

AZ ASSZONYY DOLGA

egy régi háztartásban

A háborút megelőző években gyakori volt, hogy az asszonyok férjhez menetelük (vagy az első gyermek megszületése után) nem mentek gyárakba, üzemekbe dolgozni. De volt mit tenni a háznál!

Mi mindent kellett akkoriban elvégeznie egy háztartásbelinek? A mosást hétfői hadműveletnek nevezhetnénk, mert a legtöbb családnál ez a nap volt a nagymosás ideje. A művelet vízfordással vette kezdetét. Amikor a ciszternákba gyűjtött esővizet használták, akkor előtte fahamuval tisztították, ha pedig a kútról hordták a vizet, akkor több lúgra, mosósódára volt szükség. A vizet pléh fazekakban forralták, lavórokban áztatnak, a pelenkákat, ágyneműket, fehérneműt kifőzték, gyökérkefével dörzsölték, csavarták legalább kétszer öblítették a ruhákat. A finom holmikkal kíméletesebben bántak. Hogy a fehér ruha még fehérebbnek tűnjön, búzavirág kékitőt használtak. A kézimunkákat, blúzokat, kötényeket keményítették.

Az asszony dolga volt a szappanfőzés is, és ez szinte egy egész napos elfoglaltságot jelentett. Még emlékszem arra, amikor édesanyám zsiradékból és lúgkőből házi szappant főzött. A kész masszát egy méretes favájúba öntötte, amit előzőleg vászon vagy jutazsák anyaggal kibélelt, majd kihülés után megfelelő méretre feldarabolta. A lúgkő sok tragédia okozójává vált. Megegett cseléd-lányok például öngyilkossági szándékkal megitták. Előfordult, hogy kisgyermekek óvatlan pillanatban beleitak. A budaörsi R. Franciska így halt meg. Később ennek a veszélyes szernek a forgalmazását hatóságilag betiltották. A mai gőzvasaló elődei a faszenes vagy a plattmin (a tűzhely tetején melegíthető vasaló) volt. A fényes Rumburger kötényeket mángorolták. Ilyen szerkezet látható a heimat múzeumban. A faszenes vasalóból felszálló füst fejfájást okozhatott annak, aki hosszú ideig használta. A kézi habverőt is el lehet tenni a régi kedves tárgyak közé. Mindig megrohannak az emlékek és jóézés tölt el, ha a nagymamám tácskedli, azaz derege vágóját a kezembe veszem. Az ebédfőzést vagy sütést az asszonyok hajdanában begyűjtással kezdték, a favágás férfi munka, de az aprófa készítés asszonyi feladat volt. Léber Borika mesélte, hogy az erdőbe jártak gyűjtősnak való fáért a tél beállta előtt. De bizony a nyári nagy melegben is be kellett gyűjtani a sparheltbe, hogy megfőjön az ebéd. Nehéz ezt ma már elképzelni, amikor még gyufa sem kell az elektromos gázgyújtáshoz vagy a villany-tűzhelyhez. A hatvanas évektől elterjedt a palackos gáz. Már ez nagy segítséget nyújtott a földekről hazasiető asszonyoknak a vacsora elkészítésében.

Napjainkban egyre több háztartásban megtalálható a kenyérsütő gép, amelybe csupán az alapanyagokat kell betölteni. Milyen más volt régen a kenyérsütés. Úgy készültek hozzá, mint a kisbaba fürdetéséhez. Egy lány nem mehetett addig férjhez, amíg nem tudott kenyeret sütni – így tartották a budaörsiek. A megkelt kenyértésztát hosszú szakajtóba, mindig tiszta kenyérruhával letakarva a pékhez vitték. Ebbe a feladatba a gyerekek szívesen segítettek. Az áruházakban a tésztafélék sokasága, fajtája és márkája közül választhatunk. Elkészítésükhöz nincs

már szükség a gyúródeszkára, a sodrófára, míg a gyúródeszka például valamikor a tisztaság szimbóluma volt. Magam előtt látom, ahogy édesanyám gyúrta a tésztát simára, ami a házi tojástól szép sárga színű volt, majd egyenletesen kinyújtotta, forgatva közbe lisztezve. Végül boszorkányos gyorsasággal összemélté szélesebb vagy keskenyebb csíkokra. És akkor azt az utánozhatatlan ízü kifőtt tésztát beleforgatta a párolt káposztába, vagy párolt almába (ezt fahéjjal ízesítette) de megszórtá cukros dióval, mákkal házitúróval, tejjöllel. Készített grízest is, lekvárral, és krumplist, vagy babtésztát. A megfőtt babot tésztával keverte és zsíron sütötte. Közben nyújtotta, sodorta, vágta, mutatta nekem: ezt így kell, azt úgy. De én már nem próbáltam, mint ahogy a gyümölcsfaszemzést, vagy szőlőoltást sem, amit viszont édesapámtól tanultam hajdanában. „Beszélni könnyebb mint tenni, főzni nehezebb mint enni.” - ezt a kedves népi bölcsességet olvastam szomszédasszonyunk Lizi néni konyhájában a falvédőre hímezve. De hosszan sorolhatnánk a tevékenységeket, amiket most is végünk, de más eszközökkel. Például söprögetés, súrolás...

Régen a szegényebb házaknál a földes, döngölt agyagolt szobát ünnepek előtt fehér kőporral szórták be. Ott, ahol padló borította a tiszta szobát, szükség volt a súrolásra, vikszelesre, a fényesítésre. Ahhoz tangópasztát használtak. Milyen találó az elnevezés, mert valóban szinte tánc lépéseket tettek a lányok a törölruhával vagy a fényesítőkefével míg csillogóvá nem vált a hajópadló. De fényesítették térdelve, a kefével viaszolva is.

A ház homlokzatának évenkénti meszeléséhez nem hívtak mesterembert a budaörsi asszonyok. Hosszú nyelvű meszelőjükkal elérték a kiblijukat is. Meszelés előtt a hibás falat törekkkel kevert agyaggal javították ki. Az ötvenes, hatvanas években divattá vált a szobák falát mintás hengerrel díszíteni. Aztán elterjedt a tapétázás, az első tekercset a németországi rokonok küldték.

A háztartásokban mára már teljesen feleslegesség vált a húsdaráló, kávédaráló, borsdaráló a mozsár. Az alapanyagokat konyhakész állapotban megvásárolhatjuk, vagy ott van a mindentudó háztartási robotgép. Nem használunk már tejeskannát, zsírosvendőt, bödönt, szitát, rostát, sajtárt, liszteszákot, szimbelt (fonott kosarat), plucelt (vizes korsót), tejfeles, vagy lekváros köcsögöt, petróleumos üveget. A jól felszerelt ház kamrájában méretes lefedhető faláda állt. Az egyik rekeszében lisztet, a másikban korpát tároltak.

A praktikus és korszerű edények piacán óriási a kínálat, de olyan finom lecsót azóta sem tudok főzni, mint a régi, belül fehér, kívül kék zománcos öntött vas lábóban, ami a nagymamám edényei közül maradt rám, amit aztán egy költözésnél sorsára hagytam. Azóta is sajnálom. Ma már biztos nem főznék benne, de az unokáimnak meg tudnám mutatni: ilyen volt.

STEINHAUSER KLÁRA