

Koordinátor:
Sorin Şipoş

Szerzők:
Ioana Blajec • Cosmin Patca • Manuela Bârza

A HUTAI SZLOVÁKOK TÖRTÉNETE

Fordítók:
Pásztor Lehel József, Pásztor Gabriella Mária

Projekt csapat:
Koordinátor: **dr. Sorin Şipoş egyetemi tanár**

Tagok: **drd. Ioana Blajec építész • dr. Cosmin Patca prof. • Manuela Bârza prof. • Juraj Cigán, PhD. • Paul Şipoş, hallgató**



Nagyváradi Állami Egyetem



"Silviu Dragomir" Interdiszciplináris
Tanulmányok Központja



A Szlovák Köztársaság Tiszteletbeli
Főkonzulátusa - Nagyvárad (Oradea)



“Octavian Goga” Főgimnázium, Margitta



A Szlovák Köztársaság Külügyi és Európai
Ügyek Minisztériuma



Szlovák Kulturális Régió Egyesület

A munkát finanszírozta:
Asociația Slovenský Kultúrny Kraj
(Szlovák kulturális régió Egyesület)

A Huta Slavia komplexumba lépve egy több mint 200 évvel ezelőtt született világba lép be. Javasoljuk, hogy tegyen egy sétát azokban az időkben, amikor az első szlovákok letelepedtek a Réz-hegységben, ismerje meg életüket, hagyományaikat és foglalkozásaikat, fedezze fel a kultúra, a spiritualitás, a vallás, a néprajz és a művészet elemeit.

Engedje, hogy magával ragadja a történelem, miközben friss levegőt szív, érezze a természet csendjét, és hagyja, hogy meghódítsa a hely varázsa!

Lépjön be bátran!

TARTALOMJEGYZÉK

BEVEZETŐ.....	5
A szlovák közösség története, migráció és letelepedés a Réz-hegység térségében.....	7
1. Batthyány József faszobra	8
2. Szent Kristóf faszobra	9
3. Európa Megváltójának szobra	10
4. Belvedere	11
5. „KORBAČIKY” istálló	11
6. A disznó háza.....	12
7. Fatörzs	14
8. A nyírfaerdő.....	15
9. A cséplés és aratás	16
10. Az elvarázsolt vizű forrás	16
11. A Bisztra-folyó	19
12. Lourdes barlang	20
13. A Vadcseresznye fa és a gyertyánfa-csemete	21
14. A nagyszülői ház	21
15. Burgonyatároló gödör.....	23
16. Hamuzsír kemence	24
17. Ácsműhely	25
18. Szövőműhely	25
19. Az üvegmúzeum	27
20. A pálinkafőző	29
21. A vízimalom	29
22. Az olajsajtoló malom.....	30
23. A mézeskalács házikó.....	31
24. A csűr - multifunkcionális tér. Szlovák ünnepek	32
25. Kovácsműhely	34
24. Szuvenír bolt.....	35
Válogatott könyvészet	36
Megjegyzések	38

BEVEZETŐ

Sólyomkővár (szlovákul Nová Huta) község Románia északnyugati részén, Bihar megyében található. Területe 49,33 km², lakossága 1021 fő, melyből 98%-a szlovák¹. A község 4 településből áll: Sólyomkővár (a községközpont), Almaszeghuta, Forduló és Hármaspatak. Földrajzilag a község a Réz-hegységben található, amely az Erdélyi-középhegység egyik alosztálya, és amelynek legmagasabb pontja 918 méter, a Nagy-Erdős csúcs (Măgura Mare).

A szlovákok több mint két évszázada élnek a Réz-hegység területén, Bihar és Szilágy megye határán. *Hogyan kerültek a szlovákok a Réz-hegység vidékére? Honnan vándoroltak ide és miért? Mi volt a fő foglalkozásuk az idők folyamán? Melyek a sólyomkővári szlovákok sajátos kulturális elemei?* Ezekre a kérdésekre és sok más értékes információra is választ kaphat, ha végigkíséri velünk a Réz-hegység szlovákjainak általános történetét, és különösképp a sólyomkővári szlovákok történetét!

A "*A hutai szlovákok története*" tanösvény célja a természet és a helyi hagyományok megfigyelése és megbecsülése, tehát *ökoturisztikai tanösvény*. Mélyebb szinten azonban szeretnénk megismertetni Önt a "szlovák világgal", megismertetni kultúránk egyes aspektusait, megtapasztalni múltunkat, hagyományainkat és szokásainkat, amelyeket évszázadok óta örzünk. És miért is ne, azt szeretnénk hogy kóstolja meg a szlovák kultúra néhány különleges ételét. Az utazás, amelyre most indulni fog, nem akármilyen utazás, hanem egy időutazás, ahol a "*hutai szlovákok története*" alkotói, Miroslav és Emilia Iablonszik szeretettel és szenvedéllyel mesélnek majd.

Az ökoturisztikai tanösvényre a Huta Slavia étteremtől lehet feljutni, követve a sikátorhoz vezető jelzéseket. Az útvonal mentén tematikus látnivalók, a szlovák kultúrát reprezentáló szobrok, az olyan mesterségek, mint az állattenyésztés, a növénytermesztés, a kádármesterség, a szövés és más mesterségek bemutatására kialakított terek találhatóak. Az utazás a szlovákok történelmén keresztül folytatódik, ahol az utazó többet megtudhat népi hiedelmeinkről és hagyományos szokásainkról.

Különleges kulturális értéket képvisel az útvonal mentén található figurális falfaragások gyűjteménye. Az együttes az egyes darabok szimbolikus értéke mellett - amelyről a következő oldalakon többet megtudhat - megismertet bennünket a *szlovák népművészettel*, amelyet kétféle faragványtípus jellemez: a *figurális faragványok* és a *domborművek*. A szobrászat tipikusan férfi mesterségként jelenik meg, hiszen favágók, földművesek, pásztorok, népi iparművészek, bányászok végezték, és a legegyszerűbb díszítő technikák elsajátítása a 20. század első felében Szlovákia egyes részein természetes készségnek számított.²

ÁLTALÁNOS ADATOK:

Község: Sólyomkővár (Nová Huta)
Terület: 4935.24 ha
Össznépeség: 1021 lakos
Községközpont: Sólyomkővár
Kapcsolódó települések: Sólyomkővár, Forduló, Hármaspatak, Almaszeghuta

Földrajzi koordináták:

Északi szélesség: 47° 8' 47.86" N (észak)
Keleti hosszúság: 22° 28' 56.36" E (kelet)
Maximális magasság: 757 m

Más szomszédos falvak, ahol szlovákok laknak:

Magyarpatak: Gyümölcsésés községhez tartozik, mely Sólyomkővár és Sárán településekkel szomszédos.

Terület: 1315 ha
Összlakosság: 745 lakos
Földrajzi koordináták: 47° 5' 37.4" N (észak), 22° 34' 54.6" E (kelet)

Sárán: Nagybaród községhez tartozik, mely Magyarpatak településsel szomszédos

Terület: 788,9 ha
Összlakosság: 628 lakos
Földrajzi koordináták: 47° 3' 20" N (észak), 22° 37' 55.6" E (kelet)

Távolságok a főbb európai városoktól

Prága	856 km
Bécs	571 km
Pozsony	533 km
Budapest	329 km
Eperjes	321 km
Kassa	286 km
Bukarest	562 km
Kolozsvár	123 km
Nagyvárad	59 km

Távolság a régió belül található fő településektől

Almaszeghuta	7 km
Hármaspatak	7 km
Forduló	9 km
Magyarpatak	15 km
Élesd	22 km
Berettyószéplak	24 km
Bodonos	28 km
Szilágysomlyó	30 km
Felsőderna	33 km
Sárán	36 km
Füves	38 km
Újsástelek	38 km
Margitta	51 km
Nagylak	226 km

A szlovák közösség története, migráció és letelepedés a Réz-hegység térségében

A Réz-hegység középső része egy 800 méter alatti magasságú fennsík, amelyet sólyomkővári fennsíkként ismerünk. A Réz-hegység 530 négyzetkilométeres területet foglal el, és az Erdélyi-középhegység északnyugati sarkában található. Ezek a havasok egy általános északnyugat-délkeleti tájolású gerincet alkotnak, és dombos egységek veszik őket körül³. A Réz-hegység főoszlopa 35 km hosszú és szélességben 5-15 km között váltakozik. Alacsony, dombszerű magasságuk miatt régen Igyfan-erdőnek is nevezik. Ezek kristályos palából állnak. A hegység egyhangúságát 100-250 m mély, néhol széles aljú völgyek szakítják meg. A mély völgyekből a Berettyó és Sebes-Körös⁴ felé 400 méteres magasságig lépcsőzetesen lejtő hegygerincek emelkednek. A hegyvidéki völgyek közül a Bisztra-völgy (epigenetikusan) meglehetősen mélyen fekszik a "Sólyomkővári Fennsíkon", és lehetővé teszi a Réz-hegység két részre osztását: északkeleti (kevésbé kiterjedt és alacsonyabb tengerszint feletti magasságú) és délkeleti (szélesebb és magasabb tengerszint feletti magasságú).⁵

A szlovákok megérkezése előtt az egész fennsíkot szinte teljes egészében lombhullató erdők (bükk, tölgy, gyertyán) borították. Kezdetben a szlovákok Réz-hegységben való letelepedésének elsősorban gazdasági okai voltak. A szlovákok az erdészeti munkákra és a favágásra szakosodtak. A helyi nemesek, akiket az osztrák kameráliszmus eszméi befolyásoltak, a helyi erőforrások kiaknázásával akartak többletjövedelemhez jutni. A hatalmas erdők jelentős bevételt hozhattak a helyi uraknak. Európa látványos népességnövekedése a 18. században megnövelte a faanyag iránti keresletet a nagyvárosokban. Nagy volt a kereslet a keményfák hamuzsírjából előállított hamuzsír iránt is.



Két szlovák esküvő. A tömeg közepén Hadrava pap áll.

IX. 1933 - Romániai magyar völgy (forrás / kép: Szlovák Nemzeti Levéltár)

A hamuzsírt (kálium-karbonát) szappan és üveg előállításához egyaránt használták. A telepített szlovákoknak házépítéshez való fát, az erdőirtás után földet és egyfajta zsoldot ígértek. A szlovákok egy részéből szakképzett munkaerő lett az újonnan létesített üvegyárakban. Így jöttek létre a szlovák települések a Réz-hegység fennsíkján: Sólyomkővár (szlovákul *Nova Huta*), Almaszeghuta (szlovákul *Stara Huta*), Forduló (szlovákul *Sočet*), Hármaspatak (szlovákul *Židáreň, Židarňa*), Magyarpatak (szlovákul *Gemelčička*), Sárán (szlovákul *Šarany*)⁶.

Ezek hegyvidéki, teraszos települések, amelyeket a háztartások közötti viszonylag nagy távolság jellemez. Minden család egy vízforrás (forrás) közelében választott lakóhelyet. A letelepítési feltételek a térségben nagyon nehezek voltak, mivel az erdők előzetes irtásától és a szántóföldek létrehozásától függtek. Az erdőirtásból keletkezett földek átvételét követően kialakult a település regionális jellege, elszórtsága, ahol a háztartások koncentrikusan, egy udvar körül,

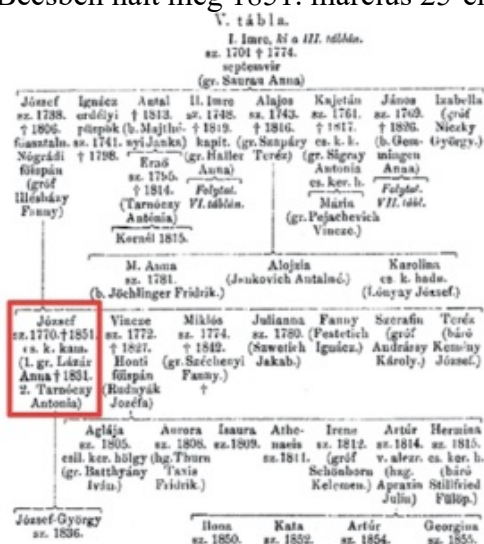
egymástól jelentős távolságban helyezkedtek el, attól függően, hogy ki-ki melyik földdarabot választotta ki erdőirtás céljából.⁷

1. Batthyány József faszobra

"A hutai szlovákok története" tanösvény első célpontja Batthyány József faszobra. A szlovák Juraj Čutek szlovákiai művész által 2019-ben készített, Batthyány-gróf szimbolikus szobra lóval és szekérrel a szlovák települések megalakulását illusztrálja a Réz-hegység területén. Juraj Čutek a szlovák művészeti élet kiemelkedő személyiségei közé tartozik. Különösen ismertek figuratív faszobrai, amelyek „ready-made” (kész) fémelemekkel vannak ellátva. A képzelet és a való világ között ingadozó Čutek műveit a történelem, a zene, a mitológia és a cirkuszművészet ihlette.⁸

A múltban Közép- és Délkelet-Európa jelentős területe a Habsburg és az Osztrák-Magyar Monarchia része volt. Természeti, politikai, vallási és különösen gazdasági okokból a birodalom lakói egyik területről a másikra vándoroltak. Abban az időben a Réz-hegység földbirtokosai eltökéltek voltak abban, hogy a lehető legtöbbet hozzák ki birtokaikból. Mivel erdős területről volt szó, a kezdeti erdőirtások szükségesek voltak az üveggyárak és a települések létrehozásához, valamint az ipar támogatásához szükséges humán erőforráshoz. Ezért szlovák telepéseket hoztak be, képzett favágókat, akik értettek az erdészeti munkákhoz, és akiknek cserébe bizonyos juttatásokat ajánlottak: tisztított földet és fát a háztartások építéséhez. Négy nagy nemesi család (Bárányi, Bánffy, Batthyány és Kereszegi), akiknek birtokaik voltak, a 18. század végén és a 19. század elején részt vettek a szlovákok betelepítésében ebben a térségben.

Gróf Batthyány József (teljes nevén Josef Maria Vince Alajos Erhard) 1770. december 22-én született Grazban (Ausztria), és az Osztrák Császárság egyik nagy nemesi családjának tagja. A Batthyány-Strattmann család 1779-től birtokolta az élesdi birtokot. Batthyány József és felesége, Lázár Anna 1830 körül építtette a barokk kastélyt Élesd központjában (a mai városi kórház). Bécsben halt meg 1851. március 25-én, és a kelet-ausztriai Németújváron (Güssing) temették el.⁹



A Batthyány-családfa egy része
(forrás: arcunum.com)

2. Szent Kristóf faszobra

A szlovák közösség keresztény, római katolikus volt és maradt. A templom az emberek életének egyik legfontosabb eleme volt, sőt, olyan egyesítő tényező, amely körül az életük legfontosabb eseményei zajlottak: esküvők, keresztelők, fontos ünnepek, az egyházi ünnepek megünneplése és mások.

Ezért érthető volt, hogy a szlovák kultúrát és szellemiséget rekonstruáló útvonalra mély vallási jelentőségű állomásokat helyeztek. A Szent Kristóf faszobor (szlovákul: *Svätý Krištof*) - az ökoturisztikai útvonal második nevezetessége, Martin Kalman alkotása 2019-ből. A katolikus vallásban július 25-én ünnepelt Szent Kristóf az utazók és zarándokok védőszentje; a modern időkben a gépjárművezetők védőszentjének is tartják. A II. vatikáni zsinat előtt Szent Kristóf is az úgynevezett tizennégy szent segítőhöz tartozott. A szlovák közösségben azt mondják, hogy a telepeseket ez a szent védte meg nehéz útjukon.

A legenda szerint¹⁰ Szent Kristóf egy pogány király (Kánaánban vagy Arábiában) fia volt, aki egy keresztény nőt vett feleségül. Imáinak köszönhetően fiuk született, akit a király Offerusnak (Offro, Adokimus vagy Reprebus) nevezett el, és a pogány isteneknek, Apollónnak és Machmetnek ajánlott. Offerus nagyon erős és nagy volt. Amikor felnőtt, csak a leghatalmasabb személyt akarta szolgálni, akivel valaha is találkozott. Tehát egy hatalmas királyt, majd a Sátánt szolgált. De egy idő után rájött, hogy még a Sátán is fél valamitől: reszketett a kereszttől. Ezért tovább keresett, és talált egy remetét; az beszélt neki Istenről, és megtanította a hit alapvető igazságaira. Úgy döntött, hogy a kereszténység felé fordul, és a keresztség után a Kristóf nevet kapta. Felnőtt férfiként "teherhordó" lett, aki embereket vitt át egy nagyon nagy és mély folyón, mert úgy gondolta, hogy ez az Isten adta hivatása. Egy nap egy kisgyerek volt azok között, akik át akartak kelni a folyón. A hátára vette, és elkezdett átkelni, de Kristóf minden egyes lépésnél olyan súlyt érzett a vállán, hogy attól félt, beleesik a folyóba, és megfullad. Amikor átkeltek a folyón, a gyermek úgy mutatkozott be, mint az egész világ Megváltója, és a hatalmas súly, amelyet a hordozó a vállán érzett és cipelt, valójában a világ súlya volt. Aztán azt mondta neki, hogy szúrja a botját a földbe a folyóparton: *"Te hordozod azt, aki az eget és a földet teremtette. Én vagyok Jézus Krisztus. Szúrd a botodat a földbe, és az kiszövell. Utána rá fogsz jönni, hogy valóban te hordoztál engem."* Kristóf így tett, és másnap a bot gyökeret eresztett, és zöld fává változott. Sokan megtértek ennek a csodának köszönhetően. Az ottani király feldühödve elrendelte a szent lefejezését.

A Huta Slavia komplexumban található Szent Kristóf szobor a környék szlovákjai számára nagy jelentőséggel bír. A 17. században a szlovák jobbágyok helyzete az előző századhoz képest romlott. Az adó soha nem látott méreteket öltött, a mozgásszabadság gyakorlatilag megszűnt, a robotolás pedig megduplázódott. A vidéki lakosság tömegesen hagyta el szülőföldjeit, és más régiókban keresett menedéket.¹¹ Így a 18. század első évtizedeiben lezajlott a szlovák migráció első hulláma; a szlovákok Magyarország északi megyéiből (a mai Szlovákia) menekültek el, és Esztergom, Komárom, Nógrád és Pest megyékben telepedtek le.¹² A szlovákok a 18. század végétől érkeztek a Réz-hegységbe, először a hegyek lábánál fekvő alacsonyabb területekre, ahol Bodonos és Füves völgyi településeket hozták létre. A 19. század elején a Réz-hegységet is benépesítették. Ez vetette meg az alapját a burjánzó típusú hegyvidéki településeknek: Almaszeghuta, Hármaspatak, Forduló, Magyarpatak, Súlyomkővár.¹³

Kezdetben, amikor az első telepések érkeztek a területre, körülbelül 50 család érkezett.¹⁴ 1838-ban 512 szlovák és cseh lakos élt Súlyomkőváron.¹⁵ 1880-ban¹⁶, Súlyomkővár római katolikus plébániáján 2942, az 1930-as népszámláláskor pedig 1345 szlovák és cseh nemzetiségű lakost tartottak nyilván Súlyomkővár településen. 1941-ben érték el demográfiai csúcspontjukat, amikor 7096 szlovák nemzetiségű lakost regisztráltak (Súlyomkővár község - 4219 szlovák,

Gyümölcsénes község - 2877 szlovák).¹⁷ Az évek során a társadalmi-gazdasági és politikai körülmények miatt a népesség száma ingadozott. Ezért a 2011-es népszámláláskor Solyomkővár község lakossága 458 szlovák volt. Jelenleg Solyomkővár területén a szlovák lakosság száma 1754 szlovák (Solyomkővár község - 984 szlovák, Gyümölcsénes község - 770 szlovák).¹⁸

3. Európa Megváltójának szobra

Nagyon stilizált fej, portré nélkül. Szemei kilógnak az arcából. Megdöbbenés, áhítat és fájdalom, mindez egy könnycsepp által hangsúlyozva, amely finoman lebeg a térben. A kereszténység szimbólumát, egy stilizált keresztet formázó fülek. Csendes fájdalom. Tompa fájdalom, amit lehetetlen nyitott szájjal kifejezni, összefonódva egy anyagtalán piramisszerkezettel. Egy hatalmas űr.

Ezt látod és érzed, amikor megérkezel a harmadik szobor, Az Európa Megváltójának szobra elé. 2019-ben Boris Jirků festő, szobrász, illusztrátor és egyetemi tanár vezetésével egy diákcsoport alkotta meg a szobrot, amely úgy néz ki, mintha egy másik világból került volna ki. A lenyűgöző fej egyszerre sugároz energiát, agressziót, frusztrációt, de egyben értetlenséget is Európa jövőjével kapcsolatban. Az egyetlen dolog, ami itt biztos, az a kereszténységre való hivatkozás, a visszatérés az Európai Unió alapját képező egyik értékhez: a hithez. *"A művészeink a kereszténységben fejlődtek ki; a kereszténységben gyökereztek - egészen a közelmúltig - Európa törvényei"* - mondta az 1948-ban irodalmi Nobel-díjjal kitüntetett Thomas Stearns Eliot¹⁹. Az európai térséghez hasonlóan a Réz-hegység is többnemzetiségű és több felekezeti terület. Az, hogy ezen a területen *Európa Megváltójának* szobra áll, csak megerősíti a tényt, hogy az itteni emberek értékelik a sokszínűséget, a szellemi és kulturális értékeket.

Igazi megtiszteltetés, hogy a Huta Slavia komplexumban kiállíthatjuk a Cseh Köztársaság egyik vezető kortárs művészeinek, Boris Jirků professzornak a szobrait. Boris Jirků korábban a prágai Művészeti, Építészeti és Design Akadémia festőművész professzora volt, jelenleg a pilseni Nyugat-Bohémia Egyetem Ladislav Sutnar Design és Művészeti Karán tanít figuratív rajzot és festészetet. Egyidejűleg doktori és mesteri témavezető - klasszikus média (figuratív rajz, grafika, illusztráció, festészet, szobrászat) a Besztercebányai (Banská Bystrica) Művészeti Akadémia Képzőművészeti Karán. Ő a FIGURAMA kiállításnak a szervezője, amely 15 európai és amerikai egyetem diákjainak munkáit mutatja be. Elkötelezett a szabad rajzolás, festészet, grafika, illusztráció, fából és fémből való képzőművészet, valamint az építészetben elért művészi eredmények iránt. Több tucatnyi kiállításon vett részt a Cseh Köztársaságban és külföldön. 2019-ben részt vett egy szobrászati táborban, közvetlenül a Huta Slavia komplexumban, ahol tanítványaival együtt megalkotta az Európa Megváltója szobrot.²⁰

4. Belvedere

Huta Slavia komplexum kerületének legmagasabb pontján vagy. Gyönyörű kilátások tárulnak a szemed elé, amelyek felfedezésre invitálnak.

Nem messze innen láthatjuk a szomszédos településeket, amelyeket templomok vesznek körül, a kék ég felé emelkedő tornyai. A templomok, amelyeket a telepések első generációi építettek itt, harangzúgás kíséretében hívják a híveket misére. És mivel a hatalmas földterületekről beszélünk, amelyeken a lakosság szétszóródott, és a lakóházak között hatalmasak voltak a távolságok, meg kell említeni, hogy az emberek több harangtornyot építettek, hogy a harang hangját gond nélkül hallhassák, bárhol is tartózkodjanak.

Akkoriban a harang különleges jelentőséggel bírt. Hangja nyilvánvalóan a hithez, a templomba híváshoz kapcsolódott. Arra is használták, hogy bejelentse egy személy halálát, vagy veszély esetén figyelmeztesse a lakosságot. Ezért jelen volt a hagyományos élet minden fontos eseményénél, és a vidék szimbólumává vált.

A távolban, egy napos napon, kelet felé haladva felismerhető a Sólyomkővár medence és a Meszes-hegység, amelynek vonala délkeleti irányban folytatódik a Király-Erdő-hegységgel. Tovább haladva, a szemünket délnyugat felé irányítva megpillantjuk a Váratec csúcsot (755,9 m), a Bisztra folyó forrását. A messzi távolban még a Vlegyásza-hegységben található Vlegyásza-csúcs (1836 m) is figyelhető meg.

A magaslat tövében, ahol épp tartózkodsz, található a Huta Slavia komplexum. Erről a pontról láthatjuk az útvonal néhány látnivalóját, míg a háttérben Sólyomkővár faluban szétszórt házak láthatók.

A csodálatos kilátás gyönyörködteti a szemet, és arra készíti az embert, hogy legalább néhány pillanatra egynek érezze magát a hely varázsával, a természet szépségével. Hagyod, hogy a lelkedet megtöltse a környező templomok harangjainak hangja, majd hálával telve térsz haza az általad felfedezett helyek szépségének köszönhetően: télen végtelen hó- és jégtakaró, tavasszal a zöld és virágzó fák robbanása, a sűrű erdő sötétzöldje, amely arra vár, hogy felfedezd hűvösét a forró nyári napokon, vagy a köd és a tüzes színek látványa, amely az ős beköszöntével az egész területre rátelepszik.

Minden évszakban szerelmesek vagyunk ebbe a helybe, és meghívunk Téged, hogy fedezd fel, és legalább néhány órára felejtse el a mindennapok stresszét és nyüzsgését.

5. „KORBAČIKY” istálló

A szlovákoknak a történelmi Magyarország északi megyéiből a déli megyékbe történő, a 18-19. században lezajlott migrációs folyamata során a szlovákok egyik alapvető foglalkozásaként a juhtenyésztést dokumentálták. A 19. század végén a juhtenyésztés különösen a Hármaspatak településen volt elterjedt. A juhokat hús, tej és gyapjú miatt tenyésztették. A juhok mellett a tehének és az ökrök voltak a hagyományos háztartások leggyakoribb állatai, amelyeket valószínűleg mezőgazdasági munkákra és vontatásra, valamint különböző tejtermékek - tej, joghurt, tejszín, sajt, vaj stb. - előállítására használtak.

A tejtermékek rendszeresen kerültek a szlovákok asztalára, nyersen, feldolgozva vagy vegyesen. A levesekhez tejet, joghurtot vagy tejszínt adtak. A jól ismert "*polesnak*" vagy "*točna*" burgonyás pitét, amely szintén kemencében sült burgonyából készült, egy pohár joghurttal fogyasztották. A hagyományos burgonyagombóc különböző sajtokkal keverve szintén jellegzetes étel volt. Bizonyos mártások, az "*omačky*" alapját tejtermékek képezték. A legegyszerűbb mártás tejjel kevert lisztből készül, más néven "*Mučna omačka*", ahol a tej egy részét felforralták, a másik

részét liszttel keverték, majd fokozatosan hozzáadták a felforralt tejhez és elkeverték. Megemlíthetjük a "*Drobance z mliekom*" édes vagy sós tejjombócot is.

A helyi szlovák gasztronómiában a legelterjedtebb túró aludttejből készült (szlovákul *tvaroh*), egy édes túró, amelyet könnyű volt feldolgozni. A tehéntejet az erjedés után felforralták, majd vászonruhába átszűrték. Addig hagyták lecsöpögni, amíg a savó már egyáltalán nem jött belőle. Ez a túró tartósítható is volt. A legrégebbi tartósítási eljárás a sózás, keverés és préselés volt fából vagy agyagból készült edényben. A köménnyel és fekete borssal kevert és tartósított túró rothadó vagy keserű túrónak is nevezték. A gyúrt vagy tartósított túró lehetett szárítani vagy füstölni. A szárított túró süteményekre vagy tésztatermékekre reszelték. A sózott, szárított és rétegesen felszeletelt tehéntúró összekeverték a friss túróval, majd a pincében, agyagedényben több hónapig érlelték, és ez idő alatt a túró olyan puha lett, hogy kanállal lehetett enni.²¹ Ez a borászok kedvenc csemegéje volt, akik vörösborral tálalták.

Egy másik szlovák sajátossággal rendelkező sajt fajta a *korbačik*. Tehén- vagy juhtejből készült kemény sajt fajta. Füstölve vagy füstölés nélkül is tálalható. Eredetileg a szlovákiai Árva vidékéről származik, ahonnan a Romániába vándorolt szlovákok egy része is. Ezt a sajtot hosszú szálak formájában állítják elő, amelyeket aztán összecsavarnak vagy összefonnak. A *korbačik* elnevezés elsősorban ennek a formának köszönhető. A *korbač* szóból származik, ami szlovákul pántból vagy gallyból fonott ostort jelent.

A szlovákok által kedvelt másik sajt fajta, a *Bryndza* egy sós juhsajt. A *Bryndza* és neve a Balkán-félsziget és a Földközi-tenger pásztorkultúráiból származik. Szlovák területre a vlachok 14-17. századi vándorlásával került. A szlovák nyelvben a *bryndza* kifejezés az burdud túróra utal. Általános vélekedés szerint az első *bryndzát* Szlovákiában úgy készítették, hogy érett juhsajtot préseltek, jól összekeverték és megsózták; az így elkészített sajtot göndörített és szárított juhbőrbe tették. Miután megvarrták, a sajttal töltött birkabőrt felakasztották, és a füstölőbe tették, hogy hosszabb ideig eltartható legyen.

Középkori források említik, hogy a szlovákok már jóval azelőtt kapcsolatban álltak a románokkal, hogy elérték volna a mai Románia területét. A vlach pásztorok a középkorban a vándorlegeltetés során még Dél-Lengyelországba, valamint Észak-Csehországba és Szlovákiába is eljutottak juhnyájajaikkal. Kulturális szempontból fontos hasonlóságok vannak a Tátra déli részén fekvő Zakopane hegyi üdülőhely lakói és a románok között.²² A helyi termelők ott *bryndzát* (sajt) árulnak, és azt mondják magukról, hogy *pastyr* (pásztor) vagy *bacia* (juhász). A legtöbb tejterméket az *Élet virágával* díszítették, amely szimbólum ősidők óta számos jelentést hordoz. A helyiek kapuján olyan szimbólumok láthatók, amelyek a máramarosi vagy bukovinai románok kapuján is megtalálhatóak: a *kétfelé csavart kötél* és az *élet fája*. Ezért lehetséges, hogy a szlovákok a tejtermelés mesterségét a vlach pásztoroktól tanulták, akiket ők *valasi*-oknak vagy *valach*-eknek neveztek.

A Huta Slavia-i Korbačik istállóban megnézhetik, hogy részben hogyan készülnek ezek a sajtok, és meg is kóstolhatják az itt készült finomságokat.

6. A disznó háza

Ha valaki december első felében ellátogat a Sóllyomkővár vidékére, valószínűleg meghívást kap egy "*zabijačka*", azaz disznóvágás ünnepére, amely több száz éves hagyomány, és amelyet még mindig sok háztartásban tisztelnek. Míg egyesek számára ez a szokás túlságosan durva, mások számára a helyi kultúra fontos része, amely az öröm és az ünneplés alkalmával hozza össze az embereket. Régen a disznótenyésztést és disznóvágást gazdasági okokból évente többször is elvégezték a gazdaságokban. Az emberek azért vágtak disznót, hogy a húst elraktározzák a zord téli hónapokra, vagy családi étkezések, nagy ünnepségek: esküvők, keresztelők alkalmával tudják feltálni.



Sertésenyésztés a szlovákiai háztartásokban, két világháború közötti időszakban
(forrás: Ondrej Stefanko: A romániai szlovákokról, Ivan Krasko Kiadó, 2004, 14. o.)

A sertésenyésztés régi foglalkozás, a Réz-hegység területén már a 14. század óta bizonyított.²³ A tölgy- és bükkerdők biztosították a sertések táplálékát (makk és bükkmakk). A sertésenyésztés a szlovákok alapvető foglalkozása volt a Réz-hegységben. A szlovákok táplálékának jelentős részét a sertések adták. A disznótor napja általában a következőképpen zajlott: reggel 6 óra körül megérkezett a disznóvágásért felelős férfi, gyakran maga a közösség mészárosa. A házigazda minden jelenlévő férfit megkínált egy pohár erős itallal a jó nap kezdetének jeléül. Ezután a mészáros munkához látott: leszúrta a disznót, felakasztotta, majd elkezdte henteselni, szétválasztva a főbb részeket: fej, nyak, lábak, has, hát. Ez idő alatt az asszonyok és a konyhai kisegítők nagy fazekakban készítették elő a sertéshúsból készült termékek elkészítéséhez szükséges dolgokat: forró vizet a szervek felforrálásához és a belek megtisztításához; rizst néhány kolbászfajta elkészítéséhez. A hús egy részét napközben kolbászok vagy más feldolgozott termékek előállítására használták fel, a másik részét pedig téli tárolásra - készítették el. Ebből a célból füstölték vagy zsíros edényekben tárolták, amelyeket aztán hideg pincékben helyeztek el. A szlovákok ily módon biztosították a húsellátásukat egész télre.

A szlovákok által a disznóvágás alkalmával készített hagyományos ételek közé tartozik a *mozgy*: darált hús tojással és agyvelővel keverve; *jaternice* vagy *hurky*: rizsből és aprólékokból készült kolbász; *tlačenka* vagy *biršojt*: húsdarabok, fűszernövények és fokhagyma, mindez kocsonyás keverékben (disznófősját); sonka (*šunka*); *podbradnik*: toka; fokhagymás és paprikás szalonna (*slanina*); *klobasa*: füstölt szlovák kolbász; hagyományos májpestó; sertéssült.

7. Fatörzs

Amikor a szlovák telepesek megérkeztek ezekre a területekre, a helyeket teljesen sűrű erdők borították. Idővel az erdők nagy részét kivágták, hogy helyet csináljanak a házaknak, a réteknek, a mezőgazdasági terményeknek és a faanyagot felhasználták²⁴. Mielőtt belépnénk a Huta Slavia-i nyírfaerdőbe, bal oldalon egy több mint 250 éves fatörzsre bukkanunk, amely az egyik legöregebb fa a régióban. A fatörzs, amely a rothadás állapotában van, mintha egy letűnt korról tanúskodna, amikor az erdőben csak az erdészek hangja és a fejszecsapások hangja hallatszott, amit a csend hangja követett, amikor a kemény munkában elfáradt emberek néhány pillanatra megpihentek.

A favágók élete nem volt könnyű a 18-19. évszázadokban. Hajnaltól estig dolgoztak, és csak ebédszünetet tartottak. A 18. századig, amikor elkezdték használni a fűrészket, a favágók (szlovákul *drevorubač*) párban dolgoztak. Később munkacsoportokba szerveződtek, amelyek főként az azonos vagy rokon családhoz tartozó férfiakból álltak. A csoportot egy munkavezető vezette, aki a fakitermelők és az erdőtulajdonosok közötti szerződések közvetítőjeként is működött. Amikor a fakitermelők a falu közelében helyezkedtek el, minden nap hazatértek, de amikor a fakitermelés nagyobb távolságban történt, akkor az erdőben éltek, akár a hét végéig, akár az egész szezonra, ideiglenes szálláshelyeken. A pihenőidőszakokban különböző háztartási tárgyakat készítettek, amelyeket kézzel faragtak fából, és nagyon gyakran faragványokkal díszítettek.²⁵

A férfiak hosszú távú távolmaradása a háztartástól befolyásolta a családi életmódot, ami a közösség átszervezéséhez vezetett. Mindazok, akik otthon maradtak, részt vettek a háztartás fenntartásában, és a gyerekeket a nők vagy az idősebb családtagok nevelték.²⁶



A fatörzs megtisztítása az ágak baltával történő levágásával
(forrás: Apáthy, A famegmunkálás és a famegmunkálás módszere. In. Népi foglalkozások.
Bratislava 1968, 271. o.)



A favágás

(forrás: Apáthy, A famegmunkálás és a famegmunkálás módszere. In. Népi foglalkozások. Bratislava 1968, 270. o.)

8. A nyírfaerdő

Sólyomkőváron a fiatal nyírfaerdő szimbólumként értelmezhető, annak az erdőnek a szimulációjaként, amely a szlovákok érkezésekor itt létezett. Mint már említettük, a szlovákok alapvető foglalkozása érkezésük kezdetétől fogva és telepítésük oka az erdőgazdálkodás volt.²⁷ A szlovákok hozzászoktak az erdőben való munkához, mivel ez volt az uralkodó tevékenység a származási helyükön. Minden szlovák család kapott fát egy ház építéséhez. A ház helyét elsősorban aszerint választották ki, hogy volt-e vízforrás (forrás). A házépítés után minden család a háztartás körüli kiterjedt erdőket termelte ki. A kivágásból származó földterületet az erdő kivágójának szabad használatába adták, így az ő érdekükben állt, hogy minél nagyobb területet vágjanak ki. Az ősi bükk, tölgy, gyertyán, vadcserezsnye és kőris fákat az erdészeti munkákra jellemző szerszámokkal termelték ki: keresztfűrész, fejsze, balta stb. A fa szállítására lovakat, de különösen ökröket használtak. A 19. század végén a szlovák településeken a lovak száma csekély volt, később azonban nőtt, mivel a ló, az ökrökkel szemben, a gyorsaság, az erő és a mozgékonyaság előnyeivel rendelkezett. A legjobb minőségű fákat kivágták, feldarabolták és Élesdre vagy Mezőtelegdre szállították, ahonnan külföldre (Budapestre, Bécsbe, Pozsonyba) vitték. A 18. század látványos népességnövekedése megnövelte a fa iránti keresletet a nagy európai városokban. A fa jelentős nyereséget hozott a földtulajdonosoknak. A gyengébb minőségű fát kálisó, később pedig üveggyártásra használták. A szlovák gazdaságok is ebből a fából épültek. A helyi helynévkutatás (*Varatik, Szalajka, Do Šokut, Veľka Voda, Mägura, Rovenka, Na Hanky, Rubana, Chrapcin, Palence, Polence*)²⁸ az erdő kiirtásának más technikáit is említik, amelyek kevésbé tetszettek a feudális uraknak: az égetéses technikát (az erdőt felgyújtották) és a szárítási technikát (a fák törzsét körös-körül felaprították, ami a fák fokozatos kiszáradását eredményezte)²⁹.

Az erdő eltávolítása után a keletkezett földterületet a szlovákok ingyenesen megkapták, és szántóföldként, rétként vagy legelőként használhatták. A fák kivágása után az erdő hajlamos volt regenerálódni. A tölgy és bükk helyett nyírfa jelentek meg. A nyír (latinul *Betula pendula*) 20-25 méter magasra növő fa. Ez egy őshonos fa, amely főként a mérsékelt északi éghajlaton nő. A talaj vonatkozásaiban ez igénytelen faj, mivel fagy- és szárazságtűrő. Invazív faj, az elsők között telepszik meg egy letarolt területen. Egyedül is nőhet (nyírfaerdők) vagy más fajokkal vegyesen.

Minden szláv népnél a nyírfa többszörösen felhasználható fa. Oroszországban nemzeti fának tekintik, és a június eleji Zöld Héten ünneplik. A nyírfa széles körben elterjedt faj a Réz-hegység fennsíkján.

A nyírfát a szlovákok a háztartásokban a tűz fenntartására használták. A vékony, fehér kérget tűzgyújtásra használták.

A szláv idők óta ismertek a nyírfa különböző terápiás hatásai. A nyírfa nedvét tavasszal, rügyfakadás előtt gyűjtik, és különböző betegségek kezelésére használják, és az "istenek italaként" is ismert. A nyírfalevelekből és -rügyekből teát készítettek, amelyet különböző betegségek kezelésére is használtak. A nyírfából különböző mezőgazdasági eszközök nyele is készült. Az építőiparban azonban nem használták, mert a vízben gyorsan rothad. Egyes falvakban az a szokás, hogy május 1-jén a lányok kapujának tetejére feldíszített nyírfát ("maje") állítanak, hogy kifejezzék a fiúk irántuk érzett rokonszenvét.³⁰

9. A cséplés és aratás

A Sóllyomkővár fennsíkján végzett erdőirtások nagy kiterjedésű szántóföldeket eredményeztek. A talaj rossz minősége, a kitermelésekből adódóan - a kövek, gyökerek és tuskók jelenléte miatt - azonban azt eredményezte, hogy a szántóföldek nem voltak elég termőkésesek. Ennek következtében az állattenyésztés volt a szlovákok fő foglalkozása. A területek nagy részét legelőként, rétként használták, vagy gyümölcsfákkal (főleg szilva, alma és cseresznye) ültették be. A legjobb földeken főleg két, a szlovákokra jellemző mezőgazdasági kultúra fejlődött ki: a rozs és a burgonya.³¹

A történelem során a búza volt a legkeresettebb és legjobban termesztett gabona. A búzából készítették a mindennapi kenyeret, amely kenyérnek jövőbe látó ereje is volt. A paraszti tudatban a kenyér természetfeletti erővel rendelkezett; a kenyéren keresztül könnyebb volt párbeszédet folytatni az istenséggel, az ősök lelkével. Sóllyomkővár magasan fekvő területén azonban a talaj alacsony termőképessége megnehezítette a búzatermesztést, mivel a terméshozam alacsony volt. A búzát ezért kisebb területeken termesztették, gyakran más gabonafélékkel (árpa, zab, rozs, köles) keverve. A rozs könnyebben alkalmazkodott a Réz-hegység természeti adottságaihoz, mivel igénytelen, nagy hozamú gabonaféle.

A föld előzetes előkészítése (tisztítás, szántás, boronálás) után került sor a vetésre. A műveletet kézzel végezték, és a választott növénytől függően ősszel vagy tavasszal lehetett elvégezni. Nyáron az egész család részt vett az aratásban. Minden más munkát félretettek az aratás végéig. A férfiak kaszáltak, az asszonyok és a gyerekek pedig összegyűjtötték a gabonafüveket, és keresztet formáltak belőlük. A gabonát ezután szekérral szállították a csépléshez vagy a házhoz, ahol cséplés céljából csűrökben vagy pajtákban tárolták. A cséplést kezdetben állatokkal, később cséplőgépekkel végezték. Sóllyomkőváron a 19. század első fele óta létezik cséplőgép. A gabonát ezután különböző formákban tárolták (magtárak, pajták, kádak, gabonás ládák stb.), majd a vízimalomban őrölték. A rozst kenyérből készítő tulajdonságai mellett hosszú, merev szalmájáért is termesztették, amely a legjobb volt tetőfedőnek, és néha a pelyvát párnák töltésére használták.

10. Az elvarázsolt vízü forrás

Egyetlen turistaösvény sem lenne teljes egy olyan hely nélkül, ahol le lehet ülni, pihenni és tiszta, friss és üdítő forrásvizet inni. A természettel teljes közösségben lévén, úgy érzed, hogy a víz, amelyet egyenesen a hegyi kifolyóból iszol, új erőt ad. És hirtelen ez a víz nemcsak a szomjodat oltja, hanem a lelked vágyát is a megújulás, a béke és a tisztaság iránt. A tiszta víz ugyanis nemcsak a testet táplálja, hanem a lelket is, és a forrás a béke és a fény helyévé, oázissá válik korunk nyugtalan embere számára.

A víz szent értékéről mindig is voltak népi hiedelmek. Így magától értetődik, hogy a szlovákok már megérkezésük pillanatától kezdve a forrás megléte alapján választották ki lakóhelyüket. A szinte teljesen erdővel borított hegyvidéken a források sokkal gyakoribbak voltak, mint manapság. Minden családnak szüksége volt vízforrásra. A víz volt az élet forrása,

amely életet és egészséget biztosított az emberek és az állatok számára. Ezzel a vízzel gyúrták a tésztát, amelyből a kenyeret sütötték, és a forrás vagy kút vizével locsolták meg a lányokat húsvét hétfőjén. A víz tehát nemcsak háztartási célokat szolgált, hanem mágikus tulajdonságokkal is rendelkezett, az élet eredetét, a megfeszítés eszközeit és a megújulás forrását szimbolizálta.

A Huta Slavia forrás egy szinte vadregényes erdő közepén fekszik. A víz halk zúgása, a hűvös árnyék és a fák között süvítő szél egy kis elidőzésre invitál. De a látszólagos békén túl, ami körülvesz, az erdő az ismeretlen, a riadalmak, a varázslatok és a félelem helyévé is válhat. A szlovák népi kultúrában az erdő egy fantasztikus hely, ahol mindenféle képzeletbeli dolgok történnek. Ezekből a történetekből és a népi képzeletből rengeteg mese és tündérmese született, amelyek egy mesevilágba repítenek bennünket. A helyi szlovák népmesék közül az egyik legismertebb és nemzedékről nemzedékre továbbadott mese "Az elátkozott erdő" (szlovákul *Zakliata hora*), amelyet a nagyszülők meséltek az unokáiknak, és olyan irodalmi mű volt, amelyet még a romániai szlovák nyelvű iskolákban is tanítottak. "Az elátkozott erdő" (szlovákul *Zakliata hora*) című mesében egy kitalált világról mesélnek, ahol természetfeletti lények élnek és tevékenykednek, mint például a "drak" vagy "šarkan" (denevérszárnyú, többfejű gyík alakú sárkány, amely tüzet lövell a szájából és mérgező vére van), *striga* (boszorkányok) és "állatok", amelyek valójában elátkozott gyerekek.³²

Meghívjuk Önt, hogy olvassa el ezt a történetet itt az erdőben, a forrásnál, amikor útközben megpihen.

Zakliata hora (Az Elátkozott erdő)³³

- Szlovák népmese –

Egyszer volt, hol nem volt, volt egyszer egy kis ház, ahol egy szegény özvegyasszony élt két fiával. A fiúk annyira hasonlítottak egymásra, hogy még az anyjuk is nehezen tudta megkülönböztetni őket.

Ahogy a fiúk felnőttek, elkezdtek dolgozni, hogy legyen egy minimális jövedelmük. Amikor látták, hogy mások is elmennek a világba, hogy jobb jövedelmet keressenek, ők is elkezdtek azon gondolkodni, hogy elmennek. Az anyjuk egyetértett velük, csak remélte, hogy nem történik velük semmi rossz. A fiúk elkezdtek készülődni az induláshoz, bementek az erdőbe, és annyi fát vágtak, hogy három évig kitarsson, azalatt az idő alatt, amíg távol lesznek otthonuktól. Mielőtt elindultak volna, az anyjuk megkérte őket, hogy menjenek ki az erdőbe vadászni, hozzanak magukkal valami ennivalót, tegyék el útravalóul. A fiúk reggeltől estig járták az erdőt, és még csak nyomát sem találták az állatoknak. Hazatérésükkor egy farkas éhes farkas fogadta őket. Dobtak nekik egy darab szalonnát és kenyeret, a farkasok pedig csatlakoztak hozzájuk és követték őket. Másnap kora reggel ismét vadászni indultak, de ezúttal sem sikerült semmit sem fogniuk. Hazafelé menet két medvét láttak egymással harcolni. Egy darab szalonnát és kenyeret dobtak nekik. A medvék abbahagyták a harcot, csatlakoztak a fiúkhöz, és követték őket hazáig. A harmadik napon megint semmi. Csak két oroszlán harcolt egymással; lecsillapították és hazavitték őket.

Látva, hogy nem tudnak vadászni, megtöltötték a tarisznyáikat, elbúcsúztak az anyjuktól, fogták az állatokat, és elindultak. Három nap és három éjjel utaztak együtt, amíg egy útkereszteződéshez értek, ahol egy nagy hársfa állt. Az idősebb testvér azt mondta az öccsének, hogy ideje lenne szétválni, az egyik az egyik, a másik a másik irányba menjen. Megegyeztek, hogy a nevüket a fa kérgébe vésik, és egy kést szúrnak a törzsébe. Amelyikük előbb tért vissza az útról, annak kell kihúznia a kést a fa kérgéből. Ha vér jön ki, az azt jelenti, hogy a másik él, ha pedig víz jön ki, az azt jelenti, hogy meghalt. Ezt követően, bevésték a nevüket a fába, beledöfték a késeiket, és elindultak, mindenki a maga útján.

Az idősebb testvér egy fekete vászonnal körülvett településre érkezik. Itt megtudja, hogy a kutat, amelyből a helyiek vizet isznak, egy 12 fejű sárkány őrzi. Ahhoz, hogy inni tudjanak a kútból, a falusiaknak egy lányt kellett adniuk cserébe. Máskülönből nem tudnának hozzáférni a kúthoz. Amikor a király lányára került a sor, elrendelte, hogy a települést fekete vászon vegye körül, és bejelentette, hogy annak adja a lányát és a fél királyságot, akinek sikerül megölnie a sárkányt. A

legény elhatározta, hogy megöli a sárkányt, és kiszabadítja a gyönyörű fiatal lányt. Elment a várba az állataival, és kérte, hogy lakjanak jól, és hogy neki adjanak egy éles kardot. Útnak indult, együtt a király lányával. Elvitte a lányt a kúthoz, hogy odacsalogassa a sárkányt. Abban a pillanatban, hogy kidugta a fejét, a fiú levágta a sárkány fejét. A sárkány felsikoltott fájdalmában, és kidugta a másik 11 fejét, amelyekből heves lángokat lövellt ki. A fiúnak az állatok segítettek. Így sikerült levágnia az összes fejet, amelyekből kivágta a nyelveket, és az erszényébe tette őket. Éjszaka, miután mindannyian elaludtak, a kocsis levágta a fiú fejét, és megeskette a hercegnőt, hogy senkinek sem mondja el, mi történt. A kocsis fogta a sárkányfejeket, és a királyhoz szaladt velük, azt vallva, hogy ő ölte meg a sárkányt.

Amikor az állatok felébredtek, és meglátták halott gazdájukat, sírni kezdtek. A medve hozott a kigyótól egy darab zöld növényt, és háromszor megtörölte a fiú nyakát. Amikor visszatették a fiú fejét, az meggyógyult. A fiú összeszedte magát, összeszedte az állatait és továbbállt.

Egy hónap múlva visszaérkezik a településre, ahol észreveszi, hogy a fekete vászont eltávolították. Itt megtudta, hogy a kocsis ölte meg a sárkányt, és hogy másnap feleségül veszi a hercegnőt. A fiú elszomorodott, és elindult az állataival a királyságba. Amikor meglátta a fiút, a hercegkisasszony a nyakába ugrott. A király és a többi vendég értetlenül nézte, a kocsis pedig reszketett, mint a nyárfalevél. Miután a király lánya mindent bevallott, a legény elővette a sárkánynyelveket a tarisznyájából, hogy bizonyítsa, amit a lány mondott, a király pedig neki adta a lányát és a fél királyságot.

Egyik reggel a fiú észrevett az egyik részen egy megsárgult erdőt. Megtudta, hogy ez az elátkozott erdő, és hogy aki ide belép, az nem térhet vissza. Egy nap azt mondja a feleségének, hogy vadászni megy. Fogta az állatait és elment. Alighogy elérte a kert hátsó részét, egy rókát pillantott meg. Követte, de nem tudta jól megnézni. A róka egyre mélyebbre csalta az erdőbe. Hirtelen a róka eltűnt, és a fiú rájött, hogy egy sűrű, nagyon sötét erdőben van. Leült egy tölgyfa mellé, és mivel éhes volt, tüzet gyújtott, és elkezdte sütni a szalonnát. Egyszer csak egy hangot hallott a fáról, amely azt kiabálta: "Fázom, fázom". Felnéz a fára, ahol egy öregasszonyt lát összekuporodva. Azt mondja neki, hogy jöjjön le a tűz mellé, ha fázik. Csend van, majd újra elkezd kiabálni, hogy "fázom, fázom". A fiú ismét azt mondja neki, hogy jöjjön le és melegedjen fel, ha fázik. Megint semmi. Harmadszor is kiabál, mire a fiú, már bosszúsan, hangosan közli vele, hogy vagy jöjjön le melegedni, vagy fogja be a száját. Az öregasszony azt válaszolja, hogy lejönne, de fél az állatoktól, és megkérdezi, hogy megütheti-e őket a vesszőjével, hogy elűzze őket. Az ifjú király beleegyezett, az öreg banya lemászott a fáról, megütötte az állatokat, elszaladt egy békaért, és elkezdte forgatni a tűz fölött. Egyszer azt kezdi mondani: "Te szalonnát sütsz, én békát sütök. Én szalonnát eszem, te békát." Miután ezt néhányszor megismételte, a fiú dühös lesz, és ráuszítja az állatokat, de azok nem reagálnak, mert az állatok megkövültek a vesszőütésétől. A férfi feléjük fordul, de abban a pillanatban az öregasszony megüti a vesszőjével, és ő is megkövül. Felkapja és egy gödörbe dobja.

A kisebbik fiú hazafelé tartott, amikor elért az útkereszteződéshez. Ahogy kihúzta a kést a fából, az egyik oldalról víz, a másiktól pedig vér kezdett folyni. Megdöbbenve és aggódva indult megkeresni bátyját. Erdőkön és síkságokon keresztül vándorol, és megérkezik bátyja királyságába. Megáll ugyanannál a kocsmánál, ahol az ifjú király is megállt, amikor megérkezett. A kocsmáros észreveszi a feltűnő hasonlóságot a bátyjával, és elmeséli neki, hogy milyen bátor volt, és hogy egy nap nyomtalanul eltűnt. A fiú megköszönte a fogadónak, és elindult az állataival a királyságba, ahol tárt karokkal fogadták. Másnap kora reggel meglátja a szomorú erdőt, amelyről megtudja, hogy elátkozott erdő. Azonnal rájön, hogy csak ott lehet a testvére, és hogy valami rossz történhetett vele. Elindul, hogy megkeresse őt. Találkozik ugyanazzal a rókával, amelyik a tölgyfához csalta, ahol a bátyja megállt. Meggyújtotta a tüzet, és elkezdte sütni a szalonnát. Az állatok félreültek, és nyalogatni kezdték a megkövült állatokat. Egyszer csak egy hangot hallott a fáról, amely azt kiáltotta: "Fázom, fázom". Azt mondja neki, hogy jöjjön le a tűz mellé, ha fázik. Az öregasszony azt válaszolja, hogy lejönne, de fél az állatoktól, és megkérdezi, hogy megütheti-e őket

a botjával, hogy elűzze őket. Az ifjú látja a megkövült állatokat, és rájön, hogy be akarják csapni. Azt válaszolja, hogy a vessző nem segítene rajta, csak felbőszítené az állatokat, és azok lecsapnának rá. Adja oda neki a vesszőt, és ő majd elűzi vele őket. Az öregasszony odaadja neki a vesszőt, de a fiatalember nem az állatait, hanem a földet üti meg, mire az öregasszony leszáll a fáról. Egyszer azt kezdi mondani: "Te szalonnát sütsz, én békát sütök. Én szalonnát eszem, te békát". A fiatalember megijedt, és azonnal rászabadította az állatokat. A fiú azt mondja neki, hogy éltsze fel az állatokat, és akkor elengedi őt. Odaadja neki a csizmáját, és azt mondja neki, hogy van egy arany vessző a fán, és hogy másszon utána. A fiú megüti az állatokat az aranyvesszővel, és azok azonnal életre kelnek. A férfi ráusítja a többi állatot is, és azt mondja neki, hogy addig nem engedi el, amíg meg nem mondja, hol van a bátyja. Az öregasszony nem bírja tovább a fájdalmat, ezért elmondja neki, hogy a bátyja egy lyukban van, és megkéri, hogy kenje meg egy általa adott kenőccsel. Úgy is tett, a bátyját visszahozták az élők sorába. A fiatalember fogta a vesszőt, és ráütött az öregasszonyra, aki abban a helyben megkövült. Abban a pillanatban az egész erdő kivilágosodott és kiszáradt. A fiúk hat állata legényekké változott, megölelték egymást, és örültek a szabadulásnak. Körülnéztek, és nem hitték el, hogy ez igaz. Az egyik legény bevallotta, hogy mindannyian a királyi család sarjai, de mindig veszekedtek egymással. Ezért voltak elátkozva, hogy harcoljanak egymással, mint a farkasok, medvék és oroszlánok, amíg két ártatlan testvér meg nem szelídíti őket, és meg nem tanítják egymást a jóra. És most odaadták nekik az egész királyságukat, és bevallották, hogy együtt akarnak tovább élni.

Visszatértek a királyi palotába, ahol nagy ünnepséget rendeztek. Nem sokkal később a fiúk elhozták az anyjukat, és mindannyian boldogan éltek, amíg meg nem haltak.

VÉGE

11. A Bisztra-folyó

A víz minden nép kultúrájában, minden időben alapvető elem. A vizet a fizikai és szellemi megújulás forrásának tekintik, és nem hiányzik egyetlen közösségből sem. Egy település létrehozása közvetlenül kapcsolódik a vízforrás létezéséhez; a föld termékenysége, és így a termés is a víztől függ; az egyházi szertartások a keresztelekor vízbe merítést foglalnak magukban. Láthatjuk tehát, hogy a víz az újjászületés, a megtisztulás, a keresztség, a megújulás, az újjászületés gondolatához kapcsolódik. Az folyó vizek szimbolikusan a különböző birodalmak, az élet és a halál, a munka és a pihenés világa közötti határt jelképezik. A folyókon átívelő hidakat ezért két világ közötti szimbolikus átkelőhelynek tekintik.

A szlovák telepések érkezésekor a Réz-hegység erdős vidékén bőségesen lehetett vizet találni. A hegyek mélyéről számos tiszta vizű forrás tört elő, készen arra, hogy életet, energiát és áldást hozzon, amire az itt letelepedett embereknek szüksége volt. A szlovák telepések olyan helyeken alakítottak ki otthonokat, ahol volt folyóvízforrás. Figyelemre méltó, hogy annyi forrás volt, hogy minden háztartásban volt egy. Idővel a tömeges erdőirtás és a népességnövekedés miatt sok forrás kiszáradt. Azok, melyek ma megmaradtak, a Bisztra folyóba ömlenek, amelynek forrása a Réz-hegység középső részén, a Váratec-csúcs (755,9 m) keleti lábánál van, Hármaspatak falu közelében ered. Kezdetben nagyon kis hegyi pataknak tűnik, de ahogy leereszkedik a torkolat felé, összegyűjti a mellékfolyók vizét, és végül eléri a 47 km hosszúságot és a 175 négyzetkilométeres vízgyűjtő területet. A folyó a Réz-hegység viszonylag sík fennsíkján folyik át a fő dél-nyugat – észak-kelet irányban. A Bisztra folyó Sólýomkővár falutól a kristályos folyó torkolatáig délkelet – észak-nyugati irányban folyik. Ezen a részen az áramlási lejtő meredek. Tíz településen folyik keresztül (Sólýomkővár, Fekete-erdő, Almaszeg, Papfalva, Bisztra, Cséhtelek, Bozsaly, Tóti, Rétimalomtanya, Bisztraterebes), és Monospetrinél ömlik a Berettyó folyóba, amely a Berettyó egyik legfontosabb mellékfolyója.

A Réz-helység tömeges erdőirtása előtt a Bisztra folyónak sokkal nagyobb volt a vízhozama. A Bisztra és főbb mellékfolyói körül réti növényzet alakult ki, amelynek sajátos elemei a következők: juhar, nyárfa, fűz, nád. A meredek hegyi vizekben halakat (különösen pisztrángot) és rákokat találtak.

12. Lourdes barlang

Vándorlásunk során gyakran van szükségünk egy kis szünetre. Tartsunk szünetet, néhány pillanatra tegyük félre a bennünket foglalkoztató gondolatokat. Tartsunk pihenőt - nem csak a testnek, de különösen a léleknek. Sok hely van, ahol ezt megtehetjük, de a legmegfelelőbb a természet, mindig is az volt és marad, az a hely, ahol az ember úgy érzi, hogy visszatért az eredetéhez, közösségben van a Teremtővel és az élet adományozójával. Az egyik ilyen, az erdő mélyén elrejtett hely, ahol meditálni, az élet értelmén elmélkedni és az isteni útmutatást lehet keresni, a Lourdes-barlang, a leírt útvonal egyik helyszíne.



A Kálvária és a Lourdes-barlang építése Ujsástelek településen (forrás: Szlovák Nemzeti Levéltár)

A római katolikus hívek számára az itteni pihenő a hitbeli megújítás alkalmas pillanatává válik.

A katolikus kultuszban a lourdes-i barlangokat Szűz Mária kegyhelyének tekintik. A történelem során számos utalás található a jelenéseire, amelyek célja útmutatás nyújtása, a hívek bátorítása, gyógyítás vagy csodák véghezvitele volt.³⁴ Az egyik ilyen jelenés 1858. február 11-én történt Lourdes-ban, egy francia kisvárosban, a Pireneusok lábánál. A Szűzanya megjelent egy 14 éves lánynak, Bernadette Soubirousnak, aki a nővérével és egy barátjával száraz ágakat gyűjtött. Az asztmás beteg kislány nem tudott lépést tartani a két lánnyal; hátrahagyva, egy barlang bejáratánál egy "fehérbe öltözött, kék szalagot viselő, ragyogó, mosolygós hölgy" jelenléte lepte meg. Bernadette rémülten térdre esett és imádkozni kezdett. Amikor a másik két lány visszatért, Bernadettet boldogságtól sugárzóan találták. A hívők ezt a jelenést a hely megtisztításának tekintették, és hamarosan elkezdtek arra a helyre járni, hogy gyógyulásért imádkozzanak. A Lourdes-i barlang még mindig zarándokhely, amely évente katolikusok és más hívők millióit vonzza. A lourdes-i Szűzanya első jelenését minden évben február 11-én ünnepeljük.

A lourdes-i barlangok ma már olyan helyeken épülnek, amelyek különleges jelentőséggel bírnak a hívek számára, hogy tanúságtételként emlékeztessék őket egy-egy örömré, amelyben részesültek, vagy egy nehézségre, amelyet a hit ereje által sikerült legyőzniük. A Lourdes-i barlanghoz való zarándoklat, bárhol is legyen az, táplálja a lelket, erősíti az ember hitét, és segít neki, hogy ne veszítse el a reményt, emlékeztetve őt arra, hogy az ima és a hit ereje által még a legsúlyosabb gondok is elmúlnak. A hit útjelzőjeként a lourdes-i barlangok minden szlovák ember hitének legfontosabb elemei maradnak.

13. A Vadcseresznyeifa és a gyertyánfa-csemete

Annyi minden van, ami az utazó szemét ámulatba ejti! Tiszta hegyi források, mélyzöld erdők, a minket körülvevő harmónia. És amikor már azt hinnénk, hogy semmi sem lephet meg minket, akkor elérünk a vadcseresznyeifához és a gyertyánfa-csemetéhez. Két fa, amelyek sorsa, bár látszólag különböző, mégis olyan harmóniában fonódott össze, amely óhatatlanul két szerelmezt juttat eszünkbe. Mintha ugyanabból a gyökérből nőttek volna, a két fa évtizedek óta itt áll, egy szerelmi történet tanújaként, amely legyőzte az időt és a nehézségeket. Az árnyékukban ülve mintha hallanánk, ahogy kedves szavakat suttognak, vagy visszaemlékeznek azokra az évekre, amikor együtt nőttek fel, együtt rázták le a lombokat, élvezték a tavasz zöldjét, vagy együtt hallgatták a madarak énekét. Örökre itt maradnak, egyesülve, az idő rajtunk keresztül történő múlásának tanújaként, a harmónia szimbólumaként, amelyet meg kell őriznünk. Ezek a szeretet keresésére buzdítanak, bármennyire is különbözőek vagyunk!

De a vadcseresznyeifa és a gyertyánfa-csemete nemcsak a szerelmet szimbolizálja, hanem azt az életet is, amelyet a sólyomkővári szlovákok éltek, a természettel harmóniában lévő életet. A háztartások közötti nagy távolság, a hosszú utazások, amelyeket a helyieknek meg kellett tenniük a szükséges dolgok beszerzése érdekében, és a kissé elszigetelt élet arra készítette az itteni szlovákokat, hogy a természetben találják meg önmagukat, és szoros kapcsolatot tartottak fenn természeti környezetük elemeivel. Ez a természet olyan volt számukra, mint egy második otthon. A hely, amely biztosította számukra az élet szükségleteinek egy részét (vadhús, fa az építkezéshez és a tűzrakáshoz), menedéket nyújtott a nehéz időkben, az erdő az emberek számára a földi paradicsom szimbóluma maradt, ahová az emberek elmenekülhetnek, hogy megtalálják önmagukat.

A természet arra inspirálta az embereket, hogy házaikat, szerszámaikat és háztartási tárgyaikat virágmotívumokkal díszítsék; hogy történeteket, dalokat és verseket írjanak az ember és a természet kapcsolatáról. Sok ilyen dal van, amelyek a mai napig szájhagyomány útján keringenek Solyomkővár szlovák közösségében. Az egyiket az alábbiakban papírra vetettük:

Virágzott a hárs, virágzott a boróka³⁵

*[Virágzott a hárs, virágzott a boróka,
Virágzott a rózsza:]*

*[Ha nem akarsz engem, nem szeretsz engem
Mondd meg azonnal:]*

*[Ha nem akarsz engem, nem kedvelsz engem
Még csak nem is szeretsz engem:]*

*[Én éjjel nem alszom, mert rád gondolok.
Te mások után mérsz:]*

*[Nem akarlak, és nem szeretlek,
Még csak nem is kedvellek:]*

*[Mert rossz vagy, táncolsz reggelig
Ezért nem kedvellek. :]*

14. A nagyszülői ház

Ki ne töltött volna legalább egy nyaralást a nagyszülőknél vidéken? Ott, ahol a legjobban elkényeztettek, mert a nagymama mindig finom ételekkel fogadott minket, és a nagypapa alig várta, hogy elvigyen minket, hogy megmutassa az állatokat, a kertet, az újszülött borjút és így

tovább. Amikor a nagyszülők házába jössz, minden gondodat az ajtóban kell hagynod, minden gondolatot, ami zavar, és hagynod kell, hogy egy olyan hely vonzzon be, ahol biztonságban vagy az idő múlásától vagy a világ gondjaitól. Itt a nagymamát csak az bosszantja, ha nem eszel meg mindent a tányérról, és... azt hiszem, kevesen vannak, akiknek van bátorságuk így dühíteni a nagymamát. Nem igazán lehet feldühíteni, mert a nagyinak csak "titkos" receptjei vannak a finom ételekhez: Krumplis lepény (*poľestniaky*), reszelt burgonya (*točná*), gombócok túróval, káposztával vagy tökkel (*halušky*), édes *knédli* lekvárral vagy szilva ízzel, párolt zsemle (*buchty na pare*), fánkok (*pampušky*), tészta (*pirohy*), aszalt gyümölcs (*sušenky*) és még sok más. Valójában attól a pillanattól kezdve, hogy megérkeztél, csak futva üdvözölt, és gyengéden megölelt, vigyázva, hogy liszttel teli kezével ne érintse a városi ruhádat.

Mert minden nagymama ilyen: otthonuk küszöbén fogadnak, egy kis, hagyományos, elegáns házban, amelyet virágokkal teli kert vesz körül. Virágok, amelyeket a nagymama is gondoz, amikor kipihen a többi munkáját. Mindig virágos ruhában jön ki hozzád, amely fölött egy kötényt visel, amelyet az idő kipirosított, de amelyről nem hajlandó lemondani, mert fiatal korában saját kezűleg készítette, és "ma már nem csinálnak ilyen jó dolgokat...", ahogy szokása mondani. Üdvözölő, melegszívű, szeretettel és vágyakozással teli szemekkel fogad, miközben úgy tesz, mintha dühös lenne a váratlan késésed miatt. Valójában próbálja leplezni a mindent elsöprő izgalmát és örömét, hogy legalább néhány órára van valaki, aki miatt kitehet magáért.

Aztán belépsz a házba. Pontosan olyan, mint amilyenre emlékszel. Talán néhány dolog kicsi maradt számodra; talán a mennyezet alacsonyabbnak, az ablak kisebbnek tűnik. De a faasztal ugyanaz: olyan régi, mint mindig, olyan régi, hogy senki sem tudja, honnan és mikor került ide; az olajlámpa ugyanúgy lóg a falon, mint azokban az években, amikor ez volt az egyetlen fényforrás. A kis fabútorokat ugyanazok a dísz tárgyak díszítik, amelyeket a nagymama hozott hozományként: a nővérei által kézzel festett tányérok, az édesanyja által szőtt törölközők és a fiatalon saját maga által varrt párnák. Leültök az asztalhoz, és a nagymama kiosztja a gőzölgő falatokat. Észreveszed, hogy a kezei megrepedeztek az idő vasfoga alatt. Aztán megállítod a rohanó futásból, megöleled, és hirtelen felidéződnek az itteni gyerekkorod emlékei: a diófa az udvaron, a fahinta, az óriás kutya, akit egész nap kergettél, a kakas, aki reggelente felébresztett.

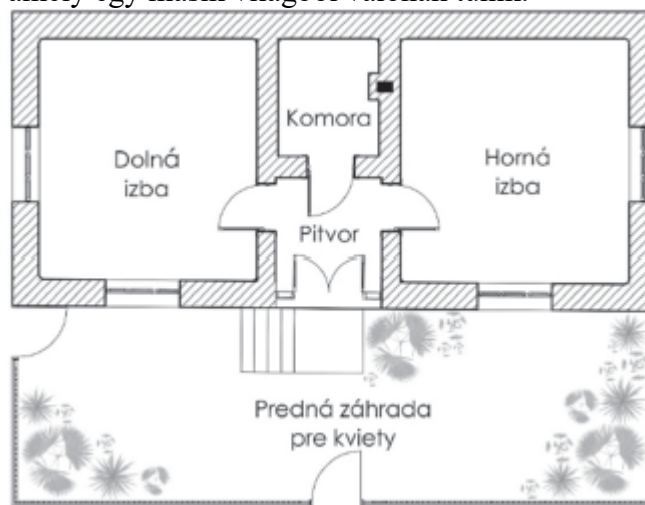
A nagyszülői ház a dombon szinte érintetlenül őrzi ezeket az emlékeket. Itt mindent megtalálsz, amit gyermekkorodban tapasztaltál, olyan dolgokat, amelyeket talán már elfelejtettél, de általuk most igazán otthon érzed magad a saját nagyszüleidnél. A nagymama háza a dombon egy hagyományos szlovák parasztház, amely a 20. században épült. Ez Solyomkővár településre jellemző. A parasztház két épületből áll, egy lakóházból és egy melléképületből, amelyet pajtának, istállónak és tyúkólnak használnak. A ház négy helyiségből áll: egy tornácból (szlovákul *pitvor*), egy kamrából (szlovákul *komora*) és két szobából, az emeleti szobából (szlovákul *horná izba*) és a földszinti szobából (szlovákul *dolná izba*). A ház előtt található a virágoskert, amelyet drótkerítéssel kerítettek körbe.

Ahogy a legtöbb ház esetében ezen a vidéken, a ház szerkezete nagyrészt helyi, természetes anyagokból készült. Az alapozás és a homlokzat kőből készült, kívülről mészcementtel vakolt és feketére festett. A falak nem égetett téglából (vályogból) készültek, kívülről mészcement vakolattal, amelyet kézi permetezéssel vittek fel. A házak homlokzatai zöldre vannak festve, a végeken hangsúlyozva és körvonalazva. Az ablakok három szárnyból állnak, amelyeket keret vesz körül. Ugyanakkor a homlokzaton láthatunk néhány geometrikus díszítést, amelyek gazdagítják a ház külső megjelenését.

A tető cseréptető, kétoldalas leejtéssel. A megtört nyeregtető fából készült, két padlásszellőzővel. Ez az elem, a tört nyeregtető, a faházak és rönkök építésének idejéből származik és mai napig is megmaradt. Ennek az áttört eresznek egyszerre volt időjárás elleni védelmi és esztétikai szerepe, mivel optikailag csökkentette az épület magasságát, és hozzájárult a tető arányosságához.³⁶ A belső tér egy 40-50 évvel ezelőtti ház hangulatát őrzi. A bútorok, háztartási

vagy dísz tárgyak azonosak, gyakran jelennek meg az emberek otthonában ugyanebben az időszakban.

Meghívjuk Önt, hogy fedezze fel ennek a helynek a különleges varázsát, és töltsön el néhány órát ebben a térben, amely egy másik világból valónak tűnik.



Hagyományos szlovák ház tervrajza
(műszaki rajz: Ioana Blajec)

15. Burgonyatároló gödör

A 18. század fontos változásokat hozott a növénytermesztésben. Új kultúrnövények jelentek meg, amelyek közül a legfontosabbak az amerikai eredetű kukorica és burgonya voltak. Bár ezeket az amerikai növényeket Kolumbusz Kristóf hozta Európába a 15. század végén, a paraszti kultúrákban való elterjedésük jóval később történt. A kukorica viszonylag gyorsan elterjedt. A 18. század második felében terjedt el a bihari mezőgazdaságban, köszönhetően tulajdonságainak: nagy termőképessége és pékségi jellege miatt, mivel könnyen hozzáadható a kenyérhez. Sóllyomkőváron a burgonyát elsősorban a háztartások körüli kertekben termesztették, más zöldségfélékkel (káposzta, sárgarépa, petrezselyem, bab, lencse, tök, dohány stb.) együtt. A burgonya a szlovák hegyvidéki települések egyik legelterjedtebb növénye volt, amelyet már a szlovákok betelepülése előtt is termesztettek. Nagyon magas terméshozamú volt, és tökéletesen alkalmazkodott a hegyvidék szegényes talajához és az éghajlati viszonyokhoz. A burgonyás kenyérhez is gyorsan hozzáadták.

A termények megőrzéséhez optimális feltételeket kellett teremteni a tárolás során, hogy azok hosszú távon megőrizze tulajdonságaikat, ugyanakkor védve legyenek a lopás vagy tűz ellen. A szlovák háztartásokban általában megtalálható pincék mellett, amelyeket a földbe ástak vagy részben a ház alagsorában helyeztek el, egy másik tárolási mód, a gödrök voltak. Burgonyát, céklát, sárgarépát, káposztát stb. lehetett ezekbe a gödrökbe tenni, amelyek valahol a háztartás közelében voltak.

Sóllyomkőváron³⁷ a burgonya tárolására szolgáló gödröket harang alakúnak ásták, 2-3 méter mélyen, átmérőjük 1-1,5 m volt. Itt a burgonya egy évig védve maradt az időjárástól. Ezeknek a tárolóhelyeknek a fő célja az volt, hogy a terményt hosszabb ideig megőrizze és tartósítsák, hogy azt az emberek és az állatok egyaránt fogyaszthassák.

Az itteni földeken ma is természetesen burgonyát. Egyes szlovákok továbbra is használják a földbe ástott gödröket, melyekben a zöldségeket tárolják. Ilyen gödör található a Huta Slavia komplexumban is.

16. Hamuzsír kemence

A kálium-karbonátot az emberiség ősidők óta ismeri. Eredetileg ruhák mosására használták, mert az általa létrehozott lúgos környezetben a zsírok könnyen lebomlanak, és az esetleges foltok már az első mosás után eltűnnek. A szappangyárak használják termékeik előállításához. Az ókorban a káliumot sok káliumot tartalmazó fából (juhar, nyírfa, fenyő) nyerték. Ehhez a fát elégették, és egy köbméter fából körülbelül 500 gramm kálium-karbonátot nyertek.

A fa elégetésén kívül volt egy másik módja is a kálium előállításának: a fahamura forró vizet öntöttek; az így kapott keveréket a tűzhelyre öntötték a fatűz fölé. Ezt az eljárást nagy szakértelemmel kellett végrehajtani, hogy a tűz ne szökjön ki, és a hamuzsír ne rakódjon le a tűzhely aljára.

A 17-18. században Európa-szerte több száz hamuzsír kemencét használtak. Sólomkővár területén már a 18. század végén is termeltek hamuzsírt (szlovákul *salajka*). Mivel Európában nagy volt a kereslet a hamuzsír iránt, és az erdők bőségesek voltak, a helyi nemesek gyorsan rájöttek, hogy a hamuzsír termelés további bevételt hozhat. Ezért hozták létre az első hamuzsír-kályhákat, amelyeket németül *Potaschen Hütten*-nek neveztek.³⁸ Az 1782-1785-ös első topográfiai felmérésben *Potaschen Hütten* a mai Bodonos részeként szerepel, az első szlovák település, amelyet Bihar megyében alapítottak. Itt a kálium-karbonát vagy hamuzsír (K_2CO_3) kinyerésének eljárása fa, levelek és fű égetésével a következő volt: a nyers fahamut üstökben áztatással és vízzel való mosással oldották ki; a lúg bepárlása nagy fazekakban vagy üstökben való forralással történt; újraforrálás (kalcinálás) a kálium-karbonát dúsítása érdekében; a lúg bepárlása; a nyers kálium-karbonát további feldolgozása.

A hamuzsír-égetőket tekintik a szlovákok első letelepedési helyeinek. Az egyik ilyen hely Facsád (szlovákul: *Gemelčička*) község központja, ahol a Belvedere felől látható templom található. Ezeknek az időknek az emléke a helységnévben is megtalálható³⁹. Így Almaszeghutában, Facsádban, stb. a "*salajka*" helynév gyakran utal arra a helyre, ahol egykor fát égettek és hamut főztek.



Egy pottbuschi hamuzsír-tartály illusztrációja
(Németország) – Hamuzsír-égetés

17. Ácsműhely

A famegmunkálás ősidők óta az egyik legfontosabb mesterség az emberek életében. A fát már akkor is széles körben használták az építőiparban, különösen a lakásépítésben. A deszkákat inkább a házak belsejében használták, különösen ágyak, asztalok, székek és egyéb belső bútorok készítésére.

A fát széles körben használták különböző mezőgazdasági eszközök, például ekék, villák, gereblyék, lapátok, egyéb kézműves eszközök (szövőszék, fazekaskorong, villák és orsók), de háztartási tárgyak vagy háztartási eszközök (ételtálak, létrák, rudak stb.) készítéséhez is.

Nyersanyagként a leggyakrabban használt fafajták a következők: akác, kőris (a szekerek különböző részeihez használják), bükk (építkezéshez, bútorok, szerszámok készítéséhez használják), tölgy, dió (bútorokhoz használják), cserfa (donga készítéséhez használják), fenyő, erdeifenyő, cseresznye (kanalakhoz használják) stb.

Magától értetődik, hogy a szlovákok lakta falvakban a fa bősége kedvezett a faipari mesterségek fejlődésének. A mezőgazdasági eszközök vagy azok részei (baltanyelek, kapák, kaszák, villák, ásók, csákányok stb.) fából készültek. A mezőgazdasági tárgyakat a téli időszakban készítették, amely a mezőgazdasági naptár szempontjából nyugodtabb időszak volt, és amikor a fa vegetatív szüneten volt, ami nagyobb szilárdságot adott neki.

A falusi világban a kézművesek aszerint szakosodtak, hogy milyen fatárgyat készítettek: kádárok (hordókat, kádakat vagy különböző "donga" fából készült edényeket készítettek), bognárok (fakerekeket és szekereket készítettek). A hordók általában keményfából (bükk, tölgy) készültek. A ládák készülhettek puhafából (nyárfa) vagy túlevelű fából is. A puhafát (füzfa, nyárfa, nyírfa) elsősorban háztartási tárgyakhoz vagy háztartási célokra használták (tányérok, kanalak, edények, vályúk, vályúk az állatok itatására).

A faművesek szerszámjai fejszék, bárdok, vésők, vonókések, seprűk, kések, iránytűk (az íves vonalak lekövetésére) voltak, de különböző támaszok is, amelyekre a munka során a fát helyezték ("bakk") stb. A termék bonyolultságától függően annak tényleges előállításához néhány órától több napig is eltarthatott. A fából készült tárgyakat általában az éves vásárokon vagy a heti piacokon árulták Élesden, Papfalván vagy Széplakon.

A Huta Slavia faipari műhelyében hagyományos fafeldolgozó szerszámok és számos, a Réz-hegység térségében készült tárgy található.

18. Szövőműhely

Az egyik legfontosabb elem, amikor egy nép kultúrájáról beszélünk, a művészet. A népi alkotások - amelyeket vagy a mesterségükre szakosodott népi iparművészek, vagy a pusztán kedvtelésből vagy szükségből különböző tárgyakat készítő átlagemberek készítenek - valódi örökséget jelentenek, amelyet őseinktől kapunk. A művészetet ugyanis nemcsak nagyszerű, látványos dolgok létrehozására használták, hanem a legapróbb háztartási tárgyak díszítésére is. A szlovák házakat mindig kézzel készített tárgyakkal díszítették; az épületelemeket - tornácokat, nyeregtetőket, oszlopokat, tartóoszlopokat, ablakpárkányokat, ajtókat, mennyezeti gerendákat - helyi faragók és ácsok faragták. A lakberendezési tárgyak - a tányéroktól, párnáktól, lámpáktól, ágytól kezdve a falikárpitokon át az ágyneműig - egy ügyes kéz érintésével igazi műalkotásokká válhattak. Mert bár egyes motívumok ismétlődnek, minden kézművesnek megvolt a szabadsága, hogy kifejezze önmagát, hogy eredetiséget és sajátos jelleget adjon munkájának.

A nemzedékről nemzedékre szálló tárgyak közül a szövetekkel kapcsolatos tárgyak maradtak meg a legjobban. Mivel szinte minden házban volt szövőszék, magától értetődő, hogy a

közösség minden asszonya ismerte a szövés mesterségét. Minden lánynak hozományra volt szüksége ahhoz, hogy férjhez mehessen. Ezért minden lányt kora gyermekkorától kezdve bevontak a hozomány előkészítésének folyamatába. Ruhákat, szőnyeget, abroszokat, falvédőket, törölközőket, terítőket, ágyneműket szőtték. A munkát a nők a hideg évszakban végezték, amikor a mezőgazdasági munkák nem igényelték a jelenlétüket. A gyapjú, a len és a kender a ruhák és szövetek előállítására szolgált, így a len- és kendertermesztéssel művelt földek a háziiparban való felhasználás miatt minden falusi településen elengedhetetlenek voltak.

Különösen szépek voltak a hagyományos szlovák népviseletek. Mivel a Réz-hegység fennsíkon letelepedett szlovákok Szlovákia különböző vidékeiről érkeztek, sajátos népviseletek kombinációja jött létre. Azt sem szabad elfelejtenünk, hogy az új településeken, ahol letelepedtek, románokkal és magyarokkal éltek közösségben, ami a népviselet tekintetében is kölcsönös hatásokhoz vezetett.

A 18. század végén a ruházat alapanyagát helyi erőforrásokból készítették, a fő ruhadarabok házilag szőtt kendervászonból vagy fehér gyapjúból készültek.

Néhány, az akkori férfiakra jellemző ruhadarab⁴⁰: gyapjuszövetből készült **guba**, hosszú hajjal a felszínén. A guba egyszerű, egyenes szabású volt, a mellkason keresztbe futó varrással, amely a derék alá, néha térdig ért. A vállak fölött viselték; télen néha a férfiak **subát** viseltek, amely szintén vastag ruha volt; az **ing** bő, tunikaszerű, gallér nélküli volt, és a derékon húzószinórral vagy gombokkal rögzítették; az ing fölött mellényt (*lajblik*) viseltek, különösen ünnepnapokon; a bő **nadrágot** két, majdnem a bokáig érő hosszúságú, repedésre fűzött csipkéből készítették; egy keskeny, szövetből készült **kötény**; az erdészeti munkásokra jellemző széles, bőrapplikációkkal díszített bőrből készült **szíjat** (*široki remeň*) viseltek a derekukon; a szőrposztó (*kabanica*), egy házban hűvös időben viselt abaposztóból készült ruha; lábukon munkában papucsot, ünnepnapokon fekete csizmát viseltek.

A nők⁴¹ **inget** (*oplecko*) viseltek, az ing fölött pedig egy nagy rojtos kendőt (*haraska*), amelyet a hátuk mögé tekertek és kötöttek, vagy egy felülről lefelé gombokkal ellátott szvettert (*vizitka*), amely deréktól lefelé ki volt bontva; sima fehér **szoknya** behajtás nélkül (*spodnička*), néha csipkével (*štikeliš*), majd fehér szoknyák kis, sűrű ráncokkal (*kiňteš*) és csipkézett aljjal. Különböző színű, virágos, geometrikus motívumokkal díszített szoknya (*sukňa*); a szoknya fölé kötényt (*zástera* vagy *zoponka*) kötöttek, amely lehetett fodros/csipkés vagy a nélküli. Az újkorban a ünnepnapokon festett vászonból készült ujjatlan **ruhát** viseltek az ing és a szoknya fölött; hidegebb időben egyfajta vastag rojtos takarót hordtak, amelyet háromszög alakban hajtogattak össze és tekertek a vállukra. Néha az otthon szőtt hosszú ujjú, gyapjúból készült kabátot (*vlna*) viseltek; a fiatalabb, tehetősebb lányok hideg napokon egy *barančina* nevű szőrmeutánzatot is hordtak. Minden férjezett nő fejkendőt (*šatka*) viselt. Lábukon bocskort, télen pedig fekete bőrcsizmát viseltek. A zsebkendők (*kapesnik* vagy *šatečka*) sem hiányoztak. A gyerekek 5 éves korukig csak térdet takaró hosszú inget viseltek.

A gyors urbanizációval a hagyományos ruházat viselése megszűnt. Mára a népviselet csak alkalmi viseletté vált. Napjainkban a fiatal emberek különleges alkalmakkor többnyire zöld, kissé keskenyebb karimájú **kalapot**, a férfiak pedig fekete, szélesebb karimájú kalapot viselnek. Kendervászonból szőtt **ingben**, vagy finomabb misir fonalból (*miserove platno*) vagy gyolcsból készült ingben jelennek meg. Néha az ingek válltöméssel, magasan felhajtott gallérral és ujjbújtatóval is megtalálhatók. A gallér három színes, háromszög alakban elhelyezett gombbal zárul. Az első világháború után, gatyá helyett a férfiak fekete vagy zöld posztóból készült elegáns **nadrágot** (*priče - nohavice pricove*) viseltek, míg télire megmaradt a fehér, házilag szőtt gyapjúból (*sucno*) készült nadrág.

A nők a hajukat hátul összefogva, csiga alakú **kontnak** nevezett kontyba csavarva viselték. A lányok haját hátrafésülik, a tarkó fölött összefogják, és egy vagy két copfba fonják, amelyet aztán egy **čupka** nevű kontyba kötnek. Az idősebb lányok a copf végére általában több színes **pántlikát** (*mašličky*) tesznek, melyek a csipő alá lelőgnak. A fejükön **kendőt** (*šatka*) viselnek,

amely mindig fehér, geometrikus motívumokkal vagy apró fekete vagy kék színű virágokkal díszített. Később megjelentek a színes kendők is. A férjes asszonyok a hajukat kontyba (*kont*) kötik, auras fehér, csipkés (*faldičky*) **főkötőt** (*čepec*) tesznek, a konty formáját a szabással emelve ki. A főkötő fölé keményített **kendőt** tesznek, amelyet elől megkötnék, így kapja meg a szlovák nők öltözködésére oly jellemző formát. A kendőt liszttel vagy burgonyavízzel keményítették ki. A végek ki voltak szélesítve. **Szoknyát** és **inget** viselnek. Az ing fölött lehet atlaszból vagy fekete glottból készült, gallonokkal díszített **mellény** (*lajbik*). A női viselet legeredetibb ruhadarabja az ing (*oplecko*). Ez az egyetlen kézzel hímzett ruhadarab, az összes többi ruhadarabot csak galleonokkal, pántlikákkal és csipkéekkel díszítik. Az ing vékony fehér vászonból (*patelát*) vagy nagyon finom fehér vászonból (*silónové*) készül. A fodor (*fodrička*) szépen hímzett a szegélyen. Keresztbe tett pontokkal (*křížiky*), kanyargó zsinórokkal, geometrikus motívumokkal (*reťazka*) dolgozzák. A fodor egy nagyon finom, csomózott öltéseken alapuló öltéssel, egy 4-5 cm-es piros, sárga, zöld, kék színű szegéllyel (*obrubek*) váltakozva végződik. Bár látszólag nagyon egyszerű, a varrás, azaz az egyik ujj hímzése két nap kemény munkát igényel. A **szoknya** (*sukňa*) készülhet lenvászonból, pamutból stb. Az alap általában fehér, rózsaszín vagy világoskék, amelyre apró virágmotívumok vannak nyomtatva. Feltűnő, hogy a szlovák nők a pasztellszíneket részesítik előnyben, így az egész népviselet kellemes színhatást kelt. A szoknya alatt széles, fehér, apró, sűrű ráncokkal díszített, vékony szövetből (*patelatovy spodník - kiňteš*) készült **pendelyt** viselnek, alatta pedig egy sor szűkre szabott kendervászon (*konopný spodník*) pendely van. A szoknya fölé **kötényt** (*zástera* vagy *zoponka fertuch*) kötnék. Egy másik ruhadarab a **vizitka**. A vizitka damasztból, atlaszból, glottból, libertinusból, pamutból stb. készül, és házi vászonnal vagy flannellel bélelt.

Télen az asszonyok bocskort hordtak, melyet csatos övvel (*nadkonce*) a lábszáruk közepe fölé, kenderből készült ruhadarab (*onucki*) fölött viselték. Később a bocskort csizma, majd fehér harisnyával viselt bakancs váltotta fel.

19. Az üvegmúzeum

Hogy növeljék bevételeiket, a tartomány urai úgy döntöttek, hogy kiaknázzák a környező hatalmas erdőségeket. Így jöttek létre a üvegyárak. A Réz-hegység területén már a 18. század végén említenek egy üvegyárat, amely tágabb értelemben Erdély egyik legrégebbi üvegyára.



Munkások az üvegyárban, 1913 (forrás: HUNGARICANA.HU)



A Fekete-erdei üvegyár - az üvegfúvó üzem; két világháború közötti időszak
(forrás: S. Šipoš coord., A Felső-Bisztra-völgy falvai, 2011, 122. o.)

Egy üvegyár létesítéséhez különleges feltételekre volt szükség: homok (még ha nem is eléggé tiszta), kvarckavics, kiterjedt erdők az olvasztókemencékhez szükséges tüzelőanyag túlzott fogyasztása miatt, lombhullató erdők, amelyek fájából égetéssel nyerték a káliumkészítéshez szükséges hamut, és ércek, amelyek oxidjából különböző színezékeket nyertek.⁴² A Réz-hegység területe kedvező volt egy ilyen mesterség kifejléséhez. Az üvegolvasztó műhelyek fából készült fészereknek vagy pajtáknak tűntek, amelyekben az üvegolvasztó és -hűtő berendezések, egyéb műhelyek és azok melléképületei voltak.⁴³

Az üvegyárakban a munkát kisszámú szakmunkás végezte. A gyárak üzemeltetését és fenntartását azonban elsősorban a jobbágyok munkája biztosította, az adókötelezettségek miatt, sőt, fizetés ellenében. A jobbágyok feladatai közé tartoztak a segédmunkák, például a fakitermelés és -szállítás, a kvarckő bányászata és szállítása, a karbantartási munkák és a késztermékek szállítása.⁴⁴ A szlovák telepések egy különleges kategóriája az üvegyártásra szakosodott munkások voltak. A almaszeghutai üvegyár első említése az anyakönyvekben 1802-ből származik⁴⁵, de nyilvánvaló, hogy régebbi volt (németül *glasshütte*: *glass*=üveg, *hütte*=kohászati üzem vagy kohó). 1826-ban a almaszeghutai üvegyár mellett egy másik üvegyárat jegyeztek fel Súlyomkő mellett.⁴⁶ Egy terület természeti erőforrásainak kimerülése az üvegyár bezárását és egy alkalmasabb helyre való áthelyezését jelentette. Ez történt az almaszeghutai üvegyárral, amelyet a 19. század első felében Súlyomkővára telepítettek át. Az üvegyáron kívül több kemencére is szükség volt az üvegyártáshoz szükséges hamu előállításához. Az üvegyár meglehetősen egyszerű, a helyi és regionális kereskedelmi piacon szükséges tárgyakat gyártott: gyógyszeripari cikkeket, laboratóriumi eszközöket, fogyasztási cikkeket (kancsók, poharak, edények, ablaküvegek), dísz tárgyakat (halak, récék, vázák).⁴⁷ A 19. század közepén az súlyomkővári üvegyár a Fekete-erdőbe költözött. Az üvegyár építésére ezen a helyen több okból is sor került: a Bisztra patak elég vízzel rendelkezett a kvarc őrléséhez; a környező erdőkben jelentős mennyiségű fa volt, amelyből hamuzsirt készítettek és a kvarchomok megolvasztásához használták; a környékről segédanyagokat hoztak (arzén, salétrom, só, mangán, agyag stb.).⁴⁸ Az üvegyártásban jártas szlovák munkások továbbra is ezt a mesterséget űzték, Fekete-erdőre ingáztak.

20. A pálinkafőző

A legtöbb élelmiszerhez hasonlóan az alkoholtartalmú italokat is a gazdaságban állították elő. A völgyekben fekvő településeken, ahol az éghajlat és a talaj alkalmas volt a szőlőtermesztésre, elsősorban bort termeltek. A dombos területek azonban nem voltak alkalmasak a szőlőtermesztésre, mivel az erdőirtás után megmaradt földek alkalmasabbak voltak a gyümölcsfák termesztésére. A leggyakoribb gyümölcsfák a szilva, az alma, a körte és a cseresznye voltak. A gyümölcs egy részét télire tárolták, egy részét a közeli vásárokon és piacokon értékesítették, a gyümölcs nagy részét pedig pálinkafőzésre használták. Szilva-, alma- és körtepálinkát készítettek, de a Réz-hegység területén a leghíresebb és legjellegzetesebb a cseresznyéből készült pálinka volt, mivel a vadcsesznye nagyon gyakori volt a Réz-hegység fennsíkján.

A pálinka gyártásának több mint két évszázados hagyománya van Sóllyomkővár szlovák közösségében. A pálinka a családi élet nagy eseményeinek (keresztelő, esküvő, temetés), de a közösség életében is különleges ital volt és maradt, amelyet a falusi bálokon, helyi ünnepeken, különböző rendezvényeken szolgálnak fel.

A pálinka olyan alkoholos ital, amelyet kizárólag gyümölcs vagy gyümölcskeverék erjesztésével és lepárlásával állítanak elő. A minőségi pálinka készítésének első lépése a nyersanyag kiválasztása. A gyümölcsöt csak a megfelelő időben szabad leszedni és feldolgozni, hogy megőrizze az ízét. A szüret után a magokat eltávolítják, és a gyümölcsöt összezúzzák. Ezután erjedni hagyják, hogy az úgynevezett seprőt megkapják. A kívánt erjedési szint elérése után a gyümölcsöt egy speciális üstben történő forralással desztillálják. Az eredmény egy olyan termék, amely tükrözi a gyümölcs természetes illatát és ízét. A következő lépés a szeszital szűrése és palackozása. Fontos továbbá, hogy szigorúan tartsák be a pálinka tárolásának és érlelésének feltételeit. A legjobb pálinkakészítők arra törekednek, hogy tökéletes, ízletes és illatos pálinkát készítsenek, amely élvezhető és örömet okoz a vendégeknek. A pálinkából különböző gyümölcsfajtákkal kombinálva likőrök vagy más melléktermékek is készülhetnek, amelyeket összetéveszthetetlen gyümölcsös íz, intenzitás, elegancia és vitalitás jellemez.^{xlix}

A Huta Slavia pálinkafőzőjében egy olyan helyiséget fedezhet fel, amely bemutatja a pálinka előállításának teljes folyamatát, a seprő gyümölcsből történő előkészítéstől kezdve az erjesztés, a lepárlás és a palackozás folyamatáig. Lehetősége lesz megkóstolni a helyben készült pálinkát is, amely biztosan elnyeri majd tetszését!

21. A vízimalom

A Huta Slavia egyik legnépszerűbb látnivalója a vízimalom. Azért állították ide, hogy a turisták megfigyelhessék a molnárkodás mesterségét, és ez egyaránt vonzó a gyerekek és a felnőttek számára, akik kíváncsiak arra, hogyan lehet a víz erejét a háztartásban felhasználni.

A vízimalmok voltak a legelterjedtebbek, különösen a feudalizmus idején, mivel olyan folyók partján helyezkedtek el, amelyeknek elég nagy volt a vízhozamuk. A feudális jog szerint csak a földbirtokos építhetett malmot a birtokán.¹ A vízimalmok nélkülözhetetlenek voltak a vidéki lakosok számára, mivel a búzát itt őrölték, amiből kenyeret, az emberek alapvető élelmiszerét készítettek. A vízimalmok segítségével a parasztok megőrlték a gabonatermésüket, és lisztet készítettek, amiből a következő aratásig meg kellett élniük.

A vízimalmoknak más haszna is volt. Voltak deszkagyárak is, amelyek a víz erejét használták a fát vágó és az építéshez szükséges deszkákat előállító asztalosgépek meghajtására. Általában minden település szélén volt legalább egy malom, a lakosok számára nem túl messzi

távolságra. A malom természeti szempontból megfelelő helyen helyezkedett el, amely vízellátást és elegendő vízesést biztosított a malomkerék mozgatásához. A vízimalmok egy vagy több kerékkel rendelkeznek, amelyeket az áramló víz ereje hajt. A malom építésében vagy javításában az egész közösség részt vesz. Az elvégzett szolgáltatásokért a molnár vagy a malomvezető általában az örölt termék egyharmadát vagy negyedét kérte: *"A malomban azok után álltunk sorba, akiknek jó minőségű búzájuk volt. Azt mondták, hogy tulajdonképpen az előtted lévő búzájából kaptál lisztet, mert az a berendezésen maradt. És a te búzádból a liszt az utánad következőhöz került"* - mondta egy helyi férfi.^{li}

A vízierő másik felhasználási területe a nagyméretű szövetek, például posztók, csergék, szőnyegek mosása volt. Ezeket egy forgatagnak nevezett helyre helyezték el, egy hagyományos fából készült létesítménybe, amely felfogta a folyó vizének egy részét. A víz nyomása alatt és az erős oxigénellátásnak köszönhetően a szövetek pillanatok alatt megtisztultak.

Janko mlinárech^{lii}

(Ioan Morarul)

Janko mlinárech

Na vřsku leží,

[:A ten jeho mlin

A ten jeho mlin

Nadarmo beží:]

Ani nemele,

Len tak falšuje

[:Janko mlinárech

Janko mlinárech Dievki miluje:] Švárna dievčina,

Dones do mlina,

[:Málo, lebo moc, málo,

nebo moc, len dones na noc:]

Já ti zemelem,

Míto neveznem,

[:Len ta já trikrát,

Len ta já trikrát Pekne obejmem:]

Aj ma obejmal,

Aj mi míto zal,

[:bodaj mlinárov,

Bodaj mlinárov

Šeckích čert zebra[:]

22. Az olajsajtoló malom

A liszt mellett az emberek otthonában az egyik alapvető élelmiszer az olaj. A legtöbb termékhez hasonlóan a múltban ezt is a gazdaságokban vagy a falusi malmokban készítették. Az olajmalmok olyan malmok voltak, amelyeket olajnövények, például len, tök és napraforgó magjainak őrlésére használtak, amelyeket aztán növényi olajok kinyerése érdekében kipréseltek. Ezeket az olajokat egyaránt fel lehetett használni élelmiszerként vagy főzéshez, illetve nyersanyagként, kenőanyagként szerszámok vagy berendezések kenéséhez, olajozásához. Az olaj szintén fontos élelmiszer volt, amely nem hiányozhatott a böjti napokon az étrendből. A préselésből származó maradékot állati takarmányként vagy trágyaként is felhasználták. Az olajmalmok tehát számos közösségi igényt ki tudtak elégíteni.

A Réz-hegység falvaiban kezdetben a legelterjedtebb olaj a lenolaj volt. Ennek oka egyrészt az volt, hogy az itteni földek alkalmasak voltak a len termesztésére, másrészt pedig az,

hogyan a lenolaj különleges tulajdonságokkal rendelkezik. A háziasszonyok minden biztonnal tisztában voltak ezekkel a tulajdonságokkal, és alapanyagként használták mind a főzéshez, mind gyógyító tulajdonságai miatt, és a mai napig használják vírusellenes, antibakteriális, parazitaellenes és daganatellenes tulajdonságai miatt. Később azonban a len helyébe fokozatosan más, olcsóbb és nagyobb hozamú gabonafélék léptek, a tápérték rovására. Lassan, de biztosan a tök, de különösen a napraforgó lett a fő olajtermő növény, amelyet olajtermelésre használtak.

A Huta Slaviában meglátogathatja az olajmalmot, ahol a gabonából történő olajkészítés régi mesterségét mutatják be, amely a régió hagyományainak élő példája. A malom mindig készen áll arra, hogy bemutassa hasznosságát a látogatóknak. Az olajmalom meglátogatásával lehetősége nyílik megismerni az olajkészítési folyamat minden szakaszát, a szüreteléstől a préselésen át a palackozásig.

23. A mézeskalács házikó

Elérkeztünk, majdnem „*A hutai szlovákok története*” ökoturisztikai útvonal végéhez. Körülbelül 2,5 km-t tettünk meg együtt, így most itt az ideje a várva várt uzsonnaszünetnek. És mi lehetne erre jobb hely, mint a mézeskalács házikó?

A mézeskalács házikó minden biztonnal az egyik legkedveltebb nevezetesség a Huta Slavia komplexum térképén. Ennek oka, hogy itt igazán kényeztetve érzi magát, akár 6 éves akár 60 éves! Itt széles választékát találja olyan finomságoknak, amelyek a kicsiknek örömet szereznek, vagy a felnőttek emlékeztetésében felidéznek a régmúlt gyermekkor ízét. Az ízekkel együtt pedig olyan érzésünk támad, mintha visszautaznánk a híres szlovák vásár idejébe.

A vásárokat fontos vallási mérföldkövek alkalmával szervezték, mint például a templom védőszentjének (szlovákul *Odpust*) megünneplése. Általában, amikor a környék valamelyik templomának volt az ünnepe, a közeli plébániák is csatlakoztak az eseményhez, és a szomszédos falvak hívei körmenetet szerveztek. Így gyalog indultak el a falu felé, ahol a lakomát tartották. Az út hosszú volt, gyakran több órán át tartott; az út során a hívek templomi énekeket énekeltek.^{liii}

Sólyomkövár templomát Szent Cirill és Metód tiszteletére szentelték, amelyet minden évben július első vasárnapján ünnepelek. Az ünnep alkalmából az istentisztelet után vásárokat is szerveztek. Ez az ünnepségek valódi társadalmi események voltak, amelyek képesek voltak összehozni az embereket az említett hatalmas térségből. Az emberek vagy vásárolni, vagy eladni jöttek, és megragadták az alkalmat, hogy találkozzanak egymással, meséljenek egymásnak az örömeikről, és pár órát vagy akár napot is eltöltsenek egy különleges hangulatban. Egy időre megfeledeztek a mindennapi élet és a hegyvidéki élet nehézségeiről.

A vásárokon az emberek ettek, ittak és néha zenészekkel mulattak; a közösség ifjai vagy fiatalemberei között versenyek zajlottak. Az egész léghő tele volt örömmel, énekléssel, jókedvvel és a helyiek által otthonukban készített finomságokkal: mézeskalács, különböző színű és formájú (leggyakrabban szív, baba, ló, nyuszi vagy rózsafüzér) színes mizes (szlovákul *medovníky*) különböző formákkal (leggyakrabban szív, baba, lovacska, nyulacska, rózsafüzér), csavart édességek, fagyaltkelyhek, ruhák, játékok (sípok, trombiták, babák), ékszerek és kiegészítők (fülbevalók, gyűrűk, szemüvegek). A nagyobb vásárokon voltak olyan szórakozóhelyek is, ahol a gyerekek körhintán vagy az úgynevezett linghišpir-en (szlovákul *kolotoč*) tölthették az idejüket.

Az egyik kedvenc szlovák desszert az égetett cukortorta volt. Mint minden csemegének, ennek is titkos receptje volt, és olyan nehéz volt elkészíteni, hogy nem mindenki merészkedett belefogni az elkészítésébe. Néha csak egy-két nő volt a közösségben, aki ezt sütött, és ők készítették mindenkinek, aki meg akarta kóstolni. Az égetett cukorból és karamellizált dióból készült, tojáshabbal és porcukorral díszített finom torta a szlovákok számára az egyik legkedvesebb gyermekkori emlék marad.

24. A csűr - multifunkcionális tér. Szlovák ünnepek

Meghívjuk Önt... egy esküvőre! És nem is akármilyen esküvőre, hanem olyanra, amelyet még soha nem látott; talán csak a nagyszülei és dédszülei. Amit tudni kell róla, hogy nem egy étteremben zajlik, még csak nem is egy kultúrotthonban, ahogyan az a közelmúltig szokás volt, hanem... egy csűrben!

A Huta Slavia ökoturisztikai ösvényen tett túránk során egy teljesen váratlan helyre, egy multifunkcionális csűrhez érkeztünk. Mivel valószínűleg zavaró a két ilyen különböző kifejezés összekapcsolása, engedje meg, hogy tisztázzunk néhány dolgot. Az itt látható épület egy csűr (szlovákul "*humno*" vagy "*stodola*"), egy ház melléképülete, amelyet a múltban elsősorban takarmány, gabona, mezőgazdasági eszközök tárolására, sőt, szarvasmarhák és lovak elhelyezésére használtak. Mivel a rendelkezésre álló terület nagyon nagy volt, a csűrt összejövetelek, ünnepi étkezések, különböző multságok és akár esküvők helyszínévé lehetett alakítani. Régebben a falvakban nem voltak olyan helyek, ahol nagyobb összejöveteleket lehetett volna tartani, ezért az esküvőket otthon tartották. A multságot egy csűrben vagy magtárban, az udvaron és a házban, később pedig rögtönzött sátrakban tartották. Az előkészületek néhány nappal a tényleges ünnep előtt kezdődtek, és az egész család, a szomszédok és a közösség más tagjai segítettek, akik együtt takarítottak, főztek és készítettek elő mindent, ami a nagy ünnephez szükséges volt.

A Huta Slavia komplexumban egy csűr rekonstrukciója nemcsak azért történt, hogy emlékeztesse a látogatókat őseink életére, hanem azért is, hogy egy olyan összetett teret hozzon létre, ahol ma is különböző rendezvényeket lehet tartani, különösen a vallási és világi ünnepekhez kapcsolódó eseményeket. Ezért a csűrben különböző tematikus kiállításokat fedezhet fel, amelyek a szlovákok életét mutatják be, vagy információkat találhat az év legfontosabb ünnepeiről. Ezen ünnepek egy részét rendezvények szervezésével is meg kívánjuk jelölni, amelyekre minden érdeklődőt meghívunk.

Esküvői hagyományok

Az évek során számos változás történt az esküvők szervezésében. A 20. század elején még léteztek olyan szabályok, amelyek szerint a fiatalok már jóval az esküvő előtt udvaroltak, és a partnereket a szülők beleegyezésével választották ki. Vagyonukat a házasság révén akarták növelni vagy legalábbis megőrizni. Ezért a lány kezét gyakran a fiú anyja vagy valamelyik nagynénje kérte meg. Ha a lány és családja különböző okok miatt nem fogadta el az ajánlatot, a nemleges választ még aznap megadták. Ha a válasz pozitív volt, a hivatalos bejelentés előtt 3-4 napot vártak, nehogy azt higgyék, hogy a lány alig várja, hogy férjhez menjen. Miután a megállapodás megszületett, a két család együtt ment, hogy tájékoztassa a papot a döntésükről.^{liv} A következő hetekben a leendő vőlegény elment a lány házához, és hivatalosan is megkérte a kezét. A vőlegény a vőfélyvel ment meghívni a vendégeket a vőlegény oldaláról, a menyasszony a koszorúslánnyal pedig a menyasszony oldaláról hívta a vendégeket. A menyasszony és a vőlegény csak a két pár násznagyot hívta meg. A násznagyok azok voltak, akiket maguk választottak maguknak (*Birmovačka*). A második világháború után a legtöbb esküvőt vasárnap tartották. Az esküvő előkészületei már jóval korábban elkezdődtek. Egy héttel korábban a család nőtagjai és rokonai különleges száraztésztákat (*brdovce* - szövésszéken készült) készítettek. Előzetesen egy nagy sátrat állítottak fel, hogy az egész násznép elférjen benne. Ezután elkészültek a sütemények és megsült a kenyér.

Az esküvő három napig tartott. Az első napon a fiatalok felkészültek, és a közösség lányai és fiúi részvételével *Kulho Tanec* nevű összejövetelet tartottak. Másnap kora reggel kezdődött a tényleges esküvő. A zenészek a tanúkkal együtt elindultak a násznagyok háza felé. Onnan mindannyian a vőlegény házához mentek. Itt a násznagy búcsúbeszédet (*odberanka*) mond a vőlegény nevében, elbúcsúzva szüleitől, családjától, barátaitól és szomszédaitól. A vőlegény letérdelt a szülei elé. A beszéd után egy dalt énekelnek:

Viszlát, viszlát, anya, apa,
szeretettel neveltetek fel.
Köszönöm a szereteteket
Elmegyek arra a hosszú útra

Viszlát, viszlát, testvérek, nővérek^{lv}

...

Közben a vőlegény mindenkitől elköszön. Az egész társaság elindul a menyasszony háza felé. A vőlegényt, kezében a menyasszony virágcsokrával, két tanú vezeti, őt követik a násznagyok, a szülők, a család, majd a többi vendég. A zenészek zárták a sort és végig húzták a nótát. A menyasszony házához érve a menet megáll a kapunál. Itt kezdődik a menyasszonyi alkudozás szokása. Kezdetben egy másik, menyasszonyi ruhába öltözött személy látható (szakadt fehér ruhában, szoknyával letakarva), ez egy humoros célokat szolgáló színházi jelenet. E jelenet után a menyasszony nászasszonya, aki szintén segített neki reggel elkészülni, behozza a menyasszonyt, akinek a vőlegénnyel való tárgyalása megkezdődik. Miután megegyeztek, a vőlegény átadja a csokrot a menyasszonynak, aki a vőlegény kabátja hajtókájára feltűz egy kokárdát (*pierko – szabad fordításban, toll*). A koszorúslányok is kiosztják a kokárdákat, először a tanúknak, majd a násznagyoknak, az apának és a többi meghívott fiúnak és férfinak. A lányok nem viseltek kokárdát. Csak két fő koszorúslány volt, egyforma ruhában. Így kitűnhettek a többi vendég közül. A nászasszony és a koszorúslányok egy-egy tortát hoztak az esküvőre.

Ezután a menyasszony nevében búcsúbeszédet (*odberanka*) mondanak, amelyben elbúcsúzik szüleitől, családjától, barátaitól és szomszédaitól. Ugyancsak a vőlegény násznagya tartotta a beszédet. Manapság ezeket a beszédeket a vőfély tartja.

E szokások befejezése után a körmenet gyalogosan indul a templom felé. Ha a megtett út hosszú volt, megálltak útközben. A zenészek énekeltek, a többiek pedig táncoltak. A nászasszonyok süteményes kosarakat vittek, a násznagyok pedig egy-egy üveg bort vagy egy szépen feldíszített pálinkát, hogy minden vendéget megkínálhassanak.

A menyasszonyt a vőlegény tanúi, a vőlegényt pedig a koszorúslányok vezették az oltárhoz. Ezután a pár két oldalán foglaltak helyet. A násznagyok a menyasszony és a vőlegény mögött álltak. Az esküvő után elmentek a mulatságba. Ezúttal a menyasszony a vőlegénnyel ment. A tanúk és a koszorúslányok a násznagyokkal együtt utánuk mentek.

Amint elérték a kaput, ismét megállították őket. Itt is a hagyományok szellemében be kellett bizonyítaniuk, hogy képesek gondoskodni magukról. A vőlegénynek egy darab csonkot kellett feltörnnie, a menyasszonynak pedig egy tányér vagy más edény törött szilánkjait kellett felsöpörnnie. Mindeközben viccelődtek, tréfálkoztak és szórakoztak. Miután átmentek ezen a "próbán", elkezdődött a tényleges ünneplés, amely hajnalig tartott.

A legnagyobb tortát éjfélkor vágták fel, és a násznép között szétosztották. A menyasszony lecserélte a menyasszonyi ruháját egy új ruhára, és egy főkötőt tettek a fejére annak jeléül, hogy már férjhez ment. Másnap volt a *popravka*, vagyis a sátor kipakolása és kitakarítása, és ami jó alkalom volt a mulatság folytatására.

A szlovák kultúrában a naptári szokások sajátos struktúrát alkotnak, amelyet a közösség minden tagja szigorúan betart. Íme néhány a legfontosabb szlovák közösségi ünnepek közül:

Január 1-jén ünneplik az **újévet**, amikor minden férfi és fiú a *Vinšovat'*-köszöntéssel elment a rokonokhoz és barátokhoz. A hagyományos köszöntés szövege a következő^{lvi}:

*"Boldog új évet kívánok,
Isten adjon egészséget, sok szerencsét,
Isteni áldást teljes egészében,
A gyermekáldásnak örvendjete,
Legyen bősséggel, minden, amire vágytok, gazdag termés,*

*éléskamrákban, csűrben, minden bőségben,
Legyetek vidámak,
Mint az angyalok a mennyben,
Áldott legyen Jézus Krisztus!"*

Az egyik legnépszerűbb szlovák ünnep a **Fášangy**, egy három napig tartó bál. Január 6-tól a nagyböjt első napjáig tart, amikor a tél végét és a tavasz kezdetét jelképező hagyományok összefonódnak. Ebből az alkalomból a fiúk gyönyörűen hímzett zsebkendőt kaptak a lányoktól, amely megerősítette a lány beleegyezését, hogy három napig az adott fiúval táncoljon a bálokon. Azok a fiúk, akiknek nem sikerült felkelteniük egy lány érdeklődését, nem tehettek tollat a kalapjukba, és meg kellett várniuk, amíg ők is kaptak egy zsebkendőt. Az ünnepek végét a harangszó jelentette be.^{lviii} Bihar megyében azonban maga a pap jött, hogy bejelentsen a bál végét.

Húsvét^{lviii} (szlovákul: *Veľká Noc*), Jézus Krisztus feltámadásának ünnepe alkalmából egy sor tevékenységet szerveztek, amelyeket minden hívő szentséggel megtartott. A szertartások a zöldcsütörtökön kezdődtek, amikor megkötötték a harangokat és a dobok perdültek. **Nagypéntek a gyónás napja volt**; nem dolgoztak semmit, és nagyon szigorú böjtöt tartottak. Fehér szombaton az asszonyok elkezdtek sonkát főzni, tojást festeni, kalácsot gyúrni. Szombatról vasárnapra, éjjélkor, templomba mentek. Húsvét vasárnapja alkalmat adott arra, hogy a család összegyűljön egy ünnepi étkezésre a szülői házban. Húsvét második napja, a hétfő minden szlovák számára a locsolás napja volt. A lányokat reggelente a folyóhoz vagy a kúthoz vitték, ahol meglocsolták őket. Az utóbbi időben a vízzel való locsolást felváltotta a parfümmel való locsolás. A lányok főtt tojást adtak a locsolóknak. A Bihar megyei falvakban keddenként is jártak locsolni, de most a lányok mentek a fiúkhoz, akik előző nap elfelejtették meglocsolni őket.

További fontos ünnepek az év folyamán: Vízkereszt (szlovákul: *Tri krale*), Hromice, hamvazószerda vagy csúnya szerda (szlovákul: *Skareda streda/Popolcova streda v kalendaru*), Szent József (szlovákul: *Sv. Jozef*), Nagyboldogasszony (szlovákul: *Zvestovanie Panny Márie*), A halál vasárnapja (szlovákul: *Čierna nedela sau Smrtna Nedela*), Virágvasárnap (szlovákul: *Kvetna nedela*), Szűz Mária mennybemenetele (slov. *Nanebovstúpenie Panny Márie*), Pünkösöd (szlovákul: *Turice*), Krisztus teste (szlovákul: *Božie Telo*; lat. *Corpus Christi*).

25. Kovácsműhely

Az urbanizáció és az iparosodás évei előtt a közösségekben szükséges dolgok túlnyomó többségét helyben állították elő. Legyen szó alapvető élelmiszerekről, például lisztről és olajról, háztartási cikkekről vagy különböző szerszámokról, a közösség úgy szerveződött, hogy a tagoknak biztosítani tudta a szükségeseiket. Ezért a Réz-hegység falvaiban az elmúlt évszázadokban különböző műhelyek működtek: asztalosműhelyek, kádárműhelyek, kovácsműhelyek és így tovább.

A kovácsműhely (covăcia) olyan műhely volt, amelyet egyetlen település sem nélkülözhetett. Ez a mesterség általában apáról fiúra szállt. A kovács a falu közösségének igényeit szolgálta ki, és termékeit néha a heti vagy az éves vásárokon árulták. A terület hegyvidéki falvainak sajátos jellege - a lakosok közül sokan az erdőgazdálkodásban dolgoztak - azt jelentette, hogy nagy volt a kereslet az ehhez a mesterséghez szükséges szerszámok iránt. Baltákat, sarlót, fejszékét, fonókereket, láncokat és korszókat készítettek. Ezekon kívül más, a mezőgazdasági munkákhoz vagy akár a mezőgazdasági eszközökhöz szükséges tárgyakat is gyártottak, mint például a szekerek és kerekék fémtartóit. Az olyan szerszámok, mint a kapa, a kasza, az ásó és a vasvilla, amelyeket évtizedekkel ezelőtt ezen a területen készítettek, még ma is megtalálhatók egyes háztartásokban. A nők által a szövőszékben vagy a háztartásban használt tárgyak egy részét a közösségi kovácsmester készítette.

A szükséges nyersanyagot, a vasércet általában a megye déli részéből hozták, ahol ilyen készletek voltak, majd a műhelyben dolgozták fel. A gyártott tárgyak sokfélék voltak, és biztosították a főbb helyi tevékenységek végzését.

A Huta Slavia kovácműhelyében több száz ilyen, a helyi lakosoktól gyűjtött tárgy látható. A nagyon változatos tárgyak egy olyan korról tanúskodnak, amikor minden közösség képes volt öfenntartásra, és megtermelte a szükséges dolgok nagy részét.

24. Szuvenír bolt

Mint jó házigazdák, nem engedhetjük el Önöket valami finomság nélkül, ami megédesíti az útjaikat, vagy egy kis szuvenír nélkül, ami emlékezteti Önöket a meglátogatott világra. Tudjuk, hogy a szlovák világ legszebb élményeit, a kedvenc látnivalóiról készült legszebb képeket fogja magával vinni, de a Szuvenír bolt meglátogatása után még egy darabot haza is vihet ebből a világból!

Várjuk, hogy térjenek be hozzánk és fedezzék fel a helyi kézművesek által készített termékeket, apró kézműves termékeket, dekorációkat, de szlovák falatkákat is!

Az üzletben található termékek, melyeket nagy gonddal és leklesedéssel válogattak ki vendégeink számára, ideálisak úgy saját maga részére, mint ajándékként barátoknak és családtagoknak.

Čakáme na vás! (Várjuk Önt!)

Válogatott könyvészet

Archív források:

Erdészeti Kutatási és Gazdálkodási Intézet (I.C.A.S.), Nagyvárad, Margittai Erdészet, Erdészeti térképek, 1:20000 méretarány, 1997; Országos Statisztikai Intézet (INS), Bihar Megyei Statisztikai Hivatal (DJS Bihar), 2011. október 20-i nép- és lakásszámlálás. 2011. október 20; Magyar Nemzeti Levéltár, Budapest, Országos Levéltára (MNL-OL), digitálisan: HUNGARICANA.HU (Magyar Kulturális Örökség portál); Országos Levéltár Bihar Megyei Szolgálat (S JAN Bh.): *Római Katolikus Plébánia Solyomkő alap; Anyakönyvi Hivatal*

Szóbeli történelmi források:

Augustin Albert, Solyomkővár, n. 1955 (2018.09.10);
Furik Gheorghe, Solyomkővár, n. 1965 (2021.09.15);
Iablancik Ián, n. 1947, Hármaspatak (2021.06.29);
Iablancik Miroslav, Solyomkővár, n. 1972 (2021.09.12);
Iurišta Elisabeta, Bodonos, n. 1946 (2021.08.11);
Naghi Gavril, Élesd, n. 1935 (2018.12.11);
Zima Gheorghe (Iurai), n. 1931, Bodonos (2020.09.13);

Történelemtudományi források:

Auerhan, Jan, Čechoslováci v Jugoslavii, v Rumunsku, Madarsku a v Bulharsku (Csehszlovákok Jugoszláviában, Romániában, Magyarországon és Bulgáriában), Prága, 1921;
Berindei, I.O.; Pop, Gr. P., *Bihar Megye* (Județul Bihor), Editura Academiei Republicii Socialiste România, Bukarest, 1972;
Blajec, Ioana Dana, A szlovák kultúrtáj - A hagyományos szlovák építészet aspektusai a Bihar-Szilágy régióban, in: *A globalizáció árnyalatai Identitás és párbeszéd a kultúrák közötti világban. Történelem, politikatudományok, nemzetközi kapcsolatok*, szerkesztő Iulian Boldea, Arhipelag XXI Press, Marosvásárhely, 2021, p. 168-179;
Botik, Jan; Slavkovsky, Peter és társai, *A szlovák népi kultúra enciklopédiája* (Encyklopédia ľudovej kultúry Slovenska), II. kötet, Publikácie Slovenskej Akadémie Vied, 1995;
Bunta, Magda; Katona, Imre, *Az erdélyi üvegművészet a századfordulóig*, Kriterion Kiadó, Bukarest, 1983;
Énekek a Solyomkővár fennsír egykori területének falvaiból (énekek CD-je), Koordinátorok: Sorin Șipoș, Dan Octavian Cepraga, Gabriel Moisa, Gelu Serea, Cosmin Patca, Doina Lupu, Nagyvárad, 2017;
Čukan, Jaroslav a kolektív, Spôsob života a kultúra Slovákov v Bihore. Borumlaka - Varzal (A szlovákok élete és kultúrája Biharban, Borumlak - Füves), „Ivan Krasko” Kulturális és Tudományos Társaság Kiadója, Nyitra-Nagylak, 2006;
Eliot, Thomas Stearns, *Notes Towards to the Definition of Culture*, London, Faber and Faber Limited, 1948;
Románia Földrajza, III. kötet, *Romániai Kárpátok és Erdélyi medence (Carpații românești și Depresiunea Transilvaniei)*, Bukarest, 1987;
Ilea, Ana, *Gyáripár Bihar megyében a 18. században* (Industria manufacturieră din Comitatul Bihor în secolul al XVIII-lea, in *Crisia*, XXI, 1991, 63-72. o);
Bihar története - civilizáció, társadalom, gazdaság, mentalitás (Istoria Bihorului – civilizație, societate, economie, mentalități.). Koordinátorok: Gabriel Moisa, Sorin Șipoș, Aurel Chiriac, Radu Romînașu, Előszó: Ioan-Aurel Pop, Muzeul Țării Crișurilor Kiadó, Nagyvárad, 2019;

- A romániai nemzeti kisebbségek története* (Istoria minorităților naționale din România). Koordinátor: Doru Dumitrescu és mások, Editura Didactică și Pedagogică, Bukarest, 2008;
- Kapusniak, Ján, *Bodonos az ősei nyomában* (Bodonoš po stopách svojich predkov), Vydavateľstvo Kultúrnej a vedeckej spoločnosti Ivana Krasku, Nagylak, 1997;
- Lazăr, Mircea Dan, *Erdélyi üvegek repertórium a 17-19. századból* (Repertoriul glăjăriilor transilvănene din secolele XVII-XIX), in Brukenthal Acta Musei, I.1, Sibiu/Hermannstadt, 2006, 215-233 o.
- Lašákova, Juliana, *Bodonos-i néphagyományok* (Bodonošské ľudové tradície), in Variácie 11, Bukarest, 1989;
- Mózes, Tereza, *A szlovákok népviselete Északnyugat-Romániában (Bihar és Szilágy megye)* (Portul popular al slovacilor din nord-vestul României/Județele Bihor și Sălaj), in Biharea, 1975, 3. sz. 57-76. o.;
- Nistor, Stelian; Șipoș, Sorin, *Történelmi és földrajzi megfontolások a felső-Bisztra-völgyi falvak szlovák közösségeiről, Bihar megye*, in *Etnicitás, felekezetek és kultúrák közötti párbeszéd az Európai Unió keleti határán*. Nemzetközi konferencia: Nagyvárad, 2011. június 02-05. Mircea Brie, Ioan Horga, Sorin Șipoș, szerk. Nagyvárad Egyetemi Kiadó, Nagyvárad, 2011, 184-194. o.;
- Patca, Cosmin, *A Bihar-Szilágy környéki szlovák közösség. A történelmi demográfia aspektusai*, in *A globalizáció árnyalatai Identitás és párbeszéd a kultúrák közötti világban. Történelem, politikatudományok, nemzetközi kapcsolatok*, Szerkesztő Iulian Boldea, Arhipelag XXI Press, Marosvásárhely, 2021, 236-247. o.;
- A Bisztra régió öröksége (Bihar megye)/Bistra Land's Patrimony (Bihar megye)*. 2. kiadás/2. kiadás. Koordinátorok: Sorin Șipoș, Gabriel Moisa, Stelian Nistor, Ioan Giarca, Cosmin Patca, Gelu Serea, Muzeul Țării Crișurilor Kiadó, Nagyvárad, 2018;
- Penac, Ana, *A bihari etnikai kisebbségek hagyományaiból. Szlovák etnikum*. in *Bihar megye monográfiája*, vol. 2, A bihari falu, 261-262 o.;
- Pința, Gheorghe, *A Bihar megyei üveggyártás történetéből. A Fekete-erdői üveggyár*, in *Crisia*, XXI, 1991, Nagyvárad, 151-163 o.;
- Pop, Gr. P., *Carpații și Subcarpații României*, 2. átdolgozott és kiegészített kiadás, Presa Universitară Clujeană Kiadó, Kolozsvár 2006;
- Prodan, David, *A 16. századi erdélyi jobbágyság* (Iobăgia în Transilvania în secolul al XVI-lea), I. kötet, Academy of the R.S.R. Publishing House, Bukarest, 1967;
- A Felső-Bisztra-völgy falvai. Monográfiai vázlat*. Koordinátor: Sorin Șipoș, Nagyvárad Egyetem Kiadó, Nagyvárad, 2011;
- Schematismus Venerabilis Cleri Dioecesis Magno-Varadinensis*, Pro Anno a Christi Nato MDCCCLXXX [1880]... Magno-Varadini, Typis Joannis Tichy;
- A romániai szlovákok*. Szerkesztette: Jakab Albert Zsolt, Peti Lehel, Nemzeti Kisebbségek Problémáit Kutató Intézet Kiadója, Kolozsvár, 2018;
- Szlovák olvasmány és nyelvtan* (Slovenská čítanka a gramatika 5), Szlovák nyelvű kézikönyv, 5. osztály, prof. Univ. Dr. Pandeale Olteanu, conf. Univ. Dr. Cornel Barborică, Editura didactica e pedagogica, Bukarest, 1968;
- Štefanko, Ondrej (coord.), *A romániai szlovák népi kultúra atlasza* (Atlas Țudovei kultúry Slovákov v Rumusku), Az "Ivan Krasko" Kulturális és Tudományos Társaság kiadója (Vydavateľstvo Kultúrnej a vedeckej spoločnosti Ivana Krasku), Nagylak, 1998;
- Idem, *A romániai szlovákokról* (Despre slovacii din România), Ivan Krasko Publishing House, Nagylak, 2004;
- Ștefănescu, Barbu, *Mezőgazdasági technikák és munkaritmusok a körösvidéki paraszti háztartásokban (18. század és 19. század eleje)/ etnică agricolă și ritm de muncă în gospodăria țărănească din Crișana* (secolul al XVIII-lea și începutul secolului al XIX-lea), "Cele Trei Crișuri" Kulturális Alapítvány, Nagyvárad, 1995;

Internetes források:

<https://www.arcanum.com/hu/online-kiadvanyok/Nagyivan-nagy-ivan-magyarország-csaladai-1/potlek-kotet-D207/batthyany-csalad-nemetujvari-grof-es-herczeg-es-geresgali-nemes-D4B6/>
<https://www.borisjirku.cz/>
<https://www.catholic.org/>
<https://cutek.sk/>
www.dcnews.ro
<https://hungaricana.hu/en/> (Hungarian Cultural Heritage Portal)
https://hgv-hhm.de/cms/front_content.php?idart=1528,
<http://www.kia.hu/konyvtar/erdely/erd2002.htm>
http://www.ocelak.cz/wp-content/uploads/2017/07/pocatky_osidleni.pdf
<http://www.recensamantromania.ro/wp-content/uploads/2012/08/TS8.pdf>

Az albumban található fotók Miroslav Iablonszik családjának személyes archívumából származnak.

Megjegyzések

¹ Nemzeti Statisztikai Intézet (INS), Bihar Megyei Statisztikai Hivatal (DJS Bihor), 2011. október 20-i nép- és lakásszámlálás.

² Jan Botik, Peter Slavkovsky a kolektív, Encyklopédia ľudovej kultúry Slovenska, (A szlovák népi kultúra enciklopédiája), II. kötet, Publikácie Slovenskej Akadémie Vied, 1995, 116 o.

³ Stelian Nistor, Hely és település Bihar megyében, Bihar megye története - civilizáció, társadalom, gazdaság, mentalitás. Koordinátorok: Gabriel Moisa, Sorin Şipoş, Aurel Chiriac, Radu Romînaşu, Előszó: Ioan-Aurel Pop, Crişurilor Megyei Múzeum Kiadó, Nagyvárad, 2019, 17. o.

⁴ Geografia României, III. kötet, Romániai Kárpátok és Erdélyi medence, Bukarest, 1987, 458. o.; I. O. Berindei, Gr. P. Pop, Bihar megye, Academiei Republicii Socialiste România kiadó, Bukarest, 1972, 20-21. o.

⁵ Gr. P. Pop, Romániai Kárpátok és Alkárpatok, 2. átdolgozott és kiegészített kiadás, Presa Universitară Clujeană Kiadó, Kolozsvár 2006, 183. o.

⁶ Ioan Kukucska, A szlovákok alföldi (Alföld - Dolná zem) letelepedésének szakaszai: Szlovákok Romániában. Szerkesztette: Albert Zsolt Jakab, Lehel Peti, Nemzeti Kisebbségi Problémák Kutatóintézetének Kiadója, Kolozsvár, 2018, 68-69. o.; Radek Ocelák, Počátky slovenského osídlení v bihorskó-salajské oblasti Rumunska: osídlení vrchu Stará Huta, Gemelčička, Nová Huta, Židáreň, Sočet, elérhető: http://www.ocelak.cz/wp-content/uploads/2017/07/pocatky_osidleni.pdf (hozzáférés: 2021.09.15.); Cosmin Patca, A szlovák közösség Bihar-Szilágy régióban. A történelmi demográfia aspektusai a globalizáció árnyalatai Identitás és párbeszéd a kultúrák közötti világban. Történelem, Politikai Tudományok, Nemzetközi Kapcsolatok. Szerkesztő: Iulian Boldea, Arhipelag XXI Press, Marosvásárhely, 2021, 171-175 o.

⁷ Ioana Dana Blajec, A szlovák kultúrtáj - A hagyományos szlovák építészet aspektusai a Bihar-Szilágy régióban a globalizáció árnyalatai Identitás és párbeszéd a kultúrák közötti világban. Történelem, politikatudományok, nemzetközi kapcsolatok, szerkesztő Iulian Boldea, Arhipelag XXI Press, Marosvásárhely, 2021, 171-175. o.

⁸ A Juraj Čutek hivatalos honlapján (<https://cutek.sk/>) elérhető információk: 2021.09.05.

⁹ A Batthyány családdal kapcsolatos információk a következő honlapról származnak: [arcanum.com \(https://www.arcanum.com/hu/online-kiadvanyok/Nagyivan-nagy-ivan-magyarország-csaladai-1/potlek-kotet-D207/batthyany-csalad-nemetujvari-grof-es-herczeg-es-geresgali-nemes-D4B6/\)](https://www.arcanum.com/hu/online-kiadvanyok/Nagyivan-nagy-ivan-magyarország-csaladai-1/potlek-kotet-D207/batthyany-csalad-nemetujvari-grof-es-herczeg-es-geresgali-nemes-D4B6/), hozzáférés: 2021.09.12.

¹⁰ Az információ a <http://www.zivotopisysvatych.sk/> (Biographies of Saints) honlapról származik, elérés: 2021.09.16.

¹¹ A romániai nemzeti kisebbségek története. Koordinátor: Doru Dumitrescu et al., Didaktikai és pedagógiai Kiadó, Bukarest, 2008, 48. o.

¹² Ibidem

¹³ Cosmin Patca, A Bihar-Szilágy régió szlovák közössége. A történelmi demográfia aspektusai, a globalizáció árnyalatai Identitás és párbeszéd a kultúrák közötti világban. Történelem, politikatudományok, nemzetközi kapcsolatok, szerkesztő Iulian Boldea, Arhipelag XXI Press, Marosvásárhely, 2021, 236-247. o.

¹⁴ Rudolf Urban, Cehoslováci v Rumunsku (Csehszlovákok Romániában), Bukarest, 1930, apud. Tereza Mózes, "A szlovákok népviselete Északnyugat-Romániában (Bihar és Szilágy megye)", in: Biharea, 1975, 3. sz. 57. o.

¹⁵ Országos Levéltár Bihar Megyei Szolgálata (SJAN Bh.), Súlyomkővár római katolikus plébánia, 1. dosszié, 3. f.: Status Animarum in Administratura Solyomkő Matre et Filialibus ejus cum sine Anni Militaris 1838. Sumario Specificae factus.

¹⁶ Schematismus Venerabilis Cleri Dioecesis Magno-Varadinensis, Pro Anno a Christi Nato MDCCCLXXX [1880]... Magno-Varadini, Typis Joannis Tichy.

¹⁷ Varga E. Árpád, Erdély etnikai és felekezeti statisztikája. Népszámlálási adatok 1850-2002 között. Elérhető az <http://www.kia.hu/konyvtar/erdely/erd2002.htm> oldalon, hozzáférés 2021.11.11-én.

¹⁸ Nemzeti Statisztikai Intézet (INS), Bihar Megyei Statisztikai Hivatal (DJS Bihor), 2011. október 20-i nép- és lakásszámlálás.

¹⁹ Thomas Stearns Eliot, Notes Towards Towards the Definition of Culture, London, Faber and Faber Limited, 1948.

²⁰ Az információ a Boris Jirku hivatalos honlapjáról származik, <https://www.borisjirku.cz/>.

²¹ Jan Botik, Peter Slavkovsky és társai, A szlovák népi kultúra enciklopédiája, II. kötet), A Szlovák Tudományos Akadémia Kiadványai, 1995, 270. oldal.

²² Ioan-Radu Gava, Zakopane, a lengyelországi vlachok fővárosa. Kulturális örökség gyökerekkel a román térben, online megjelent: dcnews.ro, 2021. január 13. (hozzáférés: 2021.07.10.).

²³ Sorin Şipoş, Beszterce-völgy a helyi és a regionális között, a Felső-Bisztra-völgy falvaiban. Monográfiai vázlat, koordinátor Sorin Şipoş, Nagyvárad Egyetem Kiadó, Nagyvárad, 2011, 40-41. o.

²⁴ O. Štefanko, A Romániai szlovákokról, Ivan Krasko Kiadó, 2004, 20-21. o.

²⁵ Jan Botik, Peter Slavkovsky és társai, A szlovák népi kultúra enciklopédiája, II. kötet, A Szlovák Tudományos Akadémia kiadványai, 1995, 107. o.

²⁶ Ibidem p.107

²⁷ Ondrej Štefanko, A Szlovák települések Romániában a romániai szlovák népi kultúra atlaszában, Ivan Krasko Kulturális és Tudományos Társaság Kiadója Nagylak, 1998, 22. o.

²⁸ Az információkat Ioana Blajec gyűjtötte Iablonsik Iántól, sz. 1947, Hármaspatak (2021.06.29.).

²⁹ Barbu Ştefănescu, Mezőgazdasági technika és munkaritmus a körösvidéki paraszti háztartásban (18. század és 19. század eleje), I. kötet, "A Három Válság" Kulturális Alapítvány, Nagyvárad, 1995, 163-164. o.

³⁰ Az információkat Ioana Blajec gyűjtötte Lurišta Elisabeta-tól, Bodonos, sz. 1946 (2021.08.11.).

³¹ Barbu Ştefănescu, Mezőgazdasági technika és munkaritmus a crişanai paraszti háztartásban (18. század és 19. század eleje), I. kötet, "A Három Válság" Kulturális Alapítvány, Nagyvárad, 1995, 219-231. o.

³² Slovenská čítanka a gramatika 5 (Szlovák olvasás és nyelvtan), Szlovák nyelvi kézikönyv, 5. évfolyam, prof. Univ. Dr. Pandeale Olteanu, conf. Univ. Dr. Cornel Barborică, Editura didactica e pedagogica, Bukarest, 1968, 23. oldal.

³³ Ibidem 15-22.o

³⁴ Az információ a <https://www.catholic.org/> honlapról származik (hozzáférés 2021.08.12-én).

³⁵ Súlyomkővári szerelmes dal, a Román Akadémia Kolozsvári Fiókjának Folklorarchívumából, amely a súlyomkővári vár egykori uradalmának falvaiból származó énekek című CD-n található. Koordinátorok: Sorin Şipoş, Dan Octavian Cepraga, Gabriel Moisa, Gelu Serea, Cosmin Patca, Doina Lupu, Nagyvárad, 2017

³⁶ Ioana-Dana Blajec, A szlovák kultúrtáj - A hagyományos szlovák építészet aspektusai a Bihar-Szilágy régióban, a globalizáció árnyalatai Identitás és párbeszéd a kultúrák közötti világban. Történelem, politikatudományok, nemzetközi kapcsolatok, szerkesztő Iulian Boldea, Arhipelag XXI Press, Marosvásárhely, 2021, 175-177. o.

³⁷ Ioana Blajec által Miroslav Iablonsiktól, Súlyomkővár, sz. 1972 (12.09.2021) gyűjtött információk.

³⁸ Az információ a https://hgv-hhm.de/cms/front_content.php?idart=1528 honlapról származik, elérés: 2021.10.17.

³⁹ Az információkat Ioana Blajec gyűjtötte össze Zima Gheorghe-tól (Iurai), sz. 1931, Bodonos (2020.09.13.).

⁴⁰ A szlovák viseletre vonatkozó adatok Mózes Térezától "A szlovákok népviselete Északnyugat-Romániában (Bihar és Szilágy megyékben)", in: Biharea, III, 1975, Nagyvárad, 57-76. o., származnak.

⁴¹ Az információkat Ioana Blajec gyűjtötte Iurišta Elisabeta-tól, Bodonos, sz. 1946 (2021.08.11.).

⁴² M. D. Lazăr, Repertoriul glăjăriilor transilvănene din secolele XVII-XIX, in Brukenthal Acta Musei, I.1, Sibiu/Hermannstadt, 2006, p. 215.

⁴³ Ibidem, 216 o.

⁴⁴ Ana Ilea, Gyáripár Bihar megyében a XVIII. században, in: Crisia, XXI, 1991, 66. o.

⁴⁵ SJAN Bh., anyakönyvi nyilvántartások állománya, dosszié. 1164, f. 5.

⁴⁶ Ibidem, f 19-20v

⁴⁷ Cosmin Patca által összegyűjtött információk Naghi Gavril-tól, Élesd, sz. 1935 (2018.12.11.).

⁴⁸ Gheorghe Pința, A Bihar megyei üveggyártás történetéből. A Fekete-erdő-i üveggyár, in: Crisia, XXI, 1991, Nagyvárad, 151-163. o.

^{xlix} Cosmin Patca által 2021. szeptember 1-15. között Furik Gheorghe-tól (Súlyomkővár, sz. 1965) és Iablonsik Miroslav-tól (Súlyomkővár, sz. 1972) gyűjtött szóbeli információk.

^l David Prodan, Az erdélyi rabszolgaság a 16. században, I. kötet, Orosz Föderáció Akadémiája, Bukarest, 1967, 339. o.

^{li} Az információkat Ioana Blajec gyűjtötte Iurišta Elisabeta-tól, Bodonos, sz. 1946 (2021.08.11.).

^{lii} Ioana Blajec által gyűjtött versek Iurišta Elisabeta-tól, Bodonos, sz. 1946 (2021.08.11.).

^{liii} Cosmin Patca által összegyűjtött szóbeli információk Súlyomkővár plébánosától, Augustin Albert, sz. 1955, és Furik Gheorghe, Súlyomkővár, sz. 1965 (2018.09.10.).

^{liv} Ioan Kukucska, Népi hagyományok és kulturális örökség, in: Szlovákok Romániában. Szerkesztők: Jakab Albert Zsolt, Peti Lehel, Nemzeti Kisebbségek Problémáit Kutató Intézet Kiadója, Kolozsvár, 2018, 105. o.

^{lv} Ioana Blajec által gyűjtött versek Iurišta Elisabeta-tól, Bodonos, sz. 1946 (2021.08.11.).

^{lvi} Ibidem

^{lvii} Ioan Kukucska, Népi hagyományok és kulturális örökség, in: Szlovákok Romániában. Szerkesztők: Jakab Albert Zsolt, Peti Lehel, Nemzeti Kisebbségek Problémáit Kutató Intézet Kiadója, Kolozsvár, 2018, 103. o.

^{lviii} Ibidem 103-104 o.