Emberi Erőforrás Támogatáskezelő
Nemzeti Kulturális Alap Igazgatósága
Közgyűjtemények Kollégiuma
Budapest

Pályázati azonosító:
204106/02187 ()

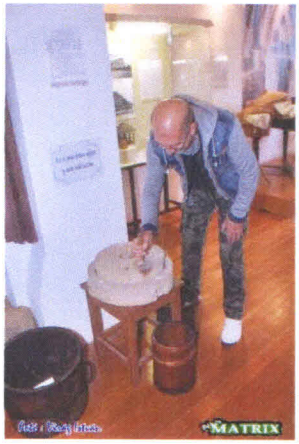
Pályázó:
Békés Városi Jantyik Mátyás Múzeum
5630. Békés, Széchenyi tér 4.

FOTÓDOKUMENTÁCIÓ AZ

„Egy búzaszem különös élete”, avagy hogyan készítették nagymamáink a kenyeret
CÍMŰ IDŐSZAKI KIÁLLÍTÁS MEGRENDEZÉSÉRŐL

A MEGNYITÓ KÉPEI

A KIÁLLÍTÁS KÉPEI



Békés, 2018. április 20.

BÉKÉS VÁROSI JANTYIK MÁTYÁS MÚZEUM

Szojka Petronella
néprajzos muzeológus, a kiállítás rendezője

Emberi Erőforrás Támogatáskezelő
Nemzeti Kulturális Alap Igazgatósága
Közgyűjtemények Kollégiuma
Budapest

Pályázati azonosító:
204106/02187 ()

Pályázó:
Békés Városi Jantyik Mátyás Múzeum
5630. Békés, Széchenyi tér 4.

SZAKMAI BESZÁMOLÓ
„Egy búzaszem különös élete",
avagy hogyan készítették nagymamáink a kenyeret
CÍMŰ IDŐSZAKI KIÁLLÍTÁS MEGRENDEZÉSÉRŐL

A kiállítás előkészületi munkái már az év elején megkezdődtek. Látványosan és sokoldalúan kívántuk az érdeklődők elé tárni a több mint 100 évvel ezelőtti paraszti életet. Reméltük, hogy a tárlat gazdag anyaga számos látogatót vonz majd életkortól, iskolázottságtól, foglalkozástól függetlenül, akik – főként a helyiek – büszkék lehetnek településük múltjára, és a jelenben cselekvően is részt kívánnak venni a város életében s ezáltal igazi lokálpatriótákká válhatnak.
Kiállítás helye: Békési Galéria, Időszaki kiállítóterem (110 m^2) Békés, Széchenyi tér 4.
Megnyitó: 2017. október 5. Zárás ideje: 2018. április 14.
Rendező: Szojka Petronella néprajzos muzeológus

A ma kenyérnek nevezett ételünk, ilyen vagy olyan formában, de már a honfoglaló őseinktől kezdve jelen volt az alapvető táplálkozáskultúránkban, ha még eleinte luxuscikknek is számított. A köznép a 14. századig még csak a lepénykenyeret ismerte és készítette, majd a 15. századtól kezdett elterjedni az erjesztett, magasabb változatú kenyérféle, amit „házi gömbölyű kenyérnek" is hívtak. Olyan értékes volt, hogy lopását feljegyezték és büntették, illetve fizetőeszközként is szolgált a pásztorok, csősök körében. Mint az egyik legfontosabb étel, keresztény szimbólummá vált, hiedelmek sokasága vette körül a kenyérgabona elvetésétől, egészen a kenyér készítéséig. Az Alföld földrajzi adottságainak köszönhetően jelentős kenyérgabona-termesztő területnek számított a 16. századtól napjainkig. Békés, mint a vármegye, majd járás egykori központja nyüzsgő színtere volt az aratást követő gabona adásvételnek, különféle malmok várták a megőrlésre szolgáló gabonaszemeket.

A mai kor emberének természetes, hogy ha kenyeret szeretne venni, akkor csak be kell térnie egy boltba és ott sorakoznak a polcon a különböző fajtájú és nagyságú kenyerek. Elődeink ez a tevékenység ott kezdődött, hogy megművelték a földet, amibe a vetőmag került. Ezért egy néprajzi kiállítás segítségével szeretnénk megismertetni a Békés és környékére egykor jellemző kenyérgabona termesztés folyamatait egészen a kenyérszegésig.

A tárlathoz múzeumpedagógiai programot is terveztünk, mivel intézményünkben már hagyomány a helytörténeti jellegű tárlatokhoz kapcsolódó rendhagyó órák szervezése. Mostani kiállításunk esetében azonban ennél többre igyekeztünk vállalkozni, mert az általános iskolásokon kívül a helyi és a környékbeli óvodákat is megkerestük, és örömmel vettek részt a foglalkozásainkon. A foglalkozásokra 400-500 gyermek megjelenésére számítottunk, természetesen ez függ a pedagógusok aktivitásától is. A múzeumpedagógiai programunk részét képezte, hogy a gyerekek nem csak megtapinthatták a kiállított terményeket, eszközöket, hanem az erre a célra beállított kézi malmon búzát is őrölhettek, illetve az óvodás és az alsó ta-

gozatos általános iskolás tanulók ki is próbálhatták a kenyértészta dagasztást, az erre a célra felállított kelesztő teknőben, a múzeumpedagógiai sarokban. A felső tagozatos esetében feladatlappal készültünk, mivel a programhoz kiadvány is társult, amely a 2015-ben útjára indított a Jantyik Mátyás Múzeum Füzetei című foglalkoztató füzet VII. száma volt, „Mit tudsz a házi kenyérről?" címmel. A füzet megválaszolandó feladat-anyaga természetesen a tárlatvezetésen elhangzottakra épült. Helyes megoldásáért – ez az eddigi metódus is – kisebb ajándék, ebben az esetben „hamuban sült" pogácsa járt.

A diákokon kívül természetesen számítottunk a városuk története, hagyományaira vagy szakmájuk múltja iránt érdeklődő felnőtt látogatókra is, összességében így mintegy 1.000 látogatót reméltünk. A kiállítás témája érdeklődésre tarthatott számot mind az idősebb, mind a fiatalabb generációkban, a településük múltja iránt fogékony lokálpatriótákban pedig tovább növelhette az identitás-tudatot.

1. egység: Bevezetés, a földművelés és a kenyérgabona bemutatása

7 db megszerkesztett, felkasírozott habosított PVC-tablón szöveg, képekkel kísérve, valamint 3 szakajtóban gabonafélék bemutatása:

1.1. A földművelés bemutatása

A földművelés, azon belül is a gabonatermesztés mindig is az élet része volt. A 13–14. században a magyar mezőgazdaságon belül jelentős változás indult meg. A szimmetrikus eke mellett megjelennek az aszimmetrikus eke, amellyel a földet sokkal jobban meg tudták művelni. Elkezdődött az ennek vontatásához szükséges nagyobb erejű szarvasmarha állatállomány tenyésztése is. Az ország legkülönbözőbb területén feltűnik a nyomásos gazdálkodás, vagyis a termelés és a pihentetés rendszeres és meghatározott váltása.

Már a honfoglaló magyarok egy része is rendelkezett jelentős földművelési ismeretekkel. Kárpát-medencében kétféle gabonatermelési móddal találkozhatunk: egyik az alföldi. Jellemzője, hogy minden munkát a szabadban végeznek és lehetőleg minél többet áthárítva a vonójószágra. Ez így egyben **extenzív gazdálkodás**nak is mondható. Itt terjedt el leghamarabb a **kasza**, a szemkinyeréskor a **nyomtatás**, a szabadban történő **szórás**, a gabona vermelése. A többnyire **sarló**val levágott gabonát minél hamarabb a csűrbe vagy annak közelébe szállították. A gabonát **faedény**ekben, **hombár**okban vagy a ház padlásán raktározták.

1.2 A gabonanövény (termesztési feltételek: talaj, éghajlat).

A gabonafélék termelése a finnugor korig nyomon követhető. A köles elnevezés az ugor korban már meglehetett, mivel ez a növény vadon is megtermett, így esetleg feltételezhető, hogy a vándorló népek ilyet gyűjtögethettek. A búza és az árpa szavunk bolgár-török eredetű, jelzi azt a jelentős hatást, amelyet ez a nép a magyar földművelés kialakulására gyakorolt.

A magyar parasztság a középkortól különböző gabonaféléket termelt, amik közül az alábbiakat használta kenyérkészítésére is.

Az **alakor** (Triticum monococcum) egyik legrégibb, a búzához viszonylag közel álló gabonafajta, mely a hideget, rossz talajt meglehetősen jól bírta. Mostoha körülmények között, hegyvidékeken is termeszthető. Valószínűleg az európai földművelés kialakulásával egyidős ősi búzafaj. A 15. századtól széles körben termelték. Az őrlés előtt hántolni kellett, ezért több munkát kívánt más gabonaféléknél. Jelentősége hajdan nagy volt, ami a termelékenyebb gabonafajok és fajták elterjedésével erősen csökkent. Erdélyben hagyományos lepényféléket, pogácsát és kenyeret sütnek belőle, szárából pedig szalmakalapot készítenek. Az alakor termesztése iránti érdeklődés igen értékes tulajdonságai miatt ismét fellendült.

A **búza** (Triticum) minden időszakban fontos, az ország középső részén leginkább termesztett gabonafajta, s ezt a helyét napjainkban is megtartotta. Őszi és tavaszi változata közül az utóbbi lényegében eltűnt. A középkorban is jutott a belső szükséglet kielégítése mellett nyugati kivitelre. A 19. század elejétől, illetve a 20. század második felében a gabonakonjunktúra se-

gítette nemcsak terjedését, hanem a hozam emelkedését is. A búzát csak élelmezésre használták, elsősorban kenyérnek. A magyarok kenyérfogyasztása még napjainkban is nagyobb, mint a legtöbb európai országé.
A **rozs**nak (Secale cereale) őszi és tavaszi változatát egyaránt vetették, hegyes és homokos területen terjedt el legjobban, így a Nyírségben, a Duna–Tisza közén. Jelentősége a piacra termelés fokozódásával hanyatlott, mert elsősorban a búzát vásárolták. A Tiszántúl egyes részein gabonának mondják, ami egykori jelentőségét bizonyítja. Lisztjéből tisztán vagy búzalisztel keverve kenyeret sütnek.
Az **árpa** (Hordeum) őszi és tavaszi változatát egyaránt termelték, de mindig az előbbi volt általánosabban elterjedt. Korábbi nagy jelentőségét az is mutatja, hogy belőle személynév: Árpád alakult. Régebben kásának főzték, bár hegyvidéken, szükség esetén készítettek belőle kenyeret is, de azért mindig elsősorban takarmánynövénynek termelték. Betakarításában a kasza sokkal hamarabb jelentkezett, mint a búza esetében.

2. egység: Szántástól a betakarításig

11 db megszerkesztett, felkasírozott habosított PVC-tablón szöveg, képekkel kísérve, valamint az adott munkafolyamathoz kapcsolódó mezőgazdási munkaeszközöket, többek között egy eredeti faekét is kiállítottunk. Két babán az aratáshoz kapcsolódó viseletet mutattuk be.

2.1. Talaj előkészítés

A szántóföldi földművelés legfontosabb eszköze az **eke**, amely lehetővé tette, hogy a föld feltörésének nehéz munkáját állati, majd gépi erővel el lehessen végezni. A **két- és háromnyomásos rendszernek** köszönhetően a megművelt földterület jelentősen mértéke megnövekedett, s így lényegesen több ember jutott élelemhez. A többféle ekeforma közül Békésen a vaspapucsos faekét, a „Vidacs"-ekét és a Szak-ekét használták. A különböző formájú ekékhez, a változó minőségű és fekvésű talajhoz különböző szántási módok csatlakoztak. Az őszi kalászosok és a tavaszi alá is **kétszer szántottak** a környéken, vagyis aratás után és vetés előtt. Ebben a korban is az ökör maradt az eke legáltalánosabb vonóereje, a ló csak helyenként, elsősorban az Alföldön vette át a helyét.

2.2 Vetéstől az acatolásig

A parasztember egyik legfontosabb munkája a vetés, hiszen ez nagymértékben befolyásolja a termény mennyiségét és minőségét. Éppen ezért gondosan ki kellett válogatni az elvetendő magot, azt ellenállóvá kellett tenni, gondosan elvetni, földbe juttatni, természetesen mindenféle kártevőtől is megvédve. A **vetés idejét** mindig a naptári napok, a hold állása és az időjárás határozta meg. Az őszi búzát, árpát és rozst szeptember elején kell vetni, de legalábbis két héttel Szent Mihály napja (szeptember 29.) előtt meg kell kezdeni és addigra be is kell fejezni. A tavaszi vetéseket akkor kezdték el, amikor a föld fagya felengedett, és nem számíthattak többet erősebb fagyra. Általában József-napkor (március 19.) kezdték a tavaszi vetést és Szent György napjáig (április 24.) végeztek is vele. A magyar nyelvterületen **vetőabrosz**ból vagy **vetőzsák**ból szórták a magot. Ez a munka egyike a legkényesebbeknek, sok gyakorlatot és mindenekelőtt érzéket kívánt. A jó vetőt nemcsak megbecsülték, de igyekeztek tanulni is tőle. A gabona vetését majdnem kizárólag férfiak végzik, asszonyok csak szorultságból vállalkoznak rá.
Ezt követte a **boronálás**, amikor a göröngyös földet elegyengették és az elvetett magot betakarták földdel, hogy ne száradjon ki.
Alighogy befejezték a vetést, elboronálták a szemeket, megjelentek a madarak, elsősorban a varjak, hogy a felszínen maradt vagy nem nagy mélységben lévő szemeket kiszedegessék. Békésen birkákat hajtottak a frissen boronált területre, hogy tömörítsék a földek, így a mag is

hamarabb kikelt. Az állatok mellett nagyobb problémát jelentett még a gyomnövény is a frissen kikelt vetésben. A gyomlálást kaszasarlóval vagy a kis lapát alakú vassal, **acatolóval** (aszatoló) végezték, többnyire a nők és a gyerekek.

2.3. Aratás

A magyar nyelvterületen nem lehet egységes időpontot megállapítani az aratás megkezdésére, hiszen a déli területeken sokkal hamarabb érik be a gabona. Az aratás előkészítéséhez akkor fogtak, amikor a búza töve megszakadt. Az aratás kezdési időpontjának újabban a köztudat Péter-Pál napját, azaz június 29-ét tartja. Egyes helyeken ilyenkor mutatták be az aratók miséjét, még a szerszámokat is elvitték és a templom előtt helyezték el, hogy azok is részesüljenek az áldásban

Az aratás legősibb szerszáma a **sarló**, amit Békésen és környékén főleg a kenyérgabona betakarításánál használtak. A másik aratásra alkalmas eszköz a **kasza** volt, amelynek nyélhossza változott a vele végezendő feladat, a talaj és az ember magasságának megfelelően. Az utóbbi nálunk csak a 13–14. században a rétgazdálkodásban tűnt fel, az aratásban csak a 15–16. században kezdték szórványosan alkalmazni, majd egyre több helyen is alkalmazni. A kasza megfenését **kaszakővel** végzik, melyet a kaszás a derekára erősített és vízzel telt **tokmány**ban (fenőkőtartó, fenő tok) tartott.

A sarlóval történő aratásban a munka nagyobb részét az asszonyok végezték, akik vágták a gabonát, s 4–6 fő után egy férfi kötötte a kévéket. A keresztelés közös munkájában együtt dolgoztak: az asszonyok összehordták a kévéket, a férfi abból rakta össze a keresztet.

A kisgazdaságokban a kaszával mindig a gazda dolgozott, utána a markot felesége szedte, akit, ha a gyerekek már annyira felnövekedtek, valamelyik azok közül helyettesített.

A kaszás aratás alapegysége az aratópár (kaszás + marokszedő). Ez később egy kévekötővel bővülhetett, aki két pár után kötözött (2 kaszás + 2 marokszedő + 1 kévekötő); ez az együttes néhol még egy kötélterítővel egészült ki. A munkaidő hajnaltól késő estig: látástól vakulásig tartott, természetesen pihenőkkel. Ezek alatt a munkafolyamatok alatt születtek a nagy múltra visszatekintő nóták, dalok, versek is.

2.4. Aratóünnepség

Az aratás befejezése mindig örömünnepnek számított. A magának arató család nem rendezett a munka befejezésekor ünnepséget, erre a szegényebbeknél csak akkor került sor, ha a munkát kölcsönös segítséggel végezték. Ilyenkor a megvendégelés kötelessége a házigazdáé a munka közben éppen úgy, mint annak befejezésekor.

A módosabb gazda már részes aratókkal dolgoztatott. Az arató részesek a végzés napján szándékosan lábon hagytak egy kis gabonát, amit másnap reggel levágtak. A lányok kalászokat mezei virágokat harang alakúra köröttek össze. Néhol szalmából készült csigaszerű fonadékkal vagy táblákkal díszítették, a helyi szokásnak megfelelően Ezt lányok vagy legények botra akasztva vitték hangos nótaszóval, esetleg cigányzenészek kíséretében a gazda udvarába. A gazdasszony néhány csepp vizet hintett rá, hogy jövő évben a termés ne legyen üszkös, közben az aratógazda versben köszöntötte a ház gazdáját. A koszorút a mestergerendára, az asztal fölé akasztották, és alatta megkezdődött az ebéd vagy vacsora, melyről a bor sem maradhatott el. Ezután következett az arató- vagy kepebál, mely éjfélig, de sokszor hajnalig is eltartott. Az **aratókoszorút** sok helyen karácsonyig őrizték, és akkor a madaraknak adták, míg máshol a legszebbeket a templomban, kápolnában tartották, vagy útszéli keresztre akasztották.

3. egység: Kévétől a lisztig

12 db megszerkesztett, felkasírozott habosított PVC-tablón szöveg, képekkel kísérve, valamint az adott munkafolyamathoz kapcsolódó mezőgazdasági munkaeszközöket, többek között

kaszát, cséphadarót, egy játék cséplőgépet és kézi malmot is kiállítottunk. Az utóbbit bárki kipróbálhatta, a mellé helyezett vékásból lehetett a leörölt búzát pótolni. Egy vitrinben aratókoszorút és különféle játékmalmokat helyeztünk el.

A levágott gabonát hosszabb-rövidebb ideig, de legalábbis az aratómunka teljes befejezéséig a tarlón hagyták. Különböző módokon igyekeztek az időjárás viszontagságaitól, főleg a gyakori nyári zivataroktól, viharoktól védeni.
A rendre vágott gabonát, különösen a régebbi időben, vontatókba, csomókba rakták.
A magyar nyelvterületen a kévébe kötött gabonát általában négyágú kereszt alakba rakták össze; mégpedig úgy, hogy a kévék kalászos feje befele néz és egymáson fekszik, a kévék tusája kifelé helyezkedik el. A búza betakarítás különböző mozzanatait (szálas gabona behordása, nyomtatása stb.) mind a szabadban végezték.

3.1. Szemnyerés
A gabonamagoknak a kalászból, toklászból történő kiverése az egyik legnehezebb feladat, mely munkaerő-szükséglet tekintetében csaknem az aratással ér fel. A legegyszerűbb **dörzsölő és verő eljárások** mellett az emberi erővel történő **cséplés**, az állati erőt kívánó nyomtatás, majd a **kézi és lóhajtású cséplőgépek**, a vontatott és magánjáró gőz- és motorcséplők mind jellegzetes eljárásokat, munkamódokat, segédeszközöket és munkaszervezeteket alakítottak ki.
A legegyszerűbb módszer, amikor a gabona-, elsősorban a búza- és rozsfejeket kézzel kimorzsolják. Az már valamivel gyorsabb eljárásnak számított, amikor a tornác ledöngölt és letapasztott földjén lábbal tiporták ki a szemet. A bottal, mosósulyokkal történő kiverést a nők végezték. Ennél összetettebb munkafolyamat volt a **cséplés**, amit egyes területeken, az udvaron végezték, de a legtöbb esetben erre a csűrben került sor, ahol a szálas gabonát elraktározták. A **cséphadarót** minden gazda maga készítette el. A nagy uradalmakban a gépek megjeleneséig általános volt a részes cséplés, mely karácsonyig, sőt némelykor tavaszig eltartott.
A **nyomatás** már állati erővel történt. Az erre szolgáló szérűt többnyire a szántóföld szélében, máshol a tanya udvarán készítették el. A kör vagy ellipszis alakú területet alaposan megtisztították a gyomtól, majd felásták, és meghordták agyagos földdel. lovakkal, esetleg szekérrel alaposan megjárattak. Ezután vezették rá a lovakat, szarvasmarhát vagy a szekeret, a szükségnek és a lehetőségnek megfelelően 2–8-at. Ha az ágyason már eléggé összetört a szálas gabona, akkor favillával megforgatták, megrázogatták, hogy a szem kiperegjen a szalma közül. Ezt a műveletet háromszor ismételték.
A cséplés gépesítése a magyar parasztság történetében jelentős változást hozott, hiszen hosszú időn keresztül ez volt a mezőgazdaságban az egyetlen gép, melyet közelebbről megismert. A **cséplőgép** rendkívül pontos, összeszokott munkát követelt meg. Ezek formájukat tekintve leginkább a szecskavágóhoz hasonlítottak. A nagy cséplőgéphez hasonlóan volt dobjuk, asztaluk, melyen a szétvágott kévéket az étető beleegyengette a dobba. Általában 12 ember dolgozott mellette; állandó volt az étető és a kéveoldozó. A tüzes gépek az 1860-as évektől kezdve a nagybirtokokon egyre nagyobb mértékben terjedtek. A cséplőgép hódításával a cséplés helye eleinte nem változott. Éppen úgy a szérűs- és ólas kertekben folyt ez a munka, mint korábban.

3.2. Tisztítás
Mind a cséplés, mind a nyomtatás után a gabona szeméttel, apró földdarabokkal keverten maradt a szérű földjén. Csak a különböző tisztító eljárások során vált alkalmassá arra, hogy hosszabb időre elraktározzák, táplálkozásra vagy vetőmagnak felhasználják, esetleg eladják. A kezdetleges tisztító eljárások nemcsak tisztává és felhasználásra alkalmassá tették a gabonát, hanem súly szerint osztályozták, aminek a vetőmag kiválasztásában volt nagy jelentősége.

A legegyszerűbb eljárást itt is a nők végezték. A **rostálás** során csak kevés anyagot tudtak egyszerre megtisztítani. Ehhez használtak fa-, bőr-, majd vasrostát. De előfordult, hogy kisebb mennyiséget, amit meg akartak őrölni vagy el akartak adni, megmosták. A gabonamosást azért végezték, hogy a víz a göröngyöket kioldja, a könnyebb szemeket, léhát, toklászt a felszínre vesse és azt onnan el lehessen távolítani. A mosott búzát a napon szárítják háziszőttes, tiszta kender lepedőkön.
Ezzel szemben a szórás vagy **szelelés** már inkább férfimunka volt. A cséplés és a nyomtatás virágkorában, kint az udvaron vagy a csűrben, a gabonaneműeket különböző méretű és formájú falapátokkal felszórták, kihasználva a kedvező széljárást vagy huzatot.
Ősz felé, a Körös szélen végig ponyván száradó búzát lehetett látni ezért nevezték ezt a békési területet Ponyvahátnak.

3.3. Tárolás

A megtisztított gabonát ezután mérőedényben, zsákban, vagy ömlesztve akár hombárban is tárolták. A hordószerű **véka** a legáltalánosabban ismert gabonamérő-edény, melynek nagysága 25–35 liter között váltakozott. Ha erre nem volt lehetőség, akkor durva vászonból készült zsákban tárolták a gabonát, de inkább a szállítására szolgált. Az ún. **vékászsák**ban egy mázsánál több is elfért.
Nagyobb területen terjedt el a **szuszék**, vagyis az ácsolt láda. Szét lehetett szedni, így kis helyen viszonylag nagy mennyiséget lehetett belőle szállítani. A jól elkészített szuszék szinte légmentesen zár, úgyhogy abba az egér vagy más kártékony állat nem tud bejutni. Ezért tartottak benne a búzán kívül lisztet és kenyeret is.
A gabonatartó rekesztékek a paraszti gazdaságokban a 19. században tűntek fel. Ezeket tájanként váltakozva **hombár**nak, fióknak, rekesznek, szuszéknek nevezték, 10–80 mázsa gabonát is el lehetett helyezni bennük.

3.4. Őrlés

A gabonát először össze kellett törni, hogy emberi táplálkozásra alkalmas ételt lehessen belőle készíteni. Ennek legegyszerűbb és legősibb eszköze a **famozsár**, melyet egyetlen fából faragnak, és benne a magot korábban fa-, újabban vastörővel zúzzák össze.
Ennél gyorsabb és eredményesebb eljárás az őskorig visszavezethető egyszerű és emberi erővel hajtott szerszám, a **kézi malom**, amikor két kő között őrlik meg a gabonaszemeket.
A nagy mennyiségű gabonatermést már a vízi, az állati vagy a szél által hajtott malmokkal őrölték meg. Békésnek már a középkorban két nagy vízimalma volt, a Szent Pál malom és a Hatos malom. De ezen kívül volt szárazmalma is, ahol lóvontatású szerkezet segítségével őrölték a gabonát.

4. egység: A kenyérsütés rendje és menete

1 db megszerkesztett, felkasírozott habosított PVC-tablón szöveggel, és 3 db 1x1,5 méteres dobogón egy konyha jelenet lett berendezve, ahol a kenyérdagasztáshoz és tároláshoz használt eszközök, tárgyak voltak kiállítva. Az enteriőrben egy bábu a munkafolyamathoz illő ruhába lett felöltöztetve. Az egész jelenet mögött, egy molinón egy parasztkonyha képe volt látható.
A dobogók előtt 1 db „csillagparaván" (6 tölthető felület) állt, amelyen 10 db megszerkesztett, felkasírozott, habosított PVC tablón, szöveggel ellátott fotók a kenyér készítés munkafázisait mutatták be.

A kenyér szó az újkori magyar köznyelvben csak a magas, erjesztett kenyeret jelenti. Számos európai nyelvben viszont a megfelelő szó jelentése magában foglalja egyrészt a kenyér régi formáját, az erjesztetlen lapos lepényt, másrészt pedig a kalácsféléket is.

Az erjesztett kenyér készítése a köznépnél már a 14. század derekán megkezdődött. A kétféle „kenyér" késő középkori együttélése idejéből származik a pogácsa jövevényszó, amely eredetileg hamuban-parázsban sült lepénykenyeret jelent. Hosszú távon majd pogácsa lesz a lepénykenyér és kenyér az erjesztett kenyér neve.
A magas kenyeret a paraszti rétegekhez tartozók döntő többsége a 20. század derekáig otthon sütötte, egyébként nem jelentéktelen arányban a vidéki értelmiségi családok is.
A kenyérgabonával rendelkező tájakon egyszerre mindig egy teli kemencényi kenyeret sütöttek. Erre általában kéthetenként került sor. A kenyérsütés lebonyolítása 15–16 órát igényelt. A házi kenyérsütés minden részletében női munka volt. Idős parasztasszonyok, amíg csak erejük bírta, a kenyérsütést maguknak tartották fenn. Amikor már nehezükre esett, a dagasztást átengedték az ifjabb korosztálynak, de a kemence fűtését és a bevetést maguk végezték

4.1. Előkészület
Este készítették elő a kenyérsütést, mivel hajnalban nagyon korán kellett kelni, így is 11-12 óra kellett egy kenyér elkészítéséhez. A kenyérsütésnél az adott napon - legtöbbször pénteken - hat óra tájban fél marék párkorpát áztattak meg. A **liszt** előkészítése már a sütést megelőző nap estéjén elkezdődik. A kamrából annyi mennyiséget hoznak be, ahány kenyeret sütni akartak. Először átszitálják az egészet, mert amíg a malombéli mechanikus szitálás igénybevétele nem vált általánossá, a malomból hozott őrleményt otthon kellett kézi szitálással szétválasztani korpára, kenyérlisztre és finomabb lisztre. Majd a korábban bükkfából, később nyár- vagy fűzfából készült **teknő**be öntik. Hozzá öntötték a kantában vagy **vászonfazék**ban melegített vizet. Ezután került sor a kovászolásra.

4.2. Kovászolás
A kovászoláshoz az **erjesztő ma**got vagy, ahogy a helyiek nevezték, az anyakovászt, többféleképpen nyerték. A legegyszerűbb eljárás az volt, amikor az előző sütésnél a kovászból vagy a bedagasztott érett tésztából vagy a teknővakarékból félretett nyers tésztadarabot használták fel a következő sütésnél. A tartósított erjesztő anyag hosszabb időre, többnyire egy egész évre előre elkészítették. Kis darabokban megszárítva tárolták egy fehér vászonzacskóban a kamrában, felakasztva.
A kovászmagot langyos vízben megáztatták, majd vele készítették a hosszú sütőteknő egyik sarkában a kovászt. A liszt egy kisebb részét elválasztják, és ehhez keverik hozzá a kovászt, letakarják, ráteszik a **kovászfá**t, majd több órán keresztül érlelik. Mikor megkelt, a többi lisztet a hozzá szükséges **só**val és a maradék vízzel összegyúrják és az egészet állni, vagyis kelni hagyják.

4.3. Dagasztás
A kész kovászt **sütőabrosszal**, dunnával takarták le. Egy óra múlva újból ledagasztották. A dagasztás az asszonyi munkák legnehezebbike, amit még az is súlyosbít, hogy rendszerint éjszaka végzik, mert a kovász éjfélre kel meg. Ekkor a mennyiségnek megfelelő langyos vizet szűrnek rá, és a kovászt szétnyomkodják. Ez a munka körülbelül két óra hosszáig tart, egészen addig, amíg lyukak nem keletkeznek a tésztában, és könnyen el nem válik a teknő oldalától. Akkor összehajtják, és a teknő egyik végébe helyezik. Letakarják, hogy most már az egész tészta együtt keljen meg.
Öt-hét darab négy-öt kilogrammos kenyér kézi dagasztása 30–45 percet igényelt.

4.4. Szakajtás, kelesztés
A végső munka a sütés előtt az egyes kenyerek tésztájának kiszakítása, kézzel való megformálása. A tészta érlelése és kelesztése két szakaszban történt. Először az egész tészta a teknőben kelt, majd pedig kenyerekre szétosztva **szakajtó**ban. A tészta érlelése összesen másfél-két

óráig tart, ebből negyed-fél órát állt a szakajtóban. A szakajtó alkalmazásának az az értelme, hogy a tészta a kelesztés alatt nyert lazítottságát megőrizve kerüljön a kemencébe. A szakajtó a magyar nyelvterület parasztháztartásaiban többnyire kosár, helyenként faedény volt.
Közben befűtöttek a kemencébe, addig rakták, amíg szikrázni nem kezdett az alja. Azután tisztára takarították a kemence alját, fenekét. Mikor már kellőképpen áttüzesedett, akkor a **szénvonó**val a pernyét kihúzzák. Az ekkorra megkelt tésztát a sütőlapát segítségével bevetették a kemencébe.

4.5. Kiszedés, tárolás
A kenyér végső formáját vagy hajtogatással, vagy a bevetés előtt a kenyér tetejének bevágásával formázták. Mindkét eljárásnak az volt a célja, hogy a kisült kenyér minél magasabb, domborúbb legyen.
A kemence száját, az úgynevezett **előtét** akkor tették fel, amikor feljött, "felgyütt" a kenyér. A kenyértésztából a legtöbb vidéken egy kisebb, egy-két kilogrammos kenyeret (cipó) is rendszeresen sütöttek. Ez hűlt ki a leggyorsabban, ezt vágták fel először.
Az alföldi kemencékben a nagyméretű és mindig kerek alapú kenyerek általában három óra alatt sülnek meg. Mikor kiszedik őket, akkor az aljukat az Alföldön libaszárnyból készült seprűvel letisztítják, míg a felső részüket langyos vízzel lemossák, hogy szép fényes piros-barna színt kapjanak. A kerek kenyerek az Alföldön legalább hat-nyolc kilósak voltak.
Általában egy hétre sütöttek, és amint az Alföldön tartották: „rendes asszony szombaton süt, hétfőn mos". Ezzel azt érték el, hogy vasárnap mindig friss kenyeret tehettek az ünnepi asztalra. A kenyér megszegése a házigazda feladata, a katolikus vidékeken az aljára keresztet is rajzoltak. A megszegett kenyér rendszerint a szobában a karospad végiben betakarva állott, vagy az asztalfiában helyezték el. Az egész kenyereket a kamrában különböző formájú **kenyértartó rács**okon, esetleg gyékényből fonott kosarakban tartották, hogy egér ne tudjon hozzáférni. A kenyerek tárolása kamrában, padláson, pincében történt. Az Alföldön kerek **kenyérkosar**at használtak, amely a sarokpad sarkában szokott állni.

5. egység: A földműveléssel és a kenyérrel kapcsolatos hiedelmek, szokások

Megszerkesztett szöveg, fotópapírra nyomtatott képekkel kísérve, kiegészítésként a vitrinekben a mezőgazdasági munkához, illetve a paraszti háztatáshoz kapcsolódó textilanyag lett kiállítva.

A hold járásáról azt tartották, hogy a szántás jóságát, majd a vetés minőségét befolyásolja, ezért újhold idején nem volt szabad szántani. De az sem volt mindegy, hogy milyen napon történt a munka, mert nem bizonyult mindegyik egyformán szerencsésnek. Természeti megfigyeléseket is kapcsoltak az első szántáshoz: a kökény virágzását vagy a pacsirta megszólalása utáni egy vagy két hetet. Szokás volt a rövid ima, fohász a szántás előtt és után.
A vetés idejét pedig az egyes szentek napjához kötik, vagyis az egyháznak nagy szerepe volt a vetés szellemi előkészítésében és véghezvitelében. A vetőabrosz előkészítése már karácsonykor elkezdődött. A gondosan kiválasztott és nagy féltéssel őrzött vetőmaggal még különböző eljárásokat végeznek. A vetés előtti napon az egész ház élete megváltozott, mert sok mindent a jó termés érdekében el kellett végezni, míg másokat szigorúan tiltottak.
Sarlós boldogasszony (július 2.) napja, az aratás egykori módjára is utal, amikor még a nők arattak sarlóval. Elmentek a misére, az aratószerszámokat a templom falához támasztották. Ezután kimentek a földekre, a búzában vágtak egy rendet, majd hazamentek. Nagy jelentőséget tulajdonítottak az első kévének, az elsőnek learatott búzaszálaknak. Ebből a baromfinak adtak egészség- és termékenységvarázsló céllal. Betegségelhárító szerepe is volt. Sellyén az arató a derekára kötötte, hogy majd ne fájjon.

Kis darabon talpon hagyták a gabonát, hogy a következő esztendőben is jó termés legyen. Az utolsó kévéből készült az aratókoszorú. A nagyobb uradalmakban az aratókoszorú vitele, átadása ünnepélyesen ment végbe. Az aratókoszorút általában a mestergerendára akasztották, és vetéskor a koszorúból kimorzsolt szemeket keverték a vetőmag közé. A magának arató család nem rendezett különösebb ünnepséget. A módosabb gazda, aki részes aratókkal dolgozott, megvendégelte munkásait.
A kenyér minden táplálék szimbólumaként a termékenység- és bőségvarázslás, az agrármágia fontos eszközévé válhatott. A kenyér tisztelete még századunkban is elevenen élt, „Isten áldása" néven emlegették, nem volt szabad rálépni, eldobni. megszegés előtt keresztet (három keresztet) rajzoltak a kenyérre, a megkezdett, karéjt végig kellett enni, az asztalon álló kenyeret befelé kellett fordítani, hogy a gazdaság „befelé siessen"

6. egység: Múzeumpedagógiai foglalkoztató sarok

A kiállítás részeként, illetve a kiállítótérben kialakított múzeumpedagógiai foglalkoztató sarokban a kenyérkészítés egyes munkafázisait a foglalkozásra jelentkezett óvodások és alsó tagozatos általános iskolás gyerekek maguk is gyakorolhatják. Erre a célra dagasztóteknőt és a hozzá való lábat helyezünk el, mellette lisztesbödönben a „kenyértészta" készítéséhez szükséget lisztet, illetve egy kancsóban vizet, a felső tagozatos általános iskolások részére foglalkoztató füzetet és írószereket helyeztünk el.

A kiállítás bontására 2018. április második felében kerül sor.
Szöveges szakmai beszámolónkat és a kiállításról szóló fotódokumentációt a fenntartó Békés város honlapján, a kezdőlap bal oldalán látható NKA logóra kattintva lehet elérni:

Békés, 2018. április 20.

BÉKÉS VÁROSI JANTYIK MÁTYÁS MÚZEUM

.....

Szojka Petronella
néprajzos muzeológus, a kiállítás rendezője