

Kiskonyhák, nyárikonyhák Medinán

A Tolna megyei Medinán nagyon kevés az olyan lakóház, amelynek udvarában ne lett volna „tusókonyha” (nyárikonyha, kiskonyha, füstökonyha, lacikonyha). Az elnevezések mindegyike sejtetni engedi ezen konyha kisebbrendűségét, másodlagosságát, mert a valóságban is így volt. Olyan hely ez, ahol a háziasszony megtisztította a zöldséget, a sárgarépát, megmosta a krumplit főzés előtt, s a hízónak leforrázta a darát...S ha azonnal nem söpörte össze a kaparékot, vagy a kilocsant vizet nem törölte fel, – szó érte a tisztaság/rendszeretét. Arra is alkalmas volt ez a hely, hogy a csibe, a tyúk, a kacsa, a liba forróvizet kopasztása után a földre dobott, összegyűrt újságglap lángja felett pörkölje le az esetlegesen rajta maradt pelyheket.

E néhány négyzetméternyi terület konyhai mivoltát az adta, hogy volt vályogból készült *rakott sporheltya*, ülő alkalmatosságnak a sarokba állított asztal sarokpaddal, vagy a szükségletnek megfelelően székek, amelyek ugyan már kiöregedtek a tisztakonyhából, de használhatóságuk miatt még megfeleleltek. *Itt igazán nincs flanc!* – mondták az asszonyok.

A *tusókonyha* elnevezés utalás arra, hogy nem a nagyház folytatásában kapott helyet, hanem egy különálló épületben, a fő lakással szemben, a *tusó* oldalon, szemben az igazi konyhával. Az udvaron keresztülhaladó kb. 5 méter széles szekerút választotta el egymástól a kettőt! A két konyha közelsége miatt volt lehetséges gyors áthozása az éppen szükséges eszközöknek, vagy a főzéshez hiányzó anyagoknak – zsír, kolbász, szalonna, liszt, tojás, tej stb. – a kiegészítése.

A *kiskonyha* területileg lényegesen kisebb volt mint a család valóságos konyhája. Tekintettel arra, hogy a háziasszony a főzés nem minden műveletét – pl. a tésztagyúrás! – végezte itt, az éppen szükséges eszközök kisebb helyen is elfértek!

A *nyárikonyha* elnevezést azért használták az épületre, mert konyhai feladatát későtavasztól koraőszig látta el, amikortól és ameddig nem kellett rendszeresen fűteni a *nagykonyhában*. A téli időszakban időszakos szerepet kapott a nyárikonyha: kukoricát pattogtattak itt, főztek krumplit a malacoknak, melegítették a hízó moslékát, valamint vágás után a húst füstölték.

A kétlakiság – a kétkonyhaság – tette lehetővé, hogy az igazi konyhát az év egy részében mentesítsék, tisztán tarthassák, s a legnagyobb melegben is hűvös maradjon.

A paraszti gazdaságban az istálló, a trágyadomb, a disznóólak, a tyúkol, mind-mind termelték a legyeket. Ezek követték az embert, szerették a közelségét. A konyha – nyári nem használata miatt – így légytelen maradt.

Ha négynél kevesebb személyre főztek, akkor a vasárnapokat, ünnepnapokat kivéve a nyárikonyhában kapták be a reggelire gyakorta főzött rántottleves, s ha a munka időbeosztása megengedte, nagyritkán az ebédet is. A vacsora mindig *főtt étel* volt. A mezei munka befejeztével következett az esti etetés, itatás, amiben a gazdasszony is kivette a részét. Csak az állatok ellátása után következett az ember. Ezt minden gazda mindenkor betartotta. Eltökélségük alapja az volt, hogy az állat hozza a pénzt, ezért „Ő” az első. A gyorsan összeüthető étel munkálatai, előkészületei valójában csak ez után kezdődtek, de másfél, két óra alatt elkészült. Ezalatt a gazda is hasznosan töltötte az idejét, almolt, szénát, kukoricaszárat szecskázott másnapra, vagy a szekéren vэгzett kisebb igazításokat, ha szükség volt rá.

A *füstökonyha* elnevezés valóságot takar, mert a konyha valójában füstös volt. Ugyanis a szabadkéményes épületben tartósították, ízesítették a disznóságokat, de a krumplifőző üst, a beépített kemence, a rakott tűzhely is ontotta a füstöt, a kormot. Így a hosszú évek alatt a falak is befekedtek, nemcsak a nyitott rész mennyezete. Az elmondások szerint a konyhai részt tavaszonként átmeszelték, de fehérsége így is csak névleges.

A *lacikonyha* elnevezést nagyon ritkán használták Medinán, de előfordult.

A nyárikonyha, kishonyha... a tévesztés előtti világban élte virágkorát. Számptalan feladatának felelt meg, amit az embertől megkövetelt az akkori élelritmus, élelvtel. Hogy változott a világ, úgy változott a nyárikonyha szerepe is. Az egyéni gazdálkodás fokozatos elhagyása, a nagyüzem megszabta munkaidő-beosztás, a munkakezdés változása, az egyre kevesebb állatnak szükséges ételkészítés, a kenyérsütés megszűnte mind-mind kikény-

szerítette a szerepváltást. A nyárikonyhák nagyrésze átváltozott hűsfüstölővé, minden rakodóhelyé, vagy széntárolás lett a feladata.

Évek múlásával a jól gazdálkodó, értékes földet művelő medinai téleszt összevonták a szomszéd községével, központját is ott jelölték ki. Egyre kevesebb lett a munkahely, s ezért a falu fiataljai a városok felé húzódtak. Idősödő falu lett Medina, idősödő családokkal, a kettescskén maradt szülőkkel, ahol – a férj vagy a feleség elhunytával – egyre szaporodott az „etyke”. Megint átalakult a nyárikonyha. Leválasztották a hűsfüstölőt, megnagyobbították az üvegablakot, kicserélték a bejáratí ajtót, betonozták, kövezték a padozatot, viklizték a mennyezetet, s felújították a falakat. Sok helyen még a vizet is bevitték az épületbe. Így, már állandó nappali lakhellyé vált. „Melegebb ez a kiskonyha, hiszen egész nap itt tüzelünk” – mondták. A rakott *spahellot* felváltotta az asztali tűzhely, vagy a palackos gáz. Sőt még egy heverő is elfért valamelyik sarokban.

A nagyszobába csak lefekvés előtt gyűjtöttak be, ha egyáltalán begyűjtöttak. Gyakoribb volt az átforrósított téglával, cementlappal, tisztára mosott *szindővel* való ágyemelegítés. A mindnapos tartózkodási helyé előlépett kiskonyha már teljesen átalakulva, a szomszédok fogadására is alkalmassá lett. A tűzhelyben elégett a rőzse, a morzsolts kukorica csutkája, a kiszáradt szőlőtuskó, a hasított fa, vagy éppen a szén is. Az egy-két malackának itt főtt meg a krumpli, melegedett meg a moslék, de itt főtt a mindennapi ebéd, vagy a sült sütemény. A legtöbb helyen a disznóvágásról azért nem mondtak le, hanem egyszerűbb, a feladatnak jobban megfelelő hűsfüstölőt építettek.

Egy nyárikonyha leírása. Oberländer Istvánné (Medina, Kossuth u. 3.) 83 éves így mondta el nyárikonyhájának történetét: „Valamikor jó egy méterrel odébb volt a fal, mert megrokkant és ki kellett dobní. Téglával rakták újra. Már akkor is volt rajta két ajtó mint most, de a belseje teljesen egyben volt. Ha a pincébe akartunk lemenni, akkor használtuk azt a másikat, mert az épület alatt pince van, ami egészen a másik házig nyúlik. Az udvar közepén van a szellőző, s ez a *lik* szolgált arra is, hogy a zsákos krumplit itt öntsük le. Különben 12 lépcsőfokot kellett volna járni. Most már nincs egyben a konyha belseje, mert amikor én újasszonynak idekerültem, az anyósom valahogy rosszul térült-fordult, és leesett a pincébe. Jőcskán megzúdodott, és ekkor lett leválasztva a lejárát. Különben az egész belső rész nyitott-kéményes, középiütt vályogból épített katlan, rajta a bogrács. Ott a fal mellett a kemence. Volt ugyan pék a faluban, de mi itthon sütöttük a kenyeret. Elég volt hetente egyszer, mert az akkori házikenyér nem volt ennyire fehér a rozs lisztje miatt, de a hűvös kamrában, pincében savanyodás nélkül elállt. A befűtött, meleg kemence arra is jó volt, hogy nyári gyümölcs elrakásakor itt *duncótk* ki a befűtöket. Egy vízzel telt bádoggal tepsibe tettük, állítottuk az üvegeket, és be a melegre. Amikor a lekvárfőzés következett, megint a kemence tette a jószolgálatot. A cserépbögrékbe, köcsögökbe rakott lekvárt itt *bőrösítettük*, hogy sokáig elálljon.

A kidőlt tömésfalán volt egy ablak is, egy kicsivel odébb, a sarokban pedig az asztal, körülötte sarokpaddal. A bejárat mellett közvetlenül a rakott *spahell*.

Amikor már mindezekre nem volt szükség, akkor az egész belsőt átalakítottak. Kikerült a rakott kemence, s a tűzhelyre sem volt már szükség. Így aztán leválasztották a füstölőt, s beletettünk egy mozgatható, bádoggal, amit szükség esetén vihettünk ide, oda. Ez a rész még ma is nyitott, de a falon túli részét *levikliztük*. A kipakolás után jőcskán megnőtt a belső üres hely, ide rakjuk most a téli tüzelésre szánt fát, a szénnek egy részét, meg egyéb gezemicét, amire másnap vagy harmadnap szükség lehet. Itt mindenkor megtaláljuk.

A pincelejárát ajtaja hosszában felezett, míg a kiskonyha ajtaja keresztben volt elválasztva. A nyitott felsőrész szolgáltatta a világosságot, a becsukott alsórész pedig kint tartotta a kacsát, libát, csibét, pulykát, mert a régi világban az egész udvart uralták ezek az apró állatok. Esténként egy hármast, vagy ötös petróleumlámpa szolgáltatta a világosságot.”

Konrád László