

KONYHABÚTOR-TÖRTÉNET 2.

Szemerey Tamás
a Soproni Egyetem ny. mestertanára



A II. világháború után azután már egy egészen más világ következett... Ezzel a mondattal fejeződik be az előző, a konyhabútorok történetét tárgyaló cikkünk. (Magyar Asztalos, 2016. július)

S valóban, az akkor már ötven éve tartó aprólékos, több szempontra figyelő vizsgálódás – a konyha szerepének, tartalmának, az ott végzett munkának, a hozzá kapcsolódó tárgyi környezetnek, a szükséges alapterületnek és a kapcsolódó feladatoknak az okos elemzése, a korábbi és a korabeli tévedések felismerése, kijavítása – lassan meghozta a valóságban is megjelenő, kívánt eredményt. Mindezt hatalmasan segítette és segíti ma is az ipar és az alkalmazott tudományok folyamatos fejlődése. A fejlődés 1945 után, Európa keleti felében új útra tért – nyomorult lett és kalandos. A rendszerváltozás után próbálunk felzárkózni. A mai konyha – itthon is – kétségtelenül



Munkáslakás konyhája (1945)



A frankfurti konyha (1926)

sokkal jobb, komfortosabb, kényelmesebb, egyáltalán derűsebb hely, mint amilyen két-három, de még inkább, mint több generációval előttünk, pl.: százhatvan éve volt. Több dolgot kell megvizsgáljunk, ha a konyhát a bútorszat felől nézzük. Megkerülhetetlen a konyhai munka és a folyamatok elemzése. Nélkülözhetetlen a célszerű munkaszervezés, az új alkalmazott tudományként a konyhában is megjelenő ergonómia. Ugyanígy az épületgépészeti újdonságok, azok helye, elrendezhetősége és beépítése a konyha bútorai. Új alapanyagok jelentek meg az asz-

talosság számára, óriási a fejlődés a felületképzés és a szerelvények területén. A felsoroltak szükséges volta nyilvánvaló, de tény az is, hogy az újdonságok minden részletre kiterjedő, áldásos hatása csak kellő nagyságú konyhában várható és remélhető! A konyha területe (is) a legtöbbször adott. A korszerű konyha, a szükséges alapterület hiánya, és az annak megteremtéséhez szükséges mellbevágóan magas költségek miatt sokak számára ma is elérhetetlen. Az anyagi eszközök tartós hiánya – jól tudjuk – az igénytelenséget is konzerválja. Erről ritkán szólunk,

pedig van azért, amin különösebb anyagi ráfordítás nélkül is lehetne változtatni...

Az USA-ban, 1850-ben minisztérium vizsgálta, majd leírta, hogy a különböző magasságú dolgozók számára megfelelő méretű szer számot kell adni (mezőgazdaság, fakitermelés, bánya stb.). 1922-ben egy asszony – szintén az USA-ban – cérnával mérte a háziasszonyok konyhában megtett útját. Célja a fölösleges lépések, utak felismerése és megszüntetése volt. Így kezdődött el a konyhai munkafolyamatok értelmezése, a korábbinál ésszerűbb szervezése, a konyha átrendezése, a háziasszonyi munka értékelése. A konyha és a háztartás valójában egy bonyolult, otthoni munkahely! A század elején megjelenő háztartási gépek technikai vizsgálata mellé újdonságként csatlakoztak a formai – design – és kényelmi – ergonómiai – vizsgálatok. A mérnöki tervezőmunka mellett segítői és tanácsadói szerepben megjelent a háziasszony. Erna Meyer 1926-ban, Németországban írta meg – pár év alatt több tucat kiadást megért, s e téren alapvető – könyvét: „Az új háztartás”-t. Elemzésének és kutatásának eredményeit pontokba foglalta:

1. Az otthoni munka útjai legyenek a lehető legrövidebbek (ez elsősorban az építésztől függ).
2. A család kényelmét szolgáló helyiségek legyenek könnyen takaríthatók, s használatuk szintén a lehető legkevesebb járkálást kívánják meg (jelentős részben függ a bútortzattól).
3. A háztartás eszközei, szer számai a használat helyén vagy annak közelében, állandó helyükön, s könnyen elérhetők legyenek (jelentős részben függ a bútortzattól).
4. Az említett eszközök és szer számok mindig legyenek tiszták, és használatra készek.
5. A munkát a lehető legjobb testtartással kell végezni – ha lehet, akkor ülve, kényelmes magasságú asztalon vagy pulton! Ennek betartása fontos, de esetleg kiegészítő bútorokat (magasabb munkaszék, dobogó, lábtartó zsámoly stb.) kíván (részben a bútortzattól függ).
6. Legyen szellőzés és jó világítás.
7. A munka közben legyenek 5–15 perces pihenők, amit tényleg pihenésre kell fordítani.
8. Legyen alkalmas, könnyű munkaruha, és tudatos testgyakorlás, mozgás, tornászás, akár a munkaközi szünetekben is.
9. A munkát és más tennivalókat át kell gondolni, s ésszerűen kell megtervezni.
10. Az átgondolás és a tervezés után kell kiválasztani a legjobbat!

Ezekkel a tanácsokkal nem nagyon lehet vitatkozni. Rövidesen százéves lesz ez, a háziasszonyok életének

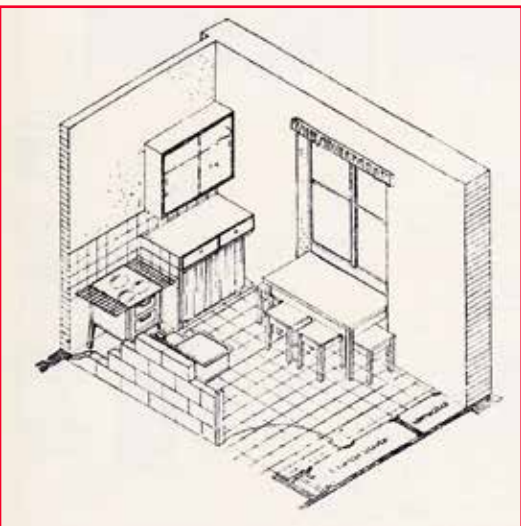


Hagyományos falusi konyha Magyarországon 1960 k.



Vidéki konyha Cegléd környékén 1960 k.

megkönnyítését célzó gondolatcsokor és nagyobb része, az azóta történt fejlesztések ellenére, és amellet, még ma is aktuális! A folyamat további kérdéseket vetett fel. A konyha csak az étel elkészítésének legyen-e a műhelye vagy az elfogyasztásának is? A kérdésre adott válaszok hamar m²-ekké és építési költséggé zsugorodtak – a lényeg elillant, ez már a ló másik oldala! Megállapítást nyert, hogy egy szokványos háztartás konyhájában 1,1 m² szekrényfelület elég. Ekkora alapterületű szekrény néhány polccal?



Konyha terve, kamrapótló „élelmiszer-szekrény”-nyel (1953)



Városi konyha 1970 k.

Vajon ezt az adatot hány háziasszonnyal beszéltek meg azok, akik leírták? Felvetődött a beépített konyha ötlete! Az ésszerűsítés valóban egyre kisebb területre zsugorította a konyhát. Végző állapota az ún. frankfurti konyha, egyszemélyes „műhely”. Területe nem éri el a 6,5 m²-t, és benne szinte minden beépített. Tervezője Margarete Schütte-Lihotzky, az első osztrák női építész volt, aki az alapötletet a vasúti étkezőkocsiban látta meg, s adoptálta a lakás konyhájára (1926). Megfogadott minden korábban megfogalmazott jó tanácsot és azokat beépítette a konyhájába! Az elkészített, kiállításon bemutatott, és először hevesen bírált konyha viszont hamarosan nagy siker lett, amiből Németországban



Étkezősarok terve (1978)

több ezer(!) darab készült évente és van, ahol máig azt használják. A minikonyhából mintakonyha lett! De miért foglalkozunk mi ezekkel a régi dolgokkal, a 20. század második felének konyhája kapcsán? Mert az akkori felismerések, szabályok és eredmények megvalósítására a mi vidékünkön, a tárgyalt időszakban, és különösen a legjobban rászoruló tömegek lakásaiban nem került sor. Hogyan is valósulhatott volna meg ott, ahol lakás is szűkösen vagy nem is volt? Nagy volt tehát a lemaradás és amúgy is, máig ezek a konyhatervezés alapjai...

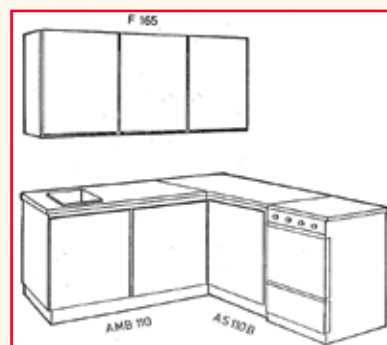
A konyhabútorgyártás Magyarországon 1945-től a hatvanas évekig nem volt egyéb, mint a hagyományos asztal-, hokedli-, konyhaszekerény-, vizespad-, sámlifás- és szennyeládagyártás. De, mint tudjuk, a termelés már nem a régi műhelyekben zajlott, hanem az államosítás után lassan és nyögve alakuló szövetkezetekben, gyárakban. „A múltat végképp eltörölni...!” Majdnem sikerült. Pedig a fejlődés a század elején itthon is megindult! Mégis mélyről indultunk.

ÉPÜLETGÉPÉSZET

Magyarországon sok településre csak a 20. század második felében jutott el a villany. Ennek hatását, óriási jelentőségét és az életmódra tett

hatását ma már föl sem tudjuk mérni! A villany a konyhában kezdetben csak a napszaktól független fényt biztosította. Nagy dolog volt ez is, a fejlődés a komfort terén! Lehetőség a házimunka jobb szervezésére, az idő beosztására, a helyiség kihasználására.

Hasonlóan fontos volt a konyhákban a vezetékes víz, és az annál sokszor csak jóval később kiépített csatorna, a lefolyó. (Ez a falusi és a tanyai házakban legtöbbször a fürdőszoba és a vízőblítéses WC kialakításával együtt történt meg, harminc-hatvan évvel ezelőtt.). Vele ugrásszerűen javultak meg a korábban oly körülményes mosogatás feltételei. A vízcsap helyét a háziasszony szabadon jelölhette ki, ami így a számára legalkalmasabb helyre kerülhetett. A vízmelegítésnek akkor már régi és bevált gyakorlata volt, de az a hagyományos tűzhelyhez kötődött. Ma villany vagy gáz melegíti a vizet!

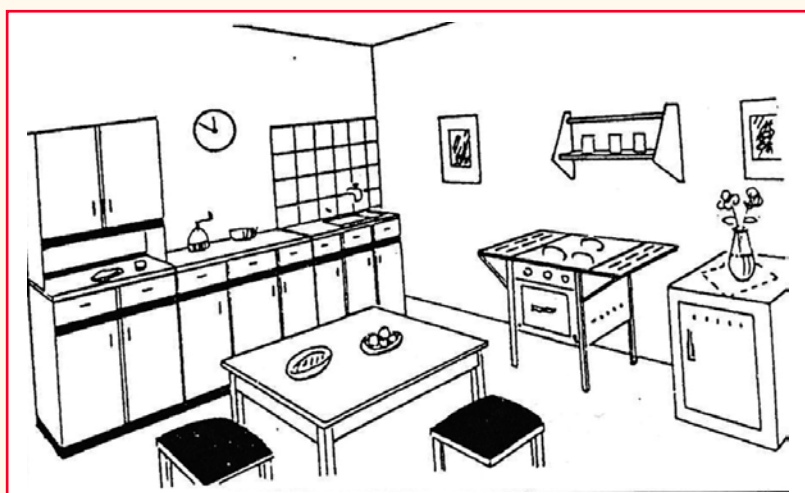


Lakótelepi konyhabútorterv laminált forgácsolapból MOTI, 1970 k.

A villany és a gáz megjelenése után a konyha legfontosabb pontja, a tűzhely mozgathatóvá vált. Ennek helyét a konyhában addig a füstelvezetés, a kémény határozta meg. A konyhai tűzhelyeknél – spór, sparhelt – már engedett a kályhacső valamennyi elmozgást, de a gáztűzhelyt és a gázpalackot elvileg bárhova állíthatták. A konyhai részek mozgathatóvá váltak, az egész rendszer mobilis, egy jó terv szerint átrendezhető lett.

BÚTOROK

A konyhai munkafelületek általában vizesek, ami komoly szakmai feladat elé állította az asztalosokat. Amíg a konyhabútorok természetes fából



Konyhabútorterv, Tisza Bútorgyár, 1970 k.

készültek, addig ennek kezelése a szakma számára alig megoldható feladatot jelentett. A munkafelületek rendszerint lapok és táblák: vágódeszkák, asztallap, gyúródeszka stb. A használat és a letakarítás közbeni örökös nedvességváltozás miatt ezek a lapok és táblák folyamatosan zsugorodnak, dagadnak. A lapok és táblák végei berepednek, a repedések lassan nőnek, míg a repedések végül összetalálóznak, és a tábla két darabra esik szét. Összeragasztásra aligha lehetett gondolni, hiszen időközben nemcsak víz, hanem zsiradék is került oda, ami a ragasztást kizárja. A hagyományos asztalosenyv vízre amúgy is érzékeny... Tovább romlott a helyzet a mosogatáskor használt bútorokon, és ennél is rosszabb volt a fürdőszobákban és a mosdók környékén!

Folyamatosan keresték és próbálgatták tehát a farészeket szárazon tartó megoldásokat. A már évszázadok óta ismert festékekről hamar kiderült, hogy a víz ellen nem adnak megbízható védelmet. Ez minden igyekezet és fejlesztés ellenére máig így van. A bádoggal való beborítás majdnem jó volt, de egyrészt tökéletes védelmet az sem adott, másrészt csak kényyszerűségből alkalmazták, mert nem volt elég tetszetős. Ezen a téren a rozsdamentes lemezek és az abból készült mosogatómedencék és a vízálló tapaszok megjelenése hozott máig megnyugtató megoldást. Ezeknek, az itthon is már 40–45 éve kapható elemeknek az ára viszont, az átlag vásárló számára, a kilencvenes évekig alig volt megfizethető... Az asztalokon évtizedekig elfogadott megoldás volt a viaszosvászon terítő, szőttesre vagy hímzésre emlékeztető mintázattal. Sok helyen máig használják. Próbálkoztak – szintén évtizedekig – az asztallap alumíniumlemezzel és vékony eternitlappal való borításával is. Azok elég biztonságosan megvédték a fát, vagyis a bútort, de a tömegek számára sosem lett közkedvelt, és csak jobb híján alkalmazták. Ezeket a próbálkozásokat végül a műanyag borítás szorította vissza.

Ígéretes volt a bútorgyártók számára a forgácslap megjelenése az ötvenes években. Ez az új, fahelyettesítő asztalosipari alapanyag – elvileg – eredeti méretében és formájában bútorgyártásra alkalmatlan alapanyagokból készült. Általában deszkavastagságú, amiért az ilyen vastag alkatrészek és lapok pótlására különösen alkalmas, mert normál körülmények között, sík irányban mérettartó. Hamar kiderült azonban, hogy a vizes munkahelyeken mégsem használható, mert vizet szívva magába megdagad, ám kiszáradva már nem húzódik vissza az eredeti vastagságára, s hamar használhatatlanná válik. Laminálva már jól megfelelt volna

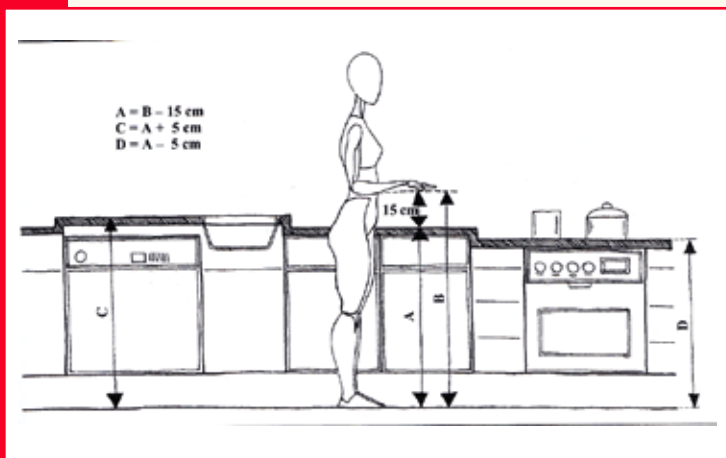


Kredenc

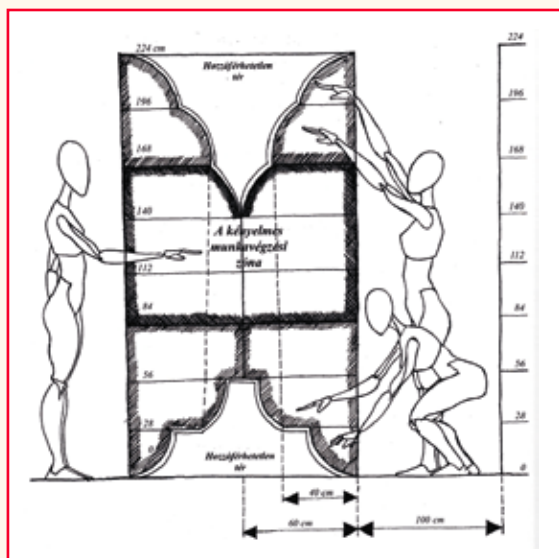
vizes helyeken, ám az élek lezárását sokáig nem sikerült megoldani, s a beszivárgó víz a lapokat tönkretette. Az éllezárást később sikerült fejleszteni, s oly mértékben javítani – ABS –, hogy az, ha nem is tökéletes, de megnyugtató védelmet ad. A munkalapok ma már a félkész termékeken belül önálló termékcsoporthoz készülnek. Célzerű méretekkel, formában és céltermékként. Borításuk nagy teherbírású, jó minőségű, a minta- és színválaszték nagy, valóban minden igényt kielégítenek... A hagyományos bútorszerelvények – elsősorban a pántok – fejlődése az új alapanyagok megjelenése



Régi bútorok saját kezű felújítása



A konyhai munkafelületek kívánatos magassága



A polcok és szekrények kényelmes használata

után kezdődött el. Azt követték a mágneszárak, a fiókhúzó, az összehúzó kötőelemek, a polctartók, a görgős fióksínek stb.

A konyhát a tervezéshez célszerű zónákra osztani: tárolás, előkészítés, sütés-főzés, tálalás, mosogatás, s ez utóbbi lehet az előkészítés előtt is. A fejlesztés és a fejlődés több téren zajlott. Ezt, régen várt szakönyvünk szerzője, Orbay Péterné

kifejlesztése. A homlokfelületek simák, de a fölöttük végigfutó munkalap már egység. (Megjelent már a laminált forgácslap.). Megjelennek a fémrácsos belső elemek és az ajtók élébe süllyeszthető fogantyúk, a rugós kivetőpántok és a varrat nélküli fióktestek.

Az 1960-as évek második fele: egységes modulrendszerek (Németországban, ez gyáranként egyéni is lehetett). A funkciókutatások eredményeként jelentős funkcióbővülés. Színesedés – az új alapanyagok több színben való alkalmazása. A felső szekrény alatti világítás megoldása, kábelcsatorna a kisgépekhez.

Az 1970-es évek: új alaprajzi formák kidolgozása: L, G, U formák és konyhasziget. Új, mozgatható egységek megjelenése. Nemesfából készülő frontok a bútortesten. A szerelvények további jelentős fejlődése. A lábak helyett a zárt lábazat megjelenése és elterjedése.

Az 1980-as évek: a zárt, színes, fényes frontok divatja. Porvédő ajtók és fióktömítések. Görgős fióksínek,

nyitási módok, új fiókanyagok. Új, változatos tárolási funkciók.

Az 1990-es évek: designforradalom, modern konyhastílusok – high-tech, bio- vagy natúr konyha. Új anyagok, fémek és fém felületkezelési megoldások. A tervezésben az ergonómiáé a vezető szerep. Föllazulnak a zárt szekrény sorok – ismét önálló bútorok jelennek meg, saját lábakkal. A technikai kiegészítők – elszívó ernyők, sütők – a design révén már díszítőelemként is használhatók. Az elrendezés teljesen szabad, a konyha eléri a szobák kényelmi színvonalát. Ami ezután jön, az már a mai kínálat. ■

Felhasznált irodalom:

- Reményi T.: Otthonunk, Műszaki K.K., 1974;
 Bálint Á.: A szép lakás, Bp., 1978;
 Vadas J.: A művészi ipartól az ipari művészetig, Corvina, 1979;
 Orbay P.-né: Konyhatervezés, Bp., 2001;
 Valuch T.: Hétköznapi élet Kádár János korában, Bp., 2005;
 Balogh D.: Testre szabott konyha, Bp., 2008;
 Valuch T.: Magyar hétköznapiak, Bp., 2013



Korszerű konyha (1980)

(Konyhatervezés, Bp., 2001) német példán mutatja be. A konyha területe nő, s a könyvben a frankfurti konyha már csak egy történelmi érdekesség. Az 1960-as évek eleje: az elemekből álló, egymás mellé sorolható, de még saját lábakon álló konyhabútor