

BAROMFITARTÁS FILKEHÁZÁN

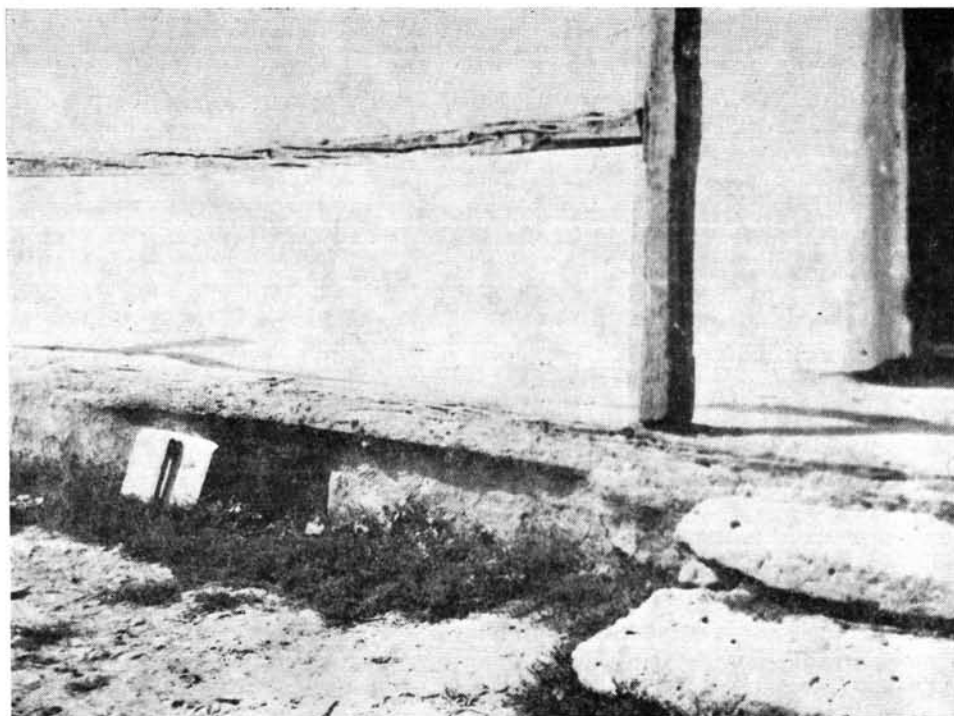
PETERCSÁK TIVADAR

Filkeházán¹ a baromfiféléket összefoglaló néven *apróléknak* hívják.² A baromfitartás mértékéről és jelentőségéről csak a századfordulótól alkotunk képet. Az összeírások adatai azonban csak tájékoztató jellegűek lehetnek, hiszen azok február és március hónapokban készültek, amikor legkevesebb a baromfiállomány. 1895-ben a baromfifélék száma együttesen 408,³ ebből legtöbb a tyúk. 1935-ben már 686 baromfit számoltak össze, amiből 628 a tyúkféle.⁴ 1969-ben 1289-re nőtt a tyúkállomány.⁵ A tyúkok mellett általában elenyészően kevés a libák, kacsák és pulykák száma. Ezekből sokkal kevesebbet is hagynak meg télre, mint a tyúkból, aminek a tojására mind a háztartásban, mind az állomány további fenntartásához szükség van.⁶

Tyúkot minden családnál tartottak, de számukat többféle tényező határozta meg. Itt is fontos szerepe volt a takarmányok, elsősorban a gabonafélék mennyiségének, mivel ez a baromfiak legfőbb eledele. Ez a szempont azonban az 1950-es, 1960-as évektől egyre kevésbé meghatározó, amióta a földművelés jelentősége csökken a községben. Az iparban dolgozó és kevesebb földdel rendelkezők inkább pénzért vesznek takarmányt, hogy elegendő baromfit tartsanak. Befolyásolja az *aprólék* számát az udvar és a kert fekvése is. A kis udvarral rendelkezők nem tarthattak sok tyúkot, a falu végén lakók pedig előnyt élveztek, mert tyúkjaik megéltek a mezőn. Mivel a baromfiakkal az asszonyok foglalkoztak, sok múlt a gazdasszonyon (szeret-e a tyúkokkal bántani), törekvésein, meg a családi körülményeken. Pl. libát és kacsát főleg a lányos házaknál tartottak, kellett a toll a kelengyéhez. A gazdasszony tervei mellett azonban sokféle véletlen is közrejátszik: sikerül-e jó kotlósokat találni; hány csirke, liba stb. kel ki; betegség vagy ragadozók mennyit pusztítanak el az aprólékból.

A baromfitartás gazdasági jelentőségében a második világháború után változás történt. Korábban a gazdaságok zömében eladásra nevelték a csirkét, piacra hordták. Az így szerzett pénzből öltöztette a gazdasszony a családot és fedezte a konyhai szükségleteket, ugyanis ezzel a pénzzel ő rendelkezett. Saját szükségletre csak ünnepi alkalmakkor vágta baromfit.

Kacsát és libát elsősorban a lányos házaknál tartottak a tolla miatt, s meghízalva ezt vágta a nagyobb ünnepekre. A kacsá gyorsabban nő és igénytelenebb, mint a liba, ezért gyakrabban tenyésztették. Pulykát elvéve tenyésztettek néhány családnál, mert nagyon kényes jószág. Először a tanítónak



1. kép. Eresz alá épített tyúkök, kurnyik

voltak pulykái a faluban az első világháború előtti években. Még ritkább a gyöngytyúk, csak azért tartották, hogy kiabáló hangjával elűzze a patkányt.

Az 1950-es évektől kezdve egyre kevesebben viszik piacra a baromfit, a család ételmezésére fordítják mind a húsát, mind a tojását. Ezután inkább csak azok az asszonyok jártak a piacra, akiknek a családjából senki nem dolgozott az iparban vagy egyéb területen, hanem a földművelés és az állattenyésztés haszna jelentett pénzforrást.

A baromfitartás építményei. A baromfiak elhelyezése az állomány nagyságától függ, végső soron a gazdaság mértéke szabja meg. Az állattartásépítményei közül a baromfiaké a legkezdetlegesebb, a legsilányabb anyagból állítják össze, sokszor pedig más célra épült helyiségben tartják az *aprólékot*. A tyúkok, kacsák, libák épületei nem térnek el egymástól. Általában közös építményben, de külön *fiók*ban tartják az egyes fajtaikat. Filkeházán nem volt olyan nagy gazdaság, ahol külön *ólat* építettek volna az egyes baromfifajtaiknak. A kisebb gazdaságokban télen csak az istálló egyik elkerített sarkában helyezték el a tyúkokat, ahol a földbe vert karókra rudakat szögelték, *ülőt* készítettek. Azt tartották, hogy védett helyen, a melegben jobban tojnak a tyúkok. Az is előfordult, hogy téle a *pitvarban*, a kemence és a fal közötti részbe zárták éjszakára a baromfiakat.



2. kép. Tyúkök az eresztől. Kovácsvágás

A baromfiak védelmére készített épületeket három csoportba oszthatjuk: 1. *kurnyik*;⁷ 2. *tyúkölka*; 3. a disznóól padlásának tyúkölként való felhasználása.

A régebbi a baromfiaknak *kurnyik*ban való elhelyezése, aminek két változatát ismerték. A házak építéskor rendszerint 80—100 cm. széles és 60—70 cm. magas *padablakot*, *gangot*⁸ (sárpadka) is készítettek az eresztől alá, a fal mellé. A kamra, illetve az istálló mentén két-három méter hosszúságban üresen hagyták a gang belsejét, az oldalára ajtót tettek, s ebbe az üregbe zárták éjszakára a tyúkokat (1—2. kép).⁹ A libákat és kacsákat nem tették a tyúkokkal egy helyre, ezeknek mindig külön ketrecet készítettek.

A *kurnyik* másik, elterjedtebb típusa az, amelyet a ház végébe, az eresztől alá építettek. Gyakran *tyúkketrecnek* is nevezték, mert tulajdonképpen rögzített deszkaketrec volt, amit sárral mind a két oldalról betapasztottak (3—4. kép). Az ilyen típusú *kurnyik* nagysága változó,¹⁰ de a baromfiak részére készült építmények közül ezek a legkisebbek. Rendszerint a szegényebb (zsellérek, ill. 1—2 holdas) családok helyezték el aprólékjaikat a kétfajta *kurnyik*ban. A rögzített építmények mellett ideiglenes megoldásként tetővel ellátott kis ládába is raktak baromfit éjszakára (3. kép).

Azok a családok, ahol sok volt a baromfi, külön *tyúkölkát* építettek az

udvar hátsó részében a ház végébe vagy az istállóval szemben. Általában fából készítették, ezek szükség esetén áthelyezhetők az udvar más részébe, de kőből és vályogból építettek is voltak. A tyúkokat mindig külön tartották a libáktól és kacsáktól, ezért az *ólakat* legalább két *fiókosra* építették. Gerendából állították össze a vázát, az oldalát régen *paticcsal* befonták, újabban inkább hulladékos deszkával szögezik be (5—6. kép). A paticsfalú tyúkólakat törekes *sárral* be is tapasztották és legalább előlről bemeszelték. A deszkafalú *ólakat* kívül-belül egyaránt meszelik a tyúktetű ellen. A bőr- vagy gumiszalaggal két helyen rögzített ajtó vízszintes irányban nyílik, éjszakára csak kis fapálcával rögzítik. Ha az ajtót rögzítő bőrdarab leszakad, gyakran csak egy rúddal támasztják meg az ajtót. A tyúkólak tetőszerkezete szarufás, kétereszes és félereszes egyaránt lehet. Korábban kizárólag zsúpszalmával fedték és *kecskelébbal* szorították le, ma elterjedtebb a használt cseréppel való fedés. A *tyúkölkákat* több *fiókosra* és több szintre építették. A kacsákat, libákat és az apró csirkéket mindig az alsó *fiókban* helyezték el, a felső *fiókba* kis létrán, *tyúkláptócskán* jártak fel a tyúkok. Ideiglenes megoldásként egy deszkát támasztottak az ajtónyíláshoz a tyúkoknak. A tyúkólat a gazda vagy hozzáértő férfi irányításával maga a család készítette el.

A módosabb gazdák a tyúköl mellett a disznóól padlásán is tartottak tyúkot, bár ezt a megoldást nem tartották egészségesnek, mert így a disznók is



3. kép. Tyúkketrec a ház végében

könnyen elkaphatják a tyúktetűt. A disznóól padlásterét a két végén bedeszkázzák, csak egy *ajtócskát* hagyva az egyik oldalon, ahová tyúklétrán jutnak fel a baromfiak (7. kép).

A baromfiak szaporítása, takarmányozása és gondozása. A baromfiállományt régen kizárólag saját keltetésű csirkékkel állították be tavasszal. Az 1950-es évektől kezdve gyakran vásárolnak a boltban ún. *hozatott csirkét*, de ezeket kényesebbnek tartják, mint a házi keltetésűt, és sok el is pusztul ezekből. A baromfiak számát befolyásolja, hogy az ültetés idejére jó *kotlós* áll-e a gazdasszony rendelkezésére. Ha valaki libát vagy kacsát akar ültetni, de nincs ilyen tojása, tyúktojásért cserél valakivel. A kacsatojásért 2, a libatojásért három tyúktojást kell adni. Sokan még ősszel megvesznek egy *tojólibát*, s ennek a tojásait keltetik ki.

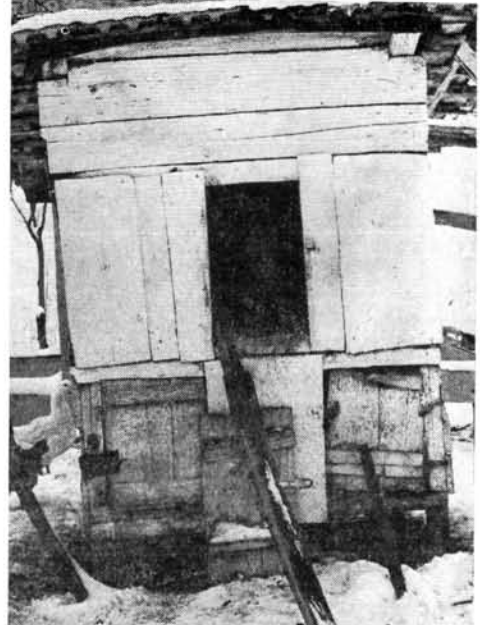
Az ültetések időpontja kora tavasztól nyár közepéig tart, de igyekeznek minél előbb ültetni, hogy nyárra már „válni való csirkék” legyenek. Ültetni csak akkor lehet, ha *kotyog* a tyúk. Az ilyen tyúkot arról lehet megismerni, hogy nem száll le a fészekről. A liba tél közepén kezd el tojni, összesen tíz-tizenkét tojást tojik. Amikor kitojja magát, le is ül, kiszedi magából a pehelytollakat és fészket rak belőle. A kacska is télen kezdi el a tojást, de nem ül le, tyúkokkal kell keltetni a kacsatojásokat. A tyúkok kotyogását azzal segítik, elő, hogy *hordós káposztát* vagy kovászt adnak nekik.¹¹ Ha felesleges kotlós van, akkor vízbe



4. kép. Tyúkól a lakóház végében az eresz alatt



5. kép. Az 1900-as évek elején épült tyúkól

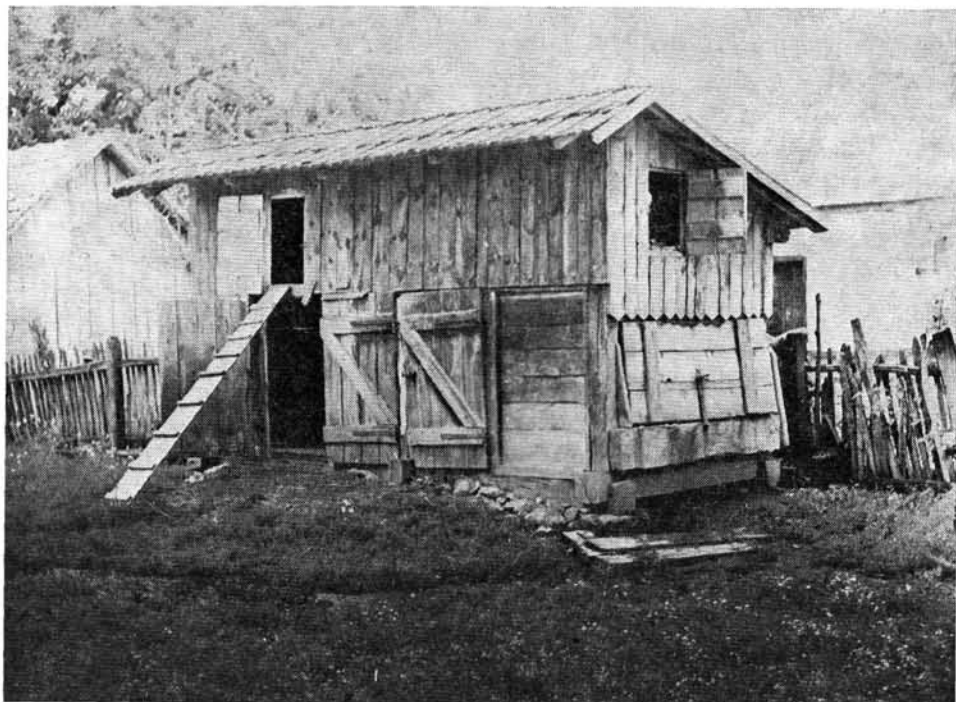


6. kép. Az 1960-as években épült tyúkól

mártják, kikötik egy fához, hogy ne tudjon a tojásan ülni vagy sötét helyiségbe zárják. Akinek nem kotyog a tyúkjá, kölcsön kér vagy tyúkért cserél az ismerősöktől. A kotlóst kosárba, illetve ládába rakott szalmára ültetik és meleg helyre, rendszerint a konyhába vagy a lakóhelyiségbe teszik. Az ültetni való tojást lámpa- vagy gyertyafénynél átvilágítják, mert nem minden tojásból lesz csirke. Az a jó tojás, amelyiknek a gömbölyű végén a *kalapocsk*a sűrű, „van benne szem”.

A kotlós alá tyúktojásból 21—23-at tesznek, mindig páratlan számút, libatojásból liba alá az összeset, amit tojt, tyúk alá hatot, kacsatojásból 14—16-ot a tojások és a kotlós nagyságától függően. Az a jó kotlós, amelyik nyugodtan ül, maga alá szedi a tojást, betakarja. A kotlóst rendszerint *rostával*, kosárral takarják le és ruhát borítanak rá, hogy nyugodtan üljön. Naponta egyszer etetik a fészekről levéve. Búzát, árpát, zabot kap a földre vagy papírlapra szórva. Kukoricával nem etetik, mert attól elkezdi tojni és nem ül nyugodtan. Etetés után megitatják, de állandóan van víz a fészekben is egy kis fémdobozban. Amíg a kotlóst etetik, a tojásokat le kell takarni, hogy ki ne hűljenek, ezért csak kb. fél óráig lehet lent a kotlós. Előfordul, hogy keltés közben a kotlós kivágja a tojás héját, ilyenkor a csőre hegyét ollóval lemetszik. Az ültetés után másfél héttel, liba- és kacsatojás esetén két héttel fény mellett ismét megnezik a tojásokat. Amelyik sötét, abban van csirke vagy kisliba. Az átlátszót félreteszik és megfőzve a kiscsirkékkel etetik meg, de sokan sütéshez is felhasználják.

Csirkénél 21 nap, a többi baromfinál általában négy hét a keltetési



7. kép. Tyúkól a disznóól padlásterében

idő. Ez idő vége felé már figyelik a fészket, és ha kopogást hallanak, megnézik a tojásokat. Ha nehezen kél a csirke, meleg vízbe teszik vagy leöntik meleg vízzel. A tojáshéj csőr felé eső részének a megbontásával is segítenek a csirkéknek.¹²

A tyúkok kicsinyeit *kiscsirkének*, *csirkének*, *cibinek*, a libáét *kislibának*, a kacsáét *kiskacsának* nevezik.

A kiscsirkének a meleg idő kedvez, de a nagy forróság már ártalmas. A nedves aprólékot néhány napig még a házban tartják, de ha rossz idő van odakint, akkor több hétig is bent nevelik egy ládában. Estére mindig felrakják a fészekbe a csirkéket. A kotlós akkor hagyja el a csirkéit, amikor tojni kezd. Ilyenkor jó idő esetén a tyúkól egyik fiókjába zárják a csirkéket, kora tavasszal pedig az istállóban vagy a kamrában tartják.

A csirkék két napos korukban kapnak először enni, általában apróra vágott főtt tojást és fölözött tejet darával összekeverve. A darát tejjel vagy vízzel keverve kb. egy hétig, a főtt tojást 4–5 napig etetik. Kezdetben naponta ötször, később gyakrabban kapnak enni. A kiskacsák, kislibák összevagdalt füvet, dudvát esznek vizes darával összekeverve. A csirkéket fokozatosan rászoktatják a szemes takarmányra is. Az udvaron *borító* alatt kapnak enni, nehogy a tyúkok elszedjék előlük. A 20–30 cm magas, téglalap alakú borítót farudakból készítik és dróthálóval fedik, az oldalán pedig kis bejáratot is hagynak. A kis-

kacsákat és kislibákat kb. egy hónapig etetik darával és dudvával. Részükre az asszonyok naponta szednek *csenalat* sarlóval, és késsel vagy szecs kavágóval aprítják fel. Ehhez a munkához használaton kívüli *kestyűt* húznak a kezükre vagy ronggyal becsavarják. Kora tavasszal gyakran visznek be a házba gyep-téglát és a kislibák elé teszik, hogy csipegessék a sarjadó füvet. A nagyobb csirkék, a *jércék*, *jércikék* már szemes takarmányt kapnak naponta többször is. Később a liba és kacsá is szemes takarmányt, főtt krumplit eszik és füvet szed magának a kertben. Nyáron, aratás idején minden nap egy *ponyva gereblyélést* (a tarlón összegereblyélt kalászkok) visznek haza, s az udvaron szétszórva másnap ezt eszi az aprólék.

Az etetés az asszonyok és lányok dolga. A szemestakarmányt *szakajtó*ban vagy a konyhából már kidobott edényben viszik ki az udvarra és miközben szétszórják, a következő szavakkal hívják össze az apróléket. Kiscsirke: *cibikém-cib-cib-cib*, *picikék-picikék*, *cib-cib-cib*. Tyúk: *tyu-tyu-tyu*, *tyutyukám-tyu-tyu-tyu*. Kacsa: *táj-táj-táj*, *tasukám-tas-tas-tas*, *tas-tas-tas*, *taska-taska-taska*, *sapukám-sap-sap-sap*. Liba: *sapukám-sap-sap-sap*, *sap-sap-sap*, *libukám-lib-lib-lib*, *zsuzsukám-zsu-zsu-zsu*. Pulyka: *pity-pity-pity*, *pí-pí-pí*. A baromfi-féléket egyaránt a *hissze*, *hisseheee*, *hissz* kiáltással zavarják el.

A baromfiaknak nem adnak nevet, esetleg a színükről jegyzik meg a család tagjai egymás között a tyúkokat: pl. *kendermagos*, *kontyos*, *piros*, *fehér*, *fekete* stb.

A baromfifélek legnagyobb ellenségei a ragadozók. A sas ellen fényes üveget tűznek egy magas rúdra, ami a nap sugarait visszaverve elriasztja. Az üvegen kívül zörgő dobozokat és kereplőket is felraknak a fákra. A patkányok ellen patkányfogóval, csapdákkal védekeznek. Az *apróléket* az elkőborgástól is védeni kell, ezért az udvarokat igyekeznek mindenütt bekeríteni. A ház előtt húzódo kerítések mindig jobbák, mint a hátul levők. Az 1950-es években még a léckerítés volt az általános, ma egyre több a vaskerítés. A veteményes kerteket *paticskerítéssel* védik, a friss veteményekre pedig még gallyakat is tesznek, hogy a tyúkok ne tudják kikaparni.

A libákat, kacsákat nem őrizték. Engedték, hogy szabadon menjenek a rétre és a patakra, csak időnként küldték utánuk a gyerekeket, nehogy messzire elkerüljenek. Ennek ellenére sokszor előfordult, hogy este a falutól 1—2 km-re, a patakban találták meg a libákat.

A libákat és kacsákat meg is jelölik, hogy könnyebben felismerje a gazdája. Festéssel különböző jeleket kennek rá, vagy a farka végéből levágnak, esetleg a talpából csippentenek ki egy darabot.

A csirkék nagy részét levágják a nyári munkák idején, de bizonyos számú tyúkot *magnak hagynak* a következő esztendőre. A télre meghagyott tyúkok száma családonként változik: 60—70 tyúkból 20—25-öt, a kisebb gazdaságokban 10—15-öt tartanak meg. A tyúkok mellett néhány kakast is hagynak, amit paprikás és borsos szalonnával is etetnek, hogy bátrabb és *ugrósabb* legyen. A felesleges kakasokat levágják, főleg csépléskor. Libából és kacsából a házba fogottak mellett egy-két *tojót* és egy *gúnárt* (hím liba), ill. *kácsért* (hím kacsá) tartanak meg télre. Téli reggeleken később engedik ki a baromfiakat, este pedig korábban zárják be, mint nyáron. Télen naponta kétszer-háromszor kapnak

szemes takarmányt, emellett főtt krumplit korpával összekeverve, hogy a zöld füvet pótolják.

A baromfiak nagyon esendő állatok, hamar megbetegszenek és könnyen elhullanak. Különösen az apró csirkéket, kislibákat, kiskacsákat fenyegeti sok veszély. Mivel a baromfi a legkevésbé értékes a háziállatok közül, nem hívnak állatorvost komolyabb betegség esetén sem. A betegségeket sok éves tapasztalatok alapján az asszonyok próbálják gyógyítani, de akadnak irracionális eljárások is.¹³ A kiscsirke eltörött lábát ritkán szokták kezelni. Két vékony fapálcikával fogják közre és ruhadarabbal tekerik be a törött lábat. Ha nagyobb baromfinak törik el a lába, azt levágják. Ha a tyúk nem tudja megtojni a tojást, a létra fokán keresztül háromszor megforgatják. A mozgás elősegíti a tojást. A liba és a kacsza tépése közben előfordul, hogy kiszakad a gyenge bőr. Ilyenkor a sebet disznózsírral kenik be.¹⁴

A tyúkok legnagyobb ellensége a tyúktetű. Ez ellen régebben úgy védekeztek, hogy a tűzhelyből kikerült hamut a ház végében egy rakásra öntötték, s a tyúkok ebbe jártak fürödni. Azt tartották, hogy a hamu megvédi őket a tyúktetűtől. Újabban hamuval összekevert *matadort* (DDT por) szórnak a tyúkokba, ez elpusztítja a tyúktetűt. Kiscsirkéknél hatásos szernek tartják a disznózsírt is, amit a fejére kennek. Újabban a tyúkoklak gyakori meszelésével is védekeznek a férgek ellen.¹⁵ A tyúkoknál gyakori a májbetegség, amit arról lehet felismerni, hogy hirtelen sántítani kezdenek, lassan leromlanak és elpusztulnak. Védekezni nem tudnak ellene és gyógyítani sem tudják. Ha idejében észreveszik, hogy betegek a tyúkok, levágják és a család elfogyasztja.

Ha a kiscsirke betegségének az okát nem tudták megállapítani, azt mondták, hogy *szemrül esett*. Ilyenkor három szem parázból szenes vizet készítettek, amivel megittatták, illetve lelocsolták a beteg csirkét.¹⁶ A tojásba fulladt vagy korán elpusztult kiscsirkét az árnyékszékbe vagy a *ganajra* dobják. A tyúkot rendszerint gyümölcsfa alá ássák el, de gyakran a cigányoknak adják, mert azt tartják, hogy nekik nem árt meg.

A baromfitartás haszna. A két világháború közötti években a baromfit főleg eladásra tartották, az asszonyok ebből fedezték a konyhai szükségletet. A csirkéket az asszonyok gondozták, nevelték fel olyanra, hogy piacra lehessen vinni. Elsősorban rántani való csirkét és tojást hordtak Sátoraljaújhelybe, ritkábban hizott libát és kacsát. Hetente kétszer, kedden és pénteken mentek a piacra. A csirkéket, tojásokat kosárba rakták és abroszba kötve a hátukra vették.¹⁷

Régebben a család ételmezésére ritkán vágtak baromfit, inkább nyulat ettek vasárnap. Az 1950-es évektől azonban a nyári időszakban vasárnaponként csirkét vágnak minden családnál. Aratáskor és a nagyobb munkák idején hétköznap is baromfit esznek, kivéve a böjti napokat. Csirkét vágnak olyankor is, ha vendég érkezik a házhoz vagy hosszabb útra indul valaki a családból. A lakodalom ma sem múlik el csirkéből és tyúkból készült ételek nélkül, minden meghívott család egy tyúkot küld ajándékba. A gyermekágyas asszony meglátogatásakor tyúkhúslevest és főtt húst visznek, a gyenge csirke- és tyúkhúsleves különben általános betegkoszt. A kakast cséplésre vagy nagyobb ünnepekre vágják le, mert nagyobbra megnő, mint a tyúk. Ugyancsak ünnepi eledel a hizott liba és kacsza is.

A baromfiak levágása állatfajtánként változik. A tyúk fejét hátrahajtva késsel vágják el a nyakát és kieresztik a vérét, a kacsának és libának baltával levágják a fejét és eldobják. Levágás előtt a tyúk nyakán kitépik a tollat, hogy a késsel a nyakához férhessenek. A levágott tyúkot, kakast forró vízbe mártják, leforrázzák, hogy könnyebben lejjön a tolla. A megtisztított tyúkot a hasán bontják szét, általában megtöltik és levest főznek belőle. A tyúkleveshez *metélketésztát* v. *metélkét* (vékony, hosszú tészta), a liba- és kacsaleveshez *lecskét* (kocka alakú) vágta. A kisebb csirkéket kirántják vagy paprikást csinálnak belőle. A tyúk fontos haszna a tojás, amit tésztafélék sütéséhez használnak, de főzve vagy rántottának megsütve is fogyasztják. A tyúkok szabadon választják ki a tojóhelyet, leginkább a csűrökben, padlásokon, szalmakazlakban csinálnak fészket. A gazdasszony reggel, amikor kiereszti az aprólékat, mindig megnézi, hogy hány tyúk *tojós*. A tojásokat naponta összeszedik a kötényükbe, de egy tojást mindig hagynak a fészkekben, hogy a tyúk arra a helyre járjon tojni. Ennek a tojásnak a neve *polos*.¹⁸ Ha a tyúkok nem akarnak tojni — ez főleg télen fordul elő — zabot és főtt krumplit kapnak enni. Régen a tojást nem fogyasztották el, illetve nem adták el mind, hanem félretették télre, amikor kevesebbet tojnak a tyúkok. Úgy tartósították, hogy oltott meszbe tették vagy mésszel kenték be a héját, így a levegőtől elzárva nem romlott meg. Az így tartósított tojás akár hat hónapig is elállt. A meszelt tojásokat porcelán *szélké*be rakták, és a kamrában vagy a pincében tárolták.¹⁹ Az 1950-es évektől sokan nem a piacon értékesítik a tojást, hanem a szövetkezeti felvásárlónak adják el. Az is előfordult, hogy tojással fizettek a boltban, mert az üzletvezető a felvásárló.

Húsvétkor a lányos házaknál mindenütt készítettek *hímestojást*, *hímest*, amivel az *öntözködő*ket ajándékozták meg. Egy háznál 20—25 darabot is festettek, ebből a lány udvarlója kettőt, a többi fiú egyet-egyet kapott. A főtt tojásokra gyertyafaggyúból rajzolták a mintákat szalmaszállal. Általában a virágos motívumokat kedvelték, de geometrikus minták is voltak. A rajzolás után feloldották a piros, zöld színű festéket, majd a lehűtött tojást beletették és kb. 20 percig áztatták. Amikor kivették és megszáritották, késsel levakarták a faggyút, alatta fehéren megmaradt a rajzolt minta. A tojást szalonnával vagy vöröshagyma héjával dörzsölték be, hogy fényes legyen. Minta nélküli, egy színű *hímese*ket is készítettek úgy, hogy a festéket házilag állították elő. A barna színt a vöröshagyma megfőzött héjából nyerték, de a különböző színű krepppapír áztatásával is szép színeket kaptak.

A liba és kacska fontos haszna volt a toll, hiszen a párnát és a dunnát ilyen tollal tömte meg. Újabban azért is tartanak kevés libát, mert a dunna helyett inkább paplant vásárolnak. A libát és a kacsát évente háromszor *tépi*k, amikor a hátán keresztben áll a szárnya vége, ha nem véres a kitépelt toll vége, és ha „virít a talu”, vagyis a tollak végén egy kis pehely látszik. A tépés az asszonyok dolga, általában az istállóban végzik. Egy kis székre ülnek, a libát a lábuk közé fogják a hasával fölfelé, mert ott kezdik tépni. A szárnya alatt óvatosan kell kiszedni a tollakat, mert ott vannak azok a tollak, amelyek a szárnyat tartják. Ha ezeket kitépik, a liba leereszti a szárnyát, beteg lesz. A tollat egy ócska párnahuzatba vagy zsákba teszik, és a padlásra vagy egyéb szellős helyre rakják, hogy a moly bele ne menjen. Mielőtt a párnába vagy dunnába teszik, a pehelyeket le kell szedni a toll száráról. Ezt a *talufosztó*kban végzik, rendszerint

a hosszú téli esteken. A gazdasszony összehív néhány ismerős asszonyt és leányt, akik körülülük az asztalt, amire a tollat öntik. Mindenki vesz az ölébe egy csomót, és letépi a pelyheket a tollszárról, a *sztopkáról*.²⁰ A szárat nem dobják el, összegyűjtve díszpárnába rakják. A gazdasszonyok erre az alkalomra *susinkát* (aszait körte, alma, szilva) főztek és pirított kenyérral kínálták meg a fosztókat. Újabban fánkot sütenek és bort is adnak.²¹

A liba- és kacsatollat az állatok levágása után is kitépik, sőt a szárnyakat sem dobják el, hanem meghagyják *taluseprőnek*, amivel a kenyérsütéskor a hamut és paraszt leseprik a kenyérről. A libatollakból a fosztáskor félretesznek 10—15 hosszabb tollat, amiről csak félig szedik le a pelyheket, és madzaggal összekötve *kenőtalut* készítenek belőle. Sütéskor ezzel kenik meg a *tepsi* alját és a tészták tetejét.

A libát és kacsát meghizlalják, mielőtt levágják vagy eladják. A hízóba fogott libát az istállóban tartják egy elkerített sarokban, hogy ne tudjon mozogni. A *tömést* ősszel kezdik, amikor a hízaláshoz szükséges kukorica már megszárad. A libát csak akkor lehet *tömni*, ha újra kinőtt a tolla, vagy a hizlalni való libát nem tépik meg, mert akkor a „tollára hízik”. A tömés az asszonyok dolga, rendszerint az istállóban vagy télen a konyhában végzik. Az egész napra való kukoricát előző este mindig beáztatják langyos sós vízbe, esetleg olajat vagy zsírt is tesznek bele, attól jobban csúszik. Egy liba napi töméséhez kb. 3—5 liter kukoricát kell beáztatni a liba nagyságától és a tömés idejétől függően. Kezdetben kevesebbet adnak, amíg ki nem tágul a *bögyi* és a *gigája*. Ha elemészti, naponta háromszor tömik, különben csak kétszer. A tömést a földön ülve végzik. Az asszony a libát vagy libákat (egyszerre kettőt is tömnek) a két lábával szorítja le úgy, hogy a fejük jobbra nézzen. Jobb oldalra teszi az edényt a beáztatott kukoricával, amiből jobb kézzel kivesz egy maroknyit és a liba bal kézzel szétfeszített csőrébe a nagyujjával nyomkodja bele. A kacsát rendszerint három hétig, a libát öt hétig tömik. Ha tömés közben *szemet kap*, el kell vágni a torkát, mert különben megfullad. A hízóba fogott libát óvatosan emelik, nehogy megnyomják a máját, mert ettől elpusztul.

A baromfitartás hiedelmei. A baromfitartáshoz nagyon sok hiedelem fűződik, több mint az állattartás és földművelés egyéb területeihez. Ennek egyrészt az az oka, hogy a baromfi a legelterjedtebb háziállat, még a legszegényebb családoknál is megtalálható, másrészt az, hogy a baromfiakkal csak a nők foglalkoznak. A nők általában helyhezköttöttebbek, munkájuk szűkebb körben mozog, mint a férfiaké, ezért konzervatívabbak is.²² Ezzel magyarázható, hogy míg a nagyobb állatokkal kapcsolatos hiedelmek már alig ismeretesek (kivéve a tejgazdálkodás, ahol szintén jelentős a nők szerepe), a baromfitartás terén ez a folyamat csak legújabbban, az 1950-es években indult meg. Az alábbi hiedelmeket már csak az idősebb asszonyok ismerik, de közülük is egyre kevesebben gyakorolják. A hiedelmek zöme az egyik legfontosabb haszonhoz, a tojáshoz kapcsolódik. A tojások számától függ a következő évi szaporulat, ezért mindent elkövetnek, hogy a tojáshozamot fokozzák. A racionális beavatkozás (jobb takarmányozás) mellett különböző mágikus eljárásokat is alkalmaznak.

A tojásszaporító hiedelmek jelentős része karácsony *viliájához* fűződik. Reggel abroncsból etetik a tyúkokat, hogy a következő évben összetartsanak és

ne tojjanak más portájára. Ezen a reggelen össze kell szedni a mezei nyulak trágyáját és szétmorzsolva korpába rakni, hogy olyan sokat tojjanak a következő esztendőben. *Vilia* estén különböző magvakat tesznek az asztalra az abrosz alá, hogy sok gabona teremjen. Az ünnep második napján a magvakat megetetik a baromfiakkal a bő tojáshozam miatt. *Vilia* napján borsot tesznek egy *bobájkába*²³ és megetetik a kakással, hogy erős, bátor és ugrós legyen. Ha *vilia* reggelén először férfi jön a házhoz, a következő évben sok tojás lesz, ha asszony, nem tojnak rendesen a tyúkok.

Luca-naphoz alig fűződik hiedelem. Egyedül a varrást tiltják ezen a napon, mert akkor nem fognak tojni a tyúkok.

A jérce első tojása rendszerint kicsi és véres. Úgy vélték, hogy ez veszélyt jelent a házra, ezért *kártojás*nak is hívták. Az illetet átthajították a házra, ezzel a veszélyt is elűzték.

A koromfekete tyúk tojását nem tartották közönségesnek. Ha valaki ilyen tyúk első tojását kikeltette a hóna alatt, a csirke minden kívánságát teljesítette. Ezt a csirkét *dzsminnek* nevezték²⁴ és ördögnek tartották. A *dzsmin* napközben a padláson tartózkodott és naponta egyszer *rizsát* (rizst) evett. Nem lehetett ránézni még akkor sem, amikor ennyivalót vittek neki. Esténként mindig lejött és beszólt az ajtón: „Gazdasszony, mit hozzak?” A *dzsmin* minden kívánságát teljesítette, de csak éjszaka. Vigyázni kellett a kérésekkel, mert ha megharagudott, úgy elment, hogy vissza sem jött többé.

Ha tojással álmodnak vagy kárt jelent vagy pedig pletykálnak az illetőről, illetve megszólják. Ha azt álmodják, hogy a padláson a fészekben sok tojás van, boldog házasságot jelent.

A kikeléskor összetört tojáshéjnak betegséget okozó erőt tulajdonítanak. Ha valaki rálép, *törést* vagy *sárgaságot* kaphat, ezért a szemétdombra hajítják. A tojásnak szerencsét hozó és termékenységet fokozó ereje is van. Ezért amikor az esküvő után a templomból hazatért az ifjú pár és leültek az asztalhoz, a menyasszony szoknyája alá egy tojást tettek. A vacsora után megsütötték és az ifjú pár közösen fogyasztotta el a tojást, hogy sok gyerekük legyen.

A hiedelmek közül az ültetéshez és a keltetéshez fűződik a legtöbb. Az ültetés előfeltétele, hogy kotlós legyen, ezért a gazdasszony mindenféle eljárással igyekezett ezt biztosítani. Karácsony viliáján a gazdasszonynak le kell ülni a szoba egyik sarkába és kotyogni kell. Ugyancsak analógiás cselekedet, hogy az eresz alá guggolva, a kotlóst utánozva kotyognak. Ezen a napon a háziasszonynak sokat kell ülni az asztal mellett, de általában annak az asszonynak lesz sok kotlósa, aki szeret másnál üldögdélni. Sok kotlós lesz, ha *vilia* napján a gazdasszony túrós vagy lekváros lángost süt, és ezt a család az ágy szélén ülve elfogyasztja. Ezen a napon sült bobájkát etetnek a tyúkokkal, hogy sok kotlós legyen. Ugyanezért ősszel, a kaszálás végén le kell ütni a kaszát a nyélről és úgy kell eltenni.²⁴ A karácsonykor az asztal alá rakott szalmából az ünnep után egy keveset félretesznek és amikor kotyog a tyúk, erre ültetik, mert ezen jól és nyugodtan fog ülni.

Az ültetés ideje évszakok, a hét napjai és a nap bizonyos szakaszai szerint jó vagy rossz. A kotlóst nem jó megültetni, amikor a csipkefa virít, mert elpusztulnak a csirkék vagy csipogni fognak. Lehetőleg újhholdkor kezdenek ül-

tetni, mert akkor több lesz a csirke. A hold növekedésének termésszaporító erőt tulajdonítanak, s ez nemcsak a tyúkok ültetésénél van így, hanem pl. a gabonavetésnél is. A hét elején kell ültetni, mert a második felében ültetett közül kevés kel ki.

Addig nem adnak el tyúktojást ültetésre, amíg a saját kotlósukat meg nem ültették, mert ezzel elmenne a haszon is. A kotlóst rendszerint a délutáni órákban ültetik, amikor a kondás hajt hazafelé, mert akkor olyan frissek lesznek a csirkék, mint ahogy a disznók jönnek. Annak érdekében, hogy a tojásból minél több csirke keljen ki, a *kötőből* (kötény) nem rakni kell a fészekbe egyesével, hanem önteni, hogy szinte folyjon, s akkor a csirkék is ilyen gyorsan fognak kikelni. Ha azt akarják, hogy sok kakas legyen, kalapból vagy lyukastálból rakják a tojásokat a kotlós alá. Ültetés közben a tojásokat visszafelé kell számolni, hogy jól keljenek a kiscsirkék. A libákat úgy ültetik, hogy a kikelés előtt nehozz csikó szülessen a faluban, mert akkor a kislibák mind elpusztulnak.

A gazdasszonyok azt szeretnék, ha minden tojásból egészséges csirke kelne, ezért a költés idejére bizonyos cselekedetektől tartózkodni kell a családnak. Nem szabad füttyülni, csengetni, mert a csirke belefut a tojásba. Sárga virágot nem jó bevinni a házba. Nem szabad fenni és motóllálni, mert görbe csőrűek lesznek a csirkék. Ugyanezért tiltották a fonást karácsony és újév között is.

A csirkék kikelésének vannak kedvező és kedvezőtlen időpontjai. Nem jó, ha a csipke, szeder és a kökény virít, amikor a csirke kél, mert az ilyen csirkék nagyon csipogósak lesznek és sok elpusztul közülük. A hét elején és reggel kikelt csirkék a legjobbak, mert ezek olyan frissek lesznek, mint a hajnal. Kedvezőtlennek tartják, ha azon a héten hétfőn, amikor a csirkék kelését várják, először nő érkezik a házhoz, mert így kevesebb kél ki.

A család megtudhatja, hogy a megültetett tojásokból hány csirke fog kikelni, ha a húsvét előtti virágvasárnap a templomban megszentelt rügyes fűzfavesszőkön levő *barkákat* (rügyek) összeszámolják.

Az asszonyok sokat foglalkoznak a baromfiakkal, viselkedésükből következtetni tudnak az időjárás alakulására. Pl. Ha a kakas nappal kukorékol, lágy idő lesz. Ha a tyúkok sokáig nem ülnek el és tollászkodnak, eső lesz. Ha a tyúkok csipkedik a szárnyukat vagy ha sokat kukorékol a kakas, szintén eső lesz. Ha télen estefelé kukorékol a kakas, megenyhül a hideg idő. A kukorékoló tyúk kárt és szerencsétlenséget jelent, az ilyet rendszerint levágják.

A szárnyasokkal való táplálkozásnak vannak bizonyos hiedelmei, szokásai, amelyeket be kell tartani, ha szerencsét akarnak. Pl. Újévkor nem szabad baromfit enni, mert az hátra kapar, s így nem jut előre a gazdaság.²⁵ Az év első napján disznóhúst esznek, mert a disznó előre túr. Az ifjú házásoknak sem adtak baromfit a szülői háztól, mert akkor nem haladnak előre a fiatalok.

A tyúk V alakú mellcsontjának, a *sarkantyúnak* szerepe van a jóslásban. Megszáritják, és kettétörve annak lesz szerencséje vagy annak van igaza, akinél a horog alakú rész marad. Ha ketten megfogják a csont két végét és egy-egy terhes anyára gondolnak az ismerőseik közül, akkor az eltörés módjából meg lehet jósolni, hogy kinek milyen nemű gyereke születik majd. Akinél a rövidebb szár, az *ostor* marad, az általa gondolt asszonynak fia, akinél a horog alakú csont, az *guzsaly*, annak lánya születik.

JEGYZETEK

1. Az abaúji Filkeháza állattartását korábbi tanulmányaimban dolgoztam fel: *Petercsák T.*, 1972.; *Petercsák T.*, 1973.; *Petercsák T.*, 1974.
2. A Hegyköz többi falujában általánosan elterjedt ez a kifejezés, de Mezőcsáton (*Nagy Varga V.*, 1971. 89.) és Heves megyében is ismerik (*Szinnyei J.*, 1893—1901. 51.).
3. A magyar korona..., 1897.
4. MSiK, 1935.
5. A Sátoraljaújhelyi Statisztikai Hivatal vezetőjének szíves közlése.
6. A statisztikai adatoknak megfelelően a baromfitartás tárgyalásánál elsősorban a tyúktartást mutatom be, de ezzel párhuzamosan mindig ismertetem a liba- és kacsatenyésztés megfelelő sajátosságait.
7. A kifejezés szláv eredetű, a *kurňik* = tyúkfő, tyúkketrec szóból származik (*Kniezsa I.*, 1955. 296.). A sövényből készült kerek *kurňyk* a Keleti-Kárpátok lengyel oldalának hucul népterületén is ismeretes (*Gunda B.*, 1937. 46.).
8. A *gang* hosszú, keskeny folyosó, tornác. A kifejezést ismerik a palócokon kívül Tolna és Szabolcs megyében is (*Szinnyei J.*, 1893—1901. 675.).
9. A kurnyik fenti típusa ismeretes a Hegyköz több falujában (Pusztafalu, Füzérkajata, Kovácsvágás: L. Néprajzi Múzeum fotótára F 82779, F 82974), de a Zempléni-hegység belsejében is (Kömlőska, Erdőhorváti: L. Sárospataki Rákóczi Múzeum fotótára 8963, 8964, 6726). Gunda B. a Boldva völgyéből említi a *kocik* (sárpadka) alá épített üreget (*Gunda B.*, 1937. 47.).
10. Ez a típus gyakori Pusztafaluban és Nyírben is.
11. Ugyanezt teszik Kovácsvágáson is (DENIA, 245.).
12. Ha a csirke kivágja a tojást, Kovácsvágáson beköpdősnek a nyíláson, mert így hamarabb kikel a csirke (DENIA, 245.).
13. Vö.: *Katona I.*, 1948. 133.
14. Csongrádon a sebet friss fahamuval hintették be, hogy a légy „be ne köpje” (*Katona I.*, 1948. 135.).
15. Hasonlóan gyógyítják a baromfit a hegyközi Kovácsvágáson (DENIA. 245.) és a Bodroglőközben is (*Zsova I.*, 1971. 42.).
16. L. részletesebben *Petercsák T.*, 1973. 387—388.
17. A piacozást l. részletesen *Petercsák T.*, 1973. 394.
18. A fészekben hagyott tojás neve Kovácsvágáson *polozs* (DENIA. 245.), a Bodroglőközben *polozsna* (*Zsova I.*, 1971. 38.).
19. Kovácsvágáson a kamrában a búza közé rakták a tojást a hegyesebb végével lefelé, mert úgy nem szárad ki (DENIA. 245.).
20. A szó eredete ismeretlen, de hasonlít a *stopka* (szár, levél, kocsány) szláv szóhoz, magyar jelentése is hasonló = tollszár. (*Kniezsa I.*, 1955. 513.)
21. Kovácsvágáson főtt kukoricával kínálták meg a *tallufosztókat* (DENIA. 245.).
22. Vö.: *Katona I.*, 1949. 164.; *Vajkai A.*, 1959. 82.
23. Kenyértésztából készült pogácsaszerű karácsonyi étel.
24. A Bodroglőközben, Csongrádon és Hajdúnánáson *lidércnek* hívták (*Zsova I.*, 1971. 46.; *Katona I.*, 1949. 170.; *Molnár J.*, 1943. 71.).
25. Vö.: *Katona I.*, 1949. 178.

IRODALOM

- A magyar korona...*, 1897. A magyar korona országainak mezőgazdasági statisztikája. Budapest, 1897.
- DENIA. 245. Debreceni Egyetemi Néprajzi Intézet Adattára 245. Visky Teréz gyűjtése.
- Gunda B.*, 1937. Népi mezőgazdálkodás a Boldva völgyében. Néprajzi Értesítő, XXIX. 1937.
- Katona I.*, 1948. A baromfi betegsége és gyógyítása Csongrádon. Ethnographia, LIX. 1948.
- Katona I.*, 1949. A csongrádi baromfitartás szokásai és hiedelmei. Ethnographia, LX. 1949.
- Kniezsa I.*, 1955. A magyar nyelv szláv jövevényszavai. Budapest, 1955.
- Molnár J.*, 1943. Adalékok az alföldi magyar nép hiedelemvilágához. Ethnographia, LIV. 1943.
- Nagy Varga V.*, 1971. Tyúktenyésztés. Mezőcsát népi kultúrájából. Mezőcsát, 1971.

- Petercsák T.*, 1972. Népi sertéstartás Filkeházán. A Herman Ottó Múzeum Évkönyve. XI. 1972. 507—525.
- Petercsák T.*, 1973. Szarvasmarhatartás egy hegyközi faluban. A Herman Ottó Múzeum Évkönyve, XII. 1973. 357—406.
- Petercsák T.*, 1974. Adatok Filkeháza lótartásához. A Herman Ottó Múzeum Évkönyve, XIII. 1974.
- Szinnyi J.*, 1893—1901. Magyar tájszótár I—II. Budapest, 1893—1901.
- Vajkai A.*, 1959. Szentgál. Egy bakonyi falu néprajza. Budapest, 1959.
- Zsova I.*, 1971. Baromfitartás egy bodrogi faluban. Abaúj és Zemplén népeletéből. Sátoraljaúj-
hely, 1971.

GEFLÜGELHALTUNG IN FILKEHÁZA (Auszug)

In früheren Studien hat der Verfasser schon die traditionelle bäuerliche Schweine-, Rind- und Pferdezucht bzw. -haltung in Filkeháza, dem kleinen Dorf im Hegyköz, Komitat Abauj in Nordostungarn bearbeitet. (Jahrbücher XI, XII und XIII 1972—1974 des Herman Ottó Museums). In der vorliegenden Arbeit erläutert er die Geflügelhaltung in der Gemeinde vom Ende des 19. Jahrhunderts bis zu unseren Tagen.

Geflügel wurde von jeder Bauernfamilie gehalten, die Menge wurde von der Grösse der Wirtschaft, in erster Linie von der Anzahl der Getreidesorten bestimmt, eine Rolle spielte aber auch die Lage des Hofes und Gartens. Enten und Gänse wurden wegen der Federn besonders von den Familien mit Mädchen gehalten. Die gemästeten Gänse und Enten wurden zu grösseren Festen verzehrt. In den 50-er Jahren dieses Jahrhunderts änderte sich die wirtschaftliche Bedeutung der Geflügelhaltung. Früher wurden die Hühnchen und Hähnchen meistens für den Verkauf aufgezogen, auf den Markt getragen. Von diesen Einnahmen kleidete die Hausfrau ihre Familie ein. Für den eigenen Verbrauch wurde Geflügel nur zu festlichen Anlässen geschlachtet. Seit den 50-er Jahren verkaufen nur noch die Frauen Geflügel und Eier auf dem Markt, in deren Familie niemand in der Industrie arbeitet, und wo nur der Ertrag aus Ackerbau und Viehzucht die Geldquelle ist.

Unter den Viehställen sind die Hühnerställe am primitivsten und aus schlechtestem Material. Hühner, Enten und Gänse wurden im allgemeinen in gemeinsamen Ställen, aber in besonderen Verschlägen, gehalten. Die ärmsten Familien in Filkeháza hielten ihre Hühner in einer Öffnung in der Erdbank unter der Traufe, im sog. „*kurnyik*“, oder aber in einer mit Erde verschmierten Hühnersteige. Wo viel Geflügel gehalten wurde, wurden Hühnerställe aus Holz gebaut. Die wohlhabenden Landwirte hielten die Hühner auf dem Boden über dem Schweinestall.

Die Grundlage des Geflügelbestandes bildeten die an Ort und Stelle ausgebrüteten Kücken. Die Arbeit schildert ausführlich die Vermehrung, Fütterung und Pflege des Geflügels. Krankes Geflügel wurde von den Frauen auf Grundlage langjähriger Erfahrungen behandelt, irrationale Verfahren kamen auch vor. Hühner wurden vor allen Dingen wegen ihres Fleisches und wegen der Eier gehalten, auf dem Markt verkauft. Neuerdings werden sie auch von der Familie verzehrt, zu schmackhaften Gerichten zubereitet. Zur Osterzeit

werden von den Familien mit Mädchen bunte Eier (ung. *hímes tojás*) gemalt, die sie den Burrchen schenken, die sie mit Osterwasser begiessen. Gänse und Enten wurden wegen ihrer Federn gehalten, Kissen und Federbetten wurden mit diesen Federn gefüllt. Das Federschleissen wurde von den Frauen gemeinsam vorgenommen. Viele Vermutungen und kultische Bräuche knüpfen sich an die Geflügelhaltung.

TIVADAR PETERCSÁK