

ADATOK ÚJKÍGYÓS NÉPELETÉHEZ

BÁLINT SÁNDOR

A XVIII. század folyamán Szeged városa egyelőre nem egészen tisztázott társadalmi és gazdasági körülmények között a délvidéki dohánytermelés és dohánykereskedelem legfontosabb helyévé fejlődött. Lehetséges, hogy a szegedi nép föltűnő és eredményes kertészkedő hajlama még a török időkben, bizonyára éppen török ösztönzésekre bontakozott ki. Erre enged következtetni egyik szegedi török jövevényszó, a *bosztán* 'elkerített, gondosan megművelt hely'. Bizonyos az is, hogy a dohánytermelés a Balkánról, török közvetítéssel nyomult be hazánkba. Mint ismeretes, a *dohány* szintén török jövevényszó. Kétségtelen, hogy az Erdődy (később Pallavicini) uradalom már a XVIII. század derekán szegedi kertészeket szerződött aránylag kedvező föltételek mellett.

A dohánykertészek nem voltak úrbéres jobbágyok, hanem bérlők, akik különböző időre kötöttek az urasággal szerződést. Minden bérlőcsalád kapott bizonyos nagyságú, rendszeren 20 hold körüli *numerus*, *nomërus* néven emlegetett földbérletet. Holdjáért általában fizetett évi 2—5 ezüst forint haszonbért. A bérletből 4 holdat dohánnyal volt köteles beültetni. Ennek termésén azonban nem osztozkodott az urasággal, aki így is jól járt. Ezek a föltételek — mint látni fogjuk — Újkígyóson kissé mások voltak. Mindenesetre az addig puszta birtokrész benépesedett, másfelől pedig a földesúr cselédsége is elsajátította a dohánykertészetet.

A XVIII. századi kezdetektől fogva a délvidéki, szinte kizárólag szegedi gyökérszerű dohánykultúra az itteni uradalmak egyik legjelentősebb jövedelmi forrása volt, amelyek a nagy dohánykereskedő cégekkel, így a szegedi Wodianer-, a bécsi Sina-házzal szemben vállalt nagyarányú szállítási kötelezettségeinek csak úgy tudtak eleget tenni és a kikötött vételárhoz hozzájutni, ha e dohánykertészek saját termését is beletudták.

A szegedi, tápai, gyevi (Algyő), mindszenti, sövényházi, tehát egy népi törzsokhöz tartozó dohánykertészek ősi lakóhelyükről először a Délvidék, főleg Torontál, kisebb részben Temes (Majláthfalva) és Bácsbodrog (Gyulafalva) megye kamarabirtokaira, sőt ezeknek részleges eladása után magánuradalmakba, így a Marczibányi (Csóka), Tajnay (Szaján), Kiss (Ittebe), Csekonics (Magyarcsernye, Kisorosz) és más családok birtokaira, továbbá Szeged szabad királyi város kamarai bérle-

ményére (Szőreg, Ószentiván, Térvár, Gyála) települnek. Szeged Torontálba kirajzott ősnépe mintegy 50 falut népesít be nem egészen száz év alatt a múlt század derekáig.

Ezeknek a fejlett szakmai kultúrával rendelkező, *gányó* néven is emlegetett szegedi dohánykertészeknek olyan nagy a hírük, hogy később Csanádba, Békésbe is jutott belőlük. Így telepíti őket többek között a Wenckheim uradalom Újkigyós pusztára (1816), a Salbeck család Kisiratosra (1818), Hengelmüller bécsi pusztabérlő pedig Csanádapácára (1821). Lehetséges még, hogy a környéken Pusztaföldvár és Szentetornya faluknak is vannak hasonló, de kisebb szegedi népelemei. Ennek tisztázásához azonban még alaposabb kutatásokra van szükség.

Miután a szegedi nagy táj népeletéről készülünk terjedelmes összefoglalásra, monográfia írására, háromszor is megfordultunk néhány napra Újkigyóson. Kimerítő gyűjtést azonban idő híján nem tudtunk végezni. Legfőbb célunk, munkafeladatunk az volt, hogy megállapítsuk, mennyire tükröződnek Újkigyós néprajzi képen a szegedi hagyomány jellegzetességei, nyomai. Megfigyeléseink számos eredményét a Szegedi Szótár anyagába is már beledolgoztuk. Elsősorban ugyanis a szótári anyaggyűjtés érdekében az újkigyósi népnyelvet figyeltük meg: vajon mennyire őrizte meg az ősi szegedi anyanyelv tájszavait (*válé* 'mélyedés', *gudúc* 'apró, fonott kalács', *szérviánpaprika* 'bolgárpaprika', *csentrös* 'törekeny edények összefoglaló neve', *ángyomasszony* 'idősebb testvér felesége', *tatar* 'kezdetleges világító eszköz'. Vö. SzegSz), hangzásbeli sajátosságait, továbbá azokat a szokásokat, szellemi és gazdasági hagyományokat, amelyeket olykor egy-egy szó is magába sűrít. Gyűjtéseink során két szóval találkoztunk, amely már nyilvánvalóan a békési szlovákság nyelvéből való átvétel: *bozsékol* 'sopánkodik, siránkozik', *koséc* 'kezdetleges ágy, heverő, priccs'. Szorgosabb megfigyeléssel bizonyára növekednék a számuk. Említsünk itt még néhány olyan szólást, amely sajátos helyi, újkigyósi fejleménynek tekinthető, a szegedi nyelvterület más helyein tudunkra nem ismeretes. *Olyan is az, mint a keddi mēnyasszony* (= nem sokat ér, nem hívják semminek, szerencsétlen flótás. Kedd szerencsétlen nap, ilyenkor nincs esküvő). *Becsapta, mint Balogh az ördögöt* (= rászédett valakit).

Ami magát a szegedi népnyelv hangzására annyira jellemző *ö*-zést illeti, az újkigyósi családi élet meghitt körében kétségtelenül ma is töretlennek, folyamatosnak tekinthető, bár már nem kizárólagos. Emlékezünk például egy idősebb asszonyra, *Csatlós Imrénére*, aki első találkozásunk (1949) alkalmával következetesen *ë*-vel színezett irodalmi nyelven fejezte ki magát, jöllehet urával az *ö* fülehallatára *ö*-ző tájszólásban folyt a társalgásunk. Csatlós né el nem vétette volna a szót világért sem: egyelőre idegennek, kívülállónak érzett bennünket. Második alkalommal (1954) már *ö* is gyermekkorának, családi körének anyanyelvén, *ö*-ző módon tájszavakat használva beszélgetett. Így volt ez utoljára (1959) is, amikor már meghitt ismerősnek tekintett. A szerepjátszás, gátlás, amelyre talán a falusi értelmiség mosolygása, esetleg megszólása, illetőleg a békéscsabai piac más beszédstílusa készítette, most már teljesen eltűnt. Kétségtelen, hogy azokban a családokban,

amelyekben a szülők valamelyike nem tősgyökeres kigyósi, vagy apácai, már bizonyos bomlás, kettősség mutatkozik, de az új még nem tudta a régi nyelvhagyományt legyőzni. Így egyik igen értékes forrásunk, *Balázs István* törzsökös gazda beszédén már békési jellegek is mutatkoznak, de felesége, gyermekei és a rokon, kiterjedt *Bacsa*-család ajkán még töretlenül zeng a szegedi kiejtés.

Ez a nyelvi küzdelem Újkigyós szigetjellegeivel is összefügg. A hasonlóan sziget fekvésű Csanádapácát leszámítva egyiküknek sincs már közvetlen földrajzi kapcsolata a szegedi anyanyelvvvel, mert vagy *ö-ző* magyarokkal, vagy szlovákokkal vannak szomszédságban. Ehhez a zárt-sághoz még a katolikus vallás is hozzájárul a környék református és evangélikus magyarságával, illetőleg szlovák népével szemben. Miután parasztságunkat a legújabb évtizedekig a vallási téren is érvényesülő endogámia jellemezte, ez Újkigyós esetében annyit jelentett, hogy csak a szomszédos katolikus hitű, hasonlóan *ö-ző* Csanádapáca, vagy a szintén szomszédos, de valószínűleg nem szegedi gyökérzetű *Meggyesbodzás* jöhetett házasságnál szóba. Az innen hozott asszonyok azonban rövid megfigyelésünk szerint idősebb korokra teljesen átvették kigyósi új környezetük *ö-ző* nyelvét. Az ellenkezőt *Meggyesbodzás*on nem volt alkalmunk megfigyelni. Itt említjük meg, hogy újkigyósiakból települt a Romániához tartozó *Simonyifalva* népének egy része (1883). Tartották is velük egészen 1918-ig a rokonsági és házassági kapcsolatokat, búcsúra összejártak. Magáról *Simonyifalva* népeletéről, esetleges szegedi hagyománykincseről sajnos nincsenek adataink.

A helybeli anyakönyvek nyomán bemutatjuk Újkigyós szegedi, illetőleg Szeged környéki, de szintén *ö-ző* falukból (*Tápé*, *Algyó*, *Mindszent*) származó családjait:

Agócs, Apró.

Bába, Bacsa, Bali, Bálint, Báló, Batki, Becsei, Belovai, Bodó, Boldog, Bozó, Bozóki, Bózsó, Búvár, Búza.

Csányi, Csókási, Csonka, Csóti.

Deák, Domokos, Dudás, Dunai.

Faragó, Farkas, Fodor, Forgó, Fődi.

Gedó, Gera, Greguss, Győrfi (*Algyő*).

Hajnal, Hegedűs, Hódi, Huszka.

Jambrik, Juhász.

Kálmán, Kántor, Kása, Király, Kocsis, Kónya, Kőrösi.

Lippai, Lőrincz.

Madarász, Márton, Masa, Miklós, Mojzes, Mucsi.

Nacsa.

Nyári.

Ókrös.

Pálffy, Prágai.

Rác, Révész, Rozsnyai, Rúza.

Sándor, Sípos, Somogyi, Süli (*Algyő*).

Szakáll, Szántó, Széll, Szücs.

Terhes.

Urbán.
Vetró, Vincze, Virág.
Zsótér.

Feltűnő a keresztnévek megválasztásában, régi hagyományaiban a szokatlan bibliai és szent nevek szeretete, ami a születés napjának szentkultuszára mutat és archaikus katolikus hagyomány, ami a palócoknál, székelyeknél, Szeged népénél is régebben általános volt. Ilyen nevek: *Abrahám, Illés, Rafél* (< Rafael), *Lázár, Rókus, Bërgyus* (< Brigitta), *Rëgyëna* (< Regina), *Emer* (< Emerencia, Szűz Mária nagyanyja), *Apollónia*. Különös figyelmet érdemel az *Illés* keresztnév, ugyanis Illés prófétát a szegedi dohánykertészek védőszentjükként tisztelték. Koldusénekek emlékeznek meg az újkígyósi hagyományban is ismert szegény Regina asszonyról, aki utolsó garasát adta oda alamizsnául a földön vándorló Krisztusnak. Ezért a megnyílt menyorszáiban terített asztal várta a jámbor özvegyet. Ráfael arkangyal névkultusza a kertésznép hőskorát, vándorlásait idézi föl, amikor jártukban-keltükben az útonjárók oltalmára, Tóbiás útítársára, Ráfaelra hagyták magukat. Rókus hitvalló neve a XVIII. század pestis-, továbbá a XIX. század elejének kolerajárványait idézi. Már az újszülöttet az ő oltalma alá helyezték. Hasonló megfontolások alapján választották leánygyermek számára a *Rozália* nevet.

Az újkígyósi profán népköltészetnek egyetlen, tudunkra felgyűjtött emléke az a Lócskay Józseftől kifogástalan nyelvjárási hűséggel följegyzett mese (Nyr. 1875, 233 — 234), amelyben a más hőstetteivel dicsekvő szélhámos alól kiugrál a párna. Ez, mint ismeretes, ősi, mesekincsünkben nem sokszor szereplő keleti mesemotívum. Nyilvánvaló, hogy mint minden más, Szeged népéből sarjadzott dohánykertész falunak, Újkígyósnak is színes mesehagyománya lehetett. A dohány fűzésének, válogatásának egyhangú, unalmas munkája közben jól esett a mesehallgatás. A jó mesemondót meg is jutalmazták. E hagyománynak tudunkra még egyetlen hírmondója van, az Apácáról átszármazott *Pleskonics* Gábor (1894) személyében. Örökre sajnálhatjuk, hogy a szegedi táj gyűjtő klasszikusának, egyideig a szomszédos Apácán élő Kálmány Lajosnak figyelme nem terjedt ki a rokokofalura, Újkígyósra.

Ami Újkígyós egyéb szellemi hagyományvilágát illeti, a rendelkezésünkre álló idő alatt aránylag nem sokat gyűjtöttünk.

Az esztendő jeles napjaihoz fűződő hagyományokat kezdjük a karácsonyi, vagyis az évkezdő ünnepekkel.

Katalin (nov. 25.) napján meggyfagallyat tesznek egy vízzel telt üvegbe. Mások szerint Luca estéjén meleg helyre rakják, sokszor a kemence tetejére. Karácsonyra szépen kizöldül.

Luca (dec. 13) napján a fehérszékű népek régebben nem volt szabad ki-mennie a házból még a szomszédba sem. A boltban e napon nem szoktak venni semmit. Valamikor a gazdasszony beült a kuckóba, hogy majd jó ülős kotlósai legyenek. Az aprójóságot karikában etették, hogy szét ne széledjenek, megmaradjanak. Az ülőn piszkafával döfködték meg őket, hogy bőven tojjanak.

Karácsony böjtjén az utcáról hoztak be földet, illetőleg sarat, amelyet annak idejében aztán a kotlók alá raktak. A szomszéd gazdától loptak egy pár szalmaszálat, hogy szerencsések legyenek. A böjt miatt éhes gyerekeket e napon valamikor azzal biztatták, hogy jutalmul majd meglátják az aranszekeret a pallaton, vagyis a mennyezetben. A kútba almát tesznek. Éjjélkor a béresnek kötelessége róla megitatni az istállóban a jószágot. Régen a gyerekek számára fából, subadarabból kisbárányt készítettek, amely karácsony estéjén ott volt az asztalon, vagy az ablakban.

Aprószentek (dec. 28) napján a gyanútlan kisgyereket mustármagért szokták a szomszédba küldeni. Itt megverik, de utána nyomban meg is jutalmazzák. Ez a nap régi ünnepi szokásainak jellegzetes töredéke.

Újév napján korán reggel kint a kútnál szokás megmosakodni, hogy az új esztendőben mindenki friss legyen.

Ismeretes, hogy a középkori gyökérzetű *gergelyjárás* (márc. 12.) diákhatományait leginkább Dunántúl és a palóc Felvidék őrizte meg. A múlt századból vannak azonban adataink Hódmezővásárhelyről, továbbá Kálmány leírásában Apácáról, Lócskay József följegyzésében (Nyr. 1875, 189) Újkigyósról is. Lehetséges, hogy a szegedi tájon máshol föl nem tárt szokás még az anyavárosból, Szegedről származik, amelynek ősi soron virágzott a diákélete. Így a diákság egyik védőszentjének, Gergely pápának tisztelete sem volt nyilván ismeretlen. Feltehető azonban az is, hogy valami régi iskolamester plántálhatta a gergelyjárást a két falu hagyományvilágába, amely a terménygazdaság korában a tanítónak is hasznot hajtott, mert a gyerekeknek adott természetbeli ajándék (liszt, szalonna, bab, tojás) a mestert illette.

Húsvét hétfőjén a locsolkodás elég kiméretlenül folyt. Egész vödör vízzel öntötték le a lányokat, menyecskéket. Sokszor a fejük fölé tartott rostán keresztül öntötték rájuk a vizet.

Valamikor Szent György-nap (ápr. 24) hajnalán fehér lepedővel meghúzták más földjén a harmatot, hogy az ő földjük teremjen, az ő tehenük tejeljen bővebben.

Búzaszentelő napján (ápr. 25) a régi öregek nem dolgoztak. A szentelt búzát imádságos könyvbe tették.

Május 1-re virradóra szokásban volt a *májusfa* állítása, pünkösdkor a *pünkösödölés*. Hajnalán bodzavirágot szedtek, amelyet foganatos orvosságnak tartottak.

Keresztelő Szent János (jún. 24) napjának előestéjén régebben ugrották a *Szent Iván tüzét*, miközben almát dobáltak bele.

Úgy tartották, hogy Sarlós Boldogasszony (júl. 2) után mindenképpen vágni, aratni kell a búzát, ha még nem is érett egészen.

Illés próféta (júl. 20) táján viharok szoktak lenni, amelyek a búzakereszteket is széthordják. Ilyenkor ezt mondják: *Illés mög Jakab* (júl. 25) *Annát* (júl. 26) *kergeti*. A régi asszonyok Szent Anna napját különben úgy ülték meg, hogy előtte kilenc kedden böjtöltek.

Az emberi élethez fűződő ünneplő hagyományok közül említhető a *cuharé*, vagyis házibál, amelyen a fiatalság: lányok, legények, újhá-

zasok szoktak mulatni citera, esetleg harmonika mellett. A legénykék és serdülő lányok számára háznál citeraszóra rendezett mulatságnak *kisbál* a neve.

A házasságot alkalmas asszony, a *gyűgyű* közvetíti, az eljegyzésnek *kérő* a neve. A menyasszony ágyáért kerülővel, nem ugyanazon az úton szoktak menni. Ilyenkor illik ellopni az előtét és piszkafát is. Sajátos újkígyósi szokás, hogy amikor a menyasszony ágyát viszik, bárkinek joga van a kocsi megállítani, és hátát a lócshöz dörzsölni. Mint mondják, ez szerencsét hoz.

Újkígyóson a vőlegény szüleinek *örömapa*, *örömanya*, a menyasszonyénak pedig *szomorúapa*, *szomorúanya* a neve. Ezzel arra a vesztésre utalnak, amely nemzetséget éri a lánygyermek kiválásával. A menyasszony násznagyait *fehérnásznagy* néven emlegetik. Ez a megjelölés az egész archaikus szegedi világban ismeretes, így Szőregen, Tamásfalván is.

A lakodalomban a *vőfély* és *kisvőfély* nem személyeket, hanem *ház* néven emlegetett háznépet hív. A legényeknek, nagylányoknak külön meghívás jár, akik megnevezik, hogy kiket kell párjukul a lakodalomba meghívni.

A lakodalom régebben leginkább nagyfarsangon és hétfői napon, útkábban szerdán szokott végbemenni. Manapság szombaton, illetőleg kislefarsangon, vagyis ősszel kötik a legtöbb házasságot.

A menyasszony cipőjébe régi ezüstpénzt szokás tenni. Nem azon az úton indulnak el érte, amelyiken majd hazajönnek az esküvőről. Menet választják a hosszabb utat. Útközben két menyasszonynak nem jó találkoznia egymással, mert nem él valamelyikük sokáig. Ha ez véletlenül mégis előfordul, elfödözik őket egymástól.

A vőlegényes násznép előtt régebben szalmakötéssel volt befonva az ajtó. Két ór strázsálta cirokszárral a kezében. Végre bejutottak. Ilyenkor a násznagy kérdéseire kellett a vőfélynak megfelelnie. Ilyenek:

A tengör fenéke milyen mély, amikor a legmélyebb? Egy kúhajításnál nem mélyebb. Melyik asszony nem volt lány? A piros asszony (vagyis a tizes a kártyában, amelyet Tápén, Újkígyóson *asszony* néven emlegetnek). Ferenc Jóska melyik embör előtt vötte lő a kalapját? A borbély előtt. A menyasszonyi búcsúztató után a nászmenet megindul az esküvőre. Ilyenkor a vőfély a tele kulacs bort útközben elkínálgatta, a kulacs nyakán lévő kalácsot pedig a koldusok között osztotta szét régebben.

Hazaérkezve a vőlegényes ház asszonynépe a nászmenetet gyertya, meggyújtott kukoricacsutka fényénél szokta fogadni. A menyasszony megcsókolja várakozó ipának, napának a kezét. Az új párt a pitarba, a kémény alá terelték, ahol mézes peracet kellett szakítaniok. Ebbe tréfából olykor madzagot is sütöttek. A menyasszonyt ilyenkor fölnéztették a kéménybe is, hogy majd feketeszemű gyermeke legyen.

A vacsorára készülődés jele, amikor a vőfély tréfás versezetek és intelmek kíséretében fölesketi a legénysereget és a családhoz tartozó asszonyokat a násznép tisztességes és bőkezű kiszolgálására.

Vacsora kezdetén a násznagy imádkozásra emelkedik. Mindjárt utána a zenekar kísérete mellett a himnusz eléneklése következik. Most beköszönti a vőfély a levest, majd a paprikást, külön a bort és végül a süteményt. A *borköszöntés* abból áll, hogy a vőfély és kiszolgáló serege ünnepélyes versmondás mellett tele üveg borokat helyez az asztalra, ahol egyébként a lakodalom kezdetétől volt bor.

A lakodalmi vacsora fogásaihoz tartozott régebben a húsleves, köleskása, később helyette a tejberizs, marha- vagy birkapaprikás, sütemény, amelyet rendszeren a násznép szokott ajándékba hozni. Manapság a kása már nem járja. A paprikáshoz a vendég kenyér és kalács között választhat. A bort Tiszakürtről, Alpárról, Gyöngyösről, olykor János-halmáról hozzadják. Régebben kocsin is elmentek érte.

Sajátos helyi szokás, hogy a muzsikások is egyidőben étkeznek a vendégekkel. Hamarosan föl kell azonban kelniök, mert a vőfély vezetésével fakanállal, nyújtófával, egyéb konyhaeszközökkel a kezükben bevonulnak a szakácsnék, főzésnél segédkező lányok, menyecskek és táncot rögtönöznek. A Rákóczi-induló hangjára történik a bevonulás. Inkább magukban forognak, végül ők is asztalhoz ülnek és megvacsorálnak. Nyilván mindjárt a tánc után következett régebben a *küspénz* szedése is. Az állítólagos égési sebek miatt bekötöttözött kezű szakácsné nagy fakanállal végigbökdöste a férfivendégeket, akik aztán „orvos-ságra” pénzt adtak neki.

A századforduló lakodalmaiban a helybeli paraszttokból alakult, 12 tagú rezebanda muzsikált, amelynek bizonyos kótáismerete is volt. Csabáról kijárt egy katonakarmester, az foglalkozott velük. Az együttes kétségtelenül a katonazenekarok hatására alakult meg. Nyilván az ő nyomukban vert ebben az időben Újkígyóson is gyökeret a régi monarchia tánc kultúrájára annyira jellemző *polka* és *valcér* is, a hagyományos *kétlépés*s mellett. Lehetséges, hogy az urasági bálak példája is hatott. A férfiak is, asszonyok máig szívesen táncolnak a párok között magukban is.

Napjaink kisebb lakodalmain hegedűsből, pikulásból, harmonikásból alakult, rendszeren apácai banda muzsikál. Résztvettünk egy nagyobb lakodalomban is, ahol a zenekar két primásból, kontrásból, nagybőgősből, klarinétosból, bendzsósból, harmonikásból és cimbalmosból állott. Tagjai apácaiakból és sarkadiakból verődtek össze. Bár nem cigányok, hatásos és szép játéukon, de mősoraikon is már nagyon megérik a magyar népies műzene minden romantikus jellegzetessége. A násznép szünetekben fölhangzó dalolása azonban még a parasztnóta stílusbeli hagyományait őrzi. A cuhárék igénytelenebb zenéléséről máshol már megemlékeztünk.

A gyerekágynak *Boldogasszony ágya* a neve. Az újszülött *korozsma* néven emlegetett keresztelői ajándékot, rendszerint ruhaneműt kap keresztanyjától. A keresztelői lakomának *csök*, a gyerekágyas templomban történt avatását követő asszonyi vendégségnek *Boldogasszony pohara* a neve.

A halállal kapcsolatos hiedelemvilág köréből megemlíthető a *virasztó*, amelyen az *énekösszony* énekel: irányítja az imádságokat, éne-

keket a birtokában lévő vallási népiratokból. Ezek legtöbbször a barokk halottkultusz szakrális hagyományait őrzik. Amikor a halál bekövetkezik, a tükröt betakarják, az ablakba égő gyertyát tesznek.

A nagylány halottat menyasszonyi ruhába öltöztetik. A vőlegény halottat menyasszonynak öltözött lány kíséri ki fehér párnára helyezett tányérral a temetőbe. Ha ez véletlenül mégis eltörik, akkor a halott elvette volna feleségül. A temetés után visszatérnek a halottas házba. A bejáratnál kezet mosnak, majd kezdetét veszi a *tor*. Egy tányér ételt leborítanak, majd a koldusnak adják oda.

Újkígyós eredetileg *gányófalu* volt. Az első dohánykertész telepes családok a délvidéki nagytájon, az akkoriban, tehát a múlt század elején kialakult föltételek értelmében itt is kaptak 1—1 *numerus* földet. A falu alapítására Wenckheim József Antal gróf 1814-ben szánja magát. A haszonbérbe kapott 1 *numerus* föld állott 27 kisholdból (= 1100 négyszögöl): 5 hold belsőségből, 17 hold külsőségből, 5 hold legelőből. Évenként és holdanként 5 forint és 1 bécsi mázsa dohány volt a bér. A bérlet 40 évre, majd újabb 30 évre szólt. Ennek leteltével, 1884-ben a haszonbéres község váltságszerződést kötött az uradalommal: 200 *numerus*, összesen 1942 hold, 721 négyszögöl terület vált holdanként 180, illetőleg 190 forintért örökfölddé. A tartozást jelzálogkölcson alakjában kellett törleszteni. Hogy e kötelezettségének a falu népe könnyebben megfelelhessen, kapott az uradalomtól 4000 hold szántóföldet és legelőt, évenként és holdanként átlag 12 forint bér mellett. A lakosság évről évre feles, a legszegényebbek harmados földet kaptak az uraságtól, akinek így sikerült birtoka számára külső munkaerőt is biztosítania. A váltságösszeg egyébként 437 059 forint volt, amelynek kifizetéséért a gróf is kezességet vállalt.

A *numerus* belsőségén volt régebben a ház és a dohányföld. Ez a közelség tette lehetővé a gondos művelést. Újkígyóson, mint egyéb szegedi eredetű, temesközi *gányófalukban* is, hatalmas *porták* vannak. Egy-egy párhuzamos utcator lakóházai sokszor több száz méter távolságra fekszenek egymástól. Újkígyóson a következő dohányfajták ismeretesek: a régebben termelt *szögedi vastagrúzsa-*, *guba-*, *kapa-*, továbbá a nyilván szabolcsi eredetű *tiszaháti-*, *penzovári-*, *negyvenlevelű-*, továbbá a cigarettának való újabb *döbröcöni rúzsadohány*. A dohánymagot egyébként akár a szárazat, akár a csíráztatottat hidegágyba vetik Gergely és József (március 12—19) napja között. A csíráztatás februárban elkezdődik. A sövényvel elkerített palántáskert az udvar szomszédságában foglal helyet, vagy az udvarból rekesztik el. A vetés előtt a dohányágyakat kellően meg kell porhanyítani, trágyázni. A növekvő palántát öntözni, gyomlálni kell. A dohánypalánta olykor *ligetős*, vagyis nem kél ki, illetőleg nem fejlődik rendszeresen. Éjszakai fagyok ellen zsupszalmát, vagy haszurát borítanak rá.

A dohányültetést megelőzi hajnalban a palánta kiszedése a földjéből. A dohányföld sokszor száraz, tehát vízzel kell ültetni, vagyis a palánta helyét bádoglócsolóval, vagy régebben *locsolótök* segítségével megöntözni. Olykor szükség van a föld szélén rögtönzött kút, *kopója* ásására is. Az ültetéshez *dohányfűrű*, *palántaültető-fűrű* néven emle-

getett fafúró kell. Olyan, mint a szegedi *paprikafúró* (SzegSzót II, 272), hossza mintegy 20 cm. Van *palántahányó*: rendszerint gyerekek, vagy idősebb családtag, aki a nála lévő palántacsomóból odavet pár szálát az ültetés helyére, hogy a *rakó* munkáját meggyorsítsa.

A *fódozás* az ültetés után 5—6 napra következik: a meg nem fogant, elszáradt, hibás töveket pócolják. Az elültetett dohányt a nyár folyamán háromszor kapálják meg. Az utolsó kapálás alkalmával a megnőtt tövet körülöltögetik. Ennek *aláhúzás* a neve.

A *dohányszödés* leginkább augusztusban történik. Az első szedésnek *aljszödés* a neve, mert az alsó, legfejlettebb leveleket törlik le a tőkéről.

A dohánylevelek fölválogatása, osztályozása tapasztalat szerint történik. Van *nagyelső*, *kiselső*, *nagymásodik*, *kismásodik* és végül a *harmadik*, legsilányabb fajta. A szárazság foka szerint viszont *nagysárga*, *kissárga*, *nagypiros*, *kispiros*, *nagyzöld*, *kiszöld*. Az összetartozó leveleket a *dohánytű* segítségével a 3 öl, mintegy 5 m hosszú *dohánymadzagra* fűzik, majd a *kuka* 'gamó' segítségével a *dohánypajtában* elhelyezett *szérgyiákra*, azaz vízszintes rudakra akasztják száradni. Utána a *bálozás*, vagyis szakszerű csomagolás, majd az állami dohánybevéltóba vitel következik. E jellemzésünkben — előadásunk megszabott terjedelme miatt — csak a legszükségesebbeket mondtuk el. Mindenesetre számunkra az volt a legmeglepőbb, bár ugyanakkor a természetes is, hogy a dohánytermelés egyes szakaszai és szokincse a legapróbb részletekben is megegyeznek a szegedi paprikatermelés megfelelő munkamenetével és műszavaival. Ez az azonosság cáfolhatatlanul bizonyítja egyrészt Újkigyós népének származását, másfelől pedig azt, hogy a szegedi paprikakultúra a dohánytermelés magas színvonalú helyi hagyományából fejlődött ki, főleg a dohánymonopólium behozatala (1851) után következő évtizedekben.

Megemlítjük még ezzel kapcsolatban: az újkigyósi dohánykultúra a házépítésben is éreztette régebben a hatását. A régi újkigyósi ház ugyanis a pionír dohánykertészek szerényebb anyagi helyzete miatt csak szoba, konyhából állott. Szükség volt csomózó helyiségre, ahol tágasan elférnek. Ezért a tiszta szoba mérete föltűnően nagy, az épület hosszában 5 × 8 m², vagy négyszögöl. Lehetséges, hogy a ház tornáca is nagyobb termés idején szárításra is szolgált és a békési népi építkezésre jellegzetesnek mondható utcai tornácnak — dekoratív hatása mellett — ilyen szerepe is lehetett. Nem lehetetlen azonban, hogy ez felvidéki szlovák hozomány, a faépítkezés maradványa, amelyet a békési magyarság is átvett, bár általánossá tudunkra nem tudott lenni.

Sajátságos, hogy a szegedi parasztházra annyira jellemző napsugaras házvégdíszítéssel Újkigyóson nem találkozunk, jöllehet Orosházán, Csánadapácán is még előfordul. Ennek magyarázata nyilván az, hogy Újkigyós már messze esik és elszigetelődött a szegedi szülőföldtől. Apácának kapcsolatai később szakadtak meg az anyavárossal, az orosházi napsugarakat pedig a szegedi gyökérzetű falukkal (Földeák, Apáca) való földrajzi közelség magyarázhatja. Újkigyóson egyedül a 70 éves Csatlós Imre kukoricagórójának ajtaján villan föl nagyon jellegzetesen

a szegedi hagyomány. Szerinte ez megvan ott, amióta csak eszét tudja. Ebből talán mégis lehetne a díszítés újkígyósi jelenlétére következtetni.

Úgy tetszik, Újkígyós népe mindig kezdeményező kedvvel vette át gazdasági körébe és fejlesztette tovább a Wenckheim-uradalom modern újításait. Ennek elemzéséhez azonban huzamosabb, bár paraszti mezőgazdaságunk történetére, a kapitalista gazdálkodás falusi fejlődésére nézve nagyjelentőségű kutatásokra volna szükség. Feltűnő mindenesetre a korszerű mezőgazdasági gépek nagy száma a faluban. Egy újkígyósi gazdának a múlt század derekáról származó, tehát paraszti vonatkozásban meglepő korán működő cséplőgépét a Mezőgazdasági Múzeum őrzi.

Öregek visszaemlékezése szerint a puszta a múlt század derekán még akkora volt, hogy a birkát, marhát akadálytalanul el tudták a gyöpon Vásárhelyig hajtani. A juhtenyésztés egykorú virágzására a templom homlokzatának Szent Vendel-szobra is utal. Vendel tudvalevőleg a juhászok barokk védőszentje Szegeden, de az ország más katolikus vidékein is. Tisztelete leginkább a *merino* fajta meghonosodásával esik össze. Volt még *cigája* és *racka* is. A birkát máig szeretik tartani, bár legeltetése szűk térre szorult. Lakodalmak főétele a birkapaprikás.

Már a falualapító szerződés értelmében az újkígyósiak numerusa 5 hold legelőt is magában foglalt. Ez azt bizonyítja, hogy az ide vándorlók még nem foglalkoztak kizárólag dohánykertészettel, mezőgazdasággal. Ez különben megfelel a múlt század első feléből felidézhető szegedi táj gazdasági képének is.

Jelentős volt az újkígyósi nép marhatenyésztése. A mezőgazdasági igát a múlt században sokáig még az ökör, sőt bivaly szolgáltatta. Az ökörfogat sajátos módon 1945 után egy évtizedre újjászületett, azóta ismét hanyatlik.

Jellegzetes újkígyósi szokás volt valamikor, hogy a vásárban vett tehenet a gazdasszony pendelyén át hajtották az istállóba.

A tavasztól őszig kint a legelőn nevelt marhát a gazdák gulyába verték, amelynek *állógulya* volt a neve. Emellett megvolt az itt egyszerűen *gulya* néven emlegetett csorda is, amely napközben kint legelt, de estére visszatért a házhoz. Ennek az istállózásnak — mint máshol — a trágyaszerzésben és a gazdasszonyt eltető tehenhaszonban volt és van jelentősége.

A lótenyésztést két körülmény virágoztatta föl. Az egyik a Wenckheim-uradalom példája, illetőleg a mezőhegyesi állami méntelep közelsége. Különösen a *nóniusz*-fajtát kedvelik. A másik nagyfontosságú körülmény a dohánykertészet. A dohánypalánta csak a lótrágyával előkészített ágyban fejlődik igazán. Ez megkövetelte a lótartást.

Ismeretes, hogy a békési föld különösen kedvez a kukoricatermelésnek, ami Újkígyóson is a disznóhizlalás fejlettségét megalapozta. A disznót házilag herélik, a miskarolást pedig egy gyulai ember végzi, aki hetipiacos napokon eljön Újkígyósra, amikor is elhívják a házakhoz.

Az aprójószág tartásának (liba, kacska, pulyka) az udvarral összefüggő szérükön adva vannak a föltételei. A méhészkedést a nagyhírű újkígyósi plébános, Göndöcs Benedek kezdeményezte, akinek hozzá-

értését országszerte máig őrzi a kaptár egyik sajátos, bevált fajtája, a *göndöcskaptár*.

Újkígyós életkultúrája gazdag a hagyományokban, de rugalmas és a polgári konyha számos jellegzetességét is már magába olvasztotta. Ez a polgárosodó folyamat összefügg országszerte a takaréktűzhely általánossá válásával, amit a századforduló óta lehet számítanunk. Ilyenek: a főzelékek, gyorsan sült, kirántott húsok, édes sütemények.

A régi újkígyósi konyhát az önellátásnak szinte kizárólagos készsége jellemezte, amelyhez a katolikus böjtök és ünnepek megtartásából származó egykori kultikus kötöttség is hozzájárult.

A múlt században a böjti tilalmakat, annak ellenére, hogy az Egyház már könnyített rajtuk, sokszor még a maguk középkori szigorúságában megtartották. Emlegetnek olyan régen elhalt, de még ismert embereket, akik a nagyböjt, vagyis a hamvazószerda és húsvétvasárnap közötti 40 nap alatt naponként csak egyszer ettek. Különösen Pongrácz Rókus újkígyósi öregember példáját emlegetik. Erre az időre lemondtak a pipáról, borról, egyéb szeszes italról is. Ez ma már idősebbeknél a nagyhétre, sok fiatalnál pedig nagypéntekre korlátozódott.

Hamvazószerdán az edényeket sokszor kiforrázták, hogy a zsíroság lemenjen róluk. Böjti időszakban, böjtös napokon csak olajjal, esetleg enyhítésképpen — tekintve a tehéntartást — vajjal főztek. A zsírvaló főzés csak az utolsó évtizedekben vált általánossá, de még ma sem vonatkozhatik az egyházi könnyítések ellenére sem hamvazószerda, nagypéntek napjára és karácsony böjtjére, vagyis vigiliájára.

A böjti levesfélék közül olykor még ma is asztalra kerül a petrezselyemből, sárgarépából, krumpliból, levestésztából főzött *sóbavizbelevés*, a *kukoricagaluskaleves*, a kölesből készült *kásagaluskaleves*, a *tarhonyaleves*, *olajospaszúrleves*.

Második fogásként különösen a *szaraztészta* járta, amelyet túróval, sajttal, kenyérmorzzával szoktak volt izesíteni. Máskor olajos káposzta, törötpaszúr.

A sütemények közül szokás volt az *öntöttmálé*, *görhe* (= vastagra sütött málé), *ganca* (= forró olajban kisütött kukoricapép). Vacsorára hajában sült, olajba mártogatott krumpli, olajos sülttök.

A hal elég ritka volt erre, nélkülözték is. Néha Szegedről hoztak kofák eladásra.

Nagycsütörtök este kialudt a tűz. Nagypénteken csak hideg ételeket ettek. Volt azonban olyan is, aki az egész napot megböjtölte.

Már nagyszombaton megfőzik a húsvéti ételeket, a hagyományos sonkát, kolbászt, tojást, kisütik a kalácsot is. A feltámadási körmenet után hozzá is látnak, először azonban a gazda, vagy a gazdasszony szentelt vízzel meghinti a húsvéti eledeleket. A húsvéti sonka csontját, tojás héját elégetik, nem dobják oda a kutyának, illetőleg nem vetik szemétre, mert szentelés érte őket. Húsvét, pünkösd, karácsony napján egyébként a nagy ünnepekre való tekintettel sok helyen máig sem főznek, sőt nem is melegítenek. Az eledelek már előtte való nap elkészülnek.

Unnepi sütemények voltak régebben, de még olykor ma is a *rétes*, *fontoskalács*, *gudúc* (=kerekre font apró sütemény), *csőrege*.

A *lucapogácsa* Luca napján (dec. 13) sült. Újkígyóson a kultikus képzetek már elhalványultak körülötte. Egy pénzdarabot itt is bele-sütnek.

Karácsony böjtjén az étkezésnek itt is számos kultikus hagyománya van. Az asztalok alá kosárban, vagy szakajtóban szénát, szalmát, kukoricát, magvakat, továbbá almát, kósót szoktak tenni. A takarmányt karácsony másnapján, vagyis István vértanú ünnepén jószággal etetik meg. Ez még középkori liturgikus hagyomány csökevénye. A magvakat a vetőmag közé keverik. A sót, almát a család éli el.

Az asztalt abrosszal terítik be, mert a karácsonyi morzsát gondosan összegyűjtik Újkígyóson is és régebben az év folyamán elővették, hathatós orvosságnak tekintették. Mindent odakészítenek előre az asztalra, mert ilyenkor nem jó senkinek sem fölkelnie az étkezés befejezése előtt.

Először is mézbe mártott fokhagymát, diót esznek. Majd vajjal főzött paszulyleves, mákos vagy gömőjés tészta, végül gyümölcs kerül sorra.

Szilveszter estéjének *büvedeste* a neve. Ilyenkor finom, részben disznótóri eredetű ételeket készítenek. Valamikor kölesből megfőtt a jó *fordított kása* is, amellyel az esztendőt búcsúztatták és *kitolókása* volt a neve. Érdekes módon ez a hagyomány Tápén, az egyik kirepítő fészekben máig él.

Újév napján — mint szerte az országban — disznóhúst, főleg orrát esznek, hogy a családnak kedvezzen a szerencse az új esztendőben. Általános a kukoricapattogatás ezen a napon.

Megemlíthető még a farsangvasárnapot megelőző *kövércsütörtök* étrendje. A bő termés érdekében e napon állandóan enni, vendégeskedni kell. Leginkább tyúkot és rétest sütnek. A vendégjárás, *farsangolás* a farsang három utolsó napján, a *háromnapok* idején is tart. Farsang keddjének estéjén a legöregebb családtag emlékeztet arra, hogy most verekszik egymással a *Sódar* meg a *Ciböre*, amely végül is az utóbbi győzelmével végződik. Éjfélkor harangszó jelzi a nagyböjt kezdetét. A Sódar és Cibere küzdelme egyébként középkori farsangi hagyományokra megy vissza. Sokan ismerjük Breughel híres renaissance flamand festő képét, amely a Farsang és Nagyböjt párviadalát örökíti meg az akkori néphagyomány nyomán.

A táplálkozásról szóló fejtegetéseink befejezéséül említsük meg a következő, sajátosan elnevezett újkígyósi ételeket: *őregtarhonya* (= pörkölt tarhonya), *krumplisgaluskaleves* (= főtt krumpliból és lisztből gömbölyítve), *kalánvertgaluskaleves* (=kanállal szaggatják bele a nyers, fölvert tésztapepet a levesbe), disznótóros időszakban *savanya-leves* (= nyelvből, szívből, gégeből babérlevéllel és ecettel ízesített leves), *szárma* (= töltött káposzta, a szó maga hódoltsági török jövevény).

Köhögős ember számára vörös kukoricacsutkából fő a *vöröscsutkátéa*.

Sajnos, az öltözködési, viseleti hagyományok vizsgálatára nem volt idő. Csak egy-két adatot említünk meg. Az asszonyok valamikor ismerték a kenderszövést, a fehérnemű jórészt házilag készült.

Szép feladat volna a kutatás folytatása, a részletező állapotrajz készítése. Különösen érdekes kérdés lenne a Wenckheim-uradalommal is kapcsolatban a gazdasági néprajznak, a magyar—szlovák kölcsönhatások újkígyósi tükröződésének, az 1945. évi földreform, majd a szocialista mezőgazdaság során eddig megjárt útnak vizsgálata.

Mi a magunk kutatásaiban inkább a szegedi hagyományt kerestük Újkígyós népeletében. Tovább tisztázandó kérdés volna ennek a népnek a békési új tájhoz, környezethez való fokozatos alkalmazkodása.