

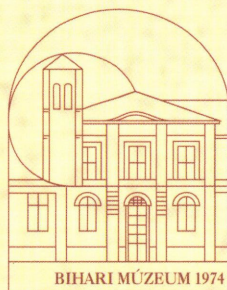
Tűz a pusztában

Óreg barátom! Ős fejedre,
Lásd, a mely kint kőszik a nappalok,
De estéd is végyakart szolgának
En szí a rósa is halkan, mosso-mosom
Gyászom hullócsereg fellegkög sötétül;
Magyar tájak fölött fekete naprakok,
Vedd hát tavasznyádat végre a
betobnak
S jűj velem! De ne hozz még csak
kőnyakot az esztékül!

Azt nem mondom, hogy időkön és vilá-
gokon át
Elvemetek, Ő, néz a Napra fel!
Ős haldokol a szirtetön a halálkőben
maglózve.
En ártatlanom most neked esztéden
lángbortól
S estőke, nézd: a pusztában a tűzök
már az égve tűzök
S a lombha estől ködje hangulata vonal,
En láng vagyok! Azt hívom a napra,
aki átkos,
Gyűlöle, hűs ragyogása gyűnyel...
Yásnok. SINKA ISTVÁN.



A BIHARI MÚZEUM ÉVKÖNYVE XV-XVI.



BIHARI MÚZEUM 1974

BERETTYÓÚJFALU, 2011



A BIHARI MÚZEUM ÉVKÖNYVE, XV–XVI.

A BIHARI MÚZEUM
ÉVKÖNYVE

XV–XVI.

BERETTYÓÚJFALU, 2011

Szerkesztette
SÁNDOR MÁRIA

Felelős kiadó
A HAJDÚ-BIHAR MEGYEI MÚZEUMOK IGAZGATÓSÁGA

Felelős vezető
LAKNER LAJOS
megyei múzeumigazgató

Technikai szerkesztő
KÓSA TIBOR

Borítóterv
SZÜCS ENDRE

A kötet megjelenését támogatta

nka

Nemzeti Kulturális Alap

Nemzeti Kulturális Alap Múzeumi Kollégiuma

HU ISSN 0133-7653

Nyomta a Kapitális Kft., Debrecen
Felelős vezető: Kapusi József ügyvezető

TARTALOM

RÉGÉSZET – ARCHEOLOGIE

Szolnoki László

- Régészeti feltárások Sáp, Bihardancsháza és Bihartorda között (2009).....7
Archäologische Ausgrabungen unter Sáp, Bihartorda und Bihardancsháza ...21

TÖRTÉNELEM – GESCHICHTE

Török Péter

- Bihari vonatkozású iratok Budapest Főváros Levéltárában.....33
Bihar-bezogene Dokumente in den Archiven von Budapest.....43

T. Varga Katalin

- A Miskolczy család dokumentumai a Bihari Múzeum gyűjteményében45
Die Dokumente von der Familie Miskolczy in der Sammlung
des Museums Bihari.....68

Siteri Róbert

- Hazafias dalcsokor és mezítlás tornászcsapat
(Adalékok a Bihar vármegyei ének- és tornaversenyek történetéhez).....69
Ein patriotischer Liederstrauß und eine „barfüßige“ Turnmannschaft
(Beiträge zu der Geschichte von Lied- und Gymnastikwettbewerben
im Komitat Bihar).....86

Seres István

- Források Kis Vig Miska üldözéséhez87
Ressourcen zu der Strafverfolgung von Miska Vig Kis.....107

NÉPRAJZ –VOLKSKUNDE

Bihari-Horváth László

- A bakonszegi parasztközösség által a XVIII. században hasznosított puszták története: a Kovácsi- és a Bócsi-pusztá.....109
Die Geschichte vom Grünland durch die Bauerngemeinde in Bakonszeg im 18. Jahrhundert.....133

Petrovszki Ildikó

- Táplálkozás Biharkeresztesen.....135
Ernährung in Biharkeresztes.....182

Sándor Mária

- Mezőtúri mázas kerámia a Bihari Múzeum gyűjteményében.....183
Glasierte Keramik von Mezőtúr in der Sammlung des Museums Bihari.....195

IRODALOMTÖRTÉNET – LITERATUR

Bakó Endre

- Sinka István pályakezdő évei.....203
Prüflinge von Istvan Sinka.....224

MUZEOLÓGIA – MUSEOLOGIE

Kállai Irén–Sándor Mária

- A Bihari Múzeum tevékenysége 2009–2010-ben.....225
Die Tätigkeit des Museums in den Jahren 2009-2010.....250

Szolnoki László

RÉGÉSZETI FELTÁRÁSOK SÁP, BIHARDANCSHÁZA ÉS BIHARTORDA KÖZÖTT (2009)

2009. november 30. és december 17. között a Hajdú-Bihar Megyei Múzeumok Igazgatósága megelőző régészeti feltárást végzett Bihardancsháza, Bihartorda és Sáp között egy tervezett ivóvíz-vezeték nyomvonalán. A településeket összekötő országút mellett húzódó vízvezeték négy ismert régészeti lelőhelyet érintett vagy közelített meg, melyek területén próbafeltárást végeztünk (1. kép).

Az első szondaárok a Bihartorda és Bihardancsháza között található Bihartorda 6. (Rózsa-határ I.) nevű lelőhely közelében készült (1. kép). Az országút északi oldala mellett végzett szondázás régészeti jelenségeket nem eredményezett. A lelőhely az országút túlsó, déli oldalán egy megközelítőleg 50 méter átmérőjű, kerek, a környező talajfelszínnél 50 cm-rel magasabb kis dombhát, amelynek a területén korábban emberi csontok kerültek napvilágra. A készülő vízvezeték az országúttól déli irányban 5-10 méterre található lelőhelyet nem érintette. A lelőhely korának pontosabb meghatározása miatt szisztematikus műszeres lelőhely felderítést végeztünk. A fémdetektoros kutatásnak köszönhetően a kiemelkedés közepén, annak is az északi felén 5 cm-es mélységben egy gyűrűt találtunk. A bronzból öntött 23x23,5 mm átmérőjű, 3 mm vastag, 3 g súlyú, háromszög keresztmetszetű, külső palástján sűrű párhuzamos rovátkolással díszített, zárt gyűrűn alig látszott kopás, használat nyoma. (I. tábla 1.).¹ A gyűrű közelében a talaj felszínén emberi csontokat, egy arckoponya részeit észleltük. A detektorok más régészeti korú fémtárgyat nem érzékeltek.

Ezek a bronzból öntött, zárt gyűrűk jól ismert leletei a X–XI. századi temetőknél. Szinte teljesen azonos darabokat ismerünk a hajdúszoboszló-árkoshalmi² 9., 15., 61. és a püspökladány-eperjesvölgyi³ köznépi temető 498., 507., 515. és 525. sírjából.

Az előkerült lelet alapján feltételezhető, hogy egy X–XI. századi magányos temetkezés, vagy kisebb temető található a Bihartorda 6. (Rózsa-határ I.) lelőhelyen.

A Bihartorda 5. (Kis-lapos) és 7. (Rózsa-határ II.) lelőhelyeken készített kutatószondák szintén nem eredményeztek régészeti jelenségeket. Mindkét lelőhely a vizsgált területektől keletre helyezkedhet el és nem éri el a vízvezeték nyomvonalát (1. kép).

¹ A táblarajzokat Menyhért Mónika készítette.

² M. Nepper 2002: 60., 62., 67.

³ M. Nepper 2002: 208., 211–212.

December 4-én kezdtük el a Sáp 11. (Halastó-hát) régészeti lelőhely próbafeltárását (1. kép). Sáp település déli szélén, a Bihartordára vezető, észak–dél irányú országút keleti oldalán kiásott szondában régészeti jelenségek mutatkoztak, ezért a kutatást déli és északi irányban is folytattuk. A 1,5 méter széles és 325 méter hosszú szelvény északi határát Sáp déli szélén egy keresztező régi folyómeder alkotta, melyet korábban kubikgödörként is hasznosítottak. Vályogvetés miatt a talajt közel 100 méter szélességben és 2 méter mélységben a folyómeder hosszú szakaszán kitermelték, így az itt levő régészeti jelenségeket megsemmisítették. A meder túlsó, északi partján egy határozott magaspart látható, melyen jelenleg a község házai állnak. Itt a lakóházak és egy korábban lefektetett optikai kábel miatt nem folytathattuk a feltárást, habár a felszínen gyűjtött leletek alapján a lelőhely ezen a magaslaton folytatódik. A feltárásnak köszönhetően a lelőhely déli szélét sikerült lehatárolni.

A humuszolást követően, 80-90 cm mélységben, a sárga agyagos altalajban 43 jelenség volt látható, melyek közül 3 kora bronzkorinak (Makó-kultúra), 19 római császárszárkorinak (szarmata) és 1 újkorinak bizonyult. 20 objektumból nem került elő kormeghatározására alkalmas lelet.

A RÉGÉSZETI OBJEKTUMOK LEÍRÁSA

1. obj./1. str.: újkori, K–Ny irányú, széles, sekély, tagolt aljú, „V” profilú, egyenes árok. Betöltése: paticszemcsés sötétbarna humusz. Mérete: 150x140 cm, relatív mélysége 45 cm. Leletanyag: újkori mázas finomkerámia, üvegdarab, patics és állatsont. Metszi a 11. obj./18. str. számú szarmata, méhkas alakú vermet.

2. obj./2. str.: kora bronzkori (Makó-kultúra), keskeny, sekély, lefelé szűkülő, lapos aljú, egyenes K–Ny irányú árok. Betöltése: sárga agyagfoltos sötétbarna humusz. Mérete: 90x150 cm, relatív mélysége 43 cm. Leletanyaga: kézzel formált kerámia.

3. obj./3. str.: ismeretlen korú, közepes méretű, tagolt aljú, méhkas alakú, ovális gödör. Betöltése: hamus, agyagfoltos, paticszemcsés sötétbarna humusz. Mérete: 110x100 cm, relatív mélysége 65 cm. Leletanyag: állatsont.

4. obj./4. str.: ismeretlen korú, ovális, tagolt aljú, enyhén méhkas alakú, közepes méretű, sekély gödör. Betöltése: sárga agyagszemcsés sötétbarna humusz. Mérete: 210

cm széles, relatív mélysége 35 cm. Leletanyagot nem tartalmazott. Metszi a korábbi 5.obj./5.str. számú, szintén ismeretlen korú árkot.

5. obj./5. str.: ismeretlen korú, keskeny, sekély, lefelé szűkülő oldalú, ÉK–DNY irányú, enyhén kanyarodó árok. Betöltése: sárga agyagszemcsés sötétbarna humusz. Mérete: 80 cmx130 cm, relatív mélysége 16-18 cm. Leletanyagot nem tartalmazott. Metszi az újabb 4. obj./4. str. számú gödör.

6. obj./6. str.: ismeretlen korú, keskeny, sekély, lapos aljú, lefelé szűkülő oldalú ÉNy–DK irányú rövid árok. Betöltése: sötétbarna humusz sárga agyagfoltokkal. Mérete: 45x90 cm, relatív mélysége 14 cm. Leletanyagot nem tartalmazott. Metszi a korábbi 5.obj./5.str. számú, szintén ismeretlen korú árkot.

7. obj./7. str.: kora bronzkori (Makó-kultúra), kicsi, mély, lapos aljú, ovális, lefelé szűkülő oldalú gödör. Betöltése: paticsos, faszenes, szürkésbarna hamus, sárga agyagfoltos humusz. Mérete: 60x100 cm, relatív mélysége 80 cm. Leletanyag: kézzel formált kerámia, állatcsont, patics.

8. obj./8. str.: kora bronzkori (Makó-kultúra), mély, enyhén méhkas alakú, lapos aljú, közepes méretű, ovális gödör. Betöltése: paticsos, faszenes sötétbarna humusz. Mérete: 145x78 cm, relatív mélysége 100 cm. Leletanyag: kézzel formált kerámia, állatcsont, őrlőkő (I. tábla 2–9., II. tábla 1–6.).

9. obj./9. str.: ismeretlen korú, ovális, ívelt aljú, kicsi, lefelé szűkülő, sekély gödör. Betöltése: sötétbarna humusz. Mérete: 80x60 cm, relatív mélysége 20-22 cm. Leletanyagot nem tartalmazott.

10. obj./10. str.: ismeretlen korú, kicsi, sekély, rövid, lefelé szűkülő oldalú, lapos aljú ÉK–DNY irányú árokszakas. Betöltése: paticsos sötétbarna humusz. Mérete: 47x90 cm, relatív mélysége 20-21 cm. Leletanyagot nem tartalmazott.

11. obj./18. str.: római császárkori (szarmata), ovális, sekély, lapos aljú, méhkas alakú, közepes méretű gödör. Betöltése: paticsos, sárga agyagszemcsés sötétbarna humusz. Mérete: 180 cm széles, relatív mélysége 50 cm. Leletanyag: szürke színű

korongolt kerámia (VII. tábla 7.), állatcsont, patics. Metszi a későbbi 1.obj./1.str. számú újkori árok.

12. obj./19. str.: római császárkori (szarmata) gödör. Nagyon sekély, csak a feltalajba mélyedt. Az altalajban nem volt látható nyoma, de 50-60 cm mélységben, a felső humuszrétegben, egy szájával lefelé fordított, téglavörös színű, kicsi, gömbtestű edény került napvilágra, aminek talpát a munkagép részben összetörte (III. tábla 1.). Betöltése: paticsos, sárga agyagszemcsés, sötétbarna humusz. Mérete: ismeretlen. Leletanyag: szürke és téglaszínű korongolt kerámia.

13. obj./20. str.: római császárkori (szarmata), kerek, nagyméretű, sekély, lapos aljú, méhkas alakú gödör (2. kép 1.). Betöltése: faszenes, hamus, paticsos, laza, sötétbarna humusz. Mérete: 185x125 cm, relatív mélysége 30 cm. Leletanyag: kézzel formált kerámia (IV. tábla 2.), szürke és téglaszínű korongolt kerámia (IV. tábla 1., VI. tábla 2., 5-6., VIII. tábla 1., 5.), 3 orsógomb (V. tábla 2-4.), állatcsont, patics.

14. obj./21. str.: római császárkori (szarmata), kerek, mély, lapos aljú, méhkas alakú, közepes méretű gödör (2. kép 2.). A gödör aljának a szélén K-i és Ny-i irányban 1-1 szabályos négyzet alakú cölöplyuk látható. Betöltése: paticsos, faszenes, sárga agyagszemcsés, sötétbarna, laza humusz. Mérete: 138 cm széles, relatív mélysége 45 cm. A gödör felső rétegeiből egy lefelé fordított, ép szürke bikónikus korongolt tál került elő (III. tábla 2.), Leletanyag: kézzel formált kerámia edény töredéke (V. tábla 1.) és szürke korongolt kerámia (IV. tábla 1.), csillámos soványítású korongolt szürkekerámia, állatcsont, patics.

15. obj./22. str.: ismeretlen korú, ovális, nagyméretű, agyagból tapasztott, vörösre égett külső kemence. Sütőfelülete D-i irányba egy gödör felé lejt, amely valószínűleg a hamus gödre. Egyrétegű, 5-7 cm vastag, jól átégett platnijába nem tapasztottak követ, csontot vagy kerámiát. Betöltése: paticsos sötétbarna humusz. Mérete: 107x80 cm. Leletanyag: patics.

16. obj./23. str.: római császárkori (szarmata), kerek, sekély, lapos aljú, részben méhkas alakú, nagyméretű gödör. Betöltése: paticsos, faszéncsikos, sárga agyagfoltos, szürkésbarna humusz. Mérete: 188 cm széles, relatív mélysége 28 cm. Leletanyag: kézzel formált kerámia, állatcsont, patics.

17. obj./24. str.: római császárkori (szarmata), nagyméretű, sekély, részben méhkas alakú, lapos aljú, kerek gödör. Betöltése: paticsos, faszenes, sárga agyagszemcsés, sötétbarna humusz. Mérete: 215 cm széles, relatív mélysége 15 cm. Leletanyag: szürke korongolt kerámia (VIII. tábla 8.), orsókarika, állatcsont, patics.

18. obj./25. str.: ismeretlen korú, nagyméretű, sekély, lefelé szűkülő, lapos aljú, ovális gödör. Betöltése: paticsos, sárga agyagszemcsés, sötétbarna humusz. Mérete: 300 cm széles, relatív mélysége 26 cm. Leletanyagot nem tartalmazott.

19. obj./26. str.: ismeretlen korú, K–Ny irányú, egyenes, lapos aljú, lefelé szűkülő, keskeny, sekély árok. Betöltése: löszdarabokkal kevert szürkésbarna humusz. Mérete: 160x64 cm, relatív mélysége 24 cm. Leletanyagot nem tartalmazott.

20. obj./27. str.: ismeretlen korú, K–Ny irányú, sekély, keskeny, lapos aljú, lefelé szűkülő oldalú, egyenes árok. Betöltése: sötétbarna humusz löszdarabokkal keverve. Mérete: 160x99 cm, relatív mélysége 32 cm. Leletanyagot nem tartalmazott.

21. obj./30. str.: ismeretlen korú, sekély, amorf, lapos aljú, lefelé szűkülő oldalú gödör. Betöltése: paticsos, sötétbarna humusz. Mérete: 150x180 cm, relatív mélysége 18 cm. Leletanyag: állatcsont.

22. obj./31. str.: ismeretlen korú, kicsi, ovális, lapos aljú, sekély, lefelé szűkülő gödör. Betöltése: paticsos, sötétbarna humusz. Mérete: 67x77 cm, relatív mélysége 21 cm. Leletanyag: patics.

23. obj./32. str.: kérdéses korú, nagyméretű, sekély, lapos aljú, lefelé szűkülő oldalú, enyhén kanyarodó árok. Betöltése: sárga agyagszemcsés, sötétbarna humusz. Mérete: 100x355 cm, relatív mélysége 30 cm. Leletanyagot nem tartalmazott.

24. obj./33. str.: római császárkori (szarmata), közepes méretű, sekély, enyhén méhkas alakú, lapos aljú, kerek gödör. Betöltése: paticszemcsékkel kevert sárga agyag. Mérete: 143 cm széles, relatív mélysége 18 cm. Leletanyag: kézzel formált és szürke korongolt kerámia, állatcsont, patics.

25. obj./34. str.: ismeretlen korú, kicsi, sekély, ovális, lapos aljú, egyenes oldalú gödör. Betöltése: nagyon paticsos, faszenes, hamus, sárgásbarna laza humusz. Mérete: 100x30 cm, relatív mélysége 24 cm. Leletanyagot nem tartalmazott.

26. obj./35. str.: kérdéses korú, kerek, kicsi, sekély, lapos aljú, lefelé szűkülő gödör. Betöltése: paticsos, barna humusz. Mérete: 60 cm széles, relatív mélysége 4 cm. Leletanyagot nem tartalmazott.

27. obj./36. str.: ismeretlen korú, kicsi, sekély, lapos aljú, lefelé szűkülő oldalú, kerek gödör. Betöltése: paticsos, sötétbarna humusz. Mérete: 70 cm széles, relatív mélysége 3 cm. Leletanyagot nem tartalmazott.

28. obj./37. str.: római császárkori (szarmata), közepes méretű, kerek, sekély, lapos aljú, lefelé szűkülő oldalú gödör. Betöltése: paticsos, sárga agyagszemcsés, sötétbarna humusz. Mérete: 120 cm széles, relatív mélysége 11 cm. Leletanyag: téglaszínű korongolt kerámia, állatcsont.

29. obj./38. str.: római császárkori (szarmata), enyhén méhkas alakú, lapos aljú, sekély, közepes méretű, kerek gödör. Betöltése: paticsos, faszenes, sárga agyagszemcsés, sötétbarna, laza humusz. Mérete: 200 cm széles, relatív mélysége 39 cm. Leletanyag: kézzel formált kerámia, faszén.

30. obj./39. str.: római császárkori (szarmata), nagyméretű, ovális, mély, méhkas alakú, tagolt aljú gödör. Betöltése: paticsos, faszenes, hamus sárga agyagfoltos, sötétbarna humusz. Mérete: 215 cm széles, relatív mélysége 68 cm. Leletanyag: szürke és téglaszínű korongolt (VII. tábla 2., VIII. tábla 2–3., 6.), valamint kézzel formált kerámia, állatcsont, patics.

31. obj./40. str.: kérdéses korú, kerek, kicsi, ívelt aljú, lefelé szűkülő oldalú, mély gödör. Betöltése: szürke agyagszikos, sötétbarna humusz. Mérete: 75 cm széles, relatív mélysége 37 cm. Leletanyagot nem tartalmazott.

32. obj./41. str.: római császárkori (szarmata), közepes méretű, lapos aljú, méhkas alakú, sekély, kerek gödör. Betöltése: paticsos, sötétbarna humusz. Mérete: 160 cm

széles, relatív mélysége 30 cm. Leletanyag: téglaszínű korongolt kerámia, téglaszínű szemcsés, csillámos soványítású korongolt kerámia, állatcsont

33. obj./42. str.: római császárkori (szarmata), ovális, kicsi, sekély lapos aljú, lefelé szűkülő oldalú gödör. Betöltése: sárgásbarna, agyagos humusz. Mérete: 110 cm széles, relatív mélysége 12 cm. Leletanyag: kézzel formált kerámia.

34. obj./43. str.: római császárkori (szarmata), kerek, mély, közepes méretű, méhkas alakú, lapos aljú gödör. Betöltése: paticsos, faszenes, sárgásbarna, laza humusz. Mérete: 157 cm széles, relatív mélysége 55 cm. Leletanyag: kézzel formált és téglaszínű korongolt kerámia, állatcsont.

35. obj./44. str.: római császárkori (szarmata), közepes méretű, mély, lapos aljú, méhkas alakú, kerek gödör. Betöltése: paticsos, faszenes, sárgásbarna, laza humusz. Mérete: 180 cm széles, relatív mélysége 60 cm. Leletanyag: kézzel formált (VIII. tábla 7.), szürke és téglaszínű korongolt kerámia (VII. tábla 1, 4.), patics.

36. obj./45. str.: római császárkori (szarmata), közepes méretű, lapos aljú, méhkas alakú, kerek, mély gödör. Betöltése: paticsos, faszenes, sárga agyagfoltos, sötétbarna humusz. Mérete: 153 cm széles, relatív mélysége 50 cm. Leletanyag: korongolt kerámia, állatcsont.

37. obj./46. str.: római császárkori (szarmata), közepes méretű, lapos aljú, enyhén méhkas alakú, ovális, sekély gödör. Betöltése: sárga agyagszemcsés, sötétbarna humusz. Mérete: 162 cm széles, relatív mélysége 42 cm. Leletanyag: kézzel formált és szürke korongolt kerámia, állatcsont.

38. obj./47. str.: római császárkori (szarmata), nagyméretű, ívelt aljú, méhkas alakú, kerek, mély gödör. Betöltése: paticsos, faszenes, sárga agyagfoltos, sötétbarna humusz. Mérete: 245 cm széles, relatív mélysége 140 cm. Leletanyag: kézzel formált és szürke, szürkésbarna (VII. tábla 3.), barna valamint téglaszínű korongolt kerámia, állatcsont, patics.

39. obj./48. str.: római császárkori (szarmata), nagyméretű, lapos aljú, egyenes oldalú, kerek, sekély gödör. Betöltése: paticsos, faszenes, hamus, sárgásbarna, laza humusz. Mérete: 155 cm széles, relatív mélysége 51 cm. Leletanyag: kézzel formált (V. tábla 5.), szürke és téglaszínű korongolt kerámia (VII. tábla 5–6.), állatsont, patics és egy malomkő töredéke.

40. obj./49. str.: római császárkori (szarmata), nagyméretű, lapos aljú, méhkas alakú, kerek, mély gödör. Betöltése: faszenes, paticsos, sötétbarna humusz. Mérete: 165 cm széles, relatív mélysége 92 cm. Leletanyag: kézzel formált (VIII. tábla 4.), téglaszínű és szürke korongolt kerámia (VI. tábla 3–4.), állatsont, patics. Metszi a régebbi 43. obj./53. str. számú gödröt.

41. obj./50. str.: ismeretlen korú, kicsi, sekély, tagolt aljú, lefelé szűkülő oldalú, ovális gödör. Valószínűleg a 15. obj./22. str. számú külső kemence hamus gödre. Betöltése: sárga agyagszemcsés, paticsos, faszenes, sötétbarna humusz. Mérete: 94x35 cm, relatív mélysége 31 cm. Leletanyagot nem tartalmazott.

42. obj./52. str.: ismeretlen korú, amorf, sekély, tagolt aljú, nagyméretű, lefelé szűkülő oldalú gödör. Betöltése: sárga agyagszemcsés és agyagcsíkos, faszenes, paticsos, sötétbarna humusz. Mérete: 200x70 cm, relatív mélysége 68 cm. Leletanyagot nem tartalmazott.

43. obj./53. str.: ismeretlen korú, kisméretű, lapos aljú, enyhén méhkas alakú, ovális, sekély gödör. Betöltése: paticsos, faszenes, szürkésbarna humusz. Mérete: 120 cm széles, relatív mélysége 30 cm. Leletanyag: állatsont.

A feltárt objektumok közül három a kora bronzkori Makó-kultúra jellegzetes kerámialeleteit tartalmazta. Két objektum közepes méretű, lefelé szűkülő, mély gödör volt egy pedig kelet-nyugati irányú mélyebb árok. Mindhárom telepjelenség a feltárás északi felén jelentkezett, egymástól 27–33 méter távolságra.

A feltárt 19 biztosan római császárkori (szarmata) objektum mindegyike gödör volt. Ezek között két típust lehetett elkülöníteni: 18 keskeny szájú, lefelé egyenletesen szélesedő, méhkas alakú gödör mellett 1 függőleges oldalú került napvilágra. Ezek

az objektumok tárolóvermek lehettek. Legnagyobb átmérőjük 120–250 cm, relatív mélységük 20–145 cm között változott. Valamennyit az agyagos altalajba mélyítették, tapasztás, kiégetés nyoma nem látszott bennük. Felső peremük körül nem voltak észlelhetők karólyukak, vagy bármilyen a befedésükre szolgáló szerkezet nyomai. Űrméretük 0,7 és 7 m³ között változott. Betöltésükben gyakran látszottak faszenes, hamus elszíneződések. A vermek a lelőhely északi részén egymástól nagy távolságra, a középső és déli területeken sűrűn, egymás közelében helyezkedtek el. Összesen 20 jelenségnek, 13 gödörnek, 1 kemencének és 6 ároknak a kora ismeretlen, de betöltésük és elhelyezkedésük, formájuk alapján ezek is valószínűleg római császárkoriak.

A 14. obj./21. str. számú verem aljának keleti és nyugati szélein két szabályos, négyzet formájú, sekély cölöplyuk volt látható (2. kép 2.). Talán a veremben elhelyezett tároló állvány, vagy a fedő szerkezetet tartó faoszlopok cölöplyukai lehettek. Ugyanennek a veremnek felső rétegeiből egy szájával lefelé fordított ép, jól iszapolt, szürke, korongolt, bikónikus tál került napvilágra (III. tábla 2.).

A szomszédos 13. obj./20. str. számú verem aljában 3 szabályos bikónikus orsógomb (V. tábla 2–4.) mellett egy kicsi, kézzel készült bögrét (IV. tábla 2.) és egy fiatal juh csontvázát találtuk meg (2. kép 1.). Az orsógombok, a fiatal juh és az ép bögre együtt talán a verem szakrális funkcióját jelzi.

Ép, kisméretű, téglaszínű, korongolt, gömbtestű edény került elő szájával lefelé fordított helyzetben a 12. obj./19. str. számú objektumból (III. tábla 1.). Itt a humuszba ásott gödör formáját és méretét nem lehetett megfigyelni, mivel nem mélyedt le az altalajig.

A LELETANYAG ÉRTÉKELÉSE

Kora bronzkor, Makó-kultúra

A kora bronzkori, Makó-kultúra objektumaiban összesen 108 kerámiadarabot, állatcsontokat, valamint egy töredékes, cipó alakú őrlőkövet és egy ép, gömbölyű dörzskövet találtunk.⁴ Az őrlő és dörzskövet feltételezhetően növényi magvak (talán gabona) vagy festékanyagok őrlésére használhatták.

A 2. obj./2. str. számú árokból mindössze egy apró sötétbarna, kavicsos soványítású kerámiatöredék került elő.

⁴ A kora bronzkori leletanyag meghatározásáért Dani Jánosnak tartozom köszönettel.

A 7. obj./7. str. számú gödör 12 darab sötétbarna színű, jól kiégett, kavicsos soványítású edény oldaltöredéket tartalmazott, melyek között sekély seprűs díszítésű is megfigyelhető.

A 8. obj./8. str. számú mélyebb gödörből 96 kerámiatöredék került napvilágra. A kerámiadarabok között megfigyelhető egy kavicsos soványítású, téglaszínűre égetett amfora két szalagfüle (I. tábla 8–9.), több sekély seprűs díszítésű, kavicsos soványítású fazék oldaltöredéke (II. tábla 1., 3., 5.), kihajló és rövid, megvastagodó nyakú edények peremtöredékei, egy kettős kónikus tál hastöredéke (I. tábla 2.) és egy belsődiszes talpas tál peremtöredéke (II. tábla 2.). Egy kihajló, lekerekített, durva, nagy szemű kavicsal soványított, téglavörös-sötétbarna színűre égett peremtöredék (II. tábla 6.), valamint egy ugyanilyen oldaltöredék soványítási technikáját tekintve a Makó-kultúra dunántúli leletanyagával mutat párhuzamot.

A kora bronzkori gödrökből 127 db állatcsont került elő. A beazonosítható darabok közül 42 kiskérődzőktől, 35 szarvasmarhától, 3 sertéستől, 2 pedig szarvastól származik, illetve találtunk egy kagylót is.⁵

A kiskérődző csontok legalább két egyedtől származnak, amelyek közül az egyik juvenilis korú. A korai vágás az adott példány húshasznosítását jelezheti.

A szarvasmarhacsontokon vágás és égés, valamint rágásnyomok láthatóak. Az utóbbi jelenség közvetve kutyák jelenlétére utal.

A sertéscsontok akár egy egyedtől is származhatnak. Az egyoldalúan húshasznú disznókat jellemzően fiatal korban vágják le, a megtalált csontok is fiatal példánytól származnak.

A vadon élő állatokat egy szarvasagancs és egy szarvas lábközépcsont, valamint egy kagyló képviseli. A kagyló akár természetes úton is a lelőhelyre keveredhetett, az égett agancsot gyűjthették, de a lábközépcsont valószínűleg vadászat révén került ide.

Az itt feltárt leletanyag is azt a korábbi megfigyelést erősíti meg, hogy a Makó-kultúrában az állattartás mellett a vadászat jóval kevésbé jelentős az állati eredetű élelem megszerzése szempontjából bár más, eltérő ökológiai adottságokkal rendelkező települések esetében ez az arány jelentős eltéréseket is mutathat.

Ebből az időszakból egyetlen megmunkált csontdarab került elő, egy kistestű emlős hosszúcsontszilánkjából kialakított ár formájában.

⁵ A lelőhelyen előkerült állatcsontok vizsgálatát és elemzését Daróczi-Szabó Márta végezte el.

Római császárszarmata

A telepen előkerült szarmata kerámialeletek száma összesen 194 db, ezekből a korongolt kerámia aránya 61,86%. A kézzel formált, durva házi kerámia aránya 38,14%.

A téglaszínű jól iszapolt korongolt kerámia aránya 28,87%.

A téglaszínű, szemcsés, korongolt kerámia aránya 4,1%.

A sötétvörös jól iszapolt korongolt kerámia aránya 25,8%.

A sötétvörös szemcsés, korongolt kerámia aránya 2,6%.

A korongolt edények díszítése többnyire besimított, néhány esetben hornyolt vagy bordával tagolt. A besimított díszítés többnyire függőleges vagy vízszintes sávokból áll, amelyek között néha hullámvonal, zezzug, vagy hálóminta látható. A sötétvörös korongolt kerámián belül a besimítottak aránya 32%. A téglaszínű korongolt kerámián belül a besimítottak aránya 19,6%.

A kézzel készült edények vállán és nyakán bekarcolt vonal, hullámvonal, hullámvonalköteg, peremén bevagdalt díszítések láthatók.

A kézzel készült kerámián belül a díszítettek aránya 5,4%.

A korongolt leletanyagban, a meghatározásra alkalmas töredékek alapján 5 db hombár, 10 db tál, 7 db korsó, 4 db gömbtestű edény azonosítható. A korongolt kerámiákon több helyen is megfigyelhető, hogy a megsérült, törött edények darabjait átfűrték és összekötözve, megerősítve használták tovább.

A feltárt hombárok között csak a szűk szájú típus található meg. Az egyetlen sötétvörös színű, finoman iszapolt, megduzzadt peremtöredék nyaki részét zezzugvonal díszíti (VIII. tábla 6.). A feltehetően hozzá tartozó fenéktöredék egyenesre vágott talpkiképzésű (VIII. tábla 2.). Párhuzamai ismertek Biharkeresztesről⁶ és Kunszentmártonból.⁷

A tálak téglás és sötétvörös színűek. Megtalálhatóak köztük a félgömbös és a bikónikus formájúak is. Peremük behúzott vagy gyűrűsen megvastagodó, de van köztük több kihajló és egyáltalán nem, vagy csak alig megvastagodó peremű. A 14. obj./21. str. számú veremben megtalált ép sötétvörös tál is bikónikus és kihajló pereme egyáltalán nem vastagodik meg (III. tábla 2.). Hasonló tálak ismertek Debrecen,⁸ Jászapáti,⁹ Vattina,¹⁰ Ócsa¹¹ lelőhelyekről.

⁶ M. Nepper 1984: 162., 163., XLI. 4., XLII. 1.

⁷ Vaday-Vörös 1980: 122., II. 5.

⁸ Párducz 1950: 57–58., CXXXVI.

⁹ Párducz 1950: 55., 56., CXXXV. 9.

¹⁰ Párducz 1950: 34., XVI.

¹¹ Salamon 1959: 77., Abb. 17. 1.

A korsók mind jól iszapoltak, vékony falúak és szürke színűek, nyakukon és vállukon vízszintes és függőleges besimított sávokkal és zezzugvonalakkal díszítettek. A 13. obj./20. str. számú veremből egy szürke színű, éles hastörésű bikónikus korsó került napvilágra (IV. tábla 1.). A korsó hasán két vízszintes, besimított zezzugvonal fut körbe. Az edény, valószínűleg peremből induló, füle a szomszédos 14. obj./21. str. számú veremből került elő. Ez alapján a két verem használatával egy időben hagytak fel a korsó pedig egykorú a másik veremben talált szürke színű, korongolt, ép bikónikus tállal. Ilyen éles hastörésű bikónikus edények ismertek Apagy,¹² Hortobágy-Poroshát,¹³ Nyíregyháza-Lovaskaszárnya¹⁴ lelőhelyekről.

A gömbtestű edények szürke és téglaszínben is előkerültek. Jellemző rájuk a közepes és kis méret, valamint a kihajló perem. Egy szinte teljesen ép, apró, téglaszínű, profilált talpú, gömbtestű edény került napvilágra a 12. obj./19. str. számú ismeretlen formájú és méretű objektumból (III. tábla 1.). Gyakori típus, hasonló darabok ismertek, Biharkeresztesről,¹⁵ Kunszentmártonból,¹⁶ Törökszentmiklósról.¹⁷

A feltárt 3 orsógomb bikónikus formájú (V. tábla 2–4.). Mindháromnak a legszélesebb pontján, vagyis a hasán mért átmérője nagyobb a magasságánál. Mindhárom hasa éles szöget zár be. A legnagyobb és az egyik kisebb anyaga hasonlít a kézzel készült kerámiákéhoz, formájuk szabálytalan (V. tábla 3–4.). A harmadik, kicsi orsógomb színe szürke, anyaga szemcsés, kavicsos soványítású (V. tábla 2.). Formáját tekintve sokkal szabályosabb társainál. Jó párhuzamaik ismertek Szolnokról,¹⁸ Törökszentmiklósról¹⁹ és Biharkeresztesről.²⁰

A kézzel formált durva, házi kerámiát leginkább a gömbtestű edények, fazekak, csuprok, bögrék képviselték. Egy teljesen ép kézzel készült bögrét találtunk a 14. obj./21. str. számú sekély veremben (IV. tábla 2.). Hasonló darabok ismertek Szelevényből²¹ és Biharkeresztesről.²²

¹² Istvánovits 1993: 19–20., II. 15–19.

¹³ Zoltai 1941: 303. LXV. 5.

¹⁴ Párducz 1950: 59. CXXXIX. 29.

¹⁵ M. Nepper 1984: 159., 168., XXXVIII. 4., 26. kép.

¹⁶ Vaday-Vörös 1980: V. 4.

¹⁷ Vaday 1989: 289., (T. 148,7)

¹⁸ Vaday 1989: 269., (T. 95,7)

¹⁹ Vaday 1989: 289., (T. 149,9)

²⁰ Nepper 1984: 168., 173., XXXIII. 9., XLVI. 13.

²¹ Vaday 1989: 266., (T. 89,3–4)

²² M. Nepper 1984: 213., XL. 3.

A szarmata jelenségekhez 186 állatcsont köthető. A kicsi darabszám alapján is képet lehet alkotni az itt élők húsfogyasztási szokásairól. 59 csont szarvasmarhától, 22 juhtól, 40 kiskérődzőktől, 7 sertéstől, 7 lótól, 3 pedig kutyától származik.

Két szarvasmarha tehén méretét lehetett meghatározni lábközépcsontjaik alapján. Az egyik 108,8 a másik 109,4 cm-es marmagasságú volt. Három szarvcsap tövén vágásnyomok láthatóak, melyek a szaru felhasználására utalnak.

A juhokat 22 csonttal egy juvenilis korú kb. 6-8 hónapos példány képviselte, amely a 13. obj./20. str. számú veremben feküdt. Két hasonló korú kiskérődző maradványait rejtette a 30. obj./39. str. számú verem.

Sertéscsont mindössze 7 db került elő, melyek egy fiatal és egy kifejlett példányhoz tartoztak.

A feltárt 7 lócsonton nem látszottak vágás- vagy egyéb lóhúsfogyasztásra utaló nyomok, habár ez nem idegen a szarmatáktól.

A kutyákat mindössze 3 csont képviselte, ennél azonban jóval több példánnyal számolhatunk az egyéb csontokon látható rágásnyomok alapján.

Megmunkálásra, eszközként való használatra utaló nyomok egy nagytestű emlős, egyik végén durván kihegyezett, hosszúcsontjából készült gusztony, egy kiskérődző sípcsontjából készült ár és egy sertés szárkapocsból kialakított tü esetében figyelhetők meg.

Települések leírása

A feltárás kis felülete és a napvilágra került csekély mennyiségű leletanyag alapján csak óvatos megállapítások tehetők mindkét település korát, belső szerkezetét, kiterjedését illetően.

A kora bronzkori és a római császárkori települések kiterjedése pontosabban csak déli irányban határozható meg. A Makó-kultúrához tartozó, egymástól nagy távolságra elhelyezkedő árok és két gödör alapján a kora bronzkori település központja a feltárástól északra, Sáp község déli szélén megfigyelhető természetes vízfolyás egykori vízmentes magaspartjain található. Valószínűleg keleti és nyugati irányban hosszan húzódik az egykori folyó partján. A település belső szerkezetéről, a megtalált 3 objektum alapján, semmilyen biztos következtetést nem lehet levonni. A Makó-kultúra legközelebbi telepei és temetkezései Hajdú-Bihar megyéből Berettyóújfalunál

Nagy Bócs-dűlő,²³ Gáborján Csapszékpart, Derecske Weinberger-féle téglagyár agyagbányája, Hosszúpályi-Homokbánya és Folyás oldal, lelőhelyekről ismertek.

A római császárkori (szarmata) település szintén a mára már kiszáradt egykori vízfolyás medrét követi és valószínűleg annak északi partjára is kiterjedt. A folyó déli partján az egykori település közel 300 méter széles és keleti, nyugati irányban is több száz méter hosszan terjeszkedhetett. A feltárás szelvénye a szarmata falu gazdasági részét érintette, erre utal az, hogy néhány sekély árok és egy kemence kivételével csak tároló vermek kerültek elő. A megtalált leletek: a bikónikus tál, az éles hastörésű bikónikus kancsó, és a kavicsos, szemcsés soványítású kerámiatöredékek alapján a feltárt teleprészlet kora a III–IV. századra tehető.

Irodalom

DANI János–SZILÁGYI Krisztián

2006 Előzetes jelentés a Berettyóújfalu-Nagy Bócs-dűlő lelőhelyen 2004–2005 során végzett megelőző feltárásokról. In: A Bihari Múzeum Évkönyve X–XI. Berettyóújfalu 2006. 7–28. ISTVÁNOVITS Eszter

1993 Az apagi császárkori telep. In: Jósa András Múzeum Évkönyve XXXIII–XXXV. 1990–1992. Nyíregyháza, 9–31.

M. NEPPER Ibolya

1984 Császárkori szarmata telep Biharkeresztes Ártánd-Nagyfarkasdombon. In: A Déri Múzeum Évkönyve 1982. Debrecen. 101–249.

2002 Hajdú-Bihar megye 10–11 századi sírleletei. Kovács László és Révész László (szerk.): Magyarország honfoglalás kori és kora Árpád-kori sírleletei 3. Budapest–Debrecen

SALAMON Ágnes

1959 Sarmatische Funde in Ócsa. In: Folia Archeologica 11., 75–89.

PÁRDUCZ Mihály

1950 A szarmatakor emlékei Magyarországon. In: Archeológia Hungarica 30. Budapest.

VADAY Andrea–VÖRÖS István

1980 Szarmata település Kunszentmártonban. In: Szolnok Megyei Múzeumi Évkönyv 1979–1980. 117–139.

VADAY Andrea

1989 Die sarmatische Denkmäler des Komitats Szolnok. Antaeus 17–18. (1988–1989)

ZOLTAI Lajos

1941 Die Hügelgräber der römischen Kaiserzeit in Hortobágy. In: Dissertationes Pannonicae II. 1941. 269–308.

²³ Dani-Szilágyi 2006: 7-28.

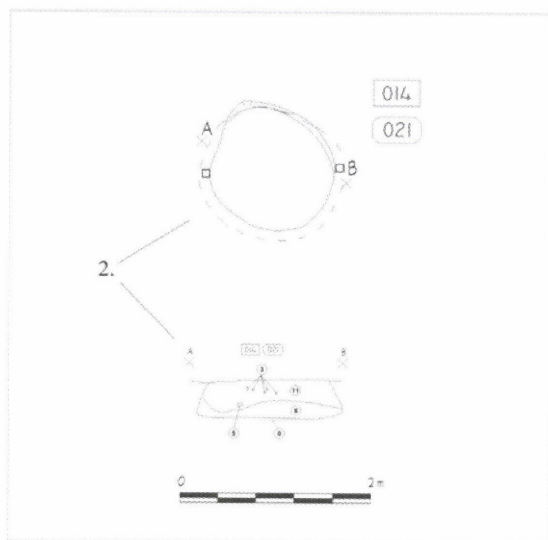
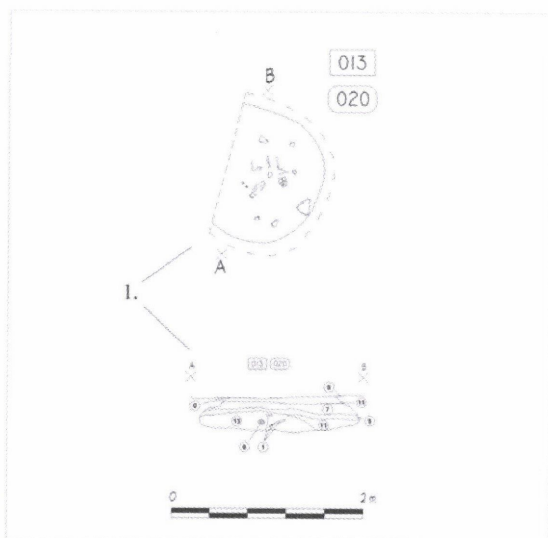
Laszló Szolnoki

Archäologische Ausgrabungen unter Sáp, Bihartorda und Bihardancsháza

Im Jahre 2009 wurden unter Sáp, Bihartorda und Bihardancsháza ein archäologischer Versuch und Ausgrabungen an einer auf Wasser basierenden Spur durchgeführt. Es gab in den drei „Hot Spots“ in den Probesonden keine archäologischen Phänomene. Zum Dank der Aufklärung des instrumentalen Steinbruchs kam an der Rose-Grenze bei Bihartorda an dem Fundort ein Ring aus Bronze aus den zehnten-elften Jahrhunderten hervor, der uns geholfen hat das Alter des hier gefundenen und auch früher bekannten Friedhofs zu bestimmen.

Auf dem Fundort Sáp Halastó-hát wurden 43 archäologische Phänomene gefunden, die drei von ihnen kommen aus der Makó-Kultur, aus der Bronzezeit, 19 aus der Kaiserzeit (Sarmata), 1 aus der Neuzeit und das Alter von 20 von ihnen ist unbekannt. Beide Gemeinden richten sich zu dem ehemaligen Stream südlich von dem Dorf.

Von der frühen Bronzezeit aus den Graben und Gruben hervorgekommene Töpfe, Tierknochen, Schleifsteine-Artefakts liefern neuere Angaben zu der Verbreitung der Makó-Kultur im Komitat Hajdú-Bihar. Die Grabungen betrafen den wirtschaftlichen Teil der Gemeinde. Aufgrund in den Löchern und Gruben gefundener Keramiken ist das Alter der Gemeinde für die 3.4 Jahrhunderte zu machen.



2. kép



1.



2.



3.



4.



5.



6.



7.



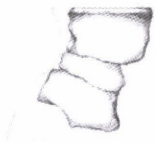
8.



9.



I. tábla



1.



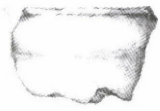
2.



3.



4.



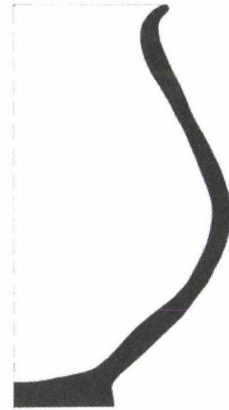
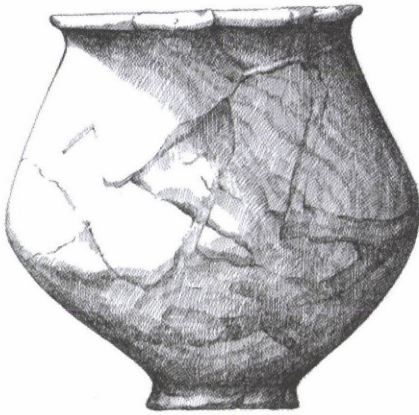
5.



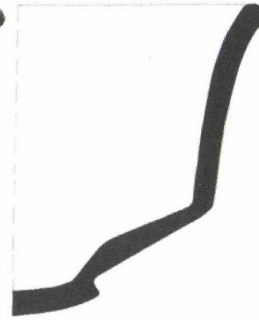
6.



II. tábla



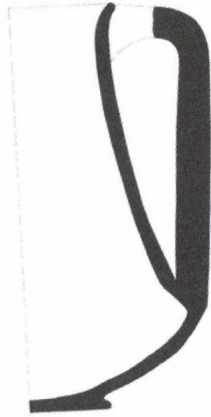
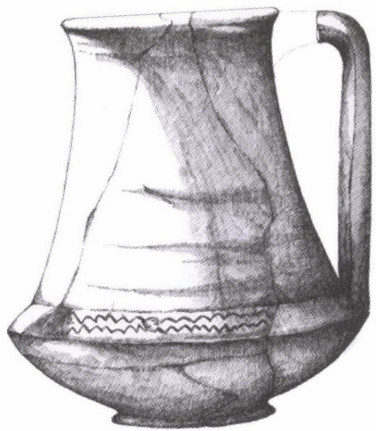
1.



2.



III. tábla



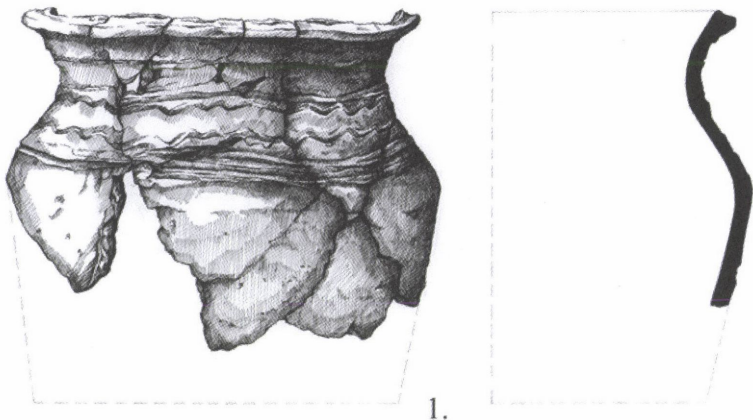
1.



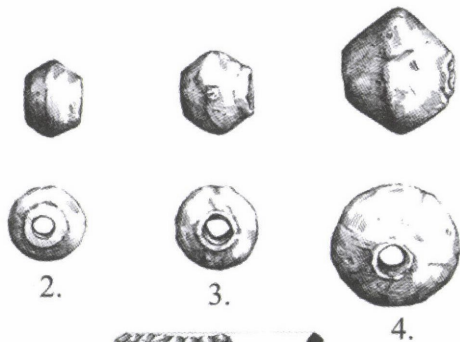
2.



IV. tábla



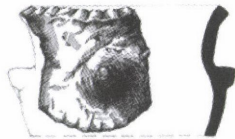
1.



2.

3.

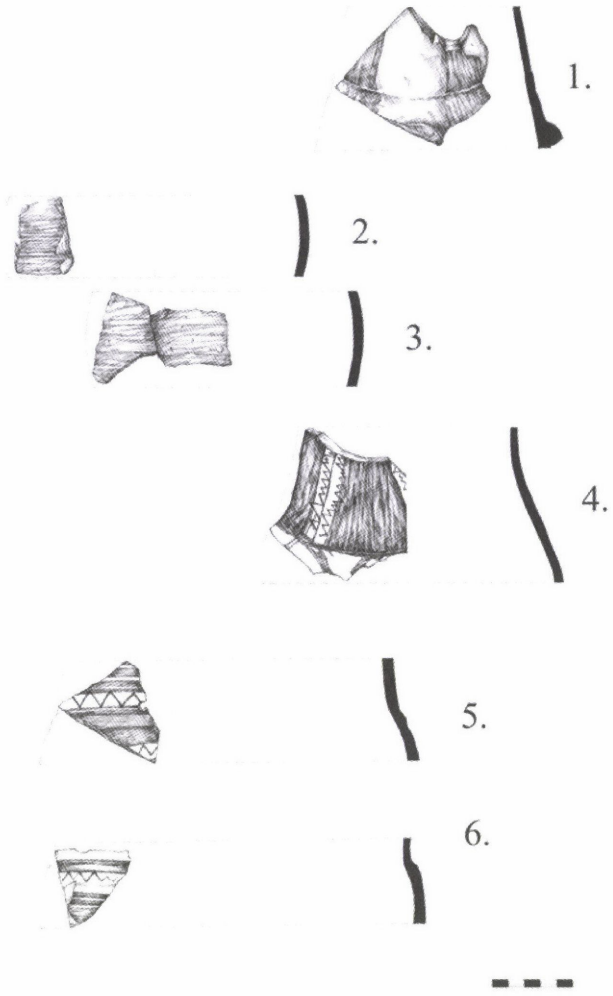
4.



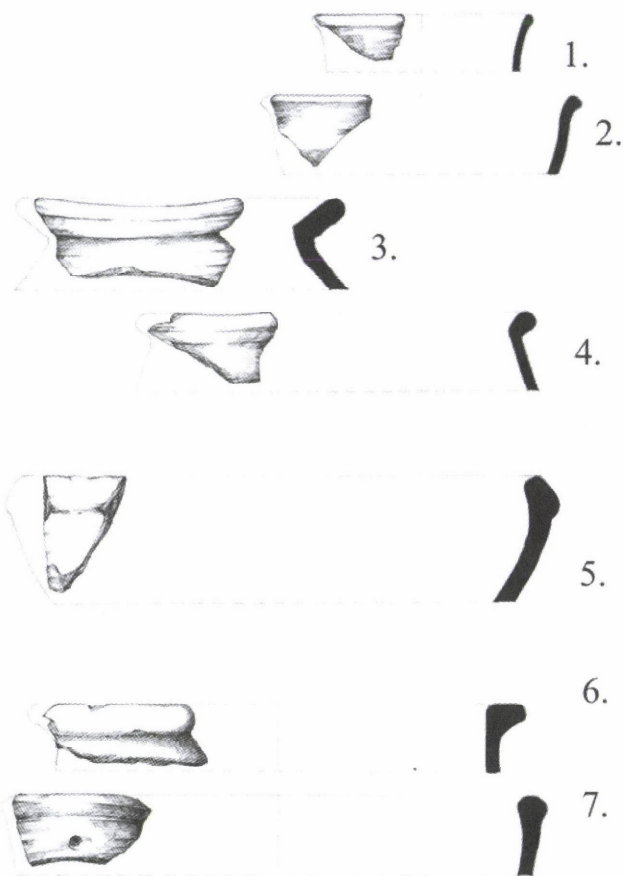
5.



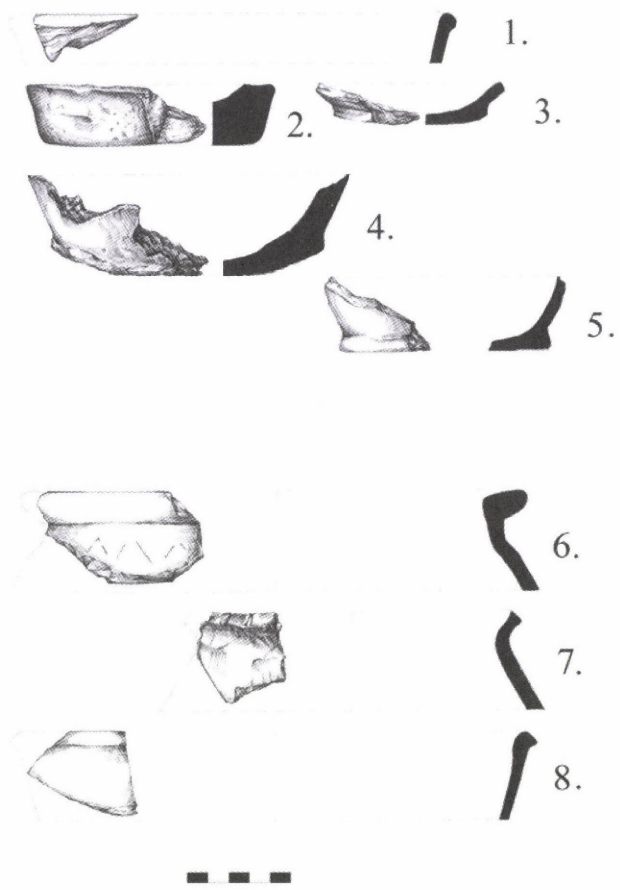
V. tábla



VI. tábla



VII. tábla



VIII. tábla

Török Péter

BIHARI VONATKOZÁSÚ IRATOK BUDAPEST FŐVÁROS LEVÉLTÁRÁBAN¹

Az informatika és az internet rohamos térnyerése a tudományos kutatások területén is új, eddig nem ismert, nem használt szegmenseket, lehetőségeket nyitott meg. A levéltárak által végzett digitalizálási munkafolyamatok következtében a kutatás tér- és időbeni összetevői átalakultak, friss módszerek kialakulása jellemzi a 20–21. század fordulóját. A közgyűjteményekben található forráscsoportok modern technikával való feldolgozása és közzététele lehetővé teszi a kutató számára, hogy akár otthonról, a világháló segítségével végezhesse el az adatgyűjtést, kiváltva ezzel azokat az időigényes melléksituációkat, amelyek nélkül adott időegység alatt akár többszörös munkavégzésre is képes lehet.

Az önkormányzati levéltárak egy közös honlap² segítségével osztják meg az érdeklődő közönséggel azokat az adatbázisokat, digitális állományokat, amelyeket munkájuk során állítottak, állítanak elő. Az adatbázisok rekordjai mögött már számos esetben megtalálható az adott irat szkennelt verziója is, ezzel téve teljes körűvé az elektronikus kutatás lehetőségét.

Az internet térhódításával és a közgyűjtemények digitalizálási munkálataival egyre könnyebb létrehozni virtuális összeállításokat, az ország különböző pontjairól származó iratok segítségével. A régió- és helytörténet-kutatás perspektívái is új horizontot nyernek ezáltal, hiszen a helyi, „kézzelfogható” gyűjteményeken kívül olyan országos és speciális forrásbázisok is elérhetővé válnak, amelyek kutatására eddig nem volt lehetőség, vagy a kutató nem is gondolta, hogy az adott levéltár, könyvtár, múzeum által őrzött emléksanyagok számára is nyújthatnak hasznos információt.

Dolgozatomban egy kompilációt szeretnék közzélni azon iratokról, amelyek Budapest Főváros Levéltárában találhatóak, viszont tartalmukat tekintve a bihari térséghez kapcsolódnak. Jelen tanulmány keretei nem adnak lehetőséget arra, hogy minden egyes iratot bemutassak, de azt gondolom, hogy rávilágíthatok azokra a lehetőségekre, amelyek a Biharral foglalkozó kutatók előtt is nyitva állnak.

¹ A tanulmány a TÁMOP 4.2.1./B-09/1/KONV-2010-0007 számú kutatóegyetemi pályázat keretében és támogatásával készült.

² www.archivportal.hu

Ezúton szeretném megköszönni kollégáimnak, Palics Katalinnak és Biró Aurélnak, az iratok összegyűjtésében nyújtott segítségüket.

Házassági szerződések

A 19. század második felében terjedt el polgári körökben is a házassági szerződés intézménye. Ezen egyezmények célja az volt, hogy pontosan szabályozzák a hozomány, az ingó és ingatlan vagyon státusát, illetve a különböző, a házasság során jelentkező élethelyzetekre is próbáltak megoldási formákat rögzíteni.

A Gálospetriben lakó Reismann Albert és leendő felesége, született Oesterreicher Lídia közötti szerződésből³ tudjuk, hogy a feleség hatezer forint értékben készpénzt, míg ezer forint értékben ingóságokat vitt a házasságba. A férj saját ingatlanal rendelkezett, hiszen a leendő feleség költözött hozzá. Reismann Albert kötelezte magát, hogy háromezer forintos hitbért tesz felesége számára, ezzel is biztosítva az esetlegesen özvegyen maradó Reismann Albertné életét. Nagyon pontosan, több részben is foglalkoztak az esetleges válás, különköltözés, illetve elhalálozás utáni öröklés kérdésével. Ha a feleségnek el kell költöznie, akkor a férj az elválási folyamat hivatalos lezárásáig köteles számára havonta ötven forint tartásdíjat fizetni. Ha a feleség a házasság ideje alatt gyermektelenül halálozik el, akkor a harmadik év után atyja, vagy annak örökösei és a férj fele-fele részben részesednek az egykori hozományból.

Molnár Béla⁴ pusztahídközi⁵ és Czettel Gizella budapesti lakos 1898-ban kötöttek házassági szerződést.⁶ A szerződés értelmében Czettel Gizella tízezer forintot ad át a leendő férjnek – betétkönyv formájában –, amelyet a későbbiekben ő szabadon kezelhet. A leendő feleség az ingó vagyontárgyainak (ruhanemük, bútorok, arany, ezüst ékszerek) tulajdonjogát fenntartja, de a közös használatot engedélyezi. Molnár Béla is alkalmazta a hitbér lehetőségét: ezen a címen ötezer forintot köt le a felesége számára, amelyet halála esetén ki kell szolgáltatni. Számunkra fontos adalékként szolgál, hogy bepillantást nyerhetünk Molnár Béla anyagi helyzetébe is. 1898-ban a férj tizenötezer forint vagyonnal rendelkezett. A szerződésben tisztázták a tulajdonjogi kérdéseket is, hogy elkerüljék az esetlegesen később bekövetkező válási procedúra miatti bonyodalmakat.

³ BFL VII. 173. 2873/1889. Reismann Albert és felesége házassági szerződése.

⁴ Molnár Béla pusztahídközi gazdálkodó volt, akinek üzleti érdekeltségei túlmutattak a vármegye határain, hiszen ismerünk olyan budapesti vállalkozást is, amelyben tulajdonrészt bírt. Erre lásd: BFL VII. 176. 1151/1899. Pollák Bernát és Molnár Béla adásvételi szerződése.

⁵ Pusztahídköz Berettyóújfalu mellett található.

⁶ BFL VII. 176. 2092/1898. Molnár Béla és Czettel Gizella házassági szerződése.

Amennyiben a házasság annyira megromlana, hogy a házaspár különköltözzenek, akkor a férj köteles havi ötven forint tartásdíjat fizetni a feleség számára mindaddig, amíg a fennálló helyzet valamilyen formában meg nem oldódik, vagy rendezésre nem kerül.

Hangsúlyos szerepet kapott az öröklés kérdése, amelyet szintén részletekig menően szabályoztak. Ha a házasságkötést követő három éven belül hunyna el a feleség, akkor a férj köteles az egész, fentebb írt hozományt visszaadni a feleség családjának. Ha a 3–6. év között hunyna el, akkor a hozomány 2/3 részét köteles visszaszolgáltatni. Amennyiben a 6–9. év közötti időszakban következne be a halálozás, akkor a hozomány 1/3 részét kellene visszaadnia a szülőknek. Kilenc év után a hozomány teljes körű örökösévé a férj válik.

Czincz Zsigmond ottományi lakos a szerződésalkötés napján⁷ átvett huszonötezer forint hozományt, amelyet azután szabadon kezelhetett. Az irathoz egy leltárt is csatoltak, amelyben Czincz Zsigmondné ingóságait vették számba.⁸ Az inventárium pontos képet ad egy polgári családból származó leány ingóságairól, amelyet a megkötésre kerülő házasságába vitt.

Az öröklés kérdését itt is a legmesszebbmenőkig szabályozták a későbbi pereskedés elkerülése végett. Ha Czincz Zsigmond a házasságkötést követő három éven belül elhalálozna, akkor a feleség – Malvin – a saját ingó hozományán felül, csak a közszerzeményi illetményt kapná meg. Ha a három év eltelt, akkor a férj vagyonából további huszonötezer forintra tarthat igényt.

Ha Malvin halna meg három éven belül, akkor a férj köteles a hozományt és a feleség ingóságait a családnak visszaszolgáltatni. Ha három év után hunyna el, akkor az egész hozomány a férj tulajdonát fogja képezni.

A különélést harminc napon túl tekintik folyamatosnak, ebben az esetben a férj köteles a neje részére havi százhuszonöt forintot fizetni, mindaddig, amíg nem rendezik a kialakult helyzetet.

Házassági egyezségek

A házassági egyezségek, megegyezések általában a különválást, válást lezáró szerződések voltak. Az ilyen egyezmények szabályozták a vagyonmegosztást, a tartásdíjat, esetlegesen a gyermekelhelyezés kérdését is.

⁷ 1891. május 23.

⁸ BFL VII. 211. 432/1891 Czincz Zsigmond és Schlesinger Malvin házassági szerződése.

Báró Köngiswarter Herman és feleségének egyezkedéséről fennmaradó iratban jelenik meg a gyermek elhelyezésének kérdése. Az 1900. november 20-án, Budapesten kötött egyezség kapcsán a felek kölcsönösen azt állították, hogy házasságuk a másik miatt romlott meg.⁹ A feleség, született Blaskovits Melanie, gyapjui lakos, keresztényként nem támogatta az elválást, ezért az ágytól, asztaltól való elválasztást kérte a Nagyváradi Királyi Törvényszéktől.

A feleség és a közös gyermek a gyapjui kastélyt kapta lakhelyül, viszont a birtok kezelését továbbra is a férj irányította. A nőtartás díját évi hatvanezer forintban állapították meg, amely az ágytól, asztaltól való elválás esetleg felbontó ítéletté történő változása után is járna a feleségnek.

A megállapodás aláírásától számított nyolc napon belül a férj által kezelt, de a feleség tulajdonát képező vagyont vissza kellett juttatni a jogos tulajdonosnak, illetve a közös tulajdont képező tárgyak a férjnél maradtak, viszont azok értékét a felek képviselői megállapították és a forintosított összeg felét a férjnek készpénzben kellett kiegyenlítenie.

A gyermekük, Jani 1890. február 10-én született Bécsben. A fiú az atyjánál marad, nála nevelkedik nagykorúságáig. A felek megállapodnak, hogy a gyermek, akárhol is lakjon, jó katolikus szellemben, a másik fél tiszteletére lesz nevelve. A láthatások pontos időhatárait is megadták: nyáron, a vizsgák letétele után a férj elengedi a gyermeket öt hétre, illetve még évente két alkalommal, hét-hét egymást követő napra az édesanyjához.

Az érsemjéni Szunyogh Zsigmond és Szunyogh Zsigmondné két egyezsége a visszafordíthatóságról tanúskodik. 1900. február 2-án, Budapesten kötöttek egy eltartásról szóló szerződést, mivel a házastársak között kibékíthetetlen ellentét lépett fel.¹⁰ A férj beleegyezett, hogy felesége tőle külön éljen, amíg a válás meg nem történik. A férj addig havi 400 korona tartásdíjat fizet a feleségének.

Kevesebb mint három hónappal később egy újabb szerződést kötöttek a házastársak.¹¹ A kontraktus azt mutatja, hogy a feleknek sikerült rendezni vitás kérdéseiket és a megbékélést egy házassági, illetve öröklési szerződéssel pecsételték meg. Szunyogh Zsigmond megfogadta, hogy május 1-jétől minden hónapban havi négyszáz koronát

⁹ BFL VII. 184. 1607/1900 Báró Köngiswarter Herman és Hermanné megállapodása.

¹⁰ BFL VII. 203. 145/1900 Szunyogh Zsigmond egyezsége feleségével, született Fráter Emmával.

¹¹ BFL VII. 203. 537/1900 Szunyogh Zsigmond és felesége között kötött házassági és öröklési szerződés.

juttat a feleségének, saját szükségleteire. Az 1900. április 29. után¹² gyűjtött újabb szerzeményeket, vagyongyarapodást fele-fele arányban osztják meg egymást között, ha esetlegesen a házasság mégis válással végződné. A férj saját vagyonából húszezer koronát köt le hitbér címén, amelyet a feleség minden eshetőség dacára meg fog kapni. Arra is kötelezték magukat, hogy vagyonukat a három gyermekük (vagy esetlegesen a még megszületendők) között osztják meg, azt csak ők örökölhetik. Ezzel a szerződéssel a korábban kötött egyezséget is semmissé nyilvánították.¹³

Végrendeletek

A végrendeletek olyan speciális irattípust alkotnak, amelyek a családfakutatásokat végzőktől a professzionális kutatókig mindenki számára értékes információkat adhatnak. Az egyén élettörténetén, családi kapcsolatain túl bepillantást nyerhetünk az illető anyagi helyzetébe is, amelyek alapján mikro- és makro-társadalomtörténeti, gazdaságtörténeti, esetlegesen eszmetörténeti kérdésekre kaphatunk válaszokat.

A szentpéterszegi L. Turzó Lajos és felesége – született Pető Julianna – a budapesti Vöröskereszt kórházban dr. Sümeghi László kamarai közjegyző-helyettes előtt közös végrendeletet fogalmaztak meg.¹⁴ A felek kölcsönösen egymást nevezték meg örökösként, amely önmagában még nem jelent újdonságot, újszerűséget, friss adatokat egy kutató számára. Az okirat jelentőségét inkább a kirajzolódó Turzó-családfa, illetve az örökléssel kapcsolatban Szentpéterszeg helyrajzi neveinek felbukkanása adja.

A férj a két elhunyt testvére után maradt négy árva gyermeknek háromszáz-háromszáz korona kifizetését hagyta meg, ezenkívül a szintén L. Turzó Lajos nevet viselő unokaöccse öt gyermekének kilenc hold földet adott a szentpéterszegi határban.¹⁵ Egy kikötést tett csupán: a haszonélvezeti jog a feleségét illeti, annak haláláig.

Turzó Lajosné szintén megemlékezett saját családjáról. Halála után testvére, Pető Lajos három gyermekének ezer-ezer korona kifizetéséről rendelkezett.

Végrendeletükben a szentpéterszegi református egyház is szerepel, közösen négyezer koronát adományoztak, amelyet haláluk után kell kifizetni. Azt kérték, hogy az örökségből származó összeget a templom felújítására, karbantartására fordítsák.

¹² Ezen a napon kötötték az újabb szerződést.

¹³ A csatolmányok között két levél is szerepel, amelyekből tudjuk, hogy Szunyogh Zsigmond 1904. szeptember 29-én hunyt el Érsemjénben.

¹⁴ BFL VII. 153. 405/1913. L. Turzó Lajos és felesége közös végrendelete.

¹⁵ A kilenc hold a Sorbán-, a Szamuka-, a Gunárháti- és a Temető-dűlőkben, illetve a régi Malomkertben és a Kenderföld nevet viselő területeken feküdt.

Szerepi Kelemen Sándor végrendelete jó példa arra, hogy egy-egy testamentum széles körű családfakutatás alapját képezheti.¹⁶ Kelemen Sándor két kiskorú gyermeket, Kornis Károlyt és Istvánt, tette meg örököséivé, akik szüleikkel Kisterpesden (Bihar vármegye) laktak. Az örökség gondnoka és ügyviselője báró Dőry József lesz, aki a gyermekek huszonegyedik életévéig kezelte a hagyatékot, majd zárszámadást követően átadja azt a megnevezett örökösöknek. A végrendeletben szereplő személyek, akik között a rokonokon kívül néhány hűséges alkalmazott és jó barát is feltűnik, a vármegye különböző településein éltek. Az említett városok és falvak – Püspökladány, Bihardancsháza, Báránd, Szerep, Nagyvárad – megyei szinten kiterjedt kapcsolati hálóról árulkodnak. A végrendeletből megtudhatjuk, hogy Kelemen Sándornak több ingatlan is a tulajdonát képezte, de ő Nagyváradon élt. A családi sírkertet a nagyváradolaszi temetőben találjuk, ahova később az örökhagyót is temették.

Ledig Dezső vértesi földbirtokos végrendeletében örökösként feleségét – született Mauksch Olgát – nevezete meg, mivel házasságukból gyermekük nem született.¹⁷ Ledig Dezső tehetős ember volt, hiszen Vértesen, Nagylétán és Hosszúpályiban is találunk egy-egy ingatlant a nevéen. Ettől még nem nevezhetnénk jómódúnak, azonban az apjától, Ledig Henriktől, örökölt harmincegy hajdúböszörményi ingatlan, illetve a néhai Ledig Sámuel után rászállt tizenötezer forint készpénz már egy jelentős vagyon körvonalait rajzolja meg előttünk.

Ledig Dezső vagyonának egy részét rokonának özvegye haláláig használhatta, rendelkezhetett vele. Özvegy Ledig Sámuelné a hajdúböszörményi ingatlanokat és a tizenötezer forintot élete végéig sajátjaként kezelhette.

A biharnagybajomi Lékay Arzén kereskedő, majd földbirtokos végrendeletében egy olyan személyt nevezett meg örököséiként, akivel nem állt rokoni kapcsolatban.¹⁸

A végrendelező kivételes módon édesanyja egykori ápolóját, Párvy Mihálynét – született Maraschek Irma – jelölte meg kedvezményezettként, akinek azonban számos meghagyást is végre kellett hajtania.

A Biharnagybajom piacán fekvő 765. és 766. sorszámú lakóházakat egy szegény sorsú emberek ellátását szolgáló kórház alapítására adta Lékay Arzén, amely adománynál kikötötte, hogy az viselje megboldogult édesanyja¹⁹ nevét.²⁰ Emellett

¹⁶ BFL VII. 173. 2/1876. Szerepi Kelemen Sándor végrendelete.

¹⁷ BFL VII. 173. 4541/1897. Ledig Dezső végrendelete.

¹⁸ BFL VII. 176. 1301/1899. Lékay Arzén végrendelete.

¹⁹ Özvegy Lékay Arzéné, született Sólyom Julianna.

²⁰ A kórház alapítása édesanyja óhaja volt.

tízezer forint készpénzt tett le egy újabb alapítvány formájában, a Bihar vármegyei központi pénztárban, amely kamataiból egy kezelőorvost kell majd alkalmazni a létrehozandó kórházban.²¹ Ha a nevesített tőke, amely „érintetlenül fenntartandó örökidőre” többet kamatozna, akkor azt a kórház épületeinek tatarozására, kórházi felszerelések és orvosi műtőszerek beszerzésére kell fordítani.

A kórház megnyitását halála után tíz évvel rendeli el Lékay Arzén, addig a lakóházakat és a pénzt örököse és annak családja, mint haszonélvezők bírják, azzal a kikötéssel, hogy az éves kamatokat kötelesek befizetni a központi pénztárba, minden év szeptember 11-ig.²²

Kasztl Sándor káptalani intéző, nagyzomlinpusztai lakos is minden ingó és ingatlan vagyonát feleségére – született Harsányi Jolán – hagyta.²³ A feleségétől annyit kért, hogy halála után harminc szentmise áldozat kiszolgáltatásáról gondoskodják az elhunyt lelki üdvéért.²⁴

A vármegye életében fontos szerepet játszó család tagja, ifjabb körösnadányi Nadányi Pál és neje, született kraloványi Kralovánszky Irén, bakonszegi lakosok kölcsönösen egymást nevezték meg örökösiknek minden ingó és ingatlan vagyonuk tekintetében.²⁵ A Budapesten, 1928. október 13-án kelt szerződés szűkszavúan nyilatkozik a felek vagyoni helyzetéről, de a kölcsönös örökösökként való megnevezés mögött egy gyermektelen házasság bújt meg.

Örökbefogadási ügyek

A nagykereki körorvos, dr. Spitzer Henrik, és neje, dr. Spitzer Henrikné, született Erlich Rozina, örökbe fogadták Weisz Franciska Stefániát.²⁶

A 68 éves orvos és neje gyermektelen házasságuk miatt határoztak úgy, hogy a náluk lakó 19 éves Stefániát örökbe fogadják és örökösükké is teszik. Stefániának az okirat keletkezésének napjától el kellett hagynia a Weisz családnevet, és a továbbiakban csak a Spitzert használhatta.

²¹ Ami négyszáz forintot tesz ki, évi 4%-os kamattal számolva.

²² Lékay Arzén édesanyja ezen a napon hunyt el, ezért lett ez a dátum kijelölve fordulónapnak.

²³ BFL VII. 21. V. (I.) 19/1935. Kasztl Sándor végrendelete.

²⁴ A másolat a dr. Kovácsy Zoltán kispesti közjegyző által őrzött, Kasztl Sándor, egykori pestszentlőrinci lakos irathagyatékában 889/1934. szám alatt is megtalálható.

²⁵ BFL VII. 6. e. V. (I.) 35/1938. ifj. Nadányi Pál és ifj. Nadányi Pálné kihirdetett végrendelete.

²⁶ BFL VII. 161. 5/1902. dr. Spitzer Henrik és neje örökbefogadási szerződése.

A szerződő felek nem zárták ki, hogy a házaspárnak még születik törvényes utóda, de az sem változtatna Stefánia öröklési jogán. Ellentételezéseként az örökbefogadott új szüleit tette meg saját örököseinek, ha korábban hunyna el, mint az őt örökbefogadók.

Schwimmer Viktor Vilmos, berettyóújfalui cukrász, örökbe adta kisfiát, Schwimmer Ottót.²⁷

Az előzményekhez hozzátartozik, hogy Schwimmer Viktor Vilmos és felesége, született Szenátor Margit elváltak és egy külön egyezségben rendezték a felmerült kérdéseket.²⁸ A két fél megegyezett, hogy István nevű fiuk a feleségnél marad, míg Ottó²⁹ Friedmannékhoz kerül. Schwimmer Viktor havi tartásdíj fizetését vállalta, illetve még azt, hogy soha nem követeli magának Istvánt. Az Ottót örökbe fogadó szülők, Friedmann Jenő és neje, született Szenátor Szeréna, a feleség rokonai voltak.

Adalékok Móricz Pál életéhez

Móricz Pál országgyűlési képviselő házasság útján került Berettyóújfaluba. A modern gazdálkodás környékbeli meghonosítását kapcsolják össze a nevével. 1861-ben a Sárréti járás szolgabírója, majd 1867-ben Bihar vármegye főjegyzői tiszttét töltötte be. 1869-től több ízben országgyűlési képviselő, viszont nem Berettyóújfaluban, ahol szinte mindig Csanády Sándor győzött. 1903-ban, Berettyóújfaluban hunyt el.

Móricz Pál életéről azt gondolhatnánk, hogy a különböző lexikonok, arcképcsarnokok, almanachok mindent leközöltek. Politikai pályafutását tekintve talán így is van, de magánéleti tevékenységeinek hosszú sora még feltárára vár. Néhány bérleti és csereszerződésen keresztül próbálunk Móricz Pál üzleti tevékenységéhez új adalékokkal szolgálni.

Móricz Pál 1885. szeptember 16-án, Miskolczi Barnabás nagyváradi királyi közjegyző előtt kötött szerződést Hüke Lajossal és Gézával, amelyben a bajomi pusztá bérlésének körülményeit tisztázták.

Azonban ez a bérleti szerződés megghiúsult, mivel a Hüke testvérek nem tudták teljesíteni a feltételeket. Helyettük Szamek Éliás vette át a pusztabérlést, amelyet

²⁷ BFL VII. 193. 81/1921. Schwimmer Ottó örökbefogadási szerződése.

²⁸ BFL VII. 193. 82/1921. Schwimmer Viktor Vilmos és felesége házassági szerződése.

²⁹ Ottó 1913. június 29-én született Budapesten.

1885. október 1. és 1894. október 1. közötti terminusra kötöttek meg. Szamek Éliással szemben a feltételek nem változtak, ugyanazok maradtak, mint a Hüke testvérekénél.³⁰

Gazdaságtörténeti adalékként szolgál, hogy a bajomi pusztán dohánytermesztés folyt. Móricz Pál le is szerződött a Brühl Henrik és fiai budapesti nagykereskedő céggel a dohányszállítás és -beváltás kapcsán.

Móricz Pál szinte ugyanabban az évben adta bérbe a bojti határban lévő Lányi-féle birtokot hat és háromnegyed évre Utassy Mórné – született Farkas Fány – pusztanyéstei lakosnak.³¹

A bérlés 1883. január 1. és 1890. szeptember 30. közötti időszakra szólt, amelyért évi 6500 forintot fizetett – négy egyenlő részletben – Utassy Mórné. A szerződésben részletesen kitértek arra, hogy milyen formában lehet művelni a bérbe vett földet. A Lányi-féle birtokot három egyenlő részre kellett felosztani, amelyből az egyik ugarként funkcionált. Ez azt mutatja számunkra, hogy a 19. század végén még a háromnyomásos földművelés szisztémáját alkalmazták ezen a birtokon. A bérlő felé elvárásként jelent meg, hogy fejlessze a birtok infrastruktúráját, ingatlan-ellátottságát: az első évben egy kétszobás juhászlakot, egy tizenkét öles górért és egy húsz öl hosszú birkaszínt kellett építenie.

Birtoktörténeti érdekességként az is kiderül a szerződésből, hogy Móricz Pál pusztája mellett található vejének, Vécsey Tamásnak is a birtoka. Amennyiben Utassyné a vő birtokát is kibérelné, akkor Móricz hozzájárult, hogy egy földterületként kezeljék a két tulajdont.

Az adók kérdését is rendezték a szerződő felek. Az állami és községi adókat a tulajdonos fizeti, míg a bérlet utáni jövedelmi pótdadót a bérlő köteles rendezni.

Utassy Mórné nemcsak Móricz Pállal, hanem feleségével, Móricz Pálnéval – született Miskolczi Borbála – is üzleti kapcsolatba került,³² mivel bérbe vette tőle a Berettyóújfalu alatt fekvő Somota pusztát. A bérlő 1881. szeptember 30. és 1888. szeptember 30. közötti időszakra, évi nyolcezer forintért vehette birtokba az említett földterületet. Ennél a birtoknál is szigorúan kikötötték, hogy három fordulóban művelhetik a földeket, amelyeket a következő módon határoltak be: az egyik forduló a „Földvár-dűlő” a Cserealjától a péterszegi határig, a másik dűlő a tanyára vezető úttól

³⁰ BFL VII. 175. 15/1886. Móricz Pál haszonbérleti szerződése.

³¹ BFL VII. 175. 1234/1881. Móricz Pál haszonbérleti szerződése.

³² BFL VII. 175. 1235/1881. Móricz Pálné haszonbérleti szerződése.

jobbra a péterszegi határig, a harmadik dűlő ugyanazon úttól balra, a Kettősi útig, s az akkori búzavetés belső széléig tartott. Móriczné meghagyta, hogy hét egymást követő évben a bérlő ne vessen kétszer búzát, rozst, vagy kétszerest. Ha mégis megtenné, akkor pedig büntetést kénytelen fizetni a bérbeadónak.

A három forduló közül az egyikbe tavaszi, a másikba őszi vetésnek kell kerülnie, míg a harmadikat fekete ugarként pihentessék. Egy kivételt említ a szerződés, amely miatt az ugart művelés alá lehetne venni: ha a bérlő dohányültetési engedélyt kapna. Ez esetben harminc holdat szakíthatna ki az ugarból. A tavaszi és őszi vetésnél a hagyományos étkezési és takarmánygabonák mellett megjelent a repce és a kukorica is.

A földterület műveléséhez minimum huszonnégy ökör tartását is előírták a tulajdonosok, amely hat fogatot adott ki. A helyben betakarított szénát és szalmát a jószágok ellátására, almozására fordíthatták, de a keletkező trágya elszállításáért a bérlő volt a felelős. A birtokhoz tartozott tiszti lak, cselédlak és ököristálló is, amelyeket a tulajdonos 1882. József-napig használhatott,³³ majd április végén rendes inventárium mellett adta át a bérlőnek. Az épületek karbantartása szintén a bérlő feladatai között szerepelt, akinek évente kétszer kellett a renoválást elvégeznie.

Miskolczy Pál és felesége egymással is kötött szerződést. A csereegyezmény lényege, hogy a gyermekek a későbbiekben könnyebben jussanak az örökségükhöz.³⁴

Ennek érdekében Móricz Pál felesége tulajdonába engedte át azt a tizenegy berettyóújfalui ingatlant, amely a nevéen volt, a felesége pedig a váncsodi ingatlanát adta át a férjének.

A Budapest Főváros Levéltárának irategyütteseiben található bihari vonatkozású iratokról csak egy rövid kivonatot tehetünk közzé. Megkezdett kutatásaink is azt bizonyítják, hogy a regionális közgyűjteményeken kívül és azokon túl is érdemes egy-egy térség, járás, vármegye emlékanyagát kutatni, amihez a sorban megjelenő tudományos gyűjtőportálok óriási segítséget nyújthatnak.

³³ Március 19.

³⁴ BFL VII. 169. 313/1878. Móricz Pál és Móricz Pálné csereszerződése.

Bihar-bezogene Dokumente in den Archiven von Budapest

Die IT-Möglichkeiten des 21. Jahrhunderts ermöglichen solche Schriftvereinigungen, ad die vor einer oder zwei Jahrzehnten man nicht denken hätte.

Durch World Wide Web zeigen sich neue Forschungsperspektiven und Methoden für die lokale Geschichtsforschung, deren Hilfe man einen genaueren, tieferen Eindruck über Komitat Bihar und die geschichtliche Vergangenheit seiner einzelnen Teilen bekommen kann. Die gemeinsame Webseite der ungarischen Regierung (www.archivportal.hu) bildet eine Sammelstelle, die nun für alle akademische Forscher und Interessenten unbedingt sind. Der Datenbasisbau von Datenbanken erweitert Tag zu Tag mit neueren Informationen die Möglichkeit der Erkennung des dokumentarischen Materials. Jeder kann leicht Zugang zu den Archiven der Welt kommen, man muss nur die Webseite besuchen und mit Hilfe der Suchmaschine kann man bis zu einer Minute frische Informationen, Daten, bisher noch nicht publizierte Fragenkreise finden.

Unsere Studie zielt darauf ab: Neben dem Material der lokalen Sammlungen ist heute die Forschung des innerstaatlichen, für heute leicht zu erreichenden Materials keine unmögliche Aufgabe.

Felhasznált források

BFL = Budapest Főváros Levéltára

VII. = A jogszolgáltatás területi szervei

- 6. e. = Budapesti I–III. Kerületi Királyi Járásbíróság iratai. Kihirdetett végrendeletek.
- 21. = Kispesti Királyi Járásbíróság iratai.
- 153. = Rónay Károly közjegyző iratai.
- 161. = Deszkáss Gusztáv közjegyző iratai.
- 169. = Máday Sándor közjegyző iratai.
- 173. = Gászner Béla közjegyző iratai.
- 175. = Steinbach István közjegyző iratai.
- 176. = Stamberger Ferenc közjegyző iratai.
- 184. = Weinmann Fülöp közjegyző iratai.
- 193. = Charmant Oszkár közjegyző iratai.
- 203. = Cottely Géza közjegyző iratai.
- 211. = Mannheimer Ignác közjegyző iratai.

T. Varga Katalin

A MISKOLCZY CSALÁD DOKUMENTUMAI A BIHARI MÚZEUM GYŰJTEMÉNYÉBEN

A Bihari Múzeum történeti gyűjteményének egyik leggazdagabb forrásanyagát a mezőtelegdi Miskolczy családra vonatkozó dokumentumok képezik, amelyeket 1994-ben Tóth Ferencné adományozott a múzeumnak.

A mezőtelegdi Miskolczyak jelentős bihari nemesi család, melynek ősei egészen a XIV. századig vezethetők vissza.¹ A famíília több tagja jelentős tisztségeket töltött be az évszázadok alatt mint főszolgabíró, alispán, országgyűlési képviselő, pénzügyminiszteri segédtitkár.

A magyar nemes családokról összefoglaló munkát először Nagy Iván készített a XIX. század közepén, amelyet később Kempelen Béla egészített ki. A bihari nemesi családokról dr. Reiszeg Endre írt tanulmányt a XX. század elején, bár az ő munkájában az adatok nem pontosak, mert a család tagjait bemutatja ugyan, de nem egyértelmű, hogy a felsorolt személyek milyen kapcsolatban álltak egymással.² A Miskolczyak bemutatásához elsősorban az ő munkáit, valamint a dokumentumok között található, ismeretlen szerzőtől eredő kéziratot használtam fel.³ A kézirat egészen a XIII. századig megy vissza a Miskolczy nemzetségre vonatkozóan és a szerző munkájához a már említett Nagy Iván műve mellett a Magyar Országos Levéltár dokumentumait, a múzeumi levéltárak anyagait, az Árpád-kori új oklevéltár, az Anjou-kori oklevéltár anyagait, illetve számos más igen jelentős munkákat használt fel.

A Miskolczy nemzetségnek több ága volt, ősi birtokaik Borsod és Zemplén megyében voltak – innen erednek a mezőtelegdi Miskolczyak is – de találkoznak Szatmár, Tolna, Bács megyében is hasonló nevűekkel.

A mezőtelegdi Miskolczyiak címere a következőképpen nézett ki: kék pajzsban, zöld dombon álló, kiterjesztett szárnyú fehér galamb⁴, mely csőrében zöld gallyat tart; takarók: kék-arany, balról vörös-ezüst.

¹ Nagy 1987:33.

² Reiszeg 1901: 541.

³ A kézirat valószínűleg Miskolczy Károly tollából származik, ugyanis a 19. század közepén ő kutatta családja történetének múltját, amit a dokumentumok között található levelezései is alátámasztanak.

⁴ A „Miskonc” nemzetség ősi jelképéből a sasból alakulhatott az idők folyamán galambá



Címerükben használták még a kardot tartó oroszlán pajzsot is, amellyel valószínűleg Borsodból való származásukat igyekeztek bizonyítani, hiszen Borsod vármegyének címerében szintén hasonló oroszlánt láthatunk.⁵

Mivel a nemzetségnek több ága volt, mint például a Ragliczai, Bors, Herczeg, Ponith (Ponit, Pányit, Panith, Ponith, Ponych)⁶, és az egyforma keresztnévek is igen gyakoriak voltak, ezért a középkorban a címerek igen komoly szerepet játszottak, hiszen megmutatta melyik nemzetséghez, ezen belül pedig melyik családhoz tartozott az illető személy. Így használták a Miskolczi nemzetséghez tartozó Borsok a sast címerükben, megkülönböztetvén magukat más nemzetséghez tartozó Bors családoktól.⁷

Címerüknek első alakját Bors Comes XIII. századból való pecsétjén találjuk, amely egyik legrégebbi magánszemélytől ránk maradt pecsét:⁸



⁵ Kempelen é. n.

⁶ Családtörténeti kutatási iratok 17. lap. Leltári szám: IV.75.232.

⁷ Uo. 22. lap

⁸ Uo. 11. lap

Péter alnádor pecsétje 1298-ból:



A két pecsénél nagy hasonlóságot mutat a sas címertani rajzolata.⁹

A Ragliczai Miskolczyiaknál az ágaskodó kettős farkú oroszlán jelenik meg, úgymint Miskolczy Gergely kassai aranyprímásnál, amely a XVII. században a következőképpen nézhetett ki:¹⁰



A pajzsban ágaskodó és nyelvet öltő kettős farkú oroszlán egyik lábával buzogányt tart, mely szabálytalanul túlér a pajzs keretén, másik lábával pedig egy köteg kulcsot emel a magasba.

A Miskolczyiak által használt pecsétekről azt mondhatjuk el, hogy nagy hasonlóságot mutatnak a későbbi Borsod vármegye címeréhez.

A közös származásra utal még az is, hogy az említett családok birtokoltak az ősi földből, amely a mai Borsod-Abaúj-Zemplén megyében Miskolc közelében volt található.¹¹

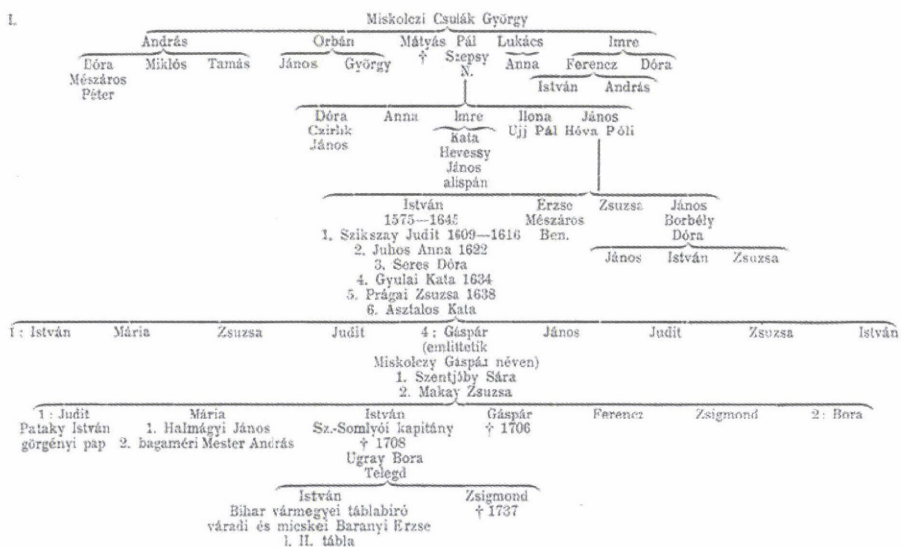
⁹ Uo. 11. lap

¹⁰ Uo. 2. lap

¹¹ Uo. 1–14. lap

A Miskolczy név a „Misca”, „Miska”, „Miscu”, „Myske”, „Mischa” személynévből eredhet, amely aztán családnévként használva sokféle alakban fordult elő: „Miskoch”, „Miskoncz”, „Miskolcz”, „Miskolczy”.¹² Egyes feltételezések szerint az ősi birtok közelében fekvő Miskolc is a nemzetségről kapta a nevét.¹³ A „Miskolczy” nevet a XIV. század második felében már olyan sok család használta, az ország egész területén, mint nemesi előnevet vagy származási helyüket jelölő vezetéknévet, hogy innentől kezdve szinte lehetetlen az ősi „Miskolczy” nemzetségtől való származást kimutatni. Szerencsés helyzetben vannak a Bihar megyei mezőteleghi Miskolczyak, mert az ősi nemzetségtől való leszármazást a legnagyobb biztonsággal náluk lehet kimutatni.¹⁴

Származásrendjüket megtaláljuk Nagy Iván és Kempelen Béla nemesi családokra vonatkozó művében:



A család alapítója nem Csulák György, hanem Csulák Gergely volt.¹⁵ A Miskolczy nevet Istvánnak fia, Gáspár tartotta meg először.¹⁶

Az általuk készített családfát a Bihar Múzeum dokumentumai alapján ki lehetett egészíteni. A legtöbb információt a gyászjelentések adták.

¹² Uo. 8–9. lap

¹³ Kiss 1980: 148.

¹⁴ Uo. 20. lap

¹⁵ Nagy 1988: 338.

¹⁶ Nagy i. m. 338.

A család Mezőtelegdet valószínűleg II. István (meghalt 1708) felesége Ugrai Bora után szerezte.¹⁷ Újkori birtokviszonyaikra vonatkozólag pedig számos dokumentumot találunk a gyűjteményben, többek között az ősi földek elhelyezkedésére vonatkozókat is, mint az 1810-ből való osztályos perben.

*„A Felek néhai Öreg Miskolczi István Urnak két ágon lévő Successorai, elhunyt Szüleiktől, István, és Sándor Urakrol több helyeken, nevezetesen pedig M:Telegd Városában, Cseklyén, Nagy és Kis Bárodonn, Birtinyben, Nagy Patakon, Kornitzelenn, és Kigyiken maradtott ősi javaik eránt magok között azon okból meg nem egyezhetvén, hogy azon ősi javak.....”*¹⁸

A mezőtelegdi Miskolczyak közül Miskolczy Lajos 1811-ben Álmosdon telepedett le ugyanis édesanyja Szodoray Eszter révén itt örökölt birtokot.¹⁹

Feleségével, Kölcsey Klárával ehhez még Gulátsy Károly Ér-Selind helységben fekvő birtokát annak minden tartozékával együtt 32 évre zálogba vette.²⁰ A Miskolczyak Kölcsey Klára révén a költővel, Kölcsey Ferencsel is rokonságba kerültek, ugyanis Klára a költő testvérének, Sámuelnek és Fényes Klárának volt a gyermeke.²¹ A költő végrendeletében a könyvtárat és minden munkáját sógornőjére özv. Kölcsey Ádámnéra és fiára, Kálmánra hagyta. A többi vagyonon Kölcsey Ádámné, a költő testvéreivel, Sámuellel és Péterrel osztozott. Később az örökösök nehezen egyeztek, több per is folyt közöttük éveken keresztül. Miskolczy Lajos és feleségének sikerült pert nyernie a költő másik unokahúgával Helénával szemben 1862 januárjában: *„Szilágyi Lászlóné szül. Kölcsey Helénát illető részre Miskolczy Lajos és neje Kölcsey Klára mint tulajdonosok bekebelezettek.”* Mivel Miskolczy Lajos álmosdi birtokától az örökség távol feküdt, eladta, de a család tulajdonában maradtak nagy értékű iratok, mint Kölcsey Ferenc végrendelete és más, a költő birtokait illető okiratok.²²

A Bihari Múzeumban található, Miskolczy családra vonatkozó dokumentumokat részletesen lásd a függelékben olvasható táblázatban.

Jelentősebb családtagok időrendi sorrendben: Miskolczy Chulák²³ István (1575–1645), a Sárospataki Kollégium egyházi gondnoka.²⁴ Miskolczy Gáspár, Miskolczy

¹⁷ Rieszeg i. m. 541.

¹⁸ *Ítéletek országos perekben. 1810–1830.* Leltári szám: IV.75.86.1.

¹⁹ *Bizonyságlevél Miskolczy Imre és Hodossy Miklós részére. Váradosasi, 1835. április 9.* Leltári szám: IV.75.50.1.

²⁰ *Zálogos szerződés ifj. Miskolczy Lajos és Gulátsy Károly között. Álmosd, 1836. január 14.* Leltári szám: IV.75.88.1.

²¹ Molnár–Julow 1983: 72.

²² Molnár–Julow i. m. 42–46.

²³ Használják még: Csuják, Csulyák, Csulák

²⁴ *Életrajzi kiírások az Egyházi Magyar Történelmi Emlékek c. folyóiratból. 1860.* Leltári szám: IV.75.82.1.

Chulák István és Gyulai Kata fia, (a Miskolczy nevet ő tartotta meg először).²⁵ Miskolczy István (? –1708) Miskolczy Gáspár és Szentjóbi Sára gyermeke, Sz. Somlyói kapitány, felesége Ugray Bora révén Mezőtelegdet szerezte.²⁶ Id. Miskolczy Lajos (1775–1846) Bihar vármegye tábla- és főszolgabírója, báródsági nemesség főkapitánya, felesége Szodoray Eszter.²⁷ Miskolczy Károly született 1804. október 25-én Miskolczy Lajos és Szodoray Eszter gyermekeként, Bihar vármegye Háromszék és Báródsági nemes kerület táblabírája és alispánja, 1848–49-ben országgyűlési képviselő.²⁸ Miskolczy Imre született 1808. október 27-én Miskolczy Lajos és Szodoray Eszter gyermekeként, táblabíró.²⁹ Ifj. Miskolczy Lajos (1811–1891) Kraszna-Közép-Szolnok, Hajdú vármegye, Debrecen és Zilah szabad királyi városok volt főispánja, a székelyhídi választókerület volt országgyűlési képviselője, a Szent István-rend kiskeresztese és volt főrendiházi tag.³⁰ Miskolczy Sándor (1820–1849) Miskolczy Lajos és Szodoray Eszter gyermeke, nemes testőr, elesett 1849-ben mint kapitány.³¹ Id. Miskolczy Imre (1853–1923) közegészségügyi felügyelő, Miskolczy Lajos és Kölcsey Klára fia, felesége Boda Jolán.³² Ifj. Miskolczy Imre (1877– ?) közös pénzügyminiszteri segédtitkár, Miskolczy Imre és Boda Jolán gyermeke.³³ Miskolczy Lajos (? –1922) Bihar, Hajdú vármegye és Debrecen szabad királyi város főispánja, huszárfőhadnagy, felesége Gerzon Adrienne.³⁴

²⁵ *Életrajzi kiírások a Sárospataki Füzetekből*. Leltári szám: IV.75.81.1–2.

²⁶ Borovszky 1901: 640.

²⁷ *Sírköfelirat szövege*. Leltári szám: IV.75.97.

²⁸ *Festmény*. Leltári szám: III.76.15.

²⁹ Kempelen é. n.

³⁰ *Miskolczy Lajos gyászjelentése. Debrecen, 1898*. Leltári szám: IV.75.344.

³¹ Kempelen é. n.

³² *Miskolczy Imre és Boda Jolán házassági anyakönyvi kivonata*. 1877. máj 17. Leltári szám: IV.89.408.

³³ Kempelen é. n.

³⁴ *Miskolczy Lajos gyászjelentése 1923*. Leltári szám: IV.89.728.

NÉV	DOKUMENTUM	KELETKEZÉS	LELTÁRI SZÁM
Miskolczi Csulyák István	kézzel írt könyvrészlet	—	IV.75.80.1.
Miskolczi Csulyák István	életrajzi kiírások az Egyházi Magyar Történelmi Emlékek című folyóiratból	1860	IV.75.82.1.
Miskolczi Gáspár	életrajzi kiírások a sárospataki füzetekből	—	IV.75.81.1–2.
Miskolczi István	levél Miskolczi Zsigmondnak	Somlyó, 1699. március 9.	IV.75.58.1.
Miskolczi István	levél	1705. március 2.	IV.75.65.1.
Miskolczi István	szerződés	1706. szeptember 29.	IV.75.83.1.
Miskolczi Csulyák Zsigmond	gyászjelentés	1696	IV.75.346.
Miskolczi László	keresztlevél	Mezőtelegd, 1830. szeptember 17.	IV.75.79.1.
Miskolczi Ferenc	keresztlevél	Mezőtelegd, 1830. szeptember 17.	IV.75.78.1.
Miskolczi Sándor	quietantia	Nagyvárad, 1798. január 8.	IV.75.63.1.
Miskolczi Sándor	levél	—	IV.75.64.1.
Miskolczi Sándor	határozat (latin nyelvű)	Váradolaszi, 1769. január 13.	IV.75.66.1.
Miskolczi Sándor	igazolás életkorról	Mezőtelegden, 1830. szeptember 17.	IV.75.75.1.
Miskolczi Farkas	levél <i>Sartingból</i>	1800. augusztus 1.	IV.75.71.1.
Miskolczi Károly	születési anyakönyvi kivonat	Mezőtelegd, 1804. október 25. Kiállítva: 1830. szeptember 17.	IV.75.72.1.
Miskolczi Károly	igazolás ügyvédi gyakorlatról (latin nyelvű)	1824. április 10.	IV.75.89.1.
Miskolczi Károly	igazolás ügyvédi gyakorlatról (latin nyelvű)	1824. szeptember 5.	IV.75.90.1.
Miskolczi Károly	Bihar megye tisztségvi- selőinek névsora	1863	IV.75.26.

Miskolczi Károly	kézirat¹ Sebes-Körös völgyi nevezetességek Bihar megyében	1861	IV.75.127.
Miskolczi Károly	levél	1861. január 24.	IV.75.31.
Miskolczi Károly Várallyai Sámuel	levél	1827	IV.75.33.
Miskolczi Károly	táblabírói felesketés	Sepsiszentgyörgy, 1830. november 3.	IV.75.135.
Miskolczi Károly	oklevéltöredék	1823. augusztus 14.	IV.75.136.
Miskolczi Károly	oklevéltöredék	1824	IV.75.137.
Miskolczi Károly	levél Miskolczi Imrének	1845. október 24.	IV.75.139.
Miskolczi Károly	lexikoncikk	1834	IV.75.141.
Klobusiszky István Miskolczi Károly	levél	Álmosd, 1860. április 20.	IV.75.142.
Virkner Istvánnak Miskolczi Károlytól	birtokba iktató beszéd	1841. július 5.	IV.75.143.
Nagy Ivántól Miskolczi Károly	családtörténettel kapcsolatos levél	—	IV.75.145.
Miskolczi Károly	per kivonat leányági örökösökkel kapcsolatban <i>(Ugray nemzetségbeli)</i>	1856	IV.75.146.
Miskolczi Károly	iskolai bizonyítvány	1822. augusztus 31.	IV.75.210.
Miskolczi Károly	nyomatott körlevél: „Sárréti polgártársai- m” címmel	1848	IV.75.367.
Miskolczi Sándor Miskolczi Károly	levél	1849	IV.89.720.
Miskolczi Károly	festmény	1860-as évekl	III.76.15.
Miskolczi Imre és Szodorai Erzsébet	fogalmazvány	Váradolaszi, 1835. március 8.	IV.75.46.1.
Miskolczi Imre, Szodoray Erzsébet	fogalmazvány <i>(latin nyelvű)</i>	—	IV.75.47.1.
Miskolczi Imre	levél	Bécs, 1845. szeptember 26.	IV.75.48.1–2.
Miskolczi Imre	levél	Berettyóújfalu, 1845. július 19.	IV.75.49.
Miskolczi Imre Hodossy Miklós	bizonyítvány	Váradolaszi, 1835. április 9.	IV.75.50.1.
Miskolczi Imre	bizonyítvány <i>(latin nyelvű)</i>	Váradolaszi, 1828. szeptember 9.	IV.75.52.1.

Miskolczi Imre, Szilágyi Imre	bizonyosságlevél	Váradolaszi, 1828. szeptember 5.	IV.75.53.1.
Miskolczi Imre, Szodoray Erzsébet	házasságlevél (<i>latin nyelvű</i>)	1835	IV.75.54.1.
Miskolczi Imre	rendelet	Álmosd, 1838. január 8.	IV.75.55.1.
Miskolczi Imre	levél	1837	IV.75.56.1–2.
Miskolczi Imre	oklevél (<i>latin nyelvű</i>)	Váradolaszi, 1830. november	IV.75.57.1.
Miskolczi Imre	születési anyakönyvi kivonat másolata	Mezőtelegd, 1808. október 27. Kiállítva: 1830. szeptember 17.	IV.75.74.1.
Miskolczi Imre	bizonyítvány	Váradolaszi, 1829. augusztus 20.	IV.75.234.
Id. Mezőtelegdi Miskolczi Imréné	foto	1870–80-as évek	IV.89.607.
Id. Mezőtelegdi Miskolczi Imréné	foto	1880-as évek	IV.89.608.
Miskolczi Sándor	születési anyakönyvi kivonat másolata	Mezőtelegd, 1820. március 20. Kiállítva: 1830. szeptember 17.	IV.75.77.1.
Miskolczi Sándor	levél sebesülésről	1849. április 12.	IV.75.134.
Miskolczi Sándor	tudósítás sírkömelésről	1861	IV.75.128.
Miskolczi Sándor Miskolczi Imréné	levél	Bécs, 1846. június 25.	IV.75.140.
Miskolczi Sándor	közlöny, benne: gyászjelentés	Debrecen, 1849. április 24.	IV.75.366.
Miskolczi György	igazolás megkeresztelésről	Mezőtelegd, 1830. szeptember 17.	IV.75.73.1.
Miskolczi György	gyászjelentés	Nagyvárad, 1899	IV.75.339.
Mezőtelegdi Miskolczi György	állókép	1830-es évek	IV.89.596.
Miskolczi György	mellkép	1860-as évek	IV.89.606.
Miskolczi György	festmény	—	V.89.5.
Miskolczi Dániel, Miskolczi Lajos	bizonyítvány	Váradolaszi, 1840	IV.75.59.1.
Miskolczi Dániel	bizonyítvány (<i>latin nyelvű</i>)	1841. november 26.	IV.75.60.1.

Miskolcgy Dániel Miskolcgy Lajos	bizonyítvány	1840. november 1.	IV.75.61.1.
Miskolcgy Dániel Miskolcgy Lajos	ügyvédi oklevél	—	IV.75.69.1.
Miskolcgy Dániel	születési anyakönyvi kivonat másolata	Mezőtelegd, 1820. január 5. Kiállítva: 1830. szeptember 17.	IV.75.76.1.
Miskolcgy Pál	házassági szerződés	1923	IV.75.24.1.
Miskolcgy József Miskolcgy Károly	levél	1838	IV.75.241.
Miskolcgy József Miskolcgy Imrének	levél	1831. március 14.	IV.75.272.1–2.
Miskolcgy József ifj. Miskolcgy Lajos	levél	1831	IV.75.274.1–2.
Miskolcgy József	levél	Páva, 1835	IV.75.270.
Miskolcgy József Miskolcgy Károly	levél	1837. július 27.	IV.75.271.1–2.
Miskolcgy József	dicsérő elismerés a Magyar Királyi Honvédelmi Minisztertől	1915	IV.89.725.
Dr. Miskolcgy József, Nadányi Karolina	házassági anyakönyvi kivonat	Budapest, 1912 kiállítva: 1913. április 16.	IV.89.412.
Miskolcgy József	oklevél	Bécs, 1914. október 10.	IV.89.461.
Miskolcgy József	oklevél	1915. május 4.	IV.89.462.
Miskolcgy József	részvétlevel	1919. április 6.	IV.89.404.
Dr. Mezőtelegdi Miskolcgy József	fotó	1890-es évek	IV.89.595.
Id. Miskolcgy Imre	katonakönyv	Pest Város Szabadságos Nyilvántartási Hivatal, 1872	IV.75.51.1.
Id. Miskolcgy Imre	távirat	Budapest, 1876. április 24.	IV.75.204.
Id. Miskolcgy Imre	iratok szerződés, levelezés Fleischer Gyula ügyvéddel	—	IV.75.279.
Rosenfeld József, Fliescher Gyula, Miskolcgy Imre	levelezés	1894–1896	IV.75.280.1–18.
Id. Miskolcgy Imre, Miskolcgy Jenő	tulajdonosok közti vita iratai	—	IV.75.281.1–11.

Miskolczy Imréné, Tóth János	haszonbérleti szerződés	Álmosd, 1868	IV.75.283.
Miskolczy Imréné	szemlekönyv kerítés állapotára	Álmosd, 1869	IV.75.285.
Id. Miskolczy Imre	bizonyítványok	—	IV.75.290.1–3.
Id. Mezőtelegdi Miskolczy Imre	fogalmazvány	—	IV.75.293.
Id. Miskolczy Imre, Hajdú József	ideiglenes vállalati szerződés	Érsemjén, 1917	IV.75.310.1–2.
Miskolczy Imréné	levelezőlap		IV.75. 328.1.
Dr. Miskolczy Imréné született Boda Jolán	gyászjelentés	Budapest, 1919	IV.75.340.1–2.
Id. Miskolczy Imre	felhívások, igazolványok, tájékoztatók	1896	IV.75.351.1–7.
Id. Miskolczy Imre	részvételi jegy	1896	IV.75.353.
Id. Miskolczy Imre	Tisza István távirata	1893	IV.75.354.
Id. Miskolczy Imre	fizetési könyv	1894. március 1.	IV.89.384.
Id. Miskolczy Imre	rendelet	1894. május 4.	IV.89.385.
Id. Miskolczy Imre	jegyzőkönyv a „Fővárosi Egylet” munkájáról	1879. január 21.	IV.89.386.
Id. Miskolczy Imre	részvétlevel	1919. április 12.	IV.89.403.
Id. Miskolczy Imre	bizonyítvány	Pest, 1865–1866	IV.89.407.
Id. Miskolczy Imre	halotti anyakönyvi kivonat	Budapest, 1923. október 14. Ki- állítva: 1928. július 14.	IV.89.413.
Id. Miskolczy Imre	bizonyítvány vagyonról	Szombathely, 1905. november 15.	IV.89.416.
Id. Miskolczy Imre	bizonyítvány vagyonról	Nagyvárad, 1905. november 18.	IV.89.417.
Id. Miskolczy Imre, ifj. Miskolczy Imre	erkölcsi bizonyítvány	Komárom, 1913. június 7.	IV.89.418.
Id. Miskolczy Imre, ifj. Miskolczy Imre	erkölcsi bizonyítvány	Budapest, 1913. június 17.	IV.89.419.
Id. Miskolczy Imre	bizonyítvány a gimnáziumi III. osztály elvégzéséről	1865. július 5.	IV.89.420.
Id. Miskolczy Imre	érettségi bizonyítvány	Nagyvárad, 1870. július 30.	IV.89.421.
Id. Miskolczy Imre	díszoklevél a hadügyminisztériumtól	Bécs, 1876. szeptember 29.	IV.89.422.
Id. Miskolczy Imre	díszoklevél a hadügyminisztériumtól	Bécs, 1877. január 25.	IV.89.423.

Id. Miskolczi Imre	kinevező levél	Budapest, 1880. március 7.	IV.89.429.
Id. Miskolczi Imre	bizonyítvány	Budapest, 1879. január	IV.89.430.
Id. Miskolczi Imre	ajánlás	Budapest, 1881	IV.89.431.
Id. Miskolczi Imre	folyamodvány a belügyminiszterhez	Budapest, 1881	IV.89.432.
Id. Miskolczi Imre	kiléptető bizonyítvány	Budapest, 1885. március 6.; április 14.	IV.89.433.
Id. Miskolczi Imre	kórházi bizonyítvány	Pest, 1896. november 26.	IV.89.434.
Id. Miskolczi Imre, ifj. Miskolczi Imre	kérvény tulajdonjog bekebelezése iránt	Székelyhíd, 1908. november 29.	IV.89.435.
Id. Miskolczi Imre	jegyzőkönyv, újságcikk	1910. április 16.	IV.89.437.
Id. Miskolczi Imre, Tisza István	röplap	1910. április 12.	IV.89.438.
Id. Miskolczi Imre	levél a tatai főjegyző és bíró köszönőlevele Miskolczi Imre részére az adóhivatali helyisé- gek ügyében	Tata, 1911. április 28.	IV.89.439.
Id. Miskolczi Imre	kérvény Oroszlány község kéré- sére a választójogi tör- vényjavaslat tárgyalásá- ban való részvételért	Oroszlány, 1913. március 3.	IV.89.440.
Id. Miskolczi Imre	levél	Oroszlány, 1913. január 7.	IV.89.441.
Id. Miskolczi Imre	levél a Nemzeti Munkapárt Országos Körétől	1913. március 3.	IV.89.442.
Id. Miskolczi Imre, Tisza István	levelek és táviratok	1914–17	IV.89.444.
Dr. Miskolczi Imre	bejelentőlap	Budapest, 1919. december 28.	IV.89.456.
Id. Miskolczi Imre	számla	Budapest, 1907. október 19.	IV.89.457.
Id. Miskolczi Imre	igazolás	1907. október 16.	IV.89.458.
Miskolczi Imréné	részvétőköszöntő lap	—	IV.89.459.
Id. Miskolczi Imre	meghívó	—	IV.89.460.

Id. Mezőtelegdi Miskolczy Imre	fotó	1880-as évek	IV.89.594.
Id. Miskolczy Imre	állókép	1870-es évek	IV.89.604.
Id. Miskolczy Imre	mellkép	1890-es évek	IV.89.605.
Dr. Schlauch Lőrinc, ifj. Miskolczy Imre	meghívó	1896	IV.89.613.
Id. Miskolczy Imre	levél	Nagyvárad, 1896	IV.89.616.
Id. Miskolczy Imre	részvételi jegy az 1896-os Ezredéves Országos Kiállítás megnyitására	—	IV.89.721.
Id. Miskolczy Imre, id. Miskolczy Lajos, Szodorai Eszter, ifj. Miskolczy János, Kölcei Klára, Boda Jolán, Miskolczy József, Nadányi Karolina	erkölcsi bizonyítvány származásról, családtagok tisztségeiről	Nagyvárad, 1913. június 25.	IV.89.724.
Id. Miskolczy Imre	köszönő kártya	Budapest, 1914	IV.89.726.
Id. Miskolczy Imre, Boda Jolán	házassági anyakönyvi kivonat	1877. május.17.	IV.89.408.
ifj. Mezőtelegdy Miskolczy Imre	életrajz	1853–1915	IV.91.144.
Ifj. Miskolczy Imre	iratok, szerződések	Érsemjén, 1916	IV.75.303.
Ifj. Miskolczy Imre	katonákra, hadifoglyokra vonatkozó iratok	Érsemjén, 1917	IV.75.304.1–17.
Ifj. Miskolczy Imre	adótv	—	IV.75.307.
Ifj. Miskolczy Imre, Benedek Mátyás	levelezés	—	IV.75.308.1–15.
Ifj. Miskolczy Imre	szolgálati szerződés	Érsemjén, 1916	IV.75.313.
Ifj. Miskolczy Imre	számlák és fuvarlevelek	1917	IV.75.316.1–3.
Ifj. Miskolczy Imre	számlák és fuvarlevelek	1918	IV.75.317.
Ifj. Miskolczy Imre	számlák és fuvarlevelek	1916–17	IV.75.318.
Ifj. Miskolczy Imre	számlák és fuvarlevelek	1917	IV.75.319.
Ifj. Miskolczy Imre	táviratok, fogalmazványok	Érsemjén, 1922	IV.75.320.1–3.
Ifj. Miskolczy Imre	levél a 4. gyalogezred parancsnokától az aratásra adott katonák részvételéről	Nagyvárad, 1917. június 24.	IV.75.322.
Ifj. Miskolczy Imre	földmérés ajánlás birtok felméréshez	Arad, 1918. augusztus 2.	IV.75.323.

Áts Nagy Ferenc ifj. Miskolczy Im- rének	levél a honvédelmi szolgálat alóli felmentés érdekében	Szarvas, 1917. június 15.	IV.75.324.1–2.
Miskolczy Jenő ifj. Miskolczy Im- rének	levél	Illye, 1928. október 25.	IV.75.327.1–2
Ifj. Miskolczy Imre	meghívó Bihar vármegye közgyűlésére	1896	IV.75.352.
Ifj. Miskolczy Imre	meghívó	1908. július 17.	IV.75.357.
Ifj. Miskolczy Imre	meghívó rendkívüli közgyűlésre, Erzsébet királyné halála alkalmából	—	IV.75.358.1–2.
Ifj. Miskolczy Imre	rendkívüli gyűlés cikkelye	1906. november 24.	IV.75.359.1–2.
Ifj. Miskolczy Imre	kortes dal	—	IV.89.387.
Ifj. Miskolczy Imre	táviratok	1910. június 1.	IV.89.388.1.
Ifj. Miskolczy Imre	boríték	1910. június 1.	IV.89.388.2.
Ifj. Miskolczy Imre	levél Nobel Adolftól	—	IV.89.389.1.
Ifj. Miskolczy Imre	névjegyzék	1913	IV.89.390.
Ifj. Miskolczy Imre	névjegyzék	1914	IV.89.391.
Ifj. Miskolczy család	levelek	—	IV.89.392.
Ifj. Miskolczy Imre, Miskolczy Lajos	levél	1903. augusztus 24.	IV.89.392.3.
Bethlendi Sándor, ifj. Miskolczy Imre	levelek	1915. június 7. – 1915. január 18.	IV.89.392.4.
Ifj. Miskolczy Imre	levelezőlapok	1906	IV.89.392.5.
Ifj. Miskolczy Imre	levél	Geszt, 1906. október 18.	IV.89.392.6.
Osváth Lajos, ifj. Miskolczy Imre	levél	Nagyvárad, 1915. január 16.	IV.89.392.7.
Tardy Sándor, ifj. Miskolczy Imre	levél	1903	IV.89.392.8.
Fényes Ákos, ifj. Miskolczy Imre	levelek	1904	IV.89.392.9.
Bölgöny György, ifj. Miskolczy Imre	levelek	1905. február 19.	IV.89.392.10.
Fényes Lajos, ifj. Miskolczy Imre	levelek	Nagyvárad, 1904. május 25.	IV.89.392.11.
Ifj. Miskolczy Imre, dr. Miskolczy Pál	levelek	1930, 1938	IV.89.392.12.

Ifj. Miskolczi Imre, dr. Miskolczi Pál	levél	1930. április 30.	IV.89.392.13.
Ifj. Miskolczi Imre	levél	1905. július 20.	IV.89.392.14.
Ifj. Miskolczi Imre	levél	1898.	IV.89.392.15.
Miskolczi Ferenc, ifj. Miskolczi Imre	levél	1903, 1905, 1910	IV.89.393.
Miskolczi Jenő, ifj. Miskolczi Imre	levél	1909. május 15.	IV.89.395.
Miskolczi Barnabás ifj. Miskolczi Imre	levél	Nagyvárad, 1906. szeptember 16.	IV.89.396.
Fényes Endre, ifj. Miskolczi Imre	levél	Székelykút, 1905.szeptember 12.	IV.89.397.
Ifj. Miskolczi Imre	levelezőlap	Székelykút, 1916. szeptember 1.	IV.89.398.
Miskolczi László, Ifj. Miskolczi Imre	levél	1938. október 5.	IV.89.399.
Ifj. Miskolczi Imre	levél	1909. december 5.	IV.89.400.
Ifj. Miskolczi Imre	levél	Budapest, 1915. június 3.	IV.89.401.
Ifj. Miskolczi Imre	levél	Illye, 1915	IV.89.402.
Ifj. Miskolczi Imre	részvétlevel	Nagyvárad, 1898. március 9.	IV.89.405.
Ifj. Miskolczi Imre, Lajos, József	keresztelési anyakönyvi kivonat	Budapest, 1878 Kiállítva: 1894. szeptember 18.	IV.89.409.
Ifj. Miskolczi Imre, Lajos, József	keresztelési anyakönyvi kivonat	Budapest, 1878 Kiállítva: 1913. április 30.	IV.89.410.
Ifj. Miskolczi Imre	jegyzőkönyv lovagias perről	Arad, 1906. május 11.	IV.89.414.
Ifj. Miskolczi Imre	jegyzőkönyv lovagias perről	Budapest, 1910. május 10.	IV.89.415.
Ifj. Miskolczi Imre	oklevél	1894. október 24.	IV.89.463.
Ifj. Miskolczi Imre	belépőkártya	1911. január 31.	IV.89.464.
Ifj. Miskolczi Imre	meghívó	Budapest, 1911. február 23.	IV.89.465.
Ifj. Miskolczi Imre	tagsági igazolvány	Bécs, 1916	IV.89.466.
Ifj. Miskolczi Imre	elismervény	Bécs, 1915. szeptember 16.	IV.89.467.
Ifj. Miskolczi Imre	boríték	Budapest, 1915	IV.89.468.
Ifj. Miskolczi Imre	levél és boríték	Bécs, Budapest 1915. október 18.	IV.89.469.
Ifj. Miskolczi Imre, Nadányi Pál	végzés	Debrecen, 1929–1930	IV.89.470.

Ifj. Miskolczy Imre	kérvény	Székelyhíd, 1906. november 24.	IV.89.471.
Ifj. Miskolczy Imre	kérelem	Székelyhíd, 1906. november 24.	IV.89.472.
Ifj.Miskolczy Imre	kérelem	Székelyhíd, 1906. november 24.	IV.89.473.
Ifj. Miskolczy Imre	fotó	Bécs, 1911	IV.89.599.
Ifj. Miskolczy Imre	meghívó	1894.	IV.89.614.
Ifj. Miskolczy Imre	levelezőlapok	—	IV.89.703.
Ifj. Miskolczy Imre	választási eredmény röplap	1910	IV.89.704.
Ifj. Miskolczy Imre	meghívó	1908	IV.89.722.
Miskolczy Lajos	cikkely a Váradolasziban tartott közgyűlés jegyzőkönyvének	1805. november 25.	IV.75.91.1.
Miskolczy Lajos	hivatali leköszönő levél szándéknyilatkozata	1813	IV.75.92.
Miskolczy Lajos	hivatali pénzelszámolás, felmentés a Váradolasziban tartott Bihar vármegye közgyűlésének jegyzőkönyvéből	1829. december 14.	IV.75.93.
Miskolczy Lajos	jegyzőkönyv lemondásról és az állás betöltéséről. Kiírt cikkely az 1813. április 20-án Várad- olasziban tartott Bihar vármegye közgyűlése jegyzőkönyvéből	1813	IV.75.94.
Miskolczy Lajos	megbízás alól való felmentés kérése hivatalos másolata an- nak a levélnek, melyet Miskolczy Lajos az 1827. augusztus 16-án tekintetes Bihar vár- megye közgyűlésére beadott	1827	IV.75.95.1.
Miskolczy Lajos	határozat táblabírákról	1836	IV.75.96.

Miskolczy Lajos	sírköfelirat (felsorolva tisztségei, gyermekai nevei)	Mezőtelegd, 1849	IV.75.97.
Miskolczy Lajos	igazolás (<i>latin nyelvű</i>)	1797. április 20.	IV.75.98
Miskolczy Lajos	Kis-Nyéstai birtok felmérése , nemesi ősi birtok	1835	IV.75.99.
Miskolczy Lajos	fogalmazvány (<i>latin nyelvű</i>)	—	IV.75.100.
Miskolczy Lajos	elszámolás tartozásról	1820–1833	IV.75.101.1–2.
Miskolczy Lajos	latin nyelvű igazolás	1798. április 18.	IV.75.102.
Miskolczy Lajosné Szodoray Eszter	földlista - nyílhúzás szerint jutott földbirtok	Álmosd	IV.75.103.
Miskolczy Lajosnak, Szodoray Eszternek	levél (<i>latin nyelvű</i>)	1805	IV.75.104.1–2.
Miskolczy Lajos	bizonyítvány hivatalról	1835	IV.75.105.1
Miskolczy Lajos	iskolai bizonyítvány (<i>latin nyelvű</i>)	Várad, 1797. augusztus 23.	IV.75.107.
Miskolczy Lajos	ügyvédi oklevél	Pest, 1799	IV.75.108.
Id. Miskolczy Lajos	szereződés	1837	IV.75.109.
Miskolczy Lajos	levél	Debrecen, 1799. szeptember 15.	IV.75.112.
Miskolczy Lajos	záloglevél a váncsodi birtokról	Váncsod, 1846. március 26.	IV.75.113.
Miskolczy Lajos, Szodoray Eszter	fotó a mezőtelegdi evangélikus református egyház falába épített emléktábláról	—	IV.75.114.
Miskolczy Lajos	igazolás ügyvédi gyakorlatról	1799. február 22.	IV.75.115.
Miskolczy Lajos	nyugta a kisnyéstai birtok arendabérének kifizetéséről	1834	IV.75.130.
Miskolczy Lajos	köszönő beszéd báródsági főkapitánnyá választása alkalmából	—	IV.75.182.
Miskolczy Lajos, Kovács György	bírói bizonyítvány birtokviszály elintézéséről	Székelyhíd, 1845. május 17.	IV.75.216.
Miskolczy Lajos	lista az érseléndi közjövödelmekről	1842	IV.75.219.

Miskolczi Lajos	levél javak becsléséről	1838	IV.75.220.
Eördögh Péter, Miskolczi Lajosnak	levél	1843. július	IV.75.235.
Miskolczi Lajos	gyászjelentés	Mezőtelegd, 1846	IV.75.342.1–2.
Id. Miskolczi Lajos- né született Szodoray Eszter	gyászjelentés	Mezőtelegd, 1837	IV.75.343.
Miskolczi Lajos, Eörhalmy Antal	beszéd	—	IV.75.347.
Miskolczi Lajos	meghívó	—	IV. 75.349.
Id. Miskolczi Lajos és Szodorai Eszter	fotó	—	IV.89.601.
Ifj. Miskolczi Lajos, Gulátsy Károly	zálogos szerződés az érselindi birtokról	Álmosd, 1836. január 14.	IV.75.88.1.
Miskolczi Lajos	jegyzőkönyvrészlet	1834	IV.75.106.
Miskolczi Lajos	közkereseti perbe idéző levél	1847	IV.75.173.
Miskolczi Lajos, Miskolczi Imréhez	levél	1848	IV.75.174.
Tisza Kálmán, Miskolczi Lajosnak	távirat	1875. április 26.	IV.75.175.
Miskolczi Lajos	másolat idézésről	Pest, 1847	IV.75.176.
Miskolczi Lajos	fogalmazvány	1845	IV.75.177.
Miskolczi Lajoshoz	levél	—	IV.75.178.
Miskolczi Lajos	jegyzőkönyv a székelyhídi kerület országgyűlési követévé választásról	1865. november 27.	IV.75.179.
Miskolczi Lajos	választási dal a székelyhídi választókerület számára	1865	IV.75.180.
Miskolczi Lajos	levél az álmosdi birtokrésznek kifizetéséről	1838	IV.75.181.
Incze János, Miskolczi Lajosnak	levél	1849. szeptember 16.	IV.75.183.
Ifj. Miskolczi Lajos, Spitz Dáviddal	zálogos szerződés	Álmosd, 1838. november 13.	IV.75.185.
Miskolczi Lajos	nyugta	Álmosd, 1841	IV.75.189.
Miskolczi Lajos	nyugta	Álmosd, 1841	IV.75.190.
Miskolczi Lajos	meghívó az 1875. évi országgyűlésre	—	IV.75.191.

Miskolczi Lajos	nyomatott meghívó az 1876. évi országgyűlésre	1876	IV.75.192.
Miskolczi Lajos	levél Kraszna megye alispánjától	Szilágysomlyó, 1875. május 5.	IV.75.193.
Miskolczi Lajos	levél Tisza Kálmán főispán- nak való felkéréséről	Budapest, 1875. február 19.	IV.75.194.1–2.
Miskolczi Lajos	levél Tisza Kálmántól	1879. december 27.	IV.75.195.
Miskolczi Lajos	főispáni eskümintá	—	IV.75.196.
Miskolczi Lajos	másolat Bihar vármegye tisztújító közgyűlésének cikkelyéről Miskolczi Lajos lemond első alispáni tisztségéről	1872	IV.75.197.
Ifj. Miskolczi Lajos	anyakönyvi kivonat	Mezőtelegd, 1811–1830	IV.75.199.
Miskolczi Lajos	meghívó az 1878. évi országgyűlésre	1878	IV.75.200.
Özv. Miskolczi La- josné, született Köl- csey Klára	imádság temetés alkalmából	—	IV.75.201.
Miskolczi Lajos, Miskolczi Imre	levelek	1876–1887	IV.75.202.
Miskolczi Lajos	meghívó országgyűlésre	1876. április 14.	IV.75.205.1–2.
Miskolczi Lajos	meghívó főrendi ház ülésére	1875. május 19.	IV.75.206.
Miskolczi Lajos	szabadság engedélyezés a belügyminisztertől	1882	IV.75.207.
Fényes József, Miskolczi Lajos	levelek	1867	IV.75.208.1–2.
Soynár Dénes, Miskolczi Lajos	üdvözlő levél	—	IV.75.209.
Miskolczi Lajos, Dobozy István	nyugtatóvány 300 forintról az ér- selindi birtok ármarad- ványának megfizetéséről	Debrecen, 1863	IV.75.214.
Miskolczi Lajos, Kis Jakab	adásvételi szerződés érselindi házról	1845	IV.75.225.
Ormos Péterné, Miskolczi Lajos	adásvételi szerződés	1886	IV.75.227.
Dobozy István, Miskolczi Lajos	zálogos szerződés	Álmosd, 1845	IV.75.228.

Ifj. Miskolczy Lajos	levél	1832. május 2.	IV.75.273.1.
Miskolczy Lajos	jegyzőkönyv	1868. december 16.	IV.75.278.1–2.
Miskolczy Lajos, Csanády József	iratok	1868	IV.75.284.1–5.
Csomaközi József, Kozma Erzsébet, Miskolczy Lajos	adóslevél	Álmosd, 1873. április 29.	IV.75.286.
Miskolczy Lajos	jegyzőkönyvből	—	IV.75.287.
Miskolczy Lajos	községi bizonyítványok	Álmosd, 1865–1866	IV.75.288.
Miskolczy Lajos	adásvételi szerződés	1854	IV.75.325.
Miskolczy Lajos	levelek	1868	IV.75.326.1–2.
Miskolczy Lajos	beszédmásolat	—	IV.75.330.
Móricz Pál főjegyző	névjegyzék	1867	IV.75.332.
Miskolczy Lajos	gyászjelentés	Debrecen, 1891	IV.75.344.
Özv. Miskolczy La- josné született Köl- csey Klára	gyászjelentés	Debrecen, 1898.	IV.75.345.
Pallay Lajos, ifj. Miskolczy Lajos	levél	—	IV.89.394.
Miskolczy Lajos	levél a honvédelmi miniszternek	Debrecen, 1878. október 25.	IV.89.427.
Miskolczy Lajos	válaszlevél a honvédelmi minisztertől	Budapest, 1878. december 4.	IV.89.428.
Ifj. Miskolczy Lajos	foto	1900-as évek	IV.89.600.
Miskolczy Lajos és felesége, Gerzon Adrienne	foto	1911	IV.89.598.
Miskolczy Lajos	gyászjelentés	1923	IV.89.728.
Miskolczy István	oklevél (latin nyelvű)	1767. augusztus 29.	IV.75.62.1.
Miskolczy és Egregy család	birtokper (latin nyelvű)	1828. január	IV.75.67.1.
Miskolczy István, Domokos Mihály, Papp György	meghatalmazás jobbágyok számára	1761. május 4.	IV.75.68.1.
Miskolczy Lajos, Miskolczy Imre	másolat ügyletről (latin nyelvű)	1830	IV.75.70.1.
Miskolczy család	oklevél-másolat (latin nyelvű)	1767–1830	IV.75.84.1.
Miskolczy István	armális (latin nyelvű)	1830	IV.75.85.1.

Miskolcзы István	ítéletek országos perekben	1810–1830	IV.75.86.1.
Miskolcзы család	családi megegyezés a javakról	Mezőtelegd, 1845. szeptember 21.	IV.75.110.
Miskolcзы Anna	nyugta kiházásítási összegekről	1845. szeptember 21.	IV.75.111.
Miskolcзы család	névjegyzék Bihar vármegye tisztségviselőiről	1867	IV.75.129.
Miskolcзы család	örökösök osztálylevele	Váncsod, 1836. március 4.	IV.75.132.
Miskolcзы Sándorné Nagy Mária	jegyzőkönyvi kivonat folyamodó levélről	—	IV.75.138.
Miskolcзы István	megegyezés javakról	—	IV.75.148.
Miskolcзы család	Telegdi árendáról	1843. augusztus 24.	IV.75.149.
Haller-Ugray- Bölöny-Miskolcзы	bizonyítvány a telegdi birtokról	Váradolaszi, 1843. augusztus 24.	IV.75.150.
Miskolcзы család	tanúságtévő levél a kisbárodí határrész tulajdonjogáról	1756	IV.75.151.
Miskolcзы István, Péri Ádám	jegyzőkönyvmásolat perről a telegdi birtokkal kapcsolatban	1757–1830	IV.75.152.
Ugray Borbála	zálogos szerződés	Mezőtelegd, 1720. június 20.	IV.75.153.
Miskolcзы István, Csanádi Sára, Ugray Borbála	szerződés	1742	IV.75.154.
Miskolcзы István	bizonyáglevél a mezőtelegdi részek és kaszáló bérbeadásáról	1724	IV.75.155
Ugray és Miskolcзы család	feljegyzéstőredék Újfalu környéki birtokokról	—	IV.75.163.
Miskolcзы István	bizonyáglevél	1731–1830	IV.75.164.
Miskolcзы István	adománylevélmásolat	1649–1861	IV.75.166.
H. Miskolcзы Piros- ka, Miskolcзы Imréné	másolat haszonélvezeti jogról	Álmosd, 1860	IV.75.198.
Miskolcзы Jenő, Miskolcзы Imre	levél	Debrecen, 1889. október 6.	IV.75.203.1.
Miskolcзы család	kézírtos határtérkép az érseléndi birtokról	—	IV.75.211.
Miskolcзы család	az érseléndi tagosítási per végső ítélete	—	IV.75.212.
Miskolcзы család	zálogos levél	1836	IV.75.215.

Miskolczy család	egyezséglevél a közbirtokosok között az érselendi birtokról	1844	IV.75.217.
Miskolczy család	jegyzőkönyv az érselendi köz- birtokosság gyűléséről	1847. február 16–17.	IV.75.218.
Miskolczy család	levél kúria használásáról	Érselind, 1861	IV.75.223.
Miskolczy család	meghívó az érselendi föld- birtokosok gyűlésére	1847	IV.75.224.
Miskolczy család	családfa ábrák, összeállítások	—	IV.75.230.1–2.
Miskolczy család	levelek családtörténeti kutatásról	1862–1898	IV.75.231.1–2.
Miskolczy család	családtörténet <i>(befejezetlen)</i>	—	IV.75.232.
Miskolczy család	feljegyzés a mezőtelegdi, szabolcsi, báródsági jószágokról	—	IV.75.238.
Miskolczy család	feljegyzés a mezőtelegdi, szabolcsi, báródsági jószágokról	—	IV.75.239.
Miskolczy család	perben hozott ítélet, álmosdi tagosítás	1839	IV.75.259.
Miskolczy család	az álmosdi tagosítás jóváhagyása közbirtokosok által	1761–1906	IV.75.269.
Miskolczy család	ajándéklevél az álmosdi birtokról	1860	IV.75.282.
Miskolczy Lajos, Miskolczy József, Miskolczy Imre	kérvény	—	IV.75.291.
Miskolczy család	jegyzék	1867–1869	IV.75.292.
Polyák Barnabás, Miskolczy Imre	periratok	1918	IV.75.305.1–10.
Miskolczy-család	számlák, nyugták	Érsemjén	IV.75.309.1–41.
Miskolczy-család	kiutalás	1918–1919	IV.75.314.1–5.
Miskolczy-család	képeslap	Brassó	IV.75.329.
Fényes Mórinczné, Miskolczy Otília	gyászjelentés	Berettyóújfalu, 1904	IV.75.334.
Id. Miskolczy Jenőné Markovits Etelka	gyászjelentés	Álmosd, 1931	IV.75.341.1–2.
Miskolczy-család	meghívó	1909. február 22.	IV.75.350.1–2.
Miskolczy-család	könyvlap	—	IV.75.360.

Miskolcзы család	felhívás az 1920-ban elcsatolt területeken földbirtokkal rendelkezőknek	Budapest, 1934	IV.75.361.
Dr. Miskolcзы Ferenc	életrajz, leírás	—	IV.75.365.
Laky Dániel, Dr. Biber Gyula	köszönőlevél	Budapest, 1919	IV.89.406.
Miskolcзы József Miklós Iván	keresztelési anyakönyvi kivonat	Budapest, 1887. kiállítva: 1913. április 30.	IV.89.411.
Ifj. Miskolcзы Jenő	fotó	1913	IV.89.597.
Miskolcзы Jenőné Markovits Etelka és gyermekei: Etelka, Lajos, Jenő, István	fotó	1880-as évek	IV.89.602.
Ifj. Miskolcзы Jenő	fotó	1910-es évek	IV.89.603.
Miskolcзы család nőtagjai	mellkép	—	IV.89.609.
Id. Mezőtelegdi Miskolcзы Jenő	gyászjelentés	Debrecen, 1919	IV.89.612.
Miskolcзы kúria	fotó	—	IV.89.705.
Dr.Miskolcзы Imre, Boda Irén, Nadányi Miklós, Fráter Gi- zella	Mezőtelegdi Miskolcзы József és körösladányi Nadányi Karolina eljegyzését tudató levél	1912. március	IV.89.723.
Miskolcзы család	Borsod-Miskolcзы és Debreczeni Gőzmalom Rt. számjegyzéke	1923	IV.91.90.

Irodalom

KEMPELEN Béla

é. n. *Magyar nemes családok*. CD-ROM

KISS Lajos

1980 *Földrajzi nevek etimológiai szótára II. kötet*. Budapest

MOLNÁR József–JULOW Viktor

1983 *Kölcsey Ferenc testamentuma*. Budapest

NAGY Iván

1987 *Magyarország családi címerekkel és nemzedékrendi táblákkal*. Budapest

1987–1988 *Pótlék-kötet*. Budapest

REISZEG Endre

1901 Bihar vármegye nemesi családai. In: Dr. Borovszky Samu (szerk.): *Magyarország vármegyéi és városai*. Budapest

Katalin Varga T.

Die Dokumente von der Familie Miskolczy in der Sammlung des Museums Bihari

Eines der reichsten Quellenmateriale des Museums Bihari ist die Gesamtzahl der Dokumente, die sich auf die Familie Miskolczy von Mezőtelegd beziehen. Die Familie setzte sich am Anfang der 1700-er Jahre im Komitat Bihar in Mezőtelegd, später lebte ein Zweig der Familie in Álmosd. Die Familie Miskolczy von Mezőtelegd stammt sich aus einem uralten Geschlecht, dessen Güte im Komitat Borsod und Zemplén waren. Dies unterstützt der Stammbaum von Béla Kempelen, was ich Aufgrund der Dokumente in meiner Arbeit ergänzt habe. Der Stammbaum ist überdeutlich, der auf einer separierten Tabelle vorgesehen ist, um es mehr übersehbarer für die Interessenten zu machen.

Siteri Róbert

HAZAFIAS DALCSOKOR ÉS MEZÍTÁBAS TORNÁSZCSAPAT ***(Adalékok a Bihar vármegyei ének- és tornaversenyek történetéhez)***

A szervezett és általános alapfokú oktatás bevezetése óta valamennyi korszakban az alsó fokú (elemi) iskolák szorosan kötődtek társadalmi környezetükhöz, és folyamatosan tükrözték annak változásait. Az alsó fokú iskolával – különösen kisebb települések esetében – a település lakóinak igen széles köre kapcsolatban állt, mint tanuló, mint szülő-nagyszülő, vagy éppen mint pedagógus. Ezért az iskola mindig is többet jelentett csupán a felhalmozott ismeretek átadására szolgáló intézménynél. Az iskolában dolgozó pedagógusoktól elvárás volt (és napjainkban is az) a helyi közéletbe, a település kulturális életébe való bekapcsolódás, esetenként annak szervezése, rendezvények lebonyolítása stb.

Fontos feladata – és érdeke is – volt a pedagógusnak időről időre az iskoláról „kifelé” (leginkább a fenntartó és a szülők felé) mutatott előnyös kép kialakítása és ennek a képnak a megfelelő formában történő bemutatása is. (Ez már az alapfokú oktatás általánossá válásától kezdve jellemző, gondoljunk a XVIII., XIX. század elemi iskoláiban kötelező „examenekre” ünnepélyes vizsgákra, melyeket félévenként tartottak a templomban az előjárók és a szülők nyilvánossága előtt.¹)

Az oktatás ügye – és különösen az általános és kötelező alapfokú oktatás ügye – stratégiai terület is. Az éppen aktuális politikai rendszer, illetve a regnáló hatalom számára nem elhanyagolható, hogy az iskola milyen szellemben és mit közvetít a felnövekvő nemzedékek számára.

Tanulmányomban a Trianon után létrejött „csonka Bihar” vármegye oktatástörténetének egy érdekes színteréről, az elemi iskolák körzeti ének- és tornaversenyeiről összegyűjtött adatokat kívánom közreadni. Ezek az ünnepélyes külsőségekkel, rendszeres időközönként megrendezett versenyek a fent említett három terület (az országos oktatáspolitikai célkitűzései, a helyi társadalmi környezet viszonyai és az egyes iskolák működése) sajátos és korra jellemző kapcsolatrendszeréről adnak jellegzetes képet.

A versenyek előzményei

Az elemi iskolai ének- és tornaversenyek kezdeteiről Kolumbán Lajos királyi tanfelügyelő 1932-ben elhangzott rádióelőadásában emlékezett meg. Az előadás szövegét a Testnevelés című pedagógiai módszertani-szakmai folyóirat 1933. januári számában közölte.²

¹ Szekerczés 1986: 272.

² Kolumbán Lajos 1933. Érdemes megemlíteni, hogy Kolumbán Lajost a tudománytörténet néprajzkutatóként, illetve az önkéntes néprajzi gyűjtőmozgalom jelentős hatású szervezőjeként tartja nyilván. Benedek Elek rokona, Kolumbán Samu etnográfus unokaöccse. Ugyanakkor tanítói végzettséggel elemi iskolai, majd polgári iskolai tanár. 1909 és 1937 között Pest, Udvarhely, Zemplén, Borsod vármegyék királyi tanfelügyelője, 1937–40-ben tankerületi főigazgató-helyettes.

Kolumbán előadásába a népiskolai ének- és tornaünnepélyek tizenöt éves múltjáról beszél. Említést tesz a legelső ilyen rendezvényről: „Az első ilyen körzetes népiskolai ünnepély fényes külsőségek között Székelykeresztúron folyt le 1917 tavaszán húsz különféle jellegű iskola közreműködésével.”³ E rendezvény nagyságát jellemzi az adat, mely szerint azon közel 3000 (!) gyerek vett részt.⁴ Az I. világháború eseményei később nyilván megakasztották a folyamatot, hiszen a nehéz körülmények között maga az oktatás, az iskolák működése is akadozott. A helyzet konszolidálódásával a versenyek rendszere újraindult és „... e csonka országban Zemplén megyéből indult ki 1922. év tavaszán. És mélyebb gyökeret Borsod, Hajdú, Bihar, Békés, Szolnok megyékben vert.”⁵

Kolumbán Lajos előadásában a körzeti ünnepélyek megrendezésének pedagógiai célját is megfogalmazta: „... a népiskolai testnevelést csak úgy lehet kiemelni érdektelenségéből és úgy lehet a nép között népszerűvé tenni, ha körültekintő célkitűzéssel évről-évre megismétlődő népiskolai tornaünnepélyeket rendezünk.”⁶ Ezek a szavak – mondhatjuk – a szakmai közvélemény álláspontját tükrözik. A pedagógus szakma legkiválóbb szakemberei hasonlóképpen vélekedtek. Mezey Ferenc székesfővárosi testnevelés-szakfelügyelő például így ír: „... az évszázó tornabemutatóknak kell a szülők előtt tudatosra tenni, tényekkel igazolni, hogy a zsenge, fejlődő testi szervezetnek a rendszeres, megerőltetés nélküli, vidám, játékos testgyakorlásra feltétlen szüksége van, hogy nem szabad a gyermeket idő előtt nehéz, testét-lelkét lenyűgöző terhes munkára befogni. Az itt látottakból kell a szülőknek arra a meggyőződésre jutnia, hogy a lélek nemes indulatai csak gonddal, céltudatosan nevelt egészséges testben fejlődhetnek ki.”⁷

A tanítók a versenyek megszervezéséhez központi utasítást kaptak. E szerint a vármegyék területét testnevelési körzetekre kell osztani, melyek központja egy-egy nagyobb település. Figyelemmel kell lenni arra, hogy a körzetbe tartozó települések ne legyenek messzebb a központtól 5-6 kilométernél, mert úgy a csapatok nem tudnák gyalog (!) könnyűszerrel a verseny helyszínét megközelíteni. A versenyek ének- és tornaanyagát a tanterv alapján központilag kidolgozták és eljuttatták az iskolákba, mint kötelezően betanítandó anyagot. Emellett az egyes tanítóknak lehetősége volt szintén a tanterv keretében illő szabadon választott műsorszámok betanítására is.⁸

Az elemi iskolai ének- és tornaversenyek megszervezését azonban nem csak a pedagógusszakma, hanem a politika is erőteljesen szorgalmazta. Klebelsberg Kunó kultuszminiszteri tevékenységének sarkalatos pontja volt az iskolarendszer fejlesztése, az oktatás-nevelés színvonalának emelése. A testi nevelés a kiemelten támogatandó területek körébe került.

³ Kolumbán i. m. 79.

⁴ Kolumbán i. m. 79.

⁵ Kolumbán i. m. 79. (Bár Kolumbán nem említi, de a versenyek kezdeményezésében nyilván vezető szerepe volt, hiszen az egyes vármegyékben tanfelügyelői működésének és a versenyek megindulásának ideje egybeesik.)

⁶ Kolumbán i. m. 78.

⁷ Mezey 1933: 237.

⁸ Kolumbán i. m. 79.

„Trianonban azt is megparancsolták nekünk, hogy helyezzük hatályon kívül több, mint félszázados általános védkötelezettségünket, amivel nem csak katonai téren gyengítettek bennünket, hanem a nevelés terén is. Mert az általános tankötelezettségen felépült népiskola nevelőmunkáját az általános védkötelezettségen alapuló katonáskodás valósággal továbbfolytatta, amikor engedelmességre és fegyelemre nevelt s gyakorlataival a testet erősítette és edzette. Gondoskodnunk kell arról, hogy azt a testedző munkát, amelyet korábban az egész férfi népességgel a hadsereg végzett, most a magyar sport végezze el” – írta Klebelsberg a Nemzeti Sport 1928. december 24-i számában. Hasonló szellemben fogalmaz a Testnevelési Főiskola 1930-ban megjelent almanachja is: „A test egészséges fejlődésének rendszeres irányítása már nem csak iskolai követelmény, hanem nemzeti érdek...”⁹ A fejlesztési elképzelések nem maradtak pusztán a szólamok szintjén. Már 1921-ben külön törvény született a testnevelésről (1921:53. törvénycikk), amely pontosan szabályozta az iskolai testi nevelés rendszerét. (Említést érdemel, hogy a törvény nem állt meg az elemi iskola szintjénél, hiszen az iskolából kikerülő fiatalok számára a 12. életétől egészen 21 éves korig a leventemozgalom keretei között folytatandó testnevelést írt elő. A leventeegyesületek tevékenységében a sport, a testi nevelés központi szerepet játszott.)¹⁰ 1925-ben új tanterv jelent meg. Ez a testnevelésórák számát a népiskola valamennyi évfolyamán heti 2 órára emelte (ez az előző, 1869-es tantervben heti 1 volt), majd a tanterv 1928-as módosítása ezt a számot tovább – heti 3-ra - növelte.¹¹ (A tantárgyi óraszámokat tekintve ez a leglényegesebb eltérés a régi tantervhez képest.) Az említett törvény 1924-ben kelt végrehajtási utasításának I. fejezet 5. paragrafusában „Évzáró összefoglalás és tornaünnep” cím alatt rendelkezik a tanév végi tornaünnepélyek megtartásáról: „Az iskolai év végén minden iskolában összefoglaló tornabemutatót és sportmérkőzést kell tartani, mely az iskolában végzett testedző munkáról lehetőleg teljes képet adjon. Ezt az összefoglaló bemutatót iskolai ünnep követheti, melyet lehetőleg valamely hazafias ünnepvel hozzanak kapcsolatba.”¹²

Bihar vármegyében az első körzeti ének- és tornaversenyt 1928-ban tartották meg Orbán Kálmán királyi tanfelügyelő kezdeményezésére. Az első ünnepélyes rendezvényre Berettyóújfaluban került sor június 5-én, a Bihari Általános Tanító Egyesület közgyűlése alkalmából.¹³ (A „szomszéd vár” Hajdú megye már előző évben nagy sikerrel megtartotta első ilyen rendezvényeit.¹⁴ Így a vármegye pedagógusainak alkalma nyílt a verseny szervezésével és lefolytatásával kapcsolatosan tapasztalatokat szerezni.)

⁹ Testnevelési Főiskola Almanachja 1925. 3; 1930. 10.

¹⁰ Pukánszky–Németh 1997: 619.

¹¹ Tanterv az elemi népiskolák számára. 1925. évi máj. 14-én kelt 1467. eln. sz. rendelet. (Az óratervek 1926-ban és 1928-ban történt módosításának figyelembevételével). Bp. 1928. Kir. Egyetemi Nyomda

¹² Ivánkovich 1928: 549.

¹³ Népinevelési Közlöny, 1928. 28.

¹⁴ Az új népiskolai tanterv általános ismertetése. Népinevelési Közlöny, 1926. 8–9. sz. 74.

A versenyek résztvevői

A versenyek megrendezéséhez a vármegyét – a központi utasításnak megfelelően – nyolc testnevelési körzetre osztották. A körzetek központjai, a rendezvények helyszínei általában a járási székhelyek lettek. Egy körzethez (a központtal együtt) 3-6 település elemi iskolái tartoztak. A versenyeken egyaránt részt vettek az állami, a községi és a felekezeti (református, római és görög katolikus, izraelita) iskolák tanulói. Később egyes körzetekben alkalmanként más település vette át a központ szerepét, illetve egyes települések más körzethez kerültek át. 1928-ban a legelső versenysorozatban a vármegye 61 településéből 33 vett részt. Ez pontosan 40 elemi iskolát jelentett.¹⁵ Az első rendezvények tapasztalatai kedvezőek lehettek úgy a pedagógusok, mint a „nagyközönség” részéről. Felmerült az igény a folytatásra, a résztvevők köre évről évre bővült. 1930-ban Berettyóújfaluban, Biharkeresztesen, Biharnagybajomban és Sarkadon a járási levante tornaünnepélyllyel együtt tartották meg a versenyeket.¹⁶ Ez azonban nem vált gyakorlattá – nyilván a két rendezvény összekapcsolása plusz szervezési nehézségeket okozott – a későbbiekben a két versenyt külön-külön rendezték meg. Ebben az évben meghívást kapott és bemutatót tartott – súlyemelésben, birkózásban és nyújtón – az egyes helyszíneken a Debreceni Torna Egylet atlétacsapata is.¹⁷ Az 1931-es versenyeken már a vármegye valamennyi községe képviseltette magát (összesen 87 iskola tanulói szerepeltek).¹⁸ Ez alkalmanként 300-400 fő fellépő tanulót és többezres nézőközönséget jelentett.¹⁹ A csapatok tagjai főként az elemi iskolák V–VI. osztályos tanulói közül kerültek ki. De mindegyik helyszínen lehetőséget kapott néhány I–II. osztályosokból álló, sőt óvodás, ún. „játékos tornacsapat” is a bemutatkozásra. (Ezeket nem számítottak a versenyző csapatok közé.)

A 30-as évek második felétől a körzeti versenyek rendszere fellazult. Bár a Nadányi Zoltán által szerkesztett Bihar vármegye monográfia közoktatásról szóló fejezete az elemi iskolák tevékenységének bemutatásánál külön megemlíti a rendezvénysorozatot,²⁰ ebben az időszakban már inkább az egyes községi iskolák egyedül – iskolai keretben – megrendezett bemutatóiról, ünnepségeiről találhatunk híradásokat.²¹ A berettyóújfalui református iskola igazgatója 1941-ben már felteszi a kérdést a tantestületnek: „Tartsunk-e tornaünnepélyt és műsoros előadást?” (A tantestület a tornaünnepély megtartása mellett szavazott, vállalva a felkészítéssel és a rendezéssel járó plusz elfoglaltságot és munkát.)²²

A nyugodt munkát lehetővé tevő békés időszak véget ért, a kialakuló háborús helyzet az iskolai munka fontossági sorrendjében hátrébb szorította ezt a tevékenységet. Nem

¹⁵ A körzetközpontok, résztvevő települések és iskolák összefoglalását ld. az I. sz. mellékletben, a csapatokat felkészítő tanítók névsorát ld. a III. sz. mellékletben.

¹⁶ Bihar, 1930. máj. 1. 6.

¹⁷ Bihar, 1930. jún. 22. 5.

¹⁸ Bihar, 1931. máj. 28. 3.; 1931. jún. 18. 6–7.

¹⁹ Bihar, 1935. jún. 27. 4.

²⁰ Köves 1938: 303.

²¹ Pl. Bihar, 1936. június 25. 7.

²² HBML VIII. 169/a

hagyható figyelmen kívül, hogy a második bécsi döntéssel Bihar vármegye kiegészült, és a vármegye központja 1940-től újra Nagyvárad lett, ami a körzeti versenyek megrendezése szempontjából egy köztes állapotot jelentett.

A versenyek megszervezése

A körzeti ének- és tornaversenyek megrendezésére minden évben május közepe és június vége között került sor, a különböző körzetközpontokban más-más időben. Ennek oka az volt, hogy a vármegye tisztségviselői – főispán, országgyűlési képviselők, királyi tanfelügyelő – mindegyik helyszínen meg tudjanak jelenni, „emelve az esemény rangját”. (Az első évben Budapestről a központi országos testnevelési szakfelügyelők is végiglátogatták a versenysorozatot.²³)

Egy-egy rendezvény egész napos programot jelentett. Az énekkarok versengését a versenynap délelőttjén tartották meg a települések valamely arra alkalmas helyiségében – pl. járási hivatal, leventeotthon, iskola nagyterme. A rendezvény mindenhol a Nemzeti Hízekegy közös eléneklésével kezdődött, és a Himnusz eléneklésével ért véget. A csapatok sorrendjét sorsolással döntötték el. Minden csapat műsora két részből állt: a központilag előírt kötelező darabokból és a szabadon választott énekszámokból. Sajnos teljes programokra nem sikerült rábukkannom, a dalszövegek összeállításáról a sajtótudósítások elszórt megjegyzéseiből alkothatunk képet. Ezek szerint az énekszámok kiválasztásánál elsődleges volt a hazafias nevelés szempontjainak figyelembevétele. A bihari pedagógusok hivatalos lapjának számító Népnevelési Közlöny 1928. március havi száma arról értesíti a felkészítő tanítókat, hogy a tanfelügyelő az énekverseny kötött darabjainak anyagát módosította. Így az „Indul” lemarad, az egyedüli kötött darab a népdalegyveleg lesz. A szabadon választott darab legfeljebb két részből állhat.²⁴ A Bihar című hetilap versenyről szóló tudósítása két népdalt megemlített: a „Könnyben úszik két szemem pillája” és a „Nehéz bilincünket zokogva zörgetjük” kezdetűeket.²⁵ Az 1929-es versenyről szóló tudósításból a berettyóújfalui református elemi iskola egyik csapatának szabadon választott darabjait ismerjük meg. Ezek: Brahms: „Bölcsődal”, a „Vasárnap reggel” kezdetű finn népdal és Schnorr Károly „Az örömdal” című műve.²⁶ Az 1931-es zsákai versenyről szóló tudósításban a csökmői énekkar „Csínom Palkó egyvelegét” emeli ki a lap.²⁷ A versenyző csapatok között egyaránt voltak fiú-, lány- és vegyes karok, melyek általában két vagy három szólamban adták elő a műveket. A felkészítő tanítók ügyeltek a külsőségekre is. Az énekkarokban szereplő tanulók egységes formaruhában léptek fel (ld. II. sz. melléklet).

A tornaversenyeket a versenynap délutánján (általában 3 órai kezdettel) tartották meg a körzetközpont levente-sportpályáján. Az ünnepségeket itt is központi „forgatókönyv” alapján rendezték, általában a következő volt a programok sorrendje:

²³ Népnevelési Közlöny, 1928. 6. sz. 36.

²⁴ Népnevelési Közlöny, 1928. 3. sz. 14.

²⁵ Bihar, 1929. május 30. 2.

²⁶ Bihar, 1929. május 30., 2.

²⁷ Bihar, 1930. június 19., 6.

1. A tornacsapatok felvonulása
2. Fiúcsapatok kötött gyakorlatai
3. Lány- és vegyes csapatok kötött gyakorlatai
4. A körzeti székhelyen lévő óvoda játékos tornája
5. Az iskolák I–II. osztályos tanulóinak játékos tornája
6. A fiú-, leány- és vegyes csapatok szabadon választott gyakorlatai
7. Atlétikai számok döntője
8. Díjkiosztás
9. Elvonulás ²⁸

A sorrend minden évben nagyjából ugyanez volt, esetenként játékos, szórakoztató versenyfeladatok (zsákban futás, kötélhúzás) is bekerülhettek a programba.²⁹ A tornaversenyek is a Nemzeti Hiszekegy eléneklésével kezdődtek. A lánycsapatok és a kisebbek játékos tornacsapatai inkább zenés mozgásokat, táncokat adtak elő a tornaverseny keretében. Például a tudósítások megemlítik 1933-ban Hencidán a helyi 12 fős lánycsapat „magyar táncát”³⁰, 1934-ben Körösszakálban a körösnagyharsányi I. osztályosok „irredenta játékos tornáját” , a körösszakáli lánycsapat „magyar táncok” bemutatóját, Komádiban a lánycsapat „kör- és magyar táncát”, Derecskén pedig a derecskei lánycsapat „arató táncát”,³¹ 1935-ben Biharnagybajomban a bihertordai csapat a Nemzeti Hiszekegy dallamára végzett gyakorlatokat, a sárrétudvari csapat „magyaros táncot”, a biharnagybajomi „magyar körtáncot” adott elő.³² A fiúcsapatok gyakorlatai inkább voltak sport, illetve torna jellegűek: rendgyakorlatokról, dán ritmikus szabadgyakorlatokról, a tanulók alkotta gúlákról szólnak a tudósítások.³³ (Bár a korhangulat itt is kifejezésre jut, például Berettyóújfaluban 1929-ben a győztes csapat gyakorlatának címe „Nem, nem, soha!” volt.³⁴)

A csapatok bemutatóit egyéni atlétikai versenyek követték. Itt a versenyszámok a következők voltak: lányoknak 50 méteres síkfutás, fiúknak szintén 50 méteres síkfutás, távol- és magasugrás. ³⁵

A versenyek eredményhirdetéssel zárultak. Mind az ének-, mind a tornaverseny győztes csapata Bihar vármegye vándorzászlaját vehette át a zsűri elnökétől, vagy a rendezvényre meghívott legrangosabb vendégtől. A zászlót a következő évi versenyig a győztes csapat őrizte, majd a verseny kezdetén a zsűri elnökének visszaadta. Az egyéni (atlétikai) számok győztesei ezüst-, második helyezettei bronzérmeket vehettek át teljesítményükért.³⁶

²⁸ Bihar, 1931. május 14., 4.

²⁹ HBML VIII. 169/a

³⁰ Bihar, 1933. június 29. 4.

³¹ Bihar, 1934. június 28. 2.

³² Bihar, 1935. június 27. 4.

³³ Mezey 1934: 204.

³⁴ Bihar, 1929. május 30. 2.

³⁵ Bihar, 1929. május 30. 3.

³⁶ Bihar, 1929. május 30. 3.

A versenyek, mint a helyi társadalom eseményei

A körzeti ének- és tornaversenyek a két háború között a vármegye lakosságának igen széles körét megmozgató, a legnagyobb léptékű rendezvénysorozatok közé tartoztak. (Hasonló csak a járási leventeversenyek rendszere volt ebben az időben.) A helyi közösség számára fontos és várt esemény volt évről évre ez a rendezvény. A szülők, illetve a döntéshozó helyzetben levő személyek esetenként nem csak passzív szemlélői, de aktív támogatói is voltak a rendezésnek. A versenyek lebonyolításának anyagi oldalához az egyes iskolák adományozókat – mai kifejezéssel „szponzorokat” – kerestek. A versenyeknek ugyanis voltak olyan költségvonzatai, amelyeket az iskolák (illetve a szülők) önerőből nem tudták felvállalni. Igen költségigényes volt például a csapatok formaruháinak beszerzése, elkészítése. A fenntartók, a községi és járási testnevelési bizottságok és a helyi pénzügyintézetek járultak hozzá - leginkább anyagiilag – a rendezvények lebonyolításához. Például Berettyóújfaluban az 1928. május 13-i gyűlésén a presbitérium határozatában megbízta az igazgató-tanítót, hogy „20-25 szegény tanulónak tornatrikót és nadrágot beszerezzen”.³⁷ Ugyanebből az évből a pénzádományokról tantestületi gyűlés jegyzőkönyvéből értesülhettünk. Ezek szerint a berettyóújfalui református egyház 117 pengő 90 fillért, a berettyóújfalui Hangya Szövetkezet 80 pengőt, az Angol–Magyar Bank berettyóújfalui fiókja 40 pengőt, a Debreceni Első Takarékpénztár 50 pengőt adományozott a versenyek alkalmából a református iskola növendékeinek tornaruha vásárlására. ³⁸ Szintén tantestületi gyűlési jegyzőkönyv szól arról, hogy 1929-ben a Debreceni Első Takarékpénztár a tanulók tornaruháival történő ellátására 25 pengőt adományozott.³⁹ A „szponzorálás” hagyománnyá vált, hiszen 1940-ben is a tornaünnepélyi ajándékokat és jutalomkönyveket a helyi Hangya Szövetkezet fedezte.⁴⁰ Az adományozás módja és a nagyságrendje nyilván hasonló volt a többi körzetközpontban is. Mint már szó volt róla, a versenyeken részt vevő tanulók száma egy-egy helyszínen általában 300 fölötti volt. Ehhez esetenként többezres nézőközönség járult. A helyi érdeklődőkön kívül a „vidéki” csapatokat is elkísérték szülők, szurkolók községeikből (pl. 1934-ben a Biharnagybajomban 2000 nézőről számol be a tudósítás).⁴¹ Egy – szintén ebből az évből származó – berettyóújfalui tantestületi jegyzőkönyv bejegyzése szerint az igazgató arról beszélt, hogy a versenyeken a jövőben legalább 700 szék lesz szükséges).⁴² A nézőszámot az eladott belépőjegyek számából pontosan meg lehetett állapítani. A jegyárakból a rendező iskola tantestülete határozott és a bevétel az iskoláé maradt. A nézőközönség igényeinek megfelelően háromfajta jegyárat alakítottak ki. Így volt tribünjegy, ülőhelyre és állóhelyre szóló jegy. Néhány adat Berettyóújfaluból a jegyárakról és a bevételekről: 1930-ban a tantestület az ülőhelyek árát 50, az

³⁷ 1928. május 13-i gyűlés jkv. 97. sz. határozat. Berettyóújfalui református egyházközség presbitériumának jegyzőkönyvei 1922–1943. A Berettyóújfalu Református Egyházközség Irattára.

³⁸ HBML VIII. 169/a

³⁹ HBML VIII. 169/a

⁴⁰ HBML VIII. 169/a

⁴¹ Bihar, 1934. június 28. 2.

⁴² HBML. VIII. 169/a

állóhelyekét 20 fillérben állapította meg.⁴³ 1934-ben a tribünjegy 1 pengő volt.⁴⁴ 1941-ben 60 filléres ülő-, 30 filléres ülő-, és 10 filléres állóhely jegyekről döntött a tantestület.⁴⁵ A jegyárakból származó „bruttó” bevétel 1934-ben 252 pengő 30 fillér,⁴⁶ 1940-ben 118 pengő 40 fillér volt.⁴⁷ A bevétel felhasználásáról a tantestület határozott. (Érdekességképpen: Berettyóújfaluban több alkalommal is felmerülő ötlet volt, hogy az összeget kiegészítve vásároljanak filmvetítő gépet az iskolának.)⁴⁸

A „mezítlás tornászcsapat”

A körzeti ének- és tornaversenyek kereteiben az évek során számos jól felkészített, színvonalas műsort bemutató csapat lépett fel. Közülük egy a vármegye határain túl is sikereket ért el, ezért érdemes külön megemlékeznünk róla. Ez a csapat a berettyóújfalui református elemi népiskola úgynevezett „mezítlás tornászcsapata” volt. A csapatot Debreczeni Lajos kántor-tanító készítette fel, tagjai az V–VI. osztályos fiú tanulók közül kerültek ki.⁴⁹ A csapat megalakítását 1932-re vagy ’33-ra tehetjük, mert az előző évekből nem említik (Debreczeni Lajosnak – aki a versenyek kezdetétől részt vett a tanulók felkészítésében – a korábbi években más csapatai voltak). 1934 áprilisában pedig már budapesti út előtt álltak.⁵⁰

A csapat ugyanis meghívást kapott az 1934-ben Budapesten megrendezett tornász-világbajnokságra és XII. nemzeti tornaünnepélyre. A meghívás a Magyar Országos Torna Egyesületek Szövetségétől (MOTESZ) érkezett,⁵¹ melynek képviselője az előző évben láthatta a „mezítlás” csapat gyakorlatát. A világbajnoksággal egy időben testnevelés-módszertani konferenciát is tartottak, melynek egyik központi témája volt a vidéki iskolák testnevelésének helyzete. Ehhez kapcsolódtak bemutató tanítások és az ország különböző részeiből érkező iskolai csoportok bemutatói.⁵² A meghívás a „mezítlások” részére egy ilyen bemutató megtartására szólt (vendégként a csapat a világbajnokság egész időtartamára Budapesten tartózkodhatott). A MOTESZ meghívása az iskolaszékhez érkezett, mely azt továbbította a fenntartó képviselője, a presbitérium felé, azzal a kéréssel, hogy a felmerülő költségek fedezéséhez az egyházközség járuljon hozzá (a MOTESZ csak az elszállásolást és az útiköltséget fedezte). A presbitérium a kérést elutasította – „az egyház nem lévén abban a helyzetben, hogy e célra bármennyit is juttatni tudjon” – de az iskolaszéki elnök (lelkész) útján megkeresést intézett a községi testnevelési bizottsághoz 100 pengő és a vármegyei testnevelési bizottsághoz

⁴³ HBML VIII. 169/a

⁴⁴ HBML VIII. 169/a

⁴⁵ HBML VIII. 169/a

⁴⁶ HBML VIII. 169/a

⁴⁷ HBML VIII. 169/a

⁴⁸ HBML VIII. 169/a

⁴⁹ Bihar, 1934. június 7. 3.

⁵⁰ HBML VIII. 169/a

⁵¹ 1934. április 8-i presbitériumi jkv. 114. sz. határozat. Berettyóújfalui református egyházközség presbitériumának jegyzőkönyvei 1922–1943

⁵² Mezey 1934: 204

300 pengő segély kiutalása iránt.⁵³ Ezen kívül a tantestület úgy döntött, hogy az iskola „csekély belépődíjjal” soron kívüli tornaünnepélyt rendez, melynek bevételével a csapat utazásához járulnak hozzá.⁵⁴ A szükséges összeget sikerült előteremteni, így a csapat Debreczeni Lajos vezetésével, Salánki Ferenc igazgató-tanító és Nácsa Antal tanító kíséretével felutazhatott Budapestre és bemutathatta gyakorlatát.⁵⁵ A csapat elnevezése egyébként a szó szoros és átvitt értelmében egyaránt értelmezhető volt. A korabeli sajtótudósítás – valószínűleg Nemzeti Sport – nem is hagyta ki a lehetőséget, a csapatról megjelent képaláírása ugyanis a következő: *„Mezítlábás kis tornászok a világbajnokság tegnapi záróünnepélyén. A berettyóújfalui református elemi iskola növendékeinek nem teltt cipőre, és így mezítláb jöttek Budapestre.”*⁵⁶

Következő évben a jubileumi (a MOTESZ fennállásának 50. évfordulója), XIII. nemzeti tornaünnepély megrendezésének helyszíne Debrecen volt, s a „mezítlábásokat” erre az alkalomra is meghívták bemutatót tartani. Itt a csapat működéséért bronzplakettet, Debreceni Lajos pedig elismerő oklevelet kapott.⁵⁷ A csapat későbbi tevékenységére már nem találtam adatot, valószínűleg megszűnt. A megszűnés oka egyrészt az újítás igénye lehetett, másrészt az a körülmény, hogy a tagoknak állandóan cserélődniük kellett volna (az eredeti csapattagok kijárták az iskolát), és ez már túlnőtt az általános iskolai munka, illetve a felkészítő pedagógus teljesítőképességének határain. A csapat elérte, amit ezen a szinten elérhetett, többre pedig sem mód, sem igény nem volt ebben a környezetben.

Az ének- és testnevelés tantárgyak a szülők szemében nem tartoznak az úgynevezett „fontos” tárgyak közé (valljuk meg, sokszor még szakmabeliek szemében sem). Ugyanakkor ezek a tantárgyak azok, amelyek a kívülállók felé a leglátványosabbak – és szórakoztató formában – reprezentálhatják a tanulók és pedagógusok felkészültségét, „ügyességét”. Kolumbán Lajos már idézett rádióelőadásában megállapítja, hogy a nyilvános körzeti versenyek rendszere a legjobb módszer arra, hogy a szülők (sőt, helyi hatóságok) felé a pedagógus bizonyítsa az ének és testnevelés tantárgyak hasznos voltát. *„A magyar ember az iskolával szemben nem igényes. Nem kíván egyebet, hogy tanuljon a gyermeke írni, olvasni, számolni”* – írja Kolumbán, majd így folytatja: *„Nekünk azonban tovább kell néznünk az iskolai neveléssel ... A népiskolák minden tárgya egyformán fontos, kölcsönhatásai egymással megvannak és együtt formálják ki az egész embert. Nincsenek tehát első-, másod- és harmadrendű tárgyai. Meg kell tehát a népet nyernünk, hogy rokonszenvvel kísérje a tanítónak mindennemű, így tehát testnevelési munkáját is.”*⁵⁸ Korszerű, napjainkban is érvényes pedagógiai felfogás. A tanítói munka gyakorlatát, az iskola belső működését belülről ismerő személy persze tisztában volt vele, hogy a versenyek által mutatott kép nem teljes, bizonyos szempontból „kirakat”-kép. A már idézett Mezey Ferenc éppen a tornász-

⁵³ Presbitériumi jkv. 1934. ápr. 8.

⁵⁴ HBML VIII. 169/a

⁵⁵ Bihar, 1934. június 7. 3.

⁵⁶ Ld. 5. sz. kép

⁵⁷ Bihar, 1935. június 13. 2.

⁵⁸ Kolumbán i. m. 78.

világ bajnokságon bemutatókat tartó iskolás csapatok kapcsán így ír: „Kétségtelenül ugyanis, hogy az iskola rendszeres nevelőgyakorlati anyaga sokkal több értékű testi-lelki nevelő hatást biztosít, a fejlődő gyermek szervezetére, mint a nálunk meghonosodott tornaünnepélyek szokásos anyaga ... a készülődés közben tartott elég gyakori próbáknak nem volna szabad az iskola életében, tanulmányi rendjében semmi zavart okozni, mert az ilyen zavarok a fejletlen ítéletű gyermekekben kötelességmulasztásra vezethetnek. Ez pedig a testnevelés céljával, a test és lélek fegyelmezettségével éppen ellenkezőnek.”⁵⁹

Kétségtelen azonban, hogy a kitűzött legfontosabb célt a versenyek rendszere elérte, s ezt a bevezetése utáni első időszak „sikersorozata” bizonyítja. A szülők, a helyi szervek és a tanítók is érzékelhetően pozitív, jó kezdeményezésnek tartották, kedvelték ezeket a rendezvényeket, és ezért erőfeszítésekre is hajlandóak voltak. A háborús időszak a versenyek rendszerét megakasztotta, de hogy az alapelgondolás az igényeknek megfelelő, életképes volt, azt mutatja a tény, hogy az 50-es években járási sportversenyek címszó alatt gyakorlatilag ugyanaz a rendezvénysorozat könnyen újjáéleszthető volt. Igaz, a politika ekkor is erőteljesen ösztönözte a versenyek megszervezését, de már egészen más jellegű ideológiák alapján, mint a 20-as, 30-as években.

Irodalom

BODGÁL Ferenc

1959–61 Kolumbán Lajos. *A Néprajzi Múzeum Adattárának Értékesítője*, 35–38.

IVÁNKOVICS Kálmán:

1928 Testnevelési jog. *Testnevelés*, 1928. 7–8. sz. 549–550.

KOLUMBÁN Lajos

1933 A népiskolai testnevelés fontossága és ünnepélyekkel való népszerűsítése. *Testnevelés*, 1933. 1. sz. 76–81.

KÖVES Sándor

1938 Közoktatás In: Nadányi Zoltán (szerk.): *Bihar vármegye*. Budapest

MEZEY Ferenc

1933 A népiskolák évről-évre bemutatójának anyaga és rendezésének irányelvei. *Testnevelés*, 1933. 3. sz.

1934 Tanulmányok a budapesti tornász világbajnokságok nyomán. *Testnevelés*, 1934. 1–6. sz.

PUKÁNSZKY Béla – NÉMETH András

1997 *Neveléstörténet*. Nemzeti Tankönyvkiadó Rt.

SZEKERCZÉS Pál

1986 A berettyóújfalui járás községeinek iskoláiról. In: *Óvónőképző és Tanítóképző Főiskolák Tudományos Közleményei*, 1986.

⁵⁹ Mezey 1934: 204.

Függelék

I. Az első körzeti versenyek központjai, részt vevő települések

- a) Berettyóújfalui körzet:
- Bakonszeg
 - Berettyószentmárton
 - Berettyóújfalu
 - Szentpéterszeg
- b) Biharnagybajomi körzet:
- Báránd
 - Biharnagybajom
 - Bihartorda
 - Nagyrábé
 - Sáp
 - Sárrétudvari
- c) Derecskei körzet:
- Derecske
 - Hajdúbagos
 - Sáránd
- d) Furtai körzet:
- Csökmő
 - Furta
 - Zsáka
- e) Komádi körzet:
- Biharugra
 - Komádi
 - Körösnagyharsány
 - Körösszegapáti
 - Magyarhomorog
- f) Nagylétai körzet:
- Kokad
 - Monostorpályi
 - Nagyléta
 - Újléta
- h) Sarkadi körzet:
- Mezőgyán
 - Sarkad
 - Sarkadkeresztúr

II. Az 1929-es berettyóújfalui énekversenyen szereplő csapatok formaruhái

- a) Berettyóújfalui református iskola:
 - lányok: fehér pettyes kék ruha
 - fiúk: fekete nadrág, fehér ing, fehér sapka

- b) Berettyóújfalui izraelita iskola:
 - lányok: fekete szoknya, blúz fekete nyakkendővel
 - fiúk: fekete nadrág, fehér ing, fekete nyakkendő, magyar címeres fekete sapka

- c) Bakonszegi református iskola:
 - lányok: kék pettyes ruha, fehér kötényel
 - fiúk: csizma, fehér ing

- d) Gáborjáni református iskola:
 - lányok: fehér pettyes piros ruha, ugyanolyan fejkendő és fehér kötény
 - fiúk: fekete csizma, fekete nadrág, nemzetiszín kokárdás fehér ing, piros sapka

- e) Szentpéterszegi református iskola:
 - lányok: fehér szoknya, piros pruszlik

- f) Váncsodi református iskola:
 - fiúk: fekete nadrág, kék ing sárga szegéllyel, kék sapka

III. A 1928-as versenyekre csapatot felkészítő tanítók névsora

<u>Név</u>	<u>Település, iskola</u>
Andráskó Elek	Nagyléta, görög katolikus
Bakóczy Imre	Zsáka, református
Bede Géza	Kismarja, református
Benedek Lajos	Nagykereké, református
Bihari Kálmán	Biharnagybajom, református
Czeplédy János	Sarkad, református
Császár Gyula	Furta, református
Debreczni Lajos	Berettyóújfalu, református
Dukay Ákos	Bihartorda, református
Egeressy Gyula	Derecske, református
Egeressy Gyuláné	Derecske, református
Fehér Margit	Derecske, református
Fekete Gyula	Nagyléta, református
Fodor Sándor	Komádi, református
Friedmann Valéria	Derecske, izraelita
Gecsey Kálmán	Komádi, református
Gecsey Margit	Komádi, református
Hadházy Sándor	Derecske, református
Jenes Sándor	Berettyószentmárton
Juhász Sámuel	Sarkad, református
Karakas András	Hencida, református
Kathó István	Szentpéterszeg, református
Kádár János	Biharnagybajom, református
Kiss Antal	Körösharsány, református
Komlóssy György	Monostorpályi, református
Kovács László	Báránd, református
Maklári Papp Ernő	Hajdúbagos, református
Mezey Lajos	Berettyóújfalu, református
Molnár Ferenc	Sáp, református
Nagy Ferenc	Újléta, községi
Nagy József	Derecske, református
Nagy József	Csökmő, református
Nagy Pál	Sarkad, római katolikus
Némethy Mária	Derecske, református
Oláh Kálmán	Sárrétudvari, református
Ökrös Sándor	Nagyrábé, református
Papp György	Körösszegapáti, görögkeleti
Papp Imre	Biharugra, református
Purzás János	Pocsaj, görög katolikus

Raffay Lajos	Báránd, református
Rácz János	Zsáka, görögkeleti
Rákos Imre	Derecske, római katolikus
Résch Pál	Körösszegapáti, állami
Rozsly Kálmán	Sarkad, római katolikus
Salánky Ferenc	Berettyóújfalu, református
Széchenyi Endre	Magyarhomorog, református
Szilágyi István	Nagyléta, református
Szondy Ferenc	Berettyóújfalu, római katolikus
Tóth Imre	Bakonszeg, református
Török Eszter	Komádi, református
Varga Árpád	Bihartorda, református
Veress János	Sáránd, református
Vékony Sándor	Esztár, református
Vida György	Sárrétudvari, református

Képmelléletek



A „mezítlábas tornászcsapat” a református elemei népiskola (jelenleg Toldi Miklós Református Általános Iskola) udvarán. Középen Debreczeni Lajos



A tornászcsapat készen a budapesti útra



A tornászcsapat bemutató gyakorlata a református elemi iskola udvarán



A tornászcsapat bemutató gyakorlata a református elemi iskola udvarán



Hazaérkezés a berettyóújfalui vasútállomásra. Előtérben dr. Szilágyi Lajos alispán, középen Debreczeni Lajos kántor-tanító, hátul Salánki Ferenc igazgató-tanító



A kísérő pedagógusok köszöntése hazaérkezéskor. Elöl Debreczeni Lajos kántor-tanító, mögötte Nácsa Antal tanító



A budapesti bemutatón készült újságkép

Róbert Siteri

*Ein patriotischer Liederstrauß und eine „barfüßige „ Turnmannschaft
(Beiträge zu der Geschichte von Lied-
und Gymnastikwettbewerben im Komitat Bihar)*

Die Studie mittelt Angaben über den bestimmten Bereich der Bildungsgeschichte vom Komitat Bihar: von den Lied- und Gymnastikveranstaltungen. Sie beschäftigt sich mit der Epoche der politischen Klima, die die Bedeutung des Sportunterrichts hervorhebt hat. Sie beschreibt die Beziehung der Lokalgemeinschaften zu der Veranstaltungsreihe. Ein eigenes Kapitel stellt die sogenannte „barfüßige“ Turnmannschaft und ihre Erfolge auch außer Berettyóújfalu vor.

Seres István

FORRÁSOK KIS VÍG MISKA ÜLDÖZÉSÉHEZ

Az elmúlt években, nem utolsósorban a 2008-as O'sváth-emlékévknek köszönhetően megélnékült a szülőföldje történetének és néprajzának feltárását különösen a szívügyének tartó sárréti csendbiztos élete utáni érdeklődés. Újból megjelentettük négy önálló kiadást megért művét, köztük a nagyszerű „Bihar vármegye Sárréti járása leírása”-t¹ és a bravúros nyomozásait bemutató életrajzi kötetét, s e mellett számos, többnyire teljesen ismeretlen rövidebb írását – cikkeket, tanulmányokat, olvasói leveleket – is kiadás alá rendeztük.² A Bihari Múzeum gondozásában pedig egy olyan kötetet sikerült megjelentetnünk, melyben O'sváth töredékesen fennmaradt önéletírását, valamint válogatott szakmai és családi levelezését tárhattuk a nagyközönség elé.³

A felsorolt kiadványok (újra) kiadását a helytörténetírás és a néprajzkutatás mellett elsősorban a magyar rendvédelem és a betyárvilág történetével foglalkozó kutatók forgathatják haszonnal. Annál is inkább így van, mivel számos eseményről, a betyárélet mindennapjairól csak az ő megfigyelései tanúskodnak. Bár korának több legendás betyárjáról (Sobri Jóska, Bogár Imre vagy éppen Rózsa Sándor⁴) többnyire ő is csak hírből hallott, a sárréti (bihari) szegénylegényvilágot talán senki sem ismerte jobban nála. Az általa személyesen már nem ismert, de egyazon helyséből, Berettyóújfaluból származó legendás betyár, Zöld Marci kapcsán pl. a berettyószentmártoni öregek elbeszélése alapján közölt, máshonnan nem ismert mondákat, a sárrétudvari születésű Kis Víg Miskának azonban nem csupán földije, hanem kortársa, sőt személyes ismerőse is volt. A róla készült összefoglalója elsőrendű forrása lett a Kis Víg Miska életével, illetve a tiszántúli betyárvilággal foglalkozó kutatóknak, így pl. még a „Háromföld” minden jelentős népi alakjáról jól értesült Szűcs Sándor is többnyire az O'sváth leírására támaszkodhatott.⁵ Újabban Kocsis Csaba tollából jelent meg egy O'sváthról írt életrajzi regény, melyben az író Kis Víg Miska üldözését és O'sváthtal való kapcsolatát dolgozza fel költői eszközökkel.⁶

¹ O'sváth 2009.

² O'sváth 2010a.; O'sváth rendvédelemmel kapcsolatos írásairól l. még a következő összefoglalásunkat: Seres 2009.

³ O'sváth 2010b.

⁴ Rózsaival ugyan, fiatal honvédként 1848 nyarán többször is találkozott a délvidéki táborban, sőt egy alkalommal, Nagybecskereken együtt is vacsoráztak, de a későbbiekben ő is csak hírekből volt ismerős számára. Egyébként a „betyárkirály”-ról nagyon rossz véleménnyel volt. O'sváth 2010a: 185, 193, 281.

⁵ Szűcs 1969: 18–24.

⁶ Kocsis 2010

A néphagyományban, illetve a tudományos és népszerűsítő feldolgozásokban a betyár neve szinte mindig „Víg” alakban szerepel, az egykorú források és híradások viszont többnyire „Vég” vagy „Végh” alakban közlik, így egyértelmű, hogy a bihari Sárreéten otthonos, kiterjedt Vég/Végh família tagja volt. Ilyen nevű családok több településén is éltek, erről maga O'sváth ír az 1875-ben megjelent, nagyszerű monográfiájában. Eszerint ilyen nevű család Sárreétudvari mellett még Bárándon, Berettyóújfaluban, Biharnagybajomban, Kabán, Konyáron és Váncsodon is volt, és többnyire nemeseknek írja őket. A polihisztor csendbiztos szerint az 1840. évi országos adókitetésben a Sárreétudvariban honos Végh családot is a nemesek között írták össze, és három tagja is honvédként szolgált az 1848–49-es szabadságharcban: Dávid csatában esett el, Miklós és Imre pedig még 1875 táján is éltek.⁷ Bár a helyi 1848–49-es honvédek névsorát éppen egy Bakos Antal nevű udvari polgár engedte át O'sváthnak, az meglehetősen keveset írt a helységről. Ennek okát abban kereshetjük, hogy Udvari a járás derecskei csendbiztosi szakaszához tartozott, és meglehetősen messze esett O'sváth lakóhelyétől (Biharkeresztes). Egyébként Kis Víg Miskáról sem esik szó a monográfiájában.

A „Pandúrkorom emlékei...” című 1905-ben megjelent visszaemlékezésében viszont pótolja ezt a hiányosságot. Első ízben Bagossy József (*B. Józsi*) bihardancsházi birtokos, nevezetes úri betyár kapcsán említést tett róla, hogy betyáros öltözékben tetszelgő, „népies viseletű, de úrigőgös” nemes különösen szerette, ha a „hírhedt Víg Miskát valaki benne vélte feltalálni”. Az 1850-es években aztán egyszer jól pórul is járt ezért, mivel egy alkalommal Karcagon éppen az udvari betyár helyett fogták el a zsandárok, és napokon át penészes, sötét pincében tartották, kenyéren és vízen.⁸ Ennél már jóval részletesebb leírást kapunk a „Két bihari zsványbanda kiirtása” című fejezetben, ahol a Habsburg-ellenes szabadságharc bukása után, még 1849 őszén elhíresült Orbán Bálint, illetve a nagyszalontai születésű Fábíán Pista vezette betyárbandák rövid bemutatása után tért rá Kis Víg Miska viselt dolgaira. Itt, Berettyószentmárton jegyzőjeként már személyes tapasztalatok inspirálták a történetek felvázolására. O'sváth „ügyes, vakmerő, de szemtelen fickó”-ként mutatta be a betyárt, s jellemzése meglehetősen hasonlóságot mutat az általa ugyan eleve nem ismert, de az idős emberek elbeszélése alapján ugyancsak szimpátiával bemutatott Zöld Marcihoz.

⁷ O'sváth 2009: 440. Egyébként maga O'sváth sem volt következetes: kötetében vegyesen szerepel a *Vég/Végh/Vig/Vigh* alak, a sárreétudvari család, illetve annak tagjai *Vég/Végh* formában fordulnak elő. A betyár csak a „Pandúrkorom emlékei...” című kötetében, illetve egy 1876-os cikkében bukkan fel, de mindig csak „Víg Miska”-ként. Erre nézve l. O'sváth 2010a.

⁸ O'sváth 2010a: 196.

Miska ügyességét többek között azzal magyarázta, hogy az éveken át tudott bitangolni. Több vakmerő tettét is elmesélte, így csak nála olvasható, ahogy elmenekült az öt szülőfalujában kereső négy zsandár elől. A másik történetet viszont az egykori csendbiztos nem csak vakmerőnek, hanem egyenesen gyalázatosnak tartotta, s ez a tetőtleni református lelkész sérelmére elkövetett rablógyilkosság volt. O'sváth szerint Miska három társával fényes nappal ütött rajta a falu központjában lakó lelkészen, s miután az nem tudott, vagy nem akart nekik pénzt adni, agyonlőtte. A félrevert harang szavára az egész település lakossága összefutott, a betyároknak azonban még így is sikerült sértetlenül elmenekülniük. Megtudjuk még, hogy egy alkalommal Szabolcs megyében elárulták és fogságba került, ám, amikor a szomszéd faluban levő szolgabíróra vitték, egy útszéli csárdánál megszökött az öt kísérő két zsandár kezéből. Ezután történt, hogy 1856-ben éppen O'sváthnak sikerült elfognia a betyárt és egy cimboráját gr. Pongrácz nevű uraságtól ellopott két szép paripával együtt. Minderre pedig nem máshol, mint a jegyző lakóhelyén, Berettyószentmártonban került sor, egy O'sváth által fizetett ebéd közben! Miskáék a mezőkeresztesi császári szolgabíró börtönébe zárták, ám mégsem kapták meg jól megérdemelt büntetésüket, mivel a szabadon maradt cimboráik a harmadik éjszaka kiszabadították őket. Minderre a börtön utcára néző falának a megásásával került sor, s még a város istállójába csukott szép paripákat is magukkal vitték! Ezt követően Miska megüzente a jegyzőnek, hogy nem fog adósa maradni, de meg sem próbálta beváltani az ígéretét. Később ismét Szabolcs megyében került kézre, Debrecenbe vitték, s mivel az elfogatásakor ellenszegült, az akkor szerzett sebesülése következtében a börtönőr támogatta a tárgyaláson. O'sváth még arról is tudni vélte, hogy a nevét és a szülőhelyét is tagadta, s még a szembesítés miatt beidézett s öt felismerő édesanyját is ocsmány szavakkal illette. O'sváth szerint Debrecen alatt akasztották fel.⁹

Röviden összefoglalva ennyi tehát Kis Vig Miska története, O'sváth Pál előadásában, a betyár azonban jóval több volt számára egy romantikus (anti)hősnél, mivel az elfogatására indított hajsza miatt jelentős mérföldkő volt a jegyzőből lett csendbiztos életében. Bár Miska csak három napig volt a mezőkeresztesi börtön foglya, többek között az ő bravúros elfogása játszott közre, hogy az egyébként nyolc évi berettyószentmártoni jegyzősége alatt tíz országosan körözött futóbetyárt elfogó és törvénykézre adó O'sváth 1856. április 2-án a császári megyefőnökség írásbeli elismerésében részesült! Erről önéletrészében és a pandúros visszaemlékezésében egyaránt beszámolt.

⁹ O'sváth 2010a: 203–204.

Amikor az O'svátthral kapcsolatos kötetekhez szükséges adatgyűjtés, illetve szerkesztői munka zajlott, nem sikerült adatot találnunk a jegyzőből lett csendbiztosnak a közbiztonság helyreállításában végzett 1860 előtti munkájára.¹⁰ Ezért érthetően sajnálattal vegyes örömmel fogadtuk, amikor alig néhány hónappal a bihari kötet megjelenését követően egy olyan hivatalos okirat került elő, mely éppen a berettyóújfalui jegyző közreműködését támasztja alá a Kis Víg Miska és társai utáni nyomozásban! A forrás előkerülése után tervbe vettük a betyárbanda tevékenységének módszeres feltárását is, munkánk viszont éppen az átvizsgálandó iratanyag hatalmas mennyisége miatt meglehetősen lassan haladt előre. Miközben egyre több új és eddig ismeretlen vagy kevésbé ismert adat került elő a betyárbanda tevékenységéről, szembesülnünk kellett vele, hogy éppen a gazdag adathalmaz miatt egyelőre nem vállalkozhatunk a téma összefoglalására. Ezért jelen közleményünkben egyelőre csak az O'svátth Pál jegyző által Berettyószentmártonban lefolytatott nyomozásához kapcsolódó korabeli iratot, illetve annak mellékleteit kívánjuk bemutatni.

A Kis Víg Miska utáni „nyomozásunk” elején kis kitérőt tettünk a korabeli hírlapok és rendőri híradók világába. Úgy véltük, hogy érdemes lenne átnézni a korabeli rendőrségi lapokat, hiszen O'svátth elbeszélése alapján Miska valóban a Tiszántúl akkori legkeresettebb bűnözői közé tartozhatott, a tetélteni rablógyilkosság pedig már akár országosan is ismertté tehetné nevét. Az önkényuralom idején megjelenő rendőrségi híradók közül a bécsi kiadású *Polizei-Blatt (Rendőrségi Lap)* és a nagyváradi *Polizei-Anzeiger (Rendőri Híradó)* kecsegtettek eredménnyel. A két lapban, 1855–1857 között négy esetben bukkantunk rá Miskával kapcsolatos körözvényre, két ízben pedig bandája tagjaira.

A körözvényekből kiderül, hogy Miska 1825-ben született, Sárrétudvariban, református vallású helyi család gyermekeként. Foglalkozására nézve csikós (pásztor) volt, és betyárkodása idején végig nőtlen maradt. Az első hírünk róla, hogy 1853-ban lólopásért 6 év 3 hónap börtönbüntetésre ítélték, amit a nagykállói (Szabolcs) megyei fogházban kellett letöltenie. 1855. július 4-én azonban, béklyójuk levétele ezután egy Kővári Gergely nevű álmosdi juhással együtt – akit házfeltörésért az elmúlt évben ítélték el öt évre – megszöktek. Egyébként az előző napon a Szabolcs megyei Balkányból származó Kovács Károly is megszökött, őt még 1844-ben ítélték el gyilkosság miatt 12 évre. Körözésüket egyszerre adták ki.

¹⁰ 1859 áprilisában választották meg csendbiztosnak, de az első rendőri minőségben írt jelentését 1860. február 18-ról ismerjük. O'svátth 2010/b: 73.

A következő, 1856. január 15-i hírünk azért érdekes, mert ez már egyértelműen kapcsolatba hozható O'sváth Pál ténykedésével. A nagyváradai *Rendőri Híradó* közleménye szerint ugyanis Miska az előző év végén, december 19-én szökött meg a mezőkeresztesi megyei börtönből! Ez pedig teljesen egybevág O'sváth visszaemlékezésével, mely szerint elfogatása után Miskát valóban a csendbiztosi székhelyen csukták le, onnan viszont, O'sváth hibáján kívül, két nap múlva megszökött. Eszerint a betyár – az O'sváth által fizetett ebéd közben történt – elfogására december 17-én került sor!

Ezt követően majd egy esztendőn keresztül nincs hír róla, a közbülső időt viszont nem töltötte tétlenül. Bár ekkori bűnlajstromát nem ismerjük, az nem lehetett rövid, és amikor Pest-Pilis-Solt vármegye területén kézre került, már gyilkosság miatt indult vizsgálat ellene. Ez utóbbi tettét minden bizonnyal a szülőföldjén követhette el, mivel elfogatása után, a nála talált és lefoglalt bűnjelekkel együtt csendőri kísérettel a kecskeméti megyetörvényszékről Derecskére küldték, az ottani császári-királyi szolgabírói hivatalhoz. 1856. december 5-én azonban, Szolnok mellől ismét sikerült megszöknie. Erre vonatkozik az utolsó kettő, Miskát köröző híradásunk is, az egyiket 1856 utolsó napján Nagyváradon, a másikat pedig 1857. január 28-án Bécsben adták ki.

A két körözvényből kiderül, hogy Miskát egy Burján János nevű, ugyancsak rablással gyanúsított társával együtt kísérték Szolnok felé. A szolnoki születésű, 22 esztendő, de már büntetett előéletű Burján korábban Bagos Fülöp néven volt leültetve, de 1856. augusztus 4-én megszökött a szolnoki börtönből. A két betyárt kocsin szállították, amin rajtuk kívül még egy „elutasítandó nőszemély” volt. Út közben viszont sikerült lefegyverezniük a kísérő csendőrt, majd a nővel együtt arra kényszerítették, hogy szálljanak le a kocsiról. A 14 éves (!) kocsis önként ugrott le, Vígék pedig a három ló vontatta kocsin elhajtottak Rékás felé. A kocsis, a három ló, valamint a rajtuk levő szerszámok 212 pengőforintot értek. A híradások részletesen felsorolják Miska lefoglalt holmiját is. Eszerint egy dupla rövid sárgarézből készült pisztoly, egy gyümölcsoltó-forma kézi finom acélfűrész, egy pár gyapjából készült téli kékkesztyű, egy zsebkes (bicska), acél, tűzkő, tapló, valamint két töltény vágott ónnal volt nála. Ez utóbbiakat a kecskeméti megyetörvényszék vizsgálóbírósa előtt vettek ki a töltött pisztoly csöveiből, majd betekerték egy fehér papírba, s végül a többi holmival együtt egy fehér kendőbe csomagolták. Miskát minden bizonnyal két lóval kapták el, mivel a bűnjelek között két lószerszám is volt: egy, felső részén

veressel kivarrt magyar nyereg, két pokróccal és egy pár magyar kengyellel, valamint egy közönséges nyereg, fekete nyeregtakaróval, és egy bőr nyeregszorítóval. Sikeres szökésekor a kendőbe bugyolált holmival együtt a felsorolt nyeregszerszámokat is magával vitte.

Mint fentebb írtuk, még két körözüvnyet is bevettünk forrásközlésünkbe, ám ezek nem Miskával, hanem két társával, a nádudvari Csiszár fivérekkal (János és Sándor) kapcsolatosak, akiket 1855. november 19-én „mint a tulajdonbiztosságra veszélyes egyének”-et ajánlottak a hatóság és az állampolgárok figyelmébe. A Miskával való kapcsolatuk az 1857. június 10-i nagyváradi körözüvnyből derül ki. János, a fiatalabbik fivér, 1857 nyarán már jól megérdemelt jutalmát élvezte a hajdúböszörményi fogházban, nem úgy Sándor, akit a körözüvny – mint „ismeretes lótolvaj”-t – Kis Vig Miska bandájának a tagjaként említ. A híradás szerint a 41. életévét taposó férfinak Miska és Lengyel Samu mellett része volt az O'sváth által elbeszélte tetétleni rablógyilkosságban! Megtudjuk még, hogy Miska és Lengyel Samu időközben Pércsen (valószínűleg Vámospércs) kézre kerültek, a szökésben levő Csiszár viszont egy zsebtolvajtársasággal éppen Berettyószentmártonban jelent meg a közelmúltban, így feltehetően a térségben tartózkodik. Mindez azért is érdekes, mert e hír nagy valószínűséggel a betyárok után nyomozó helyi jegyző szemfülességének köszönhetően került a nagyváradi parancsnokság tudomására!

A körözüvnyek alapján tehát Miskának alig másfél éven belül legalább három alkalommal sikerült megszöknie a hatóság kezéből. Körözüvnyek lévén, azokban személyleírás is található, ami ugyancsak a kutató és életrajzíró munkáját könnyíti meg. Valószínű, hogy Szűcs Sándor nem olvasta ezeket az értékes forrásokat, annál is inkább, mivel a vaskos kötetei az egész tiszántúli betyárvilág történetének kiapadhatatlan kincsesbányái, így a bennük szereplő adatok feltétlenül felbukkantak volna a tudós néprajzkutató munkáiban, akár O'sváth örökbecsű leírásai. Nos, nem így történt, viszont az adatközlők által adott leírás – szerintük éppen a termete miatt kapta a „Kis” ragadványnevet¹¹ – nagyon hasonlít a körözüvnyekére, melyek viszonylag alacsony, de zömök, erős termetű, izmos férfiként írják le. Kék szemű, kerekded ábrázatú, fehér bőrű férfi volt, szabályos arcberendezéssel, orral, szájjal és állal, ép, egészséges fehér fogsorral és hosszú, gesztenyeszín-barna hajjal. Szakálla nem volt, de bajsza igen. Érdekes egyébként, hogy 1855 nyarán még sűrű barna bajuszt viselt, de az 1856. december 19-i szökése után már kis szőke bajszúnak írták! Különös ismertetőjele, hogy a háta közepén egy barna, szilvaforma jel volt. Csak az anyanyelvén (magyarul) beszélt.

¹¹ Szűcs i. m. 18.

A rendelkezésükre álló négy körözüény többnyire hasonlóan írja le a betyár öltözetét is: ing, gatyá, kék posztómellény, fekete pörgekalap, csizma, télen ezt még szűr vagy „magyarbunda” is kiegészítette. Az első, általunk ismert, s 1855. július 7-én kiadott körözüés szerint a Nagykállóból történt szökésekor fekete selyem nyakkendő volt rajta, az 1856 telén viselt kék posztómellényen pedig apró, gömbölyű ólomgombok voltak. Érdemes ezt a leírást összevetni az O’sváth Pál visszaemlékezésében leírt bihari betyáröltözzettel, és látni fogjuk, hogy Miska viselete meglepő azonosságot mutat a csendbiztos leírásával:

„A bihari betyáröltöny ez volt: 1. Kis szélű, fennálló karimájú, darutollas fekete kalap, mit rendesen balra vágva viselt. 2. Fekete selyem rojtos nyakraváló. 3. Kékszínű ólompitykés mellény és dolmány. 4. Borjúsájú ing és lobogós gatyá. 5. Sarkantyús csizma. 6. Félvállra vetett fejjér cifraszűr. Fegyverként rézfokost és pisztolyt hordott.”¹²

A fentiekben már szó esett a Miskát bitófára juttató hírhedt tetéleni rablógyilkosságról a betyár társai kapcsán. Bár a rendőri híradókban erről nem találtunk leírást, úgy véltük, hogy talán a korabeli országos sajtó szentelt néhány sort az eseménynek. Természetesen nem állítjuk, hogy minden orgánomot átnéztünk, de a korabeli választék eléggé behatárolta a szóba jöhető lapok körét. Végül három neves, országos olvasottságnak örvendő pesti lapban – *Pesti Napló*, *Politikai Újdonságok*, *Vasárnapi Újság* – találtunk híradást az eseményekről.

Az 1857. április 1-jén, esti 8–9 óra közt bekövetkezett támadásról a *Pesti Napló* számolt be tíz nappal később, egy április 4-i, tetéleni levél alapján, a másik két lap viszont jóval később reagált. A *Politikai Újdonságok* megelégedett a *Pesti Napló* cikkének átvételével, április 22-én. Május 13-án újabb, immár jóval részletesebb közleményt hoztak le, ebben egy „tisztos állású” tetéleni lakos első kézből származó beszámolójára hivatkoztak, mely több ponton is módosította az első híradások adatait. Ezen nincs is csodálkoznivaló, mivel az új közzlés majd másfél hónappal a sajnálatos esemény után jelent meg, amikor már a rendőrség által időközben aprólékosan kiderített, álhírektől mentes leírása állt az adatközzlő rendelkezésére. A *Vasárnapi Újság* ugyancsak meglehetősen késve, április 26-án írt a történetekről, a tömör és egyúttal elég pontos híradás viszont elég korai: a lap „Kadarcsy”¹³ nevű levelezője még április 7-én (!) megírta a történeteket. A három beszámoló egyébként teljes egészében alátámasztja O’sváth leírását. Összefoglalva, az alábbi történet kerekedik ki belőlük:

¹² O’sváth 2010/a: 204.

¹³ Feltehetően írói álnév, a Debrecen és Hortobágy között fekvő Kadarcsi-tóról.

A nagy ismeretségnek örvendő, és valóban jómódú Jakab Antal tetétleni lelkész aznap tért haza a püspökladányi vásárból. A támadás idején éppen vacsoraasztalnál ült a káplánjával, s rajtuk kívül még további három férfi volt a házban: a kocsis, a harangozó és az éjjeliőr. Már nyolc óra is elmúlt, amikor egy sebesen közlekedő szekér érkezett, rajta négy, más adatok szerint öt férfival. Egyikük a szekéren maradt, a többiek pedig a gazda után tudakozódtak. A mit sem sejtő kocsis engedte be őket, akit aztán az éjjeliőrrel és a frissen felébresztett harangozóval együtt maguk előtt terelve a konyhához mentek. Amikor Jakab lelkész rájött, hogy rablókkal van dolga, egy duplacsövű puskát ragadott fel, de az csütörtököt mondott, mire a támadók sortüze volt a válasz. Három-négy golyót kapott, és rögtön meghalt. Ezt követően a támadók megkötözték a káplánt, majd a házban talált értékeket és lőfegyvereket összeszedve sietve távoztak. A lövések hangjára és a kiáltásra összecsendült helyiek közül senki sem merte útjukat állni.

A betyárok nem sokáig élvezhették a rablott zsákmány nyújtotta kényelmet. A *Vasárnapi Újság* május 13-i híradása szerint ugyanis a csendőrök egy csárdában még április 12-én lecsaptak Miskára és egy Lengyel Samu nevű társára, aki a hírek szerint a tetétleni támadás másik „főcinkosa” volt. Elfogatásuk nem ment könnyen, mivel a két szegénylegény elkeseredetten védekezett, és csak hosszabb küzdelem után tudták legyőzni őket. Egy csendőr a karján kapott sebet, de a Miskáék is megsebesültek. Ezután a „zsványokat” Debrecenbe kísérték. Úgy tűnik, tagadták a vádat, de megtalálták náluk a meggyilkolt lelkész fegyverét, és a káplán is rájuk ismert, az őt megkötöző támadókban.¹⁴ Miskáék kivégzéséről ugyan nem írnak, de arra nem sokkal a törvényszéki vizsgálat és a bírósági tárgyalás követően sor kellett kerülnie.

Jó esztendővel az események után, a *Vasárnapi Újság* 1858. június 27-i száma lehozta egy bizonyos „Papp Zs.” még május végén, Tetétlenből kelt levelét, melyben többek között arról is szó esett, hogy a napokban tették le a meggyilkolt lelkész sírkövét a helyi temetőben.¹⁵ Ez a híradás a tragikus eset utolsó felvonása, a Sárret múltjának kutatói és szerelmesei számára azonban másról is tanúskodik. A levelet szignáló személy ugyanis nem más volt, mint Papp Zsigmond tetétleni jegyző, aki O'sváth Pál elődjeként Bertalan Szilágyi János biharnagybajomi lelkész és a Berettyóújfaluban élő Miskolczi Károly mellett a Sárret első kutatói közé tartozott. Így pl. 1858 folyamán éppen a *Vasárnapi Újság* hasábjain jelent meg egy nyolcrészes

¹⁴ *Vasárnapi Újság*, 4. (1857) 18. sz., május 3., 151.

¹⁵ *Vasárnapi Újság*, 5. (1858) 26. sz., június 27., 311. [„Vidéki levelek”]

közleménye a „Sárrét régiségei” címmel.¹⁶ Talán nem járunk messze az igazságtól, ha a *Pesti Napló* levelezője, illetve később a *Politikai Újdonságok* adatközlője mögött is őt véljük megbújni.

Végezetül szeretnénk néhány mondat erejéig visszakanyarodni O'sváth Pálnak a Kis Vig Miska utáni nyomozásban vitt szerepére. Írtuk, hogy erről mindössze a saját visszaemlékezései tudósítottak, melyekben egyébként semmi okunk kételkedni. Nos, nemrégiben sikerült megtalálnunk az első olyan forrást, amely ugyan nem Miska O'sváth által elbeszélte elfogásáról szól, de egyértelműen kiderül belőle, hogy sikeres szökését követően a jegyző tevékeny részt vállalt a betyár cimborái, illetve az őt bűjtató egyének utáni nyomozásban. A nagyváradi császári-királyi államügyészség egyik 1856. augusztus 6-án kelt átírata szerint két berettyószentmártoni lakos, Vékony Bálint és Krátki György a szökésben levő Vég Mihály rejtegetésével, a Sárrétudvariba való Vég János és Bodó Balázs pedig tolvajlás büntetével vádoltatott. Az ezekre vonatkozó iratokat azonban a debreceni császári-királyi törvényszék visszaküldte, mivel időközben Vég Mihály újra megszökött (!) a derecskei szolgabírói hivatal fogházából. Sajnos, két kevésbé fontos melléklet kivételével a nyomozati anyag ma már nincsen az átirat mellett, a három folyamatban lévő ügy mibenlétéről viszont némi képet nyerhetünk.

Az első ügy a szökésben levő Vég Mihály rejtegetésével kapcsolatos vizsgálat anyagát tartalmazta, mely büntetellel a két megnevezett berettyószentmártoni lakost vádolták. Az átirat szerint a bemutatott három akta alapján csak ezt az ügyet tekintették lezártnak, ezért elrendelték, hogy az összes bünvádi iratot vissza kell küldeni az illetékes vizsgálóbírószághoz, s mivel eddig sem a második, sem pedig a harmadik ügy vádlottjai ellen nem rendeltek el külön vizsgálatot, azt mihamarább pótolni kell.

A 2. szám alatti ügy a berettyószentmártoni Krátki György és az udvari Bodó Balázs közös, illetve Vég János külön kezelt lólopási ügye volt. Bodót egy Berettyószentmártonban éjszakázó gyolcsos tót lovának és pokrócának az ellopásával vádolták, és elfogásakor a mezőkeresztesi császári-királyi csendőrség, illetve a berettyószentmártoni jegyző, O'sváth Pál előtt be is vallotta, hogy a tót kereskedő lovat Krátki György biztatásából lopta el, s Krátki 50 forintot ígért neki a sikeres akcióért. Később viszont Bodó visszavonta a vallomást, és azzal védekezett, hogy azt erőszak hatására csikarták ki belőle. Az államügyészség ezért elrendelte a csendőrök és a jegyző kihallgatását és vizsgálat lefolytatását az állítólagos kényszerítésről. Emellett bekérték

¹⁶ O'sváth 2009: 31–32.

Bodó Balázs erkölcsi bizonyítványát, és a károsult kereskedő nevének kiderítésére, illetve annak kihallgatására is utasítást adtak.

A sárrétudvari Vég Jánost egy mindenféle „marhajárlat” nélkül a kezén talált ló ellopásával gyanúsították. A férfi az első kihallgatásán azzal védekezett, hogy a nála hamis járlattal talált lovat egy általa jól ismert nagyváradi lakostól vette 60 pengőforintért, és részletesen elsorolta, hogy mennyi pénzzel indult el a nagyváradi vásárba, illetve mennyivel érkezett vissza, és vallomása szerint két saját lovával ment Nagyváradra. A vád szerint viszont éppen a részletes beszámoló árulkodott arról, hogy Vég nem mondott igazat. Az állítólagos adásvételt követően megmaradt 2 forint 19 krajcár ugyanis egyáltalán nem fedezhette a férfi többnapos költségét, főleg, hogy már Berettyószentmártonban is részegségig leitta magát! Az államügyészség tehát elrendelte, hogy a lovak miatt hallgassák ki Vég szomszédjait és az udvari előjáróságot, valamint a gyanúsított erkölcsi bizonyítványát is csatolni kell.

A harmadik ügyről az átirat szűkszavúan ír, de annyi mégis kiderül belőle, hogy bizonyos tiszaszöllösi lakosok lovainak az ellopása ügyében még 1855. november 15-én államügyészségi indítvány született a berettyószentmártoni Kráti György kapcsán, most az erre vonatkozó részletes vizsgálat kiegészítését rendelték el.

A három ügy meglehetősen vaskos iratcsomót tehetett ki, mivel a végzés hátoldalára ráírták, hogy 100 darab csatolt irat tartozott hozzá! Ehhez képest ma már egyik sincs itt, viszont van mellette két olyan irat, melyek arra utalnak, hogy a nyomozást, legalábbis Végh és Bodó ügyében továbbra sem állították le. Ezek egyike a sárrétudvari Végh János 1856. október 19-én, Bakos Mihály református lelkész által kiállított anyakönyvi kivonata, mely szerint a szülei Végh István és Mile Zsuzsanna voltak, és 1816. december 3-án keresztelték meg a szülőfalujában. Az írástudatlan Bodó Balázs udvari fuvaros kapcsán pedig egy 1855. július 24-i útlevel volt mellékelve, amit a püspökladányi járás szolgabírói hivatala állított ki. Eszerint ő is 1816-ban született Udvariban, és nős ember volt.

Természetesen, kutatásaink során Kis Vig Miskáról és társairól más forrásoknak is sikerült nyomára akadnunk, ezek bemutatása vagy közlése viszont szétfeszítené jelen munkánk kereteit. A betyár életének és tetteinek összefoglalására kizárólag csak a teljes, s meglehetősen nagy mennyiségű nyomozati anyag áttekintését követően tehetünk kísérletet.

Függelék

I.

Kis Vígh Miska és társai körözvényei

1.

Polizei-Anzeiger – Rendőri Híradó, Nagyvárad, Nro. 83., 1855. július 7. 329–330.

7243/640.

Megszökött fegyencek

Kovács Károly, Szabolcs megyei, balkányi születésű, 1844-ben gyilkosság miatt 12 évre;

Kővári Gergely, Észak-Bihar megyei, álmosdi születésű, 1854-ben házfeltörésért 5 évre; és

Vég Mihály, Észak-Bihar megyei, udvari születésű, 1853-ban lólopásért 6 év és 3 hónapra ítélt fegyencek, a n.-kállói megyei fogházból megszöktek; még pedig az első folyó év július 3-án, a másik kettő folyó év július 4-én béklyójuk levétele után.

Kovács 32 éves, földműves, kis gyenge testalkatú, kerek fehér arcú, fekete hajú, magas homlokú, fekete szemöldökű, barna szemű, fehér fogú, kis fekete bajszú és hegyes állú, beszél csak magyarul; öltönye állott egy fekete kalap-, fekete selyemnyakkendő-, fekete mellény-, dolmány-, ing-, gaty- és csizmából.

Kővári 32 éves, juhász, sugár magas, izmos termetű, hosszas fehér tele képű, barna hajú, széles állú, keskeny barna szemöldökű, kék szemű, apró fehér fogú, világosbarna pofaszakállú és bajszú, hegyes ajkú, és kissé kopasz, beszél magyarul és oláhlul; ruházatja volt egy parasztkalap, fekete ujjas, fekete selyemnyakkendő, ing, gaty- és csizma.

Vég 31 éves, csikós, erős kis zömök termetű, kerek fehér ábrázatú, barna hajú, keskeny homlokú, tömött barna szemöldökű, kék szemű, teljes fehér fogú, gömbölyű állú, sűrű barna bajszú; beszél magyarul; öltözete volt egy parasztkalap, ing, gaty- fekete selyemnyakkendő, posztó-mellény és csizma.

Feltalálásuk esetében a szabolcsi cs. k. megyei hatósághoz N.-Kállóban biztos őrizet alatt kísérendők.

2.

Polizei-Anzeiger – Rendőri Híradó, Nagyvárad, Nro. 182.

1855. november 19. 727–728. o. 12252/1480.

Személyleírása Csiszér János és Sándornak, kik a n.-várad cs. k. országos-törvényszék közlése szerint mint a tulajdonbiztosságra veszélyes egyének, szoros rendőri felügyelet alá helyezettek. Csiszér János nádudvari születésű, 38 éves, református, nőtlen, magas erős termetű, szőke hajú, kék szemű, szőke szakállú, magas homlokú, kissé kopasz, beszél magyarul, Csiszér Sándor nádudvari születésű, 39 éves, református, közép erős termetű, tojásdad arcú, szőke hajú, kék szemű, beszél magyarul.

Ezen egyének figyelemmel kísérendők, és szoros felvigyázat alatt tartandók.

3.

Polizei-Anzeiger – Rendőri Híradó, Nagyvárad, Nro. 1. 1856. január 15. 1. o.

24038/2.

Személyleírása

Vég Mihály szökött fegyencnek, ki udvari születésű, 30 éves, református, erős közép termetű, nőtlen, kerek ábrázatú, nagy homlokú, hosszú gesztenyeszín hajú, fekete szemöldökű, kék szemű, kis szőke bajszú, beszél magyarul; öltözete ing, gatyka, mellény, csizma, fekete kerek-kalap és magyar bunda. December 19-kén a m.-keresztesi megyei börtönből megszökött. Elfogató és a m.-keresztesi cs. k. szolgab. hivatalhoz kísérendő.

4.

Polizei-Blatt – Rendőrségi Lap, 553. sz., Bécs, 1856. december 31.

59.431/3594. szám

Rablók megszökése

Végh Mihály és Burján János Szolnokra kísértetendő rablók, f. év decemb. 5. az őket kísérő csendőrt lefegyverkeztek, s minekutána ötöt és egy elutasítandó nőszemélyt a kocsiról leszállni kényszerítettek, a 14 éves kocsi önkéntesen a kocsiról leugrott, annak 3 lovával, és kocsijával Rekás felé hajtottak.

Végh Mihály, udvardi pásztor, 1825-ben született, református, alacsony termetű, kerekded arcú, kékszemű, és gesztenyeszínű hajú; szokése alkalmánál viselt szűrt, inget, gatyát, kék mellényt, csizmát s paraszt kalapot.

Burján János, ki már egyszer Bagos Fülöp név alatt börtönbe jutott s f. év auguszt. 4. a szolnoki börtönből megszökött; szolnoki születésű, 22 éves, 5' 4''' magas, nőtlen, r. kathol., arca kerekded, haja szőke, homloka magas, szeme kék, álla hegyes, lencsés; öltözetje az előbbenihez hasonló.

Az elrabolt lovak következők:

1 sötétpej, 10 éves herélt, bal combj. V S bélyeggel, értéke 40 pfrt; egy 8 éves pejkanca, bal combj. MK [Egybeírva! – S. I.] bély., értéke 50 pfrt; 1 pejherélt, bal combj. K bély. Ért. 72 pfrt; a kocsi és 3 lóra való szerszám megér 50 pfrt.

A leírt rablók, nem különben az elrabolt lovak és kocsi feltűnésére legszigorúbban felvigyáztatandó és a rablók elfogatások esetében a hivatalos eljárás alá veendő, a cs. kir. pesti megyehatóság és a budapesti rendőr-igazgatóság tudósítandó.

(A cs. kir. pesti megyehatóságnak f. év decemb. 27. 10,189. sz. a. kelt közlése szerint.)

5.

Polizei-Blatt – Rendőrségi Lap, Bécs, 1857. január 28. 35. sz.

3313/213. szám

Nyomozó-levél

Vigh Mihály biharmegyei udvari születésű, református, nőtlen, gyilkossági büntett miatt vizsgálat alatt múlt évi decemb. 5-én Szolnok mellett Derecskére lett kísértetése alkalmával, a cs. kir. csendőrségi kísérettől megszökött.

Személy-leírás:

nevezett Vigh Mihály, 31 éves, alacsony termetű, izmos testalkatú, kerek arcú, piros arcszínű, gesztenyeszínű hajú, magas homlokú, barna szemöldökű, kék szemű, rendes orrú, szájú s állú, szakált nem viselt.

Különös ismertető jele:

háta közepén egy barna, szilvaforma jel.

Ruházata:

állott egy apró gömbölű ólomgombos kék posztómellényből, gatyá, csizma, szűr s kalapból.

Az elvitt bűnjelek jegyzéke:

1) egy csomagban: egy dupla rövid sárgarézből készült pisztoly, egy gyümölcsöltő forma kézi finom acélfűrész, egy pár gyapjúból készült téli kékkesztyű, egy zsebkés (bicska) acél, tűzkő, tapló két töltény vágott ónnal, mi a cs. k. ketskeméti megyetörvényszék v. bírósága előtt töltve volt pisztoly csőveiből vonatott ki, s egy fehérpapírban tekertett be, mind ezek egy fehérkendőben voltak összekötve.

2) egy magyar nyereg, felsője veressel kivarrva, két pokróc, egy pár magyar kengyel; ezenkívül egy közönséges nyereg, fekete nyeregtakaróval, és egy bőr nyeregszorító.

Biztos őrizet alatt a derecskei cs. k. szolgabírói hivatalhoz kísértetendő.

(A cs. kir. pestszoltsi megyetörvényszéki üléséből decemb. 23-ról 5186. szám alatt.)

*) Lásd: Nr. 553. lap. 59,431/3594. sz. decemb. 31. 1856.

6.

Polizei-Anzeiger – Rendőri Híradó, Nro. 42. Nagyvárad, 1857. június 10. 165. o.

7668/463.

Hirdetés

Csiszár Sándor, Nádudvarra való, előbb n.-várad lakos, ismeretes lótolvaj, a hajdúböszörményi fogházban lévő Csiszár János testvére, a Pércsen elfogott Végh Miska és Lengyel Samu bandájához tartozik és a tetétleni ref. lelkesen elkövetett rablógyilkosságban részes, közelebb egy zsebtolvajtársasággal B.-Sz.-Mártonban megjelent, és hihetőleg azon vidéken tartózkodik.

Megtalálás esetében elfogadó és a legközelebbi politikai hatóságnak átadandó.

II.

KORABELI ÚJSÁGCIKKEK A TETÉTLANI RABLÓGYILKOSSÁGRÓL

I.

Pesti Napló, 8. (1857) 83–2171. április 11. 2. o. [„Pesti Napló”]

Tetétlenről írják ápr. 4-kéről lapunknak: Folyó hó 1-jén esti 8 óra után egy sebesen hajtató szekér állt meg nt. *Jakab* Antal tetétleni lelkipásztor háza előtt, ki nemrég érkezett volt haza Püspök-Ladányból, s káplánjával, Sz. József úrral vacsoránál ült. A házi kocsis a szekérszörgésre a kapuhoz sietett, hogy felnyissa, azt hívén, hogy *vendégszerető gazdájához* vendég érkezett. Egy idegen az érkezett kocsin maradt, más három leszállt s a kapuhoz közeledvén kérdik a kocsisból, itthon van-e a gazdája? – s mondák, vezesse őket hozzá. A közeledő éji őrt is magokkal hívták s a pitarajtóban alvó harangozót felköltvén, midőn oda értek, többé nem szavakkal sürgették a kocsis, éji őrt és harangozót, hanem maguk előtt taszigálták éktelen káromlások közt. A szokatlan zajra J. A. lelkész puskát ragadott s védelmi állásba helyezte magát. A konyhába nyíló ajtót felnyitván, irányzott; de fegyvere nem sült el. Abban a percben mindhárom rabló egyszerre lőtt rá s ő összerogyott. Ekkor a szobába rohanván Sz. J. káplán urat megkötötték s arcára ruhát vetvén a belső szobának tartottak. Az ajtó mellett levő szekrényt, melyben érdekes irományok s más értékes tárgyak lehettek; feltörték. Nem tudni még, mit vittek el belőle. Visszajövéen a belső szobából, a vérében fekvő J. A. lelkész 180 pftos zseboráját, tárcáját, több igen becses gyűrűjét s lőfegyvereit magukhoz vették s a gyertyákat kioltván eltávoztak. A fegyverropogásra a szomszédok, éjjelőrk összeszaladtak, de senkinek sem jutott eszébe a kocsi mellett füttyölve járkáló rablót megtámadni; valamint a sebesen hajtó kocsinak útját sem merték állani; mert a fegyveres rablókkal a merőben fegyvertelen lakosok sem vívhattak volna.

A lelkész, mire orvosért küldtek volna, kimúlt. Tetétlen s az egész egyházmegye e rendkívül s több tekintetben is sajnos esemény által igen sokat veszített. *Jakab* Antal műve volt, hogy e csekély jövedelmű egyház a közelebbi években a díszes, bádogos tornyot s bele órát állíthatott. A nagyharangot egészen a maga költségén öntette. Éppen e tavaszon orgonával is akará díszíteni az egyházat; s már előleges intézkedéseket is tett ez iránt. Egy kisdedóvó intézet fölállítását egyik legközelebbi teendőjének tartotta. A papi fizetés javítása végett 300 pfrtnyi évi jövedelmet alapított. De jótékonyága szélesebb körre is kiterjedt. Az egyházmegyei papi és tanítói

gyámintézet számára 200-200 pfrt alapítványt tett; a debreceni főiskola theologiai tanárainak évi fizetéspótlására 100 pfrtig terjedő alapítványról gondoskodott. És ily buzgó, a tudomány, népnevelés iránt ennyi szeretettel viseltető férfiú még mennyi üdvös eszmét lett volna képes létesíteni! Az erőszakos halál őt élte 55-ik évében érte. Született 1802-ben, april 9-kén. E hó 4-kén ment végbe temetése több tisztársa s a vidékről nagyszámmal egybegyülekezett s mélyen meghatott nép kíséretében. Béke a derék férfiú hamvaira!

2.

Vasárnapi Újság, 4. (1857) 17. sz., április 26., 144. o.

Debrecen, april 7.

April 1-jén esti 8–9 óra közt tetétleni lelkész Jakab Antal házába rontott 5 rabló, az éjjli őrt s két férfi cselédet magok előtt hajtván a kétcsovű fegyverrel ellentállott lelkészt négy golyóval agyonlőtték. (Lásd *Pol. Ujd.* 16. számában. *Szerk.*)

Kadarcsy.

3.

Politikai Újdonságok, 3. (1857) 19. sz., május 13. 179. o. [„Vegyes hírek”]

A P. U. 16. számában közöltük más lapok után a Tetétlenben (Bihar), ottani volt lelkész, J. A. úron elkövetett gyilkolási merénny.¹⁷ Azóta egyenes úton egy ottani tisztos állású lakostól vettük a gyászeset részletes leírását, mely előbbi közlésünk némi helyreigazítását teszi szükségessé. Név szerint a tetétleni lakosság ez alkalommal viselete nem kerülhet megrovás alá. Ugyanis a gonosztett estéjén, a rablók gazműködése alatt nem történt semmiféle „csoportosulás” az utcán, csak a rablóktól menekült éjjeli őrkök által felriasztott egy-két ember szaladt fel s alá, kétségbeesetten kiáltozva. A rablók távozása után jó fél-negyedóra telt el s csak ekkor ment a papi lakba két derék izraelita, s ezek szabadíták meg a káplán urat kötelékeiből. Ezután, az igaz, hogy nagy csoportozás történt. De a tetétlenieket nem lehet azzal vádolni, hogy a rablókat elhagyták menekülni, mert annyi bizonyos, – írja tudósítónk – hogy ha csak 8 ember lett volna is együtt az utcán, amint szerették és tisztelték a boldogult lelkészt, életök veszélyeztetésével is megküzdöttek volna a rablógyilkosokkal.

¹⁷ A jelzett cikk valójában a *Pesti Napló* április 11-i számának rövidített átvétele, s mivel semmi plusz információt nem tartalmaz, közlésétől eltekintettünk. *Politikai Újdonságok*, 3. (1857) 16. sz., április 22. 150. [„Vegyes hírek”]

4.

Vasárnapi Újság, 4. (1857) 18. sz., május 13., 151.

† Anéhai *Jakab* Antal, tetétleni lelkészen elkövetett gyilkosság főcinkosai, *Víg* Miska és *Lengyel* Samu april. 12-én egy csárdában csendőrök kezére kerültek. A zsványok védték magokat s csak hosszabb küzdés után sikerült elfogatásuk. A csendőrök közül ez alkalommal az egyik sebet kapott karján, a gonosztevők is megsebesültek a küzdés alatt. Most Debrecenben várják érdemlett bündíjokat. Tagadásuk semmit sem használ; náluk találták a meggyilkolt lelkész fegyverét s a káplán is rájuk ismert, hogy ezek valának, akik őt megkötözték.

5.

Vasárnapi Újság, 4. (1858) 26. sz., június 27., 311. o. [„Vidéki levelek”]

Tetétlen (Észak-Bihar), május végén.

[...]

A napokban tétetet le néhai b. e. *Jakab Antal* úrnak sírköve az itteni temetőben, minden ünnepély nélkül; ő e helységnek 33 éven keresztül lelkésze, boldogítója, dísze volt; és valóban neve, s nemes tettei örökké élni fognak minden jók szívében; köztudomású dolog, hogy e lelkileg, testileg derék és gazdag úr rablói megtámadás sajnálatos áldozata lett 1857. aprilis 1-ső estjén.

Papp Zs.

III.

IRATOK A KIS VÍG MISKA UTÁNI NYOMOZÁSHOZ

I.

A nagyváradai cs. kir. államügyészség kiadványa Víg Miskáék üldöztetése kapcsán

Nagyvárad, 1856. augusztus 6.

(Hajdú-Bihar Megyei Levéltár, Bihar Vármegye Fenyítő Székének Iratai,
IV. B. 258. Nr. 2272.)

3833B/1856.

Naplószám 2.

Nagyváradai cs. kir. tekintetes országos törvényszéknek, Helyben.

Szökőben lévő udvari Vég Mihály lappangtatása által elkövetett elősegítési bűntettel vádolt berettyószentmártoni Vékony Bálint és Krátki György, úgy Vég János és Bodo Balázs tolvajsági bűntettek elkövetésével vádolt udvari lakosok ügyére vonatkozó, s a debreczeni cs. kir. törvényszék által legközelebb azok oknál fogva, mert Vég Mihály a derecskei szolgabírói hivatal fogházából újra megszökött, visszaküldött ügyiratokat a cs. kir. államügyészség – miután Vég Mihálynak újabbi kézre kerítését be vární jelen vizsgálati iratokkal nem lehet, következő észrevételek mellett terjeszti be:

1. A mennyiben a bemutatott háromrendű vizsgálatokból épen csak a szökőben lévő Vég Mihály lappangtatására vonatkozó / alatti vizsgálat látszik bevégezettnek lenni, ezen öszves bűnvádi iratok a kebelbeli vizsgáló bírósághoz visszautasítandók, és minthogy sem a //, sem a 3/ alatti ügyben vádlottak ellen a különös vizsgálat eddig elé el nem rendeltetett, az mindenek előtt elhatározandó.

2. Illetőleg a // alatti ügyet, mely szerint Krátki György és Bodó Balázs bizonyos Berettyó Szent Mártonban éjszakázó gyólcson tót egy lovának és pokróczának eltolvajlásával, Vég János pedig a kezén minden marhajárlat nélkül talált ló tolvajlásával terheltetnek, miután Bodó Balázs elfogattatása alkalmával a mező-keresztési cs. kir. csendőrség és berettyószentmártoni jegyző, Ozsváth Pál előtt bevallotta: miként a tót kereskedő lovát Kártki biztatásából és 50 frt ígéretere tolvajolta el, Később pedig azt az okon, mintha ezen vallomás tételre erőszakoltatott volna, visszavonta, valamint az

elfogó csendőrök, úgy jegyző Ozsváth Pál ezen állítólagos erőszakolás tekintetében hallgattassanak ki, a vizgálat folytattassék, Bodó Balázs erkölcsi bizonyítványa pedig a vizsgálathoz mellékeltessek, s ha lehetséges, tudassék ki a gyólcson tót neve, kitől a ló eltolvajoltatni szándékoltatott s a történekről vallomás vétessék ki.

Vég János elsőleges és rendes kihallgatása alkalmával azt állítja: hogy a hamis járlattal kezén talált lovat egy általa jól ismert váradi lakostól 60 pfrtért vásárolta, miután szabadságban helyeztetése óta külömben is elég ideje volt jól ismert szavatossát kitudni, szorítandó szavatossának előállítására s az állítólagos vásárlás bebizonyítására annál inkább – mert ha igaz volna is, hogy a behozott lovait 75 firtért adta el, itt a vásárban 8 pfrtot nyert, hazulról 20 pfrtot hozott ez összesen 103 frtra rúgna, a kezén talált csikót 60 pfrtért vásárolta, nálla találatott elfogatása alkalmával 39 frt 41 Xr és így összesen 99 fr 41 Xr számolván, fel sem lehet tenni, hogy több napok alatt ezen vádlott, ki már Szent Mártonban is részegségig leitta magát, csak 2 fr 19 Xrt költhetett volna, s ennélfogva előadásának hazug volta kitűnik.

Vég Jánosnak azon előadásával sem lehet megelegedni, hogy az általa Váradra behozott két ló sajátja volt s hazulról 20 pfrtot hozott magával, – a lovakat illetőleg az udvari előjáróságnak s Vég János szomszédjainak kihallgatása eszközzendő, egyszersmind pedig Vég János erkölcsi bizonyítványa bekérendő és végtére felvilágosítás adandó arról: hogy mi történt a zár alá vett lóval? Köröztetette az, s ha igen, nem találkozott-é tulajdonossa? Kinek meghallgatása szinte eszközzendő lenne.

3. A/// alatti naplóhoz 2. sz. alatt jegyzett tiszta-szöllősi károsok lovai eltolvajlásában gyanú alatt álló b. sz. mártóni Krátki Györgyre nézve az államügyészségnek múlt év november 15ről 2201. sz. a kelt indítványához képest a rendszeres vizgálat egészítettessék ki.

Mi végre a vizgálati iratok ezennel bemutattnak.

Cs. Kir. állam ügyészség

Nagyváradon, augusztus 6án 1856.

Hajdu ...

cs. kir. állam ügyész

100 db csat[olmány] (!)

ad 527/640. orsz. törvényiséknek helyben.

2.

Végh János sárrétudvari lakos anyakönyvi kivonata
(A fenti irat melléklete – Uo., IV. B. 258. Nr. 2271.)

A derecskei Cs. K. Szolgabírói Hivatal B. 1178/1856. folytán

A' helvét hitvallású Udvari egyházban megkereszteltettek 1ső számú
Anyakönyvének ki írása a' 191k lap 18k rendéből:

Ezer nyolcz száz tizenhatodik, számmal 1816. esztendőben

December			
dies baptismi ¹	nomina parentum ²	infantum ³	susceptorum ⁴
3	Végh István, Mile Susánna	János	Szabó Mihály, Nemes Juliánna

Betűről betűre ki írva, s a' hivatal petsétével megerősítve kiadtam Észak Bihar megye P. Ladányi Járásába kebelezzett Udvari Községben, October 19k 1856.

(Pecsét.) Bakos Mihály mk.
lelkész

3.

Bodó Balázs sárrétudvari fuvaros útlevele
(A fenti irat melléklete – Uo., IV. B. 258. Nr. 2270.)¹⁸

Útlevel

A p. ladányi járás cs. kir. szolgabírói hivataltól

Bodó Balázs részére

Hivatala vagy foglalkozása:	fuvaros	Termete:	magassas
Születéshelye:	Udvari	Arcza:	kerek
Illetősége:	Észak Bihar megye	Haja:	gesztenyeszín
Vallása:	református	Szeme:	sárgás
Lakhelye:	Udvari	Orra:	rendes
Állapota:	nős		
Születési éve:	1816		
Különös ismertető jelek:	semmi	Sajátkezű aláírása:	írni nem tud
Az utazásának célja:	fuvarozás		
Ezen útlevel érvényes:	egy évig	utazásra:	Magyar országban

Kelt P. Ladány, 24. Julii. 1855.

Baróty szolgabíró

¹⁸ Az irat kétnyelvű, de információtartama miatt a magyar szöveg közlését is elegendőnek tartottuk – S. I.

Irodalom

KOCSIS Csaba

2010 *A legelső pandúr (Fejezetek O'sváth Pál életéből)*. Irodalmi Jelen Könyvek, Arad

O'SVÁTH Pál

2009 *Bihar vármegye Sárreți járása leírása*. [A csengerújfalusi O'sváth és vele rokon családok története, dokumentumai és írásai]. Kiadásra előkészítette, a bevezető tanulmányt és a jegyzeteket írta: Seres István.) Helikon Kiadó

2010a *„Pandúrkorom emlékei ...” és egyéb írások*. [A csengerújfalusi O'sváth és vele rokon családok története, dokumentumai és írásai] Válogatta, kiadásra előkészítette, a bevezető tanulmányt és a jegyzeteket írta: Seres István. Helikon Kiadó

2010b *Források O'sváth Pál sárreți csendbiztos életéhez*. [Források és Adatok Bihar Történetéhez, 1.] (Válogatta, sajtó alá rendezte, a bevezető tanulmányt és a jegyzeteket írta: Seres István.) Berettyóújfalú

SERES István

2009 O'sváth Pál sárreți csendbiztos, mint rendvédelmi szakíró (1831–1908). *Rendvédelem-történeti Hírlevél (Nuntiotones Historiae Preasidii Ordinis)* 18. (2009) 31–32. sz., 225–229.

SZÚCS Sándor

1969 Kis Vig Miska. In: *Betyárok, pandúrok, és egyéb régi hírességek*. Magvető Kiadó, Budapest, 18–24

István Seres

Ressourcen zu der Strafverfolgung von Miska Vig Kis

Werke von Pál O'sváth, Gendarkommissar vom Bezirk Sárreți - bilden einen unerschöpferlichen Schatz der Geschichte der ungarischen Strafverfolgungsbehörden. Eine Reihe von Veranstaltungen, Geschichten und Personen kann man am liebsten aus seinen Abschreibungen erfahren. Zu ihnen gehört der legändere Bandit aus Sárrețudvari Miska Vig Kis, von dem zum ersten Mal O'svath berichtet hat. Etwas Besonderes ist, dass sie sich persönlich kannten, oder sogar hat er ihn einmal als Notar von Berettyószentmárton festgenommen. In unserer Bekanntmachung wollen wir die Beziehung zu den beiden, beziehungsweise den Bericht von O'svath mit zeitgenössischen Quellen beweisen.

Die beigelegten Quellen haben wir in drei Teilen eingeteilt: zeitgenössische Rundschreiben, und in den Zeitungen veröffentlichten Berichten über den Rabenmord in Tetétlen 1. April 1857: sowie die neulich entdeckten gleichzeitigen offiziellen Dokumente über das Teilnehmen von Paá Osváth - Notar von Berettyószentmárton - in der Untersuchung nach Miska Vig und seine Genossen. Unsere Quellenausgabe bieten wir als das Ergebnis einer längeren Forschung für unsere Leser an.

Bihari-Horváth László

A BAKONSZEGI PARASZTKÖZÖSSÉG ÁLTAL A XVIII. SZÁZADBAN HASZNOSÍTOTT PUSZTÁK TÖRTÉNETE: A KOVÁCSI- ÉS A BÓCSI-PUSZTA

A Debreceni Egyetem Történelmi Intézete az 1970-es években egy – mind a forrásfeltárás mértékét, mind a forráselemzés módszertani eszköztárát tekintve – rendkívül kiterjedt vállalkozásba fogott, amikor Bihar vármegye XVIII. századi, komplex gazdaság- és társadalomtörténeti feldolgozásához kezdte meg gyűjtőmunkáját. Az elmúlt három évtizedben e gyűjtőmunka eredményeként az Intézet oktatóinak számos, mindenekelőtt paraszttársadalmi rétegeket, vagy a paraszti életmódot folytató mezővárosok társadalmait bemutató, és a paraszti gazdálkodás kérdésköreit tisztázó tanulmánya¹ jelent meg. E tanulmányok egy jelentős hányadának – főképpen a XVIII. század utolsó harmadának történetét ismertetőknél – elsődleges forrását képezték a Magyar Országos Levéltár *Urbaria et Conscriptioes* állagában lévő úrbérrendezés kori és a Hajdú-Bihar Megyei Levéltár úrbéri irategyüttese, melyeknek egy tekintélyes része a 2000-es évek eleje óta már nem csupán a levéltárakban kutató szaktudományi képviselők, de a széles olvasóközönség számára is hozzáférhető *Az úrbérrendezés forrásai Bihar vármegyéjében* című, ugyancsak az Intézet kiadásában megjelent forráskiadványsorozatban.² A sorozat adatgazdag kötetei, a megjelenésük óta eltelt rövid idő ellenére, egyre gyakrabban adaptált forrásai a helytörténeti (lokális és kistáji, regionális) kutatásoknak³ is, melyek amellet, hogy eredményeik felmutatásával szélesítik a kisebb közösségek történeti tudatát, határozottan ki is terjesztik a források belső tartalmának, hasznosíthatóságának körét. A kezdetben partikulárisnak ítélt adatok, közlések sokszor éppen egy-egy lokalitás értelmezési keretén tesznek szert olyan jelentőségre, amely visszahat az általánosabb képet megrajzolni hivatott történészek témaválasztására. Ez a jelenség szolgáltatott alapot ahhoz, hogy a vármegye (a bihari történeti parasztságkutatás által, általános összefüggéseiben már kellően megvilágított) XVIII. századi gaz-

¹ Jelen tanulmány elsődleges forrásirodalmát a kutatótanárok számos munkája közül a következők képezik: Bársony 1984: 6–139., Uő. 1985: 7–53., Papp 1979: 111–122., Uő. 1998.

² Bársony – Papp – Takács 2001. (vö. a további kötetekkel: *II. – A Szalontai járás és a Váradai járás*. Debrecen, 2003., illetve: *III. – A Belényesi járás*. Debrecen, 2004.)

³ Vö. az Ujváry Zoltán szerkesztette *Konyár falukönyve* tanulmányaival (Debrecen, 2002.), vagy a Radics Kálmán szerkesztette *Nagyrabé* kötettel (In: *Száz magyar falu könyvesháza* sorozat. Budapest, 2007.) etc.

daságtörténete egyik kutatási részterületének, a *pusztahasznosítás* problematikájának vizsgálatát elmélyítsem.

A helytörténeti monográfiák történeti fejezeteiben ugyanis rendre feltűnnek, de kellő súlyt eddig csak elvéve kaptak azok a határhasználati jelenségek (így a pusztahasznosítás), illetve a megélhetési keretek kiszélesítése érdekében, vagy robot-kötelezettség alapján közösségek, esetleg csak egyes egyének által végzett munkák, melyek – ahogy erre a szaktudományos teoretika már az 1980-as években felhívta a figyelmet⁴ – egyértelműen jelzik, hogy *a paraszti gazdálkodás (és általában a gazdasági tevékenység⁵) már a XVIII. században túlnőtt egy-egy település határain.*

Így volt ez a vármegye Sárréti járásában is, sőt különösen jellemezte azt, hiszen (főként a járás nyugati, délnyugati részében, a tulajdonképpeni Sárréteken) a század egész folyamán meglehetősen kiterjedt, összefüggő területeket veszélyeztetett a víz, uralt el a mocsár, sokszor élethetetlenül összeszűkítve ezzel a települések művelhető határterületeit. Északon a lassú folyású, több ágra szakadó *Kálló*⁶, délen pedig a *Berettyó* és a *Sebes-Körös* rendszeres áradásai okoztak jelentős károkat, előirányozva a kárvallott lokalitások megélhetési, gazdasági térbeli korlátainak áttörését.

A járás természeti viszonyai az előző századokban nem tették lehetővé nagyobb népességtörmörölések létrejöttét, sőt a török hódoltság alatt a településhálózat – még ha nem is akkora mértékben, mint azt *Mezősi Károly* az 1692. évi kamarai összeírás adatsorait közlő művében állította⁷ – számottevően megritkult. Bár a kamarai összeírás torzuló adataiból Mezősi a vármegye népességének (egy 1552-es népességszámához viszonyítva) 95,6%-os hódoltság kori pusztulását olvasta ki, az 1970-es években megkezdett forráskritikai elemzéseknek⁸ köszönhetően mostanra biztosra vehető, hogy a népességszám csökkenése ettől jóval kisebb volt, nem haladta meg az 57,9–65%-os⁹, így is jelentős arányt. Míg Mezősi 371 megyei településről¹⁰ hitte, hogy teljesen elnéptelenedett 1692-re, addig az összeírás egyik forráskritikai elemzése már

⁴ Bársony 1985: 40.

⁵ Például a sószállítás fuvarozási lehetősége, vagy az árufelvevő piacokon történő termény-értékesítés etc.

⁶ A *Kálló* tulajdonképpen a Berettyó Esztárnál kiszakadó ága, amely a Hajdú és Szabolcs megyékből lehúzóódó erek, az úgynevezett *nyíri folyások* vizeit gyűjtötte össze. A *Kálló* Konyáron, Tépén, Derecskén, Földesen és Sápon keresztül kanyarogott és a biharnagybajomi határban tért vissza a Berettyó Nagy-Sárréjtébe.

⁷ Vö. Mezősi 1943.

⁸ Vö. Kováts 1972., Dávid 1982. 117–126., Bársony 1985.

⁹ Dávid Zoltán 120 000-re, Bársony István 100 000-re (az 1552-es adat 42,1, illetve 35%-ára) becsülte a vármegye 1690-es évek eleji népességszámát.

¹⁰ Ebből a 371 településből ugyan az 1692-es összeírás csak 21-et számol a Sárréti járás területére, Mezősi ezt kibővítve már összesen 82 olyan puszta sorol fel, melyek „a török hódoltságot közvetlenül megelőző időben, s részben még a XVII. században is élő magyar települések voltak”. (Mezősi 1943: 143–148.)

rávilágított arra is, hogy a kamarai összeíró a lokalitások neve mellett gyakorta használt „deserta” kifejezéssel sok település esetében nem feltétlenül az elpusztult, lakatlan helyet – ahogy azt Mezösi interpretálta –, hanem az adófizetésre képtelen, például elmenekült (de nem feltétlenül a harcokban odaveszett), állatállományától megfosztott, élelmiszer-tartalékait elvesztett, egyszerűen az elszegényedett lakosságot jelölte.¹¹ Az elpusztult települések számának újabb meghatározását adta *Bársony István*, aki azoknak a településeknek a török időkben történt elnéptelenedését tartotta közvetetten bizonyítottnak, melyekről – mint lakott helységekről – az 1692 után keletkezett különböző források már egyáltalán nem adnak hírt.¹² Számításai szerint az 1690-es évek elején a vármegyében összesen 133 ilyen pusztatelepülés feküdt, melyek közül 26 esett a Sárreți járásra (1. ábra).¹³

A járás elnéptelenedett települései *fokozatosan olvadtak valamely szomszédos, a török időket lakónépességgel átvészelt (esetleg újratelepült) község határába*. Az összeolvadás folyamatának kezdőpontját a legtöbb esetben azért problematikus meghatározni, mert kevés az olyan település, melynek pusztulását konkrét katonai eseményhez lehetne kötni.¹⁴ Adatok híján sokszor ugyancsak nehéz megállapítani, hogy a XVIII. században már *pusztaként használt* határok korábbi (a hódoltság kora előtti) művelői, azaz az eredeti lakónépesség túlélte-e, és ha igen, akkor egyrészt hova menekülve élte túl a XVI–XVII. század háborúit, melyek után másrészt miért nem tért vissza eredeti lakóhelyére. A hódoltság korát megelőzően és az azt követően keletkezett, az adózó népesség személynév-soros összeírásait is tartalmazó különböző források összevetése minden bizonnyal eredményre vezetné az e kérdések megválaszolását célul kitűző

¹¹ Dávid 1982: 119. – A deserták „otthon nem talált lakosságot” az adóösszeírás magától értetődően nem vehette számba, de ha számba is vehette volna, az összeírás célja szempontjából az adózás képtelen közösségek felmérése akkor az sem lett volna releváns.

¹² Bársony 1984: 11.

¹³ A Sárreți járás török időkben végleg elpusztult települései: Andaháza (Berettyóújfalutól északnyugatra), Besenyő (Berekböszörmény közelében), Bosold (Darvastól délkeletre), Bökény (Komádi környékén), Csif (Darvastól északra), Ész (Komáditól északra), Fejértó (Konyártól keletre), Hát (Komáditól nyugatra), Iráz (Komáditól délnyugatra), Kasza (Pocsajtól nyugatra), Kérsziget (Komádi szomszédságában), Kórógy (Bakonszegtől délkeletre), Kót (Komáditól délnyugatra), *Kovácsi* (Bakonszegtől északra), Körmösd (Mezősástól délkeletre), Nyésta (Komáditól északra), Ős (Komáditól északnyugatra), Petlend (Magyarhomorogtól délkeletre), Séptely (Biharkeresztes és Bojt között), Szöcskőd (Csökmőtől keletre), Kis- és Nagy-Tóti (Komáditól délkeletre), Tölgykerék (Körösszegapáti és Körösszakál között), Újlak (Berettyóújfalutól délre), Kis- és Nagy-Zomlin (Ártándtól északkeletre). Itt jegyzem meg, hogy magam a jelen tanulmányban ismertetett *Bolcs* települést is a törökkorban elpusztult és újra nem települt falvak fenti csoportjához sorolom.

¹⁴ A Sárreți járás ez irányú vizsgálatok az elnéptelenedés datálásához az 1692. évi összeírásnak (a *deserta* megjelöléshez általában társuló) időhatározói sem adnak támpontot, mert (a valóban a török időkben, végleg) elpusztult települések közül az összeírásban szereplő 5 település (Újlak, Kórógy, Fejértó, Andaháza és Kovácsi) esetében, azok neve mellett legfeljebb a „tempore immemorabili” (=ismeretlen idő óta) kifejezés található.

geneológiai és migrációs kutatásokat, melyek nagy valószínűséggel rajzolhatnának hi- teles képet a lokális közösségek török időkben kialakított túlélési stratégiáiról.

A magam, 2009-ben megkezdett kutatása során azonban nem is elsősorban erre, azaz a XVI–XVII. századi pusztulás – kontextuálisan kétségtelenül jelentős – társada- lomtörténeti, mint inkább a XVIII. század végi pusztahasznosítás gazdaságtörténeti vo- natkozásaira kerestem adatokat.¹⁵ Ehhez mindenekelőtt az Országos Levéltár *Urbaria et Conscriptiones* fondja szolgált elsődleges forrásul. A kamarai, magánföldesúri és egyházi birtokokról, azok jobbágynépességéről készített urbáriumok, úrbéri összeírá- sok, birtok- és vagyonbecslései időben meglehetősen kiterjedt, a XVI. század közepé- től a XVIII. század végéig húzódó időszak adatai ugyanakkor lehetővé tették, hogy a gazdaságtörténeti fókuszú *pusztatörténetek* viszonylagosan teljes vertikumát, azaz a pusztulás előtti településtörténeteket (főképpen birtoklástörténeteket) csakúgy, mint a pusztulás történeteit, és mindenekelőtt a pusztahasznosítást megvilágítsam. Ezen adat- sorok kiegészítéseként használtam fel a Hajdú-Bihar Megyei Levéltár feudális kori iratanyagából *Bihar Vármegye Nemesi Közgyűlésének* (érintőlegesen, az elsősorban a pusztahasznosító paraszti közösségek bérlői kötelezettségeit és jogait dokumentáló) *jegyzőkönyveit*, főként pedig a vármegye *községi irategyűtéseit*. A pusztákon folyta- tott gazdálkodás feltételeiről, a pusztai határhasználat mikéntjéről alapvető adatokat a Mária Terézia rendelete nyomán megkezdett országos úrbérrendezés anyagához szo- rosan kapcsolódó *investigatiók, paraszti vallomások*¹⁶ biztosították kutatásomhoz. A puszták és művelés alá vont határrészeik lokalizálását az *első katonai felmérés* térkép- szelvényeinek és egyéb *kézírtos térképek* adaptálásával végeztem el.

A Sárreti járáson belüli, tulajdonképpen vizsgálati területemet azok a *puszták* al- kották, melyeket (legalább) a XVIII. század utolsó harmadától (konkrétan az országos úrbérrendezés során, 1769 és 1771 között felvételezett paraszti vallomások időmetsze- tétől) a 19. század közepéig *paraszti közösségek* hasznosították. Kutatásom így nem terjedt ki egyrészt a korszakban a járás területén található összes (ezen belül pedig szintén nem terjedt ki az összes, a török idők alatt elnéptelenedett) egykori települési pusztahatárnak, másrészt a nem *községi bérletek* formájában használt pusztáknak a hasznosítási formáira.¹⁷ Ennek okát az adja, hogy vizsgálatom térbeli kiszélesítése he-

¹⁵ Elő kutatásaim és kutatómunkám eddigi eredményeit két tanulmányban közöltem: Bihari-Horváth 2008: 5–33., Uő. 2011: 69–80.

¹⁶ A forrásanyagot közli: Bársony–Papp–Takács i. m.

¹⁷ Az úrbérrendezés során felvételezett paraszti vallomásokban a puszták gyakorta, mint a földesúr számára teljesített *robot helyszíne* jelenik meg. A járásból például *Bárándon, Nagyrábén és (Sárre-) Udvarin* vallották, hogy a *kisrábéli pusztán* évente takartak az uraság számára (20-tól 40-ig terjedő) „közönséges boglya szénát”. (Bársony–Papp–Takács i. m. 211., 253., 276.)

lyett az időbeni elmélyítésre, a pusztásodás–pusztahasznosítás–összeolvadás jelensége folyamatjellegének megragadására, gazdaságtörténeti értelmezésére törekedtem. Vizsgálati területemet tehát jelenleg¹⁸ azok a puszták képezik, melyeket bizonyosan valamely paraszti közösség hasznosított. Az úrbérrendezés kori investigatiók kilenc ilyen parasztközösséget jelöltek meg: a (*nyír*)*acsádit*, a *bakonszegit*, a *borsit*, a *furtait*, a *magyarhomorogit*, a *komádit*, a *konyárit*, a *körösszegapáit* és a (*mező*)*sasit*.¹⁹ Ezek közül jelen tanulmányomban a Berettyó-melléki *Bakonszeg* parasztközösségének pusztahasznosítását mutatom be, részletesebben ismertetve a bakonszegiek által használt *Kovácsi- és Bócsi-puszták*²⁰ történetére vonatkozó kutatási eredményeimet (2. ábra). Mielőtt azonban vizsgálat alá vonnám ezen pusztákat, szükségesnek tartom a pusztai határhasználat jelenségének általánosabb értelmezését adni.

A pusztahasznosítás

A török kiűzését követően, a XVIII. század folyamán a pusztahasznosításnak számtalan – sokszor a középkori gyakorlatra épülő – változata alakult ki. Tanulmányomban a paraszti közösség általi pusztahasznosítás alatt *az úrbéres jogállású csoportok prédiumon*,²¹ azaz *pusztabirtokon folytatott gazdálkodását* értem. Ennek jogi keretét

¹⁸ Kutatásom még nem zárult le, a forrásfeltárás jelenleg is folyik, lehetővé téve a vizsgálati terület folyamatos bővítését.

¹⁹ E kilenc településen túl további öt lakosai vallották, hogy saját határuk szűkösége miatt (az egész közösség, vagy csak egyes tagjai) kénytelenek más települések határait is használni. A (*bihar*-) *dancsházaiaknak* például kevés legelőmezőik miatt, jóllehet csak telente, de *másutt* kellett legeltetniük marháikat. A dologidő múltával a dancsházaiakhoz hasonlóan a *szentpéterszegiek* és a *váncsodiak* is *más határra* csapták heverő marhájukat. A *kabaiak*, mivel többnyire háts határuk szűkön termelt és nem is volt annyi szántóföldjük, hogy a maguk határára elétek volna, a *közben lévő szomszéd határokon* kényszerültek szántani. *Sáránról* csak a tehetősebb gazdák szántottak más határon saját szántóföldjeik homokos volta miatt. Ezen öt település paraszti közösségeinek (saját lokalitásuk térbeli korlátain túlmutató) határhasználati gyakorlatát kutatásomban azért nem érintettem, mert a vallomásokban használt helymegjelölések meglehetősen általánosak ahhoz, semhogy biztosan pusztahasznosítást lehessen mögöttük feltételezni. További kutatásaimnak azonban célja lesz az általánosan megjelölt, saját határon túli közösségi gazdálkodás felderítése és magyarázata is.

²⁰ A Kovácsi-pusztá (egykor Kovácsi település bel- és külterülete) jelenleg Bakonszeg községhez tartozik, annak északi határára alkotja, míg a Bócsi-pusztá (egykor Bolcs település külterülete) jelenleg legnagyobb részét Berettyóújfalú város berettyószentmártoni határára északnyugati határrészét képezi, illetve egy kisebb része ma ugyancsak Bakonszeg birtoka (feltételezhetően erre a részre esik Bolcs elpusztult belterülete is).

²¹ A középkori európai latin nyelvben a prédium általában a szabad tulajdont, a földesúrnak a saját eszközeivel fenntartott mezőgazdasági üzemét jelentette. A XI–XIII. századi magyar okleveles forrásokban a prédiumentelepülés (magában foglalva a hozzá tartozó határ, művelhető földterület egy részét, vagy gyakrabban egészét) eredetileg ugyancsak a *földesúrnak, rendszerint rabszolga állapotú (servus), vagy eredetű népesség munkaerőjére épülő, önálló mezőgazdasági üzemeként* tűnt fel és szerepelt a 14. század végéig, a *prédiumos gazdálkodás* megszűnéséig. Ekkor egyes prédiumentelepülések faluvá (*villává, possessióvá*) fejlődtek, mások – miután a földesúri házi gazdálkodás már nem igényelt munkaerőt – *elnéptelenedtek, pusztává váltak, sőt eredeti gazdasági funkciójuk helyett megnevezésük is (a XV. század második felétől már általánosan) a pusztá fogalmának kifejezője lett.* (Vö. Szabó 1963.)

a feudális földtulajdon *közösségi árendálása* képezi. E kereten belül azonban a bérlet eredete, időtartama és feltételei szerint ugyancsak számtalan változat különíthető el. Magát az *árendát* a birtokos kérhette pénzben, terményben (ebben az esetben maga a bérlet tulajdonképpen részesművelésnek tekinthető), vagy robottal, sőt több járadék-fajtával egyszerre téríteni.²² A bérlet tárgya megoszlott művelési áganként is aszerint, hogy éppen a szántónak (egy második vagy harmadik nyomásnak), a rétnak, vagy a legelőnek, esetleg több, vagy minden művelési területtípusnak volt híján az adott paraszti közösség. Időtartamát tekintve a bérlet érvényes lehetett bizonyos munkaidényekre (például a rétek letakarításának idejére), több esztendőre, vagy akár határozatlan időre is. A folyamatosan, hagyományossá alakult feltételek mellett bérelt puszták, vagy puszta-határ-részek területei, bár nem viselték magukon az úrbériség jegyeit, lényegében a parasztbirtok szerves részét alkották. A pusztabérletek egy jelentős része annyira összekapcsolódott az árendáló népességgel, hogy az 1848 előtt megkötött örökvltsági egyességek értelmében utóbb át is mentek az adott népesség tulajdonába.

Bérföldekre a paraszti közösségeknek a legtöbb esetben *saját határuk szűkössége* miatt volt szüksége.²³ Egy-egy puszta azért is kerülhetett a parasztközösségek kezére, mert távol esett az uradalmi központtól, házi gazdálkodásban nem volt hasznosítható. A majorsági gazdálkodás lehetőségei a mezőgazdasági dekonjunktúra következtében általában is meglehetősen beszűkültek a XVIII. század utolsó harmadában, így a birtokosok a saját művelés helyett – egészen a napóleoni háborúk alatti gabonakonjunktúra időszakáig – a puszták bérbeadását preferálták.

Mivel a pusztákat az úrbéres közösségek – paraszti földmagántulajdon nem lévén – nem birtokolhatták, nem alakulhattak a nemesi közbirtokossághoz hasonló paraszti birtokos közösségek sem. Azonban a közös földhasználat (a korszakban elsősorban a legeltetés) megszervezéséhez, a pusztabérlet fenntartásához az úrbéreseknek mindenképpen szükségük lehetett *szervezeti keretekre*. Ezen keretekről, a „*paraszti közbérletéségről*” a történeti-néprajz tudománya még kevés adatot gyűjtött össze, noha azok bizonyosan újabb felismeréseket tennének lehetővé nemcsak a XVIII. századi paraszti hasznosítású területekre (a pusztákra), de a gazdálkodás módjára vonatkozólag is.²⁴

²² Varga 1967: 102.

²³ Előfordulhatott az is, hogy az egészében árjárta, kedvezőtlen természeti környezetű községeket az uraság egy szomszédos prédiura telepítette át, ahol a lakosság új osztásban úrbéri földeket kapott, de előző, immár pusztahatárának használható részeit is tovább művelhette.

²⁴ Feltételezhető például, hogy a közösségi pusztabérlet a jobbágyfelszabadítást követően kialakuló paraszti közösségi gazdasági társulások (például a legelőtársulások) egyfajta előképének tekinthető. Ezt a hipotézist jövőbeni kutatásaimmal kívánom igazolni.

Tanulmányomban igyekszem értelmezni a puszták határhasználatát, azonban a pusztai gazdálkodásnak – kellően adatgazdag források híján – nem a komplex, csak egy összetett képét ismertethetem. A puszták kialakulásának és használatba vételének könnyebb megértéséhez mindenképp indokoltnak tartom ismertetni a XVIII. századi pusztahatárok törökkorban elpusztult településeinek történetét.

Kovácsi a XIII–XVII. században

A XIX. század folyamán ármentesített Nagy-Sárrét területének elmocsarasodása a XI–XII. században indult meg, jelentősebb kiterjedésének első időszaka pedig 1360 és 1460 közé esett.²⁵ Az ezt a száz évet megelőző korszakban, azaz a magyarság falurendszerének kialakulása és megszilárdulása idején, illetve a honfoglalás korában az adott térség településeinek jóval több állattartásra és földművelésre alkalmas határ-része volt, mint a XIV. század közepén. A mai Bakonszeg jelenlegi határa is számos paraszti közösséget tartott el: *Kovácsi* mellett itt feküdt *Aka*²⁶, *Kórógy* és *Szentadorján* települése. Ezek közül minden bizonnyal elsőként, a régészeti kutatások szerint már a X. században Kovácsi települt meg. 1897-ben egy *pusztakovácsi* tanyán (Nadányitanya lelőhelyen) a nagyváradi Bihar Megyei Múzeum régésze, Cséplő Péter egy XI. század elejéig használt *honfoglaló magyar temetőt* talált.²⁷ A feltárást Sőregi János, a debreceni Déri Múzeum régész igazgatója is folytatta az 1930-as években.²⁸ Leleteik egy, a Géza fejedelemségének korában már megült, legalább három generáció által lakott helyet feltételeztek Bakonszegnek a Kovácsi határrészére eső lelőhely környékén. A régészeti feltárások tehát lehetővé tették egyrészt magának az archivális forrásokból ismert településnek az azonosítását, másrészt és ebből adódóan a település X. századi megtelepedésének felismerését.

Kovácsi valószínűleg a királyi (vagy hercegi)²⁹ birtokszervezetbe tartozott és az alávetettek foglalkozás szerinti (azaz a kovácmesterséget gyakorlók) egybeszervezésével és letelepítésével jött létre. Magának a településnek (a XIII. század elején már biztosan álló temploma körül kiépült) belsőségét a 20. század első felének régészeti kutatásai nem találták meg. A település helyének meghatározására csak az 1970-es

²⁵ Papp 1960: 78–81.

²⁶ Ennek külső határában települt meg a XIV. században már biztosan lakott Bakonszeg (vö. Módy 1990: 9–10.)

²⁷ Cséplő 1897: 432–441., Uő. 1899: 360–364.

²⁸ Sőregi 1938: 24–26.

²⁹ A királyi, vagy hercegi birtoklást támaszthatja alá Udvari (ma Sárrétudvari) Kovácsihoz való viszonylagos közelsége is (vö. Módy 1990: 16.).

években került sor, amikor Mesterházy Károly az ekkor éppen termelészövetkezeti hasznosítás alatt álló Mirágy-tanyán (Bakonszeg-Mirágy Árpád-kori lelőhelyen³⁰) egy téglakeretes sírra bukkant.³¹ A feltárása során jelentőségét még fel nem ismert sírhelyről utóbb Módy György bizonyította be, hogy az tulajdonképpen az egykori Kovácsi temploma mellett feküdt, a felszínre került tégladarabok pedig valójában az egyház alapjaiból kerülhettek ki.³² Módy igazolta, hogy a Mirágy helynév a XV. században még egy patakot (Myrogh fluuius), az Ó-Berettyó egyik jobb parti kis mellékfolyóját (illetve az attól nem messze fekvő halmot) jelölte. A patak mentén (a Mirágy mellékén) elterülő szántók, mezők, rétek, kaszálók, halászóhelyek és nádasok egykor Kovácsi határrészeit alkották. A századokon át megőrzött helynév (majd a bizonyító erejű régészeti feltárás) lehetővé tette az elpusztult Kovácsi település lokalizálását.

Feltételezhető, hogy Kovácsi a királyi birtokok kötelékéből már a tatárjárás előtt adományként a *Barsa nemzetség* kezére került. A mai Bakonszeg határában kialakult középkori települések közül Kovácsi lehetett a legnépesebb (már a tatárjárást megelőzően is száz fő körüli lakónépességgel rendelkező) település.³³ *Paraszi közösségének gazdálkodásában a XII–XIII. században még jelentősebb lehetett az állattartás, a halászat és a nádalás, mint a földművelés.* A XIII. század végén a váradi püspökség tizedjegyzékében (40 kepés gabonadézmájával) a közepes jövedelmet hozó falvak között szerepelt.³⁴ Birtokosa ekkor a Barsa nemzetségbeli *Apa comes*³⁵ volt. Apát 1321-ben legidősebb fia, *Miklós*, majd annak (feltehetően 1323-ban bekövetkezett) halála után Apa fiatalabb fiai, *Wgud és János* követték Kovácsi birtoklásában. Az 1330-as évek közepén készített pápai tizedjegyzék szerint Kovácsi papjai rendre négy garast fizettek a pápának éves dézsmajövedelmükből.³⁶ Györffy György számításai szerint a tizedjegyzékben szereplő minden egy garas négy jobbágytelek meglétét feltételezi az adott településen.³⁷ Györffy kutatása (öt főre becslve a korszakban átlagosan egy telekre jutó adózó népességet) lehetővé teszi Kovácsi népességszámának óvatos meghatározását és bár (a Magyar Királyság XIV. századi népességére általánosan vonatkozó) eredményeit utóbb – a Károly Róbert-i kapuadó kora jobbágytelkeinek az egy-egy

³⁰ Mesterházy topográfiailag nem jelölte meg pontosan a lelőhelyet, így a település jelen lokalizációja sem haladhat tovább a Mirágy-tanya környéke nagyobb területi egységének meghatározásától.

³¹ Mesterházy 1975a: 102. és Uő. 1975b: 253.

³² Módy 1990: 16.

³³ Módy 1990: 19.

³⁴ Jakubovich 1926: 223., 298.

³⁵ Apa szerezte meg a *Honpázmány nembeli Paznan fia Derstől* annak *Bolcs* falura eső birtokrészt.

³⁶ Vö. *Monumenta Vaticana historiam regni Hungariae illustrantia*. Series I. Tom I–IV. Budapest, 1885–1891. I/1. 72., 79., 86.

³⁷ Vö. Györffy 1963. 587–589.

jobbágy családdal való azonosíthatatlanságra hivatkozva – átírta a kritikai történetírás³⁸, mégis csupán 10%-ot adva a Györffy számításából következő eredményhez nagy valószínűséggel hitelesen jelölhető meg *Kovácsinak a XIV. század első felére eső népességszáma: 90-100 lélek.*

A XIV. század közepén Kovácsit Apa fiainak (a gyermektelen) Jánosnak, majd testvérének, Wgudnak a halála után, utóbbinak két fia, *László és Miklós* örökölte. Ugyanekkor az Apa leszármazottak mellett Apa testvérének, Apajnak a dédunokája, *Nadányi Miklós* is rendelkezett egy kovácsi birtokrész fölött. A *Nadányiak* Kovácsiban meghatározó (fokozatosan az egész településre kiterjedő) birtoklása tulajdonképpen ekkor, a XIV. század közepén kezdődött és a század végére már ki is teljesedett (Nadányi Miklós előbb Wgud fia László elzálogosított birtokrészét váltotta magához, majd a László fiának – 1364 körüli – halálával magvaszakadt Apa-ág összes birtokrésze a tulajdonába került).³⁹ A XV. század közepén több szomszédos, a Nadányiak közé beházasodó birtokos család (1447-ben a *Váncsodi* és a *Tordai* család) jelentette be igényét „a Nadányiak által elfoglalva tartott” Kovácsi egyes birtokrészeire (minden bizonnyal a ki nem szolgáltatott leánynegyedekre). A század utolsó harmadában pedig már bizonyosan érvényre is jutatták igényüket, mert 1479 áprilisában (amikor a Nadányiak birtokosztályt tettek⁴⁰) már *Tordai* András mester fia Benedek, *Kismarjai* Lukács fia Lukács (a század végére pedig a Kismarjaiakkal leányágon rokon *Ártándi* család) is birtokosa volt a településnek.

A Kismarjaiak birtoklása azonban nem volt zavartalan. Már a birtokosztály-tétel évének augusztusában egy ellenük (konkrétan Kovácsi birtokrészük ellen) folytatott hatalmaskodásról számolt be oklevelében Báthori István országbíró,⁴¹ kérve a váradi káptalant, hogy az ügyet vizsgálja ki, majd idéztesse annak érintettjeit a király elé. Az országbíróhoz beérkezett panasz szerint 1479 júliusában *Mezőgyáni Mihályné* nevében (annak testvére és vagyongyámja) *Dóczi Imre* szentdamjáni, andaházi, kengyeli és érpályi jobbágyokkal Kovácsihoz tartozó, a Mirágy folyó mellékére, pontosabban a Szentdamján–Torda közút és a Mirágy-halom közé eső szántókat, mezőket, réteket, kaszálókat, halászhelyeket és nádasokat foglaltatott el. Dóczi még Kovácsi négy közútját (a Szentdamján–Torda, Andaháza–Kovácsi, Sáp–Kovácsi és Szentdamján–Dancsháza utakat) is megszállva tartotta. Az elfoglalt területnek (és egyben Kovácsi

³⁸ Vö. Kovács 1972: 77–88.

³⁹ Módy 1990: 23.

⁴⁰ Módy 1990: 26.

⁴¹ 1479: Dl. 26640. (idézi Módy 1990: 26.)

művelés alatt álló határa egy jelentősebb részének) kiterjedését segítenek meghatározni az oklevél helynévmegjelölései. Az oklevélben szereplő helynevek (nagy valószínűségű) azonosítására a XVIII–XIX. századi kéziratos térképek, katonai felmérések kínálnak lehetőséget (4. ábra).

Dóczi (közvetetten Mezőgyániné) hatalmaskodásának jogalapját az okleveles források nem jelölték meg és bár az ügy kimeneteléről, a perben született ítéletről sincsen konkrét adat, mégis feltételezhető, hogy végül elmarasztaló ítélet született, mert 1479 szeptemberében a váradi káptalan is – testimoniumaira hivatkozva – igazolta az országbírónak jelentett jogtalanságot és a király személyes jelenléte elé idézte annak elkövetőit.

A XVI. században Kovácsi a Nadányiak *körösladányi uradalmának* részét képezte. 1505-ben a rákosi országgyűlésen békési követként részt vevő Nadányi László a település birtokosa. 1514-ben és 1517-ben Nadányi Mihályt, 1532-ben pedig Nadányi Istvánt, Gyárfást és egy harmadik testvérüket írták össze a település földesuraiként. Az 1552. évi dikális összeírás (21 jobbágyportával és feltételezhetően 200-nál is nagyobb számú lakónépességgel⁴²) ugyancsak Nadányi Istvánt találta a település birtokában. Az ország három részre szakadásakor Nadányi Gyárfás és Gergely mint Szapolyai János özvegye, Izabella királyné hívei szerepelnek a forrásokban.⁴³ A század közepére nemcsak Kovácsi, de az egész Tiszántúl a török hódítás előterébe került, amikor a Fráter György meggyilkolását követő nagy török hadjárat során az Oszmán Birodalom elfoglalta a Temes-vidéket és (a kutatásom szempontjából fontosabb, vizsgálati területemre nagyobb hatást gyakoroló) a Tisza vonalát védő Szolnok várát.

1555-ben Kovácsi már hús porta után adózott a töröknek⁴⁴ és bár nem a ténylegesen (közigazgatásilag) megszervezett hódoltság települési tagjaként, de a kettős adóztatás övezetébe tartozva, még a hódoltsági falvak szolgáltatásaitól is súlyosabban terhelve egyúttal ki volt téve a mindkét hatalom részéről indított sarcoltató portyáknak és a szervezett hadjárásoknak. A település 1566-ban, majd 1572–73-ban is szerepelt a török defterekben.⁴⁵ Utóbbiban (a szolnoki szandzsákhhoz tartozó debreceni náhie defterében) 17 házzal és egyháza említése nélkül, melyből talán temploma 1550-es, 1560-as évekbeli elpusztulására lehet következtetni.⁴⁶ A települést 1599-ben, 1600-ban és 1604–1605-ben is hódolt faluként írták össze, birtokosai továbbra is a Nadányiak

⁴² Vö. Kovács 1972: 77–88.

⁴³ Karácsonyi 1900: 130.

⁴⁴ Lukonich 1918. 73–75.

⁴⁵ Velics–Kammerer 1886: 124.

⁴⁶ Módy 1990: 32.

voltak. 1604-ben már csak három porta adófizetőit vehette számba az összeíró,⁴⁷ ami a XVI. század utolsó harmadában történt jelentős népességfogyást feltételez.

A folyamatos sarcoltatás terhét, a vidék jobbágyságának a XVII. század közepére végképp elmélyült nyomorúságát jól mutatja egy 1665-ben kiállított oltalomlevél, melyet Wesselényi Ferenc nádor adott ki Nadányi János birtokos, valamint Kovácsi és Torda települések jobbágnépe kérésére. Ebben az oltalomkérés indokaként szerepel, hogy a paraszti közösségek „... az sok alá s feljáró, imitt amott lapangó lézengő marha hajtó tolvaj katonák és csavargók zaklatásai s quártélyozási miatt nagy szegénységre és csaknem végső pusztulásra jutottak...”. A nádor megparancsolta, hogy a két faluba senki ne merészeljen beszállásolni, sarcolni, jószágokat elhajtani.⁴⁸

A vizsgálati területen a XVII. század második felében egyre erőteljesebben már a királyi országrész is törekedett befolyását érvényesíteni, mivel Várad eleste után az erdélyi fejedelemség gyengesége erre módot adott. Korláth Zsigmondot, a felvidéki Korláthelmec és Nagyszlatina birtokosát 1668-ban ítélték el, mert az ónodi vár katonáinak azt a parancsot adta, hogy hajtsák el a Bihar megyei Kovácsin Nadányi János jobbágyainak a nyáját.⁴⁹ Nem csoda, hogy a vidék jobbágnépe az 1640–1650-es években, ha tehetette, elmenekült biztonságosabb helyre. Bár konkrétan a kovácsiak meneküléséről nem szólnak a források, mégis valószínűsíthető, hogy ahogyan a környék, például Zsáka, Rábé, Szentkozma és Bolcs jobbágyai még a viszonylag távoli Debrecenbe is elköltöztek védelmet keresve, úgy a kovácsiak is folyamatosan migráltak biztonságosabb területek felé. A XVII. század középső harmadában a térséget érintő hadmozgások jelentős pusztításának emlékét évszázadokon át őrizték a Kovácsitól nem messze, a Szentmárton és Bolcs határán 1658-ban lezajlott csata egyik mártírjának, a II. Rákóczi György szolgálatában álló *Kádár vitéznek* a történetéből született népköltészeti alkotások.⁵⁰

Kovácsi elnéptelenedése és pusztájának XVIII. századi hasznosítása

Az 1692. évi kamarai összeírás már desertaként, elnéptelenedett településként vette számba Kovácsit, melynek ekkor Nadányi János és a Nadányiakkal leányágon rokon több más nemes, így *Ghillányi György* és *Bonis János* volt birtokosa. Kovácsi puszt-

⁴⁷ Lukonich 1918: 345.

⁴⁸ Osváth 1875: 110–111.

⁴⁹ Módy 1990: 34.

⁵⁰ Vö. Ujváry 1990: 523–535.

tulásának pontos dátuma nem ismert. Egyháztörténeti adatok szerint még 1684-ben is tengődött néhány család Kovácsin, mert (a bakonszegiekkel közös) papjuk, *Szaniszlai János* szolgálatát ekkor még meg tudták fizetni.⁵¹ A település első (de csak időleges és minden bizonnyal nem is a teljes lakónépességet érintő) elnéptelenedésére tehát valamikor 1684 és 1692 között (talán a szomszédos Zsáka pusztulásával szinkron, 1688-ban) kerülhetett sor. Ez azonban nem tartott sokáig, mert 1695-ben a Nadányiak jobbágysai már újra elfoglalták a korábban elhagyott portákat.

A település birtoklásában is változás állt be a századfordulón: 1701-ben az udvari kamara megsemmisítette, majd II. Rákóczi Ferenc újból megerősítette Nadányi János birtokjogát. Kovácsi talán már a birtoklás igazolásának zavaros időszakában, de a közvetlenül a szabadságharc kitörése utáni években biztosan ismét (és immár végleg) elnéptelenedett. 1703. július 26-án ugyanis a bihari kurucokat a császáriak és két *rác ezred* katonái Pocsajnál megverték, majd felégették Diószeget és végigdúlták a Berettyó menti és a sárréti falvakat. Kovácsi jobbágnépe is e rácok elől menekült el.⁵² Falujuk elpusztult, többé újra sem telepedett.⁵³

Kovácsi 1720-ban már, mint Bakonszeghez tartozó *puszta* tűnik fel a forrásokban, ahogyan a *Furtai-* és *Bócsi-puszta* is. A bakonszegi jobbágysok ekkor mindhárom pusztán 120 köblöt vetettek.⁵⁴ Pusztakovácsi további hasznosításának körülményeiről beszámol az úrbérrendezés korában készített összeírások egyike, az a kilenc kérdőpontra adott paraszti vallomás, melyet 1770 novemberében Bakonszegen felvételeztek: „*Nem lévén Bakonszegnek elegendő határa, minekutánna eleink ezen helységet megülték, míg Nadányi uraknak a hozzánk közelebb, sőt a kertünk alatt lévő Kovácsi neveze-tű pusztájukon, ménesek és gulyájuk nem volt, többnyire mind eleink, mind közelebb, mi is Kovácsi pusztán éltünk. Azután pedig Nadányi familia nagyobb részént említett pusztát maga számára megtartván, mintegy negyven esztendőktől fogva némelyek Kovácsiban maradtak, mások ismét a méltóságos Rhédey familia engedelméből bócsi pusztának (melyet a Berettyó vize kétfelé hajt) a vizen innen lévő részét szántották és vetették.*”⁵⁵ Az idézett forrásból tehát kiderül, hogy a Kovácsi-puszta paraszti közösség általi hasznosításának meglehetősen rövid időszaka a század elejére (megközelítőleg

⁵¹ Barcsa 1906: 181.

⁵² Módy 1990: 37. (Vö. Osváth 1875: 111.)

⁵³ Itt szükséges megjegyezni, hogy a XVII–XVIII. századi háborús eseményekkel, dúlásokkal szemben (vagy azok mellett) a település pusztulásának okát a XIX. század végi regionális ismeretterjesztő irodalom a *Berettyó áradásával* is összefüggésbe hozta, de a történettudomány – adatok híján – ezt az elméletet nem igazolhatta. (Vö. K. Nagy 1888: 53–54.)

⁵⁴ Módy 1990: 37.

⁵⁵ Bársony –Papp–Takács i. m. 209.

az 1703 és 1730 közötti néhány dekádra) tehető. 1730 után a pusztá (nagyobbik részének) birtokosa már allodiális gazdálkodást folytatott területén. A forrás nem eléggé egyértelmű a század eleji hasznosítás jellegére vonatkozóan; ahogyan elképzelhető, hogy az 1760-as évekhez hasonlóan már a századelőn is a legeltető állattartás volt túlsúlyban a művelési ágak közül, úgy lehetséges, hogy a bakonszegiek inkább a szántóművelés kiterjesztésére törekedtek a területen.⁵⁶ A vallomástevők nem részletezték azt sem, hogy miként éltek a Kovácsi pusztán, ami újabb kérdéseket vet fel: A vallomástevők 1770-ben Bakonszegen élő közössége (részben, vagy egészben) kontinuum-e Kovácsi egykori lakónépességével? Kovácsi-pusztá területén belül pontosan hol (az 1700-as évek elején elhagyott – esetleg el is pusztult – települési belterületen, vagy egy újonnan megült szálláson) éltek az 1730-as években a vallomástevők, illetve felmenőik? E kérdések megválaszolására további kutatások lefolytatása szükséges.

Bolcs XI–XVI. századi története

Az írott forrásokból nyolc Árpád-kori falut ismerünk Berettyóújfalu szentmártoni határrészén (a város mai közigazgatási területének nagyjából a Berettyótól délre eső részén). Ezen a határon a tatárjárás előtt kétségtelül *Bolcs* volt a legnagyobb határú, legjelentősebb lakónépességgel rendelkező település. Helyét a Furtára vezető út mindkét oldalára (sőt a Berettyótól északra fekvő művelhető területekre is⁵⁷) kiterjedő XVIII–XIX. századi nevükön *Kis- és Nagy-bócsi puszták* területén, nagy valószínűséggel valahol a Berettyó partján kell keresni.⁵⁸ Szentmárton bizonyosan Bolcs határában alakult ki (Bolcstól északkeletre), azonban a későbbi évszázadokban vezető szerepre tett szert települési környezetében és az összes környező települést magába olvasztotta. Elképzelhető, hogy a Berettyó egykor Bolcs és Szentmárton között folyt. Erről egy 14. század eleji oklevél tanúskodik, amely szerint Bolch possessionak a Berettyó túlsó partján lévő részén állt a Mindszentek tiszteletére szentelt templom.⁵⁹ Bolcs belterületét tehát minden kétséget kizáróan eddig nem lokalizálhatjuk, további régészeti kutatások, vagy eddig ismeretlen okleveles források adatai szükségesek egy valóban pontos helymeghatározáshoz.

⁵⁶ Az 1770-ben, legelőhasznosításra tett vallomást még inkább megerősíti az 1780-as évek elején készített első katonai felmérés, amelyen a Kovácsi-pusztát egyértelműen összefüggő legelőterületként ábrázolták.

⁵⁷ A Berettyótól északra elterülő, de még a Bócsi-pusztához tartozó területet *Hidköznek* nevezik.

⁵⁸ Más feltételezés szerint Bolcs belterülete talán a XIX. századi térképeken *Telek* névvel jelölt határrészen lehetett, a furta út nyugati oldalán, azonban ezt a feltételezést egy másik térképes adat gyengíti. Eszerint 1830-ban a *Bócsi Telek* a mai Berettyószentmárton belterületén feküdt.

⁵⁹ Györffy 1966: 604.

Bolcs, illetve *Bolcshida* nevét először 1274-ben, egy birtokcsere alkalmával jegyezték le (ugyanis az ekkor már minden bizonnyal hosszú ideje a *Hontpázmányok* kezén lévő *Bolcshida földet* a Hontpázmány nemzetségbeli *Lampert fia Miklós* elcserélte az ugyan ebből a nemből származó rokona, *Paznan fia Ders* egyik bihari falujának fele részével).⁶⁰ Bolcs, bár kétségtelenül a mai Berettyóújfalu határában a legkorábban megtelepedett falvak közé tartozik, a határában utóbb kialakult települések első írásos említéseitől csak közel hatvan évvel később szólnak róla a források. Határában több kisebb község alakult ki az Árpád-kor folyamán: ilyen volt maga Szentmárton. A legtovább megmaradt falu Szentdienes lehetett, amitől nyugatra, Bakonszeggel átellenben, a Berettyó déli oldalán települt Kórógy.

A környék úthálózatát ugyancsak nagy vonalakban lehet rekonstruálni és csak a XII–XIII. század fordulóján már létező utak meghatározásáig terjeszthetjük ki a vizsgálatot. Ekkora már a teljes településhálózat kialakult. A legfontosabb mindenképpen az az észak–dél irányú út volt, amely Debrecen, majd Derecske felől húzódott a Berettyóig, majd Újfalun (és talán *Bolcshida* átkelőjén) áthaladva délnyugatnak fordult, Szeghalom irányába. A Berettyó mentén kelet–nyugati irányban is kellett lennie egy másik útnak, amely Bihar mezőváros felől Kékesen és Bojton keresztül jött Bolcsig, nyugat felé pedig Bakonszegnél keresztezte a Berettyót és haladt tovább északra.

Bolcsot a XI. században adományozhatta a király a Hontpázmányoknak, ezt megelőzően e település is várőldekhez tartozhatott. A Hontpázmányok birtoklása egészen a XIII. század végéig volt zavartalan Bolcson. A századvégi egyik forrásban szereplő (Barsa nembeli) *Apa comes* – aki nem lehet azonos a Barsa nemzetség ún. Nadányi ága Karácsonyi János által közölt nemzedékrendjén feltüntetett és 1230 körül élt Apa nevű összel⁶¹, hanem annak hasonló nevű fia lehetett – azonban birtokrészt szerzett a Hontpázmány nemzetségbeli *Paznan fia Ders* Bolcs falujának önállósult részében. A váradi püspöki tizedjegyzékben is ezért tüntették fel külön elnevezéssel *Bolch Ders* és *Bolch Apa* dézsmáját.

A XIII. század első feléből több adat nem is áll rendelkezésre, ahogyan a tatárjárás utáni évtizedek eseményeiről sem szólnak a források, ami mutatja a tatárdúlás roppant pusztítását is. A Berettyó-vidék ugyanis a támadás közvetlen útvonalába esett. A falvak egyszerű házai csakúgy, mint a templomok áldozatul estek a pusztításnak. Ekkor vált rommá a (még nem is sokkal korábban felépített) herpályi monostor, de a bolcsi nemzetségi monostor is a dúlás alatt pusztulhatott el. A népesség lassú újratelepődését

⁶⁰ 1274: DL. 38126. (idézi: Györffy 1966: 605.)

⁶¹ Karácsonyi 1900: 205., 211.

bizonyítja Bolcshida 1274. évi említése, amikor is nem „villá”-nak, nem is az ekkor már elterjedőben lévő „possessió”-nak írták, hanem „terrá”-nak. Ez ugyan ebben a korban még jelenthetett falut is, de inkább csak földbirtokot, népesség nélküli, vagy éppen betelepülőben lévő területet.⁶² Bolcs benépesülése, újjáépülése az 1280-as években is folytatódott és az 1290-es évek püspöki tizedjegyzékében már, mint egyházas falu szerepelt.

A XIII–XIV. század fordulóján Bolcs–Bolcshida birtoklása miatt már pert is kezdeményeztek a Hontpázmányok leszármazottai, de Apa fia Miklós is részt vett benne, mint bolcsi Ders leányának férje s ottani részbirtokos. A két peres fél két Hontpázmány nembeli család volt: Paznan fia Ders és feltehetőleg unokatestvérei, *Mikó comes* fiai és testvére, *Csépán* fiai.⁶³ *Paznan-i* (Panaszi) *Gergely fia István* azt állította, mint felperes, hogy Bolcshidának az a része, melyet Szentmártonnak hívnak külön áll Bolcshidától, s így az ő örökségéhez tartozik. A pert előbb párviadallal akarták eldönteni, de azt megelőzve a felek egyességre léptek. E szerint István két választott, szomszéd nemes, két homo regius és a váradi káptalan küldötteinek jelenlétében a bolcshidai Szent Márton egyházban esküt tett, hogy Szentmárton az ő örökségét képezi, Bolcshidától határokkal van elkülönítve.⁶⁴ A per folytatásában Mikó és társai tudomásul vették azt is, hogy már korábban a Barsa nembeliek is jogot nyertek Bolcshida fele részének birtoklására (sőt a *Panasziak* is kénytelenek voltak felerészt átengedni a Berettyótól északra eső, frissen nyert birtokrészük felét). A hosszadalmas per után, mely a Hontpázmány nemzetségből leszármazott két család között folyt (és melybe Apa fia, a Hontpázmány nembeli Derzs egyik lányát, Erzsébetet nőül vevő *Miklós* is belekeveredett) végül 1323-ban született egyezség. Eszerint Bolcsnak egy része Szentmártonnal együtt Miklósé maradt és *Kétbolcs* néven (a Szent Márton és a Mindenszentek tiszteletére szentelt templomokkal) örökösei is birtokukban tartották.⁶⁵ Ez ideig, tehát egészen a XIV. század elejéig tart Bolcs roppant határának egysége, ekkor kezdik a rokon családok azt egymás között birtokrészekre darabolni.

Az 1332–1337 közötti pápai tizedjegyzék – ahogy Kovácsi esetében – Bolcsnál is lehetőséget ad népességszáma közelítőleges megbecslésére. Módy György számításai

⁶² Módy 1981: 87.

⁶³ Ez utóbbiak közül a bihari birtokáról Királynak nevezett *Zovárd* egyik fia, *János* (a Zovárdffy család alapítója) 1388-ban azok miatt a birtokok miatt pereskedett, melyeket nagyapja, Bolcshidai Ders után örökölt, ezeket János vallomása szerint a szomszédok foglalták el (köztük Kovácsit Nadányi László), feltehetően a tényleges helyzet azonban fordított volt, a Zovárdffyak hatalmaskodtak, hogy birtokaikat kiterjeszthessék. (Vö. Módy 1990: 23.)

⁶⁴ 1321: Dl. 38141. (idézi Módy 1981: 90.)

⁶⁵ Módy 1981: 90–91.

szerint (Bolcs papjának 1332-ben adott 8, 1333-ban adott 4, 1335–1336-ban adott 4-4 és az 1337-ben adott 5 garasa alapján) a település ekkor 110 lelkes lehetett.

A Borsa és Hontpázmány nembeliekkel rokon családok folyton ismétlődő örökösödési osztozkodásai tovább bonyolították Bolcs birtoklását a XV. században is: 1435-ben Derzsbolcsa birtokában az *Újhelyi* családot találjuk, nem sokkal később pedig, 1447-ban a *Tordaiak* a *Váncsodi* családdal egyetértésben jelentették be igényüket a (Barsa nemzetségbeli) Nadányiak által „elfoglalva tartott” bihari falvakra, illetve pusztabirtokokra. A követelt birtokok közül Bolcs–Bolcshida birtokra is vonatkozó pallosjogot 1452-ben nyertek Hunyadi Jánostól.⁶⁶ Bolcs tehát a XV. században is számos további birtokrésze aprózódott. Bolcsot a század közepén keltezett okleveles források mondták (továbbra is) az *Újhelyiek* és a *Zoárdfiak* birtokának is. Utóbbi család 1455-ben bolcshidai és *Sárosbolcs* pusztai részeit zálogba adta az *Ákos* nembeli *Pályiaknak*. A zálogba adás dokumentuma felhívja figyelmünket arra, hogy Bolcs egyik települési része, *Sárosbolcs* (esetleg valamilyen telepe, később megült határrésze) már ekkor elnéptelenedett.

1470-ben a váradí káptalan előtt léptek egyességre a Tordai és a Pályi család tagjai, megegyezve a Bolcshidán szedett vámok, a Berettyón Bolcs és Bakonszeg közé eső révek és a Berettyón lévő malmok ügyeiben. Az egyezés értelmében fenntartották azokat a vámokat, melyeket Tordai András szokott szedni Bolcsban, a Pályiak pedig Szentmártonban, azoktól az utasoktól, akik bármiféle áruval és holmival Bihar mezőváros és Szilágy falu felé mentek és visszatértek Kékes felől, Bolcs falun át. Elhatározták ugyanakkor, hogy a Várad felé utazók szabadon mehessenek és térhessenek vissza, valamint azok is Szentmárton felé, akik a bócsi vásárokon vettek részt.⁶⁷ A megegyezés azt is jelzi, hogy Bolcs (és Szentmárton) birtokosai a XV. század közepén – legalábbis térségi – gazdasági központként határozzák meg a települést. A XV. század utolsó harmadában igen erőteljes lehetett Bolcs fejlődése, mert Mátyás király 1481 nyarán engedélyezte, hogy szabad vásárt is tarthassanak a bolcsiak, minden évben, Szent Mihály arkangyal és Gergely pápa ünnepén. Ezzel Bolcs, ahol korábban csak hetivásárok tartására volt engedély, most országos vásárhely is lett.

A XV. század végéről ismét durva hatalmaskodások miatt (azok megőrzött periratai által) van adatunk a településről. Tordai András több rendbeli panaszt tett Ulászló királynál, mivel Panaszi Pázmán András és fiai a Tordaiak bolcsi birtokait, annak jószágait több rendben háborították. 1493-ban (Szent Bertalan apostol ünnepe körül) a

⁶⁶ Módy 1990: 25.

⁶⁷ 1455: Dl. 30469. (idézi Módy 1981: 91.)

Pázmánok a bolcsi legelőn lévő nyáját saját, szomajomi birtokukra hajtották el. Tor-dai András elpanaszolta azt is, hogy egyik bolcsi jobbágyát több évvel azelőtt úgy megverték, hogy majd meghalt. Harmadik esetben egy ökröt és lovakat hajtottak el a Pázmánok szentmártoni jobbágysái, majd „egy forintért elitták azokat” és amikor a bolcsiak vissza merték követelni a jószágokat, elfogták őket és bilincsben is tartották, amíg negyven aranyforint váltságdíjat ki nem fizetett érték településük birtokosa.⁶⁸ Az ügy kimenetelére vonatkozó adat ugyan nem maradt fenn, annyi azonban bizonyos, hogy a település (hamarosan megtorpanó) gazdasági fejlődésének, népességnövekedésének (lakosság száma ekkor csaknem elérte a 400-at) gátat biztosan nem az ilyen hatalmaskodások vetettek.

Bolcs elnéptelenedése és a Bócsi-puszta XVIII. századi hasznosítása

Bolcs lassú elnéptelenedése – ahogyan Kovácsié is – folyamatos volt a török időkben. A vidék jobbágysága az 1540–1650-es években, ha tehette, biztonságosabb helyre menekült. Évtizedeken keresztül még Debrecenbe is beköltöztek bolcsi jobbágyok.⁶⁹ Bolcs pusztulásának pontosítása források híján még várat magára, csak feltételezhető, hogy a végleges elnéptelenedés valamikor a XVII. század középső harmadában történhetett. O'sváth Pál elsőként örököltette meg, hogy a kórógyi puszta Berettyószentmárton felé eső részén (az egykori Bolcs legnyugatibb határrészén) van egy mesterségesen emelt földsánc között egy halom, melyet a nép száján *Kádár-halomnak* neveznek. Zoltai Lajos 1920. szeptember közepén megásatta a Kádár-dombot. Őskori leletek mellett, amik bizonyítják, hogy a halom nem a török hódoltság korában lett emelve, valóban megtalált több csontvázat. Egyet azon a cölöppel megjelölt helyen, ahol a néphagyomány szerint Kádár vitézt eltemették. Semmi mellékletet, koporsó-, vagy ruhamaradványt nem talált, a koponyán két oldalt szabálytalan alakú lyuk volt, ami ütéstől vagy lövéstől származhatott. Zoltai hajlott arra, hogy a Szalárdi János siralmas magyar krónikájában és Bartha Boldizsár debreceni főbíró krónikájában is megírt Szentmárton és Bolcs határán 1658. szeptember 21–23. között megvívott csatában elesett *Kádár István vitéz* sírját lelta meg.⁷⁰

Az elpusztult Bolcs területének hasznosításáról a Mária Terézia féle úrbérrendezés során felvételezett investigatiók közül az egyik legrészletesebben számol be a már

⁶⁸ 1493: Dl. 32514. (idézi: Módy 1981: 93.)

⁶⁹ Zoltai 1902: 30–31.

⁷⁰ Módy 1990: 35.

idézett bakonszegi vallomás. A bakonszegiek, miután a Kovácsi pusztát – a földesúr saját kezelésbe vétele okán – el kellett hagyniuk, a *Bócsi-puszt*a műveléséhez kezdtek: „... mások [akik nem maradtak Kovácsin] ismét a méltóságos Rhédey familia engedelméből bócsi pusztának (melyet a Berettyó vize kétfelé hajt) a vizen innen lévő részét szántották és vetették. Ezen bócsi pusztát pedig ekképpen használták, hogy három kis fordulóban lévén, a pusztának túl a Berettyón való része, amely is most kérdésben forog, ember emlékezetitől valamennyit akart és valahol tetszett az uraságnak majorság földet maga számára kiszakítani, azt megtartotta minden fordulóban és ami az uraság majorföldjétől megmaradt, azt uraság engedelméből – többnyire pestistől fogva – uraság tisztjei előtt felosztották. Amellett az illetén uraság major földjétől megmaradt földeket az uraság engedelméből berettyóújfalusiak, váncsodiak, bojtjak s egyéb helységbeliek is kilencedre szántották és vetették. Ezen kilencednek megadásán kívül – amint az említett más földesuraság keze alatt lévő lakosok, úgy mi is – semmi fizetést, vagy adózást nem tettünk, hanem az uraság számára kiszakasztott majorföldet szántottuk, és azt fel is takartuk. Ugyanezen túl a Berettyón lévő három kis fordulóhoz tartozandó Berta, Kis Dajtér, Nagy Dajtér, Dinnyés, Bálint-ülés, Fekete-sziget, Nagy-sziget és Rühes-hát nevezetű és a Berettyónak helységünk felől való végén bizonyos vizesek által megkülönböztetett szigetekcskéket is, hasonlóul csupán kilencednek megadásával bírtuk és használtuk. Ezen bócsi pusztának több, innet a Berettyón levő részét, amint eleinktől hallottuk félvén a lakosok attól, hogy Bócsot megülik, és így elrekesztenek azon pusztának haszonvételétől, mint a Bakonszeghez tartozó földet, úgy fogták fel és amint eleink, úgy azok után mi is: két dézsmára, úgy mint kilencedre és tizedre bírjuk, holott nem bakonszegi, hanem helységünkötől különös fennálló határokkal (mely két határ között fekszik Kovácsi is) megkülönböztetett bócsi pusztához tartozó föld volt, melyet is amint bírtunk: az urbariális conscriptióban, aszerint feladunk. Amíg azért ezen pusztának mind túl, mind a Berettyón innét való részét a feljebb megírt móddal az Uraság engedelméből bírtuk: a legjobb gazda elvethetett 36 pozsonyi mérőt. Minekutána pedig a múlt esztendőben a méltóságos Rhédey familia divisionális processusában [osztályos egyezségében] a tekintetes királyi táblán kinek-kinek a competenciája meghatározottat volna, ahhoz képest a méltóságos familia egymás között megosztván, s maga számára major földeket kiszaggatván, a feljebb elmúlt esztendőbeli ősszel és tavaszon. Ezeken kívül a maradt a lakosokra telekszámra kiosztódnán: a legjobb gazda nem vethet el többet 8 pozsonyi mérőnél, s kaszáló rétje pedig vagyon négy kaszaalja, melyen kaszálhat négy szekér szénát. Sarjút pedig nem kaszálhatunk a mostani osztály szerint, mely eset divisionális processusnak végezte után.”⁷¹

⁷¹ Bársony –Papp–Takács i. m. 209–210.

Összegzés

Az idézett parasztvallomás adatait összefoglalva ki kell emelni, hogy a bakonszegiek is elsősorban határuk szűkössége miatt kényszerültek a közeli puszták használatára. Miután Kovácsit már nem volt lehetőségük művelni, a hatalmas kiterjedésű Bócsi-pusztát hasznosításához fogtak. A művelés alá vett földek közül a pusztának a Berettyó folyásirányától északra eső területét (A Hídközt) igyekeztek „tartós bérlet” formájában birtokolni. Mivel féltek, hogy a Bócsi-pusztát más paraszti közösségek „megülik”, a szokott tized mellett kilenceddel is szolgáltak a Rhédeyeknek. A maradék (úrbéres) földeken osztozniuk kellett több más szomszédos település lakosságával is. A bakonszegiek vallomásukban panaszuknak is hangot adtak, mert egy évvel a vallomástétel előtt a birtokosok kimérették allodiális területeiket, így az előtte bevett 36 pozsonyi mérős területek helyett, már csak 8 mérővel kerülhetett vetés alá a legjobb bakonszegi gazdának járó terület. Mindez arra hívja fel a figyelmet, hogy a paraszti gazdálkodás a XVIII. század folyamán egy igen jelentős változáson ment keresztül: minden jobbágyi kötöttség ellenére – ha csak rövid időre is –, de túlnőtt a parasztközösségek hagyományos térbeli és szervezeti keretein.

Irodalom

BARCSA János

1906 *A tiszántúli ev. ref. egyházkerület történelme I.* Debrecen.

BÁRSONY István

1984 Bihar megye adózó népessége a XVIII. században. In: Szendrey István (szerk.): *Magyar Történelmi Tanulmányok XVI.* Debrecen, 6–139.

1985 A paraszti gazdálkodás feltételei és lehetőségei Bihar megyében a XVIII. században. In: Szendrey István (szerk.): *Magyar Történelmi Tanulmányok XVIII.* Debrecen, 7–53.

BÁRSONY István – PAPP Klára – TAKÁCS Péter

2001 *Az úrbérrendezés forrásai Bihar vármegyében I. Az Érmelléki és a Sárreti járás.* Debrecen

BIHARI-HORVÁTH László

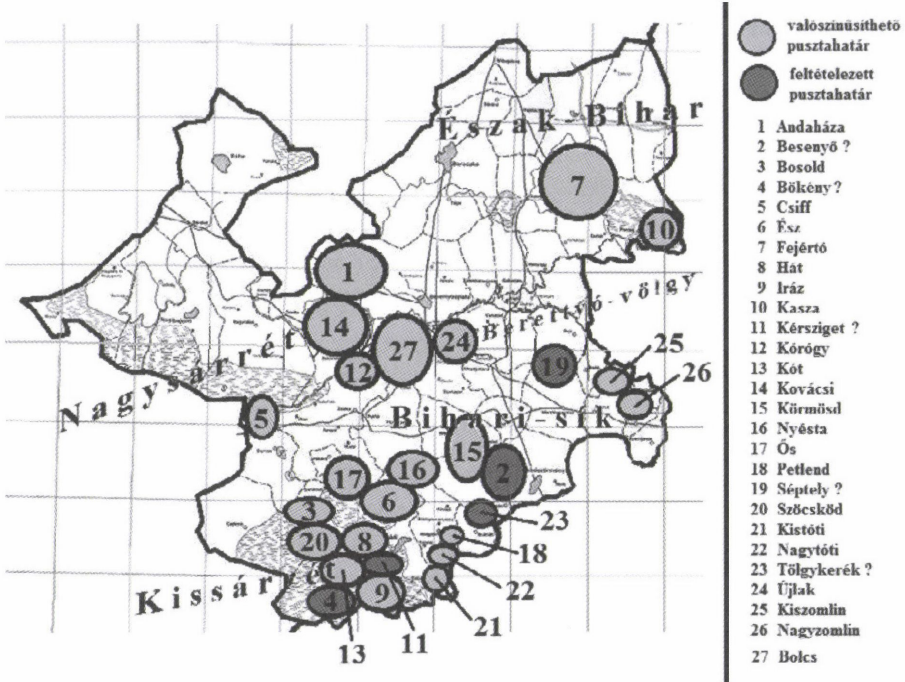
2008 Határ Hosszúpályi, Konyár, Pocsaj és Esztár között. Határhasználat a Fejértói-pusztán 1731 és 1945 között. In: (Bihari-) Horváth László (szerk.): *Fejértótól Messzelátó-Sóstóig. Néprajzi tanulmányok Hosszúpályi külterületéről.* (A Bödi István Falumúzeum Közleményei 2.) Hosszúpályi, 5–33.

- 2011 Paraszti közösségek 18–19. századi pusztahasznosítása Bihar vármegye Sárreti járásában.
In: Petercsák Tivadar (szerk.): *Acta Acad. Agriensis, Sectio Historiae XXXVIII*. Eger, 69–80.
- CSÉPLŐ Péter
- 1897 A csökmői és pusztakovácsi leletekről. *Archeológiai Értesítő*, XVII. évf. 432–441.
- 1899 A Külső Puszta-Kovácsi leletekről. *Archeológiai Értesítő*, XIX. évf. 360–364.
- DANI János – SZILÁGYI Krisztián
- 2006 Előzetes jelentés a Berettyóújfalu–Nagy Bócs-dűlő lelőhelyen 2004–2005 során végzett megelőző feltárásokról. In: Kállai Irén (szerk.): *A Bihari Múzeum Évkönyve X–XI*. Berettyóújfalu.
- DÁVID Zoltán
- 1982 Az 1692. évi összeírás forrásértéke. In: Gazdag István (szerk.): *A Hajdú-Bihar Megyei Levéltár Évkönyve IX*. Debrecen, 117–126.
- GYÖRFFY György
- 1963 Magyarország népeisége a honfoglalástól a XIV. század közepéig. In: Kovacsics József (szerk.): *Magyarország történeti demográfiája*. Budapest.
- 1966 *Az Árpád-kori Magyarország történeti földrajza A–CS*. Budapest.
- JAKÓ Zsigmond
- 1940 *Bihar megye a török pusztítás előtt*. Budapest.
- JAKUBOVICH Emil
- 1926 A váradi püspökség XIII. századi tizedjegyzéke. *Magyar Nyelv*. XXIII. évf.
- JANKÓ Annamária
- 2004 Az első katonai felmérés. In: *Az első katonai felmérés: Magyar Királyság* (DVD-kiadvány). Budapest: Arcanum Adatbázis Kiadó.
- K. NAGY Sándor
- 1888 *Bihar-ország. Útirajzok III*. Nagyvárád.
- KARÁCSONYI János
- 1900 *A magyar nemzetségek a XIV. század közepéig I*. Budapest.
- KOVÁTS Zoltán
- 1972 A magyar népességfejlődés a honfoglalástól 1870-ig. In: Benkő László: *A Szegedi Tanárképző Főiskola Tudományos Közleményei I*. Szeged.
- LUKONICH Imre
- 1918 *Erdély területi változásai a török hódítás korában 1541–1711*. Budapest.
- MESTERHÁZY Károly
- 1975a Régészeti adatok Hajdú-Bihar megye területe IX–XIII. századi településtörténetéhez I. In: Dankó Imre (szerk.): *A Déri Múzeum Évkönyve 1973*. Debrecen.
- 1975b Régészeti adatok Hajdú-Bihar megye területe IX–XIII. századi településtörténetéhez II. In: Dankó Imre (szerk.): *A Déri Múzeum Évkönyve 1974*. Debrecen.

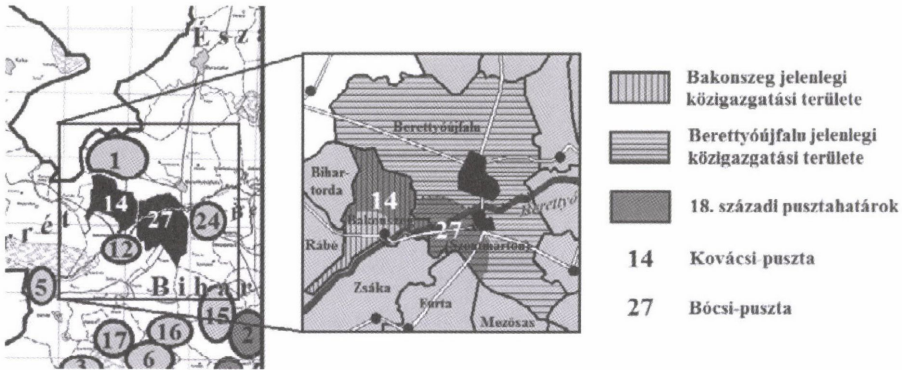
- 1981 Berettyóújfalu földje a IX. századtól a XIII. századig. In: Varga Gyula (szerk.): *Berettyóújfalu története*. Berettyóújfalu, 51–79.
- MEZŐSI Károly
- 1943 *Bihar vármegye a török uralom megszűnése idejében*. Budapest.
- MÓDY György
- 1981 Berettyóújfalu és környéke a XIII. századtól a török hódoltság koráig. In: Varga Gyula (szerk.): *Berettyóújfalu története*. Berettyóújfalu.
- 1990 Bakonszeg története a XVIII. század utolsó harmadáig. In: Ujváry Zoltán: *Bakonszeg története és néprajza*. Bakonszeg, 7–47.
- OSVÁTH Pál
- 1875 (1996) *Bihar Vármegye Sárréti Járása leírása* (Reprint kiadás). Debrecen.
- PAPP Antal
- 1960 Fiatalkori vízrajzi változások a Tiszántúl középső részében történeti adatok alapján. *Földrajzi Közlemények*. LXXXIV. (Új folyam VIII.) évf. 1. sz. 78–81.
- PAPP Klára
- 1979 Bihar megye magánföldesúri birtokai a XVIII. század első felében. In: GazdagIstván (szerk.): *A Hajdú-Bihar Megyei Levéltár Évkönyve VI*. Debrecen, 111–122.
- 1998 *Biharország jobbágynépe. A magánbirtok és jobbágysága a XVIII. században*. Debrecen
- SŐREGI János
- 1938 Néprajzi és régészeti kutatások, felderítő utak, gyűjtések és tanulmányok 1937-ben. In: Sőregi János (szerk.): *A Déri Múzeum Évkönyve 1937* Debrecen, 24–26.
- SZABÓ István
- 1963 A prédiium. *Agrártörténeti Szemle*, V. évf. 1–2. sz. 1–49., 3. sz. 301–337.
- UJVÁRY Zoltán
- 1990 A bakonszegi Kádár-domb névadó hősné balladája. In: Ujváry Zoltán (szerk.): *Bakonszeg története és néprajza*. Bakonszeg, 523–535.
- VARGA János
- 1967 *A jobbágyi földbirtoklás típusai és problémái 1767–1849*. Budapest.
- VELICS Antal – KAMMERER Ernő
- 1886 *Magyarországi török kincstári defterek I*. Budapest.
- ZOLTAI Lajos
- 1902 *Vidékiek beköltözése Debreczenbe 1564-1640 között*. Debrecen.
- ZSUPPOS Zoltán
- 1990 Gyűjtögetés, halászat, méhészet. In: Ujváry Zoltán (szerk.): *Bakonszeg története és néprajza*. Bakonszeg, 289–317.

Térképes források

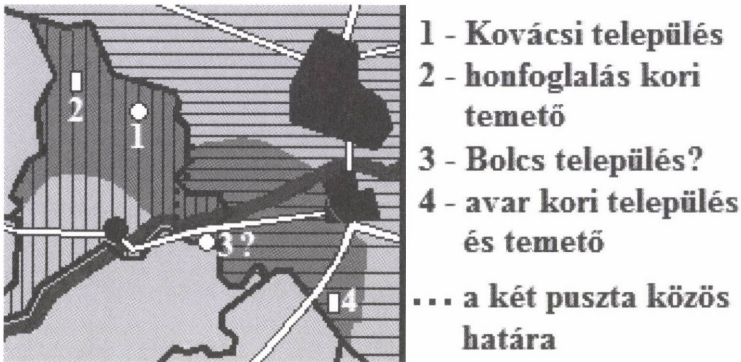
- Az első katonai felmérés: Magyar Királyság (DVD-kiadvány). Budapest: Arcanum Adatbázis Kiadó, 2004.
- A második katonai felmérés: Magyar Királyság és a Temesi Bánság (DVD-kiadvány). Budapest: Arcanum Adatbázis Kiadó, 2005.



1. ábra: A török hódoltság alatt elpusztult sárközi járási települések pusztahatárainak hozzávetőleges kiterjedése a XVIII. század végén

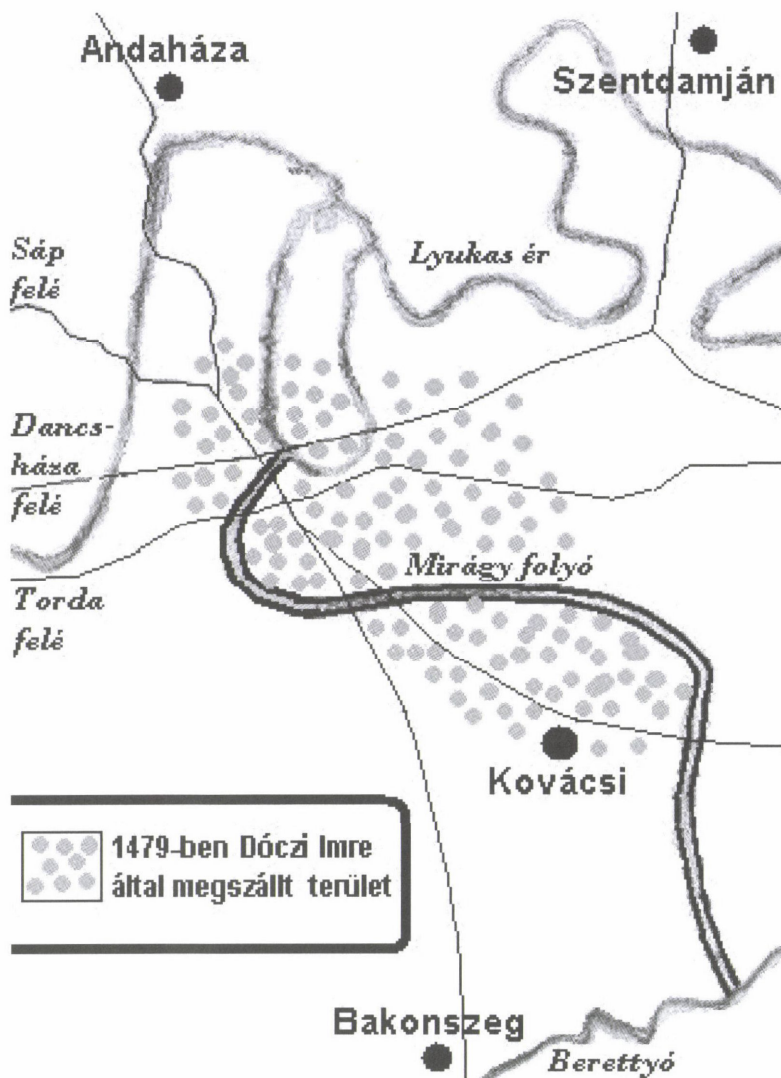


2. ábra: A Kovácsi- és Bócsi-puszták területe a jelen közigazgatási határok között



3. ábra: Kovácsi és Bolcs települések⁷²

⁷² A Kovácsi középkori határába eső honfoglalás kori temető (Nadányi-tanya régészeti lelőhely) kijelölésénél a harmadik katonai felmérést használtam a lokalizáció forrásaként. Magát Kovácsi települést Mesterházy megállapításához híven Mirágy- (a harmadik katonai felmérésen *Mórágy*-) tanya Árpád-kori lelőhely területén ábrázoltam. Kovácsi középkori territórium területének pontos meghatározásához a Kovácsi-puszta határát jelző XIX. századi kéziratos térképek szolgáltattak adatokat (Vö. 1. Huszár Mátyás részletes térképe a Körösök és a Berettyó vidékéről. 1822. Országos Levéltár Vízrajzi Intézet térképei 54. téka 39. – közli: Zsupos 1990: 294.; 2. A szomajomi puszta térképe 1848. BmT 98. – közli: Mesterházy 1981.) Bolcs település meglehetősen bizonytalan helyét egyedül a *Magyarország történet helységnévtára* sorozat megyei kötetének térképmelléklete jelöli. A Bócsi-pusztán (Nagy Bócs-dűlő lelőhelyen) feltárt avar kori település és temető kijelöléséhez a régészeti irodalmat használtam: Dani–Szilágyi 2006: 7–8.



4. ábra: Kovácsi és települési környezete a XV. század végén

László Bihari-Horváth

*Die Geschichte vom Grünland durch die
Bauerngemeinde in Bakonszeg im 18. Jahrhundert*

Die sich entvölkerten Gemeinden siedelten sich während der türkischen Besetzung im Bezirk Sárrét allmählich auf den Rahmen einer benachbarten, die türkische Zeit überlebter, eventuell neu besiedelter Gemeinde. Die über die Güter der Kammer, der Kirche und der Knappen und deren Völker geschriebenen Immobilien ermöglichen einem eine fast vollständige, vertikale Struktur von der Geschichte der Grünlands, ebenso ihrer Siedlungsgeschichte vor und während der Zerstörung und vor allem die Benutzung des Grünlands vorzustellen.

In meiner Studie präsentiere ich durch die feudale Bauerngesellschaft benutzte Grundbesitze und die Geschichte von den Grünlands Kovacsi und Bocsi. Die Gemeinde hat diese Gebiete benutzt, denn ihre Grenzen schmal waren. Bakonszeg gehört nämlich zu Sárrét, zu einem Sumpfgebiet. Die Rechtsgrundlage der Benützung des feudalen Landbesitzes hat die gemeinschaftliche Afterpacht gebildet. Ihren organisatorischen Rahmen hat eine Art der gemeinsamen Mieten bedeutet. Zu dem leichteren Verstehen die Entstehung und den Gebrauch Grünlands, schildere ich ausführlich die Geschichte der im 18. Jahrhundert in der Türkenzeit vertilgten Gemeinden der Grünlandgrenzen.

Petrovszki Ildikó

TÁPLÁLKOZÁS BIHARKERESZTESEN

Biharkeresztes Hajdú-Bihar megye délkeleti részén, a Bihari-síkságon fekvő település. A történeti források először 1214-ben említik Fancsal néven, 1374-től (Mező)Keresztes, 1912-től Biharkeresztes. A váradi püspökséghez tartozó falu a 16. század közepén a környező vidék legnépesebb települése, 1566-ban református hitre tér át, de a török hódoltság végére már lakatlan. Az újjátelepülő falu a 20. sz. elejéig a Csákyak birtoka. A földművelés mellett a lakosság jelentős része a 20 km-re fekvő Nagyvárad piacait kiszolgálva, kézműiparos tevékenységgel foglalkozott, mezőgazdasági termelése is a nagyváradi piacokra irányult. A helységet 1850-ben a Sárreíti, később a Mezőkeresztesi járás székhelyévé nyilvánították, vásártartási jogot kapott, 1858-tól a Püspökladány–Nagyvárad vasútvonal egyik állomáshelye. A dinamikusan fejlődő nagyközség rövidesen a járás egyik meghatározó települése lett, a városiasodás határozott jeleivel (posta, gyógyszertár, vendéglő, cserépgyár, malom), beköltöző római katolikus hivatalnokréteggel. A trianoni határ létrehozásával jelentős törést szenvedett, mert éppen a kulturális és gazdasági centrumnak számító Nagyváradtól szakította el a határ. 1970-ig volt járási központ, 1989-től újra város, kistérségi közigazgatási centrum, lakosainak száma ma négyezer-ötszáz fő, közülük legtöbben a határforgalomnál dolgoznak. A település ma is döntően mezőgazdasági jellegű, az ipar nem jelentős.

Ez a feldolgozás Biharkeresztes táplálkozási hagyományait, ételválasztékát, hétköznapi és ünnepi étkezési rendjét tekinti át, döntően a 20. század első felére vonatkozóan, de vizsgálja a század második felében megfigyelhető változási tendenciákat is. A leíró jellegű munkához az ismeretanyag feltárása a néprajzi kikérdezés módszerével történt,¹ ugyanakkor a rendelkezésre álló szakirodalomra

¹ Biharkeresztes táplálkozási hagyományainak feltárásában a településen élő idős emberek voltak a segítségemre. Közülük csak azokat sorolom itt fel – születési évük és vallásuk feltüntetésével – akiktől a legtöbb adatot sikerült gyűjtenem. (Sajnos a gyűjtés elindítása óta néhányan már eltávoztak az élők sorából.) Harsányi Lajos (1906. ref.), Harsányi Lajosné (1909. ref.), Magyar László (1909. ref.), Sáfrány Lajosné (1919. ref.), Cokk Tivadarné (1924. r. kat.) Szabó Vince (1923. ref.), Szabó Vincéné Hajzer Erzsébet (1928. r. kat.), Papp Ferencné (1926. r. kat.) Nagy Lászlóné (1927. r. kat.), Balla Lászlóné (1930. ref.), Hajzer László (1928. ref.), Hajzer Lászlóné (1933. ref.), Tóth Istvánné (1943. ref.) Sárközi Lajos (1950. r. kat., Bedő), Tóth Sándor (1956. ref.). Külön köszönöm kedves munkatársamnak, Hajzer Gizella édesanyjának, Hajzer Lászlónénak a szíves segítségét.

támaszkodva keresi a település helyét a környező kistájak és az alföldi nagytáj táplálkozási rendszerében is.²

AZ ÉTELVÁLASZTÉK ALAKULÁSA

Levesfélék

A leves Biharkeresztesen mindennap asztalra kerülő, elmaradhatatlannak tekintett étel volt, gyakran naponta kétszer, ebédre és vacsorára is fogyasztották. Elkészítésükben a hozzávalók és a sűrítési módok variálásával törekedtek a változatosság biztosítására. Egyazon alapanyagból – az alkalmazott sűrítésmódtól és a fűszerezéstől függően – különböző ízhatású leveseket főztek.

A levesekhez és a főzelékszerű sűrű ételekhez felhasznált alapanyagok az évszakok szerint szükségszerűen változtak. Míg a téli időszakban elsősorban a burgonya, a káposzta és a száraz hüvelyesek álltak rendelkezésre, addig tavasztól őszig számos friss konyhakerti zöldségnövényvel és gyümölcsfélével bővült a választék. Kedvelt leves- és főzelék-alapanyag a zöldbab, a zöldborsó, a karalábé, a spárgatök, a fejes saláta, a sóska és a paradicsom.

A levesféléket többféleképpen sűríthették. Legegyszerűbben felforrósított zsírral vagy szalonnából kiolvasztott zsírral történt. A rántás zsírban pirított, vízzel felöntött liszttel készült, a világosabbra sütött liszttel sűrűbb levet, míg a sötétebbre sütött liszttel karakteresebb ízt nyertek. Mind a zsírral, mind a rántással való sűrítést fűszerezheték pirospaprikával és apróra vágott hagymával, fokhagymával is. A habarás liszttel kikevert tejjel, jobbmóduaknál tejföllel készült. E savanyú ízhatású levesekben megfigyelhető a kettős sűrítés együttes alkalmazása is.³ A levesek családonként változó sűrítésmódja természetesen attól is függött, hogy a rántáshoz szükséges zsíradék vagy a habaráshoz szükséges tej, tejföl állt-e bővebben rendelkezésre az adott háztartásban.

A legegyszerűbb levesfélé az *ecetcibere*, melyhez a melegített vagy felforralt vizet ecettel és cukorral ízesítették, majd kenyeret aprítottak bele. Különösen a nagy nyári melegben, aratáskor kedvelték, kiváló húsító, szomjoltó hatása miatt. Szükségből szegényebbek ebédje, míg mások csak uzsonnaételnek vitték a mezőre. Téli időszak

² Sajnálatos módon a 20. század elején már országszerte meginduló néprajzi érdeklődés ellenére Biharkeresztes – talán éppen városias jellege miatt – nem került az amatőr és hivatásos néprajzi gyűjtők látókörébe. A közgyűjtemények kéziratáraiban feltűnően kevés a településre vonatkozó ismeret.

³ A településen élő legidősebb emberek úgy emlékeznek, hogy a század elején a településen a savanyú ízhatású levesek mindig csak habarással készültek. A kettős sűrítés fokozatosan terjedt el, inkább a század közepe felé vált általánossá.

egyszerű levesféléje a *seprőcibere*: a bor leszívásakor visszamaradt szőlőszemekből, a seprőből cukorral ízesítve főzték. Biharkeresztesen *ciberének* nevezik a sűrítés nélküli gyümölcsleveseket is. A nyáron a szőlőskertekben és a ház körül termő gyümölcsöket, a veres szilvát, nyári almát, meggyet megfőzve átpasszírozták, kevés cukorral ízesítették és magában vagy kenyeret beleaprítva ették. Böjti időszakban üvegben tartósított szilvapépből hasonló módon készítették a *szilvaciberét*, magvas aszalt szilvából az *aszaltszilva-ciberét*.⁴ Ettől a sűrű gyümölcsletől nevében is megkülönböztették a valódi *gyümölcsleves*t, melynél a gyümölcsöt kimagvalva, darabolva főzték meg, majd tejfeles habarással sűrítették, fahéjjal, szegfűszeggel ízesítették. A gyümölcsleves természetesen mindig az éppen szezonális gyümölcsből főtt, legkedveltebb az *alma-*, *birsalma-*, *meggy-* és a *köszmételeves*. A gyümölcsfélék közül – téli és tavaszi felhasználásra tartalékolva – elsősorban a szilvát aszalták, de az összes gyümölcsféle üvegben befőzéssel való tartósítása is minden családban általános volt már a korszak elején is. A sokáig elálló birsalma leves- és mártásalapanyagként szolgált gyakorlatilag az egész év során.

A felforrósított zsiradékkal sűrített, hagymával, pirospaprikával ízesített levesfélét általában szárított vagy frissen gyúrt tésztabetétekkel dúsították. A tarhonyával, kockatésztával főzött változatát *pergelt levesnek*, a kerek lapban szárított, összetördelt tésztával pírított típusát *lebbencsnek* nevezték, utóbbit mindig kockákra vágott krumplival főzték egybe. A rántott levesek egyszerű változata volt a *köménymagleves*, melyet előszeretettel adtak szoptató anyáknak, a tejelválasztás és a gyermek jobb emésztésének elősegítésére. Laktatóbb változatként felvert tojást is csorgattak bele, de kenyérré öntve is fogyasztották.

Télen leggyakrabban *szárazpaszulyleves*t, *savanyúkáposzta-leves*t, *édeskáposzta-leves*t, *paprikás krumplileves*t, *szegesborsó-* és *sárgaborsóleves*t főztek.⁵ Az előbbieket paprikás hagymás rántással és habarással, a szárazborsóleveseket csak rántással sűrítették. Az édeskáposztába krumplit is belefőztek. A paszulyleves fűszere vöröshagyma és babérlevél, a krumplilevesé fokhagyma. A különféle szárazbabfajták

⁴ A cibere elnevezés egy igen régies, jellegzetes böjti ételként ismert levesfajta idéz. Eredetileg az alapanyag – főként búzakorpa – önréleléssel, vagy a gyümölcsök savas levével megsavanyított levesfélét jelölte, amelyek sűrítés nélkül, csak a víz és az alapanyag összefőzésével készültek. Varga 1993: 57–59. Kisbán 1997: 502. Biharkeresztesen a 20. század elejére való visszaemlékezésekben már nem említettek önsavanyított levest. Szűcs Sándor szerint a bihari Sárrét táplálkozásában ekkoriban előfordult még a *répa-*, *korpa-* és *lőrecibere*. Szűcs S. 1938: 223.

⁵ A településen több évszázados étkezési alapanyagként szolgáló termelvények a 19. századi forrásokban fellelhető határrészek megnevezéseiben is megőrződtek. Egy 1831-ből fennmaradt térkép a következő, az ott termelt növényekre utaló határrészeket különít el: Borsóshát, Lencsésköz, Kölesföldek közli, Káposztás kert, Málétföld. (Deli Edit szíves közlése)

közül a *cirmos* és a *libamáj paszulyt* levesben, az apró szemű *fehér paszulyt* inkább főzelékben szerették. A *szegezborsó* zöldes színű, szögletesebb szemű, régi hüvelyesfajta, melyből hagymás rántással, sárgarépával, petrezselyemmel dúsítva főztek tápláló levest. A pépszerűen szétfővő hántolt sárgaborsóból fokhagymás rántásos leves készült. A lencsét inkább főzelékben kedvelték, ha mégis levesnek főzték, akkor rántással, kis cukorral és ecettel ízesítve készítették el.

Mindegyik télies levesfajta gazdagíthaták füstölt hússal vagy kolbásszal: a savanyú habart levesekbe mindkettő, míg a rántásos, sós ízű levesekbe inkább a füstölt kolbász illet. A füstölt színhúst többnyire előre beledarabolták a levesbe, míg az egy darabban hagyott csontos húst a leves után kenyérral külön is feltálalhatták.

A savanyú ízhatású húsos levesek között a téli disznótoros időszak egyik hagyományos étele a *gömböcleves*. Nem sokkal a disznóölés után készítették, mivel ez a vakbélbe töltött véreshurka-töltelék még kifőzve sem állt el sokáig. A babérlevéllel ízesített vízben addig főzték az egészben hagyott gömböcöt, míg az ízét át nem adta a lének, majd két centi vastag szeletekre vágta. A levét tejföllel behabarták, esetleg be is rántották, ecettel savanyították. A szeleteket a levesbe visszatéve vagy külön fogyasztották.

Tavasztól őszig a gyűjtögetett vagy friss kerti zöldségnövényekből, nyári gyümölcsökből még nagyobb variálási kedvvel főzték a mindennapi levest a keresztesi asszonyok, leányok. A fejes salátát elsősorban *salátalevesnek* készítették: a zöld leveleket zsírban vagy rántásban átfogatva tejföllel vagy tejjel habarták be. A hasonló módon főzött cukros *sóskalevesbe* néhány egész tojást is beleütöttek. A *szedett sóskát* sokan a vasút oldalából gyűjtötték, de a helyi piacon zsákszámba árusítóktól is beszerezhetők, a *csiperke* és *szekfű gombához* hasonlóan, melyből levest, pörköltet főztek. A habart *zöldpaszulylevest*, a főzőtökből vagy marhatökből készült *töklevest* ecettel is savanyították, friss kaporral fűszerezték. A *zöldborsólevest* összedarabolt répával, petrezselyemgyökérrel, karalábéval főzték, majd rántással és galuskával sűrítették. A *karalábélevest* rántással, vagy tejes habarással, rizsbetéttel, a passzírozott paradicsomlevest rántással, szintén rizzsel vagy kockatésztával készítették.

A nagyobb nyári munkák idején, aratáskor, hordáskor, csépléskor a habart levesféléket füstölt hús belefőzésével tették táplálóbbá. Ezen alkalmakra nemcsak a zöldségfélékből készült savanyú ízű leveseket – savanyú krumplileves, zöldpaszulyleves, tökleves – hanem az édes ízű gyümölcsleveseket is így főzték. A kifőtt hús cukorral édesített levébe tették a feldarabolt savanykás nyári *borizú almát* vagy a

pöszmétét, majd liszttel és tejföllel habarták be, ritkán meggyel is készítették. A nyári melegben dolgozók ezáltal egy jobban elálló, ugyanakkor szomjoltó és tápláló fogást fogyaszthattak el.⁶

Friss húsból – főként marhahúsból, újabban disznóhúsból is – *gulyásleves*t főztek: a pörköltszerűen elkészített húst hosszabb lére főzték, petrezselymet, répát, krumplit adagoltak hozzá, végül galuskával gazdagították, hegyes erős paprikával fűszerezték.

A legrangosabb leves az áttetszően tiszta levű *húsleves*, mely a vasárnapok és egyéb ünnepi alkalmak állandó étele. A húsleves a nagyünnepeken lehetőleg mindig tyúkból, közönséges vasárnapokon ritkán marhahúsból is, a nyári időszak vasárnapjain és nagyobb munkaalkalmain csirkéből, galambból, a disznóölés idején friss orjából főtt. A húsleves ízanyagát a sós vízben főtt hús mellett a beléfőzött zöldségfélék és néhány fűszerfajta adta. A családonként eltérő egyéni változatokban néhol csak egész fej hagyma, sárgarépa, petrezselyemgyökér és zöldje került a húslevesbe, máshol zeller, karalábé és krumpli is. Fűszerezésénél kedvelt volt a sárgás színt adó *sáfrány* (valójában sáfrányos szeklice), az egész bors és a szerencsendió. A húsleves rangját tovább fokozhatták a tésztabetétek: a nagyünnepi *tyúklevesbe* mindig csigatészta került. A *marhahúslevesbe* és az *orjalevesbe* a vékony *laskatészta*, azaz cérnametélt illet a legjobban, mely a *kockatészta*val együtt a vasárnapokra és a kisebb ünnepi alkalmakra is megfelelt.

Főzelékek, mártások, kásás és pépes ételek

A főzelékszerű sűrű ételek a magyar paraszti konyhán a hagyományos zöldségfélékből – káposzta, répa, krumpli – és a száraz hüvelyesekből készültek. A „főzelék” elnevezést azonban ezekre az ételfélékre nem használták, hanem az azonos alapanyagokból főtt levesektől – sűrű, tört, vagy öreg – jelzővel különítették el. Készítették hússal egybefőve vagy hús nélküli változatban, főzés után péppé törve, pirított hagymával, szalonnával a tetején. A friss kerti zöldségfélékből készült főzelékek és a savanyított zöldfőzelékek a 20. században mint könnyű nyári ételek kezdtek meghonosodni.⁷ A visszaemlékezések szerint a hüvelyes tört pépeket ekkor már nem készítették, hanem az ezekből készült főzelékféléket a levesekhez hasonlóan, de vastagabb rántással vagy habarással sűrítették. Az újabb zöldségfélékből készíthető főzelékeket a helybeliek sok esetben az iskolai közétkeztetés közvetítésével ismerték meg.

⁶ A magyar paraszti konyhán egy igen régies ételféleséget képvisel a füstölt húsos gyümölcsleves.

⁷ Kisbán 1997: 504–505.

Hosszabb ideig fennmaradt azonban a burgonyából készült kétféle tört pép típusú étel, a *krumplilencse* és a *móring*. A krumplilencséhez a karikára vágott krumpli sós vízben magában főtt, azonban a főzőlevét nem öntötték le, hanem azzal együtt törték meg. A híg pépre lisztet szórtak, majd a tűzre visszatéve kissé megsűrítették. Egy kilogramm krumplihoz körülbelül egy marék lisztet használtak el. A krumplilencsét tányérra öntötték, tetején karikára sült hagymával és paprikás zsírral gazdagítva kanalazták. A magyar paraszti konyhán a burgonyát leggyakrabban kása formában, liszttel sűrítve főzték, mely minden tájon követte a gabonakásák szokásos megformálási módját: kanállal kiszaggatva vagy anélkül, egyszerűen a tányérra öntve tálalták.⁸ Biharkeresztesen ezt a régies burgonyapépet valóban a kukoricából készült pépes *pulickával* azonos módon, nem kiszaggatott, hanem kiöntött formában készítették. A sűrűbb móringhoz először zsírban hagymát pirítottak, ennek vízzel felöntött levében főzték meg a karikára vágott krumplit, majd levét leöntve összetörték. A század első felében eredetileg mindkettő önálló étel, ebéd második fogásaként, de leginkább vacsorára készítették. A hagymás krumpli szintén nagy hagyományú, országszerte készített önálló étel, tájanként különböző néven.⁹ Biharkeresztesen a *móring* elnevezés olyan szilárd maradt, hogy napjainkig így nevezik a tört krumpli, krumplipüré köreteket is. A 20. század első harmada után köretként mindkét burgonyapépet kezdték fogyasztani: a krumplilencséhez füstölt húst társítottak, a móring pedig különféle sült húsok és a sült kolbász kísérője lett.

A parasztkonyhán a mártás egyrészt a levesben főtt, de külön tálalt friss vagy füstölt húsok kísérője, másrészt hús nélkül fogyasztott önálló étel.¹⁰ Biharkeresztesen a *hagymaszósz*t, *paradicsommártást* olajban dinsztolva rántással, a *spenót*ot fokhagymás rántással, míg a *sóskamártást* és a sokféle gyümölcsmártást, *alma-*, *birsalma-*, *meggyés pöszmémártást* tejes vagy tejfeles habarással készítették. A mártásokat hétköznapi és egyes ünnepi étkezésein a levesből kivett, esetleg át is sült húsokhoz tálalták, de szegényebb családokban hús nélkül kenyérral fogyasztva mindennapi eledel volt. A hagymaszósz a 20. század első évtizedeiben néhányan még lakodalmi mártásként említették.

A torma mártásnak elkészítve nem volt jellemző a településen, de *ecetes torma* formában a század első felében általánosan ismert savanyúság jellegű kísérője volt a főtt füstölt húsoknak és a szintén megfőzve fogyasztott füstölt kolbásznak, elsősorban téli reggeliken és vacsorákon. A kiásott és megreszelt tormát rövid időre a forró

⁸ Kisbán 1997: 505.

⁹ Kisbán 1997: 506.

¹⁰ Kisbán 1997: 506.

kemencébe vagy sütőbe téve „*elvették az erejét*”, majd sót, ecetet tettek rá, és üvegben tárolták. További üvegben tartósított savanyúságféle volt az *uborka, csalamádé*, később a *káposztával töltött paprika* és a *cékla*, és a nyári, kora őszi melegben folyamatosan előállított *kovászos uborka*.

A káposzta önsavanyítással történő tartósítása több évszázados hagyomány a magyar táplálkozástudományban. Biharkeresztesen is nagy mennyiségben, a szántóföldi művelés alól kivett külön káposztáskertekben termesztették régtől fogva. A savanyú káposzta mint alapkészítmény levesek és húsételek hozzávalója, utóbbiak kísérője, ugyanakkor pépek, kásák ízesítője, sült tészták tölteléke a biharkeresztesi táplálkozásban, ezért minden háztartásban törekedtek az egész évre szükséges mennyiség előállítására. Általában októberben készítették, így karácsonyra már az új káposztából fogyaszthattak. Káposztagyálut nem tartottak minden háznál, általában egy utcában egy elég volt, a kölcsönzésért apróságokkal, pl. törölkendővel fizettek egymásnak. A legyalult aprókáposztából egy nagyobb szitabélyni mennyiséget fadézsába, hordóba öntöttek, babérlevéllel, egész borssal, erős csöves paprikával, kaporral és fél marék sóval fűszerezték. A következő réteget egész káposztafejekkel rakták ki, melyek kivágott torzsájának helyére köménymagot, borsot, sót szórtak. Az apró- és fejes káposztát a hordó megteléséig felváltva rétegezték, az aprókáposztás rétegek után mindig alaposan megtaposva, s ez utóbbi került a tetejére is. A csavaros préssel vagy leszorító deszkára helyezett terméskövekkel lesúlyozott káposzta hat hét alatt érett meg, ezalatt a tetején képződő fehér réteget többször eltávolították, átmosták. Nyáron kis mennyiségben kovászolással is savanyítottak káposztát: tízliteres vászonfazék aljába kaprot, majd aprókáposztát, a tetejére kenyeret tettek, rá sós vizet öntöttek. Jó melegben három nap alatt megsavanyodott.

A hántolt gabonákból és darabos örleményeikből a magyar paraszti konyhán készült húsos és önálló kásaétel, lisztjükből pépes étel, széles körben felhasználták továbbá hús- és süteménytöltelékekben is. A biharkeresztesi étkezésben a főzött kásák és pépes ételek korszakunkra már jelentősen visszaszorultak, a régies húsos kásák még a 20. század előtt elmaradtak mind az ünnepi, mind a hétköznapi étrendből. A vízben vagy tejben főtt kásák, pépek is jobbára csak a század közepéig tűnnek fel.

A korábbi gazdag kásanövény-választékból a 20. század elejére a településen már csak a köles, a búza és a kukorica maradt meg, viszont ekkoriban kezd gyorsan elterjedni a boltokban kapható rizs. A köles korszakunk elején még fontos kásanövény volt, állati takarmányként és emberi fogyasztásra egyaránt termesztették,

a rizs térnyerésével azonban fokozatosan lecserélték. A hántolt szemes búza, a *burizs* csak az aszályos években, a háborús időkben, és az 50-es években tűnt fel, elsősorban hurkatöltelék szegényes kásapótlójaként. A kukorica elsősorban állati takarmány, de emberi étkezésben is komolyabb szereppel bír az 1960-as évekig.¹¹ A *tengerit* ledarálva, *léhájától* megtisztítva darabos örleményként és kiszitált *máléliszt* formájában használták fel.

A kukoricadarából sós vízben *tengerikása*, a máléliszból *pulicka* készült. Utóbbinál a forrásban lévő vízbe lassan, folyamatosan keverve eresztették bele a lisztet, hogy meg ne csomósodjon, majd további kavarással sűrűre főzték. Tányérokra szedték, kissé szétlapítva, tejjel megöntve ették, kanállal való kiszagztatása nem volt jellemző. Téli disznótoros időszakban a zsírsütésből visszamaradt aprótepertővel megszórva, savanyú káposztával kedvelt étel volt. A 20. század első felében főétkezésem már nem, csak reggelire és vacsorára fogyasztották, ezen az alacsonyabb rangú étrendi helyen azonban nagyon gyakori étel maradt, hetente többször is sort kerítettek rá.¹² A kölesből krumplival összefőzött, *főzeléknek* mondott kása azonban korszakunkban végig kedvelt hétköznapi étel, elsősorban a kölest termesztő családok ebédjének második fogásaként.

Tejben főve kölesből, rizsből és búzából készült kása. A kölesválogat kivételével mindvégig kedveltek maradtak, főleg gyermekek és idősek étrendjén, hétköznapi reggeli- és vacsoraételként, cukorral, *fahajjal* megszórva. A kacsasírral megöntözött édes *tejbegriz* a 20. század elején még előfordult az ünnepi étkezésben is, mint komaebédek, keresztelők és egyéb ünnepi ételsorok befejező csemegefogása.

Az önálló kásaételek a 19. század második felében – a hüvelyesekből készült ételekhez hasonlóan – bőségvarázsló, kultikus céllal szerepeltek a szilveszteri és újévi ünnepi étrenden. A századfordulóra azonban már kiszorultak, csak a szilveszteri rétes töltelékében maradtak fenn a további évtizedekben is.¹³

Főtt tészták

A főtt tésztafélék hétköznapra szánt, olcsó, kiadós fogásaként és böjtös jellegű ételként egyaránt jelentős szerepet töltek be a biharkeresztesi táplálkozásban.

¹¹ Az életszínvonal emelkedésével párhuzamosan a kukoricából készült ételeket már szegényesnek tekintették és gyorsan el is hagyták.

¹² Ez az ún. kása módra tálalt, eresztett lisztpép típusú főzési és tálalási mód jellemző a Közép- és Észak-Tiszántúlon. MNA VI. 388.

¹³ Ez a változás a közép-tiszántúli tájakon már egyöntetűen lezajlott 1900 körül. MNA VI. 458. és 460.

Alapanyaga a búza legfinomabb őrleménye, a *nullásliszt*, *tésztaliszt*, *tisztaliszt*, melyet sóval, vízzel és tojással gyúrtak össze. A tészta minőségét, fővés utáni állagát jelentősen befolyásolta a felhasznált tojás mennyisége, ezért az ünnepre vagy megvendéglésre, a „szem elé szánt” tésztákat, levesbetéteket és a kényesebb töltött tésztát mindig sok tojással gyúrták. Saját használatra, ha éppen kevés tojás volt a háznál, akkor egy kiló liszthez hármat használtak fel, a többit vízzel pótolták. A tésztákat inkább frissen gyúrták, a nagyobb mennyiségben előre elkészített és hosszabb időszakra eltárolt száraztészta felhasználása nem volt jellemző a településre. A levesbe szánt tésztabetéteket is csak a felhasználás előtt pár nappal gyúrták meg.

A főtt tészták leggyakoribb hétköznapi formája a hosszú szélesmetélt, a fél centiméternyi szélesre vágott *laska*. Mákkal, túróval, dióval, dinsztoolt káposztával, paprikás tört krumplival, pirított grizzel megszórva, böjtös napokon vajjal, olajjal vagy zsiradék nélkül fogyasztották. Munkaigényessége miatt ritkábban készített, de rangosabb hétköznapi főtt tészta a *szilvalekváros derelye*. A vékonyra kisodort levél egyik felére egymástól félarasznyira kanalazták a kis töltelékhalmozatokat, majd a levél másik felét ráhajtván a töltelékkel körülyomkodták, és derelyemetszővel négyszögletes vagy háromszögletes formákra vágták. Sós vízben óvatosan kifőzték, pirított kenyérmorzsaival, *prézlivél* szórták meg. Böjtös ételként Biharkeresztesen nem készítették.

A *gombóta* igen kedvelt, a 20. század első felében gyakori étel volt Biharkeresztesen. A frissen lereszelt gyúrt tésztát kevés sós vízben sűrűre főzték, de nem szűrték le, hanem a maradék levében bennehagyva, paprikás zsíral megöntözve ették, vagy szalonnát sütöttek rá. Készítésmódja szerint a gombóta valójában tésztakása, mely a bihari települések jellegzetes, régies hétköznapi tésztaétele. A 20. század elejétől már bolti fémreszelőn reszelték. A század elején még elvétve előfordult tejben főzött, kacszsírral megöntözött változatban is a településen, aratási ebéd második fogásaként.¹⁴ Megjelenésében a gombótahoz hasonló, de elkészítésében és fogyasztásmódjában teljesen eltérő tésztafajta a *tarhonya*. Szintén reszelve készült, de ezt előre megszáritották, főzés előtt zsírban megpirították. Inkább csak az 1940-es évektől kezdték beépíteni az étrendbe, amikor pörkölt húshoz való köretként megjelent a

¹⁴ A fémreszelők elterjedése előtt a gombóta kásaszemnyi darabokra formált tésztája a meggyúrt tésztának lisztes kézzel való szétmorzsolásával készült (ún. borsolt tészta). Kása módjára tejben, esetleg vízben megfőzött tálalással középkori eredetű böjtös étel. Kisbán 1997: 463–464. Biharkeresztesen szinte mindenki csak a vízben főzött gombótára emlékszik, melyet Szűcs Sándor és Varga Gyula munkái is alátámasztanak. A tejben főzött, zsírral leöntött változatra az azóta már elhunyt Harsányi Lajos – sokáig a településen élő legidősebb ember – emlékezett vissza, aki igen sok értékes adattal szolgált a 19–20. század fordulójára vonatkozóan.

lakodalmakban és más ünnepeken. Néhány helybeli asszony jövedelemkiegészítő tevékenységként foglalkozott nagyobb mennyiségű tarhonya előállításával.

A klasszikus főtt tészták mellett nyers vagy főtt krumplival vegyített tésztamasszából is készültek hétköznapi tésztaételek. Összetört főtt krumplival gyúrt tésztából készült a szilvával töltött *gombóc*, és az ujjnyi vastag hengerekre sodort *nudli*. Mindkettőt cukros prézlibe forgatva, a nudlit ezenkívül cukros mákkal megszórva is fogyasztották. A *sztatpacska* reszelt nyers krumplival kevert tésztáját galuskaszerűen vízbe szaggatták, majd leszűrve forró zsírral, esetleg sós tejföllel leöntötték.

A levesbe való tésztabetétekből általában egy kilogramm lisztből kitelő mennyiséget készítettek el előre. A vasárnapok és ünnepnapok húsleveseinek tisztán tojással gyúrt tésztabetétje a vékony *laskatészta* (vékonymetélt), az apró rombusz alakú *kockatészta*, és a *csiga*. Nyári zöldséglevesekbe és csirkelevesekbe friss *reszelt tésztát* is belefőztek.

A sült és főtt tészták között átmenetet képez a főtt tésztához hasonlóan ízesített ún. leöntött tészta, melynek Biharkeresztesen előforduló elnevezései *guba* és *fickó*. A kenyértésztaszerű gyúrt tésztát ujjnyi vastag rúdca sodorva a sülés után kis darabkákra feltördelték, majd tésztaiszúróban forró vízzel – ritkán tejjel – leöntötték, megáztatták, majd a főtt tésztához hasonlóan ízesítették. Hétköznapi tésztafogásként zsírral bőven meglocsolva magában is fogyasztották, de a leggyakoribb mákos ízesítés mellett dióval, túróval is megszórhatták.¹⁵

Sült tészták

A sült tésztafélék egyik része hétköznapi ebéd második fogásaként vagy vacsora főfogásaként, másik része ünnepi alkalmak hagyományos vagy éppen újfajta csemegéjeként került a keresztesiek asztalára. A hétköznapi sült tészták többségét olcsóbb alapanyagból állították elő, kevésbé időigényes technikával, kelesztés nélkül, gyúrással vagy kavarással készültek (pl. kukorica- és krumplislepények, palacsinta, tarkedli, pite). Voltak azonban olyan hétköznapi fogyasztott tészták is, amelyeknek elkészítése viszonylag nagyobb munka- és időráfordítást, jobb minőségű alapanyagot igényelt. Ezek a korábbi időkben ünnepek étrendjén szerepeltek, onnan szorultak ki az újabb, divatosabbá váló sütemények megjelenése miatt (pl. fánk, csőröge).

A település ünnepi étrendjén – különösen a naptári év vallásos eredetű rítusokkal színezett ünnepein, karácsonykor és húsvétkor – ma is szerepel néhány nagy múltú

¹⁵ A *guba* a főtt tészta mellett a böjtös ünnepi étrend sok tájon szokásos étel, Biharkeresztesen azonban böjti ételként nem ismert.

süteményféle (pl. kalács, rétes). Az ünnepi hagyományban hosszú időn át való fennmaradásukat a hozzájuk kapcsolódó hiedelmek és szokások biztosítják. Az emberélet fordulóihoz kötődő ünnepeken – legelsősorban a lakodalmi étkezésben – a sütemények kínálatában egyfajta újító, reprezentációs szándék érvényesült. A „szokásszerűvel” szemben a közösség számára „meglepetésként”, emlékezetre méltó újdonságként ható süteményeket igyekeztek feltálni.¹⁶

A magyar paraszti konyhán az 1950-es évekig mindenütt népszerű téli hétköznapi sütemények voltak a kukoricalisztből készült kovászolatlan kukoricalepények. Formájuk szerint tepsibe öntött és pogácsa változatban ismertek, archaikusabb megoldás az önédésítés, újabb a cukorral való ízesítés.¹⁷ Biharkeresztesen mindkét hagyományos típusát sütötték. Az önédésített *édesmálé* a *máléliszt* vízzel való leforrásával készült. A híg masszát egy éjszakán, vagy akár több napon át meleg helyen érlelték, ezalatt a lisztből erjedés útján kivált a cukortartalom. Tepsibe öntve a kemencében sütötték meg, majd kockákra felvágva ették. A *görhemálét* tejjel gyúrták, kevés cukorral, inkább sósra ízesítették, majd zsíros kézzel pogácsa formára kiszaggatva tepsiben sütötték meg. A 60-as évek elejétől mindinkább felhagytak a készítésükkel, de az idős emberek ma is nosztalgizva gondolnak az ízükre.¹⁸

A zsírban vagy olajban sült tészták készítése technikájuk szerint lehetnek hígabb kavart, vagy sűrűbb gyúrt tészták, élesztő nélküliek vagy kelesztettek, szerényebb vagy gazdagabb összetételűek.

A palacsinta helyi megnevezése *vékony palacsinta*, *habart palacsinta*, lisztből, tojásból, tejből kavart, sóval és cukorral ízesített tésztáját merőkanállal vékonyan palacsintasütő serpenyőbe öntötték, mindkét oldalukat átsütve lekváros vagy *fahajas túrós* töltelékkel, de anélkül, magában is fogyasztották. A *tarkedli* palacsintatésztához hasonló, de élesztővel lazított tésztáját kanállal olajba vagy zsírba szaggatták. Régen tarkedlisütőben, újabban palacsintasütőben sült. Cukorral megszórva vagy lekvárral ízesítve ették. A *pite* a tarkedlinél valamivel hígabb, szintén élesztős kavart tésztából készült, de tepsibe öntve, cukros dióval megszórva sütötték.

A főtt vagy nyers burgonyával gyúrt krumplis lepények szintén a hétköznapi tésztaételek választékát bővítették. A *rongyos* vagy *krumplis palacsintához* az összetört

¹⁶ Kisbán 2001: 225–231.

¹⁷ Kisbán 1997: 529–530.; Dömötör 1960: 45–58.

¹⁸ A csiráztatott gabona törmelékéből készült, szintén önédésített *csíramálét* Biharkeresztesen a 20. század első felében már nem készítették, rákérdezéskor mindig a kukoricalisztből süttöt málét említették. A környező kistájakon sem készítették már a 19–20. század fordulóján MNA VI. 377.

főtt krumplit liszttel és tojással meggyúrták, majd a kinyújtott és zsírral megkent tésztát előbb feltekerték, a tekercsből vágott kisebb darabkákat azután korong alakba nyújtva palacsintasütőben, bő zsírban vagy olajban sütötték meg. Előbbiben állítólag szárazabbra, míg az olajban puhábbra sült. A nyers reszelt krumplival készült krumplis lepényt, a *lepcsánkát* tojással, liszttel kavarták ki, sóval, borssal ízesítették. A kanállal szaggatott tésztamasszát szétlapítva olajban vagy tepsiben sütötték. A palacsintafélék és krumplis lepények étrendi helye ebédre második fogás, vagy vacsoraként főfogás tejjel fogyasztva.

Nagy múltú, a táplálkozásban betöltött szerepük szerint egymással rokonságban álló, zsiradékban sült tésztaféle a *fánk* és a *csöröge*. A fánk tejjel és tojással gyúrt, cukros, élesztős, kerekre szaggatott, kelesztett tésztáját sütés előtt középen kissé széthúzva alakították ki a lekváros töltelék helyét. Az alaposan kidolgozott tészta ismérve a sülés után a fánk oldalán visszamaradó fehér csik, a *szalagja*. A csöröge szóda-bikarbónával kissé fellazított tésztáját tojással, tejjel és kevés zsírral, vagy az utóbbiak helyett tejföllel gyúrták. Vékonyra nyújtva *csörögemetszővel* téglalap alakúra vágják, belsejét három vágással megmetszették, a középsőn átforgatták az egyik végét, majd olajban ropogósra sütötték. Ismert volt cukros túróval töltött változatban is, a *túrós csörögét* a derelyéhez hasonlóan formázták meg. A fánk és a csöröge Biharkeresztesen az 1920-as évek végéig a kalács mellett a lakodalmak legfontosabb sült tésztái. Kitüntetett szerepben, a lakodalmi vacsora lezárásaként fogyasztották: nagy tálakon magasan felhamozva, lekvárral töltve, fahéjas cukorral behintve tálalták a vendégsereg elé. A fánk a lakodalom mellett a farsangi időszakban is hagyományos sült tészta volt, leginkább a farsangot lezáró húshagyókedden készítették.¹⁹ Az 1930-as évektől mindkettő fokozatosan kiszorult az ünnepi étrendről, de továbbra is kedvelt, bár munkaigényes, ezért megbecsült hétköznapi sült tésztaként éltek tovább. A fánk például sok családban aratási ebédek második fogása volt egy kiadós levessel társítva. A fánk szintén hétköznapi formaváltozata volt a *kisbaba*, melynél a fánktésztát hosszúra kisodorva összehajtották, a két ágat összezsavarták.

A *rétes* szintén nagy múltú, a paraszti étkezésben legtöbbször ünnepi alkalomhoz kötődő sült tésztaféle. Összetétele igen egyszerű, csupán nullás lisztből és langyos, sós vízből vagy savóból gyúrták. A rétes sikerültsége elsősorban a jó minőségű liszten és az alapos kidolgozáson múlott, de készítőjétől is nagy közügyességet és gyakorlatot kívánt a kézfejjel való hártavékonyra nyújtás az abrosszal leterített asztalon. A vastag

¹⁹ A húshagyókeddi és lakodalmi fánk, illetve csöröge jellemző a környező tájakon, a Kis- és Nagy-Sárréten és a Hajdúságban is. MNA VI. 444. 462.

szélét körben leszakítva a széthúzott tésztát kicsit szikkadni hagyták, majd tejföllel is dúsított olvasztott zsírral meglocsolták, a töltelékkel megszórták és az abrosszal felgöngyöltették, tepsiben rúd alakúra sütötték. A 20. század első évtizedeiben még készítették régies, S alakúra kunkorított formában is: a megtöltött és feltekert tésztát húsz centiméteres daraboka vágták, a két végét ellenkező irányban csigavonalban visszahajtották.²⁰ A rétes tölteléke igen változatos volt, édes és sós ízekben egyaránt több variációban előfordult: édes dinsztelt káposztás, sós pirított savanyú káposztás, krumplis, sós és zsírozott *tengerikásás*, mákos, diós, túrós, *fahajas* almás, lekváros, *fahajas rizsás*. A kunkorított régies formát általában tejben főtt *rizskásával*, káposztával, tengerikásával, túróval töltötték.²¹ Amennyiben a zsírral gazdagított tésztát nem sodorták fel rudakba, hanem a töltelékkel tepsibe rétegezték, már *lepénynek*, *rongyos lepénynek* nevezték. Ennek tésztáját sós tejjel, savóval gyúrhatták, sülés után kockákra vágva fogyasztották. A rongyos lepény szilveszteri változata volt a *tengerikásás lepény*.

A 20. század első felében Biharkeresztesen rétest leginkább szilveszterkor, újévre sütöttek, de kedvelt disznótori sütemény is volt. A hozzá kapcsolódó hiedelememek révén az évzáró-évkezdő időszak étrendjén az utóbbi időkben is megtartotta helyét, bár elsősorban az idősebb generáció körében, hiszen ők azok, akik elkészítésükben is gyakorlottak. Az ünnepi időszakhoz kötődő sült tészták közül a kalács mellett a rétes élte túl a süteménykultúrában a 20. század második felében bekövetkező változáshullámokat. Gazdag töltelékvariánsaiban viszont egyértelmű szegényedés figyelhető meg az idők során, hiszen a hajdani tíz-tizenöt féle, gyakran ugyanazon töltelékanyag sós és édes ízesítésével is készülő töltelékvaltozatokból az utóbbi évtizedekre alig maradt meg néhány. Újabb jelenség az is, hogy a kényes nyújtású húzott rétes helyett hajtogatott házi vajjas tésztából, vagy bolti leveles tésztából készítik, legújabbán cukrászüzletből készen vásárolják meg.²²

A *hájastésza* a rétestésztával megegyező összetételű, melybe liszttel összekevert disznóhajat is dolgoztak. A zsiradéktól a tészta sütés után rétege ssé, levelessé vált. Munka- és időigényes, fél napba is beletelt a készítése, mivel félórás időközönként háromszor nyújtották és hajtogatták. A négyzetesre metszett tésztadarabokat szilvalekvárral, cukros mákkal és dióval töltötték, és a sarkoknál összecsípvé négyzetes

²⁰ Ezt a régies formát a 20. század elején Szűcs Sándor is említi a térségből. Szűcs S. i. m. 221.

²¹ Az 1920–30-as évektől töltötték rétest vízben főtt édes rizkásával, mely az édes kölestöltelékét szorította ki. Szűcs S. i. m. 221.

²² Rétes 1900 körül még előfordult a lakodalmi étrenden is Biharkeresztes környezetében, a Kis- és Nagy-Sárréten és a Hajdúságban, de egyöntetű, egységes tömbben a szilveszteri-újévi étkezésen szerepelt az egész Alföldön. MNA VI. 444. és 460.

batyu vagy háromszögletűre hajtott *papucs* alakra formázták. A téli disznótoros időszak legkedveltebb sült tésztája, a kóstolóba kapott hájból előre megsütve a disznóvágás napjának ízletes kínálnivalója.

A kalácsfélék elkészítéséhez szintén nagyon fontos volt a jó minőségű liszt és a megbízható kelesztőanyag.²³ A tojás mellett a többi hozzávaló is mindig a gazdagabb alapanyag-változatból került ki: víz helyett cukros tejben futtatták fel az élesztőt, és a vajjal való dagasztástól vált foszlóssá, szalagossá a tészta, melybe ízesítőként mazsolát, citromhéjat is tehetek. A kalácstésztából készülhetett töltelékes vagy töltetlen „üres” kalács, ez utóbbi a régiesebb és ünnepélyesebb szerepű. Biharkeresztesen a 20. század első felében a hagyományos nagyünnepi kalácsforma a cserépfarmában vagy lábasban sült, három ágból fonott *kerek kalács* volt. Szakrális háttérű, elmaradhatatlan süteményfogásként kapott főszerepet a három nagy vallásos ünnepen, karácsonykor, húsvétkor és pünkösdkor. E nagyünnepiken a pásztorok elvárt járandóságaként, *pásztorkalács*ként is ismert Biharkeresztesen. A lakodalmi előkészületi munkák során, a csigacsinálóban és a lakodalom napjának étkezésein is hagyományos kínálnivaló volt. A koszorú alakban fonott *lyukas kalács* speciális szerepű: boroskulacs vagy borospalack nyakára akasztva a vőfély ezzel kísérte a násznépet a templomba, majd a szertartás után az eskető papnak, a jegyzőnek, az 1950-es évektől az anyakönyvvezetőnek adták.²⁴ A fonott kalács nagyünnepi jelenlétéhez – a számos új süteménytípus térhódítása ellenére is – mind a mai napig ragaszkodnak. A kalács házi sütése a kemencék elbontása után is fennmaradt, hiszen a modernizált tűzhelyekben, a palackos, majd a vezetékes gázsütőben, villansütőben is szépen megsült.

A rúd alakban feltekert töltött kalácsokat töltelékük után *mákos*, *diós*, *lekváros kalács*nak vagy *-tekercsnek*, újabban *bejglinek* is mondják. Kevésbé ünnepélyes szerepűek, a nagyünnep mellett minden más ünnepre is süthették.

A kalácstésztához hasonlóan finomra dolgozott kelt tésztából készült a *túrós lepény*, mely Biharkeresztesen a 20. század elejének legelterjedtebb hétköznapi szerepű sült tésztája volt, minden szombati ebédre ezt sütötték. Az édes túrós vagy sós kapos-túrós töltelék két réteg tészta közé helyezve, tetejét sűrű tejföllel megkenve tepsiben, míg a tetején töltelékes korábbi változatot a kemence földjén sütötték.²⁵ A *batyu* formájú

²³ A kelesztett tésztáknál a gyári élesztő már a 19–20. század fordulóján kiszorította a kenyérsütésnél még használt kovászt. Kisbán 1997: 520., Szűcs S. i. m. 221.

²⁴ Az 1970-es évektől a kerek kalácsot mindinkább felváltotta az ovális alakú forma, ennek elterjedését a helybeliek a sütőüzemi kalácsok megjelenéséhez kötik. Más adatok szerint viszont a település tágabb környezetében már a 20. század első felében is előfordult mindkét kalácsforma. MNA VI. 409.

²⁵ Eredetileg a béles közepén töltelékes, míg a lepény a tetején töltelékes tészták elnevezése volt, de a

változatokat is lepénynek nevezték, melyben az elnyújtott és feldarabolt tésztára helyezett töltelék a tészta négy sarkával takarták be. A töltelék ebben a formában változatosabb, a 20. század első felében a régies édes kásatöltelékek kölesből, kukoricadarából és rizsből, vagy újabban lekvárból készültek. A *lepények* aratási ebédnek második fogásaként is igen kedvelt sült tészták voltak Biharkeresztesen. Hétköznapi kelt tésztafélék voltak még a gazdagabb összetételben és olcsóbb változatokban is süttött *krumplis*, *tejfeles* és *kött pogácsák*, melyek mezei munkák *tarisznyás ebédjeinek* csemegéi.

A 30-as–40-es évek fordulója körül kezdtek elterjedni az akkor új divatú sütemények, a kakaós vajjas krémmel töltött *piskóta*, a kiszaggatott, lekvárral össze-ragasztott *linzertészta aprósütemény*, az olcsón előállítható, gyorsan népszerűvé váló, főzött tejes vagy tojásos krémmel töltött *szaladgárés tészta*. Az új sütemények leghamarább a komaebéden, majd a lakodalmi étrendben jelentek meg.

A kenyér és a kenyértésztából sült tésztafélék

A kenyér a mezei munkák könnyen szállítható reggeli és ebédje, nyers szalonnával és hagymával, vagy szalonnasütés közben a tűzön megpirítva. Nyáron aludtejbe aprítva hűsítő uzsonnaétel. Általában mindenféle főtt ételhez fogyasztották, de szívesen tördelték bele a savanyú ízű levesekbe is.

Biharkeresztesen a 20. század elejétől a kenyér alapanyaga a búza. A századforduló elején még elvétve termelték kenyérgabonaként a búza és rozs 1:1 arányú keverékét, a *kétszerest* is.²⁶ A háborús időkben és természeti csapások okozta ínséges esztendőkből a búzalisztet kukorica- vagy árpaliszttal is pótolták. Gyakori lisztpótló, egyben természetes adalékanyag az összetört főtt krumpli, melyet sokan azért is kedveltek, mert a krumplis kenyér tovább maradt puha.

terminológia a 20. században már keveredett Biharkeresztesen.

²⁶ Az I. világháború alatt a keresztesi gazdák a *kétszerest* szántóföldön kívüli területeken, pl. szőlőskertekben termesztették, így tudták biztosítani – a szántóföldekre előírt hatósági rekvirálást kikerülve – saját részükre a kenyérgabonát (Harsányi Lajos). A korábbi századok kenyér- és lisztgabonájáról tanúskodik az 1769-es úrbéri összeírás: „Szántóföldjeink, kik is két fordulóban vagnak ... mind a tiszta, mind a kétszeres búzát jól megtermik.” Bársony–Papp 2001: 240.

A kenyérgabonát a településen két nagyobb malomban őrölték: a *Madurkay-malom* a vasútállomás közelében, a *Kohn-malom* a település Ártánd felőli részén működött.²⁷ Mindkettő ún. magasörlésű hengerszékes malom volt, ahol kétféle lisztminőséget – *tészta-* vagy *nullás lisztet* és *kenyérlisztet* – őröltek a *korpa* mellett. A malomba mindenki egyénileg vitte a búzáját őrletni, alkalmanként egy-két zsákkal, mely két-három hónapra elegendő lisztet biztosított egy családnak. A malmok *vámörlést* végeztek, a hozott terményt meghatározott százaléksúlyért dolgozták fel: mindenki a saját búzája lisztjét kapta vissza, a malom az őrletés fejében fizetségként *vámot vett*. A vámot kétféleképpen számolhatták, vagy a búzából vettek le mázsánként tíz-tizenöt kilogrammot, vagy a megmért őrlemények tíz-tizenöt százalékát.²⁸ A háború alatt és a malmok államosítása után az 1950–60-as években *csereliszt* rendszer működött: a bevitt búzát, annak minőségétől függően különböző arányban cserélték lisztre, egy mázsa búzáért 38-40 kg kenyérlisztet, 22-25 kg nullás lisztet és 22-25 kg korpát adtak. A búza átvételét és csereliszt kiadását a nagymalom melletti kisebb épületben, a *cseremalomban* bonyolították le.²⁹ A lisztet felhasználásig a kamrában tárolták házi szövésű zsákokban, a kenyérlisztet két piros csikkal beszótt nagyobb, a nullás lisztet egycsíkú kisebb zsáokban.

A kenyérsütés napja változó volt, de családonként többnyire a hétnek ugyanazon hétköznapja, leggyakrabban a hétfő vagy a kedd. Szombaton, vasárnap, ünnepnap nem sütöttek, sőt kenyérsütést tiltó napként tartották számon áldozócsüörtököt, nagypénteket, és az úrnapiját. Úgy tartották, ha úrnapiján sütnék, valami baj éri a családot.³⁰ Általában két hétre valót készítettek egyszerre, de a sütés gyakorisága, a kenyér mennyisége a család nagyságához és a kemence méretéhez is igazodott. Az átlagos kenyér öt-hat kilós volt. Egy öt-hat tagú család részére tíz kilogramm lisztből három-

²⁷ A korábbi kezdetleges malom helyén 1885-ben épült fel az új, kétemeletes gőzmalom, melynek tulajdonosa 1888-tól Madurkay Tivadar. Halála után fiai 1919-ben korszerűsítették a malmot, melynek olaj-, illetve gázmotorja három hengerszéket működtetett. Az új olajütő beépítésével 1923-tól mint liszt-, kása- és olajmalom működött. Az 1920-as évek végétől a fogyasztási szokások megváltozásával mérsékelték a dara előállítását, és hét új acélhengeres hengerszékekkel fokozták a lisztőrlési tevékenységet. A malom 1947-től az 1949-es államosításáig működési formát váltva a vámörlés mellett kereskedelmi őrletést is végzett, a felvásárolt gabonát feldolgozva értékesítette. A Madurkay-malom épületét az államosítás után a Hajdú Megyei Gabonaforgalmi Vállalat vette át. A Kohn-féle „Nagymalom” Kamuthy András keresztesi gazda alapította 1890-ben, tőle vették meg 1893-ban a Meister testvérek. Az új tulajdonosok az átalakítás után 40 lóerős gőzgéppel hajtott, évi 50 000 mázsa termelési kapacitással rendelkező malmot működtettek, mely 1929-ben bezárt. Szűcs E. 1991: 150–152. Borovszky 1901: 310.

²⁸ Egyesek húsz százalék vámra is emlékeznek. Az országos átlag azonban a tíz-tizenöt százalékos vám, amelytől valószínűleg nem tértek el a keresztesi malmosok sem. Juhász 1991: 199.

²⁹ Korompainé 1976: 286.

³⁰ A bihari területeken általánosan ismert hiedelem, hogy az úrnapiján sült kenyér kővé válik. Korompainé i. m. 287.

négy nagy kenyér sült két hétre, és egy kétkilós cipó. Egy háromtagú család heti mennyisége két nagy kenyér és egy cipó. Kisebb kemencénél heti sütést alkalmaztak: két darab háromkilós kenyér és egy darab félkilós kiscipó készült az öt kilogrammnyi lisztből.

A kenyér minőségét a búzaliszt sikértartalma mellett a kelesztőanyag erjesztőképessége is nagyban befolyásolta. A szakterminológia a magyar paraszti gyakorlatban kétféle erjesztőanyag-használatot különböztet meg: az ún. tartósított és a kovászmagos erjesztést.³¹ Biharkeresztes – egy tágabb alföldi területtel együtt – a 19. század végéig a tartósított erjesztőanyagot használó övezetbe tartozott.³² A fél-egy évnyi időszakra előre elkészített erjesztőanyag neve *komlóskorpa*, *komlóskovász*: a komló forrázatával leöntött malmi búzakorpához hozzágyúrták az utolsó sütésből félretett tésztadarabot, majd a kemence tetejére tett *kovászszáritó kosáron* kisebb darabokban megszáritották, vászonzacskókban tárolták. Az 1930-as évektől a bolti élesztő széles körű elterjedésével váltottak át az ún. kovászmagos kelesztésre. Ezután mindig az előző sütésből elvett és szétmorzsolva megszáritott tésztadarabból, a *morzsókából* készült az élesztős kovász. Az áttérés olyan gyorsan történt, hogy a komlóskorpa használatára már a legidősebb generáció is alig emlékszik, csak a II. világháború idején tértek vissza rá, amikor nem lehetett bolti élesztőhöz jutni. A morzsókának való tésztát kivehették a felvert kovászból – ennek erősebb volt az erjesztőképessége – vagy a megkelt kenyértésztából. Bár a kovászból kivett morzsóka használata általánosabb volt, mindkét mód párhuzamosan létezett a településen, a családi hagyomány szerint alkalmazták. Az átlagos kenyérmennyiségnél a kétmaréknyi felvert kovászt vagy tésztát egy kis liszttel szétmorzsolták, majd száradás után vászonzacskóban, *morzsókás bakóban*, *morzsókás szütyőben* a kamra szellős sarkába akasztották.

A kenyérsütés előkészületei során a szakajtóval kimért lisztet bekészítették a sütőteknőbe, télen a kemence mellé, hogy felmelegedjen. Három-négy nagy kenyérhez két nagy szakajtónyi lisztet mértek ki. Este 7-8 óra körül *megették a kovászt*: langyos vízben megáztatták morzsókát, melyhez tíz deka élesztőt is kevertek. Amikor este 10 óra körül *feljött a kovász*, *bekovásztoltak*: a teknő egyik sarkában egy kisebb halom lisztre öntötték a kovászt, majd a kovászverő fakanál segítségével langyos vízzel *felverték*. Nyáron hajnali 2-3 óra körül – télen a kései virradat miatt valamivel később – kezdtek a *dagasztáshoz*, ekkorra a jó kovász megérett, a teteje repedezni kezdett.

³¹ Kisbán 1997: 456–457.

³² MNA VI. 398–400.

(A kovászos morzsókának valót is ekkor vették ki belőle.) A tészta mennyiségétől függően egy-két órán tartó dagasztás során a lisztet két-három liternyi langyos vízzel dolgozták össze, melyben előzőleg kenyerenként fél-fél maréknyi sót oldottak fel. A víz mennyiségét jól el kellett találni, mert a túl kemény tészta a kemencében felhasadt, *kidurcosodott*, a túl lágy pedig lelapult. A dagasztás végére a jó tészta hólyagos lett, levált a kézről, ekkor sütőabrosszal leterítették és fél órát kelni hagyták, ezalatt *felült a kemence*.

A kemencefűtés hagyományosan női munka volt, vagy a gazdaasszony, vagy serdülő leánya végezte. Szalmával, kóróval fűtötték, akkor volt megfelelő, ha a szívanót vagy piszkafát végighúzva a kemence feneke szikrázott, ekkor a hamut kihúzták belőle. *Félfűtéskor szakították, szaggatták ki* a kenyereket a szakajtókba, ebben még egy órán át kelni hagyták. Ha már túlságosan megkeltek, és a kemence még nem volt elég meleg, megkocogtatták a tetejüket, ettől a tészta kissé összébbhúzódott. Szakításkor a kenyér *hajtásának* alulra kellett esnie, mivel inkább a sima tetejű kenyeret kedvelték a településen, aki mégis *durcásan* szerette, a sütőlapáton megvágta. A szakajtóból a sütőlapátra borítva a kenyeret *bevetették* a kemencébe, legutoljára a kisebb méretű cipót. Mivel ez hamarabb sült meg, ezt vették ki legelőbb, és ezt kezdték fogyasztani a sütés napján. Amíg azonban az utolsó kenyeret is ki nem vették, kést nem használtak hozzá, csak törték. A két óra alatt pirosra sült kenyér aljáról a hamut *tollseprűvel, pihaszállal* eltávolították. Tetejét vízzel lesimították, hogy megpuhuljon és ne maradjon *havas* a lisztől, hanem szép *lagos* legyen, majd a kamrában leterített zsákokon hagyták kihűlni.

A szegetlen kenyér helye a kamra polcán vagy a falra erősített deszkán volt. A megkezdett kenyeret már a szobában, kendőbe hajtva vagy vesszőből, szalmából, gyékényből font fedeles kosárban, a padon, hokedlin tartották, de elterjedt volt a lábon álló kenyereskosár használata is. Az egész kenyeret mindig a családfő szegte meg. Katolikus családokban a kenyér megszegésekor egy késsel az aljára keresztet rajzoltak a következő *áldás* kíséretében: „*Az Atyának, Fiúnak, Szentléleknek nevében ámen*”; „*Hálát adunk neked Istenünk, hogy megszeghetjük a kenyeret. A Te áldásodat magunkhoz vesszük, megadtad nekünk mindennapi kenyerünket*”. A vallásukat gyakorló idős emberek a bolti kenyér megkezdésekor ezt az áldást a mai napig ugyanígy elmondják.

A kenyérsütés napjának étkezéseire – a kemence melegét kihasználva – különböző sült tésztaféléket készítettek a kiszakításkor félretett kenyértésztából. Ezeket aznap

reggelire és vacsorára tejjel, ebéd második fogásaként sűrűbb, laktatóbb levesekkel, bablevessel, krumplilevessel fogyasztották el. A *lángost* a sütőlapáton nyújtották el, és a kemence földjén sütötték meg a kenyerek kiszedése után, vagy még a bevetés alatt. Tejföllel vagy annak híján zsírral leöntve azonnal fogyasztották. A *kenyérlepény* a lángossal ellentétben már tepsiben sült, tésztáját a többszöri, három-négyszeri nyújtás és hajtogatás során zsírozással gazdagították, levelessé, rétegessé tették. Hogy a langyos tésztáról lecsorgó zsír ne menjen kárba, már a nyújtást-hajtogatást is a tepsiben végezték. Tetejére a sütés előtt vagy félsülésben túró, tejfelt tettek, melyet tavasszal zsenge kaporral megszórva ízesítettek. Egyszerűbb, szegényesebb változatában csak zsírral kenték meg.

Ha gyermek volt a családban, a kenyérsütés napjának izgalommal várt eseménye volt a nagyobb zsemle alakú, félkilós *kiscipók* kiszülése. Minden gyereknek külön készítettek egyet-egyet, olykor félarasznyi kolbászdarabbal vagy főtt tojással töltve is.³³ Szintén gyermekeknek sült kedveskedő meglepetés volt a csőrös madáralakra formált, a szeme helyén borssal díszített *pacsirta*.³⁴

A házi kenyérsütés sok évszázados paraszti gyakorlata az 1960-as évek elejétől rendült meg Biharkeresztesen, egyre több családban tértek át ugyanis a pékségben vásárolt kenyér fogyasztására. Már a saját gabonaőrletés lehetőségének megszűnésével megkezdődött a kenyérsütés visszaszorulása. Ez a folyamat a 60-as években erősödött fel igazán, melyben országos tendenciaként többirányú változássorozat hatása adódott össze. A központi intézkedésekkel is szorgalmazott lakásépítési hullám során az új házakba természetesen már nem építették be a kemencét, a régi házak tüzelőberendezéseinek korszerűsítésével pedig lassan a meglévőket is a lebontották. Az egyre növekvő női foglalkoztatottság szintén a hosszadalmas és fárasztó kenyérsütés feladását siettette.³⁵

A bolti kenyérré való teljes áttérés közbülső lépcsőfokát jelentette a *pékségben való süttetés* az 1960-as években. Ahol nem volt már házbeli kemence, ott a megdagasztott, megkelesztett kenyér- és kalácsrésztét szakajtókosarakban vitték el a pékségbe, ahol előre meghirdetett időpontban – általában a pékkenyerek kiszedése után – ezeket is

³³ „Reggelire Búzás mama mindig sütött nekünk kiscipót. Mikor kivette, mink ugye már alig vártuk, hogy együnk, és akkor még megmosdatta és mondta nekünk, hogy »Nem kicsim, most még nem lehet, mert imádkozik a kiscipó!« és letakarta. Ott ugráltunk, hogy fejezze már be az imát: »Mama, meddig imádkozik már ez a kiscipó?«. Pedig csak azért volt, hogy hűljön. Mert ha forrón esszük, betegekké lettünk volna. Tényleg el is hittük.” (Nagy Lászlóné)

³⁴ A megyében máshol *tubu* és *galamb* névváltozatban ismert, kenyér- és kalácsütéskor egyaránt készülhetett a gyermekek számára. Varga 1993: 125.

³⁵ Korompainé i. m. 299. Valuch 2002: 321–330.

megsütötték. A sütés árát kenyerenként számolva darabáron fizették meg. A Hajdú-Bihar Megyei Sütőipari Vállalat biharkeresztesi sütőüzemének beindulásával az üzem kenyérboltjából, ennek megszűnése után az élelmiszerboltokból vásárolták a kenyeret.

A tej és a tejtermékek, a tejfeldolgozás módja

Biharkeresztesen és tágabb környezetében az 1860–70-es években, a legelőfeltörésekkel párhuzamosan gyorsult fel az istállózó állattartásra való áttérés.³⁶ A századforduló környékén megkezdődött a nagyobb tejhozamú új szarvasmarhafajták, a svájci tarka *szimentáli*, a holland *fekete*, a magyar *pirostarka* vagy *verestarka* bevezetése is. Kiegészítő takarmányozásként a 20. század végéig fennmaradt az állatok legelőre való napi rendszerességgű kihajtása is, a település csordalegelője – jócskán megcsappant állománnyal – a berekböszörményi útfélen ma is megvan.

A magyar paraszti táplálkozás sajátos vonása, hogy a nagyobb tejhozamra törekvő istállózó tehéntartás elterjedése nem jelentett automatikusan nagyobb arányú tej- és tejtermék-fogyasztást. A kisebb paraszti gazdaságok szinte az összes tejet értékesíteni igyekeztek, csak a kisgyermekeknek és a legszükségesebb ételekhez tartalékoltak belőle. A felnőtt családtagok tejfogyasztása a nyári dologidőt kivéve minimális volt. A módosparaszti réteg ugyan nagyobb tejfogyasztó volt, de itt a tejhozam jelentős részét inkább feldolgozott tejtermékek formájában forgatták vissza a család és a cselédek táplálkozásába.³⁷

Biharkeresztesen a friss tej és a tejtermékek értékesítése elsősorban a helyi hetipiacokon történt, de házhoz járó *kuncaftoknak*, értelmiségi- és hivatalnoki háztartásoknak, tehenet nem tartó családoknak napi rendszerességgel is árusítottak. A század elején és a II. világháború alatti határmódosítás idején a keresztesi tejes kofák gyakran megfordultak a közeli Nagyvárad hetipiacain is.

A *szimentálit* tartották a legjobb tejhozamúnak, e fajtából egy *nagy tejű tehen* húsz-harminc litert is adott naponta. Az új fajták mellett a *nagyszarvú fehér tehen*, a *régi magyarfajta tehen* már kimondottan rossz hozamúnak számított, melyről a közvélekedés szerint csak gyenge, zsírszegény tejet lehetett fejni. A tej és a házi készítésű tejtermékek minősége, zsírtartalma természetesen nagyban függött a dús legelőtől és az elfogyasztott takarmány minőségétől is. Naponta kétszer, a csordára hajtás idejéhez igazítva reggel 5 óra és este 6 óra körül fejtek. Az eladásra vagy

³⁶ Szűcs S. i. m. 225.

³⁷ Knézy 1980: 137.; Kisbán 1997: 495.

további feldolgozásra szánt napi tejmennyiséget a hűvösebb kamrákban lerakott *cserépcsuprokban* gyűjtötték, de a tejjel teli csuprokat nyáron még külön hidegvizes dézsákba állítva is hűtötték, hogy jobban kiváljon a tejszín, jobban *feljöjjen a tejfel*.

A másod- vagy harmadnapra megaltatott tejről leszedett *tejfelt* saját használatra nem, de eladásra szánva már *savózták*: kendővel bélelt szitán átsurgatva szűrték le belőle a savót. A jó tejföl „*görgött a kendőn, olyan sűrű volt, mint a puliszka*”. A savózott tejfölt a másnapos tej tetején meggyűlt hideg *tejszímmel* tovább dúsították, az ily módon készült tejföl azután egy hétig is elállt. A *leszedett*, lefőlözött aludtejből *langyos spóron* lassan *hevítve túró* készült. Az alvadékat előbb késsel felvágták, hogy *a savó fellötyedjen*, majd fakanállal, levesmerővel *hömpölygetve* óvatosan kevergették. Ha túl gyorsan felforrt, nem volt kiadós a túró, több lett a savója, ha pedig túlságosan összetört az aludttej, nem volt elég *leveles* a túró. A tűzről levéve kicsit ülepedni hagyták, majd ritka szövésű vászonkendőkbe, kis vászonzsákokba, újabban bolti pelenkára szedve a kamrában, nyári konyhában egy éjszakára felakasztva kicsöpögtették. Ha jól hevült a túró, hatliternyi tejből egy kilogramm túró tudtak kinyerni. A tejfölről és a túróról leszűrt *savót* malacok hizlalására használták fel, de savanyúlevesekbe is belerakták.

A savózatlan tejfölből *köpüléssel* vagy *rázással* nyerték ki a *vajat*. A köpülést dongás *deszkaköpülőben*, később boltban kapható fedeles fémköpülőben, a *bádogban* végezték, ebben egyszerre öt liter tejföl fért el. A fáradságosabb vajrázást csak kisebb mennyiségeknél alkalmazták, egy befőttesüveg vagy kisebb vizeskanna használatával.³⁸ A meleg idő jobban kedvezett a vajnyeréshez, hidegben ugyanis a vaj jóval nehezebben ment össze. Az összeállt vajat azután egy tál hideg vízben tovább gyúrva kipréselték belőle az *író*t, ezt szintén savanyú levelekhez használták el, vagy a jószágnak adták. Négyliternyi jó zsíros tejből körülbelül egy kilogramm vajat tudtak előállítani. Az eladásra szánt vajat tíz-húsz dekányi szögletes darabokra porciózták és kanállal megnyomkodva mintázták. Kész vajnyomó formát ezen a vidéken nem használtak. A vajat a kamrában tartották felhasználásig, nyáron egy tál hideg vízbe állítva próbálták tartósabbá tenni. Előfordult, bár nem volt általános a településen a vaj kisütéssel való tartósítása is, a sárgásbarna zsiradékából visszamaradó morzsás *vajalját* főtt tésztára szedték vagy kenyérré kenne fogyasztották.

Költségesebb, ezért ritkán készített finomság volt a tejfölből kisütött *tejfölös rántotta*. Az egyliternyi tejföl lábásban, lassú tűzön sütve összement, *meggombócosodott*, köz-

³⁸ A vajnyerés szokásos módja Biharkeresztes tágabb környezetében a köpülés, míg a vajrázás az erdélyi területekre jellemző. MNA VI. 349.

ben kisült belőle a *vajja* is. Ha takarékoskodni kívántak a tejföllel, tojással gazdagítva sütötték, reggelire és vacsorára fogyasztották. A tejföl kisütésében tulajdonképpen egy ősi vajnyerési technológia őrződött meg, de Biharkeresztesen erre a célra már nem használták, csak ételként készítették.³⁹

Alkalmilag fogyasztott finom tejes csemegeétel volt a *guluszta*. Elkészítésekor az ellés utáni tej oltó hatását használták ki. A tejet három napon át gyűjtötték, ekkor összeöntötték a legerősebben oltó első napi tejjel, majd lassú forralással megtúrósították. Ezt az edeskes ízű tejes ételt ízlés szerint még tovább cukrozták, és melegen, kenyérrrel vagy magában fogyasztották el. A gulusztából igyekeztek juttatni a rokonoknak, szomszédoknak is, mert úgy tartották, hogy minél többen esznek belőle, annál több teje lesz a tehénnek.

Juhtartó gazdáknál és a pásztorcsaládoknál a juhtejből *gomolya* és *juhtúró* készült, a juhtejet ugyanis vidékünkön nem fogyasztották frissen, csak feldolgozott formájában hasznosították.⁴⁰ A tehéntej természetes altatásával szemben a juhtejet mindig oltóval altatták meg. Az oltószert disznó- vagy báránygyomorból maguk készítették, de az 1930-as évektől kezdve már patikában vásárolták. A néhány perc alatt megalvadt juhtejet sajtruhába szedve sajtnyomó asztalon gyúrták, hogy a savó kipréselődhessen belőle, majd egy hétre eresztés alá akasztva szikkasztották, míg a héja megsárgult, megkeményedett, ezután már sokáig eltartható maradt. Reszelt gomolyából készült a *juhtúró* vagy *erőstúró*, melyet megsózva kis fabodonokban érleltek pár hónapig. Az erőstúrót kenyérrre kenve ették, mely csípős és sós íze miatt „*sok bort nyelt el*”.

A tej számos ételcsoportnak fontos alapanyaga, különféle levesekben, mártásokban, tésztafélékben, kásaételekben került felhasználásra. Közvetlen fogyasztásban a frissen fejt tej nyersen vagy forralva reggeli és vacsora étele, de reggelire és mezei uzsonnára malátás tejeskávéként is fogyasztották. Az aludtej nyári munkák idején különösen kedvelt uzsonnaétel, egyébkor inkább vacsora. A tejtermékek közül a tejfölt a tejhez hasonlóan használták fel, míg a túrót ebédre főtt tésztaival, palacsinta és sült tészta töltelékében ették. Az értékes vajat csak módosabb gazdacsaládokban kenték rá a kenyérre, ott is főként gyerekeknek.

³⁹ Bódi 1997: 71–79.

⁴⁰ Varga i. m. 41.

A sertéshús feldolgozása és a húsételek

Az önellátásra törekvő paraszti gazdaságok a táplálkozásukban alapvető szerepet játszó éves hús- és zsírmennyiséget döntően a sertéstartásból fedezték a 20. század során. Ebben a században zajlott le – országszerte eltérő ütemben – a korábbi zsírsertés jellegű mangalicafajtákról az új hússertésekre való áttérés, mely meghatározó hatással volt a paraszti húsfeldolgozásra és tartósítási módokra is.⁴¹

Biharkeresztesen a sertésfajtaváltás viszonylag hosszú ideig elhúzódott. Az első példányokat az 1910-es évek végén Nagyváradról hozta magával egy keresztesi gazda, bár a következő évtizedekben többen próbálkoztak a tenyésztésével, de még sokáig nem vált általánossá.⁴² Az új fajtákat a helyi népnyelv *angol disznónak, fehér disznónak, nájlón malacoknak* nevezte. A már valamelyes fajtaismerettel rendelkező tájékozottabbak megkülönböztették a fehér rövid szőrű *fehér jorksi* és a *korvaldi* fajtát, a fekete színű, nagyobb fülű *fekete jorksi* vagy *berksíri* fajtát. A teljes áttérés a mangalicáról a hússertésekre az 1960-as években gyorsult fel, és az 1970-es évekre fejeződött be.⁴³ A biharkeresztesiek a 60-as évek elején még általánosnak említik a mangalica fajtát, melynek napi kihajtása, csürhére járása ekkor még élő gyakorlat volt. Tartásának végleges elmaradását az 1972-es szájt- és körömfájásos sertésvész időpontjához kötik, ekkortól az elpusztult állományt már az államilag is támogatott húsfajtákkal pótolták.

A biharkeresztesi paraszti gazdaságokban – a család szükségletétől függően – évente egy-három hizót vágtak a téli időszakban, döntően decemberben. A karácsonyi időszakra minden család igyekezett friss húst és disznótoros ételeket biztosítani magának, de ha nagyon fogytán voltak a zsírnak, már november végén is vágtak. A disznóölés napjának kiválasztásában a 20. század első évtizedeiben még tartotta magát az a hiedelem, hogy a karácsony és újév között vágott disznó húsától kiütéses és sebes lesz a fogyasztója. Szintén elkerülték a szerencsétlen napnak tartott pénteki napot

⁴¹ Cs. Szabó 1992: 5.; T. Bereczki 1997: 107–108.

⁴² Az új jövevények nagy feltűnést keltek a településen a mangalicáktól elütő külsejükkel. „Emlékszem, hogy mikor mi jöttünk a menekülésből vissza (t. i. Nagyváradról, az I. világháború végén), édesapám hozott három disznót. De az már angol disznó volt, ilyen fehér, amilyeneket most tenyésztnek. Volt ott egy nagy medence, amin folyt ki az ártézi víz, sokszor kihajtotta édesapám oda és leöntötte. A faluban akkor még nem láttak angol disznót, és azt hitték, hogy azért olyan fehér, amiért leönti.” (Harsányi Lajos)

⁴³ A biharkeresztesi adatok egyezést mutatnak az országos folyamat időhatáraival. T. Bereczki i. m. 107. Az új húsjellegű fajták – a lincolnshire, yorkshire, berkshire, cornwall – a mangalicával való keresztezéssel, fokozatosan szivárogtak be pl. a közeli sárréti települések paraszti sertéstartásába, az áttérés csúcspontja 1962 körül volt, majd 1970 körül véget ért a fajtaváltás. Cs. Szabó i. m. 5.

és a vasárnapot, mint ünnep- és pihenőnapot.⁴⁴ Ha többet is vágtak egyszerre, akkor inkább „*egy bajjal csapták le*”, ilyenkor két-három napig is eltartott a feldolgozás és az eltakarítás.

A disznóölés napjának étkezései az egyes munkafázisokhoz igazodtak. A disznó felbontása és a hús behordása után következett a reggeli, mely rendszerint hagymás vér kenyérrel, vagy frissen sült hús, pogácsa és meleg bor. Reggeli után az asszonyok nekiláttak a béltisztításnak és az ebédfőzésnek, ezalatt a férfiak a zsírsütéshez való szedték meg a szalonnáról és a sonkáról. Ezután következett az ebéd: orjaleves vékonylaska tésztával, hagymás hús és toros káposzta. Ebéd után a férfiak elkészítették a töltelékféléket, a kolbászt, a hurkaféléket, a disznósajtot, és ekkor sütötték ki a zsírnakvalót is. A feldolgozás végeztével, a húsok és a szalonna besózása után ültek vacsorához. Erre már nem főztek levest, hanem a sült kolbáson és a sült hurkaféléken volt a hangsúly, ezek kóstolgatása, dicséretése egyben a vacsora szertartásszerű mozzanata is volt. A vacsora befejező csemegéi az egész napos kínáláson is szereplő különféle pogácsák, és a lekváros vagy mákos töltelékkel készült, kifli vagy balyu alakú hájas tészták. Ez utóbbit, ha sok segítő asszony volt, aznap frissen is süthették, de leggyakrabban kóstolóba kapott friss hájból már előző nap elkészítették. A disznótoros vacsorán a résztvevők köre kibővült a meghívott rokonokkal és a segítők családtagjaival. Ha „*cigányt is hívtak*”, éjfélig, hajnalig is eltartott a multság.⁴⁵

A disznóölés reggel 5-6 óra körül, még téli sötétségben kezdődött. Az előző napi előkészületekhez tartozott a hó eltakarítása a munka helyszínén, a szükséges eszközök és edények előkészítése, megtisztogatása, a disznótori ételek és a húskészítmények hozzávalóinak előkészítése, a kínálgatni való csemegék megsütése, de legelsősorban a munkaközösség megszervezése. Az ölés, a bontás és a feldolgozás munkálatait irányító *böllér* általában a tágabb család férfitagjai közül került ki. A segítők a rokonságból érkeztek, de a leszúráshoz a „*disznót fogni*” a szomszédokat hívták át.⁴⁶ A leszúrást mindig a böllér végezte, míg a vér felfogása egy nagyobbacska fiúgyerek feladata volt. A vér egy részét reggelire készítették el hagymás vérként, a többiből véres hurkát töltöttek.

⁴⁴ DMNA 1016.

⁴⁵ DMNA 1016.

⁴⁶ „*Illett megszólítani az összes szomszédot, nehogy megsértődjenek, még ha nem is volt szükség a disznó megfogásához 8-12 emberre, de mindenki szívesen jött, pálinka, forralt bor mellett tréfálkoztak egymással és a háziakkal.*” (Tóth Sándor)

A *perzselés* megkezdése előtt szokás szerint *áldomást* ittak a házban.⁴⁷ A perzseléshez általában a hosszabb szárú bányai búza szalmáját használták. Kétszer-háromszor is perzseltek, az első perzseléskor a tűzben *kipállott* a szőr töve, amit egy vékony bőrréteggel együtt kapartak le. Külön rakott kis tűzben felforrósított járomszeggel pörkölték meg a hajlatokat, amiket nem ért jól a tűz. A következő perzselésnél sötétbarnára pirították a bőrt, majd egy alapos leöntés, áztatás után újból lekapták. A perzselés megisméltése az alaposabb tisztítás mellett egyben a szalonna megfelelő ízét is biztosította, úgy tartották ugyanis, hogy akkor jó a szalonna, ha a bőre pirosra perzselődött. A perzselés eszközkészlete a paraszti gazdaságokban megtalálható vasvilla, a kikapott kaszákból készült kaparókés és bolti súrolókefe, utóbbival a fejet és a körömrészeket mosták. A kaparást mindig két ember végezte az elején és a hátulján, az ő munkájukat segítették a fiúgyermek is, akik a saját feladatuk elvégzése közben ellesték a disznó feldolgozásának fortélyait is.⁴⁸ Biharkeresztesen a szalmával való perzselést – az országosan megfigyelhető változásfolyamattal egy időben – az 1960-as évek végétől, 1970-es évek elejétől váltotta fel a gyorsan elterjedő propán-bután palackos gázpörzsölés.⁴⁹ Az idősebb korosztály azonban nehezen váltott, a szalonna és a füstölt húsfélék megszokott íze miatt egy ideig ragaszkodott még a szalmás perzseléshez.

A sertés felbontásának módja a 20. század folyamán az egész magyar nyelvterületen jelentősen megváltozott. A század elején még általános *orjára bontást*, azaz a hát felőli felhasítást – bár tájanként eltérő időben – fokozatosan visszaszorította a has felől kezdő *karajra bontás*.⁵⁰ Az előbbi módnál a bordáktól és a gerinc melletti vastag színhústól elválasztott gerincoszlop, az *orja* egyben marad, míg az utóbbinál a gerincoszlopot középen kétfelé hasítják, az így nyert csontos színhús neve a *karaj*.

⁴⁷ Alkalmat adhatott egy kis tréfára, ha a szalmával már beborított disznót őrizetlenül hagyták az udvaron. „Olyan szokás is volt, hogy mikor leszúrták a disznót, akkor bementek még egyszer pálinkát inni. A szomszédok lesték, kibontották gyorsan, leszórták róla a szalmát, akkor megfogták, elhúzták a szalmakazal háta mögé, a talyicskát felfordították, beszalmázták. Akkor ugye jönnek kijelé, már egyes emberek, akik jobban szerették a szeszt, még danoltak is, és akkor odakönyökölték a csinytevők a kerítésre. A gazda mit sem sejtve meggyújtotta a szalmát. A szomszéd a kerítésen könyökölve jót nevetett, azt mondta: Jó hegyes füle van ennek a disznónak! Akkor vették észre, hogy a tragácsot, amin a trágyát hordtuk, így mondtuk, azt perzseltek meg, a disznó meg ott volt szalmakazal háta mögött. Ezek a falusi tréfák.” (Tóth Sándor)

⁴⁸ A gyerekek feladata volt a *kistűz éberelése*, élesztése és a járomszeg melegítése, de ők öntögettek egy kis csuporral a kaparók keze alá a mosóvizet a dézsából. A tréfás kedvű felnőttek gyakran biztatták is őket, hogy a jegesre hűlt vizet ne csak a disznóra öntsék, hanem a kaparók csizmaszárába is. „Nagyon sok viccet csináltak ebből a disznótorból, ez igazán így működött jól.” (Tóth Sándor)

⁴⁹ T. Bereczki i. m. 109–110.

⁵⁰ T. Bereczki i. m. 110–111.

Biharkeresztesen a 20. század első felére vonatkozó emlékezet még kizárólag az orjára bontást hangsúlyozta. Ez a bontásmód öröklődött generációkon át, „*ezt tudták a gazdák maguknak megcsinálni*”, míg a karajra bontás megjelenése tanult hentesekhez kötődhetett.⁵¹ A hagyományos bontásmóddal szemben a karajra bontás – a húsfeldolgozásban és a hústartósításban megfigyelhető változásokkal párhuzamosan – az 1970-es évek elejétől már kezd általánosabbá válni. Az 1980–90-es évek fordulójától a mélyhűtési lehetőség – a fagyasztóládák és fagyasztószelekték – egyre szélesebb körű elterjedésével megfigyelhető egy olyan vegyes húsfeldolgozó rendszer, hogy ha egyszerre többet vágtak, akkor „*az egyikből karajt vettek, a másiktól orját*”. A paraszti étkezésben a rántott hús vasárnapi és ünnepi ételként való térnyerése a friss hús iránti igény növekedését, ezzel a karajvételt és karajra bontást szorgalmazta. Egyes családokban azonban éppen a hagyományos ételekhez való ragaszkodás, az orjalevesbe és a régies savanyú levesekbe való füstölt orja igénye konzerválta inkább a hagyományos bontásmódot.

A disznó feldarabolása és az egyes húsdarabok kiemelésének sorrendje az anatómiai darabok szerint történt. Mindkét bontási módban a disznót deszkára téve előbb a hátára, *girincre* fordították, majd kivették a négy lábat a sonkákkal együtt. Az orjára bontásnál ezután a disznót hasra fordították és a nyaki részt fültől fülig körbevágva kifejtették a fejet és az állat, két oldalra kiterítették a gerinc mellett végigvágott szalonnát, majd a gerincoszlopot a bordáktól fejszével elválasztva a gerincet a farkkal együtt egyben kiemelték. A következő munkafázisban kifordították a beleket és a belsősegeket, majd a has belsejéről leszedték a hájat. Ezután az oldalast, majd a hasaszalonnára ráfekvő húsrészt, a *nyúlját*, és a gerinc melletti vastag színhúst, a *hosszúhúst* vették ki, utoljára pedig a szalonnát.

A karajra bontásnál a sonkák kivétele után a hasán felvágva kiveszik a belsőseget, ezután a gerincet középen egy nagy bárdal végigmetszik, a kétfelé nyílt gerincet a szélén végigvágva kiemelik a *karajt*.

A nehéz fizikai munkát végző parasztember számára a legfőbb energiaforrást a szalonna jelentette, mely a mezei munkák jól szállítható, legfontosabb eledele volt. Ezért minden háztartás törekedett a szükséges mennyiség előállítására, megfelelő konzerválására. Biharkeresztesen a 20. század elején kizárólag sózva tartósították a szalonnát, melynek a nádfedeles házak hűvös, szellős padlása kiváló tárolóhelyet

⁵¹ Az új bontástechnika elsajátításának egyedi esete az, amikor egy katonaidéjét töltő biharkeresztesi fiatalember, Magyar László, a dunántúli szolgálati ideje alatt tanulta meg az ott már általánosan elterjedt karajra bontást, melyet hazatérve a családban alkalmazni kezdett.

biztosított. A lakóépületek korszerűsítése, cseréppel való lefedése után a sós fehér szalonna a kamrába került, ahol a zárt térben már jobban avasodott. Valószínűleg ekkor kezdték füstöléssel is tartósítani, hogy a nyári és őszi munkák idejére is megfelelő minőségben tartalékolhassanak belőle. A füstöléssel párhuzamosan a szalonna mérete is csökkent: a korábban egyben hagyott nagy *oldalszalonnákat*⁵² előbb két darabra, *fél oldalszalonnára*, a 60-as évektől húsz cm széles, harminc-negyven cm hosszú *táblákra* darabolták. A sós és a füstölt szalonna aránya a családok igénye és ízlése szerint változhatott, de az idősebbek általános vélekedése szerint a sós szalonna finomabb volt nyárson sütve, mint a füstölt. Szintén megoszlott, hogy a szalonnának ki melyik részét kedvelte jobban: a *háti szalonna* volt a legzsírosabb és a legpuhább, a szintén zsíros *toka szalonnát* rágósabbnak tartották, míg a hússal átszótt, vékonyabb *hasa szalonnát* sokan kedvelték. A mangalica szalonnája közismerten jobb minőségű volt a mai fajtakénál, „szinte elolvadt az ember szájában”. A nem ritkán nyolc-tíz cm vastag háti szalonnáját lefaragták, *lehúzták*, négy-hat cm-nél vastagabbra nem hagyták. Befolyásolta a szalonna minőségét a már említett hagyományos szalmás vagy az újabb perzselési mód alkalmazása is. Mindkét szalonnafajtát három hétig hagyták sóban állni a *sózó dézsában* vagy a *dagasztótekenőben*, a füstölésre szánt darabokat csak ezután tették füstre. Ez idő alatt egyszer-kétszer átforgatták, szükség szerint pótolták a sót, hogy mindenütt jól érje. A sózás a disznóölés munkamenetében az utolsó munkafázis volt, csak miután a töltelékféllel és a zsírsütéssel elkészültek, fogtak hozzá az addig a hidegre kitett szalonna és az egyéb húsdarabok tartósításához.

Újabb, hentesektől megismert szalonnafajta volt az *abárolt szalonna*. Az erre szánt szalonnát általában a keményebb tokaszalonnából vették, az abáló lében megfőzték, majd a felszínét keresztirányban bevagdálva sós, pirospaprikás zúzott fokhagymával bedörzsölték, kihűlés után akár már másnap fogyaszthatták. Az abárolt szalonnának másféle elkészítési módjai is ismertek a településen: a nyers szalonnát előbb egy hétig sóban tartósították, csak ezután abárolták meg a fokhagymás vízben; illetve a szalonnát nem főzték, hanem a tepertősütéskor az üstbe téve kissé átsütötték, majd mindkét fajtát bőven átkenték a szokásos fokhagymás-pirospaprikás kenőléssel.

A sütés-főzés legfontosabb alapanyagának, a zsírnak egész évre való biztosítása igen fontos célja volt a disznóölésnek, úgy tartották, „*ha zsír volt, minden volt*”. A szalonna vékonyításából fennmaradó *megszedett* részt a disznó minden zsírosabb részével és a hasi részből kikerülő haj nagyobb hányadával együtt zsírnak sütötték ki. A

⁵² A 20. század elején a Tiszántúlon jellemzően egyben hagyták a két oldalszalonnát. MNA VI. 415.

mangalicaszalonnát általában nagyobb darabokra vágják, mert az jobban összeolvadt, jobban összesült. A bőrös részeket, ha nem volt túl vastag, bőrösen hagyták, de régebben a bőrt levágták. A tepertősütéshez, a *pergeléshez* az abálás végeztével láttak neki. Az üstben gyenge tűz fölött kisülő zsírról a tepertőt szűrőkanállal szedték le, majd a zsírt zománcos fémbödönökbe szűrték, és a kamrában tárolták. Mivel a jövő évi zsírozó minősége függött rajta, a tepertősütés a férfiak felelősségteljes munkája volt, amely azért a gazdaasszonyok felügyelete mellett zajlott, főleg, ha a házigazda „*borkináló tevékenysége*” következtében nem is lehetett már a kapatosabb férfiakra bízni.

A töltelékfélék elkészítéséhez szükséges belek tisztítását asszonyok végezték. A bontásnál egy dagasztóteknőbe fordították a beleket, majd többszöri átmosásuk után a kifordított vékony- és vastagbeleket vaskanállal, kés fokával kaparták meg, leszedték a rátapadt hájdarabokat, majd feldarabolták. Az utóbbi évtizedektől elérhető lett a bolti vékonybél, ezután már sokan felhagytak a béllal való bajlódással.

A fűszerezett színhúsból készült kolbász a szalonna mellett a paraszti konyha másik legfontosabb alapkészítménye, legkedveltebb étele. Fűszerei a só, pirospaprika, bors és a zúzott fokhagyma, a családok ízlésétől függően változó arányban. A kolbászba való hús előkészítésénél a korábbi késsel való vagdalást a 20. század első harmadában felváltotta a boltban kapható húsdaráló.⁵³ A kolbászt csak vékonybélbe töltötték a településen, a töltéshez a húsdarálóra szerelhető bádoggal töltőcsövet használtak. Egy-egy szál kolbászt méteresre, esetleg kissé hosszabbra is hagyva csiga alakban feltekerték, füstölésekor harmad-negyed részbe hajtva akasztották fel.

A hurkába való részeket, a bélről lefejtett haját, a *bélkövért*, a belső szerveket, a májat, a vesét, a lépet, a tüdőt az üstházban fővő *abálólében megabárolták*, és azután válogatták szét. A hurkába töltött kása a 20. század elejétől fogva már a rizs volt, ezt csak háborús időkben pótolták hántolt búzával, a *burizzsal*. A *rizsát* már előző nap megfőzték, majd fakanalakra kötött vászonruhába fogva lehűtötték. Elkészítését hozzáértő, gyakorlott női családtag vállalta, hiszen a jó hurka alapja a szemeire széteső, még nem túlfőtt rizs. Általában három kilogramm rizzsel számoltak az egy disznóból kikerülő belsőségekhez. A belsőség–rizs aránya háztartásonként változott, hiszen a kóstolóba küldött hurkát jelentősen szaporíthatták a hozzáadott rizs növelésével, ha a család és a rokonság nagysága úgy kívánta. Biharkeresztesen a 20. század első felében még háromféle hurkát töltöttek. A *májás hurkába* csak összevagdalt vagy ledarált főtt máj került a rizs mellé, melyet sóval, borssal fűszereztek, és abárolt bélkövérvével

⁵³ A húsdaráló megjelenése jelentősen meggyorsította a húsaprítást, egyben a töltelékfélék mennyiségének és arányának növekedését idézte elő. T. Bereczki i. m. 110.

zsírozta. A *tüdős hurkába* ledarált főtt tüdőt, lépet, bélkövért tölthettek a rizshez, ennek fűszere szintén só, bors, esetleg pirospaprika. A *tüdős hurka* készítését az 1960–70-es évektől elhagyták, ettől kezdve a tüdőt és a lépet a májjal együtt használták fel hurkatöltelékként, sós, borsos, kevés pirospaprikás fűszerezéssel. Ezt továbbra is májas hurka elnevezéssel illették. A *véres hurka* töltelékének készítésénél a teknőben szétterített főtt rizs közepébe lyukat formáztak, abba szedték bele a kézzel összetört, nyers alvadt vért és a bélkövért, majd jól megsózták, borsozták, esetleg pirospaprikával és köménymaggal is fűszerezték. A májas és a *tüdős hurka* masszáját mindig kézzel tömködték be a vastagbélbe, míg a vékonybélbe töltött *véres hurka* töltéséhez már külön töltőeszközt, a henger alakú, bádogból készült, fatolókás *dudut*, később a töltőcsöves húsdarálót használták. A hurkaféléket azután az abároló lében újra megfőzték.⁵⁴

A véreshurka-masszából készült egy másik töltelékféle is, a vakbélbe töltött *gömböc*. A véres masszába beleforgatták a *gömgöchúst*, a szintén abárolt vegyes sovány húsdarabokat, majd sózták, paprikázták, és a vakbélbe tömködték. Másik készítmódja szerint a vakbelet előbb körben megtömték a véreshurka-masszával, majd a közepébe nyomkodták bele a húsdarabokat. A gömböcöt együtt főzték meg a véres hurkával. Főzésük nagy odafigyelést igényelt, nehogy nyersen maradjon a vér: a gömböcöt egy zsákvarró tüvel vagy árral szurkálták mindaddig, míg teljesen tiszta víz nem jött belőle. A gömböc elkészítéséhez, ízéhez elsősorban az idősebb generáció ragaszkodott sokáig, az ő leszármazottaik, a mai középkorú nemzedék azonban már nem készíti el.

A disznógyomorba töltött *disznósajt* viszonylag újabb keletű töltelékféle a paraszti húsfeldolgozásban. A bihari településeken már a 20. század első évtizedeitől, magyarországi meghonosodásának elején kezdték készíteni, korai névváltozata Biharkeresztesen *bűrsajt*.⁵⁵ Készítése során a kifordított gyomorról lehúzták a belső réteget, rövid ideig főzték az abáló lében, míg a hozzávaló húsféléket, a szívet, a nyelvet, a félbevágott fejet, a bőröket addig főzték, míg a csonttól levált a hús. A kihűlt húst csíkokra vágta, sóval, borssal, fokhagymával, pirospaprikával fűszerezték. A gyomorba töltve átkötözték, majd az abáló lében egy órán át fakanálra akasztva főzték, hogy ne érje az üst alját. Főzés után tepsibe téve súllyal lenyomtatták, hogy a felesleges nedvességet és zsiradékot kinyomják belőle – ettől nyerte el a tíz-tizenöt centiméter

⁵⁴ A hurkafélék 20. század eleji készítmódjában az egész Tiszántúlon jellegzetes a belsőségek differenciált felhasználása, a külön májas, *tüdős* és *véres hurkák* készítése, a fő töltelékanyagot csak kásával keverték. MNA VI. 421–429.

⁵⁵ A sárréti, bihari és érmelléki településeken országos viszonylatban is igen korán, 1900–1920 között terjed el ez az új húskészítmény. MNA VI. 431.

vastag, lapos ovális korong alakját is – és így hagyták másnap reggelig. Nyersen és füstölve is fogyasztották, hideg teleken – vagy újabban hűtőbe téve – nyersen is sokáig eltartható volt. A disznótoros ételek egyik kedvenc csemegéjének számított, kenyérré szeletelve étvágygerjesztően „szíp tarka volt”. Ha füstölték, akkor együtt rakták be másnap a kolbásszal, de a füstölőnek olyan sarkába akasztották, ahol nem érte annyira a meleg, mert a meleg füstben áthevülve hamarébb romlott.

A paraszti háztartások egész évi húsigényének biztosítására a disznó feldolgozása során nyert csontos vagy színhús-darabokat és a különféle húskészítményeket füstöléssel tartósították. Biharkeresztesen a felfüstölt húsdarabok hagyományosan a következők voltak: egy vagy két hátsó nagysonka a keresztcsonttal, az első lábak, a lapockák, a nyúlja, az oldalas, a fej az állal, az orja, esetleg a háj egy része. A fej füstölése a disznósajt tényerése után már elmaradt.

A kolbászmenyiség növekedése megváltoztatta a füstölésre hagyott csontos és színhús-darabok arányát, nagyobb részüket a kolbászhoz áldozták fel: az egyik sonkából csak a lábat hagyták meg füstölni, a felső keresztcsonttól lefejtett húst és a nyúlját is a kolbászba darálták. Az orját négy centiméteres darabokra úgy vagdalták be, hogy nem választották teljesen szét, hanem a hús összetartotta. Besózták, de a sózódézsában ezt hagyták legfelül, mert a gerincvelő romlékonysága miatt hamarosan el kellett fogyasztani vagy felfüstölni. A kisebb húsdarabokat csak sózással, de a sokszor tizenöt kilogramm súlyú, vastag húsú sonkákat pácolással is elő kellett készíteni a füstöléshez. Ezeket általában öt-hat hétig hagyták állni a szemes borssal, babérlevéllel, mustármaggal fűszerezett sós páclében.

A füstölés három szakaszban történt. Már a disznóölés másnapján megfüstölték a kolbászt és a disznósajtot, három hét után a szalonnát és a kisebb húsokat, majd legutoljára a nagysonkát és a lábat. A füstölést a szabadkéményes konyhák idején a kémény alá akasztva oldották meg, de a lakóépületek korszerűsítése, a szabadkémények beboltozása után már külön füstölőházakat építettek. Ezek a deszkából, vályogból, de leginkább téglából épített, kisméretű – kb. 2x2 méter alapterületű és 3 m magas – füstölők általában a porta félreeső részében épültek, távol a tűzveszélyes szénásszíntől, szalmakazaltól, kórórákásoktól. Magát a tűzteret inkább az építményen kívül alakították ki, hogy csak a lehűlt hideg füst járja át a füstölőnivalókat. Ha közvetlenül betették a parzsat egy tepsiben, a meleg füsttől megsavanyodhatott a kolbász, jobban kiszáradt a húsok széle. A húsfélék füstölésénél a fa minősége a legfontosabb, ugyanis csak a keményfák füstje alkalmas erre a célra, mert a fenyőfa megkeseríti a húst, gyantás

füstje megváltoztatja az húsok ízét. Úgy tartják, hogy a legjobb ízhatást a gyümölcsfák, a cseresznyefa, meggyfa, szilvafa füstje biztosítja. Újabban elterjedtebb a fűrészesporos füstölés akác- vagy tölgyfaforgáccsal. Szükség esetén csutkával is füstölhettek, ennek füstje azonban túlságosan megpirosíthatta a húst. Mind a három füstölési szakaszra elegendő volt egy-egy napot szánni, ezalatt a füst megfelelően átjárta és tartósította a kolbászt, a szalonnát és a csontos húsdarabokat egyaránt.

Újabb, Biharkeresztesen a 20. század második felében terjedő módja volt a húskonzerválásnak a *lesütés*, *zsírjára sütés*. Az előzőleg lábasban kisütött húsdarabokat – főként az oldalast és a karajt – zsíros bödönbe vagy nagy fazékba téve tiszta fehér zsírral leöntötték, ezzel légmentesen lezárták. Friss kolbászt is tartósíthattak így, de azt a saját zsírjában hagyták, tavasszal fogyasztották. A zsírban eltevés megkedveléséhez hozzájárulhatott az az előnye, hogy a háziasszonyok számára egy gyors ételkészítési lehetőséget biztosított, hiszen a készre sült húst csak felmelegíteni, legfeljebb fűszerezni kellett.

A hagyományos paraszti húsfeldolgozást és hústartósítási módot a hűtők, mélyhűtők elterjedése változtatta meg végérvényesen. Biharkeresztesen a 70-es évek elejétől került be a háztartásokba a hűtőszekrény, bár ezek egyrekeszes mélyhűtő fiókjában csak rövidebb időre és kisebb mennyiségben lehetett húst vagy töltelékfélét lefagyasztani. A 80-as évek végétől a fagyasztóládák és fagyasztószekrények is egyre elterjedtebbek lettek, ezek beszerzésénél éppen a sertéstartást továbbra is vállaló családok jártak elől, számukra a friss hús igénye és az egyszerűbb konzerválási lehetőség volt a fő szempont. A kiporciózott húsokat műanyag zacskókban, dobozokban tárolták, a gondosabbak a hús fajtáját és az eltevés időpontját is ráírták, az ajánlott eltarthatósági idő figyelembevételé miatt. A fagyasztással való hústartósítást ezekben a családokban csak a sós és füstölt szalonna, a füstölt kolbász és a húsvétra szánt sonka élte túl. Ezzel párhuzamosan megváltozott a húsos ételválaszték, a régies ízhatású, füstölt hússal készült ételféleségek helyett a friss húsból készült, különféle sütési módokkal és fűszerezéssel változatossá tett újfajta húsételek kerültek az asztalra. A változások a fiatalabb generáció ízlésének kedveztek, az idős emberek jó darabig nem is barátokoztak meg a fagyasztott húsból készült ételek ízével, róla ugyanolyan elítélően nyilatkoznak, mint a bolti kenyérről.

A húsfeldolgozásban bekövetkezett változások mellett az utóbbi évtizedekben már a korábbi hűsönellátásra törekvő házi sertéstartás is visszaszorulóban van, melyet számos egyéb társadalmi tényező mellett a bolthálózatok hentesrészlegeinek kiépülése

is siettetett. A bolti hússokkal szemben azonban, minőségüket kifogásolva, sokan jogos ellenérzéssel viseltetnek. Ezért is alakulhatott ki – a hagyományos sertéstartás és a bolti húrra való áttérés mintegy köztes állomásaként – kb. húsz-harminc éve az a szokás, hogy egyes családok a saját felhasználásra tartott sertések mellett „háznál való kimérésre” is hizlalnak, természetesen tisztos haszon reményében. Azokban az években például, amikor az élő sertés felvásárlási ára alacsony, különösen megugrik a házi kimérések száma. Ilyenkor felborul a téli vágások rendje, bármely évszakban vágnak, ha a hízó eléri a megfelelő súlyát. Arra azonban ügyelni kell, hogy a gyorsan romló friss húrra és húskészítményekre idejében, lehetőleg még aznap vevőket találjanak, ezért sokszor előre értesítik a szomszédokból, környékbeliekből kikerülő vevőket a disznóölés tervezett napjáról. Szintén elterjedt az utóbbi évtizedekben, hogy a nyári lakodalmak nagyobb hússzükségletének alkalmi fedezésére is disznót ölnek.⁵⁶

A különféle húsételek közül a füstölt húsok elsősorban a már tárgyalt, régies jellegű, savanyú levesekben, vagy száraz hüvelyesekkel egytálételnek összefőzve kerültek felhasználásra. A füstölt nyúljából és a füstölt hájból káposztát töltöttek: a kockára vágott húshoz a rizst megfelelő arányban hozzákeverve sóval, pirospaprikával fűszerezték, a nyári időszakban édes, télen savanyított káposztalevélbe, nagyobb darabokra, tizenöt-tizennyolc centiméter nagyságúra formálva töltötték. A kemencék és szabadkémények idején tízliteres vagy nagyobb cserépfazekakban főzték.⁵⁷ A körmöt nem hagyták meg a füstölésre szánt lábakon, ha karácsonyra *kocsonyát* készítettek belőle: szalonna bőrével együtt hosszan főzték, egyéni változatok szerint csak fokhagymával és borssal ízesítve, esetleg a húsleveshez hasonlóan be is zöldségelve, majd hidegre téve kocsonyásodni hagyták. A friss disznóhúsból régebben csak a disznóölés napján és annak közelében készíthettek húsételt, általában *toros káposztát*: savanyú aprókáposztát kevés vízzel felfőztek, miközben zsírosabb húsdarabokat külön lábasban zsírjára sütöttek, majd a kettőt összefőzve, sóval, borssal fűszerezve újra átpirítottak. A karajra bontással vált általánossá a rántott szelet sütése.

A paraszti gazdaságok másik jelentősebb húsforrása a baromfihús. Mindenki törekedett elegendő tyúk, kacsá, liba felnevelésére, egyben a tojásszükséglet biztosítására is. Kopasztásuk és felbontásuk szokásosan női munka volt. A friss disznóhúsnál szélesebb lehetőséget adott a baromfihúsok készítmódja, hiszen ezeket

⁵⁶ A biharkeresztesi húsfeldolgozásban és húskonzerválásban bekövetkező változások az országos tendenciáknak megfelelően alakultak. Lásd: T. Bereczki i. m. 107–113.

⁵⁷ A más vidékről Biharkeresztesre került szakácsnő, Cokk Tivadarné „*gazdagtölteléknek*” nevezte a számára szokatlan méretű töltött káposztát, melyből „*ha egyet kivett a tányérjába, biztos betakarta a tányért.*”

szinte heti rendszerességgel vágják. A kacsát és a libát egészben sütötték, ezek zsírja egyben pótolta a zsírszükségletet is, a tyúkot azonban keményebb húsa miatt egészben vagy feldarabolva előbb levesben megfőzték, azután sütötték át. A csirkéket pörkölt vagy rántott formában készítették.

A marhahús fogyasztása nem volt jelentős a biharkeresztesi paraszti étkezésben. A gazdaságokban a húsupért tartott növendék bikákat nem saját felhasználásra, hanem értékesítésére, *leadásra* nevelték. A két háború közötti időszakban a településen több húsüzlet is működött, az itt árusított marha-, sertés-, birka- és borjúhús vevőköre azonban inkább a piacról élő hivatalnokcsaládokból került ki.⁵⁸ Paraszti háztartásokban – vágnivaló baromfi híján – a húsleves alapanyagául, esetleg csirkeaprólékkal vegyítve a húsleves gazdagításához vásároltak alkalmanként fél-egy kilogramm csontos marhahúst, a *szegyet* a *vesekövérvével* együtt.

A juhhús-fogyasztás a juhtartó gazdáknál gyakoribb, míg szélesebb körben elsősorban két alkalomhoz, a lakodalomhoz és a szürethez kötődik. A birkahúst ezen alkalmakra gazdaktól, esetleg hentesüzletben vásárolták meg, üstben vagy nagyobb bográcsban a szokásos pörkölt fűszerekkel ízesítve (só, bors, paprika, kömény, hagyma, fokhagyma) főzték, főtt krumplival ették.

A település halfogyasztását a 20. században a Kutasból, a települést délről övező, levezető csatorna szerepét betöltő folyóvízből kifogott halállomány biztosította. Mivel a csatorna összeköttetésben állt a Körösökkel, az apróbb és a növényevő halakon kívül (törpeharcsa, keszeg, ponty) olykor-olykor ragadozó és nemes halak is előfordultak benne (harcsa, csuka, kecsege). A hal főként a szegényebb családoknál segített be a húsfogyasztásba, ahol az idősebb férfiak vagy fiatal fiúk bajlódtak a kifogásukkal, általában fűzfavessző tapogatót használva. A halhús elkészítése nem túl változatos, lisztben, paprikás lisztben vagy rántva sütötték ki. A hal a böjti étkezés vallási előírásaiban ugyan engedélyezett, de nem volt általános.

Italfogyasztás

A közönséges mindennapi ital a víz volt. A háztelkeken található ásott kutak mellett Biharkeresztesen a 20. század elejétől működött egy fűrott artézi kút, melyből a helybeliek vízfordó edényekben, cserépkantákból vagy nagyobb bádoggámbákban vitték házhoz és a mezei munkákhoz a jó minőségű ivóvizet.

⁵⁸ A 20. század első feléből a következőket említette Harsányi Lajos: *Weisz Jóska- és a Stájler-féle mézárszékerek, Steiner-, Kárcis-, Varga Péter- és Szőke Károly-féle hentesüzletek.*

A már említett, nem túl általános hétköznapi tejivás mellett nagyobb, ünnepi jelentőséggel bírt a tejeskávé fogyasztása, ehhez a pótkávé a boltban kapható *cikória- és malátakávéból, frank kávéból* házilag készült: másfél liter vízben három kanál cikóriát és két kanál frank kávéfőztek, majd ízlés szerint cukrozva tejjel elkeverték. A teát inkább gyógyitalként itták, legismertebb formája a *székfűtea*.

Az alkoholos italok közül elterjedt a bor- és pálinkafogyasztás. A település mai napig használt, száz holdon felüli területű, bekerített szőlőskertje a mezőpeterdi úttól a toldi útig átnyúló zártkerti részen helyezkedik el.⁵⁹ Benne a legtöbb család kisebb, legfeljebb száz négyszögöles szőlőterületet birtokolt, pince csak a nagyobb gazdaházaknál volt, általában a lakóházak kamráiban forrt ki a bor. A szőlőskertben termelt szőlők általában nem nemes fajták voltak, többségében *nova*, kevés *rizling*, esetleg *otelló*. A jobb minőségű bort ünnepi alkalomra hagyták meg, míg a rosszabb minőségű vagy könnyű borokat hétköznapi – víz helyett is – fogyasztották.⁶⁰ A szőlőskertekben és a nagyobb belső kertekben termő gyümölcsöket az 1930-as évek elejétől a toldi úton működő pálinkafőzdében főzték ki.

A HÉTKÖZNAPOK TÁPLÁLKOZÁSI RENDJE

A munkaalkalmak érendje

Kora tavasztól késő ősziig a határban végzett munkákhoz való igazodás szabta meg a családok étkezési rendjét. A mezei munkák – szántás, vetés, kapálás, kukoricatörés stb. – idején a földeken, tanyákon, szőlőskertekben dolgozó családtagok rendszerint tarisznyából reggeliztek és ebédeltek, főtt ételhez csak vacsorakor jutottak. A kora reggeli munkakezdés után 7-8 óra körül *fröstököltek*, rendszerint szalonnát kenyérral és hagymával. A 12 órai ebédre általában a nyárson megsütött szalonnát karikára aprított hagymával és szalonnaszírossal kenyérral fogyasztották el. E napokon a kétfogásos főtt ételből álló vacsora vált számukra a nap főétkezésévé. Ha otthon ebédeltek, vacsorára az ebéd maradéka került az asztalra.

⁵⁹ A szőlőskertet 1866-ban, egy hajdani erdőszeg helyén alakították ki. O'sváth 1996. 288. Az 1767-es úrbérendezési felmérés szerint a korábbi századokban, mivel „határunkon szőlőhegyünk nincsen, hanem a püspöki és váradi szőlős hegyek két mérföldre lévén tőlünk, akiknek tetszik, ottan dolgozhatnak pénzért.” Bársony-Papp i. m. 240.

⁶⁰ „Ha nagyapámnak volt 4 hektó bora, akkor azt tavaszra megitta, de ő nem borospohárból, hanem félliteres bögréből itta. Nagyon szerette a bort.” (Harsányi Lajos)

A mezei munkák közül a legnagyobb erő kifejtést megkívánó aratási, hordási és cséplési munkáknak a táplálkozásban is kiemelt figyelmet szenteltek. A nyári hőségben végzett nehéz fizikai munka megkívánta a táplálóbb, kalóriadúsabb ételeket, ezért ilyenkor minden családban két-három fogásból álló meleg ebédet készítettek. Bármilyen messze is dolgoztak a falu határában, az ételt mindig kivitték az aratóknak. Nagyobb családokban az otthonmaradó idősebb női családtagok vagy fiatal lányok főztek, és konyharuhába kötött szilkékkal, később zománcos ételhordókkal megrakodva indultak a megfelelő időben, hogy pontban 12 órára megérkezzenek az ebédvel. Ha a feleség is kint aratott a férjével, és másra nem számíthatott a főzésben, akkor az ebédet előző este, de még inkább aznap hajnalban főzte meg, úgy vitte ki magával. Az ételt ebédig árnyékban tartották, ha kút volt a közelben, kötélben a hideg kútvízbe engedték.

Az aratási ebéden előforduló ételek típusában kétféle tendencia, egy régiesebb és egy modernebb ételszerkesztés figyelhető meg Biharkeresztesen. A régiesebb ételsorban a savanyú ízhatású, füstölt hússal főzött leveshez (töklevés, savanyú krumplileves, zöldpaszuly-, gyümölcsleves) valamilyen kelt tészta, olajban sült tészta, esetleg főtt tészta (túrós lepény, fánk, palacsinta, krumplis vagy káposztás tészta) társult. A másik típusú ételsor a második fogásban tálalt húst, általában a nyárra már felnövekedett baromfiállományra támaszkodva, leggyakrabban csirkepaprikást nokedlivel. Az ehhez kínált levesek a savanyúlevesek hús nélküli választékából kerültek ki. A fiatal baromfikkal pótolták a hússzükségletet akkor is, ha nem sikerült elegendő füstölt húst tartékolni a nyári betakarítási munkákra. A két ételsor-változat párhuzamosan létezett egymás mellett, egy-egy családnál az aratás napjain felváltva is alkalmazták. Hordásnál, asztagrakásnál szintén a nehéz munkát igyekeztek ellensúlyozni a gazdagabb ételek előállításával. Gyakran a vágásra ítélt öreg kakasból készült húsleves, amihez a levesben főtt húst zsírban kisütve tálalták, savanyú uborkával, uborkasalátával. A hosszú nyári nappalok egy mellékétkezéssel is kiegészültek: a 4-5 óra körül elfogyasztott *ozsonna* az ebéd maradéka, vagy hűsítő aludt tej kenyérrel, esetleg *ecet cibere*. Vacsorára szintén az ebéd maradékát ették, de az aratóknak sokszor külön főztek vacsorára is.

A szüretnek még a legutóbbi években is elmaradhatatlan, elvárt lezáró eseménye volt a segítő családtagok és szomszédok bográcsban főtt birkapörkölttel való megvendéglése a szőlőskertekben. Azokban a családokban, ahol nem volt mód a birkahús beszerzésére, a szüreti lakoma másik ételváltozata a nagyünnepi szerepű töltött káposzta.

Az étkezések rendje, a heti és napi étrend kialakítása

A mezei munkák kivételével a szokásos hétköznapi étkezések helyszíne a konyha. Az asztalon mindenkinek külön terítettek, de minden fogást ugyanabból a tányérból fogyasztottak el. A közös tából evésre mint idősebbeknél látott kuriózumra néhányan még emlékeztek az 1950-es–60-as évekből. Az asztalhoz a családfő ült le elsőként, az ő helye mindig az asztalfő volt, a nők csak a család férfitagjai után ülhettek le.⁶¹ A 20. század első évtizedeiben az asszonyok azonban még a férfiaktól elkülönülve étkeztek a konyhában. A mai nyolcvanéves generáció úgy emlékszik vissza, hogy gyermekkorukban még ez volt az illem. A gyermekek serdülőkoruktól kaptak helyet a felnőttek mellett. A kisebb gyerekek a konyha sarkában egy hokedli mellé tett sámlin, vagy a küszöbön ülve bádogtányérból ettek. Az ételből mindig a családfő szedett először, azután a felesége és az elsőszülött, majd életkoruk szerint a többi testvér. Az állandó cselédek – akik a család munkavégzéséhez jelentősen hozzájárultak – szintén a családdal egy asztalnál étkeztek, ők az ételből való szedésnél az életkoruk szerint sorolódtak be a nagykorú családtagok közé.

Az újszülöttek és a csecsemők anyatejes táplálását lehetőleg minél tovább igyekeztek fenntartani. Szükség esetén az anyatejet hígított tehéntejjel pótolták, a hígítást forralt vízzel, *székfüteával*, bolti *cikóriakávéval*, *malátakávéval*, még inkább *árpakávéval* oldották meg. Félévesnél fiatalabb csecsemőnek *negyedeztek*, féléves kortól pedig *feleztek*, azaz egy liter folyadékhoz negyed, illetve fél liter tehéntejet kevertek. Az árpakávét vaslábasban felpattogzásig barnára pirított, majd megdarált árpából főzték. Igen tápláló és egészséges tápszernek tekintették, mely a tejpótlás mellett egyúttal a bélrendszert is rendben tartotta. Az anyatejéről a szilárd ételekre való átszoktatás kezdete egyaránt függött az anyatej mennyiségétől és a fogzás megindulásától. A hét-nyolc hónapos korától már rágni, *csáncsorogni* tudó csecsemőnek tejebe áztatott kenyérhéjat adtak a kezébe. Egyéves korban fokozatosan szoktatták rá a csecsemőket a szilárd ételre: a felnőttek főtt ételét összetörve kapták.

A magyar paraszti táplálkozásban megfigyelhető jelenség a hét napjainak rögzült ételszerkesztése, az ún. heti étrend gyakorlata: a hét egyes napjainak húsevő és hústalan napokra való szétválasztása. Kialakulásának hátterében az absztinenciára és a böjtre vonatkozó, az évszázadok során folyamatosan változó egyházi előírások állnak.⁶²

⁶¹ „Elsőnek mindig a férfi ül le. Én is az én párommal így voltam, meg a lányom is. Úgy tanultuk, hogy az első ember a férfi.” (Nagy Lászlóné)

⁶² Kisbán 1997: 479–480.

A hét egyes napjai a biharkeresztesi háztartásokban nem váltak szét következetesen a hús fogyasztás vagy annak hiánya szerint. Némely családban a kedd-csütörtök-vasárnap különült el *húsos napként*, máshol viszont a kedd *tésztás napként* szerepelt.⁶³

A hétfő sok helyen a mosás napja volt, ezért erre nagyobb főzést nem iktattak be, hanem a vasárnapi maradékokat fogyasztották el, esetleg tésztát főztek, melynek főzőlevét a ruhaneműek keményítéséhez használták fel. A hétfő vagy a kedd volt a kenyérsütés szokásos napja is, ebben az esetben a kenyértésztából készült sült tésztafélét fogyasztották ebédre a leveshez. A kedd azonban mindkét változatban – húsos és tésztás napként egyaránt – megjelenik a településen, gyakran a hétfői étkezés jellegétől függően, azzal ellentétesen. Legtöbbször hústalan nap a szerda is, bár ekkor nem annyira tésztafélét, hanem valamilyen kásás ételt, főzelékfélét tálaltak. Csütörtökön elég következetesen minden háztartásban hétköznapi változatban elkészített húsos ételek kerültek az asztalra. A péntek *hústalan nap*, *tésztás nap* jellege maradt fenn legtovább a településen, az országos tendenciának megfelelően. Ekkor általában a laktatóbb alapanyagokból főtt leveshez a főtt tésztafélék közül választottak valamit (pl. szárazpaszulyleves, krumplileves – túrós, káposztás, mákos vagy diós laska) a tészta zsír helyett olajat, esetleg vaját locsoltak. A vallási előírások miatt különösen a település római katolikus lakossága tartotta be szigorúan a pénteki böjtös jellegű étkezést.⁶⁴ Szintén állandó elem a szombati ebéd sült tésztás jellege, mely a legutóbbi időkben is ugyanúgy érvényes Biharkeresztesen, mint a 20. század elején. A kelt tészták közül a század első felében legáltalánosabb a túrós lepény, egyes családok évtizedeken át minden szombatra ezt sütötték. Szintén gyakoriak a töltelékes kelt tészták és sós pogácsák, vagy az olajban sült tészták (fánk, tarkedli stb.), ilyenkor friss tejjel vacsorára is ebből fogyasztottak. A heti étrendszerkészítésnek szintén egyik régóta állandósult eleme a vasárnapi hús fogyasztás, mely már az ünnepélyesebb húsétel-választékból merített.

A nagy nyári munkák idején legtöbbször nem tartották meg a szokásos „húsos és tésztás” napok rendszerét, ilyenkor minden nap kerülhetett táplálóbb húsos étel

⁶³ A bihari tájon már 1900 körül fellazult a kötött heti étrend intézménye, amely más magyar területeken ekkor még egységes gyakorlat volt. MNA VI. 437. Varga Gyula összegző munkájában úgy találta, hogy a Hajdú-Bihar megyei települések étkezési szokásaiban a péntek böjtös jellegén kívül nincs rögzült heti étrend. Csupán a háztartásonként kialakult, nem túlságosan bő ételrepertoár naponkénti változtatása ad ritmust a hét étkezéseinek. Varga i. m. 160.

⁶⁴ A pénteki böjtöt csak 1966-ban oldotta fel a katolikus egyház, ezért maradhatott a pénteki hústalan étkezés a heti étrendszerkészítés legszilárdabb eleme. Kisbán 1997: 480. „*Húst nem eszek pénteken most se. Ha csak nagyon véletlenül, akkor aszondom, jaj istenem tévedtem, de megbocsájtja a jóisten biztosan, mert megettem, nem pocskoltam el, de pénteki nap ha csak tehetem, akkor tésztafélét csinálok.*” (Varga Lászlóné)

az ebédbe. Az iskolai közétkeztetés megjelenése tovább siettette a heti étrend már korábban fellazult gyakorlatának megbomlását, a hústalan jellegű pénteki étkezéshez való igazodás szándéka azonban ebben is megfigyelhető mind a mai napig. Újkeletű jelenség továbbá az is, hogy az egyedül maradó, maguknak főző idős asszonyok – saját erejükkel és az energiával takarékoskodva – hűtőben eltartható, két napra való ebédet készítenek el egyszerre.

Biharkeresztesen a 20. század közepétől az év egészére a napi háromszori étkezés, a reggeli (8 óra körül) – ebéd (déli 12 órakor) – vacsora (5-6 óra körül) hármas rendje a jellemző. Ezt megelőzően azonban, az 1950-es évekig élő gyakorlat volt az év felbontása – kifejező helyi elnevezéssel – *téli evésre* és *nyári evésre*. A téli időszakban alkalmazott ún. szokásos kettős étkezési rend egyaránt szolgálta a rövidebb téli nappalokhoz és a kevesebb energiát felemésztő téli munkarendhez való igazodást. A novembertől február végéig tartó téli evés során a nap első étkezése a 9-10 óra körüli *fröstök*, *früstök*. Ételei az előző napi maradékokból kerültek ki, vagy kemencében sült krumplit, tököt, jobbmódúaknál esetleg disznótoros kolbászt, hurkát sütöttek, általában a reggeli kemencefűtéssel összekötve. A nap főétkezése a 4-5 óra körül fogyasztott koraesti *vacsora* volt, erre a szokásos téli ételválasztékból kétfogásos főtt ételt tálaltak. A téli evést a század második felétől már szegényesnek tartották, feladását az életszínvonal emelkedésével indokolták meg. Az idős emberek közül azonban többen később is ragaszkodtak hozzá, főként egészségügyi okokból, hogy a tele gyomor ne nehezítse meg az alvást.

AZ ÜNNEPI ÉTKEZÉSEK

Az esztendő ünnepei – húsvét, pünkösd, karácsony

Biharkeresztes lakossága döntően két nagy vallási felekezetbe tartozik, a református többség mellett a katolikusok aránya alig haladja meg a tíz százalékot. Az év szakrális ünnepein e két felekezet étkezési szokásai – a böjtre vonatkozó eltérő egyházi előírások miatt – különböznek egymástól.

A római katolikus egyházban szigorú szabályozások vonatkoztak az év bizonyos napjaira, illetve a karácsonyt és a húsvétot megelőző időszak táplálkozására. A kereszténység története folyamán fokozatosan enyhült a böjt szigora és a böjtös napok száma, a 20. század első felében már csak a húsvétot megelőző negyvennapos

nagyböjt kezdőnapjára, hamvazószerdára, a nagyböjt pénteki napjaira, nagypéntekre és nagyszombatra, illetve december 24-re, karácsony vigíliájára korlátozódott. E napokon teljes absztinenciát, azaz a húsételektől és az állati zsiradékoktól való tartózkodást írtak elő, ugyanakkor az engedélyezett napi háromszori étkezésből is csak egyszer lehetett jóllakni. A böjt minden tizennyolc és hatvanéves életkor közötti hívőre vonatkozott, de egészségügyi vagy más indokkal felmentést lehetett kérni alóla. A 20. század második felére – miután a II. vatikáni zsinat (1963–68) tovább enyhítette a böjti fegyelmet – hamvazószerdára és nagypéntekre csökkent az előírt böjtös napok száma. A megszokott böjti formák az egyházi szabályok enyhülésével azonban nem változtak meg azonnal, az idősek vagy a vallásukat erősen tartók körében megfigyelhető a korábbi szigorúbb böjtös étkezési szokások fennmaradása is.

A református egyház a kezdetektől támatta a böjtöt, mint a katolicizmus jelképét. A legnagyobb ünnepüknek tekintett nagypénteken – Jézus szenvedéseinek emléknapján – azonban a református vallásúak is szigorú böjtöt tartottak: a 19–20. században ez a nap volt számukra az év egyetlen böjtös napja.

A biharkeresztesi római katolikusok a húsvéti nagyböjt kezdőnapján, hamvazószerdán *zsírtalan, hústalan* ételeket fogyasztottak: reggelire és vacsorára tejet, ebédre meleg ételként gyümölcslevest főtt tojással. A nagyböjti időszak pénteki napjain, a *hústalan napokon* tartózkodtak a húsételektől, ezért a böjtös jellegnek megfelelő tojásos, tejes, gyümölcsös ételválasztékból készítettek valamit. E napokon *önmegtagadásra* vagy *felajánlásra* tett egyéni fogadalomként a legszigorúbb böjti forma is előfordult: ilyenkor csak kenyéren és vízen töltötték a napot. Egy másik egyéni böjtváltozat szerint a nagyhét szerdáján, nagycsütörtökön és nagypénteken is tartottak fogadott böjtöt: *megbűtölték a nagyböjt végét*.⁶⁵ Bár a 20. század elejétől az egyházi előírás már feloldotta az állati zsiradékok teljes nagyböjti tilalmát, azt csupán a nagyböjt kezdő és befejező napjára korlátozta, a vallásosabb katolikus családok azonban a teljes nagyböjti időszakban megtartották a vajjal, olajjal való főzést.

Nagypénteken mindkét felekezet ugyanazon ételeket fogyasztotta. Következésképpen elhagyták a disznózsírt, ha szükséges volt valamihez, vaját, olajat használtak helyette. A reformátusok nem kedvelték igazán az olajat böjtben sem, a település kis számú görög katolikus lakosságára utalva úgy tartották, hogy „*az olájok használják az olajat*”. A reggeli egy bögre tej vagy *bőriben főtt sós krumpli*. Az ebéd állandó étele valamilyen gyümölcsből készült leves, mely lehetett régiesebb formájú *cibere*, vagy valódi, tejfeles

⁶⁵ A fogadott böjt a biharkeresztesi római katolikusok körében is ismert népi ájtatossági forma a század első felében: kilenc kedden át kenyéren és vízen böjtöltek, *kilencedet* tartottak, *megbűtölték Szent Antalt*.

habarással készült gyümölcsleves. A legáltalánosabb az aszalt szilvából készült cibere fogyasztása volt.⁶⁶ A második fogás lehetett tejfölös-túrós vagy mákos főtt tészta, főtt krumpli vajjal, főtt tojás, vagy az utóbbiak kombinációjaként újabban rakott krumpli is. Nagypénteken délután *patogatott tengerit* készítettek, ezzel telt el azután a vacsora is. A hal böjti eledelnek számított ugyan, ennek ellenére a nagyböjti és nagypénteki fogyasztása inkább a nem paraszti eredetű rétegekre volt jellemző Biharkeresztesen.⁶⁷ A böjti táplálkozásbeli előírások betartása vagy megszegése a paraszti közösségek értékrendjének szilárdságát vagy felbomlását is jelezheti. Mindkét felekezethnél elvárt minta volt a böjt valamilyen szintű megtartása. Különösen megszólták, ha a közösség mértékadó tagjainál derült fény a böjti előírások megszegésére.⁶⁸

Nagypéntek napjához kötődik egy alkalmi ételspecialitás készítése, a *here tojásosan*. A bikaborjúk, bárányok és malacok herélését ugyanis az egész magyar nyelvterületen hagyományosan nagypénteken végezték. A heréket mindig a beavatkozást végző személy – pásztor vagy parasztspecialista – kapta meg fizetségképpen. A forró vízzel leforrázott herékről előbb lenyúzták a bőrt, majd karikákra vágva tojásokat ütöttek rá, és sóval, borssal fűszerezve megsütötték. Nagybecsű, ritka csemegének számított, mint mondták, „*a kolbásznál is finomabb eledel volt*”.

Nagyszombaton sütötték a húsvéti kalácsot és a locsolkodóknak szánt különféle süteményeket, de ekkor főzték a húsvét vasárnapra szánt ételek közül a töltött káposztát is. A régebbi böjti forma szerint húst nem ettek ekkor sem, nagyszombat délig tartották meg a böjtöt. Ekkor készült a húsvét vasárnapjának reggelén a csordapásztoroknak ajándékozott kis kerek ünnepi kalács is.

Biharkeresztesen a katolikusok körében az 1940-es évek végéig élt a *húsvét-vasárnapi ételszentelés* szokása. A szentelményeket, a *szenteltet* szöttes vagy fehér damasztkendővel letakart kis kosárban vitték fel a templomba, a hajnali négy órakor, vagy a reggel nyolc órakor tartott feltámadási szertartásra. A megszentelt bort, sonkát,

⁶⁶ A nagypénteki étkezésen az aszalt gyümölcsből készült leves általánosan elterjedt volt az Alföldön 1900 körül. MNA VI. 465.

⁶⁷ „*Takarítottunk a templomba nagypénteken, és a plébániára áthívtak, olyan kis serdülő lányok voltunk, hát meg voltunk botránkozva, hogy hús van az asztalon, rántott hús, közben meg hal volt.*” (Nagy Lászlóné)

⁶⁸ „*Ippen mikor nagypénteken mentünk a katolikus paphoz, hogy heréljük a bikát, akkor reggelizett, nagypénteken. Apám azt mondta neki, »Tiszteletes úr, maga bűnös ember!«. »Mér?« aszongya. »Mér? Hát megmondom én mindjárt. Maga hirdeti a népnek, hogy nagypénteken nem szabad zsírost enni, maga meg eszi itt a kolbászt meg a jó sült szalonnát. Hát így bűntől?« Elnevette magát, aszongya »Hát idehallgassik, ami az ember száján bemegy, az nem viték, ami kijön, a káromkodás, az a viték! Maga is csak nyugodtan egyen zsírost is, ne éhezzen.« »Én nem is éhezek, de azért a zsírostól tartózkodom, inkább tojást eszek főve.« (Magyar László)*

kalácsot és piros tojást fogyasztották el azután ünnepélyes hangulatban a családtagok reggelire, ezzel az étkezéssel egyben a nagyböjti időszak is véget ért.⁶⁹

A húsvétvasárnapi ebéd a szokásos nagyünnepi ebéd: tyúkhúsleves csigatésztával, töltött káposzta, a levesben főtt hús kisütve garnírral. Vacsorára az ebéd és a szentelmények maradékából fogyasztottak. A húsvéthétfői locsolkodással egybekötött vendéglátás során szintén a szentelményekből kínálták a vendégeket, főtt ételt nem főztek és nem kínáltak. A sütemények változatosságát tekintve azonban valóságos versengés folyt a családok között, különösen a lányos házaknál. A reprezentálásra szolgáló süteményválaszték gyors megújulása figyelhető meg ezen az ünnepeken, akár csak a lakodalmi vendéglátásban. A 20. század első felében a 30-as–40-es évekig hagyományosan csak üres és telt kalácsot kínáltak, a 40-es évektől viszont gyorsan elterjedtek a főzött krémmel töltött *szaladgárés* és a lekvárral töltött vagy cukorba forgatott apró linzertészták.

Pünkösöd a paraszti étkezési rendben mindenütt közönséges vasárnapként szerepelt.⁷⁰ Biharkeresztesen is a vasárnap szokásos ünnepi ebéd fogásait készítették: tyúkhúsleves csigatésztával, töltött káposztát. A család nagysága befolyásolhatta, hogy kétféle húsos fogást készítettek-e, nagyobb családnál a töltött káposzta mellé általában pörköltöt is főztek. A mai napig elhagyhatatlan ünnepi süteménye a kalács.

Az advent és a karácsony a táplálkozás tekintetében csak a római katolikusoknál megkülönböztetett időszak. A reformátusoknál nem volt sem böjtös, sem kötött, szokásos étrendje a december 24-i esti főétkezésnek. A helyi katolikusok advent első vasárnapján és december 24-én, *karácsony nagyszombatján* tartottak böjtös napot, mely elsősorban a húskételektől való tartózkodást jelentette. A nap főétkezésének számító kora esti böjtös jellegű vacsora nem tartalmazott főtt ételt, töltetlen kalácsot, mákos és diós töltött kalácsot, aszalt gyümölcsöt csemegéztek.⁷¹ A halétel is előfordult ezen a napon, bár sokak szerint ez nem volt általános, a tömeges fogyasztása inkább újabb jelenség. A böjti időszak a karácsony éjjeli misével ért véget. A 60-as évektől már eltörölt karácsonyi böjtöt még ma is sokan megtartják az idők közül.⁷²

⁶⁹ Újabb a római katolikus feltámadási szertartást nagyszombat estéjén hat órákor tartják a településen.

⁷⁰ Kisbán 1997: 571.

⁷¹ A katolikus lakosság körében országszerte a helyi hagyományok által előírt böjtös jellegű ételsort és csemegéket fogyasztottak a karácsonyi vacsorán, melyekhez mágikus magyarázatok, hiedelemcselekmények kapcsolódtak. Kisbán 1997: 565. A más vidékeken oly gazdag karácsonyi asztal mágikus töltésű csemegéit, az almát, diót, fokhagymát Biharkeresztesen nem fogyasztották, hanem újabb a karácsonyfa alá kerültek egészséget és bőséget biztosító szándékkal.

⁷² „Az első adventi vasárnap is van böjti, de az nem olyan szigorú, mint a nagypéntek. Karácsony nagyszombatján éjjeli misére mentünk. Annak is nagyböjtje volt. Ha valaki szigorúan akarta befejezni az adventet, akkor az nagyszombaton megtartóztatta magát a húskételektől akkor is. De azért főztünk, meg mindent készítettünk az ünnepre.” (Nagy Lászlóné)

A karácsony két napjának étrendje már mindkét felekezetenél a vasárnap szokásos ünnepi menü gazdagabb, disznótoros ételekkel bővített változata volt. Az együtt ünnepelő családtagok tiszteletére már a reggeli is ünnepi jellegű volt: sült kolbász, hurka és tejeskávé kaláccsal. Az ebéd húslevesből, töltött káposztából, sült húsokból, disznótoros pecsenyéből állt, a vacsora pedig ezek maradéka, esetleg sült kolbász, hurka. A karácsonyi időszak étkezéseinek legállandóbb eleme a kalács, mely minden étkezésen jelen volt és jelen van napjainkban is, nagyünnepi szerepű fonott kalácsként és töltött változatban, diós és mákos tekercsként, újabb nevén bejgliként. Ezzel kínálták a kántáló gyermekeket, felnőtteket, és ez volt a pásztorok elvárt karácsonyi járandósága is.

A karácsonyt követő időszakban, majd az évforduló napjain, szilveszter estéjén és az újévi főétkezésen számos mágikus termékenység-, bőség- és egészségvarázsló, jósló étel szerepelt. *Két ünnep közt*, karácsony és újév között például sosem fogyasztottak szemesterményeket és hüvelyeseket, paszulyt, borsót, lencsét, mert a néphit szerint *sebesek*, szeplősek lennének tőle. Ugyanezek a termények viszont újév napján kimondottan ajánlottak mint bőség- és szépségvarázsló ételek: újévi ebédre rántásos főzeléknek készítették a hüvelyeseket, melyet disznóhúsból készült pörkölttel fogyasztottak. A disznóhús kizárólagos húsféle volt e két napon, az általános hiedelem szerint ugyanis „*a disznó befelé túrja, míg a baromfi (a házból) kifelé túrja a szerencsét*”. A disznóhúsból, főként disznófejből, körömből és csülökből készült kocsonya ugyanezen hiedelemháltér miatt volt elmaradhatatlan szilveszter esti étel, és az újévi ebéd húslevese is ezért készült tyúk helyett mindig orjából.⁷³ Elmaradhatatlan szilveszteri sütemény volt a rétes, melynek *tengerikásával és rizskásával* töltött változatát szintén mágikus céllal fogyasztották.

Az emberélet fordulóihoz kötődő ünnepi étkezések
– lakodalom, keresztelő, halotti tor

Az emberélet nagy fordulópontjaihoz kötődő ünnepek mindegyikének fontos mozzanata az ünnepi lakoma, mely az abban résztvevők egybetartozásának kifejezése.

⁷³ A 20. századot megelőzően a december 31-i étkezés az alföldi területeken következetesen böjtös jellegű volt, de ez a századforduló táján már a húsos étrend felé mozdult. Kisbán 1997: 566. MNA VI. 454. Biharkeresztesen sincs nyoma már böjtös ételek jelenlétének, de a településen – a környező sárréti és bihari térséghez hasonlóan – január 1-jén tiltott volt a szárnyasétel. MNA VI. 456.

A lakodalmi eseményeket megelőző *kézfogón* a szokásos ünnepi menüt – csigalevest, töltött káposztát, sült vagy rántott húst krumplival, savanyúsággal – tálalták fel a keresztszülőkből, szűkebb rokonságból álló vendégeknek.

A *lakodalom* idejét rendszerint őszre igazították, amikor az újbor már kiforrott, a hússzükségletet biztosító vágni való baromfiállomány felnövekedett, a sertés megfelelő súlyt ért el. Az áprilisi esküvőről azt tartották, hogy nem lesz áldás a fiatalokon. A lakodalmi időszak a lakodalom előtti vasárnapkal vette kezdetét, ezen a napon indult a vőfély „*hívogatni*”, vagyis a lakodalom résztvevőinek hírül adta az ifjú pár egybekelésének hírét. Ezzel működésbe lendült az a helyi hagyományok szabályozta segítő rendszer, amelyben mindenki pontosan tudta, hogy a rokonsági és ismeretségi fok szerint milyen természetbeni szolgáltatásokkal illik hozzájárulnia a lakodalmas családtól nem kis anyagi áldozatokat kívánó ünnepi lakomához. A hívogatás napjának az estéjén tartották a *csigacsinálót* is, melyen az alföldi lakodalmak jelképének számító csigatésztát – mulatsággal egybekötött társas munka keretében – közösen készítették el. A csigacsinálón sosem kínáltak főtt ételt, hanem süteményfélékből, kalácsból, töltött kelt tésztafélékből, meleg borból, pálinkából és kávéból állt a megvendéglés.

További hozzájárulásként a közelebbi rokonok tyúkot vittek a lakodalmas házhoz, ahol azt közösen megkopasztották, a leölt disznót, birkát feldolgozták, az asszonyok lakodalmi kalácsokat, különféle süteményeket sütöttek. A lakodalmi konyhát a lakodalmas ház udvarának hátsó részén vagy melléképületében, nyári konyhájában rendezték be. Az ételek elkészítésének felelősségteljes munkája a szakácsasszony, főzőasszony feladata volt. Régen szívességből, újabban fizetségért vállalta a munkát, ő irányította az előkészületeket, a főzést, a meghívott segédkezőket, az ő felelősége volt, hogy minden elegendő mennyiségben és a megfelelő időre elkészüljön, „*kifőjön*”. A násznép számából a gyakorlott szakácsasszony ki tudta számítani az alapanyagok szükséges mennyiségét. A levest és a töltött káposztát már a lakodalom előtti nap elkészítették. A hagyományos tüzelőberendezésekkel rendelkező házakban a 60-as évekig a kemencében sütötték át a levest. A nagy vászonfazekakban feltett töltött káposztát a földön vagy a tüzelőpadkán tűzzel körberakva főzték.⁷⁴

A lakodalom napján mind a menyasszonyos, mind a vőlegényes háznál *kinálnivalókkal*, üres és töltött kalácsokkal, süteményekkel, tejeskávával, meleg

⁷⁴ Lakodalmi főzőasszony volt a településen Cokk Tivadarné, aki hivatásos szakácsnőként az iskola konyháját vezette. A meghívott vendégek számára a következőképpen igazította a hozzávalók beszerzését: a tyúkhúsleveshez négy személyre számolt egy tyúkot, fejenként egy fél marék csigatésztával, a pörköltözhöz öt személyre egy kg húst, fejenként fél kg krumplit.

borral várták a vendégeket, majd délben szerényebb ebédet, általában pörköltet tálaltak fel. A menyasszonykikérés során a menyasszonyos ház szintén kínálást biztosított vőlegény vendégei számára. A 30-as–40-es években a templomi esketés és a vacsora között a násznép kis időre feloszlott, a felnőttek hazatértek a jószágokat ellátni. Ezalatt a vőlegényes háznál, a fiatal pár és a koszorúslányok részére a levágott baromfiaprólékból, zúzából, májából tojásos ételt tálaltak.

A lakodalom fő étkezése az este 8-9 óra körül sorra kerülő vacsora, amit a templomi esküvőről a vőlegényes házhoz tartó násznép közösen fogyasztott el.⁷⁵ A vacsorához kapcsolódó szertartás a menyasszony és a vőlegény közös tálból evése, mely házastársak összetartozását fejezte ki. Biharkeresztesen a 20. század első felében a lakodalmi vacsora ételei a süteményfogás kivételével nagy állandóságot mutatnak. Már a század elején kialakult és évtizedeken át alig változott a lakodalmi menü: tyúkhúsleves csigatésztával, töltött káposzta, a levesben főtt hús kisütve. Ehhez az alap ételsorhoz csatlakozott egy-két évtized múlva a birkahúsból vagy sertéshúsból készült pörkölt, majd a 30-as–40-es években újszerű ételként a rántott csirke és a rántott szelet. Az egyes fogások sorrendje felcserélődhetett: a leves után következhetett a sült hús, pörkölt, majd a töltött káposzta. További variációként fordult elő a pörkölt és a töltött káposzta közül az egyik fogás elhagyása, vagy a sült hús és a rántott csirke hajnali, reggel öt órai tálalása.

A vacsorát befejező csemegefogásban az 1920-as–30-as évekig hagyományosan csak a fánk és a csöröge szerepelt, azonban a 30-as–40-es években megjelenő torták egy évtized alatt végleg kiszorították a régi lakodalmak e hagyományos süteményeit. A saját készítésű, többnyire kakaós ízű vajkrémes torták mellett az 1970-es évektől jelentek meg a cukrászatban vásárolt, szépen díszített, különféle ízesítésű, vajas és zselés gyümölcskrémekkel töltött torták. Szintén népszerű volt az olvasztott cukorból és tördelt dióból készült *égetettcukor-torta*, melyet Biharkeresztesen egy ártándi készítőtől rendeltek meg. A tojásfehérje mázzal és habcsókkal díszített grillázstorta változatokból az egyik legkedveltebb forma a kosár volt. Napjaink legújabb divatja szerint a lakodalmak reprezentatív cukrászati terméke az *emeletes menyasszonyi torta*.

A lakodalmak hagyományos ételsora a 20. század második felében sem változott meg. Az utóbbi egy-két évtizedben figyelhető meg a „szokásszerű” helyett a

⁷⁵ A 20. század első felében még gyakori a településen a két háznál tartott lakodalom régiesebb formája. Ekkor a menyasszony és a vőlegény vendégei a templomi esketés után szétválva külön-külön rendezték meg a táncvigalommal egybekötött vacsorát, ugyanazon ételsorral. A menyasszonyos ház vendégseregéből a vőlegényes házhoz éjfél után átlátogatók voltak a *hérészesek*.

„meglepetésre” törekvő étrendszerkesztés⁷⁶: az újszerűnek és modernnek tartott ételek, hidegtalak, töltött húsok, majonézes saláták svédasztalos feltalálása. Ezt az újfajta, általában a fiatal pár elképzelései szerint alakuló ételsort azonban az idős generációhoz tartozó rokonok ma is ellenérzéssel fogadják. A lakodalmi helyszín kialakításában is változások figyelhetők meg. Hagyományosan a ház kiürített szobáiban vagy az udvaron felállított sátorban rendezték, de a 60-as évektől kezdve egyre gyakrabban választják bérelt helyiségként az iskola ebédlőjét vagy az éttermet. Ebben az esetben kétféle szervezési forma figyelhető meg: a hozzávalók előteremtésében még megmarad a hagyományos segítő rendszer, de az ételeket már az új helyszínen főzik meg. Mára már egyöntetűvé vált az, hogy a süteményeken és tortákon kívül a vacsorán szereplő teljes étrendet pénzben fizetik meg.

A gyermekágyat fekvő anya nyugalját és ellátását segítette a *komatál-hordás* szokása. A szülést követő hat héten át a legközelebbi rokonok és a szomszédok naponta többfogásos ebéddel és uzsonnával látták el az anyát és annak legszűkebb családját, a férjét és már meglévő gyermekeit. A rokonság és a szomszédság általában előre megbeszélte egymás közt, hogy ki melyik nap és milyen ételt visz. Mindenki a lehetőségéhez mérten igyekezett előteremteni a közösséges hétköznapiánál gazdagabb, táplálódó fogásokat. A húsleves, a tejes gyümölcsmártások és a tejes-tojásos édességek a tejelválasztást segítő ételekként, a könnyű baromfiételek pedig tápláló, de könnyen emészthető húsételekként állandó szereplői voltak a gyermekágyas anya étrendjének a 20. század elejétől. Az elmaradhatatlan csigatésztás tyúk- vagy csirkehúsleveshez a benne főtt hússal birsalma- vagy meggy mártást tálaltak, de kedvelt komaétel volt a csirkepörkölt nokedlivel és a töltött káposzta is. Az ünnepi rántott hús, rántott csirke is egészen korán, az 1920-as, 30-as években megjelent komaételként rizs- és krumplikörettel. Csemegeként a századfordulón a kacsaszírral megöntözött tejbegríz, két-három évtizeddel később a madártej és a piskótatortha volt általános. Az ebéd és az uzsonna összetételében csak annyi különbség mutatkozott, hogy leves csak a komaebédhez tartozott. A komaételt mindig a külön ezekre az alkalmakra tartalékolt, egymásba rakható porcelán ételhordóban, *komacsészében* vitték. A komaételek összeállításának jellemző vonása a táplálkozási újítások gyors megjelenése: amint a településen elterjedt egy-egy új étel vagy sütemény, az szinte azonnal beépült a komatálba.

⁷⁶ Kisbán 2001: 225.

A *keresztelő* érendjén a szokásos ünnepi ételek szerepeltek: általában tyúkhúsleves csigatésztával, sült hús, töltött káposzta vagy pörkölt, sütemények. Az 1920-as–30-as évekig nagyobb lakomaszerű keresztelőket is tartottak a településen, a meghívott vendégeket – a szülők ifjúkori barátait – azután a szülők komájának és a gyermek keresztzüleinek nevezték. A lakodalmakhoz hasonló nagyságú keresztelőkre természetesen nem mindenki kívánt vagy tudott áldozni, általánosabb volt a szűkebb körű ünnepélyes összejövétel.

A temetést követő közös étkezést a *halotti tort* a halott emlékezetére rendezték. Hivatalosak voltak rá az elhunyt hozzátartozói és rokonai mellett a pap, a kántor, a kurátor, a fejfakészítő és a temetésen segédkező sírásók is. A 20. század első felében a megvendéglés a helyi szokások szerint mindkét felekezetenél mindig főtt étellel történt, leggyakoribb hagyományos étele a pörkölt volt. A század második felében kétfogásos, főzőasszony segítségével készült ünnepi ételsor – tyúkhúsleves sült hússal – is előfordult, és szintén újabb, a 70-es évektől elszórta megfigyelhető tendencia a halotti torok vendéglőben való megrendezése is.

Névnapokat köszönteni a rokonság, a szomszédság járt egymáshoz. Sütemény, bor, pálinka volt a megvendéglés szokásos módja, de az utóbbi két-három évtizedben már főtt étellel, fasírttal, pörkölttel is kínálgattak. A köszöntő személyeket, újabban az ajándékokat is számon tartották, azt illető hasonló módon viszonzni. Újabban terjedő szokás az iskolai ballagások lakomával való megünneplése is. Napjainkban az egyedül maradt idős szülők számára a távoli településekre költözött gyermekeik és családjaik nem túl gyakori hazalátogatása már-már ünnepszámba megy. Ilyenkor felbomlik az idősebbek által esetleg még tartott szokásos étkezésszervezés, a gyermekek és unokák kedvéért ugyanis hétköznapiakon is megjelenhetnek az ünnepi ételek és sütemények.

IRODALOM

BÁRSONY István – PAPP Klára (szerk.)

2001 *Az úrbérrendezés forrásai Bihar vármegyében I.* Debrecen

T. BERECSKI Ibolya

1997 Változások a sertéshús feldolgozásában a 20. században. In: Romsics Imre (szerk.): *A táplálkozókultúra változatai a 18–20. században.* Kalocsa, 105–116.

BOROVSKY Samu (szerk.)

1901 Bihar vármegye és Nagyvárad. Magyarország vármegyéi és városai VI. Budapest

BÓDI Erzsébet

- 1997 Összehasonlító adatok a vajnyerés néprajzához. In: Kuti Klára (szerk.): *Morzsák. Tanulmányok Kisbán Eszter tiszteletére*. Budapest, 71–79.

DÖMÖTÖR Sándor

- 1960 Dunántúli és alföldi édeslepenyek. *Ethnographia*, LXII. évf. 71. sz. 45–58.

JUHÁSZ Antal

- 1991 Malmok, molnárság, sütő- vagy pékmesterség. In: Domonkos Ottó (főszerk.): *Magyar Néprajz III. Kézművesség*. 157–213. Budapest

KISBÁN Eszter

- 1997 Táplálkozáskultúra. In: Balassa Iván (főszerk.): *Magyar Néprajz IV. Életmód*. 417–583.
2001 Szokásszerű vagy meglepetés. Az ünnepi ételsor összeállításának két mintája. In: Bali János – Jávor Kata (szerk.): *Merítés. Néprajzi tanulmányok Szilágyi Miklós tiszteletére*. Budapest, 225–239.

KNÉZY Judit

- 1980 Paraszti tejfeldolgozás és tejtermékek fogyasztása Somogyban (1850–1945). In: *Somogy megye néprajza II*. Kaposvár. 137–168.

KOROMPAINÉ Szalacsi Rác Mária

- 1976 A bihari házikenyér. *A Bihari Múzeum Évkönyve I*. Berettyóújfalu. 285–300.

MNA

- 1989 Barabás Jenő (szerk.): *Magyar Néprajzi Atlasz VI*. Budapest

O'SVÁTH Pál

- 1996 *Bihar vármegye Sárréti járása leírása*. Debrecen

CS. SZABÓ István

- 1992 *Sertéstartás a békési Sárréten és peremvidékein*. Folklor és Ethnográfia 70. Debrecen.

SZÚCS Ernő

- 2001 Hajdú és Bihar megye malmairól. *Déri Múzeum Évkönyve 2000–2001*. Debrecen

SZÚCS Sándor

- 1938 Néprajzi vonatkozások Bihar vármegyében. In: Nadányi Zoltán (szerk.): *Bihar vármegye*. Budapest

VALUCH Tibor

- 2002 *Magyarország társadalomtörténete a XX. század második felében*. Budapest

VARGA Gyula

- 1993 *Népi táplálkozás Hajdú-Bihar megyében a XX. század első felében*. Hajdú-Bihar Megyei Múzeumok Közleményei 52. Debrecen

Ildikó Petrovszki

Ernährung in Biharkeresztes

Die Verarbeitung berücksichtigt in erster Linie die Ernährungstraditionen von den alltäglichen und Festmahlzeiten vor allem in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts, aber sie untersucht auch die Veränderungstendenzen der zweiten Hälfte des Jahrhunderts auch. Das kulinarische Angebot bezeugt eine vielfältige Verwendung von Rohstoffen. Die Verarbeitung blickt bis zum 20. Jahrhundert die Zubereitung und den Verzehr von Speisen durch. Es wird die archaische bäuerliche und bürgerliche Küche präsentiert. Die Selbstverpflegung ist bis zur Mitte

des zwanzigsten Jahrhunderts im Anbetracht der Herstellung von zwei Grundspeisen Brot und Fleisch übergeblieben. Der jährliche Rhythmus der Ernährung wurde durch mit der Arbeit verbrachten Alltags und religiösen Feiertagen und Gelegenheiten im Zusammenhang mit festlichen und lokalen Traditionen gestaltet. Die Siedlung gehört Aufgrund ihrer Ernährungstraditionen zu der Tieflandzone, aber sie hat auch die Kleinlandeffekte von der Umgebung und Transsylvanien umfasst.

Sándor Mária

MEZŐTÚRI MÁZAS KERÁMIA A BIHARI MÚZEUM GYŰJTEMÉNYÉBEN¹

A Bihari Múzeum néprajzi gyűjteményének nyilvántartásában közel 500 darab kerámiaedény szerepel, amelyek a paraszti háztartásban voltak használatosak gyűjtőterületünkön, a történeti Bihar vármegye² napjainkban Magyarországhoz tartozó részén.

Ezen a területen nem találhatunk fazekasközpontot. Az itt élők a háztartásban szükséges kerámiaedényeiket a helyi hetivásárokból eljutó vándorfazekasoktól, kereskedőktől, illetve a debreceni és – a trianoni békediktátum előtt – a nagyvárad-i vásárokon szerezték be.³

A szakirodalom, valamint a Bihari Múzeum gyűjteményében található edények formai és díszítő jellegzetessége alapján megállapíthatjuk, hogy a gyűjtőterületünkön használt⁴ főzőedényeket Gömör megye⁵ és a bihari Rév község⁶ fazekasai készítették. A nem tűzálló edények pedig egyrészt a Bihari-hegység fazekasfalvaiból⁷, másrészt pedig a különböző alföldi központokból kerültek a bihari háztartásokba.⁸

Az egyik legismertebb alföldi fazekasközpont Mezőtúr volt. Készítményeinek elterjedtségét mutatja, hogy a Bihari Múzeum néprajzi gyűjteményében több mint félszáz edényről állapíthatjuk meg minden kétséget kizáróan, hogy itt készült.

A mezőtúri fazekasság régi múltra tekinthet vissza, már a középkorban is kiváló adottságokkal, alpanyaggal rendelkezett. ⁹ 1900-ban pedig 114 fazekast írtak össze.¹⁰

A távolabbi vidékekre a mezőtúri áru kereskedő révén került el, vagy a fazekas maga vitte készítményeit vásárba. Általában az ilyen, hálaló fazekasok azokra a vidékekre

¹ Köszönetet mondok kedves tanáromnak, P. Szalay Emőke muzeológusnak, kandidátusnak, az MTA doktorának, akinek biztatására, illetve felbecsülhetetlen értékű szakmai útmutatásai alapján készült el a tanulmány.

Hálával tartozom továbbá egykori egyetemi évfolyamtársamnak, Magyar Zita népi iparművész fazekasnak, a népművészet ifjú mesterének, aki segítségemre volt a 2003-ban végzett kerámiagyűjtemény-revizíóban, és felkeltette érdeklődésemet a népi kerámiaedények iránt.

² Az 1873-as közigazgatási rendezés utáni Bihar vármegyét értem.

³ Dankó I. 2007: 42.

⁴ A Bihari Múzeum néprajzi nyilvántartásában sajnos a használat helyére vonatkozó adatok meglehetősen hiányosak, így a kerámiatárgyak gyűjtési helyének pontos körülhatárolására nincs módunk.

⁵ A gömöri edények elterjedésére ld.: P. Szalay 2005: 23–26.

⁶ A révi fazekasáru elterjedésére ld.: Mózes 2004: 67–74.

⁷ Kresz 1960: 315.

⁸ Bizonyára használtak Berettyóújfalu környékén Bihar vármegye más fazekasközpontjaiban (Margitta, Mezőtelegd, Nagyvárad) készült edényeket is, ám ezek azonosítása további kutatások feladata.

⁹ Nagy Molnár 2007: 17.

¹⁰ Kresz 1978: 3.

vitték árujukat, ahol nem foglalkoztak agyagedény készítésével.¹¹ Az Alföldön szinte csak Hódmezővásárhely és környéke, Szentes, Orosháza maradt ki a vásárcserekből. K. Sebestyén János (szül.: 1879) túri fazekas szerint Bihar volt a legfőbb pont.¹²

Az élénk kapcsolatot az is jelzi, hogy a berettyóújfalui református egyház úrasztalára mezőtúri fazekas készítette a kantát.¹³

A mezőtúri kerámia stíluskorszakait Kresz Mária határozta meg¹⁴, monografikus feldolgozását Nagy Molnár Miklós végezte el¹⁵. A XIX. század elején Túron mázatlan feketeedényt égettek, a század közepén tértek át a mázas áru készítésére. Kezdetben főként zöld mázas edények készültek, amelyeket gyakran fekete színnel, írókával díszítenek a máz alatt. A sokszínű díszítés, a virágozás fehér mázas alapszínre az 1860-as évektől jellemző. A mezőtúri kerámiaedények jellegzetes „dudi” alapszínének használata az 1870-es évektől kezdődik.¹⁶ Az ornamentika hasonló az előző korszakéhoz: különálló lefelé hajló virág, avagy egyenes szár menti díszítmény. A körvonal mindig sötétbarna, a díszítés pedig vörös, zöld, néha kevés kék. A túri kerámia virágkora az 1880–1890-es évek, a XX. század eleje, ezt nevezzük az írókás díszítés klasszikus korszakának. Elhajló, ferde szárú virág mellett egyre gyakoribb a folyóminta, „körülkoszorú”, „kerek rózsza”, „öszirózsza”, „kis apró rózsza” motívumokat rajzolnak „kacsaringós levél” és „kígyólevél” közé.

A századforduló után az országban rendszeresen tartottak agyagipari tanfolyamokat, amelyek megtanították a fazekasokat a műmázak használatára. Ekkor kezdődött el Mezőtúron a krómzöld, a pink, a fehér és a világoskék színű cseréptárgyak készítése, az 1910-es tanfolyamtól kezdve az írókát egyre jobban elhagyták, és áttértek az ecsettel való festésre. Ez a technika a motívumok egyes részeinek belső felépítését és színeit alakította át, a motívumok szerkezete hasonló maradt a korábbi korszakokéhoz.

Mezőtúron a legfontosabb edénytípus a korsó volt, az itteni fazekasok erről nevezték magukat korsósnak. A nagy vastartalmú túri agyag égetett formában áteresztí a vizet, amely a korsónál előnyös tulajdonság, hiszen meleg időben is hűvösen tartja az

¹¹ Molnár I. 1938. 20.

¹² Kresz é. n. 307. K. Sebestyén János az 1923-as körútjukat így tartotta meg az emlékezetében: „Sárándon piac nélkül dobszóra árultunk, kb. három nagy zsákkal terményt, de pénzt talán két pengőt. Újfaluba indultunk. Bakonszegen is dinnyét, bort, mindent adtak volna, de pénzt nem!” Kresz é. n. 314.

¹³ Kresz é. n. 290. Kresz Mária gyűjtőcédulája szerint a készítő fazekas Kálnai Antal.

¹⁴ Kresz 1978.

¹⁵ Nagy Molnár 2007.

¹⁶ A sárgás földfestéket az Arad megyei Dud községből hozzák, innen az elnevezés.

ivóvizet.¹⁷ Mivel szívárog belőle a víz, ezért a korsó helye a pitarban van az alacsony vizespadon, ahová felülről esik a tekintet, ezért a legdíszesebb mindig a korsó válla.¹⁸

A túri korsónak jellegzetes formája volt: a viszonylag keskeny fenékből egyenesen induló forma enyhe íveléssel szélesedett az edény magasságának körülbelül kétharmad részéig, s a válla fokozatosan szűkült, így a legnagyobb átmérője viszonylag magasra került.¹⁹

A mezőtúri korsó másik jellegzetessége a fül kialakítása: a korsónyakban lévő rostával egy magasságban rögzítették az edényhez, majd kissé felfelé húzták, így a fül a szájig ível, s ettől a magasságtól kezdve hirtelen lefelé hajlik. Erre a lefelé hajló részre került rendszerint az iváshoz kialakított nyílás, az ivócsecs.²⁰

A Bihari Múzeum legrégebbi korsói már kivétel nélkül dudi alapszínűek.²¹ Díszítésük jellemzően a vállra barna írókával húzott inda mentén elhelyezkedő virágmotívumokból áll, a válluk alatt pedig több barna csík zárja le az ornamentikát²², amelyből a legfelső rendszerint hullámvonal.

Az egyik legrégebbi darab lehet az a kisméretű korsó,²³ amelyen a barna írókás ágmotívumok között csak néhány pöttynyi piros-zöld-fehér kitöltést találunk. Száját zöld mázba mártották, nyakán függőleges barna, míg fülén vízszintes fehér csíkozás látható.

A következő korsónk²⁴ záró csík motívuma felett a vállon körbefutó barna írókás kis karéjokban²⁵ piros, fehér és zöld színű festés figyelhető meg. (1. kép)

Az ugyancsak barna írókával díszített vállú két korsón rajzosabbak az ágacskák motívumai: mindkettőn kettős, illetve hármás levélbokor között látható piros virágfej. Az egyik²⁶ a leveleknél fehér és a zöld, a másikon²⁷ kék és a zöld kitöltést találunk a vállon, három különálló motívumban. (2. és 3. kép)

¹⁷ Kresz 1991b: 532.

¹⁸ Kresz 1991: 42.

¹⁹ Nagy Molnár i. m. 114.

²⁰ Nagy Molnár i. m. 115.

²¹ A gyűjteményben szerepel egy fehér alapszínű, zöld és sötétbarna színnel díszített korsó (leltári szám: I.75.106., m: 32,5 cm), amelyről feltételezhető, hogy egy korai mezőtúri darab, ám ezt a megállapítást egyelőre nem tudjuk minden kétséget kizáróan igazolni.

²² A dudi színű korsóknak ez a jellemző díszítési módja. Nagy Molnár i. m. 115–116.

²³ Leltári szám: I.75.35.1. M: 28 cm

²⁴ Leltári szám: I.75.124.1. M: 30 cm

²⁵ Barna írókás, karéjos-íves díszítésű korsóra további példa: P. Szalay: 1991: 236. (16. kép), illetve Uő. 2002: 167. (300. kép)

²⁶ Leltári szám: I.93.24. M: 32 cm

²⁷ Leltári szám: I.77.3. M: 33 cm

Szentpéterszegen használták azt a korsót,²⁸ amelynek díszítése eltér az előbbiektől. A dudi alapszín sötétbarna holdazással díszített, benne a vállon fehér írókával húzott fenyőágszerű motívum. Szintén a vállán, a dudi alapszínben a barnában is megjelenő motívum ismétlődik zöld színnel, illetve a nyak és a váll alatt zöld mázcsíkot találunk a fehér írókacsíkok között. (4. kép)

A Bihari Múzeumban található még egy hasonlóan sötétbarna holdazásos díszítésű korsó,²⁹ de ezeken fekvő tulipánokat láthatunk kék fejjel és zöld levelekkel, a dudi alapszínen pedig a nyakrészből kiinduló, függőleges, piros indákat. (5. kép)

A Bihari Múzeum gyűjteményében lévő további mezőtúri korsók már későbbi készítésűek: a vállon lévő piros, fehér, illetve kék színű virágmotívumok zöld leveleket között ecsettel festették.³⁰ A többségükön megtalálhatók a barna írókás csíkok zárómotívumként, de olyan korsó is előfordul a múzeum gyűjteményében, amelyről hiányoznak³¹ Sötétebb az alapszíne további két, feltételezhetően mezőtúri korsónak, amelyből az egyik³² 1921-es évszámot visel, és körbefutó koszorújában fehér színűek a virágfejek, illetve a nyak és a váll alatti csíkmotívumok. Ezeket a későbbi, ecsettel festett edényeken már nem annyira a vállon van a díszítmény, hanem egyre lejjebb, a mellre és a hasra csúszik, a záró csík motívum pedig már a has alá is kerülhet.

A mezőtúri korsókhoz sorolunk még további, két kék alapszínű edényt,³³ amelyek már a XX. század eleji tanfolyamok hatását tükrözik színvilágukban: az ecsettel festett felülnézeti virágfejek közt a fehér mellett rózsaszínűt is találunk.

Érdekes még megállapítanunk a korsónyak díszítésénél: a Bihari Múzeum edényei közül a korai darabokon megfigyelhető a függőleges csikozás, néhányon viszont elmarad. A későbbi, ecsetes díszítésű korsóinkon már a nyakon is többszínű leveles díszítmény látható.

Ugyancsak a víz tárolására szolgált a kanta, amelyet Mezőtúron a korsóhoz hasonló jellegzetes formával készítettek: a teste, füle ugyanolyan jellegzetes, de a nyaka nem szűkül be és nincs benne rostély. Két típusát készítették Túron: a bőszejú kantának

²⁸ Leltári szám: I.75.93. M: 34 cm

²⁹ Leltári szám: I.93.23. M: 32 cm

³⁰ pl.: I. 75.23. M: 33 cm; I. 75.32.1. M: 33,5 cm

³¹ Leltári szám: I.75.225. M: 36 cm. E korsó mintájához hasonló díszítőmotívumot fazékon is találunk. Közli: Novák 1999: 72.

³² Leltári szám: I.82.30. M: 33 cm

³³ Leltári szám: I.75.46. M: 31 cm, ill. leltári szám: I.82.32. M: 24 cm. A kék alapszín miatt Tószegen is készülhettek ezek a korsók. A tószegi fazekasság formakincsében, díszítésében is sokban hasonlított a mezőtúrihoz, ugyanakkor a fazekasok kevés száma miatt nem tartjuk valószínűnek, hogy tószegi edények Biharban nagy számban fordultak volna elő. Vö.: Bánkiné 1998.

(amelyben gyakran tejet és bort is tároltak³⁴) 10-12 cm volt az szájátmérője, míg a szűkszájú változatnak ennél kisebb.

A Bihari Múzeum gyűjteményében szereplő két bő szájú kantán³⁵ nincs díszítés, a formájáról nem állapíthatjuk meg egyértelműen, hogy Mezőtúron készültek. Három szűk szájú mázas kantánkból kettőről³⁶ viszont a dudi alapszínük miatt bizonyosabban állíthatjuk, hogy túri. (6–7. kép) Mindkettő a „klasszikus” időszakból származik: a vállon körbefutó, gazdag koszorú barna írókakontúr szegélyezi a különböző alakú, méretű kék és zöld színkitöltésű leveleket. Az egyik kanta érdekessége, hogy a központi – füllel szembeni – virágelem felülnézeti, piros kontúrú szirmaiban barna írókás pettyek, vonalkák látszanak.³⁷

A butykoskorsó szűk nyakú hasas pálinkásedény, a vizeskorsóhoz hasonló a formája, de nincs rostély, és elszűkülő piciny száján kiöntőt alakítottak ki.³⁸ A Bihari Múzeum kilenc butykoskorsója közül a legkorábbi³⁹ a mezőtúri kerámia fehér mázas korszakában – amely az 1850–60-as évekre tehető⁴⁰ – készülhetett⁴¹, formája karcsúbb, nem annyira vállas, mint a későbbi jellegzetes túri korsó. A díszítmény színe ezen az edényen zöld, a vállon körbe, a fültől kiinduló rozmaringág fut, a hason a korsóknál és a kantáknál megismert záró csíkmotívum is zöld, akárcsak a nyakon lévő függőleges és a fülön lévő ferde vonalkázás is. (8. kép)

Felirata tanulsága szerint 1894-ben készült az a butykos⁴², amely dudi alapszínén a hagyományos barna írókás vonalakat találjuk, a vállon leveles-virágos ág rajzolattal, amely piros és zöld színnel van kitöltve. Gallérján függőleges, váltakozó színű csíkozás látszik. (9. kép)

A harmadik butykoskorsó, amelyet a túri készítésűekhez sorolunk, dudi alapszínű, zöld holdazással díszített darab.⁴³ Ezt az edényt Sárándon használták.

³⁴ Kiss 1955. 52.

³⁵ Leltári szám: I.82.29. és I.93.36.

³⁶ Leltári szám: I.75.37., ill. leltári szám: I.75.42. Mindkettő magassága 32,5 cm

³⁷ A felülnézeti virágot Nagy Molnár Miklós a későbbi, a két világháború között készült ecsetes díszítésű túri edényekhez köti. (Nagy Molnár i. m. 67.)

³⁸ Igaz–Kresz 1965: 117.

³⁹ Leltári szám: I.75.24. M: 32,5 cm

⁴⁰ Kresz 1978: 8.; Nagy Molnár i. m. 48.

⁴¹ A fehér alapszín viszonylag rövid ideig jellemezte a túri fazekasságot, ugyanis a nagy vastartalmú mezőtúri agyag nem bírta a fehér festéket, lehámlott az edény faláról. (Kresz 1960. 329.) A Bihari Múzeum fehér butykoskorsójáról is egy nagy kiterjedésű foltban hiányzik az engob.

⁴² Leltári szám: I.75.29. Az edény kiöntős száját használója lefűrészelte, így az edény magassága a fül felső ívéig mérve: 26 cm.

⁴³ Leltári szám: I.82.34. M: 24 cm.

A kancsó kívül-belül mázas, folyadék tárolására szolgáló edény.⁴⁴ A Bihari Múzeum számos kancsója közül az egyik szép példája a túri ún. hazafias díszítményű⁴⁵ edényeknek.⁴⁶ (11. kép) Hasán a barna írókás indás kacsokat piros-fehér-zöld színű levelek egészítik ki. Az edény nyaka a hasból hirtelen, törésvonallal emelkedik ki, ez az ún. vizeskancsó forma.⁴⁷ A szája zöld mázba mártott, nyakán és pintyökéjén hármasszerű vonalazás látszik. Berettyóújfaluban használták.

A bödön élelmiszer tartására szolgáló edény fedővel vagy kihajló szájjal.⁴⁸ A Bihari Múzeum mindkét kerámiabödönre valószínűleg Mezőtúron készült. Az egyik keskenyfenekű, füles darab⁴⁹ a kantához hasonlóan kissé vállas, emiatt „kanta állású bödön”-nek is nevezték.⁵⁰ A Bihardancsházán használt edény dudi alapszínű, rajta barna írókával rajzolt virágfüzér díszítés látható. Míg a vállon körbefutó koszorú írókás vonalai zöld, piros, illetve fehér-kék színfolttal kitöltöttek, addig a bödön hasán a tulipánfej és azt keretező virágfüzér levelei és szirmai csak részben vannak kitöltve zöld, illetve piros színnel. (10. kép)

Másik bödönünk⁵¹ mozsár alakú,⁵² jóval kisebb. A fehér alapszínen pink, világoskék, piros négyszirmú, ecsettel festett virágbokor díszítés.

A szilke kívül-belül mázas tárolóedény.⁵³ A Bihari Múzeum egyik legkorábbi ilyen edénye⁵⁴ az ún. kisszilkek közé tartozik. Dudi alapszínű, szája zöld mázba mártott, díszítése a hasán, a füllel szemben az egyéb edénytípusnál is alkalmazott jellegzetes megoldású: piros virágfej, két oldalán szimmetrikusan elhelyezkedő dús leveleskacsos ággal, közepén becsavarodó vonallal. (12. kép)

Egy sötétebb alapszínű nagyszilken⁵⁵ a szintén körbefutó koszorú virágai kisebbek, kék és piros színűek, a leveleknél az írókás kontúr sem annyira hangsúlyos, mint az előző darabnál. A fül alatt K. S. J. bekarcolt monogram olvasható⁵⁶. (13. kép)

⁴⁴ Igaz-Kresz i. m. 114.

⁴⁵ Fűvessy 1987: 398–400.

⁴⁶ Leltári szám: I.74.16. M: 21 cm.

⁴⁷ Igaz-Kresz i. m. 114.

⁴⁸ Igaz-Kresz i. m. 104.

⁴⁹ Leltári szám: I.75.31. M: 23,5 cm

⁵⁰ Nagy Molnár 2007. 106. Kanta állású mezőtúri bödönre közöl példát: P. Szalay 1991: 232–233. (8–11. kép), illetve Uő 2002: 165. (287–292. kép); Nagy Molnár i. m. 186. (66. kép), illetve 166. (25. kép)

⁵¹ Leltári szám: I.75.196. M: 16 cm

⁵² Korábbi, írókás díszítésű mozsár alakú mezőtúri bödönre közöl példát: P. Szalay 1991: 234. (12–13. kép), illetve Uő 2002: 166. (293–296. kép) illetve Nagy Molnár i. m. 187. (67. kép)

⁵³ Igaz-Kresz i. m. 102.

⁵⁴ Leltári szám: I.82.12. M: 14 cm

⁵⁵ Leltári szám: I.75.38. M: 22 cm

⁵⁶ Nem tartjuk kizártnak, hogy készítője az a K. Sebestyén János, aki 1951-ben Kresz Máriának beszámolt a

Még egy mezőtúri szilkét⁵⁷ mutatunk be a Bihari Múzeum gyűjteményéből: körbefutó koszorújának mind színében, mind a motívumok alakjában újszerű, ezek alapján készítését a XX. század első évtizedeire tehetjük. (14. kép) Az ezen látható ún. karéjos levelet a hagyomány szerint idős Badár Balázs honosította meg a mezőtúri díszítménykincsben a XIX. század vége felé.⁵⁸ Szilkénkéhez igen sokban hasonló kék nefelejcses díszítményt találunk a Déri Múzeum egy kantáján is.⁵⁹

A Bihari Múzeum mezőtúri szilkéi között találunk más alapszínűeket is Egy Sárándon használt, fehér alapszínű darabhoz⁶⁰ sokban hasonlóval találkozhatunk a Túri Fazekas Múzeum gyűjteményében is.⁶¹

A köcsög tej tárolására használatos cserépedény⁶², a paraszti háztartásban nagy számban fordul elő. Különböző űrtartalommal készítették a félliterestől a háromliteresig.⁶³ A mezőtúri köcsögöt megtaláljuk kívül mázatlan formában is: ekkor legfeljebb csak egy-két fehér földfesték díszíti a nyakánál.⁶⁴ A mázas köcsögöt használták tejhordásra, mert a tehéntartó gazda az alapján tudta számon tartani, melyik edény kié.⁶⁵

A Bihari Múzeum nagyszámú mázas köcsögei kevés kivétellel készülhettek Mezőtúron is. Jellemzőjük, hogy többnyire az egyéb edénytípuson is előforduló virágmotívumokkal, ecsettel díszítettek. Alapszínük igen változatos: a dudí máz mellett zöld, barna, fehér, kék színnel találkozhatunk. Érdekeség a függőleges, fehér pettyssorral díszített köcsög, amelyből barna és zöld alapszínű⁶⁶ is van a Bihari Múzeum gyűjteményében. A pettyfoltokat ujjal vitték fel az edény felületére.⁶⁷

Más közölt példa alapján⁶⁸ mezőtúrinak gondoljuk azokat a köcsögöket, amelyeknek jellegzetessége a jóval szájperem alól kiinduló fül. Kettő közülük fehér

bihari vásárokról. Vö. 12. lábjegyzet.

⁵⁷ Leltári szám: I.75.50. M: 23 cm

⁵⁸ Nagy Molnár i. m. 64.

⁵⁹ Közli P. Szalay 2002: 169. (308. kép)

⁶⁰ Leltári szám: I.82.13 M: 29 cm

⁶¹ Közli Nagy Molnár i. m. 188. (70. kép)

⁶² Igaz-Kresz i.m. 109.

⁶³ Kiss i m. 55,

⁶⁴ Nagy Molnár i. m. 109.

⁶⁵ Kresz é. n. 225.

⁶⁶ pl. I.82.20. és I.2000.64. Az ismert szakirodalomban képpel közölt példát nem találtunk a pettyes köcsögre, csak leírásokból következtethetünk ezek túri voltára.

⁶⁷ Kiss i. m. 55.

⁶⁸ Füvessy i. m. 387.; Nagy Molnár i. m. 195.; illetve P. Szalay 2002: 167. (297. kép)

engóbos, szájeremük zöld mázba mártott. A kisebbik⁶⁹ nyakán látszik a fakés nyoma, a nagyobbiknak⁷⁰ az alakja eltérő: nyaka erősen kifelé hajló, szájereme keskenyebb, füle középtájon, majdnem a derék vonalából indul ki. Ez utóbbi formához hasonló az a dudi alapszínű köcsög⁷¹, amelyen függőleges barna folytatott csíkokat találunk. További két kisfülű dudi színű köcsögünk közül az egyik⁷² karcsúbb formájú, a másik⁷³ hasasabb. Ez utóbbi szájereme szintén zöldbe van mártva.

A szájeremből kiinduló és a derékban csatlakozó füllel rendelkező köcsögök közül kiemeljük azt a darabot⁷⁴ (15. kép), amelynek felülnézeti virágmotívuma és barnával kontúrozott zöld levélformája rokonságot mutat a már közölt monogramos szilkénnel.⁷⁵ Ugyancsak hasonlóság fedezhető fel egy fehér alapszínű köcsög⁷⁶ és egy szintén fehér kis szilke⁷⁷ díszítőmotívuma között. Mindkét edény hasán a központi motívum piros (a szilkén kék is), sokszirmú, felülnézeti virágfej, amelyek zöld leveleinek erezetét barna írókával rajzolták meg. A levelek között mindkét edényen találunk vékony vonalakat, „kacsokat”, a köcsögön hangsúlyosabban, jobban elkülönülve a levelektől. A két edény szájeremének felső részét világoskék mázba mártották.

Kisebb típusú, ún. „apróságához” tartoznak az ivóedények, a laposabb alakú csésze, a magasabb bögre és az öblös derekú csupor.⁷⁸ A Bihari Múzeum számos kisebb edénye között bizonyosan találunk több mezőtúrit is.⁷⁹

A különböző edények befedésére a fazekasok készítettek fedőket is. A Bihari Múzeum kilenc cserépfedőjéből három lehet mezőtúri. (16. kép) Mindhárom dudi színű, kúp alakú, közepén gombos fogóval. Egyiken⁸⁰ a peremnél a dupla, barna írókás csíkdíszítésen kívül más nincsen, a másodikon⁸¹ a barna írókás csíkok a fogó alatt, illetve 1 cm-rel lejjebb, és szintén a peremen futnak, köztük zöld sáv, illetve

⁶⁹ Leltári szám: I.74.140. M: 19 cm

⁷⁰ Leltári szám: I.75.25. M: 23 cm

⁷¹ Leltári szám: I.77.101. M: 23 cm

⁷² Leltári szám: I.82.22. M: 23 cm

⁷³ Leltári szám: I.2011.1. M: 22 cm

⁷⁴ Leltári szám: I.2011.2. M: 22 cm

⁷⁵ Vö. 14. kép

⁷⁶ Leltári szám: I.2011.3. M: 22 cm

⁷⁷ Leltári szám: I.81.29. M: 15 cm

⁷⁸ Kiss i. m. 58–59.

⁷⁹ Pl. I.82.14. M: 12 cm.

⁸⁰ Leltári szám: I.74.166. Átmérő: 11,5 cm

⁸¹ Leltári szám: I.75.301. Átmérő: 13 cm

barna írókás hullámvonal. A legnagyobb fedőnknek⁸² karimája van, hogy a hozzáillő edényhez (feltételezhetően egy bödönhöz) illeszkedjék. A barna írókás csikok között ennél a darabnál a már más edényeknél megismert ún. hazafias díszítést találjuk, az ívesebb formán piros-fehér-töld sávozást, a fehér sávban zöld pöttyökkel.

A tál a paraszti háztartásban a fazék után a legfontosabb edény. Nemcsak használati funkciója van, hanem díszítésre is alkalmas: az alján, illetve a fenékszögben kiképzett lyuk segítségével falra függeszthető.

Mezőtúron az 1850-es évektől készítettek mázas tálasedényt.⁸³ A nagyméretű tálaknak két változatát formázták: az egyik fajta viszonylag keskeny aljú, kifelé egyenesen szélesedő, fül nélküli paraszttál.⁸⁴ Ebből a típusból többet is őriz a Bihari Múzeum. 50 cm a szájátmérője annak a darabnak⁸⁵, amely peremének külső oldalán barna hullámvonal díszítés van, belül pedig nemzeti színű sávozás fut körbe.⁸⁶ Ez utóbbi díszítésmód a kiegyezés után csaknem valamennyi edénytípusra felkerült, de a leggyakrabban a tálakat jellemzi.⁸⁷ (17. kép)

A másik nagyméretű tálforma a vájling, amelynek jellemzője, hogy a tálnál öblösebb, rendszerint kiöntőnyílást és két függőleges fület is találunk rajta.⁸⁸ A Bihari Múzeumban őrzött vájling⁸⁹ ecsettel festett virágbokor díszítését az edény külső részén a fenekén, illetve függőleges sorokban levélmotívumokat és kék pontsört az oldalfalán találjuk. (18. kép)

Galuskástál néven leltározták be azt a darabot⁹⁰, amelynek formája a vájlinghoz hasonlóan öblösödő, ám két kis füle vízszintesen emelkedik ki a peremből, és csak belül, illetve kívül a peremig dudi mázas. Díszítése a nagytálnál említett nemzetiszín sávozás. (19. kép)

A vájlingok közé tartoznak formájukat tekintve a kétfülű szűrőtálak, amelyek oldala és alja sűrűn átlukasztott.⁹¹ A Bihari Múzeum néprajzi gyűjteményében található 5 db szűrőtálból háromról feltételezhető, hogy Mezőtúron készült. Mindhárom dudiszínű,

⁸² Leltári szám: I.75.216. Átmérő: 15 cm

⁸³ Nagy Molnár i. m. 97.

⁸⁴ Nagy Molnár i. m. 97.

⁸⁵ Leltári szám: I. 75.75. Az ilyen méretűt nevezik „első tálnak”. Kiss i. m. 76.

⁸⁶ Hasonlót közöl Novák 1999. 99. (183. kép)

⁸⁷ Nagy Molnár i. m. 97.

⁸⁸ Nagy Molnár i. m. 97.

⁸⁹ Leltári szám: I.74.26.1. Átmérő: 47,5 cm.

⁹⁰ Leltári szám: I.75.108.1. Átmérő: 31 cm.

⁹¹ Nagy Molnár i. m. 98.

kettőn⁹² egyéb díszítés nincs, a legnagyobb⁹³ talpán és külső oldalfalán zöld, barna, fehér színekkel ritka fröcskölés látszik.

A tányér laposabb és kisebb (átmérője Mezőtúron 21-22 cm volt), mint a tál, de díszítménye hozzá hasonló.⁹⁴ A Bihari Múzeum világosbarna mázas tányérján csak egyszerű barna hullámvonal és piros csík látszik a belső oldalfalon, illetve a külső peremen. Mezőtúron készültek női keresztnévvel ellátott tányérok is.⁹⁵ Berettyóújfaluból Mária⁹⁶ és Piroska⁹⁷ feliratú került be a gyűjteménybe. (20. kép)

A butella pálinkának való kisebb tárolóedény, jellegzetesen alföldi tárgyafajta.⁹⁸ Az 1850-es évektől kezdve a túri korsósok is készítették a hódmezővásárhelyiek hatására.⁹⁹ A Bihari Múzeum gyűjteményében három ilyen edény található: az egyik egy felállított téglalap alakú, lekerekített vállú butella.¹⁰⁰ Felirata: „*Ejhaj igyunk rája ugysis elnyel a sír szája, ot lesz fírat testünk tsendes hazájájája.*” Másik oldalon: „*Készült ezen butela sok jó barát számára M Tur 1882*”. Karcolt díszítése is rokonságot mutat a Hódmezővásárhelyen készütekkel: a szöveg dupla vonalú keretben található, amely felül a butella formájához igazodó ívben záródik, az ív alatt rácsoszás látható¹⁰¹ igen elnagyolt formában. (21. kép)

A másik¹⁰² zöld mázas, hasáb alakú butellánk erősen sérült: nyaka letört, máza megkopott, de a karcolt felirat olvasható rajta: „*Sok jó reggelt adjon Isten*”. A Bihari Múzeum harmadik butellája¹⁰³ világoszöld mázas, henger alakú, felirat nélküli. Valószínűleg ez is Mezőtúron készült, sajnos a gyűjtés és a használat helye nem került feljegyzésre a leltárkönyvbe.

A kulacs bor szállítására is szolgál: általában vállra is akasztható. Mezőtúron a forma nem túl régi, állítólag még id. Badár Balázs korongozta az elsőt inas korában fogadásból.¹⁰⁴ A Badár család Mezőtúr egyik nagy fazekasdinasztiája,

⁹² Leltári szám: I. 78.9. Átm.: 27 cm; ill. Leltári szám: I. 75.222. Átm.: 17,5 cm

⁹³ Leltári szám: I. 93.51. Átm.: 33 cm

⁹⁴ Nagy Molnár i. m. 99.

⁹⁵ Kresz é. n. 236.

⁹⁶ Leltári szám: I. 74. 135. Átm.: 18 cm

⁹⁷ Leltári szám: I. 74. 136. Átm.: 18 cm

⁹⁸ Kresz 1990. 51.

⁹⁹ Kresz 1991. 45.

¹⁰⁰ Leltári szám: I.82.39. M: 17 cm. Hasonló alakú mezőtúri butellákra további példákat lásd: P. Szalay 2002: 179–182. (345–360. kép); illetve Nagy Molnár i. m. 166–170. (26–33. kép)

¹⁰¹ Vö.: Kresz 1991. 174. kép

¹⁰² Leltári szám: I.93.57. M: 15 cm

¹⁰³ Leltári szám: I.93.149. M: 20,5 cm

¹⁰⁴ Kiss i. m. 68.

belőle származik ifj. Badár Balázs is, aki a túri kerámiát országosan ismertté tette. Működésének kiemelkedő korszaka a századfordulóra és a XX. század legelejére esik. A Bihari Múzeum gyűjteményének egyik kerámiakulacsát¹⁰⁵ – éppen egy 1900-as datálású – Badár Balázs készítette. Badár – bár korongozott hagyományos formákat is – de elsősorban díszedényeiről lett híres. Cserépkulacsunk dudi alapszínű, két lapos oldalán a kék szőlőfürtök díszítménye kidomborodik. A mester az edény oldalán barna színű tartókat alakított ki a börszj számára, a zöld kupakot is börszjval rögzítette az egyikhez. (22. kép)

Mezőtúron készülhetett az a varrókosár¹⁰⁶, amelyhez hasonlót a Túri Fazekas Múzeum is őriz.¹⁰⁷ A díszedényként készített tárgyat áttöréses technikával tették különlegessé: lassan kifelé hajló oldalú edényt korongoltak, majd „rácsosra faragták”¹⁰⁸. A Bihari Múzeum gyűjteményében lévő varrókasnak hiányzik a fedele, enyhén sérült áttört díszű oldalánál. Alapszíne dudi, a pereme alatt található az áttört díszítés, mely alatt két sorban, fehér és sötétbarna alapon kék és zöld függőleges csíkozás, pöttyözés látszik. A perem belső részén ugyanez a minta ismétlődik sötétbarna alapon. A kétfülű kosárka három kis lábbon áll, talpán az 1893-as évszám olvasható. Sárádon használták. (23. kép)

Dudi alapszínű az a fali fűszertartó¹⁰⁹ is, amelynek két kis, bödön formára emlékeztető¹¹⁰, oldaluknál összeragasztott edénykáját átívelő fül fogja át. Hasukon írókás kékes zöld virágdísz látható barna, jelzésszerű levélkékkal Kék írókás felirat hirdeti, melyik edénykében tárolják a sót, melyikben a paprikát. Az apró fazekastermék valószínűleg fedővel készülhetett, hiszen 1975-ös gyűjtésekor még az egyiknek megvolt a fedője. (24. kép)

Berettyóújfaluban gyűjtötték azt a gömbölyű, csúcsos perselyt¹¹¹, amelynek tetején ecsetes kék-zöld virágkoszorú látható. A perselyt a mezőtúri fazekasok apró edényként, változatos formában készítették, piacra, vásárra hordták.¹¹²

¹⁰⁵ Leltári szám: I.74.34. M: 22,8 cm

¹⁰⁶ Leltári szám: I.82.38. M: 11,5 cm

¹⁰⁷ Közli Nagy Molnár i. m. 176.

¹⁰⁸ Kiss i. m. 67.

¹⁰⁹ Leltári szám: I.75.212. M: 11 cm

¹¹⁰ Nagy Molnár i. m. 110.

¹¹¹ Leltári szám: I.75. 203. M: 9,5 cm

¹¹² Kiss i.m. 61.

A bádog és az üvegedény mintájára, széles peremmel készítették az éjjeliedényt, amely Mezőtúron általában vagy csak belül volt mázas kívül egy-két csikkal¹¹³, vagy kívül sárga mázas, díszítmény nélkül¹¹⁴. A Bihari Múzeum egyetlen éjjeliedénye¹¹⁵ kivételt képez: sárga alapmázán ecsetes virágdíszítmény látható. (25. kép)

A mezőtúri agyag nem alkalmas tűzálló kerámia korongolására, ezért a túriakat is a gömői fazekasok látták el sütő-főző edényekkel egészen a XX. század elejéig. Ekkortól változott a helyzet, ugyanis a mezőtúriak – más fazekasközpontokhoz pl. Hódmezővásárhelyhez, Karcaghoz hasonlóan – tűzálló agyagot rendeltek Gömör megyéből. Látszólag szinte alig megkülönböztethető a túri fazék a gömői edénytől¹¹⁶, ezért előfordulhat, hogy a Bihari Múzeum gyűjteményében lévő számos fazék között is található egy-két mezőtúri készítésű, tekintve, hogy a bihari háztartásokat is ellátó tűzálló árut előállító Rév és Gömör nagy része is határon túlra került.¹¹⁷ Kuglófsütőt és serpenyőt is készítettek tűzálló agyagból a mezőtúriak, a Bihari Múzeum néhány sütőedénye közül készülhetett itt egy-egy darab.

Mint a Bihari Múzeum néprajzi gyűjteménye is reprezentálja, a mezőtúri fazekasok sokféle készítménye a XIX. század közepétől a XX. század közepéig nagy számban voltak használatban távolabbi tájak (esetünkben Berettyóújfalu és környéke) paraszti háztartásaiban.

Irodalom

BÁNKINÉ MOLNÁR Erzsébet

1998 *A tószegi fazekasság.* Studia Folklostica et Ethnographica 40. Debrecen

FÜVESSY Anikó

1987 Fazekasság. In: *Szolnok megye népművészete.* Budapest. 375–422.

KISS István

1955 *A mezőtúri agyagipar.* Kézirat. EA 9710

¹¹³ Kiss i.m. 61.

¹¹⁴ Kresz é. n. 222.

¹¹⁵ Leltári szám: I.75.208. M: 12 cm

¹¹⁶ Nagy Molnár i. m. 91.

¹¹⁷ Bár a túriakat az agyagrendeléstől is elvágta a trianoni határ, a felhalmozott készletükből még futotta, az itt készült főzőedények még az 1930-as években is forgalomba kerültek. Nagy Molnár i. m. 92. Ugyanakkor figyelembe kell vennünk azt is, hogy két világháború között a cserép főzőedényeket fokozatosan kiszorították a vaslemezről préselt, illetve az öntöttvas lábasok.

KRESZ Mária

- É. n. *Mezőtúri fazekasság. Gyűjtőcédulák 1951–1955.* EA 4453
- 1960 Fazekas, tálas, korsós. *Ethnographia* LXXI. 297–379.
- 1978 *Mezőtúr fazekasága 1913–1914. Kiállítás a Néprajzi Múzeumban.* Bp.
- 1991a *Magyar fazekasművészet.* Budapest–Novi Sad.
- 1991b Agyagművesség. In: Domonkos Ottó–Nagybákay Péter (szerk.): *Magyar néprajz III. Kézművesség.* Budapest. 524–600.

NAGY MOLNÁR Miklós

- 2007 *Népi kerámia a Nagykunságban.* Karcag

NOVÁK László

- 1999 *Kerámia Nagykőrösön.* Az Arany János Múzeum kiállítási monográfiái III. Nagykőrös

MOLNÁR Ilona

- 1933 *Mezőtúr fazekasipara.* Kézirat. EA 4057

MÓZES Teréz

- 2004 *A révi fazekasság monográfiája.* Partiumi Füzetek 32. Nagyvárad

P. SZALAY Emőke

- 1991 Mezőtúri kerámia a Déri Múzeumban. In: Gazda László–Módy György (szerk.): *A Debreceni Déri Múzeum Évkönyve 1991.* 225–264.
- 2002 *Magyar népi kerámia a Déri Múzeumban I.* Debrecen
- 2005 *Gömöri kerámia az Alföldön.* (Gömör néprajza LX.) Debrecen

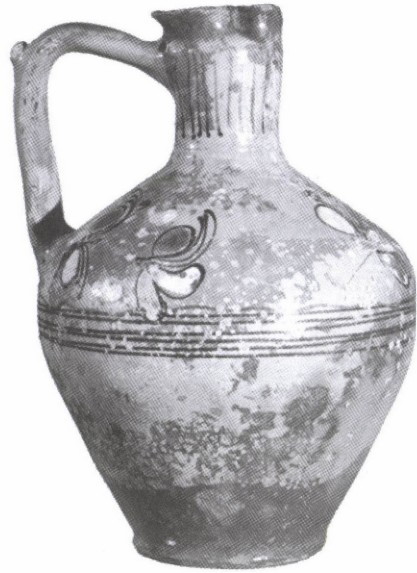
Mária Sándor

Glasierte Keramik von Mezőtúr in der Sammlung des Museums Bihari

Die Keramik in der Sammlung von dem Museum Bihari hat man einst in der Bauernhaushalt in Berettyóújfalu und in ihrer Umgebung benutzt. Da es in diesem Gebiet kein Zentrum für die Keramik gab, haben die hier Bewohnten ihre Keramiken von den Wanderhändlern gekauft. Eines der Zentren für die Keramik war Mezőtúr, wo im Jahre 1900 114 Keramiker wirkten. Ein Fünftel der Sammlung des Museums Bihari machen die Produkte von Mezőtúr aus. Man findet hier in größter Menge Vorratgefesse, Milchkannen zur Speicherung und Marmeladenkrüge.



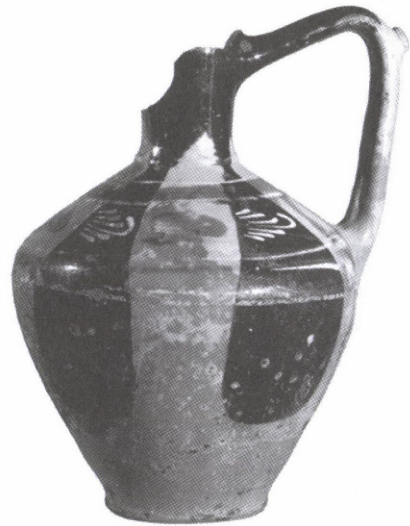
1. kép. Korsó



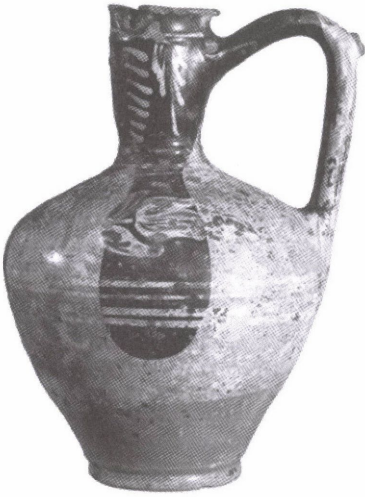
2. kép. Korsó



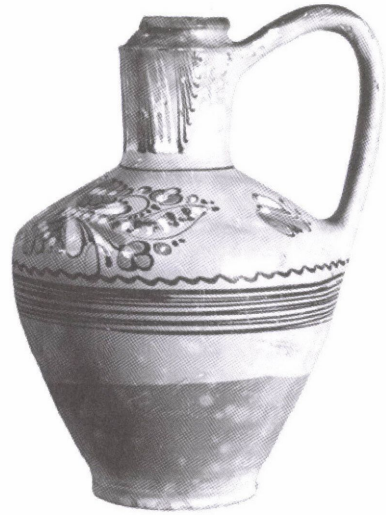
3. kép. Korsó



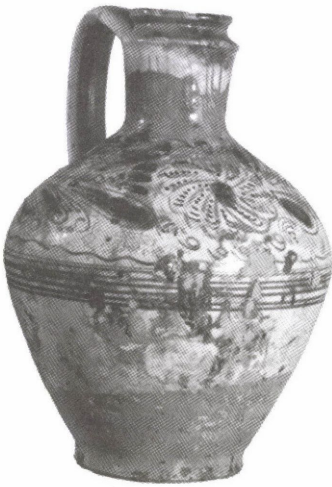
4. kép. Korsó



5. kép. Korsó



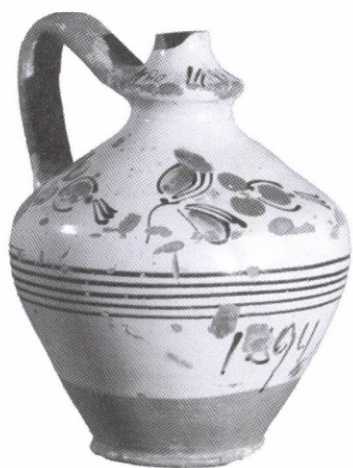
6. kép. Kanta



7. kép. Kanta



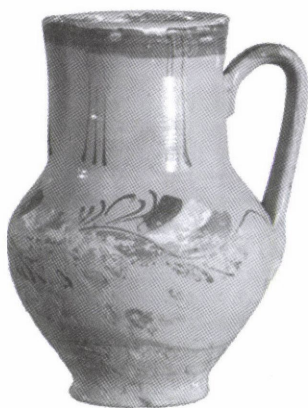
8. kép. Butykoskorsó



9. kép. Butykoskorsó



10. kép. Bődön



11. kép. Kancsó



12. kép. Kisszilke



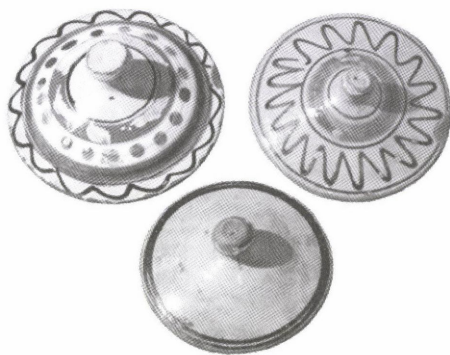
13. kép. Szilke



14. kép. Szilke



15. kép. Köcsög



16. kép. Fedők



17. kép. Nagytál



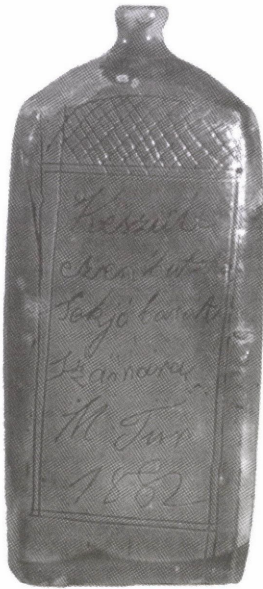
18. kép. Vájling



19. kép. Tál



20. kép. Névfeliratos tányérok



21. kép. Butella



22. kép. Kulacs



23. kép. Varrókosárka



24. kép. Fali fűszertartó



25. kép. Éjjeliedény

Bakó Endre

SINKA ISTVÁN PÁLYAKEZDŐ VERSEI

Sinka István pályakezdését az irodalomtörténet konkrétan 1932. május 1-jére tette, amikor első versei megjelentek Bajcsy-Zsilinszky Endre *Szabadság* c. lapjában. E sorok írója azonban kutatásai során ráakadt azokra a verseire, amelyek 1930 őszétől tűntek fel a *Magyar Falu* nevű néplapban. Görömbei András Sinka-monográfiája már éppen elhagyni készült a nyomdát, amikor a költő rejtett pályakezdését feltáró tanulmány megjelent,¹ ezért Görömbei csak egy pár soros jegyzetben jelezhette, hogy a költő indulásának tényét módosítani kell. Az ezután megjelent Sinkával foglalkozó írások többsége továbbra sem vette figyelembe az újonnan feltárt tényeket, egyikét tanulmány azonban hasznosította az eredményeket, anélkül, hogy hivatkozott volna a tényfeltáró dolgozat szerzőjére. Sinkának a *Magyar Faluban* és évkönyveiben, továbbá a *Virágoskert* elnevezésű mellékleteiben 1930. november 16-tól 1932. július 3-ig 27 költeménye, egy műfordítása, egy tárcája, egy Zsirkay Jánoshoz írott levele látott napvilágot.² A költő e versek közül mindössze hármat szerkesztett be első kötetébe (*Napimádó, Örökség, Földem*), utóbb még kettő jelent meg (*Bánat az Alföldön, Esti dal*), a többi publikálatlan. Nem állítjuk, s 1974-ben sem állítottuk, hogy a megtalált versek gyökeresen módosítanák Sinka István költői értékelését, hiszen pályakezdő költeményekről, zsengekről van szó, amelyekben Sinka még próbálgatta a modulációkat, s bizony itt-ott falsot fogott, megbicsaklott a hangja. De ő is van olyan jelentős költő, hogy minden korszakát pontosan illik ismernünk, azaz minden versének megvan a jelentősége az életműben, ha nem esztétikai értéke okán, akkor fejlődésének dokumentumaként. Ez két dolog miatt is fontos. Az első az, hogy a bihari juhászból, vésztői napszámosból lett költő beérkezése után helyenként mitizálta, magyarán ködösítette művészi kibontakozásának folyamatát. Elsősorban a *Fekete bojtár vallomásai* c. regényes életrajzára gondolunk, amelynek a *regényesség* legalább olyan fontos szervezője, mint az élettények. Vagyis Sinka, mint a legtöbb életrajzíró, súlyoz, értékkel, szelektál és fényesíti magát. Lebecsüléssel szól például a *Magyar Faluval* támadt kapcsolatáról, holott volt idő, amikor hízelgett Zsirkay János főszerkesztőnek. Jó példa erre tárcájának a befejező része. „Ó, ti fehérarcú városi költők, mondjátok: voltatok-e már így kint a holdvilágos ég alatt pástortüznél a

¹ Bakó 1974. Újabban: Bakó 2008.

² A *Magyar Falu* elnevezésű néplapot Nagyatádi Szabó István alapította 1918-ban, később Gömbös Gyula lett a „lapvezér”. A hetilap az ő idejében irredenta szellemben, jobbról támadta a kormányt. 1934-ben szűnt meg.

trianoni határon? Én Istenem... ott túl Nagyszalonta. A gyermekkorom. Anyám tipegő, fáradt alakja. A szívemre halkan könny zuhant. Barátaim a tűz körül lassan álomba borultak, s csendesség hullott le a holdvilágos mezőre. (És... kedves János Atyám, ne tudd be a bűneim közé, hogy ott, egyedül ébren, a trianoni határon a tűzbe bámulva, rabul ejtett a szenvedélyem, s megszületett egy vers a – Pásztortűznél.)³

A másik ok, ami különösen indokoltá teszi a rejtett pályakezdetés versvilágának megismertetését és integrálását a Sinka-életműbe az, hogy néhány interpretátora (két-három nevet kellene ideírnunk!) hitelesíteni igyekezett a Sinka köré szőtt legendákat, tovább sűrítette és hőmpölyögtette az általa koholt „lila ködöt”. Így vált életének legfontosabb mozzanatává, hogy csizmaszárra írta verseit, hogy bárányért cserélt Petőfi-kötetet. Azt azonban elfelejtették tisztázni, honnan vette a költő, kitől leste el az expresszionista-szürrealista szabad verset, a himnuszformát, a szonettet, az idegen eredetű kultúrsvavakat stb.? Kétségtelen, van népi szürrealizmus is, de ilyen bátor eltávolodásra a realista hagyománytól, az expresszionista-szürrealista ars poeticának ilyen metodikailag következetes alkalmazására ösztönös népi költő képtelen. Féja Gézával szemben Csaba József, akkor a szeghalmi gimnázium tanára, helyesen állapította meg: „Sinka István hangja nem a nép egyszerű nyelve.”⁴ Aki a *Kétarcú Körös* c. románcot írta, annak ismernie kellett Heine *A Loreley* c. regéjét. Sőt, próbálkozott műfordítással is (Lenau: Die drei zigauner), ami ugyancsak a tudatosság jelenlétére utal. Élményvilága tehát már ekkor kettős: merít az őselményekből és a művelődési élményekből egyaránt. Az őselményekben az alkotó – Friedrich Gundolf szerint – saját szubjektum-voltának néhány állapotát éli át, az erotikusat, a titánit és a vallásit.⁵ A korai Sinka-költészet nagyrészt vallásos (pogány) pózban parádézó titánkodás! (Az erotika később és főleg a késői Sinka-lírában jelenik meg!) De csak részben, mert az őselmény-kör mellett feltűnik a szövegekbe kódolt művelődési élményszféra számos jegye is, valamint az individualizáció, az alkotói identitás hangsúlyozása. Azaz tudati struktúrájában fontossá válik a kollektív tudattól való elszakadás.

De meg nem érti senki e titkot, e tüzet,
Mely csak bennem éghet, e gyászos és süket
Magányba', amit magamba zártam...
Hiába csudálnak a titán egek:
Nem érthetik meg szenvedésemet...

(*Bánat az Alföldön*)

³ *Holdvilágos mező, Sajó, meg egy vers.* Magyar Falu, 1931. június 7. 8.

⁴ Csaba 1934: 55–57

⁵ Idézi Szigeti 1966: 140–141.

Ennek az álláspontnak egyenes következménye, hogy az alkotó egyéniséggel együtt misztifikálódik az alkotási folyamat, s a költemény valamiféle különleges belső ihlet hatására, révületben keletkezik. Az *Örökség*ben a megidézett ős, amint a díszpoharat faragta „öreg boroktól s ihlettől kába / volt bizonynal.” Több költemény alanya delejes hatások erőterében kószál:

Ismeretlen dalok zsongnak a lelkemig...

S csal a titokzatos hórebhegyi tűz...

(*Bús hegedűs*)

Féja Géza – akinek szerepe a költő felfedezésében persze vitathatatlan – rosszul gondolta tehát, hogy Sinka kizárólag valami ősi, érintetlen népi inspiráció hatására lett költő. Ezért is fogyatékosága pályakezdő verseinek, hogy bennük nem tesz kísérletet önmaga szociológiai definiálására, elmulaszt kipillantani a konkrét társadalmi viszonyokra, ellenben szemléletében a *magyar bánat*, a *magyar fájdalom* sorszerű, örök, időtlen, az egyén tehetetlenül vergődik a bús magyar világ tragikus örökségében.

Heverek a magyar sors hideg, messzi mélyén,

S dalolom magamnak a magam sírdalát.

(*Pusztai kesergő*)

Az öt ért műköltői hatásokat (Petőfi, Arany János, Ady, Juhász Gyula, Tóth Árpád, Babits stb) 1974-es tanulmányunkban igyekeztünk szövegszerűen kimutatni. Ezúttal három szempontból tekintjük át a pályakezdő költeményeket, amelyek – néhány kivétellel – a „gyászos és süket magány”, azaz a bánat, a szomorúság variációi. Először a személyiség jelenlétét vizsgáljuk meg bennük, mivel a *Himnuszok kelet kapujában* verseinek zömében a valóságtól elrugaszkodott, az önmagát pappá, táltossá stilizált Sinka jelenik meg. Nos, jelen van a *Bánat az Alföldön*, a *Dalforrás*, a *Gyere hű vén kutyám*, az *Így jó nekem*, a *Földem* c. költeményekben, de csak mint általános lírai alany, akinek ugyan vannak sajátos jellemzői, de azok lehetnének mások attribútumai is. Erősebb a személyesség a *Borivás nagyapámmal* c. darabban. Az *Emlékezés egy régi tanyára* c. versben az anyai mesék ihletésére emlékeznek. Az *Esti dal* énekesének édesapja a társa. Viszonylag sok referenciális közlés található a *Te szép, drága gyermek* c. versben, mégis talány, hogy ki lehet ez a „pici-léptű, rőt-aranyló hajú” szép, drága gyermek? Valószínűleg Sinka Nagyszalontán maradt ifjúkori szerelme, aki együtt mondta vele verseit.

Németh László nem volt elragadtatva a himnuszoktól, soknak találta a gözt, mely „a mámor felé sípol ki”, de a szív nemes törtetését az ihlet felé elismerte.⁶ Sinka a még itt-ott dadogó zsengekben is már kiválasztottságát hirdeti: „De meg nem érti senki e titkot, e tüzet, / Mely csak bennem éghet...” – láttuk a *Bánat az Alföldön* c. költeményben. A *Tűz a pusztában* c. költemény lírai hőse így beszél: „Én láng vagyok”. A *Bús hegedűs* már gyermekkorában vizionálta sorsát, „s egyszerre rímeket kezdtem írni: / És jaj, rádaltol a róna s lettem bús hegedűs”. Az *Emlékezés egy régi tanyára* emlékezője kellő öntudattal deklarálja: „Megyünk, megyünk új világ zajába: / hírbe, dicsőségbe, küzdelembé, lázba.” Az *Esti dalban* „Különös ritmusú új melódiák / Zokogtak bennem ekkor”. A vágyott halhatatlanság gondolatát sem titkolja: „S amit most tűszívem / a napba lobogtat, / bámulják akkor / s zúgják túl az Időn: Március...Szabadság”. (*Március idusán*). Az *Üzenet* versszubjektumának útja: „roppant messzeségek”.

Másodszor bizonyos nyelvi eszközeit vesszük szemügyre. Például a versek szókincsét, képanyagát. Nem teljes átvilágításra vállalkozunk, csak olyan szavakat, jelzős szerkezeteket, (ezekben különösen gazdag már a pályakezdő versanyag is!), hasonlatokat, szóképeket veszünk figyelembe, amelyek távol állnak a nép körében használt fogalmaktól. Ezek kétségtelenül mutatják a kezdő költőnek egy magasabb szellemi régióban, kultúrkörben való jártasságát, meg a felfelé stilizálás szándékát: *titán egek, dalforrás, antik emlék, eszméim lángbora, magános magam, árvaságunk orma, nehéz tusa, hórebhegyi tűz, örök talizmánok, örök szimfónia, bús romantika, türkiz éther, halk melódiák, lángoló rubinok, tűzerejű nektár, tónus, tűzecset, paletta, smaragd szemek, kék azúr, méla báj, fáradt fárosz, hulló meteor* stb. Bár ekkor még óvakodott a népies vagy tájnyelvi szavak használatától, azért a *kvadrát, tarisznya, csorda, fakupa, akol, mándli, pint, kalyiba*, sőt mint népies alakváltozat, a *ködmenem*, a *feléjek* és a *szavok* is előfordul. Viszonylag kevés hasonlatot találunk: *leng, mint a vízió; Így jó nekem, mint elárvult, kiszáradt fának* stb. Annál gazdagabbak a szövegek metaforákban, melyek zömmel megújítóak: *a jégöle már nem hajt; bánatom szelíd anyóka tenyerében; árvaságunk ormán; az éj óceánján*.

Megszemélyesítéseknek se szeri, se száma: *sír a róna; tüzet gyújtogat az este; karját az égnek mutatja fel egy roskadt, vén kútágas; már távolgott az este; jött a barna éjfél; csillagok születtek, melódiák zokogtak, a tavasz tűzecsettel babrál a palettán; Egy vén torony köszönt; A csorda álmát halkán ringatja az akol*. Bátran használt szünesztéziát is: *halk fákat; forró föld, lomha este, sápadt, esti fák* stb.

⁶ Németh 1934: 166.; ill: NLM/5. 485.

A Magyar Falu Sinka-verseinek ritmusáról – kérésünkre – Szuromi Lajos, a vers-tan kiváló, nemrég elhunyt tudósa adott annak idején rövid szakvéleményt.

1. Változó szótagszámú sorokból, sokszor szakozatlanul szövi verseit Sinka. A rí-mek következetesek, azaz rendszeresen jelentkeznek, de ún. szabályos rímképletekbe ritkán sorolhatók. Olyan formai tényezők ezek, amelyek a képesszociációk tanul-ságaival egyezve a *szabadverssel* jeleznek rokonságot.

2. Egyik versében Sinka az ő verseinek különös ritmusáról beszél. Ennek karaktere nézetünk szerint a következő: bizonyos természetes beszédre jellemző szólamszerű tagolódás, amely olykor szabályos ütemtagolást evokál: emellett minden versében – szintén a *szabadversre* jellemző – időmértékes vonulat is megfigyelhető. Igen érdekes, hogy hol jambusi, hol trocheusi világos karakter vált át ellenkezőbe, mégpedig olykor sorról sorra változik a lejtés, olykor soron belül, olykor rövidebb-hosszabb periódusok között. A zaklatott verslábak (a pirrichiusz mellett különösen anapesztusz) igen gyakran helyettesítenek, ami különös figyelmet követel a versek ortográfiájának rekonstruálójától. (A jelenlegi közlésnél Szuromi Lajos javításait vettük figyelembe!)

3. Egyetlen kötött mértékű, formájú vers itt a szonett. A fentiekkel megegyezik az a tény, hogy a szonettben vállalt jambizálás karaktere világosan érzékelhető Sinka versében, de itt sem következetes a lejtés őrzésében: tiszta trocheusi sor(oka) t is vegyít szonettjébe. Mindez valami olyasmire enged következtetni, hogy vagy a szabadvers égisze alatt követi a rendszertelenséget Sinka (tehát tudatosan), vagy spontán érzéke irányítja s az elemi verstani ismereteknek még csupán kezdeti fokáig jutott el. Nézetünk szerint ez utóbbi álláspont látszik meggyőzőbbnek. Tény, hogy az időmérték folyamatos jelenléte Sinkát már a spontán népi költő típusából kiemeli, bizonyos (tanult vagy ellesett) iskolázottságra vall.

1.

Bánat az Alföldön

(1930. nov. 16. 46. sz.)

Először az Alföld 1974/8. számában jelent meg, azóta több kötetben is.

2.

Ibolya néni

Ő nagyon csöndes volt és szelíd,
De mindig látta a messzi célt,
Az életet is komolyan vette,
S tudott áldozni másokért.

Nyáron a rétre ment ki vígan,
S tudta: a földje hány kvadrát,
Ősszel nézte, hogy száll a felhő,
S az ablakban csipkéekkel babrált.
S ha jöttek némelykor zord napok:
Keményen állt s tudta mit tesz...
Ő nagyon csöndes volt és szelíd,
Mert asszony volt, hős volt, anya és hitves.

Vésztfő

(1930. nov. 23. 47. sz.)

3.

Dalforrás

Bordáim alatt
Szív dobogott rég.
De oly régi volt,
Mint (egy) antik emlék

Daloltam vele
Sok szép éneket.
S szerettek nagyon
Érte engemet.

Szívem most nincsen
A bordáim alatt.
De a helyén, ím,
Dalforrás fakadt.

Vésztfő

(1930. nov. 30. 48. sz.)

4.

Tűz a pusztában

Öreg barátom! Ősz fejedre,
Lásd, annyi kint hoznak a nappalok.
De estéid is vágyakat zokognak
És sír a róna is halkán, messze-messze
Gyászos hollósereg fellegekig sötétül:
Magyar tájak felett fekete angyalok.
Vedd hát tarisznyádat végére a botodnak
S jöjj velem! De ne hozz még csak
Könnyeket se emlékül!

Azt nem mondom, hogy időközön és világokon át
Elvezetlek. Ó, nézz a Napra fel!
Ott haldokol a szirttetőn s haldoklása magányos.
Én átnyújtom most neked eszméim lángborát,
S szólok, nézd: a pusztában a tüzek már az égre törnek
S e lomha esték ködje hangtalan vesz el.
Én láng vagyok! Azt hívom a napra, aki átkos,
Örökös, bús rabigába görnyed...

Vésztfő

(1930. dec. 7. 49. sz.)

5.

Bús hegedűs

Gyermekkoromban egy forró, poros vasárnap
Megálltam bámulni a sápadt esti fákat,
A kócos fellegeket s tovalengő szárnyát
Egy vén hollónak, mely magasan szállt... szállt...
(Zord vendég, kit vártak nagy véres lakomán).
Titkoktól kábultan már támolygott az este:
Halk szelek lengették hosszú, barna uszályát.
E távoli estén láttam meg a sorsom:
Tüzes vonalak közt vívta nehéz tusáját.

Aztán hazaindultam. Hosszan nyúltak utánam
A fák barna ágai s a vén torony; hajam lengett kuszáltan.
Így jártam én ott, akkor a régi, messzi hűs
Estén s egyszerre rímeket kezdtem írni:
És jaj! rádalt a róna s lettem bús hegedűs.
Némelykor, jaj! jaj! bánat s fájdalom ráz,
Vagy mit tudom én, mi az, mi engemet egyre űz?...
Ismeretlen dalok zsongnak a lelkemig...
S csal a titokzatos hórebehegyi tűz...

Vésztfő

(1930. dec. 14. 51. sz.)

6.

Borivás nagyapámmal

A szőlő már hullatta levelét.
S mi ketten borongós kedélyű
Nagyapámmal tömpe fakupákból,
Csak nagy ritkán szólva, ittuk a hegy levét.
A nap már haldokolt, a titokzatos lényű,
Kis, tépett levelek keringtek a fákról...
Nagyapám csak néha, néha szólt régi jó időkről,
Én meg lángolva egy új világról...

A vén padon hosszan, elmerengve
Ott ültünk: egy ó és egy új világ.
A magyar tájon ekkor a szél sírt, meg a bánat,
S kócos felhők szálltak az égen tovalengve;
Egy-egy könnycsepp csikozta nagyapám mándliját.
Én elbámultam messzi-messzi fáradt
Szememmel a gomolygó ködöket,
Hogy ne lássam meg könnyezni nagyapámat.

És lassan, nagyon lassan fogyott a drága nedű,
És lassan fogyott a nap is, és jött az este lomhán.
Nagyapám kezéből a boros pint lekoppant.
És megtelt lelkünk magyar fájdalommal...
Egy barna tücsök cirpelt: paraszti hegedű
Magánmaradt magunk s árvaságunk ormán.
Nagyapám beszélt régi jó időkről, én meg lángolva egy új világról,
S a szívünk melegen, forrón összedobbant.

Vésztő, 1930. november hó

(1930. december. 21. 51. sz.)

7.

Gyere, hú, vén kutyám

Gyere hú, vén kutyám! Az este olyan magános,
S nehéz könnycseppeket ejt el mögöttünk a lomb.
A hold – a titokzatos – most rőt árnyakat rabol

A földtől, s az őszám lelke itt e tájakon
Magános magamnak: síró bú-doromb.
A csorda álmát halkán ringatja az akol,
S új nászokat őriz a kapuk vert reze.
Hű, vén kutyám! Ó, hallod, ó, hallod, hogyan dalol
A gyermekkorom itt?! Jaj! Innen gyere,
Hisz' annyi itt a bánatom!
Itt rejti annyi árnyék büszke, bátor arcom,
Itt naponta annyiszor ríkat az imám.
S ha vágyak feszítenek itt: fájdalma tovaűz.
Hű, vén kutyám, mehatsz te is! Szabadságod átadom.
A perc most haldokol egy régi, messzi ingán,
S mormol a kék Duna, zúg a parti fűz.
Lásd, nyűtt a ködmenem, csorba a kupám,
Ősi, régi földemen pusztítva fut a tűz,
Váljunk hát el az éjféli uccán...
Ne légy te se! Hisz' nincs már, csak a bánatom!...
(1930. dec. 28. 52. sz.)

8.

Emlékezés egy régi tanyára

Már nem tudja senki, csak én emlékszem még,
Pedig szívemben is halkul már az emlék.
Csak én tudom még, hogy itt azelőtt
Kicsi tanya állott, mely már összedőlt.

...

Átlépek a zöldellő lapun,
Benyitok a régi kiskapun;
Megismerem a vén lugas előtt
A kis padot, melyen ezelőtt
Anyám mondott bánatos mesét,
Szívemre hullt drága, szép zenét.

Áll, áll még a vén diófa is,
A kert is, a régi lugas is,
És itt van itt... Ó, ne sírj szívem,
Két mohos betű... Első szerelem!...

Megállok a régi fa mellett,
Ó! Jöjjetek elő kedves régiek,
És adjatok áldást, messze hadd viszem
Örök talizmánnak... Ne sírj már szívem!...
Megyünk, megyünk új világ zajába:
Hírbe, dicsőségbe, küzdelembe, lázba.

....

Átlépek a zöldellő lapun,
Kimegyek a régi kiskapun...
A messzibe nézek: anyám meséje szól,
Anyám bús meséje úgy sír valahol...
...Bús meséd szavával most én sírok anyám:
„Isten veled falum! S elveszett tanyám...”
(Magyar Falu naptára, 1931. számozatlan oldalak)

9.

Esti dal

Írta Sinka István, a Gömbös-pályázat díjnyertese
(1931. jan. 4. 1. sz. Megjelent a *Megzendül az erdő* c. kötetben, 1987)

10.

Így jó nekem

A szívemet én eltemettem,
Hogy ne lásson ősz. Jó így nekem
Magamba zárnai a magányt,
S hallgatni egyre, hogy dalol

Elásott szívem valahol.
Így jó nekem, ha bennem többé sose zeng
Se hang, se dal; meg hogyha itt belül
Mindörökre tart a süket, néma csend.

Így jó nekem, mint elárvult, kiszáradó fának,
Kit az elmúlásnak nagy kínjai ráznak,
Mert jégöle már nem hajt több új tövet...

A szívemet én eláramt régen,
Hogy meg ne mossa többé a vérem,
Ezt a hideg, halott követ...

Vésztf

(1931. febr. 1. 5. sz. Virágoskert c. melléklet)

11.

Ez a föld, amit én siratok

Rejtelmes magyar sík. Elárvult ős-pusztá.
S vége ködbebomló s elnyúlik messze-messze.

A naplement pirossal díszíti a fákat,
S a domboldalon tüzet gyújtogat az este,
Ős-Mindenségben itt Isten szíve dobog,
Ha meg furulya sír? - Ezerhangú bánat.

Szúette két karját az égnek mutatja fel
Egy roskadt, vén kútágas. S az égetőbb a kinnál,
Ahogy a mennybolttal némán is felesel:
Hogy titokzatos sebét nem enyhíti gyógyír.
Száz tücsökdalt a szél lágyan tovahimbál,
S a pusztá ráfelel. A száz dal meg visszasír.

Titokzatos ős-sík. Elárvult magyar táj.
Be sokan megírták bús romantikáját,
Miből egyéb sincs már, csak a gyors király,
Mely a kósza magyart sikongva siratja,
Ha a pusztá öblén oly árván kóborol,
Mint országát vesztett, zaklatott, bús király.

1931. február hó

(1931. márc. 1. 9. sz. Virágoskert c. melléklet)

Március idusán

A szót,
mely tűzként lobogva
a viharzó erővel
elröppent egykor,
örök, messzi fények
szent papjai előtt
kimondom most én is:
Március!... Szabadság!
Ezt zengik az örök.
messzi kék hegyek,
a róna, az éther,
s a költő nevével
ezt zúgja a vérem;
mert rút a járom
és rút a szolgaság!
Felködlő arcukat
az érkező századok
mossák meg majd fénnel,
hogya ideérnek,
hol Petőfi emléke
– magyar föld csudája –
soha ki nem hunyó
csillagként világol
minden árnyakon át,
gyötrött hazám egén.
S amit most tűszívem
a napba lobogtat,
bámulják akkor is,
s zúgják túl az Időn:
Március!... Szabadság!
(1931. március 15. 11. sz.)

13.

Pusztai kesergő

Szűröm nyütt gallérján jégeső kopog,
S a falevelek árja utamat belepí.
Zeng-zúg az ősi, messzi nádas:
Apám kósza lelke száz huron zokog,
Fájdalma halk kinnal a lelkemet átveri.
A kis tanyám rég halott, puszta, néma rom...
A szívem néha hogy fáj itt belül.
Az ős-berek, e szent föld, mely enyém volt egykoron,
Ma már csak álom. Többé nincs hazám!
Nyütt, bús a ködmenem, nád a nyoszolyám.
A rónák szele nekem gyászdalt hegedül,
S két orcámra dermedt, fagyos csókot ad.
Heverek a magyar sors hideg, messzi mélyén,
S dalolom magamnak a magam sírdalát.
S van úgy itt néha, hogy bennem bánat remeg,
De úgy is van néha, hogy a könnyem pereg.
S halk szókat sugdosok halk estéknek, jaj, én... én!
Szűröm nyütt gallérján kopog jégeső,
Megyek arra, hol rövidebb az út.
Köröttem az Alföld ős, szent dala zúg,
S két lábom a süppeteg avarba merül.
S csillagtalan éjszakákon
Kószálok én hét határon
Egyedül, jaj, egyedül.

Vésztfő

(1931. ápr. 5. 14. sz.)

14.

Ó, sugarak

Ó, sugarak, ti pompázó dús színek,
fonódó, enyhe, halk melódiák,
s virágok harmatán lángoló rubinok,
jertek: bágyadtak és fájnak most a szivek,
s hódolva hajlongnak felétek a fák;

süket, vak árnyakba sápadnak a kínok.
Fény és türkiz éther – ó, lángoló világ!
siessetek! Még álmódó csirákat ringat az ómagtár,
s ibolyát ígérnek a messzi, néma dombok;
szent mámorokban remeg a régi tőke,
mert örök vágya most is: tűzerejű nektár.
S ó, lássátok: a föld haja bódult száz csudákba bomlott.
Tűz, fény és levegő, ó, most titeket dalollak!
Siessetek! Az aklok fáradt csendje új ütemre lüktet,
mint tüzes, nagy piros szív, mint különös szent vágy hevít.
Ó, sugarak! A szín, a fény s a tónusok lángolón egybefolynak,
s a Tavasz tűzecsettel babrál a palettán,
hogy a fáradt földre kenje drága smaragd színeit.

Vésző

(1931. május 3. 18. sz. Virágoskert)

15.

Pásztortűznél

A tűz fénye piros szinekkel világolt.
Barna fürteinket meg a napkeleti, hűs
szél lágy fuvalma a homlokunkba zilálta.
Az ájuult lombú fákra rőt fényekből fátyolt
dobált a sárga hold, s hosszan nézett utána.
Csillag lobbant szerte s delejes, tűzbetűs
jelekkel hullott ki az alvó ég kezéből.
Hallgattunk. Csönd volt. Csak egy vén torony
köszönt messze-messze a suhanó Időknek,
mint tisztelgő, hú strázsa, ki előtt elvonul
a vezér hideg királyi göggel.
És jött az éj és szállt az éj. S egy pillanatra
ugy tetszett ekkor, hogy rohanó földorom
bús magyar világunk, melyből csudák nőttek,
s hogy egy titkos kéz esküre a roppant égbe nyúl,
hol holt apák dörögnek titokzatos parancsot.
S mi ültünk csak a tűz körül s bámultuk a lángot,

hogy leng karcsun az ég alatt, leng, mint a vízió;
mint májusi fák között, hogy leng az esti szél.
Merengtünk. A fürteinkre harmatot hintett a kék azúr.
Én úgy éreztem ekkor: csak – álmodjuk a világot
s hogy a mennybolt fénylő csillagtüzeinél
miránk figyel s könnyezik – Hadúr.

(1931. május 31. 22. sz. Virágoskert)

16.

Te szép, drága gyermek

Te szép, drága gyermek! Már nem látom többet
A régi város ódon kövein sietni bátor,
Piciny lépteidet, tavaszba', szélbe',
Hol agg szüleid s szüleim sétálva jöttek,
S te szórtad mosolyod feléjük, s felém.
Ó, lásd, már közibünk omolt irigyen a távol,
S csak néha-néha hajthatom fejem
Bánatom szelíd anyóka-tenyerébe.

A vén utcapadokra már nem ülsz többet mellém,
Hogy halk verseimet együtt mondd velem.
Én úgy látom még ma is lobogni a szélben
Rőt-aranyló hajad, ha tétován megálltál
Bámulni az eget, kósza felleget,
Vagy ha suhanva jött tán egy halk vonat.
Ezen a bús estén most úgy vetül elébem
Minden, ami drága, minden ami szép volt:
Egy kedves, drága arc... Egy fénylő alkonyat.
Te szép, drága gyermek. lásd, lassan eltemet,
Eltemet a nagy tél s nem lesz ki rád figyel;
Annyi, annyi emlék, annyi felejtett szó, szívünk titka, csendje
Énvelem hangtalan, némán vérzik el.

(1931. június. 28. 26. sz. Virágoskert)

17.

Ősz

Fű, fa, virág, dal ma mind olyan szomorú.
Ó, ősz, te róthajú Október, te zöld aranyú,
pergesd, csak pergesd ezernyi sárga holt
leveledet s mondd nekik így: hullongjatok!
S míg édes mákonyoddal ízesül új borod,
s drága, ritka fényt szór a hideg, kába hold,
jőjj, hervadt ősz s hallgasd: sir az őszi síp.
Ma még ugyis szeretlek, ma még úgyis imádlak,
te róthajú kedves, képe a méla bájnak.
Mert holnap már, lehet: egy holt sziget
leszel te is s körötted néma roncsok
vergődnek majd, te szép, te múltó! Sárguló lombot,
piros levelet adsz most nekem? A nyár, ugye, messze ment?
Csatold le hát ragyogó övedet, s várj, míg lehet,
Ó, ősz, te szép, te múltó, te hervadt, te szent.
(1931. október 11. 41. sz. Virágoskert)

18.

Magyar ritmus – Földem

(1931. október 18. 42. sz. Virágoskert. Megjelent a *Himnuszok Kelet kapujában*)

19.

Üzenet

Jöjjetek el hát elibém minden,
Ó, jöjjetek és ismerjetez föl,
Én vagyok itt, az az ismeretlen.

Az a fáradt csillag, amely sohasem tündököl,
S amely reménytelen, vaksőrét éjbe'
Testvérsugarat sohasem üdvözöl.

Csak bolyong-bolyong fázó messzeségbe,
Ó, tán nem is csillag vagyok, csak hulló meteor,
Mely halovány kis csíkot éget fenn az égre,
S aztán lehull a földre holtan, valahol.

Egy fáradt fárosz tán, mely többé nem ragyog
Az égen sem és a földön sem sehol.
Vagy csak egy vándor, ki árván erre tévedt?
S aki halk verseket suttog földnek, égnek,

S akinek az útja: roppant messzeségek.
(1931. december 25. 51–52. sz. Virágoskert)

20.

Kétarcú Körös

Biharország hű öléből
fecsegeve fut s habra habot
hajít a víz, s úgy mossa a
füzek haját s úgy andalog
zöld partok közt, hol díszben állt őrt az áfonya.
S oly hűvös a víz mélye lenn.
S búsul ottan bús hableány,
hogy mért nincs neki gyöngye fénylő
s hatágra se szirtfátyola.
A kék víz meg csak dalol-dalol,
s hírt visz az ős, szent Tiszának,
hogy a vén Bihari hegyek
hűek most is és vigyáznak
(jól vigyáznak) a nyugvó róna csendje felett,
hol zord pásztorok tilinkóján
fel-felsírnak a nappalok...
A Körös meg csak foly s andalog.

Ám néha mégis felnyög a víz
és villámstorú éjeken
sikongva rí a hableány
(ilyenkor hullámból rőt haján
fátyolt visel) s a mélybe húzza a csónakost,
ki küzdött, bár reménytelen
tusát vivott s most szendereg

a hús, vak mélyben s nyugodt, halott...

A vad hableány a holt rabot,
a hős csónakost, üvegszínű
vízkocsiján viszi-viszi,
s beszél hozzá, suttog, fecseg...
A bús csónakos haja ében.

S a hableány felsír: Halott jegyes!

S a vak mélyben gyászindulót
dalolnak a homokszemek.

(A Magyar Falu évkönyve, 1932. A kézzel számozott 80. oldalon)

21.

Fáradt ember tünődése

Országúton hóba esve:
Úgy lep el egy téli este
Lábam nyomát temetve majd?
Az ég sem lesz holdvilágos?...
A boldogság messze szálldos
S kerül engem,
A kósza, merengő magyart?

Új nászon majd citera peng?
Engemet meg temet a csend,
Temet a tél s belep a hó?
S könnyek értem hullnak néha?
Vagy a vándor messzi, néma
Haldoklásán
A szél lesz csak a sirató?

S a túlvilág messzeségén,
Vagy ott lenn a sírom éjén,
Majd megszűnik a kín, a jaj?
– Föld méhiben , síri csendben,
Ott majd szépen /meg/pihenve,
Távol tőled,
Te földi gond s te földi baj!
(1932. január 31. 5. sz.)

Lenau: Három cigány
Németből fordította Sinka István

Láttam egyszer három cigányt,
heverték a fűben,
míg kocsimmal torony iránt
a pusztát kerültem.

Egyik - nyilván önmagának –
hegedűjén játszott,
s rőt hajára esti árnyak
fontak rózsaláncot.

Másik fújta a kék füstöt,
s úgy bámult utána,
mintha szétfoszló ezüstöt
kojtolna pipája.

Aludt vígan a harmadik
a cimbalma mellett,
arcán hintált a zöld csalit,
s szívéen álom lengett.

Ruhájukon száma sem volt
a sok foltnak s rojtnak,
ám közülük egy se hajolt
semmi földi sorsnak.

A jó példa itten tűnt ki:
a lét bűja helyett
álmodni kell s hegedülni
víg pipaszó mellett.

Ment a kocsim, porzott az út,
s én csak néztem rájuk.
Membámultam göndör hajuk,
s ébenszín orcájuk.

(1932. febr. 7. 6. sz.)

(Megjelent: Alföld, 1974/8, ill. Rejtett vízjelek, Debrecen. 2008. 101–102.)

23.

Örökség

(1932. febr. 7. 6. sz.)

(Megjelent a *Himnuszok Kelet kapujában* és másutt)

24.

A szabadságról

A szabadság szekerét vonszolja lustán
A zajongó tömeg. Nyűtt zászlója röppen!
És mámortól ittasult a szabadság napján.
Azután különös, halk bánatba dőbben.

És nyugtalan és vad és örökös búval
S harsogva zúg a nép. Jaj, ti fénylő szemek!
Nyitott sebekkel, szétterített újjal,
Tépett utcakövön holt fiúk fekszenek.

Ám lázadás tüzetől pirosuló barna fők,
A szabadság szent, bús fiai ők,
Félistenek vagy tántorgó árnyak...

Mindegy. Én nem megyek veletek!
De ha elbuknátok, a szívem szakadna meg
Értetek, bús jegyesei a szabadságnak!

(1932. március 13. 11. sz.)

25.

Napimádó

(1932. május 8. 19. sz. Megjelent a *Himnuszok Kelet kapujában* és másutt)

26.

A hazatérő

Szívemben álmok – a mezsgyén – kalászkok.
Kék Dunám völgye látlak újra, meghajlok, köszöntelek.
Fogadd te is fiad, a hazatérő kóbort,
kinek poharába e halk tájak öntenek
– akárcsak egykoron – csengő, tiszta óbort.
Itt látom, itt újra a
kaszások csapatját, mennek az ég alatt,
pirosan, frissen feléd, ah, szent Dunám.
Már sietnek dalolva, míg le nem hull a nap,
a sárga hegyek mögé... S csend lesz azután.
S én közelgek remegőn, nyomról nyomra lépve,
s hallom, pásztorsíp sír kint a messzi fáknál.
Itt vagy hát földem! Üdvözöllek! ... Már ím
futva megyek feléd s a koraesti lángnál
megismerem rétem s csöndörző boglyáim.

27.

A karavánhoz

Megálljatok! Vissza, nyűtt csapat!
Villogó szemmel ki mered ott előre?
Egy őrszem ő, az úzótt, árva, dőre,
vad rengések fia, ki bútól sápatag.

Gyújtsatok itt tüzet és álljon a karaván.
Ez a forrás a mienk! Ez a szikla szent!
Köröskörül – ó, nézzétek! – messze, lent
Kinoktól vereslik ég, föld, egyaránt.

Álljatok meg itt! – Hej, nem lesz soha szombat?
A tűz pattog-é? –halljátok – vagy vágyaink zokognak?
Némulj, zajongó kor!... Akiknek nincs szavok,

most vad lihegéssel támadnak a résnek –
És tusára rogyannak a tompa fényű kések –
Á, érzitek? – A szél, a szél ... már hozza a vérszagot.
(Sinka István verseiből. 1932. július 3. 27. sz.)

Irodalom

BAKÓ Endre

1974 Sinka István indulása. *Alföld*, 1974/8. 39–46.

2008 *Rejtett vízjelek*. Debrecen. 91–103.

CSABA József

1934 Sinka István költészetéről. In: Nagy Miklós. (szerk.): *A Szeghalmi Ref. Péter András Reálgimnázium Értesítője az 1933/34. tanévről*. 55–57

NÉMETH László

1934 Sinka István: Himnuszok Kelet kapujában. *Válasz*, 1934/2. 166.; ill.: NLM/5. 485.

SZIGETI József

1966 *Bevezetés a marxista-leninista esztétikába*. II. rész. Bp. 140–141.

Endre Bakó

Prüflinge von Istvan Sinka

István Sinka, der Dichter von Bihar (1897-1969) ist der Dichter von „Pusztá“. Er ist aus Schäfer und Diener zu Dichter emporgekommen. Die poetische Literatur zeichnet seine Abfahrt in die Literatur 1932. Der Autor dieser Arbeit fand noch in den Spalten einer Volkszeitung noch frühere Gedichte. Fünf von den 27 Gedichten wurden später im Band veröffentlicht. Die Anderen werden jetzt ausgegeben.

Der Autor beweist, dass – im Gegensatz zu dem Ansatz der Literaturgeschichte - der Autodidakt Sinka Inspirationen nicht nur von der Volksliteratur und Volkstraditionen erschöpf hat. Er richtete sich wissentlich zu einer poetischen Laufbahn, er kannte Dichter und verschiedene Stile und er hat versucht auch zu übersetzen. Der Wortschatz, die Bilder, sowohl die metrische Weise bezeigen einen bewussten Schöpfer. Letzteres unterstützt die kürzlich verstorbene ungarische Prosodie, ein ausgezeichneter ungarischer Gelehrter, Lajos Szumori im Jahre 1974 in seiner Fachmeinung, was der Autor dieser Arbeit aufbewahrt und jetzt veröffentlicht hat.

Kállai Irén–Sándor Mária

A BIHARI MÚZEUM TEVÉKENYSÉGE 2009–2010-BEN

A Bihari Múzeum életében 2009–2010 a közművelődési irányú pályázatok időszaka volt. A néhány kisebb volumenű múzeumi szakmai pályázaton kívül, melyek az időszaki kiállítások, évkönyvek, vagy – a civil szervezeteink segítségével – nagyrendezvényeink (Múzeumok Éjszakája, Múzeumok Őszi Fesztiválja) megvalósítását segítették, elkezdtünk európai uniós forrásokra is pályázni.

Az elmúlt két évben három, több millió forintos pályázatot adtunk be, melyeket sikerült is megnyernünk. Az egyik nyertes pályázatunk infrastruktúra-fejlesztést jelent, oktatóter kialakítását és informatikai pontok létrehozását foglalja magában. A másik kettő a tanórához köthető múzeumi órák, illetve a tanórán kívüli szabadidős tevékenységek fejlesztését tűzte ki célul. Ezen stratégiai tervből kiinduló fejlesztések múzeumunk programkínálatát, szolgáltatásait is bővítették.

A 2008-ban készült 3 éves közművelődési stratégiai tervünk¹ céljai – hála a pályázati forrásoknak – lassan megvalósulnak. Az akkor meghatározott 16 konkrét közművelődési célú projekt tervéből mindössze kettővel nem jutottunk előrébb azóta, a többi elképzelés vagy már megvalósult, vagy folyamatban van a megvalósítása.

A közművelődési stratégiai tervünkben a következőképpen fogalmaztuk meg a Bihari Múzeum küldetését, küldetésnyilatkozatát:

„A Bihari Múzeum küldetése: a BIHARI öntudat formálása, a lokálpatriotizmus erősítése. Célunk, hogy a Bihari Múzeum 3 év múlva olyan kistérségi, tájmúzeum legyen, amely a bihari tudatformálás, a bihari öntudat kiépítésének, megerősítésének központja, kistérségi kulturális központ, ugyanakkor a térségbe látogatók (turisták, elszármazottak, vendégek) számára is elsőszerű kulturális célpont.

A Bihari Múzeum, mint ISKOLABARÁT MÚZEUM segíti felkészíteni a jövő nemzedéket az információra és tudásra alapozott társadalomban való helytállásra, az információk önálló megszerzésére, értékelésére, szelektív használatára informális keretek között. A mi múzeumunk is lehet a nevelő-oktató munka eszköztára, forrásközpontja, szellemi bázisa (múzeumpedagógiai foglalkozások, vetélkedők, táborok stb.).

¹ E tervet alapul véve 2009 év januárjában egy EU-s pályázat kapcsán készült el Bihari Múzeum Fejlesztési Stratégiája Gyűjteményezési és Múzeumpedagógiai terve is.)

A Bihari Múzeum mindemellett valamennyi korosztály számára segít a szabadidő hasznos eltöltésében, kulturális és ismeretterjesztő tevékenységével támogatja az egész életen át tartó tanulást, aktív részese a város, és a kistérség szellemi életének.”

Ezt a küldetést az elmúlt két évben megvalósítottuk, küldetésnyilatkozatunkat azóta is valljuk:

„A Bihari Múzeum küldetése a bihari öntudat formálása, a lokálpatriotizmus erősítése mellett a múzeumi közművelődés biztosítása minél szélesebb társadalmi körben.

A Bihari Múzeum gyűjteményeivel, kiállításával, programjaival a helyi identitástudatot erősíti, a Bihari öntudatot fejleszti. A helyben kialakult, létrejött kulturális értékeket, és a Biharból elszármazott alkotók produktumait (alkotásait, gyűjteményeit, tárgyait) összegyűjtve azokat az utókorra hagyományozza, az itt élőknek, az innen elszármazottaknak és a hozzánk érkező vendégeknek összegyűjti, megmenti, megóvjá, feldolgozza és megmutatja.”

A hátrányos gazdasági körülmények és a stagnáló munkatársi létszám ellenére is jelentős előrelépések történtek a közművelődési tevékenységben, és a tudományos munka terén is sok újítás megvalósult, amelynek a későbbiekben látjuk majd hozadékát. A munkatársak képzésében, továbbképzésében is előremutató lépések történtek. A gyűjteménygyarapításban, feldolgozásban, műtárgyvédelemben vannak még lemaradásaink, de egy-két státusbővítéssel (egy fő történész és egy restaurátor, vagy restaurátor asszisztens alkalmazásával) ez a munka is új lendületet kaphatna. A Bihari Múzeumban a fejlesztések, a rendezvények kizárólag pályázati forrásokból valósulnak meg s ez a munka (pályázatírás, megvalósítás, beszámoló, elszámolás) rengeteg időt, energiát vesz el a szakmai munkától.

Fenntartás–szervezeti forma

A Bihari Múzeumot közvetve a Hajdú-Bihar Megyei Önkormányzat tartja fenn, a Hajdú-Bihar Megyei Múzeumok Igazgatósága egyik tagintézményeként. Évek, évtizedek óta egyre több támogatást kapunk azonban Berettyóújfalu Város Önkormányzatától is. Rendezvényeikhez járul hozzá, kisebb-nagyobb összeggel, illetve egy fő bérköltését támogatta több éven keresztül. A város 2007 óta a megyével kötött együttműködési szerződésnek megfelelően átvállalja az épület működési

költségeit és egy technikai dolgozó bérét, s ezzel a múzeum működését támogatja évi több millió forinttal, így történt ez 2009-ben és 2010-ben is, bár ez a támogatás az utóbbi két évben kb. féléves késéssel érkezik meg.

A korábban harmadik fenntartónak gondolt kistérség – hiszen múzeumunk nemcsak Berettyóújfalu hanem a bihari táj, kistérség múzeuma is – anyagi források hiányában nem tudott részt venni a múzeum támogatásában, mivel a kistérségek nem kaptak normatívát erre a feladatra. Nem rajtunk múlott, hogy a Bihari Múzeumban 2007 tavaszán ez irányba indult kezdeményezés, elkezdődő országos egyeztetés nem jutott eredményre, hogy ezek a Bihari Múzeumból elindult gondolatok nem értek be, nem lett kézzelfogható eredményük. A *Közkincs kerekasztal* itt, Biharban is megalakult, de nem igazán működött, működik és nem lett e térségnek múzeumi közművelődési referense sem. Talán az elkövetkező időszakban újra lendületet kap területünkön is ez az elképzelés. Mi legalábbis ezen leszünk, hiszen példák mutatják, hogy az ország néhány kistérségében ez az összefogás ez a „kerekasztal” valóban működik s eredményeket is fel tudnak mutatni.

A Bihari Múzeum működését a kistérség helyett a már lassan két évtizede működő civil szervezeteink próbálják meg támogatni. Pályázati forrásokkal, humánerőforrással, nagyon sok önkéntes munkával segítik múzeumunk tevékenységét. Ez általában jellemző a vidéki múzeumokra – így a mi intézményünkre is –, hogy létfontosságú a múzeum mellett tevékenykedő civil szervezetek munkája. A forrásteremtésben, eszközbeszerzésben, s igen gyakran a humánerőforrásban, önkéntes munkával segítő civil szervezeteink nélkül a Bihari Múzeum ma nem lenne olyan ismert a városban, a kistérségben, s mondhatni bizonyos tekintetben országos szinten és külföldön, testvérvárosainkban sem.

A Bihari Múzeumban szerencsére az 1990-es évek elején megalapítottunk három civil szervezetet², amelyek segítségével a múzeum közművelődési tevékenysége nem lenne ilyen színes, sok esetben a kiadványaink sem jelenhetnének meg. A Bihari Népművészeti Egyesület székhelye néhány év óta már az Alkotóház, de a fiatalok által alapított Bihari Természetbarát Egyesület átvette helyét: a múzeum falai között alakult meg s tevékenységével azóta is színesíti intézményünk programjait is.

² Bihari Múzeum Baráti Köre (1992), Bihari Múzeumért Alapítvány (1993), Bihari Népművészeti Egyesület (1993)

Elhelyezés, tárgyi feltételek

Berettyóújfalú városa az alapítás (1974) óta biztosítja múzeuma számára az épületet. A Bihari Múzeum 2001 nyár elején átköltözött a volt községháza épületébe (Kálvin tér 1.). Azóta folyik a raktárak kialakítása, közülük három található az emeleten. Mind a pince, mind a padlás jelen állapotában nem alkalmas műtárgyak tárolására. Az „új” külső raktárunkat 2007. nyár közepén kaptuk az önkormányzattól, a Besenyei György Szakközépiskola udvarán lévő egykori kaszárnya lóistállójából kialakított fületlen helyiség csak átmeneti megoldás. Ebben az épületben kaptak helyet a korábban a pincéből kimenekített, tisztított fatárgyak, bútorok, használati tárgyak mellett a múzeumba újonnan bekerült hagyatékok, ajándékok is. Még 2006 tavaszán a pincéből a kisebb tárgyak egy részét a padlásra hordtuk, ott alakítottunk ki ideiglenes raktárat, 2009 nyarán a galambok betelepődése miatt ezt a „raktárat” is felszámolni kényszerültünk, az új külső raktárba kerültek innen is a tárgyak. Így mostmár ez a külső raktár is nagyon zsúfolt, de a múzeum emeletén lévő három raktárunkban is állandó helyhiánnyal küszködünk. A textilek tárolására alkalmas szekrény pályázati forrásból még 2006-ban készült el. A 2009. év elejére kerültek végleges helyükre a néprajzi és történeti textiltárgyak tisztítás, revízió, és digitális fényképezőgéppel való fotózás után. Néhány bőrtárgy tisztítása, revíziója maradt még hátra. Az elkövetkező évek fontos feladata lesz a raktári állapotok javítása.

Személyi feltételek

A múzeumban öt állandó munkatárs van: Kállai Irén néprajzos muzeológus, múzeumigazgató, dr. Krajczárné Sándor Mária néprajzos muzeológus és múzeumpedagógus, Kurcz Bearix és Kovácsné Kuklis Rita adattárosok, illetve Tóth Sándorné pénztáros-teremőr. (Tóthné 2009. szeptember 1-jétől – elismerve a középfokú könyvtárosi végzettségét – könyvtárosi feladatokra is megbízást kapott.)

A múzeum feladatainak ellátásához munkaerő biztosítáival évek óta segítséget nyújt a munkaügyi központ: támogatásuk révén már 2008–2009 fordulóján sikerült Szűcs Endrét 9 hónapra alkalmaznunk adatrögzítő munkakörben. Feladata volt a tárgyak digitális nyilvántartásához szükséges tárgyfotók elkészítése, mindenféle technikai munkák a rendezvényeken (fényképezés, videózás, hangosítás stb.). A kiállításépítésekénél, a raktárrendezésnél, a gondnoki munkáknál is nagy hasznát

vettük a fiatal munkatársnak. Szerencsére 2009. június 20-tól 2009. december 6-ig újabb támogatási formával, végül legutóbb 2010 októberétől a TÁMOP 3.2.11. projekt keretében, szakmai megvalósítóként sikerült őt alkalmazni a Bihari Múzeumban. Rajta kívül 2009 és 2010 folyamán még összesen négy fő dolgozott támogatással a Bihari Múzeumban: Nagy Sándor Lajos, Krisztikné Szilágyi Mária, Bartha Erzsébet és Csendes Tibor töltött hosszabb-rövidebb időt a múzeumban adatrögzítőként.

Tóthné Varga Katalin történelem szakos tanár 2009. november 4-től 2010. augusztus 31-ig támogatással, ezt követően a TÁMOP 3.2.11. projekt keretében, szakmai megvalósítóként dolgozott a Bihari Múzeumban.

A munkatársak továbbképzései

Kállai Irén 2009. január és június között stratégiai tervezés 120 órás tanfolyamot végzett a Népművészeti Egyesületek Szövetsége szervezésében, illetve a Múzeumi Oktatási és Képzési Központban (MOKK) Szentendrén „*Érted?! Értem!? Hogyan fogadjuk fogyasztóink embertársainkat múzeumainkban?*” című 30 órás képzést végzett el 2009 októberében. A múzeum igazgatója 2006 őszétől tagja a MOKK keretében létrehozott, korábban regionális, ma már megyei koordinátori hálózatának: Hajdú-Bihar megye koordinátora. Ennek keretében 2009-ben is kéthavonta 1-2 napos képzéseken, műhelymunkákon vett részt Szentendrén, Budapesten és külső helyszíneken (Pécs, Esztergom). 2010-ben 4 ilyen 1–3 napos továbbképzésen, műhelymunkán vett részt (Veszprém, Szentendre, Fertő-Bécs, Szolnok). A Hajdú-Bihar Megyei Múzeumok Igazgatóságának szervezésében tanulmányúton vett részt a biskupini (Lengyelország) régészeti parkban. 2009 szeptemberében.

Dr. Krajczárné Sándor Mária egy napos műhelymunkán vett részt a Múzeumok és Látogatók Alapítvány szervezte *Szövegelő (Hogyan írjunk érdekes kiállítási szövegeket?)* című programon 2009. januárjában a Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeumban. Ő is járt tanulmányúton a biskupini (Lengyelország) régészeti parkban az intézmény múzeumpedagógiai munkáját tanulmányozta 2009 szeptemberében, illetve a MOKK által szervezett *Múzeumi kiadványok a feladatlapról az online csoportmunkáig* című, 30 órás képzésen, Szentendrén vett részt 2010 októberében.

Kurcz Beatrix adattáros a Norvég Civil Alap által támogatott, *Hogyan tovább? Bihari térségben működő civil szervezetek, helyi közösségek fejlesztése* című projekt képzésén vett részt Berettyóújfaluban. A Bihar Közösségeiért Alapítvány szervezte

120 órás képzési programját teljesítette, a tanúsítványt 2009 júniusában vette át, 2010-ben pedig 30 órás *Esélyteremtő kapcsolati tréning*en vett részt Debrecenben.

Eszközfejlesztések, beruházások

Eszközfejlesztés 2009-ben és 2010-ben is jórészt csak pályázati forrásokból illetve a civil szervezetek segítségével valósulhatott meg. 2009-ben és 2010-ben a legnagyobb fejlesztés a TÁMOP 3.2.8./B-08-2009-0014-es pályázatból valósult meg: fénymásoló, laminálógépek, flipchart tábla, utcai megállítótábla került beszerzésre. A projekt keretében rendkívül sok műtárgymásolatot sikerült elkészítenünk, erről a múzeumpedagógiai munkánk beszámolójában olvashatnak.

A TIOP.1.2.2./09/2010-0021. számú, a *Bihari Múzeum többfunkciós oktatóterének és informatikai pontjainak kialakítása* című, valamint a TÁMOP 3.2.11./10.-1-2010-0021. számú *Bihari vándortarisznya – a Bihari Múzeum tanórán kívüli és szabadidős tevékenységei* című pályázatok 2010 őszén indultak el, a beszerzések, fejlesztések zömmel 2010 év utolsó napjaiban és 2011-ben valósultak meg. Erről majd következő évkönyvünkben adunk részletes tájékoztatást.

A külső raktár GPS jeladóval felszerelése is megtörtént (a GPS-t a városi önkormányzat biztosította, felszerelését ingyenesen végezte a cég). A megfigyelési díjat 2009. október 1-jétől az Igazgatóság fizeti, a múzeumi épület védelmi díjaival (mozgásérzékelők, tűzjelzők) együtt.

A Bihari Múzeum Baráti Köre támogatása révén 2009-ben egy digitális diktafonnal gyarapodtunk. Elkészült múzeumunk honlapja, melynek a fenntartását a baráti kör finanszírozza.

A Bihari Múzeumért Alapítvány támogatása révén a múzeumnak stabil, vonalas internete van 2009. október elejétől. Az alapítvány támogatásával készültek el a *Bihari tájházak és kiállítóhelyek* című időszaki kiállítás tablói, valamint a múzeum következő évi 2010-es naptára. Az alapvető céloknak megfelelően 2010-ben is segítette a múzeum tudományos, kiadvány-készítési, ismeretterjesztési és publikációs munkáját. Ezekről részletesebben a *Kiadványok* címszó alatt számolunk be.

Gyűjtőmunka, gyűjtemények

A bihari táj tárgyi emlékeinek, írásos hagyatékának megszerzésére irányuló gyűjtőmunkánkban a legjelentősebb szerepe az ajándékozásnak van. A tárgyvásárlásra fordítható összeg évek óta nagyon alacsony, illetve napjainkra gyakorlatilag teljesen meg is szűnt, kizárólag pályázatokból vásárolhatunk műtárgyakat.

2009-ben a gyarapodási naplónkban szereplő 30 tétel (947 darab) műtárgy közül kiemelkedő együttes a Nadányi János (Nadányi Zoltán költő testvérének) 94 db dokumentuma. Gyűjteményünkbe 2010-ben került be 45 lap a Kathó család dokumentumai közül, egy archív fotó és 16 dokumentum a berettyóújfalui Magyar Királyi Téli Gazdasági Iskoláról.

2010-ben a TÁMOP pályázatokban elkészült műtárgymásolatokkal gyarapodott a segédanyag-gyűjteményünk: 75 tétel, 279 darab tárgy nyilvántartásba vétele történt meg.

A több mint 13 ezer kötetet számláló könyv- és folyóirattárunk az elmúlt két évben 158 kötetrel és 79 folyóirattal gyarapodott. Vásárlás nem történt, 219 ajándék és 18 db cserekapcsolat folytán került a gyűjteménybe.

Nyilvántartás

Az elmúlt két évben sem tudtuk a nyilvántarási munkánkban az 1984-től kezdődően kialakult lemaradást megszüntetni. A 2009–2010. évben a történeti, és a néprajzi gyűjteményben történt leltározás: részben az új szerzeményeket, részben a korábban bekerült tárgyakat vezettük be gyűjteményi leltárkönyvbe. A 2004 óta nagy számban felhalmozódott adattári digitális eseményfényképek több mint felének nyilvántartásba vétele is megtörtént.

A működési engedély megújításával kapcsolatosan új gyűjteménystruktúra kialakítása elkezdődött. Első lépésként a régészeti anyag (gyűjtemény, leltárkönyvek, digitális excell adatbázis) átadása történt meg. A Déri Múzeum régészeti bázisán Szilágyi Krisztián régész 2010. július 16-án a leltárkönyv szerint 104 tétel (2652 db) régészeti tárgyat vett át.

A Bihari Múzeum valamennyi gyűjteményi leltárkönyve excell adatbázisban számítógépen is elérhető. Nagyon fontos lenne egy speciális múzeumi nyilvántartó program beszerzése és alkalmazása, ez nagyban megkönnyítené a múzeum munkatársainak és a kutatóknak a munkáját is.

Digitalizálás

A Bihari Múzeum gyűjteményei közül a néprajzi, történeti tárgyi gyűjtemény gyarapodott digitális műtárgyfotóval Szűcs Endre és Nagy Sándor munkája révén. Az elmúlt két évben az Általános Történeti Dokumentumok gyűjtemény csaknem egésze elérhetővé vált digitális formában is.

2009-ben gyűjteménygyarapítás céljából is történt digitalizálás: a Méliusz Juhász Péter Megyei Könyvtár helyismereti gyűjteményéből 936 db bihari vonatkozású fénykép, képeslap digitális változatával gyarapodott múzeumunk. A Bihar Népe című hetilap Tiszántúli Református Egyházkerületi és Kollégiumi Nagykönyvtár gyűjteményében fellelhető 1921–26 közötti számaint is Szűcs Endre és Nagy Sándor digitalizálta.

2010-ben a Déri Múzeum Néprajzi Adattárából Biharra vonatkozó dokumentumokból 11 tételt digitalizált Csendes Tibor közcélú dolgozó.

Gyűjteményrendezés, revízió

2009-ben a külső raktárban (fűtetlen helyiség) folytattunk kisebb raktárrendezést a nyár folyamán. A múzeum épületében az emeleti raktárakban szinte kéthavonta van raktárrendezés, hiszen az installációs anyagokat is ott tároljuk, s emiatt állandóan át kell pakolni a raktárakat, hogy hozzáférjünk a műtárgyakhoz.

A 2008-ban csaknem befejezett textilraktári revíziót létszámhiány és a tisztítóanyag hiánya miatt nem sikerült lezárni, a börtárgyak megtisztítása és a jegyzőkönyv készítése van még hátra. A textilgyűjtemény revíziós készültségi állapota 95%.

A galambok betelepédése a múzeum padlására újabb munkát adott a múzeum munkatársainak. A padlásról lehozott tárgyak tisztítás, revízió és fotózás után a külső raktárba kerültek elhelyezésre.

A folyóirattár és a könyvtár revíziójára 2009 augusztusától került sor. 2010 év végére a folyóirattár csaknem egész állománya, a könyvtárnak a fele átesett revízión. A feladatot Tóth Sándorné könyvtáros-asszisztens végezte Kurcz Beatrix segítségével.

2010-ben az Általános Történeti Dokumentumok gyűjteményben folytatta a korábban megkezdett revíziós munkát Dr. Krajczárné Sándor Mária, Tóthné Varga Katalin segítségével.

Restaurálás, tisztítás, konzerválás

A korábbi évekhez képest csökkent a tisztításra és konzerválásra kerülő tárgyak száma. Restaurálás nem történt az elmúlt két évben. 2009-ben 150 db fa- és vesszőtárgy (padlásról lekerült anyagok) tisztítás után kerültek a külső raktárba. Mindkét évben az állandó kiállításban lévő tárgyak portalanítására is sor került.

Közművelődési munka

A korábbi évekhez hasonlóan az elmúlt két évben is igen nagy hangsúlyt fektettünk a közművelődési munkára.

Időszaki kiállítások

Időszaki kiállításaink témaválasztásakor továbbra is a korábban megfogalmazott³ kettős cél vezérel bennünket: egyrészt fontosnak tartjuk a bihari vonatkozású témák feldolgozását, és helyi művészeknek bemutatkozási lehetőséget adni.

A helyi témák mellett ugyanakkor más múzeumok népszerű kiállításait is igyekszünk az itteni múzeumlátogatók elé tárni: pl. 2009-ben tőlünk indult tiszántúli körútjára a Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum fagyalttörténeti tárlata, illetve a következő évben a Bihari Múzeumban is látható volt a *Töltődj fel! – A villamosság térhódítása* című, a Magyar Műszaki és Közlekedési Múzeum Elektrotechnikai Múzeumának vándorkiállítása is.

Időpont	Cím	A kiállítás kurátora
2009. január 21.– március 10.	<i>Alkotni jó! – Az Igazgyöngy Művészettanítási Intézmény tanárainak alkotásaiból</i>	Kállai Irén
2009. március 19.– április 16.	<i>O'sváth Pál, a Sárrét első krónikása (A püspökladányi Karacs Ferenc Múzeum vándorkiállítása)</i>	Dr. Krajczárné Sándor Mária
2009. május 21.– május 30.	<i>Bihari tájházak és kiállítóhelyek I. – tablókiállítás</i>	Dr. Krajczárné Sándor Mária

³ Kállai Irén–Sándor Mária: A Bihari Múzeum három éve: 2006–2008. In: Bihari Múzeum Évkönyve XII–XIV. 303–324. 313.

2009. június 4.– október 31.	<i>Hideg nyulat és spanyol tekerics – A fagyalt, a jégkrém és a parfé története.</i> (A Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum vándorkiállítása)	Dr. Krajczárné Sándor Mária
2009. november 13.– 2010. január 9.	<i>Az Alföld az én szememmel</i> (A Bihari Természetbarát Egyesület által meghirdetett fotópályázat díjazott alkotásaiból készült kiállítás)	Kállai Irén
2010. január 19.– március 31.	<i>„Kapunyitogató” – Összegző kiállítás a 25 éve alkotó L. Ritók Nóra grafikusművész munkáiból</i>	Kállai Irén
2010. április 9.– április 28.	<i>Székfaragó mesterek az Érmellékről</i> – Dr. Kéri Gáspár magángyűjteményéből	Dr. Krajczárné Sándor Mária
2010. május 3. – augusztus 28.	<i>Töltődj fel! – A villamosság térhódítása</i> (A Magyar Műszaki és Közlekedési Múzeum Elektrotechnikai Múzeumának interaktív vándorkiállítása)	Kállai Irén
2010. szeptember 15.– október 9.	<i>Armales Transylvanorum – Válogatás erdélyi fejedelmek címeradományaiából</i> (A Debreceni Egyetem Történelmi Intézet és a kolozsvári Babes-Bolyai Tudományegyetem Történelmi és Filozófusi Karának kiállítása)	Dr. Krajczárné Sándor Mária
2010. október 11.– október 23.	<i>„Életem öröme” – Válogatás Dr. Hamvas Lászlóné festményeiből</i>	Dr. Krajczárné Sándor Mária
2010. október 31.– 2011. március 31.	<i>A berettyóújfalui református egyház története</i>	Kállai Irén, Tóthné Varga Katalin

Rendhagyó időszaki kiállítások

2007 óta rendezzük meg a múzeumi világnap alkalmából rendhagyó időszaki kiállításunkat. E rendezvény keretében olyan műtárgyakat mutatunk be, amelyek jellegüknél fogva nagyobb érdeklődésre tarthatnak számot; a kiállítás rövid időtartamával kívánjuk hangsúlyozni az alkalmat és ösztönözni a látogatói kedvet. Rendhagyó időszaki tárlatunkra – májusban, a város napja körüli időpontban – az elmúlt két évben is más múzeumoktól kölcsönöztünk műtárgyakat: 2009-ben a miskolci Hermann Ottó Múzeum gyűjteményéből mutattuk be a külszíni lignitbányából előkerült 8 millió éves bükkábrányi fák egy darabját, 2010-ben a nyírbátori múzeumból hoztuk el három napra a Báthory Gábor fejedelem emlékére készített díszszablyát. Rendhagyó kiállításainkat egy rövid, 10-12 perces vetítés is kíséri: ismeretterjesztő film, vagy diasor.

2010 szeptemberében még egy rendhagyó időszaki kiállításra is sor került: a Kutatók Éjszakája országos rendezvénysorozat keretében egy 5500 éves rézkori agyagmaszkot (Kaposvárról) és egy rézkori emberifej-rekonstrukciót (Magyar Természettudományi Múzeumból) láthattak az érdeklődők a Déri Múzeum régészeti osztálya által elkészített kisjátékfilm kíséretében.

2009. május 20–23.	„A 8 millió éves mocsári ciprus” – A külszíni lignitbányából előkerült 8 millió éves bükkábrányi fák egy darabja a miskolci Hermann Ottó Múzeum gyűjteményéből.	Rendezte: Horváth László Kurátor: Kállai Irén
2010. május 20–22.	Báthory-kard – a Nyírbátori Múzeum kincse Berettyóújfaluban	Rendezte Szücs Endre Kurátor: Kállai Irén
2010. szeptember 23–25.	A maszk 5500 éves rézkori maszk (Kaposvárról), rézkori fejrekonstrukció a Magyar Természettudományi Múzeumból, Budapestről	Rendezte: Balogh Csaba Kurátor: Kállai Irén

Kiállítások külső helyszínen

Az elmúlt két évben két helyi intézmény is felkért bennünket, hogy épületében kiállítást rendezzünk múltjának relikviáiból. A Városi Bíróságon 2009. október 9-én

nyílt kiállítás a berettyóújfalui igazságszolgáltatás történetéről, amelyet 2010 őszén egy Barcsay László-emléksarokkal egészítettünk ki.

Az Eötvös József Szakképző és Speciális Szakiskola a bihari szakképzés megindulásának 125. évfordulóját ünnepelte a 2010 márciusában megnyíló, a múzeum munkatársai által rendezett kiállítással.

A 2009-ben kiadott *Bihari tájházak és kiállítóhelyek I.* című kiadvány anyagából a Bihari Múzeumért Alapítvány finanszírozásával elkészült tablókiállítást a Bihari Múzeum után először Nagykerekiben, a Bocskai-várkastélyban mutattuk be. A következő évben a tárlat kiegészült a II. kötet anyagával, a határon túli kiállítóhelyek tablóival. Az így teljessé vált kiállítást 2010-ben Érmihályfalván, majd Nagyváradon mutattuk be.

A 2008-ban pályázati támogatással elkészült Séta a faluvárosban – Berettyóújfalu egykor és ma című kiállításunkat 2010-ben két helyszínen is bemutattuk. A Méliusz Juhász Péter Megyei Könyvtár és Művelődési Központ épületében (Debrecen) a *Helytörténeti esték* c. rendezvénysorozat keretében, könyvbemutatóval egybekötve került sor a megnyitóra 2010 júniusában. Ezután Bogya Pál, a kiállítás tervezője Porciába, Berettyóújfalu olaszországi testvérvárosába vitte a látványos kiállítást 2010 őszén. A tárlat Olaszországban 1 hónapig volt látható.

Nagy örömünkre szolgál, hogy az Eötvös József Szakképző és Speciális Szakiskola könyvtárában a 2010/11-es tanév kezdetétől a „Hónap műtárgya” c. minikiállításunk az iskola tanulóit szolgálja.

Időpont	Kiállítás	Helyszín	Közreműködők
2009. október 9. – folyamatos	<i>Relikviák a berettyóújfalui igazságügyi intézmények múltjából</i>	A berettyóújfalui Városi Bíróság épülete	Kurátor és rendező: Dr. Krajczárné Sándor Mária
2009. október 9. – 2010. január	<i>Bihari tájházak és kiállítóhelyek I. c. tablókiállítás.</i>	Nagykereki, Bocskai- várkastély	Kurátor: Dr. Krajczárné Sándor Mária

2010. március 9. – október 1.	<i>125 éves a szakmunkásképzés Berettyóújfaluban</i>	Eötvös József Szakképző Iskola könyvtára	Rendező: Tóthné Varga Katalin, kurátor: Kállai Irén
2010. június 23. – augusztus 28.	<i>Séta a faluvárosban – Berettyóújfalu egykor és ma</i>	Méliusz Juhász Péter Megyei Könyvtár és Művelődési Központ, Debrecen	Rendezte: Bogya Pál, kurátor: Dr. Krajczárné Sándor Mária
2010. szeptember 9 – október 8.	<i>Séta a faluvárosban – Berettyóújfalu egykor és ma –</i>	Porcia, Villa Dolfin palota (Olaszország)	Rendezte: Bogya Pál, kurátor: Kállai Irén
2010. október	„A hónap műtárgya” – Kórójátékok	Eötvös József Szakképző és Speciális Szakiskola könyvtára	Kurátor: Dr. Krajczárné Sándor Mária
2010. október 3. – október 15.	<i>Bihari tájházak és kiállítóhelyek I–II. táblókiállítás</i>	Bartók Béla Művelődési Ház, Érmihályfalva	Kurátor: Dr. Krajczárné Sándor Mária
2010. november–december	„A hónap műtárgya” – Pásztorfaragások a Bihari Múzeum gyűjteményéből	Eötvös József Szakképző és Speciális Szakiskola könyvtára	Kurátor: Dr. Krajczárné Sándor Mária
2010. november 25–december 4.	<i>Bihari tájházak és kiállítóhelyek I–II. táblókiállítás</i>	Partiumi Keresztény Egyetem, Nagyvárad	Kurátor: Dr. Krajczárné Sándor Mária
2010. november 9. – folyamatos	<i>Dr. Barcsay László- emléksarok</i>	Városi Bíróság, Berettyóújfalu	Rendező és kurátor: Dr. Krajczárné Sándor Mária

Múzeumpedagógia

Az új épületbe költözés óta megnyílt állandó kiállításainkhoz 7 témában kínálunk múzeumpedagógiai foglalkozásokat több korcsoportnak. Ezeket, illetve

néhány időszaki kiállításunkhoz (fagyalttörténeti, elektrotechnikai tárlat) kínált foglalkozásainkat 2009-ben 49 csoport 2010-ben 39 csoport (a két évben több, mint 2000 fő) vette igénybe.

„Iskolabarát múzeum” megvalósítása érdekében a helyi oktatási intézményekkel már 2008-ban együttműködési szerződéseket kötöttünk, amelynek értelmében a pedagógus által tartott múzeumi órákhoz ingyenesen biztosítjuk a belépést. Az elmúlt két évben 10 alkalommal vették igénybe ezt a lehetőséget a pedagógusok, elsősorban az Eötvös József Szakképző Iskolából.

Az Oktatási és Kulturális Minisztérium Közgyűteményi Főosztálya NAGY KULT-TÚRA címmel 2009 tavaszán meghirdetett pályázati felhívására a Bihari Múzeum két programcsomagot állított össze a „klasszikus barangolások” tematikában. Mindkét program megvalósításához együttműködő partnereket kerestünk

A *Biharország évszázadokon keresztül* című programcsomagunkat a nagykereki Bocskai-várkastéllyal közösen állítottuk össze, míg a *Régi foglalkozások a Sárréten* című csomagunkat a püspökladányi Karacs Ferenc Múzeummal együtt. Mindkét program a múzeumok állandó kiállításaira és múzeumpedagógiai foglalkozásokra épült. A programcsomagokra az iskolák pályázhattak, a költségeket a minisztérium finanszírozta. A csomagjaink közül a *Biharország évszázadokon keresztül* című a szakemberek elismerésén túl az iskolák érdeklődését is felkeltette: 3 iskola 4 csoportja pályázott rá, és nyert támogatást. 2009 őszén és 2010 tavaszán több mint 130 általános iskolás gyermek vett részt az egész napos túrán, amely a Bihari Múzeum állandó kiállításában kezdődött, majd délután a nagykereki várban *Legyél te is várkapitány Kerekiben!* című akadályversennyel zárult.

Egy látványos kísérletekkel tarkított rendhagyó fizikaóra-sorozatot tartottunk 2010. június 1-jén a helyi általános iskolák 7–8. osztályos tanulói számára a *Töltődj fel!* című időszaki kiállításunkhoz kapcsolódóan. A tárlatot szervező Magyar Elektrotechnikai Múzeum egyik munkatársának vezetésével látványos elektromos kísérletek tanúi és részesei lehettek a diákok.

A múzeumpedagógiai munkánknak legnagyobb lendületet TÁMOP 3.2.8/B jelű, a múzeumok oktatási-képzési szerepének erősítésére kiírt pályázatra kidolgozott

Bihari „múzeumi tanoda” c. projekt adott. A projekt keretében három korosztálynak dolgoztunk ki 6 alkalomból álló múzeumióra-sorozatokat: az általános iskola 4. osztálya számára ének-zene műveltségi részterülethez kapcsolódóan *Múzeumi daloló* címmel az alsó tagozatban tanult néhány népdal néprajzi hátterét ismerjük meg játékos formában. Az 5. osztályosok számára a történelem, illetve a technika és életvitel tantárgy témaköreikhez (*A történelem forrásai, Az élelemtermelés kezdetei, A ruházkodás és anyagai, A táplálkozás és anyagai, A lakás és anyagai*, valamint *A település*) próbáltunk ismeretkiegészítést nyújtani a hat alkalomból álló órasorozat során. Ezekben az alkalmakon összesen 279 általános iskolás tanuló vett részt.

A berettyóújfalui Eötvös József Szakképző Iskola és Speciális Szakiskola ruhaipari képzésben résztvevő diákjai a múzeum gyűjteményében lévő népi textileket (szötteket, viseleti elemeket) tanulmányozták, a díszítési technikák közül a komádi és furtai hímzéssel, valamint a szúrrátét-metszéssel a gyakorlatban is megismerkedtek. A múzeumióra-sorozatok célja az iskola oktatási-nevelési munkájának segítése, az alapkompenciák fejlesztése, értékrend és világszemlélet formálása.

A speciális foglalkozássorozatunknak szintén a népi textilek tematikája szolgált alapul, résztvevői pedig a 12. évfolyamos textiltermék-összeállító képzésben résztvevő, sajátos nevelési igényű diákok voltak, akik ugyancsak a helyi szakiskolából látogattak el a Bihari Múzeumba 10 alkalommal.

A kisgyermekes családok számára terveztük meg a *„Bihari táj adományai – a bihari ember hagyományai”* c. tematikus foglalkozássorozatunkat. Célunk az életen át tartó tanulás jegyében egy-egy olyan alapanyag, élelmiszer-nyersanyag bemutatása, amelyet a múzeum gyűjtőterületén hagyományosan használtak. Az egyes alapanyagok, nyersanyagok kultúrtörténetéről igyekeztünk csaknem teljes képet adni: a felhasználás történetén, felhasználási lehetőségeitől, a népeletben betöltött szerepén, valamint a hozzá kapcsolódó mesterségeken, annak eszközkészletén (illetve élelmiszer esetén természetesen, feldolgozásának eszközkészletén) keresztül, az adott anyaghoz kapcsolódó néphagyományokig, irodalmi és népköltészeti alkotásokig. A közösen szerzett élmény, az együttalkotás öröme a résztvevő családokban az összetartozás érzését növeli.

A tematikus foglalkozásokon pedagógusok, népművészek működtek közre. 2009 szeptember és 2010 szeptembere között a 10 alkalommal több mint 250 fő vett részt.

Mind a közoktatást segítő, mind az életen át taró tanulás jegyében megszervezett programok módszerei a szemléltetés, beszélgetés, magyarázat, megfigyelgetés,

didaktikai játék, alkotómunka voltak. Ezekhez eszközként főként a múzeumi műtárgyak, illetve a műtárgymásolatok (használati tárgyak kézbe vétele, használata, viseletek felpróbálása), illetve a kézműves tevékenység voltak. Minden programsorozathoz készültek feladatlapok, amelyeket az egyes alkalmak során lefűzős dossziéba gyűjthettek a résztvevők.

A projekt keretében elkészült műtárgymásolatok, szemléltető eszközök: szövszék, 25 db szövékeret, kenderfeldolgozás eszközei (összesen 15 db), 5 db gyékényszövékeret, bihari rátétes szűr, derecskei kisbunda, guba, furtai női és férfiviselet (összesen 11 db-os), pásztoreszközök (összesen 7 db), kalapok (4 db), népi kerámiaedények (összesen 24 db), 2 készlet falumakett-építő játék (egyenként 68 db-os), 6 db „miniátás” láda. Továbbá vásároltunk 30 pár cérnakesztyűt, a miniátáshoz 30 db ecsetet és 30 db spaklit.

A projekt során elért eredményeket a térségi pedagógusoknak (70 fő részvételével) szakmai napon mutattuk be, az ún. *Bihari múzeumpedagógiai évnnyitón* 2010. augusztus 27-én. A szakmai napra egy 24 oldalas, A5 formátumú tájékoztató füzet is elkészült 300 példányban.

Állandó programok

Családi múzeumi délután

A több, mint öt éves múlttal rendelkező programsorozatunkat, a Családi múzeumi délutánt 2009 első felében e cím alatt folytattuk. Januárban az *Alkotni jó!* című kiállításunkhoz kapcsolódva az Igazgyöngy Alapfokú Művészetoktatási Intézmény tanáraival különböző kézműves technikákat próbálhattak ki a látogatók, márciusban az 1848-as forradalom emlékére történeti játszótérrel tartottunk, május 23-án, a város napján, illetve augusztus 19-én is történeti játszótérrel részesei lehettek kicsik és nagyok. Ősztől kezdve a „*Bihari táj adományai – a bihari ember hagyományai*” c. tematikus foglalkozássorozatunk (TÁMOP 3.2.8/B pályázat) részeként rendeztük meg családi délutánjainkat: havonta egy-egy alapanyagot (kukorica, kender, méz, burgonya, nád, gyékény, bőr, gyapjú, agyag, fa, vessző, búza) ismerhettek meg a családok.

Múzeumok éjszakája

A Bihari Múzeum 2006 óta az év legrövidebb éjszakáját megünnepli, Szent Iván-napjához közel eső szombat éjszakán, amikor is egy központi téma köré szervezett, különleges programokkal várja a látogatókat.

2009-ben a témánk az 1979-es év volt, abból az alkalomból, hogy Berettyóújfalut éppen 30 éve, 1979. január 1-jén avatták várossá. A könyvtár helyiségeiben berendezett rendhagyó kiállítással felidéztek a 70-es évek Berettyóújfaluját, illetve városnéző utazással is, amit a 70-es évekbeli Ikarus 311 autóbusszal lehetett tenni „idegenvezetés” mellett. A nagyteremben filmvetítésre került a sor: korabeli filmhíradót láthattak a látogatók *Berettyóújfalu város akar lenni* címmel és egy összeállítást a várossá nyilvánítási ünnepekről. „*Az Éjszaka műtárgyaként*” a múzeum folyosóján tárlóban erre az estére kiállítottuk a város kulcsát és a várossá nyilvánítás dokumentumait.

Természetesen kitekintettünk az ország, sőt a világ '79-es eseményeire is: 1979 a gyermekek nemzetközi éve volt, ennek jegyében a gyerekkönyvtárban ezen az éjszakán gyerekkuckót rendeztünk be: diavetítés várta a legkisebbeket: a 70-es évek diafilmjeiből válogattunk, a nagyobbak játszhattak régi játékokkal, a legnagyobbak 1979-es Hajdú-bihari Naplót, Pajtás újságot, Nők Lapját lapozhattak. Szintén a gyerekkönyvtárban a 70-es években megjelent bakelitlemezekből összeállított kiállítást tekinthettek meg az érdeklődők.

Arra a kérdésre, hogy mit hallgattunk és mit néztünk a televízióban 1979-ben, játékot hirdettünk: az udvaron és a gyerekkönyvtárban elhelyezett játékos totó helyes megfejtői között „Bihari Múzeum” fagyaltkelyhet sorsoltunk ki múzeumi cukrászdánkban, a Laguna cukrászda felajánlásával.

A nagyteremben Sas István reklámfilmjeivel idéztük meg a 70-es évek fogyasztói társadalmát, amely akkor még igen gyermekcipőben járt. Az udvaron felállított színpadon is a 70-es évek világát idéztük: kezdésként kinyílt a „retrótárgyak bördöndje”: Dalnoky Ferenc író, aki szenvedélyes gyűjtője a retrótárgyaknak hozott el néhány 70-es évekbeli relikviát gyűjteményéből. Rubik Ernő találmánya, a bűvös kocka 1979-ben kapta meg a nivódíjat. Erre emlékezve került sor a Magyar Rubik Kocka Rajongói Klub rekordereinek bemutatójára a színpadon. (Egész éjszaka a Rubik-sarokban találkozhattunk velük a felnőttkönyvtárban.)

Ezután a 70-es évek öltözködését, zenéjét idéztük fel: zenés-táncos divatbemutatónkkal: a Smink Show Team egyesület tagjai, az Igazgyöngy Alapfokú Művészeti Iskola társastáncsoportja, valamint Bene Kata és Thurzó Boglárka közreműködésével.

Sötétedés után 22 órától került sor a retródiskóra, ahol az 1970-es évek diszkókorszakának nagy slágerei kerültek terítékre.

2010-ben a *Töltődj fel!* c. elektromosságtörténeti időszaki kiállításunkhoz kapcsolódva „arcunkat a fény felé fordítottuk” a lehető legkülönbözőbb műfajokban. Az udvaron zajlottak a kézműves-foglalkozások: gyertyát és lampiont készíthettek a gyerekek, majd a gyermekkönyvtárban az Aladdin és a csodalámpa, a Csillagszemű juhász és hasonló diafilmek megtekintésével folytathatták a programot a legkisebbek. A felnőttkönyvtárban inkább a nagyobbakat vártuk kvízzjátékokkal, „fényes” ajándékokért. A helyes megfejtők között szponzoraink felajánlásaiból készített csomagokat sorsoltunk ki.

A nagyteremben ezen a múzeumi éjszakán is filmvetítést tartottunk egészen éjfélig, folyamatosan vetítettük a Magyar Elektrotechnikai Múzeum videotárából válogatott filmeket: pl. a feltaláló szerzetesről, Jedlik Ányosról. Az emeleten egész éjszaka kiállításaink várták a látogatókat: a Magyar Elektrotechnikai Múzeum interaktív vándorkiállítása mellett a csak erre az alkalomra létrehozott tárlatok: az egyik a Bihari Múzeum fényképeszeti gyűjteményébe nyújtott betekintést, a másik pedig az „Éjszaka műtárgya” kiállítás, a híres kabai meteoritot hoztuk el Berettyóújfaluba. A Tardy Anna teremben várta látogatóit egy különleges, interaktív programmal a Látássérültek Észak-alföldi Regionális Egyesülete.

A színpadon leginkább 2010-ben is a zenéé és a táncé volt a főszerep: a Turmix Tánciskola tanítványainak megnyitó tánca után következett Kocsis Csaba és Ványai Anett zenés műsora, majd „Rivaldafény” címmel Bene Kata, Kasza Marika és az Igazgyöngy Alapfokú Művészetoktatási Intézmény táncosainak zenés produkciója.

Nagy sikert aratott a fizikai kísérlet Zángó Zoltán tanár úr vezetésével, és betekintést nyerhettünk az elektromos hangszerek kialakulásának történetébe is.

A színpadi programot a DALGALI hastáncegyüttes fáklya- és mécses tánca zárta, mert az eső miatt már a múzeum nagyteremében csendültek fel a slágerek: a fényforrásokról zenélt a legkitartóbbaknak az ADHOKK alkalmi formáció Debrecenből.

Múzeumok Őszi Fesztiválja

2009-ben és 2010-ben is csatlakozott a Bihari Múzeum az októberi országos rendezvénysorozathoz. 2009-ben a „Múzeumok délidőben” c. tematikában irodalmi

kávéházat tartottunk: A *Kiállítás, költészet, kóstoló* című közel egész napos programunkon délidőben a köztisztviselőknek, délután a nagyközönségnek mutatta be Meleg Vilmos, a nagyváradi színház színművésze Nadányi Zoltánt és korát.

A *The BIG DRAW – A Nagy Rajzolás* c. programon 2009-ben és 2010-ben is a résztvevő gyerekek és szülei különböző rajztechnikákkal ismerkedhettek meg. A múzeum időszaki kiállítótermében, valamint az épületben működő gyermekkönyvtárban lehetett rajzolni, alkotni. A munkát az Igazgyöngy Alapfokú Művészetoktatási Intézmény két művésztanára segítette. 2010-ben a Nagy rajzolás program mellett a „Kézfogás” téma keretében a „*Cserediák*” – *történelmi játszóház a Bihari Múzeumban és a Nagykereki Bocskai-várkastélyban* c. programot valósítottuk meg: Két iskolai csoport (felső tagozatos diákok és kísérőik, egy gyerek és egy szülő vagy nagyszülő) csoportonként 28 fő részére 3-5 órás múzeumpedagógiai foglalkozást szerveztünk. Az újfalui diákok Nagykerékiben, a Bocskai-várkastélyban történelmi akadályversenyen, a nagykereki iskola diákjai a Bihari Múzeumban múzeumi foglalkozáson vettek részt.

A *Művészetek találkozása* cím alatt teadélutánra került sor a Bihari Múzeum Baráti Köre tagjainak szervezésében: dr. Hamvas Lászlóné festményeihez Sándor Zeréndné zongorázott, Kanalasné Harasztosi Judit pedig irodalmi műveket adott elő. A Múzeumok Őszi Fesztiválja 2010-es programjának zárásaként akadályversenyt szerveztünk a múzeumtól a református templomtoronyig. A háromhelyszínes „akadályversenyen” interaktív feladatokkal vártuk a diák és családi csapatokat.

Helytörténeti vetélkedők

A korábbi években bevezetett újításokat folytattuk a több mint 15 éves múlttal bíró helytörténeti vetélkedőkben: a *Biharország története* címmel, a térség középiskolásai számára megrendezett tudáspróbát valamely, a témához kötődő külső helyszínen rendeztük meg. Így került sor vetélkedőnkre 2009 májusában *Kazinczy Ferenc élete és munkássága címmel Érsemjénben, a költő szülőhelyén*. A következő évben ismét irodalmi témában való jártasságukról adhattak számot a középiskolások: ekkor Álmosdon, a Kölcsey-emlékházban vetélkedhettek a diákok.

A *Berettyóújfalu története* c. vetélkedőre ugyancsak minden év májusában kerül sor: 2009-ben a helyi általános iskolások a kiadott feladatlapok segítségével ismerkedtek városunk emléktábláival és köztéri alkotásaival, majd adtak számot saját felfedező munkájuk során elsajátított tudásukról. 2010-ben településünk földrajzi nevei, illetve a herpályi Csonkatorony története jelentette a felkészülés alapját.

2009 második alkalommal rendeztük meg a Bihari Múzeum és Toldi Miklós Általános Iskola szervezésében a kistérségi néprajzi vetélkedőt, a bihari kistérség általános iskolái számára. Felső tagozatos 5–7. osztályos tanulók 3 fős csapatokban versenyeztek a Bihari Múzeumban. A *Dolgos hétköznapiok, jókedvű ünnepek* témát 2010-ben is folytatva már 10 csapat részvételével zajlottak az események. Az előzetes feladatok bemutatása után, amíg a csapatok a feladatlapokat oldották meg, addig a kísérő pedagógusok számára múzeumpedagógiai kerekasztal beszélgetéseket, tájékoztatókat tartottunk.

Bihari Honismereti Tábor

2009-ben már a XXXIII. Bihari Honismereti Tábor megrendezésére került sor. Sajnos abban az évben a rendkívül kevés és kis összegű pályázati támogatás miatt az addigi gyakorlat 7 éjszaka helyett csak 5 éjszakán keresztül táborozott 18 gyerek. A három nap szakmai terepmunkát három szakcsoportban végezték: a helytörténeti csoport tagjai két, régi helybeli temetőket mértek fel, a néprajzi szakcsoport a csökmői tájházban ismerkedett népi mesterségekkel, a természetjárók pedig a Bihari-sík Tájvédelmi Körzet természeti értékeiről tanulhattak.

2010-ben a nagyváradi Tanoda egyesülettel közösen nyertünk nagyösszegű pályázatot, így abban az évben 40 gyerek vehetett részt határon innen és túlról egyaránt a XXXIV. Bihari Honismereti Táborban. A természetjáró szakcsoport résztvevői a Bihari-sík és az egykori Sárrét területén végeztek terepmunkát, a néprajzosok pedig Bojton, a készülő tájházhoz gyűjtöttek tárgyakat. A tábor létezése óta először az egyik csoport terepnapjait a határon túli Bihar egy kis településén töltötte: naponta járt át határon a nagy létszámú helytörténeti-néprajzi csoport Biharfőlegyházára.

Egyéb programok

2009. szeptember 19-én a Kulturális Örökség Napjai országos rendezvénysorozat keretében szerveztük meg a Berettyóújfalu szakrális tereit bemutató sétánkat. A városnéző séta kiindulási pontja a múzeum helytörténeti kiállítóterme volt.

2010. április 28-án könyvbemutató helyszíne volt a Bihari Múzeum, Balázs Lajos *Amikor az ember nincs es ezen a világon* című kötetét Debrecen után az országban másodikként, Szolnok és Budapest előtt mutattuk be a nagyszámú érdeklődőnek.

2010. szeptember 24-én először csatlakoztunk a Kutatók Éjszakája című országos rendezvénysorozathoz. *A maszk* c. rendhagyó kiállítás mellett két előadással vártuk az érdeklődőket a kora esti órákban. Szolnoki László régész a közelmúltban zajló berettyóújfalui ásatásokat mutatta be vetítéses előadásában, majd a hallgatóság közelről is megtekinthetett néhány érdekes leletet. A levéltári forrásokról Török Péter levéltáros tartott előadást a nagyszámú érdeklődőnek.

Konferenciák, szakmai napok

2009. augusztus 27-én kistérségi pedagógus szakmai napot tartottunk. A Múzeumpedagógiai évnyitónak nevezett rendezvényen a pedagógusok megismerkedhettek a Bihari Múzeummal, s annak múzeumpedagógiai tevékenységével. November 9-én megyénk múzeumpedagógusai, múzeumban dolgozó közművelődési munkatársai találkoztak a Bihari Múzeumban A megyei koordinátori munkacsoport tagjai megismerkedtek a kiállítással, a múzeumpedagógiai programjainkkal, kiadványainkkal.

November 25-én a Bihari Múzeumban találkoztak a megye kutatói a Bihari Diéta VII. „*Adalékok Berettyóújfalú történetéhez*” című tudományos ülés keretében. E programban szervező társaink voltak a múzeum mellett működő civil szervezetek: a Bihari Múzeumért Alapítvány, a Bihari Múzeum Baráti Köre, a Parola Egyesület. A program megvalósítását Berettyóújfalú Város Önkormányzata támogatta.

2010 augusztusában múzeumpedagógiai évnyitónkat a TÁMOP 3.2.8. pályázat keretében valósítottuk meg. A pedagógusoknak beszámoltunk a program során történt fejlesztéseinkről, bemutattuk a tananyagokat és az elkészült műtárgymásolatokat.

November 4-én a Tudomány hete alkalmából szakmai konferenciát szerveztünk a Parola Egyesülettel közösen a múzeum nagytermében. A „*Trianontól a II. világháború végéig*” című szakmai konferencián történészek, jogászok előadásait hallhatták az érdeklődők.

Kiadványok

Az elmúlt két év a kiadványok időszaka is volt: NKA-támogatással és civil szervezeteink segítségével összesen 6 különböző tudományos, ismeretterjesztő kötetet adtunk ki.

2009. május 21-én mutattuk be a *Bihari Múzeum Évkönyve XII–XIV.* kötetét, illetve a baráti kör *Bihari tájházak és kiállítóhelyek I.* c. kiadványát, amely a Biharország

kincsei sorozat első köteteként jelent meg, és amely bemutatja az egykori Bihar vármegye napjainkban Magyarországra eső településeinek kiállítóhelyeit, tájházait, emlékhelyeit.

2010. május 18-án, a múzeumi világnapon mutattuk be a Bihari Múzeum Baráti Köre új sorozatának, a Források és Adatok Bihar Történetéhez első kötetét, *Források O'sváth Pál sárréti csendbiztos életéhez* címmel. A kötetbe Seres István gyűjtötte össze a neves helytörténeti író életéhez kapcsolódó dokumentumokat, illetve itt tettük közzé a Bihari Múzeum gyűjteményében található O'sváth-önéletrajzot is. A kiadvány a Hajdú-Bihar Megyei Múzeumok Igazgatósága által elnyert pályázati támogatásból valósítottuk meg. Ugyanezen a napon jelent meg a *Bihari tájházak és kiállítóhelyek II. c. kötet*, amely a történelmi Bihar vármegye napjainkban Romániához tartozó településeinek múzeumait, irodalmi emlékhelyeit ismerteti meg az olvasókkal.

2010 májusában alapítványunk támogatásával készült el a Tájak-Korok-Múzeumok Kiskönyvtára 821. számú kiadványa, a *Berettyóújfalu – Városnéző séta c. füzet*.

2010-ben fejeződött be a *Bihari Diéta VI–VII. c. tudományos kötet* szerkesztése, a novemberben megjelent kiadvány a Bihari Diéta konferenciasorozat hatodik és hetedik (2008-as, 2009-es) ülészakának tudományos előadásait tartalmazza.

2009-ben és 2010-ben nagy erővel folytattuk múzeumi munkánkat, az elnyert pályázati támogatásoknak köszönhetően elsősorban a közművelődési munkánkban értünk el jelentős sikereket. Múzeumpedagógiai kiadványok mellett hat tudományos vagy ismeretterjesztő kötetünk készült el, a 2009. évi 6000 fős látogatószámot 2010-re 10 000-re sikerült megemelnünk. A következő években ennek fenntartása lesz fontos feladatunk, illetve remélhetőleg nagyobb hangsúlyt tudunk fektetni a gyűjteményi munkára is.

Függelék

A Bihari Múzeum által beadott pályázatok 2009

Pályázató szervezet	Pályázati támogatás célja	Pályázott összeg	Nyert összeg	A pályázat írója, kurátora
NFÜ-OKMT TÁMOP 3.2.8/ B-08-2009- 0014	Bihari „múzeumi” tano- da – A Bihari Múzeum közoktatást és az életen át tartó tanulást támogató te- vékenységei	7 000 000 Ft	7. 000 000 Ft	Kállai Irén, szakmai megvalósító: Sándor Mária
NFÜ-OKMT TIOP 1.2.2.08/2009	A Bihari Múzeum több- funkciós oktatóterének ki- alakítása	30 000 000 Ft	0 Ft	Kállai Irén
NKA- Múzeumi Kollégium	A források O'sváth Pál sár- réti csendbiztos életéhez c. kötet megjelentetése	422 500 Ft	300 000Ft	Sándor Mária
OKM	Kult-Túra - ÉLMÉNY program- programcsomag összeállítása			Kállai Irén, Sándor Mária
	Összesen	37 422 500 Ft	7 300 000 Ft	

A Bihari Múzeumért Alapítvány által beadott pályázatok, felhasználva a múzeum rendezvényeire, a pályázatok írója: Kállai Irén, asszisztense: Kovácsné Kuklis Rita

Pályázató szervezet	Pályázati támogatás célja	Pályázott összeg	Nyert összeg, támogatás
NCA- Észak-alföldi Regionális Kollégiuma	Az alapítvány működési költségeire	1 161 400 Ft	200 000 Ft
Berettyóújfalu város Önkormányzata	Bihari Diéta VII. tudományos ülés megrendezése	300 000 Ft	300.000 Ft
OKM –MOKK (Szabadtéri Néprajzi Múzeum)	Múzeumok Őszi Fesztiválja – kommunikációs, marketing költségek	160 000 Ft	70 000 Ft
Berettyóújfalu város Önkormányzata	Múzeumok Éjszakája 2009. évi programjainak támogatása	200 000 Ft	200 000 Ft
	Összesen:	1 821 400 Ft	770 000 Ft

A Bihari Múzeum Baráti Köre által benyújtott, múzeumi programokra, a pályázatok írója, kurátora Dr. Krajczárné Sándor Mária, asszisztense: Kovácsné Kuklis Rita

Pályázató szervezet	Pályázati támogatás célja	Pályázott összeg	Nyert összeg
NCA- Észak-alföldi Regionális Kollégiuma	Működés	749 700 Ft	300 000 Ft
Pro Renovanda Cultura Hungariae Alapítvány – „Karcsony Sándor emlékére” Szakalapítvány	XXXIII. Bihari Honismereti Tábor	150 000 Ft	40 000 Ft
NKA – Közművelődési Kollégium	XXXIII. Bihari Honismereti Tábor	791 400 Ft	0 Ft
Művészeti és Szabdművelődési Alapítvány	XXXIII. Bihari Honismereti Tábor	300 000 Ft	70 000 Ft
Berettyóújfalú Város Önkormányzat Oktatási és Kulturális Bizottsága	Helytörténeti vetélkedők	60 000 Ft	60 000 Ft
NCA Nemzetközi Civil Kapcsolatok és Európai Integráció Kollégiuma	Biharország kincsei II. c. kötet	1 575 000 Ft	750 000 Ft
	Összesen:	3 626 100 Ft	470 000 Ft

A Bihari Múzeum által beadott pályázatok 2010

Pályázató szervezet	Pályázati támogatás célja	Pályázott összeg	Nyert összeg	A pályázat írója, kurátora
NFÜ-OKMT TIOP.1.2.2./09/2010-0021.	a Bihari Múzeum többfunkciós oktatóterének és informatikai pontjainak kialakítás	33 794 130 Ft	33 173 530 Ft	Kállai Irén
NFÜ-OKMT TÁMOP 3.2.11./10.-1-2010 – 0021	Bihari vándortársznya – a Bihari Múzeum tanórán kívüli és szabadidős tevékenységei	23 300 000 Ft	23 300 000 Ft	Kállai Irén

NKA Múzeumi Kollégium	Bihari Múzeum Év-könyve XV- XVI. kötet kiadása	632 000 Ft	500.000 Ft	Dr. Krajczárné Sándor Mária
NKA Múzeumi Kollégium	Játékgyűjtemény megvásárlása	290 000 Ft	290 000 Ft	Kállai Irén
	összesen	58 016 130 Ft	57 263 530 Ft	

A Bihari Múzeumért Alapítvány által beadott pályázatok, felhasználva a múzeum rendezvényeire, a pályázatok írója: Kállai Irén, asszisztense: Kovácsné Kuklis Rita

Pályázató szervezet	Pályázati támogatás célja	Pályázott összeg	Nyert összeg, támogatás
NCA- Észak-alföldi Regionális Kollégiuma	Az alapítvány működési költségeire	1 161 900 Ft	200.000 Ft
OKM –MOKK (Szabadtéri Néprajzi Múzeum)	Múzeumok Őszi Fesztiválja – kommunikációs, marketing költségek	150 000 Ft	90.000 Ft
Berettyóújfalu város Önkormányzata	Múzeumok Éjszakája 2010. évi programjainak támogatása	100 000 Ft	100 000 Ft
	Összesen:	1 411 900 Ft	390 000 Ft

A Bihari Múzeum Baráti Köre által benyújtott, múzeumi programokra, a pályázatok írója, kurátora Dr. Krajczárné Sándor Mária, asszisztense: Kovácsné Kuklis Rita

Pályázató szervezet	Pályázati támogatás célja	Pályázott összeg	Nyert összeg
NCA- Észak-alföldi Regionális Kollégiuma	Működés	749.000 Ft	350.000 Ft
Pro Renovanda Cultura Hungariae Alapítvány – „Karácsony Sándor emlékére” Szakalapítvány	XXXIV. Bihari Honismereti Tábor	150.000 Ft	40.000 Ft
Művészeti és Szabadművelődési Alapítvány	XXXIV. Bihari Honismereti Tábor	300.000 Ft	50.000 Ft
Berettyóújfalu Város Önkormányzat Oktatási és Kulturális Bizottsága	Helytörténeti vetélkedők	60 000 Ft	40 000 Ft

NCA Nemzetközi Civil Kapcsolatok és Európai Integráció Kollégiuma	XXXIV. Bihari Honismereti Tábor	1 512 000 Ft	1.135.000
	Összesen:	2 771 000 Ft	1 615 000 Ft

Irén Kállai-Mária Sándor

Die Tätigkeit des Museums in den Jahren 2009-2010

In dem Leben des Museums Bihari waren 2009, 2010 Jahre der Bewerbungen. Neben den kleinen Fach -Bewerbungen, (Wechselausstellungen, Jahrbücher oder mit der Hilfe von der Zivilgesellschaft organisierten Großveranstaltungen, wie die Nacht der Museen, das Herbstfest), haben wir begonnen auch für EU- Bewerbungen zu bewerben. Ab 2009 haben wir 3 Multi-Millionenbewerbungen gewonnen. Die Eine der Entwicklungsrichtung belangt den Infrastruktur: die Ausgestaltung Vortrags- und Computerpunkte. Die anderen zwei sind zu dem Unterricht passenden Stunden im Museum zu halten und mit Hilfe ausschulischer Freizeitaktivitäten wollen wir unsere Programmangebote und Dienstleistungen erweitern. Der Artikel erzählt daneben über das Geschaffen der Bewerbungen, über die permanenten und temporären Ausstellungen, die fertiggestellten Publikationen zusammen mit der Zivilgesellschaft veranstalteten Kulturprogrammen. Wir präsentieren auch unsere Ergebnisse in der Vermehrung der Museumsammlung und in dem Schutz des Kunstschatzes.

Képmelléklet



*Részlet a Hideg nyalat és spanyol tekercs –
A fagylagt, a jégkrém és a parfé története c. időszaki kiállításból*



*A Bihari Múzeum Évkönyve XII–XIV. és a
Bihari tájházak és kiállítóhelyek I. kötetek bemutatója*



Városnéző retróbusz 1979-ből (Múzeumok Éjszakája 2009)



*Meleg Vilmos színművész a Kiállítás, költészet, kóstoló c. programon
Nadányi Zoltán költészetéből adott ízelítőt (Múzeumok Őszi Fesztiválja 2009)*



„Múzeumi Morzsoló”



„Múzeumi Fonó”

családi tematikus programok



*Lakner Lajos köszönti a 25 éve alkotó L. Ritók Nóra
grafikusművészt kiállításának megnyitóján (2010. január 19.)*



Antall Ildikó, az elektrotechnikai múzeum igazgatója tárlatvezetést tart a Töltődj fel! c. kiállítás megnyitóján (2010. május 3.)



Fényorgona megszólaltatása (Múzeumok Éjszakája 2010)



Látogatók a Székfaragó mesterek az Érmellékről c. időszaki kiállításban



Művészetek találkozósa – teadélután (Múzeumok Őszi Fesztiválja 2010)



Kutatók Éjszakája 2010



A „Trianontól a II. világháború végéig” szakmai konferencia

születé eddigelő el nem rendeltek,
az mindezek előtt elhatározandó.

Először a f. alatti ügyet, mely sze-
rint Kráthi György és Bodó Balázs
bizonyos Berettyó Szent. Mártonban
éjszakai gyólosot egy levárnak
és petrovarának eltérő jelzésével,
Veg János pedig a közén minden
munka járát nélkül talált le tel-
jelzésével terhelték, miután
Bodó Balázs elfogtatása alkál-
mával a mező-korvettes: cs. kir.
csendőrség és berettyó-szent mártoni
jegyző Oroszák János előtt bevallotta,
mihént a tel. kereshető levél Kráthi
ki birtoklásából és 50 forint igére-
telre jelt el, később pedig azt az
okot, mintha ezen vallomástól
összeholtatott volna, visszavonta,
valamint az elfogó csendőrség ügy-
jegyző Oroszák János ezen állítását