

Múzeumi segédanyag a



CÍMŰ ONLINE SOROZATHOZ



Előszó

A „Sváb életképek” sorozatunk célja, hogy a sváb egy-egy szeletét bemutassuk korhű ruhákon, múzeumban gyűjtött tárgyakon és szokásokon keresztül. A videókon Hetti és Náni szerepében megjelennek Balássy-Berezvai Szénia és Nagy Dorina múzeumpedagógusok, akik feladata, hogy egy családi közeget mutassanak be, ezáltal bevonva a használati tárgyakat, bemutatva a szokásokat.

A szakmai háttérrel és a műtárgyakat Schmidtmayer-Busa Mónika néprajzos muzeológusnak köszönhetjük. A videóknak megjelent eszközök a tatai Német Nemzetiségi Múzeum gyűjtemény részét képezik, illetve a baji emlékszoba tárgyai.

A forgatások ugyan ezen két épületben történtek.

A videók és a múzeumi kiadvány oktatási tartalom biztosítására jöttek létre, mellyel a pedagógusok munkáját kívánjuk segíteni.

MADZAGSZÖVŐ/TISCHWEBSTUHL

Náni megkéri idősebb nővérét, hogy süssön neki valami finomat, illetve hozzon egy vizeskorsót, hiszen az elsőt eltörte. Hetti bele is egyezik, azonban hátikosara pántja elszakad, és mivel nincs kéznél másik, meg kell javítania. Ehhez veszi elő a madzagszövőjét, amely segítségével újat készít.



Milyen tárgyakról hallunk még a videóban?

Mire használhatták a hátikosarat a szőlőben?

Az említett tárgyak közül ismerted-e már valamelyiket?

Ebből a tárgyból számos darabbal és változatos formával rendelkezik gyűjteményünk.

Régebben gatyamadzagot, kantárt, hámot, övet stb. szöttek, sőt elmaradottabb helyeken ma is szőnek ezzel a kis egyszerű szerszámmal, mely a szövőszék őisének tekinthető. A lyukakon és nyílásokon fonalszálakat húznak át, mindkét végüket megrögzítik a táblácskát letologatván és felemelgetvén az így támadt nyíláson átvetik a vetélt.

A vetélt a szövőszékkal egy időben, ahhoz szervesen kapcsolódva a 6. sz.-ban tűnt fel Európában. A vetélt általában csónak formájú, arasznyi hosszú eszköz, amivel a szövésnél a keresztfonalat a láncfonalak közé bevetik. Közepén, vékony pálcára fűzve, kis nád- vagy bodzafa csévén (csörlőn) van a fonál, amelyről az a láncfonalak között történő átvetés alkalmával a kellő hosszúságban lebomlik.

Mint a gyakran ajándékként készült tárgyakat, a vetélt is díszítették. A szerelmi ajándéknak szánt vetéltön a megajándékozott lány vagy menyecske nevét is megtaláljuk.

VIZESKORSÓ/WASSERKRUG

Hetti megérkezik a piacról, ahonnan hozza az újonnan vásárolt vizeskorsót, amelyet a Fazekas utcában készítettek az ottani mesterek. Náni el is indul, hogy kipróbálja, de előbb megtisztítja a benne található agyaggolyóval. Lemegy a patakhoz, ahol megtölti a vizeskorsót és az ivónyíláson keresztül iszik is belőle. Mivel finomság készül, Hetti megkéri, hogy hozzon még a vödörben is vizet.



A korsósmesterség – mint a fazekasság különálló ága – korán elhalványult. Később az egykori korsós vagy vörösedényes is egyszerűen fazekas lett.

A korsós fő terméke a vizeskorsó, ami máz nélkül készül. A porózus szerkezetű cserép magába szívja a vizet, amely folyamatosan párolog a korsó külső felületéről. Köztudott, hogy a párologás hőt von el, ezért az így elpárolgó víz lehűti a korsóban levő vizet, s az hűvös marad. Régen nem is ment ki senki a határba vizeskorsó nélkül dolgozni. Kint a mezőn hűs helyre tették, fa árnyékában beásták a földbe. Ez a korsó a dunántúli formának megfelelően mindig kerek szájú, nyakában rostély van, amely megszűri a vizet, belülré pedig kicsi cserépcsörgőt tettek, ez tartja tisztán a belsejét, megakadályozza a vízkő lerakódását. A vizeskorsó egyetlen fülén (kétfülű korsót nem csináltak) kicsi ivónyílás, csecs van, ezért csecses korsónak is nevezték. Inni a fülén lévő csecsből vagy a korsó szájából is lehetett. A használt korsók mérete az évszak, a mezei munka szerint változott. Tavasszal 2-3 l-es korsókat használtak, aratás alatt kellettek az 5 l-esről a 15 l-es méretig terjedő aratókorsók, ősszel újra a kisebbekre volt szükség.

Miből készülhet a vizeskorsó?

Melyik tatán lévő utcából hozta Hetti a korsót?

Honnan hordtak régen vizet az asszonyok?

Te milyen eszközt használsz ha italt kell magaddal vinni?

MOSDÓPAD

Náni megérkezett a vödör vízzel és máris a mosdópadon lévő lavórba önti, hogy kezét tudjanak mosni. Hetti is csatlakozik a hozzá és a házilag készített szappannal mindketten tisztára mossák kezüket. Fontos, hogy nem az összes vizet használják el kézmosásra, hiszen a maradék még akár a főzéshez is jó lesz.



Miért nem használták fel az összes vizet kézmosáshoz?

Milyen illatú lehetett a szappan amivel kezét mostak?

Vajon miután kezét mostak, kiöntötték a vizet?

A mosdás célja leginkább a látható részek megtisztítása, mint a kéz és az arc, valamit az élősködők (tetű, rüh) elleni védekezés volt. Falun általában hetente egyszer-kétszer mosakodtak, a téli piszkot a tavasz beköszöntével mosták le magukról. Az ötvenes évek végéig a hajmosásra is csak két-három hetente, télen még ennél is ritkábban került sor. A vizet általában vödörrel vagy kannával hordták a kútról az asszonyok, leányok vagy gyerekek.

A mosdótálak inkább fából és anyagból készültek, míg a 20. század elejétől kezdve fémből. A faedényeket hűvös, párás helyen kellett tartani, mivel, ha túlságosan kiszáradtak, könnyen megrepedhettek. A 20. század elejétől a lavór vált a legáltalánosabb mosakodóedénnyé. Ehhez sok helyen egy nagyobb méretű kancsó is tartozott. A mosdótál állandó helye lehetett egy egyszerű hokedli vagy valamilyen szekrényféle. Az első világháború utáni időszakban kezdtek szélesebb körben terjedni a fém (néhol fa) mosdóállványok.

A szappant otthon főzték, tél végén, kora tavasszal, a disznóvágások után. A marhafaggyúból lehetett a legjobb szappant elkészíteni, de többnyire mindenféle zsiradékot megmentettek: a birka-faggyút, a szegényebbek az avas, paprikás zsírt is, pedig az rosszabb minőséget eredményezett.

SPARHELT

Hetti előkészül a finomság elkészítéséhez, mégpedig krumplispogácsát fog sütni. Ehhez berakja a fát a sparheltbe, hogy megtudja rajta főzni a krumplit. Náni közben segít neki előkészíteni a többi hozzávalót, elővesz a kamrából lisztet és sót. A tojásokból viszont kifogytak, ezért át kell menni Rézihez, akinek szép tyúkjai vannak.



A magyar nyelvben leggyakrabban használt sparhelt szó a német sparheld kifejezésből származik, aminek tükörfordítása a takaréktűzhely. Eredetileg vályogból, nyerstéglából, téglából falazott, esetleg részben kályhacsempékből, csempéből rakott vaslemezestetejű, zárt tűzterű, jobbra sütőtérrel is ellátott, esetleg vízmelegítő tartályt is tartalmazó építmény volt. Később ezek formájára lakatos kisipari, majd gyári vaslemez anyagú, gyári zománcozott fémlemez tűzhelyek is elterjedtek. Csikótűzhely, sparherd, masina, spór stb. néven lényegében azonos típusú, csak kivitelben különböző, zárt főző, sütő tűzhelyet jelöl nyelvünk. A takaréktűzhely megjelenése a 19. sz. második felében előrelépést jelentett a szabadkéményes konyhákban, hiszen alkalmazása a füsttelen, tiszta levegőjű főzőterek kialakítását tette lehetővé.

Milyen tárgyakat ismertél fel Hetti és Náni konyhájában?

Láttál már sparheltet esetleg a déd- vagy nagyszüleidnél?

KRUMPLISPOGÁCSA / KRUMPELPOGATSCHEL

Hetti és Náni elkészíti az ínycsiklandó krumplipogácsákat, amelyből Rézinek is küldenek, hiszen nagyon jó tojásokat adott. Miközben Náni átviszi szomszédjuknak a pogácsákat, Hettihez megérkezik udvarlója Hansi. Kiderül, hogy Hettinek születésnapja van, és ez alkalomból Hansi egy általa faragott sulykolót ajándékozik neki.



**Kóstoltál már
krumplipogácsát?
Készítsd el otthon!**

**Mire használhatták a
sulykolót?**

**Milyen napokon
báloztak az emberek?**

A krumplinyomó egy keményfából készített négy lábú eszköz. Kézzel faragott, kifelé álló négy becsapolt láb tartja a vastag, hasáb alakú testet. Az eszköz közepén egy henger alakú nyílás van. Ebbe csúszik bele egy fa dugattyú, amit egy tengelyen, nyéllel lehet mozgatni. A henger alakú nyílás aljára egy kilyuggatott vasbádoggal erősítettek. A krumplinyomót egyebek mellett sváb krumplis tésztafélék (pl.: krumpliszusza, krumpli pogácsa stb.) készítésénél is használták. A krumplinyomót körülbelül az 1940-es évek végéig használták. Gyakran felmerülő kérdés, hogy miért ilyen nagy, de gondoljunk csak bele, hogy a hagyományos családi háztartás gyakran tíz fő is lehetett.

A sváb takarékoskodó népség, leginkább azokból az alapanyagokból készítették ételt, amit ők maguk termeltek. Így a leggyakrabban használt hozzávalók a tej, liszt, krumpli, szalonna, káposzta és a paszuly. A krumplipogácsa elkészítéséhez meg kell főznünk héjában a krumplikat, majd miután megfőtt, törtkrumplit készítünk. Ehhez teszünk tojást és sót. Majd az egészhez lisztet adagolunk, úgy, hogy a tészta kinyújtható állagú legyen. Ezután kinyújtjuk, és kiszaggatjuk. Már mehet is a forró zsírba, szép barnára sütjük.

SZENES VASALÓ / BÜGELEISEN

Hetti éppen a vasaláshoz készülődik, amikor Náni szól neki, hogy szombat van, ezért eljött a mosás ideje. Előveszi szenes vasalóját, és nekilát a ruháknak.

A régi szenes vasalók napjainkban is sokhelyütt megtalálhatók, kedvelt dísz tárgyak az otthonokban, használatára azonban már kevesek emlékeznek. Átmenetet képeznek a mángorlás és az elektromos vasalóval történő vasalás között. Formája már a napjainkban is ismert háromszög alak, anyagában azonban még egy rendkívül nehéz öntöttvas tárgy, fogantyúja pedig fa. A szenes vasalók teteje felnyitható, ide tették a parazsat, majd a levegőben lóbálták, így a parázs felizzott a légáramlattól, a hamu pedig kihullott a vasaló oldalán található lyukakon, és nem koszolta össze a ruhát.

A mai napig talált legrégebbi vasaló egy serpenyő alakú vasaló a kínai Han dinasztia korából (i. e. 206 - 220). Ezt homokkal és parázsló szénnel töltötték meg. A vasalásra használt eszközök a XVII. század végéig - legalábbis Európában - nem alkalmaztak hőt. A hidegvasalás egyik fő oka az volt, hogy a leggyakrabban használt keményítő anyag, a búzából készített keményítő hő hatására megsárgult. Az az ötlet azonban, hogy a ruha vasalása hő felhasználásával könnyebb lehet, a XVII. században egyre inkább előtérbe került.

Nagy kérdést vet fel, hogy ha nem mostak és nem is tisztálkodtak túl gyakran miért használtak egyáltalán vasalót? A válasz abban rejlik, hogy miként változott a XIX. századi viselet, annak díszítettsége és anyaga.

Déd- vagy nagymamád használt még szenes vasalót? Kérdezd meg!

Milyen napon vasaltak és mostak a lányok?

Miben mostak régen az asszonyok?



BERZSELÉS

Elérkezett a húsvéti időszak, betekintést nyerhetünk egy ünnepi szokásba. Hetti és Náni elkezdte a húsvéti készülődést, és tojásokat festenek, mégpedig berzseléssel.



A húsvéti ünnephez rengeteg népszokás, szimbólum kötődik, melyek eredete, jelentése néha igen-igen régre nyúlik vissza. A tavasz és a természet újjáéledése is összekapcsolódott a húsvéttal. A húsvét, Jézus Krisztus feltámadásának ünnepe, az egyházi év csúcspontja.

A tojás az élet újjászületésének, a termékenységnek legősibb jelképe. A tojásfestés nem hungarikum, népszokásként főként Kelet-Európában jellemző ma is. Először egyszínűre, elsősorban pirosra (Krisztus kiömlött vérére utal) festették, idővel aztán kialakultak az írókázott, mintázott tojások. A berzselés technikája általánosan elterjedt festési technika volt, melynél a vöröses-pirosas-barnás színt a vörös- és lilahagyma héjának a színanyaga adta, a mintázatot pedig különféle rátett növénydarabokkal érték el. Az így készített tojásokat nevezték pirostojásnak. Ezeket a tojásokat hagyományosan nagypénteken készítették az asszonyok. Ez a nap dologtiltó nap volt, ami ünnepi készülődés jegyében telt. Később megrendelésekre is készítettek festett tojásokat (főként írókázottat), ezeknek a megfestését azonban már a nagyhét elején kezdték.

Mivel a tojás böjti tilalom alatt állt, így az ünnepre sok összegyűlt, amelyeket aztán nagy mennyiségben fogyasztottak, ajándékoztak az emberek. A kifújtt tojás jellegzetesen sváb falvakban volt szokás. Ugyancsak német területekről jött be a tojásfa hagyománya, először Nyugat-Magyarországra és a Balaton térségébe.

Ismerted ezt a technikát? Próbáld ki!

Nézz utána milyen más természetes festőlevek léteznek!

Kiknek szokás hímes tojást adni?

TOJÁSGURÍTÁS / EIERSCHEIBEN

Hetti és Náni elkészültek a csodaszép tojásokkal, itt az idő egy kis játékra. Ki is mennek a közeli lejtőhöz, ahol egymásnak gurítják a tojásokat, és versenyeznek kié nem törik össze.

A tojásgurítás nemcsak hagyomány, hanem egy jó lehetőség, hogy a családok és barátok találkozzanak a dombok oldalában és együtt játsszanak egy kicsit.

A húsvéti tojásjátékoknak számos variációja volt, egy-egy játék szabályai egyszerűbbek vagy bonyolultabbak attól függően, hogy milyen korúak játszották. A Kelet-Európában elterjedt tojásjátékok a német parasztság hatására lettek népszerűek. A tojásgurítás Európában, így nálunk is igen elterjedt volt, amelyet gyermekek és felnőttek egyaránt játszottak. Rendszerint a közeli dombról gurították le a tojásokat, amelyeket lent elkapkodtak. Persze egy idő után a főtt tojások is széttörték, ezért több tojással készültek a lányok. A rutinosabbak már fatojásokat gurítottak.

Ismerted ezt a szokást az előtt?

Milyen más húsvéti szokást ismertél?





KÖSZÖNETNYÍLVÁNÍTÁS

Kedves Múzeumbarátok!

Szeretnénk megköszönni megannyi pedagógusnak, kollégának, diáknak, azt a sok bátorítást, pozitív visszajelzést amit kaptunk! Köszönet a német nemzetiségi közösségeknek, önkormányzatoknak és pedagógusoknak akik segítettek, hogy tartalmaink minél több embert elérhessenek.

Külön köszönet Balássy Árpádnak, aki hozzáértő munkájával növelte videóink színvonalát a vágási munkálatokkal. Csicsay Zsolt Jánosnak, a Kuny Domokos Múzeum kommunikációs munkatársának, aki nem csak népszerűsítette videóinkat, de többször állt a kamera mögé, ezzel segítve forgatási munkánkat, ezenkívül pedig szerepet is vállalt a videóban Hansi személyében.

FELHASZNÁLT IRODALOM

Dr. Bátky Zsigmond (1906):

Útmutató néprajzi múzeumok szervezésére. Budapest, Hornyánszky könyvnyomdája
online elérési helye: <https://mek.oszk.hu/12900/12942/12942.pdf>

Juhász Katalin (2006):

Meg is mosakodjál! Magyar népi tisztálkodás a 20. században. Timp kiadó
online elérési helye: <https://mek.oszk.hu/06700/06716/>

Magyar néprajzi lexikon

online elérési helye: <http://mek.oszk.hu/02100/02115/html/5-1324.html>

<http://provertes.hu/index.php/naturparki-kincsestar/neprajz-kultura/a-tisztes-ipar-emlekei/753-fazekassag>

<http://www.mermu.hu/tuzhelyek.html>

https://www.sulinet.hu/oroksegtar/data/magyarorszag_i_nemzetisegek/nemetek/valtozo_vilag_sorozat/a_magyarorszag_i_nemetek/pages/005_nepszokasok.htm

https://netfolk.blog.hu/2013/03/26/husveti_szimbolumok_es_eredetuk

<http://lexikon.katolikus.hu/H/h%C3%BAsv%C3%A9ti%20toj%C3%A1s.html>

<http://www.zentrum.hu/hu/2015/04/husvet-a-magyarorszag-i-nemeteknel/>