FELKÉSZÜLÉSI ANYAG

1. Az egykori Biharország

A megye címere jelképezte e vidék egységes gazdasági jellegét. A háttér a Bihari hegységet jelképezi, mely igencsak gazdag volt ércekben. A mocsaras, sásos-gyékényes és halakban gazdag víz a Sárrét vidékét ábrázolja. A címer felső részén található gabonakéve, valamint a szőlőfürtök az árvízmentes síkságot és a termékeny dombságokat jelképezik.

Az alföldi lapályon vezetett egykor az egyik legfontosabb vásárvonal, amely Nagyváradot Szatmárnémetivel és Araddal kötötte össze. Az Érmellék, mely Magyarország egyik leghíresebb bortermő területe volt, ezen a dimbes-dombos területen helyezkedett el. A mocsaras, vizenyős nyugati részen helyezkedett el a Sárrét vidéke, amely híres volt halászatáról, pákászatáról és állattenyésztési eredményeiről.

Nagyvárad mellett a megyében további városok is létesültek. Ilyen volt Élesd, Belényes, Érmihályfalva, Székelyhíd és Nagyszalonta. A Sárrétek területén, az árvízmentes területen két mezővárost találunk Derecskét és Berettyóújfalut.

A megye falusi településének többsége a hegyek, dombok védelmet nyújtó keleti erdőségei mellet helyezkedtek el. A Sárrét falvai a tatárjárás során szinte teljesen elpusztultak, kivételt képeztek azok, akik a mocsarakban leltek védelemre.

Nagymagyarország egykori legnagyobb vármegyéje Biharország szenvedte el a legnagyobb veszteséget a világháborút követően. Szétszabdalása által komoly területi veszteségeket szenvedett. A megye kétharmada Romániához került az ott élő lakossággal együtt. Az anyaországhoz az egykori vármegye egyharmada került csupán.

Az elszakított bihari területeket Bihor néven megyébe egyesítette a román állam. Az egykori magyar területeken élőkre sanyarú sors várt ezután.

Mivel az új Magyarország az egykori vármegyéből rendkívül csekély részt mondhatott magáénak, kénytelen volt összevonni azt Hajdú megyével, hogy egy valamire való gazdasági térséget alakíthasson ki ezen a tájon. A Dél-Nyírség, a Berettyó-Kálló köze és a Kis-Sárrét ölelésében húzódik meg ma a Bihari-sík, az egykori Kiskalota vidéke.

Csonka Bihar vármegye területén a két világháború között nem létezett egyetlen város sem. Az első település, amely városi rangra emelkedhetett, Berettyóújfalu lett, később aztán további három település is követte úgy, mint Biharkeresztes, Derecske és Sarkad. Idővel a nagyobb

falvakból mezővárosok sora emelkedett ki a térségben, említésre méltó Komádi, Létavértes, Hosszúpályi és Csökmő.

A nyolcvanas években a Magyarországon maradt egykori Bihar vármegye falvai döntő hányadában még mindig agrárfaluként dominálnak. Ez a térség alacsony szintű fejlődésével magyarázható. Ennek a térségnek a jövője ma is az államhatalomtól és annak gazdaságra irányuló döntéseitől, valamint a térségnek juttatott anyagi támogatásától függ. Csak a településfejlesztési koncepciók segíthetnek igazából ennek a térségnek a felzárkóztatásában, megerősítésében. A felzárkóztatás hiánya, vagy annak mellőzése tovább ronthatja, és egyre mélyebbre taszíthatja a térség gazdaságát.

(Részletek: Süli- Zakar István: „Bihar: Tájak és települések" c. munkájából)

2. Mitikus lények a mezőgazdasági hagyományban

- A gabona hullámzását a délibaba mozgásának, a gabonában való szaladgálásnak tulajdonítják. A délibáb eredeti jelentésének a megismeréséhez visz közelebb a következő nádudvari (Hajdú-Bihar m.) adat, amely nyomán a szónak ezt a jelentését a Nagy Magyar Alföldön általában feltételezhetjük. *„Az aratáskor, amikor már szépen süt a nap és kisebb szél lengedezik, a búzatábla is szépen hullámzik, a délibáb is elkezdett játszadozni, kivált nagy tábla búzákban, szép látvány volt, mint a tenger, jobbra, balra, előre, hátra futott a hullám, az aratók kis időre megálltak és mondták egymásnak, hogy: „Nézd csak, milyen szépen játszadozik a délibáb, fut, szalad hol erre, hol arra."*

- A Nagy Magyar Alföld parasztsága emlékezetében mind a mai napig ismeretesek a következő szólások: „*Medvét fogtunk*", „*Kifogtuk a medvét*", „*Megfogta a medvét*", „*Medvét fog az ágyás*". Ezek a szólások aratáskor, illetőleg nyomtatáskor fordulnak elő. A nyomtatóknak legnagyobb ellensége az eső volt. Ha eső közeledett, a nyomtatást minél előbb igyekeztek befejezni, mert ha az ágyás beázott, medvét fogtak. Kabán (Hajdú-Bihar m.), ha a szérűn a nyomtatókat eső lepi meg, azt medvének nevezik, ekkor azt mondják, hogy medvét fogtak, Bárándon az eső érte ágyást medvének nevezték. A megázott gabonát csak sok huzavonával lehetett megszárítani és ismét előkészíteni a nyomtatáshoz. „*Medvét fogtunk*!"- mondták ilyenkor az emberek. Gyomán az elterített, beágyazott gabona „*medvét fog*", ha megázik. Az ilyen „*medvét fogott*" gabonát még három napig sem tudták kinyomtatni. Váncsodon (Bihar m.) medvefogásnak nevezik,

amikor a nyomtatókat munka közben eső éri. Ilyenkor lenyúzzák a medvebőrt, vagyis a vizes szalmát lehúzzák a szemről. A medvebőrt addig kell szárítgatni, amíg úgy meg nem szárad, hogy ismét ki lehet nyomtatni.

- Furtán (Hajdú-Bihar m.) idős parasztemberek emlékeznek még arra, hogy a marokszedők aratás végén búzaszálakból figurákat készítettek. Ezek között szalmababa is volt, amit a gyerekeknek adtak oda. Más szerepére, funkciójára azonban már egyáltalában nem emlékeznek. Az első és az utolsó kéve jelentőségéről az aratási szokásokban lényeges adatok tanúskodnak. Nádudvaron a bandagazda (az első ember) az utolsó kévét az első kereszthez viszi és az első kévéhez állítja a következő mondással: „*Hála Istennek, épen és egészségesen végeztünk az idei aratással is*”. Az első kéve az első kereszten áll. Több helyen átkötötték, a katolikus aratók kereszt alakúra formálták. A második világháborút megelőző években még szokásban volt, hogy amikor az arató csapat az első kereszt búzát levágta, minden arató és marokszedő levetette a lábbelijét és mezítláb körbejárta a keresztet, a felállított első kévét, mindaddig, amíg a tarlót simára taposták. Ezt azért tették, hogy elkerüljék az aratás ideje alatt a lábfeltörést, a kaszavágást, a torzsaszúrást.

- A magyar aratási, aratás végi szokásokban és szólásokban legáltalánosabban a nyúl fordul elő. Balmazújvároson (Hajdú-Bihar m.) az aratók, ha bandában arattak és már közeledtek az aratás végéhez, s csak egészen kevés gabona állt lábon, így szólongatták egymást: „*No, ki fogja meg a nyulat?*”, „*Ki riasztja el a nyulat?*”.

3. Bihari ételek és jellemzőik

A magyar konyha az elmúlt századok során folyamatosan teremtette meg a maga külön gasztronómiai világát. Más nemzetek konyháihoz hasonlóan a bihari konyha, ahogy a magyar konyha jellegzetességét is a többféle alapanyag, a jellegzetes fűszerezés és sajátos konyhatechnológiai műveletek együttes hatása alakította ki. Ennek megfelelően a bihari és a magyar konyha alapvető jellemzői:

- a sertészsír, a vöröshagyma és a fűszerpaprika együttes használata
- a sertéshús és sertészsír domináns alkalmazása

- a tejföl nagymértékű felhasználása
- sajátos ételkészítési módok (pörköltalap készítés, pirítva párolás, rántással, sűrítés)
- sajátos fűszerezési eljárások
- magas szénhidráttartalmú köretek és főzelékek fogyasztása.

Az Alföldön élő lakosság ősei nagyobbrészt pásztorkodással foglalkoztak, nem véletlenül alakult ki – a még ma is kedvelt – bográcsban főzés; ez főleg a fesztiválokon újra jól megfigyelhető. Ugyancsak szabad tűzön, bográcsban készítették el ételeiket a halászok vagy a mezőgazdasági munkát végzők.

Jellegzetes levesbetét a csiga, melynek eszközéből, a csigacsinálóból szép gyűjtemény található a Déri Múzeumban. Számos változatban készülnek a tésztalevesek. Gyakori étel volt a száraz tésztából készült reszelt vagy lebbencsleves. A krumplinak is fontos szerepe volt, van az ételekben. A levesek között a rántott krumplilevest vagy a habart krumplilevest is igen nagy gyakorisággal főzték. A hússal készült gyümölcslevest ma is szívesen készítik a bihari falvakban. Ebből az időszakból már rengeteg népi receptet ismerünk. A paraszti portákon leves készült répából, káposztából, babból, gombából, sóskából, hagymából stb. azt lehet mondani, hogy mindenből, amit csak a természet kínált.

A bihari nép legrégebbi levesféléi között szerepel a cibere. Sok helyen Biharban a levesnek a levét korpából erjesztették. Más magyar nyelvterületen a ciberét a gabonakorpából készített levesre vonatkoztatják. Biharban ciberének az aszalt gyümölcsből és a nyers gyümölcsből főtt levest is így nevezik. A cibere szó voltaképpen a savanyú vagy savanykás lére vonatkozik. A leves alapanyagai között megemlítendő még a 20. század első évtizedeire vonatkozóan a kölest. A kölest főzték rántva és habarva és különböző fűszerekkel ízesítve. Az alapanyagok között nagy szerepe volt a babnak, amit szintén rántva vagy habarva gyakran füstölt hússal készítettek. Külön csoportot alkotnak a rántott levesek ezeket rántással sűrítik, köménymaggal, hagymával ízesítik, olykor hússal egészítik ki.

4. A bihari rátétes szűr

Az új divat, a nyakas, ***posztórátétes*** *szűr Nagyváradról indult el Erdély felé az 1880-as években.* A bihari szűrök korábbi változatánál, a hímzett típusánál, a géppel varrt széles posztószegések között többszínű hímzés található. Az alapanyag színe nyers, vagy fekete volt. Ilyen szűröket Nagyváradon és Nagyszalontán is készítettek.

A bihari térségben a rátétes (applikált, posztóvirágos vagy posztómetszett) cifraszűr, amely posztó vagy filc rátétes díszítési technikával készült, vált általánossá. Kialakulását tekintve a

szűrtípusok között a legkésőbbi változat. Fő díszítőmotívum a szegfű, ami a hullámosan emelkedő szár mellett helyezkedik el. Fő jellemzőjük, hogy minden posztószegfű alsó részén találunk kehelylevélkét. A virágok közeit gyakran szabálytalan, többnyire trapéz alakú levelek töltik ki, amelyek a külső oldalon csipkézettek (cakkosak). A szűrszabó a díszítmények levarrása után egy kis csipkéző ollóval kimetszi a minták közötti részeket. A gallér motívumait gyakran dohánylevélformába elrendezve találjuk, bennük kis szimmetrikus csokrok, bokorvirágok, aszimmetrikusan hajló, vastagított töltött szárral vannak jelen. A rátétek alá, olykor piros vagy zöld színű alátétet helyeztek be, ezt nevezzük *alárakás*nak. A bihari rátétes szűrtípus fő jellemzői tehát a dohánylevélformába rendezett csipkézett, cakkos, leveles virágok és levelek, amelyek fekete posztó alapon feketék, vagy nyers alapon feketék lehetnek.

A XX. század elején egyre kevesebb igény mutatkozott a szűrök iránt. Ennek okai között szerepelt az, hogy az első világháború következtében a szűrszabóközpontok kívül estek hazánk határain, ezért a posztó beszerzése problémássá vált, Magyarországon csak egyetlen helyen, Veszprémben készítettek szűrposztót, továbbá megjelent a sokféle olcsó, gyárilag készített szövet és kész felsőruha, ami háttérbe szorította a szűr viselését.

A szűrt a 1930-as évektől jóformán már csak a pásztorok viselték. A megrendelések alacsony száma miatt sok szűrszabónak más munkát kellett keresnie. A szűrszabó mesterség kihalásával a magyarországi paraszti öltözködésből a durva, szűrposztó felsőruhák végérvényesen elmaradtak.

A hagyományos kézműves mesterségek léte veszélybe került. Központi beavatkozás próbált mindezen segíteni. 1953-ban az egyik minisztertanácsi rendelet életre hívta a Háziipari és Népi Iparművészeti Szövetkezetek Országos Szövetségét, a másik pedig a „Népművészet Mestere” cím alapításáról és adományozásáról rendelkezett. Az ötvenes években megalakuló háziipari szövetkezetek ott szerveződtek, ahol még élő hagyománya volt az egykori kézművességnek. Néprajzos szakemberek segítettek abban, hogy az új igényeknek, követelményeknek megfelelő tárgyak készüljenek. A munka kezdetben másolásból állt, de hamar kiemelkedtek azok, akik a tervezésben is jeleskedtek, új motívumkombinációkat hoztak létre. Az ő tudásukat népi iparművész címmel ismerték el.

A szűrök mintáinak tovább éltetésében azok a tervezők voltak a legeredményesebbek, akik a bihari rátétes szűröket vették alapul. Megtartották a díszítményeket és egészen új, bonyolult szerkesztési módokat találtak ki, új színhatásokra törekedtek. A rátétes, vagy applikációval díszített szűrök mintavilága és technikai megoldásai így maradhattak fenn az utókor számára, s váltak nagy mennyiségben gyártható termékké.

5. A bihari térség tárgyalkotó hagyományai, népművészete

A térségben a gazdálkodást az elmúlt évszázadokban – bányakincsek híján – elsősorban a mezőgazdálkodás, a földművelés és az állattenyésztés határozták meg. A 19. századi folyószabályozásokig elsősorban a magasabb térszíneken volt lehetőség növénytermesztésre. A hagyományos szántóföldi növények mellett (búza, rozs, köles, kukorica) az ipari növények (len, kender) és a takarmánynövények termesztése is elterjedt volt.

A folyók szabályozásával is maradt lehetőség ártéri gazdálkodásra: a térségben jellemzőek voltak az ún. füzeskertek, a mélyebb térszínekben ültetett füzesek, míg a természetes környezetében növő gyékény és nád a helyi kézműves- és háziipar számára adott alapanyagot. Itt is jellemző volt, hogy az ilyen jellegű tevékenységet elsősorban a számára alkalmatlan téli hónapokban végezték a családok.

Elterjedt volt a háztáji zöldség- és gyümölcstermesztés is. A szőlőtermesztésnek inkább helyi szerepe volt, egyedül az észak-bihari részen (Érmellék) volt jelentős – országos szinten is elismert – szőlő- és bortermelés.

Az állattartás egész Biharban elterjedt volt. A tej- és húscélú juh- és szarvasmarha-tartás mellett jelentős volt a sertéstenyésztés is (elsősorban a nagyobb zsírtartalmú mangalica), valamint a szárnyasok háztáji tartása. Az állatok szőrét, bőrét, csontját, szaruját, tollát is felhasználták a háziiparban.

Mindezek alapozták meg azt, hogy a bihari térség tárgyalkotó tevékenységei közül a növényi és állati alapanyagokra épülő kézműves tevékenységek – mindenekelőtt a szövés, gyapjúfonás, kenderfonás, kosárfonás, szűrkészítés, bőrművesség, nádfeldolgozás – váltak elterjedtté, és később javarészt ezekből alakult ki a bihari tárgyalkotó népművészet, kiegészülve azokkal a mikroregionális sajátosságokkal, amelyek pl. a Bihar-hegység fatermelésből adódó fafeldolgozási, fafaragási, faművességi foglalkozások, valamint az Érmellék szőlőtermeléséhez kapcsolódó kádár, pintér mesterségekhez kapcsolódnak. Érmelléket a jellegzetes szőlőművelésen és a hozzá kapcsolódó tevékenységeken kívül a mocsári növények hasznosításához kötődő foglalkozások (pl. faragott, sással kötött ülő és fekvő bútorok, gyékény tárgyak készítése, nádverés) is megkülönböztetik a többi bihari térségtől.