

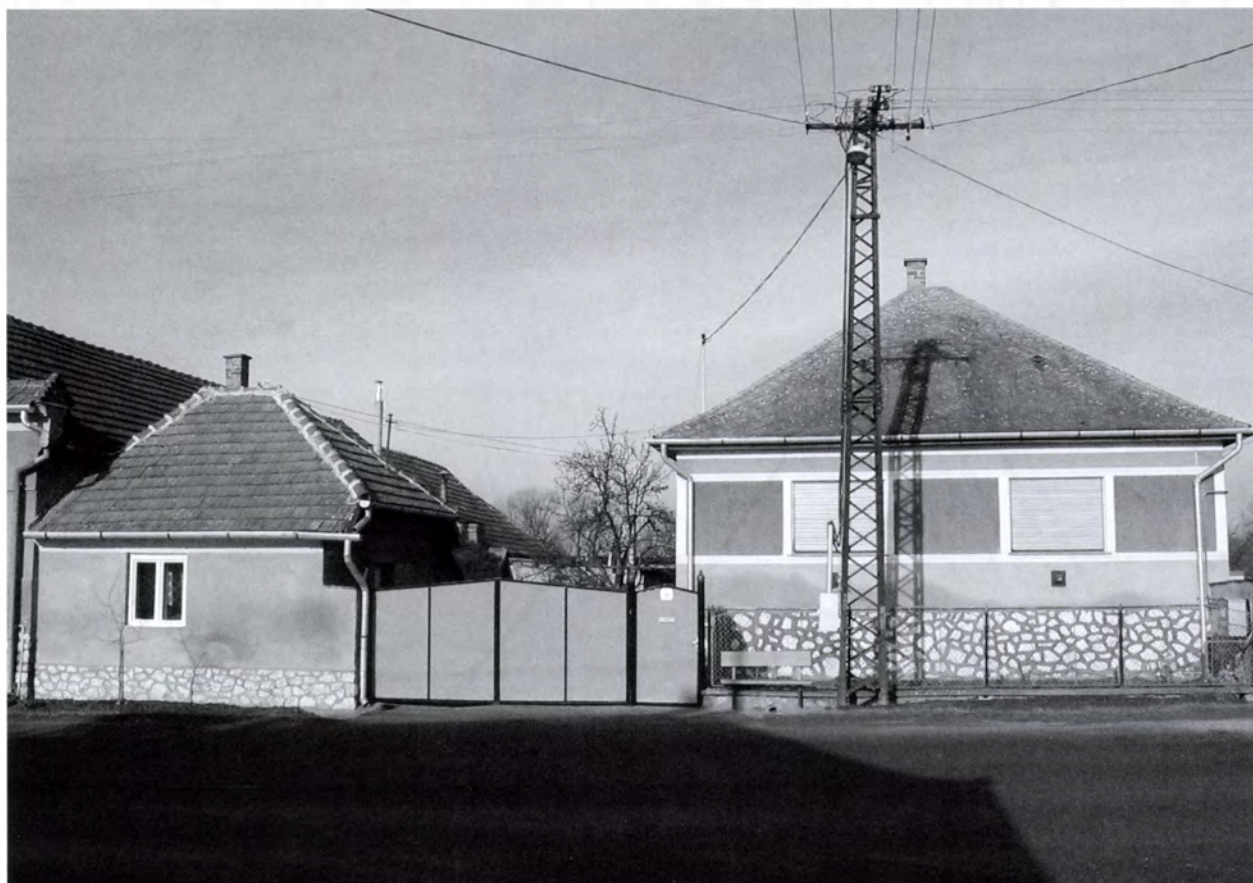
## A NYÁRI KONYHÁK

### Kérdések a nyári konyhák kutatásával kapcsolatban

Biztos vagyok benne, hogy minden kutatóval megessett már, hogy egy nyári konyhába hívták be, ha gyűjteni ment egy-egy családhoz (1. kép). Előfordult, hogy az első alkalommal itt, később már a lakóházban lévő, reprezentációs célokat szolgáló konyhában telepedtünk le az adatközlőkkel, de volt olyan háztartás is, ahol a házigazdák először a szépen berendezett, presztízstárgyakkal felszerelt konyhába vittek, és mikor már jobban megismertek, szívesen fogadtak a nyári konyhában is, ahol mindennapi életük ezernyi részlete tárult elém. Kevés az olyan település, ahol nem léteznek ezek az építmények, és szerepük óhatatlanul előkerül, ha az ember népi építészetet, térhasználatot, népi táplálkozást vagy életmóddal kapcsolatos témákat kutat (2. kép). Ennek ellenére a nyári konyhákról nem született eddig a néprajzi szakirodalomban összefoglaló írás, ezért fontosnak érzem a ta-

nulmányban megjelölt aspektusok vizsgálatát, összefoglalását, illetve a kutatásra való ösztönzést. Írásom elején általános bevezető utal a nyári konyhák vázlatos történetére, a történeti kutatás lehetséges irányaira, az épületek típusaira és építészeti jellemzőire. Ezután érintem a funkció és berendezés kérdését az építészet és életmód vonatkozásában. A cikk második fele a modernizációra összpontosít, a mai nyári konyhák szerepére és a napjainkban megjelenő új alaprajzi formákra.

A nyári konyhák kutatástörténete, mint a fentiekből is kitűnik, kevés szakirodalommal rendelkezik. Bár a legtöbb monográfiában található utalás ezekre az épületekre, a nyári konyhákval kapcsolatos adat nagyon kevés, ami megnehezíti a kutatást, és ebből kifolyólag a terepmunkára irányítja a figyelmet. Két tanulmány született eddig ebben a témában, mindkettő egy-egy szűkebb hely-



1. kép. Utcakép: Nyári konyha és lakóház (BATÁRI Zsuzsanna felvétele, 2005)



2. kép. Nyári konyha és lakóház  
(Szabadtéri Néprajzi Múzeum Fotótára, leltári szám: 49 513)



3. kép. Kemenca a nyári konyhában  
(Szabadtéri Néprajzi Múzeum Fotótára, leltári szám: 30 434)



4. kép. Korábbi barlanglakás, nyári konyhaként használva  
(ROMÁN Árpád felvétele, 2006)

színen vizsgálja a nyári konyhákat: CSETE Gyula írása<sup>1</sup> egy települést, míg GILYÉN Nándor tanulmánya<sup>2</sup> egy mikrorégiót ölel fel, hangsúlyozva a nyári konyhák építészeti jellemzőit, használatát és funkcióját. A nyári konyhák csoportosítása sem történt meg eddig, bár ez több szempont szerint elvégezhető lenne: alaprajz, funkció, használat stb.

A jelenség kutatása több szempontból is fontos: érdemes vizsgálni, hogy a népi építészet és a lokálisan elterjedt tüzelőberendezések egyes elemei hogyan élnek tovább (ha egyáltalán továbbélik) ezekben az épületekben a 20. században; miként használják ezeket az építményeket, milyen funkciókkal ruházzák fel őket (43. kép), hogyan változnak ezek a funkciók az évek múlásával, milyen

szerepet játszik a nyári konyha a telek térhasználatában, illetve azt, hogy miért használják és építik őket tulajdonosaik még a 21. század küszöbén is (3. kép).

A jelen írás adatai terepmunkára épülnek, amelyet a szerző 2004 óta folyamatosan végez Magyarország több pontján. A terepmunka során fotó és a szerző által összeállított kérdőív segítségével készül dokumentáció a nyári konyhákról (4. kép). Ebben a településre, a telekre – a telken belüli elhelyezésre, a nyári konyhák különböző elnevezéseire, az épületszerkezetekre, az építőanyagra, tüzelőberendezésekre, építetőkire, alaprajzra, berendezésre, használatra, funkcióra és a használat mögött megbúvó mentalitásra irányulnak a kérdések. Fontos hangsúlyozni, hogy azoknak a településeknek a dokumentálása is elengedhetetlen, ahol nem találhatók nyári konyhák, mivel az e mögött húzódó okok sokat elárulhatnak az építés szokásáról, céljáról.

A terepmunkán kívül népi építészzel foglalkozó monográfiák, tanulmányok, adattárak és levéltárak adatai járulnak hozzá árnyaltabb kép megrajzolásához. Ezen kívül fontos forrást jelentenek a különböző fotótárak fényképfelvételei: egyes gyűjteményekben külön csoportba sorolva található a nyári konyhákra vonatkozó képek<sup>3</sup>, másutt érdemes átnézni az építményeket, a telkeket és udvarokat bemutató felvételeket is, mert bármelyikén előtűnhet egy nyári konyha. A fényképek elemzésével többet tudhatunk meg ezekről az építményekről, főleg, ha a gondos kutató kiegészítette a jegyzeteivel a fotókartont.

Mivel a téma bemutatásánál a konyha, nyári konyha, ház, lakóház, lakóépület kifejezések könnyen keverhetők, az alábbiakban meghatározom az általam alkalmazott fo-

1. 2002. 261–278.

2. GILYÉN Nándor 1993. 483–499.

3. Például az egri Dobó István Vármúzeum Fotótára.



5-a. kép. Nyári konyha Bódvalenkén  
(BATÁRI Zsuzsanna felvétele, 2007)



5-b. kép. Udvari kemence nyári konyha mellett Egerszalókon  
(BATÁRI Zsuzsanna felvétele, 2005)

galmakat. A telken álló *lakóépületként* szerepel az a ház, ahol a család ténylegesen lakik, és a másodlagos – nem ritkán második – konyhát jelölöm *nyári konyhaként* (5-a. kép). A nyári konyhák variánsa a *sütőház*, amelyről lentebb külön bekezdés szól, a két terminus tehát nem felcserélhető, és nem is szinonimaként jelenik meg. A lakóépület konyháját *konyhaként* nevezem meg, míg azokat a konyhákat, amelyek lakás funkciót töltenek be, *lakókonyhának* hívom, legyenek azok a lakóépületben vagy a nyári konyhában.

### Az eredet – a nyári konyhák elterjedésének oka és ideje, kapcsolatuk a tisztaszobával és az udvari kemencékkel

A nyári konyhák paraszti használatban a 19. század közepe óta dokumentálhatók, természetesen ez a dátum társadalmi rétegtől és földrajzi helytől függően változhat. Megjelenésük szoros kapcsolatban van az építetők gazdasági és társadalmi helyzetével: míg például Észak-Magyarország egyes területein a kiscsászári családok a 20. század eleje óta emeltek nyári konyhákat,<sup>4</sup> addig Karcagon a jobb módú parasztcsaládok már a 19. század közepétől építettek sütőházakat, nyári konyhákhoz hasonló funkciókkal.<sup>5</sup> A korai időszakban csak a tehetősebb családoknak volt megfelelő gazdasági háttere ahhoz, hogy különálló konyhát építsenek.

Érdekes megvizsgálni a magasabb társadalmi osztályok épületeit és építkezési szokásait, és összefüggéseket keresni a kúriák, kastélyok mellett megtalálható, esetlegesen mintaként szolgáló sütőházak használatát, funkcióját és a nyári konyhák megjelenése között, ez azonban további kutatást igényel.

A nyári konyhák megjelenése értelmezhető a külső, udvari kemencék megjelenésének viszonylatában is<sup>6</sup> (5-b. kép). Ez párhuzamosan történt más, házon belüli moder-



6. kép. Udvari kemence, Karancsság  
(BATÁRI Zsuzsanna felvétele, 2005)

nizációs folyamatokkal, vagyis a lakóépületben található konyha lakótérre válásával, a kemence udvarra kerülésével. A tüzelőberendezéseket átépítették, gyári vagy rakott tűzhelyek, zárt rendszerű kémények jelentek meg a konyhákban, eltűntek a szabadkémények, füstös helyiségek. Átalakultak a terek, ezáltal javultak a feltételek nemcsak a főzést, de a helyiség használatát, díszítését tekintve is (41. kép). Így kialakult egy olyan konyha, amelynél egyre fontosabb szemponttá vált a bennük lévő berendezési tárgyak megkímélése, illetve megjelent az udvarokon a kemence, amelynek még mindig fontos szerepe volt

4. CSERI Miklós 1987. 33.

5. A Szabadtéri Néprajzi Múzeum Alföldi mezőváros tájegységének koncepciójában található egy karcagi nyári konyha, egy karcagi lakóépület mellett. Az adatok a szerző saját kutatásából valók, a bontásra 2005-ben került sor SABJÁN Tibor vezetésével.

6. Érdekes példa, amint a borszónyi tüzelőberendezésekről írott cikkemben I. SÁNDOR Ildikó pontokba szedve összefoglalja a tüzelőberendezések változásának folyamatát a lakáshasználat szemszögéből vizsgálva, kitérve a nyári konyhák megjelenésére, a lakókonyhák kialakulására. 1977. 384–387. A változás Magyarország egyes településein más és más időszakban történt meg.



7. kép. Tisztaszoba Göncruszván (BATÁRI Zsuzsanna felvétele, 2004)

egyes ételféleségek elkészítésében (6. kép). Az udvari kemencéket ebből kifolyólag védeni is kellett, ezért föléjük nem ritkán tetőt, színt, különálló épületet emeltek.

A lakóépületek konyháinak használatával kapcsolatban említést érdemel, hogy már korábban jellemzővé vált a nyári – téli használat váltakozása a szoba – konyha között; azelőtt, mielőtt a kemencék kikerültek volna az udvarokra, és megszülettek volna a nyári konyhák. Ez azt jelenti, hogy a téli időszakban egy helyiség fűtése gazdaságosabb volt a család számára: a szobai tüzelőberendezést – például a kemencét, amihez gyakran rakott tűzhelyet építettek – egyaránt használták főzésre és fűtésre a téli időszakban, hogy a konyhában ne kelljen külön fűteni. Így a konyhai tüzelőberendezés használata a nyári időszakra korlátozódott.

A nyári konyhák építésének kezdete összefügghet azal a szándékkal is, hogy a tisztaszoba divatja után kialakítsák a tisztakonyhák rendszerét is. A paraszti használatú, reprezentációs célokat ellátó tisztaszobák megjelenése a 19. század közepén kezdődött, de az elterjedés pontos időpontja mindenhol más és más.<sup>7</sup> A tisztaszobák kialakítása párhuzamosan történt a lakóház alaprajzi bővülésével: az eredeti szoba – konyha – kamra/istálló, illetve szoba – konyha alaprajzhoz egy plusz helyiséget építettek (de több esetben a második vagy hátsó szobát a kamrából vagy az istállóból alakították ki), és a háromhelyiséges lakóházak a 19. században általánossá váltak.<sup>8</sup> Amikor a család már

megengedhette magának, hogy két lakószobát alakítson ki egy épületen belül, egy szobát reprezentációs célokra is fel tudott használni – még akkor is, ha ez több generáció együttélését jelentette a lakóház másik helyiségében.

A tisztaszobák funkciója a reprezentáció: azoknak a díszes tárgyakkal a közszemlére tétele, amelyeket a család megvásárolt vagy elkészített magának. A státuszszimbólumként szolgáló tisztaszobákat csak speciális alkalmakkor, vendégfogadásra, vagy az emberi élet fordulóinak megünneplésére használták (húsvét, pünkösöd, temetés, házasság, keresztelő). A berendezésben dekoratív tárgyakat találunk, az adott korban divatos darabokat – legyen az egy keménycserep ételhordó száz évvel ezelőtt, vagy egy kombinált szobabútor a 20. század második felében. A használt, öreg bútordarabokat és tárgyakat a lakószobában vagy a konyhában helyezték el, de a nyári konyhák megjelenésük után a másodlagosan felhasznált tárgyak legfőbb raktárai lettek: elhasznált bútorok, kimustrált konyhai eszközök vándoroltak ide. A tisztaszoba lényege, hogy a lakóter mentesült a kosztól és szagoktól, ami hozzájárult a tárgyak jó állapotának biztosításához, és a lakásbelső textíliákkal való díszítéséhez. A tisztaszobák létrehozása mögötti mentalitás erősségét bizonyítja az a tény, hogy ezek a helyiségek maig megtalálhatók a magyar nyelverterület több pontján (7. kép).

Ezen tényezők együttes vizsgálata vezethet el a nyári konyhák megjelenésének és elterjedésének megértéséhez.

7. ZENTAI Tünde 1997. 143–144.

8. ZENTAI Tünde 1997. 139.



8. kép. Sütés a nyári konyhában Göncruszskán  
(BATÁRI Zsuzsanna felvétele, 2004)



9. kép. Különálló nyári konyha  
(Szabadtéri Néprajzi Múzeum Fotótára, leltári szám: 53 533)

## Elnevezés és elterjedés

Az eddigi szórványos adatok alapján megállapítható, hogy a nyári konyhák szinte az egész magyar nyelvterületen előfordulnak. Természetesen akadnak olyan települések is, ahol a telkek szélessége nem volt megfelelő ahhoz, hogy nyári konyhát építsenek, (ezt a problémát úgy is át lehet hidalni, hogy a nyári konyhát a meglévő épület hátaához illesztik) vagy nem született meg az igény arra, hogy a nyári konyhákat kialakítsák. Ezeknek a területeknek a felkutatása és behatárolása a jövőben elvégzendő feladat.

Az elnevezések területről területre változnak: bizonyos helyeken *kiskonyhának*, máshol *nyári konyhának* nevezik ezt a melléképületet. Az utóbbi megnevezés az építmény elsődleges funkciójára utal: a nyári konyhát főként a nyári időszakban használják, ekkor van ugyanis a konyhában meleg, ami a főzés miatt erősödik, nehezebben elviselhető (8. kép). Az első név arra a tényre utal, hogy ezek a konyhák a lakóépület konyháihoz viszonyítva nemcsak méretben, de fontosságukat tekintve is kisebb jelentőségűek. A további elnevezések a következők: *nyári*, *lacikonyha* stb.

A következő elnevezés a *sütőház*, amely a kemence, és ezen keresztül a nyári konyha eredeti, központi funkciójával van kapcsolatban (kenyérsütés). Manapság a nyári konyha és a sütőház elnevezés utalhat ugyanarra az épületre, de néhol (Erdély egyes területein: pl. Székely Partium) különböző építményeket jelöl a két szó. Sőt, nem egyszer mindkettő megtalálható egy udvaron belül: ebben az esetben a kemencék a sütőházon belül találhatóak, ennek a helynek a legfontosabb funkciója a kenyérsütés (ez máig dokumentálható folyamat), míg a nyári konyhák elsődleges szerepe a főzés, illetve ott lakás.

## Osztályozás

A nyári konyhákat többféle szempont szerint lehet csoportosítani, így az épületszerkezet, az alaprajz, a funkció, a berendezés vagy a telken belül elfoglalt hely alapján. Jelen írásban nem célok az összes építészeti szerke-



10. kép. Nyári konyha az épülethez ragasztva, Nagyvisnyón  
(BATÁRI Zsuzsanna felvétele, 2005)

zet taglalása, de bármelyik tulajdonságuk alapján osztályozhatók a konyhák (tetőszerkezet, falszerkezet, helyiségek száma és funkciója stb.). Csoportosítani lehet az építményeket aszerint is, hogy a nyári konyha mennyire átmeneti, illetve mennyire állandó építmény. Szólni kell ugyanis azokról az átmeneti formákról is, amelyek csak rövid ideig léteznek/léteztek: ezeket a sokszor féltetes építményeket egyszerű alapanyagokból hozzák létre, rövid időn keresztül szolgálják ki a tulajdonost – gyakran csak egy esküvő vagy egy nagyobb ünnepi főzés alkalmával, mert ezután szétszedik őket: pl. Novaj, (Heves megye) Göncruszka (Borsod-Abaúj-Zemplén megye) (42. kép). Szerencsére ennek a használatnak vannak nyomai, mivel a lakodalmak alkalmával előszeretettel fényképezték a sütő- főzőasszonyokat, és a felvételek háttérben többször látszik az üstöket védő építmény is, még az archív felvételeken is.

Az állandó nyári konyhák állhatnak az épülettől külön, (9. kép) vagy annak hátsó frontjához csatolva (10. kép), az épület szerves részét képezve, egyes helyeken ugyanaz alatt a tető alatt: külön helyiség hozzáépítésével vagy meg-



11. kép. Egyhelyiségű nyári konyha berendezése Filkeházán (BATÁRI Zsuzsanna felvétele, 2004)



12. kép. Konyhából nyíló kamra Göncruszán (BATÁRI Zsuzsanna felvétele, 2004)

lévő helyiség átalakításával. A különálló nyári konyhák általában a lakóházzal szemközti oldalra kerülnek, a főépülettel párhuzamos elhelyezéssel. A nyári konyhák helyzetük-nél fogva összekötik a hátsó udvart – és az itt folytatott munkákat – az előző udvarral, és az ott jellemző tevékenységekkel. Példákat a Dél-Dunántúltól Észak-Magyarországig több településről is lehetne említeni. A magyar nyelvtérlet nyári konyháinak zöme különálló építmény, az arány pontosításához azonban még több adatra van szükség.

A „hagyományos” (tehát nem újonnan, napjainkban épült) nyári konyhák alaprajzát tekintve több típus létezik a legegyszerűbb megoldásoktól a legbonyolultabb kialakításokig. A legegyszerűbb épületnek egyetlen helyisége van, amely konyhaként – de akár lakókonyhaként is (11. kép) funkcionált. Egyes esetekben vagy egy kamrát, vagy egy szobát toldottak a nyári konyhához – egy plusz szoba található a konyha mellett, sokszor ez lakóhelyként használatos nemcsak a nyári időszakban, hanem akár egész éven át is. Amennyiben kamra található az épületben, úgy a legfontosabb funkciók közé a főzés és a konzerválás sorolható: hogy a lakóteret így mentesítsék az étel és az edények tárolásának, illetve az ételkészítés által okozott szagnak, piszoknak a súlyától (még ebben az esetben is lehet lakókonyha a konyha) (12. kép). A nyári konyhákhoz sokszor szín is csatlakozott (pl. Drávacsehi, Baranya megye), itt tároltak bizonyos tárgyakat, vagy kinti, kosszal járó munkákat végeztek alatta – mint például a disznóölés, favágás. A színeken kívül kukoricaszárító (13. kép), de akár istálló is állhatott a nyári konyhával közös fedél alatt. Egyes területeken (például Székely Partium) a nyári konyhákat már egyenesen *nyári háznak* nevezik – itt már 2–3 helyiség található, ezekből egy lakószoba, és akár télen át is használhatják. Bizonyos falvakban (például Karancskeszi, Nógrád megye) disznóóllal is egybeépítették a nyári konyhát azért, hogy gazdaságosan használhassák ki a meglévő teret (14. kép). Amennyiben nem az épületben kapott helyet a kemence, a nyári konyhák mellé építették őket, külön féltető alá – ez a jelenség manapság is dokumentálható. A nyári konyhák lehetnek alapincézettek is, a variációk sora végtelen. Az új funkciók megjelenésével új alaprajzok ala-



13. kép. Nyári konyha kukoricaszárítóval, Nagyszékelyen (SABJÁN Tibor felvétele, 2005)

kultak ki, sok helyen eltűntek a kemencék, ezekről a változatokról az alábbiakban lesz szó.

## Tüzelőberendezések

A nyári konyhák bizonyos esetekben tekinthetők korábbi tüzelőberendezések őrzőinek is, mivel megjelenésükkor a lakóépületben a tűzhelyek álltak az újítás fókuszában, és eleinte a nyári konyhákban építették fel a házból kiszoruló tüzelőberendezéseket. Amennyiben az udvarra kerültek a kemencék, vagy önálló építményként jelentek meg, vagy a nyári konyhában, esetleg az épület egyik oldalfalához hozzáépítve a kemence szájával az udvar vagy a konyha belseje felé (Gégény, Szabolcs-Szatmár megye) fordítva (40. kép).



14. kép. Disznóóllal egybeépített nyári konyha (BATÁRI Zsuzsanna felvétele, 2005)



15. kép. Régi és új tüzelőberendezés egymás mellett élése (BATÁRI Zsuzsanna, felvétele, 2004)



16. kép. Kenyérsütés Magyarzsákodon a nyári konyhában  
(BATÁRI Zsuzsanna felvétele, 2005)



17. kép. Kenyérsütés a nyári konyhában Zetelakán  
(BATÁRI Zsuzsanna felvétele, 2004)

A nyári konyhákra egyfajta megkesettség jellemző minden korszakban, például a bennük álló kemencék épülhettek együtt szabadkéménnyel még abban az időszakban is, mikor a lakóházban lévő konyha már lepadlósolt volt, és zárt rendszerű kémény vezette el innen a füstöt (Filkeháza, Borsod-Abaúj-Zemplén megye). Ez a jelenség arra ösztönöz, hogy a nyári konyhák tüzelőit vizsgáljuk meg, mert őrizhetnek olyan megoldásokat, amelyek már lakóépület esetében nem dokumentálhatók. Mivel a nyári konyhákban manapság az újabb típusú, gázzal vagy elektromos árammal működő tűzhelyek is megtalálhatók a régebbi takaréktűzhelyek mellett, és a különböző tüzelők párhuzamos együttélése figyelhető meg, felvázolható akár egy tüzelőberendezés-fejlesztési vonal is, amely összevethető a lakóépületek tűzhelyeinek és tüzelőberendezéseinek adataival (15. kép). A vidéken élő emberek praktikus világszemlélete és hozzáállása eredményezi azt, hogy a különböző típusú tűzhelyeket megtartják, egymás mellett használják. Mivel még működő szerkezeteket és tárgyakat nem dobnak el, így rengeteg olyan tárgyat őriznek, amely még használható valamire egy esetlegesen előforduló vészhelyzetben – ezek közé tartoznak az öregebb tűzhelyek is.

### Funkció

A nyári konyhák eredetét tekintve az első és legfontosabb funkció az ételkészítés, vagyis a sütés és főzés – a kenyérsütő kemencék jelenlétéből adódóan (16. kép). A kenyérsütés a magyar nyelvterületen fokozatosan szűnt meg, általában egészen a 20. század második feléig jellemző volt, de bizonyos tájegységekben máig megfigyel-



18. kép. Szőlőaszálás nyári konyhában Hercegkúton  
(BATÁRI Zsuzsanna felvétele, 2004)

hető jelenség (17. kép). A házi kenyérsütés megszűnését meghatározó tényező a vidéken megjelenő pékség, amely termékeit a 20. század második felétől adja el kisebb falvakban – sokszor mobil árusítással. Ettől kezdve mind kevesebb és kevesebb kemence maradt meg a háznál, a nyári konyhák új funkciókkal bővültek.

Az ételkészítéshez tartozik a tartósítás témaköre is, ennek szintén egyik fő helyszíne a nyári konyha. Téli időszakban – olyan háznál, ahol ekkor nem használták a nyári konyhát és az hűvös, száraz maradt – sokszor itt szárították és szárítják még ma is a gyümölcsöket, hogy azok tovább elálljanak (18. kép).

A nyári konyhákban folytatott főzéssel a háziasszonyok megkímélték a lakóépületet a kosztól és a főzéssel já-





19. kép. Disznóölés Zetelakán  
(BATÁRI Zsuzsanna felvétele, 2004)



20. kép. Disznóölés Zetelakán  
(BATÁRI Zsuzsanna felvétele, 2004)



21. kép. Nyári konyha berendezése  
(BATÁRI Zsuzsanna felvétele, 2004)

ró szagoktól. Ezáltal a lakóházban lévő konyhát hímzésekkel, szőttessékekkel és egyéb dekoratív tárgyakkal tudták díszíteni, a tér alkalmassá vált vendégfogadásra is. A régi típusú tüzelőberendezés áttelepítésével a nyári konyha vált azoknak az ételeknek az elkészítési helyévé, amelyeket a modernizált konyhában már nem tudtak volna elkészíteni: például kemencében sült, nagyméretű lakodalmi kalácsok (Novaj, Heves megye) esetében (19. kép). Vannak, akik minden étkezést a nyári konyhában készítenek elő, míg mások csak nagyobb házimunkákat végeznek itt: lekvárfőzés, paradicsom befőzése, a disznóölés különböző munkafázisainak erre a helyszínre való koncentrációja, nagyobb eseményekre való felkészülés: esküvő, tor, keresztelő (20. kép).

Emellett más házimunkákat is végeztek a nyári konyhákban: varrás és vasalás, de akár szappanfőzés is folyhatott itt.<sup>9</sup> A mosás szintén itt zajlott több esetben, mivel így a lakóház tapasztott földpadlóját megóvhatták a sártól és pocsolyáktól.

Hogyan kímélhetik meg még jobban a lakóépületet tulajdonosaik? A kertben végzett munka és az állattartás feladataiból kifolyólag napközben az emberek piszkos ruhákban és lábbeliben jártak, és ezekben nem akartak a lakóházba belépni. Többször átöltözni egy nap folyamán időigényes, így napközben a nyári konyhákban mostak kezét, és ott is étkeztek. Nem ritkán a nyári konyhákban főzik a moslékot is egy üstházba helyezett üstben, vagy egy gyári tűzhelyen, hogy a lakóteret minél jobban megkíméljék.

## Berendezés

Milyen is a nyári konyhák berendezése? (21. kép) Ezek az épületek egész történetük során mindig másodlagos szerepet kaptak, és a bennük elhelyezett tárgyairól is elmondható, hogy használtan kerülnek a helyiségbe – ez a jelenség minden korszakra igaz, és összeköthető az azzal a mentalitással, miszerint minden használható valamire, és semmit nem érdemes a szemétként dobni. Ez azonban korunkban egyre nehezebben kivitelezhető, mert a háztartásokban előforduló, zömében gyári termékek száma évről évre nő. A tárgyak – használati és dísz tárgyak egyaránt – migrációja figyelhető meg a lakóház és a nyári konyha között: az előbbieket a másodlagos funkcióba és helyszínre kerülnek, míg a presztízspozícióban lévőket használatba veszik. A tárgyak a nyári konyhákban elveszítik esztétikai funkciójukat, és megkezdődik tényleges használatuk. Az összmennyiséget tekintve minimális a dísz tárgyak száma. A „paraszti” darabokat, mint például egy tejes köcsög vagy mérleg stb. nem nosztalgiaiból teszi a nyári konyhák berendezésébe, hanem praktikus okokból. Ennek ellenére bizonyos háztartásokban ezek a darabok dekorációs célt szolgálnak: így hétvégi házakban vagy értelmiségi családok nyári konyháiban.

9. JUHÁSZ Antal 1997. 188.



22. kép. Hűtő nyári konyhában, Gégényben  
(BATÁRI Zsuzsanna felvétele, 2004)

Mivel az itt végzett munkák kosszal járnak, a tárgyak rossz minősége szinte követelmény. A berendezési tárgyak és konyhai eszközök közül a következők találhatók meg általában a nyári konyhákban: asztal, stelázi, szék, szekrény, konyhaszekrény, láda, pad, vizeslóca, mosdóállvány, serpenyők, dézsák, fazekak, lábasok, üstök, különböző sütő- és főzőedények. Napjainkban ezeket a tárgyakat modern elektromos

eszközökkel is kiegészítik: mikrohullámú sütővel, fagyasztóval, rádióval, robotgépekkel stb. (22. kép). A nyári konyhákat a lakóépület konyháihoz hasonlóan rendezik be. Ide kerülhetnek a lakóépületből kikerülő „régiségek”, a komódok, karoslócák, ágyak, asztalok is (23. kép). Némely esetben a lakóházból kikerülő berendezési tárgyak használata hagyományos bútorrendezést von maga után (sarkos vagy párhuzamos elrendezés), például a székek az ágyak elé kerülnek, csakúgy, mint a 19. század végi, 20. század eleji parasztházak szobáiban.

A padlásokat tárolásra használják: terményeket és a használatból kikerült tárgyakat tesznek ide, ezért itt mindig érdemes körülnézni, ha valaki régi használati tárgyakat keres. Bár a hűtők megjelenésével megváltoztak a tartósítási eljárások, a katlanok – a lekvár- és paradicsomfőzés legfontosabb kellékeként – sokáig megmaradtak a nyári konyhákban (Szekelyföld, Partium). Összességében elmondható, hogy a nyári konyhák felszerelésében régi és új darabok keverednek, de a reprezentatív dolgok tároló- és bemutatóhelye a lakóház, illetve annak tisztaszobája.

A nyári konyha kialakulásával a lakóépületben található konyha sokszor teljesen elveszíti eredeti funkcióját, és szobává, előtérre vagy előszobává válik.



23. kép. Komód és karosláda a nyári konyha berendezésében (BATÁRI Zsuzsanna felvétele, 2005)



25. kép. Húsfüstölés nyári konyha kéményében Faddon (Szabadtéri Néprajzi Múzeum Fotótára, leltári szám: 70188)



26. kép. Katlan Magyarzákodon (BATÁRI Zsuzsanna felvétele, 2005)

## Társadalmi élet

A nyári konyhákat főként a nukleáris család tagjai használták/használják étkezés és ételkészítés céljából. A szűkebb család tagjain kívül közelebbi rokonok ehetnek itt, persze csak akkor, ha nincsenek sokan, és nem ünnepi az alkalom. A nyári konyhákban szívesen leültetik a szomszédokat egy kis beszélgetésre – de a fontosabb vendégeket már nem itt fogadják, hanem a lakóépület szobájában vagy a konyhában. Itt érdemes kitérni arra, hogy néprajzkutatóként jelen sorok szerzőjét nagyon sokszor a nyári konyhába vezették be először, majd csak később, második, harmadik alkalommal a lakóház konyhájába. A jelentősebb családi események, ünnepek nem itt zajlanak, így nem itt ünneplik meg a karácsonyt, húsvétot, a születésnapokat, keresztelőket, nem itt tartják a halotti torokat. Egyes esetekben viszont más társas szokások dokumentálhatók nyári konyhában: mint például a rózsafűzéses társaság közös imádkozási alkalmai.

A fenti adatok a nyári konyhák történetének egyes szegmenseire utalnak. A cikk további részében a nyári konyhák és sütőházak jelenéről lesz szó, mivel ezek az építmények napjainkig megtalálhatók: kérdés, hogy milyen számban, milyen funkcióval és miért.

## Modernizációs törekvések – változás az alaprajzban és a használatban

Bár a nyári konyhák száma csökken, többségüket még mindig használják, ezért bizonyos korszerűsítésekre lett szükség, hogy az épületek korunk igényeinek eleget tegyenek – vagy azért használják őket, mert modern/modernizálhatók, esetleg a gazdasági szükségszerűség vezet a megőrzésükhöz?

Még mindig sokakban él az igény, hogy a lakóteret megkíméljék – több faluban dokumentálhatók még a tisztaszobák, és bár a reprezentatív bútordarab már nem a 19. századi, asztalosok által készített festett ágy és láda, hanem a variálható elemekből összeállított szobabútor az 1960–1970-es évekből, a tulajdonosok viszonyulása ezekhez a terekhez és tárgyakhoz a régi.

A nyári konyhák túlélésének vizsgálatakor figyelembe kell venni azokat az ételeket, amelyeket az épület tüzelőberendezésén/ben elkészíthetnek. Amennyiben van kemence, van lehetőség a kenyérsütésre (főleg Erdély területén), füstölő vagy szabadkémény megléte esetén a húsfüstölésre (25. kép), vagy a kemence melletti katlanban pálinkafőzésre. (Természetesen mobil üstházak és üstlábak is megtalálhatók a háztartásokban.) (26. kép).

A nyári konyhákban végezhető tartósítás napjainkban is jellemző: a lekvár- és paradicsomfőzés még mindig szo-



27. kép. Bevezetett víz és gáz a nyári konyhában, Egerszalókon (BATÁRI Zsuzsanna felvétele, 2005)



28. kép. Tisztálkodási eszközök nyári konyhában Göncruszán (BATÁRI Zsuzsanna felvétele, 2004)

kásban van. A disznóölések során szintén komoly szerepet kap a nyári konyha, mert a legtöbb munkamozzanat itt folyik. Egy rendkívül fontos tényező, hogy a nyári konyha a sütés-főzésen kívül még mindig az étkezés helyszíne hétköznapokon, de akár egyes ünnepnapokon is.

Az elektromos áram bevezetésével a nyári konyhában könnyebbé vált az élet. Modern konyhai eszközök kerültek a háztartásokba: megjelent a mikrohullámú sütő, hűtő, rádió, a különböző konyhai robotgépek. A televíziókészülék elhelyezése a nyári konyha lakótér funkciójára utal. Az elektromosságon kívül a gáz bevezetése és használata is jelentős lépés, (Egerszalók, Heves megye) ezáltal a nyári konyhában való tartózkodás még kényelmesebbé válik, elérhető lesz a meleg víz, és a fűtés sem okoz gondot –, illetve piszkot (27. kép). Vidéken a gáztűzhelyek és a palackos gáz megjelenése az 1960–1970-es évekre tehető,<sup>10</sup> ettől az időtől kezdve a nyári konyhák fokozatos modernizációja is jellemző.

A következő elem – nemcsak a funkciót, hanem az alaprajzot is megváltoztatva – a tisztálkodás megjelenése és nyári konyhában való koncentrálódása, majd a fürdőszoba kiépítése a nyári konyhán belül. A higiénias szokások rengeteget változtak a 20. század folyamán. A legarchaikusabb mosakodási és mosási szokásoktól indulva a falvakban élők eljutottak a legfejlettebb higiénias körülmények közé. Az 1980-as években modern fürdőszobákat építettek vi-

déki lakóépületekben, és egyre több mosógépet vásároltak – a fürdőszobák tömeges megjelenése azonban már korábban megindult, az 1970-es évek környékén, amikor is fejlett csatornázási rendszereket hoztak létre.<sup>11</sup>

Témánkat tekintve az első lépés, hogy az udvaron, a nyári konyhák mellett végezték a mosást, hogy megkímélik a lakóteret a víztől.<sup>12</sup> Később, a többéves használat után a régi típusú mosógépeket – mint például a centrifugát, keverőtárcsás mosógépet – a nyári konyhákban kezdték alkalmazni. A napjainkban már nem divatos, elhasznált tisztálkodási eszközök, mint például a zománczott mosdóállvány és a hozzátartozó lavór is mind a nyári konyhák berendezésébe került (28. kép). Ez azért is praktikus, mert lehetővé tette a gyors kézmosást és mosakodást a napközben végzett munka után, étkezés előtt. Mivel a falvakban kialakított szennyvíztárolók kisméretűek, és csatornahálózat nem mindenütt található, a lakosok számára mindig fontos volt, hogy a vízzel megfelelőképpen takarékoskodjanak. Így a nyári konyha fokozatosan a mosás, mosakodás helyszínévé vált több helyen, főleg, ha az épületet lakás céljára is használták. A következő fejlődési fok, amikor a nyári konyhák mellé fürdőszobát is építenek, vagy belső leválasztással más helyiségből fürdőszobát alakítanak ki (28. kép). Fürdőszobára a nyári konyhában azonban szintén csak akkor van szükség, ha a helyet lakás céljából használják...

10. SZUHAY Péter 1996. 709.

11. SZUHAY Péter 1996. 708.

12. JUHÁSZ Katalin 2006. 12.



29. kép. Ebédlő nyári konyhában Göncruszán (BATÁRI Zsuzsanna felvétele, 2004)

Funkcionális és szerkezeti szempontból egyaránt új jelenség az ebédlők kialakítása, amely tovább erősíti a nyári konyhákban zajló főzés és étkezés funkcióját (29. kép). A vidéki lakóépületekben az étkezők akkor jelentek meg, amikor kétszintes házakat kezdtek emelni, az 1970-es évektől kezdődően.<sup>13</sup> A nyári konyhában is elkezdődött ez a folyamat, kisebb időeltolódással. Az étkezők kialakításával egyes nyári konyhák komplett, kisméretű lakásokká váltak, mindenféle komforttal kiegészítve (Göncruszka, Borsod-Abaúj-Zemplén megye), le-

hetővé téve egyes esetekben a generációk telken belüli együttélését is.

Egy másik változás a nyári konyha alaprajzát, funkcióját tekintve a garázs megjelenése: ez némely esetben egy másik helyiség átalakításával jön létre: így például egy szin erre a célra tökéletesen alkalmas (30. kép). Más esetekben, új épületeknél rögtön a kezdetektől szerepel a tervben, és a nyári konyha ezzel együtt épül fel (Egerszalók, Heves megye) (31. kép).



30. kép. Szinből kialakított garázs Göncruszán (BATÁRI Zsuzsanna felvétele, 2004)



31. Garázzsal felépülő nyári konyha Egerszalókon (BATÁRI Zsuzsanna felvétele, 2005)

13. SZUHAY Péter 1996. 709–710.



32. kép. Lakókonyhaként használt nyári konyha Göncruszánkán (BATÁRI Zsuzsanna felvétele, 2003)

## Lakókonyhák

A fent leírt változásoknak és változtatásoknak következtében egy nagyon fontos átalakulás kísérhető figyelemmel: a nyári konyha egyszerűen miniaturizált lakótérre alakul, még akkor is, ha a tulajdonos/ok egy helyiségben élnek: ebben az esetben a nyári konyha hálószoba és konyha is egyszerre. A lakóépületekben hasonló folyamat zajlott le a 20. század elejétől kezdve: a lakókonyhák kialakulása a tüzelőberendezések modernizálásának ered-



33. kép. Felszentelt nyári konyha Magyarzsázkodon (BATÁRI Zsuzsanna felvétele, 2005)

ményeképpen. Amikor a konyhát lepadlásolták, és zárt füstelvezetést építettek ki, a helyiség alkalmassá vált arra, hogy huzamosabb ideig ott tartózkodjanak.<sup>14</sup> A nyári konyhákban ugyanez a folyamat követhető nyomon, de szintén időeltolódással: a 20. század második felében, illetve napjainkban. Magyarország egyes területein a nyári konyha lakótérre válásával a lakóépület egésze reprezentatív térré válik (Karancskeszi, Nógrád megye) (32. kép).

A lakókonyhák egyes aspektusainak értelmezésekor fontos kiemelni a tulajdonosokat. Sok esetben idős emberek azok, akik kiköltöznek a nyári konyhába, azért, hogy a lakóépületet átadják a fiatalabb generációnak: ezáltal az épületeket külön, de az udvart közösen használják, így megvalósul a generációk egymás mellett élése. Más esetekben viszont, bár az idős házaspár kiköltözik a nyári konyhába, a lakóépület üresen marad, mivel a gyerekek a közeli városban élnek, és nem a szüleikkel együtt. Így kihasználatlan és kihasználhatatlan a nagyméretű lakóépület, aminek a fenntartása anyagilag és fizikailag is gondot jelent az idős tulajdonosoknak, ezért költöznek át a kisebb épületbe. A nyári konyhát használva több pénzt takaríthatnak meg, bár a lakókörülményeik nem tökéletesek. Az idősebb generáció nyári konyhába költözésének másik oka, hogy ezek az építmények könnyebben megközelíthetők, általában egyszintesek, ahol a járás jelentősen könnyebb, mint egy emeletes, nagyméretű, lépcsővel rendelkező lakóház esetén.

A lakókonyhákban – legyen az a lakóépületben, vagy a nyári konyhában – a tárgyak köre kibővül a funkcióváltozás következtében a tartós ott-tartózkodás miatt: megjelennek az ágyak, éjjeli szekrények, ruhásszekrények stb.

Szagrális elemek jelenléte bizonyítja, hogy a nyári konyha a mindennapi élet fontos helyszíne. Áldások, igék találhatóak a falon feszületekkel, szentképekkel, búcsúból származó emléktárgyakkal együtt. A nyári konyhát Vízkeresztkor ugyanúgy felszentelhetik, mint a lakóépületet, megjelölve az ajtót az évszámmal és a három kezdőbetűvel (33. kép). A nyári konyha dekorációja akkor kezdődik, mikor a tüzelőberendezést modernizálják: tányérok és hímzett falvédőket akasztanak a falra, abroszt terítenek az asztalra, polccsíkot a konyhaszekrények polcaira (34. kép).



34. kép. Lakástextilekkel díszített nyári konyha Göncruszánkán (BATÁRI Zsuzsanna felvétele, 2004)

14. SZUHAY Péter 1996, 708.



35. kép. Újonnan épített nyári konyha a Dél-Dunántúlon  
(BATÁRI Zsuzsanna felvétele)



36. kép. Nyári konyha helyeként szolgáló garázs  
(GUBACSI Enikő felvétele, 2005)

### A nyári konyha – mentalitás továbbélése

A nyári konyhák túlélésének okait a következőképp lehet összefoglalni: a nyári konyha lakókonyhává válhat, és ez biztosítja egy új, jelentős funkcióval a továbbélést. Egy másik lehetőség, mikor a nyári konyhát kizárólag főzésre, sütésre, élelmiszer tartósítására használják, akár a nyári és a téli időszakban is, megkímélve a lakóépület konyháját, így szükség van a megőrzésére. A továbbélést

azonban a család igényeitől függően bármelyik funkció biztosíthatja (garázs, tárolás stb.) (35. kép).

A lakóház belső berendezésének megkímélése, a kosszal járó munkák és egyes főzési folyamatok lakáson kívül végzése figyelhető meg a garázs-nyári konyhákban is (Algyő, Csongrád megye) (36. kép). Ebben az esetben lakótelepek társasházainak közelében felépített garázssorokban kialakított konyháról van szó, ahová bekerül a hűtő, bevezetik a vizet, tárolják a befőtteket, savanyúságokat, és felkészülnek a nagyobb családi események ünneplésére egy öreg gáztűzhelyen főzve meg a menüt (37. kép). A tulajdonosok szerint a lakás konyhája olyan kisméretű, hogy szükségük van egy olyan helyiségre, ahol ezeket a tevékenységeket elvégezhetik. Érdemes lenne a városi környezet további vizsgálata és más példák elemzése, hogy fény derüljön a háttérben meghúzódó indítékokra.

A nyári konyha kialakítása és használata a kockaházak esetében is megfigyelhető: az 1970-es évektől kezdődően, az újonnan épített házakban a szuterénbe több helyiséget terveztek: ezek közül az egyik konyha volt. Ezáltal az épület a kezdetektől két konyhával rendelkezett: egy a földszinten, és egy az emeleten is volt, ami lehetőséget adott egy elkülönített téli-nyári használatra.<sup>15</sup> Ez a jelenség is azt bizonyítja, hogy a lakosságnak továbbélt az igénye aziránt, hogy a lakóteret megkímélje, és egyes munkafolyamatokat külön helyiségben végezzen.

### A kutatás nehézsége – a múzeumi reprezentáció kérdése

Mivel a nyári konyhák tömeges megjelenése a 19. század végétől, a 20. század első felétől jellemző, az akkori néprajzi kutatás nem fektetett nagy hangsúlyt a korában újnak számító elem vizsgálatára. Fokozatosan irányult a nyári konyhára a figyelem, de fontossága mindig eltörpült a lakóépületekre vonatkozó kutatások mögött, ez utóbbiak részletesen vizsgálták az építészeti jellemzőket, szerkezeteket, használatot, funkciót stb. Ennek ellenére a nyári konyha bemutatása megkezdődött a szabadtéri muzeológiában,<sup>16</sup> mivel a múzeum tájegységeiben lévő



37. kép. Hűtő a garázs-nyári konyhában  
(GUBACSI Enikő felvétele, 2005)

15. SZUHAY Péter 1996. 709.

16. Példa erre a Szabadtéri Néprajzi Múzeum Dél-Dunántúl tájegységében a drávcsehi telek, vagy az öcsényi porta.



38–39. A legkisebb nyári konyha (BUZÁS Miklós felvétele)



40. kép. Kemence teste a nyári konyhán kívül, Gégény (BATÁRI Zsuzsanna felvétele, 2004)



41. kép. Udvari kemence Göncruszkan (BATÁRI Zsuzsanna, 2004)

épületek által bemutatott múzeumi idő pontosan ez az időszak: a 19. század vége és a 20. század első évtizedei. Fontos megjegyezni, hogy a berendezések kiállítási ideje fokozatosan közeledik a jelen felé a bemutatás hitelességet megőrzendő, így egyre inkább fontolóra kell venni a nyári konyhák szabadtéri múzeumban való bemutatását.

Mivel a nyári konyha melléképület, a korai statisztikákban, leírásokban nehéz megtalálni a rá vonatkozó adatokat, és területenként változó a név is, amivel jelölik. A néprajzi terepmunka (kiegészítve interjúkkal és fotódo-

kumentációval) azonban könnyen kivitelezhető a kutatáskor: az épületek egy része látszik az utcáról, kivéve azokat, amelyeket a lakóház hátsó traktusához toldanak. Problémát az okozhat, hogy ha az építettséghez a tulajdosok nem kértek építési engedélyt, mert így előfordulhat, hogy nem szívesen mutatják meg az épületet.

A nyári konyha sokszor rendkívül kicsi, a belső teret fotózni nagyon nehéz, ezért fontos alaprajzokat készíteni a helyiségekről, annak méretéről, és a bennük elhelyezett legnagyobb bútorokról (38–39. kép). A nyári kony-



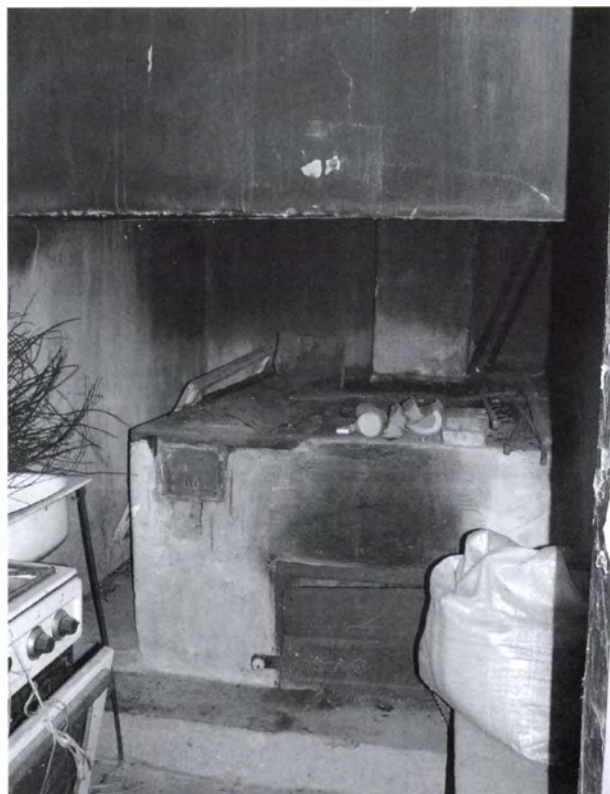


42. kép. Lakodalmas sátor Göncruszánk (BATÁRI Zsuzsanna felvétele, 2004)

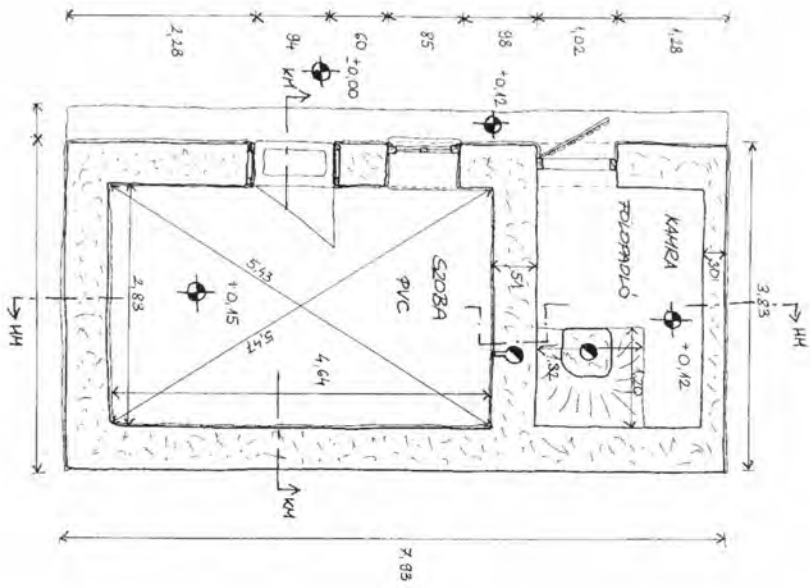
ha térhasználati kutatása nem elég, a nyári konyha funkcióját és használatát mindig a lakóépülettel való viszonyrendszerben kell értelmezni, a kert és a hátsó udvar térhasználatát is rögzítve. Mindezt az információt a település relációjában is érdemes megfigyelni. Ugyanez igaz az épületszerkezeti kutatásokra is, és a használati tárgyak rögzítésére is.

### Összegzés

A nyári konyha jelenségének vizsgálata sok információval szolgál a mindennapi életre, életmódra vonatkozóan, a 19–20. század fordulójától kezdve. A múltat vizsgálva a jelen dokumentálását párhuzamosan kell folytatni, és mivel ezek az építmények léteznek, ez nem ütközik akadályba. Elengedhetetlen a különböző típusok, szerkezetek és funkciók elemzése, a nyári konyhához kötődő tárgyak és tüzelőberendezések, ételek és szokások vizsgálata.



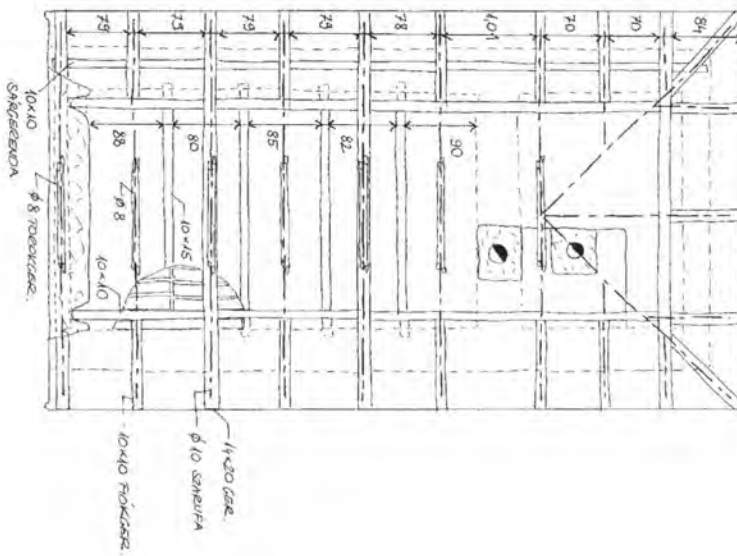
43. kép. Szabadkéményes nyári konyha kemencével Filkeházán (BATÁRI Zsuzsanna felvétele, 2004)



ALAPRAJZ M=1:50

NYÍRÁSI U. 28. NYÁRI KONYHA

ZEMPLÉNAGÁRD



FEDÉSEK-RAJZ M=1:50

03375/6

44. kép. Zemplénagárdi nyári konyha felmérése. Szabadtéri Néprajzi Múzeum Adattára 3375/6

## Irodalom

### CSERI MIKLÓS

- 1987 *Népi építészet és lakáskultúra a Szuha völgyében.* Gömör néprajza sorozat. Debrecen

### CSETE GYULA

- 2002 *A mezőberényi németek lakó- és nyári konyháinak leírása.* Békés Megyei Múzeumok Közleményei 23. 261–278.

### FILEP ANTAL

- 1981 *Nyári konyha, sütőház.* Magyar Néprajzi Lexikon IV. kötet. Budapest

### GILYÉN NÁNDOR

- 1993 *Szatmári, beregi sütőházak és nyári konyhák.* Ethnographia 104. (2). 483–499.

### IKVAINÉ SÁNDOR ILDIKÓ

- 1977 *Tüzelőberendezések változása a Börzsöny vidékén.* Studia Comitatensia 5. 357–398.

### JUHÁSZ ANTAL

- 1997 *Élet a házban.* In: Magyar Néprajz III. kötet. Életmód (szerk.: BALASSA Iván). 178–193.

### JUHÁSZ KATALIN

- 2006 *Higiénia a 20. századi falun. Meg is mosakodjál!* (szerk.: SÁRI Zsolt). Kiállítási katalógus. Szabadtéri Néprajzi Múzeum. Szentendre

### SZUHAY PÉTER

- 1996 *Az életmód változása a magyarországi falvakban.* In: Magyarország agrártörténete. Agrártörténeti tanulmányok (szerk.: OROSZ István – FÜR Lajos – ROMÁNY Pál). 705–720. Budapest

### ZENTAI TÜNDE

- 1997 *A lakóház tagolása, alaprajza.* In: Magyar Néprajz III. kötet. Életmód (szerk.: BALASSA Iván). 139–155.

Zsuzsanna Batári

## THE SUMMER KITCHENS

### Questions in the research of summer kitchens

No comprehensive summary has been written about the summer kitchens in the ethnographic literature so far. This essay deals with certain aspects of the research and with certain directions of research of the summer kitchens: with the question of general use of summer kitchens, their history and names, the possible categorising, the architectural structures and heating systems preserved in the summer kitchens, their functions, furnishing and place allocated within the farm-yard.

All these treat the summer kitchens' function in the past but it is important to underline that these buildings are being used even today and even new ones are being built. New functions and new rooms appear in them and we find the building even in towns. The interpreting of these phenomena contributes to a better understanding of the role of summer kitchens in the past and present.

Zsuzsanna Batári

## DIE SOMMERKÜCHEN

### Fragen im Zusammenhang mit der Erforschung der Sommerküchen

Bis jetzt ist keine umfassende Zusammenfassung über die Erforschung der Sommerküchen in der ethnografischen Fachliteratur entstanden. Dieser Aufsatz behandelt einzelne Aspekte des Themas der Erforschung der Sommerküchen, sowie die Geschichte und die Benennungen der Küchen, die möglichen Gesichtspunkte der Klassierung, die in den Sommerküchen bewahrten Baustrukturen und Feuerungssysteme, die Funktionen, im weiteren die Einrichtung und Ort der Küchen in der Hofanordnung.

All dies umfasst die Rolle der Sommerküchen in der Vergangenheit, wir müssen aber betonen, dass diese Bauten auch heute benützt und sogar Neue gebaut werden. Neue Funktionen, neue Räume entstehen in ihnen, und sogar in Städten sind sie anzutreffen. Die Deutung dieser Phänomene trägt zum besseren Verständnis der Rolle der Sommerküchen in der Vergangenheit und in der Gegenwart bei.