

A GYŐRI VÍZIMOLNÁROK ÉLETÉRŐL

Írta: MUCSI JÓZSEFNÉ

A múlt század 70-es éveiben még tekintélyes adófizetője volt Győr városának a »Nemes Molnár Céh«, amely 47 tagot tartott nyilván [1]. A 80-as években feloszlott a céh, s a remekes mesterek mint szabad joggal rendelkező iparosok működtek tovább. 1901-ben szűnt meg a győri *mónárrév*, s ezzel lekerültek az utolsó számottevő vízimalmok is a Duna győri szakaszáról.

Ez a rév a Győr belvárosában oly festőien szigeteket alkotó Rába bal ágának (Árapasztó csatorna) Sziget, ill. Újváros felé eső (bal partján volt, a mai Ráth Mátyás tér és a Rába-part alkotta szögben. A legutolsó időikig 23 fabódé állt a révben. Ezekben vették át a molnárgazdák az örletni való gabonát, itt adták vissza a lisztet, itt árulta a molnárné vagy a család valamelyik nőtagja a hántolt kölest, búzadarát, esetleg egyéb apró magot.

1. A malom és üzemben tartása

A malmok Győr alatt *teleltek*. József napra (március 19) leúszatták a nagy faalkotmányt a Nagy-Dunára a Csicsó és Vének közti szakaszra. A víz bal oldalára, a csicsai részre *kötöttek be*. Minden malomnak megvolt a maga helye: a Dunába vert négy hatalmas *fadurung* között, amelyeknek irányát gondosan megjelölték ugyancsak egy doronggal a parton is, hogy bármilyen vízállásnál könnyen tájékozódhassanak. A malmot mind a négy sarkán nagy láncokkal erősítették a dorongokhoz. A kemény munka a molnárlégényeken kívül 6—7 *segítséget* is igényelt. A fáradságért kijárt az áldomás, ami a *szüvességükről*, de takarékoságukról is közismert molnároknak elég szép summa költséget jelentett.

A malmot a molnárok maguk faragták, — minden molnár ui. egyben hajóács is volt, — anyaga tölgyfa volt, élettartama 18—20 esztendő, az ára 1600 forint; nagy pénz, különösen ha a molnártlapon ünnepi eledelnek számító birkahús kilójának 16 krajcáros árához viszonyítjuk.

A malom két részből állott: a nagyobb, *fazsindellyel* fedett *malomházból* (*házhajó*, *szérszámház*) és a kisebb *vógyhajóból*. A két részt 3 db egyenként 30 cm átmérőjű *kisgörendő* ~ *görendő* tartotta össze, középtűt egy vastagabb,

a nagygerendő ~ göröndő. A malom faránál lévő két kiscöröndőt összefüggően lépallózták. Ez volt a vögyhíd, amelyen közlekedni lehetett a malom két része között. A házhajóról ajtó vezetett a vögyhídra. A házhajón volt a malomszerkezet: a kis- és a nagykerék, a kúpadon a malomküvek, ezek előtt a lisztszekrény, ahová a liszt lefolyt az elválasztást is végző farámás sziták-ból, szeibérékből, itt volt a liszláda vagy kandi is, melybe a lisztet kihúzták. A hajó mindkét részén egymással szemben voltak az erős tartótalpak: ászokok (egyek száma: ászok, Szinnyi Magyar Tájszótára és Gombocz Etymológiai Szótára ászkok többest jelez), amelyek tartották a vizeskerék tengelyét, a nagygerendő. A vizeskerékhez hasogató gyértyánfából készült 70—74 kerék-fog rögzítette a lapátokat. Ezeket a molnár gazda faragta rendszerint akkor, mielőtt mester, szupér lett, illetve régen ezzel a munkával remélt, hogy tagja lehessen a céhnek [2].

A malomház alján, a malomhajóban néha összegyülemlt a víz, ezt szappal, hosszú nyelű széles fapapuccsal, falapáttal hányták ki. A malom elején is, faránál is horgonyt eresztettek le, vasmacskát, ugyanis számítani kellett a nagy áradás veszélyére, ami néha a malmot elszakította, ilyenkor ez a lémacskázás volt a biztosíték. Ebből a célból tartottak a malomban 2 db hat méteres, vastag malomkötelet is [3].

Két jól áttekinthető fényképet közöl ugyanilyen típusú vízimalmokról Lambrecht Kálmán »A magyar malmok könyve« c. munkájában. (Bp. 1915. 35—36.)

Mikor a gondos molnár meggyőződött a jó bekötésről, s megjelent az első örlető gazda a szükségkosztnak való gabonával a révben, a főjáró legény lezsákolta a gabonát a dereglyére, a molnár családja meg a legények hozzátartozói is feltelepedtek a dereglyére, s megindultak lefelé a vízen. Mikor a gabonaszállító dereglye elhagyta Győr határát, a kormányon álló kormányos elkiáltotta: »Isten velünk!« Ilyenkor mindenki elhallgatott, a férfiak levették kalapjukat, ki-ki terveire, kívánságaira gondolt, imádkozott. S mikor a kormányos ismét feltette a kalapját és dicsért, azaz Dicsértessékkal köszönt, mindenkinek megeredt a nyelve, megindult a csevet, a beszéd. Ha a vízállás jó volt, és a dereglyét húzó ló hajtója, a lógós is jól volt, a révtől 3 óra alatt értek a malomhoz.

Az első hetekben nem volt sok a munka, kényelmesen dolgoztak, mellette halásztak, a malmon tettek-vettek, a szerkezeten igazgattak. Húsvét táján indultak útnak örletnyi a falusi gazdák családonként 6—8 zsák gabonával: fele búza — fele rozs arányban. Ezt az átlag-mennyiséget természetesen a család nagysága befolyásolta. Június vége felé több lett a munka, hozták a konvenció-örlest az aratók részére, hogy Sarlóskor (július 2) tele kamrával indulhasson meg a fáradságos nyári dolog, az aratás. Ősszel 10—12 zsákkal jelentek meg a gazdák, ez volt a téli beörlés. »Ősszel a mólnár nagyot hallott«, azaz a torlódott munka miatt eleresztette a füle mellett a sok sürgetést, kívánságot. Éjjel-nappal zakatolt a malom, 24 óra alatt 16—20 zsák gabonát öröltek meg a víz sebességétől függően. Még az esős őszi időben is öröltek, ilyenkor mamuszkában, halinatalpú, halinaborítású, ráncosszárú csizmában dolgoztak, egyébként bőrcipőben.

A révből a malomba érkező gabonából mérővel vették ki a vámot, a tizediket. A gyakorlatban a pozsonyi mérő járta (60 liter), de emlegették a pesti

mérőt is, mely 96 liternek felelt meg. A *finak* a pozsonyi mérő tized része, kézzel is könnyen kezelhető fa mérőpohár volt.

Csak a *szömét*, a gabonát mérték, a liszthez nem volt semmi mérő eszköz, csak a zsák. Jó, falusi szövésű, sűrű zsákokat hoztak az örletők, ugyanilyen zsákjai voltak a molnárnak is. Használtak *köleskásás zsákokat* is, abba két pozsonyi mérő fért, a gabonásba csak 1,5 mérő. A liszt mértéke a keményre döngölt zsák volt, melyet sodrófához hasonló *kisdurunggal* tömtek meg. A zsákokon ugyan rajta volt a tulajdonos nevének kezdőbetűje tintaceruzával vagy fekete zsákfestékkel, de feltűnőbb jelzés is kellett rájuk, hogy csere vagy tévedés ne történhessen. A keményre tömött zsákokat az *öreglegény* bal-karjára, baltérdéhez fordította, s függőleges irányban felülről lefelé dült és jellegzetesen kapcsolt nagybetűkkel vörös krétával írta rá a gazdája nevét, esetleg lakhelyét.

Az örlető meg szokta mondani, hány zsák lisztet és milyen őrlést kíván: *parasztra* őrljék-e gabonáját, vagy *öntsék föl* mégegyszer. Az előbbi egyszeri őrlést jelentett, tehát korpa és a legfehérebb liszt egybement, az asszonyok otthon szitálták át, ha finomabb liszttel akartak főzni. Mégegyszer való felöntés után a szeiberek *corpára, darára, muntlisztre* (láng), választották szét az örleményt. Előfordult, hogy miután megtöltötték az örlető' kívánsága szerint a zsákokat, 15—20 kg is kimaradt a finomlisztből. Ezt néha az örlető tudtával és beleegyezésével, máskor tudomása nélkül — egy kis *szérségi* szándékkal — a legények könyvelték el mint tiszta hasznót. Nyolc hónap alatt jelentékeny mennyiségre szaporodott ez az alku nélküli vám, a *farba*. Oly mértékben számoltak ezzel a haszonnal, hogy a legények járandóságának is egy részét alkotta. A szót a molnárok népetimológiával magyarázták; ugyanis az ilyen szerzeményt betették a *malomfarba*, ott felgyülemlett, majd a dereglye a révbbe vitte. Az elszámolásnál a farba fele a gazdáé volt, a másik fele a legényeket illette.

A *farba* sem Szinnyei Magyar Tájékoztatójában, sem Frecksay Mesterségek Szótárában nem szerepel, Gombocz Etymológiai Szótárában a farba csak mint kártyaműszó kap magyarázatot. Mivel a szakmában sok német eredetű szó használatos, valószínűnek látszik, hogy a német nyelvben 1820—40-ben még melléknévként és határozószóként egyaránt használatos *fahrbar* (was gefahren zu Wagen weggeschafft werden kann; — fahrbare Güter: Mobilia) 'ingóság, elmozdítható' szó magyar változata [4].

Nem hagyhatjuk szó nélkül a molnár-gazda és a legények dicséretre méltó kölcsönös bizalmát. Sem a révben, sem a malmon nem jegyezték fel, hogy mennyi gabona került a kövek közé; — az öreglegény becsülettel vámolt és szállíttatta időnként a visszainduló dereglyével a gabonát (vámot), s a molnár-gazda sem ráncolta a homlokát, ha a fiatal legények pár kiló farbával felkeresték a csicsai kocsmáróst.

A molnár a száraz esztendőnek örült. A bezsákoltt gabonából 10—12 szemet a szájába vett az öreglegény, megrágta, s tudta, hogy mennyi vizet bír el. Ha elég száraznak találta, a gabonát a *malom elejébe* öntötték, 10—12 zsák mennyiségre 20—25 liter vizet öntöttek, így ázott 6—8 óra hosszat. Nem csalás volt ez, hiszen nem súlyra vámoltak, csupán annyi, hogy a megvizezett gabonából több finomlisztet tudtak produkálni. A megázott szemről lepergett

a külső héj, ez nem őrlődött, kevés lett a korpa, több lett a minőségi anyag. Vizes évben termett gabonával ezt nem lehetett megtenni, a kenyérmag vastagon adta a korpát, kevés volt a finomliszt-haszon.

2. A malom személyzete

A malom személyzete elnevezéseikben, feladataikban sok szokásban őrizte a 80-as években megszűnt molnárcéh hagyományait.

December 8-án *kikötötték* a malmot, s visszahúzták Győr alá telelésre. A molnárok hazamentek. A gazda eltervezte a következő esztendőre a *legényfogadást*. Szent István napján (dec. 26, — augusztus 20-át *István királ*-nak hívta a Győr vidéki nép) délelőtt megtörtént az *elszámolás*. Estére meg a molnár gazda azokat hívta meg vacsorára, akiket a következő évre kiszemelt legényeknek. Ritkán váltogatták a legényeket; sokan az első gazdájuknál öregedtek meg, vagy egy gazda után mentek a saját malmukra. Így tehát nem volt nehéz az *égyezkedés*. Az alább leírt — úgyszólván mindig állandó — részesedésen kívül csak az *öreglegény, első legény részén-félül*nek nevezett járandósága körül szoktak alkudozni. A gazda 6—10 pozsonyi mérő gabonát ajánlott fel általában részen-felül gyanánt — »Urambátyám, kevés ez az *iber*, tóggya még ékkicsint!« — kérte az első legény a gazdát. S ha jó-dolgos volt, nem is kellett a gazdát kétszer kérni, megadta a 12 mérőt. Ezért kellett az öreglegénynek télen a malomszerkezetet rendbehozni, a gazda adta anyagból a kerekeket *befogazni*; ő volt a felelős az őrlésért, a malomért, hiszen a gazda a révben volt, legfeljebb havonta egyszer ment ki a malomba. Ilyenkor birkahússal, borral lepte meg a legényeket.

A *második legény* vagy *kislegény* is részt vett az őrlési munkákban, továbbá az ő tiszte volt a főzés.

A *főjáró legény* a dereglyét rakta meg, s ment vele a malomba; a *lógós, inas* a dereglyét húzó lovat vezette a parton.

Egy jól kezelt malom összvámkeresete a nyolc hónap munkaidő alatt 350 mérő gabona volt, melyből kb. 65—70% búza, 15—20% rozs, a többi árpa, kukorica. Ebből egy legény 9-ed részt kapott, a gazdának 6/9 maradt. Ebből ment ki a 12 mérő *részén-félül* az öreglegénynek. Így egy-egy legény keresett 40 mérő gabonát, 4—5 zsák liszt (farba) is jutott, még 8 zsák egyéb őrlemény meg *malompor*, amit összesöpörtek. Továbbá — a kenyéren kívül — a napi ellátásról a gazda gondoskodott. Lényeges közös haszonnak tartották a parton beszerezhető fát, meg amit a víz hozott, s megszáritották a vógyhídon.

Ez az egyezés iratlan törvényként évről évre érvényben volt, ezért ment hamar a legényfogadás. Inkább a vacsóra volt a fontos, ami ezt követte. Az étrend állandó volt: disznótoros *őrzaleves* friss zsemlekockával (nem pirítva), majorannával sült baromfi (*lúd, réce, csibe*), *túrós, mákos, káposztás rítés és cipófánk* (szemben a *forgáncsfánkkal* és a *durungfánkkal*, mely utóbbi újvárosi népi különlegesség volt).

A pecsenyüket és a tésztákat nagy *cintákon* adták fel. Nem sajnálta a bort a molnár gazda, ettek-ittak az elmúlt évad örömeire, s az új szezon biztató reményeire.

Érdekes és hasznos hozó eseménye volt az őszi őrlési időszaknak a *zsidók őrletése*. Ünnepeik beköszöntése előtt értesítették a molnárt, hogy a *laskához* való gabonát mikor viszik a malomba. Az egyébként 180—200 zsáknyi rakományt szállító dereglye ilyenkor csak azt a 20—25 zsák tiszta búzát vitte, amelyet a kovásztalan kenyérnek szántak. A dereglyével ment az egyházközség részéről két ellenőr. Ezek az őrlés megkezdése előtt új, mosatlan fehér vászonnal bevonták a garatot, a lisztszekrényt, és azt a ládát, amelybe a lisztet kihúzták, továbbá egy-két közelebbi részt. Az ellenőrök jelenlétében megtörtént az őrlés: Csak a muntlisztet vitték el, a többi a farba közé ment. A legényeknek ajándékozták mindig a vásznat, s *lúdhússal*, borral bőkezűen megvendégelték őket, s ünnepeik alatt szép mennyiségű laskát küldtek a molnároknak. Győrben és vidékén csak a maceszt hívják laskának, semmi-féle kifőtt vagy sült tészta nem viseli ezt a nevet, mint akár a Tiszántúl, akár Veszprém megye, Göcsej vagy az Órség leves-, ill. kifőtt tésztái [5].

A munkaidőn kívül jellegzetes galambszürke posztóruhát viseltek a molnárok. A molnárgazdák vitézkötéses csizmanadrágot hordtak a hasrésznél *ellenzővel* és díszes csattos nadrágszíjjal. A mellény forint nagyságú ezüst gombokkal volt díszítve, a fehér vászon inghez fekete selyem csokorra kötött nyakkendővel viseltek; a kabát kissé hosszabb volt (félcombig érő), mint általában az akkori polgári viselet. Szürke Kossuth-kalap egészítette ki az öltözetet. A legények is szürke — csak egyszerűbb — posztóruhát hordtak.

3. A molnárok étkezése az őrlési időszak alatt

A molnárok munkája idénymunkára emlékeztet, melynek tartamát, idejét a természet és a hajtóerő: a folyóvíz szabta meg. A távollét a családtól, a vízen való élet, az éj-nappalos munka s a sokszor felszaporodott őrlenivaló sajátosan alakította a molnárok táplálkozásának minden mozzanatát. Nem nevezhető népi táplálkozásnak, de különbözött az iparosságétől is, attól is, ami a négy téli hónap alatt a molnárcsalád konyhájára, táplálkozási igényeire jellemző volt.

A molnárok maguk főztek a malomban. Minden legénynek meg kellett tanulnia a malmi főzést. A szakács-munkakör a kislegényé volt. Akkor főztek, akkor ettek, amikor a munka engedte. Az igénytelenségben csak egyről nem mondtak le: naponta egyszer főtt étel mellé telepedtek. Minthogy a malom igen *szellős* volt, a meleg ételnek nagy volt a becsülete. Órák nem tartottak a malomban. Az időre a nap járásából, árnyékból következtettek. Felhős időben a Bécs felől jövő hajók, a *pasasér*-hajók tájékoztatták a pontos időről a molnárokat. (Pasasér-hajónak hívták a Győr-vidékiek a dunai, Bécsből jövő személyszállító és luxusgőzösöket) Ebben az alakjában említi a szót Balassa József [6]; azonos értelmezésben *pasaszér* alakban közli a Révai Lexikon; Th. Heinsius a *der Passagier* címszónak az előbbivel azonos értelmezéssel *passaschier* olvasására figyelmeztet [4].

a) A tűzhely és főző-, étkezési felszerelés a malmon

Tűzhelynek, spórheltnak, tűz-nek nevezték (Védd lő a tüzrű, — tēdd a tűzre) azt az alkotmányt, melyen a kislegény megfőzte az ételt. A tűzhelyet a legények készítették a malommal egyidőben, s ez a házhajó állandó tartozéka volt. Négy erős *durunglábon* állt a $120 \times 120 \times 90$ cm méretű tűzhely. Az alja 25—30 cm-re volt a malompadlótól. Alsó lapja, oldala vastag deszkából készült, benne jól ledöngölt agyag kb. 50 cm vastagon, rajta egy arasznyi folyami kavics szépen elegyengetve, erre rakták a sima kőlapokat *sárra* és a deszkakeret fennmaradó 8—10 cm-es szélét is jól *besározták*. A Győr megyei parasztasszonyok a lepörgött vakolat helyét, az *egérlikat*, a szoba, a konyha, *gádor* (nyitott folyosó), padlás *fődjít* nem *tapasztják*, hanem fekete és sárga földből *pēlvával, polvával, törekkkel*, vízzel *sárt tipornak*, majd vízbe mártott kézzel szakszerűen *sároznak*.

A jól döngölt, sározott malomi tűzhelyen szabadon égett a *lángos ramaty* (szemetes ág, fadarab, levél együtt) a víz-hozta ág, a vögyhídon tárolt száraz fa aszerint, hogy milyen tűzre volt szüksége a kislegénynek. A tűzhely fölött egy — a malom oldalából kiálló — rúdon erős lánc lógott, amelyre felakasztották a 10—12 literes *rēzbográcsot*. Ennek fafedele volt. A *tálos-on* — deszkából készült polcos állványon sorakoztak az edények: egy nagyobb és egy kisebb zöld *mázos cseréptál*, ezekbe tálalták a levest, a kettőbe belefért az egész bogrács tartalma. — 12—15 db, *mázás cseréptányér*, egy *háromlábú vasserpenyő* szalonnasütéshez, gombócgömbölyítéshez és rántáskészítésre. Itt volt még a nagy *fa-merőkanál*, egy *tótkanál* (fakanál), itt *fujakodott* — szellőzött — a *zsineghálóból* készült, kerek farámára szerelt nyeles *csuszaszedő* meg a *lapicka*: egy 60 cm hosszú hengeres nyelű fa, melynek a vége (20 cm) 2 ujjnyi szélesre volt *kilapítva*, ezzel keverték a fővő ételt.

A *nagykést* — *öregkést* kenyérvágásra használták, ezzel *metélték* fel a kifőzni való tésztát is. Étkezéshez *pléhkanalat* tartottak, volt villa és kés is, de ezek ritkán kerültek kézbe. A molnároknak *dornerjuk* volt, jó acélbicska; a férfiak divatja volt akkoriban. (Az elnevezés egy Dorner nevű híres győri késes nevét őrzi.)

A tűzhely mellett lógott a *csúcsos sósacsκό*, a *paprikásacsκό*. A paprikát fakanállal, a sót marékkal adagolták. Őrölt sót és erős törött *paprikát* használtak. Bár az otthoni molnárkonyha sok fűszerrel ízesített, a malomban a vörös- és fokhagymán, a són és a paprikán kívül nagyritkán került az ételbe törött *magyar bors* és elvéve *babérlevél*, egyéb fűszert nem használtak, még zöldpaprikát sem. A konyhafelszerelés lényeges része volt még a *gyúródészka* meg a *sodrófa*.

b) Ételek

Amilyen egyszerű volt a tárgyi felszerelése a malmi »konyhának«, olyan igénytelen volt az éléskamrája is. A lisztből készült kalóriadús tésztaételek alkották táplálkozásuk lényegét. Bekötéskor *televítették* az 50 literes *főzőszakot* muntliszttel, két-három nagy tábla vastag *füstölt hátszalonnát* — (ha a gazda jó kedvében volt, megtoldotta ezt a zsírnak valót egy fazék zsírral) — 15—20 kg vöröshagymát, 1—2 kg fokhagymát, 2 kg sót, 1—2 kg törött erős

paprikát vittek magukkal. Az volt az általános szokás, hogy a szalonnát a *serpenyőbe* aprították, kisütötték, a *csörgéjét* megették kenyérral, a zsirját használták *rántásra*, *suttyantásra*. A molnárok sem a malomban, sem otthon olajjal nem főztek, háztartásukban ez ismeretlen volt.

Réggelire kenyeret, hagymát, ha az örletők hoztak vagy hazulról küldtek, esetleg valami húsfélét fogyasztottak minden ceremónia nélkül, ki mikor érte-kapta.

Ugyanígy zajlott le a vacsora is: a hagyma nem maradt el, néha csak *sós-paprikás kenyéret* bicskázta, vagy a déli maradék gombócot a serpenyőben süttő szalonnára szelték, megpirították: ez volt a *részütött gombóc*. Italuk, főzővizük a Duna vize volt, melyet hosszú nyelű fa mérőszerszámmal, *papucsal* mertek fel. Ebből is ittak, poharuk nem volt. Ott diszelgett ugyan a fából készült kerek, lapos négylábú *csutora* (2,5—3 l) a tálason, de az száraz volt mindig, hacsak a gazda közbe-közbe meg nem töltötte egy kis borral. Ritkán ittak szeszestalt, általában józan emberek hírében álltak a vízimolnárok. Ha kisgyermek jött a malomba, a csutora tetejét lecsavarták, abban adtak neki vizet, a többiek a papucsból ittak.

Az étkezéshez a legények nem a gazda kenyerét ették. Ki-ki a sajátjából vágott. Általában fele búza — fele rozs kenyeret süttöttek asszonyaik, nem is annyira az ízletességéért, hanem egyrészt mert nem száradt ki olyan hamar, másrészt a Győr vidéki nép pazarlásnak tartja tiszta búzakenyeret enni. Lapos kerek kenyérük volt. Az első szelet volt a *szegetül*, metszettek *karét*, *íket*, *ásó-lisztés héjját*, *főső héjját*, szerették a *gyürkét*, a kenyér pirosra sült, oldalt kiforrott púpját. Sokra becsülték a jó kenyeret, ferde szemmel néztek a keletlen, alsó héjánál ragacos: *záklás* kenyérre; ilyenkor a főjáró legény útján úgy mentegetőzött a feleség, hogy *mégfázott a kovász*.

A kenyérbe a búza-, rozsliszten kívül egyéb anyagot (kukorica, burgonya stb.) nem tettek. De belekerült igen sokszor tudatosan a *csörmöle*: A *csörmölés* kenyér enyhén lilás színű, ízletes; a győri kenyérsütő asszonyoknál igen nagy volt a kelete. A *csörmöle* ~ *csormolya* (*melampyrum arvense*) gyomnövény, apróbb, pirosabb szemű, mint a búza [7]. A molnár nem örült, ha csörmölés bűzát kellett örölnie. A nép nem termesztette, de nem is irtotta. Ahol elbűrjázott, hagyta, *jóüzü* lett tőle a kenyér.

Moesz Gusztáv ír az *ibolyaszínű kenyérről*, melyet Hont megyében látott, s szerinte ott is kedvelték [8]. A szentgáliak »*csörményes kenyérnek*« hívják azt, amibe »a molnár beleörölte a *kékszínű csörményt*« [9]. Inczeffi Géza tájékoztatása szerint Erdélyben is szívesen fogyasztják a jóüzű *csurmolyás* kenyeret. Rapaics Raymond régi kenyérfűszernek tartja a csörmölyét, mint amilyen volt hajdanában az ánizs és a köménymag [10].

Ebédelni egyszerre szoktak a malmon a legények. Asztal nem volt. A nagy zöld mázas tálba, — ha örlető is volt, kettőbe — kimerte a levest a kislegény, letette a hajó padlójára, a fa merőkanállal megkoccintotta a tálal jelezvén, hogy kezdődik az ebéd. Ki szűrén, ki zsákján a tál köré hasalt. Bal karjukra könyökölve külön-külön cseréptányérból pléhkanállal ettek. Tisztelték a kort, a rangot, de nem volt kialakult vagy áthághatatlan szabálya a mérés sorrendjének. A kislegény újabb koccintással jelezte a második tál ételt.

Mint már szó esett róla, étkezésük gerince a tésztanemű volt: *gombóc, főtt tészták, dödölle, daragombóc, csusza*, esetleg *hamuban sült pogácsa*. A népi étrendben is helyt kapott egy-két molnárétel, mint a *forrázott gombóc* [11]), *mónárpogácsa* [12]; szakácskönyveink is felhasználják a »molnár« megjelölést a francia vagy angol konyha megmagyarosított ételeinél. (Molnároleves, gombóc molnármodra stb.)

A leves és a tészta alig-alig választható el egymástól a molnárok étrendjében. Ha gombócot főznek, levéből készül a leves; ha krumpli- vagy bableves fő, bőven kerül bele apró, kemény *csipkédett*.

Bár kenyérpótlóra vagy inségeledelre a molnárok foglalkozásuknál fogva nem szorultak, mégis talán a gombóc az, amivel szívesen felváltották pl. este a sós-paprikás kenyeret. A kislegény kötényt kötött, szalonnát olvasztott, vizet forrált. A nagy cseréptálba *marékkal* mért muntlisztet a főzőzsákból, megsózta, a lobogó vízzel leforrázta, de csak annyira, hogy a liszt éppenhogy csak összeálljon. Leöntötte bőven forró zsírral, s összedolgozta a fakanállal. Szakított a tésztából a fa merőkanállal, a serpenyőbe csapata, s a lapickával körbehajtva kerekítette, befőzte a bográcsba. Kézzel nem nyúlt a tésztához. Ha sok víz került a lisztre, *ragadós* lett, ha kevés zsírt tett rá a kislegény, vagy nem volt elég forró a zsír, *rágós* lett a gombóc. Ha megfőtt, kiszedte, a tésztaalét jó paprikás rántással enyhén berántotta, sózta, ecetezte, s kész volt a *gombócleves*. Sokszor előfordult, hogy a lógósnak a dereglye vissza-indulása előtt kidobáltak a partra 5—6 gombócot, — jókorák voltak — az ürügén a tarisznyájába szedte, a révig eleszegette. Gombóc készült még *darából is*. Apróra vágott krumplit főzött a legény a vízbe. A darát előbb a lével, majd forró zsírral leforrázta, kikeverte, a serpenyőben lapickával gömbölyítette, befőzte, a levest paprikásan berántotta.

Szerették a *dödöllét*. A hántolt köleskását jó sűrűre főzték sós vízben. Régebben a bogrács széléről, később kis deszkáról kanállal zsíros lábásba szagatták, forró zsírral meglocsolták, túróval, tejjel, csörgével fogyasztották. Meg kell jegyeznünk, hogy tejnemű csak akkor került a malomra, ha az őrletők hozták. Ezeket viszont a molnárok megkínálták ebédjükben.

A *csusza* más vidék ugyanilyen nevű ételétől eltérően megsózott lisztből vízzel felvert, tojás nélküli lágy tésztából készült. Deszkáról forró vízbe szagatták, a csuszaszedővel kimerték, s a nagy tálba téve túróval, pörkölt darával vagy egyszerűen hagymás zsírral izesítették [13].

A gyúrttésztát is a kislegény készítette. Alaposan megmosdott, kötényt kötött, feltette a kalapját, és letérdelve, a padlóra tett gyúródeszkán gyúrt. A tésztába sem só, sem tojás nem került. Egyszerre csak egy levelet gyúrt jó keményre, kisodorta, szárította addig, míg meggyúrta a másik levelet. Öregkéssel apró kockára metélte a tésztát. Kifőzte. Ha túróval vagy hagymás krumplit tettek a tészta (gránátmars), a levéből *mónároleves* készült; forró zsírba piros paprikát téve a lével feleresztették, *suttyantották, sózták*, ecetezték. Ilyenkor először a tészta került a tálba, majd a második adagra merték rá a savanykás levest.

A *pogácsa* is tojástalan gyúrttésztából készült. Kevés zsírt tettek bele, vagy egyszerűen a gyúrttészta anyagát használták fel pogácsának. Kerekre formázták, tetejét bevagdosták s rárakták a forró kőlapokra, esetleg a forró

hamuval be is takarták. Ha elkészült — jó vastag, ropogós alja sült — leverték róla a hamut, megszírozták, megsózva fogyasztották [14].

Hogy változatosabbá tegyék étrendjüket, halásztak is a legények. 40—50 méter hosszú *bécsi zsinórra* méteres távolságokra kötöttek 20—30 cm hosszú *zsinegéget*; ezekre acél *horogkapcsokat* erősítettek. Száraz sajtot, erősen ki-melegített túrót, kemény daragombócot vagy földi gilisztát használtak csalétkül. Ezt a *végborgot* kötéllel erősítették a malom farához, s 3—4 óránként felhúzták. Nagyobb vízálláskor, de különösen áradáskor nem maradt el az eredmény. Nemes halnak tartották a *harsát*, a kemény húsu *csukát*, a kövér, vastaghúsú, nehezen tisztítható *compót*, a *fehér, fekete és barna márnát*, bár elég *tüskés*; sűrűn be kellett vagdalni az elkészítésnél, akárcsak a *dévért*. Szerették az apró *sügért*, a lapos fejű *tomojkót*, *keszegét*, *balindot*, a fekete belsejű *patucot*, bár mind igen tüskés hal. Nagy volt az öröm és büszkeség, ha ritkán egy-egy *kecsége* került a horogra.

A halat főleg levesnek főzték. Zsír nélkül karikára vágott vöröshagymát *fonyásztottak*, sok piros paprikát szórtak rá, feleresztették, megsózták, s mikor forrott, belerakták a megtisztított halat darabokban. Egész magyar borssal ízesítették és apró kemény csipkedetellel tették tartalmasabbá. Máskor babérlevelet és egy kis ecetet tettek a hallevesbe.

Néha törvényt ültek a *malmi csibéken*, amelyek a hajó fenekében dúskáltak a lepotyogó magban, meg a vízből bekerült férgekben. Akinek jól ment sorá, arra azt mondták: »Jól él, mint a mónár csibéje.« Más állatot nem túrtak meg a malomban, a tisztaságra igen nagy gonddal ügyeltek, étkezés után a bográcsban melegített vízzel a nagytálban elmosogatott a kislegény, leöblítette, lecsorgatta az edényeket és felrakta a tálásra.

Az étrendben változatoság csak akkor esett, ha kijött körülnézni a gazda; ő hozta a pecsenyét, vagy a *gulásnak valót*, viszont jóllakott gombóccal. 10—12 naponként a főjárom legény csinos kétfülű fedeles kosárban hozta a hazait. A gondos molnárné a húson kívül főzeléket, kalácsot, üvegben tejet, kávét küldött. A kosár fülén ott lógott a faragott, formás, esetleg színezett kis *fatáblácska*, rajta a tulajdonos neve.

Szórakozási igényeik szerények voltak, este *citorával*, *furuglával* kiültek a malom farára, *muzsikáltak*, tréfálkoztak. Nagy ritkán kimentek Vénekre vagy Csicsóra, — pénzük nem lévén — egy-egy *darab-zsák* farbát vittek, azért mért nekik bort a kocsmáros. Búcsúban mérsékelten mulattak, nem káromkodtak, nem verekedtek, közismerten jó táncosok voltak. Nepomuki Szent János napját (május 16), minden molnárcsalád megünnepelte. Ezen a napon nem örültek, kiment a család a malomra — jó ebéddelel felpakkolva —. Egész nap szórakoztak, alkonyatkor csillag vagy keresztalakban ácsolt deszkalapokon égő gyertyákat, virágkoszorúkat eresztettek le a vízen.

Több mint fél évszázada elcsendesültek ezek a kézzel készített remekek, a szorgalmasan őrlő malmok, emlékeiket csak a molnárcsaládok leszármazottai s néhány kedélyes népdal őrzi.

JEGYZETEK

- [1] Fehér Ipoly: Győr megye és város egyetemes leírása. Bp. 1874. 318.
[2] Czeh János: Mesterműszók. Nyr. XI. 286.
[3] Vö.: Frecskay János: Mesterségek szótára. Bp. 1912. 281—295.
[4] Heinsius, Theodor: Vollständiges Wörterbuch der deutschen Sprache. Wien, 1840.
[5] Vö.: Vajkai Aurél: Szentgál. Bp. 1959. 151., 170., 171., 261.
Kardos László: Az Őrség népi táplálkozása. Bp. 1943. 117.
Gönczi Ferenc: Göcsej. Kaposvár, 1914. 152.
Ecsedi István: A debreceni és tiszántúli magyar ember táplálkozása. Debrecen, 1935. 34.
[6] Balassa József: Francia szók a magyarban. Nyr., XXVI. 441.
[7] Jávorka—Csapody: Erdő-mező virágai. Bp. 1950. 84.
[8] Moesz Gusztáv: Az ibolyaszínű kenyér. Uránia, 1921.
[9] Vajkai Aurél: i. m. 17., 155.
[10] Rapaics Raymund: A kenyér és táplálékot szolgáltató növényeink története. Bp. 1934. 151—152.
[11] Vajkai Aurél: im. 150.
[12] Ecsedi István: i. m. 126.
[13] Ecsedi István: i. m. 108.
[14] Vö.: Beke Ödön: Hamuba sült pogácsa. Ethn., 1936. 219—220.
Szüleim (Apám: Szabó Kálmán ny. ig. tanító, 82 éves, újbárosi [Győr] vízimolnár-öreglegény fia, aki 19 éves koráig minden nyarat a malmon töltött;—Anyám: Buček Ilona ny. tanítónő, 80 éves, esztergomi vízimolnár lánya) emlékezetében szeretettel őrizgetett gyermekkori élmények, családi események felhasználásával állítottam össze ezeket a vízimolnárok életére vonatkozó adalékokat.
Kiegészítésül felhasználtam †Pongrácz Jánosné Dusa Rozália (meghalt 1959-ben) 84 éves rábaszentmihályi parasztasszony közléseit, aki sokszor megfordult a malomban, örletnivalóval, s jól ismerte a molnárok szokásait.

О ЖИЗНИ ВОДНЫХ МЕЛЬНИКОВ ГОР. ДЬЕР

Мучине, Э. Сабо

Автор занимается в работе жизнью водных мельников; это ремесло сегодня уже не существует, его место теперь занято заводами, которые работают современными техническими оборудованьями. Работа основывается на устном рассказе свидетелей; она описывает строение, оборудование, ход работы и персонал работавших на Дьёрском участке Дуная водных мельниц и обычаям еды восьмимесячного периода работы. Работа существенно обогащает относящихся к этому периоду этнографические данные, а также дает незнакомые до сих пор слова профессиональной лексики.

ÜBER DAS LEBEN DER MÜLLER DER WASSERMÜHLEN VON GYŐR

von

Frau J. Mucsi

Die Arbeit beschäftigt sich mit einem Gewerbe, das seither durch einen mit viel zeitgemäßerem Einrichtungen arbeitenden Industriezweig ersetzt worden ist, mit dem Leben der Müller der alten Wassermühlen bei Győr. Die Daten stammen aus mündlichen Mitteilungen von Augenzeugen. Es wird kurz über die Konstruktion, die Geräte, den Arbeitsgang der auf dieser Strecke der Donau in Betrieb gestandenen Wassermühlen, über deren Personal und dessen Beköstigungsgewohnheiten in der achtmonatigen Arbeitsperiode berichtet. Das bisher bekannte diesbezügliche ethnographische und Fachwörtermaterial wird durch die Arbeit wesentlich erweitert.