



A NÉPIES HUSZITA HÁZ

Hagyományőrzés és
a helyi kötődés
erősítése
Göncön

DR. SZÉNÉGETŐ GÁBOR



Készült az Agrárminisztérium és a Hungarikum Bizottság támogatásával Gönc Város Önkormányzata megbízásából.

Támogatói okirat száma: 3083-4/2025/HERMAN

2025/2026



AGRÁRMINISZTERIUM



A népies Huszita Ház

Bevezetés

„A Gönci Huszita Ház unikális hely, ahol múltunk jelenünkkel találkozik”
(A szerző)

Az egykori *népies barokk lakóház* - a *Gönci Huszita Ház* - a Kossuth Lajos út. 85. szám alatt - 1978. október 25. napjától - fogadja látogatóit, mint múzeum, közgyűjtemény, Gönc Város Önkormányzata fenntartásában. Történetünk összetett, mivel a *kisablakos kőház* belső tere 19. századi paraszt – polgári életvitelt tükröz, amit kiegészít a husziták számtalan alkalommal mesélt több évszázados hagyománya, melyen keresztül tájházunk világa átível, napjaink kortárs képzőművészetének szellemi szabadságába.

A Huszita Ház, a Gönci – patakkal párhuzamos főút mentén, a település középkori eredetű, egyedi beépítésű részében – a történelmi városmagban – áll. Az épület Göncön és a környező falvakban megtalálható erődíszű lakóházak típusát képviseli, ezáltal a településen és a környéken alkalmazott kőépítészet hagyományainak állít emléket. A védelem célját is szolgáló lakóépület a település földrajzi elhelyezkedésével hozható kapcsolatba, mivel Göncön vezetett át az észak – déli kereskedelmi és hadi út, amely békeidőben a közvetítő kereskedelem révén a település felvirágzását szolgálta, míg a háborúk során kiszolgáltatta a mezőváros lakóit az átvonuló katonai csapatoknak.



Göncről készített katonai felmérési térkép, 18 század vége
Forrás: mapire.eu

A Tokaj – Kassa – Bártfa útvonalon lévő gönci Hernád – hídon át zajlott a hegyaljai bor kereskedelme észak felé Lengyelországba, az Erdélyből érkező áru, illetve az Alföld gabonája ezen az úton jutott Csehországba és Sziléziába.

A Tokajig hajón érkező máramarosi só a korabeli kereskedők szintén Gönc városán keresztül, a Királyi Úton - a *Via Regia* - szállították a Felvidékre. Az élénk kereskedelmi forgalomnak köszönhetően, a településnek – az akkori plébános, János mester kérésére - II. Ulászló 1511-ben évi négy vásár tartására adott jogot, ami tovább erősítette a távolsági kereskedelmet, illetve a helyi árucsere forgalmat, ezáltal felpozícionálta a mezőváros gazdasági életét.

Az országos állat - és kirakodóvásárokat szokásjogi alapon napjainkig tartják, jellemző a térségre a hagyományőrzés és tradicionális jogkövető magatartás. Gönc korabeli

lakossága az átmenő kereskedelembe leginkább a hegyaljai borok szállításával, illetve az ahhoz szükséges hordók készítésével kapcsolódott be, ami a helyi ipar fellendülését eredményezte. A közeli erdős hegyvidék kocsánytalan tölgyesei kiváló alapanyagot biztosítottak a helyi kádár –és bognármestereknek. A híres neves gönci hordó széles körben ismert lett, a borászatban használt hagyományos magyar űrmértékké vált.

A *gönci nép* egykoron – a *városias és falusias településjegyeket viselő Gönc* mezővárosában - egy évszázadokkal korábban kialakult szemlélet szerint élte jellegzetes életét, a mindennapok szoros kapcsolatban álltak a természettel, az időjárási körülményekkel. A múltszázad néprajztudósai a népet magával a parasztsággal, a *népéletet* pedig gyakorlatilag a paraszti világ életével azonosították, mivel a falusias jellegű világban nincsenek éles határok, a megélhetés zömében földművelésből, állattartásból, erdőgazdálkodásból, szőlőtermesztésből illetve *parasztiparosok* tevékenységéből áll. A kézművesek iparűzésük mellett szántóföldi művelésben és bortermelésben látták anyagi biztonságukat.

A korabeli összeírásokból tudjuk, hogy Gönc térségében a lakosság pusztán egy százaléka volt nagy – és középbirtokos, tíz százalék középparaszti réteg, a mezőgazdasági munkás és cselédnépesség aránya viszont nyolcvan százalék körül mozgott. Az egykori mezőváros szerény mértékű polgárosodására utal ugyan, hogy a 19. század utolsó harmadában Gönc társadalmában a kereskedők és iparosok a környező településekhez mérten viszonylag nagy számban voltak jelen.

Az elbeszélések alapján – településünk paraszti világában - az élet a nehéz testi munka és a - közben – közben beiktatott - nagy pihenés között folyt le, a hosszú téli pihenést csak itt-ott szakították meg az istállótakarítás, trágyahordás, kukoricamorzsolás, gabonaszellőztetés, favágás mindennapi gondjai. A tavasszal megkezdett munka nyáron át egyre fokozódott, a nyár és ősz találkozása idején a tetőpontra ért, egy kis pihenő szórakozásra pusztán a vásár –és ünnepnapok alkalmával biztosított lehetőséget. Gönc földrajzi adottságaihoz mérten, a lakóház és a parasztporta volt a klasszikus paraszti élet színtere, és gazdasági egysége. A Huszita Ház épülete, a szalagtelek, illetve a Helytörténeti és Néprajzi Gyűjtemény épülete a hátsó istállóval a régi világ emlékképeit őrzi.

Régi szokás szerint a térségben a falusi emberek pusztán a papot, a tanítót, illetve a nagybirtokos embert nem sorolták a paraszti társadalmi rétegek hierarchiájába. A napjainkban rendkívül megterhelőnek tűnő életvitel a – nemzedékről nemzedékre - *hagyományozódó szokásokat* követte. A gönci parasztság életszemléletét a „közép” tisztelete határozta meg, ami jelenti a munka, a család, a vallás és a méltóság iránti elhivatottságot. Az egykori helyi szokások követése és közösségi normák betartása látta el a társadalmi kontroll szerepét. Főszabályként a célszerűség és mértékletesség figyelembe vétele az élet minden területét áthatotta egy korabeli paraszt ember életében. A tradíciók és szokások követése eredményezte a szabályos ritmusban zajló hétköznapi tevékenységek leköttét az egyszerű embert, a megélhetése – kétkezi

Az egykori közösségek megtartó közösségként működtek, senki sem volt magára hagyva, a faluközösség mindvégig törődött tagjaival, mindenkinek feladata és helye volt. A hétköznapi tevékenységek leköttét az egyszerű embert, a megélhetése – kétkezi

munkájának köszönhetően - biztosított volt, csak saját belátásán múlott, hogy valóban elégedett életet él-e. Jellemzően, a hagyományos paraszti világban ritkán mentek el az ésszerűség határáig, kiemelt figyelmet fordítottak a munkaerő egyenletes beosztására, illetve a család megfelelő ellátására. Szakirodalmi példák sorakoztathatók a *paraszti mértékletesség* megfogalmazására, mely szerint elítélték éppúgy a lusta embert, mint az iszákos, parázna embert, de az aszkétát is.

A *hiedelemvilág*, a *néphit*, a babonák természetesen, a szépségen túl, komoly nehézségeket is hordoztak magukban, mivel könnyen alakultak ki családi mintázatok, sőt akár több évszázados transzgenerációs örökségek, működött a *családi sorsformálás*, amit a kor embere zárt közösségekben nem mindig láthatott, és aligha kezelhetett.

Jobbára a 19. század kapitalizálódása hozott magával alapvető változásokat, ami kihatott a hagyományos népi életformára. Az életmódbeli változás, a sokirányú átalakulás meglehetősen váratlanul és nagy erővel formálta át a helyi hagyományokat, vetett véget az évszázadokon keresztül szinte változatlanul úzótt tevékenységeknek, és kényszerítette az embereket őseik életmódjának feladására. Napjainkra maradt a *családi történetmesélés*, és a néprajztudomány a régmúlt idők megismerésének forrása, ezért kiemelten fontos a megtartó hagyomány, mint érték megőrzése, és későbbi generációknak történő átöröklése.

A huszita hagyomány

A múlt század gönci elbeszélései szerint, a Gönci Huszita Ház, a huszita háborúk idejét követően, a Göncön letelepedett, és a település lakosságába beleolvadt *huszita harcosok* építették, és lakták a 15. század derekán. Az egykori mezővárosban évszázadokon át fennmaradt történet szerint, a lakóház Johann Giskra zsoldosvezér tulajdonában állt - portyázó, fosztogató - csapatai helyben - a település ősi keleti részében - állomásoztak. A főhadiszállás szomszédságában, ún. *huszita stílusú házakat* emeltek, ahonnan - katonai tevékenységük kapcsán - ellenőrzésük alatt tartották a környéket.

A történeti kutatások a néphagyományt nem erősítik meg - mivel egyértelmű adatok nem állnak rendelkezésre abban a tekintetben, hogy a Felvidéken hódító husziták építészeti hagyományait őrizzék a háztípus, minthogy arra sem, hogy az ellenük való védekezésre szolgált volna - így az *épület eredete máig vitatott*. A rögzített hagyomány vélhetően a protestantizmus korai szakaszából ered, mivel a rekatolizáció időszakában a huszita kifejezést többnyire templomfoglalások megghiúsításának céljából használták. Tekintettel arra, hogy Gönc egykoron protestáns település volt, így maradhatott fenn a köztudatban a huszita elnevezés.

Bár a források hiányosak, és a korabeli összeírásokban fellelhető adatok nem feltétlenül támasztják alá a néphagyományt, a gönciek, mégis - saját hiedelemmondájukra hivatkozva - biztosak a husziták egykori jelenlétében, alapincézett házaikat korunkban is huszita háznak nevezik. Szóbeszéd, hogy a házak alatt futó, föld alatt összekapcsolt alagútszisztem egészen Kassáig vezet. Tény, hogy kőfalazatú,

erődszerű stílusjegyeket hordozó lakóépületek Gönc központi részében napjainkban is állnak.

A husziták 15. századi legendája Gönc térségéhez - az 1400-1469 között élő - *Johann Giskra von Brandeis*, morva származású zsoldosvezér históriája alapján kapcsolódik, aki éveken át - katonai tevékenysége nyomán - a felvidéki bányavárosok ura és Kassa város főkapitánya volt. A gönci terület akkoriban a vámosi Bebekhez, majd a Szapolyai családhoz, 1497-től pedig a szepesi káptalanhoz tartozott.

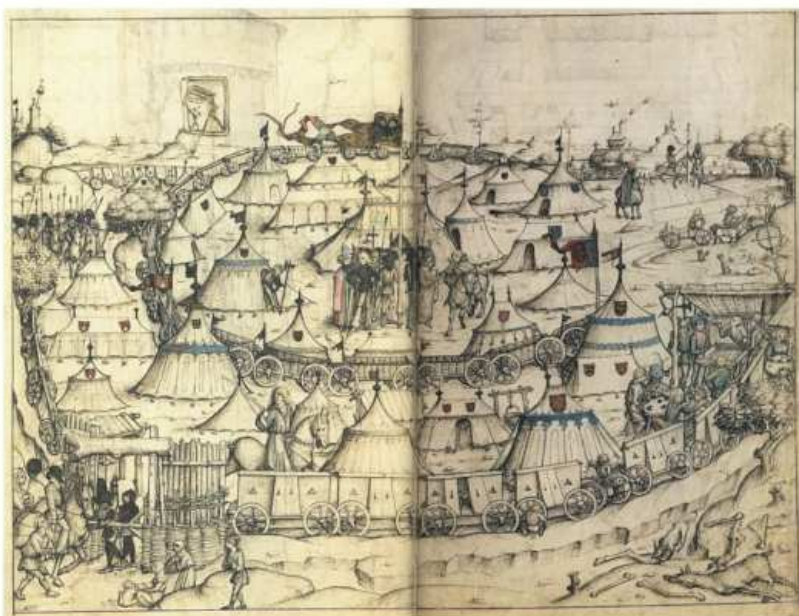
Érdekes etimológiai eredetre utal - a több száz éve „Csehország” néven a köztudatban élő - szomszédos Hejce keleti részének elnevezése is, ahol a Gönci Huszita Házra emlékeztető épületek találhatók. Tény, hogy vármegyénkben a népi hagyomány, a régi, vagy elpusztult templomokat napjainkig „cseh templomnak” nevezi, ezzel erősítve annak korát, régiségét.

A Gönc környéki huszita hagyomány központi alakja Johann Giskra, pályájának kezdetén Itáliában katonáskodott, kiváló taktikai tudásra tett szert. Zsigmond király idején (1387–1437) Magyarországra került, később a Hunyadiakkal szemben harcolt, majd, végül Mátyás király (1458-1490) szolgálatában állott, egyezségük alapja házassági megállapodás volt. A huszitákra jellemző durva harcmodor fűződik nevéhez.

A krónikák szerint a jól bevált huszita taktika azon alapszik, hogy a Felvidéken épített erődszerű várak birtokbavétele biztos hátteret ad, így az ellenséges támadások könnyen kezelhetővé válnak, ezáltal viszonylag nagy terület kerül ellenőrzés alá. A sorozatos csatározások következtében a husziták jelentős anyagi bázisra tettek szert, mivel a zsoldos katonáskodásból származó bevételeken túl a helyi parasztokra adót és sarcot vetettek ki, illetve a várak környezetében békés cseh és morva iparosoknak letelepedési jogot biztosítottak. Giskra katonai sikereit a gyakorlatban a védekező jellegű taktika, és a szekérvár együttes alkalmazása alapozta meg, ami tulajdonképpen a huszita harcmodor lényeges elemeit foglalja össze.

A huszita harcmodor

A támadó-védekező taktika már az ókori kelták idejében ismert volt, a hasonló módszerek komoly katonai sikereket, és jelentős hadizsákmányt eredményeztek. A szekér alkalmazása harci cselekményekhez valójában a régi – új fegyvernem. Egyrészt csapatszállító járműként funkcionált, másrészt az előretolt ütegállások komoly tűzerőt képviseltek. A huszita típusú hadiszekér valójában a tűzfegyvert és a málhás – só szállító szekeret ötvözte. A harci szekereket láncok kötötték össze, a szekértetőkön lövészek, lándzsások foglaltak helyet, a szekérvár középső részében a védelmezett személy helyezkedett el. Az építmény igavonó állatokkal oszlopokban mozgatható volt. Gyakorlatilag a kor katonai szintjén kivédhetetlen harci technikát jelentett, rövid idő alatt sikerre vezetett.



Huszita szekérvár
- The Wagon Fort From
the Medieval
Housebook of Wolfegg
Castle, ca 1485.
Forrás:
meisterdrucke.us

A huszita mozgalom alapjai

A Husz János - Jan Hus prágai egyetemi tanár vezetésével megalakult huszita mozgalmat sokan a reformáció közvetlen előfutárának tekintik. Husz, John Wycliffe angol hittudós az egyházat számos ponton bíráló tanait hirdette.

A husziták különösen két vívmányukra voltak büszkék, amiben eltértek a pápákkal egységben megmaradt egyháztól, a liturgiában a cseh nyelvet vezették be a nemzetközi latin helyett, a két szín alatti áldozást – vagyis, hogy az áldozók ne csak kenyeret, hanem bort is magukhoz vehessenek - pedig a laikus hívekre is kiterjesztették.

Bár Zsigmond német-római császár azzal csábította a tanai megvédése érdekében a kettészakadt egyház egyesítése végett összehívott konstanzi zsinaton való megjelenésre Huszt, hogy menlevélben garantálta: bűnössége megállapítása esetén is szabadon távozhat, ennek ellenére halálra ítélték, és Konstanz főterén – fején egy "eretnekek ura" feliratú papírsüveggel – megégették a prédikátort.

A husziták vezetőjük halála után sem hátráltak meg, 1419. július 30-án a Jan Zelivsky huszita pap vezette tömeg elfoglalta a prágai újbárosi városházát, majd az ablakokon kihajította az épületben tartózkodó, a fogva tartott eretnekek szabadon bocsátását megakadályozó városi előljárókat. Ez volt a cseh történelem első *defenesztrációja*, amelynek komoly szerepe volt, az úgynevezett huszita háborúk kirobbanásában.

A huszita háborúk során a csehek nem kevesebb, mint öt alkalommal győzték le a pápa által harcba küldött keresztes hadakat. A huszita mozgalomban két szárnyat lehetett megkülönböztetni. A mérsékeltebb kelyhesek mögött főként a nemesek és a városi polgárok, míg a radikálisabb követelésekkel fellépő táboríták mögött az

alacsonyabb néprétegek sorakoztak fel. Miután a kelyhesek 1433-ban kiegyeztek a katolikusokkal, a huszita háború lezárásaként 1434-ben döntő csapást mértek addigi szövetségesükre, a táboritákra.

A Huszita Ház eredete

A Herman Ottó Múzeum által – az 1970-es évek második felében, prágai régész szakemberek bevonásával - végzett régészeti feltárások során megállapítást nyert, hogy az épület alapja már a huszita időköt követően lerakásra került, melyre a 17 - 18. században épült fel az új ház.

Egyes álláspontok a ház építésének legkorábbi feltételezett idejét a 15. századot követő évekre teszik. A térség akkoriban jelentős szőlőtermő vidék, áthalad rajta a 16. századtól kezdődően a Krakkóba vezető borkereskedelmi út - a Hejce – patak, illetve a Hernád – folyó mentén - amit vámnaplók, adó –és bepincézési könyvek igazolnak. Megalapozottan feltehető, hogy a ház ekkoriban már *borkereskedő dinasztia háza*, akár egy komolyabb – nagy kiterjedésű, stabil pincékkel rendelkező - „tároló – raktár épületként” is értelmezhető.



Erődszerű lakóház Gönczön 1929.

Forrás: Huszita Ház Múzeum

Fotóarchívum

Gyakorlatilag egyike Gönc egykori kisablakos erődszerű kőépítményeinek, azonban történeti források hiányában építtetőjének kilétéről, építésének történetéről, körülményeiről nem tudunk. A nagy

volumenű építkezés anyagi háttérét vélhetően az észak – kelet magyarországi borok kereskedelmi haszna adja. A ház erősségét, elsősorban a településen áthaladó forgalmas hadi és kereskedelmi út védelmi szükséglete indokolta. A későbbi írott forrásokból tudjuk, hogy a „jó hegyaljai borok” fő útvonalán sokan megfordultak, többek között kereskedők, katonák, hajcsárok, sőt rablók is, akik „szomjasak voltak egytől – egyig”, így nem árthatott meg az itt lakóknak a „vigyázat”.

A tudományos - kutató munkák megerősítik, hogy a térségben fellelhető erődszerű kőházak védelme a szigorúan betartott szomszédsági köteléken - „*Nachbarschaft*” - alapszik, ami abban az esetben működik hatékonyan, ha a lakosság, szomszédság támogatja egymást. Tekintettel arra, hogy a Huszita Ház magasföldszinti építkezésű, nehezen támadható. Az utca felé eső homlokfalával az utca vonalához mérten „kijebb” áll, - „*Gestaffelt*” - így az egykori lakók feladata vészhelyzetben pusztán annyi, hogy az oldalsó ablakon keresztül nyíllal, vagy puskával pásztázzák a szomszéd ház kapuját. Ezáltal a település belsejébe nyomuló ellenségnek - martalócnak - minden házat egyesével, erődházunkon keresztül haladva kell megostromolnia. Máig fenntartott álláspont szerint ez a védekezési módszer elsősorban német telepésekre jellemző, sokáig meghatározó szereppel bír az erdélyi szászoknál. Erre figyelemmel egyes feltevések állítják, hogy a Huszita Ház építése *német - szász*, pontosabban „*Siebenbürger Sachsen*” eredetre vezethető vissza, nem pedig a Felvidéken hódító husziták építészeti stílusára.

Megalapozottan feltehető, hogy a Gönc térségben néhány évtizedig zsoldosként szolgáló hadinépek idő hiányában aligha építkeztek. Amit kiegészítő információként tudunk, hogy Gönc elnevezése 1469-ben még Künzelsdorf.

Tény, hogy a népi lakóház korábbi előzményeit - a sorozatos, a település egészét érintő tűzvészek miatt - 1832-ben újítyák fel - ami az utcafront, és a hátsó épület rekonstrukcióját jelenti, ekkor a ház már a Szotáczy család tulajdonában áll. Lakóház funkcióját - stílusjegyeit megtartva - egészen az 1970-es évek közepéig megőrzi, amikor Gönc Nagyközség Tanácsa - Menyhért Béla tanácselnök közbenjárásával - megvásárolja az akkori tulajdonos Gönczi családtól. A munkálatok során megállapítást nyer, hogy a Huszita Ház legrégebbi házrész a boltíves pinceszint, ami - egykoron - külső lejárattal szőlőpréslésre kiválóan alkalmas volt, gyakorlatilag ilyen formájában a népi lakóház megemelt lakószintes bortermező házra emlékeztet.

Az épület - az Országos Műemlékvédelmi Felügyelőség szakemberei, Wirth Péter és Sisa Béla által készített tervek alapján - az 1975-től 1978-ig tartó átalakítások során nyerte el mai formáját - több mint negyven éve Huszita Ház néven, mint tájház - múzeum működik, az itt található kiállítást a miskolci Herman Ottó Múzeum készítette. Ebben az időszakban az egykori lakóháznak, a 19. második felének állapotait tükröző paraszt - polgári lakásbelsőt alakítottak ki, ami egy viszonylag jómódú borkereskedelemről élő család életkörülményeit mutatja be.

A Huszita Ház stílusjegyei

Az erődszerű kisablakos kőépítményt - ami egyébként meglehetősen jól védhető a külső behatásokkal szemben - sajátos stílusjegyei teszik kategóriájában páratlanná. A lakóépület előkert nélküli, utcavonalra épült, mögötte kissé távolabb külön számon műemlék jellegű további épületek találhatók.

Tájházunk nagyban meghatározza Gönc város építészeti arculatát. Vélhetően a tűzvészek által többször teljesen megsemmisített település a 19. század első felében

épülhetett ma látható formájában újjá. Épületünk kapcsán is megállapítható, hogy a településszerkezetből adódó hadas udvarokon egymás mögött több lakóház áll, de többnyire csak az utcai homlokzatot díszítik.

Egyes álláspontok a 15. századot követő évekre teszik a Kossuth Lajos u. 85. szám alatti népi lakóház építését, de megalapozottan feltehető, hogy később épült a településen, és a környékén alkalmazott kőépítészet hagyományai szerint.

A megemelt lakószinttel rendelkező – magASFöldszintes – épület mészhabarc-sba rakott kőfalazattal bír, ami a korabeli várak építési technológiájának felel meg. Az építőanyagként vásárolt andezit, riolit és riolittufa az adatszolgáltatások szerint az

egykori Gönc környéki kőbányákból származik.



A Gönczi Huszita Házak 1936.

Forrás: Huszita Ház Múzeum Fotóarchívum

A népies barokk lakóház utcai homlokzatát szépen keretező szabálytalan kőelemek díszítik, illetve a szűk ablaknyílások, valamint a bejáratú ajtó finoman megmunkált kötömbökkal keretezettek. A homlokzatok közül egyedül az utcain látható vakolatból húzott főpárkány, mely az udvari homlokzatokra csak rövid szakaszon fordul be. Az épület falazata kívül – belül vakolt – festett felületképzéssel ellátott.

A tisztaszoba utcai belső fala beépített lőrésekkel bír, melyek vélhetően a 19. század első harmadában elveszíthették eredeti funkciójukat, ezáltal kívülről lezárásra kerültek. Az épületet erős nyílászárók védik, a fa ablakok előtt kifelé nyíló, kovácsoltvas keretes kétszárnyú vastábla található.

A ház végéhez épített külön - bejáratú kamra és padlásfeljáró későbbi toldalék. A vélhetően „reneszánsz korokból” származó faragott kövekből kialakított lépcső, egyes álláspontok szerint egy hasonló kőépítészeti hagyománnyal felépített egykori gönci ház bontását követően került beépítésére.

A padlástérbe jutva egyszerű, kétállószeke-s, derékszelemen-es, szarufás tetőszerkezetet láthatunk, a főállásokban oszlopokkal merítve. A jelenlegi tartószerkezet feltételezések szerint az 1950 - 1960 -as években készülhetett.

A ház alatti pincében - ahová téglából falazott lépcsőkön a pitvar első részéből jutunk le - a telek vége felé futó, illetve a szomszédos pincékbe ágazó – több kijáráttal ellátott – *alagútrendszer* található, ami szükséghelyzetben menekülési útvonalként funkcionál. A múzeumi jellegű épület kőboltozatos pincéje három helyiséget rejt. A néhai Gönczi Ferencné 1980-as adatszolgáltatása alapján, az alagút vélhetően a kert végében egykoron álló ház pincéjébe is torkollhat, illetve az utca homlokzati falába épített „lőrészek letapasztására” a férje dédszüleinek az idején kerülhetett sor.

A ház berendezése egyediségében a 19. század végi mezővárosi, parasztpolgári életmód tárgyi emlékeit mutatja be, melyet meghatároz a földművelés és a kereskedelem együttes űzése.

A lakberendezés és öltözködés igényessége a közeli szabad királyi város és megyeszékhely Kassa polgári előképeihez igazodik.

A *műemlék lakóépület* jelenlegi lakótere háromosztatú, nevezetesen első ház - tisztaszoba, pitvar - konyha, hátsó szoba – hátsóház, mely lakószint öt lépcsőfokkal van magasabban a külső terepszintnél.

Élet a házban

A tisztaszoba

A tájház nagy becsben tartott első szobájának neve, első ház vagy tisztaszoba, ez a helyiség a ház büszkesége, egykori gönci szőlőművelő paraszt-polgár tulajdona. A korabeli szokásjognak megfelelően mindig az utcára nézett, ünnepnapokon és vendégek fogadásakor használták. A tisztasága kiemelt figyelmet kapott, mivel rendezettsége nagyban jellemezte a családot, reprezentatív funkciója leképezte a család anyagi jólétét. Elrendezése, bútorzata tájegységenként szigorú szabályokat követ. Ez a díszes rendezett tér, a falusi enteriőrből *a tisztaság és ünnepélyesség szimbóluma*.

Elsősorban módosabb parasztházak részét képezte, megjelenése Magyarországon a 18. század tájára tehető, szegényebb térségekben, ahol pusztán egyetlen lakószoba kialakítására volt lehetőség elterjedése nem jellemző. Reprezentatív tér, ahol a család féltve őrzött tárgyai, legkedvesebb emlékei kaptak helyet.

A Huszita Ház tisztaszobájában szent sarok került kialakításra, ahol helyet kap a házi oltár, és a faragott feszület szentképekkel. A különleges enteriőrből nem hiányozhat a magasra vetett ágy, amiben csak kivételes esetekben aludtak, nagy tiszteletnek örvendő vendéget, esetleg állapotos asszonyt fektettek le benne. Sok helyen ez a fekhely szolgált ravatalként is. A tájegységre jellemző a dunnák magasra polcolt elhelyezése, letakarása.

Az autentikus környezetben megelevenednek a legendák, a házban lakó személyek fotói, történeteik – borkereskedelem, földműves lét, polgárosodás, házasság, hozomány, aranyláz - szinte élő történelem.



A tájház tisztaszobája

A klasszicista – empire kályha

A Huszita Ház tiszta szobája paraszt – polgári lakásbelsőt tükröz, ám az enteriőr hangulatához és látvány világához évtizedek óta hozzátartozik, a kiemelkedő iparművészeti értékkel bíró, barna, több – színmázas, hengeres, klasszicista – empire csempekályha.

Az adatszolgáltatások szerint, a 19. század első harmadában készült kályha, az 1980-as évek elején került jelenlegi helyére – Tállyáról, a Vörösmarty utca 11. szám alól - a múzeumunkban készített kiállítás alkalmából. Jellemzően a 18 – 19. században készült antik kályhák nem egyedi darabok, hanem egy-egy divatáramlatnak sokszorosított készítményei, hasonló empire kályha volt fellelhető annak idején, a tokaji görög kereskedő – Karátsony Konstantin Pál - házában is. A különféle műhelyek nagyrészt azonos mintakönyvet, mintakincset használtak, így hengeres kályhánk műhelyének megállapítása is meglehetősen nehéz.

A korabeli fejlődés, szakmai tapasztalatok lehetővé tették a nagyméretű kályhák készítését. A korábbi csempek helyett elkészítették a kívánt forma favázát, amelyre többszörös, vastag agyagréteget tettek, és erősen „Ráütöttek”, innen ered a német „Überschlag” elnevezés. Száradást követően több darabra vágták, kiégették, illetve mázasták. Az elvégzett munkafolyamatok után a darabokat újból összerakták. Az

összeillesztési hézagokat olyan finoman dolgozták össze, hogy a kályha egy darabból készültnek látszott. A külön megmintázott díszeket, pilasztereket, lizénákat, indákat, levél – és virágdíszeket a kályhatestre felragasztották, melyet gyakran aranyfestéssel a mester belátása szerint kiemelt.



A klasszicista - empire cserépkályha

A tisztaszoba klasszicista – empire kályhájáról a restaurátorok adatszolgáltatása alapján tudjuk, hogy közvetlenül a padlón – kétrészes lábazaton és cseréptalapzaton – áll az erősen kiemelkedő, háromrészes párkánnyal zárt hengertest. A kályha záródíszé további két hengerszeletből és egy nyitott szájú vázából áll. Az egykori eredeti kályha - vélhetően a múzeumban történő elhelyezése közben - komolyabb átalakításokon esett át, mivel utólagosan elöl fűtőssé alakították, recens formájú fűtő és

hamuzó ajtaja van, a hátoldalán korabeli fűtőcsatlakozással. Már a 16. századi magyar főúri világban is – ahonnan az egykori kiváltságosoktól, a cserépkályha használatának kultúrája hazánkban indult - szükséges volt a kályhák hátulról, egy kisméretű helyiségből történő tüzelése, a reprezentatív terek füstmentesítése végett.

A Huszita Ház hengerkályháját barna mangánmáz, a rátétdíszeket sárgásfehér, a középső relif falombjait pedig zöld máz fedi. A rátétdíszek eloszlása és jellege empire, egy részük a városias minta naiv-népi utánzata. A hengertestet lap fejezettel ellátott pillérek osztják három mezőre, rajtuk függőleges pálcán fölfutó szőlőkacccsal. A középső mezőben sokágú tölgyfa áll, gyökerei közt koponyával, mellette süveges, nagybotos pásztorfiú. A két oldalsó paláston sodrott zsineg, melyet sas fog karmaiba, a mezőben Uránia a csillagászat múzsája, a jobbában tartott pálcával az éggömbre mutat. Uránia negatívját vélhetően a plasztikáról többet tudó kéz faragta, mint a kályhán alkalmazott többi dísz, a restaurátorok megállapítása alapján, nyilván a kor divatirányzatainak megfelelően sokszorosított alkotás

A pitvar



Pitvar, szabadkéményes konyha

A tisztaszoba és a hátsóház között található a pitvar, vagy konyha. A család életét javarészt a hagyományoknak megfelelően a szabadkéményes konyhában, és a hátsóházban töltötte.

A tájház konyhája a füstös konyhákhoz képest már magasabb komfortfokozatot ad, mivel hatékony füstelvezetési rendszerről beszélhetünk. A szabadkémény általában a konyha mennyezetébe beépített, szabadba vezető, nyílt füstelvezető építményt jelent. Füstös konyha esetében, amikor a konyha légtere megtelt füsttel, akkor az ajtókat – ablakokat kinyitották, melynek következtében a meleg is távozott a helyiségből, főleg télen.

A szabadkémények általában a 17. századi Magyarországon a konyha teljes hátsó részét faltól – falig beborították, korabeli mezővárosi szinten

előszeretettel alkalmazták egyszerűsége miatt ezt a megoldást. A korszerűsítéseknek köszönhetően egyre több téglá, illetve kőelemből rakott, boltozott füst és szikrafogójú szabadkémény épült országszerte, gyakorlatilag tájházunk esetében már erről van szó.

A konyhában megtekinthető a Gönci téglából épített rakott sparhelt - nyílt füstelvezetésű tüzelő hely – melynek előnye, hogy egyszerre oldotta meg a fűtést, a sütést, a főzést és a világítást. A helyben a „Téglaszínben” bányászott agyag – mint alapanyag, építőanyag - története napjainkban már pusztán szóbeszéd.

A pitvar elrendezése arról árulkodik, hogy jellemzően ebben a helyiségben mozgatható bútortartat tartottak - vizes padot, lábon álló polcot – gyakorlati szempontokból.

Megtekinthető a „Rozmaringágas Zöldmázás Metszett Gönci Kancsó”, és a jellegzetes alapfestés és máz nélküli „Május Feliratú Tejescsupor”, melyek a gönci fazekasság értékes és klasszikus darabjai. Korabeli értéküket mutatja, hogy jeles személyre szabott ajándékkul szolgáltak. Gyakran névre szólóan készítették a mesterek, a tájházban kiállított zöldmázás darab 1928-ban készült Szombati Józsefné asszony részére. A fából készült konyhai használati tárgyak – szakajtó, uborkagyalu, kisteknő, fa szűrőkanál – története abban áll, hogy valamennyi eszköz helyi mesterek keze nyomát dicséri. Érdemes kiemelni az un. habaró fát, ami a tájegységre jellemzően kiemelkedő néprajzi értékkel bír. A kiállított borosüvegek a zempléni hutákból származnak, a keménycserép és a porcelánedények a közeli Telkibányáról és Hollóházáról kerültek a kiállítótérbe.

A népi tűzhelyek

„Nagyapáéknál, az ajtón belépve – a *pitarban* – a *búbos kemence* fogadott bennünket, ami nemcsak a konyhát fűtötte, hanem a hátsó szobát is, amit mi *kis háznak* hívtunk. Telente akkoriban rengeteget *szánkáztunk*, korcsolyáztunk és gyakran a *sutban* szárítkoztam. A havas, vizes ruhában csak felszaladtam, és nem is kerestek, mert tudták, jó helyen vagyok. Náluk a „kemencének is volt sutja”, gyakorlatilag egy lépcső, amit a macskák is nagyon szerettek, jókat aludtak ott. A főzés a rakott tűzhelyen zajlott, amit volt két *platnyi* - vasból. Nagyapa rakta téglából, ha kellett téglát cserélt, javította, szívesen dolgozott vele. Maga a főző – sütő alkalmatosság jól is mutatott, mert az öregek, *szalma törekkkel*, és sárral letapasztották és fehérre lemeszelték, egyszóval rendbe tartották.” (Tóth Barna)

A régi világban, a mindennapi főzés színtere a meglehetősen szűkös – a lakóház bejáratával szemközt, a szoba és a kamra között elhelyezkedő - füstös konyha volt. A főzés – sütés rendszerint nyílt tűzön folyt, ugyanis a tűzhely nem volt más, mint egy asztal magasságú sima felületű sárpadka, amin tüzet raktak. A hagyományos füstös konyhának nem volt sem kéménye, sem mennyezete, a füst az ajtónyíláson keresztül távozott.

Egyes területeken ez a régi konyha tovább fejlesztett változata a szenesház nevet viselte, ahol gyakran a helyiséget átérő rúdra rögzített láncra akasztott bográcsban főztek, a tűzhely fölötti rudakon tűzifát szárítottak, túrót füstöltek. Idővel a füstös konyha boglya formájú sütőkemencével egészült ki, ami hatékonyabbá tette a munkát főként kenyérsütés terén a nagyobb családoknál.

A 19. századtól kezdve, hatósági nyomásra – Göncön is - a paraszti háztartásokban az egész konyhát átölelő szabadkéményt építettek, amely a füstöt már elvezette. Ám a térségben - az adatszolgáltatások alapján - az 50 – 60 cm magas sárpadkán rakott nyílt tűzön – háromlábú cseréplábasban és fával, rőzsével körberakott máztalan agyagedényekben - történő főzés továbbra is megmaradt. Szokás volt főzés közben a fazekak felső részének – egészen az étel levének a szintjéig - sárral történő betapasztása, hogy lassabban és egyenletesebben főjön az étel, ne kozmáljon el.

Hagyománya volt egyes vidékeken, hogy a falusi ember, a kemencét – leginkább téli időszakban, amikor a szobát is fűtötték – nagyobb mennyiségű és nagyobb hőigényű ételek, káposztafélék elkészítésére használta. Az elbeszélések szerint egykoron, komoly vendégség kiszolgálására, lakodalmi ételek készültek környékünkön konyhai és udvari kemencékben.

A nagyméretű agyagedényeket, vászonfazekakat vagy füles edényeket egy hosszú nyél végére húzott félkör alakú vaspántos eszközzel, a kurgulával tolták be és húzták ki, amelyet az edény szájára illesztettek.

A szabadkéményes konyhában a tüzelés már nem járt akkora füsttel, mint a kémény nélküli házakban, miután a szobai kemencék füstje itt távozott el, a tágas kéménykürtő alkalmas volt a téli disznóvágás utáni füstölőnivaló elhelyezésére, tartósítására.

A zárt kéményekre történő áttéréssel, és a konyhahelyiségek padlásolásával az archaikus ételkészítési technikák korszaka lezárult. A zárt kémény használatával egy időben jelent meg a lényegesen takarékosabb és hatékonyabb főzést – sütést biztosító rakott tűzhely, a városi sparhelt mintájára, amelynek tűztere feletti platnin egyszerre három – négy edényben főzhettek, míg sütőrésze a tepsiben sült tészták készítésére

szolgált. Ez a praktikus főző – sütő alkalmazhatóság viszont alapvető változást hozott nemcsak az ételkészítés technikájában, hanem a konyhai edények használatában is, mert a régi agyagedényeket a gyári készítésű zománcozott lábasok és fazekak váltották fel.

A 19. század végére mind divatosabbá és kedveltebbé lett rakott tűzhelyet sok helyütt a lakószobai kemencével összeépítették. A füsttelenített konyha pedig a színes cserépedényekkel – Göncön a hagyományos zöldmázos, és máztalan fazekas termékekkel - szintén a reprezentálás színterévé válhatott.

A régi ételfélék

A paraszti táplálkozásban fontos szerepet játszó hagyományos ételeket a maguk termelte alapanyagokból, saját táplálkozási szükségleteik figyelembevételével, egyszerű eszközöket használva készítették el vidékünkön az emberek. A 17 – 18. században a népelelmezésben mindjobban elterjedő újvilági növények, valamint a városi polgári konyha ízlésvilága a későbbiekben komoly változásokat hozott a paraszti konyha termékeiben.

A Gönc környéki ételcsoportok, egykoron, elsősorban a parasztasszonyok által sült, szép, magas, foszlós – kenyérből, a nem húsevő „böjtös” napok ételeként leginkább számon tartott tészta ételekből, a háztartások - tartósított húskészletét biztosító, disznó hizlalásokból származó - hús, szalonna, kolbász élelmeiből, a böjt jellegzetes tejes, és tojásételeiből, a növényi alapú ételek – borsó, bab, savanyított káposzta, később burgonya – különféle házi elkészített változataiból, illetve az ünnepi asztalra kerülő – béles, rétes, kalács - süteményekből álltak.

A parasztcsaládokban már a 19. század végétől általános volt a naponta háromszori étkezés. A nyári időszakban a földműves ember napi étkezése nyolc óra körül a reggelivel kezdődött, ami általában kenyérből, nyers szalonnából, túróból és hagymából állt, mivel a nagy fizikai erőt igénylő munkához minden esetben tápláló ételre volt szükség. A népi étkezésben a leves elmaradhatatlan volt, mindig és mindenütt főzték, amelynek laktató, sűrű és vékony, híg változatát számos alapanyagból állították elő.

A legelterjedtebb savanyú leves egykor a cibere, vagy más néven a kishi volt, melynek számos formáját egész nyelvterületünkön egyaránt készítették. A lebbencsből, tarhonyából készült tésztás levesek szokás szerint olyan sűrűre főttek, hogy a kanál megállt bennük. A kétfogásos ebéd, vagy vacsora másodika általában – a 19. század végéig jobbra köleskásából készített - öregétel, vagy húsféle volt, amit vacsorára, este kilenc óra körül tálalt a gazdasszony, amikor a férje hazatért a munkából. A húsfélék között a marhahús egykor ünnepi ételnek számított, mivel a disznó és baromfihús általában kéznél volt, elkészítésüknek számos változata ismeretes.

Katolikus vidéken a népi hagyományok alapján a hétfő, szerda, péntek tésztaevő „böjtös”, a kedd, csütörtök, vasárnap húsevő nap, a szombat pedig valamilyen gyors, hústalan étel volt. Az elbeszélésekből tudjuk, hogy az egykori paraszti világban, a téli időszakban, a gönci ember naponta csak kétszer evett, délelőtt kilenc - tíz óra körül ebédelt, majd délután négy – hat óra körül vacsorázott.

Hagyományos népi eledelként tartjuk számon a „Keselylevest”, a „Kanecetest” és az „Öreglacsuhát”, mely ételekhez hasonló jellegű ételeket eleink térségünkben - így Göncön is - készítettek. A Keselyleves alapját a füstölt szalonna, a lebbencstészta, a víz, a só, a paprika és a tej adják. Egy ízletes Kaneceteshez – amit elsősorban aratáskor főztek – füstölt húsról, krumpliról, zsírról, őrölt paprikáról, sóról, babérlevélre és ecetre volt szükség. A füstölt szalonnából, hagymából, krumpliból, lebbencstésztaból, sóból és paprikából elkészített Öreglacsuha jellegzetes ízét pedig a néphagyomány szerint a forgatás adja, mivel miután megfőtt, már nem kavarták, hanem harminckét forgatást követően az egész ételt egybesütötték, így főzni nem, pusztán csak számolni kellett tudni hozzá.

A hátsóház

„Egy a szoba a kemencével.” (Régi magyar szólás)

A hátsóház vagy kis szoba –a háromosztatú tájház lakószobája, mérete a ház alapterületéhez viszonyítva kicsi, mégis ebben a helyiségben több generáció lakott együtt.

Gönc környékén, a régmúlt időkben a ház megnevezés nem pusztán – szoba, konyha, kamra – beosztású lakóházra vonatkozott, hanem így nevezték magát a lakószobát is. Hazánkban, kezdetben ez a megnevezés az egyetlen helyiségből álló lakóépületre utalt, amiből idővel alakult ki a többhelyiségű ház. A 19. században a magyar parasztházaknak jobbára egy lakószobája, és esetenként egy ünnepi szobája volt, amely utóbbit tisztaszoba, parádésszoba névvel illették. A bizonytalan közvetítéssel formálódó szoba szavunk, a latin „stuba” kifejezésből származik, és elsődleges jelentésén túl, a népi világban a családi élet melegségét, egységét és erejét fogalmazza meg.

Az elbeszélésekből tudjuk, hogy térségünkben az idősök még napjainkban is, a lakóház helyiségeit első házként, hátsó házként – kis házként említik.

A Huszita Ház hátsóházának berendezése viszonylag egyszerű, a tisztaszobához képest kevésbé hivalkodó, leginkább paraszti tárgyi környezetet reprezentál. A kor emberéhez kapcsolható módon a falusi enteriőrökben általában a hátsó szoba funkcionális bútoraira az átlós elrendezés a jellemző.

Egykori íratlan szabály, amennyiben új asszony kerül a házhoz, bútoraival berendezik a tisztaszobát, a régi bútorok pedig a hátsóházba kerülnek.

A Gönc környéki szokásjog engedékeny volt abban a tekintetben, hogy a család férfi tagjai számára is lehetővé tette a házban alvást, annak ellenére, hogy a 19. században – vidéken – a felnőtt férfiak elsősorban gazdasági épületekben, istállóknál aludtak.

Érdekesség, hogy az újdonsült házaspár alvóhelye bizony nem egyszer a házhoz tartozó fűtetlen alvó kamra volt. Az idősebb generációkra az ülve alvás hagyománya jellemző ezen a tájegységen. Ennek a gyakorlatnak a hátterét népi hiedelemvilág, babona adja. A jelenlegi ágyméretnél rövidebb ágyak elsősorban az ülve alvás gyakorlatához igazodtak, méretüket nem indokolja az a feltevés, mely szerint elődeink alacsonyabbak lettek volna,

mint a kor embere. A térségben előfordult a ruhában alvás, mivel éjjelente tettek-vettek őrzőjáratot tartottak a ház körül. Annak ellenére, hogy a hátsó szoba mérete szűkös, a több generációs család ésszerűen használta ki a teret, mivel az idősek a lócán ülve, a szülők az ágyon ülve, ahol több gyerek volt a kicsik széthúzható ágyakban pihentek, lábast fekvé egymásnak.



A ház lakói, 20. század eleje

Az évszaknak megfelelően változott a lakószoba használata a téli pihenésnek és a nyári intenzív munkáknak megfelelően a paraszti világban. Amíg télen naponta az asztalhoz ültek a férfiak beszélgetni, borozni, ez nyáron csak vasárnap délután fordulhatott elő. A téli esték vendégei, rendszerint a szomszédok vagy a rokonok koronként és nemenként csoportosultak. Nyaranta viszont jobbra kint tartózkodott a család, csak éjszakázni mentek a nagyházba.

A tájház kisházában megtekinthető a Göncön készült *asztalág*, ami páratlan néprajzi értékkel bír. Kiemelt figyelmet érdemel a fából készült népies csizmahúzó – a fakutya – mivel szóláshasonlatok kapcsolódnak hozzá. Egykoron az eszköz tátott szájra emlékeztető ágai közé tették a csizma sarkát, innen ered a „röhög, mint a fakutya” népi kifejezés.

A magyar paraszti életforma számos érdekességet rejt, gazdag szimbolikával rendelkezik, amit nemegyszer a tárgyi környezet mutat be leginkább.

Régimódi asszony munkák

„Egy eladó lány a tűzre venyigét rak:
Ő a legnagyobb s szebb... a hajnali csillag.
Vasalót tüzesít: új ruhája készen,
Csak vasalás híja,... s reggel ünnep leszén.” (Arany János: Családi kör – részlet)

Az egykori paraszti háztartásban a lakóházban végzett tevékenység leginkább az asszonyok feladata volt, akik meglehetősen korán befogták lányaikat segédkezni, hogy a házimunkák egyes műveleteit kellően elsajátítsák. Kiemelt figyelmet elsősorban a takarítással, főzéssel, ételkészítéssel és tisztálkodással kapcsolatos ismeretek kaptak.

A tésztakészítés technikai fogásainak megismertetése mellett a szükséges háztartási eszközök tisztántartására, az abroszok és szakajtóruhák használatának módját is megtanulták a lányok. Göncön – más területekhez hasonlóan - szokás volt, hogy a tésztát, kalácsot karszékre tett kis teknőben gyúrták, vagy dagasztották. A tészta nyújtása, formálása, vágása az asztalra tett nyújtódeszkan történt, a kinyújtott levéltésztát az ágyra terített abroszon szikkasztották. A kenyérnek való lisztet szakajtókosárban hordták be a házba. Népi hagyomány volt a térségben, hogy a dagasztóláb a hálóágy elé került, amire elhelyezték a sütőteknőt.

A lányok önálló munkára történő szoktatása sok helyen már 12 – 13 éves korban megtörtént, különösen fontos volt a kenyérdagasztás és a sütés tudományának elsajátítása. A házban végezték az őszi káposztasavanyítást is. Az udvaron megtisztított káposztafejeket az asztalon gyalulták, és szitába rakva vitték az ajtó mellé állított hordóba, ahol mezítláb taposva tömörítették.

Fontos női tudománynak számított a kendermunkák elsajátítása is. A tél elején a szöszfonást a kemence padkáján ülve végezték, majd február közepétől a szövés jelentette öt – hat héten át a legfőbb elfoglaltságot. Ilyenkor kirakták az asztalt és a széket, majd a padlásról lehozott szövőszéket a ház közepén állították fel. A házbeliek meglehetősen nehezen viselték az ezzel járó kényelmetlenséget.

A ruhamosás télen szintén a házban zajlott, a ház közepén elhelyezett dagasztólábra tett mosóteknőbe, nyáron viszont a konyhában vagy az udvarban mostak. Télen a kemencében melegítették a vizet, ugyanott főzték ki a ruhát. A kimosott ruhát hideg időben kiterítették az udvarra, hogy fagyjon ki belőle a víz, majd utána vitték be a kemencéhez megszáradni. Az ágyneműt, de a ruhaneműt is a 20. század elejéig általában mángorolták, a vasalás csak később terjedt el.

A paraszti háztartásokban egykoron gyertyával és olajmécsszel, majd a 19. század végétől petróleumlámpával világítottak. Egészen a villanyvilágítás megjelenéséig tartották azt a családi szokást hazánkban, hogy lámpagyújtáskor a családtagok illedelmesen jó estét köszöntek egymásnak, akkor is, ha nem volt vendég.

Az elbeszélésekből tudjuk, hogy számos területen a lámpagyújtás hagyományosan a háziasszony vagy a legidősebb leány tiszte volt, ez Göncön sem volt másként.

A terheskomra

A kamra egykoron a lakóporta elmaradhatatlan tartozékának számított. Gönc térségében többnyire a lakóháztól távolabb, önálló épületként emelték fel. Ennek az volt az oka, hogy a - rendszerint szalma vagy nádfedelű - falusi lakóház könnyen tüzet foghatott. A különálló tárolóépületeket a korabeli írások leginkább *terheskomra* néven említik, de előfordul az *élleteskomra* és az *éllésház* megnevezés is, megkülönböztetésül a lakóépület egyszerűen kamrának mondott helyiségétől.

A 19. század közepétől egyre gyakoribbá vált, hogy az egykori élelmiszeres kamrát már a lakóházzal egy fedél alá építették. Ez az építési gyakorlat különösen akkor hódított teret, amikor a gyúlékony zsúpfedelet mindinkább felváltotta a cseréptető és a biztonságosabb zárt kémény alkalmazása. A Huszita Házhoz külön bejáratú *kamra*, valamint padlásfeljáró épületrész tartozik, ahol jelenleg, a múlt században, helyben, Göncön készített mezőgazdasági eszközök kerülnek bemutatásra.

A néprajzi adatközlésekből kiderül, hogy a gazdaházakhoz tartozó terheskomrát szinte minden esetben ásványi építőanyagokból - kőből, vályogból - emelték, vasrácsos ablakkal és erős tölgyfaajtóval látták el, hogy a tűztől és tolvajoktól egyaránt megoltalmazza értékes terhét, a család egész évi gabonakészletét.

A tároló kamrák berendezése országosan szinte mindenütt teljesen megegyezett. A bejáratnál szemben helyezkedett el a három - négy részre osztott hatalmas deszkaalkotmány - a hombár - amelyben a szemes gabonát tárolták, külön rekesztékekben a tiszta búzát, a rozst, a kétszerest, és a kenyérgabonát. A gabonatartó rekesztékeknek ezt az általánosan elterjedt megnevezését csak ott nem használták, ahol az egész építménynek ez volt a neve, ugyanis ott egyöntetűen a szuszék terminológia járta. Amint több helyen említették, a szuszék olyan volt, mint egy nagy faláda, felül nyitott, ott öntötték bele létráról a terményt. Deszkákkal el volt három részre rekesztve. Egyik részébe a tisztabúza, a másikba a rozsbúza, a harmadikba az árpa ment. Mindegyik rekesznek alul volt zsilipje, kifolyóeresztéke, azon engedték ki a terményt, amennyi alkalmanként kellett. A szuszék magassága és szélessége két - három méter, a hossza pedig átérte a kamrát.

A gabonás kamrában tartották a lisztet is nagyméretű fedeles ládákban, ezek sok esetben két részre voltak választva: a nagyobb rész a kenyérliszt, a kisebb a gyúróliszt, más néven a rétesliszt számára szolgált. Emlékezet szerint egy ilyen kamrában kilencven mázsa gabona is elfért. A nagy létszámú, gyakran tizenöt - húsz főből álló gönci nagycsalád önellátó gazdálkodása nem is nélkülözhetette, a manapság szokatlan méretű élelmiszer - készlet tárolására alkalmas raktározó helyiséget, az egykori „terheskomrát”.

A pince

A Huszita Ház pincéje a „Gönci Husziták Történetének” az eszenciája, legendák, mesék övezik, amelyek részben fennmaradtak, részben a múlt homályába merültek. Az adatközlések alapján az épület alatt hatalmas, több szintes, a ház alatti utca alá kinyúló

pince szint helyezkedik el. Máig fenntartott álláspont szerint az erősített jellegre, és a menekülési útvonalakra egykoron a környékre jellemző gyakori csatározások miatt volt szükség, egyfajta védelmi szerepkört betöltve.

Tény, hogy az épület alatti pincében a telek vége felé futó, illetve a szomszédos pincékbe ágazó járatok találhatóak. A boltíves, szellőzőkkel ellátott alagút jelenleg látogatható szakasza mintegy 8-10 méter. Lezárására biztonsági okokból került sor, tekintettel az 1960-as években, a telken, több helyen történt beomlásra. Mivel a ház többszöri átépítésen ment keresztül, a jelenlegi állapot rekonstruált képet mutat.



A Pálos Kolostor gótikus díseleme

Hazánkban, kategóriájában egyedülálló alkotás, a hozzák érkező látogatók országos hírű célpontja. Az összekapcsolt alagútrendszer a legenda szerint egészen Kassáig elvezet. Egyes elgondolások alapján az alagút vége a Zsujta község közelében lévő Kiserdő területén található, ahonnan kiválóan megközelíthető Gönc.

A földalatti járatrendszer a múlt század elején még kifejezetten jó állapotú volt – rendkívül hasznosnak bizonyult háborús időszakokban. Helyi

szokásnak számított a népi gyermekjátékok között a járatokban történő fogócskázás.

Az idősek elbeszélései szerint, néhány évtizeddel ezelőtt, a szomszédos utcában található református templom a föld alatt a Huszita házból megközelíthető volt, hiszen akkoriban a templomi orgonajáték még gyakran hallatszott a földalatti járatban.

A huszitákat övező történetek központi eleme a portya és a hadizsákmány. A huszita harcosokra jellemzően, a *pikádorok* tivornyákon ünnepelték katonai sikereiket. A szóbeszéd szerint ilyen alkalomkor a titkos földalatti járaton keresztül juthattak a környék legszebb lányai a vezér házába.

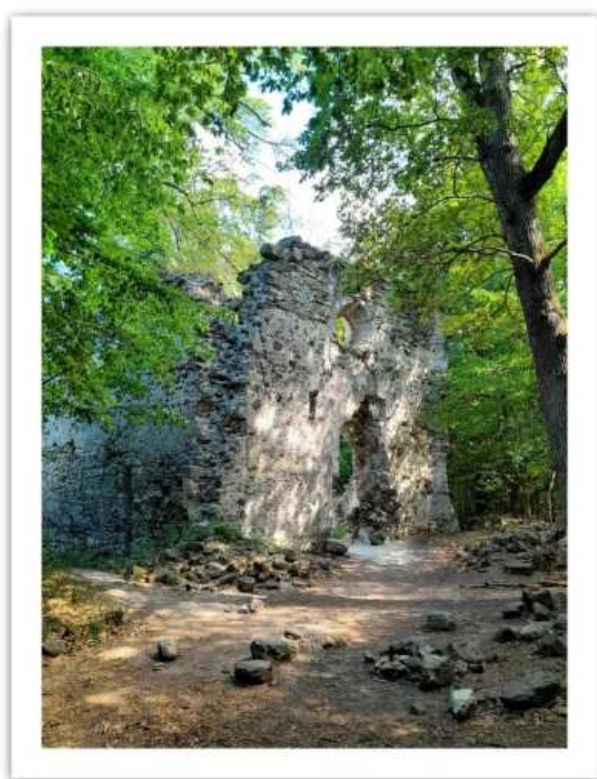
Az alagút története, a huszita harcok kapcsán már – ami helyben gyors mozgósítást, közelharcot jelentett – a csapatok elrejtéséről, fegyverutánpótlásról regél.

A népi mondavilágban az alagútrendszer védelmi funkcióját a borkereskedelem időszakában is megtartja. Azonban a 17 – 18. században leginkább bortárolásra, szalmával bélelt termeiben - hadiélelem tárolására szolgált. A fogócskázó gyermekek képzelet világában – ami leginkább fantáziából eredeztethető szóbeszéd - a közeli *borúton* szerzett áru az alagútrendszeren keresztül cserélt gazdát. Az egykori történetek az épület misztikumát, mesébe illő rejtélyes hangulatát erősíti.

A boltíves pincében kerül bemutatásra a méltán híres *Gönci Hordó*, illetve, a közeli, *Pálos Kolostorból* származó, szép, gótikus ablaktöredék – rózsablak, ami egykoron a kolostor főbejárata fölött helyezkedett el.

A Gönci Szűz Mária Kolostor

A templom Göncről mintegy négy kilométerre, a Dobogó-hegy keleti oldalában található. Özséb esztergomi kanonok hat társával 1250 táján alapította a Pilis – hegységben a Remete Szent Pálról elnevezett szerzetesrendet. Az egyetlen magyar alapítású férfi szerzetesrendnek a középkorban, hazánkban körülbelül 80 kolostora volt. A pálos kolostorok jelentős hatással voltak az ország lelki, kulturális és gazdasági életére.



A Kolostor, a Dobogó - hegyen

A pálosok Boldogasszony tiszteletére szentelt gönci kolostoráról az első írásos emlék 1371-ből maradt fenn, amikor Nagy Lajos király malom építését engedélyezte a szerzetesek számára. A kolostor a török hódítások kezdetéig működött, lakói - virágzása idején - kiválóan értettek a szőlőműveléshez.

A 28 méter hosszú, egyhajós, három boltszakaszos templom szentélye a nyolcszög három oldalával záródik. Egykori pompáját mutatják az 5-7 méter magas falmaradványok gótikus stílusjegyei – a sarokdíszek és a csúcsíves bejárat.

A gönci monostoron kívül a vidéken több pálos kolostor működött, Göncruszkán a Szent Katalin, Regécen a Szent Fülöp és Jakab, valamint Óhuta környékén a Szentháromságról elnevezett kolostor.

A Gönci Hordó

Gönc a középkorban az egyik legjelentősebb nemzetközi kereskedelmi útvonal mentén helyezkedett el Kassa közvetlen közelében, így a Tokaj – Krakkó közötti borkereskedelembe a hegyaljai borok szállításával, és az ahhoz szükséges hordók készítésével kapcsolódott be. A hordó hagyományosan kocsánytalan tölgyfából készült, az első időkben még faabroncsozással, majd a 19. század első éveitől jelentek meg a vasabroncsok, amelyek a század végére gyakorlatilag egyeduralkodóvá váltak.



A legendás pince, az alagút, a Gönci Hordó puttonnyal -
az egykori borkereskedelem színtere

A közepesen kemény, kopásálló, magas cstersavtartalmú tölgy, mint kiváló hordóalapanyag nemcsak helyben, de a nemzetközi borászatban is ismert fogalom. A hordó fája ugyanis jelentősen befolyásolja a bor érési folyamatait, és kedvező hatással van színére és aromájára.

A Gönci Hordó minőségét és jó hírét jelzi, hogy mértékegységgé vált - autentikus zsinórmérték. Űrtartalma a történelem folyamán többször is változott. A 16. század közepén még hatalmas, nem annyira szállításra, mint bortárolásra alkalmas hordó volt, amelynek űrtartalma 420 iccére, azaz kb. 352,5 literre rúgott. Kereskedelmi használatban végül a mértékegységet a 19. században 160 iccében, vagyis 136,6 literben - ami 2,5 akót jelent - rögzítették.

A Tokaji aszú készítésénél, ezen tömegű musthoz annyi puttony aszú szőlőt tettek, ahány puttonyos bort szerettek volna készíteni. A Tokaji aszú különleges minőségű magyar desszertbor, aminek jellegzetes ízét a *Botrytis Cinerea* nevű gomba adja.

A hordó dongahosszúsága 70 cm, has átmérője pedig 58 cm, súlya cca. 45 kg. Általában karcsúbb és hosszabb, mint a többi boros hordó, ennek oka, hogy így illeszkedett jól a hosszú „*musinás*” *szekerekbe*, melyekkel észak felé a bort szállították a keskeny hegyi utakon. Az elbeszélések szerint az ősztérek vontatta szekerek derekába négy hordót tettek, illetve további négy hordót a vendégoldalra, a szekér oldalán lévő rúd. Egységes méretet jelentett a hordó mérete a bort szállító szekerek elkészítésénél is.

A külföldi országokba eladott Tokaj – hegyaljai borokat rendszerint gönci hordókban szállították. A bor szállításához komoly technikai tudásra, szervezési készségre volt szükség, de minden bizonnyal apáról fiúra szálló hagyományra is.

Az istálló

A népi világban, a parasztportán, a legfontosabb épületek minden esetben az udvar elején a beltelek oldalának határolásaként hosszában húzódtak. Általános gyakorlat szerint a háromszatú lakóház végében, azzal egy fedél alatt helyezkedett el az *istálló*. Ez a Huszita Ház szalagtelkén egykoron olyan formában valósult meg, hogy a hátsó épületet – a jelenlegi Helytörténeti Gyűjteményt – egybe építették az istállóval.

A gönci istállók mérete, a régi időkben ezért csak hosszúsága révén változhatott, a gazdaság erejétől, és az állatállomány számától függően. A kisebb gazdasági épületek – disznóól, baromfi ól, szén – az istálló mögött kaptak helyet, gyakran azzal egy vonalban.

Térségünkben, az udvar jó kihasználásáról tanúskodik az a megoldás, amikor az egykori istállóhoz féleresz, elöl nyitott *színt* toldottak, melynek végében disznóólat helyeztek el. A gazdasági udvart – szinte kivétel nélkül – hagyományosan a keresztben álló csűr zárta, mely mögött semmiféle épület nem volt található.

A lakóházzal egybeépített istálló építőanyaga és technikája megegyezett a lakóházzal, már csak azért is, mert egyszerre emelték mindkettőt. Az istálló mérete is igazodott a lakóházhoz, szélessége 4 – 5 méter - megegyezett vele, hosszúsága viszont a gazdaság erejétől függően 4 – 8 méter között változott.

Régi szokás szerint, minden gazdaság egy istállóval rendelkezett, a nagyobb gazdák sem építettek többet, viszont a legszegényebbeknek is szükségük volt rá, mert legalább egy tehenet igyekeztek tartani. Az egykori nagycsaládok által lakott portákon ezért annyi istállót lehetett találni, ahány család lakott ott, viszont, a csűr – csűrközösséget alkotva – továbbra is közösen használták.

Az istálló megnevezésére ma már ritkán használják az egykor általánosan elterjedt *ól* megnevezést. Az istálló bejárata kivétel nélkül közvetlenül az udvarról nyílt, a helyiség középső részén. Az ajtónak középen való elhelyezése azért előnyös, mert a két oldalt adódó sarkot jobban ki lehet használni, valamint az állatok közlekedése is zavartalanabb. Az egyetlen, kisméretű ablak az ajtó közelében volt található. A lovat, szarvasmarhát és a növekedő állatot mindenhol együtt tartották az istállóban.

Ebből következően az épületek berendezése alig tért el egymástól. Az ajtóval szemben fal mellett, annak teljes hosszában helyezkedett el a lábakon álló jászol, helyi nevén *válú*. Előtte rendszerint *hídlás* volt, pallóval lefedett gödör a trágyalé összegyűjtésére. Ez megakadályozta, hogy az állatok alá terített alom túlságosan átnedvesedjék. A vályúhoz kötött lovat, és tehenet rúddal, *strajfával* választották el egymástól. Ahol csak tehenet tartottak, nem volt szükséges elválasztó rúd, viszont a lovak közé azonban sokszor közbülső strajfát is kellett tenni, ha azok nyugtalanok, vagy rúgosak voltak. A növendék jószágot a bejárat melletti sarokban tartották, ahol a számukra szolgáló kisválú csaknem minden istállóban előfordult. Az ajtó másik oldalán lévő sarokban a szénatartó állt, amelybe a padlásról leszórt takarmány került. Az istálló berendezéséhez tartozott az oldalsó falakra szerelt polc, a kézizerszámok, gondozóeszközök tartására, a hám felfüggesztésére alkalmas szög, vagy fogas, valamint a takarmányozáshoz és ganajozáshoz szükséges eszközök – kosár, vödör, vasvilla, lapát – amelyeket az ajtó közelében helyeztek el.

A lovak vályúrésze fölé rendszerint rácsot, etetőrácsot függesztettek, hogy ne pocsékolják el a szálas takarmányt. Az istállóban régebben egyszerű fekvőalkalmatosságot, *dikót* is tartottak, az oldalsó fal mellett, a lovak mögött, ahol egykori szokás szerint férfiak aludtak.

Előfordult, hogy a megszorodó állatállomány miatt a szénatartó kiszorult az istállóból. Az állatok folyamatos ellátásához nélkülözhetetlen berendezést ilyenkor az istálló bejárata mellé, az eresz alá építették, olyan módon, hogy az ajtó felőli oldalon derékmagasságban hagytak rajta nyílást. A szálas takarmányt hasonlóképpen az istálló padlásáról juttatták a külső szénatartóba.

A régi időkben Göncön is szokás volt az istállóajtóra keresztet festeni, mert az elbeszélések szerint: „védte a jószágot a boszorkányok ellen, akkor nem tudtak bemenni az istállóba kárt tenni bennük”.

Kendermunkák

A kender termesztésének és feldolgozásának több évszázadra visszatekintő múltja van a magyar parasztgazdaságokban. Egykoron a háztartásokban jelentős szerepet tölt be a kender és a len finom rostjainak fonallá fonása, majd ennek vászonná, textíliává szövése, illetve a kötöző anyagok előállítása.

Göncön a kender termesztéséhez a falu határában, és a patak közelében használtak földeket. A 19. század második felében kenderültetvények húzódtak a református templom mögötti földeken, valamint a Melegvíz sor mögött.

A kenderföldeken térségünkben kézzel vetették el a kendermagot. A *virágos kenderszárat* – melynek puhább, szebb rostja volt – korábban nyútták, mint a magvas kendert, mivel töve, a népi megfigyelések alapján már *Anna – nap* táján megszakadt. A *kendermag* általában *Rozália – nap* után érett be, ezért a magvas kenderszár - *nyüvés* ekkortájt kezdődhetett.

A háziipari munkák során feldolgozott növényből a család fonal, kötél és textilszükségletét biztosították, mind a háztartásban, mind a gazdaságban. A mindennapi használatra készített textíliák elsősorban az asztalterítők, a kendők és zsákok voltak. Az időigényes kendermunka jellemzően – már a fonóban - női munka, a néphagyománynak

megfelelően a téli időszak közösségi alkalmainak egyike.



A régi világ a háziipar eszközeit nagy becsben tartotta

A kenderhasznosítás meglehetősen összetett munka, előkészítésből, fonásból, és szövésből áll. Ez a tradicionális gyakorlat Göncön egészen az 1950- es évekig a következőképpen nézett ki: A kender áztatása volt az első feladat, jellemzően

a Gönci – patakban karókkal kialakított rekesztékben, a patakból elvezetett, pangó vizekben, vagy különálló gödrökben áztatták a kenderszárazakat. *Áztatógödrök* sorakoztak egykor a gönci vasút állomásnál is. Az áztatás során korhadt el a kenderszár belső, fás része, majd a szárítás után következett a törés a *tilolóval*. Nagyobb mennyiségben vízi energiával működtetett *kölyű* törte a kendert, ilyen is működött Göncön. A törés után eltávolították a *pozdorját*, a zúzott fás részt a száraz rostjai közül.

Ezt követte a merev tapintású szálak puhítása, *kótisnak* nevezett fakalapáccsal, s végül *gerebenezéssel* fésülték ki a rostokat annak érdekében, hogy alkalmassá váljon fonásra az alapanyag. A rostcsomót laza göngyöleggé formázva kötötték a *guzsalyra*. A néphagyomány szerint bal kézzel húztak belőle szálát, amit tovább sodortak, majd az *orsó* szárára tekertek. A kész fonal mérése *motollával* történt, amit a *motringokba* rendezés követett.

Göncön hagyománya volt a fonal fahamuból készült lúggal történő fehérítésének, és a patakvízben történő mosásának. A szövés *szövőszéken*, tapasztalatot és nagy odafigyelést igénylő munkafolyamatként zajlott. A láncfonal felvetése függőlegesen, a vetülékfonal fűzése vízszintesen történt. A *cséve* a csónak formájú *vetélőbe* került, amivel a láncfonalak közé jutatták a keresztfonalat. Amint a vászon elkészült, a munkafolyamatok lúgozással, mosással, és simára mángorolással zárultak.

Fonóbeli udvarlás a népi világban

„Virágos kenderem Elázott a tóba.
Ha nem szeretsz rózsám, Ne jöjj a fonóba.
Mert elejted orsód, S nem lesz ki feladja,
Bánatos szüvedet, Ki megvigasztalja.”
(Népdal)

Egykoron a népeletben, így Gönc környékén is fontos szerepet töltött be a társas összejövetel formájában végzett fonóbéli játék és munka. Általánosan elterjedt szokás szerint a *fonót* kukoricatörés után kezdték és Húsvétra mindenkinek végeznie kellett a maga szöszének felsodrásával.



Barabás Miklós:
A „fonóka” című színes kőrajza

Rendszerint egy – egy fonóházba 15-20 leány járt, a munka délután kezdődött, és nemegyszer akár éjfélig is tartott. Kialakult az állandó és megszokott elhelyezkedés, az idősebbek az ajtó

közelében, a fiatalok a szoba végében ültek le. Szorgosan kezdtek dolgozni, mert amikor a legények megérkeztek, lelassult a munka, sok szünetet tartottak. Az idő vidám beszélgetéssel, mesemondással, énekléssel telt. Később különböző fonóbéli játékokra került sor.

A hagyományos fonóbéli udvarlás kedvelt formája volt, az *„orsó földre ejtésének szokása”*. A lány feladata pusztán annyi volt, hogy csókkal visszaváltsa a leesett, vagy levert orsót. Amennyiben a csók elmaradt, a legény bosszúból letekerte az orsón lévő fonalat.

A térségben legelterjedtebb játék a *szembekötősdí*, és a *zálogosdí* volt, amikor is a lányok zálogba adták orsójukat. A zálogos játék kiváló alkalom volt a pajkosságra, mivel a zálogkiváltás célja az volt, hogy a legények minél gyakrabban megölelgethessék a leányokat vagy csókot kérjenek tőlük. A régmúlt időkben a fonó nemcsak munka végzésére és szórakozásra való hely volt, hanem házasságszerző szereppel is bírt a vidéki gönci világban.

A Gönci Mesterek

A Fazekas

A fazekasság népi mesterség, melyet eleinte a hűbéri birtokok jobbágyiparosai űztek, később pedig elsősorban a városi, mezővárosi céhekbe tömörülő, kizárólag ipari – kereskedelmi tevékenységet űző mesterek. A 16. század elejétől írásos emlékekkel bizonyíthatóan kisebb – nagyobb számban tevékenykedtek fazekasok Gönc mezővárosában.

A 19. század második felében, rövid, élénk fellendülés jellemzi a gönci fazekasságot, tekintettel arra, hogy gyengülnek a miskolci és kassai fazekascéhek. Ekkoriban sok fazekas kerül ki a parasztság köreiből, mivel nehéz a megélhetés a földművelésből.

A szakma fő profilja Göncön a tejesedények készítése, erre utal a *csupros*, mint helyi elnevezés. Elsődleges szempont a funkció, nem pedig a díszítés, ez alapozta meg a fazekas termékek hírét és piacát. A legegyszerűbb motívum a *kaolinos ecsettel* az edény nyakára húzott *galáris*. A tejesedények kisebb részét *virágozták*, de készült díszítés, *karcolással*, *faragással* is. Göncön előállított edénytípusok a szilkék, bögrék, kiscsuprok, tálak, tarkedli sütők, bödönök, lábasok, téglík, cserépaljak.



Rozmaringágas Zöldmázás Metszett Kancsó 1928.

Gönc határában több helyen lehetett edénykészítésre alkalmas agyagot bányászni, ami kiválóan alkalmas tűzálló edények készítésére. A gönci fazekasok közül az agyagot mindenki maga termelte ki családi segítséggel, fizetni nem kellett érte, mert minden fazekas család vásárolt néhány négyszögöl területet a jó agyagú határszélen. Veres Lajos fazekasmester egykoron a „Nyetrebák” alján lévő földjükről, és a „Kavacsos” területről szerezte be szekérrel, traktorral, teherautóval szállítva.

A gönci csuprosok termékeik döntő többségét kereskedőknek adták el, kisebb részét értékesítették maguk, vagy háztól, vagy vásárolás útján. Ismert, és keresett volt a gönci termék mondhatni Kassától Nyíregyházáig, mert – ahogy a helyi szólás is fogalmaz – „*abban jobban feladta a tej a felit*”

A paraszti gazdaságok és a szarvasmarhatartás felszámolásával a mesterséget fenntartó tejesedények lettek feleslegesek, ezáltal gyakorlatilag eltűnt a piac.

A fazekas munka Gönc határában az agyag kibányászásával kezdődött, melyhez ásó, lapát, csákány és ortókapa volt szükséges. Az agyag tárolása az egykori mesterek udvarán, erre elkülönített helyen történt.

Az agyagot megmunkálás céljából először vízzel locsolták, majd kapával felvágták, végül *fabunkóval* leverték. Ezt követően a kaszából, sarlóból készült *szelőkéssel* vékony csíkokra darabolták. Az előkészített agyagból négy gomolyára valót (1 mázsa) szeltek le, amit már a *míhelyben* tapostak, gyúrtak. A feldolgozás megkönnyítésére az 1930-40-es évektől már darálót is alkalmaztak. Az előkészítő munka eredményeként 40-50 db átgyúrt *rög* – nedves ruhával letakarva - a *korong* mellé kerülhetett.

A gönci mesterek *méhelynek* nevezték a korongoló padot a koronggal együtt, a *focskos* a méhelyen álló láda volt, melyben a korongoláshoz szükséges kézi eszközöket tartották. A korongolás munkafolyamata *rögmegállításból*, *csőbehúzásból*, *kashúzásból*, *simításból* állt. A korongról a *szelődróttal* vágták le az edényt, majd a méhely deszkára tették száradni, ahonnan a műhely gerendázatához rögzített *cserepes pócra* került szikkadni.

Az edények festése már általában nyers – félkemény állapotban történt. Egyszerre általában 200 darab edény készült, meghatározó volt a négyszögletes, téglából készült égetőkemence mérete. A festést követő első égetés a *zsendítés*, ami 8-10 órán keresztül tartott, nagy tapasztalatot és szakértelmet kívánt.

Az égetés után *portalanítás*, *mázazás*, majd a *tisztálás* – a kiemelt jelentőségű második égetés következett, melyről Veres Lajos mester úgy vélekedett, hogy „a máz ilyenkor mindent kiad”. Díszítésnél a legegyszerűbb motívum a kaolinos ecsettel az edény nyakára húzott *galáris*. A szivacs élével történt díszítést Göncön *pondzsiázásnak*, *pondgyiátnak* nevezték. A tejesedények kisebb részét festéssel *virágozták*, de a növényi motívumok kimetszése gyakran *karcolással*, *faragással* történt.

Az egykori gönci fazekasság legszebb darabjai az alapfestés és máz nélküli „*Május*” *Feliratú Tejescsuprok*, illetve a koronás, címeres, *Rozmaringágas Zöldmázas Metszett Kancsók*.

A Kádár

„Szép szakma ez, mint minden más foglalatosság, de csak ha szeretik. A mesterséghez szív is kell, nem csak tudás. Csak hagyományosan szép, ha az ember saját kezűleg csinálja, nem pedig gépekkel. Az az igazi.”
(Takács Ferenc)

A folyadékok szállítására és tárolására használt bőrből készült tömlők egy részét már az ókorban felváltotta az akkor feltalált dongából készült hordó. A magyar kádárság története a Pécsváradi Apátság alapításakor a szerzetesekkel betelepült hat kádármesterrel kezdődött.

A kádár, bodnár, pintér nem tévesztendő össze a bognárral, aki a kerékgyártó vagy kocsigyártó. A kádár, mint ahogy a kád szó is mutatja *kádat* és *hordót* készít általában

keményfából, míg a bodnár vagy pintér puhafából készít kisebb méretű háztartási edényeket – *köpülőt, zsojtárt, gejetát*.

Gönc legnevezetesebb iparos terméke egykoron a messze földön híressé vált - 136, 6 liter – 2,5 akó úrtartalmú - *Gönci Hordó* volt. A boroshordók alapanyaga a kádáriparban elsősorban tölgy, de lehet szelídgesztenye, eper, illetve akác. A kisebb edények a kisiparosok szil, hárs és kőrisfából készítik. A hordók korábban, a folyadékokon kívül – zsír, túró, gyümölcs tárolására is szolgáltak. A kádak elsősorban a szüretelés, erjesztés és áztatás munkaeszközei voltak.

A gyakorlatban nagy rutinnal, és szakmai fogásokkal készítették a mesterek Göncön a kádáripari termékeket, *módlík, módlá* és egyéb segédeszközök használatával, ami a rajzok bonyolultságát természet szerint feloldja. Az egykori kádárműhelyekben egész sereg tapasztalati úton készített módlí volt fellelhető, ami szinte literre pontosan megadta a dongák illeszkedési és dőlési szögeit, mutatva régi mestereink találékonyságát.



A gönci kádárság tárgyi kultúrája és szellemi hagyatéka

A Híres Neves Gönci Hordó téli döntésű - főként tölgyből termelt - hasított *dongafából* készült, amit a térségben *kádárfának* neveznek. A dongafát a fa hossz tengelyének irányában, tükkre, vagy fél tükkre a rostok átmetszése nélkül kellett hasítani. Az egészséges kádárfát egy évig szárították, szabadban, tiszta helyen, *máglyába, kalickába*, vagy *kászniba* rakva tárolták, így a fa *megszelídült*.

A hordókészítés folyamata Göncön egykoron a donga külső részének *módlába* gyalulással kezdődött, majd a dongák illesztése,

a *fugolás* vagy *stószpangolás* következett. A mester a dongákat egymás mellé *állítóabroncsba* rakta, belül tüzelőkosárban forgáccsal tüzelt, így a dongák pólusai megtágultak, maga a donga hajlékonyá vált. A munkafolyamat közben kívülről locsolás, gőzölés történt. *Cuggal* – dongaszorítóval összehúzta a dongákat, a hordó belsejét *gárbolta* – gyalulta, ezt követően *csint* – a fenékdongáknak megfelelő vájatot vágott bele. Az állítóabroncs levétele után következett a befeneklés, *akona* – dugó nyílást fűrt bele, lepucolta, majd a 6 db végleges abroncs kerül rá.

A gönci kádármesterek a gyakorlatban a hagyományos akómértékkal, és a méterrendszeren alapuló litermértékekkel dolgoztak. A kádáripári tevékenység Göncön Dévényi István és Takács Ferenc mesterek életpályájával lezárult.

A Mézeskalácsos és gyertyaöntő

„Ez a szakma művészet is, mindenki művésze lehet szakmájának, ha tisztességgel megtanulja, és szeretettel csinálja.”

(Fojthó Gyula)

A mézeskalács készítő céhek hazánkban a 17. század elején alakultak német hatásra. A múltban a mézeskalács készítésnek nem volt hagyománya Göncön, első alkalommal 1907-ben nyitott műhelyt a településen Fojthó István mester.

Fia, Fojthó Gyula édesapjával ellentétben – aki vándorlegényként a Monarchia majd egész területét bejárta – a szülői házban állt munkába és emelte művészi szintre munkáját.

A mézeskalács készítés legfontosabb alap anyagát, a *sonkolyos mézet*, gönci méhészekről vásárolták a mesterek. A műhelybe szállítás a *méhek kifüstölését* követően, *köpűben* – henger alakú *fabödönben* – történt. A méz és a sonkoly különválasztása, *kiheccelése* – feldolgozása és bükkfa hordókban való eltárolása már a mézeskalácsos feladata volt. A műhelyben leginkább *mézestészta*, *lédigkalács*, *tochnitészta*, és *prechlitészta* készült. A mézből, cukorból és lisztből összeállított massa mennyiségétől függően *fateknőbe* vagy *fatálkába* került. Ezt követően a kidolgozott tésztát a mester lengolta, majd belenyomkodta a faformába. A faragott minta így pozitív formában díszítette a tésztát. A formából a tepsibe, illetve azzal együtt a kemencébe került a *mézesbáb*, ahol szép barnára kisült.

A mézesbáb, a szakma álláspontja szerint, alapanyagát, ízét, esztétikai megjelenését tekintve napjainkig a legértékesebb mézeskalácsstermék. A faformák közül a Debreceni Tányér, a Huszár, és a Bölcső használata volt a legjellemzőbb a gönci műhelyben. A *cukortészta* – fehérítésztá készítésének szakmai fortélyá - a *brechpadontörténő* feldolgozást megelőző - a 12 órás pihentetés volt. Gyakran a fehér tésztát *ajzolt árunak* is nevezték, mivel díszítése *pingálással* – ecset használatával, és *ajzolással* – színes ételfestékekkel történt. Amikor a mester *réztutli* alkalmazásával díszítette a mézeskalácsot, a mintázó kéz a levegőben írta, vezette a mintát, a portéka valódi kézműves terméké vált.

Egykoron a mézesbáb értékesítése - Abaúj, Cserehát, Hegyalja, Hegyköz - vásárain, búcsúin történt, ahová a gönci mester rendszerint lovas fogattal érkezett.

A viaszgyertya készítés és a mézeskalácsos munka egymáshoz kapcsolódó tevékenységek, a régmúlt időkben gazdaságossági szempontokból együtt is tanították a két szakmát. A nagy tapasztalatot igénylő gyertyaöntési eljárás elsősorban a mézeskalácsosok körében volt ismert, akik kiegészítő kereseti forrásként készítettek gyertyát.

Fojthó Gyula mester korábban, a gönci méhészetekből vásárolt sonkolyos méz szétválasztása után megmaradó *sonkolyt* hasznosította gyertyakészítési nyersanyagként. A sonkolyfőzést, a forró sárga *méhviasz* napon történő szárítása, fehérítése követte.

A későbbiek folyamán gyakorlattá vált a műhelyben a *cerazin* – mesterséges viasz, *paraffin* és gyertyahulladék használata az öntéshez.

A munkafolyamat során a felolvasztott alapanyagok egy alulról melegített *vasháromláb*on álló *rézkalapba* kerültek, a gyertyabelek pedig a *ringre*. A ring egy állítható magasságú, körben akasztókkal ellátott, deszkából készült korong volt, ami középen egy függőleges rúdra volt felerősítve. A mester, a gyertyabelet *sefonnal* – nyeles serpenyővel öntötte végig, legalább 15 alkalommal fordult körbe a ring, mire elkészült a *forhisz* – félkész gyertya. A gyertyák egyenlő vastagságukat a fordítást és visszaakasztást követő újabb öntés során nyerték el. Ezzel a kézműves technológiával egyszerre 24 gyertya készült Göncön.

Egykoron a műhelyben különleges nagyságú *paskál* – gyertyák is készültek, elsősorban egyházi megrendelésekre.

A Szíjgyártó

„Fiam, míg fel nem szabadulsz, házamnál helyed nincs, még akkor sem, ha a mestered fát fog vágni a hátadon. Egy szó panasznak sincs helye!” (Idősebb Gál Menyhért János)

A szíjgyártók és nyerges mesterek a legősibb magyar iparosok közé tartoznak, munkájuk emlékét, híres műveik nyomát, honfoglaló őseink jellegzetes sírleletei máig őrzik. A szíjgyártó mesterek hajdanán közös céhbe tömörültek a csiszárokkal, tímárokkal, és az irhakészítőkkel.

Gál Menyhért János – az egykori gönci mester – 1921-ben született Göncön, szülei, nagyszülei parasztembernek szánták. Története, a Kossuth Lajos utca 40. szám alatti - közvetlenül a „Vásártér” mellett álló – házuk elől indul, ahonnan - a híres gönci vásárok alkalmával - az Abaújszántói Szíjgyártó Mester portékáit árulta. Az egyszerű parasztfiút a vásári forgatagban elbűvölték a fényes csattok, sallangok, egyszer aztán összeszedte minden bátorságát és a kapuban árusító mesternél beajánlkozott tanulónak.

Édesapja emiatt éktelen haragra gerjedt, mivel parasztember lévén ragaszkodott a földhöz. Szerencsére a Mester, és a Mesterné igen jó emberek voltak, G. Menyhért János egy asztalnál ülhetett velük, és igénye szerint szedhetett a tálból, ami, akkoriban komoly dolog volt. „Igaz, ezért sokat kellett dolgozni, néha éjjel-nappal is, volt úgy, hogy hazajöttek a vásárból este 11 órakor, a raktárra készített lószerszámot megtisztogatták, hogy fényes legyen, és hajnal 2 órakor már indultak a másik vásárba,” mesélte G. Menyhért mester. Az Abaújszántón töltött tanulóévek után 1939-ben tett segédvizsgát Miskolcon, ekkor szabadult fel. A vándorévek alatt dolgozott Szikszón, Kassán szíjgyártó, bőrröndös és bőrdíszműves kisiparosnál, Vácott, a bőripari szakiskolában, mint segéd, ahol „13 tanuló volt a keze alatt”, valamint Budapesten, ahol 1947-ben mestervizsgát tett. Az 1954-es évtől önálló szíjgyártó mesteremberként a szülői házban saját műhelyében dolgozott.

Évtizedeken keresztül, a portékák műhelyen kívüli értékesítése vásárokon történt - Göncön, Abaújszántón, Encsen, Szerencsen, Nyíregyházán, Rakamazon és Tokajban. Szokás szerint a termékek lovas kocsival érkeztek – kezdetben egy Balogh nevezetű gönci kötélgyártóval összefogva, a későbbiek folyamán pedig önállóan – árusításra. Minden esetben a szekér aljába kerültek a kötelek, felülre pedig a hámok és a nyergek. Nem sátorban aludtak, hanem két nagyobb ágast leástak a földbe, amit egy erős rúddal összekötöttek. A vízszintes rúdon lévő akasztókra kerültek a hámok, nyergek.

Az ár - érték arányokat tekintve, a két világháború közötti időszakban egy jó hám annyiba került, mint egy tehén. A vásárokon szokás volt, hogy a szép szerszámokat jól látható helyre pakolták, így a vevők kedvükre válogathattak és alkudhattak. Az inas mindent a mester „kezére adott”. Amikor megegyeztek, egymás markába csaptak, az inas csomagolt, majd a ráadásként adott ostorszíjjal összekötötte a megvásárolt szerszámot. Gönci hagyomány, hogy az ostor mindig járt a portékához, ugyanis ára bele volt már számítva a szerszám árába. Jellemzően a szíjgyártó mesterek - jó kalmár módjára - minden jól sikerült vásárt áldomással zártak.

Egykoron a szíjgyártó mesterek műhelye együtt volt az üzlettel, az utcára nyíló szoba volt az üzlet, a mögötte található helyiség pedig a műhely. Ha vevő jött be, a mester fogadta. A műhelyben a legények, vagyis segédek legfőbb munkája a varrás volt, a szabást, összeállítást a mester végezte. Nagyobb műhelyekben külön szabász dolgozott, ő felügyelt a munkára és parancsolt a segédeknek, inasoknak. A mester csak az üzlettel foglalkozott.

A segéd reggel ráült a „csikóra”, varrószékre, és estig azon „nyargalt”, vagyis varrt szakadatlanul. Az inasoknak „lótifuti” feladataik voltak, s csak apróbb munkákat bíztek rájuk. A javításokon kezdték, majd a varrást, a szerszámkészítés fogásait tanulták meg. A kész szerszámokat – a korabeli szokás szerint - nyakukba akasztva vitték haza a megrendelőhöz.

A gyáripár kialakulását követően a szíjgyártók már szinte kizárólag vásárolt bőrből dolgoztak, de korábban maguk is készítettek ki bőrt. Gál Menyhért János mester katonaidejében Prága mellett egy bőrgyárban, valamint Pesten, a Wolfner Bőrgyárban tanulta meg leginkább a bőr kikészítésének tudományát. Első lépésként fahordóban áztatta a bőrt, ennek ideje attól függött, hogy száraz, vagy pedig sós bőr volt-e. A jó puhára kiáztatott bőr mézslébe került hízalás céljából, majd cserlébe érlelésre. A cserlevet – ami összeaprított tölgyfahéj kifőzése után keletkezett lé – időnként frissíteni kellett, a bőr vastagságát pedig mézslében történt többszöri hízalás útján lehetett növelni. A bőr kikészítése a gönci műhelyben általában 2-3 hónapig is eltartott.

Az ígás lószerszám elkészítése minden esetben a méretek felvételével kezdődött: a ló első lábánál a földtől a marjáig, vagy ha az állat nem volt kéznél, a fajtájából, korából következtettek méreteire. A régi időkben, a gönci mesterek szokásuk szerint *marokkal* mérték a lovat - a magyar lovak mérete általában 16–18 marok volt. Göncön a szíjgyártó szakma virágkorát a magángazdaságok idején élte, a későbbiekben, a munka javarészt már pusztán javítást jelentett.

The Origin of the Hussite House

Archaeological excavations carried out by the Herman Ottó Museum during the second half of the 1970s, with the participation of archaeologists from Prague, established that the foundations of the building were laid after the Hussite period. The present structure was subsequently erected on these foundations and acquired its present form during the 17th and 18th centuries.

Some researchers believe that the earliest phase of the building dates from the period immediately following the 15th century. By that time, the region had already become an important wine-producing area, and from the 16th century onwards the trade route leading to Kraków passed through it, following the valleys of the Hejce Stream and the Hernád River. This is confirmed by customs registers, tax records, and cellar books. It is therefore likely that the building originally served as the residence of a prosperous wine merchant or a wealthy merchant family, or functioned as a wine cellar, storehouse, or warehouse.

The house is one of Gönc's former fortress-like stone buildings with small windows. However, owing to the lack of historical sources, neither the identity of its original builder nor the circumstances of its construction are known.

The financial resources required for such a substantial building project were most likely derived from the profits of the flourishing wine trade in north-eastern Hungary. The robust, defensive design of the house was intended to protect both its inhabitants and the settlement along the busy military and commercial route that passed through the area. Later written sources indicate that merchants, soldiers, hunters, and even robbers regularly travelled along the Route of the Good Wines of the Foothills. Contemporary accounts describe these travellers as being "thirsty from one place to another," suggesting that they frequently stopped for refreshment. Under such circumstances, the inhabitants had every reason to take precautions.

Historical research has shown that the defensive system of the fortress-like stone houses found in the region was based on a strictly observed neighbourhood alliance (Nachbarschaft), through which residents provided mutual protection. As a multi-storey building, the Hussite House was difficult to capture. Its projecting front wall allowed the inhabitants, in times of danger, to observe and defend the entrance of the neighbouring house through the side windows using arrows or firearms. Consequently, any attacking force or group of marauders entering the settlement would have been compelled to attack each house individually.

According to a theory that is still widely accepted today, this method of defence was characteristic primarily of German settlers and remained a defining feature of the Transylvanian Saxons (Siebenbürger Sachsen) for centuries. On this basis, some researchers suggest that the architectural origins of the Hussite House are more closely connected with the building traditions of the Transylvanian Saxons than with those of the Hussites who occupied Upper Hungary.

It is also unlikely that the mercenaries stationed in the Gönc region for several decades would have undertaken such construction work, given their military responsibilities. It should also be noted that the settlement of Gönc was still recorded under its German name, Künzelsdorf, in 1469.

Historical records confirm that the earlier building standing on the site of today's Folk House Museum, having suffered damage in a series of fires that affected the entire settlement, was renovated in 1832.

Bibliográfia

- Arany János legjobb versei, Móra Könyvkiadó, Budapest, 1994.
- Baksa Brigitta: Szülőföldünk Hon – és Népismeret 6. évfolyam, Oktatási Hivatal, Budapest, 2021.
- Cserey Éva: 18 – 19. századi kályhák a Nagytétényi Kastélymúzeum kiállítási termeiben, *Ars Hungarica* 2006/1-2., MTA Művészettörténeti Kutatóintézet, Budapest, 2006.
- Dr. Pogrányi – Nagy Félix: Emlékezzünk meg régi várainkról, In: *História Folyóirat melléklete*, Budapest 1929. november
- Dr. Szénégető Gábor: *Huszita Ház és Helytörténeti Gyűjtemény Gönc, Városi Könyvtár Gönc, Hernád Kiadó, Debrecen 2023.*
- Magyar Néprajz III. Kötet – Anyagi Kultúra 2. Kézművesség, Akadémia Kiadó Budapest, 1991.
- Ortutay Gyula – Magyar Népdalok, Budapest, 2000.
- Pecze János: Gönc Mesterségek, Tájak – Korok – Múzeumok Kiskönyvtára 521. szám, TKM Egyesület, Budapest 1995.
- Selmeczi Kovács Attila: A beltelek gazdasági épületei, Megjelent: *Néprajzi Tanulmányok a Zempléni – Hegyvidékről*, Miskolc, 1981.
- Selmeczi Kovács Attila: *Régi népi épület*, Debrecen, 2017.
- Szebényi Judit, Dávid Ferenc, Soós László: „Borsod – Abaúj – Zemplén megyei cserépkályhák 1700 – 1945” című katalógus, KÖH Adattár
- Szemerényi Ágnes: *Magyar Népművészet*, Holnap Kiadó, Budapest, 2017.
- Szendrey Ákos: *A népi élet társas összefüggései*, *Ethnographia* 49. 1-2., Budapest, 1938.

Egyéb források

- „Élhető örökség” – Népi Építészeti Utazó Konferencia 2023. – konferencián elhangzott adatközlés
- A Gönci Huszita Ház és Helytörténeti Gyűjtemény Múzeum – a kiállítótér szakmai anyaga
- Tóth Barna adatközlése

Képi anyag

- A szerző fotói
- Barabás Miklós: „A fonóka” c. színes kőrajza. Megjelent: Prónay Gábor, *Vázlatok Magyarhon népi építéséből*, Pest, 1855. – Helytörténeti Gyűjtemény
- Gönczről készített katonai felmérési térkép, 18. század vége – <http://mapire.eu>
- Huszita Ház Múzeum Fotóarchívum
- *The Wagon Fort From the Medieval Housebook of Wolfegg Castle, ca 1485.* - <http://meisterdrucke.us>

Angol nyelvi lektor: Szalóczy Tibor

Nyomdai kivitelezés: Kecskés és Társa Nyomdaipari Bt.

©dr. Szénégető Gábor – Minden jog fenntartva
2026.



Gönci Huszita Ház

Gönci Huszita Ház Múzeum
3895 Gönc, Kossuth u. 85.

www.huszitahaz.hu