

JÁSZKUNSÁG

Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Tudományos Egyesület Évkönyve



SZOLNOK, 2022

9

JÁSZKUNSÁG

A JÁSZ-NAGYKUN-SZOLNOK MEGYEI TUDOMÁNYOS EGYESÜLET
ÉVKÖNYVE 9.

Szolnok, 2022

Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Tudományos Egyesület évkönyve 9.

Szerkesztő: Örsi Julianna

Szerzők:

**Andor Anna Klára, Bagi Gábor, Bathó Edit, Berta Zoltán, Györffy János,
Györgyi Erzsébet, Kenyeres Sándorné, Kereszti Roland, Kész Barnabás,
Kovács János, Kürti László, Nagy János, Nagy Veronika, Örsi Julianna,
Rideg István, Simon András, Szacs vay Éva, Újszállási Rác z Lajos,
Veliczky né Koncsik Ilona, Zentai László**

1. borító: A pusztai róka lovasai a karcapusztai Hagyomány Napján
(fotó: Tompa László)

Hátsó borító képei: Jász család viseletben, Jászberény, 2019 (fotó: Gorác z József Márk)

– Jász család viseletben, Jászapáti, 2016 (fotó: Suba Ágnes Beatrix)

– Koszorúzás Túrkevé n a Redempció Napján, 2022 (fotó: Fias Gábor)

Kiadó: Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Tudományos Egyesület

**A kiadvány megjelenését támogatták:
Túrkevei Kulturális Egyesület
Magyar Művészeti Akadémia**



MAGYAR MŰVÉSZETI
AKADÉMIA

HU ISSN: 1788-7259

© A szerzők, a szerkesztő és a kiadó

A Szerkesztőség címe: 5420 Túrkeve, Deák Ferenc u. 4.

e-mail cím: jnszmtude@gmail.com; Tel: +36-30-9383-777

A kiadvány beszerezhető a Kiadónál és a Szerkesztőségben

Készült a Kis-Új-Lap Kft. műhelyében – www.kisujlap.hu – Felelős vezető: Farkas Zsolt
5310 Kisújszállás, Munkácsy u. 8. sz.

Tartalom

Tartalom

I. fejezet. Örökség és újítás. – Régi mesterségek a 20-21. századi népi kultúrában – konferencia Jászapáti, 2021. szeptember 27.	7
– <i>Bagi Gábor:</i> Jász-Nagykun-Szolnok megye kisipara a statisztikák tükrében (1867–1945) – Adatok, lehetőségek a helyi háziipar vizsgálatához	9
– <i>Kürti László:</i> Vannak változások: Iparosok és kereskedők Lajosmizsén	23
– <i>Nagy Veronika:</i> Munkára nevelés játékkal – Játékipari tevékenység a székesfehérvári javítóintézetben a két világháború között	42
– <i>Bagi Gábor:</i> A Jászkun Kerület és Jászberény 1865. évi építési rendszabálya	55
– <i>Örsi Julianna:</i> Népművészeti tárgyak, emlékek megjelenése és „elfelejtése” a nagykunsgái lakáskultúrában	61
– <i>Andor Anna Klára:</i> „A mi gyöngyösbokrétánknek más a jelentősége” A gyöngyösbokréta mozgalom (1931-1948) határon túli története, szerepe és tovább élése	70
– <i>Bathó Edit:</i> A jász viselet és hímzés, mint a jász identitás 21. századi kifejezői	88
– <i>Kenyeres Sándorné:</i> Népi iparművészet Jász-Nagykun-Szolnok megyében	116
II. fejezet. Történelem – tudománytörténet	131
– <i>Györffy János – Zentai László:</i>	133
– <i>Nagy János:</i> Györffy György kartográfiai munkássága Kiskunlacháza jegyzői a redempciótól a polgári forradalomig (1745–1848)	148
– <i>Pap Izabella:</i> Emberek az embertelenségben – A zsidómentés dokumentumai a budapesti kitelepítettek iratanyagában	159
– <i>Örsi Julianna:</i> A redempció szerepe a nemzeti tudat erősítésében	176
III. fejezet. Néprajz – társadalomtörténet	181
– <i>Bagi Gábor:</i> Egy szolnoki rémtett, avagy a Pápainé-féle ballada történeti alapjairól	183
– <i>Örsi Julianna:</i> Eszmei áramlatok hatása a családképre	189

Tartalom

IV. fejezet. Irodalom – irodalomtörténet	201
– <i>Rideg István: A pusztai füz és környezete</i>	203
– Berta Zoltán József Attila-díjas irodalomtörténész levele Rideg Istvánnak	227
– <i>Rideg István: Az Eső Köpönyegét olvasva, Jenei Gyulának</i>	228
– Szomszédolás. Ahol József Attilát Pistának nevezték – adatok Öcsöd kultúrtörténetéhez (<i>Kovács János</i>)	233
– Mikszáth Kálmán kunszentmártoni tárgyú írása (<i>Kovács János</i>)	239
– Volt egyszer egy Barbaricum Könyvműhely (<i>Kovács János</i>)	242
V. fejezet. Határon kívüli kutatások	247
– <i>Kész Barnabás: Magyarok vagy türkök? Magyar – ukrán tudományos vita a tiszacsomai honfoglalás kori temetővel kapcsolatban</i>	249
– <i>Szacsvay Éva: Ravasz László és Trianon</i>	270
– <i>Kész Barnabás: Az otthon szíve – a hagyományos ugocsai parasztház konyhája és tűzhelye</i>	276
– <i>Kürti László: A Másik Kalotaszeg: demográfia, kulturális reprezentáció és nemzetpolitika</i>	290
– <i>Simon András: Határon túli néprajzi kutatások a néprajz szegedi műhelyében – kutatástörténeti vázlat</i>	311
– <i>Kereszti Roland: A trianoni békediktátum hatása a Magyar Református Egyházra</i>	322
– <i>Örsi Julianna: Kisebbségi sorsban élő közösségek vitalitása</i>	328
– Nemzeti Összetartozás Napja (<i>Kovács János</i>)	334
VI. fejezet. Oktatás – kultúra	337
– Karikó Kati itthon, Kisújszálláson (<i>Újszállási Rácz Lajos</i>)	339
– Kun Hagyományok Napja (<i>Kovács János</i>)	344
– Győrfi Lajos lett az új nagykun kapitány 2021-ben (<i>Kovács János</i>)	348
– Veliczkyne Koncsik Ilona: A Jászboldogháziak Baráti Társaságának első húsz évéről	355
– „Nem élhetek muzsikaszó nélkül” – Beszélgetés Farkas Rozika előadóművésszel, magyar nóta énekesrel (<i>Kovács János</i>)	366
– Egy gepida harcos sírja – a leletmentés története (<i>Kovács János</i>)	371

Tartalom

VII. fejezet. Projektbeszámolók	377
– „Örökség és újítás. Régi mesterségek a 20–21. századi népi kultúrában” – konferencia-beszámoló (<i>Örsi Julianna</i>)	379
– A „Népi mesterségek bővületében – népművészeti tudásátadás fiataloknak” – projektbeszámoló (<i>Örsi Julianna</i>)	382
VIII. fejezet. Könyvismertető, könyvbemutatók	385
– Ducza Lajos: A kisúji román megszállásról (<i>Pintér Zoltán</i>)	386
– Örsi Julianna messi útjai (<i>Györgyi Erzsébet</i>)	387
– A hagyományok élése és éltetése – könyv a Stúrcz családról (<i>Kovács János</i>)	389
IX. Civil szervezeti élet	393
– Beszámoló a JNSZM Tudományos Egyesület 2020–2021. évéről	395
– Beszámoló a Túrkevei Kulturális Egyesület 2020–2021. évi munkájáról	396
Szerzőink	398
Kiadványaink	399

Kész Barnabás

Az otthon szíve

– a hagyományos ugocsai parasztház konyhája és tűzhelye –

Előszó

A meleg otthon, a családi tűzhely mindig is központi szerepet játszott az emberek életében. Ahogyan a főzés, sütés helyszíne fokozatosan különvált a pihenés, a szórakozás színterétől, illetve az élelmiszer tárolására szolgáló kamrától, úgy vált a kezdetben egyszobás konyhá a középkor végére kétosztatú (szoba+kamra), sőt háromosztatú (szoba+*pitvar*/konyha+kamra) paraszt lakóházzá, nem beszélve a módosabb rétegek lakhelyeiről. Ahogyan a különböző népek lakáskultúrája a párhuzamok, interetnikus kapcsolatok ellenére részleteiben különbözhetett egymástól, úgy egy nép – jelen esetben az általam kutatott kárpátaljai magyarság – lakóhelye, lakberendezése is fálvanként, kistájanként némileg más és más lehetett.

Az etnográfusok által leginkább kutatott időszak (a 19. század vége – a 20. század dereka) tárgyi kultúráján belül a magyar parasztháznak, a népi építkezésnek és lakberendezésnek, a magyar konyhának hatalmas szakirodalma van. Így a magyar néprajznak is az egyik legjobban, legmélyebben kutatott területe az építkezés. Felsorolni is hosszú lenne az ezzel foglalkozó kutatókat Herman Ottótól, Huszka Józseftől, Jankó Jánostól, Györfly Istvántól, Bátky Zsigmondtól, Cs. Sebestyén Károlytól, Viski Károlytól, Kós Károlytól kezdve Vajkai Aurélon, Gunda Bélán és Tálasi Istvánon, Bakó Ferencen, Tóth Jánoson, Mendele Ferencen, Gilyén Nándoron, Páll Istvánon, Dankó Imrén, Tóth Ferencen át Balassa M. Ivánig, Cseri Miklósig, Sabján Tiborig és másokig.

Bár az általam kutatott Kárpátalja 20. századi történelme az első világháború után a többi magyarlakta vidéktől külön útra tért, a felsorolt szerzők számos megállapítását e térségre is érvényesnek tekinthetjük. Sajnos azt látjuk, hogy míg a népi építészet kutatásával Magyarországon egyre többen foglalkoznak, Kárpátalján e téren némi lemaradás tapasztalható. Az egyéni és szervezett gyűjtések közül itt meg kell említenünk az akkori magyar hatóságok által központilag szervezett táj- és népkutató táborokat: az 1941 augusztusában megszervezett viski fálkutató táborban 8 fő kutatta egyebek között az építkezés sajátosságait, az ugocsai kutatótáborban (1943 júliusa–1944 januárja) pedig 37 kutató dolgozott.

Miután a Szovjetunió 1967-ben belépett a Kárpátok lakosságának kultúráját és életmódját kutató nemzetközi bizottságba (*Mezsdunarodnaja karpatszkaia komisszija*), a Szovjet Tudományos Akadémia Néprajzi Intézetének két expedíciója kutatta külföldi szakemberekkel karöltve a vegyes lakosságú Kárpátalján többek között a magyar lakosság gazdasági, társadalmi és kulturális helyzetét. Az 1968. évi első expedíció tagjaiként Grozdova I. N., Gracianszkaja N. N., Filimonova T. D. több mint 20 települést vizsgáltak a Nagyszőlősi, Beregszászi, Ungvári és Munkácsi járásokban. 1969-ben a következő expedíció tagjaként Grozdova I. N. két hónapon át végzett terepmunkát a magyar fálvakban, elsősorban az

anyagát (lakás, viselet, munkaeszközök stb.) kutatva. Jelentős anyagot gyűjtöttek össze, melynek egy részét a Moszkvában 1972-ben megjelent *Karpatszkij szbornyik*-ban és egyéb helyeken publikálták.

Az említett kutatások idején, 1969 nyarán gyűjtött Salánkon Morvay Judit magyarországi néprajzkutató, akinek a *Magyar Néprajzi Atlaszon* alapuló kérdőíves gyűjtése a negyedszázaddal korábbi ugoctai táj- és falukutató tábor ugyancsak publikálatlan anyagával együtt a terepen végzett saját kutatásaink alapját, kútforrását képezi.

A 2000-es évek elejétől végzett néprajzi kutatásaim *célja* az volt, hogy rekonstruáljam és dokumentáljam a kárpátaljai, azon belül is az ugoctai¹ magyar falvak hagyományos tárgyi műveltségét, elsősorban a népi építészetét és lakáskultúráját. Konkrét feladatul tűztem ki a helyi háztípus megállapítását, a tradicionális parasztház, azon belül is a konyha, a tüzelőberendezés sajátosságainak, átalakulásának leírását, a magyarság és a vele együtt élő népek (ruszinok, ukránok, románok stb.) közötti párhuzamok feltárását. A tüzelőberendezés-típusok meghatározása során kiemelt figyelmet szenteltem a fejlődési láncszemek, analógiák, eltérések, változások és interetnikus kapcsolatok kimutatásának. Kutatásaimat arra a hipotézisre alapozva kezdtem meg, hogy a kárpátaljai magyar lakosság tradicionális tárgyi műveltsége még kutatható, de rohamosan pusztuló jelenség (ez adja meg egyben a téma *aktualitását* is). Feltételezésem szerint e kultúra szerves részét képezi az összmagyar örökségnek, ugyanakkor számos közös vonás fedezhető fel e soknemzetiségű vidék más etnikumaival kapcsolatban is. Ami pedig az alkalmazott módszereket illeti, a kutatómunka gerincét az archív források és a szakirodalom feldolgozása mellett terepbejárások, a terepen végzett személyes megfigyelések, fotódokumentálás, egyes tárgyak, munkafolyamatok, lerajzolása, illetve a helyi lakosokkal készített interjúk alkották.

Kéményaljja, pitvar, konyha

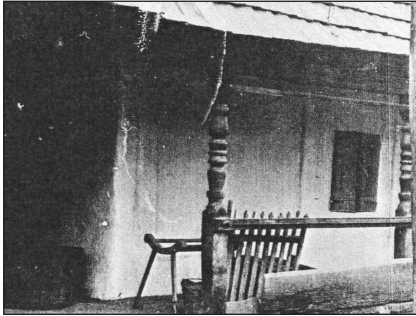
A kárpátaljai falvakban szép számmal fennmaradt *tornácós hosszúházak* ma is szemléltetik, hogy a hagyományos paraszti lakóház általában három helyiségből állt: *első ház* (tiszta szoba)+*pitvar*/konyha+*hátulsó ház* (kamra).² Más vidékeken általában a *pitvarnak* nevezett középső helyiség nyáron (sok helyütt télen is) konyhául szolgált, itt volt a bejárati ajtó és egy udvari ablak. A konyha belső oldalában szabadkéményt építettek, amely télen alkalmas volt a hús füstölésére. A szabadkémény alatt álló tűzhely kettős célt szolgált, hiszen egyúttal kemence is volt. A *pitvarból* nyílt jobbra és balra is egy-egy szoba: az *első ház* és a *hátulsó ház*, vagyis a korábbi kamra.

Mint ahogyan Balassa M. Iván és Dám László is rámutatott, a Kárpát-medence északkeleti részében, így nálunk is, más vidékektől eltérően a *pitvar* egy általános funkciójú (közlekedés, tárolás stb.) helyiség volt, de nem a konyhát, hanem annak előterét jelentette – ez az alföldi háztípusra jellemző jelenség. A zárt konyhától eltérően a *pitvar* gyakran nyitott volt. Nem volt benne tüzelőberendezés sem, mint a feldolgozóterben, vagyis a konyhában.³

1 Elsősorban a Nagyszőlősi járásról van szó, amely a 2018. évi közigazgatási reform értelmében a Beregszászi járás része lett.

2 Kész Barnabás 2016: 65.

3 Balassa M. Iván 1989: 75; Dám László 1992: 173.

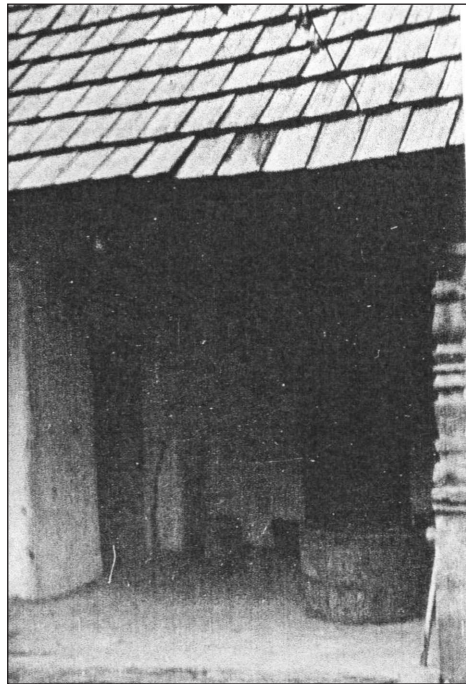


1. kép. Nyitott pitvaros ház,
Salánk, 1969 (fotó: Morvai Judit)



2. kép. Salánki nyitott pitvar; 1969
(fotó: G. Szpirin)

Itt ki kell térnünk az ún. *nyitott pitvar* kérdésre. Dám László szerint a *nyitott pitvar*, más néven *nyitott eresz* vagy *kutyafekvő* a szatmári ház jellegzetessége volt, amelyre már Móricz Zsigmond is felhívta a figyelmet a tiszaháti ház leírásakor.⁴ Dám szerint a teljesen nyitott ereszes ház egy viszonylag szűk területre jellemző, egyedül a Székelyföldön vannak párhuzamai. Elképzelhetőnek tartja, hogy a Kárpát-medence keleti térsége egykor azonos gyökerű házkultúrájának egy olyan archaikus formájával állunk szemben, amely egyes elzárt területeken – ilyennek tekinthető az ugoesai Salánk is – a közelmúltig fennmaradt. A nyitott ereszes ház eredetiségére Gilyén Nándor is felfigyelt, akinek a szentendrei Szabadtéri Néprajzi Múzeum Felső-Tisza-vidéki tájegységében berendezett milotai ház nyomán az ötvenes évek végén és a hatvanas években még kilenc ilyen épületet sikerült találnia a Tiszaháton és a közeli vidékeken. Mint Gilyén írja, a nyitott eresz neve bizonytalan, nevezik *szabad pitvarnak*, *pitvarnak*, *tornácnak*, *füstháznak*, *sütőnek*, *kutyafekvőnek* stb.⁵



3. kép. Salánki nyitott pitvar; 1969
(fotó: Morvai Judit)

4 Dám László 1989: 97.

5 Gilyén Nándor 1989: 53–54.

Az 1968-ban és 1969-ben Kárpátalján kutató szovjet néprajzosok is felfigyeltek a *nyitott ereszre*, mint a hagyományos magyar parasztház egyik ritka és archaikus elemére. Grozdova és Kovalszkaja hangsúlyozták, hogy a *nyitott eresz* már csak nagyon kevés településen előforduló ősi, átmeneti forma, amely a 19. századra volt jellemző, de néhol még az 1930-as években is építettek ilyet. A szerzőpáros írja, hogy a Kárpátok ukrán lakosságánál a mai napig megmaradtak az ilyen hideg *nyitott ereszek*, mivel a magyaroktól eltérően ők nem alakították azt át meleg konyhává.

A konyha berendezése, háztartási eszközök

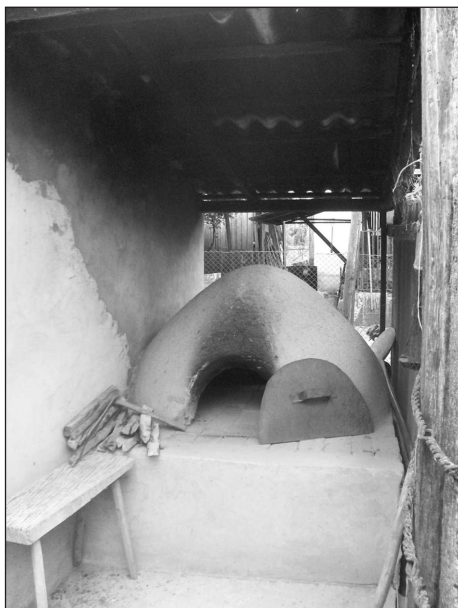
Az általam kutatott Salánkon a *pitvar* a konyha előtere volt, míg a főzés színhelyét *kéményaljának*, a szabadkémények lebontása és a főzőhelyiség füsttelenítése után pedig konyhának nevezték. A *pitvart* tehát egy előszobának tekinthetjük, ahol a mosakodás és a hétköznapi étkezés folyt, itt állt a *vizeslóca* és néhány vizesedény. A huzatos és füstös *kéményaljja* viszont csakis főzésre szolgált, itt állt a kemence, a kisebb főzéshez pedig a tűzrakó padkák, lábas serpenyők és egyéb alkalmatosságok. A mozsarak, fűszertartók, edények a padon vagy a falra akasztva kaptak helyet. A szabadba nyíló konyhán egy ajtó volt, amely egyrészes lehetett, vagy pedig lécekből készült *levelajtó* (félajtó).

Az idővel füsttelenített, és a pitvarral egybevett konyha viszont, mint láttuk, sok helyen a család fő tartózkodási helyévé vált. A lakókonyhában és a kamrában, esetleg a *tornácon* állt a háztartási eszközök nagy része: a tűzhely tartozékai (*vasháromláb*, *tűzikutya*), kisebb-nagyobb famozsarak és török, rézmozsarak, darálók, lófej alakú húsvágó bárd, káposztavágó kés, káposztagyalu, hurka- és kolbásztöltők, fateknők, fatálak, fa merőedények, fakanalak, vessző- és gyékényedények (kosarak), fali sótartó, a *csigacsinálás* (levestészta készítés) kellékei, a mosás eszközei (*mosósulykok*, *mangorlók* – ezek néha igen szépen faragottak), a kendermegmunkálás eszközei (faragott guzsalytálpak, rokka, *gereben*, *cifrafák* (*kákók*), *cérnamotolla*, *csüllő* (*fonaltekerő*), *vetélő* stb. Ezek mellett szót kell ejtenünk a család életében és a népi kultúrában fontos szerepet játszó cserépedényekről (tányérok, tálak, szűrőtálak, kanták, korsók, *csecseskorsók*, *butykoskorsók*, szilkék, fazekak, tarkedlisütők, butellák, kulacsok stb.). A konyha falát gyakran borították feliratos falvédők, melyeket az asszonyok kézi munkával, több színű cérnából varrtak, de később ezeket kiszorították az üzletben vásárolt festett, ígés feliratos falvédők.

A szakirodalom szerint a régi magyar parasztházak bútorzata a falak mentén húzódó, ülésre és alvásra egyaránt szolgáló padokból fejlődött ki, és eleinte a gazda maga készítette el. A 19. század közepétől azonban már asztalosmesterek készítik a bútorokat, elsősorban a módosabb parasztek számára: díszesen faragott karosszékeket, tálásokat, kanalasokat, fogasokat, ágyakat stb. A kutatók kiemelik a falat díszítő tányérok és a fehérre meszelt kemence cserépszemeit is. A bútorok egy részét festették is, de a legtöbb bútordarab a gyakori petróleummal, olajjal történő áttörléstől sötétbarna színű volt. Később jellemzővé váltak a fehér konyhabútorok és a lakkozott, *pulitérozott* szobai bútorok.



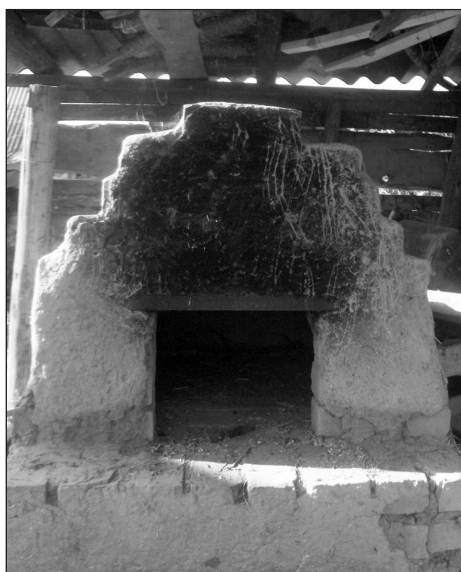
4. kép. Hasábkemence, elé épített csempespórral, Salánk – 2010
(fotó: Kész Barnabás)



5. kép. Búbos kemence, Salánk – 2010
(fotó: Kész Barnabás)



6. kép. Nyeregkemence, Salánk – 2010
(fotó: Kész Barnabás)

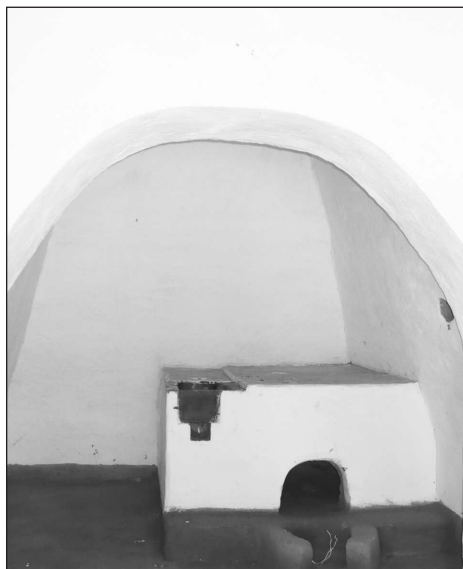


7. kép. Lépcsőzetes homlokzatú kemence, Salánk – 2010 (fotó: Kész Barnabás)

A főzés, fűtés és világítás eszközei – tüzelőberendezések

A konyhai tüzelőberendezést eredetileg a kemence alkotta, melynek füstjét a konyha fölé emelt *pendelykémény* (*kas*, *szabadkémény*, *nyitott kémény*) vezette el. A *pendelykémény* kifejezés a szakirodalomban sem ismeretlen, s ahol a tájra jellemző, füsttelvezető berendezéstípusként jellemzik. Ez sövényből kasszerűen fonott nagy építmény volt, amely a konyha tűzhelyes részét teljes mértékben vagy részben beborította.⁶ Kívül-belül vastagon tapasztották, tetejére szikrafogó és esővédő funkciójú fedelet építettek. Készülhetett favázra, sövény-, nád- vagy lécoldallal, szintén vastagon tapasztva. A tapasztást meszeléssel védték a lemosás ellen. A *pendelykémény* (*szabadkémény*) legtöbbször teljesen befedte a konyha hátsó, tüzelésre használt, *kéményaljának* nevezett részét. A *kéményaljában* általában a kerek *kemence* is helyet kapott. A belülfűtős, *búbos*, *boglyaszerű kemencék* mellett négy-szögletes *hasábkemencék* és *nyeregkemencék* is előfordultak, az előbbieket lapos tetején mindig száradt paprika vagy valamilyen más termés. A kemencéhez ülőpadkák, sarokpihenők is tartoztak, ezek neve e tájon *kucik* (*kocik*), *sut* volt. Amennyiben a *kéményalja* üres volt, a kemence a kertben, a *csűr* mögött, tetővel védve épült meg. Az 1920-as évektől kezdve ugyanis a benti kemencéket kezdték felszámolni – ezt a jelenséget a nyári konyhák elterjedésével köthetjük össze, ahová a kenyérsütő kemencéket kiköltöztették. A szabadkéményt padlással fedték le vagy teljesen lebontották, a nyitott pitvart befalazták, vályogból szögletes tűzhelyet – *spórt*, illetve kemencével kombinált *spórt* építettek, melynek füstjét a szabadkémény helyett a falba épített *zsákkémény*, esetleg *vaskürtő* vezette el. A konyha füsttelenítésével a 20. század derekára eltűntek az utolsó szabadkémények is, az őket felváltó vályog- és téglakéményekben gyakran képeztek ki *füstölőt* a sonka, szalonna és kolbász tartósítására. A zárttá tett, és immár konyhának nevezett főzőhelyiségben a 20. század derekára a vályogfalú *spórt* a vándoriparosok által készített, vaslemez *csikós spór* és a gyári, zománcos takaréktűzhely váltotta fel. Ezeket viszont az 1960–70-es években kezdték felváltani a palackos gáztűzhelyek, *csempespórok*, villanyrezsók és más modernebb tüzelőberendezések.

6 Deák Geyza 1998: 85.



8. kép. Pitvar kemencével és nyílt tűzhellyel, farkasfalvi skanzen – 2010
(fotó: Kész Barnabás)



9. kép. Nyitott kémény, farkasfalvi skanzen – 2010 (fotó: Kész Barnabás)



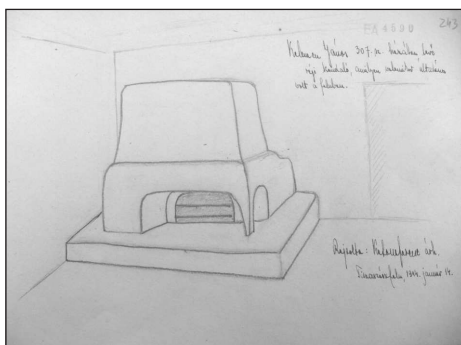
10. kép. Szegényparaszt házának konyhája a mestergerendával, farkasfalvi skanzen – 2010 (fotó: Kész Barnabás)



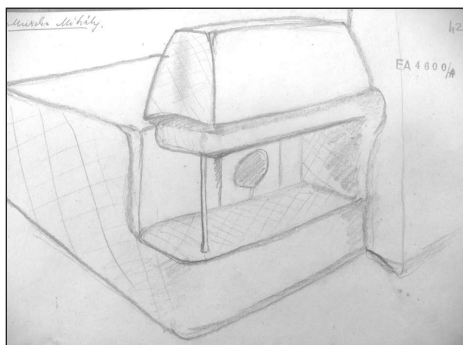
11. kép. Konyhabelső, farkasfalvi skanzen – 2010
(fotó: Kész Barnabás)

Köztudott, hogy a tüzelőszerkezet a ház egyik legfontosabb szerves eleme, mely annak építését is meghatározza, nem véletlenül vette ezt figyelembe Bátor Zsigmond a háztípusok táji rendszerének kidolgozásakor. Az ő rendszere szerint, a szoba tüzelőberendezése alapján, a kutató terület háztípusa a keleti magyar vagy erdélyi (nyílt tüzelős, még hozzá egytüzelőskandallós) háztípushoz köthető. A szakirodalomban található térkép-vázlatok szerint is a 18–19. században e vidékre a nyílt tüzelő és *kandalló* volt jellemző, akár csak a

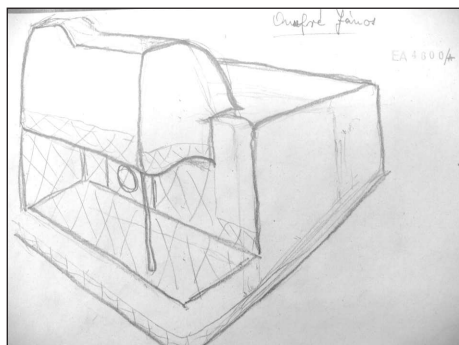
Szamos-mentén vagy Erdélyben.⁷ Hasonló eredményre jutott a Szernye-mocsár környékének magyar falvaiban 1939–1942 között kutató Gönyey (Ébner) Sándor is. Bátky Zsigmond rendszerezését Barabás Jenő finomította tovább. Az általa kidolgozott háztípusok térképén Ugocsa a szamosi házterület északi csücskében helyezkedik el, az alföldi házterület határán, ami megmagyarázza a sok kevert jellemvonást. Amíg a háromsztatú alaprajz, azon belül a pitvar, a szabadkémény, a kemence a *közép-magyar vagy alföldi háztípussal* köti össze az itteni települések parasztházait, a szoba tüzelőberendezése (kandalló) a *keleti magyar vagy erdélyi háztípusára* emlékeztet. Az utóbbinak egyik altípusa a szamosi házterület, amelyet Kós Károly „pitvaros ház”-nak nevez.⁸ Barabás Jenő a Kárpát-medencének a Lubló – Bártfa – Sárospatak – Beregszász, Nagyvárad – Arad – Lugos – Karánsebes vonaltól keletre eső részét (ide tartozik Ugocsa is) a nyílt tüzelő területének tekinti, ugyanakkor felhívja a figyelmet a számos kevert formára, mint például a *kandallós kemencére vagy kemencés kandallóra*.⁹



12. kép. Kandalló, Tiszaszászfalu – Rajz: Katona Ferenc, 1943



13. kép. Kandalló Salánkról
– Rajz: Hidvéghy István és
Szász Mihály, 1943



14. kép. Salánki kandalló
– Rajz: Hidvéghy István és
Szász Mihály, 1943

7 Sabján Tibor 2003: 23.

8 Dám László 1989: 95.

9 Barabás Jenő 1997: 165–169.

Grozdova és Kovalszkaja is leírják, hogy a szobai nyitott tűzhely füstjét egy szőlővesszőből font és sárral betapasztott füstfogó *sátor* gyűjtötte össze és vezette át a *pitvar* szabadkéményébe. A 19. század közepén a szabadkémény megszűnésével a hideg pitvar átalakult meleg konyhává, ugyanakkor a pitvar kifejezés a mai napig használatos helyenként. A szerzőpáros ugyanitt mutatja be, hogyan választották ketté a 19. század közepe táján, a szobai kemence szájának a pitvarba való áthelyezése után egy boltívvvel a korábban egységes, nyitott pitvart egy belső, zárt, meleg konyhára és egy nyitott, hideg bejárati előtérre. Szerintem ez nem volt túl gyakori megoldás, mivel tudjuk, hogy a vidék számos településén, így Salánkon is a szoba fűtése nyitott, *kandallós* volt. A régi tűzhelyekkel foglalkozó tanulmányában Ébner aprólékosan leírja a *kandallót*, melyet egyes helyeken *kabolának* is neveztek.¹⁰ Itt magyarázza meg a *tűzikutya* néven is ismert *vasmacskák* funkcióját: erre támasztották a nyitott tűzhely padkáján a fahasábokat, de két *vasmacskára* rátehető a fazekakat is ugyanúgy, mint a *vasháromlábra*.¹¹ A *tűzi kutyáról* Deák Geyza is említést tesz, miközben a szobai *kabolát* (átmeneti tűzhelynek nevezi a szabad tűzhely és a boglyakemence között), a konyhai szabad tűzhelyet és kemencét írja le.¹² Külön dolgozatban foglalkozik a *tűzikutyával* Viga Gyula is.¹³ A *vasháromlábat* és a *tűzikutyát* nekem is sikerült felkutatnom Salánkon, de csak mint eredeti funkciójukat elvesztett, szobadíszként használt tárgyakat.

A szoba fűtését tehát eleinte a *kandalló*, később pedig a *kályha* biztosította (ez utóbbi biztosítja a legtöbb helyen ma is), bár sok parasztház *elsőháza* fűtetlen volt. E tűzhelyek leírását Dám Lászlónál részletesen megtalálhatjuk.¹⁴ 1943–44-ben Katona Ferenc még működő *kandallókat* rajzolhatott le Tiszaszászfaluban, 1969-ben viszont Morvay Judit már csak az elmondások alapján tudta rekonstruálni a salánki *kandallót*, mely vályog talapzatra helyezett, négyszögletes, tüzelőberendezés volt, melynek deszkából készült falait vastagon betapasztották sárral. Cseréppel lefedett tetejéhez illeszkedett a füstelvezető kürtő. Volt olyan *kandalló* is, amelynek egyik oldalán a szoba fala, a másik oldalon pedig vályog védőfal fogta közre a közepén égő tüzet.

Varga Sándor szerint a *kandalló* egyértelműen erdélyi hatásra terjedt el vidékünkön, e tüzelőberendezésnek létezett magasabb és alacsonyabb tüzelőpadkájú változata, a füstelvezető pedig készülhetett vesszőfonásos technikával, vályogból, de van adat zöld kályhacsempékből rakott *kandallóra* is. Tőle tudjuk, hogy az ugocsai falukutató tábor idején Csepében, Csomán és Hetényben kutató Rhédey Piroska még fel tudta gyűjteni a hagyományos tüzelőberendezést: a *kandallót*, a főzésre szolgáló cserépfazekakat (Csepében az 1880-as évekig használták őket), a *treifuszt*. A *kandallókról* az elbeszélések alapján három rekonstrukciós rajzot is készített. A szobában álló, különböző formájú (hasáb alakúak és felfelé keskenyedő formájúak is lehettek) *kandalló* füstjét a füstfogó a pitvar nyitott kéményébe vezette ki.¹⁵

10 Ébner Nándor 1931: 15–16.

11 Ébner Nándor 1931: 10.

12 Deák Geyza 1998: 85.

13 Viga Gyula 1994: 149–154.

14 Dám László 1992: 80–114.

15 Varga Sándor 1999: 94, 98.

Már Bátky Zsigmond is megjegyezte, hogy a *kandallók* nemcsak meleget, de világosságot is biztosítottak a szobában. Alkalmazásuk jó levegőt, szellőzést biztosított a házakban, ellenben a főzésre használt konyhai tűzhelyek párával árasztották el a házat. A kandallók nagy részét már az első világháború előtt elbontották. A 19. század derekától megjelent vaskályhákat a vidéken, Munkácson is gyártották. E díszes öntöttvas kályhák még a 20. század második felében is használatban voltak az olcsóbb kerek fűrészesporos pléhkályhakkal együtt. Ezt követően kezdték el a szobákat egészséges, fatüzelésű csempekályhakkal fűteni, amelyek máig méltó vetélytársai a gázkonvektoroknak, kazánoknak és más korszerű tüzelőberendezéseknek.

Megállapíthatjuk, hogy a *kandallók* lebontása a lakáshasználat kulturáltságát is visszavette, emellett egészségügyi és technikai szempontból is visszalépést jelentett. Ezt követően a hétköznapi élet színtere az immár füsttelenített, lepadlásolt konyhába tevődött át, az elsőház pedig valóban *tisztaszoba* lett, jobbára használaton kívüli és fűtetlen helyiséggé vált.¹⁶ Amelyik konyhában megmaradt a *szabadkémény*, a *kandalló* helyett öntöttvas spórt igyekeztek a *házba* (szobába) betenni, ezeket sok helyen még ma is megtaláljuk.

Ami a tüzelőanyagokat illeti, a *kandallót* és kályhát leggyakrabban fával fűtötték. Emellett felhasználták a rőzsét, kukoricaszárat és más hulladékot is, elsősorban a kemence fűtésére. Trágyával viszont soha nem fűtöttek.

Világításra régen a kandalló tüze mellett a napraforgóolaj mécesest, esetleg faggyúgyertyát használtak, melyet általában a *kandalló* párkányára helyeztek. A 19. században jelent meg a petróleumlámpa, melynek számos változata közül a legszebbek a mennyezetről függő *lusztracsillárok* (lusztercsillárok, parasztsillárok) voltak. Az ugcocsi falvakban 1961-ben vezették be a villanyvilágítást. A helyiségek megvilágításában fontos szerepe volt a kintől beszűrődő fénynek is, bár a régi parasztházak nyílászárói igen keskenyek voltak a jobb hőszigetelés miatt.

Változások a konyhában

Bár kronológiailag az általam kutatott időszakhoz már nem tartozik bele, szót kell ejtenünk azokról a változásokról, amelyek a hagyományos ugcocsi építészetben és lakáskultúrában a 20. század második felében bekövetkeztek. Az '50-es években a régi háromszatú tornácos házhoz hátulról újabb helyiségeket csatoltak. Ezenkívül egyre több L-betűs, sőt T-alaprajzú házat kezdtek építeni. A '60–'70-es évektől kezdve viszont a községi tanácsoknál lévő 15–20 típusú alapján négyszögletes, 10x10 m alapterületű, sátozottós házakat kezdtek építeni, igaz, továbbra is vályogból. A konyha elé gyakran kiugró, verandát vagy teraszt építettek. Az átalakított lakásokon kicserélték a régi ablakokat három szárnyas *ikerablakokra*. Ezekben a házakban már gyakran fürdőszoba, vezetékes víz is volt, a villannyal együtt egyre több házba bevezették a vezetékes rádiót is. A szobákat lepadlózták, a padlót rongyszőnyeggel, pokróccal borították, a verandát, a kamrát lebetonozták, a konyhát műkö lapokkal burkolták vagy lepadlózták.

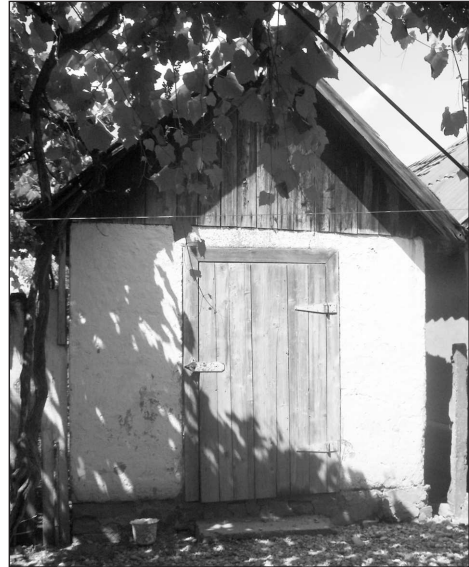
¹⁶ Salánkon a konyha szűk volt, mivel el volt választva a pitvartól, ezért csak főzésre és tárolásra használták. A család a szobában (hátsóházban) étkezett.

Ahogy a házak túlnyomó részét fokozatosan átépítették, úgy alakultak át a belső helyiségek is. A kamrából konyha, fürdőszoba vagy spájz lett, a régi konyhából pedig szoba. A kenyérsütő kemencét kitétték az új konyhába, az *ereszbe* vagy a *nyári konyhába*. A háztájiban megtermelt kevéske termék elfért a spájzban, a pincében is, többet pedig a szovjetrendszer idején úgysem halmozhattak fel az emberek.

Az első udvar túlsó felén a pitvarral szemközt, esetleg a ház után, sok helyütt *nyári konyha* is épült, amelyet ma is megtalálhatunk majdnem mindegyik portán, s amelyet a helyi építészet sajátos vonásának nevezhetünk. Itt nyáron egyetlen helyiségben főznek, tisztálkodnak, sőt aludhatnak is. A *nyári konyha* a 19. század végén jelent meg a módosabb parasztportákon, majd az 1950-es évektől kezdett általánosan elterjedni. Az egyszobás, nyeregtetős épületek berendezését a kemencén vagy takaréktűzhelyen kívül ebédlőasztal, pár szék, konyhaszekrény, esetleg egy kiságy alkotta, illetve alkotja.



15. kép. Nyári konyhává alakított
sütőház, Salánk – 2010
(fotó: Kész Barnabás)



16. kép. Sütő, Salánk – 2010
(fotó: Kész Barnabás)

A hagyományos berendezési tárgyak sem kerültek el szomorú sorsukat. A településeket bekapcsolták a gázhálózatba, korábban is megjelent a központi fűtés, de az energiaárak drasztikus emelkedése miatt egyre többen térnek vissza a jó öreg cserépkályhához. A kárpátaljai magyar falvak átalakulásáról író Dragun egyértelműen pozitívan jellemzi a népi építészet modernizációját. Bár nem tagadjuk a fejlődés szükségességét, bizonyos nosztalgiaival és sajnálkozással szemlélhetjük a hagyományos stílusok, nemzeti sajátosságok gyökeres átalakulását, eltűnését, amely napjainkban minden eddiginél gyorsabb ütemben megy végbe.

Következtetések

A konzekvenciák levonását azzal kezdeném, hogy a hagyományos tárgyi kultúra fontos részét képező népi építészet mára nagyrészt átalakult, de még Kárpátalján is kutatható. Kutatómunkám során meggyőződhettem róla, hogy a Felső-Tisza-vidék népi építészetének fő jellegzetességei a kutatott régióra is érvényesek: többek között a *tornácos*, *rédelyes házak*, a háromszatú házszerkezet, a *nyári konyha*, a kenyérsütő kemence stb.

A szakirodalomból és a saját kutatásaimból egyértelműen megállapítható, hogy a mai Kárpátalja magyarok lakta településein a háromszatú középső helyiségét alkotó *pitvar* (konyha) szabadkéményes volt, s míg le nem *padlásolták* (ez kb. a 20. század harmincas éveire lett általános), lakótérként nem használhatták – addig a család élete az első szobában (*tisztaszoba*, *elsőház*) folyt, hol különböző formájú *kandalló* vagy *kandallóval* kombinált szögletes kemence volt a tüzelőhely és a főző. Különleges ritkaságnak számított a vidéken fennmaradt *nyitott pitvar*. A kenyérsütő kis kerek kemence vagy a pitvarban a kémény alatt, vagy az udvarban állott (*nyári konyha*, *sütő*, *sütőház*), a *kéményaljának* nevezett konyhában, pitvarban, a kemence mellett is állhatott még egy kandalló csak főzés céljára. Az északkeleti területeken korán megjelent a pitvarbeli szögletes kemence is. Mint azt a vidéken kutató etnográfusok megjegyezték, a különböző formájú és elhelyezkedésű *kandallók* és kemencék, ezek kombinációi, valamint a házak formái függetlenül a nyelvi határoktól, jóval túlnyúlnak a vizsgált területünkön. Összességében elmondhatjuk, hogy a helyi háztípus leginkább a szamosi házterületnek felel meg, de érződik itt az északi, az alföldi és a keleti magyar házterület hatása is. A tisztaszoba nyitott tüzelőtípusa (*kandalló*), a nyitott, fűtetlen pitvar a keleti típus jellemvonásai, míg a kemencével fűtött, zárt konyhás, szabadkéményes házak az alföldi típusra emlékeztetnek. A ház részei, a konyha berendezése hasonlóságokat mutatnak más magyarlakta területek analóg építményeivel, ugyanakkor szembetűnőek a helyi magyar és a környező ruszin/ukrán népi építészet kölcsönhatásában megnyilvánuló interetnikus kapcsolatok is.¹⁷

Az elmúlt fél évszázadban a hagyományos tornácos parasztházak nagyobb részét stílustalan kockaházak váltották fel. Hasonlóképpen alakult át a házak belső berendezése, bútorzata is. De ez érthető és törvényszerű jelenség, hisz ezekben a házakban családok, emberek laknak, akik kényelmesebb, jobb életre vágyanak. Viszont jó lenne a megmaradt eredeti parasztházakból minden településen legalább egyet megőrizni az utókornak, hogy tájházként berendezve mintául és emlékül szolgáljon a hagyományos népi építészet helyi sajátosságairól, és a kárpátaljai magyar konyha gasztronómiai hagyományaival együtt kulcsfontosságú szerepet játsszon a vidék turisztikai fejlesztésében.

17 Kész Barnabás 2016: 63–73.

Felhasznált irodalom

- Balassa M. Iván
1989 A Kárpát-medence északkeleti térsége lakóházfejlődéséről. In: Cseri Miklós - Balassa M. Iván – Viga Gyula (szerk.): *Népi építkezés a Kárpát-medence északkeleti térségében (A Miskolcon 1989. május 15-16-án megrendezett konferencia anyagai)*. 63–84. Szentendrei Szabadtéri Néprajzi Múzeum – Miskolci Herman Ottó Múzeum, Miskolc – Szentendre
- Barabás Jenő
1997 Tüzelőberendezés, füstelvezetés. In: *Magyar néprajz* IV. 155–169. Akadémiai Kiadó, Budapest
- Dám László
1989 Építészeti régiók a Kárpát-medence északkeleti térségében. In: Cseri Miklós - Balassa M. Iván – Viga Gyula (szerk.): *Népi építkezés a Kárpát-medence északkeleti térségében (A Miskolcon 1989. május 15–16-án megrendezett konferencia anyagai)*. 93–107. Szentendrei Szabadtéri Néprajzi Múzeum – Miskolci Herman Ottó Múzeum, Miskolc – Szentendre
- Deák Geyza
1998 Az Ung vármegyei „Tiszahát” népi építészete és művészete. In: S. Benedek András (szerk.): *Ung megye. Írások Ung megyéről*. 81–89. Mandátum Kiadó – Hatodik Síp Alapítvány, Beregszász – Budapest
- Ébner Sándor
1931 Régi tűzhelyek: Borsod, Abaúj, Zemplén, Bereg, Szatmár megyében. In: *Néprajzi Értesítő* XXIII. 6–16.
- Gilyén Nándor
1989 A Felső-Tisza-vidéki nyitott ereszes ház. In: Kecskés Péter (szerk.): *Ház és ember, a Szabadtéri Néprajzi Múzeum közleményei* 5. 51–56. Szabadtéri Néprajzi Múzeum, Szentendre
- Gunda Béla
1984 A szatmári hagyományos népi műveltség etnográfiai helyzete. In: Ujváry Zoltán (szerk.): *Tanulmányok Szatmár néprajzához*. 35–137. Kossuth Lajos Tudományegyetem Néprajzi Tanszéke, Debrecen
- Kész Barnabás
2016 Az ugocsai parasztporta. Hagyományos építkezés Salánkon. In: Gazdag Vilmos – Karmacsi Zoltán – Tóth Enikő (szerk.): *Értékek és kihívások. A 2015. március 26–28. között Beregszászon a Nyelvi és kulturális sokszínűség Kelet-Közép-Európában: érték és kihívások című konferencián elhangzott előadások anyagai*, II. kötet. 63–73. Autdor – Shark, Ungvár

Az otthon szíve

- Sabján Tibor
2003 *A búbos kemence.* TERC Kereskedelmi és Szolgáltató Kft., Budapest
- Varga Sándor
1999 Népi építészeti kutatások Kárpátalján 1945 előtt. In: P. Punykó Mária (szerk.): „*Madarak voltunk...*” *Kárpátaljai néprajzi írások.* 82–100. Hatodik Síp Alapítvány – Mandátum Kiadó, Budapest – Beregszász
- Viga Gyula
1994 Tűzikutyák a Herman Ottó Múzeum néprajzi gyűjteményében. In: Ujváry Zoltán (szerk.): *Huszonegy néprajzi közlemény.* 149–154. Kossuth Lajos Tudományegyetem, Debrecen

Szerzőink

- **Andó Anna Klára PhD. hallgató**, ELTE Történelemtudományi Intézet, Budapest és École des Hautes Études en Sciences Sociales hallgatója, Párizs; e-mail: andorannaklara@gmail.com
- **dr. Bagi Gábor kandidátus, történész, muzeológus** – Damjanich János Múzeum, Szolnok
- **dr. Bathó Edit PhD. néprajzkutató, múzeumigazgató** – Jász Múzeum, Jászberény
- **dr. Bertha Zoltán irodalomtörténész**, a Károli Gáspár Református Egyetem Modern Magyar Irodalmi Tanszékének nyugalmazott docense – Budapest, Debrecen
- **dr. Györffy János ny. egyetemi docens** – ELTE Térképtudományi és Geoinformatikai Intézet – Budapest; e-mail: gyorffy@caesar.elte.hu
- **dr. Györgyi Erzsébet PhD. néprajzkutató, ny. főmuzeológus** – Budapest
- **Kenyeres Sándorné művelődésszervező, civil szervezet vezető** – Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Népművészeti Egyesület – Szolnok
- **Kereszti Roland református lelkész**, Túrkeve
- **dr. Kész Barnabás PhD. főiskola docens** – II. Rákóczi Ferenc Kárpátaljai Magyar Főiskola, Beregszász, Ukrajna; email: kesz.barnabas@kmf.org.ua
- **Kovács János ny. könyvtáros, újságíró, helytörténetkutató** – Mesterszállás
- **prof. dr. Kürti László** – Alkalmazott Társadalomtudományok Intézete Miskolci Egyetem, Egyetemváros, Miskolc, 3515. Email: kurti1953@gmail.com; bolkurti@uni-miskolc.hu
- **dr. Nagy János PhD. főlevéltáros**, Budapest Főváros Levéltára elérhetőségek: jancsi.nagy@gmail.com, 06303298658
- **dr. Nagy Veronika PhD. néprajzkutató muzeológus** – Hetedhét Játékmúzeum, Székesfehérvár
- **Dr. habil. Örsi Julianna kandidátus, társadalomkutató, ny. múzeumigazgató** – Túrkeve. e-mail: kultura.kevi@gmail.com
- **Pap Izabella ny. levéltáros** – Jászboldogháza
- **dr. Pintér Zoltán PhD. történelem szakos középiskolai tanár** – Nagykun Karcagi Református Gimnázium
- **Rideg István irodalomtörténész, ny. középiskolai tanár** – Karcag
- **dr. Simon András PhD. néprajzkutató, tanszékvezető egyetemi docens**, Szegedi Tudományegyetem, Bölcsész- és Társadalomtudományi Kar, Néprajzi és Kulturális Antropológiai Tanszék, Szeged, e-mail: asimon@hung.u-szeged.hu
- **dr. Szacsavay Éva kandidátus, néprajzkutató** – Leányfalu
- **Újszállási Rác Lajos helytörténetkutató, író** – Ecséd
- **Velinczkyné Koncsik Ilona** a Jászboldogházai Baráti Társaság elnöke – Budaörs
- **dr. Zentai László egyetemi tanár, intézetigazgató** – ELTE Térképtudományi és Geoinformatikai Intézet; e-mail: laszlo.zentai@elte.hu