**A lakásbelső**

A szűk telken álló ház nem ritkán három-négy generációnak, tehát 8-10-12 embernek is otthont nyújtott, ilyen körülmények között a lakberendezés a szükséges minimálisra korlátozódott.

A tipikus, kétosztatú csángó házban a 20. század derekán az egyik helyiség konyhaként és a mindennapi élet helyszíneként – ebédlő, nappali, hálószoba – szolgált, a másik szoba pedig reprezentációs célokra volt fenntartva, a presztízstárgyként őrzöttszőttes anyag ésa minimális számú bútor – székek, rövid lábú kerek asztal, pad, festett láda – is itt volt elhelyezve.

A konyha legfontosabb elemét a tüzelő jelentette. Legtöbb helyen ez téglából rakott, sárral tapasztott, öntvénytetejű építmény, mely főzésre, fűtésre és világításra egyaránt szolgált. A tüzelő körüli párkányon ülve téli időszakban különféle munkavégzésekre – fonás, szövés, paszulybontás, kukoricamorzsolás – is sor került. A kályha melletti konyhaszekrényen vagy az azonos szerepet betöltő polcon sorakoztak a főzéshez használt alapvető kellékek: kukorica- és búzaliszt, só, zsiradék, felakasztott friss és szárított fűszernövények.

A helyiség ajtó melletti sarkába egy polc került, melyre vederben az ivóvizet, mellé a csuprot, a mosdáshoz használt szappant tették, a polc oldalába vert szegen a törülköző lógott. A zománcozott mosdótálat kicsi székre helyezték. A lakásbelső falait színes textíliákkal varázsolták otthonosabbá, s ide kerültek a vallásos kegyszerek: a feszületek, a szentképek és a rózsafüzérek is.

A ruha tárolására szolgáló ajtós szekrény a csángó falvakban csak a 20. század második felében jelent meg, de azzal párhuzamosan napjainkig használják ruhatárolásra a kendőszeget, a gerendákra erősített rudat, melyre felterítik a viseleti darabokat.

**Szőttesek és viseletek**

A csángó ház reprezentatív textilneműi a ládára felhalmozott kelengye, azaz a lányok hozományának a darabjai voltak. Az ügyesebb lányok már 8–10 éves koruktól kezdve elkezdték megszőni a hozományukat képező kelmét, arra készülve, hogy férjhez menés után a születendő gyerekek miatt nem lesz idejük szőni, így egy életre való gúnyával érkeztek új otthonukba, amelyet a férjhez menést követően fokozatosan felhasználtak a családi szükségletek szerint.

A férfiak hosszú,szűk szárú, fehér vászon vagy posztónadrágot, ún. icárt(harisnya, gatya) viseltek, a hosszú, kieresztett aljú fehér emberinget széles bernyéccel, színes háziszőttes övvel fogták szorosra a derekukon, melyre mesterien hímzett keptárt (a gyapjúval befele fordított hímzett bundalájbi), esetleg szürke, barna vagy fekete posztóból készített, szoknyának nevezett hosszú posztóköpenyt öltöttek. Fejükre télen kucsmát, nyáron lehajló karimájú, kerek tetejű posztókalapot tettek, rászolgálva ezáltal a „nagy kalapú csángó” névre.

A lányok és az asszonyok viselete többnyire csak színösszeállításában különbözött egymástól. Általános gyakorlat szerint a fiatalok az élénkebb, pirosas, az idősek pedig a sötét, feketébe hajló színeket használták a ruházkodásban. Alsóruhaként hímzett vászoninget öltöttek magukra, melynek a deréktáji részéhez hozzávarrták a szoknyaszerű ingaljat. Erre a fehérneműre csavarták a rendkívül egyszerű, téglalap alakú, régebbenkatrincának, újabbanfotának nevezett lepelszoknyát, melyet keskeny, színes bernyéccel erősítettek magukra. A keptár a női ruhatárnak is szerves része volt, ugyanígy a posztóból készült, palástként viselt szoknya is. Vidékenként eltérő módon fejrevaló viseletként a kendőhöz hasonlító kerpát használták, melyre a nyilvánosságba lépve kerparuhát vagy kendőt terítettek, de egy-egy településen – például Pusztinán – még a középkoriascsepesz vagy főkötő is előfordul napjainkig.

Egészen a 20. század közepéig általános volt, hogy meleg időben mezítláb jártak a csángó települések lakói, az év hidegebb periódusaiban lábukra bőrből készült bocskort húztak, kapcával vagy anélkül.

**Fazekas termékek**

A moldvai falvak lakossága egészen a 20. század közepéig szabad tűzhelyen készítette főtt ételét az év legnagyobb részében – a tél kivételével. Az addig használt edények pedig általánosan égetéssel tartósabbá tett földedények voltak, melyeket rendszerint a tűzhely parazsába állítottak. A moldvai csángó konyhai felszerelés közt a 20. század első felében alig találunk fémedényt, csupán a puliszkafőző réz- vagy öntöttvas-üst és a háromlábú *lábos* fordult elő egy-egy háznál.

A háztartásokban használatosfazekak, a tejes- és vizes-, a zsír- és savanyúságtartó edények, a csuporfélék, a tányérok is mind kerámiából készültek.

A legfontosabb fazekasfalvaknak Gorzafalva és Frumósza számítottak, nemcsak az itt dolgozó mesterek száma miatt, hanem az innen kikerülő edények mennyisége miatt is. Gorzafalvaföldrajzi fekvése miatt az emberek nem éltek meg a földművelésből és az állattenyésztésből, ezért a mesterség szezonális művelése jelentősen hozzájárult a megélhetéshez. Mivel a zománcozott fémedény még nem volt elterjedve, a nagy demográfiai növekedésben lévő Moldvában biztos felvevőpiac alakult ki. Az otthoni műhelyben elkészült edényeket szekérre rakva a mesterek egy-két hétig is úton voltak, míg sikerült pénzért vagy gabonáért, borért cserébe eladni a portékát. Az iparosodás és modernizáció hatására a 20. század közepétől fokozatosan visszaszorult a fazekasok edényei iránti kereslet, itt is elterjedtek a fém- és porcelánedények. A cserépedények fokozatosan kiszorultak a használatból, a fazekasok többsége állami munkahely után nézett. A kerámiaedények eltűnésével a mesterség is lassan a múlté lett, 2011-ben eltemették az utolsó gorzafalvifazekast, Aszalós Viktort, így a több évszázados mesterség kihalt a településen. Mindezek fényében rendkívül értékessé váltak a múzeumban őrzött képek és tárgyak, melyek az eltűnt foglalkozást hűen dokumentálják.

A fazekas korongja a műhelyként használt konyha ablak előtti részén került felállításra, hogy az ablaknyíláson beszűrődő természetes fénynél dolgozhasson.A többször átgyúrt, kézzel és lábbal is tömörített lágy agyagot megformálás után a mennyezet gerendáira erősített hosszú polcokra helyezték száradás végett. Amikor az edény már annyira kiszáradt, hogy simításra hersegett és agyagpor vált le róla, késznek tartották az égetésre. Az égetést minden fazekas a saját katlanjában végezte. A csonkakúp alakú katlanban az edényeket szájukkal lefelé fordítva rakták szorosan össze, majd a színültig megtöltött kemence tetejét leföldelték. Az égetés az alul körben meghagyott négy-öt nyíláson keresztül vékonyabb lécek, ágak felhasználásával történt. Az első égetést követően a vizet még mindig átengedő porózus edények belső részükön mázazásra, vízhatlan réteggel történő bevonásra kerültek.

F:\Moldva régi képek\10788.tif

F:\Moldva régi képek\15899.tifF:\Moldva régi képek\11675.tif









