

Csólyospálos és a migráció

SZÜCS JUDIT

Tanulmányom első része már publikált írások továbbgondolását jelenti. A Tanulmányok Csólyospálos történetéről és népéletéről című kötetben saját gyűjtésű, recens források alapján készült írásom és Fodor Ferenc levéltári források alapján közölt jegyzékei adatainak¹ összevetésével a puszta felosztását, a tanyásodás, a tanyaközpont, majd község kialakulásának folyamatát személyekhez, családokhoz kötötten mutatja be. A dolgozat második részében a tárgyi kultúra változására utaló, a községben táplálkozás köréből gyűjtött adatokat értelmezem. (A csólyospálosi adatoknak más alföldi párhuzamaival összevetése önálló előadásként elhangzott, cikként megjelent.²)

Az első részt a Palotás család története néhány fontosabb adatának értékelésével kezdem. Bálint Sándor, aki sorra vette, anyakönyvekből kijegyezte a 19. század második felében és a század végén a kiskunsági pusztákat betelepítő szegedi kirajzású családok neveit, településenként meg is látogatott néhány ilyen családot. A Csólyospálost betelepítők között megtalálta a Palotás nevet is.

Az 1913-as születésű Palotás Pál adatközlőm családja apai nagyapjától kiindulva a 19. század végi szegedi kirajzás több földrajzi és társadalmi lehetőségét példázza. Érdemes megnézni a 19. század végi szegedi módos parasztgazda gyermekei számára kínálgató és elérhető mozgási lehetőségeket. Palotás Illésnek 10 gyermeke érte meg a felnőttkort. A legidősebb lány, Mária vasúti tiszthez ment feleségül. A legidősebb fiú, István földjét, örökségét eladta. Szabadkán, a közeli városban a föld árát induló tőkeként használva boltot nyitott, majd fiai is üzletet, szállodát vezettek. A földműves, gazdálkodó fia a föld árából származó tőkéből üzletet, szállodát működtetve városi tárgyi kultúrát hozott létre, és ezáltal városi polgárrá vált. Egy fiú, Illés szabadkai testvéréhez került, önálló egzisztenciát nem alapított. A két következő fiú közül az egyik Balástyára, a másik Majsára nősült. Földművesek maradtak. Egy lány Kistelekre ment férjhez.

A legfiatalabb négy fiú nősülés után az apa által számukra vásárolt Pálos pusztai földre került. Az apa a családi emlékezet szerint 1876-ban 65-70 holdat vett. A Jászládányban 1877. március 31-én készült jegyzékben Palotás Illés alsópálosi lakhellyel szerepel. A családi emlékezet szerint az apa ide nem költözött ki. Több magyarázata lehet a lakhely-megjelölésnek. Egyik, hogy az apa vagy hasonnevű fia rövid időre mégis megpróbálta a kinlakást, de ezt a tényt a családi emlékezet már nem őrizte meg napjainkig. Ennyit az írott és a recens forrás vonatkozó adatának értelmezéséhez. Ez azonban nem változtat azon a tényen, hogy a Palotás család Pálos pusztá felosztásakor, annak benépesítőiként elsők között vett részt.

¹ Fodor F. 1995. 79-120.

² Szücs J. 1997. 97-104.



Visszatérve a családtörténehez, Palotás Illés négy fiatalabb fia, József, Vince, Pál és Sándor a szétosztott 65-70 holdon kezdett el önállóan gazdálkodni. A szomszédos puszták kapcsolatára és a puszták felosztása utáni első időszakban az állattartás jelentőségére utal a legfiatalabb fiú, Sándor helyzete és földvásárlása. Az 1884-ben örökségként neki jutott 10 hold alsópálosi földön 800 négyszögöl legelő volt. 11 év múlva az akkor osztott Csólyosból 8 és fél holdat vett, melyhez nagy „gyöp” tartozott. 1897 telén Palotás Sándor oda is költözött.

A szegedi kirajzású család mobilitását Szabadka mint közeli város, Balástya, Kistelek és Kiskunmajsza közeli községekként és Alsópálos éppen felosztott pusztaként jelentették. A társadalmi mozgást mutatja, hogy az apa kikövetkeztethetően módos gazda, nagygazda helyzetétől számítva 1 fiú és 1 lány önálló városi, polgári egzisztenciát hozott létre. A fiatalabbak a földművelés mellett maradtak, a négy fiú apai örökséggel az éppen felosztott kiskunsági puszták feltörésében vehetett részt, így önálló gazdaként újraalkották gazdasági és társadalmi helyzetüket. Minden ilyen új helyzetet vállaló, a pusztán önálló gazdaságot létrehozó parasztemberre érvényesnek tartom ezt a megállapítást. Az apa által művelt vagy mástól vásárolt földön továbbgazdálkodás vagy a puszta belakása, termővé tétele nem ugyanaz. Az utóbbit végzők úttörő munkájuk közben megalkotják vagy újra alkotják gazdasági-társadalmi helyzetüket.

Ez történt a kiskunsági puszták – ennek részeként Csólyos és Pálos puszta – felosztása után azok megművelésével.

Míg a Palotás család Alsópálos betelepítői között a szóbeli és az írott források alapján is, addig a csólyosi „honfoglalás” résztvevői között Palotás Sándor csak a családi emlékezet szerint volt jelen. A nevezett alsópálosi gazda Pál nevű unokaöccse szerint 1895-ben vásárolt csólyosi földjén tanyát is épített, 1896-1897 telén oda át is költözött. Az 1897-ben készült jegyzéken, a 78 ház gazdája között nem találtam.³ Két eset lehetséges, vagy a jegyzék pontatlan, vagy később települtek át új birtokukra. Ha a költözés évét illetően a szóbeli forrás is a pontatlan, lényegyet tekintve nem vonhatjuk kétségbe a családi emlékezet helyességét.

A csólyosi és a pálosi puszta egységesítéséért, önálló községgé alakításáért 1901-től megindult a harc. Végül 1945. július 22-én megalakult a képviselőtestület. Az alakuló ülésen a 29 résztvevő között Palotás Pál neve is szerepel. A szegedi kirajzású Palotás család tehát mindkét puszta telepítésében, termőfölddé tételében részt vett, a család egy tagja a községgé alakulásnál is jelen volt.

Csólyos közigazgatásilag Kiskunfélegyházához, Pálos Kiskunmajszához tartozott. Több alföldi település népessége, annak gazdasági-társadalmi rétegződése vizsgálatában volt alkalmam a recens anyag és a tíz évenkénti statisztikák összevetésére. Ennek alapján és az adott esetben a szóbeli anyag ismeretében megállapíthatom, hogy Csólyos és Pálos puszták tanyavilágában és a létrejött községben a népesség rétegződése arányos volt.

A helyi társadalom rétegződését két legjobb adatközlőm a következőképpen összegezte. A 10 hold alatti tulajdonos a kisgazda, a 10 hold feletti a kisebb gazda

³ Fodor F. 1995. 100.

(nem tévesztés), 50-60 holdas a közepes gazda, a 100 hold körüliek nagyobb gazdák – mondta Szögi Lajosné Fodor Erzsébet. „Öt holdon alóli kisparaszt, huszonöt középparaszt, nyolcvan-száz holdas nem tárgyalt az alacsonyabbal.” – összegezte tapasztalatait Palotás Pál. A birtokok nagyság szerinti arányos eloszlását az alábbi, a termésnek a gazda szorgalmával, a föld minőségével összefüggését igazoló megjegyzések is bizonyítják. Ugyanis az arányos birtokeloszlás a gondolkodásban, erkölcsi ítéletalkotásban is egyensúlyt teremt. „Nagyobb földterületnek nagyobb volt a gondja, baja.” „Ha ügyesen gazdálkodott, megvót a megélhetése.” „Aki hanyag volt, annak a szögénye volt.” (Ugyanakkor a termés, a haszon a kemény munka mellett az időjárástól is függött.)

Nézzük meg az 1897-ben készült birtokrészleti jegyzőkönyvet, amely a csólyosi pusztá első betelepítőinek nevét tartalmazza! Eszerint 78 ház állt a pusztában. A házak, egyben különböző nagyságú birtokok gazdáinak közül a terepmunka közben hétről hallottam. Ők a gyűjtés közben 21. sorszámmal szereplő Ónozó István, a 31. Magyar Lajos, a 41. Majoros Sándor, az 55. Sisák Sándor, 58. Juhász Antal, az 59. ifj. Juhász Antal és 75. Hegedűs Sándor. Mit tudunk róluk szóbeli gyűjtéssel és a későbbi írott források alapján? Ónozó Istvánt, 80 holdjával, a századelőn a csólyosi határban élő módosabb gazdák között sorolta fel egyik adatközlőm. Szóbeli emlékezetem szerint a két világháború között csak Farkas Imre 180+120, Kordás Pál 150, Jegyés Sisák János 150, Rajczi György közel 100 holdjával előzte meg. (Itt jegyzem meg, hogy 100-150 holdas pusztai birtok még a második generációnál sem jelentett, nem jelenthetett igényes életmódot. Ezt a következő adatokkal jelezték az adatközlők: esetenként a tanyának kerítése, az istállónak pallatja sem volt. A boltból csak negyed, fél kiló cukrot, sőt és kevés petróleumot vásároltak.)

Az Ónozó család a községgé alakulás folyamatában jelentős szerepet játszott. István, a pusztai honfoglalók egyike tanyáján már 1904. január 8-án tárgyalást, majd 1907. február 21-én szavazást írtak ki. A nevezett témában 1944-ben írt kérvény aláírói és az 1945. július 22-én tartott képviselő-testületi ülésen Ónozó Sándor, feltehetően István fia vett részt. A képviselő-testületi ülést követően, 1945. december 17-én ő lett a község bírója. Ezután a település első embereként több, az újjáépítést, fejlődést szorgalmazó bizottság tagja lett.

A községi közigazgatási központ létrehozását szorgalmazó, 1944-ben íródott kérvényt, több alapító család képviselőjével együtt, Majoros Pál és Mihály is aláírta.⁴

Az 1897-es, a csólyosi honfoglalást dokumentáló jegyzékben, az 58. sorszámon Juhász Antal és az 59. sorszámon ifj. Juhász Antal szerepel. Sikerült a család leszármazottjával beszélnem. A szóbeli emlékezések szerint a két Juhász testvér, Lajos és Antal Szeged felől érkezett. Alsócsólyoson Lajos 40, Antal 30 holdat vett. A leszármazottak között szorgalmasakat és örökségüket elherdálókat egyformán számon tartanak. A család egy része Csólyosról tovább települt. Juhász Antal, a jegyzékben szereplők egyike, *Leveles* ragadványnéven a határ köztisztviselőként álló írástudója, postása volt. Juhász Lajos nem szerepel az alapítók listáján. Előfordulhatott, hogy 1-2 évvel később érkezett a csólyosi pusztára, mint testvére. Ilyen kis eltérést ennyi idő után a szóbeli emlékezetem nem feltétlenül tart számon.

⁴Fodor F. 1995. 104-105.

Visszatérve az alapítók listájára, az 55. sorszámon Sisák Sándor szerepel. A szóbeli emlékezet szerint az eredetileg a Felvidékről származó és Kistelekről áttelepülő családból Sisák Lajos a honfoglaló. A két forrásban a keresztnév eltérése nem változtat azon a tényen, hogy a Sisákok a kezdetektől módos birtokosként részei voltak a tanyavilág, majd a község társadalmának, hiszen az alapító családfőnek 5 fia és 2 lány érte meg a felnőttkort. A község, a közigazgatási központ létrehozását szorgalmazó kérvény aláírói között a családból két fiú: Sisák Lajos (sz. 1922.) és Sisák István (sz. 1913.) és harmadikként, bizonyára a már itt élő harmadik generációs képviselőjeként Sisák József szerepel.

Az 1897-es jegyzéken, a csólyosi alapítók között 75. sorszámon szerepel Hegedűs Sándor. Legidősebb adatközlőim egyike volt 1993-1994-ben az 1909-es születésű Dudás Matild, aki a betelepülők második generációjába tartozó Hegedűs Mihály felesége lett. Apósáéknál „mikor osztották Csólyost, egy párna volt, azt is el köllött adni”, hogy a pusztából 7 holdat tudjanak venni. Ezt a kevés földet nem osztották föl a nyolc gyermek között. „A fiatalabbak vették meg az idősebbektől” – ahogy adatközlőm fogalmazott. Hegedűs Mihály és Dudás Matild házasságuk második évében külön költöztek. Megélhetésüket a férj a napszám mellett kontárn munkával, nádazással, cserepezéssel és falazással biztosította.

Ide két megjegyzés kívánkozik. A Hegedűs család példáján egy kisparaszt családot tudtam néhány adattal jellemezni. Az előbbi példából láthatjuk, a városi, falusi iparosok nékhelyétől távoli pusztán kitermelődtek a tanyaiak szükségleteit ellátó kontárok, ezermesterek.

A két tárgyalat pusztá felosztása és betelepítése 100-110 éve történt. Ennek az eseménynek a mai legidősebbek nagyszülei voltak a végrehajtói, megélői. A két generáció közötti kapcsolat, szájhagyományozás néprajzi módszerű gyűjtése a letelepülők szokásainak megismeréséhez vihet közelebb. A családok története mellett gyűjthettem a letelepülők érkezési főirányaként a Kiskunfélegyházáról és Szeged felől hozott, vagy korábban a Jászságból és más tájakról ide került pásztorok, életmódbeli, viseleti, táplálkozási és az anyagi kultúra más területeihez kötődő szokásait. Talán nem véletlenül, de gyűjtés közben a táplálkozásról, a hústartósítás módjairól kaptam, majd kerestem módszeresen adatokat.

Ennek magyarázata, hogy itt a puszták felosztása előtt külterjes állattartás folyt. Néhány pásztor a letelepülők közé került, kerülhetett, aki a megmaradt letelepülőkön a külterjes állattartásról fokozatosan átlépve a belterjesre, a pásztorhagyományok között, az elpusztult állatok húsának tartósítási módját is megőrizte.

Az 1940-es években Erdélyből bivalyt hoztak igavonó állatnak az Alföld több településére, így a csólyosi és a pálosi tanyavilágba is. Akkor az itt letelepült népesség második generációja felnőtt, illetve idősödő korú volt. A váratlanul elpusztult, nagy tömegű állat húsát – ebben az időben a tanyai ház kemencéjében – szárították, konzerválta későbbi fogyasztásra.

„Bivalyhús, birkahús. Ezeket mind hallombú tudom. Bivalyhús. Nagyapámnak, Máté Pálnak vót bivalya. Fölfűvódott, belakott herével. Tudták, nincs mese, levágták. A húsos részt földarabolták apró kockára és kemencében tepsikben kiszárították, kenyérsütés után többször berakva. Fehér acskóba a padláson fölakasztva, szellős helyen tá-

rolták. A gyerekek a zsebükbe raktak ebből. A legeltetés közben ezt rágogatták. Tarhonyalevesbe tették. Szinte olyan vót, mint a mai gulyásleves. (...) Birkahúst ugyanúgy, mint a bivalyt. Levágták nyáron a birkát és ugyanúgy megcsinálták, hogy legyen mihőn nyúltni. Azt viszont csontostú, mindenestű. Szintén tarhonyaleves (ti. készítettek vele). Tarhonyaleves vacsoránál el nem maradhatott. Abba tették a szárított húst. Hosszú-leves tarhonya csípős paprikával.”(Fodor Ferencné Máté Mária sz. 1935.)

A birka nyári vágása felveti a korábbi, napon történő szárítás szokását. Itt az adatközlő a konzerválásnál fűszerről nem beszél. - A konzerválás legegyszerűbb, csak szárítással megoldott formáját vettem előre.

A birkahús télen, fagyban tartósítását Sisák Péterné Juhász Margit (sz. 1931.) mondta el: „Juhász Mátyás nagyapám a birkát télen, hidegek vótak, nagy hó vót, levágta, megnyúzta. Fölakasztotta az eperfára, félbe hasítva a lábánál fogva. Egy hónapig is ott vót, egyszer is vágtak belülre, másszor is. Savanyú káposztával öszszefőzték, húsos káposztának hívták. ”

A birkahús fűszer nélküli tartósításának másik módja tehát télen a szabadban fagyasztás. A külterjes állattartást folytató pásztorok életkörülményei között természetes tartósítási módot a letelepülők első generációja – az életfeltételek lassú változása mellett is – megőrizhette.

Sutka Ferentől (sz. 1927.) hallottam a sonka, lapocka, oldalas kemencében szárításáról. Ehhez külön befűtöttek olajfával, szőlővesszővel. Szerinte az akácfa számított legjobbnak. Ahogy ő fogalmazta: „Láng előtt csinálták”. A letelepült életmód, a kemence használata a disznóhús, a sózott disznóhús láng előtt szárítását kínálta. Ezt a konzerválási módot már tanyás vidékről áttelepülve is hozhatták. Adatközlőm Pusztaszerről vihette magával.

A főzve és szárítva konzerválás – a néprajzi irodalomban pásztorszokásként számon tartott – módjának kétféle fűszerezéshez kötött változatára emlékeztek Csólyospáloson.

A birka- és a borjúhús főzve és szárítva konzerválását legelőször a csólyospálosi Sutka Ferentől hallottam: „Megfőzték paprikásnak a birkahúst. Leszűrték a levit. Evvel (ti. a lével) főztek este tarhonyalevest. Kiszáradt az (ti. a megfőzött birkahús) gyorsan nyáron, csak úgy recsegett a fogunk alatt. Beletették zacskóba. Este mindig főztek, tarhonyába, lebbencsbe tették. De szárazon is kértek belőle: Mama, adjon mán! Ej, olyan jó volt ropogtatni! Nemcsak a birkahúst készítették így. Levágták a borjút, nem sajnálták. Kettő-három (ti. család) összebándásodott, levágták, szétmérték. Ki-ki megfőzte paprikásnak. Kis falatokra darabolták. Csíkmákszedőn kiszáritották, a padlásra fölítették.” (Sutka Ferenc)

Míg Fodor Ferencné a bivaly és a borjúhús főzés nélküli szárítására emlékszik, addig Palotás Pál (sz. 1913.) a főzéssel és szárítással történő konzerválását mondta el. „A bivaly megszakadt (ti. a tüzesgép húzása közben), a gazdája megnyúzta. Földarabolták apró darabokra. Megfőzték üstökbe' sós vízbe'. Fűszert raktak hozzá, borsot, köménymagot, fokhagymát. Mikor jócskán megfőzték, de nem mászkás puhára, akkor nyeles tézstaszűrővel kiszedték abbú a lébű. Párszáritóra terítették, ritka függönnyt terítettek rá. Kenyérsütés után betették a kemencébe. Teljesen csontszáraz vót (ti. lett). Zacskóba rakták. Nagytata elsorolta, hogy a pásztorok ugyanígy

csinálták. " Nemcsak a bivalyt, hanem a fölfűvódott üszőt és ökröt is levágták és az előbbieken leírt módon konzerválták. Ebédre, vacsorára főzött tarhonyába, krumplibba tettek ebből a húsból.

A bivaly, az üsző és az ökör, tehát a legnagyobb tömegű állatok húsának konzerválásához a paprikánál történetileg korábbi fűszert, a borsot köménnyel és fokhagymával együtt használták a főzéshez. A szárítás kétféleképpen is folyt. Párszárítón szabadban és feltehetően az utóbbi időben, a folyamatot felgyorsítandó, kemencében is végezték.

A szárított, fagyasztott, főzött-szárított húsból készült ételek az évszakonként, heti, napi étkezési rendbe illeszkedtek. A pásztorhagyományokat is idéző szárított húst az ebédre és/vagy vacsorára készült tarhonya-, krumplilevesbe főzték.

Fodorné Máté Mária gyermekkorában, 1940-1945-ben a nagyszülők szokása, értékrendje szerint még vasárnap is ilyen ételt illett, kellett volna főzni. „*Mi, anyám már minden vasárnap csirkét vágott. Nagymama kérdezte, mondtuk, hogy tésztalevest vagy paprikáskrumplit főztünk.*” Tehát így illett, és ezt mondták.

A hústartósítás fenti adatai például szolgálhatnak arra, hogy a félszilaj állattartás tárgyi feltételei, majd a kezdetleges tanyai körülmények között az életmódhoz, a táplálkozáshoz kötött szokások hogyan élnek a 20. század első felében, hogyan maradnak meg a szóbeli emlékezetben a 20. század végéig, és hogyan alakul az étkezés rendje a leteleplők két nemzedéke között.

IRODALOM

FODOR FERENC

- 1995 Csólyos és Pálos pusztája története. In: Csólyospálos. Tanulmányok Csólyospálos történetéről és népeletéről. Szerk. Fodor Ferenc, Csólyospálos. 79-120.

SZŰCS JUDIT

- 1995 "Sérthetetlen volt a mezsgye. Szent volt a föld." In: Csólyospálos. Tanulmányok Csólyospálos történetéről és népeletéről. Szerk. Fodor Ferenc. Csólyospálos. 298-308.
- 1997 Hagyományos hústartósítási módok néhány alföldi településen. In: A táplálkozáskultúra változatai a 18-20. században. Szerk. Romsics Imre - Kisbán Eszter. Kalocsa. 97-104.

Csólyospálos und die Migration

JUDIT SZŰCS

Die Verfasserin untersucht im Spiegel der Geschichte mehrerer Familien die Besiedlung, die Entstehung des Weilers und die Herausbildung des Dorfes Csólyospálos, dessen Geschichte mit der Vermessung der Pussten Pálos und Csólyos in den letzten Jahrzehnten des 19. Jahrhunderts ihren Anfang nahm.

Im zweiten Teil des Artikels wird das Weiterleben der von den Pusstahirten vererbten Fleischkonservierungsverfahren (z.B. das Trocknen von Schaffleisch in der Sonne) beschrieben.