

# A FŐZÉS, TÁROLÁS HELYE ÉS ESZKÖZEI SZENTESEN

SZÚCS JUDIT

Szentes alföldi, Tisza-menti mezőváros. Népeisége a török időket túlélő, kicsiny protestáns gyülekezet tagjainak, majd a XVIII. században hozzájuk menekülő protestáns jobbágyoknak, a betelepített matyó katolikusoknak, román és szerb pásztroknek leszármazottai.

Az alábbiakban az itt élő nép 1945 előtt használt konyhájának és kamrájának, főzéshez használt tárgyainak és eszközeinek leírása következik.

## A konyha

A huszas-harmincas évekig a szabadkéményes konyhában főztek az asszonyok. A főzés helyének a tárgyalt időszakban a következő változatait nézzük meg: a szállás nyári konyháját, a szabadkéményes konyhát a tanyán, és a városi ház konyháját.

A szállások nyomát a XX. században a kíséri katolikusok között lehetett megtalálni. „Csak istálló vót ot. Kétvégjászlás istálló a szelevényi földön. Csináltunk ott katlant. Még vót ot nyárikonyha, abba sparhelt. Ott is aluttunk.” (Lengyel Mátyás).

A kialakulásától üldözött, pusztított szállás<sup>1</sup> megközelítőleg eredeti formájában (feltehetőleg csak mutatóban) fennmaradt a XX. századig.

Tési középparaszt család tanyájában „A konyha szabadkéményes vót. A kémény nem vót bétapasztva... Ha alá álltunk, hát láttuk a csillagos eget... Hát annak a konyhának a szabadkéményébe belevezetve a szobától, amit fűtöttek kemencét, katlan a másik ódalon. Akkor sparhelt is vót később, a csú annak is odavezetett a szabadkéménybe. Majd oszt később a bátyáim deszkával léfették... A szoba felül matyapátka vót... A natyapátka fölött erü is mē aru is katlan vót... a nagyapátkán tolták bē a paraszt valaméjlik katlanba, vagy húztak a patkára egy csomó paraszt, ojan három lábú vaslábat, rátették a kisbográcsot.”<sup>2</sup> – A másik ódalon még a falitéka, (vö. a szövegmutatvánnyal) - „Kisszékek karja nélkül, még úty hitták, hogy kecskelábú asztalok.” (Kátainé).

\* Jelen tanulmány része az 1977–82. között készült Szentes és környéke táplálkozása a századfordulón és a XX. század első felében című doktori disszertációnak. Korábban megjelent önálló fejezetek: Szűcs Judit 1979. 52–55., 1983. 91–100., 1986<sup>1</sup>. 167–178., 1986<sup>2</sup>. 51–69., 1988. 121–128.

<sup>1</sup> Tálasi István 1979–80. 74.

<sup>2</sup> Papp Imre 1972. 7.

A szabadkémény rövid leírása: „*A szabadkémény ijen bolthajtásos, oszt az szabad. A szűkített kéménynek van ajtaja, ennek még nem vót*” (Gránitz Imre).<sup>3</sup>

A szabadkémények megszűnésére különböző adatok vannak az Alföldre és Szentésre vonatkozóan is. Papp Imre dónáti kisparaszt, önkéntes gyűjtő szerint az 1895-1914-es időszakra már nem szabadkéményesek a tanyák<sup>4</sup> Rúzs Molnár Lajosné szerint „*Harminckettő-harmincháromba vége lett a szabadkéménynek.*” A többi adatközlő évszám nélküli időbehatarólasa nem mond ennek ellent. Összegzésként mondhatjuk, hogy a századfordulótól kezdve a két világháború között a harmincas évek elejéig a szabadkémények megszűntek.<sup>5</sup>

### A kemence

A konyhából fűtött házbeli kemence két alapvető típusát különböztetjük meg, anyagát és formáját tekintve: *búbos-* és *sifonkemence*.<sup>6</sup> A búboskemence sárból, vagy cserépből készült, és kerek volt, a sifonkemencét téglából rakták, szögletes (a szó jelentésének megfelelően szekrényforma), Gránitz Imre tanyájában 1981 nyarán állt a sifonkemence, a szomszédos Farsang tanyában 1980 nyarán még lefényképezhettem a búboskemencét.

A kemence száját - történeti változásának sorrendjében sütéskor, főzéskor sárból, szalmából összeállított, később fa és fémlappal zárták le, melyet *előténnek* hívtak anyagától függetlenül.

A szentesi kemence készítéséről, használatáról Papp Imre önálló dolgozatot írt.<sup>7</sup>

A városban a kemencéket tömegével az ötvenes években bontották le. Helyenként a ház végében, hátsó helyiségében újraépítették. „*Van kemence odalént.*” (T. Szűcsné). Tanyán is épült *nyári kemence* a kiskonyhában, a folyosóról fűtötték.

Szentesen, ha viccet, borsosabb történetet akartak mesélni, és gyerek vagy fiatal lány is volt a beszélgetők között, akkor *kemence van a házban* megjegyzéssel figyelmeztették egymást (Szűcs Imréné).<sup>8</sup>

<sup>3</sup> Uo.

<sup>4</sup> Papp Imre 1955. 28.

<sup>5</sup> Sergő Erzsébet 1964. 201. Rákospalotán a jól jövedelmező zöldségtermesztés és a főváros hatására az 1910-es években tűnik el a szabadkémény. - MNL III. 132. A *kémény* szócikk a szabadkémény megszűnéséről nem ír.

<sup>6</sup> Ecsedi István 1935. 233. Morvay Judit, 1962. 30., 31. MNL I. 245. Ezt a megkülönböztetést a *belső fűtésű szobai kemence* szócikke nem teszi meg.

<sup>7</sup> Papp Imre 1962. Időközben megjelent. 1970.

<sup>8</sup> Dömötör Tekla - Katona Imre - Ortutay Gyula - Voigt Vilmos 1974. 100. A gyűjtött változat a jegyzetben szereplő zsindey van a háztetőn szózással tartalmilag és formailag is megegyezik.

A szállás és a tanyai ház konyhája után nézzük meg a városi ház konyháját: „Mán ottan lábom álló sparhet vót... Kemence vót mind a két szobába. A kemence előt vót a kaminajtó.”<sup>9</sup> A berendezés további darabjai „kanapé, dészkaüléses karosszékek, szétnyitható asztal.” Anélkül, hogy a kérdés részleteibe belemennénk, felvetődik az általánosítás lehetősége: a módosabb paraszt városi konyhája (házának berendezése) polgáriasult a tárgyalt időszakra.

Főbb változatokként e három konyhát mutattuk be. Papp Imre munkáiban több tanya konyháját, kamráját mutatja be részletesen.<sup>10</sup>

Történetiségében a következő változásokat rögzíti: az 1875-95 és az 1895-1914-es időszakok közötti leglényegesebb különbségként a szabadkémény megszűnését és a sparhet megjelenését tartja. Az első világháború utáni időszak lényeges változása: „Tiszta konyha mellett nyári konyhát is tartottak”. A konyhába már üvegezett konyhaszekrény és berakott, nagy asztalsparhet került.<sup>11</sup>

### A kemence használata

Minden városban és tanyán élt ember szeretettel, nosztalgiával beszélt a kemencéről. Könnyű a fűtése, tartja a meleget. Általában napjában kétszer fűtötték, hogy egyenletes meleget adjon, és időre főzni tudjanak. „Hajnalban fűtöttünk, délután fűtöttünk, tíz-tizenkét kévét vagy kas szalmát...Béült az embër este, az a mënnyország vót.” (Agócsné). Gyakrabban a nők, esetenként a férfiak is fűtötték a kemencét.

Leggyakrabban rözset, izikszárat, szalmát, árvaganét használtak. Az Alsóréten, az erdő mellett fűzfát is. Papp Imre - adatközlőim által mint általánosan használt fűtőanyag mellett - a következőket sorolja fel: venyige, tökinda és más gezemice, dinnyeinda, gilicetüsök, csutkatő, csutka.<sup>12</sup> A kemencében sült, főtt az ételek jelentős része. Itt sült a kenyér, a lepény, a pogácsa, barátfüle, lángos, kalács, pite, vizenkőtt, cukmis (hogy a paraszti háztartásban leggyakrabban készült tésztákat említsük). Itt főtt a bab-borsó-, lencseleves hússal. A konzerválást jelentő szárításra, aszalásra, dunsztolásra összefoglaló néven a kemencézésre a főzés, sütés után még meleg kemencét használták. A pácolás, a sonka füstölés helyetti paráznál történő átpirítása is itt történt.

<sup>9</sup> MNL III. 14. kaminkémény szócikk.

<sup>10</sup> Papp Imre 1967. 8-11., 17. Papp Imre 1972. 7. A konyhát pitvarnak nevezi.

<sup>11</sup> Papp Imre 1955. 3-4., 18., 55., 60.

<sup>12</sup> Papp Imre 1962. 12-13., Papp Imre 1963. 6., 7. - Ecsedi István 1935. 357-360.

A kemence tetejére tették a téfelt altatni, tőkmagot szárítani, a lisztet melegegíteni, a kukorica rakták a disznóöléskor készülő tejótót.<sup>13</sup> A kemence fűtésének eszközei a szénvonó, pizskafa, kissöprű.

Itt említjük meg a szabadtéri tüzelés módját is. Csépléskor szallonasütésnél, téli kukorica-pattogatásnál raktak tüzet a szabadban. „Annak rözse kell. Enyhe hejjen, ahun nem fúj szél... Tész az embër ere az ódalára ëty kis rözsét. Mindíg van ëty kis ajjer.” (Gránitz Imre).

A tüzelés módját még a főzés edényeihez kötöten tárgyaljuk.<sup>14</sup>

### A kamra

A szentesi református egyház történetében a számtalan, néprajzban is használható adat között szerepel a parókia kamrájának XVII. sz. végi leírása is: „Az eklésia kamarája 6 kád, 28 hordó, 2 vajas cseber, 3 tölcs fa dézsa, kis sajtár, vaj abrug, 5 öreg-kacsó, 5 véka, ponyva, szattyán kés (olvashatatlan szó) szekerce, tölcsér, sutu, vontatókörét, 2 iga”<sup>15</sup>

A kamrában tartott tárgyak a szőlőtermesztéssel, állattartással, szemtermeléssel, annak felhasználásával foglalkozó gazdaságra, tulajdonosra utalnak.

A XX. század első felének mezővárosi világában az iparosok, értelmiségiek háztartása hasonlít a középparasztok esetleg nagygazdák háztartásához, étkezéséhez, kamrájának berendezéséhez. Ez a tény is megerősíti azt a feltételezést, hogy a XVIII. század végi parókia (a református egyház sosem volt gazdag) kamrája a paraszti gazdaság kamráját tárgyalva történeti összevetésre bemutatható.<sup>16</sup>

Papp Imre szóbeliséggel tudta rögzíteni az 1875-95-ös állapotot, amikor „kamra nem mindenkor volt hozzá” (ti. a tanyához)<sup>17</sup> Ez az állapot a bizonyára szállásból tanyává váló gazdasági épület, épületcsoport fejlődésének egy foka. A Lengyel Mátyás leírta változat a fejlődés kezdetét jelzi: istálló mellett főző-, lakóhelyiség megjelenése. A fejlődést lezáró szakasz előtti állapotot a kamra hiányában épült tanyák jelentik.<sup>18</sup>

<sup>13</sup> Papp Imre 1962. 11.

<sup>14</sup> Uo. 12.

<sup>15</sup> Szentesi Reformata Eklésia Históriája. Írták: Béládi István - Gál István - Kiss Bálint. 272.

<sup>16</sup> Filep Antal 1972. 483. A történeti néprajzzal foglalkozó szerző a XVIII. századra vonatkozóan állapítja meg a XX. században is érvényes jelenséget. „A falusi értelmiség telekhasználata, lakáskultúrája egyezik a közepes szintű parasztságéval.”

<sup>17</sup> Papp Imre 1955. 4.

<sup>18</sup> Filep Antal 1959. 160.

A szentesiek szóhasználatában a kamra következő hangalakjai életek, az idősebbek ajkán még máig is élnek: *kamura*, *kamora*, *kamra*. A TESZ-ben ezek a hangalakok szerepelnek, ha különböző jelentésben is; megállapíthatjuk, hogy a XX. század első felében a szentesi nyelvjárásban nem következett be szóhasadás a különböző alakok között.

Nézzük meg a határ különböző részében épült tanyákat!

A Gránitz tanya kamrája a lakóépületre merőlegesen az istálló mellett, istállóban, ólban folytatódó épületben volt. (A tanyák egy részében így építették.) A tulajdonos szerint azért, mert „*az istállóban jószágok vótak. Ot meleg vót, fűtötte a kamrát.*” De még így is hideg télen. „*Hogy nē faggyon még a bor...paraszat, mikor füstölt, bētítettük a kamra közepibe, úgy bēmelegítette a kamrát, hogy csuda, nem fagyott még sēm misē.*” Hasonló módon védtek a XX. század elején a parókia borait is.<sup>19</sup>

Ebben a kisparaszt tanyában az élelem, a gabona a *kamrában* és a *padlás*on volt elhelyezve. Mint bort készítő és méhészkedő gazdánál, a hordók a kamra egyik fala mentén sorakoztak, a kamrába kerültek a mézeskannák is. (Gabonát nem termelt, ezért is elég volt egy megközelítőleg 4x4 méteres kamra.)

### A spájz

A tanyák egy részében a konyhában tartották az élelmet vagy „*ety kis spájz vót a konyhábú rekesztve. A mindēnnapi élelmet tartottuk ott.*” A tanyán élők egy része úgy tudta, hogy spájz csak a városon van.

### A kamra általános berendezése

Az egy kamrát használó és spájzzal kiegészülő kamra bemutatása után nézzük meg, milyen volt általában egy tanya kamrája!

Az *ászokra* (a két végén téglára vagy fadarabra fektetett deszkára) tették a *búzás-*, *gabonászsákokat*, *zsirosbödönöket* esetleg az összegyűjtött sziksót, itt tárolták a *mázsát* (mérleget), a *dagasztóteknőt*, *szakajtókosarat*, *tojásoskupujkát*, *lisztesládát*. A *gerendán kampón* függött a füstölt hús, kolbász, szalonna. Szintén a gerendára szerelt polcon az egész kenyerek sorakoztak, egy tányérban ide tették a darab szalonját. Attól függően, hogy mit termeltek, ide helyezték a megért dinnyét a földre, a bort *hordókban*, a mézet *kannákban*. A zöldséget télire *ládába tett homokba* rakták. A *befőttés üvegeket*, *lekváros szilkéket padra*, *polcra* tették. A tejet *köcsögbe*, *tálba öntötték*.

<sup>19</sup> Ecsedi István 1935. 154.

A felsorolt élelmet a gazdaság nagyságától, a kialakult szokástól függően helyezhették el a *kiskamra*, *nagykamra*, *magtár* között megosztva.<sup>20</sup> A kiskamra gyakran a konyhából nyílt, és a palásfeljárót is ide rakták. A nagykamrába került a gabona ládában, zsákban, a zsírosbödönök, oldalszalonnák, füstölthúsok kampón felakasztva. (vö. a szövegmutatvánnyal). Ha a nagykamrának megfelelő helyiség külön épületben volt, akkor magtárnak nevezték,<sup>21</sup> szintén a disznóságokat tartották benne.

### A kandi

Papp Imre a tőle megszokott alaposággal írja le a kamrát is. Ő említi a *kandit*: az ereszet aljának „*a ház felőli vége be van falazva vályuggal. Így az egy „kandi”-nak nevezett kisebbszerű kamora fileség kialakítva.*”<sup>22</sup> A kisparaszti gazdaságban lehetett ismert, használt: a nagygazda a kamra mellé magtárt épített.

### A városi ház kamrája

A városi házzal bíró Kátai család Keresztes utcai kamrája: „*Ot szintén nagy vót a kamra, de ojan járdatéglával bē vót rakva. A búzából hoztak haza a városi kamrába. Zsákokba vót a gabona.*” De a nagygazdák, földbirtokosok nagy *magtár*at építettek, máig is állnak ezek a házak, például a Rákóczi, Arany János utcán, Lenin úton. A magtár majdnem akkora helyet foglal el, mint a nagykapu másik oldalán a lakóépület.<sup>23</sup>

Tárolásra használt helyiségek lehetnek még a *padlás*, a *verem*, a *pince*.<sup>24</sup>

### A padlás

A *padlásra* nem mindenki és nem ugyanazt vitte fel, *szalonnát*, *húst*, (Gránitz) *hagymát* (Kátainé), *tököt*, *sütőtököt* (Polgár Lajosné), az *élelem egy részét* (Vajdáné). Ezenkívül egy kis polcon *mákos*, *babos*, *borsós*, *lencses* *zacskók*. Külön voltak felakasztva a horogfán az *aszalt gyümölcsös*, *diós zacskók*.<sup>25</sup>

<sup>20</sup> MNL III. 488. A *magtár* szócikke ezt a jellemzőjét nem említi. - Papp Imre 1955. 56.

<sup>21</sup> MNL III. 488. *Magtár* szócikke, Papp Imre 1955. 56.

<sup>22</sup> MNL III.27. A *kandi* szócikk takarmánytároló toldalékpépület (Szeged környéke) és istállóban szénatartó jelentésben (Körösök vidéke, Kiskunság). Papp Imre 1972. 62. Toldalékpépület jelentésben használódik Szentesen. Idézet tőle.

<sup>23</sup> Féja Géza 1980. 217.

<sup>24</sup> Morvay Judit 1962. 64.

<sup>25</sup> Papp Imre 1972. 15.

Helyenként a padlásra nem vittek élelmet, esetleg *terményt* hordtak fel (Erdőháti Nagy Antal, Nagy Bálintné). Hogy a tárolás rendje a XVIII. századi, különböző helyekről történt betelepüléssel kapcsolatba hozható-e, aligha lehetne már kideríteni.

### A verem és a pince

*Gabona, főként búza tárolására* használták az elmúlt századokban.<sup>26</sup> Körte állású, kitapasztott, kiégetett üreg, melyet kocsiderékből félvékással töltöttek meg gabonával. A lejáratot szalmával bedugták és leföldelték. Közben *veremlétrát, veremvonót* használtak.<sup>27</sup> Tűz, víz, betörés ellen biztosították így a gabonát. Csak kissé megdohosodott - írja Papp Imre.<sup>28</sup>

A szentesi földművesek, gazdák ebben az időben *marharépat, burgonyát, zöldséget* tartottak a veremben (Szűcs Imre, Szűcs Imréné). A gabonásverem használata a század elején megszűnik,<sup>29</sup> a század első felében a kamra, nagykamra vagy a magtár szolgál a gabona tárolására. A magasabban fekvő, módosabbak lakta városrészen, a Felsőparton gyakrabban tartozott a házhoz pince, amelyben a zöldséget, bort tárolták.

### Az edények beszerzése

A „beszerzés” legősibb módja a természetadta anyagból házilag készítés. A *gyékény* és a *szalma* alapanyagú edényeket századunkban is házilag készítették.

A *nádat* (*Phragmites communis*), a *gyékényt* a lecsapolások előtt a város határának bármely részén, a lecsapolások után jobbára a Kurca, a gát menti tavak partján szedhettek. A XIX. század első felében - bizonyára korábban is - a házak tetejét borították vele, kerítést fontak belőle, ami tűzveszélyes volt.<sup>30</sup>

A gyékényből font edények a hagyományos gazdálkodást végigkísérték annak megszűntéig. A paraszti gazdaságok egy részében házilag készítették ezeket. Grántizné Kiss Etelka (Gránitz Imre anyja) a Nagyhegyen született, Alsórétre a Sulymos tó közelébe ment férjhez. A tó partján termett gyékényből a háztartásában, a családi gazdaságban szükséges edényeket, használati tárgyakat: *szakajtókosarat, kupujkákat* (tojástartót), a méheknek *kúpkasokat, gyékénypapucsot* (télien a kocsira ülők a csiz-

<sup>26</sup> Sima Ferenc 1914. 266. - Filep Antal 1972. 491. Ikvai Nándor 1966. 370.

<sup>27</sup> Papp Imre 1955. 15.

<sup>28</sup> Papp Imre 1972. 40.

<sup>29</sup> Ecsedi István 1935: Vermet nem említ. Ikvai Nándor 1966. 343-377. és Füzes Endre 1973. 462-481.

<sup>30</sup> Nyíri Antal 1948. 18.

májukra húzták) készítették. Gránitzné saját készítésű és használatú tárgyai kikészítésükben durvábbak a kisiparszerűen dolgozó berki kosaraknál.

„A legzordabb téli napokon... a férfiak fűzfavesszőből kasokat, szalmából szakajtókosarokat, cirokseprűket kötöttek.”<sup>31</sup> A kosarak gyékényből is készülhetnek.<sup>32</sup> Anyaga szerint szalma és gyékény is lehetett. Adataink alapján férfiak is,<sup>33</sup> nők is csinálhatták.

A Berekben a gyékényfonás háziiparrá vált.<sup>34</sup> A piacon árultak gyékény láb-törőket, méhkasokat, szatyrokat, ponyvákat,<sup>35</sup> szakajtókosarokat<sup>36</sup> tojásos kupujkákat.

Talán e két utóbbit vásárolták a leggyakrabban (Szűcs Imre).

Az ötvenes években berki lakos még árult gyékényszatyrot, és más gyékény holmikát, de már nem ő készítette (Szűcs Imre).

A vesszőfonás, kosárfonás<sup>37</sup> szintén jelentős háziipar volt e városnak.<sup>38</sup> A Tisza partján telepített fűzet szedték. A háztartásokban garaboly, hátikas, füles kas, párszártó kosár, kenyereskas kellett. A bekötött üveg kötése is fűzfagally. Kosárfonó jelenleg is dolgozik a városban.

#### A fa edények, evőeszközök beszerzése

„A kanalas tótoktű vették ... Hátukon vót a batyu, oszt árultak kanalat, nyújtófát.” (Polgár József)<sup>39</sup>

Emlékeznek a mai öregek a teknővájó cigányokra, akiktől dagasztóteknőt, mosóteknőt, sütőlapátot vettek<sup>40</sup> (vö. a szövegmutatvánnyal). Kanalat a vásárban vehettek. A villát korábban, a fakanalat használó időszakban nem ismerték.<sup>41</sup>

<sup>31</sup> Papp Imre 1955. 77. idézet tőle. Barta László–Páhi Ferenc 1980. 91, 101., 115. A Gógány, a Kéreg és a Kötő utcák neve utal a fűzfavessző kötésére.

<sup>32</sup> Papp Imre 1955. 25.

<sup>33</sup> Gyalog Zsolt 1962. 26.

<sup>34</sup> Révai Nagy Lexikon 1925. XVII. 515. Szentes szócikke. Mint a városra jellemző ipart említi.

<sup>35</sup> Szentes 1928. 19.

<sup>36</sup> Nyíri Antal 1948. 19.

<sup>37</sup> Révai Nagy Lexikon Bp. 1913. VIII. 266-267. Fűz szócikke szerint a kötőfűz (=kosárfűz, Salix viminalis) a fonásra alkalmas fajtája.

<sup>38</sup> Szentes 1928. 306. Időközben készült dolgozat: Orgovány János 1989.<sup>1</sup> 1-20. 1989<sup>2</sup> 33-34.

<sup>39</sup> Bálint Sándor 1977. 191. Ecsedi István 1935. 371.

<sup>40</sup> Tóth Béla 1981. 78-79., MNL I. 426. Cigányok szócikk.

<sup>41</sup> Ecsedi István 1935. 368.



Egy szentesi kádár a következő edényeket, háztartásban szükséges tárgyakat készítette: *hordók, taposókád, kármentő, tölcsér, tőrősdézsza, vajköpülő, favödör, véka, mosó-, hússzózó, mézpergető dézsá, zsírosbödön, uborkás edény, halszállító hordó, fenyő csobán.*<sup>42</sup> A derekegyházi cselédek *csobolyóval* mentek napszámba (vö. a szövegmutatvánnyal).

Szőlőműveléssel, borkészítéssel foglalkozó kisparaszt 100, 56, 33 literes *hordót, kármentőt* pintéرنél rendelt, *boros és cefrés hordót* kézalól is vett, cserélt. *Vajköpülő* volt a háznál (Gránitz Imre).

A *bicskát* szintén vették vándorárosoktól is. Ezek voltak a bosnyákok, akik kistükröt, fésűt, cigarettaszípkát „táratgyökeret” is árultak. (Ezekre az árusokra a város északkeleti, keleti határában emlékeztek, valószínű csak ezen a határreszen jártak.) Erdőháti Nagy Antal szerint Szarajevó környékéről jött árusok voltak.<sup>43</sup>

A gyerekeknek a *vas, cifranyelvű kisbicskákát, a felnőtteknek csontnyelű, fanyelű bicskát* árultak. Feleárban adták, mint a vásárban.

Bicskát, kést városi iparosoktól vásárban, háztól vettek (vö. még Az étkezés edényei, eszközei).

### Cserépedények

Ha a háztartás edényeit, eszközeit nyersanyagukban, készítésük technikájában történetileg próbáljuk követni, a gyékény, szalma, fa anyagú edények után a cserépedények következnek.

Szentesen külön utcájuk volt a cserépedény-készítőknek, a *gölöncsérekeknek*, 1828-tól 1906-ig *Felsőpárt* nevű városrész egyik széles, egyenes utcája szerepelt *Korsós sor* néven.<sup>44</sup> A jelenlegi Korsós sor 1903-ban a *Korsós telep* nevet viselte. (Ez a város legszélső utcája volt az 1960-as évekig, a Kunszentmártoni útról nyílt a vasúti pályák és átjáró előtt.) E két utca - egy időben is - a szentesi gölöncsérekek munka- és lakóhelye volt. Valószínűleg a föld minősége megfelelt munkájukhoz.<sup>45</sup>

A történeti Magyarország fazekasságában a hat nagy stíluscsoport között a 4. a Közép- és Délkelet-Alföldi terület, Hódmezővásárhely, Mezőtúr, Szentes, Nádudvar központokkal.<sup>46</sup>

<sup>42</sup> Nagy Vera, 1980.

<sup>43</sup> MNL I. 345-346. *Bosnyákok* szócikke.

<sup>44</sup> Barta László - Páhi Ferenc 1980. 114.

<sup>45</sup> Szentes 1928. 304. Révai Nagy Lexikon 1925. XVII. 515. Szentes szócikke, Kresz Mária 1960. 297-379.

<sup>46</sup> MNL II. 71-82. A *fazekasság* szócikkből.

A következő szentesi gölöncsérek nevét sikerült megtudni: *Dömsödi bácsi, Ifjú Badár* (Vajon van-e köze a mezőtúri Badárhoz?), *Berényi Bálint, Csákó* nevű. „*Kedvesanyám tőle vásárolt. Járt a székbe* (ti. a Sárándiék mészárszékébe).” (Csákné Sárándi Borbála). *Szilágyi József* Korsós sor 13. Sárándiék vásároltak tőle tálakat, *Csák József* szintén a Korsós soron lakott, Papp Sándornéval komaságban volt. Pappné juhász-feleségként túróért, sajtért cserélte az edényt. Csák József *köcsögöt, tányért, tálát, vászonfazekat, csészéket* készített.

Feketeedényre kevesen emlékeznek.<sup>47</sup> Szopkáné szerint a Korsós 2. szám alatt lehetett venni. Rúzs Molnárné úgy emlékezett, hogy volt *köcsög sótartó, cukortartó, ünnepi kanta*. Név szerint Berényi Bálintot említették a fekete edényt készítőik közül (Nyíri Antal, Szűcs Imréné).

A szentesi gölöncsérek piacon, vásárban árultak. „*Ezelőtt sok gölöncsér vót. Egy vásárba öt is.*” (Gránitz). Ugyanakkor a vásárhelyi fazekasok is átjöttek Szentesre vásárba.<sup>48</sup>

A fazekasságáról számontartott Szentesre hoztak cserépedényeket távolabbról is. A *tóth-korsó* (vö. a szövegmutatvánnyal) *tót-fazék, tót-köcsög* elnevezés is arra utal, hogy Gömör megyéből hoztak cserépedényeket eladni. Ezek közül legfontosabbak az alföldiek által nem készített főzőedények voltak. Szilágyi József szentesi fazekas is így tartotta számon. Ő mondja el azt, hogy *oláj-korsó* elnevezésű edényt az Arad megyei olájok hozták búzáért cserébe. (Szilágyi Józsefnél végzett gyűjtésének adatait Nyíri Antal adta át, ezúton köszönöm meg.)

A szentesi fazekasok a derekégyházi uradalomba is kimentek eladni, de inkább cserélni (Nagy Bálintné). Háznál is lehetett vásárolni.

A legszükségesebb edények voltak: *vászonfazék, szilke, köcsög, cserépkanta, korsó, butella, tányér, tálak*.

### Bádogcdények

A fakanalat (evésre használt), cserépbögrét, - tányért a fa tárolóedények egy részét felváltották a *bádogedények*. A *bádogosok* edényeket is készítettek.<sup>49</sup> „*A vásárokba vót özön bádogtál, bádogtányér.*” (T. Szűcsné). A vásári alkalmak mellett a vasas boltban vásárolták a *kanalat, a zománcos, mintás tányért, bögrét, tálakat, kannát, bödönt*. E két utóbbi inkább zománcozatlan változatban készült.

<sup>47</sup> Uo. II. 116-117. *Fekete kerámia* szócikk. „Számos központban készítettek fekete kerámiát pl. Szentesen...”

<sup>48</sup> Papp Imre 1955. 44.

<sup>49</sup> MNL I. 187. *Bádogos* szócikk.

Vas és rézedények a XIX. század első felében a gazdák városi házaiban már használatban voltak.<sup>50</sup>

A vasedények: fazekat, lábast, szűrőket, reszelőket, darálókat, a „vaskereskedésbe, vasas bótba vették. Három vót a városba, egyik a zsidótemplom közelébe a Kossuth uccán a Horváth vaskereskedés, a másik a Petőfi ucca elején Gunst László és a harmadik a mai Lenin út végén a Klein bóttya.” (Szűcs Imre).

### A tárolás edényei

A lisztet házi készítésű kenderzsákban, csalánzsákban, hombárban tartották.<sup>51</sup> A szalma hombárt Berekháton találta meg Csalogh Zsolt.<sup>52</sup>

A kamrában a polcon sorakoztak az egész kenyerek, a padon tartott gyékénykosárba vagy lábon álló fűzfakosárba tették a megszegett kenyeret.

Az adatközlőink csak bádóg zsírosbödönre emlékeztek, 15-40 literes változatban. Bádógkannában tartották a mézet, olajat is. A vizet cserépkantában, korsóban helyenként csobolyóban szállították, tárolták.

A tehéntejet köcsögben<sup>53</sup> tárolták, hűtésére helyenként hideg vizes dézsába állították. A juhtejet cseréptálakba öntötték, altatták. A köcsögök, tálak esetenként kanták nyers, félkész, készételek tárolására szolgáltak. Szilkébe tették el télire a lekvárt, üvegbe a befőttet.

A bort hordóban, bekötött üvegben tartották, szállították. A pálinkát üvegben, butellában tartották.

A piaci árulás edényeit nem vesszük sorra.

### Az előkészítés edényei

A fejő, a sajtár fából készült változatára a legidősebbek emlékeztek, a XX. században zománcos fém sajtárt használtak. A famozsár anyagában, technikájában megelőzte a rézmozsarot, darálókat. Famozsárban törték a cukrot, a mákot a gyerekek. De beszerezték, használták a paraszt családokban a fém darálókat: mák-, dió- és húsdarálókat.

A kenyér házilag készült kelesztőjét a párt, lapos, kerek vesszőkosárban, a párszárítón szétterítve szárították meg. A vöröskanta, vagy a vászonfazék a vízmelegí-

<sup>50</sup> Filep Antal 1959. 159.

<sup>51</sup> Papp Imre 1955. 19. A hombár nevet használja. Uő. 1967. 17. Ugyanezt fióknak nevezi. Az 1977-1981. között megkérdezett adatközlőim közül senki sem használta a hombár elnevezést.

<sup>52</sup> Csalogh Zsolt 1962. 22.

<sup>53</sup> Ecsedi István 1935. 363. Ami Debrecenben és környékén csupor, az Szentesen köcsög.

tésre kellett, a *dagasztóteknőt széklábra*, a *szitát* a *keresztfára* rakták. A *lapockát* a tészta felveréséhez használták, a *tészta vakaróval* kaparták le a teknő oldaláról az odaragadt tésztát, *szakajtókosárba* mérték és melegítették a lisztet, a *szakajtóruhával* leterített szakajtókosárban kelesztették a kiszakított tésztát. A szakítás előtt a teknőben kelő tésztát *sütőabrosszal* takarták le. *Sütőlapáton* vetették be a nyers tésztát a kemencébe és szedték ki a kész kenyeret.<sup>54</sup>

A káposztát *hordóba* savanyították, a sajtot *faprésbe* tették.

A *vászonfazekat*, *szilkét* tej altatására, uborka savanyítására is használták esetenként. A néhány literes öblös füles cserépedény elnevezéseként a vászonfazék és szilke név használatos, tehát gyakran szinonimaként szerepel. Alapvető különbséget is meg lehetett találni a szentesi szóhasználatban. A szilkében nem lehetett főzni (Szopkáné, Gránitz).<sup>55</sup>

A köcsögöt, tálát a tárolás edényeinél említettük.

A *tészta szűrő* korábban *cserépből* készült, de a tárgyalt időszakban felcserélték *bádogra*, a *tejszűrő* is általában *bádog* volt.

A *fém* és *fa* anyagú *hurka-* és *kolbásztöltő* századunkban már általánosan ismert és használt volt.

### A főzés edényei

A kemencébe tett *vászonfazékban* főtt a bab, lencse vagy borsóleves hússal, a kukorica. *Vörös kantában* (így nevezték a mázatlan kantát) tettek be vizet melegíteni. A forró kemencébe az edényeket *kantakocsival* tolták be, húzták ki.<sup>56</sup> Konyhai szabad tűznél használták a *vas háromlábát*. Rátették a *bográcsot*: „*abba főtt mindig a legjobb paprikás. Fönn a kamin előtt a parázson... A sárgakása csak a bográcsba főhetett.*”

Minden háztartásban, gazdacsaládban volt a konyhai kis bográcson kívül akkora bogrács, amiben ünnepi alkalommal bornyút, vagy birkát főztek.

Szentesen bográcsnak nevezik a szabad tűznél használt domború aljú, felfelé enyhén bővülő, fülénél fogva felakasztható, fém edényt. A *vasfazék* általában zárt

<sup>54</sup> Szűcs Judit 1986.<sup>2</sup> 69.

<sup>55</sup> Ecsedi István 1935. 363. „A szilke a fazéknak kicsinyített mása.” Tehát méretben tesz különbséget.

<sup>56</sup> Papp Imre 1962. 16. Használja a nevet. Adatközlőim körülírták, a nevet nem használták. Morvay Judit 1962. 33., 91. Fazéktólónak nevezi.

tűzhelynél használt, sima fenekű, hosszúkás henger alakú, kék-fehér zománcos edényt jelent.<sup>57</sup>

A háromlábú öntöttvas *lábasserpényő* a századeleji kisparaszti háztartásban is használaton kívül volt már.<sup>58</sup>

A *rézüstöt* általában vízmelegítésre, lekvárfőzésre használták.

Ha zárt tűzhelyen, sparheten főztek levest, töltött káposztát, akkor *vasfazékba*, a paprikást *kotlába* (vaslábasba) tették. *Tűzikutyát* nem találtam.<sup>59</sup>

A *tepsit* mindenki *pléh* változatában ismerte, használta.<sup>60</sup> A tészták jelentős részét, a hurkát, kolbászt, pergelt káposztát, ritkábban malacot, halas sütöttek benne.

### Az étkezés edényei, eszközei

A *kerek, festett fakanál* a századforduló táján általánosabb lehetett, de később is használták (vö. a szövegmutatvánnyal).<sup>61</sup>

Majd felváltotta az *alumínium-, a réz és a vaskanál*. A családokban a fa- és fémkanalak együttes használata is előfordult, esetleg családtagonként megoszlott (vö. a szövegmutatvánnyal).

A *tál, tányér* szóbeliséggel utólérhető legarchaikusabb anyaga a *cserép*.<sup>62</sup> *Tálból* közösen levest, sült tésztát, egyes sült, főtt ételeket ettek. „*Cseréptányérok vótak sárgára mázolja, beprémzēt szélű. Bēpērdült a szíle, nem kellēt az újját odatēnni az embēnek, ha ētte a tésztát.*” (Polgár József, vö. még a szövegmutatvánnyal).<sup>63</sup>

A nagygazda családban a huszas-harmincas években mindennapi használatban *bádogtányér, bádogbögre* volt, ha vendég jött *fehértányért* (porcelán tányért) használtak.

A *bögre, bögre* anyaga is a tányérhoz hasonlóan változott: *cserép* volt, majd *zománcos, mintás bádog*, azután *fajansz, porcelán bögréket* használtak.

<sup>57</sup> Ecsedi István 1935. 363. Török Károly 1868. 19., 192. Vasfazéknak nevezi a bográcsot. A szentesi szóhasználatból ilyen jelentésben kiveszett.

<sup>58</sup> Papp Imre 1963. 7. egyezik a MNL III. 379. *lábás* szócikkében beírt lábasserpényővel.

<sup>59</sup> Morvay Judit 1962. 30., 91. Az Alföldön általánosnak tartja.

<sup>60</sup> Ecsedi István 1935. 375.

<sup>61</sup> Papp Imre 1967. 10., 11.

<sup>62</sup> Ecsedi István 1935. 375.

<sup>63</sup> TESZ. III. 162., 251.

### A konyhai textíliák

A szakajtóruhák, törölgetőruhák, vászonzacskók, sütőabrosz a legáltalánosabban használt textíliák. A századforduló, századelő szentesi asszonyai már csak fontak. (Vö. a szakajtókosár, sütőteknő fotója, ezen egy bökényi lány maga fonta, takács szőtte stafirungjából egy szakajtóruha és a sütőabrosz)” 1853-ban 36 takács volt, ma (ti. 1920-as évek) már csak 4 van.<sup>64</sup> 70 év alatt a minimálisra csökkent a takácsok száma. A szentesi paraszti élet krónikása szerint az 1875-95-ös években a nők gyalogorsón vagy kerekes rokkán kenderből finomabb fonalakat fontak. De a századforduló táján nem volt szokásban.<sup>65</sup> (Mint minden korszakolás, ez is lehet egy kicsit erőltetett, de mindenképpen irányadó.)

„A szakajtóruha kockás, kék és piros kockás, szép vékony kockás vót. Aszt tettük a gyékénykosárba. A törölgetőruha tömör kockás vót.” (Szopkáné). A nagyabrosz, a sütőabrosz: „általában fehér, piros csikos szélű és ijen rojtos vót... Használták tarhonyaszállításná, sütésné, főzésné, vendégvárásná.” (Szopkáné).

### Összegzés

Az edényhasználat a technika, a kereskedelem fejlődésével változott, fakanál után alumínium-, vas-, rézkanalakat használtak, a cserépből készült tányérokat felváltotta az alumínium, fajansz, porcelán edény: tányér, tál; a fa, cserép tárolóedények egy részét felváltotta az alumínium.

Az újabb anyagból készült edény olcsóbb (és kevésbé törékeny, könnyebben tisztán tartható), vagy ha drágább is, de szebb, mutatósabb volt.

Az edények használatának változásában társadalmi rétegenkénti eltérést is megfigyelhetünk, kisparaszti családban tovább megmaradt a fa evőeszközök, cseréptányérok használata mint középparaszt, nagygazda családban.<sup>66</sup> Ennek oka az is, hogy a béresek, cselédek, részesek étkeztetésére az alumínium praktikusabb volt.

Ugyanakkor a porcelán edény használata az ünnepi étkezésnél minden társadalmi rétegnél szokásban volt a vizsgált időszakban. A társadalomban felülről lefelé történő elterjedés a porcelán edény használatában is le kellett, hogy játszódjon, de ezt gyűjtés során nem lehetett kitapintani, talán presztízből sem szolgáltatott erre vonatkozó adatokat.

<sup>64</sup> Szentes 1928. 304. Időközben megjelent: Nagy Vera, 1989. 167–199.

<sup>65</sup> Papp Imre 1955. 25., 37.

<sup>66</sup> Szűcs Judit 1977. 23.

**Szövegmutatványok**  
nagyolt fonetikus átírásban

A konyha, a kaszli és a falikaszli

„Ojan régi kaszli. Ojan kaszli, hogy a tetejit ëty kicsit felnyitottuk, akkor elől lëjött az eleje dëszka... abba bë vót pakolva a tányér, kanár, amit mindënnap használtak... Ajja pedig, ahogy kinyílt, két ajtaja vót, it vót a vaslábos, vaskotla... A tetejin vót ëty kis ojan lábön álló tükör... A másik ódalon mëg vót az öreg téka mëg a fali kaszli. Abba vótak a tányérok, ot vót az evőeszköz mëg a tányér.”

(Kátai Istvánné)

A nagykamra ablaka

„Mint ëty falinaptár (ti. 30x40 cm) akkora vót. Fakerettye vót, de üvegie nem. Az mindig szellőzött. Csak mikor mán ősszel, ha úgy jött az idő, hogy nëtán a kamra hátújjához odavágot vóna, bëdugták. Egy zsákba szalmát tömtek és zsákkal bëdukták.”

(Kátai Istvánné)

Teknővájók

„Vót itten a réházná (ti. révháznál) egy csomó oláh cigány. Mëgvëttek egy csomó nyírfát bënt a szigetbe, oszt azok dógoszták fél. Oszt jártak tanyárú tanyára, oszt atták el élelémér mëg másér. Azoktú vëtt a mama teknyót. Kerek teknyó mosni. Mosot benne. Mëg osztán sütőteknőt, favájút (ti. készítettek).”

(Gránitz Imre)

A csobolyó

„Napszámba mëg csobojóbú ittunk. Ijen kerek, fábul, oszt akkor ugyanúgy bë vót abrincsolva mint a hordó... Vót annak ijen kis csücske, vót ijen nagyob juk is rajta, amivel teleengëtték a kútná. Nagy lajt vót... Teleengëttük a csobojót, és vittük a táblába (ti. ahol dolgoztak).”

(Nagy Bálintné)

Tót-korsó

„Mint ëty kanta, csak itt a szájába bë vót öntve, oszt vót rajta négy-öt juk, vót ojan csücske, oszt azon ittunk. Vagy esetleg... a füle jukas vót, vót ojan csücsök, oszt aszt bëkaptuk, oszt szíftuk. Így ittunk. Mikor mëgmelegëdëtt, ëty közülünk bëmënt a tanyába, oszt hozot fris vizet, oszt ittunk. Mëgmelegëdëtt, oszt montuk, hogy ojan mint a lóhúgy.”

Miért hívják tót-korsónak?

„Fíru-fira szállt.” (Tudniillik apáról fiúra szállt az elnevezés, az okát már nem tudják.)

(Erdőháti Nagy Antal)

Fa kanál, fa tányér

„Gyerékkoromba fatányérbú ettem fa kanállal. Mék ki is vót cifrázva a kanál, hogy nagyobb kedvel egyen a gyerek. Nem kapot mérgezést tülle.”

(Polgár József)

Vas-, réz kanál

„Akkor még nem vót divat ez az alumínium kanál, csak sárgaréz kanál. Jaj, de nem szerettem! De asztán vót ojan igazi vaskanál, de aszt mindén nap mék kellett súrolni. De én aszt mondtam, kislány vótam, én mindég megsúroлом (ti. a vaskanalat), de a sárgakanállal nem észék. Csak észstem az ízit. De aszt forróvízbe mindig bele kellett mártani evés előtt, a rézkanalat. Akkor nem észtt az íze... Ha teccét valakinek, vót kerekfejű kanál, és avval ettek. A bátyájam sokszor csak fa kanalat kértek, avval ettek.

(Kátai Istvánné)

Cseréptányérok

„És ahányan vótunk (ti. nyolcan voltak testvérek), mindenkinek külön tányérja vót, cseréptányér. Bele vót a fenekin írva, hogy Jóska, Marcsa, Zsuska, mindéggyikönk tulta, ha kicsinyek vótunk is, mink foktuk, oszt vittük a kis cseréptányérunkat.”

(Kátai Istvánné)

A szövegmutatványok jelzik a Felsőpárt nevű városrész *l*-zö nyelvjárását.

### Adatközlők

Agócs Jánosné Fekete Nagy Rozália sz. 1902. kiséri katolikus, 30-70 holdat béreltek, műveltek; Csák Imréné Sárándi Borbála sz. 1917. felsőparaszti református, apja már iparos volt; Erdőháti Nagy Antal sz. 1896. felsőparti református középparaszt; Gránitz Imre sz. 1906. alsóréti, katolikus kisparaszt, nagyapja még németnek tartotta magát; Kátai Istvánné sz. 1893. katolikus középparaszt-nagygazda család, tanya Tésen, városi ház az Alsópárton; Lengyel Mátyás sz. 1905. kiséri katolikus, földjük Kunszentmártonban és Szelevényen volt; Nagy Bálintné Ladányi Rozália sz. 1902. a derekegyhá-



zi uradalomban nőtt fel, katolikus, férje felsőpárti református kisparaszt-iparos; Papp Sándorné Király Helén sz. 1888. apja cseléd, gulyás, görögkeleti vallásúak, juhászhoz ment feleségül, birkasajtót-, túrót készített, árult. Polgár József sz. 1883. felsőpárti, református kisparaszt család tagja; Rúzs Molnár Lajosné Rác Erzsébet sz. 1901. szülei katolikus nagygazdák voltak. Szopka Mihályné Berezvai Rozália sz. 1930. kiséri kubikos család képviselője; Szűcs Imre sz. 1916. kiséri katolikus iparos; Szűcs Imréné Nyíri Julianna sz. 1921. felsőpárti református iparos lánya; Tárkány Szűcs Imréné Vajda Julianna sz. 1901. földbirtokos, nagygazda család tagja, felsőpárti református.

## IRODALOM

- Bálint Sándor 1977, *A szögedi nemzet. Második rész = A Móra Ferenc Múzeum Évkönyve 1976/77-2*, 191.
- Barta László-Páhi Ferenc 1980, Szentes utcanévei. *Csongrád megyei könyvtári füzetek*, 91, 101, 114, 115.
- Csalog Zsolt 1962, A kosárfonás ún. spirál-technikája a magyar nyelvterületen. *Ethnographia*, 26.
- Dömötör Tekla-Katona Imre-Ortutay Gyula-Voigt Vilmos 1974, *A magyar népköltészet*. Tankönyvkiadó. 100.
- Ecsedi István 1935, *A debreceni és tisztántúli magyar ember táplálkozása. A Debreceni Déri Múzeum Évkönyve*, 154, 233, 363, 357-360, 375.
- Féja Géza 1980, *Viharsarok*. Budapest, Szépirodalmi Könyvkiadó. 217.
- Filep Antal 1959, Adatok a 18-19. század fordulójának népi gazdálkodásához. *Agrártörténeti Szemle*, 159, 160.
- 1972, Baromudvaros telekelrendezés a DK-Alföldön a XVIII-XIX. században. *Ethnographia*, 483, 491.
- Füzes Endre 1973, A gabonásvermek problematikájához. *Ethnographia*, 462-481.
- Ikvai Nándor 1966, Föld alatti gabonátárolás Magyarországon. *Ethnographia*, 343-377.
- Kresz Mária 1960, Fazekas, korsós, tálás. *Ethnographia*, 279-379.
- Magyar Néprajzi Lexikon 1977. I.; 1979. II.; 1980. III.*
- Morvay Judit 1962, Népi táplálkozás. *Útmutató füzetek a néprajzi adatgyűjtéshez*, 30, 31, 33, 64, 91.
- Nagy Vera 1980, *A Dóczi család kádárműhelye*. (Kiállítási ismertető.) Szentes. 4.
- 1989, A szentesi takácsmesterség. *A Móra Ferenc Múzeum Évkönyve 1988-1*. 167-199.
- Nyíri Antal 1948, *A kihalt szentesi víziélet néprajzi és néprajzi maradványai*. Szeged. 18-19.

- Orgovány János 1989a, *A kosárfonás múltjáról, jelenéről és kosárfonók életéről*. Szentes, Kézirat, 20. *Móra Ferenc Múzeum Néprajzi Adattára 1035-89*, 1-20.
- 1989b, *A kosárfonás múltjáról, jelenéről és a kosárfonók életéről szóló leírás*. *Csongrád Megyei Honismereti Híradó*, 33-34.
- Papp Imre 1955, *A tanyai ember élete Szentes tanyavilágában*. Kézirat, 3-60.
- 1962, *A szentesi kemence múltja, jelene és jövőre*. Kézirat, 11, 12-13, 16.
- 1963, *A gané*. Kézirat, 6, 7.
- 1967, *Mindennapi kenyereink útja asztalunkig*. Kézirat, 8-11, 17.
- 1970, *A szentesi kemence*. *Csongrád Megyei Honismereti Híradó*, 78-81. Az előbbiből részlet.
- 1972, *A mi kis tanyácskánk*. Kézirat, 7, 62, 15, 40.
- 1982, *A parasztember élete Szentes tanyavilágában*. Szerk.: Juhász Antal. Szentes. 5-282.
- Sergő Erzsébet 1964, *Rákospalota népi táplálkozása*. *Néprajzi közlemények* 9/1, 201.
- Sima Ferenc 1941, *Szentes város története*. 266. Szerk.: Nagy Imre. Szentes. 304.
- Szűcs Judit 1977, *Táplálkozási szokások, társadalmi kapcsolatok kis- és középparaszti rétegeknél munkanapokon és jeles napokon*. Kézirat, 1-25.
- 1979, *A szentesi kenyérről, kenyérsütőgető asszonyokról*. *Honismeret* 4, 52-55.
- 1983, *Halászat, vadászat, madarászat Szentesen*. *A Juhász Gyula Tanárképző Főiskola Tudományos Közleményei*, 91-100.
- 1986a, *Társadalmi rétegződés és a táplálkozás összefüggése Szentesen*. *A Móra Ferenc Múzeum Évkönyve 1984/85-1*, 167-178.
- 1986b, *A kásák, a lepények, a kenyér és a tésztafélék Szentesen*. *A Móra Ferenc Múzeum Évkönyve 1986-1*, 51-69.
- 1988, *A táplálkozáshoz fűződő hiedelmek nyoma Szentesen*. *A Móra Ferenc Múzeum Évkönyve 1987-1*, 121-128.
- Tálas István 1979-80, *Adatok és szempontok a szálláskertes települések kutatásához*. *Dissertationes Ethnographicae* 3-4, 411-414.
- Tóth Béla 1981, *Tiszajárás XX. Tiszatáj*, 78-79.

## ORT UND MITTEL DES KOCHENS UND AUFBEWAHRENS IN SZENTES

JUDIT SZÜCS

Was den Ort des Kochens in Szentes, einer Stadt mit landwirtschaftlichem Profil auf dem Tiefebene in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts, betrifft, ist die Entwicklung durch die Sommerküche der Unterkünfte, und in den Häusern der Städte und Gehöfte durch die Küchen mit Freikaminen und geschlossenen Kaminen gekennzeichnet. Zur Aufbewahrung wurde die Kammer, die Dachkammer, stellenweise der „Kandi“, der Getreidespeicher und auch der Keller benutzt. Die Miete war schon im Aussterben.

Die Gefäße sind nach ihren Funktionen und Farben geordnet, und wir führen sie mit den zu ihnen gehörenden Heim- und Kleingewerben und mit ihren Verkaufsweisen am Markt und im Geschäft auf. Die Verwendung der Gefäße hat sich mit der Entwicklung der Technik und dem Handel geändert. Ein Teil der aus neueren Materialien angefertigten Gefäße wurde billiger und praktischer wie z.B. die Gefäße aus Aluminium, die anderen wie z.B. die aus Porzellan, wurden teureren, aber hübscher.

In der Änderung der Verwendung der Gefäße können wir Unterschiede auch zwischen den gesellschaftlichen Schichten beobachten.