posted by Willant on 15. október 2007 - 1:00
22.02.2009 - posledná úprava článku. 

Az ipolyszalkai élő tájház és környéke **[1]**

Szerző: Csáky Károly

Az ipolyszalkai élő tájház és környéke a hagyományőrzés tekintetében élen jár.



[2]

Ipolyszalka az Alsó-Ipoly mente gyönyörű környezetben települt községe. Először 1252-ben említi okirat Zalka alakban. Az egykori érseki birtok a középkorban módosabb hely lehetett, amint erre a község nagy adótételeiből is következtethetünk. Mária Terézia korában a település kiváltságjogot kapott, vásártartásával mezővárosi rangra emlekedett, s Hont megye egyik fontos központjává vált. A mélyen vallásos Ipolyszalka megannyi szakrális kisemlékkel, gazdag irodalmi és történelmi múlttal rendelkezik, a hagyományőrzés tekintetében pedig a régióban is élen jár...

Régi álmát váltotta valóra az Ipoly Menti Kulturális és Turisztikai Társaság, illetve a Csemadok Szalkai Alapszervezete, amikor a faluban megvásárolt egy öreg parasztházat, s azt 2003 májusa és októbere közt felújította. Mindezt az Illyés Alapítványtól, a Szlovák Kulturális Minisztériumtól, a Szövetség a Közös Célokért Társulástól, az Ekopolis Alapítványtól kapott anyagi támogatással, illetve az Ipolyszalkai Községi Hivatal és a Szentendrei Néprajzi Múzeum segítségével oldották meg.

A vályogból épült, 1897-ben emelt tájház a Magyarországra vezető főút mellett látható. A sátortetős épület első két ablaka az utca frontjára néz. Az ablakokat kék és zöld színű virágornamentika szegélyezi. Az elsőház vagy tisztaszoba berendezése a második világháború előtti állapotot idézi. Talaja döngölt, mennyezete gerendás. Ebben csak nagyon ritkán tartózkodtak a lakók; nem használták, még búcsúkor sem. Csak akkor öltözködtek benne, ha ünnepi viseletet öltöttek magukra, s a nagy eseményekkor, az emberélet fordulóikor tartózkodtak itt. Lakodalom előtt a menyasszony itt várta a padon, a tükör (gyűkör) alatt ülve a vőlegényt. Nagy ünnepekkor itt kínálták meg pálinkával a vendégeket, itt volt felravatalozva a halott, s olykor a szülésre is itt került sor.



A két ablak közt ma is ott látható a nagy tükör, előtte a támlás lócával és az asztallal. Az oldalsó falak mellett egy-egy tornyos ágy kapott helyet, felettük szentképekkel. Az ágyakat valamikor magasra vetették a lányok párnáival, vánkosaival és dunnáival. A strózsákokba szárított kukoricahéjat (sústyát) vagy csádét raktak, amit évente cseréltek. Az ágynemű csíkos és kockás volt, a fehér párnákat pedig csak dísznek használták. Ugyancsak e szobába került a szép faragású szekrény, illetve a kasznyi az ünneplő ruhákkal. Régebben sublót meg tulipánosláda is volt itt, melyekben a menyasszony staférungját tartották. A kellékek közül mára megmaradt még a menyasszonyi koszorú, melynek az itt látható fajtája az 1950-es, 1960-as években volt divatban. A menyasszonyi ruha hajdan fehér színű vastagselyemből készült, a fátyol a derék alá ért, s a fejdísz viaszvirágos koszorú volt. Az új asszony fejét menyecsketánc után „tearúzsás kazsmirkendővel“ kötötték be. Ettől kezdve hajadon fővel nem mutatkozhatott.

A két szekrényben helyezték el egykor az ünneplő ruhákat: egyikben a férfiakét, másikban az asszonyokét és a lányokét. A tájház tiszta szobája a korabeli viseletből is ízelítőt nyújt. A nagyünneplőt, a vastag selyem felső szoknyát a selyem kötővel és a selyem pruszlikkal csak a jeles ünnepeken s a vasárnapi misére vették fel. A kisünneplőt vasárnap délutánonként hordták. Ez piros kartonszoknyából, fehér blúzból, pruszlikból, selyem kötényből és fekete cipőből állt. Hatéves korig a fiúk és a lányok egybeszabott kartonruhát, obonyt hordtak: a lányok színeset, a fiúk sötét színűt. A nagyobb fiúk vászongatyában, vászoningben és mellényben jártak. A férfiak ünnepeken zsinóros posztó nadrágot hordtak mellénnyel. Ehhez kétsoros gombolású kabátot és kalapot is vettek, lábukra pedig csizmát húztak. Hétköznap a férfiak bő szárú vászongatyát, vászoninget és mellényt viseltek.

A tájház második helyisége, középső része az úgynevezett tisztakonyha. A jobb módú gazda itt csak a vendégeket ültette le. Ennek kelléke volt a konyhakasznyi (szekrény) az edényekkel és a tányérokkal, a lóca, a vízpad a vizeskannával és a bögrével, a stelázs (stelázsi) a csészékkel és a bögrékkel, az asztal a karospaddal és a székekkel. De ide került a varrógép is. A falat egy Isten hozott kedves vendég feliratú falvédő díszíti. Ezenkívül láthatunk itt néhány festett tányért s egy-egy agyagedényt is.

A hátsóház tulajdonképpen lakószobául szolgált: itt kapott helyet a két ágy, a szekrény, a csikósmasina és a szövőszék is. Itt főztek, itt aludtak, s a téli hónapokban az asszonyok itt végezték a szövés-fonást, a tollfosztást is. A szoba falát szentképek és családi képek díszítik. Az ágy mellett kapott helyet a bölcső, az ágy alatt pedig a lavór és a cipő- meg a csizmatisztító eszközök.

A tájház hátsó traktusában áll a külön bejáratos füstöskonyha vagy nyárikonyha. Hajdan ez nyitott kéményű volt. Mára a kéményt elzárták, s a szobába került egy vályogból rakott falisparhelt, melyben főleg kalácsot sütöttek. A hátsó konyha plafonja is gerendázott, a falakat fehérre meszelték, alul kék szegéllyel. Nyári hónapokban itt főzött a háziasszony. Ide is került egy konyhaszekrény edényekkel, tányérokkal, evőeszközökkel. Itt is van egy asztal székekkel s egy karospaddal. A stelázsin köcsögök, csészék s egy mérleg látható. Régen sezlony is volt itt. A falakat festett tányérok, szentképek, hímzett falvédők, lopótökök, felfűzött paprika, fokhagyma díszíti. Az egyik sarokban egy beépített betonkád látható, mely a 20. század közepén került ide, s a bor erjesztésére szolgált.

A nyárikonyha mögött állt hajdan az istálló, ez után pedig a fészer, ahol különféle munkálatokat

végeztek (kukoricamorzsolást, szecskavágást stb.). A fészert követték az ólak és a gazdasági épületek.
2004-ben a tájház udvarán, ahol egy gémeskút is áll itatóvályúval és kacsaúsztatóval, egy nádtetős pihenőt is építettek akácfaasztalokkal és padokkal. Elkészült továbbá egy tűztér, amely nyárson való sütésre, bográcson való főzésre is alkalmas. A fészer mögött felépült egy polyvás, egy kocsiszín és a lábas ól is. A régi istállót kézművesműhellyé alakították, melyben megépült egy búboskemence is. Természetesen áll egy kinti kemence is a tájház udvarán.

Ipolyszalka tájháza abban különbözik a régió sok más néprajzi gyűjteményétől, falumúzeumától és tájházától, hogy ez élő intézményként, kézműves műhelyként funkcionál, illetve nonprofit szervezetként működik, melynek vezetője Dikácz Zsuzsanna, aki egyben az Ipoly Menti Kulturális és Turisztikai Társaságnak is ügyvezető elnöke. A tájház köré tömörülő népművészek, mesteremberek, szervezők, azaz a Csemadok és a turisztikai társaság felvállalta a néprajzi értékek megmentését, továbbadását.
2004 júniusától rendszeresen fogadják az ide érkező érdeklődőket: 30-40 fős csoportokat, osztályokat, akik számára egész napos programokat biztosítanak. Például kézműves bemutatókat tartanak, a kinti kemencében hagyományos ételeket készítenek stb. A diákok élvezhetik dédszüleik étkeit, megismerkedhetnek a régi mesterségekkel, elsajátíthatják az egyes munkafolyamatokat is. Mintegy húszféle foglalkozást tudnak feleleveníteni, többek közt a kosárfonást, a kötélverést, a fonást és a szövést, a szőnyegkészítést, a kukoricaháncsmunkákat, a hímzést, nemezelést, batikolást, seprűkészítést, kenyérsütést, a gyöngyözést, mézeskalácskészítést, üvegfestést stb.



A tájház gyakran színtere a hagyományőrző rendezvényeknek is. Volt már itt húsvéti locsolkodás, de tartottak tollfosztást, disznóvágást is. Bemutatkoztak e házban a betlehemesek, s itt tartják próbáikat a helybeli hagyományőrző csoportok is. S ami ugyancsak figyelemre méltó, a tájháznak van számítógépes hozzáférhetősége is, s működik az e-magyar pont internetes szolgáltatás.

A szalkai tájház egyféle munkahelyteremtő feladatot is ellát. Azon kívül azonban, hogy több helybeli munkanélküli itt valódi közhasznú feladatot végez, néhány igazi mesterembernek is szinte állandó otthona e ház. Így lehet itt találkozni csaknem naponta például Józsa Joakimmal (1925), aki a kötélverés és a kosárfonás mestere. Mint elmondta, jól érzi itt magát, tudását szívesen átadja a fiataloknak s minden érdeklődőnek. Termékeivel segíti a tájházat, s nyugdíjasként maga is némi keresetkiegészítésre tesz szert. Ő tősgyökeres szalkai, a kötélverést édesapjától tanulta, aki már 1912-től inas volt Esztergomban. A kötél alapanyaga a kender, a kötélverés egyik eszköze pedig a gajmó, azaz egy V alakú fa tárgy. Ezzel a mester a kócból kihúzott öt szálat összesodorja, ezeket lefixálja, majd kettőt közülük a gajmók segítségével összever, a harmadikat pedig technikával ráfonja. A kötél végét aztán lehegyezi s ráhelyezi a csattot. Valamikor 50 koronáért adta a kötél méterét, s a leghosszabb általa gyártott kötél 12 méteres volt. Az ilyen öt mázsás terhet is kibírt. Józsa Joakim tanítja a tájházban a fűzfafonást is. Az ehhez szükséges vesszőket a vegetáció leállta után, október 25-től tavaszig lehet szedni a szalkai határban. Lehéjazott vesszőkkel dolgozik általában. Ezekből bevásárlókosarakat, tálcákat, újabban kereszteket készít. De kikerült már a keze alól vesszőből font hátikosár is. Ezek bordái mogyorófából valók. A nagykosarat és a szakajtót kákából fonja.

Ugyancsak gyakori munkatársa a tájháznak Trieb Rozália, aki a sústyázás mestere. Kukuricalevélből – sústyából – készít ügyesen szép szatyrokat és lábtörlőket. A mesterséget nagyanyjától tanulta. Az

alapanyagot őszkor szedi, amikor a kukoricát törik. A sústyát aztán megszárítja, hogy az ne penészedjen. A szatyrokat többféle méretben készíti. Mindhez megvan a megfelelő modla (keret), s e köré fonja szorosan a kukoricaleveleket. A világháború előtt a faluban mindenkinek ilyen szatyorja volt, az ötvenes években még a könyveiket is ilyenekben hordták a gyerekek az iskolába. Mint elmondta, a világháború után különösen sokat készítettek, s még Csallóközig is elhordták árulni, ahol ezekért cserében zsírt vagy más élelmiszercikket kaptak. Ma már Szalka határán kívül is jól ismert a másik helybeli „mester”, Zimanné Frastacky Magdolna, a sústyás Magdi néniként is emlegetett fonóasszony, aki a használati tárgyakon kívül már mást is tud varázsolni ebből a termékből, többek közt különféle népművészeti alkotásokat.
Tóthné született Magyar Ilona (1932) a tájház egyik gazdasszonya, a tradicionális szalkai ételek készítője. Kítűnő tejfölös-szalonnás lepényt tud készíteni az udvari kemencében, de készít barátnőivel a vendégeknek megrendelésre pogácsát, kocsonyát vagy kuglófot is. Természetesen be tudják mutatni itt a hagyományos kenyérsütést is.

Külön ki kell emelni az ipolyszalkai polgármester, Józsa Lajos s az új képviselő-testület pozitív hozzáállását a dolgokhoz. A polgármester elmondta, hogy választási programjában is szerepel: „Nem fékezni kell az ambíciókat, hanem támogatni”. S aki dolgozik, azt kell még hatékonyabban segíteni. Úgy látja, hogy Dikácz Zsuzsanna munkájában hosszú időn át fékezve volt. Pedig a tájház Szalka büszkesége kell legyen, amely belső mozgatóerővé válhat a településen, s kifelé is magas szinten tudja prezentálni a falut. Éppen ezért minden segítséget megadnak a társaságnak, rendezvényeiket szponzorálják, a Csemadoknak szánt anyagi támogatást az ötszörösére emelték, a tájház körüli építkezéseket pedig egyéb módon, építkezési anyaggal, fuvarral is segítik.

Végül azt is el kell még mondanunk, hogy Szalkán egyéb értékes gyűjtemények is vannak. Feltétlen szólnunk kell például Halló József gazdag magángyűjteményéről. Ő negyven éve gyűjti nagy szorgalommal a néprajzi tárgyakat, amelyek családi házában láthatók. Vannak itt gyönyörű karos- és sarokpadok, tulipánosládák, tornyos ágyak és festett szekrények. Együtt láthatók a kenderfeldolgozás eszközeinek változatai, de vannak más értékes konyha- és mezőgazdasági eszközei is. Ezekbe rengeteget invesztált gazdájuk, s ezt is figyelembe véve, közkinccsé kellene azokat tenni.

A már említett Zimanné Magyar Háza a szakrális emlékek népies változatait prezentálja jó színvonalon. De figyelemre méltó az általa készített tárgyak, alkotások gazdag tára is. S a fűzfamesterség, a kosárfonás élő és gazdag tárháza az ugyancsak említett Józsa Joakim otthona is.

A szalkai tájházat bemutatva s az említett gyűjteményeket szemlélve akaratlanul is eszembe jut: milyen nagy értéket képviselnének ezek, ha együtt láthatnánk őket, még szakszerűbb és jobb elrendezésben.

NYITVATARTÁS NAPONTA 9.00-17.00
KINTI KEMENCE ÜZEMELTETÉSE HAGYOMÁNYOS SZŐNYEGSZÖVÉS EGÉSZNAPOS PROGRAMOK CSOPORTOK, OSZTÁLYOK,

CSALÁDOK SZÁMÁRA
- kézntűvesfoglalkozások, táborok
- lepény-, kuglóf, kolbász-, szalonnasütés
- lovaskocsikázás, szálláslehetőség
- hagyományos lekvár és savanyúság

Irányár: 130.-Sk / személy + étkezés Előzetes jelentkezés a 0907/404576 mobil számon.
Magyarországról: 00421 907/404576
www.tajhazipolyszalka.sk [3]

15:17):http://sturovo.com/drupal/content/az-ipolyszalkai-elo-tajhaz-es-kornyeke?page=0

Odkazy
[1] http://sturovo.com/drupal/content/az-ipolyszalkai-elo-tajhaz-es-kornyeke [2] http://www.sturovo.com/drupal/node/251 [3] http://www.tajhazipolyszalka.sk/