



2910

KONYHA, KAMRA, CSERÉPEDÉNYEK
BALATONSZENTGYÖRGYÖN.

Simon József, 1974.

Konyha, kamra, cserépedények

Balatonszentgyörgyön

Balatonszentgyörgyön a paraszti múlt emlékeinek megmutatása céljából, a telkek, lakóházak /együttvéve "ház"/ kiválasztása ma már nehéz dolog. Régi állapotában csak a Csillagvár u.68. hsz. alatti "Tájház" van. Kisebb-nagyobb változtatásokkal még a következő, 1900-ban már meglévő vagy akkortájt épített parasztházak állnak: Csillagvár u.52., 98., 100., 102., és 59; Béke u.12; Berzsenyi u.4., 21. 31., 33.sz. Hat házat jellegváltoztatással tataroztak, a többit mind lebontották és újat építettek helyettük. Az 1920-as években 123 ház volt.

Hogy a paraszti konyhák és kamrák századfordulói, 20-as évekbeli és jelenlegi berendezését bemutathassam; saját, valamint adatszolgáltatóim emlékezetére kell támaszkodnom. Öt házat választottam ki szemléltetésre.

A Csillagvár u.52.sz.alatti lakóház /L 1.alaprajzvázlat/, amellyel a lakásbelsőket feldolgozásánál foglalkoztam, 1865-ben hátsó része 1870-ben épült. Külső formájában régi maradt, tipikus jobbmódu parasztház volt, az utcaszinre századfordulón épített különálló kamrával. Ez a különálló kamra két 3 x 4 m.-es helyiségből áll. Ma a két helyben maradt család külön-külön bejárattal nyárikonyhája. Tulajdonosok: Simon Jenő és Simon Rudolf.

A 2.sz. alaprajzvázlaton szereplő lakóház a "postaut" mellett /ma Berzsenyi u.3./ 1900-ban épült és 1957-ben került lebontásra. Új lakóépület van a helyén. Ez a mi házunk volt, az Őcsém lakik benne a szüleinkkel. Ennek a régebbi állapotára igen jól, hitelesen emlékszem. Tipikus szegényebb sorsu paraszti ház volt. Nagypám Bódi István /meghalt: 1908-ban/ építette, aki takács mesterséget is folytatott. Édesapám 1919-ben nősült be és 8 hold földön gazdálkodtak.

A 3.sz. ma is régi küldejében lévő nádas ház, a Berzsenyi u. 4.sz.alatt, szegénysorsu 1 /vagy 2?/ hold földdel rendelkező családé volt. /1 holdat felesben használhattak./ Csuha Illés lakott benne 3 lányával, napszámból éltek. A 30-as években adta el Simon György /rezi/ nagy-családos MÁV pályaoérnek. Ma özvegye él benne egyedül.

A 4.sz. Tájház 1836-ban épült. Nádas, füstökonyhás, tornácos, /"pitaros"/, két lakásos épület. /Nálunk a tornácot "pitar"-nak

hívták/. Első részében Lakos Ferenc 2 gyermekes, 5-6 holdas szegény-paraszt, hátsó részében Csuha Ferenc 1 holdas özvegy postás, éjjeliőr, alkalmi munkás lakott a lányával. 1957-ben az Idegenforgalmi Hivatal vette meg és Tájház-nak rendezte be, a környékből összeszedett butorzattal.

Az 5.sz.ház valamikor, viszonylagosan jómódu, kisanemesi Gergye családe. Parasztok voltak, kb.30 hold földön gazdálkodtak. A család utolsó férfi tagjának, Gergye Istvánnak 5 lánya volt. A ma már megroskadva, a Csillagvár u.59.sz.alatt meglapuló épület - a benősült Gál Lászlóé -, nem mutat semmit a valamikori jobb módból. A közeég legszegényebb, legelhanyagoltabb régi háza. Épült 1800-as évek második felében. A tulajdonos utód nélkül, járadékos, alig mozogni tudó 2 öreg,

Ezeknél a házaknál az építés után történt lényeges változásokat az alaprajz vázlatokon feltüntettem.

A második világháború után a faluban egy-két kivétellel megszüntették a konyhából közvetlen szabadba való kijáratot, "gang"-ot létesítettek, így arról nyílnak a szobákba és a konyhákba az ajtók. A konyha így kisebb lett, de ugyanakkor fontosabb része a háznak, mert ezentúl télen-nyáron itt tartózkodtak, különösen az öregek, itt is aludtak. A konyhaasztal, szekrény, vizespad mellé egy vagy két ágyat is beszorítottak. Aztán ahol csak mód volt rá, a kamra mellé, a ház folytatásában vagy az udvarban különálló nyárikonyhát is létesítettek. Nyáron itt főztek, itt ettek, itt éltek, még aludtak is egy-két helyen. A meglévő nyári konyhát ma is - napközben pihenésre - heverővel vannak ellátva. Ezek a heverők deszkából összetákoltt, szalmákkal ellátott priccsek. Nagyságukat a hely szabja meg.

A századfordulón áttértek a kaminos kémények kialakítására. A szabadkéményeket megszüntették, lepadlászották a konyhákat. Szobai kemencére én nem emlékszem, de az öregek azt állítják, hogy Szentgyörgyön ilyen /buboskemence/ nem is volt. A szabadkémények korábban voltak kívülről fűthető "szemeskálhák", ezeket csak "kálhák"-nak mondták. "Ezek szód szemüek vótak".

Én még láttam szabad kéményt Csillagvár u.52.sz.ház hátsó konyhájában és Simon Gáboréknál a közös konyha is az volt. A boltives pítvar részt fehérre meszelték és "piktoruták". A piktorozás abból állt, hogy fekete vagy/sötétkék festékbe mártott fűsöprűvel fröcsöcsentették, vagy valamilyen kivágott formát, /répa is megtette/ mártottak be és nyomkodták a falra. Ág, sziv, tulipán, rozmaring, levél minták voltak. A "bóthajtás" alatt sárgásszürke sikálóval meszelték.

A külső pitarrész falára 2-2 rózsás tányért és cifra tálat akasztottak.

A szabadkémények megszüntetésével együtt járt a szobai kályhák rakott tűzhellyel egyesítése /szobában tüzeléssel/ és ezzel a szobában való főzés. A kályharészbe sütőt helyeztek. /Állítólag némelyik külsőtüzelésű szobai kályhának is volt sütője/.

Az asszonyok örültek a változásnak, mert a huzatos szabadkéményekkel együtt a betegségük, fejfájásuk is enyhült. A köztudat legalábbis így tartotta. Egy probléma azonban megmaradt: hogyan füstölik a húst? Erre különböző módot találtak. A szomszédok, rokonok a még megmaradt szabadkéményekbe hordták, mások a kaminba aggatták fel, majd a padláson nyitották ki a kéményajtót, felette elzárták a füstutját; voltak akik a kamrában füstöltek, egyesek "füstölgőt" rekesztettek le valahol a ház végében.

A kívül fűtött kályhák átalakításakor a kályharész alatti "kálha"-lik"-ba rakták a vágott tűzifát, csutát és a kis-csirkés kotlóst is ide eresztették. Rakott tűzhelyeket csak lassan váltották fel a "vasporhent"-ek, takaréktűzhelyek a 30-as években. A felszabadulás után a lakókonyhák kialakulásakor szűnt meg általában a szobában való főzés.

A kemence a parasztházaknál a 40-es évekig a konyhákban volt. /Kemence alatt csak kenyérsütő kemence értendő/. Ritka volt a külső, udvari kemence. Inkább csak később a lakókonyhák divatjával, amikor kidobták a konyhából a kemencét, kezdtek rakni külön az udvarban. 1960.körül, a kenyérsütés elhagyásával szüntették meg őket végleg. Pedig hiányolták a kemencéket a "héküjön sült" kalácsok, tészták, "kuglik", husok bucsuk és vendégségek alkalmával való sütésénél. Olyan eset is előfordult, hogy egy lakodalomra külön kemencét csináltak, aztán egy év múlva széjjel szedték.

A melléképületek közül a kamra és a nyárikonyha a legtöbbször a lakóházzal egybeépült. A kamra a hátulsó szobához csatlakozik, de mindig külön udvarfelőli bejáratral. Ez a ház építésekor már elengedhetetlen. A nyárikonyha későbbi toldás a kamra mellé, kisebb külön tetővel, sokszor az ólakkal /baromfi- és sertésól/ egyfedél alatt.

Az első világháborút közvetlenül megelőző időkben kezdték a ház alatt lévő kamrán kívül az udvar tulsó felében a házzal szembeni kamrák építését. A tehetősebbeknél ez általános volt, néha alá is pincézték. Ennek rendeltetése a családok szerint különböző. Együtt levő nagycsaládnál háló és lakóhelyül is szolgál, mindenütt terményeleség tárolására, előkészítő munkák végzésére. Több helyen műhely, csinálgalódás, furás-faragás céljára alakult át. Ezekből a komorákból lettek az első nyárikonyhák. A 40-es évektől egyre-több külön-

álló kis nyárikonyhát építettek a falu közepén és állandó tartózkodási helyül is használták. Berendezésük azonos a ház alatti konyháéval /lakókonyháéval/ csak a butorzat belülről kikerült régebbi, egyszerűbb, hétköznapi. Ilyen különálló nyárikonyha több van a Csillagvár és Béke utcában, még az új épületek mellett is meghagyták, ahol az nem az utcaszínen volt. Ezek többnyire 3 x 3 m. alapterületűek, de akadnak 3 x 4; 4 x 4 m.-esek is. Az utóbbiakat "méhel"/műhely/-nek is titulálták helyenként, de nem iparos űs után, csak a csinágálódás helye miatt. /Az egy-két iparos kovács, kádár, bogár, asztalos műhelyét nem vettem itt számításba/.

Ezekben a "méhel" -ekben a kamrák általános berendezésén kívül találtam: nádazó felszerelést, saját gyártmányu gyalupadot, faragó bárdokat, szekercéket, gyalukat, kis- és nagyfurókat, egyszerű faesztergát, satut, szijószéket, vésőket, reszelőket és a saját szükségletet már meghaladó 6-8 szerszámnyelet.

A konyhák tárgyai:

Előre kell bocsájtanom, hogy eredeti /értem alatta a századforduló tájékát/ állapotban lévő konyha Balatonszentgyörgyön nincs.

Saját emlékeim és az adatszolgáltatók hihetően pontos leírása alapján tudom rekonstruálni a füstös, szabadkéményes- és kaminos konyhák típusát.

A konyhákban a századfordulóig szabadtüzhely, a 40-es évekig kemencével egybeépített rakott "sporhent" és katlan, majd "vasporhen"-t, ma már zománcozott tüzhely van.

A füstöskonyhák a 3. vázlat szerintiek. Kicsik, 2,5 x 3-as - 2,5 x 4-es méretűek, a 3 x 4 m.-es már ritka. Hátul a kemence néha faltól-falig, előtte a szobafelőli oldalon a szabadtüzhely a benti kályha fűtőnyílásával. Berendezés csak egy nagyszék, egy kisseték, és a falra egy deszka polc. A polcon a néhány nem mindennapos használatu cserépedény, főzéshez só, zsíros-pohár, lisztes-fazék, paprika. Néhány evő- és fakanál a polc alatti "kalán-tartón". A használatban lévő főzőedények a kemence tetején; a tányérok, tál a nagy székre borogatva. A mosogatóteknő és a csávas a nagyszék alatt. A tüzhelyen csipővas. Más egyéb minden /nem sok van! - szen-vonó, vasláb, lábasok, vakarókés, nyárs, nagyvilla-/ a kemence tetejére kerül. Vizes-sajtár az ajtó mellett, vagy a tornácra, ha ilyen van.

A szabadkéményes konyhák /1.vázlaton feltüntetve/ már nagyobbak, általában 3 x 4 m. alapterületűek, két részre osztottak. A belső, kémény alatti boltozat füstöskonyhákra emlékeztető, a külső pi-

tar rész már tiszta, füstmentes. A gerenda alatti bolthajtás ritka, általános az egyenesvonalu falazás a tartóoszlopok között. A gerenda aljához széles deszkát szegeznek kívülről polcnak. Ezen helyezik el mutatósan a cserépedényeket. Tálak itt akadnak kívül a szobaajtó felőli oldalon. A fal fehér, néha piktorolt, belül sikálóval megszelt, néha fehérrel früccsöntött. A boltozat alatt közepén a kemence, a hátsó falnak támaszkodik, a kemence szájánál padka, fölötté cuglikak. A kemence szoba felőli oldalán a sarokban katlan, folytatásaként a kemencéhez, vagy a szobai falhoz rakott szabadtüzhely. A kemence száját besározott deszkával fedik. A kemence néha emeletes: alul nagy, fölül kis kemence. A mászókérményes /kaminos/ konyhákban a kiskemence már ritka, mert a sütő általános. Fent a bolthajtáson trónoló kémény nyílása alatti öszekötő vasrud a huszfüstölés tartói. Ezekre aggatják S-kampóval a sonkákat, és keresztben rudak füstölni valóval terhelve. A belső berendezés nem különbözik a füstökonyhákétól, itt sincs egyéb egy nagyszéknél, s egy kisszék-nél. Itt is a kemence teteje szolgál a főző edények, fazekak, háromlábú lábasok, vasláb, serpenyő, stb. tárolására. A vizespad a külső részen a bejárati ajtó mellett van, rajta a sajtár, mellette nádog vizespohár.

A kaminos konyhák füst- és huzatmentesek, beépített kemence, tüzhely, katlan együttesel. Berendezésükhöz már kászli is tartozik, ezenkívül asztal, szék. Ezekben már olyan tárgyakat, élelmiszert, terméket is elhelyezhetnek, amiket az előbbieket esetében csak kamrában tarthattak. És a tél kivételével tartós tartózkodásra, étkezés-re is alkalmasakká váltak.

A 2-es vázlatrajz szerint a konyhákban a következőket találjuk: a katlan mellett sok helyen ajtóval ellátott falkászli van. Ebben lábbeli tisztító felszerelés /sárkefe, bekenőkefe, fényesítőkefe, viksz, boks, bórzsír/, kóc, faggyu, rongy, mosószappan, üvegben petróleum, terpentin, firnisz, megavasodott tökmagolaj, üres orvosságos üvegek és a szenteltvizes üveg.

A konyha-kászli ajtós fiókos szekrény. Alakja különféle, a régi sifonértől, kászlitól a mai konyhák konyhaszekrényeiig. A tüzhely előtt helyezik el. Általában a felső polcán tálak, tányérok, bögrék, cserép-edények vannak, alatta fazekak, lábasok, tésztáreszelő, alul lisztesfazék, kis sósteknő, zsiros pohár, rántóláb, vakarókés, paprikás-csupor, tökmagolajos üveg, hagymás és tojásos kisvéka. A fiókokban főzőkanalak, nagykés, kaszakó, pogácsaszaggató, törölő- és szakasztóruhák. A kászli alatt, vagy a katlan előtt vágott fa. A hátsó szoba ajtó mellett vizespad, rajta a fa-sajtár, később

vödör /ezt is vízessajtárnak mondták/ fél-literes bádognohárral. Előtte kis széken a mosdómelence /teknő/. Felette lógott a gyuródeszka. Mellette volt a konyhasztal, amelyet a szegényebb családoknál disznóbontószék helyettesített. Ennek lábához támaszkodott a kerek mosogatóteknő. Végébe vert szegről lógott le a turós-zacsó, savója a csávásba csöpögött. Két faragott, vagy szeggel összetákoltszék tartozott a konyhába, de ezek sohasem voltak az asztal mellett, inkább a szembeni falnál. Ezen a falon a még meglévő tálak, vagy "telázi", az ünnepi tányéroknak, poharaknak, bögréknak, tálak, üvegeknek. Tepsik, nagyfazekak, kuglisítók a kemence tetején vannak, a falba vert szögeken szita, uborkagyalu, vágódeszka, kenőtoll, sitnivalós-zacsó. A katlan felett a falon szegekre madzag van kifeszítve, rajta fődök, merőkanalak, surolt katlandeszkek fedik az "üstlikat", itt van még a helye kovásztevő fának, keresztfának, nagy keverő fakanalaknak és a sodrófának. A katlan deszkáin áll a savanyítósfazék. A használatos evőeszközök, a mindig rozsdásodó kanalak, villák, kések helye "az eccájg-tartó"-ban van a katlan melletti falon. /Télen a szobában a "sporhent" fölött./

A lakókonyhák kialakulásáig, a kemencék kidobásáig és az újfajta konyhabutor megjelenéséig /40-es évek/ ez a berendezés a századforduló óta szinte mindenütt azonos. A fejlődés csak az edények változásában, fődőtartó, csöveskanna, lavor, megjelenésével látható helyenként.

A világitást falra akasztott 5-ös petróleumlámpa szolgáltatta.

A kamrák tárgyai:

A ház alatti különbejáratu, esetleg pitvar bejáratu kamrák 2 x 4, 2.5 x 4 m. alapterületűek voltak. A századforduló után 3 x 4 m-eseket is építettek. Általában idekerült a padlásfeljáró "grádicsony" is. A család növekedésével /mindenkit nem küldhettek az istállóba/ terjeszkedési lehetőség hiányában alvó, majd lakhely céljából a kamrát több helyen igénybe kellett venni úgy, hogy az udvarban külön építettek "komorát". Ezek a külön kamrák 3 x 4, 4 x 4 m.-esek és több helyen ezek lettek a háló és lakhelyek. Cél-szerűségéből a ház alatti kamra lett továbbra is az élesztár. Majd létszámapadás miatt műhelyek, szerszámok, állati eleség előkészítő és tároló helyei, később nyárikonyhák.

A kamrákban van általánosságban a liszt, kenyér, zsír, ecet, bor, savanyukáposzta, savanyupaprika, maradékétel és az állati eleség, korpa, gabona, kázidaráló; ezenkívül sütőlapát, kéziszerszámok, teknők, kosarak, vékák, köpüllő, nagymozsár, párlósajtár.

Tipikusnak elfogadható mindenek kamra a IX.sz.mell.vázlatrajza szerint: /az elrendezés a nyugatsó sor szerint, a keletésó soron ennek tükörképe, mert a padlásfeljáró majdnem mindig a tűzfal mellett van/.

Az ajtón belépve, balra a sarokban a padlásfeljáró előtt ásó, kapa, irtókapa, fejsze, karózóvas, lapát. Nagyszegre akasztva a hosszufűrész, hosszilánc, rudalzókötél. A grádicsony alatt korpásferslag. A falon szűrűrosta, előtte az ecetescsőbőr, meg a prés, kézidaráló. A hátsó fal mellett csántérokra fenékre, állított nyitott nagy hordóban buza, mellette lisztesláda, a sarokban gabonásferslag. A hordóhoz támasztva két hosszú teknő és egy kerek nagyobb teknő. A három rekeszes lisztesládán /liszteshombár/ kerek lisztes teknő, rajta a szita. Mellette van a ferslaghoz borított tiszta sütőteknő és a deszkadarabokra állított párolósajtár, benne a szakasztóvékák. Felettük a gerendákhoz léccel felerősített deszkán a nagy maghordó véka, mosószappan darabok, permetező, dobozban kocsi-kenőcs, lugkó. A jobbkézfelőli fal mellett, szintén csántérokon - belülről kifelé - egy 2 akós, meg egy 1 akós boroshordó, a káposztás meg a paprikáshordó letakarva. A kisebb paprikáshordó abroszterítője a zsirosvéndőt is rejti. Felettük léctartókon a sütőlapát mellett a kenyértartó deszkán kerek lapos rozkenyerek. A falon két-két hosszú faszöggel tartott kisebb- és nagyobb kobakhébér, tölcsér és magasabbra vert szegen a kétpintes, szullikas csutora. A kis ablak az ajtó mellett jobbról, mélyedése szegekkel tarkított, a szegeken metszőolló, szegfűrő, tükefűrész, tokmány. Az ablak falpárkányán kalapács, fogó, véső, üvegvas, szeg. A sarokra falipolcot szoritottak, ezen van a patkó, patkószeg, szegeskatula, ekekulcs, laposvas, reszelők, kiálló hosszú szegjén lóg a kézfűrész, másikon a szijókés.

A bab, dió, kukorica, gabona legnagyobb része, alma, hagyma, aszaltgyümölcs, tökmag a padlásra került, csak félre a fagy elől hozták le az almát és a hagymát. Az almát hálókban a gerendák szegjeire akasztották. A hagymát füzérekben a grádicsony oldalába vert szegekre. A padlásra volt a füstölt hus is.

simonéknál /1.vázrajz/ 1900-ban két külön kamra épült az udvarban, mert két testvér részére kellett. Aztán a Ferenc meghalt magtalanul, a 6 gyerekes Józsefé lett minden. A két kamrát sokáig úgy használták, hogy az egyikben csak liszt, zsir, kenyér, bor, savanyító hordók, ecetes csőbőr, vendőbe legyurt keserűturó, tejföl, tojás és a kenyérsütés és disznóölés tárgyai teknők, nagyszék. A másik kamrában szelelőrosta és mindenféle szerszám mellett a tyukok, disznók elesége, répagyalu, kézidaráló, stb.

A konyha az asszonyé, a komora az emberé volt mindig. A konyhában általában csak női munka folyt: - a sütés főzésen kívül - párlás, mosás, dagasztás, kenyérsütés, baromfipucolás, mákgubázás, káposztaszelés. A krumpli-pucolás, tésztagyúrás, foltozás munkái télen a szobába szorultak be. A férfiak csak disznót bontottak télen és a vessző-válogatás, kosárfonás munkáját végezték a konyha közepén.

A kamrába nők csak lisztért, kenyérért, ecetért, zsirért mentek és a kása darálás volt itt a dolguk. A férfiak viszont itt préseltek hulló almát ecetnek, előlegként szüretelt szőlőt, itt furtakfaragtak szűk helyen, még a szíjőszéket is bevitték időnként. A férfiak dolga volt a lisztesláda tele őrlése. Nemcsak a bor kezelése, fejtése, hébérezése, is férfidolog. A kamra házbeliek előtt nem volt zárva.

A gyerekek az asszonyoknak fát behordani, dagasztásnál vizet önteni segítettek. A férfiak segítsége csak annyi volt, hogyha jó ing volt rajtuk, vizet hordtak be és ősszel eltiporták a káposztát.

Az étkezés helye mindig ott volt ahol főztek: nyáron a konyhában, télen a szobában. Szabadtüzhelyes konyhánál és ünnepi alkalmakkor mindig a szobában. Ahol nem volt konyhaasztal, a felnőtt férfiak a nagyszékről, a nők és gyermekek kisszékre, küszöbre ülve ettek "nyáron nem kerestek ceremóniát" az asszonyok nem igen értek rá leülni csak állva "kézbü, gyorsan bémerték" az ételt. A tálalás, kiosztás annak a dolga volt, aki főzött. A gazdaasszonyé volt a gond, hogy a zsir, liszt, stb. elég legyen, be kellett osztani. Levesből volt, ha kellett egy kanállal több a koldusok, kéregetők részére, azt nem vette észre a család.

Télen a szobában az asztalról együtt étkeztek. Aki nem fért oda kézből evett, de ülve. Az asszony a tüzhelyről, gyerekek kis ládáról öregek ágyszélén.

Mezón a szentgyörgyiek soha nem főztek, egyedül a szőlőhegy az, ahol szüretkor, vagy nagyobb munkák idején készítettek valamit. Azt is inkább a pincében. Nem is igen volt bográcsuk. Lekvárt ezzel szemben, amikor jó szilva termés volt nem a konyhában főzték, mint máskor, hanem a kertben /a gyümölcsösben/ ástak katlant és naphosszat ott kevergették nagy kanalukkal, derékig gödörben állva az üst fortygó, laasan sűrűsödő tartalmát. Ez általános volt. Fárasztó unott vigyázásban, kozmától félve inkább a gödörbe kuporgott minden asszony, minthogy a katlanból kifröcsögő, fekete "piktorulás" után meszeljen.

Nyáron az udvarban üstökben "főztek" ki néhány kakodalmat, más alkalommal nem mentek ki főzni a konyhából.

Az élelmiszerek tárolási helye különböző. Gyümölcs, /aszalt is/ bab, dió, mák, hagyma, tökmag, füstölthús, füstölthall mindig a padláson volt. Krumpli, répa, "zöldcség" /sárgarépa, és petrezselyem/, és nyáron melegben többnyire a tej, tejföl, hús is a "veremben" /pincében/. Lekvár, tojás konyhában vagy elsőszobában. Az elsőszobába vitték télen, ha igen hideg volt az almát, nyáron, ha nagyon meleg volt a zsírosvándót is. Hagymát a kamrába a fagyok beálltával hozták le, igen hidegben ez is a konyhába került a kászli, vagy te-lázli alá. "A tehénhaszon hele nyáron az elsőszobában a hús fődön a kálha sarokba vót, oda nem járt be a macska, télen meg a sok göncötű ugysis megürít a kisláda, abba raktuk bele a szobába. A savanyító fazék - nagy, tottyos cserépfazék - az meg mindig a katlan-deszkán volt. Abba savanyótottunk buborkát, répát, kábozttát. Nem eltennyi valót, csak használatra."

A káposzta említésekor jut eszembe a káposztáskő. Itt nálunk a határban, sőt közelben sincs kő /a Balaton-part omló homokköveit nem számítva/, mégis minden háznál van néhány 10-15 kilós bazaltkő a káposztás és paprikás hordók nyomatékának. Honnan hozták ezeket? Egyetlen öreg sem tudott erre választ adni. Mindössze annyit tudtam meg, hogy a holládiakat csufolták sümegi bucsufiával.- Állítólag a holládi legények sümegről káposztáskövet vittek haza a tarisznájukban bucsufiának.- Minden valószínűség szerint a múlt században, a marcali országot /postaut/ építésekor tettek szert a bazaltkövekre. Ugy szerezhették, mint mi a cukorrépat a második világháború utáni inséges időkben: a halomból mindenki csak egyet-kettőt vitt el, de másnapra már annyi hiányzott, hogy tolvajok után kutattak.

Cserépedények és a táplálkozással kapcsolatos egyes tárgyak ismer-tetése.

A cserépedények közül a főzőfazekak, lábasok a századfordulón kimentek a divatból. Ok: a rakott-, takaréktűzhelyen való főzésre nem alkalmasak. Egy darabig a gelencserek hordták még a szélesfene-kű, "tottyos" fazekakat, de az öntöttvas, majd a zománcpedények eze- ket hamar és teljesen kiszorították. A nem főzésre szolgáló cserép- edények azonban a negyvenes évekig kedveltek, használatosak voltak. A tejesköcsögökön kívül a kisebb-nagyobb "fazokak" és "poharak" kel- lettek. Ezekben szállítottak ételt a mezőre, ezekben tartották a tejfölt, ételmaradékot, a mezőn ezekből ettek is, amikor nem voltak annyian, hogy tálba kellett volna önteni.

A főzőfazekak emlékei után kutatva, csak néhányat sikerült fel-

lelnem. Már ezeket is odaigérték városban lakó gyerekeiknek. A 25-30 éve még általánosan használt cserépedényekből egy tucatnyi a legtöbb, amit egy padláson találtam. Ezeket fényképfelvételen bemutatom. /19. ábra/.

A visszaemlékezések igen gyengülők a főző cserépfazekak használatára.

Cserépfazékban szabad tűzhelyen általában csak körülrakva tűzelve főztek. Vaslábat lábas alá használtak. Lábasban pörköltet, torma és paradicsom mártást és kását készítettek. Öntöttvas lábasban sütötték a káposztát. A háromlábú, nyeles serpenyőben rántást készítettek, ételt melegítettek, tojást sütöttek. Azt tartották, hogy jobb ízű a cseréplábasban sült-főzött étel, mint az öntöttvas lábasban készített.

Lakodalomkor a nagy 20-30 literes fazekat, amikor levették a tűzhelyről, "kőbe"-be /csőbörbe, dézsába/ állították, mert csak így lehetett szállítani, odébb vinni.

A cserépfazekakat általános vélemény szerint a kemence tetején tartották, fűdő nélkül, felállítva. Csak a szebbeket /tartalékokat/ rakták fel a pitvar gerenda-polcára, de több helyen belül is volt gerenda-polc és fazék is volt rajta.

Háromlábú cserép és öntöttvas lábast én még nem láttam, de ma már ilyen nem sikerült találnom.

Cserép szűrőedény viszont van, de az első világháború után nem használták. /20. és 21. ábra./

Ahogy a cseréplábast, úgy részesítették előnyben a cseréptepsit is a vastepsivel szemben. A kerek "cseréptepsiben" sütötték a "prószát", rétest a kályhában. Szétpiszkálták a paraszt és rátették. Bádogtepsziben sütötték a "csurkát" meg a húst.

Tűzhelyen öntöttvas lábasban sült zsírban a fánk. A "zsírban-sült-perec" és a forgácsfánk volt általános, ehhez csak egy hegyes villa kellett. Néhány háznál sütöttek "gomba-fánkot". Gombafánk sütővel találkoztam. Ez kb. 30-40 cm. hosszú drótnyélen, csöves, alulról felfelé visszahajtott és csipkézett szélesedő, téasztába bemártva használatos, vaslemezről készült kis pogácsaszaggató nagyságu sült. /8. ábra/.

Kalács és kuglóf csak kemencében sült. Kalácsot- különösen lakodalmakkor- kalácsütő nélkül is sütöttek. A kalácsütőnek később semmi jelentősége nem lett, inkább a "héküjön, sült kalácsot, perecet" szerették; így a cserépsütő el is tűnt. Nem így a "kuglisütő". Különböző, csipkézett szélű változatban ma is a legtöbb háznál megtalálható. A kuglisütők, bár alakjukra nézve díszesek, sohasem ke-

rültek előkelőbb helyre a kemence tetejénél, a tepszik társaságában maradtak. /22. ábra./

Étel tárolására cserépedény a következőkben használatos: Tejnek mindig "tejesfazék". Tejfölnek cserép-pohár. Zsíros-pohár is cserép a legtöbb háznál, cserépfedővel. Lekvárt /szilvalekvárt/ pedig csak cserépfazekakban tároltak. Egyéb híján tejesfazék is megtette. Lekvárfőzés után a lekváros mázatlan fazekakat kenyérsütéskor berakták a kemencébe, hogy a lekvár teteje keményre kérgesedjen, úgy kötötték le hóllyaggal, papírral. A megszáradt léreg védte, nehogy "megcsicseregjen". A lekvár évekig elállt. 3-4 havonként, - vagy penészedés esetén a felső réteg eltávolítása után - újból kemencében forrosították fel, szárították, mindig sűrűbb lett. Erre a célra csak cserépedény volt megfelelő.

A savanyító fazék is cserép. "Tottyos", szélesfenekű fazekakat állítottak be szívesen erre a célra, mert az nem borult fel olyan könnyen, mint a mázatlan nagy fazekak.

Ételt mázas fazekakban, poharakban fejkosárba helyezve vittek az asszonyok. /Nálunk csak fazék és pohár szó használatos. Nem ismertek szilkét, bögrét, csuprot. A tejesfazéknál nagyobbak fazekak, kisebbek poharak. Zománcedénynél a kétfülű az fazék, az egyfülű pohár./ Mezőre délben meleg, főttételt kellett vinni. A fejkosárba cserépfazékba, vagy poharakba tették a levest, mellé ugyancsak cseréppohárba a pörkölt vagy mártás, még a savanyu uborka is, az edények tetejére fődő vagy kistányér kerül. Tészta, gyümölcs inkább a poharak közé. Oldalt tányér vagy tál. Így takarták le a kosárruhával. Tekercset konyhakötényből tekertek gyakorlottan. Ritkább a kész tekeres. /17. ábra/ A fejkosárba nem került kenyér, vizes vagy boros üveg. Ezeket előre, külön szatyorban vagy szakasztóruhába kötve viszik ki.

A kisebb fajansz edények, tányérok és poharak ünnepi alkalmakkor, inkább dísznek szolgálnak.

A paszitos kosárban a legszebb 2 literes fődős cseréppohárba leves, kisebb szép "küpohárba" mártás, cifra literes cseréptálba hus ment. A leveses pohárba a réteses tál, a husra fordított fődő, rá fél kugli, vagy kistányérban sütemény /linzer, fánk/. Legszebbnek a színes virágmintás edényt tartják. Paszitoskosárra a legszebb széleshimű kosárruhát teszik. Bort az ember viszi, vagy gyerekkel küldik a legjobbkiból. - A paszit a kórházban születés óta /kb. 1956/.. egészen megszűnt. A hazatérő anyának virággal, csokoládéval kedveskednek.

Keresztelőre sem visznek egyebet, esetleg tortát és egy díszesen palackozott üveg bort vagy pezsgót.

Lakodalmkor a vőfélyek, násznagyok föl pántlikázott üveggel ültek fel a kocsira. A pántlika alá "lakodalmos perecet" huztak az üveg nyakára. Templomból jövet már leszakadt a szalag a kínálgatásokkor, a perecet is elhajították a nézősereg közé.

A tejesfazék, fejőke karókra borítva szellőzött. A több tehenet tartó házaknál ágasfa volt. Gyakoribb a "láb", ritkább a keresztgerendás ágas. /15. ábra./

Fejőke a századforduló után csak fehér bádóg vagy zománcozott. Azelőtt 4-5 literes fafejőkét is használtak. Ezek lefelé szélesedő, oldalán fa füllel ellátott, fent, középen a fül alatt és lent abszorbosított edények voltak. A többtehenes istállókban csöbörbe öntötték a kifejt tejet. A fafejőkét tisztábbnak, jobbnak tartották a horpadó fejőkénél; csak a kisebb nyílásuk volt a hátrányuk. A fafejőkék előnye az is, hogy köpülőnek használhatók, köpülő, fafedő is volt hozzájuk.

A cserépfedős, tejesfazéokra, kannára is illeszthető köpülők lettek általánosabbak, egyben törékenyebbek is. /13. és 21. ábra./

Korsó nak hívta és hívja a szentgyörgyi parasztember a kancsót is. A csőrös cserép és zománcozott kancsót egyaránt használják viznek és bornak. A vizes kancsóból isznak, de a borosból csak töltenek: háznál üvegbe, hegyen pohárba. /14. ábra/ Asztal mellett poharazgatnak, egyébként általános, hogy üvegből közösen isznak. "A boroskorsót" csap alatt tartják, ha hébéreznek, nincs rá szükség. A boroskancsó a kamrában használaton kívül valamelyik polcon van, a hegyen az asztalra borítva. A vizeskancsót nyáron a konyhában a vizesvödör, sajtár mellett a vizespadon, télen legtöbb helyen a szobaablakban tartják.

Volt a faluban néhány /nálunk is kettő/ ecet tárolására használt csavaros tetejű kőkorsó is. Ürtartalmuk 15 és 25 liter volt. /A miénket a Csillagvárnak ajándékoztuk, ott még megvan./

Vizeskorsót főleg csak aratáskor használtak, csörgőkorsónak, csöcsőkorsónak és bugyogókorsónak hívják. Kora reggel kézben vitték benne vizet. Nem volt meghatározva, hogy ki vitte. A vízfordás egyébként a serdülő és gyerekek feladata volt, hasonlóképpen a reggeli és az uzsonna szállítása is, sásból, gyékényből, vagy csunából font szatyorban, eekkerben. Bort literes vagy pintes üvegben és a szakasztóruhába takart kenyeret reggel a férfiak szállították ki szatyrukban. Tarisznyát mezőre nem vitték. A literes vizes üveget, amellyel többször víziert szalajtottak egy gyereket, vizes ruhába

tekerték, hogy ne melegedjen meg hamar.

A tarisznya gyalog csak hegyre-járó volt és fűkaszaláskor került a nyakba, de ha kocsival mentek a mezőre, nem maradt el a lócsról.

A csörgőkorsók 3-5 literesek, feketék, barnák, mázas zöldek. Bort sohasem tettek beléjük. A fülükön levő "csöcs"-ből csak a gyerekek ittak játszva, szopva; a mohó, szomjas felnőttek mindig a fület fölfelé tartva szájukat vették szájra. Ezekben a korsókban később olajat, petrólaumot tartottak, vagy feltették a padlásra, mert a demijonokkal nem vették fel a versenyt. /23. ábra./

Kis félliteres és literes fekete korsókban Segesdről és Vasvárról a "szent kut" vizéből hozták a bucsusok. Ezeket ott árulták, meg sem őrizték, a gyermekek játékszerei lettek.

Korsók csak nyáron voltak használatban, télre a padlásra kerültek. Helyük nem volt meghatározva, nemigen kerültek a borosüveg mellé a pad alá, a konyha valamelyik sarkában álltak és ha már nem kellettek őszig a komorába tették ki őket.

A századfordulón a csutora általános volt az üvegek mellett. A kulacs szót csak a katonaságnál tanulták meg, nem is értettek alatta mást, csak katonakulacsot. A csutorák fából készültek, díszes faragásuak, 1, 5-3 literesek voltak. /Egypintesek, két-pintesek./

Bort hegyről akós, félakós, vagy fertálos hordóban hozták kocsin; gyalog hátán lapos fertálos csobolyóban, de ezt a "jóég tudja miért - "palack"-nak hívták. /24. ábra./

Pálinkát nagyobb mennyiségben hordóban, kisebb mennyiségben üvegekben tartották. /Ma is./ A szobai vakablakban igen nagy becse volt a pálinkás üvegnek. Ebből kortyolgattak reggeli előtt. A férfiaké volt, alakja igen sokféle, bityekestől a simáig. A legszebb fehér üveget választották ki erre a célra.

Minden ételt egy tányérból ettek és a legtöbb helyen mindenkinek meg volt a maga tányérja. Közös tálból - ez csak cseréptál volt, a felfordított fejkegár fenekére állítva - csak aratáskor és szüretkor ettek. Az egyszínű barna, zöld, vörös cseréptányérokat a század elején keverték, majd felváltották az ománcozott bádogtányérrakkal. A 20-as évekre vált gyakorlattá hétköznapi is a fehér fajansz vagy "porcolán" tányérok használata. A tányér mellé étkezéshez csak kanalat és fanyelű villát tettek. Kiki a maga /bugyli/ bicskájával evett, csak egy konyhakés volt az asztalon. A gyerekek kezébe soha, semmilyen kést nem adtak, még villát sem, azok és az öregek csak "kalánnyal" ettek.

Fatányér és fa evőkanál csak a hegyen volt szükség esetére, inkább csak emlékek. A "kódigos" részére bádogtányér, üvegpohár amelyből más nem evett és nem ivott, a konyha-ablakban szokott kéznél lenni.

Ünnepi ebédnél a vendég elé a legszebb porcelán tányért tettek. "Porcolánnak monták a fejér kistányérokat is." Az ételt tálban a gazdaasszonyrakta az asztal közepére és a vendéggel, családfóvel merítettett először. A levest nagyobb cserép, majd zománcos tálban, utána a más egyebet kisebb tálban, tányérban tálalták. Főző edényt nem tettek asztalra. /Csak manapság./ Egyedül a tepsi az, amelyből asztalról még közösen is ettek, hétköznap halat, hurkát, krumplit és prószát. A cseréptepsiből mindig.

Lekodalomkor mindenki tányérát kapott, a szomszédoktól, rokonoktól, ismerősöktől /boltosoktól, kocemárostól/ szedték össze. Pohara már nem mindenkinek volt. Hat-hat főre tettek egy-egy tálát, melléje egy kalácsot és egy üveg bort. Az első tálát az új pár elé az első vőfény vagy az első násznagy tette le.

Tor alkalmával valamikor a halottnak is terítették, de a tányérát üresen hagyták. Erre a szokásra a megkérdezettek nem emlékeznek, csak hallották. Ételt viszont tányérban tettek az ablakba a halottak részére néha tor éjjelén is, de Mindenszentek estéjén /halottak napján/ mindig. Ezt az ételt másnap megették.

A továbbiakban az előkészítéstől a fogyasztásig ismertetek néhány érdekesebbnek vagy fontosabbnak tartott tárgyat és annak használatát.

A fa, vas és rézmozsár mellett a paprikatoró mozsár érdemel említést. Paprikát nem törtek abban a mozsárban, amelyet dió, mák, só, cukor törésére használtak. Paprikatoró mozsarat a múlt században "kiszolgált" kerékből, kerékagyból készítettek. A küllők közül kettőt meghagytak, hogy a lábuk közé azt fogva, maguktól kissé távolabb tartva emelgethessék a gömbfejű, nehéz törővasat /karózóvasat/; az erős, csipős por ne közvetlenül az orruk alatt szálljon fel. /3. ábra/

Kását kézidarálón csináltak. Ez minden második, harmadik háznál volt, a szomszédok is használták. Láda szélére szerelt, vagy három lábon álló öntöttvas garata, öntöttvas hajtókerekű darálók voltak ezek. Ilyeneket még találhatunk a kamrákban, de a főleg só őrlésére használt kő kézidarálónak nem akadtam nyomára. Simon Jánoséknál még az első világháború alatt is használták.

Tökmagütő a faluban nem volt, Balatonberényben működött.

A nagyrosta /"szűrőrosta"/ mellett, kisebb rosta és két szita volt minden háznál. A kisebb liku rostát állandóan használták valamire, gabona, kukorica, bab, kendermag tisztítására, eregetésére, tyukok, csirkék leborítására, toll szárítására és összegyűjtésére stb. A drótszitát rozliszt /kenyérliszt/, kukoricaliszt szitálására, a szőrszitát inkább a konyhában tartották, buzaliszthez használták és mivel ez mosható volt, szűrést, paszároozást is végeztek vele.

A kenyérsütés eszközei 15 éve kerültek padlásra, fészerbe. /18. 21. ábra/. A dagasztószéket mosáskor is használták. A dagasztóteknő és a sütőlapát a kamrában, a kovásza /keresztfa/, kovásztevő fa /"kovásztevő kalán"-nak is mondták/, vakarókés, sütőnyalós "acskő", kenőtoll helye a katlanon a konyhában, vagy a katlan mellett szegen volt.

A szalmából font szakasztóvékákat a Kamrában etetésnél, "kobzott" kukorica és egyéb szárastakarmány, élelmiszer ideiglenes tárolására is használták.

A "szenvonyó", penet, szenyestlapát kint az udvaron, a ház végénél fának támaszkodva vagy fészernél volt a dagasztószékekkel.

A kerek gyuróteknő /kalácsdagasztó/ és a "vájling" fülénél fogva, kendermadzagon a falkásli mellett lógott.

A kerek síma és csipkés szaggatók a konyhakészli fiókjában voltak. Sodrófa a kásli tetején.

Különböző formájú metélt-szelő deszkákat használtak. Ezek ma is meglevő, néhány általános formájú darabját a 4. ábra mutatja.

A rendeltetését vesztett kenyértartó pole néhány kamrában még megvan, de felfüggesztett kenyértartót /11. ábra/ és köcsögtartó ágasfát már nemigen lehet találni. /15. ábra/

Az ecetkészítéshez összegyűjtött éretlen, lehullt almát S-alaku éles, nyeles vágókkal törték meg, vágták apróra csöbörben, a paprikás hordóban "rokkantották", úgy préselték ki a kamrában.

Ecetet fűdeles "ecetes csöbör"-ben érleltek. /7. ábra/ Az "ecetágy" /az esetben képződő nyulós, vastag, foszlángos hártya/ nélkül, tisztán kihébérezett ecetet cserépkorsóban, "kükorsó"-ban már zártan tárolták. Nagy, szalmával bélelt, magás fűzkosárban ecetes üveg is előfordult néhány háznál.

Az aszalás általános volt. A felszelt almát és körtét nap-
sütésben szűrűrostán, deszkán szikkasztották, úgy vetették be
kenyérsítés után a kemencébe. Kisebb almát, körtét és szilvát
félbevágás nélkül, egészben aszalták. Szellős zacskóban kötötték
fel szalufára a padláson.

A zsírosvándók, köpülők, fejőkék emlékekben élnek. A huszas
években még láttam 5 literes favéndőt, turót szoktak legyurni be-
le, de már eltűnt, szétesett mind.

A borral kapcsolatos faedények azonban - a csutorák kivéte-
lével - megvannak.

A teknők is sokáig használatban maradtak. A dagasztóteknő-
kön kívül a hosszú, nagy sózó és mosó teknők, a kerek mosó- és
mosogatóteknők, a kis lisztes és sós teknők.

Eszköztartók a szabadtüzhelyek "kalántartó"-i, cevő és főző-
kanalak számára, a hegyen többfelé található, a kamrákban szer-
szántartókká alakultak át ár, véső, furó, csavarhuzó, fogó, stb.
részére. /5. ábra/

A szobák, konyhák "eccájg-tartó"-ira még jól emlékszem. Ezek
10-12 x 25-27 cm. nagyságu deszkalapra szegezett kis lécecskékből
összeállított vázon, sás vagy csoma fonással ügyesen befont, tar-
tótámlás, fedél nélküli dobozok voltak. /5. ábra./ Hasonlókat fes-
tett szíjácsból készítve, vásárokon is árultak.

Kerek, fedeles kis fa sótartó több helyen van a hegyen, de
gyári készítésük miatt számomra érdektelenek, az ökörszarvból
helyben készítették érdekesebbek, bár dísz nélküliek. Itt talán
az figyelmenre méltó, hogy ezekben összekevert paprikás-sót tar-
tottak.

Gyűjtésem, ismertetésem nem teljes, inkább csak jellemző.
Balatonszentgyörgyön kevés tárgyi emlék található. Ennek az a
magyarázata, hogy Keszthely és a Balaton szomszédságában a pa-
rasztság több városi szokást, életmódot lesett el más parasz-
községek lakóinál /nem mindig előnyére!/ és a felszabadulás után
az iparosodás jobb kereseti lehetőségeit kihasználva olyan épít-
kezésbe kezdett, hogy tömésfalú ház, régi berendezés ma már nincs.
Az építésnél a régit, a padláról lekerült tárgyakat is megsemmi-
sítette. Így történt, hogy ezzel a gyűjtési /vagy talán mentési?/

munkával egy évtizeddel elkéstem. Oka nem vagyok, mert én csak 1966-ban kerültem vissza 20 évi távollét után szülőfalumba.

Gyűjtésennél segítettek és a saját emlékezésemet kiegészítették és megerősítették:

Simon Jenő és felesége 79 éves,

Simon József és felesége 82 éves,

Horváth István és családja 72 éves tsz. nyugdíjasok,

Simon Istvánné 48 éves htb.,

Mazzag Vince 50 éves id.forg.ea. és a faluból még sokan mások.

Dolgozatomat kérdőíves gyűjtés alapján állítottam össze Balatonszentgyörgyön, 1974. évben.

Simon József
postahivatal vezető
8710 Balatonszentgyörgy, Berzsenyi u.67.