

KECSKETARTÁS AZ AGGTELEKI-KARSZTON

VIGA GYULA

A magyar paraszti állattartás kutatói meglehetősen kevés figyelmet szenteltek egyes állatfajoknak, amelyeket — a szarvasmarhához, lóhoz, sertéshez és juhhoz mérten — kisebb számban tartottak hazánkban. Meglehetősen elhanyagolt egyebek között a kecsketartás vizsgálata is. Néprajzi irodalmunkban az állattartással foglalkozó egyes munkák, valamint falu- és tájmonográfiák gyakran tesznek említést a kecsketartásról, de nem találunk a kérdést önállóan feldolgozó tanulmányt.¹ *Herman Ottó* a magyar pásztorok nyelvkincséről írott könyvében külön fejezetet szentel a kecsketartás szókincsének is, ez azonban a többi állatfajról írt fejezetekhez képest meglehetősen szegényes.² A magyarok nagy ősfoglalkozásáról szóló munkájának előtanulmányában sok középkori adatot gyűjtött össze a kecsketartásra vonatkozóan.³ Ugyancsak sok utalás található ebből a korszakból *Takáts Sándor* „Rajzok a török világból” című munkájában.⁴ A magyarság néprajzának állattartás fejezete viszont alig mond valamit a kecsketartásról.⁵ Kétségtelen, hogy abszolút értékkel kifejezve csekély volt a kecskék száma a többi állatfajhoz képest a magyarság kezén (lásd alább), de ha figyelembe vesszük azt, hogy ez a szám földrajzilag, időben és társadalmi rétegenként is nagy eltérést mutat, akkor a kérdés nagyobb figyelmet érdemel. (A két világháború között pl. a kecskeállománynak majdnem 50%-a az Alföldre esett, s Budapest peremkerületeiben volt található az állomány 27,5%-a. A földtelenek és az 5 holdnál kisebb földterülettel rendelkezők kezén volt az állomány 90%-a. Ezek a számok egyúttal jelzik azt, hogy a kecske sokszor a falusi nincstelének és a városi proletariátus élelmezésének egyik alapját képezte.)⁶ Tanulmányunkban hazánk egyik sajátos geográfiai arculatú vidékén, az Aggteleki-karszton települt falvak népének kecsketartását mutatjuk be — a statisztikai adatokkal megfelelő biztonsággal megfogható korszakban — a 19. század végétől 1976-ig.

Az Aggteleki-karszt (Észak-borsodi karszt) lényegében nem tartozik az Északi-középhegység egyik tagjához sem, hanem a Gömör—Tornai karszt része, az ún. Dél-szlovákiai karszt déli nyúlványa.⁷ Vizsgálatunk színhelye a szűkebb értelemben vett Aggteleki-karszt volt, mivel az újabb kutatás ide sorolja a Pelsőc—Aggtelek—Teresztenye vonaltól délre fekvő ún. fedett karszterületet is.⁸ A két övezet azonban nemcsak külső képében, hanem a paraszti gazdálkodás és életmód szerkezetében is eltérést mutat. Vizsgálati területünk ugyanis — az északi rész — jellegzetes középhegységi karsztos vidék, ahol a kopár vagy alig erdős hegyeket vízben szegény, dolinás fennsíkok és mély

völgyek tagolják, ahol a falvak határanak csak kis része szántóföld, nagyobb része erdőség, s gazdálkodásukban mindig jelentősebb szerep jutott az állattartásnak.⁹ A déli terület viszont termőtalajjal fedett karszt, ahol lomboserdők és kiterjedt szántóföldek váltják egymást. A két terület vegetációja is erősen eltér egymástól, ami az állattartás, legeltetés szempontjából ugyancsak jelentőséggel bír.¹⁰ Az általunk vizsgált falvak földrajzi helyzete és gazdálkodási struktúrája is eltérő. *Tornanádaska*, *Komjáti*, *Bódvaszilás*, *Perkupa* és *Szalonna* a Bódva termékeny völgyében fekszenek,¹¹ *Szögliget*, *Jósvafő*, *Szin* és *Trizs*, valamint az ún. *Galyaság*¹² falvai közül *Szinpetri*, *Égerszög*, *Szöllősárdó* és *Teresztenye* szűk patak völgyben települt. *Aggtelek*, *Tornakápolna* és *Varbóc* viszont hegyek által körülzártan, szűk völgykatlanban helyezkednek el.¹³

Az Aggteleki-karsztvidék kecsketartásáról már a 16. századból van adatunk. *Ila B.* szerint a vidéken a török megjelenése után vett nagy lendületet a juhászat, csaknem minden aggteleki család nagy juhnyájjal rendelkezett, sőt volt aki kecskéket is tartott.¹⁴ Adatok hiányában jelenleg nem tudunk választ adni arra a kérdésre, hogy ezeket a kecskéket más állatfajokkal legeltették-e együtt, s naponta hazahajtották, vagy pedig — ahogy ezt egyebek között Máramaros vidékéről és Erdélyből származó párhuzamok jelzik — a vidék kosarazó juhászatával kapcsolódott össze, s a terméketlen talaj javítását is szolgálta.¹⁵ További kutatásunk feladata lesz annak kiderítése is, hogy az említett korszakban a kecske tartása milyen rétegek gazdálkodásához kapcsolódott.

Településeinken — a korábbi kecsketartás hagyományaként — földrajzi nevekben is felbukkan a kecske. Aggtelek határában található a *Kecskés-tó* nevű teber, ahol esős időben összegyűlt a víz, s — tekintettel a karszt vízszegény jellegére — valószínűleg az állatok itatását is szolgálta. Szinpetri határában van a *Kecskés-völgy*, a szögligeti és a derenki határ egy részét *Kecskésnek* nevezik. Teresztenye határában található a *Kecske-kút*, amelyik a környék egyik legbővizűbb forrása.¹⁶

Adataink szerint a vidék paraszti gazdálkodásában 1895 és a második világháború közötti időszakban nem játszott fontos szerepet a kecsketartás. 1895—1976 időszakban az állomány a következő képet mutatja:¹⁷

	1895	1911	1935	1942	1976
Aggtelek	—	—	—	135	30
Bódvaszilás	—	—	—	1	—
Égerszög	—	4	—	2	10
Jósvafő	2	8	6	28	9
Komjáti	1	—	—	—	—
Perkupa	—	1	—	25	8
Szalonna	4	2	1	—	—
Szin	2	1	—	17	7
Szinpetri	—	2	—	12	3
Szögliget	—	—	—	6	4
Szöllősárdó	—	—	—	25	20
Teresztenye	—	2	—	6	35
Tornakápolna	—	—	—	9	6

Tornanádaska	—	—	—	7	—
Trizs	—	7	2	—	—
Varbóc	1	1	—	3	7

A kecskék aránya az állatállományon — csak szarvasmarha, ló, sertés, juh és kecske — belül területünkön a következők szerint alakult (összevetve az országos és a megyei értékekkel):¹⁸

A kecskék száma az állatállományból %-ban kifejezve:

	Országosan	Megyénben	Aggteleki-karszton
1895	0,30	0,31	0,06
1911	0,23	0,26	0,17
1935	0,43	0,42	0,06
1942	0,73	0,65	0,85
1946	2,66	—	—
1950	1,54	2,54	—
1954	2,04	2,25	—
1960	0,69	0,74	—
1965	0,67	—	—
1966	—	0,67	—

Sajnos a rendelkezésre álló statisztikák hiányosak, 1942 utáni falvankénti adatokat nem ismerünk. Úgy tűnik azonban, hogy két összeírás közötti időszakban a kecskeállomány rövid idő alatt felszaporodott, s újra meg is fogyatkozott falvainkban. Elegendő itt Bódvaszilás példáját megemlíteni, ahol az 1942-es összeírás csak 1 kecskét jelez, az 1940-es évek végén és az 1950-es évek elején kb. 120 állatból álló kecskenyáj volt a faluban, az 1950-es évek második felében pedig újra csak néhány darab található. Az országos és megyei adatok mutatóival és saját gyűjtésünkkel összevetve azonban úgy tűnik, hogy kellő biztonsággal megrajzolhatjuk a kecsketartás jelentőségének alakulását az Aggteleki-karszt falvainak paraszti gazdálkodásában. A statisztikai adatokból kitűnik, hogy a terület állatállományában a kecskék aránya — kivéve az 1942-es évet — alatta marad az országos és a megyei átlagnak. A terület kecskeállománya nem egyenletesen oszlik meg, hanem néhány faluban koncentrálódik. Különösen nagy jelentősége volt tartásának a hegyesebb határu falvakban (Aggtelek, Jósvalő, Teresztenye).¹⁹

A második világháborúig kecskét elsősorban a pásztorok tartottak. Mellettük csak a legszegényebbek gazdálkodásában bírt jelentőséggel ez az állatfaj, akik tehenet nem tudtak tartani. Akinek tehene volt, az nem tartott kecskét. A cigányság számára fontos volt a kecske tartása: fedezte a család tejszükségletét. A kecsketartásnak ekkor sok ellenzője volt, főleg a nagyobb gazdák között, akik féltették az erdőt a kecske kártételétől. Bódvaszilason — ahol a

határ nagyobb része uradalmi birtok volt — a világháborúig tilos volt a kecske tartása. A kecske tenyésztése a második világháború idején bekövetkezett szociális kényszer hatására épült be a vidék paraszti gazdaságainak üzemszervezetébe, részben a megcsökkenett állatállomány — főleg szarvasmarha és juh — pótlására, részben pedig a férfi munkaerőt nélkülöző családok tejszükségletének ellátására. (A szarvasmarhának való takarmánykészítés ugyanis elsősorban a férfiak munkája volt.) Újabb lendületet kapott a kecsketartás az 1950-es évek beszolgáltatási rendszere idején, amikor részben a beszolgáltatási kötelezettségnek tettek eleget vele, úgy hogy a tehéntejbe keverték, részben pedig a tehéntej hiányában a család táplálkozását szolgálta. Emellett — szemestermények hiányában — kecsketejen nevelték fel a malacokat is. Az 1950-es évek első felében általános volt a kecske tartása a tehenet tartó gazdaságokban is. Bár falvainkban — statisztikai adatok hiányában — nem tudjuk kimutatni számszerűen, ekkor emelkedett legmagasabbra a kecskék száma vidékünkön is, hasonlóan az ország más területeihez. Az 1950-es évek második felétől kezdve a kecsketartás fokozatosan újra visszaszorult, de jelentőségét nem veszítette el teljesen. A falvak legidősebb, harmadik generációjának táplálkozásában ma is jelentős szerepet játszik. A termelészövetkezetek megalakulása óta a szarvasmarha munkavégző képességére a családoknak alig van szüksége, a tejellátást viszont a szarvasmarhánál sokkal igénytelenebb kecske is fedezni tudja. A téhénnel rendelkező gazdaságokban is tartanak esetenként kecskét, s tejét a moslékba keverve hasznosítják. A kecsketartás továbbélését biztosító szociális okok és az állat igénytelen volta mellett az Aggteleki-karszt sajátos földrajzi képe is hozzájárult ahhoz, hogy falvaink egy részében ma is jelentős a kecsketartás. A falvak legelőterületének egy része ugyanis olyan, hogy az csak a juh- és a kecsketartás révén hasznosítható, nagytestű állatokkal nem.²⁰ Ugyanakkor a juhtartás sokkal kevésbé illeszthető be a mai paraszti gazdálkodás kereteibe (háztáji gazdaságok), mint a kecske tartása.

A parasztság szociális helyzetének konszolidálódásával a kecsketartásnak újból sok ellenzője lett, s ennek jelentős szerepe van az állomány csökkenésében.

Az egy gazdaságban tartott kecskék száma általában 1-2 volt, de 3 fölé ritkán emelkedett, mivel ennél több állat tartása helyett minőségi változtatást hajtottak végre: 3-4 kecske tartásának feltételei ugyanis már biztosították egy — a kecskénél többértéűen hasznosítható — szarvasmarha tartását is.

A kecskét a gazdák ügyes, okos és tiszta állatnak tartják. Az állat legjobb tulajdonságainak igénytelenségét, olcsó tartását mondják, továbbá azt, hogy nem kell adót fizetni utána és viszonylag olcsó a fűbére is. Hátrányának tartják viszont azt, hogy nagyon *pákosz* állat, sokat kell *hajkászni*, mert ha őrizetlenül marad, akkor azonnal lerágja a fák, bokrok, virágok hajtásait, leveleit.

A kecske tartásának, s a kecsketartó gazdáknak a megítélése tükrözi a parasztság szociális helyzetének, az abban beálló változásoknak. A világháború előtt lenézték azt, aki kecskét tartott, mert az a szegénység jele volt. Szalonnán pl. egy szegény özvegyasszonyt, aki a cigányok és a pásztorok mellett egyedül tartott kecskét a faluban, mindenki csak „kecskés asszony” néven emlegette. Amikor a gazdasági helyzet szorítására elterjedt tartása, akkor nem

szólták meg érte egymást, bár a gazdagabb parasztok ekkor sem engedték be a kecskét portájukra. Lenézték a kecskét tartókat, *kajzinak* csúfolták őket. Jól kifejezi ezt egy égerszögi — egykori nagygazda — adatközlőm véleménye, aki szerint: „A kecske a parasztéletben zsellérség. A kecske nem állat. Nekünk parasztoknak tehén kell, aki szép szarvval jár ki az udvaron. Aki kecskét tart, az lusta, nem szeret takarmányt készíteni a jószágának télre.”²¹ Maguk a kecskét tartó gazdák egymás között tréfásan *proletárnak*, *proletár tehénnek*, *proli tehénnek* nevezik a kecskét, s azt is mondják rá, hogy *szegény ember tehene*.

Az utóbbi két évtizedben — a parasztság szociális helyzetének javulásával — háttérbe szorul a kecsketartás. S mivel megszűntek a tartást indokló szociális okok, gyakran újra kigúnyolják, megszólják a kecskét tartókat. Szinben pl. az 1960-as évek közepén „Kecske”, „Kecskés” gúnynevet ragasztottak az iskolában egy más faluból beköltözött adatközlő gyerekére, mivel Szinben évek óta senki nem tartott kecskét. S mikor néhány éve a már felnőtt fiatalember Tornakápolnárról feleséget hozott, a kápolnai fiatalok egyik éjszaka egy kecskét kötöttek a menyasszony kapujához, jelezve ezzel, hogy kecskét tartó családhoz kerül.

A gazdák a kecskék fajtáját nem ismerik, nem tartják számon. Általában azt mondják, hogy *korcs* kecskéik vannak, mert a falvakban nincsenek fajtiszta, törzskönyvezett bakok, s ehhez járul még az üzetés rendszere is (lásd alább). Megfigyeléseim és adataim alapján területünkön külső jegyek szerint két kecskefajta különíthető el. Az egyik — melyet adatközlőim *magyar kecske* néven emlegettek — nagytestű, sima fehér szőrű, szarvatlan fajta. Ezt jobb tejelőnek tartják. A másik fajta ennél kisebb termetű, színe változatos. Erre utalnak a színek megjelölésére szolgáló jelzők is: *fekete*, *fekete-tarka*, *sárga-tarka*,



1. kép. Gallyazó kecske



2. kép. Legelő kecskék (Teresztenye)

szürke-tarka, szürke, kávészínű, cifra, borzderes (csak Perkupán) stb. (2. kép). Ezen belül fülük alapján elkülönítik a kislefűlű, ún. *csehfilű* állatokat. A szarvuk alapján a *suta*, szarvatlan állatokat megkülönböztetik a szarvval rendelkezőktől. Ez utóbbiakat nem jelöli külön kifejezés.

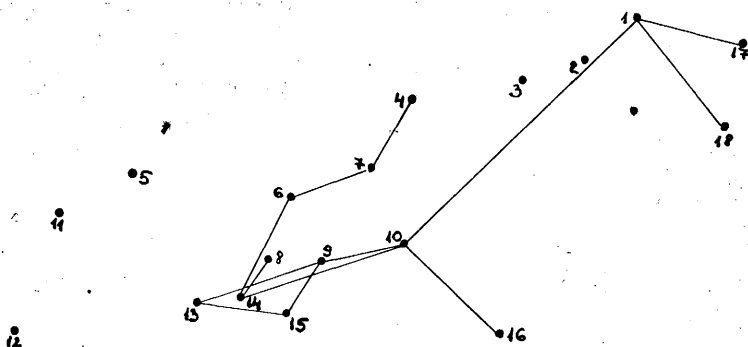
A nőstény kecske neve területünkön általánosan *jerke* vagy *fejős*, a hímé *bak*. A kiherélt bak neve *cap*.²² Lényegesen változatosabb a kiskecske megjelölése, melyek között a sok becéző alak az állatokkal való közvetlen viszony kifejezője: *gedó*, *gidó*, *gida*, *geda*, *gedus*, *geduska*, *kisgeda*, *gödölye*, *gedócska*, *kiskecske*, *kecske fia*, stb. A nemek szerint *jerkegedóról* és *bakgedóról* beszélnek. Ezeket a szavakat az ivarérett kor eléréséig használják a kiskecskére.

Már a fiatal kecskének nevet adnak. A névadás — mint a kecskével való foglalkozás általában — a gazdaasszony, ill. a család nőtagjainak feladata. Esetenként a gyerekek is nevet ragasztanak az állatra. A névadás általában spontán, a jerekének női, a baknak férfi keresztnéveket adnak (pl.: *Juci*, *Sári*, *Bözsi*, *Manci*, ill. *Samu*, stb.). Esetenként azonban felbukkannak olyan nevek is, amelyek az állat színét, fejtartását, szarvállását, testalkatát jelzik. Pl.: *Hattyú* a neve, ha tiszta fehér, *Rigó*, ha fekete, *Cifra*, ha tarka, *Kesely*, mert fehér a színe és fekete a lába. *Csonka* a neve, mert félreáll, vagy letörött a szarva, *Csákó* a fejtartása és a szarvállása miatt, *Morzsi*, mert kistermetű, *Biri*, mert olyan *kezes*, jámbor, mint egy bárány, stb.

A kecskét mindenki megismeri a színéről és a szarvállásáról. A szarvra nem fordítanak gondot, a szarv milyensége nem befolyásolja az állat értékét. Azért szeretik sokan jobban a szarvval rendelkező kecskéket, mert könnyebb megkötni őket, nem fenyeget az a veszély, hogy a kötél a nyakára szorul.

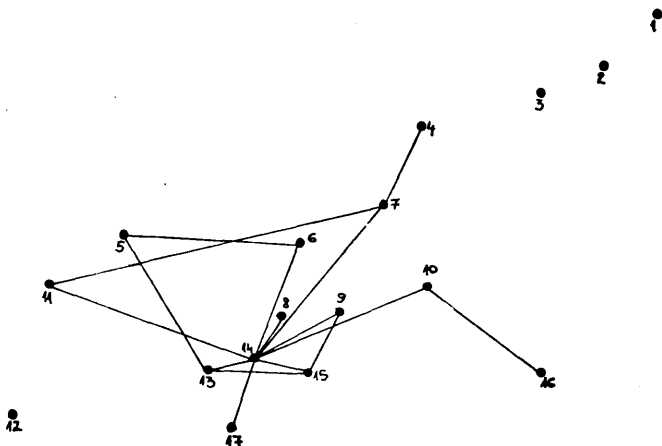
A kecske még annak az évnek a végén *megűződik*, amelyekben született, s 1 éves korában általában *megellik*. Űzetési ideje augusztus végétől október elejéig tart. A jerke általában a *nyájban űződik fel*, a legelőn. A pásztorok 50 jerekére tartanak egy bakkecskét. Nem minden faluban van azonban bak, így az űzetésre — főleg az utóbbi évtizedben — a falvak között sajátos kapcsolatrendszer alakult ki (3. kép). Ez a kapcsolat évenként is változott, mert volt, hogy az egyik falunak egy évben volt bakja, a következőben már nem. Bakkecskét csak a pásztorok tartottak, akiknek az űzetésért 10—15 forintot fizettek. Ha a faluban nem volt bak, akkor vagy a pásztor hozott kölcsön nyár végén 2-3 hétre valamelyik szomszédos falu pásztorától, vagy pedig a gazdák hajtották át állataikat a szomszédos falvak valamelyikébe. Az utóbbi esetben az állatokat egy-két hétig hagyták ott, s a pásztor üzent, amikor *megűződött, gedőt fogott* a jerke, hogy érte lehet menni. Ilyenkor 25—30 forintot fizettek a szomszéd falu pásztorának.

A megűződött kecskét *vemhesnek* mondják. Az *ellés* ideje általában február és március eleje. Ha a gedő levágásra kerül, akkor 4—6 hétig hagyják szopni, ha felnevelik, akkor 8 hetes korában *elválasztják*. Aggteleken nem számolják a heteket, hanem *Zsófia-napkor* (május 15.) választják a gedókat, éppen úgy, mint a bárányokat. Az elválasztásnak két módja ismeretes területünkön. A gazdák egy része gedóját áthajtotta a szomszédos falvak valamelyikébe, s 1-2 hónapig az ottani pásztorra bízta (4. kép.). A pásztorok ilyenkor 20—30 forintot fizettek egy hónapra. A választani vitt gedóra esetenként *jegyet* tettek. Aggteleken a juhoknál is alkalmazott *bélyegzőt, lyukasztót* használták erre a célra. Az alkalmazott jelek azonban szegényesek, kevés variációjuk van: a jobb vagy a bal, vagy pedig mindkét fülön ütöttek 1-1 lyukat. Terezstenyén



3. kép. A kecsketartás kapcsolatai a tájegységen belül, I.:

űzetés. 1. Tornanádaska; 2. Komját; 3. Bódvaszilás; 4. Szögliget; 5. Jósvafő; 6. Szinpetri; 7. Szin; 8. Tornakápolna; 9. Varbóc; 10. Perkupa; 11. Aggtelek; 12. Trizs; 13. Égerszög; 14. Terezstenye; 15. Szöllőssárdó; 16. Szalonna; 17. Hídvégardó; 18. Becskeháza



4. kép. A kecsketartás kapcsolatai a tájegységen belül, II.: választás. (A településeket vö. a 3. képpel)

ollóval vágnak egy kis darabot a gedó füle hegyéből, vagy egy kis lyukat csipnek rajta. Egy perkupai adat szerint mielőtt választani vinnék, kivágnak a gedó oldalán a szőréből egy olyan betűt, amivel a gazda neve kezdődik: Kukoró István. (Meg kell jegyeznünk, hogy területünkön a kecskére máskor nem tesznek jegyet, csak választáskor, de ekkor sem általános.) Választás után a gedókat mindig hazaviszik, a falvak között az állatokat nem cserélik el.

Az elválasztás másik formája az, hogy a gedót a falun belül, általában az udvaron belül különítik el az anyjától. A leggyakoribb az, hogy külön ólba, vagy az ólnak külön fiókjába zárják őket, s mikor napközben az anya a legelőn van, akkor a gedót az *ódalban* vagy az árokparton engedik legelni. A falun belül való elválasztásnak általánosan használt eszköze a szópásgátló *szűrő*, *szűrőka*, *kosár*, *kosárka*, *szűrőkosár*, *szöges-szűj*, *orrszűj*, *töviskosár* neveken ismert eszköz, ami szögekkel kivert keskeny bőrszűj, melyet *kantárral* (keskeny szűj vagy vékony madzag) erősítenek a fiatal állat orrára. 1,5–2 hónap alatt a falun belül is *elválik* a gedó, de a gazdák nem szeretik az elválasztásnak ezt a módját, mert nagyon *bőgi egymást* a gedó és az anyja.

Legeltetés és takarmányozás

A kecskék legeltetése területünkön falvanként és időszakonként eltérő képet mutat (vö. táblázat). A legeltetés rendszerének változása a kecsketartás jelentőségének alakulását is tükrözi. A kecskét legnagyobb számban tartó falvakban külön *kecskenyáj* volt (Aggteleken a *kecskefalka*, Jósmafőn a *kecskecsorda* kifejezés is él). Az adatközlők szerint kb. 50 darab állathoz fogadtak külön pásztort, ennyi kecske már „eltartott egy pásztort”. A kecskenyáját egész évben kihajtották a legelőre, csak ha nagy hó volt, akkor nem. Télen rövidebb volt a legeltetés ideje és a hajtás útvonala. Délután 3 óra körül már

hazaterelte az állatokat a pásztor. Télen ugyanakkor az egész határt lehetett legeltetni, sőt a szomszédos falvak határaiba is átmerészkedtek. Az ellés előtt 2-3 héttel a *vemhes* állatot már nem hajtották a legelőre, de a *meddők* télen is kijártak.

A kecskenyáját minden nap hazahajtották, amit a tejhaszon fontossága indokolt.²³ Azokban a falvakban, ahol kevesebb kecske volt, ott legeltetésük a többi állatfajéhoz kapcsolódott. A kecskéket azonban csak a naponta hazajáró állatsapatokkal hajtották együtt.

	önálló kecskenyáj	állandóan sertésnyájjal	állandóan csordával	őszig csordán, télen sertésekkel	állandóan juhokkal
Aggtelek	+	+	+		+
Bódvaszilas	+		+		
Égerszög			+	+	
Jósvafő	+	+	+		+
Komjáti		+	+		
Perkupa	+		+		
Szalonna		+	+		
Szin		+	+		+
Szinpetri		+	+		
Szögliget		+	+		
Szöllősardó			+	+	
Teresztenye	+		+		
Tornakápolna			+		
Tornanádaska		+	+		
Trizs		+	+		
Varbóc			+		

Általános volt a *sertésnyáj*jal való legeltetés, melyet ugyancsak egész évben a legelőre hajtottak. Égerszögön és Szöllősardóban tavasztól őszig (általában Szent András napi beszorulásig) a *csordával* legelt a kecske, majd a „kondás elé ment”, s a tehének áprilisi kihajtásáig a sertésekkel járt a legelőre. Aggteleken, Jósvafőn és Szinben a juhtartó gazdák kecskéit a juhokkal együtt legeltették a pásztorok. A kecsketartásban az 1960-as évek elejéig az egész éven át való legeltetés játszotta a fő szerepet. Az állat otthon alig igényelt takarmányozást. Az 1960-as évektől a kecskék számának csökkenésével, valamint a télen is kijáró *sertésnyáj*jak (ritkábban *konda*) megszűnésével átalakult a kecske legeltetésének rendje, s vele a tartásmód is. Az önálló kecskenyájak megszűntek, a kecskéket általában a csordával legeltetik együtt, s csak áprilistől novemberig hajtják legelőre (5–6. kép). Télen otthon tartják az állatokat, a jó *kitögyelés*, a jövő évi jobb tejhozam érdekében, megakadályozva ezzel a kecskék korábban általános téli leromlását, lesóványodását. Mindez a téli legeltetési lehetőség megszűnése mellett a tejhozam fontosságának növekedését

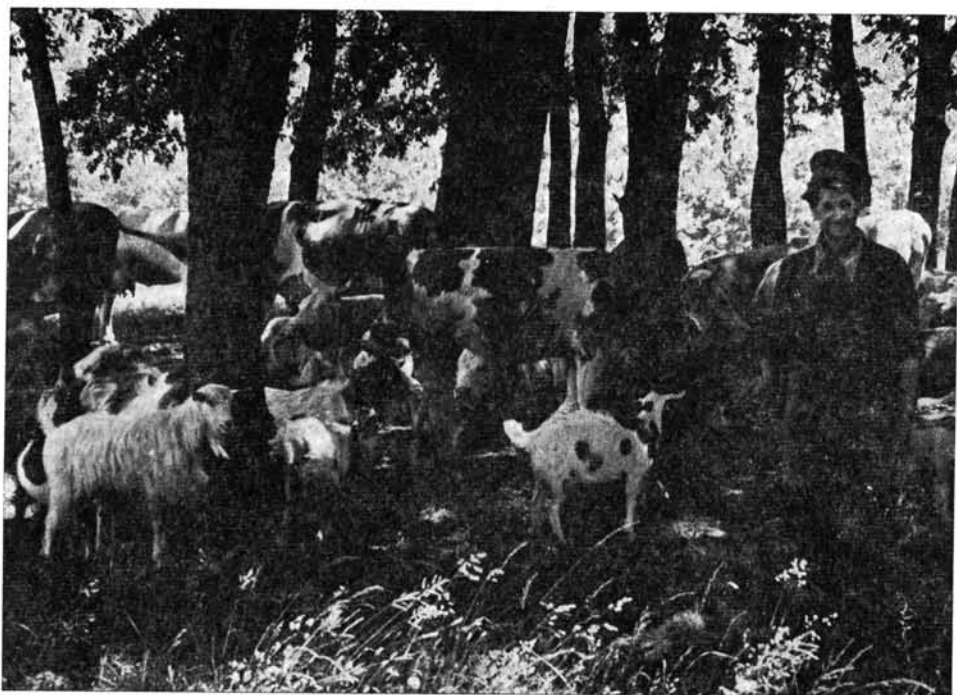


5. kép. A kecskék kihajtása csordával (Teresztenye)

is jelzi. Jelenleg csak Teresztenyén tudunk télen is kijáró kecskenyájrról. Itt Szent György naptól (április 24.) Szent Andrásig (november 30.) a csordával jár a kecske, s decembertől áprilisig a csordás őrzi a kecskéket. A szomszédos Szinből a kecsketartó gazdák Teresztenyére hajtják *telelni* az állataikat. Amikor nincs bak Szinben, akkor már augusztus végén Teresztenyére hajtják az állatokat. Ott úzódnek meg, s ott marad tavaszig. Ha van bakkecske, akkor Miklós napkor (december 6.) hajtják át a kecskéket Teresztenyére, s ott maradnak május 1-ig, a szini csorda kihajtásáig. 1 állat után 150—200 forintot fizetnek a teletető pásztornak. Ez a rendszer csak az utóbbi 10 évben alakult ki, mióta Szinben nincsen télen is kijáró *disznónyáj*. Más faluból a teletetésre nincs adatunk.

A pásztorok saját kecskéiket mindig az általuk őrzött állatcsapattal hajtották, így még a *makkos kondák*ban is fellelhetők voltak a kecskék. A juhászok kecskét általában nem tartottak.

A kecskenyáj őrzője a *kecskepásztor*. Más állatfajokkal való legeltetéskor nem jelölik meg, hogy kecskéket is őriz, ilyenkor csak *csordásról*, *kondásról* vagy *disznópásztorról*, *juhászról* beszélnek. A pásztorok bérére vonatkozóan — éppen azért, mert a kecske legeltetése más állatokhoz is kötődik — nehéz



6. kép. Delelő csorda kecskéekkel (Teresztenye)

megbízható adatokat szerezni. Általában a szarvasmarha pásztorbérének felét számították a kecske után, annyit, mint egy sertés után. (Az adatközlők megbecsülik a kecskepásztor munkáját, ők egy napig nem őriznék ennyi pénzért a kecskét.) Aggteleken az 1940-es években $\frac{1}{2}$ véka búza és 2 Ft. volt egy kecske után a pásztorbér 1 évre. Az 1950-es évektől havonta pénzzel fizetnek a kecske őrzéséért, ugyancsak felét a szarvasmarha után járó bérnek: 15—25 forintot havonként. Téli legeltetés idején is ez a járandóság. Ezenkívül megilleti a pásztort a többi állat után is járó ünnepi *türt kalács, lángos, liszt, tojás, szalonna, főzet bab*, s újabban a csordával való kihajtáskor a kecske után is megilleti a pásztort a *kerülés* vagy *nagypénteki*: néhány *tojás, kalács, szalonna, gyúrás liszt, zsír, gruja* (burgonya), *sonka*, stb. A kecske után régen nem járt ez az ajándék. Szinben a nagypénteket megelőző *zödcsutörtökön került* a pásztor, fújta a kürtöt, s kapta meg járandóságát. Perkupán és Jósvafőn a kerülés-kor néhány forintot is adtak a pásztornak, ezt *bocskorpénznek* nevezik. Ezzel szemben Szinben az új állat kihajtásakor adott pénzt nevezik *bocskorpénznek* vagy *szoktatónak*. Szögligeten a disznópásztor — aki a kecskéket is hajtotta — az év utolsó napján járt körbe a házaknál *farsangolni*, s ilyenkor kapta meg az őt megillető *szalonnát, pálinkát*. A külön kecskenyáját őrző kecskepásztorok járandóságai közé nem tartozott a *kerülés*.

Nem lehet feladatunk ezúttal a legeltetési jog problémájának teljes feltárása falvainkban.¹⁴ Adatainkból úgy tűnik, hogy a legelőre hajtáskor a kecskét a hagyományos legeltetési jog mellett $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ számba vették, a sertéssel esett azonos megítélés alá. Az 1950-es évektől — a hagyományos legelőjog rendszerének felbomlása óta — készpénzben fizetnek *fűbért, legelőbért* a kecske után, amely a szarvasmarháénak $\frac{1}{2}$ — $\frac{1}{4}$ része: 40—150 forint évenként. (A két távoli érték a falvak határának eltérő jellegéből adódik. A nagy kiterjedésű erdei legelővel rendelkező falvakban olcsóbb a legeltetés.)

A kecske a legelőn *gallyazik* (1. kép), a fűvet nem szívesen eszi. A gazdák szerint „jót tett” a legelőnek, mert nem kellett *tisztítani a legelőt*, a kecske lerágta a szúrós bokrok, gazok hajtásait, leveleit is. Főleg a *galagonya, boróka, csipkebokor, kőkény, somfa* fiatal hajtásait szereti, tavasz felé a *borókat*. Nagyon veszélyes viszont a kecske a fiatal erdőkre, facsemetékre, mert ágaikat lerágja. Ezért az erdészek és a gazdák között gyakoriak voltak a peres ügyek.

A pásztor az általa őrzött kecskéket a színükről, szarvállásukról, fejtartásukról, viselkedésükről ismeri meg, sőt még a gedót is megismeri az anyja után. Az elmaradó, *pákosztoskodó* állat nyakára *csengőt* vagy *pergőt* akaszt. A csengők a pásztor tulajdonát képezik. A pásztor a csengőket *összeshangolja*: addig kalapálja a *kishorpaszt*, amíg „össze nem szól”. Így a csengő hangjáról már azt is tudja, hogy melyik állat kóborolt el. A kecske őrzésének és terelésének eszközei nem különböznek a többi állatfajétól. A terelőszavak között is csak egyet találtam, amelyet csak a kecskének mondanak a ki- illetve behajtáskor: *kajsz-kil, kajsz-bel*.

Az 1960-as évektől kezdve — a csordával legeltetett állatoknál korábban is — a kecsketartásban is kettéosztódott a gazdasági év: a legeltetés és a téli takarmányozás időszakára. A télen is legeltetett kecskének csak kevés takarmányt adtak pótlásként otthon, nem volt szükség rendszeres takarmányozásukra. A rendkívül igénytelen, sajátos biológiai adottságokkal rendelkező kecske téli ellátása nem igényelte a parasztgazdaságok különösebb felkészülését, s nem igényli a jelenlegi legeltetési szisztéma mellett sem. Egy kecske 3 q szénán kitelel. Az adatközlők szerint 3 kecske fogyaszt annyi takarmányt egy télen, mint 1 tehén. Ezt a mennyiséget a nyár folyamán még *háton* is haza lehet hordani, akinek nincs kaszálója. A kecske számára általában külön kaszáltak rosszabb minőségű *górés, gurdajos* szénát, s főleg erős szálú, ropogós *hegyi szénát*. Akinek nem volt kaszálója, az még az árokparton is lekaszálta és összegyűjtötte a *gazamuzát* a kecskének. A kecskék szénáját külön kis *boglyában* vagy az *ól padján* tartották, akinek csűrje volt, az esetenként oda is berakta. A szénán kívül télen *moslékot, ételmosadékot, korpát, tőköt, répát, krumplihajat, babhaját, kenyérhulladékot, lucernát, baldacint* adtak az állatoknak, abraknak *darát, zabot, kukoricát*. A szemesterményt és jobb minőségű szalastakarmányt azonban csak akkor adják a kecskének, ha fölöslegben van. A takarmányozásnak ez a módja teszi lehetővé a kecsketartást a földdel nem rendelkező, gyakran nem is a mezőgazdaságban, hanem bányákban, ipari üzemekben dolgozó lakosság számára is. Ezeknél a rétegeknél általánosan elterjedt az utóbbi években a kecskének egész éven át ólban való tartása. Az állatot nem hajtják a legelőre, hanem az évszaknak megfelelően gyűjthető (fű,

répalevél, letört gallyak, kukoricaszár stb.), valamint a ház körül kikerülő (moslék, kenyérhaj stb.) takarmányon tartják, néha az árokparton legeltetik, s esténként *megjártják* az állatot.

A lakosság legelső rétegei — akik még a kecske fűbérét és pásztorbérét sem tudták kifizetni — a ház körül, árokparton *pányván* tartották állataikat. A cigány lakosság körében általánosan elterjedt ez a tartásmód (7. kép). A kecske nyakára vagy szarvára 3—4 méter hosszú kötelet vagy vékony drótot kötnek, egy *cöveket* ütnek le az árokparton vagy *ódalban*, s ahhoz erősítik az állat kötelét. Mikor lelegelte maga körül a füvet, akkor a karót néhány méterrel arrébb ütik le. A gyerekek és az öregek kézben tartott pányván is legeltették a kecskéket.

A kecskéket éjszakára általában *ólba* zárják. Mindössze két ellenkező adatunk van: Jósmafőn nyaranta az este hazatérő kecskéket fejés után általában nem zárták be, hanem szabadon engedték az erdő alatt, az ún. *ódalban*. Égerszögön a pásztor háza mellett sziklafülke található, ahol — főleg télen, mikor amúgy is kevés tejet ad az állat — kint éjszakáztak a kecskék, s reggel onnan mentek a legelőre (8. kép).



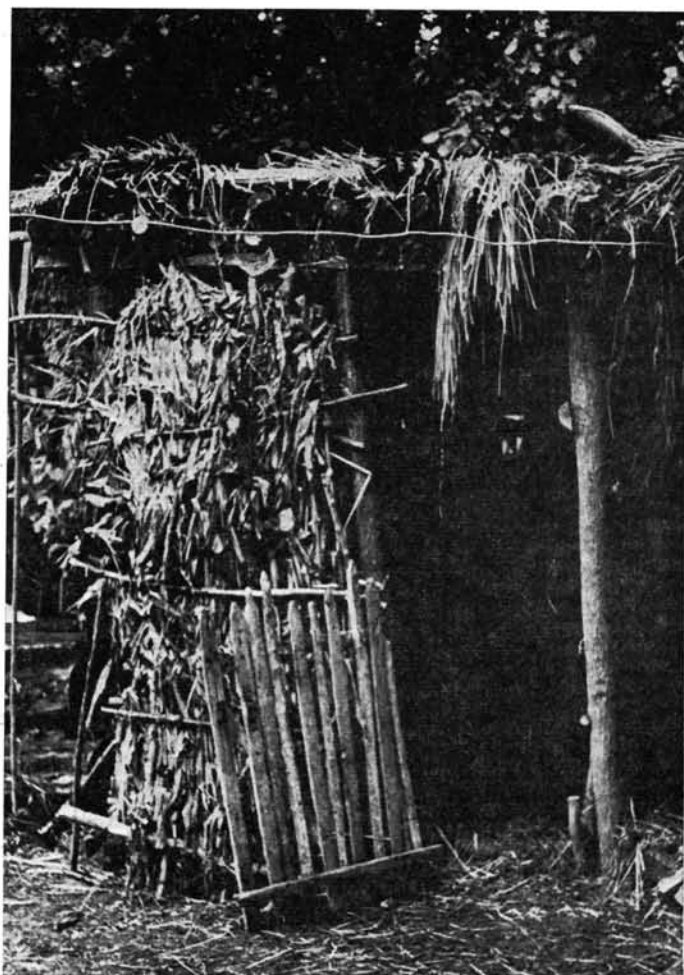
7. kép. A kecske pányván való tartása (Szöllőszárd)



8. kép. A kecskék számára enyhelyet adó sziklás part (Égerszög)

Önálló ólat a kecske számára csak azok építettek, akiknek istállójuk nem volt. Ezek az ólak *pacsit* (9. kép) vagy deszka falúak. A kecskét gyakran zárják a többfiókos sertésólak valamelyik üres fiókjába is (10. kép). A legtöbb helyen azonban az istálló egyik sarkába, vagy a borjú jászlához kötötték a kecskét. Az előbbi esetben *rácsot* tettek elé a széna számára. Ahol már nem tartanak nagy állatokat, ott a kecske örökli azok helyét, s éjszakára szabadon engedik az istállóban. A *kecskeól* berendezést általában nem igényel, ritkán *rácsot* tesznek az egyik sarkába, hogy az állat a szénát ne húzgálja szét. Többnyire azonban egyszerűen a földre vetik a szénát, a moslékot pedig vödörben kapja. Ha megkötik az állatot, akkor a szarvára vagy a nyakára erősítenek kötelet vagy láncot, s azt falhoz, rácshoz, vagy a fal mellett levett cövekhez kötik.

A kecskét tartók fontosnak tartják állataik *sózását*, ami mindig otthon történik. Több formája élt még a közelmúltban is. Amíg a boltokban *kőszót*, *téglassót* lehetett kapni, addig általában ezt adták az állatoknak.²⁵ A földre vagy az állatok vályújába tették a sókockát. Volt, aki lyukas lábost, lavórt használt erre a célra, de használtak régi vályogvető lábát is. Aggteleken, Jósvafőn és Teresztyén *kantárba* kötötték a sódarabot (drót- vagy kötélrész), ami az ól padlásáról lógott le. Korábban valamennyi településen elterjedt volt — főleg a juhtartó gazdáknál — a *sózóbak*, *ágas*, *ágasfa* használata, ami 4—6 villás



9. kép. Pacsit-falu ól (Varbóc)

ágú, az ól földjébe beütött farönk. Ennek az eszköznek a használata kétségkívül a terület egykori gazdag juhászatából került át a kecsketartás eszközkészletébe. Szögligeten *sózórácsot* is használtak: az ól falára erősített, sűrűn belécezett kis rácsban állandóan a kecske előtt állt a só. Az utóbbi években a kőso használatával együtt a sózás hagyományos eszközkészlete is kiszorult a kecsketartásból. Ma, főleg kenyérre és darára szórva, naponta adnak sót a kecskének. Ahol több állat is van, ott deszkából szögelt kis ládikában teszik eléjük a sót (11. kép).

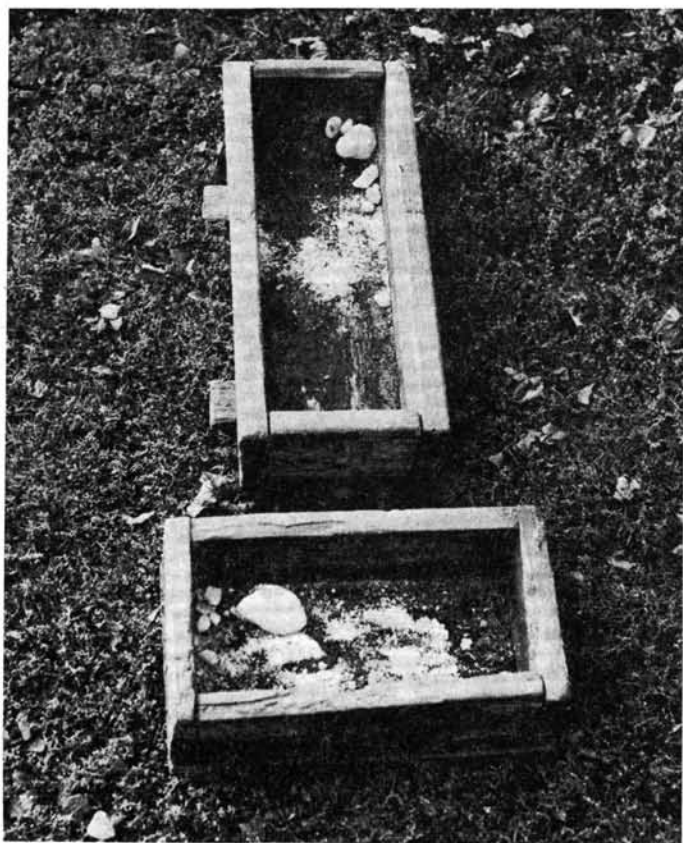


10. kép. Kecseól (egykor sertésól) Teresztenyén

A haszonvétel formái

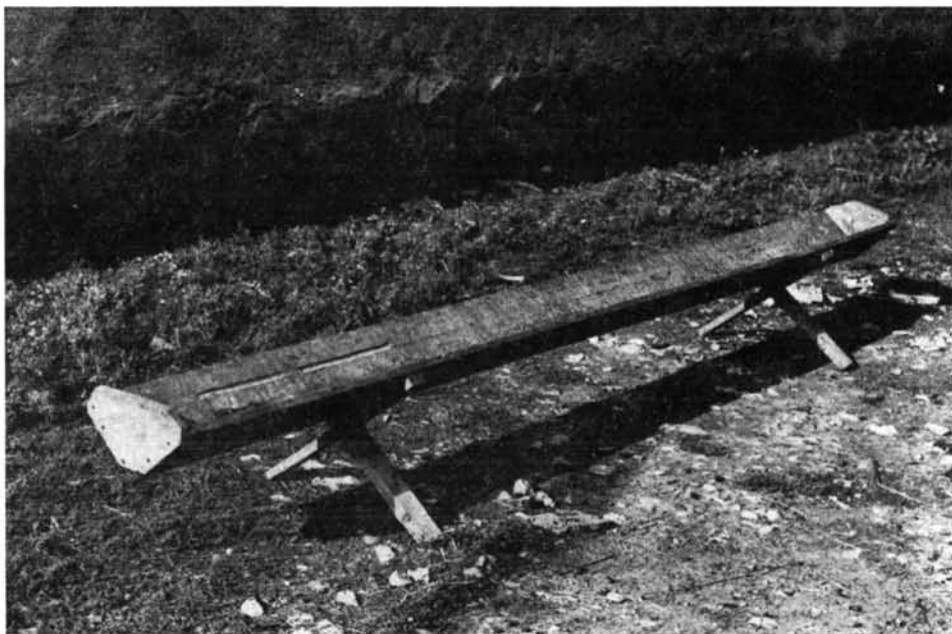
A tej. A kecsketartás fő haszonvételi formája a tej. A kecsketej felhasználása és feldolgozása a parasztgazdaságok gazdasági-szociális helyzetét is tükrözi. Akkor, amikor a parasztság — a már említett — szociális hatások miatt nagyszámú kecskét tartott, gyakran a szarvasmarha helyett is, a tej feldolgozásának szinte valamennyi formáját gyakorolta. A tejnek szinte valamennyi cseppjét felhasználták. *Túrót, sajtot, vajat* készítettek belőle, a visszamaradó *savóból* pedig *zsendicét*. A gazdasági stabilizálódás idején nemcsak a kecskék száma csökkent, hanem a tejfeldolgozás módjaié is. A kecsketej egyre gyakrabban a malacok moslékjába került, sajtot, túrót csak az öregek és szegényebbek készítettek belőle, s zsendicét ma már senki nem csinál.

A kecskét az ellés után 6—8 héttel kezdik fejni, aki a gedót levágja vagy eladja, az 2—3 héttel korábban. A fejés november végéig — december elejéig tart, az állat vemhességének középső idejéig. A fejés — mint általában a kecskével való foglalkozás — elsősorban a nők feladata, de szükség esetén bármelyik családtag megfeji az állatot. Vagy az istállóba (ólba) bekötött állatot fejik,



11. kép. Sózóvályúk (Szin)

vagy a be- és kihajtás közben az istálló (ól) ajtajában állítják meg, esetenként az udvaron fejk meg. Naponta kétszer fejnek: reggel és este. Fejéskor általában guggolnak vagy hajolnak az állat mellett, nemigen ülnek le, mert a kecske gyorsan és könnyen „adja a tejet”. Fejés előtt a *tőgyet* nem mossák meg, csak letörlik egy vászonkendővel. A fejésnek területünkön két módja különböztethető meg. Az egyik eljárás, amely elsősorban a nők munkamódszere, a következő: az állat szoktatásától függően jobb vagy bal oldalán helyezkednek el, s jobb *terénnyel*, marokkal végzik a fejést, bal kézzel pedig külön erre a célra szolgáló — 2—3 literes, zománcos — edényt tartanak a tej számára. Ha több kecskét is fejnek, akkor zománcozott *zsétárt*, *zsojtárt* használnak, s ilyenkor mindkét kézzel fejnek. Ez a módszer megegyezik a szarvasmarha fejésével. A nők csak ilyen módon fejnek (13. kép). A másik — gyorsabbnak tartott — fejési módot csak a férfiak gyakorolják, egy állat esetében nem mindig, de több



12. kép. Vályú (Aggtelek)

állat esetén általánosan. Ilyenkor az edényt az állat *utolsó* lábai közé helyezik a földre, a tőgyet két marokkal átfogják, s 4—5-ször összenyomják. Végezetül még ujjal *kihúzzogatják* a benne maradt tejet. A nők idegenkednek az ilyen fejestől, mert szerintük nem elég tiszta. Ez az eljárás — az adatközlők szerint is — a korábbi juhtartásból került át a kecsketartás elemei közé (14. kép).

A kecskék tejhozama napi 1—4 liter között változik, legjobb tejelőnek a nagytestű, tiszta fehér szőrű kecskét tartják. A jó tejelő kecskét arról lehet megismerni, hogy „szép az ajja”, jó *tőgyes*. Vásárlásnál ez a legfontosabb szempont.

A kecsketej felhasználása elsősorban a tehéntej pótlására szolgál. (Gyakran közé is vegyítik a tehéntejnek.) Sokan nyersen is fogyasztják. Nagyon egészségesnek tartják, voltak akik azért tartottak kecskét, mert az orvosok javasolták, hogy vérszegény, beteges gyerekek sok kecsketejet itassanak. Mások a tüdőbetegek számára tartják hasznosnak. (Ez a felfogás már a XVII. században is ismert, a kecsketej gyógyító erejét már ekkor is számontartották. 1649-ből van adatunk arra, hogy Kőszegen annyira elszaporodtak a kecskék, hogy csak azoknak engedélyezik a tartását, akik betegségük miatt [tüdővész] rá vannak szorulva.²⁶⁾ Sokan azonban nem tudják meginni a kecsketejet, még a gondolatától is viszolyognak. Általában azonban *zsírosabbnak*, *táplálóbbnak* mondják, mint a tehéntejet. (Nézetünk szerint ez azonban — a kecsketej valóban előnyös tulajdonságai ellenére is — gyakran öngigazolásra, megnyugtatóra szolgál, mi-



13. kép. A kecske fejése (Aggtelek)

vel azok a gazdák, akik tehenet tudnak tartani, soha nem dicsérik a kecsketej előnyeit.)

A kecsketej feldolgozásának módjai egyaránt kapcsolatot tartanak a tehéntej és a juhtej feldolgozásának módjaival. Tejét *megaltatják*, *felforralják* kávéhoz és kakaóhoz, *habarnak* vele, használják tészta *dagasztásához*. Az 1950-es években általánosan használták *túró*, *sajt*, *vaj*, *erős túró* készítéséhez (vö. táblázat). Ma ezek az eljárások egyre inkább háttérbe szorulnak, s a tehéntej mellett a kecsketej és a belőle készült tejtermékek csak a szegényebb réteg és az öregek táplálkozásában játszanak szerepet. A kecsketejet ma legtöbbször az állatokkal etetik meg: a moslékba teszik. 1 liter kecsketejhez 2 liter vizet öntenek, s ebbe keverik a darát, korpát, kenyérhajat. Az adatközlők szerint gyorsabban nő tőle a malac, mint ha *szemet* kapna. Van aki ezen neveli a *bikaborjút* is, úgy, hogy 1-2 tojást üt a tejbe, mások a kis nyulaknak adják a tejet. Egy aggteleki juhtartó gazda a kecskének tejen neveli fel a kisbárányokat is. A tejnek ez a hasznosítása teszi szükségessé a kecsketartást a tehéntartó gazdaságokban is.



14. kép. A kecske fejése (Aggtelek)

A kecsketej feldolgozásának formái területünkön:

	túró	sajt	erős túró	vaj	zsendice	oltóanyag (sajthoz)
Aggtelek	+	+	+			▲■
Bódvaszilas	+	+				□
Égerszög	+	+	+	+	+	▲△□
Jósvafő	+	+	+		+	▲△
Komjáti (Csak a régi pásztorok tartottak kecskéket.)						
Perkupa	+	+	+			▲
Szalonna	+	+	+		+	△■□
Szin	+	+		+		△■□
Szinpetri	+	+	+	+		△▲
Szőgliget	+	+	+			▲■□
Szőllősardó	+	+				▲■□
Teresztenye	+	+	+		+	▲□
Tornakápolna	+	+				△■

Tornanádaska	+					
Trizs	+	+		+		△
Varbóc	+	+	+			△ □

- ▲ = gedó gyomra
- = bárány gyomra
- △ = borjú gyomra
- = bolti oltópor

Túró készítése: a vizsgált települések mindegyikén készítettek túrot kecsketejből. Az eljárás megegyezik a tehéntej és a juhtej ilyen módon való felhasználásával: a tejet lábasban *megaltatják*, lassú tűzön *megfonnyasztják*, majd házilag erre a célra szőtt vászonkendőn vagy bolti textíliából (mull) varrott zacskón át leszűrlik. A *savót* a moslékba öntik. A túrot fogyasztják frissen kenyérrrel, néha hagymával keverve, teszik főtt tésztára, *haluskára*, *sztrapacskára*, *kelesztett sült tésztába*. Túró készítéséhez 1 *fejés* tejet használnak, ebből általában 2 *csomó*, 2 *marok* túró lesz. Néhány asszony szerint a kecsketúró *vajas*, *zsíros*, nem lehet jól felhasználni, ezért nem készítették.

Sajt készítése: Csaknem valamennyi településen általánosan ismert volt a kecsketejből való sajt készítés. Alkalmanként juhtejjel vagy tehéntejjel keverve készítették a sajtot. Neve falvainkban általánosan *gomolya*, *gomolyasajt*. Készítésének módja megegyezik a juhsajtéval. Előállításához elsősorban *tejes* állatok (gedó, borjú, bárány) gyomrából készített *ótót* használtak, csak az 1940-es évektől kezdve társult ezekhez — gyakran a *bacsuk* közvetítésével — a por alakban vásárolható bolti oltóanyag. Növényi oltóanyagot nem ismernek. A házilag előállított oltó a következőképpen készült: a *szopós* állat gyomrából — levágása után — kimossák a tejet, majd a gyomrot alaposan besózzák. A gyomrot egy szalmaszál segítségével felfűjják, majd fehér cérnával *elkötik*, vagy összevarrják nyílásait. Ezután napon vagy a tűzhely melegénél megszárazítják (15. kép). A sajt készítését megelőző este az utolsó sajt- vagy túrókészítés alkalmával félretett *bögrényi savóba ujjhegynyi ótót* tesznek, s a tűzhely mellett langyosan tartják. Szalonnán az *ótót* vízbe áztatják be. Egy oltódarabot 2-3 alkalommal is fel lehet használni. 1 *fejés tej*hez 1 *ujjhegynyi oltó*t számítanak. A sajt készítésére szánt tejet — több állat esetében egyszeri, 1 állat esetén kétszeri *fejés* — lábasban a tűzhelyre teszik, s meglangyosítják (kb. 30–40 C°). A hőmérsékletét kóstolással ellenőrzik. Mikor a tej elég meleg, akkor az előkészített oltóanyagot *szűrőkanál*on át beleöntik, majd a tejet leveszik a tűzhelyről. Állni hagyják addig, amíg az oltó úgy *összefogja*, hogy „olyan lesz, mint a máj”. Ezután összekeverik, *meztörlik*, hogy ne maradjon benne aludttej, s pár percig újra állni hagyják. Ezután *szűrőkendőre*, *csepegőruhára* öntik, amelyet az asszonyok általában maguk szőttek *pamutos vászonból*. A kendő sarkait összefogják, s egy napra kiakasztják a *tornácre*, hogy a *savó* kicsöpögjön. Másnap a kész sajtot (16. kép) kivesszük a kendőből, s a *padon* levő deszkára, vagy a tornácon levő polcra teszik szikkadni. Szalonnán beszózták a sajtot, úgy



15. kép. Gedó gyomrából készült oltó (Aggtelek)

tették a napra száradni. A frissen készült sajt még édes, gyenge, a szikkadás folyamán egyre csípősebbé válik. Fogyasztják kenyérrrel, összevágják hagymával is, de használják főtt tésztára és kalácssütéshez is. A sajt készítése során lecsepegő savót általában a moslékba öntik. Néhány faluban azonban (lásd táblázat) édes tejet öntöttek bele, ezzel újra felfőzték, s a kicsapódó *zsendicét* kihűlés után a savós lével együtt, kenyérrrel fogyasztották. A savóból egy bögrényt eltettek a következő oltó készítéséhez is.

Erős túró készítése: Falvainkban elterjedt volt a sajt begyúrása *erős túró*-nak. A kisebb gomolyát 2-3 napig, a nagyobbat 1 hétig hagyták szikkadni.



16. kép. Kecskesajt (Teresztenye)

Ezután reszelőn *bereszték* vagy húsdarálón *felőrölték*, majd sóval jól *össze gyúrták, összedolgozták*. Az így nyert tejtermék neve *erős túró*, Égerszögön és Jósvafőn — annak ellenére, hogy kecsketejből készül — sokan *juhtúrónak* nevezik. Az erős túró tázás edényben vagy üvegben tartották. Ha nagyobb mennyiséget készítettek, akkor a korábban juhtúró tárolására szolgáló *vadnába* tették. A túró tetejére nyáron *mogyorófalaput* (Égerszög), szőlőlevelet (Aggtelek) tettek, s ezt nyomtatták le deszkára helyezett kődarabbal. Általában augusztus—szeptember folyamán készítettek erős túró. Ilyenkor kendőt tettek rá, s erre került a deszka és a kő. A kendőt egy hétig minden nap kicserélték, hogy a savót eltávolítsák a túróból, mert csak így lehetett biztosítani eltartóságát egész télen át. Az így eltett túró október—november folyamán bontották fel. Az erős túró téték kenyérral és hagymával, tették *haluskára, sztrapacskára*, de használták *kalács* sütéséhez is. Aggteleken *grujával* és kaporral összekeverve *kelesztett tésztába* is használták.

Vaj készítése: A kecsketejből vaját ritkán készítettek. Nem nagyon szerették, mert „nagyon fehér a színe”. A vaj készítéséhez kétszeri fejes tejet használtak. *Megaltatták*, a *főlit* leszedték, az aludttejet *megfonnyasztották túrónak*. A *tejfőt* kiforráztott majd hideg vízzel kiöblített *köpülőben* *összerázták*. Az így nyert termék a *vaj*, mellékterméke az *író*. Ez utóbbi fogyasztására csak Szinben találtam adatot, ahol *kukoricakásával* és *sültkrumplival* fogyasztották.

A kecske tejéből készített termékek a családok önellátását szolgálták, eladásra nem kerültek. Egyedül Varbócról tudunk arról, hogy egy — gyermekeit maga nevelő — özvegyasszony a II. világháború után a kecsketejből készített sajtot és túró t Rudabányára vitte eladni, termékeit azonban tehéntejből készültek gyanánt árulta és adta el.

A terület népességének ünnepi táplálkozásában a kecsketej és a belőle készült termékek nem játszottak lényeges szerepet, fogyasztásuk nem köthető ünnepi alkalmakhoz. A kecsketejjel kapcsolatosan babonákat, rontást elhárító cselekvést nem ismernek.²⁷

Úgy tűnik, hogy a kecsketej felhasználása és feldolgozása elsősorban a tehéntej és a belőle készíthető termékek pótlására szolgált. A felhasználás módjai és a feldolgozás eljárásai a szarvasmarha és a juh haszonvételének vonásait egyesítették. A feldolgozás eszközkészlete és produktumai a korábbi, ill. párhuzamos juhtartás (pl.: vadna, gomolya, csipős túró) és szarvasmarhatartás (pl.: köpülő, zsetár, vaj) elemeit egyesítik, amit a kecsketej tulajdonságai tesznek lehetővé. A tejhaszonhoz kapcsolódóan nem tudunk olyan elemet említeni, amely csak a kecsketartás sajátossága lenne. Falvaink kecsketartása — az általunk jelenleg megfogható időszakban — másodlagos, hiánypótló szereppel bírt, melyet a korszakban meglevő szociális hatások hoztak létre. Az állattartásnak ez az ága azonban a korábbi állatfajok (juh és szarvasmarha) helyébe épült be a paraszti gazdálkodás üzemszervezetébe, mintegy „örökölve” annak kereteit, eszközkészletét, eljárásait. Mindez nem jelenti azt, hogy azoknál a rétegeknél, amelyek a társadalom periferiáján éltek, s nem voltak berendezkedve nagyállatok tartására, továbbá olyan geográfiai viszonyok között, ahol szükségképpen dominált a kecske tartása, ne alakult volna ki sajátos kulturális köre az állatfaj tartásának. Mindennek vizsgálata hazánk területén még a további kutatások feladata lesz. Területünkön az általunk jelenleg elérhető korszak ebből a szempontból nem ad elég támpontot, mivel itt századunkban a kecsketartás érezhetően ideiglenes, másodlagos, szükségmegoldás jellegű. „Szarvasmarha módjára” tartják a kecskéket, bár ebbe a haszonvétel során a juhtartás elemei is belekerülnek. Napjainkban a kecsketartás hagyományos elemei a pásztorok, s az elzártabb társadalmi rétegek, nem utolsósorban a cigányság között kutathatók legtöbb eredménnyel. A parasztgazdaságokban a kecsketartás már zártabb keretek között talált helyet, sok elemet átvett más állatfajok tartásának hagyományából, bár nem kétséges, hogy beilleszkedését éppen előnyös tulajdonságai, adottságai biztosították.

A hús. A tejhaszon mellett a húsnak a kecsketartásban másodlagos jelentősége van. Levágásra leginkább a néhány hetes kisgedő került, az idősebb kecske húsát nem szívesen fogyasztották. Ahol erre mégis sor került, ott a vágás előtt néhány hétig *abrakon* felhizlalták az állatot, húsát pedig a felhasználás előtt leforrázták, majd hideg vízben áztatták. Az öreg kecskéket általában a cigányok vették meg, s fogyasztották el.

A gedőt általában *húsvétra* vágják le. A vágás menete a következő: összekötik az állat 4 lábát vagy rátaposnak, s egy hosszú éles késsel átszúrják a nyakát, elmetszik a *gigáját*. A vért általában *megfogták*, s megfőzték vagy megsütötték. Az állatot megnyúzták, majd felvágta a hasüreget, eltávolították a beleket, s a kutyának vagy a tyúkoknak dobták. Levágták a 4 *combot*, majd végigvágta a háta közepét, végül az *oldalal* részt darabolták szét. Főzéskor úgy válogattak a húsból, hogy minden rész egyformán fogyjon. A *belsősegeket* (szív, máj tüdő) zsíron külön megsütötték, májából *májashaluská*t is készítettek levesbe (Aggtelek). Valamennyi vizsgált faluban szokás volt húsvétra a gedő

egészben való megtöltése és megsütése. Tojás, zsemle vagy száraz kenyér, só és bors a töltelék anyaga. A megtöltött gedót fehér cérnával összevarrták, s kemencében (a kisebbeket sütőben) sütötték ropogósra. Húsvétkor ezt kínálták a *locsolkodóknak* is.

A hús elkészítésének sokféle módja ismeretes. Főztek belőle levest, amibe *májashaluskát tettek*. Ez a levágott állat májából készült. Sütötték a húst zsíron, s ették *grujával* vagy *sztrapacskával*. Csináltak belőle *pörköltet*, készítettek *paprikásnak*. Combjából *töltöttkáposzta* is készült. Apróra vágva hagymás zsíron *pecsenyének* sütötték. Előfordult, hogy kolbász készítésekor kecskehússal szaporították a sertéshúst (Szöllőszardó). Húsát *kirántották*, Szinpetriben szüretkor *gulyás* készült belőle. Varbócon a két *oldalast* tojással és zsemelével töltötték meg, s szalonnával megtűzdelve sütötték. Területünkön nem ismernek olyan ételt, amelyet csak a kecske húsból készítenének el. A kecskehúsból készült ételek nagyobb része mindenféle húsból (szarvasmarha, juh, sertés) elkészíthető, de különösen sok kapcsolatot tart a juhhús-ételekkel. Úgy tűnik, hogy a kecskehúsnak a táplálkozásban betöltött szerepe a — főleg korábban jelentős — juhtartás hagyományaira épült.

A nagyobb kecskék húsát egy-egy család nem tudta egyszerre elfogyasztani. Ezért vágáskor a közeli rokonoknak küldtek a húsból ajándékba, akik azt hasonló módon viszonzták. Az ajándékozásnak azonban nincs kialakult rendszere.

Falvainkban néhány tartósítási eljárást is alkalmaztak a kecskehús megőrzésére. Aggteleken, Jósmafőn, Szinpetriben és Varbócon találtam adatokat a kecskehús *füstölésére*. A hús egy hétig sóban állt, majd *szabadkéményben* (később *füstölőben*) tartósították, *csendes füstön*. Egy hét alatt *piros színt* kapott. Szinpetriben szokás volt néhány vékony *boróka-gallyat* dobni ilyenkor a tűzbe, mert ennek füstje jó ízt és illatot adott a húsnak. De csak *megcsapaták* vele, mert egyébként kesernyés lett a hús. A füstölt hús felévig is elállt a *padon*, ha jól kiszikkadt. Tél folyamán *káposztába*, *grujalevesbe*, *bablevesbe* tették, de főzték *levesbe gombóttal* (csipetke), s tették *sztrapacskára* is. Aggteleken, Jósmafőn és Szögligeten szokás volt az ősszel levágott kecske húsát *sózással* tartósítani. *Beperdítették* sóval a húst, majd télen a padra akasztották, ahol kifagyott.

Aggteleken, Jósmafőn és Trizsben a pásztorok alkalmanként *kiherélték*, *kivágták* az 1—2 éves bakkecskét. A herélt állat neve *cap*. A herélés menete a következő volt: késsel felvágták a bak *zacskóját*, s kinyomták belőle a *heréjét*, *golyóját*. Ezt foggal megragadták, s húzni kezdték, míg a *zsinórja* ki nem szakadt. A sebet ezután sebhintőporral szórták be. Capot csak a pásztorok tartották, ők is herélték foggal, mint a birkát. Ez az eljárás a húshozam növelésére szolgált, hiszen egy évig tartották még az állatot, amely ezalatt felhízott. Volt benne 30—35 kg hús is, amiből néha el is adtak. Persze a bakokat csak akkor herélték ki, ha nem voltak alkalmasak utódok nemzésére.

Bőr, csont, szarv és trágya. A levágott kecske nyúzása a következő módon történt: az állatot „két utolsó lábánál fogva” faágra vagy ajtónyílásba akasztották. Bőrét négy lábán és a hasán felvágták, s így nyúzták le. Fejét és *térgyénél* elvágott lábait nem nyúzták ki, hanem ezeket a részeket a bőrből is kivágták

és eldobták. A lenyúzott bőrt létrára, *szinke* (szín, fészter) gerendáira, gazdasági épületek ajtajára szöggel feszítik ki, s hagyják megszáradni. Szinpetriben a nyúzásnak más módja ismert: a bőrt a hason nem nyitják fel, hanem egyben húzzák le a hátsó lábaknál történt felvágás után, s szalmával kitömve a padlason szárítják meg. A kisgedő bőrét általában eldobják, a nagyobb kecskék bőrét régen zsidó és cigány bőrösök vették meg, az utóbbi években pedig állami felvásárló járja a falvakat. A két világháború között valamennyi településen viselték — férfiak és nők egyaránt — a kecskebőrből készített *bekecset*. A kecske szőrének felhasználására területünkön nem találtam adatot.²⁸

A kecske csontját eldobják, nem használják fel. Általában eldobják a szarvakat is, csak alkalmanként őrizték meg a szebb példányokat, ezek a kecskemaszkos alakoskodásban kaptak szerepet.²⁹

A kecske trágyáját (tréfásan — főleg a gyerekek nyelvén — *kecske-bogyó*, *kecskedrazsé*) általában összevegyítik a többi állat trágyájával, de néha külön is kihordják a *szőlő*be vagy az *ódalkert*be, mert *zsírosnak*, *erősnek* tartják, hasonlónak a juh trágyájához.³⁰

Bódvaszilason a haszonvételnek egy — a többi faluban ismeretlen — formájára, a *fogatolásra* találtam adatot. Itt is egyedi esetként tartják számon.³¹ A kecskepásztor nagytestű, erős bakkecskéjére lószerszámból készített *hámot*. Ez olyan méretű volt, mint egy szamar hámja. *Zabolát* is tett a szájába, s úgy fogta be a kecskét, mint a lovakat szokás. Kb. másfél méter hosszú, négy vaske rékkel felszerelt kiskocsi elé fogta, s fát, követ fuvarozott vele.

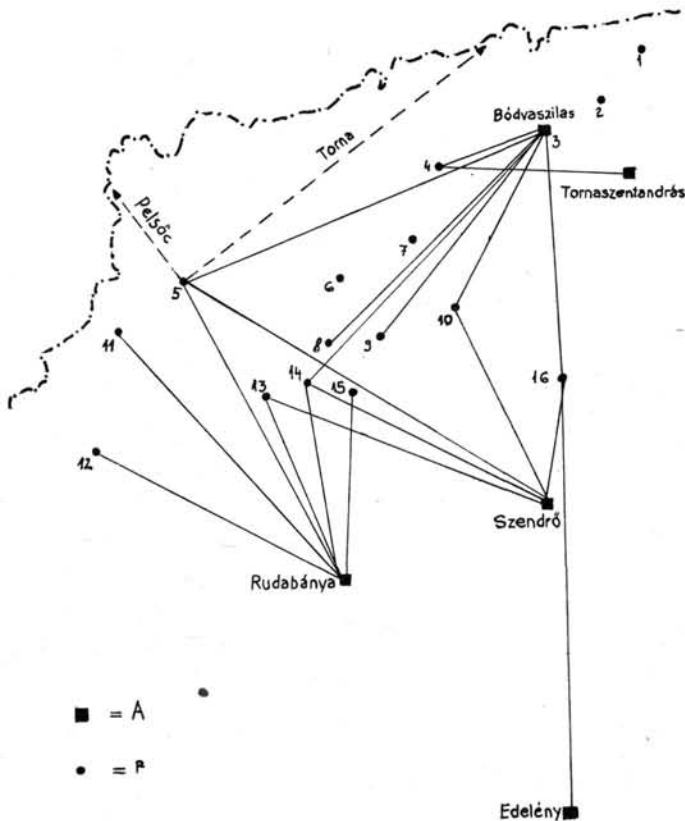
A kecske értékesítése

A terület kecsketartásában az értékesítésnek nem alakultak ki állandó kezei. A kecskét senki nem tartotta eladásra, értékesítésük jobbra spontán módon történt. Azokban a falvakban, ahol a kecskeállomány viszonylag kicsi, ott az állatokat a falun belül lehetett értékesíteni, bár a falun belül nem mindig akadt rá vevő, mert az ivarérett állatokat nagyon nehéz volt új helyre szoktatni. Ezekből a falvakból csak ritkán hajtottak kecskéket vásárra, akkor is csak idősebb állatokat, melyeket már nem akartak levágni. A jelentősebb állománnyal rendelkező falvakból gyakran hajtottak kecskéket vásárra, de itt sem akadt olyan gazda, aki eladásra tartott volna kecskéket. Vásárra csak az éves szaporulat kisebb része került, mert nagyobb részét néhány hetes korban levágták, húsa ilyenkor a leginkább élvezhető. Egy kecskét általában 4-5 évig tartottak, utána a fiát nevelték fel, az öregebb állatot pedig ősszel — miután megüzdött — eladták. A jól tejelőket néha 6—8 évig is eltartották. Az állat pedig jó néhány évig tejtelt még ezután is új gazdájánál.

Kecskét nehéz vásárolni, mert mindenki azt igyekszik eladni, amelyik a legöregebb, s a legkevesebb tejet adja. Vásárlásnál az állat fogát nézték, mert az elárulta a korát. Megtapogatták a tőgyét is, mert amelyik jó *tőgyes*, „szép az ajja”, az sok tejet ad. Az eladók éppen ezért vásárra hajtás előtt nem fejték meg állataikat, hogy jó tőgyesnek látszódjanak. Az egészen öreg kecskéket a cigányok vették meg, levágásra.

Általában azokra a helyekre vitték eladni a kecskéket, ahová a többi állatot. Külön kecskevásárok nem alakultak ki. A vásárok helyét a földrajzi tá-

volság és a vásárok naptári megoszlása szabta meg. Bódvaszilas, Szendrő, Rudabánya, Edelény, Tornaszentandrás, valamint a II. világháború alatt bekövetkezett területi átrendeződés idején Pelsőc és Torna voltak a legfontosabb vásárhelyek (17. kép). Egyedül Rudabánya vására jelentett az átlagosnál nagyobb vonzást a kecske értékesítése szempontjából, mert ott a bányászok szívesen vásárolták meg a kecskéket. A vásárra szekéren, megkötve vitték a kecskét, csak az egészen közeli falvakból (4-5 km) hajtották lábon. Az utóbbi tíz évben fokozatosan megszűnt a kecskék vásárra hajtása. Ma már kinevetik azt, aki vásárra viszi a kecskéjét. A beszerzés főleg falvakon belül folyik, s más településekről való vásárlás esetén is nélkülözi a szervezett árucseré kerekeit. 1976-ban 300–500 Ft egy fejős kecske ára, de általános vélemény az, hogy ennyi hasznot egy hónap alatt hoz.



17. kép. A kecsketartás kapcsolatai a tájegységben belül, III.: vásárok. (A településeket vö. a 3. képpel) A = vásár P = gyűjtőpont.

A kecske gyógyítása

Területünkön a kecskével kapcsolatosan meglehetősen kevés gyógyító eljárás ismeretes. Ez több okkal magyarázható. A kecske meglehetősen igénytelen, a betegségeknek ellenálló állat. Ritkán igényli — sőt tűri el — az emberi ápolást, gyógyítást. Másrészt — mint erre már több kutató rámutatott³² — azokhoz az állatokhoz fűződik a legtöbb hiedelem és gyógyító eljárás, amelyeknek a paraszti gazdaságban nagyobb értéke, jelentősége van. A kecske pedig, amellett, hogy a paraszti gazdaságokban nem játszott fontos szerepet, önmagában nem is képviselt nagy anyagi értéket. (Ez nem azt jelenti, hogy ott, ahol csak a kecske fedezte a család tejszükségletét, nem lett volna érzékeny veszteség annak elpusztulása. Értéke, jelentősége azonban nem hasonlítható pl. a szarvasmarháéhoz, amelynek tartásához talán a legtöbb gyógyító eljárás és hiedelem társul.) Az ismert gyógyító eljárások viszonylag kis száma végül a kecské legeltetési rendszerével, őrzési szisztémájával magyarázható: a kecske falvaink nagyobb részében télen-nyáron a legelőn tartózkodott, így a gyógyítás a pásztorok feladata volt. Mivel önálló kecskenyáj csak néhány helyen volt, s ott is rövid ideig, így a pásztorok elsősorban más állatfajokon gyakorolt és megtanult gyógyító ismereteket, tapasztalatokat alkalmazták a kecské esetében is. Olyan gyógyító eljárást, amelyet csak a kecskéken gyakoroltak volna, nem ismerünk. A fellelhető gyógymódok megegyeznek a szarvasmarhák és a juhok gyógyítására alkalmazott eljárásokkal.

A kecské gyógyítását a pásztorok végezték csekély ajándék (szalonna, bor, kalács, pálinka) ellenében. Nagyon sokszor azonban a pásztor a legelőn gyógyította az állatot, úgy, hogy arról a gazdája nem is tudott. Területünkön két pásztor állt kitűnő gyógyító hírében: az 1940-es években a vidék falvaiban gyakran felbukkanó, ismeretlen nevű, már akkor is nagyon öreg *imolai pásztor*, valamint az 1976-ban 82 éves jósvafői *Szajkó András*.³³ A kecskének, mint a kérődző állatoknak általában, leggyakoribb betegségük a *felfűvődés*. Ezzel kapcsolatos a legtöbb gyógyító eljárás is. Általános, hogy ilyenkor *felszedik a bőrt* az állat hátán, vagyis a marokra fogott bőr mozgásával igyekeznek elősegíteni az állat gyomrának mozgását. Perkupán emellett *megzavarrák, megkergetik* az állatot, hogy meginduljon a gyomorműködése. Égerszőgön egy fej *vereshagymát* tesznek a kecske szájába. Szinpetriben a kút mellé állítják és leöntik egy vödör hideg vízzel. Aggteleken 1-2 szál cigarettából kibontott *dohányt* nyeletnek vele, vagy *meszes tejet, meszes vizet* töltenek bele, s *vizes lepedőt* tesznek az oldalára. Szinpetriben *kisbékát* nyeletnek le a *felpuffadt* kecskével, s *hajagmogyorófával* megdörzsölik a hátát. Ugyanitt bolti *pezsgőt* (szódabikarbóna) tesznek a kecske szájába, s előfordult olyan is, hogy ember számára felírt gyógyszert (Bilagit) nyelettek le vele. Aggteleken a már említett imolai pászortól tanulták a következő receptet: 2 liter tejbe 4 *polyhos* (záp) tojást kell ütni, s ezt kell beleönteni a kecskébe. Egy negyed óra múlva 2 liter langyos *borseprőt* is bele kell tölteni, s ettől meggyógyul. Végső esetben valamennyi faluban végzik a következő eljárást, melyet csak a pásztorok gyakorolnak: hosszú, vékony pengéjű *kést*, vagy hosszú *árat* szúrtak be 2 ujjnyival a kecskebak oldalbordája mögé, hogy a gáz kijöjjön. Utána a sebet sebhintőporral szórták be, s 1-2 nap alatt meggyógyult az állat.

Ha a kecske megcsömörlött, nyújtzkodott, akkor Szinpetriben megszózott vereshagymát etettek vele, vagy kutyazsír (szekérkenőcs) tettek a nyelvére.

Ha tőgy-gyulladását kapott az állat, akkor olomecetes vízzel mosogatták a beteg tőgyet, s gyógyszerárban vásárolt kerolinnal kenték be. Amikor a körme fáj a kecskének (pállós sánta, büdös sánta), akkor kékkőt faragtak a körmei közé, száraz időben kiegészített por alakú kékkővel, esős időben disznózsírral összekevert kékkővel kenik be. (Aggtelek)

Ha a kecske lábát törte, akkor általában levágták. Esetenként azonban a pásztor sínbe tette (két egyenes faág), szorosán átkötötte egy darab ronggyal, s 3-4 héttig nem hajtotta a legelőre az állatot. Ezalatt a csont általában összeszeforr.

Ha az állat testen gyült seb van, akkor farkasalma-lapuvál vagy sárga virágú cinadórja összetört virágával dörzsölik be, s ha nem gyógyul, megpuhul a seb, akkor borotvával vagy bicskával kivágják és sebhintőporral szórják be. A pászorkutya okozta seb és más kisebb sérülések fertőtlenítésére tinktúra vagy sóval való behintés szolgál.

A kecske általában könnyen ellik, esetenként azonban segítségre szorul. Ilyenkor a gazdaasszony megfogja a kisgedő két kibújt lábát, s óvatosan húzza kifelé. Mint a közölt adatokból kitűnik, a kecske gyógyítására alkalmazott eljárások racionálisak és hasonlóak a több állatfajéhoz. Mindez utal a kecsketartás szekunder jellegére is.

Összegezés

Az Aggteleki-karszt falvainak paraszti gazdálkodásában — a terület geográfiai adottságai ellenére — csak a II. világháború alatt és az 1950-es évek elején kapott jelentősebb szerepet a kecske tartása, részben a szarvasmarha és juhállomány pótlására, részben pedig a beszolgáltatási kötelezettség teljesítésének elősegítésére. A terület kecskeállománya — kivéve az 1942-es évet — alatta marad mind a megyei, mind pedig az országos arányoknak. A falvak közül Aggteleken volt kiemelkedő jelentősége a kecsketartásnak, de a többi településen is magasra emelkedett az állomány. Ezt azonban összeírások, statisztikák hiányában számszerűen nem tudjuk érzékeltetni. A kecsketartás elterjedését az állat rendkívüli igénytelensége biztosította, az, hogy tartásában a télen-nyáron való legeltetés játszotta a főszerepet. Az extenzív tartásmóddal szemben ugyanakkor a haszonvétel intenzív formái (főleg tej) voltak biztosítva. Jelentéktelennek látszó — de valójában nem jelentéktelen — feltétele volt a kecsketartás elterjedésének, hogy az említett szociális okok miatt a parasztság „befogadta” a kecskét. Megszűnt a faluközösségben a kecskét tartók megszólása, gúnyolása, annak ellenére, hogy a módosabb gazdák magatartása továbbra sem változott. Az utóbbi két évtizedben a kecske tartása ismét csak a szegényebb rétegek, a legidősebb generáció háztartását jellemzi.

A kecsketartás az Aggteleki-karszt falvainak paraszti gazdálkodásában másodlagos jellegű. A kecske a szarvasmarha- és juhtartás örökébe lépett. Eszközkészlete, haszonvételi formái, gyógyító eljárásai azok elemeit adoptálta. A kecske általában más állatfajok építményeit örökölte, fokozatosan idomult

azok legeltetéséhez és tartásmódjához. A tartásmód és a hasznosítás azonban ma is őríz hagyományos elemeket, amelyeknek további kutatásával a magyar paraszti állattartás sajátos vonásai tárhatók fel.

JEGYZETEK

1. A teljesség igénye nélkül: *Andrásfalvy B.*, 1965. 26.; *Andrásfalvy B.*, 1975. 392—93.; *Fél E.*, 1941. 64.; *Gönczi F.*, 1914. 593.; *Tálasz I.*, 1939. 9—38.; *Vajkay A.*, 1959. 52.; stb. Meg kell jegyezni, hogy Kunt Ernővel közösen elkészítettünk egy dolgozatot az Aggteleki-karszt egy falujának, Teresztenyének a kecsketartásáról. *Kunt E.—Viga Gy.*, Kecsketartás Teresztenyén. Sajtó alatt az Ethnographiában.
2. *Herman O.*, 1914. 41, 539—40, 700.
3. *Herman O.*, 1909. Főleg a XVIII. századról írott fejezet.
4. *Takáts S.*, 1915. II. kötet 258—354.
5. *Györffy I.*, é. n. II. kötet 113.
6. *Gunst P.*, 1976. 373.
7. *Jakucs L.*, 1975. 15.
8. *Jakucs L.*, 1975. 16. skk.
9. *Jakucs L.*, 1975. 18.; *Bulla B.*, 1962. 162—66.; *Ila B.*, 1944—1969.; *Szabadfalvi J.*, 1963. 131—143.; *Téglás J.*, 1968.
10. *Jakucs L.*, 1975. 18, 39.
11. A Bódva-völgy népi gazdálkodásához: *Gunda B.*, 1937. 45—70.
12. A Galyaság falvai: Égerszög, Teresztenye, Szöllőssardó, Tornakápolna, Varbóc és Szinpetri. Vö.: *Strömpl G.*, 1922. 1—2.
13. A falvak történetéhez lásd: *Ila B.*, 1944—1969—1976. A karsztos terület megtelepülésének feltételeihez vö.: *Strömpl G.*, 1922. 1—7.
14. *Ila B.*, 1944. 7.
15. A vidék kosarazó juhászatához: *Ila B.*, 1969. 138.; A juhok és kecskék kosarazó tartásához: *Takáts S.*, 1915. 304—306.; *Roska M.*, 1943. 113. skk.; *Gunda Béla* erdélyi helynevekben említi a kecske-kosarak emlékét: *Gunda B.*, 1970. 214—15. A kosarazás és a földművelés kapcsolatához: pl.: *Földes L.*, 1957. 149—156.
16. *Gunda B.* Erdély helynevei kapcsán hívja fel a figyelmet a kecsketartás egykori jelentőségére: *Gunda B.*, 1970. 214—215. *Gunda Bélának* ezúton is köszönetet mondok sok, szíves segítségéért.
17. Az adatokat a Mezőgazdasági Statisztikai Adatgyűjtemény 1870—1970. című kiadvány III/5. kötete tartalmazza. Az 1942. utáni évekből falvankénti összeírás a kecskékről nem áll rendelkezésünkre. Az 1976-os adatokat a pásztoroktól szereztem, így azok nem hivatalosak.
18. Az 1895-ös adatokat közli *Vörös A.*, 1976. 131. A többi adat a Mezőgazdasági Statisztikai Adatgyűjtemény 1870—1970. kötetei alapján saját számításom.
19. Vö.: *Enyedi Gy.*, 1964. 50.
20. *Enyedi Gy.*, 1964. 50.
21. *Oláh Bertalan* 66 éves adatközlő (Égerszög).
22. Jósmafőn a *toklyó* elnevezés is felbukkant a kiherélt bakkecske megjelölésére.
23. Ez természetesen nem jelenti azt, hogy a kintháló állatokat őrző pásztorok nem tarthattak kecskét. Vö.: *Tálasz I.*, 1939. 9—38.
24. Teresztenyén 6 hold szántó- vagy erdőterület után lehetett jog szerint 1 szarvasmarhát hajtani a legelőre, Jósmafőn 5 hold után, 2 hold után pedig 1 sertést vagy 1 kecskét. A *zsellérek a gazdáktól* pénzzel vagy *ledolgozással* váltották meg a főlős legelőjogot.
25. A Galyaság falvai a II. világháború előtt Aknaszlatináról szereztek be sót.
26. *Magyary-Kossa Gy.*, 1931. III. kötet 368.
27. A kecsketej a magyar néphit szerint nem lehet megrontani, sőt a Göcsej és Hetés területén élők hiedelme szerint ha a kecsketejet megrontott tehéntejhez keverik, akkor az a rontást erőtlenníti. (*Gönczi F.*, 1907. 94.) A kecsketejnek ez a tulajdonsága abból adódik, hogy a néphitben a kecske maga is emanációs, ellenálló erőt és egészséget kisugárzó állat. (*Szendrey Zs.*, 1937. 159.) Gömör megyében a néphit szerint aki este kecsketejet iszik, annak szép álmai lesznek (*Elek Z.*, 1896. 288.), de javítja a kecsketej a nagyothallást is (*Barla Sz. J.*, 1907. 226.).
28. A Dunántúlról kecskeszörből dolgozó tarisznnyásokról tudunk: *Ébner S.*, 1931. 165—69.

29. Szinpetri adatközlőm szerint a két világháború között alkalmanként szekeres cigányok bukkantak fel a faluban, akik a kecske és a tehén szarvát is megvásárolták, mert valamit faragtak belőle. Erre vonatkozóan nem ismerek több adatot. A kecskének a terület folklórájában betöltött szerepére külön dolgozatban visszatérek.
30. Megjegyezzük, hogy a magyar orvosi emlékek között a középkorban a kecske trágyájának gyógyításra való felhasználása is felbukkan: *Magyary-Kossa Gy.*, 1931. III. kötet 464.
31. Irodalmi adataink vannak arra vonatkozóan, hogy az ókorban igyekeztek a kecske vonóerejét hasznosítani. Kréta szigetén eke elé is fogták a kecskét. Vö.: *Matolcsi J.*, 1975. 162.
32. Vö.: *Moór E.*, 1933. 57.
33. Szajkó András véleménye szerint „ha a kecske megbetegszik, akkor az meg is döglök, nem lehet rajta segíteni”. Az adatközlők szerint azonban régen kecskéket is gyógyított.

IRODALOM

- Andrásfalvy B.*, 1965.
A sárköziek gazdálkodása a XVIII—XIX. században. Pécs
- Andrásfalvy B.*, 1975.
Duna mente népének ártéri gazdálkodása Tolna és Baranya megyében az ármentesítés befejezéséig. Szekszárd
- Barla Sz. J.*, 1907.
Régi babonás gyógymódok. Ethn., XVIII. 221—227.
- Bulla B.*, 1962.
Magyarország természeti földrajza. Budapest
- Elek Z.*, 1896.
Gömörmegyei babonák. Ethn., VII. 285—288.
- Enyedi Gy.*, 1964.
Az állattenyésztés földrajza. Budapest
- Ébner (Gönyey) S.*, 1931.
A szőrtarisznás mesterség a Dunántúlon. N. É., XXIII. 165—169.
- Fél E.*, 1941.
Kocs 1936-ban. Budapest
- Földes L.*, 1957.
A juhtartás típusai és építményei a Kárpát-medencében. Néprajzi Közlemények, II. 149—156.
- Gönczi F.*, 1907.
Az állatbetegségek elhárításai s gyógyításai a göcseji és a hetési népnél. Ethn., XVIII. 91—99.
- Gönczi F.*, 1914.
Göcsej s kapcsolatosan Hetés vidékének és népének összevontabb ismertetése. Kaposvár
- Gunda B.*, 1937.
Népi mezőgazdálkodás a Boldva völgyében. N. É., XXIX. 45—70.
- Gunda B.*, 1970.
Erdély pásztorelete a földrajzi nevek tükrében. In.: *Kázmér M.—Végh J.* (szerk.): Névtudományi előadások. Budapest. 213—219.
- Gunst P.*, 1976.
A mezőgazdaság fejlődésének megkezdése a két világháború között (az 1920—30-as években). In.: *Gunst P.—Hoffmann T.* (szerk.): A magyar mezőgazdaság a XIX—XX. században. Budapest. 275—400.
- Györffy I.*, é. n.
Állattartás. In.: *Magyarság néprajza*, II. Budapest. 107—182.
- Herman O.*, 1909.
A magyarok nagy ősfoglalkozása. Előtanulmányok. Budapest
- Herman O.*, 1914.
A magyar pásztorok nyelvkincse. Budapest
- Ila B.*, 1944—1976.
Gömör megye. I—IV. Budapest
- Jakucs L.* (szerk.) 1975.
Aggteleki-karsztvidék. Budapest

- Magyary-Kossa Gy.*, 1931.
Magyar orvosi emlékek, III. Budapest
- Matolcsi J.*, 1975.
A háziállatok eredete. Budapest
Mezőgazdasági Statisztikai Adatgyűjtemény 1870—1970. Központi Statisztikai Hivatal kiad-
ványa. Budapest. 1972.
- Moór E.*, 1933.
Az állattartással kapcsolatos szokások, hiedelmek és babonák Rábagyarmaton. Ethn. XLIV.
57—64.
- Roska M.*, 1943.
Román juhászat a Máramaros megyei Budescu Morén (1923). Közlemények az Erdélyi Nem-
zeti Múzeum Érem és Régiségtárából. Kolozsvár, 113—121.
- Strömpl G.*, 1922.
A Gömör-Tornai karszt emberi telepei. Föld és Ember, II. 1—7.
- Szabadfalvi J.*, 1963.
Juhmakkoltatás az északkelet-magyarországi hegyvidéken. Műveltség és Hagyomány V.
Budapest. 131—143.
- Szendrey Zs.*, 1937.
A növény-, állat- és ásványvilág a varázslatokban. Ethn. XLVIII. 154—166.
- Takáts S.*, 1915.
Rajzok a török világból. II. kötet. Budapest, 258—354.
- Tálasi I.*, 1939.
A bakonyi pásztorkodás. Ethn. L. 9—38.
- Téglás J.*, 1968.
Juhászat az Észak-Borsodi karszton. (Szakdolgozat) Kézirat a KLTE Néprajzi Tanszékén.
Debrecen
- Vajkai A.*, 1959.
Szentgál. Budapest
- Vörös A.*, 1976.
A magyar mezőgazdaság a kapitalista átalakulás útján. In.: *Gunst P.—Hoffmann T.* (szerk.):
A magyar mezőgazdaság a XIX—XX. században. Budapest, 9—152.

ZIEGENHALTUNG IM AGGTELEKER KARST

(Auszug)

Die volkskundliche Untersuchung der Ziegenhaltung ist ein verhältnismässig vernachlässigtes Gebiet, obwohl die Ziegenhaltung — mengenmässig unbeträchtlich — eine bedeutende Rolle spielte im Leben der ärmeren Gesellschaftsschichten. In dieser Studie untersuchen wir die Traditionen der bäuerlichen Ziegenhaltung in 16 Dörfern im Aggteleker Karst, einem in geographischer Hinsicht spezifischen Gebiet Ungarns.

In den Bauernwirtschaften dieses Gebietes verbreitet sich die Ziegenhaltung — trotz der geographischen Gegebenheiten — erst während des 2. Weltkrieges und als Ergebnis der sozialen Auswirkungen der 50-er Jahre. In erster Linie diente die Ziegenhaltung zur Ergänzung des Rinder- und Schafbestandes, doch auch die ausserordentliche Anspruchslosigkeit des Tieres und die Weidemöglichkeiten sommers wie winters begünstigten die Intensivierung der Haltung. Im Gegensatz zur extensiven Haltung war der intensive Nutzen gesichert. In dieser Beziehung war die Milch am wichtigsten, die zu Quark, Käse und Butter verarbeitet wurde. Eine weitere grundlegende Bedingung der Ausbreitung der Ziegenhaltung war die Tatsache, dass einerseits die Bauern — gezwungen durch die sozialen Auswirkungen der Zeit — die Ziege „akzeptierten“, andererseits die Verspottung, das Schlechtmachen der Ziegenhalter durch die Dorfgemeinschaft aufhörte. In den letzten zwei Jahrzehnten ist die Ziegenhaltung wieder zurückgegangen. Nur die ärmeren Schichten, unter ihnen hauptsächlich die älteste Generation, befassen sich noch damit.

In den Bauernwirtschaften der Karstdörfer ist die Ziegenhaltung sekundärer Art. Die Ziege trat die Nachfolge der Rinder- und Schafhaltung an, adoptierte Elemente deren Gerätschaften, Nutzungsformen und Heilmethoden. Die Ziege erbt im allgemeinen die Stallungen anderer Tierarten, passte sich deren Weide- und Haltungsmethoden an. In der Halungsweise sind auch heute noch traditionelle Elemente erhalten, mit deren weiterer Erforschung die spezifischen Züge der ungarischen Tierhaltung erschlossen werden können.

Gyula Viga