

## A sütés

Alapvető jelentőségű ételkészítési művelet. A két alapvető ételkészítési eljárás, a sütés és főzés közül az általános táplálkozástörténet korai szakaszában, a gazdasági-társadalmi fejlődés alacsony fokán megismert társadalmakban a tűzálló edények hiányában is megvalósítható pörkölés – sütés az elsőrendű konyhaművelet. A középkori és újkori európai paraszttársadalmak táplálkozásában a főzött ételek vannak súlsúlyban, annak ellenére, hogy a középkor végétől folyamatosan sokfelé alapvető étellé válik a maguk sültötte **kenyér**. A középkorban a sütés mind a hús-, mind a tésztaféléknél jellegzetesen úri ételkészítési mód volt, amennyiben elsősorban náluk fordult elő gyakrabban. A magyar parasztházakban az újkor nagyobb részében az ételkészítés helye nyílt tüzelőpadka és zárt tüzelők (kemence, kályha) belseje volt. A zárt tüzelők – az erdélyi nyílt tűzhelyes lakóház kivételével – a lakótér fűtését és ezenkívül mindenütt a kenyérsütést szolgálják. Más ételek sütése-főzése céljából a kemencét csak kivételesen fűtik be, így a benne sült tészta hangsúlyosan ünnepi szerepű. A hétköznapi tészta-sütés elsősorban a téli időszakban gyakori, amikor a kemencében, kályhában úgyis ég a tűz. A nyílt tűzhelyen jól készíthető, zsiradékba merítve sült tésztaféle gyakoriságát az olvasztott zsír hiánya és az olajhasználat jellege is korlátozta. A szabad tűznél sült kalács, a palacsinta, fánk viszonylagos gyakorisága a nyílt tűzhelyes lakóház vidékének regionális jellegzetessége. Ugyanitt maradt a háztartásban legtovább jelentős a hamu-parázs közvetlen melegét kihasználó eszköztelen tészta-sütés (**lepénykenyér**, hamuban sült pogácsa) egykor világszerte elterjedt módja, ami más vidékeinken a legújabb kort csak szórványosan érte meg. Nyílt tűzhelyes ételkészítés különböző korú, jellegzetes sütőeszközei a nálunk csak regionálisan használatos **sütőkő**, **nyárs**, **rostély**, **kürtőskalács**sütő-„fa” és a háromlábú rétes-sütő **tepsi**. A kemence fenekén sült tésztafélék alá helyezett növénylevelél ritkábban helyettesített tepsit, többnyire ízképző, ill. védő szerepű volt. D- és Ny-Dunántúlon, a Felföldön és Erdélyben cipónál, kukoricalepényeknél századunkig gyakran alkalmaztak elsősorban káposzta, ritkábban tök, torma vagy kukoricalevelet. A tészta-sütés a parasztházban akkor vált egyszerűbbé és rövid időn belül lényegesen gyakoribbá, amikor a sütővel ellátott különféle tűzhelyek a múlt századtól kezdve folyamatosan elterjedtek. Az újkori magyar parasztkonyhán a sült **húsételek** szerepe csekély.



*Sütés ház mögé épített új típusú kemencében (Szék, v. Kolozs m., 1979)*

## A főzés

A konyha uralkodó ételkészítési módja. Bár a magyar népterület nagyobb része az Árpád-kortól folyamatosan kétségtelenül kemencés lakóházú övezet, a mi kemencéink nem jellegzetes főzőkemencék. Az Árpád-kor legfontosabb, legnagyobb számban előforduló edényelete a nyílt tűzhelyen való főzésről tanúskodó cserépbogrács. Ezt a középkor végén elsőrendű főzőedényként szintén cserépből készült, a szabad parázson való főzésre legalkalmasabb formájú fazekak, lábasok, ill. edénylábakra állítható edények váltották fel, amelyek fémüstökkel és kisebb fémserpenyőkkel kiegészülve a 19. sz.-ig képezték a parasztkonyha főzőedény-készletét. A különböző fémlapos tűzhelyek 19–20. sz.-i megjelenése előtti időből a főzés körülményeit jól ismerték, és alapvető analógiát nyújtanak általában az újkori viszonyokra. A főzés elsőrendű helye – mégpedig nemcsak a nyílt tűzhelyes lakóház erdélyi övezetében, hanem valamennyi kemencés házvidékünkön is – a nyílt tűzhely. Ezek különféle elhelyezkedésű és nagyságú padkák, amelyeken szabadon égő tűz parazsának melegénél főztek. Egész éven át ez volt a főzés rendszeres megoldása. Kemencébe, kályhába állítottak ugyan fazékban ételt, ami itt főtt meg, de ilyenkor nem a főzés kedvéért tüzeltek. Kézenfekvő, hogy télen, amikor a lakóteret e tüzelők fűtik, hosszabb főzést igénylő babot, káposztát, – ami nem fut ki és keverni sem szükséges – betettek a kemence, kályha belsejébe. A fűtési időszakon kívül kemencében a kenyérsütés napján szoktak csak főzni. Így a zárt tüzelők belseje nálunk csak alkalmi főzőhely, ételkészítésbeli szerepe lényegesen különbözik a keleti szláv vidékek egész éven át nap mint nap főzésre használt kemencéjétől. Különféle – étkezési és egyéb célt szolgáló – folyadékok nem tűzálló edényekben, forró kövek segítségével való melegítése, ami tűzálló edényeket nélkülöző kultúrákban, ill. foglalkozási csoportoknál világszerte alkalmazott eljárás, szórványosan a legújabb korig előfordult nálunk is.



*Főzés a vasalóban (Hortobágy)*

Forrás: <http://www.mek.ro/02100/02115/html/>