

*a szabadtéri  
múzeumokban  
a konyha,  
a konyhához  
kapcsolódó  
interpretáció  
mindig is fontos  
szerepet játszott*

**I**A szabadtéri múzeumok létrejöttének egyik legfontosabb következménye, hogy múzeumi gyűjteményekbe kerültek olyan tárgyak is, amelyek az átlagemberhez kötődtek, a mindennapok tárgyai voltak. A szabadtéri múzeumok számára gondosan választják ki az épületeket, hogy bemutassák az építési és lakrendezési technikák fejlődését, a különböző szociális és társadalmi körülményeket, a regionális jellemzőket egyaránt. A szabadtéri múzeumokban a konyha, a konyhához kapcsolódó interpretáció mindig is fontos szerepet játszott. Az enteriőryszerű konyhai berendezések mellett az interpretációnak számos fajtája alakult ki az évtizedek során, és ma egymás mellett gazdagítják az intézmények programját.

**I**A szabadtéri múzeumok állandó kiállításai a tájegységek, amelyek egy-egy régió jellemző településképét reprezentálják. A bennük megjelenő épületek az adott régió jellegzetes építészeti szerkezeteit, megoldásait mutatják be. Az épületekben berendezett enteriőrök alapos, sokrétű néprajzi kutatáson alapulnak, egy adott idősíkot reprezentálnak.

**I**A hazai skanzenek gyakorlata az apró részletekbe belemenő, részletesen kidolgozott, rengeteg tárgyat bemutató, hiperrealisztikus lakásbelső kialakítása; ezek egy-egy szituációt jelenítenek meg, de gyakran muzeologizált változatban. A funkcionális elrendezési elvnek megfelelően a lakóházak berendezései az adott tájegység, azon belül az adott település, társadalmi csoport és gyakran az adott család hagyományos tárgykultúráját tükrözik. Ennek lényege, hogy az egyes berendezési tárgyak és bútordarabok nem egymástól függetlenül, hanem valamiféle hagyományos kontextusban, egy adott élethelyzetet ábrázolva jelennek meg, ezzel még jobban hangsúlyozva a néprajzi tárgyak funkcióját is (Cseri Miklós–Sári Zsolt: Vasút, juh, serious game – Paradigmaváltás és digitális technológiák a Szabadtéri Néprajzi Múzeumban. In: *Digitális*

Múzeum. *Múzeumi irántú 12. Szabadtéri Néprajzi Múzeum-MOKK 2017, 193–205.*)

¶ Az ételkészítés és az étkezés helye meghatározó a népi építészetben is. Az étel több, mint a mindennapi fogyasztás alapanyaga: része a mindennapok történetének, amelyek magukban foglalják a hatalom történetét, az emberek kapcsolatait, földhasználatát, társadalmi szerepeit, törekvéseit, korlátait, erőforrásait. A konyha olyan hely, ahol a nyersanyagok étellé válnak, olyan tér, amely összeköti a magánéletet a külvilággal. A magyar népi építészetben a konyha mint önálló helyiség térben és időben is nagy változatosságot mutat. A különbségeket leginkább a tüzelőberendezés típusai, illetve a házfejlődési tradíciók határozták meg. Ahol a szabadkémény korán meghonosodott, a pitvarnak nevezett konyha viszonylag keskeny. Még keskenyebbek az erdélyi tájakon. A székely háztípusnál az úgynevezett ereszt a 19. században már rendszerint keresztben osztott, ahol az első része nyitott állapotában őrizte az ereszt funkcióit, hátsó fele pedig kamra, amely lassan konyhaszerűvé válik; a múlt század második felében azonban már többnyire a kandallós szoba (nagyház) a lakó- és főzőtér. Ezzel szemben a dunántúli füstökonyhák tágasak, méretük gyakran meghaladja a szobákét is. Ennek a magyarázata a lokális házfejlődésben rejlik: a Dunántúl nagy részén a meglévő lepadlásolt füstősházhoz toldották a kályhás szobát. Az eredeti füstös lakótér formája még sokáig változatlan maradt, csak új, konyhafunkciót nyert (bővebben: *Magyar Néprajz IV. Életmód kötet. Építészet*).

¶ Évszázadokon keresztül a paraszti konyhák fűtetlenek voltak, nagy részük nyitott tűzhellyel rendelkezett, a füst a szabadkéményen távozott, vagy – mint a dunántúli füstös konyhák esetében – a füst a konyhában terjengett, és a nyitott ajtón keresztül távozott

a különbségeket leginkább a tüzelőberendezés típusai, illetve a házfejlődési tradíciók határozták meg

ahol a szabadkémény korán meghonosodott, a pitvarnak nevezett konyha viszonylag keskeny

a dunántúli füstökonyhák tágasak, méretük gyakran meghaladja a szobákét is

nagy részük nyitott tűzhellyel rendelkezett, a füst a szabadkéményen távozott, vagy – mint a dunántúli füstös konyhák esetében – a füst a konyhában terjengett, és a nyitott ajtón keresztül távozott

*A régi öregek sokszor elmondták,  
hogy ilyenkor a füst alatt  
meghajolva jártak és dolgoztak.*

járt egy új lakáshasználattal, hiszen létrejött a tiszta és fűthető konyha, amely akár reprezentációs célokat is szolgálhatott. Az új tüzelőberendezések, a gyönyörűen díszített „kombinált tűzhelyek” vagy éppen a takaréktűzhelyek (sparheltek) mellett a díszes konyhai tárgyak is hihetetlen sebességgel terjedtek el (Sabján Tibor: *A mászókéményes konyha*. Terc, Bp. 2004). Nemcsak a díszes, festett keménycserép-tányérok, porcelán fűszertartók, a hímzett, feliratos falvédők, de a mívés konyhabútorok is.

¶ A Szabadtéri Néprajzi Múzeumban ennek a konyhafejlődésnek számos eleme megtalálható, enteriőrös bemutatásban. Ezek mögött alapos néprajzi (és történeti) kutatás, illetve széles körű gyűjteménygyarapítás áll. A konyhai bútorok, használati (tároló, ételkészítési, tálaló és étkezési) eszközök mellett kéziratos receptfüzetek, nyomtatott szakácskönyvek is részei a gyűjteménynek. A gyűjtemény a 19–20. század konyhai tárgykészletei változásának is a dokumentációja. Megtalálhatók a gyűjteményben a dél-dunántúli, lepénysütésre alkalmas sütőharangok, a magyarországi fazekasközpontok cseréptányérrjai és táljai, öntöttvas- és rézedények, a Bonyhádi Zománccgyár vagy éppen a Weiss Manfréd Gyár termékválasztéka, kotyogós kávéfőzők és műanyag zacskóstejtartók egyaránt, amelyekről Esterházy Péter olyan frappáns leírást adott 1988-ban: „A zacskóstej egy tejeszacskó, azaz egy műanyag zacskó, amelyben tej van. Tehát van tej. Ez bizony nagyon is demokratikus dolog. Viszont a tejhez hozzáférni, pontosabban a tejet onnét kiszabadítani, szabadsággal megajándékozni, mert, mondjuk, reggel van, és szikkadt zsömlénket valamibe áztatni kéne, részint akár mindenevő fogatunkkal erőszakosan, akár késsel technokratán, tudjuk, nagyon bonyolult, kényes processzus, ravaszság, erő és némi rezignáltság szükséges hozzá, részint tökéletesen fölösleges, mert e zacskókból a tej folyton-folyvást: folyik. Minden

*a gyűjtemény  
a 19–20.  
század konyhai  
tárgykészletei  
változásának is  
a dokumentációja*



Skanzen - Szabadtéri Néprajzi Múzeum, Szentendre



tocsog! A bevásárlószatyor, az üzlet, a konyha, a család, az ország, tocsog, tocsog, tocsog. De gyűlölöm!” (Függelék a *Kis Magyar Pornográfia*hoz).

¶ Ez a széles körű gyűjtemény adja az áttelepített lakóházak konyháinak aprólékos berendezését, amelyek a 18. század végétől egészen a 2003-ig terjedő időszakot mutatják be a Skanzen már elkészült nyolc tájegységében.

¶ A nyugat-dunántúli füstösházak egyik utolsó hírmondója a Skanzenben látható. A 18. század végén vagy a 19. század legelején építették az őrségi Szalafőn. A három oldalról kerített boronaház 1860-ig füstösházként működött. Amikor belépünk a házba, a múltat idézzük fel: 1860-at írunk, ősz van, estére jár. A füstösházban vacsorához készülődik a nagy család. Az agyagföldből épített kemencében, a kemencepadkán és a katlanban évszázadokon át azonos módon folyt a sütés, a főzés, a vízmelegítés. Ha egy kemencébe befűtöttek, vagy az előtte lévő padkán tüzet gyújtottak, olyan nagy füst volt a konyhában, hogy szinte alig lehetett látni tőle. A 700 × 450 centiméteres méreteivel igencsak imponáló nagyságú füstökonyhában a sűrűn megülő füst azonban egy idő után felszállt, s alatta tisztább lett a levegő. A régi öregek sokszor elmondták, hogy ilyenkor a füst alatt meghajolva jártak és dolgoztak.

*ha egy kemencébe befűtöttek, vagy az előtte lévő padkán tüzet gyújtottak, olyan nagy füst volt a konyhában, hogy szinte alig lehetett látni tőle*

¶ A Felső-Tisza-vidék tájegység kisméretű lakóházaiban a középső helyiség a konyha bejárati része, innen nyílt a szoba, amelyet az erdélyi házakhoz hasonlóan kandallóval fűtöttek, füstjét a konyhába, illetve azon keresztül a padlásra vezették, hiszen télen nemcsak fűtöttek vele, de a főzés is itt zajlott, ekkor a pitvar, azaz a konyha csak tároló funkcióval bírt.

¶ A füsttelenített konyha kényelmes, szinte otthonos helyiséggé vált, ezt mutatja be a múzeum bagladi konyhája. Nem csak új edények és használati tárgyak kerültek be a háztartásba: a konyhában felépített modern tűzhelykombinát is

*Az egyes szám harmadik személyű interpretációban az úgynevezett aktív helyszíneken a látogatók bekapcsolódhatnak a különböző tevékenységekbe.*

megkönnyítette a háziasszonyok napi munkáját. A díszes lakatosmunkával és rézveretekkel gazdagított összetett tüzelőberendezésben egyszerre több munkafolyamatot lehetett elvégezni. A sparherden főztek, a mellette lévő rédliben vizet és ételt melegítettek, a vele összeépült kemencében kenyeret sütöttek. Külön részt alkotott a vízmelegítő katlan és a mászókérmény. Itt mászott föl a kéményhez a kéményseprő. Az egész rendszer erről a kéményről kapta a nevét.

¶ A mádi kereskedőház kisméretű, de modernizált, sparherdes konyhája a zsidó táplálkozási kultúra múzeumi lenyomata, ahol a kóser étkezési és főzési szabályok alakították a rendet. Külön, színek alapján is megkülönböztetett tejes és húsos edények és eszközök sorakoznak egymás mellett (Szőke Judit–Kiss Kitti: *Kóser konyha*. Szabadtéri Néprajzi Múzeum, Szentendre, é. n.).

¶ Ma már ezek az önálló enteriőrök gyakran nem mondanak el semmit arról az életformáról, amelynek lenyomatai. Ezért is kell a szabadtéri múzeumoknak különböző interpretációs módszereket alkalmazniuk. Az élő interpretáció különböző típusai alakultak ki és vannak jelen ma már Szentendrén is. A kiállításór mesél az épület- és családtörténetről. Az egyes szám harmadik személyű interpretációban az úgynevezett aktív helyszíneken a látogatók bekapcsolódhatnak a különböző tevékenységekbe. A Skanzen egyik legsikeresebb és legkedveltebb helyszíne a bagladi lakóház, amely a *Dédanyáink konyhatitkai* című programnak ad helyet. Itt a Skanzen területén és kertjeiben megtermett zöldségeket, gyümölcsöket használják föl, készülnek a különböző befőttek, savanyúságok, lekvárok és szörpök, amiket egész évben kóstolhatnak a látogatók. Önálló bemutatást kapott a mézeskalács-készítés, az erdőhorváti percc vagy éppen a gyógynövények felhasználása. A múzeumi tudás közvetítése a honlapon keresztül is folytatódik, hiszen a receptek letölthetők a múzeum weboldaláról: [skanzen.hu/hu/fedezze-fel-online/online-tudas/skanzen-recepttar](http://skanzen.hu/hu/fedezze-fel-online/online-tudas/skanzen-recepttar).

¶ Ennek az interpretációs módnak számos infrastrukturális eleme van, amire az intézményeknek figyelniük kell, itt most csak a füstre és a nyílt tűzre utalok, amely kapcsán

az úgynevezett  
aktív helyszíneken  
a látogatók  
bekapcsolódhatnak  
a különböző  
tevékenységekbe



Skanzen - Szabadtéri Néprajzi Múzeum, Szentendre





a műtárgyak – ezért alkalmazunk egyre több demonstrációs tárgyat ezeken a helyszíneken –, illetve a látogatók és alkalmazottak védelmét is biztosítanunk kell. Ez a fajta múzeumi szerepjáték nyilván nem mutathatja be közvetlenül a múlt tágabb társadalmi és kulturális körülményeit, sokkal inkább az érzelmi feszültségek különböző perspektíváit kínálja, azokat, amelyek lehetővé teszik a látogatók számára, hogy bepillantást nyerhessenek a hétköznapi emberek egykori életébe, akiknek sorsát az általános társadalmi és történelmi helyzetek alakították. Ezek a szerepjátékok levéltári és a múzeumi adattárakban található néprajzi gyűjtésekre, forrásokra épülnek.

tágan értelmezve  
a témánkhöz  
kapcsolódik a mádi  
borozóban látható  
kocsmatörténeti  
kiállítás is

¶ Az elmúlt évtizedben megjelentek a termes múzeumok kiállítási megoldásai is a Skanzenben, hiszen például a novaji lakodalmi kalács bemutatása állandó kamarakiállításban látható az észak-magyarországi falu tájegységben, de tágan értelmezve a témánkhöz kapcsolódik a mádi borozóban látható kocsmatörténeti kiállítás is.

¶ A múzeumi ismeretátadás egyik legszélesebb körben ismert formája a múzeumpedagógia, amikor iskolai csoportoknak foglalkozás keretében adjuk át a múzeumi tudás különböző elemeit. A konyha világa a Skanzen múzeumpedagógiai foglalkozásaiban is megjelenik: a *Mindennapi kenyерünk* című foglalkozáson nemcsak kenyeret sütnek a gyerekek, de megismerkednek az egészséges táplálkozás alapjaival is.

¶ Az elmúlt évek egyik legkomplexebb skanzenes programja az Európai Unió Kultúra 2007–2013 keretprogramja által támogatott CANEPAL: *Kultúra és természet – Az európai juhtartás és pásztorélet öröksége* című, a Skanzen által vezetett nemzetközi projekt volt, amelyben görög, olasz, francia, bolgár, spanyol, lengyel és észt partnerintézmények vettek részt. A projekt legfőbb célja, hogy – a szakma és a laikusok figyelmét az európai juhtenyésztés és pásztorkodás felé fordítva – elősegítse ennek a közös kulturális örökségnek a megismerését és megőrzését. A projekt során megvalósuló nemzetközi kiállítások, kulturális rendezvények, a megszülető oktatási programok és a megjelenő publikációk hozzájárulhatnak a juhászathoz kapcsolódó turizmus fellendítéséhez, támogathatják,

sőt erősíthetik a juhtartó területek és társadalmi csoportok identitását, fenntarthatják a pásztorkodáshoz kapcsolódó kulturális és gazdasági tevékenységeket, valamint erősíthetik a témához köthető művészi és szakmai kreativitást, illetve együttműködést. Az így megvalósuló programoknak nagy hangsúlyt kell fektetniük a juhászok természetközeli életmódjára, a tájjal való sajátos kapcsolatukra és arra a számos kulturális elemre (zene, szokásvilág, viselet, építészet vagy éppen a táplálkozáskultúra), amelyekben mindezek a jellegzetességek visszatükröződnek ma.

- ¶ A projektben több digitális és multimédiás tartalmat hoztunk létre, kiegészítve a programhoz kapcsolódó ismeretátadási és kiállítási feladatainkat. Talán a legteljesebben a konyha és a gasztronómia bemutatása került a fókuszba. Időszaki kiállításban és kapcsolódó katalógusban mutattuk be a bárány szerepét az európai gasztronómia történetében (*Bárány a konyhában. Szabadtéri Néprajzi Múzeum, Szentendre 2014*). A kiállításhoz kapcsolódott egy múzeumi szakácskönyv (*Bárány. Konyhai kalandok Európában. Szerk.: Sári Zsolt, Szabadtéri Néprajzi Múzeum, Szentendre 2014*). A kiállításban látható volt a szakácskönyvben megtalálható receptek alapján készített kisfilmsorozat is, amely a programban részt vevő országok egy-egy jellegzetes bárányételét mutatta be. A digitális tartalmak egy interaktív asztal segítségével váltak hozzáférhetővé.
- ¶ A múzeumi konyhareprezentáció fontos elemei a múzeumi éttermek, vendéglátóhelyek. Legyenek azok kis kocsmák, borozók, pékségek vagy fogadók. Szinte a világ valamennyi szabadtéri múzeumában nemcsak a látogatók étkezési igényeit szolgálják ki ezek az egységek, de gyakran kötődnek a múzeumok üzenetéhez is. Legtöbbször egy régió gasztronómiai hagyományai jelennek meg, de néhány európai múzeumban már a fine dining is helyet kapott.
- ¶ Talán ebből a vázlatos felsorolásból is kirajzolódik, hogy a gasztronómia, a konyha bemutatása ma már több mint enteriőrök sokasága vagy éppen kenyérlángos árusítása a múzeumi fesztiválokon. Sokrétegű interpretációs megoldások jelennek meg egymás mellett és teszik befogadhatóvá, megismerhetővé a hétköznapi történeteket.

a gasztronómia,  
a konyha  
bemutatása  
ma már több  
mint enteriőrök  
sokasága vagy  
éppen kenyérlángos  
árusítása  
a múzeumi  
fesztiválokon



A szerző jóvoltából