

nál a föld nagysága megengedte az önállósulást, majd az önállósulást követte a gyermekek számának csökkenése a megszerzett föld egybentartásának érdekében.

Ha a horvátok horvát és magyar nyelvű rokonsági és megszólítási terminológiáit vizsgáljuk, szembeötlő egy éles különbség. Míg a horvátban csak tegezés van (apa-fiú, férj-feleség, anyós–meny között), addig a magyar nyelvben érzékeltetik a családban meglévő hierarchiát. A horvát nyelv a rokonsági elnevezésekben más rokonsági rendszert jelez mint a magyar: ugyanannál a közösségnél. A nagycsaládi öröklési szokásának egyik jellegzetes eleme volt az ún. menyecskebirtok. A menyecske földhozományának teljes vagy részleges jövedelmét megtartotta s ebből költhetett magára és gyermekeire. A menyecskebirtok rendszere már a családsszervezet felbomlását jelzi.

Újnépen és Babócsán vizsgáltuk részletesebben az építkezést. Úgy tűnik, hogy a lakóházak történeti fejlődését illetően igen éles eltolódás van a két község között. Néhány szóban már utaltunk arra a különbségre, (gazdasági helyzet, nagycsalád-kiscsalád fejlődés), ami e két falu között megvan. Újnépen négy datált lakóházat is találtunk, melyek 1851–68 közt épültek. Az építési dátum mindig az első szoba gerendáján látható. Háromosztatú, szabadkéményes (mászókéményes) boltíves konyhájú, pitaros házak ezek. E formát, tehát a szabadkéményt a múlt század második felében már általánosnak kell tartanunk. Az ebben az időben készült babócsai lakóházak ha alaprajzban meg is egyeznek, de a tüzelőberendezést tekintve régiesebb formát őriznek: a füstökonyhát. Az ilyen háromosztatú házak helyiségeinek ajtóit mind a pitvarra nyitják. E típusnak későbbi továbbfejlődése a négyosztatú, két füstökonyhájú ház, s mindkét forma általános lehetett még a századforduló után is. Az eddigi adatok tükrében valószínű, hogy a kettéosztott konyhájú ház a nagycsalád felbomlásával függ



82. Női hajviselet Babócsa környékén. — Frauenhaartracht in der Umgebung von Babócsa.



81. Baromfiól Babócsa környékéről. — Geflügelhaus von der Umgebung von Babócsa.

össze. Egy másik lakóház-alaprajz eltér az előbbi típustól. Ez is háromosztatú, de hosszú – azaz végig pitaros – s innen nyílnak az ajtók. Talán ez a legrégebbi forma a múlt század végétől nem is igen készült ilyen ház. Tárgyi emlékeire is csak a környező falvakban bukkantunk. A konyha szintén füstös, s miként a szabadkéményes és a kispitaros (csak a konyha előtti) – füstökonyhás – típusban a szoba fűtése itt is szemeskályhával történt a konyhai kályhalyukon keresztül. Az építkezés technikája szintén hasonló lehetett, de itt is a két falu közötti fejlődés eltérésére kell utalnunk. Az újnépiek előbb térnek rá a vályog és téglafal rakására téglá tornácoszlopokkal, valamint a csúcsfalas (nyeregvetős) utcai homlokzatkiegészítésre, míg a babócsiak tovább őrzik a favázás, karóval rögzített falú, kontyolt, zsuppos házat.

A népviselet szerkezete községeinkben a múlt század második felében – az olcsó avári anyagok megjelenésével – már egységesülhetett és közelíthetett a polgári divathoz. A vászon felsőruhák eltűnése hamarabb megtörtént, mint a jobbmodú, hatalmas házivászon készletekkel rendelkező községekben. A bőrruhák használata sem igen élt már a század elején. A horvát nők viselete hasonló a környező katolikus magyar községek asszonyainak ruházatához, és lényegesen eltér a Lakócsa környéki horvát táji kulturális csoporttól (szabás, alapanyag, díszítés). A kisebb egységen belüli eltérések gazdasági illetve vallási különbségek okozhatják. Pl. a „sámi” nevű női konty (kép) főleg a katolikus lakosságnál figyelhető meg, míg a főkötőt csak a reformátusoknál.

Parasztasszonyaik kezén a XIX. század második felében kivirágzott mintás szövés-kultúra a Belső-Somogy központi részének paraszti szövésével lényegében rokon (funkció, szabás, díszítésminták, színek), de kissé szegényesebb. A Babócsa környéki horvát falvak szababeli textiljei a helybéli, illetőleg környező magyarokéval nagyjából azonosak, míg a Lakócsa környéki horvátokétól jelentős vonásaitban eltérnek.

A táplálkozás rendszere alapvetően nem tér el egymástól a vizsgált helyiségekben. Fő ételük a kukoricás kenyér, különböző kukoricás ételek, levesek. A lepény töltöttelei ritkábbak is ismerik. A gazdagabb falvak ételei változatosabbak, míg a szegényebb községek táplálkozási és főzési tudománya szinte szegénynek mondható: leves, hús, zser, főként olajjal való főzés, gyűjtögetett növények nagyobb szerepe. A horvátok és magyarok azonos ételnevel terminológiai eltérésekre kell utalnunk, hisz a horvátok talán a táplálkozás terén őrizték meg legjobban régi elnevezéseiket, s ezt ma is aktívan használják (mozanica, lice, ple-tenyica). Egységesen három fő élelcsoport rendszerű terület ez a századfordulón.

Mint már utaltunk rá, a különbségek a faluköz területén sokkal szembetűnőbbek. Az eltérés elsődlegesen nemzeti-ségi különbségekből adódik. Ez leginkább a népszokások

rendszerében mutatható ki. A néphit elemeiben több az átadás, átvétel magyarok és horvátok között.

Részletes felmérés történt Vizvár népi ember és állatgyógyászatáról. E két orvoslás között határvonal legföljebb elméletileg vonható, ami a felhasznált szereket illeti. De az embergyógyításhoz lényegesen több hiedelem és irracionális elem fűződik. Bizonyos orvoslásokban (rontás elhárítása, gyógyítása) központi szerepe volt a családon belül a gazda feleségének (szenesvíz készítése).

E terület a várakozásnak megfelelően néprajzi szempontból nagyon tanulságosnak bizonyult, de a népi kultúra változatainak jobb megértése érdekében szükségesnek látszik a vizsgálatok kiterjesztése a gazdálkodás, szokíncs, bizonyos folklór műfajok felmérésére. A vizsgálatot folytatni kívánjuk a közeljövőben.

*Szuhay Péter*