

" KÖNNYŰ ELÉLNI, CSAK KENYÉR LEGYEN "

Fekete kenyér.

Miért aggódol, lelkem jó anyám,
Hogy kenyeretek barna, e miatt?
Hisz meglehet: ha nincs idehaza,
Tán fehérebb kenyérrel él fiad.
De semmi az! csak add elém, anyám,
Bármilyen barna is az a kenyér.
Itthon sokkal jobb ízű énnekem
A fekete, mint máshol a fehér.

/ Petőfi Sándor/

B e v e z e t é s .

Nagyszüleink s a velük egykoru idősebb emberek még gyakran emlegetik a régi, finom házikenyeret. Mi legtöbbször elégedetten fogyasztjuk a bolti kenyeret, sőt megvagyunk nélküle is. Reggelire, tizóráira szivesebben veszünk kiflit, zsemlyét.

Gyűjtésünk során értettük meg, hogy miért jelentett nekik többet a kenyér, mint nekünk, ma élő fiataloknak-. Ők készítették, maguk végezték a sütéssel járó fáradságos munkát, sőt maguk termelték meg a hozzávaló gabonát is.

" A kenyér a mi munkánk eredménye volt." Mindennapi imádságunkban nem húst, kalácsot, hanem kenyeret kértünk." - hallottuk többször is a gyűjtés során,.

Táplálkozásukban is sokkal fontosabb szerepet játszott a kenyér, mint manapság. Most már sok mindennel pótolható. Van, aki napokon át nem eszik kenyeret. Régen ez elképzelhetetlen volt. Aki fizikai munkát végzett, az nem volt meg a " karikós kenyér " nélkül.

Hallottunk még ma is néhány szólást, közmondást, mely mutatja a kenyér jelentőségét.

Adatközlőinktől is érdeklődtünk, tudnak-e ilyeneket, de sajnos ezekre már nem emlékeztek. Kis keresgélés után sikerült azonban rábukkanni 1-2 régi olvasókönyvre, melyeket még ők olvastak, melyek ránevelték őket a kenyér megbecsülésére,

A szólások, tanácsok, olvasmányok szövegét elfelejtették, de tartalmukat ma is érzik.

Ezért sorolunk fel belőlük néhányat.

" Mikor jóízűen fogyasztjuk a rétest, vagy mohón falatozunk a lágy cipóból, jusson eszünkbe a munkás, aki szántott, vetett, aratott.

Ha a földművelő munkás ember nem görnyedt volna szántásban, vetésben, veritéket nem hullatott volna az aratásban, hát hírét se hallanák a rétesnek, izét se éreznők a lágy cipónak.

Jó buzából válik a jó tészta, de az a buza nem olyan fajta növény, mint a paraj, amely vadon nő, aztán nem marad utánae egyéb, mint korhadó dudva; hanem olyan, amelynek szorgalom az ágya, áldást osztó a hervadása."

" Aki a földből tanulja a megélhetés mesterségét, hát az kezébe veszi az eke szarvát, s görnyedt testtel puhítja a vetés ágyát. Nehéz dolog, de tisztességes, becsületes munka. "

" A szántóvető ember rettegett munkája gyümölcséért. Eésért imádkozott, hogy növessze a gabonát, s ne verje el vetését a fagy meg a jég. Mikor már rendbe hullott az érett kalász a kasza alatt,... a kaszás legények s a kalászsokat szedő lányok táncos lépéssel, nótával ünnepelték a jó termést."

/ Falusi iskolások olvasó-és tankönyve II. kötet.
Népiskolák IV.V. és VI. osztálya számára.

Szerkesztette több vidéki tanító.
Budapest, Lampel R.Kk./Wodianer F. és Fiai/ RT.
Könyvkiadóvállalata . 1908./

" A magyar ember minden kenyéradó növényt életnek nevez. Sokféle módon jelzi már beszédjében is, hogy egész élete a kenyérral függ össze.

Magyar kenyéren él. Megkeresi a kenyerét. Kenyér után néz. Becsületos munkával keresi kenyerét. Kenyerespajtása kevés akad, de azzal megosztja az utolsó falatját.

Ha kenyértörésre kerül a dolog, inkább elveszti kenyerét, de becsületből nem enged.

Ha már megette kenyere javát, nyugodtan várja Isten rendelését.

Ezek a szólások mind azt mutatják, hogy kenyér nélkül nincs élet."

/Magyar olvasókönyv a kath. elemi iskolák V-VI. osztálya számára.

Olvasókönyv. Elemi népiskolák V-VI. o. 1930./

Gyűjtésünk során 2 adatközlővel beszélgettünk. Rövid életrajzuktól kiderül, hogy hasonló körülmények között éltek.

A kenyérsütés műveletei, eszközei, kellékei is csaknem megegyeztek.

Néhány apró különbségre azonban felfigyeltünk, ezért választottuk külön visszaemlékezésüket.

A bal oldalon közöljük 1.sz. adatközlőnk:

Koczor Istvánné, a jobb oldalon

2.sz. adatközlőnk:

Kosztica Jánosné elbeszélését.

Gyűjtésünket rajzokkal egészítettük ki.

E rajzok is az adatközlők visszaemlékezései alapján készültek.

Rövid bemutatkozás.

Koczor Istvánné / Rákhel Teréz / született 1923.

február 18-án Csurgón. Apja a lengyárban dolgozott, anyja a ház körüli munkát végezte.

Gazdálkodtak is, maguk termelték meg a gabonát is. Gyermekkorát Csurgón töltötte. A kenyérsütést édesanyjától tanulta meg, akinek már kislánykorában is segített. " Odavittem a sőt, a konyharuhát és a mosogatásnál is segitettem." Önállóan először 14 éves korában sütött kenyeret.

Csurgón ment férjhez, ott élt még szüleivel együtt 1963.ig.

Akkor költöztek Péterhidára, s jelenleg is ott él. Emlékezete szerint 1954-ben sütött otthon utoljára kenyeret, aztán később már péknél süttettek. A kemencét el is bontották.

Kosztica Jánosné / Kőhalmi Aranka / Drávatamásiban született 1917-ben. Apja gépészkovács volt, s 10-12 hold földön gazdálkodott a család. Gyermekkorát szülőfalujában töltötte. " 13 éves voltam, amikor anyám először odaállított a dagasztóteknő mellé." A 7 tagú családnak többször is ő sütötte ezután a kenyeret.

"Nem volt könnyű azt a nagy téasztát legyurnni, ledagasztani." Más megoldás nem volt, mert ebben a kis faluban pék nem solt. Mindenki otthon sütött.

1938-ban ment férjhez, ekkor Barcsra került. Itt már csak a kenyértésztát kellett otthon elkészíteni, s a pékhez vitték sütni.

Igy készült a házikenyér!

A kenyérsütés előkészületei a sütés előtti nap kezdődtek. Behoztuk a kamrából a dagasztótálat, arra ráhelyeztük a dagasztóteknőt. Hosszu teknőben dagasztottunk / kb. 1,5 m/ , mert abban jól lehetett forgatni a tésztát.



A dagasztóteknőt a dagasztólabra helyezték.

Aztán kimértük a lisztet egy karikós teknővel. Annyi karikós teknővel mértünk ki, ahány kenyeret akartunk sütni.

Az adagolás egy kisebb teknővel vagy vájlinggal történt.

Minden héten egyszer sütöttünk 3 kenyeret, ez nekünk elég volt. 1 kenyér 3-4 kifőcs is volt.

Minden személy számára sütöttünk
1 kenyeret, úgy 4-5 kilósakat.

Rozs-és buzalisztból felesen sütöttünk. A rozsliszt azért
volt jó, mert arról nem száradt ki olyan gyorsan, mint a
tisza buzalisztból. Ettem azért tiszta rozskenyeret is,
finom volt az is, de mi felesen szoktuk sütni!

Kenyérlisztből sütöttük, amit külön
tároltunk,. Már órletni úgy vittük a
gabonát, hogy fele- fele legyen a
buza és a rozs. Inségesebb időben pl.
a háboru alatt még egy kis kukorica-
lisztet is tettünk bele.

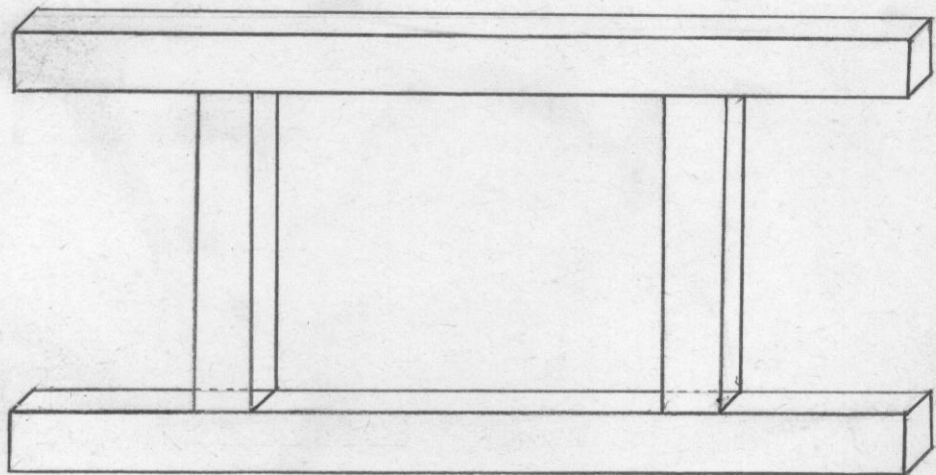
A lisztet szitán átszitáltuk a teknőbe.

Vigyázni kellett, hogy elég meleg
legyen a liszt, azért hoztuk be a
konyhába már előző nap.

Ezután került sor a kovászolásra. Még este megcsináltuk a
kovászt: a teknő egyik végében kis mélyedést csináltunk, és
abba kevertük bele a kovászt.

A kovászt mindig az előző sütéskor
tettük félre. Az élesztőt langyos vízzel
és kevés liszttel összekevertük, és
egy lapos cseréptálba tettük a kályha
közelébe. Hagytuk száradni. Néha meg-
kevertük, liszttel összemorzszáltuk.
Mikor megszáradt, egy acskóba raktuk,
és eltettük a következő sütésig.
Ezt a szárított kovászt előző délután
leáztattuk: langyos vizet öntöttünk rá,
hogy jól ellepje.

Minden kenyérre egy jó félmarékkal számítottunk. Megszűrtük szűrőkanállal, hogy száraz csomó nem kerüljön a tésztába. Az így megáztatott kovászt a kenyérsütő teknő egyik végibe öntöttük. Szoktunk főtt krumplit is átnyomva belekeverni a kovászbba, hogy gyengébb lenyen a tészta. A kovászt megkevertük főzőkanállal, vagy kovászlapickával, aztán kelni hagytuk. Volt egy kis létra alakú keresztfánk, azt ráhelyeztük a dagasztóteknőre, hogy az abrosz-cmivel letakartuk- ne érjen a kovászhoz.



A kovászfa vagy „kovászlapicka”.

/ Ha maradt a kovászból, azt eltettük a következő sütésig, akkor újból megáztatuk , és azzal dagasztottunk. /
A kovászt megkevertük, letakartuk , és reggelig kelni hagytuk-.

Reggel korán keltünk, hogy időben elkészüljünk mindennel .
Hajunkat elkötöttük, a ruha derekába beletűrtünk egy szakajtó-
ruhát.

Aki dagasztotta a kenyeret, az
fehér kötényt tett maga alá, és
fehér kendővel hátra kötötte a haját.
Könyékig feltűrőzködve, tisztára mosott
kézzel mentünk a " kenyérhez".

Vizet melegítettünk a dagasztáshoz.
A só t összekevertük a liszttel.

A só t sose tettük a kovászba, mert
akkor nem kel meg a tészta.

A langyos vizből öntöttünk a lisztre. Összekevertük az egészet
a kovással és ledagasztottuk a kenyeret.

Nem volt könnyű, azt a nagy tésztát
gyurni, dagasztani. A dagasztást én
a bokszoláshoz tudom hasonlítani: ököl-
be szoritott kezünkkel jó erősen körbe-
körbe ütöttük, nyomkodtuk a tésztát.
Ezt addig kellett csinálni, míg szép
sima lett a tészta.

Arra vigyázni kellett, hogy se kemény, se lágy ne legyen a tészta,
mert akkor elfut a kemencében, ha túl kemény, akkor a kenyér is
kemény lesz.

Ezt a titkot bizony elmondani nem lehet, csak megtanulni.

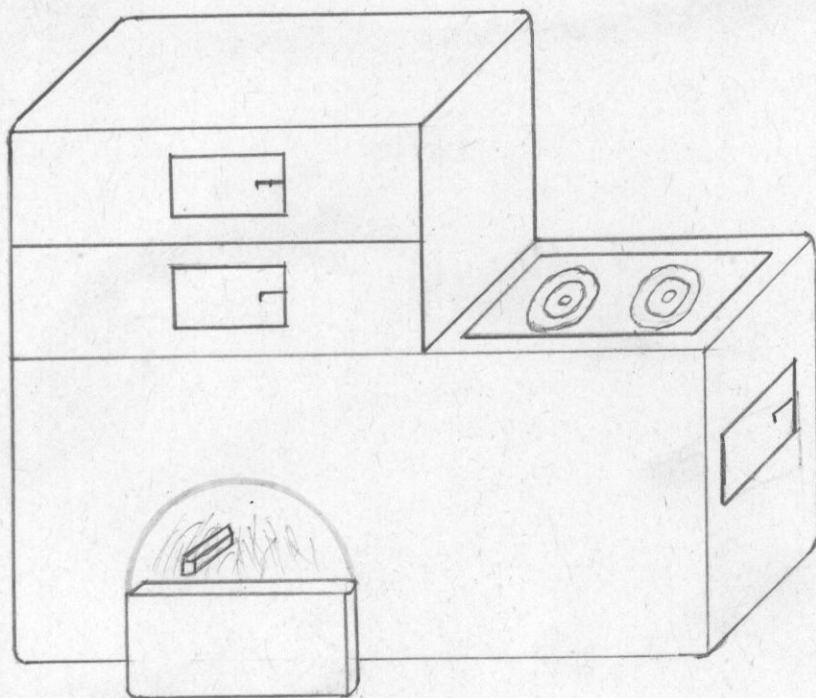
A dagasztás után ismét letakartuk abrosszal - mi háziszóttest
használtunk- és kelni hagytuk. Másfél, 2 óra kellett, míg megkelt.

Még kelt a tészta, addig befütöttük a kemencét. A kemence a konyhában volt, téglából készült és lapos tetejű volt. Mifelénk bubos kemencét nem láttam. / Mi fával fütöttünk, de hallottam, volt, aki csak csutaszárral meg gallyakkal tüzelt./ A favágás a férfiak dolga volt. Már előző nap be is hordták a kemence elé.

A favágás általában férfimunka volt, de az én anyám örült, ha hasogathatott. Kedvére válogatott a jó kemény akác- és tölgyfa hasábok között. A sütéshez száraz és paraszatfa volt a legjobb.

A kemence a konyhában volt, egybeépítve a tűzhellyel. Belül persze el volt választva. A kemence feletti 2 ajtó a tűzhely sütője / = ren/.

Volt olyan ház is a faluban, melynek a kemencéjét az udvarra építették, és fölé egy kis tetőfélét készítettek.



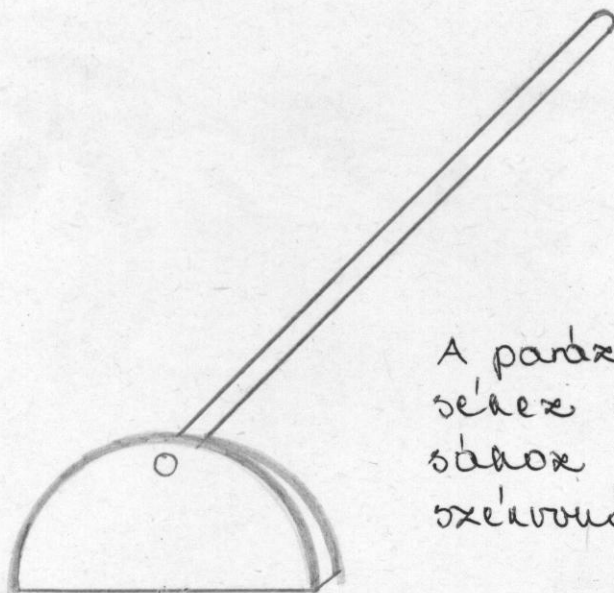
A tűzhellyel egybeépített kemence.

Amig melegedett a kemence, addig kiszakitottuk a kenyeret. Közben a szakajtóruhát / most kenyérruhának mondják / beleraktuk a szakajtóba, megliszteztük és a kiszakitott kenyeret a szakajtóba tettük. Ujból letakartuk, hagytuk kelni.

Amikor megkelt a tészta, akkor kiszagattuk: a teknyőben késsel annyi darabra vágtuk, ahány kenyeret akartunk sütni. Darabonként gyuródeszkára helyeztük, és azon újra átgyurtuk. Gömbölyű alakúra formáltuk,.

A szakajtóba helyezés után a szakajtóruha sarkait ráhajtottuk, s kelni hagytuk.

Amikor teljesen szénné égett a fa, akkor szénvonyóval az egész kemencében elterítettük a paraszt, hogy a kemence jobban át-tüzesedjen. Kb. 10 percig hagytuk szétterítve a paraszt, majd kihúztuk a kemence ajtajáig. A kemence ajtaját vagy levehetőkre csinálták, vagy úgy, hogy teljesen ki lehessen nyitni. Így könnyebb volt betenni, kivenni a kenyereket.



A parasz elteríté-
séhez és kihúzá-
sához használt
szénvonyó.

A pemét és a víz már oda volt készítve.

Addig nem raktuk be a kenyereket a kemencébe, míg azt nem mostuk ki. A pemetet belemártottuk a vízbe, és azzal kipemeteltük.

A kemencéből vonyigával / szénvonyó/ kihuztuk a paraszt, majd kipemeteltük a kemenvét. Ha nagyon tüzesnek láttuk, ha pirosodott a téglá, akkor a vizes peméttel fölcsaptunk a kemence mennyezetére is.



A kemence tisztítása a pemét segítségével történt.

A sütőlapát végét ráhelyeztük a kemencén lévő kiugrásra.

A lapátot megliszteztük, és ráöntöttük a szakajtóból a kenyeret.

Az ujjunkkal 4 helyen behuztunk a kenyér oldalába. Az odakészített langyos vízzel megmosdattuk a kenyeret. Mosdatni azért szoktuk, hogy sima legyen a " héja", " haja".

Igy egymás után szépen beraktuk a kenyeret a kemencébe. Köztük helyet hagytunk, vigyáztunk, hogy ne érjenek össze, akkor se, ha nő a kenyér.



A sütlőlapát, melyre ráörözték a kenyértésztát.

A kemence ajtóig kihuzott parazsat kb. fél óráig még ott hagytuk, s csak akkor huztuk ki a kemence elé, amikor kezdett pirulni a kenyér.

Sütés közben meg is forgattuk a kenyereket, hogy szépen süljenek. Másfél, 2 óra kellett, míg átsült, mert nagyok voltak.

A kenyértésztából a kenyérsütéssel egyidőben sütöttünk lángost, amit régen langalinnak mondtunk, és cipót is.

Amikor mi a nővéremmel kisebbek voltunk, anyám mindegyikünknek sült 1-1 cipót. Olyan volt, mint a kenyér, csak kisebb. Nagyon szerettük, mert jó ropogásra sült. A kenyérrel egyidőben rakta be anyám a kemence elejére, de előbb kiszedte. Még melegebből el is kezdtük enni.

A langalit elnyújtották akkorára, mint a sütőlapát, kocka alakra bevagdosták és úgy tették be sülni. Nagyobb családok többet is sütöttek; mi csak egyet. Hamar megsült. Ahol be volt vadosva, ott anyám eltördelte, beletettük egy karikós tepsibe, befokhagymáztuk, tejföllel meglocsoltuk, s jó megzsíroztuk.

Olyan finom volt, hogy olyat ma nem is lehet enni.

A kenyértésztából lángost is csináltunk, az volt a gyerekek öröme. Két ujhyira kinyújtottuk a tésztát, késheggyel helyenként bevagdostuk, hogy ne hólyagosodjon fel. Ezt az ajtóhoz közel tettük, mert hamarabb sült. Frissen fogyasztottuk. Eltördeltük, beleraktuk egy edénybe, zsirral, tejföllel megöntöztük, s kicsit még visszattettük a kemencébe, hogy összerotyogjon. A kenyérsütés napján szokott anyám kifőtt tésztát is gyurni. Vékonyra kisodorta, s amikor a kenyér már félig megsült, rátette a tetejére.

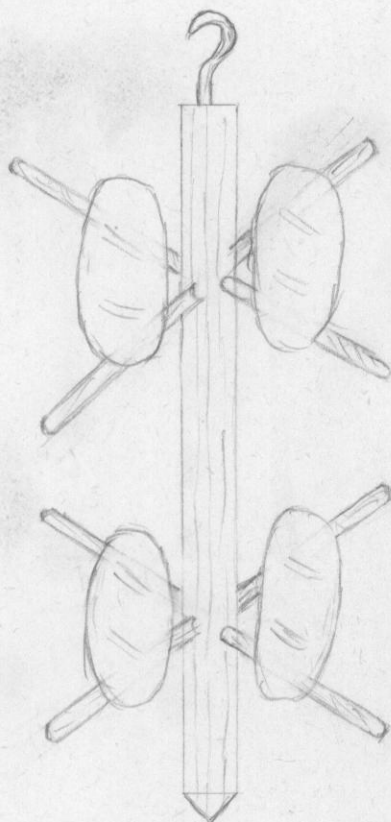
Csak éppen száradnia kellett.

Ez volt a ~~maska~~ maska. Még munka közben eltördeltük, s csak úgy üresen elropogtattuk.

A szépen megsült kenyereket egyenként kihuzzuk a szénvonyóval, a kemence ajtajáig, alátoltuk a lapátot, s azzal kiemeltük. Először csak a kemencére raktuk fel őket; a tetejére.

A kiszedett kenyereket az asztalra tettük, a tetejét megint megmostuk, ruhával letakartuk, hogy visszagyengüljön. Akadt munka még ezután is. Jó alaposan kiszurooltuk a teknyőt, oldalára állítottuk, s hagytuk száradni a konyhában. Amikor egész száraz volt már, akkor kivittük a kamrába. A kamrában a dagasztólábon / dagasztószéken / volt a helye. Ebbe tettük és itt tartottuk a kiszült kenyereket.

A kamrába vittük a kiszült kenyereket, ahol volt egy kenyértartónk. A tartót a gerendára akasztottuk fel.



A kenyértartó.

Lehetett gyönyörködni azokban a kenyerekben! Volt még 30 cm magas is, De nemcsak szebb volt, mint a mostani bolti kenyér, hanem az íze is finomabb volt, Alig vártuk, hogy megszeghessük. Persze előtte az aljára egy késsel keresztet rajzoltunk, és azt mondtuk: Jézus szent nevébe.

A felvágott kenyeret a kredencben/ káoszliban/ tartottuk, egy kenyérruhába becsavarva.

A nagy késsel keresztet vetettünk a kenyér aljára és levágtuk a szegélyt. Ősszel szőlővel dióval, máskor zsirral ettük.

Vacsorára a sült krumpoli és a szalonna mellé is fánom volt a friss kenyér.

Néhány jótanács

" Egészséges embernek munka után jól esik a kenyér. A magyar ember napi táplálékának nagy részét a kenyér szolgáltatja. A jól kisütött, kihűlt, kissé szikkadt kenyér a legegészségesebb.

Frissen, melegen már sok gyomorrontást szerzett a türelmetleneknek.

Nem elég a mindennapi kenyeret megkeresni, azzal élni is tudni kell.

Egészséges életmód mellett fogy a kenyér, de újabb erőt merít az ünnepi kalács megkeresésére is. "

- Ha kalács nincs, kenyér is jó.
- Jó, mint a falat kenyér.
- Barna kenyér, fehér só, a legjobb pirosító
- Ki dolgozni nem szeret, nem érdemel kenyeret.

/Tóth Mihály : Buzakalász I. Franklin- Társulat Budapest/
A VKM-e. könyvet 53,255/ 1928.sz. rendeletével általános továbbképző- és gazdasági népiskolák számára tankönyvül engedélyezte. /

Hasonlóságok és különbségek a 2 adatközlő elbeszélése alapján

Az 1. sz. adatközlő szerint:

Előkészületek

a favágás, behordás
szitálás / átszitáltuk/

szita
dagasztóteknő
karrikós teknő

kimérés
kovászolás/Kovász, élesztő, viz/
"betakartuk, kelni hagytuk"

házziszóttas abrosz

Dagasztás

vizmelegítés
ledagasztottuk
kelni hagytuk

Kiszakitottuk a kenyeret
megliszteztük a ruhát
beleraktuk a szakajtóba
kelni hagytuk

szakajtó
szakajtóruha/ kenyérruha/

A kemence befütése
a parázs elterítése
kihuzása

fával
szénvonyó

kipemetelés

penét, víz

A lapátra öntöttük
megliszteztük a lapátot
belehuztuk ujjunkat
megmosdattuk
beraktuk a kenyeret
forgattuk

sütőlapát

A kiszűrés

szénvonyó, sütőlapát

Tárolás

kemence tetején
kamrában: kenyértartón
konyhában/kredencben/kászliban/

Mit süttünk még kenyértésztából?

lángos, / langali /
cipó

Miből süttük a kenyeret?

fele búzaliszt
fele rozsliszt

Öltözet : kendő a fejen

szakajtóruha a szoknya derekába betűrve.

A 2. sz. adatközlő szerint.

Előkészületek

favágás, behordás
megszitáltuk a lisztet

adagolás
kovászolás/ kovász, élesztő, víz,
krumpli/

letakartuk, kelni hagytuk

Dagasztás/ só, víz/

ledagasztottuk

letakartuk, kelni hagytuk

Kiszakasztottuk a kenyeret

átgyurtuk

gömbölyűre formáltuk

a szakajtóba terített szakajtó_

buhát megliszteztük

beleraktuk a szakajtóba

ráhajtottuk a szakajtóruha sarkait

kelni hagytuk

A kemence befütése

a parazsat kihuztuk

kipemeteltük a kemencét

Bevetés

A sütőlapátra ráöntöttük a kenyeret

megliszteztük a lapátot

megmosdattuk a kenyeret

bevetettük.

szita

hosszu teknyő,/ dagasztó-
teknyő /

dagasztóláb

kisebb teknyő, vājling

szűrő, krumplinyomó,

kovászfa, kovászlapicka.

abrosz

kés

gyuródeszka

szakajtó, szakajtóruha

fával

vonyigával/ szénvonyó/

penét + víz

sütőlapát

Kiszedés
Tárolás

szénvonyó, lapát
a konyhasztalon letakarva
a kamrában: a teknőben
a konyhában: a kászliben ruhába
csomagolva.

Mit süttünk még kenyértésztából?

lángost

Kifőtt tésztából a kenyér tetején:

laskát

Miből süttük a kenyeret ?

kenyérlisztből = fele rozs, fele buza.

/=kétszeres liszt /

/esetleg kukoricaliszt /

Öltözet: fehér fejkendő
fehér kötény

Az eszközök beszerzése

A kenyérsütéshez szükséges eszközök, kellékek egy részét házilag készítették. Házilag készült a szénvonyó, a pemét, a sütőlapát, a kovászkeverő kovászlapicka és a kenyértartó is.

A sütés alkalmával használt ruhaneműt ugyancsak az ügyes asszonyok, lányok szőtték, varrták.

Néhány kelléket azonban vásárolni kellett.

" Szitát Szigetváron szoktunk venni a szitástól.

~ Szakajtót árultak a falubeli cigányok.

A szalmából készültet szerettük, mert abban jobban melegedett a tészta.

A teknyőkért se kellett vidékre menni.

A teknyővájó cigányoktól vehettünk azt is."

Ügyesebb emberek még a dagasztólábat/?/ illetve dagasztószéket is el tudták készíteni.

Uj kenyér

/ Részlet Tömörkény István elbeszéléséből/

... Az aztán megint nagy nap, mikor ebből a lisztből először dagaszt az asszony.

- Holnap új búzából sült kenyér lesz - mondja a kisgyerekeknek.

Ennél külön öröm nincs a világon.

A gyerekek alig tudnak aludni ezen az éjtszakán.

Mikor az anyjuk hajnalban a dagasztáshoz lát, csillogó szemek figyelik az áldott munkát, s mikor a szakajtóból a megkelt kenyér a széles lapáton a kemencébe vándorol, nagy az öröm. Egyszer csak a lapáton előjön a kenyér. Fries illetos, de várni kell az hűlését.

A gyerekek addig apjukhoz szaladnak.

- Édesapám, édesapán! - Kiabálják, - már az új búzából van a kenyér !

Tíz hónap munkájának első eredménye ez.

A gazda előveszi a bicskáját. Bal kézzel a kenyeret szoritja a szívéhez, jobbával nekifogja a bicskát.

De mielőtt megszegné, kétszer keresztet vet rá a bicskaheggyel.....

A dolgozat felépítése

Petőfi: Fekete kenyér

Bevezetés

Hészletek, közmondások régi olvasókönyvekből

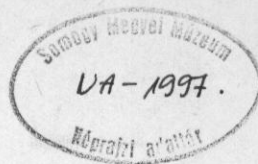
Igy készült a házikenyér.

Néhány jótanács, régi könyvekből.

Hasonlóságok és különbségek a 2 adatközlő elbeszélése.
alapján.

Az eszközök beszerzése.

Részlet : Tömökrény István : Uj kenyér c. művéből.



- 25 -

A gyűjtőmunkát végezték s a pályamunkát összeállították az 525.sz. Ipari Szakmunkásképző Intézet honismereti szakkörének tagjai.

Szakkörvezető: Baki Dezsőné tanár

Barcs, 1987. február