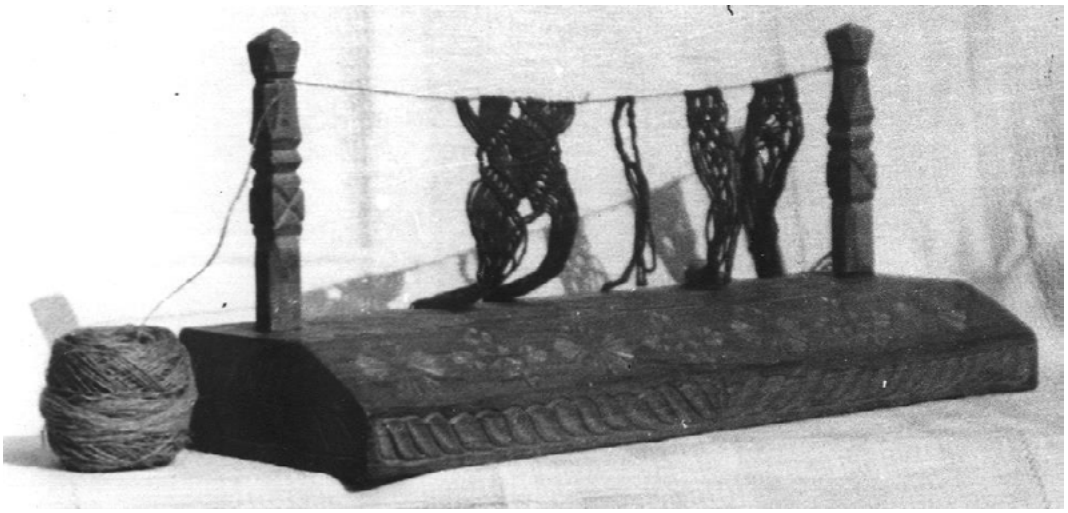
© www.kjnt.ro/szovegtar



A TERMÉSZET ÉS A TUDOMÁNY HATÁRÁN

© www.kjnt.ro/szovegtar

© www.kjnt.ro/szovegtar

ÁRAPATAKI NÖVÉNYISMERET

1. Akác (Robonia pseudo-acacia), Akácfa

H.: Határunkban minden árkos részen talajerózió megelőzése végett ültetett növény. Mindenki ismerte, ismeri.

Fh.: Fáját tüzelésre, karónak, támasztónak, eszközök nyelének (fejsze, kalapács, villa stb.).

Virága teának, köhögés ellen; mint teakeverék egyenlő arányban egy-egy csipet bodza; menta és akácvirág.

Hiedelem: *Ha az akác kétszer virágzik, hosszú ősz lesz.*

2. Alma (Malus domestica)

H.: Szinte minden háznál van egy-két almafa.

Fh.: Ecet, bor, íz, befőtt, tea, kompót, leves; az alma héját szárítva télen teának használják; üvegreszelőn megreszelve és így fogyasztva gyomorfogó; nyersen fogyasztva hashajtó.

Közmondás: *Az alma nem esik messze a fájától.*

Találós kérdés: *Mikor jó a kicsi alma?* (mikor nagy nincs).

Mit teremtett Isten hatalmában? (6 almamagot).

3. Amerikai mogyoró (Arachys hypogea)

Az első és második világháború között a kocsmában tartottak amerikai mogyorót, amit a borozó férfiak vásároltak. Pörkölték.

4. Anyósnyelv (Opuntia vulgáris)

Nagy tüskékkel ellátott kaktusz.

Hasonlat: *Úgy szúr, mint az anyósnyelv.*

5. Herefojtó aranka (Cucuta trifolia)

A lóhere, lucerna ellensége. Ahol rátalálnak, kiássák vagy felkapálják az arankás részt, majd ha megszárad, elégetik.

6. Aranyeső (Forsimphia suspensia), Bókoló aranyfa

H.: Udvaron ritka dísznövény, vázába teszik, kora tavaszi virág.

7. Áfonya (Vaccininium vitis-idaea), Vörös-áfonya

H.: Leveles szárát szedik gyomorbántalmak elleni teának.

8. Ánizs (Foenikulum velgare)

H.: Tíermesztett növény.

Fh.: 1. Tüdőgyulladás ellen: ½ liter vízbe 1 evőkanál ánizsmagot főznek. Cukorral ízesítik. Csecsemőnek háromszor egy kávéskanállal adagolják. 2. Köhögés ellen: 1 kávéskanál ánizsmagot megpörkölnek egy lábosban, amibe egy borospohár cukrot tesznek. Ezt ½ pohár vízzel leöntve összefőzik. Leszűrik és cukrot adagolnak hozzá.

9. Árdé vagy Paprika (Capsicum anuum)

H.: termesztett kerti növény, sok fajtája ismeretes. *Berbécsszarvú*, tölteni való, *gogosár*, csípős, kicsi csípős.

10. Árpa (Hordeum vulgare)

H.: Termesztett növény, két fajtája ismeretes: őszi és tavaszi árpa.

Fh.: Állati tápláléknak használják. 1. Gyomorbántalmak ellen disznóknak: 1 liternyi árpaszemet adnak egy disznónak. Az árpát jól megpörkölik és odaadják az állatnak. 2. Gyomorbántalmak ellen: az árpa és rozsszemet egyenlő arányban megpörkölik, majd ledarálják kávédarálón és kevés vízben megfőzik. Ízesítés nélkül, éhgyomorra kell inni.

Hiedelem: ha árpa nő a szemre, sarlóval a kezében mondja a javasasszony, közben megérinti a kelést és megismétli a cselekvést és a szöveget háromszor: *Árpa, árpa, én tégedet learatlak, kévébe kötlek, kalongyába raklak, szekérre raklak, haza viszlek, kicsépellek, megrostállak, zsákba töltelek, malomba viszlek, megőröllek, hazahozlak, megszitállak, megdagasztalak, megsütlek, megeszlek. Pü–pü–pü, ragadjon a papné seggire.*

11. Árvaleányhaj (Stipa pulcherina)

H.: Mindenki ismeri, de kevesen alkalmazzák.

Fh.: Csak kora tavasszal, magzás előtt lehet szedni. Később, azt mondják az öregek: *„Kizabzott az árvaleányhaj”*, nem lehet szedni. Régen a legények a kalapjukban viselték, lakásdísz is volt.

12. Árvacsihán (Urtica urens), Apró csalán

H.: Utak mentén, kerítések mellett gyakori növény. 1. Reuma ellen: frissen szedett *árvacsihán*nal összecsíptetik a reumás, fájdalmas testrészeket. Ezt 5-6 napig ismételni kell.

Gyermekmondóka csaláncsípés ellen: *Csihán csípte, ló harapta, kis Jézuska, vedd le róla.*

13. Bab (Vicia faba), Lóbab

Régen termesztették. Magját megőrölték és a disznóknak adták. Ma már egyáltalán nem ismerik.

14. Babérlevél (Laurus nobilis)

Babérlevél néven ismeri mindenki. Nélkülözhetetlen fűszer. Ételek ízesítésére használják.

15. Bakszoka (Tragopogon orientalis), Bakszakáll

H.: Utakon, kaszálókon.

Fh.: Régen gyermekcsemege volt, a fiatal *kotrát* ették (amíg még nem fás), a levelétől a szárát megtisztították. Tejnedve dús, édeskés ízű. Barnára színezte a száját és kezet. 1. Teának csak a sárga virágát használták. Egy csésze forró vízbe 2–3 virágot 1–2 percig főztek. Ízesítve fogyasztják. 2. Vegyes teának: menta, zádogfa, bakszoka.

16. Baltacin (Pedicularis comosa)

H.: Kaszálókon fordul elő. Jó takarmánynövény. Ismerték és ma is használják.

17. Banán (Musa paradisiaea)

Régen nem volt vásárolható. Az öregek nem ismerték. Csak a második világháború után, az 1950–60-as években vásárolták, 1989-től kapható újra az üzletekben.

18. Baraboj vagy Barabuly (Chaerophyllum bulbosum)

H.: Árokparton található. 1982–92 között csupán az idős emberek tudtak róla. Régen gyermekcsemege volt. Kézzel húzták ki, a gyökerét körömmel meghámozták és frissen ették.

Közmondások: *Nem ér egy barabulyt. Nem adnák azért egy barabulyt.*

19. Barack (Prunus armenica)

Nagyon kevés van a faluban, mivel nehezen terem meg ezen a vidéken. Régen szőtteseket, írott tojásmintát neveztek el róla. Pl.: *barackmagos*, *csukros barackmagos*.

20. Bazsarózsa (Paeonia officinalis)

H.: Régen minden virágoskertben volt, ma már ritkább, többnyire a temetőben látható. Mindenki ismeri piros, fehér és rózsaszínű változatát.

Fh.: *Vérhuddás* ellen: a piros bazsarózsa sziromleveleit meg kell főzni és a levet az állatok szájába kell önteni. Fonalfestésre: a piros sziromlevelek levébe különböző rögzítő anyagot adagolva négyféle árnyalatú szürke szín állítható elő.

21. Bábakalács (Malva vulgaris), Papsajt mályva

H.: Az egész határban megtalálható, utak, sáncok mentén.

Fh.: 1. Régen gyermekcsemege volt a termése. 2. Vérnyomáscsökkentő tea: egy csészébe 3–4 bábakalács virágot tettek, két percnyi főzés után szűrték. Cukor nélkül kellet inni naponta egy csészével. 3. Köhögés elleni tea: egy csipet bábakalács levelet egy csésze fövő vízbe tesznek, 5–6 percig állni hagyják. Mézzel édesítve kortyolgatja a köhögő beteg.

22. Bárányfarok (Muscari racerosum), Fürtös gyöngyike

H.: Főleg temetők szélére ültetik díszvirágnak. Vadon nem terem.

23. Betonia (Petunia hibrida), Petúnia

Igen kedvelt virág a házak tornácán és a temetőben.

24. Berzene kender (Cannabis sativa)

A gyermekek szedték ki a kenderföldből a kicsi növésű kendert. Ezen gyakorolták a kenderfonal előállításának minden műveletét. Ma már nem ismerik.

25. Bihajfaszujka (Phaseolus multiflorus), Tűzbab

H.: Termesztett kerti növény.

Fh.: A termését étkezésre használják. 1. Sebre: a bihajfaszujka szemeket megpörköljük, lisztté törjük. Ezt a lisztet hintjük a sebre. Szárító hatása van. 2. Pattanások leszárítására is a fenti lisztet használják.

26. Bikfa (Fagus silvatica), Bükkfa

H.: Erdőben van.

Fh.: Tüzelésre használják. A hamujából lúgot állítottak elő kenderfonal behúzására, mosáshoz a második világháborúig.

27. Bikfatopló (Fames fomentarius)

A régi öregek ezt szerették legjobban acélrúddal és szikrakővel pipagyújtásra használni. 1972-ben még emlékeztek rá, ma nem használja senki.

28. Birsalma (Cydonia oblanga)

H.: A faluban néhány családnál van.

Fh.: Kompót, befőtt készül belőle, gyomorbántalmak ellen is használják.

29. Bogáncskóré vagy Bogáncs (Dipsacus laciniatus), Héjakut mácsonya

H.: Utak mellett lelhető fel.

Fh.: 1. Szemgyógyításra: a levelek hónaljában összegyűlt harmatos vízzel mosták a szemet. 2. Hajhullás ellen: a bogáncskóré 20–30 termését meg kell főzni, és ezzel a főzettel kell mosni a hajat. 3. Szövésnél: *fonalfelcsörölni* csövet vágtak a szárából.

30. Boglárka (Bellis perennis), Százszorszép

H.: Utak mentén, patak partján növő virág.

Fh.: Csak a virágát (szár nélkül) és a levelét szedték, szárították. 1. Hashajtó tea: egy csésze fövő vízbe egy csipetnyi száraz boglárkát teszünk. Öt percig a kályha szélén hagyjuk, azután leszűrjük. Gyermeknek egy, felnőttnek két csészével adnak naponta.

© www.kjnt.ro/szovegtar

© www.kjnt.ro/szovegtar

31. Bojtika (Eriophorum latifolium), Széleslevelű gyapjúsás

Fh.: Csak a virágos szárát szedték. Nem tették vízbe, hanem megszárították a csokrot. Kancsóban, pohárban télen is volt. 1989–92-ben már senkinél sem láttam.

32. Bojtos baltacin (Coronillia varia)

Takarmánynövény, egykor az állatok részére termesztették.

33. Bokrétába való szegfű (Dianthus cariophyllus), Pompás szegfű

Piros csokros szegfű volt, amit mint szobavirágot minden leányos háznál rozmaring mellett tartottak a II. világháborúig. A leány a kedvesének a *mejjibe* szegfűt tett rozmaringgal együtt.

34. Boldogasszonyrózsa (Sempervirum tectorum), Fedéli kövirózsa

H.: Házak, kapuk tetején van.

Fh.: 1. Fájdalomcsillapító. A boldogasszonyrózsa zöld húsos leveléből a nedvet-levet kinyomják egy kiskanálba. Egy keveset megmelegítve öntenek a fájós fülbe. 2. A húsos levélből egy kiskanálnyi levet kinyomva, 1–2 csepp evőolajat adagolva hozzá, meglangyosítva a fülbe öntik.

35. Bolondgomba (Amanita muscaria), Légyölő galóca

Minden ehetetlen, mérgező gombát Árapatakon bolondgombának neveznek.

36. Bolondító (Viburdum lantana), Ostorménfa

H.: Bokros erdőszéleken van, ritka növény, nem használják semmire. Mindenki tudja, hogy mérgező, és óvakodik tőle.

37. Bolondító (Atropa belledonna), Nadragulya

H.: Erdőszéleken gyakori.

38. Boroszlán (Syringa vulgaris), Borostyán

H.: Majdnem minden háznál van boroszlánbokor. Kellemes illatú, szép tavaszi virág. Neve így ismeretes. 1982-ben többen használták az orgona nevet; 1992-ben már ritkult a boroszlán elnevezés, csak a 60 éven felüliek használják.

Fh.: Reuma ellen: 1 liter petróleumba boroszlán virágot tesznek, 2–3 napon át meleg helyen állni hagyják, majd a reumás testrészeket kenik vele.

39. Borsika (Juniperus communis), Közönséges baróka

H.: Minden erdőszéli legelőn, ahová az állattartó emberek minden tavasszal kimennek borsikát vágni. Bogyóját fenyőmagnak nevezik.

Fh.: 1. Reuma ellen: egy csésze fövő vízbe 3–4 bogyót dobunk, 5 percig főzzük. Naponta egy csészével kell inni (5 napig). Megszűnik a reumás fájdalom. 2. Felfúvódás ellen: 2–3 szem bogyót ajánlatos elrágni. 3. Nem kérődző, felfúvódott szarvasmarhák részére: 2 liter vizet felfőzünk, 1–1 borospohár fenyőmaggal, *küménnyel*, ½ borospohár ánizsmaggal, 2 fej vereshagymával, 1 fej fokhagymával. 2 órát főzzük. Leszűrve, hűlve adjuk az állatnak.

40. Borsóvirág (Lathyrus odoratus)

Nagyon régi, kedvelt virág volt, főleg illatáért.

41. Borsóvirág (Lathyrus vernus), Tavaszi lednek

H.: Erdőkben gyakori virág.

42. Borsóvirág (Lathyrus negri), Fekete lednek

H.: Erdőben van, de ritkább, mint az előbbi.

43. Borsgomba (Lepiota procera), Őzlábgomba

Nagyon finom, keresett gomba.

44. Borsó (Pisum sativum), Veteményborsó

H.: Az állatok részére termesztett növény.

Fh.: A borsót állati takarmányként használták.

Közmondások: *Gurul, mint a borsó. Annyit ér, mint a falra hányt borsó.* (A hiábavaló intésre mondják.)

Mondóka: *Csicseri borsó, vad lencse / Kökényszemű menyecske.*

45. Borsósóska (Bunias orientalis), Szümcső

H.: A mezei utak mentén terem.

Fh.: a II. világháborúig gyermekcsemege volt. 1972-ben a 40 éven felüliek ismerték. 1992-ben a 65 éven felüliek közül néhányan. Csemege: A borsósóska fiatal, virágos szárát/kotrát, ami könnyen törik, leszedték, meghámozták ésették. Hámozatlanul fogyasztva csípős, retekre emlékeztető íze van.

46. Bornyúfű (Trifolium compestre), Mezei here

Fh.: A szénatörmelékből keletkezett „*szénamurha*" alkotó része.

Hűlés ellen: 10 liter fövő vízbe 5 jó marék szénamurhát teszünk. Összekavarjuk, még 5 percig főzzük, majd 15 percig lefedve hagyjuk és a fürdővízhez öntjük.

Reuma ellen: 10 liter fövő vízbe 2 marék szénamurhát, 2 jó marék konyhasót főzünk (10 percig). A fürdővízbe öntjük, ebbe üljön a reumás beteg. Első nap 5 percig, azután minden nap 5–5 perccel növelje az időtartamot, de ez ne haladja meg a 20 percet. Tíz napig tart a kúra. Minden fürdő után le kell pihenni.

47. Borszőlő (Vitis vinifera), Bortermő szőlő

H.: A hideg éghajlat miatt csak belső udvarokon, házak mellett lelhető fel.

Fh.: Vérszegénység ellen: a beteggel minden nap egy pohár borszőlőlevet kell itatni ősszel, 12 napig.

Vérpotló: a beteggel minden nap ½ kg érett szőlőt kell megetetni (10 napig).

Találós kérdés: A martivirág kikiált a hegyivirághoz: Mikor lesz találkozásunk? A válasz: Mikor kenderszálra szállunk s fenyőfára hágunk.

Megfejtés: martivirág=búza, hegyivirág=szőlő, kenderszálra=abroszra, fenyőfára=asztalra. Azaz: amikor a búzából kenyér lesz s a szőlőből bor lesz.

48. Borzafa (Sambucus nigra), Fekete bodza

H.: A falu határában van bőven. Mindenki ismerte, ismeri.

Fh.: 1. Virágát használják teának, izzaszt. 2. Köhögés ellen: egy csipetnyi száraz virágot ¼ liter vízbe főzzük, 3–4 percig állni hagyjuk, aztán leszűrjük. Cukorral ízesítjük. 3. Fülfájás ellen: egy liter fövő vízbe egy fél marék virágot teszünk. 5 percig lefedve hagyjuk. Párolásra alkalmas. 4. Bornak. 5. A régi öregek gyermekkorukban borzafa puskát készítettek belőle.

49. Butikó (Typha latfifolia), Káka

H.: Tavak mellett, az Olt árterületein.

Fh.: Ősszel szedték és mint dísznövényt vázába helyezték.

50. Búza (Triticum aesticum)

H.: Termesztett növény.

Fh.: Kenyér készítésére használják. Korpáját állatoknak adják. 1. Kelésgyógyító: a búzalisztet savanyú tejföllel tésztának gyúrva és a kelésre teszik. 2. Kelésre kenyérből: a kenyérbelet kékszesszel vagy pálinkával összegyúrjuk, és a kelésre tesszük. 3. Pattanásos arcra: a búzakorpát megfőzzük, és levével mossuk az arcot. 4. Dagadt testrészre: búzakorpát ecettel keverünk össze, amit vászon közé téve tesszük a dagadt emberi testrészre, vagy állat lábára. 5. Szálkát kihúzni: a kenyérbelet összerágjuk sóval, és a testbe fúródott szálkára tesszük. Kihúzza a szálkát.

Közmondások: *Üres kalász fennhordja a fejét. Hűvös van, mert a torróba fújt a szél. Annyi a pénze, mint a polyva. Nincsen ujjon teli zsák, amibe még egy szem búza bele ne férne.* (Amikor kínálnak valakit.)

Köszöntő: *Bort, búzát, békességet, szép asszony feleséget.*

Szólás: *Ha búzát vetsz búza után, nem csépelsz, nem rostálsz.*

51. Búzavirág vagy Égikék (Centaurea cyanus), Kék búzavirág

H.: Búzatáblák szélén gyakori, ma mindenki búzavirágnak ismeri.

Fh.: Virágát, mint díszvirág, csokorba szedik. 1. Vízhajtó tea: egy csésze fövő vízbe egy csipetnyi virágot teszünk. Egy csészével fogyasztunk naponta. 2. Vízhajtó tea: egy-egy csipetnyit teszünk az égikékből, kökényvirágból és vízipályából, ½ liter fövő vízben két percig főzzük. Éhgyomorra isszuk. 3. Szemgyulladás ellen: 1 liter vízbe 2–3 virágot teszünk, 10 percig főzzük, majd a szemet borogatjuk vele.

52. Büdöskati (Pelargonium glandiforum), Muskátli

H.: Szobában cserépben vagy nyáron az udvarra kiültetve nő.

Fh.: 1. Székrekedés ellen csecsemőknek: a büdöskati vastag szárából készítettek régen kúpot. 2. Kelésre: régen a levelét kelésfakasztóként használták.

53. Büdöske vagy Nyári boglárka (Tagetes erecta), Nagy báronyvirág

H.: Termesztett díszvirág.

Fh.: Fonal festésénél szép sárga színt eredményezett a használata. Tojásfestésnél hasonló sárga színt nyertek belőle.

54. Celler (Apium graveolens), Kerti zeller

H.: Termesztett kerti növény. Minden háznál van belőle.

Fh.: Táplálkozásra leveseknél.

Vérnyomás ellen: egy csésze fövő vízbe 2–3 csipet *cellerlapi*t főzünk (5 percig). Cukor nélkül iszunk naponta háromszor fél csészével.

55. Cékla (Beta vulgaris canditiva)

H.: Minden zöldségeskertben termelnek céklát.

Húsok mellé köménnyel vagy cukorrépával, cukrozva és ecetesen tálalják; káposztáskádban a káposztalevet megpirosítja.

56. Cikoria (Cichorium vulgaris), Cikória

H. Az első világháború óta termelik falunkban. A második világháború idején kávépótlót készítettek belőle.

Fh.: Kávépótlék elkészítése: 10 kanál fekete, pirított és porrá tört cikória, 10 kanál megpörkölt fekete kenyérhaj, árpa és búza megőrölve. A feketekávéba cukrot is pörköltek. Ezzel itták a tejeskávét.

57. Cintorika (Centaurium pulchellum), Ezerjófű

H.: Vadon termő; elszórtan fellelhető. Az idősek mind ismerik, a fiatalabbak kevésbé.

Fh.: 1. Étvágyjavító: köményes vízbe 2–3 szál cintorikát főztek, amit pálinkába tettek. Evés előtt ittak belőle egy keveset. 2. Gyomorfájás esetén: egy csésze vízbe 3–4 szál cintorikát főztek. Cukor nélkül evés után kell inni; jó görcsoldó és fájdalomcsillapító.

58. Cirok (Sorghum bicolor), Közönséges cirok

H.: Az első világháború idején termelték (seprűt készítettek belőle), azóta senki sem termeli falunkban.

59. Citrom (Citrus limon)

Tészták ízesítésére, ételek savanyítására használják.

60. Csákosi (Rrytronium dens-canis), Kakasmandikó

H.: A falu minden erdejében terem. Kora tavaszi, erdei virág.

Fh.: Az idős emberek szerint tavasszal a favágó emberek csákójukba tették a leszakított virágot. Neve is talán innen eredeztethető, ma is mint *csákosi*t ismerik. Díszvirág.

© www.kjnt.ro/szovegtar

© www.kjnt.ro/szovegtar

61. Császárszakáll (Viola wittrockisna), Árvácska

H.: termesztett díszvirág. Kedvelt virág minden háznál, de főleg a temető sírjain gyakori.

Fh.: Festésre: csak a sötétkék árvácska az, amivel 1972-ben édesanyám a zöld színt előállította, azóta gyapjúfonalat fest vele. 1982–92 között megkérdezettek már árvácska néven ismerik.

62. Csengőkoró (Rhynantus minor), Csörgő kakascímer

H.: Kaszálókon, az Olt mentén, csak a dombokon fordul elő tömegesen. Amikor a szénát kaszálták, már meg volt érve, száraz volt és csengett. Egykor általánosan ismert volt, 1992-ben már csak az idősek ismerték.

63. Cserefa (Quercus petraca), Kocsánytalan tölgy

H.: A falu minden erdejében megtalálgató.

Fh.: a cseremakkot ősszel szedik. 1. Gyomorfogó recept embereknél: a makkot megpörkölik, külső héjából kiszedik, mozsárban lisztté törik. 3 dl vízben egy kanál port kévéként főzünk meg. Éhgyomorra kell meginni. 2. Hasmenés ellen: pörkölt makklisztet pálinkába téve kell inni. 3. Meleg borba egy kevés fahajat, egy késhegynyi makklisztet téve éhgyomorra inni. Napközben is lehet fogyasztani. 4. Állatoknál hasmenés ellen: a száraz makkot a héjától megtisztítják, mozsárban megtörik. 2 nagy kanál makklisztet az abrakba tesznek, kora reggel adják oda az állatnak. 5. Ugyanolyan makklisztet kismalacoknak is adtak; tejbe téve csuszlival etették.

Közmondások: *Éhes disznó makkról álmodozik.*

Hiedelem: *Mikor sok a makk, jó törökbúza termés lesz.*

Az első világháborúig a disznócsordát kihajtották a makkra.

64. Cseretapló

H.: A cseretaplót pipagyújtásra használták. Trágyalében érlelték 4–5 hétig, akkor kifőzték, szárították, szikrakővel és acéldarabbal gyújtották a pipát.

65. Cseresznye (Prunus avium)

H.: Kevés fa van a faluban.

Fh.: A cseresznye szárát vesetisztító teának használják.

66. Cseresznye vagy meggy (Prunus cerasus)

H.: A faluban nagyon sok van. Régen cseresnyének, a fiatalok meggynek is hívták.

Fh.: nyersen befőttnek, kompótnak, de főleg pálinkának használják. 1. 96 fokos szeszben két marék, szárától megtisztított meggyet és negyed kiló cukrot 3 hétig érlelünk. 2. A szárát vizelethajtó, vesetisztító teának használják.

67. Csigoja (Salix sp.), Fűz

H.: Az Olt mentén terem.

Fh.: Ág- és kocsánykötésre alkalmas (kukoricaszár). Csak a frissen szedett növény jó.

68. Csihán (Urtica dioica) Nagycsalán

H.: Úton-útfélen megtalálható.

Fh.: 1. Vérnyomás ellen: csak a leveleit használják. ½ liter vízben 3–4 csipetnyi növényt párolnak. Egy csészével fogyasztanak naponta. 2. Reuma ellen: naponta, az előző recept szerint két csészével fogyasztanak. 3. Hajmosáskor hajhullás, korpásodás ellen. Gyökeres *csihán*t főznek. Ennek a főzetével mossák a hajat. 4. Levesnek csak a fiatal, kora tavaszi hajtásokat használják.

69. Csillagvirág (Galea lutea), Sárga tyúktaréj

H.: Vadon élő növény, gyakori kertekben, erdőn, mezőn. Gyermekek szedik, nem használják fel. 1982–92-ben csak a nagyon idős emberek ismerték már.

70. Csiperke (Agaricus compester), Réti csiperke

H.: Ahol a csorda eljár, minden legelőn megtalálható, főleg tavasszal és ősszel. Nagyon kedvelt táplálék, télire szárítják is.

71. Csipkefa vagy ákác (Gleditsia triacantos), Krisztustövis

H.: *Nagyszegben* van. Sövénynek, kerítésnek, a gyümölcsös védésére ültették.

72. Csipkejuhar (Acer compestre), Mezei juhar

H.: Élősövénynek is ültették, az erdőn ritkább.

Fh.: Csipkejuharból készítették a járompálcát.

Ének: *Hej, iharfa, juharfa, / Patyolat ing kivarrva, / Tudd meg pajtás ki varrta, / Az a kislány, az a kislány, a barna.*

73. Csipkerózsa (Rosa gallica), Parlagi rózsa

H.: Régi díszbokor, amit illatáért a régiek különösen kedveltek. 1992-ben már kevés volt belőle.

74. Csirikló (Juncus conglomeratus), Réti szittyó

H.: Vizesgödrökben nő.

Fh.: A marhákat őrző gyermekek régen kivágták a hosszú gömbölyű leveleket, és abból hat-, nyolcágú korbácsot fontak. Ma nem ismerik.

75. Csókaterebúza (Colechicum antumnale), Őszi kikerics

H.: Réteken, kaszálókon nagyon gyakori. Az őszike tavaszi-nyári termőszála. A fiatalok már nem ismerik.

76. Csombor (Satureja hortensis)

H.: Kerti növény.

Fh.: Vérnyomás ellen: egy csésze fövő vízbe egy szál csombort teszünk, 2–3 percig főzzük, majd leszűrjük. Szédülés esetén naponta 2–3 pohárral kell elfogyasztani belőle.

77. Csukros boglárka (Bellis perenis), Százszorszép

H.: Temetőszéleken díszvirág.

78. Csukros gyócsé (Leucojum vernum), Tavaszi tőzike

H.: Díszvirág, de nagyon ritka; kevesen ismerik.

79. Csukros havadi (Narcissus poeticus), Nárcisz

H.: Régen kedvelt virág volt. Ma már ritka, mert igényes, kényes, nem virágzik ki minden évben.

80. Csukros játszint (Hyacintus orientalis), Jácint

H.: Régi virág, a virágoskertek kedveltje volt. Illatáért ma is szeretik.

81. Csukros tulipánt (Tulipa gesneriana), Pompás tulipán

H.: Virágoskertben régen igen kedvelt volt, ma ritkább.

82. Csukros mirtusz (Dentzia scabra)

H.: Díszbokor, konfirmáláskor a református templomot és vizsgák alkalmával az iskolát díszítették vele.

83. Csúnya (Lathirus tuberosus), Mogyorós lednek

H.: Az egész határban kevés, szórványosan nő.

Fh.: 1. Régen, mint tavaszi csemege, a gyermekek kiásták a gumóját és megették. Már 1982-ben nem ismerték csak az öregek. 2. Gumójáért a vaddisznók feltúrják a földet.

84. Datolya (Phoenix dactilifera)

H.: Az idősek és a fiatalok közül is kevesen ismerik. A helyi üzletben sem árusítottak régen.

85. Dámakonty (Zinnia elegana), Pompás rézvirág

H.: Nagyon régi virág, ma is ismerik.

86. Deblántök (Cucurbita maxima), Sütőtök

H.: A kukorica- vagy krumpliföldre ültetik. Nagyon szeretik sülve, mint téli csemegét. Ma már ritkábban termesztik.

87. Délinyiló (Ipomosa purpurea), Bíborhajnalka

H.: Régi, de még mindig van belőle a házak előtt.

88. Dió (Juglana regia)

H.: Kevés van a faluban

Fh.: Levelét, termésének héját, magját értékesítik. 1. Epehólyag gyulladása ellen.: 20 db. éretlen kis diót teszünk egy literes üvegbe. Ebbe belerázogatjuk a cukrot, ráöntünk 2 deci konyakot vagy pálinkát. Jól bekötve, állni hagyjuk egy hónapig. Azután használjuk; minden reggel éhgyomorra egy evőkanállal fogyasztunk belőle. Ha a szesz elfogy, újra kell tölteni. 2. Reuma ellen : 10 db. éretlen diót beleteszünk egy befőttes üvegbe. Teleöntjük petróleummal, 2 hétig érleljük a napon. Azután a reumás részeket dörzsöljük vele. 3. Fertőtleníteni: 5 l vízben egy marék diófalevelet megfőzünk. Ezt a forró főzetet hordóba öntjük. A hordót bedugjuk, hogy gőzölje ki, fertőtlenítse a hordót a gombáktól. 4. Fonalfestésre: barna szín festésére használják, a barna színt a levélből és a világoszöld burokból nyerjük. Festi a gyapjút, a kendert és a gyapotszálat.

Közmondás: *Törd meg a diót, ha meg akarod enni!*

89. Disznyókáposzta (Sonchus arvensis), Mezei csorbóka

H.: Közönséges gyomnövény, nehezen irtható: ha a gyöktörzsét elvágják, mintha szaporítanák, több lesz belőle.

90. Disznyócukor (Beta vulgaris), Közönséges répa

91 Díszzsidócseresznye (Physsalis celcecengi) Zsidócseresznye

H.: Dísznövényként az udvaron található.

Fh.: Késő ősszel hosszú, virágos száron a felhúzódott csésze és bogyó égővörös színű, ami, ha megszárad is, piros marad. Ezt használják télen művirág helyett díszvirágnak.

92. Dohányvirág (Nicotalana alata), Dohányvirág

Kellemes illata van, főleg este és éjjel. Kedvelt virág, ahol több hely van az udvaron, ma is.

93. Dongóvirág (Pulmonaria officinalis), Petytyegetett tüdőfű

H.: Gyakran előforduló növény minden erdőben.

Fh.: Gyógyteának, tüdőbaj ellen.

Tavasszal, virágzás idején szedték a föld feletti leveles, virágos szárát. Megszárítva zacskóba tették.

Egyik adatközlőm szerint csak a leveleket szedték kora tavasszal, és tüdőbaj ellen köptetőnek használták. Egy csipetet a megszárított levélből egy kis csésze forró vízbe tettek, ebből kanalanként, langyosan, egy napig kellett fogyasztani.

94. Egerfa (Alnus glutaniosa), Enyves éger

H.: Patak partján

Fh.: 1. Dagadásra: friss levelekkel kell bekötni a dagadt testrészt. 2. Fonalfestésre, fekete szín előállítására: a fiatal, egy éves ágak kérgét lehámozzuk, főzzük, és a fonalfestékhez vasgálicot adagolunk.

95. Egris (Ribes grossularia), Egres

H.: Minden kertben, kerítések mellett van egres. Nem sok tő, de abból is sokféle van: közönséges, nagyszemű, korán érő, zöld és piros szemű, csipkés, nagyon tüskés.

96. Eper (Fragaria viridis), Szamóca

H.: Erdei vágásokban gyakori.

Fh.: Termését nyersen befőttnek, íznek, levelét teának használták. 1. Fagyásra: egy jó marék eperlevelet 1 l vízben megfőzünk. Ezzel kell borogatni a fagyos testrészt. 2. hasmenésre: ½ l vízbe 2 csipet levelet teszünk. 3–4 percig főzzük. Cukor nélkül, naponta 2–3

© www.kjnt.ro/szovegtar

© www.kjnt.ro/szovegtar

csészével fogyasztunk. 3. Hasmenésre: Egyenlő arányban veszünk eperlevelet, áfonyalevelet és libapimpó levelet. Összefőzve, cukor nélkül kell fogyasztani.

97. Erdei gyapár (Antanaria dioica), Macskatalp

H.: Ritka növény.

Fh.: a virágbojtokat epe- és vesebántalmakra használták régen. Az adatközlő 1972-ben már nem tudta a receptet. A virágot csokorba szedve, megszárítva télen is használták, díszként. 1972 óta már sehol sem láttam.

98. Erdei málna (Rubus idealus), Málna

H.: Erdei vágatokban, bokros helyeken van bőven. Nyersen enni vagy befőttnek, de málnaszörp készítésére is használták.

99. Erdei szeder (Rubus procerus), Molyhos szeder

H.: A friss erdei vágatokban, mind a fekete, mind a piros erdei szeder bőven van.

Fh.: A termés, a szeder gyomorfogó. Nyersen is ehető, befőttet is készítenek belőle.

100. Ezerjófű (Asperula cynancira), Ebfojtó nüge

H.: Vadon termő növény, virágos szárát hasznosítják.

Fh.: 1. Gyomorerősítő tea cukor nélkül, éhgyomorra. 2. Máj- és epebántalmakra virágos szárát teának kell főzni, naponta ebéd és vacsora után inni. Mindig frissen kell főzni.

101. Ezüstfenyő (Abies alba), Fehér fenyő vagy jegenyefenyő

H.: Csak mint ültetett fenyő létezik.

Fh.: Karácsonyfának használják, mert nem hull a levele.

102. Ezüst fiszfa (Flaegum angustifolia), Ezüstfenyő

H.: Díszfa, kevés van belőle.

103. Fagyal (Ligustrum vulgara), Közönséges fagyal

H.: Az erdőben is sok van, élősövény a Béldi-kertben, Reményiéknél, az iskolánál, a parkban.

Fh.: A termésével fonalat festettek, szürkés árnyalatú kék színt nyertek belőle.

104. Fagyöngy (Loranthus europaeus), Sárga fagyöngy

H.: Cserefán, tölgyfán jelenik meg. Bőven terem a Fásbércen levő cserefákon.

105. Fahéj (Ciannorum zeylancium)

Mai napig ismert régi fűszer; ezelőtt csak mint kéregdarabkák voltak ismertek, ma már őrölt fahéj is van.

Fh.: Torták, gyümölcsételek ízesítésére.

106. Farkasalmalapi (Aristolochia elematitis), Farkasalma

H.: Kerítések mellett, temetőkertnél, kertben, mint mérgező gyomnövény.

Fh.: 1. Égési sebekre: a levelet forró vízbe téve megpuhítjuk, és az égési sebre tesszük. 2. Búzagergerice ellen: nagyon hatásos a búzazsizsik ellen. A leveles szárát a búza közé teszik, a zsizsik nem szereti. 3. Kelésre: a farkasalmalapit megmosva és megsütnve vagy forró vízbe téve helyezték a kelésre. A kelést összehúzta, fakasztotta, a gennytől megtisztította. 4. Daganatra: 10 l vízben 4–5 leveles szárat főzünk meg. Ebbe a főzetbe kell áztatni a dagadt lábat vagy kezet.

107. Faszulyka (Phasedus vulgaris), Paszuly

H.: Minden családi kertben gyalog- és karós fuszulyka. Termesztett növény a mezőn is.

Fh.: fontos táplálék. 1. Vérnyomáscsökkentő, ha minden nap egy szemet eszünk belőle. 2. Vérnyomáscsökkentő tea: 1 l vízbe egy marék fehér faszulykaszalmát (száraz hüvely) addig főzni, amíg fél literre elfő. Ez egy napi adag.

108. Fecskeszekfű (Dianthus collinus), Mezei szegfű

H.: Általában ismert a dombos kaszálókon. Mint mezei virágot szedik.

109. Fehér boroszlán (Syringa vulgaris), Borostyán

H.: Csak néhány tő van a faluban, mutatós díszvirág.

Fh.: Égési sebekre: levelét 1–2 percre fövő vízbe dobjuk, kivéve hidegen borogatjuk vele az égési sebet.

110. Fehér bazsarózsa (Paeonia lactiflora), Illatos bazsarózsa

H.: Kedvelt, régi, évelő kerti növény. Majdnem minden kertben terem ma is.

111. Fehér fagyöngy (Viseum album)

H.: Kevés van a falu határában. Régen nem használták fel, csak 1991-től.

Fh.: Vérnyomáscsökkentő teának készítik el.

112. Fehér faeper vagy faeper (Morus alba)

H.: nagyon kevés van a faluban, mindenki ismeri.

Fh.: Termését a gyermekek eszik, levelét a selyemhernyó. Hajhullás ellen a levele megfőzendő, abban kell mosni a hajat.

113. Fehér gyöngyajak (Lanium album), Fehér árvacsalán

H.: Udvaron, kerítések mellett gyakori.

Fh.: Virágos szárát is teának szárították.

1982–92 között már csak *árvacsihán* néven ismerték, és köhögéscsillapító teának használták.

114. Fehér húsvéti virág (Anemone nemorosa), Berki szellőrózsa

H.: Ahol előfordul, szőnyeget alkot.

Fh.: Tavasszal a gyermekek szedik, csokorba kötve vízbe teszik.

115. Fehér kerti ibolya, (Viola alba)

A kerti lila ibolya mellett, ritkán, fehér illatos ibolya is van a kertben.

116. Fehér üröm, (Artemisia vulgaris)

H.: Gyomnövény. Kevesebb van, mint fekete üröm.

Fh.: Szövéshez a szárából a csöveket vágták. Seprűt is készítettek belőle, mert a ház földje tapaszos volt. A seprűt bolhapusztításra is használták, az ágy alatt tartották. Epe- és májbántalmaknál teát főztek belőle. Teakeverék: fehér üröm, orbáncfű, menta. Epefájdalmat csillapító hatása is volt.

117. Fehér szőlő (Ribes rubrum var. alba), Fehér ribizli

H.: régóta van a faluban, de kevés helyen terem.

Fh.: 1982-től fehér bort készítenek belőle. 1 l szőlőlé, 1 kg cukor, 2 l víz keverékét 6 hét után szűrik üvegbe.

118. Fehér tárkonyvirág

H.: Temetőszéleken elbokrosodik. Ilyen néven már csak az idősek ismerik.

119. Fehérvirágú kutyakapor (Anthenis arvensis), Parlagi pipitér

H.: Mint gyomnövényt ismerték az idősek.

120. Fekete áfonya (Vaecinium nyrtillus)

H.: Szórványosan minden erdőben.

Fh.: Levelét, termését hasznosították. 1. Hasmenés ellen: szárított termését, bogyóját teának főzve. 2. Hasmenés ellen a szárított bogyót kellett lenyelni. 3. Leveleit teának használták hasmenés ellen. 4. Élvezeti teának mentalevéllel, hársfavirággal, *hecsen* bogyóval, áfonyalevéllel.

121. Fekete faeper (Moraes nigra)

H.: Általában fekete faeper van a faluban, amit az udvarokon a baromfiak végett tartanak (a terméséért).

122. Fekete nadály (Sympytum officinae)

H.: Az egész falu határában terem.

Fh.: A gyökerét, gyöktörzsét kiássák, szárítva is alkalmazzák. 1. Vérhuddás ellen a marháknak: 1 l vízben egy marék szárított gyökeret 8–10 percig főztek. Szűrték; lehűlve, sörösüvegbe töltve adták a szarvasmarháknak. 2. Külsőleg alkalmazták a sebekre, az előző módon elkészített főzettel mosván azokat. 3. Fonalfestésre: a fekete szín fényesebb lett tőle.

123. Fekete szőlő (ribes nigrum) Fekete ribiszke

A második világháború után került a faluba.

Fh.: Levelét vérnyomáscsökkentő teának használják. Termését: bornak, emeli a vérnyomást; szörpnek, csökkenti a vérnyomást; befőttnek, vérnyomáscsökkentő hatású.

Nincs sok a faluban.

124. Fenyő (Pinus silvestris), Erdei fenyő

Fh.: Karácsonyfának használták régen, gyantáját gyűjtötték.

125. Féregfarkú burján (Achillea collina), Cickafark

H.: Minden út mentén vadon termő növény.

Fh.: A föld feletti virágos szárát szedik, szárítják ma is. 1. Hasmenés ellen teát főznek belőle cukor nélkül. 2. Hasmenés ellen állatoknak, főleg malacoknak készítik: 3 csipet virágot ¼ l vízbe 3–4 kiskanállal egy malacnak. 3. Étvágyjavító: 1 csésze fövő vízbe egyenlő arányban féregfarkú burjánt, cintorikát és fodorkát teszünk. 3–4 percig lefedve hagyjuk. A főzetből cukrozva, 1 csészével naponta, evés előtt kell inni. 4. Teakeverék élvezeti teának. 5. Női altesti bántalmak ellen, ülőfürdő.

126. Fiszfa (Salix triandra), Mandulalevelű fűz

H.: A patak és az Olt mentén sok van belőle.

Fh.: A II. világháborúig a Hetében lakó román cigányok teknőket faragtak belőle. Gerendának is használtál, fakanalat, szipkát, furulyát készítettek belőle, kora tavasszal, az iskolába számolópálcikát. A vízpartot a gyökerei megkötik, hogy ne omoljon be.

127. Fiszfa (Salix Alba), Fehér fűzfa

H.: Az Olt folyó partján, valamint árkok és patakok partján található. A legelső tavaszt hirdető növény. Kézzel törik a bárkáját, *piszuká*nak hívják.

Hiedelem: *Ha a piszukát a lakásba viszik, ott nem lesz csirke.*

Fh.: 1. Reuma ellen lehámozott kérgét és ugyanannyi mennyiségű nyírfalevelet kell megfőzni, a fájó, reumás részt benne fürdetni, majd meleg flanellel bekötni. 2. Izzasztó teának: *fiszfa* tavaszi kérgét lehámozva, megszárítva egész évben használhatjuk, de lehet frissen szedett kéregből is. 1/2 l vízbe 2 csipetnyi kérget teszünk, főzetet készíteni. Naponta háromszor egy kanállal ajánlatos fogyasztani. 3. Fonalfestésre: sárgászöld színt eredményez.

Közmondás: *Olyan lágy vagy fiam, mint a fiszfába oltott alma.*

Táncbekiáltás: *Fehér fiszfa rakottya, esmént elmúlt egy nóta.*

128. Fiszfa folyóka (Echinocylis echinata)

H.: Az Olt vize hozta, régen nem volt sok, most kezd elszaporodni.

129. Fodorka (Menta spicata), Zöldmenta

H.: Csak kevés helyen termesztik, udvarokon, kertben. Régebben, 1972 előtt nem volt.

© www.kjnt.ro/szovegtar

© www.kjnt.ro/szovegtar

Fh.: Levelét, szárát használják. 1. Gyomorműködést elősegítő tea: egy csésze fövő vízbe egy szál fodorkát kell tenni, 2–3 percig lefedve kell hagyni. Szűrjük, kortyonként egy óra alatt isszuk meg a teát. 2. Élvezeti tea: egy csipet teakeverék (*hecsen* bogyó, hársfavirág, áfonyalevél, fodorkalevél) ajánlott egy csésze fövő vízbe. 3. Egy csipet teakeveréket (fodorka, orbáncfű virágos szára, esetleg fehér üröm virága) fövő vízbe teszünk. 4. Pálinkába: 1 deci vízben egy csipet fodorkát főzünk meg köménnyel.

130. Fokhagyma (Allium sativum)

H.: Konyhakerti növény, mindenkinél megtalálható.

Fh.: 1. Vérnyomáscsökkentő: egy fejet ajánlatos naponta megenni belőle. 2. Ételek elengedhetetlen kelléke, mindenki ismeri.

131. Földi alma vagy csicsóka (Hellantus tuberosus), Csicsóka

Fh.: Gumóját kora tavasszal vagy késő ősszel ásták ki a disznóknak. 1880 körül hozta Domokos Miklós földbirtokos először a faluba.

132. Füge (Ficus carcica)

H.: Mint díszbokor kevés van a faluban.

133. Fűgomba, szegfűgomba, putypurutty (Marasmius areades), Szegfűgomba

H.: Esős időben olyan helyeken terem, ahol a csorda jár.

Fh.: Paprikásnak készítik, mindenki ismeri.

134. Fuxia (Fuchsia hybrida)

H.: Díszvirág, csak cserépben nő.

135. Galambhátú (Russula virescens), Varas zöld galambgomba

H.: Minden erdőben szórványosan terem. Kevesen ismerik.

136. Galambvirág (aquilegia vulgaris), Kék harangláb

H.: Díszvirág, kertekben, temetőben termesztett.

Fh.: Festésre alkalmas: zöld színt eredményez.

137. Ganyégomba (Paneolus campanuelatus) Csipkés trágyagomba

H. Csak esős időben van.

138. Geszkenye (Aesculus hippocastanum), Vadgesztenye

H. Temetőben nő, mindenki ismeri.

Fh.: 1. Reuma ellen: 10 db. gesztenyetermést megszárítunk, megtörünk, beletesszük 1 l kékszeszbe, 2–3 nap múlva használhatjuk. Csak külsőleg használható, bedörzsöljük a reumás részeket. 2. Hajhullás ellen: 15–20 db. gesztenyét megfőzünk 10 l vízben, ezzel mossuk a hajat. 3. Fonalfestésre: drapp színt lehet festeni vele.

139. Gerezdes (Lupinus polyphyllus), Erdei csillagfürt

Nagyon régi virág, most is sok van a temetőben.

140. Gyalogborza (Sambucus ebulus), Földi bodza

H.: *Árokmart*okon.

Fh.: Fertőtlenítő. Fonalfestésre: szürkés árnyalatot fest. Hiedelem: *Disznók alá alomnak, hogy ne legyenek betegek.*

141. Gyertyavirág (Verbascum nigrum), Fekete ökörfakkóró

H.: A hegyi utak mentén nő, kevés van belőle.

Fh.: 1. Virágos szárát asztma ellen: egy csésze vízbe egy virágos szárat teszünk, felfőzzük, szűrjük. Nehéz légzés esetén naponta egy csészével fogyasztható. 2. Gyomorerősítő tea: egy csésze vízbe egy csipetnyi gyertyavirágot teszünk, étkezés után kell inni.

142. Gyócsé (Galanthus nivalis), Hóvirág

H.: Vadon nő, díszvirágként több udvaron, kertben található.

Hiedelem: *Amikor az első gyócsét látod, 3 szálat le kell nyelni és ezt mondani: téli, nyári restségem ragadjon rád. 2. Ha az első szál gyócsét megeszed, megújul tőle a tüdőd.*

Ma már csak hóvirág néven ismerik, a gyócsé név a fehér gyolcs megnevezéséből származik.

143. Gyertyánfa (Carpinus betalus)

H.: Ritka.

Fh.: Tüzelőfa. Szerszámfának is használják, szekéralkatrészek készítésére.

Szövőszékhez: feszítőt, vetélőt faragtak belőle.

144. Gyógykaptusz (Aleo arborescens), Fásodó aloe

H.: Sok helyen van a faluban, termesztett szobai növény.

Fh.: 1. Vérző foghús gyógyítására: egy kis nyers levelet megenni. 2. Gyomorfájás ellen: naponta egy nyers levelet megenni.

145. Gyöngyajak (Leonorus cardiaca), Szúrós gyöngyajak

H.: Utak, sáncok, árkok szélén terem.

Fh.: A föld feletti virágos szárát szedték és szárították. 1. Magas vérnyomás ellen: ¼ l fövő vízbe egy csipet gyöngyajakot tettek, szűrték, 5–6 percet állni hagyták, naponta háromszor egy decit cukor nélkül kellett inni. Minden nap friss adagot kell főzni. 2. Szívbetegeknek nyugtató: egy csésze fövő vízben egy csipet növényt 2 percig főzünk, édesítjük. Csak kétszer ihatunk belőle.

146. Gyöngyvirág (Convalaria majalis)

H.: Majdnem minden kertben megtalálható.

Fh.: Kedvelt tavaszi díszvirág, pohárba teszik. 1. Gyógyteának magas láz esetén: egy csésze fövő vízbe egy szál gyöngyvirágot teszünk, 2–3 percig hagyjuk

benne, majd leszűrjük. Naponta csak 3 kanállal szabad belőle inni.

147. Györgyina (Dahlia variabilis), Nagyvirágú dália
Nagyon kedvelt díszvirág. Ma dáliaként ismerik.

148. Gyufavirág (Weigla florida)
H.: Díszcserje, több helyen van még ma is belőle.

149. Gyümbérgyökér (Geum urbanum), Közönséges gyömbérgyökér
H.: Árnyékos, martos helyen. Kevesen ismerték, ma már egyáltalán nem.

Fh.: Gyökerét kiásták, mosták, szárították, 3–4 cmre vágták. 1. Hasmenés, vérhas ellen: ½ csésze borba 4–5 db. gyökeret 3 percig főzni tettek. Amikor kihűlt, cukor nélkül egy pálinkás pohárral fogyasztottak. 2. 1 l borba is főztek 1–2 gyökeret, cukrozva itták. 3. Szájöblítésre, gyulladás ellen: egy csésze hideg vízbe 5–6 db. összetört gyökeret teszünk főni, 10 percig főzzük, majd öblögetjük a szájat.

150. Hadiburján, esőburján (Galinsoga perviflora), Kicsiny gombvirág
H.: A zöldségeskertek legelterjedtebb gyomnövénye, különösen eső után nő gyorsan. A nagyon idősek 1972-ben azt mondták, hogy az első világháború után került ide, innen származik a neve is.

151. Hagyma (Allium cepa), Vöröshagyma
H.: Konyhakerti termesztett növény, minden kertben van.

Fh.: 1. Kelésre, szúrásra: hagyma húsos burkait megpirítva és cukorral behintve tesszük a kelésre vagy szúrásra. 2. Vizeletindító lovaknál: a hagymát meghántva a ló *csüggé*be dugják. 3. Kelésre: a sült hagymát tejfellel és búzaliszttel összekeverjük; kelést fakaszt. 4. Görcsoldó: sült hagymát kovásszal összegyúrunk, vászon közé téve a csecsemő gyomrára tesszük. 5. Tüdőgyulladás esetén: a reszelt vöröshagyma levét kifacsarjuk; egy evőkanál léhez egy evőkanál cukrot adagolunk. Egy nap csak egy kanállal lehet fogyasztani. 6. *Csemel* ellen: egy fej hagymát só nélkül, mint az almát, meg kell enni. 7. Köhögés ellen: 2 vöröshagymát ¼ l vízben jól megfőzünk, 2 nagy kanál cukrot adunk hozzá, ezt langyosan kell iszogatni. 8. Tojásfestésre: egy jó marék száraz piros hagymahéjat és 2–3 kanál köménymagot 1 l vízbe egy fazékba teszünk. Ebbe tesszük a tojásokat, majd főzzük. 9. Fonalfestésre: szép sárgás színtől kezdve a vörösesbarnáig.

Rigmus: *Veres hagyma, pityóka, esmént megvót egy nóta!*

152. Hajnalka (Convolvulus tricolor), Háromszínű szulák
H.: Kapuk előtti virágágyásokban nőtt. Ma már nincs.

153. Harangvirág (Aqvilegia hibride), Harangláb
Sokféle változata ismert a faluban.

154. Harangvirág (Campanula rapunculoides), Kányaharangvirág
H.: Mezei virág, mindenki ismeri.

155. Harangvirág (Gentiana cruciata), Kígyótárnics
H.: Nagyon ritka.

156. Harangvirág (Gentiana neomonantha), Kornis tárnics
H.: Szórványosan ismert.

157. Havadi (Narcisus poeticus), Fehér nárcisz
H.: Mint termesztett virág van a faluban, vadon nincs.

158. Hecsen (Rosa canina), Gyepűrózsa
H.: Erdőszéleken, mezsgyéknél gyakori. Termését mindenki ismeri.

Fh.: Termését teának, bornak, pálinkába, íznek használják. Erősítő, vitaminos tea és teakeverék. Fonalfestésre: gyapjú-, kender-, gyapotfonalak festésénél halvány drapp színt eredményezett.

159. Here (Trifolium pratense ssp. Stativum)
H.: Termesztett növény, mindenki ismeri.

Fh.: Állati takarmány.

Hiedelem: *Azt tartották, hogy aki négylevelű herét kap, annak szerencséje lesz.*

Közmondás: *Olyan nyelve van, hogy tíz hodas herét is lekaszálna vele köszörülés nélkül.*

160. Hóbogyó (Symphoricarpos albus)
H.: Díszcserje, kevés van a faluban.

161. Hunyor (Polygonum lapathifolium), Lapulevelű keserűfű
H.: Közönséges gyomnövény, mindenütt van belőle bőven. A nevét a fiatalok nem tudják.

Hiedelem: a levelein piros foltok vannak. Az öregek azt tartották, hogy ez azért van, mert *a Krisztus keresztje alatt volt és a Krisztus vére rácsepegett*.

162. Húsvétivirág (Bergenia crassifloria), Bőrlevél
H.: Temetőben, udvaron húsvétkor virágzik. Díszvirág.

163. Istenfa (Artensia anuna)
H.: Házak tájékán, udvarokon van, vadon nem terem. Illatáért szeretik.

164. Japánbirs (Chaenomeles lagenaria)
H.: Díszcserje, házaknál is terem mint díszvirág.

165. Jácint (Hyacinthus orientalis)
H.: A virágoskertek kedvelt virága volt. Illatáért pohárban tartották. Ma kevésbé gyakori.

166. Jegenyefa (Populus pyramidalis)
H.: Utak mentén található.

© www.kjnt.ro/szovegtar

© www.kjnt.ro/szovegtar

Ének:
Akinek a lelke beteg, vagy a szíve vérzik,
Igyék meg hét, nyolc liter bort
Miden nap egy hétig.
Húzassa el a cigánnyal százszor azt a régit, (hogy)
Jegenyefák, jegenyefák nem nőnek az égig.
Búnak, bajnak orvosságát kis kocsmában mérik,
Ott gyógyítom én magamat hajnaltól éjfélig.
Hét, nyolc lityit lehajítok, hej azt a kiskésit!
Jegenyefák, jegenyefák nem nőnek az égig.

167. Jegenyetopló
Régen ezt is használták tűzcsiholóként. Főzve készítették el, pipagyújtáshoz használták.

168. Jégvirág (Begonia sp.)
H.: Díszvirág. Napjainkban a kertészetből vásárolják.

169. Jégvirág (Impatiens walleriana)
H.: Szobai díszvirág volt, az ablakfán tartották. Nem szedték le, sokat virágzott.

170. Kakaó
Mindenki ismeri és használja. Örleménye sütéskor használt.

171. Kakastaré (Onobrychis viciafolium), Baltacin
H.: Kaszálókon takarmánynövény.

172. Kankalin (Prisnula pubesceus)
H.: Nem régi virág, a II. világháború után került a faluba. Az 1970–80-as évek divatos virága volt.

173. Kakukkfű (Thymus glabrescens)
H.: Hegyi utak mentén gyakori.
Fh.: 1. Hajhullás ellen 2 marék kakukkfűből és 1 marék vadcsomborból 4 l vízzel főzetet készítünk. Ezzel kell hajat mosni. 2. Hajerősítő: 2 l vízhez 2 marék megszárított virágot megfőzni, a leszűrt levet a hajmosó vízbe kell önteni. 3. Teának, részegesség ellen 1 csipet virágot 2 deci vízben kell megfőzni.

174. Kaptusz (Rhipsalis houlletiana), Kaktusz
A II. világháború utáni növény. 1982-től több is került a faluba.

175. Kapor (Anethum craveolens)
H.: Zöldségeskertben termesztett növény.
Fh.: 1. Táplálkozásnál levelét, magvát értékesítik. 2. Vérnyomáscsökkentő tea: a magból készült teát éhgyomorra inni.

176. Karácsonyi kaptusz (Zygocactus truncatus)
Szobai dísznövény, nagyon sok helyen van.

177. Kardvirág (Gladiulus gagdavensis)
H.: A II. világháború után került a faluba, sokféle színben található.
Fh.: Díszvirágként használják.

178. Karfiol (Brassica gretica)
H.: Nagyon gyakori kerti növény.
Fh.: Sokféleképpen hasznosítják, mindenki ismeri.

179. Katánkoré vagy kék katán (Cichorium inthybus), Mezei katáng
H.: Kaszálókon az Olt mentén.
Fh.: 1. Májbetegségnél csak a kék virágját egy csésze fövő vízbe egy csipet virágot teszünk, 2–4 percig hagyjuk benne, leszűrjük, nem cukrozzuk. Evés után egy csészével iszunk. Minden nap frissen főzünk. 2. Sárgaság esetén: ugyanúgy készítenek teát.

180. Káposzta (Brassica oleracea)
H.:. Minden ház zöldségeskertjében fellelhető.
Fh.: fontos táplálék. Édesen és savanyítva használják. 1. Fagyos láb gyógyítása: édes káposztalevelet kitenni a fagyra, ha megfagyott a kályhára kell tenni, hogy megpuhuljon. Utána megkenjük olajjal és a fagyos lábra rákötjük egy vászonnal. 2. Erősítő, betegség ellen: savanyított káposztalé minden nap.
Találós kérdés: *1. Nyáron a kertben kukucsol, télen a vízben lubickol. 2. Fót hátán fót, tű benne sose vót.*

181. Kásavirág (Iberis sempervirena) Tatárvirág
H.: Régi díszvirág, kék és fehér színben ismert.

182. Kásavirág (primula veris) Tavaszi kankalin
H.: Sárga virágú, szórványosan van.
Fh.: Virágos szárát használták, szárították teának is.

183. Kávé
Egykor tejeskávéként fogyasztották, napjainkban a mindennapi háztartás szerves kelléke.

184. Kecskerágó (Enonymus europeans)
Fh.: gyűrűt, karperecet, gyöngyöt fűztek belőle régen a lányok. Ma ritkán akad, aki készítené.

185. Kecskerágó (Enonymus europeans)
H.: Mézesárokban, temetőkertben.
Fh.: A zöld ágát teának: 1)2 l vízbe egy arasz ceruza vastagságú ágról lekapart sárga kérget főzünk meg. Éhgyomorra kell inni.

186. Kelkáposzta (Brassica convar bullata)
H.: Konyhakerti növény.
Fh.: A káposztához hasonlóan készítik, sokan ismerik.

187. Kender (Cannabis sativa)
H.: 1962 előtt termesztették, ma már nem.
Fh.: Fonni, szőni. Gyomorhajtó állatoknál: 2–3 marék kendermagot összetörve, tejjel összevegyítve adták az állatnak. Moly ellen: ruhák közé szekrénybe, ládákba tették a száraz levelét.
Találós kérdés: *Láttál-e kenderből tornyot?* Felelet: *Igen, mikor téptem a kendert.*

188. Kenderlevelű csigolya (Salix viminalis), Kosárfonó fűz

H.: Az Olt mentén.

Fh.: Ez a leghajlékonyabb a csigolyák közül, ezt vágják le ősszel a leghamarabb. Kosarat fonnak, ágat kötnek belőle. Ma is használják.

189. Kenyérgomba (Lactarius volamus)

H.: Az egyetlen gomba, ami nyersen is jó. Tejes, ízetlen gomba. 72-ben a Hemreken sok volt. 1992-ben nem termett egy sem.

190. Kerek nadralapi (Glechoma hederacea), Kerek repkény

H.: Gyomnövény, mindenhol gyakori. 1972-ben is kevesen ismerték (csupán az öregek), ma már senki sem tudja a nevét.

Fh.: 1. Levelét frissen szedve mosták, kelésre tették, ami kelesztette és fakasztotta a gennyet. 2. Torokfájásra, légcsőhurutra teának főzték a levelét.

3. Kelésre, sebre: a friss levelet forró vízbe tették és azonnal kivették.

191. Kertice (Potentilla argentina), Ezüstös pimpó

H.: Sokfelé található, szórványosan gyökér formájában.

Fh.: A régiek szerint a legértékesebb gyógynövény. Virágját sebekre használták. Recept: a virágját szár nélkül kevés forró vajban megpárolják, megrántják, hogy kenőcs legyen. Ezzel kenik a sebeket.

192. Kerti eper (Fragaria moschata), Kerti szamóca

H.: A zöldségeskert tartozéka egy-egy ágyás.

Fh.: Nyersen és befőttnek használták. Mindenki ismeri.

193. Kerti ibolya (Viola odorata)

H.: Kedvelt kerti virág volt a nemes ibolya; szép lila virágú.

194. Kerti sóska (Rumex scutatus)

H.: Zöldségeskertben termelik, kora tavasztól késő őszig szedik a levelét; levest készítenek belőle.

195. Keserűgomba (Lactarius pergamenus)

H.: Minden árapataki erdőben van.

Fh.: Sütik, rántják, télire sóba teszik el.

196. Keserűlapi vagy brusztujlapi (Arctium lapa), Nagybojtorján

H.: Mindenütt közönséges, ismerős.

Fh.: Leveleit hűlés gyógyítására használják.

197. Keserűlapi (Petasites officinalis), Acsalapú

H.: Vizenyős talajon nő.

Fh.: Levelét égésre és gennyes pattanásokra borították, fájdalomenyhítő hatású.

198. Kégyófokhagyma (Allium scorodoprasum), Bunkós hagyma

H.: Vizes helyeken nő, nem gyakori növény.

Fh.: Az öregek nem tudják mire használták.

199. Kégyókaptusz (Aporocactus flagelliformes), Kígyókaktusz

H.: Szobai dísznövény.

200. Kégyóvirág (Salvia pratensis), Mezei zsálya

A régiek kégyóvirág néven ismerik, a fiatalokból akad, aki ismeri, mint zsálya.

H.: Kaszálókon, utak mellett gyakori.

201. Kékcsipke (Echium vulgare), Kígyószín

H.: Utak mentén közönséges, nincs sok belőle.

Fh.: 1. Májbaj elleni tea: a kék virágocskákat ½l vízben főzzük, cukor nélkül fogyasztjuk. 2. Lázcsillapító a disznóknak: 1 l fövő vízbe 1–2 szál kékcsipkét belefőztek. Ezt a főzetet adták a disznóknak. 3. Vérhuddás ellen: ugyanúgy készítették, mint az előbbit; a marhák szájába öntötték.

202. Kékfolyóka (Commelia communis), Kommelina

A virágágyások szélére vetik; szétterjed.

203. Kékhátú (Russula cyamoxarta), Kékhátú galambgomba

H.: A vizes esztendőkben nincs sok.

Fh.: Nagyon ízletes gomba, sülve meg paprikásan is jó. Mindenki ismeri.

204. Kék ibolya, erdei ibolya (Viola silvestris), Ibolya

H.: Minden erdőben található.

Fh.: Flegma ellen: a gyökerét teának főzték, de a készítési módját már senki sem tudta.

Közmondás: *Olyan szegény, mint az ibolya. Rég alulról szagolja az ibolyát.*

205. Kékmárcius (Hepatica transsilvanica), Erdei májvirág

Fh.: 1. Hályogbaj ellen: Virágát frissen szedték teának: 4 dl vízbe egy csipetnyi virágot főzünk, majd 2–3 percig állni hagyjuk. Nem cukrozták, lehűlve, éhgyomorra itták. 2. Epe- és májbántalmak ellen: egy csipetnyi virágot csésze vízben kell megfőzni, kortyonként, langyosan, cukor nélkül ajánlott iszogatni. Az előforduló helye közel van a faluhoz, a gyermekek kora tavasszal szedték.

206. Kéknefelejcs (Veronica chamaedris), Ösztönös veronika

H.: Minden árok szélén, a falu határában nő.

Fh.: Idegnyugtató teának használták, cukor nélkül.

207. Kéksarkantyú, búzavirág, szarkaláb (Consilida regalis), Mezei szarkaláb

H.: Búzatáblák szélén gyakori, mindenki ismeri.

© www.kjnt.ro/szovegtar

© www.kjnt.ro/szovegtar

Fh.: Vérzéscsillapító: csak a virágját használják; 3 dl pálinkába egy csipet virágot teszünk, egy napi állás után használjuk. Éhgyomorra egy kanállal kell fogyasztani.

208. Kék sásvirág (Trandescantia virginiana), Tredeszkancia

H.: Régen kedvelt kerti virág volt.

209. Kicsi pillangóvirág (Coreopsis tinctoria), Tarkaszépecske

Nem régi díszvirág, utcán sok van belőle.

210. Kicsi szamárcsipke (Carnila vulgaria), Közönséges bábakalács

Fh.: Szamárköhögés ellen: szeptemberben az érett szárát teának használták: ½ l vízbe 2 szál szamárcsipkét főztek. Mézzel vagy cukorral édesítve szürcsölgette a gyermek.

211. Kisasszony a fűbe, a ződbe (Nigella darnascena), Borzaskata

H.: Nagyon régi kedvelt virág. '72-ben már csak egy pár helyen kaptunk. 1992-ben már csak a temetőben volt néhány síron.

212. Kisasszonyvirág vagy nefelejcs (Miosotis elpestris), Kéknefelejcs

H.: Sok van a mezőn, szántókon, kaszálókon; termesztik is mint díszvirágot.

Fh.: Székely ruhához a kivarrt zsebkendőre ez van varrva: *Kéknefelejcs, engem babám el ne felejts.*

Kisasszonyvirágnak csak az idősek nevezik.

213. Klematisz (Clematin jackmann), Kerti iszalag

H.: Több udvaron, ház előtt nyílik, kék a virágja.

214. Komló (Humulus lupulus)

H.: Minden árokparton, kerítések mellett, patakparton bőven van belőle.

Fh.: Kora tavasszal fuszulykalevesbe tették régen.

Az I. Világháborúig sörfőzni termelték a faluban.

215. Konkoly (Agrostemma gitago), Vetési konkoly

H.: A búzavetésekben volt, ma már ritkább. Magja ártalmas volt. Nagyobb volt, mint a búzaszem, és kipusztították.

216. Kökényvirág (Prunus spinosa)

H.: Minden erdő szélén nő.

Fh.: 1. Köhögés elleni tea: egy-egy csipet kökényvirág, bodzavirág és szekfűvirág keverékét ½ l vízben 4-5 percig tartjuk, szűrjük, édesítjük. Kortyonként, langyosan kell inni. 2. Hashajtó tea: egy csésze fövő vízbe egy csipet száraz virágot teszünk, 5 percig állni hagyjuk, szűrjük. Este kell inni egy csészével.

Szólásmondás: *Egyél kökényt, mert az csókra húzza a szádat.*

217. Kölesfű (Panicum milliaceum), Köles

Gyomnövény, bőven van belőle. Minden idős a nevén ismeri.

218. Kökörcsü (Orchis morio), Agárkosbor

Fh.: Gumóját hasmenés elleni teának készítik: egy csésze vízbe 3–4 gumót tettek, megfőzték, gyermekeknek adták. Ma már nem használják.

Virágját kellemes illatáért mai napig szedik.

219. Kökörcsü (Pulsatilla grandia), Leánykökörcsin

H.: Kiveszőfélben van.

Fh.: 1. Szamárköhögés ellen: 1–2 virágos szárat teszünk ¼ l fövő vízbe. 2 percig főzzük, majd mézzel édesítve adjuk a betegnek (2–3 evőkanállal, 3–4-szer).

2. Tojásfestésre: az I. Világháború előttől mondják, hogy a tojást kékre festették vele. Nekünk nem sikerült ezt a színt megkapnunk.

220. Körisfa (Fraxinus excelsior), Magas köris

H.: Kevés van a falu határában, inkább ültetett. Levelének kellemetlen szaga van.

221. Kőrózsa vagy sárga kökörcsü (Adonis vernalis), Tavaszi hérics

H.: Csak Vecer kövénél nő; nagyon sok van tavasszal, sárgán virít. Díszvirágként szedik.

Közmondások: *Egy virág még nem tavasz. Mindenki olyan virágot szagol, amilyent szakít.*

222. Kőrózsa vagy portula (Portulaca grandifolia), Kerti portula

H.: Régen és ma is kedvelt a kapuk előtt a kirakott kövek között növő virág.

223. Kőszekfű (Dianthus flumariyus), Kőszegfű

H.: Termeszett díszvirág, kertekben és temetőkben van.

Mindenki ismeri.

224. Körtefa (Pyrus sativa)

H.: Majdnem minden háznál található. Több fajtája ismert: korai, nyári, őszi, téli. A falunkban jól megtermett 1982-ig. Mostanában a közeli uránbánya veszélyezteti.

Fh.: Gyümölcsét főleg nyersen fogyasztják, de aszalják is kevesen. Gyomorfájás esetén főzik az aszalt körtét és almát. Régen, a II. világháború előtt, böjtkor, aszalt gyümölcslevest fogyasztották.

225. Kukukmák (Juncus compressus), Réti szittyó

H.: Gyomnövény, csak az idősebbek ismerik.

226. Kutyakapor (Adonis aestivalis), Nyári hérics

H.: Mezei utak mentén, szántóterületen. Nevét már 82–92-ben nem ismerték.

227. Kutyaté (Euphorbia cyparissibas), Farkas kutyatej

H.: Az egész határban található.

Fh.: 1. Tyúkszemirtó: a leveles szárat jól össze kell törni, kenyérbéllel összekeverni, és a tyúkszemre rátenni. 2. Sümölcsirtó: a sümölcsre kell cseppenteni a fehér levet, 10 napig reggel és este.

228. Kümén (Carum carvi), Kömény

H.: Az Olt menti kaszálókon fordul elő. Kaszálás előtt szedik, kévébe kötve szárítják, a magját kisúrolják, és zacskóban tárolják. Minden család gyűjt magának egy évre való köménymagot.

Fh.: 1. Görcsoldó tea babáknak: 1 kávéskanál magot 1/4 l vízbe 5 percig főzni kell. Szűrik és kávéskanállal adják a babának. 2. Szélhajtó: 2 dl forró vizet1 kávéskanál köménymagra öntünk, 1/4 órát állni hagyjuk, majd leszűrjük és kanállal adjuk a gyermeknek. 3. Fűszerként: 2 dl forró vízbe 3 kanálnyi köménymagot teszünk, 5 percig főzzük, cukrozzuk, szesszel keményes pálinkát készítünk. 4. Keményes likőr: 1 l pálinkába 3 evőkanál megtört köménymagot és 20 dkg cukrot teszünk, 2–3 hétig állni hagyjuk. Utána szűrjük. 5. Köményleves: rántással és hagymával, tojás vagy gríz hozzáadásával készítjük. 6. Tojásfestésnél: hagyma héját és köményt főztek, ebbe a lébe főzték a festeni való tojást. Vöröses barna színt kaptak. 7. Fonalfestésre: sárgás barnától a zöldig sok szín nyerhető belőle.

229. Labodaspenót (Spinocia roturdifolia)

H.: Termesztett konyhakerti növény. Két fajtája van: piros labodaspenót és sárgászöld levelű. Nagyon magasra, 2 m-re is megnő.

Fh.: Főzelékként nagyon kedvelt.

230. Laskagomba (Pleurotus ostreatus)

H.: Nagyon ritka, tavaszi és őszi változata ismert.

231. Lapostetűfű (Briza media), Rezgőfű

Fh.: A virágos szárát szedték, vázában őrizték. Ma már alig ismerik.

232. Laposminta vagy boldogasszonylapi (Crisantenum balsamita)

H.: Kerti termesztett növény, régen minden háznál volt. Ma sehol sem kaptam.

Fh.: 1. Epekő hajtó: ½ l fövő vízbe 7 levelet teszünk, 2 percig főzzük. Lehütjük. 10 reggel használjuk a következőképpen: a teát két részre osztjuk, felét éhgyomorra megisszuk, közben 2 evőkanál tormát 1 evőkanál olajjal összekeverünk. Bevesszük ezt a keveréket és megisszuk a maradék teát. Minden epebántalmat gyógyít. 2. Sebre, kelésre: a levelét nyersen fogyasztjuk.

A vénasszonyok a templomba menet szagolgatták.

233. Laptarózsa (Viburnum opulus van sterile roseum), Labdarózsa

H.: Díszbokor, kevés van a faluban, de mindenki ismeri.

234. Len (Linum usitatissimus)

H.: Termesztett mezei növény.

Fh.: 1. Kelésre: a lenmagot megszárítjuk, leőröljük, 2 dl fövő tejbe 2 evőkanál lenmaglisztet teszünk. Kenőcs lesz belőle, amit egy vászon közé téve a kelésre teszünk. Tisztítja a kelést. 2. Gyomorműködést elősegítő állatoknál: 1 l fövő vízbe 2 dl lenmagot főzünk, ehhez ½ l főzőolajat teszünk. Langyosan beöntjük az állatnak. 3. Kérőzést indító az állatoknál: egy marék lenmagot leőrölünk, ½ l vízbe megfőzzük. Amikor megfő, egy kanál evőszodát teszünk bele. Ezt öntjük az állatoknak. 4. Kenderszálak kenőcse szövőszéken: 1 dl megtört lenmag, 1 l káposztalevet, 1 magyarónyi szappan, 1 diónyi zsírt, 1 fej hagymát, puliszkalisztet összefőzünk. Hidegen kenjük.

Bekiáltás: *Az én szemem lenvirág, azért szeret a világ.*
Az én szemem lenbimbó, azért szeret a bíró.

235. Lencse (Lens colinaris)

H.: A század elején általában vették.

Fh.. Disznónak és hízó állatoknak őrölték. Emberi tápláléknak is termelték.

236. Léscsihány, leostyán (Levisticum officinale)

H.: Termesztett kerti évelő növény.

Fh.: 1. Fejfájás ellen: nyers lescsihán levéllel jól bedörzsölték a fejet és aztán néhány levelet rákötöttek a fejre. 2. Ételízesítő. 3. Disznóknak láz ellen: a lescsihán levéllel bedörzsölték az állat hasát.

237. Levendula (Lavandela angustifolia)

H.: Díszvirág , kevés van a faluban.

Fh.: A II. világháború idején borpótlónak használták. Virágos szárát moly ellen a ruhásszekrénybe tették.

238. Libanyál, libapimpó, libapólya, libaláb (Potentilla anserina), Libapimpó

H.: A falun átfolyó patak partján gyakori.

Fh.: Vérhas ellen hat, a levele gyomorfogó. Tea: egy csésze fövő vízbe 5–6 levelet teszünk; cukor nélkül kortyolgassuk.

Női bajnál: belső beöntésre, teának főzve használják.

239. Liliom (Lilium candium)

H.: Termesztett virágos kerti évelő növény.

Fh.: 1. A fehér liliom levelét frissen szedve a kelésre kell tenni. 2. A friss liliom levelét forró vízbe téve , majd a felső bőrréteget lehúzva a levélről a kelésre kell borítani. Jó kelesztő, fakasztó és tisztító.

Közmondások: *Olyan, mint egy liliomszál.* (Szép.)
A fehér liliomnak is fekete az árnyéka. (Ha valaki hibázik.)

240. Lófarok, ördögguzsaly (Equisteum arvense), Mezei zsurló

H.: Gyakori a kaszálókon, szántókon.

Fh.: 1. Vesebántalmakra: 1–1 csipet lófarok, kukoricahaj, és vadcsombor szükséges ½ l vízhez. Fövő vízbe

© www.kjnt.ro/szovegtar

© www.kjnt.ro/szovegtar

tesszük, 10 percig állni hagyjuk; szűrjük, cukor nélkül kortyonként isszuk. 2. Hólyaggörcsöknél: egy jó marék lófarkat 5 percig főzünk. Ebből ülőfürdőt csinálunk. 3. A lófarkat megszárítva porrá kell törni, és az állat sebére kell tenni.

241. Lóposzogó (Langermannia gigantea), Óriáspöfeteg
H.: Minden legelőn van.
Fh.: A fiatal kis lóposzogókból paprikást készítenek. Sebre a nagy lóposzogó barna porát tették.

242. Lósóska (Rumex optusifolius), Réti lorum
H.: Úton-útfélen, többen szedik és használják ma is.
Fh.: 1. Gyomorbántalmak elleni tea. ½ l fövő vízbe egy kávéskanál lósóska magot teszünk, 4–5 percig főzzük, cukor nélkül isszuk. 2. Állatoknál, hasmenés esetén, csak a száraz magot kell etetni.

243. Luci fenyő (Icea excelsa), Lucfenyő
Fh.: A friss hajtásokból készült tea idegcsillapító. Teáját tüdőbetegek is használják. Fürdővízben reuma ellen is hatékony. Vérszegényeknek a kora tavaszi hajtásokból készült szirup ajánlott.

244. Luménika (Gentiana asclepiades), Feketetárnics
Fh.: Csak a gyökerét ássák ki. A 70-es években volt divatos gyógynövény. 1. Sárgaság esetén pálinkába: 1 l pálinkába 4–5 gyökeret teszünk. Három napi állás után egy kanállal veszünk belőle étel előtt. 2. Sárgaság esetén teának: 1 gyökeret ¼ l vízben kell megfőzni és kortyolgatni. 3. Reuma esetén : 1 l szeszben 4–6 gyökeret 5 napig állni hagyunk. Ezzel dörzsöljük a reumás részeket.

245. Lüdérclapi vagy kékiringó (Eryngium planum), Kékiringó
H.: A határban mindenütt terem, de kevés van belőle. Mindenki ismeri, bár a nevét nem mindenki tudja már.
Fh.: Csak a korai nagy levelét hívják lüdérclapinak, ami kelésre jó. Köhögés ellen: egy csésze fövő vízbe egy szál 4–5 bojtos lüdérclapit teszünk, 5 percig állni hagyjuk; kanalanként fogyasztjuk. Szamárköhögés ellen: ½ l fövő vízbe 3–4 virágot teszünk, mézzel édesítve adjuk a gyermeknek.

246. Macskagyükér (Valeriana officina), Mezei macskagyökér
H.: Ritkán fordul elő, csak a gyökerét ásták ki és szárították.
Fh.: 1. Nyugtató tea: ½ l vízbe egy csipet gyökeret kell tenni, csak felét ajánlott meginni, másik felét reggel. Régen gyakrabban használták, ma nem is ismerik.

247. Macskaköröm (Lonicera caprifolium), Jerikói lonc
H.: A II. Világháború után került a faluba. Díszvirág.

248. Madársóska (Oxalis acetosella), Erdei madársóska
H.: Minden erdei út mentén terem.
Fh.: Friss leveleit a gyermekek ették.

249. Magas papucsvirág (Acontium cammarum), Kerti sisakvirág
H.: Termesztett díszvirág. Kevés van belőle, inkább a temetőben nő.

250. Magyaró (Corylus avellana), Közönséges mogyoró
H.: Erdőszéleken gyakori.
Fh.: Csemegének, tésztákba használják.
Hiedelem: *Ha Ilia napján mennydörög, lyukas lesz a mogyoró.* Közmondás: *Annyit ér, mint egy likas mogyoró.* Találós kérdés: *Ha látod, nem veszed fel, ha nem látod, felveszed.* (lyukas mogyoró)

251. Magyaróalja (Asarum europaeum), Kopotnyak
H.: Az erdőkben van; már nem tudta senki, mire alkalmazták. Feledésbe ment mérgező növény.

252. Majoránna (Majorana hortensis)
H.: Szobai növény, régen minden háznál volt. Ma ritkább.
Fh.: Illatáért kedvelt növény.

253. Malackaptusz (Paradia sanguiniflora)
H.: Szobai dísznövény.

254. Malin, vadboroszlán (Padus racemosa), Májusfa, zelnidemeggy
H.: Kevés van belőle, csak mint díszvirágot használják.

255. Mandarin (Citrus reticulata)
H.: Régről ismert déli gyümölcs. Mindenki ismeri.

256. Margitszekfű, kőszegfű (Dyanthus plumarius), Németszegfű
H.: Régi, nagyon kedvelt virág. A temetőben sok nő.

257. Martilapi (Tussilago farfara)
H.: Az egész határban ismert.
Fh.: Köhögéscsillapító és a lerakódott flegmát feloldja. Teakészítés: ½ l vízbe 2 csipet (virág és levél) növénykeveréket főzünk. Szűrjük és mézzel édesítve fogyasztjuk. Ez egy napi adag. Kortyonként kell inni.
Étkezésben főzeléknek és töltikének használják.

258. Mák (Papaver somnifer)
H.: Mezőn termő és kertben termesztett növény.
Fh.: Gyomorfogó: éhgyomorra 1–2 szem mákot kell enni.

259. Mákvirág, díszmákvirág (Papaver orientale), Törökmák
H.: Díszvirág; '82-től került a faluba.

260. Mána vagy kerti mána (Rubus idaeus), Málna
H.: Termesztett növény.
Fh.: Nyersen vagy befőttnek, íznek, szörpnek, teakeveréknek fogyasztották.
Teakeverék: ½ l vízbe 2–3 málnalevelet, 2–3 szem hecsent tettek.
Lázcsillapítóként: málnaszörpöt borvízzel kevertek.

261. Mánarózsa, mályva (Althaea rosea)
H.: Nagyon régi virág, újabban mályvának hívják.

262. Medvesegg (Lecium griseum), Sötét édesnyelű tinórú
H.: Csak az Előpatakhoz tartozó nagy erdőben található.
Fh.: Levesekben paprikásan és szárítva is lehet fogyasztani

263. Menta (Mentha piperata)
H.: Termesztett növény, mindenki ismeri.
Fh.: 1. Máj és epebántalmak ellen: egy csésze fövő vízzel leforrázunk 1–2 szál mentát, 3–4 perc után szűrjük. Cukor nélkül naponta háromszor kell inni. 2. Görcsoldó, gyomorerősítő: az előző tearecept szerint, több mentával. Teakeveréknél mint illatosító növény használható.

264. Mezei eper (Fragraria viridia), Csattogó szamóca
H.: A mezsgyéken, kaszálókon gyakori.
Fh.: Gyermekcsemege, mindenki ismeri.

265. Mezei ibolya (Viola lupestris), Homoki ibolya
H.: Koratavaszi virág. Pohárba teszik.

266. Mezei őszibánat (Aster amellus), Csillag gerepcsin
H.: Napos domboldalakon elterjedt.

267. Méhvirág (Dracocephalum moldavica)
H.: Termesztett kerti virág.
Fh.: Be kell vele dörzsölni a testet, és a méhek nem csípnek meg.

268. Mirtusz (spiraea sp.), Gyöngyvessző
H.: Díszbokor
Fh.: Konfirmáláskor, évzáró idején templom, iskola díszítésére használták.

269. Mocsár (Ranumuculus cassubicus), Kereklevelű boglárka
H.: Erdőkben gyakori, csak a nevét nem ismerik.

270. Mocsári kisasszonyvirág, nefelejcs (Myosotis scorpioides), Mocsári nefelejcs
H.: Csak a nagyon öregek mondták mocsári kisasszonyvirágnak; ma már inkább nefelejcsnek ismerik.

271. Mocsári kökörcsü, kökörcsü (Orchis incarnata), Hússzínű kosbor
H.: Csak a régiek ismerték.

272. Mocsári lófarok, lófarok (Equisetum palustre), Mocsári zsurló
H.: Mindenki ismerte, ismerik ma is, de nem alkalmazzák sehol.

273. Mocsári sárgakukuta vagy sárgakukuta (iris pseudocorus), Sárga nőszirom
H.: Olt menti tavakban, az Olt holtágában 1992-ben is termett.
Fh.: Díszvirág, mindenki ismeri.

274. Muha, moha (Poytrichum juniperium), Moha
H.: Minden erdőben több fajta van, nálunk mindeniket muhának nevezik.

275. Muha (Hepatica)
A fán levő mohákat általában mohának mondják.

276. Mustár (Sinapsis alba), Fehér mustár
H.: Termesztett növény, savanyúságok eltevésénél használják. Mindenki ismeri.

277. Murok (Ducus carota)
H.: Minden zöldségeskert fontos növénye.
Fh.: 1. Vérnyomás ellen naponta egy deci muroklevet ajánlott inni. 2. Hasmenés ellen: reszelve, megfőzve, átpasszírozva kisbabáknak adják. 3. Hasmenés ellenszere: ½ l vízben egy reszelt murkot, 2 kanál rizset, főzünk; ne sózzuk, ne cukrozzuk.
Táncbekiáltás:
Apró murok, pityóka, esmént lejárt egy nóta.
Apró murok , kis retek, egyet esmént léphetek.
Apró murok, petrezselyem, a vénasszony veszedelem.

278. Nagybábakalács (Lavatera turingica), Madármályva
H.: Bokrokban gyakori.
Fh.: Torokfájásnál öblögetésre használják.

279. Nagycsipke, nagy szamárcsipke (Carlina acaulis), Száratlan bábakalács
H.: Legelőkön szórványosan terem.
Fh.: Megszártíva a szobában díszvirágnak tartják.

280. Nagy büdösvirág (Dietamnus albus), Nagy ezerjófű
H.: Csak ezen a helyen található, kevesen ismerték.

281. Nagy gyertyavirág (Verbascum plomoides), Szöszös ökörfarkkoró
H.: Erdei tisztásokon nő. Kevés van belőle, vadon termő növény.
Fh.: 1. Asztma ellen: egy csésze fövő vízbe egy csipet virágszirmot teszünk, 5 percig állni hagyjuk; átszűrve,

© www.kjnt.ro/szovegtar

© www.kjnt.ro/szovegtar

édesítve isszák. 2. Köhögés ellen: ugyanúgy készíthető mint az előző recept, csak kortyonként kell inni.

282. Napraforgó (Heliantus annunus)

H.: Szórványosan, kukoricaföldek szélén termesztik.

Fh.: Régen olajat préseltek belőle, ma már nem.

1. Hashajtóként reggel éhgyomorra egy marék magot fogyasztottak. 2. Gyomorfekély ellen: fél pohár szilvapálinkát, fél pohár olajjal, éhgyomorra kell inni. 3. Hashajtó: 2–3 dl olajat üvegbe töltve állatoknak leöntik.

283. Nád (Phragmites communis)

H.: Az Olt mentén nő.

Fh.: 1. Az 1800-as években ház–, csűr– és istállófedésre használták. 2. Szövéshez csőnek alkalmazták. 3. A nyulaktól védendő gyümölcsfákat kötöttek be vele.

1982-től már semmire sem használják, elégetik.

284. Nádmézcukor vagy nádmézrépa (Beta vulgarus), Cukorrépa

H.: Termesztett növény; rég termelik, mert Árapataka a botfalusi cukorgyárhoz közel álló település.

Fh.: A gyermekek egy-egy nádmézrépát lerben megsütöttek, és meghámozva ették.

285. Nefelejcs (Veronica officinalis), Orvosi veronika

Erdei nefelejcsnek is mondták. Teának főzték a régiek, de nem tudta senki, mi ellen.

286. Nemes bábakalács (Lavatera trimestria), Kerti madármályva

H.: Újkeletű díszvirág. '72-ben a házak előtt nyílt, ma ritkább.

287. Nemes szulák, szulákvirág (Convolvulin japoniens), Rózsaszín sövényszulák

Az 1970-es évek virága volt.

Fh.: Spárgák készítésére használták. Már '92-ben nem kaptam belőle.

288. Nyárfa (Populus trenura), Rezgő nyárfa

H.: Minden erdőben megtalálható.

Fh.: Fakanalat készítettek belőle, egyébként tüzelőanyag.

289. Nyári boroszlán (Phlo paniculata), Bugás lángvirág

H.: Virágoskertekben szórványosan nő.

Fh.: Illatáért vázába helyezik.

290 Nyári krizantén (Cryzanthenum hortorum), Krizantém

H.: Díszvirág, az utóbbi időben többféle színben nyílik; kedvelt virág.

291. Nyári oleánder (Clarhia elegans), Klárika

H.: Régi virág. '72-ben még kevés volt, 1982-ben már több; ma már csak egy síron láttam.

292. Nyírfa (Betula verrucosa), Közönséges nyír

Fh.: 1. Reuma ellen fürdőnek: a nyírfa tavaszi levelét egy nagyobb edényben megfőzték, és a fájós testrészt megfürösztötték vele. 2. A zölden leszedett nyírfalevelet zsákba kell tenni, előzőleg a lábat 15 percig sós vízben kell áztatni, majd a nyírfaleveles zsákba beletenni. Végül meleg flanelbe téve a lábat lefeküdni. Ezt 10 este ajánlott megismételni. A nyírfa ágából a helybeli cigányok seprűt készítenek. 2. Kora tavasszal, mielőtt a levelek megjelentek volna, a fa kérgébe éket vágtak, és a levét felfogták, itták. Ez volt a nyírfavirics. 3. Festésre használták: sárga drapp színt festett. 4. A leányos házhoz pünkösd szombatján nyírfaágat tettek a legények. Ma is megvan ez a szokás. Nyírfát tesznek a lakodalmas házhoz is.

Közmondás: *Hajlik, mint a nyírfavessző. A nyírfa ága a hátadra kerül.* (Megverődik.)

293. Olajfa (Olea europea)

H.: Az erősdi paplakon volt egy hatalmas olajfa, bőven termett. 1948-ban kivágták.

Fh.: Az olajbogyót nagyobb családi ünnepeken, katonabúcsúztatókon, esküvőkor használják. Mindenki ismeri.

294. Olajfavirág (Jasminum fructiana), Cserjés jázmin

H.: Díszbokor, cserje, udvarokon nem gyakori, de mindenki ismeri.

295. Oláhvirág vagy sárgavirág (Calendula officinalis), Körömvirág

H.: Csak termesztett növényként volt ismerős. Azóta több kert és ház előtt nő mint gyomnövény.

Fh.: 1. Epe és májbántalmak elleni teaként. Kenőcsöt is készítenek belőle: zsírban meg kell pirítani a virágot, majd szűrve tárolható. Sebek, kelések, de főleg az aranyér kezelésére használják. 2. Körömvirág olaj: virágszirom és olaj keveréke; sebekre, égésre jó. 3. Festőnövényként: sárga, halvány drapp és zöld színt nyertek belőle.

296. Oleánder (Nerium leánder)

H.: Nagyon régi, kedvelt díszvirág. Majdnem minden háznál volt '72-ben. Ma kevesebb van.

297. Ótott boroszlán (Syringa violacea)

Illatáért kedvelt bokor, virágát pohárba teszik. Mindenki ismeri.

298. Ótott rózsa (Rosa chineusis hibr.), Rózsa

Régen kevés volt, igen nagyra becsült, inkább úri virágnak számított. Ma szinte minden udvaron van.

299. Orbáncfű, fentőfű, szunetor (Hipericum perforatum), Orbáncfű

H.: Dombos határrészeken terem.

Fh.: Leggyakrabban használt gyógynövény. Mindenki ismerte, ismeri. Virágos szárát szedik. 1. Epebaj ellen: egy csésze fövő vízbe egy jó csipet növényt te-

szünk. Nem főzzük. 5 perc múlva szűrjük, nem édesítjük és naponta minden étkezés után melegen kortyolgatjuk. 2. Gyomorbaj esetén: egy csésze fövő vízbe egy kisebb szál virágot teszünk, 2 percig főzzük, szűrjük, cukrozzuk; naponta háromszor evés után isszuk. 3. Sebek, aranyér gyógyítására: csak a szár nélkül leszedett sárga virágot használjuk. Egy marék virágot 15 dkg forró zsírba teszünk, 2 percig kavargatjuk. A tűzről levéve 8–10 óra múlva újból felmelegítjük, gézen átszűrve kis tégelybe tesszük. Bármilyen sebre alkalmazható. 4. Égési sebekre: csak a szár nélküli sárga virággal megtöltünk egy tejes üveget, jól összerázzuk, feltöltjük étolajjal. Ezt egy hétig a napon tartjuk. Szép piros olajat nyerünk belőle. Leszűrve kis üvegekben tároljuk. 5. Teakeverék: orbáncfű virágos szárából, mentából, körömvirágból egy-egy csipetnyit teszünk a fövő vízbe. Csak 5 percig főzzük, állni hagyjuk, majd édesítve fogyasztjuk.

300. Ökörszem, margareta (Chrysanteum leucantheum), Margaréta

H.: Minden kaszálón, az egész határban sok nyílik.

Fh.: Kedvelt mezei virág, mindenki ismeri. 1. Vízhajtó tea: ½ l vízbe 4–6 virágot teszünk, 2–3 percig főzzük, majd szűrjük. Naponta egy csészével szabad inni. Ma senki nem használja.

Mondóka: gyermekek játszanak a sziromlevél leszakításával: *szeret, nem szeret*. A sziromlevelek elfogytával az utolsó jelzi, hogy szereti vagy nem szereti az, akire gondolt.

301. Ördögborda vagy páfrány (Driopteris filis mas), Erdei pajzsika

H.: Elterjedt növény. Mostanában az udvarokon is gyakori.

Fh.: Málna, szeder, eper mellé teszik díszként a kosarakba.

302. Örökzöld vagy szászfű (Vinca minor), Téli zöld metény

H.: Temetőszélekre ültetik.

Fh.: Levelét csokrok, koszorúk zöldjéhez tették. Ma már vérnyomáscsökkentő teát is főznek belőle.

303. Őszi bánat (Aster amellus), Csillag–gerebcsin

Fh.: Virágos szárát augusztusban szedik. Hajhullás ellen 10 l vízbe egy jó marék virágot főznek, ebben mossák a hajat.

304. Őszi bánat (Aster novi begli), Kopasz őszirózsa

H.: A kertekben zöldel egész nyáron.

Fh.: Virágcsokrok díszítésére alkalmas.

305. Őszike (Colchium autumnale), Őszi kikerics

H.: Kaszálókon ősszel nagyon sok nő. Ezért mondogatják az öregek: *Itt az ősz, vége a nyárnak, mert láttam őszikét*. Mindenki ismeri.

306. Őszirózsa (Callistephus chineis)

H.: Mai napig bőven terem. Sokféle változatát ismerik. Igen kedvelt virág, mindenki ismeri.

307. Papirosvirág vagy fátyolvirág (Lychnis flos cuculi), Réti kakukkszekfű

Fh.: Rózsaszín virágát a gyermekek szedik. Minden idős ember ismerte.

Ma csak a hatvan éven felüliek ismerik.

308. Papmonya (Helleborus purpurascens), Pirosló hunyor

H.: Minden erdőszélen megtalálható. Mérgező növény.

Fh.: A gyökerét a disznó fülébe húzták, ha lázas volt.

309. Papucsvirág vagy ne nyúlj hozzám (Impatiens balsamina), Kerti fájvirág

H.: Régen igen kedvelt virág volt, ma kevés van belőle (főleg a temetőben virágzik).

310. Paradicsom (Licopersocon esculentum)

H.: Termesztett növény. Minden háznál van, jól beérik.

Fh.: Táplálkozáshoz nyersen, főve és télire befőzve használják. 1. Ekcéma ellen: az érintett felületet naponta be kell kenni paradicsommal. 2. Kicserepesedett, elrepedezett bőrre érett paradicsommal ajánlott megmosni.

311. Pápura (Glyceria aquqtica)

H.: Vizes helyeken terem. Lábtörlő készítésére használják. Néhány magyar cigány készíti a faluban.

312. Pásztortáska (Capsella bursa pastoris), Pásztortáska

H.: Közönséges gyomnövény, nagyon sok van belőle mindenütt.

Fh.: Vérzéscsillapító tea: egy csipetnyi pásztortáskát egy csésze fövő vízbe teszünk, majd 4–5 percig tartjuk. Ezt a mennyiséget egy nap alatt egyszerre el kell fogyasztani.

313. Pelárgónia (Pelargonium peltatum), Futó muskátli

H.: Termesztett dísznövény, kevés helyen van.

314. Petrezselyem (Petroselium crispum)

H.: Minden zöldségeskertben van.

Fh.: Táplálkozásnál levele és gyökere használható. 1. Szárított petrezselyemgyökér teának főzve vérnyomáscsökkentő. 2. Méhcsípést petrezselyemlevéllel bedörzsölni, nem dagad meg, és elmúlik a fájdalom. 3. Kérődzésmegindító hatású az állatoknál. 2–3 marék levelet apróra vágunk, búzakorpával összegyúrjuk és olajjal. Tojás nagyságú gombócokat gyúrunk belőle, és lenyomjuk az állat torkán. 4. Kelésre fokasztónak: egy megreszelt petrezselyemgyökeret ¼ l fövésben lévő tejbe teszünk. Ha megpuhul, kenyérmorzsával pépes

© www.kjnt.ro/szovegtar

© www.kjnt.ro/szovegtar

kenőcsöt készítünk. Ezt géz közé tesszük, és ráhelyezzük a kelésre.

315. Perje (Agropyron repens), Kúszó tarckbúza
H.: A szántóföldeken nagyon elterjedt. Mindenki ismeri.

316. Peszternák (Pestinaca sativa)
H.: Termesztett konyhakerti növény.
Fh.: Ételízesítő húslevesekben. Minden megkérdezett ismerte.

317. Penész (Rhizopus nigricus)
Nedves levegő hatására megjelenő apró kis kékes foltocskák a tárgyakon.

318. Pillangóvirág (Cosmos bipimestum)
Nagyon régi virág, több helyen nő.

319. Pipehúr, cipereg (Lysimachia mumularia), Pénzlevelű lizinka
H.: Vizes talajon az Olt mentén nő, Nyáron akadályozza a gereblyélést a kaszálókon.

320. Pirosfolyóka (Anagallis arvensis), Hályogvirág
H.: Nyáron kapás növények mellett terem.
Fh.: Hályog ellen állatoknak: a sziromleveleket meg kell szárítani, majd megtörni, sűrű szitán átszitálni, finom porcukorral vegyítve az állat hályogos szemébe

fújni. Végül szegfűvirág teával jól ki kell mosni.

321. Pirosszőlő vagy ribizli vagy ribizke
H.: Minden háznál nagyon rég termesztik.
Fh.: Bort, befőttet készítenek belőle.
Bor: 1 l ribizke levéhez 1 kg cukrot 2 l vízet keverünk. Emeli a vérnyomást.

322. Pityóka (Salunum tuberosum), Burgonya
H.: Termesztett növény, jól megterem határunkban.
Fh.: Főeledel minden családban. 1. Gyomorfekélyes embernek: 1 dl nyers pityókalevet kell itatni a beteggel kora reggel. A keményítő lerakodik, és betapasztja a gyomor sebes részét. 2. Égési sebre: a megreszelt pityókát géz közé téve a sebre kötjük. 3. Fejfájás esetén: egy pityókát és egy tormát megreszelve, vászon közé téve a fejre kell kötni. 4. Mosásra: a pityókát megreszeljük, vízzel feltöltjük, ½ órát állni hagyjuk. Leszűrjük, ebben a vízben mossuk a szövetruhát.
Találós kérdés: *Elföldelik, eltemetik, a föld alatt sokasodik.*
Táncbekiáltás: *Apró murok, pityóka, esmét megvót egy nóta.*

323. Poloskavirág (Thlapsi arvense), Mezei tarsóka
H.: Szántóföldeken nő. Közönséges nevén már csak az öregek ismerik. Gyomnövény.

324. Pulykabegy (Anarantus candulus)
H.: Nagy udvarokon régről ismert. Ma kevés van.

325. Pünköstirózsa (Trollius europaeus), Zergeboglárka
H.: Csak Előpatak és Vízesmerő határában van. Inkább az idősek ismerik.
Fh.: Vázában dísznek tartják. Pünkösdkor virágzik.

326. Ragadáj (Gallium apariene), Közönséges galaj
H.: Mindenütt előfordul, ismert növény.

327. Ragadáj (Gallium aparine)
H.: Gyomnövényként ismeretes.

328. Rebarbara (Rheum rhaponticum)
H.: Konyhakerti növény, a faluban több helyen megtalálható.
Fh.: Tavasszal a levél húsos szárát kompótnak, levesnek használják.

329. Recésmuskáta (Geranium machrohium), Kandilla gólyaorr
H.: Cserépben, kertben nőtt. Illatáért kedvelt virág volt még 1972-ben is. Mára kihalt.

330. Repcsen (Sipanis arvensis), Repce
H.: Az egész határ sárga a repcsen virágtól. Mindenki ismeri.

331. Retek (Raphanus sativus)
H.: Zöldséges kertben és mezőn termesztett növény.
Fh.: 1. Epekőhajtó: egy fekete retek közepét kivágjuk és megtöltjük mézzel. Ezt két nap múlva használhatjuk, naponta háromszor egy-egy kiskanállal. Ha fogy, hozzáöntünk a mézből. 2. Köhögés ellen ajánlott: reszelt retek mézzel; minden reggel éhgyomorra egy kanállal.

332. Rezeda vagy vénasszonyvirág (Reseda odorata), Rezeda
H.: Virágos kerti növény.
Fh.: Az öregek kedvelt virága, templomba menet szagolgatták. Ma kevesebb van belőle.

333. Régifajta gerezdes
H.: Minden évben vetni kell.

334. Rizs (Oriza sativa), Rizs
A faluban nem termesztik, de nélkülözhetetlen a háztartásban. Disznóvágáskor és mmás ételek készítésénél is használják. Minden adatközlő ismeri.

335. Rókagomba (Cantharelus ciharius), Sárga rókagomba
H.: Minden sűrű erdőben terem.
Fh.: Legkedveltebb gomba volt, és ma is az. Csak paprikásnak készítik. Mindenki ismeri.

336. Rozmaring (Rosmarinus officinalis)
H.: Csak szobában, cserépben nőtt; régen minden háznál volt. '72-től nincs.
Fh.: Régen fontos volt, mivel a legények a szegfűs bokrétába rozmaringot tettek.

337. Rozs (Secale cereale)
H.: Termesztett növény, kevés területen termelik mostanában.
Fh.: Kenyérnek búzával összeörölték. 1. Vérzés ellen: egy db megtört anyarozsszemet, egy csésze vízbe főzni tettek. Egyszer naponta egy kávéskanállal fogyasztottak. Csak régen használták a nők. 2. Házilag elkészített rozspálinka: 8 kg rozs, 8 kg cukor, 50 l víz.
Táncbekiáltás: *Árpa cipó, rozs lepény, attól nő meg a legény! Ne búsuljon komámasszony, csak az Isten rozsot adjon, a pohárnak feneket, hogy ihassunk eleget.*

338. Rozsda (Puccinia graminis)
H.: A búzatáblák és a pityókatáblák ellensége. Langyos eső után megtámadja a rozsda. A zöldséges kertre is érvényes. „Rozsdaeső esik" – mondják az öregek.

339. Rózsaszín bazsarózsa (Paeonia lactiflora), Illatos bazsarózsa
Nagyon régi kedvelt virág, a bazsarózsák közül a legkésőbb virágzik. Első a piros, aztán a fehér. Nagyon sok kertben van.

340. Saragonya (Crataegus norogyna), Egymagvú galagonya
Fh.: 1. Vérnyomáscsökkentő: 1 csésze vízzel 4–5 csokor virágot leforrázunk. 12 percig állni hagyjuk, majd leszűrjük. Nem édesítjük, csak egy csészével fogyasztunk belőle naponta.
2. Érelmeszesedés ellen: ½ liter fövő vízbe 3–4 csokor virágot teszünk, 3 percig a kályha szélén állni hagyjuk; ez egy napi adag.

341. Sarkantyúvirág (Tropaeolum majus), Kerti sarkantyúka
Régen több volt, 1972-ben csak kevés, ma a temetőben csupán néhány lelhető fel. Házaknál nincs.

342. Sáfrány (Crocus frenffelianus), Tavaszi sáfrány
Csak a nagyon idősek emlékeznek, hogy az üzletben árulták az ételek sárga színesítésére. Szárítva használták.
Közmondás: *Úgy elszállt, mint a sáfrány illata.*

343. Sáfrány (Crochus variegatus), Tarka sáfrány
Díszvirágként elterjedt.

344. Saláta (Lactus sativa)
H.: Termesztett zöldségeskerti növény.
Fh.: Táplálkozásnál a levelet használták.
Vérhuddás ellen az állatoknák: a salátát sűrűre főzték, átpasszírozták.

345. Sárga borsóvirág (Lathirus prathensis), Réti lednek
H.: Kaszálókon gyakori virág.

346. Sárgagyöngyajak (Galeobdolon luteum)
A régiek használták, de már nem tudják, mire.

346. Sárgagyöngyajak vagy árvacsihán (Lamium galeobdolon), Sárga árvacsalán
H.: Kerítések mellett, utak mentén nőtt. Ma csak az idősebbek ismerik.

348. Sárga húsvétvirág (Anemone ranunculoides), Bogláros szellőrózsa
H.: Ritkán fordul elő, korai virág; csak a gyermekek szedik.

349. Sárgakutyaté (Chelidonum majur), Vérhulló fecskefű
H.: Az egész határban gyakori növény, mindenki ismeri.
Fh.: Sümölcsre: föld feletti részét használják. Az eltört, nyers szárából a sümölcsre cseppentenek 1–2 csepp nedvet, amíg a sümölcs elmúlik.

350. Sárgalen (Linum flarum)
H.: Erdőszéli kaszálókon nő, csak mint szép virágot ismerik.

351. Sárga margaréta, sárgavirág (Anthenis tinetonia), Festő pipitér
Kevés van a határban. A legszebb sárga színt ezzel lehet festeni.

352. Sárga március (Narcissus pseudonarcissus), Sárga nárcisz
H.: Udvarokon régebben több volt, ma kevesebb.

353. Sárgamocsár (Caltha palustris), Mocsári gólyahúr
H.: Vizes helyeken terem. Kevesen ismerik.

354. Sárgamocsár (Ranunculus auricomus), Változó boglárka
H.: Vizes árkok, patakok mentén, mocsaras tavakban nő.
Fh.: Ritkán szedték, pohárba tették.

355. Sárga vadlucerna vagy somkoró (Meliothus officinalis), Orvosi somkoró
H.: Utak mentén, mezsgyék szélén gyakori.
Fh.: Sárga, virágos szárát gyűjtötték. 1. Gyomorerősítő: ¼ l fövő vízbe egy csipet somkorót teszünk; szűrjük, ebéd után egy csészével iszunk. 2. Szájfájásnál használható öblögető: az első recept szerint kell elkészíteni.

356. Sárgavirág (Inula britanica), Réti peremics
H.: Elterjedt a határban.
Fh.: Festőnövény, sárga színt ad.

© www.kjnt.ro/szovegtar

© www.kjnt.ro/szovegtar

357. Sárgavirág vagy aranyvirág (Crizanthemus vulgare), Gilisztaűző varádic
H.: Patakok, sáncok, szélén van bőven a határban.
Fh.: Főzetével való feltörléskor a padló szép sárga lesz.
Van, aki teának is használja. Festésre is alkalmas, szép sárgát lehet vele festeni.

358. Sáté (Carex sp.), Sás
H.: Tavas, vizes réteken gyakori.
Fh.: Lábsurlók, hagyma felfonására használják.

359. Sásvirág vagy sárga liliom (Hemeroccalis fulva), Tűzliliom
Régi díszvirág, sárga virágjáért szerették.

360. Seprűfű (Kochia scoparia), Kerti seprűfű
Termesztett díszvirág.

361. Sollófű (Falcaria vulgaria), Sarlófű
A régiek ismerték, ma már nem ismerik.

362. Sóska (Rumex acetosa), Mezei sóska
H.: Minden kaszálón van.
Fh.: Kora tavasszal a gyermekek ették a szárát; ma már kevesebben ismerik.

363. Spárga nyúlárnyék (Asparagus officinalis), Spárga
H.: Az Olt menti kaszálókon termesztették.

364. Spenót (Spinacia oleracea)
H.: Zöldségeskerti növény, leveleit főzeléknek főzik.

365. Szagosboglárka (Chrysantheum balsamita)
Illatáért kedvelték az öregek.

366. Szamárcsipke (Cirisium vulgare), Lándzsás aszat
H.: Elterjedt, elszórtan mindenhol van.
Fh.: 1. Szamárköhögés ellen: egy csésze vízben megfőzünk egy szamárcsipke bojtos virágát és 5–6 lüdérclapi bojtját. Mézzel édesítve egy napig használjuk. 2. Egy csésze vízben 2 bojtos virágot kell megfőzni. A köhögő gyermek melegen szürcsölgetheti.

367. Szappanvirág (Saponaria officinalis), Szappanfű
H.: Utak mellett, patakparton elterjedt növény.
Fürdésnél a gyermekek a kezük között, összedörzsölik és habzik.

368. Szarvaskerep (Lotus corniculatus) Karcsukerep
H.: Szénafű között terem.

370. Szálvia (Salvia splendeus), Paprikavirág vagy szálvia
A II. Világháború után terjedt el, kertészetből vették.

371. Szászfű (Thypoides arindinacea), Pántlikafű
Nagyon régi, kedvelt fűféle, de ma csak kevés van belőle.

372. Százszorszép (Consolida ajacis), Kerti szarkaláb
H.: Nagyon elterjedt régi virág. Mindenki ismeri.

373. Szeder (Rubus caesius), Hamvas szeder
H.: Az Olt mentén terem. Csak nyersen eszik. Mindenki ismeri.

374. Szekfűbors (Syzygium aromaticum)
Kerekszemű, illatos a magja, a szegfűszeggel együtt szokták használni kompótok ízesítésére.

375. Szekfűszeg (Caryophyllus aromaticus)
Fűszer, amelyet az eltevéseknél (befőtt, kompót) használnak.

376. Szekfűvirág (Matricaria chamonilla), Kamilla
H.: Utakon, elhagyott udvarokon, mezőn nő.
Fh.: 1. Foghúzás esetén gargarizálásra: egy csésze forró vízbe két csipet szekfűvirágot teszünk, lefedve állni hagyjuk, majd leszűrve használjuk. 2. Ugyanúgy készítjük el torokfájás és köhögés gyógyítására. 3. Szemfájásnál szintén a kamillát használjuk; a szemet tiszta, kamillateába áztatott gézzel bororgatjuk. 4. Fülfájás esetén meleg gőzével pároljuk a fület. 5. Görcsoldó teának kisgyermeknél ajánlott 6. Élvezeti teának is alkalmas. 7. A nők beöntésnél is használják.
Minden megkérdezett személy ismeri, ma is használják.

377. Szemesbors (Piper nigrum), Feketebors
A bors mindig ismert fűszer volt. A 1970-80-as években Árapatakán egyáltalán nem lehetett kapni, de igyekezett minden család beszerezni.

378. Szentgyörgyi saláta (Ranunculus ficaria), Salátaboglárka
H.: Vizes helyeken terem.
Fh.. Levesnek, főzeléknek csak a leveleket használták. Sós vízben főzték.

379. Szentjánoskenyér
A szegény ember gyermekének is elérhető külföldi csemege volt. Minden idős ember ismerte ’72-ben, ma a fiatalok is ismerik.

380. Szerbtövis (Xanthium strumarium), Szúrós bojtorján
H.: Erdőszéli parlagon, patakpartokon nő.
Fh.: Prostata fájdalom elleni tea készült belőle.

381. Szerecsendió (Myristica fragrans)
Csak az idősebbek ismerik.

382. Szégyenvirág, vadmurok (Daucus carota), Vadmurok

H.: Utak mentén, hereföldeken, kaszálókon elterjedt.

Monda: A vadmurok közepén van egy sötét piros folt: szégyenfolt. Azt mondják, hogy régen sokkal nagyobb volt és több is volt, mert a lányok szégyene is nagyobb volt.

383. Szilva (Prunus domestica)

H.: Falunkban nincs sok szilvafa, minden háznál 2–3, mivel a sugárzás következtében sok kipusztult.

Fh.: Nyersen gyümölcsként, lekvárnak, kompótnak használták. Az utóbbi időben egyre többen foglalkoznak házi pálinkafőzzéssel.

Találós kérdés: 1. *Kujjel bőr, belül hús, húson belül csont, csonton belül hús*. 2. *Milyen várban nincs katona?* (lekvárban)

384. Szívvirág (Dicentra spectabilis)

H.: Csak díszvirág, ritkán szedik le. Az 1930-as években került ide. Most is van belőle.

385. Szójabab (Glycine soja hispida)

Az 1920-as években termesztették, ma már nem ismerik.

Fh.: Az állatok abrakolására, disznóknak lisztté őrölték.

386. Szomorúfiszfa (Salix babilonica), Szomorúfűz

H.: Díszfaként ismerik. A református egyház parkjába 1939-ben néhányat ültettek, de az utolsót belőle 1972-ben kivágták. Még van egy a községháza udvarán. Mindenki ismeri.

Ének: *A Balaton mély árkában van a babám sírja,*
Sírja előtt emelkedik egy szomorú fűzfa,
Szomorú fűz hervadt lombja hajlik vállaimra,
Mintha annak minden ága, haj a babám volna.

387. Szulák (Convolvulus arvensis), Aprószulák

H.: Mindenütt elterjedt, mindenki ismeri.

Fh.: Teakeverék: saragonyát, szulákvirágot és mentát élvezeti teaként használták.

Hiedelem: azt tartják, hogy esőjelző virág, mert egy órával az eső előtt összecsukja virágát.

388. Szulfű (Origanum vulgare), Szurokfű

H.: Erdőszéleken terem; ritka növény.

Fh.: 1. Főzetként hajmosásra . 2. Gyomorbajoknál: 2 szál szulfűvet cukor nélkül megfőzünk. Naponta egy csészével gyomorerősítő hatású.

389. Szúnyogfa (Alnus scabra)

H.: Kevés van a határban.

390. Tarkaszekfű, bécsiszekfű, németszekfű (Dianthus flumarius), Pompás szegfű

H.: Régi virágoskerti növény, ma is többféle változata van. Mindenki ismeri valamilyen néven.

391. Tavaszi boroszlán (Amygdalus nana)

H.: Csak Vápa oldalán terem. Kora tavasszal szedik, pohárba teszik.

392. Tátogtató vagy tátika (Antiprhium majus), Oroszlánszáj

Nagyon régi virág, ma is kedvelt. Sokféle változata van.

393. Tarkon (Artemisia racunculus), Tárkony

H.: Termesztett, kerti évelő növény.

Fh.: Nagyon sokféle ételhez használják.

1. Vérnyomás ellen: egy csésze fövő vízbe egy csipet szárított tárkonyt teszünk, 2–3 percig főzzük, cukor nélkül éhgyomorra isszuk. 2. Vérnyomásra: minden reggel egy szál zöld tárkont meg kell enni.

394. Tárkonyvirág (Lobularia maritima), Fülesternye

H.: Ágyások, gruppok szélére vetik. Vetés nélkül is bőven kel.

395. Terebúza (Zea mays), Kukorica

H.: Termesztett mezei növény.

Fh.: Állati és emberi táplálék.

1. Lázcsillapító tüdőgyulladás esetén: egy reszelt tormát törőbúzaliszttel összekeverjük, vászon közé tesszük. 2. Máj és epebántalmak ellen.: egyforma arányban veszünk búzahajtást, vadcsombort, lófarkat és orbáncfüvet; 1 l vízbe 5–5 gr száraz növényt teszünk, 2–3 percig főzzük. Cukor nélkül naponta háromszor 2 dl-t kell inni. 3. Szemgyulladásra: terebúzalisztet savanyútejjel összekeverünk, vászon közé téve a szemre tesszük. 4. Hintőpor: sűrű szitán átszitálva használják.

Mondóka:

Cini-cini muzsika, terebúza csutika.
Terebúza csutika, az én babám Zsuzsika.

396. Terebúzaüszög (Sarosporium holci sorghi)

H.: A terebúzának a levelén, szárán, termésén jelenik meg. Fekete üszög, amivel a legények bekormozták a lányokat terebúzabontás idején.

397. Terpegyörgyina, terpedália (Dahlia variabilis), Dália

H.: Magról vetik minden évben, sokszínű virága van. A II. világháború után lett igen kedvelt virág.

398. Terpekukuta (Iris pumila), Törpe nőszirom

H.: Kertbe ültették mint díszvirág.

Fh.: Virágzás előtt kiásták a gyöktörzsét, megszárították, késsel vakartak le lisztszerű port belőle, amit csizmák szárába öntöttek, hogy a láb jobban csússzon a csizmába.

399. Terpevadrózsa (Rosa gallica), Parlagi rózsa

H.: Szórványosan lelhető fel. Nagyon szép rózsaszínű virág.

© www.kjnt.ro/szovegtar

© www.kjnt.ro/szovegtar

400. Tinógomba (Boletu edulis), Ízletes vargánya

A keserűgombához hasonló, arról lehet felismerni, hogy a lemezek távol állnak egymástól. Mérgező társa is ismeretes.

401. Torma (Armoracia lapathifolia)

Fh.: 1. Fejfájás ellen: levelét fejre tették és lekötötték. 2. Köhögés ellen: tormagyökeret megreszelni, mézzel és tejjel összekavarni, kávéskanállal adni a beteg gyermeknek. 3. Reuma ellen: tormagyökeret megreszelni, szeszbe téve három napig állni hagyjuk. Így készül a *tormapiritus*, reumás részek kezelésére. 4. Reuma ellen: egy tormagyökeret megreszelni, 1 reszelt krumplival összevegyíteni és 2 tormalevél közé téve a reumás részre tenni. 5. Tüdőbaj ellen: 1 kávéskanál lereszelt tormát 2 kávéskanál mézzel tűzön rántunk. Éhgyomorra ez az adag két reggelre kell. 6. Láz ellen: reszelt tormát összekavarunk búzakorpával vagy puliszkaliszttel. A beteg talpára kell kötni, lehúzza a lázat. 7. Reumás csontra: tormalevelet 4–5 este rákötni a fájós csontra. 8. Tormakörítés: reszelt tormát fövő vízzel párolva cukros-ecetes vízbe téve húsok mellé fogyasszák.

402. Torrórépa (Brassica rapa), Tarlórépa

H.: Takarmánynövénynek vetették vagy vásárolták a kollektív megalakulása előtt a gazdák, másodnövényként. Ma már nem ismerik.

403. Tök (Cucurbita pepo), Disznótök

H.: Termesztett növény kukoricatáblákban.

Fh.: Állatok takarmányozására a termése. 1. Az állatok kérőjének megindítására egy marék tökmagot megpirítva mozsárban megtörni. Korpa közé téve adják az állatoknak. 2. Kelésre: száraz tökszárat lisztté törünk, ezzel hintjük be a kelést. Szárítja és gyógyítja a kelést. 3. Gyomorhajtó: tökmagot szárítva éhgyomorra egy marék tökmagot enni.

Találós kérdés: *Kis malacom zöld kötélen, gömbölyödik kinn a réten. Ha meghízik széjjelvágom, s a malacok elé hányom.*

404. Törökhagyma (Hipeastrum hibridum), Amarillisz

H.: Régen igen kedvelt szobai növény volt. Ma is több helyen termesztik.

405. Tubarózsa vagy őszililiom (Hosta plantanigea), Nagy árnyliliom

Nagy leveléért díszvirágként kedvelik.

406. Turbuja (Anthriscus cerefolium), Kerti turbolya

H.: Vadon termő növény.

Fh.: Leves, bárányhús ízesítésre a zöld levelét használják. Csak a II. világháború előtt volt ismeretes.

407. Tubákvirág (Nicotiana rustica), Kapadohány

A régiek az 1800-as években vetették, ebből dohányoztak, pipáltak. Az állam tiltotta a termesztését. Ma már sehol sincs.

Moly ellen ládákba tették a ruha közé.

Szólás: *Nem ér egy pipa dohányt.*

408. Tuja (Thuia occidentalis), Nyugati tuja

H.: Az 1980-as évek után került a faluba mint díszfa.

409. Tuja (Biota orientalis), Keleti tuja vagy életfa

H.. Díszcserje, több udvaron van, mindenki ismeri.

410. Tulipánt (Tulipa gesmeriana), Pompás tulipán

H.: Kedvelt kerti díszvirág.

Fh.: A jellegzetes árapataki keresztszemesnél, zsinórvarrásnál igen sok mintát tulipántosnak neveznek. Ugyanúgy a helyi írott tojások mintájánál is előfordul, valamint a századeleji festett bútoroknál gyakori a minta.

411. Tüdőfű (Agrimonia eupatoria), Közönséges párlófű

Fh.: 1. Epe és májbántalmak ellen: ½ l fövő vízbe 2 virágos szárat 2 percig kell főzni. Egy csészével fogyasztanak naponta. 2. Gyomorerősítő: egy csésze vízbe egy kisebb virágos szárat 5 percig főznek. Szűrik, naponta egy csészével fogyasztanak.

412. Tűztulipánt (Lilium bulbiferum), Tűzliliom

Díszvirág udvarokon, temetőkben.

413. Tyúkvirág (Taraxacum officinale), Gyermekláncfű vagy pongyola pitypang

H.: Mindenütt előfordul falunk határában.

Fh.: 1. Erősítő tea: levelét kora tavasszal teának, cukorral édesítve inni. 2. Vértisztító tea: 2 csipetnyi szárított levelet egy csésze vízben megfőzni. Két hétig kell használni. 3. Gyenge hashajtó. 4. Epegörcsök idején 2-3 nyers levelét elrágni. Kora tavasszal főzeléknek, levesnek használják a friss leveleket, amíg virágzik, mert utána keserű. 5. Méz készítés: 150 db. tyúkvirág virágja ½ l vízben főzve, míg ¼ l-re fő, leszűrni, hozzáadni 1 kg cukrot, 1 citrom levét, még 10 percig főzni kell.

414. Ugorka (Cucumis sativus), Uborka

H.: Zöldséges kertben termeszti mindenki.

Fh.: Nyersen és savanyítva használják.

Régen kelésre, fogra: érett sárga uborkát ketté vágva, a héját leborítva szárítjuk a belsejét kivéve. Ha a héja megszáradt ½ csésze fövő tejben 10 percig főzni kell. Langyosan, vászon közé téve borogatjuk a keléses fogat.

Szólás: *Felmászott az ugorkafára.*

Táncbekiáltás: *Sárga répa ugorka, esmént megvót egy nóta.*

415. Ugorkabaklató (Trifolium arvense), Tarló here

H.: Vadon termő növény, amit hazavisznek és az uborkát megveregetik, hogy teremjen.

416. Utka (Yucca filamentosa)
H.: 1960-ban édesapám hozta a faluba. Azóta a temetőben, kertben is van; fehér virágú.

417. Útilapi (Plantago major), Széleslevelű útifű
H.: Úton, ösvényen nő.
Fh.: 1. Kelésre a levele: nyersen, ahogy szedjük, megmosni, rátenni a kelésre, keleszt és fokaszt. 2. Friss vágásra: az útilapit a vérző sebre rátesszük, elállítja a vérzést. A mezőn mosás nélkül is használták.

418. Útilapi (Plantago lanceolata), Lándzsás útifű
Fh.: Asztma és köhögés ellen: 4 db. virágot ½ l fővő vízbe tenni, 4–5 percig állni hagyjuk, majd kortyonként kell inni.

419. Üröm (Artensia vulgaris), Feket üröm
H.: Gyomnövény.
Fh.: Seprűnek a szobába.
A szárából szövéshez csövet készítenek.

420. Üszög vagy rozsda (Tilletia foentes)
A búzatáblát támadja meg, amikor a gabona beérik, néha egészen fekete lesz a kalásza. A kukoricát is megtámadja, amire azt mondják: *kormos kukorica.*

421. Vackorkörte vagy vackor (Pyrus pyraster)
Fh.: Gyomorfogó nyersen vagy megfőzve. A leszedett vackort szénába tették, hogy megpépesedjen, édes legyen és így fogyasztották.
Közmondások:
Olyan savanyú képet vágsz, mintha vackorba haraptál volna.
Úgy elsavanyodtál, mint egy vackorkörte.
Olyan mint egy vackor.

422. Vadalma (Malus silvestris)
Fh.: Ecetnek: érett vadalmát megtörnek, vizet töltenek rá, kevés cukrot tesznek, érlelik a napon.
Szólás: *Válogatósnak vadalma, annak es a savanyója.*

423. Vadboroszlán (Daphne mezereum), Farkasboroszlán
Díszvirág, ritka növény.
Fh.: Májbaj ellen a gyökeret: egy cm vastagságra vágva egy gyökeret és beletenni 1 l pálinkába, amíg sárgulni kezd a pálinka. Szűrni, minden nap éhgyomorra egy kávéskanállal bevenni. Ma csak az idősebbek ismerik.

424. Vad császárszakáll (Viola arvensis), Mezei árvácska
H.: A falu határában, a tarlóföldeken ismert.
Fh.: A virágzó növény föld feletti része vizelettisztító: ½ l fövő vízbe 1–2 szál virágot teszünk, még 5 percig benne hagyjuk, szűrjük, nem kell édesítve inni.
Az előző teát használják pattanásos gyermeknél is, inni és arcot mosni a főzettel.

425. Vadcseresznye (Cereasua arvium)
Fh.: Terméséből pálinkát főznek. Egy éves ágának kérgével sárgásbarna fonalat festenek.

426. Vadcseresznye (Prunus fructicosa), Cseplesz meggy
Fh.: 1. Epehajtó, hashajtó teának: megszárított fiatal ág kérgét használták, egy csipet kérget egy csésze fövő vízbe téve 8–10 percig főzni, éhgyomorra inni. 1982–92-ben már senki nem főzte.
2. Fonalfestésre: amikor a fakéreg jól lehámlik, tavasszal lehet vele festeni gyapjú, kender– és gyapotfonalat.

427. Vadcsombor (Thymus lulegioides), Vékony kakukkfű
H.: Minden határban van.
Fh.: Csak a virágos szárát használják, ma is ismerik. 1. Szamárköhögésre: 2 csipet vadcsombor egy csésze fövő vízbe téve a kályha szélén lefedve lehűtjük, édesítve adjuk a gyermeknek. 2. Tüdőbaj ellen: ½ l vízbe 3 csombort teszünk. Ez egy napi adag. 3. Gargarizáló tea: vadcsombor és kamilla egyenlő arányban. 4. Hajmosásnál hajhullás ellen: 10 l víz két marék vadcsombor. 5. Száj és torokfájás esetén öblögetni lehet vele.

428. Vad feketeborsó (Vicia craca), Vékonylevelű bükköny
H.: Ritkán fordul elő, kaszálókon.
Fh.: Igen jó takarmány állatoknak, ma is ismerik.

429. Vadgalambvirág (Isopyrum tholictroides), Galambvirág
H.: Nagyon ritka tavaszi virág.
Fh.: Csak mint szép mezei virágot ismerik.

430. Vad gyöngyvirág (Majantheum bifolium), Árnyékvirág
H.: Ritka növény. Árnyékos erdőben terem.

431. Vad gyöngyvirág (Poligunatum latifolium), Salamon pecsétje
H.: Temetőkertben lelhető fel.
Fh.: Azt hallottuk, hogy az öregek még pirosítónak használták, de mérgező hatású volt, arcgyulladást okozott.

432. Vadhere (Trifolium pratense), Lóhere
H.: Legelőkön fellelhető, takarmánynövény.

433. Vad laptarózsa (Viburnum oplus), Kányafa
H.: Kevés van az erdőszéleken, mérgező növénynek tartják.

434. Vadlencse (Lathyrus vernus), Tavaszi lednek
H.: Erdei és mezei legelőn található.
Fh.: Állattakarmány.

435. Vadlucerna (Cytisus hirsutus)
H.: Kaszálókon nő.

© www.kjnt.ro/szovegtar

© www.kjnt.ro/szovegtar

Fh.: Állati takarmány. 1. Hűlés ellen: 6 l vízbe két marék *szénamurhát* (szénatörmelékként) főzünk meg. Ebben kell fürdetni a reumás kezet, lábat. 2. Törött kéz, láb gyógyítása: 5 l vízbe 2 marék szénamurhát teszünk. Amikor felfő még 2 percig a kályhán hagyjuk, utána szűrjük, a gipsz levétele után 5–6 napig ebbe a főzetbe vontatjuk a törött kart, lábat.

436. Vadmákvirág (Papaver rhoeas), Vetési pipacs

H.: Búzatáblákban, útszéleken nő.

Fh.: A pipacsvirág sziromleveléből egy csipetnyit egy csésze fövő vízbe 1–2 percig állni hagyva, cukrozva itták; *köptető* teának használták.

437. Vad recésmuskátli (Geranium pratense), Réti gólyaorr

H.: Kevés van belőle, elszórtan a mezőn, levele pontosan olyan, mint a recés muskátlié, de nincs illata.

438. Vadretek (Raphanus raphanistrum), Repcsén retek

H.: Mint gyomnövény, nincs megvastagodott gyökere. Mindenki ismeri.

439. Vadtárkony (Linaria vulgaris), Közönséges gyujtoványfű

H.: Szórványosan lelhető fel.

Fh.: 1. Vizelethajtó. A virágos szárát használták, szárították. Egy csésze fövő vízbe teszünk egy csipet összetört vadtárkonyt, a kályha szélére húzva hagyjuk még 5 percig. Naponta egy csészével kell inni. 2. Vérhuddás ellen állatoknak: egy marék vadtárkonyt 2 l vízbe megfőzve adták az állatnak. 3. Epe és májbántalmak elleni teának főzve is használták.

440. Vadtulipánt (Lilium martagon), Turbánliliom

H.: Nagyon ritka növény.

441. Vadszőlő (Chanopodium hybridium), Korcs laboda

Fh.: Kelésre tették a friss levelét. Csak idősek ismerték, ma már nem használják.

442. Vadszőlő (Parthenocissus quinquefolia), Közönséges vadszőlő

H.: A régi tornácos házaknál árnyékoló dísznövénynek ültették. Ma mindinkább az oltott szőlő veszi át a helyét. Alig van már két–három helyen a faluban.

443. Vanília (Phaseolus vulgaris)

Régen vásárolták a vanília termését, ma megelégszünk a vaníliás cukorral is. Minden adatközlő ismeri.

444. Venyige (Clematis vitalba), Iszalagbércse

H.: A legtartósabb kosarakat venyigéből fonták. Erdei kúszó növény.

445. Veres csogolya (Salix purpurea), Csigolyafűz

H.: A pataktőn és az Olt mellett végig fellelhető.

Fh.: Hajlékony, kosarat fontak belőle, kukoricaszárat kötnek vele össze.

446. Vénasszonyvirág (Chenopodium botrys), Rubianka libatop

H.: Kertekben, kapuk előtt van.

Fh.: Illatáért kedvelik.

447. Vérejáró (Scropularia csopoli), Tátogató

H.: Mindenhol megtalálható.

Fh.: Vérhuddás ellen állatoknál: ½ l vízbe 4–5 szál virágot tettek, 10 percig főzték, szűrték, lehűlve adták az állatoknak. A fenti teát disznóknak is adták láz ellen.

448. Vérfa (Comus sanguinea)

H.: Erdők szélén, árkok mellett van.

Fh.: Ostornyélnek használták.

449. Vinete (Solanum melongena), Vineta

A faluban még 1972-ben senki sem kísérletezett a termesztésével. Az 1980-as évek végén már fóliaházakat készítettek, ahol kitűnően fejlődik.

450. Viola (Matthiola incana)

H.: A régi virágos kertek és a lakások tornácain ma is van.

451. Vízgomba

H.: Nyirkos falak tövében, korhadt fák melletti földeken található.

452. Vízipoja (Veronica beccaburga), Derére Veronika

H.: Patak partján a vízben van.

Fh.: 1. Reuma ellen leveles szárát: egy csésze fövő vízbe 1–2 szál vízipoját teszünk. Cukrozva kell inni. 2. Vízhajtó: ½ l vízbe 1 szál vízipoját főzünk 2–3 percig, cukor nélkül naponta ½ l-el kell inni. Ma már nem használják.

453. Zab (Avena sativa)

H.: Termesztett növény.

Fh.: A lovak fő eledele.

1. Köhögés ellen: ½ l vízbe 2 kanál zabot főzünk 2–3 percig, szűrjük, édesítjük. Ez egy napi adag, szürcsölgetve kell inni.

2. Szatna ellen: ½ l vízbe apróra vágott zabgyökeret, szárat és magot 2 kiskanállal teszünk. 2–3 percig főzzük. Szűrjük, nem cukrozzuk. Naponta egy csészével fogyasztanak éhgyomorra.

Szólás: *Nem kell a zabot hegyezni.*
A lónak zab kell, nem ostor.
Zabos lónak nem kell ostor.
Nyerít mint egy zabos ló.

A zabszalmát a kenderfonal sárgítására is használják.

454. Zádogfavirág, hársfavirág (Tilia cordata)

H.: A református templom köré Magyarország fennállásának 1000 éves évfordulóján 12 zádogfát ültettek.

A 7 vezér és más fontosabb történelmi hősről nevezték el a fákat. Ma még 7 darab van belőlük.

Fh.: 1. Hűlés ellen: egy csésze fövő vízbe egy csipet virágot teszünk, 2 percig főzzük. Mézzel édesítve melegen kell inni. 2. Idegcsillapító: az előző recept szerint este lefekvés előtt használják. 3. Élvezeti teakeverék: menta, zádogfa, hecsen, cseresznyeszár. 4. Idegcsillapító teakeverék: zádogfa, galagonyavirág, gyöngyajak és menta. Reggel és este 2 decinyit kell fogyasztani.

455. Zászpa (Veratrum album), Fehérzászpa

H.: Ritka növény, nagyon mérgező. Az öregek ismerik.

Fh.: Csak a gyökerét használják. 1. Juhoknál rüh ellen. Egy rossz edénybe 8–10 l vízbe megfőzni egy zászpa gyökerét. Ezzel a főzettel kenték a rühös juhokat. 2. Ha a főzetbe búzát is tettek, egerek pusztítására volt alkalmas.

456. Zöldmoha (Verrucaria muralis)

H.: A falakon, ház cserepén levő zuzmót nevezik zöld mohának.

457. Zöld korpafű (Lycopodium clavatum), Kapcsos korpafű

H.: Kevesen ismerik.

Fh.: 1. Görcsoldóként: ráteszik a görcsös testrészre. 2. Reuma ellen: a növényt vászon közé téve rákötik a reumás testrészre.

458. Zsálya (salvia officinalis), Orvosi zsálya

H.: Termesztett növény, ma ritkán fellelhető.

Fh.: Torokfájás ellen: ½ l fövő vízbe 3-4 szál levelet teszünk. Állni hagyjuk 5 percig, utána ezzel gargarizálunk. Teszünk bele egy borsónyi timsót is. 2. Fogfájás ellen: az előző recept szerint, timsó nélkül. Ezzel kell *vontatni* a fogat. 3. Vesetisztító tea: naponta egy csészével kell fogyasztani cukor nélkül. 4. Gyomorerősítő tea: ½ l fövő vízbe 5–6 szál levelet tenni, 5 percig fedve hagyjuk. Éhgyomorra inni, cukor nélkül. 5. Szájfájás ellen: ugyanúgy kell eljárni mint a torokfájásnál. Ezzel kell öblögetni a szájat. 6. Pattanásos nyelvre is hasonló recept.

459. Zsidócseresznye (Nicandra physalvides)

H.: Az I. világháború után került a faluba, édesanyám szerezte a menekülések alatt. Azóta termesztik.

Fh.: Termését befőttnek használják.

460. Zsódina (Seratulla tinctoria), Festőzsoltina

H.: Ma nincs fellelhető helye Árapatakon.

Fh.: Levelét tojásfestésre használták. Két színt állítottak elő belőle: pirosat és sárgát. 2. Fonalfestésre is használták: citromsárga színt nyertek belőle, *csicsócérnának* nevezték az így festett fonalat. 3. Párnakenőcs sárgítására is használták a régi öregek.

© www.kjnt.ro/szovegtar

© www.kjnt.ro/szovegtar

A KENDER TERMESZTÉSE ÉS FELHASZNÁLÁSA

A 18. században a falu lakossága jobbágyokból és zsellérekből állt, akik között már akkor híres szövő- és varróasszonyok voltak. Bizonyíték, hogy a sepsiszentgyörgyi múzeum néprajzi részlege szép számmal őrzött Árapatakról származó, még a 17. századból kikerült szőtteseket és *szálánvarrott*akat, amelyek sajnos a II. világháború alkalmával megsemmisültek, amikor a Sepsiszentgyörgyről Budapestre indított és múzeumi tárgyakkal megrakott vasúti szerelvény bomba áldozata lett. Azóta pótolta a Székely Nemzeti Múzeum a még megtalálható szőttesekkel és varrottasokkal a néprajzi részleget, ahol ma is az *árapataki vetettágy* látható a tizenkét fehér és piros szőttes lepedővel és a kilenc nagy varrottas és szőttes párnával. Ugyanott láthatók a háztartási, valamint házilag szőtt ruházati darabok is.

Az 1960-as évekig a hagyományoknak folytatói a kendert épp úgy termesztették és felhasználták, mint elődeik. Azóta csak a helyi varrottasokkal jeleskednek, amiről Seres András néprajzkutató így írt: *„Árapatakról is elmondhatjuk, hogy országosan is elismert varrottas központ. A megye, sőt az ország legszebb, legmonumentálisabb népművészeti értékei közé sorolhatjuk e község ügyeskezű magyar asszonyainak alkotásait."*[45]

A *zsinórvarrásos* (szálszámolásos) hímzésükről országos hírű árapataki asszonyok épp oly ügyes, jó szövők voltak a múltban is.

A ház, illetve a háziak szükségleteinek kielégítésére kizárólag maguk szőtték és varrták meg a vásznat. Mégis a szakirodalom nem emlékszik meg ezen a téren róluk, talán az a magyarázata, hogy soha nem szőttek vásári eladásra, és a díszesebb, keresettebb *szedettes szőttes*t sem forgalmazzák.

Mivel e vidék igen kedvező a kender és a len termesztésére valamint juhtenyésztésre, a szövéshez szükséges nyersanyag minden háziasszonynak a saját gazdaságából került ki.

1962-től a termelőszövetkezet megalakulásával a kender termesztése teljesen megszűnt. A kis kerti parcellákon csak emberi és állati táplálékhoz szükséges növényeket termesztettek. Azóta csak ritkán szőnek, mert a szövéshez szükséges gyapotfonal sem kapható a kereskedelemben. A juhállomány is annyira megcsökkent, hogy csak kézi kötésre fonattak (házilag senki sem fon) gyapjút, szövés végett már nem.

Ezek után a minden háznál található szövőszékek elkallódtak, összetörtek. Ma könnyen összeszámolható már, hány alkalmas szövésre.

A) A KENDER TERMESZTÉSE

Talajelőkészítés

Árapatakon kendert *„mióta a világ"* termesztenek, csak a kollektivizálás óta nem, emlékeznek az öregek.

A kendert a ház szükségleteinek megfelelően mindenki a saját földjébe vetette. Ha előreláthatóan több vég vásznat akart szőni vagy köteleket akart fonatni, akkor a tervnek megfelelően nagyobb területet vetettek be. A kenderrel bevetendő területet ősszel jól megtrágyázták, megszántották. Tavasszal baromfitrágyával szórták be és jól beboronálták a földbe. A legjobb kender homokos talajon termett.

Vetés

Kendermagból átlagban öt-húsz liternyit vetettek, ha előző évben nem termesztettek. A kendermagot a szomszéd Brassó megyei földvári heti- (szombati napokon működő) vagy a húsvét előtti nagyvásáron szerezték be.

A kendermag megvásárlásakor már tudták, hogy mire használják fel a szálakat. Ugyanis kétféle kender volt: *moskotár kender*, ami korán érő, kisebb termetű, vékonyabb szálú volt. Ezt a fajtát akkor vetették csak, ha valami finomabb szálú fonalra, szőttesre volt szükség. A másik, a *kései kender* vastagabb szálú, magasabb termetű volt.

A kendermagot inkább kézzel vetették, mivel kicsi területről volt szó. Ha nagyobb területet vetettek, akkor búzavető gépet használtak, és vele kétszer-háromszor *járták el* a földet, vigyázva, hogy a gép ne az előző gépnyomon menjen, ezzel is biztosítva a kender sűrűségét.

A kendervetésre induló férfinak feltett kérdés és felszólítás így hangzott: *„Jól felhúztad-é a gagyádat? Húzd fel jól a gyagyádot, hogy nőjjön nagyra a kender."*

Amikor elvetették a kendermagot, leültek a föld végére és imába foglalták kívánságukat: *„Uram, adjad,*

[45] L. *Előre* 1984. 1. 10.

hogy a kendervetés legyen sűrű, a kenderszál vékony szálú, és jó nagyra nőjjön. Köszönöm, uram, hogy meghallgattál!"

A kendermag elvetése után szokás volt a bevetett földet meztelenül megkerülni, hogy a madarak a magot meg ne egyék, mert akkor az embernek nem lesz se inge, se gatyája.

Kendernyövés

A kender betakarítását, kiszedését *nyövés*nek, *tépés*nek nevezték. A moskotár kender virágos és magos szálait válogatás nélkül együtt szedték ki. Ennek a kendernek több elmaradt kisebb növésű szála is volt, amit *berzen*nek neveztek. A berzent kenderfejek összekötésére szolgáló kötélnek szedték ki. A kender nyövésénél gyermekek dolga volt a berzen kiszedése, amiből ha sok volt, a leánykák apró kenderfejeket is készíthettek, a felnőttek tevékenységét utánozva.

Nekem is megengedték hét-nyolc éves koromban, hogy berzenből kenderfejeket kössek. Külön szárítottam, áztattam a felnőttek mellett a patakban, majd kimosva, szárítva áttörtem, tiloltam, és ezen tanított meg édesanyám és nagyanyám fonni. *Durgó*t fontam, (nagyon vastag fonalat kenderből), amit 1946-ban a szőnyegszövésnél felhasználtunk. A kilenc-tíz évesnél idősebb leányka már a kender rendes megmunkálásában kellett részt vegyen.

A később érő vastag szálú kendert kétféleképpen nyőtték ki:

1. Ha kendermagra volt szükség, akkor először szálanként kiszedegették a sárgulófélben levő virágos kenderszálakat. Ez vékonyabb szálú volt, ebből finomabb fonal lett. Amikor megérett a kendermag, akkor kitépték a magos kendert is. Közben többször ellenőrizték, hogy a madarak kárt ne tegyenek benne. Ezért madárijesztőt is készítettek a kenderföldekre. Ha kevés kendermagra volt szükség, akkor a kenderföld szélén hagytak meg magvas kenderszálakat. A többit egy helyre, egyszerre szedték ki.

2. Ha vastagabb szálú kenderszálra volt szükség, akkor más veteményt tartalmazó – cukorrépa, burgonya, kukorica– földek szélére vetettek el kendermagot. Az így nyert kenderből szárítókötelet, szekérkötő kötelet verettek, kötélverőkkel. Ugyancsak ilyen vetéssel nyerték a legjobb minőségű vetőmagot. Ezért sokan csak vetőmag előállítására használták ezt a vetési módot. Mások, mint növényvédőt ültették a vetések szélére, mivel az állatok, kellemetlen illata miatt, kerülik a kendert.

A kender nyövésénél két maréknyi kenderszálat kötöttek össze egy fejnek. Húsz fejből lett egy *kalongya* kender, amit berzenből készített kötéllel kötöttek össze. Egy családnak öt-tíz kalongya kendere volt.

Kenderszárítás

A kalongya fejeit otthon különszedve szárították. Ha jól megszáradt, leveleit vagy a magját kisúrolták, majd kötésbe kötötték fűzfacsigolyával. Egy kötésben tíz fej volt, öt ellentétes irányba téve. Így készült el a kender áztatásra.

Kenderáztatás

A kendert Árapatakon általában az Olt folyóban áztatták. Ha esős év volt, az Olt többször kiáradt, s a falun áthaladó patakban vagy az áradásos területeken áztatták a kendert.

Kenderáztatásra több család ment egyszerre. A kendert és az áztatáshoz szükséges anyagokat (egy vastagabb hosszú fát, ágas karókat és fejszét) szekérrel vitték.

Az áztatásra előkészített kenderkötéseket úgy helyezték el a vízbe, hogy öt-hat kötést szorosan egymás mellé nyomtak, amit egy hosszú vastag fával hosszanti irányban középen lenyomtattak. Ezt a fát a két végén ágasfával lehúzatták úgy, hogy a karókat fejszével beverték a víz medrébe. Azután minden két-három kötésen keresztül karót vertek a folyó medrébe. Ezt a munkát férfiak végezték. Végül a vízmederbe került kenderre köveket rakott a kalákában résztvevők apraja-nagyja. Ez volt a kenderáztatás befejező, ünnepi része. Mivel kalákáztak, rendszerint a résztvevő családok mindenikének egyszerre rakták áztatni a kenderét. A bevert cövekekre, karókra jeleket, tulajdonjegyet róttak, ami igen fontos volt a kender kiszedésénél.

Az áztatás ideje négy-tíz nap volt, ami a víz hőmérsékletétől függött, vagyis attól, hogy folyó- vagy állóvízben áztatták-e.

Az Olt folyó vízében kilenc-tíz nap, patakvízben hat-hét nap, tóban négy-öt nap alatt ázott ki. Az áztatás időtartama a kenderszál vastagságától is függött. A vékonyabb szálú kender kevesebb nap alatt kiázott.

Az áztatás a kendertermő talaj milyenségének függvényében is változott. Ha száraz, szikkadt talajban termett, több napi áztatást kívánt, a homokos talajban termett növény rövidebb idő alatt kiázott. A beáztatott kenderből mindig próbát vettek: egy fej kenderből *tincs*et (egy pár szálat). Ha ez *pozdorjá*ról (a fás rész) a szál végéig lejött, akkor meg volt ázva, ki lehetett mosni a kendert az áztatóvízből.

Kendermosás

A kendermosás is kaláka keretében történt. A rokonok, ismerősök egymásnak kölcsönösen segítettek. Szekérrel mentek, a férfiak szedték ki a rudakat, karókat, majd kötésenként a kendert. A kötést, fejenként eloldva, az asszonyok mosták ki. Minden fejet a vízben locsolgattak, csapdostak magasról, kissé széthúzva a szálakat, vigyázva, hogy a kötés ki ne oldódjon. A kender fejrészét egy kissé meg is dörzsölték, vigyázva, hogy a fás részről a rost ne jöjjön le.

Kenderszárítás

A kimosott kenderfejeket a víz partján kalongyába (többet egymás mellé lábra állítva) rakták, hogy a víz lefolyjon róla, majd szekérrel hazaszállítva, mindenki a saját udvarán, kerítések mellé támasztva szárította.

Egy családnak általában száz-kétszáz fej kendere volt.

© www.kjnt.ro/szovegtar

© www.kjnt.ro/szovegtar

Nagy mértékben, ipari mennyiségben senki sem termesztett a faluban kendert.

B) KENDERFINOMÍTÁSI ELJÁRÁSOK

Kendertörés

Amikor a kimosott kender kellőképpen száraz lett, kezdődött a kendertörés. A törő fűzfából készült eszköz volt. A fa közepét kifaragták lyukas vályú alakba, amelybe a törő nyelve illeszkedett. A nyelv egyik végét faszeggel a törő vályújába rögzítették, a nyelv másik végén volt a fogó, aminek segítségével a kendertörő asszony keményen ki-be csapta az alája helyezett kenderszálakat, kiverve-törve a fás részeket. Így távolították el a fás részt, a pozdorját, a kenderszálból. Egy kenderfejet két részre osztva törtek. Amikor felét kitörték, az udvarra kikötött szárítókötélre tették, majd amikor a másik felével is készen voltak, akkor a kender fejrészét összecsavarták, és a tövét szabadon hagyva visszatették a kötélre.

Amikor huszonegy fejet kitörtek, összekötötték kalongyává, éspedig húsz fej tövét egybefogva csavartak egyet-kettőt rajta és megkötötték a huszonegyedikkel, hogy ne tépődjön össze.

Az így kitört kendert adták a kötélverőnek kötelet, *estráng*ot készíteni. A törésnél megmaradt fás részt, a pozdorját, szintén felhasználták. A gyermekek feladata volt, hogy kiválasszák a hosszabb pozdorjákat, amit gondosan eltéve, lámpa meggyújtására használtak, úgy, hogy a kályha ajtaját kinyitva meggyújtották a hosszú pozdorját és a lángoló résszel a lámpa mécsét is meggyújtották. A többi pozdorját is összegyűjtötték, fedél alatt tartották, száraz helyen, mert azt tűzgyújtásra használták. A gyermekek feladata volt, hogy minden este a reggeli tűzgyújtáshoz egy marék pozdorját a kályha mellé vagy a szobába bevigyenek.

Kendertilolás

A törővel kitört kenderfejeket tilolták. A *tilolás* eszköze a *tiloló* volt, ami keményebb (bükk, gyertyán) fából készült, keskenyebb nyílású, mint a törő, nagyon simára, finoman kidolgozott szerszám volt. Ugyanúgy nyelve volt mint a törőnek, csak szorosabban illett a vágásba és élesebb volt. Általában 1 m magas, 1.10 m hosszú volt. Két talpfáját 10 cm magasságban egy faragott fa kötötte össze, amelyre munka közben egy deszkát (*palló*) helyeztek, amelyre a tiloló nő ráhelyezte egyik lábát vagy, ha alacsonyabb nő volt, mind a két lábát. Néhányan a szekér ülődeszkáját használták pallónak.

Tilolásnál egy kalongya kendert szétbontottak, spárgára téve napon szárították, hogy tilolni lehessen. A tilolóval a törőnél megmaradt kendert tisztítják az apró pozdorjától. A tiloló nyelvén, mely finomabb és élesebb, többször áthúzták, verték, amíg kihullott a kender apró, fás része. A tilolónál ugyanúgy fogták a kenderfejeket, mint a törésnél.

A tilónál maradt *szösz*lét (leszakadt szálakat) összeszedték és a végén azt is áttilolták, hogy a por, szösz és pozdorja kihulljon belőle. Ezt külön kötötték össze. Tilolásnál is húsz fejet fogtak össze a huszonegyedikkel kötve össze a szétszedett kalongyát. Tilolt kendert adtak kötőfék, ruhaszárító kötél készítésére.

Héhelés és pácolás

A dédanyám *héhélje* és *pácolója* ma is megvan egy deszkalapon elhelyezve. Méretei: hossza 58 cm, szélessége középen 11 cm, a két végén 9 cm, vastagsága 1 cm. A *héhel* a ritkább és durvább vasfogú szegrózsa, 5 cm magas körkörösen elhelyezett hegyes szegekből kiképzett rész, a deszka szélétől 15 cm-re. A deszka másik végén van a *pácoló*, amelynek vasszegei vékonyabbak és csak 3 cm magasak. Mind a két szegrózsát egy-egy vaspánt fogja össze. Ezt a szerszámot használatkor a lúgzószéklábhoz kötötték fel spárgával.

A héheléshez is a tilolásnál összekötött kalongyát szétszedték és kötélre rakva napon szárították. Közben előkészítettek három kosarat a művelethez.

A héhelésnél a kender tövével kezdték a kenderfej hasogatását, puhítását. Ami a héhel fogai között maradt, azt az első kosárba tették. Ez volt a *töve-csepű*. Amit a kender hegyéről tépett le a héhel, a második kosárba tették, ez volt a *hegye-csepű*.

Amikor a héhellel végeztek, ugyanazt a kenderfejet pácolták is. A pácban megmaradt szösz volt a *csepű*. Ezt tették a harmadik kosárba, ez volt a legfinomabb. Minden kenderfej tövét külön-külön felcsavarták. Amikor öt fej kendert megpácoltak, akkor egy helyre tették és akkor az öt fej kender hegyét összecsavarták.

Amikor a húsz fej megvolt, ötösével a huszonegyedik fejjel összekötötték. Így ismét megvolt a kalongya kender.

Gerebelés (fésülés)

A három kosárban lévő csepűt külön-külön a *gerebe*nen húzták, fésülték át. A gereben hosszú nyéllel ellátott lapos deszka, melynek végében 11 cm hosszú, 4 cm széles szarulemezbe, két sorba, 12 darab 15 cm hosszú négyszögű hegyes vasszeg van, az alapdeszkán át beleverve. Ebből a szerszámból minden asszonynak kettő volt. A dédnagyanyámé igen szépen faragott szerszám.

Az első kosárban lévő csepűből az egyik gerebenbe belevertek annyit, amíg a gereben fogai megteltek. Akkor a második gerebennel fésülni kezdték a csepűt addig, amíg a szárai kiegyenesedtek. Akkor az első gerebenbe lévő csepűt óvatosan felfelé is megfésülték, aztán a kettes gerebenbe került csepűt fésülték át, majd szálanként szépen guzsalyba szedték. Így készült el az első *szösz-guzsaly*. Ez néha olyan finom szálú lett szinte, mint a kenderfonal. Ezt a fonalat zsákok szövésénél beleverőnek használták, mivel vastag és tartósabb szál fonódott belőle. A gereben fogai közt maradt csepűből szintén guzsalyt készítettek. A többi csepűt (a második és harmadik kosárból) is gerebennel húzták, fésülték át, és guzsalyba kötve minden fajtát külön-külön kötve tettek el, amíg a fonás ideje elérkezett.

Csepűt használtak a vízvezetékek csavarjainak szorítására, tömítésére. Ugyancsak csepűt használtak disz-

nóvágás alkalmával, a szúrás helyének betömésére, hogy ne legyen véres a disznó bőre.

Mivel a faluban nem volt kötélverő, ezért az apróbb, kisebb kötelet, zsákkötőt minden háznál a férfi sodorta, fonta kitilolt kenderszálból. A kenderszálak végére egy bogot tett, kétfelé választva a szálakat beleakasztotta az ajtó kilincsébe vagy a kályha peremén levő vasba, és két kézzel ellentétes irányba sodorta a kenderszálakat jó tömötten, vigyázva, hogy a kenderszálak mennyisége egyenlő legyen, hogy a fonat egyenletes vastagságú maradjon. Amikor a megfelelő hosszúságot elérték, szintén egy boggal fejezték be, hogy ne sodródjon ki. Így készítették télen a cséplésnél szükséges zsákkötőket, a szövésnél nélkülözhetetlen spárgákat, lábítókötőket, nyüstkötőket. A két ágban előkészített vékonyabb spárgából ostort is fontak. Az ostort négyhat, de a pásztorok nyolc-tizenhat ágból is fonták.

C) A KENDERFONAL KÉSZÍTÉSE

A pácolásnál ötösével összekötött fejekből a kalongyát szétszedték. Egy ötös kötegből lett egy guzsaly kender. Az öt fejet egyenként kioldották és akkor hosszan az öt fejet egymásra rakva megfogták a fejrészt és a tövet széthúzták, majd ismét egymásra rakva többször elvégezték ezt a műveletet, hogy felpuhítsák a kenderszálakat. Az így előkészített kenderből guzsalyt készítettek, a tövét visszahajtva, hogy jó gömbölyű legyen, a hegyet pedig kontyosan felcsavarták. A kenderguzsalyt papírba is belecsavarták, hogy egy szál kender se menjen kárba, és azzal együtt tették fel a guzsalyfára.

A guzsaly fája különböző (150–200 cm) hosszúságú, melynek egy kis talprésze is volt. A szeretős legények *cifraguzsaly*t faragtak a leányoknak. A guzsaly fáján egy 2 m hosszú kenderkötél volt, amivel a kenderguzsalyt felkötötték.

Fonás

A leghosszadalmasabb munkafolyamat a fonás volt.

Kellékei: a guzsalyra felkötött kender vagy csepű, és az orsó. Orsót nem készítettek a helybeliek, hanem az egyszerűbbet a cigányoktól, a festett, karikás orsót a száraz- és középajtai mesterektől vásárolták. Minden asszonynak legalább húsz orsója volt, de némelyiknek akár ötven is.

A fonás menete: a cifraguzsalyt a rá felkötött kenderrel a fonó asszony a térde közé erősítette úgy, hogy a kenderszálat a guzsalyból kényelmesen elérhesse, vagy ha fogyott a kender, a guzsalyt megigazíthassa. A jobb kezébe vette az orsót és a guzsaly kenderszálaihoz érintve pergetett az orsón, forgatta, úgy, hogy ahhoz egy pár szál hozzáakadt, azt forgatta és a balkéz hüvelyk és mutatóujjával tépegette a szálakat, amit megnyálazott és a jobb kézben lévő orsót pergetve egy kartávolságnyi szálat sodort, font. Amikor kellően sodrott volt a szál, akkor leszedte az orsó hegyéről és rácsavarta az orsó alsó részére, a karikán felül. Minden kartávolságnyi sodort, font szálat az orsóra tekert, a jobb kézről le nem tett orsóval. Amikor az orsó megtelt, letették és új orsót kezdtek. A szombati napot és a vasárnapot kivéve minden nap fontak, főleg esténként, hogy farsang végéig kész legyen a fonal. Egy est leforgása alatt általában két orsónyit lehetett fonni.

Fonóba is jártak, de csak a II. világháborúig. Azután már csak a szomszédokhoz, rokonokhoz mentek el rendre farsang idején. A második világháború sok szomorúságot, félelmet hagyott hátra, mindenki otthon, egymagába font, amíg 1962-től végképp a múlté lett, csak emlék a kenderfonás.

Farsang idején, az első világháborúig, a leányok és legények egy-egy házat béreltek ki, ahol a leányok este tíz óráig fontak, azután a legényekkel énekeltek és táncoltak, szórakoztak.

Az 1940-es évektől elterjedt a fonókerékkel való fonás is. Lábbal hajtott kerék forgatta a belehelyezett kis orsót. A fonóasszony csak a kerék mellé felszerelt rövid guzsalyról húzogatta a kendert és a lábával hajtotta a kereket. Igen gyors volt, de nem lehetett egyenletes vékony fonalat fonni. Inkább fonalsodrásra, *sirítés*re használták. Egy kalongya kenderből lett négy guzsaly szálkender, egy-egy guzsaly *pác-csepű*, *töve-csepű* és *hegye-csepű*.

Matollálás

A kenderfonallal megtelt orsókat eltették, addig, amíg ráértek matollálni. Ezt a munkát legtöbbször férfiak vagy idősebb asszonyok végezték. (Nálunk édesapám volt a matollálás főmestere, de én is végezhettem néha felügyelet mellet gyermekkoromban.)

A matollálás eszköze a *matolla*, egy villáságú fa, általában másfél méter hosszú, fejrésszel ellátva. Ez szolgált a fonalmennyiség hosszának mérésére. Az orsó fonalát rákötötték a matolla fejes végére. Az orsót bal kézben fogva, jobb kézzel irányítva a fonal feltekerését, a villaágú fa végétől a matolla fejéhez egyszer jobbra, máskor balra vezetve a szálat. Így a villánál egy keresztje lett a fonalnak. Vigyázattal kellett matollálni, hogy nehogy tévesen *kabolá*t vessen, akadályozza a fonal letekerését. A matollán lévő kenderfonalat szálanként számolták. 3 szál = 1 ige, 20 ige = 1 pászma, 1 pászma = 60 szál. A matollára úgy tekerték a fonalat, hogy a kenderfonalból tíz pászmát, szöszből hat-hét pászmát, csepűből három-négy pászmát vettek fel a matollára. A matolláról mindig két személy vette le a fonalat. Ha a kívánt pászma megvolt, a fonalat úgy vették le a matolláról, hogy a keresztre vigyázva átkötötték, majd a végét összefordítva azt is megkötötték, aztán összecsavarták és eltették. A matolláról levett fonalat *darab*nak nevezték. Volt olyan év, hogy édesanyámnak huszonöt-harminc darabja volt.

D) A KENDERFONAL FEHÉRÍTÉSE ÉS FESTÉSE

Fonalbehúzás és lúgzás

Amikor a fonással, matollálással végeztek január-februárban, a darabokat *béhúzták*. Fontos volt a téli időszak, hogy a fonal megfagyjon, mert a fagy fehérí-

© www.kjnt.ro/szovegtar

© www.kjnt.ro/szovegtar

tette és lágyította a fonalat. A behúzáshoz, lúgzáshoz szükséges kellékek:

Kád, lúgzószékláb, gyér szita vagy rosta, zabszalma, lúgzóüst, a kádba *csög* (lyukas fa vagy lyukas edény), két-három literes lúgzófazék. A fonalbehúzást mindig kora reggel kezdték. A kádat ráhelyezték a széklábra, a csebret a kád csapja alá tették. A kád csapjához belül csögöt tettek, hogy a kifolyólyuk el ne zárja a lúg útját. A kád aljára egy-két marék zabszalmát helyeztek.

A második cseberbe egy-két vedernyi bükkfahamut rostáltak vagy szitáltak. Az üstben forrásban levő vízzel leforrázták a hamut. Ebbe a hamus-lúgos forró vízbe mártották a fonalat, és (úgy *hammason* megáztatva) a kádba levő zabszalmára helyeztek minden előkészített kenderdarabot. Amikor minden darabot beleraktak a kádba, akkor a tetejére ismét zabszalmát raktak, jól befedve vele a fonalat.

Az üstben újabb adag víz volt forrásban, amit a lúgzófazékkal kezdtek rámerni a kádban lévő kenderfonalra. A kádból már hamus lúg folyt ki a cseberbe, ezt a lúgot átmerték a lúgos fazékkal az üstbe, ahol azontúl nem tiszta víz, hanem lúg forrósodott. Amikor forró volt, ismét ráöntötték a fonalra. Ezt az eljárást nyolcszor, tízszer megismételték, amíg jól átforrósodott az egész kád tartalma. Akkor az utolsó forró lúgnál elzárták a lefolyó csapnyílást, bedugták a pipát és másnap reggelig hagyták, hogy keljen, puhuljon a kenderszál. Másnap reggel a lúgot leengedték, és a kádat, tartalmával együtt, vagy az Olt folyóra szállították szekérrel, vagy taligával, hogy a fonalat kirázzák, kitisztítsák a hamus lúgtól. A folyóra léket vágtak, ahol minden darabot jól kiráztak a hamus lúgtól, a végén a kádat is kimosták.

Lúgozás

A behúzást befejezve, a kád visszakerült a széklábra, alatta a cseberrel. A kádban levő kenderfonalra egy sűrű szövésű lepedőt helyeztek el úgy, hogy a lepedő a kád felső pereménél kereken lelógott, amire két-három vedernyi fahamut szitáltak. Az üstben forrósodott a tiszta víz. A kád tetején lévő bikkfahamura az üstből a vizet rámerték. A víz lúgos lett, ami a kenderfonalra szivárgott, majd a lefolyó nyílásán a kádból a cseberbe folyt. A cseberből az üstbe merték, ahol újra megforrósítva, ismét a kádba merték. Ezt is egy napig nyolcszor, tízszer ismételték, majd az utolsó lúgot rajta hagyva, a csapot elzárva a pipával, egy éjszakára állni hagyták, hogy puhuljon a kenderszál.

Másnap vitték a folyóra, szekérrel vagy taligával, de ekkor vittek mosópadot és sulykot is, mert a folyóvízben most nemcsak rázták, hanem sulykolták is. A fonalat hosszan fogva, a vízben megmártották, majd a mosópadra rátették és a sulyokkal egyet-kettőt ütöttek a végére. Az ütés utána a sulykolt részt felcsavarták. Így minden ütés után egyet-egyet csavartak a fonalon míg fokozatosan felcsavarodott az egész fonal. Akkor a felcsavart fonalat megfordították és felcsavarva újra sulykolták, majd a kitisztított hammas lepedőre vagy ruháskosárba tették, amíg az egész kád tartalmát kisulykolták.

Hazaszállítva kiterítették, hogy megszáradjon.

Minél fehérebb és sárgább volt a fonal, annál szebbnek tartották a faluban. Elszomorító, nagy bánat volt, ha a fonal szürke színű lett.

A fonal behúzását, lúgzását húshagyókedd előtt sok idővel elvégezték, mert ha eladó leány volt a háznál, az a farsang ideje alatt férjhez mehetett, ezért még szőni is kellett belőle.

Fonalfestés

A II. világháborúig a zsákok, valamint más szőttesek csíkozására gálicos kenderfonalat használtak (okkersárga színű fonal).

A gálicos vagy gálicköves fonalat a következőképen állították elő: bükkfahamuból lúgot főztek. A meleg lúgban feloldottak egy-két kanál gálickövet (vasgálic-$FeS0_4$). Ebbe beletették a festésre szánt kenderfonalat, amit tizenöt-húsz percig a kályha szélén, melegen hagytak. Akkor a fonalat kivették és egy gyengébb vászonba göngyölték. Ezt kenyérsütés idején csinálták és, amikor a kenyeret kiszedték a kemencéből, a vászonba göngyölt még meleg gálicos fonalat betették a forró kemencébe. Ott tartották egy-két órát. Kivéve, hideg vízbe kitisztították és szárították. Száradás közben mutatkozott meg a festés színe.

Oly tartós okkersárga színt nyertek, hogy sokáig nem fakult, az elmállásig mosott darabok sem, példa erre egy 1934-ben festett mintadarab.

A gálicos mellett a kedvelt szín a fekete, barna és a sárga volt. Feketét az enyves éger (Alnus glutinosa) meghántott kérgéből vasszulfát ($FeSO_4$) hozzáadásával nyerték.

Barna színt: enyves éger, közönséges dió (Juglans regia) leveléből, valamint dióburokból, vörös- és sárgahagymából (Allium cepa) festettek.

Sárga színt: festőzsoltina (Serratula tinctoria), sárga hagyma és réti permizs főzetével festettek.

Ezeket a színeket főleg a fekete rokolyák *szaggatás*ára, csíkok *örző*jének szövésére használták. A főhangsúly a feketén volt, amit *fellege*sen fekete-sárga, fekete-barna, esetleg fehér-fekete *sűrített*, sodrott szállal csíkoztak.

Ugyancsak festett kenderfonalat alkalmaztak *pertli* vagy *laposkötő* szövésénél, tarkítani, főleg egyénivé tétele végett, mint tulajdonjel. Így zsákkötőknél, pendelykötők, tarisznyakötők, stb. esetében.

Szövésnél a különböző csíkozás alkalmazása is tulajdonjeggyé alakította a *szőtemény* tárgyait.

E) A KENDERFONAL FELHASZNÁLÁSA

Csöllés

Az előkészített kenderfonalat, vagyis a *darabok*at a *tekerőlevél*re tették, amiről a legtöbb esetben *legomolyolták*. Így kényelmesebb volt a tárolása, a szükségletnek megfelelő kezelése. Ebből könnyebben lehetett *csölleni*. Egy fazékba tették a gomolyát és *csöllőkerék* segítségével *lecsöllőtték*. Ha *felvető*nek, nyújtónak használták, akkor facsövekre peremes, nagy méretűn, ha épp szőttek, akkor apróbb nádcsövekre csöllötték.

Sírített cérna

Vékonyszálú, finomra font kenderszálból készült a sírített cérna, amely nélkülözhetetlen volt minden háztartásban.

Eszközei: sírítő, 2 gomolyag kenderszál (kenderfonal), két edény vízzel, 3–5 cm átmérőjű vaskarika. A sírítő egy 20–30 cm hosszú, 2–3 cm átmérőjű keményfa, egyik vége vaskampóban, a másik vége egy 8–10 cm átmérőjű korongban végződött.

A munka menete: két vizes edénybe beletették a két gomolyag kenderfonalat. A kenderfonalak végeit áthúzták a vaskarikán, amit felakasztottak a szobában levő gerenda egy szegére. A karikán áthúzott fonalvégeket ráerősítették a sírítő kampójára. A síritőt két tenyér közé fogva jól megforgattak és azután szabadon engedtek. A két szálfonal összesodródott, a kampóról levették, a sírítő korongja fölé kötötték a kész szálat, amit jobb kézzel feltekertek, úgy használva a síritőt, mintha orsó lenne. A szálat most már csak beleakasztva a sírító kompjába forgatták, amíg újabb sodort szálat kapott.

Az 1940-es évektől már a fonókereket használták síritett cérna készítésére. Sírített cérnát használtak minden két vászonszél összedolgozására, disznóvágásnál hurkák kötésére, lyuk, gomblyuk készítésre, üvegek lekötésére, foldozásra, pertli kötésére, stb.

Pertli- vagy madzagszövés

Pertli, *perkli*, madzag, *laposkötő*, zsineg, zsinór helyi elnevezés igazolja, hogy e házi készítményű anyagnak igen sokféle alkalmazási területe is volt. Pertli volt a pendelyen, madzaggal kötötték a *karincát* (kötény), laposkötő volt a szoknyán (*rokolyán*), a zsákon már zsineg, laposkötő néven említve, kislányok kötényén *sinor* elnevezést kapva.

Bármilyen elnevezést is használtak, lényegében kézi szövéssel, szövőtábla, pertliszövő ráma (keret), madzagszövő segítségével készült.

Nagyanyám pertliszövőjének hossza 25 cm, széle 10 cm, 1 cm vastag deszkalap, amelyen nyolc lyuk volt s minden lyuk között 12 cm hosszú, 7 nyílású vájat volt vágva.

A sírített cérnát egyenként fűzték be a lyukakba és a nyílásokba (résekbe) a cérnák végét összebogozták. A síritett cérna a célnak megfelelően lehetett egyszínű, de legtöbb esetben két-három szint alkalmaztak.

A laposkötő szövési módja a következő: az összebogozott szálak végét rendszerint az asztal lábához vagy az ajtó kilincséhez rögzítették. Édesanyám emlékszik, hogy a dédnagyanyám ajtajának közepén kívül egy kovácsolt vas kopogtató volt, s azt belülről egy korong tartotta. Dédnagyanyám ehhez a koronghoz akasztotta a fonalat és úgy szőtte a pertliket. A fonalak másik végét a derekukhoz kötötték.

A szövés menete: az egyik kezükkel emelték a szövőtáblát, a másikkal vezették a *beleverő* vetülék fonalat. A résekbe fűzött fonalak helyzete állandó, míg a lyukakba fűzött fonalak a szövőtábla lefelé vagy felfelé való mozgatásával állandóan változtatják helyüket, vagy felül vagy alul vannak. Ezzel a szövés lényegét, a felvető és beleverő kereszteződését valósították meg. Amikor lenyomta a táblát, nyílott a kéziszövő láncfonala és a szádnyíláson áttették a szálat, ugyanúgy jártak el, amikor felemelték a táblát. Így cserélgették a szálak egymást. Tenyérrel ráverték a beleverő szálakat.

Árapatakon körülbelül a II. világháborúig szőtték a pertlit, utána teljesen kihalt ez a kézi szövés. Talán az öltözet megváltozása vonta maga után, vagy az ipar fejlődése, tény, hogy a kollektív gazdaság megalakulása után nemcsak az alapanyag, a kender tűnt el, hanem a zsákszövés is a múlté lett, így nem volt mire laposkötő, madzag, zsineg, zsinór kerüljön.

Szőttesek előkészítése

Fonalfelvetés

A kendertermesztés legfontosabb célja a háziszőttesek előállítása volt. Az előkészülethez tartozott a fonal elhelyezése. Ha peremes facsöveken volt a kenderfonal, akkor a csőtartó állvány *leányka* megnevezésű négy fémpálcájába tették a négy csövet, ha gomolyában volt, akkor négy fazékba. A vetőszöget is a kijelölt helyére állították.

A felvetésnél fontos volt tudni, milyen hosszúságú és sűrűségű anyagot akarnak szőni. Így először felmérték a felvetendő anyag hosszát. Ezt általában két asszony végezte. Mind a kettő két-két ujját (mutató és nagy ujj) tartotta, ezek között mérték fel a *sing*nyi (62 cm), újabban az egy méter távolságot. Így az ujjakra felvették egy szál fonallal a felvetendő anyag hosszát. Minden tizedik singnél, illetve méternél jelt tettek (kialudt fekete széndarabbal *kormozták*), a fonalat megnyálazták és a széndarabbal többszöri húzogatással feketére festették. Az utolsó singnél ismét kormozták, az utolsó mérésnél jelzett fonalat feltekerték a vető egyik alsó lécére. Innen kezdődött a fonal felvetése.

A felvetett fonal méretét átvette az egyik nő és két karja közt úgy tartotta, mint egy matring cérnát, ahonnan felmérődhetett a vetőre (vetőkeret, vetőszög), amely körbeforgó, kereszt alakú vetőfa volt. A vetőszögre három alappontot jelöltek ki spárgával vagy ronggyal. Ebből az első és utolsó olyan távolságú, mint amilyenre mérték az anyagot. A harmadik pont a kezdőléctől számított következő lécnél volt, ahol a láncfonal párhuzamosságát biztosító kereszt állt. A vetőt forgatva, a két szál együtt haladt addig, amíg a megmért fonal végéig értek. Vigyáztak arra, hogy a feltekerendő szálmennyiség ne érjen majd össze. Ha a megmért fonal a végén nem ért el a vető egy lécéhez, akkor vagy kitoldották a fonalat, vagy visszavettek belőle.

Az utolsó lécre (szögre) fakanalat erősítettek. A fakanál a nyelével felfelé állt, a vetőfonallal ellenkező irányba, ferdén. Onnan fordult vissza a fonal, úgy, hogy a fakanál előtti szögre ismét jelet kötöttek. Lefelé, a fonalat alul vezették, felfelé pedig felül, így keletkezett a második kereszt.

A kezdő szállal két szálat vezettek fel. Utána a leánykából még két szálat összekötve a fakanál nyelébe behúzták és lefelé már négy szál fonal haladt, a továbbiakban is négy szállal ment a vetés. A felvetett szálakat

© www.kjnt.ro/szovegtar

© www.kjnt.ro/szovegtar

mindig megszámolták. A szálakat igében és pászmában számolták. 1 ige = 3 szál, 20 ige = 1 pászma, ami 60 szál.

Mindenki tudta, milyen bordába és milyen nyüstbe vet fel, ennek megfelelően számolták a szálakat. A szélekre két vagy négy-négy szálat ráhagytak.

Lánckészítés

A fonal levetését a fakanálnál kezdték, amit szintén két személy végzett. A fakanál keresztjénél elkötözték a szálakat. A kereszten áthúzott *keményspárga* hossza összefogva a leendő vászon szélességével megegyező vagy annál nagyobb kellett legyen. Ugyanúgy az alsó lécnél lévő keresztet is lazán átkötötték spárgával.

Láncbaszedés

Az egyik személy jó feszesen a vetőt fogta, a másik kivette a fakanalat úgy, hogy a fonalat fogta a bal kezébe. A jobb kezével egy hurkot készített a fonalból és azon átnyúlva áthúzott a bal kezében tartott fonalból egy hurokra valót, így egymásba fonva a fonalat lánc képződött. Amikor a lánccal végére értek, akkor a kezdő szálkeresztet és végláncszemet (hurkot) jó szorosan elkötötték egy hosszú spárgával.

Mivel jómagam egyszerre több szövéshez valót vettem fel, ezért az utolsó szélkeresztnél egy jegyzéket is rákötöttem: hány szál van felvetve, milyen hosszú a felvetett anyag, milyen célra készül és az időpontot.

Fonalfeltekerés, felhúzás

A fonal felhúzása, feltekerése a lánchengerre egyike volt a legnehezebb és a legkeményebb munkáknak. Ezt legkevesebb három személy végezte. A lánchenger forgatásához férfit állítottak oda, hogy a láncfonal egyenletesen feszüljön mindvégig. A szövőszéket felszerelték, előkészítve a fonalfelhúzáshoz. Feltették a két *karfá*t (nyüst- és bordatartó fa), a *fejfá*t (lánchenger) és a *hasajó*t (áruhenger). A fejfán beállították a spárgát, a fát centiméteres pontossággal a karfákhoz viszonyítva, majd jó szorosan újra visszacsavarták a fejfára. A fonal láncból annyit bontottak ki, hogy alulról felfelé átvették a fejfán lévő spárgás fáig. A fából kivették egyik felöl a spárgát és belehúzták a fonal végét. A ki nem bontott láncot időközben hozzátekerték a szövőszék hasajójánál lévő szövőszék lábához, addig amíg tincsekbe szedték, elrendezték a fonal keresztjéről a fejfán lévő fára a fonalat.

*Szálvető fogas*t, *rékán*t is használtak. A rékánt egy idősebb asszony tartotta. A rékánt fogakkal felfelé tartva, a lánchengernél lévő fára kiválasztott szálcsomókat, tincseket a fogak közé helyezték. Minden fog közé azonos számú szálat tettek, majd a pontos elosztás után ráhelyezték a rékánra a felső, fedő részét, amibe a fésűszerű fogak, pontosan beillenek. Összeillesztve, két végét faszeggel lekapcsolták. A biztonság kedvéért kétoldalt kenderkötéllel is lekötötték.

A *hasajó*nál ült a másik asszony, aki a rékánban lévő tincseket a hasajóra lehasogatta (kiválasztotta a szálcsomókat) úgy, hogy egy asszony a fejfánál állt és a tincset a fejfa alatti összekötő fán is elválasztotta, szépen rázogatva a láncig. E műveletek után kezdődhetett a fejfára a fonal feltekerése, felcsavarása.

Tehát: a férfi csavarta lassan, feszesen a *fejfá*t, egy tartotta a rékánt, vezetve vele a szálakat a fejfára, lánchengerre, egy fogta szorosan a láncot és engedte nagyon lassan a fonalat a láncba, a negyedik, ha volt, tette a fejfára a *csép*eket, csépvesszőket körkörösen, vigyázva, hogy a fonal soha ne legyen meglazulva. A fonal hosszától függött, hogy hány rend *csép*et tettek be a szálak közé, hogy a feltekert fonal mindig megtartsa keménységét. Ha a láncban levő fonal elfogyott, akkor a keresztbe egy jó erős kötelet kötöttek és úgy húzták át egészen a hasajóig. Akkor a *hasajó*t kivették és belehúzták a keresztet. A hasajón ismét tincsekbe szedték a szálakat.

Nyüstbefogás, fogdosás

A nyüstbefogást két hozzáértő asszony végezte. A fogdosás alatt a pontos munka érdekében senki sem beszélgetett fölöslegesen.

Első teendő: a fejfáról hét-nyolc tekerést eresztettek, visszacsavartak a fonalból, hogy a *rékán*t a fonallal feltehessék a két karfára úgy, hogy a hasajó, az el nem vágott fonalvéggel alatta, legyen feszesen. A két karfához kikötötték a fonal keresztjét spárgákkal. A tartófával a *sikattyu*kat (nyüsttartók) feltették a karfákra. A sikattyukra spárgákkal feltették a nyüstöket. Hátul ült, aki a szálat adogatta. A hasajóból egy tincs szálat elvágott ollóval és egyenként, szálanként, a kereszt által meghatározott sorrendbe adogatta a szálakat. Ha négy szállal volt felvetve, akkor is szétválasztva, egyenként adták a nyüstbe. Elöl ült, aki a nyüstbe befogdosta a szálakat. Elölről nézve, jobbról balra haladva fogdostak. A befogást mindig a hátsó 1-es nyüsttel kezdték, vigyázva, hogy a szélekre duplán, kettesével adják, fogják a szálakat. Amikor egy arasznyi szélességű nyüstbe befogták a szálakat, lazán összekötötték és újabb nyüstcsomót vettek a bal kezük közé. Jobb kezük mutatóujjával és nagyujjukkal húzták át hátulról az adogatott szálakat.

Bordába való befűzés, fogdosás

Végezve a nyüstbefogással, két spárgával felkötötték a bordát a nyüstök fölé a nyüsttartó fára. A bordára való befűzést is két személy végezte. A hátsó a bordafogak között kinyújtott egy kést, amire az elül ülő nő a nyüstből kiválasztott szálat ráhelyezte a késre. A hátsó a késsel együtt a szálat hátra húzta. A nyüstön dolgozóhoz viszonyítva jobbról balra haladtak, mint a nyüstbefogásnál. A bordafogakba a nyüstök szerinti sorrendben vették a fonalat. A bordafogakba kerülő szálak száma, a szőttes milyenségétől függött. Bármilyen szőttesről is legyen szó, a szélső bordafog két nyílásába két-két szél szálat szoktak fogni. Itt is egy bizonyos fonalmennyiség után a bordánál összekötötték a szálakat. Amikor minden fonalszál a bordában volt, akkor feltették a bordahéjat a két karfára a nyüstök elé, ahová behelyezték a bordát.

A szövés elindítása

Szükséges eszköz a *kötöző*, mely egy kendervászon szövésénél megmaradt véget jelenti. A sajátom: 30 cm szőttes, amelyből 7 cm vissza van hajtva, amibe egy pálca jár. Ezt a hajtást belehúzták a hasajó nyílásába és a pálcát belehelyezték.

A le nem szőtt szálak hossza 40 cm volt, amelyeket tíz-tizenkettes szálcsoportba véve hármas ágba összefontak, majd két ilyen összefont fonatot összevarrtak úgy, hogy az hurkot képezzen. Ezekbe a hurkokba teszik a második kötöző pálcát, amelynek a hossza megegyezik a bordába fűzött szálak szélességével. Erre a mogyorófavessző pálcára a bordába fogott szálakat kettesével véve, jó feszesen felkötötték. A szálakat általában csokorra kötötték, hogy ha valamelyik szál meglazult, azt könnyen el lehessen oldani és feszesre kötni.

Amikor minden szálat felkötöttek, feltették a *lábitófej*et, amibe beletették a lábitókat, amihez hozzákötötték a nyüstöket. Két nyüstnél a nyüstök két lábitóhoz voltak kötve. Amikor a jobb lábitót lenyomták, akkor az ahhoz kötött nyüst lefele, míg a másik ugyanakkor felfele mozdult el. A szálak szétváltak, *szádnyílás* keletkezett, amelyen a beléverőt, vetülékfonalat a *vetőllő*vel átdobták, átbujtatták, ugyanakkor a bordát maguk felé húzva, leszorították a sort. Ha sűrűbb vásznat szőttek, akkor a bordát kétszer ütötték oda.

A kenderfonal szövését csak kenőcs segítségével lehetett szőni, mert a szálak szöszösödtek és lefogták egymást. Így már legtöbbször a fogdosás előtt, a fejfáról visszacsavart fonalat megkenték. Máskor az elindítás előtt az első lábitást megelőzően, a bordáig kenték, majd a nyüstön hátul. Kenése két kefével történt, egyik a nyújtó alatt, a másik felül. A nyüsttől a fejfa felé, elölről hátrafelé húzták a megmártott kefét a keresztcsépekig. A keresztcsépeket hátrább húzták, ha a fonalat beszőtték és újrakenték a kenderfonalat.

Kenőcs receptek:

a. Egy liter káposztalé, egy mogyorónyi szappan, egy diónyi zsír, egy deci lenmag megtörve, egy fej hagyma. Az egészet összefőzve. A fövő masszába annyi puliszkalisztet kavartak, hogy jól kenhető legyen. Csak kenés idején hagyták meleg helyen. Melegben a kenőcs megsavanyodott, amitől szakadós lett a szál.

b. Egy-két darab nyers krumpli, egy liter víz, egy fej hagyma, diónyi zsír és puliszkaliszt összefőzve. Hidegen alkalmazták. Kenése, vagy a leírt módon két kefével, vagy felül egy kefe és alul egy posztódarab a kifeszített nyújtószálakon.

Ha szövés közben elszakadt egy-egy kenderszál a felvetőből, megkeresték a helyét a keresztcsépnél, *körömbog* segítségével megtoldották egy megfelelő hosszúságú kenderfonallal, a nyüstbe, bordába a helyére fogták, majd egy nagyobb tűvel hozzárögzítették a kész vászonhoz, a többi nyújtószál feszességének megfelelően.

A megszőtt vászon mindig keskenyebb lett, mint a borda és a nyüstben lévő nyújtófonal. A feszítő segítségével igyekeztek kihúzni a vásznat, hogy könnyítsenek a szövés menetén és a vászonszélek egyenletes szövésén.[46]

Szövési módok

Kétnyüstös szőttesek

1. Csepűdurgós szőnyeg

A kétnyüstös szőttesek közül csak azokról írok, amelyek kenderfonalból készültek és meglévő mintadarab alapján ismertethető. A csepűdurgós szőnyeg 1946-ban készült. A felvetőszál (láncfonal) kendercsepűfonal, a beleverő csepűdurgó. 7-es szőnyegszövő nyüst- és bordában készült, 60 × 7 = 420 + 420 = 840 szál. Minden nyüstszembe két szálat fogtak, így a bordafogba is csak azt a két a szálat tették. A csepűdurgót nyolc-kilenc éves koromban fontam, ezen tanultam meg fonni, mint minden helybéli kislány. Festeni is én festettem 1946-ban, amikor szőni akartunk. Az 1,20 m hosszú lábat három részben, közepét sárgára, egyik végét barnára, a másikat zöldre festettem. Általában a szőnyegszövés alkalmával tanították a leánykákat szőni.

---

[46] Felsorolnék néhány jelesebb, rátermettebb szövőasszonyt a faluból, hogy nevük ne menjen feledésbe:

1.Bálint Józsefné Rácz Mária (sz. 1846-ban), dédnagyanyám, aki úgy emlegette születését, hogy *„Futáskor (1848) másfél esztendős voltam”.*

2. Gászpor Miklósné Balogh Juci (sz. 1850 körül), híres szövő. Balogh Feri Juci néven emlegették a faluban.

3.Székely Miklósné Balogh Mária (sz. 1850 körül), Dótya Miklósné néven ismerték.

4. Péter Györgyné Molnár Rebi (sz. 1850 körül). Márton Gyuriné, aki pénz ellenében szőtt másoknak is a faluba, sőt a botfalusi szászoknak is.

5. Bálint Józsefné Bibó Klára (sz. 1885), nagyanyám, aki minden szőttesmintát ismert. Emlékezetből, jegyzet nélkül fogta be az összes négynyüstös szőttest. A faluban őt hívták szőttesek befogásánál, elindításánál, sőt új minták elindításánál. Sok új mintát honosított meg falunkban, pl. *piculás*, *köves*, *három- és négynyüstös mintá*kat.

6. Székely Györgyné Bernárd Rebi (sz. 1886), Rebicske néven ismert ügyes szövő volt.

7. Tök Györgyné Gászpor Ilona (sz. 1886). Szorgalmas, ügyes kezű asszony volt. Sokat szőtt egészen idős koráig, még Erősdre, Botfalvára is. A szőttesmintákat leírta és így írás után fogta be a szálakat. Minden négynyüstöst ismert, ő szőtte meg először az ötnyüstöst.

8. Székely Jánosné Tök Ilona (sz. 1888), Gyuri Ilona néven ismert, jó szövő hírében állt.

9. Dénes Jánosné Bálint Mária (sz. 1906), Honvédné (édesanyám). Azok közé tartozik, akik a legtöbb szövésmintát ismerik és írás nélkül fogják be és szövik. Sok asszonynak segített, miután nagyanyám meghalt. Tőle tanultam szőni és ő segít ma is a szőttesek leírásában.

10. Molnár Györgyné Székely Mária (sz. 1906)

11. Molnár Ferencné Demeter Erzsébet (sz. 1906)

12. Gászpor Mihályné Bálint Erzsébet (sz. 1909)

13. Székely Ferencné Demeter Ágnes (sz. 1909)

14. Bakó Andrásné Székely Ágnes (sz. 1912)

15. Erzse Jánosné Székely Mária (sz. 1914)

© www.kjnt.ro/szovegtar

© www.kjnt.ro/szovegtar

2. Kenderbe-kender

A kétnyüstösök között a legrégebbi szőttes. 8-as nyüsttel és bordával készült. Nyolcas, tehát nyolc pászma, azaz 60 × 8 = 480 szál. Minden bordafogba két szál került. A nyújtót állandóan kellet kenni. A mintadarabtól eltérően 10-es vagy 11-es nyüstben is szőttek kenderbe kendert. Amikor a szövőszékről levágták a kész vásznat, sok esetben lúgozták. A mintadarabomat nem, mert ruhabélésnek készült a háború idején. Nyáron lúgozták, fehérítés céljából. Lúgzás után a patakon tisztálták, sulykolták és azután fűre tették száradni, ahol a nap a legerősebben tűzött. Az öblítést, sulykolást kétszer, háromszor is ismételték, vigyázva, hogy csak egyik felét érje a nap, amíg a vászon szinte kifehéredett. Így lett színe és visszája a vászonnak. Amikor megszáradt, kettéhajtották, a fehér felével belül, és tűrésbe felcsavarták a következőképpen: egy asztallapra helyezték a kettéhajtott vászon kezdő végét. Két asszony az asztal két végénél a vászonra térdelve húzta úgy, hogy, akinél a vászon volt állandóan hajtogatta ketté és lassan engedte az asztalra a vásznat. A másik egy laskasíritővel előbb felül, majd alul is simította, hogy jól simuljon ki a vászon s közben lassan-lassan, jó szorosan csavarta tűrésbe, de az asztal lapjánál a hasával rögzítette szorosan a vásznat. A segítséget így kérték: „*Gyere komámasszony, hogy húzzuk ki a vásznat s tűrjük fel!*"

A kendervászontűréseket a *tulipántos ládá*ban tartották.

Felhasználása: asztalterítőknek, alsó- és felső lepedőknek, *viselő*nek.[47]

3. Kendervászon (masinába kenderfonal)

Az 1961-ben szőtt mintadarabnál a felvető gyapotfonal, vagyis masina és a beleverő kenderfonal. 10-es nyüsttel és bordával készült, 60x10=600 szál +4 szélszál. A vászon szélessége a kenderszál vastagságától függően 58–60 cm. Felhasználása: abroszok, törlők, törülközők, alsólepedők, ingek, pendelyek, gatyák, takaróruhák készítésére. Az asztalterítők, törlők, törülközők végeit *pántikázták* (színes sávok). Itt használták a gálicos okkersárgára festett kenderfonalat vagy piros, kék, fekete pamutfonallal készült csíkokat. Ugyancsak ezt a kendervásznat használták a legszívesebben a helyi zsinórvarráshoz (szálszámolásos hímzés) is. Ebből készültek a varrottas párnafejek, szalmazsákfejek, derékaljfejek. Ma ugyancsak ez a vászonfajta kedvelt a helyi varrottasok alkalmazásánál. Erre varrnak falvédőt, asztal- és ágyterítőt, díszpárnákat, függönyöket, apróbb terítőket. A kendervásznat ma az üzletből szerzik be az árapatakiak.

4. Kendervászon

A kendervásznam mintáján a pántika középrésze kék pamuttal és a két szélén az őrző piros-kék pamuttal készült. Konyhagarnitúrának szőttem 1961-ben úgy, hogy a pántikákat nagyobb távolságra szőve egymástól a különböző daraboknál, funkciójuknak megfelelően. A pántikák közti kendervászonra helyi zsinórvarrásos mintákat varrtam. Így a falvédőre *izsákost,* a drapériára *pelikánost, pávást* stb. Jól sikerült újítás volt, kiállításon első díjat nyertem vele.

5. Házasított gyapotvászon

A mintadarab 1942-ben szőtt vászonból van. Kétnyüstös, 10-es nyüsttel és bordával. Befogása: a hátsó 1-es nyüstre mindig kenderfonalat fogtak és a 2-es nyüstbe masinát, vigyázva, hogy a *masina* vastagsága megegyezzen a kenderfonal vastagságával. Mivel kenderfonal is volt a felvetőben, ezért kenni kellett a felvetőt. Beleverni csak gyapotfonalat használtak, vagy kizárólag kenderfonalat. Felhasználása: általában alsó fehérneműnek használták, ingnek, pendelynek, férfigatyának, hímezni párnafejet, szalmazsákfejet, rudilepedőt.

6. Deszkásvégű kendervászon

A mintadarabot 1979-ben szőttem, az 1800-as években készült takaróruhák mintájának alapján. Árapatakon nem szőttek soha többnyüstös szedettest, legfennebb két deszkára való felszedésig. Kétnyüstös kendervászon felvetője masina, beleverője kenderfonal. Egy deszkát alkalmaztam. A 2-es nyüstről szedtem fel a szálakat a következőképpen: az 1-es lábítót lenyomva a 2-es nyüst szálai voltak fent, ebből szedtem a szálakat. 2 szálat feltettem a deszkára, 2 szálat lent hagytam, tehát 2 le, 2 fel, stb. Így szedtem fel egész szélességében a fonalat. A deszkát végig rajta hagytam. A deszka két végén lyuk volt, amelybe kenderkötelet tettünk, amivel kiakasztottuk a fejfához, amikor nem használtuk.

7. Piculás

A legrégebbi kétnyüstös *cifraszőttes*. A mintadarab felvetője masina, leöltve kenderrel. Mintáját a két deszkára szedés adta meg. Az 1-es nyüstöt lenyomva szedték az első deszkára. I. deszka: 9 szál fel, 2 le, 1 fel, 2 le, 1 fel, 2 le, 1 fel 9 szál fel, 2 le, 1 fel, 2 le, 1 fel, 2 le, 1 fel. II. deszka 2 le, 1 fel, 2 le, 1 fel, 2 le, 9 fel, 2 le, 1 fel, 2 le, 1 fel, 2 le, 9, fel, 2 le, 1 fel, 2 le, 1 fel, 2 le, 9 fel.

A mintadarabon látható egy azsúros rész. Nagyanyám, Bálint Józsefné függönye, ahol egy piculára való szálat nem fogott be, tehát mint a nyüstöt, mint a bordát üresen hagyta, a kész anyagra azsúrt készített. Szövését végig deszkaemeléssel végezték, tehát csak két személy szőhette. Egy deszkával dolgoztak, amíg egy picula teljesen kész nem lett. Akkor kezdték a második deszka emelését, amíg azzal is szőttek egy piculát. Egy picula szövése:

[47] 1944-ben édesanyám egy vég (10 m) kenderbe kendert szőtt pepitásan. Kenderfonalat festett hozzá égerfa kérgével feketére.
Felvetése: 10-es nyüst és 10-es borda.4 szál fekete kenderszál, 4 szál természetes színű kenderszál váltakozott a felvetésnél. Az öltésnél hasonlóan 4 szál fekete kenderszál és 4 szál festetlen kenderszálat öltöttek. Két vetőllőt használtak. E pepita kendervászonból készült édesanyámnak és nagynénémnek egy-egy szoknya és az öcsémnek egy rövid nadrág. (Szerző)

1. deszka: emelés, öltés, elöltés, emelés, öltés, elöltés, elöltés, emelés, elöltés, emelés, elöltés, elöltés, elöltés, emelés, elöltés, emelés, elöltés, elöltés.

2. deszka: emelés, elöltés, emelés, elöltés, elöltés, elöltés, emelés, elöltés, emelés, elöltés, elöltés, elöltés, emelés, elöltés, emelés, elöltés, elöltés.

A két deszka a felszedéstől a vászon leszövéséig a láncfonalon volt. Amelyikkel dolgoztak, azt lehúzták a nyüstig, a másikat a fejfához akasztották ki.

Alkalmazása: a mintadarabom függönyből van, de azsúrosan más nem szőtte. Piculást szőttek abroszoknak, lepedőknek a vetett ágyhoz.

Négynyüstösök

8. Sima négynyüstös

A mintadarab 1924-es. A felvető masina, és leöltve *csépes*en (csíkosan) gyapot - és kenderfonallal. A négy nyüstbe sorosan fogták be: 1. 2, 3, 4, 1, 2, 3, 4, majd újra ez ismétlődik. A borda minden fogába 2 szál került négy lábítóval a következőképpen: mindig két lábító van lenyomva: 1–3, 2–3, 2–4, 1–4, 1–3, majd újra kezdődik. Alkalmazása: abroszként, lepedőként, törülközőként.

9. Pántikás fenyőágas

A mintadarab 1923-ban szőtt abroszból van, ami pántikásan volt felvetve, kenderfonal és masina fenyőágason a következőképpen: 7 szál kender, 7 masina, 7 kender, 7 masina, 7 kender, 23 masina, 23 kender, 23 masina, 7 kender, 7 masina, 7 kender, 7 masina, 7 kender, 23 masina, ez ismétlődik végig. Mivel a felvetőben kenderfonal volt, kenni kellett. Felhasználása: abrosz, lepedő, törülköző.

10. Aprópántikás

A mintadarab 1923-ban szőtt törülközőből való. Fenyőágason, *aprópántikásan* szőtte a nagyanyám. A felvetőben 11 szál kenderfonal és 11 szál masina váltakozott. A szövés alatt kenni kellett. Felhasználása: törülköző, abrosz, lepedő.

11. Fenyőágas barackmagosan

A mintadarab egy 1923-ban szőtt abroszból való. Négynyüstös fenyőágason befogva a kenderfonal. Befogása: 11 szál után fordul a fenyőág. Mivel kenderfonal volt felvetve, ezért szövés alatt kenni kellett. A pántikákat piros és fekete gyapotfonallal szőtte és a lépéseket megfordítva apró barackmagok keletkeztek. Felhasználása: abroszok, törülközők, lepedők.

12. Csukros-barackmagos

Mintadarab egy 1943-ban szőtt díványhuzatból. Édesanyám termelte a kendert, fonta és festette a kenderfonalat (kék, bordó, fekete színezéssel). Felvetve: sima négynyüstösön 56 szál kék kenderfonal, 28 kék, 4 fekete, 28 kék fonal. Fenyőágason 56 szál bordó kenderfonal, a fenyőág minden 7 szál után fordul. Beleverő: kék és fekete. A kékkel öltöttek 28 szálat, 4 szál feketét, majd ismét 28 szál kéket. A feketénél minden 7 öltés után megfordult. Így a fenyőágason befogott négyzetben barackmagok, apró kockák keletkeztek. Innen az elnevezés, hogy csukros barackmagos. A csukros barackmagos szőttes mintát alkalmazták abroszok, lepedők szövésére.

13. Hatkarikás

Mintadarab egy 1934-ben szőtt, gálicos csíkokkal felvetett zsákból. A hatkarikás is négyüstös szőttes. A felvető szálait egymás után rendre fogták 1, 2, 3, 4, a lábítókat is rendre kötötték, de egyenként sorba lábitották. A szőttesnek két színe van. A nyüstöket egy mankóra kötötték, ezért nevezték hatkarikásnak. Zsákokat – szalmazsákot kimondottan csak kenderből nyert különböző minőségű fonalakból – mindig hatkarikáson szőttek.

Összekötések varrott csipkével

Szegők

A megszőtt vég vásznakat maguk szabták, varrták, hímezték. Igen sokféle öltésmódot ismertek, amit a célszerűség és használhatóság mellett díszítőöltés is kísért. Árapatakon csak 50–76–80 cm szélességű vásznakat tudtak szőni, így a szükséges textildarabokat több *szélből* állították össze. Két kendervászon összeillesztéséhez, összekötéséhez rendszerint kenderfonalból készült síritett cérnát használtak. Ha két szép egyenletesen szőtt szélű vásznat kellett összekötni, néha beszegés nélkül is összevarrhatták. Ha vágott szélű volt az anyag, akkor a részeket előzőleg mindig beszegték.

1. Lapos-szegő

A vászon beszegésénél a durvább, vastagabb anyagnál a *lapos-szegő*t alkalmazták. A lapos-szegőnél a jól behajtott vászon szélét egy szál síritett kendercérnával öltötték le, a szőttes egy szálát véve alapul annak mentén öltöttek végig. Így a színén gépöltésszerű egyenletes varrás keletkezett. Olyan mint a likas-szegő, szálkihúzás nélkül.

2. Gombolyag-szegő

Gombolyag-szegőt finomabb kendervásznaknál használtak. A vászon sodrásával nyerték a szegőt. A hüvelyk- és mutatóujj segítségével nagyon keményen besodorták a vászon szélét, amibe beszúrták a tű kezdő szálát az anyag visszáján. Az alapanyagból egyenlő mennyiségű, egy irányba haladó szálakból, mindig egyenlő mennyiségű szálat számoltak. A tűt a beszegésre szánt síritett cérna felett áthúzták úgy, hogy a keletkezett hurokkal a vászon szálait jól összehúzták. Így haladtak végig a szál mentén. A munka színén egyenletes gépöltés hatását keltő tűzést nyertek, de ha jól meghúzták a cérnát szálkihúzás nélküli *likas-szegő*t nyertek.

3. Likas-szegő

A likas-szegőnél egy szálat kihúztak az anyagból, amelynek mentén szintén két-három szál összefogása által keletkeztek a lyukak, amelyek jobban érvényesültek mint a lapos- vagy gombolyagszegőnél.

4. Azsúr

© www.kjnt.ro/szovegtar

© www.kjnt.ro/szovegtar

A vásznat behajtották a kívánt méretre, amit leférceltek. Ahova a hajtás ért, a vászonból kihúztak kétnégy szálat. Az azsúrral is a vászon bal felén dolgoztak, balról jobbra haladva, a vászon behajtott részét szegték le. Kenderes szőtteseknél csak síritett cérnát használtak. A munka menete hasonló a likas-szegőnél leírtakhoz, vagyis az első sor: a behajtott szélbe öltés, majd az anyagból kihúzott szál mentén két-három szál összefogása által a huroköltéssel összefogták a szálakat szorosan, hogy a szálcsomók között lyukak keletkeznek. A második sor már csak díszítő jellegénél fogva is erősíti a vásznat. Az első csoportba szedett szálcsomókat a második sorban a hajtáson belüli oldalon varrták, azsúrozták végig. A lapos-szegőt, gombolyagszegőt, likas-szegőt alkalmazták lepedők, szalmazsákok, párnahéjak, fehérneműk beszegésére.

Egyszerű összekötési módok

A két vászon összeillesztésére is igen sokféle eljárást alkalmaztak.

5. Tődzés

A két vászon összeillesztésére a legegyszerűbb mód a *tődzés* volt. Az egymásra illesztett darabokat tődzéssel erősítették egymáshoz. Ehhez is sírített kendercérnát használtak. A tődzést újabban gépöltésnek is nevezik. Itt is két-három szálat vettek a tűvel a vászonból, egy szál mentén haladva. Tődzéssel varrták össze a lepedőszéleket, zsákokat, fehérneműt.

6. Gyenge vízfolyás

Árapatakon két vászondarab egymáshoz illesztésénél nagyon sokféle összekötési módot ismertek. A kenderszőtteseknél mindenik összekötésnél sírített kendercérnát használtak.

Az előkészített anyagot párhuzamosan egymás mellé helyezték, nagyon sok esetben az összekötésnél pontosan kellett találjanak a *pántikák,* csíkok, amire már a szövés ideje alatt vigyáztak. Ezeket összemérve addig forgatták, mérték, amíg pontosan talált. A varrás egész ideje alatt is többször ellenőrizték, hogy egyik szél nehogy jobban meghúzódjon, egyformán haladjon a két oldal. Amikor a vászon végeit összeillesztették, egy nagyobb méretű tűvel a ruhájukhoz rögzítették. A két szál között két-három milliméter távolság volt. Bal kézben volt a két vászonszél és jobb kézzel, a varrótűvel öltöttek felváltva a vászon széleibe. A szál a két vászon között volt. A tűt mindig alulról fölfelé, középről szúrták a szélekbe úgy, hogy a keletkezett hurkos szálat balra húzva hurok képződjön. A szálakat a hurokkal középre húzták. Alulról, a másik szélbe öltöttek át.

7. Vízfolyás

A kiindulásnál a két vászonszélet összefogták egy átöltéssel, majd a jobboldali kiinduló öltéshez középről, alulról fölfelé még egyet öltöttek, hogy a tű alatt legyen a szál. Alulról fölfelé átöltöttek balra. A jobboldali két szálat egy vízszintes irányban öltött hurokkal összekapcsolták, átfogták. Ismét balra öltöttek, ugyanabba a pontba, az egyetlen fognak társát. Átöltés jobbra első fog. Összekapcsolták, átfogták huroköltéssel a baloldali két fogat is.

8. Farkasfog

A farkasfog ugyanazzal az öltéstechnikával készült, mint a gyenge vízfolyásos, csak a szélbeöltés bennebb volt a vászonba és a két lábat nem egy pontba öltötték.

9. Félbokorkötés

A két vászon szélét egyetlen öltéssel átfogták, úgy, hogy a tűt a két vászon között az átfogó öltés előtt húzták ki. Kiöltöttek jobbra, középről, alulról felfelé, amivel az átfogó öltés középen átfogódott. Kiöltés jobbra, ezzel ismét lefogódik az átöltés. Ezzel a két öltéssel fogták össze végig a két vásznat.

10. Bokorkötés

Az előzőhöz hasonlóan egy átfogó öltéssel összefogták a két vásznat. Ugyanabba a két előző pontba még egy átfogó öltést készítettek, de már középen a két vászonszél között a második átfogó öltés előtt húzták ki a tűt. Kiöltés a jobb szélbe, amivel lefogódott a második öltés, majd a két átfogó öltés ugyanabba a pontba, szállefogással tovább ölteni, stb. elölről.

11. Csukros bokorkötés

Az előzőekhez hasonló, csak ennél három átöltés volt ugyanabban a pontban és a harmadik szálat fogta le a jobbra kiöltés. Az egyszerű összekötési módoknál leírtak bármelyike nagyon szépen és szorosan összeillesztette a két anyagot. Ezeket a funkcionális összekötéseket használták a kenderfonallal szőtt vásznaknál. Így kihímzett szalmazsákfejeket, abroszokat, lepedőket varrtak, ezekre a rojtokat, csipkéket sírített kendercérnával varrták fel.

Díszesebb összekötési módok

Gyakori az igen szép csipkehatású varrott csipkék alkalmazása.

12. Kicsikötés

Kettős huroköltéssel kétszer öltöttek ugyanabba a pontba a jobb oldali vászonba és utána két öltéssel lehurkolták. A lehurkolással a két öltést egybefogták. Ezzel az eljárással a baloldali vászon részen három ilyen lábat készítettek kettős huroköltéssel, páros egy helybe öltésekkel, a három lábat. Kihímzett párnafejek oldalainak összeillesztésére, a vetettágy lepedőinél, valamint a pendelyek széleinek az alsó részén 15–20 cm magasságig, ami a rokolya felbillenésekor kilátszhatott. Erre a célra kizárólag sírített kendercérnát használtak.

13. Kicsi nagykötés és nagykötés

Az öltés alapja ugyanaz mint a *kicsikötés*nél. A vászon egyik felébe egy egyszerű huroköltéssel két hurkot öltöttek ugyanazon pontba, utána a két öltést átfogták egy vízszintes egyszerű huroköltéssel. Ezzel rögzült a két huroköltés és egy lábat képezett, a továbböltésnél pedig lyuk keletkezik. A kicsi nagykötésnél a párhu-

zamosan elhelyezett vászonszéleket a megfelelő szélességben állították be, a jobb és balszélbe öltött kezdő öltésekkel, majd átöltve a jobb szélbe elkészítették az első lábat. Ha kicsi nagykötést készítettek, akkor két-három lábat varrtak a középső kezdő fonalra, ha pedig nagykötést, akkor négy-hat lábat. Amikor egy sorral végigértek, minden fordulásnál a szélbe öltöttek egy lábat. A szélbe öltött harmadik láb után egy nagyobb méretű lépéssel kezdték ismét a szélen a három lábat. Jobb oldalon kezdték a lábakat, így először a jobboldali vászonszélnél lesz egy nagyobb lyuk, majd váltakozva hol jobb, hol bal szélen halad a minta. Ünnepi alkalmakra készített díszesebb szövésű abroszokat, rudilepedőt, ha az kenderrel szőtt volt is, művészibb hatású, nagyobb munkát igénylő összekötést készítettek rájuk. A *piculás* vagy négyüstös vásznakat mindig kicsi nagykötéssel vagy nagykötéssel, vagy épp *rudaskötéssel* állították össze

14. Rudaskötés

A múlt század igen kedvelt, legdíszesebb varrott csipkéje volt. A két vászonszél közt nem egyszerre indult a munka, hanem először a vászon egyik felén elkészül végtől végig a varrott csipke, az utolsó sor hiányával és az utolsó sorral hozzáfogták a vászon másik felét is. A vásznat maguk elé tették. A tűt felülről maguk felé öltve a vászonszélbe megfelelő mélységbe olyan lábakat varrtak, mint az előzőekben leírtak. Két egymás melletti huroköltést lefog egy vízszintesen öltött huroköltéssel. Ez képez egy lábat.

Egymás mellé, egy lábnyi távolságra, páros lábakat, hat-tizenkét lábas szélességűt is varrtak. A leíráshoz hatlábas mintát vettem. *Első sor*ban hat láb után egy négy-öt lábnyi távolságon öltöttek. Ez képezi a *rudat*. Ott az öltésnél egy lábat készítettek, majd ismét egy négy-öt lábnyi távolság után készült a hat láb. Ez ismétlődött végig az abrosz, vászon szélén végig, vagyis hat láb, egy rúdöltés, egy láb, hat láb stb. *2. sor*: a lábaknál keletkezett lyukakra varrták a lábakat. A hosszú rúdöltésre csak ráhajtásos huroköltés készült, néha hat-tíz hurok is egy rúdra.

Minden új sorral egy lábbal kevesebb került a hat lábra és eggyel több a kezdő egy lábra. Így a második sor öt láb, hurok a rúdra, a rúd végére egy láb, a második rúd elején is egy láb és a hurok a rúdra, majd az öt lábtól ismétlődik végig.

3. sor: a lábakra keletkezett négy lyukra négy lábat, majd hosszú rúdöltés, három láb után hosszú rúdöltés.

4. sor: három láb, a rudakra a hurok és köztük már négy láb lesz, ez ismétlődik.

5. sor: két láb, a rúdöltés, öt láb, rúdöltés, két lábtól ismétlődik.

A hatsoros rudas öltésnél csak öt sort varrtak a megkezdett vászon szélére. Akkor elvették az összekötendő vászon másik szélét és pontos mérés után kezdték az összevarrást.

6. sor: egy láb, amit már az új vászon szélébe kellett ölteni, majd a rúdra a hurkokat rendesen a helyükre, a hat láb ismét az új vászon szélébe öltve, a rúdra a hurok, egy láb a szélbe és innen ismétlődik végig. Tehát a 6. sorral a két vászon összevarródik.

Már említettem, hogy legrégibbi a varrott díszes *tűcsipke* volt. Édesanyám emlékezett, hogy Balogh Feri Juci egy különlegesen összevarrt abroszát látta örököseinél, Kerekes Jánosné Balogh Máriánál és tőle örökölte unokája Göncze Sándorné Gászpor Teréz, akitől 1950-ben édesanyám elkérte. Az akkor élő öregek közül senki sem tudta varrni. Édesanyám addig próbálgatta, míg rájött arra, hogy eltérően a többi összekötési módoktól a rudas kötésnél a vászon egyik szélén kezdték végtől végig a varrott csipkét és utólag foglalták össze a két vászonszélt.

Egy 20×20 cm-es négy darabból álló kis terítő összevarrásán próbáltuk ki és tanultam meg én is. Kendervászonra sötétkékkel hímzett szélszámolásos széldíszes terítőcskéket szintén sötétkék pamutfonallal rúdkötéssel kötöttünk össze.

E mintadarab jelenleg a Székely Nemzeti Múzeumban, Sepsiszentgyörgyön van.

Hímzés

Zsinórvarrás

A szőtteseknél már említettem, hogy a kétnyüstös kendervásznat használták a helyi szálszámoláson alapuló zsinórvarrásnak, fonott keresztszemesnek a hímzésére. 1962 óta nem termelnek kendert, azóta a tartalékvászon is elfogyott, így most üzletből szerzik be a hímzéshez szükséges kendervásznat.

Rojtkötési módok

Árapatakon már a múlt századból megőrzött díszkendők, *gradinavivő* takaróruhákat csak akkor tekintették befejezettnek, ha rojtot is bogoztak reá.

A századfordulóig általában síritett kendercérnát használtak erre a célra. A rojtbogozás virágkorát az 1920-30-as években érte el. Száznál több helyi rojtmintát gyűjtöttem össze. Érdekessége, hogy más vidéktől eltérően itt több rojtmintának nevet is adtak. Pl. *beles*, *disznyóbeles*, *szarufás*, *bordás*, *halbordás*, *rácsos*, stb.

Bogozásos rojt

A felvető szálaiból hagytak meg fonalat törülköző, takaróruha végein, amit megbogoztak.

Készítése: a felvető szálaiból tízet-tizenkettőt vetettek egy bognak. Ezt egy hurokvetéssel bogba kötötték. Így haladt végig a sor. A következő sorban egy bogszálait kétfelé osztották és két bog félszállaiból egy új bogot kötöttek. Két sortól kezdve négy-öt sorig is bogozhatták, a megmaradt szálak hosszától függően. Ha nem hagytak a felvető fonalából, úgy behúztak síritett kendercérnát a vászonba.

Csomós rojtkötésnél is az első sor csomóit kétfelé választva készült a többi sor. Csak síritett cérnával lehetett készíteni. Hurkolásos rojtkötésnél csak nagyon egyenletesen font vékony kenderfonalból készült síritett cérna volt alkalmas.

© www.kjnt.ro/szovegtar

© www.kjnt.ro/szovegtar

Rececsipke (netz vagy filé)

A második világháború egyik következménye a fonal hiányában is megmutatkozott. A kézimunkázni szerető árapataki magyar asszonyok ebben a helyzetben is feltalálták magukat. A sírített cérnát használták. Így Gászpor Mihályné Bálint Erzsébet síritett kendercérnából függönyszárnyakat *nettzelt,* bogozásos rojttal fejezve be.

Síritett kendercérnából 1945-ben én is egy 1×1 m nagyságú asztalterítőt rececsipkéztem. A kis terítőn, ami ma is megvan, különleges szép kitöltési módokat alkalmaztam.

Ugyancsak filéből készítették halfogásra vékony kenderkötélből a hálókat. A receháló készítésének nagy mestere Tök Istvánné Székely Judit, akinek férje vadőr és halász volt. Juci néni készített *kalánhálót*, *rokolyahálót*, és másfajta hálókat, amire mindig kenderspárgát használt.

© www.kjnt.ro/szovegtar

© www.kjnt.ro/szovegtar

FONALFESTÉS, ROJTKÖTÉS

HAGYOMÁNYOS FONALFESTÉS ÁRAPATAKON[48]

Néprajzi szakirodalmunk népi textilmunkákkal foglalkozó fejezete meglehetősen egyenetlen. Míg a kenderrost és gyapjú fonallá való feldolgozását számos adatközlés, tanulmány vizsgálja[49], a szőttes, különösen a varrottas-mustrák pedig albumokba gyűjtve forognak közkézen[50], és a kutatókat a mintakincs történeti rétegződése, vándorlása, eredete egyaránt foglalkoztat-

ta,[51] viszonylag kevesen figyeltek föl a gyakorlati textilművészetre[52]. Pedig ennek több, nem kevésbé érdekes vonatkozása van, így a fonalfestés, a sokféle szövés- és öltéstechnika, a vászon szélének eldolgozása, a darabok összetoldása, a mosás és a vasalás, a ruhaneműk tárolásának módjai stb. A gyári kelmék elterjedésével a régi népi gyakorlati készségek oly mértékben háttérbe szorultak, hogy rögzítésük ma már a textilmunkákat legtovább konzerváló tájakon, falvakban, így Árapatakon is nehézségekbe ütközik.

Ötven évvel ezelőtt az árapataki asszonyok sok csínját-bínját ismerték a fonalnak, vászonnak, a falu a legutóbbi időkig mégis kizárólag *szálánvarrott* hímzéseivel került be a köztudatban. S mint legtöbb helyen, ezek is talán örökre elkallódtak volna, ha egy szakavatott irányító és a kereskedelem újra fel nem fedezi őket. Csulak Magda iparművésznő az 1930-as években sokat varratott eladásra az asszonyokkal, majd 1972-ben a régi példányokról lerajzolt 125 *szálánvarrott* árapataki hímzésmintát tett közzé[53].

Magam is, népművészeti alkotómunkám közben, annak történeti néprajzi meglapozása és hitelessége végett igyekeztem falum egész népi textilkultúráját megismeri és feltárni. Munkám során feledésbe merült öltéstechnikákat, azok alkalmazásának körülményeit, fonalfestési eljárásokat jegyeztem le, félszáznyi rojtmintát gyűjtöttem össze. Jelen írásomban az utóbbi két témára vonatkozó anyagomat közlöm.

---

[48] Jelen írás egy előző változata megjelent a Dr. Kós Károly–Dr. Faragó József (szerk.): *Népismereti Dolgozatok 1980*. Buk., 1980. 122-130. oldalán

[49] A magyar népi kendermunka monográfiája, valamennyi korábbi – köztük az erdélyi – közlemények bibliográfiájával, Szolnoky Lajos: *Alakuló munkaeszközök*. A magyar népi kenderrost megmunkálás. Bp. 1972. Azóta megjelent újabb erdélyi leírások Szentimrei Judit: *Szőttes és varrottas munkák*. In. Kós–Szentimrei–Nagy: *Kászoni székely népművészet*. Bukarest 1972. 153–216. Uő. *Szőttes és varrottas munkák*. In. Kós–Szentimrei–Nagy: *Szilágysági magyar népművészet*. Uo. 1974. 124–178. Nagy Jenő: *A kender feldolgozása és a házivászon Magyarvalkón*. In. Faragó–Nagy–Vámszer: *Kalotaszegi magyar népviselet (1949–1950)*. Uo. 1977. 32–45. Szentimrei: *Szőttesek és varrottasok* In. Kós–Szentimrei–Nagy: *Kis-Küküllő vidéki magyar népművészet*. Uo. 1978. 145–253.

[50] Népszerűségükre jellemző, hogy a Népi Alkotások és a Művészeti Tömegmozgalom Hargita, illetőleg Kovászna Megyei Irányító Központjának kiadásában az utóbbi néhány esztendő leforgása alatt hat nagy gyűjtemény jelent meg, éspedig Molnár István–Molnár Kálmán: *Sóvidéki keresztszemesek* (Csíkszereda) 1971. (Román szöveggel is.) Csulak Magda: *125 szálánvarrott magyar hímzésminta, Árapatak*. Sepsiszentgyörgy 1972. (Román és német szöveggel is.). Seres András: *Barcasági csángó leányingek hímzésmintái*. (Népi hímzéseink.) Uo. 1972. Uő.: *Barcasági csángó férfiingek, menyecskeingek, öregasszonyingek és díszkendők hímzésmintái*. (Népi hímzéseink.) Uo. 1973. Csiszér Imre–Kovács Dénes: *Csíkszentkirályi keresztszemesek*. (Csíkszereda 1974. Román szöveggel is.) Szabó Botár Erzsébet–Gagyi Biró Katalin: *Lövétei szedettesek*. Uo. 1977. (Román szöveggel is.) Hetediknek idézzük a Kriterion hasonló jellegű kiadványát: Cs. Gergely Gizella–Haáz Sándor: *Udvarhelyi varrottasok*. Írás utáni varrottas minták. Szentimrei Judit előszavával. Bukarest 1976.

[51] A textilmunkák mintakincsének történeti vonatkozásairól 1. többek közt Palotay Gertrúd: *Török hagyaték a kalotaszegi hímzésben*. In. Népr.Ért. XXIX (1937). 106–118. Uő: *Oszmán-török elemek a magyar hímzésben*. Bp. 1940. Uő: *Tót csipke, tót hímzés a XVIII. századi Erdélyben*. Kolozsvár 1947. Balogh Jolán: *A népművészet és a történeti stílusok*. In. Népr.Ért. XLIX (1967). 73–166.

[52] Ilyen vonatkozásban jelentős Ferencz Kornélia–Palotay Gertúd könyve: *Hímzőmesterség*. Bp. 1940. Újabban több adattal járult hozzá a varrás- és szövéstechnikák ismeretéhez Szentimrei Judit fennebb idézett műveiben. Lásd még Gazdáné Olosz Ella: *A széki öltésmódok*.

[53] Csulak, i.m.

A fonalfestés hagyományai

A fonal festésével kapcsolatos néprajzi írások egy része a Székelyföld[54], illetve a Barcaság[55] területéről közöl adatokat. A szakirodalomban a közelmúltban Árapatak neve is felbukkant Péntek János – Szabó T. Attila etnobotanikai munkájában[56]; ez épp a magam, valamint Ferenc és Zoltán fiam által gyűjtött anyagot hasznosítva, bemutatta a falu növényismeretét, és a festőnövényeket is felsorolta. Jellegénél fogva azonban nem terjedt ki a fonalfestési eljárások részletesebb ismertetésére, így dolgozatom e fejezetét tulajdonképpen kiegészítésnek szántam.

1. A *vegyi festékek* elterjedése előtti időkben az árapataki asszonyok gyapjú- és kenderfonalukat, valamint a kész posztót is saját kezűleg festették meg az ugyancsak maguk előállította, főként növényi eredetű festékanyagokkal. Bár e munkákhoz mindenki értett, a kényelmesebbek néhány ügyesebb szegény asszonyra bízták a festenivalójukat. Ilyen asszony volt az elő világháború körül a sokgyermekes Péter Györgyné, aki munkájáért viszonzásul élelmiszereket, főként lisztet, szalonnát kapott. Akkoriban csak fekete, barna, sárga, zöld, vörös és bordó színt tudtak festeni. A bordó kenderfonalakat törülközővégek, *rokolyák* (szoknyák) csíkozására *beléverőnek* (bélfonal) használták. Mivel a század elejétől a fiatalok már nemigen jártak népviseletben, s a törülközőkbe, lepedőkbe való vörös fejtőt a kereskedelemből is be lehetett szerezni, egyre kevesebben foglalkoztak a piros, valamint a zöld szín előállításával. Az utolsó asszony, aki még tudta, hogy miből lehet ezeket kivonni mintegy tíz éve meghalt anélkül, hogy titkát elárulta volna. A mai hetvenévesek nemzedéke még festett sárga cérnát is. A házi festés hanyatlásának ideig-óráig a második világháború vetett gátat, amikor a falu népe átmenetileg újra rászorult a maga szőtte-varrta kenderruhára. Hagyományai a mai napig sem szűntek meg végleg, ugyanis több 50 évesnél idősebb asszony a mellénynek való gyapjút, a szőnyegeknek való rongyot, sőt hellyel-közzel a műszálas nejlon anyagokat is égerhéjból, diófalevélből nyert növényi festékben festi feketére vagy barnára.

A festés módja egyszerű volt: az anyagot két óráig lágy vízben áztatták, hogy minden részét egyformán fogja a festék, majd üstbe öntött festéklében, állandó forgatás mellett két-három órát főzték, végül a lében hűlni hagyták. Ezután bő vízben többször öblítették; e célra legjobban a patakvíz felelt meg, mert gyorsan és jól tisztál. Nem véletlen, hogy a másoknak is dolgozó festőasszonyok patakparton laktak. Ha nem sikerült jól a festés, megismételték.

Maga a festéklé is általában ugyanazzal az eljárással készült: a szükséges nyersanyagokat üstbe vagy nagy fazékba tették, felöntötték vízzel, s két-három órát főzték, majd kiszűrték. A festőnövények és a hozzáadott kristályos anyagok színek szerint változtak.

2. *Fekete* színt *egerfa* (Alnus glutinosa) héjából, *feketenadájból* (Symphytum officinalis) és *gálickőből* (vasszulfit) nyertek. Mintegy két jó *esszemarok* (szembefordított teli marok) kellett akár a *lehántott,* felaprózott fiatal égerfából (az öreg fa kérge ugyanis rosszabb minőségű festéket adott) s egy maroknyi gálicból. Rokolyát, *vizikát* (kabátka), *karincát* (kötény), *lájbit* (mellény), férfiaknak pedig *firiskót* (vászonkabátka), *zekét* (nagykabát) vagy lájbit, illetőleg az ezekhez szükséges anyagot festették vele. Ma sokan elhagyják belőle a nadályt.

3. *Barna* színből több árnyalatot ki lehet hozni. Az *egerfahéj* magában, ha benne hagyták a festékben, *sárgásbarna* színt adott. Általánosan használták a *cserefahéj* (Quercus petraea) főzetét is. Hasonlóan népszerű volt a *diófalevél* (Juglans regia); frissen vagy szárítva, szárastul még tíz marok levelet is tettek a vízbe. A gyapjút *csokoládébarnára* festette. *Zölddiótokból* (burok) három-négy marok is elég volt ahhoz, hogy *négerbarna* színhez jussanak.

Mivel az asszonyok régebben állandóan kísérleteztek a festéssel, magam is nyomukba lépve, megpróbáltam az említett növényekből más árnylatokat előállítani. Így, ha a diófalevélbe sót és ecetet adagoltam, az eredmény világosabb *sárgásbarna* lett, ha meg jó marok *vereshagymahéjjal* (Allium cepa) és egy kanál konyhasóval főztem össze, a festék halványbarnára színezte a gyapjút. A vöröshagymahéjat nálunk inkább tojásfestésre használták, pedig – amint kipróbáltam – a gyapjút magában sárgásbarna színűre, ecettel (egy liter vízhez két marok hagymahéj és fél deci ecet) sötét vörösbarnára, sóval pedig (a fenti adaghoz ecet helyett egy evőkanál só) vörösesbarnára festi.

4. Az Árapatakon használt, legkedveltebb okkeres *rozsdabarna* színt úgy állították elő, hogy megszűrt *bikkfa* vagy *cserefahamulúgot* porrá tört gálickővel (minden literhez egy-egy kis *gajj*, vagyis göröngy) főztek össze. A forró festőlében kihűlő kenderfonal zöldes színű lett; akkor *csihánzsákban* meleg helyre, rendszerint kenyérsütés után a kemencébe rakták, ahol megvilágosodott. A zsákok, szalmazsákok, asztalterítők, törlőruhák gálicos díszítőcsíkjai rendkívül színtartóak voltak.

Az édesanyámmal közösen folytatott kísérletezéseink során több okkeres árnyalatot sikerült kihoznunk, mégpedig *világos drappot* az erdőszéleken, mezsgyéken növő *orbáncfű* (Hypericum perforátum) megszárított, apróra vágott virágos szárának főzetéből (egy marék növény egy liter vízbe); hasonlót a fiatal, áprilisban leszedett nyers *nyírfalapiból* (Betula verrucosa), ha négy marokkal tettünk egy liter vízbe s két kanál ecetet is öntöttünk bele. Alig világosabb az árnyalata a szárított *zádokfa* (hársfa) virágból (Tilia cordatat) előállított festéknek (egy marok egy liter vízhez), ugyancsak ehhez közelálló a *boriskagyökér* (Juniperus communis)

[54] A legutóbbi összefoglalás, a korábbi szakirodalom felhasználásával is. Miklóssy V. Vilmos: *Festőnövények a csíki háziiparban.* In. ND 1978. 91–100. Vö. még Palotay Gertrúd: *A gyapjú festése és fonása Csíkszentdomokoson.* In. Népr.Ért. XXIX (1937). 273–274.

[55] *Ţara Bârsei,* sub redacţia Nicolae Dunăre, Buc. 1974. I. 301–302.

[56] Péntek János–Szabó T. Attila: *Egy háromszéki falu növényismerete.* Ethn. LXXXVII (1976). 203–225.

© www.kjnt.ro/szovegtar

© www.kjnt.ro/szovegtar

három napig érlelt (melegben tartott, le nem szűrt) főzetének timsós oldata (két liter vízhez három marok megtisztított, feldarabolt vörös színű gyökeret tettünk). Ha a főzetet azonnal felhasználtuk, és timsó helyett sót adtunk hozzá, *melegbarna* színt nyertünk. Az erdőszéleken növő vadcseresznye (Cerasus avium) meghámozott, apróra vágott ágaiból (két marok egy liter vízben) *csokoládébarnás* árnyalatot kaptunk; a hozzáadott kanál só megvilágosította. Végül *rózsaszínes* okkert festett a tíz-tizenkét marok *piros bazsarózsa* (Paconia officinalis) sziromlevél mogyorónyi gáliccal oldott főzete.

5. *Sárga szín* előállítására legáltalánosabban használt *burján* (gyomnövény) a *zsódina* (Serratula Wolffii Andrae) volt. A *Rétszéje, Brók* és *Orotás* nevű kaszálókon bőven termett; ma alig lehet találni, mert a nád kezdi uralni ezeket a helyeket. A régi öregek házából nem hiányzott a megszárított, összekötött zsódina. Minden liter vízhez két marokkal tettek. Cérnát, gyapjút és tojást is festettek vele. A cérna szép sárga, a gyapjú sötétsárga színű lett tőle. Sárga cérnával *ajjazták* fel a párnahéjakat, szalmazsákfejeket, *kötötték essze* az asztalterítőket (azok ugyanis két szél vászonból készültek), varrták össze a *pendelyeket* (alsószoknya). A párna- és derékaljtokokat, azért, hogy a toll ki ne jöjjön belőlük, minden évben meszeléskor zsódinálval sárgított *kenővel* (lisztből főzött sűrű csiriz) kenték újra.

A fiatal nyírfalevél főzetet só és ecet nélkül *piszkos-sárga,* timsóval (egy liter léhez egy borsószemnyi) *citromsárga* színt eredményez. Vöröshagymahéjjal is (egy liter vízhez három marok) sikerült *rozsdássárga* árnyalatot előállítani egy marok *kömény* (Carum carvi) és egy borsónyi gálickő hozzáadásával, illetőleg *sárgás drapposat* egy borsónyi timsóval. Végül a *büdöske* (Tagetes patulus) sárga virágjából (egy liter vízben három-négy marokkal) sárga színt nyertem.

6. Mint említettem, a *zöld* szín előállításának módjára már alig emlékeznek. A hagyomány szerint e célra a *fiszfa* (Salix caprea) fiatal levelét használták. E nyomon elindulva, két marok fűz- és két marok *boroszlán* (orgona) levelet (Syringa vulgaris) mogyorónyi kékkővel és egy liter vízzel összefőzve *khakizöld* festékanyaghoz jutottam. Hasonlóan, *piszkoszöld*, de nem elég színtartó fonalat festett a *spenót* sós főzete is. Kellemes *zöldessárgát* eredményezett az érlelt *boriskagyökér* főzete kis darab kékkővel (rézszulfát). Ha viszont kékkő helyett fél deci ecetet öntöttem hozzá, *barnás* lett a gyapjú. Ilyenszerű, *vörösesebb zöld* lett akkor is, ha *orbáncfüvet* egy kanál sóval és harmad deciliter ecettel leöntve főztem meg. A szép halványzöld árnyalatokat *kékárvácskából* (Viola Wittrokiana), öt marok sziromlevélből nyertem, késhegynyi citromsó vagy rézgálic hozzáadásával. Végül a *galambvirág* (Acuilegia vulgaris) kékkővel *kékeszöldet* festett.

7. Mivel a *vörös* színek előállításának módját a faluban már senki sem ismerte, igyekeztem magam rájönni a titkára. A boriska gyökerét szép piros színe miatt vágtam ki. Valóban vörösre hajló *melegbarna* színt eredményezett a főzete (két liter vízhez három marokkal). Ezt a folyadékot három napig meleg helyen érlelve, *rózsaszínes drappot* festett. Vörösbe hajlik az a drapp szín is, amelyet a hársfavirág orbáncfűvel összefőzve eredményez (egy liter vízbe egy-egy marokkal).

8. Az Árapatakon használt hagyományos festőanyagok nagy részét a *festékesek* (szőnyegek) színeinek előállítására is használták: így az égerfa- és cserefahéjat, a zölddió burkát, a dió-, orgona-, és nyírfalevelet, a hársfavirágot, a hagymahéjat, valamint a fekete nadály és a borsika gyökerét. Érdekes, hogy a Barcaságon és a székelység körében egyaránt kedvelt *szúrfűt* (Origanum vulgare) az árapatakiak nem ismerték, viszont a zsódina használatáról sehol máshonnan nincs adat. Amint ez az idevágó tanulmányokból kiderül, az összehasonlító szakirodalmi adatok is igazolják, a kerti virágokat és veteményeket régen festés céljára nem használták. Az árapataki festékanyagok skálája ezek híjával is gazdagnak mondható.

FONALFESTÉSI KÍSÉRLETEIM NÖVÉNYEKKEL

Az *Ezerjófű versenyen* 1972–73-ban a fonalfestéssel kapcsolatos helyi ismereteket, eljárásokat a hitelesség végett csak akkor jegyeztettem le a fiaimmal, ha én magam is kipróbáltam, és a valóságnak megfelelő közlés volt. Ennek köszönhetően kedvet kaptam a növényekkel való festési kísérlethez, amit a *Népismereti Dolgozatok 1980* című könyvben[57] adtam közre, amelyben húsz növénnyel végzett kísérletről és harminc féle színárnyalatú, főleg gyapjúfonalról írtam. A dolgozat megjelenése után mellőztem a növényi festéssel kapcsolatos további kutatást, pedig céljaimat csak részben értem el. Húsz év telt el, 1992 júniusában néhai Gazdáné Olosz Ella javaslatára meghívást kaptam Csernátonba a nemezkészítő tanfolyamra, hogy előadást tartsak növényi gyapjúfestési eljárásaimról. Ennek köszönhetően, ismét kedvet kapva hozzá, újból kezdtem a növényekkel való festési kísérleteimet. Először csak gyapjúfonalat festettem, úgyhogy Csernátonban már ötvenhat színárnyalatot tudtam bemutatni.

Akkor támadt az az ötletem, hogy folytassam a kísérletezést. Így júniustól novemberig minden szabad időmet e célnak szenteltem. Sajnos a faluban sehol, de még Sepsiszentgyörgyön sem kaptam $FeSO_4$ (vasszulfát) rögzítőanyagot. Mégis az év végéig eredményem huszonhét féle festőnövényből *kétszázharminchét* színárnyalatú festett fonal volt. Mivel júniusban kezdtem meg a munkát, teljesen hiányoztak a tavaszi növényekkel való festési kísérletek. 1993 tavaszától bővítettem a kísérletekhez felhasznált növények számát.

Visszatérve a kísérleteim céljához, az ötvenes évek elején hallottam, hogy a régi öregek növényekkel kék, piros, zöld színű tojást és fonalat festettek. Ezeket szerettem volna előállítani én is.

[57] Lőrinczi Etelka: Fonalfestés és rojtkötés Árapatakon. In. Dr. Kós Károly–Dr. Faragó József (szerk.): *Népismereti Dolgozatok*. 1980. Buk., 1980. 122–130.

A piros tojás festésére a II. világháborúig *berzseny* (Caesalpina echinata) faforgácsát használták, amit üzletből vásároltak kilóra, vagy vöröshagymahéjjal festettek. A berzseny leveléhez, ha élénk piros árnyalatot szerettek volna nyerni, timsót tettek. Valószínűnek tartom, hogy a fonalat is ezzel a faforgáccsal festették pirosra, mivel Árapatakon még nem fedeztem fel piros szín nyerésére alkalmas festőnövényt.

Kék színt sem tudtam előállítani egyetlen növényből sem. A kék színű növényekkel próbálkoztam még a hetvenes években, amikor legnagyobb örömömre a zöld színt sikerült előállítanom. A kék színt – gondolom – hogy a közeli Brassóból kapott posztóhulladékból nyerték, a kászoniakhoz hasonlóan.

A festőasszonyok a gyapjú- és kenderfonalat saját kezűleg festették, főként növényi eredetű festékanyagokkal. A festés módja egyszerű volt: a festendő anyagot egy-két óráig lágy vízben áztatták, hogy minden részét egyformán fogja a festék, majd az üstben lévő festéklében állandó keverés mellett két-három órát főzték. Festésre legalkalmasabbnak a patakvíz bizonyult. Ez gyorsan és jól is tisztított. Nem véletlen, hogy a másoknak is dolgozó festőasszonyok a falun áthaladó patak partján laktak.

Maga a festéklé ugyanazzal az eljárással készült minden növényből. A szükséges nyersanyagot üstbe vagy nagy fazékba tették, felöntötték vízzel, s két-három órát főzték, majd leszűrték. A festőnövények és a hozzáadott kristályos anyagok *(fixálók)* az előállítandó szín függvényében változtak.

A házi növényi festés hanyatlása ideig-óráig a II. világháború idején és a háború utáni években megszűnt, amikor a falu népe átmenetileg újra rászorult a maga szőtte-varrta kender- és gyapjúruhára. Hagyományai az 1960-as évekig tartottak, amikor még minden ötven évesnél idősebb asszony a gyapjút, a szőnyegnek való rongyot égerhéjból, diófalevélből nyert növényi festékben festette feketére vagy barnára.

Az azt követő években a vegyi anilin festékek sokféle változatához aránylag olcsón hozzá lehetett jutni, így a növényekkel való festés teljesen háttérbe szorult.

1992-től egy újabb hullám jelentkezett. Nem lehetett az üzletben vegyi festéket kapni. Ismét nagy az érdeklődés a növényi festékek iránt. Így például húsvétra a piros tojást már legtöbben piros hagymahéjjal festették. Többen érdeklődtek a faluban, hogy a barna és a fekete szín, mely növények segítségével állítható elő.

Egyszóval a közelmúltban nemcsak a gyógynövények, hanem a festőnövények iránt is nagy érdeklődést tapasztaltam. Így a szájhagyomány által festőnövénynek tekintetteket ellenőriztem, hagyományos rögzítőanyagok használatával.

Az Árapatakon megtalálható növényi eredetű festékkel színezett fonalakat nem szín szerint csoportosítottam, hanem a használt növények szerint. Bármely növény festékkivonata nagymértékben függ a rögzítőanyag hozzáadásától, a fonal fajtájától, minőségétől.

1. Festőzsoltina (Serratula tinctoria)

A sárga szín előállítására legáltalánosabban használt növény a *zsódina.* Egykor bőven termett az Olt menti kaszálókon, ma teljesen kiveszett, mert szántóterületté alakította át a volt mezőgazdasági termelőszövetkezet. Régen az idős emberek házából nem hiányzott a megszárított, összekötött zsódina leveles szára. Gyapjút, kendert, tojást, később gyapottat is festettek vele, a liternyi vízhez két maréknyi növényt adagolva. Csak sárga szín előállítására használták. Sárga fonallal *ajjazták* fel a párnahéjakat, kötötték össze a két szél vászonból szőtt asztalterítőket, *rudilepedő*ket, sőt az ünnepi *pendely*eket (alsószoknya) is ezzel a sárga cérnával varrták össze *kisköté*ssel vagy *bokorköté*ssel. A párna és derékaljakat azért, hogy a toll ki ne jöjjön belőlük, minden évben meszeléskor zsódinával sárgított *kenő*vel[58] kenték újra.

Az írott tojást – az alapbeosztás (*inazás*) viaszos megírása után mai napig zsódina festékben megsárgítják, majd ezt véglegesítve, az írást (*pettyegés*t) pirosra festik.

Néhány festőzsoltina-gyökeret az 1972-es *Ezerjófű verseny* alkalmával az udvarra telepítettünk, ebből nyertem a festéshez szükséges nyersanyagot. A hazai zsódina friss leveléből tizenhat féle színárnyalatot sikerült festenem. Rögzítő anyagként konyhasót, ecetet, rézgálicot, vasgálicot és timsót használtam. Ha több festőanyagot tettem a festéklébe, sötétebb árnyalatú gyapjúfonalat nyertem.

2. Közönséges dió (Juglans regia)

A barna szín előállításában mai napig a legnépszerűbb növényi anyag a diófalevél és maga a dióburok, amit frissen vagy szárítva használnak. A növényből, a rögzítő anyag hozzáadásával, a világos rozsdabarnától a sötétbarnáig húszféle színárnyalatot nyertem. Régen a növényt a szövéshez szükséges gyapjú-, kender- valamint lenfonalak festéséhez használták, amiből férfi és női ruhának való háziszőttes posztót, vásznat készítettek. Ma általában gyapjúfonalat festenek vele, amiből aztán mellényt, szoknyát kötnek, vagy szőnyegnek való rongyokat készítenek. Akad, aki a haját diófalevél főzettel festi.

3. Vöröshagyma (Allium cepa)

A vöröshagyma héját a legrégibb időktől használták tojásfestésre, főleg a szegényebbek, akik a berzsenyt nem tudták megvásárolni az üzletből. 1992–1993-ban az üzletekből hiányzó festék miatt tértek vissza a vöröshagyma héjához.

4. A sárga- valamint a vöröshagyma héjával kipróbált színek alapján nagyon valószínűnek tartom, hogy a múlt században élő asszonyoktól megmaradt háziszőttes *rokolyá*k (szoknyák) egy-egy sodrott szálú fonala okkeres barnáját, khakizöldes szálát épp hagymahéjból nyert festéklével festették. Amióta komolyabban foglalkoztat a növényekkel való festés, sok új szín

[58] 'lisztből főzött sűrű csiriz'

© www.kjnt.ro/szovegtar

© www.kjnt.ro/szovegtar

létrejöttekor látok hasonlóságot a háziszőtteseknél alkalmazott fonalak színével, olyanokéval, amelyeket a századfordulóig készítettek. A hagymahéj levével több mint harmincféle színárnyalatot sikerült létrehoznom.

5. Vadgesztenye (Aesculus hippocastanum)

Kísérletező kedvem nyomán egy vadgesztenye éretlen terméséből szakítottam[59] két fürtös ágat öt-öt terméssel. A szúrós termést könnyen vágta négyfelé a kés. Öt edénybe raktam a feldarabolt termést. Két napig érleltem hideg vízben, amíg vörösbarna lett, azután tizenötféle színárnyalatot festettem vele.

6. Enyves éger (Alnus glutinosa)

A fekete szín előállítására a legrégebbi időktől az enyves éger kérgét használták. A fekete szín fényesebbé tételére a *fekete nadály* (Symptum officinalis) gyökerét használták az éger kérgével együtt. Az égerfa fiatal ágainak kérgét hántották, hámozták le, felaprítva főzték, majd vas- vagy rézszulfát hozzáadásával kapták a megfelelő fekete színt. 1992-ben tízféle árnyalatot festettem.

7. Büdöske (Tagetes patulus)

A büdöske sárga virágának szirmaiból festettem tizenötféle színű fonalat. A megmaradt csészelevelekkel és a termőtokokkal is próbáltam festeni, timsó hozzáadásával, és így talán szebb citromságra színű gyapjú- és gyapotfonalat kaptam.

8. Évelő, gerezdes csillagfürt (Lupinus polyphyllus)

Amint azt az előzőkben vázoltam, egyik célom a kék szín előállítása volt. Ezért többféle kék színű virágból próbáltam festeni. Így az ibolya kék, gerezdes virágszirmaiból szürkét, szürkésfehéret és rézszulfáttal szép, halványzöld színt nyertem.

9. Kékárvácska (Viola wittrockiana)

A kékárvácska virágából zöld színű gyapjút festettem még 1972-ben. Akkor ¼ kg gyapjút festettem zöldre, amit szövésre és rojtbogozásra használtam fel, széktakarónak, amely a mindennapi használatban sem veszítette el a színét húsz év alatt sem.

10. Mezei zsálya (Salvia pratensis)

A mezei zsálya kék virágjával is gyapjút festettem timsó és rézszulfát hozzáadásával, aminek eredménye szintén a zöld szín lett.

11. Szarkaláb (Consolida regalis)

A mezei szarkaláb kék virágját is csak rézszulfáttal próbáltam ki, célom kimondottan a zöld szín előállítása volt.

12. Réti peremizs (Inula britanica)

Egy mezei utam alkalmával láttam meg a réti peremizs szép sárga virágát. Egy csokorra valót szedtem, hogy virágjával próbáljak festeni. Mivel azt tapasztaltam, hogy ebből a növényből bőven van a határban, a következő kísérleteket végeztem el:

a.) Gyapjúfonalat festettem friss növényből timsó és rézszulfát fixálókkal. Amikor a gyapjú a festéklében kihűlt, a festett fonal felét azonnal kiöblítettem bő vízben. A két változat kevés eltérést mutatott.

b.) Később szárítottam *réti peremizs* virágot és azzal festettem, ugyancsak timsó és rézszulfátos rögzítő anyagokkal. Az eredmény azt mutatta, hogy a friss növényekből nyert szín erőteljesebb, szebb, mint a szárított növényé.

13. Körömvirág (Calendula officinalis)

a.) Friss növénnyel festettem, amikor a festés utáni kihűlt fonal felét azonnal öblítettem, a másik felét csak szárítás után. Itt már nagyobb eltérést tapasztaltam.

b.) A második kísérletem szárított körömvirággal történt, ahol szintén kétfelé osztottam a festett anyagot, és úgy öblítettem. A színek közti eltérés itt jobban kihangsúlyozódott. Érdekes, hogy ez a növény a gyapjút sokkal szebben festi, mint a kender- és gyapotfonalat, ezért a két utóbbival nem is kísérleteztem.

14. Gilisztaűző varádics (Chrysanthenum vulgare)

Ez a növény is bőven található Árapatak határában. Friss és szárított növénnyel egyaránt kísérleteztem. Az eltérés a timsónál és az ecet használatánál a legszembetűnőbb. A *gilisztaűző varádicsot* a faluban néhány asszony a szoba padlójára, felmosás után sárgító festékként használja, mivel szép sárgára festi a padló deszkáját.

15. Festő pipitér (Anhemis tinctoria)

Falunk határában a *Székely úti* dombtetőn láttam meg az igen szép, sárga virágú festő pipitért. Nem ismertem, de leszedtem, és amikor a növényhatározóban a tinctoria illetve a magyarban a festő szót meglátam, nagyon megörültem. Annál nagyobb volt az örömöm, amikor a timsó hozzáadásával keletkezett sárga színt megpillantottam. A növényből kevés van a határban, ezért csak azt a kísérletet végeztem el vele, hogy a festéklébből azonnal, majd szárítás után öblítettem. Csak gyapjút festettem vele.

16. Közönséges boróka (Juniperis communis)

A borókagyökeret megfőztem, három napig érleltem, majd úgy festettem vele gyapjúfonalat. Egyet pedig érlelés nélkül, még 1972-ben. A borókáról azt olvastam, hogy piros szín nyerésére alkalmas, azért kísérleteztem vele, sajnos a kapott szín messze áll a végcéltól.

17. Közönséges nyír (Betula pendula)

A közönséges nyír levelével három színt festettem még 1976-ban. A leírások alapján zöld színt kellett volna nyernem.

18. Kislevelű hárs (Tilia cordata)

Csak egy gyapjúfonalat festettem az 1970-es években.

[59] 1992. augusztus 20-án.

19. Vadcseresznyefa (Prunus avium)

A vadcseresznyefa ágainak kérgével már a régi öregek is festettek falunkban, mivel a környékbeli erdőkben elég gyakran előforduló fa volt, ma ritkább. Ennél a kísérletnél volt látható, hogy milyen nagy eltérés van a festőléhez adagolt rögzítőanyag miatt. A fa ágainak lehántott, összevágott kérgét huszonnégy órán át hideg vízben áztattam, majd utána főztem és festettem a szép rozsdabarna színt és a rézszulfáttal nyert zöldesszürkét.

20. Piros bazsarózsa (Paeonia officinalis)

Már 1972-ben kísérleteztem a piros szín előállításán. Akkor is kékes-, illetve lilásszürkét kaptam, mint 1992-ben, amikor bőven virágzott a piros bazsarózsa.

21. Harangvirág vagy harangláb (Aqquilegia hibride)

Ezzel a kék virágú harangvirággal is zöld színt állítottam elő.

22. Földibodza (Sambucus ebulus)

A földibodza sötétkék bogyóterméséből szürke árnyalatot sikerült előállítanom.

23. Közönséges fagyal (Lingustrum vulgare)

E növény sötétkék termésével festettem szürkéskék színeket.

24. Csipkebogyó (Rosa canina)

A csipkebogyó szárított termésével festettem 1992-ben. Mivel nem volt időm forgatni a fonalat a festéklében, a mintaanyag egyenetlenül foltos, igen tarka lett. Főleg a fehér kender és gyapotfonal, amelyeknek a festése mindig igényesebb, mint a gyapjúfonalé.

25. Orbáncfű (Hypericum performatum)

A szárított orbáncfű virágos szárát használtam fel. Sok összetört növényt tettem a festéklébe, egy liternyi vízhez két maréknyival. A festéklében való kihűlés után szárítottam a fonalakat, és csak azután öblítettem.

26. Kömény (Carum carvi)

A kömény magjával festettem. Már a régi festőasszonyok is alkalmazták, főleg tojásfestésnél, amikor a hagymahéj és kömény levében festettek tojást.

27. Közönséges galaj vagy fehér galaj (Galium mollugo)

Véletlen folytán vettem észre, hogy a galajból főzött gyógytea reggelre megzöldül. Így nyertem a vasgálicos szürkét, a rézgálicos sárgászöld khakit. Rögzítő anyag nélkül nem fogta meg a fonalakat. Ellenben a tojást sötétzöldre festette.

28. Kocsánytalan tölgy (Quercus petarea)

Idősebb tölgyfa kérgéből főztem festéklevet, amelyben gyapjú-, kender- és gyapotfonalat festettem.

29. Sáfrány (Crocus satinus)

A sárga biberészével és sziromleveleivel festettem, víz, ecet, rézszulfát és timsó hozzáadásával.

30. Fodroslorum[60] (Rumex crispus)

Lósóska terméséből készítettem a festőlevet, amelyből ötféle mintát festettem háromféle fonalból, víz, timsó, ecet, rézszulfát és vasszulfáttal. Egy liter vízhez két marék sóskatermést tettem.

31. Nagycsalán[61] (Urtuca dioica)

Kora tavaszi, föld feletti részével festettem.

32. Lucfenyő (Picea excelsa)

A lucfenyő tobozával és kérgével festettem.

Befejezésként összegezném a kísérleteim nyomán tapasztaltakat, arra vonatkozóan, hogy *mitől függhet egy szín előállítása, ha ugyanazt a festőnövényt használjuk*.

1. A fonal minőségétől: tiszta gyapjú- vagy gyapotfonal, vagy bizonyos százalékban kevert (műszálas) fonal.

2. A fonal tisztaságától (mosott vagy mosatlan gyapjú- vagy kenderfonal).

3. A fonal festésre való előkészítésétől, attól, hogy festés előtt áztatjuk-e a fonalat vagy áztatás nélkül tesszük a festékbe.

4. A víz minőségétől: lágy vagy kemény vízzel festünk-e. Festésre legalkalmasabb az esővíz, öblíteni a folyóvíz.

5. A folyadék mennyiségétől.

6. A festőnövény
- – mennyiségétől (több, kevesebb)
- – minőségétől (friss vagy szárított)
- – gyűjtési idejétől (tavaszi, nyári, őszi).

7. A festéklé vagy festendő anyag főzési idejétől.

8. Az érleléstől: attól, hogy két-három napig érleljük-e a festőlevet a festőnövénnyel együtt.

9. Az öblítés időpontjától, attól, hogy a festőlében kihűlt fonalat azonnal öblítjük-e vagy csak a szárítás után.

10. Utolsónak hagytam, de talán a legfontosabb, a festékléhez hozzáadott rögzítőanyag, amelyek határozottan változtatnak nemcsak a színárnyalaton, hanem a színen is.

[60] Népies elnevezése: *lósóska*
[61] Népies megfelelője: *csihány*.

© www.kjnt.ro/szovegtar

© www.kjnt.ro/szovegtar

ROJTKÖTÉSI MÓDOK ÁRAPATAKON

A szőttesek és egyes viseletdarabok (vállkendők, kötények) szélét díszítő rojtokról a néprajzi szakirodalomban mindeddig a legalaposabban Palotay Gertrúd írt[62]. Tanulmányát alig pár adatközlés követte[63], s ezért nem fölösleges a kérdés ismeretét újabb kutatópontok adataival gazdagítani. Mivel az Erdélyben gyakorolt rojtkötési technikákról máig sincs szemléletes képünk, alább részletesebbek kitérek reájuk.

Árapatak népművészetéhez a *rojtkötés, rojtbogozás* is hozzátartozott. A szövés, varrás mesterei a rojtot a *szőttemény* fontos, csaknem elengedhetetlen tartozékának tekintették, s egykor valóban az is volt: a végek felnyújtó szálainak összekötése nélkül az anyag elbomlott volna. Mivel e célt a szálak beszegésével is el lehetett érni, a rojt, eredeti rendeltetése helyett, egyre inkább díszítő szerepet kapott, vagyis csipke is helyettesíthette. Ettől fogva a kétféle széldíszítő elem párhuzamosan élt, s vetélkedésükből már a rojtkötés virágkorában, századunk első harmadában a csipke került ki győztesen. A *vetettágy* hat vagy tizenkét lepedőjét három oldalon csipke szegélyezte, mivel annyi rojtot megkötni túl munkaigényes feladat lett volna, s amellett több anyagot igényelt. A törülközők közül is csak a *cifrákon* maradt meg a rojt, mert a napi használatban levőt sokszor kellett mosni, attól pedig *esszekócosodott*. Leginkább abroszok, takaróruhák szélét díszítették vele. A *nagyruhán* (nagykendőn) kívül a helyi népviselet darabjai között sem volt házilag készített rojtos darab, de ennek a széleit is csak egyszer *húzták bé* (bogozták meg). A boltból vásárolt selyem- és bársonykendőket viszont bonyolultabb gyári rojtok díszítették.

A század elején minden árapataki asszony tudott rojtot készíteni. Engem édesanyám, Dénes Jánosné Bálint Mária tanított meg a rojtkötésre. Ő a csomós és hurkolásos rojtkészítést az 1893-ban született Bibó Jánosné Dénes Judittól, a bogozásos rojtot pedig még gyermekkorában nagyanyjától, Bálint Józsefné Rácz Máriától tanulta, aki 1846-ben született.

Árapatakon négyféle: *bogozásos*, *csomós*, *hurkolásos* és *villás* rojtot készítettek.

1. A legegyszerűbb *bogos* vagy *bogozásos rojt* legrégibb változata a szőttes saját, be nem szőtt *felnyújtó szál*aiból készül. Szövés közben a szövőasszony úgy hagyta szabadon a szálakat, hogy a vászondarab végéhez érve, mielőtt az új darabhoz kezdett volna, lenyomta a lábítót, s a borda és az elkészült vászon közé 5–6 cm széles *deszkát* illesztett. A levágott vászon lógó szálait tízesével, tizenkettesével *elválasztotta* és összebogozta. A következő sor bogjai mindig az előző sor szomszédos bogjainak félcsomójából keletkeztek, így a kész bogos rojt rácshoz hasonlított. Ma ezt a rojttípust rongyszőnyegek beszegésére alkalmazzák.

A századforduló táján szőtt abroszokon, lepedőkön a bogozásos rojt már általában a vászonba behúzott idegen szálból készült. Az e célból feldarabolt, a készítendő rojt hosszának négyszerezése méretezett szálakat kettéhajtva, hetes vagy nyolcas horgolótű segítségével áthúzták a deszkára helyezett kővel vagy vasalóval lenyomtatott vászon szélén, akár alulról fölfelé, akár felülről lefelé, majd a már ismertetett módon bogozták.

2. A díszesebb **csomós rojt**ok a századforduló táján tűntek fel, és a két világháború közötti időszakban voltak divatosak. Ezeket idegen szálakból kötötték. Alapegységük egy csoport (két pár) szál volt; feszesen kihúzva tartották, a széleken maradt egy-egy szálat pedig szabadon lógni hagyták. Ezután a jobb oldali lógó szálat a jobb kezükkel ráhelyezték a feszesen tartott szálakra, majd a bal kéz mutató- és hüvelykujjával átvéve hurkot alkottak vele. A következőkben a bal oldali lógó szálat vezették át a jobb oldalról átvitt szál fölött, a két feszes szál alatt, s az így képződött hurkon át alulról fölfele húzták ki. Most az ellentétes oldalra került szálak által képződött hurkot a két középszálon gyöngéden, óvatosan felhúzták, amíg az a kívánt magasságot elérte. Végül ugyanezt a műveletet ellentétes irányban megismételve, elkészült a *csomó*. A következő sor alcsoportját két szomszédos félcsomó szálai alkotják. Mivel technikai fogások ismeretében a rojtváltozatok alakítása már csak a fantázia kérdése, Árapatakon sokféle csomós rojt készült.

3. Az egészen aprólékos, csipkehatású *hurkolásos rojt*ot *rojtfán* kötötték. Ez a munkaeszköz 45–50 cm hosszú, 10–14 cm széles, 8–10 cm magas bükkfa- vagy

[62] Palotay Gertrúd: *Sárközi „rostkötés"-ek.* In. Népr.Ért. XXVIII (1936). 62–70.

[63] Herkely Károly: *A mezőkövesdi matyók rostkötése.* Uo. XXXI (1939). 73–74. és Kiss Ilona: *A lozsádi rojtok.* In. ND 1976. 122–124.

cserefalap, két végén függőleges faszeggel. Általában művészien készítették, mert többnyire legény faragta ajándékba a *szeretejének*. A rojt vászonnal egyező színű anyagát a kiszabott, kettéhajtott szálakat a szegek közé kifeszített vastag, erős kendercérnára, az *ínra* bogozták. Ha a zsinórhatású, egy vagy több huroksoros mintát akartak kötni, akkor a rojtok jobb szegére a készítendő rojtéval egyező hosszúságú, két-három szálból összefogott *vezérszálat* erősítettek, amelyet munka közben bal kézzel kifeszítettek. A felkötött páros szál mindenikét fölülről kétszer ráhurkolták a vezérszálra, másodszor jól rá is húzták. Mihelyt sűrűn egymás mellé igazított hurokból elkészült a vonalszerű sor, a továbbiakban a rojt valamelyik mereven kifeszített saját szálára hurkolták a mintát. A hurkolt mintacsoportokat rendszerint csomós rojttal kapcsolták össze, s a rojtot alul bogozással fejezték be.

Részint más-más eljárások együttes alkalmazásának, részint a mintaelemek összeszerkesztésében rejlő lehetőségének köszönhető, hogy a törülközőkről, abroszokról, kefetartókról, függönyökről negyedszáznál több hurkolásos rojtváltozatot gyűjtöttem össze, s azokból még tucatnyi újat alakítottam. Ezeket változatos, szemléletes névvel illették, mint *félkockás, kockás*, *fonottkockás*, *rácsos*, *pókos, kockáspókos*, *szarufás*, *szilvamagos*, *cakkos, cakkos szilvamagos, beles*, *disznyóbeles*, *lapis*, *sakktáblás, rudas, rámás, bogaras* stb. E minták mindenike hasonlít a sárközi rojtokhoz, de egyik sem azonos velük. Geometrikus díszítményükben a népművészeti alkotások egyik-másik törvényszerűsége érvényesül, mint az azonos felületek különféle elemekkel való betöltése, a díszítmények felaprózása stb. Palotay Gertrúd megfigyelte, hogy a Sárközön több rojt szerkezete a népi hímzések fölépítésére emlékeztet; hasonlót Árapatakon nem észleltem. Mindenesetre itt is gyakran alakítottak ki zsúfolt, tömött, összefüggő vízszintes felületeket, ez azonban a rojtkötésben a művészi színvonal hanyatlásának jele.

4. A századforduló táján a gyapjúnak gépekkel való feldolgozásával egyidőben Árapatakon egy újabb, az eddigiektől eltérő gyapjú-alapanyagú rojttípus, a *villásrojt* jelent meg. Nevét készítési eszközéről, a *kétágú villáról* kapta; e célra a petróleumlámpa akasztódrótja is megfelelt. Az új rojtféle a többinél gyorsabban készült, s kötése közben még a lazább fonású gyapjúfonal sem *sodródott* (bomlott) ki. Előállítása egyszerű volt. A rojt készítője bal kezében maga fele tartotta a villát, s a bal keze mutatóujján átvezetett fonal végét reábogozta. Valahányszor fordított egyet a dróton, annyiszor vette körül a szál a villa másik ágát is. Az új szálat a villa két ága között horgolótű segítségével láncszemmel, mindig az előzőhez kapcsolta. A forgatás közben képződött láncszemsor nem egyenes, hanem *szarufás* vagy *ökörhúgyos* (cikkcakkos) lett. Mikor a villa *megtelt,* csak a négy utolsó hurkot hagyták benne, s úgy folyatták a munkát. A következőkben az egyik ágon keletkezett hurkokat négyesével-ötösével összefogva, öt-hat sor ráhajtásos *lábbal* bővített külön horgolt láncsorra erősítették, majd *vízfolyásos* öltéssel az abroszra, gyapjúlepedőre varrták. A másik végén az ugyancsak négyesével-ötösével összefogott hurkokra *bojtot* kötöttek.

Az 1920-az években három-öt sor villásrojtból kerek terítőket is kötöttek, ezúttal azonban a rojtok hurkait egyesével, láncszemmel kapcsolták össze.

A századunk első harmadából fennmaradt árapataki textíliákon csakúgy, mint az ugyanakkor kötött sárközieken, mezőkövesdieken, lozsádiakon fél száznál több rojtmintát lehet összeszámlálni. A legegyszerűbb ősi bogozásos rojt e négy, földrajzilag egymástól távol eső ponton azonos, az újabbak azonban csak hasonlítanak egymáshoz. A hasonlóságot a közös források magyarázzák, míg a különbségeket a népi alkotásmód sajátosságaiból, a változatok létrehozásából adódnak.

A rojt népszerűsége mulandó volt, mert több munkát és anyagot igényelt, mint a horgolt csipke. Árapatakon mégsem merült teljesen feledésbe, sőt 1973–74 óta újra divatossá vált, amikor Sepsiszentgyörgyön a Népi Művészeti Iskola külső hímzőrészlegén oktatóként ismereteimet átadtam a helybéli asszonyoknak. Azóta egyre több kézimunkán fedezek fel rojtot, amely ilyenformán változó életkörülményeink között a népművészet más elemeivel együtt újra beépült tárgyi környezetünkbe.

© www.kjnt.ro/szovegtar

© www.kjnt.ro/szovegtar

TULAJDONJEGYEK

A tavaszi évszakkal kezdődik a jelek, jegyek, a megkülönböztető tulajdonjegyek érvényesítése azzal, hogy a juhokat, szarvasmarhákat legelőre hajtják, ahol egy egész falu állatállománya van.

A 20. század végén a nagy átalakulások igazi forradalmi korszakában élünk, amikor a letűnő társadalmi forma magával fogja eltemetni az általa kialakított jelrendszert is. Állításomat bizonyítja az, hogy Árapatak a II. világháborúig híres kender- és lentermelő és feldolgozó asszonyai az 1962-ben megalakult termelőszövetkezetbe tömörülve egy talpalatnyi földet sem vetettek be e növényekkel. Az 1989-es fordulat után mindenki visszakapta a földterületét, de a fiatal generáció városba vándorlása által az idősebbeknek elég gond a kukorica, cukorrépa, burgonya kapálása, gondozása. A háziszőttesek végkép kimentek a divatból, helyüket a gyári anyag vette át. A kézimunka, zsinórvarrás alapanyaga? Azt is üzletből szerzik be, még az a jó, hogy ott lehet vásárolni. A múlté lett a kendertörlők, törülközők, szalmazsákok, lepedők, sőt a zsákok szövése is, amelyeknél igazán érvényesült a jelrendszer. Ma már ritkaságszámba megy a faluban a régebb szőtt, csíkjellel ellátott, háziszőttes zsák.

Még az 1977-es évben támadt az a gondolatom, hogy szülőfalum elkallódás előtt álló jelvilágát érdemes lenne összegyűjteni, főleg a szőttesekre gondolva.

Elgondolásomat közöltem dr. Gazda Klárának, aki akkor a Székely Nemzeti Múzeum etnográfusa volt, ő készségesen, örömmel nyugtázta és segítségét ajánlotta fel. Az ő tanácsára nemcsak a szőttesek, varrottasok jelölésével, hanem a következő fő csoportok tulajdonjegyeit próbáltam Árapatakon felkutatni:

I. textíliák (szőttesek, varrottasok jelei),
II. eszközök (szerszámokon alkalmazott jelek),
III. állatok jegyzése,
IV. birtokok (szántó, kaszáló, legelő, falu jelölése),
V. épületek jellel való ellátása.

A tulajdonigények érvényesítésére, ingóságra és ingatlanra egyaránt falunkban is meghatározott jeleket szoktak tenni. A jeleknek többféle elnevezése volt használatos: *jel*, *jegy*, *tulajdonjegy*, *határjel*, *határkő* stb. Ezek közül a jel és jegy alkalmazása a leggyakoribb a mai napig.

Ezek a tilalmi jegyek emelik ki a tárgyakat a többi közül és teszik őket egyénivé. Megjelöltek vele épületet, fát, állatokat, szerszámokat, földet, háztartásbeli edényeket stb. A megjelölt dolgokon a jegy azt jelentette, hogy az egy egyéné. Olyan jel volt, ami megkülönböztette az egyéni tulajdont a másétól. Ritkább esetben egy kisebb emberi csoport tulajdonát a másik csoportétól. Pl. állatcsordák, faluhatár jelölése stb.

A jelölésre ma is – mint régen – a jelölendő tárgy anyagának megfelelően különböző technikai eljárásokat (kivitelezéseket) alkalmaztak. Pl. fára: rovást, vésést, égetést, festést; fémekre: reszelést, vésést; textíliákra: jel, jegy varrása; szőttesekre: a pántikázás, csipkézés igen sokféle variálása tette egyénivé az elkészített darabot. Varrottasoknál, ritkán, az alapminta kevés módosítása, gyakrabban a *dészü* (szélszegély) és *mesterke* (csipke) más és más alkalmazása. Az alapminta, *dészü* és csipke együttes használata kevés régi mintánál volt egyformán alkalmazva. Ezeket cserélgetve a darabon tette egyénivé az elkészítője.

I. TEXTÍLIÁK JELEI

Árapatakon a nagy családrendszer szükségessé tette a jelek használatát a ruházaton, ágyneműn és más textíliákon. Az I. világháborúig falunkban egy fedél alatt több család élt. Idős szülők és egy-két gyermekük családja. Anyósok, menyek állandó perpatvarát okozta volna egy nagymosás, amire hat-hét hétben csak egyszer kerülhetett sor. *„Szégyen volt hat hét előtt mosni* - mondták az öregek–, *aki hamarabb mosott, az lusta volt, nem volt elég szőteménye, inge, gagyája."*

Egyik fő ok tehát a jelölésre a mosás volt, ahol a nagy lúgzókádba válogatás nélkül két-három népes család mosnivalója került egy helyre. Az alsó ruhaneműn rejtett helyre varrták a jeleket: a gatya, pendely korcába, az ing korcába, lepedők, párnahuzatok sarkába.

Dénes Györgyné jele egy zsinór volt, ami négy fonott keresztszemből állt, ezt használta minden textíliájára. Általában kék vagy piros színű fonalat használt. Dénes Jánosné jele szintén minden textíliára alkalmazott volt, sőt a zsákokra is.

Nagyon sok esetben találtam monogramot, amit különböző textíliákra varrtak. A jeleket, monogramokat a férjhez menendő lány kelengyéjének készítésekor

varrták. Később, ha zsákot, lepedőt, fehérneműt szőtt, a jeleit mindaddig belevarrta, amíg közösségben élt egy másik családdal.

Amennyiben csak egy család maradt egy lakásban, a jel több tárgyon elvesztette szerepét. Pl. fehérneműre, törülközőre, ágyneműre már nem varrtak jeleket, maradtak a zsákok jelzései. De volt család, amely a *szőteményre* sem alkalmazott jelet, még akkor sem, ha közös háztartásban élt anyósával, sógorasszonyával. *Szőteményét* már szövéskor úgy csépezte, pántikázta, törülközőket, lepedőket rojttal, csipkével látta el, ami könnyen felismerhető volt, hiszen másnál nem fordult elő.

A szőttesek változatossága mellett a helyi varrottasok igen sokféle mintája és azoknak kiszámíthatatlan lehetősége a minták variálásával minden kivarrt darabot egyénivé tudott tenni.

Találtam igen érdekes tulajdonjeleket párna- és szalmazsák fejeken, amelyek a múlt században, vagy az I. világháború előtt varródtak. Ugyanis az akkori időkben az volt a szokás, hogy az egykorú leányok általában egyforma mintát varrtak. Ezeket különböztették meg egymástól, ha egy csipkébe (*mesterkébe*) más, a mintához nem tartozó elemet varrtak be. Érdekes az, hogy ugyanazt a jelet a két egyforma párnájába mindenki belevarrta. Így nagyanyám 1905-ben férjhez vitt *kicsi csigás* párnáján egy-egy nem a mintához tartozó szárral ellátott levélke található. Ez a csipke mellett jelenik meg, mintha hozzá tartozna. Ettől teljesen függetlenül, egy árapataki szemében szinte tetszőleges helyen, amit azonnal észrevesz minden asszony. Ez már egyéni jelnek volt szánva.

Az árapataki *szálánvarrott* hímzés sokféle kombinációjának nyomán ritkán lehet olyat találni, ahol idegen hímzéstechnikával készült jel lenne. E ritkaságok közé számít a Dénes Istvánné Joó Juci Mária (született 1840 körül), aki a kivetett ágyra készített *tángyéros* kicsi párnájára ugyanazon fonallal, mint a zsinórvarrás varrta a középső csipke fölé az írott D betűt lapos varrással. A párna bal sarkába szintén a szélső csipke fölé IM betűket, de ezeket már öltögetéssel varrva, tehát tulajdonjegynek volt szánva mind a kettő.

A varrottasok mellett a szőttesek azok, amelyeknél minden asszony igyekezett egyéni elképzelését, művészi hajlamát érvényesíteni. A törülközővégeket *csépek*kel, *pántikák*kal látták el. A fehér törülközőre színes (piros, fekete és kék) fonalból szőttek végeket. Ezeket minden asszony ismerte. Ugyanúgy jártak el minden háziszőttes lepedőnél, abrosznál, valamint ezek egymáshoz való kapcsolásánál alkalmazott *tűcsipkék* variálása, használata által, ami jelként szolgálhatott.

A textíliák esetében a zsákok jelölésénél alkalmazott tulajdonjegyek a legszemléletesebbek.

Falun a zsák az egyik legfontosabb használati darab volt. A leány *pereform*ából (hozomány) nem hiányozhatott a zsák, amelynek száma hattól huszonnégyig terjedt. A zsák fontosságáról már sok esetben olvastunk: cséplésnél a rokonság zsákjainak megismerése, a tulajdonoshoz a kívánt minőségű, mennyiségű liszt őrlése, házhoz juttatása, kölcsönkért zsákok visszaszolgáltatása, mind-mind ok, hogy egyéni jellel ellátott zsákja legyen minden családnak.

Így az anya a lányának a sajátjától eltérő, de van rá eset, hogy a kihalt ősök által használt mintát alkalmazta. Így a Bálint Józsefné Rácz Mária zsákjainak mintázása az unokájához Dénes Jánosné Bálint Máriához került vissza, azzal a kibővítéssel, hogy új monogram (BM) jelent meg rajta.

Ugyan ilyen eset a Dénes Györgyné Rácz Anna zsákjainak mintázása, ami szintén az unokájának Dénes János zsákjaira került vissza.

A több szálból álló csíkot *csép*nek és a két oldal mellett lévő két-három szálat *örző*nek nevezik. A *csép* az *örző*kkel együtt alkotja a *pántiká*t.

A zsákot hosszában felvetve és sok esetben keresztbe leöltve *pántikázták*. A zsákokat mindig kenderfonalból szőtték. A *pántikázás*ra szánt kenderfonalat gálickővel (FeSo4) okker-sárgára, enyves éger (Alnus glutinosa) kérgével feketére, diófa (Juglans regia) levelével, dióburokkal barnára festették. Ritkán alkalmaztak bolti kék vagy pirosfejtőt.

1. Bálint Józsefné Rácz Mária zsákjainak *pántiká*ja sárga gálicos és kék. Felvetve: 6 szál gálicsárga, 6 szál kender, 12 szál gálicsárga, 6 szál kender, 6 szál gálicsárga, 24 szál kender, 60 szál gálicsárga és a közép ahonnan a csíkozás ismétlődik.

2. Rácz Mária a fiának szőtt zsákjainak mintáját a menye Bálint Józsefné Bibó Klára is megtartotta. Ezek gálicos sárgával, diófalevéllel és dióburokkal festett barna kenderfonalak felvetésével készültek. Felvetett *pántika:* 6 szál dióbarna, 44 szál kender, 28 szál barna, középtől ismétlődik.

3. Bálint Józsefnének két lánya és egy fia volt. A nagyobbik lányánál visszatért a zsák csíkozásával az anyósáéra. Így a Dénes Jánosné Bálint Mária zsákjainak csíkozása: 6 szál sárga, 6 szál kender, 12 szál sárga. 6 szál kender, 6 szál sárga, 24 szál kender, 60 szál sárgától ismétlődik a 24, 6, 6, 12, 6, 6 szálak által képződő *pántika*. Erre egy monogramot tettek: BM.

4. A kisebbik lánya zsákjainak szövési mintája hasonló az előzőhöz, de a középső *pántika* is kapott kétfelől egy-egy *örző*t, valamint egy monogramot (BE), piros színű zsinórvarrással rávarrva, mint az előzőnél. Így a Gászpor Mihályné Bálint Erzsébet zsákjainak csíkozása: 6 szál sárga, 6 szál kender, 8 szál sárga, 6 szál kender, 6 szál sárga, 20 szál kender, 2 szál sárga, 4 szál kender, 48 szál sárga közép.

5. Ez a zsákminta a fiának készült, Bálint Józsefnek, amit az apa *zsákpántiká*ján változtatva nyert: a középső fő csíkot hasította meg két szál kenderszállal. Ennek *pántiká*ja: 6 szál sárga, 40 szál kender, 20 szál sárga, 2 szál kender, közép (20, 40, 6).

Egy másik példa az elődök által használt minták alkalmazására, öröklésére: Dénes Györgyné Rácz Anna, a Mária testvére (1848). Zsákjaiba beleöltötték a *pántikák*at, gálicos sárgával és egy részébe kékkel festettel, ugyanazon *pántikázás*sal.

1. Rácz Anna zsákjának pántikázása: 6 szál sárga, 4 szál kender, 12 szál kender (közép), egy zsákra ez a csík hétszer volt megszőve.

© www.kjnt.ro/szovegtar

© www.kjnt.ro/szovegtar

2. A fiának, ifj. Dénes Györgynek, csak kékkel szőtt zsákokat, aminek a szövésmintáját a menye is megtartotta. Ez a következő: 5 szál kék, 4 szál kender, 44 szál kék közép, 4 szál kender, 5 szál kék.

3. Dénes Györgyné Bakó Mária zsákja, amit férjhez vitt, tiszta egyszínű kenderszőttes volt, amibe 4 kék keresztszem volt belevarrva.

4. A lányának, Béres Istvánné Dénes Máriának, a következőképp módosította: 8 szál fekete kender, 4 szál kék, 4 szál fekete, 4 szál kék, 26 szál fekete közép (4,4,4).

5. Fiának, Dénes Jánosnak, ugyanolyan *pántikázás*sal szőtte, mint amilyen az anyósáé, Rácz Annáé volt. Vagyis: 6 szál kék, 4 szál kender, 12 szál kék, 4 szál kender, 6 szál kék.

A zsákok szövésénél is, mint a többi szőtteseknél, a falu asszonyainak esztétikai érzése került előtérbe. A csíkok (*pántikák*) elhelyezése harmonikus elrendezésben kapott kifejezést, ahogyan a helyi *szálánvarrott* technikával készült monogramok (betűk) belevarrása is.

Mint már említettem, a monogramokat mindig a lány varrta a kelengyéjében lévő zsákokra, ami az 1920-as, 30-as években volt nagy divat. Ma már nem is kap zsákot a lány, mert nincs hozzá alapanyag, kender. Majdnem minden háznál gyári vászonból készült *csihánzsák* található, amire legtöbb esetben tintaceruzával a név (monogram), házszám, ritkább esetben a rávarrt tulajdonjegy kerül. A *csihánzsák* mellett műanyag (esetleg műanyag szálból készült/szőtt) zsákok vannak ma minden családnál. Nagyon ritka az a család, ahol még szőtt kendervászon, házilag készített zsák található.

II. ESZKÖZÖKRE, SZERSZÁMOKRA ALKALMAZOTT JELEK

Árapatakon is, mint az ország más vidékein, az emberek egymáson *kaláka* formájában segítettek. Így például aratás, cséplés, házépítés stb. esetében több ember és több szerszám került egy helyre. A szerszámokat evés ideje alatt egy halomba rakták le, és amikor ismét munkába fogtak, mindenki a sajátját vette el. A szerszámokra is jeleket tettek. Tehát a jel az egyéni megjelölése a tárgyaknak lehetővé tette, hogy minden ember a saját tulajdonát vegye el. A tárgyak, eszközök közül kiemelném a *sollók* (sarló) jelölését.

A sarlók jelölése, kevés kivétellel, „vésve", a nyélen történik, ami fából van. Kivétel a 4., ahol a pont égetve van. Az 1-es számnál a fémlapba van reszelve a két vonal. A sarlóknál alkalmazott vésést, égetést használták a más fából készült munkaeszközöknél is, mint például villa-, kapa-, kasza- és gereblyenyél esetében, minden embernek meglévén a maga tulajdonjele.

Sok esetben találtam ezeket a jeleket az evőeszközökön is. Ezek jelölését is ép a kalákák (cséplés, építés), vagy a nagyobb családi ünnepek (házasság, keresztelő) tették szükségessé. Kölcsönkérték a rokonoktól, szomszédoktól az evőeszközöket; a kanál, a villa, a kés nyelének bal felére vésték, reszelték a jeleket.

A szövőszék felszereléseire is alkalmaztak jeleket, mert szövőszéket nem minden lány vitt hozományában. Egy szövőszék sokáig tartott, amit legtöbb esetben örököltek. Ellenben *feszítőt*, *porog*ot, *vetőlő*t a legény ajándéktárgyként készített a leánynak, amibe egy-egy vésés, faragás került. Ez nem volt elegendő, mert a sok felszerelési tárgyra, bordákra az egyéni szerszámok vésett jelei is rákerültek. Ugyanis ezeket a felszerelési tárgyakat az asszonyok kölcsön kérték egymástól, sőt a szomszéd faluba, Erősdre is elvitték, mivel a két faluban sok rokon élt.

III. ÁLLATOK JEGYZÉSE

Tyúkok jelölése

Nagyon sok esetben több család élt egy udvaron, de a családok külön gazdálkodtak. A baromfiudvar közös volt, ami szükségessé tette az állatok jellel való ellátását. Ez főleg a tyúkok esetében volt fontos, mert a jel megmentette a családokat a mindennapi nézeteltérésektől. Volt, aki az egynapos csirke sarkantyúját levágta, a tyúkok szárnyát és farkát szintén. Így különböztette meg tyúkjait az anyósáéitól. Az anyósa minden reggel megnézte, hogy hány tyúkja tojós. Ha például három tyúkja volt tojós az anyósának és a tyúkok hetet tojtak, akkor négy tojás az övé volt.

Más asszony a tyúkot nem jelölte meg. A menyével élt közös udvaron. Nem nézték meg, hogy hány tyúk tojós, de a tojásokat mindig kétfelé osztották, mivel egyenlő arányban tartották a tyúkokat. Ha a tojások száma páratlan volt, akkor egyszer az egyik s máskor a másik kapott egy tojással többet.

Egy fiatalasszony az anyósával élt közös udvaron. Ő a tyúkja farkát levágta, az anyósa nem. Minden reggel mind a két fél megnézte, hogy hány tyúkja tojós.

Más már a tyúkok ültetésénél a tojásokat úgy válogatta ki, hogy az egyiknek csak kendermagos tyúkjai, a másiknak csak piros, vagy fekete tyúkjai legyenek. Így ők mindig a fajról, a tojás színéről ismerték meg a tyúkot, illetve a tojást.

Más, a szászoktól tanulva, a baromfiak lábát már kiskorukban *„gyűrűzte"*.

Egy másik adatközlőm, minden állatnak a balfelét jelölte. Így a tyúkok esetében is a csirke bal sarkantyúját vágta le.

A megkérdezettek közül senki a saját jelölését soha nem változtatta meg.

Libák jelölése

Falunkon, észak-dél irányban egy kis patak, majdnem 3 km hosszúságban folyik át, ahol az Olt folyóba be is ömlik. A hosszú folyószakaszon lakó asszonyok vizet kedvelő állatokat is tartanak.

A libák reggeltől estig a patakon vannak, ezért az egyéni jellel való megkülönböztetése az állatnak igen fontos.

Egyik árapataki lakos a libáinak a bal lábán lévő belső hártyáját ollóval bevágja még pipe korukban.

Más adatközlőm a liba fején a tollat zöld olajfestékkel festette meg; a liba lábán a középső hártyát ollóval kétszer becsípte (bevágta); a liba fején a tollat fekete olajfestékkel festette meg; a kis pipék jobb hátsó oldalát sárga olajfestékkel festi be, amit kéthetente újra megismétel.

Rucák jelölése

A rucák jelölésének oka hasonló a libákéhoz. E jelek is épp oly változatosak, mint az előzőek. Minden háznak megvan a maga által használt jele, évről évre, ami a legtöbb esetben hasonló a libáéhoz.

Van kivétel is: egyik adatközlőm, fémlyukasztóval lyukasztotta ki a ruca úszóhártyáját.

Több adatközlő mondta, hogy a jelölésről nemcsak a sajátjukat, hanem a szomszédét, az utcabeliekét is ismerik, sőt több esetben az Olt folyóig leúszó libákat, rucákat a jel alapján hajtották haza.

Juhok jelölése

Falunkban a *berke* vagy *cigája*, fehér, ritkán fekete juhfajtát tenyészti mindenki. Közös juhnyájban tartják áprilistól decemberig. December 1-jén minden gazda hazaviszi a sajátját teleltetni. A juhok kiválasztása nagy nehézségbe ütközne, ha nem lenne meghatározott jelrendszer.

A számomra legérdekesebb jelölést épp a juhoknál, illetve a bárányoknál találtam. Talán azért tűnt különösnek, mert a lehetőségekhez mérten – a bárány füle kicsi –a megkérdezett adatközlők esetében nem találtam két egyforma jelzést.

E jeleket néha örökölték a családban, mint a 16-os számú adatközlő is, aki a bal fül jelzését az édesapjától „örökölte", és az özvegy édesanyjáét áttette a bal fülről a jobbra.

De találtam olyan esetet is, amikor juhot vett valaki és a megvett állat fülén lévő jelet használta.

A juhok jelzését már a megtartásra szánt bárány fülébe beteszik. Ollóval vágták az: 1., 2., 3., 6., 8., 9., 10., 11., 14., 16. számú füleket, de a lyukakat lyukasztóval végezték. Így: 4., 5., 7., 9., 12., 14. sz. füleknél. A 15. számú juhszarvra tüzes vassal égették rá a három pontot.

A II. világháború után mozgatható ismertetőjeleket is használtak, amelyek alumínium lemezből készültek és a gazda házszámával voltak ellátva. Lásd a 8., 10. és 13. számnál.

Nem bizonyult a legjobbnak, mert a juhok füléből gyakran kiszakadtak és elvesztek.

A 16. számú ábra szerint rajzolják a juhászok a füzetükbe a juhok jeleit tavasszal, amikor a gazdától átveszik az állatokat nyári őrzésre.

Szarvasmarhák jelölése

A falu határában mindig volt bőven legelő. Így a szarvasmarhákat májustól november 1-ig kihajtották a csordába. A kollektív gazdaság megalakulásáig (1962) Árapatakon többféle állatcsorda volt, amiből csak a tehéncsorda maradt meg napjainkig. Igaz, a tehenek száma ma bővült (1990), hiszen a földeket visszaadták.

A tehéncsorda minden reggel hat órakor ment és este nyolc órakor jött, ez ma is így van. Az ökörcsorda vasárnap reggel ment ki és szombaton este jött haza. Ugyanúgy a borjú- és lócsorda, egy hétig ült kinn a legelőn. Minden csordának más-más pásztora volt.

Vasárnap reggel elsőként az ökörcsorda ment ki. Az indulást a pásztorkürt hangja jelezte. A kürtöt maga a pásztor készítette tehén- vagy ökörszarvból. Azzal kürtölt (tülkölt) és kiáltotta: *Hej, ki hej!*

Az ökörcsorda után ment a borjúcsorda, majd a lócsorda, amelyeknek pásztorai más hangot adó kürttel tülköltek. Minden ember ismerte a különböző jeleket, hangokat, s ezek alapján tudták, hogy melyik állatot kell kihajtani a csordába. Ma ostorral csattogtat a pásztor, nem kiabál.

Az I. világháborúig disznócsorda is volt, amely minden reggel kiment és este hazajött. A hívójel: *Vá-du!!! Vá-du-u!!!* volt.

Az utolsó állatcsoport a tehéncsorda volt. Régen a tehénpásztor minden 10–15 lépés után *rittyegtetett* egy nagy két-három méteres ostorral, ma ritkábban teszi ezt.

Az I. világháborúig a tehenek, ökrök, borjúk szarvára sütöttek egy nyomtatott **A** betűt. Utána a falu neve is változott, mert addig románul Arpetac volt, aztán Araci-ra keresztelték. Így napjainkig az állat jobb farára sütik (bélyegzik) az **ACI** betűket.

Lovak jelölése

Az I. világháborúig minden lovas gazdának volt sütővasa, amellyel a lova patájába sütötte az **A** betűt. Utána, a szarvasmarhákéhoz hasonlóan, beégették a lovak jobb farába az **ACI** betűket, ami az Araci, falunk román nevéből keletkezik.

A disznókat nem jelölték, mert a mangalica és a báznai fajok tarkák voltak, így mindenki ismerte a sajátját. Ma már csak fehér húsdisznót tart mindenki.

IV. BIRTOK JELÖLÉSE

Szántóterületek jelölése

Az egyéni tulajdonban lévő földeket mezsgyével, árokkal, kővel, fával, bokorral különítették el egymástól, ezekkel jelölve a tulajdon határát.

Árapatak határában sík területek, dombok és hegyek váltakoznak. A sík terület legnagyobb része az Olt folyó mentén helyezkedik el. Ezen a területen lévő szántóföldeknél az egyéni tulajdon jelölésére egy-egy élő fa vagy bokor szolgált. Követ itt ritkán használtak, mert az Olt áradáskor elmosta volna. Itt főleg fűzfa és égerfa képezte a határt. Ritkán előfordult cserefa is. Például a *Kuruszborokban* Dénes György honvéd és Dénes György csendőr határfája cserefa volt.

A dombok tetején a szántóterületek jelölésére köveket használtak, amit *határkőnek* neveztek. Ilyen határkő a *Nagymezőn* a *Fehérkő*nek nevezett hat-hét mázsás mészkő, körülötte fű van most is, mint a régi határkö-

© www.kjnt.ro/szovegtar

© www.kjnt.ro/szovegtar

veknél, amit soha nem volt szabad egyik szomszédnak sem kikapálnia vagy elmozdítania. A határkövek általában mészkövek és terméskövek voltak, amit szintén a falu határából szereztek be. A *Nagymező*n a szalagnyi kis földterületek között a kollektív (TSz) megalakulása előtt sűrűn álltak a határkövek. Mivel szerepüket betöltötték, 1962-től eltűntek. Ma ismét birtokába kapta mindenki a keskeny kis földterületet. Határkő ma azért nincs, mert a gépesített mezőgazdaságban ez lehetetlen.

A domb- és hegyoldalakon teraszos művelést folytattak, ahol a földterületek között a határt a mezsgyék képezték. A tulajdonos a mezsgyéjét gondozta és évente egyszer a rajta termett füvet lekaszálta. Ilyen mezsgye volt a *Küsmező*n, *Székelút*on, *Hétoldal*on. Ezeket a földeket váltóekével szántották. Ezeknek a régi mezsgyés szántóterületeknek a legnagyobb része ma terméketlen ugarrá, juhlegelővé alakult át.

A hegyeken, dombokon lévő szántóknál alkalmaztak fákat, sőt gyümölcsfákat is: szilva-, alma-, körte- vagy vadalma(vackorkörte)fát. Ha nemes gyümölcsöt termő fa képezte a határt, akkor a gyümölcs azé volt, aki a fát ültette. Ha vadgyümölcsöt termett, akkor a szomszédok közösen szedték le a termést. A határt jelölő élőfába nem faragtak, nem véstek semmi jelet. Ellenben a fa körül a földet nem szántották fel, hanem füves maradt két-három négyzetméter terület. Erre a helyre rakták a batyut és ott étkeztek. A kisebb, dolgozni nem tudó gyerekeket is ott hagyták.

A hídvégi gróf, Nemes János földjét az árapataki határtól kilométernyi hosszú és két-három méter szélességű akácfasor választotta el, amiből ma csak elgazosodott bokrok utalnak a múltra.

A Reményik Mátyás földjét a szántóterület mellett elhaladó úttól, egybibés galagonyából (Crataegus monogina) ültetett egy méter szélességű élősövény választotta el. Az út mentén néhány elhanyagolt galagonya áll ma, nem él a volt tulajdonos egyetlen utódja sem, aki a földet gondozza, védje.

A fákon kívül, természetes határt képezhettek a patakok és folyók. Az Olt folyó határt képezett Árapatak és Botfalu, valamint Földvár között. A Határpatak kis csermely, mely határt alkot Árapatak és Hídvég község között.

Az árok is határjelző lehet. A Damokos földbirtokos és Bálint József tagja között a *Székelút* árka volt a határ. Ilyen határár volt a Joó Simon gödre és a Krécskeny árka. Sánc képezte a határt a Reményik és a Csulak birtok között is. Sáncot vagy kis gödröt ásott a tulajdonos a földje végére, ha az esetleges rossz mezei út miatt a szekerek a földjére behajtottak. A gödör és sánc azt jelentette, hogy aki nem tulajdonosa, birtokosa annak a földnek, tilos számára a területre való belépés, illetve megtiltották az idegenek behatolását, a terület használatát vagy bizonyos javak elvételét, felhasználását. Erre vonatkozóan csak régi emlékek vannak. Ma a régi közösségi normákat kevesen tartják be. Állandó perpatvar uralkodik a szántóterületek határai miatt, sőt a közös termelőszövetkezet a mezőgazdasági termények lopására is rászoktatta az embereket, amiről nehezen tudnak leszokni.

Kaszálók jelölése

A legtöbb kaszáló az Olt árterületén volt. E területen az egyéni tulajdonban lévő kaszálókat az Olt partján lévő fűzfák egyike képezte. A határfát nem volt szabad kivágni. A kaszáló mindkét végére szokás volt határfát ültetni, sőt némely esetben a két kaszáló határára 10–15 m távolságra egy egész sor határfát is ültettek, ezek általában fűzfák voltak.

Ha a kaszáló két végén volt határfa, akkor az a tulajdonos, aki elsőként kaszált, kitaposta a határt egyik jeltől a másikig. Árapatakon a kitaposást *kinyomozás*nak, *nyomdok*nak nevezik. Követ soha nem használtak kaszálók jelölésére, ellenben gödröket igen. Ez két-három lapátnyi föld kiásása volt, *lik*at ástak. A likat olyan kaszálóknál alkalmazták, amelyek kívül estek a Olt árterületén. Ha lik, gödör képezte a határt, kaszáláskor a határ kijelölésére *csóvázás*t használtak. A csóva egy két-három méter hosszú faág, amelyre füvet vagy szénát tekertek. A csóvát sok esetben tilalomjelnek is tekintették. Abban az esetben, ha a kaszáló területén utat vertek, a csóva azt jelentette, hogy a csóván belül idegennek tilos a belépés.

A tulajdon legegyszerűbb formáit azokban a szabályokban láthatjuk, amelyek általában mindenkinek, aki nem tulajdonosa, megtiltotta a földre való behatolást, illetve a terület használatát vagy a javak elvételét. Az öregek szerint, ez egykor (a II. világháborúig) olyan szabály volt, amit senki sem mert megszegni a faluban.

Az Olt vizének jelölése

E fejezetben térnék ki arra, hogy az áradó, a kiöntött Olt folyót is szokták jelölni. Az áradásban lévő Olt folyó vizének a szélére pálcákat szúrtak le, azzal a céllal, hogy lássák, apad-e vagy nő az Olt, esik-e, száll-e a víz szintje. Ezt a jelenséget nyomon követni igen fontos volt a falubeliek számára, mert a sok széna-, sarjúboglyákat szükség esetén az egész falu közreműködésével ki tudták menteni a rét területéről. A víz jeleit óránként figyelték és újabb jelzőpálcákat szúrtak le. Az Oltot a ’80-as évek elején szabályozták, azóta a gátat egy-két helyen lépte át, akkor sem okozva nagy károkat.

Erdők jelölése

Az 1948-as államosításig több gazdának volt saját erdeje. Az erdőket szintén határfákkal jelölték. Az erdő vágásakor meghagytak 20–25 méter távolságra egy-egy fát, ezek voltak a határfák. Az otthagyott fák nagyobbak, terebélyesebbek lettek a többinél, ezért nem volt szükség egyéb jelre.

Az erdőn gyakorta képeztek határt az árkok, legelők, tisztások és patakok. Ilyen például a *Határpatak* árka, amely 5–6 km hosszúságban képez határt az árapataki és hídvégi erdő között.

A *Hemrek* tisztásán egy hármashatárt jelölő kereszt áll. A mesterséges halom tetején egy fa van, ahonnan

három határrészre ágazik az út: Hídvégre, Előpatakra és Árapatakra.

Az állami vagy községi tulajdonban lévő fákat, ha levágásra szánták, akkor *lebélyegezték* (kijelölték). Ez abból állt, hogy a fát két helyen (a földhöz minél közelebb, hogy ne vesszen kárba a faanyag, és a másikat 100–130 cm-re a földtől) megjelölték. A kérget fejszével levágták, majd a „bélyegütő" fejszével beleütik a bélyeget (számot), annak jeléül, hogy azt a fát ki lehet vágni. Az alsó jel a tőkén marad az erdőn, a magasabbra ütött jel a levágott fára kerül. Csak lebélyegzett fát szabad kivágni. A bélyegzéssel egyidőben a fákat sorszámozták és ugyanakkor osztályozták is. Csak a IV. osztályba soroltak a tűzifák, a többi szerszám-, illetve épületfa.

Legelők jelölése

A legelők általában az erdők között terülnek el. Az erdők és legelők közötti határt egy-egy földhányás (domb, *homp*) jelöli, amelynek a közepére egy méter magas és 20–30 cm átmérőjű fát tesznek, amely számokkal van ellátva. Például a *Fásbérc* nevű legelőn van a 30/P, 31/P és a 43/P határjelző.

Az erdő és legelő közötti jelölést mindig az erdészeti hivatal alkalmazottai, az erdészek és a község hivatalos személyei végzik. E jel, jegy azt jelenti, hogy tilos ezen a jelzésen belül állatokat legeltetni. Aki ezt megszegi, a törvény értelmében büntetést fizet az erdészeti hivatalnak. 1997. augusztus 1-től nem rittyegtet a tehénpásztor, mert a nagy ostorát elvette az erdészeti hivatal, mivel a csordát beengedte a frissen ültetett erdő területére legelni.

A falu/község jelölése

Régen a falu belterületét nem jelölték. Az 1970-es évek elején öntött cement oszlopokkal jelölték ki a hivatalosan jóváhagyott községi belterület határát. Az oszlopon ez áll: VATRA SAT. E jel azt jelentette, hogy a falu belterületén kívül eső lakásokat nem lehetett javítani, és idővel lebontásra kerültek. Sok ház került volna lebontásra, de ez a törvény is, mint sok más, érvényét veszítette.

Épületek jelölése

A falu vegyes lakosságú. Az 1970-es évekig csak románok és magyarok, azóta románul beszélő romák is élnek a helységben, akik jelenleg a lakosság felét teszik ki.

A lakások építésénél a románok a házak fedelére kettős keresztet, a magyarok szélkakast tettek. A románok máig használják ezt a jelzést. A magyarok az I. világháború után semmiféle jelet nem használnak. A cserepek *rukkításánál* (felújításánál) a szélkakasokat levették és nem helyettesítették semmivel. Így csupán néhány házon maradt meg a régi jel. A Gászpor Mihályén például van egy kovácsolt vasból készült szélkakas 1931-ből, valamint a Kerekes János házán, amelyet még Kerekes Mihály építtetett 1873-ban.

A másik jelölési forma az, hogy az épületek homlokzatára a tulajdonos nevének kezdőbetűit (monogramját), valamint az építés évét belevésték a vakolatba, amit utólag más színnel (pl. feketével) kifestettek, hogy minél szembetűnőbb legyen. Az 57-es házszám alatti épületen ez áll: *D.L. 1948*.

A lakások belsejébe a cserefa- vagy fenyőfagerendába belefaragták a tulajdonos nevét, vagyis azét, aki építette. Legtöbb esetben a férj és feleség nevét is, valamint az építés évszámát. Saját házunk gerendáján ez áll: *Építette: Dénes György és neje Rácz Anna. Épült 1893.* A gerenda 1960 óta plafon alá került az írással együtt. A 340-es számú lakásban ez áll: *Gászpor Bálint és neje Bakó Mária 1891*.

© www.kjnt.ro/szovegtar