

Pásztor voltam Farkaslakán

Jakab Zsigmondné

Farkaslaka

Azokról a farkaslaki pásztoreberekéről akarok írni, akik a Gordon hegy alatti dombokon állottak napsütésben, csillagfényben, gyönyörködtek a kiviruló tavaszi határban, vagy a levélhullató őszenben, de szemüket rajta tartották a legelésző juhokon, heverő kutyákon. Ott állottak az esőben, szélben, viharban is, éjjel keresték az elkódorgott juhot, ha kellett megküzdöttek a farkassal s néha a medvével is. Fejték a juhokat akkor is, ha azok lucskosak voltak, sároztatták a két lábukra feszülő fehérharisnyát, pástortűz mellett szárították és csúcsosra húzott süveggel állották a záporokat. A közülük kiemelkedő tanult emberek éppen így állottak a dombokon, szemüket rajta tartva kis népükön.

Az idők folyamán szoros emberi kapcsolatba kerültem velük. Bár Rugonfalván születtem s mint fiatal tanítónő jöttem Farkaslakára, de itt egy életet töltöttem el Jakab Zsigmond állatorvos testi-lelki társaként. Zsiga itt született s nagy kerülővel a Budapesten végzett egyetemi éveit után visszatért szülőfalujába állatorvosnak. Budapesti diákként tagja volt a Györffy István népi kollégiumnak. Itthon a nép közt élve, ismertük a székely emberek életét, gondjait, bajaikat. Járvá erdőn, mezőn, legelőn, hallgattuk az öreg pásztorok elbeszéléseit. Ő a „Velemjáró füzeteiben” lerajzolta, leírta a látottakat, hallottakat. Mint gyakorló állatorvos, az állatokat tartó emberek között töltötte idejének nagy részét. Apósomnak az államosítás előtti időben a legelőjén jól menő juhtenyésztés folyt. Sokat tanultam tőlük s kedves falustársaim érdeklődésemre még most is gazdagítanak tudásukkal.

Ez a foglalkozási ág még ma is él, de az ezzel kapcsolatos hagyományok, szokások elfelejtődnek. A dolgok természetes halála előtt szerettem volna megörökíteni amire még emlékeznek az öregek, vagy, amit mi is átélünk. 1998-ban a Magyar Néprajzi Múzeum gyűjtőpályázatára összegyűjtöttem a juhtartásról szóló anyagot. Most ezt egészítem ki s az azóta szerzett adatokkal írom le.

A juh régi idők óta használlata a székelységnek. Minden idők egyik alapélményét és ruházatának alapanyagát adta, hiszen használták tejét, húsát, gyapját, sőt a bőrét is. A juhtartás általános és alapszókészletének eredeti volta is mutatja, hogy a legrégebbi idők óta szerves része az állattartásnak. A juhtej felhasználásának, a tejtermékek készítésének megnevezései ősi magyar szavak: fej, tej, sajt, túró, savó, oltó stb. Igaz, Erdélyben hatással voltak rá a mediterrán kultúrából örökölt sajtkészítési eljárások is. A juhtartásban az idők folyamán történtek változások, de a pásztorkodás törvényei megfelelnek a küszködve élő székelység ésjárásának és a falusi közösségek a juhtartás sok ősi mozzanatát a mai napig ismerik.

A tej és a tejtermékek fő helyet foglalnak el a népi ételmezésben, tehát készítésükre a legjobb módszereket alakították ki. A székelyföldi tejtermékek jó hírnevét bizonyítja Bethlen Gábor erdélyi fejedelem 1623-as rendelete: „a sajt és a burdutúró az összes uradalmakban készíttessék a székelyföldi módszerek szerint.”



Adottságok

Farkaslaka Romániában, a hajdani Udvarhely széknek, a mai Hargita megyének egyik települése. A Fehérnyikó partján fekszik. A Nyikó egy kis patakfolyó, itt ered a farkaslaki hegyben és hét kis falun áthaladva beleömlik a Nagyküüllőbe. A falu lakossága székely-magyar, csak a mindenkorai rendőrség emberei idehelyezett románok. Régebb zártabb település volt és a múlt század közepéig megőrizte ősi szokásait, élve a parasztság évszázadok alatt kialakult életét.

A Hargita hegység vulkánikus fennsíkjának szélén helyezkedvén el, felszíne változatos, dombos vidék. Tengerszint feletti magassága átlag 510 - 953 méterig változik. A falu fölött meredeken emelkedik Gordon hegye, amely folytatása a keleti irányban fekvő Őrhegynek. A falu dimbes-dombos határa nem volt alkalmas, hogy földműveléssel eltarthassa egyre szaporodó lakosságát, hiszen a század elején sok volt a gyermekáldás. Ma is él olyan idős férfi, aki a testvérek között tizennegyediknek látta meg a napvilágot. Az éghajlat viszonylag zord, de a domborzat sajátossága, a gazdák szakértelmével párosulva táj lehetőséget nyújtott a juhtenyésztésnek.

A XX. század elején Farkaslakán sokan voltak pásztorok. Egy részük az itteni eszténa-társaságokhoz ragaszkodott, másrésztük idegen faluba szegődött el a nyári időnyre. Homoród vidékén, az alsó Nyikómentén, Székelykeresztúr, Gagy környékén és más juhtenyésztő falvakban szívesen megfogadták a farkaslaki hozzáértő pásztorokat és pakulárokat.

Nálunk is, mint az egész Székelyföldön a pásztorkodási mód a félszilaj állapot. Nyáron a legelőn, télen az istállóban gondozzák a juhokat, az utóbbi helyen a telelés a gazda gondja.

Legelők: Farkaslaka legelőinek nagy része a Hegyben, a havasi fennsíkban fekszik. A legelők benyúlnak a fenyő és bükkerdőkbe, vagy az erdők ékelődnek a legelők közé. Mezőgyeik nagy részét bokrok alkotják, amelyek tavasszal színes virágaikkal, ősszel fekete, kék és vörös bogycikkal még díszesebbé varázsolják a tájat. A bokrok alja a nyár elején szamócától piroslik, majd erdei málnát, ősszel szedret, rózsabogyót /hecsenpeccs, segvakaró/, galagonyát /Isten kenyere/, ajándékoz Isten gazdag tárháza. Sokszor egy-egy tarisznyaogyoróval tér haza este a pakulár. Ha a juhok az emberek előtt nem találják meg, akkor a ganéztatásokon egész nyáron, s ősszel és eső után az erdők alján sok az ízletes gomba. Az odvas fa mézet kínál, a nyírfából „viricset” ereszt a természetszerető ember. Az erdei vadak közelsége, a madarak fészekrakó dalos kedve még jobban kiteljesíti az ember és természet örök, szép kapcsolatát.

A régi magánlegelőket hosszú kerítések védték és egyúttal elválasztották a szomszédtól. A kerítések lehettek gömbölyű, hántott fenyőfából, hasított bükkfából, vagy egyszerű lécből, amelyeket földbe vert karókra, bükk, vagy cserefasokra erősítették. Így is sok háborúság, pereskedés történt a régi időkben a szomszéd falvakkal, Oroszhegyel, Koronddal, Malomfalvával. A legelők pásztija tele van ezerféle színes, illatos virággal, levegőjük tiszta, havasi levegő.

A domb hajlatokon egy-egy hatalmas koronájú, búros fa őrködik, amely meleg nyarakon árnyat ad a jószágoknak és embernek, a népnyelv szállásfának nevezi. A dúsfűvű legelők között van taplocás, selymés rész is, ami sátét terem, ezt a juhok nem látogatják szívesen s aki nem ismeri, az bele is sülyed. Nagyeger és Veresmáté között van egy kis védett terület, amely tavasszal rengeteg fehér, csillag alakú virágtól pompázik, ez a Kankódiskert, virágja a nárcisz, népnyelven mancélus, vadkápólnavirág, vagy kankódsi. A taplocás területen kora tavasszal kárpáti sáfrányt is talál a természetbúvár.

1948-ig a Hegyben, a havasi fennsíkon magánlegelők léteztek. Ezek a gazda, vagy a fogadott major, a gazda juhái mellett legeltetésre elfogadott az alföldről, vagyis a Nyikó alsó folyása melletti falvakból, a Küküllők, a Gagy vize, a Homoród mentéről is, mert ott kevesebb a legelő. Voltak, akik legelőiket bérbe adták. A lakosság egyrésze a közbirtokossági területen legeltetett, ahol jog szerint határozták meg a kicsapható juhok számát. Akinek nem volt magánlegelője, vagy joga a közbirtokossági területen, azok eszteratársaságokba tömörülve, a forgó, vagy hármashatárnak az ugar, azaz a nyomás részén legeltettek.

A század elején Farkaslaka szántó területét hármashatár forgó rendszerrel művelték. A határ egyharmadába őszebúzát vetettek, a másik harmad tavaszi veteménynek való volt, a harmadik részt pihentették, ez volt az ugar. Az ugar tele volt nagy levelű burjánjal, gyommal, a juhok szívesen legeltek rajta s a trágyájukkal és a pihenéssel megújult a földje.

A magánlegelőn a gazda egy bizonyos területet körül határolt kerítéssel, védte a legelő juhok elől. Ezt kaszálóknak és szántónak használta. Itt épült fel egy kis ház is kőből és boronafából, valamint istálló és csűr. A gazda és a család egy része a nyár folyamán, a legeltetési idő alatt itt tartózkodott. A bekerített szántó részen veteményt és takarmány-növényt termeltek. Megtermelték a mindennapra szükséges zöldséget, de pityókát / krumplit / egész évre, szemes takarmányból zabot. Az utóbbiak bőségesen teremnek a fennsíkon. A szárított szénát tárolták a csűrökben, odrokban és az itt telelő juhokat télen keresztül ebből takarmányozta a család egy tagja, aki itt töltötte a telet.

Farkaslaka írásos emlékei 1569-től kezdődnek. A határrészek szép magyar nevei bizonyítják ittlétünket az időben. Az államosítás előtt a farkaslaki Hegy fennsíkján terültek el a következő legelők: Sárospatak, Pálné, Veresmáté, Nagyeger, Törés, Belsővész, Antos. A közbirtokossági legelők a Nyikó fejében feküdtek, ezek: Tölgyes laposától Zsém patakáig húzódtak, közben megszakadoztak a beékelte erdőkkel: Belsővész, Márton orotása, Komlós sarka, Iligy, Két taplocsa köze, Külsővész, Ballang sorka, Fenyés dombja, Barta orotása, Kicsi kopac, Szörnyőke hegye. A községi legelőket inkább a szénafüvek szélén, a karéjon használták: Bálintéban, Vészsorka kertje alatt, Komlós alján, Első és hátsó orotásban, Fenyőút hegyén, Nyelezőben, Kicsi és Nagykopac széléin, Ravaszlik fölött, Lukács pataka mellett, Csorgó dombján.

1948-ban államosították a legelőket. Most folyik a visszaadásának kérelmezése. Halogatásnak nyögés a vége, lehet, ha közben ennek a törvénynek is kitérik a nyakát.

Az államosítás könnyen ment s amit leírok kedves emlékü apósmóttól hallottam, aki ezt átélté. Az új, szinte írástudatlan elnök és a pártaktivisták kihívták a legelőtulajdonost az újonnan alakult Néptanácschoz:

- Zsiga-bá, van magának Pálnéban egy legelője.
- Igenis kérem.
- Az a legelő mától fogva nem a magáé, megértette?
- Igenis kérem.
- Ha megértette, akkor elmehet.

Ennek előzménye az, hogy a tulajdonost előzőleg megfenyegették kuláksággal, fekete kocsival, adóval, beadással, testileg, lelkileg megtörték. Próbálta volna nem érteni meg!

A juh: Régen a mi falunkban tenyésztett juh a parlagi fajta volt, a racka, vagy szálás, de nem a pödriött szarvú magyar fajta, hanem az enyhén csavarodó, vagy szarvatlan erdélyi racka. Szép, fehér földig érő gyapja az alján kissé vissza kendorodott, vakisa, vagyis a szem körül, orrán és füle szélén, valamint első térdein fekete foltot viselt. Ez durvagyapjas, ellenálló, igénytelen fajta legjobban bírta az éghajlat viszontagságait. Igyekeztek nemesíteni keresztezéssel s létrejött a félberke. Később meghonosult a cigája, vagy berke, ma ebből van a legtöbb, hiszen ennek a gyapja finom, ruházatnak ez használható. A negyvenes években hozták be a karakul borbéceket, ez rokon a rackával s keresztezésükből nagyon szép hibridek születtek, ezek a karakul báránnyok. A karakul báránnyoknak a bőrét használták, de születésük után legkésőbb három napig lehet tartani, mert különben a csodaszépre kendorodott szőre kibomlik. Szőrméjéből készül a legszebb bundasapka, de készítették női bundát és kabátba való prémet. A húsát itt nem szívesen ette meg senki, de az élelmes piacolók a nincstelen években elvitték a délebbre fekvő városokba. A szálás juh színre lehet fehér, de a félberke lehet szürke, a berkek közt van vörösös-barna, vagy róska.

Falunkban az anyajuhot fejő juhoknak nevezik, a hím állat neve borbécs. A fiatal állat egyéves korig a bárány, majd a fiadzásig, két éves korig a miora, majd anyajuh. A bárány lehet nőstény, vagy kosda. A kecske fia a kecskeolló, vagy kecskegidó, majd jerke, ha hím, akkor baksi. A kecske hímje a cáp. Amely juh nem termékenyül meg, az meddű. Ezek arányában több sereg alakul, így van fejőcsorda, meddűcsorda és báránycsorda, bár a báránnyok legtöbbször a meddűkkel járnak. A borbéceket szeptember 15-ig a meddű juhok között tartják, hogy az anyajuhok ne termékenyüljenek meg idejekorán. Ezután a fejők közé engedik, hogy a szabadban azok berregjenek meg. A juh a megtermékenyítésétől számított 21 hét múlva fiadzik meg. Van olyan anya, amely ikreket ellik, ezek közül az egyiket átteszik ahhoz az anyajuhhoz, amelynek a báránnyát levágták, vagy eladták, különben azt fejni kellene, hogy ne apadjon el a teje. A legtöbb juh el is fogadja az idegen báránnyat.

A legelők takarítását, amely a bokrok irtásából állott, a tagok végezték kalákában. Később, amikor állami tulajdon lett, akkor a legelő - takarító állami vállalat munkája volt.

Naptári rend: A pásztoroknak nem kellett óra, a nap és a hold, valamint a csillagok járása után igazodtak. A múlt időt az évszaki foglalatosságról mérték. „Mikor volt? - juhnyírás után.” „Mennyi idős a juh? - Húsvétkor három esztendő lesz”, „Szent Mihály után két héttel leesett a hóharmat.” „Szent Andráskor farkasok jártak”

Majorfogadás a juhászat különleges napja, amely a téli, karácsonyi ünnepek idején, esetleg Újév második - harmadik napján történik. Utcák szerint cimboraságok alakulnak és minden cimboraság választ egy cimborabíró, aki a gazdák és a pásztor, vagy major ügyintézője még ma is. Ezalatt az idő alatt már jelentkeztek az elszegődni készülő majorok, akik lehetnek idevalók, de jöhetnek más faluból, mint Korondról, Oroszhegyről stb. A cimborabíró a kitűzött napról értesíti a jelölteket. A cimboratársaság összegyűl a faluházán, itt meghányják-vetik, hogy milyen feltételeket szabjanak a pásztor elé. Amikor megérkeznek a jelentkezők, akkor megkérlik őket, hogy menjenek ki egy fél órára. A bent maradtak elé tárja a cimborabíró, hogy melyik jelentkezőben lehet a legjobban megbízni, a többiek is elmondják a véleményüket, hogy: ennek nagy a családja, az szegény, a másikkal tiszta a felesége, de ezé

mocskos, a következő hanyag, vagy megbízható. Ekkor már látható, hogy kihez ragaszkodnak s hármat visszahívnak, a többit elküldik. Elmondja mindkét fél a feltételeket, amelyek többfélék lehetnek: Az esztenatársaság: Adjon a major nyolc kiló sajtot juhonként, de a komponát ő kell hitelesítse és minden éjjel kosarat kell fordítania a társaság segítségével nélkül, vagy, amikor ugaron legeltettek, akkor a major kérhette: hogy „nyáron ugyan forgatom a kosarat a fejés ideje alatt, de ősszel a fejés végezetével legyen az enyim a ganészer.” A másik: „adok kilenc kiló sajtot, de legyen az enyim a ganészer s megőrizöm a meddüköt is”. (A ganészer azt jelentette, hogy a juhosárban levő juhok a hálás helyét megrágyázzák, a következő éjjelre, vagy két nap múlva más területre fordítják a kosarat, majd elviszik annak a területére, aki szerez, vagyis, akire került a trágyázatás sora.

A trágyázásra szükség van a föld termőerejének visszaadása végett. A szert a gazdák a juhok száma szerint állapították meg, akinek több juha volt, annak több éjszaka aludtak a területén. Ezt a jogot el is lehetett adni.) Tehát a major-fogadással vita alakult ki. Ha nem tudtak megegyezni, akkor kis cédulára felírta mindenki, hogy kit óhajtana majornak, akinek a neve legtöbbször fordult elő, az lett a következő év pásztora. Ha a tavalyi majossal nagyon elégedettek voltak, akkor azt megtartották. A választás után a major, vagy pásztor áldomást fizetett, néha a gazdák is pótoltak. Egy-egy deci pálinkát, vagy bort vittek a faluházába. Ma bevonulnak a kocsmába s ez jó alkalom, hogy egyesek, ha nem is höngörgőse, de lődörgőse igyák magukat és énekelve menjenek haza.



Sajtszikasztás

Ez alatt a cimborabíró megírta a szerződést, tehát eleve olyan kellett legyen, aki tudott írni. A cimboraságból két-három ember vállalta a kezességet, a felelősséget a megválasztott pásztor mellett. Amennyiben az valamilyen oknál fogva nem tudta kifizetni a gazdákat, a kezesek kötelesek voltak kárpótolni a károsultakat. Meghatározták a major fizetését és a kártételekre is törvényt szabtak. A gazdák a kiegészítő fizetést adták a majornak, ami rendszerint egy juhra egy kenyér volt, ez vonatkozott a juhok felére, másik felére fejenként két kupa puliszkalisztet fizettek. Az igazi jövedelme a gazdák kifizetése után megmaradt sajt és orda, amelyet úgy értékesített, ahogy akart. A kenyeret túrókenyérnek nevezték, emellett még kapott egy kevés bocskorpénzt, ami szivarra s egy kicsi italra kellett.

Egy öreg pászortól hallottam, hogy az ő nagyapja egy fél kompona, vagyis kilenc kiló sajtot és másfél kiló ordát fizetett egy juh után. Az államosítás után, a kollektivizálás előestéjén Farkaslakán juhtenyésztő társaság alakult. 20 gazda vett részt benne 360 juhval. A felvásárlásra hitelt kaptak az államtól, amit lassan kamattal együtt kellett visszafizetni. Nem sokkal később ez a társulás beleolvadt a Mezőgazdasági Társulásba s 1962-ben a Társulás a Termelő Szövetkezetet állóalapjába került, majd elvitték a Sövidéki Juhtenyésztő Farmra.

A falu akkor juh nélkül maradt, de ezt is kiheverte, mint sok más. Utána a farkaslaki Termelő Szövetkezetnek is szép juhállománya lett. A kollektivizálás után bizonyos ideig nem volt a gazdáknak juhuk. Ma is még a polgármesteri hivatal a legelő tulajdonosa. Ma a faluban négy cimboraság van. Egy cimboraságba 300 juhot szoktak bevenni, de ha a legelő megbírja, akkor többet is bevehetnek. Így Fancsali Laci majornál 1997-ben 450 juh volt, igaz ennek egyrésze a meddű csordához tartozott.

SZERZŐDÉS

Mely készült 1998. év, január 21. napján a Farkaslaki Polgármesteri Hivatalban a juhok nyári és őszi legeltetésének megszervezésére, a majorok megfogadására. Jelen vannak: a polgármesteri hivatal részéről Fancsali Menyhárt, Hajdó Ferenc, a legelőbizottság részéről Pakot István, Fancsali Sándor. Ügyszintén jelen van Fancsali Menyhárt cimborabíró, valamint Szabó Pál bejelentkezett major. A szerződés feltételei a következők: A nevezett Szabó Pál vállalja, hogy minden egyes fejő juh után a gazdáknak fizet természetben 6 kg. sajtot, valamint egy kilogramm ordát. Továbbá vállalja, hogy a rábizott juhállományt megfelelő bánásmódban részesíti, védi azokat a vadaktól és a zord időjárás okozta veszélyektől. Vállalja és kötelező módon értesíti az állatok tulajdonosait a vadkárrol, valamint az állatok elhullásáról. Amennyiben ezt elhanyagolja, valamint, ha az állathullás az ő hibájából történt, úgy az anyagi kár megtérítése a károsult gazda részére, őt terheli. A legeltetési idő alatt köteles betartani a polgármesteri hivatal által megállapított legeltetési szabályokat, a részére kijelölt legelő határait, a munkavédelmi és tűzvédelmi szabályokat. A legeltetési időpontja: 1998. április hónap 21-én kezdődik és tart a hó leestéig. A legeltetési területet, a legeltetési idő megkezdése előtt, a legelő-bizottság jelöli ki, amelyet köteles egész idő alatt betartani. A pásztor javadalmozása a következőkben van megállapítva: 1 fejőjuh után = 5 kg. gabona és 1 túrókenyér. 1 meddűjuh után 10 kg. gabona október 10-ig. Október 10 után a gazdákkal újra kell egyezkedni. A kosárforgatás kötelessége, amit kétnaponta, kedvezőtlen időjárás esetén pedig naponta kell végezzen. Ennek elhanyagolása a megállapított bér csökkenését vonja maga után.

Farkaslaka, Polgármesteri hivatal cimborabíró pásztor megbízottja.

A major téli gondja volt, hogyha nem volt saját legelője, akkor béreljen. Régi pásztorszerződésekre nem bukkantam rá, mert nagy idők nagy vihara sok mindent elsodort. Viszont, van a kezemben egy bérbeadási szerződés, amely családi hagyományként megmaradt.



Mely szerint egyrésztől Jakab Zsigmond farkaslaki lakós bére adja Farkaslaka község határában levő, Nagyeger (Pálné) dűlőben levő 84 katasztrális (hold?) legelőjét 1944 nyári évadra, vagyis 1944 május 1-től november 1-ig, illetve a hó leestéig Miklós Sándorné, született Fancsali Eszter farkaslaki lakósnak 4000 pengő, azaz négyezer pengő összegért. Másrészt: bérebe veszi Miklós Sándorné, szül. Fancsali Eszter farkaslaki lakós Jakab Zsigmond fentírt legelőjét a fentírt időre és bérösszeg ellenében az alábbi kikötésekkel:

1. A bérebevevő a bérbeadóknak a 4000 pengő bérösszegeből már 2000 pengőt kifizetett.
2. A bérebevevő kötelezi magát, hogy a még hátralevő 2000 pengő bérösszeget a bérbeadóknak 1944. Ápr. 26-án, de legkésőbb május 1-én kifizeti, ha ezt nem tenné jogot ad ingatlanja bekebelezésére.
3. A bérbeadó jogosult 1944 nyári évadban a bére adandó területre 25 darab fejős juhot ingyenesen, fizetés nélkül kicsapni.
4. A bérebevevő kötelezi magát, hogy minden fejős juhról 7 kg. jó minőségű sajtot és egy kiló ordát ad.
5. A bére adó kötelezi magát, hogy a régi szokás szerint minden darab juhra 1 kenyeret, vagy ennek hiányában két kupa kukoricalisztet ad.
6. A bérebevevő köteles a juhokkal május hónapban trágyázott rétterületet lekaszálni, vagy lekaszálatni és a lekaszált szénának, illetve sarjúnak a felét a bérbeadóknak adni.
7. A juhok egész nyári trágyázása a bérbeadóé, illetve a bérebevevő a bérbeadó rétterületét köteles trágyázni a juhokkal.
8. A bérbeadó köteles a bérebevevőnek a kertterületből 200 négyzetögl földet megszántva adni.
9. A bérbeadó köteles a korondi szélén levő kaszálóból a bérebevevőnek egy szekér szénára való fűvet adni azért, hogy a bérebevevő a kérdéses rétterületet úgy az idegen juhok legeltetésétől, mint a saját rámenésétől megóvja.
10. A bérebevevő köteles a bérbeadóknak a beültetett terményeit megőrizni, illetve arra felügyelni, hogy sem a vadak, sem pedig a legelő juhok, vagy marhák abba kárt ne tegyenek. Ezért a bérebevevő anyagilag is felelős, illetve abban az esetben, ha nem őrizi meg, jogot enged, hogy az ingatlanára a kár bekebelezhető legyen.

A bérleti szerződést két példányban írva a bérebevevővel és bérbeadóval, valamint tanukkal aláírva, mindkét fél elfogadta. Egyik példányát a bérbeadó, másik példányát a bérebevevő őrzi. Az esetleges helyesbítés, vagy a szerződésben való igazítás, csak a felek együttes beleegyezésével és jelenlétükben eszközölhető.

Farkaslaka, 1944. Április. 23.

Tanuk:
Jakab Ákos
Kósa István

Jakab Zsigmond
bérbeadó
Fancsali Eszter
bérebevevő.

Utóirat: Ha a sajt 5,20 pengőn felül a nyár folyamán nem eladható, akkor 500 pengő a tőkéből lemarad.

A juhok összegyűjtése a pásztorkiszállás Szent-György napján, április 24-én történik. Régen is ezen a napon kellett a pásztornak beállni, de ezt a napot tologatták Farkaslakán s addig a falu körül legeltek a juhok. A gyermekek legeltették és mintha igazi pásztorok lennének, a botjaikkal játszadoztak. Az öreg Orbán Áron bácsitól hallottam, hogy „bökkentettek”, aki távolabba dobta a botot, az volt a győztes, aki nem hajította messzire, az hozta vissza a többiét is.

Azért tologatták az időpontot, mert egy hét múlva volt Székelykeresztúron a nagy juhvásár, a juhos gazdák itt adtak, vettek, rendszerint eladták a levágandó bárányokat is, csak azt hagyták meg a seregbe valónak, amelyiket tenyésztésre szánták, vagy a későn született bárányt, amelyet nem lehetett elválasztani az anyjától. Ezeket a meddű sereghez kellett csapni anyjostól, ott maradt egészen pünkösdig, akkor a fejőjuhot áttették a fejősereghez, de erre ordát nem adott a pásztor. Az ilyen bárány a pünkösdre való levágandó, pünkösdi bárány.

Egy szép rigmust hallottam a jó pásztorról:

*Szent-György napján, kihajtáskor
Minden ember lehet pásztor.
Szent-Mihálykor, behajtáskor,
Csak az pásztor, ki elszámol.*

A mi falunkban a juhokat a pásztor gyűjti össze a pakulárjaival háztól, házig járva. Minden család juhainak füljegye van, amely nemzedékekre öröklődik s ha a fiú külön kezd gazdálkodni, akkor az apai tulajdonjegyet megtartva, egy kis megkülönböztetést told hozzá. A tulajdonjegyek lehetnek orra sütötték, de leginkább a fület jegyzik, amely kerékfalas, hasított, csapott, csipett, csonka, lyukasztott, újabban a házsámat sütik rá. A pakulár később jegy nélkül is ismer minden juhot.

A kihajtásra már megfogadta a major a kiségitőket, néha kitelt a családból is. A fejő pakulár már felnőtt kellett legyen, mert felelőssége volt, fejte is, őrizte is a juhokat. Még volt a meddű pakulár és a monyator, vagy esztrenghajtó, ez lehetett gyermek, vagy öreg ember.

Pakot Pista mondja: „Én 7-8 éves koromban már esztrenghajtó vótam édesapám mellett, pedig este a sötétben is kellett hajtani fejni. S amikor a kosár hátus feliből tereltem, úgy féltem, hogy a szívem hasadt el s még a pakulárok ijesztgettek. De előlről kiáltottak: Mit csinász te gyermek, hogy nem jönnek a juhok, eisz elalutá, vagy evitt a farkas.”

A negyvenes években a fejőpakulár kapott másfél kiló sajtot, dohányt, napi kosztot, vagy másképpen is egyezhettek. Kaphatott egész ruházatot, ebben benne volt két ünneplő ing, két alsónadrág, akkor kenderből szőtték, egy pár csizma, harisnyapoztó s annak a megcsináltatása, posztókabát, sapka, viselőbunda s még lábbeli fejelés. Annak a pakulárnak, aki nem fejt, egy egész ruházat volt a bére egy idényre. Ma kevesebben szegődnek el, van más munkakereseti lehetőség. Bérük egy kiló sajt napjára, vagy annak ellenértéke, viselő lábbeli, ami ma gumicsizma, napjára egy csomag szivar és napi étkezés.

Fancsali Vencel bácsi öreg major volt, így tanította a fiatal pásztorokat: „Fiam, fiam, vigyázz, mert juhőröz elég van, de pakulár kevés van.” Viszont a gazda is lehetett hitvány, rosszul bánt a pakulárjaival: „Elszegődöttél-e Marci pakulárnak? – Én el. – Mit kaptá szegőccségbe? – Hat napot s a hetedikkel megszerezte. Megöngedték, hogy télen, nyáron járjak mezitláb. Ha enni kértem haraguttak, ha nem ettem dícsérték.”

A szerződésben előírt tejvizsgát Szent János napja előtt egy héttel ejtették meg. A juh, hogy teljes értékű fejős lehessen, ahhoz le kell adjon egy deci tejet, régen a major mérhette tojáshéjjal. Egy nagyobb tyúkjóaszt kiválasztott, tetejét leütötte s azzal mérte meg bizottság előtt a kifejt tejet. Amennyiben nem adta le a kívánt mennyiséget, akkor leszállították a járandóságból. Ha félig telt a tojáshéj, akkor egy fertály, vagyis négy és fél kiló sajtot kapott a gazda, másképpen fél komponát, kilenc kilót.

Ősszel, beszoruláskor a pásztor elszámol a juhokkal. Hazahajtják, elhányják, a kapukon beengedik. Azt is számba veszik, hogy kielégítette-e a gazdákat. Megtörténik, hogy az idegenből jött majorok becsapják a cimboraságot, az ilyen pászort többet ebben a faluban nem alkalmaznak. A népi mondás szerint azzal vigasztalja magát, hogy próbálkozik máshol:

*„ Száz évig nem élek,
Száz faluban megélek.”*

A behajtás Szent-Mihály napján szokott megtörténni. Ha jó idő jár, akkor még „öszlötnek”, de erre külön javadalmazás jár s a ganészer a pásztoré. Most az egy éjjeli kosarztatásért egy véka gabonát kap a pásztor, attól, akinek a földjére helyezi a kosarat. A határ részletenkint, ahogy a termények betakarítódnak, úgy beszabadul, tehát legelhető lesz. A magállatok ilyenkor közöttük vannak. Elnézve az őszi határt, ahogy a szelek tisztára separték s a mohazöld pásziton a fehér juhnyáj karéjözva széterül, követve a vezérkóst s a pásztor botjára támaszkodva szemléli, a kutyák körbe futkossák, hát az gyönyörködtető látvány.

A téli gondozás istállóban történik, de amíg rajtuk van a bunda, addig sokan a csürkertben tartják. Nyáron füvet kasáltak, szénát szárítottak és elraktározották az odorban. A szénát néha összerázzák szalmával, ez lesz a rázotts s a kukoricakórét is a juhok elé teszik. Viszont fiadzás után, ami februárban kezdődik, elkülönítik a fias juhokat és egy kevés abrakot is adnak. Ez a kiegészítő takarmány lehet takarmányrépa reszelve, vagy örlemény kukoricából, rozsból, árpából. Ha a juhok gyenge, gyámoltalan báránya születik, Farkaslakán azt mondják: „No, ennek is lett egy bodorú báránya.”

Az esztena: a legelő juhőröz személyzetének a lakóhelye a mellette levő legelővel. Személyzet: major /pásztor / , majorné, pakulárok, monyator. Az esztena, vagy majorház, pásztorház deszkából készült, négy oldala szétbontható, teteje levehető és továbbszállításra összerakható. Ez azért alakult ilyen módon, mert a lelegelt területről időnként el kellett költöztetni, tovább kellett szállítani az esztenát. A magánlegelőkön, később a termelőszövetkezet legelőin boronafából összerakott házak is készültek.

A kifejt tejjel adódó minden műveletet az esztenában végeznek s azonkívül itt főz a majorné, a család tagjai a melléje toldott kis fülkében hálnak és étkeznek. Igaz, hogy jó idő esetén kikerülnek az esztena elé, ahol van szabadtűzhely, árnyékalja, négy cövekre állított deszkaasztal és pad is. A majorház mellett van fatartó, kis ketrec a majorságnak, primitív ól a disznóknak és a földbe vert két ágasfa, rajta száradnak a kimosott fejő és faedények, a két ágasfán átfektetett rúdon a sajtruhák és az ordás tarisznya. Az esztena helye szép sima terület, de egy kicsit lejtős, hogy az esővíz könnyen folyhasson le. Lehetőleg legyen a legelő közepén, hogy lehessen könnyen megközelíteni. Jó, ha patak van a közelben, de legalább forráskút, mert szükség van az ivóvízre, de a mosáshoz, általában a ház kellekeinek tisztántartásához sok tiszta víz szükséges. Nem messze a juhkosár, ahová rekesztik a nyáját. A kosár mellett áll a féloldalas kaliba csályával feltámasztva, ahol szénaágyon alszik, vagy örökdi a pakulár. A (kosár deszkából összeállítható, mozgatható kerítészárnyakból, lészákból

áll, egy szárny kb. 4 m. hosszú és 1,30 m magas) Három kosár van, egy a meddőknek, a másik a fejknek, amely egyúttal alvókosár, és az esztrenga, ahová áthajtják fejni a juhokat.

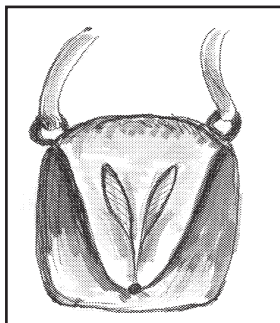
A pásztorházban tartják a tejfeldolgozáshoz szükséges edényeket, fiókos asztalt, ládát, vagy fiókos padot az élelemnek, polcok vannak a sajtnak és mindenféle akasztó a gerendában, vagy az oldalsó deszkára szegezve. Az ordafőző üst az eszténa sarkában kap helyet, az eszténa oldalát védi a tűzhelyet félkörben fogó pléhből készült cserén. Az ordafőző üstöt a cserekyélre akasztják. A cserekye áll egy kollátfából, amely egy földbe ütött karó, ehhez kapcsolódik egy rovátkált vasrúd, amely földbevert facövekbe ékelődik, a vasrúdra T alakban ráerősítenek egy mozgatható, szintén rovátkált vaslemezt, ez föl és le tologatható az őket összefogó vaspálcával. Ráakasztják az ordafőző üstöt, de ha kisebb üstöt akarnak feltenni, akkor leengedik közelebb a tűzhöz. Egy kampós szegre felakasztva minden pásztorháznál volt egy kompona. A kompona a sajt mérésére használt, keményfából faragott serpenyős mérleg, tányérait a szomszédos Székelypálfalván esztergályozták, kenderzsineggel függesztették fel, súlyként előre megmért köveket használtak. Jelképesen egy fejőjuh után jár, egy idényre szóló sajtmennyiséget is jelentette. Most billenős mérleget használnak.

Az eszténa körül rendszerint kis udvart kerítenek el a majorság számára. Különösen a libákat kell benn tartani, ezek nem mehetnek a juhok legelőjére, mert, ha a liba összegzenélja, akkor ott a juh többet nem legel. Inkább pulykákat tartanak a legelőn, mert azok sáskákkal, bogarakkal, parézással öszre nagyra nőnek, ha időközben a róka el nem viszi. Süldőket is szoktak tartani, a savón és a parézással ezekből disznó lesz.

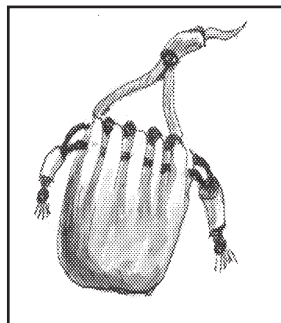
A majorháznál lovat is tartanak s hetente kétszer szekérral beviszik a sajtot a faluba s szerre kielégítik a gazdákat. Néha tehene is van a majornak, ott az eszténa körül legelget, tejét leteszik aludni, vagy beleöntik a juhtejbe.

A nyáj őrzésénél nálunk szükség van kutyákra is. Régi törvények szerint minden 50 juh után lehetett tartani egy kutyát. A mostani törvény nem köti állatlétszámhoz, összesen három kutyát tarthatnak egy cimboraságnál. Különösen szükséges az erdős legelőkön, mert az ellenséget, ami rendszerint farkas, vagy medve képében jelentkezik, először a kutya veszi észre. Minden kutyára szereltek egy 30 cm. hosszú fakölöncöt, amely 10 centis láncon lógott le a nyakukról, így megakadályozta abban, hogy az apró vadakat, amelyeket szívesen hajkurásztak, utolérjék. Még volt a kutyák nyakán egy szögös „ölv”, ezen acéldrótból csücskös szúrták a farkas száját, ha sikerült elkapnia a kutya nyakát. A mi kutyáink inkább nagytüstű korcsok, de egyik-másik ügyes terelő is.

Juhász kutyáink nevei: Bodri, Tisza, Vitéz, Bátor, Morzsa, Fűrge, Juhász, Pajtás, Bojtár, Búndás. Hívogató szó: kusz-kusz, riasztó: kusti nye. Legjobban a



Borzbőr tarisznya



Kostök dohányzacskó

füttyszóra hallgatnak. A hegyi asszonyoktól tanultuk, hogy úgy védekeznek a juhász kutyák támadása ellen, amelyek az arra járót néha megtámadják, hogy hosszú, leveles faágot húznak maguk után és a kutyák ugatják, támadják a leveles ágat, de nem merik támadni azt, aki húzza.

A pakulárok szívesen furulyáztak, egyesek botot faragtak, mások guzsalyt a kedvesüknek s ha jól legeltek a juhok, akkor volt is erre idő. Volt pásztor, aki klánétát, tárogatót tartott a majorházban. Fancsali Antiné Józsi bácsi esztenájáról holdvilágos estéken messzire hangzott a szép klánétaszó.

Pásztorbot nélkül nem is pásztor a pásztor. Erre támaszkodik, ezt dobja az elködörgő juh után, ezt használja kézbelinek, ha védekezni kell a vadak ellen. Eleink a rovó botokra biciskájuk hegyével mindent le tudtak írni s még a mi pásztorlegényeink is ezt teszik. A botra rávésik a virágos mezőt sokféle virággal, a patakot a halakkal, az erdő fáit változatos levelekkel. Ott van a kosár, amibe a juhokat rekesztik s mellette a kaliba. A napkorong és a hold, amelynek világánál annyit virraszt a pakulár. Még az is leolvasható a botról, hogy hány juhot fogadott el őrizésre a pásztor, hány pusztult el s hányat vitt el az ősellenség, a farkas. Itt vannak a kicsi fenyőfácskák is, amint szögletesen igyekeznek az ég felé. Még táncoló emberek is vannak rajta, mert a pásztorlegény sokat vágódik a táncba a leányok közé, azért van ez az ugráló ritmusú vonal, ahol a kar és a láb éppen táncra áll. A bot matyukáján a ragyogó ég van kiverve csillogó részkeggekkel. Aztán vannak rajta vigyorgó maszkok, talán csüfolódni akart valakivel, aki faragta. A végére rézkarikát erősítenek.

A bot alapanyagát az is meghatározza, hogy milyen helyen pásztorodik az ember, mert vadás helyen jobb kézbelinek a somfa. Lehet tövisfából (galagonya,) de megfelel a vadalmafa is, vagy a vadvackor. Az utóbbit szebben lehet díszíteni, mert „csücskék” vannak rajta s ezeket ki lehet hegyezni, mondta egy öreg pásztor, aki valamikor szép pásztorbotokat faragott, most már nem is látja, mert a nyolcadik tízes is el van váltva. (Elhagyta a hetven évet, közeledik a nyolcvanhoz.) A botnak valót szabad tűzhelyen megsütögetik, akkor a héja megrepedezik, azt lehántják, majd gyorsan tűz fölé tartják, ahol finoman megpirosodik. A matyukáját, botikóját tojás alakúra szokták faragni. Ha a földből gyökereitől vették ki a fiatal botnak való fát, akkor a gyökereit levágva, különféle alakú természetes bog maradt rajta. A matyuka alatt kis rész elvékonyodik a kéznek, markolatnak, lennebb kb. 20 cm. hosszan kihúzzák nyolcszögűre. Ebbe a nyolc felületbe hétféle cifraságot vésnak, a nyolcadik marad a névnek és határrésznek, ahol készítette. A pásztorfaragás rovátkái a székelő rovásírás hangulatát sugározzák.

Néhány évtizede még használták a rováspálcákat is, amelyek 4-6 szögűek voltak. Külön oldalra rótták a fejöket, meddöket, báránnyokat és berbécseket, a pálcát ketté hasították, egyik fele maradt a gazdánál, másik a pásztornál. Más pálcát használtak a sajtmennyiségnek és a juhállományba beállt változásnak. Vésték a 100-as, 10-es, 1-es rótt jeleket. A negyvenes években már csak akkor használták, amikor nyáron számbavették a juhokat. A Pakot Gáspár bácsi esztenáján Pista olvasta, engedte ki a fejőlyukon s kiáltotta az esztrengahajtónak minden 10 után: 10-10 és az V alakú rovást vésett a gömbölyű pálcára. Ennek alapján ellenőrizte a juhmennyiséget.

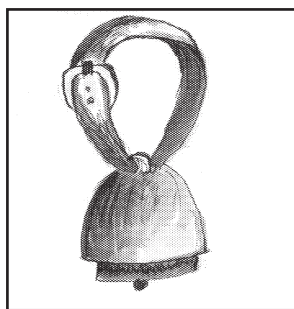
A pásztor ruházata a század elején még fehérharisnya volt posztóujjással. Lábbelije legtöbbször bőrbocskor, amibe vastag betétet, tákot helyeztek, két posztókapcát tekertek bele, állítólag könnyű, meleg lábbelinek bizonyult. A kapca tekerése, a bocskor felkötése külön tudomány. Ezt felváltotta a bakancs, ma gumicsizmát viselnek, nadrágjukra védőruhákat vesznek, esőben pedig van vízhatlan kabátjuk. Az ujjatlan lábbugdát, amely szőrrel befordított juhbőrből készült, csak az esztenában használták, mert esőben felkondorodott a két sarka.

Munka a legelőkön: A juhokat napjában háromszor fejik: reggel, délben, este. Fej a major, egy-két fejtőpakulár, ha a majorné ügyes, akkor ő is. A juhokat reggel csak a fejtés után hajtják ki a kosárból. Délben eléhajtják és a fejtőket berekesztik a kosárba. Az ügyes monytorok gyorsan betanítják az állatokat s azok könnyen megszokják az eszténa törvényeit. Az esztrengahajtó kis mogyorófa vesszővel hajtja a juhokat a fejtőik felé, itt botot nem használ. A juhok kénytelenek arra húzódní és szerre átbújnak a két kosarat elválasztó résen, amelynek a másik oldalánál ülnek a fejtők, térdüket egymáshoz értetik, hogy a juhok ne szökhessenek el, ha mégis átugrik valamelyik juh, annak elkapják a hátsó lábát. A fejtők kicsi széken ülve a juhok hátsó felé maguk elé húzzák és a lábuk közé állított fejtővödörbe fejni kezdik. A vödör fából készült, fülelhez zsineggel fa fejtőcsiprot erősítenek, először abba csorog a tej s akkor nem habosodik. Újabbban fémből, inkább bádogból készül a fejtővödör. A fejtők fölött négy földbe vert rúdra egy tetőfedél van helyezve, ez a komárnyik, mely zsin-dely volt, ma kátrány, vagy vastagabb műanyag is lehet, amely védi a fejtőket az esőtől és a napsütéstől. Egy öreg pásztor, aki nem tudott megbarátkozni az idegenből kölcsönvett szóval, így fejtette meg: koma-árnyék.

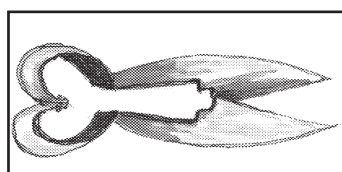
A fejések közötti időszakot a nyáj a legelőn tölti, a legapróbb füvet is leparézza, lelegeli. A juhok nagyon szeretik a gombát, ahol elhaladnak ott gomba nem marad. Ha meglátják, szinte sikoltva bögnék örömben s rohannak oda. Ha rákapnak, akkor nem legelnek rendesen, mert az eszük a gombászáson jár.

Ha forró a nyár, a nappali hőségben nem legelnek, csak mennek egymás után lehajtott fejjel. Ezt pótolni kell, különben elapad a tej. Néha a legelő gyenge, vagy már lelegelték s akkor esti fejtés után kihajtják őket éjjeli pornyálásra (éjjeli legelés). Nehéz a pornyálás, mert éjjeli sötétben vigyázni kell rájuk éjfél utánig, de reggel hajnali háromkor, négykor ébresztik a pakulárokat, mert fejni kell. A jó major beosztja őket, hogy szerre tudjanak aludni. A vezérjuh nyakára rendszeren lantot kötnek s az eltekergőkre pergőt, hogy könnyebben rátaláljanak. A huncut pakulárok ilyenkor levezik a nyakukról a csengőket s az éj leple alatt tiltott területre, más legelőire is átlopakodnak. Ha megfogják őket, akkor meg is verhetik, vagy megfiztetik a kárt. A kialatlan szemű monytorok, vagy megvert pakulárok száján keletkezhetett ez a vers:

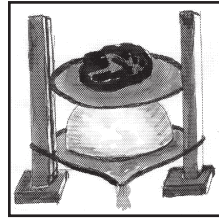
*„Édes volt az orda, keserű a szállás,
Hórig sem felejttem az éjjeli pornyálást.”*



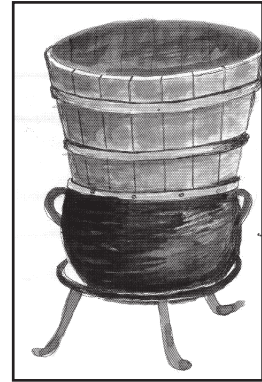
Lant a juh nyakára



Juh nyíró olló



Sajt nyomtató- szorító



Dehenyáló kád

A juhok naponta nyalnak sót, erről a legelőn a pásztor, otthon a gazda gondoskodik. A közeli Parajdról nagy kőso darabokat hoznak s az mindig előttük van.

A juhok itatása a patakokban történik, ha az nincs a közelben, akkor forráskutakból vájatos farúdon csorog az itató vállúba a kristálytisza víz. Híres, bővizű kutak, mellette vályú: Hétkút vállúja, Amburuskút, Nagykapú alja vállúja, (a régi település, Péterfalva határkapúja lehetett), Éltető kút stb.

A juhoknak a pakulárok nevet is adnak, ilyenek lehetnek a gazda ragadványnevei, de lehetnek: gombás, tolvaj, tekergő. A berbécsek: Miska, Gyuri, Bodor. A juhok ismerik a pásztorok füttyjeleit, a hajtó hosszú, erős fütty, a hívó többszöri rövid. Azonkívül használják: hé ide ne, prüg me, hé ki nye. Kedveskedő: beri-beri, csomi-csomi, becsi-becs, becsko.

A pakulár a juhok mellett, a féloldalas kaliba alatt alszik. A kaliba előtt mindig tüzel, nyáron a vadakat riasztotta ezzel, ősszel és tavasszal fázott is. Tűzgyújtáshoz régen a szuszterát használták Farkaslakán. Ez egy vastagabb rudacska, amelynek egyik végét apróra behasogatta, fejszefokkal megtopolta s jól megszáritotta. Esős időben a hóna alá vette. A bükkfataplót főzték és szárították, a kovakövet kétfelé hasították, hogy éles legyen s az acéllal szikrát csiholtak a kovából, az oda tartott tapló meggyűlt s fűjással egy darab papírt is lángra lobbantottak. Ezt a szuszterába helyezték s az előre elkészített tűzhelyen az égő szuszterával meggyújtották a fát. Ha már égett, akkor a szuszterát kioltották és felszűrték a gerendába. Reggel a szenet hamuval betakarták s a legtöbbször egy eleven bakszén maradt estére, amit tovább élesztettek.

A gyufa drága volt, a nép szegény, mindennel kellett takarékoskodni. Az eszténában felakasztós petróleum lámpát használtak, künn kijárolámpát, melyet drót sodrony fogott körbe és kézben is lehetett vinni. A nyári holdvilágos estéken sokat segített a fényes holdvilág.

A veszedelem az eszténákon mindig fenyegette a juhokat őrizőkkel együtt. Különösen a Nyikó völgyében levő legelőkön kellett éber legyen a pásztor és a kutya. Itt sok a bozót, erdő, könnyen elbújhat a leselkedő vad. A farkas a legveszedelmesebb, ettől féltek a legjobban a pásztor emberek. Ma ugyan kevesebb van belőlük, de a tavaly ősszel a Nagy Pista tanyája körül a Nyikó fejtében egész éjjel ordítottak a farkasok.

A farkas sok esetben még a kutyákat is megcsalja. Néha több farkas támad a nyájra, egy-kettő elcsalja a kutyákat, a többi akkor lopózik elé, szabadon támadhat a nyájra s gyorsan fogja el a juhot. A farkas nagyon erős, mondja Sztójka János, hogy egy alkalommal a kosárig lopózkodott, a kutyák akkor vették észre, rátámadtak, a farkasnak menekülnie kellett, de a lésza mellett levő juhok

benyúlt a résen, a lábát megfogta, futtában egy harapással leszakította lapockástól együtt és elfutott vele. A major reggel vette észre, hogy egy juhának három lába van. A farkas nem támad nyíltan, hason csúszik a gödrökben, 50-60 métert is halad az árok mélyén s ha a szél nem viszi a szagát a kutyák felé, akkor nem veszik észre a rejtőző vadat s így éjjel könnyen megközelíti a nyáját. Nem a nyakát fogja a juhnak, hanem az oldalát s a juh fájdalomában nagy ugrásokkal megy, ahogy a farkas húzza. Átugrik terhével a lészán ha szükség, hátára dobja, úgy viszi el.

A medvék csak akkor kezdtek veszedelmet jelenteni, amikor a közeli Tartódban kormányfőink vadászsznvedélyük kielégítésére etetőt állítottak és magaslest. A medvéket lóhússal etették s ha a medve megkóstolta a húst, nehezen szokott le róla. Sok kárt tettek a marhaállományban is, de a juhot könnyűszerrel elhurcolták. Ellenük a kutyák sem tehettek sokat, a pásztor életét sem kockáztathatja, mert egyetlen csapással agyonüti. Ma nem jelentenek nagy veszedelmet, mert lényegében a medve nem vérengző. Elsétálnak szilvaéreskor a majorház mellett, de szívesen csak a gyümölcsöt és a Hegyben a zabot dészálják meg.

A vadkár felekár. Fele a gazdáé, fele a majoré, de ha akkor történik, amikor a pakulár legeltet, akkor ő a felelős és neki kell megfizetnie. A bőrét a füljeggel be kell mutatnia, különben a gazda ha akarja elhiszi, ha nem, gondolhatja, hogy a majorok megették. Azonban akad kétlábú tolvaj is, aki, ha tudja, ellopja. Az ilyen egéskár a major részére.

A juhok nem tudnak védekezni a vadak ellen, de a kosárban összetorlódnak és kiüthetik a lészát, utána kereshetik őket.

Nem félnek a farkastól a juhok kosara mellett legelésző lovak. Régi pásztoroktól hallottam, hogy a kanca megcsikózott Nagyegerben a toplocásban, kis csikója még gyenge volt s éjjele nem ment elé a majorházhoz. Közben a farkasnak kedve kerekedett a csikóhúrsra és megtámadta. A kanca olyan dobogtatást, nyerítést vitt véghez, hogy azt a pászornak, kutyáknak meg kellett hallaniuk, addig hátsó lábával a farkast annyiszor rugta oldalba, ahányszor az a csikóhoz közeledett.

A vadak veszedelmén kívül nagy veszedelmet jelentett a legelőkön a juhok időnkint fellépő betegsége. Ezek lehetnek járványosak, mint a száj és körömfájás, de felszedhetik a legelőn is a kórokozót, ilyen a májmétey, nálunk métőnek nevezik. A méteyességet a juhok epe ereiben levő laposféreg idézi elő, ez vérszegénységet, lesaványodást hoz létre s kezelés hiányában a juh elpusztul.

A dehenyálás: Amilyen könnyen lehet védekezni manapság a méteykór ellen, amikor többféle parazita ellenes orvossággal is rendelkezünk, éppen olyan nehéz volt ezelőtt, amikor a méteyességnek nem volt orvossága. Ebben az időben a juhászok jobban ismerték a betegség tüneteit, természetét és, ha gyógykezelnéni nem is tudták, de komoly, ma is helytálló intézkedést tettek a megelőzésére.

Ismerték azokat a helyeket, ahol legeltetve a juhok megméteyösdöthettek, s ezeket „óvták”, nem engedték a juhokat az ilyen legelőrészekre. Tavasszal nem féltették jun. 24-ig. Azon túl a vízajtásos, mocsaras, vizenyős területeket elkerülték. Meleg források, patakereszdedetek körül, ahol a fű nagyon zöld volt, szintén veszélyes hely lehetett. Azt tartották, hogy még a keréknyomban, vagy a legelő mélyedésében megálló víztől is megbetegedtek, ha a napsütésben felmelegedett. Az ilyen helyre ágat raktak, hogy a juhok ne tudjanak ott legelni, vagy inni. Nyáron egyes juhászok nem engedték ki kora reggel a

kosárból, hogy a harmatos fűből se egyenek. Hideg, hűvös nyarakon és ősszel a hóharmat leeste után nem féltették a juhokat a méteyeltől. Ha esős nyarak után mégis „megméteyösdöttek”, egy időben Farkaslakán nem engedték, hogy elhulljanak, hanem levágták őket s a fagyút kiolvasztva értékesítették. Ezt a módszert alkalmazta Fancsali Pista Tamás-bá, aki sok juhot tartott (60-100) , világot járt ember volt s valahol úgy tanulhatta a dehenyálás módszerét. A művelet eltűnt s vele a szó is eltűnőben van. Leánya Pista Tamás Eszter néni és még mások mesélték, a férjem az akkori Falvak Népe folyóiratban le is írta, de ők már a farkaslaki temetőben anyafölddé és virággá váltak. Lehet, ha itt én vagyok az utolsó olvasó-író ember, aki tud róla s szükségesnek tartom megőrizni.

Tamás bácsi először csak a saját juhait vágta le, majd amikor látta, hogy a módszer kifizetődik, akkor más faluból is összegyűjtötte, olcsón megvette a méteyesség juhokat. Amelyek menni tudtak, azokat hajtották, a többieket hordószekérbe rakták és úgy szállították haza. A méteyesség próbája az volt, hogy a szügyén megmarkolták a juhokat a gyapjuknál fogva. Amelyiket fel lehetett emelni, az egészséges volt, amelynek kisuvadt a gyapja, azt le lehetett vágni, mert úgyis elpusztult volna. További jel, ha a szemén a pislogó hártya fehér, többi időben csak egy piros csík marad rajta, s a nyelve is sík. Tamás-bá erdő mellett lakott, itt a juhokat fogadott emberei nyújták, miután a belső szerveket kiszedték, a húst összedarabolták és nagy rézüstben kiolvasztották belőle a fagyút. Hogy minél több hús ráférjen, a rézüst fölé még egy kis fakadat erősítettek. Kiolvadás után a fagyút a tetejéről lemerték s a juh megtisztított bendőjébe öntötték. A húst fanyomatatákba merték s a benne levő fagyút úgy forrón még kipréselték. A présből kikerült húst megszáritották s a disznókkal és kutyákkal télen keresztül etették. A húspogácsát a szegény emberek megvették, darabját 2 krajcárért és maguk is megették. A gyapjat a posztózó asszonyok vették meg és fonva, szőve, megványolva értékesítették. A fagyút az akkor divatos fagygyúgyertya és szappan készítésére Segesváron és Szebenben adták el. A csontot Udvarhelyen Háhn Pál kereskedő vette meg (valószínű enyv készítésére , a bőrt pedig a szűcsök és tímárok , ebből készült a kordován csizma bélése). Tavasszal a gyapjú, fagygyú, bőr , csont és húspogácsa árából egészséges juhokat vásároltak. Leggyakrabban Abrudbánya és Szeben vidékéről, valamint a gyimesi csángóktól, mert ott a hegyes vidéken nem méteyösdöttek. Tamás bácsi akkor gazdagodott meg, ősszel a sajátját is ledehenyálta, tavasszal mást vásárolt.

Napjainkban az állatok orvosi kezelése rendszeresen történik. Sok gyógyszer áll a gyógyítók rendelkezésére, védőoltásokat alkalmaznak, antibiotikumokkal gyógyítanak, külső élősködők ellen is védik, rüh ellen fűresztik stb. Kell is a berke juhok varasodása ellen is a kezelés, mert ennek a fajtának a mi vidékünk meleg nyarain nagy a veszedelme.

A nép körében az idők folyamán sok népi orvoslás gyűlt fel.

Népi orvoslás

-Puffadás, felfújódás esetén köménymag, vereshagyma és fenyőbors főzetét töltötték a beteg juh szájába.

- Ha a juhok jóllaktak egy here, vagy lucernatáblában, akkor közülük sok felfújódott s ha nem kezelték, akkor rövidesen földhöz verte magát és megdöglött. Pakot Gáspár bácsi legjobb ellenszernek tartotta a puffadás ellen, ha gyorsan fűzavesszőt kerestek, a juh száját szétfeszítették, a vesszőt bele helyezve hátra kötötték a fejéhez. Az állat kínjában rágta, a fűzfa nedvét lenyelte s az rövidesen megindította böfögést, így lelohadt.

- A meghimlősödött juh fülén, vagy valahol a vérén selyemszálat húztak keresztül s azt a többi juh fülén is áthúzták. Valószínű védőoltásnak szánták.

- A száj és körömfájást kékköves vízzel, vagy főtt paradicsom levéllel próbálták gyógyítani. Mások rézüstben, savóban halméregfüvet (Euphorbia pannonica) lobbantottak fel s úgy forrón belemártották a juh lábát.

- Az erdei halméregfű tökéletes a farkasmarás ellen is, - mondja Sztojka János - találja minden állat testét. Meg kell főzni, levéllel mosni a sebet, a légy sem járja, a gyulladást is megszünteti. Ha „gyaka” (földből kiálló favég, kocsný) megszúrja a lábát, ezzel kell gyógykezeltetni.

- A bűdös sántaság ellen csak a kés segít és a nyúzófa, de volt, aki próbálkozott kékköves oldattal (rézgálic) való lemosással.

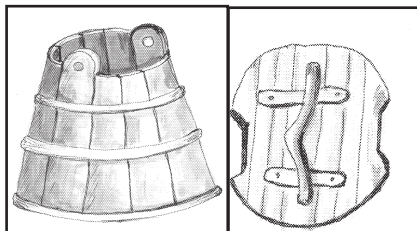
- A lesavazás (ülemér) általános betegség volt a juhoknál. Ilyenkor meg-tüzesedett a tőgyük, véres, vízserű savót fejtek ki belőle. Mégsem szabadott ráhagyni a fejest, mert akkor a juh elmeddül. Ilyenkor egy hétig nem adtak sót a juhoknak (máskor naponta nyaltak), utána 10-15 cm. magas friss kendert apróra összevágta és sóval összevegyítve tették a juhok elé. Azok kiéhezve a sóra , megették kenderestül együtt, mondta János bácsi, ő csak tudja, hiszen régi pásztorember.

- A „tárgyarag”, „vérája” mondják a juhászok, hogy ez rohamos vérgyulladás esetében a juhnak nagy láza van, kítátott szájjal lélegzik. A homlokon, az orr fölött megszúrták bicskaheggyel s innen vér folyt, egyesek ezt a juh szájába kenték. Egy félórán belül meggyógyult.

- A kergeteges juhok is nyúzófa az orvossága.

- A kecskéken apó vörös tetű szokott lenni. Ha egy istállóban hál a többi állattal, akkor könnyen átmásznak azokra is. Nagyon szereti a kecsketetű beköltözni a ló sörényébe. A ló egész éjszaka súrolja a nyakát a jászol oldalához, mert nagyon viszket. Reggelre a sörény össze gubancolódik, erről mondták a régi asszonyok, hogy éjszaka a boszorkányok befönték a lovuk hajját. A pásztor szerint zászpa főzetével kell megmosni.

A természet ölen élő egyszerű ember, ha elkerülhetetlennek tűnő természeti jelenséggel találkozik, azt magyarázni próbálja, de lehet, ha a szegénység, a szükség hozza létre a mindennapi élet célját szolgáló hiedelmeket, varázsolásokat. A természetvarázsolás, a rontás elhárítás állatneveléskor, mind megannyi tartozéka a népi életformának. Hiedelmeink egy része talán még a pogány világkép maradványa, vagy egyházi hittétel torzulásából jöhetett létre. A néphit szerint a rontást a boszorkányok hozzák létre s ennek tulajdonítottak állatbetegséget. Ma már kevés a céltudatos hiedelem a mi falunkban is, inkább szájhagyomány úján él öregeink ajkán.



Oltóskád fedéllel

Hiedelmek, varázsolások a juhtartásban, talán még a pásztorkodás kezdeti szakaszához fűződnek. Kihajtással kapcsolatos hiedelmek:

- Tavasszal, amikor a juhokat csapják ki az életről, akkor a kiskapu közé, régebb a határkapuhoz, láncot húztak keresztül. Ha azon átugrott a juh, akkor nem lesz gond vele, még a század közepén ezt tartotta Márton János bácsi.

- Ugyancsak a XX. század közepén még megtörtént, hogy kiszálláskor az első napon aprópénzt szórtak az esztenába. Ekkor bőségvarázsolást végeztek.

- Az első éjjel szentelt „cikót” (fűzfabarkát) tettek cseréptányérra, azt meggyújtották s a kosarat megkerülve, megfűstölték a juhokat, hogy elűzzenek minden rosszat

-A pásztor, vagy pakulár, mielőtt a juhok közé ment, a bőrét megkenete a medve bőrrel , majd felvette a medvebőrt és eljárt a szokásos körtáncot a tűz körül, sőt át is ugrott rajta. Azt tartották, hogyha a medvebőr nem perzselődik meg, akkor jó major, vagy jó pakulár lesz belőle.

- A pakulár az első éjjel meztelenül megkerülte a kosarat s akkor a hiedelem szerint a farkas nem vitte el a juhot.

- Ha sikerült farkast löni, vagy valamilyen módon kézre keríteni, akkor a húsát elosztották a pásztorok egymás között, megfűstölték és a levéllel megittatták a juhokat, remélve hogy védettséget ad a ragadozó ellen.

Babonák, varázsolások

- Ha fejés után a kádba öntött tej hólyagzik, akkor eső lesz.

- Ha esti fejéskor fekete, vagy szürke juh marad hátul, akkor eső lesz.

- Ha a juhok szerteszét fekszenek, akkor jó idő, ha egy csomóban, akkor eső lesz.

- Ha a kosárban a juhok a lésza körül körbe fekszenek, akkor jó idő lesz másnap.

- Mosott ruhát két karácsony között nem szabad kiteríteni, mert ahányat kiterítünk, annyinak kerül rúdra a bőre, vagyis megdöglök. A szokás ma is él.

- Két karácsony között az ollót nem használhatták, össze kellett a szárait kötözni, így megkötötték a farkas száját, hogy ne tudja kitérni és elragadni a juhot.

- Ha újévkor férfi megy először a házhoz, akkor abban az évben mind kosbárány születik. De, azt is mondják, hogy szerencsét hoz.

- Ha a juh éjjel egyedül bög, az rosszat jelent.

Aki hamar összegyűjti a kádban a sajtot, arra mondják, hogy szerelmes.

Újholdkor, ha a tejet a tűzre cseppentik, akkor a juhok tőgye mind kicsattog .

Ha éjjel a juhok bögnének, akkor a pakulár a kabátját leteríti a földre s botjával jól megveri, mert az ütés azt éri, aki a juhok tejét el akarja vinni.

Ha a pásztor rossz álmod lát, a kaliba előtt háromszor pálcájával megüti a földet, hogy a boszorkányt távol tartsa.

Tejes edénnyel nem szabad a folyóvízre menni, mert a víz elviszi a tejet.

Ha forgószelet támad, a pásztor beledobja a botját, vagy beleköpik. (boszorkánytánc).

Ha a juh elkárosodik, akkor a fejét a kapu közé kell elásni, hogy a többi ne dögöljön meg.

Még ma is emlékezik Fancsali Tamás, hogy egy kicsi emberke ment el többször a majorház előtt, a botjához szorított egy zacskót és amelyik juhra ránézett, az ment utána.

K. Laji pakulár térden állva, vagy lekucorodva beszélgetett a juhokkal s azok köréje gyűltek és hallgatták.

Azt mondják, hogy a vén Fábiánnak olyan tudománya volt, hogy amikor elszegődött majornak, azon a nyáron a szomszéd majorok mind megbuktak s ő meggazdagodott, mert elvette a tejet.

A juh haszna: a tej feldolgozása

A kifejt tejet már bent az esztenában dolgozzák fel. A fejtődörből átszűrrik az „ótoskádba”, vagy putinába. Kifeszített, gyér szövésű, gyapjú szűrőruhát használtak, ma ezt gézzel helyettesítik. Az ótoskádban a langyos tejet megoltják. Az oltó olyan bárány, kecske, vagy borjú oltósgyomrából készült, amelyik még nem legelt, csak anyatejet szopott. A levágott állatból kivették az oltósgyomrot, tejet töltöttek bele, két evőkanál sót, utána megszártították. A száraz oltósgyomrot 2 liter langyos vízbe beledarabolják. Három nap múlva lehet használni. Ebből 60 liter tejhez elég két kanálnyi oltó A pásztorok ma is esküsznek rá, hogy csak az ilyen oltóval lesz igazi a sajt. A kazein kicsapódik s 30 perc alatt megszik a tej. Az avadt tejet jól összedarabolják, összevacskolják. Meleg kézzel összegyűjtik egy csomóba, majd sajtruhában kelentába helyezik. A kelenta szép piros vackorfából faragódott s a csapján lecsorog a savó, még egy kicsit meg is nyomkodják a sarkainál összefogott sajtruhában. Utána az összecsomózott sajtruhával szorítóba teszik, amelynek vétedékén a még benne maradt savó lefolyik, mert kiszorítja a lassan ránehezedő nyomtató, melyre egy nagyobb követ is helyeznek. A sajtnyomóban egyik fejtéstől a másikig tartják s utána sajtpolcra helyezik. A juhokkal néhol kecske is legel, annak a tejét is a juhte közé öntik, de az a sajt már nem olyan zsíros.

A lecsorgatott zöldes savót ordafőző üstben főni teszik. Az üst vörösrézből készült és a belseje cinezett. Az a kazein, amely csak fővére csapódik ki, most felszáll a savó tetejére. Ezt ordaszedő kanállal kiszedik, vászon zacskóban felakasztják, hogy a benne maradt savó is folyjon le s ez lesz az édesorda. Ha a savóban több ordát hagynak benne, az ordás savó, vagy zsendice. Fancsali Józsi bácsi kis erdőalji tanyáján pásztorokodott s többször meglátogatta Tamási Áron, ha éppen itthon tartózkodott. Józsi bácsi megkínálta zsendicével s Tamási állítólag úgy nyilatkozott, hogy „egy csipor ordás savó megérné az egész Budapestet.”

Ha tehene is van a pásztorok, annak a tejét nyersen beletöltik az írószécsába és leteszik aludni. Ez tejsavas erjedéssel savanyúra áll össze, két nap alatt megszik, akkor az írószécsa alján levő fadugót kihúzzák s a savó, amely már külön vált, kifolyik. A dugót visszahelyezik s az aludtej tetejére édes tejet öntenek. Amikor ezzel is összealudt, ismét kiengedik a savót s dézsaverő lyukas fával „összezubogtatják”, kiverik írónak. Ha sokáig verik, akkor kiválik a vaj is, de szegényesebb lesz az író.

A sajt egy pár nap alatt szellős, meleg helyen megéri s akkor a gazdasszony

húsdarálón leőröli, sóval jól összegyűrja és ebből lesz a juhtúró.

Azt belegyömöszölik túrószécsába, újabban bőrbé, vagy műanyag tasakba. Régen az esztenákon kásztút is használtak, a kásztút fakéregből készítették. A dézsákat fenyőfa deszkából állítják össze a szomszédos Nyikómalomfalván. Hallottam, hogy a régi emberek a dézsáról levették az abroncsot, vagy ontorát, szorosan megtöltötték túróval, így a száda kitágult, majd az abroncsot ismét ráverték, a födelet a róvásba rányomták, így légmentesen elzáródott. A túró a dézsákban télire tárolták és a pincében tartották. Ha levegőt kapott, akkor néha „megpimpósodott” (zöld penész), megcsípődött, de sokan így is szerették. Azt is mondják, hogy a csípős túró s a májusi savó jó a tüdőbetegeknek. A dézsa lehet kisebb, nagyobb, függ a családtól és a módtól, mert „Farkaslakán módtól függ a tarisznyálás”. A fertályos dézsa a kisemberek dézsája, ebbe egy negyed kompona, vagyis 4 és fél kiló sajtból készült túróat tároltak.

Étkezés

Ha betévedt egy vándor az esztenára s a kutyák idő előtt nem húzták le, akkor ott mindig szívesen fogadták: „Isten hozta kijetőköt. Megkénáalom egy kicsi túróval, ordával, szalonnával, kinyérrel. Fogyasszák Isten áldását. Igaz, csak ez van, de szívesen adjuk. Isten adja egészségükre.” Zsendicével mindenkit megkínálnak s a pakulárok, amikor déli fejésre eléhajtják a juhokat, feltétlenül megisznak egy csiporral. Emlékszem, hogy a férjemet mindig íróval kínálták, amibe egy adag tejfölt loptak bele.

Az esztenákon a majorné egy bog puliszka közepébe túróat nyomott, összecsomolyítva rátette a szénre s ha a pakulárnak nem volt ideje reggelizni, akkor a markába kapta s futott vele a juhok után. Hidegben a kezét is melegítette, de az éhségét mindenképp csillapította.

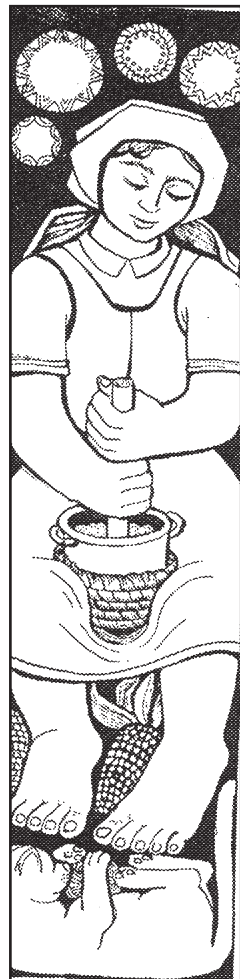
Az ételek mindennapi tartozéka a székelynél a puliszka. Hozzá tartozik az eszteni élethez is. Kis üstben, vagy puliszkaforzó fazékban vizet tesznek főni, meg is sózzák. Amikor lobog a víz, akkor csúcsosra beleengedik a szitált puliszkalisztet (kukorica liszt). Ha jól átfőtt, akkor leveszik a kályháról, puliszkaforzó kalapba helyezik, vagy törővel átfogják, hogy ne égessen és ne kormozzon, kicsi székre leülve két lábuk közé szorítják s puliszkakeverővel bogmentesre kavariják. Vízben áztatott falapockával csúcsosra simítják, visszahelyezik a tűzhelyre, hogy sülljen meg, különben nem válik el a fazéktól, majd puliszka lapítóra borítják. Szelő cernával feldarabolják.



Reggelire nagyon finom az író tányérba öntve, puliszka szeletet helyeznek bele s úgy kanalazzák. Finom a tejes puliszka is. Mégis az igazi a túrós puliszka. A kisimított puliszkára ráhelyezik a túrót és felcsavarják, vagy lábasban rétegesen összerakják s a túró megolvadása után lehet enni magára, vagy zöldséggel, az ínycsemegetés metét csorgatnak rá, vagy tejet isznak melléje. Az esztenákon rendszerint reggeli eledel, de lehet vacsora is.

Az ügyes, gondos majorné a faluból mindig visz magával zöldséget. Tavasszal nagyon finom salátaleveseket főz ebédre, ebbe tojást ránt, hiszen tojnak a tyúkjai, még ordát is aprít bele, van aki savóval főzi. Ehhez is jó a puliszka. Nagyon finom a puliszka báránnyal, juhtokánnyal. Egyszer egy havasi legelőn jártunk a férjemmel és a pásztor felesége Mari néni megkínált juhtokánnyal. Kollátfára akasztott üstben, szabad tűzhelyen, hagymásan dinsztele a maga levében, a tűzről nem vette le, hogy a faggyúja ne hűljön ki, az üstöt körül ültük a pásztorokkal, férjem és magam, hosszúnyelű villával puliszkát mártogattunk mindannyian az üstbe, de a háziasszony nem ült oda. Olyan finom eledelt ritkán ettem. Valószínű a környezet is sokat javított az étvágyon, a tiszta hegyi levegő, a körülöttünk sátorozó fák, az egyszerű pásztorok kedvessége, a békésen heverésző juhnyáj nyugalmat és szépséget lehelt. A juhhússal még főznek lucskos káposztát, tárkonyos levest, rántják pityókával, még töltött káposztát is készítenek vele. Tavasi idényétel a báránnyús. Bordáit, lapockáit hagymásan rántják, néha tojást ütnek rá, puliszkával mártogatják.

Ünnepre újabban divatos a töltött bárány. Nagy bőség soha sincs a bárányból, de pünkösdre ünnepi eledel. A bárány fejét, nyakát, tüdejét, tárkonyos savanyú levesnek főzik, eresztekkel dúsírtják, ezt bárányfej levesnek nevezik. Külön ínycsemegetés a koponyából kivett főtt agy. A vacsora, vagy az az idő, ha az



asszony bejött a faluba és nincs ki főzőzn, száraz étellel telik el. Van mindig szalonna, de biztos, hogy sajt és túró akad, melléje gondoskodnak hagymáról, retekéről, újabban paradicsom, paprika is kerül. Ilyenkor kenyéret esznek vele. Az esztenákon egyszerű, könnyen elkészíthető ételeket főznek, hiszen sok idő nincs a főzésre.

Sokat pótolnak a gyűjtögetéssel. A csiperke gomba a majorház környékén tömegestől terem. Nemcsak tokányt kutyvasztanak, hanem megsózza, szénre helyezik, kiváló csemege. Az erdőben rókagomba, ősszel fenyőalja, vagy nagy őzláb mind sok finomságot jelent. Tavasszal szedik a papsalátát, amely mocsaras helyeken terem és salátalevest főz belőle a pásztorné. Még a komló tavasi levesbe való.

A faluban is régebb egész nyáron lehetett a mézarszékekben juhhúst vásárolni. Ha faszírozottat akarnak belőle készíteni, akkor egy kicsit bolondítják hagymával, krumplival, tojással, áztatott zsemelével és nem érződik rajta a faggyú íze. Az esztenán néha eltörök egy juh lába véletlenül, vagy erőszakkal s akkor ezt az eszténa népe nagy örömmel feldolgozza.

Az ordából sok finomságot készítenek. A

kalács tésztájába töltik a cukrozott, vaníliázott, tojással összekevert ordát, felcsavarják és úgy sütik meg, ez az ordás kalács. A palacsintába töltött ordát friss kaporral keverik össze. A kalácsot és a kenyeret az asszony a faluban a kemencében süti és úgy cipeli fel, vagy szekérral szállítja a majorházhoz.

A pásztor tisztálkodása nagyon nehéz lehetett, hiszen reggel csak arra volt ideje, hogy szembeolcolja magát a vízzel s ha kinyílt a szeme, szaladt a juhok után. De voltak tisztavízű patakok, ahol nyáron bármikor tisztára moshatta magát még legeltetés közben is. Amikor kis időre elszabadult az esztenáról, a pásztor bejött a faluba a templomba, a pakulár vizitába, vagy bálba, akkor kicsinosította magát. Hosszú nyelű borotvájának maga faragta fából a tokot, igen a tükrének és a borotválkozó szappanának is.

Tarisznyájuk irigylésre méltóan szép volt, mert mindenféle megfogható állat bőrét szívesen használták erre a célra, így a borzot, rókát s ki is tudták érelni, mert a székely ezermester. A dohányzacskót kostókból készítették el és szépen kicifrázták, sallangozták. Bármily nehéz volt a pásztorélet, megvolt a maga varázsa s nagy a varázsa az erdős legelőnek is s a szabad természetnek. Fancsali Bálint, valamikori öreg pakulár TBC-s beteg fekszik, azt mondta, ha még egyszer felmehetne Nagyegerbe, bizonyosan meggyógyulna. A juhnyírás: a csiki falvakban népünnepe, vagy kalákázás, Farkaslakán ez nem így van. A juhok gyapját rendszerint télen az istállózás idején nyírják le, hogy tavaszra a kihajtás idejére nőjön valamennyi melegítő. Ezt akkor végzik, amikor a fiadzó juhok még nem árt a forogás, a fektetés. Az idejű bárányok nyírása ősszel történik, ezt a gyapjat elkülönítik, mert a bárány gyapja apróbb, nehezebben lehet megfonni. A nyírást szép, tisztára separt istállóban, jó idő esetén az udvaron végzik. Néha maga nyírja a gazda, ha nem ért hozzá, vagy sok juha van, akkor segítenek a rokonok, vagy barátok, vagy fogad hozzáértő, juhnyíró embert, akinek a béré a megnyírt juhok darabszáma után fizeti. Vágóeszköz a juhnyíró olló, amely X alakú kétszárú nagy olló, egy szára egyetlen vaslemezből alakítottott a kéznél visszahajlított résszel. Az egyik kézzel fogják a juhot, a másik kézzel végzik a nyírást. Megkezdik a fején, majd a hátára fektetett juh hasát, oldalait és visszafordítva a hátát szabadítják meg, vigyázva, hogy a bunda egészben maradjon és ne sebezék meg a juhot. A szálást elkülönítik, a berkét is színek szerint külön zsákokba rakják. A faránál levő használhatatlan csimbókákat külön vágják le. A gyapjat csak használat előtt mossák meg, mert a zsíros gyapjút nem eszi a moly. Nálunk nyírógépet még nem használtak, az olló formája sem változott. A gyapjú mosása: A juhok gyapjának a mosása általában nyári munka. A juh a legelőn felszed mindenféle gyomot a bundájába, az istállóban el is ganésodik. Ezt a gyapjat az asszonyok beáztatják lúgos vízbe és egy napi ázás után kézzel átmoszák. Kiszedik belőle a használhatatlan részt, majd leviszik a Nyikóra, kosárba téve addig rázogattják, mosogatják, amíg megtisztul. A kosár azért szükséges, hogy a gyapjat ne vigye el a folyóvíz, de átfolyva rajta, mossa ki a szennyet. A tiszta gyapjat kiterítik kerítésre, rudakra és megszáritják, majd megfésültetik. Régebb nálunk is volt fésülő. A háború után a rendtartó székely falu rendje megbomlott. Most Kibédre, Székelykeresztúrra viszik fésültetni és fonatni. A téli esték jó alkalom voltak a szárad közepéig a fonásra. Az asszonyok akkor jártak fonóba és ki kézzel, ki fonókerékkel finom gyapjúfonalat font. Az ügyes asszony már ősszel megfont és megszőtt annyit, hogy Szent-Mihály napjára kész legyen a férfiak számára a fehérharisnya. A fehér gyapjúfonalból posztóhimmal megszőtték a ponyvát, amelyet ványolón posztóvá üttetek.

Ebből készült a fehérharisnya, ami jellegzetes székely viselet, valamikor a székely határőrökönél katonaviselet volt. Az oldalán végigfutó zsinór színe a székely székelt jelöli, az Udvarhely széki a fekete. A sziürke gyapjuból posztóújasok anyagát szövik. Ezeket fekete gallérral, vagy báránnyal prémekkel díszítik. A barna színű berke juhok a román csobánoktól honosultak meg

nálunk, ezt róskának nevezzük, az ilyen gyapjúból készült posztót berszánposztónak. Még posztóból készítették a bujkákat, kurtikat, kozsókokat, a régi fuvarosok térdig, vagy bokáig érő szokmánya durvább anyagból volt. Az asszonyok téli rokolyája szintén háziszóttos gyapjúból szőve készült, ezeket nem ványolták, de a mosással megvastagodott. Szótték az átalvetőket, tarisznyákat, ez lehetett kockás, vagy csíkos. Nálunk a magasínú barna és fehér, vagy a festett piros és zöld változatban voltak divatban. Még szótték a hímes ágyterítőket, abroszokat, falvédőket. Vastagabb fonálból a csergéket, pokrócokat. A csergéket dürekköltetették és ezzel szívesen takaróztak. A háború idején és utána híres volt a farkaslaki posztózás. A házilag készített finom posztót szállították városokra, nagyon kelendő árunak bizonyult akkor, amikor az üzletekben nem lehetett ruhának, kabátnak való anyagot kapni. Jól kerestek vele a piacolók, eljuttottak egészen Budapestig, amikor más lett a fővárosunk, akkor Bukarestig is. Ma is használjuk a gyapjút. Az ügyes kezű asszonyok kötnek a finom gyapjúfonalból pulóvert, kesztyűt, zoknit stb. Az élelmes farkaslakiak megtanulták kb. egy évtizede a bogos, vagy gyűrűs cserge szövését s télen keresztül a falu sok házában csattognak az osztóváták. A gyapjat kis kocsikkal elviszik Gyergyóba, Szászvárosra és ahol fonó üzemek létesültek, ott megfonatják siríttelen, vastag, úgynevezett durgára s ezzel öltik a csíkos, vagy gyűrűs csergét, amelyből falvédők, terítők készülnek. A kereskedő szellemű emberek elviszik Magyarországra, a faluból elhordják a korondiak, székiek, akik tovább kereskednek vele, de az ide látogató kirándulók is szívesen vásárolják. Igaz, saját használatra keveset szőnek. Ahol juhtenyésztéssel foglalkoznak, ott kialakulnak a véle kapcsolatos kismesterségek is. Háziipar keretében a szűcsök szép bundasapkákat készítenek a karakul báránnyak bőréből, amelyeket most is télen keresztül használnak az itteni férfiak. A juhok bőrét is feldolgozták még nem régen, készítették ujjatlan lájbibundát, kozsókokat, deréig érő kurtit. Női irhabundát is fordított bőrből s festették is régen a vadalmafa taplójával barnásra, ma vegyi festékkel. A múlt században és a század elején sok volt Farkaslakán a szűcs. Az öregek még tíz családra is emlékeznek s a Kalóz utca felső dombját Csávásdombnak nevezték.

A menyasszony kelengyék ládájából nem hiányozhatott a kis újatlan bunda s a legényecske cifrabundában állt be a legények sorába. Még van, aki emlékezik nagyapjára, akik bundás szűcsök voltak. Az utolsó bundavarró asszony a 70-es években halt meg, édesapja híres bundakészítő volt. Albert Pistáné, Eszter néni mesélte, hogy a csávás kádat a lakószobában tartották, vagy az ereszben, mert ennek melege volt szüksége. A viziták szerre hagyták el a leányos házat, a huncutabbja észrevétlenül felkavarta a csávás kádat, ahonnan orrfacsaró bűz szállt fel, de erre a legények már messze jártak. A mester inasokat tartott, azokat tanította a hímzésre, de cifrázást, boglározást, pitykölést inkább az asszonyok végezték. A szűcs szabta, varrta s az inasokat nem engedte el addig vizitába, amíg a megfelelő számú tulipánt ki nem hímézték. A cifrabunda fehér irhabőrre készült, színes virágokat, tulipánt, krizantémot, rozmarin leveleket híméztek rá selyem fonállal, előrajzolás nélkül, a legnagyobb virágcsokor a hátán díszlett. Fekete irhával volt körbe szegve. Fancsali Gergely korában (1868) a szomszédos kecszetiek is rendeltek cifrabundát Farkaslakán, de az egyszerűbb mintázatú lett, csak körbe koszorúzták, emlékezik az unokája. A cifrabunda fénykora Farkaslakán lejárt, de megőrizte Kecset, ahol lelkes tanult emberek idejében felismerték az értékét, a ref. lelkesítő kötelezte a falu lakóit, hogy abban jelenjenek meg Úrvacsora vételre. Farkaslakán a szűcsök is megfogytak, a sima bundát is csak az öregek viselik. A tarisznyák egy része szintén irhabőrből készült, festett színes bőrből rátéttel nagyon szép tulipános dísz varázsoltak rá. A román pásztorok a vegetáció évi ritmusának változása szerint nyájait a



magas hegyekről az alföld felé hajtva mindig áthaladtak a falun. Nyomukban egy-két nagy csomaggal megrakott szamár poroszkal. A mi pásztoraink soha nem tartottak szamarat még teherhordásra sem.

Szólások, rigmusok

- *Aki juhok tart, tartson rudat is a bőrének.*
- *Akkora, mint egy ütötapló.*
- *A dögleni való juhról is suvad a gyapjú.*
- *A juhokat is a végén számlálják.*
- *A juh tavasszal bög, a major ősszel.*
- *Egy juhról nem lehet két bőrt lehúzni.*
- *Úgy mennek egymás után, mint a juhok.*
- *Úgy néznek ki, mint a pünkösdi juh a báránnyával.*
- *Olyan túrószíned van.*
- *Orda, sajt a majoré, szara, huggya gazdáké*
- *Puliszka nem kenyér, bocskor nem lábbeli.*

Költészetünk: külön Farkaslaki pásztoralaink nem alakultak ki. Viszont a természet szépségét dicsérő, a kedves utáni vágyakozást zengő dalainkat, amelyeket szívesen énekeltek pásztoraink, bizonyonnyal nevezhetjük pásztoraink dalainak s az egyetemes magyar népdalkincs helyi változatának.

Szépen úszik a vadréce a vízen, Szépen legel a bárány a réten, Vigan szól a csengő a nyakában, Tied leszek én babám nemsokára. Göndör a hajam, erdőben születtem, Zöld erdőben, ott is nevelkedtem. Zöld erdőben csipkebokor a szállásom, Mégis a faluban a legszebb lány a párom. Zöld erdőben lakom, keressél galambom, Nyári folyóvíznek csak zúgását hallok. Nyári folyóvíze ősszel megaluszik, Szomorú a szívem, soha meg nem nyugszik.

A pásztorok erdei tüzek mellett szívesen meséltek. Ezek inkább mókás történetek, vagy vadállatokról szóló valódi, esetleg kitalált mesék. Mindenik a magyar népköltészet egy helyi változata.

A póruljárt pásztor

Gordon alatt egy huncut pásztorlegényke legeltette a juhokat. Örökké hitványságon járt az esze, s gondolta, hogy megtréfálja a falut. A juhokat béterelte a falu fölé az Odalra s kezdte kiabálni: „Emberek segítség, itt vannak a farkasok.” Este volt s az emberek nem láthatták, hamar lámpást szereltek



Hűsölő nyáj

gazdagított. Felhasználtam férjem, Jakob Zsigmond feljegyzéseit, aki hosszú éveken keresztül dolgozott, mint állatorvos a pásztorok között. Márton János bácsit sokat vallattuk, igen Fancsali Pista Tamás Eszter nénit is, valamint Pakot Bálintot és Ilonkát, Orbán Áront, Fancsali Bálintot. Isten nyugosztalja őket, áldja meg poraikat.

Még van, akivel most is elbeszélgetek, ez is-az is eszükbe jut.: Albert József, Albert Tamás, Dénesné Magyarai Éva, Fancsali András, Fancsali Ágoston, Fancsali Laci és Lujza, Fancsali Tamás és Eszti, Fancsali Vérékó, Nagy Karcsiné Irma, Pakot Pista, Sztojka János, Kovács Albert, Nagy Pista.

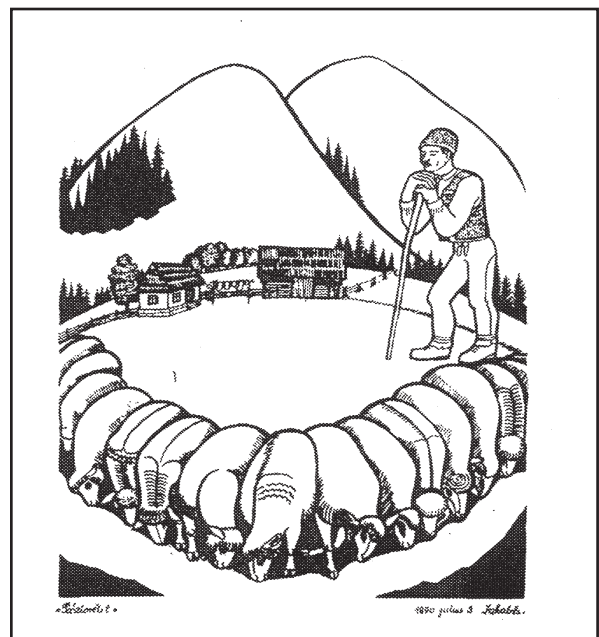
A rajzoknál felhasználtam férjem Jakob Zsigmond metszeteit, tusrajzait, a többi magam készítettem. A fényképeket unokám Onucsán Miklós készítette. Írtam Farkaslakán 1998-ban, majd újraírtam kiegészítve 2004-ben

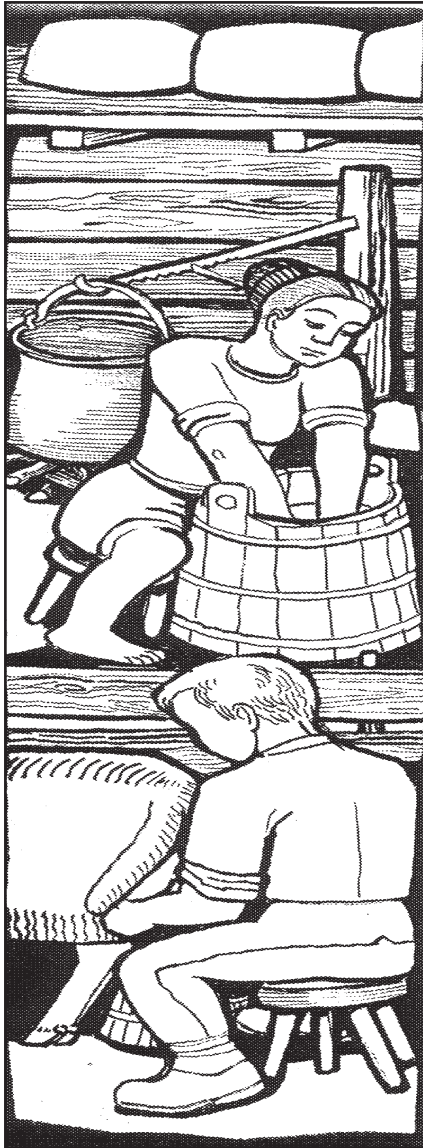


Hegyi karám a tanyaudvaron

elé, villát, botot a kezükbe, s futottak, hogy hajtsák el a farkasokat. A legényke nagyot kacagott s örvendett, hogy elhitték. Egyszer jőnek igaziból a farkasok, s kiülnek Kakasülőre, onnan orgonálnak: „U-u-u, tartozik nekem ez a falu!” Meghallják a kutyák, az öreg házörzők vastag hangon visszaugatnak: „Ha tartozik megadjuk-adjuk”. A kicsi kutyák kiszökdöstek a kapuk eleibe s csaholtak: „Jobb lesz, menj el, jobb lesz menj el, jobb, jobb, jobb.” Hát a farkasok nem mertek bejönni a faluba, egy kicsit féltek a kutyáktól. Akkor észrevették a legénykét, akin már erősen szorult a gagya. Kiabálni kezdett: „Hé emberek, segítség, itt vannak a farkasok.”

Az emberek azt hitték, hogy ismét bé akarja csapni, s a fülüik botját sem mozdították. A farkasok megették a juhokat s magik találgák ki, hogy mi lett a pásztorlegénykével!. Utószó: Kedves, öreg pásztorok, akik segítettek emlékezni, nosztalgiával gondolnak vissza azokra az időkre. Most, hogy összeszededgettem sok év emlékét, szeretettel gondolok mindenkire, akiktől hallottam, tanultam mindazt, amit leírtam. Sokan már nem élnek közülük, de elbeszéléseik, emlékeik itt élnek e lapokon: Apósom, Jakob Mihály Anti Zsiga sok ismerettel





Pásztor időjóslás

Ha fejeskor fekete juh marad hátul, eső lesz.

Ha a juhok szerteszét feküsznek a kosárban: jó idő.

Ha csomókban: akkor eső.

Ha a kaliba füstje egyenesen felszáll: jó idő.

Ha bő a harmat jó idő lesz.

Farkaslaki majormondások

*A juh tavasszal,
a major őszel-bőg.*

*Az orda-sajt a majoré,
szara-húgya a gazdáké.*

Aki juhot tart tartson rudat a bőrinek is.



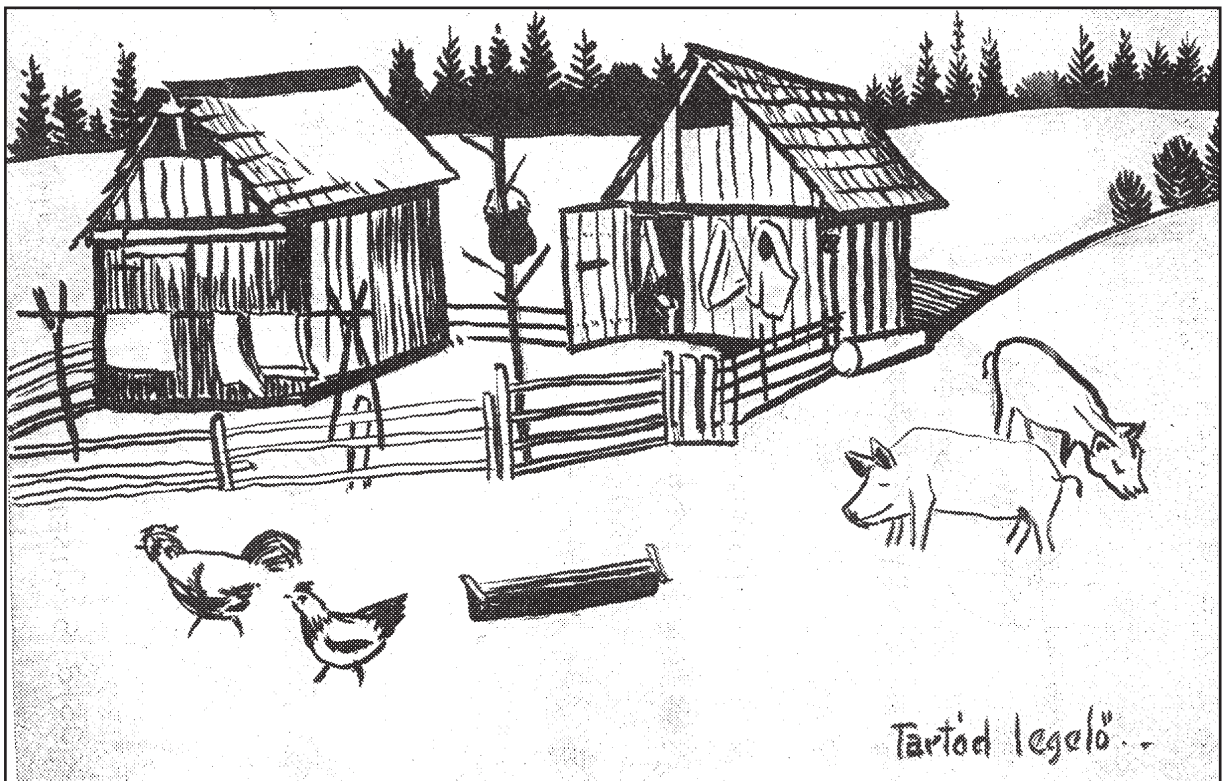


*“Orsó, guzsaly, motolla
veszett vona pokolba.
Ha a fonót nem járom.
Azt a legényt nem járom.
Azt a legényt nem várom.
Most nem volnék megyecske,
Így a fene megette.”*





Tanyaúdvár





Ágasfa a karám sarkán



Juhászbót



