

ADATOK A KÁLI-MEDENCE KÖZSÉGEINEK NÉPELETÉHEZ

1. RÉGI TŰZHELYEK, KONYHAMŰVELETEK ÉS TÉSztAFÉLÉK A KÁLI-MEDENCÉBEN

Terepmunkánk során a Káli-medence falvaiban még találkozhattunk a füstökonyhás és a nyitott kéményes házak tüzelőberendezésének utolsó példányaival. E házak tüzelőrendszerét JANKÓ JÁNOS, VAJKAI AURÉL és mások közleményeiből ismertük.¹ Helyszíni tanulmányozásuk — Balatonhenyén, Köveskálón, és Szentbékállán — formai megismerésükön túl a hozzájuk kapcsolódó konyhaműveletek és ételfélék rögzítése szempontjából is hasznosnak bizonyult.

A tüzelőberendezés szempontjából a füstökonyhás és a nyitott kéményes házak között csupán a füstelvezetésben van lényeges különbség. A füstökonyhából a deszka mennyezetbe vágott füstlyukon és az ajtón keresztül távozott a füst. Füstökonyhás ház padlásán nem tarthattak gabonát, viszont *szabad füstje* hűsfüstölésre kiváló, mivel nem volt meleg. Azonos tüzelőberendezéseket (tűzhely, nagykemence, kiskemence, katlan, cserépkályha) találtunk mindkét háztípusban.

A nyílt tűzön való főzés és sütés helye a *tűzhely*, *pócik* volt. Ez agyagból, vályogból vagy kőből épült. A konyha szoba felőli falánál, a cserépkályha ajtaja előtt helyezkedett el. Általában 1 m magas, 0,8—1 m széles és 2 m hosszú volt. Oldalfalának építéskor felrakták a követ *pódiamszerűen*. Ezt betöltötték földdel, vagy üresen hagyták. Ha üres volt a *pócik* alja, akkor abban kicsibéket, kislibákat tartottak, vagy libákat hizlaltak. A tűzhelyen cserépedényekben főztek parázson. Használták a tűzikutyát és a vaslábat is. A cserépfazekak mozgatása a vasból készült, kétágú *fűtővillával* történt.² Ennek egyik ágát az edény fölébe akasztották, másik ágával oldalát támasztották meg. Cseréptepsiben rétest is sütöttek a tűzhely parázsán. Itt készült a *durungánk* is. A tűzhely parazsa fölött vaslábakra állított *durungánk*sütőn forgatott tésztát sülés közben zsírral öntözték. Télen sok esetben a cserépkályhából a tűzhelyre húzott parázson főztek.

A tűzhellyel azonos anyagból épített *katlanban* vas- vagy rézüstöt használtak. Vasüstben *katlanóta*k a disznóknak (krumplit főztek), bélzsirból és más zsiradékából lúgkővel szappant főztek. Rézüstben nagymosáshoz vizet forraltak, disznóölés-kor kukoricakását főztek benne hurkának, itt főzték a disznósajtnak valót, kövesztették a szalonnát, sütötték a zsirt. Lekvárt és paradicsomot is főztek a rézüstben.

A konyhai nagykemence minden esetben négyszögletes, a kocka alakú alacsonyabb (0,9—1 m) a hasáb alakú magasabb (1,4—1,5 m) volt. A konyha hátsó falánál közepén vagy egyik sarokban állt. Sárból, századunkban már vályogból, az 1930-as évek óta főként téglából építették.

Az alacsony kemencék előtt gyakran egy gödör volt, a fűtő, kenyeret bevető asszony ebben állt. Néhol deszkaajtóval fedték be a lyukat kenyérsütés után. A magasabb kemencék alja 50—90 cm-re feküdt a padlószinttől. Építésükkor 50—90 cm magas kőfalat raktak a kemence talpazatául, amit földdel, aprókővel töltöttek be és letégláztak. A téglaszélességével egyező fallal beboltozták a talpazatot. Egy kicsit minden sornál beljebb tették a téglát és az alját meg is faragták a boltozat építéskor. A kemence tetejét végül beékelték egy megfaragott téglával. Az oldalát felfalázták téglával a boltozat tetejéig, a felfalazást téglaforgáccsal és földdel töltötték be. A kemence tetejét letéglázták vagy vályoggal rakták le. Végül kívül bevakoltatták vagy betapasztották a kemencét. Belül a kőműves építés közben a téglafugákat bekente, hézagolta. Jó minőségű téglát kellett a kemenceépítéshez, a hibás téglát nem rakták be, mert úgy tartották, hogy az gyorsan elég. A *nagykemencét* kenyérsütésre használták, 4—12 kenyérré mérezték. Balatonhenyén a kemence aljának tapasztásába az agyaghoz a kovácsműhelyből hozott *vasport*, (vassalakot) is keverték. Úgy tartották, hogy ez jobban felforrósodik. A kemencében használt tüzelőanyag sok esetben a tulajdonos vagyoni viszonyaitól függött. Az erdőbirtokos módos gazdák ölfával fűtöttek. A szegényebbek Balatonhenyén *fenyőtüskét* (fenyőágot) vágta az erdőben. Köveskálón, Szentbékállán *tüskével*, *venicsével*, *szepréntével* tüzeltek. A *tüske* a kökény és a galagonya ága, *venicsének* vagy *szepréntének* a szőlővenyigét nevezik. *Tüskét* a köves legelőkön teljesen szabadon szedhettek. Egyik ember a *tüskevágónak* nevezett kétágú villával félrenyomta, a másik kivágta a tüskés bokrot. Ott helyben a vékonyát 30—40 cm-es darabokra összevágták, a vastagát külön válogatták. Depóba rakták, télen lovas kocsival hazahozatták. A vastagát a kocsi oldalához tűzték, az összevágott vékony ágakat vasvállal rakták fel, csizmával megtaposták. A vastagabb ágakkal a zárt sparheltben, a vékonyabb *tüskével* a kemencében és a cserépkályhában tüzeltek. *Fűtővillával* rakták be a tüskét, azzal igazították meg a tüzet is.

Köveskálön özvegy Hegyi Ferencné Bozót u. 12. szám alatti füstökonyhájában a kemence a konyha hátsó falánál közepén áll. Sárból készült. Négy kenyér és egy *pompos* fért bele. A *pompos* kb. másfélkilós kis kenyér, amibe a dagasztóteknő oldaláról lekapart tésztát is beletették.³ Kövesdi Károlyné ma boltozattal lezárt, eredetileg nyitott kéményes konyhájában a hátsó *bótszoba* felőli sarokban egy magas, hasáb alakú *nagykemence* áll. (Köveskál, Fő u. 24.) Az I. világháborút megelőző években épült kemencébe 9 kenyér fért. Három rokonsalád számára süttöttek ennyit. Kövesdi Károlyné kemencéjében sült meg két sógornője családjának kenyeré is. Ők a megkelt kenyeret szakajtókosárban hozták a befűtött kemencéhez. Mindketten egy-egy ölfát is adtak a befűtéshez. Kövesdi Károlyné szerint akkor lehetett bevetni a kenyereket „amikor megfehéredett a kemence bótja”. A



1. ábra. Füstlyuk a füstökonyha mennyezetén, Köveskál

Abb. 1. Rauchloch an der Decke der Rauchküche, Köveskál

kilencedik kenyér itt is a *pompos* volt. Nyáron egy hétig, télen tíz napig volt elég a kilenc kenyér a három családnak. Még a jómódúak kenyeré is rozslisztből készült, mivel Köveskál határában csak kevés búzát termelhettek. Olyan esztendőben, amikor elfagyott a rozs, kukoricalisztből süttöttek kenyeret ettek. A szomszédos Kővágó-örsön 1930-ban egy másfél magyar hold birtokú, négygyermekes napszámos-család 135 kg búza és 245 kg rozslisztet használt fel kenyérsütéshez. Ugyanitt, ugyanebben az évben egy 12 kh-at birtokló, gyermekeit már kiházasított kéttagú család birtokából 3000 □-ól szőlő volt.⁴

Balatonhenyén Böde Józsefné (Kossuth u. 10.) nagykemencéjébe 6 kenyér és 2 *pompos* fért. Lángost is szoktak sütni. Egy darabot kiszakasztották a kenyértésztából, sütőlapáton elnyújtották és betették a kemencébe. A megsült lángost befokhagymázták vagy zsírozták, tejfölözték. A kenyerek bevetése után a kemence szájába vízszarakták a parázsra, hogy magasra emelkedjenek a kenyerek. Ha kevésnek mutatkozott a parázs, akkor még a sparheltből is kivették. Búza-korpát szórtak a parázsra, hogy jobban izzon és felemelkedjen tőle a kenyér.

Szentbékállán Németh Gyula házában a kony-

hában 1958-ig állt a *nagykemence*. Tégglából építették 9 kenyérré. Ennyit is süttöttek benne, mivel a családon kívül a béreseket, cselédeket, munkásokat is élélmezték.

A *nagykemence* tetején ősszel tökmagot szárítottak. Kenyérsütés után szívesen feküdtek rajta a gyerekek.

A *nagykemence* mellett vagy fölött *kis kemence* állt. Ezt elsősorban tészták sütésére használták, de ha gyorsan akartak kenyeret sütni, akkor ebben süttöttek. Könnyebb volt befűteni, kevesebb tüzelő kellett hozzá. 2–3 kenyér vagy 3 tepszi tészta fért bele. A kalácsot nagy tepsiben süttöttek benne patkó alakúra hajtván. Rétest, *krállit* (hájastészta), pogácsát, kuglófot, *koszospercet*, *cukorpercet* süttöttek benne.

A *koszospercet* Köveskálön, Szentbékállán, Monoszlón búcsúra és lakodalomra süttöttek. Lakodalomkor a templomba vonuló násznép *koszospercet* szórt a *lesőknek*.⁵ A vőfélybotra 3–4 szál rozsmaringot kötöttek szalaggal, a tetejébe egy *koszospercet* került. A *koszospercet*, két tenyér nagyságú, kétujjnyi vastag, omlós tészta. Receptjét két köveskáli adatközlőtől is lejegyeztem. Kövesdi Károlyné receptje: Két tojásból egy *koszospercet* lett. A finom liszthez a tojás mellett olvasztott zsírt, kevés sót, és cukrot tettek. Összegyúrták, csikokra vágták, megsodorták kézzel. A megsodort tésztacsíkot megcsavarták, hogy *dorozmás* (rāncos), rücskös legyen a felülete, majd kör alakúra meghajtották. Az így megformált perceket forró vízben kifőzték, majd tejfölös zsírban megmosdatták. Sütőlapátra rakták, s egyenként a forró kemencébe tették. A *koszospercet* magasra feljött a kemencében, megpedezett, a tejfölös zsírtól megszinesedett, fehéres-barnás lett. Mohos Károlyné receptje: 8 tojás, egy púpozott kanál zsír vagy egy vaj, 1 liter tej, só, salakáli. Forró tejben felolvasztották a zsíradékot, annyi lisztet adtak hozzá, hogy jól gyúrható (*húsos*) tészta legyen. Ujjnyi vastagra nyújtották, csikokra vágták, a csikokból perceket formáltak. Forró vízben kifőzték, tejfölös zsírba tették, végül *kiskemencében* megsüttöttek. A kemencébe piszkafára akasztva rakták be.

Szentbékállán a *koszospercet* mellett *cukor-*



2. ábra. Nagykemence a füstökonyhában, Köveskál

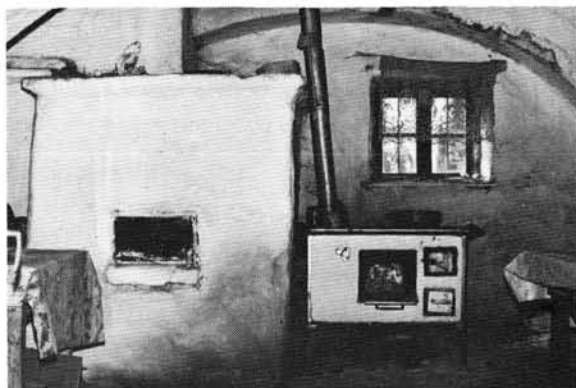
Abb. 2. Großer Backofen in der Rauchküche, Köveskál

percet is sütöttek a lakodalomra. Ezt is a *lesők*-nek dobálták. Nyitrai Ferencné receptje: Dió nagyságú vaját 6 tojás sárgájával kikeverték, hozzáadták a tojások habját, 1/2 deci pálinkát és annyi lisztet, hogy lágy tészta legyen. Simára, fényesre, hólyagosra kikeverték. Percet formáltak belőle. Sütés után fehér cukormázzal vonták be.

A *kiskemencében* árpából, kukoricából készült ételeket is sütöttek. Az árpát megőrlették és a legjavát, az árpalángot emberi táplálkozásra használták. 1 q árpából 25 kg árpalángot nyertek. *Árpapogácsa*: 1 kg árpalánglisztet, 1/4 kg zsírral, 2 tojással és tejjel meggyúrtak, szaggatóval kiszaggatták. A pogácsák tetejét tejjel kenték meg, és *kiskemencében* kisütötték (Mohos Károlyné receptje, Köveskál). Árpalángból kelt, édes pogácsát is sütöttek: 1,5 kg árpalángot, egy evőkanál fagyos zsírt, tejben felfuttatott élesztővel, 3–4 evőkanál mézzel, pici sóval megdagasztottak és megkelesztették. Kiszaggatták nagyobb pogácsaszaggatóval vagy kézzel formázták meg. *Kiskemencében* megsütötték (Kövesdi Károlyné receptje, Köveskál).

Árpalángból kifőtt tésztát, *árpamácsikot* is készítették. 1,5 kg árpalángot 1 tojással, sós vízzel meggyúrtak, kisodortak és elcsipdesték. Kifőzték, lábasba zsírra szedték, lepirították. Szilvalekvárral, túróval, tejjel vagy dióval ették. (Mohos Károlyné receptje, Köveskál). Árpából készült ételeket csak hétköznapi étkezéshez készítettek, pedig jó ízűnek tartották azokat. „Olyan dió, vagy mandulaíze volt az árpalisztnak, és az illata is olyan volt.” Kukoricalisztből pogácsát és prószát is sütöttek. *Kukoricapogácsa*: Disznóöléskor sütöttek. A hurkához főzött kukoricakását sóval és töpörtyütörmelékkel keverték össze. Kézzel pogácsákat formáltak belőle és kisütötték. *Prószta*: A kukoricalisztet aludttejjel vagy tejjel, sóval lágyra kikeverték, tepsibe öntötték, tetejére szilvalekvárt raktak, kisütötték (Nyitrai Ferencné receptjei, Szentbékálla).

Pogácsát, prószát, krumplit nemcsak a *kiskemencében*, hanem a szobai cserépkályha *vállába* rakott sütőben is sütöttek. A kívül fűtős, *kupászemű* vagy *laposcsempés* kályhákat a tapolcai,



3. ábra. Konyhai nagykemence, Köveskál

Abb. 3. Großer Backofen in der Küche, Köveskál



4. ábra. A szobai kályha, Szentbékálla

Abb. 4. Wohnzimmerofen, Szentbékálla

sümegei kályhások készítettek. Köveskálon *banyakállának* nevezik ezeket a kályhákat. Gyakran emlegetik ma is tréfásan, hogy „Három *kálla* között megfagyott egy ember!” A három *kálla* itt nem a tűzhelyet, hanem a három szomszédos falut [Köveskál(la), Szentbékálla, Mindszentkálla] jelenti. Módosabb házaknál *laposcsempék*-ből belül fűtős cserépkályhát is építettek.

A kívül fűtős kályhában cserépedényben főztek is: „a kályhaajtóban *megszélesztették* a tüzet és betolták a cserépfazekat a kályhába.” Az edények mozgatásához itt is a kétágú *fűtővillát* használták. Gulyást, bablevest, töltött káposztát főztek a kályhában.

A füstöskonyhás házak tüzelőberendezésénél még a pálinkafőző *kazánt* kell említeni. Mohos Károly (sz. 1901) Köveskálon így beszélt róla: „Mi nem ittunk soha újpálinkát, mindig ópálinkát ittunk. Olyan sárga volt, mint a viola. Szabad pálinkafőzés volt a régi világban. A füstöskonyhában benn volt a kazán.”

2. A KOROMBÍRÓ

Köveskálon özvegy Hegyi Ferencné háza (Bozót u. 12.) ma is füstöskonyhás. Konyhájában a kocka alakú kenyérsütő *nagykemencét*, felette a



5. ábra. Az utolsó köveskáli füstökonyhás ház (Bozót u. 12.)

Abb. 5. Das Letzte Rauchkuchenhaus in Köveskál (Bozót u. 12.)

mennyezetbe vágott *füstlikat* jól tanulmányozhattuk. Az első világháború előtti időszakban még a jómódú nemesi famíliák házai között is akadt füstökonyhás épület. Ilyen volt Györffy Kálmán háza is, ahol a füstökonyhához zöld szemes kályhás *első-* és sárga szemes kályhával ellátott *hátsó szoba* kapcsolódott.

A kémény nélküli füstökonyhás házak nagy számával magyarázhatjuk, hogy a község tisztviselői között még századunk elején is ott találjuk a *korombíró*t.

Tűzvédelmi feladatainak ellátása során a korombíró bizonyos időközönként végigjárta a füstökonyhás házakat. A tűzhelyek jó karbantartására, tisztaságára ügyelt. Elfogadott norma szerint a tűzhelyeket és a konyhát évente két-három alkalommal kellett meszolni. A kemencék belső tapasztását kicsi öregasszonyok végezték. Ellenőrizte a korombíró a padlás tisztaságát is. A füstlyukon keresztül a padlásra tóduló füst, korom a zsúp vagy a nád héjazaton, a tetőszerkezeten vagy a padlás tapasztott földjén rakódott le, fokozott tűzveszélyt okozva. Ezért a padláson összegyűlt kormot a ház tulajdonosának időközönként le kellett takarítani.

Ha az ellenőrzés során a korombíró nem találta rendben a házat vagy tüzelőberendezését, akkor zálogot kért vagy zálogot fogott. Rendszerint a konyhában található tárgyak, edények közül vitt el valamit zálogba. Jelezve ezzel azt is, hogy a füstökonyha tisztaságáért, tüzelőberendezésének épségéért elsősorban a gazdaasszony volt a felelős. A zálogba vitt tárgyat az észlelt rendellenesség kijavítása után kapták vissza. Ha egy bizonyos ideig nem váltották ki a lefoglalt tárgyat, akkor azt a község áruba bocsáthatta.

Napjainkban is emlegetik a Köveskálra férjhez jött horvát fiatalasszony esetét. Füstökonyháját nem találta elég tisztának a korombíró, ezért a keze ügyében levő reszelőt foglalta le zálogul. A magyar nyelvet csak törve beszélő horvát menyecske így sopánkodott: „*En mindig meszenku, meszenku. Mégis elvitték a reszenku!*” (En mindig meszelek, meszelek. Mégis elvitték a reszelőt!)

A korombíró tisztsége Köveskálban a kéményes házak túlnyomó többségbe kerülésével az I. világháború után szűnt meg.

A korombíró tisztségének aránylag késői végét Köveskálban két tényezővel magyarázhatjuk. Köveskál mezőváros volt. Valószínű, hogy a mezőváros falunál bonyolultabb szakigazgatásában a tűzvédelmi feladatok ellátására jött létre a korombíró tisztsége, s az a mezővárosi jogállás megszűnése után is fennmaradt. A fokozott tűzvédelmi felügyeletre a füstökonyhás házak nagy száma miatt még századunk elején is szükség volt.

Nem véletlen, hogy a korombíró tisztségének előfordulására vonatkozó adataink is a füstökonyhás háztérületről származnak. SZÁNTÓ IMRE a Keszthely melletti Alsópáhok helytörténeti monográfiájában írja: „A *korombíró* a régi tűzrendészet falusi alakja. Két-három hetenként elment a régifajta, kémény nélküli füstös házakhoz, amelyekben a tűzhely füstje és pernyéje szabadon szállongott, s a tűzhely körül bizony hamar vastag koromréteg rakódott le a falra, a mennyezet deszkájára. Ebből természetesen könnyen támadhatott tűz, ez ellen ‚bíráskodott’ a korombíró.”⁶ DEGRÉ ALAJOS jogtörténeti tanulmányából tudjuk, hogy Nemesmagasin (Vas m.) a múlt század első felében a község kormányzására falugyűlést és tanácsulást egyaránt tartottak. Utóbbi néha (pl. 1838-ban) a tisztviselőket is megválasztotta. A tisztviselők sorában az esküdt, kisesküdt, erdő-mező hitesek mellett a korombírók is szerepelnek. E kisebb tisztségekkel felruházottak, nem voltak tagjai a tanácsnak.⁷ Kelet-Stájerországban a fürstenfeldi járás Burgau községében még századunk hatvanas éveiben is a bíró, a községi építésügyi előadó, a tűzoltóparancsnok és a kéményseprőmester közösen jártak



6. ábra. Madaras kályhaszem Balatonhenyéről.

Abb. 6. Ofenkachel mit Vogelmotiv, Balatonhenye

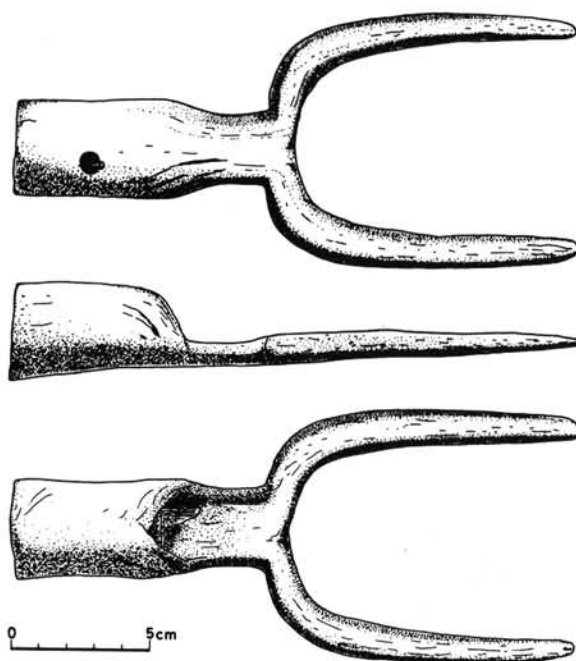
végig a házakat, vizsgálták a tűzhelyeket, kéményeket. A füstőlöböl egy darab füstölt húst kaptak, vagy a vizsgálat végén a háziak uzsonnára hívták őket, s a maradékot magukkal viheték. Az így gyűjtött élelmiszert a következő tűzoltógyűlésen fogyasztották el. A fürstenfeldi járás falvaiban a bíró a kovácsmester kíséretében vizsgálta meg a tűzhelyeket és a kályhákat. Utóbbi egy hatalmas kalapácsot vitt magával. Ha a tűzelőberendezésen tűzveszélyes sérülést észleltek, akkor a bíró utasítására a kovács nagykalapáccsal beverte a tűzhely oldalát. Így a tűzelőberendezés javíttatását a házbeliek nem halogathatták tovább.⁸

Korombíró címszót a Magyar Néprajzi Lexikonban is találunk.⁹ Eszerint feladatköréhez a tűzelőberendezések felügyelete mellett a kötelező víztartás ellenőrzése, a templomok tornyaiban a tűzügyelet megszervezése és a tűzoltás irányítása is hozzátartozott.

3. KAKASÜTÉS ZENÉSZAVATÁS ALKALMÁVAL

A kakasütés történeti és funkcionális kérdéseivel, európai elterjedési területével a magyar kutatók közül UJVÁRY ZOLTÁN foglalkozott. Tanulmányaiból megtudjuk, hogy a kakasütés Európában a germán és a szláv népek hagyományában a lakodalmi szokásokban és az esztendő szokásrendszerének különböző pontjain (farsang, húsvét) jelent meg.¹⁰ UJVÁRY ZOLTÁN a Dunántúl területéről a Baranya és a Fejér megyei németektől mutatta be a szokást. Megemlítette, hogy a kakasütésnek az eddig leírt variánsokon kívül még egyéb, felderítésre váró változatai is előkerülhetnek. E variánsok közül a közelmúltban Északkelet-Dunántúl szlovák telepítésű falvaiból ismertettem a hamvazószerdai elsőlegény-választáshoz (Sóskút, Pest m.), illetve a lakodalomhoz (Óskü, Veszprém m.) kapcsolódó kakasütést.¹¹ Alábbi közleményemben a Káli-medence falvaiban felderített, a zenészzavatáshoz kapcsolódó kakasütést mutatom be.

Köveskálón 1939-ben a hamvazószerdát követő *csonkacsütörtökön* rendeztek *kakasnyakvágást* Szabó Réka László primássá avatásakor. Szabó Réka József helybeli muzsikuscigány négy fiával [László, József, Góri (István), Béla] együtt játszott zenekarában, amelynek primásává legidősebb fiát avatták. Az esemény egy jelképes lakodalom keretei között játszódott le, ahol a primásjelölt a völegény szerepét játszotta. Menyasszonynak erre az alkalomra egy jó táncos, módos leányt, Gyórfy Sárát, keresztapának Meckler József kocsmárosot kérte fel a jelölt. Csonkacsütörtökön délután két órákor gyülekeztek a falu fiataljai a nagykocsmában. A leányok koszorúslánynak, a legények vőfélynek öltöztek. Indulás előtt minden vőfély koszorúslányt választott magának. Harminc pár vőfély és koszorúslány vult a menetben. A völegény a kiválasztott menyasszony házához ment és a gyülekező helyére vezette őt. A Réka-féle zenekaron kívül egy-egy banda a közeli Kapolcstról és Tapolcáról is



7. ábra. Fütövilla Balatonhenyéről

Abb. 7. Ofengabe, Balatonhenye

érkezett. Az egész falu népe a kocsmá előtt várta a szerveződő menetet. Közben a legények egy kakast pálinkás kenyérral megrészesgítettek. A bódult állatot lábainál fogva két hosszú, szalagokkal díszített léchez kötötték.

A lakodalmi menetben legelő a völegény és a menyasszony haladt. Őket egy pár vőfély és koszorúslány követte. Utánuk vitte négy legény a lécekre kötözött kakast úgy, ahogy a Szent Mihály lovát viszik. Őket a többi vőfély—koszorúslány követte, majd a falu népe. A menetben haladtak a zenészek is, hegedűvel, bőgővel.

A Henyei úton Molnár Gábor kocsmája előtt álltak meg. A kocsmá előtti tér volt a kakasütés színhelye. Fehér kötényt kötöttek a völegény elé, a helybeli református tanító katonatiszti kardját adták a kezébe. A kocsmá előtt az öreg primás beköszöntőjében előadta, hogy a mai napon felavatják az új primást. Erre a keresztapa így szólt: „De csak akkor, ha egy vágásra le tudja vágni a kakas fejét!” A beköszöntő után a primásjelölt egyetlen kardvágással leütötte a kakas fejét, amire a jelenlevő zenekarok *nagy zendülettel* reagáltak. Rögtön ittak is a sikeres *kakasnyakvágás* öröme, majd továbbvonultak a Meckler-kocsmába. Itt vették le a fej nélküli kakast a lécekről, s a vendég zenészek számára főzték meg azt. A Meckler-vendéglőben a kakasütés résztvevői egyet ittak, táncoltak, majd hazamentek vacsorázni. A vőfélyeket a koszorúslányok hívták meg vacsorára, amiért az esti bálra a vőfélyek fizették be őket. A bál valamennyi résztvevője éjfélkor egy friss csárdásra menyasszonytáncot járt a felkért menyasszonnyal. Az összegyűlt pénzt a fris-

sen avatott primás kapta meg. A menyasszonytánc után a bál tovább tartott reggelig.

Köveskálón 1940-ben csonkacsütörtökön ifjabb Szabó Réka József primássá avatásakor azonos módon ismétlődött meg a kakasütés. A menyasszony ekkor Varga Jolán volt.

Szentbékállán 1941-ben farsangvasárnapon kakasütéssel vették be a kapolcsi bandába nagybögsőnek Horváth László 19 éves cigánylegényt. A községi ifjúsági egyesület által rendezett bálon évtizedeken keresztül a kapolcsi banda játszott, ezért úgy döntöttek, hogy az új bandatagot Szentbékállán avatják fel. A jelölt menyasszonyának Istvándi Máriát, keresztapjának Németh Gyulát, a községi római katolikus ifjúsági egyesület pénztárosát kérte fel. Az első vőfély Oltárczy Lajos, az első koszorúslány a köveskáli Réka-kontrás leánya volt. Tíz pár vőfély és koszorúslány vett részt az eseményen. A vőfélyek a sorozás előtt álló, 18–20 év körüli legényekből kerültek ki.

A résztvevők farsangvasárnap délután a La-

kosy Jenő-féle kocsmában gyülekeztek. Innen indult a lakodalmos menet az ifjúsági egyesület kultúrházához. Elöl két legény vitte a lécekhöz kötözött fehér tarka kakast, amit a felkért keresztapa adott. A vőlegény az első koszorúslánnyal, a menyasszony az első vőfélyel vonult. Őket a vőfélyek, koszorúslányok követték. A kakasütés a keresztapa udvarán történt, amely a kultúrházzal szemben van. Az udvarba érve a primás felköszöntőjében elmondta, hogy ma bandataggá avatják a legényt. A keresztapa erre azt válaszolta, hogy az csak akkor válhat a banda tagjává, ha egy kardvágással le tudja vágni a kakas fejét. A legény sikeres vágására a banda egy *zendítéssel* felelt, amit a jelenlevők éljenzése követett. A felkért keresztapa ezután uzsonnát és bort adott a kakasütés szereplőinek. A kakast is az ő házánál főzték meg a zenekar számára.

A kakasütést az ifjúsági egyesület kultúrházának nagytermében rendezett bál követte, ahol már az új bandatag is muzsikált. Javára éjfélkor itt is menyasszonytáncot jártak.

JEGYZETEK

1. JANKÓ JÁNOS, A Balaton melléki lakosság néprajza. (Budapest, 1902) 209–212. MALONYAI DEZSŐ, A magyar nép művészete IV. (Budapest, 1912) 260–271. BÁTKY ZSIGMOND, Magyar tűzhelyek és háztípusok. Néprajzi Értesítő XXII. (1930) 113–137., BÁTKY ZSIGMOND, Építkezés. In: A Magyarország Néprajza I. (Budapest, é. n.) 194–202. EBNER SÁNDOR, Adatok a Bakony északi községeinek építkezéséhez. Néprajzi Értesítő XXV. (1933) 1–14. BENCZE LÁSZLÓ, Dudar falu építészete. Tér és Forma XII. (1939) 166–170. VAJKAI AURÉL, Csersegtomaj. Egy hegyközség élete. Néprajzi Értesítő XXXI. (1939) 177. VAJKAI AURÉL, Veszprém megye népi építkezése. Néprajzi Értesítő XXXII. (1940) 311–318. VAJKAI AURÉL, Balaton-felvidéki és Bakony vidéki falusi épületek a XVIII. századból. Ethnographia LXVIII. (1957) 87–108. VAJKAI AURÉL, Szentgál. Egy bakonyi falu néprajza. (Budapest, 1959) 202–205. VAJKAI AURÉL, Bakony. (Budapest, 1964) 161–162. VAJKAI AURÉL, Füstöskonyhás házak a Balaton környékén. Ethnographia LXXXIV. (1973) 82–96.
2. V. ö.: BÁTKY ZSIGMOND, Táplálkozás. In: A Magyarország Néprajza I. (Budapest, é. n.) 82. — *Kuruglya* elnevezése a Káli-medencében ismeretlen.
3. *Pompost* Belső-Somogyban is süttöttek: „A kenyérnagyságú kisebb kenyeret: *pompost* is szoktak csinálni.” MIKE GYÖRGYI, Népi táplálkozás Lábod községben. In: Somogyi néphagyományok. Somogyi Múzeum Füzetei 13. (Kaposvár, 1968) 9.
4. SZALÁNCZI KÁROLY, Néhány magyar földmivészcsalád-típus élete számokban. (Debrecen, 1932) 8–12.
5. Belső-Somogyban a *föggénsütt perecét* „mikor a menyasszonyért mentek, a kocsiról szórták a táto-gatók közé.” MIKE GYÖRGYI, i. m. 11.
6. SZÁNTÓ IMRE, Egy dunántúli falu, Alsópáhok története. (Budapest, 1960) 148.
7. DEGRÉ ALAJOS, A magyar nemesi (curialista) községek szervezete és gazdálkodása 1848 előtt a Dunántúlon. In: Tanulmányok a falusi közösségekről. (Pécs, 1977) 63.
8. SEPP WALTER, Bloch-und Pflugziehen. Österreichischer Volkskundatlas. 4. Lieferung, 34. SEPP WALTER, Suppan und Dorfrichter in der Steiermark. Alpes Orientales V. (Ljubljana, 1969) 267–279.
9. TÁRKÁNY SZÜCS ERNŐ, Korombíró. In: Magyar Néprajzi Lexikon III. (Budapest, 1980) 274.
10. UJVÁRY ZOLTÁN, Az átadás, átvétel és a funkció kérdései egy népszokásban. Műveltség és Hagyomány III. Debrecen, 1961. 5–88. UJVÁRY ZOLTÁN, Hahnenschlagen und Hahnenschießen in Ungarn. Acta Ethnographica XIV. 1965. 291–293. UJVÁRY ZOLTÁN, A kakasütés szokásai és a kakaskultusz. In: Népszokás és népköltészet. Hajdú-Bihar megyei Múzeumok Közleményei 35. (Debrecen, 1980) 161–276.
11. LUKÁCS LÁSZLÓ, Kakasütés az északelet-dunántúli szlovákoknál. In: A II. Békéscsabai Nemzetközi Néprajzi Nemzetiségkutató Konferencia előadásai Szerk.: EPERJESSY ERNŐ—KRUPA ANDRÁS. (Budapest—Békéscsaba, 1981) 605–610.

BEITRÄGE ZUM VOLKSLEBEN DER GEMEINDEN IM KÁL-BECKEN

*Alte Feuerstellen,
Küchenarbeitsgänge und Gebäcksorten
im Kál-Becken*

Im Laufe unserer Gebietsforschung konnten wir in den Dörfern des Kál-Beckens (Komitat Veszprém) die letzten Exemplare der Feuerungsvorrichtungen von Häusern mit Rauchküche und offenem Kamin auffinden. Aus der Sicht der Feuerungsvorrichtungen besteht ein wesentlicher Unterschied zwischen Häusern mit Rauchküche und solchen mit offenem Kamin nur in der Rauchabführung. Aus der Rauchküche zog der Rauch durch eine Luke in der Holzdecke ab. Auf gleichem Prinzip basieren folgende Feuerstellen: die zur offenen Feuerung geeignete Feuerbank, der große wie der kleine Backofen, der Kessel und der Kachelofen — wir finden sie in beiden Haustypen. Die Aufzeichnung beschäftigt sich nach der morphologischen Beschreibung der Feuerstellen mit deren Benutzung und insbesondere mit dem Brotbacken. Von den traditionellen Küchenarbeiten soll hier das Kochen im Backofen erwähnt werden. Schließlich wird von den überlieferten Gebäckarten die Herstellung von gebackenen Brezeln, Haferpogatschen, gekochtem Hafergebäck, Maispogatschen und Maisfladen mitgeteilt.

Der Rußrichter

Die große Anzahl der Häuser mit Rauchküche ohne Schornstein kann als Erklärung dafür gelten, daß in Köveskál (Komitat Veszprém) unter den Würdenträgern der Gemeinde auch noch Anfang unseres Jahrhunderts der Rußrichter zu finden ist. Bei der Wahrnehmung seiner Brandschutzaufgaben kontrollierte der Rußrichter in gewissen Zeitabständen alle Häuser mit Rauchküche durch. Er achtete auf die gute Pflege und Sauberkeit der Feuerstellen. Nach einer festgelegten Frist mußten die Feuerstellen und Küchen jährlich zwei- dreimal gekalkt werden. Das Verschmieren der Innenseiten der Backöfen mit Lehm haben kleine alte Frauen ausgeführt. Der Rußrichter kontrollierte auch die Sauberkeit der Böden. Der durch das Rauchloch in den Boden einströmende Rauch und Ruß setzten sich auf dem Schauben- oder Schilfdach, auf den Dachstreben oder auf dem geschmierten Fußboden ab und dies war eine Ursache für die verstärkte Brandgefahr. Deshalb mußte der Hausbesitzer den sich am Boden ansammelnden Ruß von Zeit zu Zeit entfernen. Wenn der Rußrichter bei der Kontrolle das Haus oder die

Feuerstelle nicht in Ordnung fand, hat er ein Pfand erbeten oder gefordert. In der Regel nahm er von den in der Küche befindlichen Gegenständen und Töpfen etwas als Pfand mit. Damit wollte er auch darauf hinweisen, daß für die Sauberkeit der Schwarzküche und Funktionsfähigkeit der Feuerstelle in erster Linie die Hausfrau verantwortlich ist. Den als Pfand mitgenommenen Gegenstand erhält man zurück, wenn man die Ordnungswidrigkeit abgestellt hat; ansonsten konnte dieser von der Gemeinde verkauft werden. Das Amt des Rußrichters wurde nach dem 1. Weltkrieg aufgehoben, als sich die Häuser mit Schornstein immer mehr verbreiteten.

Hahnenschlagen anlässlich der Musikerweihe

In Köveskál wurde im Jahre 1939 am ersten Donnerstag Quadragesimae anlässlich der Weihe des Zigeunermusikers László Szabó Réka zum Primás ein Hahnenschlagen veranstaltet. Das Ereignis spielte sich im Rahmen einer symbolischen Hochzeit ab, bei der der Primáskandidat die Rolle des Bräutigams übernahm. Als Braut wurde zu diesem Anlaß ein gut tanzendes, bemitteltes Mädchen und als Pate der Gastwirt gebeten. Die Mädchen haben sich als Brautjungfern und die Burschen als Brautführer gekleidet. In dem Hochzeitszug trugen die vier Burschen einen Hahn, der auf mit Bändern geschmückten Brettern festgebunden war. Das Hahnenschlagen erfolgte vor der Gastwirtschaft. Dem Primáskandidaten wurde eine weiße Schürze umgebunden und der Offiziersäbel des Dorflehrers in die Hand gegeben. Der alte Prim verkündete, daß am heutigen Tag der neue Primás geweiht wird. Darauf hatte der Pate folgendes zu sagen: „Aber nur dann, wenn er mit einem Schlag den Kopf des Hahnes abschlagen kann!“ Der Primáskandidat hat mit einem Schlag den Kopf des Hahnes abgehauen. Auf das erfolgreiche Hahnenschlagen wurde dann sofort getrunken, in der Gastwirtschaft wurde getanzt, gefeiert. Zur Mitternacht tanzten alle am Ball Teilnehmenden mit der Braut den Hochzeitstanz. Das auf diese Weise gesammelte Geld erhielt der neugeweihte Primás. In Köveskál wurde das Hahnenschlagen im Jahre 1940 bei der Weihe József Szabó Réka des Jüngeren zum Primás am ersten Donnerstag Quadragesimae wiederholt. In Szentbékálla wurde am Faschingssonntag des Jahres 1941 der 19 jährige Zigeunerjunge László Horváth mit einem Hahnenschlagen als Bassist in die Kapolcser Zigeunerkapelle aufgenommen.

