

SZÓKE KÁLMÁNNÉ

Múltidéző emlékek városunk helytörténeti gyűjteményében

I. rész

Sokat és sokszor hallhattunk már Dunakeszi Helytörténeti Gyűjteményéről. Én egy kicsit szorosabb kapcsolatba kerültem vele, amikor az elmúlt évben felmértük a gyűjtemény anyagát. Kézbe fogva a – gyermekkoromban hozzám oly közel álló – használati tárgyakat, máris repült velem „viszafelé” az idő...

Mátraaljai kis falumba, a patak partjára képzeltem magam, s láttam, ahogy édesmama (így hívtuk akkoriban a nagymamát) a mosószéket félig a patak vizébe meríti, s a mosószék felületével megegyező méretűre hajtogatott vászonruhákat a mosószékre rakja. A kezében lévő mosófa, sulyok, sűk, lapicka (a környéken többféle elnevezése volt) élével, majd lapjával sulykolja, csapkodja a ruhákat. A mosófát gyakran mártogatta a patak vizébe, miközben bal kezével forgatta az anyagot, így „öblítette” ki a lúgtól ruhákat. Így történt ez Dunakeszin is, ahol a Felsőtabán alatti hét forrás vizéből összegyűjtött tiszta vizű folyóban verték ki a lúgot az asszonyok a nagy puttanyokban idehordott ruhákból. A vízparton minden családnak megvolt a saját helye, de egyszerre csak négyen moshattak. Gyakran olyan pattogó „lucskolást” vittek véghez, hogy zengett bele az egész környék. Mivel a forrás vize meleg volt, mezítláb álltak a köveken. Amikor elkészültek, gyorsan csizmát rántottak és indultak hazafelé a súlyos rakománnyal.¹



A mosás eszközei a helytörténeti gyűjteményben

Az ún. lúgozáskor a szennyes ruhát nedvesen a kádba (lúgzóba) rakták, tetejére durva szövésű vásznot terítettek, s ebbe szitált fahamut tettek. A kádat, melynek az alján lyuk volt, lúgzólábra állították, az alá kis dézsát helyeztek, s a hamura forró vizet öntöttek. A lúg átjárta a ruhát, majd alul kifolyt. Ezt a lúgot ismét felforrósították és újra a hamura öntöttek. Egész napon át így öntözték illetve lúgozták a ruhákat.² „A tisztaság egészség” – ezt vallották a dunakeszi asszonyok is, ágyneműjük, asztali abroszuk, a családi fehéreneműjük „olyan fehér volt, mint a hó”.

Később lassan elhagyták az addig hamulúggal folytatott tisztítást, s már teknőben és szappannal mostak. A mosószappant is saját maguk főzték, házimunkával készítették. A szappan alapanyagát, a fagygyút egész évben gyűjtötték. A

disznó-, marha-, és birka-faggyú volt a legalkalmasabb, de az olajpogácsa is megfelelt a célnak. Szappant általában csak kora tavasszal, a húsvét előtti időszakban főztek, viszont akkor egy egész évre valót. A főzéshez lúgot használtak, amelyet katlanban forraltak fel az udvaron. A forró lúgba beletették a fagygyút és nagy lángon főzték, amíg a lúg szét nem marta azt. Amikor ez megtörtént, lassú tűzön folytatták a főzést egészen addig, amíg a szappan meg nem jelent a lúg tetején. Az első főzés után a szappan még nem volt tiszta, így ha fehér szappant akartak készíteni, akár négyszer is átfőzték azt új lúgban. Amikor megfelelőnek találták, a folyékony szappant ruhával letakart faredeszekbe öntötték, majd kihűlés után méretre darabolták. Ezután a padláson vagy a szoba mestergerendáján szárították. Mosás után, az udvaron álló fák törzsére tekert és azok közé kifeszített vastag madzagon megszáradt ruhákat mángorlóval³ simították. A golycsból készült ruhákat abban az időben faszenes vasalóval vasalták, melybe izzó faszén-parazsat raktak. Gyakran előre-hátra lóbálták, hogy izzásban maradjon, és jól átmelegítse a vasat. „A vasalót felmelegítő faszén illatát most is érzem!” – mondta az egyik látogató, amikor meglátta a gyűjteményünk öreg vasalóját. A néphagyomány szerint nem moshattak a hét bármelyik napján. Tiltottak voltak a vásár- és ünnepnapok, a péntek, Borbála és Luca napja, sőt még a halottak hetében, november elején is tilos volt mosni. A babona szerint a padláson nem száradhatott ruha a karácsony és vízkereszt közti időben.

Ugyanezek a tiltott napok voltak jellemzőek a kenyér-sütés idejére is. A sütés napja általában szombatra esett, amikor legalább két hétre való, 5-6 db 4-5 kilós kenyeret sütöttek egyszerre. Dunakeszi határában a múlt század elején többnyire rozst termesztettek, búzáért lovas kocsin Vácra kellett elutazni. A gabona őrlését helyi malom végezte, amely Horánnal szemben, a Malomárokban állt. Dunakeszin többnyire két szakajtó rozsliszthez egy szakajtónyi



Dunakeszi gazdák a székesűllői gabonatóblában

1 Baka József: *Néprajzi töredékek Dunakeszin*. Dunakeszi, 1989. 125.

2 *Magyar néprajzi lexikon*. 3. kötet. Bp. 1980. 633-634. alapján

3 Vászón ruhadarabok kisimítására, fényesítésére használt eszköz. Az alsó lapja többnyire bordázott volt, a felső lapját pedig előszeretettel díszítették. Később, a gombos ingek elterjedésével az alsó lap sima lett, hogy a gombokat ne törje össze

búzalisztet kevertek, de gyakran készült tiszta rozskenyér is.⁴ Annak idején a kenyérsütéshez nem élesztőt használtak, hanem különböző erjesztő szereket, amit korpából és komlóból állítottak elő. A leggyakrabban lisztből és langyos vízből csináltak kovászt, melyet a gazdaasszony a kenyérsütés előtti napon készített el. Egy edénybe a korpaelesztőre vizet töltött és meleg helyre tette. A kovász egy megsavanyodott, erjedő tészadarab, amit kinyújtottak és napon vagy búbos kemence szélén szárítottak meg. A kenyérsütést megelőző este feldarabolták, beáztatták vízbe és több órán keresztül kelesztették. Amikor kiszakasztották a tésztát a szakajtóba, a teknőből gondosan összekaparták a maradékot, kerekre formázták, napon megszártították, ez lett a következő kenyérsütés kovászának az alapja. *Ki minő kovászt tesz, olyan kenyeret eszik* – szól a közmondás.



A kenyérsütés eszközei a helytörténeti gyűjteményben

A kenyérsütéshez szükséges eszközöket, edényeket (teknő, szita, liszt, szakajtó, keresztfa) is már előző napon bekészítették a konyhába, hogy dagasztás idején ne legyenek hidegek, átvegyék a konyha hőmérsékletét. A dagasztóteknőt széklábra helyezték, a teknőn keresztbe tett keresztfára rakták a szitát. A dagasztóteknőbe átszitálták a „összemarokkal” kimért lisztet, hogy ez is kellően átmelegedjen. A gazdaasszony néhány óra múlva a teknő egyik végébe húzta a lisztet, a másik végébe pedig a masszát és apránként annyi lisztet kevert hozzá, hogy jó sűrű kovász legyen belőle. A tetejét meglisztezte és a keresztfát, kovászfát a teknőre tette és abrosszal, legtöbbször párnával, vánkossal is letakarta, hogy a kovász meg ne fázzon, mert egyébként nem kelt volna meg a kenyér.

A kenyérdagasztásra kora hajnalban került sor. Reggelre a teknővég tele lett a megkelt kovással, amire a gazdaasszony sót hintett, majd vízzel összegyúrta, s a lisztet a kovással összevegyítve, elkezdett dagasztani, ami rendkívül fáradtságos munka volt. Népi mondás, hogy addig kell a kenyeret dagasztani, amíg „nem csöpög a gerenda”. Valójában persze nem a gerenda csöpögött, hanem a dagasztó homloka verejtékezett, de ez a mondás mindenképpen jól visszaadta a munka nehézségét. Ennek a népi bölcsességnek több változata is létezett, mivelénn így mondták: Akkor van kész a dagasztás, ha gyöngyözik a padlás. A masszát addig ütötték, míg „puttyogás” szerű hangot nem adott. Amikor a gazdaasszony érezte, hogy jó a tészta (elvált a kezétől és a

teknőtől is), tetejét meglisztezte, megfelelő darabot kivágott belőle, gyors mozdulatokkal kerekre formálta és a kenyérruhával kibélelt, vagy jól kilisztezett szakajtóba tette. Közben befűtötték a kemencét. Mire a kiszakított tészta a kenyérkosárban kétszeresére kelt, akkorára tisztára takarították a kemence alját, fenekét. Szénvonóval kihúzták a parazsat és utána vízbemártott pemettel⁵ söpörték tisztára. A kemencénél használt eszközök: a lapát és a piszkafa. A parázzsal jól felfűtött, majd a hamutól gondosan kitakarított kemencébe kenyérlapáttal vetették be a kenyeret, úgy, hogy a szakajtóból a lapátra borították a tésztát, késsel bemetszték a tetejét, majd gyors mozdulattal kihúzták a lapátot a tészta alól. Az ún. előtétet – a kemence „ajtáját” – akkor tették fel, amikor feljött a kenyér. Innen számítva két és fél, három óra alatt sült meg. Kiszedés után megvizeték, ettől fénylő lett a teteje. A kemence még meleg maradt, ilyenkor szilvát, almát aszaltak benne, szélén pedig tejet altattak.

A kész kenyeret kenyérkosárban vagy a kamrában a kenyértartó polcon tárolták. Szokás volt, hogy a kenyér megszegésekor keresztet vetettek a késsel annak aljára. Ez hálaadás volt a friss kenyérért és egyben egy rontáshárító cselekedet is. A megszegett kenyeret kenyérruhával takarták le. Akik ehettünk az így sült ropogós, friss kenyérből, ízét sohasem felejthetjük el. Egykor minden parasztasszony értett a kenyérsütéshez, nagy szegénynek számított egy falusi lány esetében, ha nem tudott szép magas, foszlós kenyeret sütni. Amennyiben a családnak nem volt kemencéje, a pékségben, rokonnál vagy a szomszédban süttették ki kenyerüket. Dunakeszin a múlt század elején Tóth Gyula, Kardos József és Kuti Ferenc, vagy a napjainkban is üzemelő Wiedermann János péksége működött.



A Wiedermann pékség alkalmazottai a 30-as években

Tapasztalatunk szerint a városunkba költözők azért jönnek megnézni a helytörténeti gyűjtemény anyagát, mert ismerni szeretnék annak a vidéknek, annak a településnek a múltját, történelmét, szokásait, ahol ezután élnek. Egy-egy tárgyra vetett pillantásukat követő mosolyukon érezhetjük, hogy ezek az eszközök, főleg az idősebb látogatókban, kedves, szép emlékeket ébresztenek.

A felsorolt, bemutatott eszközökön kívül a gyűjteményben még sok más használati tárgy „mesél” a múltunkról, a lelkes, adományozó dunakeszi lakosoknak köszönhetően.

4 Baka József: *Néprajzi töredékek* Dunakeszin. Dunakeszi, 1989. 48.

5 hosszú farúd, végén csomózott kukoricacsutka-haj