

Szabolcs András

LELETMENTÉS

(Egy keszthelyi padlás kincsei)

Keszthely lakosai a XVIII. század elején, kevés kivétellel magyar anyanyelvűek voltak. Az 1715-ös összeírás szerint csak elvétve akadt idegen nevű: Gieber, Göbel, Kóber család, ezek már a végvári harcok idején is Keszthelyen élhettek, egy 1625-ös összeírás végvári vitézként emlékezik róluk. Feltehetően a „NÉMETSZEGH” utcában lakhattak, erről az utcáról 1 550-ből található feljegyzés. Az utca valahol a „Kerítés”-en belül lehetett, az egykori Hajdú-, ma Bem utca tájékán. [A „Kerítés”-ről Eszes László: Feledésbe ment utcanevek Keszthelyen (Keszthely, 1981) című tanulmányának 19. oldalán olvashatók adatok.]

Clements Simon angol utazó 1715-ben keresztül utazván Keszthelyen, Krapf Alajos által a Történelmi Szemle 1921. évfolyam 118-143 számú lapjain közzétett emlékiratában, 200-300 lakóházzal tett említést „ha ugyan - ahogy írja - ... szalmával födött földszintes viskókat házaknak lehet nevezni”. Kőből rakottat csak kettőt említett: egy jó templomot és Esterházinak egy régi, javítást igénylő kastélyát. Mivel akkortájt a Fő téri plébánia templom és a ferencesek klastroma még romokban hevert ezek csak a kastély dombon akkor még állt Szent Márton templom és mai Pethő-ház lehettek. A Szent Márton templomot Festetics György 1 809-ben vásárolta meg és Festetics II. Tassiló 1880-ban bontatta el.

A „viskók” miatt nincs ok a szégyenkezésre, a 150 éves török dűlő alatt a várat magát ugyan nem, de a külső várost feldúlta a török és házeit porig égette. Sem a rosszul fizetett letelepített hajdúság, sem a jobbágy nép nem rendelkezett vagyonnal. A viskók bizonyosan náddal fedettek voltak és nem szalmával. Keszthelyen évszázados hagyománya volt a nádazóknak, nád is akadt tetemes mennyiségben.

1720-ban az Orsz. Magy. Statisztikai Hivatal: Magyarország népsűrűsége a pragmatica sanctio korában című, Budapesten 1 896-ban kiadott közleményének 448. oldalán közli, hogy Keszthelyen 434 ház állt. A derék angol utazó nem minden utcáját járhatta végig városunknak. Az sincs kizárva, hogy adatközlői adóhivatalnokot sejtettek benne és inkább letagadtak közel másfélszáz házat.

1739-ben a Festetics család szerzi meg a Keszthely mezőváros határában található birtokok nagy részét. Festetics Kristóf itt alakítja ki uradalmának központját. 1745-ben hatalmas kastélyt épít s e munkának végzéséhez sok német iparost telepít Keszthelyre. Ezek az 1769-ből származó első várostérképen „Lehenitza” néven szereplő, ma Lehel utcaként ismert területen kaptak házhelyet. (Lehen = hűbér) A Festetics uradalom utolsó iparos telepítése Festetics László korára időzíthető, amikor a Fenéki méneshöz hívott be szakembereket. Ezek a családok a kastélypark déli oldalánál, a Georgikon utcában kaptak házhelyeket.

AXVIII. és XIX. századok migrációi következtében a századunk első évtizedében dr. Opper Jenő keszthelyi származású történész már száznál jóval több német nevű családot jegyzett fel.

A valamikor Fő utcán, ma Kastély utca és a Kossuth Lajos utca Fő torig terjedő szakaszain végigsétálva, majdnem minden házon ott találjuk a „műemlékjellegű” feliratú márványtáblát. A ma sétálóutcának becézett részen lévő emeletes házak - kevés kivétellel - a XIX. század utolsó negyedében épültek. Építetőik a meggazdagodott kereskedő családok voltak. Ugyanebben az időszakban kialakult iparos dinasztiák is felépítik jellegzetes épületeiket. Ezek ugyan nincsenek márványtáblával régiesítve, de a valamikori belváros utcáiban közülük párat még ma is megtalálha-

tunk. Találunk ilyeneket a Kossuth L. utcának a Fő tértől a temetőig, helyesebben a Balatoni Múzeumig terjedő részében, a Deák, Bem, a Georgikon és az azokat keresztező utcákban. Áll ilyen ház az Erzsébet királyné utca keleti oldalán, közvetlenül a kanyar után, de még a Sopron utcában is.

Az iparos házak az utcai oldalon a telek teljes szélességét elfoglalták. A leginkább két lakásos épületek közepén nagy, fedett kocsibejáró volt, aminek a falait még ma is védik a két oldalon elhelyezett faragott kerékvető kövek. Az építető család valamikori anyagi helyzetét jól mutatja a lakások ablakainak száma. A ma még megtalálhatók között, lakásonként három, négy, sőt öt ablakos is akad. Az udvaron álltak a műhelyek és a raktárak.

Az utcán járó ember, ha nemcsak nézi, hanem látja is a házakat, ha egyáltalán van ideje, óhatatlanul kíváncsi lesz a valaha élt családok életére. Tragikus sorsú századunk utolsó hetven éve ilyen irányú érdeklődésünk kielégítésére nem sok lehetőség biztosított. A „sétáló” utcarész szép emeletes házait felépítő kereskedő családok nagy része elpusztult, vagyonuk megsemmisült, szétszóródott, könyveik, dokumentumaik, feljegyzéseik, levelezésük a szemétkébe került. Az iparos családok tagjait nem fenyegette a fizikai megsemmisítés tébolyult terve, de a háború utáni társadalmi rendszer, maga a végrehajtott társadalmisítás, szétszórta ezeket a családokat is.

A helytörténeti kutatás ezekkel a néprétegekkel nem foglalkozott, életmódjukat nem kutatta. Mára már adatközlők sem maradtak, akiknek emlékezéseiből össze lehetne még állítani, hogyan éltek, dolgoztak, étkeztek. Tudomásom szerint Keszthelyen e tárgyban könyv jelent meg a Reischl családról, amit Tar Ferenc történész rendezett sajtó alá.

Asors különleges kegyelme ötvenegy éve olyan régi keszthelyi házba vezérelt, ahol egy iparos család három nemzedéke lakott. A még akkor élő idősebb családtagok elbeszélései, a padláson szétszórva talált könyvek, levelezés, háziasszonyok feljegyzései, üzleti könyvek adatai szűk rést nyitottak a múlt felé. Most botcsinálta, tanulatlan helytörté-

nészként próbálom összeállítani életük egyes szegmentjeit. Lejegyzett adataimat egy hivott helytörténész talán fel tudja használni.

Az iparos házak kétlakásos megoldása jelzi azt is, hogy e házakat már a második nemzedék építtette fel, így gondoskodva a szülők tisztességes elhelyezéséről. A két generáció nem vezetett külön-külön háztartást. A német származású iparos családok több nemzedéki együttélésének jó példája ez a véletlen kiválasztott, vagy inkább megtalált család. Itt két lakásban, de közös háztartásban élt, közel száz éven át, az egymást követő három nemzedék. Az egyik lakásban az idős, iparát fiának átadó, a másikban az utód családja élt. Megható módja ez a szülőkről való gondoskodásnak. Nem szorítják ki őket a megszokott életterükből, és gondoskodnak öreg napjaik minden szükségletéről. Lakásváltás csak az idősebb család kihalta után következett be, amikor helyükre a következő, az ipart folytató nemzedék költözött.

Az egymást követő családok megbíznak egymásban, de őseik szokása szerint semmit sem bíznak a véletlenre. Már házasságkötéskor is szerződést köt egymással a vőlegény és a menyasszony. A menyasszony választást sem bízzák a véletlenre. A padlás porában akadt olyan levél, amiben a püspök ajánl arát, általa nagyon tisztelt hívének.

Kiöregedvén az iparból az apa írásos szerződéssel adja át fiának a műhelyt, kikötvén, hogy utódja milyen szolgáltatásokat köteles szülei számára biztosítani. E levelezés és szerződések részletes ismertetése, bármilyen érdekes is lenne, meghaladná e tanulmány kereteit.

Az ilyen több nemzedéki együttélésben érdekes munkamegosztás alakult ki. Az öreg mester feladata marad az alkalmazottak felügyelete, továbbképzése és az üzleti reprezentáció, azaz a műhely elismertetésének biztosítása. Az ifjú mester szerződötteti az új alkalmazottakat, biztosítja a munkához szükséges alapanyagok beszerzését, gyűjti az új megrendeléseket és a hatóságokkal tartja a kapcsolatot. Az idős mester felesége, amíg bírja, vezeti a közös háztartást, menyének feladata a gyermek felnevelése és anyósának segítése.

Rendszerint az első fiút szánták az ipar

folytatójának, de ha erre fizikailag, vagy más okból nem alkalmas, akkor a soron következő fiú kerül a helyére, leány nem örökölheti az ipart, ha csak leány született, akkor egy jól választott vő veszi át a műhelyt. (Egy szíjgyártó mondta leányának századunk harmincas éveiben: „lány létedre ugyan hogy tudnál tárgyalni részeg kocsisokkal, pedig a munkát nem földbirtokos, hanem a kocsis hozza.”) Az ipar folytatására kiszemelt fiúval az általános iskola négy osztálya után elvégeztették a négy osztályos polgári iskolát is. Ennek elvégzése után került a műhelybe. Az előírt inasévek leteltével segédvizsgát tesz és utána egy - vagy több éves vándorútra megy. A céhrendszer idején az iparsegédnek képzése szigorú szabályok között történt. Ennek egyik részét a vándorlás képezte, ami az iparág fejlesztését is elősegítette. A vándorévek alatt a céhek pénzzel is segítettek az útonlevőket. A jelentősebb ipari központokban szinte minden céhnek volt szállója, ahol a céhlegény ingyen kaphatott elhelyezést, utatvalót, és ha reászorult, némi pénzösszeget is. Amennyiben valahol hosszabb időt akart eltölteni, munkát is szereztek neki. A céhrendszer 1872. évi VIII. törvénycikkkel való eltörlése után még jó ideig, megmaradt az iparsegédnek vándorlásának szokása. A több nyelven írt vándorkönyveket az egyes felekezetek legényegyesületei állították ki, és ezek vették át a régi céhszállások fenntartását is.

Egy 1900. november 1-én a keszthelyi Katolikus Legényegyletnél 338 sorszám alatt kiállított „vándor-könyv” 33. oldalától a 86. oldalig tartalmazza azokat a címeket, ahová a vándorló iparsegédnek támogatásért fordulhatnak. 33-38-ig a magyarországi, 39-48-ig az osztrák tartományok, majd ezt követően Poroszország, Bajor királyság, Szász királyság, Württembergi királyság, Badeni nagyhercegség, Hesseni nagyhercegség, Luxemburgi nagyhercegség, Svájc, Németalföld (Hollandia), Belgium, Franciaország, Anglia, Dánia, Svédország, Olaszország és Észak-Amerika helyei. A felsorolt német királyságok és nagyfejedelemségek 1871 óta a Német Birodalom tagjai voltak, de a munkakönyv így tüntette fel azokat, ahogyan ide másolódtak.

E könyvecske tulajdonosa megjárta Grázot, Salzburgot, Münchent, Frankfurt am Maint, Würzburgot, Köln, Düsseldorfot, Hannover, Hamburgot, Berlint, Prágát, Bécsset és Pozsonyot keresztül érkezik haza. A meglátogatott kisebb városokat nem soroltam fel. Vándorútja során több külföldi iparos műhelyében dolgozik több-kevesebb ideig, és mint sokat látott és tanult segéd kerül haza édesapja műhelyébe.

Az iparoscsalád többi gyermekeit is iskoláztatják. A lányokat kiházásítják, a fiúknak önálló műhely megszerzésében segítenek, vagy ha tovább akar tanulni, diplomát, de legalább is érettségi bizonyítványt adnak a kezébe.

Akétfalakos megoldás a családi összetartás kiszélesítését is biztosította. Lehetőséget adott arra, hogy a megözvegyült idős nagynéni öreg napjaira ide húzódhasson és a falura került családtagok ifjainak továbbtanítását, középiskolába járást is lehetővé tegye.

Ehhez a nagycsaládi életformához hozzátartozott az is, hogy az öregek, de a sokgyermekes fiatalok lakásának rendbentartását és a megnövekedett konyhai munkákat háztartási alkalmazottak is segítsék. A régimódi világnak megfelelően egy asztalnál ettek a családtagok, a műhely személyzete: inasok, segédok és a szolgálok. Gyakorta 20-22 fő ülte körül a nagy asztalt. Az étkezés németes volt. Reggelire tejes kávé, kiflivel, ebédre két tál étel. Vacsorára a felnőttek mindig friss vacsorát ettek, az inasok és a család gyermekei a déli maradékon osztozkodtak. Ebédnél csak vizet, vacsoránál mértékletesen bárt, de bort is szolgáltak fel. Gyakran volt főtt marhahús és ilyenkor nagyon jóízű húsleves „csúszós tésztával”, amit igen ügyesen készítettek el egymástól tanulva módját a család asszonyai.

Aheti étlapot igen gondosan állították össze; egyet megőrzött számunkra, kéziratos feljegyzéseiben, a család egyik továbbtanuló ifja. A feljegyzés még a múlt századból keltezhető. Ezt igazolná a papírja és a tintája, ha megmaradt volna. Még a második világháború előtt láttam eredetijét, de a háború végén, írójának lakásával egyetemben, megsemmisült.

Az étlap keltezés nélküli és vagylagossága miatt inkább útmutatóként értékelhető.

Hétfőn húsleves metélttel, rizzsel, vagy gombóccal. Főtt marhahús káposztával és krumplival.

Kedden ugyanaz, főzelékként savanyú répa.

Szerdán tésztanap, rántott leves, vagy bab-, borsó-, vagy paradicsomleves s legtöbbször prósza kukoricalisztből.

Csütörtökön újból főtt marhahús káposztával és krumplival.

Pénteken bab, borsó, paradicsom vagy krumpli leves, utána főtt tészta túrós, darás, krumplis változatban, vagy túrós csusza. Néha zsemlyegombóc paradicsom, gomba, hagyma vagy sóska mártással utána tökök vagy répás lepény.

Szombaton a leves után kelkáposzta, lencse vagy babfőzelék.

Vasárnap ünnepi ebéd volt, változatos levelek után baromfi, borjú, sertés vagy malac sült, esetleg rántott hal, vagy tejeles sült hal, után édes tészta: fánk, csöröge, rétes, pogácsa és még sokféle más.

Usonnára alma, dió aludttej, mézes-, vajas-, vagy lekváros kenyér. Vacsora krumpli héjában vajjal, vagy disznózsírral, gyakran halászlé, vagy paprikás lisztben forgatott, ropogásra sült keszeg. Télen kocsonya. A tészta napokon gulyáslevest főztek vacsorára. A főétkezésekhez kenyeret adtak bőven.

Az ősz-keszthelyiek szerint a keszeg a legizletesebb balatoni hal. A 10-15 dekás keszegeket gondosan megtisztítva, mindkét oldalon gondosan „beirdalták”. Ehhez a művelethez nagy gyakorlat kellett, hogy csak a szálkákat vágják át, de a gerincet és bordákat ne. Utána a paprikás lisztben megforgatott halakat forró olajban vagy zsírban gyors tűzön sütötték ropogásra.

Ennyi ember étkeztetéséhez telt kamrák kellett. A padlásán 1 2-15 zsák lisztet tároltak. A pincében volt a krumpli és a homok közé helyezett répa, petrezselyem és zeller, amiket ősszel vásároltak meg, amikor a pápai zöldségesek megérkeztek a piacra. Ki tudja miért ragaszkodtak a tanulmányozásra kiválasztott család asszonyai a pápai zöldségesekhez, amikor a közelebbi nagykanizsai „sáskák”

országos hírvű zöldségtermesztők voltak. Lehet, hogy azok nem jártak a keszthelyi piacra, Budapestre közvetlen vonat vitte őket és nagyobb árat kaptak termeivényeikért.

Ma már fordított a helyzet: a keszthelyi piac sokkal drágább a budapestinél.

A kamrák polcain sorakoztak a befőttes és lekváros üvegek, valamint a málna, ribizli szörpök. Külön polcon a télire eltett paradicsom sűrítvények. A gyümölcsök érésének időszakában eltevésük nagy munkát jelentett, amin az egész asszonyserg és a gyermekek hada részt vett. A szilvalekvár-főzés egész napos elfoglaltságot jelentett. Szabadtűzön, hatalmas kondérban főzték, a keveréséhez váltott emberek kellettek. A szilvalekvárt annyira besűrítették, hogy erre a célra készített faládjában tárolhatták.

Az almát a padlásán tárolták a gerendázatról lelógó nagy hálókban; a télen érő körteket ugyanott, de szalma közé csomagolva.

A kamrában több fenekére állított nagy fahordóban állt a savanyított káposzta és répa, amit a gyerekek tapostak sűrűre.

A pincében két sorba állítva sorakoztak a boros hordók, amik jól megfértek az oda leszórt krumplival és homokba rejtett zöldségekkel.

Végül az udvaron vermelték a disznóknak való burgundi répát.

Az igazi nagycsaládi szórakozás a disznóölés volt, amiből a műhely segédeinek és inasainak is részt kellett vállalniuk. Egyszerre több disznót vágtak le, a hús nagy részét füstöléssel tartósították. A kolbászokat, sonkákat, oldalasakat, szalonnákat, csülköket és más füstölni valókat az ezzel foglalkozó szakemberekhez szállították szakavatott füstölésre. Ezeknek a szakembereknek kiválasztása is komoly feladata volt a háziasszonyoknak, mert nem minden füstölőben készült kifogástalan áru. Amikor a füstölt árut hazahozták, megtelt velük a kamra tetőről lelógatott minden rúdja, amire szellőzni felakasztották azokat. Csak így lógatva járhatta szabadon a levegő és került el a penész. Mindenből annyi készült, hogy kitarson a következő disznóölésig.

Az éléskamrák újonnan feltöltéséhez nem mindig kellett pénzt kiadni. A kisebb földbir-

tokosok, földművesek a számukra végzett munkák ellenértékét, az általuk termelt javakkal egyenlítették ki, lisztet, bort, vagy hízott sertést adtak fizetség gyanánt.

A háztartási alkalmazottak a lakásban rendelkezésükre bocsátott helyiségben, az inasok és a segédek a műhelyben aludtak. Kihúzható fabútorok voltak rendszeresítve erre a célra. Összetolva ágyneműtartóként szolgáltak, napközben magasított asztalként használták őket.

Sok fehér-, ágy és asztalneműt használtak, miknek mosása nem kis gondot jelentett. Az ágy- és asztalneműket vasalás helyett mángorolták. Erre a célra a mosókonyhában ódon, vaskos faszerkezet állt rendelkezésre. Tömörlábú, fényesre gyalult, oldallal ellátott két méter hosszú és egy méter széles vastag asztallapon két fahengeren, kövekkel súlyosított ugyancsak két méter hosszú, de csak 90 cm széles nagy láda mozgott, a Kiszáradt ruhát gondosa összehajtogatva helyezték az oldalra tolt fahengerek alá, majd a nehéz ládát két oldalról mozgatva a hengerek mángorolták simára a vászonneműket.

Nyaranta jó időben a háziasszony és gyermekhada a hévízi tó lefolyásához, a „Gát”-ra ment a nagymosást elvégezni. A kimosott vásznakot a füves gátoldalra szárították és a gyerekek feladata volt azok vigyázása, nehogy az ott legelésző libák, vagy kacsák mintát lépdeljenek rájuk.

Ezeknek a nagymosásoknak idejét jól kellett kiválasztani, a hercegi uradalom a hévízi lefolyás fenekét, hogy a víz zavartalan járását biztosítsa, bivalyokkal tapostatta. Azt követő időkből a felkavart szállongó iszap miatt jó ideig alkalmatlan lett a mosásra.

A „Gát” ingyen gyógyfürdőként is szolgált a jó keszthelyieknek. Ilyen családi fürdés alkalmával a kalandosabb kedvű fiúk megismerkedtek a nem messze folyó Hidégérrel. Rátaláltak abban az akkor még ott tanyázó folyami rákokra is. Hamar megtanulták annak olyan fogási módját, amivel elérülhették a rák ollóinak fájdalmas csipéseit. A rákok, ha nem vadásztak a mederben, a vízszint alatti partszakaszban ásott lyukakban húzódtak meg. Mivel a rákok farkuk csapásá-

val hátrafelé közlekedtek, veszedelmes ollóikkal védték odúik nyílását. A tenyér tetejét az odú felső falához szorítva úgy kellett benyúlni, hogy mozdulattal össze lehessen szorítani a két ollót és egy gyors mozdulattal kellett kirántani és a partra dobni a rákot. A félénkebbek egy vastagabb fűzfavesszőt vágtak, az ág felső leveleit meghagyva lecsupaszították, alul ketté hasították, egy békát kötöztek a nyílásba és az odú közelébe a fenékre helyezték. A megmaradt levelek mozgása azonnal jelezte, hogy nem a víz sodra, hanem a rák mozgatja, ilyenkor egy kis hálót a vízbe mérítve könnyen ki lehetett emelni a rákot. Az csak akkor engedte el a zsákmányát, amikor kiemelődött a vízből. A folyami rák ollóiban és a farkában lévő izmok fehér húsa ingyenc falat volt. A padlásán fellelt régi német nyelvű szakácskönyv nagyon sok elkészítési módját ismerteti.

A folyami rákok finom húsával a keszthelyi polgárok ma már nem delectálhatják magukat. Sági János a Balatoni Múzeum egykori alapítótagja 1909. június 29-én, a Vidéki Újságírók Egyesületének hévízi fogadásán mondott pohárköszöntőjében említette, hogy a Balatonban élt folyami rákok a huszadik század elején „egy éjszaka alatt eltűntek.” A rákok pusztulásának, ha nem is egy éjszaka következett be, a múlt század végén fellépett rákpestis volt az oka. Ez a betegség több ízben megismétlődött. A teljes kipusztuláshoz a természetes partszakaszok betonozása és az angolna telepítése adta meg a végső lökést.

Most letűnő századunkban, a rákokkal együtt eltűntek a régi patrícius iparos családok és velük eltűnt a családokat összetartó életforma is. Ennek az életformának visszatelepítése - ha egyáltalán még lehetséges - sokkal nagyobb feladatot jelentene, mint a „Zöld Balatoni Futár” című régió magazin VI. évfolyamának 3. számában közölt hír, hogy dr. Kiszely Pál elkezdte a rákok visszatelepítését. Ha sikerülne „visszatelepíteni” ezt a nagycsaládi életformát, hatására talán megállítható lenne a magyar nemzet pusztulásának folyamata is.

1999. június-október.