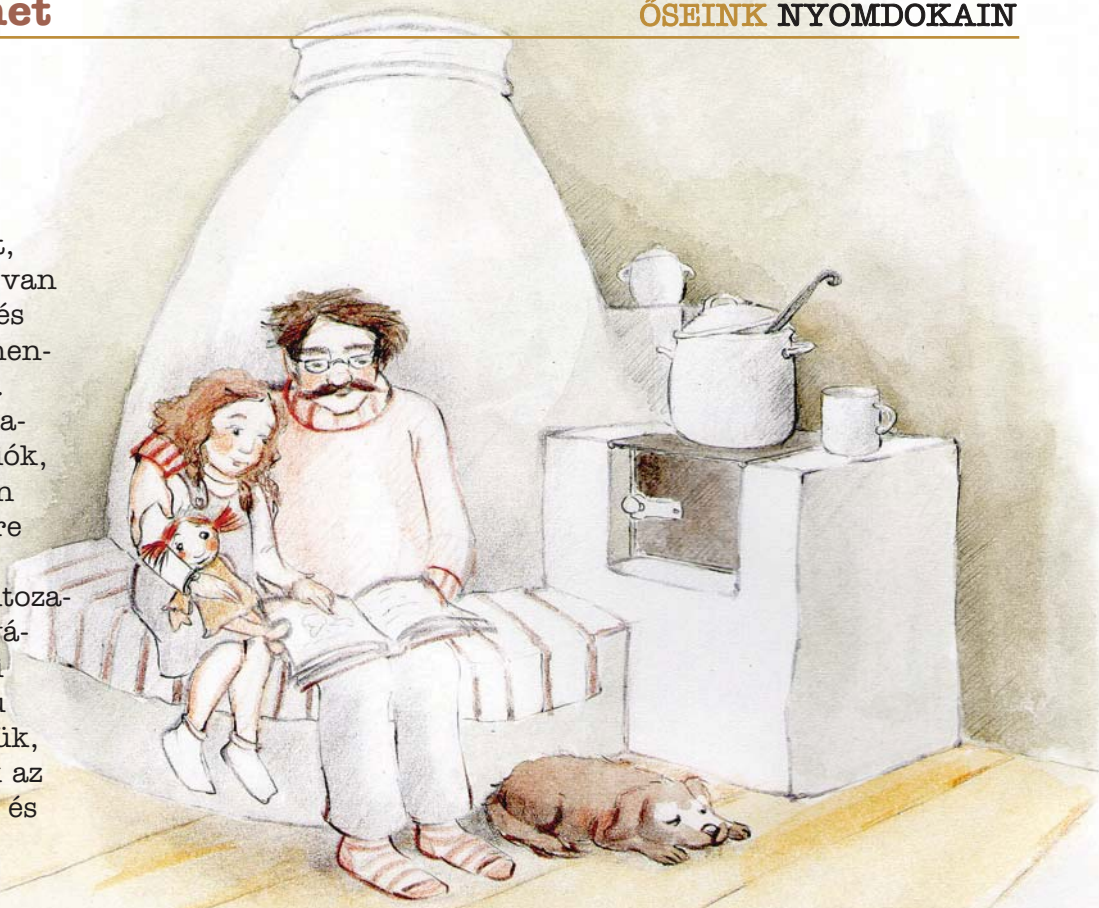


A konyhaművészetbe is betört a retro irányzat, egyre nagyobb keletje van a régi sparhelteknek, és reneszánszát éli a kemencében való sütés-főzés. Mind gyakrabban láthatunk vendéglők, panziók, magánházak kertjeiben kisebb-nagyobb, fehérre meszelt, búbos tetejű kemencéket, mobil változataik pedig kedvelt látványosságai a szabadtéri fesztiváloknak: hosszú sorok kígyóznak előttük, hogy megkóstolhassák az ebben sült langallókat és pecsenyéket.



Az a csodálatos 19. század

A 19. század elejére hazai kemencéink jelentősen átalakultak: eltűntek a szemes kályhák, és mind általánosabbá vált a csempe nélküli sárkemencék használata. A kívülfűtős szobai kemencék átvették a sütés-főzés funkcióját is, háttérbe szorítva ezzel a konyha falán túlnyúló, külső sütőkemencéket. A változás okai összetettek. Az oszmán időkben visszafejlődött fazekasság kezdetben valószínűleg nem volt képes megfelelő mennyiségű és minőségű kályhacsempét előállítani, illetve elvárásá vált, hogy az épületen belül tudják elvégezni a legfontosabb feladatokat, azaz a fűtést és a főzést.

A kemencék formái is megújultak. Az eddig földön fekvő tűzteret megemelték, a szobákban és a konyhákban pedig ekkor honosodott meg a padkák kialakítása, amire nosztalgiával gondol mindenki, aki csak egy éjszakát is eltölthetett a meleg falnak dőlve. A kemence falát sárból építették fel a vesszőből vagy nádból készült vázra, és ekkor terjedt el a később rendkívül népszerűvé váló boglya alakzat. Északon a belülfűtős, kürtös kemencés háztípust szorította vissza, keleten a kandallós tüzelők elterjedését csök-

kentette, míg nyugaton behatolt a Dunántúl kályhás vidékeire. Az alföldihez hasonló fejlődés zajlott le a Kisalföldön is, ahol a kemencék és kályhák párhuzamosan fordultak elő, rendszerint úgy, hogy a szegényebbek a kemencéket, a módosabbak a kályhákat részesítették előnyben. Nem volt jellemző ez a különbség az Alföld építkezésére, ahol a boglyakemencét lényeges eltérések nélkül használta a mezővárosi polgár, a falusi zsellér és a tanyasi gazda egyaránt.

A reformkorra általánossá vált, hogy a magyarok lakta épületek lakórésze kívülfűtős kemencével ellátott szobából és szabad kéményes, padkával ellátott pitvarból vagy tűzesházból állt, amelyből fokozatosan alakult ki a lakóházakra korábban nem jellemző, főző-sütő helyiségnek használt konyha.

A konyhákban számos változata alakult ki, a bennük elhelyezett tűzhelek beépítése, illetve füsttelenítésük módja szerint. Eszerint beszéltek füstös, szabad vagy nyitott konyháról, de számos egyéb formáról is tudunk az ország különböző területein.

A dualizmus korában a takaréktűzhely elterjedésével új elem jelent

meg a magyar parasztházakban. Ezt sárból, vályogból vagy téglából építettek, leggyakrabban a kemence oldala mellé vagy a kuckó elé. Alaptípusa egy alacsonyabb főzőrészről és magasabb sütőből állt, a főzés pedig öntöttvas lapokon történt. Nevét onnan kapta, hogy jóval olcsóbban lehetett benne az ételt elkészíteni, megmelegíteni, további előnyként pedig gyorsan fel tudták fűteni. Használata azonban nem szorította ki a kemencéket, mivel a kenyérsütés miatt azokra továbbra is szükség volt. Utóbbiakat a század végén egyre gyakrabban padka nélkül építették, sok helyen pedig még a meglevőket is leverték. A zárt kémények megjelenésével ugyanis téliesítették a konyhákat, és mivel a hosszú estéken itt töltötték el a legtöbb időt, szabad helyre volt szükség. Az öregek és a szegények sokszor ragaszkodtak megszokott helyükhöz, ám a padkák elbontása már jelzi, hogy a lakáskultúra a 20. század elején újabb változás elé nézett, ami kihatott a kemencék használatára is. Erről következő számunkban olvashat.

LEJEGYZTE: DR. VARGA SZABOLCS

GRAFIKA: PÁL RITA