



„Hé bé fejó, hé ki meddű!” A majorkodás Székelyvarságon

Szülőfalum, Székelyvarság a Székelyföld egyik legérdekesebb hegyvidéki szórványtelepülése. A nehéz sorsú, munkaszerető, mindig mosolygó falubeliek, rokonok hagyományos foglalkozások őrzői. Mivel az eltűnedező mesterségek sodrában a jelen állapot rögzítése is eredmény, ezért vállalkozok a majorkodás bemutatására beszélgetőtársaim elbeszélése alapján.

Az Erdélyi Magyar Szótörténeti Tár¹ adatai szerint a *major* szónak a következő jelentései vannak:

A. 1. saját kezelésben levő földesúri gazdaság, allódiium; 2. saját kezelésben lévő külső városi/hóstáti gazdaság; 3. majorbeli épület/ház; 4. majorbeli, majorhoz tartozó; 5. majorgazda, majoros; 6. majorgazdaságban dolgozó; 7. juhászgazda, számadó juhász.

B. 1. őrnagy.

C. 1. idősb.

A székelyvarsági majorkodásról (juhászat, pásztorkodás) írva, az 5., 6. és 7. jelentését is használom a szónak.

Székelyvarságon a közelmúltig három formája élt a majorkodásnak:

A. *magánmajorság*: családi gazdaságban, birtokon, esetleg közbirtokon a saját tulajdonban lévő, viszonylag nagyszámú (40–80) juhot őrző, a termékeket családjá tagjaival feldolgozó és nagyjából fel is élő személy gazdasági tevékenysége;

B. *cimboramajorság, majorkodás*: a cimboraság által felfogadott, több gazda

juhát őrző, a terméket feldolgozó, a gazdákat abban részeltető juhász tevékenysége;

C. *szeresmajorság* (soros): több juhsgazda társulása, melyben meghatározott, igen demokratikus rendben legeltetik állataikat, dolgozzák föl és osztják el a terméket.

Faludi Péter, Faludi Magdolna és Tamás Imre Tifán Magdolna felvétele

A *magánmajorság* ma már nem működik a faluban. A nagybátyám, Pál Ignác és az édesanyám, Tifán Erzsébet (szül. Pál) emlékeznek az 1945–1947 közötti küzdelmes időszakra, amikor a szárazság utáni szegénység miatt némely családoknál a savó is kitüntetett ételemnek számított. A Pál Ferenc családján kívül hosszú ideig magánmajor volt a Nagy Imre, a Nagy József, a Pál Gáspár családja. A másik két forma élő.

A *cimboraság* intézménye ismert a Székelyföldön, így Varságon is. A cimboraság a juhtartó gazdák önkéntes társulása, szervezete és egyben vagyonszövetsége is. Ezt a társtagok közös érdekeltisége tartja életben, mégpedig az, hogy gazdaságosabbá tegyék bizonyos anyagi javak (sajt, hús, gyapjú) megszerzésének módját.

Varságon általában négy cimboraság létezett és létezik, hol több, hol kevesebb taggal és juhállománnyal, a tanyabokroknak, falurészeknek megfelelően. Élükön a *cimborabíró* áll, akit a közösség bíz meg, kér fel e tisztség betöltésére. Általában köztisztletnek örvendő, írástudó férfit választanak. Munkája nem jár fizetéssel, csak erkölcsi megbecsüléssel. Feladata sokrétű: a pásztorfogadás kezdeményezése, lebonyolítása, a megállapodások jegyzőkönyvbe foglalása, a juhok összeszedési, majd elhányási idejének kijelölése, a számbaadás felügyelete, az ellenőrzések megejtése, a tagság érdekeinek képviselése, az esetleges vitás kérdések megoldása. Szívesen tartják számon a valamikori cimborabírokat: Tőkés Ágostont, Kovács T. Józsefet, Ti-



Esztena Balázs Ferenc felvétele



fán Ágostont, Tamás Imrét, Vass Imrét stb.

Cimboraságok működtek és működnek falurészek alapján a következőképpen:

1. Bagzos és Központ együtt. Legeltetési hely Károly Gáspárék mellett, Dengőben. Cimborabíró ma Vass Ottó.

2. Tisztás. Legeltetési hely a Bolygó mezeje. Cimborabíró Mátyás István.

3. Forrásköze és Tálásérce. Legeltetési helye a Magoskő pataka feje. Cimborabíró Tamás Albert.

4. Sólomkőhegye. Legelője a Minya Jancsi dombján van. Cimborabírója Veres Pál.

A legelőhasználatért bérleti pénz (taxát/teksát) fizettek a helyi tanácsnak (kb. 20 lej évente). Napjainkban a legelőket a közbirtokosság felügyeli, nem kell illetéket fizetni. Mostanság a juhok száma némileg visszaesett, így a varsági majorok a szomszéd falu juhait is őrzik a faluval határos közbirtokossági legelőkön. Tifán József (Giligór Jóska) az oroszhegyiekét a Bolygó mezőben, Balázs György és felesége, Piroska a bogárfalvi és szentléleki gazdák juhait a Bogárfalvi mező és a Tartód mezeje környékén.

Oroszhegyből az összeszedett juhot a major hajtja Varságra egy nap leforgása alatt (a megtett távolság 25–30 km). A szerződést ott megkötik, ennek megfelelően az oroszhegyiek a nekik járó termékeket (sajtot, ordát) majd hazavihetik. Régen háton, átalvetőben (középen átkötött zsák), később szekérrel szállították, ma gépkocsikkal.

*Major fejőedényekkel
Barabás Zsolt felvétele*

Egy juhsgazda és a major egy évre terjedő foglalatosságát kísérve figyelemmel az alábbi adatokat találjuk fontosnak megemlíteni. Januárban és februárban *fiadznak* (ellenek) a juhok, születnek a kisbáránnyok. Amelyik juh először ellik, az *elsőfias*. Egyéves koráig a nösténybáránnyt *miórának*, a bербécsbáránnyt *kosdának* nevezik. A kecskénél általános név a *kecskolló*, melyből a nöstény a *jérke*, a bak a *cáp*.

Január, február, március hónapokban *juhnyíró ollóval* nyírják az állatokat, hogy kicsapáskor, összeszedéskor már nőjön vissza a gyapjuk. A juhnyírás a gazda házánál történik a szomszédok, rokonok segítségével. Régen a juh lábak közé szorítva állott, miközben nyírták, mostanában két-két lábát összekötve, lefektetve nyírják.



Juhfejés

*A jobb oldalon Tifán József
Szabó Tamás felvétele*

A gyapjút megmosták, megfésültették, megfonták, majd megszőtték szőnyegnek, csergének, ruházati cikkeknek. Valamikor a kultúrházban vették át a gyapjút és fizették ki a gazdának.

A bőrt szintén beadták pénzért vagy kicsereztették, szüccsel irhabundának megvarratták. Az 1980-as évek derekán örvendett ez nagy népszerűségnek. Ma – a majorok állítása szerint – jobb elégetni, mint bíbelődni vele, hisz „egy bőr nem ér többet egy szál szivarnál” (Tifán József). A jellegzetes téli sapkákat a piacon a szücsöktől szerezték be, ezek szép, fekete karakül bőrből készültek. Azt tartják, hogy sapkának a báránnyóbőr csak akkor megfelelő, ha az anyja nem nyalta meg a fiát, ezért rongyot, nyolont húztak rá, és 2–3 hetes korában levágták.

A báránnyús is csak tavasszal kelendő, húsvét tájékán vagy a falu búcsújakor, Pál és Péter napján (jún. 29.). Régen a juhhús sokkal kedveltebb volt, hiszen ebből készítették tokányt családi eseményekkor: keresztelőre, eljegyzésre, lakodalomra, esküvőre, torra. Az édes juhtejet közvetlenül táplálékuul nem használják, sajtot, túrót készítenek belőle. A főlölesleges sajtot régen Gyergyóban értékesítették.

A *majorfogadás* Varságon általában márciusban történik, minden cimboraságnál külön-külön, a kultúrházban vagy a cimborabíró házánál. A jelentkezők írásos kérést nyújtanak be, majd a kijelölt napon a gazdák előtt előadják ajánlataikat. Ha több jelölt is van, akkor titkos szavazással hozzák meg a döntést. A kiválasztottat *elszegődtetik*, megkötik vele

a szerződést, erről jegyzőkönyv is készül. Mostanában egy juh után 7 kg sajtot és 1 kg ordát kell adnia a majornak (valamikor ez 9 kg sajt, ill. 1,5 kg orda volt). A 9 kg-ot *félkompona* súlynak nevezték.

A gazda napjainkban minden juh után 30–38 lej fizet. Nemrég még *túrókenyeret* is kellett vinnie, azaz minden juh után 1,5 kg kenyeret, ám ez azzal járt, hogy hol túl sok, hol túl kevés kenyér volt. Manapság helyette pénzt adnak.

A *pakulárokat* (a majorok segítőit) már a major fogadja, általában minden 100–150 juh után egyet. Velük külön szerződést köt. A múlt nyáron egy legeltetési időnyre egy pakulárnak 600 lej és teljes ellátás járt. Minden második vasárnapjuk szabad. Régebb megkülönböztették a *fejőspakulárt* és a *meddűpásztort* (az egyik a tejelő, a másik a meddő juhok és a borbéceket őrizte). Ismert pakulárokként emlegetik Vajda Dezsőt, Dani Mózsit, Dani Nácit, Giligór Gézá, Lukács Pétert stb.

A juhokkal együtt kecskéket is őriznek, sőt szarvasmarhákat is, de keveset. A *majorkutyák* (*pásztorkutyák*) számát is a nyáj, a *sereg* számához igazították, tehát minden 100–150 állat után egy kutyát állítottak. A pakulár terelő- és védőeszköze a bot, amit *pakulárpálcának* neveznek.

A kitavaszkodás függvényében szervezték meg az állatok *kihajtását* Szent György nap körül, de nem később, mint május 5-e. A cimborabíró a majorokkal és a tagsággal együtt határozta meg a megfelelő napot. Általában a juhok öszszeszedésekor kerültek a pénteket, nem tartották szerencsésnek. Előzőleg felkötötték az *esztenára* a majort minden felszerelésével. Ezt is a cimborabíró szervezte meg. Az esztana nem csupán az esztenaházat, a szállást jelenti, hanem a szállásgazdaság egészét, az építményeket, a legelőt is. Újabban két esztenaházat is építenek, egyiket a sajt készítésre, másikat az alvásra. A majorok általában a megszokott területükre térnek vissza. Úgy választják meg a helyet, hogy a jó legelő mellett víz, patak legyen.

Számbaadáskor feljegyzik a *füljegyet*. Ezt régebb késsel, ollóval vagy valamilyen lyukasztóval készítették. Némelyiknek neve is volt, pl. *kerékfalas* (köríves), *ájas* (lefelé hegyes). A gyapjúra festéket csak nagyon ritkán alkalmaztak, tréfásan jegyezték meg, hogy csak az, aki a maga juhát sem ismeri. Tifán József major elmesélte, hogy 1993-ban, a búcsú tájékán leégett az esztenaháza. Annyira ismerte a rábizott állatokat, hogy a listát a füljegyekkel „fejből” újrírta.



*Pakulár fejőedényekkel
Erdély Bálint Előd felvétele*

A kecskéket nem jegyezték meg, mert azoknak „olyan furcsa pofájuk van”. A lovakra, szarvasmarhákra rásütötték a V (Varság) betűt. Újabban *fém fülszámot* (*biletát*) rak az állategészségügy, és számon is tartja azokat. A jegyek általában öröklődtek (*ősjegy*). A tálásbérci Tamás család fiai szülei jegyét vitték tovább állataikon.

A jegyre általában a gazdának van szüksége az állat azonosítása esetén. Hasznát veszik akkor is, amikor kár lehetkezik, elvész, elpusztul az állat. Ha bizonyítottan nem a pakulár hibájából történt a kár, pl. farkas vitte el, akkor az közös kárnak számít és a szeresmajorok összeadják az állat árát. Ha „nem tudja urát adni”, azaz a „fülével nem tud elszámolni”, akkor meg kell fizetnie összel az állatot, illetve állatért állatot kell adnia. A füllel bizonyíthatja, hogy nem tulajdonította el.

Az esztana területén található az *esztenaház* (*majorház*). A kosárban tartózkodnak a juhok a fejések idején és éjszaka. A szeresmajoroknál most a *kosár* hossza 28 m, szélessége 16 m, de ez a juhok számától függően változtatható. Szétszedhető lészákból áll. A *lésza* deszkából készített kerítésrész, melyet *hevederrel* (átlósan szegezett deszka) fogatnak össze, hogy ne „vicskodják el” (ne ferdüljön el). Egyik oldalon 7 darab, másik oldalon 4 darab 4 méteres lésza található. A lészakat karóhoz erősítik dróttal vagy fűzfából fonott *gúzzsal*. A kosarat kétnaponta, nagyon száraz időben háromnaponta *forгатni*, költöztetni kell. Ez a major dolga, a munkát segítséggel vég-

zi. Ilyenkor *rángával* (*vasrúd*) lyukat készítenek, abba állítják a karót, bottal beleverik, majd hozzákapcsolják a lészakat. A kosarat három részre osztják. A kisebbben vannak a fejők, a középső elhelyezkedésű nagyobb részbe jutnak át a megfejt juhok, a harmadik, szintén kisebb részben vannak a meddők és borbécek, borbécek. Fejéskor a kisebb részből, az *eszterengából* az *eszterengahajtó* (*monyator*)³ a *fejőlyukhoz* tereli a juhokat, ahol a pakulárok és a major megfejtik. A juh tanulékony állat, érti, követi a hívó szavakat: „*Hé bé fejő, hé ki meddű! Hé bé fejő, brrrk ki meddű!*”

A *kalibában* (deszkából összetakolt kunyhó) pihenéskor és éjjel tartózkodnak a pakulárok. A kaliba előtt egész éjjel ég a meleg biztosításáért és a vadak ellen. Az esztenán lehet még disznópajta és ól a szárnyasoknak. Sok esetben a legelőn található *sárván* is (nagyobb, nyitott oldalú, fedett épület), ahová esős időben beterelik a juhokat.

Érdekes szokás, hogy amikor összezedik a juhokat és terelik a kosárba, akkor a kosár bejáratánál átkötnek egy kötőt, régebb láncot, azon átléptetik a juhokat. A kötőt összekötik és elteszik az állatok *elhányásáig*, hogy a vadaktól és nyavalyáktól védve legyenek abban az évben. Ugyanezen megfontolásból a gazda is láncon átléptetve hajtotta el otthonról állatait.

Érdemesnek és érdekesnek tartom a *szeresmajorság* intézményének bemutatását. Ez máig fennmaradt a Tálásberce falurészen. A szükség hívta életre, mert nem kaptak cimboramajort és a gazdák meg kellett oldaniuk juhaik felügyeletét. A népi emlékezet szerint 1952-ben Keresztes Gáspár kezdte el, aki írástudó ember volt. 1961-62-ben félbeszakadt, majd 1986-87-ben alakították újra. Ez a gazdák szabad társulását jelenti, ahol mindenki saját állatainak a befélésekkor mért tejhozama szerint őrzi a közös állatokat és részesedik a terményből. A cimboramajoroknál (fogadott majoroknál) minden juh után ugyanannyi sajtot, illetve ordát ad a gazdának a major a tejhozamtól függetlenül (kivéve a *kimeddülés* esetét).

Az elmúlt évben a *tálásbérci szeresmajorságban* 20 gazdának volt juha, kecskéje, az állatok száma gazdánként 5–20 volt. Itt a felszerelés közös vagy közösen bérelt, ezért kétnapi sajtot adnak közösen. Igyekeznek azonban mindent beszerezni. A befélése előtti haszon a felszerelés tulajdonosáé. Ezt *bőgősajtnak* is nevezik, mert a juhok otthonról elkerülve ekkor bőgne a legtöbbet. Az öszszeszedés után két nappal történik az



első befejés. Mércés edénybe minden gazda megfeji a saját juhait, és azt feljegyzik. A tej szerint beosztják a napokat, pl. 5 l tej 5 napot jelent, azaz 5 napot kell gondoskodnia a gazdának az egész nyájról, kosarat forgatnia, sajtot készítenie, s a termény aznap az övé. Az őrzés a pakulárok dolga, a fejés azonban közös. Ezt az 5 napot 3 részben (vessben) kapta ki a gazda, 2-1-2 arányban. Akinek 4 napja volt, az 1-2-1 napot, akinek egy, az középben 1 napot kapott. Akinek nem jött ki az egész liter tej, csak decik, azok társultak, és aznap közösen végezték a munkát. Két hónap alatt elfogyott a sor. A sort mindig az kezdte, akinek a legtöbb teje, azaz napja volt, és a legkisebb végezte. Azután megfordult a sor, a legkevesebb tejhozamú kezdte, és a legtöbb tejjel rendelkező fejezte be. A naptárt a cimborabíró jelenlétében osztották be. Pál és Péter napja táján megtörtént a *második befejés*. Ekkorra már annyira megcsappant a tejhozam, hogy 4 vagy 3 deci jelentett egy napot. Ennek alapján újra elkészítették a beosztást egészen Szent Mihály napjáig, vagy ha jól járt az idő, legkésőbb október 5-ig, a juhok *elhányásáig, a számbaadásig*.

A szeresmajoroknál reggel van a váltás, akkor a váltó megkínálja pálínkával a társát és együtt végzik el a fejést. A következő reggel ugyanúgy kísérik egymást.

A faluban évente egyszer *juhfürösztésre* kerül sor rüh, tetű ellen. Az állat-egészségügy kijelöl egy napot augusztusban, és a Bolygó mezejére hívja össze a majorokat nyájastól bizonyos beosztás szerint. Itt vegyszeres fürdőn mennek át a juhok.

A juhok *elhányása, számbaadása* Szent Mihály nap körül, de legkésőbb okt. 5-én van. Akkor számba veszik a nyáját a cimborabíró jelenlétében, és minden szempontból elszámolnak. Akad gazda, aki hazahajtja a nyáját, és a saját birtokát ganéztatja velük, más *őszöltetni* a majornál hagyja. Régebb örömmel fogadták és ingyen a birtokokon az őszülő juhokat, hiszen a juhtrágya köztudomásúlag nagyon zsíros és különösen jó a krumpliföldekre. Ma napidíjat (50 bani) fizetnek annak, akinek a birtokán legelnek. Ekkor már *berregési* (párosodási) időszak van, tehát együtt járnak a berbecsek a nyájjal. Az őszöltetés a hó leestéig tart. Akkor mindenki hazahajtja a juhait.

Következzék a major, a pakulár, az eszterengahajtó, tehát az esztenabéli személyek *egy napjának leírása* a használt eszközökkel, munkafolyamatokkal.

Virradatkor kezdődik a munka. A szeresmajoroknál a váltandó gazdatárs mindig segít a fejésben a következőnek. A major és a pakulárok a *fejőedényekkel* az eszterenga egyik sarkánál kialakított,

Kalibaállítás Ádám Gyula felvétele

sokszor fedett fejőhelyen fejnek. Az állatállomány számától függően 1–4 lyukat alakítanak ki. A *fejőlyukak* mellett álló *fejőszékeken* ülnek, miközben az eszterengahajtó tereli a fejős juhokat. Az edények fából, bádognál, inoxból készülnek. A fejőedény gyakran kiegészül egy bögrével, amelyet az edény közepén két kifeszített madzag tart; közvetlenül ebbe fejnek, így a tej kevésbé habzik. Egy nap háromszor fejnek, reggel, délben, este, és így háromszor készítenek sajtot is.

A fejés után a tejet leszűrjük *többrétegű gézzel* az *oltóskádba* (20–40 l). Amikor még nem lehetett gézt kapni, akkor ványolatlan posztót használtak.

A fejés után következik a reggeli. Minden étkezéskor töltenek a pakulároknak is „becsületből” két pohár pálínkát, este hármat. Kedvelt és gyors reggeli a *peckelt*. A szalonnát apróra vágják, egy serpenyőben megpirítják, adnak hozzá egy fej hagymát, egy negyed kilogramm ordát és 3-4 tojást. Puliszkával, zöldhagymával eszik.

A kifejt meleg juhtejet *oltóval* megoltják (erjesztik). Oltókészítésre a fiatal bárány vagy szopós borjú gyomrát (pocor melletti rész) használták, azét, amelyik még nem evett zöld füvet. Ezt megtisztították, feltették száradni. Amikor használni akarták, akkor levágtak belőle egy részt, esetleg porrá törték, langyos tejben megáztatták, sós vizet, borsot, ecetet tettek hozzá és áztatták. Kavargatták, leszűrték, majd két-három nap múlva használhatták, de előzőleg kipróbálták. Egy bárány oltója kb. 3-4 napra, tehát 12 alkalomra elég. Újabban a gyógyszerárban kapható *műoltó*.

Legtöbb másfél óra alatt a tej megsalszik. Amikor megaludt, kézzel vagy *törővel* alaposan összetörik. A *kelentába*, melynek kifolyója van, helyezik a *sajtruhát*, egy jó erős szöttes vászonkendőt. Ebbe rakják az összeszedett masszát. „Összevacskolják”, meghatározott mozdulatokkal a kendőbe csavarják, amíg úgy néz ki, mint egy bundasapka. Ebből is folyamatosan csepeg a lé. Azután beleteszik a *nyomóba* (nyomtató), súllyal, kővel megnyomtatják és kb. 4-5 órát ott hagyják, a következő sajtkészítésig. A sajtruhát tisztán kell tartani. Leforrázzák forró savóval, kitisztálják hideg vízzel és kiteszik száradni a levegőre, ellenkező esetben megsárgul. Az edényeket is nagy gondal tisztítják.

Öt különböző tejhozammal rendelkező család beosztása 15 napra

Család	Napok elosztása			Tej (liter)
Tamás	2	1	2	5
Vass	1	2	1	4
Faludi	1	1	1	3
Berkeczi	1	-	1	2
Nagy	-	1	-	1
Összesen	5	5	5	15nap/15 l



*Készül az orda
Péter Zoltán felvétele*

Az így megnyomtatott sajtokat a polcra helyezik száradni, érlelődni. A szép, kiszáradt sajtot le is örölhetik, megsózzák, meggyúrák *túrónak*, azt pedig *túrósdezsában*, újabban befőttesüvegben vagy hűtőben tárolják.

Eközben már az esztana sarkában a nyílt tűzhelyen rézüstben, *savóüstben* főzni kezdik a *savót*. Egy T alakú *lapoc-kával* folyamatosan kavargatják. Az üst egy elfordítható ágas fára van szerelve, hogy lehessen mozgatni. A habot, pernyét szűrővel leszedik. Amikor meggyűl az *orda*, akkor leszedik, gézbe helyezik és felakasztják, míg a saját súlyától lecesepeg.

Tavasszal 4-5 liter tejből lesz 1 kg sajta és 15 liter savóból egy kg orda, összel mindennek csak a fele. A sajtok elkészültével üzen a major, a gazdák jöhetnek a juttatásokért. Mindig a soron lévő gazdától üzen a következőnek. A szeresmajoroknál az őrzésnapj sajt, orda a szeresé.

Legeltetés után ismét *rekesztenek* és következik a déli fejtés. A nagy melegben *delelnek* a juhok az árnyékban. Délután négy körül ismét legelni terelik a nyáját az esti fejésig, 7-8 óráig.

Az esetleges megbetegedések *gyógyítását* is folyamatosan végzi a major, a pakulár. Az állategészségügy ugyan beoltja a juhokat a májmétely ellen, de számos betegségnek népi gyógyszere is van. Folyamatosan figyelik a nyáját, és ha valamelyik a seregben „nem jól viselkedik”, azt kezelik. Bicskával megpucolják a körmüket, ha nehezen kezd szuszogni, akkor a fület átszúrják. A бүdös sántaságra (körömgomba) kékkövel (rézgalic) kevert disznósírt kennek. Állatrühpere бү-

döskővirággal kevert sótan disznósírt (rühzsír), tetüre pedig zászpagyökér főzetét alkalmazzák. Puffadásakor a hasát pálcával megsúrolják. A kergerjuhot megölik.

Az esti fejtés után következik a vacsora, mely inkább szárazételből és zöldségből áll. Amíg a major este sajtot készít, addig a pakulárok alszanak, éjjel után a gazda alszik, a pakulár felügyel.

Varságon ma a cigája vagy racka juhok tenyésztik, ennek szálás és berke változatát. A gazdák állatvásárookra nem járnak, saját szaporítású vagy a faluból vásárolt juhokat birtokolnak. Jóságaikra nagy gondot fordítanak, becsben tartják.

Munkájuk felől kérdezve a majorokat, nagy odaadással, szeretettel beszélnek róla. „Normális munka”, szabad, kedvükre való. A majorkodás Székelyvarságon, ha nem is éli fénykorát, de szükséges, megbecsült mesterség.

1. Budapest–Bukarest, 1996. VIII. köt. 79–82.
2. Egy füzetbe minden gazda neve mellé rajzolnak egy fület és arra a jegyet.
3. Ő általában a család gyereke vagy fel-fogadott iskoláskorú gyermek.

Tifán Magdolna

Adatközlők

- Bálint Imre (szül. 1962) – Központ, földművelő, pakulár
 Faludi Magdolna (szül. 1953) – Tálásberce, háztartásbeli
 Faludi Péter (szül. 1948) – Tálásberce, földművelő, szeresmajor
 Pál Ignác (szül. 1933) – Központ, földműves
 Tamás Imre (szül. 1942) – Tálásberce, földművelő, szeresmajor
 Tifán József (szül. 1958) – Tisztás, földművelő, cimboramajor
 Tifán Erzsébet (szül. 1934) – Központ, háztartásbeli

Felhasznált irodalom

- Balassa Iván–Ortutay Gyula: *Magyar néprajz*. Bp., 1979.
 Báráth János (szerk.): *Havasolja havasa. Tanulmányok a székelyvassági hegyi tanyák népéről*. Kecskemét, 1998.
 Báráth János: *Vasság, a székely tanyaközsség*. Kecskemét, 2001.
 Gub Jenő: *Lótartás a Sóvidéken*. In: Kriza János Néprajzi Társaság Évkönyve 2. Kolozsvár, 1994.
 Mihály János (szerk.): *Lövete néprajzából*. I. köt. Lövete, 2001.
 Orbán Balázs: *A Székelyföld leírása*. I–VI. köt. Pest, 1868–1873.
 Szabó T. Attila (szerk.): *Erdélyi Magyar Szótörténeti Tár*. VIII. köt. Bp.–Buk., 1996.

A felvételek a 2002-ben Székelyvarságon tartott *Orbán Balázs szemével* fotótábor anyagából valók. A vassági polgármesteri hivatal bocsátotta a szerző rendelkezésére.

*Nyomó (fent)
 Kelenta (középen)
 Fejtőedény bögrével (lent)
 Tifán Magdolna felvételei*

