

# A kamra feltöltése régen

Manapság gondolunk egyet, leugrunk az éjjel-nappaliba és megvesszük azt, amire szükségünk van. Ha kényelmesek vagyunk, esetleg váratlan vendég érkezett, telefonon vagy az interneten is rendelhetünk bármit. Sokan el sem tudjuk képzelni, milyen jelentősége volt régen a télire való eltevésnek, az élelem begyűjtésének.

Száz évvel ezelőtt egy budaörsi háziasszony, kinek nagyszámú családjáról kellett gondoskodni, akkor lehetett nyugodt, ha a közeledő tél előtt már tele volt az éléskamrája. Valamikor a lisztet nem egy-két kilogrammos csomagokban vásárolták, hanem zsákszámra. Egy-két zsák liszt, a családtagok számától függően, kitarított tavaszig. A ma 84 éves Herendi Jakabné Annus néni mesélte, hogy férje családjának üzletébe beszéltek a budaörsiek, hogy megrendelték a zsák lisztet, és Jakab bácsi lovas kocsjával házhoz is szállította. Krumplit a budaörsiek csak a lapályban tudtak termelni, de kis mennyiségben. Abban az időben a környező falvakból érkeztek a lovaskocsik, és kiabálták az árusok: krumplit vegyenek! A régi jó burgonyafajták: az Ella, a Rózsa, a Gül Baba és a kiflikrumpli. A krumplinak jól előkészített helye volt a pincében, általában a lépcső alján, ugyanis ott a megfelelő a hőmérséklet és a páratartalom. Ha tavasz fele nagyon csírásodni kezdett, akkor letörögették a fehér hajtásait. A zöldséget szintén a pincébe vagy a présházba, homok közé tették, hogy ne fonnyadjon össze. A fehérrépát levelével kifele, hogy a növekvő zöldségleveleket a tél folyamán le lehessen csipkedni.

A káposztát Vecsésről hozták az árusok. Az asszonyok kilószám megvették, káposztagyálun szálasra vágták. Ebbe a munkába a férfiak is besegítettek. Majd leszóva fahordóba vagy fadézsába rakták. Egy vállalkozó családtag alapos lábmosás után jól összetaposta, tömörítette, hogy lehetőleg ne maradjon közte levegő. Majd tiszta, fehér ruhával letakarták, és méretes fafedővel lefedték. A ruhát időnként átmosták, a pimpót (a gombák okozta fehér hártját) eltávolították.

Ha a burgonya, a káposzta megfelelő mennyiségben fedezte a család szükségletét és még a babtermés is bőséges volt a nyáron, akkor már nem szűkölködött abban az évben a család.

A bokorbabot a gazdaasszonyok a kukorica- vagy szőlősorok közé vetették. A felfutó papucsbabnak, juliskababnak karót adtak. A beérett fehér vagy tarka, apró vagy nagyobb szemű szárazbabot ponyvára terítették, vasvillával jól megcsapkodták, úgy a szemek kiperegtek a zörgősre száradt hüvelyekből. Majd szeles időben „kiszelelték”, azaz az összegyűjtött babot egyik vejdlingből vagy „szimpelből” (szakajtóból) magasról átöntöt-

ték a másikba. Közben a szél kifújta a port, és egyéb növényi maradványokat. Az így megtisztított bab vászonzsákokban a padlásra vagy a kamrába került. A diót, mandulát a padláson szétterítve hagyták egy ideig, hogy elkerüljék a dohosodást. Nyár végétől elkezdve folyamatos foglalatosságot jelentett a háziasszonynak a befőzés, melynek eredményeképpen ősz végére lekváros, dzsemes, befőttes és paradicsomos üvegek sorakoztak a polcokon.

A spájzot a gondos asszony minden évben kimeszelte. Tiszta papír került a portalanított polcokra. Aki szerette a szépet az stelázi csíkokkal díszítette „kis birodalmát”. Luntzné Magdika szebbnél szebb csíkokat őriz, amelyeket még az édesanyja horgolt. Az ötvenes években már nyomdai úton előállított színes papírcsíkokat lehetett kapni. Nagymamám korában – aki 1889-ben született – celofánpapír helyett pergamen vagy zsírpapírt használtak az üvegek lekötözésére. Üveg helyett köcsögbe töltötték a sűrűre főzött lekvárt. A nyárikonyha sarkában állt az épített üstház, benne a tisztára mosott rézüsttel. Ez a hatalmas edény jó szolgálatot tett a lekvárfőzés és a disznóvágás idején. Lassú tűzön rotyogott a szilvalekvár és egyre sűrűbb lett. Én már nem láttam, de nagymama mesélte, hogy a megtöltött köcsögöket a meleg kemencébe tette, s ott a lekvár tetején sűrű réteg keletkezett, vagyis megbőrösödött. Se cukort, se tartósítószeret nem tettek bele.

A télálló alma, körte is a polcokra került. A tisztaszobák ruhásszekrényeinek tetején ott sorakoztak a birsalmák, míg a háziasszony birsalmasajtot nem főzött belőlük. A csiri szőlő felfüggesztve megőrizte a minőségét tavaszig. De nem a család étrendjét egészítették ki vele, hanem jó pénzért eladták a pesti piacokon. Ősszel a tyúkok tojást adó kedve lecsökken ezért, még jó időben, a háziasszonyok óvatosan meszes vízbe tették a tojásokat. Ezzel a módszerrel hónapokig elálltak, csak a piskóta készítéséhez nem lehetett használni őket, mert a sárgáját nem tudták elválasztani a fehérjétől. Disznót szinte minden családban vágtak. „Szegény ember az, kinek gyomrába nem jut disznószőr” – járta a mondás. Hűtőszekrény, fagyasztóláda hiányában a kisütött zsírt vendőben tárolták, ugyanúgy a lesütött húst. A sonkát, kolbászt, szalonnát felfüstölték – így kitarított a következő vágásig.

STEINHAUSER KLÁRA