [56].

Szülőfalum nevét a szláv nyelvből származtatják (vö. szláv. дуб 'tölgy'). Feltételezhető, hogy nagy kiterjedésű tölgyerdőről kapta nevét. Ez valószínű is, hisz Kisdobrony mai területén bizonyíthatóan hatalmas erdőség volt, amelyet patakok szőttek át. A falu előző helye mintegy 3-4 kilométerre északra volt a mostani Kisdobronytól, közvetlen a Latorca partján.

A falu Árpádkori oklevelekben első birtokosa után Csépánteke vagy Csépánfölde néven ismeretes. A tatár pusztítás után lakatlan hely. 1270-ben V. István ifj. király a leszármazottainak adja Csépántekek pusztá területét. 1299-ben az utódok közül Mátyás fia, László Comes, valamint testvére, Mihály fia Rátold és Hete fia, Rudolf szerepelnek a megerősítő oklevélben. 1379-ben a Széchyek peres ügyében Csépánfalva (másként Kisdobrony) is előfordul a felsorolásban. 1411-ben intézték el a hosszú pert és Dobronyi Györgyöt és Antalt a falu részeibe beiktatták. 1429-ben Kisdobronyi Rotold János özvegye és leánya eladják részbirtokaikat László király altárnok mesterének és az Eszenyi család tagjainak. 1504-ben Kisdobronyi Mátyás özvegye Huszár Balázsnak egy telket elzálogosít.

Kisdobrony megyebeosztás szerint a XVIII. században és a XIX. század elején Ung megyéhez, majd Bereg városmegyéhez tartozott.

Viszonylag későn, a XVII. század elején a reformáció is elérte a helységet, s 1618-ban megszületett a protestáns egyházközség, melynek lelkipásztorai sokáig egy fatemplomban tartották az istentiszteleteket, az 1828 és 1838 között épült, kőből emelt szentegyház pedig az 1881-es tűzvészben a lángok martaléka lett, így a gyülekezet csupán 1893-ra hozta tető alá jelenlegi lelki otthonát. Közben a falut a

XVIII. században Bereg vármegyéhez csatolták, s csak Trianon után, a csehszlovák érában kapcsolták az Ungvári járáshoz.

A falu XX. századi története eléggé viharos: 1918-tól 1938-ig a Csehszlovák Köztársaság, 1938-tól 1945-ig Magyarország, 1945-től 1991-ig a Szovjetunió, 1992-től napjainkig pedig Ukrajna része [3, 224-225. o.].

A szovjet érában a kisdobronyi földművesek jónéhány évig a saját közös gazdaságukban dolgoztak, majd ezt a kolhozhoz csatolták a nagydobronyi mezőgazdasági nagyüzemhez. Nagy- és Kisdobrony földművesei szép eredményeket értek el az állattenyésztés, később a gabona- és dohánytermesztés terén. A közös gazdálkodás idején a nagyüzem fokozatosan a megyei székváros legfőbb zöldségellátójává lépett elő. A megyében – ez még a múlt század hatvanas éveinek végén, a hetvenes évek elején történt – a két szomszédos község lakói Kárpátalján elsőként kezdtek fóliás zöldségtermesztéssel foglalkozni. Ma már csaknem minden itteni portán fóliasátor áll. A primőr zöldségfélék jövedelmezőségének köszönhetően kevés helybélinek kell máshol munkát vállalni [29, 311. o.].

Kisdobronyban az oktatás első nyomai az 1700-as évekre vezethetőek vissza. Az első iskola, amely egyházi iskolaként a század elejétől működött, azon a földterületen épült fel, melyet a Medzichradzky család adományozott a községnek. 1796-tól állandó tanítója volt. A két világháború között állami magyar tannyelvű népiskola működött a községben, nyolc osztállyal. Az 1938-as visszacsatolás után egy állami és egy református népiskolája van a falunak [57].

1945-től elemi iskola volt a községben négy osztályteremmel és két tanítóval. 1948-ban átalakították hétosztályos iskolává, ahol 9 tanító dolgozott.

1950-ben magyar tannyelvű általános iskola működött a községben. A kétemeletes épület 10 tanteremmel és műhellyel rendelkezett, ahol már a gyerekeket 17 tanár oktatta. A tanulók középiskolai tanulmányaikat a szomszédos Nagydobronyban folytatták.

A 2005 áprilisában bekövetkezett higanybaleset után használatra alkalmatlannak ítélték a Kisdobronyi Középiskola (akkor még Általános Iskola)

épületét. Így a 2007–2008-as tanévig a tanulók több épületben tanultak. Helyet biztosítottak a helyi könyvtárban, a községháza egyik üléstermében, a református parókián és a Nagydobronyi Középiskolában a tanév folytatásához.

A 2006–2007-es tanévben a Kisdobronyi Általános Iskola 250 tanulót és 20 pedagógust számlált. 2006-ban megkezdődött az új iskola építése, melynek első részét 2007 szeptemberében, a következőt pedig 2009 októberében adták át. A Kisdobronyi Általános Iskolát 2009-ben átminősítették Kisdobronyi Középiskolává. Jelenleg iskolánkban 11 osztályban 221 tanulót 24 tanár oktat [57].

A faluban több üzlet, református templom, óvoda, orvosi rendelő, posta, községháza is működik napjainkban. A tavalyi évtől kezdve polgárőrség is tevékenykedik a településen.

A falu lakosságának helyzete nem túl kecsegtető. Munkalehetőség nem sok van, csupán a közintézményeknél találni néhányat. Az itteni emberek főként mezőgazdaságból és állattenyésztésből élnek. A község területén kb. 7 farmgazdaság van. A farmerek főként állattenyésztéssel, kukorica, búzafélék, és zöldségfélék termesztésével foglalkoznak. Nagyon sokan külföldön vállalnak munkát.

Kisdobrony nyelvjárása az északkeleti nyelvjárástípushoz tartozik. Nyelvjárásának jellemző sajátosságai:

- zárt *i*-zés, amely leggyakrabban a köznyelvi *e* helyén fordul elő: *szíp, kik, níz, szína*.
- az *l* kiesése is előfordul: *zőccsig, gyűmőücs, bóut, kóudus*.
- az *i* gyakran előfordul a köznyelvi *í* helyén: *tanit, sir, irogat*.
- az *i* megfigyelhető a köznyelvi *ü* helyén is: *bikkfa, fil*.
- erősen *j*-ző: *ijen, jány, pájinka, zsemje..*
- jellemzőek az ismétléses formák: *esztet, kelletett, azótátúl*.
- az *a* előfordul a köznyelvi *o* helyén: *alló, orvas*.
- az *ó, ő* hang záródó diftongusokban realizálódik: *óu, őü: jóu, tanítóu, zőüü*.
- az *ó* helyén még előfordul az *ú*: *lú*.

- gyakran kiesik a ragok végén a *t* hang: *miér, könyvér, pénzér.*
- nem tesznek különbséget *a hol? hová?* kérésre felelő helyhatározóragok között: *Kati a könyvtárba van, Megyek az iskolába.*

Kisdobrony nyelvhasználatában ilyen tájszók fordulnak elő: *karolábé* 'karalábé', *csúszó* 'kígyó', *tengeri* 'kukorica', *paszuj* 'bab', *hokedli* 'szék', , *sifony* 'szekrény', *lajbi* 'mellény', *kamara* 'kamra', *kolompír*, *krumpli* 'burgonya', *pricep* 'pótkocsi'.

Adatközlők. Adatközlőim tősgyökeres helyi lakosok. Szinte mindegyik a közvetlen környezetem része: családtagok, rokonok, szomszédok és ismerősök. Korosztálybeli megoszlásuk változatos, mind az idősebbek, mind a fiatalabbak készségesen a segítségemre voltak. Mindannyian sokéves tapasztalattal rendelkeznek a gazdálkodás terén, odaadással és szeretettel beszéltek a tevékenységekről. Így általuk megbízható adatokhoz jutottam. A személyes adatok felhasználását minden adatközlőm engedélyezte.

Sorszám	Név	Születési év	Végzettség	Foglalkozás	Vallás
1.	Sidó Erzsébet	1979	érettségi	gazdálkodó, háziasszony	református
2.	Sidó Sándor	1970	8. osztály	traktorista	református
3.	Sidó Éva	1978	9. osztály	gazdálkodó, háziasszony	református
4.	Nagy Géza	1972	szakiskola	festő	református
5.	Nagy Gergely	1995	szakközépiskola	biztonsági őr	református
6.	Bernát Ildikó	1976	érettségi	gazdálkodó, háziasszony	református
7.	Komonyi Katalin	1952	érettségi	varrónő, nyugdíjas	református
8.	Komonyi Otília	1951	8. osztály	nyugdíjas	református

9.	Komonyi Béla	1948	8. osztály	nyugdíjas, kolhozista	református
10.	B Balog Zoltán	1995	egyetem	könyvelő	református
11.	Úr Margit	1942	8. osztály	nyugdíjas, kolhozista	református
12.	Gál Dávid	1996	egyetem	tanár	református
13.	Bitai Ilona	1952	8. osztály	nyugdíjas	református
14.	Lelkes Viktor	1990	érettségi	traktorista	református
15.	Lelkes Melinda	1995	érettségi	háziasszony	református
16.	Úr Sándor	1935	8. osztály	nyugdíjas, kolhozista	református
17.	Úr Borbála	1938	8. osztály	nyugdíjas, kolhozista	református
18.	Úr Géza	1937	7. osztály	nyugdíjas, traktorista	református
19.	Gál Krisztina	1979	egyetem	tanár	református
20.	Gál László	1979	érettségi	farmergazda	református

Az anyag feldolgozásának módszere. A munkafolyamatokat az 1950-es 60-as évektől napjainkig mutatom be. A összegyűjtött anyagot évszakok közlöm. Részletesen ismertetem a munkafolyamatokat, majd szócikkek formájában közlöm a megnevezéseket, kifejezéseket. Leíró és statisztikai módszert alkalmazok az anyag feldolgozása során.

1. A KÉRDÉSEL FOGLALKOZÓ SZAKIRODALOMRÓL

Dolgozatom megírása előtt fontosnak tartottam megismerkedni a téma szakirodalmával. Az évszakokhoz kötődő munkaalkalmak leírásakor a hagyományokat és a hiedelmeket is vizsgálom. A kérdéssel sok néprajzi jellegű tanulmány, monográfia foglalkozik.

Népi kultúránk megismerésében nagy segítségemre volt az Ortutay Gyula szerkesztése által megjelent *Magyar Néprajzi Lexikon* I-V. kötetete [23, 3694. o.].

Hagyományos népi kultúránk megjelenési formái folyamatosan változnak és alakulnak, s napjainkban jelentős mértékben kezdenek is kikopni. Az idők változása, a világ felgyorsulása mára már csaknem történelmi távlatba állította azt a paraszti világot, amely ennek a kultúrának az életője és kerete volt. E paraszti világ és kultúra számunkra, magyarok számára igencsak kulcsfontosságú, azonban legjelentősebb tárgyi emlékei már csak faluházakban és múzeumokban tekinthetőek meg. Az irodalmat, a művészetet, a zenét, modern nemzeti kultúránkat eltéphetetlen kapcsolatok fűzik a népi kultúra örökségéhez. Ezt az örökséget közvetíti számunkra a Magyar Néprajzi Lexikon minden egyes kötetete, mely közel nyolcezer cikket tartalmaz, s a néprajztudományunk mai állását tükrözi. A magyar néprajz teljes területét magába foglalja [23, 3570. o.]. Munkám szempontjából az egyes kifejezések részletes leírása fontos, melyben a lexikon nagy segítségemre van.

A Magyar Néprajzi Lexikon IV. kötetéből kiderült, hogy a *cirok* elterjedését az segítette elő, hogy gondozása és vetése lényegében azonos a kukoricáéval. Betakarítására szeptember végén, október elején kerül sor. A *söprűcirok* kifésült kalásza a seprűkötés alapanyaga, a magja pedig takarmány. Magyarországon elterjedése a 19. századra tehető [22, 805. o.].

A Lexikon közli a *savanyítás* (*káposztasavanyítás*) folyamatát is, amely a parasztháztartásokban elterjedt eljárás. Leírja a savanyítás teljes folyamatát, azt, hogy a *savanyító* vagy *hordó* vagy *kád* kellett a művelethez. Ennek a tetejére került a *káposztáskő* mint nehezék. A káposzta felaprítására általában *káposztagyálut* használtak, de vannak vidékek, ahol egészben savanyítanak. A lexikon rámutat

arra, hogy régen a férfiak mezítláb taposták és így tömörítették a rétegeket, újabban viszont ezt a műveletet úgynevezett *tömőfával* végzik [22, 745. o.].

A nyári munkák leírásánál segített a Magyar Néprajzi Lexikon I. kötete is. A *befőzést* az így írja le: „a cukorral való gyümölcstartósítás egyik módja” [19, 71. o.].

Balassa Iván és Ortutay Gyula *Magyar néprajz* c. munkája segítséget nyújtott számomra abban, hogy hitelesebben be tudjam mutatni azt, hogy a paraszti gazdálkodásban hogyan tudták megtermelni maguknak a gabonát és más élelmiszereket az emberek. A nép évszázadokon keresztül önellátásra kényszerült, tehát a táplálkozáshoz, házépítéshez, ruházkodáshoz szolgáló nyersanyagot saját magának kellett előállítani. Éppen csak egy kevéssel termeltek többet, mint amennyire szükségük volt. A jobbágyrendszerben is hasonló irányba fejlődtek a parasztgazdaságok, hiszen a több termés után a szolgáltatások is növekedtek. Éppen ezért nem volt érdeke a parasztságnak, hogy nagyobb területeken és újabb eszközökkel dolgozzanak. A feudalizmus így vált egyre inkább a termelés növekedésének a visszaszorítójává [4, 89. o.].

A *Magyar Néprajz* II. kötetének *Paraszti gazdálkodás* című fejezete szervesen kapcsolódik a dolgozatom által vizsgált kérdésekhez. Ezek a alfejezetek segítettek a munkafolyamatok bemutatásánál: *a parasztgazdaság, a kukorica termesztés, a burgonyatermesztés, a gabonatermesztés, szőlőművelés és borászat*. A kukorica betakarításának, a *tengeritörésnek* kezdettől fogva *kétféle* formája ismeretes: amikor a *borítólevéllel* együtt és amikor *anélkül* szedik le a csöveket [21, 193-495. o.].

Az anyaggyűjtés során hasznosítani tudtam Balassa Iván *A határainkon túli magyarok néprajza* c. könyvét [5, 418. o.]. A szerző a mai Magyarországon túli magyar kisebbségek hagyományos népi kultúráját vizsgálja. Külön veszi a Romániában, Jugoszláviában, Ausztriában, Szlovákiában és Ukrajnában élő magyarság szokásait. Mindegyik csoport tárgyalását történeti áttekintéssel indítja, majd a legjellegzetesebb néprajzi hagyományait taglalja. A könyv tartalmaz eredeti népi szövegeket, népdalokat, fényképeket és illusztrációkat. Összesen *hat* nagy

fejezetet tartalmaz. Témám szempontjából a *Kárpát-Ukrajna magyarsága* című fejezet a fontos. A szerző rövid történeti áttekintéssel indít, majd leírja a jeles napokhoz köthető szokásokat, az emberi élet fordulóihoz, valamint a munkaalkalmakhoz fűződő szokásokat is. Kiemeli például azt, hogy úgy tartották, *ha vetés közben dalolásznak, fütyörésznek, akkor víg aratásra számíthatnak*. [5, 391-407. o.].

Dömötör Tekla *Régi és mai magyar népszokások* című munkájában a magyar nép teljes szokásrendszét bemutatja [13, 5–163. o.]. Felhívja a figyelmet arra, hogy régen a magyar falvak egész életét a népszokások alakították. A hagyományos szokásokat a következőképpen csoportosítja:

1. naptári napokhoz, illetve az év egyes napjaihoz vagy ciklusaihoz fűződő szokások;
2. az emberi élet fő állomásainak szokásai;
3. ***munkához fűződő szokások***;
4. jogszokások, közigazgatási szokások;
5. történelmi, társadalmi ünnepekhez fűződő szokások;
6. vallásos szokások stb. [13, 7–8. o.].

Dogozatom szempontjából az a rész fontos, amelyben a *munkához fűződő szokásokat* írja le a szerző. Két fő csoportot különít el ezek között: *közösségi szokások* és *egyéni*leg végezhetőek. Részletesebben a közösségi munkaalkalmakhoz fűződő szokásokra tér ki. A munkák nagy része zárt helyiségben történt, így az egyhangúságot ellensúlyozni azzal próbálták, hogy meséket mondtak, énekeltek. Ez leginkább *tollfosztás*, *fonás* és *dohánycsomózás* közben volt megszokott. A kutató a *disznóvágással* és a *torral* kapcsolatban rámutat arra, hogy azok, akik nem voltak hivatalosak az este megrendezett disznótorra, maskarát öltöttek és ebben elmehettek a „hívatlan vendégek” is egy kis kóstolóra [13, 150. o.].

Kovács Endre *Földművelés egy bácskai magyar faluban* című munkájában tizenhárom fejezeten keresztül taglalja a földművelést és növénytermesztést [18, 190–205. o.]. *A gabonafélék termesztése* c. fejezet érdekes és jelentős. Kitér a

búza, árpa, a rozs, a zab, a kukorica, a hajdina és a *köles* termesztésére. A búza eredetétől, a vetésen és a gondozáson át, egészen az aratásig minden munkafolyamatot részletesen lejegyez számunkra. A szerző kiemeli: ahhoz, hogy a termés szép és egészséges legyen rendkívül fontos a talaj megfelelő előkészítése. Erre adatközlőim is felhívták a figyelmet. Kovács Endre megállapítja, hogy a honfoglalás idején a Dunántúlon nagyobb területeken termesztettek búzát az itt élő népek, míg a Kárpát-medence keleti részein csak elvétve [18, 15. o.].

A szerző felhívja a figyelmet arra, hogy az aratás kezdetére mindig különös figyelmet fordítottak, hiszen minden kalászáért kár volt. *Péter-Pál* napjától kezdve a gazdák figyelmesen szemlélték a búza érését, ugyanis az aratás nemsokkal ezután kezdetét vette [18, 24-25. o.].

Az aratás legelterjedtebb eszköze a *sarló*, melynek két formája létezik: a *kaszarsarló*, ez a sima élű, a másik pedig a *fogas*. A Kárpát-medencében mind a kettő elterjedt, jegyzi meg Kovács. Kisdobronyban aratáskor leginkább a kaszarsarlót használták.

Kutatásom során felhasználtam Csoma Zsigmond *Uradalmi és jobbágy-paraszti szőlő-, bortermelés Somlón* c. munkáját [10, 262. o.]. A szerző több szempontból foglalkozik a méltán nagyhírű magyarországi szőlészettel és a borászat történetével. Teljesen a forrásoktól indít. Foglalkozik a somlói szőlők történetével, a borvidék községeivel, bemutatja az ágazat által kialakult tisztségeket, az ottani társadalmat. Kitér a szőlőfajtákra, a szaporításra, a talajművelésre. Dolgozatom szempontjából a legérdekesebb részek a *szürethez* és a *borkészítéshez* köthetőek. Külön taglalja a szüret (*szüretelő olló, szüretelő edény: puttony, kád, csöbör, dézsa*) és a bornyerés eszközeit (*szőlődaráló, szőlőprés, taposózsák, mustszűrő kas, taposókád*), az erjesztés folyamatát és az esetlegesen elkövetett hibákra is kitér. Itt olyanokat említ meg, mint a túl korai vagy késői szüret, a nem megfelelő higénia körülmények. A bortárolás helyére és eszközeire is külön felhívja a figyelmet. *Kétféle* pincét különít el a bortárolás szempontjából: a földfelszínen elhelyezett pincéket, illetve a földfelszín alatti *lyukpincéket*. Akár

felszín feletti, akár felszín alatti épületekben tárolták a bort, főként hordókat használtak e célra.

Petercsák Tivadar *Népszokások Filkeházán* c. monográfiájában részletesen bemutatja szülőfaluja népszokásait, külön említi az évszakokhoz köthető és nem köthető munkaalkalmakat. A *tollfosztó*, a *fonó* és a *kukoricafosztó* folyamatát is leírja.

A földműveléshez kötődő szokásokkal kapcsolatosan hangsúlyozza a *vetés* megóvását. A monográfia harmadik fejezete kapcsolódik leginkább dolgozatomhoz: *A gazdasági élet szokásai, hiedelmei* [32, 67. o.]. Ez a fejezet öt kisebb alfejezetből áll. *A földművelés* [32, 67. o.] c. részben leírja, hogy az aratást mindig gabonával kezdték és aratóbállal fejezték be, hasonlóképpen nálunk, Kisdobronyban is így volt ez régen, a XX. század végéig.

A következő alfejezetben az *állattartáshoz* fűződő népszokásokat is leírja, a szarvasmarha és a baromfi tenyésztését [32, 68-77. o.]. Az őszi és téli munkálatok közül bemutatja a *kukoricafosztót* [32, 77-79. o.], a *fonót* [32, 80-83. o.] és a *tollfosztót* [32, 79-80. o.] is. Megemlíti azt is, hogy a munka befejezése után általános volt a kínálás [32, 165. o.].

A lekvárfőzés folyamatának bemutatásánál segítségemre volt Végh Antal *Lekvárfőzés* c. cikke [38, 31–34. o.]. A szerző pontosan leír minden munkafolyamatot, mozzanatot egészen a szilva mosásától a lekvár kiszedéséig. Hangsúlyozza, hogy a jó szilvalekvárt *rézüstben* főzik, amelyet fontos jól beállítani és megfelelően körbetapasztani. A lekvárt hosszú nyelvű fakanállal keverték, a *magvas ciberét* pedig rostán szűrték át. Végül a megfőtt szilvalekvárt agyag *szilkébe* szedték ki. [38, 35. o.]

Zsupos Zoltán *Dél-Gömör gyűjtögető gazdálkodása* c. könyve olyan növényeket mutat be, amelyek az ember táplálékául szolgálnak, megemlíti a vadszilvát. Leírja a gyümölcs aszalásának folyamatát és a gyümölcs tárolását. Vadszilvából készült bor készítéséről is beszél [39, 140. o.].

Kárpátaljai vonatkozású leírások is megjelentek a témával kapcsolatban. Móricz Kálmán *Nagydobrony* c. monográfiája részletes leírást ad a településről

[29, 311. o.]. A szerző nemcsak a szomszédos Nagydobronyról ír, hanem a környező településeket is megemlíti benne. Kiemeli, hogy a népszokások és maga a paraszti élet, a gazdálkodás szinte egybeforr a két Dobrony tekintetében.

A *Társas munkaalkalmak* c. részben a szerző bemutatja a *lekvárfőzést*, a *krumplivetést*, a *disznóvágást*, a *házépítést*, a *tengerihántást*, a *simítót* és a *fosztót*. Ezeket a munkákat a rokonok, barátok, szomszédok és a család közösen végezték. A legszebb az egészben az volt, hogy így mindig közösen tölthették az időt, hiszen egymásnak vissza is segítették a munkát [29, 201–205. o.].

A *Gazdálkodás, megélhetés* c. fejezetben a *szövés-fonásról*, a *jószágtartásról* és a *földművelésről* kapunk teljes körű képet. Külön részleteséggel leírja a szövés-fonás minden fázisát. A vászonból *zsák*, *kendő*, *lepedő*, *ruhanemű* és *abrosz* készült.

A monográfia témái szerteágazóak, hiszen szó esik a portáról, a népviseletről, a táplálkozásról, a nyelvjárásról, a teljes szokásrendszerről egészen a bölcsőtől a koporsóig.

Móricz Kálmán helyi szólásokat és közmondásokat is is közöl. Ilyeneket olvashatunk benne: *Nem erőszak a disznótor*, *Amit mond, a kutya sem enne meg*, *Kiöltözött, mint szaros Pista nevenapján*.

Népmeséket, *sírverseket*, *balladákat*, *dalokat* is bemutat, melyeket szintén a településről gyűjtött.

Móricz Kálmán *Sorsközösség* című kiadvány *Ungvári járás* c. fejezetében Nagydobrony mellett szülőfalumat, Kisdobronyt is megemlíti. A szerző kitér arra, hogy Kisdobrony mindig is nyitottabb volt Nagydobronynál, ami miatt a népszokások, hagyományok kevésbé maradtak fenn. Ezt itt élőként én is alá tudom támasztani. Említést kapunk arról, hogy a *háztáji gazdálkodás* erősen jellemző a közösségre, fő specialitásunk a *hónapos retek*, a *fóliás paradicsom*, *paprika* és *uborka* [14, 35-36. o.].

Segítségemre volt Horváth Katalin *Szőlőnevek a kárpátaljai magyar nyelvjárásokban* c. tanulmánya, amelyben a szerző vidékünk szőlőneveit vizsgálja meg. [16, 26–30. o.]. A cikkben 63 népi szőlőnevet és magyaráz ábécé rendben.

Viszont rávilágít arra is, hogy Lehoczky Tivadar szerint vidékünkön körülbelül 220 fajta szőlőt termesztettek.

Kiemeli, hogy Kárpátaljának 1945 előtt egy tucat híres szőlőtermő vidékje volt: Muzsaly, Aklihegy, Salánk, Zápszony, Mezőkaszony, Bene, Szerednye, Nagyszőlős, Ungvár, Munkács. Horváth Katalin szerint Kárpátalján a legelterjedtebbek az *izabellafajták*.

Az ukrán szakirodalom is foglalkozik a munkafolyamatok szokásainak és hagyományainak a leírásával. V. Szirotkin a közösségi munkavégzésre, a társas feladatokra hívja fel a figyelmünket. Jelentősnek tartja a munkaalkalmak kapcsán a különféle hagyományokat, hiedelmeket és frazémákat [48, 376. o.].

K. Koperzsinszkij a régi szláv szokásokat mutatja be, amelyek a betakarítással kapcsolatosak, itt kitér a hiedelmekre, hagyományokra. Néhol párhuzamokat tudunk vonni, ami az együttélésnek köszönhető [47, 39. o.].

A kérdéssel foglalkozó szakirodalom rendkívül színes és változatos. Ezek segítettek mind az anyaggyűjtésben, mind a szokások bemutatása során.

2. A NYÁRI MUNKAALKALMAKHOZ KAPCSOLÓDÓ SZOKÁSOK

Munkámban az összegyűjtött anyagot, a folyamatok leírását, a népszokásokat évszakok szerint csoportosítva muatatom be. A kutatópont nyelvhasználatában élő kifejezéseket, megnevezéseket *fekete dőlt* betűvel jelölöm a dolgozatban.

A közösség életében nagy jelentősége van mindmáig a társas munkáknak. Általában ezek többnyire évszakhoz köthetőek. Van olyan évszak, amelyhez több munkaalkalom is kapcsolódik. Ilyen a *nyár* is. Az évnek ebben a részében indul be leginkább a munka. Az adatközlők gyakran neves napokhoz kötik az egyes munkálatok kezdetét, végét. Ezekre is rámutatok a munkák leírása során.

2.1. Az aratás folyamata

A nyár egyik legjellegzetesebb és legmegterhelőbb munkája az *aratás*. Az ősszel vagy tavasszal elvetett búza aratása *Szent János* (június 24.) és *Péter-Pál* napja (június 29.) körül kezdtek készülni. Úgy tartják: „*A búza tövi fészakad, a kalász meghajol, a szemek megkeményednek benne, és a szára is megsárgul*” (Ú. G., 86 éves). Erre a szakirodalom is utal [13, 150. o.]. Először az *árpát* aratják, majd a tritikálét, búzát és a zabot utoljára. Ha az időjárás nem túl esős, akkor már *szeptember* közepére be is fejeződhet az aratás. Az aratáshoz azonban régen a gazdáknak fel kellett készülni, a szerszámokat, a különféle munkaeszközöket rendbe kellett szedni.

2.1.1. Kaszaverés, a szerszámok előkészítése az aratáshoz

A *kasza* megjelenése valóságos forradalom volt az itt élő emberek számára, hiszen a betakarítás idejét jóval lecsökkentette. A XIX. század utolsó évtizedéig, sőt még a XX. század elején is *sallóval/sarlóval* arattak a Kárpát-medencében, s így Kisdobronyban is [19, 71. o.].

Miután elterjedt a kasza, a parasztgazdaságok legmegbecsültebb eszköze lett, hiszen a kaszálás a legjelentősebb, legnehezebb paraszti munkák közé tartozott. Sok esetben a férfiak felnőtté válását a kasza megfelelő használatához kötötték: „*Ha a kaszálás megyen, akkor már férfi lesz belőle*” (Ú. S., 88 éves). A jó *kaszáló* nagyrabecsült volt a közösségben. A jó kasza vásárlása, ismerete (formailag,

minőségileg), beállítása és élesítése szintén a kaszálás mesterségéhez tartozott. Meghatározta a munka eredményességét.

A kasza élezése, a *kaszaverís/kaszaverés* kétféleképpen történt: vagy egy erre a célra fenntartott *kalapáccsal* vagy a *kaszakúvel/kaszakő*. A kalapáccsal történő élezés általában egy szilvafa *ducskón* történt, azonban volt fából vagy vasból készült *kaszaüllő* is, amelyet beütöttek a földbe, és ezen kalapálták ki a kaszát. Ilyenkor a kasza pengéjét ráfektették a ducskóra vagy a kaszaüllőre és a kalapács keskenyebb végével folyamatos kalapálással elvékonyították a pengét, ezzel élesebbé tették a kaszát.

A kaszakővel való élezés során a szerszám nyelét kissé megdöntve a földre támasztották, bal kézzel a kaszapengét fogták, jobb kézzel pedig gyors ide-oda mozdulatokkal végigfenték a kasza élét. Ezt az élezést aratáskor is meg kellett folyamatosan ismételni, akár naponta többször is. Fontos volt, hogy a kaszakő vízzel teli tartóban, úgynevezett *fenőkűtartóban/fenőkőtartó* legyen.

A kasza mellett fontos eszköze volt még az aratásnak a *háromágú villa*. Ennek az előkészítése csupán abban merült ki, hogy ellenőrizték megfelelően van-e rögzítve a *nyel/nyél* a villához. A paraszti házaknál voltak *favillák* és *vasvillák* is egyaránt, de az idő előrehaladtával a vasvillákat használták gyakrabban..

A *tallógerebje/tarlógereblye* fő funkciója az volt, hogy az asszonyok felgereblyézzék vele a *tallót/tarló*, hiszen egy kalász sem vesztetett kárba. Ebben az esetben szintén ellenőrizték, hogy a nyél, amely legtöbbször fából vagy vasból készült, jól van-e rögzítve. A gereblye fogait is ellenőrizték, hogy megvan-e mindegyik.

Eleinte a cséplés kézzel történt, ami nagyon időigényes volt, és akár hetekig is eltarthatott. A kor előrehaladtával azonban megjelent a *csíplőgép/cséplőgép*. Így az aratás előtt a gépet is ellenőrizték, és ha szükséges volt, megjavították.

2.1.2. Kaszálás, aratás

Az aratás az árpa betakarításával kezdődött, majd következett a búza, a tritikálé és végül a zab. Ezt meghatározott idő alatt kellett elvégezni, hiszen ha

elkéstek vele, akkor a szem kipergett a kalászból, és ez nagy veszteség volt [6, 89. o.].

Legelső lépésként, még az aratás megkezdése előtt is volt teendő: „*A fírfijak még az aratás előtt elmentek gyíkínyt vágni, és ebbü vetettek kötelet, hogy majd legyen mibe megkötni a kivit*” (Ú. B., 85 éves). Reggel hét, nyolc óra tájban, mikor már felszáradt a harmat, elindultak a mezőre, és kezdetét vette az aratás. Ilyenkor összegyűlt a család, sőt volt olyan eset is, hogy a szomszédok, rokonok is összeálltak és segítettek. Az adatközlők elmondása szerint a nagygazdák, akiknek több földjük volt, **napszámost** fogadtak, többnyire aratópárt: *marokszedőt* és *kaszást*. Kisdobronyban elől ment a **kaszás**, utána pedig a **marokszedő**, s végül a **kötőlegény/kötőlegény**. Erre Móricz Kálmán is utal, hiszen a szomszédos Nagydobronyban is így történt ez [29, 76-77. o.].

A *kaszálást* általában férfiak végezték, hiszen az fizikailag eléggé megterhelő munka volt. *Aki bírta a munkát, és jó volt a kaszája, akár naponta egy holdat is levágott* – jegyzi meg az adatközlő (K. B., 75 éves). A *marokszedést* általában a lányok és asszonyok végezték. *Kötőlegény* nem mindig volt, ilyenkor a kötözést a munka végén közösen végezték. Hiába nehéz és fárasztó volt a munka, közben dalolásztek, füttyörészttek, nem szegte kedvüket semmi, hiszen tudták, a nehéz munkának meglesz a gyümölcse.

Körülbelül délig dolgoztak, majd – mivel a hőség elviselhetetlenné kezdett válni, és meg is éheztek –, az arányékba húzódtak és megebédeltek. Általában tartalmas ételeket fogyasztottak, hogy jobban bírják a munkát, s ezeket már előző nap elkészítették: *töltött káposzta* (rizzsel, tengeridarával, gombódával), különféle *sült húsök* kenyérrel, *habart paszuly*, *pörkölt*, *haluska*, *zsírbasült*. Ebéd után pihentek, aludtak is egy keveset. Majd ismét folytatódhatott a munka, s öt óra tájt újra pihentek egy kicsit, de csak annyi ideig, ameddig pár falatot bekaptak. Legtöbbször *füstölt szalonna* vagy *kolbász* volt friss kenyérrel és hagymával.

Az uzsonna után a learatott búza egybehordása következett. Ebben mindenki részt vett. Először a **kereszttrakás** történt meg. Ez úgy nézett ki, hogy két **kívít/kévét** kereszt alakban, a kalással befelé egymásra tettek. Egy kéve két **marokból** állt, a

keresztbe pedig tizenhét kévét raktak Kisdobronyban. Ez a szomszédos falvakban is így történt. [29, 77. o.]. Este, napszállatkor értek haza a mezőről.

2.1.3. Gereblyezés, tallózás

A *tallózás* gereblyével történt, mégpedig úgynevezett *tallógereblyével*. Általában az asszonyok a gyerekekkel együtt hazaindulás előtt összegereblyézték a tallót, hiszen egy szem búza sem vesztetett kárba. Ezt hazavitték és odaadták az *aprójószágnak*. Emellett tallózni kézzel is szokás volt, nemcsak gereblyével, s ezekből csomókat kötöttek.

2.1.4. Cséplés

A régi kézi cséplést a XX. század közepén felváltotta a gépi. Erre a szakirodalom is utal [31, 66. o.]. A cséplőgépet általában a mezőn állították fel, és ide hordták az összes cséplőnivalót, s ezt a helyet *szűrőnek/szérűnek* hívták. A későbbiekben egyre több gazda vásárolt saját részre is cséplőgépet, s ekkor már háznál történt a cséplés, a gazdák udvarán. Sőt másokhoz is szívesen házhoz mentek, s fizetségül megkapták a termés bizonyos részét.

Kisdobronyban az asszonyok feladata volt a *gyikínykötél/gyékénykötél* levágása a kévéről, s a férfiak pedig berakták a *dobba*, amelyből kifolytak, kijöttek a tiszta búzaszemek. Ezt a nehéz munkát több ember végezte, szükség volt a *gépészre*, a *gazdára*, aki a zsákokat rendezte, valakinek a kévét kellett adogatni, egy rakta a dobba, egy-két ember zsákolta, s néhányan a szalmával törődtek, illetve kellett valaki a *töreklyukhoz* is, hogy a töreket kikaparja a [29, 78 – 80. o.].

A cséplés után a búzát beszákolva a *csűrbe/csűrbe* vitték, a szalmát pedig behordták a *színásólba/szénásólba*.

Az aratás befejeztével egyből jókedvre derült a falu népe, hiszen biztosítva volt szinte az egész évi megélhetés. Szülőfalumban a munka végén össze is gyűlt a család, a rokonság, a szomszédság, mindenki, aki segített, és lakomával, tánccal, zeneszóval és énekkel ünnepelték az aratás befejezését. Mindenki boldog és elégedett volt, mivel tele lett a kamra. Így zajlott az aratás kb. a XX. század közepéig.

Mára már az aratás folyamata teljesen megváltozott. Nincsen szükség se kaszára, se gereblyére, se cséplőgépre, ugyanis megjelent a napjainkban a kombájn (*kombány*). Ez a mezőgazdasági eszköz nagyban megkönnyítette a gazdálkodók életét. A faluban jelenleg is található kb. 5-7 kombájn, amelyek a farmerek és gazdák tulajdonában vannak. Aratáskor ezekkel a kombájnokkal végzik a munkát.

2.1.5. Aratással kapcsolatos dalok Kisdobronyban

Községünkben régen aratás közben gyakran daloltak. Az adatközlőimtől ilyeneket hallottam, jegyeztem fel:.

*Még azt mondják a Dobronyban,
Hogy nem tudok kaszálni.
Itt van ez a barna kislány,
Hogy megtudja mondani.*

*Gyere ide barna kislány,
Mondd meg szépen nekik is:
Én kaszálom le a rendet,
Babám szedi fel a markot.
S így tudják meg Kisdobronyban,
Hogy te nékem babám vagy.*

*Eljött már a mi időnk,
Feltehetjük az új keszkenőt.
Végeztünk az aratással,
Jöhet a gazda az áldomással.
Gazdaasszony jó vacsorával,
A jó Isten jó idővel.*

*Gépész uram, most figyeljen:
A ketyerét úgy etesse,
Hogy a szemembe a töreket ne vesse.*

*Olyan lassan arattunk,
Hogy kenyér nélkül maradtunk.*

*Hejj te Bori,
Elvetted az én eszem,
Ezért többé kenyeret nem eszem.*

*Ne menj, rózsám, a tarlóra,
Gyenge vagy még a sarlóra!
Ha elvágod kis kezedet,
Ki süt nekem lány kenyeret?
Én ültettem az almafát,
Más köti hozzá a lovát.
Én szerettem meg a szép lányt,
Más éli véle világát.*

2.2. Befőzés, tartósítás

A Magyar Néprajzi Lexikon leírása szerint a **befőzés/befőzés a cukorral való gyümölcstartósítás egyik módja** [22, 140. o.]. E címszó alatt részletesebben a *szilvalekvár* befőzésével foglalkozik. Ugyanakkor említést tesz a *bodzalekvár* készítéséről, illetve a *paradicsombefőzésről*.

A befőzés a lányok-asszonyok feladata volt. A *befőzés, berakás, tartósítás* kifejezéseket a zöldségfélék és gyümölcsök házi elrakására használják, amelyet hőkezelés, főzés és legmentes lezárás segítségével végeznek. Ezek a folyamatok a szülőfalumban is az *aszalás, a füstölés és sózás* mellett fontos szerepet játszottak.

2.2.1. Az alapanyag előkészítése a befőzéshez

A nyár talán a leggazdagabb és legváltozatosabb időszaka az évnek a különféle termések szempontjából. Ilyenkor kell elkészíteni a zöldségeket és gyümölcsöket téli fogyasztásra.

A befőzés az alapanyagok betakarításával kezdődik. Csak az ép és egészséges darabok kerülhetnek a befőttesüvegbe. Fontos megemlíteni, hogy lehetőleg aznap kell elvégezni a befőzést, amikor a betakarítás történik. Ezt követi a válogatás, ezután az egyik legfontosabb mozzanat – a tisztítás, mosás. Érdekes ilyenkor a nyersanyagot alaposan megmosni, akár többször is megismételni a folyamatot. Ugyanez vonatkozik a befőttesüvegekre is : „*Ügyelni kel rá, hogy a befőszősüveg is jó ki legyen mosva*” (B. I., 47 éves). A darabolás is ilyenkor történik, ha szükséges.

2.2.2. Az uborka tartósítása

Az *ugorka/uborka* tartósítására, befőzésére többféle módot ismernek Kisdobronyban. Ezt mindenki úgy készíti, ahogy a családtagok szeretik.

Sós uborka. Adatközlőim szerint a legrégebbi eljárás a sózás. Ennek az elkészítése roppant egyszerű, hiszen a több vízből megmosott uborkát ömlesztve a jól kiáztatott, kimosott fahordóba helyezték, jó vastagon megsózták, s felöntötték annyi hideg vízzel, hogy az ellepje. Esetenként, ízlésnek megfelelően néhány szál *mogos/magos kaprot*, pár *szög fokhagymát*, néhány *babírlevelet/babérlevelet* dobtak még bele ízesítésnek. Mára már Kisdobronyban a sós, hordós uborka receptjét csak kevesen ismerik és készítik.

Régebben ott készítették, ahol nagyobb család volt. Még ritkán ma is előfordul, hogy fahordóban elteszik így az uborkát. Néha értékesítés céljából is tartósították így az uborkát azok, akik piacra jártak.

Kovászos uborka. A kovászos uborka készítése is igen elterjedt volt, sőt mai napig előszeretettel készítik szülőfalumban. Ennek a receptjét *Kati néni* (K. K., 71 éves) osztotta meg velem: „*Az ugorkát jó megmossuk, ha beteg van benne, aszt kilökük. Alóra a megmosot mogos kaprot rakuk, rá az ugorkát. Utána mehet rá a szemes bors, lehet bele rakni még egy csípős paprikát is. Nihány babírlevel, egy morík só, és a tetejire rakuk a kenyeret. Ezután csak felöntük a felfőzött, majd langyosra hűtött vízzel, és meleg hejre rakuk. Nihány nap múlva fogyasztható is, de akkor mán hűvösön kell tartani.*”

Savanyú uborka. Napjainkban talán ez a legelterjedtebb tartósítási módja az uborkának. A munka kezdeti eljárása ugyanaz, mint az előzőeknél. Leszedjük, megmossuk, és ha nagyobbak az uborkák felaprítjuk. Azonban ez utóbbi nem igen jellemző, hiszen a legkisebb uborkák a legfinomabbak, s mindenki igyekszik kicsiket **berakni**.

A befőttés üveg aljára mindig a *magos kapor*, a *szemes bors* és a *babérlevél* kerül. Erre jönnek az uborkák, melyeket függőlegesen, szorosan egymás mellé helyeznek, s ha nagyobb az üveg, erre jöhet még egy sor uborka is, viszont az már vízszintesen kerül rá. Az uborka tetejére jön *két gerezd fokhagyma*, és egy kettétört *csípős paprika*. Ezután következik a **szirup** elkészítése. Ebbe víz, só, cukor és ecet kerül. Ezt összefőzték és ráöntötték az uborkára még melegen.

Régebben rögtön ezután kifőzött műanyag fedővel lezárták és felfordították, majd jól betakarták, és így hűtötték ki lassan. Másnap vihették is a **kamarába/kamrába** eltenni télire. Manapság már a szirup tetejére kevés szalicilt szórnak, így megakadályozzák a penész keletkezését. Emellett száraz *dunsztba* és meleg vízben is dunsztolják tartósítás céljából.

2.2.3. Káposztasavanyítás

A káposztasavanyítás szintén egy népi tartósítási módszer [4, 140. o.]. Ez a szokás, hagyomány máig él szülőfalumban. Általában ez társas munka, hiszen az asszonyok mellett a férfiak is besegítenek, főként a káposzta gyalulása az ő feladatuk. A káposzta savanyítására évszaktól függetlenül, amikor van káposzta, sor kerülhet.

Minden a káposzta előkészítésével veszi kezdetét. Miután a külső levelektől megtisztítják a káposztát, jöhet a fejek **gyalulása**. Erre általában nagyobb méretű **kézi gyalut** használnak. Előfordul az is, hogy nincs minden háznál, így a szomszédoknál, rokonoknál kell elvégezni a feladatot, vagy elkérni a gyalut. Közben míg a férfi gyalul, az asszony a megpucolt sárgarépát reszeli. A káposztát fahordóban savanyították régebben, ma viszont már műanyagból készült hordóban is szokás.

A munka menete: egy sor káposzta, egy vékony sor sárgarépa, só, bors. Ezután jöhetett a **taposás**. Ilyenkor egy gyerek mezítláb beleállt a hordóba és megtaposta. Ma már ez nem jellemző, helyét az ököllel történő **dürücgöls/dürücgölés** vette át. Néhányan úgynevezett **tömőfával** végzik ezt. A káposztát soronként rétegezik mindaddig, amíg majdnem tele nem lesz a hordó. A tetejére fűszerként jöhet még *kapor, torma, babérlevél, szemes bors, csípős paprika*, s régebben *birsalma* szeleteket is raktak rá – jegyezte meg Margit néni (Ú. M. 81 éves). A káposzta tetejére nehezezként követ (**káposztáskű**) vagy egy vízzel teli edényt tesznek. A hordót az első néhány napban meleg helyiségben tartják, hogy elinduljanak az erjedési folyamatok. Később hűvös helyre viszik (pl. a kamrába). Hetenként megmossák, a *megvirágosodott* részt eltávolítják.

Jellemző az is, hogy egész fej káposztát tesznek a hordóba. Ebből például töltött káposztát készítenek. Emellett a savanyú káposztát sok ételhez felhasználják: *haluskára, káposztás paszulyba, toros káposztába* stb.

2.3. Lekvárfőzés Kisdobronyban

2.3.1. A szilva szedése, mosása és magolása

A **lekvárfőzés/lekvárfőzés** ideje augusztus–szeptember, ez a szilva érésétől függ. Ez az egyik olyan társas munka községünkben, amelynek hagyományai mindmáig fenmaradtak. Ugyan vannak dolgok, amelyek az idő múlásával megváltoztak, azonban a lényeg ugyanaz maradt. Ilyenkor általában összegyűlt a család, a barátok és a szomszédok is. Egyik nap egyiknél főzték a lekvárt, pár nap múlva pedig a másikonál, mivel ez néha több napot is igénybe vett.

A lekvárfőzés a szilvaszedéssel kezdődött. Kisdobronyban a **gömbejeg/gömbölyű** vagy a **berbenci/aszaló/besztercei/hasító** szilvát karó segítségével leverték a fáról, de előtte lekaszálták és megtisztították a területet a fa alatt. Erre a szakirodalom is utal [38, 202. o.]. Általában a férfiak verték le, az asszonyok-lányok pedig felszedték. Itt nagyon ügyeltek arra, hogy a szilvafa irányába, azaz befelé haladva szedjék össze a gyümölcsöt, nehogy összetapossák, és kárba vesszen akár egy darab is. A jó szilvát, amelyből lekvár készült, vesszőkosárba szedték össze, a rosszakat pedig vederbe gyűjtötték, amelyből

később *pájinka/pálinka* készült. Fontos volt az is, hogy egyszerre csak egy szilvafánál dolgozzanak, s míg az készen nem volt, a másikba nem kezdtek. Ha sok fa és bő termés volt, általában a gazda valamilyen harapnivalóval is megkínálta a szilvaszedőket, pálinkával, kaláccsal vagy valamilyen gyümölcssel. Munka közben gyakran énekeltek, történeteket meséltek stb.

A szilva felszedése után a férfiak a tele kosarakat felhordták és hűvös helyre tették. Ezt a folyamatot a *mosás* követte, melyet férfiak és nők egyaránt végeztek. Két-három vízből jó alaposan átmosták a gyümölcsöt és hagyták lecsorogni. Este-felé, késő délután megkezdődött a *mogolás/magolás*. Gyerekkoromban ez volt a lekvárfőzés egyik kedvenc mozzanata, hiszen ilyenkor mindig sokáig fenn maradhattunk, és a szilva mellett más finomságokat is kaptunk: süteményt, kalácsot, dinnyét stb.

A gazdaasszonyok gyorsan átszaladgáltak a szomszédba és a közelebbi helyekre, hogy meghívják a lányokat-asszonyokat a magolásra. Mikor összegyűltek énekszó, valamint egy kis pletykázkodás mellett *kimogolták/kimagolták* a szilvát. Ez akár éjszakába nyúló tevékenységgé is válhatott, azonban ha többen voltak, nyolc-kilenc óra tájékára végeztek is a munkával. A férfiak feladata pedig a tüzelő előkészítése volt, míg az asszonyok magoltak.

2.3.2. Az üst beállítása, tüzelés

Másnap mindenki korán kelt. Adatközlőim szerint a régi időkben a férfiak *katlant* készítettek a tüzeléshez, az üst alá. Ehhez vályogot használtak, melyet a falu szélén lévő *vályogvetőben* készítettek. A katlan építése a így történt: a vályogokat egymásra rakták, úgy formálták, hogy az kör alakú legyen, s ezt sárral tapasztották össze. Ez körülbelül 70-80 cm magas lehetett. Az elején tüzelőnyílást hagytak, ezzel szemben hátul pedig egy kör alakú nyílást alakítottak ki, melybe a *dudát* helyezték, ahol a füst távozott. A katlant kívülről is sárral dolgozták be. Napjainkban már inkább vasból készült katlant használnak, mivel ennek felállítása sokkal egyszerűbb.

Az asszonyok feladata ilyenkor az edények előkészítése, összeszedése volt. A férfiak eközben a katlanba helyezték az **üstöt**, amely általában *rézből* készült, majd beállították azt. A szakirodalom is kihangsúlyozza, hogy a legjobb a rézből készült üst [38, 31. o.]. Belerakták a **kavarófút** és a **vitórlát**, majd a katlan két szélére két egyenlő vastagságú és hosszúságú **karót** vertek le. Miután megfelelően beállították az üstöt, a férfiak elkezdtek tüzet rakni a katlanba. Általában a tavasszal lemetszett szőlővenyigéből raktak tüzet, mivel ez már jó száraz volt, és könnyen fellobbant. Ettől a szilva hamar **meglötyedt** az üstben.

Az üstbe csak annyi szilvát tettek, amennyit könnyen tudtak kavarni. Míg az asszonyok belerakták a kimagolt szilvát, addig a férfiak kavarták, nehogy odaégjen. A lényeg az volt, hogy folyamatosan kavarni kellett, nem lehetett félbehagyni, különben leégett. A tűzre is nagyon oda kellett figyelni, hiszen ha túl nagy tűz keletkezett, könnyen kifutott a lekvár.

2.3.3. A főzés kezdete, a cibere

Amikor már félig elkészült a lekvár, jött az egyik kedvenc gyermekkori finomságunk, a **cibere**. Ilyenkor valaki (általában idősebb, tapasztalt nő) egy hosszú nyelű mély edény segítségével az üstből kimert néhánynyal. Ezt vagy egy nagyobb edénybe, vagy tányérokba rakták. Érdeemes volt nagyon óvatosan végezni ezt a műveletet, hiszen a cibere forró volt, és akár le is **köphette** az embert. A ciberét régebben friss házikenyérrel fogyasztották, ma is kenyérrel eszik. Ez volt az egyik legfinomabb csemege, nemcsak a gyerekek, hanem a felnőttek is megkóstolták.

Mire a ciberéhez értek, az üstben már eléggé összeesett az anyag, így ilyenkor került sor a többi szilva hozzáadására, illetve a szilvamagról rostával lefejtett gyümölcshúst is ilyenkor adták hozzá. Ha nem volt elég édes a cibere, a cukrot is ilyenkor adták hozzá. Úgy tartják, ha már az összes szilva belekerül az üstbe, attól számítva *hét óra* múlva lesz kész a lekvár.

Ekorra már a szomszédok, barátok is összegyűltek és felváltva kavartak. A segítség mindig jól jött, hiszen hamar elfáradt az ember keze. Minél inkább sűrűsödött a lekvár, annál kevésbé erősen kellett tüzelni.

Kavarás közben mindig jó volt a hangulat. Énekeltek, viccelődtek, beszélgettek. Ahol eladó leány volt, hamar megjelentek a fiúk és a barátok is. Így a kavarással gond nem lehetett. Béla bácsi mosolyogva gondolt vissza ezekre az időkre. Elmesélte, hogy sokszor úgy tréfáltak meg ilyenkor a lányokat, hogy bedugták a füstlyukat, s a füst így a lányokra szállt, amitől azok prüszköltek, köhögtek (K. B., 75 éves).

Minél jobban sűrűsödött a lekvár, annál nehezebb volt kavarás,, így a kavaróknak egyre gyakrabban kellett váltogatni egymást. Ha estére megéhezett a társaság, gyakran sütöttek szalonnát a katlan tűzében.

Az idő elteltével nemcsak kavaróból maradt kevesebb, hanem a lekvárból is az üstben. Az asszonyok folyamatosan kapargatták az üst széléről a lekvárt, nehogy az odaégjen. Úgy ellenőrizték, hogy elkészült-e már a lekvár, hogy kivettek egy fakanállal belőle. Ezt felfordították, és ha már nem esett ki belőle, akkor elkészült. Fontos volt, hogy jól meglegyen főzve a lekvárt, hiszen ha ez nem történt meg, az később megpenészedett, megromlott. Úgy tartják, hogy a jó lekvár éveken át áll.

Mivel a lekvárfőzés időigényes munka, hosszú folyamat, ezért akár hajnalig vagy másnap reggelig is eltarthatott.

2.3.4. A lekvár kisedése, szilvás, lekváros ételek

Amikor a lekvár elkészült, az üst mellé készítették az edényeket. Előzőleg elkészítettek egy marék dudvát, fűvet, ezzel fojtották be a tüzet az üst alatt, nehogy odaégjen a lekvár. Régebben agyagedényekbe szedték ki és tárolták a lekvárt, azonban napjainkban általában *zománcos fazékban/fazékban* tárolják. A forró lekvárt beleszedték a fazékba, ügyeltek arra, hogy *csordulásig* rakják azokat, hiszen ahogy kihűlt, összebb esett a lekvár. akkor tartották jónak az elkészült lekvárt, ha másnapra a tetején egy vékony bőrös réteg képződött. „*Akkor jó a lekvár, ha másnapra bebőrözik*” (B. I., 71 éves).

Ha végeztek a kisedéssel, az üstöt teleengedték vízzel, hogy az odatapadt lekvár ázzon le róla. Az üstöt nem szabad kapargatni, mert könnyen megsérült. Másnapra ez le is ázott, és könnyű volt kimosni a gazdaasszonynak.

A kész lekvárt papírral vagy *tillal* lefedve a **padon**/*padlás*on tárolták.

Kisdobronyban szinte minden portán van szilvafa, így az emberek táplálkozásában fontos szerepet kapnak a *szilvás* és *szilvalekváros* ételek. Gyűjtőmunkám során feljegyeztem néhányat a legelterjedtebbek közül.

Puffancs (Fánk). Ennek az édességnek az elkészítésére többnyire télen került sor, mivel az asszonyoknak ilyenkor több idejük volt.

Elkészítése: A lisztet átszitáljuk, hogy jó könnyű és levegős legyen a tészta. Adunk hozzá egy csipet sót (*édesanyám szerint ez mindenféle tésztába szükséges, hogy jobban kihozza az ízeket*), ezután beleütjük a tojást. Közben a tejhez hozzáadjuk az élesztőt s egy kanál cukrot, majd hagyjuk, hogy felfusson. A többi cukrot a tésztához keverjük. Az alapanyagokat jó alaposan összedagasztjuk. Konyharuhával lefedve meleg helyen megkelesztjük. Ezután *felkockázzuk* a tésztát, mivel községünkben inkább a *téglalap* alakú fánk az elterjedt, és lekvárt teszünk a közepébe. Összenyomkodjuk, az alját bevagdaldjuk, s ha türelmesek vagyunk, illetve nincsenek a közelben gyerekek, akkor még ezután is kelni hagyjuk kb. egy fél órát. Ezután bő olajban kisütjük. Porcukorral megszórva tálaljuk.

Gőzönfőtt. Általában ezt ételt különböző munkaalkalmak előtt készítették az asszonyok, mivel könnyen ki lehetett vinni a mezőre, és laktató is.

Elkészítése: A tésztája azonos volt a fánk tésztájával. Az eltérés itt abban nyilvánul meg, hogy nem téglalap alakúra formázzuk a lekvárral megtöltött tésztát, hanem *gömbölyűre*. A tészta négy sarkát összefogjuk és gombócot formálunk belőle. Közben egy 10 literes fazékba vizet teszünk oda főni, de először szorosan a tetejére kötünk vagy egy *vászonruhát*, vagy egy darab *tillat*. Ha a víz felforrt, rárakjuk a gombócokat, de nem túl szorosan, hiszen a főzés során ezek megdagadnak. A gombócok tetejére tálat teszünk, kb. 15 percig főzzük. Majd leszedjük, olvasztott *disznózsírral* megkenjük, és darált cukros *dióval* vagy *mákkal* megszórjuk.

Pucuhaluska. Gyakorlatilag ez egy krumplis tésztakülönlegesség. Napjainkban már csak az idősebb korosztály ismeri, a fiatalok nem mindig tudják, milyen ételt is takar ez a megnevezés.

Elkészítése: Elsőként a krumplit kell megfőzni, majd összetörni. Ha kihűlt, liszttel és tojással kemény tésztát gyúrunk belőle. Két részre osztjuk. Az egyikből ujjnyi vastagságú hosszú rúdakat formázunk, melyeket 2-3 cm hosszúakra vágunk. A tészta másik felét kinyújtjuk és négyzetekre vágjuk. A közepére mindegyiknek lekvárt rakunk és *gombóccá* formáljuk. Ezeket forró sós vízben kifőzzük. Közben *prézlit* vagy *grízt* pirítunk egy edényben, melyhez, egy kevés cukrot adunk, ha kihűlt. A gombócot a prézivel vagy a grízzel összeforgatjuk és már ehetjük is.

Derelye. A derelye elkészítése eléggé időigényes feladat, így akkor készítik, amikor több ideje van a háziasszonynak. Van, aki lekvárral, de van, aki hússal töltve is készíti.

Elkészítés: Tojásból, lisztből egy csipet sóval kemény tésztát gyúrunk. Ezután letakarjuk és pihenni hagyjuk kb. fél órát. Miután letelt az idő, vékonyra nyújtjuk és derelyemetszővel kisebb négyzetekre vágjuk. Minden négyzet közepébe lekvár kerül, majd háromszög alakúra hajtjuk, és az ujjbegyünkkel összehajtjuk. Enyhén sós vízben kifőzzük, s közben apróra vágott szalonnát pirítunk. Aki szereti, grízt is pirít mellé. Miután kifő, ráöntjük a szalonnát a zsírával együtt, és a megpirított cukros grízt, jól összeforgatjuk és már fogyaszthatjuk is.

Szilvás gombóc. A szilvás ételek közül az egyik legfinomabb a szilvás gombóc. Ezt rendszerint nyár végén, ősz elején készítették, a szilvaszezon idején.

Elkészítés: Először a megtisztított szilvákat félbevágjuk és kiszedjük a magot. A helyére fahéjas porcukrot töltünk. A gombóc tésztájának krumplit főzünk, melyet majd összetörünk. Ehhez lisztet, tojást és zsírt adunk. Összegyúrjuk és kinyújtjuk. Közben egy nagy fazékban felteszünk vizet forni. A kinyújtott tésztát kockára vágjuk, beletesszük a szilvát és gombóccá formáljuk. Ezeket a forrásban lévő vízbe rakjuk, s amikor feljönnek a víz tetejére, még 2-3 percig főzzük. Közben prézlit pirítunk, majd porcukorral keverjük össze. Végül a megfőtt gombócokat megforgatjuk benne.

Gyümölcsleves. Ezt az ételt általában szilvabefőttből készítik, vagy aszalt szilvát használnak hozzá Kisdobronyban.

Elkészítés: A szilvát a levével együtt odatesszük főni. Majd *kását/rizset* szórunk bele. Ha szeretnénk bele tenni aszalt szilvát is, akkor az ilyenkor kerül a levesbe. Lisztből és tejből habarást készítünk, majd felöntjük vele. Közben kavargatjuk nehogy *összekapódjon*. Összeforraljuk, ha szükséges, ízlés szerint kevés cukrot adunk hozzá, ezután már tálalhatjuk is. Mind hidegen, mind melegen fogyasztható.

A szilvalekvárt használjuk még palacsintába, különféle süteményekbe.

3. AZ ŐSZI MUNKÁLATOKHOZ FŰZŐDŐ SZOKÁSOK

Az ősz különleges évszak. Ilyenkor magunk mögött hagyjuk a forró, nyári napokat, és közben már készülődünk az előttünk álló hosszú télre. Erre az időre tehető a különböző termések betakarítása, a szőlő szüretelésének az ideje is ekkor történik. A gazdálkodóknak, a falusi embereknek nagyon fontos évszak ez, s a teendő is több, hiszen az egész évi gondos munkának beérik a gyümölcse. Ez idő tájt a társas munkaalkalmak száma is megnövekszik.

3.1. Tengeritörés

A *tengeritörés* október, november tájékán történik. Úgy tartották, hogy akkor lehet törni a tengerit, amikor a *górėja* (a szára és a levelei) már megszárad, és a csövek is a föld felé hajolnak. Ez társas munkaalkalomnak számított egészen a 2010-es évekig Kisdobronyban, míg falunkban is meg nem jelentek a tengeritörő kombájnok. A hagyományos kézi tengeritörés alkalmával a család, a rokonok, sőt még a szomszédság is összegyűltek és közösen végezték el a munkát.

A harmat felszáradása után elindultak a mezőre. Ahogy megérkeztek, rögtön munkához is láttak. Általában egy ember két sor közé állt. *Csuhéval* együtt törték a tengerit, a csöveket kosarakba rakták, majd mikor azok megteltek, felöntözték a *szekerre* vagy a traktor *pricepjére*. A tengeritörők jókedvvel végezték a munkát, szórakoztak, viccelődtek. Délben szünetet tartottak és megebédeltek. *Szalonna, kolbász, hagyma* és *kenyér* volt jórészt az eledelük. Ezután folytatódott is tovább a munka. Ilyen munkaalkalmakkor általában a gyerekek is besegítettek, ha éppen nem volt iskola. A legtöbb esetben nap végére sikerült is befejezni a munkát természetesen ez függött a tengeriföld nagyságától és a terméstől.

A *tengerigórét/tengeriszárat* másnap *sallóval/sarlóval* vágta le. Manapság ez a művelet már kaszával történik. A folyamat úgy zajlott, hogy az egyik ember a sarlóval vágta a górét, a másik pedig csomókba összekötötte. Kb 10-15 csomót egymásnak támasztottak és *rokást/rakást* készítettek belőle. Ezt később hazavitték és télen a tehénnel megettették. Ez hasonlóan történt a környező falvakban is [29, 80. o.].

Manapság a tengeritörés inkább tengeritörő kombájn segítségével valósul meg. Ugyan vannak még mai napig olyan gazdák, akik hagyományosan kézzel törik le, azonban egyre többen választják a gépi megoldást. Ez valóban egyszerűbb és gyorsabb eljárás, illetve már azt is el lehet dönteni, hogy csövesen vagy szemesen törjék le a tengerit.

A tengeritörés utolsó mozzanata a **tengerihántás**. A szakirodalomban e munkafolyamat több megnevezésével találkoztam: *kukoricafosztás, bontó, csávázó, máléfejtés* stb [9, 28. o.]. Arany János egyik balladájában is ezt írja le, amelynek címe: *Tengerihántás*. Egy hiedelmet is említ:

„Szaporán, hé! nagy a rakás; mozogni!

Nem is illik összebúva susogni.

Ki először piros csőt lel,

Lakodalma lesz az ősszel.”

Ez alkalomkor szintén összegyűlt mindenki, és a leöntött tengericsomót körbeülték. Hozzá is láttak a munkához. Egyesével, minden csőről leszedték a *csuhét* és a kész csöveket kosárba dobálták. Közben a férfiak összegyűjtötték a megtelt kosarakat és zsákokba rakták, majd így vitték fel a padlásra. Voltak olyan gazdák is, akik nem a padláson tartották a kukoricát, hanem erre a célra készített **tengeriskasban**. Ide szabadon beöntögették tengerit. Közben viccelődtek, beszélgettek, meséltek, így jobban telt az idő. A gyerekek is besegítettek, számukra főként azért volt érdekes, mert piros csövekre vadásztak, és ha talált valaki, nagy lett az öröm. Úgy tartották, aki piros csövet talál mehet aludni. Ha egy lány találta meg, s a fiú elvette tőle akkor csak csókért adta vissza. S mint Arany János balladájában, lakodalmat is jelentet a piros cső.

A tengeritörés után egy-két ember még ki szokott menni a mezőre és **áttallózza** a földterületet. Ez azt jelentette, hogy az esetlegesen földre hullott csöveket összegyűjtötték. S ezzel a munka be is fejeződött.

A legszebb csöveket összekötözték és a tornácon felakasztották a gerendákra. Ezek itt jól kiszáradtak és magnakvaló lett belőlük következő évre.

3.2. Cirokvágás

A cirok betakarítására körülbelül szeptember végén, október elején kerül sor [31, 705. o.]. Így van ez a kutatóponton is és a szomszédos Nagydobronyban is. A cirok évtizedeken keresztül a második termés volt, amit a krumpli után termesztettek. Sőt régebben, kb. még a XX. század végén is a krumplisor közé vetették. Előszeretettel termesztették az itteni emberek, hiszen rendkívül szárazságtűrő, melegigényes növény.

Általában ez is társas munkaalkalomnak számított. Összegyűlt a család, a barátok és a szomszédság is. Mikor elérkezett a betakarítás ideje, kimentek a mezőre és *salló* segítségével töben kivágták a cirkot. Ez eléggé időigényes és nehéz munka volt. A cirok felső részét, olyan 80-100 cm hosszán elkülönítették a szárától, ugyanis később ebből készült a *seprű*. A szárat általában tüzelésre használták. Miután megtörtént a betakarítás, a levágott cirkot *szekérre* vagy *pricepre* pakolták és hazavitték.

3.2.1. Mageltávolítás, szárítás

Bori néni (85 éves) azt mesélte nekem, hogy régen a cirok kalászáról a kés fokával húzták le a magot. Ma ez már nem így történik. A magokat villanymotorral hajtott *cirokpucolóval* távolítják el. Ez általában a férfiak munkája, de az asszonyok is besegítenek. Miután végeztek a mag eltávolításával, pár napig kiterítve szárították az udvaron, majd felhordták a padra száradni.

A cirok elávolított magja kiváló volt takarmánynak, illetve a szebbjét meghagyták magnak a következő évre.

3.3. Krumplivájás, vermelés

A múlt század ötvenes éveitől kezdve mind a mai napig Nagy- és Kisdobrony híres a jó minőségű burgonyájáról. A dobronyiak már minden csínját-bínját ismerik a krumpli termesztésének.

A krumpli betakarításának időszaka nyár elejétől (ilyenkor van a korai krumpli) október közepéig is eltarthat. Ez a legmunkaigényesebb feladat a krumpli termesztése során. A *kolompírvájás/krumplivájás* a társas munka.

Az első lépése a krumplivájásnak az elszáradt krumpliszár és gyom lekasználása. Ez általában a férfiak feladata. Régebben kézi kasza segítségével

vágták le a krumpli szárát, azonban ma már elterjedtebb a traktorral történő kaszálás. Ha kézzel kaszáltak, utána még le kellett hordani a *krumpliszárát* a sorokról, ha viszont traktorral végezték el ezt a munkát, erre nem volt szükség, mivel az összeaprítja a krumpli szárát és a gyomot is.

Volt idő (XX. század eleje, közepe), amikor *kapa* vagy *ásó* segítségével vájták ki a *kolompírt*, jegyzi meg egyik adatközlőm azonban ma ez már nem jellemző. Előfordul akkor, ha kis területről van szó.

Ló vagy a traktor után vasból készült *krumplivájót* akasztottak, és azzal forgatták ki a termést. Ezt követően mindenki beállt egy sorba és *krumpliskosárba* vagy *vedrekbe* felszedték a krumplit. Volt, aki rögtön válogatva szedte: külön a *nagyot*, a *vetőt/vetnivalót* és a *molyvát/apró,hibás*. A kosarakból és a vedrekből zsákokba öntötték. A krumplivájásba általában a gyerekek is besegítettek, és versenyeztek, ki ér ki előbb a sor végére. A felnőttek beszélgettek, történeteket meséltek és viccelődtek ilyenkor, hogy jobban teljen az idő, és ne érezzék a nehéz munka súlyát. A krumplivájás nagyon fáradságos őszi munka .

A férfiak a zsákokat felpakolták a *szekérre* vagy a *pricepre* és hazaszállították. Otthon lepakolták, és száraz hűvös helyen tárolták. Ez a hely általában a kamra vagy pince volt. Ha nem rögtön válogatva szedték, akkor a felszedés utáni napokban otthon végezték ezt el.

Ahogy kezdett egyre hidegebbre fordulni az időjárás, a krumplinak *vermet* készítettek, és ott tárolták tovább egészen a tél végéig [29, 101. o.]. A verem úgy nézett ki, hogy egy gödröt ástak a földbe, amelynek a mérete attól függött, hogy mennyi krumplit akartak benne tárolni), belerakták a krumplit, ezt betakarták szalmával, majd földdel zárták le. Ez megóvta a fagyoktól, és frissen is tartotta. Általában a nagy ennivaló krumplit vermelték el. Manapság már inkább pincékben tárolják, a vermelés nem igen jellemző.

Voltak úgynevezett *fennálló* vermek is, amelyeket nem ástak a földbe. Ez ugyanúgy nézett ki, mint az előbb említett, csak teljesen a föld felszíne helyezkedett el.

3.3.1. Krumplis ételek

Kisdobronyban napjainkban is minden háznál természetesen krumplit, így szokták mondani a faluban: *A kolompír a második kenyერünk*. Az itt élő emberek szinte minden nap fogyasztanak is krumplit valamilyen formában. A legkedveltebb krumplis ételek:

Krumplihaluska/nyögő. Jó laktató étel.

Elkészítése: Öt-hat nagy krumplit meghámozunk, majd kislyukú reszelőn lereszelünk. Ez hagyjuk egy kicsit megbarnulni, hogy szebb színe legyen a haluskának. Ezután hozzáadunk egy tojást és megsózzuk. Annyi lisztet teszünk hozzá, hogy közepes keménységű tésztát kapjunk. Jól összekeverjük, közben vizet teszünk fel főni. ***Haluskaszaggatón*** beleszaggatjuk a vízbe. Előfordul, hogy valaki vágódeszkán kés segítségével egyesével szaggatja bele. Kifőzzük és leszűrjük. Közben szalonnát pirítunk, és a kifőtt tésztára öntjük. Van, aki csak így zsírral meglocsolva és a kipirított szalonnával eszi. De tejfelt, túrót vagy savanyúkáposztát is tehetünk rá ízlés szerint.

Kugli/lapcsánka. Reszelt nyers krumplival és liszttel készült, zsírban vagy olajban sült étel.

Elkészítése: Néhány krumplit meghámozunk, majd lereszelünk. Tojást adunk hozzá, megfűszerezzük, és néhány gerezd fokhagymát törünk bele. Egy kis liszttel besűrítjük, de nem szabad sokat tenni hozzá, mert akkor már túl lisztessé válik. Forró bő zsírban vagy olajban kisütjük. Általában levesfélék mellé fogyasztjuk.

Hajába főtt krumpli. Egyszerű, de kedvelt ennivaló.

Elkészítése: A krumplit héjával együtt megfőzzük, majd kihűtjük és megpucoljuk. Hasábokra vágjuk, meglocsoljuk olvasztott zsírral vagy olajjal, és hagymát vágunk rá. Megsózzuk, összeforgatjuk, és már lehet is fogyasztani.

Krumplis tészta. Általában ezt akkor készítették, ha több idejük volt, hiszen a tészta elkészítése időigényes.

Elkészítés: Lisztből, tojásból és egy csipet sóból tésztát gyúrunk. Kicsit pihentetjük. Ezalatt krumplit pucolunk, karikákra vágjuk és hagymás-paprikás zsírban odatesszük főni. Felöntjük vízzel és fűszerezzük.

A tésztát vékonyra nyújtjuk, és nagyobb kockákra vágjuk. Szétterítjük, és ha jól *megszikadt*, kifőzzük. A megfőtt paprikáskrumplit összekeverjük a kifőtt tésztával. Van, aki még pírított szalonnával is megszórja. Frissen, melegen a legfinomabb.

Habart krumpli. Tejes krumplileves. Gyors, egyszerű és finom.

Elkészítés: A krumplit megpucoljuk, kockára vágjuk és sós vízben oda tesszük főni. Ízesítésként babérlevelet is adunk a krumplihoz. Ezt követően habarást készítünk kevés lisztből és tejből (van aki tejfölt is használ), felöntjük vele a levest, összeforraljuk, és már tálalható is. Melegen és hidegen egyaránt fogyasztható.

3.4. A szüret

Bogdán István rámutat arra, hogy a magyarság a szőlőt és a bort már a honfoglalás előtt ismerte. Szőlőműveléssel azonban csak a letelepülésük után kezdtek foglalkozni. S attól kezdve a szőlőművelés a gazdálkodásban és a mindennapi életben is fontos szerepet játszik. A középkortól Magyarország egyik legnépszerűbb portékája a bor volt. Ez fellendítette a város életét és fejlődését [9, 7–14. o.].

A *szüret* kezdete vidékenként eltérő, illetve a szőlő fajtájától is nagyban függ. Magyarország délebben fekvő területein már Szent Mihály napkor (szeptember 29.) kezdetét veszi a szüret, más vidékeken akár egészen október végéig, Simon-Júda napjáig is eltarthat. A legismertebb szüretkezdő napok: Teréz (október 15.), Lukács (október 18.), illetve Orsolya (október 21.) [35, 10. o.].

Régen úgy tartották, hogy a szüret előtti napon a gazda nem mehetett be a szőlőjébe, mert akkor rontás éri a termést - meséli az egyik adatközlőm. Elmondása szerint ezt a legtöbbben be is tartották, sőt nagyon szigorúan vették.

A szüret idejének kiválasztása kulcsfontosságú a bor minősége és mennyisége szempontjából. Fontos, hogy csak akkor kezdjünk bele, ha megfelelően meg vannak érve a szőlőfürtök, hiszen akkor lesz a leggazdaságosabb a szüret [25, 116. o.].

A középkorban az ivóvíz rendkívül rossz minőségű volt, ezáltal a bort fogyasztották az emberek a tisztítatlan víz helyett. A 13. századig a sebészek a bort használták fertőtlenítőként, a kórházaknak is bort adományoztak gyógyitalként [25, 45–46. o.].

A szüret előtt mindig igyekeztek a **hordókat** kitisztítani, alaposan kimosni. Ezután *kikénezték*, hogy a bacilusokat így eltávolítsák belőlük, tehát fertőtlenítsék azokat.

Kisdobronyban a szüret napján összegyűlt a család, a barátok, a szomszédok és együtt láttak neki a munkának. Megvárták, míg felszárad a harmat. Általában egy sorra két ember állt, így két oldalról szedték a fürtöket. Késsel és ollóval egyaránt szüreteltek. *Vederbe, kosárba* tették a szőlőt. Adatközlőim szerint a XX. század második feléig, egy ember **puttonnyal** járkált a sorok között, és abba gyűjtötte össze a leszüretelt szőlőt. Így nem kellett mindig kimenni a sor végére kiönteni a megtelt edényeket. A *puttonyos* pedig az odakészített kádba öntötte a szőlőt.

Ma minden szőlőfajtát egybe szednek. Kivétel a fehér, bár egyes gazdák a fehéret is a kékhez adják, és egyféle bort készítenek belőle. A 60-as 70-es években viszont erre különösen odafigyeltek, hogy a különféle szőlőkből más borokat készítsenek.

A szüret nehéz, de vidám munka volt. Ilyenkor nagyon sokat énekeltek, szórakoztak, viccelődtek a résztvevők.

3.4.1. Szőlődarálás, préselés

Ha a szürettel hamar végeztek, és nem volt túl sok a szőlő sem, akkor még aznap neki is láttak a ledarálásának. Bőséges termés esetén csak másnap álltak neki a darálásnak. Ehhez kézi **szőlődarálót** használtak, melybe beleöntögették a szőlőt. A szőlőt dézsába darálták. Nem minden udvaron volt daráló, így elkérték egymástól. Manapság már van *elektromos* daráló is, de szőlőfalumban nemigen elterjedt, esetleg egy-kettő van az egész faluban.

A darálás után néhány napig hagyták **erjedni** a kádakban a szőlőt. Miután eltelt a pár nap, jöhetett a **préselés/préselés**. A legidősebb adatközlőm arról mesélt,

hogy még emlékszik arra, amikor ők gyerekkorában *taposókádban* mezítláb taposták a szőlőt. Elmondása szerint beleálltak a szőlővel teli dézsába és énekszó mellett taposták azt, így nyerve mustot. A gazdák *szőlőpréssel* végzik ezt a műveletet. Belerakják a ledarált szőlőt a présbe, ez alá egy edényt helyeznek, amelybe majd a must folyik. Amikor az edény megtelik, beleöntik a hordókba.

3.4.2. Borkészítés

Régen cukrot nemigen tettek a borba. Ma viszont a cukor mellett még vizet is tesznek bele. Legtöbbször a cukrot vízben kavarják el, így könnyebben feloldódik majd a borban is.

Préselés után a mustot egyenesen a hordóba öntik. Úgy tartják, hogy a jó must kb. 20-22 fokos, amiből majd 10-12 fokos bort lehet kapni. Ha esetleg a bor foka nincs meg, cukrot adnak hozzá. Fontosnak tartják, hogy a pincében megfelelő legyen a hőmérséklet. Ez kb. 17-18 fok. A bor is hamarabb kiforr, akár három hét alatt is. Ezt abból állapítják meg, hogy olyankor már elkezd tisztulni, és a bor megkapja a valódi színét.

A szőlőmaradványból, amely a préselés után keletkezett, legtöbbször *pálinkát* főznek. Cukrot adnak, és meleg helyiségben tárolják, addig ameddig ki nem forr. Fontos, hogy állandóan kavargatni kell. Házilag készített pálinkafőzővel pedig kifőzik, s ebből lesz a *törköly-pálinka*.

Kisdobronyban a szüret befejeztével szüreti bált rendeznek. Ekkor a fiatalok népviseletben, szekéren megindulnak a faluban. Előre betanult énekeket és táncot adnak ilyenkor elő. Azonban ez csak manapság jellemző, régen csak összegyűltek, ettek-ittak, szórakoztak, mulatoztak. A legismertebb dalok a következők voltak:

Érik a szőlő
Érik a szőlő,
hajlik a vessző,
bodor a levele.
Két szegény legény
szántani menne,

de nincsen kenyere.

*Van vöröshagyma,
a tarisznyába,
keserű magába.
Szolgalegények,
hej, de szegények!
De szegény vacsora.*

*Zörög a kocsi,
pattog a Jancsi,
talán értem jönnek,
Jaj, édesanyám,
szerelmes dajkám,
de hamar elvisznek.*

Ősszel érik babám

*Ősszel érik, babám, a fekete szőlő,
Te voltál az igazi szeretőm.
Bocsáss meg, ha vala, valaha vétettem,
Ellenedre, babám, rosszat cselekedtem.*

*Jaj, de szépen zöldell a dobronyi határ,
Közepibe legel egy kis bárány.
Közepibe gyöngyen legel egy kis bárány,
Jaj, de csinos, büszke a dobronyi kislány.*

*Kinek, varrod babám azt a szép zsebkendőt?
– Neked varrom, hogy legyél szeretőm.
Négy sarkában négy szál szagos rozsmaringot,*

Közepébe, babám, hogy tied vagyok.

Ettem szőlőt, most érik

Ettem szőlőt, most érik, most érik, most érik.

Virág Erzsit most kérik, most kérik, most kérik.

Kihez ment a levele? Garzó Pista kezébe.

Hej, rica, rica, hej, Pista te!

Ez a szőlő hegyen nőtt, hegyen nőtt, hegyen nőtt,

Nálam van a keszkenőd, keszkenőd, keszkenőd.

Én azt vissza nem adom, Virág Erzsi, angyalom.

Hej, rica, rica, hej, Pista te!

Szüret után áll az idő

Szüret után áll az idő, házasodni kéne,

Én meg, anyám, férjhez mennék, ha valaki megkérne.

Azt a legényt, kit szeretek, viszik katonának,

Ha hazajön, fiatalabb leányt választ babájának.

4. A TÉLI MUNKAALKALMAKHOZ FÜZŐDŐ SZOKÁSOK ÉS MEGNEVEZÉSEK KISDOBRONYBAN

Azt hihetnénk, hogy a tél beköszöntével a munkaalkalmak száma csökken, de ez nem így van. A falusi közösségekben, így Kisdobronyban is, ilyenkor is sok a társas tevékenység. A télen végzett munkákhoz tartoznak: *dohánysimítás*, *tollfosztás*, *fonás*, *szövés*, *disznóvágás* és *seprűkészítés*. Ezeket részletesen bemutatom, kitérek a régi és az újabb munkálatokra, szokásokra is.

4.1. Dohánysimítás

Kisdobronyban a dohánytermesztésnek múltja van. Már a második világháború után voltak olyan családok, akik ezzel kezdtek el foglalkozni. Az 50-es évektől kezdve pedig a helyi kolhoz is nagy területeken termesztett dohányt.

A dohány *törésére* augusztusban került sor. Kezdetben az alsó leveleket szedték le, majd az érésnek megfelelően haladtak alulról felfelé. A letördelt leveleket a **törők** (legtöbbször férfiak, de volt, hogy nők is) a hónap alatt gyűjtötték, és amikor megvolt *egy hónaljnyi mennyiség*, kirakták a sorok mellé, csomókba gyűjtve. Ezeket a munka végeztével összeszedték és hazaszállították, vagy a kolhoz tanyájára, egy erre a célra kijelölt épületbe.

Az első szedés után a törők naponta végigjárták a dohánytáblákat, általában egy töről *ötször* is törtek. De volt olyan gazda, eset is, aki egyszerre törte le az egészet még zöld állapotában, és otthon kiszárította.

A dohányt otthon először **hervasztották**. Erre azért volt szükség, hogy a levél hajlékonyabbá váljon. Napos helyen kitergették, legtöbbször vagy a kerítésre, vagy valamilyen állványra. A szárítás *fűzéssel/fűzéssel* kezdődött, ilyenkor a leveleket egy nagy tű segítségével zsinórra/*dohánymadzagra* fűzték. Ezeket a **dohányfűzireket/dohányfűzereket** a napon vagy valamilyen szellős épületben *másfél-két hónapig* hagyták száradni. A kolhozban pajtában szárították, s a megszáradt dohány aranysárga színű lett.

A következő munkafázisra, a **dohánysimításra** novembertől kezdve akár egész télen át sor kerülhetett. A simítás társas munkának számított Kisdobronyban. Összegyűlt a család, a barátok, a rokonok. S nem csak otthon simítottak dohányt,

hanem a kolhozban is. A zsinórról lehúzott dohányt felrakták egy hosszú asztalra, és mindenki vett maga elé. A dohányleveleket egyesével a tenyerükkel **kimisították**. Ezeket csomókba rakták, és később méret, valamint minőség szerint **osztályozták** az értékesítés előtt. A kisimított dohányt a *Szürtében* található *dohánybevéltőbe* vitték a gazdák. Munka közben szórakoztak, énekeltek, történeteket meséltek. Miután pedig végeztek süteménnyel, borral, pálinkával kínálták a segítőket.

A kolhozban a simítás már karácsonyra általában befejeződött, hiszen sok szorgos kész munkálkodott.

A **simítóban** – idősebb adatközlőim elmondása szerint – igen sok szerelem szövődött, hiszen itt alkalom nyílt az ismerkedésre. Bár a legényeket nem mindig látták szívesen, azok ugyanis sokszor ellopták a dohány legjavát.

Adatközlőim elmondása szerint az 50-es 60-as években a szomszédos Nagydobronyban **simítóbált** is rendeztek a munka végeztével, ahová a kisdobronyi simítók is gyakran hivatalosak voltak. Itt aztán megünnepelték a munka sikeres befejezését: ittak, ettek, mulatoztak. A nagydobronyi simítóbálról Móricz Kálmán is említést tesz monográfiájában [29, 203. o.].

Napjainkban szülőfalumban a dohánytermesztés igencsak kihalóban van. Tudomásom szerint Kisdobronyban egy-két család foglalkozik még a mai napig e növény termesztésével, de leginkább saját célra.

4.2. Tollfosztás

A hosszú téli esték egyik társas munkája volt a **tollfosztás** Kisdobronyban, amely szórakozással járt együtt. A *kacsák* és *libák* tollait évente kétszer, kb. május és augusztus tájékán tépték ki. Az idősebb adatközlők felhívták a figyelmet arra, hogy ez azonban nagy szakértelmet igényelt, hiszen az óvatlan kezek könnyedén felsérthették a baromfi bőrét. Ezért a család egyik ügyes nőtagja *kisszékre* ült, a libát az ölébe fogta, és gyors, határozott mozdulatokkal a finom pelyhes apró tollakat letépte. A kitépett **talut/tollat** ritka szövésű zsákokban a padra tették száradni a tollfosztás idejéig.

A tollfosztóba hívogattak is: a gazdaasszony elment mindenkihez külön-külön és szólt, hogy melyik napra tervezte a munkát. Erre az alkalomra rokonokat, szomszédokat, barátnőket hívtak meg. *Kedden, pénteken és vasárnap* volt leggyakrabban a fosztás Kisdobronyban.

Régen nem volt se villany, se televízió, így a sötét, hideg, hosszú estéken (*november végétől februárig*) a lányok meg az asszonyok összegyűltek, és házról házra jártak tollat fosztani. A *fosztó* vidám munkalkalomnak számított: bolondoztak, énekeltek, szórakoztak, mégis igen hasznosan töltötték az időt. Az idősebbek a régi időkről beszéltek, majd jöhettek a pletykák és megbeszélték, hogy kivel mi történik a faluban.

Nem számított nehéz vagy piszkos munkának, szebb ruhában is lehetett végezni – jegyzi meg Móricz Kálmán is [29, 203. o.]. Ezt a leányok ki is használták, és szépen kiöltözve várták a legényeket, akik gyakran be is segítettek. Emellett a hangulatról is gondoskodtak. Ha észrevették, hogy valamelyik leánynak alábbhagyott a kedve, gyorsan egyikük eltüsszentette magát. Erre lett is nagy nevetés, mivel a könnyű pihe mind felszállt és ellepte az egész szobát. Még nagyobb riadalom lett, amikor madarat eresztettek a tollak közé.

A munkát ülve végezték, nem volt szabad sokat mozogni, hiszen a toll nagyon könnyen szállt. Ez alkalomkor egy nagy asztalt körülültek, amelyen csomókban volt a toll. A tollfosztás folyamán a kemény szárról letépték a piheszerű anyagot. A megfosztott tollat az asztról először egy párnahuzatba gyűjtötték, majd *dunnába, párnába, díspárnába* töltötték. A munka végeztével kalácsot, süteményt, pálinkát és bort kínáltak. Volt, hogy nótáztak és táncoltak is.

Géza bácsi (86 éves) elmondása szerint, az ő legénykorában a *koccsot* (a toll kemény szára) összeszedték, és a szívüknek kedves lány háza elé dobták. Ez az udvarlás jelének számított.

A liba tollából nemcsak párnát, dunnát készítettek, hanem *taluseprűt*/tollseprűt is. A finom, puha tollat egy vékonyabb bot végére kötötték és pókháló szedésre, bútorok, tárgyak leporolására használták az így készített taluseprűt.

Az asszonyok a tollból *kenőtalut/kenőtollat* is kötöttek, mellyel a kalácsokat, süteményeket kenték le tojással.

Napjainkban Kisdobronyban már nem rendeznek fosztókat, s szinte már feledésbe is merül a tollfosztás hagyománya. Azonban idősebb adatközlőim még jól emlékeznek ezen alkalmakra.

*Tollfosztóban voltam az este,
Az én rózsám azt is kileste,
Mindig csak azt hányja-veti szememre,
Kivel beszélgettem az este.*

*Nem beszélgettem én senkivel,
Feleségem testvéröccsivel,
Avval sem beszélgettem én sokáig,
Éjjél után három óráig.*

4.3. Szövés-fonás

A Magyar Értelmező Kéziszótár szerint, a fonálnak textilanyaggá való feldolgozása, főleg *fonással* és *szövissel/szövéssel* történik [45, 720. o.]. Szülőfalumban mindkét munkálat alapanya a kender volt.

A kender szárát még ősszel kiáztatták, és szöszt készítettek belőle. Azonban ha erre éppen akkor nem volt idő, szalmával lefedték, és csak tavasszal kezdtek hozzá a munkához. Az ősszel elkészített szöszt tél elején elővették, hogy fonalat készítettek belőle. A hosszú téli estéken ez remek társas alkalomnak számított. Négy-öt asszony összegyűlt és együtt forgatták az *orsót* vagy a *guzsaly* kerekét, de volt aki egyedül tette ugyanezt.

A lányok külön rendeztek maguknak *fonót*, hogy itt a legényeket is tudják fogadni, így alkalom nyílott az ismerkedésre. A fiúk *kedden, csütörtökön* és *szombat*on toppantak be leginkább, és ilyenkor végigjárták a legtöbb lányos házat, és ahol a legjobban érezték magukat, ott maradtak. Az éneklésen kívül tréfálkoztak is a lányokkal, például a *pálcán feltolták a szöszt*, vagy a *szöget*

kihúzták a kerék tengelyéből, hogy az guruljon el. Idősebb adatközlőim elmondása szerint meg is volt ennek az eredménye, hiszen igen sok szerelem szövődött a fonóban annak idején.

A legtöbb szösz *kerekes guzsalyon* igyekeztek megfonni, hogy finomabb szálakat nyerjenek. A férfiak *ruhája, inge*, a *varrott kendő* – mind-mind ebből készültek. *Talpas guzsalyon* az *aprószösz* fonták, melyből *lepedő, törülköző, abrosz* és *zsák* készült.

A kész fonalat *felmotólták* a *motólára/motollára*, ebből egy *darab* lett. Levették a motolláról, cérnával összetekerték, és a kályha felé akasztották. Itt várta, míg *kiszapulták*. Ehhez a fonalat este vízbe beáztatták, s másnap reggel kicsavarták, meghuzogták. *Fateknőbe* tették, majd hamuval megszórták. Kb 10-15 darabot készítettek elő ily módon, és ezután betették a *szapulóba*. Vászomba fahamut tettek, és vizet melegítettek, amit ráöntöttek a hamura. Így készült a *lúg*, melyet a fonálra öntöttek.

A szapuló alján volt egy *csap*, melyen lefolyt a *lúg*, ha elfogyott, ismét öntöttek rá forrón, míg az jól át nem járta a fonalat. Estefelé a fonalat kivették és ellenőrizték a tisztaságát. Ha még nem volt jó, vagyis a lúg nem járta át rendesen, reggelig benne hagyták, miközben folyamatosan hamut és tiszta vizet öntöttek a szapulóba, ha koszossá vált az alul kicsordogáló lé. Ez a fiatalok feladata volt, akik szívesen elvégezték, hiszen ilyenkor sokáig fent maradhattak, és szórakozhattak a fiúkkal. Másnap reggel kiszedték a fonalat, és jól kimosták a kútnál vagy a folyónál, majd felakasztották száradni.

A következő munafolyamat a fonál *tekerése/tekerése* volt. Ehhez egy kb. egy méter magas *bak* kellett, melyen vízszintesen forgott két 150-180 cm hosszú lécs, s ezek végébe lyukat fúrtak, melyekbe egy kb. 20 cm magas, díszes faragott *botot, menyecskét* állítottak. A fonalat *tekerőre* (egy 30-40 centiméteres rúd) tekerték *gombajagba/gombolyagba*.

Szövés. A fonalat szövés előtt *vetőn* megvetették. Ez két, egymásra merőlegesen elhelyezett, közös tengelyen vízszintesen forgó keretből állt. Alulra és felülre *csinnyát/csinyát* kötöttek, s ehhez hozzáerősítették a fonál végét. A vetőt

forgatva tekerték fel a fonalat. Olyan hosszú és annyi szálát hagytak, amennyit egyszerre a *szátyivára/szátvára/szövőszékre* akartak tenni. Egy *rend* két *tekerület* volt, s egy *pázmát* hatvan szál fonal vagy cérna tett ki.

Elsőként a fonalat rátekerték a *szátyiva hátulsó hasajójára*, melyek közé *vesszőket* raktak, hogy feszesen tartsák. A másik végét befogták a *nyüstbe* és a *bordába*, s hozzákötötték az *első hasajóhoz*. Ekkor kezdődött el a *szövés*. *Csüllőn* a fonalat *felcsüllötték* a *csüre/csőre*. Az a személy (általában az asszonyok és a lányok szőttek), aki a szövést végezte, kisszéken ült, a csövön át dugta a *bélkefát*, behelyezte a *vetillőbe/vetélőbe*, s a lábával felváltva nyomogatta a *lábítókat*. A *vetillőt* átdobta a kettéválasztott fonál nyílásán, és jól egymáshoz ütögette a *bordahajjal* a befűzött szálakat.

A feldarabolt vászonból azután *abrosz, lepedő, zsák, ruhanemű* készült. De szőttek még rongyból *pokrócot*, pamutból, cérnából *háziszőttest, terítőket* is.

A fonás és a szövés folyamata nagy szakértelmet és tapasztalatot igényelt. Ezt a tudást az asszonyok igyekeztek minél jobban átadni lányaik számára. Mára már ez a szép szokás, hagyomány egyre inkább feledésbe merül, és csak az idősebb generáció tagjai ismerik. Kisdobronyban talán már csak egy-két idősebb asszony tudja megvetni a fonalat, és ismeri a szövés folyamatát. Azonban a szövőszék még sok padláson megtalálható.

*Ha Dobronyban van sok kender,
Van is ott sok vászonpendely.
Gém a daru, gem a falu közepén.
Harminc pendelyt csináltak én.*

4.4. Disznóvágás

A *disznóvágás* a háznál nevelt sertés hagyományos levágását, feldolgozását, és az azt követő disznótort jelenti. *Ez valaha az egész rokonság ünnepe volt* – jegyzi meg az adatkozló (Ú. M., 81 éves). A családok a szárnyasok és a szarvasmarha mellett ezzel biztosították az egész éves húskészletet.

Régen szülőfalumban a disznóvágás mindenkit megmozgatott: a gazda meghívott minden testvért, sógort, szomszédot és barátot, a család apraja-nagyja jelen volt. Ezek között az emberek között mindig akadt legalább egy, aki értett a disznóvágáshoz.

Mindennek megvolt a rendje és az ideje. Általában *december* elejétől *február* végéig, a teljes téli időszakban történt ez a művelet, hiszen ilyenkor volt a legegyszerűbb a romlékony hús feldolgozása. Azonban a karácsony előtti időszak volt a legnépszerűbb disznóvágási időpont, hiszen az ünnepre mindenki húst szeretett volna tenni az asztalra.

Adatközlőim elmondása szerint régen nem *szúrták*, hanem valóban *levágták* a disznót. Ezt a műveletet az úgynevezett ***disznóölő balta*** segítségével végezték. Nagy becsben tartott eszköz volt ez, hiszen ez nem egy *hagyományos balta* volt: az éle sokkal keskenyebb és vékonyabb, a foka is súlyosabb, mert akkor jó a ***sungja***. Ezzel a füle mögé, a nyakába tudtak vágni. Ha koccan a balta, s eléri a nyakcsigolyát, akkor a disznóvágás sikeres, és az átvágott nyaki ütőeren a vér is távozik a sertésből. Napjainkban inkább már ***szúrják*** a disznót.

A disznóvágás reggelén mindenki korán kelt. Az asszonyok előkészítették az edényeket, a férfiak pedig nekiláttak az állat *becserkészésének*. Legtöbbször étellel előcsalogatták az ólból a disznót, és három-négy férfi kötéllel vagy anélkül lefogja. Eközben a mészáros a ***disznószűrő késsel*** leszúrja az állatot. Amikor kifolyik az állat vére, a férfiak bemennek kezét mosni, és ilyenkor már a pálinka is előkerül. Áldomást isznak a sikeres munkára. *Legalább jövőre is ilyet vágjunk, vagy még nagyobb* – szokták mondani.

Vannak olyanok családok, amelyek egy edénybe összegyűjtik a vért, ha kihűlt, *megabárolják*, majd megsütik vagy hurkába teszik.

Régen a ***perzselés*** szalmával történt, de hallottam olyat is, amikor szülőfalumban leforrázták a szőrzetet. Napjainkban ez már ***gázperzselő*** segítségével történik. A perzselés után az állat megmosása következik: forró vízzel locsolják, és ***gyükkörkefével*** sikálják, dörzsölik le a disznó kormos bőrét.

Régebben, még a XX. század 50-60-as éveiben is, a disznót a házban, szalmán bontották fel. Napjainkban viszont a feldarabolás a szabadban történik. A bontás menete is megváltozott az idők folyamán. Először a négy *sódart/disznócomb*ot vágják ki, ezután a hasára fordították a sertést, és az *orjával* folytatták. Mostanság már inkább *hentesesen* bontanak: először kivesszik a belsőségeket, a gerincénél kettévágják, és így két fél disznót kapnak. Elkülönítik egymástól a *szalonnát*, az *oldalast*, a *karmaládét/karajt*, a *fejet*, a *sódart*, a *lábakat*.

Régebben Kisdobronyban mindent *megfüstöltek*, így tartósították a húst. Ma is füstölnek, például *szalonnát*, *oldalast*, *kolbászt* és *sódart* is. Azonban a legtöbb húst már lefagyasztva tárolják.

A disznóvágás napján készítették el legtöbbször a kolbászt, a hurkát, kiolvasztották a zsírnak való hájat, ledarálták a húst, **besózták** és előkészítették a füstölni valókat, megfőzték a belsőségeket. Ez már mind-mind az asszonyok és lányok feladata volt. Sózást alkalmaztak még tartósítás céljából is, ilyenkor szalonnát és különböző húsokat nyersen jól besózták, és így rakták el befőttes üvegekbe, amelyet jól lezártak.

Fontos mozzanata volt a disznóvágásnak a *disznótor*. A segítők és a család mind összegyűltek ez alkalomkor. Miközben az asszonyok a disznó feldolgozásával foglalkoztak, a disznótoros ételek elkészítéséről sem feledkeztek meg. Kisdobronyban ilyenkor friss *húst sütöttek ki zsírban*, melyet *pergelt savanyúkáposztával* és parikás hagymás zsíros *tört kolompírral* tálaltak. Evett-ivott és jókat beszélgetett ilyenkor a társaság. Volt, hogy dalra is fakadtak, és csak estére mentek haza. Távozáskor üres kézzel senkit nem engedtek el, mindenki kapott nyers húst, szalonnát kóstolónak.

Kati néni (71 éves) elmondta, hogy gyerekkorában voltak még népi hiedelmek, melyek a disznóvágáshoz kötődtek:

– *Kedden, pénteken* és *vasárnap* nem tartottak disznóvágást, mert akkor megromlik a hús, ha ezeken a napokon vágják.

–A *december 29-én* vágott disznó zsírjából eltettek egy keveset, és azt gyógyításra használták.

- Az állatott nem volt szabad sajnálni, mert akkor nehezen jut el a túlvilágra.
- Az állapotos asszonyok nem mentek a disznó közelébe perzselés idején, mert úgy tartották, hogy akkor szőrös gyermekük születik.

Ezek a hiedelmek mára már csaknem feledésbe merültek, és nem igazán figyelnek azokra. Hasonló hiedelmekről és magáról a disznótorról Dömötör Tekla *Régi és mai magyar népszokások* című munkájában is olvashatunk [13, 160. o.].

Szülőfalumban manapság is közösségi esemény a disznóvágás, azonban egyre kevesebb háznál tartanak disznókat. Így lassan a szokások, hagyományok, hiedelmek is feledésbe merülnek.

4.5. Cirokseprű készítés

A Magyar Néprajzi Lexikon [31, 903. o.] szerint a *seprűkötés* egy háziipari ág, amely a háztartások nélkülözhetetlen eszközét, a *ciroksöprűt* gyártja. Kisdobronyban a cirok mellett a XX. század elején még *nyírfából*, *kökényvesszőből*, *nádból* és *söprűfűből* is készítettek seprűt. Napjainkban ez már nem annyira jellemző.

4.5.1. Seprűkötés, seprűvarrás

A *seprűkötés* ideje a téli hónapokra tehető. Ekkorra a gazdák mindent beszereznek a seprűkészítéshez: *gömbelyeg seprűnyel*/*gömbölyű seprűnyél* (hosszú és rövid), *szög*, *drót*, *kétféle madzag*, *tű*.

Az idősebbek még emlékeznek arra, hogy a múlt század 50-es éveiben a kalászt még nem vágta le a szárról, hanem *fűzfavesszővel* vagy dróttal kötözték a nyélre. De nyél nélkül is készítették, ilyenkor a cirokszalakat csak összekötözték. Ma azonban már a szárat eltávolítják.

A seprűkötést megelőzően a megtisztított cirkot át kellett válogatni, ugyanis a vékonyabb, apróbb szálak kerültek a *bélibe*/belsejébe, a szebbekből pedig *burító*/borító lett. A válogatást követően *beáztatták* a nyersanyagot, hogy az ne törjön, könnyen formázható legyen, és a drót ne vágja majd el a kötéskor.

A seprűkötés kizárólag a férfiak munkája volt. Ilyenkor előkészítettek egy kényelmes széket, amire le tudtak ülni, és egy nagyobb *ducskót*/farönköt, amin pedig el tudták végezni a feladatot: a seprűnyél végétől *két* centiméterre beütnek

egy szöget (általában ötvenes szög volt cm?), és erre rátekerik a drót végét. Majd a szög két oldalára a dróttal odafoogatnak egy-egy marék cirkot. A dróttól 2-3 centire egyenesen ezt késsel levágják. Ezzel a seprű *béli* el is készül. Ezután következett a *burítás*. Az apróbb és selejtesebb szálakat befedik a szebb cirokkal. A drótot a *béli* aljától kicsivel lejjebb rátekerik még kétszer-háromszor, s a nyélbe ütnek még egy szöget. A drótot rátekerik, és miután a szöget teljesen beverik, el is vágják az előbbit.

A megkötött seprűt a férfiak átadják az asszonyoknak. Ők úgymond *bevállazik*: a madzaggól készült *kantárt* ráteszik, ez jól összefogja, így nem kerül nagyon szét; *sotuvál/satuvál* még jobban megszorítják, és három sorban *seprűvarró* tűvel és *madzaggal* (színes, vékony, de erős) levarrják. A megkötött és levarrott seprű végét *ducskón* baltával egyenesre vágják.

A kész seprűt általában csomókba rakják, és száraz helyen tárolják az értékesítésig. Vannak olyan gazdák is, akik valamilyen *sárgító port* használnak annak érdekében, hogy szép színű legyen a seprűjük, így mutatósabb, és könnyebben el tudják adni. Leggyakrabban hosszúnyelű seprűt készítenek szülőfalumban, de van, aki rövidnyelűt és pókhálószedő seprűt is készít.

Napjainkban Kisdobronyban egyre kevesebben foglalkoznak seprűkészítéssel. Ha természetnek is cirkot a gazdák, általában eladják azt vágás vagy szárítás után. Gyakran segítséget hívnak a seprűkötéshez és varráshoz, mert egyre kevesebben ismerik a seprűkészítés folyamatát.

Leggyakrabban hosszúnyelű seprűt készítenek szülőfalumban, de van, aki rövidnyelűt és pókhálószedő seprűt is készít.

5. A MUNKÁVAL KAPCSOLATOS SZAVAK ELEMZÉSE

5.1. A szavak vizsgálata jelentésük és eredetük szerint

A témával kapcsolatban sok szót és kifejezést jegyeztem fel. Ezeket szócikkek formájában közlöm. A szócikk felépítése: megadom a szó köznyelvi alakját, annak nyelvjárási formáit, utána a grammatikai szerelést, majd a szófaji minősítést. Ezután feltüntetem az adott szó jelentéseit. Többjelentésű szó esetén csak a témával kapcsolatos jelentésre közlök példamondatot Kisdobrony nyelvhasználatából, jelölöm a hangtani változásokat is. Ezután, ha van, frazémát közlök a szóval. A szó eredetét is magyarázom etimológiai és tájszótárak segítségével.

apró *apró, apróu* I. mn kicsi (darabokból egyedekből álló): Az *apróu krumplit megfőzzük a jószágnak*; II. [-t, -k, -aja] fn 1. aprópénz, 2. valaminek az apraja: Az *aprót szeggyítek külön..*

Et.: bizonytalan eredetű, esetleg jövevényszó egy török nyelvből a honfoglalás előtti időből [EtSzt. 48. o.].

Vö.: SzamSz. I. 44. o.

aratás *aratás* [-t, -a] fn 1. az érett gabona levágása: Az *aratás* igen nehéz munka vót; 2. ennek az ideje: *Aratáskor van a legmelegebb.*

Et.: származékszó, alapja az *arat*, vitatott eredetű szó [EtSzt., 50. o.].

Ki mint vet, úgy arat 'olyan az eredmény, ahogy megérdemeljük'; *Ritka vetésnek, vékony az aratása* 'ha keveset adsz, keveset kapsz'; *Aki nem vet, nem arat* 'ahol nincs munka, ott nincs eredmény sem'; *Ott is arat, ahol nem vetett* 'abba is beleszól, ami nem az ő dolga'.

Vö.: MTsz. 52. o.

befőzés *befőzés, befőzés* [-t, -ek, -e] fn 'gyümölcs, zöldség házi tartósítása': A *befőzés* ideje nyáron van.

Et.: származékszó, alapja a *fő* ige, ősi, uráli kori szó; a *be* igekötő járul hozzá [EtSzt. 217. o.].

Vö.: SzamSz. I. 69. o.

bél *bél, béli* [~'t, ~'k, ~'ja] fn 'valamiben belül levő': *A seprű **bélibe** kerültek az apróp szálak.*

Et.: valószínűleg ősi, finnugor kori szó [EtSzt. 75. o.].

Vö.: MTsz. 114. o.

bor *bor* [-t, -ok, -a/-ja] fn 'a szőlő bogyójának kisajtolt levéből erjedés útján keletkezett szeszes ital': *A jóu **bor** titka a jóu szőlő mellett a sok éves tapasztalat.*

Et.: jövevényszó egy török nyelvből a honfoglalás előtti időből [EtSzt. 88. o.].

Vö.: KMNySz. I. 107. o., MTsz. 161. o.

A bor kimondati az emberrel az igazat; A bor beszil belőle 'alkohol hatása alatt az ember őszintébb'; Bor be, ész ki 'butaságokat beszél, ha iszik'; Vízét prédikál és ű maga bort iszik 'egyét mond és másat csinál'.

borító *borító, burító* [-k, -t, -ja] fn (mn-i ign is) 'olyan tárgy vagy szerkezeti rész, amely valamit rendszerint külső hatások ellen beborít, befed: *A seprű **burítója** a szeb, nagyob cirokbul van.*

Et.: valószínűleg jövevényszó egy török nyelvből a honfoglalás előtti időből, magyar képzéssel [EtSzt. 89. o.].

Vö.: SzamSz. I. 105. o.

cibere *cibere* [~'t, ~'k, ~'ja] fn 1. félig megfőtt lekvár: *Gyermekkorom egyik kedvenc csemegéje a **cibere**.*

Et.: vitatott eredetű [EtSzt. 107. o.].

Vö.: MTsz. 226. o.

cirokpucoló *cirokpucoló, cirokpucolóu* [-t, -k, -ja] fn 'villanyárammal működő, mageltávolításra használatos eszköz': *A villonyos **cirokpucoló** igen megkönnyítette a munkánkot.*

Et.: összetett szó; előtagja: *cirok* – horvát-szerb vagy szlovén jövevényszó [EtSzt. 111. o.], a *pucoló* – származékszó, amelynek alapszava német jövevényszó, ehhez járult az *-ó*, a melléknévi igenév képzője [EtSzt. 595. o.].

cséplőgép *cséplőgép, csíplőgép* [-et, -ek, -je/-e] fn 'a gabonaneműek cséplését és az elcsépelte mag tisztítását végző gép': *Csíplőgéppel az aratás már sokkal egyszerűbb volt.*

Et.: összetett szó; előtagja: *cséplő* – származékszó, alapszava a mára már elavult *csép*, mely szláv jövevényszó [EtSzt. 121. o.], utótagja: *gép* – származékszó, a nyelvújítás korában elvonással keletkezett a *gépegy* szóból, mely német jövevényszó [EtSzt. 236. o.].

Vö.: KMNySz. I. 149. o., SzamSz. I. 140. o.

csuhé *csuhé* [-t, -k, -ja] fn 'a kukoricacsövet borító levél, főleg lefosztott, száraz állapotban': *A tengeri csuhéját megittették a tehennel.*

Et.: belső fejlemény [EtSzt. 132. o.].

csűr *csűr, csür* [-t, -ök, -je] fn 'tágas gazdasági épület csépelte gabonának': *A csípelés után a gabonát a csürbe vitték.*

Et.: német, közelebbről középnyelvi jövevényszó [EtSzt. 134. o.].

Vö.: SzamSz. I. 161. o.

Az egerek nem sok fészket raknak az ü csürjibe 'nincs sok termése, szegény'; Jobb a teli ól, mint az üres csűr 'többet ér az a kevés, ami megvan, mint az a sok, ami csak meglehet'.

disznótor *disznótor* [-t, -ok, -ja] fn 'disznóöléskor tartott lakoma': *A disznótor sose maradhat el a disznóvágás után.*

Et.: összetett szó; előtagja: *disznó* – jövevényszó egy csuvasos típusú török nyelvből a honfoglalás előtti időből [EtSzt. 149. o.], utótagja: *tor* – vitatott eredetű [EtSzt. 750. o.].

Vö.: SzamSz. I. 172. o.

Sok disznótor esik meg még addig 'sok idő eltelik még addig'.

disznóvágás *disznóvágás* [-t, -ok, -a] fn 'a sertés leölése és feldolgozása': *A disznóvágás az egész családot megmozgati, mindenkinek megvan a maga dóga, úgy az asszonyoknak, mint a férfijaknak.*

Et.: összetett szó; előtagja: *disznó* – l. disznótor, utótagja: *vágás* – ősi, ugor, esetleg finnugor kori szó [EtSzt. 784. o.].

dohánymadzag *dohánymadzag* [-t, -ok, -ja] fn 'az a madzag, amelyre a zöld dohányt fűzték': *A kiszáritot dohányleveleket egy nagy tűvel dohánymadzagra fűztük.*

Et.: összetett szó; előtagja: *dohány* – oszmán-török jövevényszó [EtSzt. 151. o.], utótagja: *madzag* – bizonytalan eredetű, talán német jövevényszó [EtSzt. 452. o.].

dohánysimítás *dohánysimítás* [-t, -k, -ja] fn 'az a folyamat, amikor a megszáradt dohányleveleket egyesével a tenyerükkel kimisítják': *A dohánysimításnak nagy hagyománya vót Kisdobronya a kolhozrendszer alatt.*

Et.: összetett szó; előtagja: *dohány* – l. dohánymadzag, utótagja: *simítás* – származékszó, alapszava a *sima*, mely bizonytalan eredetű [EtSzt. 650. o.].

dürücgölés *dürücgölés dűrüdzgölís* [-t, -e] fn 'a káposzta savanyításakor a káposzta tömőfával történő összetömörítése: *A fírfijak kézzel jól megdűrügölték a káposztát.*

fonás *fonás* [-t, -a] fn 'az a művelet, hogy valamit fonnak': *A fonás a jányok és asszonyok téli elfoglalcsága vót.*

Et.: származékszó, alapszava a *fon* ősi, uráli kori szó [EtSzt. 214. o.].

Vö.: SzamSz. I. 300. o.

Jaj de könnyü a fonás, nehéz a várakozás 'ha nagyon várunk valamit, annál nincs nehezebb'.

fonó *fonó fonóu* [-t, -ja] fn (mn-i ign is): 1. társas téli összejövetel, ahol a nők együtt fonnak: *A jányok külön fonót rendeztek maguknak, ahova fíjúkot is híjtak, és így könnyen ment az ismerkedís; 2. aki fon: A fonókot meg is szokták kínálni.*

Et.: l. fonás.

Vö.: MTsz. 618. o.

fosztó *fosztó* [-k, -t, -ja]fn (mn-i ign is) 1. aki foszt: *Sok fosztóút híjt; 2. társas téli összejövetel, ahol a lányok, asszonyok liba-, kacsatollat fosztanak*: *A fosztóba lehetet szed ruhába is menni, mer nem vót piszkos a munka.*

Et.: származékszó, valószínűleg ősi, ugor, esetleg finnugor kori szó magyar képzéssel [EtSzt. 216. o.].

Vö.: SzamSz. I. 304. o.

fűzés *fűzés, fűdzís* [-t, -ek, -e] fn 'a fűz igével kifejezett cselekvés': *A fűdzís jóul ment, ha megfelelő tű vót hozza.*

Et.: származékszó, alapszava a fűz ősi, finnugor kori szó [EtSzt. 227. o.].

Vö.: SzamSz. I. 318. o.

guzsaly *guzsaly, guzsaj* [-t, -ok, -a] fn 'a kézi fonáshoz használt eszköz, amelynek vékony rúdjaára kötik fel a megfonni való szösz: *Guzsajjal fonták az ingnek, ruhának, abrosznak, lepedőnek való fonalat.*

Et.: szláv jövevényszó [EtSzt. 249. o.].

Vö.: SzamSz. I. 336. o.

haluskaszaggató *haluskaszaggató* [-t, -k, -ja] fn 'fémből készült lyukacsos edény, melynek segítségével a haluskát, tésztát könnyen ki tudjuk szaggatni': *Amikor föl a víz, a krumplihaluska tisztáját a haluskaszaggatón beleszaggatuk.*

Et.: összetett szó; előtagja: *haluska* – lengyel jövevényszó [EtSzt. 231. o.], utótagja: *szaggató* – ősi, ugor, esetleg finnugor kori szó [EtSzt. 676. o.].

Vö.: KMNySz.

hervaszt *hervaszt* [-ok, -ol, -ott] ige 'szándékos, tudatos eljárással valaminek a hervadását, fonnyadását idézi elő': *Mijután hazavittük a dohányt a mezőürül, hervasztani kellett, hogy hajlíkonyab legyen.*

Et.: származékszó, bizonytalan eredetű, esetleg ősi, finnugor vagy uráli kori szótó magyar képzéssel [EtSzt. 278. o.].

Vö.: SzamSz. I. 379. o.

káposztáskő *káposztáskő, káposztáskű* [-követ/-t, -kövek, -küje] fn 'a hordóba savanyított káposzta lenyomására használt kő': *A káposzta tetejire nehezikként káposztáskűt kel tenni.*

Et.: összetett szó; előtagja: *káposzta* – szlovén vagy szlovák jövevényszó [EtSzt. 346. o.], utótagja: *kő* – ősi, finnugor kori szó [EtSzt. 399. o.].

karmonádli *karmonádli, karmaládé* [-t, -ja] fn 'sertéskaraj': *A karmaládét mindig eraktuk ünepre.*

kaszáló *kaszáló, kaszálló* [-t, -k, -ja] fn 1. az a személy, aki a fűvet, a megérett gabonát lekaszálja': *A jó kaszállóut mindig megbecsültik.* 2. kaszálásra alkalmas füves terület: *Jó kaszálló van a kert alatt.*

Et.: Származékszó, alapszava *kasza*, amely szláv, valószínűleg szlovák jövevényszó. [EtSzt. 353. o.]. Ehhez járultak a képzők: *-l, -ó*.

Vö.: SzamSz. I. 462. o.

kaszaülő *kaszaülő, kaszaüllő, kaszaülőü* [-t, -k, -je] fn 'vasból készült kisméretű tárgy, melyre a penge élének egy-egy részét fektetik, általában egy fadarabba rögzítették: *Aratás előtt a kaszát a kaszaüllőn élesztik meg.*

Et.: összetett szó; előtagja: *kasza* – 1. kaszáló, utótagja: *ülő* - szófajváltással keletkezett, az *ül* ige folyamatos melléknévi igenevének főnevesülése [EtSzt. 780. o.].

Vö.: SzamSz. I. 463. o.

kaszaverés *kaszaverés kaszaverís* [-t, -e] fn 'a kasza élezése': *A kaszaverís a fírfíjak dóga vót.*

Et.: összetett szó; előtagja: *kasza* – 1. kaszáló, utótagja: *verés*– származékszó, a *ver* ige *-ás, -és* képzős alakja, amely ismeretlen eredetű [EtSzt. 796. o.].

katlan *katlan* [-t, -ok, -ja] fn 'földbe vájt, elől nyitott gödör, ill. vályogból épített kör alakú tűzhely, amelybeaz üstöt helyezik': *Az üst alá katlant csináltak a fírfíjak és abba tüzeltek.*

Et.: szláv, valószínűleg horvát-szerb jövevényszó [EtSzt. 355. o.].

Vö.: MTsz. 1070. o.

Fekete, mint a katlan 'nagyon fekete'; *Zörög, mint a macska az üres katlanba* 'nagyon zörög'.

kavarófa *kavarófa* [~'t, ~'k, ~'ja] fn 'az üstbe helyezett eszköz, amellyel a lekvárt kavarták': *Egyre-másra váltották egymást az asszonyok a kavarófa mellett.*

Et.: összetett szó; előtagja: *kavar* – származékszó egy önállóan nem adatható szótő *-r* gyakorító igeképzővel ellátott alakja [EtSzt. 356. o.], utótagja: *fa* – ősi, uráli kori szó [EtSzt. 188. o.].

kenőtoll *kenőtoll, kenőtalu* [-at/-t, -a/-ja] fn 'finomabb, puha tollakból készült eszköz, a süteményfélék lekenésére': *Kenőtalu mindenkinek vót, mer ezzel tuttuk lekenni a kalácsot.*

Et.: összetett szó; előtagja: *kenő* – ismeretlen eredetű [EtSzt. 361. o.], utótagja: *toll* – ősi, uráli kori szó [EtSzt. 749. o.].

keresztrakás *keresztrakás* [-t, -a] fn 'aratáskor a kévékből rakott csomó, kereszt': *Keresztrakásko tizennyóc kívít raktunk egymásra.*

Et.: összetett szó; előtagja: *kereszt* – déli szláv vagy orosz jövevényszó [EtSzt. 365. o.], utótagja: *rakás* – származékszó, alapja a *rak*, valószínűleg ősi, finnugor kori szó [EtSzt. 605. o.].

kéve *kíve* [~'t, ~'k, ~'je] fn 'learatott gabonafélékből összekötött csomó, nyaláb': *Kíviket kötöztünk a learatott búzábul.*

Et.: valószínűleg jövevényszó, de az átadó nyelv bizonytalan [EtSzt. 369. o.].

Vö.: MTsz. 1121. o.

Ne köss mindent egy kívíbe 'ne vegyél mindent egy kalap alá';
Üres kívít csépel 'hasztalan dolgot csinál'.

kiszapul *kiszapul* [-ok,-sz,-t] ts ige 'fonala, vásznat meleg lúgos vízben áztat': *Kiszapultuk már a fonalat.*

Et.: származékszó az ismeretlen eredetű, nyelvjárási szapu 'mosódézsza' főnévből az *-l* igeképzővel, illetve a *ki* igekötő járult hozzá [EtSzt. 682. o.].

kötőlegény *kötőlegény kötőlegény* [-t, -ek, -e] fn 'az a személy, aki aratáskor a kévék összekötözését végezte': *Kötőlegény nem mindig vót, ojankor munka vígín közösön kötöztük össze a kívíket.*

Et.: összetett szó; előtagja: *kötő* – ősi, finnugor kori szó [EtSzt. 404. o.], utótagja: *legény* – bizonytalan eredetű, talán jövevényszó magyar képzéssel [EtSzt. 432. o.].

krumpli *krumpli, kolompír* [-t, -k, -ja] fn 'burgonya': *A kolompír a második kenyeriünk.*

Et.: német, közelebbről bajor-osztrák jövevényszó [EtSzt. 410. o.]

Vö.: SzamSz. I. 559. o.

Feszit mint a két kolompír egy zsákba 'nagyon büszke magára'.

krumplivájás *krumplivájás, kolompírvájás* [-t, -ok, -a] fn 'a krumpli fölszedése, betakarítása a szántóföldről': *Kolompírvájásra áthíjtuk a szomszédokat is.*

Et.: összetett szó; előtagja: *krumpli* – 1. krumpli, utótagja: *vájás* – származékszó, alapszava vitatott eredetű [EtSzt. 785. o.].

lekvárfőzés *lekvárfőzés, lekvárfőzés* [-t, -ek, -e] fn 'a lekvár készítés': *Kisdobronyba szinte minden háznál mai napig il a lekvárfőzés hagyománya.*

Et.: összetett szó; előtagja: *lekvár* – szlovák jövevényszó [EtSzt. 434. o.], utótagja: *főzés* – 1. befőzés.

magolás *magolás, mogolás* [-t, -a] fn 'a mag eltávolítása a gyümölcsből': *A mogolás társas munka vót rígen is.*

Et.: származékszó, a *mag* főnév -l igeképzős alakja, valamint az -ás képző is hozzá kapcsolódik [EtSzt. 454. o.].

Vö.: MTsz. 1383. o.

marok *marok, morok, marik* [-rkot, -rkok, -rka/-ja] fn 1. behajlított tenyér; 2. a levágott gabona nyalábja: *A learatod buzából morkot szettünk, egy kive két morok vót.*

Et.: ősi, ugor kori szótó magyar képzéssel [EtSzt. 464. o.].

Vö.: MTsz. 1405. o.

marokszedő *marokszedőü, morokszedőü* [-t, -k, -je] fn mni igenév'olyan személy, aki aratáskor a markot szedi': *A marokszedőük általában jányok és asszonyok vótak.*

Et.: összetett szó; előtagja: *marok* – l. marok, utótagja: *szedő* – szófajváltással keletkezett, az *szed* ige folyamatos melléknévi igenevének főnevesülése [EtSzt. 686. o].

Vö.: MTsz. 1406. o.

meglöttyed *meglöttyed* [-t] tn ige 'lággyá, híggá lesz': *Az erős tüzelistü a szilva hamar meglöttyet az üzsbe.*

Et.: hangutánzó eredetű szó, mely az ide-oda mozgó folyadék hangját jeleníti meg, illetve a *meg* igekező járul hozzá [EtSzt. 446. o].

megszikkad *megszikkad* [-t] tn ige 'félíg-meddig megszárad': *Ha jóul megszikkad a tiszta, lehet is kifele főzni.*

Et.: hangutánzó-hangfestő eredetű, illetve a *meg* igekező járul hozzá [EtSzt. 701. o.].

Vö.: SzamSz. II. 348. o.

motolla *motolla, motóla, motóulla* [~'t, ~'ja] fn 'fonal pászmákba szedésére használt, mindkét végén T alakú, kb. 1 m hosszú rúd': *A kiesz fonalat felmotóláttuk a motólára és ebbül egy darab lett.*

Et.: jövevényszó egy szláv nyelvből, esetleg déli szláv eredetű [EtSzt. 493. o.].

Vö.: MTsz. 1484. o.

nyüst *nyüst* [-öt, -ök, -je] fn 'szövőszéknek vagy szövőszéknek az az alkatrésze, amelyen a láncfonalak vannak keresztülhúzva': *A fonal másik vígít befoktuk a nyüzsbe és a bordába.*

Et.: belső fejlemény, keletkezés módja azonban vitatott [EtSzt. 519. o.].

Vö.: MTsz. 1567. o.

pálinka *pájinka* [~'t, ~'k, ~'ja] fn 'színtelen, erős szeszes ital': *Pájinkát gyümöcsbü és búzábu is lehet csináni.*

Et.: szlovák jövevényszó [EtSzt. 546. o.].

Vö.: MTsz. 1632. o.

Pájinkás apának boros a fija 'nem minden ember egyforma'; Pájinkás jó reggelt! 'Szép jó reggelt!'

pászma *pászma* [~'t, ~'k, ~'ja] fn 'meghatározott mennyiségű szálból álló feltekert fonal': *Egy rend két tekerület vót és egy **pázmát** hatvan szál fonal vagy cérna tett ki.*

Et.: szláv jövevényszó [EtSzt. 556. o.].

Vö.: MTsz. 1660. o.

préselés *préselés, préselís* [-t, -e] fn 'bogyós növényi termést kézi vagy gépi erővel nyom, hogy nedvét kiszorítsa': *A szüret után egy héttel következett a **préselís**.*

Et.: német, közelebbről bajor-osztrák jövevényszó [EtSzt. 590. o.].

puttony *puttony* [-t, -ok, -a] fn 'fából, gyékényből, vesszőből készült, hátton hordozható, felül egészen nyitott, lefelé kissé keskenyedő, hosszúkás edény': *Egy férfi járt a sorok között **puttonnyal**, és abba öntöttük a szőlőt.*

Et.: német, közelebbről bajor-osztrák jövevényszó [EtSzt. 599. o.].

Jobb egy marik szerencse, mint egy puttony ész 'a szerencse néha többet ér, mint a józan ész'.

rakás *rakás, rokas* [-t, -ok, -a] fn 'egynemű dolgok tömege, amelyet egy csomóba raknak': *A levágot tengerigórébú öt **rokást** raktunk.*

Et.: származékszó, melynek alaptagja a *rak*, valószínűleg ősi, finnugor kori szó [EtSzt. 605. o.].

Vö.: MTsz. 1816. o.

sarló *sarló, salló* [-t, -k, -ja] fn 'gabona vagy vékony szárú növények vágására szolgáló, rövid nyelvű, félkör alakú, éles szerszám': *Annak idején kasza hejjet **sallóval** arattunk.*

Et.: Jövevényszó egy csuvasos típusú török nyelvből [EtSzt., 640. o.]

Vö.: SzamSz. II. 287. o.

Más buzájába tenné sallóját 'elvenné azt, ami nem az övé'.

seprű *seprű* [-t, -k, -je] fn 'cirokból, gallyból vagy tollból készített seprésre használt eszköz': *Csinátunk rövid nyelvű seprűt, hoszu nyelvű seprűt, mindenfélét.*

Et.: származékszó, melynek alaptagja a *seper*, jövevényszó egy csuvasos típusú török nyelvből a honfoglalás előtti időből [EtSzt. 646. o.].

Vö.: SzamSz. II. 293. o.

A rossz seprű el nem vész a háztul 'nem lehet erővel sem elzavarni'; Új seprű jól seper 'az új dolgok jól működnek'; Csak a más udvarán szeret seperni 'mindig más dolgával törődik'.

seprűkötés *seprűkötés, seprűkötis* [-t, -ek, -e] fn 'a ciroksöprű készítése': *A seprűkötis a téli munkák egyikje.*

Et.: összetett szó; előtagja: *seprű* – l. seprű, *kötés* – ősi, finnugor kori szó [EtSzt. 404. o.].

simítóbál *simítóbál* [-t, -ja] fn 'a dohánysimítás befejeztével rendezett bál': *Nagydobronyba minden éven rendeztek simítóbált, ahova mink is hivatalosok vótunk.*

Et.: összetett szó; előtagja: *simító* – származékszó, alapszava a *sima*, mely bizonytalan eredetű, esetleg származékszó a nyelvjárási *sim(ik)* 'csúszik, csuszamlik' igéből [EtSzt. 650. o.], utótagja: *bál* – német jövevényszó [EtSzt. 65. o.].

sódar *sódar* [-t, -ok, -ja] fn 'a levágott disznó egyik része': *Disznóvágáskor először a nígy sódarta vágták ki a disznóból.*

Et.: német jövevényszó [EtSzt. 657. o.].

Vö.: MTsz. 1978. o.

szátva *szátva, szátyiva* [~'t, ~'k, ~'ja] fn 'szövőszék': *Ojan hoszu és anyi szálat hatytunk, amenyit eccerre a szátyivára tettünk.*

szénásól *szénásól, színásól* [-at, -ak, -ja] fn 'az a helyiség, ahol a szénát tartják': *A kiszárat színát behordik a színásólba.*

Et.: összetett szó; előtagjának alapja: *széna* – szláv jövevényszó, feltehetőleg szlovák eredetű [EtSzt. 693. o.], -s képző járult hozzá. *ól* – jövevényszó egy török nyelvből a honfoglalás előtti időből [EtSzt. 523. o.].

szérű *szérű, szírű, szírő* [-t, -k, -je] fn 'elsimított terület, ahol a learatott gabonát, kicsépelik': *A szírőn felállítottuk a csíplőgépet, oszt odahortuk az összes csípelnivaló gabonát.*

Et.: bizonytalan eredetű [EtSzt. 698. o.].

Vö.: MTsz. 2117. o.

szőlődaráló *szőlődaráló* [-t, -k, -ja] fn 'eszköz, amellyel a szőlőt ledarálják': *Ha nem vót sok szőlő, még aznap le is daráltuk a szőlődarálón.*

Et.: összetette szó; előtagja: *szőlő* – jövevényszó egy csuvasos típusú török nyelvből a honfoglalás előtti időből [EtSzt. 712. o.], utótagja: *daráló* – származékszó, alapszava a *dara*, mely török, valószínűleg kun jövevényszó [EtSzt. 137. o.].

szőlőprés *szőlőprés* [-t, -ek, -e] fn 'a szőlő levének kisajtolására valóprés': *Rígen taposókádba törtint a préselés, máma mán szőlőpréssel csináluk.*

Et.: összetett szó; előtagja: *szőlő* – l. szőlődaráló; utótagja: *prés* – fentebb.

szövés *szövés szövís* [-t, -ek, e] fn 'fonalakból szőtt holmi, különböző kelme készítése': *Rígen a szövís minden háznál ismeretes vót, máma mán csak páran tuggyák csinálni.*

Et.: ősi, finnugor kori szó [EtSzt. 711. o.].

Vö.: SzamSz. II. 360. o.

szüret *szüret* [-et, -je] fn 'őszi gazdasági munka, amelynek során az érett szőlőt leszedik, levét kisajtolják, és hordókba, edényekbe szűrik': *Rígen úty tartották, hogy a szüret előtti napon a gazda nem mehetett be a szőlőjibe, mer akko rontás iri a termíst.*

Et.: származékszó, a *szűr* ige -t névszóképzős származéka, mely jövevényszó egy csuvasos típusú török nyelvből a honfoglalás előtti időből [EtSzt. 717. o.].

Vö.: MTsz. 2192. o.

Szük szüret, szük aratás, egész házbomlás 'ha kevés a termés, nagy lesz a szegénység'; *Bús, mint szüret után a szőlő* 'nagyon szomorú'.

taposókád *taposókád* [-at, -ak, -ja] fn 'szőlő levének kitaposására használt kád': *Mezijkláb beleáltunk a taposókádba és úgy tapostuk a szőlőt.*

Et.: összetett szó; előtagja: *taposó* – származékszó, melynek hangutánzó eredetű alapszava a *tapad*, *tapaszt*, *tapogat* igék alapjául is szolgáló nyelvjárási *top* ~ *tap* 'lenyom, négykézláb megy, lép' [EtSzt. 727. o.], utótagja: *kád* – szláv, valószínűleg déli szláv jövevényszó [EtSzt. 334. o.].

tarló *tarló*, *talló* [-t, -k, -ja] fn 1. az a föld, amelyről a gabonatermést levágták: *Uty tartik, hogy mán a talló jukábúl fúj a szél, ezír hüvös van*, 2. a learatott gabonának a földben maradt szára: *A munka vígín az asszonyok a gyermekekkel együtt felgerebjíztik a tallót.*

Et.: Jövevényszó egy csuvasos típusú török nyelvből [EtSzt. 728. o.].

Vö.: MTsz. 2234. o.

Más tallójáarul il 'másan élösködik'; Mán a talló jukábúl fúj a szél 'rossz az idő'.

tarlógereblye *tarlógereblye*, *tallógerebje* [~'t, ~'k, ~'je] fn 'az az eszköz, amellyel összeszedik a tarlót, esetleg a tarlón levő kalászokat': *A tallógerebjével szettük össze a tallót az aprójószágnak.*

Et.: összetett szó; előtagja: *tarló* – 1. tarló, utótagja: *gereblye* – jövevényszó egy déli szláv nyelvből vagy a szlovákból [EtSzt. 236. o.].

tekerés *tekerés*, *tekerís* [-t, -e] fn 'fonalat, ruhaneműt körben, gyűrű módjára többszörösen valamire vagy valami köré csavar': *A tekerís egy rövid rúd segícscsigével törtínt.*

Et.: bizonytalan eredetű, esetleg jövevényszó egy török nyelvből a honfoglalás előtti időből [EtSzt. 734. o.].

tengerigóré *tengerigóré* [-t, -k, -ja] fn 'a kukorica szára': *Mán megszárat a tengerigóré, lehet törni.*

Et.: összetett szó; előtagja: *tengeri* – jelentéstapadással keletkezett, a tengeri búza 'kukorica' szó szerkezetéből önállósult [EtSzt. 737. o.], utótagja: *góré* – ismeretlen eredetű [EtSzt. 242. o.].

tengerihántás *tengerihántás* [-t, -a] fn 'a kukoricacsövet borító leveleknek, a csuhénak lehántása a csőről': **Tengerihántás** *közbe mindig jóu vót a hangulat.*

Et.: összetett szó; előtagja: *tengeri* – l. tengerigóré, utótagja: *hántás* – származékszó, alapszava a *hámoz*, mely valószínűleg ősi, uráli kori szótó magyar képzéssel [EtSzt. 265. o.].

tengerikas *tengerikas, tengeriskas* [-t, -ok, -sa] fn 'a kukorica tárolására szolgáló építmény': *Ha sok tengeri vót, akor a gazdák csinátak neki tengeriskast, hogy legyen hol tárolni.*

Et.: összetett szó; előtagja: *tengeri* – l. tengerigóré, utótagja: *kas* – szláv jövevényszó [EtSzt. 353. o.].

Vö.: SzamSz. II. 383. o.

toll *talu* [-at, -ak, -a] fn 'a madár testét borító szaruképződmény, amely gerincből és kinyúló lemezekből áll': *A kitípet talut ritka szövísű zsákokba a padra tettük száradni..*

Et.: l. kenőtoll.

Vö.: SzamSz. II. 396. o.

Madarat tollárul, embert barátjárul 'kinek milyen a barátja, olyan ő maga is'; *Könnyű, mint a talu* 'nagyon könnyű'; *Más tollával dicsekedik* 'más érdemeivel dicsekszik, nem a sajátjával'.

tollfosztás *tollfosztás* [-t, -a] fn 'társas tevékenység, amelynek során tollnak, különböző pehelytollnak a száráról letépdésik a szálakat, a pihéket': **Tollfosztás** *kedden, pínteken és vasárnap vót leggyakrabban Kisdobronyba.*

Et.: összetett szó; előtagja: *toll* – l. kenőtoll, utótagja: *fosztás* – l. fosztó.

A tollfosztásba meg nem szakad az ember 'a tollfosztás könnyű munka'.

tollseprű *tollseprű, taluseprű* [-t, -k, -je] fn 'puha tollakból vékony bot végére kötött seprű, főleg bútorok, képek leporolására: *A taluseprűt porleszedésre, pókhálózásra használtuk.*

Et.: összetett szó; előtagja: *toll* – l. kenőtoll, utótagja: *seprű* – l. seprű.

Vö.: SzamSz. II. 396. o.

tömőfa *tömőfa* [~'t, ~'k, ~'ja] fn ' nyeles, súlyos, zömök bunkó, amellyel a káposztát tömik egymásra rétegenként': *A dürrücgölist néhányan **tömőfával** csinálták.*

Et.: összetett szó; előtagja: *tömő* – szófajváltással keletkezett, az *töm* ige folyamatos melléknévi igenevének főnevesülése [EtSzt. 755. o.], utótagja: *fa* – l. kavarófa.

töreklyuk *töreklyuk, törekjuk* [-at, -ja] fn 'az a hely a cséplőgép mellett, ahova a törekszalma hullik': *A **törekjukhoz** is kellett valaki, hogy a töreket kikaparja.*

Et.: összetett szó; előtagja: *törek* – származékszó, a *tör* igéből keletkezett -k névszóképzővel, mely ismeretlen eredetű [EtSzt. 756. o.], *lyuk* - bizonytalan eredetű, talán finnugor kori szó [EtSzt. 448. o.].

törő *törő* [-t, -k, -je] fn 'az a személy, aki a dohányleveleket letörte': *A **törők** általában férfijak vótak, de a nők is besegítettek.*

Et.: ismeretlen eredetű [EtSzt. 756. o.].

Vö.: SzamSz. II. 402. o.

üst *üst* [-öt, -ök, -je] fn 'rézből v. vasból készült, domború fenekű, főzésre használt nagy edény': *A rézbű kışüt **üzsbe** a legfinomab a lekvár.*

Et: ismeretlen eredetű [EtSzt. 781. o.].

Vö.: MTsz. 2442. o.

vályogvető *vályogvető, vájogvető* [-t, -k, -je] fn 'az a hely, ahol a vályogot készítették': *A vájogot a falu szilín csináták a **vájogvetőbe**.*

Et.: összetett szó; előtagja: *vályog* – szlovák vagy ukrán jövevényszó [EtSzt. 788. o.], *vető* – származékszó, alapja a *vet* ige, bizonytalan eredetű, esetleg ősi, finnugor kori szó [EtSzt. 799. o.].

Vö.: SzamSz. II. 439. o.

verem *verem* [-rt, -rmek, -rme] fn 'általában földbe ásott, vajt gödör': *A kolompírt meg a zőccsiget **verembe** tároluk télen.*

Et.: jövevényszó, valószínűleg alán eredetű [EtSzt. 797. o.].

Vö.: SzamSz. II. 449. o.

Aki másnak vermet ás, maga esik bele 'aki másnak rosszat csinál, maga is vissza kapja majd'; Ez a verem olyan verem, ha nem hiszed, gyere velem, orrodot is beleverem.

vetélő *vetélő, vetülő* [-k, -t, -je]fn (mn-i ign is) 'fából készült, csónak alakú eszköz, amellyel a szövőgépen a vetülékfonalakat a láncfonalak közé beröpítik': *Kiesett a vetülőből a csű.*

Et.: származékszó, alapszava a *vet* ige, mely bizonytalan eredetű [EtSzt. 799. o.].

Vö.: MTsz. 2546. o.

vetnivaló *vető* [-k, -t, -n] mn 'vetésre szánt, közepes méretű krumpli': *A vetnivaló kolompírt ládába rakuk.*

Et.: összetett szó; előtagja: *vetni* –l. vályogvető, *való* – származékszó, a létige *val-* töváltózatának folyamatos melléknévi igeneve [787. o.]

A magyarság a történelem folyamán több néppel is találkozott. Ezek az érintkezések nem csupán a szokásokat, a gazdálkodás sajátosságait befolyásolták, hanem nyomot hagytak a nyelv szókészletében is. Új szavakkal, fogalmakkal gazdagodott a magyar szókészlet. Ezért a témával kapcsolatos megnevezéseket eredetük szerint is csoportosítom [43, 867. o.].

A kisdobronyi munkaalkalmakhoz fűződő szavak (összesen 78 szó) eredetük szerinti típusai:

1. **Származékszavak** (35 lexéma): aratás, befőzés, (cirok)pucoló, cséplő(gép), (cséplő)gép, (dohány)simítás, fonás, fonó, fosztó, fűzés, hervaszt, kaszáló, kasza(ülő), (kasza)verés, kavaráó(fa), (kereszt)rakás, (ki)szapul, (krumpli)vájás, (lekvár)főzés, magolás, rakás, seprű, seprű(kötés), simító(bál), (szőlő)daráló, szüret, taposó(kád), (tengeri)hántás, (toll)fosztás, (toll)seprű, törek(lyuk), (vályog)vető, vetelő, (vetni)való, vetni(való);

2. **Német jövevényszók** (7 szó): csűr, krumpli, krumpli(vájás), préselés, puttony, (simító)bál, sódar;

3. **Szláv jövevényszavak** (7 szó): guzsaly, katlan, motolla, pászma, szénás(ól), (taposó)kád, (tengeri)kas;

4. **Bizonytalan eredetű** (7 szó): apró, (dohány)madzag, dohány(simítás), (kötő)legény, szerű, tekerés, (törek)lyuk;

5. **Ősi, uráli kori szavak** (6 szó): (kavaráó)fa, (kenő)toll, toll, toll(fosztás), toll(seprű), (tömő)fa;

6. **Ősi, finnugor kori szavak** (5 szó): bél, (káposztás)kő, kötő(legény), (seprű)kötés, szövés;

7. **Jövevényszó egy csuvasos típusú török nyelvből a honfoglalás előtti időből** (4 szó): disznó(tor), disznó(vágás), szőlő(daráló), szőlő(prés);

8. **Ismeretlen eredetű** (4 szó): kenő(toll), (tengeri)góré, törő, üst;

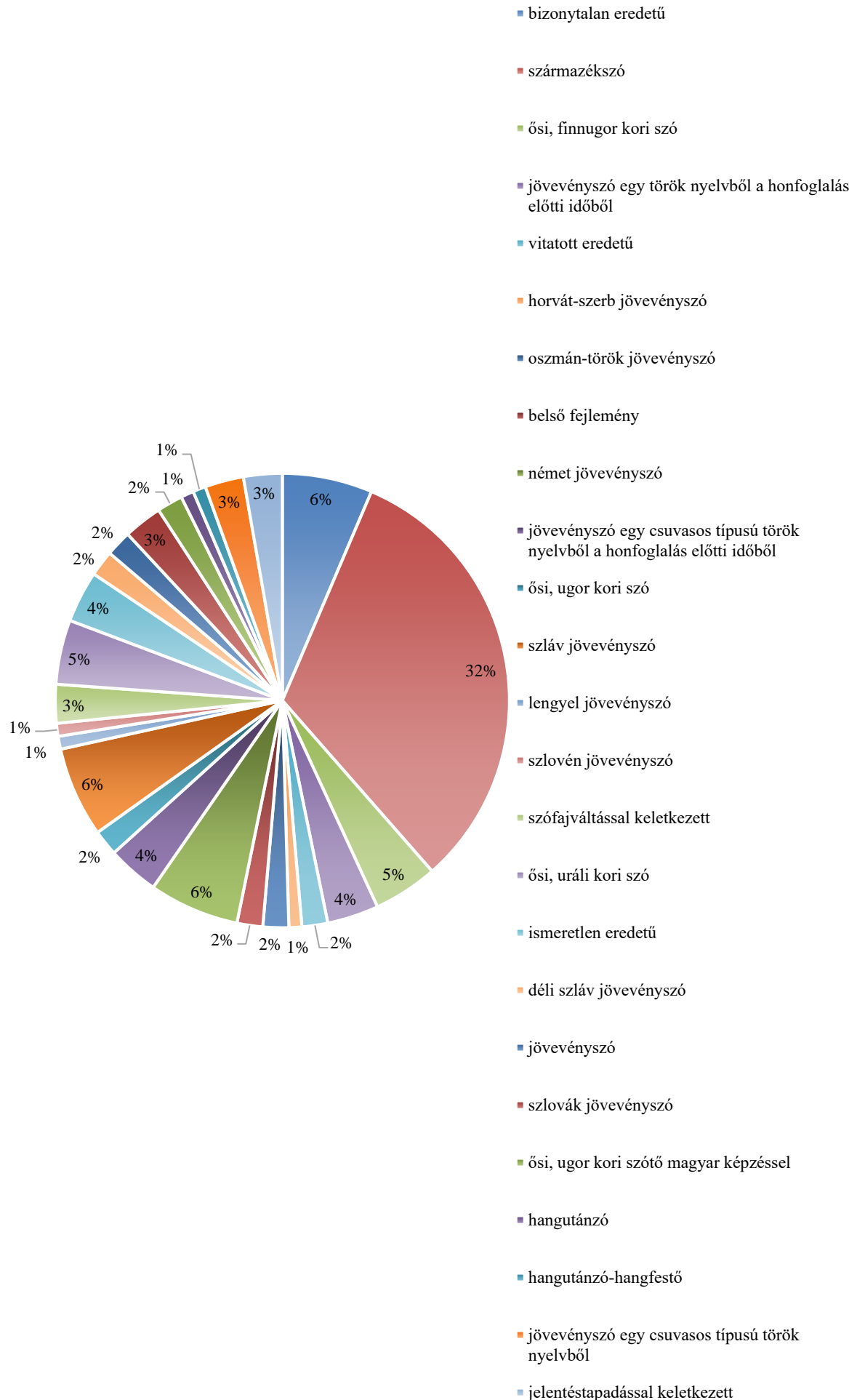
9. **Jövevényszó egy török nyelvből a honfoglalás előtti időből** (4 szó): bor, borító, (szénás)ól, szőlő(daráló);

10. **Szófajváltással keletkezett** (3 szó): kasza(ülő), (marok)szedő, tömő(fa);

11. **Szlovák jövevényszó** (3 szó): lekvár(főzés), pálinka, vályog(vető);

12. *Jövevényszó egy csuvasos típusú török nyelvből* (3 szó): sarló, tarló, tarló(gereblye);
13. *Jelentéstepadással keletkezett* (3 szó): tengeri(góré), tengeri(hántás), tengeri(kas);
14. *Vitatott eredetű* (2 szó): cibere, (disznó)tor;
15. *Belső fejlemény* (2 szó): csuhé, nyüst;
16. *Ősi, ugor kori* (2 szó): (disznó)vágás, (haluska)szaggató;
17. *Déli szláv jövevényszó* (2 szó): kereszt(rakás), (tarló)gereblye;
18. *Jövevényszó* (2 szó): kéve, verem;
19. *Ősi, ugor kori szótő magyar képzéssel* (2 szó): marok, marok(szedő);
20. *Oszmán-török jövevényszó* (2 szó): dohány(madzag), dohány(simítás);
21. *Horvát-szerb jövevényszó* (1 szó): cirok;
22. *Lengyel jövevényszó* (1 szó): haluska(szaggató);
23. *Szlovén jövevényszó* (1 szó): káposztás(kő);
24. *Hangutánzó* (1 szó): (meg)löttyed;
25. *Hangutánzó-hangfestő* (1 szó): (meg)szikkad;

Eredet szerinti megoszlás



5.2. A szavak szerkezeti elemzése

A szavakat szerkezetük szerint Adamikné Jászó Anna A magyar nyelv könyve c. munkája szerint csopotosítom:

a) egyszerű szavak

- egyszerű tőszók: *apró, bél, bor, cibere, csuhé, csűr, fonó, fosztó, guzsaly, hervaszt, karmonádli, katlan, kéve, krumpli, marok, motolla, nyüst, pálinka, pászma, puttony, sarló, seprű, sódar, sérű, szátva, szüret, tarló, toll, üst, verem* (30 szó).

- képzett szavak: *aratás, befőzés, dűrügölés, fonás, fűzés, kaszáló, kiszapul, magolás, meglöttyed, megszikkad, préseles, rakás, szövés, tekerés, törő, vetelő* (16 szó).

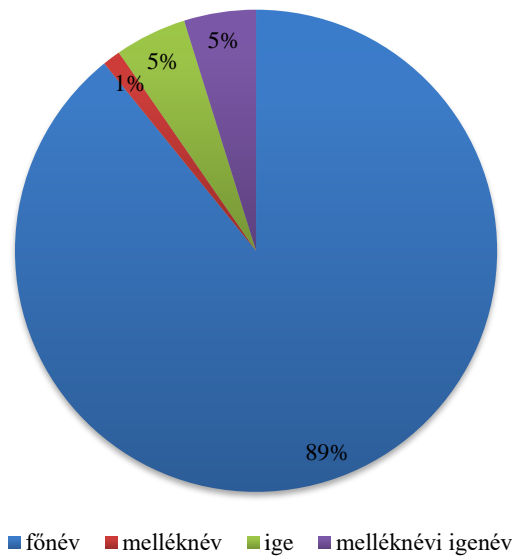
b) **összetett szavak:** *cirokpucoló, cséplőgép, disznótor, disznóvágás, dohánymadzag, dohánysimítás, haluskaszaggató, káposztáskő, kaszaülő, kaszaverés, kavarófa, kenőtoll, keresztrakás, kötőlegény, krumplivágás, lekvárfőzés, marokszedő, seprűkötés, simítóbál, szénásól, szőlődaráló, szőlőprés, taposókád, tarlógereblye, tengerigóré, tengerihántás, tengeriskas, tollfosztás, tollseprű, tömőfa, töreklyuk, vályogvető, vetnivaló* (33 szó).

Az egyszerű és az összetett szavak mellett előfordul három **alárendelő jelzős szó szerkezet** is: *disznóölő balta, disznószűrő kés, zománcos fazék* [2, 604. o.]

5.3. Szófaji megoszlásuk

A szófaji csoportosításnál Adamikné Jászó Anna A magyar nyelv könyve c. munkája volt segítségemre. A munkával kapcsolatos szavak között legtöbb a **főnév** (74 szó – 89%), ritkábban fordulnak elő **igék** (4 szó – 5%), **melléknévi igenevek** (4 szó – 5%) és egy **melléknév** (1%) is megjelenik.

Szófaj szerinti megoszlás



Főnév: apró, aratás, befőzés, bél, bor, borító, cibere, cirokpucoló, cséplőgép, csuhé, csűr, disznótor, disznóvágás, dohánymadzag, dohánysimítás, dűrügölés, fonás, fonó, fosztó, fűzés, guzsaly, haluskaszaggató, káposztáskő, karmonádli, kaszáló, kaszaülő, kaszaverés, katlan, kavarófa, kenőtoll, keresztrakás, kéve, kötőlegény, krumpli, krumplivájás, lekvárfőzés, magolás, marok, marokszedő, motolla, nyüst, pálinka, pászma, préselés, puttony, rakás, sarló, seprű, seprűkötés, simítóbál, sódar, szénásól, szerű, szőlődaráló, szőlőprés, szövés, szátva, szüret, taposókád, tarló, tarlógereblye, tekerés, tengerigóré, tengerihántás, tengeriskas, toll, tollfosztás, tollseprű, tömőfa, töreklyuk, törő, üst, vályogvető, verem.

Ige: hervaszt, kiszapul, meglöttyed, megszikkad.

Melléknév: apró.

Melléknévi igenév: borító, fonó, fosztó, marokszedő [2, 604. o.].

6. SZÓKINCSFEJLESZTÉS AZ ISKOLÁBAN

A finoman árnyalt, pontos, megnyilatkozáshoz gazdag szókincs szükséges, fejlesztése állandó és fontos feladatunk [8, 176–179. o.]. A szókincsfejlesztés – a helyesírás-tanításhoz hasonlóan – nem önálló tantárgy egyetlen iskolaformában sem. Az ezzel kapcsolatos ismereteket a nyelvtanítás tervszerű menetében kell alkalmaznunk, feldolgoznunk. Erre számos módszer, eljárás és gyakorlat létezik.

A munkálatokhoz fűződő szokásokkal kapcsolatos szavak, kifejezések között vannak olyanok, amelyek már csak az idősebbek nyelvhasználatában figyelhetők meg, a fiatalabb nemzedék ismeri, de nem gyakran használja, passzív szókincsébe tartozik. Mivel Kisdobronyban nagyon sok család foglalkozik tavaszi, nyári, őszi, téli munkálatokkal, így minden korosztály valamilyen mértékben ismeri a folyamatokat, tárgyakat és azok megnevezéseit is. Fontos a szokások, hagyományok megőrzése, mert az anyanyelvvel együtt nemzetmegtartó ereje van. Az iskolában lehetőség nyílik magyar nyelvórákon felmérni a munkaalkalmakhoz fűződő szavak, kifejezések ismeretét, használatát. Lehetőség van a szókincsfejlesztésre is a szókészlettan tanítása folyamán.

A szókincsfejlesztő eljárásokkal a módszertani szakirodalom is foglalkozik. Az iskolai pedagógiai gyakorlatom során különféle módszerekkel ismerkedtem meg, amelyekre a szakirodalom is utal [8, 176–179. o.]:

1. *Olvasás és irodalom.* Az olvasásnak és az irodalomnak kiemelt szerepe van a szókincs fejlesztésében. A tanulóknak lehetőséget kell kapniuk arra, hogy változatos irodalmi műveket olvassanak, amelyekben gazdag és sokszínű szóhasználat található. Az olvasás során a diákok találkozhatnak ismeretlen szavakkal, amelyeket meg kell érteniük a szöveg összefüggéséből, és be kell építeniük saját szókincsükbe.

2. *Szókinszlecke és szókérték.* A tanár által vezetett szókinszleckék, szókérték vagy szójátékok segítségével a tanulók új szavakat tanulhatnak meg. Megismerik az új szavak jelentését, használatát és kontextusát. Az interaktív és játékos megközelítés serkenti az érdeklődést, segíti a szókincs mélyebb rögzítését.

3. *Szókincsbővítő feladatok és játékok.* A szókincsbővítő feladatok és játékok különféle formában lehetnek jelen az iskolai órákon. Ez lehet szókinceszt, szópárok illesztése, szinonimák vagy antonimák keresése, szókvalkádok vagy keresztrejtvények megoldása stb. Az ilyen típusú feladatok interaktív módon segítik a diákoknak a szókincsük gyakorlását és bővítését.

4. *Beszélgetések és írásbeli gyakorlatok.* A kommunikációs készségek fejlesztése és a szókincs használata elengedhetetlen. A tanulóknak lehetőséget kell kapniuk arra, hogy beszéljenek és írjanak különböző témákról, felhasználva az ismereteiket és szókincsüket. A csoportos beszélgetések, viták, írásgyakorlatok és kreatív írások mind segítik a kifejező közlést, az új szavak használatát

5. *Szótárazás és szövegértés.* A szótár használata és a szövegértési gyakorlatok segítenek a diákoknak az ismeretlen szavak megértésében, és azok beépítésében a szókincsbe. A tanár megismerteti tanulókkal a szótárak helyes használatát, hogy önállóan is tudjanak új szavakat keresni és megérteni.

Ezek az eljárások fontos elemei az iskolai szókincsfejlesztésnek. A szókincsfejlesztés folyamatosan történik a tananyag elsajátítása során. A tanulóknak sok lehetőséget kell kapniuk a gyakorlásra, megismert új szavak használatára, értelmezésére különböző kontextusokban.

Adamikné Jászó Anna rámutat, hogy a szókincs fejlesztése két területen történik, ezek: *a szókincs bővítése* és a már ismert vagy használt *szavak jelentésének tisztázása, pontosítása és finomítása* [1, 53–54. o.]. Minden órán a pedagógusnak készülnie kell erre a feladatra. Az elsődleges feladat a szavak jelentésének tisztázása. Az alsó tagozatban általában köznyelvi szavakat tanítunk, de a népmesék kapcsán előfordulnak tájszavak és régies szavak is. Később idegen szavak és szakszavak is bekerülnek a tananyagba. A szavak mellett megjelennek a szó értékű nyelvi elemek is, például szólások, közmondások és szállóigék, de ezek inkább a felső tagozatban válnak gyakoribbá [1, 53. o.].

A szókincs fejlesztésének módszere az a feltételezés, hogy a szavak nem véletlenszerűen tárolódnak az agyban, hanem szervesen, egymáshoz kapcsolódva, mint egy hálózat. Ezt a rendszert pszicholingvisztikában pókhálóhoz

hasonlítják, vagy séma néven emlegetik a szerzők. Ez a séma nemcsak a szavakra vonatkozik, hanem mindenféle ismeretre is. A mentális lexikon hasonlít egy nyelvi jelentésmezőhöz vagy egy könyvtárhoz. A szavak fogalmi körök szerint rendeződhetnek, alá-, fölé- vagy mellérendelt viszonyokat képezve. Rendeződhetnek rokonértelműség, ellentétes jelentés vagy azonos alak szerint. Kapcsolódhatnak helyi, időbeli, ok-okozati viszonyokhoz, valamint metaforikus kapcsolatokhoz. Ezek a kapcsolatok hálózatot alkotnak, és egymásra is utalhatnak. Ha egy új szó felmerül, akkor felidézhetjük a szóhoz kapcsolódó viszonyokat, legalábbis amennyire szükséges [1, 54. o.].

A szókincs fejlesztésének két módszerét nevezi meg Adamikné Jászó Anna: *szómagyarázatok* és *szógyűjtés*. A *szómagyarázatokat* beszélgetés és olvasás közben alkalmazzuk, és gyakran megnevezzük a képeken látható dolgokat is.

A *szógyűjtés* lehet *tematikus* vagy *nyelvtani* szempontú. A tematikus gyűjtés során kisebb gyerekekkel például kutyafajtákat, tevékenységeket (pl. vasutas, tanár, szakács), vagy színeket gyűjthetünk. A nagyobbak szakszavakat, idegen szavakat, ritkán használt vagy kihalt, régi szavakat, helyi dialektusokban használt szavakat vagy átvételeket gyűjthetnek. A különleges szavakat füzetbe is rendezhetjük. A szerző megemlíti gyűjteményre Tótfalusi István *Vademecum* című könyvét, amely ritkán használt, érdekes szavakat tartalmaz jelentésmegadással és irodalmi példákkal. Ez a könyv felső tagozatosoknak ajánlott, de középiskolások is használhatják. A nyelvtani szempontú szógyűjtés is változatos lehet, például rokon értelmű és ellentétes jelentésű szavakat gyűjthetünk, feltárhatjuk a többjelentésű szavak jelentéseit, alkotunk különféle szóláncokat, vagy gyűjthetünk különböző nyelvi játékokat és rejtvényeket [1, 54. o.].

A 2017-es magyar nyelv tanterv foglalkozik a szókincsfejlesztéssel, azonban nem mindig konkrétan, hanem főként valamilyen más témába beleépítve. Például az 5. osztályban találkozhatunk *Beszédkésztségfejlesztés*, *Az összefüggő beszéd* témákkal. Ezeknek a témáknak szerves része a szókincsfejlesztés. A Braun Éva, Zékány Krisztina, Kovács-Burkus Erzsébet által összeállított 5. osztályos tankönyv

a *Kommunikáció* c. témával indít, melynek altémája a *Nyelv és beszéd* [49, 4–10. o.]. Itt változatos feladatokat kapnak a tanulók a témával összhangban. Például:

1. *Írd ki a szövegből a kutyaugatást jelentő szavakat! Más állatok kapcsán keress hasonlókat!* [49, 6. o.].

2. *Mondjatok öt, beszélést jelentő rokon értelmű szót!* [49, 9. o.].

A 6. osztályban ilyen témákat jelöl a tanterv *Beszéd-készségfejlesztés* c. órák, illetve *Nyelvművelő* órák is. A tankönyv első nagy témaként a *Beszéd tárgykörét* jelöli meg. Ezen belül taglalja a beszédet és a nyelvi kommunikációt, amely a szókincsfejlesztés szerves része. Ilyen feladatot találunk a tankönyvben a témával kapcsolatban: *Fejezd be a megkezdett szóláshasonlatokat!* [50, 6. o.]. Az ilyen típusú feladatok nagyban hozzájárulnak a tanulók szókincsének változatossá tételéhez, fejlesztéséhez.

A 6. osztályos tankönyvben *A magyar nyelv szókészlete* c. témán belül a szerzők a szókincs fogalmát így fogalmazzák meg: „*Szavaink, kifejezéseink összességét szókészletnek, szókincsnek nevezzük.*” Megkülönböztetnek aktív és passzív szókincsset. „*Az aktív szókincs a többség által használt szavainkat jelenti. A passzív szókincs az ismert, de nem használt szavainkat.*” A szókészletet alapszókincsre és kiegészítő szókincsre osztják. „*Az alapszókincsbe tartozó szavakat mindenki ismeri és használja.* Például: *étel, ital, ablak.*

Míg a kiegészítő szókincs szavai kevésbé fontosak és ritkábban használatosak. Például: *fékpofa, motiválás, spektrométer.*”

Egyéni szókincsről is beszél a tankönyv, mely függ az egyén beszélő környezetétől, korától, iskolázottságától és foglalkozásától [50, 190. o.].

Egészen 9. osztályig megfigyelhetők az ilyen órák, s általánosságban az év elején fordít rá nagyobb figyelmet a tanterv a tankönyvvel együtt, akkor foglalkoznak a beszéd, a kommunikáció, beszéd-készségfejlesztés, nyelvművelés és ehhez hasonló témákkal.

Megfigyelhető azonban, hogy 10–11. osztályban már kevesebb figyelem irányul a tanterv alapján a szókincsfejlesztésre.

A 10. osztályban a tankönyv a *Kommunikáljunk* c. témával indít, amely röviden foglalakozik a kérdéssel. Ilyen feladatot közöl a tanulók számára: *Minden történelmi korban, illetve minden vallásban a színeknek nagy figyelmet szenteltek. Nézetek utána a színek szimbolikájának*

- az öltözködésben
- a zászlók, címerek színválasztásában
- egy virágcsokor kiválasztásakor
- a gyász, a boldogság és egyéb életérzés kapcsán! [54, 7. o.].

Összességében a tantervet és a tankönyveket áttekintve arra a következtetésre jutottam, hogy a tanterv akár közvetlen, akár közvetett módon előirányoz órákat a szókincsfejlesztésre, azonban a tankönyvek kevés információval rendelkeznek a témáról. Úgy gondolom, a tanár feladata odafigyelni a szókincsfejlesztés fontosságára, olyan feladatokat készíteni, amely a módszertani szakirodalomnak megfelelően kiegészíti a tankönyvben találhatóakat.

Összevonva a szókincsfejlesztést és a diplomadolgozatom témáját (a munkaalkalmakkal kapcsolatos szavakat) pedagógia gyakorlatom során (2023. április 3–23.) lehetőségem volt a Kisdobronyi Líceum 230 főt számláló tanulói közül 34-et bevonni kutatásomba. A 9–10. osztályos tanulók számára kérdőívet állítottam össze, mely által sikerült felmérnem, hogy a fiatalok mennyire ismerik a kuttóponton használt munkaalkalmakhoz kapcsolódó szavakat.

Papíralapú kérdőív segítségével végeztem az adatgyűjtést, melyet a tanulók mind önállóan a felügyeletem alatt töltöttek ki. Előzetesen igyekeztem elmagyarázni a kérdéseket, majd kb. 30–35 perc alatt sikerült is kitölteni. A kérdőív dolgozatommal összhangban rákérdezett a Kisdobronyban előforduló munkaalkalmakhoz köthető szavakra. Igyekeztem olyan szavakat kiválogatni, amelyek nagyobb valószínűséggel ismeretesek a fiatalok körében is. A tanulók feladatai a következő csoportok köré épültek:

- a) milyen munkaalkalmakat ismernek?
- b) használják-e az adott kifejezéseket?
- c) ismerik-e az adott szavakat?

d) írják le a felsorolt szavak jelentését!

e) a felsoroltakon kívül ismernek-e még hasonló szavakat?

Kérdőív a munkaalkalmakkal kapcsolatos szavak használatáról

1. Nem:

- férfi
- nő

2. Osztály:

- 9.
- 10.

3. Milyen munkaalkalmakat ismersz, amelyek Kisdobronyban elterjedtek?

__Tavaszi

4. A télhez milyen munkaalkalmak köthetők? Sorolj fel néhányat!

5. Ősszel milyen munkaalkalmak vannak Kisdobronyban?

6. Nyáron?

7. Milyen régi munkaalkalmakat ismersz? (pl. nagyszüleidtől, szüleidtől hallottál róluk)

8. Ismered-e, esetleg használod-e az alábbi munkaalkalmakkal kapcsolatos szavakat:

Szavak	Használok	Ismerem	Nem ismerem
salló, sarló			
molyva			
karmaládé, karmonádli			
sódar			
motóla, motolla			
kaszaülő			
szírú, szerű			
szövís, szövés			
tallógereblye, tarlógereblye			
cibere			
taluseprű, tollseprű			
vályogvető			
dohánysimítás			
szátva, szátyiva, szövőszék			

9. Az alábbiakban felsorolt szavakat honnan hallottad?

- a) nagyszüleimtől
- b) szüleimtől
- c) szomszédomtól
- d) barátaimtól
- e) könyvben olvastam
- f) az internetről

10. Magyarázd meg, hogy mit jelentenek a következő szavak!

salló, sarló –

molyva –
karmaládé, karmonádli –
sódar –
motóla, motolla –
kaszaülő –
szírű, szérű –
szövís, szövés –
tallógereblye, tarlógereblye –
cibere –
taluseprű, tollseprű –
vályogvető –
dohánysimítás –
szátva, szátyiva, szövőszék –

11. Ismersz még hasonló szavakat? Sorold fel azokat!

A kérdőívem fő célja az volt, hogy megtudjuk, mennyire elterjedtek a fiatalok, iskolások körében a munkaalkalmakkal kapcsolatos szavak, kifejezések. Ismerik-e azok jelentését, használják-e.

A válaszokat az alábbi csoportokra bontva közlöm:

1. Egyáltalán nem használják.
2. Az adatközlők kevesebb, mint 10%-a használja.
3. Legalább 10%-a, de nem több, mint 50%-a használja.
4. A megkérdezettek több mint fele használja.

1. táblázat

Az osztályokban kapott eredmények közötti hasonlóság
néhány példával szemléltetve

Szavak	9. osztály (10 fő)	10. osztály (24 fő)
---------------	-------------------------------	--------------------------------

	fő	százalék	fő	százalék
1. salló, sarló	9	90	22	91,6
2. molyva	10	100	24	100
3. karmaládé, karmonádli	10	100	23	95,8
4. sódar	10	100	24	100
5. motóla, motolla	0	0	0	0
6. kaszaülő	4	40	10	41,6
7. szírú, szerú	0	0	0	0
8. szövís, szövés	8	80	21	87,5
9. tallógereblye, tarlógereblye	5	50	12	50
10. cibere	10	100	24	100
11. taluseprű, tollseprű	7	70	19	79,2
12. vályogvető	6	60	11	45,8
13. dohánysimítás	2	20	7	29,2
14. szátva, szátyiva, szövőszék	7	70	16	66,6

Ahogy várható volt, nem minden tanuló ismerte az összes kifejezést, amelyeket a kérdőívben felsoroltam, és nem mindegyikük használja őket. Csak abban az esetben tekintetem érvényesnek a szavak használatára vonatkozó jelöléseket, amennyiben a körülírásnál is elfogadható választ érkezett. Az adatok megbízhatóságát igazolja az is, hogy a kapott eredmények majdnem egységes képet mutatnak osztályonként. Azok a szavak, amelyek például a 9. osztályban kevésbé voltak ismertek és használatosak, azok a 10. osztályban sem

elterjedtebbek. Jól megfigyelhető, hogy a közismertebb szavak mindkét osztályban használatosak. A szavak jelentésének a megadásánál szintén ugyanazok a szavak voltak a problémásak, azaz a kevésbé ismertek.

A **14** szó közül **három** olyan volt, amelyet minden tanuló ismert: *molyva* 'apró' *sódar*, *cibere*. A *karmaládé* (*karmonádli*) szónál szintén – egy tanuló kivételével – ismerték és a jelentését is helyesen meg tudták magyarázni. Az adatközlők nagy része ismerte még a *salló* (*sarló*), *szövís* (*szövécs*), *taluseprű* (*tollseprű*) szavakat. Emellett **két** olyan szó is előfordult, amelyet egyáltalán nem ismertek, a jelentését sem tudták megmagyarázni: *motóla* (*motolla*), *szírű* (*szérű*). Kevesebben ismerték még *a kaszaülőt*, *a tallógereblyét* (*tarlógereblyét*), *a vályogvetőt*, *a dohánysimítást* és *a szátvát* (*szátyivát*, *szövőszéket*).

A nemek szerinti válaszadást tekintve el tudjuk mondani, hogy a 9. osztályban (5 lány, 5 fiú) a legtöbb szót a lányok ismerték. A 10. osztályban (14 lány, 10 fiú) szintén a lányok ismertek többet és írtak körül, ez azonban itt betudható annak is, hogy nagyobb arányban vannak az osztályban.

A munkaalkalmakkal kapcsolatos szavakat 27 tanuló (79,4%) a szüleitől, 17 tanuló a nagyszüleitől (50%), 4 tanuló a szomszédjától (11,8%), 20 tanuló a barátaitól (58,8%), 3 tanuló könyvből (8,8%) és 5 tanuló az internetről (14,7%) ismeri.

BEFEJEZÉS

KÖVETKEZTETÉSEK LEVONÁSA

A kultúra, a hagyományaink őrzése összekötnek és visszavezetnek ősinkhez. Napjaink rohanó világában talán még fontosabb hagyományok, hiedelmek ismerete. Éppen ezért dolgozatomban szülőfalum, Kisdobrony munkaalkamaihoz köthető szokásai közül a nyári, az őszi és a téli munkálatokhoz fűződőket kutattam és elemzetem.

A *nyári* munkálatok között bemutattam: az *aratás* folyamatát, a *befőzést*, *tartósítást* és a *lekvárfőzést*. Ezek közül a legmeghatározóbb az *aratás*. A búza érésének és aratásának idejét régen és ma is fontosnak tartották. Az aratás szerves részei voltak a *kaszafenés*, *keresztrakás*, *marokszedés*, *tallózás* és a *kévekötés*. Azonban ezeket a munkafolyamatokat csak az idősebbek ismerik (60-80 évesek) manapság. A búza cséplése sem szükséges már, mivel ezt a munkát ma már gép (kombájn) végzi. A *befőzés* nyáron régen is, épp úgy, ahogyan manapság a falusi élet részét képezte, s leginkább a lányok-asszonyok feladata volt. A *befőzés*, *berakás*, *tartósítás* kifejezéseket a zöldségfélék és gyümölcsök házi elrakására használják, amelyet hőkezelés, főzés és legmentes lezárás segítségével végeznek. A *lekvárfőzés* az egyik olyan társas munka községünkben, amelynek hagyományai mindmáig fenmaradtak. Ugyan vannak dolgok, amelyek az idő múlásával megváltoztak, azonban a lényeg ugyanaz maradt. Ilyenkor általában összegyűlt a család, a barátok és a szomszédok is. Egyik nap egyiknél főzték a lekvárt, pár nap múlva pedig a másikonál, mivel ez néha több napot is igénybe vett.

Az *őszi* munkálatokkal kapcsolatban elsőként a *tengeritöréssel* foglalkoztam. Régen a tengeritörés társas munkát jelentett, mivel kézzel törték a tengerit, azonban ma már inkább ez a munkát is gépek végzik. A letört tengerit kosarakba gyűjtötték és hazaszállították. A *tengeritörők* jókedvvel dolgoztak, sőt még a gyerekek is besegítettek. Napjainkban a tengeritörés inkább gépekkel zajlik, és lehet választani, hogy csövesen vagy szemesen törjék le a tengerit. A tengerihántás során a csöveket megtisztítják a *csuhétól*, majd felrakják a padlásra vagy tengeriskasba. Az őszi munkálatoknál kitérek a *cirokvágásra*, a

krumplivájásra és a *szüretre* is. A *cirokvágás* manapság már nem igen jellemző munkaalkalom szülőfalumban, hiszen kevesen foglalkoznak seprűkészítéssel. Régebben viszont a cirok évtizedeken keresztül a második termés volt, amit a krumpli után természetek. Sőt kb. még a XX. század végén is a krumplisor közé vetették. Előszeretettel természetek az itteni emberek, hiszen rendkívül szárazságtűrő, melegigényes növény. A *krumplivágás* mai napig aktív munkaalkalomnak számít településünkön. A múlt század ötvenes éveitől kezdve mind a mai napig Nagy- és Kisdobrony híres a jó minőségű burgonyájáról. A dobronyiak már minden csínját-bínját ismerik a krumpli természetésének. A *szüret* hagyományai mára már megkoptak Kisdobronyban, hiszen nincsenek közös nagy szürettek, csupán mindenki saját szőlőjét szüreteli le otthonában. A XX. században viszont ez még egy vidám, társas munkalkalomnak számított.

A téli munkaalkalmaknál foglalkozom a *dohánysimítással*, a *tollfosztással*, a *szövés-fonással*, a *disznóvágással* és a *cirokseprű* készítéssel. Mindegyiknek máig élő hagyománya van szülőfalumban. Kisdobronyban a *dohánytermesztésnek* múltja van. Már a második világháború után voltak olyan családok, akik ezzel kezdtek el foglalkozni. Az 50-es évektől kezdve pedig a helyi kolhoz is nagy területeken természetett dohányt. Napjainkban azonban már csak az idősebb korosztály emlékszik a *dohánysimításra*, a *dohány törésére*, *hervasztására*, *fűzésére*. A hosszú téli esték egyik társas munkája volt a *tollfosztás* Kisdobronyban, amely szórakozással járt együtt. A *kacsák* és *libák* tollait évente kétszer, kb. május és augusztus tájékán tépték ki. A kitepelt tollat ritka szövésű zsákokban a padra tették száradni a tollfosztás idejéig. A tollfosztóba hívogattak is: a gazdaasszony elment mindenkihez külön-külön és szólt, hogy melyik napra tervezte a munkát. Erre az alkalomra rokonokat, szomszédokat, barátnőket hívtak meg. *Kedden*, *pénteken* és *vasárnap* volt leggyakrabban a fosztás Kisdobronyban. Mára már a tollfosztás hagyománya is egyre inkább a feledés homályába merül, és csak igen kevesen emlékeznek még rá. A *szövés-fonás* hagyománya talán az összes általam vizsgált közül a leginkább eltűnőben van. Míg régen a mindennapok részét képezte, és a lányok-asszonyok megszokott munkája volt. A *disznóvágás* ugyan még ma is élő

munakalkalomnak számít, azonban mint minden ez is változáson ment keresztül az idők folyamán. Régen mindenkit megmozgatott: a gazda meghívott minden testvért, sógort, szomszédot és barátot, a család apraja-nagyja jelen volt. Manapság is közösségi esemény ugyan a disznóvágás, azonban egyre kevesebb háznál tartanak disznókat. Így lassan a szokások, hagyományok, hiedelmek is feledésbe merülnek. Napjainkban Kisdobronyban egyre kevesebben foglalkoznak *seprűkészítéssel*. Ha természetnek is cirkot a gazdák, általában eladják azt vágás vagy szárítás után. Gyakran segítséget hívnak a seprűkötéshez és varráshoz, mert egyre kevesebben ismerik a seprűkészítés folyamatát. Leggyakrabban hosszúnyelű seprűt készítenek szülőfalumban, de van, aki rövidnyelűt és pókhálószedő seprűt is készít.

A különböző munkaalkalmak leírása során lejegyeztem a hiedelmeket, a frazémákat és népdalokat is. Ilyen hiedelmeket ismernek:

Úgy tartották, aki piros csövet talál mehet aludni.

A piros cső lakodalmat jelentett.

Régen úgy tartották, hogy a szüret előtti napon a gazda nem mehetett be a szőlőjébe, mert akkor rontás éri a termést.

Összesen **11** népdalt jegyeztem fel. Legismertebbek és minden korosztály ismeri ezeket:

Még azt mondják a Dobronyban,

Hogy nem tudok kaszálni.

Itt van ez a barna kislány,

Hogy megtudja mondani.

Gyere ide barna kislány,

Mondd meg szépen nekik is:

Én kaszálok le a rendet,

Babám szedi fel a markot.

S így tudják meg Kisdobronyban,

Hogy te nékem babám vagy.

Szüret után áll az idő

*Szüret után áll az idő, házasodni kéne,
Én meg, anyám, férjhez mennék, ha valaki megkérne.
Azt a legényt, kit szeretek, viszik katonának,
Ha hazajön, fiatalabb leányt választ babájának.*

*Tollfosztóban voltam az este,
Az én rózsám azt is kileste,
Mindig csak azt hányja-veti szememre,
Kivel beszélgettem az este.*

*Nem beszélgettem én senkivel,
Feleségem testvéröccsivel,
Avval sem beszélgettem én sokáig,
Éjjél után három óráig.*

34 frazémát gyűjtöttem munkám során. Legtöbb ezek között a szólás és a szóláshasonlat. Íme néhány közülük:

Sok disznótor esik meg még addig 'sok idő eltelik még addig'.

Bor be, ész ki 'butaságokat beszél, ha iszik'.

Vizet prédikál, és ű maga bort iszik 'egyét mond, és másat csinál'.

A tollfosztásba meg nem szakad az ember 'a tollfosztás könnyű munka'.

Bús, mint szüret után a szőlő 'nagyon szomorú'.

A munkalkalmakkal kapcsolatos szavakat is elemzetem: *eredetük, szófaji megoszlásuk és szerkezetük* szerint is. Összesen **80** szót vizsgáltam.

Eredetük szerint a legtöbb megnevezés *származékszó* (35 szó), a *német*, a *szláv* jövevényszavak, valamint a *bizonytalan* eredetű szavak száma 7-7. Az *ősi*, *uráli* kori szavak 6 esetben fordulnak elő, az *ősi*, *finnugor* kori szavakhoz 5 lexéma tartozik. Ezenkívül előfordul még jövevényszó egy *csuvasos* típusú török nyelvből

a honfoglalás előtti időből (4 szó), ismeretlen eredetű (4 szó), jövevényszó egy török nyelvből a honfoglalás előtti időből (4 szó), szófajváltással keletkezett (3 szó), szlovák jövevényszó (3 szó), jövevényszó egy *csuvasos típusú* török nyelvből (3 szó), jelentéstapadással keletkezett (3 szó), vitatott eredetű (2 szó), belső fejlemény (2 szó), ősi, ugor kori (2 szó), déli szláv jövevényszó (2 szó), jövevényszó (2 szó), ősi, ugor kori szótó magyar képzéssel (2 szó), oszmán-török jövevényszó (2 szó), hortvát-szerb jövevényszó (1 szó), lengyel jövevényszó (1 szó), szlovén jövevényszó (1 szó), hangutánzó (1 szó), hangutánzó-hangfestő (1 szó).

Szerkezetük szerint egyszerű (46 szó) és összetett szavakra (33 szó) oszthatók a megnevezések. Az egyszerű szavakon belül pedig elkülöníthetünk egyszerű tőszókat (30 szó) és képzett szavakat (16 szó).



Szófaji megoszlásuk szerint a legtöbb szó *főnév* (74 szó), ritkábban fordulnak elő *igék* (4 szó), *melléknévi igenevek* (4 szó) és egy melléknév is megjelenik.

Mivel szülőfalumban, Kisdobronyban sokan foglalkoznak földműveléssel és más munkálatokkal, így a fiatalok is ismerik a munkafolyamatokkal kapcsolatos megnevezéseket, kifejezéseket is. A pedagógiai gyakorlat idején alkalmam volt megismerni szókincsfejlesztés lehetőségeit az iskolában. A módszertani

szakirodalom két fő módszert javasol a szókincsfejlesztésre: *szómagyarázatok* és *szógyűjtés*.

Az érvényben levő tanterv közvetlen vagy közvetett módon előírta az órákat a szókincsfejlesztésre, azonban a tankönyvek kevés elméleti és gyakorlati anyagot közölnek a témával kapcsolatban. Így a tanár feladata külön felhívni a figyelmet a szókincsfejlesztés fontosságára, és a szóképzéstan tanítása során különböző feladatokkal kell kiegészíteni a tankönyvben találhatóakat. A szókincsfejlesztés lehetőségeit a munkafolyamatokkal kapcsolatban vizsgáltam. Kérdőívet is készítettem a tanulók számára, melyet a Kisdobronyi Líceumban pedagógiai gyakorlatom során töltettek ki a 9–10. osztályos tanulók.

Ahogy várható volt, nem minden tanuló ismerte az összes kifejezést, amelyeket a kérdőívben felsoroltam, nem mindegyikük használja azokat. A 9. osztályban kevésbé voltak ismertek és használtak ezek a szavak: *kaszaülő*, *dohánysimítás*, *szérű*, *motóla*. A 10. osztályosok sem ismerték. Jól megfigyelhető, hogy a közsismertebb szavak (*molyva*, *sódar*, *cibere*, *sarló*) mindkét osztályban használatosak.

A 14 szó közül 3 olyan volt, amelyet minden tanuló ismert: *molyva* 'apró', *sódar*, *cibere*. A *karmaládé* (*karmonádli*) szónál szintén – egy tanuló kivételével – ismerték, és a jelentését is helyesen meg tudták magyarázni. Az adatközlők nagy része ismerte még a *salló* (*sarló*), *szövís* (*szövés*), *taluseprű* (*tollseprű*) szavakat. Emellett két olyan szó is volt, amit egyáltalán nem ismertek, és a jelentését sem tudták megmagyarázni: *motóla* (*motolla*), *szírű* (*szérű*). Kevesebben ismerték még *a kaszaüldőt*, *a tallógereblyét* (*tarlógereblyét*), *a vályogvetőt*, *a dohánysimítást* és *a szátvát* (*szátyivát*, *szövőszéket*).

A nemek szerinti válaszadást tekintve el tudjuk mondani, hogy a 9. osztályban (5 lány, 5 fiú) a legtöbb szót a lányok ismerték. A 10. osztályban (14 lány, 10 fiú) szintén a lányok ismertek többet és írtak körül, ez azonban itt betudható annak is, hogy nagyobb arányban vannak az osztályban.

A munkaalkalmakkal kapcsolatos szavakat 27 tanuló (79,4%) a szüleitől, 17 tanuló a nagyszüleitől (50%), 4 tanuló a szomszédjától (11,8%), 20 tanuló a

barátaiktól (58,8%), 3 tanuló könyvből (8,8%), és 5 tanuló az internetről (14,7%) ismeri.

Érdeemes megemlíteni azt, hogy más munkaalkalmakat is lejegyeztek a tanulók az általam vizsgáltakon kívül. Ilyeneket írtak: házépítés, kenyérsütés, káposztavágás, hímzés.

A kérdőív eredményei alapján elmondható, hogy a szókincsfejlesztés két módjára, a szómagyarázatra nagyon fontos odafigyelni, emellett alkalmazni lehet a tematikus a szógyűjtést is.

A szokások, hagyományok és hiedelmek olyan értékes tapasztalatok, amelyek az adott nép bölcsességét tükrözik évszázadokon keresztül. Ezeknek a ismerete és megőrzése rendkívül fontos, hiszen segítik a nemzet fennmaradását. Reményeim szerint, azzal, hogy gyűjtőmunkát végzek, hozzájárulok a kárpátaljai magyar néprajzi és nyelvjárási kutatásokhoz.

A FELHASZNÁLT SZAKIRODALOM JEGYZÉKE

1. Adamikné Jászó Anna. Anyanyelvi nevelés az ábécétől az érettségiig. – Budapest: Trezor Kiadó, 2002. – 53–54. o.
2. A magyar nyelv könyve. Szerk.: A. Jászó Anna. – Budapest: Trezor Kiadó, 1991. – 604 o.
3. Az Ungi Református Egyházmegye. Szerk.: Haraszy Károly. – Nagykapos: Heiman Vilmos Nyomása, 1931. – 224–225. o.
4. Balassa Iván– Ortutay Gyula. Magyar Néprajz. – Budapest: Corvina Kiadó, 1979. – 747 o.
5. Balassa Iván. A határainkon túli magyarok néprajza. – Budapest: Gondolat Kiadó, 1989. – 391–407. o.
6. Bálint Sándor. A parasztélet rendje // A művelődés rendje. Szerk.: Bartucz Lajos. – Budapest: Singner és Wolfner Irodalmi Intézet Rt., 1943. – 89. o.
7. Benkő Sándor. Háziipari tanácsadó. – Budapest: „Pátria” Irodalmi Vállalat és Nyomdai Részvénytársaság, 1936. – 126 o.
8. Bevezetés a középiskolai anyanyelvi tantárgypedagógiába. Szerk.: Fülöp Lajos. – Budapest: Tankönyvkiadó, 1986. – 176–179. o.
9. Bogdán István. Régi magyar mulatságok. – Budapest: Magvető Könyvkiadó, 1978. – 407 o.
10. Csoma Zsigmond. Uradalmi és jobbágy-paraszti szőlő-, bortermelés Somlón a 17.-20. sz. közepéig. – Debrecen, 1993. – 262 o.
11. Dobosy László. Agrárszokások és hiedelmek // Szokások és hiedelmek a Hangony-völgyben. Szerk.: Ujváry Zoltán. – Debrecen, 1989. – 140 o.
12. Dömötör Tekla. Magyar népszokások. – Budapest: Corvina Kiadó, 1972 – 28. o.
13. Dömötör Tekla. Régi és mai magyar népszokások. – Budapest: Tankönyvkiadó, 1986. – 163 o.
14. Dupka György – Horváth Sándor – Móricz Kálmán. Sorsközösség. – Ungvár: Kárpáti Kiadó, 1990 – 35–36. o.

15. Gaál Éva. A passzív szókincs fejlesztése // Dr. Gaál Éva–Hámor Jánosné. Anyanyelv és irodalom. – Budapest.: Nemzeti Tankönyvkiadó, 2000. – 194–195. o.
16. Horváth Katalin. Szólónevek a kárpátaljai magyar nyelvjárásokban // Acta Hungarica, 1998/7–8. – Ungvár. – 26–30. o.
17. Kálmán Béla. Nyelvjárásaink. – Budapest: Tankönyvkiadó Vállalat, 1971. – 149. o.
18. Kovács Endre. Földművelés egy bácskai magyar faluban. – Budapest – Újvidék: Mikes Kiadó, 1993. – 221 o.
19. Magyar Néprajz I. kötet. Táj, nép, történelem. Szerk.: Paládi–Kovács Attila, Flórián Mária. – Budapest: Akadémiai Kiadó, 2011. – 71. o.
20. Magyar Néprajz I/1. – Budapest: Akadémiai Kiadó, 2011. – 515. o.
21. Magyar Néprajz II. kötet. Gazdálkodás. Szerk.: Paládi–Kovács Attila. – Budapest: Akadémiai Kiadó, 1988–2002. – 1170 o.
22. Magyar Néprajz IV. kötet. ÉLETMÓD. Szerk.: Balassa Iván. – Budapest: Akadémiai Kiadó, 1997 – 1170 o.
23. Magyar Néprajzi Lexikon I-V. kötet. Szerk.: Ortutay Gyula. – Budapest.: Akadémiai Kiadó, 1977–1982. – 3694 o.
24. Margalits Ede. Magyar közmondások és közmondásszerű szólások. – Budapest: Akadémiai Kiadó, 1995. – 770 o.
25. Miklósa Dénes. Négy évszak a háztájiban. – Dunaszerdahely: NAP Kiadó, 2002. – 45–46. o.
26. Mogyorósi Sándor. Gazdasági élethez kötődő szokások és hiedelmek Ragályon // Gömör néprajza XVII. Szerk.: Ujváry Zoltán. – Debrecen, 1989. – 7–34. o.
27. Molnár Ilona. Fejezetek Zoboralja társadalomnéprajzához. Szerk.: Ujváry Zoltán. – Debrecen: Oktatási és kutatási kiadvány, 1989. – 127 o.
28. Móricz Kálmán. Kárpátalja sorsfordulói. – H.n., Hatodik Síp Alapítvány, 2001. – 123. o.
29. Móricz Kálmán. Nagydobrony. Budapest: HTSART Kiadó, 2016. – 311 o.

30. O. Nagy Gábor. Magyar szólások és közmondások. – Budapest: Gondolat Kiadó, 1976. – 860 o.
31. Ortutay Gyula. Magyar néprajzi lexikon. — Budapest: Akadémiai Kiadó, 1977. – 1982. – 3570 o.
32. Petercsák Tivadar. Népszokások Filkeházán. – Debrecen: Kossuth Lajos Tudományegyetem Néprajzi Tanszék, 1985. – 165. o.
33. Petrovszki Ildikó. Társasmunkák Ragályon // Gömör néprajza XVII. Szerk.: Ujváry Zoltán. – Debrecen, 1989. – 109–128. o.
34. Szemere Gyula. A magyar nyelvtan tanítása. – Budapest.: Tankönyvkiadó, 1969. – 144–148. o.
35. Tarján Gábor. Magyarságismeret. — Budapest: Nemzedékek Tudása Tankönyvkiadó, 2013. – 13. o.
36. Úr Sándor. Mezőgazdasági alapismeretek. — Ungvár: Intermix Kiadó, 2006. – 160 o.
37. Varga Gyula. Növénytermesztés // Báránd története és néprajza. Szerk.: Balassa Iván. – Báránd, 1985. – 307–310. o.
38. Végh Antal. Lekvárfőzés // Végh Antal. Több nap, mint kolbász. – Budapest: Móra Ferenc Könyvkiadó, 1982. – 31–35. o.
39. Zsupos Zoltán. Dél-Gömör gyűjtögető gazdálkodása. – Debrecen: Kossuth Lajos Tudományegyetem Néprajzi Tanszék, 1987. – 140. o.
- ***
40. A kárpátaljai magyar nyelvjárások szótára. I–II. kötet. Főszerk.: Lizanec Péter. – Ungvár: Kárpáti Kiadó, 2012–2013.
41. Czuczor Gergely – Fogarasi János. A magyar nyelv szótára. IV. kötet. – Budapest, 1874. – 1292 o.
42. Csúry Bálint. Szamosháti Szótár I–II. kötet. – Budapest: Magyar Nyelvtudományi Társaság, 1935–1936.
43. Etimológiai szótár. Magyar szavak és todalékok eredete. Főszerk.: Zaicz Gábor. – Budapest: Tinta Könyvkiadó, 2006. – 867 o.

44. Lizanec Péter. A kárpátaljai magyar nyelvjárások atlasza. III. – Ungvár–Debrecen, 2003.

45. Magyar értelmező kéziszótár. – Budapest: Könyvmíves. 2000. – 527 o.

46. Magyar Tájszótár. Szerk.: Szinnyei József. – Budapest: Nap Kiadó, 2003. – 2710 o.

47. Копержинський К. Обряди збору врожаю у слов'янських народів у найдавнішу добу розвитку / Кость Копержинський // Первісне громадянство та його пережитки на Україні / За ред. К. Грушевської. – К. : Державне видавництво України, 1926. – Вип. 1–2. – С. 39.

48. Сироткін В. Традиції колективної трудової взаємодопомоги / Володимир Сироткін // Українці : історико-етнографічна монографія : у 2 кн. – Описне : Українське народознавство, 1999. – Кн. 1. – С. 371–376.

49. Braun Éva, Zékány Krisztina, Kovács-Burkus Erzsébet. Magyar nyelv 5. osztály. – Lviv: Szvit Kiadó, 2018. – 218 o.

50. Braun Éva, Zékány Krisztina, Kovács-Burkus Erzsébet. Magyar nyelv 6. osztály. – Lviv: Szvit Kiadó, 2014. – 200 o.

51. Braun Éva, Zékány Krisztina, Kovács-Burkus Erzsébet. Magyar nyelv 7. osztály. – Lviv: Szvit Kiadó, 2015. – 223 o.

52. Braun Éva, Zékány Krisztina, Kovács-Burkus Erzsébet. Magyar nyelv 8. osztály. – Lviv: Szvit Kiadó, 2016. – 204 o.

53. Braun Éva, Zékány Krisztina, Kovács-Burkus Erzsébet. Magyar nyelv 9. osztály. –Lviv: Szvit Kiadó, 2017. – 224 o.

54. Braun Éva, Zékány Krisztina, Kovács-Burkus Erzsébet. Magyar nyelv 10. osztály. – Lviv: Szvit Kiadó, 2018. – 232 o.

55. Braun Éva, Zékány Krisztina, Kovács-Burkus Erzsébet. Magyar nyelv 11. osztály. – Lviv: Szvit Kiadó, 2014. – 205 o.

56. <http://kisdobrony.com/bemutat/>

57. <https://kki.at.ua/index/tortenet/0-43>

РЕЗЮМЕ

Бакалаврської роботи «Звичаї і назви, пов'язані з роботою у с. Мала Добронь. Розвиток лексики у школі.»

Традиції та звичаї формують цінності та світосприйняття суспільства, вони є невіддільною частиною соціалізації особистості. В моєму рідному селі Малій Доброні мешканці шанують традиції та культурну спадщину, яка дісталася нам від пращурів. Зокрема, в нашій місцевості звичаї та обряди, пов'язані з землеробством, мають багатотисячлітню історію.

Метою моєї роботи є збирання та презентація традицій та обрядів, пов'язаних з життєвонеобхідною працею – землеробством, створення порівняльного аналізу старовинних і нових звичаїв, а також висвітлення змін, спричинених глобалізацією та технічними інноваціями. Великий наголос в роботі надається повному опису традицій, забобонів та фразем робочих циклів літнього, осіннього та зимового періоду.

Актуальність цієї теми полягає в тому, щоб наголосити важливість передачі народних традицій майбутнім поколінням. Через це, провідне завдання бакалаврської роботи – зафіксувати автентичний матеріал, існуючий нині, для збагачення культурної свідомості наших нащадків. Важливо підкреслити, що за моїми даними, ще не існує такої обширної роботи про моє рідне село Малу Добронь, тому ця робота може стати унікальним матеріалом, своєрідною основою для подальших досліджень.

Ще одним ключовим елементом бакалаврської роботи є опитування, проведене серед учнів дев'ятого та десятого класів Малодобронського Ліцею, провідною метою якого було визначення рівня обізнаності учнів з лексичним складом, пов'язаним з робочими циклами літнього, осіннього та зимового періодів, а також дослідження можливостей інтеграції фразем рідного краю в навчальний план.

SUMMARY

Bachelor's thesis „Customs and names related to work in the village of Mala Dobron. Development of vocabulary in school”.

Traditions and customs shape the values and worldview of society; they are an integral part of personal socialization. In my native village of Maliy Dobron, residents honor the traditions and cultural heritage passed down to us by our ancestors. Specifically, customs and rituals associated with agriculture in our locality have a long history.

The aim of my work is to collect and present the traditions and rituals associated with essential labor, particularly agriculture, to create a comparative analysis of ancient and modern customs, and to highlight the changes brought about by globalization and technological innovations. The work places great emphasis on providing a detailed description of traditions, superstitions, and phrases related to the work cycles of summer, autumn, and winter.

The relevance of this topic lies in emphasizing the importance of transmitting folk traditions to future generations. Therefore, the main task of the bachelor's thesis is to document authentic material currently existing for enriching the cultural awareness of our descendants. It is important to note that, according to my research, there is no extensive work available on my native village, Maliy Dobron. Thus, this thesis can serve as unique material and a foundation for further research. Another key element of the bachelor's thesis is a survey conducted among students of the ninth and tenth grades at Malodobronsky Lyceum. The main purpose of the survey was to determine the students' level of awareness regarding the vocabulary associated with the work cycles of summer, autumn, and winter periods, as well as to explore the possibilities of integrating local phrases into the curriculum.

MELLÉKLET



Kaszálás (aratás)



Kaszaverés



Marokszedés



Aratás



Uborkasavanyítás



Káposztasavanyítás



Lekvárfőzés



Lekvárfőzés Kisdobronyban



A lekvár kisedése



Tengeritörés



Tengerihántás



Búza aratás kombájnnal



Tengeri aratás kombájnnal



Pisti bácsi a kisdobronyi cirok földön



Cirokpucoló



Cirokseprű



Seprű varrás



Krumplivájás



Szüret



Szőlőprés



Szőlődaráló



Dohánysimítás



Liba tépés (tollfosztás)



Tollfosztás



Kerek guzsaly



Kati néni szövés közben



Kati néni munkája



Kati néni munkája



Disznóvágás