

## SZÓKE KÁLMÁNNÉ

### Múltidéző emlékek városunk helytörténeti gyűjteményében

II. rész

A Dunakeszin első alkalommal megrendezett Kulturális Örökség Napján mutatjuk be a Révész István Helytörténeti Gyűjtemény legújabb helyiségét, a paraszti konyhát. A konyha a ház legfontosabb helyisége volt, a tornácról egyenesen ide nyílt az ajtó. Nemcsak étkeztek, itt élték hétköznapijait is a család tagjai. Az ajtóval szemben helyeztük el a konyhaszekrényt, amit Kiss István örökösétől, Balogh Györgytől kaptunk. Ebben található a főzéshez és tálaláshoz használt eszközök. Mellette, a sarokban látható gyűjteményünk legszebb és legrégebbi darabja, az 1890-ből származó festett, *Veres István és Kiss Veron feliratú* lóca, amit egykori tulajdonosai nászajándékba kaptak. A lóca a községi plébániával szemben lévő Tarcsai-Csillag parasztházból való. Előtte az evőeszközök tárolására szolgáló fiókos konyhaasztal áll, rajta saját hímzésű terítő. Az asztal fiókja alatt volt beépítve a gyúróábró, a konyhaasztal mellett hokedli látható. Ebben a sarokban zajlott az étkezés és a családi beszélgetés.



*A paraszti konyha egy részlete*

A másik oldalon folyt a főzés, a fával, szénrel fűthető sparheltten vagy csikós sparheltten. Ennek a tűzhelynek részei: a tetején vasplatni, benne tűzkarikák és a párologtató, alatta a *sütőrész* (lehr), valamint a tűztér és a hamuzó. A tűzhely, mely Horváth Józsefné ajándéka, négy öntöttvas lábán áll. A kéménybe füstcső (*duda*) vezette az égéstermék. „*A változó idő előjelként, a nyitott kémény alatt már csikósparherdten főztek.*”<sup>1</sup> Egy ilyen tűzhelynek is helyt adunk a teremben, melyet Veres János adományozott a gyűjteménynek. A sparhelt tetején sötét zománcú öntöttvas lábasokat helyeztünk el, alatta pedig a fáskosár, a szeneskanna lapáttal és a piszkafa található. A tűzhely köré a főzéshez használatos eszközöket tettük (sótartó, tarkedli sütő, zsírkavaró kanál, szűrőedény, tökgyalu, kávépörkölő, törülköző vagy monogramos konyharuha.) A tűzhöz közel található a vizes-pad, rajta zománcozott vödör, a ceglédi kanna (Dunakeszin tarna<sup>2</sup>) és egy fémbögre. Általában egy polc is volt rajta, amit nagyobb edény, vagy Tóth Pálné G. Veres Teri néni emlékei szerint, cipős doboz tárolására használtak. A konyhát a háziasszonyok által varrott, szőtt, hímzett falvédők, szekrénycsikók (sráfok), kefe- és fésűtartók díszítették.

1 Sipos Károly: *Régi keszi történetek*. Dunakeszi, 2000. 87.

2 Tóth Lajosné Tóth Erzsébet említése szerint



*A sparhelt és a csikós sparhelt a gyűjtemény kiállításán*

A konyhaablakon is hímzett kis függönyök voltak. Évente a falakat fehérre meszelték, melyekre díszes porcelántányérok akasztottak. „*Dunakeszin ügyeltek arra, hogy a kék mintás tányérok a bejárattal szemközt, a piros mintás tányérok pedig a jobboldali falon legyenek. Ezeket csak nagyobb ünnep, lakodalom, lagzi alkalmával vették le.*” – meséli G. Veres Terka néni.

A konyhában találhatunk olyan eszközöket is, amelyeket általában a kamrában tartottak. Ilyen pl. a húsdaráló, köpülő, fából készült krumplinyomó és a famozsár, melyben kölest, mákot, tökmagot, sót, borsot, piros paprikát törtek. A mozsártörő súlyos fából vagy vasból készült. Ezeket a tárgyakat Czinkota Ferencné Tóth Juliska néni ajándékozta a gyűjteménynek. A karácsonyi ostyasütőt Loviscsék Istvántól kaptunk. A vajköpülő<sup>3</sup>, gyűjteményünk értékes darabja. A köpülő verője egy hosszú nyél végére erősített átluggatott, kör (néha csillag) alakú deszkalap, amivel az aludttejet, tejfelt függőleges irányban történő mozgatással verték, köpülték, ütötték, mindaddig, míg a tejszírdarabkák vajdarabokká nem gömbölyödtek, s az író vissza nem maradt. A vajdarabkákat mosták és gyúrták, míg a massa egységes kenhető formát nem vett fel. Az író a kút vizében lehűtve nagyon finom „üditő” ital volt.

A konyha díszei még az egyszerűen díszített mázas vagy máznélküli cserépedények, tejes köcsögök (a tehenet tartó házhoz ezzel jártak tejért, a tűzhely szélén tejet is altattak benne), korsók, (arató vagy csörgő korsók – M. Tóth Mari néni ajándéka), melyek – leginkább mezei munkánál – sokáig hűvösen tartották a vizet. A Kobolák Jenőtől kapott nagyméretű cserép főzőedény a gyűjteményünk legújabb darabja. A bokályok egyfűlű, körte alakú boros edények, a csalikancsók pedig fűfingos „sokcsöcsű” cserépedények, melyekből nem lehet a megszokott módon a folyadékot kiönteni vagy kiinni. Felirattal, évszámmal készítették őket. A konyhaberendezés egységét a mosdó zárja, háromlábú fémvázastartó zománcozott lavórral, rajta saját szövésű KG monogramos kéztörölővel.

A kedves Olvasókat arra biztatom, látogassanak el a gyűjteménybe, s tekintsék meg az új kiállítást!

3 fa dongákból aronccsal összefogott, ritkán egy darab fából faragott, később sztergályozott edény