

Nagyné Batári Zsuzsanna

KONYHAHASZNÁLAT TÉREN ÉS IDŐN ÁT

Külső konyhák: A nyárikonyha-jelenség külföldi párhuzamai angol nyelvterületen¹

2016 óta Bolyai János kutatási ösztöndíj támogatással a nyári konyha-jelenséget kutatom. A munka kereteit földrajzilag Észak-Magyarország adja, de egyes példák ezen a meghatározott területen kívülről származnak, és az összehasonlításhoz jelentenek alapot. Észak-Magyarország alatt a Szabadtéri Néprajzi Múzeum által kutatott területet² értem, amelyet az intézményben a Felföldi mezőváros (Heves megye, Borsod-Abaúj-Zemplén megye) és az Észak-magyarországi falu (Pest megye, Nógrád megye, Heves megye, Borsod-Abaúj-Zemplén megye, a történeti Gömör és Kishont megye területéről származó épületek) kiállításai reprezentálnak, így a múzeumi lakóházak származási helyei jelentik a kutatás elsődleges kutatópontjait. A nyári konyhák dokumentálása során néprajzi és antropológiai módszereket használtam, és a terepmunka, fotódokumentáció készítése, levéltári források, sajtótermékek, szakirodalmi adatok elemzése mellett újabb metódusokat is alkalmaztam: így például online kérdőíves felmérést vagy digitális, interaktív térkép létrehozását.

A kutatás keretén belül vizsgálom a nyári konyhák történeti gyökereit, előképeit, az építészeti változatokat, az építmény funkcióit és azok alakulását, illetve a kapcsolódó életmódmintákat, a nyári konyhát életető mentalitás összetevőit, pszichológiai elemzéssel feltárható rugóit. Többet jelent az értelmezés során a szociológia szempontjainak témára vetítése is. A nyári konyha használatával kapcsolatban fontos a parasztság körében dokumentált reprezentációs igény megértése, a paraszti polgárosodás hatásainak elemzése. A jelenséget a jelenkori adatok dokumentálásával egészítettem ki. A tisztasággal, városi mintákkal való kapcsolat feltárásában az iparvárosi környezet vizsgálatának van lényegi hozadéka, ugyanis a vidékről városba kerülő gyári munkások életkörülményeinek analízise a változások megértéséhez járul hozzá.

A kutatás során vizsgálom a külföldi párhuzamokat is, ennek keretén belül – nyelvi meghatározottság alapján – főként az angolszász területeket, a szomszédos országok építőgyakorlatát, illetve az angol nyelven elérhető, egyéb országokra vonatkozó adatokat.

Felmerült ugyanis a kérdés, hogy magyar jellegzetesség-e a nyári konyha? Bár ennek megválaszolására nem készült reprezentatív felmérés, ki gondolná, hogy a nálunk oly népszerű melléképület más kultúrákban is jelen lehetett. Mi lehet ennek az oka? Ételkészítési eljárások vagy építészeti szerkezetek elterjedtsége, éghajlati viszonyok vagy egyszerűen a funkció érvényessége? Kialakul-e ez a háztartásszervezési minta más népek kultúrájában is, vagy sajátosan magyar jelenségről van szó? Ha kialakul, lehet-e kapcsolat a Kárpát-medencében tapasztaltakkal, milyen háttértényezők mozgatják a használatot, ugyanazok a motivációk jellemzőek-e, mint hazánkban?

A külföldi példák szinkron és diakron vizsgálatával különböző konyha-használati modellek bontakoznak ki, megteremtve az összehasonlító vizsgálat lehetőségét, egyben utalva arra, hogy a nyári konyha tulajdonképpen értelmezhető mint Elementargedanke, elemi gondolat, ami kialakul bizonyos egységes pszichikai vonások/igények alapján egymástól különböző/távoli közösségekben is, a lokális társadalmi – gazdasági és történeti tényezők által befolyásoltan.

Egy másik szempont, amelynek érvényességét nemzetközi szinten szerzett adatokkal is kell vizsgálni, a kultúrjavak cseréjének elmélete. A kutatás egyik feltételezése ugyanis az, hogy a nyári konyha gyakorlata – amelynek terjedésében sok tényező játszott közre, így többek között a reprezentáció iránti igény növekedése, a paraszti lakóház alaprajzi fejlődése, a tüzelőberendezések modernizálódása – részben átvétel is a felsőbb társadalmi rétegektől. Ennek alátámasztására vizsgáltam a kastélyok, várak, kúriák levéltári forrásokban fellelhető konyha-használati adatait. Ezek alapján két lényeges megállapítás tehető: a kora újkori magyar főúri háztartásokban elterjedt volt a többes konyha-használat,³ illetve a különböző funkciók különböző terekbe való széttelepítése; illetve dokumentálható a lakóháztól különálló konyhák használata is. Ezek a funkciók átfedésben vannak a nyári konyha használatával, ezért ezeknek a gyakorlatoknak a vizsgálata a külföldi forrásokban is kiemelt feladat. A különálló másodlagos konyha nemritkán a személyzet lakóhelye is egyben,⁴ ez a nyári konyhák értelmezésénél is fontos tényező.

¹ A tanulmány a Bolyai János ösztöndíjprogram támogatásával valósult meg.

² NAGYNÉ BATÁRI Zsuzsanna 2014., NAGYNÉ BATÁRI Zsuzsanna 2018.

³ Kastélyokban pedig azért is volt jellemző a több konyha, mert változatos ételtípusok készültek, sok személy számára, és ez igényelte a konyhatechnológiai eljárások sokféleségét. FEKETE J. Csaba 2007. 69–72.

⁴ BENDA Borbála 2011. 37–40.

Az alábbiakban igyekszem az általam feltárt, az angol-szász területekre vonatkozó adatokat elemezni, hogy a magyar nyárikonyha-használatot még jobban megérthessük, kontextusba helyezhessük, illetve cizelláltabb képet kapjunk más nemzetek mindennapi életének szervezéséről.

A nyári konyha

Előljáróban tisztázni kell, mit értünk nyári konyha alatt, milyen funkciót, használatot, életmódmintát vizsgálunk a magyar nyelvterületen, hiszen emellett vagy ezzel szemben lehet értelmezni más országok gyakorlatát. A vizsgálathoz a Magyar néprajzi lexikon szócikkét vesszük alapul, eszerint a nyári konyha olyan egy- vagy kéthelyiségű épület, amely tehermentesíti a háztartást a nyári időszakban a sütés és főzés által generált szagok, meleg és piszok alól.

Egészen a 19. század végétől épültek nyári konyhák a magyar paraszti használatban, megőrizve a lakóházból

kikerülő tüzelőberendezéseket, sokuk a 20. század második felére lakókonyhává változott.⁵

A fenti definíció részletezésével más aspektusok is hangsúlyt nyernek. A különálló, vagy a ház végéhez épített, vagy abban kialakított nyári konyha általunk ismert legelső említése 1840-es évekbeli hirdetésből származik.⁶ A hasonló korú adatok általában erdélyiek:⁷ a Hon és Külföld 1843-as számában például kolozsvári hirdetés bukkan elő.⁸ A használatról természetesen keveset tudunk ebből az időszakról, de lényeges megemlíteni, hogy különálló, ételkészítésre használatos építmény, a sütőház széles körben elterjedt volt már jóval ezt megelőzően is, az ország több területén: vannak adataink alföldi és erdélyi végrendeletekből, összeírásokból, árverési hirdetményekből⁹ egyaránt. A sütőház használatának kulcsfontosságú mozzanata, hogy a sütésen kívül más funkciót ellát-e, ez korlátozódik-e a nyári időszakra és jelen van-e a megkímélés igénye. Ezek azok a tényezők, amelyek valamelyest megkülönböztetik a két épülettípust. Mindazonáltal fontos kijelenteni, hogy némely terü-



I. kép. Család a nyári konyha előtt, 1930-as évek, Eger. (Magántulajdon)

5 FILEP Antal 1981.

6 Erdélyi Híradó 1841. I. 168.

7 Jelen írásban nem célunk a történeti változások feltérképezése, de az erdélyi hangsúlyos megjelenés értelmezésében a keleti háztípus jellemzői szolgálhatnak magyarázatul, itt ugyanis a 17. századot követően egyre több kandalló épült kemence nélkül a házban, a kemencék pedig az előtérben vagy az udvaron kaptak helyet. Lásd: <https://www.arcanum.hu/hu/online-kiadvanyok/Lexikonok-magyar-neprajzi-lexikon-71DCC/k-72CDA/keleti-haztipus-erdelyi-haztipus-szekely-haz-72EIF/> (Letöltés ideje: 2019. 01. 14.)

8 Hon és Külföld 1843. 188.

9 Példák a teljesség igénye nélkül: CSÁKI Árpád – SZŐCSNÉ GAZDA Enikő 2001. 13., KEMÉNY János 2005.

leten a nyári konyha és a sütőház egymás szinonimái, míg egyes esetekben egymás mellett élő építmények.

A nyári konyhával kapcsolatos életmódminták sorában az átmeneti formákat kell először említeni, így az udvarra helyezett sparheltet, átmeneti, lakodalmi főzősátrakat például. A nyári konyha-fejlődés következő stádiumában megjelenik egy állandó építmény, ami a nyári főzés helyszínévé válik, de rengeteg más ház körüli munka elvégzésének a helyszíne is lesz, így például a mosás. Majd több portán dokumentálható az egész éven át tartó használat, és nem ritkán lakókonyha funkciót is kap az épület. Ezek a formák és az átmeneti megoldások azonban egymás mellett élnek, nem kizárólagos időszakokban, mindenhol a társadalmi-gazdasági és történeti tényezők függvényében.

A nyári konyha megjelenése összefüggésben van a parasztház fejlődésével, hiszen külön helyiségek alakulnak bizonyos funkciókra, nagyobb mértékben elválik egymástól a lakó- és a munkatér (ház körüli feladatokra vonatkozóan), megjelenik a reprezentációt szolgáló tisztaszoba, és fejlődik a tüzelőberendezés. Ez utóbbi házon kívül helyezésével a nyári konyha régebbi szerkezetek megőrzőjévé válik, ahol korábbi konyhatechnológiai eljá-

rással régi ételfajták készíthetők. A megkímélés aztán sokszor átterjed a lakóház konyhájára, létrejön a tisztakonyha, majd a 20. század második felében nagyobb arányban megjelenik a tisztaház is, a teljes lakóépület megkímélésével. Ennek kialakulásában már az is szerepet játszhat, hogy a szövetkezesítéssel megszűnt annak a lehetősége, hogy földet vásároljanak az emberek, így ingóságokba fektetik vagyonukat, ezeknek védelme elsődleges fontosságúvá válik. Ebben az időszakban erős urbanizáció zajlik, sok fiatal megy városba tanulni, majd élni, többek között ennek is köszönhető, hogy így felbomlik a portán belüli generációs együttélés. Az 1960-as években terjedő, kertvárosi mintát követő kockaházak nem megfelelőek a megváltozott életkörülmények között és a falusi miliőben: az egyedül maradó idősebb generáció nem tudja fenntartani őket, az állatot tartó, háztájt művelők számára pedig nem kielégítő ez a fajta életér, és ez változtatásokhoz vezet.¹⁰

Így a nyári konyha újabb funkciókkal bővül, és betölti a keletkező hiátust, sok esetben az egyetlen lakóhelyé válik a portán belül.

Lényegi elem a magyar nyári konyhák közösségi jellege, ez ugyanis az az informális életér, ahol a családta-



2. kép. Kockaház mögé épített nyári konyha. (Nagyné Batári Zsuzsanna felvétele, 2017, Göncruszka)

¹⁰ Lásd: BALI János 2015. 179–203.

gok és a közeli ismerősök, rokonok együtt vannak. Alapvető funkciója az épületnek a megtermelt javak feldolgozása, és a folyamat során keletkező szag, piszok és gőz lakóterén kívül tartása. Sok alaprajzi variáns létezik, változatos épületszerkezettel készül. Tehát egy olyan helyiség/épület áll a vizsgálódásunk középpontjában, amely egy másodlagos ételkészítési helyszín egy portán belül megosztott háztartási funkciókkal.

lehetnek olyan információk is, amelyek láthatatlanok maradnak a kutatás szempontjából. Esetünkben a kutatás közvetítő nyelve az angol volt, nemcsak ez szolgált kapcsolatfelvételre, de a hivatkozott külföldi szakirodalmak is főként angol nyelvűek, így jelen feldolgozás is e szempont szerint strukturálódik.

Ebből kiindulva a *summer kitchen* volt az első keresett kifejezés, ez a nyári konyha angol tükörfordítása.



3. kép. Nyári konyha Telkibányán. (NAGYNÉ BATÁRI Zsuzsanna felvétele, 2018, Telkibánya)

Emellett a háztól különálló konyhaépület (amikor is nincsen a főépületben másik konyha) is a kutatás fókuszában áll, ennek a szeparált felépítése ugyanis részben hasonló okokból történik, mint a nyári konyha létesítése (például tűzbiztonság). A különálló – és több – konyha így személyzet létét feltételezte és jólétet is szimbolizálhatott. Presztízsértéke folytán vágott mintaként is értelmezhetjük ezt az épületet, ami hathatott a nyári konyhák kialakítására is.

A fentebb ismertetett vázlatos életmódminták azok, amelyekhez képest a külföldi példák értelmezhetők.

Módszertani kérdések

A külföldi konyhahasználati mintákra vonatkozó anyaggyűjtés azonban korántsem volt egyszerű, hiszen egy hasonló kutatásnak nyelvi korlátai vannak, vagyis csak azokat az adatokat találhatjuk meg, amelyek az adott nyelven megjelennek (le vannak fordítva nemzeti nyelvről), vagy amelyek egy feltételezett fordításnak megfelelnek, illetve, amit feldolgoztak. Ha ezek nem teljesülnek,

Online tanulmányok és írások, illetve elektronikus formátumú szakkikkek jelentették a kiindulópontot, a tudományos közlések hatékony keresését a Google Scholar¹¹ biztosította. A találatok további kutatást generáltak, és kapcsolatfelvételt a műemlékvédelem és a múzeumi szakma eltérő területeivel az adott országokban.¹² Segítséget jelentettek a Szabadtéri Néprajzi Múzeum külföldi múzeumi partnerei is, ők szintén közvetítettek olyan információkat, amelyek a kutatást előmozdították. Különböző népi építészettel foglalkozó szervezetek és intézmények honlapjain keresztül kommunikáltam szakemberekkel, és kérdéseket tettem fel az épülettípussal kapcsolatban szakemberek számára. A módszerek mindegyike gyümölcsöző volt, és érdekes példák rajzolódtak ki a fellelt adatokból.

Az összegyűlt adathalmaz elemzésének alapjául szolgálhatnak a vizsgált országok vagy az ott jellemző konyhahasználati életmódminták is, de akár a megnevezésként használt kifejezés is, amely ez utóbbiakra is utal. A tanulmány az angol elnevezések alapján beérkező adatok értelmezésén nyugszik, így tárgyalja a *summer kit-*

¹¹ <https://scholar.google.hu> (Letöltés ideje: 2017. 01. 03.)

¹² Anglia, Amerikai Egyesült Államok, Ausztrália, Skócia, Írország, Wales

chen, *detached kitchen* (különálló konyha) és a *dirty kitchen* (koszos konyha) kifejezéseket, kiegészítve az *outside kitchen*, (kinti konyha) *seasonal kitchen* (szezonális konyha), *back kitchen* (hátsó konyha), *outkitchen* (kinti konyha) összetételekre utalással, kitérve az általuk takart építészeti hagyományokra és életmódra is. Mivel különbözőek a források, így a rendelkezésre álló információ mélysége és minősége néhol egyenetlen, vagyis van olyan ország, ahonnan részletes adataink vannak, míg más helyekről csak vázlatos információkkal rendelkezünk, és nincsen lehetőség az adatok pontosítására.

Eredmények

Summer kitchen

A summer kitchen kifejezés a magyarhoz hasonlóan nyári használatot tükröz, vagyis a konyha legfőbb funkciója az, hogy a nyári időszakban helyet biztosítson bizonyos feladatok számára. A kutatás során a summer kitchen nyomát az Amerikai Egyesült Államokban sikerült fellelni, itt a magyarországihoz hasonló életmódmintát lehet rögzíteni egyes államokban a 19. század elejétől a gazdasági világválság idejéig. A summer kitchen azonban új tartalommal is bővült, a manapság oly népszerű kerti konyhát is ezzel a névvel illetik.¹³

A nyári konyhák korai említései Amerikából egészen a 19. század első feléig nyúlnak vissza: 1832-ben egy angol-holland szótárban jelent meg a téli-nyári konyha kifejezés; 1846-ban pedig egy déli ültetvényre vonatkozóan említették meg a nyári konyhát Charles Ball *Egy néger rabszolga élete* című könyvében. 1845-ben a *Farmerek és emigránsok kézikönyve* című kötetben (Josiah Marshall, New York) is megjelent a szókapcsolat.¹⁴

A nyári konyhák tehát hasonló funkciókat láttak el, mint Magyarországon: a tűzveszély redukálása mellett a lakóterén kívül tartották a szagokat, meleget, helyet biztosítottak a mosás feladatának is. Nemcsak tehető ház-

tartások mellett voltak megtalálhatók, illetve főként New York államban és a középnyugati államok területén terjedtek el. Berendezésük áttekinthető volt és egyszerű: a tűzhelyen és kemencén kívül asztal, egy állvány ruhák vagy gyógynövények szárítására, illetve mozdítható darabok alkották a berendezést, utóbbiak átmenetileg kaptak helyet a nyári konyhában.¹⁵

A különböző összefoglaló jellegű cikkeken kívül az adatok többsége a helyben megőrzött épületek leírásából származik, főként műemléki nyilvántartásból, a *National Register of Historic Places*-ből (Történelmi emlékek nemzeti regisztere). A leírások információt tartalmaznak a lakóházról, a környezetéről, a történetéről és az ott lakókról egyaránt.

Összegzőként elmondható, hogy a nyári konyhák általában különálló épületek, egyesek pedig a lakóház hátsó szárnyához, épületfrontjához csatlakoznak.¹⁶ Építési idejük rendkívül változó: egészen korai, 18. század közepéről származó adatok¹⁷ mellett 1930-as építésű nyári konyha¹⁸ is szerepel az információk között. A legtöbb elemzett konyha építési ideje a 19. század második fele.¹⁹ A nyári konyhák sok esetben favázások,²⁰ de vannak kőfalúak²¹ is, egyszerű alaprajzú, egyszintű épületek, de komplexebb, több funkciót ellátó emeletes megoldások is ismertek. Kiegészítő melléképületek a füstölő (*smokehouse*), tejkonyha vagy tejház (*milk house*),²² mosókonyha, gumós pince (*root cellar*, ez általában zöldségek, gyümölcsök, diófélék és különböző élelmiszerek főként föld alatti tároló helye)²³, vagy a jégház (*ice house*) lehetnek. Volt, ahol a kőből emelt nyári konyhán kívül (1820 körüli épület) *meat house*, vagyis *húsház* is tartozott a birtokhoz, ez tulajdonképpen a hentes húsfeldolgozó helyisége.²⁴ Érdekes, hogy némely nyári konyhával rendelkező épület német²⁵ bevándorlókhoz köthető. A nyári konyhát funkcióvesztés után fürdőszobává,²⁶ garázzsá is alakíthatták. Ezek az adatok egy töredékét képezik azoknak, amelyek a *National Register of Historic Places* összeírásában szerepelnek, és e tanulmány keretei között

13 Ebben a tanulmányban nem célozom ezek részletes elemzése.

14 A hivatkozások forrása: <http://researchingfoodhistory.blogspot.com/2010/01/summer-kitchen.html> (Letöltés ideje: 2018. 12. 21.)

15 KEDHARLAN, Robert 2007.

16 Példa: A Burd Patterson House Pennsylvániában 1830-ban épült, Federal stílusban, majd egy hátsó toldalékot kapott 1835-ben, amely a korábban különálló nyári konyhát a házhoz kötötte. https://en.wikipedia.org/wiki/Burd_Patterson_House (Letöltés ideje: 2017. 01. 03.)

17 A pennsylvániai Weber Weaver Farm épületkomplexuma korai lakóépülettel büszkélkedhet (Weber House), amelyet 1724-ben építettek. 1800 körül készült el a hozzá tartozó nyári konyha, a Weaver ház és az ahhoz köthető nyári konyha azonban 1765-ös datálású. https://en.wikipedia.org/wiki/Weber-Weaver_Farm (Letöltés ideje: 2017. 03. 16.)

18 Favázás nyári konyha tartozott a Kefauver Place elnevezésű gazdasághoz, 1930-ból. https://en.wikipedia.org/wiki/Kefauver_Place (Letöltés ideje: 2018. 12. 03.)

19 Egy cikk a nyári konyhák használatát a 18. század végétől a 19. század elejéig tartó időintervallumra teszi, bár más források szerint tovább volt jellemző a használatuk. KEDHARLAN, Robert 2007.

20 Példa: Az 1881-ben épült Highland Lodge-nak Marylandben favázás szerkezetű nyári konyhája volt. https://en.wikipedia.org/wiki/Highland_Lodge (Letöltés ideje: 2017. 01. 03.)

21 Kutz Mill, Pennsylvániában egy malmot is magába foglaló épületkomplexum, amelynek malma és téglafarmépülete a 19. század közepéről származik, mellette kőből épült nyári konyha található. https://en.wikipedia.org/wiki/Kutz_Mill (Letöltés ideje: 2017. 01. 03.) A kő a tűzbiztonság miatt is fontos volt, hiszen a fa farmépület mellett is állhatott kő nyári konyha. KEDHARLAN, Robert

22 Füstölő, tejház és nyári konyha is kiegészítette az 1860-as években, olaszos stílusban, téglából épült Heck-Hasler házat. https://en.wikipedia.org/wiki/Heck-Hasler_House (Letöltés ideje: 2017. 01. 03.)

23 https://en.wikipedia.org/wiki/Root_cellar (Letöltés ideje: 2017. 10. 26.)

24 [https://en.wikipedia.org/wiki/Morven_\(Markham,_Virginia\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Morven_(Markham,_Virginia)) (Letöltés ideje: 2017. 01. 03.)

25 Ruskaup House, amely népi német építkezési hagyományokat őriz Missouriiban, 1880 körül kapott nyári konyhát. https://en.wikipedia.org/wiki/Ruskaup_House (Letöltés ideje: 2017. 01. 03.)

nem vállalkozhatunk az összes amerikai adat elemzésére. De már ezek is iránymutatóak arra nézve, hogy több helyen is felbuknának ezek az épületek, főként Oregon, Philadelphia, Delaware, Indiana, Iowa, New York, Maryland és legfőképpen Pennsylvania területén.

Az utóbbi régióra vonatkozó szakirodalom a *do-mestic outbuildings*, vagyis háztartási melléképület kifejezést használja a gazdasági rendeltetésű épületek klasszifikációjához. Ez egy olyan ernyőkifejezés, amely több épületípust foglal magába. Ezek négy csoportba sorolhatók:

- építmények, amelyek étel, ital vagy jég tárolására szolgáltak (forrásház /*springhouse*,²⁷ jégház, gumós pince/), ezért a szigetelésük fontos volt;
- a következő csoport tagjai az ételek elkészítésében játszottak szerepet, ezért általában tüzelőberendezés kapcsolódott hozzájuk (ilyenek a kinti konyhák, sütőházak, füstölők, tejházak /*milk house*/²⁸ és az aszalók /*dryhouse*/),
- végül következnek a melléképületek
- és az illemhelyek.

Ezek között, a második csoportban szerepel a nyári/kinti konyha és a sütőház (*bakehouse*) is. Utóbbiban méhkas alakú, kőből vagy téglából épült kemence kapott helyet. A kemence fölé kőfalú, esetenként favázás építményt emeltek. Volt, hogy ennek nem volt fala, de általában a kemence előtti teret tető fedte, hogy védje a sütést végző személyt. Előfordult füstölővel kombinált sütőház is. A sütőházak az emigránsokat kibocsátó felsőrajnai területeken általában közösségi épületek voltak eredetileg, de vesztfáliában az elszórtan elhelyezkedő farmok saját sütőházzal rendelkeztek. Utóbbiak nagyobbak is voltak, mert sokszor más funkciójú helyiségeket is magukba foglaltak: így magtárat vagy sörfőzésre- és tárolásra alkalmas tereket. A külső, különálló konyhaépület (*outkitchen*), benne főzésre alkalmas tüzelőberendezéssel a 18. században jelent meg a pennsylvaniai németek építészeti hagyományában. Elterjedése és népszerűvé válása a következő évszázadban ment végbe, főként annak a vége felé. Egy, a pennsylvaniai németek konyháiról szóló 1939-es tanulmány a különálló konyhák építését a fellendülő gazdasággal magyarázza: fejlődtek a települések és a háziipari tevékenységek is, több munkatérre lett szükség. A délnyugat-pennsylvaniai Somerset megyében a különálló konyha volt az első melléképület, amely a háznál megjelent, itt 1770 körül intenzív európai-amerikai telepítések zajlottak. Sally McMURRAY, aki a terület konyháit tanulmányozta, megkérdőjelezte azt, hogy itt a

háztartási helyek újrászervezése lett volna az oka a különálló konyhák építésének, mármint, hogy a nehezebb házimunkák lakóházból való eltávolításával a ház formálisabb helyszínné váljon, ahol rend uralkodik. A 18. század végén egy különálló konyha birtoklása arra utalt, hogy a tulajdonosok elsődlegesen kézművességből vagy kereskedelemről éltek, így több munkatérre volt szükség a tevékenységeik ellátásához. Ha a házban kézműves vagy üzleti tevékenység folyt, kellett egy olyan tér, ahol a háztartási feladatokat is el lehetett végezni. Ennek a hipotézisnek az alkalmazása a pennsylvaniai németek lakta területen még nem bizonyított. Somerset megyében aztán 1890 körül jelentek meg a nyári konyhának (*summer kitchen*), illetve nyári háznak (*summer house*) nevezett épületek, bennük tűzhellyel. A nyári konyhák többfunkciós terek, ahol különböző tevékenységeket végeztek, így a mosást, húsfeldolgozást vagy a mindennapi főzést. Az emberek a napi informális tevékenységeik egy részét is áttették a főépületből a nyári konyhába a nyári időszakban, és a főzésen kívül itt vagy a nyári házhoz tartozó udvaron, egy árnyas fa alatt fogasztották el az ételeket is. Ebben az időszakban az új konyhák megépítésén túl valószínűleg a régebbi különálló helyiségek átalakítása is végbemehetett, hogy azok hasonló funkciókat láthassanak el, ezért tűzhelyeket építettek fel bennük. A nyári konyhák ebben az időben lehetőséget biztosítottak arra, hogy a munkák egy részét az alagsorból kihelyezzék; ez azért is volt fontos, mert ebben a korszakban új házak épültek, és sokat át is építettek azzal a céllal, hogy a lakóháznak erősebb legyen az ünnepi és társadalmi funkciója.²⁹

De mit lehet tudni bővebben a pennsylvaniai nyári konyháról?³⁰ A pennsylvaniai németek gazdálkodási, életmódbeli és építészeti hagyományait kutatás keretében is vizsgálták.³¹ E szerint a nyári konyha általában téglalap alaprajzú, 45-75 négyzetméteres, egy- vagy kétemeletes, oromfalas épület, amely különálló vagy a házhoz csatlakozó helyiség, illetve esetenként egy külön épület-szárny. Lehetett kemence hozzáépítve vagy rakott katalan, kémény, illetve tűzhely benne, és tartalmazhatott forrásházat is. Az épület funkciója a nevéből adódóan is a főszezonban végzett nehéz feldolgozó munka helyének biztosítása a benne található tűzhely segítségével. A konyha étkezésre is szolgált a földműves családok számára. A legelterjedtebb a favázás szerkezet volt, de ismertek a tégl-, borona- és kőfalú építmények is. Esetenként étkezésre szólító, csengőt rejtő kupolát is

26 Az iowai, 19. század közepéről származó, Jason és Elizabeth Baylor Rector Ház földszintjén lévő nyári konyhát fürdőszobává alakították. https://en.wikipedia.org/wiki/Jason_and_Elizabeth_Baylor_Rector_House (Letöltés ideje: 2017. 01. 02.)

27 A forrásház olyan építmény, amely egy vízfolyás hőmérsékletét kihasználva hűtő funkciókat látott el, de fő szerepe az volt, hogy a tejfeldolgozás munkálatainak helyet és friss vizet biztosítson. <http://www.phmc.state.pa.us/portal/communities/agriculture/field-guide/springhouse.html> (Letöltés ideje: 2018. 12. 21.)

28 Abban különbözött a *springhouse*-tól, hogy csűr mellé épült. <http://www.phmc.state.pa.us/portal/communities/agriculture/field-guide/milk-house.html> (Letöltés ideje: 2018. 12. 21.)

29 PENDLETON, Philip E. 2011. 66–83.

30 Az 1770-es évek végéről van beszámoló a házaktól nem messze elhelyezkedő sütőházakról. Itt a funkció különbözőségeiről és hasonlóságairól nincs további adatunk. PENDLETON, Philip E. 2011. 6.

31 <http://www.phmc.state.pa.us/portal/communities/agriculture/index.html> (Letöltés ideje: 2018. 12. 15.)

építettek a nyári konyhához. Bár a különálló konyhákról (*detached kitchen*) már a 18. század végéről vannak pennsylvaniai adatok, a nyári konyhák megjelenése későbbre tehető, virágkoruk az 1850-es évektől az 1930-as évekig tartott. A Pennsylvania Agrártörténeti Projekt megállapításai szerint nem kizárólagosan, de a pennsylvaniai németekhez köthetők a nyári konyhák. A nyári konyhát a technológiai változás, a nemek szerinti munkavégzés és a különböző etnikumokra jellemző táplálkozáskultúra erős kifejeződéseként kell értelmezni, megjelenése több összetartó trend eredményeként valósulhatott meg. Ezek voltak a technológiai újítás, a tüzelőberendezés változása és a kulturális fejlődés (sokszínű étkezési szokások). A konyhában teret foglaló tűzhely megjelenésével nagy hő keletkezett, és fejlődött a kertkultúra is: rengeteg ételféleséget kellett eltenni, sózni, tartósítani, savanyítani, befőzni. Ezek a termékek főleg német eredetű ételek voltak: savanyú káposzta, szárított alma, szárított kukorica, galuskafélék, vagy az ún. *scrapple*, amely darált húsból és kukoricalisztból készült. Ugyanígy fejlődött a disznóvágás során keletkező termékek sora is. A nők által végzett produktív munka eredménye eladható, megehető termék lett, amellyel kereskedni lehetett. Így a nyári konyha főként a nők élet- és munkatere. A nagy világgazdasági válság idején erre a tudásra még szükség volt, így ez tekinthető a nyári konyhák utolsó nagy korszakának. A gáz megjelenésével a hagyományos tűzhelyek lassan eltűntek, a nyári konyhák pedig megszűntek. A második világháború után megváltozott a foglalkoztatottsági struktúra, alacsonyabbak lettek az árak, és csökkent a német eredetű hagyományok megtartásának igénye is. A nyári konyhák nem váltak kizárólagos konyhává, a főépületben mindvégig megmaradt a konyhahelyiség.³²

Az amerikai népi építészeti szakirodalomban több utalás is található a nyári konyhákra vonatkozóan. Henry GLASSIE például definiált egy, a keleti országrészen általa általában európai bevándorlókhoz kötött kisméretű épülettípust, amelynek a bejárata az oromfal felől volt, egy előreugró tetővel levédve. Véleménye szerint ez az épület lehetett több más építmény alapformája: így füsttőlő, sütőházé, forrásházé, mosókonyháé vagy nyári konyháé. Az épület lehetett borona- vagy favázás szerkezetű, kő- vagy téglafalú.³³ Az amerikai nyári konyhák kapcsolatban az *Encyclopedia of kitchen history*ban is található adatokat. A légkondicionálásról szóló szövegben Willis Haviland CARRIER tevékenységét mutatják be, ő volt az, aki az első légkondicionáló gépet kifejlesztette, 1928-ra már lakóházakba is. Ez pedig véget vetett a

különálló nyári konyhák hagyományának.³⁴ A déli nyári konyhák említésekor pedig megjelenik ellenpólusként a *winter kitchen* kifejezés is a téli-nyári konyhaszámításra utalva.³⁵ Az egyik forrás szerint a magyar gyakorlattal párhuzamos jelenség is élt, miszerint a tanyán élő, földműveléssel foglalkozó idősebb generáció a stafétát átadva a nyári konyhába költözött ki.³⁶

A *summer kitchen* pedig manapság új jelentéssel bővült, hiszen egyre népszerűbbek a kerti konyhák, amelyeket ugyanezzel a kifejezéssel illetnek. A kerti konyhák kialakításának csak a tulajdonos fantáziája és pénztárcája szab határt, a megoldások nagy formagazdagságot mutatnak. Fő cél egy olyan közösségi tér létrehozása, ahol fedett, de nyitott szerkezetű építményben vagy alatt szabadtéri főzést lehet folytatni főként társas esemény keretén belül. Ezek a kerti konyhák abban különböznek az egyszerűbb grillező helyektől, hogy komplex konyhafelszerelést építenek fel bennük mosogatóval, hűtővel, grillezővel, borhűtővel, kemencével és munkapultokkal együtt. Központi eleme a több ember leültetésére alkalmas asztal. Manapság az Egyesült Államokban ez a leginkább elvárt hozzáépítés a magasabb státusúak körében, és a National Association of Home Builders becslése szerint jelentősen emeli a ház értékét, ha van kerti konyhája. A kerti konyha felépítésével jelentkező előnyök között a nyári konyha korábbi jellegzetességei is helyet kapnak, így a meleg kizárása, vagy a lakótér tisztaságának biztosítása is. Ezenkívül lehetővé válik az, hogy a manapság divatos szabadtéri sütés-főzésnek minden eszköze kéznél legyen, és az ételt készítő ne izolálódjon el a vendégektől.³⁷

A kerti konyhák építésének divatja már Magyarországra is elért, és hasonló formában valósulnak meg a kinti főzőhelyek, mint ahogyan külföldön.

Egy nem reprezentatív felmérés adatai alapján elmondható, hogy a 20. század utolsó évtizedeiben jelent meg ez a fajta építmény, és főként saját tervezésben és/vagy kivitelezésben építik meg a tulajdonosok. Az építés összefügg többek között a hagyományos ételfajták készítésének újra megjelenő divatjával: a kemence alkalmas kenyér, hús, kenyérlángos, kelt tészták vagy pizza sütésére. A motiváció az építés mögött a kert szeretete, a befőzések szabadterre koncentrációja, illetve a család nőtagjának involválása az ételkészítés ideje alatt a társas életben. Fontos összetevője a kerti konyhának az, hogy társasági színhelyként működik, és a korábbiakkal párhuzamosan a befőzésnek is helyet ad. Így az ételkészítés és vendéglátás mellett kiemelkedően fontos rekreációs tér.³⁸ A benne elhelyezett tüzelőberendezés általában ha-

32 <http://www.phmc.state.pa.us/portal/communities/agriculture/field-guide/summer-kitchen.html> (Letöltés ideje: 2017. 12. 19.) Illetve Professzor Emerita Sally McMurry szíves közlése.

33 GLASSIE, Henry 1968. 9–10.

34 SONDGRASS, Mary Ellen 2005. 3–4.

35 SONDGRASS, Mary Ellen 2005. 312–313.

36 REED, Terry Scott 2013.

37 <http://www.nariindy.com/return-summer-kitchen/> (Letöltés ideje: 2018. 12. 03.)

38 Forrás: saját gyűjtés



4. kép. Nyitott kinti konyha Nemesradnóton. (NAGYNÉ BATÁRI Zsuzsanna felvétele, 2016)

gyománys vagy annak tekintett, kemence, épített tűzhely, sparhelt is megjelenhet benne a modern tűzhely és a grillező mellett. A tüzelőberendezés felépítéséről videómegosztó oldalakon oktatófilm is található, a tervezők némely esetben ingyen megosztják tervüket, tapasztalataikat másokkal is. A kerti konyhák felértékelődése kapcsolatba hozható a kézműves jellegű ételek divatjával is, vagyis azzal, hogy a saját készítésű lekvár, befőtt, savanyúság presztízst jelent a háziasszony számára, és nemcsak ételként, de ajándékként is szerepet kaphat, ennek a tevékenységnek biztosít teret a nyári vagy a kerti konyha.

További fontos tényezője a kerti konyháknak, hogy egyre népszerűbbek az ún. amerikai konyhák³⁹ a családi házakban. A vendéglátás kapcsán a társadalmi státusz reprezentációjára alkalmas, néhol a helyhiány miatt⁴⁰ kialakuló amerikai konyhák térnyerésében szerepet játszott a nők szerepének változása, a családi élet szervezése, és a fokozatosan terjedő félkész és mirelit termékek felhasználása is, amely csökkenti a főzéssel járó piszkot és szagot is.⁴¹ Kialakításukkal lehetővé válik az, hogy a család nőtagjai részt vegyenek a család életében akkor is, ha

háztartási munkát végeznek. Sok esetben ez egyszerre több feladat szimultán ellátását igényli: vagyis gyerekfelügyeletet és ételkészítést például. Az amerikai konyhák használata mögött így változatos társadalmi okok húzódnak meg: a magán- és a társadalmi terek kérdése, az életér súlypontjának változása,⁴² a nemi szerepek változása, vagy a szülők feladatkörének alakulása. Az egyterű, nappalival és ebédlővel összeépített, pulttal elválasztott konyháknak azonban vannak hátrányai is, így például bár elszívóberendezéssel bírnak, a szaggal járó ételek elkészítése mégsem ideális bennük. Ezért értékelődik fel a kerti konyha szerepe, ami tulajdonképpen egyes funkcióiban a nyári konyha előnyeit hordozza magában, de egy újraalkotott, újragondolt térként, lehetőséget biztosítva az újra divatba jövő ételféleségek elkészítésére.

Deatched kitchen

A nyári konyhákon kívül lényeges elem az angolszász területeken a különálló konyha. Ez azt jelenti, hogy a konyha a lakóháztól szeparáltan épül fel, és a főépület-

39 Nem célom az amerikai konyhák magyarországi elterjedésének elemzése jelen írás keretein belül.

40 SVIDRÁN Éva 2009. 169.

41 <https://www.geppetto.hu/1272/amerikai-vagy-hagyomanyos-konyhat.html> (Letöltés ideje: 2018. 12. 22.)

42 SVIDRÁN Éva 2009. 170.

ben másik konyhahelyiség nincsen. Különálló konyhákat változatos motivációkkal építettek, ahogyan az a forrásokból kiderül, és ezek az okok átfedéseket mutatnak a nyári konyhák létesítésének mozgatórugóival.

Az Amerikai Egyesült Államok déli területéről származnak erre vonatkozó adatok, különleges asszociációs tartalommal. A *Back of the Big House* című összefoglaló mű a déli ültetvények építészetéről szól, egy 1930-as években, több mint hetven évvel a polgárháború után készített felmérés alapján. A Historic American Building Survey olyan épületeket dokumentált, amelyek kezdtek teljesen tönkremenni, ezért sok olyan épületről maradtak fent adatok, amelyek egyébként nyom nélkül eltűntek volna. Bár a csoport tagjai főként a magas építészet elemeit örökítették meg, és nem a rabszolgákhoz köthető materiális örökség dokumentálása volt a céljuk, a munka során sok olyan képet, felmérést készítettek, amely bepillantást enged az ültetvényeken élő rabszolgákat körülvevő tárgyi világ megismerésébe, ez ugyanis szoros kölcsönhatásban létezett a rabszolgatartókat körülvevő materiális környezettel. A fenti kötet arra vállalkozott, hogy a fehér ültetvényeseket kiszolgáló rabszolgákhoz köthető építményeket mutassa be és értelmezze; azokat az objektumokat, ahol a rabszolgák éltek és dolgoztak.⁴³

A főépülethez hátul kapcsolódó udvar fontosabb építményei közé tartozott a konyha, a füstölő, a tejszarnok és a kút, tehát evidens, hogy a főzés és az azt követő takarítás ezen a helyen ment végbe. Tekintve, hogy az ültetvények között voltak nagyok is, ezeknek a feladatoknak a mértéke megkövetelte a szabad ég alatt történő munkavégzést. Így az udvar a konyha és a mosoda kiterjesztéseként volt értelmezhető. Ugyancsak az udvarhoz kötődött minden olyan munka, amelyhez több ember részvételére volt szükség, ilyen volt a szappanfőzés is. Az udvaron tartózkodtak a rabszolgagyerekek is, míg szüleik a földeken dolgoztak; itt kaptak enni, és ez a tér szolgált úgynevezett szabadtéri óvodaként.⁴⁴

A 18. század első évtizedeiben már szokás volt, hogy az ültetvények tulajdonosai bizonyos főzési feladatokat a lakóhelytől távolabbi, szeparált építménybe száműzzék. Ezt általában praktikus okokkal magyarázzák: a hő, a zaj, a szagok és az ételkészítéssel járó általános felfordulás mind elkerülhető, ha a konyha a háztól külön található. Emellett azonban más okok is motiválták az ültetvényeseket, hiszen egy ilyen megoldással még jobban szeparálódott a szolga és a kiszolgált személy. Míg a 17. században a rabszolgák és a rabszolgatartók egymáshoz közel éltek, ezt felváltotta az egymástól való eltávolodás, a faji szegregációt a fizikai térben is erősítették az ültetvényesek. A különálló konyhákat néhol árkád kötötte

össze a főépülettel, maguk a konyhák a legfontosabb melléképületnek számítottak. A konyháknak két típusa létezett: a favázás vagy boronafalú, egyhelyiséges épületek mellett kéthelyiségesek is voltak, itt a második a rabszolgák lakószobájaként funkcionált. A belső konyhák mellett nyári konyhák is voltak némely esetben, ezek többfunkciós terekként más feladat ellátását is biztosították; volt, ahol külön helyiségek is kerültek melléjük: a szolgák/szakácsok lakószobáival vagy tejkonyhával építették egybe őket.⁴⁵ A leírás nem elemzi azt, hogy a nyári konyhák mennyire voltak elterjedtek az ültetvényeken, illetve mi volt a használati különbség ott, ahol voltak és ott, ahol nem építettek nyári konyhákat.

Az ültetvények konyháinak különállóvá alakítása tudatos döntés volt a rabszolgatartók részéről, hogy ezzel is kontrollálhassák a rabszolgákat. Ebben az értelemben a fizikai korlátok egyben társadalmiak is voltak.⁴⁶ A 18. században a háztartások általában arra törekedtek, hogy önellátóak legyenek, ehhez különböző építményeket emeltek, hogy a főzés, mosás, tartósítás, állattartás feladatait elvégezhessék. Ez az északi államokban általában a farmépület központi konyhája volt, egy többfunkciós tér, ahol a családi tevékenységek többsége folyt. A 18. század folyamán a későbbi fejlődések ellenére a konyha itt a lakóház belső terében kapott helyet vagy az épülethez toldott színben. Itt nem érezték szükségét annak, hogy olyan funkciókat szeparáljanak el a háztól, ami a háztartás fenntartását szolgálja. A déli államokban azonban a konyhában robotoló rabszolgák fáradságos munkával állították elő az ételeket, amelyek a fehér tulajdonosok erejét voltak hivatottak reprezentálni. A konyha ilyenképpen egy alsóbbrendű helyé degradálódott. Ez a felállás csökkentette a fehér tulajdonossal való találkozás lehetőségét, és megvédte attól a fehér elitréteget, hogy kommunikáljon, szociális interakcióba kerüljön a fekete szolgákkal. Ez a helyzet biztosította, hogy a kizsákmányolásra emlékeztető jelek kikerüljenek a házból, és lehetőséget adtak az ültetvényeseknek arra, hogy demonstrálják ellenőrző hatalmukat. A különálló konyha megerősítette a társadalmi egyenlőtlenségeket. A rabszolgák által használt helyek piszkosnak, csúnyának minősültek, ahogyan a fehér ültetvényesek a fekete rabszolgákat látták.⁴⁷

Az eredeti írásban használt kifejezés, vagyis *detached kitchen* az építmény szeparált, háztól különálló jellegére fókuszál. A szóösszetételre rákeresve különböző definíciókra bukkantunk, így például egy Missouriban álló ház leírásánál az áll, hogy a különálló konyhákat azért építették, hogy a konyhai tűzhely melegét nyári időszakban a házon kívül tartsák, illetve hogy megvédjék a lakóépületet, ha esetleg tűz üt ki a konyhában.⁴⁸ Ebből egyértel-

43 VLACH, John Michael 1993. IX–XIV.

44 VLACH, John Michael 1993. 34–35.

45 VLACH, John Michael 1993. 43–62.

46 ADAMS ROBYN, Elizabeth 2010. 1–4.

47 ADAMS ROBYN, Elizabeth 2010. 26–39.

48 https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Bolduc_House_Detached_Kitchen_in_Ste_Genevieve_MO.jpg (Letöltés ideje: 2017. 01. 26.)

műen látszik, hogy a *detached kitchen* egy olyan különálló konyha, amelynek nincsen párja a házban, tehát nyári-konyha- funkciókat tölt be, de egész éven át használt hely. Emily CONTOIS konyhatörténeti cikkében (*Egy otthonos helytől a státuszszimbólumig címmel*) azt írja, hogy a 18. század végén a konyha kizárólagosan a főzést szolgálta, és gyakran a lakóháztól külön állt. Ez a megoldás a 20. század közepéig élt, mikor is a konyhát újra integrálták a lakóházba, ekkor alakult ki a ma is ismert nyitott megoldású alaprajz.⁴⁹ Egy másik írásban a George Ranchról esik szó, amelyben leszögezik, hogy Texasban általános a különálló konyha jelensége.⁵⁰ Dél-Floridában az 1800-as évek elején épült Key Westben egy ház különálló konyhával, amiről úgy tartják, hogy általánosnak számított az idejében, hiszen a konyhatüzek és a használatban lévő kemence és tűzhely melege ellen is védelmet nyújtott.⁵¹

A *detached kitchen* kifejezés azonban nemcsak Amerikában, de Ausztráliában is előfordul. A queenslandi Ballandean birtok 19. századi épületegyütteséhez lakóház, különálló konyha, tejfeldolgozó helyiség, disznóóló szín, fejőszín, istállók és kovácsműhely is tartozott. A különálló konyha a háztól tíz méternyire helyezkedett el, és egy betonút kötötte össze a lakóépülettel. A favázás, deszkafalú, kontyolt tetős, fedett verandás épületet hullámvaslemezzel fedték. A konyha két helyiségből állt, a nagyobbikban kenyérsütő kemence, főzőfülke és téglatűzhely kapott helyet. A lakóépület leírásánál említést tettek a konyháról, így feltételezhető, hogy a *detached kitchen*-ként definiált építmény másodlagos konyhaként működött.⁵² Az ausztrál példa újabb kérdéseket vetett fel, a *Queensland Heritage Register*-ben lefolytatott kutatás szerint pedig több listán szereplő védett épület esetében dokumentált a különálló konyha-épület használata, a keresésre 37 találat érkezett (*summer kitchen* kifejezésre nem volt eredmény). A találatok szinte mindegyike 19. századi épület. Queenslandet a 19–20. század folyamán a faépítkezés jellemezte, mert a keményfa nagy mennyiségben volt elérhető a térségben. Ezért megnőtt a tűzveszély lehetősége, és kialakult a különálló konyhák rendszere, amivel csökkentették a lehetőségét annak, hogy a főépületre átterjedjen a tűz. Mivel Queensland meleg szubtrópusi klímájú, így a főzés melege és szaga szintén tényező volt a konyha szeparálásában. Több esetben a különálló konyhák voltak tulajdonosaik első házai; ahogy egyre tehetősebbek lettek, úgy

emeltek új épületet lakás céljából, de megtartották az eredetit konyhának. Ismertek a félig különálló konyhák is, ezekben az esetekben a konyhahelyiséget egy zárt veranda köti össze a főépülettel. Ahogyan Amerika déli államaiban a 19. században és a 20. század elején, a szolgák alkalmazása szintén szerepet játszott a különálló konyhák kialakításában, ide „számúzták” a kapcsolódó feladatokat, és az épület a szolgák számára kialakított szárny része is lehetett. A különálló konyhák divatja a 20. század elejéig tartott, ekkor kezdett terjedni az elektromosság, különböző, munkát könnyítő eszközök használata, ezek megváltoztatták a főzés menetét, illetve csökkentették a lehetséges tüzeket. Az 1920-as évekre a szolgáltatók jobban fizető állásokat találtak, és egyre nehezebb volt munkaerőt fogadni. A nők kezdték el a kieső feladatokat elvégezni, és nem akartak a családjuktól távol, egy különálló épületben házimunkát végezni, így az első világháborút követően megváltoztak az épületalaprajzok, a két világháború közötti konyhák a ház hátsó frontjához közel voltak, és kisebbnek építették őket, később egyre nagyobbak lettek, és központi helyet kaptak a házban.⁵³ A *detached kitchen* kifejezésen kívül többször megjelenik a *kitchen house* (konyhaház) szóösszetétel is, illetve az egyértelmű *kitchen wing* (konyhaszárny) is. A Wikipedia ausztrál építészetet taglaló szócikke szerint az Old Colonial periódusban, 1788 és 1840 között a konyha általában különálló volt, hátsó verandáról nyílt vagy egy fedett árkádról. Ez az az időszak, amely az európai letelepedést követte, meghatározva a stílust és az építés módját is.⁵⁴

Ausztrália más régióiban is léteznek hasonló örökségi regiszterek, így például Victoriára vonatkozóan is. Ennek az adatbázisában ötvenöt találatot eredményezett a keresés,⁵⁵ míg az Australian Heritage Database keresőrendszerében hetvenháromat. Ez azt jelenti, hogy ennyi leírásban szerepel a *detached kitchen*, egyes esetekben csak az építmény emléke vagy maradványa miatt került a leírásba a szó szerkezet.⁵⁶ Az egyik épület adatlapjánál kifejezetten az szerepel, hogy a különálló konyhák a korszakra jellemzőek voltak.⁵⁷ Nyári konyhára vonatkozóan elenyésző az adat: egy Canberra melletti birkafarmon egy doktori kutatását végző skót kutató találkozott kinti, fedett nyári konyhával, illetve egy másik farmon különálló, kinti kenyérsütő kemencével.⁵⁸

A *detached kitchen* kifejezés Angliában sem ismeretlen. Többek között a *Forgotten Buildings: Detached kitchens*

49 CONTOIS, Emily 2013.

50 <http://txcwcivilian.blogspot.hu/2012/10/texian-market-days-2013.html> (Letöltés ideje: 2017. 01. 26.)

51 <http://www.florida-keys-vacation.com/Oldest-House-Key-West.html#ixzz4WuUpPwYI> (Letöltés ideje: 2017. 01. 26.)

52 https://en.wikipedia.org/wiki/Ballandean_Homestead (Letöltés ideje: 2017. 01. 26.)

53 Dr. Brian Sinclair Queensland Heritage Register Senior Heritage Officer szíves közlése. (2017. 11. 07.)

54 https://en.wikipedia.org/wiki/Australian_residential_architectural_styles (Letöltés ideje: 2017. 11. 06.)

55 http://vhd.heritagecouncil.vic.gov.au/search?kw=%22detached+kitchen%22&aut_off=1 (Letöltés ideje: 2017. 11. 08.)

56 <http://www.environment.gov.au/cgi-bin/ahdb/search.pl> (Letöltés ideje: 2017. 11. 07.)

57 http://www.environment.gov.au/cgi-bin/ahdb/search.pl?mode=place_detail;search=keyword%3D%2527detached%2520kitchen%2527%3Bkeyword_PD%3Don%3Bkeyword_SS%3Don%3Bkeyword_PH%3Don%3Blatitude_dir%3DS%3Blongitude_dir%3DE%3Blongitude_2dir%3DE%3Blatitude_dir%3DS%3Bin_region%3Dpart;place_id=10226 (Letöltés ideje: 2017. 11. 07.)

58 Paul Bishop szíves közlése. Itt nem célunk az ország egészének területén található különálló konyhák elemzése, inkább csak a jellemző típusok felsorakoztatása.

in Southeast England című írás erre a bizonyíték. Az Archeology International-ben megjelent cikk írója, David Martin azt állítja, hogy a 15. és 16. század folyamán a különálló konyhák a lakóház és a csűr után a legelterjedtebb épületnek számítottak a régióban. Nagyon kevés példányuk maradt fenn, ezek főként 1450 és 1550 között épültek. Meglepően nagyméretűek, sokszor emeletesek és rendkívül komplexek voltak. A dokumentumok alapján az is kitűnik, hogy gyakran kiegészültek más funkciójú kiszolgáló egységekkel, mint a sütőház vagy a tejkonyha, a felső szinten pedig lakóhelyiségek voltak és tárolásra használt terek. Ezek a nagy épületek sokszor alig különböztek méretben a lakóháztól. Mindezt a megmaradt emlékművek segítségével sikerült megállapítani, így lehetséges, hogy korábban egyszerűbb, egyterű, emelet nélküli épületek is lehettek használatban. Az majdnem biztos, hogy a különálló konyhával rendelkező háztartások tulajdonosai magasabb társadalmi réteghez tartoztak.

Eddig a késő középkori különálló konyhák elkerülték a kutatók figyelmét, bár a szakemberek szerint kolostoroknak és nagyobb uradalmi épületcsoportoknak része volt ez az épülettípus. A régészeti adatok fényében azonban újra kell értékelni az eddigi tudást, mert a jelzett időszakban a népi építkezésben is szerepet kaptak a különálló konyhák. Minderre bizonyítékot jelent egy 1567-es részletes felmérés Sussexből, Robertsbridge Manorról, ahol 123 házból negyvenháromhoz tartozott különálló konyha. A számok falusi közegben magasabbak voltak, mint városban. A 16. század végére a modernizálódás, a magánterek kialakulása és az életmód megváltozása a különálló konyhák megszűnéséhez vezetett. Kevés épület maradt fenn, illetve a megmaradt példányokról sem feltételezték eddig, hogy konyhaként funkcionáltak. A különálló konyhák nagy részét a terjeszkedő ház később bekebelezte, vagy egyéb gazdasági funkciót kapva maradtak fenn. Kelet-Sussexben a szerző tizenöt megmaradt különálló konyhát dokumentált. Általában a ház háta mögött helyezkedtek el, ahhoz közel. Bár ezek az épületek konyhaként jelennek meg a dokumentumokban, helyesebb inkább olyan háznak tekinteni őket, amelyben kiszolgáló egységek vannak (a sütőház, tejkonyha lehetett kiegészítő helyiség, és végezhettek itt hentesmunkát, sörfőzést stb.), ahol az ételek előkészítésének koszos, szaggal járó része folyt.⁵⁹

A különálló konyhák létrehozására vonatkozóan leginkább a 16. századi uradalmi források nyújtanak támpontot. Ilyen a fentieken kívül az 1618-as összeírás Hammerdenről, ahol ekkor hatvankilenc házból nyolchoz tartozott különálló konyha. Ez a korábbi, robertsbridge-i adatot tekintve azért fontos, mert a konyhák gyors felszámolását jelzi. A különálló konyha kifejezés helyett *backhouse* (hátsó ház) is szerepelhetett a korai dokumentumokban,

például Suffolokban. A 16. század közepéről kenti és essexi adatok is utalnak a különálló konyhák elterjedtségére.⁶⁰ Az 1565–1571 közötti időszakból származó összeírásokat alapul véve elmondható, hogy a kisebb háztartásokban nem kiszolgáló funkciók is keveredtek egy térben a ki-szolgáló funkciókkal. A nagyobb háztartásokban azonban különböző célokra különböző helyiségek voltak: konyha, tejkonyha, kamra, nedves alapanyagok tárolására a *buttery* (külön éléskamra), sütésre a sütőház, sörfőzésre a sörfőzde, mosásra pedig a mosóház (*wash-house*). Bizonyos esetekben ezek a funkciók teljes mértékben kikerültek a lakóházból. A konyhák egy részében székeket is felsorolnak az inventáriumok, ami arra utal, hogy társasági funkciót is betöltöttek ezek a helyiségek.⁶¹

További adatokat szolgáltat a kérdéskörhöz Philip AITKENS is, aki a suffolki különálló sütőházakkal foglalkozott. Itt konyhafunkcióval rendelkező épületek nagyobb számmal maradtak fent, az elnevezésük is más volt, és voltak különbségek a használatukat tekintve is. A 16. századi dokumentumokban konyha elvéve szerepel, de sörfőző és sütőház található a végrendeletekben vagy összeírásokban. A 17. században bukkan fel a *backhouse* kifejezés, amelyet *baccus*-ként rövidítenek. Ennek az épülettípusnak az idők során három típusa jelent meg: a helyiség nyitott földemes, két részre van osztva, lehet benne keresztátjáró, illetve ikerhelyiségek, amelyek fölött külső vagy belső lépcsővel megközelíthető szoba található. A második típus a 16. század közepén fejlődött ki: egy részből áll, benne a homlokzatnál kémény és hozzá kapcsolódó kemence található, illetve galériászerű felső rész. A harmadik típusnál az épület egész hosszában megjelenik az emelet. A szerző által vizsgált harminc konyhából tizennyolc a főépület sarkánál állt, vagy közvetlenül hozzáépítve, vagy 2-3 méteres távolságban. A sütőházak tulajdonosai el is adhatták a kenyeret, sört a szomszédoknak, az is előfordult, hogy másféle házi ipari tevékenységet végeztek itt. Más használat utal mamalákásra (*granny-flat*), vagyis arra, hogy egy idősebb vagy beteg rokon, szolga vagy látogató ezeken a helyeken aludt. Uradalmakban konyha és sütőház is létezhetett egymás mellett párhuzamosan.⁶²

Ezek az adatok bepillantást nyújtanak abba, hogy a konyhák ténylegesen sokszor a lakóépületen kívülre kerültek, illetve léteztek nyári konyhák is, amelyek a különállókhöz hasonló funkciókat töltöttek be, egy lakóházban lévő konyhahelyiség funkcióit kiegészítve. A konyhák építésének és telken belüli elhelyezésének számos különböző megoldása létezett a különböző időszakokban, ezek közül a legrégeztettebb jelentésű az amerikai déli államok különálló konyhájának példája. Feltételezésem szerint azoknál a háztartásoknál, ahol külön állt a konyha, nem volt szükség nyári konyhára, míg a házban lévő konyhák mellett megjelentek a nyári konyhák is. A kü-

59 MARTIN, David 2000. 14–16.

60 MARTIN, David and Barbara – WHITTICK, Christopher 2017b. 99–102.

61 MARTIN, David and Barbara – WHITTICK, Christopher 2017a. 105–110.

62 AITKENS, Philip 2001. 1–5.

lönálló konyhák részben hasonló funkciókat töltöttek be, mint a nyári konyhák, részben az elhelyezésükben van párhuzamosság a nyári konyhák viszonylatában.

Bothy, back kitchen, outhouse, illetve outside kitchen

A két legfőbb konyahasználati minta mellett (nyári konyha és belső konyha, illetve különálló konyhaépület) más kifejezések is takarnak a nyári konyhával megegyező használatot. A *bothy* kunyhó, házikó jelentésű szó, az épület méretére utal. A *back kitchen* jelentése szerint hátsó konyha, ami az elhelyezkedéssel kapcsolatos kifejezés, csakúgy, mint az *outhouse* (kinti ház) és az *outside kitchen* (kinti konyha) is.

A Scottish Vernacular Buildings Working Groupnál skót műemlékekkel foglalkoznak. A kérdésre, hogy volt-e az országban második vagy különálló konyhaépület, a munkacsoport tagjai főként nemleges választ adtak. Egy-két esetben került elő a különálló konyha, mint például egy 19. századi, az aberdeenshire-beli Edinglassie-ben lévő tekintélyes udvarháznál, ahol különálló konyha állt, illetve kora 19. századi tanyáknál találtak a szakemberek különálló konyhát. A *bothy*-ként definiált épület (kunyhó, házikó) olyan hely lehetett, ahol a külső, illetve alacsonyabb rendű szolgálk számára készítették el az ételt. Ők eleinte a farmházban laktak, de a későbbi időkben egyre messzebb került a lakóhelyük a lakóépülettől. Korábban a királyi udvarok konyhái is külön voltak az udvar személyzetének konyhájától.⁶³ Írországban a National Inventory of Architectural Heritage elnevezésű szervezet Arts, Heritage, Regional, Rural and Gaeltacht Affairs részlegének szakemberei szerint nem volt jellemző gyakorlat a hasonló építmények használata, valószínűsíthetően a kisebb hőmérséklet-ingadozásnak köszönhetően.⁶⁴

Walesben a 19. század végétől a hátsó konyhák (*back kitchen*) vagy melléképületek (*outhouse*), külső konyhák (*outside kitchen*) az életmód szerves részei voltak. Cardiganshire-ben jegyezték fel a 19. század végére vonatkozóan, hogy a kenyérsütő kemence egy ilyen hátsó konyha vagy melléképület falába volt beépítve. Ezek a melléképületek a kemencén kívül helyet adtak egy rézüstnek is, amit vízforralásra használtak. Így a helyiség a következő funkciókat töltötte be: kenyérsütés, mosás, sörfőzés és állatok számára főzés. Észak-Walesben ebből kifolyólag az épület neve sörfőzőház (*brew house*) vagy kemenceház (*oven house*) volt. Délnyugat-Walesben az elnevezések szintén hasonlóak voltak: kemenceház és forralóház (*boiler house*) kifejezések voltak ismertek. A beépített kemencével rendelkező kinti konyhák nagy ré-

sze a 19. századra datálódik, a bennük lévő kemencén öntöttvas ajtóval. Azonban a hasonló szerkezetek Délkelet-Wales területén hamarabb is léteztek már, White House (Clytha, Gwent) épületéhez például tartozott kemencével ellátott külső konyha már a késő 17. században is, illetve Flemingstonban (Glamorgan) is. Itt a külső sütőházak a 18. században elterjedtek voltak.⁶⁵ Hasonló adatokat sorakoztat fel a walesi tűzhelyek történetét feldolgozó munka is. Ebben kitérnek a kemencék fejlődésének a menetére, az azok helyére, a sütőházak használatára és történetére is.⁶⁶

További adatokat biztosít a St. Fagansben lévő szabadtéri gyűjtemény, ahol található bérlők részére épített, téglatest alakú, kőlappal fedett külső kemence, a Rhyd-y-Car sorházak egyikében. A lakásokat eredetileg 1795-ben építette a tulajdonos a vasércbányájában dolgozó munkások számára. A múzeumban különböző korszakokat bemutató lakások egyike 1955-öt idézi fel, és hozzá egy kültéri lakóter-konyha tartozik, jellemzően a korra és a helyszínre: az iparosodott Dél-Walesre. Ez tulajdonképpen a lakóter megnövelésének olcsó megoldása volt. Az építményeket „nehéz főzésre” (*heavy cooking*) hasznosították, vagyis szaggal, kossal járó munkafolyamatok során. Itt étkezett a család, és a benti „tisztá” szobákat (*best room*) csak speciális alkalmakkor használták.⁶⁷

Dirty kitchen

A dirty kitchen kifejezés egyértelműen a kossal járó munkákra utal, illetve a földből (*dirt*) épített tűzhelyre. A Fülöp-szigeteken ismert másodlagos konyhahelyszín neve angolul dirty kitchen. A Fülöp-szigeteken használt angol nyelv meghatározása szerint ez egy olyan konyha, ahol a mindennapi főzés zajlik, amelyet személyzet végez. Ez a konyha különbözik attól, ami csak a reprezentációt szolgálja, vagy speciális használatban van. Az Oxford Dictionaries a szó keletkezésének idejét az 1980-as évekre teszi.⁶⁸ A piszkos konyha lehet különálló épület, de van, hogy a főépülettel szomszédos. A használatának oka a tűzbiztonság, a füst és a fűtőanyag szagának, a szénpornak és az olajos koromnak a kizárása. Vidéken a piszkos konyhákban fával fűtött tűzhelyek találhatóak. E szerint a definíció szerint ez a fajta konyha Kuvaitban és Bahrainban is megtalálható.⁶⁹ A Fülöp-szigeteken fával és szénrel tüzelnek főzéskor, nyílt tűzhelyen, így a tűzveszély miatt biztonságosabb, ha kívül van egy másodlagos konyha. Mivel a tűz a kunyhót percek alatt tönkre teheti, a piszkos konyhák elég elterjedtek. Emellett a külső konyhák a felmelegedéstől is megóvják az ottont.⁷⁰ A benti konyhában csempe vagy linóleum van,

63 Paul Bishop, Bob Clark, Mark Watson, Crissie White, John Harison és Niall Logan szíves közlése.

64 William Cumming szíves közlése.

65 TIBBOTT, S. Minwell 1991. 19–20.

66 WILLIAM, Eurwyn 1978.

67 <https://museum.wales/stfagans/buildings/rhydycar/> (Letöltés ideje: 2017. 12. 19.) Illetve Mared McAleavey szíves közlése.

68 https://en.oxforddictionaries.com/definition/dirty_kitchen (Letöltés ideje: 2017. 01. 02.)

69 https://en.wikipedia.org/wiki/Dirty_kitchen (Letöltés ideje: 2017. 01. 02.)

70 DEWALL, Dave 2013.

asztal négy székkal, kávéfőző, étkezés polcokon, de az étel nem itt készül. Minden tevékenység a jól szellőző melléképületben folyik: előkészítés, sütés, mosogatás, még a mosás is, ez a helyszín néha még garázzsal vagy a család fő műhelyével is kiegészül. A filippínó ételek erős szagúak, olajosak, fokhagymások, és főként halból készülnek, ezért drága szellőzőberendezés helyett kint főznek. A főzés itt közösségi társas alkalom.⁷¹ Mivel a munkák nagy részét saját kezűleg végzik, és nem automatizáltak a fo-lyamatok, így szükség van ezekre a konyhákra, amelyek nemcsak vidéken, de a városokban is megtalálhatók. A konyha neve *abuhan*, amelynek szó szerinti jelentése a hely, ahol a hamu van. A *dirty kitchen* nemcsak a munkák során termelődött koszra utal nevében, hanem arra is, hogy a tűzhely alapja földből (*dirt*) épült. Az interneten található cikkhez egy érdekes hozzászólás is érkezett, amely szerint ez a fajta konyha Thaiföldön és Vietnam-ban is megtalálható.⁷² A *dirty kitchen* kifejezés egy amerikai dizájnér cég blogjában is megjelenik, mint egyfajta másodlagos konyhára utaló kifejezés, ahol a szagosabb ételek elkészítése folyhat, ami lehet egy mosogató, hűtő vagy sütő egy kiszolgáló helyiségben vagy egy külön téren.⁷³

Összegzés

A fenti nyárikonyha példák a kitekintésen túl hozzájárulnak a jelenség szélesebb körű értelmezéséhez is. Kérdés ugyanis, hogy különböző területeken milyen tényezők vezettek a nyári konyha kialakításához, és mi tartotta fenn a használatukat. Észak-Amerikában a nyári konyhákat Magyarországhoz hasonló módon főként a nyári melegben tartósításra és ételkészítésre használták. Szerkezetükben, kialakításukban hasonlóak voltak, alaprajzukat tekintve mutatnak kisebb különbségeket, gazdagabb azoknak a helyiségeknek a köre, amellyel összeépítették őket: a források hűvösét kiaknázó *springhouse*, vagy a jég tárolására szolgáló *ice house* azonban Magyarországon nem vagy nem ebben a formában ismertek. Érdekes a *meat house* megjelenése is, amelyre szintén nincsen nálunk példa, hiszen a húsfeldolgozást is a nyári konyhában végezték télen a tulajdonosok. Egyes amerikai különálló konyhák esetében felmerült, hogy nem a megkímélés miatt jöttek létre, hanem azért, mert a munkaterek nagyságát szerették volna megnövelni a felépítésükkel. Magyarországon a lakóépület konyháját a nyári időszakban nem használták, nem volt szempont a nagyobb munkatér, főként, ha azt nézzük, hogy bizonyos nyári konyhák alapterületre kisebbek, mint a főépületben lévő társaik. Amennyiben azonban a nyári konyha egész éven át használt konyhává alakul, az épületben

lévő konyha új funkciót nyerhet, ezzel a lakótér növelése történik meg. Fontos kiemelni, hogy a pennsylvaniai különálló konyha a több munkatér miatt a jólét egyik jeleként is értelmezhető. Ez elgondolkodtató, hiszen a kutatás egyik feltételezése éppen az, hogy a különálló konyha, ami dokumentálható a magyar, kora újkori, magasabb státuszúakhoz tartozó épületek körében, presztízsértékű volt, ami mintakövetést generált az alsóbb néprétegek körében.

A pennsylvaniai példa jó párhuzam arra vonatkozóan is, hogy a hagyományos ételek készítéséhez van rá szükség, ami a magyar gyakorlatban is kitapintható a tüzelőberendezés modernizálódása kapcsán. A nyári konyha sosem válik kizárólagos konyhává Észak-Amerikában, nem indul el a főépület minél nagyobb arányú megkímélésének igénye, ez viszont a szövetkezés hatására megjelenő, második világháború utáni magyarországi trendek erejét és sokrétű hatását bizonyítja. A nyári konyha elterjedési ideje Észak-Amerikában nagyjából megegyezik a magyar adatokkal, bár a magyar paraszti használat viszonylag későbbi, inkább a 19. század második felétől jellemző, és a nyári konyhák divatja összetett okok miatt jóval túlmutat a második világháborút követő évtizedeken.

A nyári konyhák azonban Amerikai Egyesült Államokban a második világháború után kikoptak a használatból, a hagyományos ételek ugyanis kimentek a divatból, változtak a női szerepek, és olcsóbbá váltak a boltban elérhető termékek. Nem volt olyan tényező, amely továbbra is fenntartotta volna a jelenséget. A nyári konyha amerikai használatában fontos tényező a meleg lakóépületen kívül tartása, tehát az éghajlati viszonyok is meghatározóak, csakúgy, mint hazánkban. Elgondolkodtató a déli ültetvényeken lévő külső konyhák erős asszociációja a kiszolgáló személyzettel, illetve szerepük a faji megkülönböztetésben. Ebben a kérdésben is vonható párhuzam, hiszen a másodlagos konyhák sokszor a kiszolgáló személyzet számára készültek, és vannak adataink szolgák/szakácsok konyha melletti elhelyezéséről is,⁷⁴ illetve nyári konyhában elszállásolt cselédéről is.⁷⁵ Feltételezésünk, hogy egy különálló konyha, főként, ha a második egy háztartásban, akkor presztízszt jelent használója számára, így követendő minta lehet az alsóbb rétegek számára is, státuszszimbólumként.

Nagyon fontos párhuzam, hogy a nyári konyha és a sütőház az angolszász területeken sem ugyanaz az építmény, erre a külön elnevezések is bizonyítékot jelentenek. A különálló konyha kérdése is sok tanulsággal bír. Értelmezhető a nyári konyha előképeként, hiszen sok funkciója és kitelepítése a házon kívülre a nyári konyhák létesítése mögött meghúzódó okokkal megegyezik, és

71 <https://medium.com/@jdelavegs/dirty-kitchens-c85ea235e4cc#.r02sw7sbn> (Letöltés ideje: 2017. 01. 02.)

72 <https://wanderlusting.me/dirty-kitchen-in-the-philippines/> (Letöltés ideje: 2017. 01. 02.)

73 http://janepagedesigngroup.blogspot.hu/2012/03/kitchen-is-hearth_19.html (Letöltés ideje: 2017. 01. 01.)

74 Például: 1749-ben Bresányban (Kőrös megye) a szakács számára kijelölt lakófülkével van a konyha egybeépítve, az udvaron, külön épületben. HU MNL OL E 156 – a. – Fasc. 151. – No. 029.

75 Saját kutatás: Nemesradnót, Karcag.

esetenként ez az épület alakult át nyári konyhává. Emellett kimutatható egész korai időszakból, Angliában már a 15. századtól a legfontosabb melléképületek között található, vagyis elterjedtebb volt, mint eddig a kutatók feltételezték. Ez a magyar források vizsgálatát is igényli, a különálló konyhák alapos dokumentációját és lehetséges szerepét a nyári konyhák megjelenésében.

Fontos szempont az Amerikában *summer kitchen*-nek hívott kerti konyhák értelmezése is, hiszen a magyar kerti konyhák sokszor az elszorvadó nyári konyhák egyes funkcióit veszik át napjainkban, egy olyan korban, amikor felértékelődik a saját készítésű élelmiszer, mégpedig a környezetvédelem, fenntarthatóság és az egészségtudatos étkezés jegyében. Manapság a környezetszennyezés olyan fokúvá vált, hogy a bio növények szerepe, a nem nagyipari állattartásból származó húsfélék, a saját részre megtermelt zöldségek és gyümölcsök fogyasztása meg-

nőtt, ezeknek a feldolgozásához pedig szükség van egy megfelelő térre. A Magyarországon megkétszereződő amerikai konyha erre nem alkalmas a legjobb szagelvezető berendezések használatával sem. Ezzel párhuzamosan felértékelődik a közösségi főzés, a szabadidő eltöltésében a szalonnasütés, bográcsozás, az ételek közös előállítása társaságban rendkívül népszerű. Ennek megvalósításához és a lakóház megkíméléséhez szükséges a régi nyári konyha vagy a kerti konyha. Ez utóbbi megépítése nem olcsó, így népszerűek a saját tervezésű és kivitelezésű kerti konyhák, amelyek multifunkciós térként őrzik a nyári konyhák egyes funkcióit.

Így a külföldi párhuzamok értelmezése a magyarországi folyamatok jobb megértéséhez járul hozzá, szélesebb rálátást biztosít általánosabb jelenségekre, trendekre és konyahasználati mintákra egyaránt.



5. kép. Nyári konyha belső berendezése. (NAGYNÉ BATÁRI Zsuzsanna felvétele, Erdőbénye, 2017)

IRODALOM

- AITKENS, Philip
É. n. *Detached Bakehouses in Suffolk. The Detached Kitchen in Vernacular Houses of Eastern England.* Kézirat 1–5.
- ADAMS ROBYN, Elizabeth
2010 *Detached Kitchens, Detached Memories? The Plantation Landscape and the Challenge of Inclusive Museum Narration.* A thesis submitted to the Graduate Faculty of North Carolina State University in partial fulfillment of the requirements for the Degree of Master of Arts. <https://repository.lib.ncsu.edu/bitstream/handle/1840.16/6276/etd.pdf?sequence=1&isAllowed=y> (Letöltés ideje: 2017. 01. 26.)
- BALI János
2015 *A falusi lakóház atipikus változata Magyarországon, a 20. század második felében.* In BERECSKI Ibolya – CSERI Miklós – SÁRI Zsolt (szerk.): *Ház és Ember. A Szabadtéri Néprajzi Múzeum évkönyve 27.*, Szabadtéri Néprajzi Múzeum, Szentendre, 179–203.
- BENDA Borbála
2014 *Étkezési szokások a magyar főúri udvarokban a kora újkorban.* Archívum Comitatus Castriferrei 6. Szombathely
- BETHKE, Annette
2012 *Texian Market Days 2012.* <http://txcwcivilian.blogspot.hu/2012/10/te-xian-market-days-2013.html> (Letöltés ideje: 2017. 01. 26.)
- BIXLER REBER, Patricia
2010 *Researching Food History. Cooking and Dining. Summer kitchen.* <http://researchingfoodhistory.blogspot.com/2010/01/summer-kitchen.html> (Letöltés ideje: 2018. 12. 21.)
- CONTOIS, Emily
2013 *From Domestic Space to Status Symbol: A Kitchen History Photo Essay.* <https://emilycontois.com/2013/02/04/from-domestic-space-to-status-symbol-a-kitchen-history-photo-essay/comment-page-1/> (Letöltés ideje: 2017. 01. 26.)
- CSÁKI Árpád – SZŐCSNÉ GAZDA Enikő (bevez. és jegyz.)
2001 *Az orbai ref. egyházmegye vizitációs jegyzőkönyvei 1. (1677–1752),* Délkeleti Intézet – T3 Kiadó, Sepsiszentgyörgy
- DE LA VEGA, Jenn
2013 *Dirty kitchens. What it's like to eat in the Philippines.* <https://medium.com/@jdelavegs/dirty-kitchens-c85ea235e4cc#.r02sw7sbn> (Letöltés ideje: 2017. 01. 02.)
- DEWALL, Dave
2013 *Dirty Kitchens in the Philippines.* <http://www.philippinesplus.com/2013/12/21/dirty-kitchens-philippines/> (Letöltés ideje: 2017. 01. 02.)
- FEKETE J. Csaba
2007 *Funkciószervezés és téralakítás a főúri reprezentatív magánépítészetben az 1720 és 1920 közötti Magyarországon.* Phd értekezés. Kézirat. Budapesti Műszaki és Gazdaságtudományi Egyetem Építészmérnöki Kar Építészettörténeli és Műemléki Tanszék, Budapest
- FILEP Antal
1981 *Nyári konyha, sütőház* szócikk. Magyar néprajzi lexikon. <https://www.arcanum.hu/en/online-kiadvanyok/Lexikonok-magyar-neprajzi-lexikon-71DCC/n-734DB/nyari-konyha-sutohaz-erdely-735D8/> (Letöltés ideje: 2017. 01. 02.)
- GLASSIE, Henry
1968 *Pattern in the Material Folk Culture of the Eastern United States.* University of Pennsylvania Press
- Jane Page Design Group
2012 *The Kitchen is the Hearth.* http://janepagedesigngroup.blogspot.hu/2012/03/kitchen-is-hearth_19.html (Letöltés ideje: 2017. 01. 01.)
- KEMÉNY János
2005 *Duna–Tisza közti mezővárosi végrendeletek 1738–1847.* Forrásközlemények 9. Kecskemét

- KEDHARLAN, Robert
2017 *Historic homes 101: What exactly is a 'summer kitchen'?* <https://www.curbed.com/2016/6/16/11954538/old-house-kitchen-history-summer> (Letöltés ideje: 2018. 12. 03.)
- MARTIN, David
2000 *Forgotten buildings: detached kitchens in Southeast England.* *Archaeology International.* 4., 14–16.
- MARTIN, David and Barbara – WHITTICK, Christopher
2017a *Early Elizabethan Domestic Life in the High Weald, c1570.* Rural medieval and transitional housing in the Eastern High Weald, 1250–c1570. Domtom Publishing, 105–124.
2017b *Medieval and transitional kitchens. Rural medieval and transitional housing in the Eastern High Weald, 1250–c1570.* Domtom Publishing, 99–102.
- NAGYNÉ BATÁRI Zsuzsanna
2018 *Módszertani mozaik egy tematikus kutatás kapcsán – A nyári konyha és kontextusa, új kutatási módszerek lehetősége a skanzen típusú múzeumokban – kérdésfelvetés.* In BERCZKI Ibolya – CSERI Miklós – SÁRI Zsolt (szerk.): *Ház és Ember. A Szabadtéri Néprajzi Múzeum évkönyve 30., Szabadtéri Néprajzi Múzeum, Szentendre, 157–170.*
- NAGYNÉ BATÁRI Zsuzsanna
2014 *Az Észak-magyarországi falu.* Szabadtéri Néprajzi Múzeum, Szentendre
- PENDLETON, Philip E.
2011 *Domestic Outbuildings.* In McMURRY, Sally – Van DOLSEN, Nancy (szerk.): *Architecture and Landcape of the Pennsylvanian Germans, 1720–1920.* University of Pennsylvania Press, 66–94.
- REED, Terry Scott
2013 *Summer kitchens: An old concept is seeing a revival.* <http://www2.readingeagle.com/article.aspx?id=517095> (Letöltés ideje: 2018. 12. 21.)
- SONDGRASS, Mary Ellen
2005 *Encyclopedia of Kitchen History.* Taylor & Francis e-Library
- SVIDRÁN Éva
2009 *Az „Ebesi Rózsadomb” – Társadalmi rétegződés vizsgálata.* In CSERI Miklós – SÁRI Zsolt (szerk.): *Vidéki életmódváltozások a 20. században.* Szabadtéri Néprajzi Múzeum, Szentendre, 147–175.
- TIBBOTT, S. Minwell
1991 *Baking in Wales.* National Museum of Wales, Cardiff
- VLACH, John Michael
1993 *Back of the Big House. The Architecture of Plantation Slavery.* The University of North Carolina Press
- WILIAM, Eurwyn
1978 *Yr Aelwyd: the architectural development of the Hearth in Wales.* In *Folk life Vol. 16.*
- Felhasznált dokumentum:**
Magyar Nemzeti Levéltár HU MNL OL E 156 – a. – Fasc. 151. – No. 029.
- Felhasznált weboldalak:**
<https://scholar.google.hu/> (Letöltés ideje: 2017. 01. 03.)
https://en.wikipedia.org/wiki/Burd_Patterson_House (Letöltés ideje: 2017. 01. 03.)
https://en.wikipedia.org/wiki/Weber-Weaver_Farm (Letöltés ideje: 2017. 03. 16.)
https://en.wikipedia.org/wiki/Kefauver_Place (Letöltés ideje: 2018. 12. 03.)
https://en.wikipedia.org/wiki/Highland_Lodge (Letöltés ideje: 2017. 01. 03.)
https://en.wikipedia.org/wiki/Heck-Hasler_House (Letöltés ideje: 2017. 01. 03.)
https://en.wikipedia.org/wiki/Highland_Lodge (Letöltés ideje: 2017. 01. 03.)
https://en.wikipedia.org/wiki/Root_cellar (Letöltés ideje: 2017. 10. 26.)
[https://en.wikipedia.org/wiki/Morven_\(Marshall_Virginia\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Morven_(Marshall_Virginia)) (Letöltés ideje: 2017. 01. 03.)
https://en.wikipedia.org/wiki/Ruskaup_House (Letöltés ideje: 2017. január 3.)
https://en.wikipedia.org/wiki/Jason_and_Elizabeth_Baylor_Rector_House (Letöltés ideje: 2017. 01. 02.)
<http://www.phmc.state.pa.us/portal/communities/agriculture/field-guide/springhouse.html> (Letöltés ideje: 2018. 12. 21.)
<http://www.phmc.state.pa.us/portal/communities/agriculture/field-guide/milk-house.html> (Letöltés ideje: 2018. 12. 21.)

<http://www.phmc.state.pa.us/portal/communities/agriculture/index.html> (Letöltés ideje: 2018. 12. 15.)

<http://www.phmc.state.pa.us/portal/communities/agriculture/field-guide/summer-kitchen.html> (Letöltés ideje: 2017. 12. 19.)

https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Bolduc_House_Detached_Kitchen_in_Ste_Genevieve_MO.jpg (Letöltés ideje: 2017. 01. 26.)

<http://www.florida-keys-vacation.com/Oldest-House-Key-West.html#ixzz4WuUpPwYI> (Letöltés ideje: 2017. 01. 26.)

https://en.wikipedia.org/wiki/Ballandean_Homestead (Letöltés ideje: 2017. 01. 26.)

https://en.wikipedia.org/wiki/Australian_residential_architectural_styles (Letöltés ideje: 2017. 11. 06.)

http://vhd.heritagecouncil.vic.gov.au/search?kw=%22detached+kitchen%22&aut_off=1 (Letöltés ideje: 2017. 11. 08.)

<http://www.environment.gov.au/cgi-bin/ahdb/search.pl> (Letöltés ideje: 2017. 11. 07.)

http://www.environment.gov.au/cgi-bin/ahdb/search.pl?mode=place_detail;search=keyword%3D%2527detached%2520kitchen%2527%3Bkeyword_PD%3Don%3Bkeyword_SS%3Don%3Bkeyword_PH%3Don%3Blatitude_dir%3DS%3Blongitude_dir%3DE%3Blongitude_2dir%3DE%3Blatitude_2dir%3DS%3Bin_region%3Dpart;place_id=10226 (Letöltés ideje: 2017. 11. 07.)

<https://museum.wales/stfagans/buildings/rhydycar/> (Letöltés ideje: 2017. 12. 19.)

https://en.oxforddictionaries.com/definition/dirty_kitchen (Letöltés ideje: 2017. január 02.)

https://en.wikipedia.org/wiki/Dirty_kitchen (Letöltés ideje: 2017. 01. 02.)

<https://wanderlusting.me/dirty-kitchen-in-the-philippines/> (Letöltés ideje: 2017. 01. 02.)

<http://www.florida-keys-vacation.com/Oldest-House-Key-West.html#ixzz4WuUpPwYI> (Letöltés ideje: 2017. 01. 26.)

<http://www.nariindy.com/return-summer-kitchen/> (Letöltés ideje: 2018. 12. 03.)

http://janepagedesigngroup.blogspot.hu/2012/03/kitchen-is-hearth_19.html (Letöltés ideje: 2017. 01. 01.)

<https://www.geppetto.hu/1272/amerikai-vagy-hagyomanyos-konyhat.html> (Letöltés ideje: 2018. 12. 22.)

<https://www.arcanum.hu/hu/online-kiadvanyok/Lexikonok-magyar-neprajzi-lexikon-71DCC/k-72CDA/keleti-haztipus-erdelyi-haztipus-szekely-haz-72EIF/> (Letöltés ideje: 2019. 01. 14.)

Zsuzsanna Nagyné Batári

KITCHEN USES THROUGH SPACE AND TIME

Detached kitchens: Foreign parallels to the summer kitchen phenomenon in English speaking areas

In my paper I aimed at mapping summer kitchens as secondary cooking-baking sites in other cultures outside the Hungarian language area. What motivations induce the use of them if they exist at all? What system of functions are assigned to this type of building, what are the similarities and differences in relation to the Hungarian material?

Apart from studying secondary kitchens I also involve the question of detached kitchens, as the reasons for separating detached kitchens partly corresponds with the motivations of creating summer kitchens.

The fact that the analysis was carried out in English speaking area frames the provided examples, which are analysed on the basis of their designation. The used and

interpreted data derive from literature sources and monument registers. Although geographically distant cases are examined in the study, great importance is attached to the result that the summer kitchen is not an isolated phenomenon in the Carpathian basin, and the practice of building detached kitchens (which I assume may have affected the development of the practice of the summer kitchen) was much more widespread than it has been assumed. Thus my analysis contributes to presenting a cultural phenomenon in a broader context by providing a greater insight into the patterns of kitchen uses documented in different regions.

Zsuzsanna Nagyné Batári

KÜCHENNUTZUNG IN RAUM UND ZEIT AUßENKÜCHEN: Parallelen zur ungarischen Sommerküche im englischsprachigen Raum

In vorliegendem Aufsatz beschäftige ich mich mit der Frage, ob die Sommerküche als sekundärer Ort des Kochens und Backens auch in anderen Kulturen außerhalb des ungarischen Sprachraums anzutreffen ist. Hat sich anderswo eine ähnliche Praxis durchgesetzt und welche Motive waren für deren Entstehung ausschlaggebend? Es stellt sich die Frage, welches Funktionssystem man dem Gebäudetyp zuordnen kann, welche Ähnlichkeiten und Unterschiede es im Verhältnis zum ungarischen Material gibt.

Neben den sekundären Küchenorten beschäftige ich mich auch mit der Frage der eigenständigen Küchen, stimmen doch die Gründe für die Abtrennung der eigenständigen Küchen zum Teil mit den Motiven zur Einrichtung von Sommerküchen überein.

Meine Untersuchung führte ich im englischsprachigen Raum durch, dies schafft den Rahmen für die Vor-

stellung der Beispiele, die ich aufgrund der Benennung untersuche. Als Quelle für die verwendeten und interpretierten Daten dienten Fachliteratur und Verzeichnisse zum Denkmalschutz. Obwohl sich die Untersuchung auf geografisch weiter entfernte Beispiele bezieht, ist die Feststellung, dass die Sommerküche keine isolierte, sich auf das Karpatenbecken beschränkende Erscheinung ist, von großer Bedeutung; bzw. war die Praxis der Einrichtung einer unabhängigen Küche (die laut meiner Annahme sich auf die Entstehung der Sommerküche auswirkte), viel weiter verbreitet, als wir bisher angenommen hatten. Diese Analyse hilft, ein kulturelles Phänomen im größeren Kontext vorzustellen und dabei einen weiteren Blick auf die in den verschiedenen geografischen Regionen dokumentierbaren Küchen-benutzungsmuster zu erhalten.