

<i>Sorszám:</i> Ny/22.	<i>Tárgy:</i> Beszámoló a Békési Értéktár Bizottság 2022. évi tevékenységéről
<i>Döntéshozatal módja:</i> Egyszerű többség	<i>Véleményező bizottság:</i> Humán és Szociális Bizottság
<i>Tárgyalás módja:</i> Nyílt ülés	<i>Előkészítette:</i> Mucsi András elnök

Tisztelt Képviselő-testület!

A települések szellemi és tárgyi értékeinek feltárása, megőrzése és bemutatása, valamint a nemzeti tudat erősítése érdekében az Országgyűlés elfogadta a magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról szóló 2012. évi XXX. törvényt, s annak végrehajtására a Kormány megalkotta a magyar nemzeti értékek és hungarikumok gondozásáról szóló 114/2013. (IV.16.) Korm. rendeletet.

A fenti jogszabályok alapján Békés Város Önkormányzata Képviselő-testülete a 338/2013. (IX. 12.) számú határozatával létrehozta a Békési Települési Értéktárat.

Az Értéktár Bizottság eddigi munkája során a beérkezett javaslatok alapján 47 tárgyi és szellemi értéket és terméket minősített békési értéknek, közülük tizennégy esetben javasolta azoknak a Békés Megyei Értéktárba történő felterjesztését.

Az Értéktár Bizottság eddigi tevékenységéről, a bizottság döntéseiről szóló részletes beszámolót a melléklet tartalmazza.

A fentiek alapján kérem a Tisztelt Képviselő-testületet, hogy a beszámolót megtárgyalni és az abban foglaltakat elfogadni szíveskedjen.

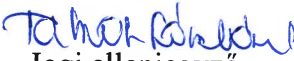
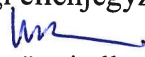
Határozati javaslat:

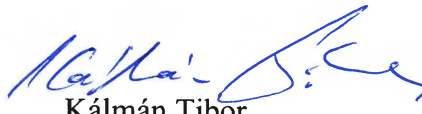
Békés Város Önkormányzatának Képviselő-testülete a Békési Értéktár Bizottság 2022. évi tevékenységéről szóló beszámolót a határozat melléklete szerint elfogadja.

Határidő: intézkedésre azonnal

Felelős: Kálmán Tibor polgármester

Békés, 2023. június 23.


Jogi ellenjegyző

Pénzügyi ellenjegyző


Kálmán Tibor
polgármester

Beszámoló a Békési helyi értéktár 2022. évi munkájáról

A bizottság tagjai

2021. július 15-től töltöm be a Békési Helyi Értéktár elnöki tisztségét. A bizottság tagjai Izsó Gábor, Kálmán Tibor, Varga István, Balog Gáborné, valamint tavaly ősztől Dávidné Gyarmati Zsuzsanna és Polgár Zoltán. A titkári feladatokat Kenyeres-Zsebics Emőke, valamint Serfecz Dávid látja el.

Üléseink

Május 26-án tartottuk a 2022. évi első ülésünket, amelyen elfogadtuk a 2021. évi munkáról szóló beszámolót. Itt döntöttünk a református templom orgonája és a református gimnázium könyvtárának ó állománya felvételéről a helyi értéktárba.

November 10-én tartott ülést a Békési Értéktár Bizottság, amelyen felvették a békési értékek közé Farkas Gyula életét és munkásságát, valamint a 120 éve Békési Gazdasági Ismétlő Iskolát. A magyar hungaricum mozgalom három szintű: helyben, megyei és országos szinten gyűjtik és rendszerezik, osztályozzák a magyar értékeket, hagyományokat. Ebbe Békés városa is bekapcsolódott, és nálunk is van helyi értéktár. A Békési Értéktár Bizottság ezen túl kérte a képviselő-testületet, hogy válassza be a tagjai közé Dávidné Gyarmati Zsuzsanna népi iparművészt, valamint Polgár Zoltán alpolgármestert, a bekesiertektar.hu honlap megalkotóját. Erre a novemberi képviselő-testületi ülésen sor is került.

November 10-én került bemutatásra a Békés Megyei Önkormányzat által megrendelt néhány, a helyi értékekről szóló kisfilm.

Új értékek az értéktárban

a.) **Kulturális örökség - a Szegedi Kis István Református Gimnázium 1962. június 30-án, Polgár Lajos igazgató által lezárt, A - F jelzésű könyvek valamint a G - N jelzésű könyvek feliratú leltárkönyvben nyilvántartott ú.n. Tanári könyvtár kötetei;** 5630 Békés, Petőfi Sándor utca 11-13., II. emeleti könyvtári raktár; szakterületi kategória: nemzetünk történelme, valamint a közelmúlt során felhalmozott és megőrzött minden szellemi, természeti és közösségi érték. A gyűjtemény a gimnázium tanárainak kézikönyvtára, tartalmilag lefedi az összes tudományterületet. A XIX. század második felétől kezdve gyűjtötték a kiadványokat, vannak magyarországi nyomdákban és Nyugat-Európa nagy hírű egyetemvárosaiból is művek. Magas színvonalú tudásanyagot felölelő gyűjtemény, a környéken mindenképpen egyedülállónak tekinthető állomány; Az állományvédelmi szempontok mellett (egyes kötetek esetében jelentős állapotromlás figyelhető meg, restaurálásra szorul egyre több közülük, nem megfelelő számukra a raktár levegőjének por- és páratartalma) a gyűjtemény egyedülállósága is indokolja a lajstromba vételt.

b.) **A református templom orgonája** - Az orgona története: 1852: Papp Albert (Temesvár) orgonaépítővel kötött szerződést, de miután nem végzett jó munkát, a szerződést felbontotta a gyülekezet. Hosszú bírósági per után, 1863-tól új orgona építését határozta el az egyházközség. Az orgona-pályázatra Kiszél István, Komornyik Nándor és Sasko Martin adott be terveket. 1869-1872: Martin Sasko (Brezova) készítette 7600 forintért a kétmanuális,

mechanikus csúszkaladás hangszert (II/32). 1882: Martin Sasko javította, hangolta. 1900: Bakos Károly (Cegléd) tisztította, javította és hangolta. 1918: a homlokzati sípokot rekvirálták. 1920 körül pótolták a homlokzati sípokot. 1924: Szűts József (Békéscsaba) a billentyűzeteket felújította, a fűjtatókat két oldalra tette. 1927: Angster József és Fia Orgonagyár (Pécs) felújította a játékasztalt és javította. 1949: Angster József és Fia Orgonagyár (Pécs) javította. 1951: Novoth Lajos (Vác) javította. 1986: Tarnai Endre (Budapest) tisztította, javította és hangolta. 2003-tól Nagy Gyula (Békéscsaba) karbantartja az orgonát. Martin Sasko (1807-1893) műhelyének legnagyobb orgonáját a békési református templomába építette fel. Magyarország 2. legnagyobb orgonájaként tartják számon. Az elkészült hangszert 1872. április 28-án Zasskovszky Endre, az egri székesegyház karnagya vette át, és elismerően nyilatkozott a kiváló munkáról. Az orgonát romantikus hangzásvilág jellemzi. Sípsorai között több tölcéses változat is található. Sasko mixtúrái a hagyományos oktávrepetíció szerint készültek. Az orgonán nemcsak a manuálon, hanem a pedálon is található superoktáv-kopula. A regisztrálás megkönnyítésére csoport kapcsolót (lábkapcsoló) is épített Sasko az orgona bal oldalán lévő játszószekrénybe. Kár, hogy ebbe a legnagyobb orgonájába sem épített be redőnyművet, bár Angster József már 1869-től meghonosította azt Magyarországon. A hangszer közel eredeti állapotában maradt meg. Az öt nagy mezőből álló orgonahomlokzatban a kórus fölött lévő boltívnek megfelelően a középső sípmező a legmagasabb, a többi fokozatosan kisebbedik. A köztes kisebb mezők egyforma magasságúak. A homlokzatban 5, 6, 5, 6, 7, 6, 5, 6, 5 csoportokban állnak a horgany sípok. Az orgona 40 regiszteres, melyből 32 a hangzó regiszter és 2846 síp található benne. A város zenei életében is nagy szerepet tölt be a hangszer. Az évenként megrendezésre kerülő Békés-tarhosi Zenei Napok keretében orgonahangverseny adnak rajta. A hangversenyt megelőző napokban, minden évben hangolás történik a hangszeren. A felmerülő kisebb-nagyobb javításokat, az egyházközség kántora végzi el.

c.) **Farkas Gyula munkássága – a 120 éves Békési Gazdasági Ismétlő Iskola** került be az értékek közé a Békési Városvédő és Szépítő Egyesület javaslatára. Békésen és térségében nagy hagyománya van a mezőgazdasági kultúrának, amely sokszor a megélhetés egyetlen forrása is volt. A XIX. század végén jött létre Békésen a Békési Ipariskola, amely 636. számú ipari iskola néven volt ismert évtizedekig, majd 2000-ben beolvadt a Farkas Gyula Mezőgazdasági Szakképző Intézet és Gimnáziumba. A vármegye 1901-ben olyan megállapítást tett, hogy Gyulán, Szarvason és Békésen szükséges lenne gazdasági ismétlő iskola felállítása, ezt 1902-ben a közgyűlés megerősítette, és Farkas Gyula személyében egy községi tanított állított a szervezés alatt álló intézmény élére. A tanító 1870-ben született, édesapja fakereskedő volt. Több országos szakmai szervezet tagja és vezetője, 12 éven át a békési képviselő-testület tagja volt, 26 éven át pedig a békési iskolaszék jegyzői feladatait is ellátta. 1952-ben hunyt el. A mezőgazdasági iskolát a város északi részén, a Maloméri zug szigetén tartották, itt épült fel a ma is álló épületegyüttes. Az intézmény 1922-38 között Önálló Gazdasági Népiskola, 1938-46 között Mezőgazdasági Népiskola, 1946-50 között Kertészeti Középiskola, majd 1950-62 között Mezőgazdasági Szakiskola nevet viselt. A nyolcvanas években Fehér Lajosról, 1995-ben Farkas Gyuláról nevezték el. 2011-2015 között Tisza Kálmán név alatt ismerhettük, majd az újabb fenntartóváltás és átszervezés után a Gál

Ferenc Egyetem (akkor még Főiskola) része lett, annak technikuma, szakképző iskolája, gimnáziuma és kollégiuma.

Megjelenéseink

- a.) **Honlap** – A www.bekesiertehtar.hu honlap naprakészen tárja az érdeklődők elé a békési értékeket. Mindenkinek tudom ajánlani.
- b.) **Kisfilmek** – A Békés Megyei Önkormányzat egy nyertes pályázat révén több száz, Békés megyei helyi értéket bemutató, 2-3 perces kifilmet forgat le a békéscsabai A-Team vállalkozással. A békési vonatkozású filmek forgatókönyveinek lektorálására engem kértek fel. Az operatőrt október végén elkísértem a forgatási helyszínekre, tanácsaimmal segítettem a forgatást. A filmeket idén megkapjuk Zalai Mihály elnök úrtól.
- c.) **Madzagfalvi Napok** – A városi fesztiválon a szokásos nagy seregszemlében a kulturális központ aulájában ott volt az értéktárunk.
- d.) **Megyenap** – Minden évben ott van Békés városa is a megyenapon. A munkatársaink elvitték a rendezvényre az értéktár anyagát is.
- e.) **Kamut** – Augusztus 22-én Kamuton a falunapon volt kint a békési kulturális kft-nk csapata, ahova elvittük az értéktárunkat bemutató anyagokat is.
- f.) **Nemzeti vágta** – Október 1-2-án került sor a Nemzeti Vágtára Budapesten, ahol szintén megjelentünk az értéktárral.
- g.) A Szegedi Kis István Református Gimnázium, Technikum, Általános Iskola, Óvoda és Kollégium 2023. évi iskolai **Szegedi-napján** áprilisban is a helyi értéktárhoz kapcsolódó játékos feladatokat kellett megoldani. A tesztet én állítottam össze, az osztályok ezen kívül nagyszerű tablókát készítettek a helyi értékekből, Békés városáról. Elmondhatjuk, hogy az iskolában 5-13. évfolyamos tanulói közül mindenki ismeri a városi értékeket, és járt a bekesiertehtar.hu oldalon a feladatok megoldása kapcsán.

Kérem a beszámolóom elfogadását!

Békés, 2023. 06. 15.

Mucsi András
elnök

A békési értéktárról forgatott kisfilmek szövegei

1,

Gyógypemete cukorka

Az egykori Holt-Körös partján található az a kis üzem, ahol egykor a gyógypemete cukorkát gyártották. Az eredeti cukorka receptje a szarvasi születésű, de Békéscsabán patikát nyitó gyógyszerész, Réthy Béla nevéhez köthető. A patikus fiatal korától kezdve gyógyszerésznek készült, ezért 14 évesen már gyakornokként dolgozott egy aradi patikában. Gyógyszerész végzettséget Budapesten, 1884-ben szerzett, kitűnő eredménnyel. Munkát először a csabai Sas gyógyszertárban, majd egy év múlva Aradon kapott.

A patikus azért találta ki a gyógynövényeket tartalmazó köhögés elleni kis készítményt, hogy kiváltsa vele a külföldről csak nehezen és nagyon drágán beszerezhető változatát. Réthy Béla ugyanis 1866-ban súlyos tüdőgyulladásra esett át, amelynek fájdalmas következménye egy életre szóló hurutos állapot, később tüdőátágulás lett. Emiatt rendszeresen szopogatta az Ausztriából importált Útifű cukorkát. Az 1892-ben kitalált és kipróbált pemetefű cukorral 1896-ban már kitüntetés is nyert. A terméket a második világháborúig Békéscsabán készítették, majd ugyan nem az eredeti recept szerint, de 1957 és 1991 között Békésen folyt tovább a szintén pemetefűvet és más gyógynövényt is tartalmazó cukorka készítése.

2,

Békési vásár

Békés már a XIII. századtól rendelkezett vásártartási joggal. Az újratelepítés után 1730-ban vásárszabadalmi jogot, majd 1809-ben vásártartási engedélyt kapott. Eleinte évente három országos vásárt tartottak a településen, március 24-én, június 20-án és szeptember 29-én. Emellett kialakult az úgynevezett napi piac is, ami végül heti vásárrá nőtte ki magát, amelyet napjainkban is kedden, pénteken, illetve szombaton tartanak. A 19. században, de még a 20. század elején is a Tiszántúl egyik legnagyobb állatvásárának számított a később már csak évi két alkalommal, ősszel és tavasszal megrendezésre kerülő békési országos vásár. Ezt a státuszát a földrajzi elhelyezkedésének köszönhette, mert az itt vásárolt állatokat – főleg szarvasmarhákat – azután tovább, jellemzően Bécs felé, a nyugati országokba hajtották tovább. Az országos vásár pénteken disznó- és juhvásárral kezdődött. Szombaton ló- és szarvasmarha vásárral folytatódott, majd vasárnap a kézművesekké vált a terület, egészen hétfő délig. A vásárok területe eleinte a római katolikus templom és a kollégium épülete azaz a mai zeneiskola közzé esett, majd a 19. század végén városszépítési, egészségügyi és közlekedési okokra hivatkozva áthelyezték a mai Kossuth utcára.

3,

Békési Szilvapálinka

Mint a legtöbb dél-alföldi településen, Békésen is a szilva az egyik legelterjedtebb gyümölcsfajta. A gyümölcs hosszan érlik, nagy a cukortartalma, így kiválóan alkalmas a pálinkafőzésre. Kedveltségét növeli, hogy feldolgozása viszonylag egyszerű. A szilvapálinkának tehát kitüntetett szerepe van minden szilvatermő vidéken, így Békésben is. A pálinkafőzésre már a 19. sz. közepén voltak utalások, amikor még csak a háztartásokban végezték, majd az 1920-as évektől szabályozva lett a főzetés és az adóztatása is. Az igazi békési szilvapálinka előállításához minimum a cefre felének vörös vagy egyéb szilvából kell állnia, ilyen például a besztercei, a stanley és az ageni. A vörös szilva színe kékespiros, lédús, íze édeskésen savas. A besztercei szilva egyenesen kék színű, erősen édes, savas. A stanley szilva sötétkék színű, bőven termő fajta, sokirányú felhasználásra alkalmas. Az ageni szilva ibolyáskék színű, húsa félkemény, illatos, édeskés. A békési szilvapálinkának tükrösen tisztának, az érleléstől enyhén sárgának, kellemese szilva ízűnek és illatúnak kell lennie. Az alkoholtartalma legalább 40 százalékos kell, hogy legyen. A békési szilvapálinka eredetvédeltség alatt áll, a Magyar Értéktár és a Hungarikum Gyűjtemény tétele.

4,

Békési Kolbász

Nem múlhatott el egyetlen olyan tél sem a békési családoknál, hogy ne lett volna disznóvágás, mely a családok nagy részénél egyfajta ünneppel ért fel. Ezen alkalmak egyik legkedveltebb terméke a kolbász volt, amelyet tisztára mosott sertés vékony vagy vastagbélbe töltöttek és legtöbbször füstöléssel tartósítottak. A kolbászhúst férfiak készítették, alapos munkával összedolgozva a gondosan válogatott alapanyagokat. A helyi hagyományoknak megfelelően sertéscomb, -lapocka, -tarja, -dagadó és húsos szalonna hozzáadásával készítették. Az összedarált húst sóval, fokhagymával, fűszerköménnyel és az elmaradhatatlan édes és erős örölt paprikával ízesítették, majd begyűrték kézzel, mint az asszonyok a tészta. Az alap ízvilágot a Felvidékről Békésbe települt szlovákok hozták magukkal, itt bővült még a fűszerek tárháza. Voltak viszont olyan békési családok, akik fűszerkömény helyett borsot tettek a kolbászhúsba. Minden családnak megvolt a saját titkos

receptje, így a fűszerek különböző aránya miatt találunk oly sokféle ízvilágot a településen. És bár a kolbászkészítés a második világháború után nagyüzemi, ipari módszerekkel is terjedt, a békési lakosok többsége továbbra is megmaradt a hagyományoknál, és saját kezűleg, házi körülmények között állítja elő a család számára szükséges kolbászt.

5,

Békési gyógyfürdő

Az első községi fürdő már 1883 körül megalakult, viszont a most ismert fürdőkomplexum első épületére 1939-ig kellett várni. Nagyon közkedvelt volt a fürdő, a megye több településéről is rendszeresen látogatták. A munkálatok elvégzéséhez a lakosság téglajegyek megvásárlásával járult hozzá. Napjainkra már nemcsak egy nyitott és fedett úszómedencével, tanuszodái részleggel, szaunával és termálvizes fürdővel is rendelkező stranddá nőtte ki magát, hanem egy komplex járóbeteg-ellátó központ is létesült a területén. A békési fürdőt az Asztalos utcai artézi kút vize táplálja, ami több mint 43 fokos és a növényi eredetű organikus anyagok miatt barnássárga színű. 1996-ban nyilvánították hivatalosan is gyógyvízzé. 2003-ban egy másik kutat is fúrtak ezt két évvel később nyilvánították gyógyvízzé.

A Békési gyógyfürdő vize kiválóan alkalmazható a gyulladáshoz vezető folyamatokra, a neurológiai panaszok, a reumatikus-, a nőgyógyászati és bizonyos bőrbántalmak kezelésére is. De a jó tartalma miatt ajánlott még az érlelmeszesedés és a magas vérnyomás tüneteinek enyhítésére is. Alkalikus vízként a nyálkahártyák idült hurutjaira, gyomorsav túltengés esetén a szervezet lúgosítására is használható.

6,

Békés-tarhosi Énekiskola

Az énekiskolának a Békéshez tartozó tarhosi Wenckheim kastély adott otthont, ahol a tanítás hivatalosan 1947. január 7-én kezdődött el, 63 általános iskolással és 10 líceumi diákkal. Az iskola tanterve és követelményrendszere a Zeneakadémia képzési programja szerint készült el. Alapvető célkitűzése volt a falvak tehetséges gyermekeinek zenei nevelése. A „tarhosi szellem”, amely áthatotta az ott dolgozók, tanulók egész gondolkozását, közösségi életüket, munkaszeretetüket, a lélek melegét árasztja ma is. Az iskola rövid idő alatt országos hírévé nőtte ki magát. Megteremtette az énekléssel nevelés, a közösségi nevelés és a munkára nevelés összhangját. A vidék iskolája volt, az itt végzetek saját szülőföldjükre tértek vissza. A zenei képzést a Kodály-módszer szerint, elsősorban énekes alapokon valósították meg. Az intézmény nagy vállalkozása volt a Zenepavilon építése, melyet 1953-ban Kodály Zoltán avatott fel. Az iskola a fennmaradásáért folytatott hosszú küzdelem után végül pénzügyi hiányra hivatkozva 1954. augusztus 28-án zárta be kapuit. Az Énekiskola 8 éve azonban nem múlt el nyomtalanul, a tarhosi növendékek és oktatók számára egész életre szóló útravalót és útmutatót adott. Rövid fennállása alatt országos hírre tett szert, növendékei közül sok zeneszerző, közművelődési szakember és ének-zene tanár került ki.

7,

Békés Városi Püski Sándor Könyvtár

A békési könyvtár jogelődjét, a békési népkönyvtárat a kultúrotthonnal együtt hivatalosan 1949. november 27-én avatták fel a békési Bérházban. Állományát a Polgári Kaszinó és egyéb olvasókörök, valamint a helyszínen működő ifjúsági szervezet könyveiből alakították ki. A könyvek kölcsönzése a Bérház egyik emeleti helyiségében kezdődött, majd idővel egyre nagyobb részt, egyre több termet „foglalt” el az épületben. Egyik nagy átalakítására és korszerűsítésére a megye könyvtárfejlesztési programja által került sor az 1970-es években. A munkálatok idején a könyvtár a járásbíróház épületében üzemelt. A felújított könyvtárat 1977. november 25-én adták át, mely átalakítása Lipták Pál tervei alapján készült el.

A kezdeti kis könyvtárszoba napjainkra egy több száz négyzetméter nagyságú szolgáltató térré nőtte ki magát, ahol gyerekkönyvtár, felnőtt kölcsönző részleg, olvasóterem található. Az olvasószolgálat mellett helyismereti gyűjtemény, informatikai részleg, folyóiratolvasó, valamint zenei gyűjtemény várja az érdeklődőket. Az intézmény a könyvtári tevékenységei mellett kultúrközvetítő, közösségépítő tevékenységet is vállal. A könyvtár 2010 óta viseli a békési születésű dr. Püski Sándor könyvkiadó nevét. 2018-ban elnyerte a minősített könyvtár címet.

8,

Kecskeméti Gábor Kulturális Központ

1949-ben Békésen nyílt meg az ország első vidéki művelődési otthona, a város egyik, ha nem a legszebb középületében, amely kaszinónak épült Benedicty József tervei alapján 1885-ben. Évtizedekig működött itt az intézmény, az 1978-as földrengés azonban olyan károkat okozott, hogy az épület nagytermi rendezvények megtartására a továbbiakban nem volt alkalmas. Ezután 13 évnek kellett eltelnie, hogy Békés városnak ismét legyen művelődési központja. Az 1991-ben elkészült épületben 420 férőhelyes színházterem, egy kamaraterem, klubszoba, két tanfolyami terem és kiszolgáló helyiségek kaptak helyet. A több éves “vándorlás” után e szép új

épületben folyt tovább a városi kulturális és közművelődési tevékenység. Ez az intézmény már méltó helyet tudott adni színházi előadásnak, kisközösségeknek, amatőr művészeti csoportoknak. A nyári időszakban egy kéthetes nagy rendezvény, zenei fesztivál megrendezése az intézmény tevékenységének kiemelkedő eseménye. Ez a Békés-tarhosi Zenei Napokat jelenti hangversenyekkel, zenei kurzusokkal, kiegészítő rendezvényekkel. Minden év szeptemberének második hétfőjén rendez meg a város a "Madzagfalvi Napok"-at, amelynek szintén egyik fő szervezője a kulturális központ. Ez a kétnapos nagyrendezvény hagyományteremtő szándékkal indult. A szabadtéri színpadon nonstop programmal igyekeznek kielégíteni a városlakók, illetve az odalátogatók igényeit.

A központ eddig három alkalommal nyerte el a Minősített Közművelődési Intézmény kitüntető címet. 2012-ben felvette az egykori békési olimpiikon tornász, testnevelőtanár Kecskeméti Gábor nevét.

9,

Csuta Nemzetközi Művésztelep

Csuta György 1952-ben született Békésen. Tanulmányait itt, illetve Szegeden végezte. Rajzolt a KNER nyomdában, dolgozott grafikusként, majd Békésen megszervezte és vezette a város nyomdáját. 1970-től alapítója, majd később vezetője lett a Békési Alkotók Klubjának. 1975-1988-ig a békési alkotótábor szervezője volt. 1993-ban létrehozta a Békés Művészetéért Alapítványt, és megrendezte a saját alkotóházában a Csuta Nemzetközi Művésztelepet is. Több kitüntetés, művészeti díj tulajdonosa, a Magyar Kultúra Lovagja címet is átvehette, szülővárosában díszpolgárnak választották.

A Csuta Nemzetközi Művésztelepen az elmúlt időszakok táboraiban közel 30 országból több száz művész fordult meg, Kubától Ausztráliáig, Dániától Üzbegisztánig, Izraeltől Írorszáig. Az évente megrendezett táborokban lehetőség volt rá, hogy a helyszínre érkező civil látogatók is betekintést nyerhessenek az Alkotóház kulisszatitkaiba, megismerkedhessenek a művészekkel. A tábor alatt a város egy művészi szigetté alakult át, ahol a művészek egymás mellett, egymást inspirálva, együtt vagy külön-külön alkottak mindenféle művészeti stílusban. A művésztelep csúcspontja pedig mindig a zárókiállítás volt, ami a Békési Galériába tömegeket vonzott.

10,

Jantyik Mátyás festő munkássága és hagyatéka

Jantyik Mátyás Békésen született 1864-ben. Első tanára Orlai Petrics Soma lett, tehetségére pedig sokan felfigyeltek, köztük Munkácsy Mihály is, aki meghívta magához Párizsba.

1883-ban elutazott Franciaországba, itt képezte magát, Párizsban is kiállították alkotásait. A Koldus című realista tanulmánya igen nagy feltűnést keltett. Hazatért Békésre, de ekkor nem festett, csak rajzolt: vázlatokat, tanulmányokat, illusztrációkat tervezet.

1895-ben kialakította Békésen a műtermét és ismét ecsetet vett a kezébe. A millennium évében rendelte meg szülővárosa a községháza számára Kossuth Lajos portréját, amely jelenleg a Városháza dísztermében látható. A millenniumi ünnepséghez kapcsolódott az a nagyszabású pályázat, amelyet az Országház külső és belső díszítésére dolgoztak ki. Jantyik Mátyás 1898-ban a főrendi ülésterem díszítésére kiírt pályázatra két vázlatral jelentkezett, amivel megnyerte nemcsak a pályakoszorút, hanem a kivitelezési megbízást is. A falfestmények 1901-re készültek el teljesen.

Élete utolsó évében, 1903-ban még két képet tudott megfesteni: egyik Krisztus ábrázolása a keresztfán, ami most a békési Szentháromság római katolikus templomban látható hajdani mestere, Orlai Petrics Soma stációi mellett. A másik műve pedig a Vaskapu ünnepélyes megnyitását örökítette meg.

Jantyik Mátyás 39 évesen, Békésen hunyt el. Halála után tisztelegve emléke előtt, a Köröshát utcát, ahol szülőháza még ma is áll, róla nevezték el. A békési múzeum 1971-ben vette fel Jantyik Mátyás nevét, azóta folyamatosan gyarapítja a vele kapcsolatos gyűjteményét. Jelenleg több festményét és rajzait őrzik.

11,

Békési rongybaba

Nagyanyáink szinte semmit sem dobtak el, mindent újra felhasználtak, így az elnyűtt ruhákat is.

Ezekből készítettek rongyszőnyegeket, lábtörölőket, pokrócokat és a gyerekeknek a rongybabákat. A játékszereknek talán a legnagyobb történelmi múltra visszatekintő, de mindenképpen egyik leggazdagabb csoportját jelentik az emberfigurák, azon belül is a különböző babák, bábuk. Régen abból készítettek játékokat a gyerekek, amit maguk körül találtak, csuhéból, kukoricaszárból, szalmából, fűből, vagy éppen rongyból. A babákat például a rongyoszsákban talált kinőtt, elnyűtt ruhadarabokból készítették. Köztudott, hogy a lányok legtöbbször mindig az édesanyák, a nagymamák mozdulatait, szokásait utánozták, amibe szorosan beletartozott a gyermeknevelés, a főzés-sütés, a ház körüli tevékenységek egyaránt. Ezért a leányok babákkal, de legszívesebben a saját maguk, vagy az idősebb női családtagok által készített bábukkal játszottak. A rongybaba elkészítése sem jelentett különösebb nehézséget, csupán különböző nagyságú és színű anyagra volt hozzá szükség, amit aztán szépen fel is lehetett öltöztetni.

12,

Békés Torna Egylet

A Békés Torna Egylet a történelmi Délmagyarország egyik legrégebbi, még ma is működő vidéki sportköre, amit 1892-ben alapítottak. Jeligeje: „Erő – Egyetértés”. A tagjai az alapításkor leginkább csónakáztak, télen pedig korcsolyáztak, ezért építették a pavilonjukat az egykori Fehér-Körös partjára. Az hajdani ikonikus épületben ma vendéglő működik, csak a falán lévő tábla jelzi a Békési Torna Egylet múltját. Az I. világháború majdnem a végét jelentette az Egylet működésének, de ismét „talpra állt”, szakosztályokkal bővült, így a futballt, a ökölvívást, a teniszezést és a vívást is kipróbálhatták a tagok. A nehézségek azonban tovább folytatódtak és 1923-44 között csak egyetlen szakosztállyal, futballal működött tovább. A II. világháború után beszüntette ugyan az önálló tevékenységét, de az 1990-es években ismét újraéledt, a Békési Torna Egyletbe tartozik a városban azóta is a Súlyemelő-, az Asztalitenisz- és az Ökölvívó szakosztály. Fő feladata ma is az ifjúság sportoltatása, versenyeztetése, és az utánpótlásnevelés a működő sportágak részére. Mindezek mellett az általános és középfokú iskolák, oktatási intézmények tanulóinak, valamint a lakosság számára a testnevelés, és a különféle sporttevékenységek biztosítása.

13,

Dr. Hepp Ferenc munkássága és életútja

Dr. Hepp Ferenc 1909-ben született Békésen, alap- és középfokú tanulmányait is itt végezte. 1930-ban a Testnevelési Főiskolán folytatta, ahol évfolyamelsőként végzett.

A kosárlabdasporthoz nagyon közel állt hozzá. 1938-ban megjelentette a Kosárlabda Szabálykönyve című művét, ami az első ilyen jellegű összefoglaló munka volt. 1940-ben a Nemzetközi Kosárlabda Szövetség Technikai Bizottságának, majd 1942-ben a Magyar Kosárlabda Szövetség elnöki tisztjét töltötte be.

A magyarországi pszichológiai doktori címét 1943-ban, „A célbadobás lélektani elemzése” címmel védte meg. Ennek köszönhetően megtörte az addigi előítéleteket és megnyitotta az utat a testnevelés-tudomány hazai kibontakozása előtt.

1954-ben az akkor létrejött Testnevelési Tudományos Tanács első titkára lett, a főtítkársága alatt készült el a Magyar Testnevelési és Sportbibliográfia. Közreműködött az önálló Testnevelési Tudományos Kutató Intézet felállításában, melynek az igazgatói posztját 10 évig töltötte be.

A Magyar Kosárlabda Szövetség alapítótagja, majd 1955 és 1980 között az elnöke lett. Mindemellett a Nemzetközi Kosárlabda Szövetség európai társelnökéként is tevékenykedett. Munkájának köszönhetően alakult ki a magyar kosárlabda szaknyelv, amit az általa összeállított, többnyelvű Sportszótárban rendszerezett. 1956-ban alapítója és 1972-ig alelnöke is volt az UNESCO mellett működő Testnevelési Sport Világtanácsának. 1980-ban Budapesten hunyt el. 1982-ben a Testnevelési Főiskola Hepp Ferenc-émléktermet alapított. 1986-ban az akkori békési 3. számú általános iskola felvette Hepp Ferenc nevét.

14,

Békés-tarhosi Zenei Napok

1973-ban Gulyás György karnagy, a Békés-Tarhosi Állami Énekiskola alapítója javasolta az akkori városvezetésnek, hogy a település évente rendezzen zenei napokat is. A gondolat 1976-ban, az első Békés-tarhosi Zenei Napok megrendezésével vált valósággá. A hangversenyek, és a különféle társrendezvények, kísérő programok mellett eleinte karvezetői továbbképző-tanfolyam és mesterkurzus, valamint vonószekari tábor is része volt a programoknak. De nemcsak ezek miatt tett szert országos hírnévre az esemény. A szakközépiskolai zongoraverseny, valamint a nemzetközi kürt- és fuvolakurzus, a Körösi Nyári Akadémia ének-zenei szekciója, és „Szép magyar beszéd” tanári képzőtanfolyam is a programsorozat gerincét képezte.

A karvezetői tanfolyamot és mesterkurzust 2007-től a kórustalálkozó váltotta fel. A zenei napok leglátogatottabb eseményei a hangversenyek, melyeket 2009-ig a tarhosi Zenepavilonban rendeztek meg. Az évek során számos világhírű és hazai művész látogatott el a Békés-tarhosi Zenei Napokra, mely a Békés Megyei Értéktárban is szerepel.

15,

Madzagfalvi Napok

A helyi legenda szerint a Madzagfalva elnevezés abból származik, hogy a korabeli békésiek körbekerítették városukat egy jó erős zsineggel. Mindezt pedig azért tették, hogy azok, akik nem adományoztak a település harangjának kiöntéséhez, még véletlenül se hallhassák meg annak játékát. Hogy sikerrel jártak-e vagy sem, arról már nem szól a fáma, ám napjainkban a madzag inkább kapocs, mint választóvonal a helyiek számára. A legendára alapozó és ma már háromnapos Madzagfalvi Napok mottója is ezt hangsúlyozza, e szerint a madzag összeköt, mely egyszerre jelenti a hagyományt, a kapcsolatot és a kapcsolódást, vagyis együttesen az összeköttetést.

A Madzagfalvi Napok Békés egyik legnagyobb rendezvénysorozatává nőtte ki magát. A hagyományosan megrendezett programok között igen népszerű a főző-, a sakkverseny, valamint a kártya- és malomjáték bajnokság. De az eseményen keresik és választják ki Madzagfalva legjobb pálinkáját is.

A települést és a környék lakosságát egyaránt megmozgató fesztivál elsősorban a helyi értékekre épül. Ennek megfelelően hagyományörző és gasztronómiai rendezvények, gyermek-, sport- és egészségmegőrző programok közül válogathattak a látogatók a délutáni és esti koncertek mellett.

16,

Szilvalekváros papucs

Ahogy máshol, úgy Békésen is az egyik fő szempont a süteményeknél, hogy minél tovább ízletes és friss maradjon, és akár még másnap is vágyakozva fogyasszák a vendégek, már ha egyáltalán maradt belőle. A békési szilvalekváros papucs kifejezetten idő- és munkaigényes, de ha elkészült mindezért bőven kárpótol a sütemény, ráadásul napok múltán sem veszít ízvilágából.

A finomságnak két fő alkotóeleme van: a jóféle, igazi békési szilvalekvár és a különleges hájas tészta. A helyiek által gondosan megőrzött recept szerint 1 kg liszthez 2 gramm só és annyi víz kell, amennyit mindez felvesz, ehhez a mennyiséghez pedig 30 dkg háj kerül.

Mindezt a hagyomány szerint alaposan összegyúrták, négyzet alakúra hajtogatták. A tésztát a következő napig hideg helyen, gondosan letakarva pihentették. Az összegyúrás műveletét több napon keresztül ismételni kellett. Ez akár 3-4, de előfordult, hogy 5 napig is eltarthatott, a tészta állagától függően. Mire nyújtásra került a sor addigra a tésztának simának, levegősnek, fényesnek, könnyednek kellett lennie. Ez adta meg a leveles jellegét. Az elkészült papucsalapanyagot belisztezett deszkán a lehető legvékonyabbra, téglalap alakúra nyújtották. Szakavatott mozdulatokkal körülbelül 6-8 cm-es négyzetekre felvágták. Erre került a jó sűrű lekvár, majd a tetejét összecsípték, és aranyárgára sütötték. A korabeli békésiek főként a disznóvágások alkalmával készítették a csemegét, ami ma is jellemző süteménye a családi toroknak.

17,

Birsalma kacs leves

A leves a birsalma miatt az őszi és téli időszak egyik kedvelt étele volt az alföldi reformátusok, így a békésiek között is. A helyiek által megőrzött recept szerint a gyümölcs mellett kacsaprólékot használtak fel, többféle zöldséggel kiegészítve. A húst kisebb darabokra vágták, majd hideg vízben feltették főni. Beletették a sót, a szemesborsot, majd mindezt lassú tűzön felfőzték, majd leszedték a habját. Belehelyeztek 3 pucolt sárgarépát, 3 zöldséget, 1 vastag zellerszeletet, 1 picit vöröshagymát, és 1-2 gerezd fokhagymát, majd a zöldségeket puhára főzték. Az így elkészült levest leszűrték, a zöldségeket pedig félretették. A húslét a főtt hússal együtt újra feltették főni, belerakták mellé a fél kiló megtisztított, kockára vágott birsalmát, és egy kockacukrot. Amikor az egész puhára főtt, akkor visszatették a zöldségeket, miközben 2 dl tejjel 1 púpos evőkanál lisztet kikeverték, amit aztán belehabartak a levesbe. Pár perc főzés után kész is lett a laktató étel, melyet ma is jóízűen fogyasztanak a helyi családok.

18,

Cigányka

A békésiek a békéscsabai szlovákoktól vették át ezt az ételt, és ahogy a csabaiak, úgy a békésiek sem készítették egészen az első világháborúig.

Elnevezése vélhetően onnan származik, hogy a csabai szlovákok egyáltalán nem fogyasztották a sertésmájat, hanem sokszor a kolduló cigány asszonyoknak, csabai szóval cigánkáknak adták oda. Az első világháború alatt, majd az azt követő ínséges időkben azonban rászorultak a helyiek az addig nem használt máj fogyasztására, így születhetett meg az étel. Ezt aztán a békésiek is átvették a csabai szlovákoktól, és ma is készítik az otthoni disznótorosok alkalmával.

Az étel aprított, darált nyers májból, kevés kolbásztöltelékből, abált szalonnából, apróra vágott nyers vöröshagymából, beleütött tojásból áll, amit sóval és borssal fűszereztek. Ezt a keveréket hártadarabokra tették, beburkolták, laposra formázták, majd kemencében kisütötték. A történeti visszatekintések szerint néhány háznál szokás volt még a kész masszába néhány darab burgonyát reszelni, mások kevés rizst tettek még bele. Kenyérrel, esetenként sült vagy főtt krumplival is fogyasztották.

19,

Tepertőkrém

A tepertőkrém a békési disznótorosok gyorsan elkészíthető finomsága. Jellemzően a háziasszonyok készítették, amit aztán a család minden tagja és a vendégek is szívesen fogyasztottak.

A recept szájhagyomány útján terjedt, amit a békésiek megőriztek az utókornak. Ez alapján a krémet frissen lesütött, húsos tepertőből készítették Békésen. A tepertőt ledarálták, ehhez apróra vágott főtt tojást és lilahagymát

adtak, borssal, pirospaprikával, mustárral és tört fokhagymával ízesítették. A masszához végül annyi tejfölt adtak, hogy az még könnyen kenhető legyen, de még ne folyjon.

Frissen is fogyasztható, de ha pár órát pihentetjük, az ízek jobban összeérnek. A békésiek a finomságot főként kenyérre kenve fogyasztották. Manapság sincs ez másként, főként piritóssal vagy friss kenyérral eszik, mellé pedig lila- vagy újhagymát szoktak ropogtatni.

20,

Békési hagyományosan főzött szilvalekvár

A békési hagyományos paraszti gazdaságokban, mind a kertekben és a tanyákon a legelterjedtebb gyümölcs a szilva volt. Ez az egyik olyan gyümölcs, amit sokféleképpen fel lehet használni, jó alapanyag aszalványnak, pálinkának és lekvárnak is. A békésiek hagyományosan besztercei, vagy ahogy itt nevezik „bercencei” szilvából főznek lekvárt. Erre a legalkalmasabb az érett, szára körül már fonnyadó gyümölcs, ezért a főzés ideje szeptember elejére, közepére szokott esni. Valamikor a magot nem szedték, csak „összemarcingolták”, tépték a megmosott szemeket. Állandó keverés mellett addig főzték, amíg elég sűrű és sötét nem lett, és ekkor már biztos elvált az üst fenekétől is. Ez egy 60 kilós üst esetében 8-10 órás folyamatos keverést jelentett. A gyümölcsön kívül semmi nem kerül a lekvárba. Régebben lekváros szilkében, hólyagpapírral lekötve tárolták és a kemencében átmelegítették. Napjainkban már jól zárható üvegbe teszik és szárazdunsztban hagyják kihűlni.

21,

Öregtarhonya

Tojásbőség idején, vagyis nyáron készítették a háziasszonyok a száraztésztákat, így a tarhonyát is, mert ebben az időszakban száradt meg a legjobban.

A békésiek tarhonya készítésekor két marék liszthez egy-egy tojást tettek, a többi nedvességet az úgynevezett kukóval, azaz az üres tojáshejjal mért víz szolgáltatva. A tarhonyát nem állították össze egy darab tésztává, hanem összedörzsölték, majd átrostálták. A kihullott darabokat ujjhegygel az aszalterítőhöz dörzsölték, így lett kerek. A rostában maradt tésztát külön kerekítették, ez lett a „nagyja” a másik az „apraja”.

Az aratási idő előtt készítették magát az öregtarhonyának nevezett étket, mivel laktató egytálétel volt krumplival. A helyi recept szerint az elkészítéshez 15 dkg füstölt szalonnát kell kisütni a saját zsírjában. Ha ez megvan kivesszük a sült szalonnát, rátesszük a 25 dkg tarhonyát és aranybarnára piritjuk. Hozzáadjuk a 2-3 db kockára vágott krumplit és lehúzzuk a tűzről az edényt. Megszórjuk egy késhegynyi őrölt pirospaprikával, és megpirítjuk. Vizzel felengedjük, megsózzuk, borsozzuk, majd addig főzzük, amíg a krumpli megpuhul. A végén a sült szalonnát a kész étel tetejére helyezük és tálaljuk.

22,

Lapos borsó és lapos borsó leves

A laposborsó, vagy ahogy a helyi szlovákok hívják a szöges borsó igen régi borsóféle, viszont nem azonos a csicséri- vagy a felesborsóval. Napjainkban ritkán kerül a piacokra, mert egy hüvelyben csak 2-3 szem mag terem, így a bővebben termő fajták kiszorították a kertekből. Ma már csak jórészt idősebbek termesztik.

A belőle készített levest füstölt hússal és sok zöldséggel főzték meg. Mivel füstölt hússal készítették, főleg a téli időszak étele volt. Személyenként fél marék laposborsót számítottak, és miután ezeket jól megmosták, egy éjszakára beáztatták, hogy könnyebben megfőjön. A füstölt húst is meg kellett mosni és egy éjszakán át kiáztatni. Volt olyan háztartás, ahol külön főzték a füstölt holmit, valahol viszont együtt a borsóval, ilyenkor jó sós és zsíros ételt kaptak. Ha külön, ott a laposborsót sárgarépával és petrezselyemmel odatették föni, míg egy másik fazékba a füstölt hús került. Ízlés szerint fokhagymát és vöröshagymát is tettek bele, de ezeket a főzés végén kivették a levesből. Amikor megfőtt minden, akkor a zsírból, lisztből és pirospaprikából rántást készítettek, ráöntötték a borsóra és hozzá mertek még egy kicsit a füstölt hús főzőlevéből, hogy megadja az ízet, majd galuskát szaggattak bele. A tálaláskor sokan a felvágott füstölt húst is beletették a levesbe, néhol pedig külön tányéron szolgálták fel. Néhány békési családnál kenyér helyett köttes tésztával ették.

23,

Szivattyútelep egész berendezése

A Fekete- és a Fehér-Körös szabályozása, illetve a Kettős-Körös csatorna megépítése után megváltozott Békés város arculata. A régi lecsapolóerek több helyen is eltűntek, ezért az 1890-es évektől gondoskodni kellett a csapadékvíz elvezetéséről az ármentesített területen. Az árterületre csatornahálózatot ástak, amelynek a végpontja a Körös-gát mellett létesített szivattyútelep lett. Ezek a csatornák a régi természetes ereket egészítik ki vagy kötik össze. Az ármentesítés mellett a víztárolás és az öntözés feladatát is ellátják ezek a mesterséges építmények.

A békési mesterséges csatornákat összekötő szivattyútelep a Kettős-Körös bal parti töltése mellett található.

Az ipartörténeti jelentőségű épületet 1900-ban emelték. A több, mint 100 éves berendezése még mindig működőképes. Legutóbb 1980-ban a nagy árvíz idején fogták munkára. Az épület alagsorában találhatóak a

feltöltőrendszerek, valamint a két kézi hajtású és egy elektromos szivattyú. Azokban az időkben, amikor a gépek napi 24 órában dolgoztak, a vasút dolgozói voltak a fűtők. Egykor ez a szivattyútelep még Elek, Medgyesegyháza és Békéscsaba belvizét vezette el. Egyik jellegzetessége az a téglatorony, ami ugyan az 1978-as földrengéskor megsérült, de mivel nem lett életveszélyes, megmaradt, és még ma is büszkén hirdeti a szivattyútelep fénykorát.

24,

Püski Sándor könyvkiadó munkássága és hagyatéka

Püski Sándor 1911-ben született Békésen, majd általános és középiskolai tanulmányait is itt végezte. A Pázmány Péter Tudományegyetemen 1935-ben szerzett jogi diplomát, és már az egyetemi évei alatt megismerkedett az akkor induló politikai mozgalmakkal és vált a népi irodalom elkötelezett szolgálójává. Felismerte, hogy a szellemi és politikai mozgalom átalakításához újságokra és könyvekre van szükség, ezért 1938-ban megnyitotta a „Magyar Élet” elnevezésű könyvesboltját és egy évvel később már ki is adta első könyvét. Az 1950-es évekig 150 könyvet jelentetett meg, amelyek a népi mozgalom íróinak műveit foglalták magukba, de nem riadt vissza az elsőkötetes szerzők alkotásainak kiadásától sem. Püski Sándor volt az ötletgazdája és fő szervezője az 1942-es és 1943-as híres szárszói konferenciának és a Magyar Élet-tábornak is.

Püski Sándor és családja 1970-ben az Amerikai Egyesült Államokba emigrált, ahol 60 évesen újra kezdték a könyves pályájukat. 1974-ben New Yorkban megvásárolta a magyar negyedben található Corvin könyvesboltot, egy év múlva létrehozták a Püski Kiadót. A kiadott könyvek között szerepeltek az egykori Magyar Élet szerzői, és olyanok, akik az akkori Magyarországon politikai okokból nem jutottak publikálási lehetőséghez. A New York-i Püski Könyvesház és Kiadó a nyugaton élő magyarság szellemi központjává vált.

A Püski házaspár 1988-ban hazatért, és itthon újra könyvesboltot nyitott, majd könyvkiadásra is vállalkozott.

Dr. Püski Sándornak 1996-ban Békés Város Díszpolgára címet adományozták. 2009-ben hunyt el Budapesten. A békési könyvtár 2010-ben vette fel a jeles könyvkiadó nevét.