

--	--	--	--

RÉPRAJZI ADATTÁR	
GYŰJTŐ: MORVAY JUDIT; KRESL MARYIA GYŰJTÉS IDEJE: 1973.	
TART: KÉLDŐIEK ÉS AJÁRTÉSI ÚTMUTATÓK 12.	
TAPLALVORÁS, KONYHA, KAMRA, CSÉVEKÉREDEK	
	A FÜZET (A15)
	(19 oldal, 4 réz)
FOTÓRAJZI MUTATÓ	BUDAPEST
SZAVALKOZTATÓ:	XXX, 6

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

---



---

IRATGYŰJTŐ





KÉRDŐÍVEK ÉS  
GYŰJTÉSI ÚTMUTATÓK

12.

TÁPLÁLKOZÁS  
KONYHA, KAMRA,  
CSERÉPEDÉNYEK

Kérdőív és gyűjtési útmutató

Összeállította: Morvay Judit (I. rész) és  
Kresz Mária (II. rész, cserépedények)

NÉPRAJZI MÚZEUM — SZABADTÉRI NÉPRAJZI MÚZEUM



KÉRDŐÍVEK ÉS  
GYŰJTÉSI ÚTMUTATÓK

12.

TÁPLÁLKOZÁS  
KONYHA, KAMRA,  
CSERÉPEDÉNYEK

Kérdőív és gyűjtési útmutató

Összeállította: Morvay Judit (I. rész) és  
Kresz Mária (II. rész, cserépedények)

BUDAPEST, 1973.

## A KONYHA, KAMRA TÁRGYAI

Összeállította: Morvay Judit



A táplálkozással kapcsolatos tárgyakat, eszközöket jórészt a konyhában és a kamrában használják, tárolják. E tárgyak közé sorolhatók a cserépedények is.

A táplálkozás tárgyainak gyűjtésénél nemcsak a szűkebben vett táplálkozás témakört kell a gyűjtőnek ismernie, de elengedhetetlenül szükséges, hogy a gyűjtött terület kulturájának fő jellegzetességeit is ismerje.

A táplálkozás nyersanyagát döntően a népi gazdálkodás keretei között termelik meg. Így a rendelkezésre álló nyersanyagok a mennyisége és minősége a táplálkozásban meghatározó tényező. (Gondoljunk a buzatermelő Alföld magas, fehér buzakenyerére, a hajdinas ételekre Nyugatmagyarországon, vagy a mindennapos puliszka fogyasztására Erdélyben.) A gazdálkodásban bekövetkező változás ugyanakkor lemérhető a táplálkozásban is. (Pl. az állatállományban beálló változás megváltoztathatja a táplálkozás rendszerét.) E nyersanyagok felhasználása, finomítása, alakítása, vegyítése és tárolása, majd fogyasztásának módjai tartoznak a szorosan vett „táplálkozás” témakörébe.

A vizsgált terület gazdálkodásának szintje és módja mellett a táji és kulturális környezet az, amely alapvetően befolyásolja a táplálkozást. A táplálék készítésének technikájára döntően meghatározó szerepe van a hagyományos tüzhelyformának: attól függően, hogy a tüzelőtér nyitott vagy zárt, más és más az étel főzési-sütési módja, így más a hozzá kapcsolódó tárgyi anyag is. Ez egyúttal kihatással van az izekre, és így befolyásolja a közösség izlését is. – A határhasználat egy bizonyos fajtája kialakítja a férfiak által való főzést, a szabadban való főzést, amelynek tárgyi anyaga szintén jellegzetes. – A táji környezet nemcsak a nyersanyagok egyrészét határozza meg, de a tárgyak anyagát is. Pl. a tüzelő anyagát stb.

A társadalmi tagozódás némely vidéken élesen jelentkezik nemcsak a nyersanyag felhasználásánál, de az eszközanyagban is. (A nagygazdánál sok tejesedényt találunk, míg a nincsteleneknél kis tejfeles-csuprokat, amellyel a piacra szaladtak. Az alföldi nagygazdák háztartásában pl. 8-10 nagyméretű zsirosvendő is található stb.) Ugyancsak igen fontos, hogy a vizsgált terület nagy- és kistáji kapcsolatait is ismerjük, mert ezek a kapcsolatok ugyancsak tükröződnek a táplálkozás tárgyainak anyagában, formájában és használatában. (Pl. milyen fazekasközpont látta el a vidéket áruval.)

Igen sokrétű témakör a táplálkozásé, számos technikai eljárás, eszköz, tárgy kapcsolódik hozzá. Ezeknek az ételkészítési eljárásoknak a folyamata, az eszközök formái, a táplálkozás egész rendszere igen bonyolult, s a legkülönbözőbb idejű hatások együttes eredménye. Ezért a gyűjtés előtt általános tájékozódás szükséges, amely a falu, vagy a vizsgált terület hagyományos településére, gazdálkodására, ház- és tűzhelyformájára, társadalmi szerkezetére vonatkozik – hogy csak a legfontosabb tudnivalókat említsük meg.

A táplálkozás tárgyai (és a cserépedények) egyrésze a lakóházban kap elhelyezést, elsősorban a konyhában és a kamrában, de a melléképületekben és az udvaron is szép számmal megtalálhatjuk. A tárgyaknak általában meghatározott helye van, de van olyan is, amelynek a helye esetleges. Legajánlatosabb a terepgyűjtés megkezdésekor az adott helyzettől kiindulni, s legcélszerűbb a vizsgált település 5-6 hagyományos építkezésű és elrendezésű telkének-házának leltárszerű felmérése. (Ezzel a munkával a vizsgált település tárgyi anyagának a nagyrészét is megismerjük.)

#### TELEK ÉS HÁZ FELMÉRÉSE, LETÁR KÉSZITÉSE

A felmérés és leltár céljára azokat az udvarokat, házakat válasszuk ki, amelyek a falu hagyományos kultúráját valamilyen vonatkozásban reprezentálják. (Hagyományos külsejű, tüzelőberendezésű ház, hagyományos elrendezésű telek stb.) Ezeket a telkeket leginkább a falu településének magjában, a legrégebben betelepült részein találhatjuk meg. Egy hagyományos stílusban épült ház a hozzá tartozó melléképületekkel már első látásra azzal a reménnyel kecsegtet, hogy gazdája nemcsak az épületeket nem alakította át, de a háztartás régies eszközanyagát, berendezését is megtartotta, megőrizte. Napjainkban konzervál a szegénység és az öregség is. Egyedül élő öregemberek háztartását mindig érdemes néprajzi gyűjtésnél figyelembe venni, mert általában 30-40 évvel ezelőtti állapotot tükröznek, ömaguk pedig gazdag emlékanyaggal rendelkeznek.

Az 5-6 udvar, ház kiválasztásánál legyen figyelemmel a település társadalmi rétegeinek az aránya, vallási, nemzetiségi megoszlására is, s udvarainkat-házainkat úgy válasszuk ki, hogy azok aránya kb. a századfordulói falu társadalmi megoszlásának feleljen meg.

A kiválasztott telekről a következőket kérdezzük meg



1. A telek a falu melyik részén helyezkedik el? (Vázlatrajz szükséges a falurészek régi nevének feltüntetésével.)
2. Emberemlékezet óta lakott-e a telek?
3. Milyen családok kezén volt? (Ezek a családok őslakók-e a faluban, ha nem, honnan jöttek? Nemzetiségük, vallásuk.) Hogyan került a telek egyik családtól a másikhoz? (Örökség, eladás, ajánldékozás stb.) E családok társadalmi helyzete? Melyik paraszti réteghez tartoztak?

A lakóházról kérdezzük meg

4. Mikor épült? Ki építette? Az építtető család melyik paraszti réteghez tartozott?
5. Milyen társadalmi helyzetű, összetételű, létszámú család lakott benne 1880, 1900, 1910 körül, és lakik benne jelenleg?
6. Mikor milyen változások történtek a házon az idők folyamán? (Megemelték a falakat, átfedték a tetőt, kicserélték az ablakokat stb.)
7. A lakóházról készítsünk alaprajzot, az arányokat lépjük le és a letisztázott rajzon méterben tüntessük fel (egy lépés kb 75-80 cm). Az alaprajzra írjuk be az egyes helyiségek hagyományos nevét. Jegyezzük meg, ha a helyiségek használata, funkciója az idők folyamán változott (pl. a kamrából szoba lett), vagy alakítottak a házon (a szabadkéményt lepadlósolták és a pitvarból lakókonyha lett, a konyha egyrészt spájznak elfalazták, a tornác egyrészt fásszínnek elfalazták stb.). Az esetleges alakítás időpontját is jegyezzük fel.
8. Különös figyelmet fordítsunk a tüzelőberendezések változására. (Mikor tették ki a szobából a kemencét? Hová került? Ház mögé, nyári konyhába vagy egyszerűen nem raktak ujat?) A tüzelőberendezés változása milyen más változásokat követel? (Füstölőt építettek? Katlanházat építettek? stb.)
9. A melléképületek építésének idejét, helyi nevét és funkcióját is jegyezzük fel, valamint azt is, ha változtatás történt rajtuk az évek folyamán.

A telken, házban fellelhető táplálkozással kapcsolatos munkaeszközökről, tárgyakról, tárolóedényekről, cserépedényekről készítünk jegyzéket. Figyeljünk közben arra, hogy a munkaeszköz formája és az alkalmazott ételkészítési technika hogyan függ össze, s hogyan hatnak módosítólag is egymásra. Ahol pl. a puliszkát nem forró vízbe csorgatva főzik, hanem egyszerűen teszik fel a hideg vízzel, s

csak a megfővés után törik meg, azon a vidéken találjuk a puliszka-törő kanalakat. — Ahol a csiráztatott és megtört buza levével erjesztett és édesített „szalados” nevű tésztafélélt ismerik, ott ennek sütésére a többtől eltérő formájú tepsit használnak. — Ahol nem rántják, hanem inkább habarják az ételeket, ott sok kis habarószilkét, habarókanalat talál a gyűjtő stb.

Minden egyes tárgyról kérdezzük meg a következőket

10. Mi a tárgy helyi neve?

11. Mikor készült? Mikor került a házhoz? Hogyan? Ki készítette? (Akár mondanak konkrét nevet, akár nem, állapítsuk meg, hogy a készítő parasztember, pásztor, un. ügyesember, specialista, falubeli mesterember, távolabbi vidékről való mesterember vagy specialista volt-e, illetve a tárgy manufaktúrában vagy gyárban készült.) A készítő vallása, nemzetisége.

12. Hol készült?

13. Mi a tárgy anyaga, milyen technikával készült? (Pl. kovácsoltvas, bárdolt tölgyfa stb.)

14. Ha van a tárgyon diszítés: a diszítés milyen technikával készült (karcolt, vésett, festett stb.)? Mi a diszítés esetleges neve? Egyes motívumok neve? Mit akar ábrázolni?

15. Mennyi a tárolóedények ürmértéke literben és a helyi mértekegység szerint (pl. 2 icce)?

16. A tárgyat mire használták? Hányféle módon használták? Ha eredeti használatból kikerült, másodlagosan mire használták? (Pl. a nagyteknőt használták kenyérdagasztásra, hus-sózására és diótárolására.)

17. Ki használta, és hogyan? (Konkrét leírást kérünk a használatról.) A használat gyakoriságát is említsük meg.

18. Hol volt a tárgy helye, ha használatban volt? Ha használaton kívül volt? Ha másodlagosan használták, hol volt a helye? Jelenleg hol áll? (Pl. a vizeskorsó télen a padsarkában a sarokpad utcai vagy udvari végén áll, nyáron vizet vittek benne a mezőre, a mezőn árnyékos helyre tették, lerakták, jelenleg a padláson áll.)

19. Általában hány volt egy háztartásban a tárgyból? (Kérdezzünk rá a társadalmi rétegek közötti különbségre: a nagygazdáknál pl. több nagytál és evőkanál volt, mert nyaranként mezőgazdasági idénymunkásokat fogadtak, míg a szegényparasztoknál mindenkinek csak egy fakanala volt, vagyis a háztartásban annyi, ahányan voltak.)

20. Mi volt a tárgy objektív értéke? Változott-e ez az érték az idők folyamán? (A századfordulón minden háztartásban egy nagykés volt. nagyon megbecsülték; ma értéktelen.)

21. Megfelelő volt-e a konkrét tárgy arra a célra, amelyre használták?
22. A tárgy közös vagy személyi tulajdon volt? Kinek a személyi tulajdona volt? (Férfié, nőé, gyermeké, hozomány stb.)
23. Hogyan gondozták, tisztították, javították a tárgyat? Mennyi ideig tartott el egy tárgy?
24. Az egyes tárgyakról készítsünk rajzot vagy fényképeket.

A számbavétel után a megismert tárgyak kapcsán próbáljuk meg a konyhák és kamrák berendezését (valamint a szobáét is, amennyiben ott a táplálkozással kapcsolatos tárgy van) az emlékezet szerinti legrégebbi állapotában rekonstruálni. Ez a rekonstrukció elsősorban a tűzhelyekre, a tűzhelyek szerszámaira, a táplálkozással kapcsolatos eszközökre és tárgyakra, cserépedényekre vonatkozzék, valamint azokra a butorokra, amelyek a konyhában, kamrában találhatók. (Pl. polcok, konyhaszekrények, élelmiszeres ládák stb.) Ugyancsak készítsünk rekonstrukciós leírást a huszas-harmincas évek berendezéséről, valamint a mai jelenlegi helyzetről.

Ha több adatközlő által hitelesítve, egységes rekonstruált képet kapunk egy-egy korszak (XIX. sz. vége, 1920-30 körüli évek) konyha- és kamra-berendezési módjáról, a kapott adatok alapján készítsünk vázlatos pozíció-rajzot: a konyháról és a kamráról 1:10 arányu alaprajzot, majd ugyancsak ebben az arányban minden falrészletet – mintegy „kiterítve” – az alaprajz mellé rajzolunk, s a berendezés butorait, tárgyait a hagyományos elrendezés szerinti helyükre lerajzoljuk (Lásd pl. a cserépedényekkel kapcsolatos, mellékelt ábrákat.) A berajzolt tárgyakat beszámozzuk és a rajzhoz jegyzéket mellékelünk. Ezen a jegyzéken feltüntetjük a berajzolt tárgy: a) népi nevét, b) funkcióját, c) valamint azt, hogy mióta van a háznál a tárgy.

A hagyományos tárgyak használatát igen fontos fényképpel dokumentálni. Ha nem lehet már természetes használat közben készíteni felvételt, akkor olyan adatközlővel, aki még a tárgyat használta, készítsünk rekonstrukciós fényképet!

A tárgyak gyűjtésénél ne feledkezzünk meg néhány fontos szemponttól.

a) Fordítsunk különös figyelmet azokra a tárgyakra, amelyek a jellegzetes táji adottságokkal, vagy a termeléssel állnak szorosabb összefüggésben, így pl. Nyugat-Magyarországon a hajdinahántolóra, az Alföldön a száraz tésztát előállító tárgyakra, diótermelő vidéken a diótartókra stb.

b) Azokat a tárgyakat, amelyek a szokással, hiedelemmel is kapcsolatban állnak, ne csak a táplálkozás szémszögéből értékeljük.



(Pl. a tűzhely szerszámai vihar esetén védelmet nyújtanak a boszorkány ellen, ugyanerre jó a kovászkverő is. Az új fazékban a kereszt-  
utra ételt tesznek ki: aki felrugja, átveszi a betegséget stb.) A táplálkozás tárgyai fontos szerepet kapnak az egyes szokásokban (lakodalom, keresztelő, tor stb.). A hétköznapi tárgyakkal ilyenkor kivételes szerepük lesz (vőfélykulacs stb.): feldisztik őket. A vallásos szokásoknál, böjtöknél, ételszentelésnél szintén megkülönböztetett tárgyakat használnak.

c) A paraszti rétegek táplálkozásbeli különbségeiről már szó-  
lottunk. De nem hangsúlyozható eléggé, hogy a tárgyak gyűjtésénél mennyire fontos a társadalmi szempontok figyelemmel kísérése. Pl.: a pásztoroknak a falusi parasztságtól különböző tárgyaik vannak: bogrács, kásakavaró, kutyagerinc (bográcstartó), szolgálfa, ivócsanak stb. – Ugyanabban a faluban különbözik egy katolikus és egy református család háztartásának a felszerelése. A reformátusoknál hiányzanak a böjt idején használt edények, az olajos edények, az ostyasütő stb. – A nemzetiségi különbség – ha bár kisebb mértékben – de kiütözik a táplálkozásban is. Pl. a Tolna megyei németek egyes tésztaformáit ugyanabban a községben a magyarok és betelepültek nem használták. – A család összetétele, a családtagok életkora, a családtagok mellett a cselédek száma szintén tükröződik a tárgyi anyagban.

d) Nem hanyagolhatók el tárgygyűjtésnél az esztétikai szempontok sem: szép-e a tárgy? Miért szép? Változott-e az ízlés stb.?

Végezetül gyűjtsük fel mindhárom már jelzett időpontra vonatkozóan (mult század vége, 1920-as évek és a legutóbbi idő) a konyhai, kamrai, és a tűzhely körüli „életet”:

25. Kinek, kiknek volt a konyha, kamra, a tűzhely környéke a munkaterülete? Milyen jellegű munkát végeztek itt? Hol végezték az egyes munkákat? (Pl. hol dagasztottak? Hol gyurták a tésztát? Hol tisztították a krumplit?) Tegyük különbséget a téli és a nyári munkaterületek között!  
Volt-e a konyhai munkában munkamegosztás, milyen arányban, s kik között?

26. A nap különböző szakaszaiban kik, hol étkeztek télen, nyáron, hétköznap, ünnepnap? Vegyük sorra ebből a szempontból a családtagokat nem és kor szerint. (Pl. az asszonyok állva ettek, a gyerekek külön egy kis asztalnál, az emberek a nagyasztal mellett, az öregek a kúszóban.) Hogyan terítették, készültek elő az egyes étkezésekhez? Ki tálalt?

27. Kinél volt a kamra kulcsa? Kiknek a tulajdona volt a kamrában? Kiknek volt joga az egyes tárgyakat használni? Kiknek lehetett a kamrabeli zsirt, lisztet, stb. felhasználni? Ki döntötte el a felhasználható mennyiséget?

VA 2801-20.10  
Néprajzi anyag

28. A főzésen-sütésen kívül milyen más munkáknak volt még itt megszokott helyük? (A kemence padkán fontak például.) Aludtak-e a tűzhelyen? a kemencén? – rajta, körül, a kamrában? A szabadkémény alatt? Kik, mikor?

29. Tároltak-e a konyhában, kamrában olyan eszközöket, tárgyakat is, amelyek nem voltak kapcsolatban a táplálkozással? (Pl. aludtak a kamrában.)

30. Voltak-e a háztól független, az udvaron különálló kamrák? Fénykép, rajz, vagy aprólékos leírás szükséges! Mit tároltak ezekben? Hogyan? A tároláson kívül milyen funkciója volt, még ezeknek a kamráknak?

31. A konyhán (szobán) kamrán kívül még hol főztek-sütöttek? Hol végezték az előkészítő munkákat? Illetve hol tárolták az élelmiszereket? (pl. mezei főzés, nyári főzés udvaron, tornácon, nyersanyagok tárolása a padláson stb.) Kik? Mikor?

A gyűjtés jobb sikere érdekében bemutatjuk azt a felosztási rendet, amelybe a táplálkozás tárgyait besoroljuk, ezzel is új nézőpontot adva a gyűjtőnek a teljes tárgyi anyag jobb megközelítéséhez. A felsorolás nem törekszik teljességre, csak gondolatébresztő tájékozódást akar adni.

## A TÁPLÁLKOZÁS TÁRGYAINAK CSOPORTJAI

### 1. Egyes feldolgozó munkafolyamatokhoz kapcsolódó tárgyak

- Malmok, kézimalmok, mozsarak, kölyük, törővályuk, olajütők.
- A kenyérsütés eszközei: teknő, szita, kovászfa, kovászkeverő, szakajtókosár, sütőlapát, kenőtoll, kenyértartók stb.
- Tésztakészítés eszközei: sodrófa, gyurótábla, formázók, kálcsdagasztó teknő stb.
- Tej feldolgozásának eszközei: köpülő, sajtár, sajtgyurótál, turóteknő, tejmerő, gomolyanyomó, sajtnyomó, sajt- és vajminta, sajtüstölő kosár stb.
- A disznóölés eszközei: kés, bárdok, husvágók, bontószék, fenékö, abálóvilla, hurkatöltő, szózoteknő, szalonnásláda, füstölőrud, kampók, hustartókosarak (a füstölés idejére) stb.
- Ecetkészítés: törővályu, törőbunkó, ecetesprés, erjesztőkád stb.
- Lekvárfőzés eszközei: üst, vitorla, lekvárfőzőkanál, szűrőtál, szilkék stb.

- Pállinkakészítés: rézüst stb.
- A borkészítés külön témakör, de tárgyi anyagát, s elsősorban a bortároló edényeket igen hasznos e témakör keretében is felgyűjteni.

## 2. A tűzhely szerszámai

- Szénvonó, piszkafa, fazéktolóvilla, nyárs, nyársforgatógép, hamulapát, parázsfogó, hamukotró, tűzikutya, sütőharang (puplika), tűzfújó, tűzélesztő, ostyasütő stb.

## 3. A sütés-főzés tárgyai

- Háromlábú lábasok, lábasok, serpenyők, háromlábú bográcsok (kotlák), tepsik, rostélyok, palacsintasütők stb.
- Fazekak (cserép, vas, bádóg), bográcsok, üstök, pecsenyeforgató villák, husszedő villák és kanalak, kavarókanalak, abálóvillák, habaró- és törő-kanalak, nyársak, nyárstartók stb. Különböztessük meg a vassfazekaknál a függesztett üstalakat és a laposfenekűt.

## 4. A konzerválás tárgyai

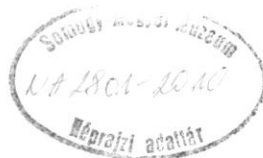
- Káposztáshordók, káposztagyömszölők, káposztáskövek, lekváros edények, szárítózacskók, szalonnás ládák, szózó teknők, füstölésnél használt fonott kosarak és állványok.

## 5. Tárolóedények, tartóedények

- Zsir, liszt, cukor, só, aszaltgyümölcs, dió, lekvár, turó, vaj, kovász, fűszer tartására szolgáló edények.
- Evőeszköz, gyufa, sodrófa, stb. tartók.
- Folyadéktartó edények. (Viz tej, tejfel, ecet, szeszesitalok, nyírvíz stb.)

## 6. A fogyasztás tárgyai

- Tál, tányér, evőteknő. (A tál és a tányér lehet cserépből, fából és fémből.)
- Kés, villa, kanál, merőkanál stb.
- Poharak, csészék, findzsák, butykosok, kancsók, korsók, kishordók stb.
- Evőkészletek a gyerekek, öregek, betegek, vendég, koldus részére.
- Asztali só- és fűszertartók.



## 7. Az ételszállítás tárgyai

Írjuk le részletesen a szállítás alkalmait (mezei munka, kornak ebéd stb.).

- Fazékkantárák (kasornyák), ikerfazekak, ételesvékák, ételeskosarak.
- Korsók, csobolyók, kulacsok, kisüvegek. Dézsák, kanták. (A kantákkal, korsókkal kapcsolatban a vízfordásnál használatos ún. korsókendőket is gyűjtsük fel.) Korsókosok (amiket a szekérre akasztottak). Vizmerítők.
- Gyümölcszállítókosarak, eprészókosarak, piaci kosarak (karon, háton vagy fejen hordott).
- Kalács állványok, lebbencestartariznyák stb.
- Uti só- és fűszertartók stb.

## A CSERÉPEDÉNYEK

Összeállította: Kresz Mária

A főzés fő eszköze a fazék, régebben a cserépfazék. Milyen tűzhelyen, milyen tüzeléssel főztek cserépfazékban, télen illetve nyáron? Kemencében, kemence előtt, szabad tűzhelyen? Milyen eszközöket használtak itt (fazékvillát vagy kocsit, vasháromlábát)? – Milyen ételeket főztek cserépfazékban és ennek mi az oka? Irjuk le a különböző méretű cserépfazekak használatát. Ugyanigy a fedő használatát is. – Lakodalomkor főztek-e nagy fazekakban? Kérjük a szabadtéri vagy konyhai lakodalmas tűzhely részletes leírását (ma és régebbi időpontokban). Milyen ételféleségeket főztek így? Főztek-e mezőn cserépfazékban, esetleg aratás idején? Uradalmi aratóbandák főztek-e fazékban kint a mezőn? Szőlőben szokás volt-e olykor fazékban főzni, például szüret idején? Férfiak főztek-e fazékban?

Ahol még ma is cserépfazékban főznek, dokumentáljuk a főzés menetét fényképpel vagy filmmel. Figyeljük meg a mosogatás módját is.

Hol volt a cserépfazekak helye (a pitvar hátsó falán, ahol nem látszanak, vagy elől, az un. fazékpolicon, fazekason, felfektetve)? Nagyság szerint rendbe rakták őket? Leszedésükre használtak-e valamilyen botot? A tartalék fazekakat hol helyezték el? Található-e még olyan konyha – esetleg nyári konyha – ahol ma is megvan a fazékpolic?

A takaréktűzhelyen való főzésre szolgált a szélesfenekű mázas fazék – ezt minek nevezték? és ugyanazoknak az ételeknek a főzésére használták, mint a mázatlan külsejű, keskenyfenekű fazekakat?

Az un. lábás elődje a háromlábú lábás, a serpenyő. A lábás és a háromlábú lábás lehet cserépből vagy vasból; az előbbit használhatták vasháromlábbal együtt. Milyen ételek készítésére használtak lábást illetve serpenyőt? Ugyanolyan ételeket készítettek-e serpenyőben, mint amit bográcsban („vasfazékban”) is szoktak? (A szalonnán, zsiron pirult ételeket?) Ha férfiak főztek, vagy ha mezőn bográcsban, esetleg serpenyőben főztek, milyen ételeket készítettek? Lakodalom alkalmával résztvettek-e férfiak ilyen ételek, pl. paprikás hus elkészítésében? Az ilyen sütés-főzést dokumentáljuk részletesen fotóval, filmmel. Használtak-e bográcsot házban való főzésre? Aszsony főzött-e bográcsban?

A tésztafőzésnél a főzőedények mellett fontos a szűrő szerepe, ez is gyakran cserépből van ma is. A tésztafőzés egyes fázisait is dokumentáljuk.

A sütés eszközei a tepsik; lehetnek fémből (réz, vas), és lehetnek cserépből. Hogyan viszonyulnak egymáshoz a fém illetve cseréptepsik: ha mindkettő van, különböző célra cseréptepsit, illetve rézptepsit használtak? Van-e különbség a tepsik között aszerint, hogy kemencében vagy sütőben sütöttek? Hus, kolbász sütése kemencében történt-e s milyen tepsiben? Használtak-e kacsasütőt cserépből? Milyenek a rétes, sütemény sütésére használt cseréptepsik? Különösen figyeljünk a kerek tepsikre, főleg ha a buzából csiráztatott étel sütésére használták ezeket. Ha az ilyen étel bőjti eledelnek számitott, volt-e a tepsin valamilyen jel? Mik a zsirban sütés eszközei? Ismeretes-e a csehfiánk sütő? Irjuk le a különböző kalács- és kuglófsütőket s ezek ünnepi használatát. Figurális kalácssütőt ismertek-e (polyásgyermek alakut, bárányformát, halformát)? Hol a tepsik, kuglófsütők helye? Hol tárolják ezeket? Esetleg diszhelyen, például a tisztaszoba bejárati ajtója felett?

Az ételek tárolására és szállítására használt edények: mázas fazekak, szilkék, bödönök, tejesfazekak.

A tárolásnál mindig vegyük figyelembe a nagyobb és kisebb mennyiség viszonyát: a lisztet pl. lisztes hombárban tárolják, de a konyhában kisebb mennyiséget lisztes bödönben tartanak. A lisztesbödön lehet e célra készült fedeles cserépedény – de ez a forma meg lehetőségen ritka, nem volt minden háznál. Ha nem volt, mi szolgált erre a célra – közönséges fazék? Milyen földővel? Kisebb mennyiségű zsir tárolására ugyancsak használhattak faedényt. A zsiros edény száját lekötötték? Cserépedényben sült húst is konzerválhatták teli-re zsirral leöntve.

A mázas fazekak ételek tárolására és szállítására is szolgáltak. A mezőre való élethordás rendje más az ország nyugati, és más a keleti részén. A keleti részén a gyakran szilkének nevezett mázas fazékban vitték az ételt a mezőre, a szilkét madzaghálóba (kantár) téve. Irjuk le részletesen, és ha lehet fényképpel dokumentáljuk az ételszállítást: kik vitték (asszonyok, leányok, gyermekek)? Milyen mezei munka alkalmával? Kinek a földjén dolgozott, akinek az ételt vitték (saját földjén, nagy gazdáén, uradalom; – ma: tsz földjén, háztáji földön)? Ha párosával vitték a szilkét, melyik edényben mi volt? Irjuk le a szilkéből való evést kint a mezőn. – Dunántul ismeretlen az ilyen háló, az ételt cserépfazékban, esetleg páros fazékban vitték. Mi e tárgyak neve? Az ilyen ételhordást is rekonstruálni kell, megszerezvén a kosarakat, fazekakat, vászonkendőket. Az ételt kosárba tették, a kosarat karon vagy fejen vihették.

A fazékban való meleg étel hogyan viszonyult a társis-nyában való hideg ételhez, illetve a mezőn bográcsban vagy fazékban való főzéshez?

Használtak-e mázas fazekakat, szilkét ételtartásra a konyhában, kamrában? A kisebb fazekakat, cseréppoharakat, csuprokat, bögréket, findzsákat mire használták? – Mennyiben szolgált tárolásra, mennyiben ivóedénynek, disztárgynak? Hogyan viszonyultak az ilyen kicsi cserépedények a fajansz – illetve porcelánedényekhez?

Ünnepi ételszállítás komaasszonyoknak. Mennyiben különbözött ez a mezőre való ételszállítástól? A komacsésze milyen anyagból készült (cserép, keménycserép, porcelán)? Hol volt a helye a házban (sublóton)? Részletes leírást kérünk a komaasszonynak vitt ételekről, a szállítás módjáról, ünnepélyes szokásáról. Ez a szokás ma is él, sőt gazdagodott, van, ahol ma is fejen viszik kosárban a komaasszonynak szánt ünnepi ételeket, süteményeket. Ennek mai változatait is érdemes részletesen dokumentálni, filmezni.

A tejesfazekak, tejesköcsögök száma a téhentartással, a tehének számával függ össze. Helyük a köcsögfán (erről fotó), vagy a kerítésen, esetleg (fektetve) a konyhában vagy kamrában. Dokumentáljuk a tejszűrést, altatást, turókészítést. Volt-e a tejesedényen valamilyen jel a tej megrontása ellen? A tejes edény vásárlásakor tettek-e valamit, hogy a tej rontását megakadályozzák? Használtak-e cserépedényt a juhászok gomolya- és sajtkészítésnél?

Köcsögök, fazekak, csuprok használata szilvaiz eltevésére, vagy más konzerválásnál. Ennek mi a módja? A konzerválásra használt üvegedények és cserépedények viszonya.

A só- és fűszertartó rendszerint fából készült, de lehet falra akasztható cseréptárgy is. Ismernek-e ilyent?

A korsófélék viz, bor, pálinka számára készült cserépedények. Forma és használat szerint különböztetik meg őket, jelző határozza meg az edény rendeltetését, vagy valamilyen sajátosságát, pl. „boros korsó”, „csörgős korsó”.

Legfontosabb a vizesedények csoportja. Az Alföldön megkülönböztetik a szélesszájú kantát, – bádogutódjával ma is járnak a kutra –, és a rostélyos száju csörgős korsót, korsót, ennek viszont nincs bádog változata, s ma egyre ritkábban használják. Régen csörgős korsóval (kérdézzük meg a helyi nevét) jártak a határba, használták viz szállításra és ivásra. Kérdézzük meg, hogyan vitték a mezőre: szekéren, esetleg oldalkosárban (ezt is örökítsük meg), ha gyalog, ki vitte, asszony, ember? és hogyan? A mezőn hogyan tartották benne a hűsön a vizet? Nemcsak a mezőn használták a vizeskorsót, hanem a házban is. A pitvarban áll ma is sokhelyütt a vizes pad, ezen két vagy négy edény fért el: korsó, kanta, vödör. Me-

lyek ezek az edények ma és melyek voltak a múltban? Volt-e helye a vizeskorsónak a vizes padon? A vizes korsó helye lehetett bent a házban, az asztal alatt. Ezt is pontosan kérdezzük meg, dokumentáljuk. Hogyan történt a vizivás a korsóból? A vizeskanta használatában miben különbözött a korsó használatától? Tartottak-e ivóvizet kint? Ha igen, hogyan ittak belőle? Tettek-e különbséget a víz minősége között (forrásvíz, kutviz, folyóvíz)? A víztároló edények, korsók, kanták, vödörök hogyan tükrözték ezt a különbséget? Folyómenti helységekből ismertek-e vízsűrű köedényt vagy cserépedényt és hozzátartozó víztároló cserépedényt vagy faedényt?

A ma is használt bádoggvödörök, zománcos vödörök arra utalnak, hogy sokhelyütt régen a víz nem cserépedényben állt a vizespadon, nem kint a korbán, hanem favödörben. A cserépedények szempontjából tehát fontos annak a megállapítása, hogy régen a favödör és a cserépkorsó szerepe milyen volt a víztárolás szempontjából. Ritkán vödör is készülhetett cserépből – ez azonban kivételes forma.

A víz minőségével összefügg a vízszállítás módja: folyóból, kútból, forrásból – páros korsóban vagy korbán, kézben, rudon, vállon, korsókendővel? Ki és mikor viszi a vizet? – rendszerint a lányok, menyecskék dolga volt, olykor bizonyos ünnepi, jelképes jelentősége volt a kutramenésnek (pl. lakodalomkor).

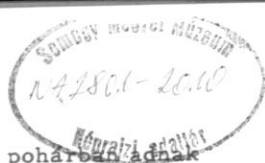
Hogyan történt a vízmelegítés? – korbán, bent a kemencében? Milyen célra, hol, hogyan melegítették a vizet? – gyermekfürösztés, mosás, mosogatás stb.

Vizeskorsó használata különleges víz számára. – Szentelt vizet, gyógyerejű vizet miben tartottak? Bucsujáróhelyről miben hoztak vizet? Volt-e szenteltvizeztartó a szobában?

Használtak-e vizeskorsót nemesebb ital, például bor vagy pálinka számára? A pálinkás- és borosedényeket általában megkülönböztetik a vizeskorsóktól, az Alföldön a korsó szót a boros vagy pálinkás edényre nem használják, de Dunántúlon a borosedény is korsó. A vizeskorsóhoz hasonló alaku mázas korsó neve az Alföldön tabutykos – szája szűk, ma rendszerint olajat vagy petroléumot tartalmaz benne. Ezért az olajos vagy petroléumos edények megtekintése fontos, részletesen meg kell tudni korábbi használatukat, a tulajdonosukra vonatkozó adatokat. Az ilyen edényeket arra használták, amire ma a demizson. Kérdezzük meg, hogy emlékezet szerint milyen korsót használtak a demizson előtt bor szállítására, pálinka tárolására. Az urvacsorai bort miben vitték a templomba? A református templomban volt-e bornak való urvacsorai edény?

A borosedények használatára vonatkozó adatokat főleg ünnepi ivással kapcsolatban gyűjthetünk. A szőlőhegyen való borivás edényeit is tekintsük meg. Milyen edényt használnak borivásra? – Közvetlen a kancsóból isznak? Vagy üvegphárból? Az ivóedény külön-





bőzik-e nemek szerint (például leányoknak milyen pohárba a bort)? A borosedény változik-e alkalmak szerint, ünnepélyes és kevésbé ünnepélyes alkalmakkor? Miből töltik a pohárba a bort? Üvegkorsóból, cserépkorsóból? — És az ilyen edénynek hol a helye? A boroskancsóba hogyan kerül a bor? Lopóból vagy közvetlenül a hordó csapjából? Esetleg előbb nagy cserépkancsóba (céhkancsó) eresztették a bort a hordóból, onnan kisebb asztali kancsóba vagy palackba töltötték, onnan pohárba? Volt-e külön forralt bornak való cserépedény, esetleg olyan cserépedény, amelyben a forralt bort melegítették és amiből ihattak is — főleg szőlőhegyen, szabad tűzhelyen. Használtak-e mázatlan edényt, bor vagy forralt bor melegítésére vagy borivásra? Ismertek-e olyan borosedényt, amely emberfej, emberalak volt? Ismertek-e tréfás borosedényeket, csalikorsót, s milyen alkalmakkor használtak ilyeneket? Megfigyelendő és lejegyzendő a borivás ritusa, néhány csepp földre öntése, a köszöntés, a kocintás, a bordalok. Mindezeket fotókkal is dokumentáljuk.

A bor illetve pálinka kisebb mennyiségben való szállítására szolgálnak: boroskulacsok fából, cserépből, pálinkás butellák, butykosok, cserép hordócskák, üvegedények. Milyen alkalmakkor isznak — és ittak régen — kulacsból, butellából: lakodalomkor? Utazáskor? Ha a határ távoli pontjára mentek? Ha meg akartak valakit kínálni (pl. az esküvői menet alatt)? Lakodalom alkalmával a násznagy és vőfény milyen edényt használt? Az ilyen edény esetleges diszitése, virággal, kaláccsal.

A boros- és pálinkásedények sokkal inkább személyi tulajdont képeznek, mint a főzőedények. Míg a főzőedények az asszonyé, a boros- és pálinkásedény rendszerint a férfié, annak személyi tulajdona, gyakran a tulajdonos nevével. Kérdezzük meg, hogyan került a tárgy a jelenlegi birtokos tulajdonába, kitől örökölte? Használaton kívül hol van a helye, milyen holmival együtt?

Nehezen gyűjthető, rejtgetett tárgy a pálinkás fazék, a kisüsti pálinkafőzéshez tartozó cserépedény, de érdemes utána érdeklődni; gyakran a céhkorsóhoz hasonlóan diszes edény.

A tálasedénynek Magyarországon kettős rendeltetése van: mivel a cseréptálok, tányérok falra akaszthatók, a szoba, konyha pitvar falát díszítik, de ugyanakkor gyakorlati szerepük is megmaradt az ételek előkészítésénél, a tálalásnál, az evésnél. A nagyon nagy méretű edények, a tartaléknak vásárolt feles számú darabok, a kopott, repedt tárgyak helye a padláson van. A tálasedény házbeli helye szorosan összefügg a tárgy diszességével, finomságával; a legfinomabb, legszebbnek tartott darabok helye lehet az első szoba, az asztal körüli sarok; a pitvar szemközt eső falára is diszesebb való, mint a konyha hátsó részébe. Ezért pontosan dokumentálni kell a régiesen

berendezett házak minden falát, a konyha, a pitvar falát, minden egyes edényt, meg kell tudni nevét, használatát, értékelését.

A mázas tálak, tányérok mellett ritkán mázatlan, nagyméretű tálat, füles tálat is használtak; tudunk róla, hogy az Alföldön juhászok is használtak ilyent. Érdeklődjünk utána és tudjuk meg a nevét, használatát.

Viszonylag kevés fotóval rendelkezünk étkező családról. Meg kell különböztetni a hétköznapi és az ünnepi étkezési módot, a télit és a nyárit. Előfordul-e még, hogy több ember eszik egy tálból? Milyen alkalomkor? – Esetleg csak a gyermekek, vagy csak lakodalomban? Milyen ételt milyen tálból, tányérből esznek? Ki és milyen alkalmakra használ cseréptányért vagy finomabb gyári tányért? Használják-e még fatányért? Hogyan viszonylik ez a cseréptányérhoz? Emlékezik-e cintányérra? Milyen elnevezéssel illetik a gyári keménycserep tányérokat (Hollóháza, Apátfalva termékei), és szokták-e ezeket használni?

Mi a terítés módja különböző ünnepeken, különösen lakodalom alkalmával? A tálalás módja lakodalomkor? A terítés módja halotti tor alkalmával? Van-e valami emléke annak, hogy megvendégelik a halottakat, vagy hogy a holtak emlékezetére ételt, esetleg cserépedényt nyel együtt, elajándékozzanak.

#### P É L D A

egy konyha cserépedényeinek dokumentálására  
(Szatmár m. 1970-es állapot)

A ház tulajdonosa 1894-ben ment férjhez, a konyha berendezése is ebből az időből való. Az 1. sz. nagyszilke évszáma: 1896. Az edények Nagybányán készültek, szekérrel hozták a faluba, a tulajdonos darabonként vette őket. A konyhát azért őrizte érintetlen formában, mert „keserves életére emlékeztette”, arra az időre, amikor a napszámósoknak vitte az ebédet két nagyszilkében. – A főzés nem ebben a konyhában történt, hanem egy hátsó, kisebb helyiségben.

A falakon a mellékelt rajz szerint vannak a tárgyak elhelyezve. Pitvar boltíves fala: D-C fal. 1. Nagyszilke, 1896, feketén fehér minta, sárga-zöld máz. 2. Nagyszilke, feketén fehér minta, sárga-zöld máz. 3. Nagyszilke, feketén fehér minta, sárga-zöld máz. 4. Nagyszilke, zöld-barna. 5. Nagyszilke, feketén fehér minta, sárga-zöld máz. 6. Nagyszilke, feketén fehér minta, sárga-zöld máz. 7. Nagyszilke, feketén fehér minta, sárga-zöld máz.

8. Nagyszilke, feketén fehér minta, sárga-zöld máz. 9. Nagyszilke, feketén fehér minta, sárga-zöld máz. 10. Nagyszilke, feketén fehér minta. 11. Laposfenekű kis bögre, sötétbarna. 12. Kisszilke, feketén fehér, zöld márványozás. 13. Kisszilke, feketén fehér, zöld márványozás. 14. Kis csupor, mázatlan. 15. Kisszilke, feketén fehér csikozás. 16. Kisszilke, vörösen fehér pötty, zöld pont. 17. Kisszilke, vörösen fehér pötty, zöld pont. 18. Kisszilke, feketén virágminta. 19. Kis köcsög, feketén fehér és zöld márványozás. 20. Kis köcsög, fehéren fekete és zöld márványozás. 21. Gyári kis bádogbögere, korábban: kis cserépbögere. 22. Szopóka, kis cserépbögere gyermektetéshez, zöld mázas. 23. Kis szilke, feketén fehér minta. 24. Üveg pohár. 25. Játék tésztaszürőtál. 26. Kicsi szilke, feketén fehér holdas diszű. 27. Üres szög (korábban kis csupor). 28. Bögre, sárgamáz. folytatott. 29. Üres szög (korábban kis csupor). 30. Csésze. 31. Üres szög (korábban kisbögere). 32. Keménycserépfalakó. 33. Köcsög, mázatlan. 34. Kis szilke, feketén sárgás, holdas diszitmény. 35. Üres szög (korábban kis szilke). 36. Üres szög (korábban kis csupor).

Pitvar szoba felőli fala: B - D fal. 37. Nagy mázas fazék, zöld. 38. Nagy vászonfazék. 39. Vászon korsó. 40. Nagybányai kanta. 41. Kukorica.

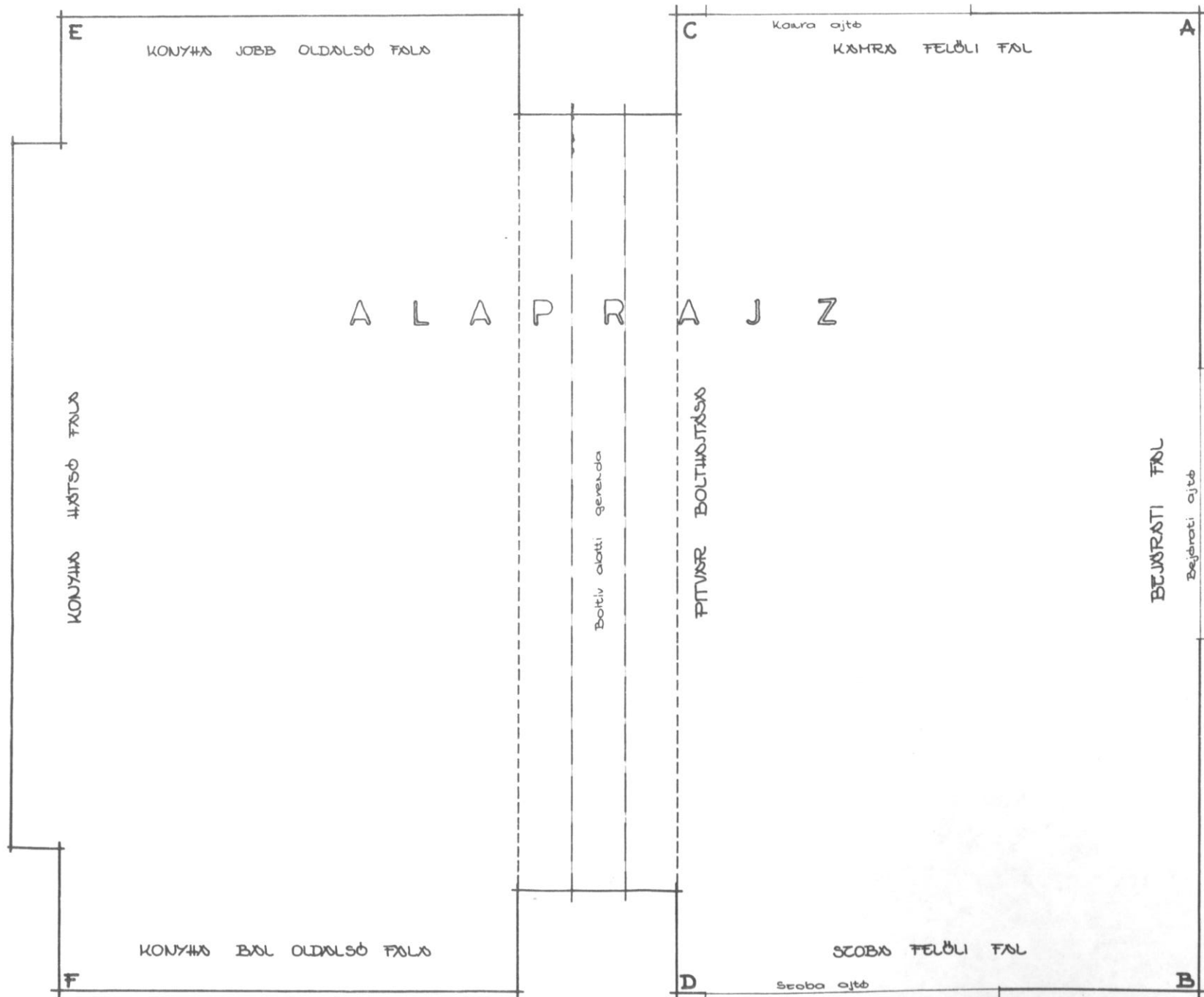
Pitvar kamra felőli fala: C - A fal. 42. Szilke, feketén fehér. 43. Szilke, feketén fehér.

Konyha hátsó (boltives) fala: D - C fal. 44. Szilke, feketén fehér, kék-sárga máz. 45. Szilke, feketén fehér, kék-sárga máz. 46. Köcsög, mázatlan. 47. Szilke, fehér-fekete. 48. Köcsög, mázatlan. 49. Köcsög, mázatlan. 50. Köcsög, mázatlan. 51. Köcsög, mázatlan. 52. Köcsög, mázatlan. 53. Köcsög, mázatlan. 54. Köcsög, mázas. 55. Köcsög, mázatlan. 56. Sótartó. 57. Tál, kétfülű, barna. 58. Tál, fehér, zölddel rázott. 59. Tál, barna. 60. Vasaló, korábban tál. 61. Köcsög, feketén zöld. 62. Tésztaszűrő. 63. Lábas, vörös-zöld sávokkal. 64. Tésztaszűrő, gyári (korábban cseréptál). 65. Tésztaszűrő, gyári (korábban cseréptál). 66. Lábas, vörös-zöld sávokkal. 67. Kicsi játék lábas, vörös.

Konyha jobb oldalsó fala: E - C fal. 68. Mázatlan köcsög. 69. Mázatlan köcsög. 70. Mázatlan köcsög. 71. Mázatlan köcsög. 72. Mázatlan köcsög. 73. Tölcsér, bádog. 74. Mázatlan köcsög. 75. Mázatlan köcsög.

Konyha bal hátsó fala: D - F fal. 76. Mázatlan köcsög. 77. Födő (ujabban bádog galuskaszaggató).

Pitvar bejárat felőli fala: A - B fal. 78. Üres szög. 79. Sajtár, gyári. 80. Üres szög. 81. Üres szög. 82. Üres szög. 83. Üres szög. 84. Üres szög. 85. Üres szög. 86. Üres szög. 87. Üres szög.



KONYHA JOBB OLDALSÓ FALA

Konyha ajtó

KONYHA FELÜLI FAL

A L A P R Á J Z

KONYHA JOBB OLDALSÓ FALA

Boltív alatti gerenda

PTVÁR BOLTIVÁJTÁS

BEJÁRATI AJTÓ

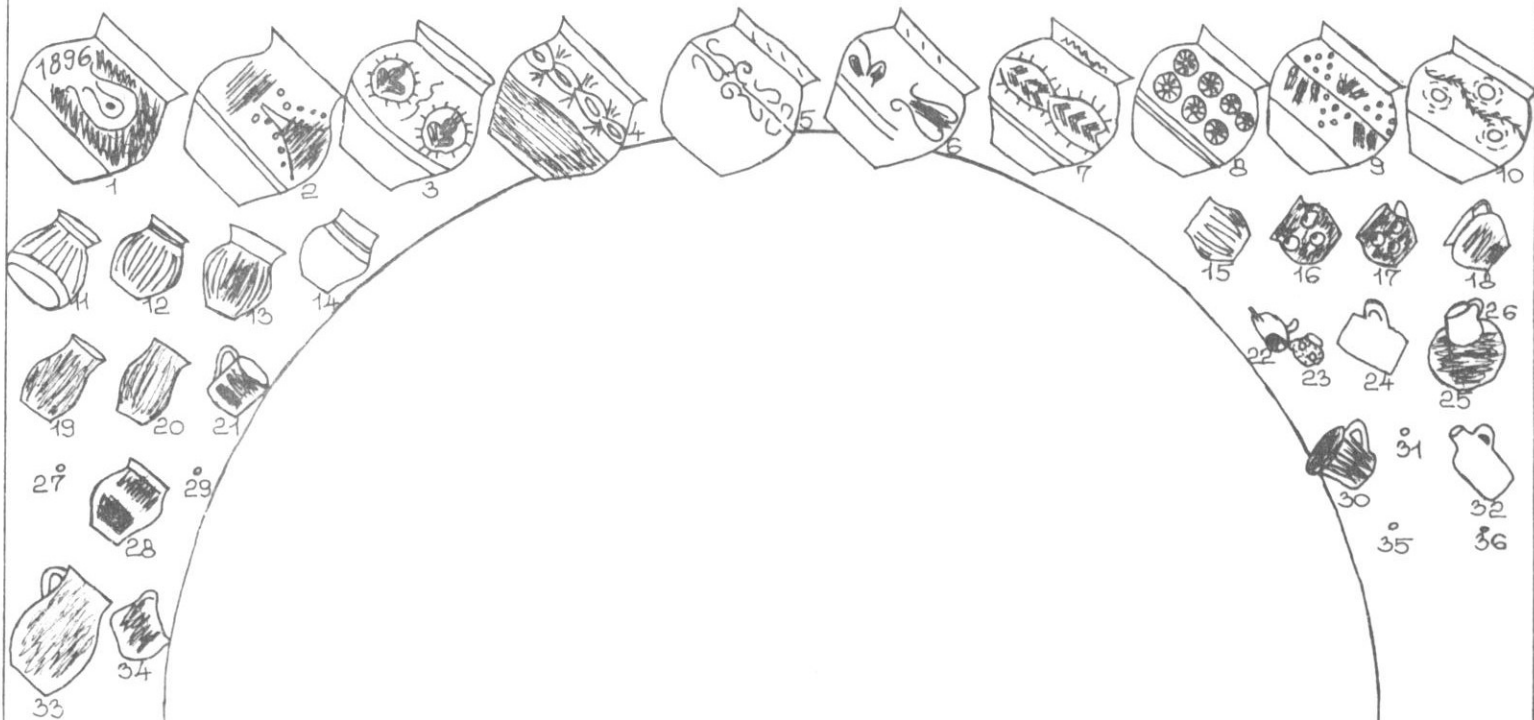
Bejárati ajtó

KONYHA BAL OLDALSÓ FALA

SZOBÁK FELÜLI FAL

Szoba ajtó

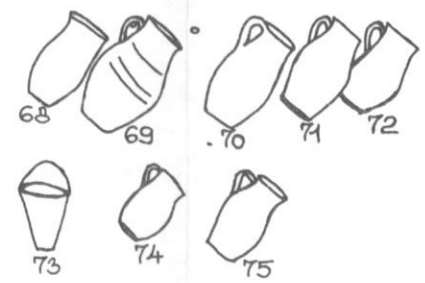
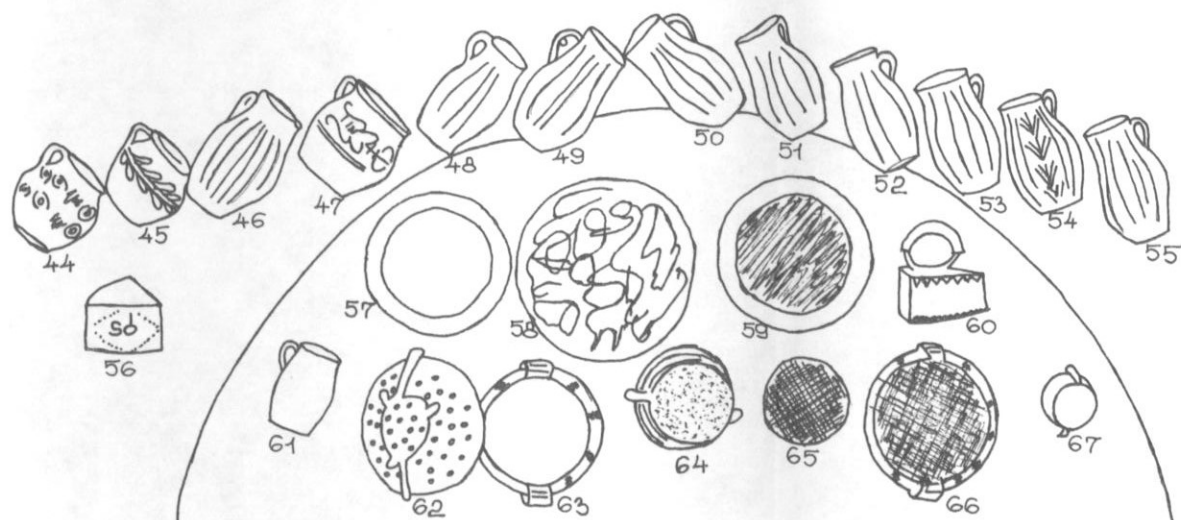
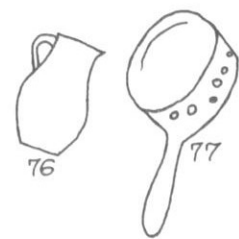
B



D

PITVOR BOLTWOSTAŠA

C



KONYHA BAL OLDALSÓ FALA

KONYHA HÁTSÓ FALA

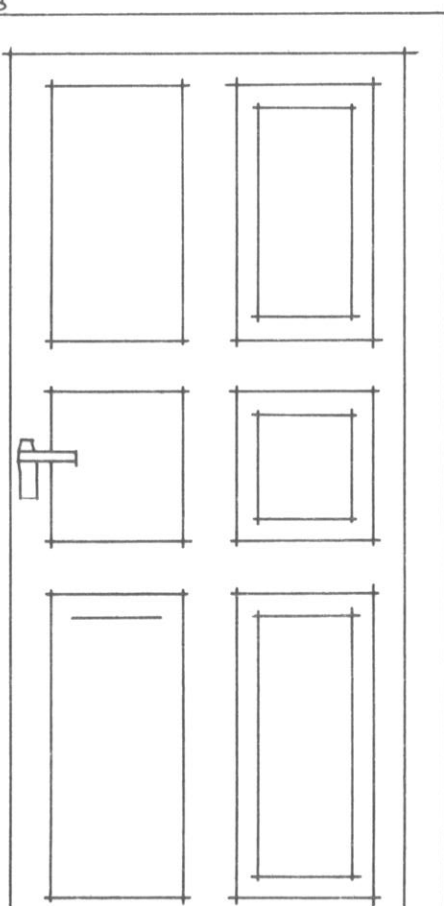
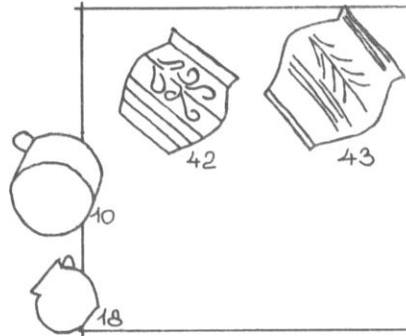
KONYHA JOBB OLDALSÓ FALA

D

F

E

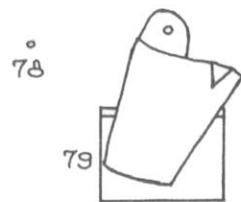
C



Kawra ajtò

KAMRX FELÖLI FAL

C



78

79

80

81

82

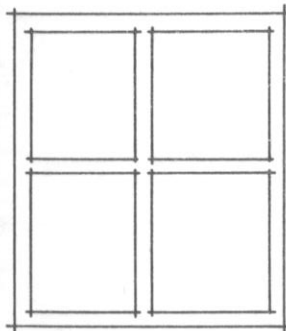
83

84

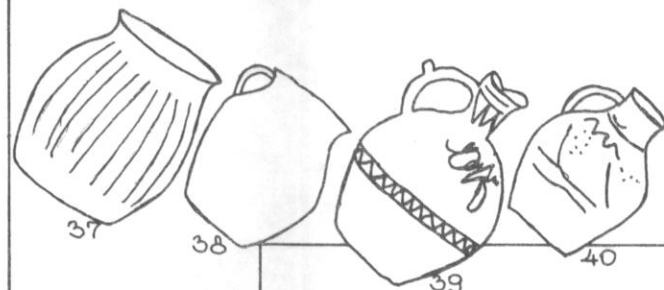
85

86

87



Bejárati ajtó  
BEJÁRATI FAL



37

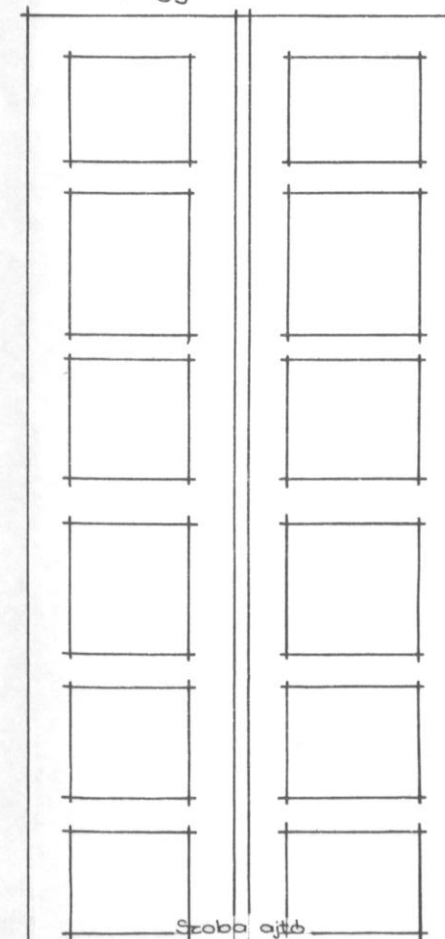
38

39

40



41



Szoba ajtó  
SCOBA FELÖLI FAL

B

1896

D