

Széki Szalma Hírek

A szalmaszéki majdnem civil szervezetek és az Elöljáróság kiadványa

XI. évfolyam, különszám

2012. július 13., péntek



**SZÉKI
SZALMA
FESZT**

X. Jakab-havi Folklor Fesztivál, 2012.07.14.


Magyarszék



Egész napos programok 10 órától:

☼ Kötetlen kézműves bemutatók a Patakvölgye Pihenőpark területén ☼ Játsszóház és kreatív sátor ☼

☼ Zenés gyermekműsor, bohóc, lovas programok ☼

PETANQUE
Verseny

14 órától: Zenekarok, táncegyüttesek

Július 13-án, pénteken
20 órától és július 14-én,
szombaton 10 órától
Duplett és Triplet
petanque versenyek

Étkezési lehetőségek:

☼ Káposzta tartalmú sós és édes sütemények versenye ☼ Széki (székely)káposzta ☼

Szolgáltatásokat, souvenireket, ételt „tallér” ellenében lehet vásárolni
(kivételet képeznek a kézműves sátrak). Tallér az információs pultnál váltható.

Délutáni programok:

☼ 14.00 ☼

Magyarszéki Német Nemzetiségi Ifjúsági
Fúvószenekar és vendég együttesek
Szűcs Balázs ☼ mesemondó
Wache Margit ☼ harmonikás
Fekete Láng Néptáncsoport (Pécs)
Gelencsér Lajos ☼ harmonikás
Magyarhertelendi Bordalkör
Magyarszéki Roma Hagyományőrző Együttes
Magyarszéki Nyugdíjas Énekkar
Liget Gyöngyszemei Hagyományőrző Táncsoport
Magyaregregyi Hagyományőrző Táncsoport
Kisszállási Népdalkör
Kisszállási Piros Muskátli Táncsoport
Ószirózsa Néptáncsoport (Komló)
Tényői Dalosok

Ligeti Színhátszók

Magyarhertelendi Muskátli Néptáncsoport
Mánfai Dalosok
Figura Ede ☼ előadóművész

☼ 17.30 ☼

Mecsek Táncgyüttes (Pécs)
Hosszúhetényi Hagyományőrző Néptáncsoport
Firlinfeu Pánsípos Folklor Együttes
(Pusiano, Olaszország)
Pyrgos Táncgyüttes (Beloianisz)
Táncház
Reel Time ☼ ír népzenei bemutató
Country Bandits Táncsoport (Magyarhertelend)
Táncház
Tűzsonglőrök

22.00 Tom Sawyer's Band ☼ Utcabál

Aratás

„Ne menj rózsám a tarlóra,
Gyenge vagy még a sarlóra.
Ha megvágod kis kezedet,
Ki süt nekem lány kenyeret.”



A közismert népdal figyelmeztetése a fiatalabb generáció számára semmitmondó, hisz e nemzedék már csak a gépi aratást ismeri. S ha esetleg a sarló, ez a rövid nyelű, félhold pengéjű vágószerszám nem is ismeretlen előtte, a fű és nem a gabona levágásához való eszköznek ítéli. Pedig valamikor csak ezt az eszközt használták az aratáshoz.

Az aratósarló céljának megfelelően alakult ki. A nyúlt ívű pengét a nyél felőli részén fogak csipkézték. Így a gabonaszálakat nemcsak vágta, hanem fűrészelte is, amikor az arató, a gabona fölé hajolva, bal kezében marokra fogott gabonaszálakon a sarlót maga felé rántotta. A markában tartott gabonacsomót a tarlóra dobta, amiket a marokszedők kévévé csomóztak. A sarló – amelyet eleink már a honfoglalás előtt ismertek – hajdan az asszonyok szerszáma volt, a sarlózás az ő munkájuk. A férfi a kévéket kötözte és gyűjtötte össze.

A kasza viszont férfi kezébe való szerszám, nagyobb erőt kívánt. A két kézre fogott hosszú nyél végére erősített, viszonylag egyenes penge közvetlen a föld felett vágta és

rendre döntötte a szálakat. A XIV. században ismertük meg, mint a fűvágás, így a szénamunka eszközét. Aratáshoz legkorábban a XV. század végén használták. Aratótechnikája két típusban terjedt lassacskán tovább. Az egyik a szénamunka szerinti kötetlen gereblyező, a másik a sarlózást követő kévéző aratás.

A kasza azonban a XVII. században is majd kizárólag a szénamunka eszköze volt, az aratásé inkább a sarló. Comenius „A látható világ” című művének 1669. évi kiadásában e munkát így határozta meg:

„Az arató learatja a megérett gabonát sarlóval, öszveszedegeti a marokokat és kévéket köt.”

S ha a sarlós aratás nem is volt olyan nehéz fizikai munka, mint a kaszás, csak fárasztó volt, s bizony, pihenni kellett a déli verőn. Ahogyan Csokonai érzékelteti a „Déli aggodalom” című versében:

„Felhágott már a nap a dél hév
pontjára,

Egyenesen omlik lefelé sugára,
Küszködik a bágyadt levegőég s
hevül;

Felfortyant az egész természet
merevül.

A lankadt arató ledűl izzadt fővel,
Hogy majd dolgát kezdje megújult
erővel”.

De hogy a kaszás aratás még a XIX. század elején sem volt általánosan elterjedt, azt Nagyváthy János, mezőgazdasági szakirodalmunk egyik korai művelője bizonyítja. Az 1821-ben megjelent „Magyar gazdatiszt” című munkájában többek között ezt írja:

„Az Aratáshoz a Sarlók tovább is megtartassanak, és ujságonkapásból a Takarókaszák bé ne hozassanak, mert hozzájuk... mind erős Munkások kíváratnak; mégis a mi kövér és gazdag Termésünket nem buják rendre dönteni.”

Nagyváthy túlzott, de abban igaza volt, hogy a kaszálás lényegesen nagyobb erőt kívánt, mint a sarlózás: A sarlopártiak azonban főképpen azt kifogásolták, hogy a kasza kipergeti a szemet és gazosan hagyja a gabonát. Ami igaz. Viszont sokkal haladósabb vele a munka. Márpedig ez fontos szempont. – A kétféle módszer átváltásának mikéntjét jól szemlélteti az egyik Somogy megyei uradalomnak a részes aratókkal kötött 1837. évi szerződése. A 2. pontja így hangzik:

„Hogy a takarítás annál könnyebben mennyen, meg engedtetik a sarlón kívül kaszával is, de a magnak való egyenesen sarlóval takaríttatni kíváratatik. Azonban a le kaszált gabonának kévékbe való kötése rendszeren meg tetetni rendeltetik.”

Az aratás természetesen a jobbágyok kötelessége volt. „Úr dolgában” végezték, az urbárium által megszabott időben és módon. Az úr gabonájához azonban gyakorta kevés volt a munkaerő, márcsak azért is, mert az úr és a jobbágy gabonája csak egy időben érett, és az utóbbi aratását sem lehetett elhanyagolni, hisz kilenced járt a termésből az úrnak. Valószínű, ez okozta azt, hogy bérmunkásokat, napszamosokat is, de leginkább részes aratókat fogadtak föl, akik a bér fejében a termés meghatározott részét kapták. A bandagazda vezette őket. Hogy mikor keletkezett ez a szokás, nem tudjuk. Az azonban bizonyos, hogy a vármegyék a XVIII. század elejétől kezdve már limitálták az aratórészt felső határát, területenként és korban változóan 5-13-ad rész között.

A napszámért vagy részért végzett aratásnál a bér mellett ételt is kaptak az aratók. Volt, ahol maguknak kellett azt elkészíteni, másutt főtt étel járt. De így vagy úgy, mindenképp jól tartották őket. S hogy miért, megírta Jókai „Az új földesúr” című, a Bach-korszakban játszódó regényében:

„Akik valaha gazdaságot láttak, tudják, micsoda mozgalmas időszak a takarítás; cseléd és gazda korán kel, későn fekszik; napszámot, részredolgozót nagyon megbecsülik.”

S hogy mi volt az utóbbiak munkafeltétele, arra is találhatunk itt példát:

„Széna, repce napszám; rozs, búza aratórész; a napszám ötven garas – egy meszely pálinka, két icce bor minden fejre, reggel szalonna, kenyér, délben főtt hús meg galuska vagy tokány; este kétféle, az egyik hús; ozsonnára füstölt hús vagy aludt tej; a kalaponk mellé meg egy csinált virág; ami meg rész, hát az minden kilencedik mérő a garmadából a miénk.”

Az 1860-as években kezdi kiszorítani a kasza az ősi sarlót, főleg a részesarató-rendszernek gyors elterjedésével. Jellemző az ez idő tájt keletkezett részes rigmus:

„Jobb a kasza, mint a sarló,
Tisztább lesz így majd a tarló.
Gyorsabb munka, több a bére,
Mehetünk hát más földre.”

Amikor „megroppant a gabona töve”, Péter-Pál, vagyis június 29-e után kezdődött meg az aratás. A gabona érettségétől függően természetesen tájanként változott az aratás időpontja. Sokszor július végén kezdődhetett csupán. De újhold napján nem fogtak hozzá, mert akkor beléjük vág a „ménkö”. Pénteki nap sem, mert akkor „léhás lenne a kalász”. S ha valamely ok miatt mégis e nap kellett kezdeni, már csütörtökön levágtak egy kévére valót. Ha pedig halott volt a faluban, megvárták, amíg eltemették.

Kora hajnalban kezdtek az aratáshoz. Többfelé előbb templomba mentek áldásért könyörögni, másutt a gabonaföldön imádkoztak kezdés

előtt. Az asszonyok két gabonaszálat kötöttek a derekukra derékfájás ellen. Aztán az első sarlós vagy kaszás – a bandagazda – „Uram, segíts!” fohászkodással belevágott a gabonába, a többiek követték.

A sarlósok vagy kaszások mögött haladtak a marokszedők, kévébe gyűjtötték a levágott gabonát, és azt szalmakötéllal összekötötték. A kévékből pedig – vidékenként változóan 13-18 darabból – megrakták a keresztet, ezt a célszerű tároló alakot, amelynél egy, a kalászával felfelé hajtott kévére alapozva négy, kalással érintkező kéve formálta a keresztet, de több sorosan, a tetejét pedig egy középre tett, a kalászokat takaró kéve, az ún. „pap” fedte be.

Ha két keresztet tettek a tarlón egymás mellé, az volt a kalangya, két kalangya pedig egymás mellett a kepe. S innen a részesaratók neve: „kepés”, ugyanis kepeszám szedték ki a részt.



A kaszás arató csöndben dolgozott, hisz munkája nehéz. A sarlózás „prücskөрözőbb” munka volt, közben gyakran daloltak is. Mint ahogyan a kötélcsavarás, marokszedés, kévékötés, keperakás közben is nóta járta:

„Kár a tiszta búzát lekaszálni,
Kár a barna kislányt korán férjhez adni.
Korán férjhez adják, megszelídiül szépen,
Akár a dalos pacsirta fent a magas égen.
Megérett a búza, le kéne már vágni,
Ezt a barna kislányt férjhez kéne adni.
Peng a kasza, a búzát rendre vágja,
Ennek a szép barna lánynak én leszek a párja.”

A munkát gyakran fűszerezték tréfás, csípős mondásokkal. Ha pl. a kévékötöző legény kötele elszakadt, rögvést odaverselt a kötélcsavarónak:

„Az én gatyám sárga pikét,
Jobb kötelet egy kicsikét!”

S ha megesett, hogy valamelyik leány megvágta kezét a sarlóval, nyomban megkérdezték: „Kire gondoltál?” A többitől lemaradó aratóra társai kórusban rámondták: „Lapát-nyelet készit, holnap sütni akar.” Amikor pedig délebed után felkerekedtek, a fiatalabbak fürgén ugrottak fel, hogy az ülve maradó fiatalnak mondhassák: „Mi az, tán eke van az ülpeden?”

Amikor az úr először ment ki az aratókhoz, az aratóleányok szalmakötéllal vagy sebtében font kalászkoszorúval az úr derekát körülkötötték, és csak akkor engedték el, amikor pénzváltást fizetett. De fizetett szíves-örömet, mert csak így „eresztett jól a búza”.

Mikor aztán az aratás végére jártak, egy marék gabonát vágatlan a tábla végén hagytak, hogy jövőre is jó legyen a termés, és a zivatar kárt ne tegyen a vetésben. A Rába vidékén e markot bogra kötötték, kalással lefelé, és azt mondták, hogy „Szent Péter lovának hagyják abrakul”.

Ügyeltek arra, hogy az aratást naplemente előtt jóval befejezzék. Amikor a bandagazda az utolsó kévét, amelynek felében a kalászokat ellenkezőleg fektették, ezt az ún. „Jézus kévéjét” feltette az utolsó kereszt tetejére, ledőlt annak tövébe, és köréje gyűltek az aratók. Aztán az ügyes kezű lányok gabonaszárakból és kalászokból megfonták az ún. aratókoszorút, és virágokkal, szalagokkal feldíszítették. Formája tájanként változott. Koszorú, korona alak mellett csigaház formájú, zsák,

sokszor házikó vagy sátor alakú volt, némelykor férfi, női aratóbábu is lógott rajta.



Gyakran olyan nagy volt, hogy két rúd kellett hozzá, a kisebbeket boton vitték, a koszorút, koronát azonban, nevéhez illően, a fejen. Mégpedig a legügyesebb legény vagy leány fejére került, de csak miután az utolsóként elkészült aratót lustasága miatt a földön meghempergették. – Ez inkább esővarázslási rítus volt, mint büntetés. – Aztán a koszorúvivő mögé felzárkóztak az aratók, élükön a bandagazdával. Aratószerszáma, holmicskája kinek-kinek a kezében, vállán. Majd a bandagazda szavára – „No, Isten segedelmével, atyafiak, induljunk!” – megindultak az úr, nagyobb uradalmakban az urat helyettesítő tisztartó portája felé. A közeledő alkony csendjét felverte vidám nótázásuk:

*„Búza, búza, de szép tábla búza,
Kihajlik a nagykátai útra.
A szekesői legények, ha aratják,
Szépen összepengetik a kaszát.
Árpa, árpa, de szép tábla árpa,
Közepében egy szép rezgő nyárfá.
Rezgő nyárfá, hajlik a levele,
Én is elhalok a szerelembe.”*

Erdélyben az volt a szokás, hogy a falun átvonuló menetet minden kapuban várták, és a koszorúvivőt ki-ki egy-egy kanna vízzel lelocsolta. Analógiás, esővarázsló cselekedet. Magyarhonban erre később és enyhébb formában került sor. Amikor a

menet céljához ért, az úr az udvaron fogadta őket, s a koszorúvivőre vagy a koszorúra néhány csepp vizet fröcskölt. Aztán a bandagazda elmondta a mondókáját. Túl a Dunán például ily szavakkal:

*„Ím végezete vagyon a munkának,
képében az élet. Isten gondján ember munkája becsülettel rendbe jött.
Hát most már a felséges Teremtő adjon mindnyájunknak pihentető nyugodalmat.”*

Pozsony megyében dallal köszöntötte az uraságot a bandagazda:

*„Fölvirradt a végző napja, végre
valahára,
Behoztuk a szép koszorút gazduram
házába.
Most már csapra azt a hordót, a
fistes meg húzza,
Hiszen ezt a kis költséget behozza a
búza.”*

Erre aztán a koszorút átadták az úrnőnek. Az úr ezalatt három pohárba bort töltött: egyet a bandagazdának, egyet a koszorúvivőnek, egyet magának. Koccintott velük, és illő szavakkal megköszönte a fáradozást.

Aztán az aratók muzsikaszó mellett elhelyezkedtek a terített hosszú asztalnál – amelyre az úr terítéke mellé tették a koszorút –, és megkezdték a hagyományos fogásokból álló vacsorát. A tálból mindig a bandagazda vagy a koszorúvivő vett elsőnek, aztán az úr, majd a többiek. Falatozás közben természetesen ittak is, de a felköszöntőkről sem feledkeztek meg. Így ugyancsak jókedvre derültek, mire befejezték a vacsorát.

Ekkor megkezdődött a tánc. Az úr nyitotta meg valamelyik marokszedő lánnyal, és a jól végzett munka örömeivel ropták tovább éjfélig. Az aratóünnep tartása az egész magyar nyelvterületen ismert volt, legkorábbi emlékei a középkorig

nyúlnak vissza. A 20. század elején rendszerint a nagyobb uradalmakhoz kötődött, a magának arató gazda családja az aratás végeztével külön ünnepet általában nem tartott, de a módosabb gazdának kötelessége volt munkásait megvendégelni. A részes-aratók vagy kalákában dolgozók kalákatáncal vagy kepebállal fejezték be az aratást, amelyet gyakran a tarlón tartottak. Az uradalmakban egy 1901-es miniszteri felhívás külön is szorgalmazta az aratóbálok tartását, s így a mulatság a 20. század első évtizedeire a legjelentősebb nyári táncalkalommmá vált.

A kézi aratás megszűntével az aratóünnep is kiszorult hagyományainkból, bár még a termelőségvetkezeti gazdálkodás idején megpróbálkoztak újraélesztésével: az aratókoszorút ekkoriban a téesz elnöke vagy az állami gazdaság igazgatója kapta, s az ő szobájában helyezték el.

Napjainkban a népi mesterségek művelői között szép számmal találunk szalmamunkával foglalkozókat, akik szebbnél szebb aratókoszorúkat készítenek.



Törökszentmiklóson évek óta országos szalmafonó tábor és találkozó tartanak, a hajdúnánási tájházban állandó kiállításon mutatják be a legszebb darabokat, Erdélyben a szalmamunkákat bemutató Szalmamúzeum nyílt. Mindez ékesen bizonyítja, hogy bár a körülöttünk lévő világ folyamatosan változik, hagyományaink mégis helyet találnak benne.

Aratóételek

Az aratók munkarendjüket úgy alakították ki, hogy a legnagyobb erőkifejtést igénylő munkák lehetőleg a hűvösebb hajnali, délelőtti és késődélutáni időszakokra essenek. A 19. század közepén szokásos gyakorlatról Galgóczy Károly a következőképpen ír:

„... reggel 6-7 óra közt főznek (lebbencset, tarhonyát vagy kását vasfazékban), addig természetesen napfelkeltétől dolgozván, ha ettek, kalapálnak, melly két munkával mintegy másfél óra telik el. Délben két óra kell evésre, alvásra és kalapálásra, akkor nem szoktak főzni, hanem uzsonnára főznek ismét, s evés után kalapálnak. Az ozsonnát minél később szeretik tenni, 6-7 óra közt, azt tartván, hogy úgy nem kell vacsora.”

A maguknak arató gazdacsaládok szintén gondosan felkészültek az aratásra. Jászárokszálláson a 20. század első évtizedeiben a gazdasszony az aratás megkezdése előtt közvetlenül kenyeret sütött, előkészített elegendő mennyiségű lebbencset, tarhonyát. Nemcsak a tej, tojás, csirkehús, füstölt hús került elő, de gondoskodtak róla, hogy elég szalonna, köleskása, liszt, hagyma, fűszerek, bab legyen készenlétben.

Nagykunsági, kunszentmártoni tanyaúdvárán aratásra, cséplésre száz-százötven csirke is felnevelkedett, így a bandában arató, cséplő munkások számára a gazdasszony főzött.

Egy-egy kunsági gazdacsalád társadalmi rangja megkívánta, hogy munkásai számára „jobb” ételleket főzzön. A Jászságban is úgy tartották, hogy ilyenkor a gazdasszonynak ki kell tenni magáért:

„... süt-főz, mélyebben belenyúl a zsírosbödönbe, hogy szó ne érje a ház elejét”.

A Közép-Tiszavidék kisebb falvainak aratói leginkább a „saját kenyérükön” arattak. Egy tiszaroffi volt cseléd így emlékezett vissza az aratóebédre:

„Két esztendőben én csak lebbencsen arattam, mikor megnősültem, csak lebbencsen. Az anyósom is csinálta a lebbencset, meg az én anyám is. Vasárnap a feleségem hozta ki. Én kalapáltam, ő meg főzött. A többi ember mikor kalapált, mi meg akkor ettünk. Semmi más: kenyér, szalonna meg lebbencs.”

Tiszakürtön csak szerdai napon vitt a gazdasszony ételt az aratóknak. Estéknként a kaszás főzött a marokszedőknek tarhonyát, öreglebbencset. Szombaton hazajöttek, a gazdánál vacsoráztak. Kisújszállási aratók szintén szerdán ettek otthonról kivitt főtt ételleket. Almás tejfeles (fiatal csirkéből almával főzött húsleves), tökkáposzta, zöldbab volt a leves, utána füstölt vagy zsírból kimelegített hús, esetleg birkapaprikás. Előfordult, hogy hús helyett túrós laskát, túrós lepényt is vittek.

Ha készételt kaptak mindennap az aratók, az jellegében megegyezett a hét napjain szokásos ételfajtákkal, mondhatjuk úgy is, hogy a hétköznapi étrend javított változata volt. A saját maguknak főző aratók ebédje kevésbé lehetett változatos. Többnyire pergelt (pirított) leve-seket és bográcsban megfőzhető ún. öregételeket készítettek még a 20. század húszas-harmincas éveiben is.

Az uzsonna (amely külön étkezésként csak aratáskor volt szokásos) rendszerint gyümölcs, savanykás ízű, a nagy nyári melegben hűsítő vízicibere (ecetes vízzel bőven leöntött, cukorral édesített kenyér), vagy hazulról vitt gyümölcsleves, uborkasaláta, aludttej. Csépan gyakran volt csóréleves: krumplival főzött, tejföllel savanyított leves.

A nagy erőfeszítést kívánó munka befejezését kiemelkedő ünnepi alkalomnak tekintették. Ha a takarás befejezése az uradalomban nem szombatra vagy vasárnapra esett, akkor is ünnepi étel került ilyenkor az asztalra. A nagy alföldi gazdások bandái számára az utolsó este birkavacsorát tartottak, amelyen a birtokos vendégelte meg aratóit. A mezőtúri aratók maguk főzték meg az ilyenkor kapott birkahúst. Az ököristállóban deszkából összeállított asztalnál, mindenki a saját tányérjából, táljából fogyasztotta el a vacsorát. Egy kis bor mellett tánra, nótázásra is sor került ilyenkor.

Krumplis laska

Hozzávalók (10 személyre):

2 kg krumpli, 1,5 kg liszt, kb. 1 ek. só, ízesítéshez: dinsztelt káposzta vagy darált dió

Elkészítés: a krumplit héjában megfőzzük, pucolás után összetörjük, összegyúrjuk a liszttel és megsózzuk. Kisebb hengereket készítünk belőle és kisütjük.



Túrós lepény

Hozzávalók (1 adaghoz (tepsi)):

a tésztához: 1 kg liszt, 1 dl olaj, 1 marék kristálycukor, fél liter tej, 1 élesztő

a töltelékhez: 2 kg túró, 15 dkg vaj, 8 tojás, 2 cs. vanillincukor, ízlés szerint kristálycukor, citrom, mazsola, fahéj

Elkészítés: a tészta hozzávalóit jól összedagasztjuk és kelt tésztát készítünk, amit kb. fél órára pihenni hagyunk. Majd kinyújtjuk, zsírozott-lisztezett tepsibe helyezük és a töltelékkel megtöltjük. Kb. fél órán keresztül sütjük.

Kézművesség

A következő oldalakon a Széki Szalma Fesztven megismerhető kézműves mesterségekből szemezgetünk.

Fekete kerámia

Egyetemes kerámiakultúránk egyik legősibb csoportja az egyszer égetett, máz nélküli edényeké. Széles köréhez tartoznak kultikus jelentőségű sípocskák, halotti urnák és profán funkciójú fazekak.

A 19. század végéig majdnem mindegyik magyar fazekas – és a Kárpát-medenceiek – ismerte a kerámia feketére égetésének a módját. A magyar kerámiakultúra alakulására azonban országosan jellemző, hogy számos, mindkét égetési technológiával dolgozó (mázás és mázatlan) központban az ólomázás kerámia kiszorította a fekete kerámiát. A Dunántúlon az egyik jeles fekete-központ volt a Tolna megyei Bátaszék, vagy Komárom. Napjainkig azonban csak Mohács őrzi az ősi mesterséget a Dunántúlon.

A fekete kerámia alkotójának csak két „szín” adatott a szépség megteremtéséhez: a fekete és a „feketébb”; a fény és az árnyék gyönyörködtető játékának az egyensúlya, dinamizmusa. Legyen a látvány stilizált virág, vonalak változatos együttese az évszázadok edényformáin megörökítve – napjainkig.



Nemez

Bizonyított tény, hogy a nemez-készítés ősbibb mesterség és művészet, mint a fonás vagy a szövés.

A nemez ősi eredetű textil, melyet birkagyapjából víz segítségével gyúrással készítenek. A magyar nyelv megkülönbözteti a kézi munkával előállított nemez a gyárilag készített filtotól, de készítésük alapja ugyanaz.



A szőrszál külsején cserépszerűen elhelyezkedő, lapos sejtek (kutikula) találhatóak. Erős nagyítás alatt ez a réteg egy fenyőtoboz felületéhez hasonlít. Lúgos kémhatású meleg víz hatására a pikkelyek felnyílnak, és a nyomkodás (kallózás) hatására egyre közelebb kerülve egymáshoz, összeakaszkoznak. Az elkészült nemezben alapos öblítés és szárítás után visszatérnek eredeti állapotukba, és erősen összekapaszkodva szinte eltéphetetlenné teszik a textilt. Ehhez a folyamathoz természetesen sok víz és a lúgos kémhatás eléréséhez lehetőleg házi főzésű, természetes anyagokat tartalmazó szappan szükséges.

Bár majdnem mindenféle állati szőrből, sőt még az emberi hajból is készülhetne nemez (a raszta frizura készítésének alapja az emberi haj nemezeldésre való hajlama), szinte csak a birkagyapjút használják erre a célra. A finomabb anyagú nemeztárgyak a merinó juh gyapjából készülnek. A rackajuh hosszú szőre csak más juhajták szőrével keverve használható, de az így elkészült nemez nagyon durva felületű.

Tűzzománc

A tűzzománc alatt fémre felvitt, nem teljesen kiolvasztott üveget értünk, amelyben meg nem olvadt részecskék – főleg fénoxidok és gázbuborékok – vannak.

Az eljárás sikere érdekében a kétféle anyag hőtágulási együtthatóját összhangba kell hozni.

Készülnek ipari és ötvös zománccok, ezek lehetnek átlátszó (transzparens), fedő (opak), és félig átlátszó (opál) típusúak.

A tűzzománc alkalmazásának kettős célja van: a felületek dekoratív megjelenítése a zománc által, illetve a fémfelület nemesítése, azaz mind a mechanikai, mind a kémiai ellenálló képességének növelése.

A tűzzománccot díszítő jelleggel, sok esetben drága és féldrágakövek helyettesítésére már az ókori Egyiptomban alkalmazták. Európában Görögföldön, és az Ibériai félszigeten keresztül terjedt el, és a mesterek újabb, és újabb technikák kifejlesztésével egyre népszerűbbé tették az elkészült műreket (bizánci, limoge, erdélyi technikák). Mára a művészi zománcozásnak nagyon sok technikáját ismerjük, és alkalmazzuk, például: vésettaljú, rekesz, sodrony, aszúr (ablak), sgrafitto, festett, stb.



Az ötvös mesterek az erőteljes díszítő hatása miatt nagy előszere-ttel alkalmazták a tűzzománccot az általuk készített ékszereken, szakrális, és dísz tárgyakon, jelvényeken, érdemrendeken.

A tűzzománc ipari felhasználása a XIX. század végén indult el, majd az acélgyártás korszerűsítésével zománcozásra is jól használható alapanyagot tudtak gyártani. Főleg a háztartásokban használatos eszközök, és berendezések felületét vonják be tűzzománccal (edények, tűzhelyek, mosogatók, kályhák, kádak, stb.).

A XX. század második felétől épületek, és építmények belső és külső burkolására is felhasználják a tűzzománccal bevont elemeket (Zürich reptér, metróállomások, aluljárók, stb.).

Az ipari háttér lehetőséget nyújtott arra, hogy a kisebb méretű ötvös és iparművészeti munkák mellett megjelenjenek a nagyobb méretű képzőművészeti alkotások, táblaképek és murális művek, önálló művészeti ággá avatva a tűzzománc művészetet.

Kékfestés

A kékfestő kifejezést 1770-ből, a pápai Bengely István panaszos leveléből olvassuk először, majd egyre gyakrabban találkozunk használatával az új eljárás megjelölésére. A kék-fehér szín a keleti porcelánoknak volt a jellemzője, ezért is nevezték a festők az új eljárást „Porcellandruck”, „drucken auf Porcellan Art” kifejezéssel.

A kékfestő kelme előállítására két lényeges munkafázisból áll:

1. mintázás szigetelőmasszával;
2. festés indigócsávéban.



Fa- vagy fémformákkal nyomták a fehér anyagra a pácokkal vegyített szigetelőanyagot, a papot, amely száradás után elzárta a mintázott felületet az oxigéntől, a levegőtől. A vasgálic és mész segítségével redukált indigóból megfelelő töménységű festőfürdőben, az indigós kupában áztatták a kelmet, majd a levegőre felhúzza az oxidálódó indigó kékre változott. Az áztatások, merítések és levegőztetés számától függően kapott világosabb vagy sötétebb színt az anyag. Száradás után 1-3%-os kénsavas-sósavas fürdőben lemaratták a fedőanyagot, és előtűnt a fehér minta kék háttérben. A minták színének változatait – sárga, zöld, narancs, kék – a fedőanyagba kevert pácokkal és utólagos fürdőkkel érték el, ezek voltak a titkolt eljárások.

A középkorban a kékfestők a szövetek és vásznak színezését főleg növényi festékekkel végezték. Festékeik közé tartozott a csüllog is. A belőle nyert festékekkel a kék szín árnyalatait festették. A 16-17. században egyre nagyobb mennyiségben hozták be Indiából a mintás kék gyapotkerméket. A divat térhódításával a festőanyagot, az indigót is hajószámmal szállították Európába, ami válságba juttatta a csüllogtermelőket.

A legkorábbi magyarországi évszámos kékfestő kelme 1783-ból, Körmöcbányáról való. A 19. század közepén már gyár jellegű kékfestőüzemek is működtek Óbudán. Az ipari fejlődés következtében ez a manufaktúris ipar hanyatlásnak indult. A falusi életforma változása, a városi ipari munkások „korszerű” viselete megváltoztatta a régi szokásokat, csökkent a hagyományos viseletek iránti igény. Az I., majd a II. világháború utáni nagy nyersanyaghiány és a népviseletben bekövetkezett jelentős városiasodás tovább csökkentette a műhelyek számát.

Patchwork

A patchwork – magyarul foltvarrás – néhány éve vált divatos elfoglaltsággá. Az Egyesült Államokban, ahonnan az ötlet származik, állítólag több mint 13 millióan varrnak ezzel a technikával. Magyarországi elterjedése jórészt az utóbbi évtizedben hatalmas példányszámban megjelenő lakáskultúrával és szabásvarrással foglalkozó magazinoknak köszönhető.



Mézeskalács

A mézeskalács olyan sütemény, mely változatos alakjával és díszítésével sokféle jelképet jeleníthet meg. Készítése komoly hagyományokkal rendelkezik, eredetileg az isteneknek ajánlották fel, majd emberek közötti ajándék szerepét töltötte be.



Története: a méz volt a nádcukor, majd a répacukor modernkori elterjedéséig az egyetlen édesítőszer, melyből tartós és tápláló száraz sütemény készíthető, így a mézeskalács sok nép több ezer év óta ismert eledele. Az ókori görögök a halott szájába is mézeskalácsot tettek, hogy ezzel engesztelhesse ki Cerberust, az alvilág mogorva őrét. Feljegyezték, hogy Püthagorász nem élő állatot, hanem állatformájú mézeskalácsot áldozott az isteneknek.

Hazánkban már az aquincumi ásatásoknál is találtak több mézeskalács sütésre használt égetett cserépfarmát. A méz drágasága miatt, csak ünnepi alkalmakkor készítettek belőle süteményt. Az 1200-as évektől kolostorok készítettek vallásos tárgyú figurákat, életképeket. Idővel „mézesbábos” céhek is alakultak, melyek mives díszítéseket készítettek rá, így kedvelt ajándékká vált. Bécsben 1368-ban már név szerint is említenek két mézeskalácsost. A meseirodalomban is fellelhető, Grimm testvérek meséjében, a „Jancsi és Juliskában” szerepel egy mézeskalács ház, a csábítás szimbólumaként. A századok alatt a díszítésnek jelképi rendszere alakult ki, vagyis mind a formájában, mind a díszítésében meghatározott eseményhez köthető egy szépen elkészített mézeskalács.

Kedvelt vásári ajándékok voltak: mézeskalács szív, huszár, kard, baba, tányér.



Készítése: a mézeskalácsnak számtalan receptje létezik, fő összetevői a liszt, porcukor, méz, tojás.

Az összetevőket összekeverik, a tésztát átgyúrnák, hűvös helyen pihentetik, kilapítják, majd formázzák. A tészta jól alakítható, ám melegen ragacsossá válik.

A formázás több módon történhet:

- kézzel,
- szaggató formákkal, melyek fémlemezből hajlított, körvonalat meghatározó keretek,
- ütőfával: fából készült formával, melybe a minta negatívja van belefaragva és ebbe simítják a tésztát.

A mézeskalácsot többféle módon díszíthetik:

- írókázás: tojáshabbal mintákat rajzolnak rá (ez a legelterjedtebb),
- bevonják (a minta alapozásához): tojásfehérjével, melytől csillogó lesz; piros festékkel, mely a hagyományos vásári díszítés alapja; egyenletes tojáshabbal, melytől fehér lesz; kakaó folyadékkal, melytől barna lesz,
- magvakat nyomkodnak belé (napraforgó, tök, mandula, kardamomi szezámmag),
- egyéb díszítő elemek: tükördarab, dekorációs papír.

Vattacukor

A vattacukrot két amerikai édességkészítő, William Morrison és John C. Wharton találta fel 1897-ben, a Tennessee állambeli Nashville-ben. Rájöttek arra, hogy egy megfelelő gépezet segítségével a finomra őrölt cukor állaga megváltoztatható, könnyű, pelyhes finomság készíthető belőle. Az új édességet „Fairy Floss” névre keresztelték, ez magyarul annyit tesz: tündérpehely.

Az általuk kidolgozott vattacukorkészítő gép elve a mai napig változatlan. A lényeg az, hogy a finom kristályos állagú cukrot (a hozzáadott színezékkel és ízesítő anyaggal) a közepén lévő fejbe töltik, ami magas hőmérsékletre hevítve megolvastja.



A fej nagy sebességgel forog, így a folyékony cukormassza a centrifugális erő hatására a szélére csapódik, ahol egészen apró lyukak találhatók. Ezeken keresztül az olvadt cukor

vékony sugarakban elhagyja a fejet, és a szabad levegőre érve vékony szálak formájában megdermed.

A szálacsákák hurkapálcával vagy – angolszász országokban – papírtölcsérrel könnyedén összegyűjthetők, feltekerhetők, és kész az édesség. Van, ahol dobozba vagy zacskóba csomagolják a vattacukrot, és így árusítják.

Csontfaragás



Bőrművesség



Szalmafonás



Rászalmáztunk!

A következő oldalakon olvasható írások a képzelet szüleményei, bármilyen hasonlóság a valósággal a véletlen műve!

Szalmahírek

Szalmacsigák lepték el Szalmaszéket. A védekezésnek két fajtája ismert: vagy szemet hunyunk feletük, vagy addig csikáljuk szalmaszállal a talpukat, míg el nem szaladnak.

A baj nem jár egyedül, szalmaördögök is ellepték kicsiny falunkat. Folyamatosan lecsapnak a legváratlanabb pillanatban és megviccelik lakótársainkat. Szalmaördögeink egyike úgy elvetett egy szalmamagot Szalmavető István kertjében, hogy szegény Pista bátyámat ma is a kertben találtam, amint leste, mikor kel ki a szalmaördög palánta.

Újszülöttel gyarapodott a Szalmaszéki Állatkert. A szalmazsiráf és a szalmacsiga keresztezéséből megszületett Zsicsike. Az új állatfaj 12 kilóval, 20 centis nyakkal és 5 cm hosszú szemekkel jött világra. A szakértők egyébként korábban egyértelműen bebizonyították, hogy a szülők közös őstől származnak, csak a csiga lemaradt a fejlődésben.

Tudomány

Szalmahold. A Szalmaegyetem Boglya Kum Bála Laude végzős hallgatója világszenzációs előadásából megtudhattuk, hogy kísérleti stádiumban van a jelenlegi hold lecserélése szalmára. Mi nem értünk hozzá, ő meg nem árult el többet, pedig szalmával böködtük.

Egyesületi hírek

A Madárijesztők Egyesülete szalmagalamb-kilövő versenyt rendezett. Erre a galambok túlzott elszaporodása miatt volt szükség, ugyanis túl sűrűn tisztelték meg a madárijesztők taborát.

Bűnügyi hírek

Szalmaverekedésbe keveredett két helyi lakos. A szalmapolgárok úgy leszalmázták egymást, hogy a Szalmaszéki Rendőrség nagy erők bevonásával három napi keresés után elhordatta a helyszínről a bizonyítékként lefoglalt szalmahegyeket. Sajnálatos módon a keresett személyek beleolvadtak a terepbe, ezért nem találták meg őket. A hivatalos szalmaszéki eljáróság eltűntté nyilvánította őket.

Szalmaszék

Szalmaszék lett lakóhelyem,
Egy napig ezt élvezhetem.
Tengernyi a szalmabála,
Nincs ennyi búza a határba.
Ma innen el nem megyek,
Vidám tömegben nézelődhetek.
Szalmát, szalmára hányva,
Fittyet hányok a világra.
Aki maga mindezt nem látja,
Később, jaj nagyon megbánja.
Egy napos csak Szalmaszék,
Szalmalánggal el is ég.
Volt, nincs, hült helye,
Visszatérhetsz Magyarszékre.



ÚJ MAGYARORSZÁG
VIDÉKFEJLESZTÉSI PROGRAM
2007-2013

Európai Mezőgazdasági Vidékfejlesztési Alap:
a vidéki területekbe beruházó Európa
Az Európai Unió és a Magyar Kormány támogatásával



MVH
Mezőgazdasági és
Vidékfejlesztési
Hivatal



Mező-Völgyesség-Hegyhát



Takarékok
VÖLGYÉSG-HEGYHÁT TAKARÉK



KÖZSÉGEK
KEREKASZTALA
KÖZKINCIS
PROGRAM

Hirdetés

A szalmafesztivál ideje alatt ne a nyúlcipőket vegyék fel.

Itt a kínálkozó alkalom!

A rendezvény alatt folyamatosan kapható minden méretben:

szalmacsuka, szalmapacsker, szalmacipő,
szalmamamusz, szalmafuszekli, szalmatopán,
szalmasaru, szalmamokaszin
és téli viseletnek a szalmacsizma.



Fizetés után én veszem fel a szalmanyúlcipőt.

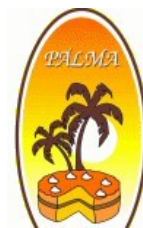
Apróhirdetések

- **Szalmaharmónikát keresek** több áttételű billentyűzettel.
- **Szalmaszálat keresek homokóramba**, átmérő: 1 mm.
- **Eladnám 5 éve készült boglyácska örök-lakásomat**, mely már társbérletnek számít a be-költözött helyfoglalók miatt. Olesón megszámitom!
- **Kazlamat kiadnám reális áron.** Bolhák ne érdeklődjenek!

Szalma Cukrászda

Szalmaszék, Kossuth L. u. 40. – Tel.: 72/521-032
Nyitvatartás: *hétfő* szünnap, *kedd-péntek* 12:00-19:00,
szombat-vasárnap 11:00-19:00

- *Szalmanet kávézó*
- *Szalmaszörpök, sütik, torták*
- *Szalmalagzik, rendezvények*



A&A SZALMA TŰZÉP - BARKÁCSBOLT

VEGYEN VASVELLÁT...

VAN GYUFÁNK IS!

DE KÖTÖZZÖN INKÁBB SZALMÁT
VAGY VEGYEN INKÁBB BALTÁT
ÉS NYERHET EGY ENERGIATORTÁT!

SZALMASZÉK, ÁRPÁD U. 2.
NYITVA: H-P 7-17, SZO 7-12
TEL./FAX: 72/390-805

Társkeresés

- **Páros kaszálásra társat keresek.** Minden meg-oldás érdekel!
- **Tandemozáshoz útitársat keresek** ülés nélkül. Úticél a szalmaboglya.
- **„Egyedül nem megy!” jelígre páros szalma-szíváshoz társat keresek.**

Véradás

A Szalmaszéki Szúnyogok Vérszívó Egyesülete véradásra kéri fel a lakosságot. Önkéntes alapon, különben lecsapolják a falu lakosságát.

Újságunk a Nemzeti Kéveköltő- és Szalmaügyi Minisztérium által cenzúrázott kiadvány.

Kiadják a szalmaszéki majdnem civil szervezetek és az Elöljáróság. Tudorok: *Liza, Szalmási Benedek*

E-mail címünk: madárijesztő@szalmamail.bagoly

