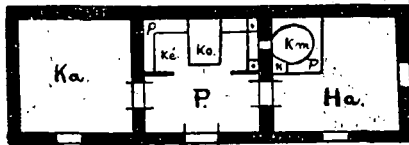


## Régi tűzhelyek és konyhaműveletek a békési Sárrét déli részén.<sup>1</sup>

1934. január havában a *Nemz. Múz. Néprajzi Tárának* megbízásából a békésmegyei *Doboz* község tárgyi néprajzi viszonyait tanulmányoztam. A lecsapolás előtti időben a Fekete-körös kanyargott a községen keresztül, a Sárrét vadvizes, ingoványos területei vették körül, megfelelő közlekedő útja nem volt (jórészben még ma sincs) s egészen a legújabb időkig a vármegye legeldugottabb, sok ősiséget őrző falujának emlegették. Azonban az utolsó években Doboz is nagy átalakuláson ment át.

Az alábbiakban a régi tűzhelyekre vonatkozó megfigyeléseimet közlöm. Ezek az adatok a környező területre is érvényesek, de hogy milyen mértékben, azt csak egy kiterjedtebb kutatással tudnánk megállapítani. Azonban az alábbi sorok is új adatokkal járulnak hozzá az alföldi tűzhelyfélékről, illetve



1. ábra. A régi ház tűzhelyei. Ha. = ház, P. = pitvar, Ka. = kamra, Ké. = kéményalja, ko. = konyha, km. = kemenca, k. = kandalló, p. = padka. Békésdoboz.

az ezek alapján osztályozott háztípusokról szerzett ismereteinkhez.

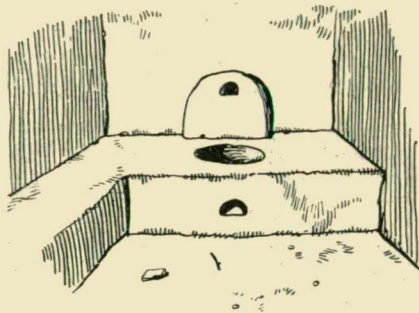
A házak külső formájának leírását itt elhagyjuk, mert ez lényegileg megegyezik a Doboztól alig tíz kilométerre fekvő *Békés* község magyarságának építkezésével. Ezzel *Banner János* foglalkozott egy korábbi dolgozatában (*Ethn.-Ért.* 1911: 129–143.). Sajnos *Banner* a tűzhelyeket alig tárgyalja, őt inkább külső alaktani kérdések érdekelték.

A lakóház három részre tagolódik: *ház*, *pitvar* (itt *pitar*) és *kamra*. Újabban a pitvart *konyhának*, a házat *szobának* nevezik. A legtöbb helyen a kamrából lakószoba lett s a zsír,

<sup>1</sup> E helyen is köszönetet mondok a Gyulai Városi Múzeum vezetőjének *Implom József* tanár úrnak és *dr. Godán Ferenc* dobozi vmi tb. főorvos úrnak, akik adataikkal támogatni voltak szívesek.

liszt, apróbb szerszámok eltartására egy külön helyiség járult a hátsó szoba mellé, de ennek ajtaja már az udvar felé nyílik. Mielőtt rátérnénk a tűzhelyekre, megemlítjük, hogy Dobozon is voltak földbemélyesztett, putriszerű u. n. *bogárhátú* házak, a föld színével egyvonalba épült ablakkal.

*A pitvar tűzhelyei.* A pitvar két részre tagozódik (1. ábra). A mennyezetlen hátsó részben találjuk a tűzhelyeket, amelyek füstjét az Alföld más vidékeiről is jólismert, sövényből készült és sárral megtapasztott *szabad* vagy *pendejkémény* vezeti a szabadba. Ezt a pendejkéményt ritkábban *kuminak* is nevezték. „A kuminon megy fel a füst“, — mondotta egyik adatközlőm. A pendejkémény alatt, a fal körül kb. 60—80 cm. magas padka húzódik. Régen ez a padka szélesebb volt, mint ma, mert feküdtek, aludtak is rajta. Erre a padkára épülnek,



2. ábra. Padkába vájt katlan a kemence szája előtt. Békésdoboz.

általában a kemence szája felől két oldalra, esetleg a padka bármelyik sarkára a sárból készült katlanok. A 2. ábrán közvetlenül a kemence szája előtt a padkába vájt üreg alkotja a katlant, de ez utóbbi tűzhelyféle ma már ritka, s ahol megvan, legtöbbször összeszűkül és arra szolgál, hogy a kemencéből kihúzott hamut kaparják bele. A nagyobb katlanok főzőszerszáma az *üst* vagy *üs*, a kisebbeké a *bogrács*. A katlannak lakodalmakkor, szappanfőzéskor, zsírkisütéskor, a jószágnak való ételmelegítéskor van nagy szerepe. (A disznónak krumplít *abáznak* rajta. „Ahol sok disznó van télen, meleg *ivóst* adnak nekik s azt katlanon melegítik vas *üstben*“ — mondotta a 75 éves Cs. Szatmári János.)<sup>2</sup> De elsősorban szapulláskor és fonálpáro-

<sup>2</sup> Itt jegyzetben említtem meg, hogy Doboz nagy disznótenyésztő falu volt, amiről történeti adatok is tanuskodnak. A szalontai sertést tartották, amely az öregek emlékezete szerint „szálkásszörű, nagy állat volt“. A színe *langvörös*. Három árnyalatban is tartották, némelyiknek majdnem

laskor használják. A két utóbbi konyhaműveletre lentebb fogunk részletesen kitérni.

A szabadkémény alatt, a pitar közepén áll (már csak egy-két helyen a faluban) a *konyhának* nevezett nyílt tűzhely.<sup>3</sup> A konyha sárból rakott, 80–120 cm. magas (mindig magasabb, mint a kémény alatt lévő padkák), 180–200 cm. hosszú, asztalszerű építmény, melynek vége a pitvar hátsó falához van építve. Régen a közepébe kis gödröt is vájtak s ebbe kaparták a parazsat. A 3. ábrán bemutatott konyha mellé már *parhét* épült, de formája így is világosan látható. Újabban főzésre nem használják. A kenyeret tartják rajta. A konyhán *vászon* vagy *oláh fazikákban* főztek. A konyhák, padkák főzőedénye még a cserépből és vasból készült háromlábú *serpenyő* és a lábatlan *kotlik*. Ugyanitt használták a vasháromlábát is. Dobozen csak háromszögletű formát láttam. Nagyobb, kerék formát kint a szabadban az üsthöz alkalmazták és alkalmaznak.<sup>4</sup>

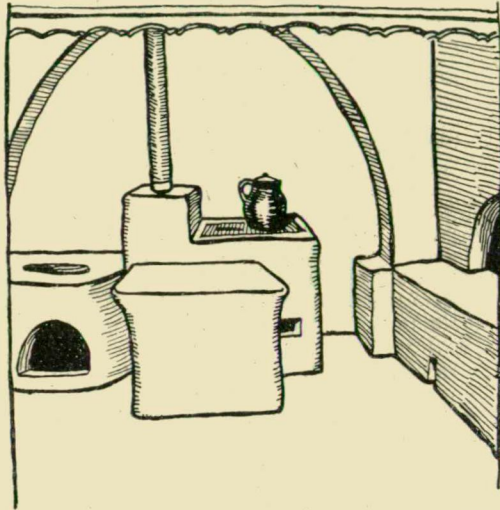
meggypirosba játszott a színe. Erősen hízekony, nyugább testalkatú, mint a mangalica. Csura füle leért az orra hegyéig. Az uraságok a Körös mentén a bihari hegyekbe hajtották makkoltatni, ahol októbertől kezdve a havas, zimankós idők beálltaig tekintélyes súlyúra meghízta. A makkon hízott disznó igen izletes szalonát adott. „Régen makkról öltek disznót” — mondotta S. Szabó Mihály. Télen a Sárrét lépös, ingóványos területein a gyökeret, böndöt túrta a disznó. Makkoltatáskor arra kellett ügyelni, hogy elegendő víz álljon a falka rendelkezésére. Ha a Körös mentén történt a makkoltatás, a *laponyagos*, lapályos helyeken itattak. Doboz községnek *Szállásfokánál* külön disznóóla volt, ez karámszerű sövényből készült építmény lehetett. A sövény alján kijáró lyukakkal a malacok részére. A kondások a disznó nyakába *pergőt* (csengőt) is akasztottak. — A Sárrét különleges disznófajtáját *Osváth Pál* is említi. Szerinte „régebben a járásban az úgynevezett ugrai veresszörű; nagytermetű sertésfaj tenyésztetett, ma már azonban a fehér és sárga mangalica faj épen úgy kiszorította ezeket, mint a hosszúgyapjas magyar juhokat a birka”: („Bihar vm. sárréti járasa”, 1875. 58. old.)

<sup>3</sup> V. ö. ezzel: „*Konyha v. tűzhely* a pitarban, kéménye sövényből, tapaszos”. XVII. sz. (Takáts S.: Rajzok a török világból, III. 214.) Erre az adatra *Bátky Zsigmond* volt szíves figyelmeztetni.

<sup>4</sup> Egy Szegeden megjelent litografált doktori értekezésből (*Hunya Sándor*: Endrőd története a gyulai uradalomban, 1934., Értekezések a magy. műv. történelem köréből, 25. sz.) idézem a szintén békésmegyei Endrőd község tűzhelyeire vonatkozó adatot, az esetleges elkallódástól való megóvás érdekében: „A szabadkémény alatt a pitar közepén állott a szabad-tűzhely, 70–80 cm. magas sáralkotmány, melyen a tűz égett, körül van rakva kisebb-nagyobb fazekakkal. A kemence szája előtti padkán jobbról vagy balról zárt tűzhely, katlan volt; melyet mosáskor használtak, egyébként a kemence szája előtt a padkán vasháromlábban is főztek”. (74. old.) Endrődön is megvoltak a putriszerű, bogárhátú hajlékok. A dolgozat néhány más értékes néprajzi adatot is tartalmaz. Az endrődi szabad-tűzhelyekhez hasonlóak vannak a Künságban, a Tiszavidéken és a Sárréten is (Györffy I.: A Nagykünság és környékének népies építkezése, *Ethn.-Ért.* 1909:69.).

A konyha tetejére téglalaformájú és nagyságú építményt tapasztottak. Ennek *ászok* a neve. Ritkábban *tőciknek* is nevezték. (Cs. Szatmári János szerint „a tőcik tulajdonképpen padka“.) Az ászokhoz támasztották a fát, hogy jobban égjen. Később a tűzikutya szorította ki, de ennek használata nem volt általános. Külön nevet nem is adtak a tűzikutyának, általában ezt is *ászoknak* neveztek.<sup>5</sup>

A konyha és a padkák alá üreget építettek a csirkék részére, ez volt a *csirkekunyhó*. Ilyen üregben tartották a fát is.



3. ábra. A pitvarban lévő négyszögletes asztalszerű konyha. Hátsó részéhez *sparhet* épült. Balról katlan, jobbról a kemence szája előtt húzódó padka látható. Békésdoboz.

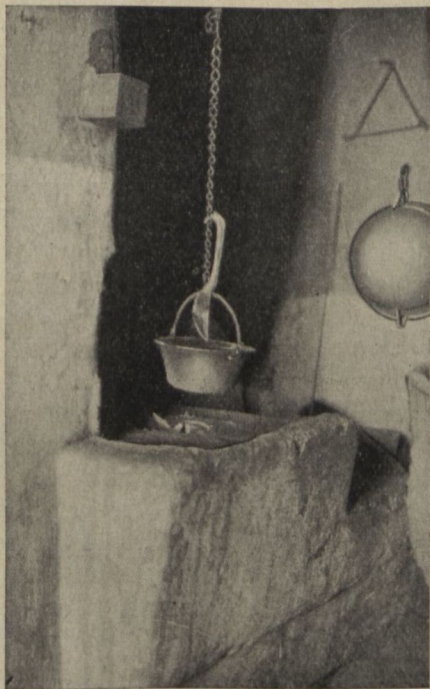
A konyha lassan elvesztette jelentőségét. Szerepét átvette a katlan és a takaréktűzhely (*parhét*). De az előbbi a konyhás pitvar járulékai között is ott volt. Feltűnő, hogy a nép a konyhához most is ragaszkodik. Ezt legjobban bizonyítja az, hogy még a közelmúltban is, lakodalom esetén a konyhán főzték a tyúkot, libát, a csigalevest 20–25 literes vászonfazekakban. Ahol pedig időközben kidobták, hirtelenében újat készítettek. Ezeket *lacikonyhának*, *lakodalmi konyhának* nevezték s az udvarban építették olyan módon, hogy négy karót levertek a

<sup>5</sup> A dobozi konyhához hasonló tűzhelyeket említ *Győrffy*. Szerinte „ez a típus Hajdumegye déli részén és Biharmegyében általánosan elterjedt“. (i. m. 71. old.)



földbe. Ezek a lábak. A lábakra deszkát vagy sövényfélét tettek, meghányták földdel s készen állt a konyha. Ritkábban a pitvarba is épült. Ilyenkor csak két lábat verek le, a másik kettőt a padka helyettesítette.

A pitvarban való főzésnek egyik ősi módja a láncra vagy fahorogra, u. n. *kákóra* akasztott bográcsban való főzés. Ezt a főzésmodot eddig az Alföldön Balmazújvárosról ismerjük (*Magy. Néprajza* I. 72., 222.). Dobozen Balogh Bálint házában



4. ábra. Lánccon lógó bogrács a kemence szája előtt. Békésdoboz.

találtam meg, de a falu öregjei mindannyian emlékeznek erre a főzésmodra. A szabadkéményben keresztbe tett fáról lóg le a kemenceszája előtti padka fölé a lánc vagy a vékonyabb kötéltre kötött kákó, amelyikre azután a bogrács kerül. A lánc hosszúságának szabályozása a végére szerelt horog segítségével történik, amelyet feljebb vagy lejjebb a láncszemekbe akasztanak. A 4. ábrán egy katlanszerű építmény fölé lóg le a bogrács. Ez azonban nem katlan. Csak a tetején van homorú mélyedés,

amelyikben a tűz ég. Balogh Bálint és Váradi Mihályné közlése szerint a fenti módon a konyha fölé is lógott le bogrács.<sup>6</sup>

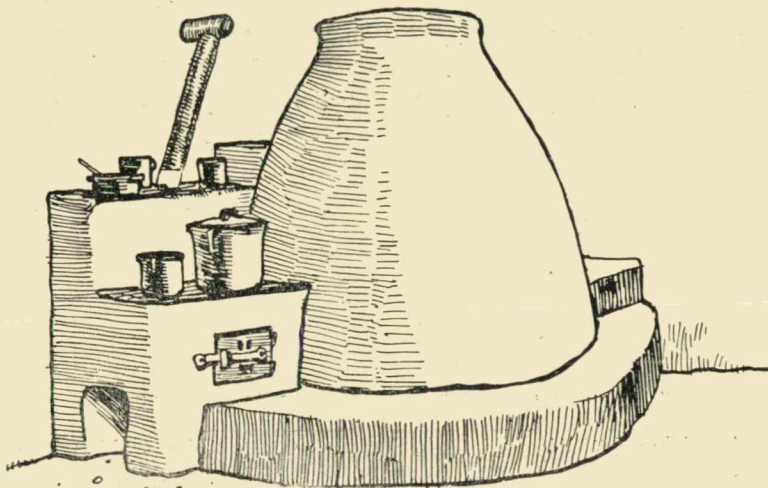
*A ház tűzhelyei.* A pitvarból fűtik a házban lévő, mindig kerekformájú és lapostetejű *boglya* vagy *bübos* kemencét. Sárral tapasztott nádból és sövényből készítik. Ma a kemence belsejének fenekét téglával rakják ki, régen azonban ez is földből készült, amit sulyokkal jól leveregettek. A kemence és a szoba hátsó fala közt van a *sut*. Ritkábban *kuckó* a neve. Régebben bővebbek voltak, mint ma. A *sut* 10–15 cm.-rel magasabbra épül, mint a kemencét szegélyező *padka*, amely hajdan szélesebbre készült és fekvőhelyül szolgált, mert *nyoszolyát* nem igen használtak. („Körülkanyarítottam a kemencét, ha a kóbollásból haza jöttem“, — mondotta a 82 éves S. Szabó Mihály — azaz a padkára feküdt.) A magasabban kiemelkedő padkának résznek *tőcik*, — ritkábban *kuckó* — a neve. Ezen ültek az öregek. A *tőcik* az Alföld más vidékein az ajtó mellett, a padkának a fallal érintkező részénél emelkedett (*Ethn. Ért.* 1933:79.). Dobozon ez nem eredetileg volt lehetséges, mert itt állt a *kandalló*. Hogy Dobozon a padka melyik részén foglal helyet a *tőcik*, nem tudták pontosan megmondani. Valószínű, hogy a kandallók idejében még nem volt meg a kemence felső része és a fal közti bemélyedő rész a kemence válla vagy torka.

Ezelőtt egy emberöltővel a házban, a kemence mellett állt a *kandalló*.<sup>7</sup> Ma már egy sincs a faluban, de az ötvenéven felüliek jóformán kivétel nélkül emlékeznek rá. A kandalló elhelyezkedését az 1. ábrán láthatjuk. Közvetlenül a padka fölé építették, ott, ahol az a szobát és pitvart elválasztó fallal érintkezett. A szóbeli közlések alapján olyan volt, mint „egy fél méhkas, fél harang“. A vázát lécek alkották, amelyet beföntak sövényvel és sárral megtapasztottak. A 82 éves S. Szabó Mihály szerint vályogból készítették. Szorosan a kemence mellé épült.

<sup>6</sup> *Darók József* és *Horváth Sándor* barátaim az alábbi főzésmodot közlik velem Orosházáról. Orosházán lakodalmas házaknál láncraakasztott bográcsban főzik a paprikást. A láncot pedig az eresz alá kötik fel a *szemöldökfára*, amelyet oszlopok, u. n. *darulábak* (felül három ágúak) tartanak. A lánc végén lévő kampót a láncszemekbe feljebb-lejebb akasztva szabályozzák a bogrács magasságát. A bogrács alatt a földön ég a tűz. Szokás az is, hogy leütnek az udvaron két karót, ezeket felül egy harmadikkal összekötik és erre szerelik a láncos bográcsot.

<sup>7</sup> Egy előbbi dolgozatommal kapcsolatban (*Ethn.-Ért.* 1933:73–80), — amelyben a gyomaendrődi tanyavilág kandallóit ismertettem — *Bátky* a következőket írja: „Kérdés már most honnan került a gyomai kandalló az istállóba? Azt hiszük már a neve is elárulja, hogy a parasztházból“. (*N. és Ny.* 1934. 9. old.) Sokoldalú elméleti elgondolásának itt vannak a tárgyi bizonyítékai.

*Tűzhelye* a padka volt, amelyre szintén építettek *ászokot*<sup>8</sup> és itt is megvolt a homorú mélyedés a parázs számára. Hogy „a fél méhkas, fél harang“ alakú kandallót lábak tartották volna, háttározottan nem emlékeztek rá. Ennek az építménynek az alsó részét tenyérnyi széles, kiugró *prém*, *perém*, vagy *párkány* szegélyezte. Ide tették a *mécsest*, ha a kandallóban nem égett a tűz. A kandallóból a füstöt a pitvarba, illetve szabadkéménybe a *kürtő* vezette ki, amely „srégbe vájt“ lyuk a falban. A házban a kürtő nyílását a kandalló takarta el. A tűz elhamvadása után a kürtőt bedugták, hogy a meleg ki ne áramoljon a szobá-



5. ábra. Boglyakemence, mellette *sparhet*. Ez utóbbi helyén állt a kandalló. A padka falmelletti végénél a magasabban emelkedő *sut*. Békésdoboz.

ból. Valószínűnek tartjuk, hogy a kürtő csak későbbi járuléka lehetett a kandallónak, eredetileg minden füstelvezető készület nélkül épülhetett.

Hogy csak kandallók lettek volna a házban, arra három adatunk van: a 60 éves Z. Szabó László annyit tudott, hogy „régben tűzben sütötték a kenyeret s kemence akkor nem volt a házban“. A 66 éves V. Szatmári Zsuzsánna pedig az anyjától hallotta, hogy a szobában csak kandalló állt és félkemencéhez hasonlított. Z. Szabó Lászlóné szerint csak kandalló volt a házban a kemence helyén.

<sup>8</sup> Szerintünk a kandalló ászokja és a fentebb említett tőcik között szoros összefüggés van. Ennek kifejtésére máshelyen és más alkalomkor még vissza fogunk térni.

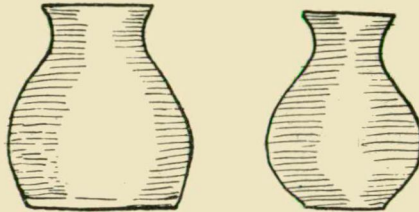


Adatközlőim egyértelműen azt mondták, hogy a kandalló a *sárrítieknél* mindenütt divatban volt.

Télen a kandallók világa mellett fontak. Fa, nád égett benne, amit ha nedves volt, előbb a kemencében megszáritottak. A kandallókat állítólag csak télen használták. A kandallók helyére a takaréktűzhely (5. ábra) került. Legtöbb helyen a pitvarban a konyha és a katlanok helyén is takaréktűzhely van.

A kandallón fazekakban főztek, szalonnát pirítottak. Ritkábban használták a vasháromlábát is a fazekakhoz. Bogrács a kandalló alá állítólag sohasem került. A főzéshez általában kétféle fazéktípust használtak, a *laposfenekűt* és a *kerékoldalút* (6. ábra). A laposfenekűt a kemencében való főzéshez alkalmazták, az utóbbiban paráztűznél (*konyhán, kandallón*) főztek.

A tűzhelyek szerszámanyaga és a tűzhelyekkel kapcsolatos terminológia igen szegény. Használják a *szívanót, piszka-*



6. ábra. A laposfenekű és kerékoldalú fazekak típusai.

*fát.* A rúdra kötött *csuhéj* (a kukoricacsövet burkoló levelek) volt a *pemete*. Ezzel *kipemetézték*, megsöpörték a kemence fenekét, mielőtt bevetették a kenyeret. A tüzet nádcsővel, *tűzfűróval* élesztették. A parazsat ma csipeszszerű vas *tűzfogóval* piszkálják. A fazekak betaszítása a kemencébe szénvonóval történik, de használtak egy villaalakú, nyéllel ellátott szerszámot is. Nevét nem tudják, állítólag csak *tolórúdnak* nevezték. A kerekalakú, kerekfejű sütőlapátok helyett *övedző* (evező) formájú lapáttal vetették be a kenyeret, kalácsot a *susztora*\* világa mellett. Az öregek emlékezte szerint használtak cserépből készült, kb. nagyobb tál, bogrács, esetleg harangalakú szerszámot, amit *cserecsurának* neveztek. Buzi Mihály szerint az eszköz üstformájú volt, de természetesen kisebb, lyukakkal ellátva s a konyhán lévő parazsat ez alatt tartották, hogy el ne hamvadjon. Balogh Bálint, — akinek házában télen-nyáron, éjjel-nap-

\* Ökölnyi nagyságú kenyértésztába beletűzött égő kukoricaszár, amit a kemence fenekére helyeztek.



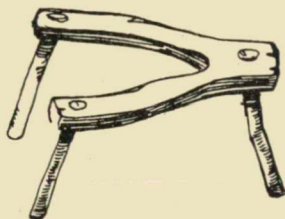
pal ma is ég a tűz — azt mondja, hogy *tűzborító* volt a neve és arra szolgált, hogy a meleg helyen settenkedő macskák szét ne vigyék szőrükkal a parázsat. A gyulai *Városi Múzeumban* van egy ilyen parázsborító szerszám, amely Gyuláról került elő (leltáriszám 48—1930.). Diszes formája és szokatlan alakja miatt az a gyanunk, hogy eredetileg nem erre a célra szolgált. Magassága 24 cm., alja 20 cm. átmérőjű, tetején 5 cm. átmérőjű nyílással. Anyaga cserép világos zöld mázzal bevonva, fent hat levéllel díszítve, az alsó részén 11 lefelé fordított női fej látható. Feltűnő ennek a parázsborítónak magas formája. Dr. *Godán Ferenc* úr szerint a dobozi cserecsura füllel volt ellátva és lényegileg úgy nézett ki, mint a 7. ábrán látható.

A száz év előtti pitvar felszerelésére igen értékes adatokat találunk a dobozi községházán őrzött *Protocullumban*. A Proto-



7. ábra.

Cserecsura (parázsborító).



8. ábra.

A szapulló dézsa alá szolgáló állvány.

cullum feljegyzései 1882-ben kezdődnek. Az 1838-ban „elhalt Balogh Ferenczné halála után megmaradt s árverés útján eladott ingó vagyonoknak feljegyzésében“ a következő főző-sütő szerszámok és konyhai tárgyak szerepelnek: vasláb, szita, szűrűszita, rossz üst, dagasztóteknő, kisebb teknő, szapullódézsa, kisebb dézsa, tál, másik tál; másik kisebb tál, fiókos sótartó.<sup>9</sup> Balogh Ferenc hagyatékában az alábbi holmikat jegyezték fel: új szarvas teknő, rossz vasrosta, gyúróteknő, három tepsi, serpenyő, vasmozsár, tormareszelő, csontvágó, bádog meszelyes, tőtsér, kis nyárs.<sup>10</sup> 1840-ben B. Tóth János a következőket hagyta hátra:

<sup>9</sup> Ezenkívül maradt még utánna: egy dunyha, párna, még egy párna, derékally, tarka lepedő, kis láda, ponyva, kisebb ponyva, nyoszolya, rossz nyoszolya, asztal, hordó, állószék.

<sup>10</sup> A konyhai szerszámokon kívül hagyatékát alkotta: egy ház, két hámos ló, fakószékér, lószerszám, vasgereblye, harapófogó, ásó, kapa, 2 rossz meszes dézsa, fűrész, fűrű, rossz téka, vas gereben, mérő font, fél véka, szekrény, kis fejsze, vontatókötél, drót, gyertyatartó, ócska karos rengő, karszék, házbeli asztal, hosszú asztal, két lógós hámfa, üveges lámpás, jó keresztés (?), favilla, szigony.

két tányér, szilke, kis szilke fedővel, kis dézsa, teknő, szapulló üst, dézsa, serpenyő, vasrosta, szűrőszita, egy pár kosár, még egy serpenyő, fazék, még egy szilke, egy tál, még egy tál, kis mosó szék, két boutella, húsvágó szék, rossz tejes.<sup>11</sup>

A pitvarban lévő három különböző főzőképesség: a konyha, a katlan a padkákkal, és a láncon vagy kákón lógó bogrács aligha szolgálhatott más és más műveletre, sokkal valószínűbb, hogy különböző kulturérintkezések lerakódásának eredményei (l. lejjebb). A katlanokat főleg *szapulláskor* és a *fonál-pálláskor* használják.

A szapullás a következőképpen történt: a szennyes ruhát *két léről feldörzsölték*, majd *felszappanozták*. Azután beletették egy lyukas fenekű dézsába, hogy a víz könnyen kicsurogjon belőle. A dézsába tett ruhára nagyobb abroszt u. n. *hamvast* vagy *hátalóruhát* terítettek s hamut rostáltak rá. (A tűzhelyek felesleges hamuját a *Kerezsbe* hordták.) Közben a katlanra tett üstben forrt a víz s azt a hamun keresztül ráöntötték a ruhára. Amikor átcsorgott a víz, visszamérték az üstbe, ott megint felforrt s utánna újból a ruhára öntötték. Egy így ment tíz, tizenkétszer. Azután egy tállal, majd zsákokkal letakarták a ruhát, amely másnap reggelig *pállódott*, *megkelt* s azután még egyszer kimosták és kiterítették száradni. Szapulláskor külön erre a célra készült állványra teszik a dézsát (8. ábra).

A rokkáról lekerült *nyálas* fonál *pállása* is ugyanígy történik. Amikor kivesszik a dézsából, demennek vele a *Kerezsre*, ahol megsúlykolják. Súlykolás után *felszappanozzák*, meszes vízbe, majd hamuba mártogatják. Azután zsákba téve kenyérsütés után beteszik a kemencébe. Ilyenkor még a kemence előfét is betapasztják, hogy a fejlődő gőzök ki ne jöjjenek a kemencéből. Ha azonban nagyon forró a kemence, *veres* lesz a fonál. A kemencében a fonál *megkel* és sárga színt kap. Olyan lesz, mint a tökvirág. Ott van félnapig, egy napig, amikor újból kiszúlykolják, szappanos vízbe mártogatják, kifacsarják és megszáritják. A kemencében a fonál *összekucorodik*, *összemacs-*

<sup>11</sup> Ezenkívül: kert a rajta lévő házatskával, fekete fijas kancaló, herélt hibás ló, két esztendőös csikó, fejős tehén, tavalyi üsző, 3 hám, 2 kenderhám, gyeplő, ostor, vasas kocsi kassal együtt, eke és taliga, ásó, rossz ásó, kis fejsze, balta, kasza, békó, ráklábú békó, vasvilla, egy ülő és két kalapács, tokmán, rossz gyeplű, lajtorja, favilla, hordó, egy pár vendégoldal, szeméthordó vessző kas, rossz kalapács, új asztal, két karoslóca, gyékényesszék, vasperec, deszkatalicska, lóbőr, egy kötél és két kötőfék, lógós hámia, gyékény, kapa, két gyalogszék, még egy gyalogszék, rengő, téka, böltső, rossz láda, gombajító, két rudas széna, egy rudas penészes széna, négy új kerék.

*kásodik*, ezért ki kell nyújtani. Ezt a nyújtási műveletet *min-cselésnek* nevezik. Ilyenkor a falba vert kampós szegre, ajtókilincsre akasztott fonalat óvatosan kihúzzák.

A fonalból kicsurgó lúgos lé nagyon rongja a kemence fenekét s ezért régen a kemence helyett az áttüzesedett katlanba rakták a fonalat, amit vizes szalmával béleltek ki s utánna minden nyílását gondosan betapasztották. Szabó Mihály közlése szerint tállal fedték le a katlant, amelyet előbb vízzel öntöttek le, száraz szalmát tettek bele és csak azután a fonalat.

A zsákba tett fonalat *pállasztották* olyan módon is, hogy huszonnégy órára trágyába ásták el.

A rühes gyereket kékköves zsírral bekenve bújtatták a meleg kemencébe, amelynek fenekére ilyenkor deszkát tettek. Másnap reggel azután megfürösztötték. Balogh Bálint arról is tud, hogy apja gyerekkorának idejében úgy készítettek gőzt (bizonyosan valami fürdőfélélet, párolást), hogy téglát melegítettek s azt vízzel, esetleg ecettel öntötték le. Kocsin utazók ma is melegítenek téglát a lábuk alá. Lefekvés előtt, télen a hideg ágyat rongyokba burkolt téglával melegítik elő.

Balogh Bálint az általa készített favillákat a szabadkéményben füstöli meg. Amikor már a villaágak közé az ékeket beverte, tűznél vizes ruhával *meghúzogatja a villát*. Ilyenkor *kipuhul* a fája. Azután *hajtóba* téve felteszi a szabadkéménybe. Itt kissé megpirosodik, nem lesz olyan, mint a *hótt ember*. Az oláhok közt Biharban külön villafüstölő vermetek látott.

Télen nem a pitvarban, hanem a kemencében és a kandalóban főztek.

Paszulyt, borsót, lencsét, töltöttkáposztát, disznóhúst a fentebb említett formájú vászonfazekakban kemencében főztek, ahol *apróra és egyenlően* főtt az étel. Paszulyféle bográcsba, serpenyőbe sohasem került. Kenyér és tésztaféléken kívül főleg főkötőt sütöttek a kemencében. Ugyanitt főtt a téli időben *fehér kantában* a szemes kukorica. Az érett gyümölcsöt a kemence behamuzott fenekére öntötték és ott aszalódott. Aszalódás után megmosták és napon *csörögőre, zörgősre* szárították. Ha napon aszalták a gyümölcsöt, akkor először leforrázták s utánna veszőből font, kerekalakú *szárajtóra* rakva kiszáritották.

A községben a következő népi eledeleket jegyeztem fel: Levesféle mindig került az asztalra, de az igen szegényes volt. Inkább csak megízésített forrált víznek lehet nevezni. Igen általános a foghagyma leves. Készítése annyiból áll, hogy a feldarabolt foghagymát rántásba teszik és *lével felereszlik*. A vö-



röshagyma levesbe ezenkívül ecetet is öntenek. Módosabb helyen egy darab kolbász, *órja*, disznófarka is kerül a levesbe. A savanyúleves nem más, mint — néha tejjel, tojással, húsfélével ízesített — ecetes lé. A levesek fejlettebb fajtája az, amikor gyúrt tojásos tésztát tesznek bele. Ilyen a *mezei laska* (kisebb-nagyobb darabokra tördelt leveles tészta); lebbencs, tarhonya, kockás tésza, *csőrögemeszős* tészta és a vékony laska-leves. A mezei laskalevest *kaszáslevesnek* is nevezik. A laskatésztát a mezőről hazahozott vad madártojással is gyúrták. A levesfélékbe általában kenyeret hánynak és úgy eszik. A *tejbetészta* tejben főtt tészta, levesképen elkészítve. Készítenek puliszkát, kölesből az Alföld más területeiről jól ismert kásaféle eledeleket, paprikás *kolompért* (burgonyát). A *karimáskása* úgy készül, hogy a kukoricalisztet sós vízben megfőzik, de úgy, hogy *sava* ne érezzen. Főzés után egy tálba galuskaalakúra kanállal kiszaggatják és tejjel leöntik. Szokás a kiszaggatott kásadarabokat pirított kenyérmorzsában meghömpölygetni és úgy fogyasztani. A *hurkatészta* jó vékony levelekre elnyújtott tojásos tészta, amit négy újjnyi csikokra elvagdálnak. Egy-egy ilyen szeletet zsírral bekennek, pirított vöröshagymával, borssal, esetleg kenyérmorzsával meghintenek, azután hosszában felgöngyölitik, amikor a tészta hurkaalakú lesz. Ezt 7—8 cm-es darabokra elvagdadják és minden egyes darabot középen két újj között összenyomnak és megcsavarnak, hogy összeálljon. Majd zsíros-paprikás lében kifőzik és lével együtt tálalják. Szokás hosszabb darabokra vágni. Ilyenkor görcsöt kötnek a közepére. Ennek *kötöttgaluska* a neve.

Az öregek emlékezete szerint a konyha és a kandalló fel-tüzesedett tűzhelyén paráztűzzel letakarva kukoricalisztből *málékenyeret*, *árpakenyeret* sütöttek. A *máléskenyér* kovásza búzalisztből készült. Megszitált kukoricalisztből vízzel leforrázva *öntik a málét*, amely tepsiben lepényalakúra sül meg. Ha *öregebbre öntik* és pogácsaalakúra szaggatják, *görhe* vagy *málépogácsa* a neve. Szokás a kukoricalisztet búzaliszttal *megédesíteni*, amikor az *édesmálét* kapják. A *káringó* kolbászalakúra elnyújtott és zsírban sült kenyértészta. Kenyértésztából készítenek még *gubbót* (másutt guba), amelyet zsírral, tejjel is esznek, ezenkívül *lángost* és *hajtott lepényt*. Az előbbit nyújtófára csavarva teszik be a kemencébe, ahol azután óvatosan legöngyölitik róla. A *bélesbe* kölest tesznek.

A Körösből nagymennyiségű sulymot szedtek össze, amit szintén elfogyasztottak. A Körös ráköt és halat is bőven szol-

gáltatott, ez volt a lápiemberek főeledele. A lápiemberek elláták hallal, vadmadárral Békéscsabát, Gyulát, de nem örvendtek valami nagy népszerűségnek, mert még ma is azt tartják róluk, hogy:

Halász, vadász, madarász

Mind éhenkórász.

A halat általában nyáron sütötték. A csíkot káposztával ették. A rákot elevenen főzték meg. Amikor a *melléből* a húst kiszedték, féligfőtt köleskását tömtek bele, azután tovább főzték. Így nagyon jól megizesedett a kása. Főleg a *cigány* és a *királyrákot* kedvelték. Az előbbi barnásfekete, az utóbbi fehér vagy verhenyeges és apróbb.

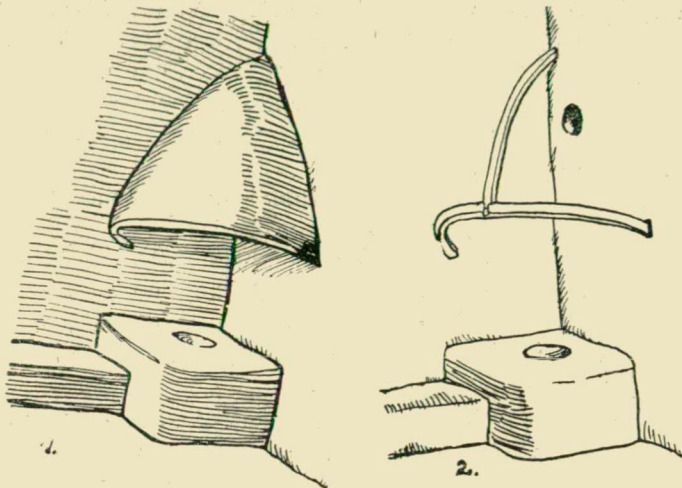
Kint a mezőn aratáskor, kapáláskor a férfiak főztek. A doboziak szerint a környékbeli tót, ha kint dolgozik a határban, sohasem visz magával főznivalót, csak kenyeret meg szalonnát s az utóbbit esetleg megpirítja, süti. A magyar ember mindig magával viszi a bográcsot vagy a serpenyőt és ha csak alkalma van rá, főz. Ősz idején, kint a réten a szalma és giz-gaz parázsában sütik meg a tököt.

A tűzgyújtás igen keservesen ment. Az öregek még emlékeznek rá, hogy kint a *ritbe* a pákászemerek *reves*, elkorhadt fát dörzszöltek össze s úgy gyújtottak tüzet. Később acéllal csiholtak. Ilyenkor a tüzetfogott taplót egy *csóva* gazba, szalmába (egy jó marék szorosán összefogva) tették s addig csóválták, amíg lángra nem lobbant.

A rendelkezésünkre álló adatok alapján meg kell még említenünk a tüzelősóákat s a szabadban tanyázó pásztorféle emberek primitív tűzhelyeit. A tüzelősóák a dobozi határban is megvoltak. Dobozmegyeren állítólag még ma is vannak. Ezek az istállók padlás és kémény nélkül, *kanfarosra* épültek, a füst szabadon oszlott szét az istállóban. A 84 éves Buzi Mihály szerint Dobozmegyeren a pusztá földön, a sarokban tüzeltek, a tűz fölé falba dugott fára akasztott bogrács lógott le. Volt tűzhely az istálló közepén is, amely körül Balogh Bálint szerint tuskókon ülve tanyáztak az emberek. Gyakoribbak voltak azok az istállók, ahol valamelyik sarokban padkák, katlanszerű tűzhelyek épültek. A széles padkán aludtak, de tüzeltek is rajta, mert hajnalban a padkán égő szalma világa mellett látták el a jószágot. A padkák fekvőhely szerepét a vesszőből font, négy lábon álló, gazzal meghányt ágyak vették át. A 62 éves Komlói Péter szerint a láncra, madzagra felkötött kákó az istállók tűzhelyszer-

száma közé is tartozott, de használtak bent az istállóban szolgafát is. Ugyan ő tud arról is, hogy egy kigyósi gazda istállójában volt kandalló. Cs. Szatmári János arra emlékezik, hogy az istállók mellé *kisházat* építettek és abban állt a sütökemence.<sup>12</sup>

*Implom József* úr szívességből a 9. ábrán egy szőlőskunyhó tűzhelyét mutatjuk be (Gyula, Törökzugi szőlők). A szóbeli



9. ábra. 1. Szőlőskunyhó tűzhelye. 2. A szikrafogó boltozat váza.  
A falban lévő lyuk a füst elvezetésére szolgált. Gyula, Törökzugi szőlők.

feljegyzésekből rekonstruálható kandalló másának tekinthetjük s véleményünk szerint a házból került ki a szőlőskunyhóba. A tűzhely az ajtómelletti sarokban állt, rajta egy kis mélyedéssel, amit fentebb a kandallóban, konyhákban is láttunk. A fal mellett sárpadka csatlakozott hozzá. A szikrafogó bolto-

<sup>12</sup> Itt említtem meg, hogy Lada Mihály csáki gazdálkodótól a következő, kandallós istállóra vonatkozó adatot hallottam: 1876—85. között a Szenteshhez tartozó Jurenák Sándor-féle majorban állt egy istálló, amelynek közepén kandallónak nevezett tűzhely foglalt helyet. Az istálló közepén, a földön égő tűz fölé, bádogból készült harangalakú füst és szikrafogó borult, amit *kéménynek* vagy *füstölőnek* is neveztek. Ez a füstölő dróttal, léccel volt a szelemenekhez erősítve. A tető felé fokozatosan keskenyedtt. Az a része, amelyik átbújt a nádtetőn és a szabadba vezette a füstöt, már fából készült. Átmérője az alján kb. egy öl lehetett, itt egy keresztbe kapcsolt lánc közepéről egy másik, kampóval ellátott lánc lógott le s erre akasztották a bográcsot. Ugyancsak Lada Mihály tud arról, hogy Szentés, Hódmezővásárhely környékén a határbeli istállók mellé, külön fedél alá, főzésre-sütésre, esetleg alvásra szolgáló kisebb helyiséget, u. n. *laticonyhát* építettek.



zatot a 9. ábrán látható két görbén faragott fa tartotta. Az alsóra vályogot raktak, amit kívül sárral megtapasztottak s ez alkotta a szikrafogót. A füstöt falba vájt lyuk vezette ki a szabadba.

A lápi, pásztorféle emberek kétféle kunyhót építettek. Az egyik a hosszúkás, nád- vagy kukoricakévéből készült, esetleg földdel meghányt nyergestetejű kunyhó, a másik a kúpalakú, *nádkúp*nak is nevezett magas forma. A nyergestetejű kunyhóban égő tűz lángját, szikrafogóját egy cseréplap: *cserén*; *veremisz* fogta fel, mely legegyszerűbb formájában nem volt más, mint a kunyhó tetején keresztbe tett ágakra dobált nedves gízgaz, zöld lomb. A tűz a földön égett. Főzéskor a kákóra, horogra, szolgálára, vagy főzőfára akasztott bográcsot, esetleg háromlábú serpenyőt használtak. Természetesen csak télen, esős időben főztek bent a kunyhóban. A kúpos kunyhókban szikrafogó cserénylaphoz nem volt szükség, mert a nádkévék a vázt alkotó négy *árbucot* felül összekötő koszorú alkalmazása folytán csúcsban nem találkoztak. Így a kunyhó tetején lévő köralakú nyíláson a füst szabadon áramolhatott. Az ilyen kunyhók egyedüli berendezése a *gyalogszék* és a *fodorsásból* készült vacok alkotta, amelyet szűrrel, subával takartak le s ezen aludtak.

Az erdőli munkások köralakú gödröt ástak, ennek a közepén égett a tűz, amelynél a gödör peremére ülve melegedtek.

(Folytatjuk.)

Gunda Béla.

## KISEBB KÖZLEMÉNYEK.

### Süvöltő.

(Adatok egy régi hangszer történetéhez.)

Viski Károly nemrég nagyon szellemes megfejtését adta a moldvai csángó *szültü* furulya szónak, kimutatván, hogy ez a homályos tájszó egy régi magyar fúvó hangszernek, a süvöltőnek emlékét őrzi (NNy. 6:71). Tud erről a hangszerről a Czuczor—Fogarasi-féle Nagy Szótár is, s ezt írja róla: Síp, vagy csóalakú eszköz, mely éles, metsző hangon süvölt. „Egyik legrégibb nyelvemlékünk, a 15. század első negyedéből származó Schlägli Szójegyzék több hangszer nevét felsorolja, s a kürt (tuba — *kirth*), gajd (tibia — *gayd*, v. ö. török *gajda*, bolgár