

Звіт про перевірку схожості тексту Oxsico

Назва документа:
Szakdolgozat-Hagyományos-népi-költura-Zápszonyban-2024..doc

Ким подано: Ерік Марусич	Дата перевірки: 2024-05-21 17:36:35	Дата звіту: 2024-05-21 18:02:39
Ким перевірено: I • U • DB • P • DOI	Кількість сторінок: 80	Кількість слів: 16400

Схожість 6%	Збіг: 41 джерела	Вилучено: 12 джерела
Інтернет: 18 джерела	DOI: 0 джерела	База даних: 0 джерела
Перефразовування 1%	Кількість: 35 джерела	Перефразовано: 328 слова
Цитування 10%	Цитування: 236	Всього використано слів:
Включення 1%	Кількість: 15 включення	8078 Всього використано слів: 260
Питання 0%	Замінені символи: 0	Інший сценарій: 7 слова

Закарпатський угорський інститут ім. Ференца Ракоці II
Кафедра історії та суспільних дисциплін

Реєстраційний № _____

Кваліфікаційна робота
Традиційна народна культура у с. Запсонь.
Лацко Аннамарія Гаврилівна
Студентка IV-го курсу
Освітня програма: «Середня освіта (Історія)»
Ступінь вищої освіти: бакалавр

Тема затверджена на засіданні кафедри

Протокол № _____ / 2022

Науковий керівник:

Кейс Борнобаш Гейзович
доктор філософії, доцент

Завідувач кафедрою:

Чотарі Юрій Юрійович
кандидат історичних наук, доцент

Робота захищена на оцінку _____, «__» _____ 20 року

Протокол № _____ / 20

Закарпатський угорський інститут ім. Ференца Ракоці II

Кафедра історії та суспільних дисциплін

Кваліфікаційна робота

Традиційна народна культура у с. Запсонь

Ступінь вищої освіти: бакалавр

Виконавець: студентка IV-го курсу

Лацко Аннамарія Гаврилівна

Освітня програма: «Середня освіта (Історія)»

Науковий керівник: **Кейс Борнобаш Гейзович**

доктор філософії, доцент

Рецензент: Молнар Ф.Ф

доктор філософії, доцент

Берегове

2024

II. Rákóczi Ferenc Kárpátaljai Magyar Főiskola
Történelem- és Társadalomtudományi Tanszék

Hagyományos népi kultúra Zápszonyban

Szakdolgozat

Képzési szint: alapképzés

Készítette: Laczkó Annamária

IV. évfolyamos hallgató

Képzési program: 014 Középiskolai oktatás (Történelem)

Témavezető: Kész Barnabás

PhD, docens

Recenzens: Molnár Ferenc

PhD, docens

Beregszász – 2024

ЗМІСТ

ВСТУП.....	9
РОЗДІЛ. І. ІСТОРІЯ ПОСЕЛЕННЯ.....	11
І.1. Історія села Запсонь	11
І.2. Пояснення назви населеного пункту	11
РОЗДІЛ. ІІ. АНАЛІЗ НАВКОЛИПНЬОГО СЕРЕДОВИЩА.....	13
ІІ.1. Числа та назви	13
ІІ.2. Печатка поселення.	14
РОЗДІЛ. ІІІ. ДОМАШНЯ ПРОМИСЛОВІСТЬ	17
ІІІ.1. Льон і бавовна	17
ІІІ.2. Прядіння і ткацтво	18
ІІІ.3. Народний текстиль.....	20
ІІІ.4. Спосіб декорування	22
ІІІ.4.1. Візерунок ткача	22
ІІІ.4.1. Тюльпан.	22
ІІІ.4.2. Роза.....	22
ІІІ.4.3. Віноград.....	23
ІІІ.5. Гончарна промисловість	23
ІІІ.6. Деревообробна промисловість.....	23
ІІІ.7.1. Випічка хліба	23
ІІІ.7.1. Найважливіші відомості про хліб у народній релігійності	25
ІІІ.7.2. Хліб і деко	25
ІІІ.7.3. Бродіння тіста..	26
ІІІ.7.4. Плоский хліб	26
РОЗДІЛ. ІV. СІЛЬСЬКЕ ГОСПОДАРСТВО І ТВАРИННИЦТВО	27
ІV.1. Плуг.....	27
ІV.2. Форми оранки.....	27
ІV.3. Тваринництво	29
ІV.4. Найважливіші види тваринництва в історії.....	29
ІV.5. Виготовлення та ремонт сільськогосподарських знарядь праці	32
ІV.6 Коваль	32
ІV.7. Столяр.	33
ІV.8. Меблі столярні	34
РОЗДІЛ. V. СТАРОВІ РЕМЕСЛА.....	35
V.1. Вимерлі ремесла.....	35
V.1.1. Пекар	35
V.1.2. Черепашник	35

V.1.3. Занурення свічки.....	35
V.1.4. Виробництво шкіри	36
V.1.5. Бондар.	36
V.1.6. Пічник	37
V.2. Ремесло для виживання.....	37
V.2.1. Пасічник	37
РОЗДІЛ VI. РОЛЬ ФОЛЬКЛОРУ В ЖИТТІ СЕЛА.....	39
VI.1. Жанри фольклору.....	40
VI.1.1. Народні казки	40
VI.1.2. Міфологія	42
VI.1.3. Народні пісні.....	42
VI.1.4. Народні танці.....	44
VI.1.5. <u>Притчі</u> :	44
VI.1.6. Фольклор.....	45
РОЗДІЛ VII. ЗБЕРЕЖЕННЯ ТРАДИЦІЙ ЗАПСОНСЬКОГО	46
VII.1. Народний костюм Запсонів	46
VII.2. Карнавальні народні традиції. Карнавальний бал	47
VII.3. День матері	48
VII.4. П'ятидесятницькі народні звичаї.....	48
VII.5. День села - свято нового хліба	49
VII.6. Жнива веселощів	50
РЕЗЮМЕ.....	52
ОСНОВНІ ПОЛОЖЕННЯ.	54
ЛІТЕРАТУРА І ДОДАТОК	59

TARTALOM

BEVEZETÉS	9
I.FEJEZET. TELEPÜLÉSTÖRTÉNET	11
I.1. Zápszony község múltja.....	11
I.2 A település nevének magyarázata.....	11
II.FEJEZET: KÖRNYEZETELEMZÉS	13
II.1. Számok és nevek tükrében.....	13
II.2. A település pecsétje.....	14
III.FEJEZET. HÁZIIPAROK	17
III.1. A len és a pamut	17
III.2. Fonás-szövés	18
III.3. Népi textíliák.....	20
III.4. A díszítés módja	22
III.4.1. Takács minta.....	22
III.4.2. Tulipán	22
III.4.3. Rózsa.....	22
III.4.4. Szőlő.....	23
III.5. Fazekas ipar	23
III.6. Faipar.	23
III.7. Kenyérsütés	23
III.7.1. A népi vallásosságban a kenyérrel kapcsolatos legfontosabb adatok	25
III.7.2. Kenyér és tepszi:.....	25
III.7.3. Tésztaerjesztés:.....	26
III.7.4. Lepénykenyér:	26
IV.FEJEZET. FÖLDMŰVELÉS ÉS ÁLLATTARTÁS	27
IV.1. Szántás.....	27
IV.2. A szántás formái.....	27
IV.3. Állattartás	29
IV.4. A történelem legfontosabb állattenyésztési típusai:	29
IV.5. A mezőgazdasági eszközök készítése, javítása. Kézműves mesterségek.....	32
IV.6. Kovács	32
IV.7. Asztalos.....	33
IV.8. Asztalos bútor	34
V.FEJEZET. RÉGI MESTERSÉGEK	35
V.1. Kihalt mesterségek.....	35
V.1.1. Pákász.....	35
V.1.2. Rákász	35

V.1.3. Gyertyamártó	35
V.1.4. A bőrmegmunkálás	36
V.1.5. Kádár.....	36
V.1.6. Kályhás.....	37
V.2. Fennmaradt mesterségek	37
V.2.1. Méhész.....	37
VI.FEJEZET. A FOLKLÓR SZEREPE A FALUSI ÉLETBEN	39
VI.1. A folklór műfajai.	40
VI.1.1. Népmesék:	40
VI.1.2. <u>Mitológia</u> :	42
VI.1.3. <u>Népdalok</u> :	42
VI.1.4. Néptáncok:	44
VI.1.5. Példabeszédek:	44
VI.1.6. Népművészet:	45
VII.FEJEZET. ZÁPSZONY HAGYOMÁNYŐRZÉSE	46
VII.1. Zápszony népviselete	46
VII.2. Farsangi néphagyományok. Farsangi bál	47
VII.3. Anyák napja	48
VII.4. Pütkösdí népszokások.....	48
VII.5. Falunap - új kenyér ünnep.....	49
VII.6. Szüreti mulatság	50
ÖSSZEFOGLALÓ	52
PE3IOME.....	53
FELHASZNÁLT FORRÁSOK.....	54
MELLÉKLET	59

BEVEZETÉS

Dolgozatom címe: *A hagyományos népi kultúra Zápszonyban*. Azért választottam ezt a témát, mert szerettem volna jobban megismerkedni szülőfalum történetével és hagyományos kultúrájával. Gyerekkorom óta érdekelnek a néphagyományok, a régi világ értékei. Kíváncsi voltam, hogy dédanyáink mindennapjainak kincsei milyen mértékben maradtak meg bennünk, a mai fiatalokban. A háziiparban például még nagyszüleim idején is a szövés és fonás volt a legelterjedtebb foglalkozás, ezért érdekesnek találtam a kenderfeldolgozás hagyományához kapcsolódó szókincs és műve.

A kutatás célja a lehető legtöbb információ összegyűjtése a szakirodalomból és saját kutatásom kútforrásból. Feladatul tűztem ki, hogy e forrásokat tudományos (történelmi és néprajzi) szempontból elemezzem. Nem a régi világ visszasírása volt a célom, hanem annak dokumentálása és emlékének megőrzése az utókor számára.

A téma aktualitása: A népi mesterségek, például a szövés-fonás, vagy például a népköltészeti alkotások vidékünkön is a kihalás szélén állnak, ezért is tartom fontosnak, hogy foglalkozzunk velük. A fiatalabb generációnak, a mai gyerekeknek már nem nagyon van lehetőségük megismerkedni a hagyományokkal, azok hordozóival és őrzőivel, mert a tradíciók egyre nagyobb mértékben tűnnek el. A faluban, ahol születtem, egyre kevesebben maradnak abból a generációból, aki még látta és tapasztalta, hogyan vágják a kendert, részt vettek annak feldolgozásában, házi fonatokat, szőteseket készítettek. Hasonlóképpen a földművelés is egyre inkább visszaszoruló formában van. Annak idején, a lányok, nők és asszonyok kézműveskedtek a hosszú téli estéken. A mai generáció már nem ebben a kultúrában nő fel. Legfeljebb a népművészet szakon tanuló diákok, esetleg az iskolában munkaóra keretein belül tanulhatnak csak hímezni vagy szőni. De azért, a folklór fontos mozgató rugója az itteni emberek mindennapjaiban, ilyen-olyan formában de még fellelhető.

Amellett, hogy a témával kapcsolatos elég nagy mennyiségű szakirodalommal foglalkoztam, segítséget kértem a falumban élő idős emberektől, akik még értettek a szövés folyamatához. Mint tudjuk, még mindig akadnak ezeket a hagyományokat ma is ápoló emberek. Manapság viszont egyre többen gondolják a fiatalok közül is azt, hogy a hagyományápolás fontos. S ez nagyon jó dolog. Illetve foglalkoztam a mezőgazdaság, hogy a régi mesterségek mennyire élnek még az emberek tudatában. Kutatásom koncepciója az volt, hogy a népi kultúra napjainkban Kárpátalja falvaiban már veszélyben van, de még kutatható. Kutatási módszereim közül a szakirodalom, a források feldolgozása mellett megemlíthetem a terepmunkát, a recens kutatás általam most eltanult elemeit: helyszíni megfigyelések, tárgygyűjtés, fotódokumentumok készítése, kérdőívezés, interjúk készítése stb.

A dolgozat a bevezetésen, utószón, irodalomjegyzéken és mellékleten kívül hét fejezetből áll, melyek több alpontra bomlanak. Az első fejezet, illetve a második fejezet is betekintést enged Zápszony eredetének s elnevezésének múltjába. A harmadik fejezet a háziiparokkal foglalkozik s azok részeit bontogatja. A negyedik fejezet a földműveléssel és állattartásba segít betekinteni. Az ötödik fejezet a kihalt s meglévő mesterségekkel foglalkozik, illetve, hogy Zápszonyban ezen mesterségek milyen múltra tekintenek vissza. A hatodik fejezet a folklórral s annak szerepével foglalkozik a falusi emberek életében, a hetedik fejezet Zápszony hagyományőrzését tárja fel.

I. FEJEZET. TELEPÜLÉSTÖRTÉNET

I.1. Zápszony község múltja

Zápszony Beregszásztól 24 km-re nyugatra fekszik. Négy kilométerre van, a faluközponttól a Mezőkaszony–Barabás ukrán-magyar határ. Két bekötőút kapcsolódik a Beregszász–Csap országúthoz, az egyik Beregszász felől, míg a másik Beregsom központi útkereszteződésénél csatlakozik be az országútba.

A falu földrajzi szempontból egy vulkanikus hegylánc egyik oldalán, a Kerek hegy mellett helyezkedik el. Itt a gyümölcs zöldség termesztésének van nagy múltja, emellett a gabonák gazdag terméshozamúak. Lehoczky Tivadar 1881-ben azt írta, hogy a hegyen lévő szőlő terméséből jó ízű bor terem. Zápszony az egykori Bereg megyei hagyományos bortermő vidékhez tartozott.

A 2001-es népszámlálás szerint Zápszony lakóinak száma 1799 fő volt. 1657-en magyar nemzetiségűek voltak. Jelenleg 1810 fő lakja. Ebből 1680 magyar, 80 ukrán (ruszin), 47 roma, 1 orosz, 1 mordvin és 1 kazah nemzetiségű. A lakosság többsége vallását tekintve református, elenyésző számban vannak más vallások képviselői: római katolikus, baptista, pravoszláv, illetve Jehova Tanúi. A helyi gazdaságot a szovjet időben a legjobbak között tartották számon, a környéken.

A kisegítő ágazatok közül a gyümölcsléüzem, a konzervgyár, a műanyag feldolgozó üzem, a téglagyár, a malom adták a jövedelem nagyobb részét. Zápszynt Zapszonnak nevezték a Csehszlovák Köztársaság idején. 1946-ban a szovjet hatóságok Zastavára nevezték át – az orosz Zastava szó magyarul őrsöt jelent. A járási tanács felterjesztésére 1991. június 12-én az 1945 előtti helységneveket visszaállították. Ezt a határozatot Ukrajna legfelsőbb tanácsa 1991. szeptember 21-én jóváhagyta. Így Zápszony visszakapta történelmi nevét.¹

I.2 A település nevének magyarázata

Más települések nevéhez hasonlóan hosszú évszázadok folyamán alakult ki a Zápszony helységnev. Az 1271. évi határleírásban említették először a nevét, itt a Munkácsi vár tartozékaként tüntették fel a falut.²

A források még Zobson, Szbazoly, Szabszol, Szavatolj, Zapszolkét ismertetik. Birtokul szolgált a hasonló nevű nemesi családoknak. A Szécsi és Jakcsi családok birtoka volt a 14–15. században. 1552-ben Lónyai Péter volt a birtokosa.³

A hasonló nevű családnévből vonatkoztatott helységnevnél mellett van más magyarázata is származását tekintve. Ezen magyarázat a Szernye melléki holtágra mutat. Vladimir Dal etnológus

¹ Csátáry György: Zápszyoni krónika. Kiadó: Kárpátaljai Magyarok Protestáns Tudományos Egyesülete, 2013.

² U.o.

³ Csátáry György: Zápszyon koronája (I. rész), Kárpátalja, 291. szám. 2006. augusztus 11.
Elérhető: <https://karpataljalap.net/2006/08/11/zapszyon-koronaja-i-resz> (2022.05.25.)

elmélete szerint a szláv szavakra visszavezetve a vízre utaló indokait sorakoztatja fel Zápszony kifejezés gyökereként.

R. Ensel Sándor 19. századi etnológus szerint a szlávból magyarosított szóból (Zap) és a Pozinából (keresztül folyó vízből) származhat a szóösszetétel.

Mindkét etnológus vizekhez köti a Zápszony szó származását. Viszont nem voltak errefelé tekintélyesebb a mocsarak és a vizek, sem a környező településeken, sem magában Zápszonyban. Így ennek tényében a családnévből eredeztetett származás tűnik megbízhatóbbnak.⁴

⁴ Csátáry György: Zápszonyi krónika. Kiadó: Kárpátaljai Magyarok Protestáns Tudományos Egyesülete, 2013.

II. FEJEZET: KÖRNYEZETELEMLÉZÉS

II.1. Számok és nevek tükrében

A község létszámát és nevét tekintve a középkorban több földbirtokos birtokában volt, de lakóhelyük nem mindig Lónyából és Mezőkaszonyból származott. Akkori adataink archívumokból, jeles kutatóktól származnak a múltban, de megtalálhatóak az akkori tulajdonosok neve és személyiségjegyei is. 1357-ben Zaploy, Dávid fia, János választott bíróként szolgált Broad beiktatásán. 1466-ban Szabaszoli Pelbárt és fiai kerültek be az itteni nemesi birtokokba: Lörincz, Lukács, István, János és György, Benedek fia Balázs és György fiai: Benedek, Miklós és Ambrus. Egy 14. századi összeírás szerint a következő gazdák nevei szerepeltek a kimutatásban: Gasparus Roma, Michael és Petrus Pall, Franciscus Katy, Joannes Fazekas, Georgius Balla, Paulus Nagy, Nicolaus Gazdagh, Nicolas Keviczki. Bereg vármegye 1549-es összeírása szerint a zápszonyi (Sapsom- 1549) Lónyai Péter 2 egyéb porta, 5 új porta. Özveggy Büdy Mihályné 2 egyéb porta és 2 porta. Sztritey Pál másik 1, 1567-ben Antal Ispán községben 1. Lónyai Péter birtokol itt két telket, a többi a Csapi és a Szürtei családé. 1583-ban Lónyai Anna, Büdi Mihály és B. Farkas özveggye vette birtokba a földet. Az 1598-as házösszeírásban Zápszony Szabzon néven szerepel. A község legjelentősebb tulajdonosaként Lónyai Fruzsinnát emlegetik, 6 háza és 12 kisbirtokos háza van. Ezért Zápszonyban akkoriban 18 ház volt. A Rákóczi szabadságharcban csak egy zápszonyi katonát találtunk. Az 1706-os Bereg megyei névjegyzék szerint Lukács Dávid saját fegyvereivel szolgálta a függetlenségi háború ügyét.⁵

Az első magyar népszámlálás (1784–1787) a legjelentősebb birtokosként Longje Jánost említette. Ekkor a házak száma 39, a háztartások száma 43, a község lakossága (törvényes lakossága) 251 fő volt. Az 1828-as zápszonyi országos összeírás 22 adózót sorol fel: Kornis András, Szigethi József, Nagy András, Szabó Mihály, Tamási Miklós, Dudás György, Szántó Lebi, Szücs Mihály, Kovács Pál, Kovács János, Gazdag Györgyef, Kovács Balla János, Tóth András, Gazdag András, Gazdag Antal, Ifj. Mészáros Ferenc, Kovács István, Dudás András, Szabó András, Szabó János. A községről 1865-ben a következő statisztika jelent meg: I. nagybirtokos, 191 kisbirtokos, 653 szántó, 801 gyepe, 1294 korona, 1994-ben pedig 61, 291 hónapnyi haszontalan földdel. A község összterülete 2880 hold.

Zápszonyán az 1873-as adatok szerint 147 ház van, 719 lakossal. Az 1881 elején végzett népszámlálás eredményei: 131 ház, 2 rutén, 3 tót, 6 német, 15 egyéb hazai nyelvű, 620 magyar. összesen 660 fő.⁶

⁵ Csátáry György: Zápszonyi krónika. Kiadó: Kárpátaljai Magyarok Protestáns Tudományos Egyesülete, 2013.

⁶ Csátáry György: Zápszonyi krónika. Kiadó: Kárpátaljai Magyarok Protestáns Tudományos Egyesülete, 2013.

II.2. A település pecsétje

A mai kárpátaljai városok évszázados múltra visszatekintő címerei többé-kevésbé ismertek. Az egykori kis közösségek szimbólumaival kapcsolatos ismereteink azonban sokkal kevésbé teljesek. Ezeknek a falvaknak általában hosszú ideig nem volt klasszikus értelemben vett címere, jelképeik csak a falvak pecsétjein láthatók. Zápszony egyike ezeknek a kis településeknek. Községünk az elmúlt években igyekezett saját jellegzetességeit kiemelni, hogy saját történelmi arculatát megtalálja, így a történelmi pecsétek, jelvények kitűzőikben kiemelt jelentéssel bírnak. Régi adatok szerint egyes települések átrendszerezik korábbi emblémáikat, vagy újakat készítenek, ha az ukrán törvények lehetővé teszik a hatósági használatot. A szükséges törvények megszületéséig érdemes megismerni régi szimbólumaikat az örökség vagy a történelmi érdekesség szempontjából is.

Ennek esetleges felhasználásáról jogszabályi háttér hiányában a községi bizottság határozatot (vagy szándéknyilatkozatot) hozhat. Munkánkat útszéli falu névtáblákon igazolhatjuk, vagy készíthetünk faluzászlót a környezet díszítésére, a hagyományok tovább ápolására. Erre már számos példát láthatunk a Beregszászi járás falvaiban. Jó lenne, ha minden falu határában lenne egy-egy címeres falutábla. E tekintetben még sok a tennivaló, amely a falu vezetőire, szponzoraira, illetékes bizottságaira és a magyarság kulturális szervezeteire vár.

Az első általunk ismert zápszonyi pecsét 1844-ből való, és ötágú nemesi koronája van. Alakját levélkoronának vagy háromlevelű heraldikai koronának nevezik, a három levél között az ág tetején két ék vagy gyöngy található.⁷

Lehoczky Tivadar 1881-ben Bereg vármegyében megjelent monográfiájában 1844-ben kiadta Zápszony község pecsétjének körlevelét, melyben ez áll: „Zápszon város pecsétje”. A Kárpátaljai Országos Levéltárban talált viaszpecsét minta szerint átmérője 33 mm, ami megfelel az akkori szabványosított falusi pecsétméretnek. Zápszonyi pecsétkoronája nem került a címernek megfelelő pajzsalapra, amiből arra lehet következtetni, hogy csak pecsétként használták, címerként nem.⁸

Zápszonyt először 1271-ben említik az írott források királyi birtokként. A község középkori arisztokráciája közül kiemelkedik Zabszoli (Zapszoni) János 1495-ben és 1507-ben, Zapszoli István 1513-ban és Zapszony Seraphin 1519-ben. Nyilvánvaló tehát, hogy már a középkor végén használt Zapsol, Zapsói, Zabsol és más falvak neve is arra utal, hogy családjaik a 16. századi egykori birtokosok nevére vezethetők vissza.⁹

Mindenesetre Zápszony soha nem volt úgynevezett "nemesi falu", amely a 17-18. században gyakori volt Beregben és a környező megyékben. Az évszázadok során forrásaink leggyakrabban a következő családokat említették birtokosként: A 16. században Zápszon Szécsys és Jakcsys közös

⁷ Csátáry György: Zápszony koronája (I. rész) 2006. augusztus 11., Kárpátalja, 291. szám
Elérhető: <https://karpataljalap.net/2006/08/11/zapszony-koronaja-i-resz> (2022.05.25)

⁸ U.o.

⁹ Csátáry György: Zápszonyi krónika. Kiadó: Kárpátaljai Magyarok Protestáns Tudományos Egyesülete, 2013.

tulajdona volt. 1552-ben az itteni földek részben a Lónyayak, Büdyek, Csapyak és Szürteyek tulajdonába kerültek, tizenhat évesen. A 16. században Bakos, Barra, Berez, Buda, Chatari, Kosoba, David, Dudas, Hadar, Kovács, Rencses, Mestre, Nagy, Családok, mint Oros, Schuch, Sabo birtokolnak Zapsónián földet. Fényes Elek 1837-es statisztikai és földrajzi leírása szerint a falu három legjelentősebb családja a Lónyay, a Péchy és a Leszkay.

Megemlíteném, hogy az 1940-es évek elején több mint 40 holdon gazdálkodtak: Goldberger Mór (45 hold), Dávid Károly (44 hold), Turóczy Kálmán (40 hold). Jellemző, hogy az akkori nagybirtokosok, a Lónyayak már nem szerepeltek az összeírásban.¹⁰

Forrásaink szerint Zápszonyiban sok nemes birtokolt, de adataink szerint nem laktak a faluban. Ismerünk néhány kisebb-nagyobb helyi gazdát, de nincs sok "gazdai" földjük. Valójában a faluban általában nincsenek régi épületek, amelyek nemesi családoké lettek volna. Az egykori óvoda kúria stílusú épületén kívül □ mely a 20. század elején épült □ nem tudunk más nemesi házról a községben, ami szintén azt bizonyítja, hogy a lónyayi nagybirtokosok nem tartottak itt birtokot vagy kúriát, ellentétben a szomszédos Kaszonnyal vagy Somossal. Zápszony jelképévé vált korona eredete az említett nemesi családok címerében található. Érdemes megjegyezni, hogy a korona többször is megjelenhet a helyi nemesek címerén, hogy a nemesség itt birtokolt jogi státuszát, esetleg egy család kiváltságát hangsúlyozza. A korona jelenléte nem zárható ki az alapító Zapzor család címeréből sem. A koronapecsét kialakulását és történeti háttérét illetően a következőképpen mondható el. Az általunk vizsgált korona jellegzetessége, hogy ez a legkorábbi címer. A Magyar Állami Pecsétlajstrom létrehozása (1844) előtt a falupecsétnek nem volt joghatása, használata a közösség (falu) belső ügye volt. A vármegye címerével egyidejűleg az 1836. évi törvény 3. cikkelye szerint a falu pecsétjének értesítése latinról magyarra változott, ami tulajdonképpen 1844-ben történt. A pecséten (jelen esetben a koronán) lévő kör alakú feliratú képet nem kell a pajzsba helyezni, mivel nem címkeként használják.¹¹

Alacsonyabb közigazgatási szinteken ezeket a pecsétet csak a 19. században adták ki. A 19. század közepe óta használták őket. Az 1848 előtt a jogilag alárendelt faluközösségek nem használhattak pecsétől független címet. A század végén újabb változás következett be a pecsét formájában. Az Országos Városi Genealógiai Bizottság a falupecsét szakmai szempontú egységesítésére, rendszerezésére tesz kísérletet. Az úgynevezett „ékesszólás pecsétjét” a szavak egyszerű lenyomata váltotta fel. A falupecsét erejét beárnyékolja a körjegyző pecsétje, aki általában feliratos gumibélyegzőt használ. Manapság, ha egy település új pecsétet hoz létre magának, akkor a régi pecsétjét is ismernie kell, hiszen nem hagyhatja figyelmen kívül a már használtat. A falu címerének helyreállítása továbbra is jogi eljárások alapján történik.¹²

¹⁰ Csátary György: Zápszony koronája (I. rész) 2006. augusztus 11., Kárpátalja, 291. szám
Elérhető: <https://karpataljalap.net/2006/08/11/zapszony-koronaja-i-resz> (2022.05.25)

¹¹ Csátary György: Zápszony koronája (II. rész), Kárpátalja, 292. szám. 2006. augusztus 18.
Elérhető: <https://karpataljalap.net/2006/08/18/zapszony-koronaja-ii-resz> (2022.05.25)

¹² U.o.

Először a községi tanácsnak jóvá kell hagynia a tervet és elkészítenie a jelvényt. A dokumentumokat ezután benyújtják a területi államigazgatási szervének, szakértők felülvizsgálják és megfelelő jogi eljárásokkal hitelesítik. A szükséges döntések megszületése után a címer már elkészíthető - hivatalos bélyegnyomtató segítségével, ha a törvény ezt lehetővé teszi - immár a szükséges jelképekkel. Helyes, hogy Zápszony önkormányzata történelmi jelképei és hagyományai szerint a történelmi pecsétet fogadja el címerének.¹³

¹³ U.o.

III. FEJEZET. HÁZIIPAROK

A háztartási vagy magánipar terminus alatt értik azokat a kiegészítő tevékenységeket, amelyek a helyi igényeket elégítik ki. Kialakulásuk egyik magyarázata, hogy az emberek ősidők óta foglalkoztak bizonyos, a ház körül szükséges tárgyak előállításával (így a nők fontak, szőttek, a férfiak fűrtak, faragtak a legszükségesebb háztartási szerszámok, ruhák elkészítéséhez stb.). Jellemzője az is, hogy a "kézműves műhelyek" létesítése részben az 1800-as évek ipari fejlődésének kezdeteként tekinthető.

A községre jellemző háziiparok közül először a fonást ismertetném. A források szerint az ún. pörgetésekre, októberben és decemberben került sor: „Kézi guzsalyon orsóval és kerekkel, guzsallyal pörög a fonál. Először a kenderfüvet szőtték, majd a kis szösz, végül a csepegtetőt. Koszorúra kötik a kender csenkeszt Nagyberegen. Ez az utolsó pörgetése, az első fonott orsó, ezután visszakerülnek a visszatérő orsóba vagy a kerek orsóba. A gombolyagból a fonalat a fő keresztzáron és egy száron keresztül húzzák fel. A kereszt gerendáihoz rögzítik, átdobják, és onnan vissza a főgerendára. A visszatérő orsóra rögzítve a két fonalból ismét fonál lesz. A visszatérő orsó fel van emelve. A talp kőris, szilva, tölgy, juhar, Eperfából, juharból, dióból, bükkből, akácból faragták. Általában a legények a kedvesüknek készítik. A dekoratív motívumok közül a leggyakoribbak a csempéből kiálló tulipán, az alap végébe vésett csillag, a csempe alatt pedig egy szív, ez a szegélyt cikk-cakk rovás keretezi. A guzsalytalp két részre oszlik: a gyönyörűen faragott talp és maga a legdíszesebb talp. Kocsányokkal és csillagvirágokkal, majd vörös és zöld spanyolviasszal díszített. A szernyieknek van egy gyönyörű guzsalytalp gyűjteménye, ami bizonyítja kiváló faragási készségüket. A guzsaly többnyire mogyoróból faragott szárai vörösek. Gyűrűket is használnak erre a célra, azokat időnként a guzsaly talpába szúrják. A guzsaly szár két tagból áll.”¹⁴

III.1. A len és a pamut

A szövény egyik legfőbb nyersanyaga a len. A len szülővárosa valószínűleg Egyiptom. A len finomabb és igényesebb növény, mint a kender, magjából olaj is készül. Az 1920-as években több éven át az átdolgozott, a gazdák nagyon kis mennyiségben termelnek. Kezeletlen, de megnyúlt lenkóc takácsok intézik. Damasztterítők, törölközők és kendők készültek belőle. A szőttek alapszíne nyers, fehérítőmentes. A kis mennyiségű vászon miatt nem szőttek készültek belőle, hanem díszként használták.

Egy másik nagyon fontos szövény alapanyag a pamut. A gyapottermesztés és a gyapotipar őshazája India lehetett. A kenderfonal mellett a századfordulón a pamutot széles körben használták,

¹⁴ Kész Barnabás: Kész Margit Néprajzi források 3. Módszertani segédlet a Néprajz c. tantárgyhoz főiskolai hallgatók számára. A Szernye-mocsár falvainak néprajzi jellemzése Gönyey (Ébner). Sándor kutatásai alapján (forrásközlés) Beregszász, 2021.

mert az abból készült vászon fehérebb, kellemesebb tapintású és puhább. Ruházat és ünnepi munkák készültek pamutvászonból. Az idősebbek vásároltak a legtöbbet belőle. A zsákokat, törölkendőket, törölközőket még mindig kenderből szövik.¹⁵

III.2. Fonás-szövés

A szövés eredete a történelem előtti időkre vezethető vissza. Az emberek mindig is igyekeztek szépíteni a környezetüket. A környezetükben talált nyersanyagokból az emberek elsősorban funkcionális eszközöket fontak, például halászhálókat. Később Egyre igényesebb ruhákat és más termékeket készítettek. A kifinomult nők igyekeztek ízlésük szerint a legszebb termékeket elkészíteni. Ebből adódóan a szövés művészeté vált. Az adott időpontban használt tárgyak nemcsak a látás esztétikáját befolyásolják; a kortársak sok mindent elmondhatnak formáikról, színeikről és díszítésükről, készítőik életszemléletéről, bajairól, boldogságáról. A népművészet a hagyományokra épül, és nemzedékről-nemzedékre öröklődik. Folyamatosan változik, frissül, egyre gazdagodik mintákkal, színekkel, formákkal.¹⁶

A textilipar korábban a tanyasi családok egyik fő foglalkozása volt, mert a gyapjúból és vászonból szőtt ruha, lenvászon volt az ország lakosságának legelterjedtebb ruhaanyaga. A falu lakossága a mezőgazdaság után. Nemrég még minden parasztházban volt szövőszék. Sok faluban az esztováta még mindig fontos része a nappali berendezésének. Megkülönböztetünk fehér és tarka vászon- és kenderszövést. A fehér kender szövése sok helyen kis iparággá fejlődött.

A fonalkészítés kezdeti folyamatai közé tartozik a kender törése, tisztítása fésülése. A tilót törésre, a gerebent a durvább szálak kihúzására használták.

Tiloló (kendertörő): általánosan használt eszköz a kender és len törésére és tisztítására. Működési elve: vágókar van rajta, amelyet az egyik oldalán csapszegekkel rögzítenek. Alul párhuzamosan elhelyezett élek vannak, melyek közé helyezhető a fektetett len és kenderszárok. Ezáltal azok törésére és az utána maradt pozdorja megtisztítására szolgál.

A fokozatos életmódváltással, a mezőgazdaság szerepének megnövekedésével (a magyaroknál már jóval a honfoglalás előtt megkezdődött) a természetes kenderverő, kendertörő eszközzé (szöszekezelés, kenderverő) gép lett. Az új funkciók már nem igényelnek fogat a hidakon, ezért általában kimaradnak, ugyanakkor nem is kizárt, így egyes helyeken pl. az Alföldön megmaradt.¹⁷

Kendertörés: A növény belső fás részeinek összezúzása a kender áztatása során rothad, apró darabokra hullik le az értékes rostszövettről. Az így lehulló darabok általában pozdorjának, ill. a dél-alföldi régióban csepegtetőnek hívják. A kender törésének számos módszerét alkalmazzák

¹⁵ Bolyog Mária: A szövés-fonás hagyománya és szakszókincse az Ungvári Járási Császlócon. Diplomamunka a magiszteri fokozat megszerzésére. Ungvár, 2018.

Elérhető: <http://genius-ja.uz.ua/images/files/bolyog-mariadiplomamunka.pdf> (2022.05.25)

¹⁶ U.o.

¹⁷ Szolnoky Lajos: A tiló (Népr. Ért., 1965). Magyar Néprajzi Lexikon III. Kötete. Akadémiai Kiadó, Budapest, 1979. Elérhető: <https://mek.oszk.hu/02100/02115/html/3-277.html> (2022.05.25)

Magyarországon. A legelterjedtebb a kendertörő, amely formájában és felépítésében azonos a tilóval, csak éppen erősebb, durvább kidolgozása ennél.¹⁸

Törőszék: A kender törésének egyik eszköze. Vályuban kialakított vályú, amelyen egy pár kötegben lévő kenderprést kereszteznek és ütőszerszámmal összetörnek – elsősorban nehéz tárgyakat mostak. A csatornahornyok általában rövidebb gerendákként vagy húrokként vannak kialakítva, amelyek a lábakon nyugszanak. A törőszék kisebb eredeti formája egy oszlopra szegezett két párhuzamos lécs volt, itatóval, esetleg szekérrel. A neve törött szék, törött rés, törött kenderszarvas.

Gereben: nyeles lapát alakú fésűszerű faeszköz melynek szélesebb részébe fogakként szolgáló szegsorok vannak verve, rozs és gyapjufésülésre használták. A magyar kultúrában a gereben használata főként az erdélyi magyarság körében fordul elő, de vannak információk, hogy nyugatra egészen a Duna vonaláig fordul elő. A szlávok még „gerebennek” nevezett lapos fafésűt is hordtak, amikor elszakadtak korábbi közös szláv hazájuktól, de a római kultúra új otthonában, a Balkánon megtanulták a vasszögek fejlettebb formáját, így megőrizték előző a készüléknek ugyanaz a funkciója. Ezt az új eszközt a magyarság a honfoglalás után átvette kultúrájába.¹⁹

Kenderáztatás: a kinyűtt (kitermelt) kendert mindenekelőtt ki kellett áztatni. A kenderszárazakat a víz hőmérsékletétől függően 7–14 napra tették víz alá, hogy a kenderszár külső oldalán lévő értékes rostok kioldódjanak a kender belső fás szövetéből. A kender áztatása gyakori volt az álló- és folyóvízben is, bár a hatóságok tiltották a nagyobb folyókban való áztatást, mert a kender által kibocsátott anyag megmérgezhette a halpopulációkat. A kendermártáshoz karókat ütöttek le a vízágyba, és ehhez kötötték a kendert, akár egyenként, akár nagyobb, 5–20 darabos kötegekben (a kendert szalmával kötötték át a betakarításakor). A víz mélységétől függően több sorban helyezték el, hogy ellepje a víz. Az áztatóoldatba helyezett kendert nyomtatták: szalmával borították, amelyre csonkokat, köveket helyeztek.²⁰

Szöszcsávázás: vegyi eljárása a kenderpuhításnak. 5–10 napra különböző anyagok oldatában teszik és áztatják a kenderrostokat, maroknyi fejekbe hajtogatva őket. Különféle anyagok fordulhatnak elő az áztató: korpa, kukoricaliszt, főtt sárga tök, kovász, savó, hamu. Az áztató lé megsavanyodik, a szösz benne pedig "megkel". Az erjesztéstől mosás után a sárga tök és a kukoricaliszt hatására meleg sárgás színt kap a selymes, puha tapintású kenderrost. A Tiszántúlon a szöszcsávázást általánosan szöszcsávázásnak, szöszáztatásnak nevezik.²¹

Szövőszék: Az esztovátának is nevezett paraszti szövőszéket házi szövetek szövésére használják. Ennek leírását a szakirodalomban is megtaláljuk.²²

¹⁸ U.o.

¹⁹ Szolnoky Lajos: A rostfésűk (Népr. Ért., 1966); Szolnoky Lajos: Alakuló munkaeszközök (Bp., 1972). Magyar Néprajzi Lexikon II. Kötete. Akadémiai Kiadó, Budapest, 1979.

Elérhető: <https://mek.oszk.hu/02100/02115/html/2-632.html> (2022.05.25.)

²⁰ Szolnoky Lajos: Magyar kenderáztatási módok (Népr. Ért., 1958) Magyar Néprajzi Lexikon III. Kötete. Akadémiai Kiadó, Budapest, 1979

Elérhető: <https://mek.oszk.hu/02100/02115/html/3-267.html> (2022.05.25.)

²¹ Magyar Néprajzi Lexikon V. kötet. Akadémiai Kiadó, Budapest, 1982.

Elérhető: <https://mek.oszk.hu/02100/02115/html/5-206.html> (2022.05.25.)

²² Bolyog Mária: A szövés-fonás hagyománya és szakszókincse az Ungvári Járási Császlócon Diplomamunka a magiszteri fokozat megszerzésére Ungvár, 2018.

"1947.03.04 – Tóth Károlyné részére " olvasható a felirat azon a szövőszéken, amelyet adatközlő nagymamája részére készítettek. A nagymama után D. J. örökölte, elmondása szerint, mikor fáradt, s mégis leül a szövőszékbe, már semmi baja sincsen, már akkor nyugodtan dolgozik. Örömmel dolgozik, mert mindig újat, valami mást akar alkotni, s ez élteti Régebben zsákokat, szakító kendőket, körülcsikos kendőket készített rajta. Az utóbbi időkben már csak pokrócokat sző a szövőszéken.

Elmondása szerint mielőtt a szövőszékig eljutunk, a garázsban tartott vetélőn megvetnek, majd leszedik a vetőről a cérnát, a szövőszék bizonyos részeibe befűzik, aztán kezdődik a szövés. A rongyok előkészítésében a férje segíti. Minden a kéz alatt van, hogy ne kelljen messzire menni érte. A szövőszék két oldalán hatalmas kupacokban állnak a hosszú rongyszalagok, gombolyagba tekerve. Mintás pokrócok esetében szinte mindegyik más színű lesz, sok variáció lehetséges. „Mennél több a tapasztalata az embernek annál, szebb annál jobb lesz.” Nem lehet pontos időköz kötni mikor készül el egy-egy alkotás – ugyanis ha ideje és kedve van, akkor folytatja a munkát.²³

III.3. Népi textíliák

Megpróbáltam összegyűjteni a háziszőtt, népi textíliák típusait:

Abrosz: tiszta vékony vászonból vagy pamutvászonból. Általában négyoldalú, ilyenkor a teljes felület dísztelen, a "fej" mintás. Az asztalterítők mindig két oldalról készülnek és 150–180 cm hosszúak. Nem szeghető, csíkozható, körbe varrható, gyakran középre varrva Szám, betű kombináció. A végein általában rojtok vannak. Csak hivatalos alkalmakkor étkeztek, az abroszon. Gyönyörűen díszített terítők a család két-három generációját is túléltek.

Ágytakarók: A parasztházi ágytakarók mindig bolti anyagokból készülnek. Mindkét széle könnyű anyagból van varrva. A tiszta szobákban és a nappaliban az ágyakon vannak elhelyezve, borításként. Nem szoktak hímzett végű magas ágyakat hímezni takaró.

Díszpárna: Általában a hossza 50□60 cm, szélessége 30□40 cm. A lakásberendezés fontos eleme. A díszpárna formája, anyaga, mérete igencsak változó volt. Az 1950-es években a díszpárnákat általánosan használták parasztházak készítésére. rúd. Az alkalmazott technikákkal készült dekoratív párnaminták idővel leegyszerűsödtek.

Dekoratív törölközők: hosszabbak, mint a hagyományos törölközők, körülbelül 150 cm hosszúak. Mindkét végük díszített. A felső végükön a díszítés keskenyebb. Alsó vége csipke vagy kötött rojt. Általában felirat is olvasható rajtuk: "Jó reggelt" ill. hasonlóak.

Drapéria: A dupla függöny felső része, két ágba a függönyrúd mentén felkötve. 20–30 cm széles. Néha a függönyszárnyakkal össze vannak varrva.

Elérhető: <http://genius-ja.uz.ua/images/files/bolyog-mariadiplomamunka.pdf> (2022.05.25)

²³ Adatközlő: D. J. sz. 1944, zápszonyi lakos

Falvédő: általában kb. 80x100 cm. Előre megrajzolt mintákkal árusítják. Néha egy kis részt hímeznek is rajta. Általában felirattal rendelkezik, történelmi személyek és események is szerepelnek rajta (Kossuth, Rákóczi, I. Ferenc József stb.). A házban általában a konyha falán helyezkedik el, a tűzhely felett. Másik formája 2 m-nél hosszabb anyagból készült. Szarvas, virág vagy más ábra díszítheti, vastag cérnával van varrva, fali dekorációként szolgál az ágy mellett.

Függönyök: függöny ablakok díszítésére szolgálnak, ill. használják még nyitott polcok, vagy a konyhaszekrény elejének a lefedésére. Fajtái: kötött, csipke, vászon, varrott vászon stb. Az ablakok fölé szerelt függönyrudakon általában kis függönyök lógnak. Az ajtón lévő takarót nyári ajtóként is használják.

Gyászos kendő, gyászkendő: kb. 60 cm széles és 80 cm hosszú vászon kendő. Főleg 3 oldalán, alján és oldalán mintás. Rojtok vannak az alján, Gyakran vannak rajta feliratok, monogramok és számok. A feliraton gyakran az elhunyt búcsúszavai olvashatók: "Isten veletek én már elmegyek." A szalagokat általában a felső két sarkára varrják.

Gyászterítő vagy gyászabrosz: kétoldalt varrott, kb. 180 cm hosszú. A végein csíkos vagy varrott minta található. van egy sima csík a szélén. Középen is sokszor varrott. Gyakran számozott és feliratos. Élekkel van körülvéve. A minta és a széle fekete.

Kenyeres tarisznya: Teljes vászon szélességű, nagyjából négyzet alakú, szál mindkét oldalán sima varrással és nyakba akasztható résszel rendelkezik. Az egyik oldal gyakran hímezett és varrott. Mezőre ebben vitték az ennivalót, lakodalmakkor pedig kalácsot tettek bele.

Kenyérterítő: mindkét széléről adjuk hozzá, kb. 190 cm hosszú. Válogatott csíkokból készül, de soha nem varrják. Általában sima csíkos.

Kenyérszakasztó kendő: ismeretes szakasztó kendő néven is. Kenyérsütéskor a szakasztó kosárba teszik. Vászon szélességű, nagyjából négyzetes, rendszerint a két végén sima csíkos vagy körül csíkos.

Pászkakendő: A katolikusok a húsvéti szentelményes kosarakat terítették le vele. "Hallelujah", „Krisztus feltámadt” vagy hasonló feliratok díszítették.

Pendely: archaikus stílusú női fehérnemű, vászonból, derékban redővel. Otthon felsőruha nélkül is viselhették. Használata a modern fehérnemű viselésével megszűnik.²⁴

Érdekességként ismertetném néhány lány kelengyéjét:

Gazdag lány kelengyéje: 32–40 m, feltekert vászon, 1 ponyva, 2 derékalj, 2 abrosz, 6 ingváll, 6 pendely, 12 lepedő, 12 szakajtoruha, 12 zsák, 30 törölgető, 50 törülköző.

²⁴ Bolyog Mária: A szövés-fonás hagyománya és szakszókincse az Ungvári Járási Császlócon. Diplomamunka a magiszteri fokozat megszerzésére Ungvár, 2018.
Elérhető: <http://genius-ja.uz.ua/images/files/bolyog-mariadiplomamunka.pdf> (2022.05.25)

Egy többgyermekes középparaszti családból származó lány kelengyéje: 16–20 méter feltekert vászon, 1 ponyva, 2 párnavédő vászon, 2 derékalj, 4 szakajtóruha, 4 tarisznya, 6 pendely, 6 ingváll, 8 abrosz, 10 lepedő, 24 törölköző, 24 törölgető.

Egy szegény lány kelengyéje a következő részekből áll: 1 disztörölköző, 1 derékalj, 3 ingváll, 3 pendely, 4 zsák, 4 abrosz, 4 lepedő, 4 szakajtóruha, 8 méter feltekert vászon, 12 törölköző.²⁵

III.4. A díszítés módja

A házi szőtteket nagyon különböző módon díszítik. A törölközők, különféle kendők széleit legalább egy piros szőtt csík díszíti. Főleg geometriai minták használatosak (pl. vonalak), gyakoriak a négyzetek, csillagok, de madár- és szívparók is. Az 1990-es évek elején finomabb ünnepi szövésre használták.

III.4.1. Takács minta

A magyar szövés hagyományos alapszíne a ritkaságszámba menő piros és kék. A közelmúltban ehhez néhány további szín került. Élénk színek jellemzik, tiszta, erős szíkontraszt és a vörös sok árnyalatának használata. A szövési technikát erősen stilizált, geometrikus mintázat jellemzi.

A kutatott faluban nagy hagyománya van a szövésnek és fonásnak. A helyi környezet jó lehetőséget biztosított a kender termesztésére. Sajnos a legtöbb településen, így nálunk is szövés megszűnik, rongyszőnyegek gyártására korlátozódik.

Az alábbiakban megkísérlem összegyűjteni a szőtteken, népi hímzéseken alkalmazott leggyakoribb díszítő motívumokat:

III. 4.2. Tulipán

A szokásos tulipánvirághoz hasonlóan ez is a nőiességet jelképezi, francia virágnnyelven a szerelmi vallomás jele. Közép-Ázsiában a tavasz, a virágzó természet szimbólum. A magyar népdalok a tulipánt és a liliomot felváltva emlegetik a szerelem jelképeként. A tulipán gyakori a magyar népművészetben: kapufélfán, fejfán, kályhacsempéken, cserépüvegeken, szűrhimzéseken és szerelmi ajándékokon.

III. 4.3. Rózsa

Az ókorban a szerelem istene, Aphrodité-Vénusz virága. A gótikus és reneszánsz korában a rózsa általában a földi szeretet jelképe, egyben az égi szerelem jelképe volt. A vadrózsa öt szirma Krisztus öt szent sebét szimbolizálja, a fehér rózsa a tisztaságot, a piros a mártíromságot, a mennybe való jogot jelképezte. A rózsa leszakítása a népdalokban, az első szerelemre utal.

²⁵ U.o.

III. 4.4. Szőlő

Az egyik legrégebbi terményünk, az élet és halál szimbóluma, valahol kezdettől fogva szent növénynek, életfának számított (a sumér írásban például az "élet" szót egy szőlőlevél képviseli). Az Ószövetségben a szőlőt, mint szimbólum újra és újra előkerül, a próféta, a Messiás szimbólumává válik.²⁶

III.5. Fazekas ipar

A textilipar mellett szinte ugyanilyen ősi és fontos kézművesipari ágazat az agyagművesség. Agyagból készültek a házban mondjuk a fazekak, tálak és más eszközök. A magas hegyek és dombok kivételével országszerte megtalálható a kerámiaipar nyersanyaga, a jó minőségű agyag. Az agyagtermékek előállítása és kiégetése azonban igen eltérő, de nagyjából két nagy kategóriába sorolhatóak: mázas és mázatlan cserépedények.²⁷

A mázas és festett kerámiák nagyon változatosak az elkészítési és díszítési módjukat tekintve. Alapszíneik általában fehér, sárga, barna, piros, zöld és fekete mázak. A dekoráció fő elemei az egyenes vonalak és a stilizált növényi részek különféle kombinációkban.²⁸

III.6. Faipar.

A háziipar fatermékei között mindenekelőtt a parasztok otthonai, a legtöbb gazdasági és háztartási eszköz és bútor szerepelt. Ezek is nagy változatosságot mutatnak az egyes régiókon belül. Általánosságban meg kell jegyezni, hogy az országban szinte mindenütt a gazdálkodó parasztok kiskoruktól kezdve megtanulták a faragó kések és vésők használatát. A fiú már gyerekkorában mindenfélét faragott magának, eleinte csak játékokkal, de hamarosan komolyan és elhivatottan segített édesapjának favágásban, fafaragásban. Szinte minden gazda ért a fűrészekhez és a gyalugépekhez, a helyi szokások szerint szinte saját maga is elkészítheti háztartási és mezőgazdasági szerszámaikat. Az eke és szekér egyes részeit is ki kellett faragnia, majd falusi kováccsal bevasaltatni, de néhol még abroncs sem volt, csak hajlított fából készült, ún. □fakó□ kerekeket használtak.

A kosárfonás is fontos szerepet játszott a háziiparban, emellett sok más fából készült cikk, például mezőgazdasági járművek, szánok, réztermékek, fakanalak stb. is használatban voltak. Ezeket régebben részben házi kisiparban gyártották, sok tekintetben még a régi hagyományos eljárásokat követve.

III.7. Kenyérsütés

²⁶ Bolyog Mária: A szövés-fonás hagyománya és szakszókincse az Ungvári Járási Császlócon. Diplomamunka a magiszteri fokozat megszerzésére Ungvár, 2018.

Elérhető: <http://genius-ja.uz.ua/images/files/bolyog-mariadiplomamunka.pdf> (2022.05.25)

²⁷ Dzieduszycki Vladimir gróftól: Házi ipar Fordította Katona Lajos – Arcanum

Elérhető: <https://www.arcanum.com/hu/online-kiadvanyok/OMMonarchia-az-osztrak-magyar-monarchia-irasban-es-kepben-1/galiczia-71C6/hazi-ipar-dzieduszycki-vladimir-groftol-fordította-katona-lajos-773C/> (2022.05.25)

²⁸ U.o.

A háziiparok között különleges szerepet játszik a kenyérsütés. Az utóbbi száz évben jelentős változás következett be a házi kenyér alapanyagaiban és elkészítési módszereiben. A kenyér táplálkozásban betöltött szerepe, abszolút mennyisége és a liszt alapú élelmiszerekben való részesedése régióként jelentősen eltért. Az Alföld északkeleti peremén, így vidékünkön is az általánosan fogyasztott búza, esetleg rozskenyér mellett gyakran sütöttek kukoricakenyeret is. Somogyban a rozs-kukorica keverék volt a jellemző.²⁹

Az összetevők más típusú lisztekkel való kiegészítése általános szükséglet, például a búzakenyér a burgonyával is elfogadott. A kenyér alapanyagai között soha nem hiányzik a házi kelesztő anyag, amelyhez a századforduló óta préselt élesztő is társul. A kenyérsütés első lépése az erjesztés, melynek során a liszt egy része fermentor kelesztővel készül. Ezt hagyják érni, majd a maradék liszttel és folyadékkal tésztává gyúrlják. Az árpa és a kukoricakenyér esetében az úgynevezett kovásztalan direkt dagasztás során a teljes lisztet az összes szükséges hozzávalóval egyszerre összegyúrlják. A kiszaggatott tésztát legömbölyítik, majd kelesztjük. A sütés házi kemencékben történik, ritkán, újabban ez a pékek munkája.

A házi kenyér átlagos tömege 5–6 kg. A rozskenyér magassága 10–12 cm, az alföldi búzakenyéré 20–25 cm. A magasság növelése érdekében a búzakenyeret az Alföldön félkörívre késelik (az ország közepén) és hajtogatják ("fejhez vágják"). A hosszú ovális a házi kenyér újdonságnak számított. A kenyértésztából általában kis darab kenyeret szakított ki, és különféle kenyérsüteményeket sütöttek belőle.

A házi kenyér készítése női munka volt, míg a kemence fűtésében és üzemeltetésében a tésztát gyúrni nem tudó idősök vettek részt.

Még a 20. századi Európában is léteztek hiedelmek és mágikus eljárások. Megjelenésükben a legfontosabb, hogy a kenyér alapélelmiszer, ezért a termékenység, a bőség szimbólumává, a mezőgazdasági varázslat eszközévé (termékenységi boszorkányság), áldozati táplálékká vált.

A kenyérsütés sikere nagymértékben függ a külső körülményektől, amelyeket nem mindig lehet biztosítani. Így a mágikus folyamat egy része a kenyérkészítés műveletéhez kapcsolódik, részben pedig a kenyér romlandó hitét formálja meg. A siker biztosítása és a romlás megelőzése érdekében a kenyérsütést számos hiedelem és tilalom szabályozza. Részben ezen alapult az egyházi szimbolikában is fontos szerepet játszó kenyér tisztelete.³⁰

²⁹ Kiss Lajos: A kenyérsütés babonái (Ethn., 1922); Schmitthenner, E. und H.: Speise und Trank in Europa (Wissenschaftliche Veröffentlichung des Deutschen Instituts für Länderkunde, N. F., 1960). Magyar néprajzi lexikon III. Kötete. Akadémiai Kiadó, Budapest, 1979.

Elérhető: <https://mek.oszk.hu/02100/02115/html/3-290.html> (2022.05.25)

³⁰ Kiss Lajos: A kenyérsütés babonái (Ethn., 1922); Schmitthenner, E. und H.: Speise und Trank in Europa (Wissenschaftliche Veröffentlichung des Deutschen Instituts für Länderkunde, N. F., 1960). Magyar néprajzi lexikon III. Kötete. Akadémiai Kiadó, Budapest, 1979.

Elérhető: <https://mek.oszk.hu/02100/02115/html/3-290.html> (2022.05.25)

III.7.1. A népi vallásosságban a kenyérrel kapcsolatos legfontosabb adatok

Egyes tilalmak meghatározzák a sütési időt (a hét napjai). A pénteki (főleg nagypénteki) országos tilalmat még a közelmúltban is fenntartották. Ebben nagy szerepe van a bűnözők megbüntetéséről szóló hiedelmeknek (a pénteki kenyér vérzik, kővé válik, sír a kemencében). Ezenkívül a pénteki és nagypénteki kenyeret különféle csodás célokra használják fel. A kedd is tiltott nap, az év legfontosabb tiltott napjai pedig Luca. A tilalom egy másik része a sütőkre vonatkozik (férfiak és menstruáló nők nem süthetnek).³¹

A sütés minden egyes szakaszát valamilyen mágikus cselekedet kíséri: keresztbe vágni, gyúrni, sütni, stb. a tésztába sok helyen lyukat nyomnak stb. Az így megjelölt kenyeret általában a végére hagyják, és úgy tartják, hogy különféle célokra használható, pl. tűz oltására. Adatközlőim megemléstettek, hogy a kenyeret nem szabad taposni, kidobni. Ha a földre esik véletlenül, meg kell csókolni, de legalább fűjni.

A kenyértörésre és étkezésre vonatkozó előírások és tilalmak is részben ezt a tiszteletet tükrözik, részben analógia útján bizonyos célok érdekében (keresztet kell húzni, mielőtt törik; meg kell enni a levelet; befelé kell fordulni, hogy a vagyon beáramoljon, stb.). A kenyér a családi boldogság, a bőség és a termékenység szimbóluma. Az új házakba bevitt kenyér és só gyakori, és a lakók jólétét hivatott biztosítani vagy szimbolizálni. A kenyér hasonló funkciót tölt be az esküvőkön (pl. új nő kerül a kenyér alá, ő maga osztja a kenyeret a vendégeknek stb.) illetve karácsonykor. Európa nagy részén még a közelmúltban is gyakori volt, a kenyér jelenléte a mezőgazdasági rituálékban. Erről a magyar nyelvterületről csak szórványok állnak rendelkezésre (pl. kenyér csoroszlya alá helyezése első szántáskor; karácsonyi kenyér mentése szántás előtt stb.). A kenyérnek a halott imáadásban betöltött szerepe azonban hazánkban is fontos: legalapvetőbb táplálékként a halottak etetésére szolgál, ebből a szempontból pedig a szegények táplálására szolgál. Fontosságánál fogva a kenyér és a sütés minden módja mágikus és gyógyító célú tárggyá vált. A kenyérevés köztudottan sok betegséget gyógyít (pl. árpa, növedékek, sebek stb.), dörzsölje be vele, dörzsölje szét a beteg fejét stb.

III.7.2. Kenyér és tepsik:

A szénkaparók, sütőlapátok és tepsik fontos szerepet játszanak a kenyérsütésben. A kenyérnek is vannak hiedelmei: a legelterjedtebb hiedelem szerint a sütés közben megrepedő kenyér egy családtag halálát jelenti. Egyes kenyérrel kapcsolatos hiedelmek Magyarországon és Európa-szerte sok esetben éppen azért váltak értelmetlenné, mert elavultak. Egészen a közelmúltig fennmaradt viszont a kenyér iránti tisztelet.³²

³¹ Kiss Lajos: A kenyérsütés babonái (Ethn., 1922); Schmitthenner, E. und H.: Speise und Trank in Europa (Wissenschaftliche Veröffentlichung des Deutschen Instituts für Länderkunde, N. F., 1960). Magyar néprajzi lexikon III. Kötete. Akadémiai Kiadó, Budapest, 1979.

Elérhető: <https://mek.oszk.hu/02100/02115/html/3-290.html> (2022.05.25)

³² U.o.

III.7.3. Tésztaerjesztés:

Az az erjesztési folyamat, amelyben a tésztát alkohol erjesztéssel keletkező szén-dioxid (CO₂) lazítják. A tészta kelesztésére használt fermentorok többé-kevésbé tartalmazzák a fermentáló mikroorganizmusok kívánt körét. Szeszes italok erjesztésével, őrölt magvak és víz keverékeinek spontán erjesztésével vagy már erjesztett nyers tésztákból (élesztő, kovász, erjesztett kelesztő anyag) nyerik őket. Hatékonyabb kelesztővel is keleszteni a kenyértésztát, ha nem egyszerre, hanem több részletben készítik. Először az élesztőt erjesztő tartályban erjesztik, majd hozzadják a tésztát. Ugyanaz a mikrobiális folyamat két szakaszban megy végbe. A kovász erjesztését követő dagasztás, majd a tészta érlelése utáni érlelés során az addig keletkezett szén-dioxid nagy része fizikai beavatkozás következtében távozik a tésztából. Ezért fontos, hogy hagyjunk időt a tészta megkeletkezésére a kenyérformálás és a sütés között, amikor a keletkező szén-dioxid már nincs fizikai beavatkozásnak kitéve.³³

III.7.4. Lepénykenyér:

Lisztből, vízből és sóból készült kovásztalan tészta. A századfordulón Magyarország minden táján kalács, sajt, sózatlan, kovásztalan, laska, sovány, karc, kaparó, pite néven készítettek süteményt, gyakran egyéb fogás kíséretében. Búzából, rozsból, árpából, kukoricából, esetenként és hajdinalisztból gyúrnak, hiánymegoldásként makkból vagy a makk alanyából is őrlik. Időnként borssal, paprikával, árpapogácsával, mákkal ízesítjük, 15–35 cm átmérőjű, 1–3 cm vastag, kerek szeleteket formázunk, a tetején sok bevágással. A Dunántúlon karikaforma, Erdélyben zsemleforma lepény van elterjedve. A lepényt hamuval és parázzsal befedjük nyitott tűzhelyen, vagy tepsiben sütjük, tepsi alatt vagy sütőben sütjük.³⁴

Zápszonyban a kenyér dagasztására vonatkozólag fennmaradt a régiek körében az a mondás: □ *akkor jó a tészta ha már csepeg a padlás.*³⁵ □ Persze nem szó szerint kell érteni a padlást ugyanis a régiek, az asszonyok homlokának verejtékezésére mondták úgy vélték, akkorára már szép kidolgozott a kenyértészta.

³³ Gasztonyi Kálmán: Sütőipari mikrobiológia (Bp., 1961). Magyar néprajzi lexikon V. kötete Akadémiai Kiadó, Budapest, 1982.

Elérhető: <https://mek.oszk.hu/02100/02115/html/5-598.html> (utolsó megtekintés: 2022.05.25)

³⁴ Kiss Lajos: A kenyérsütés babonái (Ethn., 1922); Schmitthenner, E. und H.: Speise und Trank in Europa (Wissenschaftliche Veröffentlichung des Deutschen Instituts für Länderkunde, N. F., 1960). Magyar néprajzi lexikon III. Kötete. Akadémiai Kiadó, Budapest, 1979.

Elérhető: <https://mek.oszk.hu/02100/02115/html/3-290.html> (utolsó megtekintés: 2022.05.25)

Pálóczi Horváth Lajos: Álompákász Egy dzsentri gyermekkor. Magvető Könyvkiadó, Budapest, 1986.

³⁵ Adatközlő: V. M. sz. 1951, zápszonyi lakos

IV.FEJEZET. FÖLDMŰVELÉS ÉS ÁLLATTARTÁS

A kárpátaljai magyar falusi lakosság régen az emberek a konyhára való élelmet nagy részét saját maguk megtermelte meg. A fő élelmiszerek: zöldségek, burgonya, búza, amiből lisztet őröltek a malomban. A búzát ősszel időben vették el, ezáltal kedvező időjárásnál jó volt a termés melyet időben learathattak. Ebből jó minőségű lisztet készítettek a zápszonyi malomban, ami 13 évvel ezelőtt leégett. Ezt a zápszonyi lakosokkal együtt a környező falvak lakói is igen sajnálták. A malomban volt olajütő is, ami szintén a tűz martaléka lett. Tengerit, árpát, zabot vetettek saját részre melyből az állatokat etették, jó termés hozamkor a többletet el is adták. Voltak olyan gazdák, akik nem a termést adták el, hanem az abból felnevelt jószágokat. Saját részre is tenyésztettek nem csak eladásra, amit télen levágtak maguknak. Nagypámék idejében nem volt fagyasztó, hanem csak hűtőszekrény, így a hús nagy részét besózták, ami két hétig állt a sóba aztán, kifüstölték, és feltették szikkadni a padra – akkor ez volt a fő tartósítási módszer. Zápszonyban e folyamatok a mai napig megmaradtak. A régi neveltetésű emberek a mai napig ezt a hozzáállást tartják, szem előtt s ezt próbálják átadni az ifjabb generációnak.

IV.1. Szántás

Olyan talajművelési mód, amely során a szántót ekével barázdákra osztják. Az eke típusa meghatározza a talajművelés módját és a tábla alakját. A korábban megjelent szimmetrikus vagy túró eke tulajdonképpen csak a földet ásta, egymás mellett szántott, az eke felülete lapos volt. Ezzel szemben a később kialakult aszimmetrikus vasekék, amelyek meghatározott irányba fordították a földet, mélyítették a barázdákat. A barázdák dőlésirányát minden szántáskor változtatni kellett, hogy a talaj felszíne megmaradjon. A túró- vagy karcoló ekével szántott parcellák általában négyzet alakúak vagy hasonló alakúak, míg a nehéz ekével szánt parcellák hosszúak és keskenyek.³⁶

IV.2. A szántás formái

Összeszántás (egybeszántás, összevettetés, csára szántás): A talajművelés a telek vagy parcella közepén, a központi barázda közelében kezdődik. Az első barázda felszántása után

³⁶ Dömötör Sándor: Bakhátás szántás és a nyugat-magyarországi eketípusok (Népr. Ért., 1954) In. Magyar Néprajzi Lexikon IV. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982
Elérhető: <https://mek.oszk.hu/02100/02115/html/4-1512.html> (2023.05.17)

visszamentek hozzá. Mivel az eke mindig jobbra fordítja a földet, a kezek szögben állnak egymás felé, így barázdát képeznek a föld mindkét oldalán.

Szétszántás (kétfelé szántás, szétlöketés, hajszaszántás): Az előzővel ellentétes művelet. A talajművelés a föld mindkét oldalán kezdődik, és addig tart, amíg a telek közepén mély, központi barázda nem alakul ki. Ez a gazdálkodási mód a Kárpát-medence sík- és dombvidékein elterjedt.

A csapadékosabb dombos területeken a hátsó talajművelést alkalmazzák, vagyis bakhátra szántanak. Az így kialakult domború felületekről és a köztük lévő széles barázdák mentén könnyen lefolyik az eső és a hó. Nyugat- és Dél-Európa számos részén jól ismert a fordított talajművelés. Ezt a gazdálkodási módot az alföldi, magas vízállású, árvíz előtti területeken is alkalmazzák. A nagyobb (10–20 m) táblákat egymás után többször felszántják, ezt nevezik a bogár hátra való szántásnak. A meredek domboldalakon és lejtőkön teraszokat alakítanak ki, hogy megakadályozzák, hogy a csapadék elmossa a vékony termőrétegeket.

A mezőgazdaság nagyon fontos helyet foglal el a gazdálkodók munkájában. Elsajátítása a felnőtté válás egyik feltétele. A növényfajoknak és talajnak megfelelő jó gazdálkodás befolyásolhatja a terméshozamot. A szántásnak több célja is lehet: ugar, tarló, fű, melioráció, általában szántóföldi szántás, tömbszántás. Ősszel a burgonyát, a cukorrépát, a régi lucernát vagy a rossz termést szántják. Minőségétől függően lehet sekélyre vagy szélesre, vagy mélyre szántani. Ha az eke nincs megfelelően beállítva a földbe, akkor kiugrik a talajból, és az eke a fel nem szánt talajon landol, vakbarázdát hozva létre.

Különbség van *ugarolás* (ugar szántás), *tarlóbuktatást* vagy *tarlóhántást* (betakarítás után sekély tarló szántás), vegyes *talajművelés* (porzás, gyomlálás), mélyművelés vagy attól függően, hogy mi kerül a földbe, búza, kukorica, burgonya alatti talajművelés. Az állatok júniusig legelnek a parlagon hagyott földeken.

Könnyebb a betakarítás utáni, a gyomok elszaporodása utáni elfordítás gyomirtás és pormentesítés céljából (vegyes talajművelés, vetésforgó). Végül a legmélyebb szántás (vetés) ősszel (szeptember végétől október elejéig) történik. Speciális esetekben (például rétek vagy legelők irtása) gyorsan egymás után háromszor-négyszer szántanak, hogy a talajt porhanyósítsák, és vetésre alkalmassá tegyék.³⁷

Gyakran látunk őszi szántást nedves körülmények között. Azonban törekedni kell arra, hogy megfelelő talajviszonyok között gazdálkodjunk. Az ekefenék tömörödése nehezítő tényező a termelésben, mivel sem a növény gyökerei, sem a nedvesség nem jut el a mélyebb rétegekbe. Túlzottan nedves körülmények között talajművelés helyett tavaszi szántás javasolt.

³⁷ Dömötör Sándor: Bakhátas szántás és a nyugat-magyarországi eketípusok (Népr. Ért., 1954 In. Magyar Néprajzi Lexikon IV. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982
Elérhető: <https://mek.oszk.hu/02100/02115/html/4-1512.html> (2023.05.17)

A tavaszi szántásnak hátránya is van, mert tavasszal minden gazdaság külső munkái olyan zsúfoltak, hogy a legtöbb gazdálkodó még a tavaszi szántásra sem tud felkészülni. Ennek következtében ezek a gazdák, a vetőmagok késő tavasszal ültetik. Ezek a késések felelősek a késleltetett betakarításért, ami hervadt gabonához és alacsony szalmahozamhoz vezet.³⁸

Ha az őszi mély szántott táblákat nem tavasszal újraszántjuk, hanem csak a tárcsás boronákkal, akkor az ősszel mélyen szántott táblák nem száradnak ki, a benne lévő nedvesség megmarad. Mivel az őszi mélyszántás magába a talajba és a tavaszig terjedő hóra települ, ragacsos masszát képez, ragacsos tömegként pedig a belső nedvesség (amit télen a téli csapadékból felvesz) a helyreállított hajszáleréken van. Ha az elvetett magvakat ilyen talajba ültettük, akkor elég nedvességet találnak a kikeléshez, így egyenletesen csíráznak.³⁹

Zápszonyban még él a kaláka igaz nem nevezik így, inkább jó szomszédi segítség. Tavasszal a szántáskor-vetéskor és ősszel, a betakarításkor is él ez a szokás. Sajnos egyre kevesebben művelik a földeket, a nagy hektárjaikat az emberek bérbe adják. Leginkább csak a háztáji földeket vagy kisebb „szotekeket” (parcellákat) művelik az emberek.

IV.3. Állattartás

Alapvető mezőgazdasági tevékenység, amelyek biztosítják az állatállomány többszörös felhasználását. Az állattenyésztés fogalmába beletartozik minden, a házasított állatok gondozásával, védelmével és takarmányozásával kapcsolatos állattenyésztési tevékenység, a célirányos állattenyésztés mellett. Az állatvilágban meglepően kevés házasított állatfaj található a kultúrnövényekhez képest. Legtöbbjük emlős. A házasítás (domestifikáció) a kőkorszakban kezdődött, amikor a Kis-Ázsiában sűrűn lakott közösségek a gyűjtögető-zsákmányoló mezőgazdaságról az élelmiszer termelésre tértek át. Az első három ember által házasított állat a juh, a kecske és a kutya volt.⁴⁰

IV.4. A történelem legfontosabb állattenyésztési típusai:

- 1. Nomád állattenyésztés,*
- 2. havasi és magashegyi legeltetés,*

³⁸Bereczki László: Talajművelési alapgondolatok

Elérhető: https://www.nive.hu/Downloads/Szakkepzesi_dokumentumok/Bemeneti_kompetenciak_meresi_ertekelesi_eszkozrendszerenek_kialakitasa/20_2203_009_101231.pdf (2023.05.17)

³⁹ U.o.

⁴⁰ Tálasi István: A Kiskunság népi állattartása (Bp., 1936). In. Magyar Néprajzi Lexikon I. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

Elérhető: <https://mek.oszk.hu/02100/02115/html/1-186.html> (2023.05.17)

3. Modern kapitalista legeltetés,

4. Agrárpásztori összetett haszonállattartás.

Ezek a típusok térben és időben általában elkülönülnek egymástól. A nomadizmus számos formája jól ismert. Megkülönböztetünk sarkvidéki rénszarvas-nomádokat és száraz éghajlatú, (sztyepp, sivatagi, félsivatagi) teve- és ló nomádokat.⁴¹

A nomád gazdaságra épülő társadalom minden tagja követi az állományt (szarvasmarhát vagy juhok) az egész éves legeltetés során.⁴²

A középkor végén és az újkor elején a hegyi pásztorkodás elsősorban az alpesi országokban, kisebb mértékben a Kárpátok egyes területein fejlődött ki. Ezt az állattenyésztési ágazatot a kifinomult tejtermesztés és sajtkészítés jellemzi.⁴³

A hizlalással és tejtermeléssel foglalkozó szarvasmarhatartás mellett a sertésenyésztés és a baromfitenyésztés is kiemelkedik. Ez az állattenyésztés a 19. és 20. századra nyúlik vissza. Európa nagy részén domináns. Az állattenyésztés meghatározó jelentőségű volt Magyarország gazdasági életében. Újabban az őstörténeti kutatások bebizonyították, hogy a magyarok ősei már a törökkel való találkozásuk előtt ismerték az állattenyésztés egyes formáit és ágait. A Volga-Káma régióban élő finn-ugor népcsoport. Természetes gazdálkodást (halászat, vadászat) folytattak egészen a második évezred elejéig, amikor is a déli populációk egyszerre több háziállatot és kultúrnövényt is meghonosítottak velük. Legkorábbi állataik az ebek és a lovak voltak. Ezeknek az állatoknak a neve mellett a nyereg, fék, ostor, kengyel stb. szavunk ugor eredete is az ugor tartásról és a "lovas kultúráról" tanúskodik. Vitatott a birka szó eredete és az, hogy az állat mikor került be a magyar állattenyésztésbe.⁴⁴

A középkor végére a vagyonszerzés és a piacra való állattenyésztés gyakorlata elvált a tejelő- és munkaállat-tenyésztéstől. Az export volumenének növekedésével nőtt a nagy méretű, hosszú utakat is kibíró szürke szarvasmarha jelentősége. A hajcsárok és hajdúk fontos rétege a hosszú utazások során a jószágok vezetésére és védelmére alakult ki. Ez a nagyarányú szarvasmarhaexport egészen a 17. századig tartott.⁴⁵

⁴¹ Enyedi György: Az állattenyésztés földrajza (Bp., 1964). In. Magyar Néprajzi Lexikon I. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982.

Elérhető: <https://mek.oszk.hu/02100/02115/html/1-186.html> (2023.05.17)

⁴² Földes László: Az állattartás és pásztorelet magyar néprajzi szakirodalmá (Bp., 1963). In. Magyar Néprajzi Lexikon I. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982.

Elérhető: <https://mek.oszk.hu/02100/02115/html/1-186.html> (2023.05.17)

⁴³ U.o.

⁴⁴ Matolcsi János: A háziállatok eredete (Bp., 1975). In. Magyar Néprajzi Lexikon I. Akadémiai Kiadó, Budapest, 1977-1982.

Elérhető: <https://mek.oszk.hu/02100/02115/html/1-186.html> (2023.05.17)

⁴⁵ Enyedi György: Az állattenyésztés földrajza (Bp., 1964). In. Magyar Néprajzi Lexikon I. Akadémiai Kiadó, Budapest, 1977-1982.

Elérhető: <https://mek.oszk.hu/02100/02115/html/1-186.html> (2023.05.17)

A 20. században nem csak szürke szarvasmarhát, hanem más szarvasmarhafajtákat is tenyésztettek.⁴⁶

A szakirodalomból ismert általános folyamatokat megpróbáltam összevetni az általam kutatott kárpátaljai településen, Zápszonyban tapasztalt helyzettel. Az évek, évtizedek során, a faluban egyre kevesebben tartanak szarvasmarhát ugyan is a gazdák elmondása szerint nem mindenkinek éri meg. A falu a kolhozi időkben még 80 számú jószággal büszkélkedhetett. Sajnos az évek múlásával ez a szám egyre csökkent. A mostani időkben, abban is ezelőtt úgy három évvel a csorda létszáma 25 szarvasmarha volt. Mára ez már 18-ra csökkent. Általában a csordás kilétén szokott menni a vita. Ugyanis nem szívesen vállalják ezt a munkát.

Ránézésre könnyűnek tűnik, de egyáltalán nem az, ezeknek az embereknek nincs hétvége nincs ünnep, sőt az időjárás szeszélyeivel is meg kell megbirkózniuk. Ezeken kívül pedig egyben tartani a csordát. A mellékletben a csorda egy része látható az év első kihajtásán.

A tehénből kinyert tejből a gazdasszonyok tejfölt, túrót, sajtot készítenek majd a többletfölösleget, amit a család már nem tud elfogyasztani azt, elárusítják. Az emberek ezekhez a gazdákhoz járnak „kontóra”. Meghatározott dátumtól-dátumig Egyszerre fizették ki az egész hónapban elhordott (tejet, tejfölt, túrót) épp azt, amiért akkor rendszeresen járt a gazdához. Így az embereknek könnyebb volt megegyezni, hogy hónaptól-hónapig, vagyis elsejétől elsejéig hordja a tejet, az utolsó napon kifizeti az egész hónapban elhordott termékeket. De egyes emberek, akik egyből kifizették az adott árucikket. Ez napjainkban is így van.

Egyes gazdák kimérésre nyáron vágtak disznót. A gazda elhíresztelte a faluban, hogy disznót fognak vágni, akit érdekelt az hétvégén elment vásárolni. Ez a hetvenes nyolcvanas években volt így, falun az emberek szívesebben vettek friss húst, mert ebben az időben csak városon volt hentes üzlet. Akkoriban a húsnak kilója csak 5 rubel volt.

Az mellékletben található képeken pedig a gazdák láthatók, akik kihajtás előtt legelőt takarítanak. Régebben a falu ménessel is büszkélkedhetett, mára már csak egyes gazdák tartanak lovat.

Akik nem nagy állattartó gazdák azok baromfit, libát, kacsát, nyulat, disznót kecskét tartanak. De ez egyre ritkuló félben van, a mai világban már könnyebb megvenni a kész húst, mint sem foglalkozni vele, egyre inkább elkényelmesednek az emberek. De még azért akadnak itt olyan családok, akik előszeretettel foglalkoznak az állattartással, s a család minden tagja a feladatok elvégzésében kiveszi a részét.

⁴⁶ Paládi-Kovács Attila: A keleti palócok pásztorkodása (Műveltség és Hagyomány, 1965). In. Magyar Néprajzi Lexikon I. Akadémiai Kiadó, Budapest, 1977-1982.
Elérhető: <https://mek.oszk.hu/02100/02115/html/1-186.html> (2023.05.17)

IV.5. A mezőgazdasági eszközök készítése, javítása. Kézműves mesterségek

Az önellátó kisparasztgazdaságban a legfontosabb termelőeszközöket, mint az eke, szekér, vasáru stb., vagy maguk a barkácsoló hajlamú gazdák, vagy pedig erre szakosodott kézművesek készítik. Ezeknek a berendezéseknek a karbantartását, javítását, valamint az egyszerűbb szerszámok favillák, gereblyék, szerszámnyelek gyártását már a családfő, majd gyermekei vállalták magukra. A háztartási eszközök és felszerelések közül gyakran saját készítésűek a szőnyegek, tárolóedények, háttámlás- és kisszékek is, hiszen a szükséges alapanyagok nagy része saját gazdaságból származik, vagy a falu közös erdőjéből beszerezhető, vagy a "senki földjéről".

A karbantartási tevékenység biztosítja a napi munka zökkenőmentes lebonyolítását, a karbantartás az eszközök felértékelődését fejezi ki, nagyobb értéket képvisel, élettartamának meghosszabbítását szolgálja. Ugyanakkor például a kovácművessel együtt kell dolgozni az ekék és talicskák vasalkatrészekkel, láncokkal, vasalással történő javításában, régi és új patkók készítése, kerekek cseréje stb.

A gazda minden fafajtát gondosan konzervál: félretesz fűrészárut, kerítést, kocsit, igát, eke alkatrészeket, szerszámfogantyúkat, tengelyeket, kutakat, zsámolyokat, vályúkat. A ház körül használt szerszámok cseréje általában a gyártási ciklus szüneteiben, de főleg télen történik. Hántolatlan fűzből egyszerűbb és nagyobb kosarakat készítenek. Ez a munka általában az idősöknek volt fenntartva, akik maguk is hasznosak akartak lenni, vagy azoknak, akik nem tudtak megélni saját kis telkükből, és a terményért cserébe szalmából, gyékényből kosarat készítettek másoknak.

A múlt század első harmadából visszamaradt készletek tanúsága szerint a háztartási munkák keretében végzett javítások eszközei a következők: talicska, fúró, faragó szék, köszörűkő, fenőkő, fejsze, bárd. Ez az eszközkészlet lényegében megegyezett a földbirtokos birtokára szerződött bérfaragóéval, azonban az specialistának, vagyis szakértőnek számított, mert a szükséges javításokat egész évben akár segítséggel, akár egyedül végezte.⁴⁷

IV.6. Kovács

A falusi patkolókovácsok vagy kovácsok főként mezőgazdasági munkaeszközök, lovak vasalásával, patkók gyártásával, javításával foglalkoztak, fontos szerepet játszottak a falu életében. Elsősorban fémmunkás volt, aki patkót és vasalásokat készített. Régi magyar neve: vasverő. Őseink már a honfoglalás előtt vasat kovácsoltak, vagy annak előállításával foglalkoztak. A kovácsipar valószínűleg a honfoglalás után önállósult, majd a 14. században több ágra szakadt. Különféle

⁴⁷ DOMOKOS OTTÓ: A KÉZMŰVESSÉG SZEREPE A FALU ANYAGI KULTÚRÁJÁNAK ALAKÍTÁSÁBAN. In. Magyar Néprajzi Lexikon III. Anyagi kultúra. Kézművesség. Akadémiai Kiadó, Budapest 1991. Elérhető: <https://mek.oszk.hu/02100/02115/html/4-1512.html> (2023.05.17)

speciális mesterségek alakultak ki, mint például a cigány kovácsok, a birtok- vagy gépi kovácsok, a vidéki kovácsok vagy a közösségi kovácsok.⁴⁸

E mesterség jelenlétét Zápszonyban egy személyes példán mutatom be. Nagymamám⁴⁹ elmondása szerint férje a falu kovácsaként dolgozott mellette még foglalkozott, fejfakészítéssel, valamint hentességgel, amit önszorgalomból végzett, hogy ne kelljen külön hentes mestert hívni sajátított el. Majd nem csak Zápszonyban hanem a környező falvakba is járt disznót vágni. A hetvenes évek végén eleinte „szuvenyires”, vagyis ajándéktárgy-készítő volt a kolhozba, a szuvenírnek több ágazata volt: szivacsból falvédőt csináltak, szaruból, vagyis a szarvasmarha szarvából tulipánt készítettek, fából pedig állat figurákat faragtak. Nagypapám a fával foglalkozott. Megrendelésre készítettek ajándéktárgyakat fából. Frissen vágott fát innen a közeli erdőből hozták, ugyan is a frissen vágott fa könnyebben megmunkálható. A fából faragtak különböző állatokat, mint pl. sast, gólyát, kutyát, medvét. Id. Kósa Gézáról van szó, aki 1955-ben született Zápszonyban, kovácsként dolgozott, 2009-ben hunyt el. Hivatásként tekintet munkájára. Szívesen segített másnak s más falvakból is jöttek hozzá munkája miatt ismert volt. Szülei nem kovácsnak szánták, de ő mindig is ezzel szeretett volna foglalkozni. Apukája asztalost szeretett volna belőle, de őt nem igazán vonzotta ez az irány, bár az alapokat elsajátította. Lakatos mesterséget ki is tanulta, majd ezen tovább menve lett belőle kovács. Ezen eszközei ma is megvannak: hidegvágó, fogó (amivel a forró vasat fogta), ülő, többfajta kalapács különféle munkákhoz, lyukasztó (pléhlemezsre, patkóra) pléhvágó olló. Készített kovácsoltvas kerítést, különféle méretekben készített patkókat s hozzá patkószeget is. Ő maga fel is vasalta a lovakra, mert patkoló kovács is volt. Egyedül készített lókapát, mellyel burgonyát és tengerit egyaránt kapáltak. Ehhez krumpli töltőt is csinált, amivel feltöltötték a krumplit. A kovácsmesterség mellett fejfakészítéssel is foglalkozott – felkérésre, ugyanis a korábbi fejfakészítő elhalálozott.

IV.7. Asztalos

Asztalos – bútorkészítő mester, aki az ácsokat váltották fel a bútorgyártásban. Hazánkban hiteles adatok szerint 15. sz. óta ismert az asztalos elnevezés. Mezővárosainkban a késő középkor óta egyre gyakrabban alkalmazták az asztalosokat, de az archaikusabb falvakban egészen az utóbbi időkig használták a házi készítésű, ácsolt készítményeket is.⁵⁰

⁴⁸ Bodgál Ferenc: A kovácsmesterség kutatása (Miskolc, 1968). In. Magyar Néprajzi Lexikon II. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977–1982.

Elérhető: <https://mek.oszk.hu/02100/02115/html/3-792.html> (2023.05.17)

⁴⁹ Adatközlő: Kósa Jolán, sz. 1960, zápszonyi lakos

⁵⁰ Kós Károly: A vargasi festett bútor (Kolozsvár, 1972). In. Magyar Néprajzi Lexikon I. Akadémiai Kiadó, Budapest, 1977–1982.

Elérhető: <https://mek.oszk.hu/02100/02115/html/1-399.html> (2023.05.17)

IV.8. Asztalos bútor

A fűrészelt és gyalult deszkából, asztalos technikával, oldható és erős szerkezeti kötéssel, vagy ragasztással előállított bútor, elsősorban képzett iparosok munkájával készült. A famegmunkálási technikák alapja a bútorok felhasználásával alakult ki a közel-keleti ősi civilizációk központjaiban. A legfontosabb szerszámok már a görög-római korban ismertek voltak, mint a gyalu, a keretfűrész vagy az ácsbútorok gyártásánál használt alapvető tömör szerkezeti kötések, mint a fecskefarok és a szegélyléc. A fűrésztelepek létrehozása lehetővé tette a famegmunkáló bútorok tömeggyártását. Ekkor szakadt el az asztalosipar a fafeldolgozó ipartól, szervezetiileg különvált, az árutermelés (asztalok, szekrények) bővülése miatt is, ami a kereslet növekedéséhez és a bonyolultabb bútorformák elterjedéséhez vezetett.⁵¹

Ami a helyi asztalosokat illeti, ifj. Buda István⁵² elmondása szerint édesapja, id. Buda István asztalosként dolgozott a községben. 84 évesen hunyt el 2018-ban. A falu lakóit nyugdíjba vonulásáig ellátta használati tárgyakkal. Egyes darabok még ma is fellelhetőek a faluban, sőt még használatban is vannak. Szerszámai régi műhelyében még fellelhetők: kézi gyalu (farcoló), kézi fűrő, keresztvágó fűrész, gyalupad beleépített satuval. Ezekkel az eszközökkel: ajtókat, ablakokat, asztalt, széket, konyhaszekrényt, asztalt, amibe a kézmosó lavórt bele lehetett tenni, vizes lócát, amire az ivóvizes vödröket rakták. „Enyv” helyet, néha túrót használt, amit saját maga készített el ragasztónak. Anno ezt ő maga mesélte el nekem.

⁵¹ U.o.

⁵² Adatközlő: Buda István, sz. 1971, zápszonyi lakos

V. FEJEZET. RÉGI MESTERSÉGEK

V.1. Kihalt mesterségek

Mivel Zápszony hajdan mocsaras terület volt (Szernye-mocsár), szólnunk kell a hajdan fontos szerepet játszott, de mára csak nyomokban fellelhető zsákmányoló, gyűjtögető mesterségekről is, amelyeket a szakirodalom a vízi világ ősfoglalkozásainak nevez.

V.1.1. Pákász

Pákásznak nevezték azokat a lápvidék környékén élő embereket, akik kimondottan a rétből, mocsárvidékből szerezték jövedelmüket. Földműveléssel, iparral egyáltalán nem foglalkoztak, de ezen kívül sok mindennel. A halat szigonnyal, varsával, hurokkal fogták meg. A vízimadarakat is különböző maguk készítette hurkokkal ejtették el. A nagyvadaknak, mint például a farkas, csapdát készítettek, vermet ástak, a repülő madarakat íjjal, hajítófával próbálták elejteni. Vadméhek mézét, ehető- és gyógynövényeket, orvosi piócákat, szóval mindent begyűjtöttek, amit csak találtak, majd amikor "kiélték" a területet (ez kb. 5–6 hét volt) továbbálltak.⁵³

A lápok lecsapolása után eltűnt az ezerszínű vízi világ, az ötvenes évek végére ez az ősi foglalkozás teljesen kihalt.

V.1.2. Rákász

A folyami rák vagy nemes rák a felsőbbrendű rákok osztályának a tízlábú rákok rendjéhez, ezen belül az *Astacidae* családjához tartozó faj. A parasztok úgy tartották, hogy az volt a legbátrabb ember, aki a rákot először megette. Maguk nem is nagyon fogyasztották, hisz nem volt rajta mit falni. A rákleves viszont az urak asztalán gyakori és kedvelt csemege volt. A rákászok egyes vidékeken pusztá kézzel dolgoztak, de a legelterjedtebb eljárás az volt, hogy kissé megbüdösödött májjal csalták hálójukba az ollós jószágot, majd a hálóval együtt emelték ki.⁵⁴

V.1.3. Gyertyamártó

Az egykori vízi világ ősfoglalkozásai mellett néhány egyéb letűnt mesterséget is megemlítenék, amelyek még fennmaradtak a helyiek kollektív emlékezetében. Ilyen a gyertyamártó és gyertyaöntő – a házi gyertyamártásból a 14. sz. során alakult kézműves mesterség. Tisztított faggyú, viasz, fonalsodrat alkalmazásával, katlanos üst, mártó edény, öntőforma, olló használatával két mód szerint különült el.

⁵³ Herman Ottó: A magyar halászat könyve (I–II., Bp., 1887–88). In. Magyar Néprajzi Lexikon IV. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977–1982.

Elérhető : <https://mek.oszk.hu/02100/02115/html/4-370.html> (2023.05.17)

⁵⁴ U.o.

Mártás: az olvasztott anyagot a mártóba öntötte és a pálcikára kötött fonalsodratokat (bél) bele-belemártogatva hizlalta a bél kanócot.

Öntés: az öntőforma (csősorozat) csöveinek közepére erősítve a beleket a fölmelegített anyagot a csövekbe öntötte, kihűlése után kiszedte. Különböző nagyságú faggyú-, ritkábban viaszgyertyát készített. ⁵⁵

Zápszonyban készítettek dísz gyertyát, de ezeket már paraffinból, ami más néven viaszból. Lámpabélből nyert kanócot tettek bele. A viaszt színezték is, mintáját tekintve volt tekert, sima és formába öntött is. A sima gyertyát úgy készítették, hogy egy lábasban megolvasztották a parafint és a kanócot belemártották majd hagyták dermedni. Ezt a folyamatot addig ismételték, míg el nem érték a kívánt vastagságot. Az utolsó két mártás után hideg vízbe mártották, hogy fényes legyen.

V.1.4. A bőrmegmunkálás

A nyersbőr nedvesen könnyen rothad, hő hatására meglágyul, szárazon pedig megkeményedik, és törékennyé válik. A bőrgyártás célja puha, rugalmas vagy feszes, rugalmas bőr előállítása, amely tartós és a rendeltetésszerű használatnak megfelelő mértékben hőálló. A bőrgyártás során az úgynevezett szörme, majd a cserzett bőr, végül a feldolgozott, kész bőr, kész bőr. A bőrgyártási folyamat négy szakaszra osztható: bőrgyártás előkészítése (vízi munka), cserzés, az utáni mechanikai műveletek, kikészítés. Utóbbi kettő célja a bőr szebbé és tartósabbá tétele.⁵⁶

Zápszonyban nyúl bőrt szárítottak ki fa „rámán” (fakereten). A kiszárított nyúl bőrt a városba vittek leadni, ahol további feldolgozásra került. Ezzel kabátok gallérját díszítették valamint sapkákat készítettek belőle, de volt, hogy papucsok díszítésére is használták.

V.1.5. Kádár

A kádárok más kifejezéssel bodnárok vagy pintérek fából készített használati tárgyakat, főként az úgynevezett „faedényeket” előállító mesteremberek voltak. Készítettek többek között hordókat, kádakat, vödöröket, köpülőket, puttonyokat, és vékát. Az első permetezőkannákat is fából munkálták ki.⁵⁷

Zápszonyban is volt kádár Sz. Béla bácsi. Ő sajnos már elhunyt, de felesége Ica néni⁵⁸ elmondása szerint férje nagyon sok tölgyfa hordót, liut (tölcsér) fából készített, valamint fa dézsát, fából készült sózót, amit disznó vágáskor használtak, illetve káposzta savanyítására is készített félfenekű fahordókat, szüretkor használatos puttonyokat, kádakat. Más falukból is jártak hozzá vásárolni, mert nem minden faluban volt kádár. Sajnos mesterségét senki sem vitte tovább a faluban.

⁵⁵ Frecskay János: Mesterségek szótára In.. I. rész Ötven iparág leírása. Budapest, 1912.

⁵⁶ U.o.

⁵⁷ U.o

⁵⁸ Adatközlő: Szabó Ica, sz. 1951, zápszonyi lakos

V.1.6. Kályhás

A kályha hagyományos cserépelemekből készült zárt fűtőtest. A parasztház kályhája a mai kályhákól eltérően, mindig külső fűtésű volt. A kályhatest ilyenkor a szobában van, a száj a konyhába és a szoba falába vág, és a konyhából lövell ki. Ily módon a helyiség mentes a fűtőanyagok hulladékatól hamujától, valamint füstmentes. Tűzhely építésével alakítson ki friss levegős életteret a főzéstől és sütéstől, míg a lakóépületekben külön helyiséget alakítson ki főzési és sütő funkcióval.

A kályha építészeti elemeit fazekas mestereink tervezik és készítik el különféle technikákkal. Vannak fekete mázas és piros mázas kemenceharangok, valamint fehér máz, sárga máz, barna máz és lila máz. A legelterjedtebb a zöld mázas csempe. Néha íróval, fröccsenéssel, folytatással díszítették őket, legtöbbször a kályhaszemek felületét az alapszínnel megegyező díszítéssel, de sokkal, világosabb árnyalattal díszítették. A lapos téglából készült kályhákön gyakoriak a különféle barokk stílusú klasszikus dombormű-szerű domborművek. A domborműves felületű csempék egyébként csak a kályhákön gyakoriak, amelyeken különféle virágmintákat használnak. Itt kell megemlíteni, hogy a kandalló építésére használt lapos, dombornyomott tűzhelyek a zárt kandalló népi környezetben nem találhatók meg. A kályhákat fazekasok vagy kályhamesterek helyezik el és állítják be, akik maguk készítik a kályhaszemeket és a csempét. A kályhaszemek nagymértékben megnöveli a kályha felületét és felgyorsítja a hőcserét, a falazáshoz használt vastagabb iszap pedig jó hőtároló közeg.⁵⁹

Édesapám Laczkó Gábor⁶⁰ elmondása szerint az ő fiatal korában édesapjától tanulta a kályharakás mesterségét. Gyerekként elleste tőle majd mikor oda nőtt ketten kezdtek el járni kályhát rakni. A kályharakás mesterség mellett kitanult villanyszerelőnek majd kőművesnek is. Édesapjával, Jancsi bácsival raktak kályhát, spórt, kandallót. Esetenként kályha átrakást és pucolást is vállaltak. Sajnos mára már egyre kevesebb ember rakat kályhát, mert az kiment a divatból, inkább „modernebb” fűtésrendszert használnak. Pedig a kályha melegétől nincs jobb és egészségesebb.

V.2. Fennmaradt mesterségek

V.2.1. Méhész

A méhészet története nagyon égre visszanyúlik. A méhészkedés egy ősi mesterség, amely már mintegy 6000 évvel ezelőtt elkezdődött a méh háziiasításával. A méhészet során a méhészek gondozzák a méhcsaládokat, biztosítják a megfelelő élőhelyet és táplálékot a méhek számára, és arra törekednek, hogy minél több mézet termeljenek. A méz az emberiség története során mindig is

⁵⁹ Tóth János: Népi építészetünk hagyományai (Bp., 1961). In. Magyar Néprajzi Lexikon III. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977–1982.

Elérhető: <https://mek.oszk.hu/02100/02115/html/3-5.html> (2023.05.17)

⁶⁰ Adatközlő: Laczkó Gábor sz. 1975, zápszonyi lakos

értékes terméknek számított, és a méhészet továbbra is fontos gazdasági és természetvédelmi tevékenység marad.⁶¹

Zápszonyban is fennmaradt e kedvelt mesterség. Három családban is foglalkoznak vele. Kertjeikben vagy a hozzájuk tartozó bár a mezőn lévő földterületre helyezik el a kaptáraikat, ahol akár tíz méhcsaládnak is otthont adnak. A méz jótékony hatásai miatt a zápszonyi lakosok rendszeresen járnak hozzájuk mézet venni. Sőt még a környező falukból is akadnak vevők.

⁶¹ Méhész. In: Szilágyi Miklós: Magyar Néprajzi Lekszikon VIII. Kötete. Akadémiai Kiadó, Budapest, 2001. Elérhető: http://mek.niif.hu/02100/02152/html/02/42.html?fbclid=IwZXh0bgNhZW0CMTAAAR0zjhbl2jm8EbVtqffW3NMPG8SpybcnH4AwUoPBvtCiSVpmLhKEGl2tk_aem_AdTLgb7gcfLS4nld53BG1Sfv3DL1YxMKHKLayvoVHaDOw5jtCnfWC9oNwYn-HVzJcKEv3dRuQQOmhxH_7fEuUMN (2024.05.17.)

VI. FEJEZET. A FOLKLÓR SZEREPE A FALUSI ÉLETBEN

A folklór vagy szellemi műveltség az expresszív kultúra egészére utal, beleértve a történeteket, dalokat, játékokat és rituálékat, amelyet egy embercsoport oszt meg, és amelyet nemzedékről nemzedékre adnak át szájról-szájra. Falusi környezetben a folklór döntő szerepet játszik a közösség hagyományainak, hiedelmeinek és értékeinek megőrzésében és továbbadásában.⁶²

A folklór a közös normák és értékek megerősítésével segít fenntartani a társadalmi kohéziót és folytonosságot, identitás- és összetartozás érzést ad a közösség tagjainak. Szórakozás és szabadidő eltöltésére is szolgál, a falusiak gyakran összegyűlnek, hogy megosszák történeteiket, énekeljenek és táncoljanak.

Emellett a folklór a külső hatásokkal szembeni ellenállás egy formájaként is szolgálhat, segítve a közösség egyedi kulturális örökségének megőrzését a globalizációval és más olyan erőkkel szemben, amelyek a helyi hagyományok eltörlésével fenyegethetnek.⁶³

Összességében a folklór a falusi élet lényeges eleme, számos társadalmi, kulturális és pszichológiai funkciót tölt be, amelyek elősegítik a közösség identitásának és kohéziójának kialakítását. A folklór a kulturális emlékezet egy formája, amely szájhagyományon, szokásokon és rituálékon keresztül nemzedékeken át öröklődik. Ez a társadalom értékeinek, meggyőződésének és identitásának tükröje. Katona Imre azt állítja, hogy a folklór nem egy biztos kreatúra, hanem egy dinamikus és fejlődő, amely alkalmazkodik a társadalom változó igényeihez. A fejezet érinti a folklór szerepét a nemzeti identitás formálásában, valamint a folklór megőrzésének és tanulmányozásának fontosságát egy közösség, vidék vagy akár az egész nemzet kulturális örökségének megértéséhez.⁶⁴

A folklór a kulturális hagyományok és kifejezések gazdag gyűjteménye, amely felöleli az emberi kreativitás és a társadalmi összefüggések különböző aspektusait. Történetekből, zenéből, anyagi kultúrából és fesztiválokból áll, amelyek politikai, vallási, etnikai, regionális és egyéb csoportidentitási formákhoz kapcsolódnak. A nemzedékről-nemzedékre öröklődő folklórral a mindennapi életben is találkozhatunk, gyakran a kulturális értékek, hiedelmek, kedvelt életmód megerősítésére szolgál.⁶⁵

⁶² Voigt Vilmos szerk.: A magyar folklór 1. fejezet: Katona Imre: A folklór és folklórisztika általános problémái. Osiris Kiadó Budapest, 1998

⁶³ Katona Imre: A folklór és folklórisztika általános problémái In. A magyar folklór szerk.: Voigt Vilmos Osiris Kiadó Budapest, 1998

⁶⁴ U. o.

⁶⁵ Katona Imre: A folklórisztika és a folklórisztika kutatás története.: A magyar folklór szerk. Voigt Vilmos Osiris Kiadó Budapest, 1998

VI.1. A folklór műfajai.

VI.1.1. Népmesék:

Ezek hagyományos történetek egyszerű emberekről, amelyekben gyakran egy személy vagy állat értékes leckét tanul meg azáltal, hogy engedelmeskedik vagy nem engedelmeskedik a kulturális szabályoknak. A népmesék példái közé tartoznak a mesék, a mítoszok és a legendák.⁶⁶

Zápszonyban is maradt fent népmese adatközlő. T. M. unokáinak és dédunokáinak meséli az anyukájától tanult meséket. Kérésre velem is megosztotta a legkedveltebbet:

“Kis kakas gyémánt félkajcárja

Van egy szegény nő a világon, akinek van egy kis kakasa. Csak te kerestél, csak az a kis kakas mászott a szemétkben, és egy nap talált egy gyémánt félkajcárt. A török császár arra járt, meglátta a gyémánt félkajcárt, odament a kiskakashoz, és így szólt hozzá:

- Kis kakas, add ide a gyémánt félkajcárod.

- Nem adom, a gazdasszonyomnak szüksége van rá.

De a török császár erőszakkal elvette tőle, hazavitte és a kincstárba tette. A kis kakas feldühödött, felmászott a kerítésre, és így kiáltott:

- Kukorikú, török császár, add vissza a félkajcáromat!

A török császár belépett a házba, hogy ne hallja, hirtelen a kakas berepült az ablakába, és onnan kiáltott:

- Kukorikú, török császár, add vissza a gyémánt félkajcáromat!

A török császár nagyon dühös volt emiatt.

- Gyere, szolga, fogd meg a kakast, mielőtt kiabálna, és dobd a kútba.

A szolga megfogta a kútba dobta. De a kiskakas elkezdte a kútban.

- Szilyd fel begyem a sok vizet, Szilyd fel begyem a sok vizet! Erre a begye mind felszívta a vizet.

A kis kakas ismét bemászott a török császár ablakába.

- Kukorikú, török császár, add vissza a gyémánt félkajcáromat!

A török császár ismét így szólt szolgájához:

- Gyere, szolga, fogd meg azt a kakast, és dobd be az égő kemencébe.

⁶⁶ Voigt Vilmos: Mese In.: A magyar folkló szerk. Voigt Vilmos Oziris Kiadó Budapest, 1998

A szolgáló ismét megragadta a kakast, és bedobta az égő kemencébe. De a kiskakas újra elkezdte:

- Ereszd ki begyem a vizet és eloltom a tüzet! Ereszd ki begyem a vizet és én eloltom a tüzet!

Ekkor a begye leeresztette az összes vizet és eloltotta a tüzet. Aztán ismét bemászott az ablakon.

- Kukorikú, török császára, add vissza a krajcáromat!

A török császárt ez még jobban bosszantotta.

- Eredj szolga fogd meg azt a kiskakast s dobd bele a méh kasba, hadd csípjék a darazsak!

A szolga bedobta a kiskakast a méhkasba. Onnét megint elkezdte:

- Szilyd fel begyem a sok darazsat, Szilyd fel begyem a sok darazsat! Erre a begye mind felszívta a darazsat.

Aztán bemászott a török császár ablakába.

- Kukorikú, Török császára, add vissza a gyémánt félkajcáromat!

A török császár nem tudott mit kezdeni vele.

- Eredj, szolga, hozd ide azt a kis kakast, hogy a bőrbugyogóm aljára tegyem.

A szolga elkapta a kakast a török császár pedig a bőrbugyogója fenekére tette.

Aztán a kiskakas újra elkezdte:

- Engedd ki begyem a darázst, hogy megcsípje a fenekét, engedd ki begyem a darázst, hogy megcsípje a fenekét!

A darazsak mind kirepültek, és megszúrták a török császár fenekét. A török császár felugrott, nagyon megdöbbsent.

- Hoppá, a kánya megette ezt a kis kakast! Vigyétek gyorsan a kincsestárba, keresse meg maga a gyémánt félkrajcárt.

Bevitték a kis kakast a kincsekkel teli kamrába, ott pedig újra elkezdte a mondókát:

- Szilyd fel begyem a sok pénzt, Szilyd fel begyem a sok pénzt! Erre a begye felszívta a Török császár három kádnyi vagyonát. A kakas hazavitte, és odaadta gazdasszonyának. Vagyonos nő lett belőle, és még ma is él, ha nem halott.”⁶⁷

⁶⁷ Adatközlő: T. M. sz. 1948, zápszonyi lakos

VI.1.2. Mitológia:

Ez a fajta folklór a mindennapi jelenségeket mitológiai alakok meséivel magyarázza, mint például a görög istenek, a francia pourquoi mesék és az amerikai mesék.⁶⁸

A mai napig Zápszonyban az emberek emlékezetében még felelhető mitológiai alak a garabonciás az ördögös mesterséghez értő varázsról. Ugyan is még emlékeznek Zápszonyban olyan személyre, aki képes volt dögvészt rakni annak az embernek a tyúkjaira, akivel éppenséggel rosszban volt, vagy elapasztotta a gazda tehenének tejét. S ne szó szerint varázslóra gondoljunk, aki *varázsigét mond vagy pálcával hadonászik*. Az ilyen emberek elég volt, ha kérdez az adott illetőtől, vagy akár ránéz s már meg is történt a rontás. Persze nem mindig voltak ártó szándékai, véletlen is megtörtént az ilyesmi. Adatközlőm elmondása szerint ez a személy halálos ágyán át szerette volna adni képességét a hozzá közel álló személynek. Ez éppenséggel az unokája volt, akivel megegyezett a nevük. S már üzentek a fiú után, hogy a papa a halálán van, s csak őt várja, vele akar beszélni utoljára. De az unokának a vonattól kellett bemenni, ugyanis dolgozni volt, s szerencsére vagy szerencsétlenségre, ezt mindenki döntse el maga, nem ért oda időben, a papa örök álmra szenderült s így nem tudta átadni tudományát.⁶⁹

VI.1.3. Népdalok:

A kultúrák gyakran a folklórtól a hagyományos zenéig helyezik el történeteiket, amelyek a köznép hétköznapi történeteitől a ballada formában elmondott hősmeséig terjedhetnek.⁷⁰ Az adatközlők nagyapjuktól és dédapjuktól tanulta ezeket a dalokat. De az ifjabbakat is megkérdezve nagy öröm volt hallani, hogy az ő körükben is ismerik ezeket a dalokat, s hogy több népdal címét és szövegét is fel tudták idézni. Zápszonyban ma is ismert népdalok:

Gólya, gólya hosszú lábú gólya

Gólya, gólya hosszú lábú gólya,

Hányszor mondtam ne mennyi le a tóra,

Oda járnak fürödni a lányok,

Gólya madár szégyent ne hozz rájuk.

Odajár a hosszú lábú gém is,

Odajárok a babámmal én is,

Addig-addig jártunk ki a tóra,

Míg házunk felett megjelent a gólya.

⁶⁸ Voigt Vilmos: Hősepika In.: A magyar folklór szerk. Voigt Vilmos Oziris Kiadó, Budapest, 1998

⁶⁹ Adatközlő: Kósa Jolán, sz. 1960, zápszonyi lakos

⁷⁰ Olsvai Imre: Zene. In.: A magyar folklór szerk. Voigt Vilmos Oziris Kiadó, Budapest, 1998

*Kis Mariska mossa bugyogóját,
Lába között ringatja a pólyát,
Aludj, aludj szerelem virága,
Tévedésből jöttél a világra.
Aludj, aludj szerelem virága,
Tévedésből jöttél a világra.⁷¹*

A címét nem tudták megmondani de a következő dalt is ismerik:
*A három (ide tetszőlegesen lehet beilleszteni a falu nevet) zápszonyi ember,
ki ment a mezőre,
Meglátott egy repülőt, fent a levegőben.
Héé komám micsoda eketaliga!
Hogy az istencsudájába került az oda ?*

*A disznónak a búzából csak a füle látszik,
Árok partján a kanász, a botjával játszik.
Élet élet legény élet, ez aztán az élet,
Ha meg unom magamat, magam is úgy élek.*

*Röf, röf disznó ólban él, nem békél a szája,
Röf, röf kérek moslékot, egyre kiabálja.
Ad is neki Andika (ide is tetszőleges nevet lehet rakni) had nőjön a hája,
Legyen neki télére, vastag szalonnája.⁷²*

⁷¹ Adatközlő: Kovács Gábor, sz.1966, zápszonyi lakos

⁷² Adatközlő: Kósa Géza, sz.1979, zápszonyi lakos

VI.1.4. Néptáncok:

Ezek tradicionális táncok, amelyeket minden új nemzedéknek tanítanak egy adott kultúrában, és gyakran adják elő közösségi összejöveteleken, különleges rendezvényeken. A néptánc a nép fogalmkörébe tartozó társadalmi rétegek és csoportok tudatrendszere és esztétikai elvei által meghatározott és a hétköznapiól eltérő mozgásformája. Tágabb értelmezésben a folklórműfajok egyik ága. A néptáncok gyakran összefüggnek a népzenevel, a népi hiedelmekkel, szokásokkal és a népi viselettel. A néptáncokat gyakran táncmulatságok, lakodalmak, vallási ünnepek, vagy más közösségi események keretében adják elő. A néptáncok stílusa, formája és jellege nagyban függ a társadalmi és kulturális környezettől, valamint a tájegységtől is. Ismertek például az alföldi néptáncok, a dunántúli néptáncok, a kalotaszegi néptáncok, a csángó néptáncok, a palóc néptáncok, a székely néptáncok, a moldvai néptáncok, a bánsági néptáncok, a mezőségi néptáncok, a gyimesi csángó néptáncok stb.⁷³

A lakodalmakon és bálokon nagyon kedvelt táncforma a csárdás. Zápszonyban is akad olyan menyecske, akár fiatal az illető, akár idős volt – egységesen mondták ugyanazt, hogy menyasszony korukban, menyasszonytáncok az idősebbek úgy megtáncoltatták (persze csárdást jártak), hogy azt hitte, menten elmúlik tőle a világ, annyira szédült. A visszaemlékezések szerint lassú számokat nem is nagyon játszottak a zenészek.⁷⁴

VI.1.5. Példabeszédek:

Ezek egy-két mondatos kifejezések, amelyek megerősítik a társadalom erkölceit és hiedelmeit, és a kultúrán belüli viselkedést hivatottak irányítani.⁷⁵

A mindennapokban használt, a mai napig fennmaradt mondások Zápszonyban:

Nem látja a fától az erdőt,

Iszik mint a gödény,

Néz mint borjú az új kapura,

Ül mint a babajánytyúk ,

Néz mint Rozi a moziban,

Mosdik a macska, eső lesz,

Kialussza a földből a krumplit,

Ki mint vet, úgy arat,

Sötét mint az éjszaka,

⁷³ Martin György – Pesovár Ernő: Tánc. In.: A magyar folklór Szerk. Voigt Vilmos Osiris Kiadó, Budapest, 1998

⁷⁴ Adatközlő: T. E. sz. 1960. zápszonyi lakos

⁷⁵ Bartha Elek: Néphit és népi vallásosság n.:A magyar folklór Szerk.: Voigt Vilmos: A magyar folklór Osiris Kiadó, Budapest, 1998

Kincsem, kincsem, drága kincsem, a fazékban semmi sincsen.

VI.1.6. Népművészet:

Ez egy hagyományos közegben, hétköznapi emberek által alkotott művészet, amely műalkotásként megjeleníthető, vagy mindennapi célokra használható.⁷⁶

Igaz nem sokat, de találtam olyan használati tárgyakat Zápszonyban, amelyek díszítettek, mint pl.: kést, fakanalat, bár nem mind maradt meg a legjobb állapotban. Elmondhatjuk, hogy a folklór a kulturális örökség nélkülözhetetlen része, és döntő szerepet játszik a kulturális értékek, hiedelmek és hagyományok megőrzésében és továbbadásában. A folklór tanulmányozásával betekintést nyerhetünk a különböző közösségek (esetünkben a zápszonyi lakosok) társadalmi és kulturális összefüggéseibe, és megérthetjük azokat a közös tapasztalatokat, amelyek összekötik az embereket.⁷⁷

⁷⁶ Verebélyi Kincső: Népművészet In.:A magyar folklór Szerk.: Voigt Vilmos: A magyar folklór Osiris Kiadó Budapest, 1998

⁷⁷Katona Imre:A folklórisztika és a folklorisztika kutatás története In.:A magyar folklór Szerk.: Voigt Vilmos: A magyar folklór Osiris Kiadó Budapest, 1998

VII. FEJEZET. ZÁPSZONY HAGYOMÁNYŐRZÉSE

Zápszony erős magyar örökséggel rendelkezik, lakosainak többsége magyar nemzetiségű. A községben magyar tannyelvű iskola és magyar művelődési központ működik. A falu 18. században épült temploma jelentős nevezetesség, a falu magyarságtudatának szimbóluma.

Zápszony jellegzetes néphagyományai közé tartozik a népzene és a néptánc, valamint a tradicionális mesterségek, mint például a hímzés és a fazekasság.

A település előtt álló kihívások, köztük a gazdasági nehézségek és a fiatalok kivándorlás miatti elvesztése ellenére Zápszony lakói elkötelezettek örökségük és hagyományaik megőrzése mellett. A község művelődési központja a falu magyarságtudatának népszerűsítését és megőrzését célzó rendezvényeket, foglalkozásokat szervez, a falu iskolája pedig a magyar nyelvet és kultúrát tanítja a következő generációnak.

Összességében elmondhatjuk, hogy Zápszony gazdag múltú, erős identitástudattal rendelkező falu, lakói elkötelezettek örökségük és hagyományaik megőrzése iránt a jövő nemzedékei érdekében.

VII.1. Zápszony népviselete

Munkám írása során megkíséreltem feltárni a zápszonyi hagyományos népviseletet egyedi stílusát. A helyi viselet rekonstruálására egy „beregí” és egy „szatmári” ruha szolgált. A beregít a 80-as években a kolhoz varratta, a szatmári ruhát 2000-ben pályázaton keresztül kapta a falu. A népies jelmez-együttes egy fehér, hímzett ingből, egy színes, térdig érő női szoknyából és egy férfi nadrágból áll. Az öltözetet gyakran mellényekkel, övvel, női fejkendővel vagy férfi kalappal egészítik ki. Az ing és a szoknya hímzése jellemzően bonyolult és színes, geometrikus mintákat és virágmotívumokat tartalmaz. A bemutatott jelmez Zápszony kulturális örökségének fontos része, gyakran viselik hagyományos rendezvényeken.⁷⁸

Sajnos ezek a ruhák már csak rekonstrukciói az eredeti viseletnek.

A megkérdezett személyek elmondása szerint a helyi hagyományos viselet a következő volt: A nőknek fejdő társult a ruhához, ha nem voltak férjnél, még akkor pártájuk volt vagy csak fonott hajuk. A nőknek egyszerű fehér blúz, mellény, alszoknyák, rá színes szoknya, erre mintás kötő jött, lábbeli a nőknél is csizmából állt. A férfiak kalapot fehér inget, fekete nadrágot, kapcát, csizmát és subát viseltek.⁷⁹

⁷⁸Adatközlő: Dávid Livia sz.1967. zápszonyi lakos, a Zápszonyi Művelődési Ház vezetője

⁷⁹ Adatközlő: T. M. sz. 1948, zápszonyi lakos

A művelődési ház vezetőjét kérdeztem arról, hogy milyen rendezvényeik vannak mostanság. Az interjúban elmondta, hogy nagy kihívásokkal kell megbirkóznia, ezekről így fogalmazott: *“Rendezvényeink nem igazán vannak, a covid és a háború mindent elrendezett. Még akik itthon maradtak, azokkal próbálom újra kezdeni, de nagyon nehéz, mert ez a nemzedék a telefon és az internet rabja lett. Azért titokban vannak rendezvényeink. Ugyanis most állítólag tilos.”*⁸⁰

Adatközlőm a Zápszonyra jellemző, s a háborús helyzetre való tekintettel „titokban” zajló rendezvények közül a következőket sorolta fel:

- *farsangi néphagyományok,*
- *anyák napja,*
- *a pünkösdi népszokások felelevenítése,*
- *új kenyér ünnepe (ez a „falunap”, ami mindig meg volt rendezve),*
- *szüreti népszokások.*

VII.2. Farsangi néphagyományok. Farsangi bál

A farsang – a vízkereszt napjától (január 6.) hamvazószerdáig tartó időszak. A szokások és hiedelmek hiedelem zömének szempontjából azonban többnyire farsang-vasárnap, farsang hétfő és húshagyókedd alkotja a farsangot. A hamvazószerdát követő napon az egynapos böjt után a böjtöt felfüggesztik, hogy a farsangi maradékot elfogyaszthassák. Ennek a napnak zabáló-, torkos- vagy tobzódócsütörtök a neve. A farsang bajor-osztrák jövevényszó: a „vaschang”-ból származik. Első írásos jelentkezését 1283-ból bajor-osztrák adatokból ismerjük. Magyarországon a farsang kialakulása a középkorra tehető, elsősorban német hatás eredményeként. Elterjedése valószínűleg három fő területen történt: a királyi udvarban, a városi polgárság és a falusi lakosság körében. A farsangi mulatságok a multság színhelyén vagy házaknál előadott dramatikus játék (halottas játék, betyárjáték, lakodalmas játék, rabvágás). Ide tartozik a busójárás – a Mohács környéki délszlávok alakoskodó felvonulása. Erdély több helységében húshagyókedden adták elő a dúsgazdagolás elnevezésű dramatikus játékot is. A farsangban gyakori az állatalakoskodás, mint pl. a gólyaalakoskodás, kecskealakoskodás, lóalakoskodás, medvealakoskodás. A maszkos alakoskodók dramatikus játékaik és a felvonulások mellett fontos esemény az ünnepinél is gazdagabb evés-ivás, tánc, mulatozás az ivóban, fonóházban vagy más közösségi helyen. A multság gyakran elkülönült nemeként és korcsoportonként.⁸¹

⁸⁰ Adatközlő: Dávid Livia. A Zápszonyi Művelődési Ház vezetője

⁸¹ Paládi-Kovács Attila: Farsangi „remélés” Eger vidékén (Ethn., 1968).In. Magyar néprajzi lexikon II. KötetAkadémiai Kiadó, Budapest, 1979.

A naptári év jeles napjaihoz fűződő táncalkalmak közül a legjelentősebb a *farsangi bál*, amelyet a farsang három utolsó napján rendeznek meg. Számos helyen már kövércsüdtörtőkön elkezdődött a tánc, de a legzajosabb a húshagyókeddi volt, amely éjfélig tartott. A farsang valamelyik napján tartották meg a páros és nős bálakat is. Gyakori volt farsangkor a gyermekbál.⁸²

A farsangi bál mindig a tél elbúcsúztatásával kezdődik, a telet mindig egy bábu jelképezi, ezt a bábút kis jelenet kíséretében a lányok megsiratják, majd a fiuk máglyára vetik. A kicsik nagyon élvezik a bál kezdetét. Majd ha már a bábu elégett, akkor megkezdődhet a bál tánc része.⁸³

VII.3. Anyák napja

Az anyák napját a világ számos országában ünneplik az anyák és az anyaság tiszteletére. Az anyák napja eredete az ókori civilizációkra vezethető vissza, ahol az anyaimádat, az anyák kultusza bevett gyakorlat volt. A modern időkben az anyák napja széles körben elismert és ünnepelt eseménnyé fejlődött. Az anyaimádat számos ókori civilizációban megtalálható, beleértve a görögöket, a rómaiakat és az egyiptomiakat is.

Az anyák napját először 1908-ban ünnepelték az Egyesült Államokban. Magyarországon először 1925-ben ünnepelték az anyák napját. Az ünnepet a Magyar Nőszövetség vezette be, amely az anyaság és a családi értékek fontosságát igyekezett népszerűsíteni. Magyarországon május 24-én tartották az első hivatalos anyák napját, azóta is május második vasárnapján tartják az ünnepet.⁸⁴

Összességében elmondható, hogy az anyák napja ünneplésének története gazdag és változatos, tükrözve az anyák és az anyaság egyetemes fontosságát. Az ősi civilizációktól a modern időkig az anyákat sokféleképpen tisztelték és ünnepelték, de a mögöttes üzenet ugyanaz marad: az anyák különlegesek, megérdemlik a szeretetünket és megbecsülésünket.

Zápszonyban iskola és az óvoda keretei között rendeznek az anyák tiszteletére szerepet, ahol a Kultúrházban a gyerekek táncal, énekkal, verssel, jelenettel búvölík el az édesanyákat, valamint virággal vagy saját készítésű ajándékokkal lepik meg őket.

VII.4. Pünkösdi népszokások

Pünkösöd a keresztény egyház egyik fő ünnepe, mely a húsvétot követő ötvenedik napon kezdődik. (Elnevezése a görög pentekosztész 'ötvenedik' szóból származik.) A keresztény egyház

⁸² Bakó Ferenc: Felsőtárkány néprajzi ismertetése (Bp., 1954)In. Magyar néprajzi lexicikon IV. Kötet. Akadémiai Kiadó, Budapest, .

⁸³ Adatközlő: Sz. E.sz.1960, zápszonyi lakos

⁸⁴ Zsuzsa Terjekné Durucz Az Anyák Napja Megünneplésének Története pdf.

Elérhető: <https://www.scribd.com/user/236861656/Zsuzsa-Terjekne-Durucz> (2024.05.17.)

annak emlékére tartja, hogy tanai szerint Jézus mennybemenetele után a Szentlélek leszállt az apostolokra. A május 10-e és június 13-a között mozgó ünnep alkalmasnak bizonyult a tavaszi és nyári napforduló ősi európai szokásainak és hiedelmeinek a továbbélésére. A magyar kultúrában több szokás kötődik a pünkösdhöz. Több elemük a kereszténység előtti időkbe nyúlik vissza.⁸⁵

A pünkösdhöz különböző eredetű és korú szokások fűződnek, a legarchaikusabb a pünkösd királyválasztás. A pünkösd királynéjárás a Dunántúlon még ma is élő népszokás, ha nem is eredeti tartalmában és formájában. Az ünnephez énekes-táncos, dramatikus gyermekjátékok is kapcsolódhatnak.

Ezeknél a játékoknál két játékos feltartott karral kaput formál, ez alatt haladnak át a többiek, a „*Bújj, bújj zöld ág...*” szövegmotívum is erre utal, valamint a kapus játék, zöld ág, zöld ág hordás. Az ünnep természetes jelképei a zöld ág és a rózsa a magyarországi pünkösd szokásokban is szerepet játszanak. A zöld ággal díszítés legjelentősebb ideje a pünkösd. Egyes helyeken pünkösdkor állítják a májusfát.⁸⁶

Zápszonyban a májusfa állítás május 1-re virradóra történik, általában nem csak májusfát visznek szerenádót is adnak a kedvesüknek melyet hangszerekkel kísérnek. Van mikor csínytevést is követnek el, ugyan is megesk, hogy valakinek a kapuját is ellopják. A zöld ág hordás pedig gyermekjátéknak maradt meg, amit a kicsik nagyon élveznek.

VII.5. Falunap - új kenyér ünnep

A "falunap" kifejezés olyan szabadidős tevékenységre utal, ahol a szabadidőt, kulturális és oktatási tevékenységgel töltik. Jellemzője az egyének és a helyi közösségek aktív részvétele olyan eseményeken, mint például: kirándulások, fesztiválok és utcabálok, gyakran tervezéssel és megvalósítással.

A falunap fogalma a 2000-es évek elején a hagyományos kultúra újjáélesztése és terjeszkedéseként, a vidéki életértékek szocializmus idején bekövetkezett hanyatlása nyomán jelent meg. Azóta nagy népszerűsége lett, és gyakran más rendezvényekkel, például a búcsúval egybekötve ünneplik, amely egy hosszabb múltra visszatekintő, egyházi jellegű ünnep. A falunaphoz és a búcsúhoz kötődő konkrét dátumok és hagyományok helyenként eltérőek.⁸⁷

Az új kenyér ünnepét augusztus 20-án, Szent István napján tartják. Az ünnep központi része az új gabonából készült új kenyér kisütése és megáldása a templomban. A hagyományt ma is híven

⁸⁵ Szendrey Zsigmond: A tavasz, nyár és ősz ünnepkörének szokásai és hiedelmei (Ethn., 1941) Magyar néprajzi lexikon IV. Kötet. Akadémiai Kiadó, Budapest, 1977-1982.

⁸⁶ Tátrai Zsuzsanna: A pünkösd királynéjárás dunántúli változatainak szerkezeti elemzése (Népi Kultúra – Népi Társadalom, 1977) Magyar néprajzi lexikon IV. Kötet. Akadémiai Kiadó, Budapest, 1977-1982.

⁸⁷ Kékesi Eszter: Falunapok, fesztiválok, művészeti és egyéb táborok a Baranya megyei falvakban
Forrás: <file:///C:/Users/User/Downloads/kovacsedina,+26Tudasmenedzsment XXI evf KulonszamKekesiEszter256-264.pdf> (2024.05.17.)

őrzik, bár a szokásos fekete öltözetet már elhagyták. Az új kenyeret sok helyen a falu szegényei között osztották szét, ami István király legendás jótékonykodó képével egybevág. Az ünnep alkalmából sok helyen tartanak összejöveteleket, baráti találkozókat és búcsúkat. Az új kenyér ünnepét 1949-ben, az alkotmány elfogadásakor szovjet minta alapján mesterségesen "kreálták", de ez a vélekedés sokak szerint nem állja meg a helyét. A szokás gyökerei az Apostolok oszlása néven ismert középkori liturgikus ünnephez és Darányi Ignác földművelésügyi miniszter 1899. évi rendeletéhez nyúlnak vissza.⁸⁸

Zápszonyban az új kenyér ünnepet a falunapon megegyező napon tartották. Vagyis a településen összeolvadt a két hagyomány. A falunapot mindig a bíró nyitotta meg. A környező falvak, illetve a zápszonyi gyerekek különféle fellépéssel készültek erre az eseményre: tánc, ének, vers stb. Emellett vetélkedő versenyeket rendeznek: a gyerekeknek pl.: zsákbanugrást, a felnőtteknek táncversenyt stb. Ilyenkor kerül sor az utca bajokságra is, foci meccseket rendeznek s a győztes utca teheti ki a kupát. Bográcsfőzésen, szalonnasütésen lehet részt venni, illetve az új kenyér bemutatása is megtörténik.

Különféle mondvacsinált okok miatt sajnos már évek óta nem volt ilyen esemény, de az emberek bármikor szívesen vennék, ha újra megrendeznék.

VII.6. Szüreti multság

A szüreti multság a szüreti időszakot, konkrétan a szőlőszüret ünnepi rendezvény. Ez egy hagyományos magyar ünnep, amely általában ősszel, szeptember vagy október környékén van. Az esemény jellemzően borkóstolókat, szőlőszüreteket és ünnepi hangulatot tartalmaz zenével, tánccal és ételekkel. Egyes régiókban felvonulás is kíséri, ahol az emberek népviseletbe öltöznek, és díszített kosarakat vagy koszorúkat visznek magukkal. Az ünnepség célja a termésért való köszönet kifejezése és a közösséggel való szocializáció.⁸⁹

Zápszonyban ezt a népszokást „Nagy Szüreti Bálnak” hívják. Hagyomány, hogy a tánckör kirepülő növendékei, akik éppen a kilencedik osztályos diákok. Minden évben a soron következő diákok azok, s ez nekik egy élmény, illetve megtiszteltetés, hogy e hagyományt öregbíthetik. E személyek csőszruhát húznak, s feldíszített lovaskocsival minden környező falu központjába elmennek, ahol eljárák a csárdást. Majd Zápszonyba visszatérve a művelődési házban folytatódik a multság, ahol a csőszök nyitják meg a Szüreti Bált csárdással. Ehhez csatlakoznak az emberek s ahol szinte a falu összes lakója kivette a részét a mulatságból. Végig népzene szól s arra táncolnak a

⁸⁸ Nagy Csilla Helyi értékeink Rafajnaújfaluban a Kárpátaljai Népfőiskolai Egyesület gyűjtések alapján, különös tekintettel a gasztronómiai sajátosságokra. Diplomadolgozat, Beregszász 2016.

Elérhető:https://dspace.kmf.uz.ua/jspui/bitstream/123456789/631/1/Nagy_Cs_Helyi_ertekeink_Rafajnaufaluban_2016.pdf (2024.05.17.)

⁸⁹ Arcanum - Szüret

Elérhető:<https://www.arcanum.com/hu/online-kiadvanyok/MagyarNeprajz-magyar-neprajz-2/vii-nepszokas-nephit-nepi-vallasossag-A33C/szokasok-A355/jeles-napok-unnepi-szokasok-A596/oktober-A87D/szuret-A896/> (2024.05.17.)

résztvevők. Tizenegy körül tombolasorsolásra került sor amelyet az emberek az előző héten tudtak megvenni. Sok érdekes nyereménnyel bővelkednek a tombolák, persze azért volt olyan is, amivel semmit sem lehet nyerni. Általában a fődíj egy hatalmas nyúl vagy termény. A tombola után jön a *csaposokra* való licitálás. Három *csapost* csinálnak a csőszök: kicsi, közepes, és nagy csaposokat, ezek szőlőből, csokiból vannak, s persze finom nedűk is megbújnak bennük. Ezeket a *csaposokat* a fiúk vagy férfiak a kedvesüknek szokták megvenni. A kisebbeknek tízig a nagyoknak éjfélig vagy hajnali egyig tartott a multság. Már csak úgynevezett „Kis Szüreti Bál “ van az iskola keretein belül.

A fonó utódaként életre kelt hagyomány formái az úgynevezett hétfői kézimunka estek, ahol a falu asszonyait szeretettel várják a parókiára, s ott a tiszteletes asszony s egy kijelölt vezető irányítása alatt a résztvevők különféle technikákat tanulnak s a készült kézimunkákból befolyt összeget az egyháznak adják. Ezen estéken az asszonyok énekelnek, történeteket mesélnek s egy-két pletykát is megosztanak egymással.

ÖSSZEFOGLALÓ

Munkámban szerettem volna tágabban mértékben megérteni, hogyan, milyen formákban létezik még mindig a hagyományos népi kultúra. Szülőfalum, Zápszony múltjának összegzése mellett igyekeztem közelebbről is megvizsgálni, hogy milyen is volt egykor a hagyományos népélet, pontosabban annak egyes oldalai.

Ami a háziipart illeti, igyekeztem bemutatni a település lakossága által nemzedékeken át gyakorolt ágazatokat. Így például a szövés csínját-bínját, a házi kenderszövetek készítését és azok díszítését. Megpróbáltam ízelítőt kapni arról, hogyan jutunk el a növényi nyersanyagoktól egészen a késztermék, így szerettem volna ennek a folyamatról megismerni mindent.

Bebizonyosodott, hogy kutatásom témája valóban aktuális, mivel ma már igen kis mértékben maradtak fenn a településen a hagyományok. Ennek ellenére a népi élet nyomai még fellelhetőek Zápszonyban is, akár a kollektív emlékezet szintjén is. Akadnak, akik még féltve őrzött ereklyeként őrzi a régi idők kellékeit, textíliáit, receptjeit. S így őrzik ezt az utókornak, hogy ők is emlékezzenek, s ne feledjék el a régi hagyományokat.

Összességében meggyőződhettem arról, hogy a folklór a falusi élet lényeges eleme, számos társadalmi, kulturális és pszichológiai funkciót tölt be, amelyek elősegítik a közösség identitásának és kohéziójának kialakítását.

Az is elmondhatjuk, hogy Zápszony gazdag múltú, erős identitástudattal rendelkező falu, lakói elkötelezettek örökségük és hagyományaik megőrzése iránt a jövő nemzedékei érdekében.

Dolgozatom írása során a nehézségekből sem volt hiány, a koronavírus járvány igen megnehezítette a személyesen történő adatgyűjtést. Így még az átlagosnál is zárkózottabb emberekbe ütköztem. Sokan a vírusra hivatkozva nem kívántak munkám anyagának gyarapításához hozzájárulni. Mégsem keseredtem el, mert azért akadtak, akiket gyűjtőalanyként, beszélgetőpartnerként megkérdezhettem, illetve tárgyi gyűjtés szempontjából sem volt mindenki zárkózott.

Végző soron meggyőződtem arról, hogy a szülőfalum helytörténeti és néprajzi kutatása érdekes feladat, amelyet a gyakorlatlanságom, illetve a fent megnevezett nehézségek ellenére is hasznos kihívásnak tekintettem s remélem, hogy munkámmal mások számára is betekintést nyújthattam e falu múltjába, lakosainak mindennapjaiba, tárgyi és szellemi kultúrájába.

РЕЗЮМЕ

У своїй роботі я б хотіла більш широко зрозуміти, як і в яких формах все ще існує традиційна народна культура. На додаток до узагальнення минулого мого рідного села, я спробувала ближче поглянути на те, яким колись було традиційне народне життя, точніше, на її окремі сторони.

Що стосується домашньої промисловості, я намагалась презентувати галузі, якими займалося населення протягом декількох поколінь. Так, наприклад, тонкощі ткацтва, виготовлення саморобних конопляних тканин і їх декорування. Я намагалася отримати уявлення про те, як перейти від рослинної сировини до готового продукту, тому мені хотілося знати все про цей процес.

Було доведено, що тема мого дослідження дійсно актуальна, оскільки традиції поселення збереглися до наших днів в дуже малому ступені. Тим не менш, сліди народного життя все ще можна знайти в бразях. Є ті, хто досі дбайливо ставиться до припасів, текстилю і рецептами старовини як до дорогоцінної реліквії. І тому вони зберігають його для нащадків, щоб вони теж могли пам'ятати і не забувати старі традиції.

Загалом, фольклор є невід'ємним елементом життя села, він виконує багато соціальних, культурних і психологічних функцій, які сприяють формуванню ідентичності та згуртованості громади.

Ми також можемо сказати, що Запсонь – це село з багатим минулим і сильним почуттям ідентичності, а його жителі віддані збереженню своєї спадщини та традицій на благо майбутніх поколінь.

Під час написання дипломної роботи не бракувало труднощів, епідемія коронавірусу дуже ускладнила особистий збір даних. Таким чином, я зіткнувся з людьми, які були ще більш замкнутими, ніж у середньому. Багато людей, посилаючись на вірус, не хотіли сприяти розширенню матеріалу моєї роботи. Та все ж я не був гірким, бо були люди, яких я міг запитати як суб'єктів колекціонування та співрозмовників, і не всі були осторонь з точки зору колекціонування матеріалів.

Зрештою, я переконалася, що краєзнавче та етнографічне дослідження мого рідного села є цікавою справою, яку я вважав корисним завданням, незважаючи на свою недосвідченість і вищезгадані труднощі, і сподіваюся, що своєю працею та з її допомогою я зміг дати іншим уявлення про минуле цього села.

FELHASZNÁLT FORRÁSOK

I. PUBLIKÁLT FORRÁSOK

Csatáry György: Zápszonyi krónika. Kiadó: Kárpátaljai Magyarok Protestáns Tudományos Egyesülete, 2013.

Kész Barnabás: Kész Margit Néprajzi források 3. Módszertani segédlet a Néprajz c. tantárgyhoz főiskolai hallgatók számára. A Szernye-mocsár falvainak néprajzi jellemzése. Gönyey (Ébner) Sándor kutatásai alapján (forrásközlés) Beregszász, 2021.

Pálóczi Horváth Lajos: Álompákász Egy dzsentri gyermekora. Magvető Könyvkiadó, Budapest, 1986.

Ferecskay János: Mesterségek szótára. I. rész ötven iparág leírása. Budapest, 1912.

II. DIGITÁLIS ADATBÁZISOKBÓL ÉS A VILÁGHÁLÓRÓL FELHASZNÁLT ANYAGOK

Csatáry György Zápszonyi koronája (I. rész) Kárpátalja, 291. szám. 2006. augusztus 11.

Elérhető:

<https://karpataljalap.net/2006/08/11/zapszony-koronaja-i-resz> (utolsó megtekintés: 2022.05.25.)

Csatáry György Zápszonyi koronája (II. rész). Kárpátalja, 292. szám. 2006. augusztus 18.

Elérhető:

<https://karpataljalap.net/2006/08/18/zapszony-koronaja-ii-resz> (utolsó megtekintés: 2022.05.25.)

Szolnoky Lajos: A rostfésűk (Népr. Ért., 1966); Szolnoky Lajos. Alakuló munkaeszközök (Bp., 1972). Magyar Néprajzi Lexikon II. Kötete. Akadémiai Kiadó, Budapest, 1979.

Elérhető:

<https://mek.oszk.hu/02100/02115/html/2-632.html> (utolsó megtekintés: 2022.05.25.)

Szolnoky Lajos: Magyar kenderáztatási módok (Népr. Ért., 1958). In. Magyar Néprajzi Lexikon III. . kötet. Akadémiai Kiadó, Budapest, 1979.

Elérhető:

<https://mek.oszk.hu/02100/02115/html/3-267.html> (utolsó megtekintés: 2022.05.25.)

Szolnoky Lajos: A tiló (Népr. Ért., 1965) kendertörés. In. Magyar Néprajzi Lexikon III. Kötet. Akadémiai Kiadó, Budapest, 1979.

Elérhető:

<https://mek.oszk.hu/02100/02115/html/3-277.html> (utolsó megtekintés: 2022.05.25.)

Kiss Lajos: A kenyérsütés babonái (Ethn., 1922); Schmitthenner, E. und H.: Speise und Trank in Europa (Wissenschaftliche Veröffentlichung des Deutschen Instituts für Länderkunde, N. F., 1960). Magyar Néprajzi Lexikon III. kötet. Akadémiai Kiadó, Budapest, 1979.

Elérhető:

<https://mek.oszk.hu/02100/02115/html/3-290.html> (utolsó megtekintés: 2022.05.25.)

Stokar, Walter von: Die Urgeschichte des Hausbrottes (Leipzig, 1951); Gasztonyi Kálmán: Sütőipari mikrobiológia (Bp., 1961).

Elérhető:

<https://mek.oszk.hu/02100/02115/html/5-598.html> (utolsó megtekintés: 2022.05.25.)

Szöszcsávázás In. Magyar Néprajzi Lexikon V. kötete Akadémiai Kiadó, Budapest, 1982.

Elérhető:

<https://mek.oszk.hu/02100/02115/html/5-206.html> (utolsó megtekintés: 2022.05.25.)

Bolyog Mária A szövés-fonás hagyományja és szakszókincse az Ungvári Járási Császlócon Diplomamunka a magiszteri fokozat megszerzésére Ungvár-2018.

Elérhető:

<http://genius-ja.uz.ua/images/files/bolyog-mariadiplomamunka.pdf> (utolsó megtekintés: 2022.05.25.)

Dzieduszycki Vladimir gróftól Házi ipar Fordította Katona Lajos - Arcanum

Elérhető:

<https://www.arcanum.com/hu/online-kiadvanyok/OMMonarchia-az-osztrak-magyar-monarchia-irasban-es-kepben-1/galiczia-71C6/hazi-ipar-dzieduszycki-vladimir-groftol-forditotta-katona-lajos-773C/> (utolsó megtekintés: 2022.05.25.)

Dömötör Sándor: Bakhátas szántás és a nyugat-magyarországi eketípusok (Népr. Ért., 1954 In. Magyar Néprajzi Lexikon IV. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

Elérhető:

<https://mek.oszk.hu/02100/02115/html/4-1512.html> (utolsó megtekintés: 2023.05.17.)

Bereczki László: Talajművelési alapfogalmak

Elérhető:

https://www.nive.hu/Downloads/Szakkepzési_dokumentumok/Bemeneti_kompetenciak_meresi_ertekesi_eszkozrendszerenek_kialakitasa/20_2203_009_101231.pdf (utolsó megtekintés: 2023.05.17.)

Enyedi György: Az állattenyésztés földrajza (Bp., 1964) In. Magyar Néprajzi Lexikon I. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

Elérhető:

<https://mek.oszk.hu/02100/02115/html/1-186.html> (utolsó megtekintés: 2023.05.17.)

Földes László: Az állattartás és pásztorélet magyar néprajzi szakirodalma (Bp., 1963) In. Magyar Néprajzi Lexikon I. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982.

Elérhető:

<https://mek.oszk.hu/02100/02115/html/1-186.html> (utolsó megtekintés: 2023.05.17.)

Matolcsi János: A háziállatok eredete .(Bp., 1975). In. Magyar Néprajzi Lexikon I. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982.

Elérhető:

<https://mek.oszk.hu/02100/02115/html/1-186.html> (utolsó megtekintés: 2023.05.17.)

Tálas István: A Kiskunság népi állattartása. (Bp., 1936) In. Magyar Néprajzi Lexikon I. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

Elérhető:

<https://mek.oszk.hu/02100/02115/html/1-186.html> (utolsó megtekintés: 2023.05.17.)

Paládi-Kovács Attila: A keleti palócok pásztorkodása (Műveltség és Hagyomány, 1965); In. Magyar Néprajzi Lexikon I. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

Elérhető:

<https://mek.oszk.hu/02100/02115/html/1-186.html> (utolsó megtekintés: 2023.05.17.)

Gaál László: A magyar állattenyésztés múltja (Bp., 1966); In. Magyar Néprajzi Lexikon I. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

Elérhető:

<https://mek.oszk.hu/02100/02115/html/1-186.html> (utolsó megtekintés: 2023.05.17.)

Herman Ottó: A magyar pásztorok nyelvkinése (Bp., 1914); Tálas István: A Kiskunság népi állattartása (Bp., 1936); Györffy István: Állattartás (A magyarság néprajza, II., Bp., 1941–43)... In. Magyar Néprajzi Lexikon I. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

Elérhető:

<https://mek.oszk.hu/02100/02115/html/1-186.html> (utolsó megtekintés: 2023.05.17.)

Domonkos Ottó: A kézművesség szerepe a falu anyagi kultúrájának alakításában. In. Magyar Néprajzi Lexikon III. Anyagi kultúra. Kézművesség. Budapest, Akadémiai Kiadó, 1991.

Elérhető:

<https://mek.oszk.hu/02100/02115/html/4-1512.html> (utolsó megtekintés: 2023.05.17.)

Bodgál Ferenc: A kovácsmesterség kutatása (Miskolc, 1968). In. Magyar Néprajzi Lexikon II. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

Kós Károly: A vargyasi festett bútor (Kolozsvár, 1972). In. Magyar Néprajzi Lexikon I. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

Elérhető:

<https://mek.oszk.hu/02100/02115/html/1-399.html> (utolsó megtekintés: 2023.05.17.)

Herman Ottó: A magyar halászat könyve (I–II., Bp., 1887–88); In. Magyar Néprajzi Lexikon IV. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982.

Elérhető:

<https://mek.oszk.hu/02100/02115/html/4-370.html> (utolsó megtekintés: 2023.05.17.)

Méri István: A nadabi kályhacsempék (Arch., Ért., 1957) In. Magyar Néprajzi Lexikon II. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

Elérhető:

<https://mek.oszk.hu/02100/02115/html/3-5.html> (utolsó megtekintés: 2023.05.17.)

Szilágyi Miklós: Magyar Néprajzi Lexikon VIII. Kötete. Akadémiai Kiadó, Budapest, 2001.

Elérhető:

http://mek.niif.hu/02100/02152/html/02/42.html?fbclid=IwZXh0bgNhZW0CMTAAR0zjhbl2jm8EbVtqffW3NMPG8SpybcnH4A-wUo-PBvtCiSVpmLhKEGI2tk_aem_AdTLgb7gcfLS4n-

[1d53BG1Sfv3DL1YxMKHKLayvoVHaDOw5jtCnfwC9oNwYnHVzJcKEv3dRuQQOmhxH_7fEuUMN](#) (utolsó megtekintés: 2024.05.17.)

Voigt Vilmos szerk.: A magyar folklór Osiris Kiadó Budapest, 1998

Elérhető:

[https://T2Ao26VHQAIW_qfEcCD9a7a9RKeHy8twm0_aem_AcKKci8mjfoD4z316FYezN2eMBcCAEx6syNurr6VBpKXl0uT4S0Cd73NJAKtnnUdihor8eIQLJXmDOOSZZNuWUjR](#) (utolsó megtekintés: 2024.05.17.)

Kékesi Eszter: Falunapok, fesztiválok, művészeti és egyéb táborok a Baranya megyei falvakban. Forrás:

[file:///C:/Users/User/Downloads/kovacsedina,+26Tudasmenedzsment_XXI_evf_KulonszamKekesiEszter256-264.pdf](#) (utolsó megtekintés: 2024.05.17.)

Nagy Csilla Helyi értékeink Rafajnaújfaluban a Kárpátaljai Népfőiskolai Egyesület gyűjtések alapján, különös tekintettel a gasztronómiai sajátosságokra. Diplomadolgozat, Beregszász 2016.

Elérhető:

[https://dspace.kmf.uz.ua/jspui/bitstream/123456789/631/1/Nagy_Cs_Helyi_ertekeink_Rafajnaufaluban_2016.pdf](#) (utolsó megtekintés: 2024.05.17.)

Arcanum - Szüret

Elérhető:

[https://www.arcanum.com/hu/online-kiadvanyok/MagyarNeprajz-magyar-neprajz-2/vii-nepszokas-nephit-nepi-vallasossag-A33C/szokasok-A355/jeles-napok-unnepi-szokasok-A596/oktober-A87D/szuret-A896/](#) (utolsó megtekintés: 2024.05.17.)

Tátrai Zsuzsanna: A pünkösdi királyné járás dunántúli változatainak szerkezeti elemzése. (Népi Kultúra – Népi Társadalom, 1977). In. Magyar néprajzi lexikon IV. Kötet. Akadémiai Kiadó, Budapest, 1982.

Elérhető:

[https://mek.oszk.hu/02100/02115/html/4-801.html](#) (utolsó megtekintés: 2024.05.17.)

III. ADATKÖZLŐK:

Buda István, 1971, zápszonyi lakos

Dávid Judit, 1944, zápszonyi lakos, nyugdíjas

Dávid Livia 1967, zápszonyi lakos

Kósa Jolán, 1960, zápszonyi lakos, nyugdíjas

Kovács Gábor 1966, zápszonyi lakos

Kósa Géza 1979, zápszonyi lakos

Laczkó Gábor 1975, zápszonyi lakos

Szabó Ica 1951, zápszonyi lakos, nyugdíjas

Szücs Erzsébet 1960, zápszonyi lakos, nyugdíjas

Tóth Matild 1948, zápszonyi lakos, nyugdíjas

Tóth Edit 1960, zápszonyi lakos, nyugdíjas

Veres Magdolna 1951, zápszonyi lakos, nyugdíjas

MELLÉKLET



1. kép: Szövőszék (Fotó: Laczkó A. 2021.)



2. kép: Szakító kendő (Fotó: Laczkó A. 2021.)



3. kép: Zsákvászon, 10m. (Fotó: Laczkó A. 2021.)



4. kép: Nászkendő. (Fotó: Laczkó A. 2021.)



5. kép: Díszpárna (Fotó: Laczkó A. 2021.)



6. kép:
abrosz (Fotó:
2021.)

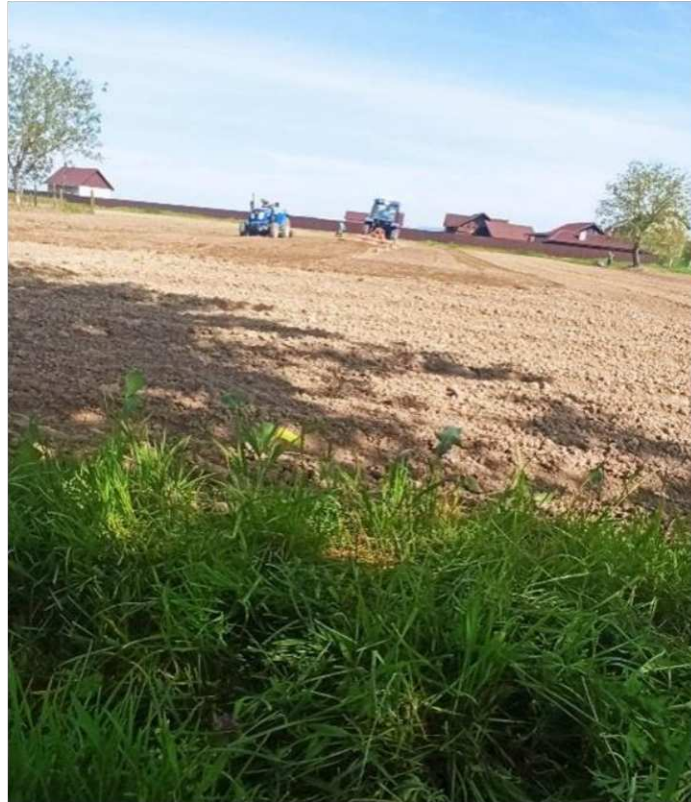
Félbehajtott
Laczkó A.

7. kép: Hímzett terítő (Fotó: Laczkó A. 2021.)



8. kép:

Földmegmunkálás (Fotó: Laczkó A. 2023)



9. kép: Földmegmunkálás (Fotó: Laczkó A. 2023)



10. kép: Krumplivetés (Fotó: Laczkó A. 2023)



11. kép: Vasverés (Fotó: Laczkó A. 2023)



12. kép: Lóvasalás (Fotó: Laczkó A. 2023)



13. kép: Az egykori kovács szavai (Fotó: Laczkó A. 2023)



14. kép: „Vájt” (ásott) kút (Fotó: Laczkó A. 2021)



15. kép. „Tengeri kas” vagy kukoricagóré (Fotó: Laczkó A. 2021)



16. kép. Kinti kemence (Fotó: Laczkó A. 2021)



17. kép. Szüret (Fotó: Laczkó A. 2022)



18. kép: Szüret (Fotó: Laczkó A. 2022)



19. kép: Szőlőprés (Fotó: Laczkó A. 2022)



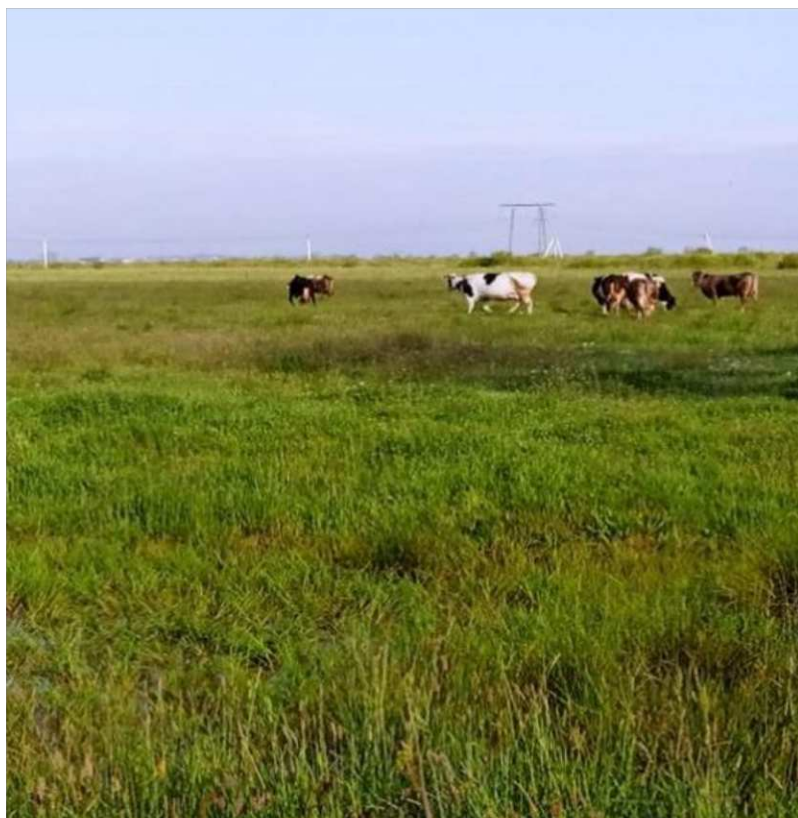
20. kép: Legelő takarítás (Fotó: Zápszony község oldala,
<https://www.facebook.com/photo?fbid=566584545582608&set=pcb.566584892249240>, letöltés:
2023.04.29.)



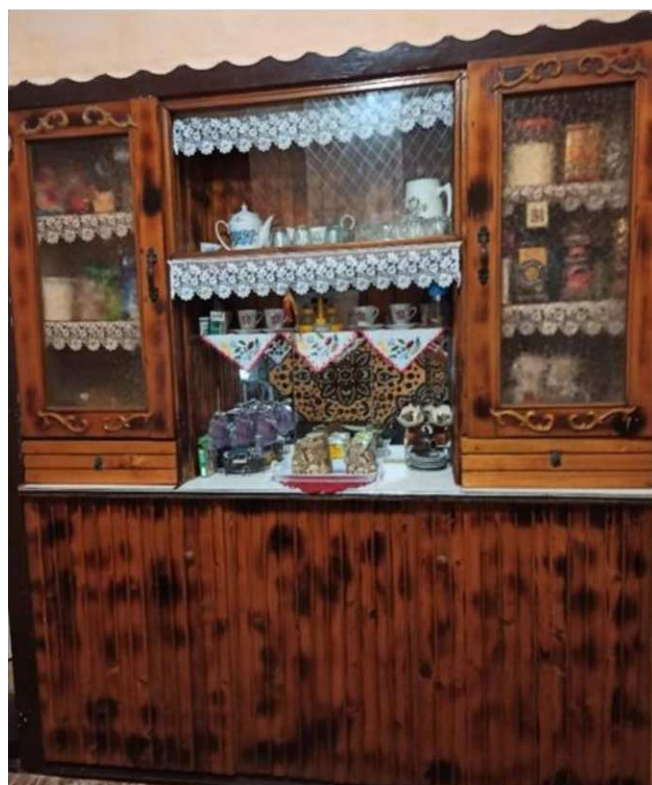
21. kép. Legelő takarítás (Fotó: Zápszony község oldala,
<https://www.facebook.com/photo/?fbid=566584602249269&set=pcb.566584892249240> letöltés:
2023.04.29.)



22. kép: Legelő takarítás (Fotó: Zápszony község
oldala,<https://www.facebook.com/photo/?fbid=566584512249278&set=pcb.566584892249240>
letöltés: 2023.04.29.)



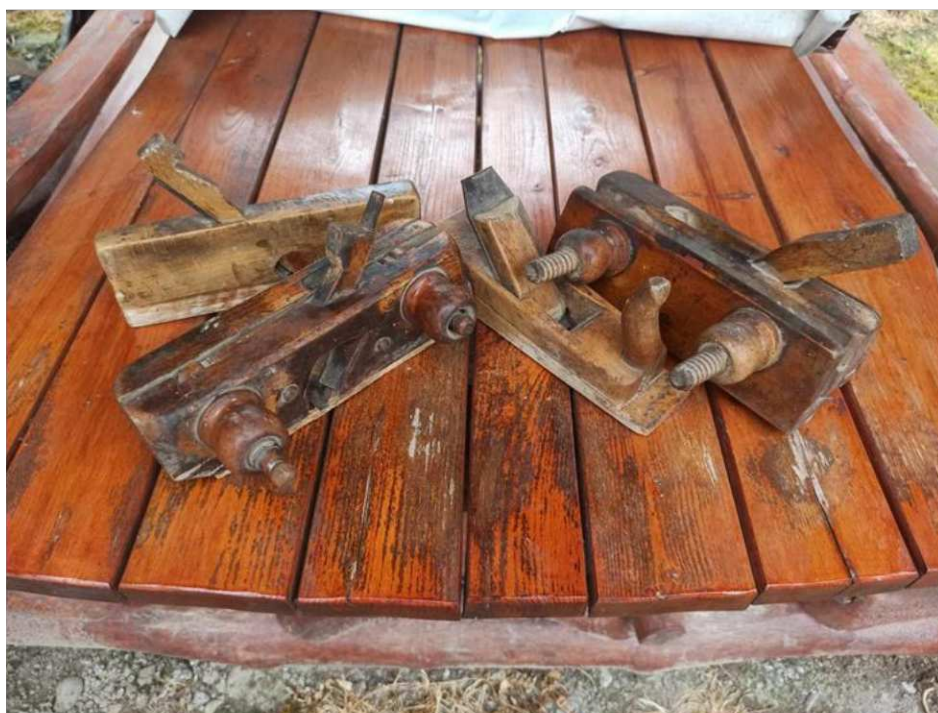
23. kép: Első napi csordai kihajtás (Fotó: Laczkó A. 2023)



24. kép: Falba épített 43 éves konyhaszekrény (Fotó: Laczkó A. 2023)



25. kép: Faragott lábú asztal (Fotó: Laczkó A. 2023)



26. kép: Gyaluk (Fotó: Laczkó A. 2023)



27. kép: Fűrész (Fotó: Laczkó A. 2023)



28. kép: Bőr szerszámtartó (Fotó: Laczkó A. 2023)



29. kép: Szerszámtartó vagy fentok szaruból (Fotó: Laczkó A. 2023)



30. kép: Faragott

2023)

kép (Fotó: Laczkó A.

31. kép: „Csekánka” – réznyomat ajándéktárgy a kolhoz idejéből (Fotó: Laczkó A. 2023)



32. kép:
Kád és
hordó
(Fotó:
Laczkó A.
2023)



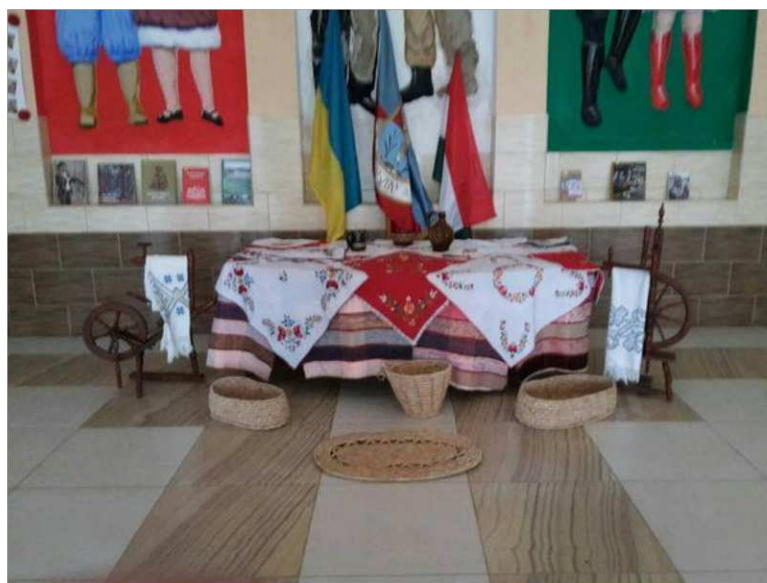
33. kép: Köcsögfa (Fotó: Laczkó A. 2024)



34. kép. Díszített nyelű kés (Fotó: Laczkó A. 2024)



35. Kép: Dagasztóteknő (Fotó: Laczkó A. 2024)



36. kép: Kézimunka kiállítás a Zápszonyi Művelődési Ház beszámoló koncertjére (Forrás: a Zápszonyi Művelődési Ház oldala, https://www.facebook.com/story.php?story_fbid=2515675518465022&id=507483612617566&rdid=bxzSDmKMzIIW5SiH, letöltés: 2024. 02. 15.)



37. kép: Meghívó a 2013as Szüreti mulatságra (Forrás: a Zápszonyi Művelődési Ház oldala <https://www.facebook.com/ZapszonyiMuvelodesiHaz/photos/pb.100030282981554.-2207520000/118041008386789/?type=3>, letöltés: 2024. 02. 15.)



38. kép. Az útra kész szüreti lovaskocsi (Forrás: a Zápszonyi Művelődési Ház oldala <https://www.facebook.com/ZapszonyiMuvelodesiHaz/photos/pb.100030282981554.-2207520000/118041295053427/?type=3>, letöltés: 2024. 02. 15.)



39. kép. Az útra kész szüreti lovaskocsi a táncosokkal (Forrás: a Zápszonyi Művelődési Ház oldala
<https://www.facebook.com/ZapszonymuvelodesiHaz/photos/pb.100030282981554.-2207520000/118041468386743/?type=3>, letöltés: 2024. 02. 15.)



40. kép. 2013 csőszei tánc közben (Forrás: a Zápszonyi Művelődési Ház oldala
<https://www.facebook.com/ZapszonymuvelodesiHaz/photos/pb.100030282981554.-2207520000/118041338386756/?type=3>, letöltés: 2024. 02. 15.)



41. kép. A fiatalabb hagyományörzők folklór jelenet előadása előtt (Fotó: Dávid. L. 2024)



42. kép. 2023 csőszei (Forrás: Запсонька Гімназія oldala

<https://www.facebook.com/photo?fbid=277293038457013&set=pcb.277295558456761>

letöltés: 2024. 02. 15.)



43. A Zápszonyi tánckör tanoncai próba közben (Fotó: Dávid. L. 2024)



44. kép. Farsang. (Fotó: Dávid. L. 2024)



45. kép. Anyák Napi Ünnepség meghívója.(Fotó: Laczkó A. 2024)