

KONYHA:

A pitvarból a konyhába lépve, sötétség és feketeség fogadja az érkezőt. Nagyon sokáig nem volt kémény, ezért a füst csak akkor tudott távozni a helyséből, ha ajtót nyitottak. A kemencében főztek, sütöttek, s ez csak akkor vált könnyebb munkává, amikor megjelent a kémény használata. A kemence füstelvezetőjébe akasztották a húst, a kolbászt, így nem kellett külön füstölőt építenie annak, akinek ilyen konyhája volt. Mivel a tűzgerjesztés nem volt egyszerű dolog, ezért nem hagyták kialudni a tüzet, a parazsat félretették, hogy másnap újra felszíthassák.

A tűzhely a családi életet jelképezte, hiszen az adta az étető meleget és a főtt ételt. Ezért több szokás és hiedelem is fűződik hozzá. Pl. ha új menyecske került a házhoz, megöleltették vele a kemencét, hogy szeresse majd új családját, vagy ha egy leány szerette volna, hogy egy legény udvaroljon neki, a lábnymából egy kis port szerzett, és ezt rátapasztotta a kemence falára.

A kemence formája tájegységenként és koronként változott, de mindegyik alkalmas volt főzésre, sütésre. Általában közepén volt a kb. fél méter magas tüzelőpadka, ezen állt egy három lábú, vasból készült állvány, erre az állványra tették a főzőedény, alatta gyújtották meg a tüzet.

E mellett jobbra és balra volt egy-egy katlan. A kis katlanon főztek bográcsban, a nagy katlanon az üst állott, amit mosáskor, lekvár és szappanfőzéskor használtak, illetve disznótorkor a zsírt sütötték benne. Később a nagy katlan tetejére öntöttvas lap került, ebből alakult ki még később a sparhert.

A kemence fűtése az asszonyok feladata volt. A tűzrakáshoz kukoricaszárat, szőlővenyigét, kiszáradt trágyát használtak. Jól megrakni a kemencét, megfelelő hőmérsékleten tartani, ügyesen tisztítani komoly feladat volt. Nem tartották jó háziasszonynak, aki nem tudta megfelelően használni a kemencéjét. Mivel megszólták azt az asszonyt, aki nem tudott jó kenyeret sütni, nagyon vigyázták hát a kemencét, hiszen a jó kenyérnek a jó kemence és annak megfelelő fűtése az alapja.

A katlan felett a falon kanáltartó, sótartó és mindenhol különböző méretű polcok a tálaknak, fogasokkal ellátva, ahová a korsókat, bokályokat akasztották. A szabad helyen állt egy szekrény az edényeknek, de ha nem voltak olyan anyagi helyzetben, hogy legyen szekrényük, akkor mindenfelé fölakasztva voltak az edények, tányérok. A kemencéhez közeli falba szögeket vertek, erre madzagot akasztottak és itt tárolták a különböző méretű fedőket. A konyhában állt még egy asztal és több gyalogszék.

Ebben az időben még nem voltak üveg, vagy műanyag edények, minden sütő, főző edény agyagból vagy fémből volt. A következő fejezetben bővebben szólunk majd a konyhai kerámia edényekről. Most csak annyit, hogy ezekben a cserépedényekben kiválóan lehetett sütni, főzni, az ételek rendkívül zamatosak maradtak bennük és jó hőtároló képességük miatt, az étel nem hűlt ki olyan hamar bennük. Ezért tudták a messzi határban dolgozó férjüknek még melegen elvinni az ebédet az asszonyok, cserépedényekben. Ugyanezen ok miatt tartották kerámia korsóban a vizet, mert hideg maradt benne. A fazekas mesterek olyan méretű és formájú edényeket készítettek, amelyet a háziasszonyok kértek tőlük, így biztosan alkalmasak voltak arra a funkcióra, amire használták. Pl. a vizeskorsó szája szűk volt, a kacsasütő formája ovális, a kuglófsütő barázdált a szép süteményforma miatt, stb.

A konyhában kevés élelmiszert tároltak. Csak olyan alapanyag lehetett itt, amit nem károsított, vagy kifejezetten jót tett a meleg.



Füstös konyha

KAMRA:

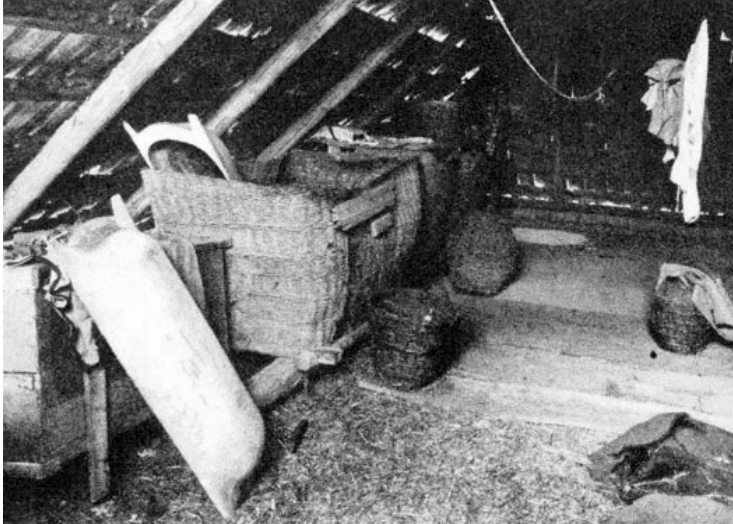
Az élelmiszerek tárolására elsősorban a kamrát használták. Ez egy hűvös, fűtetlen helység volt, a konyhából nyílt, rendkívül nagy rendnek és tisztaságnak illett itt lennie. A lisztet és más gabonát ládáknban vagy zsákokban tárolták úgy, hogy elé vagy alá beférjen az egércsapda. Ugyanezen ok miatt sok mindent úgy védtek a rágcsálóktól, hogy különböző eszközökben a falra vagy a gerendára akasztották. Nyáron ide hozták le a padláson tárolt húst is. A polcokon álltak a legalább két hétre sült kenyerék, élesztős szilke, lekvárok, tojások, aszalt gyümölcsök, szárított gomba, gyógyfüvek, fűszerek, zsírosbödön, méz, táblákban szappan, száraztészta, hordókban a savanyú káposzta. Ha szerencséje volt a családnak a természellel, akkor egy évre előre fel tudta tölteni a kamrát és nem kellett éhezniük.

Kamra



PADLÁS, PINCE:

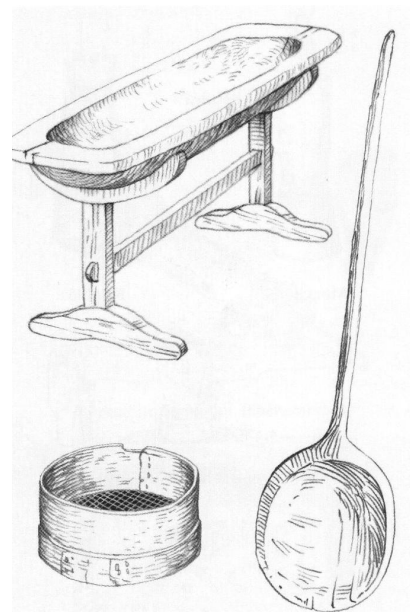
Az élelmiszerek tárolására még használták a padlást, és ha volt a pincét is. A padláson aszalódott a gyümölcs, télen itt lógott a hús, kolbász, száradt a kukorica, a bab. Itt tárolták azokat a konyhai eszközöket amik, nem fértek el a kamrában, vagy ritkán volt rájuk szükség, pl. csak disznóöléskor. Rossz időben itt teregették ki a ruhákat és ide hozták fel a nem használt bútorokat, hogy lent ne foglaljon helyet, pl. a bölcst. A pince hidegét kihasználva ott tárolták a bort, a zöldségeket.



Padlás

KONYHAI ESZKÖZÖK: (a teljesség igénye nélkül)

- különböző méretű és funkciójú cserépedények
- különböző méretű és funkciójú fémedények
- fakanalak
- kések
- sótartó
- lisztes bödönök
- zsírosbödönök
- dagasztó teknő
- szita
- sütőlapát
- vajköpülő
- krumplitörő
- hurkatöltő (padláson tárolva)
- mozsár



Dagasztó teknő, szita, sütőlapát

Dagasztó teknő: Fából készült egy nagy fatörzs kiválásával, a kenyér tésztájának összeállítására, dagasztására szolgál.

Szita: Fa keretű, kör alakú, sűrű fém szöveggel a közepén. A kenyér sütéséhez nélkülözhetetlen.

Sütőlapát: Ezzel helyezték be és ki a kenyeret a kemencébe. Fából készült, hosszú nyelű, kerek fejjű. Olyan hosszúnak kellett lennie a nyelének, hogy a kemence végéig elérjenek vele.

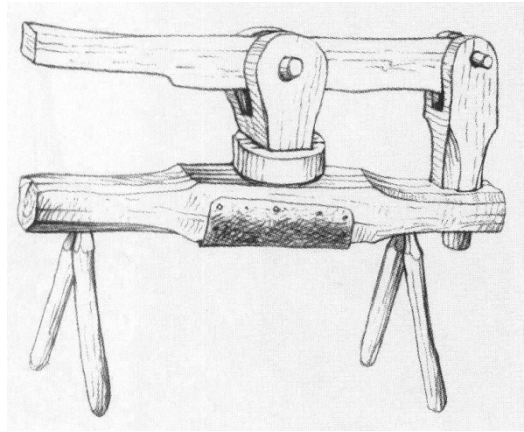
Vajköpülő: Ezzel az eszközzel készítették a vajat. Fából készült, kb. 1 méter magas hengeres edény, amihez tartozott még egy farúd, végén egy kör alakú résszel. Ezzel a farúddal ütögette az edényben a tejfölt, hogy vaj legyen belőle.



Vajköpülő

Krumplitörő:

A XIX. század második felétől jelentek meg a paraszti háztartásban a krumpliból készült ételek. Elsősorban pépesen használták ezért nagy, fából készült krumplitörőt használtak a pépesítéshez. A tört burgonyát liszttel összegyúrva többféle ételt készítettek.



Kumplitörő

Mozsár:

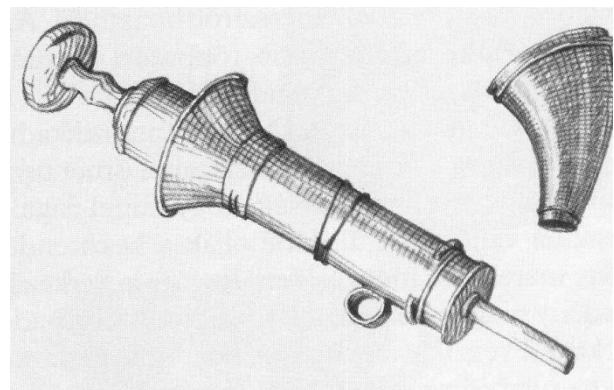
A különböző gabona magvakat (köles, árpa, búza, hajdina, kukorica) a fémből, vagy fából készült mozsárban megtörték, és így készíthettek különböző kásaételeket, ami a hagyományos paraszti táplálkozásban az egyik legfontosabb ételtípus.



Paprikatörés mozsárban

Hurkatöltő:

A disznóöléskor használták, formája egy nagy fecskendőhöz hasonlít, fából és fémből készítették. Ennek a segítségével töltötték a bélbe a kolbásznak, hurkának való húst.



Hurkatöltő

Házi feladat: Kérlek, írd meg egy listát arról, hogy szerinted vajon milyen élelmiszer alapanyagokat tudtak megtermelni maguknak és azt hol és hogyan tárolták?