Írta: Örsi Zsolt
2015. július 02. csütörtök, 05:15 - Módosítás: 2015. július 05. vasárnap, 07:42

„Itt a világ közepe ki nem hiszi jöjjön be!”
Kocsmák Kenézlőn

Munkámban megkísérlem a település egy sajátos intézményének, a kocsmának a bemutatását, részben mint a cselekvés színterét, részben, mint szociális környezetét, amely a lakosság életével, mindennapjaival szoros összefüggésben van, tőle el nem választható. Az élettér komplexitásában speciális szerepet tölt be: a közösség és az egyén egyik kapcsolódási pontja, ugyanakkor az egyes ember számára szórakozási és alkoholfogyasztási lehetőséget is biztosít.

A téma összetettsége folytán egzakt képet igen nehéz felvázolni, ami abból következik, hogy a személyek, mint indivídumok vannak jelen, laza, állandóan változó csoportot alkotnak. Egyszerre többfajta kölcsönös viszony alakul ki közöttük, amelyeket igen nehéz megragadni a tudomány eszköztárával, úgy, hogy az minden apró részletet megjelenítsen, bemutasson. Ugyanakkor azzal a ténnyel is számot kell vetnünk, hogy az idő múlásával a történések és az egyén által megélt dolgok más megvilágításba kerülnek, átértékelődnek. Ez fokozottan jelentkezik az emberi kapcsolatok viszonyában. Ezért csak rövid áttekintést igyekeztem adni, megragadva a fontosabb jelenségeket. Elemzésemben általános törvényszerűségeket nem, de konzekvenciákat igyekeztem feltárni. A kutatás szempontjait magam határoztam meg, mivel ilyen jellegű forrásmunka nem állt rendelkezésemre. A közelmúltban megjelent helységmonográfiák jórészt klasszikus témákkal foglalkoznak (táplálkozás, viselet, földművelés, szokások stb.). [1] Kocsmákra vonatkozó adatokat csak az ismerkedési szokásoknál, az etnikus, lokális, vagy társadalmi tagozódást bemutató fejezetekben találtam. Ezek egy része arra vonatkozik, hogyan avatták a suttyót legénnyé, majd a bálokat ábrázolja, amelyek fontos szerepet töltöttek be a párválasztásban. Másrészt az ivók falurészenként való elkülönülését mutatja be, ahova a másik fertályból nem volt tanácsos bemenni. Természetesen ezt az íratlan törvényt megszegni nagy virtusnak, különleges teljesítménynek számított a legények körében, mivel ez az akció általában véres verekedésbe torkollott. Alkalmasint ez az erőpróba tette meg a legrátermettebbeket a kis közösségek, bandák vezetőivé. Ritkán az elhatárolódás nemzetiségi szinten is megjelent. Mezőberényben mind a három etnikumnak meg volt a maga kocsmája elkülönülve településrészenként is, és egymáshoz sem jártak át a magyarok, szlovákok, németek.
[2]
Ezek a jelenségek nem specifikusak, általában jellemzőek Magyarország múltbeli társadalmára, és mára már nyomokban is ritkán mutathatók ki.

Az italkiméréseknek egyedül Dankó Imre szentel külön fejezetet a bárándi monográfiában, ahol történetiségében említi meg ezeket - igen rövid terjedelemben. [3] Sajnos

ez a téma a kutatásokból szinte teljesen kimaradt, a közösség életében betöltött szerepe miatt azonban érdemes nagyobb figyelmet fordítani rá.

Az európai és világkultúrának - kivéve az iszlám országokat - fontos szegmentuma, szerves része az alkoholtartalmú italok fogyasztása, és az e köré kikristályosodott szokás- és hiedelemrendszer. Ezek kialakulása a prehistorikus időkre vezethetők vissza, és szoros összefüggésben van a földműves társadalmak kialakulásával. A gabonamagvak biológiai sajátossága, a szemeket borító levélkék, a pelyva leválasztása során alkalmazott technika: a pörkölés, majd a könnyebb emészthetőség érdekében végzett áztatás: a malátázás vezetett el az első szeszesital, a sör létrejöttéhez. (Az előemésztett táplálékkészítés a gasztronómiában teljesedett ki később.) Ez a kétfajta eljárás az alapja a sörkészítésnek, amely az idők folyamán egyre finomodott, míg a középkorban ki nem alakult a jelenlegi gyártási folyamat. Ebben az időszakban – 1516-ban keletkezett a Német Tisztasági Törvény, amelyet Németországban a mai napig szigorúan betartatnak a termelőkkel. Ez kimondja, hogy sört csak árpából, komlóból és vízből szabad főzni. Sajnálatos, hogy ez az időtálló egészségvédő törvény nem honosodott meg Európa többi országában.

Az ókorban a sör az életet jelentette, igen fontos néptáplálék volt. Jelentőségére jellemző, hogy a Gilgames eposzban Enkidu azáltal válik emberré, hogy megismeri a szerelmet, ruhát ölt, sört és kenyeret fogyaszt. Ezek a tevékenységek az emberiségnek a vadságból való kiemelkedését szimbolizálják. A sörkészítés teljes folyamatát, a végtermék dicséretét és hatását szemléletesen leírja a Miukauszi-himnusz végére illesztett kocsmadal. [4] Mezopotámiában a kocsmárosok szinte kivétel nélkül nők voltak. Egyikük egészen a királyi rangig emelkedett az ie. 3. évezred közepén, így neve is ránk maradt: „Ku-baba”-nak hívták. Hammurápi (ie.1792-1750.) már törvényben szabályozta a kocsmárosok tevékenységét, a látogatás rendjét, ti. a papnőknek elégetés terhe mellett tilos volt bemenni a sörházakba. A kocsma azonban nemcsak a sörre szomjas vendégeknek, hanem az örömlányoknak is otthont adott, így az itt előfordult házasságtörésekről külön büntetőrendelkezést hoztak.
[5]

Egyiptomban a sör ugyanolyan fontos élelmiszer volt, mint a Tigris és az Eufrátesz mentén. A munkások sörben is kaptak fizetséget. Az emberiség megmenekülését az Égi tehén mítoszában mondják el, amit a sörnek köszönhetnek, ugyanis Hathor istennőt, az emberek pusztítóját lerészegítik, így menekülnek meg a haláltól. Az egyiptomi kocsmák, ivócsarnokok is hangosak voltak a vidámságtól, és kéjnők is rendelkezésre álltak.

Láthatjuk tehát, hogy a sör, mint táplálék jelentősen megnövelte az emberi teljesítőképesség határát. Igen hamar felfedezték, mint energiaforrást, de ezzel együtt a

velejáró mámorító hatását is, amelyet később tudatosan kezdtek alkalmazni. Ezzel kialakult a részegség kultusza (Egyiptomban az áradásos évszak első felében Részegség ünnepet tartottak), amely szorosan a munkához kötődött, ti. a munkások fizetségként kaptak sört, ill. a sikeresen végzett munkát is megünnepelték. Révült állapotban közelebb érezték magukat isteneikhez, így hamarosan rítusokban, kultuszokban jelentkezett az *„isteni erő”* iránti tisztelet. Ezzel a részegség egyértelműen pozitív magatartásformának számított a kezdetekben. Ennek megítélésében változást a birodalomban elhatalmasódó bizonytalanság hozott, így az ie. 14. sz. végétől erkölcstelenségek, bűnnek állították be.
[6]

A sör nemcsak az ókori keleten hódított, hanem egész Európában. Mindenütt mítoszok kisérték, így a finn népi eposzban, a Kalevalában is nyomon követhetjük a sör születését, amelyet Oszmo készít, és Lemminkejnen kóstol meg először, majd a vitézek serege lerészegedik tőle. [7]

Ezzel párhuzamosan a történelem hajnalán megjelent a másik igen jelentős szeszesital, a bor, amelyet Egyiptomban fügéből és datolyából erjesztettek. A szőlő Dél-Mezopotámiában tűnik fel először. A bor ekkor még igen drága, igazi luxuscikk, így csak a kiváltságosak asztalára kerülhetett. Természetesen ehhez is igen sok kultusz kapcsolódik: az Ószövetségben Noé alakjához köthető, egyiptomi és babilóniai hagyományok alapján az örömöt szimbolizálja. A görög eszmerendszerben a Dionüszoszi ünnepekben csúcsosodott ki a bor tisztelete. A ma már általánosan ismert vérhez kapcsolódó szimbolikáját a kereszténység alatt vette fel. [8]

A bódító italok használata az egész földön elterjedt, így kulturális univerzumnak tekinthető. Nemcsak a bor, sör, méhsör, bragi, boza, kumisz tartozik ide, hanem az ikeon, a szoma, a hauma, és a légyölő galócából, taplóból, anyarozsból előállított innivalók is. [9]

MAGYARORSZÁG RÉGI KOCSMÁI

„Alig haladtunk 200 lépésnyit a város fele, s már is vagy hat csapszék mellett vitt el utunk, mit nemcsak a cégérikből s az italok árát mutató, ajtókra kifüggesztett nemzeti szinű kis táblákról vagy korommal a ház falára rajzolt szavakból gyanitunk, hanem a klarinétnak ki kinyikorgó talyiga-ömledezéséből is. Néha hallani csak mellette a brugó tompa dongását. E csapszékek megszámlálhatatlan számmal vannak a város minden részében, és ezek az ősegyszerűség és nélkülözés házai. Egy-egy gyalulatlan deszkából áll legtöbb helyeken az asztal, mellette egy-két ugyanilyen lóca, s hol már fényüzés van egy-két szalmaszék…" [10] Így mutatja be Debrecenbe való megérkezését a reformkorban a Jókai Mór szerkesztette Életképek című folyóirat munkatársa, Kaján Ábel.

A kocsma szóra az első adatok a Délnyugat-Dunántúlról származnak. Magyarországon először 1405-ben „corchomas” alakban fordul elő. [11] Elnevezése igen változatos: korcsoma, korcsma, kocsmahivatal, csapszék, kricsmi, krimó, lebuj, ivó, borkimérés, csárda, italbolt, italmérés, talponálló, lábonálló (kis) vendéglő, borozó, söröző, pálinkamérés. [12]
Az alvilág speciális nyelve az argó: bodega, klimó, krimó, spí, csehó, hepas neveken emlegeti. [13]

Az intézmény legkorábbi említése az államalapítás idejéből származik. Szent István 1006-ban kelt oklevelében egy falut adományoz a nyitrai káptalannak italméréssel (educillatione) együtt. Kálmán 1100 körül tartott esztergomi zsinata megtiltotta a papok számára a kocsmáros mesterséget. Ballai Károly szerint: *„Ezek a tények már jelentékeny borgazdálkodást, valamint házonkívüli borfogyasztást föltételeznek.*
”
[14]

Kocsmát azonban nem nyithatott mindenki, csakis kocsmálási joggal bíró egyén vagy település. Mivel jelentős haszonnal bírt, állandó viták forrása volt. A budai polgárok 160 évig (1212-1372) pereskedtek a veszprémi püspökséggel annak tizedbora miatt. A kocsmáltatási jogot időről-időre meg kellett újítani. I. Lipót (1640-1705) 1668. július 17-én kelt kiváltságlevelében a jász és kun községek kocsmatartási jogát megerősítette, *„mivel a jászkún - községekben a kocsmáltatás gyakorolásának jogköre a községek s egyes lakosok irányában szabályozva nem volt, s ennek folytán többféle kellemetlen zsurlódások merültek fel.”*
[15]
A rendezett jogviszony aztán a régi állapotokat állította vissza, amelyeket korábban, 1622-ben és 1646-ban erősítettek meg.

A borkimérések hasznáról kaphatunk képet Zoltai Lajos munkájából, amelyben a 17. század eleji források alapján mutatja be Debrecen életét. Az 1610-es években a bormérés tiszta haszna átlagban 18-20 %-ot ért el. Ez évenként változott, volt amikor csak 8,4 %-ot taksált, de fölkúszott 35,8 %-ra is. A 18-20 %-os középérték is extraprofitnak számít az ebben az időben a mezőgazdaságban elérhető évi 4-5 %-os nyereséghez képest. [16] A jobbágyok és földesuraik között is folyt a perlekedés az italmérési jog miatt, amelyet az urbáriumokban szabályoztak. Borvidéken félévig, míg más helyeken negyedévig mérhették a jobbágyok saját boraikat. Az időszakos kocsmák neve kántor vagy fertály kocsma volt, míg a Nagykunságban az országos gyakorlattól eltérően kurta kocsmánaknevezték, ami másutt tiltott vagy „zug” italmérést jelentett. A Nagykunságban ezt vak csapszéknek nevezték.
[17]

A földesúr saját, dézsma, és foglalt vagy fogott borát itatta meg kötelezően jobbágyaival. Ez volt az ünnep bora, a vásár vagy sokadalom bor. Amennyiben a faluközösség egy összegben megváltotta a földesúr borát azt szárazkocsmának nevezték.

Az eladó bort borcégérrel jelezték. Ez egy könnyen elmozdítható fenyő, faforgács, lomb- vagy szalmakoszorú, esetleg ezek kombinációja volt, amelyet rúdon függesztettek a kocsma vagy ház utcai homlokzatára. Ez tájékoztatott a bormérés módjára, a bor színére (ti. vörös, fehér), évjáratára, származási helyére. Kiss Lajos szerint Hódmezővásárhelyen a kocsmabeli lányok, *„szömélyek”* számát is leolvashatták a cégérről. *„Ahol egy személy volt, csak a derekán volt átkötve a cégér, ahol párjával volt, ott két helyen kötötték körül pántlikával.”*
[18]
A cégérszenteléseket ősszel és tavasszal, Szent Mihály és Szent György nap tájékán tartották, ami mindig nagy mulatsággal végződött. Ez a hagyomány a 19. század közepén, végén kopott ki, tűnt el a forgács-cégérekkel együtt.
[19]
A középkor híres-hírhedt vagabundusa, Villon költeményeiből jól ismerjük a korabeli városok kocsmáit és azok cégéreit, amelyeket gyakran virtusból a diákság elemelt, és illő fizetség ellenében szolgáltatta csak vissza tulajdonosának.
[20]

A bormérést, a kocsmáltatást, a borok minőségét a borbíró (borlátó, bormester, bortiszt, borvető) ellenőrizte. Ez az esküdtekből választott személy felügyelt az idegen bor árusításának

tilalmára, valamint a tiltott bormérésekre, amelyek jelentős haszontól fosztották meg a kocsmálási joggal bírókat, ezért azt szigorúan büntették. *„Nemcsak a megtalált bormennyiséget vették el, vagy a hordók fenekét vagdosták be, hanem pénzbüntetésre is ítélték a tettest. Még az ott talált ivókat is megbüntették. A titokban való bormérést vakbormérésnek, kurtakocsmatartásnak, kurtakocsmáltatásnak nevezték.”*
[21]
A borbíró felügyelete alá volt rendelve a hites csapláros, és a „korcsolyás”, aki az eladandó bort szállította a polgárok vagy a város pincéjéből a csapszékbe.
[22]
Az italmérési gyakorlatot mindenhol szabályzatban rögzítették, amelyet a kocsmáros - büntetés terhe mellett - köteles volt betartani.

A kocsmákban többnyire alkalmazott kocsmáros, vagy segédje a csapláros mérte az italokat. Bérlőknek adták ki a nehezebben ellenőrizhető vagy kevésbé jövedelmező kocsmákat. Ezek legtöbbször a kereskedésben is jártas zsidók közül kerültek ki. Berzsenyi úgy látja, hogy az árendás falusi zsidók szétzüllesztik a parasztok amúgy is laza erkölcseit, megrontják az ifjúságot, bűnözésre szítanak, így a falvakból ki kell telepíteni őket. [23]

A bor mellett fontos szerepet töltött be a sör. A sörjog alapja - az európai gyakorlattól eltérően, ahol adományozták - Magyarországon a föld volt. Az főzhetett sört, akinek valamilyen formában joga volt a földhöz, így bármelyik jobbágy, városi polgár vagy nemes ember főzhetett sört. Kimérését a sörlajtoló jog és a sörbíró szabályozta. Magyarország első nagyüzemi sörházát - gyárát II. Rákóczi Ferenc alapította saját birtokán. Őraljafalva egész lakossága sört főzött a kuruc katonák számára. [24] Ugyanilyen szabályzó rendszer vonatkozott az égett bor és pálinka előállítására és árulására. Ezeket a helyileg is sok és állandóan változó regulákat megszüntették a ’48-as szabadságharc után, amikor az állam egységesen szabályozta az italmérést.

Az 1790-es évek végéről a falusi kocsmák képét Henss András könyvkötő leírásából ismerhetjük meg . Berendezésük egyszerű: hosszú asztalok, támla nélküli padok, poharat nem lehet kapni, mert üvegből isznak, ételt csak ritkán, aludni a padokon és padlón lehet. Külön érdekességként említi meg, hogy a kocsmában cigányok zenélnek és a helyi ifjúság erre táncol.
[25]

A kocsmák nem mindig voltak a békesség szigetei. Gyakran előfordultak verekedések sőt emberölések is. A legények bot, fokos (Kunságban kálvinista kereszt) nélkül nem létezhettek a kocsmákban. Ezek használatát a kommunitás állandóan tilalmazta, de ez legtöbbször hatástalan maradt. [26] Tilalmakat nemcsak a polgári személyek irányába hoztak, hanem igen

korán az egyházak képviselőit is kitiltották a kocsmákból, sőt a verekedésekre is külön jogszabályokat alkalmaztak: *„A rendek 1440-ben előírták, hogy a jobbágy a pappal kocsmában vagy más gyanús helyen veszekszik és verekedik, a papnak első fokon az úriszéknél kell igazát keresnie.”* ***[27]***

A rendszeresen italozó, kocsmározó embereket a társadalom megvetette, családi tragédiának tatották az iszákos férjet. Hódmezővásárhely lecsúszott egzisztenciáit, szerencsétlen sorsú embereit, az ivó állandó vendégeit, a *„könnyen élők”:* lócsiszár, lónyúzó, disznókupec, marhahajcsár, kártyapiller alkotják. A nők közül a *„jófajta”* soroltatik ide, aki *„minden embör szekere”.* A bordélyházak megnyílásáig a kocsmákban lehetett szerelmet venni a személyektől, kiszolgáló lányoktól, szabadlányoktól, cégéres vagy forgácskurváktól. [28]

Italmérések a településeken kívül is előfordultak. A nagy határú Gútán a községi kaszáló még lábonálló szénáját árverésen adták el, ami két hétig is eltartott. *„Kocsma, lacikonyha is volt a rét szélén.”* [29] Ez valószínűleg csak ideiglenes kitelepülés volt, de állandóan kintlévő, kintlakó kocsmárosról is van adat: *„Püspökladányban 1808-ban az árvizes időben az Eperjes-halomhoz vitték ki a gabonát, és a magasabb részeken ásott vermekben helyezték el. A közelben kocsma volt, a kocsmáros egyúttal az „életre” is vigyázott.”* [30]

Ennek a kitelepülésnek sajátos formája a csárda. Nagyforgalmú utak metszéspontjába, révátkelésekhez, hidakhoz építik, ahol ember és állat egyaránt megpihenhet, felfrissülhet. A kutatók a csárdák kialakulását a 18. századra, a török kiűzése, a Rákóczi szabadságharc utáni időkre keltezik. [31] A külterületi italmérések 17. századi történetéhez Elek György hódoltságkori tanulmányában találunk adatot, amelyben a tanú egy határperben így nyilatkozik: »1752-ben egy 1650 körül született öreg tanú úgy vall, hogy *a „Gergely-halmához közel (ez a halom a Kunhegyes - Kolbász - Karcag közötti hármashatár (E.Gy.) a régi Soó út mellett a Nagy Attya Kardszagi bíró lévén 7. esztendeig Korcsomát is tsináltatott, mint Kardszagi földön....“* [32] A fenti vallomás alapján megállapíthatjuk, hogy a külső területeken a kocsmák, azaz a csárdák

már a 18. sz. előtt jelen voltak. A hódoltságkori közállapotok miatt – élet és vagyonbiztonság nem lévén - tartós jelenlétükkel nem számolhatunk.

KOCSMÁK KENÉZLŐN

A faluban jelenleg öt kocsma üzemel hivatalosan, ezeket nyílt kocsmáknak nevezik. Mellettük több illegális italmérés is működik, elnevezésük : kurta v. rövid kocsma. *„Régen többnyire csak zsidók voltak a nyílt kocsmák, ilyen hogyhiják, rövid kurta kocsmák - úgy is mondták a nóta is emleget ilyet."* Ezek az elnevezések megfelelnek az ország nagy részén alkalmazott terminusoknak. A kocsmák fontos szerepet töltöttek, és töltenek be a közösség életében. Elég csak arra gondolnunk, hogy régen itt tartották az avatásokat, bálokat rendeztek, amelyek fontos ismerkedési alkalmak voltak. Ezenkívül információs központként is funkcionáltak centrális szerepkörüket a mai napig megtartották.

A faluba jövet - Sárospatak felöl - először az „Íves büfé” ötlik a szemünkbe. Ez a falu legújabb kocsmája. Impozáns épület, terasszal. Nevét valószínűleg az épület frontján található oszlopok közötti félkörívekről kapta. Állandó nyitvatartása nincs, a falubeliek szerint nagyon ritkán, akkor is csak fél napig fogad vendégeket. Tulajdonosa magánszemély, aki régebben a falu egyik kocsmárosa volt.

A következő, ugyancsak a főút mellett, a falu központjában található 30. sz. Eszpresszó, amelyet Presszónak vagy Nagypresszónak neveznek. Maga az épület takarékpénztár volt a negyvenes évekig, majd két átalakítás után - amikor először kocsma lett - nyerte el mai formáját. Az ÁFÉSZ adja ki bérbe. A bérlő naponta Sárospatakról jár be gépkocsival. Az elárusításban egy alkalmazott és a felesége segíti.

Négyfajta dohányárut, (Szimfónia, Sophiane, Multifilter, Helikon) hatfajta sört (Borsodi, Amstel, Kaiser, Stefll, Holsten, alkoholmentes), hétfajta minőségi töményitalt (Unicum, Vilmos körtepálinka, Ouzo, Szatmári szilva, Várda-keserű, Napóleon, Bouset), tizenegy fajta kommersz töményitalt (vodka, kevert, konyak, barack, körte, cherry, Hubertus, szilva, cseresznye, vegyes, rum), négyfajta folyóbort (fehér - száraz, édes és vörös - száraz, édes), egy palackos bort (Egri bikavér), szódavizet és ásványvizet árul. A falu egyetlen kocsmája, ahol kávét lehet kapni. Az italokat és a dohányárut hivatalos úton szerzi be. Nyáron minden italt hűtenek.

A helyiség három részből áll. Az ajtón belépve a söntésbe jutunk. Tőle balra egy terem. A söntés hátuljából nyílik a raktár. WC az udvaron van, ami közös a mintegy 25 méterre lévő ÁFÉSZ büfével. A söntésben öt asztal található székekkel. A padló mozaiklap. A falat körbe dekorit lemez borítja, a fölött reklámplakátok (Pepsi Cola, jégkrém, Mirinda), egy óra és a polcon egy kisméretű színes TV. A fűtés cserépkályhával történik, a világítás neon. A pult mögött polcrendszer van, amelyeken a márkás italokat, csokoládét, rágcsálni valót, és poharakat helyeztek el. A szórakozást egy pool biliárdasztal és egy Aladdin típusú pénznyerő automata biztosítja. Mindkét játéknak megvan a saját vendégköre. Sakkot lehet kérni, a kártyajátékok tiltottak. A helyiségben van egy fagyigép is, amelyik nem üzemel. Fagylalt helyett jégkrémet árulnak. A belső teremben hat asztal van, fűtése olajkályhával történik, berendezése a söntés stílusához hasonló. A falu egyetlen kocsmája ahol az asztalon terítő van. A bérlő szerint a legkedveltebb italok a következők : tömény italokból a körte, cherry, kevert, vodka, a sörökből ugyanúgy a minőségi, mint a kommersz egyaránt fogy, amelynek az a magyarázata, hogy csak ő árul másfajta sört a Borsodin kívül. A fiatalok slágeritala az Ouzo. Speciális italkeverék nincs. Időbeli tagolódás a helység látogatottságában éves szinten nem figyelhető meg; a böjti, farsangi, téli, nyári, időszakok nem okoznak jelentős ingadozást a forgalomban. Havi viszonylatban a fizetés, illetve a munkanélküli segély előtti hét alatt esik jelentősen a vendégek száma. Heti felbontásban a hétvége emelkedik ki forgalmával, ami elsősorban a fiatalok szórakozási időszaka. A napközbeni forgalomcsúcs a déli és esti időszakban van. Ennek kialakulását az alábbiakban látom: reggel az egység későn - 10 óra körül - nyit, így a korán munkába indulók számára zárva van, nem tudnak betérni a reggeli 1/2 dl pálinkára, délben, ebédelni haza járnak és ilyenkor bejönnek. A szabadidő eltöltése esténként állandó viszonylag magas vendégszámot biztosít. A látogatottság folyamatos, mindig bent van 2-3 vendég. Ez a helyi gazdáknak és munkanélkülieknek köszönhető.

A presszó mellett 25-30 méterre található az ÁFÉSZ „Büfé-Falatozó”-ja, amelyet mindenki csak Büfének hív. A II. világháború előtt az épület egyik részében posta, másik részében magánlakás volt. A háború után párthelyiséggé alakították, majd a lakás tulajdonosa még éppen időben eladta a földműves szövetkezetnek. Az étkezdét és kocsmát létesített benne. A helyi ÁFÉSZ centralizálása után, - Sárospatakhoz csatolták - a közétkeztetést megszüntették és az egész épületet kocsmává alakították. A büfét az ÁFÉSZ adja ki bérbe. A bérlő helyi lakos, aki feleségével és egy alkalmazottal vezeti az üzletet.

Ötfajta dohányárut (Szimfónia, Sophiane, Multifilter, Kossuth, Munkás) egyfajta sört (Borsodi) kétfajta folyóbort (fehér félédes, vörös Merlot) egy palackos bort (Egri bikavér) és tízfajta kommersz tömény szeszesitalt (barack, cseresznye, szilva, körte, vodka, konyak, kevert, Hubertus, cherry, Várda-keserű) forgalmaz. Mindezeket hivatalos úton szerzi be. Nyáron csak a sört és az üdítőitalokat hűti be. Kávé nincs.

Az épület három részből áll. Először a söntésbe jutunk, amely mögött raktár van. A

söntésből nyílik a kisterem. A mellékhelység a presszóval közös és az udvaron van. Az ivóban 4 dekoritlemezzel borított asztal, a cserépkályha, és az egyetlen szórakozást biztosító pool-biliárdasztal van. A pult mögött - hasonlóan az előzőhöz - polcrendszer található, ahol édességeket, sós süteményeket, dohányárut, palackos italokat tartanak. A belső teremben csak asztalok és székek vannak. A padló mozaiklap, a világítást neonlámpák biztosítják. A falak görgőzöttek, csak a hivatalosan kötelező feliratok láthatók.

A kocsmáros szerint nem lehet különbséget tenni az italfélék kedveltségi sorrendjében, egyformán szeretnek minden terméket. Specialitása nincs.

A látogatottság időbeli megoszlása éves, havi, heti szinteken megegyezik a presszóéval. A napi tagolódásban figyelhető meg egy eltérés. Itt már reggel jelentős forgalom van a korai nyitás miatt. Mint említettem: játéklehetőséget csak a biliárdasztal nyújt, de hétvégeken saját kártyával ultiznak is.

A falu központjában, a legnagyobb mellékutcán található a Gondűző büfé, amelyet mindenki Albertnek hív a tulajdonos keresztneve után.

Trafikárut négyfélét (Szimfónia, Sophiane, Multifilter, Kossuth), egyfajta sört (Borsodi), kétfajta bort (fehér Hárslevelű, vörös Merlot) és 12 fajta töményitalt (rum, Várda-keserű, konyak, körte, cherry, barack, vodka, kevert, cseresznye, vegyes, Hubertus, szilva) árulnak. Nyáron csak a sört és az üdítőitalokat hűtik. A játékot rexasztal, lengőteke, kuglipálya biztosítja. Ezek a rex kivételével ingyenesek. A faluban csak itt lehet fagylaltot kapni.

Maga a kocsma egy magánház hátsó helyiségében van. Az udvaron át lehet bejutni az egyhelyiséges ivóba, amelyben öt asztal és egy rex játék található. A falakon naptár, óra, tájposzter és bikinis nők képei, valamint a polcon egy színes TV. A padló glettelt, festett beton. Neonnal világítanak, cserépkályhával fűtenek. A mosdó az ivóból nyílik. A betonozott „kerthelyiség” két asztalból áll, a gazdasági udvartól hullámpala kerítés választja el. Itt van a lengőteke és a kuglipálya. A pult mögött itt is polcrendszer van, hasonló funkcióval és árukkal, mint az előző söntésekben. A raktározás részben a söntésben, részben az udvaron történik.

Legjobban a sör, a szilva, a vegyespálinka és a cherry fogy, de ezek mellett a többi italféle is vevőre talál. Látogatottságában hasonló az előzőekhez, annyi különbséggel, hogy

hétvégén nem a fiatalság, hanem az idősebb korosztály alkotja a vevőkört. Fizetés vagy munkanélküli segély-osztáskor nő meg a forgalom, itt ugyanis adnak hitelt, így az adósság rendezésekor többet fogyasztanak. Vendégek állandóan tartózkodnak a helyiségben. A nyitvatartás rendkívül rugalmas. A tulajdonost, aki egy alkalmazottat foglalkoztat, bármikor felkelthetik a törzsvendégek.

A Gondűzőtől mintegy 80-100 méterre, a vele párhuzamos Kun Béla utcában működik a Büfé. Neve nincs, a tulajdonos nem nevezte el, csak büfének hívják.

Kétféle dohányárut (Szimfónia, Sophiane), egyféle sört (Borsodi) egy-két féle folyóbort (változó) és hétféle töményitalt (szilva, körte, rum, kevert, vodka, cherry, Mesterkeserű) tart. Kávé nincs. Sakk kölcsönözhető, ritkán kártyáznak.

Az italboltot egy magánlakás udvari nyárikonyhájából alakították ki. A söntés 3x3,5 m, így csak a pult és két kisméretű asztal fér be. A pult mögött itt is polcrendszert találunk, a választék itt is szinte ugyanaz, mint a többi kocsmában. A falakon körbe képek, a tulajdonos fiának leszerelő zászlója, egy óra és egy *„Hitel nincs”* felirat betonvasból. A padló linóleum, neoncső adja a világosságot. WC az udvaron van. A *„tera sz”*
betonozott, rajta két asztal.

Az italfogyasztásban itt sincs az említettektől eltérő jellegzetesség. A forgalom - hasonlóan az előzőekhez - esténként és hétvégenként éri el csúcspontját. Fizetés után szintén erôsebb a forgalom. A tulajdonos reggel 7-től este 7-ig dolgozik, de rugalmasságot tanúsít a nyitvatartás terén. Egyedül árul.

A fentiekben leírt adatokat részint a kocsmáros, részint saját megfigyelés alapján írtam le. Ezekből a következő megállapításokat tehetjük meg: A kocsmák általában a fő közlekedési utak mellett vagy a falu központjában helyezkednekel. Többnyire magánkézben vannak, ahol nem, ott bérlik azokat. A kocsmárosok többsége helybeli. Általában 1-2 segítő alkalmazottat foglalkoztatnak. A helyiségek berendezése igen egyszerű, a berendezési tárgyak hasonlóak. A választék mindenütt igen egyforma. Kevés kivétel akad, pl. fagylalt csak a Gondűzőbüfében kapható, kávé csak a 30. sz. Presszóban van. Az éves, havi, heti, napi, látogatottsági periódusaik szinte teljesen megegyeznek. Vendégkörük is ugyanazokból az emberekből áll, itt nincsenek törzshelyek. Árszínvonalbeli különbség alig van. Ebből a sematizmusból valamelyest a 30. sz. Presszó emelkedik ki választékával, rendezettségével.

A faluban a kocsmák száma az 1980-as években nőtt meg ugrásszerűen. Ez nem a fogyasztói kör bővülésével magyarázható, hiszen a lélekszám nem emelkedett a községben, (ugyanakkor a munkabérek reálértéke is csökkent), de a jó üzlet reményében néhány helyi lakos vendéglátóipari vállalkozásba fogott, ami szerencsésen találkozott az önállóvá válás igényével. Jövedelemszintjük stabil megélhetést biztosít. A gyors meggazdagodás, a kiugró bevétel nem realizálódott a gazdasági helyzet romlása miatt.

A kocsmába járás szokásai nagy változásokon mentek keresztül az 1920-30-as évekhez képest. Akkor a szabadidő eltöltésének erre a módjára csak vasárnap kerülhetett sor. Az emberek hétköznap nem jártak kocsmába: *„Csak vasárnap. Abba az időbe hétköznap embert látni itt a kocsmába!? Például itt a három község :Vis s, Zalkod, Kenézlő, de nem csak itt, hanem ösmerem az egész megyét meg járást, de seholse…”*
Ez egyrészt a szoros termelési renddel függ össze, másrészt a pénztelenséggel.
„Nem vót, nem vót pénz soha, meg a munkahely…”
Ezidáig nem találtam adatot arra nézve, hogy a kocsmába természetbeni fizetést is elfogadtak volna. A legényavatás a visszaemlékezők szerint ekkor már nem volt szokásban, legénnyé a katonaidő letöltése után vált a suttyó:
„Itt nem…, hallotam én is rulla, de itt nem volt szokás… tulajdonképpen amíg katona nem volt valaki, addig nem is nagyon volt legény”
.

Elterjedt szórakozási forma volt a közös éneklés, amely ma már botrányos viselkedésnek számít. Mindenütt tiltva van, a kocsmárosok sem nézik jó szemmel az ilyen vendégeket. Ennek szerepét átvette a magnetofonból lejátszott zene, illetve a háttértelevíziózás, amely több kocsmában megtalálható. *„Ha kedvek szottyant elnótázták magokat, de többnyire ez így volt. Ment a nóta nem vitás.”*
A kocsmai nótázás kizárólag a legények időtöltése volt. Sor került azonban a fiatalság közös mulatságára is. Ez egyrészt ismerkedési alkalom volt, másrészt a már kialakult párok szórakozási igényeit is kielégítette. Ezek voltak a kocsmabálok, amelyeket több forrásból is megismerhetünk. Szabó Pál Legények című novellája hiteles szépirodalmi képet ad erről. [33]
A bálok ugyanúgy zajlottak mint az ország többi részében. Itt is a kocsmáros adta a tánchelyet és az italt. Ezeket a bálokat jórészt nyáron az udvaron tartották, míg télen a házi bálok voltak rendszeresek:
„A kocsmaudvarokon rendszerint alkalmas szénacsűrök ...ezekbe megengedte (a mulatságot) ...hát persze, hogy ott volt a forgalom akkor éjjel meg délután.”

A játékok közül leginkább a kártyázás volt elterjedve. Eleinte csak magyar kártyával játszottak huszonegyet, ferblit, durákot. A francia kártyát egy hazatért amerikás magyar hozta be. Ezzel játszották a *finákli* nevű játékot, melyet a pókernek azonosítottam be. *„A kártya az oszt ment, azon a kocsmaudvaron húsz helyen is. Elbújva, mert a kocsmáros kertje alatt laktak a csendôrök”* .
Ma már a kártya is kivonult a divatból. Nagyon ritkán veszik elő, van olyan kocsma, ahol nem is engedik. Hétvégeken játszanak, mikor jobban ráérnek. A magyar kártya megőrizte hegemóniáját, ugyanis leginkább ultit, ritkán fájert játszanak. Emellett kugliztak, majd később bejött divatba a biliárd is. A kuglizók fogadtak egymással, ezt „
gibicelésnek”
nevezték. Ez a két játék ma is rendszeres vendégkört vonz a kocsmákba.
„A kocsma mellett ügyesebb ember tartott kuglit, mán később osztán vót a biliárd a kocsmákba.”
Ma biliárdozni két helyen lehet, míg tekepálya egy van a faluban.

A kocsmák magánszemélyek tulajdonában voltak, még az ötvenes években is. A faluban a hetvenes évek elejétől a nyolcvanas évek második harmadáig csak két hivatalos kocsma működött. E hiátust kivéve a huszas évektől napjainkig a helységben mindig öt-hat kocsma volt. Ezek nagy része bolttal együtt üzemelt és zsidó tulajdonban volt. *„ A legrégebbi kocsma lenn vót a Laposon - úgy nevezik Lapos -. Most egy cigán lakás van ottan. E zsidó kocsma vót. Keresztény kocsma meg pontosan itt vót a római katolikus parókiával szembe.”*

A kocsmákban ételt, dohányárut nem lehetett kapni. Legelterjedtebb ital a bor és a pálinka volt. Később a csapolt sör is divatba jött. Sört azonban ritkán lehetett kapni. *„Nagy divat vót abba az időbe a csapolt sör, de ez ritka vót.”*
Ma a faluban nem mérnek csapolt sört. Utoljára a hetvenes évek közepén volt. A sört jégveremben hűtötték. Sört, bort, töményitalokat ma már állandóan lehet kapni, minőségi italok azonban csak egy helyen vannak.

Az ivási szokások is alapos átalakuláson mentek keresztül. A két háború között a vendégek csoportosan fogyasztották az italokat, így pálinkából egyszerre fél litert is kikértek. *„A pájinka még ase olyan mint
máma, hogy egy féldeci meg három centi meg két centi, hanem hát egy fél liter. Ugye voltak négyen öten, egy fél litert kértek. Leültek mellé, így iddogáltak...”*
A bornál is hasonló volt a helyzet. Az egész asztaltársaság számára rendeltek egyszerre több litert.
„A bornál osztán vót mikor két litert tettek egyszerre, tétettek az asztalra. Voltak öten-hatan, öt-hat poharat teleöntöttek egy liter bor kotty-fitty vót. Nem terhelték a kocsmárost se. Kértek egyszerre két litert is.”
Ez a forma ma már nincs gyakorlatban, mindenki csak magának kér. Ezt a közös poharazgatást

szolgálta a kocsma berendezése is:
„Akkoriba voltak ilyen külön kis asztalok. Kétszemélyes, négyszemélyes, de volt hosszú asztal, ahol tíz-tizenkét ember ült egymás mellett, vagy egymással szembe lócákon. Egyszerű lóca, olyan hosszú mint az asztal. Azokat osztán még sokszor kőcsön is kérték attul a kocsmárostúl lakodalmakba. Ugye alkalmas vót terítésekre. Világítás hát petróleum. Fűteni kemence vót, kályha még ritka példa volt, esetleg már az utóbbi időkbe voltak kályhák. Ilyen egyszerű padló volt, egyszerű gyalult deszka. Nem volt hajópadló még akkor, hát vót már, de nem kocsmába. Olajos padló volt. Felolajozták minden évbe. Úgy kellett gondozni iskolába, kocsmába, közületeknél.”
A változás jól lemérhető. Ma a faluban nincs olajos padló, helyette modern anyagokkal (linóleum, mozaiklap) burkolnak. A világítás mindenütt neon. Csak kis asztalok vannak. A fűtés mindenütt cserépkályha.

A mai középgeneráció a kommunista érát tartja a kocsmák fénykorának. Mindenkinek volt pénze, a tsz is hatalmas banketteket rendezett. *„Akkor rengeteg rendezvények voltak: bankett, szilveszter éjszakája; akkor András, Ferenc este. Asztalfoglalás volt. Én abba az időbe egy búcsú napján, az őszi búcsú, Szent Mihály búcsú, én szombat délután két órától vasárnap két óráig huszonhárom hektó sört csapoltam meg.”*
A legendás „olcsóságot” a mai napig nem szűnő nosztalgiával emlegetik:
„Ezelôtt még egy százasbúl hajnalig mulattunk a kocsmába. Hát kettő ötven vót egy pohár sör, ha vót egy százasod az negyven pohár sör vót”.
A volt kocsmáros is megerősíti ezt:
„Legtöbb forgalom volt 28 ezer forint. Abba az időbe, most meg egy nap alatt megvan. De akkor három ötven volt egy korsó sör.”
A falu vezetői is látogatták a kocsmát:
„Fél kilenckor vót záróra, ugye bejöttek a főnökök a tsz-ből is, tanácsbul, takarékbul. Látták a vezetőség bent van, csak ki kellett szolgálni a többit is.”
A tsz vezetői gondoltak a kemény munkát végzőkre, illetve az akkor általános áruhiányra is:
„A cukrázdába vótam így helyettesíteni. Így aratási nap vót, de meg vót szabva, hogy az aratóknak ennyi láda sör megmaradjon hűtve. El is tettem.”

A tsz bérmunkásainak ivási szokásai alaposan megváltoztak az új keretek között. Már nem a saját földjén dolgozott, hanem a közösben, kötött munkaidőben. A megnövekedett szabadidő és a rendszeres jövedelem több alkalmat adott a kocsmába járásra. A fizetésnapok kisebb népünnepélyekké váltak. *„Sok vendéglátó van most itt. Abba az időbe kettő vót. Ez* [a Büfé-Falatozó]
meg itt a cukrázda. Itt mikor vót egy tsz. fizetés itt nem lehetett beférni. Így állt a nép
[kezével mutatja milyen sűrűn].
Annyi nép volt. Fél hatkor én már bolondultam meg, mert itt várt már mindenki. Megitta a féldecijét vagy a centesét, vett három- négy darab cigarettát és ment is. Jöttek hazafele délután megint...
[bejöttek]

”

A hétvégék, pihenőnapok voltak mindig a legforgalmasabb időszakok. Jelenleg minden kocsmában mindig van két-három vendég. A nap folyamán több alkalommal is betérnek a ráérők. Ezek jórészt magángazdák vagy munkanélküliek. A legtöbb vendég este látogatja a kocsmát, miután végzett az otthoni teendőkkel. Nők ma is ritkán járnak a kocsmába. Leginkább elvitelre kérnek, sört, bort az otthon maradt férfi részére. Soha nem ülnek le italozni ezt a kocsma férfiközönsége nem nézné jó szemmel. Leginkább töményitalt fogyasztanak mert azzal gyorsan végeznek. Ha leülnek csak üdítőitalt isznak. A nők kocsmázását ma sem fogadja el a falu társadalma.

A férfiak között alig van olyan aki ne járna kocsmába. Leginkább az öregek és a falu elit rétege (tanító, orvos, tisztviselő) marad otthon. A férfiakat nem kizárólag az alkoholfogyasztás vágya hajtja a kocsmába, hanem az aktuális információk kicserélése is.

A kocsmába belépve hangosan, a napszaknak megfelelően köszönnek, a jobb ismerősökkel kezet is fognak. Ezután a pulthoz mennek és italt kérnek, ami általában mindig ugyanaz, így a kocsmáros már legtöbb esetben tudja, melyik vendég mit iszik. A köszönés után rögtön megkezdik a beszélgetést, amely a mindennapi életükkel kapcsolatos. Beletartozik a napi, világ és országos politika, a falu közügyei, az elvégzett vagy elvégzendő munkák, személyes örömök, gondok, mások viselt dolgai. Beszélgetéseikben gyakran kapcsolódnak más társaságok témáihoz, így van, hogy három - négy társaság vagy személy is ugyanarról a dologról fejti ki a véleményét. Amennyiben a partnerek valamelyikének más a véleménye, vagy más információkkal rendelkezik, ezt azonnal a jelenlévők tudomására hozza. Így gyakran előfordul, hogy párhuzamos beszélgetések alakulnak ki. Sokszor mesélnek magukkal kapcsolatos történeteket, és ilyenkor mindenki elmondja a vele megtörtént hasonló esetet. A beszélgetések időtartama nagyon változatos.

Az információcserével együtt jár az alkoholfogyasztás, ami mennyiségét tekintve valószínűleg megfelel az országos átlagnak. Az elfogyasztott túlzott szeszmennyiség hatását ritkán tapasztalni az embereken.

A helyi fiatalság egyetlen szórakozási lehetősége a kocsma. Ők leginkább a Presszóba járnak. Diszkó nagyon ritkán van, így szombat esténként itt gyűlik össze a helyi fiatalság. Fogyasztási szokásaik jelentősen eltérnek az idősebbekétől, előnyben részesítik a márkásabb söröket és töményitalokat.

A kocsmák nem falurészként épültek, így lokális elhatároló szerepük nem lehet. A falu társadalma nem tagolt olyan mértékben, hogy az ivók közönségében ez kimutatható lenne. Egyedül az intelligencia határolódik el ettől a körtől, a lakosság többsége mindegyik italmérést látogatja. A cigányoknak nincs saját kocsmájuk a település általuk lakott részén, a falu bármelyik italmérésébe betérhetnek. Előnyben részesítik a Büfé-Falatozót.

Megállapíthatjuk, hogy a kocsma minden időben fontos szerepet töltött be a falu életében. A tér, a fogyasztási és az ehhez kapcsolódó közösségi szokások változtak, de az információáramlásban és a szabadidő eltöltésében mindig kiemelkedő szerepet játszott.

IRODALOMJEGYZÉK

ANTALFFY Gyula

1982. Reformkori magyar városrajzok. Budapest

BALASSA Iván (szerk.)

1987. Báránd története és néprajza. Báránd

BÁRTH János (szerk.)

1984. Kecel története és néprajza. Kecel

BENKŐ Loránd (szerk.)

1970. Magyar Történeti Etimológia Szótár. Budapest

BERZSENYI Dániel művei

1985. Budapest

Dr. BEVILAQUA BORSODY Béla

1943. Az első sergyárak Magyarországon. In Ballai Károly A magyar vendéglátóipar története, I. 115.

BOROSS József - SZŰTS László

1990. Megszólal az alvilág... Budapest

ÉGETŐ Melinda

1987. Kocsmák. Magyar Néprajzi Lexikon III. 235.

ELEK György

1993. Utak, vásároshelyek a hódoltságkori Nagykunságon és vidékén. Jászkunság 6. sz. 30-37.

FÜZES Endre

1984. A gabona tárolása a magyar parasztgazdaságokban. Budapest

GAÁL Ernő

1988. A sör. Budapest

GYÁRFÁS István

1885. A jász-kunok története. IV. Budapest

GYÖRFFY István

1944. Magyar falu - magyar ház. Budapest

1984. Nagykunsági krónika. Karcag

HEGYI András (szerk.)

1977. Szőreg és népe. Szeged

1984. Deszk története és néprajza. Szeged-Deszk

HOPPÁL Mihály-JANKOVICS Marcell-NAGY András-SZEMADÁM György

1990. Jelképtár. Budapest

JUHÁSZ Antal (szerk.)

1971. Tápé története és néprajza. Tápé

KISS Lajos

1981. A szegény emberek élete. I-II. Budapest

KOMORÓCZi Géza

1983. „Fénylő ölednek édes örömében” Budapest

Dr. MAZSÁRI Béla 1943. A magyarországi vendéglős (kocsmáros) ipar a szabadságharc végéig. In Ballai Károly A magyar vendéglátóipar története I. 258-259.

O. NAGY Gábor-RUZSICZKY Éva (szerk.)

1988. Magyar Szinonimaszótár Budapest

PALÁDI KOVÁCS Attila

1979. A magyar parasztság rétgazdálkodása. Budapest

RÁCZ István (ford.)

1980. Kalevala. Budapest

Szabó Ferenc (szerk.) 1973.

SZABÓ István

1969. A középkori magyar falu. Budapest

SZABÓ Pál

1966. Szivárványerdő. I-II. Budapest

Szilágyi Miklós

1966. Kurta kocsma - vak csapszék. Magyar Nyelv, XC. 4. 426-427.

1973. Mezővárosi közösség és néphagyomány In Szabó Ferenc (szerk.) Mezőberény története. II. Mezőberény

TOKAREV, A. Sz. (szerk.)

1988. Mitológia Enciklopédia. Budapest

VILLON összes versei.

1979. Budapest

ZOLTAI Lajos

1936. Ismeretlen részletek Debrecen múltjából. Debrecen

---

[1] A teljesség igénye nélkül: JUHÁSZ Antal 1971, BÁRTH János 1984, HEGYI András 1984, HEGYI András 1977, NAGY Gyula 1965.

[2] SZILÁGYI Miklós 1973. 213.

[3] DANKÓ Imre 1987. 388-389.

[4] KOMORÓCZY Géza 1983. 118-121.

[5] GAÁL Ernő 1988. 118-121.

[6] GAÁL Ernő 1988. 7-68.

[7] RÁCZ István 1980. 154-158.

[8] HOPPÁL Mihály-JANKOVICS Marcell-NAGY András-SZEMADÁM György 1990. 37-38.

[9] TOKAREV, Sz. A. 1988. 47-49.

[10] ANTALFFY Gyula 1982. 367-368.

[11] BENKŐ Loránd 1970. 515.

[12] O. NAGY Gábor-RUZSICZKY Éva 1988. 218.

[13] BOROSS József-SZŰCS László 1990. 40.

[14] BALLAI Károly 1943. 51.

[15] GYÁRFÁS István 1885. 302.

[16] ZOLTAI Lajos 1936. 35.

[17] SZILÁGYI Miklós 1966. 426-427.

[18] KISS Lajos 1981. 428.

[19] KISS Lajos 1981. 430.

[20] VILLON 1979. 193-210.

[21] ÉGETŐ Melinda1987. 235.

[22] ZOLTAI Lajos 1936. 24-25.

[23] BERZSENYI Dániel művei 1985. 438.

[24] Dr. BEVILAQUA BORSODY Béla 1943. 115.

[25] Dr.MAZSÁRIBéla 1943. 258-259.

[26] GYÖRFFY István 1984. 105-116. SZILÁGYI Miklós 1973. 647- 648 p.

[27] SZABÓ István 1969. 206.

[28] KISS Lajos 1981. 423-437.

[29] PALÁDI KOVÁCS Attila 1979. 104.

[30] FÜZES Endre 1984. 96.

[31] ZOLTAI Lajos 1934. GYÖRFFY István 1944.

[32] ELEK György 1993. 30.

[33] SZABÓ Pál 1966. 491-554.

Megjelent a Varia ethnographica et folkloristica : Ujváry Zoltán 65. születésnapjára című kötetben 1997-ben [szerk. Szabó László és Keményfi Róbert].