MEGYEI ÉRTÉKEINK

2016

BÉKÉS MEGYEI
ÉRTÉKTÁR

BÉKÉS MEGYEI ÉRTÉKTÁR

TISZTELT OLVASÓ!

A Békés Megyei Önkormányzat 2013 szeptemberében alakította meg a Békés Megyei Értéktár Bizottságot annak érdekében, hogy a megyében fellelhető értékeket lajstromba vegye, az arra érdemeseket a nemzeti értéktárba vagy a hungarikumok közé ajánlja. Az eltelt több mint három év alatt két hungarikuma és 29 megyei értéke lett Békés megyének. Példaértékű az a munka, amit a falvaink, városaink végeznek: megyénk 75 településéből 47 alakította meg helyi értéktárát, eddig összesen 733 értéket vettek lajstromba. Mindannyian büszkék lehetünk arra, hogy élen járunk értékgyűjtésben.

Ebben a kiadványban a Békés Megyei Értéktárban szereplő értékekről tudhatnak meg részleteket. Szerte a megyében számtalan olyan kincsünk van, amit nem csak érdekünk, de kötelességünk is megőrizni gyermekeinknek, unokáinknak, az utókornak. Fontos, hogy nem csak megyénk, de a tőlünk távoli megyék lakói is megismerjék, hogyan készül az orosházi búzacsíramálé, ki nemesítette az aszálynak ellenálló búzát, miként került a nóniusz lófajta Mezőhegyesre.

Kívánom, hogy forgassák haszonnal ezt a kiadványt!

Zalai Mihály
a Békés Megyei Értéktár Bizottság elnöke

MEGYEI ÉRTÉKEINK

2016

BÉKÉS-TARHOSI ÉNEKISKOLA

1946. szeptember 1-jén *dr. Keresztury Dezső* akkori vallás és közoktatásügyi miniszter határozata alapján szervezték meg az ország első bentlakásos énekiskoláját. Egykori termeinek az akkor Békéshez tartozó, a mai Tarhos községben található Weinkcheim kastély adott otthont.

Az intézmény alapítója és igazgatója *Gulyás György* volt, aki később a Debreceni Kodály Kórus vezető karnagyaként vált ismertté. Alapvető célkitűzése volt a falvak tehetséges gyermekeinek zenei nevelése. Rövid idő alatt országos hírűvé nőtte ki magát az intézmény. Növendékei közül sok ismert zeneszerző, közművelődési szakember, ének-zene tanár került ki.

A zenei képzést a Kodály-módszer szerint, elsősorban énekes alapokon valósította meg az iskola azzal a céllal, hogy olyan énektanárokat neveljenek, akik városuk, községük zenei kultúráját szakmai elhivatottsággal tudják irányítani. Az énekiskola sajnálatos átszervezési intézkedéseknek köszönhetően, 8 éves rövid fennállását követően 1954-ben megszűnt. Diákjai és oktatói számára egész életre szóló útravalót és útmutatást adott.

A kastélyban és az azt körülölelő hatalmas parkban sokáig gyógypedagógiai intézet működött. A Zenepavilonban nyaranként kórusversenyeket és hangversenyeket rendeztek az 1976. óta minden évben megrendezésre kerülő Békés-Tarhosi Zenei Napok keretein belül. Az egykori énekiskola 2007-ben megkapta a Magyar Örökség Díjat, mellyel a díj odaítélői elismerték a Gulyás György által megteremtett zenepedagógiai értékeket. Az ott tanítók hittel vallották, hogy az éneknek ereje van, akkor is továbbgörgeti az embert, amikor a láb már nem bírja az „erőltetett menetet". Sokan próbálták meghatározni a sokat emlegetett „tarhosi szellemet", mely áthatotta a falakat, ez a mai napig nem sikerült. A „tarhosiak" szerint a zene sokat adott hozzá, a lényeg a muzsikálás öröme volt.

BÉKÉS-TARHOSI ZENEI NAPOK

A Békés-tarhosi Énekiskola egykori diákjai minden évben megtartják öregdiák találkozójukat. 1973. április 15-én, Békés várossá nyilvánításának ünnepségén *Gulyás György* vezényelte a szombathelyi szimfonikusokat és a debreceni Kodály Kórust. Az iskola alapítója ezen a napon javasolta a város vezetőinek, hogy a diáktalálkozók mellett évente rendezzen a város zenei napokat. A város vezetése felkarolta ezt a fontos gondolatot, majd 1976-ban rendezték meg az első Békés-Tarhosi Zenei Napokat, mely azóta minden évben szellemi pezsgést hoz a város életébe. Egy olyan zenei koncertsorozat valósult meg, amely az évek folyamán hangszeres és karvezetői kurzusokkal, versenyekkel, kiállításokkal, anyanyelvi táborral bővült.

A rendezvénysorozat leglátogatottabb eseményei a hangversenyek, amelyeket sok éven át a tarhosi Zenepavilonban rendeztek meg. A pavilon helyreállítására nem sikerült forrást találni, így később Békés város művelődési intézményében, zeneiskolájában, református és katolikus templomában, a Baptista Imaházban, a könyvtárban és a Galériában tartották és tartják ma is a hangversenyeket. A bábjáték, a költészet, a táncművészet, így a néptánc is szervesen beépült a műsorfolyamba.

1993-tól, Gulyás György halálát követően a szervezők, művészeti vezetők az igényes zenei kultúra, a tarhosi szellem közvetítését tartják kötelességüknek. Hasonló zenei események máshol is fellelhetők hazánkban, itt a múlt felidézése, a hely hangulata és varázsa sajátos atmoszférát teremt. 2013. decemberben magánkézbe került az egykori Zenepavilon.

A tervek szerint néhány éven belül régi fényében tündököl hat a nagy múltú épület, és helyreállítását követően ismét ezen a helyszínen kerülhet megrendezésre a zenei napok nemzetközi hírű, külföldön is oktató, koncertező mestereket, művésztanárokat, előadóművészeket is felvonultató eseménye.

BÉKÉS MEGYEI ÉRTÉKTÁR • 2016

BÉKÉSI SZILVALEKVÁROS PAPUCS

Az egyszerű paraszti konyhában arra törekedtek, hogy minden otthon található alapanyagot fel tudjanak használni. A sütemények esetében az volt a cél, hogy friss ízük minél tovább élvezhető legyen. A békési szilvalekváros papucs idő- és munkaigényes, de a fenti kritériumoknak megfelel. A békési szilvalekváros papucs két fő alkotóeleme a békési szilvalekvár és a különleges tészta. A békésiek hagyományosan besztercei szilvából főznek lekvárt. Érdemes érett, a szára körül már fonnyadó gyümölcsből főzni. A gyümölcsön kívül semmi nem kerül a lekvárba. A békési szilvalekváros papucs tésztája sóból, vízből és lisztből készül. A disznótorkor félretett, gondosan aprított hájat hajtogatják bele a tésztába, amelyet hideg helyen, letakarva pihentetnek. A tésztát a lehető legvékonyabbra nyújtják, 6-8 cm-es négyzetekre vágják. Erre kerül a jó sűrű lekvár. Tetejét összecsípik, majd aranysárgára sütik.

A sütemény sikerének alapvető titkát a házias ízvilágú hájas tészta és a kiváló minőségű szilvalekvár adja. A tésztája több generációnyi kísérletezés eredménye, mely a mai napig folyamatosan fejlődik és nemesedik. A szilvalekváros papucs készítése során ötvöződik a modern technika és a hagyomány. A lekvár betöltése, a papucs behajtása kézzel történik.

BIHARUGRAI TÜKRÖS PONTY

Biharugrán 1930-ra a Corchus család halastavat épített, melyen tógazdasági haltenyésztést folytatott. Ehhez szükség volt jó minőségű ponty anyahalakra, amelyeket ekkor külföldről hoztak be. A gazdálkodás során azokat a halakat tartották tenyésztésben, amelyek jól teljesítettek a biharugrai területen. 1962-re már 2000 hektáron folyt a haltenyésztés. Ehhez az egynyaras ivadékot továbbra is természetes ívatással állították elő. Az 1980-as évektől Magyarországon minden nagyobb halgazdaság áttért a mesterséges szaporításra, mert az sokkal hatékonyabb. A saját tájfajta kialakításának az alapja, hogy olyan nemes pontyok kerüljenek kiválogatásra, amelyek az adott területhez a legjobban alkalmazkodnak. A majdnem százéves szaporítói munka eredménye a Biharugrai tükrös ponty. A halfajta jellemzői: hátpikkely-soros tükrös pikkelyezettség, háta zöldes-barna és szürkés árnyalatú, oldala narancssárga-sárga, hasa sárga-sárgásfehér. Gyakori a halakon az élénk narancssárga Beksits-folt, ami délszláv eredetre utal. 2001-ben az Országos Mezőgazdasági Minősítő Intézet tájfajtának nyilvánította a Biharugrai tükrös pontyot. A Biharugrai tükrös ponty az ország más részein is eredményes gazdálkodáshoz segíti a haltermelőket. Elégedettek vele a horgászok, híres a gasztronómiai értéke nemcsak Magyarországon, hanem külföldön is. A Magyar Országgyűlés 2004-ben nemzeti kinccsé nyilvánította a Biharugrai tükrös pontyot. A nemzeti kinccsé nyilvánított állatfajtákat magyar őshonos állatoknak tekintjük.

BÉKÉS MEGYEI ÉRTÉKTÁR • 2016

CSABAI SÖRFESZTIVÁL ÉS CSÜLÖKPARÁDÉ

A Csabai Sörfesztivál és Csülökparádé 2001 óta kerül megrendezésre Békéscsaba városában. A nagy népszerűségnek örvendő rendezvény mára az ország egyik legnagyobb és leglátogatottabb sörfesztiválja és egyetlen csülökparádéja.

A kezdetben sörfesztiválként indult rendezvény a fogyasztói igényeknek megfelelve és a szervezők törekvéseinek köszönhetően csülökparádéval bővült a 2007-es esztendő során. A rendezvény céljai között szerepel a kulturált sörfogyasztás népszerűsítése; Békéscsaba, Békés megye, a dél-alföldi térség és egyben Magyarország turisztikai kínálatának bővítése; a kisüzemi házi sörfőzdék megismertetése és piacra jutásuknak elősegítése, a magyar gasztronómiai hagyományok ápolása. A fesztiválon, egyedülálló módon az országban, csak csapolt söröket kóstolhatnak meg a látogatók. A lelkiismeretes munkának köszönhetően évről évre egyre több fajta csapolt sört kínálnak a látogatóknak, az utóbbi években a kínálat meghaladta a százat, ami nem csak az országban, de a világon is egyedülálló csapolt sör kínálatot tekintve.

A sörhöz kiválóan illő csülök a rendezvény másik főszereplője. A téma keretében több mint 100 csapat részvételével csülökpörkölt-főző verseny szokott megrendezésre kerülni, ahol családi-, baráti társaságok bizonyíthatják, hogy ki hogyan bánik a fakanállal. Mindezeket együttvéve elmondható, hogy a Csabai Sörfesztivál és Csülökparádé olyan egyedi hangulatot áraszt magából, amelyet szívesen élnek át újra és újra a fesztivál vendégei.

Az első fesztiválon pár ezer látogató fordult meg, mára 50–60 ezer látogató választja ezt az eseményt a nyár elején. A látogatók számának növekedésével a rendezvény területe is megváltozott: egy 2500 m²-es sörsátorból indult, de mára több mint 20 000 m²-en fogadja a vendégeket a rendezvény. Látogatói a környező országok településeiről is érkeznek.

CSABAI KOLBÁSZ

A Csabai vékony- és vastagkolbász 250-300 kg-os koca sertéshúsból és szalonnából készül (70-30% arányban). Só, kömény és fokhagyma mellett paprikával gazdagon fűszerezett, zaftos, füstölt, élénkpiros színű termék. Az eredeti „csabai” nem tartalmaz borsot – sem őrölve, sem egészben, se feketét, se fehéret. Hat napon át, lassan füstölik, száraz bükkfa fűrészporral, arra nagyon vigyázva, hogy plusz 12 foknál ne legyen magasabb a hőmérséklet. A hagyományoknak megfelelően az érlelésre a hűvös vályogkamra a legmegfelelőbb, de mindenképpen hűvös, megfelelően szellőző helyiségben történhet. Három hónap alatt teljesen beérik a finom, valódi csabai vastag házikolbász.

Hazánk települései közül nem egy vált híressé lakói keze munkájának valamely kiváló terméke révén. Békéscsaba sajátos, hagyományosan háziipari, kézműves terméke a Csabai kolbász. Nevével a szakirodalomban az 1900-as évektől kezdve találkozhatunk. A Békés vármegye c. 1936-ban megjelent monográfia említi, hogy Békéscsaba hírnevét a város húsfeldolgozó iparának köszönheti. A közkedvelt termék történetét összefoglaló módon először Dedinszky Gyula dolgozta fel, aki azt írja, hogy a századforduló táján disznótorok alkalmával még csak maguk a csabaiak magasztalták, dicsérték a vendéglátó ház kolbászát, aztán a Csabai kolbász ismert lett a megyében, egy-két évtized múlva széles e hazában, majd később külföld számos országában keresték, vásárolták, dicsérték, szerették a Csabai kolbászt. Virágkorát a két világháború között élte. Az államosítás és az azt követő többszöri átszervezés, majd tulajdonosváltás ellenére a Csabai kolbász gyártása folyamatos volt Békéscsabán.

A Csabai kolbász márkanév az egész Kárpát-medencében, de a tengeren túl Észak-, és Dél-Amerikában, illetve Ausztráliában is jól ismert. A Csabai kolbász készítése egy élő néphagyomány, mely több mint száz éve, generációkon keresztül szinte semmit sem változott. A Csabai kolbász kézműves jellege és a minősége miatt a prémium kategóriájú termék. Az igazi, eredeti Csabai kolbász kifejezetten házi termék, ezért nem lehet mindenütt, mindig egyforma. Ahány ház, annyi kolbász.

BÉKÉS MEGYEI ÉRTÉKTÁR • 2016

CSABAI KOLBÁSZFESZTIVÁL

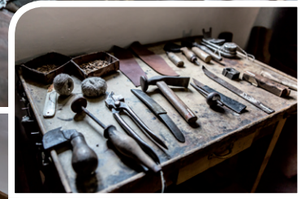
Az 1997 óta évi rendszerességgel megrendezésre kerülő Csabai Kolbászfesztivál a csabai kolbász hagyományára épül, széles felületen érintkezik a város tradícióival, szokásrendjével, gazdasági múltjával és jelenével, civil közösségeivel.

A kolbászfesztiválnak köszönhetően egy olyan rendezvény jött létre Békéscsabán, amely bemutatja a térség gasztronómiai hagyományait, és lehetőséget teremt más vidékek számára is a bemutatkozásra. Az elmúlt években a rendezvény szervezői egyre több mindent adtak hozzá a kolbász tematikához: az őrölt paprikakészítést és a helyi kismesterségek bemutatását, a disznóvágási hagyományokat, a hurka- és cigánka készítést, a borkóstolást és a helyi pálinkakészítést, a térség turisztikai adottságait, kulturális értékeit, mindezt népünnepély hangulattal fűszerezve. Különös értéke az a résztvevői aktivitás, ami eggyé kovácsolja a sok száz kolbászt szerető csapatot és az akkor ott tartózkodó sok ezer embert.

ENDRŐDI CSIZMADIA ÉS CIPÉSZ HAGYOMÁNYOK

Az endrődi csizmadia és cipész kézműves mesterségnek jelentős hagyományai vannak. A két egymással összenőtt kézműipar Endrőd község iparostársadalmának legnépesebb táborát alkotta. Az endrődi parasztcsizma és a lovaglócsizma kiváló minősége miatt keresett termék volt nemcsak a szűk piaci körzetben (Mezőtúr, Szarvas, Dévaványa, Körösladány), hanem a Sárrét távolabbi településein (Komádi, Berettyóújfalu, Füzesgyarmat stb.) is. A meglévő és elevenen élő, fejlett kézműipari hagyományokra épült az Endrődi Cipész Szövetkezet (ENCI), mely virágkorában 1500 embernek adott munkát. Termékeik révén széles körben, országos viszonylatban is ismertté vált az itteni lábbeli készítő mesterek szaktudása. A válságok ellenére még jelenleg is számottevő Gyomaendrődön a cipész kisüzemek és cipőkészítő műhelyek száma és terméke.

Az endrődi lábbeli készítés hagyománya a 20. század elejére Endrőd legfontosabb kézműiparává tette a mesterséget, majd ezekre épült fel az Endrődi Cipész Szövetkezet. A településen ma is működő cipész vállalkozások tovább éltetik a két évszázadra visszatekintő endrődi lábbeli készítő hagyományokat.



BÉKÉS MEGYEI ÉRTÉKTÁR • 2016

ERKEL FERENC SZÜLŐHÁZA ÉS ÉLETMŰVE

Az Erkel Ferenc Emlékház (Erkel szülőháza) 1795-ben épült, mint németvárosi iskola és tanítói lakás. Az épületet többször is átalakították. 1829-30 telén megrongálódott és részben összedőlt, melyet követően klasszicista stílusban újjáépítették.

Ifj. Erkel József, Erkel Ferenc édesapja 1807-ben kezdte meg tanítói működését a németgyulai iskolában. A hagyomány szerint Erkel Ferenc a ház sarokszobájában látta meg a napvilágot. Itt töltötte gyerekkorát, egészen gimnáziumi tanulmányai megkezdéséig. Vakációk alkalmakor és később felnőttkorában is gyakran visszatért ide. A család 1841-ig lakott a mai Emlékházban.

A házat többször restaurálták, majd 2011-ben, Erkel Ferenc születésének 200. évfordulójára a kiállítás és az épület teljes korszerűsítésére került sor.

A Gyulán született Erkel Ferenc (1810-1893) gyerekkorától kezdve a zene közelében élt apja révén. Nagyváradi és pozsonyi tanulmányai után házi zenetanárnak szegődött Kolozsvárra. 1834-ben mutatkozott be Pesten először, majd ott telepedett le. Több színháznál volt karnagy, majd 1837-től harminc éven át első karmester és zenei vezető volt a Pesti Magyar (később Nemzeti) Színháznál. Nevéhez fűződik a magyar nemzeti opera, mint műfaj megteremtése. Nyugati operák mintáira támaszkodva, a 19. század magyar verbunkos zenéjének felhasználásával és újraértelmezésével viszonylag egységes nemzeti operanyelvet alakított ki. Legismertebb operái a Hunyadi László és a Bánk Bán. A zene mellett neves sakkozó is volt.

Az Erkel Ferenc Emlékház a Mester szülőházában az iskola és lakóház kettőssége jelenik meg. Egykori osztálytermében egy 19. századi tanterem került kialakításra, míg az épület további három helyiségében a család korábbi otthonát mutatják be. Az udvaron hangversenyek lebonyolítására alkalmas tér, illetve élő sakk játszására alkalmas színpad kapott helyet.

GYULAI GÖNDÖCS-KERT

A jelenlegi park területe a XIX. század végén alakult ki Göndöcs Benedek indítványozására. 1886-ban nagy érdeklődés mellett, ünnepélyesen meg is nyitották a Népkertet. 1889-ben szintén Göndöcs Benedek kezdeményezésére Blaha Lujza vendégszereplésével átadták a kulturális és egyéb rendezvényekre szánt épületet, a Pavilont (ma: Vigadó). 1894-ben Göndöcs Benedek halálát követően kapta a park a Göndöcs-kert nevet. 1895-ben adták át a neoklaszszicista, egyszintes, dór oszlopos, timpanonos építményt, amelyet múzeumnak szántak (ma: Kohán Képtár). 1901-ben felépítették az Erkel Ferenc Színkört. A sétatér mellett teniszpálya és korcsolyapálya is helyet kapott. 1909-ben a Göndöcs-kertet jelentősen kibővítették. Az 1929-30-as években további parkrendezésre került sor. A második világháború idején a Göndöcs-kert a szovjet hadsereg gyulai hadikórházának temetkezőhelyeként is szolgált. Az 1960-as években lebontották a faszínházat, a zenepavilont, átalakították a régi épületeket s környezetüket. Az 1970-es években épült fel a művelődési ház és a város 40 méter magas víztornya, melynek tetején napfizikai obszervatórium létesült. 2014-ben avatták fel a város – sőt, az ország – egyik legnagyobb, közel 2000 fő tiszteletére állított emlékművét, a XX. Századi Hősök és Áldozatok Emlékművet. Újra felépült a Zenepavilon (Filagória) is, valamint átadták a Kohán Képtár új épülettömbjét és a Gyulai Vigadó épületét is.

A Göndöcs-kert Gyula belvárosának legnagyobb zöldfelületi egysége. Gyula város első közparkja, amely létrehozása óta ezt a funkciót tölti be. Növényállománya gazdag és változatos, botanikai érdekesség is található itt, például tarka levelű amerikai tulipánfa, vörös lombú mezei juhar, oszlopos kocsányos tölgy és díszcseresznye. A Göndöcs-kert a város egyik kulturális központja is. A Göndöcs-kert teljes megújulása is nagyban hozzájárult ahhoz, hogy 2014-ben Gyula városa arany minősítést ért el az „Entente Florale Europe” nemzetközi virágosítási versenyen.

BÉKÉS MEGYEI ÉRTÉKTÁR • 2016

GYULAI KUTYÁS AGILITY SZABADIDŐSPORT KLUB

A Gyulai Kutyás Agility Szabadidősport Klub 2001. február 22-én alakult azzal a céllal, hogy megfelelő gazdasági hátteret biztosítson a 2002-ben megrendezendő III. Keverék és Fajtatiszta Kutya Agility Világbajnokságnak és az I. ParAgility Világkupának. Magyarországon egyedüli, hogy a helyi önkormányzat sportszervezetként ismeri el a kutyás klubot. A tagok jelentős része fiatalokból, tanulókból áll, de megtalálható az idősebb korosztály is. Az ő élettapasztalatuk meghatározó a fiatalok számára. Az alapszabályban is rögzített cél a fiatalok egészséges életre való nevelése, a természetszeretetre és az állatszeretetre való tanítása az agility sport eszközeivel. A sportolók kutyáikkal részt vesznek terápiás foglalkozásokon, ahol lelkileg sérült és beteg gyerekeknek, időseknek tartanak kutyaterápiás foglalkozást, ezzel is elősegítve gyógyulásukat.

Az agility egy békés sport, csak nehezen ismerik el sportnak, pedig komoly koncentrációt és testi erőnlétet igényel mind a kutya, mind a felvezető gazda részéről. 2002-ben a világon elsőként a klub tagságával megrendezték az I. ParAgility Világkupa elnevezésű kutyás ügyességi versenyt. Magyarország és Gyula városa a Gyulai Kutyás Agility Szabadidősport Klub rendezvényével bekerült az agility sport történelemkönyvébe. Gyula az agility sport fővárosa. Az eltelt évek alatt hat világeseményt rendeztek. Három Ifjúsági Agility Európa Bajnokságot és egy helyszínen, egy időpontban három világbajnokságot és három ParAgility Világkupát. A rendezvény az esélyegyenlőség nevében ép és sérült sportolók együttes részvételével zajlott.

GYULAI KOLBÁSZ

A gyulai húsipar és a Gyulai Kolbász története lassan másfél évszázados múltra tekint vissza. A 20. század elején számos hentesmester, köztük Szabó József, Balogh József leszármazottja, Puczkó, illetve a Nagy család, Badura József, Gyepes János gyártotta Gyulán a kolbászt és vitte hírét szerte Európában. Balog József műhelyében dolgozott Stéberl András is, aki nagyüzemi tapasztalatokkal a tarsolyában költözött Gyulára, és ismerte fel a térségben és a hentesmesterségben rejlő erőt.

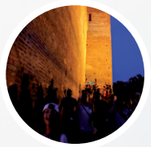
A Gyulai kolbász vagy Gyulai pároskolbász a magyar nagyfehér húsertés fajta mangalica és magyar lapály fajtákkal keresztezett, valamint a hampshire, duroc és pietrain fajták és hibridjeik legalább 135 kg-ra hizlalt egyedeinek feldarabolt húsából és kemény szalonnájából készül. A Gyulai kolbász legalább 15% (m/m) kötőszövetmentes fehérje-tartalmú, 4-6 mm-es nagyságra aprított sertéshús- és kemény szalonnaszemcsékből álló, sóval, csemege és csípős paprikaőrleménnyel, fokhagymával, borssal és őrölt köménnyel ízesített, alapvetően bükkfával füstölt, szárítással érlelt-tartósított húskészítmény. Átmérője 26-40 mm, 18-26 cm-es hosszúságra pározott vagy szeletelt. Burkolata tiszta, sérüléstől mentes, nem penészes, kissé göbös, dudoros felületű, színe vörösesbarna, áttetszenek rajta a szalonnaszemcsék.

Előállítása Gyula és Békéscsaba városokban történik. Nemcsak belföldön, de exportpiacokon – Angliában, Csehországban, Szlovákiában, Svédországban, Németországban – is keresett termék.

1935-ben a Brüsszeli Világkiállításon Aranydiplomát kapott a „kis páros Gyulai kolbász”. 2010-ben az Európai Bizottság Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ) védjegyhasználatát engedélyezte a gyulai kolbász számára. A Vidékfejlesztési Minisztérium Hungarikum Bizottsága 2014-ben a Hungarikumok Gyűjteményébe emelte.

BÉKÉS MEGYEI ÉRTÉKTÁR • 2016

GYULAI VÁR



Gyula belvárosában áll Közép-Európa egyetlen épen maradt síkvidéki, gótikus téglavára. A várhoz szervesen illeszkedő Rondella torony már a reneszánsz korban épült.

A várat 1405-ben kezdték építeni, amely a XV. század közepére épült ki, végvári szerepét innen számítjuk. Épülete a körülötte lévő birtokkal mindig Magyarország királyi családjaihoz tartozott. Itt élt Hunyadi Mátyás fia, Corvin János és édesanyja is. A vár életének fontos eseménye volt az 1566-ban lezajlott török ostrom, melyet követően 129 évig volt török kézen, majd 1695-ben az osztrák-magyar seregek foglalták vissza. Ezután lett az erődítmény báró Harruckern János György, Békés megye főispánjának központja.

Az 1848–49-es forradalom és szabadságharc egyik szomorú helyszíne is volt a létesítmény. A később Aradon kivégzett 13 honvédtiszt közül 9-et Gyulára hurcoltak és itt tartottak fogva a kivégzésükig. Fogva tartásuk helyszíneit emléktáblák jelzik.

A földszinten és az emeleten összesen 26 eredeti középkori helyiségében járhatják végig a látogatók a közel hét évszázad történetét bemutató kiállítást.

A várudvaron és a vár melletti tavon működik a nemzetközi hírű Gyulai Várszínház, és annak keretei között megvalósuló Shakespeare Fesztivál. Az állami tulajdonban lévő épületet a város 2003-2005 között újította fel. A rekonstrukció eredményeként egy látványos, kiváló állapotú műemlékkel gazdagodott a megye, a város, mely – a gazdagon berendezett vármúzeum és a vár környékének köszönhetően – vonzza a turistákat.

Az egykori gyulai vár a mainál jóval nagyobb volt, csak a legrégebbi építésű belső, valamint az ezt körülvevő úgynevezett derékvár maradt meg a kaputoronnyal (huszártorony). Ezek különlegessége, hogy mivel mocsaras területre épültek, a mintegy öt méter mélyen fekvő cölöpökre két méteres terméskőréteg került és erre épült a ma is látható téglaépület.

HUDÁK KÉZI SZÖVŐMŰHELY

A Hudák szövőműhelyt 1989-ben hozta létre Hudák Józsefné. Ma családi vállalkozásként működik Hudák Józsefné népi iparművész és lánya, Hudák Mariann Mesterremek Díjas viseletkészítő vezetésével. Csorvási műhelyükben egyedi zsűriszámmal ellátott termékek készülnek: szőttesek, vásznak és az ezekből készített ruhák, kender, pamut és természetes alapanyagú öltözékek. Ezen kívül zsinóros magyar díszruhák, amelyeket francia bársonyból, brokátból és shantungból (vászonkötésű szövet) varrnak. Ezek saját készítésű egyedi darabok, egyedi méretre szabva nőknek és férfiaknak egyaránt. Ilyenek például a Bocskai-öltönyök, díszmenték, esküvői összeállítások. Énekkarok és tánccsoportok is gyakran felkérik őket, hogy készítsenek számukra egyedi fellépő ruhát. Számtalan ruhabemutatón és kiállításon vettek és vesznek részt itthon és külföldön egyaránt.

A szövőműhely egyedi magyar polgári és nemzeti viseletei számos elismerést, oklevelet és díjat kaptak az évek folyamán: Mesterremek Díj, Nemzetközi Textiles Konferencia Díj, Expo Díjak, Legjobb hazai kézműves termék, Legjobb kézműves kiállító. Több mint 20 éve minden évben részt vesznek a budapesti Mesterségek Ünnepén, de rendszeres látogatói a lovas rendezvényeknek is. A műhely minden munkája saját tervezésű, és kizárólag természetes alapanyagból készül.

BÉKÉS MEGYEI ÉRTÉKTÁR • 2016

KÖRÖS-VÖLGYI SOKADALOM

A Millenniumi Kormánybiztosi Hivatal 2000-ben úgy döntött, hogy a Kárpát-medence élő népi kultúráját mint nemzeti kincsünket bemutatja a nagyközönségnek. Ennek egyik állomása Gyulán a vár előtti tér volt. A szervezet megtartotta az első rendezvény szellemiségét, és ennek megfelelően rendezik meg évente a Körös-völgyi Sokadalmat. A rendezvényen bemutatkozik a Kárpát-medence egy tájegysége, a Dél-Alföld, értve ez alatt Csongrád, Bács-Kiskun és Békés megyét, Jugoszláviából a Vajdaságot, a Bánságot és Bácskát, valamint Romániából Arad és Bihar megyéket. E vidékek sajátos, soknemzetiségű élő néptánc és népi kézműves kultúrájának a találkozása és bemutatása a Körös-völgyi Sokadalom. Gazdag folklór hagyományokkal rendelkezik e vidék, hiszen itt megtalálható a magyar lakosság mellett a szlovák, román, szerb, német lakosság is, akik e területen megőrizték kulturális kincsüket.

A Dél-alföldi régióban ez az egyetlen rendezvény, ahol az élő népművészet a maga komplexitásában – néptánc, népzene, néptánc, népi kézművesség valamennyi ága – megjelenik. A fesztiválon minden évben egy tematikus kiállításon mutatják be Békés megye élő népművészetét. Egységes stílusú, fából készült pavilonokban a különböző régiókból érkezett kézművesek működő műhelyekben ismertetik meg a látogatókat a sok helyen már elfeledett régi mesterségek fortélyaival, és közel 100 alkotó árusítja minősített munkáit. A gyerekek számára kézműves foglalkozásokat tartanak. Működik a népi kreatív játszótér is. A rendezvényen a magyar és a térségben élő nemzetiségi lakosság által készített ételekkel ismerkednek a látogatók. Körös-völgyi főző- és pogácsasütő verseny is gazdagítja a programot.

KÖRÖS-MAROS NEMZETI PARK

A Dél-Kelet Alföld sajátos hangulatú tájain a természetföldrajzi adottságok, különösen a Körösök és a Maros folyó természetalakító tevékenysége során kialakult jellegzetes tájszerkezet szükségessé tette e területek egységes természetvédelmi kezelését.

A Körös-Maros Nemzeti Park hazánkban hetedik nemzeti parkként alakult meg 1997 januárjában. Működési területe Békés megye egész területe, Csongrád megye Tiszától keletre eső területe, valamint a Dévaványai-Ecsegi puszták és a Hármas-Körös hullámterének Jász-Nagykun-Szolnok megyébe nyúló része.

A mintegy 52 ezer ha védett területből több mint 6 ezer fokozottan védett. A terület két, arculatában eltérő tájegységre különíthető el. Egyik a Tisza és mellékfolyóinak (Körösök, Berettyó, Maros) egykor erekkel átszőtt, mocsarakkal tarkított, a folyószabályozások után szárazzá vált árterületei: a Körösvidék, a hajdani Nagy- és Kis-Sárrét, Cserebökény. A másik a hajdani löszpuszták, erdőssztyeppek vidéke, az ország legjobb talajadottságú területe, a Békés-Csanádi löszhát.

Kiemelt feladat a kiterjedt szikes puszták, a meglévő mocsármaradványok és holtágak, a megmaradt löszpusztarét foltok, és a még fellelhető természetes és természetközeli erdők védelme. Kiemelkedő feladat még azoknak az állat- és növényritkaságoknak a megőrzése, melyek Magyarországon egyedül itt tenyésznek vagy állományuk jelentős része a Körös-Maros Nemzeti Park területén található.

A Dél-Tiszántúl vizes élőhelyeinek szerepe a madárvonulásban nemzetközileg is jelentős. A volgamenti hérics és a bókoló zsálya termőhelyének védelme nagy felelősség.

Közép-Európa egyik legnagyobb túzokpopulációja a park északi területein él. A számtalan itt átvonuló, pihenő madárfaj közül kiemelhetjük a darut, vadlúd fajokat, pólingokat, amelyeknél a világállomány nagy része érinti vonulása során az említett területeket.

BÉKÉS MEGYEI ÉRTÉKTÁR • 2016

LADICS POLGÁRHÁZ ÉS GYŰJTEMÉNYE

A Ladics család hagyatéka különleges érték, egyedülálló történeti dokumentuma a vidéki polgárság életének a dualizmus korában és a két világháború között. A hagyaték magába foglalja a család XIX. század elején épített lakóházát, annak teljes bútorzatát, a családtagok személyes és használati tárgyait, valamint a családi könyvtárat és dokumentum-gyűjteményt. A hagyatékot az utolsó két gyulai családtag, Ladics György és Margit adományozta a városnak életjáradék fejében 1978-ban. A gyűjtemény főbb adatai számokban: 200 egyedi leltározott és mintegy 1500 leltározatlan tárgy, valamint 7900 egyedi leltározott és mintegy 10 000 leltározatlan dokumentum. A hagyatékon jelenleg három intézmény osztozik: a Gyulai Kulturális és Rendezvényszervező Nonprofit Kft., a Békés Megyei Levéltár és a Mogyoróssy János Könyvtár. A Ladics-házban a hagyaték múzeumi részéből 1989-ben állandó kiállítás nyílt. A látogatók megismerkedhetnek a polgári lakáskultúra és életmód emlékeivel, valamint a Ladics család történetével.

A Ladics család hagyatéka különleges értéke Gyula városának. A polgárság világának a Ladics-ház az egyedüli teljesen berendezett tanúja. Hazánkban nincs más hasonló komplexitású polgári együttes, mely őrizné a tárgyi, irattári és dokumentációs anyagokat. A gyűjtemény által megismerhető a dualizmus korának és a két világháború közötti időszaknak polgári kultúrája.

MAGYAR AUTOSEX TYÚKGALAMB

A gyomai galambtenyésztés írott története az 1950-es évekre tehető. Forgács József, a Magyar autosex tyúkgalamb kitenyésztője már ekkor meghatározó tenyésztő volt. A kitenyésztés 1965-1975 között történt. A Magyar Galamb- és Kisállattenyésztők Országos Szövetségének bíráló testülete 1978–1979 között magyar galambfajtának ismerte el.

A Magyar Autosex Tyúkgalamb kiállításon bemutatható és hústermelésre is alkalmas. Tyúkidomú, hajótest formájú, magas, szelíd természetű galamb. Kissé hosszúkás alakú, zömök testű. A kifejlett hímek súlya 90-115 dkg, a tojóké 80-95 dkg. Testhossza a begyvonaltól a farokvégig 28-30 cm. Testtartására jellemző, hogy a mell emelten hordott, faroktartása is emelt. Feje testméreteihez arányos nagyságú, hosszabb ívelésű, tojásdad alakú. Szeme mosottas vöröses árnyalatú, gyöngy, kukorica, narancs vagy bükköny. Csőre hosszú, erős, ék alakú. A hímek csőre világos, a tojóké összhangban van a tollazat színével. Nyaka közepesnél hosszabb, közepes vastagságú, tőben erős. Hátvonala követi a test alsó csónakos vonalát. Szárnyai erősek, az evezőtollak középhosszúak és közepes szélességűek, enyhén emelt farkon nyugszanak, de egymást nem keresztezik. Lábai középmagasak, egyenesek, tollatlanok. A karmok színe összhangban van a csőr színével. Tollazata fesz.

A Magyar Autosex Tyúkgalamb Gyomaendrődön népszerű, ugyanakkor országosan is elterjedt galambfajta. Tenyésztésére fajtaklub alakult 2005-ben, melynek célja a fajta tenyésztése és megismertetése Gyomaendrőd határain túl is. Minden évben rendeznek fiatal bemutatókat és kiállításokat. Céljuk a fajta nemesítése úgy, hogy öt fajta keresztezésével szigorú szelekció mellett négy év alatt új vérvonalakat hoznak létre.

BÉKÉS MEGYEI ÉRTÉKTÁR • 2016

MAGYARBILIÁRD MOZGALOM, JÁTÉK ÉS SPORT

A Pallas Nagy Lexikonja (amit 1893 és 1897 között adtak ki) a „Billiard” szócikk alatt már említi a kis és nagy kégli játékot. A Révai Nagy Lexikonja meg is magyarázza mi is ez: „Kéglijáték vagy bábjáték a billiárdjátéknak az a fajtája, melynél a billiárdasztalon fabábukat állítanak fel; három golyóval játsszák. Van kis- és nagy-K. Az előbbinél rendszerint öt, az utóbbinál hét báb van felállítva…”.

A „kéglijáték” (sok más játékhoz hasonlóan, mint a kártya, vagy kugli) Németországból érkezhetett meg hozzánk – a németek ma is játsszák a „kegelbillard”-ot. James Masters angol játékkutató szerint az olasz bábus biliárd terjedt el észak és kelet felé.

Alap kellékek 3 db szabványos karambolgolyó és 1 vagy 5 fabábu. A váltott lökésű játékokban a játékosok váltva löknek, így mindkét fél folyamatosan játékban van – ami minden bizonnyal szórakoztató. Következésképpen e játékoknál a pontszerzés mellet arra kell ügyelni, hogy az ellenfélnek ne maradjon állás (ahogy szokták mondani „dugni kell” :-)) – leginkább a bábuk takarását kihasználva. Mivel itt nem a golyókat kell „elfogyasztani” mint a piramid típusú biliárdjátékokban, így a játék végét adott pontszám elérése jelenti, ami bábu/bábuk elborításával (a lökőgolyó nem boríthat), karambollal lehetséges.

A Dél-Alföldön az 1960-as évekig zsebes asztalon is játszották a bábus biliárdot – mint a dánok. Érdekes tény hogy a magyar fővárosban az első lyukatlan karambol-asztalt 1859–1862 táján használták az Európa-szállodában. Váltott játékban minden játékosnak külön golyója van. Ahhoz hogy a célgolyó bábut boríthasson előbb, falat és/vagy piros golyót kell érintenie és/vagy a lökő golyónak kell falat érinteni még a célgolyó érintése előtt. A lökő játékos hibájáért a pontszám a büntetőpontból, és a lökés alkalmával eldőlt bábuk, és karambol összértékéből adódik össze.

MEZŐHEGYES VÁROS HELYTÖRTÉNETI GYŰJTEMÉNYE

Az 1847-ben klasszicista stílusban épült „Emberkóroda” eredetileg kórház volt. A kórház új szárnya 1923-ban készült el, ezután a régi épületet iskolaként használták. Az épület védett műemlék, amelyben 2003. április 25-én nyitotta meg kapuit a helytörténeti gyűjtemény. A cukorgyár történetét bemutató kiállítás anyagát a gyár fennállásának 100. évfordulója alkalmából gyűjtötték össze. 2003-tól látogatható a régészeti gyűjtemény, 2004-ben nyílt meg az állandó néprajzi és helytörténeti kiállítás. Az állandó technikatörténeti, informatikai kiállítás egy magángyűjteményt mutat be. 2006-ban rendezték be az ’56-os emlékév tiszteletére a Rákosi-korszakról és az 1956-os forradalom helyi eseményeiről szóló kiállítást. 2008-ban nyitották meg a technikatörténeti, közlekedési kiállítást, 2011-ben pedig a százéves múltra visszatekintő mezőhegyesi szakképzés emlékeit bemutató kiállítást. 2012-ben adták át a „Testvérvárosok termét”, amely a testvérvárosok népművészeti, kultúrtörténeti és technikatörténeti emlékeit, jellegzetes tárgyait mutatja be. A Ménestörténet c. kiállításon a látogatók betekintést nyerhettek a ménesintézet és a ménesbirtok életébe. Az állandó kiállítások mellett időről időre rendeznek időszaki kiállításokat is.

A gyűjtemény Békés megye legnagyobb helytörténeti gyűjteménye. A gyűjtemény egyfajta tudományos műhely, helytörténeti adatbázis, amit bárki bármikor igénybe vehet. A gyűjtemény munkatársai rendszeresen írnak pályázatokat, lektorálják a város történetéhez kapcsolódó munkákat, maguk is publikálnak könyveket, cikkeket. 2014-ben a Holnap Városáért Díj díjátadóján Mezőhegyes város helytörténeti gyűjteménye különdíjat kapott a kulturális örökség megőrzéséért.

BÉKÉS MEGYEI ÉRTÉKTÁR • 2016

MOKRY SÁMUEL BÚZANEMESÍTŐ MUNKÁSSÁGA, ÉLETMŰVE

Mokry Sámuel az első hazai búzanemesítő, aki aszálynak ellenálló, nagyobb kalászú és szemű búzát nemesített. 1832-ben Monostorszegen született. 1854-ben szerzett evangélikus lelkészi diplomát a halléi egyetem teológiai karán. A diploma megszerzése után Orosházán lett segédlelkész. 1857-ben a békéscsabai algimnázium tanára, majd igazgatója lett. 1864-ben gazdálkodásba fogott gerendási birtokán. A Békés Megyei Gazdasági Egylet vezetője lett. Az 1863—64-es pusztító aszály következtében Mokry Sámuel figyelme a növénytermesztésre terelődött. Eleinte árpa- rozs- és kukoricanemesítéssel foglalkozott, később ezekkel felhagyott, és csak a búzanemesítéssel kezdett el foglalkozni. A

BESZÉLGETÉSEK
A
BUZATÚLTERMELÉS
KÁROS VOLTA FELETT.
IRTA:
MOKRY SÁMUEL
BÉKÉSMEGYEI GAZDASÁGI EGYLET TITKÁRA.
(A békésmegyei gazdasági-egylet által 15 aranynyal díjazott pályamű.)
GYULÁN,
NYOMATOTT DOBAY JÁNOS KÖNYVNYOMDÁJÁBAN.
1871.

nemesítés első évében a legszebb szemeket jól előkészített anyaparcellákba vetette. A második évben a legdúsabb kalászok magvait kiválogatta, és azokat használta vetőmagnak. Így jött létre az „elit” vetőmag. Vetőmagjainak nagy volt a kereslete a gazdák körében. A századforduló táján Budapestre költözött, és ott is halt meg 1909-ben.

Mokry Sámuel olyan búzafajta nemesítésére törekedett, amellyel a legnagyobb hozam érhető el. Azt vallotta, hogy a nemesítés célja a természet adta lehetőségek minél nagyobb mértékben való kihasználása. Ennek érdekében nemes válfajokat kell előállítani. A búzanemesítés elkezdésével beindult a magyar búzafajták minőségének javítása. A Magyarországon termett búzából jelentős mennyiség került Európa nyugati felére.

NÓNIUSZ LÓFAJTA

A Nóniusz fajta ősapja, Nonius Senior a Franciaországi Rosires-i ménesből került Mezőhegyesre hadizsákmányként 1816-ban, összesen 17 éven keresztül állt tenyésztésben. Az utódok által alapított középnehéz hátas és hámos fajta a legkevésbé sem hasonlít az alapító ménre.

Gróf D'Orsay Olivér, volt méneskari ezredes, ménesparancsnok (1889-1904) ugyanis felismerte, hogy a katonaságnak nyugodt, kitartó, és erős lóra volt szüksége, ami ha szükséges, mezőgazdasági célokra is alkalmas, ezért távhajtó versenyt rendezett a tenyésztők számára.

A Nóniusz fajta kiválóan javította az ország lóállományát, értékét hazai és nemzetközi kiállítási sikerek (1896-os millenniumi kiállítás, Párizsi Világkiállítás) sora jelzi.

Az 1920-as években még jobban elterjedt Magyarországon a tenyésztése, a mezőgazdasági kiállítások állandó szereplőivé vált. Nagy mennyiségű Nóniusz exportálására került sor Európa számos országába is.

A ménes mellett működő ménesbirtok Európa egyik legmodernebb nagyüzeme lett. A Mezőhegyesi Állami Ménes nem csak tenyésztette, hanem sportkipróbálásán keresztül igazolta a fajta kiválóságát, amit a fogathajtó sportban elért eredmények bizonyítanak. Mezőhegyes 1920 és 1960 között a 100 km-es távhajtó hazai és nemzetközi versenyek állandó szereplője és díjazottja.

A Nóniusz lófajta értékét elismerve 2004-ben a Magyar Országgyűlés – a veszélyeztetett, magas genetikai értéket képviselő tenyésztett állatfajták sorában – nemzeti kinccsé nyilvánította.

Az 1900-as Párizsi Világkiállításon a Nóniusz „C” XXXVI.-os törzsmén a „tökéletes ló” címet érdemelte ki. Az 1929-es budapesti Országos Mezőgazdasági Kiállítás és Vásáron a mezőhegyesi Nóniuszok 2 db I. és 2 db. III. díjat nyertek. Az 1932-es Makói Gazdasági Egyesület Nóniusz tájfajta kiállításán az I. díjat egy mezőhegyesvidéki Nóniusz kanca kapta.

BÉKÉS MEGYEI ÉRTÉKTÁR • 2016

ORLAI PETRICS SOMA ÉLETMŰ

Orlai Petrics Soma festőművész, Petőfi Sándor másod unokatestvére, több szállal is kötődik Mezőberényhez. Itt született 1822-ben, és itt végezte a középiskolát is. Szellemi örökségének több tárgyi emléke is fellelhető a városban. A városháza dísztermében található Coriolanus c. festménye, amely a békéscsabai Munkácsy Mihály Múzeum tulajdona. Az I. kerületi német evangélikus egyházat gazdagítja az Engedjétek hozzám jönni a kisdedeket c. festménye. Több változata ismert a Petőfi otthonában c. egészalakos portréjának csakúgy, mint a Petőfit Mezőberényben ábrázoló képének, amelynek eredetije 1849 nyarán, Petőfi utolsó, családi körben töltött napjaiban készült. A mai városháza helyén állt a festő szülőháza. A városháza falán ezt emléktábla hirdeti. Nevét utca és intézmény is őrzi Mezőberényben. Szabó István Petőfi c. szobra Orlai Petrics Soma azonos című festménye alapján készült. Orlai Petrics Soma számos portrét festett mezőberényiekről, testvéreiről, a Launer család tagjairól. A Hathy Sándorról és feleségéről készült festmények a Hathy család magántulajdonában vannak.

Orlai Petrics Soma a legjelentősebb mezőberényi festőművész. Ő a legismertebb Petőfi-portrék festője. Munkácsy Mihály támogatója, „Milton”-jával témaadója is. A magyar történelmi és kultúrtörténeti festészet megteremtője. Az első, hazai művészeket támogató egyesület, a Magyar Képzőművészeti Társulat egyik alapítója. Életműve meghatározó nemcsak Mezőberényben, hanem az egész országban is.

OROSHÁZI BÚZACSÍRAMÁLÉ

A csíramálét csak a magyarok lakta területen ismerték és sütötték Európában. Idővel ez elfelejtődött, szórványokban a Kárpát-medencében még ismerik, de kevés helyen készítik napjainkban a búzacsíramálét. Ez a hagyomány Orosházán megmaradt, s a városban, illetve az azt körülvevő tanyákon az ősztől tavaszig tartó időszakban egészséges édességnek sütötték. Mivel a sütést megelőzően a búzacsírát 8-10 napig gondozni kell, és a készítése is időigényes, a háztartásokból a saját gyártás kiszorult. Ezt az orosházi gasztronómiai érdekességet a hagyományőrzők is felkarolták, és különböző rendezvényeken Orosházát is képviselték, valamint megismertették az orosházi általános iskolás diákokkal is. Egészséges reformédességként is megállja a helyét. A csíramálé búzacsíra, víz és liszt összedagasztásával, sütéssel készül. Jellegzetes ízű édesség, mivel a sütés hatására a keményítő cukorrá alakul át, így cukor hozzáadása nélkül is édes. A búzacsíra vitaminokat (A, B1, B6, B12, E, K) és ásványi anyagokat (vas, cink, kalcium, jód, szelén, foszfor, króm, magnézium, cink, nátrium) tartalmaz. Emiatt rákellenes kutatásaiban Szentgyörgyi professzor is alkalmazta. Hidvégi Máté biokémikus fedezte fel a fermentált búzacsíra-kivonatot, amely a legnépszerűbb egészségmegőrző készítmény a daganatos betegek körében.

Az orosházi búzacsíramálé olyan helyi kuriózum, amely máshol ilyen formában nem található meg. Jellemzői: cukor nélkül és aljatésztával készül, kemény, ropogós széllel sült. Egy-két nap állás után mézszínű és mézállagú édes levet enged.

BÉKÉS MEGYEI ÉRTÉKTÁR • 2016

SZARVAS VÁROS KÖNYVTÁRÁNAK RÉGI GYŰJTEMÉNYE

Szarvas lakosságának műveltségi szintje a 18. században emelkedni kezdett, amiben nagy szerepe volt Tessedik Sámuel munkásságának. 1834-ben Szarvasra telepítették a mezőberényi gimnáziumot, Békés megye újratelepítés utá-

ni első középiskoláját. A gimnázium könyvtárának állománya kezdetben ajándékozással gyarapodott. A könyvtár alapjait a Weinckheim család teremtette meg. 1843-tól 1849-ig Vajda Péter volt a gimnázium igazgatója, aki megnyitotta közel másfélezer kötetes könyvtárát az olvasók előtt. Halála után szinte az egész gyűjtemény a könyvtáré maradt. A Vajda Péter idejében is működő önképzőköri mozgalom az 1860-as évektől újra fejlődésnek indult. Könyvtári állományuk a század végére meghaladta a 800 kötetet. 1945-ig tovább gyarapodott az állomány. A viharos esztendők (háború, költözések) ellenére a könyvtár megmaradt, s végül a Tessedik Sámuel Múzeum épületében kapott helyet. Az 1980-tól védetté nyilvánított muzeális gyűjtemény elsősorban tudományos, kutatási célokat szolgál. Állománya 39132 db könyvtári egység. A gyűjtemény 2000 kötet Régi Magyar Könyvtár dokumentumot tartalmaz. A kéziratos művek száma 84. Gazdag a folyóiratok gyűjteménye. Figyelemre méltó anyag a kb. 14 ezer db gimnáziumi évkönyv a történelmi Magyarország területéről.

A könyvtár Régi Gyűjteménye nagyon fontos és gazdag könyvanyagot tartalmaz. A szarvasi gimnáziumhoz tartozó könyvtár sokáig az egyetlen és a leggazdagabb könyvtár volt a régióban. A Régi Gyűjtemény majd 40 ezer kötetét a múzeum épületében őrzik. A Régi Gyűjtemény 1980-tól védett, muzeális anyaggá nyilvánították. Elsősorban tudományos és kutatási célokat szolgál. A könyvtár gyűjteményként is muzeális érték, de gazdag olyan dokumentumokban, gyűjtemény-egységekben, amelyek önmagukban is jelentős művelődéstörténeti értéket képviselnek.

SZARVASI TESSEDIK TÁNCEGYÜTTES

A szarvasi Tessedik Táncegyüttes 1968-ban Ruzs Molnár Ferenc vezetésével alakult meg. Tagsága a Tessedik Sámuel Mezőgazdasági Főiskola hallgatóiból került ki. 1983-ban Putnoki Elemér irányításával egy másik táncos gárda is összefogott Szarvason. 1984-ben a két csapat Tessedik Táncegyüttes néven egyesült városi, szövetkezeti, főiskolai közös fenntartású együttesként. Céljául tűzte ki a Kárpát-medence magyar és nemzetiségi tánchagyományainak őrzését, átörökítését. 1984–1985-ben megkezdődött az utánpótlás nevelése. A művelődési ház szakköri foglalkozásai mellett a Szlovák Tannyelvű Általános Iskolában néptánc oktatás kezdődött Csasztvan András vezetésével. 1991 óta művészeti iskola keretei között folytatódik ez a munka. Az együttes belföldön és külföldön egyaránt szép sikereket ért el. Többször nyertek fesztivált, nívódíjat, kiváló minősítést.

Hivatásos táncosok, néprajzkutatók és néptánc oktatók kerültek ki az együttes tagjai közül. Többen lettek a Magyar Állami Népi Együttes, a Belügyminisztérium Duna Művészegyüttese, a Honvéd Táncszínház és az ExperiDance tagjai. A néptáncegyüttesek minősítési rendszerében az együttes hat alkalommal „Kiválóan minősült” címet kapott. Békés megye népi kultúrájának népszerűsítése terén kifejtett több évtizedes tevékenységéért Békés megye Képviselő-testülete 2002-ben a Békés Megyéért Díjban részesítette. A szlovák néptánc hagyományok ápolása terén végzett több évtizedes eredményes munkájáért 2008-ban megkapta a Magyar Köztársaság Kisebbségekért Díját.

BÉKÉS MEGYEI ÉRTÉKTÁR • 2016

SZÁRAZTÉSZTÁK

NYOLCTOJÁSOS TARHONYA-, SODORT CSIGATÉSZTA, LEBBENCS- ÉS EPERLEVÉL TÉSZTÁK

A tészták 100 százalékban magyar alapanyagokból készülnek: friss tyúktojásból és TL 50 tésztalisztből. Az előállítás rendszeres ellenőrzése az ISO 22000 minőségbiztosítási rendszer szabályai szerint történik.

A tarhonya kifejezést a rostán átmorzsolt, gömbölygetett tésztára először a 18. század végén kezdték el használni. A tarhonya őse valószínűleg Perzsiából származik, ahonnan a törököknek köszönhetően jutott el hazánkba a 16. vagy 17. század folyamán. Hazánkban legelőször a törökök által megszállt területeken, így főleg az Alföldön terjedt el, és hamar az egyik legkedveltebb tésztafélévé vált.

A csigatészta nem hiányozhatott az alföldi lakodalmak menüjéből. A tésztát kisméretű kockákra vágták az orsók segítségével, ezután egy mozdulattal perdítették végig azt a bordázott, míves csigacsinálókon, majd ejtették a tálba, az ujjukkal az íróról letolva. A szép csiga dicséri a háziasszonyt, s hogy szép sárga legyen sok tojást gyúrtak a tésztába. A csigatészta elkészítése fontos része volt a menyegzői előkészületeknek. Egy 1825-ös forrás arról tanúskodik, hogy a „csigaleves drága étel volt… mert a csigacsináló asszonyok a lakodalom előtt való héten (sok) bort megittak”. Készítése összehozta a falu apraját-nagyját, amely végül kisebb mulatsággal végződött („eltapossák a csigát”, „csigataposás”).

A húslevesbe való tésztának számos, más alakja fellelhető. Lehetett apró négyzet és rombusz (zabtészta), de tálalhatták egyenes és derelyemetszővel vágott cifra szélű eperlevéllel is.

A paraszti háztartások is alakították a hagyományos tészta formáit. A tradicionális, szegényesebb vidéki életmód leleményes újításokat eredményezett. Az alföldi területeken a lebbencs volt a meghatározó. A meggyúrt tésztát vékony levelekre sodorták, majd felakasztva kiszárították. Alá abrosz került, mivel a száradás folyamán töredezett. Száradás után az abroszban lévő tésztát tovább tördelték, végül felhasználásig vászonzacskóban tárolták. Vidéktől függően több néven futott: slambuc, betyáros, stb. Lebbencs elnevezéssel, mint tészta 1840-ig nem nagyon létezett.

VOLGAMENTI HÉRICS

A Körös-Maros Nemzeti Park legkorábban virágzó növényfaja. Március végén éri el virágzásának csúcsát. A virágra először 1935-ben Herkner Zoltán vasúti főmérnök figyelt fel Csorvás és Orosháza között vonatozva. Néhány tövet elküldött a Magyar Nemzeti Múzeum Növénytárába. A fajt volgamenti héricsnek azonosították be, melyből ekkoriban 482 tövet találtak Csorvás határában. A faj a 70-es évek elejére a kipusztulás közelébe került, ekkor összesen 91 tövet számoltak össze. A virágot ezért 1971-ben – Magyarországon első növényfajként – védetté nyilvánították. A védelmi munkának köszönhetően az egyedszám növekedésnek indult. Szaporítása rendkívül nehéz, ezért a tövek megóvása az eredeti termőhelyükön szakemberek feladata. A virágzó növények száma évről évre ingadozik, többnyire 100 tő körül van. A növény Csorvás határában mindössze egy néhány méter széles mezsgyén él, ezért különösen fontos az élőhely további zsugorodásának megakadályozása.

A volgamenti hérics hazánk egyik legritkább és legveszélyeztetettebb növénye. Magyarországon kizárólag Békés megyében él a Körös-Maros Nemzeti Park területén. A volgamenti hérics ritkaságánál fogva fokozottan védett növény Magyarországon. Tövenkénti természetvédelmi értéke 250 ezer forint.

BÉKÉS MEGYEI ÉRTÉKTÁR • 2016

VÉSZTŐ-MÁGOR TÖRTÉNELMI EMLÉKHELY

Vésztőtől 5 km-re nyugatra a Holt-Sebes-Körös bal partján két domb emelkedik, melyek 93,9 méter magasak. 1968-ban próbaásásokat végeztek a dombon, melynek során megtaláltak egy középkori temetőt.

1970–1978-ig folyamatosan tárták fel a Csolt nemzetség monostorát. A középkori falak feltárása közben a mélyebb rétegekben bronzkori telepmaradványok is felszínre kerültek. A falakat műemlékileg konzerválták.

1980-ban elkezdték a Wenckheim pince kialakítását, ahol kiállításokat terveztek megtartani.

A Mágori domb régészeti és természetvédelmi védettség alatt áll. A hely kedvező adottságai egymás után vonzották ide az őskor népeit. Az egymást követően itt megtelepedő népek lakóházainak omladéka és háztartási hulladékából 700 cm vastag, 9 építési szintre tagolódó kultúrréteg képződött. A domb nyugati lejtőjén 27 újkőkori temetkezést tártak fel, innen kerültek elő hazánkban először újkőkori koporsós temetkezések.

Kr.e. 2600–2300 között élt korarézkori tiszapolgári kultúra népessége 1m vastag telepréteget hagyott hátra, és 17 temetkezést. E sírokban zsugorított testhelyzetben feküdtek a halottak DK-ÉNY irányba voltak tájolva. Kr.e. 1750–1300 között a bronzkori gyulavarsándi kultúra idején népesedett be a Mágori domb. A 10. században a Csolt nemzetség birtokolta Békés megye nagy részét. Az első templom a 11. század első felében épült, a 12. században a templomot átépítették, ekkor készült az U alakú kolostor. A század végén új templomot építettek, egy háromajtós, pilléres bazilikát. A 16. század végére a helység teljesen elpusztult, de ekkor még a monostor két tornya állt. 1810–1812 között a Wenckheim család pincét épített a dombra, s ezzel végleg eltűnt még a nyoma is a monostornak.

A 993 hektáros védett területen bárányok, bivalyok, szürke marhák legelnek, és szoborparkot szenteltek a népi íróknak, Sinka István költőnek.

BÉKÉS MEGYEI
ÉRTÉKTÁR

MEGYEI ÉRTÉKEINK • 2016

KIADJA:
A BÉKÉS MEGYEI ÖNKORMÁNYZAT
FELELŐS KIADÓ: ZALAI MIHÁLY

FOTÓ: ZENTAI PÉTER