

XLII.

1960.

NÉPRAJZI ÉRTESÍTŐ

NEMZETI MÚZEUM
NÉPRAJZI MÚZEUM ÉVKÖNYVE



AKADÉMIAI KIADÓ

1961

XLII.

1960.

NÉPRAJZI ÉRTESÍTŐ

NEMZETI MÚZEUM
NÉPRAJZI MÚZEUM ÉVKÖNYVE



AKADÉMIAI KIADÓ
1961

Főszerkesztő :

MANGA JÁNOS

Szerkesztő bizottság:

BODROGI TIBOR, SÁNDOR ISTVÁN, SZENDREY ÁKOS, VARGYAS LAJOS

Szerkesztő :

SZOLNOKY LAJOS

TARTALOM — INHALT

KISBÁN ESZTER: Nyersanyag és technika. Pépes ételcink típusai. — Ungarische breiige Speisen	5
BOGLÁR LAJOS: A nyugat-brazíliai nambikuara indiánok néprajza. — Ethnographie der Nambikuara-Indianer in Westbrasilien	29
PESOVÁR ERNŐ: A simonfai verbunkok formai elemzése. — Analyse der Formen der Werbentänze von Simonfa	51

Tárgybemutató

NAGY PIROSKA: A Collection from the Kei Islands in the Ethnographical Museum of Budapest	87
MÁNDOKI LÁSZLÓ: A kisgyermek állni és járnai tanulását szolgáló eszközök a Néprajzi Múzeumban. — Stehstühle, Gehschulen und Laufgeräte für Kleinkinder im Ethnographischen Museum Budapest	127
KRESZ MÁRIA: Újonnan szerzett mezőcsáti cserépedények. — Neuerwerbung des Ethnographischen Museums: Keramie-Sammlung aus Mezőcsát	161
CSILLAG GYULA: Fatárgyak féregmentesítése. — Insektenvertilgung in hölzernen Gegenständen	181
SZALAY ZOLTÁN: Festett parasztbútorok restaurálása és konzerválása. — Restaurierung und Konservierung bemalter Bauernmöbel	187

Nyersanyag és technika Pépes ételeink típusai

A magyar néprajzi kutatás régóta hangsúlyozza a táplálkozás vizsgálatának fontosságát a népi kultúra egészének elemzésében, mégis gyakorlatilag ez a témakör máig a tudományterület legkimunkálatlanabb kérdései közé tartozik.¹ Pedig talán éppen a táplálkozás áll a legszorosabb kapcsolatban a mindenkori anyagi és szellemi kultúra egészének alapját képező termeléssel. Kapcsolatuk kétoldalú: a gazdálkodás adott szintje a táplálékkészítés lehetőségeinek szempontjából meghatározó, viszont a táplálkozás, mint a létfenntartás alapvető szükséglete, a termelés alakulásának, fejlődésének fontos tényezője. Az effektív haladás lehetővé teszi, hogy az ember anyagi erőinek egyre kisebb hányadát fordítsa táplálkozási szükségleteinek biztosítására. Egy nép, területi csoport vagy társadalmi réteg kultúrájának egészét a táplálkozás vizsgálata nemcsak a mit esznek kérdésével világíthatja meg, hanem azzal is, hogy igényeik és anyagi adottságaik szélesebb körében leméri az élelem biztosításának súlyát, s ezzel a kultúra fejlődési szintjét érzékelteti. Ilyen szempontból a népi táplálkozás kérdéseinek elemzése a társadalmi aspektusú néprajzi kutatásnak is egyik fontos bázisa lehet. A táplálékkészítési eljárások tér- és időbeli elterjedését nyomonkövető összehasonlító és történeti kutatás eredményei viszont éppúgy megvilágíthatják a kultúra alakulásának belső fejlődésű és interetnikus érintkezéséből származó összetevőit, mint bármely más részterület bizonyosságai.

Bármelyik szempontból kívánjuk a népi táplálkozás tanulságait megszólaltatni, első lépésként az anyag rendszerezését kell elvégeznünk.

A táplálkozásban mindig két alapvető kritériummal kell számolnunk. 1. A rendelkezésre álló nyersanyag s 2. felhasználásában a technikai tudás lehetőséget szabó tényezők. Adott időben ezek döntő módon befolyásolják, hogy milyen ételeket készítenek.

A gabonatermelés a magyar paraszti gazdaságnak évszázadokon át egyik legfontosabb területe. Ha a gabonafélékből, mint alapanyagból készült ételeket a technika minőségi különbsége alapján számbavesszük, kiderül, hogy a látszólag áttekinthetetlenül nagyszámú változat néhány eléggé határozott, körvonalazható csoportban összegezhető.

¹ Legutóbb erről TÁLASI I.: Az anyagi kultúra néprajzi vizsgálatának tíz éve (1945–1955). Ethn. LXVI. (1955) 5–56.

A kása-gabonák helye a termelés történetében, a tényleges főzés-sütésre való mechanikai előkészítés során nyert elsődlegesen csak hántolt, másodlagosan zúzott mag formájuk jogossá teszi a 1. kásaételek elkülönítését még a hozzájuk legközelebb álló, durvább liszt alapanyagú csoporttól is. A lisztből készült ételek közt jól elhatárolódik a 2. pépes ételek kategóriája. Indokolt a 3. lepényfélék önálló tárgyalása, s kétségtelenül külön fejezetet jelent a technikában, a tárolhatóságban, a tápanyagok biológiai értékesítésében forradalmat hozó 4. kenyér. Külön csoport a kevert és gyúrt 5. főtt tészták sora, ahol az utóbbiak mai igen jelentős szerepük ellenére is viszonylag késői fejlődés vívmányai, s az ugrópont részben a kevert főtt tészták készítésében kereshető. Végül magasabb fokú technikai ismeretek mellett finomabb anyag bőségesebb felhasználását igénylik a paraszti konyhán még általános zsíros és kelt, zsírban vagy forró levegőben² 6. sült tészták.

Bár e hat csoport kifejez bizonyos történeti fejlődést, sorrendjünkkel nem akarunk minden esetben történeti egymásutániséget is állítani. A különböző csoportok egyes típusai olyan bonyolult kölcsönös viszonyban, összefüggésben alakultak, hogy lesznek esetek, ahol a fejlődés menete összehasonlító vizsgálatnál csak nagy vonalakban körvonalazható, s részleteiben a ma rendelkezésre álló történeti adatok sokszorosával is csak megközelítő pontossággal boncolható. A technika meghatározta típusok elemzéséből kiindulva az ételkészítési eljárások többségében remélhetünk bizonyos relatív kronológiát, míg a felhasznált nyersanyagok történeti bővülésének folyamata időben sokkal világosabb, s többnyire már ma is adott. A magyar népi táplálkozás ilyen elemzésétől legtöbbször újkori kulturális problémák kibogozását várjuk, ez a réteg fejthető le legkönnyebben.

Munkánk kezdetén nemcsak a hazai gyűjtések elégtelensége, a publikációk alacsony száma, a történeti anyag feltáratlansága jelent nehézségeket, hanem az a körülmény is, hogy a népi táplálkozás anyagában az európai néprajzi irodalom nem tisztázta még az összehasonlítás elemi egységeit jelentő típusokat, nem alakított ki egységes terminológiát.³ Az utóbbi években szép történeti aspektusú monográfiák világították meg a kenyér fejlődésének kérdéseit,⁴ de ezen túlmenően nincsenek nagyobb területek anyagát elemző összefoglalások.⁵ A szomszéd népek táplálkozásáról is csak egy-egy község vagy

² A sütéstechnikára utaló terminus technikussal kapcsolatban vö. TELEGDY KOVÁTS L.—HOLLÓ J.: Élelmezési iparok. I. Budapest, 1957. 452—454.

³ A nem táplálkozási tanulmányokban publikált szórványos hazai adatok jelentős része csak az étel anyagát és helyi nevét közli, a készítésechnikáról alig szól. A népi szóhasználatban jelentkező terminológiai keveredés miatt ezek az adatok — főleg dunántúli községekben — nem értelmezhetők pontosan.

⁴ CAMPBELL, Å.: Det svenska brödet. Stockholm, 1950. STOKAR, W. v.: Die Urgeschichte des Hausbrottes. Leipzig, 1951.

⁵ A közismert nemzeti szintézisekben a táplálkozás anyaga igen szűk helyet kap, így ezek az összefoglalások részletelemzéshez kevés lehetőséget nyújtanak.

Értékes anyagot hoznak viszont a nemzeti atlaszmunkálatok melléktermékeként létrejött kisebb-nagyobb tematikus monográfiák. Éppen szűkebb témánkkal kapcsolatban vö. RÁNK, G.: Var Vardagsgröt. Folk-Liv XVII/XVIII. (1953—1954) 62—70. Elsősorban az ünnepi kalácsokkal foglalkozik BURGSTALLER, E.: Brauchtumsgebäcke und Weihnachtspeisen. Linz, 1957. és Österreichisches Festtagsgebäck. Wien, 1958.

kisebb táji egység leíró ismertetését adja az irodalom.⁶ Sajnos a leírások gyakran elnagyoltak, a technikai kérdésekről különösen szűkszavúan szólnak, s ez az egységes irodalmi terminológia hiányában oda vezet, hogy sokszor éppen az elemi összehasonlítási egység nem állapítható meg.

A továbbjutás érdekében elsősorban hazai anyagunkat kell rendbetenni, s ezt kíséreljük itt meg a gabonafélékből készült ételek legkevésbé világos csoportjával, a pépes ételekkel kapcsolatban. Jelen dolgozatban célunk a típusok tisztázása, egyenlőre nem kívánunk az elterjedésükből adódó tanulságok értékelésébe bocsátkozni. Nem foglalkozunk itt az ételkészítés és a tüzelőberendezés kapcsolatának problémájával, sem recens szociális és funkcionális kérdésekkel, mert ezek megvilágításában szélesebb egység elemzését tartjuk szerencsésebbnek.⁷

Az anyagszerű bemutatás előtt nézzük meg, hogyan regisztrálták a magyar néprajzi irodalom rendszerező kísérletei és táji táplálkozási monográfiái az elemzésre kerülő pépes ételeket.

BÁTKY ZSIGMOND a Magyarság Néprajza Táplálkozás fejezetében⁸ a növényi eredetű ételeket levesek, főzelékek és tészták tagolásában együtt tárgyalja. A „tésztákat” tíz fő csoportban veszi sorra.⁹ Az első a „kásák és pépek” csoportja. A kásákon kívül ide kerül a puliszka és a bálmos. A második csoportban a „galuskák” közt a kukoricalisztból főtt és kiszaggatott haluskát, a gánicát, zsámiskát, dödöllét, gölödényt vagy nyögve-nyelőt, a krumplis haluskát (angyalbogyóró) és a „matyó” öhönt tárgyalja. E csoport elkülönítésének alapja az, hogy a galuska is — mint a kása — „forrázott és főtt, de szaggatott tészta”. Később megemlíti, hogy „a lisztet a forrázás előtt Göcsejben pirítani is szokták”. A negyedik csoportban a „csíkok, laskák, reszelték” közt a tarhonya-pirítás után olvassuk, hogy a „pirított tészták közé tartozik a Dunántúl német hatás érte vidékein divatos sterc is”. A többi csoportban pépes ételek nem szerepelnek.¹⁰

BÁTKY csoportosítása elvileg szemelláthatóan az anyag és technika kritériumára épül, minden esetben ilyen jellegű meghatározásból indul ki. Rendszerében mégis furcsán kerülnek egymás mellé, illetve egymástól távol az ételek. Ennek a következetlenségnek okát részben a rendelkezésére álló anyag elégtelen volta, más oldalról viszont — bizonyos fokig az előbbi körül-

⁶ SCHNEEWEISS, E.: Volksnahrung im Plivatal (Bosnien). Zeitschrift für österreichische Volkskunde XXIV. (1918) 80—97. FUCHS, M.: Die Bauernkost im Sulmtale. Zeitschrift für Volkskunde XXXIX. (1929) 26—50. NOVÁK, V.: Ljudska prehrana v Prekmurju. Ljubljana 1947.

Jó táplálkozási fejezetet hoznak a következő falumonográfiák: LOVRETIĆ, J.: Otok. Zbornik za narodni zivot i obicaje II. (1897) 91—459. LANG, M.: Samobor. I. Zbornik XVI. (1911) 1—128. KOTARSKI, J.: Lohor. L. Zbornik XX. (1915) 53—88.

⁷ Dolgozatunkban lehetőség szerint az egész magyar nyelvterület adatait figyelembe vettük, nem foglalkozunk azonban a szomszédos szlovák, ukrán, román, szerb-horvát és osztrák területek idevágó anyagával. Pépes ételek természetesen itt is nagy számban készülnek, de összehasonlítás szempontjából a készítés tényének megállapítása keveset mond, technikai részletkérdésekre is kitérő adat viszont igen kevés van. Ezért ebből az anyagból csak kivételként idézünk.

⁸ Magy. Népr. I.¹ 37—123.

⁹ Tudjuk, hogy a csoportosítást maga sem tartotta véglegesnek. uo. 95.

¹⁰ uo. 97—98.

ményből magyarázhatóan — a készítestechnika lényeges és lényegtelen elemeinek szét nem választása, egyes vonások önkényes kiemelése adja. Ezért keverednek össze végső alakjuk formai hasonlósága miatt a vízbe befőzött lisztből sűrű péppé forralt, majd kiszaggatott ételek a kevert és gyúrt, vízben kifőzött gombócokkal, galuskákkal. Így kerül a gyúrt tészták közé a piritás helytelen kiemelésével a sterc. Technikailag lényegtelen formai kivétel alapján választja külön a puliszkát az azonos anyagból azonos módon készült, de kiszaggatott és más nevű ételektől, amit csak ösztönzött az a véletlen, hogy az előbbinek kiszaggatott, s az utóbbinak ki nem szaggatott változatait nem ismerte. A bálmost sem sorolhatjuk a kásák közé, mert lisztből készül. A második csoport összefoglaló megnevezésében a galuska szó használata indokolatlan, mert itt — a következetlenségektől eltekintve — a pépek kiszaggatott formáját tárgyalja. Ennek az ételnek népi terminológiája országosan differenciált, s nem jogos éppen a palóc „haluska” alapján galuskának nevezni az irodalomban. A szlovák közvetítésű haluska szó¹¹ ilyen értelemben a palócoknál sem kizárólagos terminus, még csak nem is általános, a lengyel átadású galuska alakot¹² viszont nem használják ezzel az étellel kapcsolatban. Köznyelvi jelentése a kevert, vízbe szaggatott főtt tésztát idézi, s így pépről lévén szó, félrevezető.

RAPAICS RAYMUND Maurizio nyomán készült összefoglalása¹³ a táplálékot szolgáltató növények történetének bemutatása során a növényi nyersanyagból készült ételeket is tárgyalja. A fő csoportok történetileg elhelyezett felsorolásán túl¹⁴ részletelemzést, konkrét hazai anyagot keveset hoz. A pépet „finomabb kása”-nak mondja.¹⁵

ECSEDI ISTVÁN táji monográfiája¹⁶ nem szól a pépes ételekről. Ezzel mindenesetre kifejezi, hogy súlyuk az általa vizsgált terület népi táplálkozásában lényegesen megcsökkent már. A mellőzés azonban még tisztán funkcionális szempontból sem lenne indokolt — a tisztántúlit is elhagyva — a debreceni ember szempontjából sem, hiszen ezek a primitív ételek jelentőségükből igen sokat veszítve ugyan, de itt is máig készülnek.

KARDOS LÁSZLÓ őrségi összefoglalása¹⁷ a „főzelékes ételek” címszó alatt a mártások, főzelékek, kásák után tárgyalja a „pempők, puliszkák széles csoportjába tartozó gánicákat, dődölléket”.¹⁸ Itt veszi sorra a vízbe főzött liszt-pépeket, a krumpliból hasonló technikával készült ételeket és a stercet. Utána a kölesdődöllét tárgyalja, ami a kásákhoz tartozna. Jó anyagismerete tehát lényegében helyesen igazította el a kistáji anyag rendszerezésében, eltekintve attól, hogy az általunk itt vizsgált ételcsoportnak a „főzelékes ételek” címszó alá sorolásával semmiképpen nem érthetünk egyet, mert ez mind történeti szempontból, mind a nyersanyag és technika oldaláról indokolatlan, erőltetett.

¹¹ KNIEZSA I.: A magyar nyelv szláv jövevényszavai. I. Budapest, 1955. 211.

¹² KNIEZSA i. m. 180.

¹³ A kenyér és táplálékot szolgáltató növényeink története. Budapest, 1934.

¹⁴ MAURIZIO (Die Geschichte unserer Pflanzennahrung von den Urzeiten bis zur Gegenwart. Berlin, 1927.) kása-pép-lepény fejlődési elméletével szemben újabban STOKAR a lepényt nem ezekből származtatja, hanem különvonalú fejlődés mellett foglal állást. Vö. STOKAR i. m. 99. stb.

¹⁵ RAPAICS i. m. 81.

¹⁶ A debreceni és tisztántúli magyar ember táplálkozása. Debrecen, 1935.

¹⁷ Az Őrség népi táplálkozása. Budapest, 1943.

¹⁸ uo. 65.

A Magyar Néprajzi Atlasz Kérdőívének¹⁹ két pontja tér ki pépes ételekre. A két fő kérdés nem egyszempontú, egyik a technika, másik a nyersanyag kritériumára épül. A „pépes ételek” című 107. kérdés alpontjai 1. a krumplipépet, 2. a lisztstercet és 3. a liszttel sűrített krumplipép kiszaggatott formáját veszik sorra. Semmiképpen nem tartozik ide az eredeti megfogalmazásban idevont, nyersen reszelt, liszttel kevert burgonyából vízbe szaggatott, kifőtt tészta. A 109. pontban a „kukoricás ételeket” kérdezik technikai szempontú felbontásban. Az első két kérdés a kukoricaliszt folyadékba főzésével készült ételekre vonatkozik. Az atlással kapcsolatban nem támaszthatjuk a teljesség igényét, a kérdőív nem összefoglaló rendszerezésnek készült. Célja összehasonlításra alkalmas, egyértelmű, megbízható, térképezhető, elemi egységekre bontott anyag gyűjtésének biztosítása volt.²⁰ Az atlasz szempontjából az itt sorra vett kérdések kifogástalanok, a részterület oldaláról nézve természetesen nem hiánytalanok. A „pépes ételek” címszó használatával a szerkesztők szerezés új irodalmi terminust vezettek be, amely a nyersanyag és készítmény hasonlóságának alapján egységbe tartozó ételeknek a kérdőívben érintettnél sokkal szélesebb körét rendszerezve is hasznosítható.

Az anyag és technika kritériuma alapján a *pépes ételek* csoportjába az elsősorban liszt, másodlagosan darabos növényi anyag folyadékba való befőzése által nyert sűrű, sima készítményeket és a pirított liszt leforrázásával nyert hasonló jellegű és értékű ételeket soroljuk. A pépes ételeknek a magyar népi gyakorlatban két típusa van: 1. *pépek* és 2. *stercet*.

A tipizálás alapja az egyes jelenségeket meghatározó kritériumok lényeges elemeinek kiválasztása. A lényeges vagy lényegtelen kérdésében körültekintő történeti és funkcionális mérlegelés döntheti el, hogy változatról vagy más típusról van-e szó. A pépes ételek csoportjának meghatározásában technikai szempontból először a főzést vettük alapul, ezzel elhatároltuk az ide sorolt készítményeket a hasonló anyagból álló, egyszerű, de sült lepényektől. A vizsgált ételcsoport nyersanyaga elsődlegesen liszt. Lisztből, mint alapanyagból (járulékos szerepét itt kikapcsolhatjuk) technikailag kétféleképpen főzhető étel. Vagy közvetlenül a lisztet főzik folyadékba, vagy pedig még száraz állapotában nedvesítő anyaggal keverik, s az így előkészített nyers tésztát főzik meg. Az utóbbi esetben gyakorlatilag többféle eljárás lehetséges. A viszonylag hígra kevert és vízbe szaggatott galuskák, a kevés vízzel masszívvá alakított gombócok és a keményre gyúrt anyagból kézzel formált vagy nyújtott, felvágott tészták változatai közt egyenlőséget nem vonhatunk, de valamennyinek közös vonása az, hogy készítésüknél a lisztet nem természetes száraz, sima állapotában, hanem már többé-kevésbé szilárd, darabossá formálva főzik a vízben. A kész étel is ilyen jellegű. Ez a történeti fejlődési fokot is kifejező technikai különbség alapvetően elhatárolja a kifőtt tésztákat a pépektől, bár átmeneti formákat természetesen mindkét oldalról ismerünk. A pépes ételek csoportjában olyan ételt is tárgyalunk, amelynek készítésénél a lisztet nem közvetlenül vízbe főzik, hanem előbb szárazon pirítják, s aztán vízzel, zsírral felengedve duzzasztják. Az ételcsoporton belül a pirítás különbséget jelent ugyan, de a

¹⁹ A Magyar Néprajzi Atlasz Kérdőíve. I—IV. Budapest, 1958.

²⁰ vö. BARABÁS J.: A Magyar Néprajzi Atlasz elvi és gyakorlati problémái. Ethn. LXVIII. (1957) 609.

főzéstechnika alkalmazását szélesebb körben boncolva nem érinti az eljárás lényegbeli azonosságát.

A nyersanyag kérdését kiemelve látszólag különböző ételeket állítottunk egymás mellé, hiszen a gabonafajták mellett a kukorica, pillangós és gumós növények termései is az alapanyagok közt szerepelnek. Itt azonban közös nevező az azonos technika, az ételek hasonló jellege, funkciója.

1. A pépek típusába tartozó készítmények a szó legszorosabb értelmében főtt ételek. Elsődleges nyersanyaguk durván őrlött liszt. Szerepük a táplálkozásban éppen egy olyan hosszú időszakban volt a legfontosabb, amikor a gabonafélék mechanikai előkészítése során ennél finomabb anyagot nem is igen tudtak előállítani. Az ilyen szemcsés, dara jellegű liszt már eleve lehetőségeket szab: csak pép, lepény, esetleg egyszerűbb kevert főtt tészta készülhet belőle, a kenyérhez ebből már csak a finomabb jó. Pépnek viszont az ilyen liszt nemcsak alkalmas, de az étel élvezhetősége szempontjából előnyös is. A malomtechnika fejlődése változást hoz a pépnek való gabonafélék sorában, de a felhasznált lisztanyag minőségén lényegében nem alakít. A hengerszékek, szitára őrlő malmok megjelenésével párhuzamosan a legértékesebb gabonafajta, a búza uralkodik el véglegesen, a finomabban őrlő szerkezetek viszont természetesen erre, s mellette még a rozusra specializálódnak.²¹ A lisztanyag minőségi változása utat nyit a rangosabb tészták alakulásában, s további lehetőségeket hoz a kenyér fejlődésében. A búza és rozslisztet elsősorban ezek foglalják le, de a finomabb liszt technikai szempontból is kiszorol a pépek nyersanyagai közül.²²

Az ételkészítés technikája szerint a pépek csoportjában két változatot különböztetünk meg. a) Az *eresztett pép* lényege, hogy folyadékba — elsősorban vízbe — forráskor lassan lisztet kevernek el és sűrűre főzik. A kész pépet vagy egyben öntik ki, vagy elaprózzák. Az elaprózás gyakorlatilag többféle módon történhet: Nagyobb kanállal mérítve a pépből vászonruhára csomókba kirakják. Ahogy hűl, egyre jobban megkeményedik. Egy-egy szilárd csomót kézbe fogva késsel edénybe aprítják. Csinálják úgy is, hogy a pépből mérítve a kanálból rögtön lábos peremére szaggatják, s csak mikor körbe értek, húzzák végig a zsíros késsel az edény szélét, hogy a közben meghűlt, megkeményedett kis darabok a lábosba potyogjanak. Utána szaggatják a következő sort. Az elaprózás ténye másodlagos kiviteli különbség, az ételcsoport alapvető azonosságát nem érinti. A kiöntött változattal párhuzamosan fordul elő, de annak rovására egyre kedveltebb, mert a kiszaggatás által masszívabb, komolyabb, többre tartott étel lesz a pép. Az eresztett pép mindkét formában, többfajta lisztből, különböző neveken az egész országban elterjedt. Egyetlen jelentősebb kivétel a dunántúli Kisalföld területe, ahol ma egyáltalán nem ismerik, nem is emlékeznek rá. A viszonylag sokáig vízjárta, kevés búzát termő Szigetközben már nem ismeretlen, s a Csallóközben is általános. Az említett kisalföldi részeken a

²¹ Bár jól ismerjük vízi- és szárazmalmaink működésének szerkezeti részét, az ezekben őrlött liszt és dara minőségi rendszeréről keveset tudunk. Dolgozatunkban együtt tárgyaljuk az őrlő- és darálómalmokból kikerült lisztfélék felhasználását, bár az utóbbiak házi szitálása következtében bizonyos minőségi különbségek nem tagadhatók, de az elemzésre kerülő ételcsoport szempontjából ez nem döntő.

²² A durván őrlött liszt élettani előnyeivel kapcsolatban vö. Sós J.: Magyar néptáplálkozás. Budapest, 1942. 45—49.

pépes ételek újabb típusa szorította ki, s itt már csak a két azonos jellegű, de mégis eltérő technika váltásából származó terminológiai keveredés őrzi az eresztett pép korábbi gyakorlatának emlékét.²³

A készítmód eddig lokálisnak ismert változata szerint a lisztet előbb külön eldurmálják egy kevés folyadékkal, s aztán főzik be állandó keverés közben.²⁴ Lehetséges, hogy ezt a formát éppen a szemcsésebb nyersanyagra való törekvés alakította, gyakorlata a jelzett területen is az általánosan szokásos eljárással párhuzamosan él.

b) A tört pép alapanyaga liszt vagy darabos növényi anyag (burgonya, bab). Az eresztett formától eltérően itt a lisztet nem keverik el rögtön a vízben, hanem csak ráteszik, mikor már meleg. Nem oszlik el, hanem nagy gombóc-szerű csomóban az edény közepén fő; nem ér a falához, víz veszi körül, s hogy belül is érje, rövid főzés után a keverőfát a csomó közepébe szúrják. Végül összetörik a lisztcsomót s elkeverik a vízben. Mikor elég sűrűre forrt már, kanállal összeigazítják az egészet, s kiöntik deszkára. Formásan egyben marad, s ha kihűlt, madzaggal jól szeletelhető. Ez a készítmód eddigi adataink szerint csak az erdélyi, bukovinai és moldvai magyaroknál ismeretes, itt általános is.²⁵ Az előbb tárgyalt „eresztett puliszka” mellett ma is gyakoribb a tört változat, s ezt tartják régebbinek. A másikat készítik ugyan, de városiasnak tekintik.

Tört pép készül babból és hámozott, feldarabolt burgonyából is. Ezeket kevés sós vízben egészen puhára főzik, azután főzőkanállal péppé törik a még darabos részeket, majd sűrűre forralják. Általában lisztet is főznek bele végül, hogy keményebb legyen. Burgonyából az egész országban általános; babból ma ritkább, de területileg nem határolódik el, szórványosan sokfelé előfordul.²⁶ A tört pép darabos, vegyes alapanyagú változatainál is megvan a kiöntött forma mellett a kiszagztatás gyakorlata. Utóbbi a burgonyával kapcsolatban a Dunántúlon általános, az északkeleti dombvidéken és a szomszédos Észak-Alföldön ismert, a további alföldi területről gyakoriságának tisztázására nincs elegendő adatunk.

Helyi változatban a Dunántúlról ismerjük a lisztből készült tört pép és a krumpliból főtt hasonló étel készítésének egyesített formáját.²⁷ A nyersen meghámozott burgonyát hideg vízben felteszik főni, s mikor forr, ráteszik a lisztet. Nem eresztik és keverik, hanem egy csomóban hagyják főni. Közepébe szúrják a főzőkanál nyelét, hogy ott is feljöhessen a krumplilé. Ha megfőtt, leszűrik, mert a krumpli úgyis elég pépes, aztán fakanállal összetörik az egészet. Bár ez a technikai eljárás a magyar nyelvterület keleti széléről ismeretes, a lokális dunántúli változat önmagában mégis aligha tekinthető a liszt alap-

²³ L. alább a sterccel kapcsolatban.

²⁴ Bödeháza, Szentgyörgyvölgy (Zala m.), Szalafő (Vas m.).

²⁵ Kibéd (Maros-Torda m.), Korond, Vágás (Udvarhely m.), Andrásfalva, Istensegits (Bukovina), Pokolpatak (Moldva). A tört pép formát írja le részletesen pl. még egy 1929-ben megjelent erdélyi szakácskönyv is. Megjegyzi, hogy „ez a közönséges puliszka”. Utána röviden említi csak az „eresztett puliszkát”. vö. SZÁSZNÉ BENE I.: Erdélyi magyar szakácskönyv. Nagyvárad, 1929.

²⁶ Pl. Alsópaty, Borgáta, Kemenesmihályfa, Órség (Vas m.), Himod, Kapuvár (Sopron m.), Feketenyék (Pozsony m.), Ravazd (Győr m.), Bucs (Esztergom m.), Pákozd (Fejér m.) Szentgál (Veszprém m.), Gomba, Monor (Pest-Pilis-Solt-Kiskun m.), Komaróc (Abaúj-Torna m.).

²⁷ Egervölgy, Nemeskolta, Szemenye (Vas m.).

anyagú tört pép korábbi nyugati gyakorlatának bizonyságaként, hiszen a legújabb nyersanyaggal kapcsolatos, s sokkal inkább az itteni pép-sterc példája alakíthatta.

A technikai kérdések után röviden számbavéve a pépekhez használt nyersanyagokat, először a lisztféléket tekintjük át. Pépek ma árpa-, búza-, rozs-, hajdina-, és kukoricalisztból készülnek. Országos viszonylatban legjelentősebb a kukoricaliszt használata. A hajdinatermelő délnyugati és északkeleti ország részen, valamint Erdélyben súlyában, gyakoriságában a hajdina lisztje követi a kukoricát. Nem nyomozták még kellőképpen az árpa szerepét a népi táplálkozásban, s bár általánosságban tudjuk ugyan, részleteiben nem ismerjük, hol, mikor, hogyan vesztette el korábbi jelentőségét. Pedig az árpa helye a kása- és lisztanyagok sorában a századfordulót túlélően jól megfogható még a recens néprajzi anyagban. Az árpaliszt pép alapanyagaként szórványosan ma is országosan előfordul, századunk első évtizedeiben pedig meglepően gyakori még.²⁸ Végül búza- és rozslisztből ma igen ritkán, kevés helyen főznek pépet. Burgonya és bab-pép sűrítésére viszont nagyobbára ezeket használják.

A lisztanyag minőségi kérdését érintettük már, ez magyarázza a péphez használt gabonafélék százalékos megoszlását, a magasabb sikértartalmú, finomabban őrlött búza- és rozsliszt kiszorulását a pépek anyagának sorából. Az árpa- és hajdinaliszt kenyérnek, főtt tésztaának csak szükségmegoldás, a rossz talajú, elmaradtabb vidékeken is egyre inkább csak keverékanyagként vagy inséges időben használják már századunkban. A másodrendű gabonaféléket a modern malmok korában is elsősorban a régi parasztőrlésű szerkezetek dolgozzák fel, de szítás kivételben is durvábbra hagyják, mint a búzalisztet. Az utóbbi évtizedekben ezen a téren elsősorban nem malmokkal, hanem motoros darálókkal kell számolnunk. Az itt nyert vegyes darát házilag szítják ki, s finomabb, de azért elég durva lisztjét használják pépek készítéséhez. A kukorica a régi európai — a hántolással meghatározott — kásafélék értelmében nem kifejezetten kásanövény, zúzással nyert darájából kell különválasztani a nagyobb szemű kását, a kukoricakását. Az apróbb, finomabb, de még elég szemcsés rész már lisztnek tekinthető, ebből készül a pép. Finom lisztjéből inkább sütni szoktak. A kukoricát csak darálóba viszik vagy kézimalmon őrlik, s a dara minőségi osztályozása a háztartásban történik. A hajdina és a kukorica is újabban megismert kultúrnövény,²⁹ de míg az előbbit csak kisebb területek termelték, a kukorica országosan jelentős tért nyert a gazdálkodás-

²⁸ Csak példának említjük meg azokat a helységeket, ahol a gyűjtés során erre az időszakra vonatkozóan árpapép előkerült. Aszófő, Hegymagas, Köveskál, Raposka (Zala m.), Hidaskürt, Nagybodak, Súly (Pozsony m.), Bőnyréta, Kisbajcs, Nagybajcs (Győr m.), Csekút, Csesznek, Csetény, Farkasgyepű, Ócs, Padrag, Szentgál, Tés, Vinár (Veszprém m.), Egerág, Mecsek-nádasd (Baranya m.), Felsőnyék, Mészla, Szekszárd (Tolna m.), Csókakő, Gyuró, Ópentele (Fejér m.), Ete (Komárom m.), Bajna, Bucs Magyarországon, Uny (Esztergom m.), Nemesoroszi (Bars m.), Cegléd, Gomba, Kiskunhalas, Monor (Pest-Pilis-Solt-Kiskun m.), Jászberény (Jász-Nagykun-Szolnok m.), Gyöngyöspata (Héves m.), Erdőhorváti, Tard (Borsod m.), Kászonimpér (Csík m.), Sepsiszentgyörgy (Háromszék m.).

²⁹ Hazai hajdinatermeléssel a 15. sz. második felétől számolhatunk. vö. RAPAICS i. m. 100. és a nyelvi adatok tanulságait.

A kukorica a 17. sz. első felében jelent meg, a század utolsó negyedében Erdélyben, a Dél-Dunántúlon és a Kisalföld dunántúli részén már elterjedt. v.ö. BALASSA I.: Der Maisbau in Ungarn. Act. Ethn. V. (1956) 103—113.

ban. Lassan a pépek legfontosabb nyersanyaga lett, és sok helyen a lisztes változatok utolsó fenntartója, napjainkban szinte kizárólagos anyaga éppen ez az új jövevény.

A burgonya a legfiatalabb, de igen gyorsan óriási jelentőségre szert tett, általánosan elterjedt táplálékul szolgáló kultúrnövény.³⁰ Darabos volta ellenére pép készül belőle, a főzeléket még alig ismerő paraszti konyha az új anyagot a hagyományos technikával dolgozza fel. Ehhez a növényhez kapcsolódik a pépek utolsó virágzása. A krumplipép általában még ma sem jelentéktelenebb a krumplifőzeléknél. Nem mondható el ez a bab-pépről, amely mind a pépek sorában, mind főzelékformájával összevetve jelentéktelen.³¹

Mind a lisztből, mind a darabos növényi anyagból készült pépeket első-sorban vízzel főzik. Kivételt képez a tej, illetve savó használata. Mindkettő táji specialitás, de az általánosan ismert vízzel készült változatokkal párhuzamosan fordul elő. A Dunántúl délnyugati sarkában tejbe főzik a kukoricalisztet. Szárazon vagy már kissé eldurmálva eresztik a forró folyadékba, nem forralják nagyon sűrűre, és sosem szaggatják ki.³² Ezt az ételt nevezik *pépnek*.³³

Erdély és a szomszédos területek kedvelt étele a *bálmos*. Ez is eresztett pép, a juhsajt készítésénél nyert második, ún. fehér savóba főzik kukoricalisztből.³⁴

A vízzel főtt pépek helyi elnevezéseit számbavéve három nagyobb szó-földrajzi egység rajzolódik ki. A pép típus — tehát az eresztett és tört forma — közös megjelölésére a dunántúli, csallóközi és palóc népnyelv a *ganca* szó és változatait³⁵ használja, a Sajótól a Felső-Tiszáig terjedő (jobbparti) területen a *számiska*,³⁶ Erdélyben s azon túl egészen a Közép-Tiszáig a *puliszka*³⁷ kifejezés él. A puliszka mellett előfordul ebben az értelemben a *málé* is.³⁸ Erdélyben

³⁰ A 16. sz. végén került Európába, de csak a 18. sz. végén honosodott meg. Hazánkban is csak ebben az időben terjedt el általánosabban. Európai elterjedésével kapcsolatban I. CANDOLLE, DE A.: Termesztett növényeink eredete. Budapest, 1894. 47.

³¹ Nem valószínű azonban, hogy a bab ilyesfajta elkészítése csak a burgonya példájára későn terjedt volna el, hiszen a kukorica és burgonya Európában való megjelenése előtt a bab szerepe a táplálkozásban igen jelentős volt, s a technikai tudás alakulásának figyelembevételével elkészítésében a pép forma kézenfekvő feltevés.

³² Belsőárd, Bödeháza, Náprádfa, Szentgyörgyvölgy (Zala m.), Órség (Vas m.). Belső-sárd kivételével eldurmált lisztből készítik.

³³ Belsőárd kivételével (itt gánica) a fenti helyeken. A pép szóval kapcsolatban az első nyelvi adat a 15. sz. végéről való. A nyelvészek gyermek- ill. dajkanyelvi szónak gondolják. vö. Szóf. Sz. 240.

³⁴ Bálványosváralja (Szolnok-Doboka m.), Nagyvárad (Bihar m.), Szucsák, Kalotaszeg (Kolozs m.), Kövend, Torda (Torda-Aranyos m.), Mezőpanit (Maros-Torda m.), Háromszék m., Máramarossziget (Máramaros m.).

A terminussal kapcsolatban vö. román *balmoș*.

³⁵ *Gánca*, *ganca* < szlovák *gance* v. *žgance*. *Gánci* < szerb *žganci* Kniezsa szerint. i. m. 181—182. A *gánica* alakot problematikusnak tartja.

³⁶ Ukrán jövevényyszó (< *zamiška*; ott a *za-měšati* 'megkever, belekever' származéka). KNEZSA i. m. 566.

³⁷ A szó eredete tisztázatlan. vö. KNEZSA i. m. 927. A nyelvi változatokat a térképen nem jelöltük, mert a források sem adják mindig pontosan. A rendelkezésre álló adatokat itt közölve: *pulicka* Karcag, Turkeve (Jász-Nagykun-Szolnok m.), Gyoma (Békés m.); *puiszka* Kövend (Torda-Aranyos m.), *pujiszka* Alsófehér m.

³⁸ Gelence (Háromszék m.), Gajcsána (Moldva), dévai csángó (Hunyad m.).

A *málé* szó valószínű *málaiu* (köles) román hátterét ismerjük. vö. Szóf. Sz. 196. A kukoricával kapcsolatban a keleti magyarságnál a növény ill. lisztjének neve. Ezzel kapcsolatos a *málépuliszka* összetétel. (Nyirgyulaj, Nyirmihálydi — Szabolcs m.).

gyakran jelzővel különböztetik meg a lisztből főtt eresztett és tört pépet.³⁹ A puliszka és zsámiska kifejezés átmeneti területén kisebb körzetben pép értelemben használják a *tokány* szót.⁴⁰ A *ganca*~*gánca* változat a Csallóközben, a palócoknál, szórványosan a Duna—Tisza közén; a *gánca* ilyen értelemben Vas és Veszprém megye északi részén; a *ganci*~*gánci* forma a Felső-Csallóköztől a Garamig; a *gánica* pedig Szombathely—Székesfehérvár vonalától délre használatos.

Mindezek a kifejezések a kiöntött és kiszaggatott ételt egyaránt jelentik.

Elsősorban a kiszaggatás tényéhez kapcsolódik viszont néhány másodlagos, kevésbé általános vagy nem egyértelmű terminus. Ezek közül jellegzetes dunántúli szó a *dödölle*.⁴¹ Kevés helyi kivételtől eltekintve az egész Dunántúlon egyértelműen a kiszaggatott forma megjelölésére használják. Így tehát a pépeken kívül a liszttel sűrített, keményre főtt, kiszaggatott kását is jelenti, amivel itt most nem foglalkozunk. A kiszaggatott krumplipép megnevezéséért az egész területen általános,⁴² bár nem kivétel nélküli: gyakran használják mellette a *ganca* változatokat is.⁴³ Lisztpéppel kapcsolatban elsősorban a Közép- és Kelet-Dunántúlon fordul elő.⁴⁴ Úgy látszik, a szó a lisztpépet legkorábban elhagyó dunántúli Kisalföldről a burgonyával kapcsolatban terjed, s keveri meg a déli terminológiát. Erre vallanak az ilyen kettőzések is: *gánicadödölle*,⁴⁵ *dödöllegánica*.⁴⁶ Feltételezhető, hogy az említett kisalföldi területen a lisztpép kiszorulása nagyjából a burgonya megjelenése előtt megtörténhetett, mert itt a krumplipép a lisztből készült hasonló étel nevét egyáltalán nem viszi tovább, ki nem szaggatott változata általánosan *kása* néven szerepel.⁴⁷ A Dunántúlon tovább keveri még a terminológiát a *krumplisterc* és nyelvi változatainak pép értelemben való használatát is, ami elsősorban az északi részekben gyakori, de délen sem példátlan.⁴⁸ Ugyancsak a kiszaggatás tényét emeli ki a palócságba felnyúló Duna—Tisza közti *szuszoga*⁴⁹~*szuszogó*⁵⁰ ~ *szusza*⁵¹ termi-

³⁹ Általános a ritkább formával kapcsolatban a technikára utaló „eresztett” jelző használata; mondják azonban az eresztett pépet pl. *fejér puliszkának* is. (Andrásfalva — Bukovina.)

⁴⁰ Egri (Szatmár m.), Huszt (Máramaros m.), Ugocsa m. A tokány szó a román *tocană* átvétele. Szóf. Sz. 312. A jelentésváltozással kapcsolatban vö. SZINNYEI J.: A magyar nyelvbe átvett oláh szavak. Nyr. XXIII. (1894) 532.

⁴¹ Etimológiája tisztázatlan. Játékos szóképzésnek gondoljuk.

⁴² 130 arányosan eloszló helységből származó adat alapján. Érsekújvár környékén barátfülét jelent a *dödölle* szó. vö. MTSz. Utóbbi értelemben a Dunántúlon ismeretlen.

⁴³ A kiszaggatott krumplipép neve *ganca* : Csöngye (Veszprém m.); *gánica* : Csószpuszta, Gic, Litér, Öskü, Paloznak, Szentgál, Szentkirályszabadja, Tapolcafő (Veszprém m.), Nemeskocs, Rátót (Vas m.), Aszófő, Balatonarács, Köveskál, Vállus (Zala m.), Törökkoppány (Somogy m.), Miszla (Tolna m.); *selyemgánica* : Hegymagas, Kisapáti, Raposka (Zala m.).

⁴⁴ I. a térképet. Bár a térkép áttekinthetősége szempontjából éppen Veszprém megyében az adatoknak csak egy részét vittük rá. Ez vonatkozik természetesen a többi terminusokra is.

⁴⁵ Balatonfelvidék.

⁴⁶ Göcsej, Hetés.

⁴⁷ Országosan ismeretes, hogy a krumplipép a lisztpépek nevét viszi tovább. Ezzel párhuzamosan másutt is szerepel *kása* néven, de ilyen kizárólagosan *kásának* csak ezen a területen nevezik. Részleteiben pontosabban kellene ismernünk a kérdés alföldi vonatkozásait is.

⁴⁸ Utóbbira példa Miszla (Tolna m.), Sósvertike (Baranya m.).

⁴⁹ Madocsa (Tolna m.), Gomba, Izsák, Kiskunhalas, Monor, Szank (Pest-Pilis-Solt-Kiskun m.), Vezseny (Jász-Nagykun-Szolnok m.).

⁵⁰ Bogyiszló, Cegléd, Gomba, Monor (Pest-Pilis-Solt-Kiskun m.), Vecseklő (Nógrád m.).

⁵¹ Galgamácsa (Pest-Pilis-Solt-Kiskun m.).

nus,⁵² a palóc *haluska*⁵³ és *bukta(!)*⁵⁴ — valamennyi a ganca~ganca mellett fordul elő.

A krumplipéppel kapcsolatban az Alföldön előkerül a *terc*⁵⁵~*derc*⁵⁶ szó.

Korábban láttuk már, hogyan szorul ki a pépek nyersanyagai közül a finoman örölt búza- és rozsliszt. Ahol a pép-technika szempontjából éppen nem előnyös jó minősége ellenére is használják még ilyen célra, vagy tovább viseli az ételcsoport helyi nevét, vagy megkülönböztető kifejezéssel jelzik rendkívüli, nem sokra tartott voltát.⁵⁷ Az utóbbi esetre utalnak a *macskanadrág*,⁵⁸ *macskakása*,⁵⁹ *liszteskása*~*lisztkása*⁶⁰ elnevezések.

A pép-ételek terminológiáját végignézve elsősorban a nyersanyagtól eltekintő, az ételkészítés-technika lényegbeli azonosságát kifejezésre juttató szóhasználat érvényesülését állapíthatjuk meg. A kifejezések táji differenciáltsága csak aláhúzza e tendencia általános voltát, hiszen az az alapterminusok mindhárom földrajzi területén egyaránt érvényesül, s a másodlagos kiviteli különbséget jelző kiszagotott értelmű nyelvi változatok is az alapanyagtól függetlenül jelzik ezt az állapotot.⁶¹ A népnyelv tehát a lényegét regisztrálja: mindegy hogy árpa, búza, hajdina, kukorica vagy krumplipép, a technika azonos, így valamennyi pép, s ennek az ételtípusnak helyi nevét viseli.

Csak általánosságban említjük meg, hogy a pép-ételeket zsírral, vöröshagymás, töpörtyűs, tejfölös zsírral, forralt és aludttejjel, túróval vagy mákkal fogyasztják.

2. A pépes ételek másik csoportjába a *stercek* tartoznak. A *sterc* az eddig tárgyalt valóban főtt pépektől eltérően nyers vagy félig főtt lisztből pirított, forrázással és zsírozással élvezhetővé tett készítmény. A készítése technika alapján két változatát különböztetjük meg.

a) Az egész Dunántúlon és a csallóközi magyarságnál általános ma a *száraz sterc*.⁶² Készítése a következő: lábosban lisztet pirítanak, majd forró vízzel feleresztik. Csak annyi vizet adnak hozzá, hogy egészen sűrű pép maradjon. Ezután zsírral öntik le, s addig keverik a tűzön, míg száraz, morzsalékos pergő nem lesz. Lokális változat szerint a száraz *sterc*nek való lisztet kevés sós vízzel kicsit elmorzsolják, s aztán kezdik pirítani. Állandó keveréssel törik,

⁵² Hangutánzó szóból alakult terminus. Mikor a sűrű pép forr: szuszog. Sokfelé mondják így ott is, ahol a szóból nem lett terminus.

⁵³ Gyöngyöspata (Heves m.), Tard (Borsod m.).

⁵⁴ Hollókő (Nógrád m.), Nemesradnót (Gömör m.).

⁵⁵ Pl. Izsák (Pest-Pilis-Solt-Kiskun m.).

⁵⁶ Pl. Vezseny (Jász-Nagykun-Szolnok m.).

⁵⁷ Csak a felnőttek számára készült, zsírosan fogyasztott változatokat vesszük figyelembe. Gyerekeknek édesen sokfelé főzik.

⁵⁸ Bakonytamási, Kup, Lovászpátona, Rigács, Szentgál (Veszprém m.), Lepsény (Fejér m.), Miszla (Tolna m.), Nagybáony (Somogy m.). A kifejezésnek a búzához kötése nyilván másodlagos, egy késői állapotot fejez ki. Arpával kapcsolatban: Szentgál (Veszprém m.), hajdinából: Szalafő (Vas m.), és kukoricalisztből: Nagykunság. Macskanadrágleves: Göcsej, Hetés.

⁵⁹ Berhida (Veszprém m.), Mersevát (Vas m.).

⁶⁰ Szentgál, Várkesző, Vaszar, Vinár (Veszprém m.), Nemeskolta (Vas m.), Miszla (Tolna m.), Magyaralmás (Fejér m.).

⁶¹ A legfiatalabb és az anyagok sorában legkiutközbb burgonyából készült ételek helyenként még nem kerültek be ebbe a terminológiai rendszerbe.

⁶² Mintegy 220 helységből származó adat alapján.

míg szétmorzsolódik az egész. Ha megpirult, ugyanúgy készül tovább, mint száraz lisztből.⁶³

A megpirított lisztet gyakran nem tiszta vízzel, hanem sós vízben folyékony péppé főtt krumplival eresztik fel. Így a sterc kevésbé száraz. Jól látszik itt az új anyagot a régibb technikába bekapcsolni kívánó törekvés szélső esete, hiszen ennél az ételnél a burgonya darabos volta a pirítást lehetetlenné tenné, tehát nem helyettesítheti a lisztet, de kiegészítőként mégis bekapcsolódott. Ez az eljárás is általánosan elterjedt a stercet készítő területeken.

Míg az előbbi esetben kevés burgonyát használnak, s száraz, morzsálékos, sterc jellegű ételt készítenek, keskeny nyugat-dunántúli sávban szokásos a régebbi és újabb technika más célú egyesítése is. A kiszaggatott krumplipép itt nem liszt hozzáfőzésével készül, hanem a lisztet stercként pirítják, aztán nagyobb mennyiségű külön megfőtt krumplit öntenek rá, összefőzik pépesre, majd kiszaggatják. Ez az étel nem sterc, de jól mutatja az egyre jobban eluralkodó pirítós technika visszahatását az egyszerűbb, korábbi pépkészítésre. Az étel nevében a kiszaggatást hangsúlyozzák, s mind a pép, mind a sterc típusú étel jellegzetes nyelvi megjelölését megkerülve dődöllének hívják.⁶⁴ (Hasonló módon hat az új technika ezen a vidéken a kásadődölle készítésére is.)

Kistáji viszonylatban etnikus szint jelent a pirított stercnek vízben külön megfőzött fehér babbal való felengedése. A Sopron környéki német és horvát lakosságnál egyaránt kedvelt étel,⁶⁵ burgenlandi gyakorlatáról csak az ott „német szót tanult” magyarországi adatközlők emlékezéseiből tudunk valamit. Az északnyugat-dunántúli magyar községekben a soproni poncichter konyha specialitásaként tartják számon. A magyar falvakban újabban és csak mérsékelten terjed.⁶⁶ A Moson környéki németség nem készíti, szintén a poncichterekhez köti, és csúfolja is vele őket.⁶⁷

b) A sterc típusú étel másik változata a *pép-sterc*. Fazékban sós vizet forralnak, nagy kanállal lehetőleg egy adagban ráteszik a szükséges lisztmennyiséget. A lisztet nem keverik el, hagyják hogy a forró víz nagy csomóvá összekapja. A csomó a fazék közepén lebeg, körülötte forr a víz, s hogy több oldalról érje, gyakran a főzőkanál nyelét állítják a közepébe. Hús-harminc percig főzik, „míg a vize megzöldül”,⁶⁸ közben sokan meg is szokták fordítani. Leszűrük a levét, a kissé pépesre főtt lisztesomót pedig főzőkanál nyelével jól szétverik. Belsejében még száraz, lisztes részek is vannak. Forró levéből esetleg visszaöntenek rá egy kicsit, de sohasem keverik hígra, csak morzsásra. Ezután zsírral megöntözve pirítják. Végző formájában olyan, mint a sterc. Pép-sterc

⁶³ Órség (Vas m.), Himod (Sopron m.). Himodon ezt az ételt *gyúrott istercnek* hívják. De így nevezik itt a házi készítésű, frissen használt tarhonyát is. Lipóton (Moson m.) ilyen stercet nem csinálnak, de *gyúrott istercnek* hívják a tarhonyát. A tarhonyakészítés a Nyugat-Dunántúlon mindenütt egészen új, közel sem olyan kimódolt és hagyományos, mint az Alföldön.

⁶⁴ Pínye (Sopron m.), Borgáta, Kemenesmihályfa, Nemeskocs, Szemenye (Vas m.).

⁶⁵ Ágfalva, Kópháza, Sopron (Sopron m.).

⁶⁶ Pínye, Völcséj (Sopron m.), Gőr, Lócs, Szalafő (Vas m.).

⁶⁷ „O ist Púinsterzl!

Ja sie können ohne Púinsterz nicht leben!”

„Jetzt kommen die Púinsterzl,

Host du im mitgebracht dem Púinsterz?” (Mosonszolnok, Moson m.)

⁶⁸ Általános.

csak lisztből készül, ma csak a legidősebb korosztály ismeri, sok helyen ezek sem. Területileg viszont nem határolódik el, elszórtan előkerül a Dunántúl minden vidékéről.⁶⁹

A pép-sterc készítésénél két technikai elem kerül egymás mellé. A kiindulás a lisztpép tört változatával azonos — ez a típus pép formában csak Erdélyben ismeretes. Elterjedését az Alföldön senki nem nyomozta, magunk a Dunántúlon negatív eredménnyel. A pép-sterc készítésének következő szakasza, a pirítás viszont a száraz sterc technikájával rokon. Száraz stercet csak a nyugati országrészen készítenek, a pirításos technika itt is újabb réteggént jelentkezik, s a Dunától keletre az étel már ismeretlen. A stercet készítő osztrák területek anyagának pontos elemzésével adós még a kutatás, részletes leírást lokális vonatkozásban is alig nyújt az irodalom. Nem derül ki kétségtelenül, hogy a pép-stercet általánosan ismerik-e, vagy csak bizonyos területeken készítik, s az sem, hogy náluk milyen előzményei voltak.⁷⁰ Mindezen körülmények miatt nem dönthetjük még el, hogy a pép-sterc esetleg egészében újabb jövevény-e a Dunántúlon, vagy — ami valószínűbbnek látszik — újabb volta ellenére éppen a régebbi, korábban esetleg az Alföldön és a Dunántúlon is ismert pépkészítési mód, a tört lisztpép emlékét őrzi.⁷¹

⁶⁹ Előfordulását l. a terminológiánál.

⁷⁰ A sterc a német nyelvterületen osztrák specialitás. Németországi említéséről nem tudunk, s így is szótározzák: „Sterz — Schwanz der Tiere, der Vögel, des Pfluges; Kohlenstrunk. — In Österreich ist (Mehl =) Sterz eine einfache Mehlspeise”. (KLUGE—GÖTZE: Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache. Berlin, 1953.^{16c} 763.) Korai említését ismerjük a 17/18. sz. fordulójáról Karintiából, de nem derül ki, hogy ez az adat milyen ételtípusra utal: Sterz „in Butter schwimmenden Speise des Landvolkes”. (GLEISSENBERGER. V. munkájából idézi SCHMIDT, L.: Geschichte der österreichischen Volkskunde. Wien, 1951. 33.) A pépes ételek csoportjában a pép és sterc típus egymás mellé kerülése az osztrák néprajzi anyagban is terminológiai keveredést okoz, amit még a kásaételek neve is kever, így a sterc szóból itt sem következtethetünk biztosan erre a típusra is. Pl. „Sterz — eine Nationalspeise von Heidekorn.” És a példa:

„I' koch enk in der milch an brein,
wirf a stück'l putter drein,
woder i' koch énk an stérz,
ság nur wie 's dier ist umb's herz. (Hirtenlied)“.

(LEXER, M.: Kärntisches Wörterbuch. Leipzig, 1862. 241.) Nem soroljuk fel a sterc néprajzi leírásait, számos példája van főleg a déli osztrák területekről. A publikált anyag technikai kérdésekben való pontatlansága miatt nem bizonyíthatja kellőképpen, hogy a pirított sterc osztrák hatásra terjedt el a Dunántúlon, amit azonban mégis feltételezhetünk. Így hazai korát sem tudjuk egyelőre megmondani, de nyugat-keleti útjában a 17. sz. végén a Délnyugat-Dunántúlt nem igen érthette még el, mert a török hódoltsággal és megszűnésével kapcsolatos népességtrendeződés eredményeként a Kiskunságba települt baranyai lakosság ezt a technikai eljárást nem vitte magával. A Duna-Tisza közén jelentkező *derc*, *terc* terminus nem lisztstercet jelent, kizárólag csak burgonyával kapcsolatban fordul elő, s így más háttérre mutat. (A polgári konyhán *sterc*nek is nevezett krumplikörítéssel kapcsolatban vö. MÁR-TONFFY MÁRIA: Német jövevényiszavak a magyar konyhaművészetben. Budapest, 1944. 21.)

⁷¹ Tört lisztpépet ismerünk a szomszédos délszláv anyagból is. A *Pliva* völgyében (Bosznia) *pura* a neve, kukoricalisztből készül. (SCHNEEWEISS i. m. 90.) Árpa- és kukoricalisztből, kiszaggatva csinálják *Otokon* (Szlavónia), neve *palenta*, *žganci*. (LOVRETIĆ i. m. 145.) *Žganci* néven, hajdina- és kukoricalisztből, kiszaggatva készül *Samoboron* (Horváto.). (LANG i. m. 121.)

Ausztriából a pép-sterc módosult formáját, de lényegében ezt a technikát ismerjük Tirolból, Stájerországból. Itt a lisztet nem főzik egy nagy csomóban hagyva, hanem leforráz-

A stercek nyersanyagairól nem kell sokat szólnunk. Az elmúlt évtizedekben nem volt még ritka az árpa-, hajdina- és különösen a kukoricaliszt alkalmaszása. Mivel ennél az ételnél viszont nem technikai kiváncsalm már a durva őrlésű anyag, akadálytalanul érvényesülhetett a búza- esetleg rozsliszt használatára irányuló törekvés. Ma elsősorban búzalisztból készül. A burgonya és bab járulékos szerepéről szoltunk már.

A sterc étel megnevezésére két általánosan elterjedt kifejezés-típust ismerünk. Osztrák jövevényszóval *sterc* (*isterc*), a pépes ételek korábbi terminológiáját átvéve pedig *gánca* ~ *gánica* néven fordul elő. A második esetben a régebbi név gyakran a technikai különbségre utaló jelzővel (*pirított gánca* ~ *pirított gánca*; ⁷² *aprogánica* ⁷³) vagy a sterccnek éppen a pépekkel szemben jellemző anyagát hangsúlyozó előtaggal (*búzagánica*, *búzagánca*) ⁷⁴ jár együtt. A sterc és a gánca típusú kifejezés az egész Dunántúlon egyaránt ismeretes, de az északi és keleti részekben a spontán szóhasználatban ma az előbbi, délen és délnyugaton az utóbbi a gyakoribb. Területileg a szóhasználat különbsége nagyjában egybeesik tehát a pépkészítés mai gyakorlatának, illetve ismeretlenségének táji megoszlásával. A dunántúli Kisalföldön viszont éppen a sterccel kapcsolatban ritkábban használt *gánca* szó is jelzi, ⁷⁵ hogy az országosan ismert lisztpépet korábban itt is készítették, míg az új, pirításos technika teljesen ki nem szorította. A sterc hatása itt volt a legátütöbbs, amit a kitűnő búzatermő terület mellett a vidék korán és erősen polgárosult volta, s ezzel kapcsolatban a táplálkozásban is az újra, igényesebbre való törekvés jelentkezése magyaráz.

A Dél-Dunántúlon tréfaszóval *vakondtúrás*, ⁷⁶ *pocoktúrás*, ⁷⁷ *pucoktúrás*-nak ⁷⁸ is hívják a sterccet. Lokálisan *lisztmór* ⁷⁹ terminus is előfordul ilyen értelemben.

A burgonyával történő feleresztés a sterc nevében vagy nem jelentkezik, vagy jelzőben jut kifejezésre: *krumplis sterc*, illetve összevontan *krumplisterc*. Hasonló a *babos sterc* ~ *babos gánca* (*Paunsterz*) ⁸⁰ megkülönböztetés.

zák, s az így nyert pépet rázzák szét egy speciális eszközzel, miközben piritják. Búzalisztból készítik az ételt. *Lungauba*n (Tírol) *Muas*, a szomszédos *Katschtal*ban *Abbreunmuas*, Stájerországban pedig *Brennsterz* a neve. (HUBATSCHKE, E.: Über die Alltagskost beim Tiroler Bergbauern. Schlern-Schriften LIII. (1948) 171.) A *Sulm* völgyéből már a dunántúli pépsterccel azonos módon készülő ételt ír le kukoricalisztból, *Türkensterz* néven Fuchs, s a paraszti konyha egyik legfontosabb ételének mondja. Sajátos eszköze a *Sterzgabel*, ezzel rázzák szét piritás közben a félig főtt lisztcsomót. (i. m. 31.)

⁷² Náprádfa, Szentgyörgyvölgy, Tornyiszentmiklós (Zala m.), Bajánsenye, Farkasfa, Máriaújfalu, Rábagyarmat (Vas. m.), Babot (Sopron m.).

⁷³ Csempezkovács (Vas m.).

⁷⁴ Dél- és Közép-Dunántúlon gyakori.

⁷⁵ Csak az utóbbi területről idézünk példákat: Alsópaty, Csöngé, Gór, Lócs, Répceszentgyörgy (Vas m.), Babot, Csorna, Ebergóc, Kisfalud, Lövő, Nagycenk, Peresztteg (Sopron m.), Lébény, Pusztasomorja (Moson m.), Ásvány, Kisbajcs, Kóny, Nagybjacs, Ravazd, Vének (Győr m.), Csikvánd, Lovászpata, Várkesző (Veszprém m.).

⁷⁶ Muraszemenye (Zala m.).

⁷⁷ Tornyiszentmiklós (Zala m.).

⁷⁸ Somogyacsa (Somogy m.).

⁷⁹ Nemesoroszi (Bars m.).

⁸⁰ Sopron (Sopron m.).

A pép-sterc terminológiája a száraz stercét követi,⁸¹ de legtöbbször megkülönböztető jelzővel utalnak a technikai eltérésre. Készítése nem a pirítással kezdődik, ezért *főtt gánca*,⁸² *főtt sterc*,⁸³ (*Siedensterz*⁸⁴); éppen az előzetes főzés miatt az étel finomabb, mint a száraz sterc, neve is néhol *aprósterc*⁸⁵ (*drobni žganci*⁸⁶). Gyakorlati okok miatt mindig fazékban főzik, s csak pirítási szokták aztán esetleg lábosban. Ezt a szemléletes különbséget emeli ki a *fazékban főtt sterc*,⁸⁷ (*Häfensterz*,⁸⁸ *balonci žganci*⁸⁹) terminus. *Fejér gánca*,⁹⁰ mert világosabb színű, mint a szárazon pirított.

A sterc ételtípus terminológiáját áttekintve két alapvető jellegzetességet kell kiemelnünk. Láttuk, hogy a népi szóhasználat vagy a korábban ismert pépek terminológiáját viszi át a sterc-re is, vagy az étellel együtt megismert új terminust alkalmazza. Az előbbi körülmény szépen kifejezi azt a tényt, hogy a pépes ételek csoportjában új jövevény készítmódja különbözik ugyan a korábban ismert eljárásoktól, de a gabonaféléket alapanyagul vevő készítmények közül mégis ezekhez áll a legközelebb, végső soron jellegében azonos is velük. Jelzi egyben azt is, hogy a közösség új ismereteit a már meglévőhöz viszonyítja, s igyekszik azok sorában el is helyezni.

A jelzős változatok egy része és a jövevénytípus használata viszont éppen az eltérő elemeket, a technikában újat emeli ki.

Az étellel kapcsolatban csak azt jegyezzük még meg, hogy a stercet tejjel, aludttejjel, újabban uborkasalátával fogyasztják.

Elemzésünkben abból indultunk ki, hogy a táplálkozásban — az ételkészítés lényegénél fogva — a *nyersanyag* és a *technika* alapvető meghatározó tényezők. A pépes ételek alapanyagainak számbavétele, s az újabb típus, a sterc beépülésének tisztázása jól mutatja azt az — egészen primitív szinten produkálta kivételektől eltekintve — általános törvényszerűséget, hogy a sütés-főzés autochton fejlődésében a két tényező közül egyszerre mindig csak az egyik változik: vagy a felhasznált nyersanyagok köre bővül, vagy az ételkészítés technikája gazdagodik új elemmel. Egyszerűbben: vagy újonnan megismert anyagból készítenek régi ételt, vagy régóta ismertből újfaját. Az új technika mindig az ismert, régi nyersanyag célszerűbb, sokrétűbb felhasználását célzó törekvés eredményeként jön létre, új növényi vagy állati terméket pedig csak akkor iktatnak a táplálkozásba, ha sikerül azt a korábbi ételkészítési eljárások rendszerében elhelyezni. Ez utóbbi kérdés sikeres megoldása aztán a termelésre is visszahat.⁹¹

⁸¹ *gánica*: Bajánsenye, Horvátnádálja, Máriaújfalu, Szentgotthárd (Vas m.), Vid (Veszprém m.), Kákics, Oszró (Baranya m.). *sterc*: Boncfölde (Zala m.), *iszderc*: Zámoly (Fejér m.). *Lisztes pekenőc*: Farkasgyepű (Veszprém m.), *Žgance*: Kópháza (Sopron m.). A terminust nem közlik: Magyargencs (Veszprém m.).

⁸² Babet (Sopron m.).

⁸³ Csorna, Ebergöc, Himod, Hövej, Kapuvár, Pinnye, Völcselj (Sopron m.), Bős, Neme-hodos (Pozsony m.), Bőnyréta, Szap (Győr m.), Tapolcafé (Veszprém m.).

⁸⁴ Pornóapáti (Vas m.).

⁸⁵ Lövő, Nagycenk, Völcselj (Sopron m.).

⁸⁶ Und (Sopron m.).

⁸⁷ Aszófő (Zala m.), Nick (Vas m.).

⁸⁸ Ágfalva (Sopron m.).

⁸⁹ Und (Sopron m.).

⁹⁰ Kóny (Győr m.).

⁹¹ A kukoricával és burgonyával kapcsolatban vö. BALASSA i. m. 113.

Az árpához, búzához, rozshoz viszonyítva újabban megismert hajdina lisztjéből ugyanazok az ételek készülnek, mint a korábbi gabonafélékből. A kukorica is beilleszkedik ebbe a sorba, sőt a darabos voltával nehézségeket támasztó burgonya is jelentős mértékben pép formájában kerül a táplálkozásba, pusztá megjelenése még nem hozza a paraszti konyhán nagyobbára ismeretlen főzelékkészítés „felfedezését”. A mindenkori termelés és fogyasztás sokoldalú összefüggése következtében egy-egy ételcsoportban gyakran éppen az újabb nyersanyag uralkodik el a régebbiek rovására, ahogy ez nálunk a hajdina esetében kisebb területeken, a kukoricával és burgonyával kapcsolatban általánosabban történt. Láttuk, hogy a népi terminológia mennyire az anyagváltástól független lényegbeli technikai azonosságot fejezi ki, s ezzel is mutatja, hogy *mindig a korábbi feltételek, a meglévő ismeretek rendszerében hasznosítják az új lehetőségeket.*

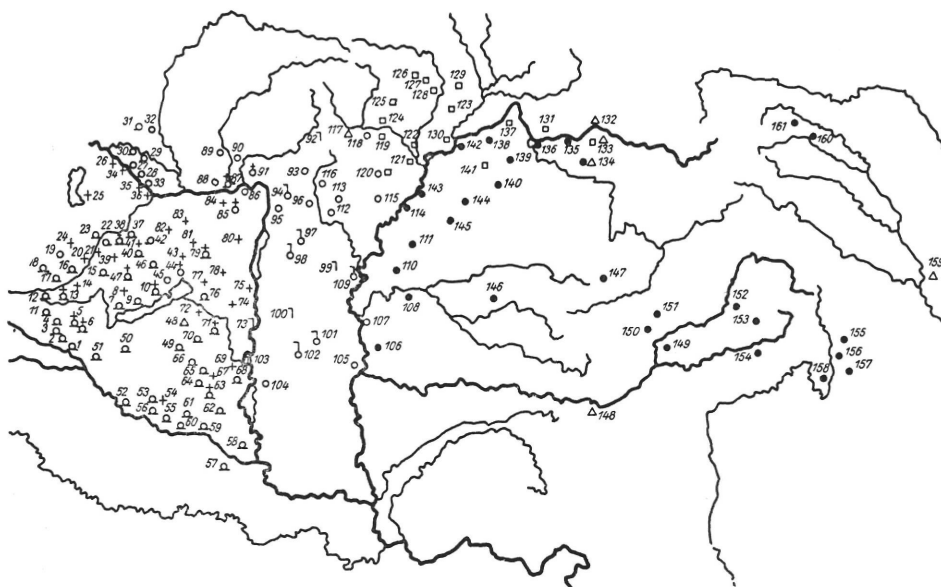
A népi kultúra táji tagoltságát részleteiben kevésbé ismerő közfelfogás egy-egy terminus kiemelésével gyakran a táplálkozásban is hibásan regisztrálja a típusok elterjedését, ahogy például a puliszkát erdélyi specialitásnak tartják, holott láttuk, hogy az étel a magyar nyelvterületen még ma is mennyivel szélesebb körben ismert, és csak a puliszka kifejezés elsősorban erdélyi szó. Hasonlóképpen szokásos az azonos technikával, de többféle anyagból is készített ételek tájilag éppen uralkodó nyersanyagának kiemelése. Így kötik ma a puliszkát — hogy a példánál maradjunk — a kukoricához, korábban a hajdinához, holott az a Székelyföldön sem ismeretlen vagy ritka árpából. A puliszka szó első írásos említése a 17. század végén az ételt akkor legjellemzőbb anyagával kapcsolja össze: „Az hariska Tatár búza vaj ki io puliszka”.⁹² Az erdélyi anyagban otthonos MÁTYUS a hajdina és kukorica vetélkedésének idején jellemzően még a székelyek hajdinapuliskáját írja le részletesen,⁹³ de KRESZNERICS szótára is a hajdinával értelmezi ezt az ételt.⁹⁴

Az új növények széleskörű hatását szem előtt tartva nem felejthetjük azonban, hogy a táplálkozásban a nyersanyagok köre viszonylag ritkábban módosul, gyakran nagy területeken hosszú időn át alig változik, s így a kultúra alakulásának boncolásában elsősorban a technikai tudás elemeinek felbontásából, fejlődésük tisztázásából várhatunk eredményeket. A pépes ételek típusainak elemzése elősegíti az anyag további gyűjtését, s talán a lényegi összefüggések feltárásához is közelebb visz.

⁹² BUDA J.: Szentsei-Dalokönyv. Budapest, 1943. 135. vö. MIKESY S.: Szótörténet pótlek a Szófejtő Szótárhoz. MNy. XLII. (1946.) 76–78.

⁹³ MÁTYUS I.: Ó és új diétetika. I-VI. Pozsony, 1787–1793. II. 153.

⁹⁴ KRESZNERICS F.: Magyar szótár. Buda, 1831–1832. II. 144.



A lisztből készült pépek elnevezései:

- | | | |
|------------|---|---------------------|
| ○ Gönca | (\square gönca; \square ganci ~ ganci; \square gánica) | △ Egyéb elnevezések |
| □ Zsámiska | | ∇ Szuszoga |
| ● Puliszka | | + Dóadólte |

- | | |
|--------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Muraszemenye (Zala m.) | 29. Nemesshodos (Pozsony m.) |
| 2. Tornyiszentmiklós (Zala m.) | 30. Diósförgepatony (Pozsony m.) |
| 3. Belsőárd (Zala m.) | 31. Hidaskürt (Pozsony m.) |
| 4. Szentgyörgyvölgy (Zala m.) | 32. Deáki (Pozsony m.) |
| 5. Náprádfa (Zala m.) | 33. Szap (Győr m.) |
| 6. Gutorfölde (Zala m.) | 34. Ásvány (Győr m.) |
| 7. Raposka (Zala m.) | 35. Nagybajcs (Győr m.) |
| 8. Sáska (Zala m.) | 36. Vének (Győr m.) |
| 9. Köveskál (Zala m.) | 37. Csikvánd (Veszprém m.) |
| 10. Akali (Zala m.) | 38. Nemesgörzsöny (Veszprém m.) |
| 11. Bajánsenye (Vas m.) | 39. Kéttornyúlak (Veszprém m.) |
| 12. Farkasfa (Vas m.) | 40. Tapolcafő (Veszprém m.) |
| 13. Ispánk (Vas m.) | 41. Vaszar (Veszprém m.) |
| 14. Oszkó (Vas m.) | 42. Lovászpátona (Veszprém m.) |
| 15. Nemeskocs (Vas m.) | 43. Csetény (Veszprém m.) |
| 16. Horvátnádhalja (Vas m.) | 44. Vilonya (Veszprém m.) |
| 17. Rátót (Vas m.) | 45. Szentkirályszabadja (Veszprém m.) |
| 18. Pornóapáti (Vas m.) | 46. Szentgál (Veszprém m.) |
| 19. Nári (Vas m.) | 47. Ócs (Veszprém m.) |
| 20. Rábahídvég (Vas m.) | 48. Nagybábony (Somogy m.) |
| 21. Mersevát (Vas m.) | 49. Törökkoppány (Somogy m.) |
| 22. Csönge (Vas m.) | 50. Kutas (Somogy m.) |
| 23. Nick (Vas m.) | 51. Nemespátró (Somogy m.) |
| 24. Tormáspusztá (Sopron m.) | 52. Somogyvisonta (Somogy m.) |
| 25. Pusztasomorja (Moson m.) | 53. Somogyhatvan (Somogy m.) |
| 26. Kisbodak (Moson m.) | 54. Mozsógó (Somogy m.) |
| 27. Süly (Pozsony m.) | 55. Endróc (Somogy m.) |
| 28. Bős (Pozsony m.) | 56. Szörény (Somogy m.) |

- | | |
|--|---|
| 57. Szentlászló (Szlavónia) | 110. Túrkeve (Jász-Nagykun-Szolnok m.) |
| 58. Csuza (Baranya m.) | 111. Karcag (Jász-Nagykun-Szolnok m.) |
| 59. Tésenfa (Baranya m.) | 112. Jászberény (Jász-Nagykun-Szolnok m.) |
| 60. Sósvertike (Baranya m.) | 113. Jászárószállás (Jász-Nagykun-Szolnok m.) |
| 61. Oszró (Baranya m.) | 114. Tiszafüred (Heves m.) |
| 62. Egerág (Baranya m.) | 115. Besenyőtelek (Heves m.) |
| 63. Mánfa (Baranya m.) | 116. Gyöngyöspata (Heves m.) |
| 64. Mecsekpölöske (Baranya m.) | 117. Nemesradnót (Gömör-Kishont m.) |
| 65. Szászvár (Baranya m.) | 118. Uppony (Borsod m.) |
| 66. Csikóstöttös (Baranya m.) | 119. Bánfalva (Borsod m.) |
| 67. Váralja (Tolna m.) | 120. Tard (Borsod m.) |
| 68. Alsónána (Tolna m.) | 121. Ónod (Borsod m.) |
| 69. Szekszárd (Tolna m.) | 122. Böcs (Borsod m.) |
| 70. Regöly (Tolna m.) | 123. Erdőhorváti (Borsod m.) |
| 71. Miszla (Tolna m.) | 124. Sajókaza (Borsod m.) |
| 72. Felsőnyék (Tolna m.) | 125. Szendrő (Borsod m.) |
| 73. Madocsa (Tolna m.) | 126. Makranc (Abaúj-Torna m.) |
| 74. Alap (Fejér m.) | 127. Szepsi (Abaúj-Torna m.) |
| 75. Ópentele (Fejér m.) | 128. Komaróc (Abaúj-Torna m.) |
| 76. Lepsény (Fejér m.) | 129. Pusztafalu (Abaúj-Torna m.) |
| 77. Tác (Fejér m.) | 130. Tokaj (Zemplén m.) |
| 78. Seregélyes (Fejér m.) | 131. Beregszász (Bereg m.) |
| 79. Sárkeresztes (Fejér m.) | 132. Huszt (Máramaros m.) |
| 80. Gyuró (Fejér m.) | 133. Ugocsa m. |
| 81. Csókakő (Fejér m.) | 134. Egri (Szatmár m.) |
| 82. Ete (Komárom m.) | 135. Tiszacséce (Szatmár m.) |
| 83. Kocs (Komárom m.) | 136. Panyola (Szatmár m.) |
| 84. Bajna (Esztergom m.) | 137. Kisvárdá (Szabolcs m.) |
| 85. Uny (Esztergom m.) | 138. Demecser (Szabolcs m.) |
| 86. Pilismarót (Esztergom m.) | 139. Nyírgyulaj (Szabolcs m.) |
| 87. Bucs (Esztergom m.) | 140. Nyírmihálydi (Szabolcs m.) |
| 88. Magyarország (Esztergom m.) | 141. Nagykálló (Szabolcs m.) |
| 89. Nemesoroszi (Bars m.) | 142. Tiszaeszlár (Szabolcs m.) |
| 90. Ipolyszalka (Hont m.) | 143. Tiszacsege (Hajdú m.) |
| 91. Szokolya (Hont m.) | 144. Hajdúböszörmény (Hajdú m.) |
| 92. Vecseklő (Nógrád m.) | 145. Hajdúszoboszló (Hajdú m.) |
| 93. Hollókő (Nógrád m.) | 146. Nagyszalonta (Bihar m.) |
| 94. Galgamácsa (Pest-Pilis-Solt-Kiskun m.) | 147. Bánffyhunyd (Kolozs m.) |
| 95. Szada (Pest-Pilis-Solt-Kiskun m.) | 148. Déva (Hunyad m.) |
| 96. Tura (Pest-Pilis-Solt-Kiskun m.) | 149. Alsófehér m. |
| 97. Gomba (Pest-Pilis-Solt-Kiskun m.) | 150. Kövend (Torda-Aranyos m.) |
| 98. Monor (Pest-Pilis-Solt-Kiskun m.) | 151. Torda (Torda-Aranyos m.) |
| 99. Cegléd (Pest-Pilis-Solt-Kiskun m.) | 152. Kibéd (Maros-Torda m.) |
| 100. Izsák (Pest-Pilis-Solt-Kiskun m.) | 153. Korond (Udvarhely m.) |
| 101. Szank (Pest-Pilis-Solt-Kiskun m.) | 154. Vágás (Udvarhely m.) |
| 102. Kiskunhalas (Pest-Pilis-Solt-Kiskun m.) | 155. Kászonimpér (Csík m.) |
| 103. Bogyiszló (Pest-Pilis-Solt-Kiskun m.) | 156. Hatolyka (Háromszék m.) |
| 104. Baja (Bács-Bodrog m.) | 157. Gelence (Háromszék m.) |
| 105. Szeged (Csongrád m.) | 158. Sepsiszentgyörgy (Háromszék m.) |
| 105. Hódmezővásárhely (Csongrád m.) | 159. Gajcsána (Moldva) |
| 107. Szentes (Csongrád m.) | 160. Istenségit (Bukovina) |
| 108. Gyoma (Békés m.) | 161. Andrásfalva (Bukovina) |
| 109. Vezseny (Jász-Nagykun-Szolnok m.) | |

A dolgozat elsősorban 1957–1959 közötti terepmunkánk anyagára támaszkodik. Tekintettel arra, hogy a pépes ételek típusait tárgyalva az elterjedés kérdésében itt több esetben csak nagyobb földrajzi egységekben összegezett képet adtunk, szükségesnek látszik azoknak a helységeknek a felsorolása, ahol ebben a témakörben gyűjtést folytattunk.

Belsőárd, Bödeháza, Muraszemenye, Szentgyörgyvölgy, Tornyiszentmiklós (Zala m.),

Alsópaty, Borgáta, Gőr, Kemenesmihályfa, Lócs, Nemeskoccs, Szemenye (Vas m.), Ágfalva, Babot, Csorna, Ebergőc, Himod, Kapuvár, Kópháza, Lövő, Nagycenk, Pinye, Sopron, Und, Völcsej (Sopron m.), Dunakiliti, Lipót, Moson, Mosonszolnok, Pusztasomorja (Moson m.), Feketenyék (Mosonszolnok) (Pozsony m.), Dunaszeg, Kisbajcs, Kóny, Nagyabjacs, Ravazd (Győr m.), Nemesgörzsöny, Várkesző (Veszprém m.), Ete (Komárom m.), Bajna, Bucs (Mosonszolnok), Uny (Esztergom m.), Pákozd (Fejér m.), Mészla (Tolna m.), Izsák, Szigetszentmiklós, Tura, Uri (Pest-Pilis-Solt-Kiskun m.), Gyöngyöspata, Vécés (Heves m.), Vezseny (Jász-Nagykun-Szolnok m.), Erdőhorváti (Borsod m.), Kibéd (Budapest) (Maros-Torda m.), Korond (Budapest) (Udvarhely m.).

Ezen kívül rendelkezésre állt az 1959-ben folyamatosan kiküldött táplálkozási kérdőívről befutott anyag, a dolgozat befejezésekor 170 helységről, ezek elsősorban dunántúliak.

További forrásainkat a helynevek sorrendjében alább adjuk.

- Alsófehér m.* LÁZÁR I.: Alsófehér vármegye magyar népe. Nagyenyed, 1896.
Baja (Bács-Bodrog m.) CSEFKÓ GY.: Tájszók. Nyr. XXXIII. (1904) 29–32.
Bakonytamási (Veszprém m.) BEKE Ö.: A pápavidéki nyelvjárás. NyF. 17. Budapest, 1905.
Balatonfelvidék ÉDES J.: A balatonfelvidéki népnyelv. NyF. 40. Budapest, 1907.
Balatonmellék JANKÓ J.: A balatonmelléki lakosság néprajza. Budapest, 1902.
Balmazújváros (Hajdú m.) FERENCZY I. gyűjtése.
Bálványosvára (Szolnok-Doboka m.) K. KOVÁCS L.: Adatok a bálványosváraiban fejtő juhászathoz. II. Ethn. LVIII. (1947) 191–210.
Bánfalva (Borsod m.) MTSz.
Bánffyhyunad (Kolozs m.) JANKÓ J.: Kalotaszeg magyar népe. Budapest, 1892.
Békés (Békés m.) CSUKÁS I. gyűjtése.
Beregszász (Bereg m.) MTSz.
Besenyőtelek (Heves m.) BÉRZE NAGY J.: A hevesmegyei nyelvjárás. NyF. 16. Budapest, 1905.
Bocföldre (Zala m.) BÖDEI J.: A hajdina termelése és feldolgozása. Ethn. XLVIII. (1937) 445–50.
Bölcs (Borsod m.) RÓZSA T. gyűjtése.
Cgléd (Pest-Pilis-Solt-Kiskun m.) NAGY D. gyűjtése.
Csuza (Baranya m.) DEMJÉN K.: Baranyamegyei tájszók. Nyr. XVIII. (1889) 190–191.
Demecser (Szabolcs m.) SZERDAHELYI G. gyűjtése. EA. 3462.
Dévai csángó (Hunyad m.) SZABÓ I.: Dévai csángó-székely népviselet és táplálkozás. NÉ. V. (1904) 69–84.
Edelény (Borsod m.) MORVAY J. gyűjtése. EA. 2136.
Egri (Szatmár m.) CSÜRY B.: Szamosháti szótár. I–II. Budapest, 1935–1936.
Felső-Borsod GUNDA B.: Tárnyi néprajzi adatok Felső-Borsodból. NÉ. XXVI. (1934) 1–17.
Felsőnyék (Tolna m.) ENGEL J.: Tolnamegyei tájszók. Nyr. VI. (1877) 274–275.
Gajcsána (Egyházaskozár) (Moldva) Cs. PÓCS É. gyűjtése.
Galgamácsa (Pest-Pilis-Solt-Kiskun m.) GÖNYEI S.: Adatok Galgamácsa néprajzához. NÉ. XXXII. (1940) 22–51.
Gelence (Háromszék m.) BALÁZS M.: Adatok Háromszék vármegye néprajzához. Sepsiszentgyörgy, 1942.
Gomba (Pest-Pilis-Solt-Kiskun m.) BORZSÁK E.: Régi tűzhelyek, ételek, étkezés. NÉ. XXXIII. (1941) 209–230.
Göcsej GÖNCZI F.: A göcseji s hetési nép ételle, itala és étkezése. NÉ. VIII. (1907) 232–237.
Gutorföldre (Zala m.) BARABÁS J. gyűjtése.
Gyoma (Békés m.) BERECKZI I. gyűjtése. EA. 3910.
Hajdúböszörmény (Hajdú m.) H. FEKETE P. gyűjtése.
Hajdúszoboszló (Hajdú m.) H. FEKETE P. gyűjtése.
Hatolyka (Háromszék m.) BALÁZS M. i. m.
Hegyhát (Baranya m.) NAGY J.: A Hegyhát vidék néprajzához. NÉ. I. (1900) 125–126.
Hetés GÖNCZI F. i. m.
Hollókő (Nógrád m.) Cs. PÓCS É. gyűjtése.
Huszt (Máramaros m.) KARDOS A.: Tokány. Nyr. XXI. (1892) 567.
Ipolyszalka (Hont m.) RADVÁNYI K.: Ipolyszalkai nyelvjárás. Budapest, 1910.
Jászberény (Jász-Nagykun-Szolnok m.) TÓTH J. gyűjtése.
Kalotaszeg GYÖRFFY I.: A juhtartás Kalotaszegen. NÉ. XXVI. (1934) 48–50.
Karsag (Jász-Nagykun-Szolnok m.) MAKRA S. gyűjtése.
Kászonimpér (Csík m.) BARABÁS J. gyűjtése, MNA.

- Kiskunhalas** (Pest-Pilis-Solt-Kiskun m.) NAGY CIROK L. gyűjtése és CSONKA M. gyűjtése EA. 3457.
- Kisújszállás** (Jász-Nagykun-Szolnok m.) MAKRA S. gyűjtése.
- Kisvárdá** (Szabolcs m.) MTSz.
- Kocs** (Komárom m.) FÉL E.: Kocs 1936-ban. Budapest, 1941.
- Komaróc** (Abaúj-Torna m.) KRUSINSZKY I. gyűjtése. EA. 1720.
- Kövend** (Torda-Aranyos m.) JANKÓ J.: Torda, Aranyosszék, Toroczkó magyar (székely) népe. Budapest, 1893.
- Kup** (Veszprém m.) BEKE Ö. i. m.
- Kutas** (Somogy m.) Cs. PÓCS É. gyűjtése.
- Lovászpata** (Veszprém m.) HORVÁTH E.: A bakonyalji nyelvjárás. NyF. 34. Budapest, 1906.
- Magyarvisonta** (Somogy m.) MATÁN J. gyűjtése. EA. 858.
- Makranc** (Abaúj-Torna m.) TAKÁCS D. gyűjtése. EA. 1717.
- Máramarossziget** (Máramaros m.) MTSz.
- Mezőpanit** (Maros-Torda m.) NAGY Ö.: A mezőpaniti juhtenyésztés. Ethn. XLIX. (1938). 185—192.
- Monor** (Pest-Pilis-Solt-Kiskun m.) BORZÁK E. i. m.
- Nagybábony** (Somogy m.) MORVAY J. gyűjtése. EA. 2062.
- Nagykálló** (Szabolcs m.) MTSz.
- Nagykunság** ILLÉSHÁZY J.: Nagykunsági tájszók. Nyr. XVI. (1887) 382—383.
- Nagyszalonta** (Bihar m.) VISKI K.: A szalontai nép nyelvéből. Ny. F. 69. Budapest, 1913.
- Nagyvárad** (Bihar m.) GYARMATI Zs.: Régi ételek és a bálmos. Nyr. XXX. (1901) 207—208.
- Náprádfa** (Zala m.) BARABÁS J. gyűjtése.
- Nemesoroszi** (Bars m.) MAKRA S. gyűjtése (Zsámbék).
- Nemespátró** (Somogy m.) SEEMAYER V.: Pajtáskertek Nemespátrón. II. NÉ. XXVII. (1935) 36—45.
- Nemesradnót** (Gömör-Kishont m.) LADÁNYI B.: Gömörmegyei tájszók. Nyr. XXII. (1893) 431—432.
- Nyírgyulaj** (Szabolcs m.) ERDÉSZ S. gyűjtése, MNA.
- Nyírmihálydi** (Szabolcs m.) MORVAY J. gyűjtése.
- Ónod** (Borsod m.) MTSz.
- Ópentele** (Fejér m.) MORVAY J. gyűjtése. EA. 2536.
- Órség** KARDOS L.: Az Órség népi táplálkozása. Budapest, 1943.
- Panyola** (Szatmár m.) Cs. PÓCS É. gyűjtése, MNA.
- Pusztafalu** (Abaúj-Torna m.) TAGÁN G.: Pusztafalu gazdálkodása. NÉ. XXXI. (1939) 142—165.
- Sajókaza** (Borsod m.) LÜKŐ E. gyűjtése. EA. 852.
- Sepsiszentgyörgy** (Háromszék m.) Cs. BOGÁTS D.: Háromszéki oklevélszójegyzék. Kolozsvár, 1943.
- Somogyacsa** (Somogy m.) Cs. PÓCS É. gyűjtése.
- Sósvertike** (Baranya m.) Cs. PÓCS É. gyűjtése.
- Szada** (Pest-Pilis-Solt-Kiskun m.) GÖNYEI S.: Budapest környékének községei. I. Szada. NÉ. XXXIV. (1942) 221—251.
- Szalfő** (Zala m.) KARDOS L. i. m.
- Szank** (Pest-Pilis-Solt-Kiskun m.) JANÓ Á. gyűjtése, MNA.
- Szeged** (Csongrád m.) BÁLINT S.: Szegedi szótár. I-II. Budapest, 1957.
- Szekszárd** (Tolna m.) ANDRÁSFALVY B. gyűjtése.
- Szendró** (Borsod m.) MORVAY J. gyűjtése. EA. 2136.
- Szentes** (Csongrád m.) NÉCYESY L.: Csongrád megyei tájszók. Nyr. XVI. (1887) 94—95.
- Szentgál** (Veszprém m.) VAJKAI A.: Szentgál. Budapest, 1959. és GÖNYEI S. gyűjtése, EA. 3.
- Szentkirályszabadja** (Veszprém m.) PERESZLÉNYI M.: Adatok a kenyérsütéshez a Balaton környékéről. NÉ. XXXIII. (1941) 276—278. és EA. 1845.
- Szentlászló** (Szlavónia) GARAY Á.: Szlavóniai régi magyar faluk. NÉ. XII. (1911) 221—248.
- Szepsi** (Abaúj-Torna m.) MTSz.
- Szokolya** (Hont m.) MORVAY P.: Szokolya gazdálkodása. NÉ. XXX. (1938) 282—287.
- Szőreg** (Bács-Bodrog m.) PÉTER L. gyűjtése.
- Szőrény** (Somogy m.) Cs. PÓCS É. gyűjtése.
- Szucsák** (Kolozs m.) VERSÉNYI Gy.: Kolozsmegyei tájszók. Nyr. XVIII. (1889) 575—576.
- Tác** (Fejér m.) MORVAY J. gyűjtése.
- Tard** (Borsod m.) FÉL E. gyűjtése. EA. 2371.
- Tiszacécsé** (Szatmár m.) MORVAY J. gyűjtése.
- Tiszacsege** (Hajdú m.) K. KOVÁCS L. szíves közlése.

- Tiszaeszlár* (Szabolcs m.) Cs. Pócs É. gyűjtése, MNA.
Tiszafüred (Heves m.) SZILÁGYI M. gyűjtése, MNA.
Torda (Torda-Aranyos m.) VISKI K.: A tordai nyelvjárás. NyF. 32. Budapest, 1906.
Törökkoppány (Somogy m.) Cs. Pócs É. gyűjtése.
Turkeve (Jász-Nagykun-Szolnok m.) GYÖRFFY L. és MAKRA S. gyűjtése.
Ugocsa m. GECSEI B.: Ugocsa megyei tájszók. Nyr. XV. (1886) 574.
Úppony (Borsod m.) MORVAY J. gyűjtése.
Vágás (Údvarhely m.) JÓZSA J. gyűjtése.
Vecseklő (Nógrád m.) WOLF V.: Nógrádmegyei tájszók. Nyr. V. (1876) 571.

A dolgozatban az egyes községek áttekinthetőbb helymegjelölése céljából mindig közöljük a megfelelő megye nevét is. Minthogy bemutatásunk anyaga a magyar etnikum egész területére kiterjed, az egyszerűség és egységesség céljából az 1913-as megyebeosztást vettük alapul.

KISBÁN ESZTER

Ungarische breiige Speisen

Die Verfasserin stellt sich die Aufgabe, eine einfache Gruppe von im ungarischen Sprachgebiet aus Mahlprodukten bereiteten Speisen einzuordnen.

Zur Gruppe dieser *breiigen Speisen* zählen vor allem aus Mehl, in zweiter Linie aus stückigen vegetabilischen Stoffen durch Einkochen bereitete dichte, glatte Gerichte und auch solche, die durch Abbrühen gerösteten Mehles gewonnen werden und ähnlichen Charakter und Wert aufweisen. Im ungarischen volklichen Leben kennt man zwei Gattungen solcher breiiger Gerichte, 1. Breie und 2. Sterze.

Grundlegendes Kriterium ist die Art und Weise der Zubereitung, diese unterscheidet die breiigen Speisen von den aus ähnlichen Stoffen zubereiteten einfachen, gebackenen Fladen. Das Grundmaterial breiiger Speisen ist vor allem Mehl. Mehl unterscheidet diese Speisengruppe von jenen breiigen Gerichten die ursprünglich nur aus geschälten, später aus zerkleinerten Körnerfrüchten zubereitet wurden. Mehlgerichte können auf zweierlei Arten hergestellt werden, es wird entweder direkt eingekocht oder angefeuchtet und der so gewonnene rohe Teig wird gekocht. Für letztere Bereitungsform sind mancherlei Verfahren bekannt und kann unter den so gewonnenen Gerichten keine Gleichförmigkeit erkannt werden, so trennt doch dieser eine geschichtliche Entwicklungsstufe ausdrückende technische Unterschied gekochte Mehlspeisen grundlegend von Breien, obgleich Übergangsformen selbstverständlich von beiden Seiten bekannt sind. Bei dem zur Gruppe der breiigen Gerichte zählenden Sterz wird das Mehl nicht unmittelbar in Wasser eingekocht, innerhalb der Speisengruppe bedeutet das hier in Erscheinung tretende Rösten einen Unterschied, berührt aber im breiteren Rahmen des Kochens die Wesensgleichheit des Verfahrens nicht.

Neben Getreide zählen auch Mais, Hülsenfrüchte und Knollengewächse zu den Grundstoffen breiiger Gerichte, aus allen diesen werden im gleichen Verfahren ähnliche Speisen bereitet und man kann beobachten, dass in je einer Speisengruppe gerade die Verwendung geschichtlich neueren Grundmaterials vorherrschend wird.

1. Die zur Gattung der *Breie* zählenden Speisen sind in des Wortes engster Bedeutung gekochte Gerichte und ihr ursprünglicher Grundstoff war grob gemahltes Mehl. Hand in Hand mit der Entwicklung der Mühlentechnik wurden immer mehr einfache Getreidesorten verarbeitet, während aus Weizen- und Roggenmehl in erster Linie schon anspruchsvollere Mehlspeisen und Brot bereitet wurden.

Hinsichtlich der Technik der Speisenbereitung unterscheidet die Verfasserin in der Gruppe der Breie zwei Varianten:

a) Das Wesen des *ingerührten Breies* ist, dass in eine siedende Flüssigkeit, vor allem in Wasser, langsam Mehl eingerührt und dickgekocht wird. Der fertige Brei wird entweder in einem Stück aus dem Gefäß geschüttet oder zerkleinert, auf kleine Stücke gerissen. In beiden Formen und aus verschiedenem Mehl bereitet, ist der eingerührte Brei über das ganze ungarische Sprachgebiet verbreitet, mit der einzigen Ausnahme von Nordwest-Transdanubien (kleine transdanubische Tiefebene), wo diese Speisengattung schon vergessen ist. Sie wurde hier vom neueren Typ der breiigen Gerichte, vom Sterz, verdrängt, die Erinnerung an den eingerührten Brei lebt hier nur noch im Sprachgebrauch fort.

b) Der Grundstoff zum *gebrochenen Brei* ist Mehl oder ein stückiges Gewächs wie Kartoffeln oder Bohnen. Bereitet man gebrochenen Brei aus Mehl, so wird dieses nicht sofort im

Wasser verrührt, sondern nur auf die Oberfläche des bereits erwärmten Wassers gelegt. Im Wasser verteilt sich das Mehl nicht, sondern kocht in der Mitte des Gefässes in Form grosser klossartiger Klumpen. Der Klumpen langt nicht bis zur Wand des Kochgefässes, ist ganz von Wasser umgeben und dass das Wasser auch in sein Inneres gelangt, wird nach kurzem Kochen das Mischholz in seine Mitte gestochen. Schliesslich wird der Mehlklumpen zerbrochen und im Wasser verteilt. Ist er genügend dicht gekocht, so wird er auf ein Brett geschüttet und ausgekühlt mit einer Schnur in Scheiben geschnitten. Nach bisherigen Daten ist diese Bereitungsart bloss am Ostrand des ungarischen Sprachgebietes, in Siebenbürgen, in der Bukowina und in der Moldau bekannt.

Gebrochener Brei wird aus Bohnen und auch aus roh geschälten, zerkleinerten Kartoffeln bereitet. Diese werden in wenigem Salzwasser weichgekocht, die noch stückigen Teile werden mit dem Kochlöffel zerschlagen und eingedickt. Häufig wird auch etwas Mehl zugesetzt, damit der Brei dicker wird.

Aus Kartoffeln gekocht ist der gebrochene Brei im ganzen Land gekannt, aus Bohnen kommt er nur noch selten vor. Neben den stückigen, verschiedenartigen Varianten des gebrochenen Breies und der ausgegossenen Form hat sich auch die Übung des Zerreißens erhalten.

Heute werden Breie aus Gersten-, Weizen-, Roggen-, Buchweizen- und Maismehl bereitet. Der Gebrauch von Maismehl ist über das ganze Land am weitesten verbreitet, in den südwestlichen und nordöstlichen Landesteilen und in Siebenbürgen ist der Buchweizen häufig, zu Beginn des Jahrhunderts war noch die Verwendung von Gerstenmehl ansehnlich, heute ist sie nur mehr ganz sporadisch. Aus Weizen- und Roggenmehl werden Breie nur ganz selten bereitet. An die Einschaltung der jüngsten Kulturpflanze als Nahrungsmittel, an die Kartoffel, knüpft sich die letzte Blütezeit der breiigen Gerichte.

Die aus Mehl wie gleicherweise aus Knollengewächsen bereiteten Breie werden vor allem in Wasser gekocht. Eine Ausnahme bildet die Verwendung von Milch und Molken als regionale Spezialität, in Siebenbürgen und Südwest-Transdanubien kommt sie zusammen mit den mit Wasser bereiteten Varianten vor.

Ist auch die Benennung der Breigerichte gebietsmässig differenziert und sieht man von der Vielfalt der verwendeten Rohstoffe ab, so kann doch eine Gleichheit des Sprachgebrauches festgestellt werden, die die Bereitungsart im wesentlichen ausdrückt.

2. Zu der anderen Gruppe der breiigen Speisen gehören die *Sterze*. Der Sterz ist ein aus rohem oder halbgekochtem Mehl geröstetes, durch Brühen und Schmalzen gar gewordenes Gericht. Auf Grund der Zubereitungsform kann die Verfasserin zwei Varianten unterscheiden.

a) In ganz Transdanubien und beim Ungartum des Csallóköz ist heute der *trockene Sterz* allgemein, er wird wie folgt bereitet: Man röstet Mehl in einer Kasserolle und rührt es mit wenig heissem Wasser ein, dass es zu einem ganz dicken Brei wird; dann wird es mit heissem Fett abgossen und auf dem Feuer so lange gerührt, bis es trocken und bröckelig wird. Häufig wird das geröstete Mehl nicht mit reinem Wasser, sondern mit in Salzwasser zu einem flüssigen Brei gekochten Kartoffeln eingerührt, dieses Verfahren ist in den sterzbereitenden Gegenden auch allgemein verberitet. Bei den Deutschen und Kroaten der Gegend um Sopron ist das Verfahren allgemein beliebt, geröstetes Mehl mit weichgekochten Bohnen einzurühren. In neuerer Zeit gewinnt der Bohnensterz in den ungarischen Gemeinden von Nordwest-Transdanubien ein wenig Verbreitung und die Ungarn zählen ihn zu den Spezialitäten der Küche der Ponzichter des Soproner Gebietes. Auch die Deutschen um Moson sind gleicher Meinung, bereiten das Gericht aber nicht.

b) Die andere Variante des sterzigen Gerichtes ist der *Breisterz*. Man kocht in einem Topf Salzwasser und legt auf dasselbe mit einem grossen Löffel und möglichst in einer Portion die nötige Mehlmenge. Das Mehl wird nicht verrührt, sondern man lässt es im heissen Wasser Klumpen bilden. Häufig wird der Kochlöffelstiel in den Mehlklumpen gestochen. Nach zwanzig bis dreissig Minuten langem Kochen wird das Wasser abgeseiht und der Mehlklumpen in dessen Inneren sich auch noch *trockene*, mehligte Teile befinden, wird mit dem Löffel zerschlagen. Von dem heissen Wasser wird eventuell ein wenig auf die Speise geträufelt, nie wird sie jedoch dünnflüssig gerührt, sondern muss bröckelig bleiben. Dann wird das Ganze mit heissem Fett begossen und geröstet. In seiner letzten Form ist das Gericht so wie der *trockene Sterz*. *Breisterz* wird nur aus Mehl bereitet, ist heute aber nur von den älteren Altersklassen gekannt. Diese Variante kommt vereinzelt in den sterzbereitenden Gegenden von Transdanubien und des Csallóköz vor.

Bei der Bereitung von *Breisterz* begegnen sich zwei technische Elemente, der Beginn gleicht jenem der Bereitung von gebrochenem Brei aus Mehl, die in Breiform darauf folgende Variante ist aber nur im östlichen ungarischen Sprachgebiet bekannt. Noch wurde die Grosse

Tiefebene nicht auf die Verbreitung dieser Speise untersucht, im Gegensatz zu Transdanubien, wo Nachforschungen angestellt wurden, aber negativ verliefen.

Der folgende Abschnitt der Bereitung von Breisterz, das Rösten, ist aber der Technik der Zubereitung von trockenem Sterz verwandt. Trockener Sterz wird nur in den westlichen Landesteilen bereitet, die Übung des Röstens ist auch hier neueren Datums und östlich der Donau ist dieses Gericht schon unbekannt. Aus dem über die österreichischen sterzbereitenden Gebiete veröffentlichten Material können wir kein richtiges Bild von der dortigen Verbreitung von Brei und Sterz gewinnen. Unter diesen Umständen können wir nicht entscheiden, ob der Brei-Sterz in Transdanubien als Ganzes eine neuere Erscheinung ist oder — wahrscheinlicher — trotz seiner neueren Erscheinung die Erinnerung an ältere, früher vielleicht in der Grossen Tiefebene und in Transdanubien bekannte Herstellungsformen, an den gebrochenen Mehlbrei bewahrt. Letztere Variante ist uns auch aus publiziertem südslawischen Material bekannt.

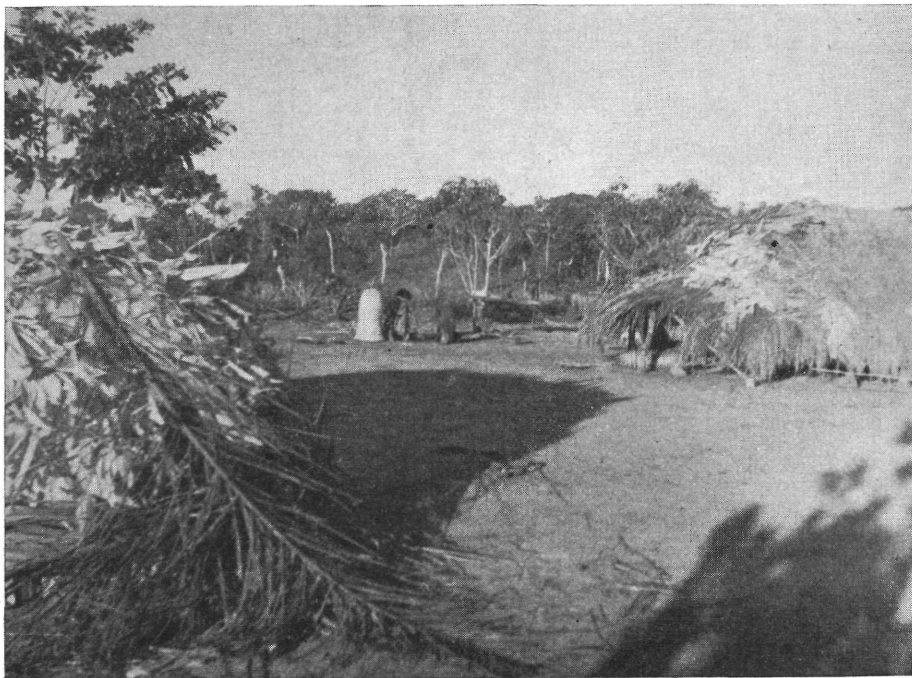
Sterz wird vor allem aus Weizenmehl, seltener aus Roggen-, Mais-, Buchweizen- und Gerstenmehl bereitet.

Für die Benennung der Gerichte vom Sterztyp wird entweder die frühere Breiterminologie oder aber das österreichische Lehnwort, Sterz, übernommen.

Für die Mannigfaltigkeit der breiigen Speisen ist es ein gutes Beispiel, dass man bei der Ernährung immer mit zwei Kriterien rechnen muss, erstens mit dem zur Verfügung stehenden Rohstoff und zweitens mit den Faktoren, die die Grenzen des technischen Könnens bestimmen; letztere waren in früheren Zeiten dafür entscheidend, welche Speisen bereitet wurden. Von auf primitivstem Niveau stehenden Ausnahmen abgesehen ist es allgemeine Gesetzmässigkeit, dass bei der autochthonen Entwicklung des Kochens-Backens, von beiden Faktoren sich immer nur einer auf einmal verändert: entweder wird der Kreis verwendeten Rohstoffe erweitert, oder die Technik der Speisenerbereitung bereichert sich mit einem neuen Element. Die neue Technik bestrebt sich stets, die bekannten Rohstoffe zweckmässiger und vielseitiger zu nutzen, neue pflanzliche oder tierische Produkte werden aber nur dann in die Ernährung eingefügt, wenn es gelingt, diese in das System früherer Verfahren der Speisenerbereitung einzuschalten.

A nyugat-brazíliai nambikuara-indiánok néprajza

Több tudományos intézmény meghívására 1958 végén Brazíliába utaztam, ahol a São Paulo-i Néprajzi Múzeum és a Szociológiai Kutató Intézet lehetővé tette számomra, hogy indiánok között néprajzi kutatást folytassak. Eredeti tervem a közép-brazíliai karazsa-indiánok tanulmányozása volt, azonban ehhez az Indiánvédelmi Szolgálat nem adott engedélyt. Így Herbert Baldus professzor, a São Paulo-i Néprajzi Múzeum igazgatója tanácsára a nyugat-brazíliai Mato Grosso államban élő *nambikuara*-indiánok meglátogató-



1. ábra. Az indiánok egyik telepe.

sát tűztem ki célul, ugyanis azok felett az említett indiánvédelmi intézmény nem gyakorolt felügyeletet. E törzs kutatását Baldus professzor fontosnak tartotta, mivel a kóbor életmódot folytató, rendkívül egyszerű anyagi és társadalmi kultúrával rendelkező *nambikuarákat* etnológiailag Brazília legkezdetlegesebb embercsoportjai közé sorolták, és hézagos ismereteink voltak róluk.

Vonattal, repülőgéppel, majd teherautóval viszontagságos utazás után eljutottam a São Paulótól kb. 2 500 km-re fekvő Utiariti nevű gumitelepre és misszióra. Innét az eredeti terv szerint még tovább kellett volna utaznom, azonban a keresett *nambikuara*-indiánok egyik csoportja szerencsémre a telep közelében táborozott: az ott beérő mangofák évente odavonzzák a kóborló törzseket. Így viszonylag jó körülmények között végezhettem gyűjtést ennél a csoportnál és más, ott-tartózkodásom során Utiaritibe érkezett *nambikuara* csoportoknál.

A gyűjtés során igyekeztem megfigyelni életük szinte valamennyi tevékenységét, és jegyzeteken kívül filmet, fénykép- és hangfelvételt is készítettem.

Hangsúlyozni kívánom, hogy a gyűjtött anyagom teljes kiértékelése még nem történt meg, és így nem egy vonatkozásban álláspontom a feldolgozás során módosulhat. Ennek oka nem csupán az, hogy a feldolgozásra még nem jutott kellő idő, hanem az a tény is, hogy a *nambikuara* társadalmi élet és a vallás bizonyos vonatkozásaiban — utólag így látom — hézagosak az ismereteim. Ez a gyűjtési nehézségek mellett többek között annak is tulajdonítható, hogy nem elegendő néhány hónapnyi együttélés, legalább egy évig tartó állandó kontaktus szükséges a törzssel, hogy életmódjáról, kultúrájáról teljes képet kapjunk.

A nambikuara-indiánok kutatása és elterjedésük

A múlt század végén von den Steinen brazíliai kutatásai során más törzsektől a következőket tudta meg ezekről az indiánokról: „Hatszázán élnek a Peixe és Arinos folyók összefolyásánál. Vadásznak, halásznak, erdei gyümölcsöket esznek, fa- és kőszerszűket használnak. Állandó harcban állnak szomszédaiikkal, elsősorban az Apiaká-törzssel.”¹ A század elejéig ezek voltak a legrészletesebb adataink róluk. A kép azóta megváltozott, hiszen a brazil Rondon 1907-ben megkezdett, több évig tartó expedíciója során keresztülhatolva az addig ismeretlen Mato Grosso-i őserdőkön, közvetlen kapcsolatot teremtett a *nambikuarák* néhány csoportjával is.² Még két expedíció látogatott el *nambikuara* csoportokhoz, így 1939-ben a francia Lévi-Strauss,³ és 1947-ben a kanadai Oberg.⁴ A francia kutató készítette a legjobb leírást néhány *nambikuara* csoport szociológiájáról.

¹ Idézi RONDON, C. M. DA SILVA: Etnografia. Comissão de Linhas Telegráficas Estratégicas de Mato Grosso ao Amazonas. Anexo nr. 5. Historia Natural. Rio de Janeiro (s. a.) (1910), 49. l.

² ROQUETTE—PINTO, E.: Rondonia. São Paulo 1950. Vö.: ROQUETTE—PINTO, E.: Os índios Nambikuara do Brasil. Congreso de Americanistas (XVIII), London 1912.

³ LÉVI—STRAUSS, CL.: La vie matérielle et sociale des Indiens Nambiquara. Journal de la Société des Americanistes. Paris 1948.

LÉVI STRAUSS, CL.: Tristes trópicos. Editora Anhambi Ltda. São Paulo 1957.

⁴ OBERG, K.: Indian Tribes of Northern Mato Grosso, Brazil. Smithsonian Institution, Institute of Social Anthropology. Publ. Nr. 15, Washington, 1953.

A nambikuara-indiánok a nyugat-brazíliai Mato-Grosso állam északi részén laknak, a Juruena és Roosevelt folyók mellékfolyói környékén, hozzávetőleg a 11. szélességi foktól a 14.-ig és az 58. hosszúsági foktól a 61.-ig. A nambikuara-indiánok önálló, más indián nyelvekkel nem rokon nyelven beszélnek. Viszont e nyelven belül jól meg lehet különböztetni több dialektust. Így szokásos északi, déli, nyugati, keleti és centrális nambikuarákról beszélni. A keleti nambikuarák öt kisebb törzscsoportra oszlanak, ezek egyike, az *elótasu*-csoport tartózkodott megérkezésekor Utiaritiben. E csoporton kívül érintkezésbe kerültem a *waklitisu*-csoporttal és a *sawédnsu*-csoporttal. E három csoport a Papagaio-folyó mentén húzott kb. 150 km széles sávon kóborolva él. Az össz-nambikuarák lélekszámát 1907-ben a Rondon expedíció 20.000 főre becsülte, ezek ma nem lehetnek többen 1500-nál, a keleti nambikuarák pedig 150-nél. Összesen 28 nambikuara-indiánnal voltam kapcsolatban, de azok is három törzscsoportot alkottak, külön főnökkel!

Anyagi kultúra

A gazdasági élet ismertetése előtt néhány szót kell ejteni a földrajzi környezetről. Mint említettem, ezek az indiánok folyókkal gazdagon átszelt vidéken laknak. E folyók mentén trópusi, ún. galéria-erdőségek húzódnak. A folyók

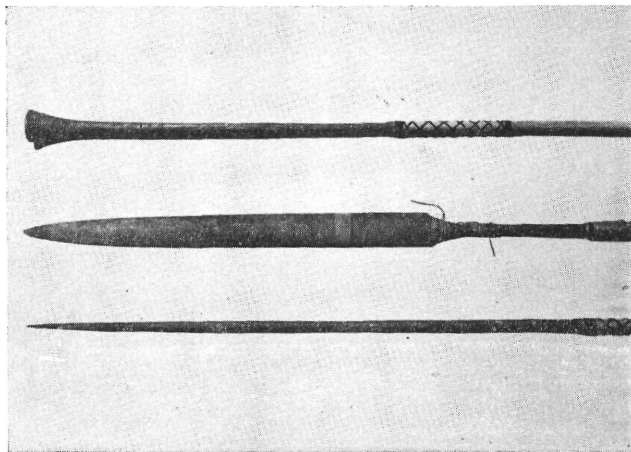


2. ábra. Nambikuara-indiánok: apa és fia, kezükben nyilak és egy bagoly.

között a szavanna a jellemző: sűrű aljnövényzetből itt-ott kiemelkedő görcsös fák, alacsony bokrok. Szinte alig találni árnyat adó lombos fát, a táj sivársága nyomasztó. A vörös, száraz szavannai föld művelésre szinte teljesen alkalmatlan, még a gépekkel felszerelt gumiültetvényesek vagy misszionáriusok sem boldogulnak vele. Ami a vadállományt illeti, meglehetősen szegényes, hiszen Brazília amúgy sem gazdag ezen a téren. A ragadozó állatok közül a jaguár két fajtája, a vadmacska, a nagyobb emlősök közül a tapír, a vizidisznó stb.

található a folyómenti erdőségekben, míg a szavannákat az amerikai struccfélék és őzek stb. lakják. Sem a föld, sem a vadállomány nem biztosíthatja nagyobb embercsoportok ellátását.

A nambikuara-indiánok többnyire kóborló, zsákmányoló életformát folytatnak, de azt az évszakok a következőképpen befolyásolják: a gazdasági év két fő korszakra oszlik: az esős és a száraz évszakra. Az esős évszak során folyók közelében hosszabb időre megtelepszenek, kis földműves kerteket létesítenek, és ilyenkor a zsákmányolásnak kisebb szerep jut, míg a száraz évszak elején, elhagyván ideiglenes falvaikat, különböző kóborló csoportokra oszlanak. Ez a



3. ábra. Három nyílhegy.

bolyongás kb. 7 hónapon keresztül tart, melynek során gyűjtögetésből, vadászatból és halászatból tartják fenn magukat. Az általam meglátogatott csoport kóborlása során jutott Utiaritibe, ahova minden évben odavonzzák a környékbeli indiánokat a gyümölcsligetek, és ideiglenesen berendezkedett, hogy az esős évszakot — legalább is egy részét — ott töltsse. Így megfigyelhettem gazdasági tevékenységük mindkét fázisát.

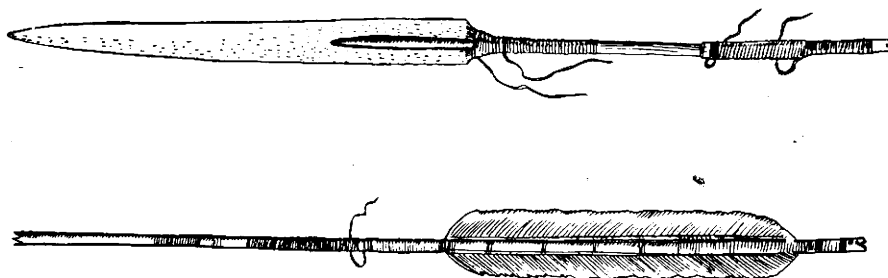
A gyűjtögetés az asszony és a gyerekek dolga. Kora reggel indul útnak fejpánton hordott kosarával, és gyermeke segítségével néha hosszú kilométereket megtesz. E gyűjtögetés során különféle bogyókat, gyümölcsöket, bogarakat, rovarokat, apró hullóket, kis rágcsálókat szednek össze. Ezeket sütve vagy egyszerűen nyersen, esetleg előzőleg mozsárban összetörve fogyasztják el. Jellemző, hogy nyelvükben megkülönböztetnek négyféle lárvát, és több órás beszédtema az indián asszonyok között, ha valamelyikük egy bokron nagy tömegű szöcskét látott.

A vadászat a férfi feladata, de vadászútjára mindig elkíséri a kosarat cipelő feleség is. Csoportos vadászatot nem folytatnak, általában naponta más-más család vonul el egész napra, hogy az egész közösség számára a húsállományt beszeresse. A vadászat főeszköze az íj és a nyíl,⁵ bár Utiaritin beszerez-

⁵ Vö. a tárgyak leírását, 60.8.30—41.

tek egy sörétes puskát, és ma többnyire azzal vadásznak. Az íjat pálmafából készítik, míg a nyilakat nádból. Aszerint, mire vadásznak, három fajta nyilat használnak. A hasított bambuszhegyűvel nagyvadra vadásznak — a széles penge vérző sebet ejt: ezzel jaguárt, tapírt ejtenek el. A síma fahegyű nyíllal főleg majmokat, nagyobb madarakat, míg a tompa hegyű nyíllal madarat lőnek. A tompa hegy nem vérzi be a madár tollát, ez a tolldíszek készítése miatt fontos. Ismerik a nyílméregkészítést, de alkalmazni nem láttam. Kisebb vagy lassúbb mozgású állatokra, így a nagy övesállatra és a hangyászra buzogánnyal is szoktak vadászni. A dögkeselyút kivéve mindenféle madarat elejtenek és megesznek. A húst nyáron sütik, és fűszer nélkül fogyasztják.

A halászat kizárólag a férfiak dolga. Főeszközük az ij-nyíl,⁶ de használnak kosarat is, és újabban horgot. Megfigyelhettem az egyszerű kosárral való halfogást, amikor keskeny patakba beágyaszták a kosarat, és afelé hajtották a



4. ábra. A „nagyvad”-nyíl hegye és tollazata.

halakat. A kosár mögött álló indián időnként fel-fel emelte a kosarat 4—5 apró hallal. Ismerik a mérgezőhalászatot is, de manapság ritkán alkalmazzák. A halat szintén sütve eszik.

A földművelés a nőre hárul, bár az égetést és irtást a férfiak végzik. A kis földműves kertek a folyómenti galéria-őserdőségekben, tisztásokon található. Elsősorban a maniok két fajtáját, a mérgeset és szelídet, a kukoricát, dohányt, babfélét, gyapotot ültetnek. Régen használták az ásóbotot, ma többnyire kézzel ültetnek és szednek. Szereztek egy kapát, és mint a főnök közölte, ez az egész csoport számára elegendő. Ezen a telepen, mivel nem régen érkeztek, a könnyebbik megoldást választották, és a maniok-gyökeret gumiültetvényesek és misszionáriusok földjéből szedték ki. A maniok-gyökér feldolgozása az asszony mindennapos munkája. Kosarában egyszerre 20—30 kilót is behord a kunyhó elé, ahol a gyökereket előbb meghámozza, majd megszeleli, és a nedves pépet kipréseli. Régen falapba apró kavicsokat helyeztek,

⁶ A halász-nyíl annyiban különbözik a vadásznyilaktól, hogy a bambuszszár disztális végébe vékony farudat illesztnek, melynek hegyét egy rákötözött, élesített fémdrót képezi. A fénytörés kiküszöbölésére a nyíl hegyét a vízbe helyezik és közvetlenül céloznak a halakra. Az áttetsző tiszta vízben a halakra történő célzás nem túlságosan nehéz. Amikor a műveletet filmeztem, az egyik indián első nyíllövésre eltalált egy 6—7 cm-es *Lambari* (*Tetragonopterus jenynsi*) halat.

ez volt a reszelő, ma fehérektől szerzett konzervedobozból készítik. A nedves pépet faháncsba vagy rongydarabba csavarva kipréseli, majd kerek formává ütögetve a napra teszi száradni. Az így nyert lisztből lepényt süt a tűzhely melletti meleg, parázsló hamuban. Ez a beizsu nevű lepény kedvelt eledelük, sokat sütnek belőle, és a tetőgerendázatba dugják, vagy egyszerűen a földön hevertetik. Egyébként ebből a lisztből tartalékolnak is oly módon, hogy előbb



5. ábra.

Lepénysütés a tűzhely melletti hamuban.



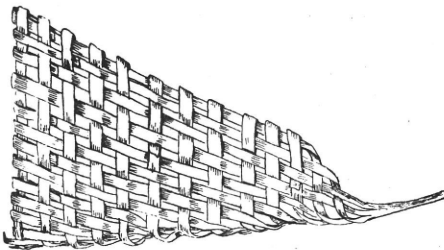
6. ábra.

A maniokliszt-masszát befedik hamuval.

alaposan kiszáritják a napon, majd elássák. A manioklisztből készítik italukat is, a *chichát*,⁷ melynek nagy szerepe van különösen a szertartások során.

Hajlék és település

A hajlékformák is tükrözik gazdasági életük két fázisát. Megkülönböztetnek fél-ideiglenes és ideiglenes szállást. A fél-ideiglenes kunyhó kerek alakú: cölöpökre hajlékony rudakból gerendázatot helyeznek, ezt pedig pálmalevelekkel beborítják. 10–15 ember lakik egy kunyhóban. Ehhez mindig hozzátartozik egy kisebb, ún. furulyakunyhó.



7. ábra. Tűzlegyező.

Az ideiglenes hajlék egyszerű szélvédő: földbe szúrt rudakra helyezett pálmalevelek. Többnyire 3–4 embernek nyújt védelmet egy ilyen építmény.

Mivel csoportjaik nem nagy létszámúak, egy-egy telepen egyetlen lakókunyhó található. Utiariti melletti telepükön egy kerek lakókunyhó és egy kisebb furulyakunyhó áll. Kb. 2 km-

re ettől szélvédő található, melyben három felnőtt és két gyermek lakik. Kb. 25 km-re a másik, kisebb szélvédő áll, ezt vadászó családok használják.

⁷ Az általános trópusi gyakorlattal ellentétben, nem erjesztik italukat, hanem a manioklevet egyszerűen felfőzik vízzel, és vadmézzel keverik.

Nyersanyagok, technikák, eszközkészítés

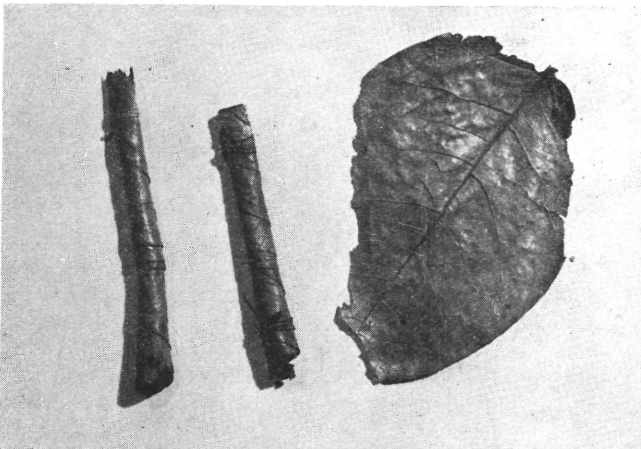
A nambikuara-indiánok *eszköz-készletét* összehasonlítva pl. az amazonszi indiánok használati tárgyaival, azonnal szembetűnő az előbbieké szegénysége. Hiányzik a nambikuaráknál néhány, a trópusi indiánokra jellemző eszköz, így pl. a kerámia, a függőágy. A nyugati nambikuaráknál találni ugyan egy durva kerámia típust, de a keletiekénél ez sohasem volt meg. Szinte kapóra jöttek számukra a konzerves dobozok, így főzhetnek is. Függőágyat is szereztek néhány hónapja, de hogy mennyire nem igénylik, bizonyítja, hogy változatlanul a függőágy mellett, a földön fekszenek.

Csekély szerszámkészletük alapanyagául felhasználják a pálma fáját, kérgét, leveleit, a nádféléket, kagylókat, csontokat, karmokat, és ide tartozik még a gyapotfonal, valamint a gyanta, mely általában a kötések és a fonal erősítését szolgálja. Mondhatnám alapvető szerszámuk egy rágcsáló éles foga, melyet fanyélre kötnek gyantás gyapotfonallal. Ezzel vésnek, fúrnak, vágnak, és szinte minden használati tárgy készítésénél felhasználják. (Vö. 60. 8. 11–13.)

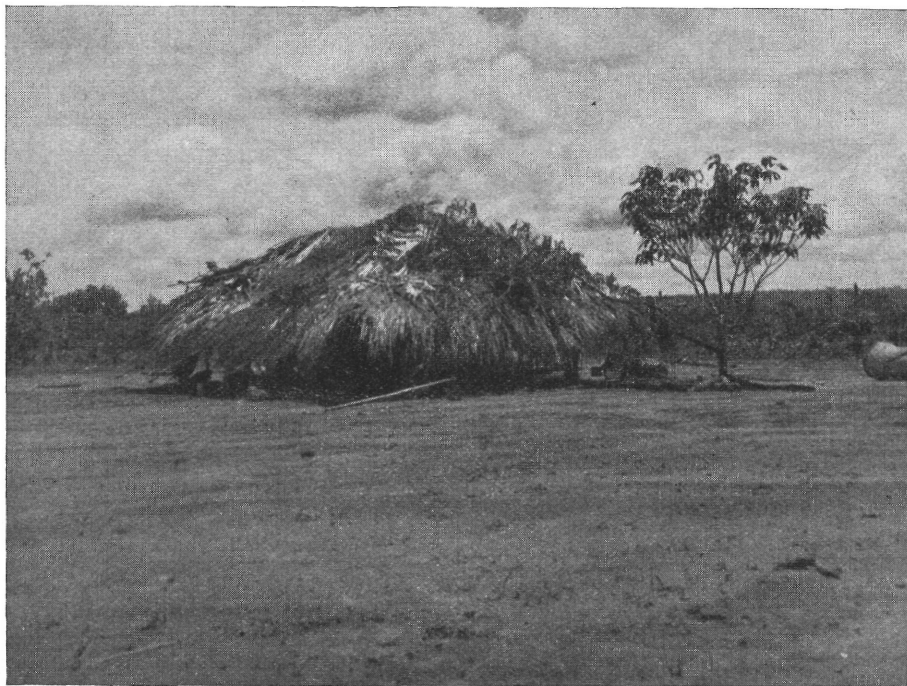
Nemrégén még volt kőbaltájuk, de ma ezt a fémbalta pótolja. Egyéb használati tárgyakról, a kosárról, a vadász-eszközökről már előzőleg szoltam.



8. ábra. Edény kobaktökből.



9. ábra.
Szivarok és dohánylevél.



10. ábra. A legnagyobb nambikuara-kunyhó Utiariti mellett.

Szövés-fonásukról annyit, hogy néhány cm széles pántokat szőnek. Apró használati eszközeiket is díszítik bambusz vagy lián-fonással.

Meg kell említenem azt a tényt, hogy teljes tárgykészletüket nem láthattam, ugyanis röviddel odaérkezésem előtt egy törzstag halála alkalmából eszközeik egy részét gyász jeléül elégették.⁸

Viselet és ékszer

Amikor első ízben meglátogattam a nambikuara-indiánok egyik kunyhóját, lakóit meztelenül találtam. Másnap, amikor táncaikat készültem filmezni, az Utiariti-beli misszionáriusok ruhákat osztottak ki közöttük, és egész ottlétem során azokban jártak. Estefelé viszont, amikor már biztosra vették, hogy a misszionáriusok nem látogatnak el hozzájuk, tüstént leszedték magukról a ruhákat. Hasonló volt a helyzet a *waklitisu*-csoporttal. Ezek szintén a mangó-gyümölcsért látogattak el Utiaritibe. A falu határán az asszonyok kosaraikból elővették a régebben szerzett rongyos ruhákat, és magukra öltöt-

⁸ Jellemző a hagyományos törzsi szokások lazulására, hogy amikor a tárgycserére került sor, szinte valamennyi férfi hozott néhány eszközt: ezeket a bokrok alján vagy erdőben elrejtve tartották, és így mentették meg a tüztől.

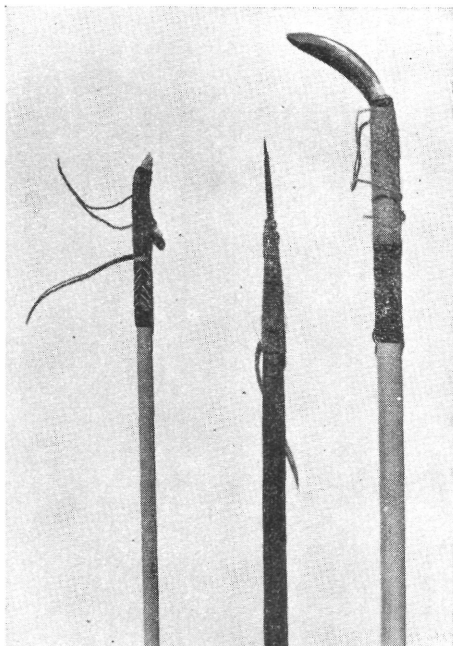
ték. A férfiak pedig vagy meztelenül, vagy ágyékkötősen állítottak be. Néhány óra elteltével ők is ruhát kaptak a misszionáriusoktól.

Ékszereket kagylóból, fogakból, bogycikkból, diókból, különféle tollakból készítenek. A férfi és a nő egyaránt visel fülbevalót kagylóból, nyakláncot majomfogakból, apró tollakból vagy dióhéjból csiszolt gyöngyökből.⁹ Kizárólag a férfiak használják a szőtt karpántot, és táncok alkalmával — átfúrt orrukba dugva — különleges toll-díszeket. Egy-egy kagyló csiszolására vagy ékszerként hordott majomfog átfúrására gyakran több időt szánnak, mint a táplálék elkészítésére.

* * *

A nambikuara-indiánok anyagi kultúrájának ismertetése után *összefoglalóul* megállapíthatjuk, hogy akkulturációs folyamaton megy keresztül. Az akkulturáció elsősorban és értehetően a tárgyi kultúrában jelentkezik. A fehérekkel, akár gumitelepesekkel, akár misszionáriusokkal való mind gyakoribb érintkezés erősen érezteti befolyását, és bizonyos változásokat eredményez. Példa a közvetett befolyásra: a misszionáriusok, hogy nagyvárosi adományozóiknak indián emléktárgyakkal kedveskedjenek, többszáz bambusz-kést rendeltek az indiánoknál, akik ajándékok, így egy puska reményében, éjt nappallá téve gyártották a bambusz késeket. Az eredmény az, hogy a más-

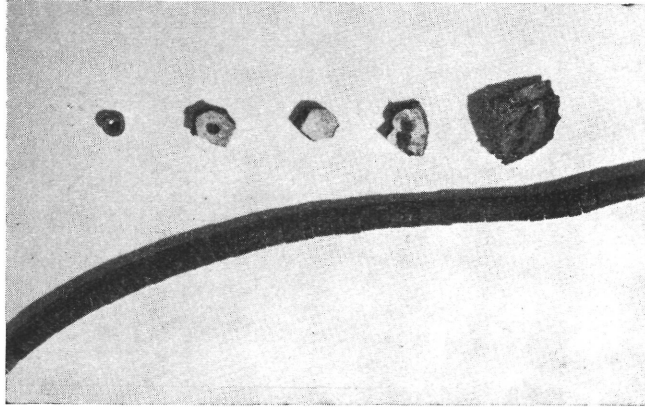
kor rendkívüli gonddal elkészített eszközt felületesen munkálták meg, vagyis a nagyméretű megrendelés a minőség rovására ment. Közvetlen befolyást jelent a seregnyi új tárgy, új eszköz, és ezek nem egy esetben mélyreható változást idéznek elő. Példa erre a vadászat: régenge íjjal-nyíllal hosszú napokig kellett vad után menniök, és meglehetősen nehezen tettek szert zsákmányra. Manapság, a sörétes puska és a kutyák segítségével ez lényegesen könnyebbé vált. Így a munkamegosztás is egyensúlyát veszti. Ha megtelepedett földműves indiánokról volna szó, mondhatnók, hogy újabb, fejlettebb termelő-eszközök több időt biztosítanak pl. a művészkedésre, amint erre nem egy példa van a trópusi indiánoknál. Azonban azon a fejlettségi fokon, amelyen a nambikuara-indiánok állnak, ahol az élettevékenység döntően a táplálék-szerzésben merül ki, ez a befolyás csupán lazulást jelent a technikában, a



11. ábra. Kaparó-szerszámok, középen fűrő.

⁹ A kagylós nyakláncot nők készítik, és bármelyik korosztály tagjai, bármilyen alkalomkor viselhetik. A majomfogas nyakláncot férfiak készítik, viselésére bárkinek és bármikor van lehetősége.

munkamegosztásban és több áttételen keresztül végül is az egész törzsi szervezetben. Ez a folyamatos lazulás végül nem eredményezhet mást, mint az egységes törzsi kultúra bomlását.

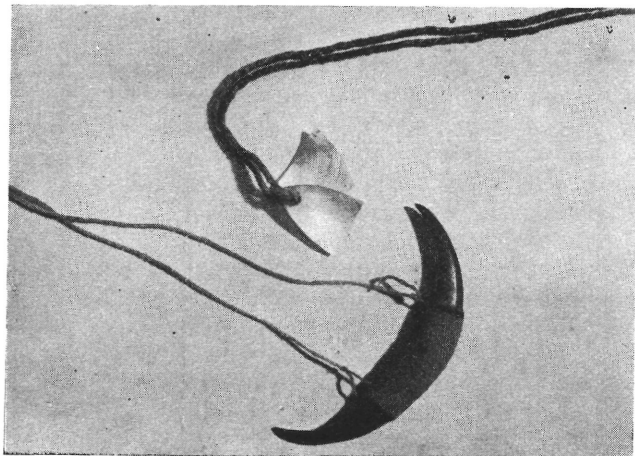


12. ábra. A tucum-dióhéj megmunkálásának folyamata és részlet a kész gyöngyfűzérből.

Társadalmi kultúra

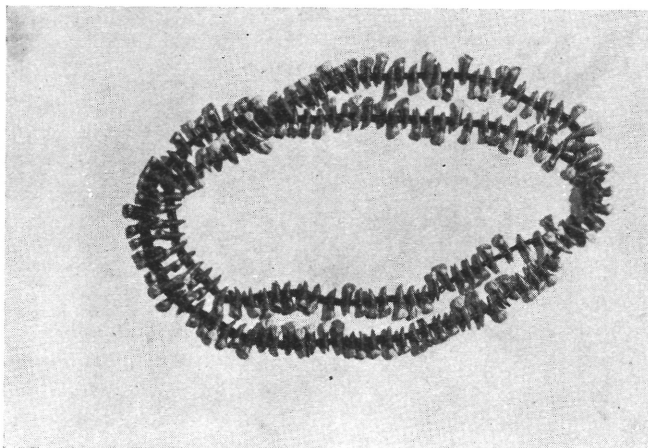
A társadalom szervezete

Mint már említettem, a nyugati és keleti nambikuarák nyolc csoportra oszlanak. Minden csoportnak külön főnöke van. A csoportok közül hárommal voltam érintkezésben, és mindhárom megegyezett abban, hogy saját főnökükön kívül elismernek egy központi főnököt. A csoportok elnevezése az általuk



13. ábra. Fülbevaló kagylóhéjból és mell-ék hangyászkaromból.

beköborolt vidék sajátosságait tükrözi, így az *elótasu* csoport a „mezei emberek”, a *waklitisu* csoport a „jaguár-emberek” nevet viselik. Nem merném állítani, hogy totemisztikus csoportokról van szó, hiszen az elnevezésen kívül semmi sem bizonyítja ezt. Utódját a meglévő törzsfőnök jelöli ki, rendszerint a legrátermettebb törzstagot. Ennél a csoportnál, miután a törzsfőnöknek egy bizonyos időre el kellett távoznia, a törzsfőnöki teendőket a legjobb vadász látta el. A főnök hatásköre és szerepe nem nagy: ő jelöli ki a vadászni induló családokat, a kunyhóépítőket, ő a szertartások fő szervezője és a tradi-



14. ábra. Nyaklánc majomfogakból és tucum-gyöngyből.

ciók legjobb ismerője. Meglepő tény volt számomra — ezen a fejlettségi fokon — a törzsfő viszonylag nagy autoritása. A törzsfő eltávozásával a csoport egy napra szinte teljesen megbénult, tehetlenné, szótlanná vált. (Bár ebben a magatartásban bizonyára mágikus elemek is közrejátszottak.)

A törzsfő jelvénye egy különös, karmokból készült mell-ék és az olyan törzsfőnök, aki egyúttal varázsló is, jaguárkaromból készült nyakláncot és jaguárbőrből készült sapkafélét visel.

Itt kell megemlékezni a varázslóról. Többnyire a törzsfőnök látja el teendőit, de a nambikuarák legfőbb varázslójuknak a Juruena folyó körül élő „Julio” főnököt tartják, mint „kiben benne van a jaguár lelke”. Ezért is hord jaguárbőr sapkát.

A kapcsolatot az egyes csoportok között időnként a házasság, a csere vagy közös ünnepek alkalmával jelentkezik.

A csoportok belső organizációja a keresztunokatestvérek vagy az anyai nagybácsi és unokahuga közötti házasság előnyben részesítése folytán a rokonságon alapszik. Rokonsági terminológiájukra jellemző, hogy az anyai és apai nagyszülőket jelző terminusokat kiterjesztik mindkétágú nagyszülők fivéreire és nővéreire.

A fivér és az apám testvére terminus azonos, hasonlóan azonos a nővérem és az anyám nővére terminus.



15. ábra. Nambikuara kislány a majomfogas nyakláncsal.

használhatják, így régente csak kiáltottak egymásnak, ma pedig a fehér emberektől kért neveket használják. Így fordulhat elő, hogy találunk közöttük Rachel, Aquino, Ruth vagy Aristides nevű indiánt.

A fiúk és leányok egyaránt átesnek az avatáson. A fiúknál ez egyszerűen abban merül ki, hogy 13 – 14 éves korában a felső ajkát és az orr-szeptumot egy majomcsonttal kifúrják. Az orrba bambuszcsövecskét helyeznek, míg a felsőajkba alkalmmilag valamilyen fűszálat.

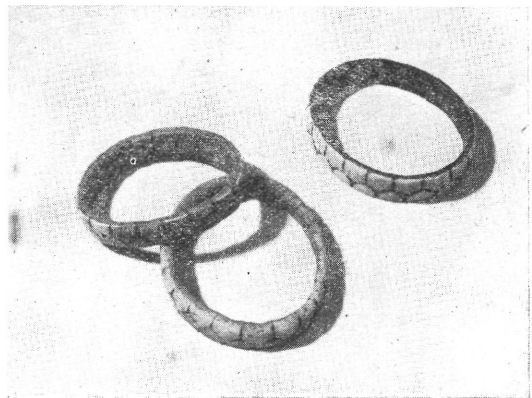
A leányok avatása már bonyolultabb ritus. A pubertáskort elérő leányt szülei egy külön kis kunyhóba zárják. A törzs tagjai befestik magukat vörös bogycsokor levéllel. A férfiak vadászni indulnak, és buriti-pálma leveleket gyűjtenek. Mindezt szótlanul kell csinálniuk. Az asszonyok pedig nagy mennyiségű manioklepenyűt sütnek. Amikor kellő mennyiségű

Szigorú monogámiával találkozunk az egyszerű törzstagoknál, míg a főnök, csoportja nagysága szerint két vagy három feleséggel rendelkezik. Az *előtásu* csoport főnökének egyik feleségét nemrég elrabolták, de mint mondta, a tőlem kapott ajándékokkal újat szerez.

A házasság patrilocális, de a pubertáskort elérő leánygyermek visszatér anyja csoportjához.

Az életciklus szokásai

A szülési szokásokkal kapcsolatban röviden annyit, hogy az asszony a kunyhóban szül, férje és két idősebb asszony segítségével. A szülés megkönnyítésére egy bizonyos kék folyadékot itatnak a szülő nővel. Az újszülöttet lemosdatják, majd fülébe díszeket helyeznek. Néhány hét múlva egy nyakláncot kap, és utána nevet adnak neki. A névadó az apa és a törzsfőnök. Meg kell itt említenem a névtabut. Nevüket egymás között nem



16. ábra.

Az övesállat ékszerként használt farokperecei.

pálmalevelet összehordanak, engedélyt kérnek a főnöktől, hogy azt a leányhoz, a kunyhóba vigyék. A törzs tagjai azután egyenként a leányt pálmalevelekkel beborítják. Egy hónapig marad így a leány, ezalatt idősebb asszonyok táplálják. A férfiak ismét vadászni mennek. Amikor elegendő vadat elejtettek, a hússal hazatérnek és szertartásba kezdenek. Ez egy hétig tart, ezalatt énekelnek és táncolnak. A tánc végén a felnőttek a leányt kiszedik, kihámozzák a levélhalomból. Néhány hónap múlva még egy napos éneklés-táncolás következik, ekkor a leány is részt vesz. Ezután ha van kérő, megházasod-



17. ábra. Részlet a nambikuara-telepről.

hat. A fiú e szavakkal kéri meg a leányt: „Jössz-e velem vadászni?” ha a leány igennel felel — házasoknak számítanak.

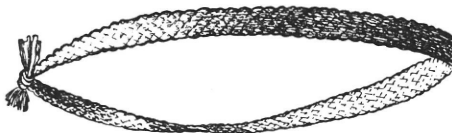
* * *

A temetkezésnél a következők az eljárások: ha nőről van szó, a holttestet pálmalevelekbe csavarják, és díszek nélkül a kunyhó közelében, jeltelen sírban elföldelik. A férfit ékszereivel temetik el, és sírjára pálmalevelet szúrnak. Elképzelésük szerint az asszonyok lelke semmivé foszlik a levegőben, míg a férfiaké a jaguárba száll.

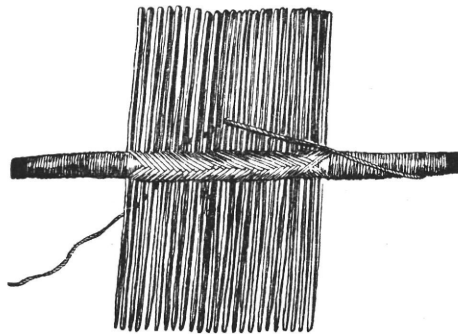
Szellemi kultúra

Ritusok, képzetek

Mágikus-vallási világképük ismertetése előtt röviden megemlékeznek zenéjükéről és hangszereikről. Sikerült magnetofonra jegyezni közel harminc dallamot. Ezek között van gyümölcsökről szóló dal, valamint szertartási ének. E csoportnál két hangszert találtam, a kobaktökből készült orrfuvolát, és a hosszú bambuszfurulyát. Az orrfuvoláról annyit, hogy profán és mágikus szerepe is van. Ezzel a hangszerrel szokták összehívni a törzs-tagokat különféle közös munkára, de a főnök ezzel érintkezik az erdei démonokkal is. Sikerült a bambuszfurulyák zenéjéből is számos dallamot magnetofonra rögzíteni. E hangszernek igen fontos a szerepe a szertartásokban. Legfontosabb rítusuk a *wairnhu* (az a neve a furulyáknak is).¹⁰



18. ábra. Fonott gyermeköv.



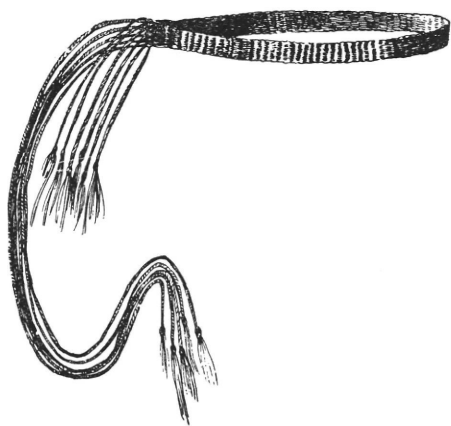
19. ábra. Fésű.

Ezeket a hangszereket egy külön kis kunyhóban — gondosan — őrzik, és ahol letelepszének, azonnal felépítik a furulyakunyhót. A furulyákat asszonyok nem láthatják, mert, mint mondják, ez a halálukat jelentené. A férfiak minden este bevonulnak a kunyhóba és több órán át játszanak a hangszeren. Ez alkalommal mindig szükséges elegendő mennyiségű *chicha*-ital. Az esős évszak elején kezdik a furulyázást, és azt az évszak végéig folytatják, amikor is egy nagyobb szertartásba torkollik, amelyen több csoport is részt vesz. Elképzelésük szerint az ősök szellemét van hivatva segítségül hívni a nagyobb bőség, a nagyobb termékenység biztosításáért. Különös, az agrár-rítusok felé mutató vonása, hogy a *chicha*-italból a furulyákba is öntenek, valamint hogy kis földcikre is ki szoktak vonulni muzsikálni. Ugyanerre mutat az adatközlő szinte durván konkrét kijelentése is: „ha nem játszunk, kevés a gyökér!”

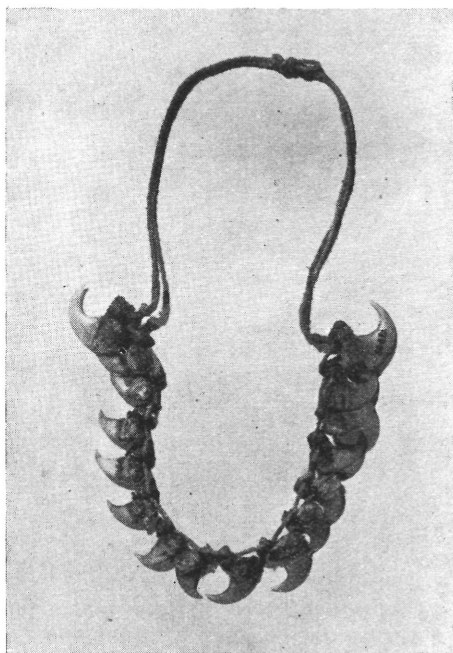
Másik rítusuk az Uluru-hoz, a démonikus jelleget magán viselő övesállathoz fűződik. Ha valaki a folyóban szendarabokat és maniok-gyökeret lát, jelenti a törzsfőnöknek, aki összetoborozza a férfiakat, hogy közösen buzogányakkal a gonosz Ulurut megöljék. Ilyenkor a folyóparton gödröket ásnak, és a főnök irányításával buzogányukat a föld felé döfik, és az övesállatot mágikusan megölik.

¹⁰ A bambuszfurulyákat a varázsló készíti, és a tolmácsom szavaival — csak az „intelligensek” használják. Ez alatt a felnőtt férfit kell értenünk. Általában a pubertáskor elérésekor tanítják a furulyázásra a fiatalokat, és ha már valamennyire is tud játszani a hangszeren, részt vesz a furulyakunyhóbeli összejöveleken.

Megtaláljuk az „erdei” és „bozót-démonok” képzeiteit, ezek egyike éjszakánként hosszúszerű levelekből jön elő. A démonoktól a furulyákat is meg kell védeni, azért bambuszként akasztanak följük a furulyakunyhóban (így „elvágnak” a démonok útját). A szertartásokon az elhunytak szelleme mindig megjelenik, és azokat étellel-italal és táncokkal ki kell engesztelni. Ha a nambikuarák furulyáznak, az ősök szellemei is megjelennek, és részt kérnek az italból. Ha nem kapják meg, betegséget és éhséget zúdítanak a törzsre. Különösen a főnökök, ill. a varázslók szellemeit kell gyakran kiengesztelniök.



20. ábra. Szótt karpánt



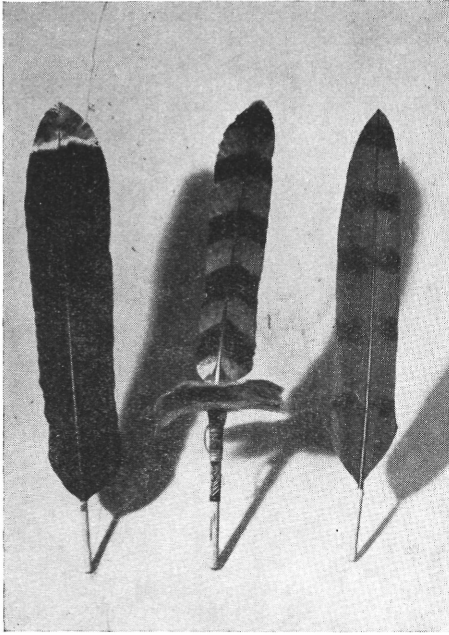
21. ábra. Nyaklánc jaguárkaromból.

Több madárnak, így két fajta sasnak van szerepe a halottakkal kapcsolatos képzeiteiknél: az egyik sas hátán járja be az eget a halott szelleme, hasonlóan a varázslóhoz, aki így jut érintkezésbe a természetfeletti lényekkel. Elképzelésük szerint az égben van egy tó, melynek partján emberi csontokból fészkek találhatók, ott laknak ezek a madarak. A varázserő fogalom meglétének is megvannak a jelei. Ezt *nandenek* nevezik, emberben és állatban, holt tárgyakban is megtalálhatók. A szó egyúttal a méregnek is a neve. (Faggatásomra a főnök e szavakkal felelt: „ma már nincsen nande, ma már csak méreg van.”)

Mitológia

Egyetlen mítoszt, egy eredet-mítoszt sikerült gyűjtenem. Ennek tartalma röviden a következő:

A síkságon két hegy állt, és a nambikuarák az egyik hegy belsejében éltek. A hegy közepén kunyhó állt, a kunyhó közepén egy lyuk volt, és a lyukban laktak az indiánok. A lyukat hatalmas kő fedte, de ők nem tudták elmozdítani. A hegyet Oklihailitsunak hívták, de így neveznek egy feketemellű,



22. ábra. Három orrdísz tollból.

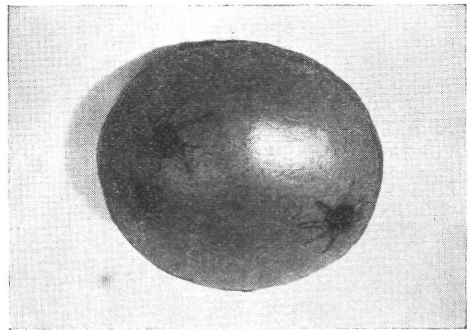
Meg kell jegyezmem, hogy az ilyen jellegű rítuskomplexust Dél-Amerikában csupán magas-kultúráknál találni. Sajnos a szertartás április körül zajlik le, így nem nyílt módom arra, hogy ezt az etnológiailag ritka eseményt végignézzem. Nem csupán az időpont, hanem a hegy megközelítésének nehézségei is lehetetlenné tették, hogy a helyszínre menjek. Az ilyen feladatot csupán jól felszerelt, töbtagú expedíció vállalhatná magára.

Ezzel zárom a nambikuara-indiánok kultúrájának ismertetését, de befejezésül, és összefoglalóul felteszem és igyekszem megválaszolni a néprajzkutatót talán leginkább foglalkoztató kérdést: ezek a nambikuara-indiánok etnológiailag hova helyezendők?

Mint a bevezetőben említettem, Dél-Amerika legprimitívebb törzsei közé sorolják a nambikuarákat különféle vonásaik miatt, mint a kőborló életmód, a földönhálás, a meztelesség, a kezdetleges technika, a bizonyos fejlettséget bizonyító eszközök, mint a függőágy és a kerámia hiánya és általában a társadalmi szervezetük egyszerűsége miatt.

fehérhátú harkályt is. Ez fedezte fel őket. A madarak egyenként neki-neki repültek a hegynek, de nem tudták a nehéz követ elmozdítani. Végül Oklihailitsu, a harkály nekirepült, és lassan elmozdította. Így mindnyájan kijöttek, és a szavannán szétszéledtek, a Juruena folyó körül. Sokat gyalogoltak, és akkor Oklihailitsu megtanította őket, hogyan kell ültetni, vadászni, furu-lyát készíteni és azon játszani.

Eddig a történet. Hasonló, a kultúrhérosszal kapcsolatos mítosz gyakori a trópusi Dél-Amerikában, de etnológiailag igen fontos: a hegy földrajzilag lokalizálható, és ott az esős évszak végén évenként a nambikuara csoportok összegyűlnek és szertartásokat folytatnak. Amint mondják, a felékszerzett csoportok egy hónapon keresztül együtt tartózkodnak, és kizárólag tánccal, énekléssel töltik az időt. A részletekből kiderül, hogy az öregek ott szokták a fiataloknak az erdei mítoszt mesélni, és nem egyszer ott zajlanak le az avatások is.



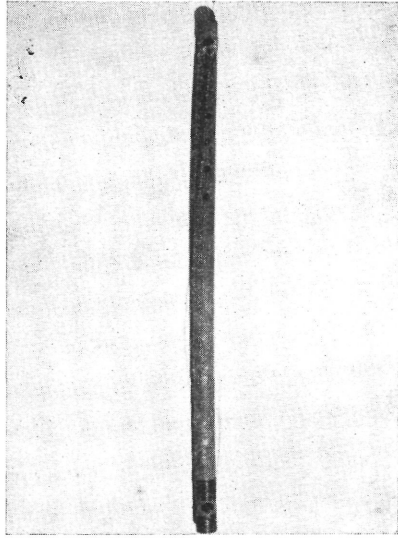
23. ábra. Orrfuvola.

A szellemi kultúra terén más a helyzet. Az ismertetett furulyákkal kapcsolatos, agrár-rítusokra emlékeztető szertartások, a rituális törzsi ünnepek a valóságos-mitikus hegynél, mágikus világképük számos jelensége és még nyelvük bizonyos osztályozó sajátossága, mindez nemhogy trópusi földműves szintű törzsek, hanem egyenesen magas-kultúrák vonásait tartalmazza. Ha egyetlen jelenségről lenne szó csupán, beszélhetnénk esetleg külső behatásról, de itt egész szellemi kultúrájuk felépítéséről van szó. Nézetem szerint mindezekből arra következtethetünk, hogy esetleg *másodlagos primitivitással* állunk szemben, — egy hajdan északabbra, az andokbeli magaskultúrák vidékén élő embercsoport — egyelőre még ismeretlen körülmények között — a kietlen matogrossoi szavannára szorult, és e visszahúzódása során régi kultúrájának számos vonása eltűnt vagy átalakult.

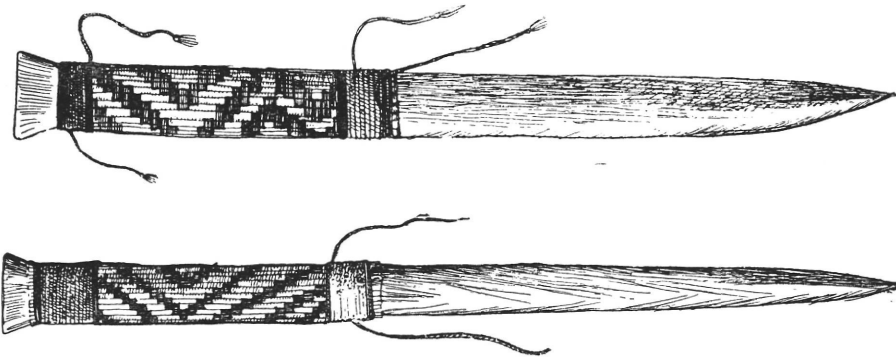
Az ilyen, a nambikuara-indiánok néprajzának részleteit boncolgató, de általános etnológiai fontossággal bíró kérdésekre azonban csak alaposabb terepmunkával, a régészettel karöltve lehetne választ adni.

A nambikuara tárgygyűjtemény adatai

60.8.1—2.: Bambuszfurulyák (*wáirnhu*). Négylyukú furulyák bambusból. A proximális részen a szájrészt gyantával képezték ki, majd pedig lián-



24. ábra. Furulya bambusból.



25. ábra. Bambuszkések.

héjjal körülcavarták. A disztális végét képező noduszt átfúrták. Méretek: hosszúsága 67 ill. 69,3 cm, átmérő 3 ill. 2,8 cm.

60.8.3.: Orrfuvola (*maitétansu*). Kobaktökből készült: két korong alakú darabot gyantával egymáshoz illesztettek. Az egyik oldalán három — kiégetett — lyuk található, melyeket csillagszerűen beégetett karcok vesznek körül. Átmérő: 7,2 cm.

60.8.4.: Fésű. Középen kivájt bambusznádba 33 drb. pálmatuskét (*kli'tsu*) erősítettek gyapotzsinór segítségével. Méretek: hosszúsága 17,5 cm, magassága 11,7 cm.

60.8.5—6.: Bambuszkések. Késszerűen kifaragott, disztális végén hegyes bambuszeszköz. Nyelét bambuszhasítékból és liánhéjból készített fonat fedi, melynek széléit vörösre festett (szélein gyantás) zsinór erősíti. A farészeket vörös festék borítja. Méretek: teljes hosszúság 35,7 cm, legnagyobb szélesség (mindkettőnél) 3,3 cm.

60.8.7.: Tűzlegyező (*kwenkisu*). A „Cariroba do mato” palma világoszöldszínű levelének egyik szárából fonott. Méretek: teljes hosszúsága 32 cm, szélessége 17,8 cm.

60.8.8.: Gyermekev. A Buriti-pálma leveléből fonott csík, két vége csomóra van kötve. Méretek: hosszúsága kb. 50 cm, szélessége 1,2 cm.

60.8.9.: Tökedény. Kobaktökből készített körte alakú edény. A száj-részét geometrikus beégetett díszek borítják. Méretek: magassága 17,3 cm, szájának átmérője 4 cm.

60.8.10.: Melldísz. Két félhold alakúan egymáshoz kötött hangyászkarom. A vörös gyapotzsinórkötés két széle gyantás, és ennek közeléből bújik elő a felfüggesztésre szolgáló zsinór. Méretek: hosszúsága 11,7 cm, a kötés hosszúsága 5,1 cm.

60.8.11—13.: Kaparó-szerszámok. Egy nádszár végéhez *cutia* (rágcsáló) fogát kötötték gyapotzsinórral. A kötés két széle gyantával van bekelve. A 11. és 13. sz. tárgynál a kötés alatt gyantás zsinórba 4—4 vaddisznó sertét fontak be, úgy, hogy V-alakú dísz képez. A 12. sz. tárgynál a zsinórkötés proximális végét több soros liánhéj-kötés borítja. Méretek: hosszúsága 30, ill. 34,2 ill. 29,1 cm.

60.8.14.: Fúró. Kihegyezett faszárba kiélesztett fémdrótot helyeztek gyapotzsinór kötéssel. Méretek: teljes hosszúsága 43,2 cm, a fémszál hosszúsága 3 cm.

60.8.15—17.: Karpercekek. A tatu nevű öves állat farokperceiből készült gyűrű alakú ékszer. Széléit enyhén csiszolták. Méretek: átmérője 6 ill. 5,3 cm.

60.8.18—19.: Karpántok. Gyapotfonalból szőtt pántok, melyeknek végei zsinórok segítségével egymáshoz vannak kötve. A kötés helyénél 6 db. sodrott gyapotfonal csüng. A pántokat utólag vörösre festették. Méretek: átmérő 11 ill. 10,7 cm, a lecsüngő zsinórok hosszúsága 29 ill. 15 cm.

60.8.20—24.: Fülbevalók. Vörösre festett, sodrott gyapotzsinór közepére háromszög alakú csiszolt kagylóhéj került felerősítésre. A kagylóhéj keskenyebbik vége átfúrt. (Eltérések: 20: két kagylóhéj, az egyik mindkét oldalát csomók ölelik körül; 21: két kagylóhéj, az egyik oldalán csomó; 22: két kagylóhéj, a két kagylóhéj között és két külső részén csomók; 23—24: egy kagylóhéj, nincsen csomó.)

60.8.25—26.: Nyakláncok. A gyökér részüknél átfúrt majomfogak sorakoznak egy gyapotszínóron. A fogak között két-három fekete *tucum*-gyöngy. Méretek: hosszúsága 95 ill. 159 cm.

60.8.27—28.: Nyakláncok. A *tucum* nevű dió héjából csiszolt hengeres, fekete színű gyöngyök sorakoznak gyapotszínóron. Az első három-, a második négy soros. Méretek: hosszúsága kb. 174 ill. 204 cm.

60.8.29.: Nyaklánc. Kettős gyapotszínóron 16 db. jaguárkarom sorakozik. Az egyes karmokat gyantás gyapotszínór köti a kettős zsinórhoz. A zsinór hosszúsága kb. 60 cm.

60.8.30.: Íj. Pálmafából faragott, plán-konvex keresztmetszetű, két végén elhegyesedő íj. Húrját a *tucum*-pálma rostszálaiból sodorták. Méretei: hosszúsága 180,4 cm, szélessége 2,9 cm.

60.8.31.: Nyíl. Bambusznád végébe hengeres fahegy illeszkedik, melyet gyantás gyapotszínór-kötés erősít. Tollazatát két félbevágott toll képezi, melyet gyantás és vörösre festett zsinórral erősítettek fel. A kötést rostszalak is erősítik. A két toll fekete színű. Méretek: a nyíl hosszúsága 142,5 cm, a hegy hosszúsága 46,2 cm.

60.8.32.: Nyíl. Bambusznád végébe hengeres, de a végén bunkóban végződő fahegy (madárnyíl) illeszkedik, melyet gyantás zsinórkötés erősít. Tollazatát két toll képezi, az egyik fekete, a másik szürke színű. Méretek: teljes hosszúsága 128 cm, a hegy átmérője 2,9 cm.

60.8.33.: Nyíl. Bambusznád végébe — liánhéj- és gyantás gyapotszínórkötés erősítéssel — hengeres előrész illeszkedik, melynek disztális végébe bambuszpenge van gyapotszínórral felerősítve („jaguárnyíl”). Tollazatát két félbevágott toll képezi, az egyik fekete, a másik sárga-kék színű. Méretek: teljes hosszúsága 140,5 cm, a hegy hosszúsága 35,1 cm.

60.8.34—39.: Nyilak. Bambusznád végére hengeres fahegy illeszkedik, amelyet gyantás gyapotszínór-kötés erősít. Tollazatát két félbevágott toll képezi, ezeket gyantás és vörösre festett zsinór köti a nyíl szárhoz. Eltérések a tollak színében mutatkoznak: 34: mindkettő fekete; 35: fekete és szürke; 36: fekete és fehér; 37: fekete és sárga-kék; 38: fekete és sárga-kék; 39: fekete és fehér. A 35. sz. nyíl a disztális végén megrepedt nádat hálószerű zsinórkötés tartja össze. Méretek: 142,2 cm, 142,4 cm, 142,4 cm, 142,6 cm, 142,8 cm, 141,8 cm. hosszúak.

60.8.40—41.: V. Ö. 60.8.32. (madárnyíl). A toll színe szürke ill. fekete és vöröses-szürke. Méretek: teljes hosszúsága 128,1 cm, ill. 126,2 cm.

60.8.42.: Orrdíz („Flor”). Kis bambusznád-henger disztális végére vörösre festett gyapotszínórral sárga-vörös-fehér *tucano*-madár melltollak helyezkednek el virágalakban. A zsinórkötés előtt vaddisznó-serte fonat található gyantás gyapotszínórba illesztve. Kivájt disztális végéből fekete-fehér sastoll áll ki. Méretek: teljes hosszúsága 32 cm, a sastoll hosszúsága 21,4 cm.

60.8.43.: Orrdíz. Sárga-kék papagálytoll, melynek proximális végére kis bambuszhengert húztak. Mindkét oldalán öt-öt festett vörös csík látható. Méretek: teljes hosszúsága 29,6 cm, a bambuszhenger hosszúsága 4,3 cm.

60.8.44.: Orrdíz. A *mutum*-madár fekete tolla, a proximális végén kis bambuszhenger található. A disztális végén az eredetileg fehér tollrész vörösre

van festve. Méretek: teljes hosszúsága 33,1 cm, a bambuszhengeter hosszúsága 6,4 cm.

60.8.45—50.: Nyersanyagminták. Piros festék (*urucu*); Gyanta; Liánháj; Rostfonal; Gyapotfonal; *Tucum*-gyöngyök (félkész állapotban).

60.8.51—52.: Szivarok. Zöld levélbe csavart apróra vágott dohány; mindkét ill. egyik vége rostfonallal megkötözve. Méretek: hosszúsága 7 ill. 8 cm.

BOGLÁR LAJOS

Ethnographie der Nambikuara-Indianer in Westbrasilien

Auf Einladung mehrerer wissenschaftlicher Institutionen reiste der Verfasser 1958 nach Brasilien, wo er mit Unterstützung des *Museu Paulista* in São Paulo und des *Centro de Estudos e Pesquisas Sociologicas* 1959 ethnographische Forschungen betrieb. Auf Anraten von Prof. Herbert Baldus, Direktor des *Museu Paulista* in São Paulo besuchte der Verfasser die im westbrasilianischen Staat Mato Grosso lebenden Nambikuara-Indianer. Im Zuge der Sammelarbeit bemühte er sich, sozusagen sämtliche Lebensfunktionen der Indianer zu beobachten und er brachte ausser einer Sammlung von Gegenständen auch Film-, Foto- und Tonaufnahmen mit.

Vorliegende Studie fasst die Erkenntnisse der ethnographischen Sammelarbeit in nachstehenden Abschnitten kurz zusammen: Erforschung der Nambikuara-Indianer und ihre Verbreitung; A) *Materielle Kultur* (Sammeln, Jagd, Fischerei, Pflanzbau); Obdach und Siedelung; Rohstoffe, Techniken, Gerätebereitung, Tracht und Schmuck. Nach der Beschreibung der materiellen Kultur kann zusammenfassend festgestellt werden, dass diese grossen Wandlungen unterworfen ist, denn die Berührung mit Weissen, seien es Leute von Gummipflanzungen oder Missionäre, macht sich deutlich fühlbar. Die Übernahme einiger Geräte von Weissen bewirkt gewisse Gleichgewichtsänderungen in der traditionellen Arbeitsteilung und über manche Übertragungen auch in der ganzen Stammesorganisation.

Der folgende Teil der Studie beschreibt unter dem Titel B) *Gesellschaftliche Kultur* das auf Gesellschaftsgliederung und Lebenszyklen bezügliche gesammelte Material, während der Absatz C) *Geistige Kultur* sich in ersten Linie auf die kurze Beschreibung der Riten und der Vorstellungswelt der Indianer beschränkt. Besonders beobachtenswert ist die Schilderung des *Wairnhuritus* (Bambusflötenritus). Die Bambusflöten werden in einer besonderen kleinen Hütte sorgfältig verwahrt und wo die Indianer sich ansiedeln, errichten sie sofort die Flötenhütte. Frauen dürfen die Flöten nicht sehen, dies würde ihren Tod bedeuten, sagen sie. Jeden Abend begeben sich die Männer in die Hütte, spielen mehrere Stunden lang auf ihren Instrumenten und bei dieser Gelegenheit wird immer eine genügende Menge des Rauschgetränkes *Chicha* genossen. Das Flötenspiel beginnt mit dem Anfang der Regenzeit, wird bis zu deren Ende fortgesetzt und mündet dann in einer grösseren Zeremonie, an der auch mehrere Gruppen teilnehmen. Nach der Vorstellung der Indianer hat das Flötenspiel den Zweck, die Geister der Ahnen anzurufen und ihre Hilfe um Überfluss und grösseres Wachstum zu erbitten. Sonderbar ist der Agrarriten ähnliche Zug, dass von dem *Chichatrank* auch in die Flöten gegossen und dass auf die Anpflanzungen gezogen wird, um dort zu musizieren.

Die Studie vermittelt die einzige aufgezeichnete Mythe, eine Abstammungsmythe, die die Entdeckung der Nambikuara durch ihre Kulturhelden erzählt.

Abschliessend wirft der Verfasser die Frage auf: Wohin sind die Nambikuara-Indianer ethnologisch einzureihen? Diese Indianer werden zu Brasiliens primitivsten Stämmen gezählt, ihrer verschiedenen Züge, ihrer herumschweifenden Lebensweise wegen, weil sie auf dem Erdboden schlafen, nackt gehen, nur über eine primitive Technik verfügen, wegen des Fehlens gewisser Geräte (Hängematte, Keramik) und im allgemeinen wegen der Einfachheit ihrer gesellschaftlichen Organisation. Nach Meinung des Verfassers ist die Lage auf dem Gebiet der geistigen Kultur eine andere. Die mit dem beschriebenen Flöten verknüpften, an Agrargebräuche erinnernden Rituale, die ritualen Stammesfeste am mythischen-wahrhaften Berg, zahlreiche Erscheinungen ihres Weltbildes und sogar gewisse klassifizierende Eigentümlich-

keiten ihrer Sprache, dies alles weist nicht auf das Niveau tropischer Pflanzestämme, sondern enthält unmittelbare Züge hoher Kulturen. Würde es sich nur um eine einzige Erscheinung handeln, so liesse sich eventuell von einem äusseren Einfluss sprechen, hier begegnet man aber dem Aufbau einer geistigen Kultur als Ganzem. Aus allem diesen liesse sich nach Verfassers Meinung darauf schliessen, dass hier eine *sekundäre Primitivität* obwaltet; eine früher nördlicher, im hohen Kulturgebiet der Anden lebende Menschengruppe wurde aus bisher unbekanntem Gründen in die unwirtliche Savanna verdrängt und im Verlauf dieser Zurückziehung sind zahlreiche Züge ihrer ursprünglichen Kultur verschwunden oder haben sich gewandelt.

Die Studie wird von einem Anhang ergänzt, in dem der Verfasser die aus 52 Stücken zusammengesetzte Nambikuarasammlung beschreibt; die Sammlung besteht aus Gebrauchsgegenständen, Schmuckstücken, Musikinstrumenten und Rohstoffen. Zeichnungen und vom Verfasser gemachte Fotoaufnahmen illustrieren die Studie.

A simonfai verbunkok formai elemzése

A zselicségi Simonfa verbunktáncai jellemző képviselői a kanásztáncból kialakult *déldunántúli verbunktípusnak*.¹ E tánc típus férfiak által járt egyes, kettes és csoportos formája a mulatságok táncrendjében — még a közelmúltban is — ugyanazt a funkciót töltötte be, mint az ország más vidékein a verbunk műfaji kategóriájába tartozó több típus.² Elsősorban multságkezdő és záró férfitánc volt, de emellett megnyitotta a füzérszerűen egymást követő párostáncok sorát és helyet kapott a táncközi szünetekben is. Ezzel szemben ma, amikor a paraszti táncmultságok hagyományos kerete és rendje felbomlott és a modern társastáncok mellett a paraszti táncok háttérbe szorultak, már csak néha, a hangulat tetőfokán kerül sor a verbunk eltáncolására.

A vázolt általánosabb érvényű verbunk funkció mellett a formai ismérvek alapján határozhatjuk meg a déldunántúli verbunktípust — illetve ennek egy szűkebb csoportját —, a simonfai verbunktáncokat. A következőkben tehát a néptánc kutatás napirenden levő elméleti és módszertani problémáját, a formai elemzést³ kíséreljük meg realizálni a simonfai verbunktáncok vizsgálatával.

A nagyobb távlatú tudományos feldolgozásnak, az összehasonlító és történeti kutatásnak előfeltétele, hogy elvégezzük a magyar néptánc ilyen jellegű formai analízisét. A formai elemzés eredményeként rendszerezhetjük

¹ MARTIN GY.—PESOVÁR E.: A kanásztánc. Somogyi táncok (Szerk.: MORVAY P.—PESOVÁR E.) Bp. 1954. 69—72. E verbunktípus és a kanásztánc kapcsolatáról vallott véleményünket támasztja alá ANDRÁSFALVY B.: Úradalmi cselédek és pásztorok tánc hagyománya Tolna és Somogy megyében. Tánc tudományi tanulmányok (Szerk.: MORVAY P.) Bp. 1958. 93. és PESOVÁR F.: Fejér megyei népi táncok. I. Alapi táncok. Alba Regia I. (1960).

² BAKÓ F.: Felsőtárkány néprajzi ismertetése. Felsőtárkányi táncok (Néptáncosok kiskönyvtára 11.) Bp. 1954. 24. MORVAY P.: Verbunktáncaink kialakulása (LUGOSSY E.: 39 verbunktánc) Bp. 1954. 8. MARTIN GY.: Bag táncai és táncélete (Néptáncosok kiskönyvtára 16—18.) Bp. 1955. 20. GÁBOR ANNA: Egy dunántúli verbunktípus. (Kézirat) 1956. KAPOSÍ E.—MAÁCS L.: Magyar népi táncok, táncos népszokások. Bp. 1958. 45—47. BELÉNYESY M.: Kultúra és tánc a bukovinai székelyeknél. Bp. 1958. 79—80. 90. stb. MARTIN GY.—PESOVÁR E.: A Szabolcs-Szatmár megyei monográfikus tánckutató munka eredményei és módszertani tapasztalatai. Ethn. 1958. 430.

³ SZENTPÁL O.: Versuch einer Formanalyse der ungarischen Volkstänze. Acta Ethn. 1958. 257—336. MARTIN GY.—PESOVÁR E.: A magyar néptánc szerkezeti elemzése. Tánc tudományi tanulmányok 1959—60. (Szerk.: DIENES G.—MORVAY P.) Bp. 1960. 211—248. K. PETERMAN: Gedanken zur Begründung und zum Aufbau eines Volkstanzarchives in Deutschland (kézirat).

táncainkat, rajzolódhatnak ki az egyes típusok és ezek összességéből az egész magyar néptánc jellemző sajátosságai, törvényszerűségei.⁴ Ennek az előttünk álló nagyarányú munkának az eredménye attól függ, hogy milyen mértékben találja meg a néptánc kutatás a formai elemzés és rendszerezés helyes szempontjait. Elsőrendű feladat tehát, hogy minél többretű táncanyag elemzésével alakítsuk ki a rendszerezés elveit,⁵ ellenőrizzük a már kialakult szempontokat. Ezt a célt szolgálja jelen tanulmányunk is. A simonfai verbunktáncok vizsgálatával párhuzamosan vázoljuk elemzési módszerünket, azt, hogy ez alapján hogyan rajzolódna ki az egyes táncok jellemző vonásai, és bemutatjuk a vizsgált változatokon keresztül a típus-elvonás szisztémáját.⁶

A simonfai gyűjtésünk⁷ alkalmával filmre vett verbunkok közül öt egyes verbunk, egy kettes verbunk és egy csoportos verbunkból kiragadott két táncos, tehát kilenc táncfolyamat elemzését végezzük el az alábbiakban.⁸

A formai elemzés első fázisa a motívumokra bontás (motivizálás), vagyis meghatározzuk a táncfolyamatot alkotó részeket és kisebb egységeket. A kintogramok mellett levő folyószámok jelzik a táncot alkotó részek és kisebb egységek sorrendjét és elhatárolódását. Ezután kerülhet sor tánc és zene összefüggésének állandó szemmeltartásával a szerkezeti elemzésre.⁹ A szerkezeti elemzés feladata megállapítani, hogy a részek és kisebb egységek folyamatai milyen nagyobb egységeket alkotnak, és hogyan épül fel az így kirajzolódó sorokból, szakaszokból és tételekből az egész tánc.

Szerkezeti elemzés

Az I. számú tánc szerkezeti képlete:

$$a = 2^2/4$$

$$\begin{array}{l} \overbrace{A_1(a a a a a, a) + A_2(a a a a a \underline{a}) + A_3(a a a, a, a, a) + A_4(a a a a a)}^{1 \quad 2 \quad 3 \quad 4 \quad 3} + \\ + A_5(a, a, a, a \quad a, a) + A_6(a a, a a a, \underline{a^2}) + A_7(a a a a, a a) + A_8(a a \quad \underline{b b b}) \end{array}$$

⁴ A néptánc történeti rétegeinek feltárásában is fontos szerep vár a formai elemzésre. Ennek alapján kirajzolódna a formai változás tényezői, irányai, és megrajzolható a hipotetikus fejlődési sor.

⁵ Egy verbunk és a karikázók összefoglaló elemzését végezte el SZENTPÁL O: i. m., hét tánc szerkezeti elemzését MARTIN GY. — PESOVÁR E.: i. m. és a magyarvistai legényest elemzi MARTIN GY.: Legényes c. készülő tanulmányában.

⁶ ORTUTAY GY.: Variáns, invariáns, affinitás. MTA. II. oszt. közl. IX. 3—4. 209—210.

⁷ PESOVÁR F. felderítése alapján 1954. VIII. 1-én a gyűjtést és filmfelvételt MARTIN GY. és PESOVÁR E. végezte, a szinkronhoz szükséges jegyzőkönyvet SZERECZ J. vezette.

⁸ Az N. I. Ft. F. 223. számú 16 mm-es felvételekkel azonos, de részben kiegészíti azokat az N. I. Ft. F. 362. számú 8 mm-es film. Az V. sz. táncot LÁNYI Á., a III—IV. sz. táncot LÁNYI Á. és PESOVÁR E., az I. II. VI. VII. sz. táncokat PESOVÁR E. jegyezte le.

Az egyes táncokat a következők táncolták:

I. sz. tánc (a filmen 2. sz.) Horváth István 28 é.

A képlet felírásában a tánc szerkezeti tagozódását nagymértékben befolyásoló karhelyzetek és karmozgások feltüntetésére új kiegészítő jelet kell alkalmaznunk, ez a lefelé fordított periódusjel \lfloor , amiben a számok a táncfolyamatban előforduló különböző egységeket és ezek visszatérését jelölik. Ugyancsak módosítjuk a koreográfiai viszonylat jelét is, amennyiben ezek visszatérését a szögletes zárójel felső részénél elhelyezett számok jelölik.

A tánc egysíkúságát, vagyis azt, hogy legnagyobb része ugyanannak a motívumnak sorozatos ismétléséből épül fel, első pillantásra elárulja a képlet. Ez leolvasható a szinte az egész folyamatot egy egységbe foglaló 1-es periódusjelről és arról, hogy a kisbetűkön nincs számindex. A táncfolyamatban tagoló tényező a második (A_2) és hatodik (A_6) zenei szakasz végén levő félzárlat (az utóbbi egybeesik a koreográfiai viszonylat megváltozásával) és az egész táncfolyamatot befejező zárómotívumsor. A jelzett zárlatok a zenei sorok végével vagy elejével egybeeső elfordulásokat tüntetik fel, és bár hangsúlyozzák a zenei egységek határainak tükröződését a táncfolyamatban, nem tagoló érvényűek. A lábmotívumok alapján a tánc három hosszú és egy rövidebb motívumsorból áll, és a második félzárlatot megerősítő koreográfiai viszonylat változás szakaszhatár értékű. Egyértelműen szakasz záró az egész táncot befejező zárómotívumsor. Ha viszont figyelembe vesszük a kartartásokat feltüntető periódusjeleket, ezek egységbefogó és visszatérő szerepét, valamint a már felsorolt tagoló tényezőket, a következőkben állapíthatjuk meg a tánc halványabb körvonalakban kirajzolódó nagyobb szerkezeti egységeit. A tánc egy tételből áll (ugyanígy a többi táncfolyamat is, tehát ezt a következőkben már nem ismétljük), és ez négy koreográfiai szakaszra tagozódik.

Az első koreográfiai szakasz terjedelme egybeesik az első (A_1) és második (A_2) zenei szakasszal. Ez a koreográfiai szakasz hat motívumsorból áll. Az első és második motívumsor három-három dallamsor terjedelmű (A_1 1–3 és A_1 4–6), a harmadik és negyedik motívumsor két-két dallamsor terjedelmű (A_2 1–2 és A_2 3–4), az ötödik és hatodik motívumsor pedig egy-egy dallamsor terjedelmű (A_2 5 és A_2 6).

A második szakasz ugyancsak két dallamnyi terjedelmű (A_3 , A_4), két motívumsorból áll és ezek egy-egy dallamnyit töltenek ki (A_3 és A_4).

A harmadik szakasz a dallam ötödik (A_5) és hatodik (A_6) ismétlését foglalja magában. A koreográfiai viszonylat ugyancsak az A_5 5. sorától tagolna, de mivel a koreográfiai viszonylat megváltozása nem jár együtt a motívumkincs megváltozásával, és mivel a dallam elejét is idekapcsolja az egységes kartartás, a dallam elejétől számítjuk ezt a szakaszt.

Az utolsó negyedik szakasz is két dallamnyi terjedelmű (A_7 , A_8) és három motívumsorból áll. Az első sor az A_7 végéig tart, ahonnan a dallamvég

II. sz. tánc (a filmen 5. sz.) Szelthoffner József 49 é.

III. sz. tánc (a filmen 4. sz.) Bárány János 40 é.

IV. sz. tánc (a filmen 3. sz.) Volner Sándor 48 é.

V. sz. tánc (a filmen 6. sz.) Simon Sándor 54 é.

VI. sz. tánc (a filmen 7. sz.) 1. Bárány János 40 é.

2. Horváth István 28 é.

VII. sz. tánc (a filmen 1. sz.) 1. Volner Sándor 48 é.

2. Bárány János 40 é.

⁹ A szerkezeti elemzés szempontjait és a képlet felírásának szisztémáját ld. MARTIN GY. — PESOVÁR E.: i. m.-ban.

áthidalásával kezdődik a második motívumsor és magába foglalja az A_8 első két sorát. Innen a táncfolyamat végéig tart a harmadik, az egész táncfolyamatot befejező záró motívumsor.

A II. sz. tánc szerkezeti képlete:

$$a = 4^2/4$$

$$A_1(\underbrace{a^2 a a a}_{\substack{|1| \\ 1}}) + A_2(\underbrace{a, a a a}_{\substack{|2| \\ 2}}) + A_3(\underbrace{a \overbrace{b^2 b^2}^{\leftarrow} a}_{\substack{|3| \quad |1|2| \quad |1|2| \\ 3}}) + A_4(\underbrace{a b \dots}_{\substack{|2| \\ 4}})$$

A táncfolyamat szerkezeti felépítése nem rajzolódik ki határozott kontúrokban a kádencia szegénység és az egyéb tagoló tényezők elmosódottsága miatt. Az egyetlen erőteljesebb tagoló tényező a félzárlat, viszont ha figyelembe vesszük a periódusjelek által feltüntetett visszatéréseket, ha elmosódottabban is, de kirajzolódik a tánc tagozódása. Így a szakaszhatárokat az egysíkú folyamatokat megszakító forgómozgás alapján (a 3-as periódusjel jelöli) vonhatjuk meg. A tánc tehát két szakaszra tagozódik.

Az első szakasz határa az A_3 2. sorába nyúlik bele, első sora az A_2 végén levő félzárlatig, második sora pedig a szakasz végéig tart.

A második szakasz határa az A_4 1-ső sora végén levő álzárlat. Három motívumsorból áll, még pedig az első sor vége az A_3 harmadik sorának eleje, a második sor vége az A_3 4 sor eleje és innen az A_4 1-ső sorában levő álzárlatig tart a harmadik koreográfiai motívumsor. A táncfolyamat megszakadása miatt a végén levő csonka rész szerkezeti szempontból elhanyagolható.

A III. számú tánc zenével összefüggő szerkezeti képletét nem tudjuk felírni, mivel a szinkronhoz szükséges dallam nem áll rendelkezésünkre, így tánc és zene összefüggésében nem vizsgálhatjuk a tánc tagozódását. A képletet pusztán koreográfiai felépítés szempontjából ábrázoljuk, jelölve a kisbetűk (amelyek jelen esetben egy-egy motívumsornak felelnek meg) ütemterjedelmét:

$$a = 6,6, 2\cdot5, 9, 7\cdot5, 22, 16, 9, 3\cdot5, 4^2/4$$

$$\underbrace{a^3 b \boxed{c}}_{\substack{|1| \quad |2| \quad |3|}} + \underbrace{a \boxed{b}}_{\substack{|2| \quad |4|}}^2 + \underbrace{a \boxed{a} a \boxed{a} b}_{\substack{|2| \quad |5|}} + \underbrace{a^2 \boxed{b}}_{\substack{|6| \quad |4|}}$$

Az említett hiányosság ellenére is feltétlenül szükségesnek tartottuk a tánc közlését, mivel igen erőteljes táncos egyéniség táncalkotásmódjába nyújt bepillantást a táncfolyamat, és az elemzés szempontjából fontos a vizsgálata, a minél teljesebb kép kialakítása érdekében.

A tánc négy szakaszra tagozódik.

Az első szakasz az 1–15. motívumig terjed. Három motívumsora a következő: az első félzárlattal határolt bevezető motívumsor az 1–5. motívumot foglalja magába, a második sor a 6–11., a harmadik, záró motívumsor pedig a 12–15. motívumokat tartalmazza.

A második szakasz (16–31) két motívumsorból áll (16–23, 24–31.), ezek közül az első félzárlattal határolódik el a második záró motívumsortól.

A harmadik szakasz (32–78) első motívumsorát (32–42.) a karmozgással párosuló, dinamikai variánssal fejeződő záró rész határolja. A második

motívumsor (43–53.) az előbbihez hasonló kiszélesedett félzárattal végződik, a harmadik motívumsort (54–62) ugyancsak a motívum két dinamikai variánsa zárja. A negyedik motívumsort (63–69) követi a szakasz befejező ötödik záró motívumsora (70–77).

A negyedik szakasz (78–83) első motívumsora a forgómozgás (78–79), második motívumsora pedig a visszatérő bokázó záró motívumsor. (80–83).

A IV. sz. tánc szerkezeti képlete:

$$a = 4^2/4$$

$$A_1(a^2 a \underbrace{b|b|}_{3}) + A_2(\underbrace{a a_v \overbrace{a a_v}^{\wedge}}_{2}) + A_3(a^2 a^2 a_v^2 \underbrace{b|}_{3}) +$$

$$+ A_4(\underbrace{a^2 a_v^2 a_v}_{2} | a) + A_5(a a a_v^2 a_v^2) + A_6(a a . .)$$

A tánc jól szemlélteti a zenei egységek inspiráló hatását a szerkezet-felépítésben. Határozottan tagolják a táncot a záró motívumsorok és az egyes motívumsorokat elválasztó félzáratok, cezúrák. A táncfolyamat három szakaszra tagozódik.

Az első szakasz egybeesik az első zenei szakasszal (A_1) és három motívumsorból áll (A_1 1–2; 3; 4.). A két záró motívumsor szólamcsökkenéses félzáratokkal határolódik.

A második szakasz (A_2 – A_3) hat motívumsorból áll. Az első motívumsor (A_2 1) álzárattal végződik, a második sor dinamikai variáns (A_2 2–3 közepéig), a harmadik pedig félzárattal határolódik (A_2 3 közepétől – A_3 4.). A negyedik, ötödik, hatodik és hetedik motívumsor egy-egy dallamsor terjedelmű, a hatodik sor félzárattal, a befejező záró motívumsor szólamcsökkenéssel (félzárattal) végződik.

A harmadik szakasz (A_4 – A_6) a táncfolyamat megszakadása miatt nem bontakozhatott ki egészen. Hét motívumsorból áll (A_4 1; A_4 2–3; A_4 4; A_5 1–2; A_5 3; A_5 4; A_6 1–2.) ezek közül az első félzárlat, a többi cezúra választja el egymástól.

Mivel a táncfolyamatban az ugyanabból a motívumból felépülő egymást követő motívumsorok elhatárolódása nem minden esetben tűnik ki a záratok és periódus jelek alapján, ki kell tennünk a cezúra jelét. Így a második zenei szakaszban a bizonytalan cezúra jele határolja el a következő sortól az önálló sornak tekinthető dinamikai variánst és ugyanígy cezúrajel választja el egymástól a 4. zenei szakaszban a dinamikai és forgó variánst.

Az V. sz. tánc szerkezeti képlete:

$$a = 4^2/4$$

$$A_1(a, a_v \overbrace{b|}^{\wedge} \overbrace{c|}^{\wedge}) + A_2(a^2 b b \overbrace{c|}^{\wedge}) + A_3(a a, a, a) + A_4(a \overbrace{b|}^{\wedge} \overbrace{b|}^{\wedge} . .)$$

A záró motívumsorok és visszatérő periódusjelek alapján a tánc három jól elhatárolható szakaszból áll.

Az első szakasz (A_1), három motívumsorból áll (A_1 1–2; 2–3; 4.) és az első sor végén cezúra eltolódás van. A záró motívumsor után teljes zárlattal végződő harmadik koreográfiai sor a szakaszhoz tartozó toldaléksornak és befejezése toldalékszárlatnak tekinthető.

A második szakasz (A_2) ugyancsak három sorból áll (A_2 1; 2–3; 4.), záró motívumsorral határolódik és cezúra eltolódás van a második és harmadik sor között.

A harmadik szakasz (A_3 – A_4) két motívumsorból áll és a két sort elválasztó cezúra az A_4 1 dallamsorba esik.

A VI. sz. tánc szerkezeti képlete:

$$a = 3^2/4$$

$$\begin{array}{l}
 \text{1) } A_1(aaaa) + A_2(aaaa) + A_3(aaaa) + A_4(aa \boxed{bb|}) \\
 \text{2) } A_1(aaaa) + A_2(aaaa) + A_3(aaaa) + A_4(aa \boxed{bb|}) \\
 \\
 + A_5(a^2 bbb) + A_6(a^2 bcc) + A_7(aaaa) \\
 + A_5(aaaa) + A_6(aa|aa) + A_7(aaaa)
 \end{array}$$

A párhuzamos táncfolyamatokat záró motívumsorok (A_4 3–4;) és az 1-es számú táncosnál a bizonytalan teljes zárlat (A_6 2;) tagolják. Ahogy az I. és II. sz. táncban, úgy itt is a lábmotívumok folyamatában csak a záró motívumsor tekinthető egyértelműen szakaszhatárnak, labilis értékű a bizonytalan teljes zárlat. A két táncos egymáshoz való viszonyát és térbeli mozgását feltüntető koreográfiai viszonylatok, ezek visszatérése nyújt alapot arra, hogy a másodlagos tagoló tényezők alapján bontakozzon ki a kettes verbunk szerkezeti kontúrja. Mivel a koreográfiai viszonylatok visszatérése törvényszerű (az 1 és 2-es koreográfiai viszonylat váltakozva tér vissza), így az egymást követő két koreográfiai viszonylatot együtt tekinthetjük egy szakasznak. (Az 1-es koreográfiai viszonylat tartama alatt a két táncos helyben szemben táncol egymással, a 2-es pedig a körív mentén történő forgást jelöli.) Az elmondottak figyelembevételével a táncfolyamatot tehát három szakaszra tagolhatjuk.

Az első szakasz (A_1 – A_3) két sorból áll (A_1 és A_2 – A_3).

A második szakasz (A_4 – A_5) négy sorból tevődik össze, (A_4 1–2; A_4 3–4; A_5 1; és A_5 2–4.)

A harmadik szakasz ($A_6 - A_7$) három sorból áll. Az 1. sz. táncosnál az első sort a bizonytalan teljes zárlat határolja (A_6 1—2), itt kezdődik a második sor (A_6 2—4) és egy dallamnyi terjedelmű a harmadik sor (A_7). A 2. sz. táncosnál az első sor (A_6 1—2) cezúrával határolódik, a második sor (A_6 3) bizonytalan cezúrával, a harmadik sor (A_6 4 — A_7) pedig a táncfolyamat végéig tart.

A VII. sz. tánc szerkezeti képlete:

$$A/a = 4^{2/4}, B/a = 3^{2/4}$$

$$\begin{array}{l}
 1) \quad A_1(\underbrace{. a a a, a a}_{1}) + B_1(\underbrace{a \overbrace{[b b b^2]}_{2}}_{2}) + B_2(\underbrace{a a' a a,}_{1}) + B_3(\underbrace{a, a a, a}_{1}) + B_4(\underbrace{a \overbrace{[b^2 b b]}_{3}}_{1} \underbrace{b}_{1}) \\
 2) \quad A_1(\underbrace{. a a a, a a}_{1}) + B_1(\underbrace{a \overbrace{[b b b]}_{2}}_{2}) + B_2(\underbrace{a a' a' a}_{1}) + B_3(\underbrace{a a, a, a}_{1}) + B_4(\underbrace{a \overbrace{[a a a]}_{3}}_{1})
 \end{array}$$

Az előző tánchoz hasonlóan a táncfolyamat szerkezeti tagolásában a záró motívumsorokkal és zárlatokkal szemben a koreográfiai viszonylatok rajzolják ki a szerkezeti egységeket kevésbé erőteljes formában. Ezek alapján a tánc négy szakaszból áll.

Az első szakasz (A_1) egy hosszú motívumsorral azonos.

A második szakasz ($B_1 - B_2$) négy illetve öt motívumsorból áll. Az 1. sz. táncos négy motívumsorból (B_1 1; B_1 2—4; B_2 1—2; B_2 3—4) építi fel a szakaszt, az első és második sor között cezúra eltolódás van, a második teljes zárlattal, a harmadik pedig félzárlattal határolódik. A 2. sz. táncos ugyanezt a szakaszt öt motívumsorból (B_1 1; B_1 2—4; B_2 1—2; B_2 3; B_2 4) képezi, az első és második sor között cezúra eltolódás, a második és negyedik végén félzárlat, a harmadik sor végén pedig bizonytalan félzárlat a tagoló tényező.

A harmadik szakasz (B_3) egy sorból áll, amit mindkét táncosnál bizonytalan félzárlat határol.

Az utolsó szakaszt (B_4) az 1. sz. táncosnál egy hosszú motívumsor alkotja, a 2. sz. táncosnál pedig a két sort (B_4 1; 2—4) bizonytalan félzárlat választja el egymástól.

A szerkezeti elemzés összefoglalása

A simonfai verbunktáncok szerkezeti tagozódása alapján a következőkben határozhatjuk meg e tánc típus főbb szerkesztési elveit.

1. Tánc és zene összefüggő tagozódásáról megállapíthatjuk, hogy a sorokat, szakaszokat elválasztó cezúrák, félzárlatok, teljes zárlatok helyenkénti elcsúszása a zenei egységek végéről, továbbá a koreográfiai viszonylatok és zárlatok egymástól való eltolódása s így a szakaszhatárok eltolódása azt eredményezi, hogy a koreográfiai egységek határai nem állandó rendszerességgel esnek egybe a zenei egységek határaival. Az elemzett verbunkok tehát az *ingadozó kádenciájú* táncok kategóriájába tartoznak. A zenei egységek hatá-

raival egybevágó koreográfiai szerkesztés ugyan törekvésként felismerhető a táncokban, de megvalósítása nem következetes.

2. A koreográfiai egységek egymáshoz viszonyított terjedelme alapján *heteropódikus* sorok és szakaszok alkotják a táncfolyamatokat. Míg a motívumsorok szerkesztésében egész szélsőséges eseteket figyelhettünk meg, a szakaszoknál a heteropódia bizonyos határokon belül mozog, és egy ill. két dallamnyi terjedelem között váltakozik. (Megjegyezzük, hogy az I. számú táncban a szakaszok kivétel nélkül két dallam hosszúságúak, tehát izopodikusak, és ugyanaz a helyzet a VI. számú táncban, kivéve az első szakaszt, ez egy dallam terjedelmű.)

3. A szakaszok felépítésében az ezeket alkotó sorok felhasználásában bizonyos fokú törvényszerűséget figyelhetünk meg. Sok esetben variált formában, változó terjedelemben, de ugyanazokból a sorokból felépített szakaszok ismétlődnek vagy térnek vissza. Uralkodó a két *nemű sorokból* felépített szakasz, mégpedig a kétsoros egyszerű forma: $a b$. Előfordul ismétlő $a b b$; $a a a a b$; $a a a a a b$; visszarérő $a b a$ és ismételve visszatérő $a b a a$; $a b a a a$ formája. Másodlagos az egynemű egysoros a és a háromnemű $a b c$ szakasz felépítés. Szórványosak az egynemű két-, három, és hatsoros $a a$, $a a a$, $a a a a a$, valamint a háromnemű, visszatérő $a b c b c b$ szakaszformák.

4. A zenei szakaszon belüli tagozódás főbb típusai a zenei sorok mozgástartalmának egymáshoz való viszonya alapján a következők. Dominálók az ismétlő, *egynemű zenei sorok* ($a a a a$), ($a a a a a a$). Másodlagosak a kétnemű ismétlő zenei sorokból álló dallamok ($a a b b$), ($a a a b$), ($a a b b b$) és előfordul egy visszatérő változat is ($a b b a$). Szórványosak a háromnemű ismétlő formák ($a a b c$), ($a b b c$).

5. A motívumsorok elhatárolásában döntő szerepet a cezúrák töltenek be. Ezekkel szemben másodlagos a félzáratok jelentősége és szórványos a teljes záratok szerepe. Így tehát a sorok többsége *nyílt*.

A szakaszok túlnyomó többségét a szóló változatokban a záró motívumsorok határolják, éppen ezért ezekben a szakaszok *zártak*. A páros és csoportos változatokban a szakaszok befejezésében a záratokkal ritkán párosuló koreográfiai viszonylatoknak van döntő szerepük, ezeknél a szakaszok *nyíltak*.

6. A táncok szerkezeti elemzésénél kell még szólnunk a táncfolyamat térbeli elhelyezkedéséről, tér-komponálásáról. A szólótáncok helyhez kötöttek és ezt az elfordulások, forgások színezzik. Az egyes számú táncban a táncos a földrehelyezett üvegek előtt táncol, majd azokat megkerüli.

A kettes verbunkban a két táncos szemben kézfogással táncol helyben és ezt váltogatják a körív mentén végzett mozgással.

A csoportos verbunkban a kezdésnél egymástól függetlenül táncolnak, ezután alakulnak ki a párok és ezek helyben vagy haladva egymással szemben táncolnak, majd a körív mentén helyet cserélnek.

7. A kettes és csoportos verbunkban az egymással szemben táncoló párok igyekeznek összhangban tartani a táncfolyamat felépítését, egyszerre váltják a motívumsorokat (mindkét táncban egyszerre kezdik el pl. a csapásolást.), az esetleges eltolódásokat korrigálják (a hatodik számú táncban az egyes számú táncos a lábalatti csapás után és mindkét táncos a VII. számú táncban a lábecsapás után, a táncospár bevarására szép példa a VI/1 62–63 bokázója, amivel kivárja a forgás befejezését) és válaszszerűen reagálnak

egymás kezdeményezésére (pl. a VII. sz. táncban a 2. sz. táncos 37. motívumára válasz az I. sz. táncos 38. motívuma).

8. A sorok, szakaszok elhatárolódásában a zárások és visszatérések teljesértékű összhangja csak a III., IV. és V. sz. táncban található meg. Ezzel szemben az I., II., VI., VII. számú táncban az előbbieken meglévő világos, egyértelmű felépítés nincs meg. Ezekben a záratokkal ellentétben, a koreográfiai viszonylatok, visszatérések alapján rajzolhatók meg a nagyobb szerkezeti egységek, és ez a tagoló tényezők összhangjának hiánya miatt bizonyos fokú labilitást eredményez. Ez a szerkesztési bizonytalanság és ellentmondás tehát ugyancsak jellemző vonása a simonfai verbunktáncok szerkesztési módjának.

A motívumkincs elemzése¹⁰

1. *A motívumok jelentősége a táncfolyamat felépítésében.* Néptáncaink túlnyomó többségének jellemző vonása, hogy a több-kevesebb motívum számtalan variánsából szövődik a táncfolyamat. Éppen ezért egy tánc motívumkincsének vizsgálatánál meg kell állapítanunk, hogy melyik motívum, illetve a változatok összességét magábafooglaló *motívumcsalád* milyen jelentős szerepet tölt be a táncfolyamat megalkotásában. A táncfolyamat döntő részét alkotó motívumot a tánc *uralkodó motívumának* tekintjük. Az ezzel szemben másodlagos szerepet betöltő motívum a tánc *mellékmotívuma*, és az esetlegesen vagy elszórtnan megjelenő kisebb egységek a *szórvány motívumok*.

Az egyes táncok, tánc típusok motívumkincsének gazdagsága szerint változhat az uralkodó, mellék- és szórványmotívumok száma. A mellékmotívumok megállapításával kapcsolatban meg kell jegyeznünk, hogy ha egy motívum variánsainak a száma nem jelentős ugyan, de a táncfolyamatban egymást követően úgy fordulnak elő, hogy nagyobb szerkezeti egységet (pl. motívumsort) alkotnak, mellékmotívumnak tekintjük. Ugyanígy a mellékmotívum kategóriájába soroljuk az olyan motívumot, amelynek elszórtnan jelentkező variánsai, megállapítható rendszerességgel szerkezeti funkciót töltenek be a táncfolyamatban (pl. kezdő vagy zárómotívumok).

A simonfai verbunktáncok motívumkincse a táncfolyamatban betöltött szerepe szerint a következő:

Az I. sz. tánc uralkodó motívuma a *háromlépés* (1–71, 73–88), mellékmotívuma a *hátulcsapás* (89–94), szórvány motívuma a 72. motívum.

A II. számú tánc uralkodó motívuma a *háromlépés* (2–32, 35–37, 39–42, 44–48) mellékmotívuma a *forgó* (33–43), szórvány motívuma a *keresztelő* (1, 34, 38).

A III. számú tánc uralkodó motívuma a *háromlépés* (1, 6–11, 16–23, 32–69) mellékmotívuma a *bokázó* (26–30, 80–83), a *kétkéz csapás* (70–77), a *dobogó* (12–15). Szórványmotívumok a 2, 3–5, 31, 24–25, 78.

A IV. számú tánc uralkodó motívuma a *háromlépés* (2–7, 16–30, 33–35, 37–39, 41–43, 48–50, 53–71, 73–75, 77–86) mellékmotívuma a

¹⁰ A motívumkincs elemzésének módszere a Martin Györggyel közösen végzett kutatómunkánk során kialakult szemléletben gyökerezik. Tanulmányunkban ezt alkalmaztuk a tánc típus sajátosságainak megfelelően. A mozgásösszetevők elemzésével kapcsolatban I. még az 5. jegyzetet.

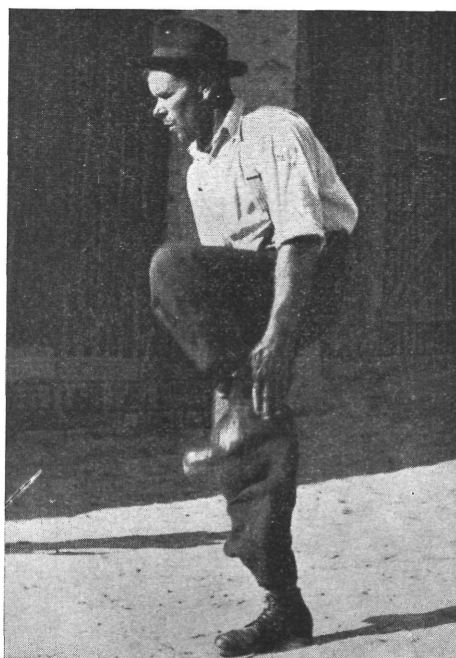
csapásoló (előléscsapás és lábalatti csapás 8—15, 44—47) és a *keresztvező* (1, 36, 40, 51, 72, 76). Szórványmotívumok a 31, 32, 52.

Az V. számú tánc uralkodó motívuma a *háromlépés* (1—6, 13, 18—26, 28—45) mellékmotívumai a *lábalatti csapás* változatai (9, 16—17, 47—50). Szórványmotívumok a 12, 14, (bokázó), 15 és 46.

A VI. számú táncban mindkét táncos uralkodó motívuma a *háromlépés* (1-es számú táncosnál: 2—43, 50—60, 64—83, 2-es számú táncosnál: 1—41, 47—82), mellékmotívuma a *lábalatti csapás* (1-es számú táncosnál: 44—49,



1. ábra. Hátulcsapás az I. sz. táncból.



2. ábra. Kétkézcsapás a III. sz. táncból.

2-es számú táncosnál: 42—46) és a *forgó* : (1-es számú táncosnál: 61). Szórványmotívumok csak az egyes számú táncos táncában találhatók, ezek az 1, 62, 63 (bokázó) és a 84. motívumok.

A VII. táncban mindkét táncos uralkodó motívuma a *háromlépés* (1-es számú táncosnál: 1—24, 33—56, 59—62, a 2-es számú táncosnál: 1—24, 33—62), mellékmotívuma a *csapás* (1-es számú táncosnál: 25—31, 2-es számú táncosnál: 25—30 és ugyanannak a motívumnak csapás nélküli változatai: 31—32).

Szórványmotívumok az 1-es számú táncos táncában a 32, 58 és 57-es motívum.

2. *A motívumok szerkezeti típusai.*¹¹ A táncot alkotó motívumok megformáltságának a foka, ugyancsak jellemzője az egyes táncoknak, tánc típusoknak. A táncok formai sajátosságainak megállapításánál fontos tényező, hogy milyen típusba tartoznak a tánc motívumai, és hogy ezek közül melyik milyen szerepet tölt be a táncfolyamat megalkotásában. A vizsgált táncok uralkodó motívuma és mellékmotívumainak túlnyomó többsége kimerítik a tulajdonképpen motívum ismérveit, tehát a táncok kisebb egységeinek a jellemző megjelenési formája a motívum, mégpedig e kategória legegyszerűbb típusába tartoznak, összetétel nélküli *gyökérmotívumok*. A motívumok megkomponáltságának, kerektségének egyik legfontosabb ismérve, hogy az utolsó elem (tag), milyen mértékben határolja el a motívumot, teszi befejezetté és ennek megfelelően zárttá vagy nyílttá.¹² Mivel a tánc uralkodó és mellékmotívumai végén sem szünet, sem két lábon levő testsúly-helyzet nincsen, sőt a sorozatosan ismétlődő háromlépéseknél a befejező tag részben a következő motívum előkészítése, a motívumok *nyíltak*.

A legkevésbé megkomponált laza egységet képviselik a táncfolyamatokban a II: 33, 43 V: 8, 27 *mozgássorok*, melyek egy mozgáselem azonos vagy szimmetrikus ismétléséből épülnek fel. Ezekben a megformálásra való törekvés csak annyiban nyilvánul meg, hogy ugyanazt a mozgáselemet rendszerint kis variálódással ismétli a táncos, hiányzik belőlük a motívumokra jellemző állandó terjedelem és végüket csak a folyamat megszakadása jelzi.

A *mozgásbokor* típusba tartoznak a III: 79, V: 15, VI/1: 61. Ezekben a mozgássorral szemben az ismétlődő elemeket egy más, befejező elem határolja, és ezáltal bizonyos fokú befejezettség, zártság a jellemzőjük.

A motívum-összetétel legegyszerűbb formájára is találunk példát a közölt táncokban, mégpedig III: 23, V: 9, VI/1: 5, 6, 8, 10, 49, 50, amelyek *kiegészült motívumok*. Ezekben a gyökérmotívumhoz egy mozgáselem kapcsolódik. A háromlépés utolsó eleme elaprózódik, és ezáltal négytagúvá válik (VI/1: 5, 6, 8, 10), egy befejező rész kapcsolódik hozzá, és ezáltal a nyílt háromlépésből zárt forma alakul ki (III: 23), a lengetőhöz a két kéz csapás egyik eleme (V: 9) és a motívum utolsó elemének azonos vagy szimmetrikus megismétlése (VI/1: 49–50) járul. Az utóbbi esetekben nyilvánvaló, hogy a kiegészülésnek kiegyenlítő szerepe van, alkalmazkodás a táncospár motívumszövéséhez. A motívum bizonytalan megformálása miatt tagszám bővülést figyelhetünk meg III: 26. motívum esetében.

A III: 22. motívumot már *összetett motívumnak* tekinthetjük, ahol az összetétel tapadással történik, azaz a háromlépés utolsó eleme egybeesik az összetétel második felét alkotó kétkézcsapó első elemével.

Alkalmi motívum-improvizálásnak kell tekintenünk a V: 12, 46. motívumait, amelyek lényegében bravúros áthidalásai annak a pillanatnyi kizökkenésnek, amivel a táncos kiesett a megszokott motívumok biztonságot adó formuláiból.

¹¹ Az egyes motívumtípusok definíciója MARTIN GY.—PESOVÁR E.: i. m. a gyökérmotívum MARTIN GY.: Legényes c. tanulmányában.

¹² SZENTPÁL O.: i. m. 285–287. a zárlatok minőségi meghatározásánál és MARTIN GY.: Legényes c. tanulmányában a motívumszerkezetről szóló részben.

3. A fő-, mellék- és szórvány variánsok kiválasztása.¹³ A táncok uralkodó motívumainak megállapítása, a jellemző motívumtípus meghatározása után elvégezhetjük a mozgásanalízist. Ennek az elemzésnek is az a célja, hogy a táncfolyamatban domináló tényezőket emeljük ki, elhanyagolva a másodlagos és szórványos jelenségeket. Mivel a simonfai verbuntáncokban az uralkodó háromlépés a mellék- és szórványmotívumokkal szemben messzemenően nagyobb szerepet tölt be a táncfolyamat megalkotásában, így ennek jellemző vonásai egyúttal az egész táncfolyamat jellemző mozgáskincsét is meghatározzák. Természetesen más eljárást kell követnünk az olyan táncok esetében, amelyekben különböző uralkodó motívum viszonylag egyforma súllyal alkotja a táncfolyamatot, vagy az uralkodó és mellékmotívumok jelentősége között nem ilyen nagy a különbség. Ilyen esetekben a táncfolyamatot alkotó különböző uralkodó motívumok vagy az uralkodó és mellékmotívumok analízisének együttes, összefoglaló eredményeként kapjuk meg az egész tánc jellemző mozgás-összetevőit.

A mozgásanalízissel párhuzamosan, annak eredményeként határozzuk meg az egyes táncok motívumainak legjellemzőbb képviselőit a fő és mellékvariánsokat. A táncot alkotó motívumok számtalan, különböző jelentőségű variánsainak szem előtt tartása megnehezítené a tánc legjellemzőbb tipikus vonásainak megrajzolását és áttekinthetetlen útvesszőt jelentene az összehasonlító kutatásban. Az egész táncra átfogóan jellemző összetevők szem előtt tartásával kiválasztjuk az egy motívumcsaládban tartozó változatok közül azt a variánst, amelyik a legjobban tükrözi az összes változatok alapján kirajzolódó domináns összetevőket, és ezt tekintjük az illető motívum fővariánsának. Ha a különböző változatok közül több viszonylag azonos súllyal vesz részt a táncfolyamat megalkotásában, akkor több fővariánsnak kell képviselnie a motívumcsaládot, hogy hűen tükröződjön ezeken keresztül a táncfolyamatot alkotó változatok jelentősége. Amennyiben a táncban ugyancsak számottevő, de a fővariáns összetevőivel szemben másodlagos szerepet betöltő vonásai is megállapíthatók a motívumcsaládba tartozó változatoknak, úgy ki kell választanunk azt a mellékvariánst, amely a legjellemzőbben összesíti magában ezeket az ismérveket. Ahogy több fővariáns, úgy több mellékvariáns is lehetséges. A fő és mellékvariánsokkal szemben elhanyagolhatók a táncfolyamat megalkotásában nem számottevő szórvány változatok.

A fő és mellékvariánsok megállapítása elsősorban a döntő fontosságú uralkodó- és mellékmotívumok esetében szükséges. A szórványmotívumoknál elegendő, ha az amúgy is csak egy változatban megjelenő motívumot magát, vagy a néhány változatban előforduló motívumok közül a legjellemzőbbet emeljük ki, szem előtt tartva változatait és az egész tánc mozgáskincsében domináló sajátosságokat.

A tanulmányunkban elemzett táncokról már megállapítottuk, hogy az uralkodó motívumok jelentősége mögött meglehetősen háttérbe szorulnak a

¹³ SZENTPÁL O.: i. m. 267. A változatok közül alapmotívum kiválasztását javasolja. Alapmotívumnak tekinti a leggyakoribb formát, ha ilyen nincs, a legpregnansabb formát, ha a hasonlóság miatt nem lehet választani, az első megjelenését. Az egész tánc összetevőinek figyelembe vétele nélkül ez így mechanikussá válik. Ugyanitt tárgyalja a jelentős és jelentéktelen variálódást.

mellékmotívumok. Az uralkodó motívum is egy motívumcsaládba tartozó változatok összessége, tehát fő vagy mellékvariáns kiemelése, elsősorban az uralkodó motívumoknál szükséges és elvétve a mellékmotívumoknál.

4. *Ritmikai elemzés.* A táncok uralkodó motívumának a háromlépésnek a ritmusképlete a vizsgált táncfolyamatokban egyöntetűen $\text{♩} \text{♩} \text{♩}$. Kivétel ez alól a IV. számú tánc, ebben dominál a $\text{♩} \text{♩}$ és ezzel szemben másodlagos $\text{♩} \text{♩}$ ritmusú háromlépés. Szórványos ritmikai változatai a háromlépésnek a következők: $\text{♩} \text{♩} \text{♩}$ (II: 22, 23, VI/1: 21) $\text{♩} \text{♩} \text{♩}$. (IV: 19–25) $\text{♩} \text{♩}$ (II: 32) $\text{♩} \text{♩} \text{♩}$ (III: 1) és a kiegészült, illetve összetett változatok $\text{♩} \text{♩} \text{♩}$ (III: 22, 23, VI/1: 50) $\text{♩} \text{♩} \text{♩} \text{♩}$ (VI/1: 5, 6, 8, 10) ritmusa. A mellék- és szórványmotívumok $\text{♩} \text{♩}$ ritmusúak, és az emellett előforduló szórványritmusok a következők: $\text{♩} \text{♩} \text{♩} \text{♩}$ (III: 2) $\text{♩} \text{♩}$ (III: 5) $\text{♩} \text{♩}$ (III: 12–14) $\text{♩} \text{♩}$ (III: 15) $\text{♩} \text{♩}$ (III: 24–25) $\text{♩} \text{♩} \text{♩}$ (III: 26, V: 9, VI/1: 49) $\text{♩} \text{♩}$ (VII/2: 25). A táncokban levő mozgássorok és mozgásbokrok változó terjedelmű ♩ értékben mozgó ritmusképleteket hoznak létre: $\text{♩} \text{♩} \text{♩}$ (V: 8) $\text{♩} \text{♩} \text{♩} \text{♩}$ (V: 15, VI/1: 61) $\text{♩} \text{♩} \text{♩} \text{♩} \text{♩} \text{♩}$ (V: 27) $\text{♩} \text{♩} \text{♩} \text{♩} \text{♩} \text{♩} \text{♩} \text{♩}$ (III: 79) és $\text{♩} \text{♩} \text{♩} \text{♩} \text{♩} \text{♩} \text{♩} \text{♩} \text{♩} \text{♩} \text{♩}$ (II: 33, II: 43) és ezekhez hasonlóan az V: 46 alkalmi motívum a $\text{♩} \text{♩} \text{♩} \text{♩} \text{♩} \text{♩} \text{♩} \text{♩}$ ritmusa. Egyedül álló az V: 12 improvizáció ritmusképlete $\text{♩} \text{♩} \text{♩} \text{♩}$.

A simonfai verbunktáncok uralkodó ritmusa tehát az uralkodó motívum $\text{♩} \text{♩} \text{♩}$ zárt ritmusa, emellett másodlagos szerepet tölt be a mellék- és szórványmotívumok $\text{♩} \text{♩}$ ritmusa. Zenekíséretükhöz¹⁴ hasonlóan a táncfolyamat is két-egyedyes ütembeosztású, tehát a motívumok ütemterjedelme egybeesik a zenei ütemekkel. Néhány kivételes ütemtöréstől eltekintve a motívumok a zenei ütemekkel egybevágóan építik fel a táncfolyamatot.

5. *Plasztikai elemzés.* Mielőtt folytatnánk a motívumkinés további elemzését, a motívumokat alkotó mozgásösszetevők, plasztikai tényezők megállapítását, röviden foglalkozunk a motívumok rendszerezésében fontos szerepet betöltő *pozíciós elmélettel*.¹⁵

A mozgáselemeket alkotó mozdulatok eredményeként létrejövő térbeli helyzetek, ezek egymásutánja, a motívumok lényeges ismérvei, meghatározói. A motívumot alkotó térbeli helyzetek, a motívum térkomponálásának egyértelmű meghatározására a legalkalmasabbnak látszik a pozíció-rendszer felhasználása. A balettben használt öt pozíció szolgálhat alapul a néptánc pozíció-rendszerének kialakítására. De mivel a balett öt pozíciója nem elég-séges a néptánc sokrétű térformálásának ábrázolására, emellett az irányok egyértelműbb meghatározására kell törekednünk, némi módosítással és a keresztkompozíciók hozzáadásával az ábrán feltüntetett tízes pozícióskálát alkalmazzuk (3. ábra). Az 1, 3, 5, 7, 9 a zárt pozíciókat, a 2, 4, 6, 8, 10. pedig a nyílt pozíciókat jelöli. Az egyes motívumokat alkotó pozíciókat, a motívumok pozíció állományát az elemeket (fázisok) elválasztó pillanatnyi helyzetek, holtpontok alapján állapítjuk meg. Pozícióval határozzuk meg, nemcsak a két láb egyidejű térbeli helyzetét, hanem ezek egymásutánját, sőt azonos lábon történő mozgások helyzeteinek térbeli egymásutánját is. Az elmondottak

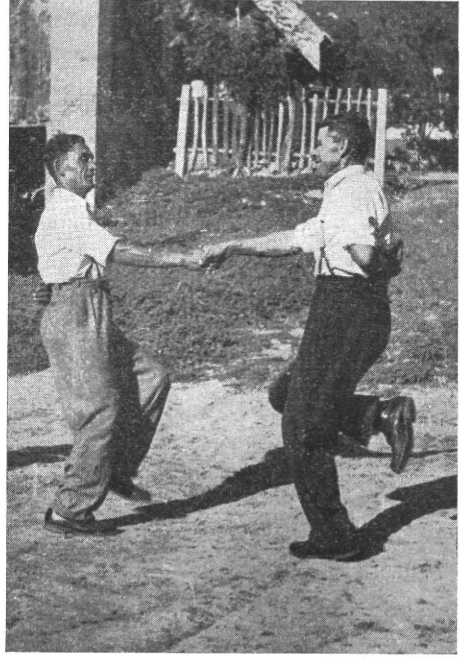
¹⁴ A déldunántúli verbunktípus kísérő zenéjével foglalkozik VARGYAS L.: A Somogy megyei táncdallamok. Somogyi táncok Bp. 1954. 250–257.

¹⁵ A pozíciós elméletet S. TÓTHNAK, a Szlovák Tud. Ak. néptáncutató munkatársának koncepciója alapján használtuk fel.

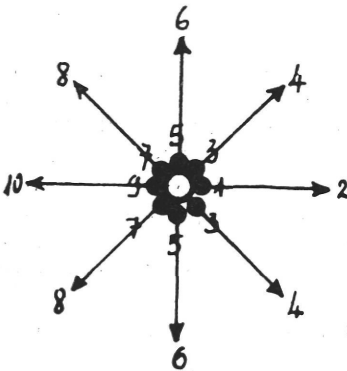
alapján a II. számú tánc negyedik motívumának pozíciói a következők: 2, 5, 5/. A számok közötti vessző jelöli, hogy lábváltással, egyik lábról a másikra lépve vagy ugorva érkezünk a következő pozícióba, az 5/ pedig, hogy hátulsó ötödik pozícióba került a láb. Ha ugyanazzal a lábbal érkezünk a következő pozícióba, a számok közé kötőjelet teszünk. Ennek alapján I : 72 pozíciói: 2-1. A pároslábú helyzeteknél mindkét lábra kiírjuk a pozíció számát s



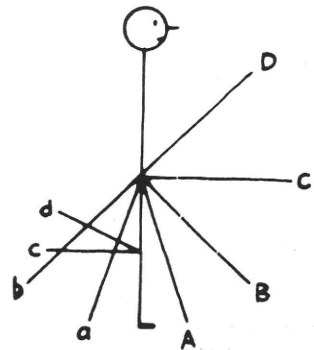
5. ábra. Háromlépés a IV. sz. táncból.



6. ábra. Háromlépés a VI. sz. táncból.



3. ábra. Horizontális pozícióskála.



4. ábra. Vertikális pozícióskála.

ugyancsak kötőjellel választjuk el a következő páros lábú helyzettől. Pl. III: 27, pozíciói: 22—11. A páros lábú egy lábba történő lépést vagy ugrást pedig vesszővel jelöljük. Pl.: IV: 32 pozíciói: 8/8,8. A súlyt hordozó láb térbeli helyzeteinek meghatározására elegendő, ha a pozíciókat csak a horizontális síkban helyezzük el. Ugyanezzel a pozíciós rendszerrel határozzuk meg a szabadon levő láb levegőben leírt mozgatait is. Ki kell azonban egészítenünk a horizontális rendszert a magasságot meghatározó vertikális skálával (4. ábra). Az ABC nagybetűivel jelöljük a magassági fokokat előre és oldalt irányba. A szabadon mozgó láb a néptáncban hátrafelé általában nem lépi túl a természetes mozgás lehetőségeit, így a föld fölött és mély hátsó helyzeteket az egész lábszárra, a vízszintes és magas helyzeteket pedig az alsó lábszárra vonatkozóan értelmezzük, és jelölésükre az abc kisbetűit használjuk. Pl. III: 10. pozíció állománya a következő: 2b6, 1, 1c6. A pozíció meghatározásának nem feladata, hogy a nyílt pozíciók esetében a nagyság (szűk-tág) fokozatait is feltüntesse, ez már a további elemzésre hárul, s ugyanígy áll ez a hajlítás és forgatás mértékére, valamint a lábfej és talaj viszonyának (talp, féltalp stb.) meghatározására.

Célkitűzésünknek megfelelően a motívumok pozíció-állományának megállapítása a változatokat nagyobb egységbe fogó rendszerezés szolgálatában áll, tehát az árnyalatnyi eltéréseket elhanyagoljuk. A horizontális és vertikális skálában egyaránt mellőzzük a közelítő irányokat és a félsúlyos lábat a teljes súlyú, az érintő lábat pedig a szabadon mozgó lábbal tekintjük egyenlő értékűnek.

A táncot alkotó motívumok elemzése alapján az eddigi szisztémához hasonlóan megállapíthatjuk a táncfolyamatban betöltött jelentőségük szerint az uralkodó, mellék és szórvány pozíciókat. A táncok pozíció-állományának vizsgálatával lehetőség nyílik talán arra, hogy megragadjuk a tánc sajátosságainak megfelelően a zene hangállományával analóg összetevőjét.

A motívumkincs további elemzésében meghatározzuk az uralkodó motívumok és ezzel párhuzamosan az egész tánc mozgásösszetevőit, plasztikai vonásait, azaz a mozdulattípust, pozíció állományt (ezek egyúttal tükrözik a zártságot, nyíltságot), a nyílt pozíciók nagyságát, a hajlítás, forgatás, fokát, a lábfej és talaj viszonyát.

Az elemzéssel párhuzamosan kiválasztjuk az uralkodó, mellék- és szórványmotívumok legjellemzőbb képviselőit, a fő- és mellékvariánsokat. Ezeket összesítve a mellékelt motívumtáblázat (Mt) tünteti fel.¹⁶

Az I. számú tánc uralkodó motívumának (a táncfolyamat 94 motívumából 87 háromlépés) domináló mozdulattípusa az ugró. A háromlépés első és harmadik eleme mindig ugró, a második pedig lépő. Tehát az egyes motívumokon belül is az ugró mozdulattípus a domináló, joggal tekintjük az egész motívumcsalád, illetve táncfolyamat jellemző mozdulattípusának. Emellett másodlagos jelentőségű a lépés és a fordulás (42 motívum 1—1 eleméhez párosul az ugró-fordulás) mégpedig többnyire 1/8-ot jobbra, befelé forduló (en dedans) változatban.

¹⁶ A motívumtáblázaton lévő motívumokat az összehasonlítás megkönnyítésére egyöntetűen jobblábbal kezdődően írtuk.

A pozíciós variánsok számszerű megoszlása a következő: 2, 8, 8/, (20 változat); 2, 3, 3/, (19); 4, 8, 8/ (11); 4, 3, 3 (7); 2, 2, 2; 2, 5, 5; 4, 5, 5 (4-4); 4, 4, 4; 4, 2, 2 (2-2); 2, 2, 3, 2, 4, 4; 2, 4, 2; 2, 2, 6; 2, 1, 1; 4, 1, 1; 4, 2, 3; 4, 3, 1; 5, 2, 2; 6, 2, 2; 6, 5, 5; 6, 8, 8; 6, 5, 1; 8, 3, 3 (1-1). Figyelembe véve az egyes változatok jelentőségét fővariáns a 2, 8, 8/ és a 2, 3, 3/, mellékvariáns 4/, 8, 8/. (Ha a 4. pozíciónak a táncban előforduló összes változatát figyelembe vesszük, a hátrahaladó formát kell jellemzőnek tartanunk.) A kiemelt három változattal szemben a többit elhanyagolhatjuk, s a tánc domináló pozíciói a 2, 8, 3, 4. A 8. pozíció többségében normál távolságú, félsúlyos, ezzel szemben másodlagos jelentőségű a szűk változat. A többi nyílt pozícióra (2, 4) a normál nagyság a jellemző. A harmadik elemben kis térdhajlítás (plié) általános érvényű nemcsak itt, hanem a vizsgált táncok minden háromlépés változatában.

A motívumok túlnyomó többségére jellemző, az első és harmadik elemben a térd alá felhúzott szabadláb, a befelé forgatott lábfőtartás, az első és harmadik elemben talpon a másodikban lábujjon táncolás.

Az I. sz. tánc uralkodó motívumának jellemző sajátosságait tehát két fő variáns (Mt I. 1-2) és egy mellékvariáns (Mt I: 3) tükrözi. A mellékmotívumot képviselő jellemző variáns kiválasztása nem jelent különösebb problémát, mivel variálódása jelentéktelen. Az első elemben a súlyt hordozó láb pozíciója változó (normál, ill. szűk 2. és 4.), de mivel az uralkodó motívum pozíció állományában a normál második a domináló, itt is ezt a változatot tekintjük tipikusnak (Mt I: 4).¹⁷ Az egyszer előforduló szórványmotívum egyedi változata kerül a motívumtáblázatra (Mt I: 5).

A II. számú tánc uralkodó motívumának mozdulattípusa az ugró. A másodlagos ugró fordulás (ill. forgás) a mellékmotívumra jellemző, a táncban betöltött szerepét a mellékmotívum kiemelt változata tükrözi. Az uralkodó motívumnak 2, 5, 5/ pozíció állományú változata jut egyedül számottevő szerephez, az első és harmadik elemben talpon, a másodikban lábujjon, párhuzamos lábfő tartásban járt formában. A tánc domináló pozíciói: 2, 5. A motívumkincset az uralkodó mellék- és szórványmotívumok egy-egy változata képviseli (Mt II: 1, 2, 3).

A III. számú tánc uralkodó motívumának az ugró háromlépésnek legjellemzőbb változata: a 2, 3/, 3 pozíciójú motívum, e mellett még számottevő a 2, 4/, 4 (szűk 4 pozíciókkal) és a 2, 1, 1. A domináló pozíciók tehát a 2, 3, 4, 1. Az uralkodó hátravágás (b6 és c6) mellett számottevő a térd alá felhúzott láb. A hátravágás és a felhúzott láb vagy az első és harmadik elemben egyaránt, vagy csak a harmadik elemben jelenik meg. Jellemző még a párhuzamos lábfő tartás és a talpon, illetve lábujjon táncolás. A felsorolt összetevők alapján az uralkodó motívum jellemző vonásait egy fővariáns (Mt III: 1) és két mellékvariáns (Mt III: 2-3) képviselik. A négy mellék (Mt III: 4-7) és négy szórvány (Mt III: 8-11) motívum fővariánsai közül a hajlító (Mt: III: 8) fővariánsának a kiválasztásánál a táncfolyamathól a III: 4 motívumot tartottuk jellemzőnek alaphelyzete és a mellékritmust megvalósító ritmus- képlete miatt. A III: 31 motívumot nem tüntettük fel külön szórványmotívumként, mivel a

¹⁷ A hátulesapót a táncos népfőiskolán tanulta Molnár István Kónyi verbunk című tánckompozíciójában.

motívum lényege nem a 2, 2 pozíció, hanem a nyújtás-hajlítás, tehát a hajlító sorrendi variánsának tekinthetjük.

A IV. számú tánc háromlépés motívumának a lépő és ugró mozdulat-típus mellett uralkodó vonásai a 2, 5, 5/; 2, 3, 3/ pozíció állomány, boka fölé felhúzott szabadláb az első és harmadik elemben, féltalp, illetve sarok a második elemben. Másodlagos összetevők a 2, 8, 8/; 2, 1, 1; 2, 4, 4/ pozíciójú változatok. A hátravágás (b6, c6) és a láb hajlított, szűk előreemelése (B6). Számottevő a motívum dinamikusabb (dobogó) változata, valamint az egyik elemhez kapcsolódó felhúzott szabadláb. Érvényesíteni kell a fő- és mellékvariánsok kiválasztásában az uralkodó ♪♪ és mellék ♪♪ ritmust, valamint a még mindég jelentős szerepet betöltő ♪♪♪ ritmikai változatot. A mellékvariánsok kiválasztásánál figyelembe kell még vennünk a háromlépés azonosan ismétlődő változatait. Szem előtt tartva ezen belül is a kétféle ritmusképletet és a szabadláb bokáig felhúzott, illetve hajlítva előreemelt (B6) változatait. A másodlagos összetevők között meg kell még említenünk az ugró fordulást, jobbra és jobbra-balra forduló változatait. A jellemző kifelé fordulás (en dehors) mértéke $1/8$ és $1/4$.

A szétágazó motívumalkotó és variáló tényezők kiegyenlítettebben kapnak szerepet a táncfolyamat felépítésében, gazdagabbak a ritmikai lehetőségek, tehát több fő (Mt IV: 1–2) és mellékvariáns (Mt IV: 3–7) nyújt csak átfogó képet az uralkodó motívumnak a táncfolyamatban betöltött szerepéről. A 2, 8, 8/ pozíciókból álló változatban kb. egyenlő a 8. pozíciókban a normál és szűk változatok száma, de mivel a többi változatokban, tehát az egész táncfolyamatban a zárt pozíciók dominálnak, a szűk változatot tartottuk jellemzőnek. Az 5. és 8. pozíciójú második elemben kifelé forgatott a lábfő tartás.

Az uralkodó motívum fő- és mellékvariánsai alapján a tánc domináns pozíciói a 2, 5, 3, 8, 1, 4.

A mellék (Mt IV: 8–10) és szórvány (Mt IV: 11–12) motívumok közül egy fő (Mt IV: 8) és egy mellékvariáns (Mt IV: 9) képviseli a csapásoló változatait, a keresztező (Mt: IV: 10) fővariánsának kiválasztásában az uralkodó motívum domináns tényezői voltak az irányadók.

Az V. számú táncban a háromlépés ugró 2, 5, 5/ pozíciójú első és harmadik elemben talpon, második elemben lábújjhegyen járt, hátra (c6) és előrevágó (B6) változata, mint kiemelkedő fővariáns magában foglalja az uralkodó motívum összetevőit (Mt V: 1). A tánc jellemző pozíciói a 2, 5.

Az uralkodó motívum fővariánsa mellett a három mellékmotívum változatai (Fővariáns Mt. V: 2, mellékvariánsok Mt V: 3–4) és a három szórvány-motívum (Mt V: 5–7) nyújtanak átfogó képet a táncot alkotó motívumokról. Meg kell jegyeznünk, hogy az uralkodó motívum kiválasztott fővariánsában az előrevágás hajlítással visszahúzott formája nem tartozik a domináló összetevők közé, viszont a fővariáns összes jellemző vonásait ebben a változatban találjuk meg a legkifejezöbben, ezért emeltük ki fővariánsként ezt a motívumot a táncfolyamatból.

A VI/1 számú táncfolyamatban az ugró háromlépés 2, 4/; 4 (szűk 4) pozíciójú változata az uralkodó, mellékvariánsa 2, 5, 5/. Az első és harmadik elemben egyaránt megtalálható a hátravágás elsősorban c6, kisebb mértékben b6 formában. A lábfőtartás párhuzamos, az első és második elemben pedig

a láb féltalpon éri a talajt. Az elmondottak alapján kiválasztott fő (Mt VI/1: 1) és mellékvariánstól (Mt VI/1: 2) elütők a táncfolyamat 1–12 motívumáig terjedő részének változatai. Itt az uralkodó háromlépéstől eltérően kiegészült négytagú változatokat is találunk, de a háromtagúak is eltérnek abban, hogy az első és utolsó elemben, mindkét lábon testsúly van. Ezt a sajátos variációs sort legalább egy mellékvariánssal jelölnünk kell a motívumtáblázaton, aminek kiválasztásában a következő szempontokat tartottuk szem előtt. A változatok többsége pároslábú, és ezek közül az V. pozíciót tartalmazó áll legközelebb pozíció-állományával a kiválasztott variánsokhoz (a 2, 2, 5-höz) tehát az 55, 5, 55 formát tekinthetjük a háromlépés másik jellemző mellékvariánsának (Mt VI/1: 3). Két mellék (Mt VI/1: 4–5) és három szórvány (Mt VI/1: 6–8) motívum fővariánsa képviseli a táncfolyamatot alkotó többi motívumot.

A VI/2 sz. táncfolyamatban a háromlépés uralkodó mozdulattípusa az ugró. Fővariáns a 2, 8, 8/ (8. pozíció normál és szűkváltozatban is) és a 2, 2, 3 (2. pozíció szűk) mellékvariánsa 2, 5, 5/ pozíciókat tartalmazó háromlépés. A fő és mellékvariánsoknak tükrözniük kell a boka fölé és a térd alá felhúzott lábat, és a másodlagos jelentőségű hajlítást a bokáig. A lábfelek befelé forgatottak és féltalp van a második elemben. Mellékvariánsként kell feltüntetnünk a rokon motívumcsaládba tartozó 11–11, 1 változatait. A tánc domináló pozíciói tehát a 2, 8, 3, 5, 1. Az uralkodó motívum három fő (Mt VI/2: 1–3) és két mellékváltozata (Mt VI/2: 4–5)¹⁸ s a mellékmotívum egy változata (Mt VI/2: 6) a tánc teljes motívumállománya.

A VII/1 sz. táncfolyamat ugró háromlépésének fővariánsai a 2, 3, 3 és a 2, 6, 5/, melyekben jellemző a boka fölé húzott láb és másodlagos jelentőségű a hátravágás (b6). A második elemben váltakozva féltalpon és sarkon éri a láb a talajt. A két fővariáns mellett (Mt VII/1: 1–2) egy mellékmotívumból (Mt VII/1: 3) és két szórványmotívumból (Mt VII/1: 4–5) áll a táncfolyamat. Domináns pozíciói a 2, 3, 6, 5.

A VII/2 táncfolyamat uralkodó motívumának fővariánsa a 2, 3/, 3 pozíciójú ugró háromlépés. A párhuzamos lábfevel járt motívum első és harmadik elemében a hátravágó (c6), a másodikban a lábújjhegy a jellemző (Mt VII/2: 1). A tánc mellékmotívuma a félkéz csapás (Mt VII/2: 2), pozíció állománya: 2, 3.

A motívumkincs plasztikai elemzésénél kell még foglalkoznunk a fej, derék, és kar szerepével. Mivel a magyar néptánc motívum-alkotásában, a motívumok megformálásában a lábszólam a döntő, az elemzésben és rendszerezésben is elsődleges a jelentősége. A fej, derék szerepét csak akkor vesszük figyelembe, amikor alaphelyzetéből kimozdulva megváltoztatja az összképet. A fej új szólamként csak a III. számú táncban jut szerephez (10–11, 14–15, 18–19, 22–25, 32 motívumokhoz kapcsolódva), és ezek közül is, csak a 32.

¹⁸ A VI/2 : 5 a háromlépéssel rokon motívumcsaládba tartozik, és valószínűnek tartjuk ebben az esetben is a népfőiskola hatását. Molnár István „Kalocsai” néven tanította ezt a motívumot, és több elterjedt kompozíciójában felhasználta. A hátulcsapó és ez a motívum is beleillik a verbunktípus mozgáskincsébe (ritmikai és mozgásösszetevői alapján) és példa arra, hogy a hagyományozás „újraalkotó folyamataiban az egyéni invenció, a szépítő törekvés szervesen összeforr a hagyományos alak megőrzésének tendenciáival”. ORTUTAY Gy.: i. m. 227.

motívum mozgását kísérő jobbra-balra billegetést tekinthetjük számottevőnek. Jelentősebb a vizsgált táncokban a derék előredöntése. Ez részben a csapásoló motívumok természetes velejárója (IV: 12, 13, 14, V: 8–9, 27; VI/1: 44, 45, 46, 47, 48, 49; VI/2: 42, 43, 44, 45, 46; VII/1: 25, 26, 27, 28, 29, VII/2: 15 motívumokhoz kapcsolódóan), részben pedig a dinamikailag erőteljes dobogó, dobbantó motívumok és a háromlépés dinamikai fokozást célzó dobbantó változatainak kísérője (III: 2–3, 11–15, 61–62, VII/1: 37–39, 42, VII/2: 16–18, 36–38, 41–42, 57, 60–61 és III: 21–24, dobogó és csapásoló együtt). A három lépés dobogó változatához kapcsolódó erőteljes karmozgás lendületét is fokozza az előredőlés (III: 40–43, 50–53), és egy példát találunk az ugrás irányával ellentétes visszadőlésre. (VII/1: 24).

Szélesebb skálán mozog a lábmotívumokkal párhuzamosan futó kar-kíséret. Vizsgálatában külön kell választanunk azokat a karmozgásokat, amelyek a motívum megformálásában szerves egységbe fonódnak a lábmozgással. Ilyenek az elemzett táncok mellékmotívumai közül az összes csapásoló, tapsoló motívumok. Ezeknél a láb és karmozgás plasztikai és ritmikai egysége indokolttá, teszi, hogy a két szólamot együtt tekintsük motívumnak. A többi karmozgásnál viszont megfigyelhetjük, hogy terjedelmük, ritmikai felépítésük viszonylag független a párhuzamos lábmotívumoktól. Az ilyen karmozgásokat külön motívikai egységeknek tekintjük és a lábmotívumoktól függetlenül vizsgáljuk.

A simonfai verbunkokban a legjelentősebb szerepe a *karhelyzeteknek* van, ezekre jellemző a feltámasztott vagy természetes nyugalmi állapot. A karhelyzetek közé tartoznak a néptáncainkban általános alaphelyzetek, mint a hátratett kéz (I., III., IV., V. számú táncban), mélyen a test mellett levő kar (I, II, V) egyik kar hátul másik a test mellett (II, III.) Az I. és III. táncra jellemző a tarkón és alaphelyzetben levő kéz, és az első táncban gyakori ennek a helyzetnek ütemenkénti változtatása.¹⁹ A karhelyzettel szemben támasztás nélküli viszonylagos nyugalmi állapot a *kartartás*, ilyenent elsősorban a VII. számú táncban találunk (karhelyzet és kartartás párhuzamosan), de előfordul az I. és II. számú táncban is. A megformálás lazasága miatt még motívumnak nem nevezhető *karmozgások* a II. és III. tánc jellemzői. Hiányoznak a simonfai verbunkokból a határozottan kialakult önálló *karmotívumok*.

6. *Dinamikai elemzés.* A háromlépés nyílt pozícióval párosuló erőteljes kezdő ugrása dinamikailag erőteljesebb, mint az ezt követő zárt- vagy szűk lépés és kis ugrás, tehát a motívum dinamikailag ereszkedő jellegű. Az uralkodó motívumnak ezt a dinamikai sajátosságát aláhúzza a mellékmotívumok jelentős része is (Mt I: 4, III: 5, 6; VI/1: 4; VI/2: 6, VII/1: 3; VII/2: 2). A többi mellék- és szórványmotívum emelkedő és egyenletes dinamikája, az összképet meghatározó uralkodó és mellékmotívumok mellett jelentéktelen, háttérbe szorul. A táncfolyamatok felépítésében fontos szerepe van az éles dinamikai ellentéteknek, amelyek folszerűen nagyobb tömbökbe fogják össze a tánc szerkezeti egységeit. Ilyen dinamikailag kiemelkedő egységek a szerkezeti elemzésben tárgyalt záró motívumsorok és a háromlépés dinamikai variánsából kialakult motívumsorok (IV: 19–25, 52–60). Elszórt dinamikai pontokat

¹⁹ A tarkón és alaphelyzetben levő kéz sorozatos változtatását is a népfőiskola hatásának tekintjük.

képez a néhány teljes zárlat és a háromlépés dinamikai variánsából létrejött félzárlatok. A sorok jelentős része viszonylag egyenletes dinamikájú. Alacsonyabb dinamikai fokról ívelnek fel a kezdő motívummal induló sorok, hirtelen dinamikai fokozással vagy lehalkulással zárulnak a zárlatokkal határolt sorok. A táncfolyamat szakaszokra tagolásában jelentős szerepe van a dinamikailag kiemelkedő motívumsoroknak.

7. *A motívumok szerkezeti funkciója.* A szerkezeti elemzésben a táncfolyamatot alkotó nagyobb szerkezeti egységek tagozódását vizsgáltuk. A motívumkines elemzése során eddig a motívumoknak a táncfolyamat egészében betöltött jelentőségét határoztuk meg, az uralkodó, mellék- és szórvány-motívumok megállapításával. Szólanunk kell még a motívumsorok felépítéséről és ebben az egyes motívumok szerepéről.

A motívumsor felépítésében betöltött funkció alapján *gerincmotívumnak* tekintjük azt a motívumot, amelynek változataiból tevődik össze a motívumsor jelentős része. (Motívumsort természetesen nemcsak egy, hanem több gerincmotívum együttesen is alkothat.) A határozottan megformált motívumsorok felépítésében már a *kezdő* és *záró* motívumok is megjelennek. A gerincmotívumok változatai vagy a kezdő, záró és a gerincmotívumok közé ékelődő más motívumokat, amelyeknek a motívumsor létrehozásában sem különösebb funkciója és jelentősége nincs, *átfutó* motívumoknak nevezzük.

A simonfai verbunkok motívumsorainak jelentős része a megformáltság kezdeti fokán áll, és egy gerincmotívum láncszerűen fűzött, szimmetrikusan ismétlődő változataiból tevődnek össze. Ezek mellett másodlagosak a záró-motívumokkal határolt és a kezdő motívummal indító motívumsorok. Olyan motívumsor, amelyben kezdő és zárómotívum egyaránt szerepel, csak három van a táncfolyamatokban (II: 1–32, III: 1–5, 31–42). A tánc típusban ritka kivételnek kell tekintenünk a motívumsor szerkesztésnek azt a tömör formáját, mint amilyen az V. sz. tánc 3. motívumsora (12–14), amelyben a kezdő és záró motívum közé egy más motívum ékelődik. (Helyesebb értelmezése talán a motívumsor felépítésének, ha a 12. motívumot tekintjük a motívumsor lényegét alkotó gerincmotívumnak, a 13-at pedig átfutó motívumnak.)

A következőkben megvizsgáljuk, hogy melyek a kezdő, záró- és gerincmotívumok és ezek a táncfolyamatban betöltött szerepük szerint melyik (uralkodó, mellék- vagy szórvány-) kategóriába tartoznak. A gerincmotívumok természetesen a táncfolyamatokat alkotó uralkodó és mellékmotívumok sorából kerülnek ki és ezek a háromlépés, csapásoló, forgó, bokázó, dobogó. Néhány szórványmotívum is gerincmotívumként vesz részt a soralkotásban más motívummal társulva (Mt III: 8; V: 5, 6).

Az egyes táncfolyamatokban a kezdő motívumok a következők: II: 1, 34, 38, III: 1, 24–25, 31, 78, IV: 1, 32, 36, 40, 52, 72, 76, VI/1: 1, VII/1: 58. Ezek közül a keresztező a IV. számú táncban állandósult kezdőmotívum (Mt IV: 10), éppen ezért került a mellékmotívumok csoportjába, és szórványmotívum a II, és VI/1-es táncban. (Mt II: 3, VI/1: 6). A többi kezdőmotívum a táncok szórványmotívumai közül kerül ki. (Mt III: 10, 11, IV: 11, 12, VII/1: 4), kivéve a III: 1 motívumot, ebben az esetben az uralkodó motívum tölt be kezdő funkciót. A záró motívumok közül a tánc típust jellemző félzárlatok kategóriájába tartoznak az egyes táncfolyamatok következő motívumai: I: 24, 72; II: 32; III: 5, 15, 22–23, 40–42, 50–51; IV: 11, 15, 31, 47, 51;

VI/1: 84; VII/1: 32, 38, 57; VII/2: 37, 41. Teljes zárlat összesen kettő szerepel a táncokban, mégpedig a V: 14, és a VI/1: 62, 63. A félzárlatok jelentős része a motívumsorok gerincét alkotó uralkodó és mellékmotívumok zárlat értékű változatai. A háromlépés ritmikái (II: 32) dinamikai (VII/1: 38; VII/2: 37, 41) karmozgással párosult dinamikai (III: 40–42, 50–51) csapással együtt járó kiegészült (III: 22–23) és karhelyzet változtatással (I: 24) variált változatai emelkednek félzárlat rangjára és a hajlító ritmikái (III: 5), a dobogó kiegészült (III: 15) és a csapásolást elhagyó (IV: 11, 14, 15) változatok. A többi félzárlat és a két teljes zárlat a szórványmotívumok közül kerül ki (félzárlatok Mt I: 5, IV: 12, VI/1: 8, VII/1: 4–5, teljes zárlatok V: 7, VI/1: 7). Megjegyezzük, hogy a IV: 51 nem más, mint az előbb kezdőmotívumként tárgyalt keresztező, tehát záró funkciója is van egy esetben. Ugyanígy a Mt VII/1: 4 motívum is egy esetben kezdő, egy esetben pedig záró funkciójú. A V és VI/1 táncban teljes zárlatként megjelenő bokázó a III. táncban gerincmotívumként motívumsort is alkot. Átfutó motívumként egyetlen szórványmotívum kap szerepet (Mt III: 9).

Az elmondottak alapján a motívumok funkcióit és a soralkotás jellemzőit a következőkben foglalhatjuk össze. A motívumsorok elsősorban csak gerincmotívumokból állanak, és bár beszélhetünk a kezdő és zárómotívumok szerepéről, de ezek nem állandósult funkciójú motívumok, és formailag nem határolhatók el élesen a gerincmotívumoktól. Kivétel ez alól a keresztező, melynek kezdő szerepe viszonylag határozottabban kirajzolódik.

A motívumkincs elemzésének összefoglalása

A simonfai verbunktáncok uralkodó motívuma a $\text{♩} \text{♩} \text{♩}$ ritmusú, ereszkedő dinamikájú, ugró háromlépés. A tánc típus fővariánsai²⁰ a 2, 5, 5/; 2, 3, 3/; mellékvariánsai a 2, 4/; 4; 2, 8, 8/ pozíciójú változatok. A domináns pozíciók tehát: 2, 5, 3, 4, 8 (szűk 4 és 8). A fő és mellékvariánsok további jellemzői a hátravágás (b6, c6), a térd alá, illetve boka fölé húzott láb, normál és párhuzamos lábfőtartás, talpon, illetve lábujjon és féltalpon táncolás. A tánc típus uralkodó motívumának fővariánsai a Mt. VI/1: 2; I: 2, mellékvariánsai a Mt. VI/1: 1; VI/2: 2. A mellékmotívumok közül általános érvényű a csapásoló, fővariánsainak a Mt. VI/1: 4; IV: 8, mellékvariánsainak a Mt. VII/1: 3; IV: 9 változatokat tekinthetjük, és számításba jöhet még a keresztező Mt. IV: 10. Az uralkodó és mellékmotívumok egyaránt nyílt gyökérmotívumok, a motívumsor-alkotásban mint gerincmotívumok, változataik mint záró motívumok vesznek részt. Némileg állandósult a keresztező kezdő funkciója.

*

A simonfai verbunktáncok elemzése alapján fő vonásaiban képet alkothattunk a déldunántúli verbunktípusra általában érvényes jellemző sajátosságokról. A változatokon keresztül kirajzolódtak a típus kontinuitását²¹

²⁰ A tánc típusra összefoglalóan érvényes fő és mellékvariánsok megállapításánál figyelembe kell vennünk, hogy öt táncos 9 táncfolyamata alapján határozzuk meg ezeket, és egy-egy táncos változatai együtt nyújtanak képet az illető motívumkincséről, az egyéni és általános érvényű vonásokról.

²¹ ORTUTAY GY.: i. m. 216–217.

biztosító tényezők, az állandósult motívumállomány és állandósult szerkesztési elvek. A táncokat alkotó motívumok között szórvány- és mellékmotívumként előfordulnak még a megformáltság szempontjából kezdeti stádiumban (motívummá válás előtti állapotban) levő *mozgássorok, mozgásbokrok*. Az uralkodó motívumok viszont már kizárólag, a mellékmotívumok pedig többségükben *gyökérmotívumok*. Ezek már kikristályosodott formák, de szerkezeti típus szempontjából a motívum kategória legegyszerűbb formáit képviselik.

A szerkesztési elvekben megmutatkozó *lazaságok, elmosódott tagolások* ugyanígy egy archaikusabb, kezdeti fejlődési fok jegyeit tükrözik. Emellett megtaláljuk már a simonfai verbunkokban is a fejlettebb tánc típusainkra jellemző határozottabb szerkesztésmód, összetettebb motívumformálás²² csíráit is, melyek egy törvényszerűnek mutatkozó evolúció kezdeti vonásai.

A vizsgált változatok szembeötlően illusztrálják a magyar néptáncra általában érvényes nagyfokú rögtönzést, képet nyújtanak a variálódással együttjáró szebbítő törekvésről,²³ az újraalkotás feszültségéből születő eleven, mindig új és más megformálásról is.

PESOVÁR ERNŐ

²² Az ugyanebbe a tánc típusba tartozó „ugrós” alapi (Fejér m.) változatai már fejlettebbek és összetett motívumok alkotják a táncfolyamatok gerincét ld. PESOVÁR F. i. m.

²³ ORTUTAY GY. i. m. 225.

The image displays a musical score for a dance piece. On the left, there is a single vertical staff of music. To its right, the score is organized into four vertical systems, each containing a column of measure numbers (1-4, 5-9, 10-14, 15-19) and corresponding musical notation. The notation includes notes, rests, and various symbols. A legend at the bottom left defines some of these symbols: a diamond with '1/4', a circle with '1/2', and a square with '3/4'. The text 'Osüveg' is written below the legend. The measure numbers are: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 10, 11, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48.

I. sz. tánc. Egyes verbunk üveg körül.

49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60.

61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72.

73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84.

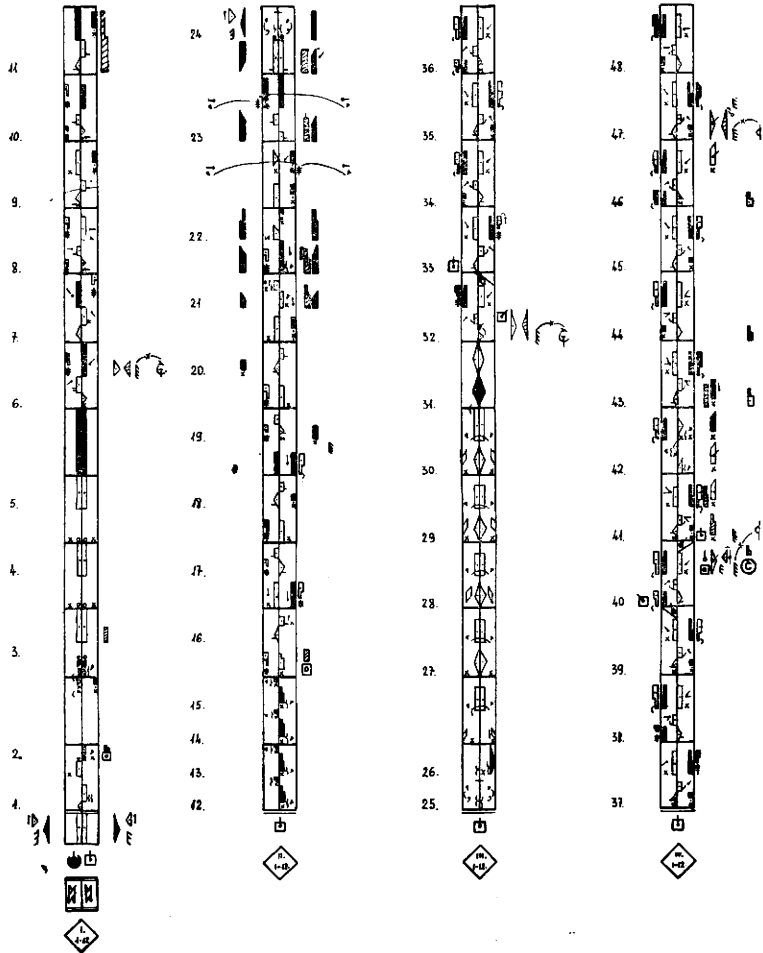
85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96.

4/3
12/8
3/4
3/4

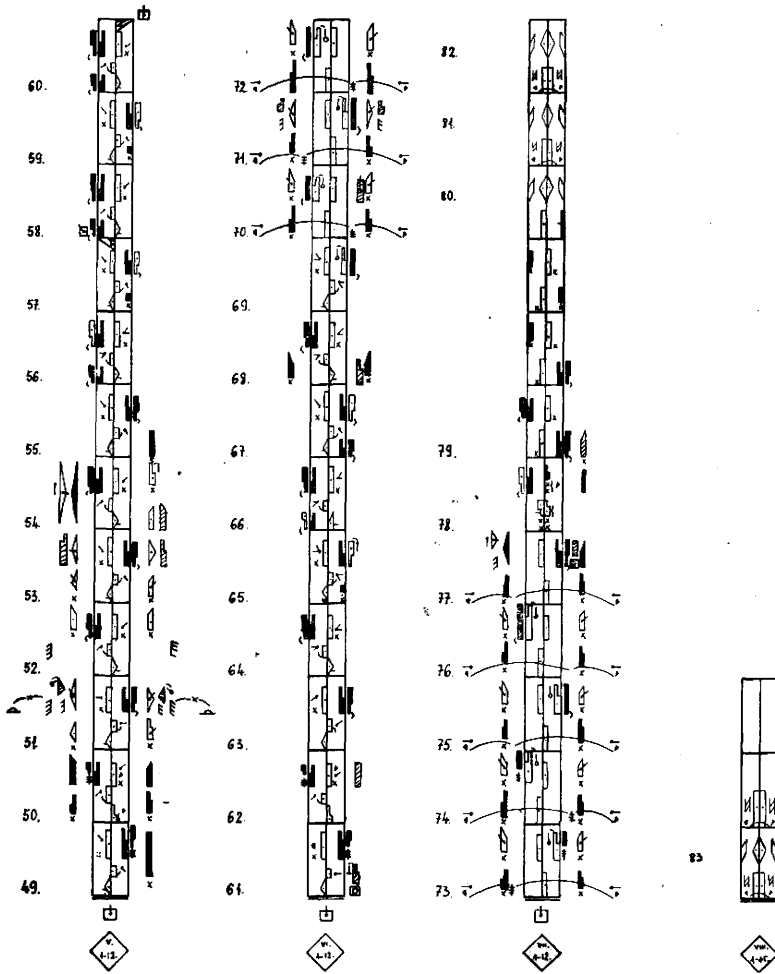
I. sz. tánc folytatása.

The image displays a musical score for a dance piece. It consists of four staves of music, each with a diamond-shaped key signature symbol at the beginning. The first staff is a single melodic line. The second staff is a multi-measure rest for 16 measures, followed by a melodic line with measure numbers 1 through 16. The third staff is a multi-measure rest for 32 measures, followed by a melodic line with measure numbers 17 through 32. The fourth staff is a multi-measure rest for 48 measures, followed by a melodic line with measure numbers 33 through 48. The score includes various musical notations such as notes, rests, and dynamic markings.

II. sz. tánc. Egyes verbunk.



III. sz. tánc. Egyes verbunk.



III. sz. tánc folytatása.

The image displays a musical score for a dance piece titled "IV. sz. tánc. Egyes verbunk." The score is organized into six vertical columns, each representing a different instrument or voice part. The notation includes various musical symbols such as notes, rests, and dynamic markings. The measures are numbered sequentially from 1 to 96 across the columns. At the bottom of each column, there is a diamond-shaped symbol containing a number, likely indicating the instrument or part number. The overall layout is clean and professional, typical of a published musical score.

IV. sz. tánc. Egyes verbunk.

The image displays a musical score for a dance piece. On the left, a single melodic line is shown in a treble clef with a tempo marking of *Tempo giusto* and a metronome marking of 120. The main part of the score consists of four vertical columns, each representing a different instrument's rhythmic pattern. These columns are numbered 1 through 45. Each column includes a diamond-shaped icon at the bottom with a letter and a number (e.g., 1-4, 15-4, 16-4, 17-4). Below the first two columns are double slash symbols with numbers 15 and 28. Below the last two columns are double slash symbols with numbers 44 and 45. The rhythmic patterns are represented by vertical lines with various markings, including beams, flags, and slurs, indicating the timing and articulation of notes for each instrument.

V. sz. tánc. Egyes verbunk.

This page contains a musical score for a piece titled "VI. sz. tánc. Kettes verbunk." by Pesovár Ernő. The score is arranged in two main columns. The left column contains a piano accompaniment (piano) and a series of guitar tablatures numbered 1 through 12. The right column contains a series of guitar tablatures numbered 13 through 55. Each system of guitar tablature consists of six staves, one for each string. The tablatures use numbers 1-5 to represent frets and 'x' to indicate muted strings. Various musical notations such as slurs, ties, and dynamic markings like "mfz" are used throughout. At the bottom of the page, there are five diamond-shaped icons containing the numbers 14, 19, 27, 41, and 49, each with a small square box below it. Additionally, there are two diamond-shaped icons at the bottom left containing the numbers 1 and 11, also with small square boxes below them. Some of the guitar tablature systems are separated by vertical dashed lines, indicating structural divisions in the piece.

VI. sz. tánc. Kettes verbunk.

The image displays a complex musical score for the continuation of the 6th dance. It consists of several vertical staves, each representing a different instrument or vocal part. The staves are numbered from 49 to 84. The notation includes various musical symbols such as notes, rests, and dynamic markings. At the bottom of the score, there are diamond-shaped symbols containing the text 'vn. I-II' and 'vn. III-IV', indicating the parts for the first and second violins. The score is organized into measures, with some measures grouped together by dashed lines. The overall layout is dense and detailed, typical of a professional musical manuscript.

VI. sz. tánc folytatása.

The image displays a musical score for two dances from the VII. sz. tánc. Csoportos verbunkból két táncfolyamat. The score is written for two voices, numbered 1 and 2. It consists of two systems of staves. The first system has 20 measures, and the second system has 11 measures. The notation includes various musical symbols such as notes, rests, and dynamic markings.

VII. sz. tánc. Csoportos verbunkból két táncfolyamat.

The image displays a musical score for the continuation of the VII. dance. On the left, a single melodic line is written on a staff. To the right, there are two systems of rhythmic notation, each consisting of two vertical columns of boxes. The first system covers measures 33 to 56, and the second system covers measures 57 to 62. Each measure in the rhythmic notation contains various symbols, including vertical lines, horizontal bars, and arrows, which represent specific rhythmic values and accents. Small diamond-shaped boxes at the bottom of each column indicate the starting and ending points of the rhythmic patterns. Some measures include additional annotations, such as 'f' for fortissimo and 'p' for piano, and some have small circular diagrams above them.

VII. sz. tánc folytatása.

Motívumtáblázat

| | I. | II. | III. | IV. |
|----|----|-----|------|-----|
| a. | | | | |
| b. | | | | |
| c. | | | | |

| | V. | VI/1. | VI/2. | VII/1. | VII/2. |
|----|----|-------|-------|--------|--------|
| a. | | | | | |
| b. | | | | | |
| c. | | | | | |

a = Uralkodó motívumok
 b = Mellékmotívumok
 c = Szórványmotívumok

Analyse der Formen der Werbetänze von Simonfa

Die Werbetänze von Simonfa (Komitat Somogy) sind die charakteristischen Vertreter der aus dem südtransdanubischen Schweinehirtentanz entwickelten Tanzform, dem „*Verbunk*“-Typus von Südtransdanubien, diese Art des Tanzens kann im Gegensatz zu der allgemein charakteristischen Funktion durch formale Faktoren bestimmt werden. Dieser Aufgabe und der Erkennung der Gesetzmässigkeit der kennzeichnenden Formen dient die Formanalyse, deren Hauptteile die *Analyse des Aufbaues* und die *Untersuchung des Motivenschatzes* sind.

Die Analyse des Aufbaues untersucht den Tanzverlauf und die im Zuge der Improvisation zur Geltung gelangenden kompositorischen Prinzipien und es ist ihre Aufgabe, die den Verlauf gliedernden Komponenten, *Kadenzen*, *Wiederholungen*, *Wiederkehrungen* und *Veränderungen im Raum* zu erkennen. Darauf gestützt zeichnen sich die den Tanz aufbauenden grösseren Einheiten ab, die Motivenreihen, Abschnitte und Sätze, Der enge Zusammenhang zwischen Tanz und Musik verlangt, dass bei der Konstruktionsanalyse der Aufbau der Begleitmusik ständig beobachtet wird, ebens, in welchem Mass die choreographische Gliederung den musikalischen Einheiten entspricht (Melodiezeile) bzw. in welchem Mass die Grenzen der musikalischen Einheiten mit jenen der choreographischen Einheiten zusammenfallen.


Die *Aufbauformeln* ergeben ein Bild der Struktur der einzelnen Tänze und vom Zusammenhang von Tanz und Musik. Auf Grund der Formeln zeichnen sich aufbauende Prinzipien und Gesetzmässigkeiten ab und unter deren Beobachtung können die Einheiten des Tanzverlaufes, *Motivfolgen*, *Abschnitte* und *Sätze* bestimmt werden.

Der erste Schritt zur Analyse des Motivenschatzes ist zu prüfen, in welcher Bedeutung die einzelnen Motive und ihre Wandlungen (also die die Gesamtheit der Wandlungen umfassende Motivenfamilie) am Aufbau der Tanzfolge teilnehmen. Dementsprechend besteht der Tanz aus *vorherrschenden*, *Neben-* und *sporadischen Motiven*. Sodann gelangt man zur Auswahl der Haupt-, Neben-, und sporadischen Varianten, wobei die im ganzen Tanzverlauf dominierenden Bewegungsfaktoren, vorherrschenden rhythmischen, plastischen und dynamischen Eigentümlichkeiten beachtet werden müssen. Wegen des Vorranges der Fussbewegungen zeichnet sich das plastische Bild auf Grund des Positionsstandes ab. Das Ziel ist also, dass an Stelle der endlosen Reihen der Variationen die typischen Motive ein umfassendes Bild geben vom Motivengehalt des Tanzes bzw. dem Tanztyp und damit für die vergleichende Forschung eine Grundlage bieten.

Zur Untersuchung des Motivenschatzes gehört, die konstruktiven Typen der den Tanz bildenden Motive zu bestimmen bzw. festzustellen auf welcher Entwicklungsstufe der Formung die einzelnen Motive stehen.

Die strukturelle Funktion der Motive erstreckt sich auf die Zeilenbildung. Setzt sich ein erheblicher Teil der Motivenreihe aus Motivenvariationen zusammen, dann sind sie infolge ihrer strukturellen Funktion *Skelettmotive*, am Anfang und Ende *Ansatz-* oder *Schluss-*motive. Vom Standpunkt der Zeilenformung ist das *durchlaufende Motiv* belanglos.

Es ist für die strukturelle Gliederung der Werbetänze von Simonfa bezeichnend, dass die Grenzen ihrer choreographischen Einheiten nicht folgerichtigsystematisch mit den Grenzen der musikalischen Einheiten zusammenfallen, sie sind also ein Tanztypus schwankender Kadenzen, die Vorgänge bauen *heteropodische Zeilen*, also Zeilen verschiedener Länge auf. Der aus zweierlei Zeilen aufgebaute Abschnitt herrscht vor. Innerhalb einer Weise ist der Bewegungsgehalt während der Musikzeile gleichartig und wiederholt sich. In der Abgrenzung der Motivenreihen fällt den *Cäsuren* eine entscheidende Rolle zu, die Bedeutung der halben und ganzen Endungen ist untergeordnet. Die Mehrzahl der Zeilen ist offen, die Abschnitte aber sind geschlossen, weil diese zum grössten Teil von Schlussmotiveketten begrenzt sind.

Für den Motivenschatz des Tanztyps ist es bezeichnend, sein vorherrschendes Motiv ist der  rhythmische, absteigend dynamische, springende *Dreischritt*, dessen Hauptvarianten die Varianten der Position 2, 2, 5 (und 2, 3, 3) sind. Weitere Kennzeichen des vorherrschenden Motives sind das Stampfen nach rückwärts, das in der Grundposition aufgezogene freie Bein, normale und parallele Fusshaltung. Tanzen auf der Sohle, auf den Zehen und auf der halben Sohle.

Die vorherrschenden und Nebenmotive sind gleicherweise offene *Wurzelmotive*, sie nehmen im Aufbau der Motivenzeilen als *Skelettmotive* und in varierter Form als Schlüsse teil.

Auf Grund dieser formellen Kriterien spiegeln die Werbetänze von Simonfa die Zeichen einer archaischeren, beginnenden Entwicklungsstufe wider, man findet in ihnen aber gleichzeitig die Keime der für entwickelte Typen charakteristischen, bestimmteren Konstruktionsart und komplizierteren Motivenformung, Faktoren, die die Richtung einer gesetzmässigen Evolution weisen.

A Collection from the Kei Islands in the Ethnographical Museum of Budapest

The eastern islands of Indonesia, especially those in the neighbourhood of New Guinea belong to the ethnographically less known territories of this area. That is a regrettable deficiency, for many a historical problem in connection with the culture of New Guinea cannot be solved without knowledge of these eastern islands. Among such problems the relation between Indonesia and Melanesia stands foremost, as well as the important question concerning the routes of migration towards Melanesia. It is not to be doubted that among the waves of migration heading eastwards, some must have chosen a southern route, but whilst the history of the waves touching the northern shores of New Guinea is pretty well known, hardly anything has been discovered about the southern route.

This study wishes to give data to these problems by presenting the objects of the material culture of a rather unknown group of islands in East-Indonesia. Originally it was our plan to give a short summary of the Kei Islands on basis of the available literature besides the possible most precise description of the material; however, after the appearance of WALTER NUTZ: *Eine Kulturanalyse von Kei. Beiträge zur vergleichenden Völkerkunde Ostindonesiens* (Düsseldorf, 1959, Michael Tritsch Verlag) this has become unnecessary. As regards the Kei Island the reader may refer to this work. It shall remain our endeavour to try to complete — in whatever modest way — his analysis of culture through the publication of the less known ethnographical material.

The Kei-Islands-Collection

The collection came into the possession of the Museum by two purchases. The first purchase was performed in 1900¹ when the major part of the present collection was bought from the Rev. A. RIBÉNYI, the R. C. parson of Kispest, one of the organizers of the Ethnographic Mission exhibition in 1896,² who took the material to have been collected by a — now unknown — missionary. Originally, the collection of this missionary had especially been rich in material related to the religious life of the islanders; this part of the collection was,

¹ Archives of the National Ethnographical Museum (in the following: "ANEM"), No. 88/1900.

² JANKÓ, 1897, pp. 19—22. Diocesan Archive, Vác. Parochial documents. "Kispest" fasc. I. Communication of DR. B. HOLL.

however, mostly destroyed or lost subsequently. The Kei islands ethnographic material arrived so late that it was no more possible to present it at the exhibition.³ When forwarding the material to Hungary, the collector attached an explanatory catalogue which comprised 121 items and was written in Latin. The second part of the present collection got to the Museum in 1911 through O. MENDLIK, a Hungarian painter in Holland. Our register designates a certain H. A. LORENTZ as the collector of this material which comprised 25 pieces.⁴ All of the objects, save five, came from Nuhu Jut (Great Kei).

Description of the collection

It should be noted that the native names of the objects, as marked by the collectors in the borderaux accompanying their respective collections, were not written with a uniform orthography.⁵

Except the material purchased from O. Mendlik, the exact places of origin, *i.e.* the particular islands from which each piece originated, cannot be determined.

a) Fishing

Fish-catching device (*wean* ; *sero*).⁶ A damming partition composed of longitudinally split bamboo stalks of the width of the little finger. The bamboo strips, proportionately distributed in three rows, are held together by bast threads arranged as a noose. It is used in salt-water fishing: "*quod ponitur in mari ad capiendos pisces (Specimen tantum).*"

³ The Rev. A. RIBÉNYI demanded a price of 100.— forints for his material grouped according to the catalogue in 122 items. (ANEM, Nos. 88/1900 and 10/1904.)

⁴ ANEM, No. 106/1911. The price was 75,— Dutch florins.

⁵ The collector of the greater part of the collection, which was purchased earlier, uses in the Latin text of the accompanying catalogue also German words and sentences, while the names of the objects follow the Dutch-German way of spelling; he frequently uses "ä", and writes according to Dutch spelling, "oe" instead of "u"; he also writes "ie" instead of the long "i" ("ī") and emphasizes that, in the language of the Kei Islanders, accent always lies on the last syllable.

On the other hand, O. MENDLIK, from whom the second, smaller part of the collection was acquired, uses Hungarian orthography in describing the objects. A part of the native words is quite different from what is contained and written uniformly as a designation of the same objects in many other internationally known catalogues; until having subjected Mendlik's terminology to a closer and profound scrutiny we cannot accept it as completely reliable. (Most of the items obtained from Mendlik, *i.e.* 19 pieces, came from Great Kei. On that island Bandanese language quite different from Kei is also spoken, and one might surmise that native names used by Mendlik which are completely different from those found in the descriptions of other Kei-collections are perhaps Bandanese words or their derivatives. In want of a corresponding vocabulary we are, of course, unable to decide the question.)

The available literature is far from being uniform as related to the transcription of native words and names. BURGER, 1927, uses the German way of spelling in his German publication, and puts a horizontal bar above the vowels to indicate length. In RIEDEL's Dutch work (1886) the Dutch way of spelling is not always recognizable in the commonly known native words, while GEURTJENS (1910) — though writing in the French language — follows Dutch phonetics throughout his work. Thus since there exists no uniformly adopted method of spelling native words and names we accepted the transcription of our collectors for each object without modification. Only where words or names were given according to their Hungarian pronunciation which would undoubtedly have perplexed non-Hungarian readers did we add

Length (in the following: "L"), 85 cm.; width (in the following: "W"), 53 cm.

Inventory number (in the following: "No") 31,721.

Little basket for scooping the fish (*ngiar*).⁷ Made of bamboo threads with a three-way weaving technique and provided with large holes. Funnel-shaped, with closed, truncated apex. According to the collector, the basket is used by women to scoop out fishes that have got stuck in the *wean*.

L. 30 cm.; diameter (in the following: "Dia.") of mouth 13 to 17 cm. No. 31,723 (Fig. 3).

Fish-trap (*woew*).⁸ With a rigid texture of bamboo strips. The outer surface is quite loosely woven in simple two-way weaving, its mouth reveals the three-way weaving technique. The funnel-shaped mouth, leading to the hollow of the basket with a small opening is attached to the main body by means of bast strings.

L. 27 cm.; W. 18 cm.; Dia. of mouth 9 to 13 cm. No. 31,722 (Fig. 1).

Fishing basket for children (*eusgiër*).⁹ Serving to catch fish with, it has the shape of a closed round box and is loosely woven from bamboo bast with the three-way weaving technique. In the middle of its upper part there is a small round opening with cylindrical walls leading into the interior. According to the collector the bast threads are loaded with pebbles so as to keep the device submerged. Place of origin: Great Kei.

L. 20 cm.; W. 14 cm.; Dia. of orifice 5 cm. No. 93,914.

Fishing basket (*asjaäk*).¹⁰ Funnel-shaped, with closed end. The funnel-shaped rim passes into a tubular part bulging in the middle and ending in a small quadratic plate. Made of rotang, with à-jour technique. According to the collector, it is used by children on the seashore, to catch small fry.

Height (in the following: "H"), 27 cm.; Dia. of slightly angular rim, abt. 18 cm.; Dia. of closed bottom, abt. 6 cm.

No. 31,724.

in brackets the internationally better known form of the term (e.g. "wes" for "vesz"). The notes which are added to the native denomination of almost each individual item contain references to the corresponding word as used by other works.

⁶ Both names given by the collector. They do not figure in the Catalogue.

RIEDEL, 1886, p. 226; *seroh*, *wean*.

⁷ Catalogue XXIII, p. 10, No. 831/49: *Njiaar*. The utensil is considerably larger than the basket here described. It is used for picking out stunned fishes.

⁸ Catalogue XXIII, p. 10, No. 1971/391: *wu*. Compared to the size of this object (L. 77,5 cm.; W. 31,5 cm.) the small object here described would appear as a model only; however, the collector's list does not indicate its being a model.

⁹ The handwritten borderau would allow it to be read as *ensgiör* also. Such word does not, however, occur anywhere in the available literature. The collector's comment admits the inference that it is either a toy or a model.

¹⁰ Catalogue XXIII, p. 11, No. 831/48: *esjaek*. BURGER, 1927, p. 62, Table VIII/4.: *susuik*.

Small scooping basket (*sarun*).¹¹ Funnel-shaped. The tube of the funnel becomes slightly wider and closes with a quadratic plate. Rim slightly angular. Material, technique, employment as above.

H. 17 cm.; Dia. of rim 11.5 cm.

No. 93,926 (Fig. 2).

Basket (*kun*). Material, bamboo. Made in the form of a parallelepipedon with rounded edges and angles. Its base forms a somewhat bulging oblong quadrangle, woven loosely as a plain taffeta weave. Its side is more densely woven with the twill technique. The closing part of the rim is attached to the body of the basket by means of rotang strands. A long fibre string, hanging from the side of the basket, is used as a handle. Employed in fishing for the storage of worms.

L. 12.5 cm.; W. 9 cm.; H. 11 cm.

No. 93,923.

Fishing implement (*tawat*).¹² Composed of a funnel-shaped bundle of palm leaf ribs tied at one end. Its shape is given by five rows of woven bast strands evenly distributed over the base, circumference and wall. Employed in fishing small fry.

Circumference abt. 110 cm.; H. 115 cm.

No. 31,725 (Fig. 5).

Scoop (*hoer oessoe*).¹³ A spadelike tool. Made of soft wood (*gabagaba* = stem of sago-palm leaf), with inserted ribs of coconut-palm leaves. According to the collector, it is used to catch small fish which, on a single day in the month of March appear on the surface of the sea in incredible masses.

L. 60 cm.; maximum W. 35 cm.

No. 31,726 (Fig. 4).

Fish-spear (*hoho*).¹⁴ Two-pronged; iron spikes at the two points of the inverted fork. A long, thin, straight bamboo-stem serves as shaft. According to the collector, it is used at night, in the light of torches, from boats.

Total length 172 cm., that of shaft alone 156 cm.; Dia. of shaft 2 cm.; L. of harpoon 16 cm.; that of each prong 12.7 to 13 cm.

No. 31,727.

¹¹ Catalogue XXIII, p. 11, No. 1971/396: scooping baskets of this kind are called *sariwut*. Although the word "*sarun*" occurs in the vocabulary on p. 158 of the Catalogue, it is not indicated as a Kei word, nor as something connected with fishing.

¹² BURGER, 1927, p. 63, Table VIII/5: *tawát*. According to this author it is used in the East only, and rarely at that. Small fishes are covered with it during the night.

¹³ Catalogue XXIII, p. 10, No. 831/110: *hur as-u*. It serves for the scooping up of sea-animals called *ular djatuh*. BURGER, 1927, p. 63, Table VIII/6, calls a quite similar object *kit-kit*, used for the collection of *palolo* worms. These animals are, according to his communication, called *esu* or *seu* in the Kei language. At the end of April they appear in a great number on the surface of the sea.

In connection with the name given by us it should be noted that *hoer* (*hur*) = spoon, while the word *oessoe* (*ussu*) may presumably be traced to the name of the animal species here mentioned. It is not with zoological accuracy that our collector uses the word "pisciculos".

¹⁴ BURGER, 1927, p. 62, Table VIII/7: *hoho*.

b) *Hunting*

Arrow (*roebiel*).¹⁵ Handle made from a thin bamboo-reed; provided with a bone-ring at the juncture of handle and arrow-head. Latter made of iron, reed leaf-shaped. Used in hunting wild boar.

L. of arrow 90 cm.; Dia. 1 cm.; L. of arrow-head 14 cm.; maximum W. 2.7 cm.

No. 31,714.

Bow (*teimaar*).¹⁶ Material: bamboo. Tapering toward both ends. Cord missing. Used for warfare and hunting purposes alike. It is termed by the collector as "Arcus belli", but descriptions dating from the end of the last century make it evident that, as a weapon of war, it has lost all significance.

No. 31,715.

Arrow (*siwar*)¹⁷ 9 pieces. All made from ribs of palm leaves, sharply pointed at the upper end, while on both sides of the lower end of the rib, part of the leaf is left over to serve as feather. According to the collector, this kind of arrow serves as a play-thing with which children shoot birds or fish on the seashore.

L. varying from 56 to 62 cm.

No. 31,735.

c) *Tools for the preparation of sago*

Sago cracker (*mauw*).¹⁸ This wooden utensil consists of two parts: a cylindrical, downward moderately thickening, slightly bent shaft, and a head. The latter, too, is cylindrical, except where the shaft is attached: here it becomes angular and thin.

L. of shaft 61 cm.; that of cracker proper 44 cm.

No. 31,640 (Fig. 6).

Water-bail (*to*). Consisting of an elongated palm leaf cut to form a square which is folded in two and sewed up rotang threads on both sides. Its rim is stiffened with bamboo bast to form an oval shape. The stiffening bamboo bast is fastened to the vessel with rotang. It is used for pouring water over the sago flour in the cleaning vessel (*rauw*).¹⁹

H. 15.5 cm.; Dia. 10 and 7 cm. respectively.

No. 31,641 (Fig. 7).

¹⁵ Catalogue XXIII, p. 12, No. 1971/174: *rubil*.

BURGER, 1927, p. 64, Table IX/3-5: *rubil*.

¹⁶ Catalogue XXIII, pp. 12, 16, 17, 25.: *teimār*. BURGER, 1927, p. 63. table IX./1, 2.: *temar*. RIEDEL, 1886, p. 235. l.: *taemār*.

¹⁷ Catalogue XXIII, p. 11, No. 831/63.

¹⁸ No object of this name can be found in the literature referred to.

¹⁹ A sieve for the cleansing of sago, called *rauw* and indicated by the collector as item No. 24, did not reach our Museum.

Woven dish (*bako*).²⁰ Made from palm leaves with the three-way weaving technique. Dense texture. Base hexagonal. Used for the drying of sago. Dia of bottom 45 cm.; upper Dia. abt. 52 cm.; H. 11 cm. No. 31,639 (Fig. 9).

Vessel (*kankana*)²¹ to keep the cleansed sago. Material: palm leaf. Wall: cylindrical. Leaves held together by three rows of a bast fabric consisting of two to three strands.

Dia of bottom abt. 16 cm.; upper Dia abt. 20 cm.; H. abt. 37 cm. No. 31,642 (Fig. 8).

Sieve (*aklér*).²² A web of cross threads, slightly bulging, attached to a rectangular bamboo-frame by means of rotang strands. Used for the sifting of rice- and sago-flour.

Sides of base 18 and 20 cm. respectively; H. abt. 5.5 cm. No. 31,638.

Sago filler (*dangás*).²³ Made from the longitudinally cut, broad inter-nodal part of bamboo reeds. Semi-cylindrical. A narrow, elongated, rectangular opening in the middle line. The size of the aperture corresponds to that of the compartments in the sago-oven (*baww*) and serves to fill the leavened sago-dough into the oven without loss of material.

L. 47.5 cm.; W. 11 cm.; dimensions of aperture 16.8 × 2.2 cm. No. 31,633 (Fig. 14).

Sago-baking oven (*baww*).²⁴ Material: stone. Shape parallelepipedal, with asymmetrical angular projections serving as handles along the two longitudinal sides. It consists of two compartments; its exterior is sooty from use. Fire is built under the oven to get the dough baked in the compartments.

L. 28.5 cm.; W. 13 cm.; H. 15.5 cm. No. 31,634 (Fig. 10).

Cake moulder (*baww ring*).²⁵ Made of coral, it is a blackish, oblong form composed of four leaflike figures, with three rings in the middle. Its upper part is adorned with impressed double lines; a thick handle protrudes from the centre.

L. 13 cm.; W. 10 cm.; H. (including handle) 4 cm. No. 31,636.

²⁰ Catalogue, XXII, p. 111, No. 1971/372: *bakal*, an object of similar shape and made with a similar technique. It is used for the drying of Canary nuts.

A Latin word in the borderau accompanying the collection is illegible: "Instrumentum ad ext... andam sago". A. RIBÉNYI's Hungarian translation describes it as "a utensil for the rolling out of sago". It seems that he substituted "extrahendam" for the fragmentary word; such interpretation cannot, however, be accepted as reliable. BURGER, 1927, p. 55, Table IV/1: *baku*. This is an object similar to ours; about its use no comment is given.

²¹ No object of this name is known from any published collection.

²² BURGER, 1927, p. 55, Table IV/5.: *aklér*.

²³ Catalogue XXII, p. 113, No. 831/28.: *dangas*. BURGER, 1927, p. 53, Table II/9.: *dangás*.

²⁴ Catalogue XXII, pp. 112–113, Nos. 831/25, 925/18, 1971/364: *baw*.

The sago ovens referred to in our list are made of clay.

BURGER, 1927, p. 53, Table II/7.: *bau*. Made of coral, according to the description.

²⁵ Catalogue XXII, pp. 112–113.: *baw ring*.

Wooden shovel (*ai saan*).²⁶ Its blade is a straight wooden board. The handle, forming one piece with the blade and decorated with carvings in its forepart, is four-edged in the middle and pointed at the end. Its colour is black from use. Serves to toss the sago dough into the vessel filled with boiling oil.

L. (total) 43.5 cm.; W. 21.5 cm.

No. 31,664.

Wooden shovel (*lakavir*).²⁷ Its thin, smooth, oval blade — somewhat battered by long use — forms one piece with the handle. Colour, black. Open-work technique. Serves to slip the sago paste into the hot coconut oil.

L. (total) 35.5 cm.; L. of handle 14 cm.; W. 14.5 cm.

No. 93,929 (Fig. 11).

Cake-holder (*tieb*).²⁸ A carved wooden utensil, grown blackish from use, forming discs at its upper and lower end. The sago dough was placed on it before being tossed into the hot oil, so as to ensure a satisfactory rise. No longer in use.

H. (total) 13 cm.; Dia. of plates 9.5 cm.

No. 31,665 (Fig. 13).

Wooden mortar (*loehoen*).²⁹ In the shape of a truncated cone, tapering toward the base. The bottom is flat and circular. Narrow rim projecting at upper end. Wall, thick and massive, with small carved handle on one side. Used for pulverizing rice, *djagong* (maize) and sago.

H. 14.8 cm.; Dia. of bottom 12 cm.; depth of interior 8.5 cm.

No. 31,647 (Fig. 12).

d) Other domestic utensils and fittings. Fire-kindling.

Fire saw (*soer jaf*).³⁰ Consisting of two pieces of longitudinally cut half bamboo stalks. Deep longitudinal groove in the camber of one of the pieces, with a deep incision in the middle and two smaller incisions next to it. The other bamboo piece, serving as the saw proper, fits into the transversal groove which has been made deeper by it.

L. 40 cm. and 38 cm. respectively.

No. 31,676.

²⁶ It does not figure in the catalogue of the Leyden Museum. Similar objects are called *aluniwai* in BURGER, 1927, p. 52, Table I/11–15. (The word „*aluniwai*” is not included in the vocabulary of names contained in the Catalogue. The two parts of the expression “*ai saan*” have the following signification: “*ai*” = wood, “*saan*” = the device used for the distortion of the head, presumably meaning in this connection “slab”. Catalogue XXII, pp. 152, 157. Register.)

²⁷ No object of this name and serving a similar purpose figures in any Kei-collection.

²⁸ Catalogue XXII, p. 113, No. 831/118, 79.: *tib*. BURGER, 1927, p. 52, Table II/1, 3.: *tib*.

²⁹ Catalogue XXII, p. 114.: *luhun*. BURGER, 1927, p. 54.: *luhun*. RIEDEL, 1886, p. 226.: *luhun*.

³⁰ Catalogue XXIII, p. 9, No. 831/1.: *sur jaf*. BURGER, 1927, p. 51, Table III/1, 2.: *sur sur jaf*. (ENSUR = rub, *jaf* = fire)

Fire stirring tube (*taferik jaf*).³¹ The internodal portion of a long, narrow, hollowed bamboo shaft. According to the collector, "Bamboe ad ignem nutriendum insufflando".

L. 53 cm.; Dia. 2 to 2.2 cm.

No. 31,677.

Pot-supporting stones (*toemat*).³² Three pieces of stone. Comment of collector: "Toemat: lapides tres, ex limo cocti, inter quos ignis accenditur ex lignis; quibus olla imponitur."

Dimensions of stones: a) L. 10 cm.; W. 3 cm.

b) L. 6 cm.; W. 3.8 cm.

c) Dia about 3 to 4 cm.

No. 31,637.

Earthen vessels

Pot (*laklak*).³³ A vessel made from highly calcareous greyish clay burnt to a reddish-grey colour. Bottom flat and round. Four small handles on the shoulder part. The latter adorned with spiral lines painted in red, the body with broad, parallel zigzagging lines. The lid is flat, with a small knob in the centre, and an impression running around the rim; a four-pointed starlike painted decoration departs from the knob. Serves for the storage of paddy.

H. 12 cm.; Dia. of bottom 10.5 cm.; Dia of orifice 11 cm.

No. 31,666 (Fig. 15).

Pot (*oeran*).³⁴ Material: highly calcareous greyish clay, burnt to a red colour, with blackish patches. Bottom round, general shape a flattened sphere. Body adorned with angularly running double lines scratched in. Used in cooking.

H. 14.5 cm.; Dia. of mouth 19 cm.

No. 31,667 (Fig. 16).

Lid of pot (*oeran ngoetoen*).³⁵ Serves to cover the pot dealt with above. Made of the same material; colour: reddish. Perfectly smooth, without decoration. A knoblike handle in the middle.

Dia. 16.5 cm.; H. (with handle) 8 cm.; Dia. of handle 4.5 cm.

No. 31,668.

Pot-lid (*oeran ngoetoen*). Clay, burnt to a reddish grey colour. Adorned in its upper part with a circular rib cut through by incised transversal lines. Two handles projecting from centre. A cross-shaped adornment is seen under one of the handles. A scratched adornment on the perforated patches.

³¹ Catalogue XXIII, p. 9, No. 850/60.: *tiret jaf*.

³² Not included in the Catalogue. RIEDEL, 1886, p. 226, gives its name and meaning without comment: . . . "*tunai*" kookplaats van drie steenen" = cooking place of three stones.

³³ Catalogue XXII, p. 120, No. 831/35.: *laklak*. Here it figures among the objects used by smokers for keeping their tobacco.

³⁴ Catalogue XXII, pp. 114–115.: *uran*.

³⁵ Catalogue XXII, pp. 114, 115.: *uran ngutun*.

Dia. 28 cm.; H. with handle 13 cm.; without handle 7.5 cm.
No. 31,669.

Other vessels.

Funnel (*taän didoer*).³⁶ A coconut shell, cut in two, with a small round opening at the tip. Two small holes visible under the rim with attached short string, made of coco fibres, for suspension. Used for pouring oil into vessels.

Dia. 11 cm.; H. 10.5 cm.

The collection contains a number of similar funnels.

No. 31,630 (Fig. 18).

Drinking vessel (*taän toeat*).³⁷ Made from a cleaned coconut shell cut in two. A small hole pierced through beneath the rim. Rim faulty. Used for drinking palm wine (*saguwer*).

H. 5 cm.; Dia. 12 cm.

No. 31,670.

Drinking vessel (*sellien*). A cockleshell bowl, without any finishing work. H. 6.4 cm.; Dia. 16 and 12.2 cm respectively.

No. 31,632.

Small scooping vessel (*taän*). This is a coconut shell cut in two. Shape: hemisphere with flattened base. The rim has an irregularly shaped incision for the thumb. The vessel is tied up with narrow bast strips crossing one another above and below. According to the collector, the vessel is used for scooping water from crevices.

Dia. 14 to 15 cm.; H. abt. 8 cm.; L. of bast string (by which the vessel is carried) 54 cm.

No. 93,930.

Spoons

Ladle (*wes iroes*).³⁸ Dark brown, made of wood. Bowl and handle from one piece. Handle terminating in carved decoration suggestive of conventional leaves or bird-heads.

L. 37.5 cm.; Dia. of bowl 16.3 and 9 cm.; H. of rim 2.6 cm.

No. 31,625 (Fig. 21).

Food-tongs (*wes*).³⁹ Carved from a single piece of wood, bifurcate with long elastic haft and a pair of flat oval grippers. According to the collector, it serves for the picking of fish and meat out of hot water.

L. 51.7 cm.; gripping blades: 14.8 × 6.8 cm.

No. 31,628 (Fig. 20).

³⁶ Catalogue XXIII, p. 8.: *taän didur* denotes not a funnel but a box made of coconut shell.

³⁷ Catalogue XXII, p. 114, No. 831/8.: *taän tuat*. (*Tuat* = palm wine.)

³⁸ Catalogue XXII, p. 109, No. 359/a.: *wes irus*. BURGER, 1927, p. 51, Table I/5-7.: *wes*.

³⁹ BURGER, 1927, pp. 52-53, Table II/6, 8.: *sumút*. Describen as utensils for holding food tongs. Catalogue XXIII, p. 9, No. 831/2.: *semut* = fire tongs.

Ladle (*taän tiktik*). Made from a coconut shell cut in two, provided with long cylindrical wooden handle. Colour dark brown, inside blackened by use. Bowl: a hemisphere with a small, round hole in the middle. Pierced at two points below the rim: rotang threads, led through these two round holes, serve to attach the steeply rising wooden handle to the bowl. Used in boiling coconut oil. The collector explains its use in these words: "Aqua intrat in cochlear perforatum et ejicitur per aliud."

Dia. of bowl 13.4 cm.; H. of bowl 6.8 cm.; L. of handle 32.7 cm.
No. 31,629 (Fig. 19).

Ladle (*taän iroes*).⁴⁰ Coconut shell cut in two, without handle. The pointed tip of the fruit forms the part by which the oblong, hollow bowl of the spoon is held. The rim of this tapering part is adorned with indented carvings, and a small hole in its middle serves for the threading of the string by which the ladle is suspended.

Dia. 17.5 and 9.5 cm.; depth of bowl 3.5 cm.
No. 31,626.

Spoon (*taäm irus, taän irus*). Made from an oval coconut shell cut in two. The tip of the shell serves as the handle of the spoon. There are two small, round holes atop the handle. According to the collector "it is used to remove scum from the coconut oil during its preparation". Place of origin: Great Kei.

Dia. 9.5 and 7.5 cm.; depth of bowl 3.5 cm.
No. 93,928.

Dish covers

Dish cover (*ngoetngoetaeng*).⁴¹ Made of palm leaf, with the plain two-way diagonal close weaving technique. Shape: flattened cone. Apex ending in elaborately spun knob. Used as a cover for dishes containing food.

Dia. 22.5 cm.; total H. abt. 14 cm.
No. 31,653.

Dish cover (*jaiku*).⁴² Prepared from palm leaves with the three-way weaving technique. Its perimeter is hexagonal and its shape a flattened hexagonal pyramid. Its edges and whole surface are stiffened by parallel ribs running around the inner surface of the fabric. Small, round protuberances adorn the corners near the rim and around the apex. Apex ending in a bird-shaped woven figure placed on a high socket. Place of origin, Great Kei.

⁴⁰ Catalogue XXII, p. 109, No. 831/9, 92.: *taän irus* or *hur raän*.

⁴¹ *Ngutngutáng*. Catalogue XXII, p. 111, No. 831/13.: *ngutngutun*: and *nutnutun* in the literature referred to here.

⁴² No similar objects of this name occur in the literature. Great Kei is given as the place of origin. In some villages of this island the inhabitants of Bandanese origin speak a non-Ewab language. The question could be raised whether the object in question, together with all objects that are called differently from identical specimens of other collections, does not come from such settlements. There being no Kei-Bandanese dictionary available, we must not accept the native name of this object without reserve.

Dia. abt. 35 cm.; H. without bird-figure 20 cm.

No. 93,916 (Fig. 23).

Dish cover (*jatku*). Prepared from palm leaves with the three-way weaving technique. Perimeter circular, stiffening frame octagonal. Origin: Great Kei.

Dia. 19 cm.; H. (total) abt. 16 cm.

No. 93,920.

Baskets

Basket (*sahat*). Bottom tetragonal, edges rounded-off, rim oval. Composed of rigid laths and flexible bast, made with the three-thread technique, loosely knit. Bottom surrounded by wooden frame attached by means of rotang strands. Used for the keeping of *oebi* (*ubi* = sweet potato).

L. 28 cm.; W. 20 cm.; H. 10 cm.

No. 31,646.

Basket (*kanain*). Prepared from pandanus leaves. Three-way technique of weaving. Rim therefore undulatory. Bottom, stiffened by inserted bamboo sticks, has the general shape of a six-pointed star. It is used, according to the collector, for the storages of fruits, rice and other foodstuffs. Place of origin: Great Kei.

Longest Dia. of bottom 23 cm.; corresponding Dia. of mouth 35 cm.; H. 11.5 cm.

No. 93,932 (Fig. 24).

Woven vessel (*bies*).⁴³ Pandanus leaf, plain weave. A pouch with two oblong sides showing the natural light colour of the leaf. Cooked food and fish are kept in it.

L. 38 cm.; W. 22 cm.

No. 31,656.

Plate holder (*lakat*).⁴⁴ Prepared from the stalk of palm leaves and rotang. It consists of two pieces joined by rotang threads; a wide aperture is left open at the juncture of the edges for the plates to be put in. Strings, twisted from coco palm fibres, applied to both sides of the aperture for the suspension of the holder. Technique: very loosely knit texture of three-strand loops, with radial pattern in the centre. Plates, after being used, are put into the holder and hung up. The plates are of European and Chinese origin.

Dia. abt. 30 cm.

No. 31,651 (Fig. 25).

Basket (*jafar*).⁴⁵ Material: rotang and strips of reed. Rectangular bottom hemmed by wooden frame. Wall widening funnel-like, mouth circular.

⁴³ Catalogue XXII, p. 112.: *bes*.

⁴⁴ Catalogue XXIII, p. 8, No. 831/99.: *lakat*. BURGER, 1927, p. 54, Table III/5-6.: *lakát*.

⁴⁵ Catalogue XXIII, p. 14, No. 925/6, 831/107.: *jafar*. BURGER, 1927, p. 55, Table III/7.: *iafar*. The object No. 831/107 has a size similar to that of our piece, but it is a model. The

An outer framework of wickers terminating inside the basket's wall imparts rigidity to the basket. One side is provided with a back-cover of palm-leaf texture. Long strings, by means of which the basket is carried, are attached to the two small ears applied to the upper rim of the basket. It is used, according to the collector, by girls who gather fruit in, or put their water jars into it.

Edge of bottom 6 cm.; H. 13.5 cm.; Dia. of mouth 14.5 cm.

No. 31,654.

Basket (*lamien*).⁴⁶ Bottom rectangular, mouth circular. Colour, light brown. Material: rotang strands and rigid bast. Two-way flexible active threads are wound round the passive ones, giving a loose texture. According to the collector, it is used for carrying betel-dishes, other food and pots. Material: "woban"-wood. Place of origin: Great Kei.

Edge of bottom 7 cm.; H. 16 cm.; Dia. of mouth 18 cm.

No. 93,922.

Basket (*kurengreng*).⁴⁷ Prepared from bast. Bottom round, wall cylindrical. Loose three-way texture, with threads at some distance from one another. String of twisted bast fibres attached to rim for suspension. According to the collector, it is used for the storage of spoons and other table-ware. Place of origin: Great Kei.

Dia. abt. 11 cm.; H. 13 cm.

No. 93,931 (Fig. 17).

Sewing basket (*ngoof*).⁴⁸ Prepared from black, red and self-coloured basts, vessel-shaped, provided with lid. Three-way weave. Geometric patterns on sides and lid made of coloured threads and various knittings. Bottom hexagonal, but body round. Latter covered with black rings of rotang strands running round above basic fabric. Texture and pattern of lid similar to those of main body. Rim hexagonal, with semicircular bulges at the corners and two smaller scallops between them. Sewing thread and needles are kept in it by women.

H. without lid 13 cm.; with lid 21 cm.; Dia. of bottom 11 cm.; maximum Dia. 15 cm.; H. of lid 8 cm.

No. 31,661 (Fig. 26).

Covered basket (*ngoetoen*).⁴⁹ Manufactured from bamboo. Elongated rectangular form. Bottom and lid made with the plain two-way, loose taffeta weaving technique. A slender lath, rectangularly bent, is attached to bottom and lid by means of rotang strands. Side walls made with the same weaving technique, but of a denser texture. Used for holding provisions during sea voyages.

small size of our piece gives rise to the suspicion that it, too, may be but a model. However, no such indication is contained in the collector's list, as there is no such indication in the case of other (boat, houses) models either.

⁴⁶ Catalogue XXIII, p. 14, No. 1971/399.: *lamin*.

⁴⁷ No such name can be traced in the available literature. Objects performing the same function are called *hur niwai* (BURGER, 1927, p. 55, Table III/8).

⁴⁸ BURGER, 1927, p. 55, Table IV/3: *ngov* = woven box with lid.

⁴⁹ *Ngoetoen* (*ngtun*) means only "cover". Catalogue XXII, p. 130. Register.

L. of bottom 24 cm.; W. 19 cm., H. without cover 9 cm., with cover abt. 11 cm.

No. 31,645.

Other woven vessels

Woven vessel (*katraan*).⁵⁰ Prepared from bamboo-bast with the twill-weaving technique. Bottom convex. Edges of fabric held together by rectangular bamboo frame with rounded corners, attached to body of vessel by means of rotang threads. Used in cleaning rice or maize (*djagong*).

L. 43 cm.; W. 38.5 cm.; H. 7.4 cm.

No. 31,643.

Woven vessel (*sifat*).⁵¹ Flat, made from bamboo bast. Taffeta weave. Wooden hoop, fastened with rotang, around body. Used in cleaning rice or *djagong*.

Dia. 22 to 23 cm.; H. 4.5 cm.

No. 31,644 (Fig. 27).

Filter (*eslinier*). A conical object prepared from broad palmleaf strips with taffeta weave. Rim formed by a ring of bamboo bast to which sieving fabric is attached by rotang threads. Used for filtering water.

Dia. abt. 23 cm.; H. abt. 10 cm.

No. 31,680 (Fig. 28).

Furnishings

Lamp (*doeb*). Prepared from coralline limestone fragmentary. The still existing part shows a funnel-shaped object, with slightly recurved edge which forms nine lobes. Colour originally reddish, now black. According to the collector, objects of this kind are purchased by Kei Islanders at high prices from their compatriots of Bandanese origin who, persecuted by the government in past times, had to flee from the Banda Isles and found refuge in Kei; they alone know how to prepare these objects.

H. abt. 13 cm.; Dia. 16 cm.

No. 31,624.

Small table (*bahan*).⁵² Made of wood and having a darkish brown colour. Its slab is smooth, flat and oblong, a combination of quadrangle and ellipse. Middle part of slab somewhat rubbed and impressed by long use. The four legs form one piece with slab, they are low and thick. Comment of collector: "Mensa quam quisque tenet manu, orbe superposito". According to JUYNBOLL's information, every person eats at a separate table.

L. 35 cm.; W. 22.5 cm.; H. 5.5 cm.

No. 31,649 (Fig. 29).

⁵⁰ Catalogue XXII, p. 113: *katraan* designates a woven vessel for the drying of fish.

⁵¹ Catalogue XXIII, p. 13, No. 831/15: *sifat*. RIEDEL, 1886, p. 226: *sivaat* = rice pot.

⁵² Catalogue, XXIII, p. 6, No. 831/19: *bahan*. BURGER, 1927, p. 53: *bahan*. Every person eats at a separate table (GEURTJENS, 1910, p. 347).

Tray (*doelang*).⁵³ The collector describes it as a table: "alterum mensae genus." Made of wood. Originally of an oblong shape, the corners of the base have been cut off archwise, thus giving it the present octagonal form. Top, smooth and flat; rim, elevated and bending slightly outward.

L. 39.3 cm.; W. 25 cm.

No. 31,650.

Broom (*selfuur, selfur*).⁵⁴ According to the collector, the fruit-stalk of the betel nut. Used for sweeping ash and garbage. Place of origin: Great Kei.

L: about 54 cm.

No 93,921 (Fig. 22).

Mat holder (*daär lilan*).⁵⁵ Consists of two pieces. Manufactured from rotang, the strands of which are wound around the circularly running parallel, rigid passive threads, giving a loose and porous texture. Folded up in daytime, sleeping mats are placed and hung up in these rotang rings.

Circumference 120 cm.; W. 4.3 cm.

No. 31,674.

Sleeping mat (*daär dar*).⁵⁶ Made from pandanus leaves. Shape, oblong rectangle. Consists of two sheets, the edges of which are joined by a factory-made, broad, red border with brocade-like patterns. Diagonal weave. According to the collector, mats are made by women.

L. 162 cm.; W. 64 cm.

No. 93,937.

Mat holder (*daär lilan masrakan, dar lilan*). A broad ring of pandanus leaves. Diagonal taffeta weave. Open work designs.

Circumference abt. 215 cm.; W. 21.5 cm.

No. 93,938.

e) Material connected with stimulants

Betel basket (*ngil*).⁵⁷ Manufactured from rotang and bamboo bast. Bottom rectangular, revealing loose texture made with the three-way à jour technique and surrounded by rectangular bent frame made of wooden lath. Frame adorned on its outside by geometric pattern of impressed lines. Side walls cylindrical and made with the same technique as bottom. A dense rotang braid runs round the rim of the basket. Part of the basket's side covered with a

⁵³ Catalogue XXIII, p. 6, No. 831/33: *dulang*.

⁵⁴ BURGER, 1927, p. 56, Table V/1: *selfur*. BURGER describes it as a switch for beating clothes, made from the peduncle of "kaffin", a palm species. Coconut and betel palms, too are used for this purpose.

⁵⁵ Catalogue, XXIII, p. 7, Nos. 850/11-14: *där lilan*. GEURTJENS, 1910, p. 348: *daar lilan*. BURGER, 1927, p. 56, Table V/2: *dar-lilán*, mat holder made of rotang, the same as piece No. 31.674 described in our collection. According to this author, mat holders as described are very rare.

⁵⁶ Catalogue, XXIII, p. 7, No. 1971/376: *där*, GEURTJENS, 1910, p. 348: *daar*.

⁵⁷ Catalogue XXII, p. 119, No. 850/43: *ngel* = sirih basket. (Catalogue XXIII, p. 14, No. 831/109 uses the word "ngil" to indicate the model of a basket used on festive occasions.)

broad palm leaf, with a bast ear above it. According to collector's information, the basket is used for the keeping of tobacco, sirih and pinang (the latter masticated together with lime) at a time when the natives are on voyages or working in the field.

Bottom: 15 × 12.5 cm.; H. 21 cm.; Dia. of mouth 16 cm.
No. 31,655 (Fig. 37).

Betel basket (*kak, ngel*).⁵⁸ Bottom oblong, rectangular. Body prismatic, with rounded corners and edges. Rotang, three-way à jour technique. Long bast handle suspended from one longitudinal side of rim. Origin: Great Kei.
L. 15.5 cm.; W. 7 cm.; H. 16.5 cm.

No. 93,925.

Woven box (*bies janan*).⁵⁹ Prepared from soft palm leaves and coloured bast. Texture dense, made with the three-way weaving technique. Six little knitted knobs on lower part. Wall cylindrical with closely fitting lid on top, made of the same material and with the same technique as the body. Lid attached to lower part of box by little ear made of linen. Wall of box divided into parallel strips by blue and red circular seams with coloured bast woven ornaments between them. Tobacco and sirih (betel) are kept in such boxes.

Dia. 5 cm.; H. 8 cm.
No. 31,657.

Tobacco or sirih basket (*bies janan*). Manufactured from rotang with the spiral technique. Its shape is that of a truncated cone, with a thin protruding ring round the bottom. Colour reddish brown with black ornaments.
H. 19.3 cm.; Dia. of mouth 20 cm.; of bottom 10 cm.; of bottom ring 11.5 cm.

No. 31,658.

Tobacco or sirih box (*bies janan*). Of cylindrical shape with a circular bottom provided with lid. Made from pandanus leaves with three-way (bottom) and two-way (side) diagonal taffeta technique. Knitted knob in centre.

H. 6 cm.; Dia. of bottom 9 cm., of upper end 9.5 cm.
No. 31,659.

Covered basket (*ngoaf*).⁶⁰ Woven from palm leaves with the three-way technique. Bottom reinforced by bamboo ring attached by means of rotang strands. Side wall stiffened by inserted thin vertically placed bamboo rods. Bamboo ring, attached by interwoven rotang threads, around shoulder part of basket. Cover flat and round, made with the same weaving technique as main body. Two little rotang handles, each, on lower and upper ring. Bast strings attached to handles serve to fix cover and carry basket. Used by women for the storage of sirih, pinang and tobacco.

⁵⁸ Catalogue XXII, p. 119: *ngel*.

⁵⁹ Catalogue XXII, pp. 118, 120: *bis janan*.

⁶⁰ Not included in the Catalogue. BURGER, 1927, p. 55, Table IV/3-4: *ngov*. However, these pieces are differently shaped from that in our collection.

Dia. of bottom 15.5 cm., of mouth 18 cm.; H. 10 cm.; lower Dia. of cover 19 cm.; upper Dia. of cover 7 cm.; H. of cover 4 cm.
No. 31,660.

Lime holder (*jafoer wat*).⁶¹ A small vessel made from pumpkin, with an aperture, each, on the top (in the place of the stalk) and on the side of the vessel. Apertures closed by carved plugs.

H. (without plugs) 6 cm.; Dia. abt. 8 cm.

No. 31,663 (Fig. 33).

f) Tools

Knife (*ngier*).⁶² Blade of iron. Back of knife is thick, first straight, then continuing slantwise until the sharp point. Edge thick near its juncture with handle. Used for cutting wood.

L. of blade 16.5 cm.; maximum W. of blade 5 cm.; L. of hilt 12 cm.

No. 31,690 (Fig. 34).

Small vessel (*taän koed arrélan*).⁶³ A small flat dish made from coconut shell with round bottom. A wooden handle attached to each side. Used by carpenters for keeping water mixed with coal needed, when drawing lines.

Dia. 13 cm.; H. 5.2 cm.

No. 31,718 (Fig. 31).

Wooden hammer (*wauw*).⁶⁴ Manufactured from the elbow-shaped, bent branch of a hardwood tree. Beating-surface round and flat. Used by carpenters.

L. of handle 17.5 cm.; Dia. of handle 2 to 2.5 cm.; L. of head 12 cm.; maximum Dia. of head 5.5 cm.

No. 31,719 (Fig. 32).

Weaving board (*ai hidhid*).⁶⁵ A slab of wood with open-work carvings. Colour: dark brown. Foliated scrolls, spiral and braided ornaments, made partly with the open-work, partly with the impression-technique, visible on both sides. Eight narrow laths, executed by the open-work technique, are placed longitudinally inside the ornamental frame. Half way up, each lath is provided with a small round hole. There is a similar hole in the centre of each S-shaped spiral which, applied on three sides, form part of the carved ornament adorning the frame around the laths. Comment of the collector on the use of this object: "Quo utuntur mulieres ad pingendum am."⁶⁶ It may have been used for making ribbons, although a weaving board of the same designation in F. BURGER's collection is held to be a luck-bringing board by the author since — according to his informants — weaving was never practised

⁶¹ Catalogue XXII, p. 119, Nos. 831/82, 925/2: *jafur wāt*.

⁶² Catalogue XXIII, pp. 12–13, Nos. 1889/7, 1971/397: *ngir* = gardening tools.

⁶³ Catalogue XXIII, p. 16, No. 831/44: *tāw kud arlelan* = charcoal dish.

⁶⁴ RIEDEL, 1886, p. 231.: *wau*. BURGER, 1927, p. 56.: *wau*.

⁶⁵ Not included in the Catalogue. BURGER, 1927, p. 61, Table VII/3: *ai hid-hid*.

⁶⁶ We have failed to discover the meaning of the expression "ad pingendum am".

in the region. On the other hand, the name of the object as quoted by the collector seems to contradict such supposition: "ai hid-hid" meaning "wood for weaving".⁶⁷

H. 12 cm.; W. 8 cm.

No. 31,672 (Fig. 30).

g) Weapons

Spear (*nganga*).⁶⁸ Iron head leaf-shaped. Barbed point. Shaft made of wood, modelled to a cylindrical shape, long, straight, tapering downward. Shaft and head joined by spiral cord of seven windings.

Total L. 195.5 cm.; L. of shaft 170.5 cm.; maximum Dia. of shaft 2.5 cm.; L. of head 25 cm.; max. W. of head 3.4 cm.

No. 31,909.

Shield (*silwääuw*).⁶⁹ Made of soft wood. A long, narrow, convexly arched object, thinner towards the centre, with a ridge along the centre line which divides the shield in two symmetrical parts and makes it rooflike. Perfectly smooth, without ornamentation. A longitudinal, semi-circular handle, carved of one piece with the main body, is observable on the inner side of the shield.

L. 70 cm.; W. at both ends 9 and 10 cm. respectively, in the middle 6.5 cm.; L. of handle 15 cm.; W. 6.5 cm.

No. 31,707 (Fig. 35).

Sword (*esbaad*).⁷⁰ Made in Europe. Single-edged blade mildly curved and tapering towards end. Hilt made of brass alloy, arched. According to the collector, these swords are purchased from Europeans and comparatively rare on the islands. Only one more such piece existed in the village where this sword was obtained.

Total L. 68 cm.; L. of blade 56 cm.; max. W. of blade 3 cm.

No. 31,709.

Sword (*soeroek*).⁷¹ Parang-shaped iron blade broadening toward the end. Edge forms straight line. Back of sword first thick, then becoming thinner toward the point. Hilt, made of wood, is dark brown. Engraved designs, running parallelly to plane of blade, are seen on both sides. Closing with a plastic carving. Ornamentation of hilt suggestive of the throat of beasts, a

⁶⁷ BURGER, 1927, p. 61.

⁶⁸ Catalogue, XXIII, p. 18: *nganga*. BURGER, 1927, p. 63, Table VIII/8: *nga-bugis*. He reports that this type was borrowed from the Bugenese of Celebes; it is used in wild-boar hunting.

⁶⁹ Catalogue, XXIII, p. 20: *silwan*. BURGER, 1927, p. 64, Table IX/13-16, presents types that are perfectly similar to the shield of our collection by the name "*katâr*". However, this name is used both in our collection and in that of the Leyden Museum for the designation of dance shields only.

⁷⁰ RIEDEL, 1886, p. 239.: *asbad*.

⁷¹ Catalogue, XXIII, p. 19.: *suruk* = *klewang*. RIEDEL, 1886, p. 235: *suruk* = curved *klewang*. BURGER, 1927, p. 61.: *suruk* = parang-shaped wooden idol.

customary motive in Indonesia. This type of sword is, according to the collector, frequent and made by wandering "Tioer"-men.

Total L. 50 cm.; L. of blade 37 cm.; max. W. 5 cm.

No. 31,710.

Sword (*soeroek*). With a parang-shaped iron blade, broadening toward the end, edge forms a straight line in most of its length; it curves slightly at the point on a section of 1,5 cm. Back of sword is thick and straight; at the utmost broadening the straight line breaks and approaches the point obliquely. Hilt made of light-coloured wood, ending in simple carving.

Total L. 56.5 cm.; L. of blade 43.2 cm.; max. W. 3.5 cm.

No. 31,711.

Ammunition belt (*sjid*).⁷² A skin-covered oval wooden ring opening in the middle attached to its wooden base by means of two-thread rotang strands. Outer surface covered with black-haired goatskin which forms sixteen receptacles on the outside of belt. Warriors provided with fire arms keep their *arrngai*, i.e. the powder-filled bamboo tubes in these receptacles.

Circumference abt. 73 cm.; W. 5 to 5.5 cm.

No. 31,712.

h) Toilet-articles, distortion of body, jewellery

Nippers (*kamkamas*).⁷³ A thin bamboo tube cleft up to the node which forms one end of the instrument. Used for the plucking-out of beard.

L. 12.7 cm.; Dia. 1.8 cm.

No. 31,678.

Delousing plate (*ris*).⁷⁴ Made from bamboo, this blade-shaped instrument, adorned with carvings, serves to remove head-lice.

L. 14.6 cm.; W. 2 cm.

No. 31,679.

Pillow for children (*koelkoel*).⁷⁵ Made of linen. Its central part is smooth, rectangular, with a thin, hard plate inside. The two ends of the pillow are cylindrical and stuffed hard. Pillows of this kind are made for the use of sucklings. The baby lies on its back, on the unpadded flat portion of the pillow. The two — padded — bulging ends of the pillow prevent the infant from moving the head, so that the soft cranial bones assume the desired shape.

L. 17 cm.; W. 12.3 cm.; distance between cylindrical ends 8.5 cm.; Dia. of padded cylinders 4.5 cm.

No. 31,673 (Fig. 36).

Bracelet (*sawil*). Made from white marine shells. Inside smooth, outside covered with reliefs. It is a small closed ring worn by women.

⁷² Catalogue XXIII, pp. 20—21.: *sit*. BURGER, 1927, p. 65.: *siet*.

⁷³ Catalogue XXIII, p. 5., Nos. 831/20, 925/24: *kamkamas*.

⁷⁴ Catalogue XXIII, p. 5., Nos. 831/42, 925/25: *ris*.

⁷⁵ Catalogue XXIII, p. 7., No. 831/29.: *kulkul saan*. BURGER, 1927, p. 59.: *kul-kul*.

Outside dia 6.5 to 6.9 cm. Inside dia 5.5 cm.; W. 1.3 cm.
No. 31,687.

Bracelet (*manwooen*).⁷⁶ Made of one piece of *akar-bahar*; colour black.
It is open at one point. Worn by young men.

Dia. 4.5 to 5 cm.
No. 31,688.

i) Objects related to social and religious life

Calculating instrument (*waän*).⁷⁷ Made from *gabagaba*, i.e. the petiole of sago-palm, it is a hexagonal flat lath with tiny, slender bamboo sticks fixed in four rows. Size and direction of sticks vary. A small incision at the end of the instrument holds the string by which it is suspended. The instrument, according to the collector, is used to "calculate the price to be paid for a bride, e.g. the number of golden objects, hand-cannons, weapons (used formerly by the government), etc."

L. 61 cm.; W. 4 cm.; thickness 2.5 cm.
No. 31,622.

Calculating board (*tofän waän*).⁷⁸ A rectangular wooden slab, with a centrally arched projecting, evenly cut-off ending on the narrow upper side, pierced for the string by which the instrument is hung up. Relief figures on both sides of the board represent the objects to be paid by the bridegroom's family as the purchase price of the bride, and also those already paid. On our piece there are visible, among others, 5 large and 8 smaller gongs, 25 golden ear-rings, 10 hand-cannons, 4 elephant tusks and a number of other precious objects. As a rule, there are on one side the images of the pieces that constitute the total price to be paid, while on the other side the payments are recorded. Accordingly, pictures on one side are always more numerous than on the other.⁷⁹

⁷⁶ Catalogue XXIII, p. 4, No. 831/38: *manwuun*. Made of *akar bahar* (*akar bahar*, a Malayan word, means *Plexaura antipathes*. Catalogue XXIII, p. 153, Register). BURGER, 1927, p. 62: *man wän*. (*Aker bahar* = black coral, from the central axis of *Leiopathes glaber-rima*.) This type of coral is current in the sea between the Kei and Aru Islands. The centre of its trade is Dobo on the Aru Island. It is also used as a protection and prophylactic against rheumatism. BURGER, 1927, p. 76.

⁷⁷ Catalogue XXIII, p. 15, Nos. 1971/409 and 831/67: *wän*. This kind of aid is generally used to record payments of debts and the purchase-price of brides. The form of the little sticks symbolizes certain objects and their direction shows whether payment has or has not been made. In the case of bride-money it also serves to indicate the payment of pre-arranged instalments. BURGER, 1927, p. 59, Table V/6. It is used to indicate the amount of bride-money paid.

⁷⁸ In the handwritten Latin borderau, the first character of the word *tofän waän* is not well legible. The vocabulary of the Catalogue does not include the first member of the name. Boards of this kind are termed *wän* in the Catalogue (Catalogue, XXIII, p. 15, No. 850/64). BURGER, 1927, pp. 57–59, Tables VI/1–6, VII/1: *harta*.

BURGER, 1912.; *harta*. HOÉVELL, 1890, p. 188: the word "*harta*" means mulct, tribute-money. For the signification of the figures see BURGER, 1912, pp. 57–59, for the quantity of the traditional bride-money and the value of each particular object, RIEDEL, 1886, 226, 227, 235.

⁷⁹ Catalogue XXIII, p. 15, No. 850/64.

L. 20.5 cm. (sidewise) and 23.5 cm. (centrally); W. 17 cm.; thickness of board 2 to 2.5 cm.

No. 31,623 (Fig. 39).

Coffin (*boban*).⁸⁰ Model. Made of soft wood, colour light yellow. It is a trunk cut in two, excavated in the middle and carved to a hexagonal prism. Upper and lower part are closely fitting and joined together by 3 wooden pegs on both longitudinal sides. Fragmentary handles visible on both small sides of the coffin and on its lid alike.

L. 15.7 cm.; W. 3.7 cm.; H. 4.5 and 4 cm. respectively.

No. 31,691.

Wooden statue (*mitoe*).⁸¹ A board, carved with axe on one and trimmed smooth on the other side, representing a human figure without arms and legs, just suggesting the neck, shoulders and trunk. The head is more elaborate, with the ears carved on both sides to the thickness of the board; the features of the face, eyebrows, nose, mouth and chin indicated by black lines. The site of the eye-sockets is impressed and filled by round plaquettes of mother-of-pearl. There are no ornaments on the trunk, nor is the sex indicated. The statue shows no traces of use. According to the collector, idols of this kind are erected in villages.

H. 106 cm.; W. of shoulders 18 cm.; thickness of board 2 to 2.5 cm.

No. 31,692 (Fig. 41).

Bird figure (*hover manut*).⁸² Made of wood. Colour reddish brown. Represents a conventionalized birdhead with dented comb, gradually thinning body passing into a broad tail. The carving of the body is smooth, divided into foils imitative of wings. Tail feathers are suggested by relieflike elevations. End of tail adorned by parallel zig-zag lines followed by indented carving and closed up by four large semicircles. There is a hole in the centre of each semicircle. The throat of the bird-figure is adorned with a string composed of one red and two white pearls; this adornment passes into a pompon of thread. The figure has no legs. There is a deep square hole on the underside of the trunk capable of being fitted to a corresponding quadrangular peg. It is believed, so the collector informs us, that such figures scare birds away from growing crops. A rare specimen. Place of origin: Great Kei.

L. 17 cm. (without tail 14 cm.).

No. 93,936 (Fig. 38).

Small basket (*leinaar*).⁸³ Woven from palm leaves with the soft plain diagonal technique. Suggestive of an animal figure, it consists of a larger

⁸⁰ Catalogue XXIII, p. 26.: *boban*.

⁸¹ BURGER, 1927, p. 60, Table VII./7.: *mitu*.

⁸² No object of this name can be traced in the collections published in the available literature. *Hower* = prohibitory sign, preventive sign. (Catalogue, XXIII, p. 154. Register.) *Manut* = cock (RIEDEL, 1886.)

⁸³ Not included in the Catalogue. According to BURGER, *lenár* = texture of coco palm leaves. Eggs or rice are boiled and carried in it to persons beloved, e.g. the bride, or a much regretted deceased person on whose grave specially nice specimens are placed. (BURGER, 1927, pp. 55-56, Table IV /2, 6, 7.)

and a smaller piece, both completely closed and held together by their final threads. Both are empty. According to the collector, in such baskets — to be opened before use—rice and other foodstuffs are cooked for young couples about to marry.

L. abt. 14 and 12 cm. respectively.
No. 31,697.

Object used at childbirth (*taän fangoö*).⁸⁴ Consists of two halves of a coconut shell held together by a net of basts and strings. A little ear on the upper part of the net serves for the suspension of the object. It is hung above the fireplace at childbirth.

Dia. 11 and 11.5 cm.
No. 31,699.

Small slab of wood (*tofan talfooen*).⁸⁵ Colour black. Blade forms an acute-angled isosceles triangle; handle in the same plane. Vertex of triangle cut off to spear-shape. The edge of the base of the triangle shows undulated carving with a narrow zigzagging line along it on both sides; a similar ornament is to be seen across the widest part of the handle, parallel to the triangle-base. According to the collector, this object is steadily moved to and fro by women in order to keep the enemy's arrows off their husbands (in a magic way).

Total L. 27.2 cm.; H. of blade 15 cm.; L. of base 12 cm.
No. 31,700 (Fig. 42).

Small slab of wood (*tofan talfooen*). A small triangular, blackish-brown spade similar to the preceding object. Blade forms an isosceles triangle, its base adorned with arched carvings displaying two recesses and three projections. Handle thick, four-edged, becoming cylindrical in its middle part, and thickening at both ends, adorned with foliated scrolls.

Total L. 25 cm.; basic edge of blade 10.5 cm.; H. 14.5 cm.
No. 31,701.

Magic object (*asimat*).⁸⁶ Oblong rectangular piece of wood sewn into the middle of a white, small-patterned, factory-made wide strip of cotton fabric. Used against diseases by fitting it to the diseased part of the body.

L. of board 7 cm.; W. 4.8 cm.; thickness 1 cm. Cotton strip: L. 54 cm.; W. 12 cm.

No. 31,702.

Bag (*asimat läüi*). Dense texture made from soft leaves with the twill weaving technique. Rectangular, slightly broadening downward. A coarse-fibred pentagonal linen flap is attached to one side which, serving as cover, overhangs the other side. A strap, by which the bag is suspended, is attached

⁸⁴ Catalogue, XXIII, p. 25, No. 831/68: *taän*. The list of the collector contains, as items 84 and 85, two objects with same name: one is used at the birth of male, the other at that of female children. Some confusion in drawing up the inventory at the delivery of the collection makes it now impossible to tell which is which.

⁸⁵ Catalogue XXIII, p. 30, No. 850/16: *hehejen fuun*. It is moved by women to and fro in times of war so as to avert bullets from their husbands.

The letter "t" of the word "*tofan*" in the handwritten list may be read as "f" also.

⁸⁶ Catalogue XXIII, p. 30.: *assimat*.

to the two side edges. The collector makes the following remark as regards its use: "Quo utuntur bellatores suspendentes illud in pectore, ad arcendas sagittas inimicorum. Inveniuntur in eo: *Ri*, alang-alang; *Ular kariat* (vitis silvestris); *Ai asar* (ligni genus); *Kat lifa* (ziganii genus)". All these requisites missing now.

W. 18.5 cm.; H. 17.5 cm.; L. of strap 93 cm.; W. of strap 2.8 cm.
No. 31,703.

Wooden knife. A simple knife-like object; its blade the imitation of a curtailed parang. Becoming narrower in its half width on the part next to the edge at juncture with handle. Latter forms one piece with the blade and is flatly cylindrical.

L. 26 cm.; L. of blade 17.6 cm.
No. 31,738.

Wooden knife.⁸⁷ A parang-shaped tool. Blade and handle carved as one piece. Blade of fairly uniform thickness, it becomes thicker towards the back. Handle ending in mildly arched two branched carving.

L. (total) 35 cm.; L. of blade 24.5 cm.; max. W. 4 cm.; thickness between 0.3 and 0.7 cm.
No. 31,739.

j) Music, dance

Conch horn (*watwoer*).⁸⁸ Made from Triton (*Tritonium tritonis*) conch, with a small pear-shaped aperture at the third involution. Emitting a very loud sound, it is used to assemble the members of the crew ready to sail.

L. 34 cm.
No. 31,720.

Drum (*tiwa*).⁸⁹ Carved from tree trunks, it is approximately cylindrical, slightly broadening upward. A goatskin is stretched across it by means of rotang and wooden pegs. Beaten with the naked hand or with sticks. It provides the music accompanying songs and dances.

H. 41.5 cm.; upper Dia. 23.5 cm.; lower Dia. 21.5 cm.
No. 31,728 (Fig. 40).

⁸⁷ Item No. 831/58 on p. 25 of Catalogue XXIII is called *ngir*, item No. 850/40 *ngir ai*. (*Ai* = wood, *ngir* = knife.) At childbirth, it is hung below the central pillar of the house in order to avert diseases. (RIEDEL, 1886, p. 237.)

BURGER, 1927, p. 60, Table V/5, 8, too, publishes similar wooden knives (*ngiér*) not knowing much about their use and supposing that they are rooted in history and connected with some cultic performance.

The wooden knives or swords demonstrated in both of the said collection-publications are approximately twice as large as the wooden knives included in our collection. The foregoing comments make it probable that our knives served the same purpose: this is, however, not an established fact since these pieces are not included in the original list of the collector.

⁸⁸ Catalogue XXIII, p. 24, No. 831/80.: *atwur*.

⁸⁹ Catalogue XXIII, p. 23, No. 831/51.: *tiwa*. BURGER, 1927, p. 62, Table VIII. 2.: *tiwa*.

Dance shield (*katār*).⁹⁰ Light-coloured soft wood. It has a narrow elongated, convexly arched form, narrowing toward the central part. Latera, surface surrounded by two narrow ribs. Outer surface divided into three broader longitudinal strips, separated by narrow ribs. The strips follow the centreward-narrowing line of the shield. The two ends of the central strip adorned with floral and leaf motives made with open-work technique. A curved handle is placed longitudinally upon the reverse of the shield. Used by dancing young men.

L. 68.5 cm.; max. W. 7.3 cm.; W. of central portion 3.5 cm.; L. of handle 14 cm.; H. of handle 4.5 cm.

No. 31,730 (Fig. 43).

Dance-ornament (*jiriek watwat*).⁹¹ Held by young girls during dances, it consists of two bouquets made from strips of palm leaves. The end of the reddish-brown strips is cut off in a straight line.

L. of each strip abt. 30 cm.; W. 1 cm.

No. 31,732.

*

The foregoing specification does not include objects that are exact or but slightly different replicas of the enumerated exhibits, nor objects that have so much deteriorated in the course of half-a-century of more or less careless handling as to defy attempts at reconstruction.

Regarding some objects of these categories we want to quote the collector's surely not uninteresting remarks:

Object employed in lieu of money (*bingan haroö*). "Quo utuntur tantum tamquam pecunia, e.g. ad emendam sponsam." (The register records it as an Eastern plate.)

No. 31,689.

Prohibitory sign (*hóear*). (Catalogue XXIII, pp. 25, 28, 29: *hower*, RIEDEL, J. G. F. op. cit.: *howajar*). "Simulacrum sasi. Quod erigitur ante pagum, cum interdicitur vendere nuces kokos."

No. 31,693.

Idol (*soobsoob kasnoin*). "Simulacrum quod erigitur extra domum, vg. ad repellendas aegritudines, ad obtinendum iter felix multorum, etc. Sacrificia, cibi, carnes, etc. imponuntur supra et infra, ex quibus deinde homines manducant."

No. 31,694.

Fillet (*rikrikat*). "Quod sacerdos imponit capiti, dum preces recitat et sacrificia offert ad soob-soob kasnoin. Pars longior ponitur in parte posteriore capitis."

Idol (*soobsoob rahan*). "Simulacrum quod erigitur ad eundem effectum, sed in domo alicuius, dum tantum adsunt domestici (in causa privata)."

⁹⁰ Catalogue, XXIII, p. 22.: *katar*.

⁹¹ Catalogue XXIII, p. 23.: *jarik watwat*.

Sacrificial hut (*wang waein*). (Catalogue XXIII, p. 29: *wangwaein*.) "Suspenditur extra pagum in modum circuli. Imponuntur cibi ad usum diaboli. Homines sedentes in medio circuli loquuntur cum daemon, quem credunt praesentem, rogantes ne noceat hominibus."

Rain-averting device (*ai-hoemi*). „Quod agitur contra nubes, ad arcendam pluviam."

Magic device (*or*). "Quo utuntur contra aegritudines, et tempore belli (suspendentes illud ante ventrem)."

Idol (*lier majoran*). "Simulacrum quod erigitur in hortis: affigitur ad domunculam in horto, arcet fures et aves etc."

No. 31,706.

War dress (*rawied babied*). "Vestis qua utitur bellator."

No. 31,708.

Dance bouquet (*jiriek abraan*). "Quod alii juvenes saltantes manu tenent." (Recorded in the register as "twig".)

No. 31,731.

Bibliography

- BURGER, F. 1912. *Sitten und Gebräuche der Kei Insulaner*. Korrespondenzblatt der Deutschen Ges. f. Anthr. Ethn. u. Urg., Vol. XLIII.
- BURGER, F. 1927. *Beiträge zur Kenntnis der Völkerkunde der malaiischen Inseln. I. Die Völkerkundlichen Sammlungen von den Kei-Inseln*. In: XXX. bis XLV. Jahresbericht (1911—1926) des Württembergischen Vereins für Handelsgeographie und Förderung deutscher Interessen im Auslande. Stuttgart.
- GEURTJENS, P. H. 1910. *Le Cérémonial des Voyages aux Iles Keij*. Anthr. Vol. V.
- HOÉVELL, G. W. W. C. Baron van. 1890. *Bijdrage tot de ethnographie van den Indischen Archipel*. I. A. f. E., Vol. III.
- JANKÓ, J. 1897. *Missió-kiállítás*. Képes folyóirat. A Vasárnapi Ujság füzetekben. Szerk.: Nagy Miklós. Vol. XXI. — *Missionary Exhibition*. Illustrated Magazine. Paperback volumes of the „Sunday Review”.
- JUYNBOLL, H. H. 1931, 1932. *Katalog des Ethnographischen Reichsmuseums*, Vol. XXII. Molukken II. 108—120; Vol. XXIII. Molukken III. 1—30. Leiden. (Cited as : Catalogue).
- NUTZ, W. 1959. *Eine Kulturanalyse von Kei*. *Beiträge zur vergleichenden Völkerkunde Ostindonesiens*. Düsseldorf.
- RIEDEL, J. G. F. 1886. *De sluik en kroesharige rassen tusschen Selebes en Papua*. Den Haag.

Abbreviations

- Anthr. = Anthropos (St. Gabriel-Mödling b. Wien — Posieux-Froideville, Schweiz)
- I. A. f. E. = Internationales Archiv für Ethnographie (Leiden)

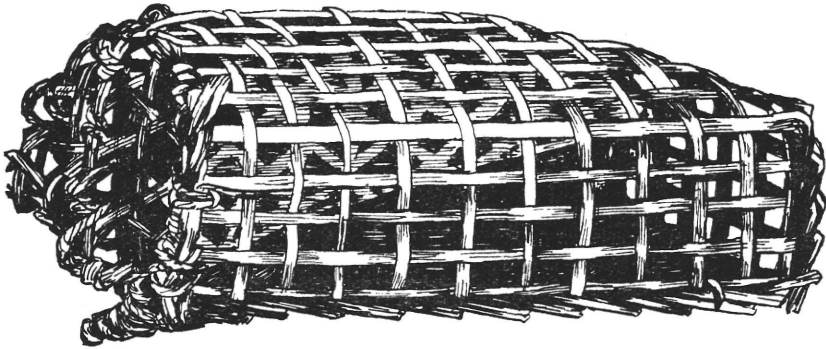


Fig. 1. (31,722)



Fig. 2. (93,926)

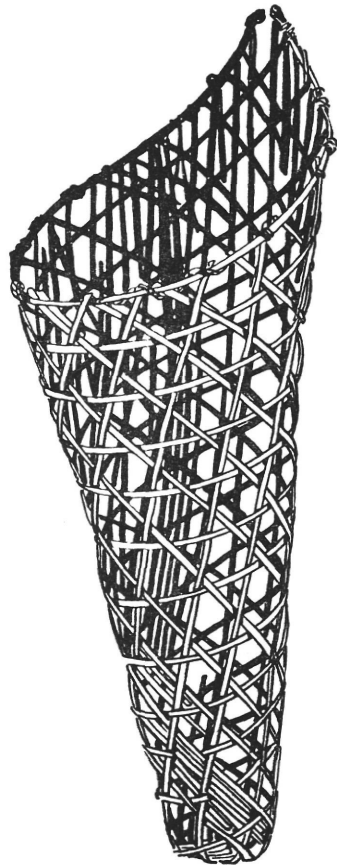


Fig. 3. (31,723)

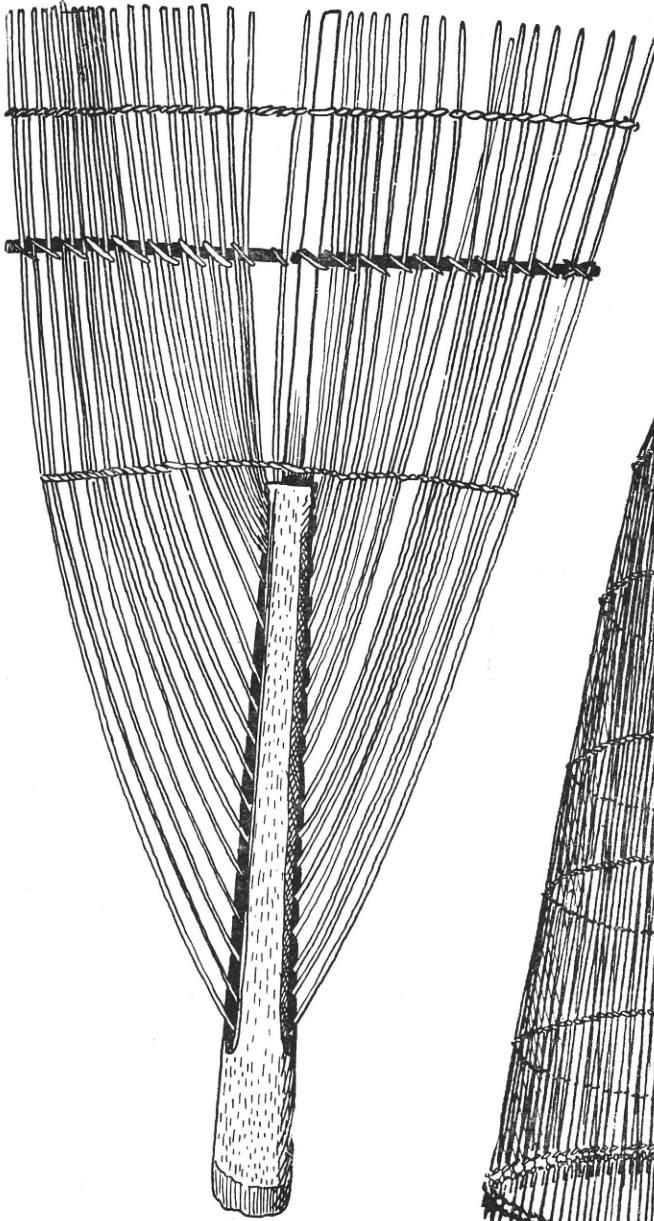


Fig. 4. (31,726)

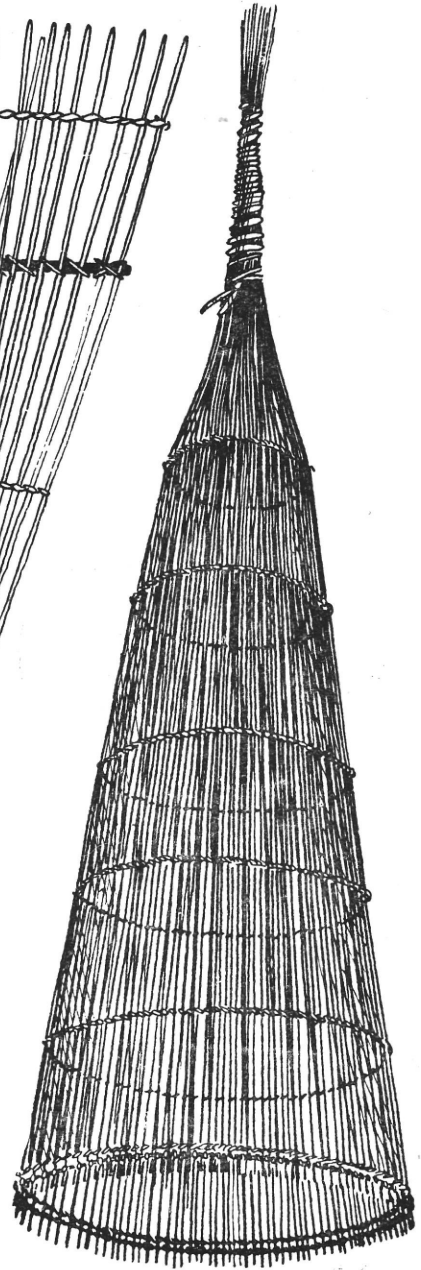


Fig. 5. (31,725)

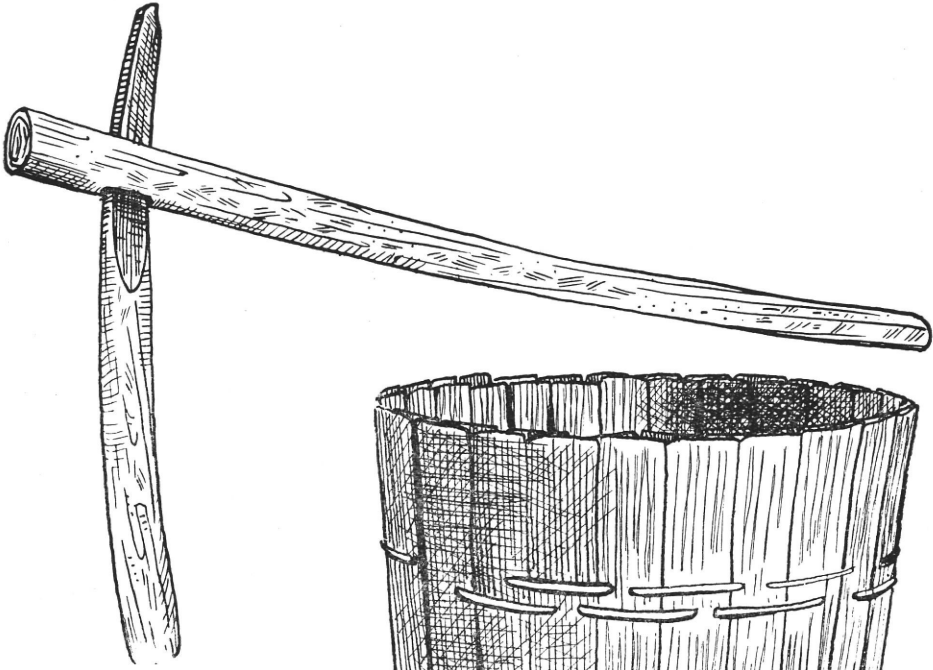


Fig. 6. (31,640)

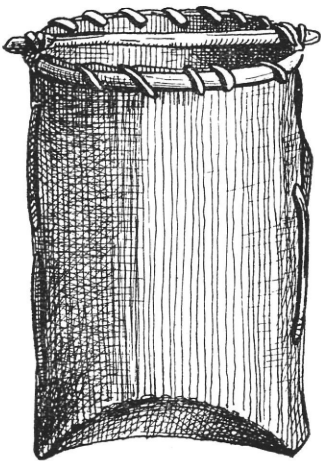


Fig. 7. (31,641)

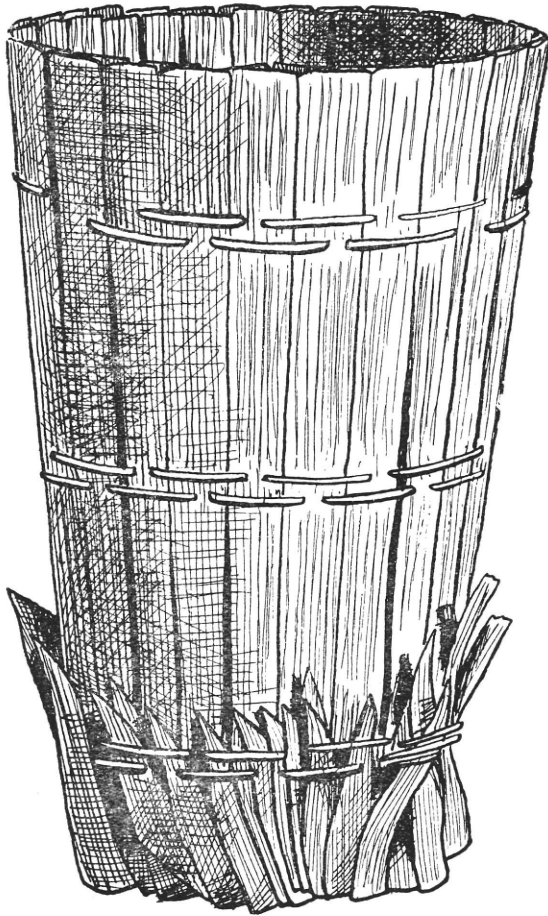


Fig. 8. (31,642)

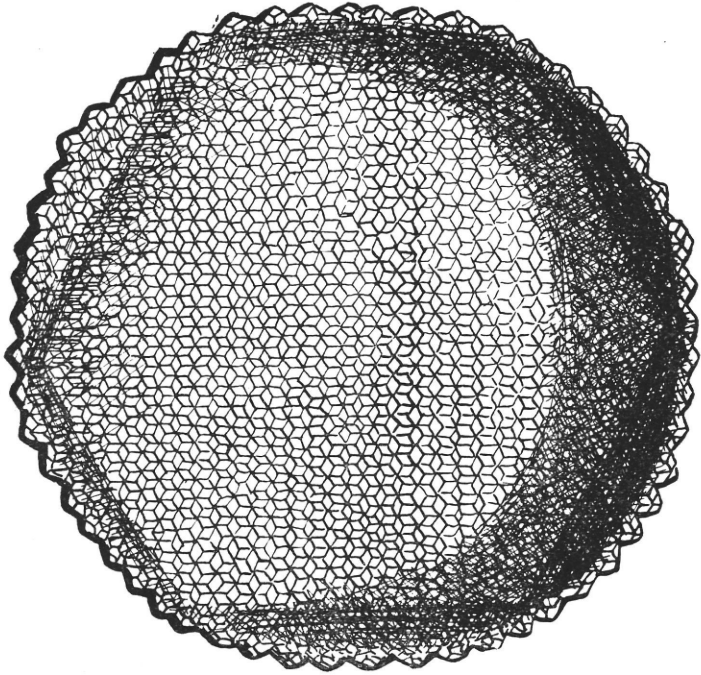


Fig. 9. (31,639)

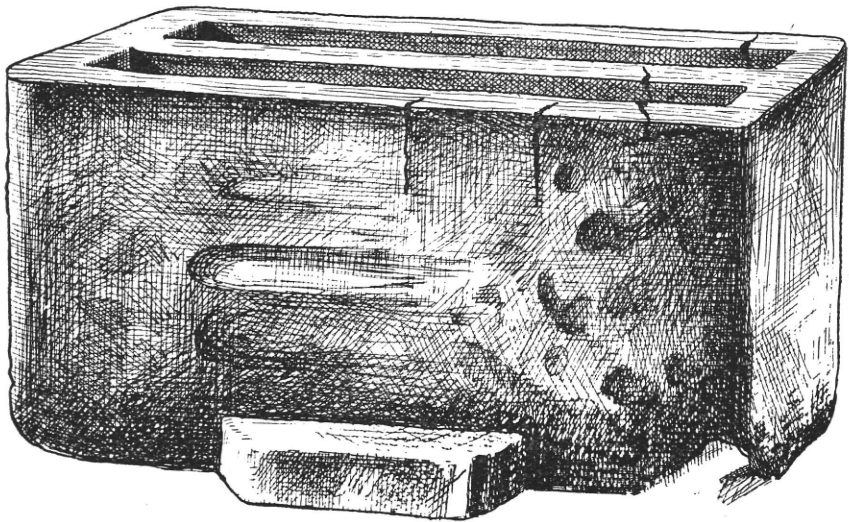


Fig. 10. (31,634)

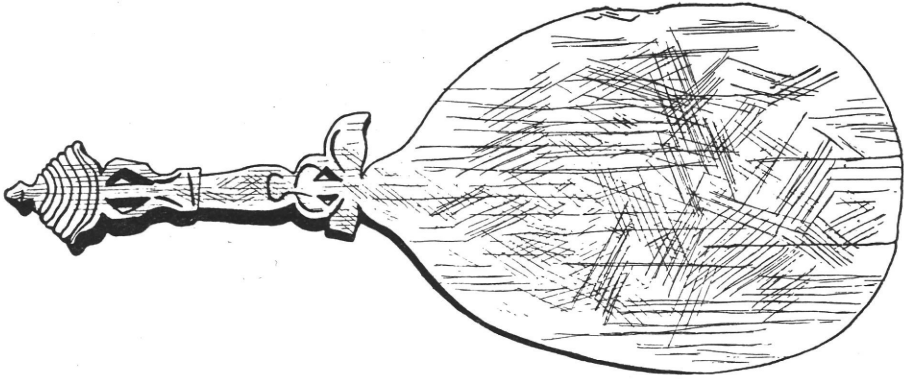


Fig. 11. (93,929)



Fig. 12. (31,647)

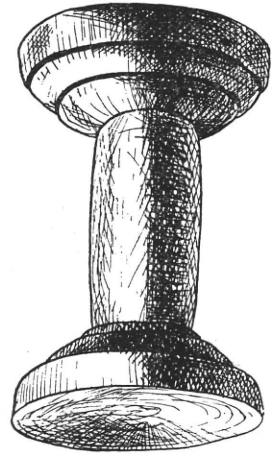


Fig. 13. (31,665)

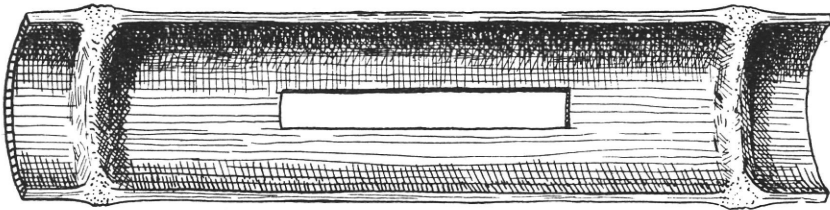


Fig. 14. (31,633)

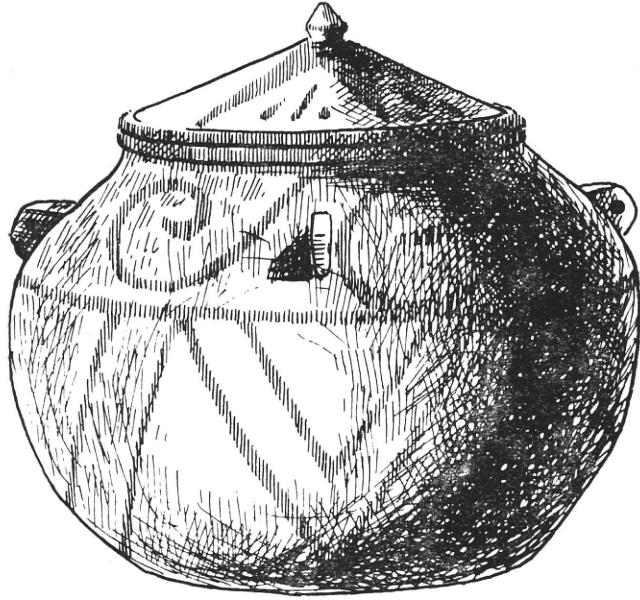


Fig. 15. (31,666)

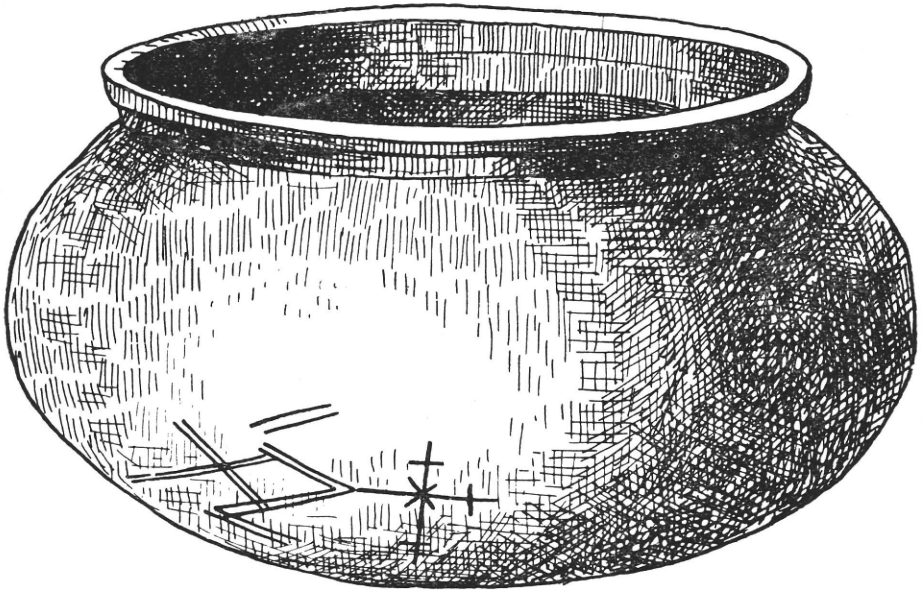
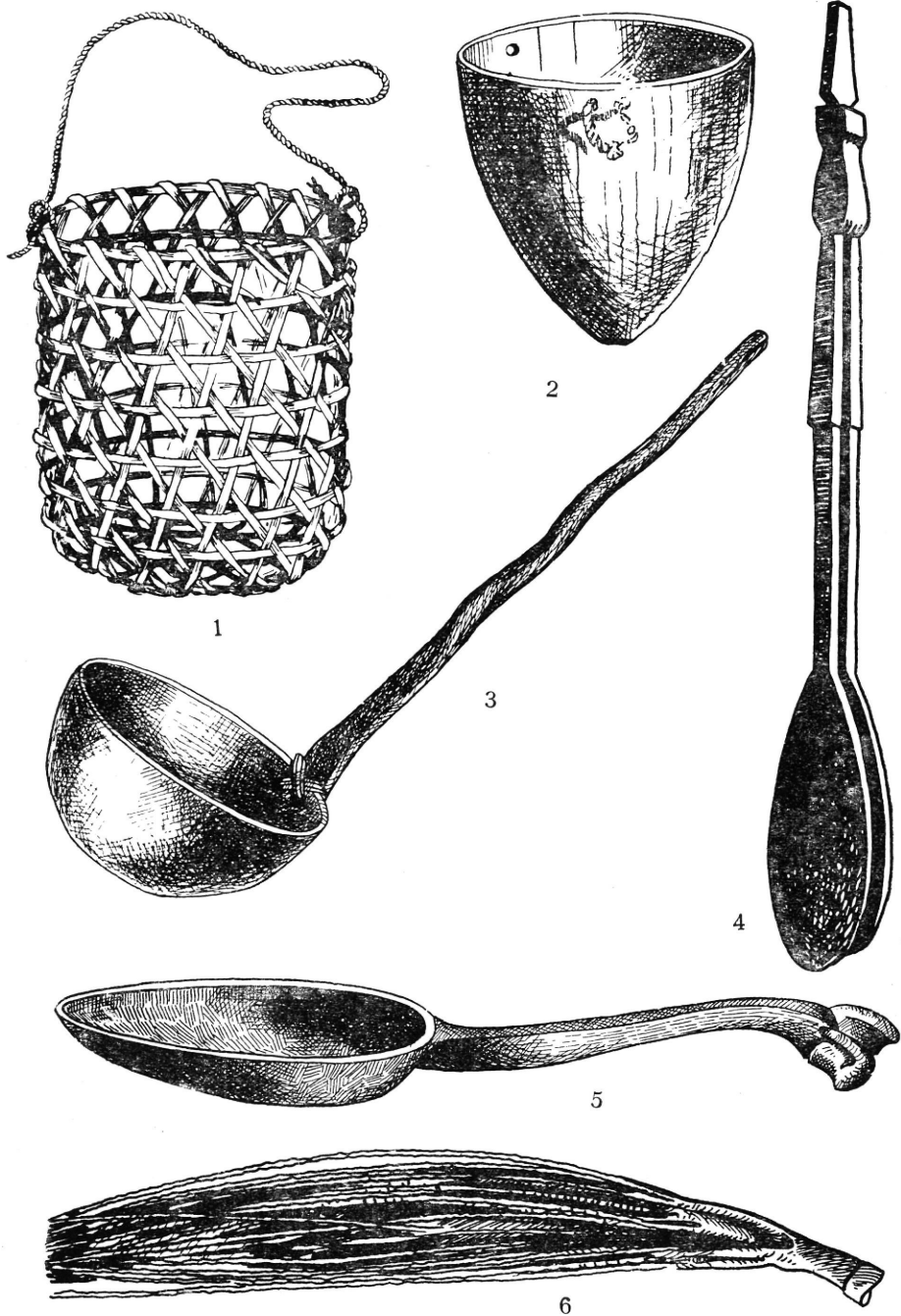


Fig. 16. (31,667)



1) Fig. 17. (93,931)
4) Fig. 20. (31,628)

2) Fig. 18. (31,630)
5) Fig. 21. (31,625)

3) Fig. 19. (31,629)
6) Fig. 22. (93,921)

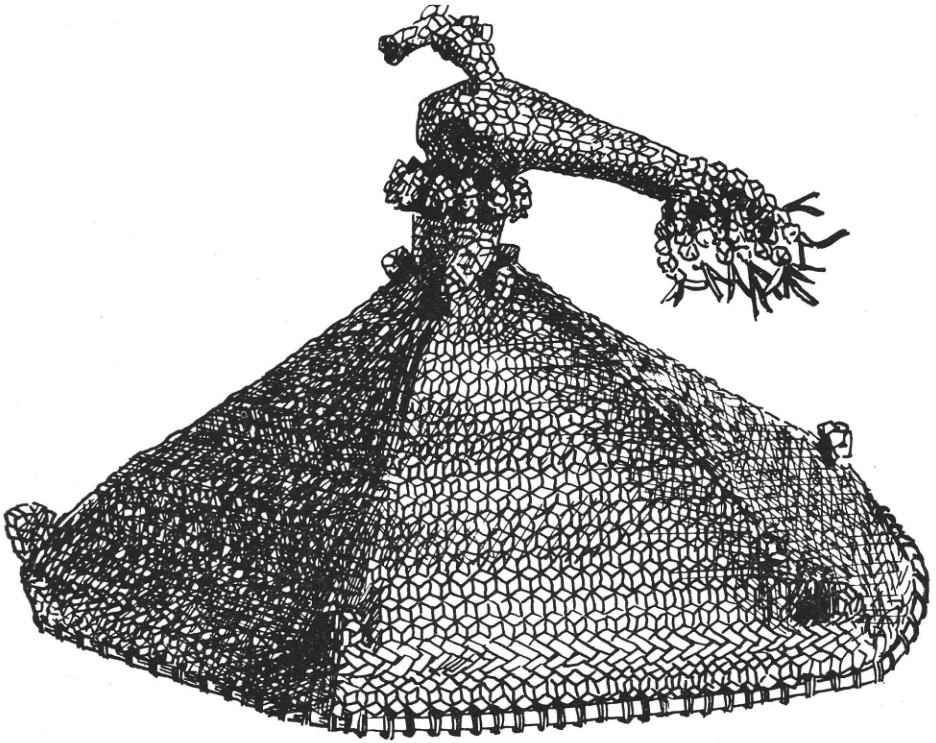


Fig. 23. (93,916)

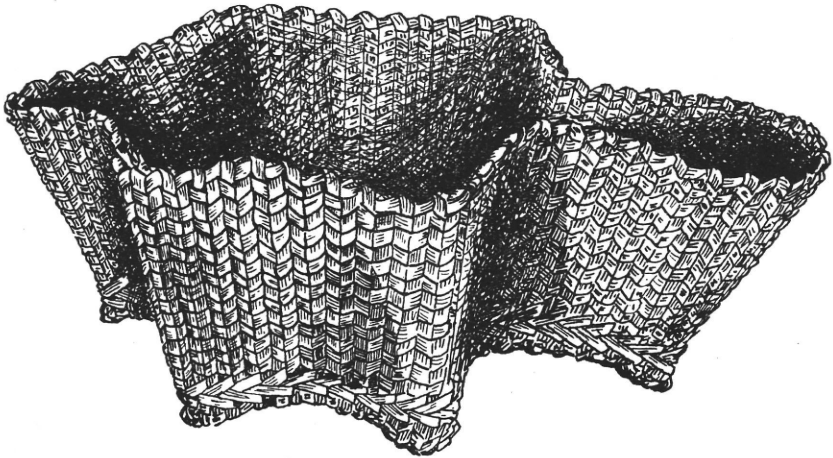


Fig. 24. (93,932)

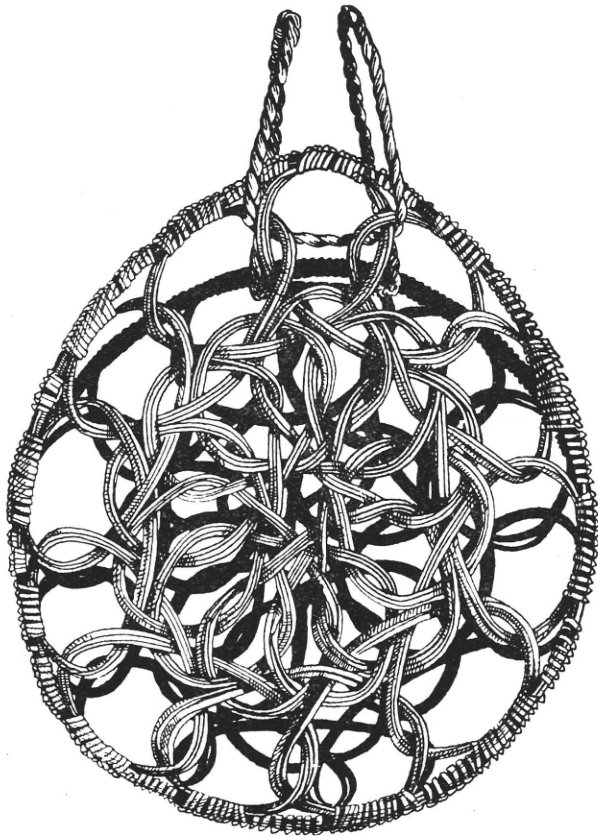


Fig. 25. (31,651)

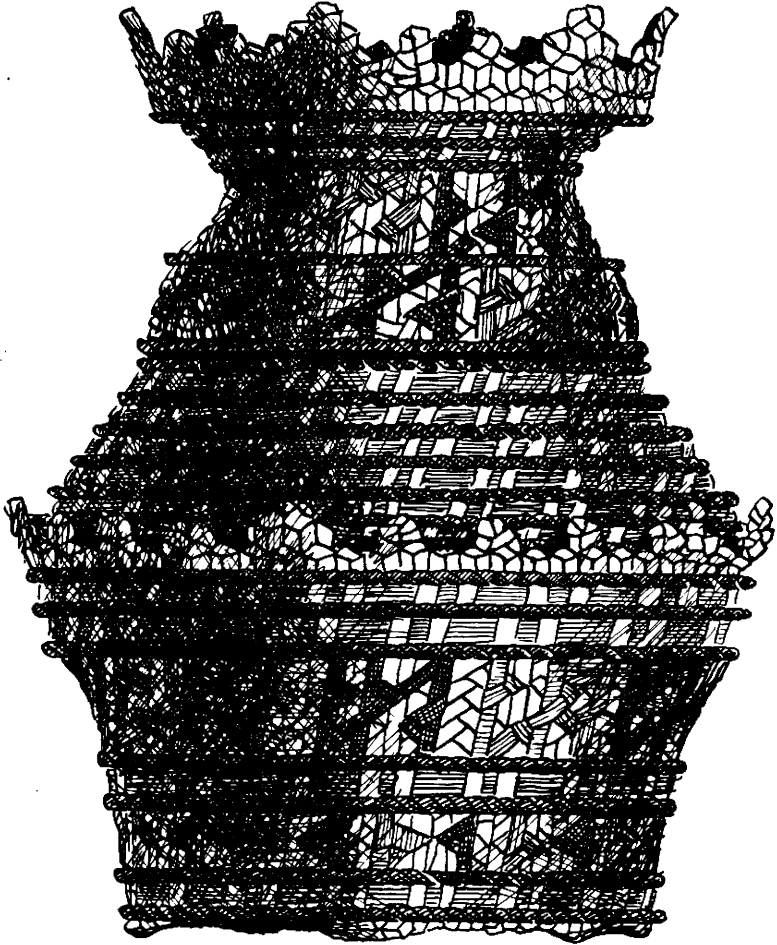


Fig. 26. (31,661)

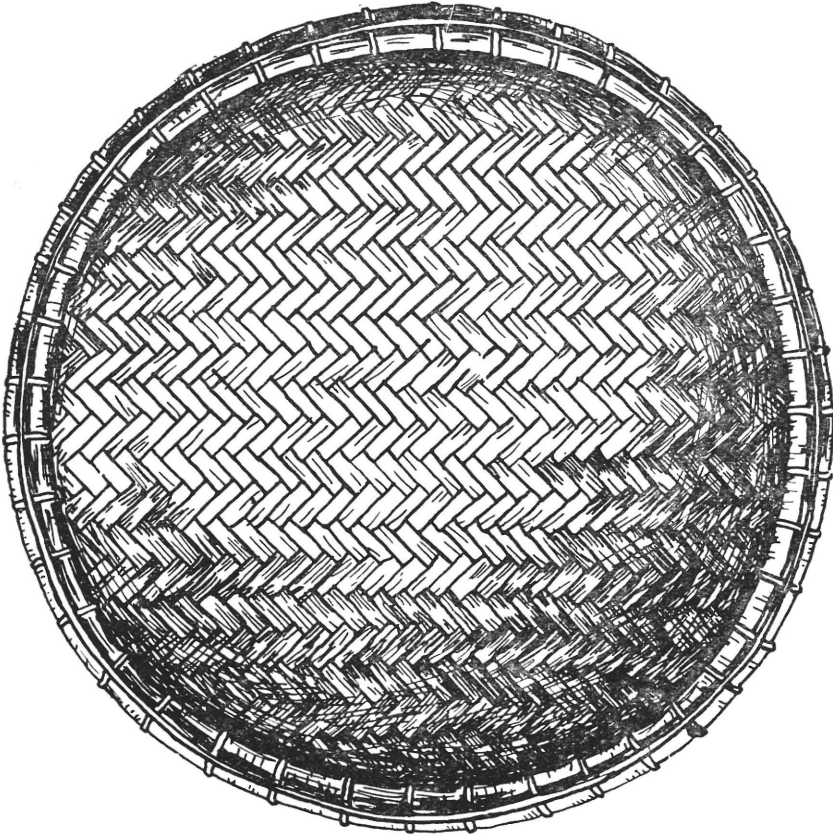


Fig. 27. (31,644)

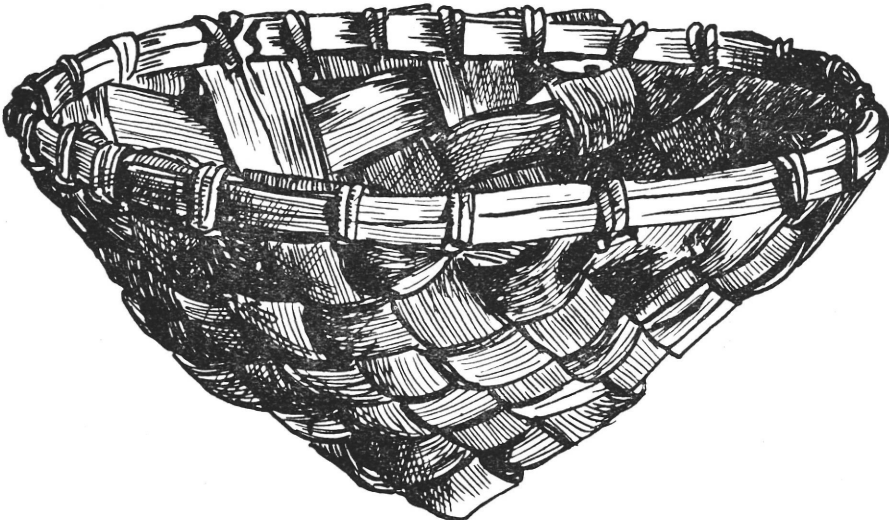


Fig. 28. (31,680)

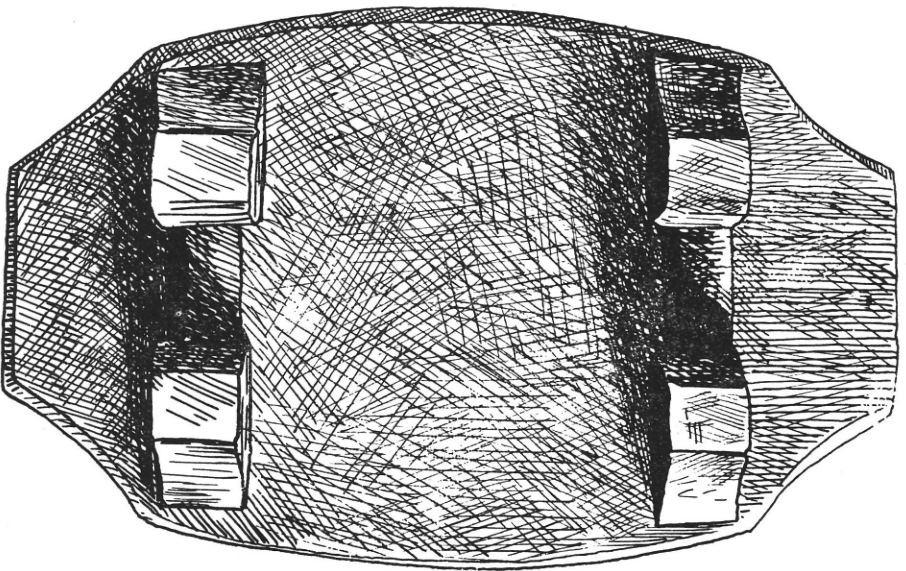
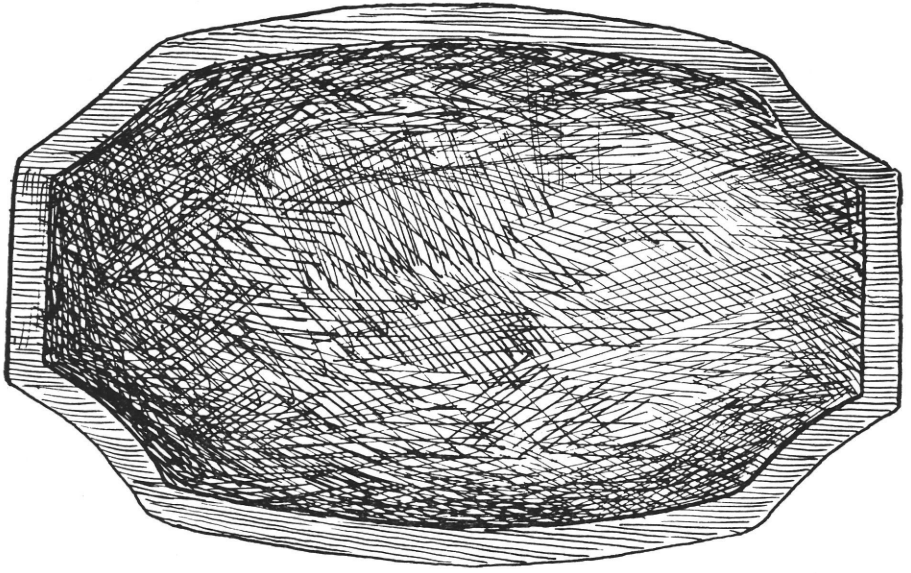
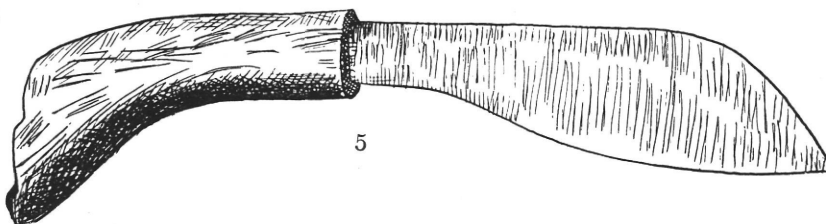
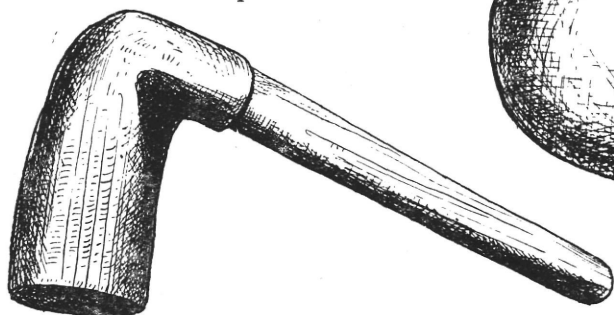
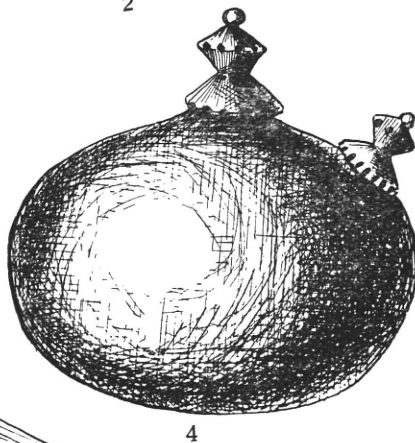
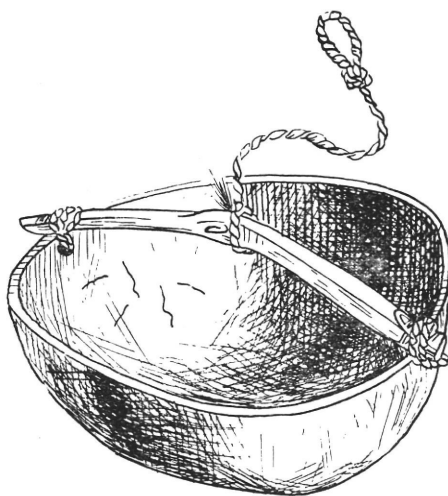
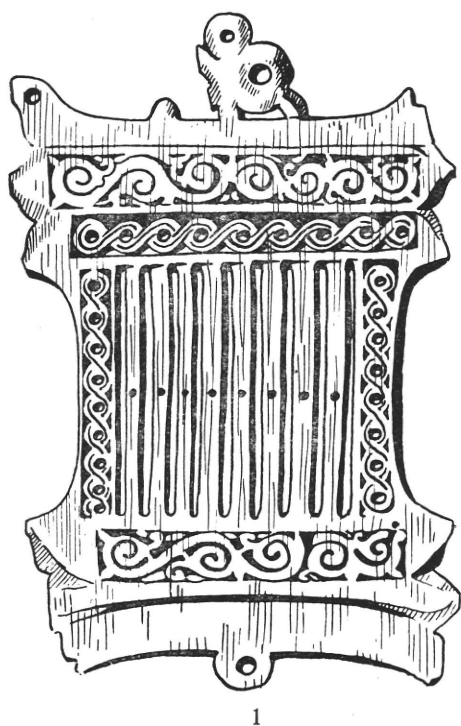


Fig. 29. (31,649)



1) Fig. 30. (31,672)

2) Fig. 31. (31,718)

3) Fig. 32. (31,719)

4) Fig. 33. (31,663)

5) Fig. 34. (31,690)

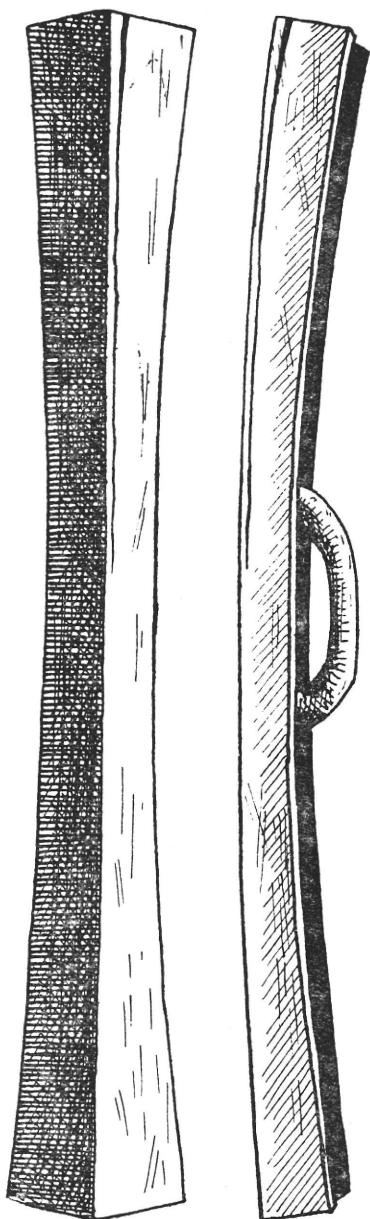


Fig. 35. (31,707)

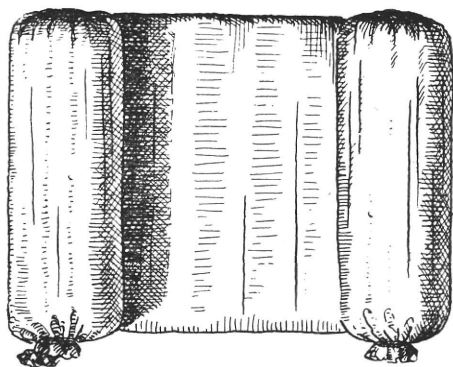


Fig. 36. (31,673)

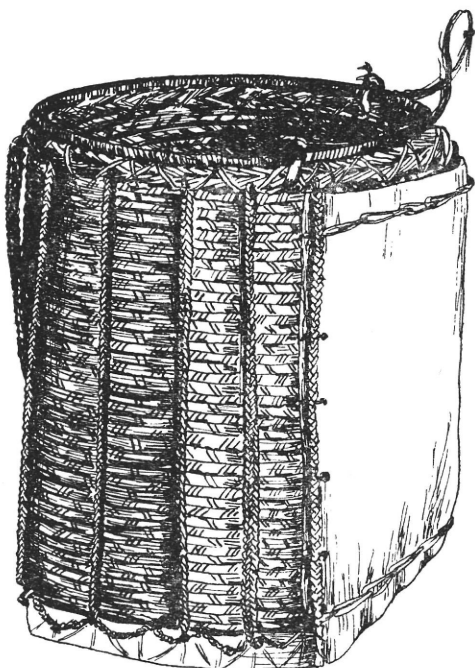


Fig. 37. (31,655)

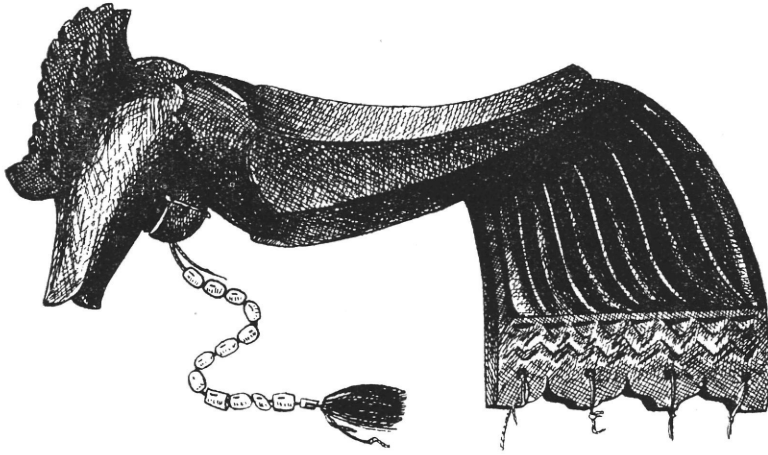


Fig. 38. (93,936)

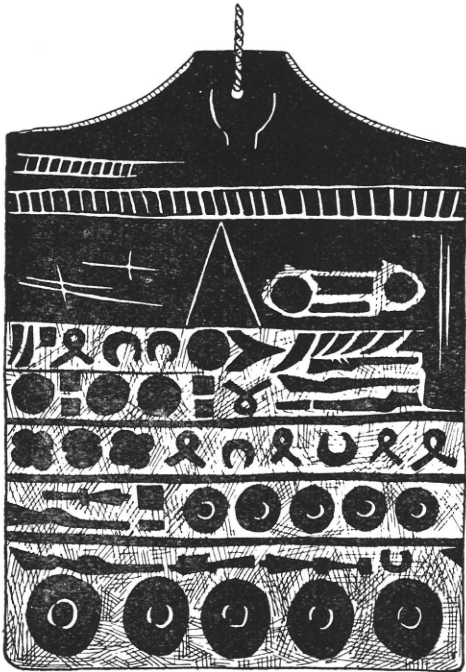


Fig. 39. (31,623)

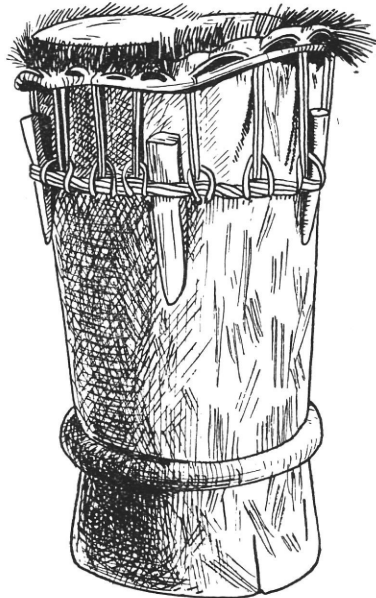


Fig. 40. (31,728)

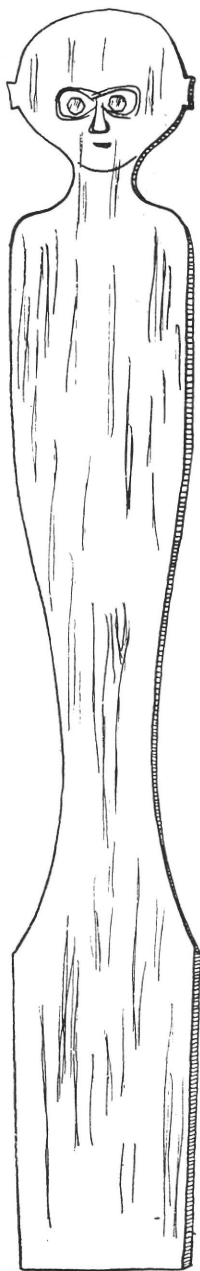


Fig. 41. (31,692)

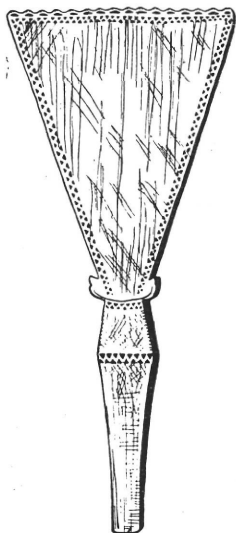


Fig. 42. (31,700)

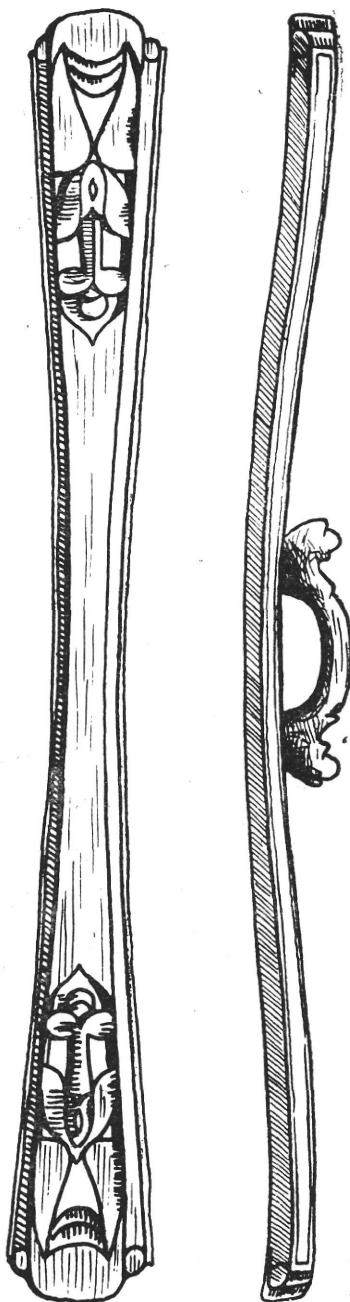


Fig. 43. (31,730)

A kisgyermek állni és járni tanulását szolgáló eszközök a Néprajzi Múzeumban

„... a nagy cselédház előtt két béresné bontogatta csövenkint a kínján érett kései paszulyt; öreg állószékben egy kicsi gyerek állt... Előtte csorba cseréptányér volt, s abból markolászott valami öreg ételt; egyik marokkal a szájába tette, a másikkal meg kente szét a szék tetején...”¹

Az állókák és járókák, valamint a forgók és tolokák az úgynevezett gyermekbútorok csoportjába tartoznak. A magyarságnál szinte minden ismert gyermekbútor előfordul; talán a jártató kosár az egyetlen ilyen tárgy, amelyre nincsen adat hazánkból.

A csecsemő (pólyás) gyermek bútora a bölcső, a pólyahagyott gyermek az ülcsik-be kerül; amikor már megerősödött és állni kezd — az állóká segíti. Következő bútoraként a járókát kell említenünk, e mellett, de leginkább ezt helyettesítő eszközként a forgó is megtalálható. A tolokák a már önállóan, de még bizonytalanul járó gyermeket segíti a járás megtanulásában.

A további gyermekbútorok (kisszék, kiságy ~ tolidikó) már nem funkciójukban, hanem csupán méreteikben különböznek a felnőtt bútoraitól.

Gyermekbútorainkkal keveset foglalkoztak az etnográfusok, TEMESVÁRY REZSŐ² és HERKELY KÁROLY³ résztanulmányai mellett csupán a Magyarság Néprajzában jelent meg rövid összefoglalás e témáról.⁴ Az említettek után, bár mind az irodalmi adatok,⁵ mind a múzeumi tárgyak szaporodtak, kutatóink nem foglalkoztak intenzívebben e kérdésekkel.

Jelen dolgozatunkban csak a kisgyermek állni és járni tanulását szolgáló eszközökkel kívánunk foglalkozni, amelyek a gyermekbútorok meglehetősen zárt csoportját képezik.⁶

¹ SINKA ISTVÁN: Fekete Bojtár vallomásai. II. (Bp, 1944.): 26.

² TEMESVÁRY, RUDOLF: Volksbräuche und Aberglaube in der Geburtshilfe und der Pflege des Neugeborenen in Ungarn. Leipzig, 1900. 141-42. (57. Kinderlaufstühle.)

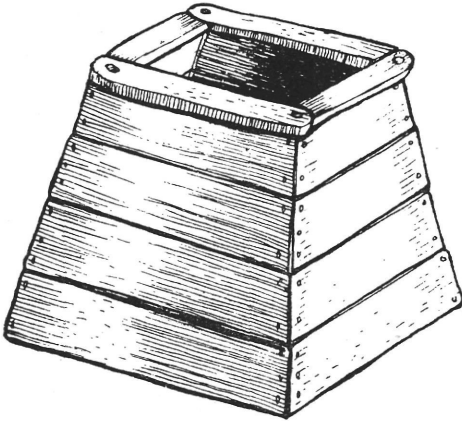
³ HERKELY KÁROLY: Bölcsőtípusok hazánkból. NÉ XXIX. (1937): 366-76.

⁴ MN I: 277-78. (MN II: 248-49.)

⁵ Kiemelkedő jelentőségűek e téren GÖNCZI FERENC gyűjtései, amelyeket a Somogyi gyermek c. munkájában (Kaposvár, 1937.) publikált. (Lásd: A „pólyateknő” és a bölcső, és A gyermek állni s járni tanul című fejezeteket — 101—104. és 119-25.)

⁶ Tudomásunk szerint — bár sem múzeumi tárgyat, sem irodalmi adatot nem ismerünk — hazánkban előfordul a jártató kantár is, ezt azonban adatok hiányában, továbbá mert csak az állni és járni tanulást szolgáló gyermekbútorokat vettük vizsgálat alá, kirekesztettük tanulmányunkból.

A gyermekbútorok e csoportjának igen fontos szerepe van a paraszti életben, mind a kisgyerek, mind a szülők szempontjából. A kicsit segítik, bizonyos idő után pedig játékgényét elégítik ki, a szülők munkáját viszont megkönnyítik. A kisgyermek állni és járni tanulását szolgáló eszközök feladata az, hogy a gond egy részét levegyék a szülők válláról. E céljuknak meg is



1. ábra. Állószék.

EA 403:12. Korláthelme, Ung m.

felelnek — de csak egy bizonyos határig: teljesen nem tudják helyettesíteni a szülők munkáját, legalábbis a gyermek kára nélkül nem.

Az anya állókába teszi gyermekét, egyrészt azért, hogy állni tanuljon, másrészt azért, hogy a mozgásában meggátolt gyerek ne zavarhassa őt egyéb munkái végzésében. Ételt is tesz az állóka lapjába vájt tálkaszerű mélyedésbe, hogy jobban ellegyen a kicsi. A gyermek természetesen bizonyos idő után elfárad; lábai gyengék, csontjai még nem tudják hosszabb ideig tartani a test súlyát, s mivel az állóka szűk nyílásán átbújni nem tud, képtelen leülni, ezért gyakran kényelmetlen helyzetben, az állókában lógva, kimerülten találják őt a szülők, ami-

kor utána néznek.⁷ El is görbülhet a gyermek lába a túlzott megerőltetéstől.⁸

A forgóval is ez a helyzet, sőt még rosszabb, hiszen itt a gyermek sokkal hamarabb kifárad: ennél ugyanis megállni sem nagyon tud, kénytelen állandóan körben járni. GÖNCZI például ezt írja a somogyi *keringőlőről*: „A gyermek az ilyen készülékben nagyon szeretett mozogni, sőt éppen ez volt a forgó-készülék hátránya, hogy a gyermek annyit keringölt benne, hogy nemcsak kifáradt, hanem erősen bele is szédült s kimerült.”⁹

Természetesen ezek szélsőséges esetek, amelyeket nem lehet általánosítani, s nem lehet ezek ismeretében eleve elítélőleg nyilatkozni a gyermek állni és járni tanulását szolgáló eszközökről. Ilyen esetek főleg akkor fordulnak elő, ha nagyon korán, túlságosan fiatalon teszik a gyermeket az állókába stb., vagy valamilyen oknál fogva nem tudnak rá kellően ügyelni.¹⁰

⁷ Jellemző képet festenek az alábbi sorok: „Egy éves koráig volt a bölcsőben, míg állni nem tudott. Akkor beletették az állóba. Olyan négylábú álló volt, a közepén luk volt fűrészelve, abba állították bele. Ott kesergött sokat soknak a gyereke” (Ifj. KODOLÁNYI JÁNOS gyűjtése; Drávapalkonya, Baranya m.)

⁸ NAGY JÓZSEF írja az állókáról és a forgóról: „Kár, hogy mindkét tárgyat némelyek korán kezdik használni, vagy a benne való túlságos sokáig hagyással a kisedet felette megerőltetik, a mi egészségének hátrányára van és gyakran lábszárgörbülést okoz.” NÉ I. (1900): 92.

⁹ GÖNCZI: i. m. (1937) 123. — Arra is van adatunk, hogy a teljesen kimerült gyermeket félájultan, a *sergő* kávján lógva találták a szülők, mikor egyszer hosszabb időre magára hagyták. (Ecséd, Heves m.; saját gyűjtés.)

¹⁰ „... vagy valamilyen oknál fogva nem tudnak rá kellően ügyelni.” — Erre az okra egyedül VAJKAI AURÉL mutatott rá, ha nem is egészen kiélezetten, de kellő világossággal:

Itt kellene tárgyalnunk azt, hogy milyen korú gyermeket állítanak állókába stb., azonban nem lehet pontosan korhoz kötni e tárgyak, bútorok használatát. Ma már kevés helyen élnek ezek a tárgyak, megfigyelésre sok lehetőség nincs, az intencionális adatok pedig olyan kevésbé megbízhatók, hogy mindössze annyit állapíthatunk meg: e gyermekbútorok használata mindig a gyermek fejlettségétől függ, egyiket korábban, másikat később lehet állókába tenni.



2. ábra. Gyermekállító.
Ltsz. 88642. Tiszabogdány,¹
Máramaros m.



3. ábra. Gyermekállító.
Ltsz. 50.16.31. Jászkisér.
Jász-Nagykun-Szolnok m.

Meg kell említenünk azt is, hogy ezen eszközök bizonyos idő után — amikor a gyermek már megtanult járni — játékszerekké válnak. Dusnokon (Pest-Pilis-Solt-Kiskún megye) például amikor már önállóan tud járni, akkor is szívesen belemászik a bunyevác kisgyerek a járókába, s azzal szaladgál; a küszöbön átemeli, szalad tovább . . . Szekerezik.¹¹ Különösen a forgónál érvényesül erősen ez a tendencia: ha kellő gyorsasággal forog a szerszám, a kicsi rácsimpaszkodik a kávét tartó karra, s úgy forog körbe;¹² kifejezetten gyermekjátéknak azonban nem nevezhetjük a forgót.¹³

„Gyermekbútorok közül *böcső* csak szegényebb háznál volt, egyszerű, festetlen. . . . A legtöbb kisgyermekes háznál városi gyermekkocsit vettek, erre meglehetősen sokat áldoztak, jobb háznál a legutolsó divatút szerezték be. — Állószek csak szegényebb háznál akadt. *Tojószek*ben, *tojószek*ben tanult járni a gyermek, megvolt gazdagabb háznál is.” (Szentgál. Egy bakonyi falu néprajza. Bp. 1959. 238.)

¹¹ MURÁNYI ERZSÉBET közlése.

¹² „Ha nagyon megszaladt (a *kisgyerek-forgó*), a gyerek felkapta a lábait és forgott vele.” (Ipolyfödemes, Hont m.) K. KOVÁCS LÁSZLÓ gyűjtése, 1939. EA 1:18. „Nagyon szeretik a *sergőt*. Amíg bele tudott bujni, folyton sörgött az a kisfiú.” (Kerecsend, Heves m.; saját gyűjtés.)

¹³ „Forgójáró a neve annak a divatból már kiment gyermekjátéknak, mi egy hosszú, vékonyabb karóból állott: egyik végét a gerendába, másikat a szoba padlójába erősítették, s a földtől 30—40 cm. magasságban kerekre hajlított fűzfavesszőt dugtak bele, amibe egy gyerek belefért.” (Martos, Komárom m.) FÉL EDIT gyűjtése, 1941. EA 400: 46.

E tárgycsoportunk életére tett futólagos kitekintés után rátérünk a Néprajzi Múzeum bútorgyűjteménye idetartozó tárgyainak ismertetésére.

Múzeumunk bútorgyűjteményében 18 állni és járni tanulást szolgáló eszközöt őrzünk, amelyek közül egynek eredete bizonytalan.¹⁴ Tekintve hogy csak a tárgyi anyag alapján még a lehetőségekhez mérten sem tudunk teljes képet adni a magyar gyermekbútorok e csoportjáról, ezért feldolgozzuk a Néprajzi Múzeum Ethnológiai Adattára gyűjteményeinek fénykép-, rajz- és archivális



4. ábra. Állószék. Ltsz. 141380. Maconka, Heves m.

¹⁴ E 18 tárgy közül háromnak hiányzott a leltári száma a feldolgozó munka megkezdésekor, kettőt azonban sikerült teljes bizonyossággal meghatározni. A három szám nélküli tárgy közül kettőnek képét közölte TEMESVÁRY (i. m. 142.), az egyiket Háromszék megye, a másikat Kalotaszeg helymegjelöléssel. A Néprajzi Múzeum leltárkönyveiben mindössze egy háromszéki járóka szerepel: 11048. „Járószék. Oltszem, Háromszék megye”, s a tárgy 1897-ben került be a múzeumba. TEMESVÁRY könyvének magyar kiadása két, a német nyelvű változat (melyet magunk is használtunk) pedig három évvel később jelent meg, tehát 1899–1900 után gyűjtött tárgyakra nem is hivatkozhat. Mivel a szerző az említett fejezet valamennyi ábráját a Néprajzi Múzeum tárgyairól rajzoltatta, a tárgy azonossága kétségtelen. BÁTKY is közli e tárgy képét, (Utmutató néprajzi múzeumok szervezésére, Bp. 1906. 166.; 52. tábla, 6. kép.), de helymegjelölést nem ad, feltehetően már ekkor is hiányzott a tárgy leltári száma. A másik tárgy képét TEMESVÁRY mellett (i. m. 142.) közli BÁTKY (Utmutató ... 166.; 52. tábla, 14. kép.) és a Magyarország Néprajza is (I. :242. — érthetetlen módon „Díszes evőszék”. képaláírással), mindhárom Kalotaszeg, BÁTKNÁL pontosabban Magyarvalkó helymegjelöléssel, s így e tárgyunk eredete is tisztázottnak tekinthető. M. KRESZ MÁRIA ez utóbbi tárgy festett díszítményeinek stílusából a készítő nevére is tud következtetni: feltehetőleg VISKÁN LÁSZLÓ díszítette tárgyunkat, aki Nyárszón lakott, s Kalotaszeg ún. Felszegének dolgozott. (A tárgyat magunk leltároztuk be az 59. 30. l. leltári számon.)

Mindössze egy tárgyunk eredete maradt tisztázatlanul. A leltárkönyvek átnézése során több idetartozó, de a bútorgyűjteményben nem található tárgy nyomára bukkantunk. A 2772 ltsz. járókát (Kisdísznód, Szeben m.) a leltárkönyvi bejegyzések szerint 1910-ben kiselejtezték. A 22471 ltsz. állóka (Nógrád m.) elveszett, nem található. Nincs meg a 88635 ltsz. „Gyermekjárató” és a 88638 ltsz. „Gyermekszék” (mindkettő Tiszabogdányból, Máramaros m.), negyedik szám nélküli tárgyunk azonban konstrukciójából ítélve minden valószínűsége szerint azonos a 88638 ltsz. „gyermekszék”-rel.

adatait, valamint a néprajzi irodalomban található adatokat és a rendelkezésünkre álló gyűjtések anyagát is. A kisgyermek állni és járni tanulását szolgáló eszközöket (állókák, járókák, forgók és tolokák) a következő rendszerben fogjuk tárgyalni:

- I. A Néprajzi Múzeum tárgyi anyaga.
- II. A Néprajzi Múzeum Ethnológiai Adattárának
 1. fénykép-,
 2. rajz- és
 3. archivális adatai.
- III. A) Irodalmi adatok,

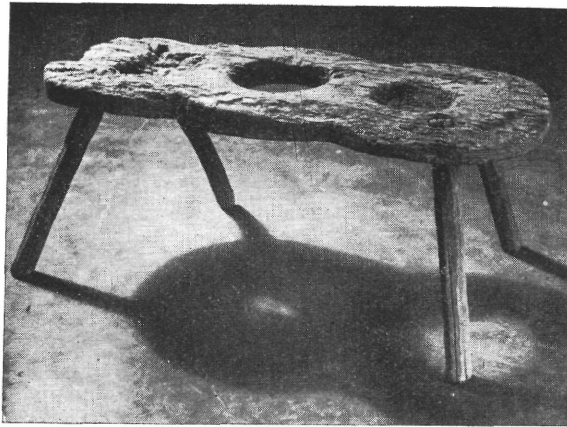
B) (az Ethnológiai Adattárban nem szereplő) gyűjtések.

A tárgyi anyag ismertetésénél a következő adatokat adjuk meg: leltári szám, a tárgy népi neve, gyűjtésének helye, múzeumba kerülésének időpontja, fontosabb méretei (H: hosszúság, Sz: szélesség, M: magasság, Átm: a nyílás átmérője, amelybe a gyereket állítják). Az Ethnológiai Adattár anyagának közlésekor csak az első három adatot, az irodalomban és gyűjtésekben található anyag felsorolásánál pedig csak a másodikat és harmadikat adjuk meg. (Ha megítélésünk szerint bármelyik adat kétséges, kérdőjelet alkalmazunk.)



5. ábra. Szék (?). Ltsz. 63214. Kiskundorozsma, Csongrád m.

TEMESVÁRY közöl egy forgót is (i. m. 142.) Nógrád megye helymegjelöléssel, s tekintve hogy többi ábráját is a Néprajzi Múzeum tárgyairól rajzoltatta, feltehető, hogy ez a tárgy is megvolt a múzeumban, de — mivel a leltárkönyvekben nem szerepel — valószínűleg még bejelentése előtt elveszett, vagy kiselejtezték. Ugyanezt az ábrát közli BÁTKY is (Utmutató... 166.; 52. tábla, 5. kép.), „Palócság” helymegjelöléssel, valamint a Magyarság Néprajza (I: 282.) helymegjelölés nélkül.



6. ábra. Állószék. Ltsz. 54. 93.15. Bodony, Heves m.

ÁLLÓKÁK

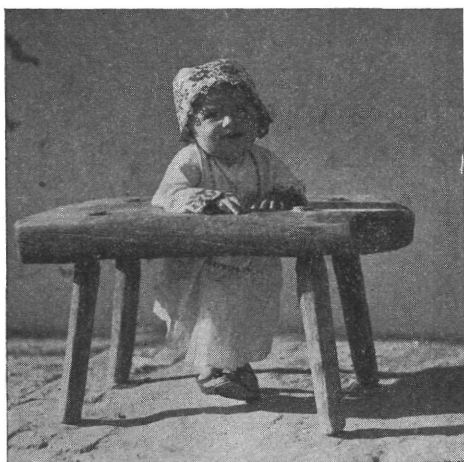
| | | | |
|--|----------------|--|------|
| I. A Néprajzi Múzeum bútorgyűjteményében 9 állókát őrzünk: | | | |
| 63214 | Szék (?) | Kiskúndorozsma, Csongrád m. | 1905 |
| | | H: 64 cm; Sz: 39 cm; M: 32 cm; Átm.: 15 cm | |
| 88642 | Gyermekállató | Tiszabogdány, Máramaros m. | 1911 |
| | | Ovális lapjának átmérői: 38 és 41 cm; M: 34 cm;
Átm.: 15 cm | |
| 135702 | Állószék | Tarnaméra, Heves m. | 1937 |
| | | H: 53 cm; Sz: 45 cm; M: 38 cm; Átm.: 16 cm | |
| 141380 | Állószék | Maconka, Heves m. | 1948 |
| | | H: 65 cm; Sz: 39 cm; M: 33 cm; Átm.: 16 cm | |
| 143410 | Gyerekállószék | Nyíreszászári, Szatmár m. | 1950 |
| | | Kerek lapjának átmérője: 40 cm; M: 50 cm;
Átm.: 21 cm | |
| 50.16.31 | Gyermekálló | Jászkisér, Jász-Nagykun-Szolnok m. | 1950 |
| | | H: 50 cm; Sz: 45 cm; M: 40 cm; Átm.: 18 cm | |
| 54.19.119 | Gyermekálló | Átány, Heves m. | 1954 |
| | | H: 72 cm; Sz: 33 cm; M: 33 cm; Átm.: 21 cm | |
| 54.93.15 | Állószék | Bodony, Heves m. | |
| | | H: 90 cm; Sz: 35 cm; M: 40 cm; Átm. 16 cm | 1954 |
| 59.30.1 | ? | Magyarvalkó, Kolozs m. | 1899 |
| | | H: 53 cm; Sz: 45 cm; M: 55 cm; Átm.: 18 cm | |

Múzeumunk állókái két alaptípusba sorolhatók: egyszerű és padozott állókák. Az egyszerű állókáknál (63214; 88642; 141380;¹⁵ 50.16.31; 54.19.119;

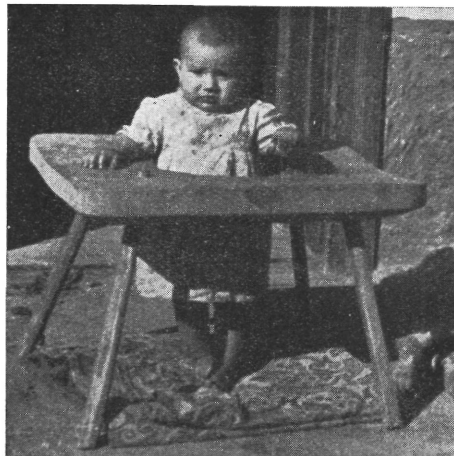
¹⁵ Mint a tárgy fényképén is látható (4. kép), a lábak végein becsapolás nyomai látszanak. A leltárcédula és a tárgy gyűjtője, K. CSILLÉRY KLÁRA tanúsága szerint az állókát átalakították: „... 2–2 láb a szék szélében léccel össze van fogva, ezen régen kis kerék volt, úgy tologatták, hogy a léceken deszkát tettek keresztül és arra állt a gyermek. Ez azonban

54.93.15) a gyermek a földön, a padozott típusnál — amelyet a bútorgyűjteményben mindössze két tárgy (143410; 59.30.1) képvisel — az állóka lábait összekötő hevederekre szögezett deszkákon áll. Ez utóbbi típusnál az 59.30.1 leltári számú állóka lábaiba kerekeket is illesztettek, s így a gyermekkel együtt tologatni is lehet. Mint alább látni fogjuk, ez nem egyedi eset, hanem gyakran előfordul, s ennek alapján a padozott állókákat két (sima és kerekes) altípusra oszthatjuk.

A stabilitást — ami a legfőbb követelmény az állókáknál — az egyszerű típusnál úgy biztosítják (ez egyébként minden primitív székféleségre jellemző),



7. ábra. Állóka (?).
MF 36055. Sióagárd, Tolna m.



8. ábra. Állószék.
F 90763. Csicsó, Komárom m.

hogy az állóka súlyos, (5—16 cm) vastag keményfa lapjába kifelé álló lábakat csapolnak, minek következtében a gyermek, bárhogy kihajol és mozog is, vagy egyáltalán nem tudja az állóka súlypontját megváltoztatni, vagy csak olyan kevéssé, hogy az eszköz nem dőlhet fel. Megfigyelhetjük (s ha több tárgyon végezhetnénk méréseket, talán matematikai formulába is önthetnénk e viszonyt), hogy mihelyt vékonyodik az állóka lapja (= a tárgy súlypontja emelkedik), az alapterület növekszik, tehát nem csökken a stabilitás. A padozott állókákat — amelyeknél a gyermek nyolc (143410 leltári számú tárgy) — tizennégy (59.30.1 leltári számú tárgy) centiméterrel a föld fölött, a lábakat összekötő hevederekre szögezett deszkákon áll — anyagukból, technikai kivi-

nem általános, a falubeli többi „állószék” csak négy lábú, kereke nincs.” A fenti, leltárcédulán olvasható adat szerint tehát Maconkán egyedi darabként, rövid ideig megvolt a padozott, kerekes állóka-típus (a gyűjtő közlése szerint egy mindenben kitűnni akaró módos gazda készítette), azonban nem tudott meghonosodni, s ezért vissza is alakították. Már a tárgy megszerzésekor hiányoztak a lábakat összekötő lécek, s az eszköz egyszerű állókaként szolgált.

telezésükből és külső kidolgozásukból ítélve legtöbbször asztalos készíti. Tekintve, hogy anyaguk a lábak kivételével puhafa (fenyődeszka) — tehát könnyűek, továbbá hogy magasabbak, ezek kevésbé stabilak (különösen a 143410 ltsz. tárgy).

Meg kell még jegyeznünk azt is, hogy a 63214 és a 143410 ltsz. tárgyak kivételével mindegyik állókánkon megtaláljuk az étel-lyukat, a kis, tálkaszerű mélyedést, amelybe ételt szoktak tenni a kicsi számára.



9. ábra. Gyerekállószék
Ltsz. 143410. Nyircsászári, Szatmár m.



10. ábra. Lyukasszék (?).
Ltsz. 59.30.1. Kalotaszeg.

Állókáink többnyire épek. Sérült az 54.93.15 ltsz. tárgy, amelynél az egyik étel-lyuk¹⁶ az állóka lapjának korhadtsága miatt átlukadt; hiányos a 143410 ltsz. tárgy, amelynél a lábakat összekötő hevederekre szögeezett deszkák kétharmadrészben hiányzanak (e tárgyról hiányzik még két merevítő-léc is, amelyek a hevedereket az állóka lapjával kötötték össze); restaurált az 50.16.31 ltsz. tárgy: két hiányzó lábát pótlólag illesztették be.¹⁷

¹⁶ E tárgy különös formájú egyedi darab, az eddig ismert anyagban egyetlen olyan állóka, amelyen két étel-lyuk van.

¹⁷ Az állni és járni tanulást szolgáló gyermekbútorok restaurálási munkáit 1958-59-ben végezték a Néprajzi Múzeum restaurátor-műhelyének dolgozói.

II. A Néprajzi Múzeum Ethnológiai Adattárában

I. a következő fényképeken találunk állókákat:

| | | |
|----------|----------------------|--------------------------------------|
| F 55791 | ? | Kecskeháta, Szolnok-Doboka m. |
| F 58789 | <i>Állószék</i> | Lapujtő, Nógrád m. |
| F 61586 | <i>Állóka</i> | Sióagárd, Tolna m. |
| F 89440 | <i>Gyermekállóka</i> | Désháza, Szilágy m. |
| F 90763 | <i>Állószék</i> | Csicsó, Komárom m. |
| F 96222 | <i>Gyerekálló</i> | Bodmér, Fejér m. |
| F 97663 | <i>Gyermekállóka</i> | Borsodgeszt, Borsod m. |
| MF 26376 | ? | Homokmégy, Pest-Pilis-Solt-Kiskun m. |
| MF 27180 | ? | Sióagárd, Tolna m. |
| MF 35844 | ? | Homokmégy, Pest-Pilis-Solt-Kiskun m. |
| MF 36054 | ? | Sióagárd, Tolna m. |
| MF 36055 | ? | Sióagárd, Tolna m. |
| MF 36093 | ? | Sióagárd, Tolna m. |

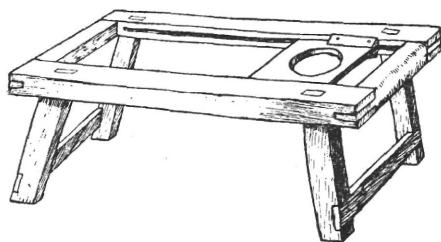
A fényképeken látható tárgyak közül az egyszerű állóka-típusba tartoznak az F 58789, F 89440, F 90763 és az F 97663, valamint az összes MF jelzetű fényképek¹⁸ állókái; a padozott állóka-típus sima változatát bemutató fénykép nincs az Ethnológiai Adattárban, a kerekas altípust az F. 55791 ltsz. fényképen látható állóka dokumentálja.

Az F 96222 jelzetű fénykép egy újabb állóka-típust mutat be, amely átmenet az állóka és a járóka között, ugyanis néhány lépést enged tenni a gyermeknek, járókának azonban nem nevezhető. Ennél az állókánál a kicsi szintén nem a földön áll, ez az állóka is padozott.

A fényképeken szereplő állókák közül csak egy tárgynál (F 58789) találjuk meg az étel-lyukat.

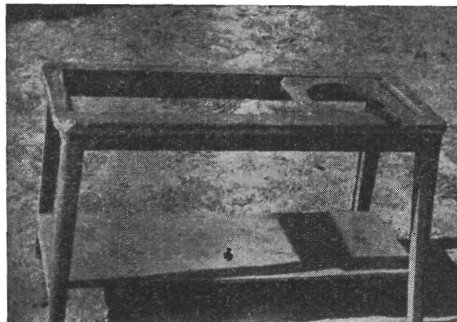
2. Az Ethnológiai Adattár rajzgyűjteményében mindössze az R 6476 ltsz. olajfestményen találunk egy *állószék* ábrázolást Szilvásról (= Szilvásvárads?), Borsod megyéből; ez az egyszerű állóka-típusba tartozó tárgyat mutat be.

3. Az archivális anyag már sokkal gazdagabb, sok — gyakran rajzokkal kísért — szövegadat tanúskodik az állókák elterjedtségéről. Adataink a következők:



11. ábra. Állóka.

EA 2137:272. Borsodszirák, Borsod m.



12. ábra. Gyerekálló.

F 96222. Bodmér, Fejér m.

| | | | |
|----------|--------------------------|-------------------------|-------------------------------------|
| EA 403: | 12. <i>Állószék</i> | Korláthelmecc, Ung. m. | (Gyűjtötte:
Márkus M., 1941.) |
| EA 760: | 1. <i>Állószék</i> | Nagymákfa, Vas m. | (Gy.: Wittmann
Z., 1905.) |
| EA 2137: | 270. <i>Állóka</i> | Borsodszirák, Borsod m. | (Gy.: Györffy
Gy.-né, 1949.) |
| EA 2137: | 272. <i>Állóka</i> | Borsodszirák, Borsod m. | (Gy.: Györffy
Gy.-né, 1949.) |
| EA 2142: | 24. <i>Álló</i> | Tápé, Csongrád m. | (Gy.: Györffy
Gy.-né, 1949.) |
| EA 2142: | 26. <i>Állóka</i> | Tápé, Csongrád m. | (Gy.: Györffy
Gy.-né, 1950.) |
| EA 2515: | 33. <i>Állószék</i> | Szentistván, Borsod m. | (Gy.: Fél Edit,
1951.) |
| EA 2520: | 42—43. <i>Lyukasszék</i> | Nyárszó, Kolozs m. | Gy.: Kresz
Mária, 1944.) |
| EA 2520: | 43. <i>Lyukasszék</i> | Nyárszó, Kolozs m. | (Gy.: Kresz
Mária, 1944.) |
| EA 2538: | 30. <i>Állószék</i> | Mezőkövesd, Borsod m. | (Gy.: Csilléry
Klára, 1951.) |
| EA 4073: | 12. <i>Állóka</i> | Megyaszó, Zemplén m. | (Gy.: Réthey-
Prikkel L., 1947.) |

A felsorolt adatok közül az egyszerű állóka-típus meglétéről a következők tanúskodnak: EA 760 : 1, EA 2137 : 270, EA 2142 : 26, EA 2520 : 42 (14. ábra), EA 4073 : 12; a padozott típusba tartozó állókákra az Ethnológiai Adattárban csupán két adat van: EA 2142 : 24 és EA 2520 : 43 (15. ábra); az átmeneti típust pedig csak egy tétel (EA 2137 : 272) említi, s mint a mellékelt rajzból kiderül, ez padozatlan forma, egyszerűbb, mint az F 96222 jelzetű fényképen látható állóka.

Az egyik adat (EA 403 : 12) egy újabb, immár negyedik típust említ; egy oldalról bedeszakázott, zárt, felső lap (s egyben tehát körkivágás) nélküli állóka meglétéről tanúskodik. Ez tekinthető hazánkban a legprimitívebb állni tanulást szolgáló gyermekbútornak.

A leírás szűkszavúsága (és rajzok hiánya) miatt nem tudjuk típusba sorolni a következő két adatot: EA 2515 : 33 és EA 2538 : 30.

Az étel-lyukat az adatok sehol sem említik, s a mellékelt ábrák sem tüntetik fel.

III. A) A néprajzi irodalomban is sok adatot találunk az állókákra. A könnyebb eligazodás kedvéért adatainkat a megállapított típusok szerint közöljük.

A padozatlan, egyszerű típusba tartozó állókákat az alábbi helyekről, illetve területekről publikálták: *állószék* Szigetköz,¹⁸ *állószék* Kapuvár (Sopron

¹⁸ Az MF jelzetű fényképek a Magyar Filmirodától átvett, kb. 10 000 felvételt számláló gyűjteményből valók, amelyeket áteltározásukig külön kezel az Ethnológiai Adattár.

¹⁹ SZABÓ SÁNDOR: A szigetközi nyelvjárás. Bp. 1907. 29. (NyF XXXVIII.)

m.),²⁰ *állószerék* Kocs (Komárom m.),²¹ *állószerék* Hegyhátvidék,²² *állószerék* Bakonyalja,²³ *állószerék* Szentgál (Veszprém m.),²⁴ *álló ~ állószerék* Somogy m.),²⁵ *állóka* Mezőkövesd (Borsod m.),²⁶ *álló* Kecskemét (Pest-Pilis-Solt-Kiskun m.),²⁷ *álló* Szeged (Csongrád m.),²⁸ *álló ~ állóka* (Szeged vidéke),²⁹ *álló* Karcag-Bócsa pusztá (Jász-Nagykun-Szolnok m.),³⁰ *gyermekállószerék* (Szabolcs m.),³¹ *állószerék* Kárászmegyer (Békés m.).³²

A padozott állókákra mindössze három irodalmi adatunk van: *állószerék* Kocs (Komárom m.),³³ *álló* Hosszupályi (Bihar m.),³⁴ *állóka* Fancsal (Abauj-Torna m.).³⁵ Ez utóbbi a kerek (tologatható) altípust képviseli, s a közlő szavaiból ítélve az egész Alsó-Hernádvölgyben és a Cserhátan általános.

Az alábbiakban következő adatok csak az állókák meglétét dokumentálják, azt, hogy melyik típusba tartoznak, az adatok szűkszávsága és az ábrák hiánya miatt nem tudjuk eldönteni, s így be kell érniünk az egyszerű felsorolással: *állópád* Rózsásszeg (Zala m.),³⁶ *állószerék* Balatonmellék,³⁷ *ácsik* Gömör m.,³⁸ *állóka állóka* Palócföld,³⁹ *állószerék* Matyóvidék,⁴⁰ *álló* Nagyszalonta (Bihar m.),⁴¹ *álló* Hódmezővásárhely vidéke,⁴² *állóka* Arad m.⁴³

B) Gyűjtéseinkből az egyszerű, padozatlan állókára hét adatot idézhetünk: *álló* Nagyharsány (Baranya m.), *álló* Turony (Baranya m.), *álló* Martonfa

²⁰ PODMANICZKY ZSUZSÁNNA: Kapuvár néprajza. Pécs, 1943. 23.

²¹ FÉL EDIT: Kocs 1936-ban. Bp. 1941. 41.

²² NAGY JÓZSEF: A Hegyhát-vidék építkezése. NÉ I (1900): 92.

²³ HORVÁTH ENDRE: A bakonyalji nyelvjárás. Bp. 1906. 53. (NyF XXXIV.)

²⁴ VAJKAI AURÉL: Szentgál. Egy bakonyi falu néprajza. Bp. 1959. 235. (131. kép, 2.), 238.

²⁵ GÖNCZI: (1937.) 121. Lásd még: SZINNYEI JÓZSEF: Magyar Tájszótár. I. (Bp. 1893—96): 35.

²⁶ Magyarország Néprajza I: 279. (721. ábra.)

²⁷ SZINNYEI: i. m. I.: 35.

²⁸ SZINNYEI: i. m. I.: 35.

²⁹ BÁLINT SÁNDOR: Szegedi Szótár. Bp. 1957. I. 63.

³⁰ GYÖRFFY ISTVÁN: A nagykun tanya. NÉ XI. (1910): 144.

³¹ KISS LAJOS: Hogyan mostak szappan nélkül Szabolcs vármegyében? Ethn. XLIX. (1938): 400, 401.

³² SINKA: i. m. II. (Bp. 1944.): 26.

³³ FÉL: i. m. 41.

³⁴ PAPP LÁSZLÓ: A gyermek élete és játéka Hosszupályiban. In: VÉCH JÓZSEF: Táj- és népkutatás a középiskolában. Bp. 1942. 220.

³⁵ VAJKAI-WAGENHUBER AURÉL: Adatok az Alsó-Hernádvölgy és az abaúji Cserhát népi építkezéséhez. NÉ XXIX. (1937): 271, 272 (16. ábra).

³⁶ MALONYAY DEZSŐ: A magyar nép művészete. Bp. 1912. IV.: 322. — GÖNCZI egyszerű, padozatlan *állószerék*-et említ Göcsejből (Göcsej s kapcsolatosan Hetés vidékének és népének összevontabb ismertetése. Kaposvár, 1914. 429.), s így feltehető, hogy Rózsásszegen is ez a típus fordul elő.

³⁷ JANKÓ JÁNOS: A Balaton-melléki lakosság néprajza. Bp. 1902. 213.

³⁸ Magyarország vármegyéi és városai. Szerkeszti: BOROVSKY SAMU. Gömör-Kishont vármegye. Bp. é. n. 200.

³⁹ PINTÉR SÁNDOR: A palócz születése, házassága és halálózása. Ethn. II. (1891): 99.

PINTÉR SÁNDOR: A palócz család otthona. NÉ X. (1909): 203.

NYÁRY ALBERT: A palócz anya és gyermeke. Ethn. XLII. (1931): 172.

⁴⁰ ISTVÁNFY GYULA: A borsodi matyó nép élete. Ethn. VII. (1896): 75.

⁴¹ Nyr. VIII. (1879): 430.

⁴² KISS LAJOS: A szegény asszony élete. H. n., é. n. 225.

⁴³ BARTUCZ-KOLLAROV-SOMOGYI: Arad vármegye és Arad szabad királyi város néprajzi leírása. Arad, 1912. III. kötet, I/1: 275.

(Baranya m.), állószék Fadd (Tolna m.), állószék Ecséd (Heves m.), állószék Kartal (Pest-Pilis-Solt-Kiskun m.), álló Mindszent (Csongrád m.).

Ifj. KODOLÁNYI JÁNOS szintén az egyszerű, padozatlan állóra gyűjtött adatokat Diósvizlóról és Drávapalkonyáról (Baranya m.), ERDÉLYI ZOLTÁN pedig Abonyból (Pest-Pilis-Solt-Kiskun m.).

A padozott állókák gyűjtéseink szerint előfordulnak Nagyharsányban (Baranya m.) és Mindszenten (Csongrád m.), mindkét helyen álló a nevük.

K. CSILLÉRY KLÁRA gyűjtésének tanúsága szerint Faddon (Tolna m.) az emlékanyagban még él a bodméri (F 96222) és borsodsziráki (EA 2137 : 272) állókákkal rokon átmeneti típus.⁴⁴

Összegezve az állókákról mondottakat: hazánkban a kisgyermek állni tanulását szolgáló bútoroknak négy típusa ismeretes. Az első, legprimitívebb típus a mindössze egy adattal képviselt, zárt (oldalról bedeszázott), felső lap nélküli állóka (1. kép). A második típus: padozatlan állókáink csoportja (2—8. kép), a harmadik pedig, amely két (sima és kerek) altípusra oszlik: a padozott állókák csoportja (9—11. kép). Negyedik, általunk átmenetinek nevezett típus: padozott vagy padozatlan állóka, amelynek felső keretébe mozgatható kivágott deszkalap van illesztve, s így néhány lépést tehet benne a kisgyerek (11. és 12. kép). A mellékelt ábrák a formaváltozatok gazdagságát is mutatják.

JÁRÓKÁK

I. A Néprajzi Múzeum bútorgyűjteményében 3 járókát őrzünk:

| | | | |
|-------|---------------|---|-------|
| 2721 | ? | Bonyhád, Tolna megye | 1889. |
| | | H: 57 cm, Sz: 57 cm, M: 40 cm, Átm.: 28 cm | |
| 11048 | Járószék | Oltszem, Háromszék m. | 1897. |
| | | H: 40 cm, Sz: 45 cm, M: 40 cm | |
| 88638 | Gyermekszékér | Tiszabogdány, Máramaros m. | 1911. |
| | | H: 48 cm, Sz: 48 cm, M: 40 cm, Átm.: 26 cm. | |

A 2772 ltsz. idetartozó tárgy [Kisdisznód (Szeben m.)] elveszett.

Járókáinkat két típusba sorolhatjuk: egy irányba mozgó és minden irányba mozgó járókákat különböztethetünk meg. Az első típushoz (egy irányban mozgó járókák) tartozik a 11048 és a 88638 ltsz. tárgy, a második típust a 2721 ltsz. tárgy képviseli, amely bármely irányba mozoghat. Mindhárom tárgy anyaga és megmunkálása (lásd a 13—15. képeket) más: az egyiket (2721 ltsz.) esztergált, a másikat (11048 ltsz.) faragott keményfa darabokból állították össze, a harmadikat (?88638/ltsz.) fűrészelt puha- és keményfa darabokból készítették. E tárgyaknál is megfigyelhető a stabilitás biztosítására való törekvés, amely ugyanazon az elven alapszik, mint az állókáknál: a magassághoz viszonyítva nagy az alapterület. Kivételt képez a 11048 ltsz. tárgy, amely bár tetszetős, de hibás konstrukciójú, mivel — súlya is kicsi lévén — könnyen felborul.

⁴⁴ E helyen is ki kell fejeznünk köszönetünket mindazoknak, akik dolgozatunk anyagának összeállításában gyűjtéseik idevágó adatainak átengedésével segítségünkre voltak, így K. CSILLÉRY KLÁRÁNAK, MURÁNYI ERSZÉBETNEK, ifj. KODOLÁNYI JÁNOSNAK és ERDÉLYI ZOLTÁNAK.

A 2721 ltsz. járóka hiányos: dolgozatunkban egy korábbi fényképét közöljük, amely még akkor készült, amikor a tárgy ma már hiányzó, bármely irányba forduló kerekés lábai megvoltak. A 11048 ltsz. tárgy restaurált, három hiányzó kerekét pótlólag készítették el.

II. A Néprajzi Múzeum Ethnológiai Adattárának

1. fénykép- és
2. rajzgyűjteményében nem találtunk járókákra vonatkozó adatokat és

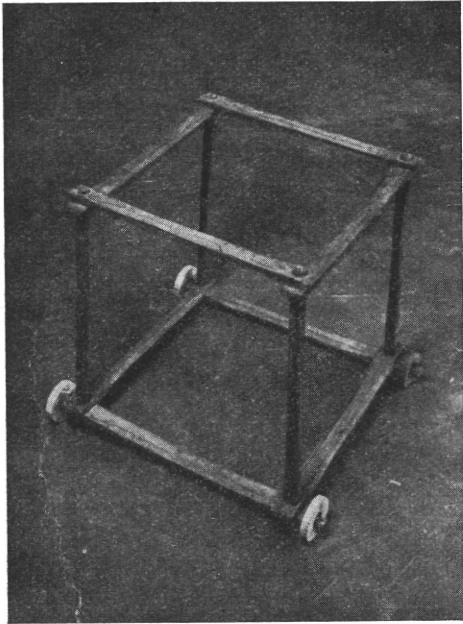
3. az archivális anyagban is mindössze az alábbi két adat fordul elő:

EA 760 : 1. *Járószék* Nagymákfa, Vas megye (Gy.: Wittmann Z., 1905.)

EA 839 : 5. *Járóka* Apatin, Bács-Bodrog m. (Gy.: Leidekker J., 1910.)

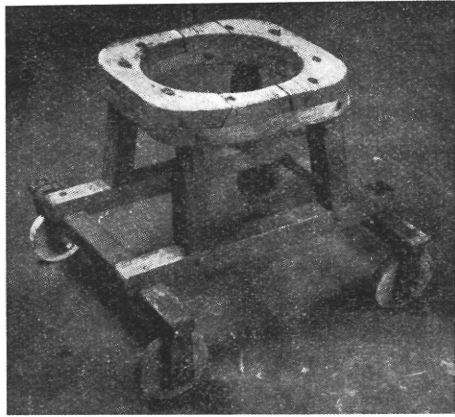
Mindkét adat (a mellékelt rajzokból ítélve) az első, egy irányba mozgó járóka-típus meglétéről tanúskodik, az utóbbi azonban — mint háromszögletes lappal bíró, háromlábú darab — újabb formaváltozatnak tekinthető.

III. A) A járókákra vonatkozóan a néprajzi irodalomban is csak kevés



13. ábra. Járószék.

Ltsz. 11048. Oltszem, Háromszék m.



14. ábra. Gyermekszékér.

Ltsz. 88638. Tiszabogdány, Máramaros m.

adatot találunk: *gyerekjárkáló* Somogy m.,⁴⁵ a leírás szerint a második típusba tartozik, bármely irányba mozog; *lyukasszék* Kalotaszeg,⁴⁶ („... három vagy négy lábú alacsony szék, melynek lábai apró kerekkel mennek előre, s melynek lapján egy kerek lyuk van vágva, hová a járni tanuló gyermeket állítják bele.”) — első típus; *járóka* Palócföld,⁴⁷ a leírás szerint („A járóka három-

⁴⁵ GÖNCZI: i. m. (1937) 124.

⁴⁶ JANKÓ JÁNOS: Kalotaszeg magyar népe. Bp. 1892. 72. (+ VII. tábla 6.)

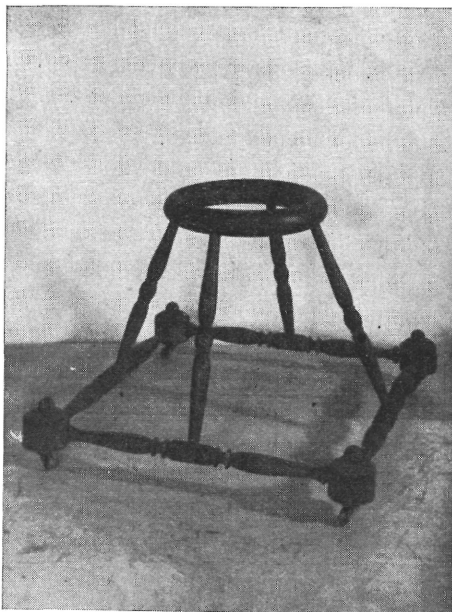
⁴⁷ NYÁRY: i. m. Ethn. XLII. (1931): 172.

lábú s karikán csúszik.”) az apatinival (EA 839 : 5) rokon formaváltozatot kell feltételeznünk, de az is lehet, hogy tolokát kell értenünk rajta. Ugyanez a helyzet a Kassa vidékéről említett *járókával* is: „Fából készült háromkerekű alkotvány; kis gyermekek tanulnak rajta járni.”⁴⁸ Nem tudjuk típusba sorolni a Kocsról (Komárom m.) említett *járókocsit*.⁴⁹ A következő adatot (amelyet tudatosan hagyunk ki az állókákra vonatkozó irodalmi adatok felsorolásából) itt is csak a teljesség kedvéért idézzük:

álló 'fakarikákon járó, fölül kisebb, alul szélesebb, körben végződő s egymással összekötött faszerkezet'. Ebbe teszik bele a járnó gyereket s az mellét a felső körnek nekifeszítve, a mozduló *álló*-val kénytelen megindulni és járni.⁵⁰ (Ormánság.)

B) Gálosfáról (Somogy m.) a 2721 ltsz. tárggyal rokon, de háromlábú *járókocsira* gyűjtöttünk adatot.

Összegezve a járókákra vonatkozóakat: járókáink formaváltozatokban igen gazdag tárgycsoportot képviselnek, szinte minden tárgy szerkezeti megoldása más és más; egyetlen kritérium, amelynek alapján típusokra tudtuk osztani őket, az, hogy csak egy, avagy bármely irányba mozognak. A bútorgyűjteményben őrzött tárgyak közül kettő az első típust képviseli (13–14. kép), egy pedig a fejlettebb, bármely irányba mozduló típusba tartozik (15. kép), erről azonban meg kell jegyeznünk, hogy hazai németektől való. (A Gálosfáról említett *járókocsi*, mely ezzel rokon — de egy irányba mozgó! — forma, félig asszimilálódott németeknél van használatban, s — véleményünk szerint — csak a neve magyar.)



15. ábra. Német járóka
Ltsz. 2721. Bonyhád, Tolna m.

⁴⁸ Nyr. XIX. (1890): 189.

⁴⁹ FÉL: i. m. 41.

⁵⁰ KISS GÉZA—KERESZTES KÁLMÁN: Ormánsági Szótár. Bp. 1952. 12.

— A szóanyag értelmezését KERESZTES KÁLMÁN végezte, munkája azonban sok kívánnivalót hagy maga után. Az idézett szócikkben összeolvad az állóka és a járóka leírása, s a zavart a mellékelt ábra sem oszlatja el, ugyanis nem ormánsági tárgy, hanem a leírás alapján készült. Az állóka ormánsági előfordulását Diósvizslóról és Drávapalkonyáról való adataink kellően bizonyítják, a járóka meglétét pedig egyéb adatok híján ennek a leírásnak alapján nem látjuk bizonyítottak. KOVÁCS SÁNDOR drávapalkonyai földműves, a Janus Pannonius Múzeum egyik legtevékenyebb társadalmi gyűjtője, az Ormánság kiváló ismerője terjedelmes kéziratot küldött be a pécsi múzeum Néprajzi Osztályára (Jegyzetek KISS GÉZA Ormánsági Szótárához; lásd Adattár 220.), amelyben a 4. lapon korrigálja az általunk is kifogásolt szócikket, és szabatosan leírja az egyszerű, padozatlan *álló*-t, azonban egy szóval sem említi, hogy a járókák

FORGÓK

I. A Néprajzi Múzeum bútorgyűjteményében 2 forgót őrzünk:

- 54.93.11 *Járófa* Bodony, Heves m. 1954.
H: 256 cm. A kávé tartó karnak a földtől
való távolsága: 40 cm
- 59.32.1 *Sergő* Kerecsend, Heves m. 1959.
H: 251 cm. A kávé tartó karnak a földtől
való távolsága: 43 cm.

Mindkét tárgy azonos szerkezetű, egy típust képviselnek.

Az 59.32.1 ltsz. tárgy restaurált, törött kávéját összeragasztották.

II. Az Ethnológiai Adattárban forgót bemutató

1. fénykép nincs és

2. a rajzgyűjteményben is csak egy olajfestményt találunk (R 6476), amely egy szilvási (= Szilvásvárad?), Borsod m. forgót mutat be. E forgó ugyanabba a típusba tartozik, mint a bútorgyűjteményben őrzött két tárgy, csupán formaváltozatnak tekinthető, ugyanis nincs kávéja, s a gyermeket egyedül a függőlegesen álló rúdba erősített kar segíti a járás tanulásánál.

3. Az archivális anyagból hat adatot idézhetünk a forgó elterjedtségének dokumentálására:

- EA 1 : 18. *Kisgyerek forgó* Ipolyfödemes, Hont m. (Gy.: K. Kovács L., 1939.)
- EA 400 : 46. *Forgójáró* Martos, Komárom m. (Gy.: Fél Edit, 1941.)
- EA 760 : 1. *Járórúd* Nagymákfa, Vas m. (Gy.: Wittmann Z., 1905.)
- EA 2137 : 264. ? Borsodszirák, Borsod m. (Gy.: Györffy Gy.-né, 1949.)
- EA 2520 : 43. *Forgó* Nyárszó, Kolozs m. (Gy.: Kresz Mária, 1944.)
- EA 2538 : 30. *Kalinkó* Mezőkövesd, Borsod m. (Gy.: Csilléry Klára, 1951.)

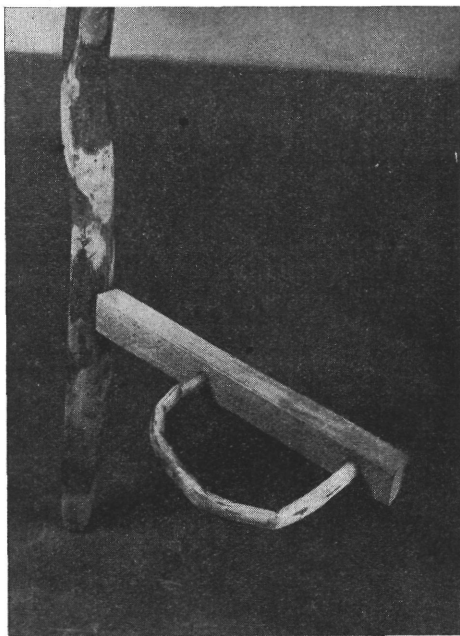
A Néprajzi Múzeum bútorgyűjteményében található forgókkal azonos típusú tárgyakról a következő adatok tanúskodnak: EA 1 : 18, EA 760 : 1, EA 2520 : 43 (16. ábra). A többi adatok (EA 400 : 46, EA 2137 : 264, EA 2538 : 30) egy újabb típust mutatnak be: ezeknél a forgó rúdjába közvetlenül illesztik be a kávé (helyesebben az abroncsot, egy kerekre hajlított vastagabb vesszőt). Az egyik adat (EA 2137 : 264) egy eltérő megoldást is említ: a (fűzfa-) vessző helyett szíjat is fűznek a forgó rúdjába vágott nyílásba (nyilván összekötik, hogy hurkot képezzen).

III. A) Az irodalomból a következő adatokat idézhetjük a forgóra: a vasi Hegyhát vidékén a keresztfa nélküli, abroncsos típus terjedt el,⁵¹ a Bakony-

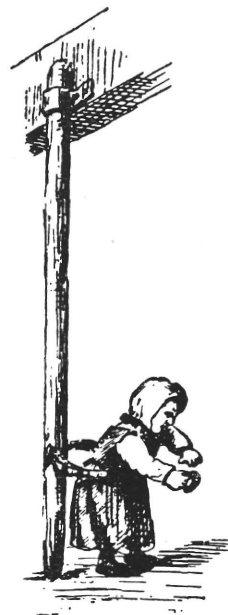
valamelyik formaváltozata előfordulna az Ormánságban, így ezt az adatot nem tekinthetjük tudományosan felhasználhatónak.

⁵¹ NACV: i. m. NÉ I. (1900): 92.

aljáról közölt *forgó* azonos a Néprajzi Múzeumban őrzött tárgyakkal,⁵² szint-
 úgy a Rózsásszezgről (Zala m.) említett *linga* is.⁵³ Zala megyében⁵⁴ és Göcsejben⁵⁵
 általánosan elterjedt e tárgy; az utóbbi adat szerint göcseji neve *borzsa*, s a
 szövegből azt a következtetést lehet levonni, hogy azonos szerkezetű a Hegy-
 hát vidékéről publikált forgóval. Somogy megyében is általános, itt *keringő*
 a neve,⁵⁶ s a Potonyból közölt fényképből⁵⁷ ítélve a múzeumi tárgyakkal azo-
 nos szerkezetű és típusú. Nógrád megyéből is vannak adataink az ilyen típusú



16. ábra. Járófa.
 Ltsz. 54.93.11. Bodony, Heves m.



17. ábra.
 Lett förgő.

förgóra.⁵⁸ Hódmezővásárhely vidékén *förgő állónak* nevezik⁵⁹ (hogy melyik
 típus, illetve formaváltozat, az nem derül ki a szövegből); Arad megyéből az

⁵² HORVÁTH: i. m. 55.

⁵³ MALONYAY DEZSŐ: i. m. IV.: 322.

⁵⁴ GÖNCZI: i. m. (1937) 123.

⁵⁵ NAGY: i. m. NÉ I. (1900): 92. — GÖNCZI szerint (Göcsej s kapcsolatosan Hetés vidé-
 kének és népének összevontabb ismertetése, Kaposvár, 1914. 429.) a förgő legáltalánosabb
 göcseji neve a *keringő*, amely a nála olvasható leírás szerint a keresztfás-kávás típusba tar-
 tozik.

⁵⁶ GÖNCZI: i. m. (1937) 122.

⁵⁷ GÖNCZI: i. m. (1937) 123.

⁵⁸ TEMESVÁRY: i. m. 142. — Lásd még BÁTKY: i. m. 166. 52 tábla, 5. kép; „Palócság”
 helymegjelöléssel.

⁵⁹ KISS: i. m. 225-26.

egyszerű, keresztfás (káva nélküli) formaváltozatra van adatunk, itt is *forgó álló* a neve.⁶⁰ (E formaváltozat fordul elő az R 6476 jelzetű olajfestmény tanúsága szerint Borsod megyében is.)

A Magyarság Néprajza helymegjelölés nélkül közöl egy a múzeumi tárgyakkal rokon forgót.⁶¹

A Balaton mellékéről említett *forgószerék* típusa — sőt idetartozása is — kétséges.⁶²

B) Ecsédi (Heves m.) gyűjtésünkéből is idézhetünk egy adatot a keresztfás, kávas *sergőre*, Hercegszöllősről (Baranya m.) pedig a *forgó állónak* nevezett, abroncsos (keresztfa nélküli) tárgyra gyűjtöttünk adatokat.

Összegezve a forgóról mondottakat, megállapíthatjuk, hogy a forgóknak két típusa ismeretes hazánkban: az egyik típusnál a forgó rúdja vízszintes kart illesztenek (e típus két formaváltozata: az egyszerű keresztfás forgó és a kávas megoldás, amelynél a keresztfába furt lyukakba egy vesszőt illesztenek, lásd a 16. képet); a másik típusnál közvetlenül a forgó rúdja illesztik a vesszőt, amelyet kerekre hajlítanak. Ezen abroncsos formaváltozat mellett (amelyre magyar ábrázolás hiányában lett tárgy fényképét idézzük — 17. kép) van egy másik formaváltozat is: ennél a merev vessző-abroncsot szíjból képezett hurok helyettesíti.

TOLÓKÁK

I. A Néprajzi Múzeumban 4 tolokát őrzünk:

- | | | | |
|----------|-------------------------|--|-------|
| 10145 | <i>Járószerék</i> (?) | Jászapáti, Jász-Nagykun-Szolnok m. | 1897. |
| | | H: 50 cm, Sz: 63 cm, ⁶³ M: 42 cm. | |
| 10663 | <i>Gyerekszerék</i> (?) | Karancsság, Nógrád m. | 1897. |
| | | H: 50 cm, Sz: 40 cm, M: 36 cm. | |
| 37314 | <i>Gyerekkocsi</i> | Keszegfalva, Komárom m. | 1902. |
| | | H: 45 cm, Sz: 49 cm, M: 45 cm. | |
| 50.16.27 | <i>Tolóka</i> | Jászkisér, Jász-Nagykun-Szolnok m. | 1950. |
| | | H: 43 cm, Sz: 37 cm, M: 40 cm. | |

Mind a négy tárgy egy típust képvisel, de mindegyik külön formaváltozat: a 10145 ltsz. tárgy T-alapú, merevítés nélküli forma, a 10663 ltsz. tárgy T-alapú, íves merevítésű, az 50.16.27 ltsz. tárgy T-alapú, egyenes merevítővel ellátott eszköz. A 37314 ltsz. tárgy háromszög-alapú, kettős merevítésű forma.

Két tárgyunk restaurált: a 10145 ltsz. tolóka egyik kifelé hajló tartóját, valamint felső keresztmódját pótlólag készítették el. E keresztléc eredetileg (egy szilánkmарadványból ítélve) fenyőfából volt, eredeti hossza nem állapítható meg, csak becsülhető (vö. 63. jegyzet). A 10663 ltsz. tolóka két hiányzó kerekét, valamint az íves merevítőt (ez utóbóit a tárgy TEMESVÁRY közölte képe⁶⁴ alapján) szintén pótlólag készítették el.

⁶⁰ BARTUCZ—KOLLAROV—SOMOCYI: i. m. III. kötet, I/1: 275.

⁶¹ MN I¹: 282 (728. ábra). — A közölt kép azonos a BÁTKY és TEMESVÁRY által is publikált ábrázolással.

⁶² SZINNYEI: i. m. I. 621.

⁶³E méret a restaurált tárgy szélessége, az eredeti szélesség 2—3 centiméterrel nagyobb is vagy kisebb is lehetett.

⁶⁴ TEMESVÁRY: i. m. 142.

II. Ethnológiai Adattárunk

1. fényképgyűjteményében csak egy tolókat bemutató felvétel találunk: F 82034 *Járóka* (?) Imely, Komárom m.; ez T-alapú, merevítés nélküli forma.

2. a rajzgyűjteményben az R 8145 jelzetű tétel 11. lapján három tolóka látható (e rajzok a soproni múzeum tárgyairól készültek): az egyik T-alapú, merevítés nélküli forma, a másik szintén T-alapú, de íves merevítővel ellátott tárgy. A harmadik egyedi darab, speciális formaváltozat: T-alapú tolóka, különleges, székkal kombinált merevítéssel.

3. Az archivális anyagban a következő adatokat találjuk:

| | | | |
|----------------|-----------------------|------------------------|---|
| EA 760 : 1. | ? | Nagymákfa, Vas m. | (Gy.: Wittmann Z., 1905) |
| EA 1845 : 5. | <i>Járóka</i> (?) | Veszprém m. | (Gy.: Pereszlényi Mária, 1940–45) |
| EA 2142 : 24. | <i>Tolókoksi</i> | Tápé, Csongrád m. | (Gy.: Györffy Gy.-né, 1950) |
| EA 2402 : 399. | <i>Tolószekér</i> | Vörs, Somogy m. | (Gy.: Csermák G. és K. Kovács L., 1950) |
| EA 2515 : 33. | <i>Tologató kocsi</i> | Szentistván, Borsod m. | (Gy.: Fél Edit, 1951) |
| EA 2538 : 30. | <i>Toló</i> | Mezőkövesd, Borsod m. | (Gy.: Csilléry Klára, 1951) |

T-alapú, merevítés nélküli formaváltozatot az EA 2402, egyenes merevítővel ellátott formát az EA 760, háromszög-alapú, merevítés nél-



18. ábra. *Járószék*. Ltsz. 10145.
Jászapáti, Jász-Nagykun-Szolnok m.



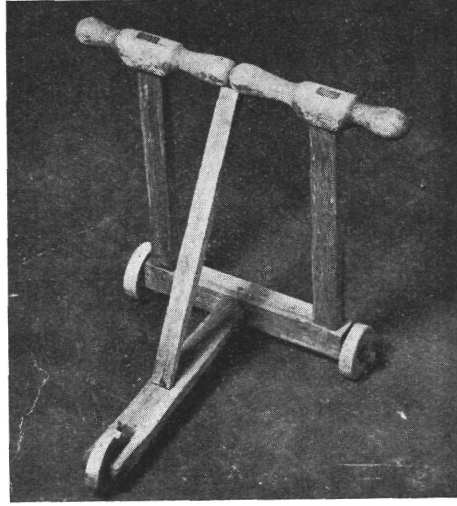
19. ábra. *Járóka*.
F 28034. Imely, Komárom m.

küli formát az EA 1845 jelzetű tételben találunk; a többi adatból nem derül ki, hogy melyik (vagy milyen) formaváltozat fordul elő az adott helységben.

III. A) Az irodalomban mindössze öt adatot találunk a tolokákra: *tojószek* ~ *tojószekér* Szentgál (Veszprém m.),⁶⁵ *gyerekjárkáló* Göcsej,⁶⁶ *gyerökjárkálou* Somogy m. („... ez voltaképpen egy háromkerekű tolokocsi”),⁶⁷ *toló-*



20. ábra. Gyerekszék.
Ltsz. 10663. Karancság, Nógrád m.



21. ábra. Tolóka. Ltsz. 50.16.27.
Jászkisér, Jász-Nagykun-Szolnok m.

kocsi Hódmezővásárhely vidéke,⁶⁸ *kisszekér* Hosszúpályi (Bihar m.).⁶⁹ A szentgáli adat T-alapú, merevítés nélküli, a göcseji pedig T-alapú, íves merevítővel ellátott tolóka meglétéről tanúskodik. A Hosszúpályiból közölt tolóka újabb formaváltozat: négyszögletes alapú, négykerekű, merevítés nélküli forma. A másik két adatból nem derül ki, hogy milyen formaváltozatot képviselnek a tárgyak.

B) Gyűjtéseinkből Fadról (Tolna m.) van adat a T-alapú, merevítés nélküli *tolókocsira*, Bőszénfáról (Somogy m.) az ugyanilyen formaváltozatú *tolira*. Ecséden (Heves m.) a háromszög-alapú, merevítés nélküli formaváltozat fordul elő, *tolókocsi* a neve; ugyanígy nevezik Mindszenten (Csongrád m.) a T-alapú, íves merevítővel ellátott tolokát.

Összegezve a tolokáról mondottakat, annyit állapíthatunk meg, hogy tolokáink (18–22. képek) a magyar gyermekbútorok formaváltozatokban leg-

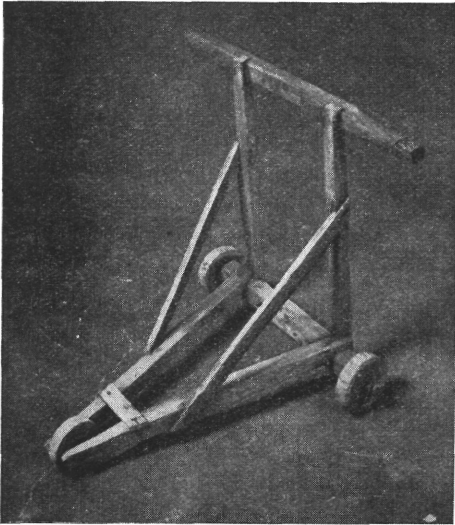
⁶⁵ VAJKAI: i. m. 235. (131. kép, 3.), 238.

⁶⁶ GÖNCZI FERENC: Göcsej s kapcsolatosan Hetés vidékének és népének összevontabb ismertetése. Kaposvár, 1914. 429.

⁶⁷ GÖNCZI: i. m. (1937) 124.

⁶⁸ KISS: i. m. 226.

⁶⁹ PAPP: i. m. 219–220.



22. ábra. Gyerekszék.

Ltsz. 37314. Keszegfalva, Komárom m.

gazdagabb csoportját képviselik, s az adatok szaporodásával még további változatok előkerülésére számíthatunk, hiszen a lehetséges technikai megoldások széles skáláját jól szemlélteti a bemutatott baskir tolóka is (23. kép).

*

A fentiekben közölt adatokból láthattuk, hogy a kisgyermek állni és járnai tanulását szolgáló eszközöknek négy csoportja terjedt el hazánkban, s mindegyiknél több típus, illetve formaváltozat ismeretes. A típusok és formaváltozatok — legalábbis a ma rendelkezésünkre álló adatok térképezése alapján — nem mutatnak jellemző elterjedési képet, nem köthetők ethnikai csoportokhoz vagy földrajzi egységekhez, ezért nem is tesszük közzé ezeket, hanem csak öszegező térképünket.⁷⁰ Talán a további adatgyűjtés során pontosabb elterje-

dési képet kapunk az egyes típusokról és formaváltozatokról,⁷¹ továbbá a népi nevekről.

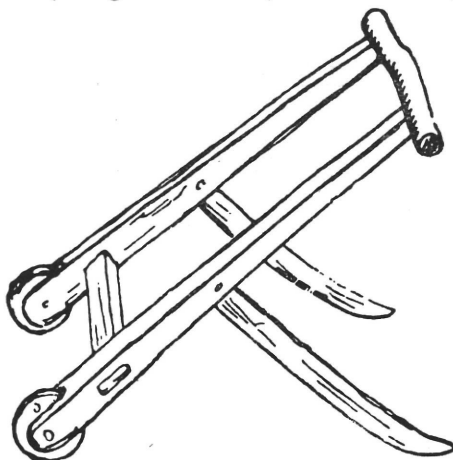
A vizsgált gyermekbútorok népi neveiből sem vonhatunk le sok következtetést. Az állókák elnevezései mondanak még legtöbbet (főleg azért, mert erre van viszonylag sok adatunk), éppen ezért megkíséreltük szóföldrajzi térképen összegezni a népi neveket. Az álló (gyermekálló) ~ állóka (gyermek-állóka) nevek mellett az állószék név igen gyakori, s még a rendelkezésünkre álló kevés adatból is úgy tűnik, mintha bizonyos törvényszerűség mutatkozna a két névtípus elterjedtségében.⁷² Körülbelül hatvan adat alapján azt mondhatjuk, hogy az állószék névvel szemben az álló ~ állóka névtípus főleg az alföldi jellegű területeken fordul elő, bár a palócoknál kissé ellentmondók az adatok: a pontosan helyhez köthető adatok (a múzeumi tárgyak népi nevei) az állószék név elterjedtségét bizonyítják, a területekre (Nógrád megye), illetve

⁷⁰ Mivel maguk a kisgyermek állni és járnai tanulását szolgáló eszközök sem mutatnak (egymáshoz viszonyítva) jellemző elterjedési képet, csupán az egész magyar nyelvterületen való elterjedtségüket hivatott bizonyítani a térkép: a nagyobb területekre, ethnikai csoportokra vonatkozó adatokat — függetlenül attól, hogy állókára, járókára, forgóra, vagy tolókára vonatkoznak — térképünkön egységes vonalkázással tüntettük fel.

⁷¹ Az anyaggyűjtést tovább kívánjuk folytatni: a terepmunka mellett tervbe vettük valamennyi magyar múzeum témánkhoz kapcsolódó gyermekbútorainak feldolgozását, sőt a szomszédos államokban élő magyarság gyermekbútorairól is igyekszünk majd adatokat szerezni az ottani múzeumokkal kiépítendő kapcsolatok, levelezés útján.

⁷² Meg kell jegyeznünk azt, hogy sem az állókáknál, sem a járnai tanulásat szolgáló gyermekbútoroknál nem mutatható ki összefüggés a tárgytypusok, formaváltozatok és a névtípusok, névváltozatok között.

az etnikai csoportra vonatkozó adatok viszont az *állóka* név meglétéről tanúskodnak. A matyóknál is az *állószék* név van meg. Kalotaszegre a *lyukasszék* név jellemző, amely nemcsak az állókákat, hanem a járókákat is jelöli (lásd fentebb, 46. jegyzet), meg kell azonban említenünk, hogy 141380 ltsz. maconkai állókánkat is neveztek *lyukasszék*-nek a leltárcédula tanúsága szerint, ha nem állókaként, hanem (betegek számára) szoba-szükséghelyként szolgált.



23. ábra. *Ajaq arbahê* („a láb szekere”). Baskir ASzSzK., Urman-kudej nemzetség.

Mindenesetre az a tény, hogy az egész magyar nyelvterületen lényegében azonos nevekkel találkozunk (lásd szóföldrajzi térképünket s az ahhoz fűzött megjegyzéseket), azt bizonyítja, hogy az állókák igen régtől ismeretesek népünknel.

A járókákról és forgókról azt mondhatjuk, hogy ahány tárgy, ahány adat, annyi név. A nevek sokfélesége arra utal, hogy e gyermekbútorok viszonylag új elemei a magyarság kultúrájának. A tolókáknál már más a helyzet, ezeknél ugyanis domináló név a *tolókocsi* ~ *tolószékér*.

A nevekről megállapíthatjuk még azt is, hogy egyrészt belső képzésűek (fgr. eredetű szavakból),⁷³ másrészt honfoglalás előtti (török) jövevényszavak (pl. *szék*).⁷⁴

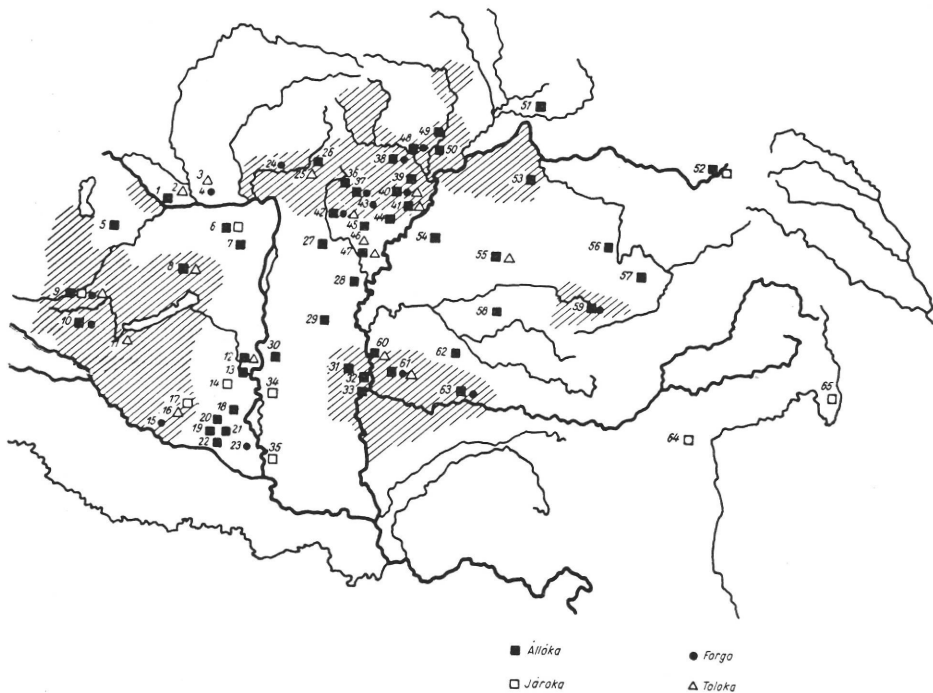
A kisgyermek állni és járni tanulását szolgáló magyar eszközök nemzetközi kapcsolatai további problémákhoz nyújthatnak eligazítást. A gyermekbútorok ezen csoportjának összehasonlító vizsgálatával még adós az etnológia, egyedül Moszyński tett kísérletet e tárgyak elterjedtségének vázolására,⁷⁵ azonban összeállítására hiányos (ez azonban érthető, hiszen nem speciá-

⁷³ Kétségesnek tartjuk a *kalinkó*, *linga*, *borzsa* nevek magyar eredetét — bár ezeknek etimológiáját sem tudjuk szláv nyelvekben keresni; a forgók (általunk ismert) szláv nevei semmi hasonlóságot sem mutatnak ezekkel.

⁷⁴ Érdekes egyezés a tolókák esetében, hogy a magyar név (*tolószékér*—*tolókocsi*) egészen közel áll a baskirhoz (*ajaq arbahê* „a láb szekere”), de nem meglepő, hiszen legfontosabb gyermekbútorunk neve (*bölcső*) szintén török eredetű. A gyermekbútorok terminológiájának vizsgálata nem lenne hálátlan téma nyelvészek számára sem.

⁷⁵ Moszyński, K.: *Kultura ludowe słowian*. Krakow, 1929. I.: 571.

lisan ezekkel a kérdésekkel foglalkozott). Mi sem vagyunk hivatottak e kérdés problematikájának megoldására, csupán megkíséreljük összegezni az eddigi adatokat. Sajnos, más népeknél sem foglalkoztak kellő intenzitással az etnográfusok a gyermekbútoroknak — s ezen belül az állni és járni tanulást szolgáló eszközöknek — kutatásával, ezért csak nagyon vázlatos áttekintést tudunk nyújtani e tárgyak európai és Európán kívüli elterjedtségéről.



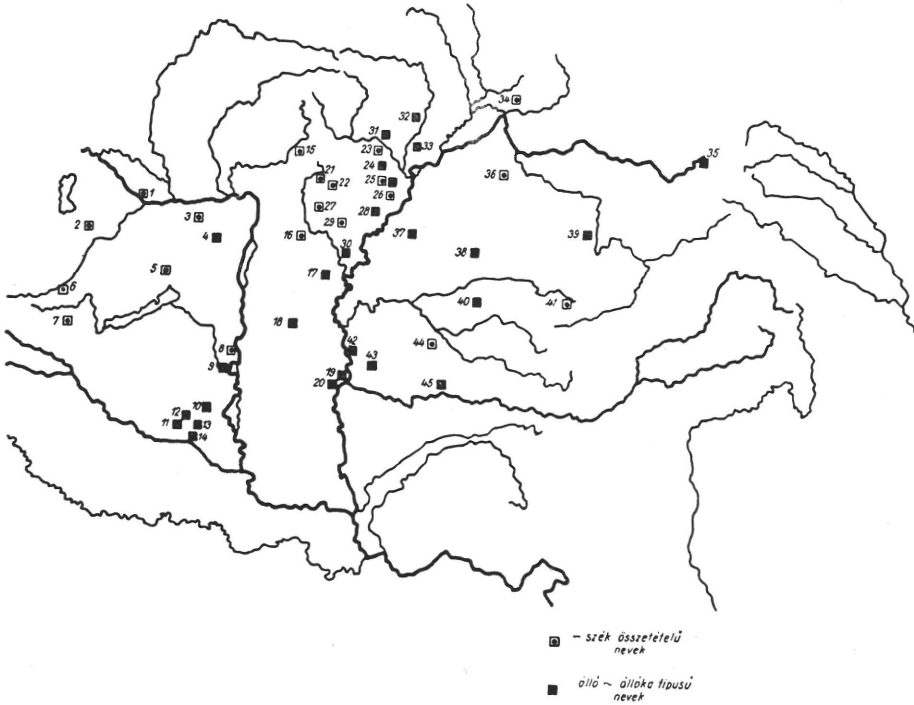
Az állókák és járókák MOSZYŃSKI szerint igen elterjedtek mind a déli, mind az északi szlávoknál, fellelhetők a szerbeknél, horvátoknál, illetve a lausitzi vendeknél, lengyeleknél, fehéroroszoknál stb.; magyar adatokat is ismer, s azt írja, hogy e tárgyak Európától keletre, egészen Turkesztánig, sőt lehetséges, hogy még távolabb is elterjedtek.⁷⁶

Tekintve hogy MOSZYŃSKI az idézett helyen mindössze egy állóka (*stojak*) képét közli (ez a mi padozott állókáink formaváltozata), s forrásaira sem hivatkozik — tehát nem tudunk utána nézni adatainak —, nem tudjuk megállapítani, hogy milyen típusú tárgyak ismeretesek és használatosak az általa felvázolt területen.

Meg kell állapítanunk, hogy nemcsak a szláv népeknél, illetve Közép-Európában, hanem Nyugat-Európában is ismeretesek az állni és járni tanulást

⁷⁶ MOSZYŃSKI: i. m. I.: 571. — A Turkesztánra vonatkozó adatot idézi BÁTKY is (Utmutató ... 167.); SCHWARTZ: Turkestan. Freiburg, 1900. 406.

szolgáló eszközök. Svédország déli tartományaiban (Uppland, Dalarna, Skåne) — mint erről ERIXON tudósít — gyakoriak az állókák és járókák.⁷⁷ A közölt képek szerint Svédországban megvannak a padozatlan állókák (viszont sokkal finomabb kidolgozásúak, mint nálunk, feltehetőleg mind asztalos-készítmény), de előfordulnak a padozottak is (ezek szintén sokkal kimunkáltabbak, mint nálunk; egyik például hintaszékkel van kombinálva). Az állókák ERIXON



szerint Angliában is ismeretesek voltak.⁷⁸ PLOSS egy osztrák járóka képét közli,⁷⁹ s ez — kidolgozásától eltekintve — pontos mása bonyhádi német járókánknak, a bármely irányba mozgó típusba tartozik. A franciáknál is megvan a járóka, azonban a leírásból⁸⁰ nem olvasható ki pontosan, hogy melyik típusba tartozik. Az ERIXON által közölt svéd járóka-ábrázolás az egy irányba mozgó járókák meglétéről tanúskodik 1839-ből, Skåne tartományból.⁸¹ A történeti

⁷⁷ ERIXON, S.: Möbler och heminredning i svenska bygder. Stockholm, 1926. II.: XLVII-XLVIII, 869-76. ábrák.

⁷⁸ ERIXON: i. m. II.: XLVIII.

⁷⁹ PLOSS, H.: Das Kind in Brauch und Sitte der Völker. Dritte ... Auflage ... herausgegeben B. RENZ. Leipzig, 1912. II.: 24.

⁸⁰ LAROUSSE, P.: Grand dictionnaire universel ... Paris, é. n. III.: 988c.

CHARIOT Appareil porté sur des roulettes, servant a soutenir les enfants qui ne savent pas encore marcher ...

⁸¹ ERIXON: i. m. II.: 158 (872. kép).

adatok tanúsága szerint (ezeket lásd alább) Európa más részein is megvoltak az állókák (pl. Hollandiában) és a járókák (Németországban, Angliában).

Gyaparáthatjuk a szláv adatokat is, illetve finomíthatjuk az állókák és járókák Közép- és Kelet-Európában való elterjedtségének képét: az állókák és járókák előfordulnak Muraközben⁸² (a padozatlan, illetve az egy irányba mozgó típus) és Magyarország területén a Dráva mentén élő horvátoknál⁸³ (az állóka neve itt: *stalak*; a padozatlan típusba tartozik), továbbá a Dusnokon (Bács-Bodrog m.) élő bunyevácoknál is megvan az egy irányban mozgó járóka.⁸⁴ Csehszlovákiából HRUŠKA közli egy padozatlan állóka képét.⁸⁵ BLOMQUIST a keleti szlávok építkezéséről írott könyvében a berendezés, bútorzat tárgyalásánál megemlékezik a gyermekbútorokról is, s a mellékelt rajzok tanúsága szerint a keleti szláv nyelvterületen egyrészt a magyarokkal azonos, másrészt azoktól teljesen különböző típusok és formaváltozatok fordulnak elő. Ezt olvashatjuk nála az állókákról és a járókákról: „... nagyon elterjedtek voltak mind a nagyoroszoknál, mind az ukránoknál és fehéroroszoknál”,⁸⁶ továbbá utal arra, hogy az irodalomban az arhangelszki, nizsegorodi, vjatkai, permi, novgorodi, tulai és tobolszki kormányzóságokból van nagyorosz adat az állókákra, illetve a moszkvai, vladimiri, kosztromai, tveri, nizsegorodi, vjatkai, irkutszki stb. kormányzóságokból a járókákra. BLOMQUIST szavai szerint: „... az egyszerűbb járókák ismeretesek a Szovjetunió más népeinél: az udmurtoknál, komi-permjákoknál, karelo-finneknél és észteknél is.”⁸⁷

A forgóról azt írja MOSZYŃSKI, hogy előfordul a déli szlávoknál (Bulgáriában, Szerbiában és Horvátországban), valamint (az északi szlávoknál) itt-ott Morvaországban, Kislengyelországban, Poléziában, Fehéroroszország nyugati területein stb. Megemlékezik a magyar és lett előfordulásokról is.⁸⁸ (A lett forgó képét BIELENSTEIN munkájából⁸⁹ magunk is átvettük az abroncos típus bemutatására — lásd 17. képünket —, erről ugyanis nem állott rendelkezésünkre magyar ábrázolás.) MOSZYŃSKI az idézett helyen egy a keresztfás-kávás típusba tartozó forgó képét közli Hercegovinából. (A bemutatott forgó neve: *stojak*; meglepő, hogy éppen úgy, mint a magyar anyagban, a szlávoknál is néha azonos nevet visel az állóka és a forgó — vö. magyar *álló ~ forgó álló*.)

A forgó európai elterjedtségének képét szintén bővíthetjük svéd adatokkal: Uppland, Värmland és Dalarna területén, valamint Västmanlandban gyakoriak e tárgyak,⁹⁰ s az ERIXON közölte képekből megállapíthatjuk, hogy Svédországban is főleg a keresztfás-kávás típus fordul elő. A forgó esetében is bővíthetjük, illetve pontosabb határokkal rajzolhatjuk meg a szláv elterjedés

⁸² GÖNCZI FERENC: Muraköz és népe. Bp. 1895. 100.

⁸³ GÖNCZI: i. m. (1937) 121.

⁸⁴ MURÁNYI ERZSÉBET közlése.

⁸⁵ HRUŠKA, J. Fr.: Statek i chalupa na Chodsku. Český Lid, III. (1893). (Lásd az 5. füzet mellékletét.)

⁸⁶ Бломквист, Е. Э.: Крестьянские постройки русских, украинцев и белорусов. In: Восточнославянский этнографический Сборник. Москва, 1956. 436. (Труды Института Этнографии им. Миклухо—Маклая, Новая Серия XXXI.)

⁸⁷ Бломквист: i. m. 436.

⁸⁸ MOSZYŃSKI: i. m. I.: 571.

⁸⁹ BIELENSTEIN, A.: Die Holzbauten und Holzgeräten der Letten. SPBg. 1918. II.: 233.

⁹⁰ ERIXON: i. m. II.: XLVIII, 877-79. ábrák.

⁹¹ GÖNCZI: i. m. (1895) 100—101.

képét: a muraközi *vtulka* szintén a keresztfás-kávás típusba tartozik,⁹¹ szintűgy a Dráva mentén élő horvátoknál használatos forgó is, amelyet szintén *vtulkanak* neveznek.⁹² Ugyanebbe a típusba tartoznak továbbiadataink is: a morva-*vlachok*nál *točidlonak* nevezik,⁹³ Velké Karlovicében (Vsetin kerület), ahol *tanecnica* a neve, még 1955-ben is találkozott véle GUNDA BÉLA.⁹⁴ Vsackából is van rá adatunk, itt is *točidlo* a neve.⁹⁵ A keleti szlávok közül az ukránoknál van meg e forgó-típus, neve: *bigunki*.⁹⁶ BÁTKY szerint ez a típus van meg a hiencknél is.⁹⁷

Tolókáinkhoz hasonló eszközöket a németeknél történeti anyagból ismerünk (az adatokat alább ismertetjük), a recens anyagból csak némileg eltérő, négyeszegetes alapú formaváltozatokról tudunk: ezek a nagyoroszoknál (például a permi és nizegorodi kormányzóságban) és az ukránoknál fordulnak elő.⁹⁸ A baskiroknál egy különös, újabb típus található⁹⁹ (lásd 23. képünket). GÖNCZINÉL a következő sorokat olvashatjuk (sajnos, a források megjelölése nélkül): „Régi eszköze a járnitanulásnak az ún. 'gyerökjárkáloú', amely a régi németeknél, olaszoknál már megvolt, s jelenleg a szamojédeknel szintén használatos. Ez voltaképpen egy háromkerékű tolókosci.”¹⁰⁰

A fentiekben vázolt elterjedési kép korántsem teljes, még azt sem állíthatjuk, hogy az irodalmi adatokat mind feldolgoztuk. Az egyes népek néprajzi irodalmában található adatok összegyűjtését csak ottani szakemberek végezhetik el, hiszen például a Szovjetunió kivül sehol sincs lehetőség a BLOMQUIST által említett keleti szláv adatok egybegyűjtésére. Tekintve hogy a kisgyermek állni és járnai tanulását szolgáló eszközök napjainkra csaknem mindenütt használaton kívül kerültek, igen nagy jelentősége van az irodalmi adatok teljes egybegyűjtésének, gondos értékelésének és feldolgozásának. Ma annyit állapíthatunk meg, hogy e gyermekbútorok Angliától az Urálig, Svédországtól a Balkánig szinte egész Európában, sőt az oroszok lakta vidékeken Szibériában is (például a tobolszki és irkutszki kormányzóságban), továbbá Turkesztánban ismertek és használatosak, vagy legalábbis használatosak voltak. A típusok és formaváltozatok nemzetközi összefüggéseinek vizsgálatához egyrészt kevés az adat, másrészt ezek mellől is igen gyakran hiányzanak az ábrázolások. További adatközlések akár alapjaiban megváltoztathatják az eddig kialakult képet, egyedi daraboknak, invariánsoknak vélt tárgyakról bebizonyosodhat, hogy változatokban gazdag típust képviselnek, mint például (a magyar anyagban) általunk átmeneti típusúnak nevezett állókáinkról (11–12. kép), — amelyeket gyökértelen, nem hagyományos egyéni alkotásoknak véltünk —

⁹² GÖNCZI: i. m. (1937) 124.

⁹³ VÁCLAVEK, M.: Národopisná výstava na Vsetině ve dnech 14–28. srpna 1892. Český Lid, II. (1893): 225. (Lásd még a 3. füzet mellékletét is.)

⁹⁴ GUNDA BÉLA: Néprajzi gyűjtőúton. Debrecen, 1956. 154–55.

⁹⁵ ZVIRT, Č.: Národopisná výstava československá. Český Lid, V. (1895): 106, 111.

⁹⁶ БЛОМКВИСТ: i. m. 435, 436.

⁹⁷ Mitteilungen der Anthropologischen Gesellschaft in Wien, XXV.: 139. (Idézi BÁTKY: Utmutató... 167.)

⁹⁸ БЛОМКВИСТ: i. m. 436.

⁹⁹ РУДЕНКО, С. И.: Башкиры. Историко-этнографические очерки. Москва—Ленинград, 1955. 271, 272 (230. ábra).

¹⁰⁰ GÖNCZI: i. m. (1937) 124.

kiderült, hogy pontos megfelelőjük van Belgiumban a vallonoknál,¹⁰¹ továbbá érdekes formaváltozatra találtunk adatot az erdélyi érchegységi mócoknál.¹⁰² A ma rendelkezésünkre álló adatok alapján nem tudjuk nyomon követni e tárgyak eltűnésének kétségtelenül gyorsuló folyamatát, mindössze annyi látszik leszögezhetőnek, hogy e gyermekbútorok eltűnése nyugatról kelet felé halad.

Ki kell térnünk az állni és járni tanulást szolgáló gyermekbútorok történetére is. Történeti adatunk sajnos, még kevesebb van, így be kell érünk



24. ábra. XVI. századi német járóka Petrarca Mester fametszetén.

az egyes eszközök meglétére utaló első adatok idézésével. Igaz ugyan, hogy már az ókorban is használtak (VARRO leírása szerint) a gyengelábú gyermekek járni tanulását megkönnyítő eszközöket, ezek azonban a lábra kötözött térdfeszítő küllők, tehát nem tartoznak az általunk vizsgált gyermekbútorok közé. E térdfeszítő küllők neve *sērpērāstrā* volt.¹⁰³ A késő középkori és kora újkori latin-ságban *sērpērāstrā* ~ *serpērastrum* alakokban fordul elő e szó, s jelentése ekkor hazánkban: Gyermekek járni tanító zekér,¹⁰⁴ ami viszont már kétségtelenül a maiakkal rokon formájú járókát jelenti. Ez ellen látszik szólni SZENCZI MOLNÁR ALBERT adata:

¹⁰¹ SKALNIKOVÁ, OLGA: Národopis v Belgii. Československá Etnografie VII. (1959): 417. (1. ábra: Rekonstrukce selské jizby z valonské časti Belgie. Musée de la Vie wallone, Liege.)

¹⁰² HIELSCHER, K.: Rumänien. Leipzig, 1933. 292. tábla.

¹⁰³ FORCELLINUSI, A.: Totius latinitatis lexicon. Prati, 1858-79. V.: 469a.

¹⁰⁴ PARIZ PÁPAI, FRANCISCUS: Dictionarium Latino-Hungaricum. Tyrnaviae, 1762. 630a.

sērpērā[trā Varro vocat instrumenta, quae puerorum pedibus alligantur, & c. σεραπεραζρα, Olly [zer]zam, kit az gyermekzekci terdec melle koetnec, midoen eloe[zoer jarni kezdneec hogy ne legyen horgas a laboc,¹⁰⁵

ő azonban nem a XVII. századi jelentést adja meg, hanem az ókori fogalmat írja körül magyarul. Ugyanott (a német értelmezésből) jól kiviláglik, hogy e



25. ábra.

XVI. századi angol járóka (walking cage).

ményen szereplő (szintén egy irányba mozgó) járóka publikációját ismerjük (lásd 25. képünket).¹¹⁰ A járókákra vonatkozó első magyar adatok a XVII. századból valók:

korban már gyermekjárószekér jelentésű e szó: Kinderstand. Gangwägelein, darinnen die Kinder gehen lernen. (A továbbiakban németül is körülírja az ókori fogalmat.) Ábrázolások is tanúsodnak arról, hogy a középkorban már ismeretesek voltak a maiakkal rokon formájú állókák, járókák és tolokák. (A forgókra vonatkozó történeti adatokat eddig nem sikerült találnunk.)

Az állókák meglétét bizonyító, általunk ismert első adat P. BRUEGEL egyik 1560-ra datálható festménye („Die Kinderspiele”), amelyen alul, a kép közepétől kissé balra egy állóka látható; a tárgy korláthelmeci állókánkkal rokon, de van felső lapja. ERIXON adata szerint XII. Károly svéd királynak (született 1682-ben) szintén volt állókája.¹⁰⁶

Az általunk ismert első járóka-ábrázolás 1532-ből való: PETRARCA Mester egyik fametszetén láthatunk egy a maiakkal szinte teljesen megegyező, egy irányba mozgó járókát (lásd 24. képünket),¹⁰⁷ Frankfurtból is van adatunk XVI. századi járókára.¹⁰⁸ Szintén német nyelvterületről (de közelebbi helymeghatározás nélkül) 1614-ből is van adat.¹⁰⁹ Angliából egy XVI. századbéli fest-

¹⁰⁵ MOLNÁR de SZENCZ, ADALBERTUS: Lexicon Latino-Graeco-Hungaricum. Nürnberg, 1708. II.: 1188b.

¹⁰⁶ ERIXON: i. m. II.: XLVIII.

¹⁰⁷ SCHEIDIG, W.: Die Holzschnitte des Petrarca-Meisters. Berlin, 1955. 121.

¹⁰⁸ BOESCH, H.: Kinderleben in der deutschen Vergangenheit. Leipzig, 1900. (Monographien zur deutschen Kulturgeschichte, V.) 14. (8. kép.)

¹⁰⁹ BOESCH: i. m. 39. (36. kép.)

¹¹⁰ HARTLEY, D. — M. ELLIOT, M.: Life and work of the people of England. The sixteenth century. London, é. n. 117.



26. ábra.
XVII. századi magyar járóka.



27. ábra.
Alsószászországi tolóka.
(XIV. századi szőnyegről.)



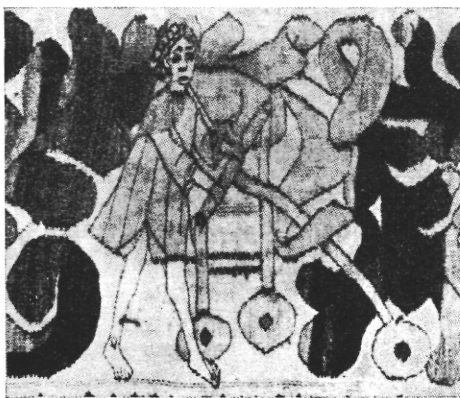
28. ábra.
Frank tolóka. (XIV. századi szőnyegről.)

„A' bölcsőkből avagy rengető teknőkből mennek járásra tanító karikán forgo taligácskákra (Bekerecskékre) az hól a' két ebtendő csöcsemő gyermek járn tanul, (el jár) . . .”¹¹¹

„. . . járn tanul gyermekek, kik talyigácskához támaszkodnak . . .”¹¹²
 „Azután járn tanul a' járásra [zoktató [zekerecskében, 10 . . .”¹¹³ (Ez utóbbi, 1685-ben kiadott munkából idézett szöveg mellett ábrázolást is találunk — lásd 26. képünket.)

A tolokákra vonatkozó első történeti adatok szőnyegeken szereplő ábrázolások: Alsó-Szászországból a XIV. század végéről ismerünk egy T-alapú, merevítés nélküli tolokát (27. kép),¹¹⁴ a frankoktól szintén T-alapú, de íves merevítővel ellátott tárgy ábrázolása áll rendelkezésünkre (28. kép),¹¹⁵ Közép-Németországból pedig egy eddig egyedülálló formaváltozatot ismerünk (29. kép) a XV. század első harmadából.¹¹⁶ Egy Elzászból való 1520-as fametszeten szintén találkozunk a tolokával.¹¹⁷

Mint a fentiekben láttuk, az állni és járni tanulást szolgáló eszközök nemcsak a magyarságnál, hanem Európa más népeinél is általánosak (vagy általánosak voltak) és nagy történeti múltra tekintenek vissza. Az eddigi közlések nem adnak elegendő alapot sem a történeti, sem a széleskörű (szinkronikus) összehasonlító vizsgálatokhoz. A publikációk többsége csak a tárgyak meglétét dokumentálja, a tipizáláshoz, a formaváltozatok megismeréséhez azonban részletes feldolgozásokra, az eddiginél sokkalta gazdagabb képanyagra lenne szükség. Reméljük, hogy a magyar anyag részletes bemutatásával és az összehasonlító anyag feltárására tett kísérletünkkel¹¹⁸ hozzájárultunk e téma kutatásának elmélyítéséhez, s közelebb vittük a megoldáshoz e továbbiakban is sok figyelmet érdemlő kérdést.



29. ábra. Középnémetországi tolóka.
(XV. századi szőnyegről.)

¹¹¹ COMENIUS, J. A.: *Ianva linguae latinae referata aurea*. Bartphae, 1643. 44.

¹¹² POSAHÁZI JÁNOS: *Igazság Istápja* . . . Sárospatak, 1669. II.: 605.

¹¹³ COMENIUS, J. A.: *Orbis sensualium pictus quadrilinguis*. Leutschoviae, 1685. 247. (Az ábrázolás a 246. lapon van; a szövegben szereplő számok mindig a mellékelt képeken látható megszámozott tárgyra utalnak.) — A magyar szöveg mellett a következő sorokat olvashatjuk még az idézett helyen:

Deінде, incedere difcit serperastro, 10 . . .

Darnacht lernet es gehen im Gängelwagen, 10 . . .

Potom fe věj choditi v Chodat'u, 10 . . .

¹¹⁴ JAUQUES, RENATE: *Deutsche Textilkunst in ihrer Entwicklung bis zur Gegenwart* Berlin, 1942. 166. (108. ábra.)

¹¹⁵ JAUQUES: i. m. 162. (105a. ábra.)

¹¹⁶ JAUQUES: i. m. 102. (64a. ábra.)

¹¹⁷ BOESCH: i. m. 39. (37. kép.)

¹¹⁸ Külön is köszönetet kell mondanunk K. CSILLÉRY KLÁRÁNAK, aki az összehasonlító anyag feltárásában mind tanácsaival, mind céduláinak átadásával önzetlenül segített.

A térképen feltüntetett adatok származási helyei

- | | |
|--|--|
| 1. Csicsó, Komárom megye. | 33. Szeged, Csongrád megye. |
| 2. Keszegfalva, Komárom m. | 34. Dunsok, Pest-Pilis-Solt-Kiskun megye. |
| 3. Imely, Komárom megye. | 35. Apatin, Bács-Bodrog megye. |
| 4. Martos, Komárom megye. | 36. Maconka, Heves megye. |
| 5. Kapuvár, Sopron megye. | 37. Bodony, Heves megye. |
| 6. Kocs, Komárom megye. | 38. Szilvássvárad, Borsod megye. |
| 7. Bodmér, Fejér megye. | 39. Borsodgeszt, Borsod megye. |
| 8. Szentgál, Veszprém m. | 40. Mezőkövesd, Borsod megye. |
| 9. Nagymákfa, Vas megye. | 41. Szentistván, Borsod megye. |
| 10. Rózsásszeg, Zala megye. | 42. Ecséd, Heves megye. |
| 11. Vörs, Somogy megye. | 43. Kerecsend, Heves megye. |
| 12. Fadd, Tolna megye. | 44. Átány, Heves megye. |
| 13. Sióagárd, Tolna megye. | 45. Tarnaméra, Heves megye. |
| 14. Bonyhád, Tolna megye. | 46. Jászapáti, Jász-Nagykun-Szolnok megye. |
| 15. Potony, Somogy megye. | 47. Jászkisér, Jász-Nagykun-Szolnok megye. |
| 16. Bószénfa, Somogy megye. | 48. Borsodszirák, Borsod megye. |
| 17. Gálosfa, Somogy megye. | 49. Fancsal, Abaúj-Torna megye. |
| 18. Martonfa, Baranya megye. | 50. Megyaszó, Zemplén megye. |
| 19. Diósvizsló, Baranya m. | 51. Korláthelmecc, Ung megye. |
| 20. Turony, Baranya megye. | 52. Tiszabogdány, Máramaros megye. |
| 21. Nagyharsány, Baranya m. | 53. Nyírcsászari, Szatmár megye. |
| 22. Drávapalkonya, Baranya m. | 54. Karcag-Bócsa puszta, Jász-Nagykun-Szolnok megye. |
| 23. Hercegszöllős, Baranya m. | 55. Hosszúpályi, Bihar megye. |
| 24. Ipolyfödemes, Nógrád m. | 56. Désháza, Szilágymegye. |
| 25. Karancsság, Nógrád megye. | 57. Kecskéháta, Szolnok-Doboka m. |
| 26. Lapujtó, Nógrád megye. | 58. Nagyszalonta, Bihar megye. |
| 27. Kartal, Pest-Pilis-Solt-Kiskun megye. | 59. Nyárszó, Kolozs megye. |
| 28. Abony, Pest-Pilis-Solt-Kiskun megye. | 60. Mindszent, Csongrád megye. |
| 29. Kecskemét, Pest-Pilis-Solt-Kiskun megye | 61. Hódmezővásárhely, Csongrád m. |
| 30. Homokmégy, Pest-Pilis-Solt-Kiskun megye. | 62. Kárászmegyer, Békés megye. |
| 31. Kiskundorozsma, Csongrád megye. | 63. Arad, Arad megye. |
| 32. Tápé, Csongrád megye. | 64. Kisdisznód, Szeged megye. |
| | 65. Oltszem. Háromszék megye. |

A szóföldrajzi térképen feltüntetett adatok és származási helyeik

1. Csicsó (Komárom m.), állószék.
2. Kapuvár (Sopron m.), álló szék.
3. Kocs (Komárom m.), állószék.
4. Bodmér (Fejér m.), gyerekálló.
5. Szentgál (Veszprém m.), állószék.
6. Nagymákfa (Vas m.), állószék.
7. Rózsásszeg (Zala m.), állópad.
8. Fadd, (Tolna m.), állószék.
9. Sióagárd (Tolna m.), állóka.
10. Martonfa (Baranya m.), álló.
11. Diósvizsló (Baranya m.), álló.
12. Turony (Baranya m.), álló.
13. Nagyharsány (Baranya m.), álló.
14. Drávapalkonya (Baranya m.), álló.
15. Lapujtó (Nógrád m.), állószék.
16. Kartal (Pest-Pilis-Solt-Kiskun m.), állószék.
17. Abony (Pest-Pilis-Solt-Kiskun m.), álló.
18. Kecskemét (Pest-Pilis-Solt-Kiskun m.), álló.

19. Tápé (Csongrád m.), álló~állóka.
20. Szeged (Csongrád m.), álló.
21. Maconka (Heves m.), állószék.
22. Bodony (Heves m.), állószék.
23. Szilvásvár (Borsod m.), állószék.
24. Borsodgeszt (Borsod m.), gyermekállóka.
25. Mezőkövesd (Borsod m.), állószék~állóka.
26. Szentikstván (Borsod m.), állószék.
27. Ecséd (Heves m.), állószék.
28. Átány (Heves m.), gyermekálló.
29. Tarnaméra (Heves m.), állószék.
30. Jászakisér (Jász-Nagykun-Szolnok m.), gyermekálló.
31. Borsodszirák (Borsod m.), állóka.
32. Fancsal (Abaúj-Torna m.), állóka.
33. Megyaszó (Zemplén m.), állóka.
34. Korláthelmec (Ung m.), állószék.
35. Tiszabogdány (Máramaros m.), gyermekállató.
36. Nyírcsászári (Szatmár m.), gyerekállószék.
37. Karcag—Bócsa puszta (Jász-Nagykun-Szolnok m.), álló.
38. Hosszúpályi (Bihar m.), állóu.
39. Désháza (Szilágy m.), gyermekállóka.
40. Nagyszalonta (Bihar m.), álló.
41. Nyárszó (Kolozs m.), lyukasszék.
42. Mindszent (Csongrád m.), álló.
43. Hódmezővásárhely (Csongrád m.), álló.
44. Kárászmegyer (Békés m.), állószék.
45. Arad (Arad m.) állóka.

Térképünkön nem tüntettük fel a nagyobb területekre, illetve etnikai csoportokra vonatkozó adatokat, azonban a jobb áttekinthetőség kedvéért újra idézzük ezeket is, de — a jegyzetek felesleges szaporítását elkerülendő — a forrásokra, éppen úgy, mint fentebb, nem hivatkozunk ismét.

Szigetköz: állószék, (Vasi) Hegyhát: állószék, Göcsej: állószék, Bakonyalja: állószék, Balatonmellék: állószék, Somogy megye: állószék—állóka, Ormánság: álló, Nógrád megye: állóka, „Palócföld”: állóka~állóka, „Matyóvidék: állószék, Gömör megye: ácsika, Szabolcs megye: gyermekállószék, Szeged vidéke: álló~állóka, Hódmezővásárhely vidéke: álló, Arad megye: álló.

MÁNDOKI LÁSZLÓ

Stehstühle, Gehschulen und Laufgeräte für Kleinkinder im Ethnographischen Museum Budapest

In vorliegender Studie werden die Stehstühle und Gehschulen, ebenso die „forgó” und „tolóka” aus dem Besitz des Ethnographischen Museums Budapest behandelt und neben dem gegenständlichen Material wurden auch Fotos, Zeichnungen und schriftliche Angaben des Ethnographischen Archives des Museums und schliesslich die im Schrifttum erscheinenden Hinweise aufgearbeitet.

Kindermöbel, die dem Kleinkind das Stehen und Gehen beibringen, sind im ganzen ungarischen Sprachgebiet verbreitet (siehe Karte 1: auf grössere Gebiete und ethnische Gruppen bezügliche Angaben sind in der Karte gestrichelt eingezeichnet) und bilden in unserer Art Typen und Formen so reichen volklichen Kultur eine eigene Gruppe.

Vier Typen von Stehstühlen sind in unserer Heimat bekannt. Der erste, primitivste Typ (nur einmal belegt) ist ein geschlossener, seitlich verschalter Stehstuhl ohne obere Platte (Bild 1). Der zweite Typ umfasst die Gruppe der Stehstühle ohne Brettverschalung (Bild 2—8), der dritte ist verschalt und teilt sich in zwei Untertypen, glatt und auf Rädern ruhend (Bild 9—10). Der vierte Typ, Verfasser nennt ihn Übergangstyp, ist ein Stehstuhl mit oder ohne

Boden, in seinen oberen Rahmen ist ein mit einem Kreischnitt versehenes bewegliches Brett eingelassen und das Kind kann in ihm so einige Schritte gehen (Bild 11—12). Die beigegebenen Abbildungen veranschaulichen auch gut den Reichtum der Formvarianten, weiters dokumentieren sie gebührend die Häufigkeit der in die Decke eingelassenen Löcher, in die dem Kind der Essnapf gegeben wird.

Unsere Gehschulen bilden eine an jennigfache Formen reiche Gruppe von Kindermöbeln, die technische Lösung sozuzagen jedes Gegenstandes wechselt. Das einzige Unterscheidungsmerkmal nach dem sie in Typen eingereiht werden können ist, sie bewegen sich in einer oder in beliebiger Richtung. Der erste Typ wird von den Bildern 13—14 gezeigt, den anderen Typ veranschaulicht das Bild 15; zu diesem sei bemerkt, er stammt von in Ungarn lebenden Deutschen.

Bei uns sind zwei Typen des „forgó“ bekannt, beim ersten wird ein waagrechter Arm in die Deichsel eingefügt und dieser Typ hat zwei Formvarianten, den einfachen „forgó“ mit der kreuzförmigen Deichsel und jenen mit der gekreuzten, eingefassten Deichsel letzterer Typ wird im Bild 16 gezeigt. Beim zweiten Typ wird eine kreisrund gebogene Rute in die Deichsel des „forgó“ eingelassen. Neben dieser Formvariante mit Reifen (die in Ermanglung einer ungarischen Darstellung im Foto eines lettischen Objektes, Bild 17. gezeigt wird) gibt es auch andere Formvariante, bei dieser wird der starre Rutenreifen von einer aus Riemen gebildeten Schleife ersetzt.

Unsere „tolóka“ (Bild 18—22) stellen unter den ungarischen Kindermöbeln die formenreichste Gruppe dar, neben Stücken mit T-förmigem und V-förmigem Grund gibt es auch Objekte mit rechteckigen Grundformen und bei allen diesen finden sich auch mit graden oder bogenförmigen Versteifungen ausgestattete Modelle.

Die Typen und Formvarianten zeigen — wenigstens auf Grund der Kartographie der uns heute zur Verfügung stehenden Angaben — kein bezeichnetes Verbreitungsbild und können weder an ethnische Gruppen noch an geographische Einheiten geknüpft werden. Vielleicht werden sich bei späteren, Materialsammlungen ethnische Unterscheidungen zeigen, obgleich wir auch da nur auf aus dem Gedächtnis gegebene (internationale) Angaben rechnen können, denn diese Geräte sind schon in Abnahme begriffen. Haben wir erst alle dem Erlernen von Stehen und Gehen dienende Kindermöbel sämtlicher ungarischer Museen bzw. das Material des ausserhalb unserer Landesgrenzen lebenden Ungartums kennen gelernt, so werden wir hoffentlich zu diesem Thema mehr sagen können.

Die volklichen Namen der untersuchten Kindermöbel sind bisher nicht sehr aufschlussreich. Mappierbares Material geben nur die volklichen Namen der „állókák“, die Verbreitungsgebiete der mit *szék* (Stuhl) oder *áll* (stehen) zusammengesetzten Worte trennen sich sichtlich wahrnehmbar (siehe die wortgeographische Karte). Die letztere Namensform erscheint vorwiegend in Gebieten der Grossen Tiefebene. Die volklichen Namen der übrigen Objektgruppen sind recht mannigfaltig, ja, man könnte fast sagen, so viele Objekte, so viele Namen, ausgenommen unsere „tolóka“, die überwiegend „tolókoci“ bzw. „tolószékér“ (Schiebewage) genannt werden. Die wortgeographische und interethnisch-vergleichende Untersuchung der volklichen Namen verspricht wenigstens so viel Belehrung wie die Forschungsarbeit an den Objekten.

Mit einer vergleichenden Untersuchung der Lehrbehelfe, mit denen Kleinkinder das Stehen und Gehen erlernen, ist die Wissenschaft noch im Rückstand, die Mehrzahl der bisherigen Publikationen beschränkt sich darauf, das Vorhandensein einiger Objektgruppen zu bestätigen, infolge des Fehlens von Abbildungen und detaillierten Beschreibungen bieten sich für die Einordnung in Typen und vergleichende Untersuchung derselben nur wenig Möglichkeiten. Bisher hat bloss Moszyński versucht, ein europäisches Verbreitungsbild der Kindermöbel zu schaffen dieses Bild konnte aber heute schon in vielen Belangen angeändert, erweitert und verfeinert werden.

Stehstühle und Gehschulen gibt es nicht nur bei den Slawen und deren Nachbarn Mitteleuropas, sie sind auch in West- und Osteuropa, ja auch in den von Russen besiedelten Gegenden Sibiriens allgemein und nach *Blomquist* sind sie auch bei den im europäischen Teil der Sowjetunion lebenden finnisch-ugrischen Völkern verbreitet.

Nach Moszyński sind die „forgó“ bei den Südslawen häufig, kommen aber da und dort auch bei den Slawen des Nordens vor. Ausser den von ihm erwähnten lettischen und magyarischen Vorkommen kennen wir diesen Gegenstand bei den Schweden und unter den Ostslawen bei den Ukrainern und können weiter feststellen, dass er unter den nördlichen Slawen bei den Morva-Walachen allgemein ist.

Mit den „tolóka“ (Schiebewage) hat Moszyński sich nicht befasst, obgleich diese von den Grossrussen der früheren Gouvernements Perm und Nischegorod und den Ukrainern

gekannt sind und ausserdem gibt es diese Geräte auch bei den Baschkiren (Bild 23). Nach geschichtlichen Quellen waren sie im XIV. Jahrhundert im deutschen Sprachgebiet allgemein.

Die geschichtliche Untersuchung dieser Gegenstände steckt noch in den Kinderschuhen. Auch im Altertum waren der Erlernung des Gehens dienende, die Knie spannende Speichen (serperastra) bekannt, diese können aber mit den hier untersuchten Gegenständen nicht verglichen werden; im Latein des ausgehenden Mittelalters und der beginnenden Neuzeit wurden mit diesem Wort den heutigen Formen ähnliche Gegenstände bezeichnet, das können wir aus Darstellungen feststellen.

Abbildungen von Stehstühlen und Gehschulen finden wir vom XVI. Jahrhundert beginnend, die Schiebewagen sind aber vom XIV. Jahrhundert von aus dem deutschen Sprachgebiet stammenden Bilderteppichen bekannt. Über den Gebrauch von „förgó“ wurden geschichtliche Angaben bisher nicht gefunden.

Weil diese Kindermöbel immer mehr ausser Gebrauch kommen, bieten sich immer weniger Gelegenheiten, sie auf ihren Gebrauch und auch vom gesellschaftlichen Standpunkt zu untersuchen, deshalb gewinnt neben der Publikation von Museumsstücken die möglichst vollständige Sammlung verstreuter literarischer Hinweise hohe Bedeutung. Soviel kann festgestellt werden, diese auf eine grosse historische Vergangenheit zurückblickenden Kindermöbel sind von England bis zum Ural, von Schweden bis zum Balkan, fast in ganz Europa, ja in den von Russen bewohnten Teilen Sibiriens, z. B. in den Gouvernements Tobolsk und Irkutsk, ebenso in Turkestan bekannt und im Gebrauch oder waren gebraucht. Nach den derzeit uns zur Verfügung stehenden Angaben können wir den Verlauf des zweifellos beschleunigten Verschwindens dieser Gegenstände nicht verfolgen, sondern nur feststellen, dass das Verschwinden dieser Kindermöbel sich vom Westen nach dem Osten vollzieht.

Wir hoffen, mit der detaillierten Vorführung des ungarischen Materials und mit unserem Versuch vergleichendes Material zu erschliessen, dazu beigetragen zu haben, dieses Thema zu erforschen und diesen viele Aufmerksamkeit verdienenden Komplex der Lösung nähergebracht zu haben.

Újannon szerzett mezőcsáti cserépedények

A Néprajzi Múzeum 1959-ben 196 Mezőcsáton gyűjtött tárggyal lett gazdagabb, Szentirmai László rajztanár gyűjteményével.¹

Szentirmai László — aki maga is mezőcsáti származású — több mint tíz éve gyűjt néprajzi tárgyakat és főleg arra specializálódott, amiről Mezőcsát immár nevezetes a magyar néprajzban: kerámiára. Gyűjteménye 186 cserépedényből áll, ezenkívül faragásokból. Az edények közül mintegy 130 darabról feltételezhető, hogy helyi készítmény, és 45 darabon évszám is van. DOMANOVSKY György Mezőcsáti kerámia c. könyvében azt írja, hogy az összes ismert mezőcsáti cserépedény száma nem haladja meg a 250-et,² így tehát Szentirmai gyűjteményének 130 darabja mintegy egyharmaddal növeli az ismert mezőcsáti kerámia emlékanyagát. Ennek jelentőségét nem hangsúlyozhatjuk eléggé, tudván, hogy Mezőcsát Hódmezővásárhely mellett az a fazekasközpont, ahonnan a legrégebb tárgyak maradtak fenn, és népi kerámiája egészen kimagasló helyen áll magyar és európai szinten. A Néprajzi Múzeumban százegynéhány mezőcsáti edény volt, Szentirmai gyűjteményével tehát több mint megkétszereződött az anyag.

Az új gyűjtemény Mezőcsáton készült edényeit formák és azon belül műhelyek, mesterek szerint tárgyaljuk. DOMANOVSKY idézett művében részletesen elemezte az egyes mesterek stílussajátosságait, olyan részletesen, amilyenre korábban nem volt példa a magyar néprajzi irodalomban. Ennek alapján lehetőségessé vált, hogy a tárgyak egy részénél — különösen a feliratosaknál — meghatározzuk a készítés mesterét vagy a családi műhelyt.

Miska csak egyetlen egy került elő, — ez is mutat e tárgy ritkaságára, — de igen korai darab, 1831-ből való és Szentirmai egy kútból húzta ki.³ (I. ábra). Minthogy a legkorábbi ismert mezőcsáti miska 1828-ból való,⁴ ez most a második legrégebb darab. Egyes jegyek alapján az 1828-as miskával vethető össze: a felirat négyszöge a fül alatt mindkét darabon csak karcolt vonallal határolt, nem plasztikus csikkel, mint a későbbi darabokon; hasonló a „János” szó írása is, az oldalsó minta karélyos levelei; mindkét darabon hiányzik a később oly jellegzetes kigyó. A vastagon kitöltött, kétszer meghajló szár és

¹ A tárgyakat 59.150.1—196 számokon leltároztuk be.

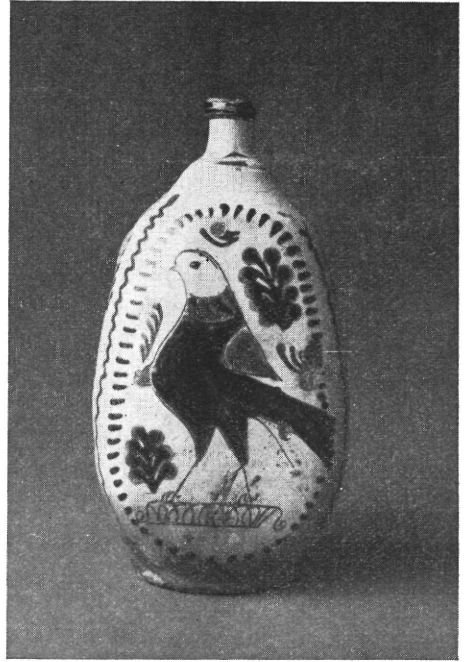
² Bp., 1953. 9.

³ 59.150.194

⁴ DOMANOVSKY i. m. I kép. 51.31.382.



1. ábra. Miskakancsó. 1831, ismeretlen mezőcsáti mester munkája. Ltsz.: 59.150.194.



2. ábra. Butykos. 1859, valószínűleg Rajczy Mihály munkája. Ltsz.: 59.150.3.

körülötte az ügyetlenül komponált levelek viszont egy másik miskára emlékeztetnek, a miskolci Herman Ottó Múzeum darabjára,⁵ ezt DOMANOVSKY a Néprajzi Múzeum 1833-ból származó kiváló szépségű miska mesterének tulajdonítja.⁶ Az 1831-es miska mestere tehát egyelőre még ismeretlen, de stílusjegyei összekapcsolják más korai mezőcsáti darabokkal, szintén ismeretlen mesterek műveivel. A megrendelő Nagy János bíró volt, a „Bíró” szó betűi keretszerűen, függőlegesen vannak elrendezve.

Az új gyűjteményben összesen 50 butella, *butykos* az, amit mezőcsátinak tulajdonítunk; néhány darabnál a készítés helye kétséges. (A továbbiakban a helyi elnevezést, a „butykos” szót használjuk DOMANOVSKY-t követve, annak ellenére, hogy múzeumi gyakorlatunkban e formát dél-alföldi szóval „butellá”-nak nevezünk, megkülönböztetésül a korsó alakú szintén „butykos”-nak nevezett pálinkás edénytől.)

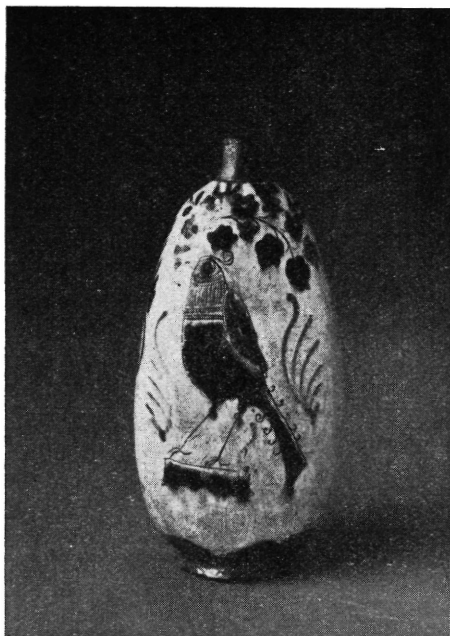
Kétségtelenül Rajczy Mihály munkája egy 1861-ből való butykos, felirata szerint kivételképpen „bugykos”.⁷ Ez a jól ismert madaras-virágos minta első típusához tartozik,⁸ amelyből a legkorábbi ismert darab 1857-ből

⁵ DOMANOVSKY: i. m. 26 kép. HOM 5801

⁶ DOMANOVSKY: i. m. 2 kép. 51.31.384

⁷ 59.150.1.

⁸ DOMANOVSKY: i. m. 13



3. ábra. Butykos. 1851,
Kovács Dániel munkája.
Ltsz.: 59.150.3.



4. ábra. Butykos. 1864, karcolt
díszítménnyel sárga máz alatt.
Kovács Dániel munkája. 59.150.5.

való.⁹ Ettől a jellegzetes típustól eltér egy 1859-ből való butykos,¹⁰ (2. ábra.) szintén Rajczy munkája, amelyen a madár begyes formája emlékeztet Rajczy 1845-ben készített hasábos butykosának madarára.¹¹ Rajczy műhelyére vall a madár fejének finom, realiztikus megrajzolása, a madár két oldalán a bogyós fürt és a felirat számjegyeinek írása. A szárny színe kivételesen nem piros — mint Rajczy összes többi darabján — hanem zöld. Ez a darab tehát abból a korszakból való, amikor még nem alakult ki határozottan a később oly jellegzetes butykostípus. A Rajczy iskolához tartozik még egy problematikus butykos ügyetlen rajzú vörösszárnyú madárral 1880-ból,¹² amikor a mester már nem élt. (Rajczy 1869-ben halt meg.)¹³ Felirata, különösen a számjegyek írása Rajczy írására emlékeztet. Szövegének mulatságos részlete: „Álgyon meg bennünket /a ki a sárgarépát/ Meg hegyezte és a ret/ket feketére festette”. Finom formája szerint talán Rajczy munkája egy kis egyszínű zöld butykos, — mindenesetre korai darabnak látszik.¹⁴

⁹ 129.661

¹⁰ 59.150.6.

¹¹ DOMANOVSKY: i. m. 14 kép.

¹² 59.150.2.

¹³ DOMANOVSKY: i. m. 19.

¹⁴ 59.150.47.

A Kovács család műhelyét 12 butykos képviseli, valamennyi évszámos. Írása alapján Kovács Dániel I. munkája egy 1851-ből való darab, a legkorábbi madaras butykos, amit a Kovács családtól ismerünk¹⁵ (3. ábra). Eddig csak 1868-ból ismertünk madaras butykoszt a Kovács családtól,¹⁶ virágos butykoszt azonban már 1848-ból.^{16a} A Kovács családra vall nemcsak a betűvetés, hanem a felirat szövege is, mert míg Rajczy mindig évszámmal kezdi a feliratot, a Kovács család szokásos szövege mindig e szavakkal kezdődik: „Készült ez a butykos . . .” és az évszám a szöveg végére kerül. A madár egyes jegyei jellegzetesek a Kovács műhelyre, — a szem körüli karika, a fej mellett kunkorodó toll, a fark melletti kunkorékok, a madár alatti barna ág,¹⁷ de míg a Kovács műhely darabjainál a madár szárnya zöld szokott lenni,¹⁸ e korai darabnál nem zöld a szárnya, hanem piros. Maga a madár rajza sokkal finomabb, természetesebb és kevésbé stilizált, mint Kovács Dánielnek és követőinek későbbi darabjaiban. E butykos ismeretében szükséges felelevenítenünk DOMANOVSKY tanulságos elgondolásait a mezőcsáti madaras-virágos díszítmény fejlődéséről, a Rajczy és Kovács műhely viszonyáról. DOMANOVSKY abból a feltevésből indult ki, hogy Rajczy 1843-as madaras tálja és Kovács Dániel első madaras butykosa között 23 év telt el. „Feltételezzük, — írja, — hogy Kovács Dániel Rajczy munkásságának ismeretében — bizonyára látva annak sikerét is — valami hasonlóra törekedett, de csak oly mértékben, hogy saját családjának és műhelyének hagyományait ne adja fel teljesen . . .”¹⁹ Az új gyűjtemény 1851-ben készült butykosa sem az évek számában, sem stílusában nem áll olyan távol a Rajczy-féle butykosok madaras-virágos ábrázolásaitól, mint azt DOMANOVSKY az eddigi anyag ismeretében vélte. Ha összehasonlítjuk Kovács Dániel 1851-es butykosát Rajczy Mihály jellegzetes butykosával,²⁰ a két darab természetű madara közel áll egymáshoz, míg később a Kovács család madaras-virágos díszítményei erősebben elstilizálódtak. Minthogy Rajczytól kislakú butykoszt csak 1857-ből ismerünk, lehetséges, hogy Kovács Dániel a kis forma kialakításával, illetve annak madárral való díszítésével megelőzte Rajczyt, aki viszont megelőzte őt a madaras díszítmény tálakon és hasábos butykosokon való alkalmazásával. Így tűnik az eddigi anyag ismeretében. Mindenesetre elmondhatjuk, hogy ez az 1851-es butykos sokkal előbbre teszi a Kovács műhely stílusának fejlődését, mint eddig gondoltuk, párhuzamosabbá Rajczy és Kovács Dániel munkásságát és újra felveti a közös gyökér, a mezőcsáti kerámia előzményeinek kérdését.²¹ Választ főleg a régészeti anyaggal való összehasonlítás adhat, de megemlíthetjük, hogy a madár gyakori díszítőelem volt már a XVI-XVII. század edényein is, főleg tálakon.²²

¹⁵ 59.150.3.

¹⁶ DOMANOVSKY: i. m. 17 kép. 138.423.

^{16a} DOMANOVSKY: i. m. 72 és 73 kép. 127.444.

¹⁷ DOMANOVSKY: i. m. 13.

¹⁸ DOMANOVSKY: i. m. 24.

¹⁹ DOMANOVSKY: i. m. 24.

²⁰ 59.150.1.

²¹ DOMANOVSKY: im. 35.

²² Vö. L. G. A debreceni fazekasipar emlékei a XVI-XVII. századból. A Debreceni Déry Múzeum Évkönyve, Debrecen, 1941. 159—164.

²³ 59.150.5.



5. ábra. Butykos. 1854,
Kovács Dániel munkája. Ltsz.: 50.150.4.



6. ábra. Butykos.
1903, karcolt díszítménnyel zöld máz alatt.
Horváth Sándor munkája. Ltsz.: 59.150.30.

Kétségtelenül Kovács Dániel I. munkája még két butykos, s mindegyik különleges a maga nemében. Egy 1864-ben készült darab²³ egészen unikumszámba megy a csáti edények között: nem színezett, hanem csak karcolt madaras-virágos minta díszíti fehér engob alapon vasoxidos sárga máz alatt. Tökéletes, ragyogó kis darab (4. ábra). Egy másik 1854-ből való butykos²⁴ (5. ábra) kártyaszerű rajzának párja egyszerűbb változatban a Néprajzi Múzeum egyik darabján látható,²⁵ s e díszítmény karélyos levele az 1865-ből való K. D.-val szignált miskán is fellelhető.²⁶

A további butykosok egyelőre csak általánosságban köthetők a Kovács család műhelyéhez, de lehetséges, hogy ezek között is akad Kovács Dániel I.-nek munkája. A zöldszárnyú madár változatai hat butykoson tanulmányozhatók 1867-től 1905-ig.²⁷ Olyan butykos is van a Kovács család darabjai között, amelynek alapszíne zöld, ezeknél a madár szárnya nem zöld, hanem vörös, hogy a háttértől elüssön. Egyik 1895-ből, a másik 1901-ből való.²⁸ Zöld madaras butykost eddig a Kovács családtól nem ismertünk, csak a Hor-

²⁴ 59.150.4.

²⁵ 51.33.249.

²⁶ DOMANOVSKY: i. m. 46 kép. 54.40.76.

²⁷ 59.150.7–15, (1867–1905).

²⁸ 59.150.12 és 13.



7. ábra. Butykos. 1902, ismeretlen mezőcsáti mester munkája. Ltsz.: 59.150.55.

váth családtól, virágos mintáját azonban igen.²⁹ Egy 1885-ben készített butykos újra egyedülálló: a színes fűrtös-virágos mintát sárga máz fedi.

A Horváth család műhelyét 20 éves számú és feliratos butykos képviseli,³⁰ valamint 7 felirat nélküli, mindkét oldalon egyforma vörösszárnyú madárral díszített darab.³¹ A feliratos darabok több csoportba oszthatók. Horváth Sándornak 11 butykos tulajdonítunk,³² írásának azonosítását két szignált darab könnyíti meg: az „Ugyan édes csaplárosné . . .” kezdetű, amelynek végén teljes nevét írta ki,³³ és egy zöld madaras-virágos darab, amelyet csak kezdőbetűivel jelzett.³⁴ A fent kívül még két zöld alapszínű madaras butykos van tőle.³⁵ És van egy különleges zöld darab, amelyen a madár nem színezett, hanem csak karcolt, akárcsak Kovács Dániel fent említett sárga mázas darabja³⁶ (6. ábra). Mezőcsáton tehát nemcsak a színezett sgraffiato alkalmazását ismerték, hanem az egyszínűét is, amely a hódmezővásárhelyi butellákra oly jellemző.

Horváth Sándor sógora, Bartha György írása világosan elválik a Horváth műhely csoporton belül, szövegei eredetiek, tréfásak.³⁷ Példaképpen idézzük az egyiket:³⁸

„Anno 1891 ben
Az én nevem bu
De más képen kos
Míg mezőt termetem
Lehetet rajtam fos
Legelt rajtam ju
disznó számár
Az eredeti bünek
Letem godnoka már

²⁹ 129.493.

³⁰ 59.150.16–35, (1874–1910)

³¹ 59.150.36–42.

³² 59.150.24–35.

³³ 59.150.26.

³⁴ 59.150.33.

³⁵ 59.150.27 és 29

³⁶ 59.150.30.

³⁷ 59.150.20–23 (1890–1900)

³⁸ 59.150.21.

A gazdám neve
Földi Istvány már
Most az a szericsim
Józan nem iszós
Tudom mit pártol
Gdom viseli huszon
nigy pinz áruval
leszek in teli.”

Valószínűleg Barthának lehet tulajdonítani az egyedülálló kicsi 9 cm-es butykost, zöldszínű madaras darab, amely Arnót János részére készült.³⁹

A Horváth műhelyhez tartozó több butykos írását nem tudjuk mesterhez kötni. Így az új gyűjtemény két darabjának⁴⁰ felirata ugyanannak a kéznek a műve, aki DOMANOVSKY könyvében a 62. képen közölt butykost készítette⁴¹ amit ő is ismeretlen mesternek tulajdonít. Írásával különvállik egy másik darab is, amely „Kotsis Orbán Ház kötő”-nek készült.⁴² Itt említjük meg, hogy Horváth Sándor butykosai között is van egy darab, amelyen szerepel a tulajdonos foglalkozása: „juhoknak Pásztora P. Varga Ferenc”.⁴³ Nem köthető mesterhez a mindkét lapjukon a Horváth-féle vörösszárnyú madárral díszített butykosok sem, amelyeken a madár rajza a teljes dekadenciáig követhető.

A mesterrel való azonosítást, amelyet DOMANOVSKY a felirat és a madaras-virágos minta elemzése alapján végzett, a keskeny oldal mintájának megfigyelésével is megkönnyíthető. Kovács Dániel butykosaira rendszerint váltakozó irányú karélyos levelek mintája jellemző, egyik levél vörösbarna, a másik sötétbarna színű. Horváth Sándor butykosainak keskeny oldalán sötétbarna bogyós fürt szokott lenni. Bartha Sándor darabjai a színes rozmarinágról is felismerhetőek. A Horváth műhely fent említett ismeretlen mestere hullámvonalívekben elhelyezett csigavonalakkal díszíti butykosainak keskeny oldalát.

Az eddig tárgyalt madaras-virágos butykosokon a minta karcolt körvonalú és ezen belül írókával színezett, a díszítmény tehát az ólommázás engobos kerámia két fontos technikáját egyesíti: a sgraffiatót és az írókával való „írást”. E két technika egyesítése csak ritka helyen van meg az országban, így az Alföldön a Mezőcsát által befolyásolt Tiszafüreden, míg a nagy dél-alföldi központokban, Hódmezővásárhelyen, Mezőtúron csak külön-külön van meg. Nem ismerjük együttesen a Dunántúlról sem. Előfordul azonban a Felsőtiszta vidékén és a Székelyföldön. Igaza van DOMANOVSKY-nak, amikor azt írja: „Nyugodtan állíthatjuk, hogy a foltnak és a vonalnak ez a tudatos közös alkalmazása is jellemző műhelyünk stílusára.”⁴⁴

A tiszafüredi butykosok példáján kimutattuk, hogy a karcolt kontúrú darabok megrendelésre készültek, míg az írókával írt edényeket piacra szán-

³⁹ 59.150.28.

⁴⁰ 59.150.18 és 19.

⁴¹ 129.653. L. még DOMANOVSKY: i. m. 57 kép.

⁴² 59.150.17.

⁴³ 59.150.35.

⁴⁴ DOMANOVSKY: i. m. 15.

ták.⁴⁵ Így lehetett Mezőcsáton is. Innen is ismerjük mindkét oldalukon csakis írókával írt butykosokat, Szentirmai gyűjteményében néhány darab van belőlük.⁴⁶ Nagyon szép és viszonylag korainak látszik egy sötétbarnával színezett egyszerű, de nagyvonalú darab.⁴⁷ Van teljesen egyszínű zöld butykos is.⁴⁸ Különös darab egy 1902-ből való butykos, amelynek formája átmenetet mutat a tiszafüredi butykosok felé és csakis felirata tanúsítja, hogy mezőcsáti.⁴⁹ Mintája írásos és elszórt karélyos levelekből áll, sötétbarna színben,



8. ábra. Disznó alakú butykos. 1872, feltételezhetőleg Horváth Sándor munkája. Ltsz.: 59.150.90.

egyik oldalán függőleges felirat: „Éljen a haza” (7. ábra). E butykos figyelmet Mezőcsát és Tiszafüred összefüggésére és arra, hogy a forma sem döntő mindig a hovatarozás megítélésénél.

Különleges még egy darab: formája szerint butykos, de felirata „kulacs”-nak mondja.⁵⁰ 1900-ban „Tóth János írta unalmában” Mezőcsáton, — e fazekas nevét eddig nem ismertük. Az edény két lapját apróbetűs felirat teljesen teletölti, nehezen olvasható, mert a karcolt betűket sötétzöld máz fedi. A feliratot ecsettel festett levelek szegélyezik. Az ecsetfestés és a butykos hasas formája Sárospatak edényeire emlékeztet. Ez a darab teljesen elüt a mezőcsáti típustól.

Figurális butykos kettő van a Szentirmai gyűjteményben, egyik sündisznó, a másik disznó alakú. A sündisznó⁵¹ megegyezik a DOMANOVSKY által közölt darabbal,⁵² amelyen Horváth Sándor jellegzetes monogramja

látható. Bár az évszám 1824., DOMANOVSKY ezt az évszámot hamisnak tartja, mert Horváth Sándor csak 1854-ben született.⁵³ Feltevését megerősíti Szentirmai sündisznója, amelyen bővebb feliratban Horváth Sándor kezeírása és az 1897-es évszám látható. A másik disznó alakú kis butykosnak nincs párja az eddigi mezőcsáti anyagban (8. ábra). Feltételezhetőleg ennek is Horváth Sándor volt a készítője, mert tudjuk róla, hogy ő — a formák mestere —

⁴⁵ KRESZ M.: Fazekas, korsós, tálás. Néhány szempont fazekasközpontjaink kutatásához és összehasonlításához. Ethn. 1960. 362.

⁴⁶ 59. 150. 43 és 44.

⁴⁷ 59. 150.54.

⁴⁸ 59.150.46 és 47.

⁴⁹ 59.150.55.

⁵⁰ 59.150.56.

⁵¹ 50.150.89.

⁵² DOMANOVSKY: i. m. 80 kép. 51.31.392.

⁵³ DOMANOVSKY: i. m. 43 és 20.

disznó alakú butykost is csinált, és órá mutat az írás is. Készítési éve 1872.⁵⁴

Felmerül a kérdés, miért készült ennyi butykos Mezőcsáton? Feleletet adott erre az öreg mezőcsáti gazda Halomba bácsi, a fazekas Bartha „Gyuri” egykori cimborája. A butykos főleg lakodalomba kellett, mert régen nem bor, hanem pálinka volt a főital a mulatságban, „akinek volt bora, bort ivott, de a pálinkának ott kellett lenni.” Az ő lakodalmára 25 litert vettek. Az asztalt végigrakták butykosokkal, — „e vót a divat” — kölcsönkérték, hogy legyen elegendő. A bort viszont pohárból itták, csak a násznagy uraknak tettek elébe kulacsot (fakulacsot), „a násznagy becsben vót tartva”.

Érdekes, hogy hasonló volt a pálinkásbutellák használata Hódmezővásárhelyen, ahonnan szintén annyi maradt fenn. Lakodalomkor itt is butellákkal terítették meg az asztalt, abból ittak pálinkát vacsora előtt. Amikor a lakodalom folyamán a pálinkát felváltotta a bor, butella helyett feltették mindenkinek a kulacsot: fakulacsot vagy cserépkulacsot. Ez a szokás 1904-körül kezdett elmaradni, amikor kocsmákat béreltek ki lakodalmakra és a kocsmáros gondoskodott ivóedényekről.

Tiszafüreden a kis pálinkás butykosok más használatára emlékeznek. Itt útra vittek benne italt, mégpedig leginkább olyankor, amikor a gazda kilátogatott a távolfekvő legelőn őrzött jószághoz, ilyenkor vitt butykosban pálinkát, hogy megkínálhassa a pásztort.

A díszesebb egyedileg készített edények között kiemelkedő tárgy Szentirmai gyűjteményében egy áttört tál három apró lábbal 1854-ből, azonban sajnos csaknán maradt fenn⁵⁵ (9. ábra). Eddig három áttört tál ismert Mezőcsátról, mindhárom a Herman Ottó Múzeumban van.⁵⁶ DOMANOVSKY egyet közöl belőlük, ezt a körzővel való előrajzolás alapján Rajczy munkájának tartja.⁵⁷ A mi tálunk hátlapján a bekarcolt felirat betűvetése tanúsítja, hogy ennek Kovács Dániel I. volt a mestere, az „Sz. E.” kezdőbetűk pedig a tulajdonos nevére vonatkoznak. Megható a felirat mellett bekarcolt kis tulipán. A körzővel készült minta a többi alföldi áttört tálhoz kapcsolja ezt a finom darabot, a színezés és az apró írásos díszítmény pedig jellegzetes csáti.

Szintén Kovács Dániel I. munkája a gyűjtemény egyik legkiemelkedőbb és legszebb tárgya, egy 1854-ből való tintatartó, „kalamárisz”⁵⁸. Ezt a tárgyat Kovács Dániel névjegyével szignálta, a névjegy, a felirat, a tárgy stílusa teljesen kapcsolódik a DOMANOVSKY által tárgyalta perdöntő miskához, amelyen ugyanez a monogram szerepel.⁵⁹ De egy másik névjegy is olvasható a tintatartón, mégpedig két helyen: „H. N. S.”, Horváth Nemes Sára nevének kezdőbetűi, ki Kovács Dániel I. anyja volt és a szájhagyomány szerint maga is nagyon szépen tudta írni az edényeket.⁶⁰ A kalamáris színével, stílusával jól illeszkedik bele az ismert mezőcsáti munkák közé, és egyik legszebb népi tintatartónknak mondható. Eddig Mezőcsátról nem volt tintatartó múzeu-

⁵⁴ 59.150.90. DOMANOVSKY: i. m. 29.

⁵⁵ 59.150.97.

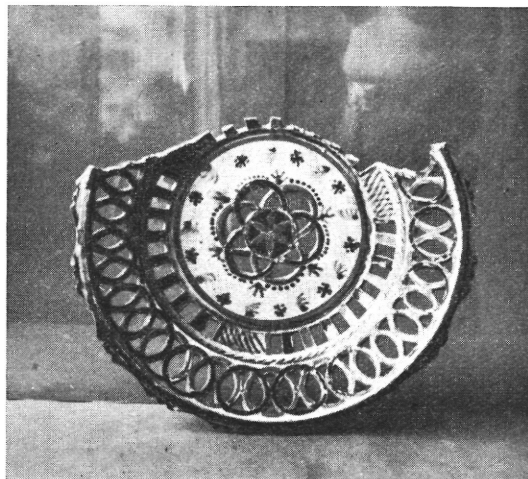
⁵⁶ DOMANOVSKY: i. m. 38.

⁵⁷ Uo. 8. kép.

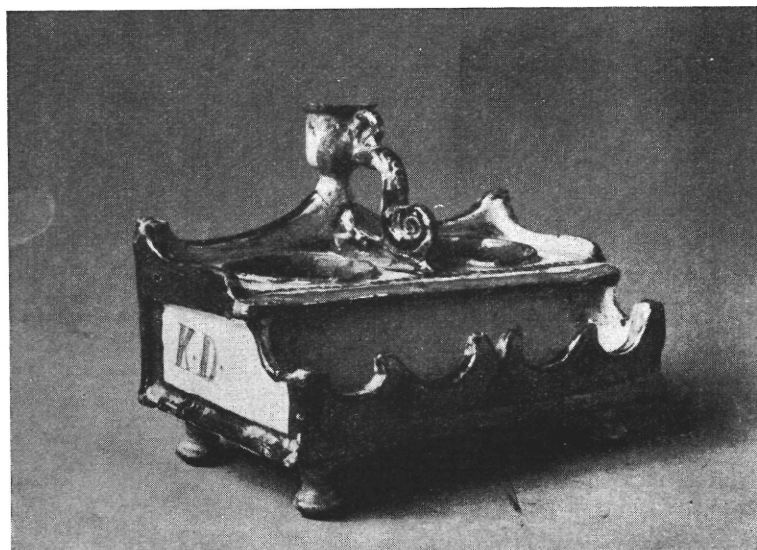
⁵⁸ 59.150.87.

⁵⁹ DOMANOVSKY: i. m. 23.

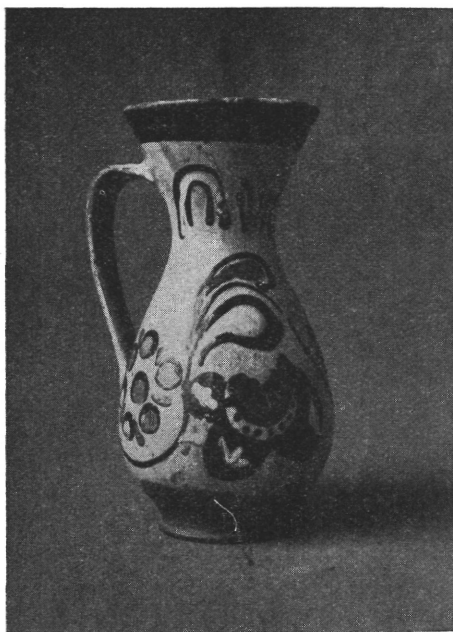
⁶⁰ Uo. 19.



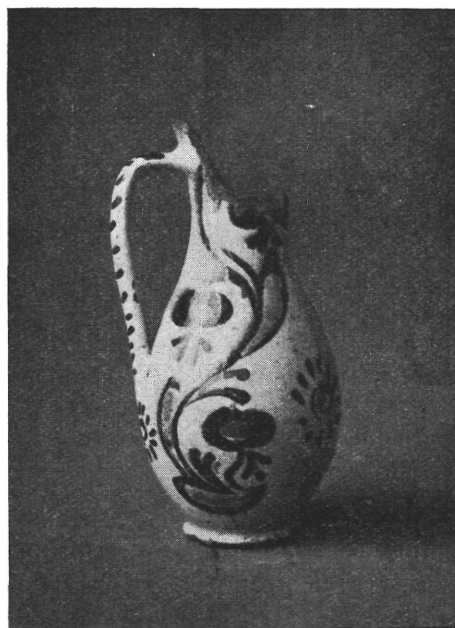
9. ábra Áttört tál. 1854, Kovács Dániel munkája. Ltsz.: 59.150.97.



10. ábra. „Kalamárizs”. 1854, Kovács Dániel munkája. Ltsz.: 59.150.87.



11. ábra. Bokály. Világoszöld alapon, talán Rajczy Mihály munkája. Ltsz.: 59.150.79.



12. ábra. Bokály. Talán Rajczy Mihály munkája. Ltsz.: 59.150.81.

munkban, a miskolci múzeumban van egy zöldmázás darab, ezt DOMANOVSKY megemlíti, de képét nem közli.⁶¹

Bokály az Alföldről alig van, s nagy ritkaságszámba megy. DOMANOVSKY két mezőcsáti bokályról tud, de nem mutatja be őket.⁶² Annál nagyobb érdeme a Szentirmai gyűjteménynek, hogy hat bokály van benne, ezek közül négy a múlt század közepéről, talán Rajczy műhelyéből, sajnos mind sérült (11. és 12. ábra). Három bokály alapszíne sárgás-fehér,⁶³ egy halvány zöld,⁶⁴ a színes minta mindegyiken írásos, igen erőteljes, mozgalmas. Egy barna bokály már századvéginek látszik, apró zöld díszítménye alapján tisztafüredi is lehetne.⁶⁵ Egy bokály pedig a köznapi edényekhez hasonlóan — ezekből alább lesz szó — vörös alapon zölddel *rázott*.⁶⁶

Gyűjteményeinkben Mezőcsátot leginkább díszes ünnepi edények, főleg butykosok és miskák képviselik. Az emlékanyag tárgyalásánál DOMANOVSKY — joggal — ezekre helyezte a hangsúlyt. Használati edény (helyesebben olyan edény, amit főként piacra készítettek, mert hiszen a díszedényeknek is volt használati rendeltetésük) annál kevesebb maradt fenn. Mint DOMANOVSKY

⁶¹ Uo. 11.

⁶² Uo. 11.

⁶³ 59.150.80, 81, 82.

⁶⁴ 59.150.79.

⁶⁵ 59.150.121.

⁶⁶ 59.150.78.

írja: „Sajnos azonban ez az anyag a leginkább pusztuló és ezért ebből oly kevés maradt ránk, hogy egyelőre olvasni sem tudunk belőle.”⁶⁷ Szentirmai gyűjteményének egyik legnagyobb érdeme, hogy megjavította az arány eltolódását és szép számban hozott ilyen köznapi használati edényeket is. Így az új gyűjtemény teljesebb képet ad a mezőcsáti fazekasmesterség termékeiről.

Megpróbáltam helyszíni gyűjtéssel is kiegészíteni ezt a képet. Mezőcsáton a fazekasság gyakorlása már több évtizede múlt el teljesen, az utolsó mesterek közül Kovács Bálint II. 1927-ben halt meg. Csupán egykori fazekasok leszármazottjaival sikerült beszélni, Horváth József unokájával, Szilágyi Jánosné sz. Horváth Erzsébettel (apja kovács volt) és Kovács Bálint leányával, Zarándinéval. Viszonylag az utóbbi emlékezett legvilágosabban a műhelyben folyó munkálatokra, bár maga már nem vett részt benne. Az edények használatáról, helyi elnevezéséről más falubeliektől is gyűjtöttem adatokat, e téren még sokkal elevebb az emlékezet.

Más fazekasközpontokban szerzett tapasztalatok szerint megpróbáltam Mezőcsáton is feltenni a kérdést: hány edény fért az égetőkemencébe, és melyik edényből mennyit készítettek, illetőleg a kereskedőnek milyen mennyiségben adták át az egyes edényfajtákat. Erre a kérdésre adott válasz adja meg az egyes formák készítésének arányát, és ezzel a fazekasközpont jellegét határozza meg. Szemem előtt a szomszédos Tiszafüred példája lebegett, ott főként tálasedényt, köcsögöt és szilkét készítettek, korsót nem, (azt mondták az agyag nem megfelelő) tűzálló edényt sem, (ez sehol sem készült az Alföldön) más formákat pedig csak kis mennyiségben. Százalékban kifejezve: 57% tálasedény volt, 28% köcsög, 14% szilke és bögre.⁶⁸ Mezőcsáton számszerű feleletet már nem tudtam kapni kérdéseimre, kiderült azonban — és a Szentirmai gyűjtemény összetétele is ezt bizonyítja, — hogy e téren is hasonlított a helyzet Tiszafüredhez.

Kovács Bálint leányának emlékezete szerint „két koci edény” ment az égetőbe és a kereskedőnek százával adták el az edényt. Tálát magába sohasem égettek, hanem két sor tejes köcsögöt raktak a kemence fenekére szájával lefele. A különböző méretű tálak elnevezését már nem tudja, sem értéküket nem ismeri. Szavaiból azonban kitűnik, hogy a tálasedénynek itt is olyasféle rendje volt, mint Tiszafüreden, Mezőtúron, vagy másutt az országban. „Tál volt olyan egész nagy is, mint ez a lavor, olyanokat nem nagyon sokat csinált. Volt ugyan, hogy rendeltek, Keszire is tudom sokat, disznóvágásra is használták. Ilyen kisebbeket számítottak kettőt egyszámba, azért mondták *páros tálnak*.” Halványan *krajcáros tál*, *garasos tál* elnevezésekre is emlékszik.⁶⁹ A *leveses tál*ról határozottan mondja: „ilyen rámája volt, volt olyan kis fa, avval faragták azt a kis élit neki. Csináltak fület is, oda volt ragasztva. Kívül is mázas.”⁷⁰ A legkisebb formát, mint más vidéken, itt is *csészének* nevezték.⁷¹ Ilyen belül sárga, kívül zöld rámás csészéje ma is van Zarándinéknak, apja munkája.

⁶⁷ DOMANOVSKY I. M. 25.

⁶⁸ KRESZ M.: I. M. 346—7, 356.

⁶⁹ A *páros tál* elnevezés Mezőtúron, a *krajcáros* és *garasos tál* elnevezés Tatán ill. Csákváron fordul elő. KRESZ: I. M. 333.

⁷⁰ A többi táltól eltérő alakú, kívül is mázas füles *leveses tál*at Tiszafüreden, Mezőtúron, Sárospatakon is csináltak. KRESZ: I. M. 340, 346, 348.

⁷¹ Vö. Tiszafüred, Mezőtúr, Hódmezővásárhely. KRESZ: I. M. 341.

Tálasedény volt a fazekasok legfontosabb készítménye Mezőcsáton és bár múzeumunkban eddig is voltak csáti tálak és tányérok szép számmal, nagyméretű tál alig akadt. Annál nagyobb öröm, hogy Szentirmai gyűjteményében hét darab nagy tál van (36–48 cm átmérőjűek) és két kisebb tál.⁷² Forma szerint egy kivételével⁷³ mind a jobban megbecsült leveses tál alakját mutatják, alapszínük — kettő kivételével⁷⁴ — zöld. Kovács Bálint leánya szerint a színek között „a zöld volt a legdrágább” (kéket Mezőcsáton nem használtak). A minta valamennyi tálon írásos, karcolt nincs köztük. Zöld alapon a díszítmény többnyire sötétbarna, esetleg vörös és sárga színezéssel. Több tál öblében ferdén elhajló virágot írtak⁷⁵ (13. ábra). Aránylag kevés csíkozás tagolja a tálakat, vagy nincs is csíkozás. Az egyetlen darab, amelyik nem leveses tál formájú, sötétbarna alapszínű és élénkszínű minta ékesíti.⁷⁶

Kevés tányér van Szentirmai gyűjteményében és eredetük bizonytalan. Felmerül Mezőcsát és Tiszafüred kerámiájának elhatárolási nehézsége. Ennek példája egy vöröses okker színű tányér, alapszíne és aprólékos peremmintája miatt tiszafüredinek vélnénk, viszont a Mezőcsátra jellemző ferdén elhajló középmita miatt talán mégis csáti munka.⁷⁷ A mezőcsáti köznapi edények egyik jellemző díszítómódja látható egy másik tányéron: vörösbarna alapon (*magaszíne*, azaz engob nélküli agyag alapon) zölddel foltozott, *rázott*.⁷⁸

Tejesköcsög és szilke volt a tálasedény mellett a legfontosabb áru, amit Mezőcsát fazekasai kereskedők számára piacra készítettek. Láttuk, hogy az égetőkemencét köcsög nélkül nem is lehetett berakni. Az edények méreteinek és mennyiségének itt is megvolt a rendje. Kovács Bálint leánya szerint a teljes köcsög egy, másfél, két és három literes nagyságban készült, a nagyobból csak kevesebbet csináltak. Volt *magaszíne* mázasan, volt zöld is, sárga is, „csíkok voltak benne, volt olyan, hogy virágos volt az oldala.” Eddig Mezőcsátról csupán kisköcsög volt múzeumunkban,⁷⁹ DOMANOVSKY meg sem említi a formák tárgyalásánál. Az új gyűjteményben három darab van, csak valószínű, hogy mezőcsátiak. Elég alacsony, hasas edények, egyik mázatlan, „Május” felirattal,⁸⁰ a másikon leöntött díszítmény van, amit másutt „holdas”-nak neveznek.⁸¹ A harmadik darab sötétbarnával *rázott*, majd széles vörös és zöld függőleges sávokat festettek rá ecsettel,⁸² Tehát — más vidékekhez hasonlóan — leginkább gyors egyszerű eljárásokkal tarkázták a tejesköcsögöket. — Megjegyezzük, hogy a köcsög szót Mezőcsáton egyáltalában nem használják, *tejes csupornak*, *tejes bögrének*, *tejes fazéknak* mondják a tárgyalt edényt.

Hét szilke van a Szentirmai gyűjteményben, mármint az a forma, amit Mezőtúron „gömbölyű szilké”-nek neveznek, amiben ételt vittek a mezőre,

⁷² 59.150.98—103 és 155—157.

⁷³ 59.150.103.

⁷⁴ 59.150.103 és 156.

⁷⁵ 59.150.101 és 157.

⁷⁶ 59.150.103.

⁷⁷ 59.150.196.

⁷⁸ 59.150.70.

⁷⁹ 78.496, 130.064.

⁸⁰ 59.150.130.

⁸¹ 59.150.195.

⁸² 59.150.129.

szemben a szögletes hasú kis komaszilkékkel. A tiszafüredi edények között gyakori ez az alak, azonban Mezőcsátról eddig úgyszólván hiányzott gyűjteményeinkből. Múzeumunkban van egy nagyon szép sötétbarna alapszínű darab, képét DOMANOVSKY közli,⁸³ a formák tárgyalásánál azonban mellőzi. Kovács Bálint leánya homályosan emlékszik azokra az elnevezésekre, amelyek a szilke nagyságára vonatkoznak, volt „négy embernek való”, „öt embernek való”, — „talán a négy literes volt a négy embernek való” mondja.⁸⁴ Tehát a



13. ábra. Nagy tál
Zöld alapszínű. Ltsz.: 59.150.101.



14. ábra. Szilke.
Sárga alapszínű. Ltsz.: 59.15.930.

szilkéknek is megvolt a rendje, akár csak a tálasedénynek vagy a tejescsupornak. A hét szilke között kettő zöld alapszínű, mint a leveses tálak. Az egyik zöld szilkén sötétbarna díszítmény, körbefutó koszorú, a ráma vonalkázása, a fülön elhelyezett évszám (1910)⁸⁵ teljesen azonos a tiszafüredi szilkédíszítményével.⁸⁶ Mezőcsát mellett szól, hogy Kovács Bálint leányánál láttunk hasonlót, fülén évszámmal, amit ő határozottan apja munkájának mondott. A másik zöld alapszínű szilkénél már díszítménye alapján is bizonyos a mezőcsáti származás: e mellett szól az erőteljes minta, a Tiszafüreden hiányzó sárga szín alkalmazása.⁸⁷ Ugyancsak Kovács Bálinttól ered egy barna alapú darab.⁸⁸ Egyik fehér szilke díszje jellegzetesen mezőcsáti, mégpedig elég korai, szépen kidolgozott karélyos levelű virágmintával.⁸⁹ Egészen különösen művé-

⁸³ DOMANOVSKY: i. m. 91 kép.

⁸⁴ Hasonló elnevezések fordulnak elő Gömörben. Vö. HERKELY K.: Lice fazekassága. Kézirat. EA. 427.

⁸⁵ 59.150.165.

⁸⁶ Vö. 20.456 és 78.867

⁸⁷ 59.150.92

⁸⁸ 59.150.94.

⁸⁹ 59.150.95.

szies egy ragyogó sárga alapszínű darab, az edényt két-két széles függőleges barna ecsetvonás osztja több mezőre, a bátor ecsetvonások között ellentétként apró írásos vonalkák vannak és a mezőkben egy-egy kerek virág vörös és zöld levelekkel⁹⁰ (14. ábra). Ez a szilke az egyik legszebb, legmutatósbab tárgy Szentirmai gyűjteményében. Végül egy sötétzöld egyszínű szilkét említünk még, formája szerint szintén mezőcsáti.⁹¹

De bármilyen alkalmas volt a szilke arra, hogy a határba benne kivigyék az ételt, semmiesetre sem lett volna illendő, hogy gyermekágyas asszonyhoz menjenek vele. Ezt a célt a szögletes hasú kis szilkék, *komacsészék* szolgálták. Szentirmai gyűjteményében hét darab van ebből a formából, amelyet eddig csak Tiszafüredről ismertünk.⁹² Újra a Tiszafüredtől való elhatárolás nehézségei bukkannak fel, Mezőcsát mellett szól néhány jellegzetes csáti színezésű darab, továbbá az a tény, hogy Szentirmai két darabot Kovács Bálint leányától vett, mint apja munkáját. Az egyik zöld alapon színes mintájú⁹³, a másik vörösbarna alapon zölddel írott,⁹⁴ ez csáti színezés, de a mintája Tiszafüredre emlékeztet. Két darab sötétbarna rázással tarkított és vasoxidos sárga mázzal fedett⁹⁵ ez is csáti, mert vasoxidos mázat nemigen használtak Tiszafüreden. Egy kis komaszilke egyszínű zöld.⁹⁶ Leginkább Tiszafüred felé mutat két darab: az egyik sötétbarna alapon aprólékosan írott,⁹⁷ a másik alapszíne vöröses okker rozsmaringos mintával.⁹⁸

Bár tűzálló edényt nem csináltak Mezőcsáton, a sütő-főző edények közül kalácsütő mégis készült, Szentirmai gyűjteményében öt darab van belőlük.⁹⁹ E mellett Gömörből, a tűzálló edények hazájából is került kalácsütő Mezőcsátra,¹⁰⁰ de ezt az agyag világos színe különbözteti meg a Csáton készült daraboktól, mert az alföldi agyag vöröses színű. Amellett a forma is más, a csáti kalácsütők oldala sokkal íveltebben hajlik. Valamennyi engob nélkül a vörös agyag alapon zölddel és fehérrel rázott. Egy nyeles *tészaszedő*, *le vesszedő kanál* is bekerült a gyűjteménybe, ez ugyanolyan módon tarkázott, mint a kalácsütők.¹⁰¹

Megemlítünk még szűrőtálat, *lyukas tálat*, kívül-belül mázasak, belül zöld színűek, kívül agyagszínűek. Egyik alakja a leveses tálakhoz hasonló, nagyobb füllel és három kicsiny lábbal.¹⁰² A másik egyenes oldalú, kis talppal.¹⁰³ Néhány kicsiny bögre is tartozik a gyűjteménybe, továbbá kettős *paprikatartók*. Az utóbbiak között két szép vasoxidos darab van, egyikén a sárga máz alatt fehér engob alapon karcolt minta (15. ábra). Feltételezhető, hogy barát-

⁹⁰ 59.150.93.

⁹¹ 59.150.166.

⁹² 78.868.

⁹³ 59.150.58.

⁹⁴ 59.150.59.

⁹⁵ 59.150.125 és 126.

⁹⁶ 59.150.61.

⁹⁷ 59.150.127.

⁹⁸ 59.150.60.

⁹⁹ 59.150.149–152, 154.

¹⁰⁰ 59.150.153.

¹⁰¹ 59.150.77.

¹⁰² 59.150.163.

¹⁰³ 59.150.76.

ságból készült. A tárgy ép és két kis fődője is megmaradt.¹⁰⁴ A másik paprikatartó sötét alapon írásos díszítményű.¹⁰⁵

Nagyobb számú csoport a fedőké, vagy hús darab van belőlük, többnyire kicsiny, 10 cm átmérőjű darabok. Rendszerint agyagalapon csíkozottak és tanulmányos példát nyújtanak, hogy egyszerű eszközökkel, csíkozással, csigavonallal, pontozással és vonalkézással milyen változatos mintákat lehet összehozni. Ezeknél az egyszerű daraboknál lehetetlen meghatározni, hogy



15. ábra. Paprikatartó karcolt díszítménnyel. Ltsz.: 59.150.66.



16. ábra. Mázas virágcserep. Ltsz.: 59.150.84.

Mezőcsát vagy Tiszafüred volt a készítés helye. Bizonyos, hogy Mezőcsáton sok fedő készült. Kovács Bálint leánya szerint az égetőkemence berakásánál az edények között „felül voltak olyan lyukak” és azokat fedőkkel rakták be. A fedők tehát a kemence helyének jó kihasználása végett is kellettek. A kis fedőket tejes csuprokra használták. Némelyiknek pereme van és valószínűleg valamilyen edénnyel illett össze, a nagyobbak talán bödönfedők voltak. Ezek között két nagyob darab évszamos: az egyik 1897-ből való,¹⁰⁶ a másik igen késői, 1926-ból való,¹⁰⁷ amikor már csak Kovács Bálint dolgozott. Mindkettő zöld alapon színesen írott mintájú.

Ősszel — mondja Kovács Bálint leánya —, virágoscserpeket csináltak. Ezek nyilván mázatlanok voltak, de akadt mázas, írásos mintájú is, mert szerencsére egy bekerült a Szentirmai gyűjteménybe¹⁰⁸ (16. ábra), — elmondhatjuk, hogy ez szinte az egyetlen mázas virágcserep hagyományos díszítéssel, ami az országból bárhonnán ismert volna.

¹⁰⁴ 59.150.66.

¹⁰⁵ 59.150.67.

¹⁰⁶ 59.150.74.

¹⁰⁷ 59.150.75.

¹⁰⁸ 59.150.84.

Vizeskorsót nem csináltak sem Mezőcsáton, sem Tiszafüreden, de pálinkás butykoskorsó néha készült, ilyen a DOMANOVSKY által bemutatott darab, amit Horváth József csinált 1889-ben.¹⁰⁹ Ehhez hasonló formájú és halványzöld színű *butykos* a Szentirmai gyűjteményben is van, igen késői darab, füle alján évszám: 1922, tehát csak Kovács Bálint munkája lehet.¹¹⁰

Sem korsó, sem tűzálló edény nem készült Mezőcsáton, ezeket az edényfajtákat más fazekasközpontokból hozták még a mesterség virágkorában is. Erről DOMANOVSKY két ízben szól, mondván, hogy Mezőtúr „már akkor szállított Mezőcsátnak, amikor itt még működő fazekasok voltak”,¹¹¹ továbbá, hogy a mesterség kihalása óta Csát cserépedények terén „behozatalra szorul” és „a ma is működő Mezőtúr látja el.”¹¹²

A Szentirmai gyűjtemény különböző vidékekről származó edényei képet adnak arról, hogy honnan milyen edényeket hoztak Mezőcsátra, érdemes tehát ezeket a tárgyakat is áttekinteni. Tiszafüred, Gömör megye, Mezőtúr és az alföldi korsós mesterség központjai, néhány sárospataki és gyöngyösi darab fordul elő a Szentirmai gyűjteményben, sőt egy mohácsi korsó és egy ónmázás bokály is akad.

Többször utaltunk arra, hogy Tiszafüred és Mezőcsát kapcsolatára új problémák vetődnek fel. DOMANOVSKYTÓL tudjuk, hogyan hatott Mezőcsát Tiszafüred fazekasságára az 1840-es években Rajczy Mihály tanítványán, ifj. Nagy Mihály személyén keresztül.¹¹³ A két fazekasközpont kapcsolata később is eleven maradt. Horváth József unokája (aki 1897 februárjában született, nagyapja pedig annak az évnak nagypéntekén halt meg) elmondotta, hogy gyermekkorában még megvolt az *égető*, nagyapja halála után egy Bresenczy nevű segéd folytatta a mesterséget, aki később vasutas lett, és egy Füredre való segéd. Tehát nemcsak Mezőcsát hatott Tiszafüredre, hanem — legalább is az utóbbi években — Tiszafüred is hatott Mezőcsátra. Ez is magyarázza, hogy sokszor oly nehéz a két fazekasközpont edényeit egymástól megkülönböztetni, és hogy több edényt, amelyet eddig tiszafüredinek gondoltam volna, mezőcsátinak kell tartanom. (A tiszafüredi alakú butykos, a ferde virágú tányér, a komaszilkék és a szilkéknek is egy része, a fődők nagy része valószínűleg mezőcsáti; a kis kancsók csoportja tiszafüredinek tűnik.) Eddig Tiszafüredre jellemzőnek gondoltam a vöröses okker alapszínű, a fülön elhelyezett évszám gyakorlatát, aprólékos mintáit, — most úgy tűnik, hogy e sajátosságok Mezőcsáton is fellelhetők.

Kétségtelen azonban, hogy valódi tiszafüredi darabok is elkerültek Mezőcsátra, ezt több szignált tárgy bizonyítja. Legjelentősebb egy 1887-ből való butykos, amelyen rajta van mind a műhely tulajdonos Katona Mihály, mind a nála dolgozó fazekassegéd, Márki István neve.¹¹⁴ Van egy kis rátétes tányér, amit felirata szerint Katona Kálmán csinált 12 éves korában, 1910-ben.¹¹⁵ Ezenkívül még több butellára és tálra merem teljes határozottsággal állítani, hogy Tiszafüreden készültek.

¹⁰⁹ DOMANOVSKY: i. m. 11 kép. 51.31.429.

¹¹⁰ 59.150.85.

¹¹¹ DOMANOVSKY: i. m. 34.

¹¹² DOMANOVSKY: i. m. 6.

¹¹³ DOMANOVSKY: i. m. 33.

¹¹⁴ 54.150.53.

¹¹⁵ 54.150.73.

Nagyobb csoport gömöri edény — mintegy 14 darab — mutatja mennyire fontos vásárcörzete volt Gömörnek az Alföld és különösen Mezőcsát vidéke. Egy másik tanulmányomban részletesen leírtam hogyan látták el a tűzálló agyagban gazdag gömöri fazekasfalvak az Alföld népét fazekakkal és más sütő-főző edényekkel és arról is szóltam, hogy míg a fazekat elvitték egészen az Alföld déli részére, a mázasabb edények vásárcörzetének határa éppen Mezőcsát volt.¹¹⁶ A gyűjtemény gömöri tárgyai szépen illusztrálják az elmondottakat: egyrészt tűzálló edény került be, háromlábú serpenyő,¹¹⁷ kalács-sütő¹¹⁸, kis mázatlan csupor¹¹⁹ — fazék nincs köztük, de tudjuk, hogy a *tőt fazék* Csáton is általános volt, — másrészt korsó¹²⁰ és pálinkás butykoskorsó¹²¹ (ezekből 8 darab). Az egyik korsó papirsablonnal készített virága a közelebbi készítési helyet is elárulja: süvetei lehet¹²². Egy butykoskorsó ritka művészies hatású színezéssel válik ki: függőleges sárga-barna-zöld folytatott mázcsíkok élénkítik.¹²³ Ilyen színes folytatott mázú csíkozást Gömörből eddig a serpenyőkről ismertünk, ¹²⁴ ezúttal a butykoskorsó mellett egy köpülön¹²⁵ és egy páros fazék töredékén is találkozunk vele.

Korsót nemcsak Gömörből hoztak Mezőcsátra, hanem méginkább az Alföld korsós központjaiból. Négy darab fekete mázatlan korsó bizonyítja, milyen népszerű itt ez az edény, kettő valószínűleg nádudvari, kettő talán mezőtúri lehet. (Tiszafüred, sőt Szentes is számításba jöhet.) A mázas túri korsó kedveltségéről négy darab tanúskodik, egyik egyszínű zöld, egy írásos, kettő pedig ecsetes díszű.

Összefoglalásul vizsgáljuk meg, hogy az új gyűjtemény mennyiben gyarapította eddigi ismereteinket Mezőcsátrol és miben járul hozzá DOMANOVSKY megállapításaihoz.

Végigtekintve a mezőcsáti edények formáit, most néhány olyan edény került be múzeumunkba, amelyet DOMANOVSKY említ ugyan, de eddig a mi múzeumunk anyagából hiányoztak: tintatartó, áttört tál, bokály, dísznő alakú butykos. Néhány eddig is képviselt formát DOMANOVSKY elmulasztott tárgyalni: ilyen a szilke, a kisköcsög, a kettős paprikatartó. Az ún. használati edények közül DOMANOVSKY „lábosokat, fazekakat, szilkéket, bödönöket” említ. Szilkék és köcsögök valóban készültek Mezőcsáton, feltételezhetőleg bödönök is; lábosok, fazekak azonban nem. Ezt a felsorolást tovább szaporíthatnánk: komacsésze, kalács-sütő, szűrőtál, tézstaszedő, virágcserep is készült Csáton.

Színezés és ornamentika terén nagy különbséget kell tenni az ún. dísz-edények és a használati edények között. Sgraffiató és íróka közös alkalmazása csak a díszedényeken volt szokásos, így a butykosokon, miskákon, tintatartókon és áttört tálon. Mint DOMANOVSKY megállapítja, ezekre az edényekre

¹¹⁶ KRESZ M.: i. m. 314.

¹¹⁷ 59.150.110.

¹¹⁸ 59.150.153.

¹¹⁹ 59.150.117.

¹²⁰ 59.150.176, 177.

¹²¹ 59.150.178—182.

¹²² 59.150.176.

¹²³ 59.150.113.

¹²⁴ 5278 és 78.794.

a sárgásfehér alapszín jellemző. Akadt csak sgraffiatóval díszített edény: egy zöldmázás és egy sárgamázás butella és egy kis paprikatartó.

A tálasedények alapszíne általában sötétbarna, a sárgásfehér és zöld ritka, írja DOMANOVSKY. Tegyük hozzá, volt a tálak között vörösarna is, és a csészék között élénk sárgaszínű. Hasonló a szilkék színezése. Mind a tálasedények, mind a szilkék és a többi „használati edény” mintája csakis írókával festett. Karcolt díszítmény ezeken az edényformákon nem fordul elő, — a díszedények között azonban van írásos mintájú darab (sőt a miskák háta is gyakran írásos). Írásosak a bokályok is, ezek között gyakran látszik a sárgásfehér alapszín.

A zöld színt gyakoribbnak kell mondanunk, mint DOMANOVSKY vélte, az új gyűjteményben 22 db alapszíne zöld (butykos, bokály, levesestál, szilke, komacsésze, fedő, butykoskorsó). Egyszínű zöld edény — fehér engob alapon zöldmázás edény — nagyon gyakori a magyar népi kerámiában, a fenti mezőcsáti darabok azonban zöld öntőfesték alapon színesen (sötétbarna, sárga és vörös) festettek és e fölött van az átlátszó máz. Az ilyen színezés más vidéken alig használatos, — tiszafüredi edények közül csak butykoson fordul elő, gyűjteményünkben ezenkívül Tótkomlósról, Szamosújvárról és Désházáról vannak színes mintájú zöld edények. Ez a színezés főleg a XIX. század vége felé lett divatos, legalább is ezt mutatják a mezőcsáti évszámú butykosok.

Végül szólnunk kell a használati edények egyszerűbb gyors színezéséről: a magafalán való tarkázásról. Zöld és fehér fröcskölést, *rázást* kalácsstűtőn, téasztaszedőn, tejesköcsögön, tányéron és bokályon láttunk, a magafalán való csíkozást a kis fedőkön.

Az egyes mesterek művészi fejlődéséhez is nyújt támpontot az új gyűjtemény, főleg Kovács Dániel személyisége áll előttünk gazdagabban az áttört tál, a kalamáris és a két korai butykos jóvoltából. Ez a két butykos és a korai Rajczy darab a madaras-virágos típus alakulásának kezdeteit szemlélteti. A butykos-sorozat a Horváth család munkásságát is bővebben mutatja be, és alátámasztja DOMANOVSKY feltételezését az egyik figurális butykos hamis évszámáról.

Elmondhatjuk, hogy a Szentirmai gyűjtemény megerősíti és kiegészíti DOMANOVSKY György megállapításait a mezőcsáti kerámiáról és egyben teljesebben és életszerűbben állítja elének a mezőcsáti fazekasok munkásságának képét.

KRESZ MÁRIA

¹²⁵ 59.150.112.

¹²⁶ 59.150.111.

¹²⁷ 59.150, 168, 169.

¹²⁸ 59.150.170, 171.

¹²⁹ 59.150.172.

¹³⁰ 59.150.173.

¹³¹ 59.150.174, 175.

¹³² DOMANOVSKY: i. m. 9.

¹³³ 53.61.97.

¹³⁴ 38.181, 38.184.

¹³⁵ 139.046.

Neuerwerbung des Ethnographischen Museums: Keramik-Sammlung aus Mezőcsát

Unter den 1959 erfolgten namhaften Bereicherungen des Ethnographischen Museums Budapest ragt jene Sammlung hervor, die von László Szentirmai in Mezőcsát erworben werden konnte. Den Hauptwert der aus 196 Objekten bestehenden Sammlung bildet Keramik, ist doch Mezőcsát wegen seiner künstlerischen Keramiken, die auch György Domanovszky in seinem „Keramik von Mezőcsát“ betitelten Werk verarbeitet hat, berühmt. Die bisher in sämtlichen Museen gezeigten Stücke von Mezőcsát belaufen sich auf etwa 250 Objekte, die jetzt erworbene neue Sammlung umfasst etwa 130 in Mezőcsát erzeugte Stücke, zeigt neue Varianten von Arbeiten berühmter Töpfermeister, einige bisher selten belegte Typen und Formen. Die Arbeit vermittelt einen Überblick über die Sammlung und stellt fest, die aus dem Material gewinnbaren Erkenntnisse bestätigen im allgemeinen die Forschungen von György Domanovszky und fassen gleichzeitig die neuen Ergebnisse zusammen, die durch Betrachtung der Sammlung, besonders was die Bedeutung der Gebrauchsgegenstände anlangt, festzustellen sind.

Fatárgyak féregmentesítése*

Az esztergomi Keresztény Múzeum Magyarország második legnagyobb kép- és szoborgyűjteménye, amelyeknek egyik legértékesebb része a XIV-XVI. századi táblaképek és faszobrok gyűjteménye. A múzeum faműtárgyain a rovarkártevők hihetetlen pusztítást végeztek. Csak példaként említem meg, hogy az egyik értékes XVI. század eleji szobornak, az „Alistáli Madonná”-nak a talapzatán levő holdsarlót a rovarkártevők néhány év alatt teljesen elpusztították, úgy, hogy ma már a sarló eredeti helyét és alakját megállapítani sem lehet.¹ A különböző kopogóbogarak elleni védekezést megnehezítette az is, hogy az Anobium-félék nemcsak a nagyértékű műtárgyakba fúrták be magukat, hanem az egész épület faanyagába. Így természetesen az összes nyílászáró szerkezetek (ajtók, ablakok), mennyezetek és padozatok mind fertőzöttek.

Ilyen körülmények között az egyes tárgyak rovarmentesítése a szokásos hazai és külföldi anyagok alkalmazásával nem vezetett a kívánt eredményre. Nem vezethetett már csak azért sem, mert ezek az anyagok csupán a rovarok elpusztítására korlátozódtak, de az újabb behatolás ellen védelmet nem biztosítanak. Éppen ezért szükségessé vált olyan anyagnak vagy anyagoknak alkalmazása, mely a tárgyaknak hosszú időre biztos védelmet nyújt a rovarkártevők behatolása ellen.

A leggyakoribb rovarmentesítő eljárás a konzerváló anyaggal való rovarölés,² formalinos mérgezés,³ ciánózás.⁴ Ezeket az eljárásokat, mint már említettem, pont az épület fertőzöttsége következtében nem lehetett alkalmazni, mert ha a rovartelenített tárgyat a raktárba vagy a kiállítási helyiségbe visszavitték volna, néhány napon belül, — természetesen a rajzási időt véve figyelembe — újból fertőződnének. Ilyen esetben a xylofosz rovarirtás sem vezet eredményre.⁵ A különféle szagokkal való rovarriasztás nálunk még nem alakult

* Bár az ismertetés képzőművészeti alkotásokon mutatja be eredményeit, folyóiratunkban mégis helyet adunk a leközlésére, mivel néprajzi anyagot kezelő múzeumok számára ugyanúgy hasznos tanulsággal bír. (Szerkesztő)

¹ MUCSI ANDRÁS szóbeli közlése.

² Restaurálás és konzerválás kézikönyve. 50. old. (MMOK. 1952.)

³ CSILLAG GY.—SZALAY Z.: Szovjet múzeumok restaurálási módszerei. (Kézirat)

⁴ PLENDERLEITH H. J.: The conservation of antiquities and works of art. London. 1956.

⁵ DITRŐGINÉ, SALLAY K.: Gyakorlati tapasztalatok a restauráló laboratóriumban. Déri Múzeum Évkönyve. Debrecen, 1957. 85.

ki és így nem is alkalmazható.⁶ Ugyancsak kezdeti állapotban van még a rovarok hormonnal való irtása is.⁷

A kutatásra és kísérletezésre rendelkezésre álló rövid idő szükségessé tette, hogy olyan anyag után kutassak, amely gyorsan hat, alkalmazása biztos, a műtárgyak anyagának, festésének nem árt, későbbi restaurálás alkalmával a fa ragaszthatóságát nem csökkenti, nem jár jelentős súly-növekedéssel, a fa eredeti tulajdonságát, szövetszerkezetét nem befolyásolja, színét nem változtatja meg, és ami a leglényegesebb, hosszú időre védelmet nyújt az újabb behatolás ellen.

A kutatás fő célja a rovar-kártevők elleni védekezés, olyan anyagok alkalmazása, amelyek hazai viszonyok között bármikor beszerezhetők és alkalmazásuk nem túl komplikált.

E szempontokat figyelembe véve a kísérlet céljára háromféle anyagot használtam fel. Ezeket az anyagokat szerves oldószerben — benzinben — oldva alkalmaztam.

A felhasznált anyagok a következők:

1. p-dichlor-benzol (global)
2. γ -hexachlor-cyklohexán (HCH)
3. p,p-dichlor-diphenyl-trichlor-etán (DDT)

E három vegyület közül kereskedelmi forgalomban csak a p-dichlor-benzolt lehet olyan állapotban kapni, mely közvetlenül felhasználható. A másik két vegyületet a forgalomban levő növényvédő illetve rovarirtó szerekből kellett kivonni, mely nagy anyagveszteséggel és sok munkával járt.

A vizsgált anyagok előállítása.

A vizsgálat megindításához — mint már fentebb említettem — a szükséges alapanyagokat kereskedelmi forgalomban levő növényvédő ill. rovarirtó szerekből vontam ki, az alábbiakban ismertetett módon:

p,p-dichlor-diphenyl-trichlor-etán (DDT) kristályosítása „Hungária Matador”-ből :

50 gr. „Hungária Matadort” 80 ml. benzinben jól összeráztam, majd ülepedés után a tisztáját — 55 ml-t — injekciós fecskendővel leszívtam. A leszívott tisztáját — most már a p,p-dichlor-diphenyl-trichlore-tán és benzin elegyét — Petri-csészébe engedtem. A Petri-csésze fölé óraüveget helyeztem el úgy, hogy a csésze pereme és az óraüveg között 1 cm-es rés keletkezett. Ezzel elértem azt, hogy a csészében kikristályosodott DDT-n kívül a párolgó benzintől, ha nem is nagy, de bizonyos mennyiségű DDT-t sikerült visszanyerni. (A párolgó benzin, mielőtt a szabadba jutott volna, nekiütődött az óraüvegnek és a benne lévő DDT az óraüvegre felrakódott). Az egész kristályosítás folyamán visszanyert DDT az elméleti számítás alapján csomagolt 10%-os Hungária Matadornak 3,4%-a (1,7 gr.).

⁶ Állatüző illatok. Élet és Tudomány. XIV. (1959.) 671.

⁷ Rovarok irtása hormonnal. Élet és Tudomány. XIV. (1959.) 795.

Hexachlor-cyklohexán (HCH) kristályosítás „Agritox”-ból :

20 gr. Agritoxot 50 ml. benzolba töltöttem, jól összeráztam és leülepttettem. Ülededés után 35 ml-nyi tisztáját leszívtam, és Petri-csészébe töltöttem. A kristályosítást szobahőmérsékleten végeztem. A benzol teljes elpárolgása után a nyert kristályos hexachlor-cyklohexánt (gammexan) visszamérem: súlya 70 cg. volt. A kapott eredményből kitűnt, hogy az eredetileg 10%-os HCH tartalmú Agritox-ból csupán 3,5%-nyi tiszta kristályos HCH-t lehet visszanyerni.

Figyelembe véve azt a körülményt, hogy a gyári csomagolású vegyszerekben a %-tartalom nem fedi mindig a tényleges %-tartalmat, ezért a közölt kristályosítási eredmények csak a kísérleti eredményre vonatkoznak

Vizsgálati módszer és eredmények.

A három alkalmazott vegyületnek — globol, HCH, DDT, — 0,5—1,0—2,0 gr. mennyiségeit adtam 100—100 ml. benzolhoz, így a vegyületek az oldószerben (súly/térfogat) 0,5, 1,0, ill. 2,0%-os arányban voltak jelen. Ezen koncentrációjú oldatokkal olyan faműtárgyakat rovartelenítettem, amelyben a különböző Anóbiium-félék és azok petéi is benn voltak.⁸ A kísérlet folyamán azt tapasztaltam, hogy a HCH és a p-dichlor-benzollal kezelt tárgyakban a rovarok elpusztultak, de a petékből új, életképes egyedek keltek ki, amelyek tovább folytatták pusztító munkájukat, még 2%-os oldat alkalmazása esetén is.

A DDT-vel injektált ill. átitatott tárgyakkal azt tapasztaltam, hogy a 0,5%-os oldat is elpusztította a kifejlett Anóbiium-féléket, és nem volt tapasztalható a petékből kikelő rovarok életjelensége (ürüléssel kevert falisz, kopogó hangok, újabb járatok).

A vizsgálat folyamán kitűnt, hogy a p-dichlor-benzol szobahőmérsékleten minimális idő alatt elpárolog (22 nap alatt!). Ebből következik, hogy a későbbi rovarbehatolás ellen védelmet nem nyújtott és nem is nyújthat.

A tárgyba juttatott p-dichlor-benzol egy része — a hatóidőt figyelembe véve aránylag nagy része — a benzol párolgásával, amely valósággal magával ragadta a p-dichlor-benzol egy részét, már az első nap eltávozott a tárgyból. Az eltávozó p-dichlor-benzol mennyiségének felfogására és visszamérésére a tárgy fölé helyezett óraüveg szolgált, melyen az elpárolgó p-dichlor-benzol kicsapódott.

A HCH-nál ugyancsak a p-dichlor-benzolnál elmondottak voltak tapasztalhatók, azzal a különbséggel, hogy a hatóidő hosszabb volt: 47 nap.

A DDT-nél szintén tapasztalható volt egy kis mennyiségű DDT eltávozása a benzol párolgásával együtt, de ez a mennyiség az előbbi két vegyülethez viszonyítva elenyésző (óraüveggel való felfogás). Az eddigi vélemények szerint a DDT hatóideje bizonyos körülmények között (csekély hőmérséklet-ingadozás, kiegyensúlyozott légköri nedvesség-tartalom, gyenge légáramlás) kb. 10—15 év.⁹ Mivel a múzeumokban ezek az optimális lehetőségek adva vannak, a DDT hatóidejét legalább 10 évre becsülhetjük.

⁸ Zsolnai Tibornak ezúton mondok köszönetet a vizsgálatok elvégzéséért.

⁹ ZSOLNAI TIBOR szóbeli közlése.

Itt kell megemlítenem a DDT alkalmazásának előnyeit is. A DDT-nek vivőanyaggal való bejuttatása a rovarjáratokba és a fatárgyakon levő résekbe azt eredményezi, hogy a járatok és rések környéke DDT-vel telítődik. Mivel az Anóbiium-félék petéiket a már meglévő járatokba és résekbe rakják, így nemcsak a petét rakó nőivarú egyed pusztul el, hanem a petéből kikelő új egyed is. A tárgyon levő résekbe vagy régi járatokba petezésre bevonuló rovar ugyanis aránylag hosszú ideig érintkezik a DDT-vel, tehát mérgezése és így elpusztulása nem kétséges. Ugyancsak ez vonatkozik a kikelő új egyedre is.

Fel kell vetni még egy igen lényeges problémát, mégpedig a rovaroknak az insecticid kontaktmérgekre való rezisztenciáját. Egyes kutatók vizsgálatai szerint kontaktméreggel kapcsolatba került ízeltlábúak képesek bizonyos mennyiségű méreggel szemben megfelelő ellenmérget termelni, vagy pedig szervezetük a méreg hatásának megfelelően képes védekezőleg átalakulni.¹⁰ Kétségtelen, hogy ez a rezisztencia kialakulása olyan rovaroknál, amelyek rövid ideig érintkeznek ilyen kontaktmérgekkel, fennáll, de az Anóbiium-féléknél egyelőre ez — a kutatások mai állása szerint — két okból nem következhet be:

1. A fában levő Anóbiium-féle hosszú ideig érintkezik a p,p-dichlor-diphenyl-trichlor-etánnal, amelynek koncentrációja, területi és felületi eloszlása sokkal kedvezőbb, mint a szokásos rovarirtószerekben.
2. Mivel a legújabb kutatások bebizonyították, hogy a DDT nemcsak kontakt hatású, hanem szerves oldószerben oldva szájon vagy felszívódás útján melegvérűekre — így emberre és gerinces állatokra — nagyobb mennyiség esetén halálos,¹¹ természetesen azok a rovarok, amelyek DDT-vel átítatott farostokkal táplálkoznak, nemcsak érintés általi (kontakt), hanem belső, rágószerven keresztül történő mérgezést is szenvednek, és minden kétséget kizáróan elpusztulnak.

Ezzel magyarázható az a tény, hogy a p-dichlor-benzollal és hexachlor-cyklohexannal kezelt tárgyaknál a benne levő petékből kikelő új egyedek élet- és szaporodóképesek maradnak (bár a HCH erős méreg, de hatóideje rövid, így a DDT-t egyelőre nem pótolja), a DDT-vel kezelt tárgyaknál új egyedek létrejöttét nem lehet tapasztalni.

Itt kell megemlítenem egyes múzeumi kutatók téves felfogását a DDT-ről. Munkájukban úgy tüntetik fel a DDT-t, mint olyan kontakt mérget, amelynek hatóanyaga — egy krisantémum-féléből készült ugyancsak kontakt-méreg — a pyrethrum.¹² E téves felfogás ill. közlés nem állja meg a helyét, mert a pyrethrumot a DDT-hez csak hatásfokozóként szokták adagolni. A pyrethrum hatóideje egyébként is igen korlátozott, mert hatása hat óra elteltével kb. felére csökken, 14—16 óra elteltével teljesen megszűnik. Éppen ezért csak igen kevés esetben használják valamilyen oldószerben oldva magát a pyrethrumot. (Fly-Tox).

¹⁰ CZEGLÉDY D.: A rovarirtó DDT. Természettudományi Közlöny. II. (LXXXIX) évf. (1958) 413.

¹¹ CZEGLÉDY D.: i. m. 415.

¹² DITRÓINÉ, SALLAY K.: i. m. 86.

Rovartalanítási eljárás.

Első lépésként a DDT kristályosítását kell elvégezni. A kristályosítás az említett módon történik. Egy edénybe (legcélszerűbb üvegedényt használni) beletöltünk 1 kg Hungária Matadort, majd ráöntünk 1,3 liter benzint, jól összerázzuk és ülepedni hagyjuk. Ha a keverékben levő sikkor leülepedett, a tisztáját leszívjuk, majd egy 1000 ml-es Petri-csészébe töltjük, melyből szobahőmérsékleten szellős helyen a benzint elpárologtatjuk. Ügyeljünk, hogy nyílt lángot ez idő alatt ne használjunk ott, ahol a párolgás ill. kristályosítás történik. A Petri-csészében visszamaradó kristályos DDT-t szélesszájú, jól záródó, lehetőleg üvegdugós üvegben tároljuk.

Oldat készítése injektáláshoz és átitatáshoz.

Az oldat mennyiségét mindig a tárgy nagyságához és anyagához viszonyítva készítjük el. (A puha- és félkemény fák több rovarirtóanyagot szívnak fel, mint a keményfafélék). A kísérlet folyamán a 0,5%-os oldat is elpusztította a rovarokat, de injektálásra ill. átitatásra célszerűbb 1%-os oldatot használni. — A 2%-os oldat használata esetén a tárgy felületén fehér, DDT kristályokból álló bevonat képződik, amely a tárgy esztétikai hatását rontja. — Az 1,0%-os oldat elkészítése: 1000 ml. benzinben 10 gr. kristályos DDT-t oldunk fel. A teljes oldódás kb. 25—30 perc alatt következik be.

A benzines DDT-oldatot injekciós fecskendőbe felszívjuk és a rovarjáratokba, résekbe nyomjuk vékony injekcióstű alkalmazásával. Vékony tű használata azért tanácsos, mert a rovarjáratok kisebb hajlatait bizonyos fokig követni lehet vele, a rovarirtószer vékony sugárban ömlik a járatba, így könnyebben felszívódik, és a beömlőnyíláson a benyomott oldat nem vág vissza.

Szobrok esetén, melyek leggyakrabban hársfából készültek, és hátoldaluk teknőszerűen kivájt, legcélszerűbb az elülső, rendszerint festett részt injektálással, a teknőszerűen kivájt hátoldalt pedig átitatással kezelni. Az átitatás legegyszerűbb módja, ha ecsettel addig hordjuk fel a rovarirtó oldatot, amíg a tárgy beszívja. Ezután a tárgyat néhány napig állni hagyjuk, majd a rovarjáratok nyílásainak, réseknek környékéről a kicsapódott kristályos DDT-t benzinbe vagy más oldószerbe mártott vattával eltávolítjuk. Ügyeljünk arra, hogy a festett faműtárgyknál olyan oldószert ne használjunk, mely a festéket oldja, vagy a festett rétegre károsan hatna.

Ha gyorsabb hatást kívánunk elérni, akkor a DDT oldathoz a DDT-hez viszonyítva 0,3—0,6% HCH-t adunk. (A HCH kristályosításának leírása a „vizsgált anyagok előállítására” című résznél található.)

E kombinált kontakt mérgeknél használata következtében a tárgyban levő rovarok rövid idő múlva mérgeződnek, görcsöt kapnak és elpusztulnak a hexachlor-cyklohexántól, míg a petékből később, sokszor hetek múlva keletkező új egyedeket a p, p-dichlor-diphenyl-trichlor-etán pusztítja el.

Ezek az oldatok használhatók ill. alkalmazhatók általános rovarirtásra is, amikor az oldatot magasnyomású permetezőgéppel juttatjuk a kívánt helyre ill. felületre. Permetezés esetén az általános tűzrendészeti előírásokat és egészségvédelmi rendelkezéseket meg kell tartani.

Minthogy a DDT és HCH is idegméreg, használatánál a legnagyobb óvatossággal járjunk el. Kezünket gumikesztyűvel, szánkat és orrunkat védőmaszkkal védjük.

Összefoglalás.

A szerző p-dichlor-benzol, hexachlor-cyklohexán és p, p-dichlor-diphenyl-trichlor-etán 0,5—1,0—2,0 gr-nyi mennyiségeit 100 ml. benzinben oldva használta fel kísérleti célra. A kísérlet folyamán kitűnt, hogy mindhárom vegyülettel kezelt faműtárgyaknál a kifejlett Anóbiium-félék elpusztultak, de a petékből kikelő új egyedek csak a p., p-dichlor-diphenyl-trichlor-etán-nal (DDT) átitatott ill. injektált tárgyakban nem fejtettek ki élettevékenységet.

Ezeknek az eredményeknek az alapján a szerző az esztergomi Keresztény Múzeum XIV-XVI. századi szoborgyűjteményének több darabján végzett DDT-s rovartalanítási eljárást (Alistáli Madonna, Atyaistenség a zenélő angyalokkal, Szent Püspök, Krisztus Király) injektálással és átitatással. A faműtárgyakat kb. kéthetenként ellenőrizte, hogy történt-e újabb rovar-behatolás, vagy tapasztalható-e a tárgyon belüli rovar-élet.

A tárgyakat eredeti helyükön, a kiállítási teremben hagyta, tehát nem szeparálta el, így a rovar-kártevők behatolásának ezek éppen úgy ki voltak téve, mint más kezeletlen tárgyak. A szerző 390 napig tartó megfigyelési idő alapján megállapította, hogy DDT-vel kezelt tárgyaknál a rovarok elpusztulnak, újabb behatolás nem történt, a tárgyon belüli rovar-élet teljesen megszűnt és így a faműtárgyakon rovar-kártevőktől eredő további kártétel nem volt tapasztalható. Megállapította azt is, hogy a tárgy festésében és anyagi tulajdonságában a kezelés előtti állapothoz viszonyítva nem változott.

CSILLAG GYULA.

Insektenvertilgung in hölzernen Gegenständen

Die im Museum angestellten Versuche beweisen, gegen Holzschädlinge kann eine 1%-ige Benzinlösung von DDT (Dichlordyphenyl-Trichloretan) mit einem Zusatz von 0,3—0,6% HCH mit Erfolg angewendet werden. Gegenüber bisher benützten Schutzmitteln hat diese Lösung den Vorzug, sie hinterlässt an den Objekten keine Spuren und etwaige Rückstände können mit in ein Lösungsmittel getauchter Watte weggewischt werden. Die Klebefähigkeit des Holzes wird durch die Lösung nicht beeinträchtigt. Es empfiehlt sich, das Mittel auf der bemalten Seite mit Hilfe einer Injektionsnadel in das Holz gelangen zu lassen, während nicht bemalte Teile mit ihm durchtränkt werden.

Festett parasztbútorok restaurálása és konzerválása

Az utóbbi években néhány festett parasztbútor restaurálása alkalmával a piszkos felső réteg, igen gyakran pedig egy későbbi átfestés alól előbukkant a tárgyak korábbi, lényegesen értékesebb képe. A sikereken felbuzdulva fokozott figyelmet szentelünk e tárgyak restaurálási munkájának.

Mielőtt a festett bútorokat kezelni kezdjük, megállapítjuk a fertőzés tüneteit, hogy a helyes kezelési eljárást kiválaszthassuk.

Milyenek ezek a tünetek? Leggyakoribb a rovarfertőzés. A festett bútoroknál csaknem kizárólag az *Anobium*-félékkel kell számolnunk. Külső jele: apró 0,8–2 mm átmérőjű lyukak láthatók a bútor felületén. E röplyukak jelenléte nem minden esetben jelenti az aktív fertőzést. Ha a lyukak pereme sötét, akkor abban a pillanatban nincsen rovarral fertőzve a tárgy. Ez persze nem jelenti azt, hogy nem kell félteni a tárgyat további fertőzéstől, sőt az egyszer már megtámadott fa fokozott mértékben ki van téve újabb fertőzésnek, mert a nőstény rovarok előszeretettel rakják petéiket a régi röplyukak peremére. Ezért megelőző eljárásnak kell alávetnünk a tárgyat. Először meg kell vizsgálnunk a tárolóhelyiség átlagos nedvességtartalmát. Ezt általában kétféle szemszögből vizsgáljuk: 1. a nedvességtartalom ingadozása és 2. a levegő telítettségi foka. A faanyag a hőmérséklet ingadozását jobban tűri, mint a nedvesség ingadozást, de különösen érzékeny erre a festett fa, mert egyik oldala többé-kevésbé szigetelve van nedvesség ellen. Ilyen esetekben fordul elő a legtöbb elferdülés, deformálódás, de ehhez a bajhoz legtöbb esetben még a festék ledobása is hozzájárul. Ha egyforma nedvességtartalmat vagy legfeljebb csekély ingadozást tudunk biztosítani a tárolóhelyiségben, akkor egy idő múlva megállapodik a fa, és nem dolgozik tovább. Most hogyha másik oldalról vizsgáljuk a nedvességtartalmat, arra a kellemetlen felfedezésre jutunk, hogy ezt az állandó relatív nedvességtartalmat meglehetősen alacsonyan kell tartanunk. Az *Anobium punctatum* de Geer ugyanis az egyik legszáraságtűrőbb farontó bogár. E rovarok 20–22 C°-on 65%-os relatív nedvességtartalom fejlődnek a legjobban. 45%-os vagy ez alatti légnedvesség esetén a rovarpetékből az álcák már nem fejlődnek ki. A fiatal álcák nagyobb nedvességigényűek, táplálkozásukhoz nagyobb nedvességtartalmú faanyag szükséges mint a már fejlettebb, idősebb pl. bábállapot előtti fejlettségű álcák. 50%-os vagy ennél kisebb relatív légnedvességű helyiségben a kopogóbogarak nem támadják meg a faanyagot. A két szempontot összevetve, a tárolóhelyiség légnedvességét állandó 45–50%-os relatív nedvességtartalommal kell tartani. Az opti-

mális mikroklimát természetesen a helyi adottságok figyelembevételével kell kialakítani. A megelőző (profilaktikus) eljárások közé tartozik még a tárolóhelyiség ajtóinak-ablakainak lepermetezése különböző vegyi anyagokkal. Ez azt a célt szolgálja, hogy a rovarok esetleges kívülről jövő támadását megakadályozza. Leginkább petróleum—terpentin vagy petróleum—benzin keverékét használják erre a célra. Tapasztalatom szerint azonban a kívánt eredményt ezekkel az anyagokkal nem lehet biztosan elérni. Sokkal jobban bevált a széntetrakloridos vagy trikloretilén permetezés. Ide tartozik még a bútorok külsőleges lekenése különböző rovarirtószerekkel. Ettől azonban általában tartózkodunk, mert az emberi szervezetre is kellemetlen hatással lehet az ilyen kezelés. Csak elkerülhetetlen esetben alkalmazzuk.

Ha a tárgy aktívan fertőzött, a röplyukak világosak és a fertőzött tárgy alatt kisebb-nagyobb kúp alakú falisztkupacok keletkeznek (ha nem kúp alakúak, akkor nem biztos a fertőzöttség, lehet, hogy rázkódástól hullott ki). A fertőzött tárgy felső részén a röplyukak peremén falisztyűrűk keletkeznek. Abban az esetben, ha aktív fertőzés nyomait ismerjük fel a tárgyon, akkor azt feltétlenül mérgezni kell.

A mérgezés egyik módja, hogy a fertőzött tárgyat meghatározott ideig gázzal telített tartályban tartják. Az eljárást tökéletesen csak légritkítás segítségével tudjuk elvégezni. A vacuumberendezés terjedelmes és költséges volta nem adja meg ezt a lehetőséget minden múzeumnak, enélkül azonban nem érdemes festett bútorokat gázzal fertőtleníteni, mert a fűregjártokba nem hatolhat be tökéletesen. Leginkább használatos a széndiszulfid és a ciánhidrogén. Mindkettő használata nagyon veszélyes, legjobb használatuktól eltekinteni. A széndiszulfid a bútorvereteket is megtámadja. A MNM Néprajzi Múzeumban kiválóan bevált a trikloretilén, amelyet ugyanúgy lehet használni, mint a széndiszulfidot. Használata veszélytelenebb, mert nem robbanékony és a fémekeket sem támadja meg. Hatásfoka valamivel jobb, mint a széndiszulfidé. A gázos mérgezés nem nyújt védettséget a tárgynak, az eljárást többször meg kell ismételni, elsősorban tavasszal és ősszel. Sokkal tökéletesebb a különböző folyadékokkal való itatás. Ezt kétféle módon lehet elvégezni: injektálással és alámerítéssel. Az alámerítéses itatást is tökéletesebben lehet elvégezni légritkított térben, sőt megfelelő berendezéssel sok oldószert is megtakaríthatunk. A berendezés egy egyszerű dob lehet, amely aktív szénrel vagy más adszorbeáló anyaggal van töltve. Miután a telítést elvégeztük, és az anyagot leeresztettük, a mérgezett tárgyat továbbra is a tartályban tartjuk, és ott szárítjuk meg úgy, hogy az oldószerrrel telített levegőt a fent említett dobon keresztül szívattjuk. A különböző oldószerek önmagukban is mérgező hatásúak. Ezek közül legszívesebben használom a trikloretilént, mert ez folyadék alakban a rovar minden fejlettségi fokon (petét is) elpusztítja, sőt a többi oldószerral szemben egy, esetleg két éves védettséget is nyújt. Természetesen az oldószerek csak csekély oltalmat nyújtanak újabb fertőzés ellen, ezért arra kell törekednünk, hogy minél hatásosabb anyagokat juttassunk a faanyagba. Ilyen anyagok többek között a klórozott naftalin, HCH, DDT, nátriumfluorid, stb.

Nátriumfluorid: (NaF) fehér kristályos por. Normál hőmérsékletű vizet 3,85%-ban telíti. Insekticid hatása kielégítő, előnyös tulajdonsága, hogy mint gombaölő szer is régóta bevált. Hátránya hogy az oldószere víz, ezért festett

bútorokhoz nehezen lehet használni. Ha mégis használjuk, az itatás után a tárgyat rendkívül óvatosan szárítsuk, nehogy elgörbüljön vagy megvetemedjen.

Monoklórnaftalin ($C_{10}H_7Cl$) „Xylamon” vagy „Naphtamon” néven kerül forgalomba, vízben oldhatatlan erős szagú folyadék, éter és alkohol kitűnően oldja, mint lángmentesítő szer is bevált. Fapuszító rovarok ellen mint érintő és légzési mérég 0,7–2,5%-os töménységben alkalmazható. Csak világos minőségben használjuk, még így is enyhén sötétítő hatású, első sorban a festetlen oldalon. Múzeumi használatban jól bevált.

p-Diklórdifeniltriklóretán rövidítve DDT rovarölő képességét Zeidler már 1874-ben felfedezte, de alkalmazásra csak a 30-as évek közepén került. Vízben nem, de legtöbb oldószerben könnyen oldódik. Kifejlett rovarokra rendkívül mérgező. Álcákra petékre vonatkozó toxikus hatása még nem tisztázódott.

A hexaklórciklohexán gamma izomérját, röviden HCH-t újabban DDT-vel keverve használják. Szerves oldószerekben oldódó sárgásfehér por. Szaga kellemetlen. Múzeumi használatra Csillag Gyula kísérletezte ki a keverési arányt, e keverési arány betartásával nem lesz fehéres üledék a festett bútor felületén. 1%-os benzines DDT oldathoz a DDT-hez viszonyítva 0,3–0,6% HCH adunk. E keverék hosszabb időre megfelelő védelemet biztosít a faanyagoknak.

Legnehezebb feladatot az olyan festett fatárgyak jelentik, amelyek anyagszerűségüket részben vagy teljesen elvesztették, szétporladtak. Szerencsére leginkább a tárgy felülete marad még ilyen nagy mértékű korrózió esetében is, így a tárgyat, ha nehezen is, de rekonstruálni lehet. Sajnos még nem rendelkezünk megfelelő erősítőanyagokkal, amellyel ezt a problémát megnyugtatóan megoldhatnánk. A hagyományos anyagok (paraffin—viasz—cellulóze-félék, természetes gyanták) nem nyújtanak kielégítő eredményt, ezért az érdeklődés a műanyagok felé fordult. A kísérletek általában kezdeti stádiumban vannak. Különböző amino-ke-ton-akril gyanták közül eddig legjobbnak a Leningrádban kikísérletezett polibutylmetakrilát látszik. E rendkívül rugalmas gyanta nem öregszik, a fához jól tapad. Acetonban, toulolban, xylolban, széntetrakloridban oldódik. A felületről oldószereivel könnyen lemosható.

Sokszor előfordult, hogy közvetlenül a felület alatt vannak a féregjáratok. Ezeket a legtöbbször cincér-(Cerambycidae)félék rágta folyosókat úgy találjuk meg, hogy a tárgy felületét ujjunkkal többször átsimítjuk. Ahol súrlódó neszt hallunk, ott éles lapos késsel óvatosan felnyitjuk a felületet. A feltárt nyíláson keresztül kitöltjük az üreget a következő masszával: 20 dkg paraffint, 7 dkg méhviaszt, 6 dkg kolofoniumot és 15 dkg karnaubaviaszt összeolvasztunk, majd megfelelő színű pigmentfestéket adagolunk hozzá állandó keverés közben. A pigment mennyiségével szabályozhatjuk a massa keménységi fokát, s ezt adagolás közben kivett, vízben lehűtött minta törésvizsgálattal ellenőrizzük. A masszát apró darabokban melegített késsel helyezzük a feltárt nyílásba, és miután megtelt, ujjunkkal a felemelt részt hirtelen rászorítjuk. Az esetlegesen kigyüremlett masszát kihülés után éles késsel távolítjuk el.

A parasztbútoroknál gyakran előfordul, hogy a festék összetöredezik, és az apró darabok szélei felperdülnek, vagy ritkábban a festés felhólyagozik. Minden hólyagot melegített tűvel felszúrunk két helyen. Ezután puha ecsettel

felvisszük a ragasztóanyagot a felületre, majd egy hajlított késsel megnyomkodjuk a hólyagokat, hogy a ragasztóanyagot jól beszívja. Ragasztónak enyvesvizet használunk. (75 dkg desztillált vízbe 25 dkg gyöngyenyvet teszünk.) A ragasztó anyaggal bekent felületre selyempapírt fektetünk, erre ismét itatospapírt, végül az egészet zsírpapírral fedjük le. Ezután veszünk egy hőszabályozható vasalót, amelyen az előzőleg kipróbált hőmérsékletet beállítjuk, majd gondosan levasaljuk, míg teljesen le nem simul. 48 órás szárítás után a selyempapírt leáztatjuk. A festett parasztbútorok agyon vannak mosva, a lakkréteg rendszerint hiányzik a felületéről, de ha mégis található csekély mennyiségben, az e festékmentési eljárásnál bevakul. A további tennivalókat a tisztítási eljárásoknál ismertetem.

Kitűnő eredményt értem el egy árvízből kimentett bogyzislói ágyvégen a következő eljárással. A felületén a festékrészecskék csaknem henger alakúra pödrödtek fel, a festést a rárakódott iszaprétegtől nem lehetett látni, a részecskék a legkisebb érintésre is elváltak a felülettől. A tárgy felületére összemorzolt paraffint szórtam, és egy apró állítható hőmérsékletű vasalóval a festékrészecskéket óvatosan felmelegítve kiegyengettem, és a másik kezem hüvelykujjával kicsit a felületen csúsztatva az alaphoz szorítottam. Evvel az eljárással elértem, hogy miután a festék az alaphoz ragadt, egyúttal a felesleges paraffinnal együtt a rárakódott iszapréteget is eltávolítottam. A festés gyönyörűen előbukkant, úgy hogy további tisztításra nem is volt szükség.

A festett bútorok tisztításánál sokszor nehezebb a helyzetünk, mint általában a festmények tisztításánál, mert szinte elképzelhetetlen, hogy mennyiféle piszok rakódhat rájuk. A tisztítást egyszerre ne végezzük nagy területen, és minél erősebb a szer, annál kisebb helyen. A parasztbútoroknál a festés legritkább esetben sima, ezért a tisztítószert ecsettel vigyük fel a felületre, hogy minden repedésből eltávolíthassuk a szennyeződést. Először a legenyhébbet, a borotvaszappanos vizet használjuk, amennyiben evvel nem érünk célt, fokozatosan erősebb szappant alkalmazhatunk, egészen a káliszappanig. Minden szappanos mosás után tisztavizes szivaccsal mossuk le a felületet legalább kétszer. Konyhapiszok eltávolítására benzint, triklóretilént, hígított szalmiákszeszt, zsíralkoholszulfonátot használhatunk előnyösen. Általában a legerősebb oldószert is használhatjuk szükség esetén, ha gyengítésére valamely zsiradékot keverünk hozzá. E zsiradékok lehetnek paraffin, glicerin, különböző olajok és balzsamok, pl. terpentinolaj, kopaivabalzsam, velencei terpentín stb. Nagyon kedvelt a terpentinszesz és alkohol keveréke. Jó ha kéznél van mindig egy terpentinolajba mártott vatta, hogy a feloldott piszkot mindjárt letörölhessük, ez egyúttal semlegesíti az oldószert is. Mint már említettem, a festett parasztbútorok használati tárgyak, így a lakkok, de sokszor a festés is rendszerint erősen kopott. Vigyáznunk kell, hogy a használat bélyegét ne töröljük le a tárgyról, ezért az újra lakkozástól rendszerint el kell tekintenünk. Miután a festékréteg védőréteg nélkül nem maradhat, legjobb, ha egy semleges viaszos pasztával kenjük be a tárgyat. A paszta összetétele: 2 rész paraffin, 1 rész méhviasz és 1/2 rész karnaubaviaszt összeolvasztunk, a tűzről elvéve terpentinolajjal eresztjük fel, közben cseppentő próbával ellenőrizzük a kenhetőségét.

Előfordul, hogy régi megunt vagy kopott festést egyszerűen átfestenek, de előfordul ugyanez hamisítás céljából is. Ilyen esetben kellő mérlegelés után,

amit rendszert véglegesen csak a tárgyak megröntgenezésével vagy ultra-viola lámpák fényében lehet eldönteni, eltávolítjuk a felső festékréteget. Ilyen eljárással a MNM Néprajzi Múzeum sok értékes darabhoz jutott már. E munkához először is jó éles lapos kés és gyakorlott kéz szükséges. A kést megfelelő szögben tartva a felső festékréteget el lehet választani az alsótól. Sok óvatosságot és figyelmet igénylő munka.

A festést nem szoktuk kiegészíteni, de egyéb kiegészítéseket is csak akkor végzünk bútorokon, ha azok nem tüntetik el a használat fontos jegyeit. Tehát nem egészíthetjük ki a természetes kopásból vagy roncsolódásból eredő hibákat. Kiegészíthetjük viszont a hiányzó széklábakat, láda szegélyléceit, csüngőket stb.

SZALAY ZOLTÁN

Restaurierung und Konservierung bemalter Bauernmöbel

Gelegentlich der Restaurierung bemalter Bauernmöbel ist es in den letzten Jahren vorgekommen, dass nach Entfernung der Schmutzschicht oder späterer Übermalung das ursprüngliche und viel wertvollere Bild der Objekte zum Vorschein kam. Von diesen Erfolgen angeregt, widmen wir der Restaurierungsarbeit erhöhte Aufmerksamkeit.

Sind die Möbelstücke noch nicht infiziert, so empfiehlt es sich, sie unter solchen Bedingungen zu halten, die die Möglichkeit der Ansteckung restlos ausschliessen.

Der durchschnittliche relative Feuchtigkeitsgehalt des Lagerraumes soll 45 bis 50% nicht übersteigen, Fenster und Türen des Raumes werden zweimal jährlich, im Herbst und im Frühling, mit Trichloräthylen besprengt.

Im Falle aktiver Infektion ist es am besten, das Holz mit dauernd vergiftenden Stoffen zu durchtränken.

Eine 3,8%ige Natriumfluoridlösung leistet gute Dienste, sie tötet Pilze und Ungeziefer. Monochlor-naphthalin (Xylamon, Naphtamon) in 0,7 bis 2,5%iger alkoholischer Lösung ist am wirkungsvollsten, kann aber nur in heller Qualität benutzt werden.

DDT in 1%iger Benzinlösung mit einem Zusatz von HCH ist gleichfalls sehr wirkungsvoll, der HCH-Zusatz zu DDT soll 0,3 bis 0,6% betragen.

Man achte darauf, dass die Feuchtigkeitsschwankung des Lagerraumes nur minimal sei, weil bei einer 10 bis 15%igen Schwankung schon die Bemalung der Möbel leiden würde. Blasenbildende Farbe kann mit 75 dkg destillierten Wasser und 25 dkg Perleim an ihren Platz geklebt werden, die Blasen werden aufgestochen, der Leim wird in sie hineingerieben und die mit Fettpapier angedeckte Farbe wird mit einem Plätteisen einstellbarer Temperatur niedergebügelt.

Bei ganz verschrumpften Farbenpartikelchen wird das Niederbügeln mit Paraffin mit vorzüglichem Erfolg angewendet.

Beim Reinigen muss bedacht werden, dass mannigfachste Verunreinigungen auf den Möbelstücken aufliegen können, demgemäss müssen auch die verschiedensten Reinigungsmittel gebraucht werden. Dazu zählen allerlei Seifen und Lösungsmittel (Benzin, Trichloräthylen, verdünnter Salmiakgeist, Fettsäure-sulfurat u. a. m.). Sehr stark wirkende Lösungsmittel versetze man mit verzögernden Stoffen, diese können Paraffin, Glycerin, verschiedene Öle und Balsame sein. Man verwende zum Schutz der gereinigten Farbe nicht Lack, weil dieser den Charakter des Gebrauchsgegenstandes nachteilig verändert und ihm auch ein unangenehmes Äusseres verleiht. Es ist am besten, die gereinigten Stücke mit einer neutralen Wachs-paste zu bestreichen. Zusammensetzung der Paste: zwei Teile Paraffin, ein Teil Bienenwachs und ein halber Teil Karnaubawachs werden zusammen verschmolzen und vom Feuer genommen mit Terpentinöl verdünnt. Eventuelle Übermalungen können — wenn nötig — mit einem scharfen, flachen Messer entfernt werden, diese Arbeit verlangt aber grosse Übung.

Bei Ergänzungen achte man darauf, dass die wichtigen Anzeichen des Gebrauches nicht vernichtet werden.

A kiadásért felel az Akadémiai Kiadó igazgatója
Felelős szerkesztő: Szolnoky Lajos Műszaki szerkesztő: Farkas Imre
Terjedelem: (16·8 A/5 ív) Példányszám: 800

1961.53176 Akadémiai Nyomda, Budapest — Felelős vezető: Bernát György

