

MELLÉKLET

I. Adalékok a népi építészethez

Csomár Zoltán leírása az Ung-vidéki parasztházakról (1930-as évek)¹

„...A múlt században még a jobb módú gazda is egyházas, pítvaros, vályogból készült, szabad kéményes, zsúppal vagy náddal fedett házban lakott. A gerendákat és szarufákat maga vágta ki az erdőben jóembereivel. maga faragta is ki azokat. A ház ajtaja keményfából készült, az ajtó előtt lécből összerótt rács volt. ... Az ablakok fél méter átmérőjű kis lyukak voltak. Az istálló legtöbb helyen összeépült a házzal

Általában az ungi magyar földműves gazda háza így festett: egy lakószoba, amelyet „első háznak” neveztek, pítvar, amely nyáron konyha is egyúttal, a jobb módúaknál esetleg még egy második szoba vagy „hátsó ház” is van, amelyet legtöbb helyen kamrának, magtárnak használtak. Ezt követte az istálló, amelynek végében volt az eresz vagy szekérszín és szerszámtartó egyben. Ettől nem messze volt a szellős sertésól, kiselejtezett deszkákból és gerendákból összeróva. Az udvar alsó részén volt a zsúpos csűr...

A házak legnagyobb része zsúppal volt fedve, és leeresztett véggel épültek nagyrészen, a jobb módúak tornácot is építettek hozzá tartó nélkül vagy faoszlop tartóval. Az udvar legtöbb helyen galyfával, sövényel volt elkerítve. ... Minden udvaron volt gémeskút, amelyet kővel raktak körül, újabban betonkutakat készítenek.

Belülről a következőképpen festett egy-egy lakás. Mindjárt az ajtó mellett állott a boglyakemence, amelynek külső oldalán volt a padka, a belső oldalán levő széles, magas rész a sut. Módosabbaknál később a kemence kikerült a pítvarba, szembe a külső bejárattal... A lakóház mennyezete mestergerendás volt, itt állott a gazda dohányja, a naptár vagy egyéb apróságok, amelyeket eltektek a gyerekek keze alól. A berendezéshez tartozott a komót, a karosláda, két ágy, egy asztal és néhány szék. A legtöbb helyen a bútorelrendezés a következő volt: az ajtóval szemben két ablak között állott a komót vagy kaszni. Egymásnak véggel a fal mentén két ágy. A másik oldalra tették a ládát, középre az ágy elé az asztalt, mellé két oldalra a székeket. Az ágyba szalmát raktak, melyet saját szőtt szőtyével vagy pokróccal takartak be, a dunnát, párnát, liba- vagy kacsatollal tömték ki, és nappalra magasan felvetették az ágyat, piros színű bolti terítővel letakarták. ...”

¹ Csomár 1998: 68–69.

Viski Krüzselyi Bálint leírása a máramarosi magyar házakról²

„...Lakházok a magyaroknak igen csinos, tiszta és izléses. Jól esik az utasnak, ha ...látja a szép fehérre meszelt, pinczével ellátott, magasan álló tornáczos házakat. Előtte mindenkinek kut és válu... Az udvar mindenütt tágas, gazdasági épületekkel megrakva. ... Van aztán majd minden udvaron egy ugynevezett „sütő”, mely egy külön épület, ... nyáron át itt fő minden étel, és esős időben itt történik az étkezés és hálás is. Kémény az ilyen sütőkben soha sincs...

A házak belseje is nagyon eredeti berendezésű. Az ezen a vidéken járatos ember, mihelyt a házba lép, tudja, hogy magyar családhoz lépett be. A mester-gerendán, mely a padlás alatt a szoba közepén húzódik végig, azonnal szembetűnik a háztulajdonosnak és nejének czirádákkal felmetszett neve... Azután ott terpeszkedik a nagy szoba északnyugati szegletében a nagy zöld-cserépkályha, vagyis a kandalló; körül ez előtt falócza, amelyre a gyerekek nagyon szeretnek felkúporodni...

Azután ott vannak a magas, tornyos ágyak, egész a padlásig rakva duzzadozó s elővégén czifránál czifrább tarkaságu párnákkal. ... Az ágyakban a szép párnákon kívül meleg dunnák vannak, s paplan helyett mindig ezzel takaróznak.

Elmaradhatatlan a magyar házakból a fogas, a tálás és a pohárszék. A fogason hosszú sorral tulipános kancsók, hosszú tejes fazekak és kanták csüngenek. A tálason czifra tálak és tányérok állnak, melyekhez, minthogy azok a háznak ékítéséül vannak ott, csak ünnepélyes alkalmakkor, nagy ritkán nyulnak. A pohárszék egy fiókos és felül üveges házibutor, ahol a fiókokban teli üvegekkel, felül az üveges ajtón belül teli historiás könyvekkel, bibliával, zsoltárral s mindenféle irományokkal. van még a szobában egy élésláda és egy tulipántos láda is. Amabban a fehérnemű, s gyakran a különböző fiókokban különböző ennivaló áll; ebben a pénzecske, a drágább ruhák, a gyolcs és a kordován tartatik. A falakon képek láthatók, melyek leginkább madarakat és virágokat ábrázolnak.

A házak rendszerint földelletesek. A földelet gyakran kisikárolják (finomra megtapasztják agyaggal, hogy fel ne cserepedjék, vagy gödrök ne csinálódjanak rajta...”

² Viski Krüzselyi 1996: 8–84.

Kótyuk István a ráti tisztaszobáról³

„A lakószobák mennyezete, padlása deszkaburkolatú, mestergerendás volt (vakolt, stukaturás mennyezetű plafonos szobákat csak a század harmincas éveiben kezdtek építeni), padlatuk, a házfőgygye (házföldje) agyagos, amelyet ha "kirongyolódott", pelyvás-lóganajos sárral letapasztottak.

A lakberendezés szinte mindenütt azonos volt, különbség legfeljebb a bútorok formájában, kivitelében volt. A bútorzat csupa asztalosbútor, ácsolt bútorokkal már nem találkozunk. Az első szobában a két utcai ablak állt a komótnak ejtett komód, elöl a két oldalsó fal mentén két ágy, a hátsó fal mentén a szekrény, a sifon, módosabb helyeken esetleg kredenc is, az udvari ablak alatt karosláda vagy hosszúláda, a konyhával határos fal mentén kisláda, esetleg a tűzhely, a masina, ha télen lakták a szobát. A szoba közepén állt a (kihúzható) asztal négy székkal a mestergerendára függesztett petróleumlámpa alatt. A falakat a katolikusoknál szentkép-reprodukciók, a reformátusoknál házivászonra himzett virágmintás képek, esetleg családi fényképek díszítették. Az első szobát legtöbb helyütt nem lakták, az volt a tisztaszoba, csak nagy ünnepekkor, családi eseményekre, vendégfogadásra vették igénybe. Az ablakokra háziszőttés himzett vagy gyárilag készült csipkefüggönyt, fírhangozt tettek; a belső ablakszárnyon s az esetleg üvegezett ajtón kisfírhangoz akadályozta a belátást (zsaluáteres ablak a faluban nem volt, spalétos (spalettás) ablak azonban a harmincas évektől az újabb típusú házakon több helyütt előfordult). A komódot, az asztalt, a kredencet varrottas háziszőttés terítővel, abroszokkal, abroszákkal takarták le; az asztalterítőre, a nagyabroszra asztalfutót vagy tabletot (négyzet alakú himzett terítő) is tettek. Az ágytakaró gyárilag készült - a lakószobákban piros-fekete mintás, a tisztaszobában díszesebb, szövött mintájú textília.”

Kótyuk István leírása a ráti parasztház tároló helyiségeiről⁴

„A kamorának hívott éléskamra hátsó falát a szuszok, szuszik, azaz a szuszék foglalta el, amelynek rekeszeiben az őrlésre és vetőmagnak szánt terményt: búzát, gabonát (rozsot), árpát, zabot tárolták. Itt meg az ide nyíló pincepadon tartották a különféle élelmiszereket: bödönben a zsírt, kannákban a napraforgóolajat, külön ládában csupokban (köcsögökben) a tejet, szilkékben (alacsony, széles szájú hasas cserépedény) a tejfelt, gerendára akasztva a sódort (sonkát), kolbászt, oldalszalonnát, lisztesládában a lisztet, zsákokban a korpát, polcokon a befőtteket, hordóban a savanyított káposztát gyékénykosárban a tojást - mindazt, amire a konyhának naponta szüksége volt. Itt kapott helyet a szapuló, a mosótekenő,

³ Kótyuk 2001: 120.

⁴ Kótyuk 2001: 121–122.

dagasztóstekenő, falra akasztva a szakasztók (szakajtók), szita, resta (rosta), a nagyfazikák (nagyfazékok), a zurboló (köpű), sarokba támasztva a szivanó (szénvonó), kenyírhányólapát (sütőlapát), a kis- és a nagymeszelő (rövid illetőleg hosszú nyelvű meszelő), a rajbáló (mosófa), mángorló, esetleg a mázsa (mázszáló), mézpergető és sok egyéb háztarasi eszköz. Egy hosszúládában itt tartották a vászonneműt: konyharuhát, törülközőket, zsákokat, ponyvákat, a nagyponyvát (kazaltakarásra, paszulyszárításra, és - cséplésre, napraforgószárításra stb-re használták), rúdra akasztva a munkaruhát, az ősszel, télen munkában viselt, bezsírozva eltett bakkancsokat (bakancsokat), csizmákat (csizmákat).

A kamrából lábtón, azaz létrán a padajtóval lezárható padlyukon keresztül juthatunk fel a padra, azaz a padlásra, amely a háznak szintén egy fontos gazdasági helyisége. A pad földjére terítve itt tárolták a csöves kukoricát (egy részét, a csomóba kötözöttet a szarufákra függesztett rudakra aggatva), a kicsépel napraforgót, a hagymát, zsákokban a paszulyt, a diót, a lóhere- és a lucernamagot, fazekakban, szilkékben a lekvárt, a lekvárfőző üstöt és kellékeit, a fosztatlan libatalut (libatollat) és sok egyéb holmit, szerszámot, eszközt, amelynek a kamrában nem jutott hely vagy amelynek használatára ritkán került sor. A padlason a kéményhez rendszerint füstölő is épült a disznóságok: szalonna, sonka, kolbász, oldalas füstölésére, de volt, hogy egyenesen a kéménybe akasztva füstölték. A padlás 3 - 4 tetőnyíláson, bogojjukon (bagollyuk) kapott világosságot. Néhol az istálló padlásán, az ólpadon szénát, lóherét is tároltak, ahová az istállóból külön feljárón lehetett feljutni (ennek azonban az volt a hátránya, hogy az istálló a tolvajok miatt nappal is zárva kellett tartani, és tűzveszélyes is volt).

A pince nyáron szinte üresen állt, vagy csak holmi lim-lom, ocsó (ocsú), korpa, baromfiteleség volt benne, ősszel azonban megtelt kompírral (krumplival), takarmányrépával, céklával, zöldséggel. Ha a háznak nem volt pincéje, a zöldséget - morkót (sárgarépat), petrezselymet, karalábét, céklát - veremben, a krumplit és a répát prizmában leföldelve tárolták.”

Az ungi pitvar leírása Kótyuk István és Móricz Kálmán által⁵

„A pitvar a lakóház belépő része, egyben konyha, sőt sok helyütt a család téli-nyári tartózkodási helye. Egyik sarkában állt a zárt (a jobb módúaknál csempézett) kemence két takarékos tűzhellyel és blódernak, rulának nevezett sütővel egybeépítve (nyitott füstelvezető kürtős kemence már csak egy-kettő volt a faluban), mellette esetleg öntöttvas-tűzhely, később zománcozott, sütővel ellátott masina vagy csikómasina kályhacsővel, dudával a kéménybe csatlakoztatva; alatta vagy mellette a fászláda és a kutacs (piszkavas). Bútorzata általában a

⁵ Móricz K. 1995: 110.

konyhaasztal négy hokedlivel, az edénytartó tálas vagy talácsi (stelácsi), vederszék az ivóvízes vödörrel és a bádoggal (bögrével), kisszék vagy sámelli, sámekli (sámli), hencser vagy karos-háttámlás sezlony, sőt a nagyobb pitvarokban egy-két ágy is. A tűzhely fölött a gerendára egy rúd, esetleg lészka (lésza) is volt akasztva, ezen aszalták a dughagymát, szárították télen a ruhát, fonalat. A pitvar egyik hátsó sarkában állt a lúgosveder vagy moslikosveder a szennyvíznek. Mivel ezekben a lakásokban fürdőszoba nem volt (fürdőszobát csak a hetvenes évektől kezdenek építeni), a család tagjai a konyhában mosakodtak: hétköznap reggel szájukból a tenyerükbe köpött vagy bögréből az összefogott locsolt vízzel csak az arcukat és kezüket mosták meg a lúgosveder fölött vagy a vizet egyszerűen a ház földjére locsolva. Székre, hokedlire tett laborban csak vasárnap vagy ünnepnapokon mosakodtak derékig, vagy nagyon poros munka után, nyáron inkább a kútnál dézsából vagy vályuból. (Fürödni a felnőttek ritkán fürödtek, dézsában vagy hordóban, nyáron a folyóban. A csecsemőket és a gyerekeket firesztőstekenőben fürösztötték.) Az ablakfílkén (az ablakfülke párkányán) állt a talpas vagy kitámasztható tükör, az ablak melletti falon fésű- és kefetartó, az ajtófélfába vert szögön lógott a közösen házivászon törülköző. Sok helyütt tükrös kendőtartó is volt szép hímzett kendővel, ez volt a konyha dísze, meg két-három hímzett falvédő.

A pitvarban vagy konyhában a főzésen kívül sok más munkát végeztek: mostak, szapultak, zöldséget tisztítottak, kukoricát, tengerit mortak (morzsoltak), tollat fosztottak, fontak, szőttek, dagasztották, sütötték a kenyeret, itt dolgozták fel a levágott disznót stb.”⁶

„Legtöbbet a pitvarban tartózkodtak a család tagjai. Régen itt volt a kemence..., de ez később kikerült az udvarra vagy a ház végéhez toldott kemenceházba. Helyére pór került, amit raktak vályogból, téglából is aztán meg már üzletben vásárolták. A bejárati ajtónál állt a vederszék vagy vedertőke az ivóvízzel es ivóedényül használt bádoggal. Fölötte volt a vakablak (vaklyuk, subló), amely a fal ajtóval zárható szekrényyszerű bemélyedéseként a sütés-főzés alapanyagainak tárolására szolgált. Benne tartották a tejet, az olajat, az ecetet, a paprikát, a zsírt, a szalonnát, amit épp használtak, hogy kéz alatt legyen. A pór mellett ugyancsak a falban alakították ki a szapulyólyukat. Ezt is ajtó zárta el. Nyílása a kéményhez csatlakozott. háromlábbon állt benne az üst, amelyben a lúgot főzték. Az edények a talácsi álltak, a files tálat, alaskaszűrőt stb. a falba vert szögekre akasztották, akárcsak a sőtartót és a kanáltartót. A pitvar bútorzatához tartozott még az asztal vagy asztalszék, néhány karszék és kiszék, illetve a deszkahulladékból készített sámekli, a dikó, a karosláda vagy karoslóka. A dikó házilag összeeszkábált ágy volt, szalmával kibélelve. Napközben üldögéltek rajta, éjszaka az öregek vagy a gyermekek fekvőhelyül szolgált... A karosláda az öregeké

⁶ Kótyuk 2001: 120–121.

volt, mert a fiatalasszonyét - az újabbat, a díszesebbet – a szobában helyezték el. A falat falvédők, festett tányérok díszítették.”

A dél-ugocsai lakókonyha jellemzése Bocskor Áron által⁷

„Legtöbbet a pitvarba (konyhába) tartózkodtak a család tagjai. Régen itt volt a kemence, ezt limlommal, izékkórával fűtötték, amiben a kenyeret sütötték. De később kikerült az udvarra vagy a házvégéhez toldott, kemence házba. Helyébe spór került, melyet vājogból raktak, később pléhből összeeszkábált cigány spórt vagy az üzletbe vásároltat. A bejárati ajtónál állt a vedér szék inkább moslékos dézsza, keresztül rajta egy deszka, ezen a vedér ivóvízzel és ivóedényül használt bádoggal. A falba beépített vakablak faajtóval, hogy a macska ne tudjon bemenni, a sütés, főzés alapanyagainak tárolására szolgált. Ebbe tartották az olajat, az ecetet, piros festő paprikát, a zsirt, szalonnát, amit éppen használtak, hogy kéz alatt legyen. A spór mellett ugyan csak a háromlábbon álló szapuló üstöt építették be, melyben a lugot forralták szapuláskor: fából készült három lábu állványt, melyen a kádat helyezték el, a kád alá dézsát, melybe a lug lefojt... Az edények telárzsin lettek el helyezve, mely több polcos volt... melyen szilkék, tejescsupor, fazokak ... voltak rajta elhelyezve. Files tálakat, laskaszűrőt a falba vert szögekre akazgatták, akár csak a sótartót, kanáltartót, és még több féle füles edényt. A konyha butorzatához tartozott még az asztal vagy a mosószék, asztalszék, melyet asztal helyett is használtak, néhány karszék és kisszék, sámedli... A karosláda, melyet napközben szék helyett is használtak, ez leterítve házikészitményü pokróccal. Estén ként ha fonók jöttek a házhoz, a legények ezen citeráztak, mert a hangot jobban kiadta. A ládának volt fedele, melyet fel lehetett nyitni, ebben a használatra való ruhát tárolták. A kiságy ... szalmával kibélelve, házi szöttes pokróccal letakarva. Napközben üldögéltek rajta, éjszaka az öregek, inkább gyerekek fekvő helyéül szolgált. Ahol sok volt a gyerek, ott az ágy alatt még egy alacsonyabb kiságy, amelyet éjszakára ki lehetett huzni... A karosláda az öregeké volt, meret a fiatalasszonyét, az újabbat a szobába helyezték el. A falat kivarrott falvédők többféle felirattal díszítették.”

György Horváth László és Lajos Mihály leírása a hagyományos salánki, verbőci és feketepataki népi építkezésről⁸

„A salánki, pataki és verbőci építészeti stílus nem különül el a kárpátaljai vagy más magyarlakta vidék stílusától, ennek ellenére vizsgálódásra méltó. Az itteni népi építészet stílusjegyeit a régi tornácos parasztházak jelenítették meg. Sajnos a szovjet érában a legtöbb

⁷ Bocskor 2008: 52.

⁸ György Horváth – Lajos 1998: 128–129.

régi parasztházat lebontották vagy oly mértékben átalakították, hogy elvesztették jellegzetes arcukat, értékeiket. A parasztházak tornácosak voltak, a tornác fából készült, s olykor díszítéseket is faragtak beléjük. A ház külső részén a rédely vagy tornácfal volt a legdíszesebb. A tornácra nyáron virágok pompáztak. Télen itt szárították a felfűzött dohányt, pirospaprikát és kukoricát. A tornác az udvar felől volt hozzáépítve a házhoz, ám a módosabb parasztsok az utcáfront elé is építettek tornácot. Az alapot kőből rakták, amit a salánki kőbányából termeltek ki és szekerekkel szállítottak haza. A házépítés főleg a család dolga volt és különösebb szaktudást nem igényelt. A gazda tölgyfát vágott ki a salánki erdőből, aztán egyszerű ácsmunkával gerendákat és szarufákat készített. Az alapkövekre talpfákat vagy talpgerendákat fektettek, ezekbe csapolással lábakat helyeztek, amelyekre csapok rögzítésével ráhelyezték a tetőszerkezetet. A tetőszerkezetet tartó gerendák alá azonnal feltették a mestergerendát. Ha a gerendákat külön ácsmester készítette, azokba belevészte saját monogramját. A mestergerendák néhány példányát ma is láthatjuk nyári konyhákban és hagyományos házakban. A házépítés alatt lényegében csak az ácsmunkához kellett szakértelem; a többi munkát a család és a rokonság végezte el. Ha jól dolgoztak, egy- két nap alatt felhúzták a házat. A tetőszerkezet felállítását után a talpgerendákra vesszőből készített kerítészerű falat, amit aztán sárral raktak fel. A mestergerenda mindig középre került, ez tartotta az egész ház vázát. A pacstos sövényfal felrakásakor a sarat szalmával vagy polyvával gondosan összekeverték, hogy jobban tartson, „fogjon”. A tetőre szalmát raktak, majd hogyanem varrtak. A sűrűn rögzített szalma megóvta az épületet a beázástól. A tetőt sátorszerűen képezték ki, lehetőleg minél magasabbra, hogy meredekebb legyen; így a téli nagy havazások idején kevesebb hó maradt meg. A padra elhelyezett gerendákra felülről deszkát fektettek és azt sárral tapasztották be, éppúgy, mint a ház földpadlóját. Ezt az ősi szerkezetet csak többszöri tűzvész után változtatták meg, amikor a pacstos házakat és szalmatetőket vályogfalra és cseréptetőre cserélték. Többnyire ma is ezekből az anyagokból építkeznek, azzal a különbséggel, hogy ma már nem ritka a téglá és előre gyártott betonelemek felhasználása sem. A tetőcserepet sok helyen pléhfedéllel cserélték ki.”



1. kép. Salánk a református templommal, a háttérben a Helmec-heggyel
(Fotó: Kész B., 2010)



2. kép. Salánk, a görög katolikus templom. Szembetűnőek az udvarokat
árnyaló szőlőlugasok (Fotó: Kész B., 2010)



3. kép. Salánki faluvég (Fotó: Kész B., 2010)



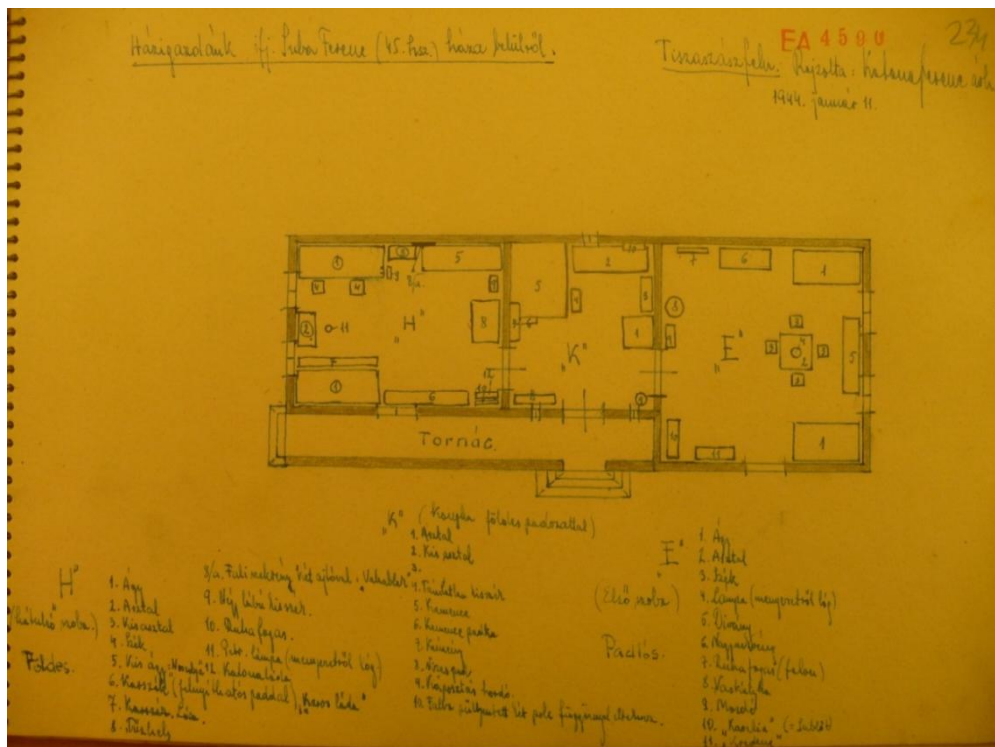
4. kép. Salánki főutca a megszokott lovas fogattal (Fotó: Kész B., 2010)



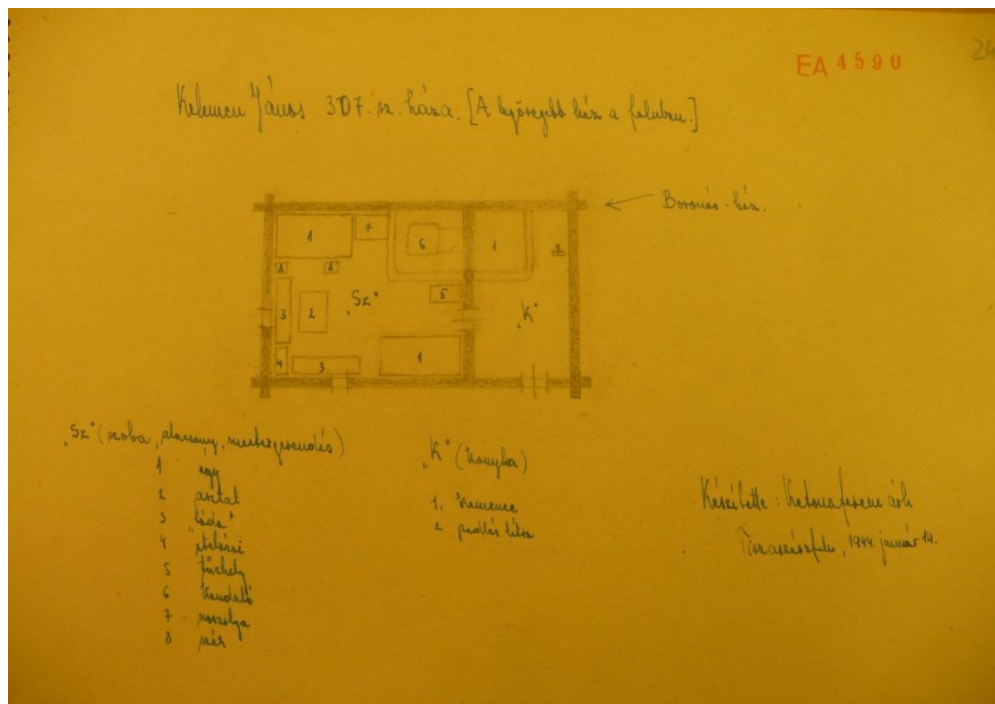
5. kép. Nevetlenfalva (képeslap a második világháború idejéből)



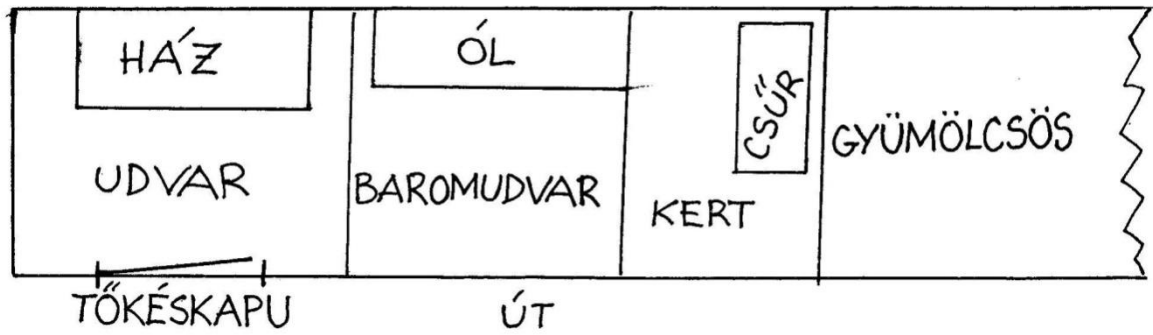
6. kép. Tornácos ház léckerítéssel, élőfára szerelt gémeskúttal (Fotó: Kész Géza, Salánk, 1960-as évek)



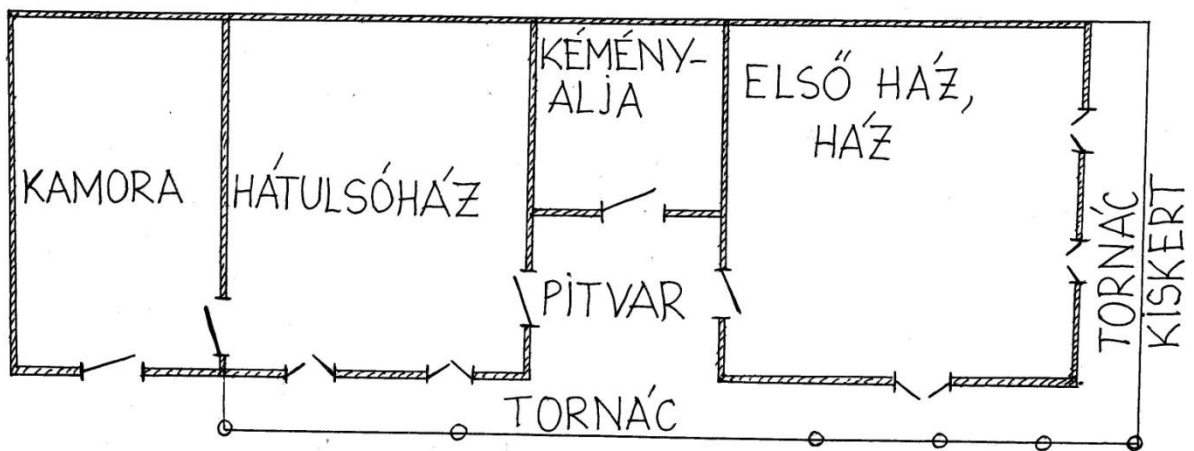
7. kép. Tornácós háromsztatú ház alaprajza, Tiszaszászfalu (Rajz: Katona Ferenc, 1943)



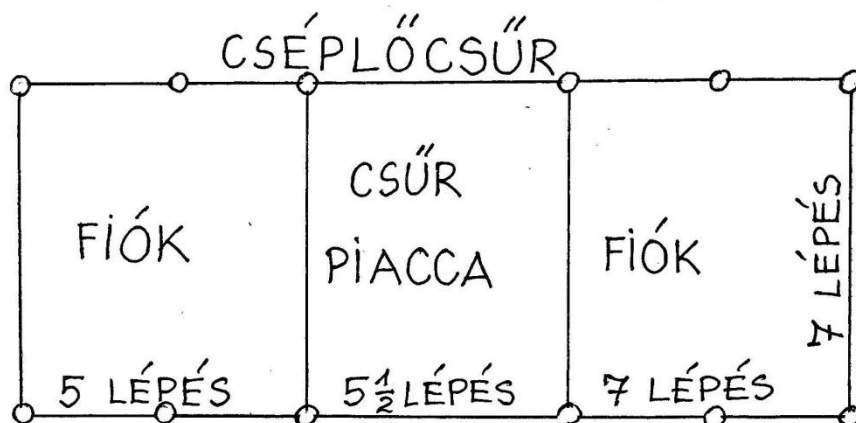
8. kép. Régi kétosztatú ház alaprajza, Tiszaszászfalu (Rajz: Katona Ferenc, 1943)



9. kép. Nem hagyományosan, az utcával párhuzamosan elhelyezkedő salánki telek vázlata (Rajz: Kész B. Morvay Judit vázlatai alapján)



10. kép. 1860 körül épült, szabadkéményes, nyitott pitvarú nagygazda ház alaprajza (Rajz: Kész B. Morvay Judit vázlatai alapján)



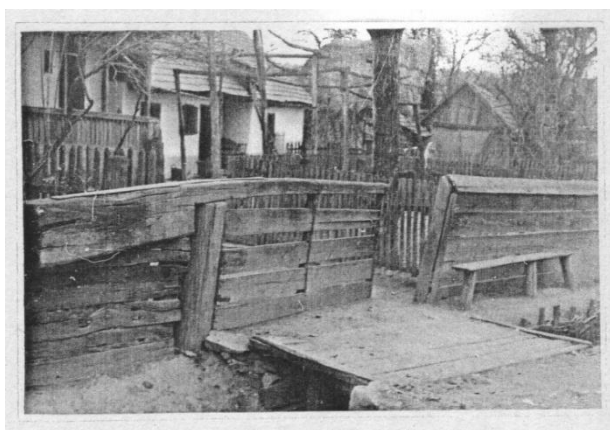
11. kép. Salánki cséplőcsűr vázlata (Rajz: Kész Barnabás Morvay Judit vázlatai alapján)



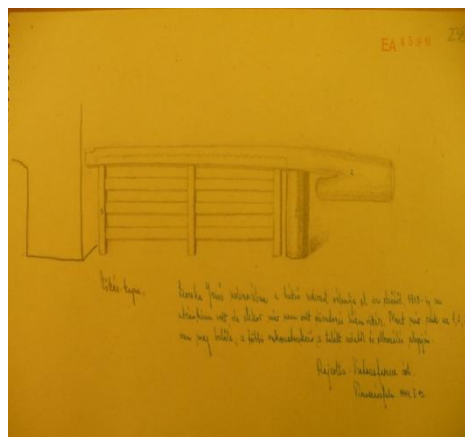
12. kép. Palánkkerítés,
Salánk (Magántulajdonban
lévő fotó, 1950-es évek)



13. kép. Előtornácos ház léckerítéssel (Fotó:
Morvay Judit, Salánk, 1969)



14. kép. Tőkés kapu (Fotó:
Morvay Judit, Salánk, 1969)



15. kép. Tőkéskapu, Tiszaszászfalu
(Rajz:Katona Ferenc, 1943)



16. kép. Tőkés kapu Beregújfaluból
(Fotó: Punykó Mária, 1975)



17. kép. Kovácsolt kapuzár (Fotó:
Kész B., Salánk, 2010)



18. kép. Nagypaládi fedeles kiskapu
(Fotó: Kész B., 2010)



19. kép. Napos kapuminta (Fotó:
Punykó Mária, Beregújfalu, 1981)



20. kép. Fedeles kiskapu a farkasfalvi
skanzenben (Fotó: Kész B., 2010)



21. kép. Faragott kapufélfa (Fotó:
Punykó Mária, Beregújfalu)



22. kép. Dróthálós kerítés vaskapuval (Fotó: Kész B.,
Salánk, 2010)



23. kép. A *forgókerítés* (Fotó: Bocskor Áron, Öregakli)



24. kép. Módos gazda háza, melyet a „régiek” elmondása szerint a 18–19. században építettek. Ez egy tölgyfatalpas, vert falú, szabadkéményes, zsúpfedeles, háromosztatú ház. Az udvar deszkakerítéssel van körülveve. (Fotó: Bocskor Áron, Öregakli, 1942)



25. kép. Kéziratoss feljegyzéseiben Bocskor Áron bemutatja egy régi, még a „jobbágyvilágban” épült, akkor módos parasztháznak számító épület fotóját. A zsúpfedeles, „mázolós padlójú”, háromosztatú lakóházat napraforgószár és léckerítés veszi körül. (Fotó: Bocskor Áron, Öregakli)



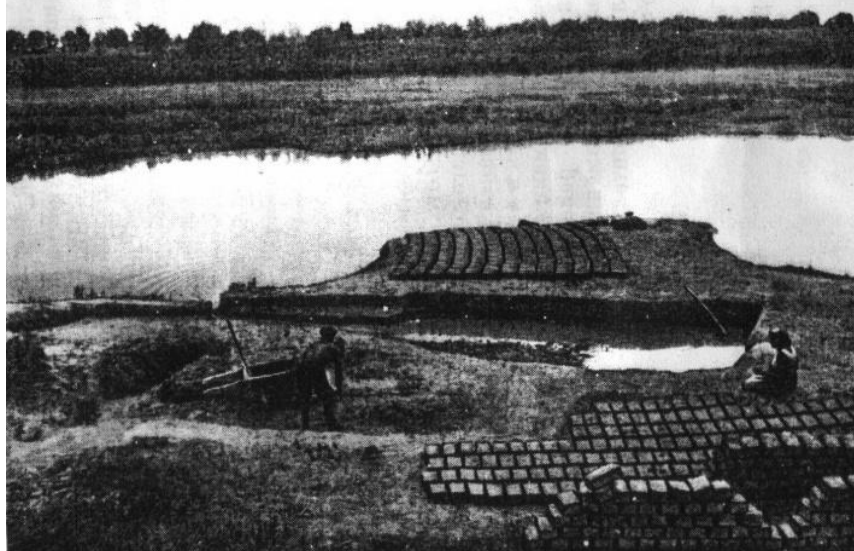
26. kép. Ugocsai talpas ház. A fal gerendaszerkezetének közeit vályoggal töltötték ki. (Fotó: G. Szpirin, Gödényháza, 1969)



27, 28. kép. Tiszaújlaki faházak (Fotó: Kész B., 2017)



Рис. 72. Современное строительство дома из саманных кирпичей. Село Новое Клиново Виноградского р-на. Фото Г. Спирина



29. kép. Vályogvetés Újakliban és Eszenyben (Fotó: G. Szpirin, 1969)



30. kép. Vályogvető forma (Fotó: Kész B., Salánk, 2015)



31. kép. Hagyományos és új stílusú ház az 1950-es években (Fotó: Kész Géza,



32. kép. Kőoszlopos ház (Fotó: Kész B., Salánk, 2010)



33. kép. Falusi tanító „kúria-szerű” háza (Fotó: Kész B., Salánk, 2010)



34. kép. Kétosztatú kis vályogház (Fotó: Kész B., Salánk, 2010)



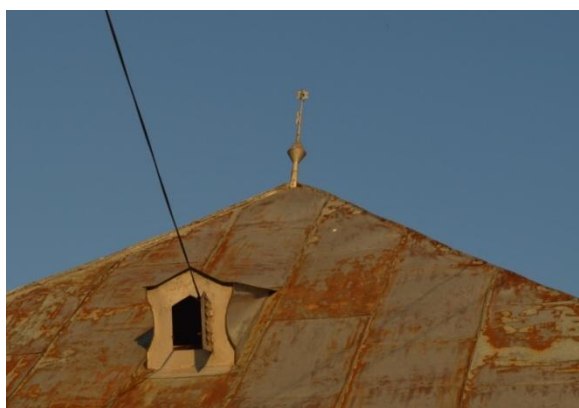
35. kép. Csonka kontyos tető, Karácsfalva. Salánktól eltérően a legtöbb ugocsi településen a leggyakrabban ezt a *félsvábosnak* is nevezett tetőformát figyelhetjük meg, a két kis jellegzetes szellőzőablakkal az oromzatán. (Fotó: Kész B., 2010)



36. kép. Hagyományos oldaltornácos ház kontyos tetővel. Kő alapon vályogfallal épült, szarufás tetőszerkezetét cseréppel fedték be. A tornác elejét befalazott ablak rejti el. (Fotó: Kész B., Salánk, 2010)



37. kép. „Amerikás” bádogtetős ház áttört faragású tornáccal.
(Fotó: Kész B., Salánk, 2010)



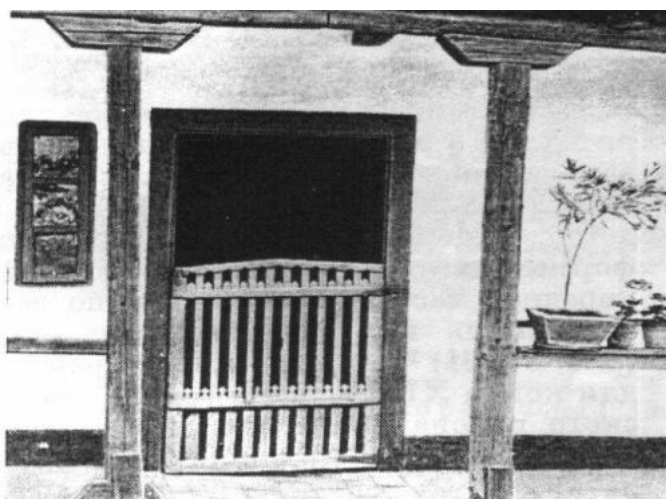
38. kép. Buzogányos tetődísz a bádogtetők ormán is előfordul. (Fotó: Kész B., Salánk, 2017)



39, 40. kép. A szellőzőablakok motívumáról a tulajdonos nevét (kezdőbetűk) és vallási hovatartozását (görög katolikusoknál kereszt, reformátusoknál kehely) is megtudhatjuk. (Fotó: Kész B., Salánk, 2017)



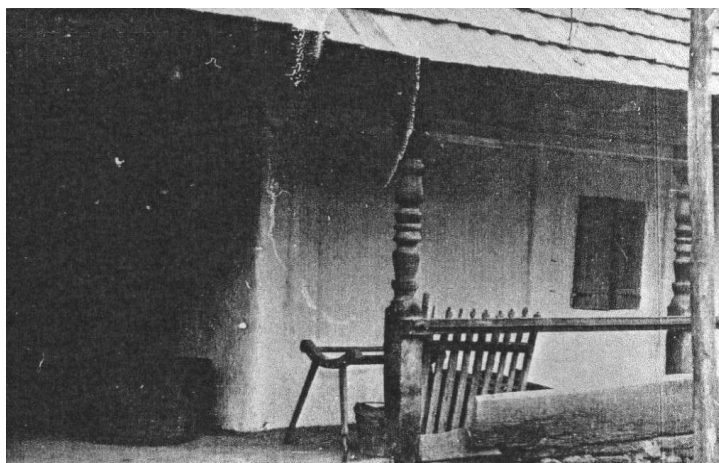
41. kép. Deszka ablaktáblák, melyeken kisebb nyílásokat vágtak, hogy átengedjék a fényt. (Fotó: Morvay Judit, Salánk, 1969)



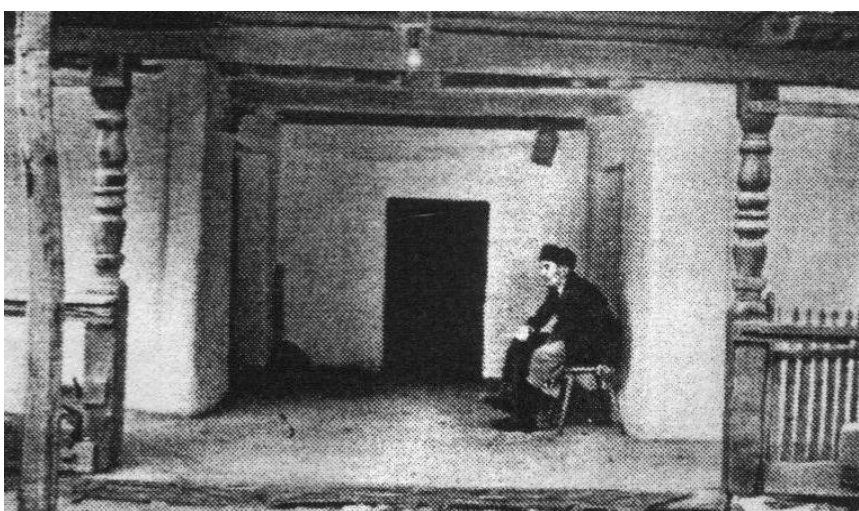
42. kép. *Levelajtó* (Fotó: G. Szpirin, Csonkapapi, 1969)



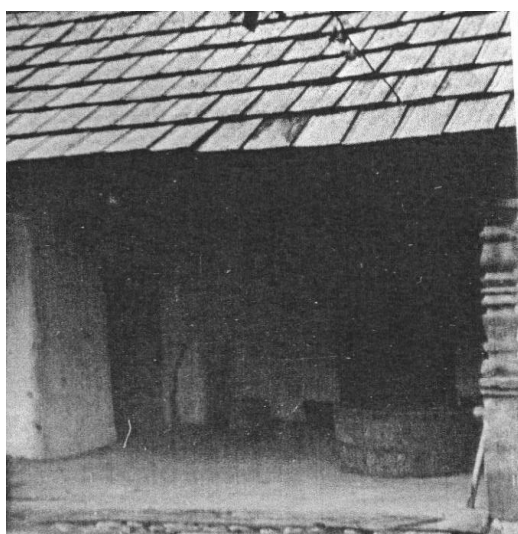
43. kép. *Zsalugáter* (Fotó: Kész B., Salánk, 2017)



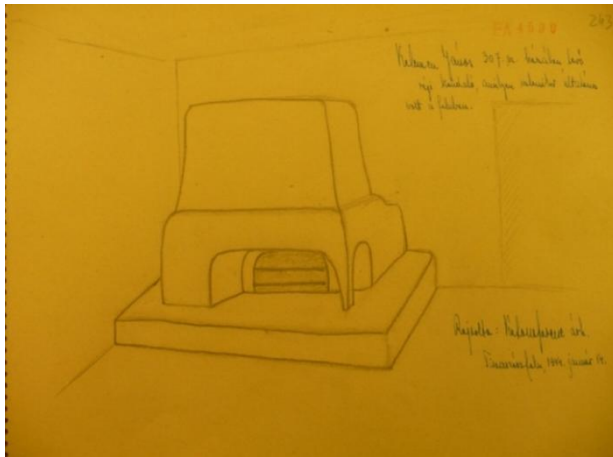
44. kép. Nyitott pitvaros ház. A tornácon látható a *levelajtó* és egy *tekenő láb*. (Fotó: Morvay Judit, Salánk, 1969)



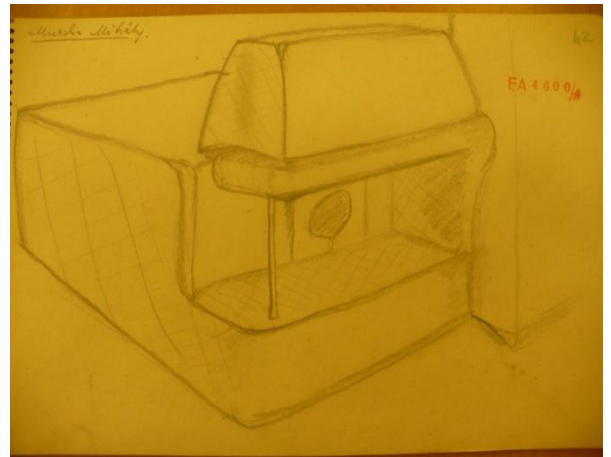
45. kép. Grozdova és Kovalszkaja is hangsúlyozták, hogy a nyitott ereszt már csak nagyon kevés településen előforduló ősi, átmeneti forma, amely a 19. századra volt jellemző, de néhol még az 1930-as években is építettek ilyet. Az általuk közölt salánki nyitott pitvar a 19. század végén épült. (Fotó: G. Szpirin, 1969)



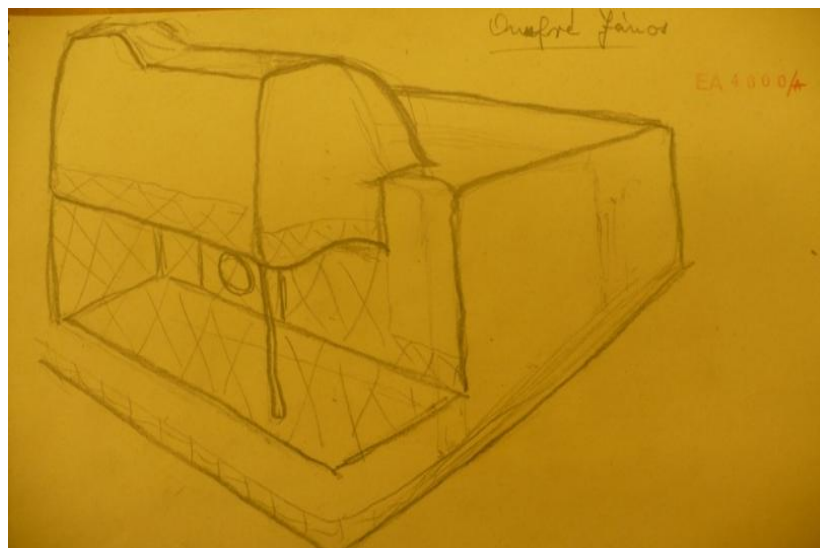
46. kép. Salánki nyitott pitvar (Fotó: Morvai Judit, 1969)



47. kép. Kemence, Tiszaszászfalu (Rajz: Katona Ferenc, 1943)



48. kép. Kandalló Salánkról (Rajz: Hidvéghy István és Szász Mihály, 1943)



49. kép. Salánki kandalló. 1969-ben Morvay Judit már csak az elmondások alapján tudta rekonstruálni a salánki *kandallót*, mely vályog talapzatra helyezett, négyszögletes, tüzelőberendezés volt, melynek deszkából készült falait vastagon betapasztották sárral. Cseréppel lefedett tetejéhez illeszkedett a füstelvezető kürtő. Volt olyan kandalló is, amelynek egyik oldalán a szoba fala, a másik oldalon pedig vályog védőfal fogta közre a közepén égő tüzet.¹ (Rajz: Hidvéghy István és Szász Mihály, 1943)



50. kép. Kandalló, Tiszaszászfalu (Rajz: Katona Ferenc, 1943)



51. kép. Pitvar kemencével és nyílt tűzhellyel, farkasfalvi skanzen (Fotó: Kész B., 2010)



52. kép. Nyitott kémény, farkasfalvi skanzen (Fotó: Kész B., 2010)



53. kép. Füsttelenített konyha, farkasfalvi skanzen (Fotó: Kész B., 2010)



54. kép. Rekonstruált konyha a nagybereg-i tájházban (Fotó: Kész B., 2014)



55. kép. Szegényparaszt házának konyhája a mestergerendával, farkasfalvi skanzen (Fotó: Kész B., 2010)



56. kép. Konyhabelső, farkasfalvi skanzen (Fotó: Kész B., 2010)



57. kép. Konyhabelső rekonstrukciója a nagyberegi iskolamúzeumban (Fotó: Kész B., 2015)



58, 59. kép. Festett, ígés feliratos falvédők (Fotó: Kész B., Nagypalád, 2015)



60. kép. Falitányérok, nagyberegai iskolamúzeum
(Fotó: Kész B., 2015)



61. kép. Rézmozsarok (Fotó: Kész B., Salánk,
2016)



62. kép. A borotválkozás, hajvágás eszközei,
nagyberegai iskolamúzeum (Fotó: Kész B., 2015)



63. kép. Asztali tükör (Fotó: Kész B.,
Salánk, 2016)



64. kép. Paraszti szobabelső, farkasfalvi skanzen (Fotó: Kész B., 2010)



65. kép. Szoba berendezése, farkasfalvi skanzen (Fotó: Kész B., Salánk, 2010)



66. kép. 1930-as években épült, módos ház hátsó szobája. Ekkoriban már a gyári bútordarabok is megjelentek, például a hajlított Thonet-székek, polgári stílusú állófogasok, üveges pohárszékek, sublótók és más fiókos szekrények, egy- vagy kétajtós ruhásszekrények, puha kanapék stb. (Fotó: G. Szpirin, Salánk, 1969)



67. kép. *Elsőház* rekonstruált berendezése a nagyberegai iskolamúzeumban (Fotó: Kész B., 2015)



68. kép. *Elsőház* berendezése, farkasfalvi skanzen (Fotó: Kész B., 2010)



69. kép. Módos tiszaháti szobabútor, farkasfalvi skanzen (Fotó: Kész B., 2010)



70. kép. *Hátulsóház* a farkasfalvi skanzenben, *tárolórúdra* akasztott gubával (Fotó: Kész B., 2010)



71. kép. Deszkázott mennyezet (Fotó: Kész B., Salánk, 2015)



72. kép. Mestergerenda a *hátulsóházban* (Fotó: Kész B., Salánk, 2015)



73. kép. *Hátulsház* napjainkban (Fotó: Kész B., Salánk, 2010)



74. kép. Hátsó szoba napjainkban (Fotó: Kész B., Salánk, 2010)



75. kép. Petróleummal működő viharlámpák gyűjteménye, nagypaládi iskolamúzeum (Fotó: Kész B., 2015)



76. kép. Mécses. A házi olajjal működő, *szarulámpásnak* is nevezett eszköz lángját üveg védte a széltől. Az utcán és az istállóban világítottak vele. (Fotó: Kész B., Salánk, 2016)



77. kép. *Lusztracsillár*. A mennyezetre függesztett lámpa egyben a szoba díszje volt, magasságát gyakran súlyzóval szabályozták. (Fotó: Kész B., Salánk, 2010)



78. kép. Villanyvilágítás (Fotó: Kész B., Salánk, 2010)



79. kép. Almárium (Fotó: Kész B., Salánk, 2017)



80. kép. Öntöttvas szeszégő (Fotó: Kész B., Salánk, 2016)



81. kép. Üveg pálinkáskészlet (Fotó: Kész B., Salánk, 2016)



82. kép. *Singer* varrógép, a polgárosodás szimbóluma (Fotó: Kész B., Salánk, 2017)

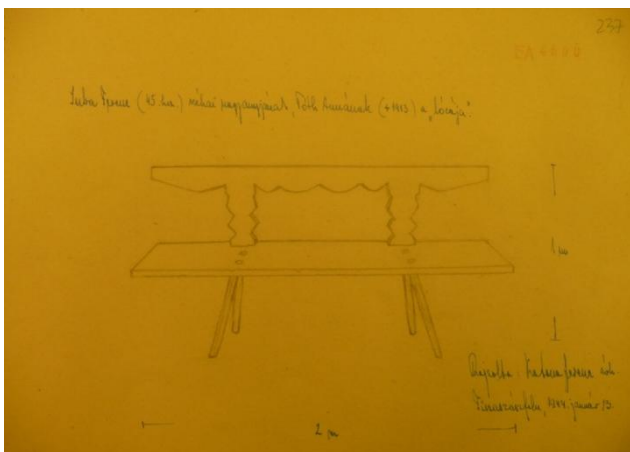
)



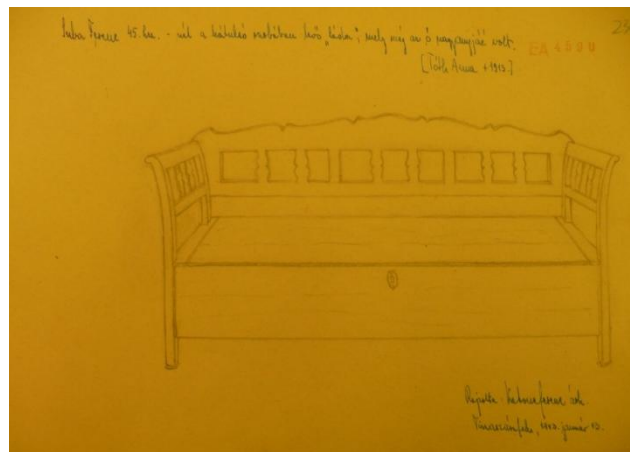
83, 84. kép. Komódláda (Fotó: Kész B., Salánk, 2017)



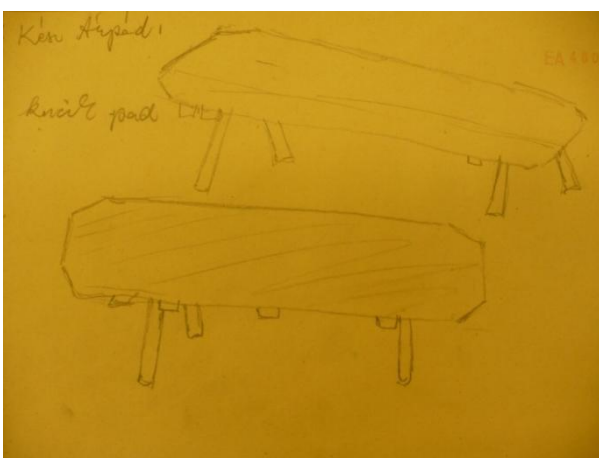
85. kép. Kelengyész láda (Fotó: Kész B., Salánk, 2017)



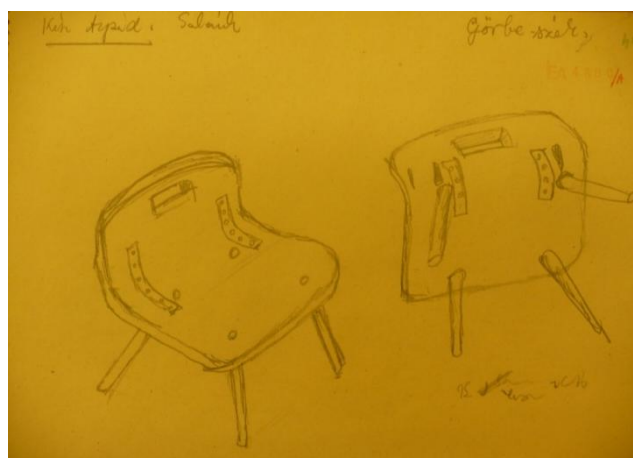
86. kép. *Lóca*, Tiszaszaszfalu (Rajz: Katona Ferenc, 1943)



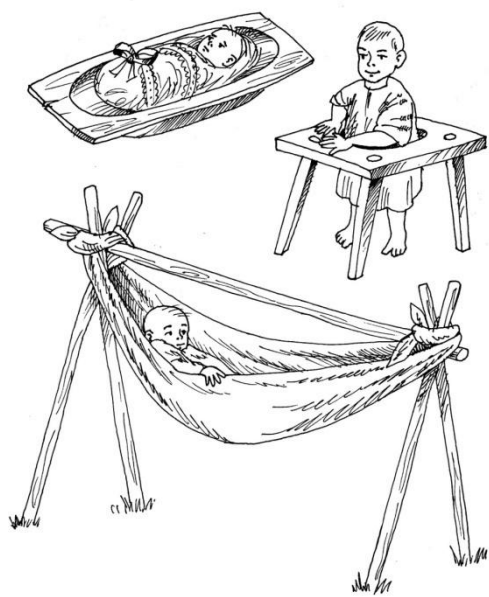
87. kép. *Karosláda*, Tiszaszaszfalu (Rajz: Katona Ferenc, 1943)



88. kép. *Kucik pad*, Salánk (Rajz: Hidvéghy István és Szász Mihály, 1943)



89. kép. *Görbe szék*, Salánk (Rajz: Hidvéghy István és Szász Mihály, 1943)



90. kép. *Tekenő, állóka és rengő* (Rajz: Kész B.)



91. kép. *Lyukasszék* hiányzó kerekkel (Fotó: Kész B., Salánk, 2017)



92. kép. Nyári konyha kemencével (Fotó: Kész B., Salánk, 2010)



93. kép. Nyári konyha (Fotó: Kész B., Salánk, 2010)



94. kép. Nyári konyha kemencével és takaréktűzhellyel (Fotó: Kész B., Salánk, 2010)



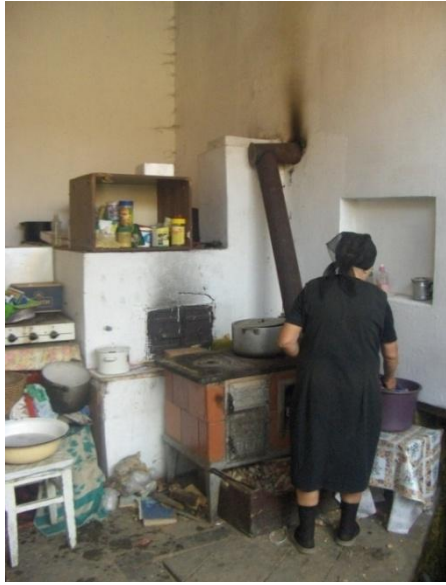
95. kép. *Tűzikutya* (Fotó: Kész B., Salánk, 2018)



96. kép. Búbos kemence (Fotó: Punykó Mária, Nagyberég)



97. kép. Búbos kemence (Fotó: Kész B., Salánk, 2010)



98. kép. Nyeregkemenca (Fotó: Kész B., Salánk, 2010)



99. kép. Kemenca, elé épített csempespórral (Fotó: Kész B., Salánk, 2010)



100. kép. Lépcsőzetes homlokzatú kemenca (Fotó: Kész B., Salánk, 2010)



101. kép. Sütő (Fotó: Kész B., Salánk, 2010)



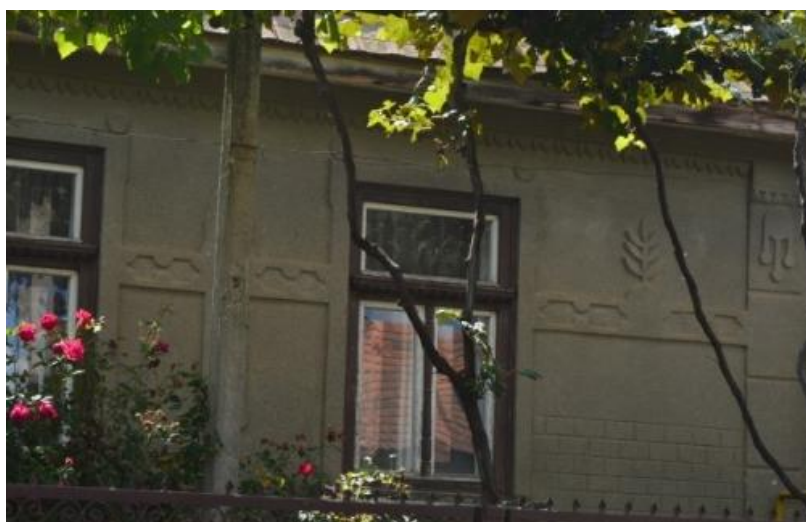
102. kép. Sütő (sütőház) (Fotó: Kész B., Salánk, 2010)



103. kép. Vakolatot díszítő madármotívumok (Fotó: Kész B., Salánk, 2010)



104. kép. Hármashalomból kiemelkedő életfa (cédrus vagy fenyő is lehet). Az élet és a tudás fája gyakori keresztény jelkép, a díszítőművészetben megjelenhet fügefaként, de pálmaként, az édenkerti almafaként vagy akár szőlőtőkeként is. (Fotó: Kész B., Salánk, 2010)



105. kép. Életfa motívum a vakolaton (Fotó: Kész B., Salánk, 2010)



106. kép. Gyakori díszítőelemek az indás virágdíszek, például tulipánok, krizantémok, rózsák. Ezek gyakran virágcserepből emelkednek ki. (Fotó: Kész B., Salánk, 2010)



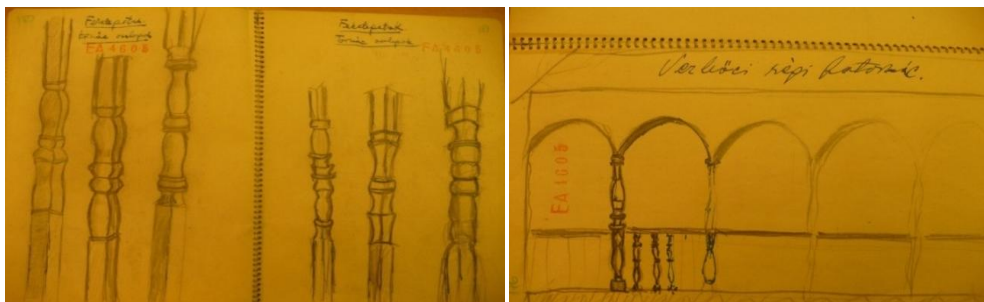
107. kép. Grozdova I. feltételezése ellenére a vályogfalú házakat nem esztétikai szempontból tapasztják be cserépdarabokkal, hanem azért, hogy a *pucolásnak* nevezett malteres vakolat hozzátapadjon a falhoz. Ám sokszor a házakat évekig ebben a formájában hagyták meg kevésbé tehetős vagy éppen hanyagabb tulajdonosaik. (Fotó: Kész B., Salánk, 2010)



108. kép. A helyi lakóházak vakolatdíszein néhol felfedezhetők a copf (késő barokk) stíluselemek (rozetták, köténydíszek, csúcsívsor stb.), valamivel gyakrabban a klasszicizmus elemei (áloszlopok, klasszikus párkány stb.), ezek azonban eklektikusan keverednek a népi motívumokkal (virágok, madarak stb.) és a készítőik fantáziáját dicsérő, sokszor meghatározhatatlan díszítőelemekkel. (Fotó: Kész B., Salánk, 2010)



109. kép. Az ugcsoi falusi házakon elterjedt homlokzati dísz a stilizált oszlopok utánzása. Ez a stilizált oszlopdísz leggyakrabban az ablakok két oldalán és az ablakok között helyezkedik el. Gyakran találkozunk a díszítőelemek között körökkel, téglalapokkal és más mértani alakzatokkal is. A leggyakoribb, szinte általánosnak mondható díszítőelem az ablakok körüli *kőkeretek* fölötti *zárkő* motívum. (Fotó: Kész B., Salánk, 2010)



110, 111. kép. Faragott tornácoszlopok Fekete-patakról és Verbőcről (Rajzok: Piukovics László Iván, 1943)



112. kép. Tornác bedeszkázott *rédellyel* (Fotó: Kész B., Salánk, 2010)



113. kép. Tornácos ház lepusztult állapotban (Fotó: Kész B., Salánk, 2010)



114. kép. Igényesen felújított régi parasztház (Fotó: Kész B., Salánk, 2010)



115. kép. Tornácos ház *kontyolt* tetővel, az udvar léckerítéssel határolva (Fotó: Kész B., Salánk, 2010)



116. kép. Takaros körtornácos ház (Fotó: Kész B., Salánk, 2010)



117. kép. Körornácos ház (Fotó: Kész B., Salánk, 2010)



118. kép. Áttört faragású tornác feljárata (Fotó: Kész B., Salánk, 2010)



119. kép. *Padfeljáró* a festett falú, faragott oszlopos tornácon. A meszelés és az újabb keletű hengeres - sablonos falfestés mellett Grozdova és Kovalszkaja megemlítik, hogy a kalocsai pingált falakhoz hasonló virágmintás falfestésre csupán egyetlenegy faluban bukkantak, az ugocsai Salánkon. (Fotó: Kész B., Salánk, 2010)



120. kép. Fehérre festett *karosláda* a tornácon (Fotó: Kész B., Salánk, 2010)



121, 122. kép. *Kamora*, farkasfalvi skanzen (Fotó: Kész B., 2010)



123, 124. kép. *Kamora* belseje (Fotó: Kész B., Salánk, 2010)



125. kép. Melléképületek: istálló és szerszámoskamra. A gazdasági épületeket gyakran építették egybe. (Fotó: Kész B., Salánk, 2010)



126. kép. Disznóól és tyúkól (Fotó: Kész B., Salánk, 2010)



127. kép. Disznóól (Fotó: Kész B., Salánk, 2010)



128, 129. kép. Istállók szénarakodó ablakkal (Fotó: Kész B., Salánk, 2010)



130, 131. kép. Ólak (Fotó: Kész B., Salánk, 2010)



132, 133. kép. Ól, jászol szénarácscsal (Fotó: Kész B., Salánk, 2010)



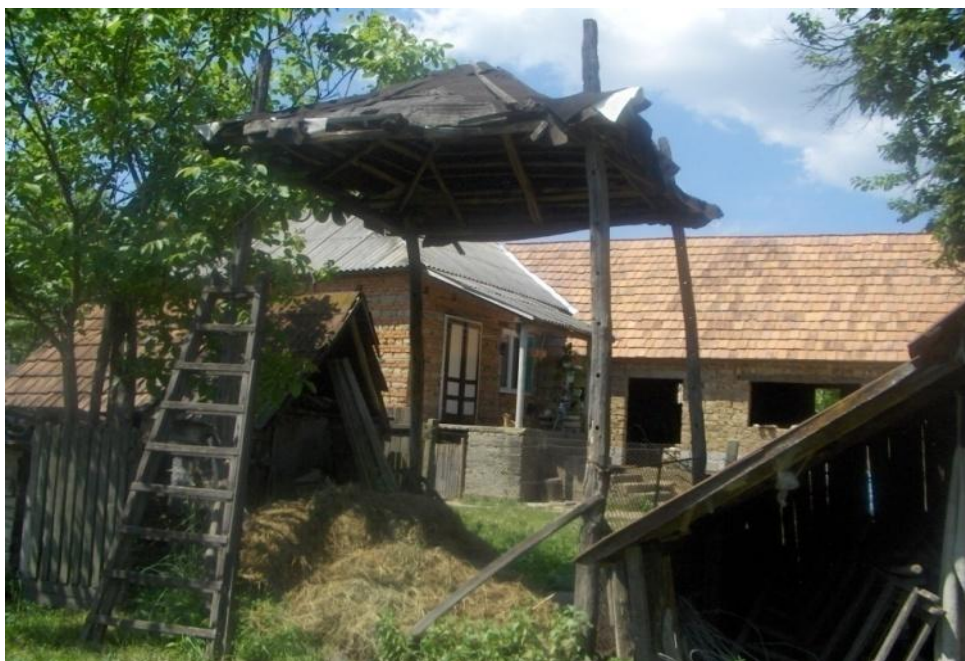
134. kép. *Ólpad* szarufás tetőszerkezete cseréptetővel (Fotó: Kész B., Salánk, 2010)



135. kép. *Málégóré* (Fotó: Kész B., Salánk, 2010)



136. kép. *Abora*, előtérben bricskával, Salánk (Magántulajdonban lévő fotó, 1950-es évek)



137. kép. *Abóra* (Fotó: Kész B., Salánk, 2010)



138. kép. 150 éves *abóra*, Nagyszőlős (Rajz: Ördög László, 1943)



139. kép. Szénatároló (Fotó: Kész B., Salánk, 2015)



140, 141. kép. Tyúkólak (Fotó: Kész B., Salánk, 2010)



142. kép. Deszkából épített disznóólak (Fotó: Kész B., Salánk, 2010)



143. kép. Tyúkól, deszkából építve (Fotó: Kész B., Salánk, 2010)



144. kép. Nyúlól (Fotó: Kész B., Salánk, 2010)



145. kép. Galambdúc az eresz alatt (Fotó: Kész B., Salánk, 2010)



146. kép. Gazdasági udvar keresztcsűrrel (Fotó: Kész B., Salánk, 2010)



147. kép. Keresztcsűr (Fotó: Kész B., Salánk, 2010)



148. kép. Kutyaól a csűrfiában. Jól látható a csűr kő alapja és gerendás váza. (Fotó: Kész B., Salánk, 2010)



149. kép. Kétszintes tároló (Fotó: Kész B., Salánk, 2010)



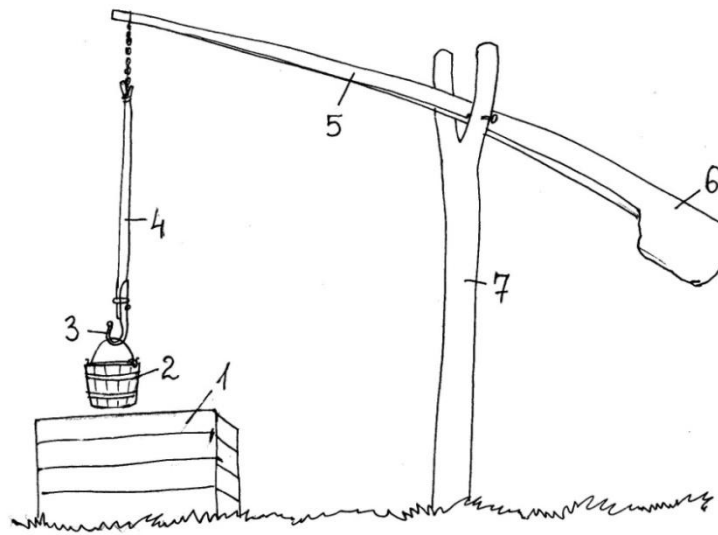
150. kép. Gémeskút (Fotó: Kész B., Salánk, 2010)



151. kép. Gémeskút (Fotó: Panyakó Mária, Beregújfalu, 1993)



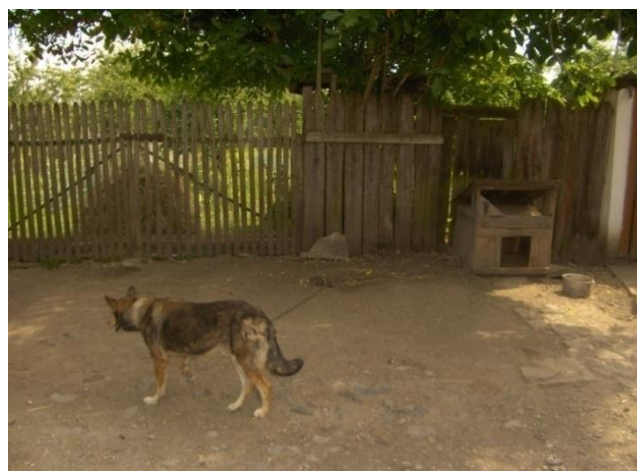
152, 153. kép. Kerek kutak (Fotó: Kész B., Salánk, 2010)



154. kép. Gémeskút részei: 1. káva, 2. vider, 3. harog, 4. ostor, 5. gém, 6. kölönc, 7. ágas (Rajz: Kész B. Morvay Judit vázlatára alapján)



155. kép. Galambdúc a farkasfalvi skanzenben (Fotó: Kész B., 2010)



156. kép. Kutyaóll (Fotó: Kész B., Salánk, 2010)



157. kép. *Ganajgödör* (Fotó: Kész B., Salánk, 2010)



158. kép. *Árnyékszék* (Fotó: Kész B., Salánk, 2010)



159. kép. Szalmából készült csőszkunyó (Fotó: Punykó Mária, Beregújfalú)

II. Adalékok a gazdálkodáshoz:

Móricz Kálmán a nagydobronyi állattartásról¹

„Egy-két tehén és igavonó állat mellett egy átlagos parasztgazdasághoz tartozott még néhány bornyú és csikó, egy-két fijas a malacokkal és süldőkkel, továbbá 40-50 baromfi. A malacok és a hizók egy része a család hússzükségletét elégítette ki, a többit eladták. Ugyancsak jutott eladásra a csikókból és a tinókból is. Ez utóbbiakat összepározták: olyanokat állítottak egymás mellé, amelyek növésre, a szarvuk állására nézve egyformák voltak, úgy vitték őket a vásárba, ahol jó pénzért lehetett értékesíteni. A szarvasmarha és a lovak etetése a férfiak kötelességei közé tartozott, a sertést és a baromfit az asszonyok látták el. Tavasztól őszig azonban nem sok gondjuk akadt vele, mert a jószág nagy része a legelőre járt. A falunak volt külön disznónyája..., ménese, két tehencsordája, kisököracsordája, meddőgulyája, nagyököracsordája. Az ólban tartott állat naponta kétszer-háromszor kapott enni. A dosznónak moslékot adtak, amely az ételmaradékok mellett egy kis korpát, főtt krumplit is tartalmazott, a malacoknak még egy kevés tejet is loccsantottak a válóba. Szeptemberig-októberig inkább sok zöldet kaptak a sertések, mert attól jobban nőnek (és olcsóbb), később viszont több abrakot, szemes tengerit, mert akkor már hizlalták őket. A szarvasmarha és a ló fő eledele a széna volt. Ősszel, bekötés után előbb a rosszabb minőségű takarmányt etették fel az állatokkal, a javát tavaszra hagyták. De mivel a széna gyorsan fogyott, egyébvel is igyekeztek pótolni. Főleg szacskával. Szacskavágót csaknem minden gazda tartott a szijnásólban, akinek nem volt, az kölcsönkérte a szomszédét. Ezzel aztán apróra vagdalták a zab- vagy az árpszalmát, összekeverték lóherével, bükkönnyel, répával, korpával, sok helyen krumplit is főztek hozzá... Különösen a lovaknak és az ellős tehénnek abrak is járt: az előbbinek zab és disznótök, az utóbbinak takarmányrépa.”

Hagyományos disznótor Zán Ferenc salánki adatközlő elmondása alapján

A hizóknak valót levágás előtt vagy három hónappal már nem engedték ki, befogták hizlalásra, és akkor ami makkot megszedtek, azt kemencébe megpiritották, vagy szemes kukoricán hizlalták. Közbe persze adtak neki más ennivalót is, de főleg ezen hizott. Annak a disznónak minimum százötven kilónak kellett lenni, mert azt mondták, hogy a mázsás, az nem hizó, az csak kis malacka. Mert az egész évre szógált. Annak a husnak, sódarnak, szalonnának, ki kellett tartani egészen újig, a következő disznóvágásig. A tehetősebb gazdák

¹ Móricz K. 1995: 86.

két hizót is levágtak, mert azt mondták, hogy egy hizót megesznek aznap. Mert a disznóvágásra nagyon sokan hivatalosak voltak.

A disznóvágás előtt való nap, a gazdának, a gazdasszonynak sok teendője volt, mert a gazdasszonynak elő kellett készíteni az edényeket, azt újramosni, teknők, dagasztók, hurkázó, deszkák, és a többi kellékek, azt mindent előre el kellett készíteni. Volt, hogy előre kifonnyasztották a kását, amit majd betötenek a hurkába. A gazdának ugyancsak az vót a teendője, hogy az ólat előkészítse. Azt úgy is takarította, de erre az alkalomra azt ki kellett takarítani tisztára, mert jönnek a fogók, és akkor megszólják a gazdát, hogy milyen gazda az, azért tarja a mondás, hogy disznóól van nála, hogy rendetlenség van. Ha nem volt fagy, akkor még le is mosták a hidlást, hogy ott tiszta legyen. Előtte való este a gazda végigjárta a rokonokat. Mindenkit hívogatott, hogy holnap reggel ekkor és ekkor, ami általában hajnalban szokott megtörténni a disznóvágás. Úgy négy óra körül. Hogy akkorára szeretettel vár mindenkit, és a torra ugyancsak, a toros vacsorára megint csak szeretettel várnak mindenkit. Mer akkor még az disznótor volt. Ma már csak disznóvágás, mert levágjuk a disznót, egykettőre megcsinálunk mindent. Kellett vágni azért korán, mert mivel legtöbb helyen, a módosabbak kettőt vágtak. Nem volt gáz, mint most, szalmával kellett perzselni.

Hát jönnek a fogók. Reggel megjöttek, akkor az asztalon fogópálinka, foghagyás-piritós kenyér, fokhagyma, esetleg fánk. A gazdának, ha értett is a disznóvágáshoz, az vót a dóga, hogy kéz alá adja a hentesnek a kellékeket. Minden családban volt egy férfi, aki értett hozzá. Többen is voltak, és ebből szokott egy kis probléma is lenni, mer azt mondják, hogy két dudás egy csárdába nem fér. Na de jó, ha van kettő, pláne ugye ahon két disznót vágnak. Mert akkor az egyik az egyiké, a másik a másiké. A szurás, a disznófogás nem ugy történt, min most. Most van ez a kantárnak nevezett drótkötélből csinált hurok, amit betesznek a disznó szájába. Egy ember megfogja a disznót, nem kell felburítani, semmit. A másik, a hentes meg csak beleszurta a kést, ha kell vér, akkor alátartották a tálat, ha nem akkor csak kifolyt a vér. Akkor még ez nem vót. Akkor még meg kellett kézzel fogni a disznót. Esetleg hogyha zsineget kötöttek az első lábára, hogy azért mégiscsak el ne szaladjon. Mert hiába volt tíz fogó, nem fér hozzá a disznóhoz. A disznót esetleg négy ember tudja megfogni. Ezért kötöttek a lábára vagy zsineget, és a hentesnél volt még egy zsineg, hogy amikor a disznót felborították, akkor azt beletette a szájába, és azzal fogta, hogy a száját ne, a fejével ne csapkodjon, és akkor vette a csizmaszárból a kést és megszurta. Akkor alátartották a tálat. Meg kellett szedni a vért, mert arra szükség vót. Volt sok helyen, hogy a gazda azt mondta, hogy neki ne a földön szúrják a disznót, hanem fogják meg és tegyék fel a tönköre. Az élő disznót meg kellett fogni, és arra fel kellett tenni. És ott kellett megszurni. Megfogták a disznót, a hentes megszurta, és a fogónak a

többsége megitta a pálinkát, megitta a bort, beharapott utána ment végezni a dógát. Volt olyan hentes, aki direkt úgy szúrta meg a disznót, hogy még sokáig visítson, hogy hadd hallják a szomszédok. Hogy én disznót vágtam. Vót, hogy elszaladt a disznó, mert nem bírták a fogók megfogni. Most hogy ha nem vót kötél, egy másfél- vagy kétmázsás disznó rugott egyet, azok annyifele repültek, és akkor most szaladj körbe meg körbe az udvaron és fogd meg a disznót... Volt ilyen is. Na mikor aztán megszúrták, szépen fekszik, akkor bemegyünk, kezet mosunk, és akkor vissza leülünk. Perzselés előtt még egy kis bemelegítőnek vagy pohár bort, vagy megint egy féldecit, vagy beharapunk, és akkor kezdjük a perzselést. Elő volt készítve a szalma, és azzal perzseltek. Rárakták a disznóra a sok szalmát. Alágyújtottak, és villával, lapáttal jártak körbefele. Igazgatták, most itt, most ott. És rakták a szalmát, közbe a gyereksereg is felkelt, mert disznót vágunk, nekünk ott kell lenni. Kis tüzet raktunk szalmából, ott perzseltek a kisdisznót. Volt, hogy rárakták a szalmát, meggyújtották, és a disznó felállott. Ilyen is megtörtént, akkor megint fogjuk meg. És akkor a szalmaperzselés nem úgy ment, mint mostan lámpával. Ha nem vigyáztak, akkor volt úgy, hogy ki is olvadt egyszerre a disznó. Általába odafigyeltek, a hónaljkon a szalma nem ér oda, csináltak ilyen csutakot, szalmát így összegyűrték, és azt begyújtották, és kézzel tartották itt-ott. A lábakat így felemelték, meg a pofájába. Ha meg van perzselve a disznó, jött a mosás, el van készítve a forró víz. Egyik oldalt megmosták, és... „Ha! Harangoznak.” A jónép hallgat. Hallgatja a harangszót. Persze a gazda tudta, hogy miért. „Fél sirra harangoznak”, hozni kell az áldomást. Na most már addigra felforralták a finom fűszeres forralt bort. Karácsony előtt már hidegek vannak. És ott az emberek, hiába ég a tűz, fáznak, meg kell inni a bort. Aztán átfordították a disznót, kezdték megint ugyanezt a procedúrát előről. Mikor lemosták a disznót, akkor jön a szétszedés. A gazda kedve szerint szedik, mert többféleképpen lehet szétszedni. Lehet sonkára szedni, hasára szedni, hátára szedni, vagy a hentesre van bizva, hogy hogy szedi szét a disznót. A belet kivették legelőször. Azt rögtön vitték be. A hurkázó asszonyok már várták bent pucolni a belet, vastag, vékony, minden belet megpucoltak. Mert a vékonybélbe tötötték a kolbászt, a vastagbélbe tötötték a hurkát. Akkor még nem lehetett üzletbe vásárolni belet. Mikor bekerült a disznó darabonként, akkor a gazda mondta, hogy a sódort így szedjük, az ódalast így szedjük, a szalonnát így szedjük. Ezt már nem is annyira a gazda, inkább a gazdasszony szólott bele, hogy most csontlevest fog főzni, vagy hútlevest fog főzni. Mert az orja is a gerinc, az orjaleves, a toros vacsorára készült. De mielőtt ehhez hozzáfognának, addigra már bent elkészült a reggeli. Amit megszedtek vért, abból csináltak a véres hagymát reggelire. Volt, hogy tettek bele egy kis rizskását, volt úgy, hogy nem. Valahol már csináltak töltött káposztát is hozzá reggelire, de ez volt a fő eledel, a disznó vére, hagymásan. Amikor megreggeliztek, kezdték benn a húsokat válogatni, átválogatni. Szalonna külön, darálni való hús külön,

csontos hús, leveshús külön. Erre mindenkinek megvolt a feladata. Te most a sódort szeded. Másik szedi a szalonnát. Harmadik a darálni való húsokat, azt is külön válogatták. Csak a nyesedéket darálták, mer a szép husok azok kellettek, nagy a család, kóstolót kell küldeni. Úgy hogy a kolbászba csak az ilyen nyesedékek mentek. Régen a kolbászhúst nem darálták, hanem vagy baltával, vagy késsel vágták. Mert most ugye darálják a villanydarálón, és akkor kapunk egy masszát. Annak a kolbásznak pedig az vót, hogy darabos legyen. Mert mikor szépen szeletelik, akkor az a darab olyan szépen kiadja a formát. És szinte jó rá is nézni. És más az íze is. Ezt így szétválogatták ebédig. És jött a beszózás, ugye mer a sonkát, szalonnát be kell sózni. Most ha csináltak paprikásszalonnát, sok helyen még ma is csinálják. A ledarált fokhagymát, ami már előző nap meg volt pucolva a fokhagyma, hagyma. Az előző nap ledarált fokhagymát, hagymát már csak elő kellett venni. Elkeverni, bele egy kis piros örölpaprikát, és azzal a fokhagymázni való szalonnát, amit a hasaalját választották, mert az a legjobb fokhagymázni, ezzel a fokhagymás-paprikás pasztával bedörzsölték jól. Vékonyan megpergették sóval, és úgy állt. A beszózott, sódar, szalonna, ennek minimum két hétig kellett a sóba állni, mielőtt a füstre megy. Egy hét múlva átnézték megint, átforgatták a húsokat, ahol kellett, még utánnasóztak, bedörzsölték, hogy ott a só mindenfele legyen, mer ez vót a tartósító. Ez tartósított, meg majd asztán a füstölés. Na és akkor ebédre. Hát jött a toroskáposzta, a savanyu káposzta megdinsztelve, és akkor a húsok lesütve, tört krumplival. Ez volt a toros ebéd. Krumpli hússal, toroskáposztával.

Mikor megebédeltek, akkor kezdődött a húsdarálás. Ledarálni a húst, amit majd a kolbászba tőtünk. Ha ez megvolt, az asszonyok megpuolták addigra a belet. És akkor jön a kolbásztöltés, utána a hurkatöltés. A kolbásztöltés most könnyen megy, mert most a töltőt betankoljuk, megtekerjük, és akkor egy-kettőre meg van tőtve. Meg a hurka is. De abba az időbe még nem volt ilyen kolbásztöltő. Hanem dudukkal tőtötték. Az asszonyok körbeülték a dagasztót, amibe volt a kása, és nyomkodták kézzel a duduba azt a hurkába való masszát. Mer ugye a rizkását, már ki vót fonnyasztva, el vót készítve, ahhoz hozzákeverték, amit leszedtek a hurkáról azt a fintor, meg zsiradék. Hagyma, lesütve, összekeverve, a hurkába való máj. Mer ugye májashurka készül. Ha az volt a kívánság, akkor készítettek külön véreshurkát. Na ezért kellett megszedni sok helyen a vért. És nem főzték meg mindet reggelire, hanem hagytak nyersen is. És azt hozzákeverték a kásához, abból készült majd a véreshurka. Közbe volt idő egy kis borocskát is megivogatni. Mikor má a hangulat olyan volt, még egy-egy nóta is elhangzott. Meg hát beszélgetés. Ugye ahol annyi asszony összejön, mer a rokonság, akkor összejött. Mert egy disznót is elég volt megcsinálni egész nap, nem kettőt. Ahol kettőt vágtak. Ezér jött az egész rokonság. Volt úgy, hogy vacsora, meg ebédnél huszan ünek az asztalba.

Ezzel eltelt a sok idő, míg megtöltötték kolbászt, hurkát. Közbe a gazdasszony már készíti a vacsorát, ami orjaleves, mer ez dukál. A gerincet szépen felszabdalták, abból főzték az orjalevest. Ez volt a fő, és utána egy kis kolbász lesütve, hurka megfőve. És akkor jött a danolás. Jöttek a magyar nóták. Kinek melyik, milyen nótája. Például az én nagyapám, nyugodjon, a Géza nagyapa, a vacsora előtt mindig elkezdte az éneket: „Adjunk hálát az úrnak, mert érdemli”. Hogy a Jóisten megadta, hogy ilyen szép hizót sikerült vágni. Na és akkor vacsora, megint ül a társaság, igaz. Es akkor kopognak, jönnek a bozsenkák. Vagy ismerősök, vagy vótak direkt olyanok, akik ezzel szórakoztak. Egy függönyanyaggal letakarták az arcukat, mindenféle maskarát felvéve, nem maskarát, hanem a nők férfiaknak ötöztek, a férfiak nőknek ötöztek. Mert általában párba jártak. Bekopogtak, és ott egy kis bohóckodást, viccelődés. Persze beszéd nélkül, nem szabad beszélni, mert akkor felismerik őket. És már veszik a tarisznyát, mutatják, hogy nekik abból oda, meg ebből is oda abból meg ide. És azon a függönyanyagon, vagy tilon keresztül, amivel letakarták az arcukat, úgy itták a bort. És mikor bepakoltak, a kolbászt, megitták a bort, akkor köszönjük szépen, bólogatás, és mentek tovább. Így a vacsora valamikor elhúzódott éjjélékig. Ezért vágtak két disznót. Utána kezdett divatba jönni az is, hogy a vacsorára, a toros vacsorára nem orjalevest főztek, hanem tyukot vágtak. És tyukhúslevest főztek. Akkor még nem voltak hűtők, hanem majdnem minden porcikáját füstölték a hizónak. A husokat is. Egy picikét bepergették sóval, bár nem annyira, mint a szalonát és a sonkát. Úgy az ódalast, úgy a gerincet, az orját, amit mondunk, a fejnek egy részit, ami ha nem használták fel. Mer a fejnek is van egy funkciója, mer a gyomrot megpuolták. Úgy mondták, a gömböcöt. Abba töltöték a disznósajtot. Azért gömböc a neve, mert nem sajthúst tötöttek bele, hanem kásával összekevert húsokat. És azt bevarrták szépen, és betették a blóderbe és megpirították. Úgy egészbe. És ugy egészbe fel az asztalra, abból vágtak. Most már csinálnak helyette disznósajtot. Ezért a fejet összedarabolták. Lefőtt a csontról a hús, azt leszedték szépen. És ebből töltötték a sajtot. Amit aztán le is préseltek. És legalább egy napig, füstre. És már másnap lehetett enni.

Azt mondták, hogy ezért kell két disznót vágni, mert két vacsora lesz. Az első vacsora első nap, mikor disznóvágás van, akkor a család, a rokonság összeül. A másik este pedig kellett vacsorát adni a jó ismerősöknek. Már beleértve: kolhozelnök, biró satöbbi. Koma. A másik este megintcsak összegyűlt hús személy lassacskán. El lehet képzelni, hogy ha levágunk egy mázsás disznót és abból mennyi marad. És ezért kellett két disznót vágni sok helyen. Mikor szedték a disznót szétfel, a családok versenyeztek. Mérték a szalonna vastagságát. Colostokkal. Kinek vastagabb a szalonnája, azt mondják, annál jobb gazda, annál nagyobb gazda. Most ez pont fordítva van. Ezeknél a husos disznóknál arra

törekcszenek, hogy minél véknyabb legyen a szalonna. Pont fordítva, nem úgy mint a mangalicának, annak aztán volt 10 centin felül szalonnája. Mert az rideg jószág, félíg vad, azt szabadba tartották állandóan, de behizlalták. Persze, egy év alatt nem tudták behizlalni úgy, felhizlalni annyira, hogy az legyen egy másfél-kétmázsás disznó, de tartották két évig is. És ez csak ma van, hogy a 120 kilós disznó az ideális disznó, ahogy a mai hentesek mondják. Egy fél év alatt feltápolják másfél mázsásra. Az nem hizó. Egy hizónak minimum két év kell. Akkor majdnem minden háznál tartottak kocákat. Most a malacot eladták, de maguknak megtartották. Má a jövő évre. Aki nem tartott kocát, az megvette azt a két malacot tavasszal. De közbe már ott volt két süldő, amit azelőtt évbe vett. Hogy az legalább két évig növekedett, míg hizó lett belőle. Ősszel, vagy nyárvégén vették meg. Hogy idejében legyen disznó. Ideális hizó legalább kétéves kellett, hogy legyen. Akkor másképp vót.

A Salánkon használatos állatirányító szavak (Morvai Judit gyűjtése)²

indításra: ló – *ne*, marha – *ne*

megállításra: *hó*, *hrrr*, marha – *hó*

jobbra terelésére: ló – *gyeplővel*, vagy *nye ide*, marha – *nye ide*, *hrrr*

balra terelésére: ló – *gyeplővel*, vagy *csára*, *csáléra*, marha – *csáléra*

hátra terelésére: ló – *curik*, *hátra*, marha – *hökk*

oldalra léptetésére: ló – *farta*, marha – *farta*³

Állathívogatók:

csikó: hívásra – *csida ne*, kergetésre – *ne*

disznó: hívásra – *csö*, *csö* (*cö*, *cö*, *cöka*, *cöka*), kergetésre – *kecké*, *kuss-be*

juh –

tyúk: hívásra – *csü-csü-csü* (*csir-csir-csir*), kergetésre – *höss el*

kacsa: hívásra – *tosikám*, *tos-tos-tos*, kergetésre – *höss-el*

liba: hívásra – *bizsu-bizsu*, *tuj-tuj-tuj*, kergetésre – *höss el*,

kutya: hívásra – *gyer ide* + *téj-téj*, kergetésre – *mars el*, *takarodj*

macska: hívásra – *ci-cicc*, kergetésre – *kacc*

² Katona Ferenc szerint Tiszszászfaluban a tehenek, ökrök irányítása a szekérben *hajsza*-val és *csá*-val történt. Ha azt akarták, hogy balfelé menjenek, *hajsza*t mondtak, ha jobbfelé, akkor *csá*-t és *prrr*, *prrr*-t. (Katona F. 1943–1944: 45.)

³ Morvay 1969: I.

(Bocskor Áron kéziratában az Akliban használatos állat-terelő és hívogató szavak mellett arról is olvashatunk, milyen neveket adtak régebben az ugocsai gazdák a lovaiknak, szarvasmarháiknak és kutyáiknak.⁴⁾

György Horváth László és Lajos Mihály leírása a salánki kendertermesztésről és -feldolgozásról⁵

„Minden család foglalkozott kendertermesztéssel. A család nagyságától és vagyoni helyzetétől függően félvékás vagy vékás kendereseket műveltek. A kendertermesztés a kendermag kiválasztásával kezdődött. Ezt a műveletet nagy gonddal végezték, és ugyanilyen gonddal tárolták a magot száraz, hűvös helyen. A kendermagnak nemcsak a minősége számított, hanem a színe is. Nem véletlenül nevezték a legszebb szárnyas jószágot kendermagos tyúknak, kakasnak. Az előző év augusztusában gondosan megtisztított kendermagnak szépnek, egészségesnek kellett lennie, csak így volt alkalmas vetésre.

A bőven megtrágyázott talajba kora tavasszal vetették el a kendermagot. ... Vetés után következett az istenadta fejlődés, ami körülbelül július utolsó hetéig tartott. Ezalatt az idő alatt megnőtt és megerősödött a kender, s jól meg lehetett különböztetni mindkét fajtáját: a virágos kender magasabbra nőtt és vékonyabb szálú volt, a magvas kender alacsonyabb és vastagabb szálú. Amikor a kender megsárgult, kinyűtték: valójában ez jelentette a kendermunkák kezdetét. A nyüvés természetesen a kender szárastól-tövestől való kitépését jelenti. A virágos kender 2-3 szálával nyűtték...

A magvas kender augusztusban nyűtték, nagyon vigyázva arra, hogy a magja ki ne peregjen. A virágos kender kinyüvése értékesebb munkának számított, ezt is augusztusban végezték, de általában húszadika előtt. A kinyűtt kender hazaszállították és a házfal vagy a kerítés mellé állították száradni. Amikor megszáradt, elvitték... a Szalvára áztatni: nyalábokba kötve a vízbe fektették és alaposan lenyomatták, hogy teljesen beborította a víz. Az áztatás 10-12 napig tartott, akkor jól megmosták és kiszedték a vízből. Mosással az elrothadt kötőanyagot távolították el. ”

⁴ Bocskor 2008: 56–57.

⁵ György Horváth – Lajos 1998: 132–133.

A kárpátaljai magyar fazekasság jellemzése Csupor István és Csuporné Angyal Zsuzsa által⁶

„... Az egykori Ung, Ugocsa és Bereg megyék fazekasságának legfőbb központja Ungvár volt. Termelését alapvetően meghatározta, hogy Ungvár és Beregszász környékén elsőrendű tűzálló föld volt, így zömében használati edények készültek itt. Fazekascéhe 1686-ban alakult meg, még 1900-ban is 53 fazekast tartottak itt számon, s talán nem véletlen, hogy a századforduló körül megrendezett jó szándékú, de a mesterségnek igen sokat ártó fazekastanfolyamoknak is éppen Ungvár adott otthont. Fazekasai javarészt használati edényeket készítettek, csak egy edényforma különíthető el, az ételhordó szilke, amely színezésében, formájában és díszítőmotívumaiban a nagybányai szilkékkal mutat erős rokonságot... Stílusuk ... átmenetet képez sárospataki és nagybányai között, mivel gyakran és szívesen alkalmazzák az ecsetet is a díszítésben.

Kresz Máriának sikerült meghatároznia Munkács fazekasságának jellemzőit „E munkácsi edények – korsó, kanta, köcsög – indás virágmintával ékesek, a mintát írókával írták. A díszítmény apró részletei is figyelemre méltóak, mint pl. a virágszár vonalkákkal való áthúzogatója, mely a reneszánsz ornamentika egyik jellemző sajátossága.” Korsóiknak – kantáiknak csak a szája volt mázas, a földfestékes díszítményt az edény vállán helyezték el: fehér sávra barna engobbal írtak, és elszórt sárga mázfoltokkal díszítették. A korsók összenyomott szája rostélyos volt, de épp úgy nem volt csecsük, ahogy a felvidéki vagy sárospataki korsóknak sem. A kanta formája a gömöriekével egyezett meg, köcsögjeik, tejesfazekaik kihajló szájúak voltak, fülük a vállból indult, hogy szájukat le lehessen kötni.

A beregi központok közül kiemelkedett Beregszász, Dercen, Nagyszőlős, de különösen Beregújfalu, ahol szintén mázfoltos korsók készültek. Ezek az alföldi típussal egyeznek meg, csecsük is van, nyakuk viszonylag rövid és elég széles, a vállon körbefutó indás díszítmény egyes elemeit szabálytalan zöld foltokkal töltik ki. Ez a korsótípus különösen Szatmár és Bereg Tisza menti falvaiban volt kedvelt, korsókendő is tartozott hozzá, amellyel a két korsót összekötve, vállra vetve mentek a nők a folyóra vízért... A kanta formája megegyezett a munkácsival, szája zöld volt és fehér földfestékes oldalát zöld mázzal fröcskölték meg éppúgy, mint a nagyméretű, sárga mázas butykosokat, amelyek leggyakrabban református egyházak számára készültek, és abroncsokkal és plasztikus mintákkal díszítették őket. Nagyméretű kancsók is készültek úrvacsorai bor tartására, ezeket általában zöld máz fedte...”⁷

⁶ Csupor – Csuporné Angyal 1998: 161.

⁷ Kresz Mária is bemutat egy hatalmas, domborműves szőlőfürtökkel és virágokkal díszített, zöldmázas beregi boroskorsót, amelyet 1837-ben készítettek a vári református egyház számára. (Kresz 1991: 65; 224. számú fotó)



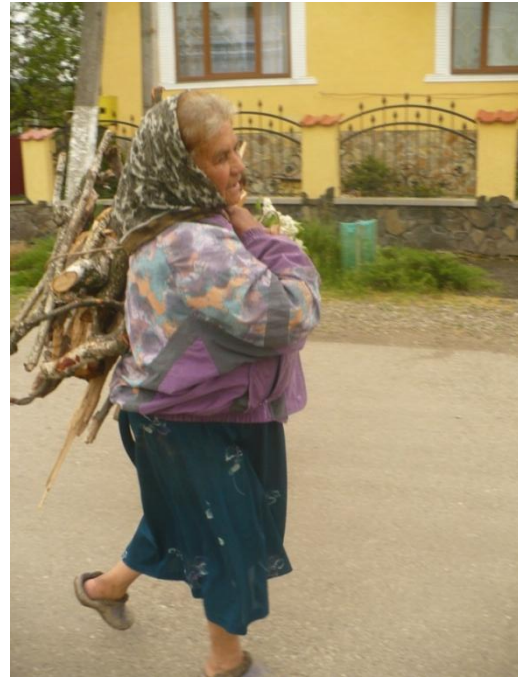
1. kép. *Csikkas* a nagyberegi iskolamúzeumban (Fotó: Kész B., Nagybereg, 2015)



2. kép. Kovács Zoltán nyugalmazott erdész (Fotó: Kész B., Salánk, 2015)



3. kép. Tűzifát, tavaszi virágot gyűjtögető és árusító cigányok (Fotó: Kész B., Salánk, 2015)



4. kép. Megrendelésre szállítanak *paszulykarót*, *paradicsomkarót*, *ugorkához karót* is. (Fotó: Kész B., Salánk, 2015)



5. kép. Tűzifát árusító cigány szekeres „vállalkozó” (Fotó: Kész B., Salánk, 2017)



6. kép. Makár György gazdálkodó, nótafa (Fotó: Kész B., Salánk, 2015)



7. kép. Barta Mihály nagyszarvú ökreivel, Salánk, 1940-es évek (Magántulajdonban lévő fotó)



8. kép. Gazdálkodó család Tiszakeresztúrtban az 1940-es években
(Magántulajdonban lévő fotó)



9. kép. Csordahajtás (Fotó: Kész Réka, Salánk, 2016)



10. kép. Nagyszőlősi vásár az 1940-es évek elején
(Magántulajdonban lévő fotó)



11. kép. Méhészek által használt füstölő (Fotó: Kész B., Salánk, 2016)



12. kép. Juhnyíró ollók (Fotó: Kész B., Salánk, 2016)



13. kép. Pléh sajtár (Fotó: Kész B., Salánk, 2016)



14. kép. Nagypaládi juhász, a kolhozrendszer idején kapott kítüntetésekkal (Magántulajdonban lévő fotó)



15. kép. Kész Jusztina malacai. Salánk, 1950-es évek (Magántulajdonban lévő fotó)



16. kép. Mangalicák Jantsky László salánki vállalkozó farmján
(Fotó: Kész B., Salánk, 2015)



17. kép. Disznóvágás Salánkon az 1950-es években
(Magántulajdonban lévő fotó)



18. kép. Kolbásztöltés saját készítésű töltőn (Fotó: Kész B., Salánk, 2010)



19. kép. Hurka- és kolbásztöltők bádogból, fa belső résszel (Fotó: Kész B., Salánk, 2016)



20. kép. *Dagasztó tekenő* a kolbász- és a hurkátölték előkészítésére (Fotó: Kész B., Salánk, 2016)



21. kép. *Trokár* vagy *szúracsap* (Fotó: Kész B., Salánk, 2017)



22, 23. kép. Cigány kosárfonó (Fotók: Kész B., Salánk, 2016)



24. kép. Fedeles kosár (Fotó: Kész B., Salánk, 2016)



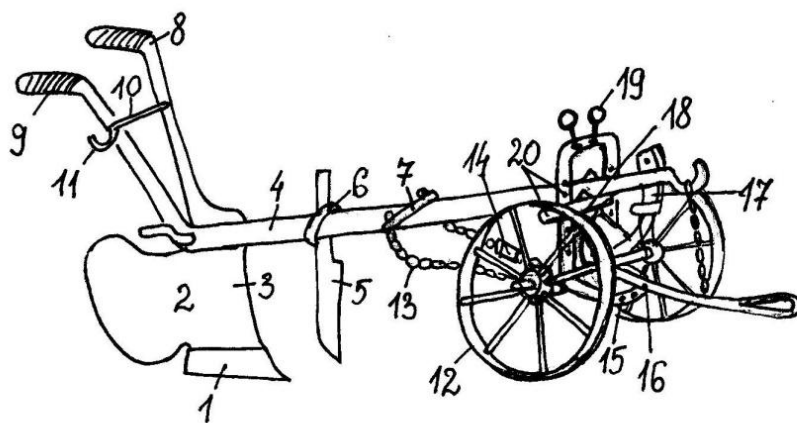
25. kép. Ciruseprők a vásárban (Fotó: Kész B., Nagyszőlős, 2016)



26. kép. Faekére való ódon *vaspapucs* (Fotó: Kész B., Salánk, 2016)



27. kép. Vaseke (Fotó: Kész B., Salánk, 2016)



28. kép. Vaseke részei: 1. ekevas, 2. kormány, 3. *kődök*, ekefej, 4. gerendely, 5. csoroszlya, 6. csoroszlyatartó pánt, 7. vontatószarv, 8. csúszó, 9. ekeszarv, 10. keresztvas, 11. *isztike tartó*, 12. *taligakerek*, 13. ekelánc, 14. állítólat, 15. taligarúd, 16. taligarúd szege, 17. mélységállító, 18. ekerózsa vagy eketőke, 19. *gyeplőtartó*, 20. mélységállító szege (Rajz: Kész B.)



29. kép. Ekekapa (Fotó: Kész B., Salánk, 2016)



30. kép. Vasfogú *faberena* (Fotó: Kész B., Salánk, 2016)



31. kép. Csákány és csákánykapa vagy *irtókapa*
(Fotó: Kész B., Salánk, 2017)



32. kép. *Isztike* (Fotó: Kész B., Salánk, 2017)



33. kép. Két régi *isztike*, az egyik nyél nélküli. (Fotó: Kész B., Salánk, 2017)



34. kép. Ültető *furkó* (Fotó: Kész B., Salánk, 2017)



35. kép. Aratósarlók (Fotó: Kész B., Salánk, 2016)



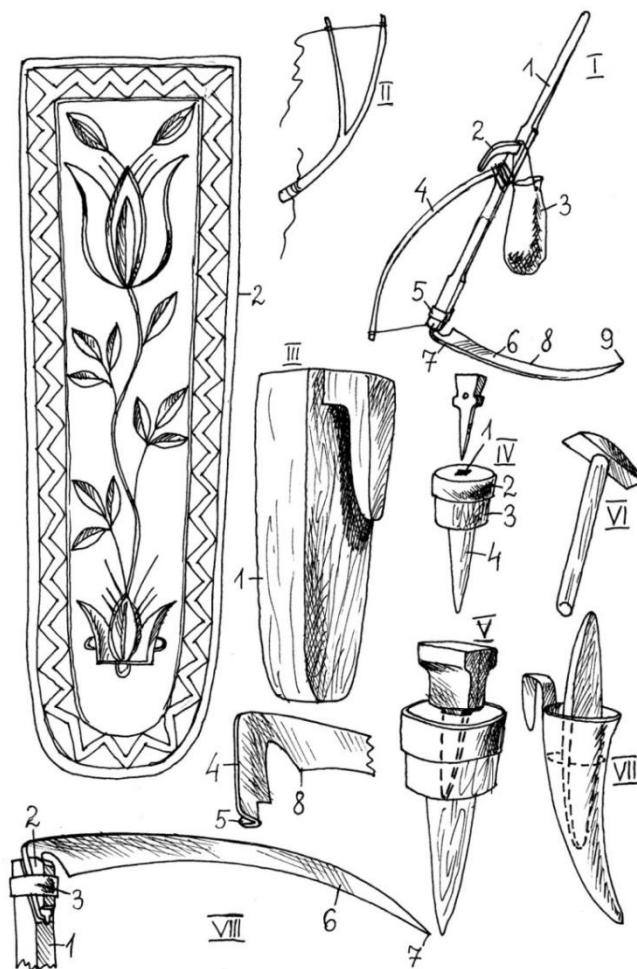
36. kép. Marokszedő kampó (Fotó: Kész B., Salánk, 2016)



37. kép. Háromágú hasított favillák (Fotó: Kész B., Salánk, 2016)



38. kép. Boglyázó villa és nyársvilla a nagybereg-i iskolamúzeumban (Fotó: Kész B., Salánk, 2015)



39. kép. A kaszálás eszköztára: I. kasza felkötött egyágú csapóval (1. nyél, 2. mankó, 3. kaszástarisznya, 4. csapó, 5. kaszakarika, 6. a penge (vasa) vázna, 7. kasza ormója, 8. éle, 9. hegye vagy orra), II. kettős csapó, III. fa kaszatok (1. a kaszatok fa fülével, 2. az előlap tulipános vagy életfás faragása), IV. üllőtőke üllővel (1. lyuk, 2. vasa, 3. tönkő vagy tőke, 4. szára), V. üllőtőke behelyezett üllővel, VI. kétélű kaszkalapács, VII. szaru kaszatok vízzel és kaszakővel, VIII. a kasza felfogatása (1. nyél, 2. ék, 3. karika, 4. kaszanyak, 5. túska vagy makkja, 6. éle, 7. hegye vagy orra, 8. sarka (Rajz: Kész B.)



40. kép. Kaszkalapálás (Rajz: Kész B.)



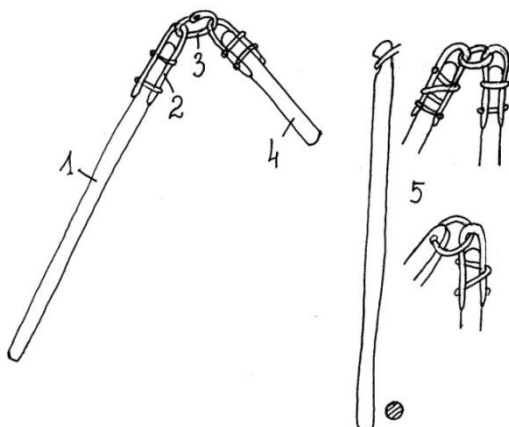
41. kép. Szaru és műanyag kaszatokok, fenőkővel (Fotó: Kész B., Salánk, 2016)



42. kép. A kaszatarisznya tartalma: faragott fa kaszatok, fenőkő, üllő, tőke, reszelő, kaszakaiapács, tartalék faék és kaszakarika (Fotó: Kész B., Salánk, 2016)



43, 44. kép. Facsigák a szénásszekér kötelének meghúzására (Fotók: Kész B., Salánk, 2016)



45. kép. Cséphadaró: 1. nyél, 2. bőrkengyel, 3. karika, 4. cséphadaró, 5. a csép felerősítésének módjai Salánkon (Rajz: Kész B. Morvay Judit vázlatjai alapján)



46. kép. Kézi *máléfejtő* vas (Fotó: Kész B., Salánk, 2017)



47. kép. Gépi cséplés Salánkon az 1950-es években (Magántulajdonban lévő fotó)



48. kép. Cséplés és mázsálás Salánkon az 1950-es években (Magántulajdonban lévő fotó)



49, 50. kép. Vashegyű *nyársvillák* természetes és toldott keresztzeggel (Fotók: Kész B., Nagyberg és Salánk, 2016)



51. kép. Bukóhordó rudak, drótkapunak támasztva (Fotó: Kész B., Salánk, 2016)



52. kép. Szénavágó a nagybereg-i iskolamúzeumban (Fotó: Kész B., 2015)



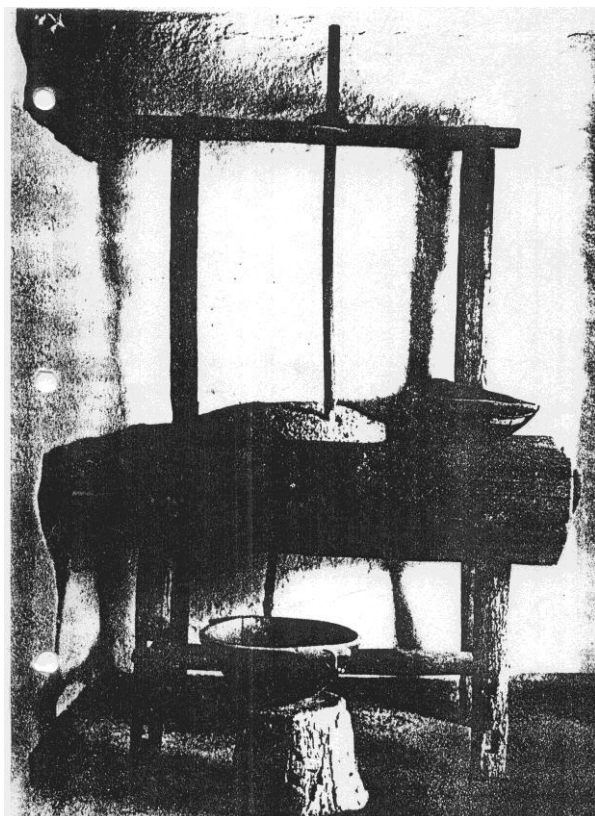
53. kép. Fecskefarkú szénavágó törött taposóval, nyél nélkül (Fotó: Kész B., Salánk, 2016)



54. kép. Szalonnásnak használt dongás véka (Fotó: Kész B., Salánk, 2016)



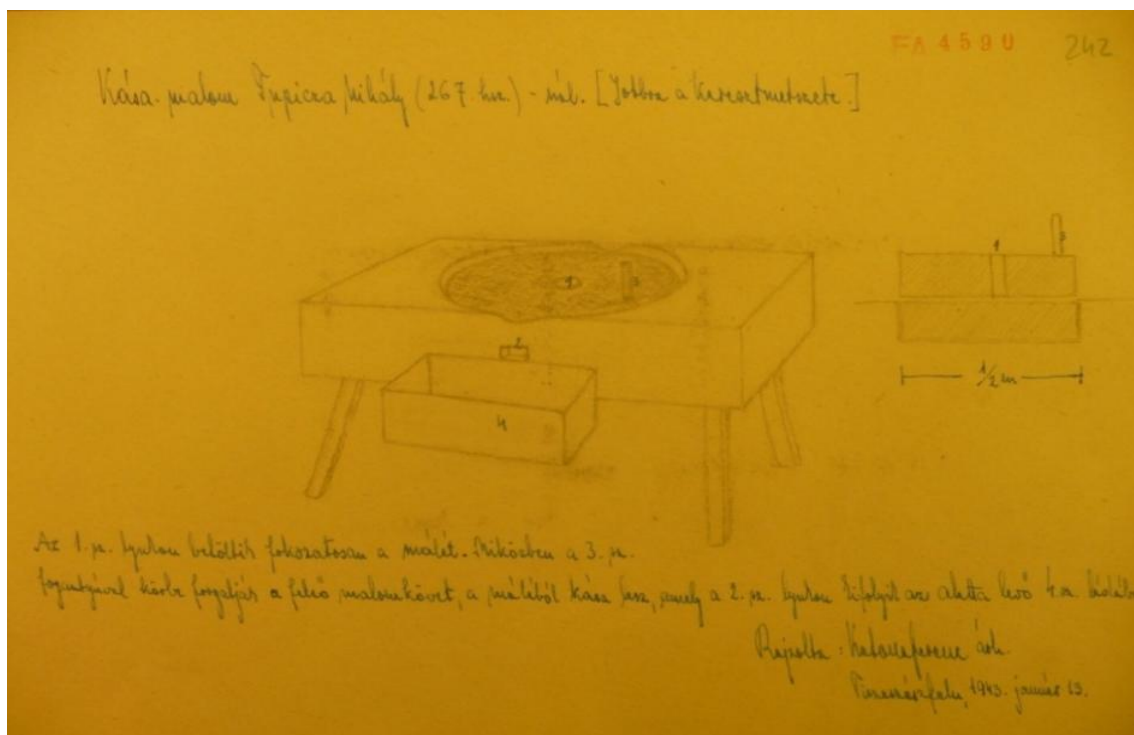
55. kép. Falemez vékák a nagypaládi iskolamúzeumban (Fotó: Kész B., 2016)



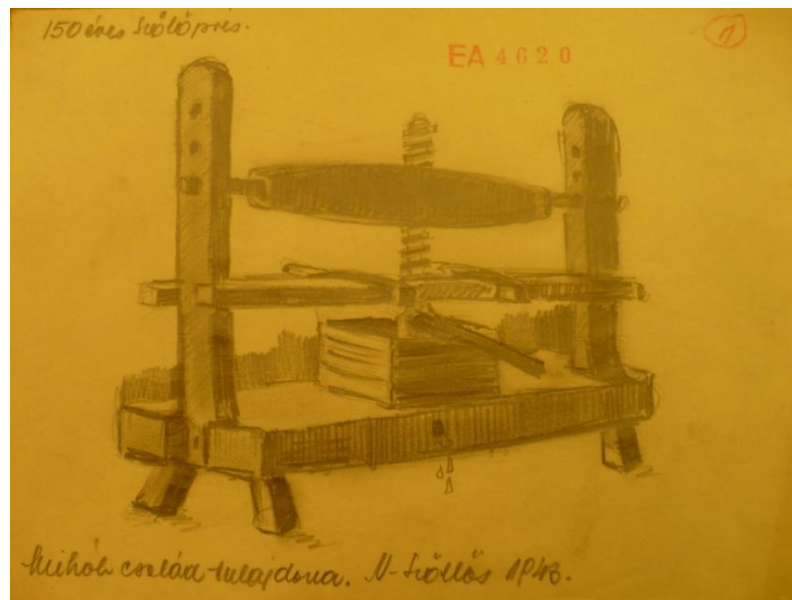
56. kép. Kézimalom Öregakliből
(Fotó: Bocskor Áron)



57. kép. Málédaráló (Fotó: Kész B.,
Salánk, 2017)



58. kép. Kásamalom Tiszaszászfaluból (Rajz: Katona Ferenc, 1943)



59. kép. Bálványos sajtó (szőlőprés), Nagyszőlős (Rajz: Ördög László, 1943)



60, 61. kép. Szőlőmetsző kések (Fotók: Kész B., Salánk, 2016)



62. kép. Puttonyos szüret a salánki szőlőhegyen (Magántulajdonban lévő fotó)



63. kép. A kolhozrendszer idején az ökrösszekér a szegény régi világ szimbólumává vált – propagandakép a nagybereg-i iskolamúzeumból (Fotó: Kész B., 2015)



64. kép. Restaurált lócsös ökrösszekér a salánki jurtatáborban (Fotó: Kész B., 2016)



65, 66. kép. Ugocsa talán utolsó tehénfogata (Fotók: Kész B., Tiszaújlak, 2015)



67. kép. Gumikerekes, rakoncás szekér napjainkban (Fotó: Kész B., Salánk, 2015)



68. kép. Lócsös lovas szekér fölrakott ekével, boronával (Fotó: Kész Géza, Salánk, 1961)



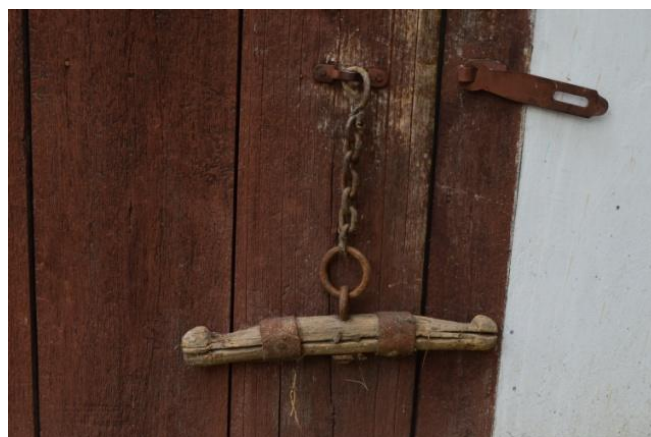
69. kép. Lócsös lovas szekér a nagypaládi iskolamúzeumban (Fotó: Kész B., 2014)



70. kép. Szekér vastengelye (Fotó: Kész B., Salánk, 2017)



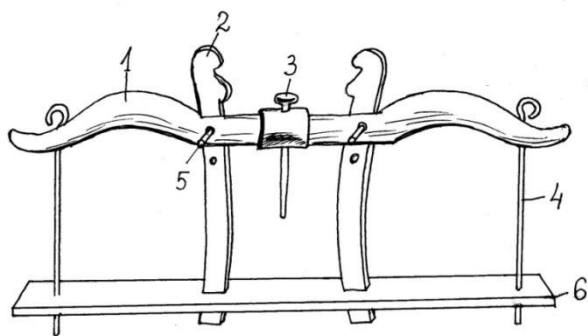
71. kép. Igás kantár, nyakló, németzabola, csikózabola (Fotó: Kész B., Salánk, 2017)



72. kép. Hámfa (Fotó: Kész B., Salánk, 2017)



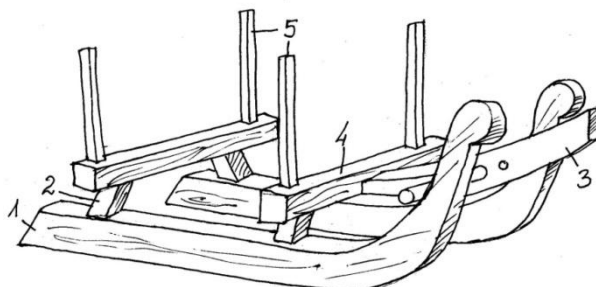
73. kép. Egyes járom (Fotó: Kész B., Salánk, 2017)



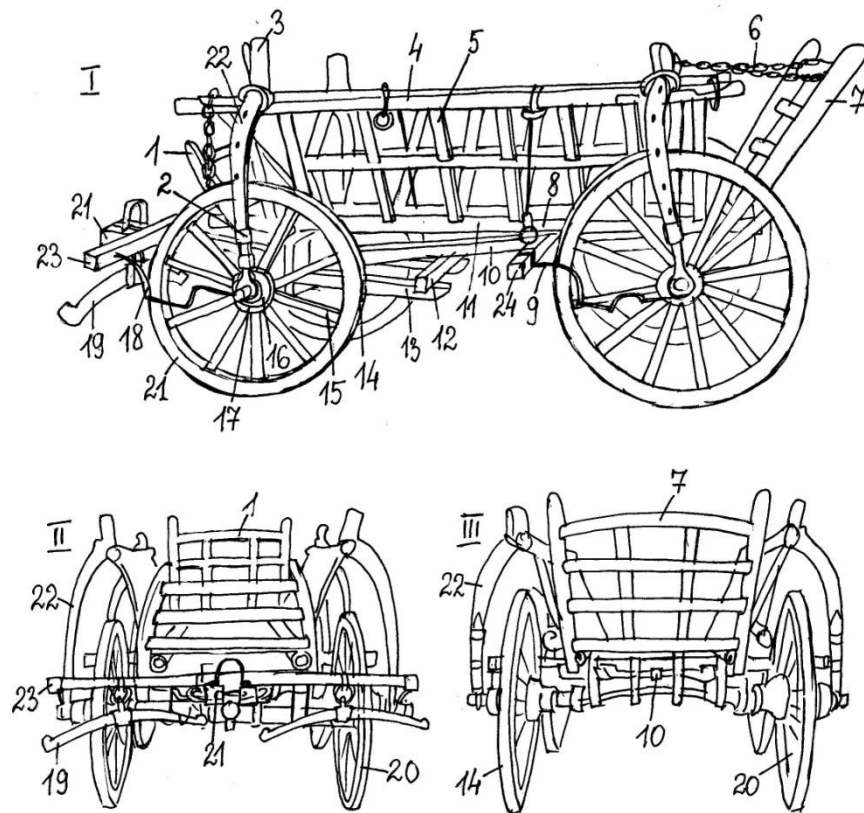
74. kép. Az ugocsai járom formája és részei: 1. járomfa vagy vállfa, 2. bélfa, 3. közszeg vagy nyakszeg, 4. járomszeg, 5. bélfaszeg, 6. alfa (Rajz: Kész B.)



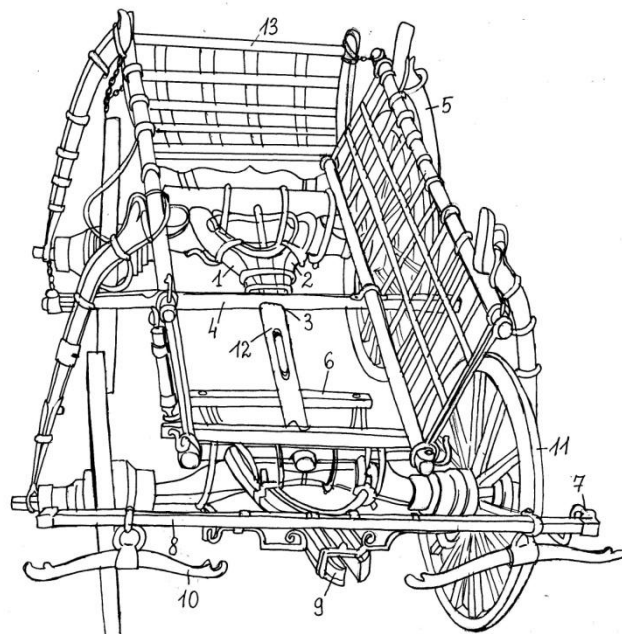
75. kép. Ökrös szekér. Verbóci gazda 1939-es fényképe alapján amerikai rokonai által készített olajkép (Fotó: Kész B., 2017)



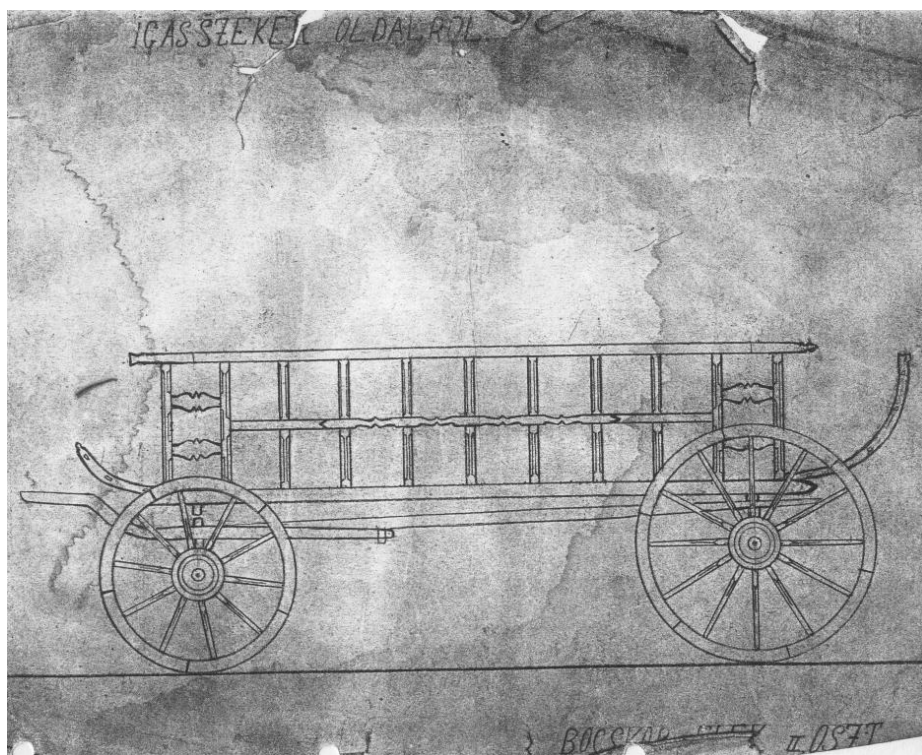
76. kép. A salánki lovas szán részei Sipos Béla elmondása alapján): 1. szántalp, 2. láb, 3. orrfa (a szán két orra közötti fa, amihez a rudat erősítik, a rúd a rajzon nincs felszerelve), 4. eplény (a lábakat összekötő keresztfa), 5. rakoncák. (Rajz: Kész B.)



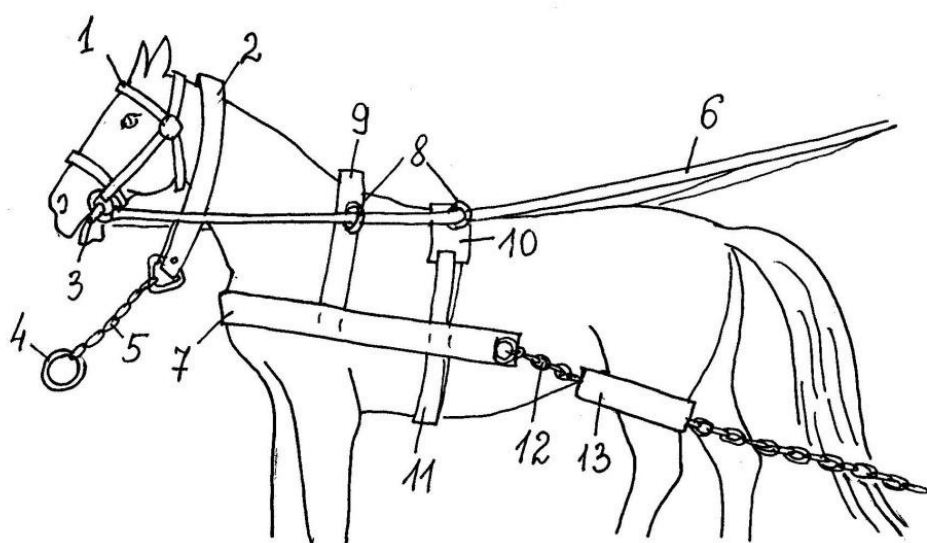
77. kép. Az ugocsai *szeker* részei: I. oldalnézet, II. előlnézet, III. hátulnézet, 1. első saroglya (ívelt), 2. lőcstok, 3. lőcsgúzs, 4. felső cső, 5. *szekerderék*, 6. saroglyalánc, 7. hátsó saroglya (egyenes), 8. aljdeszka, 9. hátsó fűrész, 10. nyújtó, 11. alsó cső, 12. fergettyű, 13. rúdszárny, 14. ráf. ráfszeg, 15. küllő, 16. agy, 17. agykarika, 18. első fűrész, 19. hámfa, 20. *kerek*, 21. rúdszárny, 22. lőcs, 23. első felhéc, 24. hátsó felhéc (Rajz: Kész B.)



78. kép. A *szeker* alváza: 1,2. nyújtószárny, 3. derékszég, 4. *hátsó felhéc*, 5. lőcs, 6. fergettyű, 7. felhécvasalás, 8. első felhéc, 9. rúdszárny, 10. hámfa, 11. *szeker*kerek, 12. nyújtó, 13. *hátsó saroglya* (Rajz: Kész B.)



79. kép. Szekéroidal. Bocskor Áron iskolás kori rajza az ugozsai szekér oldalnézetét ábrázolja



80. kép. Az ugozsai magyar igáshám részei: 1. kantár, 2. nyakló, 3. zabola, 4. rúdkarika, 5. nyaklólánc, 6. gyeplű (gyeplő), 7. szügyellő (húzó), 8. gyeplőkarika, 9. marszj vagy vállszj, 10. hátszj (elmaradhatott), 11. hasló (elmaradhatott), 12. istráng – a hámfához erősített húzókötél vagy lánc, 13. hámtáska (az 1920-as évektől, hogy védje a ló bőrét a kötéllánc kidörzsölésétől) (Rajz: Kész B.)



81. kép. Jelölő eszköz (Fotó: Kész B., Salánk, 2016)



82. kép. Jelölő fokos (Fotó: Kész B., Salánk, 2016)



83. kép. Füles gyalu (Fotó: Kész B., Salánk, 2016)



84. kép. Plenkács (Fotó: Kész B., Salánk, 2016)



85. kép. Szeghúzó kalapács (Fotó: Kész B., Salánk, 2016)



86. kép. Kétkézi cserfűrészek (Fotó: Kész B., Salánk, 2016)



87, 88. kép. Keretes karajfűrészek (Fotók: Kész B., Salánk, 2016)



89-91. kép. Terpák Mihály kőműves vállalkozói igazolványa és pecsétje a csehszlovák érából (Fotók: Kész B., Salánk, 2016)



92. kép. Zsindelyvőgyelő (Fotó: Kész B., Salánk, 2016)



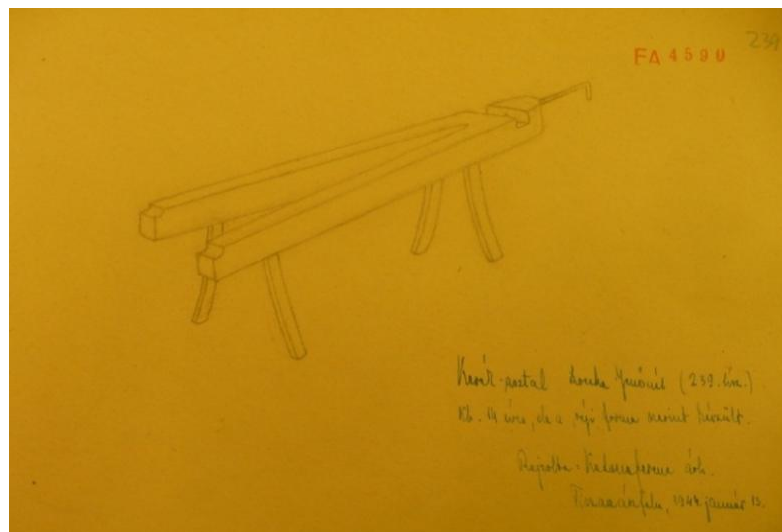
93. kép. Szövőszék működő makettje. 1962-ben készítette Fazekas Bálint tanuló a salánki iskolamúzeum részére nagyapjával, Kész Gézával. (Fotó: Kész B., Salánk, 2016)



94. kép. Homoki Árpád saját készítésű asztalosszerszámaival
(Fotó: Kész B., Salánk, 2016)



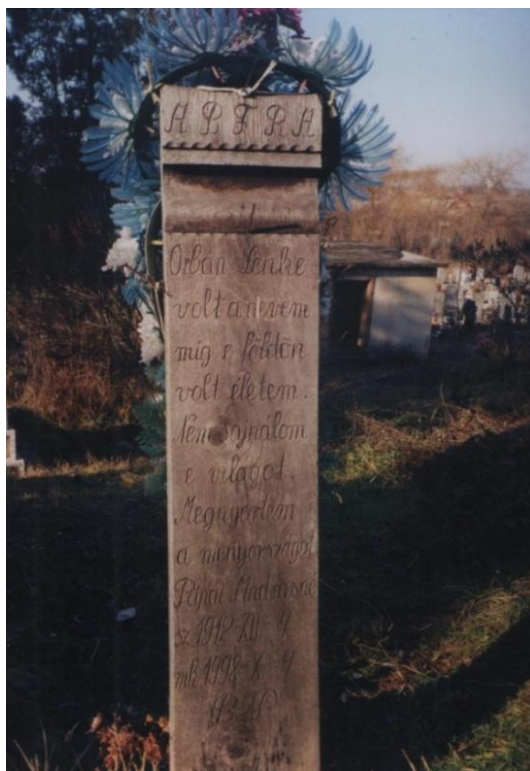
95. kép. Teknővájó szerszámok (Fotó: Kész B., Salánk, 2016)



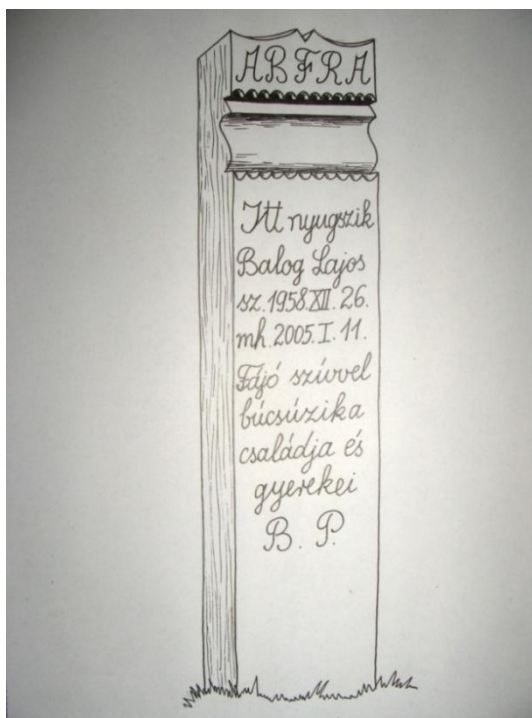
96. kép. Kerékgyártó széke, Tiszaszentlőrinc (Rajz: Katona Ferenc, 1943)



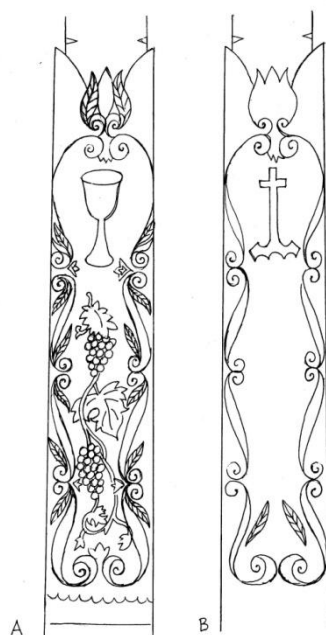
97. kép. Fejfa faragása Verbőcön. Vagy valamelyik ügyesebb kezű rokon, vagy pedig (ez volt az általánosabb) valamelyik falubéli asztalos vagy ácsmester készítette, alkalmyszerűen, csekély fizetségért. (Magántulajdonban lévő fotó)



98. kép. Faragott fejfa a salánki református temetőből. (Fotó: Kész B., Salánk, 2010)



99. kép. Tipikus salánki fejfa. Jelenleg Salánkon egy Zsoldos Elemér nevű asztalosmester készít fejfákat, aki elárulta, hogy egy Bisi Sándor nevű kerékgyártótól leste el a fejfafaragás mesterségét. Több évtizede ugyanazokat a hagyományos salánki fejfákat készíti, amelyek már a szomszédos magyar falvak sírjeleitől is különböznek. Soha nem próbált újítani. A fejfákat saját vagy hozott faanyagból, jelképes áron (a munkadíj 1500 Ft körüli), félnapos munkával állítja elő. Ilyenkor minden egyéb munkát félretesz, felkérést még soha nem utasított el. Egy-két véső kivételével ugyanazokat a szerszámokat használja a fejfák faragásánál, mint más famunkáknál. (Rajz: Kész B.)



100. kép. A salánki görög katolikus temető régi keresztjének faragása: A) az alapzat elejét szőlőfürtös faragással, kehellyel díszítették, B) az oldallapok szegényesebben faragottak és kereszttel díszítettek, a hátolfalon nincs faragás. A keresztet Szimku György ácsmester faragta 1914 előtt, az 1950-es évek végén vitték át a templomkertből jelenlegi helyére. (Rajz: Kész B.)



101, 102. kép. A régi és az új temetői kereszt a salánki görög katolikus temetőben. Az új kereszt szintén tölgyfából készült, s a temető központi helyén található. Molnár Sándor szőlősgyulai és a Kalanics Béla salánki fafaragó ácsolta 2005-ben 23x20 centiméter vastag gerendákból, melybe a faragott korpusz körül a következő motívumokat faragták: Krisztus feje fölött az *INRI*, lábai alatt görög kereszt körül az *IC/XC/NI/KA* felirat, kétoldalt pedig a Nap és a Hold. (Fotók: Kész B. 2010)



103, 104. kép. Restaurált festett karosláda a beregszászi főiskolán Az ügyes kezű ugcsoi specialisták gyakran díszítették faragásokkal a ház berendezését, a bútorokat is. Grozdova és Kovalszkaja szerint Salánkon, Gyulán és néhány más kárpátaljai településen fennmaradtak a díszesen faragott és festett ládák, amelyeket helyi asztalosmesterek készítettek (a fedelük belső oldalába vésték a készítő nevét és a készítés évszámát). E ládákat ülőhelyként használták, és idővel *karosládává* alakultak át. (Fotók: Kész B., Beregszász, 2017)



105-108. kép. A guzsaly a magyar parasztasszony fontos munkaeszköze volt, melyet nemzedékről nemzedékre megőriztek emlékiül. Ugocsára és Beregre az egyvállú guzsalytálcák voltak jellemzőek, ellenben Nagypaládon már a Szatmárra jellemző székes guzsalyokat használták. Megtiszteltetésnek számított, ha egy leány guzsalyt kapott ajándékba a legénytől. Ezt az egyszerű, falapocskára erősített, jó méternyi botból álló fonóeszközt szinte kivétel nélkül faragással díszítették, mivel jegyajándéknak is számított. A guzsalytálcák vésett, csak a legritkább esetben domború faragása általában a népi hímzésekhez hasonlóan stilizált virágokból, levelekből, indákból állt. Gyakori motívum az életfa, de feltűnnek a Nap, a Hold és a csillagok is. A szegélyeket mértani alakzatokkal, ékrovással díszítették. Nemcsak a guzsalytálcát, a pálcát is díszítették. Ezt egyébként gyakran esztergálták, sőt féंबरakásokkal is cifrázták. Két egyforma guzsalyt soha nem találunk. Mindegyiknek megvannak az egyedi sajátosságai, melyek nemcsak a díszítésben jutnak kifejezésre, hanem abban is, hogy gyakran belevésik az ajándékozott személy nevét, néha még elkészítésének évét is. Az elkészítő mester neve viszont jóval ritkábban szerepel rajta. A reánk maradt régi guzsalytálcákat aranybarnára pácolta az idő, de faragványaik plasztikus szépségét, készítőik kifinomult ízlését mindmáig megőrizték. (Fotók: Kész B., Salánk, 2016)



109-112. kép. A 20. század első felében Kárpátalján a legelterjedtebb szerelmi ajándék a vidékenként változó díszítésű guzalytalp volt. Gáton, Salánkon, Bátyuban színezték is őket. Punykó Mária beregújfalui adatai szerint a vidékre jellemző egyvállas guzalytalpakat leginkább kőris-, eper-, akác-, vadcsereznyefából faragták: *Az akácfa „sárga, mint a karakác”, a vadcsereznye pedig szép piros „a maga színébe.”* A Nagyberegi Középiskola múzeumi gyűjteményében van egy ólommal kiöntött guzalytalp is. Prófusz Marianna beregszászi népi iparművész szerint ennek a díszítésen kívül az volt a funkciója, hogy a fonóban a „leselő” fiúk nehezebben tudják eltörni, amennyiben a leány csókkal nem váltotta ki a földre dobott fonóeszközt. (Fotók: Kész B., Beregszász, 2016)



113-116. kép. A különleges szerelmi ajándék rendeltetésére utaltak a szerelmi szimbólumként értékelt díszítőelemek is: a szív, a virágtő (életfa), a páros madár stb. A guzsalypalpakat összehasonlítva a sok mesteri faragás között található egy-egy kezdetlegesebb, gyengébb darab is. (Fotók: Kész B., Salánk, 2016)



117-120. kép. Míg másutt a guzalyaltalpakat sokszor vándoriparosoktól szerezték be, a fafaragásban jártas ugocsai férfiak saját maguk készítették kedvesüknek, feleségüknek. Erről a belevéssett nevek, monogramok és évszámok is tanúskodnak. Akadnak azért név nélküli guzalyaltalpak is, sőt egy kikapart monogramos példány is. (Fotók: Kész B., Salánk, 2016)



121. kép. E népi fafaragások díszítmény- és formakincsében megkülönböztethetjük a keretül, kiegészítésül szolgáló egyszerű díszítéseket (vésőnyom-sorok, fűrészfogsorok, ék alakú bemetszések stb.); az ékrovással, véséssel készült geometrikus díszítéseket; a növényi ornamentika különböző változatait (virágtövek, életfák, árvácskák, tulipánok stb.); a vésett feliratokat és évszámokat; és csak elvétve a figurális motívumokat. (Fotó: Kész B., Salánk, 2016)



122, 123. kép. *Mángorlók* (mángorlók). A vidéken használatos mángorló kb. 60–70 cm hosszú, 10–15 cm széles, téglalap alakú keményfából faragott eszköz, alsó végén rövid nyéllal. Alsó lapjuk rendszeren bordázott, felső lapjuk gyakran faragással díszített, bár az általam gyűjtött darabok egy kivételével díszítés nélküliek. A vászonnemű mosás utáni kisimítására, fényesítésére, mángorlására használták. A vásznat nyújtófára tekerték, majd a mángorló bordázott felével görgették. Készítésével mesteremberek, falusi faragók, pásztorok egyformán foglalkoztak. Faragtak megrendelésre, eladásra vagy ajándéknak. A legény szeretőjének, a férj feleségének faragott mángorlót; leginkább lakodalmi ajándékként készült, esetleg maga az ifjú férj készítette. (Fotók: Kész B., Salánk, 2016)



124, 125. kép. A *mosósulyok* a mángorlónál régebbi eredetű, másfél-két arasznyi hosszú, téglalap alakú, nyeles lapátszerű, rendszerint keményfából faragott eszköz, amellyel a kilúgozott vásznat folyóvízben, tóban a mosószékre fektetve sulykolták, csapkodták. Az általam felgyűjtött példányok szinte kizárólag használatra készült, egyszerű, díszítés nélküli *mosósulyok* egyszerű, de néha készültek díszítettek is. Ezek leginkább ajándékba készültek a szerető, a jegyes vagy a fiatal feleség részére, s ezekre gyakran a megajándékozott nevét, az ajándékozás évét is rávésték. A helyi *sulykok* nem táblás formájúak, hanem felül kidomborodva őrzik az ősi, hengeres lentörő *sulyok* formáját. (Fotók: Kész B., Salánk, 2016)



126. kép. Ostornyélfaragott vége vésett geometrikus rovátkákkal és valószínűleg a tulajdonos monogramjával (Fotó: Kész B., Salánk, 2016)



127. kép. *Mángorló* faragása (Fotó: Kész B., Salánk, 2016)



128, 129. kép. Sárkányfejes pásztorbot. Gyümölcsfa, domború faragással Nem munkára való juhász kampó, hanem ünnepi görbebot, melyet eredetileg szeggel vagy csavarral erősítettek a nyeléhez. A népi hiedelemvilágban fontos szerepet foglalt el a kígyó, amely a gyógyítással is összeköthető. A pikkelyekkel díszített bot másik oldalán Mária finoman kifaragott mása látható, karján a kis Jézussal. A pikkelyes ábrázolás előzménye lehetett, hogy régen a botokra díszítésként gyakran kígyóbőrt húztak. (Fotók: Kész B., Nevetlenfalu, 2016)



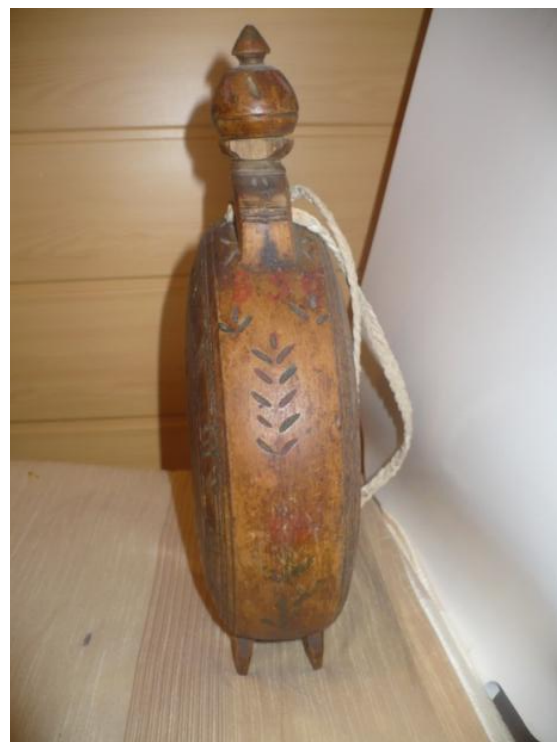
130-132. kép. Ivócsanakok. E népszerű edénykét nemcsak a juhászok kedvelték, többek között a vadászoknak is útítársa volt. Balról egyszerű, durva faragású ivócsanak, egyfából faragva Mellette finoman megmunkált vízmerítő edény, alján a tölgykoszorúkkal övezett koronás címer finoman domborított faragása látható, körülötte a "Heczel Mártonnak emlékül 1907" felirat olvasható. A csésze oldalát különböző virágok, valamint egy tölgykoszorús vadászkompozíció (vadászkalap vadászkarddal és két vadászpuskával) díszíti. Említést érdemel az edény füle is, mert a rajta lévő fakarika egy fából volt kifaragva a bögrével. (Fotók: Kész B., Salánk, 2016)



133. kép. Fa evőkanál (Fotó: Kész B., Salánk, 2016)



134. kép. Faragott kaszatok. Tulipános virágtő (életfa) díszíti, a széleken ék alakú bemetszések sora fut végig. (Fotó: Kész B., Salánk,



135, 136. kép. Faragással és festéssel díszített fakulacs. Elő- és hátlapját festett rozetta és vésett leveles ágak, az oldalait festett tulipánok és vésett levelek díszítik. (Fotók: Kész B., Salánk, 2016)



137, 138. kép. Faragott favázák. A bal oldalt díszítő, virágokból és leveles ágakból álló faragás a szőttek és keresztzemes hímzések díszítésére emlékeztet. (Fotók: Kész B., Salánk, 2016)



139, 140. kép. Egyfából faragott, nyeles merőedények
(Fotók: Kész B., Salánk, 2016)



141. kép. *Dagasztónak* nevezett fateknő. Mivel gömbölyded alja van, speciális *teknő láb* tartotta.
(Fotó: Kész B., Salánk, 2016)



142, 143. kép. Fából kivájt borstörők (Fotók: Kész B., Salánk, 2016)



144-147. kép. Nagyméretű paprikatörő. Véssett felirata: *Szarka Lajosé K. 1892be* (Fotók: Kész B., Salánk, 2016)



148. kép. A 20. század derekán barkácsolt képkeretek. A szív- és tulipánmotívumokkal, valamint farkasfogas véséssel díszített tárgyakon a K.G. monogram és az 1955 évszám látható kifaragva. (Fotó: Kész B., Salánk, 2017)



149. kép. A „szuvenirkorszak” termékei: sasok, medve stb. A régi pásztorelet megszűnésével a pásztorművészet is megszűnt. A 20. század második felében a kolhozok kisegítő üzemágaiban jövedelmező foglalkozás volt a szuvenírozés: faragott sasok, szarvasok, medvék, szaru ivókürtök és tulipánok, valamint más emléktárgyak készítése. A szovjet piac tömegesen befogadta a silányabb, sorozattermékeket is. (Fotó: Kész B., Salánk, 2017)



150. kép. Napjainkban készült emléktárgy. A mai faragók már jórészt könyvből tanulták ismereteiket, a faragást gyakran iparszerűen, szériamunkában végzik. (Fotó: Kész B., Salánk, 2017)



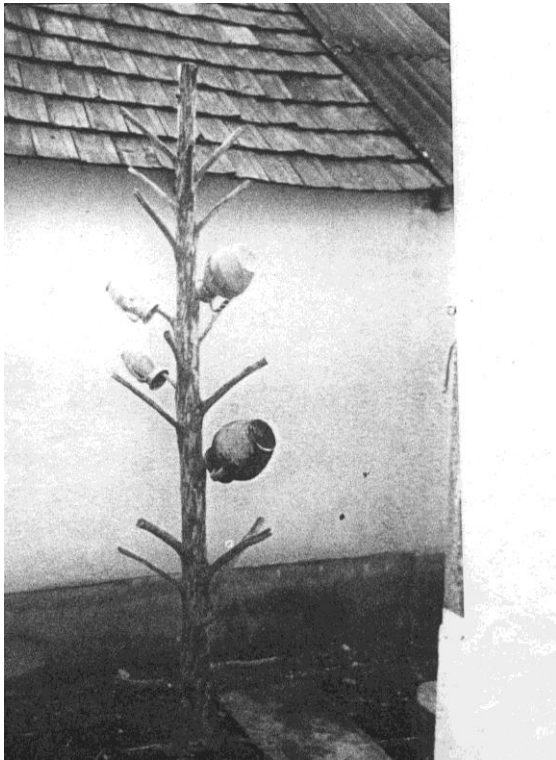
151. kép. Pólin Elek salánki fafaragó és az udvarán felállított egyik alkotása: *Ádám és Éva* (Fotó: Kész B., Salánk, 2016)



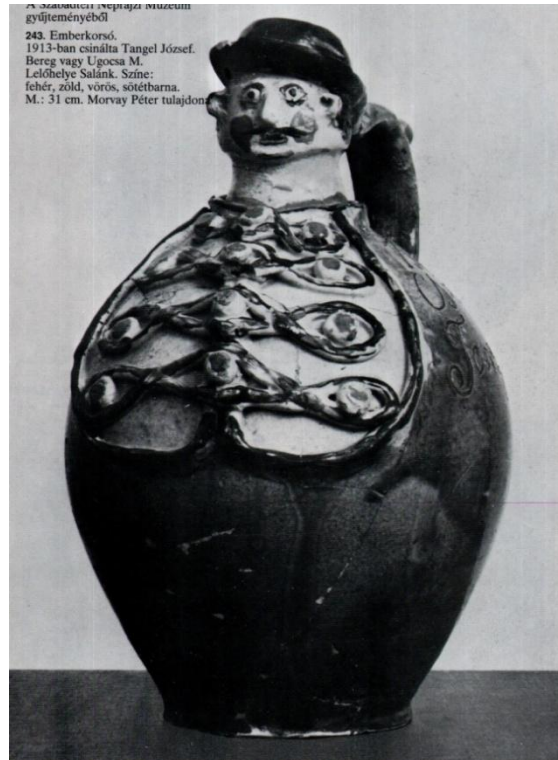
152. kép. Hordófenék faragása: a hagyományos szőlőfürtös-leveles motívumot néha évszámok, feliratok, címerek egészítik ki. (Fotó: Kész B., Salánk, 2016)



153. kép. Romzsa Tódor vértanú püspök szobra. Tölgyfa, Pólin Elek alkotása. Ma is vannak ügyes kezű faragók minden településen, akik emléktárgyakat készítenek. Ezek néha a művészi szintet is elérik, mint például a salánki Pólin Elek, aki saját kedvtelésből és megrendelésre is készít szobrokat, faragott hordófenékeket, játszótéri elemeket és egyéb faragásokat. (Fotó: Kész B., Salánk, 2016)



154. kép. *Eszterő* (csuportartó ágas fa) a ráakasztott cserépedényekkel. A szilkéket, csuprokat, cserépfazekakat emellett a stafétának nevezett léckerítésre is felakasztották. (Fotó: Bocskor Áron, Öregakli)



A Magyar Néprajzi Múzeum gyűjteményéből
243. Emberkorsó.
1913-ban csinálta Tangel József.
Bereg vagy Ungocsa M.
Lelőhelye Salánk. Színe:
fehér, zöld, vörös, sötétbarna.
M.: 31 cm. Morvay Péter tulajdon

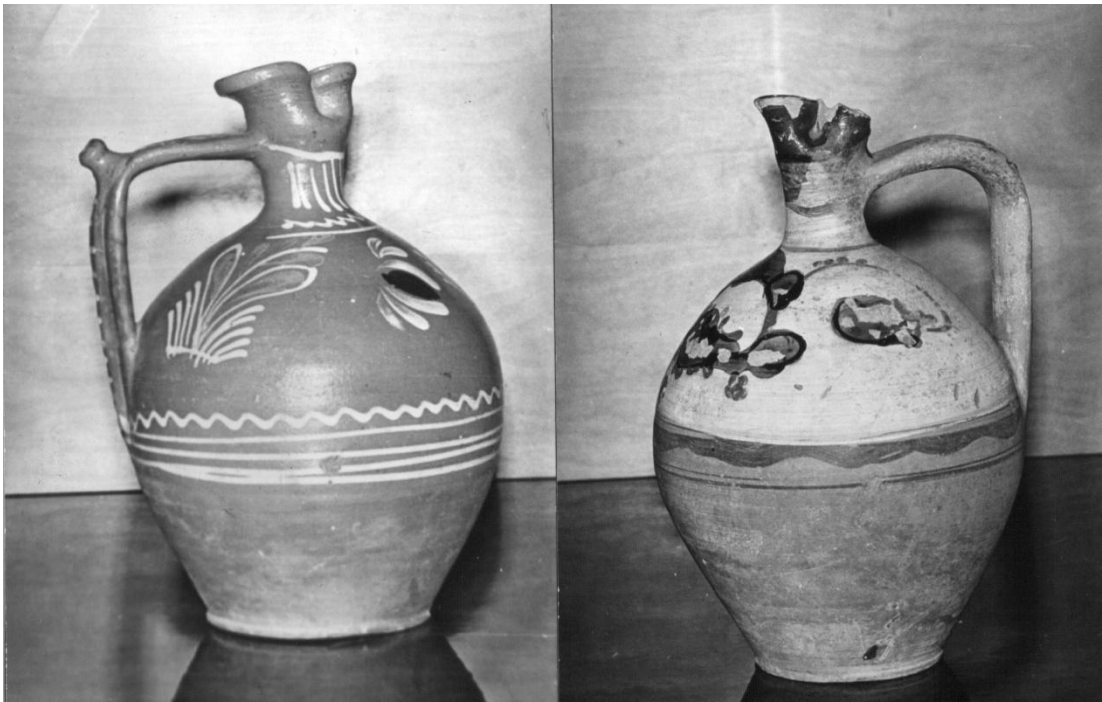
155. kép. Emberkorsó Salánkról. 1913-ban készítette Tangel József. Színe: fehér, zöld, vörös, sötétbarna. M.: 31 cm. Morvay Péter tulajdona (Kresz 1991: 243. számú fotó)



156, 157. kép. Dohánytartó. A dohánytartó a nagy kerámiaközpontok jellegzetes terméke volt, melyet gyakran figurálisan formáztak meg. Az emberalakot megragadó medve levehető fejjel készült, amely egyúttal az edény fedele volt. Ráakott „szőrös” díszítése szűrőn, krumplinyomón átnyomva készült. (Fotók: Kész B., Salánk, 2016)



158-161. kép. Vizes vagy boros korsók. Figyelemre méltó a magyar címeres korsó, melynek felirata: „Orbán Andrásnak csinálta Tangel József 1894” (Fotók: Kész B., Salánk, 2016)



162, 163. kép. Csecses korsók (Fotók: Punykó Mária, Beregújfalu)



164. kép. Cseses korsók. Más néven csörgős korsónak is nevezték azt a vizeskorsó, amelynek a szájába rostélyt illesztettek, hogy a patakba merítve szűrt víz kerüljön bele, és hogy a mezőn a barázdába letéve bele ne másszon valami. Inni a fülére helyezett csecsen keresztül lehetett. A belsejét apró golyócskák, kavicsok tisztították meg, amelyek csörögtek, ha a leány a kútra ment a korsóval. (Fotó: Kész B., Salánk, 2016)



165. kép. Bokályok (Fotó: Kész B., Salánk, 2016)



166-171. kép. Csecses korsók. (Fotók: Kész B., Salánk, 2016)



172, 173. kép. Cserépfazekak (nagyfazekak). Kívülről mázatlan, belül mázas, nagyméretű, tűzálló főzőfazekak, rátétes, bevagdalt zsinórutánczatú) szalagdísszel, a fülek alsó végénél erősítő célú ujjbenyomásos dísszel. (Fotók: Kész B., Salánk, 2016)



174-176. kép. Fazekak. Ólommázalt cserépedények (Fotók: Kész B., Salánk, 2016)



177-180. kép. Tejes csuprok. A tej megaltatására használták. (Fotók: Kész B., Salánk, 2016)



181-183. kép. Szilkék. Ólommázás cserépedények folytatott, elfuttatott, pöttyözött, virágozott, ecsettel, írókával festett, karcolt mintákkal. A széles szájú, öblös edényeket ételhordásra, aludt tej vagy lekvár tárolására használták. (Fotók: Kész B., Salánk, 2016)



184, 185. kép. Nagyméretű cserépszűrők (Fotók: Kész B., Salánk, 2016)



186. kép. Nagyméretű, zöld mázas cseréptál. Tészta keltetések, mosogatáskor és egyéb alkalmakkor használták. (Fotók: Kész B., Salánk, 2016)



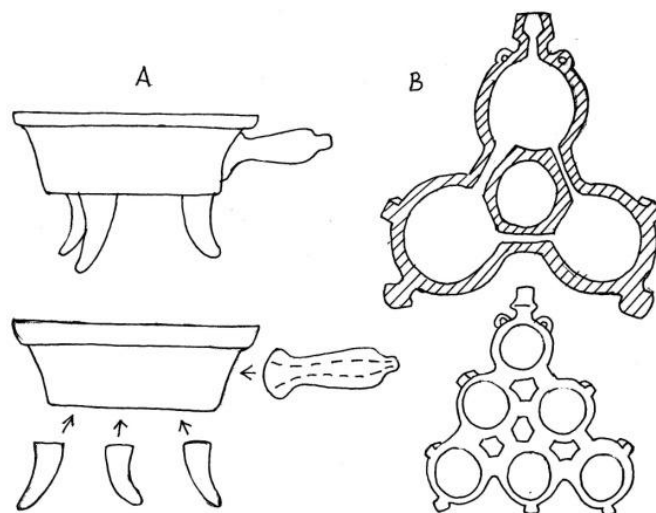
187. kép. Kis cserépszűrő (Fotó: Kész B., Salánk, 2016)



188, 189. kép. Pálinkásbutellák. A bal oldali hordó alakú, világosbarna alapon fekete csikos (függőlegesen folytatással sávozott) festéssel. Ólomházas cserépedény, két végén felirat „Jana Feri” és „1881”. A jobb oldali cserépkulacs alakú, bőrszíjjal ellátott, törött nyakú, fekete ólomházas cserépedényt a magyar címer és zöld rozsmaring minta díszíti. Két oldalán a készítés időpontja olvasható: „1805” és „Szeptember”. (Fotók: Kész B., Salánk, 2016)



190. kép. *Hordókulacs* (hordóbutella vagy lakodalmas kulacs) Salánkról. Alakját tekintve igen érdekes a 3, 6 vagy akár 10 kisebb, egymással csövekkel összekötött hordóból, háromszög alakúra összerakott kulacs. A hordócskák aljára nevet, dátumot, jókívánásokat, esetleg rigmusokat írtak. (Rajz: Ördög László, 1943)



191. kép. Lábás cserépszerpenyő és a hordókulacs szerkezete. A serpenyő lábait és üreges nyelét külön illesztették rá az edényre, ezért könnyen letörtek. (Rajz: Kész B.)



192. kép. Pipák. A tűzálló agyagból préselt vagy korongolt pipafejhez meggyfa pipaszárat faragtak. A kertemben talált töredékek és a beregszászi egyházi múzeumban látható, Horkay Lajos egykori salánki református tiszteletes épségben fennmaradt cseréppipája a helyi pipagyártást bizonyítják. (Fotó: Kész B., Salánk, 2016)



193. kép. Lábás serpenyő maradványai . A tűzálló agyagból készült, háromlábú edényforma nyílt láng vagy parázs fölötti sütéshez vagy főzéshez szolgált. Üreges, korongolt nyele nem forrosodott át túlságosan. Később lábait elvesztette, csak a neve maradt meg (*lábás*). Sajnos egyetlen ép darab sem maradt fenn Salánkon belőle. A cseréptörmelékek tömeges feltárása Salánkon az egykori égetőkemence helyéről tanúskodik. (Fotó: Kész B., Salánk, 2016)



194. kép. Falra akasztható, festett, régi dísztányér, írókázott, magyar címeres díszítéssel. A 19. században elterjedt fali dísztányérok a mintás korsókkal és bögrékkel, hímzett törülközőkkel, háziszóttas terítőekkel együtt sajátos színfoltot kölcsönöztek a népi lakásbelsőnek. (Fotó: Kész B., Tiszabökény, 2016)



195. kép. Népi ihletésű, modern cserépedények, a nagyszőlősi és beregszászi kerámiagyár termékei (Fotó: Kész B., Salánk, 2016)



196, 197. kép. A nagydobronyi művész, Hidi Endre a népi hagyományok felelevenítőjeként többek között *Miska kancsókat* és *csecses korszókat* is készít. (Fotó: Kész B., Salánk, 2016)



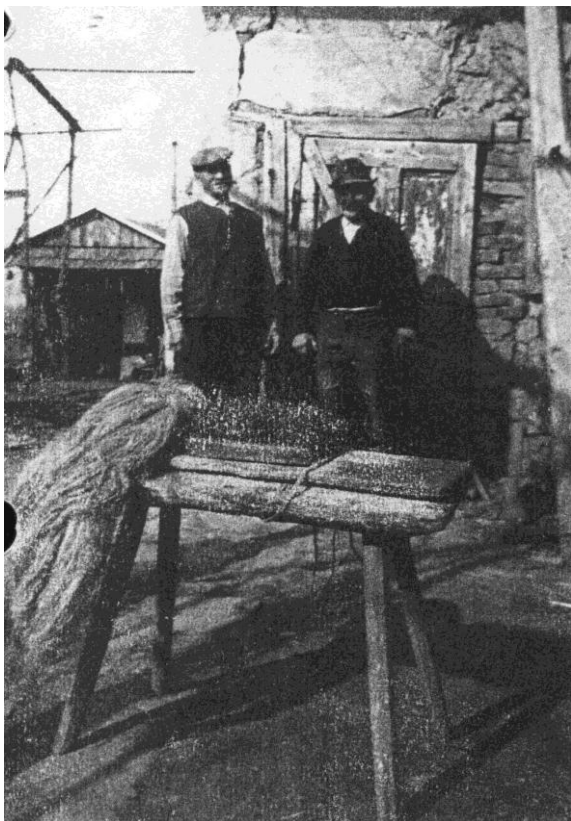
198, 199. kép. A salánki asszonyok a régi szőttéseik mellett büszkék lehetnek napjainkban készített textíliáikra is. (Fotók: Kész B., Salánk, 2016)



200. kép. Kendertörés (Fotó a beregi iskolamúzeum gyűjteményéből)



201. kép. Szősz osztályozása (Fotó: Bocskor Áron, Öregakli, 2002)



202. kép. Mosószékre felkötött gereben (Fotó: Bocskor Áron, Öregakli, 2002)



203. kép. Talpas gereben használata (Fotó a beregi iskolamúzeum gyűjteményéből)



204. kép. Kendertörés kétvégű törőn (Magántulajdonban lévő fotó)



205. kép. Fonóban (Magántulajdonban lévő fotó)



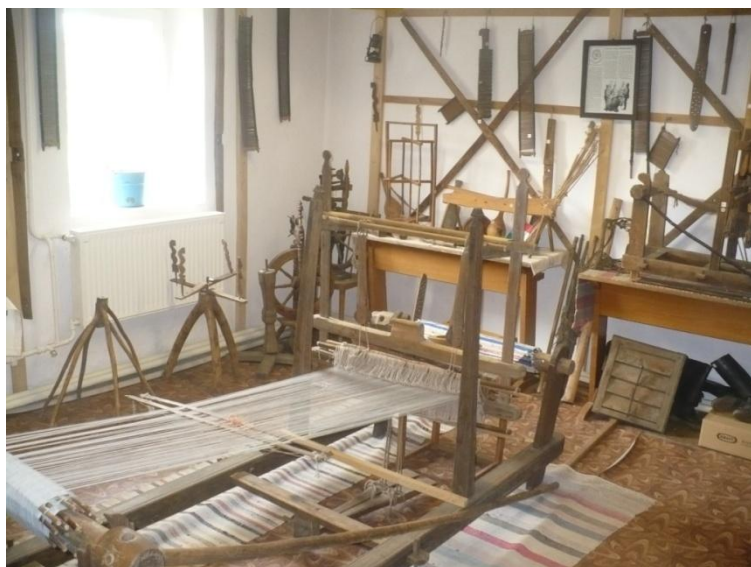
206. kép. Fonal tekerése (Magántulajdonban lévő
fotó)



207. kép. Szövés (Magántulajdonban lévő fotó)



208. kép. Fonó megjelenítése egy felvonuláson. Salánk, 1950-es évek
(Magántulajdonban lévő fotó)



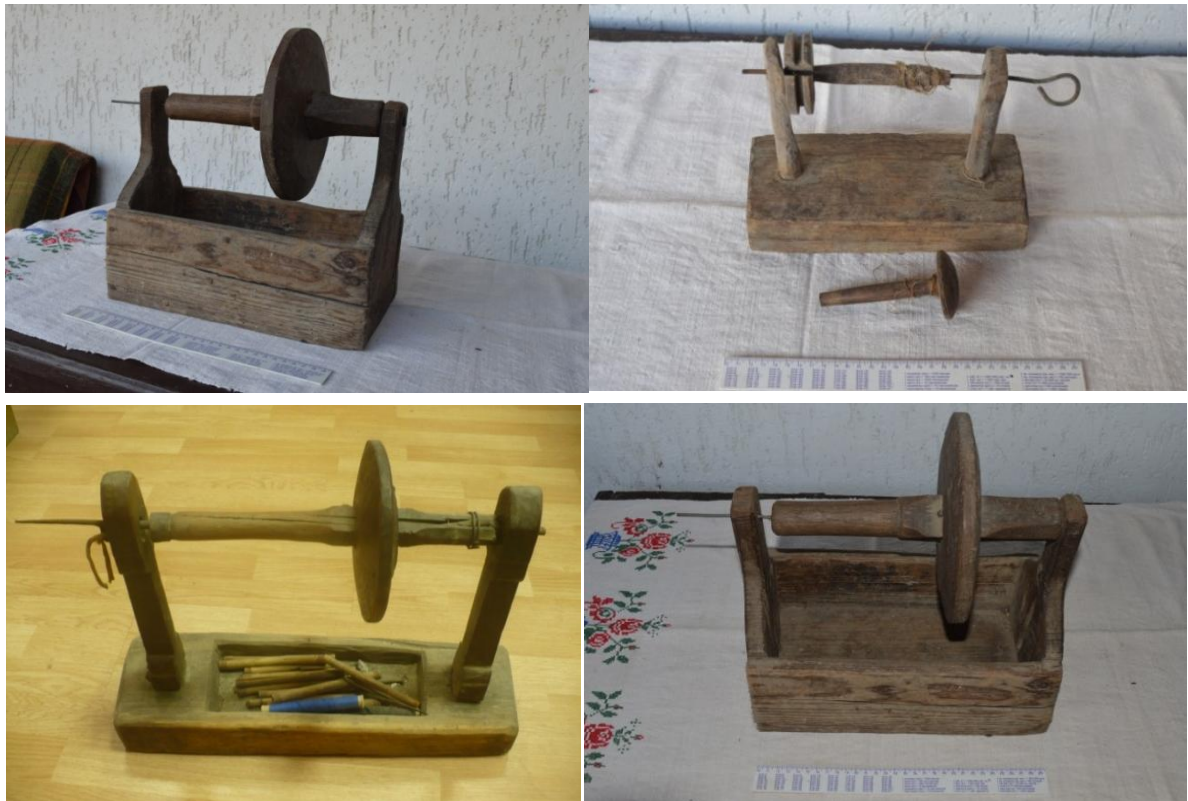
209. kép. A szövés-fonás eszköztára a salánki iskolamúzeumban (Fotó: Kész B., 2012)



210-214. kép. Talpas gereben vagy vaseset (Fotók: Kész B., Salánk, 2016)



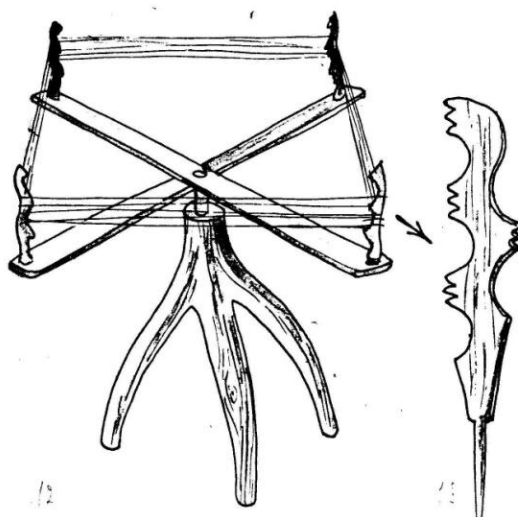
215, 216. kép. Orsók, némelyikről hiányzik az orsókarika (Fotók: Kész B., Salánk, 2016)



217-220. kép. Csüllő (csörlő, csőcsavaró). Ezzel a kézzel hajtott szerkezettel cséválték fel csővecskékre a vetülék fonalat. Részei: ládája, két ágasa, csüllő tengelye, kereke, csüllő vassa, nád- vagy bodzacsővek. (Fotók: Kész B., Salánk, 2016)



221, 222. kép. *Matulla (motolla)*. A mindkét végén T alakú, mintegy méter hosszú fapálcát a közepénél fogták, és ide-oda fordítva szedték vele *pászmákba* az orsón vagy a *gomolyagban* lévő fonalat. (Fotók: Kész B., Salánk, 2016)



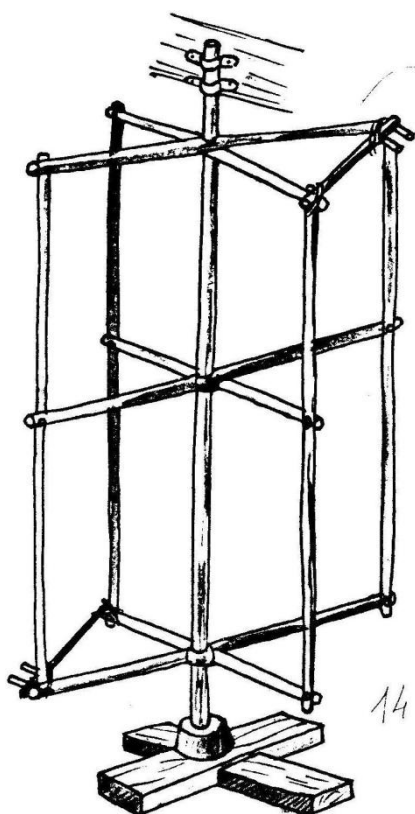
223. kép. Tekerő. Részei: *bak*, két *levelke*, négy *kákó* (Rajz: Kész B.)



224, 225. kép. A fonal feltekerésére szolgáló *levelke* díszesen faragott bábjai, melyeket Salánkon *kákónak* neveztek, s melyeknek a fonal megtartása mellett esztétikai szerepük is volt. (Fotók: Kész B., Salánk, 2016)



226. kép. Szétszedett *vető* tárolása az ól falán (Fotó: Kész B., Salánk, 2016)



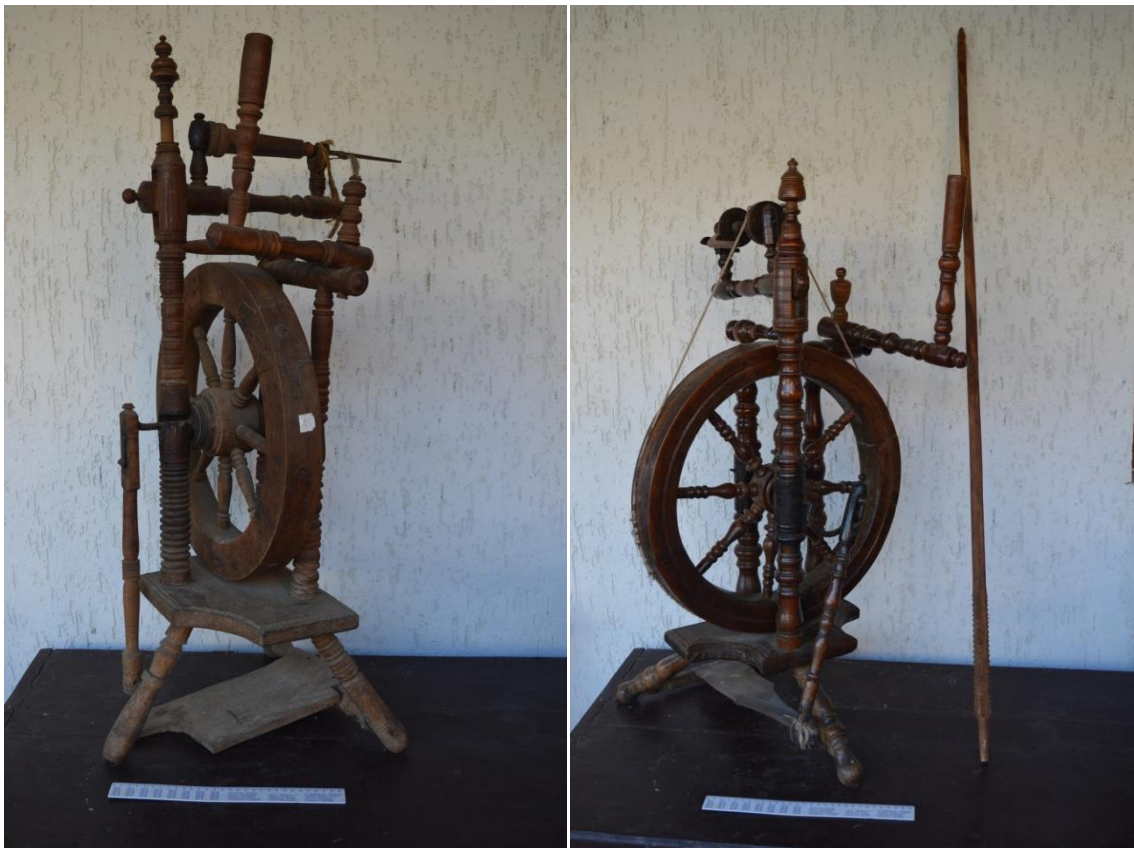
227. kép. *Vető*. Forgatás közben rátekerték *pásmákban* a fonalat, ez határozta meg a megszövedő vászon szélességét és hosszát. (Rajz: Kész B.)



228. kép. A *vető* felerősítésére szolgáló abroncsdarab a padlásgerendán. Régebben erre a célra egy *macskának* nevezett, fából készült fészek szolgált. (Fotó: Kész B., Salánk, 2016)



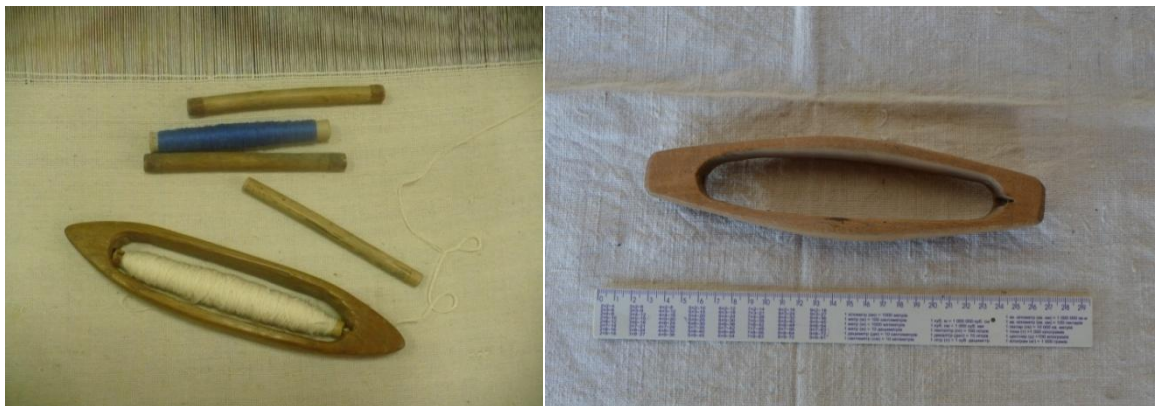
229, 230. kép. Kerek guzsalyok (Fotók: Kész B., Beregszász, 2016)



231, 232. kép. Kerek guzsalyok vagy rokkák (Fotók: Kész B., Salánk, 2016)



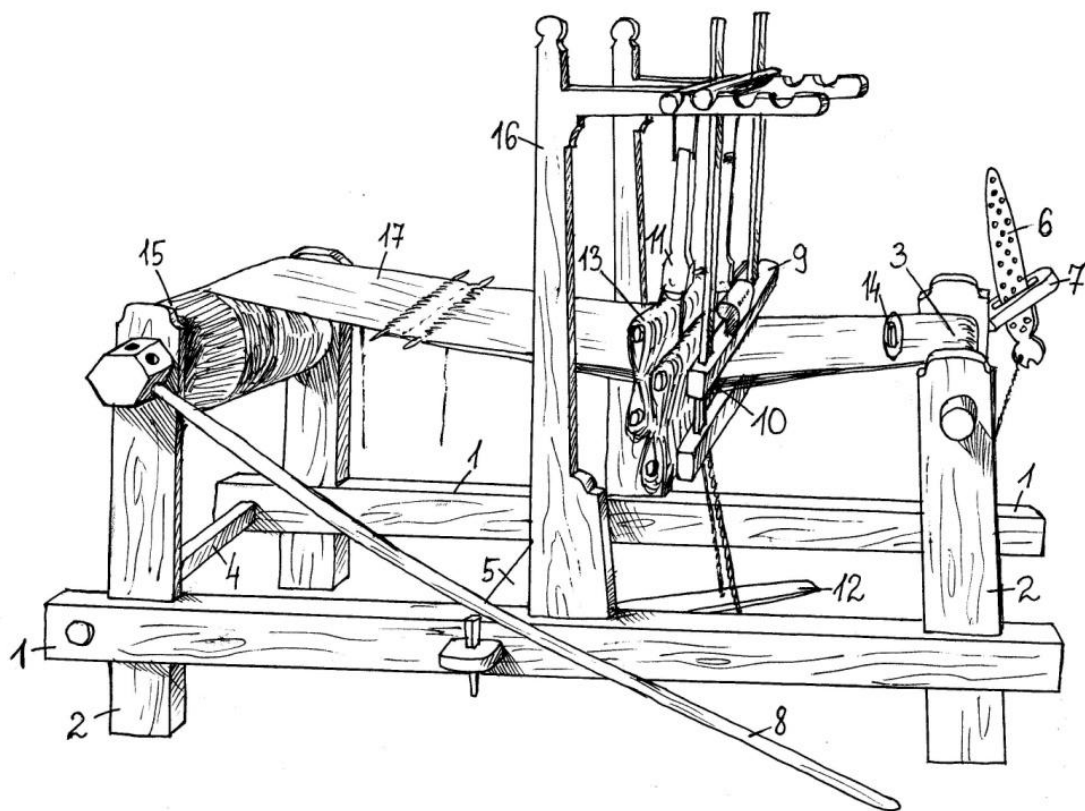
233, 234. kép. *Gatyamadzag szövő és gatyamadzag húzó* (Fotók: Kész B., Salánk, 2016)



235, 236. kép. *Vetillő* (Vetéllő) A csónak alakú eszköz segítségével hajították át a csőre tekert fonalat a vetülékszárak közötti nyíláson. (Fotók: Kész B., Beregszász, Salánk, 2016)



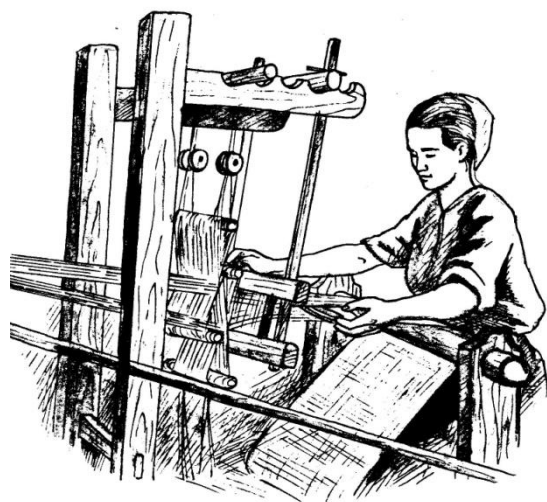
237. kép. *Esztováta*. Jól látható a *borda* – a nádból készült, fésűszerű alkatrész, mellyel a vetülékfonalakat tömörítették. Utóéletében csigatészta készítésére is használták az orsóval együtt. (Fotó: Kész B., Beregszász, 2016)



238. kép. *Esztováta* részei: 1. talpa, 2. lába, 3. hasajó, 4. átalfa, 5. lábitó átalfája, 6. lyukasfa, 7. eresztőfa, 8. eresztőrúd, 9. bordahaj, 10. borda, 11. sikkattyú (fürgettyű, csiga), 12. lábitó, 13. nyüst, 14. vetelő, hajó, 15. lánchenger (komposztó, zuboly), 16. karfa, 17. felvető fonál, 18. csépkeverszők (Rajz: Kész B.)



239. kép. Fonóban (Rajz: Kész B.)



240. kép. Szövés (Rajz: Kész B.)



241. kép. Mosóteknő és mosódeszka (Fotó: Kész B., Nagybereg, 2016)



242-244. kép. Szénvasalók, *tüzes vasalónak* is nevezték (Fotók: Kész B., Salánk, 2016)



245, 246. kép. Kenyérsütés búbos kemencében (Fotók: Punykó Mária, Nagyberég)



247. kép. A kenyérsütés eszközei: szénvonó, kenyérsütő lapát, *pemeté*, dagasztó, *szakasztó* (gyékényből font szakajtó kosár), *szakasztó* kendő, kenyeres kosár stb. a salánki iskolamúzeumban (Fotó: Kész B., Salánk, 2014)



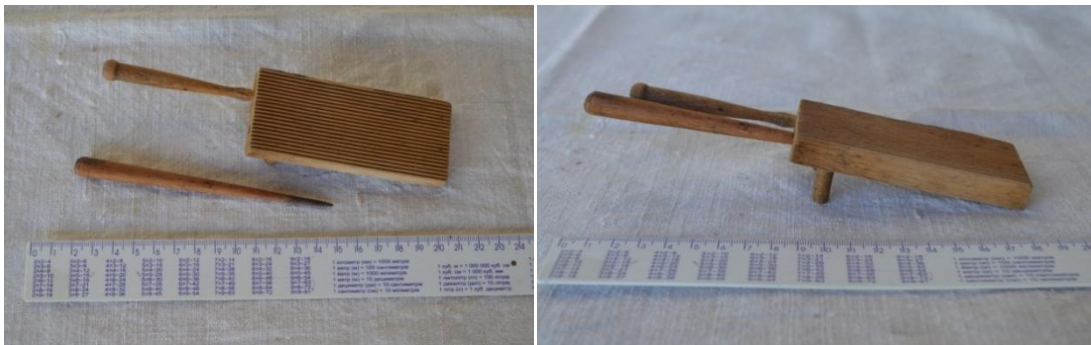
248. kép. Kenyérdagasztó teknő kétágú kovászfával a nagybereg-i iskolamúzeumban (Fotó: Kész B., 2015)



249. kép. A tészta nyújtás eszközei: nyújtóablak és sodrófák (Fotó: Kész B., Salánk, 2017)



250. kép. A csigatészta készítésének eszközei: borda és orsó (Fotó: Kész B., Salánk, 2016)



251, 252. kép. Fából készült csigacsináló (Fotók: Kész B., Salánk, 2016)



253. kép. Derelyemetszők (Fotó: Kész B., Salánk, 2016)



254. kép. Hólabda-sütő forma (Fotó: Kész B., Salánk, 2016)



255, 256. kép. *Laptacsőröge* (hólabda) sütése (Fotók: Kész B., Salánk, 2016)



257. kép. Körtös kalács sütésére szolgáló nyárs (Fotó: Kész B., Salánk, 2016)



258. kép. Ló alakú szecs-kavágó bárd (Fotó: Kész B., Salánk, 2016)



259. kép. Tésztavágó (Fotó: Kész B., Salánk, 2016)



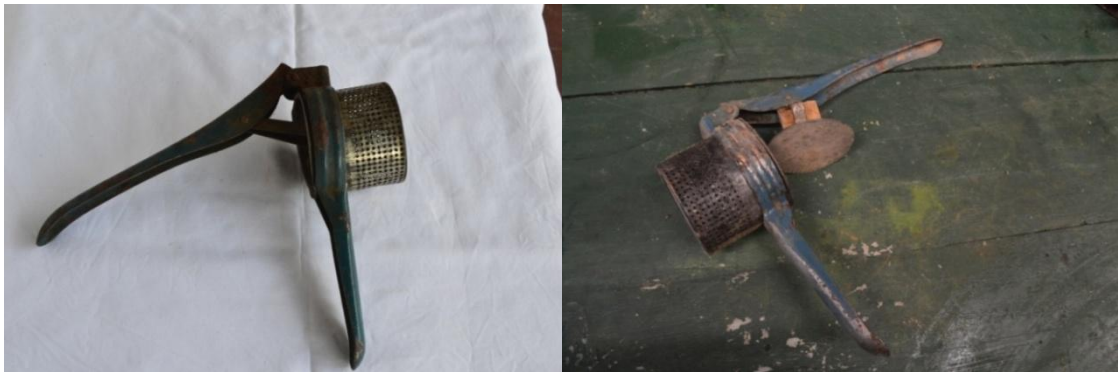
260. kép. Húsvágó bárd (zöldtakarmány aprítására is használták) (Fotó: Kész B., Salánk, 2016)



261, 262. kép. Paradicsom *passzírozó* (Fotók: Kész B., Salánk, 2016)



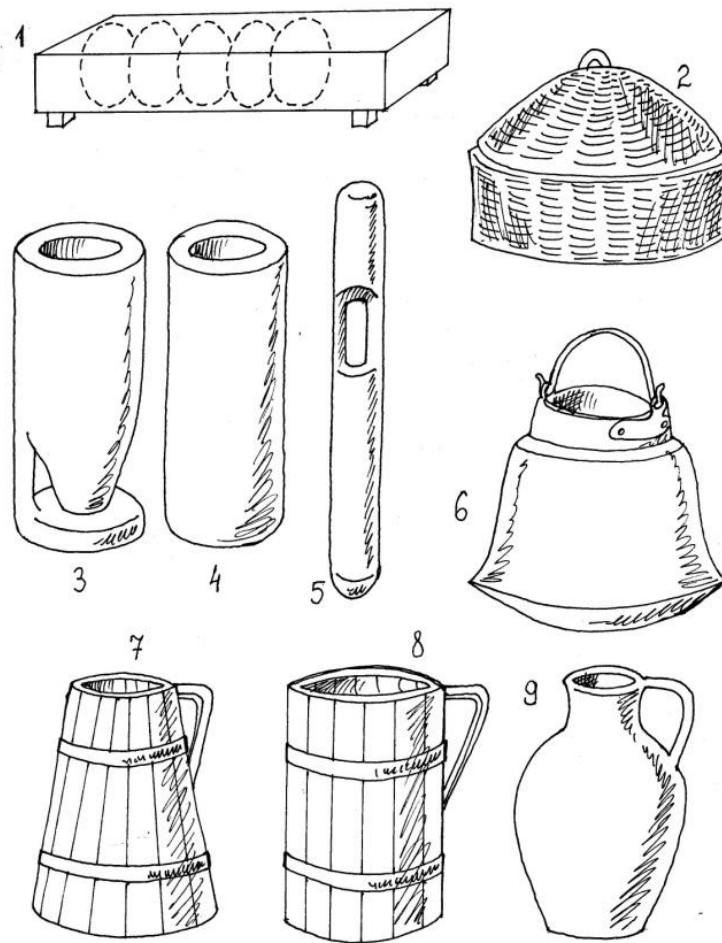
263. kép. Krumplitörő (Fotó: Kész B., Salánk, 2016)



264, 265. kép. Krumplitörők (Fotók: Kész B., Salánk, 2016)



266. kép. Kávé- és borsdarálók (Fotó: Kész B., Salánk, 2016)



267. kép. Konyhai eszközök: 1. kenyeresláda, 2. kenyérkas, 3, 4, 5. fa törők, 6. vasharang (főzőüst), 7. vizeskanna, 8. kanna, 9. cserepkanna (Rajz: Kész B.)



268. kép. Lekvárfőzés (Fotó: Kész Géza, Salánk, 1950-es évek)

A II. Rákóczi Ferenc Kárpátaljai Magyar Főiskola Polónyi Katalin szőttesmúzeumának salánki textíliái:

Az ugocsai asszonyok, Kárpátalja más magyarlakta vidékekhez hasonlóan, textíliáikat egyaránt díszítették szőtt és hímzett motívumokkal. Grozdova a következőképpen jellemezte a kárpátaljai magyarok szőtteseinek díszítését: „*Napjainkban mind inkább szőnek vert fonalból s a vásznat nem szőtt mintákkal, hanem hímzéssel díszítik. még élnek a régi hímzés módok – a sima hímzés egy különleges módja és az úgynevezett cólótó színes richelieu. Az ilyen hímzés többnyire egy vagy kétszínű, geometrikus vagy stilizált növényi ornamentikával. Mind jobban terjed azonban a többszínű sima, vagy keresztes hímzés – ez új keletű jelenség és szinte semmi önállóság nincs benne.*”⁸A szerző megemlíti, hogy az újabb hímzéseken már megjelenik a rózsaszín és az égszín használata is. Grozdova arra is felfigyelt, hogy a sima hímzéseken gyakran ábrázolnak madarakat is.⁹

A fent leírt megállapításokat az ugocsai népi szőttek mintapéldájául kiválasztott salánki népi textíliák is alátámasztják. A mellékletben mintaként egy kollekciót mutatok be közülük: a beregszászi főiskola szőttesmúzeumának salánki anyagát. A bemutatott terítők, kendők, abroszok és egyéb textíliák egy része mindennapi használatra készült, mértékkel díszített, másokat kimondottan a lakás díszítésére szánták.

Amíg a 20. század derekáig a szőttek elsődleges funkciója a használhatóság volt, a díszítőmotívumok által létrehozott esztétikai élmény csak másodlagos, bár nem elhanyagolható szerepet játszott, addig a 60–70-es évektől kezdve a hagyományos népi textíliák lassan kezdenek háttérbe szorulni, fokozatosan kikopnak a használatból, ugyanakkor ezzel párhuzamosan terjedt a különböző, új anyagokat és technikákat alkalmazó kézimunkázás (hímzés, horgolás stb.), melynek elsődleges funkciója a lakás díszítése volt. A hagyományos szövés pedig a *pokrócnak* nevezett csíkos vagy *kockás* rongyszőnyegek készítésében élt tovább, amelyet a hosszú téli estéken a mai napig is művelnek a vidék településein, részben saját részre, részben pedig eladásra. A régi textilanyagok ugyanakkor a mai napig fennmaradtak a szekrények mélyén, lehetőséget nyújtva a kutatásukra, azonban ez egy nagyszabású, speciális kutatómunkát igényelne.

⁸ Grozdova 1971: 462.

⁹ Гроздова 1972: 100.



1. Abrosz (sorszám: AB-008), feles vászon, szabadrajzú hímzett virágminta, 118x141 cm, készült: Salánk, 1930-as évek, tulajdonos: Kész Jusstina, gyűjtötte: Kész Margit



2. Vőfélykendő (sorszám: T-013), vászon, sérült rojttal, szabadrajzú hímzett minta (bőségszaruból kihajló szegfűk, búzavirágok stb.), 61x100 cm, készült: Salánk, 1958, tulajdonos: Szimku Mária (sz.1943), gyűjtötte: Pataki Renáta



3. Vőfélykendő (sorszám: T-014), pamut, szedett minta, 54x87 (98) cm, készült: Salánk, 1943, tulajdonos: Szimku Mária (sz.1943), gyűjtötte: Pataki Renáta



4. Vőfélykendő (sorszám: T-031), feles vászon, laposöltéses virágcsokor (szabadrajzú minta), vert csipkerajt, 64x100 cm, készült: Salánk, a két világháború között, tulajdonos: Zán Ida, gyűjtötte: Homoki Erzsébet



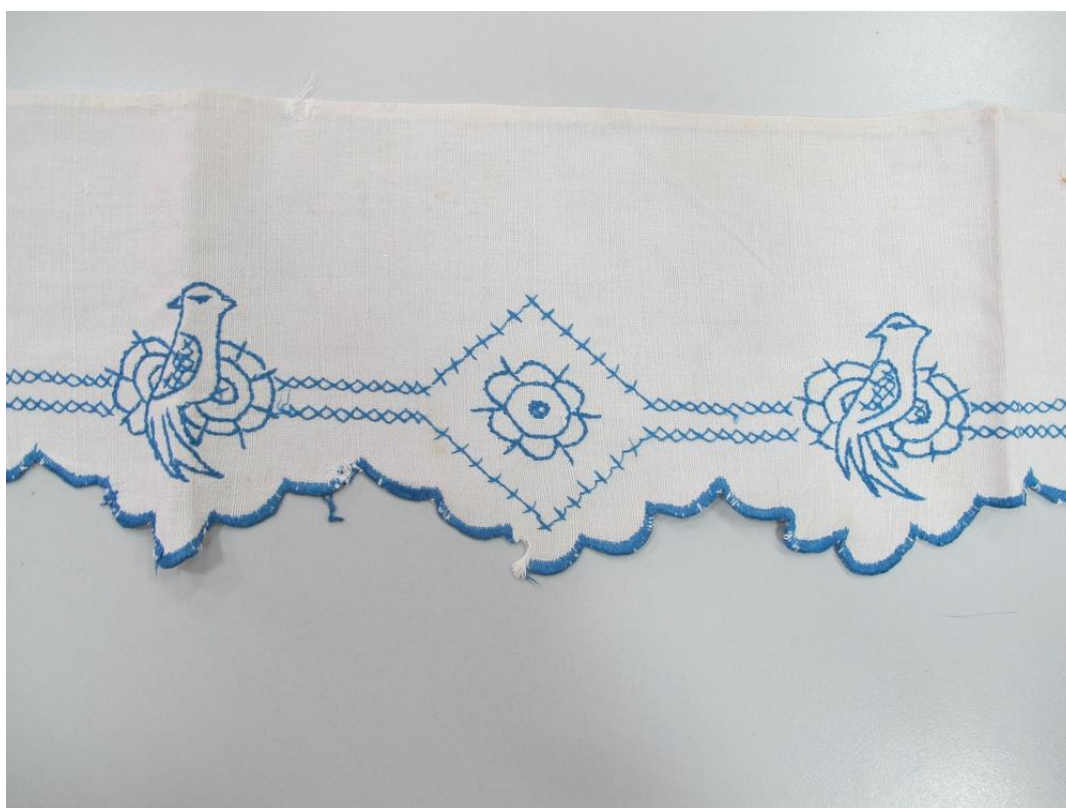
5. Díszkendő (sorszám: T-081), vászon, szabadrajzú, lapos öltéses virágminta, készült: Salánk, 1927, tulajdonos: Nagy Róza, gyűjtötte: Gál Adél



6. Díszkendő (sorszám: T-087), vászon, lila virágos (árvácska), keresztszemes hímzés, „T G” monogrammal, 54x110 cm, készült Salánkon, gyűjtötte: Kész Margit



7. Díszkendő (sorszám: T-088), vászon, rozsdaszínű melíros szőtt minta, 60x92 cm, készült Salánkon, gyűjtötte: Kész Margit



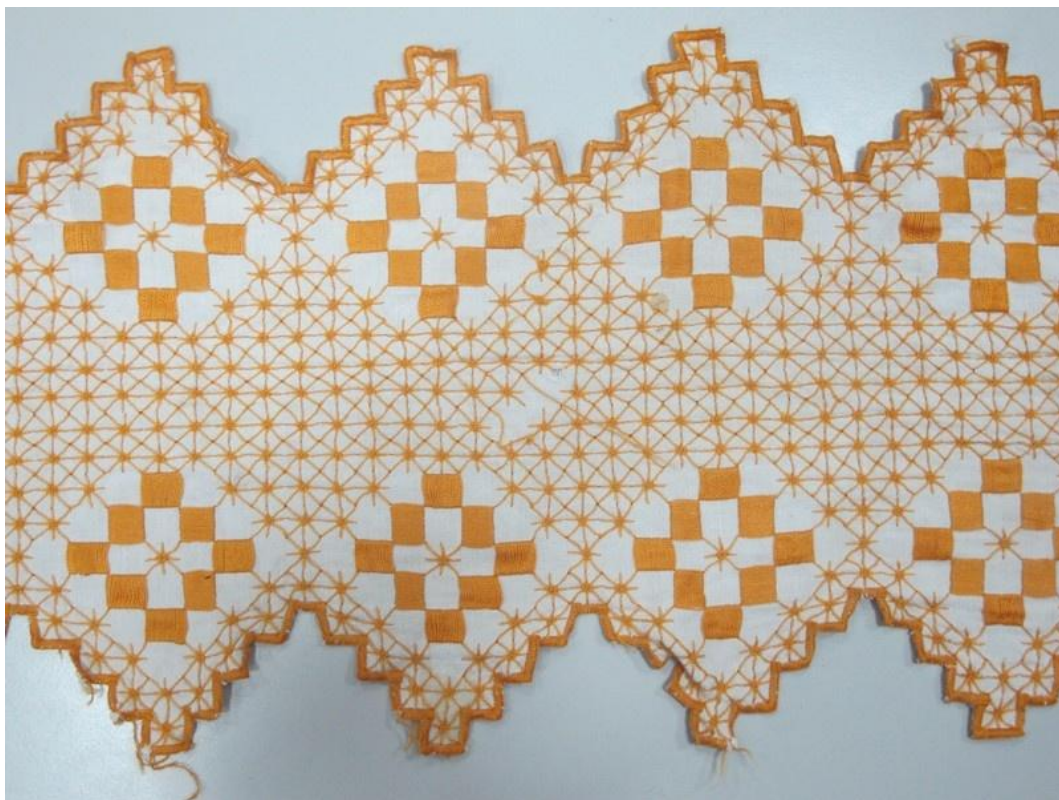
8. Szegélydísz telázsira (sorszám: T-089), vászon, keresztzemes és szálöltéses kék madár és virágminta, 105x15 cm, készült Salánkon, gyűjtötte: Kész Margit



9. Szegélydísz telázsira (sorszám: T-090), vászon, keresztaszemes kék gránátalmaminta, 92x19 cm, készült Salánkon, gyűjtötte: Kész Margit



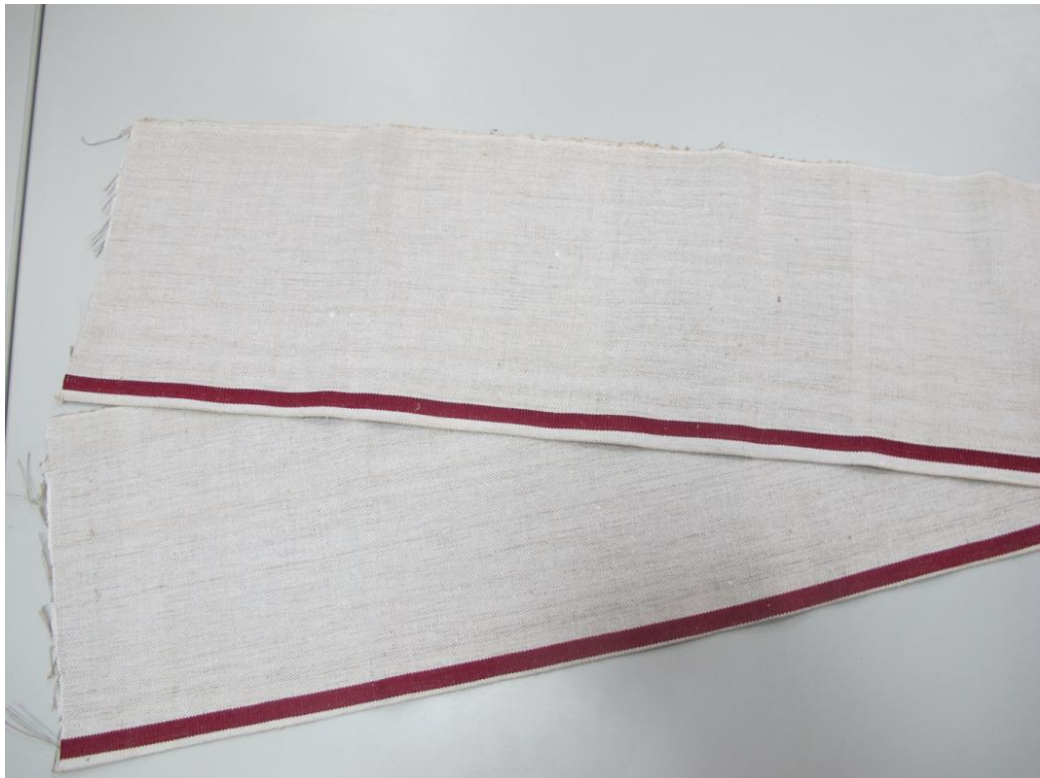
10. Vőfélykendő (sorszám: T-091), vászon, lila és piros rózsás szélszámolásos laposöltéssel (rózsa minta), szélén rojttal, 60x75 cm, készült Salánkon, gyűjtötte: Kész Margit



11. Terítő komódra (sorszám: T-103), vászon, foltos, sárga fonallal, lapos öltéses mintával díszített. 28x106 cm. készült Salánkon. tulajdonos: Usztics Julianna. gyűjtötte: Kiss András



12. Törülközőkendő (sorszám: TK-016), vászon, szövött piros csíkok, vékony szőtt lóherés sorminta, készült Salánkon, gyűjtötte: Kész Margit



13. Zsáknak való vászonanyag (sorszám: TK-013), szövött piros csík a közepén, 210x46 cm, készült Salánkon, gyűjtötte: Homoki Dénes



14. Liszteszsák (sorszám: TK-015), vászon, szövött piros csíkok, 50x120 cm, készült Salánkon, gyűjtötte: Kész Margit

III. A salánki bodnások



1. kép: Salánk (Fotó: Kész B., Salánk, 2012)



2. kép: Háncssal összefogott dongás edény a nagypaládi iskolamúzeumban (Fotó: Kész B., 2014)



3. kép: A háromfenekű asztali csalihordó Nagyszőlős címerével (Fotó: Kész B., Salánk, 2012)



4. kép: *Kerek kishordó* (gömbölyű asztali csobolyó) (Fotó: Kész B., Salánk, 2012)



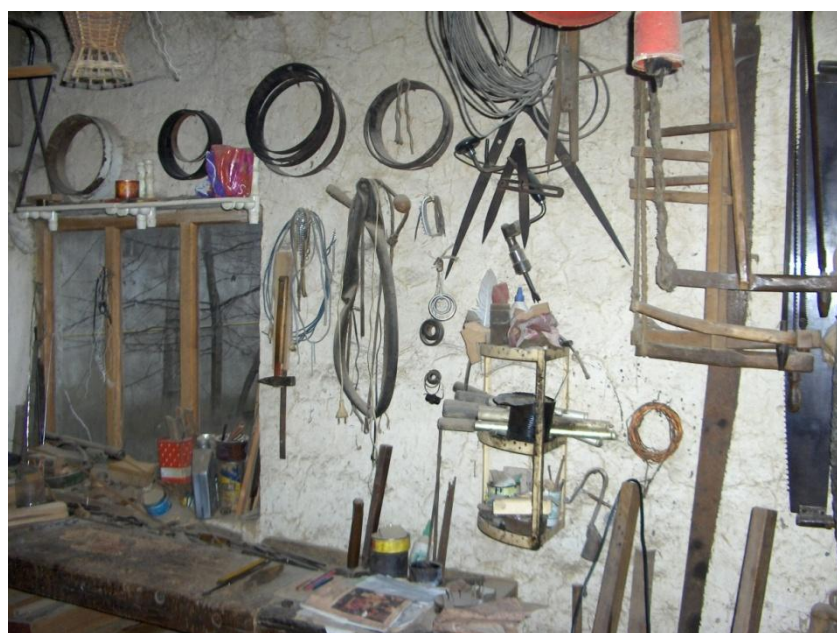
5. kép: *Lapos csobolyó* (Fotó: Kész B., Salánk, 2012)



6. kép: *Kerek kishordó* festett feneke – a gazda fején a tipikus salánki kalap látható. (Fotó: Kész B., Salánk, 2012)



7. kép: Az 1939-es születésű László Elemér (Fotó: Kész B., Salánk, 2012)



8. kép: László Elemér műhelye (Fotó: Kész B., Salánk, 2012)



9. kép: László Elemér három évig tanulta a szakmát Beregszászban egy Debrecenben mestervizsgázott „diplomás mestertől”, Jánosi Bélától. Régebben Úrmezőre készített 20 ezer literes kádakat, ma 1 és 50 liter közötti kisebb hordókat készít. (Fotó: Kész B., Salánk, 2012)



10. kép: A szekrény mélye rejti a féltve őrzött régi szerszámokat. (Fotó: Kész B., Salánk, 2012)



11. kép: László Árpád (1949-ben született) és fia, Attila (1988-as születésű). A két faragott fenékű kishordó a munkácsi borfesztiválra készült, ahová Viktor Juscsenko és Sólyom László is ellátogatott kárpátaljai találkozójuk során, 2008 januárjában. (Fotó: Kész B., Salánk, 2012)



12. kép: Egy belülről „kibőgözött” donga
(Fotó: Kész B., Salánk, 2012)



13. kép: Egy befenekeletlen hordó
(Fotó: Kész B., Salánk, 2012)



14. kép: Munka a taszítógyalun
(Fotó: Kész B., Salánk, 2012)



15. kép: A dongának felhasogatott fának legalább másfél évet kell száradnia.
(Fotó: Kész B., Salánk, 2012)



16. kép: „Így gyalultuk régebben a donga oldalát”,- mutatja László Attila.
(Fotó: Kész B., Karácsfalva, 2015)



17. kép: Taszítógyalu (Stossbankhobel)
(Fotó: Kész B., Karácsfalva, 2015)



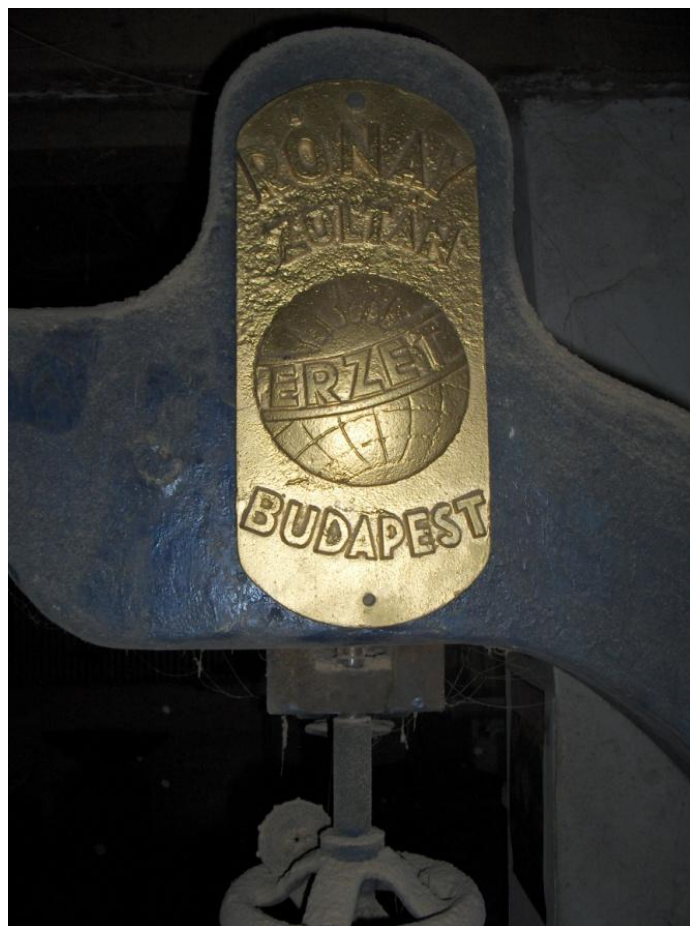
18. kép: Az 1977-es születésű Gál Imre. Salánkon ő készítette a legkisebb, mindössze fél literes hordócskákat. Ehhez apró szerszámokat kellett készítenie. (Fotó: Kész B., Salánk, 2012)



19. kép: Sipos Endre (1966-os születésű) az édesapjától leste el a szakmát, aki viszont Rákosi Miklóstól, egy Debrecenben vizsgázott mestertől tanulta a hordókészítést. (Fotó: Kész B., Salánk, 2012)



20. kép: Kézi *csinvágó*, amellyel a háromfenekű hordó középső feneke számára vágta a csínt. (Fotó: Kész B., Salánk, 2012)



21. kép: Kalanics Béla muzeális szalagfűrész, magyar gyártmány (Fotó: Kész B., Salánk, 2012)



22. kép: Kalanics Béla műhelye. A polcok roskadoznak a szerszámoktól. (Fotó: Kész B., Salánk, 2012)



23. kép: A kishordók számára speciális abronchúzókat szerkesztettek. A műhelyt fűrészporos kályhával fűtik, bár a központi fűtés is be van vezetve.
(Fotó: Kész B., Salánk, 2012)



24. kép: Lyukfúró (Fotó: Kész B., Salánk, 2012)



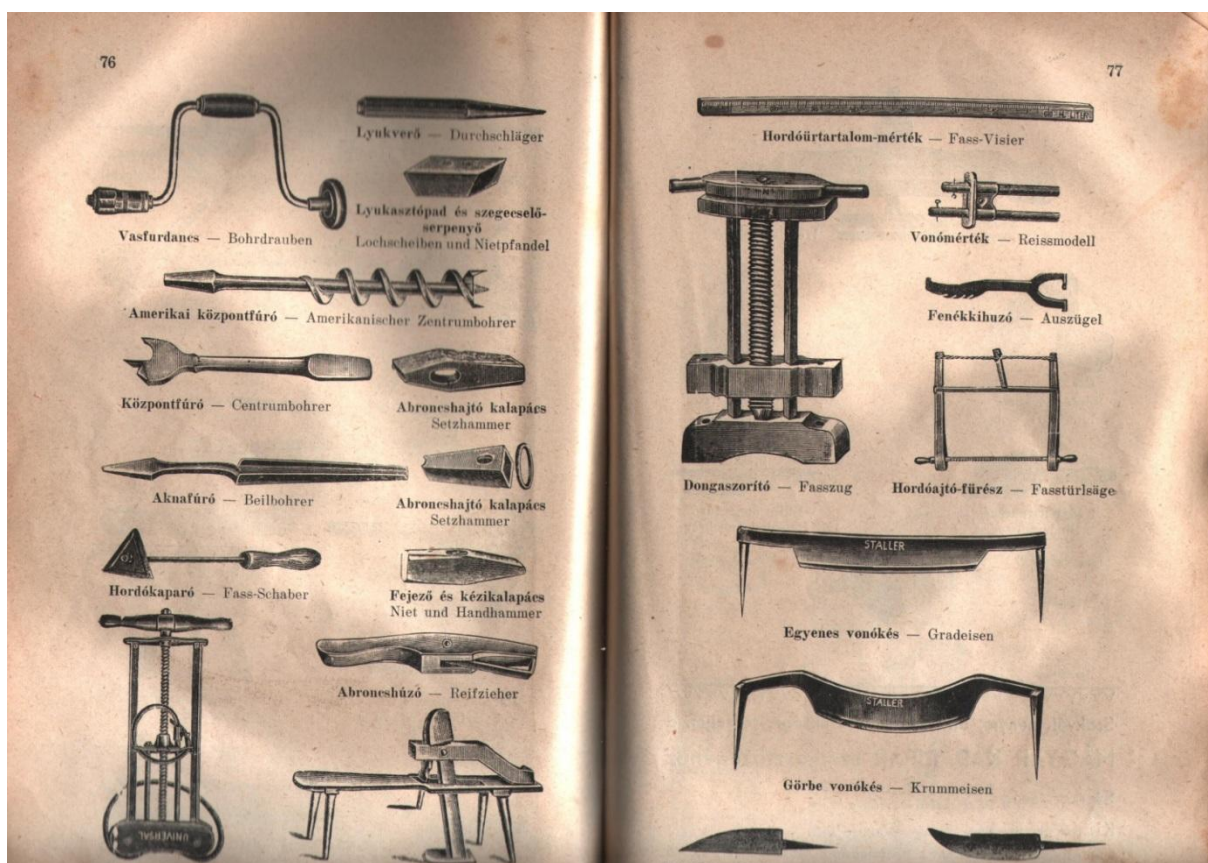
25. kép: *Gárbolópad* görbe vonókéssel és feneketlen kishordóval
(Fotó: Kész B., Salánk, 2012)



26. kép: Balták és szekercék az üllő és *tönkö* mellett (Fotó: Kész B., Salánk, 2012)



27. kép: Kalanics Béla, kezében csinvágóval
(Fotó: Kész B., Salánk, 2012)



28. kép: Kalanics Béla büszkesége, az 1938-as kádár-szakkönyv (Fotó: Kész B., Salánk, 2012)



29. kép: Sipos Béla – a háromfenekű csobolyó egyedüli készítője
(Fotó: Kész B., Salánk, 2012)



30. kép: Rákosi Miklós, aki Debrecenben tanulta a szakmát
(Magántulajdonban lévő fotó)



31. kép: Vonókések, módlík, körzők, furdancs és billogzóvas (Fotó: Kész B., Salánk, 2015)



32. kép: Gyaluk (Fotó: Kész B., Salánk, 2015)



33. kép: Pöröly és sulyok (Fotó: Kész B., Salánk, 2015)



34. kép: Bárdok, szekercék (Fotó: Kész B., Salánk, 2015)



35. kép: Billogzóvas László Attila névjegyével
(Fotó: Kész B., Salánk, 2015)



36. kép: Az abroncsolás eszközei
(Fotó: Kész B., Salánk, 2015)



37. kép: Szorító *cűg* (Fotó: Kész B., Salánk, 2015)



38. kép: *Cecamer* – abronchúzó kalapács
(Fotó: Kész B., Salánk, 2015)



39. kép: A *nyitolás* eszközei
(Fotó: Kész B., Salánk, 2015)



40. kép: Görbe vonókések (Fotó: Kész B., Salánk, 2015)



41, 42. kép: Védjegyes szekercék, bárdok (Fotó: Kész B., Salánk, 2015)



43-45. kép: Egyes szekercéken a Staller védjegy is fellelhető (Fotó: Kész B., Salánk, 2015)



46. kép: Fenékfelhúzó ráklábak (Fotó: Kész B., Salánk, 2015)



47. kép: Vaskörzők (Fotó: Kész B., Salánk, 2015)



48. kép: Fa módlik (Fotó: Kész B., Salánk, 2015)



49. kép: Fakörző (Fotó: Kész B., Salánk, 2015)



50. kép: Módliba vett donga (Fotó: Kész B., Salánk, 2015)



51-53. kép: *Csinvágó* három nézetből
(Fotó: Kész B., Salánk, 2015)



54. kép: Külső dongagyaluk
(Fotó: Kész B., Salánk, 2015)



55. kép: Belső dongagyaluk
(Fotó: Kész B., Salánk, 2015)



56-58. kép: Muzeális gyalu egy bécsi műhely védjegyével
(Fotó: Kész B., Salánk, 2015)



59. kép: Görbe vonókés a híres Staller bécsi cég védjegyével
(Fotó: Kész B., Salánk, 2015)



60. kép: *Amerikáner* gyalu (Fotó: Kész B., Salánk, 2015)



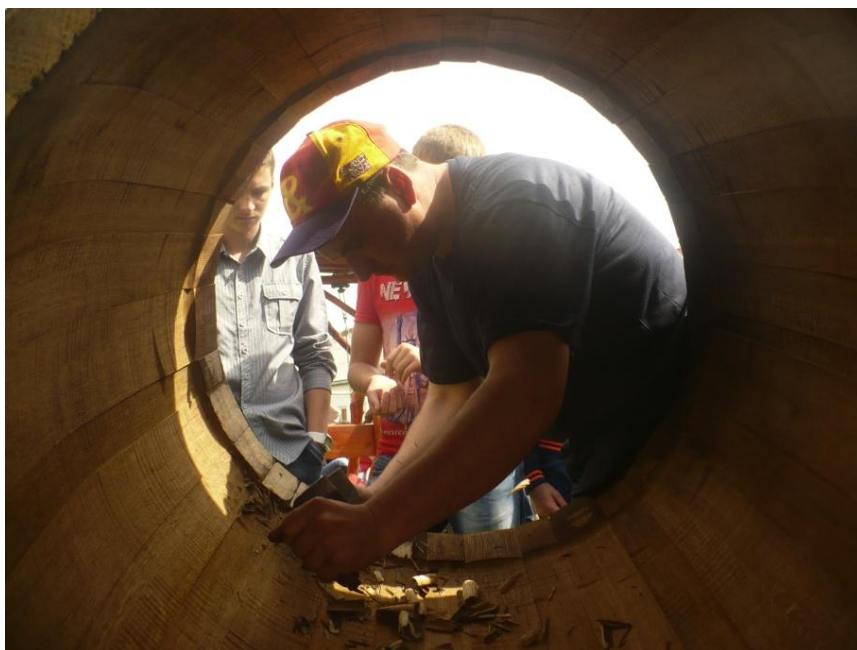
61. kép: Hordó összeállítása *rakóabroncsban*
(Fotó: Kész B., Tivadarfalva, 2015)



62. kép: Mikor a dongák már egy abronccsal össze vannak fogva, a *húzatóabroncsot* kalapáccsal lejjebb ütök, és felülről, a hasuktól fölfelé még két *állítóabroncsot* (a nyak- és hasabroncsot) rávernek. Ezután következik a hordó *tüzelése*. (Fotó: Kész B., Tivadarfalva, 2015)



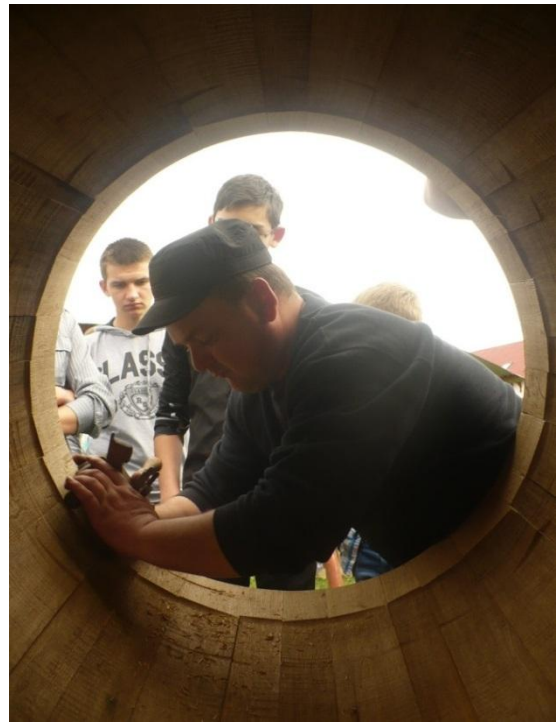
63, 64. kép: Mikor a hordó szétnyílt felét teljesen összehúzták, megfordítják a hordót és ráverik az alsó *összehúzó abroncsokat*, megdolgozzák azt a felét is. (Fotó: Kész B., Tivadarfalva, 2015)



65. kép: A dongák megjelölt végeit körbefűrészelik, *görbekéssel*, *bütüző gyaluval* simára dolgozzák. (Fotó: Kész B., Salánk, 2015)



66. kép: Majd a *gárhóblival*, meggyalulják a *csin* tetejét. (Fotó: Kész B., Salánk, 2015)



67, 68. kép. Végül következik a *csinvágás* (Fotó: Kész B., Salánk, 2015)



69. kép: Ezután a bodnár körzővel megméri a fenék területét, a *csinbe* beméri, kiszabja és legyalulja a fenékdongákat.
(Fotó: Kész B., Salánk, 2015)

70. kép: A fenékdongák közeinek 1-1 szál gyékénnyel való tömítése után a *tipliszéken* kéthegyű kádárszeggel összeszegezik őket. A képen faragott hordófenék látható.
(Fotó: Kész B., Salánk, 2015)



71. kép: A fenék behelyezésénél *fenékkihúzó* (*auszcgli, rákfark*) használnak.
(Fotó: Kész B., Salánk, 2015)



72. kép: A hordókészítés utolsó fázisa az abroncsolás. A *huzató abroncsok* helyébe fel kell tenni az új, végleges vasakat.
(Fotó: Kész B., Salánk, 2015)





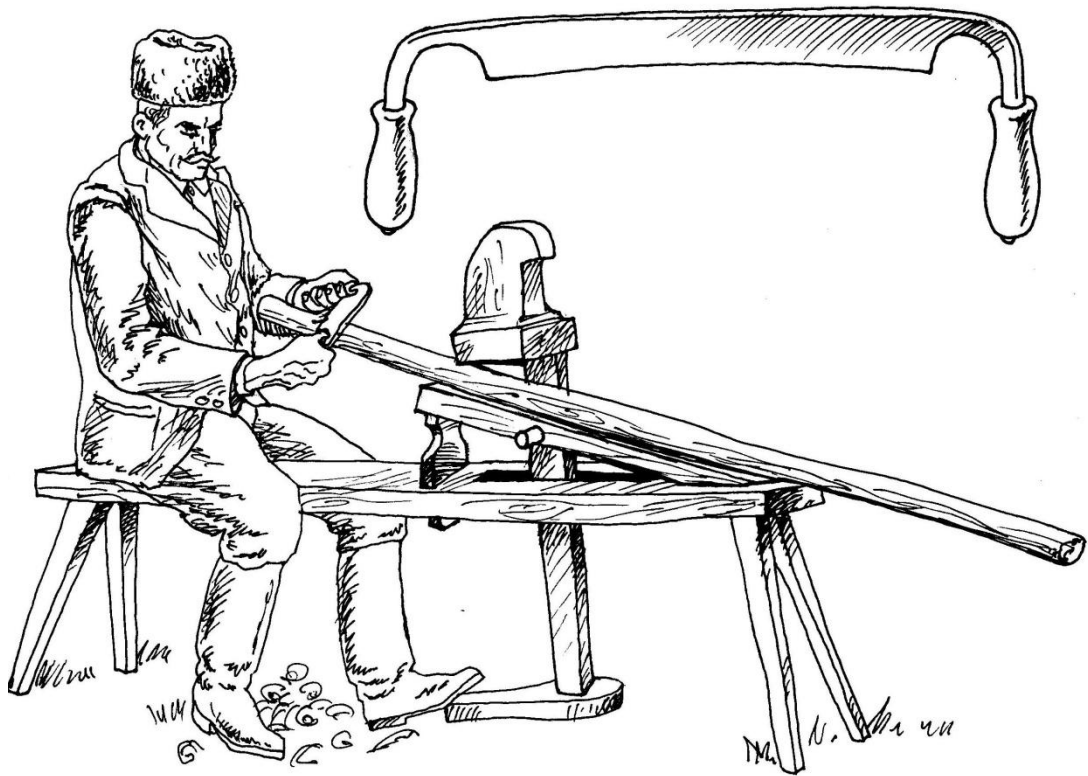
73-75. kép: Abroncs *nyitolása*
(Fotó: Kész B., Salánk, 2015)



76. kép: Használat előtt a hordót még ki kell forrázni.
(Fotó: Kész B., Salánk, 2015)



77. kép: Salánki bodnarműhely bemutatása Kijevben. Az előtérben vonószék látható, az asztalon a híres csalihordó.
(Fotó: Kész B., 2016)



78. kép: Munka a vonószéken, kétnyelű vonókéssel (Rajz: Kész B.)



79-82. kép: A salánki bodnárrok termékei eljutottak, illetve eljutnak Franciaországtól Oroszországig, a Vatikántól Moszkváig. (Magántulajdonban lévő fotók)

IV. A kárpátaljai népviselet kutatásának forrásai:

Uszkay Mihály a beregi Tisza-hát népviseletéről¹

„...Öltözetök általában a korosabb férfiaknak hosszú, nagy, szinte bokáig érő fekete debreczeni guba, nagy karimájú s kissé gömbölyөг tetejű kalap, nyáron át szalma kalapot is viselnek; fekete vagy kék színű mellény veres béléssel nagy ón gombokkal kirakva, térdig egészen nem érő ránczos torku csizma pergő nélküli sarkantyúval ellátva, (...).Hajokat nagyra növesztik, s rendesen görbe fésűvel akasztják meg hátul, bajuszokból lecsipkedve, a rövid tüskés bajuszt pödrés nélkül viselik. (...) Télen át vagy vászonból remekelt durva nadrágot, vagy kékes posztóból varrottat viselnek vagy posztó ujjast, többnyire kékes színűt, gombokkal fényesen kiczifrázottat, vagy műszavuk szerint kankót, melly bárány bőrből készült meleg téli öltöny czifrázat nélkül, s csak egyszerűen zsinórozva, vagyis apró vékony színes bőrszeletekkel van befuttatva. A korosabb nők vászonból készült alsó ingöket, melly számtalan ránczba van szedve, keskeny szalaggal kötik meg; felső ingök, melly ujjas vagy rekli forma, félkönyökig takarja el karukat. Majd mindenféle színű, hosszúkás, vagy másféle alaku virágokkal ellátott szoknyák bő, és sok ránczba ömlő, ezt derekukon szinte, mint alsó ingöket keskeny szalaggal kötik meg, s erre jön le testök felrészéről a hason színű szövetből készült ujjas, melly csak addig ér, hogy a szoknyához illően álljon, mellynek ujjá fodrozott, bőven ránczolt, vagy csak egyszerűen szűk, s karhoz tapadó. Vannak még olyanok is, kik szoknyájukhoz varrott ujjast, vagyis egész kabátot viselnek, mit hám módra akasztanak a nyakukba, emlőiknél füzve be. Összefont hajukat nagy kontyot mutató cifra fésűvel akasztják fejük felrészére, mire házuknál mindig tarka kendőt kötnek; fülöket csaknem egészen kihagyva a kendőből, hátul többnyire bokrosan kötve, s lobogósan hagyva, fejkötőt csak ünnepnapokon tesznek fel, midőn szentegyházba mennek, (...); fejkötőjük egyszerű, feketés tüllből készült selyem, vagy selyemhez hasonló fekete színű szövetből egészen kivarrott, szalag s czifrázat nélküli, melly elől fél kör alakba szinte álluk aljáig ránczba szedett fekete fátyollal van kiszegélyezve; nagy tarkás színű, vagy többnyire tiszta fejr kendőjüket úgy teszik fel fejükre fejkötőjükön felül, hogy a sarkukat verő terjedelmes kendőjük alól a kiseded fodrozat kilátszék. Télen térdig érő szürke guba van a nyakukban; a tehetősbbek czifrán kivarrott szücs bundát is viselnek, lábukon vagy piros, vagy fekete csizma, fél magas sarokkal. (...) A leányok viselete: piros, nem egészen hegyes orrú csizma kissé magas sarokkal, mindenféle színű koczkás, vagy virágos

¹ Uszkay 1996: 22.

viganó, hasonszinű vállal, mit emlőiknél kapoccsal szorítanak maggukhoz, és ez ujjatlan, csak válluk hegyét alig elfedező. Bő és ránczos kötényük leginkább fehér; karjaik fölött gyolcs ing duzzadoz; nyakukon kettős soru kaláris; ujjaikon réz karika gyűrű, lakatokkal, apró kulcsokkal s más rezgőkkel fölékesítve. Télen ők is olyan gubát viselnek, mint az asszonyok. A legények öltözete. elől-hátul ránczba szedett rövid gatyá, derekukra tarkás színű kendőt kötöznek, térdig érő ujjú lobogós gyolcs ing, apró óngombokkal kiczifrázott mellény, hosszú, fekete selyem nyakkendő bokrosan; középszerű karimájú fekete kalap, strucztollal, s bokrosan tűzött pántlikával. Télen fekete, vagy szürkés színű, bokán felül érő guba, sarkantyus csizma. Hajokat egyenlően, körülnyírva viselik, úgy hogy fülöket egészen el nem fedik, s ezt bőven szeretik kenni e feketítő hájjal; serkedő bajuszokat nagy gonddal őrzik, pedrik...”

„...Marhatartó hely lévén leginkább e vidék, jellemző ezek lakosai közt a sok pástorember, kanász, gulyás, csikós-suhanczok... Ezek öltözete durvább s nem olly kényelmet adó, a kanászoknak rendesen hosszú göndör haj, a csikós- és gulyásoknak pedig elől a homloknál levágott, s csak a hunczfutkájoknál meghagyott hosszan lenyúló göndörített haj, hátul ismét lenyírva, vagy félhosszan meghagyva, térdig érő rövid, vastag gatyá, előlhátul ránczba szedve, vászonból, derekukon tenyérnyi szíj, fekete, vagy veres színű, nagy fénylő gombokkal kirakva, lábukon bocskor 3 ujnnyi szélességű fekete szíjjakkal egész térdig betekergetve, fejökön a nagy karimájától alig látható gömbölyeg lapos tetejű kalap feketére kenve, zsirosan; vállukon fekete zsiros tarisznya, minek két szélén tenyérnyi szíj sallangok gombokkal s apró pitykéekkel kisujtásozva, páros kés cifra nyellel, sószaru, különbféle alakokkal kiczifrázva...”

Batizi János leírása a técsői magyarok viseletéről²

„Ruházata a técsői népnek, az öregeknek, kik közül még ma is él egy-kettő igen sajátosságos vala: széles kalap – nyakatlan ing bő ujjal s mégis nyakra való, csipőn alól csüngő mellény, széles óngombokkal, magyarszabású bő nadrág, nagy ránczos csizma, hosszú fekete guba, nagy haj és nyírott bajusz s még egy görbe fésű, melly a haját a homlokból hátrahuzta. Az illy öregek, az öreg hitvestársa visel fején nagy barna kezkenőt, hátrakanyarítva a nyakcsigáján megkötve, mellényt, melly alól ing-ujja kézfeig ér ki, barna kabátot, mellynél a nagy széles kötő tenyérnyinél is leebb ér, elég terpedt csizmát és fekete gubát; lévén minden illy nyinyónak (nyinyónak hívják a gyermekek nagyanyjukat) hegyes kontya és

² Batizi 1997: 56.

zsebe a gyüszü és kis kés raktárául. A mai korból valók ez öltözeti modort egészen levetkezék: a lányoknál még ma is megmaradván a hátul csüngő pántlikás nagy haj. Az orosz-faj sokat megtart falusi atyafiainak egyszerű öltözetéből. bocskor, oldaltarisznya, harisnya, mindannyian fényüzési ruhadarabok.”

A máramarosi magyarok viseletének jellemzése Viski Krüzselyi Bálint által³

„A magyar nép ruházatát leginkább maga állítja elő. A férfiak nyárban bő gatyát, inget s szalmakalapot viselnek. ... A nőkön egy kis karton szoknya van; egyebekben úgy járnak, mint a férfiak. Télben a férfiak takaros testhez álló, zsinóros magyar ruhát, fejükön bárány- vagy vidrabőr sapkát hordanak; a nők is posztó „bujkát” s általában melegebb ruhát vesznek fel. A felső ruha mindkét nemnél mindig hosszufürtü fehér guba, lelógó ujjakkal s elöl nemzeti színű összekötő bojtokkal. Ünnepe- és vasárnapokon felcizcomázzák magukat virággal, szalaggal, bojtjal, színes kendőkkel, tarka kabáttal (szoknya), „vizitkével” (reklí), fényes gombokkal s több effélével. Sajátságos az a magyar népnél, hogy a fehéreneműn kívül minden ruháját nagyon szűkre szabja. ... A tehetősb és szegényebb emberek öltözete közt csak annyi a különbség, hogy ezeké jobb minőségű, amazoké meg gyengébb anyagból van készítve. A nők, míg hajadonok, hajdon fővel egy hosszú fürtbe (czopfba) font, fényesre simított hajjal járnak; férjhez menés után csak bekötött fejjel lépnek ki a házból. Mikor gyászolnak: egészen feketébe öltöznek.”

Csomár Zoltán az ungi viseletről⁴

„S férfiak annak idején háziszöttes, széles gatyában jártak, amely rojtokkal volt díszítve, az ing lobogós ujjakkal ellátva, különösen a legények parádés inge, amelyet ünnepi alkalmakkor viseltek, és nyári időben csupán lajbira vettek rá. Ma már ez az ungi tájakra nem található. Ünnepi alkalomkor a széles gatyához csizmát húztak nyáron is. Télen minden férfi gubát viselt, ha kiment a házból. A fekete és fehér guba volt itt elterjedve. Idősebb embereknek még ma is akad gubája, amelyet azonban csak hideg téli időben vesznek fel... A háziszöttes gatyát magyaros szabású fekete vagy hamuszürke szövetruha váltotta fel, amelyhez csizmát és keskeny karimájú pörgekalapot viseltek. Télen rövid felsőkabátot vesznek hozzá, perzsiáner galléru tánczattal, elöl zsinóros gombolással. ma azonban már ez a népviselet is kezd eltűnni, és ruházatában népünk utánozza a falusi

³ Viski K. 1996: 84.

⁴ Csomár 1998: 75–76.

értelmiséget és a kisvárosi hivatalnokosztályt. ... A nőknél is hasonló változás ment végbe az utolsó két évtized alatt. Ezelőtt 25-30 évvel elterjedt volt vidékiünkön a sokszoknya viselet, amivel a módosabbak a kevélységüket is kifejezték. Közismert kiszólás volt a vidéken, hogy „teheti, mert sok szoknyára telik neki”. Legtöbb asszony pettyes kendőt, az öregebbje ősszel és télen fekete nagykendőt viselt. később a sokszoknya divatja eltűnt, csupán a régi ruhaforma maradt meg. Az idősebbek egyszerű fekete szoknyában, derékon átkötött glott kötőben jártak ünnepnapon, köznapokon ugyanilyen öltözetet viseltek, csupán kopottabb volt, és a kötőt (ú.n. surc) durva vászonkötő helyettesítette. A lányok ruhájának szabása hasonló volt az asszonyokéhoz, azzal a különbséggel, hogy a szoknya, rékli és a kötő színes bolti kelméből készült. A jelenben azonban a leányok öltözködése egészen megváltozott. Ruházkodásuk közel áll az értelmiség ruházkodásához. Nyáron testhez álló egész ruhát viselnek, különböző színű szövetekből, az ünneplő esetleg selyemből van. Lakkcipőt, testszínű selyemharisnyát hordanak, ősszel szvettert és kosztümöt, télen hosszú prémgalléros nagykabátot viselnek.. A nagykendőt már köznap sem veszi fel a leány, mert az nem illik. Nyáron hajadonfővel, télen fejkendőben járnak. ... A gyerek ruházkodása egyszerű. Az iskolás fiúgyerekek rövid nadrágot és kabátot viselnek; télen cipőben, nyáron mezítláb járnak. A leánygyermek szintén rövid egész ruhát viselnek köténykével, különböző színben, a legelterjedtebb azonban a piros színű ruha.”

Bottlik József a beregi Tóhát népviseletéről (Gönyey Ébner Sándor nyomán)⁵

„Az alsóruházat egyes darabjait összeszedtük, de a felsőruha alig maradt meg egy-két testhez álló kivételével. A férfiviselet alsó darabjait még itt-ott hordják. Makkosjánosiban a négyszélgatyát tiszta kendervászonból készítették. Rojtja nem volt olyan nagy, mint a derceniekének. Gáton aranyos rojtjai vannak.” A ráncos ujjú férfiüngyet vállba szabott ujjakkal és vállfoltokkal varrták. Gallérja lehajtott, elöl a mell alatt úgynevezett kis forhamentlije volt, amely feltehetően német eredetű. Az ingre sujtásos óbelászi lajbit öltöttek, amely hátul szalaggal volt kihatva kapszlira, és a jobb, illetve a bal oldalára két-két sor gombot varrtak, a közepén egy sorral gombolódott. A lajbi hátulján kinek veres, kinek zöld színű szalag volt, mászlira (masni) kötve. Kabátot nem hordtak, csak fekete színű fűrtös gubát viseltek. Az úgynevezett” Károlyi-gubán vörös bojt volt, s azt hátralökték.” Az asszonyok daruszőrű gubában jártak, de volt kis gubájuk is. Az olcsóbbat, a fehérét a ruténektől vették, a nehéz gubát az 1920 ...előtti időben Szatmár vármegyében szerezték

⁵ Bottlik 2000: 134–135.

be. Évszázadok óta használt kabátféle ruhadarab volt az ujjas, amelyet sujtással díszítettek, elöl és körül, sőt az ujjánál is prémmel szegtek. Az anyagilag tehetősebbek többnyire báránybőrből készült, a hétköznapokra fahaj (fahéj) színű bőrmellényt, köcét – az ünnepit barnára festették – hordtak. Zöld, fehér vagy veres színű selyemmel hímezték ki... A férfiak a XIX. század utolsó harmadától darutollas Kossuth-kalapot viseltek... Télen nagy, hegyes báránybőr sipkát hordtak. A női viselet hajdani legalsó darabja a vászonkabát, azaz az alsószoknya, amelyet gáton pendelynek neveztek... Erre vették fel a kékfestő vagy a kartonszoknyát... A női viseletnek felső része az ingváll, a legegyszerűbb szabású, vállba szabott, illetőleg varrott ujjú ing. A házi kendervásznat kettéhajtották, és a hajtás közepén kivágták a nyak részére. Az anyagot oldalt összevarrták. Elöl nem hasították fel, a mell merevebb tartására kis pántot, az úgynevezett fornamentet varrtak. Így készült el a ráncolatlan, szabad ujjú ing. Az 1940-es évek elején Gáton még használták a ráncos, bő ingvállat is. Ennek ujját gyolcsból készítették, amelyet kis pánt fogott össze. Az ing hosszú volt, az ujjá pedig buggyos. A nyakába szatyíngot, vagyis szalagot húztak... A vászonkabátra, vagyis a pendelyre kék és piros színű, ötrőfös szoknyát öltöttek. Hátralatt elhasgatták, hasítékot hagytak, ...galandot (zsinórt vagy keskeny szalagot) húztak bele. A testhez simuló pendelyt hozzámállónak, belebújónak is nevezték.”

Grozdova I. N. a kárpátaljai magyarok viseletéről⁶

„Régebben a hét-nyolc év alatti kisfiúk és kislányok egyaránt hosszú, kék vagy fehér színű, háziszőttes inget hordtak kerek nyakkivágással és hosszú, bevarrt ujjakkal. A férfiak kétféle inget viseltek. Az egyik rövid derekú volt, elöl nyakkivágással, hosszú és igen bő ujjakkal; a másik hosszú derekú volt, bevarrott ujjakkal. Az ingek ujjá alul igen széles volt, gyakran rojtozással díszítve. A hétköznapi inget háziszőttesből, az ünnepit boltban vásárolt szövetből varrták. A magyar viselet jellegzetes darabja a háziszőttes vászongatya volt. A rendkívül széles, ráncos derekú gatya szoknyára emlékeztetett. Hossza falvanként különbözött, néha a bokát is takarta, néha csak 25-30 cm-rel ért térd alá. Télen a vászongatya helyett fekete posztónadrágot viseltek csizmával, a nadrág szárát elöl zsinórozás díszítette. A férfiviselet elengedhetetlen eleme volt a lajbi, melynek színe falvanként különbözött. Például a Nagyszőlősi járásban minden településen más színű volt (lila, kék, barna stb.), az Ungvári járásban legtöbbször fekete volt. Valahol apró gombok és hurkok voltak rajta, de soha nem gombolták be. Másutt nagy fényes gombokkal

⁶ Grozdova 1972: 105–107.

gombolták össze vagy zsinórozással látták el. Hétköznap általában dísztelen fekete mellényben jártak. Mindenütt hosszú, kék vagy fekete színű nyakkendőt hordtak, némely falvakban külön ünnepi nyakkendőt is kötöttek (ennek színe fehér, vagy színes volt). Nyáron a férfiak fekete posztókalapot tettek a fejükre, melyet a legények tollal vagy virággal díszítettek. Télen kúpos birkaprém kucsmát viseltek. A felsőviselet leggyakrabban a guba volt, melyet egy darab kettéhajtott szövetből varrtak. A guba ujjai igen hosszúak voltak, a gallérját vörös posztó szegélyezte, és ugyancsak vörös posztóból készült két gombbal lehetett összefogni. Régebben ismerték a báránybőrrel varrt subát is, melynek nem voltak ujjai. A Beregszászi járásban az ingnek nevezett, ujjatlan női alsóruhát két szövetből varrták (a felső részt finomabb, az alsót durvább szövetből), ez majdnem térdig ért. Más járásokban az ing rövidebb volt, rövid ujjakkal és egyenes nyakkivágással. Az inget alsószoknya vagy pendely egészítette ki, melynek alsó szegélyét keskeny hímzés díszítette. A lányok felülre rövid, buggyos ujjú blúzt vettek fel, de hímzés általában még a díszesebb ünnepi blúzokon sem volt. A felső szoknya rövid és igen bő volt, színes szövetekből varrva. Az ünneplő szoknya viszont fehér volt, nemzetiszín szalagokkal szegélyezve. E fölé rövid, piros vagy zöld színű, lekerekített kötényt kötöttek. Szintén csak piros vagy zöld bársonyból, selyemből készült az ünnepi pruszlik, amelyet arany zsinórozás, szalagozás díszített. A lányok a hajukat két ágba fonták és néha szalagot kötöttek a homlokukra. Csak némely településen hordtak gyöngyökkel, zsinórral díszített pártát. A fiatalasszonyok hétköznap hosszú, fehér, bevarrott ujjú, mandzsettás blúzt viseltek bő, rövid, sötét színű szoknyával. Vállukra átlósan kettétűrt kendőt vetettek, melynek végeit hátul kötötték össze. Kék színű kötényt is hordtak, mellrészrel vagy anélkül. A fejüket színes kendővel kötötték be. Az ünnepi női ruhát rendszerint fekete színű, vásárolt selyemből varrták. Az ünnepi viselet rövid vagy hosszú, de igen bő, ráncos szoknyából, igen szűk és hasonlóan szűk ujjú rékliből állt, amelyet selyemkötény, fekete vállkendő és színes hímzéssel díszített fejkendő egészített ki. Az Ungvári járásban ezt a viseletet a fiatalasszony a lakodalma végén vette fel először, a menyasszonytánc előtt, másutt a következő reggelen kapta ajándékba az anyósától ezt a viseletet. Napjaikban már egy faluban sem hordanak népviseletet. De a középkorú és főleg idősebb emberek viseletében még megtalálhatjuk a hagyományos népviselet egyes elemeit, amelyek a városi viseletnek is megadja a magyaros jellegét. A férfiak például gyakran hordanak fekete mellényt; a munkához háziszöttes kötényt kötnek maguk elé; a legények néha fekete kalapot tesznek a fejükre, mely mellé virágot, tollat tűznek. Az idősebb nők hétköznap fekete szoknyát, sötét blúzt, kék kötényt viselnek. Vasárnap viszont teljesen feketébe öltöznek. Az idősebb férfiak nagyobb része szintén

fekete, két- vagy háromrészes öltönyt hord fehér inggel, a nadrághoz hagyományosan csizmát húznak, a fejükre fekete posztókalapot csapnak. Ráadásul majdnem mindegyik magyar bajszos és pipázik, aminek köszönhetően élesen elütnek a többi nemzetiségtől.”

A díszítőmotívumok jellemzése Kopriva Attila *Hímzések a kárpátaljai magyarok népviseletében* című, ukrán nyelven kiadott értekezésében (szabad fordítás, részletek)⁷

„A leggyakoribb minták virágokat ábrázoltak: rózsát, tulipánt, liliomot, leveles szőlőfürtöt. Az ing ujját keményített fehér csipkével (Ugocsában sárga csipkével) szegték be. A máramarosi idős asszonyok csipkével szegélyezték az egész ingujjat, 3-4 sorban. Mandzsetta nem volt. A csipke mintázata mértani alakzatokból (rombuszok, háromszögek) és rozettákból állt. A szoknyát vagy háziszőttesből, vagy a vásárban beszerzett anyagból varrták. Színe általában zöld, a lányoknál fekete volt, az alját szőtt vagy hímzett mintával, esetleg szalagokkal szegélyezték. Az ungi és beregi nők több (2-3) alsószoknyát hordtak, mint Magyarország más vidékein is; Ugocsában és Máramarosban ez nem volt szokásban, ott a viseletre inkább hatottak a környező románok és bojkok öltözködési szokásai. A beregi szoknyák jellemző motívumai közé tartoznak a négyszögek, stilizált növényi ornamentumok, keresztszemes hímzéssel kivitelezett mértani rózsák, ezek a szoknya alsó szélétől 5-10 cm-re húzódnak. A Bereg megyei asszonyok szoknyáit ráncba szedték, a ráncokat a korchoz varrták, s azt hátul kötötték meg. A magyar nők mértéket tartottak a szoknya díszítésében is, a visszafogottságot elegánsabbnak tartották, s a túl díszes szoknyát huculosnak csúfolták. Az idősebb asszonyok viganónak nevezett ruhát hordtak, gombos felsőrésszel. Bár ezt nem díszítette hímzés, olyan népszerű volt, hogy a XX. század elején még a menyasszonyi ruhát is ilyen típusúra varrták. Fontos eleme volt a női viseletnek az ujjatlan rékli és a pruszli (pruszlik). Az előbbit nem, az utóbbit viszont gyakran díszítette hímzés, gyöngyözés. Posztóból vagy vásári szövetből készültek, a pruszliknak néha csak a sarkait, szegélyeit, de néha egész felületét növényi ornamentummal hímezték ki – általában keresztszemes, ritkábban sima hímzéssel. A lányok plisszírozott köténye a XIX. században leginkább fehér háziszőttes vagy vásárolt anyagból készült. Bereg-vidéken gyakran varrtak rá zsebeket is a kiskés vagy egyéb apróság számára. A hétköznapi kötényt ritkán díszítették, ráhímezték viszont a tulajdonosa nevének kezdőbetűit. Az ünneplőnek az alsó szegélyét viszont szőtt vagy hímzett minta díszítette.”

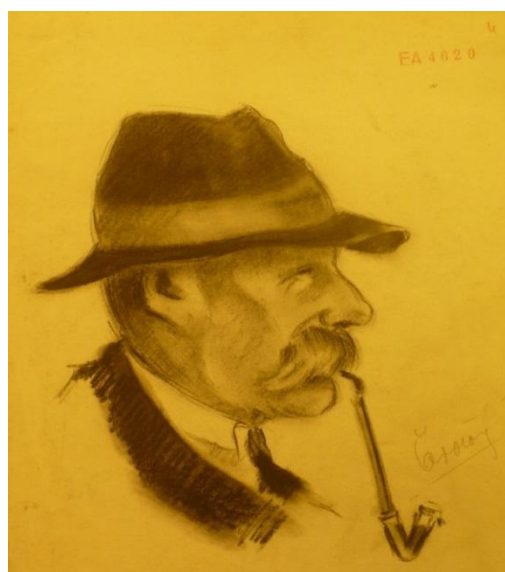
⁷ Коприва 2008: 5–8.



1. kép. *Técsői magyar népviselet*
Ismeretlen grafikus készítette P. Szathmáry Károly
A Tisza bölcsője c. dolgozatához. (Kresz Mária albumából)⁸



2. kép. Tiszaháti népviselet, 19. század első fele (Kresz Mária albumából)



3. kép. Nagyszőlősi magyar lakos portréja
(Rajz: Ördög László, 1943)

⁸ Kresz 1956: 211.



4. kép. Magyar ruha (nem népviselet) Tiszapéterfalván 1939-ben (Magántulajdonban lévő fotó)



5. kép. Magyaros színpadi viselet beregi köténnyel a szocialista érából (a nagyberegi iskolamúzeum gyűjteményéből)



6. kép. Színpadi viselet, Salánk, 1950-es évek (Magántulajdonban lévő fotó)



7. kép. Nagydobronyi viselet bemutatása egy kijevei kiállításon női gyászruhával, sárkányos férfiszurccal (Fotó: Kész B., 2016)



8. kép. Nagydobronyi népviselet Erdélyi Béla *Jegyések* c. festményén, 1954 (Fotó: Kész B., 2015)



6. Угорська родина. Початок XX ст., с. В. Добронь, Ужгородський р-н. Світлина із сімейного архіву п. Амалі, с. В. Добронь.

7. Верхній плечовий одяг „губа”, зунік. Початок XX ст., с. Вишково, Хустський р-н. Вовня, тварина з волітаним пасма. Музей архітектури та побуту м. Ужгород.

9. kép. Nagydobronyi viselet és viski fekete guba Kopriva Attila munkájában (Fotó: Kész B., 2015)



10. kép. Salánki népviselet variációi öltöztethető papírfigurákon, iskolai szemléltető eszköz
(Fotó, rajz: Kész B., 2012)



11. kép. Lányok leventékkal, Szőlősgyula, 1940-es évek (Magántulajdonban lévő fotó)



12. kép. Nevetlenfalui gazdák az 1950-60-as években (Magántulajdonban lévő fotó)



13. kép. Idős házaspár: a nő kisujjasban, kötényben; férfi surcban, nagyujjasban, kucsmával a fején pipázik. Gyula, 1930-as évek (Magántulajdonban lévő fotó)



14. kép. A Gerendely család 1935-ben, Tiszakeresztúr. Az idősebb generáció paraszti viseletben, a fiatalok polgáriban (Magántulajdonban lévő fotó)



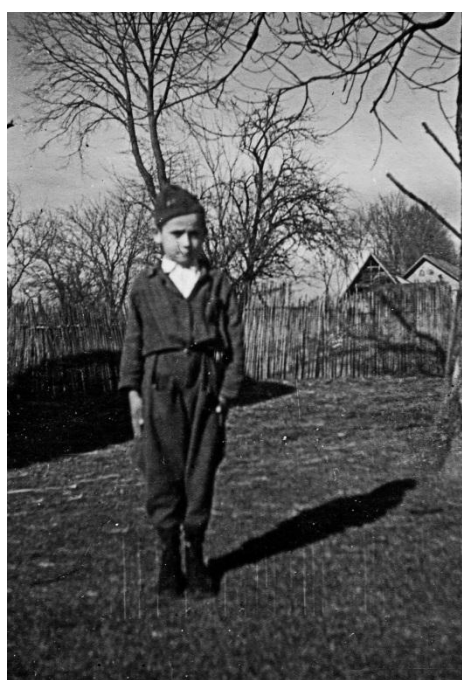
15. kép. Városi rokon Gyulán az 1950-60-as években. Még jól elkülöníthető a hagyományos paraszti és a városi viselet. (Magántulajdonban lévő fotó)



16. kép. Nevetlenfalui család parasztpogári viseletben az 1900-as évek elején, kézzel színezett műtermi felvételen (Magántulajdonban lévő fotó)



17. kép. Idős pár a kispadon, Nevetlenfalu (Magántulajdonban lévő fotó)



18, 19. kép. Gyermekviselet Salánkon az 1940-es években (Magántulajdonban lévő fotók)



20. kép. Ifjú pár, Salánk (Magántulajdonban lévő fotó)



21. kép. Kislány, Salánk (Magántulajdonban lévő fotó)



22. kép. Salánki lány polgáriás ünneplőben (Magántulajdonban lévő fotó)



23. kép. F fiatal pár, Salánk (Magántulajdonban lévő fotó)



24. kép. Színjátszó csoport a 20. század elejéről, Salánk. (Magántulajdonban lévő fotó)



25. kép. Fiatal és idős nő viselete, Salánk, 1940-es évek (Magántulajdonban lévő fotó)



26. kép. Családi kép az 1940-es évek második feléből (Magántulajdonban lévő fotó)



27, 28. kép. Eladó lányok. Salánk, 1930-as évek (Magántulajdonban lévő fotók)



29. kép. Vonul a násznép. Salánk, 1950-es évek vége (Magántulajdonban lévő fotó)



30. kép. Családi kép. Salánk, a 20. század eleje
(Magántulajdonban lévő fotó)



31, 32. kép. Háborús édesanyák – Salánk, 1943, 1940 (Magántulajdonban lévő fotók)



33, 34. kép. Háborús jegyesek: Kész Ida és Zán Zoltán (Salánk), 1942 (Magántulajdonban lévő fotók)



35, 36. kép. Zán Zoltán esküvője és a módos gazda. Salánk, 1940-es évek eleje (Magántulajdonban lévő fotók)



37. kép. Nagylányok – Salánk, 1930-as évek
(Magántulajdonban lévő fotó)



38. kép. Kislányok – Salánk, 1940-es évek
(Magántulajdonban lévő fotó)



39. kép. Salánki család műtermi fotója. A családfő polgári csokornyakkendője már szakít a paraszti hagyományokkal.
(Magántulajdonban lévő fotó)



40. kép. Salánki nagylány csipkegallérral
(Magántulajdonban lévő fotó)



41. kép. A viseletben már itt-ott feltűnik az orosz hatás: füles sapka és pufajka. Salánk, 1950-es évek (Magántulajdonban lévő fotó)



42. kép. Családi körben. A családfő még zsinóros ujjast visel. Salánk, 1940-es évek (Magántulajdonban lévő fotó)



43. kép. Salánki család a 20. század elején, figyelemre méltó az apa gombrózsás csizmája (Magántulajdonban lévő fotó)

44. kép. Ugyanaz a salánki idős házaspár az 1950-es években. A férfi kisujjasban, picceses nadrágban, kemény szárú csizmában. Az asszony blúzban, ráncolt szoknyában, csizmában. (Magántulajdonban lévő fotó)



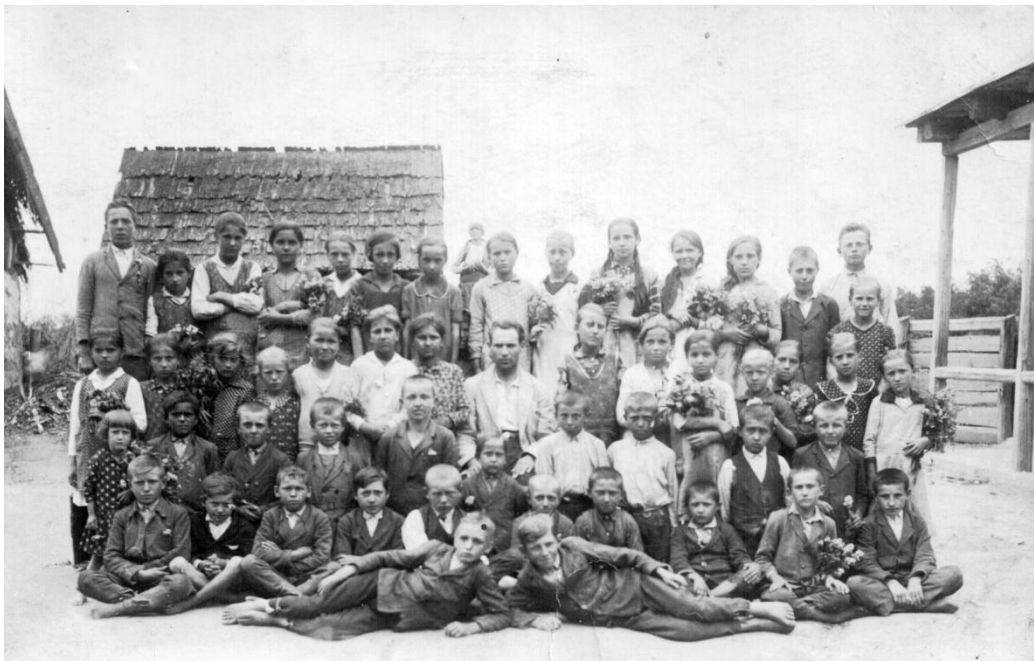
45. kép. *Verbőci parasztcsalád műtermi felvétele, a 20. század eleje* (Magántulajdonban lévő fotó)



46. kép. Kisfiú leventesapkában, Verbóc, 1940-es évek (Magántulajdonban lévő fotó)



47. kép. Salánki legények pricces nadrágban (Magántulajdonban lévő fotó)



48. kép. Tiszaújhelyi iskola 1940-es években (Magántulajdonban lévő fotó)



49. kép. Elsőáldozó kislányok
Tiszaújhelyen (Magántulajdonban
lévő fotó)



50. kép. *Siheder* legények az 1950-es
években (Magántulajdonban lévő fotó)



51. kép. Zán Béla családja, Salánk
(Magántulajdonban lévő fotó)



52, 53. kép. Hagományos férfiviselet egy lovas-szekeres felvonulás résztvevőin
(Fotó: Kész Géza, Salánk, 1961)



54. kép. Salánki legények lovas felvonulása (Fotó: Kész Géza, 1950-es évek)



55. kép. Sipo András, Salánk, 1903
(Magántulajdonban lévő fotó)



56. kép. A híres salánki kalap (Fotó: Kész B., Salánk, 2012)



57, 58. kép. Négyszélvászonból szőtt *bőgatya*
(Fotó: Kész B., Salánk, 2012)



59. kép. *Priccses* nadrág (Fotó: Kész B., Salánk, 2012)



60. kép. Facipő (Fotó: Kész B., Salánk, 2016)



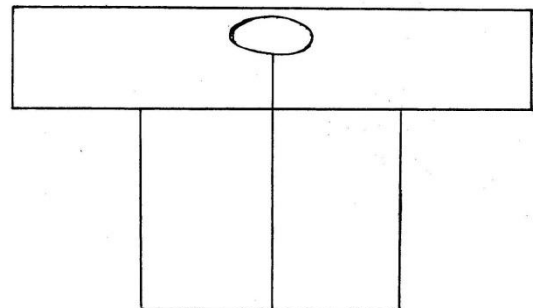
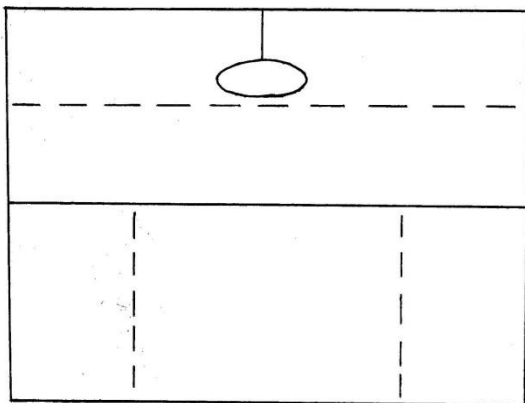
61. kép. Női rövid guba (Fotó: Kész B., Salánk, 2012)



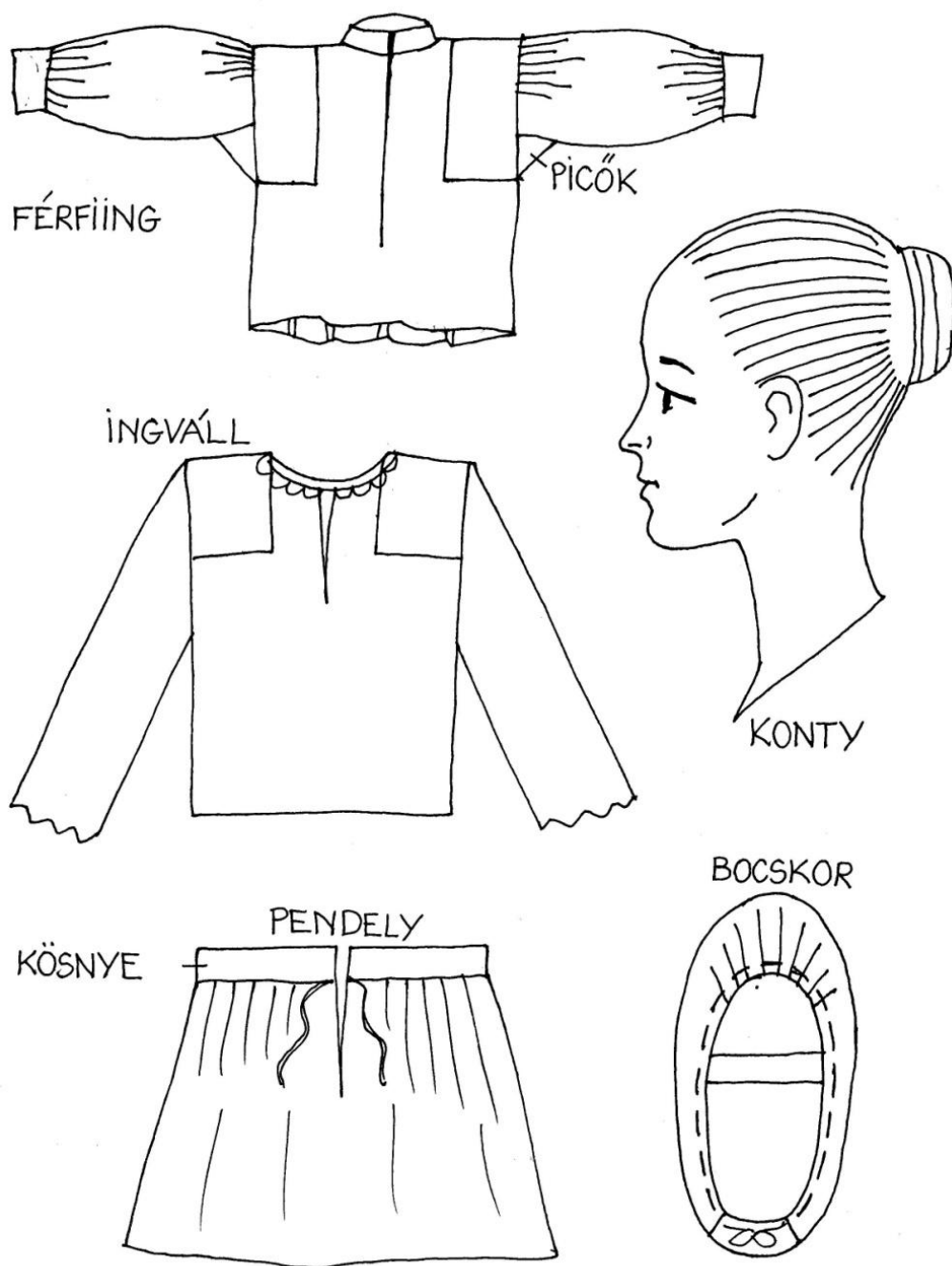
62. kép. Salánki férfiviselet bemutatása
egy nagyszőlősi fesztiválon
(Fotó: Kész B., 2012)



63. kép. „Bongyor nyakbavaló”
(Fotó: Kész B., Salánk, 2012)



64. kép. Guba szabásmintája (Rajzolta: Kész B.)



65. kép. Viseleti elemek (Rajzolta: Kész B.)

V. Egyéb tárgyi eszközök

V. 1. Gyermekjátékok



1. kép. Madár alakú, törött cserépsíp és mai analógiái. Fazekasok árusították vásárokon, búcsúkon. A *kakasnak*, *kakukkolónak* is nevezett eszközbe vizet is lehetett tölteni, ilyenkor megfújva csicsergő hangot hallatott (Fotó: Kész B., Salánk, 2016)



2. kép. Működő játék kendertörő (Fotó: Kész B., Salánk, 2016)



3. kép. Kiskorsó. Csak méretében különbözik a normál *csecses* korsótól. Szenteltvíz tárolására vagy gyerekjátéknak, dísztárgynak készült. Az eredeti példány mellett egy mai analógia Hidi Endre műhelyéből (Fotó: Kész B., Salánk, 2016)



4, 5. kép. Működő játék fonalterő és játék rokka (Fotó: Kész B., Salánk, 2016)



6. kép. Csehbabák (Fotó: Kész B., Salánk, 2016)



7. kép. Rongybabák hurkapálcikákon (Fotó: Kész B., Salánk, 2016)



8, 9. kép. Ruhacsipesz pisztoly és kóréhegedű
(Fotó: Kész B., Salánk, 2012)



10. kép. Dió ciripelő (Fotó: Kész B., Salánk, 2012)

V. 2. Hangszerek



11. kép. Cigány lakodalmi felvonulás vőfélypálcával, zenekarral (Fotó: Kész B., Salánk, 2013)



12. kép. Citerák. A bal oldali, durva kialakítású, hasáb alakú citerát valószínűleg nem hangszerkészítő mesterember, hanem egyes kezű földműves állította össze faragott keményfa fejből és fenyőfa lécekből. Tehát nem vályúcitera, hanem különálló darabokból áll a doboza. A húrokat kovácsoltvas hangolószögek és lecsípett végű húr tartó szögek rögzítik. Mellette egy újabb citera, mely Nagypaládon készült az 1990-es évek elején.

(Fotó: Kész B., Salánk, 2016)



13. kép. Galambdúcos típusú citera. Fedelén kör alakú hangnyílások vannak kialakítva.
(Fotó: Kész B., Salánk, 2016)

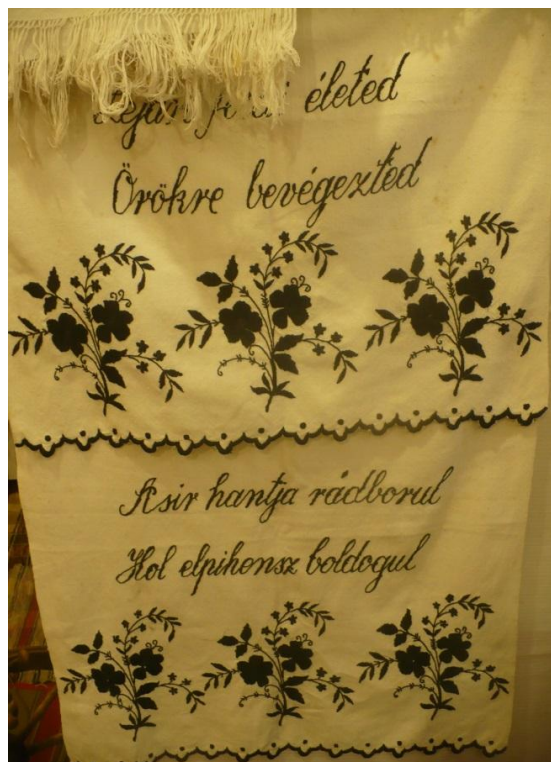


14, 15. kép. Bádoggolompok és rézcsengők. A kolompokat és csengőket a méretük szerint válogatták össze, mert ez határozta meg a hangjukat.
(Fotó: Kész B., Salánk, 2016)

V. 3. A népszokások tárgyi eszközei



16. kép. Vőfélypálca kendővel a nagyberegi iskolamúzeumban (Fotó: Kész B., 2015)



17. kép. Temetési abrosz a nagyberegi iskolamúzeumban (Fotó: Kész B., 2015)



18. kép. *Cicuka* - húsvéti barka (Fotó: Kész B., Salánk, 2015)



19. kép. Kosár szentelményekkel (Fotó: Kész B., Salánk, 2015)



20. kép. Húsvéti kalács (Fotó: Kész B., Salánk, 2015)



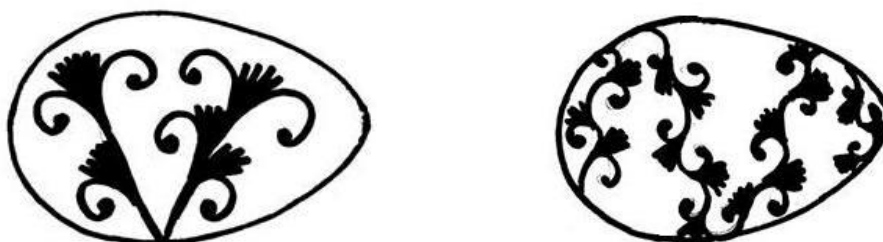
21. kép. Kicce, íróka (Fotó: Kész B., Salánk, 2017)

Interjúk salánki tojáshímző asszonyokkal (Kész Réka gyűjtése, 2012):

1. Kész Ida (leánykori néven Zán Ida) vagyok. Salánkon születtem 1943-ban, már gyerekkoromban nagyon szerettem rajzolni, jó kézügyességem volt. A testvéreimmel együtt minden évben nagyon vártuk a húsvét ünnepét, ami a hímes tojást juttatta mindig az eszünkbe.

Nagymamám, Barta Erzsébet, aki az 1890-es években született, szépen tudott tojást hímezni viasszal és kicccével. A tudományát át akarta adni unokáinak is. Nagypéntek délután, istentisztelet után leültünk a spór mellé tojást hímezni. Én hét éves voltam, amikor először próbáltam ezt a mesterséget.

Nagymamám elmagyarázta, hogy a keményre főtt tojásnak langyosnak kell lenni, a viasz meleg legyen, amibe a belemártott kicce is jól fel tud melegedni, mert különben darabos, gömös lesz a minta nem lesz szép sima. A legelső hímesem valahogy így nézet ki: a tojáson hosszában körbehúzzunk egy választó vonalat, majd két oldalnál ráhímezzük a kacskaringós mintát. A mai napig minden alkalommal ezzel a mintával kezdem a hímzést.



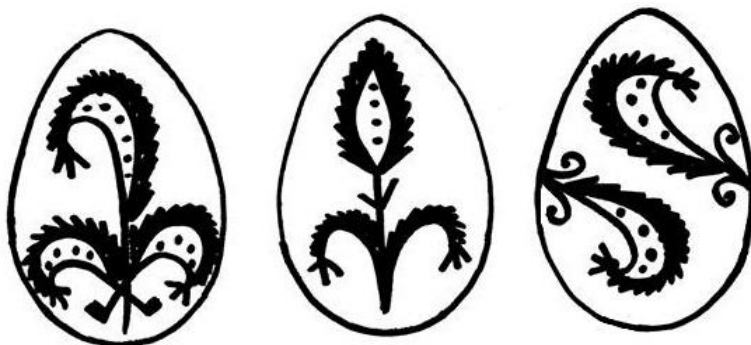
A következő a vég nélküli kacskaringós volt. Aztán az idők folyamán ezt a kacskaringóst variáltam fantáziám szerint.



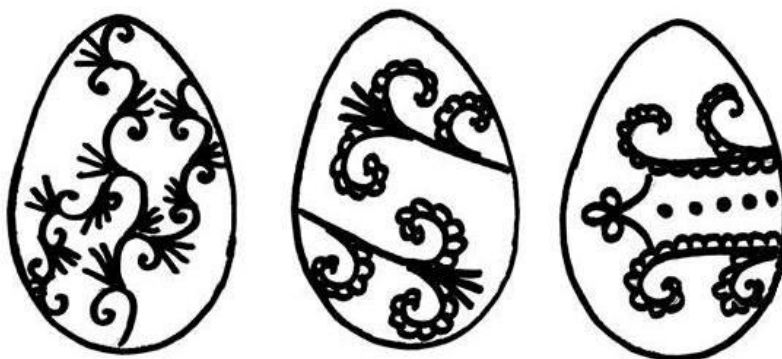


A barátnőm nagymamája a faluban arról volt híres, hogy ő készíti a faluban a legszebb kakastarajos hímet. Gecse Erzsébetnek hívták az öreg nénit (az 1890-es években születhetett). Én is megtanultam tőle ezt a hímet.

Ez az alapminta, amit lehet (és teszem is) tovább alakítani tetszés szerint.



Később nagynénémétől, Fazekas Amáliától az 1960-as években megtanultam a seprűs mintát, ami a kedvencemmé vált, mert nagyon szépen mutat a tojáson. Ugyancsak tőle egy csipkés kacskaringóst, amit szintén nagyon szeretek.



Két fiam van, akik kisiskolás korukban minden húsvétkor elmentek meglocsolni a kislányokat és tele kosár himessel tértek haza. Húsvéti verset is tanítottam nekik, amit a nagyapjuk (édesapám) írt számukra.

Húsvéti vers

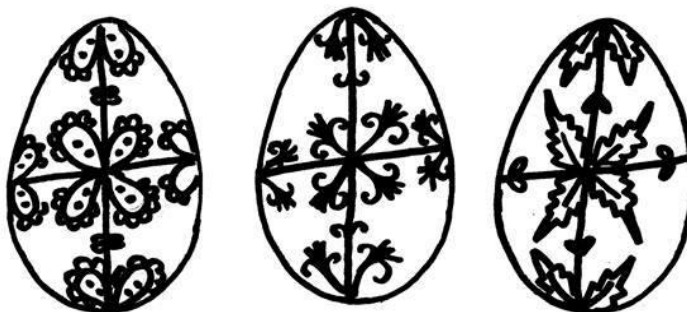
*„ Jó reggelt kívánok, Friss jó egészséget,
Mindnyájunk számára szép húsvéti ünnepet!
Én az Úrjézusnak vagyok a követe,
Feltámadásának ma van szent ünnepe.
Hirdetem boldogan, az Úr feltámadott,
Mindnyájunk számára diadalt aratott!
Hirdetésem ára egy pár hímes tojás,
Megköszönöm szépen és elmegyek tovább!*

Szívemből kívánom”

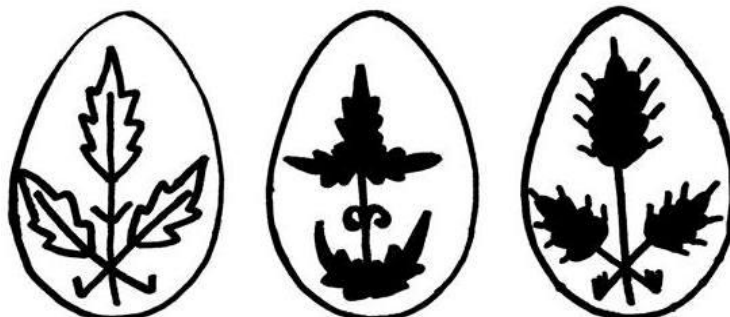
A kosár hímesből kiválogattam a legszebbeket, amelyik minták újak voltak nekem, majd én is hímeztem ilyeneket. Elfért ez is a régi hímesek mellett, hiszen 50-100 tojást is festettem egy húsvétra. Amikor a kisunokáim felcseperedtek, bevontam őket is ebe a szép munkába. Évről évre jobban csinálják. Ma már szinte kiszorulok fizikailag ebből a munkából, csak irányítanom kell.

Az ellesett tojásokból ilyenek tetszettek meg:

A négy részre osztottak: a tojást négy részre osztjuk. A vonalak kereszteződésébe rajzoljuk a mintát. Ez lehet levél, virág, vagy ami tetszik.



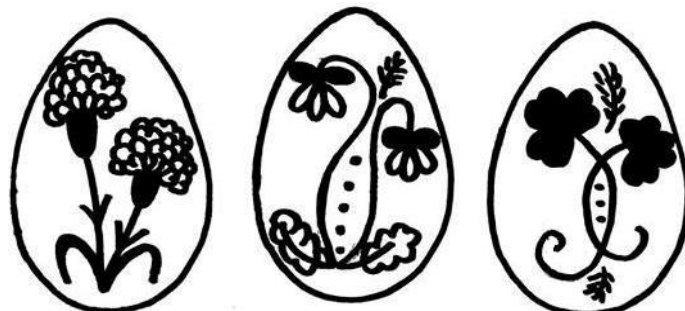
*Találtam még a tojások között (amit a fiaim gyűjtöttek)
eperfalevélkést, tölgyfalevélkést és búzakalászoszt.*



*Mindenkinek megvan a faluban a saját kidolgozott mintája,
amit a sok hímes közül meg lehet ismerni. A leggyakoribb a
labdarózsa, amit talán minden tojáshímző készít (bár sajnos
már nem sokan vagyunk, akik ezzel foglalkozunk).*



*Nagyon szeretem a virágokat, ezért sokszor magam találok ki
virágmintákat, és ezt hímezem a tojásokra. Bár ezek a minták újkeletűek,
de szépek és mutatósak. Ilyen például a szegfűs, tulipános, ibolyás,
lóhereleveles.*



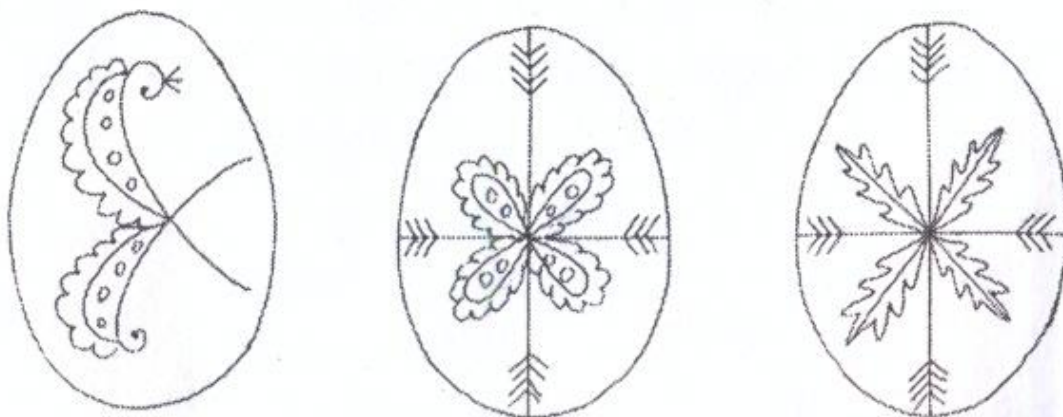
*Többször kell egy és ugyanazt a motívumot hímezni, hogy
formás, pontos legyen. Amikor a viasszal meghímeztük a tojást,
nem hagyjuk kihűlni, hanem még langyosan be kell dörzsölni
aranyporral. Igyekeznünk kell, hogy csak a mintát dörzsölni a
porral, hogy a tojás üresen maradt felülete ne mázolódjon be.*

Majd száraz, tiszta vattával át kell törölgetni.

Régen, nagymamám idejében (sőt még a mai napig is) az egyszerű viaszos mellett piros tojást festettek hagymahéjban. Ez a következőképpen történik:

A vöröshagyma héját megmossuk, és egy nagy edénybe rakjuk. Annyi vizet öntünk rá, hogy jól ellepje. Megfőzzük, kihűtjük. másnap megint megfőzzük és kihűtjük. A tojást nyersen hímezzük meg. Egyenként belehelyezzük a hagymahéjba, úgy hogy a tojások jól fedve legyenek. Fontos, hogy ne érjenek össze. Ezt is megfőzzük. Még melegen egyenként kanállal kiszedjük a tojásokat a hagymahéjból, ami szép pirosra festette őket.

Letörölgetjük róluk a megmaradt viaszt, aminek a helye fehér marad. A piros tojás úgy a legszebb, ha fehér héjú tojást hímezzünk, mert így jobban látszik a minta a viasz helyén. Aztán végül a tojásokat zsiros vattával áttörölgetem, ettől lesz fényes.



2. A nevem Zán Eleonóra, 1952-ben születtem, Salánkon.

A húsvétal kapcsolatos emlékeim máig megmaradtak bennem. Ez az ünnep volt a másik legszebb (a karácsony után) és legjobban várt ünnepünk. Mert nemcsak, hogy hímestojást osztogattunk a fiúknak, de az udvaron elrejtve összevissza mindig volt valami szép ajándék első nap reggelén. Emlékszem, hogy egyik húsvétra gyönyörű porcelán kávékészletet kaptunk a testvéremmel. Egy másik évben egy-egy bukszát, ami fából volt, és hordó formájú. Nagyon szép festett virágok voltak rajta.

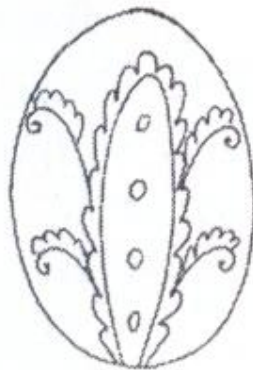
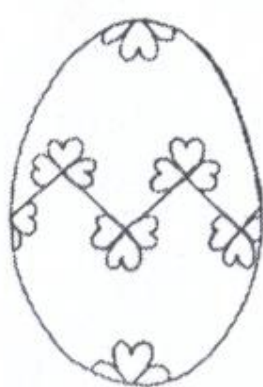
Nekünk a hímes tojást egy öreg néni hímezte, úgy hívták, Bálint Erzsébet néni. Mindig csak viasszal és aranyporral rajzolt. Anyukám összegyűjtött egy csomó kacsatojást, mert ezen mutatott a viasz a legszebben. 100 tojást hímeztetett vele édesanyám, mert ketten voltunk testvérek és a fióknak kettesével adtuk a tojást. Egyet én, egyet a húgom. Akkoriban

nagyon korán jöttek a fiúk locsolkodni, nem voltak úgy elkényelmesedve, mint mostanában. Még alig pirkadt meg, de már mondták a verset a küszöbön. Vagy egyesével jöttek, vagy csoportban, de inkább egyesével. És bizony volt olyan húsvét is, amikor nem volt elég a hímes tojás. Ilyenkor gyorsan főztünk még egy párat és édesanyám meghímezte. Mert ő is megtanulta, mikor már Erzsébet néni nem hímezett (biztosan öreg volt és nem bírt). Gyerekként mindig néztem, anyu hogy csinálja, és próbálkoztam hímezni is, de ez nem nagyon sikerült. Mindig a legegyszerűbb mintát csináltam, a fenyőágast. Az így nézett ki:



Nem tudtam rajzolni, de szerettem, és mindig figyeltem, mások hogyan csinálják. Igazán akkor kezdtem el hímezgetni, amikor megszületett az első kislányom. Ez adta az ihletet. A jó Isten meg úgy adta, hogy elég jól csináltam. A mintákat Idus sógornőmtől tanultam. Lehet mondani, hogy mindet. Átrajzoltam őket egy papírra és még néha most is onnan lesem a mintákat.

Magy öröm számomra, hogy van kinek átadni a stafétabotot, mert a kisebbik lányom már szebben hímez, mint én. Még fantáziája is van hozzá, nagyon szép mintákat talál ki és rajzolja a tojásokra.





22, 23. kép. Salánki húsvéti hímések (Fotó: Kész B., Salánk, 2012)



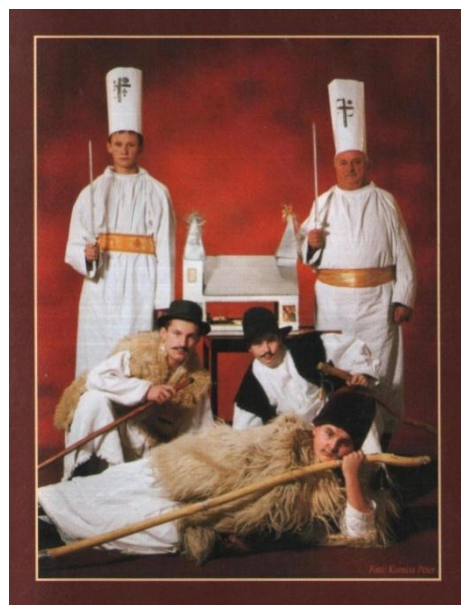
24. kép. Salánki viaszos tojások egy kijevei kiállításon (Fotó: Kész B., 2016)



25. kép. Májusfa a nagyberegi tájház kapuján (Fotó: Kész B., 2014)



26. kép. Betlehemes (Kész B. rajza)



27. kép. Salánki
betlehemesek (Fotó:
Korniss Péter, Budapest,
2000-es évek eleje)



28. kép. Salánki betlehemes a Néprajzi Múzeumban (Fotó: Kész B., Budapest, 2000-es évek eleje)



29. kép. Az öreg pásztor
(Fotó: Kész B., Budapest,
2000-es évek eleje)



30. kép. Betlehemes
(Fotó: Kész B., Salánk, 2011)



31. kép. Betlehemes találkozó Beregszászon (Fotó: Kész B., 2000-es évek eleje)



32-35. kép. Salánki betlehemes budapesti előadásokon (Fotó: Kész B., 2000-es évek eleje)



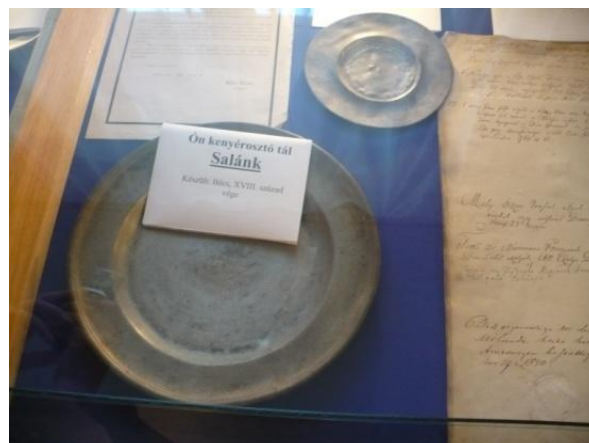
36. kép. Salánki *bozsenkák* (Fotó: Kész Gábor, 2000-es évek eleje)

V. 4. Szakrális tárgyak

Válogatás a salánki református egyház úrasztali felszerelési tárgyaiból (a Kárpátaljai Református Egyház Múzeuma, Beregszász):



37. kép. Ön kenyérsztó tál, „M I S” vésett betűkkel és karcolt „1743” évszámmal. Készült a XVIII. század első felében. (Fotó: Kész B., 2013)



38. kép. Ön kenyérsztó tál, díszítés nélkül. Készült Bécsben a XVIII. század végén. (Fotó: Kész B., 2013)



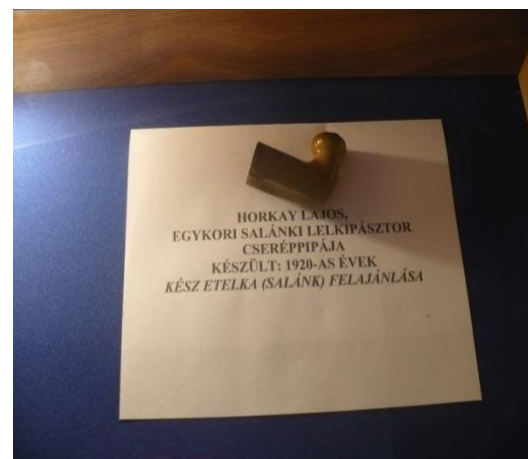
39. kép. Sárgaréz úrasztali kehely, domború díszítéssel, vésett felirattal. Homorúan felívelő talpa felül domború, vastag szárán körte alakú nádusz, tulipánkehely kupával. Felirata: „ZÁN Pál vette 1856 Salánki ref. egyháznak”. Díszítése leveles-virágos. Készült az 1850-es években. (Fotó: Kész B., 2013)



40. kép. Bársony terítő. Lapos- és szárítottessel hímelve pamutfonállal (mulinéval, osztott hímzővel) a Kárpátaljai Református Egyház beregszászi múzeumában. Szegélyén aranyszálas rojt fut. Felirata: „Ajándékozta László János Kósa Eszter 1909” (Fotó: Kész B., 2013)



41. kép. Lajos Mihály esperesi palástja és süvege. Készült: USA, 1961 (Fotó: Kész B. 2013)



42. kép. Horkay Lajos egykori salánki lelekipasztor cseréppipája. Készült: 1920-as évek. Kész Etelka (Salánk) felajánlása (Fotó: Kész B., 2013)



43. kép. Egyházláda – a kelengyéláda szakrális analógiája. Verbócön készült 1827-ben.

(Fotó: Kész B., 2013)



44. kép. Úrasztali úrihímzéses terítők Ugocsából

(Rajz: Kész B. Hegedűsné Csiszár Gyöngyi és Felhősné Csiszár Sarolta grafikái alapján)¹

¹ Küllös – P. Szalay 1999: 370–372.

VI. Az ugcocsi népi élet ábrázolása Harangozó Miklós (1937 – 2014) salánki festőművész képein



1, 2. kép. *Vasárnap délután, János bácsi pipája*



3. kép. *Betlehemesek*



4, 5. kép. *Boldog nagymama, Házunk előtt*



6. kép. *Hóviharban*



7. kép. *Halászok a Tiszán*



8, 9. kép. *A kertben, Hol vannak a régi idők?*



10. kép. *Burgonyaszedők*



11, 12. kép. *Fokhagymapucolók, Kézimunkáló*



13. kép. *Hagymapucolók*



14, 15. kép. *Loppal kelt csibék, Mezei gondok*



16. kép. *Kaszakalapálás*



17. kép. *Magvető*



18. kép. *Paprikaszedők*



19. kép. *Parasztudvar*



20. kép. *Salánk mezején*



21. kép. *Salánk utcáján*



22. kép. Szántás Salánk mezején



23. kép. Szénáért