

KARDALUS JÁNOS

CSÍKSZENTDOMOKOSI FARAGOTT FAEDÉNYEK

A hagyományos falusi háztartásban használt faedények egyik legrégebbi típusa, a kéregedények után, az egy darab fából faragott edény.

Népi eszközvilágunk ősrétegében a famunkák közt a faragott edényekkel, valamint külön a vízivó kanalakkal legutóbb dr. Kós Károly foglalkozott. „A fa gyakori, számos változatban előforduló és könnyen megmunkálható nyersanyag, kezdettől kínálkozik az eszközkészítő ember által való felhasználásra... Így pl. a folyóparti településeken a házi eszközök – kanál, laskanyújtó, tál, tányér, csutora, vízmerítő, doboz, guzsaly, orsó stb. – jórészt puhafából, mindenekelőtt a könnyű juharfából készülnek. A nyár, fűz és jegenye, az előbbieket mellett, még teknőknek, csónaknak, szerszám-alkatrésznek, szerszámnyeleknek, sőt épületfának is alkalmas... A kisebb méretű és állandó nyomásnak-ütésnek kitett mélyített tárgyak nagy része... mesterséges úton, tűzzel égetve vagy faragással mélyesztve s idomítva készül. Ilyen például a gyümölcs- és sőtörő vályú, a szála ellenében mélyített magtörő, a nagy kétkézi famozsár, a kisebb borstörő és kaszafenkötök. A szála mentén mélyített eszközök a csónakból s vályúból a víz kihányására használt szapoly és a különféle apróbb, díszes kivitelezésű házi eszközök (pl. kanál, beretvatok stb.). Akárcsak a köpük és vékák, a mozsarak is függőlegesen kivájt fatörzsből valók, csak a kemény körte-, tölgy- vagy cseresznyefából.”¹

A faragott faedényeket a falusi háztartásokon kívül különösen a juhászatban használták és kedvelték; Vámszer Géza a csíki juhászat leírása során több helyen utalt rájuk.²

Alább, Kós Károly és Vámszer Géza kutatásait folytatva, a csíkszentdomokosi faragott faedényeket szándékozzom bemutatni.

1. Az 1900-ban született Péter János, ma már nyugdíjas erdőmunkás mondotta: „Régen Csíkszentdomokoson mindenki elkészítette a neki szükséges edényeket. Mindenki tudott faragni. Sőt, az erdei szállásra kimenő férfiak nem vittek magukkal más edényt, csak puliszkafőző üstöt és rántóedényt. A többi összes más edényeket, kanalakat mind ott faragták ki.”

Való igaz, hogy egykor majd mindenik férfi értett a famunkához, és a legegyszerűbb faedényeket ki tudta faragni, a nagyobb edények (teknők, légelyek stb.) elkészítése azonban már gyakorlattal kifejlesztett ügyességet és szakértelmet kívánt. Nem csoda, hogy az öregek még ma is név szerint számon tartják a két világháború közötti leghíresebb helyi edényfaragó mestereket: Pintyi Imre (1879–1957), Máthé Gergely (1881–1949), Karda Márton (1896–1971), Péter István (szül. 1896), Kedves András (1898–1947), Duduj Ádám (1901–1969) és Gurzán János (szül. 1901). Napjainkban az egyetlen és utolsó működő mester az 1933-ban született Mákszem Domokos, aki a néhai sokféle edény közül már csak jobbára különböző méretű és rendeltetésű teknőket, valamint

kanalakat farag. E dolgozat adatait is nagyrészt tőle, valamint a már említett Péter Jánostól nyertem.

Az eladásra szánt faedényeket készítőik helyben is értékesíthették az egész Felcsíkot megmozgató két csíkszentdomokosi nagyvásár: a március 17–19-i *tavaszi* vagy *Szent József-sokadalom* és október 7–10-én az *őszi* vagy *Szent Ferenc-sokadalom* harmadik napján, a *kirakóvásáron*.³

Nyilvánvaló, hogy az edényfaragást a faluban nem a felsorolt mesterek kezdték; ha sok évszázados múltját nem is, de az ő pályájuknál valamivel korábbi gyakorlatát néhány írásos adattal is jelezhetjük. A Csíkszentdomokosi Néprajzi Gyűjteményben a sok faragott faedény között egy kicsi mozsáron az 1919-es évszám, egy merőkanálon pedig 1893 jelzi a faragás évét. 1886-ban Kedves János Anna nevű leányának *perefernális levele* (hozománylevele) a *perefernális javak* között sorolja: „Három tekenyő, egy szóró lapát, egy virits⁴ merő, 2 F.” Ugyanebben az évben Máté József Anna nevű leányának hozományában: „Egy szakasztó teknyő, egy léhel, egy gereben, egy palacsintasütő, 1 F 80 kr.” Végül Albert Anna javai között 1867-ben: „1 dagasztó tekenyő, egy gyakorszita, együtt 1 F 40 kr.” (Ugyanezen hozománylevelek szerint 1867-ben egy kétéves sertés ára 9 forint, 1886-ban egy festett láda és pad 6 forint.) Az edényfaragás tehát Csíkszentdomokoson több mint egy évszázaddal ezelőtt is divott, s a férjhez menendő leány hozományában a faragott edények is helyet kaptak.

2. A *faragott faedény* egyik versenytársa az *eszterga* elterjedése után az ugyancsak egy darabból készülő *esztergált* vagy *metszett faedény* volt. Az eszterga megjelenésének időpontja Csíkszentdomokoson a múlt kódébe vész, hiszen a legidősebbek is azt mondják, hogy a gyermekkorukban hallott elbeszélések szerint a *kézi esztergát* már nagyapáik használták. Ezt az eszterga-fajtát a XIX. században a *vízkerékre szerelt eszterga*, majd a századforduló táján a *lábbal hajtott eszterga* követte, de az újabb típusok a régieket nem szorították ki a használatból. A metszett edények az eszterga mechanikai ereje folytán gyorsabban elkészülnek és kívül-belül szabályos körméretűek. Ám épp utóbbi minőségük jelzi korlátozott választékukat: nem szabályos körméretű faedényeket (teknők, lapátok, kanalak, kilinták stb.) esztergálni nem lehet. Ezen kívül a metszett edények kevésbé anyagszerűek, következésképp kevésbé tartósak – vagyis végső soron az eszterga megjelenése az edényfaragást nem tudta fölöslegessé tenni.

Mi több, a faragott faedények fölött még a gyári fém-, üveg- és porcelánedények sem arattak valamilyen gyors vagy elsöprő győzelmet, és inkább csak a főzőedények közt tudtak teret hódítani. A porcelánedények a századforduló táján jelentek meg a módos családoknál, de jórészt a tányérokra korlátozódtak. Ezeket nagy becsben tartották és csak különleges, ünnepi alkalmakkor használták.

Ilyen körülmények között a század elején még általánosan használt faragott faedények egy része átvészelt az egész XX. századot. Ezek azért maradhattak meg, mert formáikat az esztergált vagy gyári termékek nem utánozhatták és nem is helyettesítették. Olcsóságuk néhány kiváló tulajdonságukkal vetekszik: könnyűek; könnyen tisztíthatók; nem rozsdásodnak; nem adnak mellékízt az ételnek. Ezért a háztartásban

(liszt és tésztafélék tárolására), erdőmunkán, juhászatban (tejfeldolgozásra) egyik-másik típusuk ma is gyakori, sőt mindenféle más edényfajtnál kedveltebb.

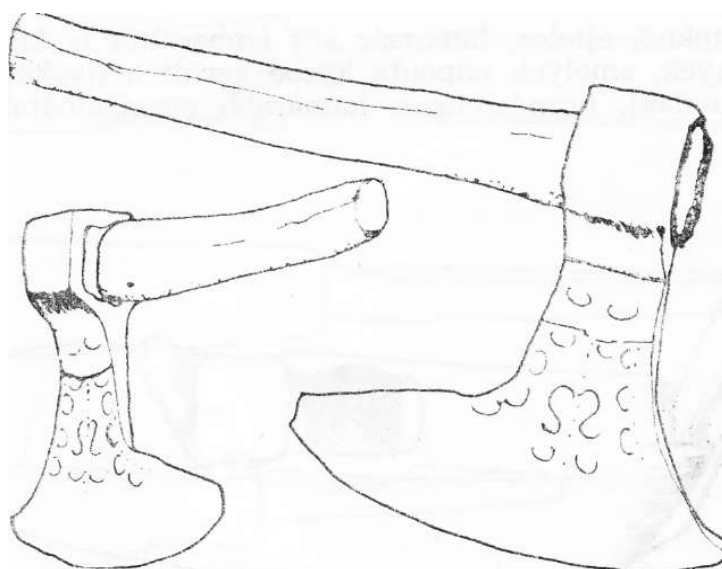
Megjegyzendő azonban, hogy a mai faragott edények mégsem teljesen azonosak a száz év előttiekkel. A műszaki fejlődés ugyanis a faragószerszámokat is tökéletesítette, s ezért a mai faedények kisebb erőbefektetéssel és hamarabb elkészülnek, mint néhai elődeik, s finomabban is azoknál.

3. Az edények anyaga a *juhar*-, *csipkejuhar*-, *nyír*-, *jegenye*- és *fűzfa*. Ezek a fafajták tömörök és mégis puhák; szívósak, de könnyen alakíthatók és sajátosan szép színűek.

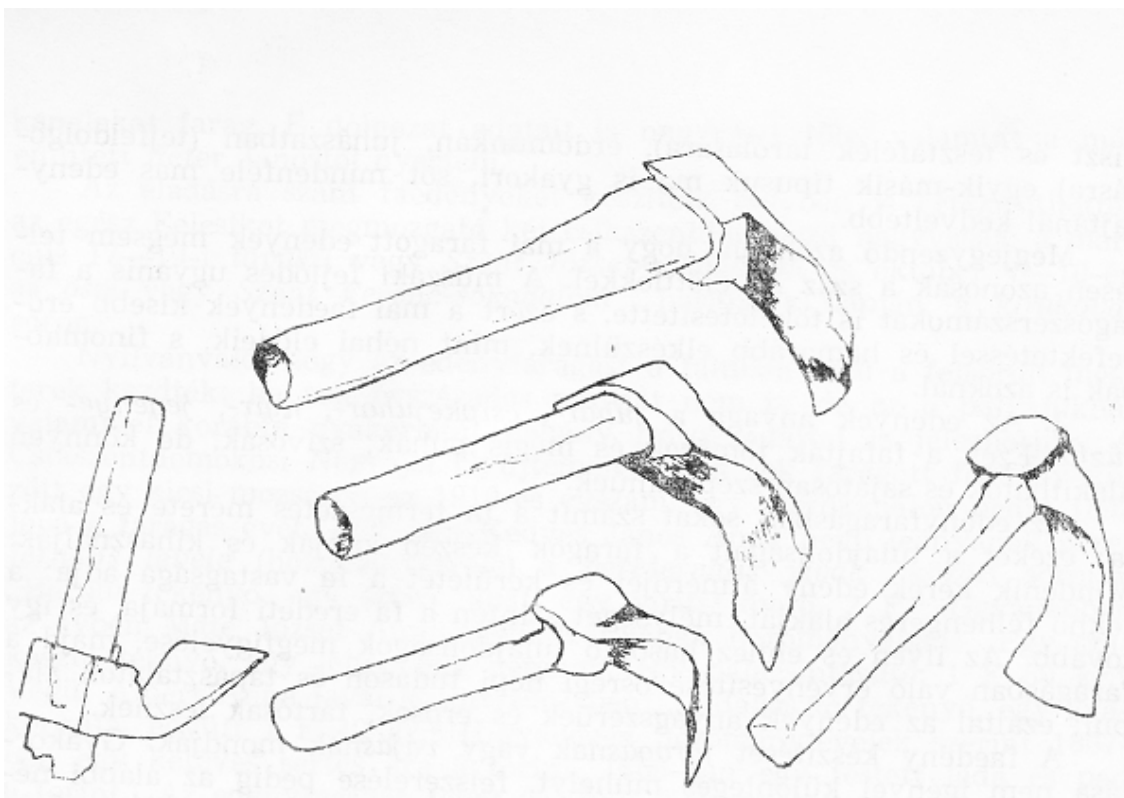
Az edényfaragásban sokat számít a fa természetes mérete és alakja: ezeket a tulajdonságait a faragók készen kapják és kihasználják. Mindenik kerek edény átmérőjét és kerületét a fa vastagsága adja; a teknő félhengeres alakját, mélységét szintén a fa eredeti formája, és így tovább. Az ilyen és ehhez hasonló tulajdonságok megfigyelése, majd a faragásban való érvényesítése ősrégi népi tudáson és tapasztalaton alapul; ezáltal az edények anyagszerűek és erősek, tartósak lesznek.

A faedény készítését *faragásnak* vagy *vájásnak* mondják. Gyakorlása nem igényel különleges műhelyt, felszerelése pedig az alábbi néhány szerszám: *faragófejsze* (1. rajz); néhány kisebb-nagyobb medencéjű *szalu* (2. rajz); különböző méretű hajlott aljú *teknőpucoló gyalu* (3. rajz); görbe élű *kanálpucoló kések* (4. rajz); *vésők* (5. rajz); *egyenes* és *görcsített kézvonó* (6. rajz) és egypár *furu* (7. rajz). Míg a rendszeresen dolgozó *teknővájók*, *kanálfaragók* e szerszámok több változatát, egész sorozatát használták, addig a házi műhelyek szerény készletében mindeniket egy-két darab képviselte.

A teknőkészítést véve példának, a faragók a teknőnek való megfelelő fát közönséges fűrészsel és fejszével *kivágták*, majd *leágazták*, vagyis az ágaktól megtisztították. A teknő hosszának megfelelően *fel-*



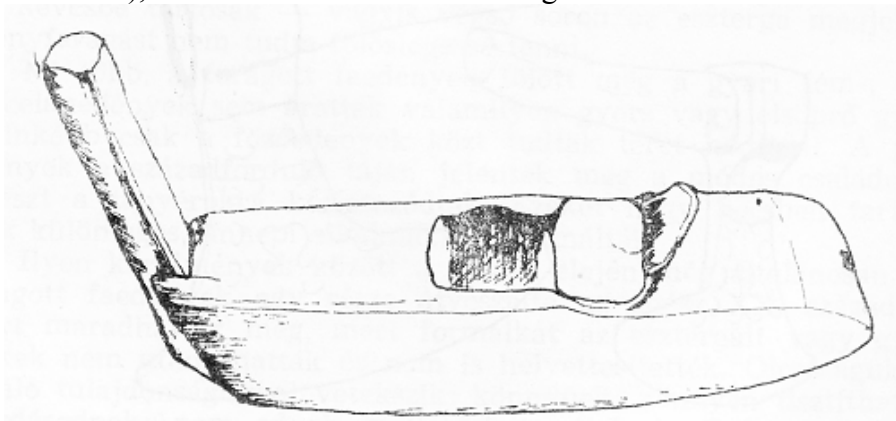
1. Faragófejszék



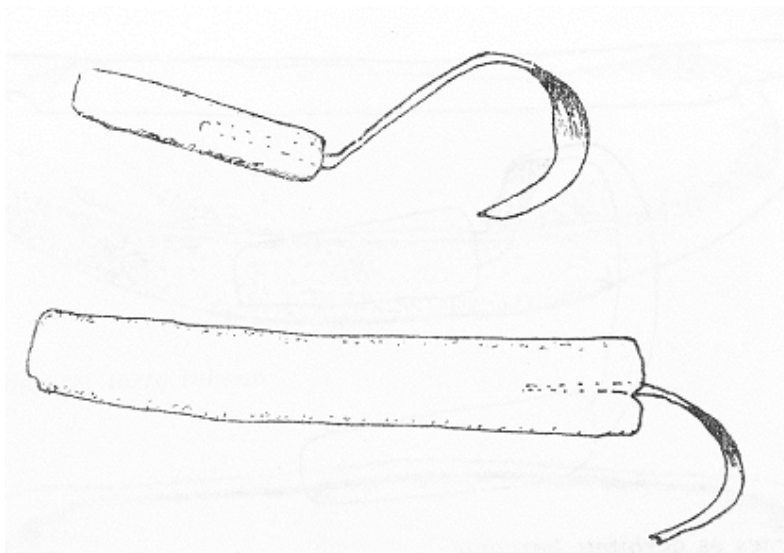
2. Szaluk

darabolták és lehéjjalták, azaz a kérgét lehántották. A bogokat lefaragták róla, majd a teknő mélységének megfelelően hosszan vágták, vagyis hosszában elhasították. Ennek a fatömbnek kívül a faragófej-szével adták meg a formáját, belül a szaluvál mélyítették. A darabos munka után a tulajdonképpeni faragás, más néven csiszolás következett; ezt kisebb szalukkal, teknőpucoló gyalukkal, vésőkkel végezték. Ha az edénynek szarva, nyele, lefojója, füle volt, azt kézvonóval képezték ki. A kész edényt tiszta vízzel megmosták, és azonnal használni lehetett.

Egy-egy teknő, ejteles, famozsár két emberöltőt is kiszolgált. Azok a kisebb edények, amelyek naponta kézbe kerültek (ivókannák, merítőkánalak, fakánalak), természetesen hamarabb elrongálódtak.



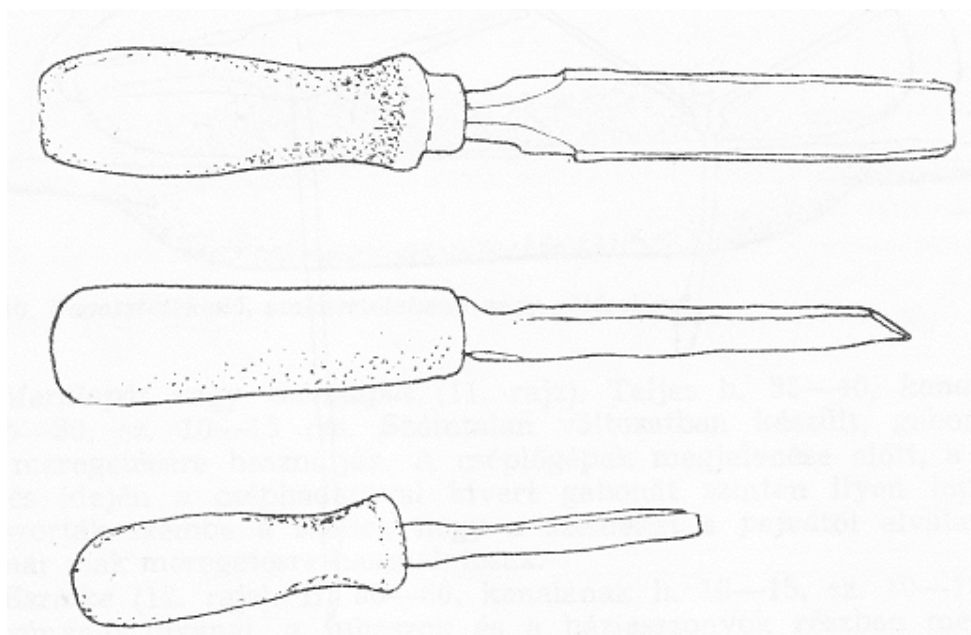
3. Teknőpucoló gyalu



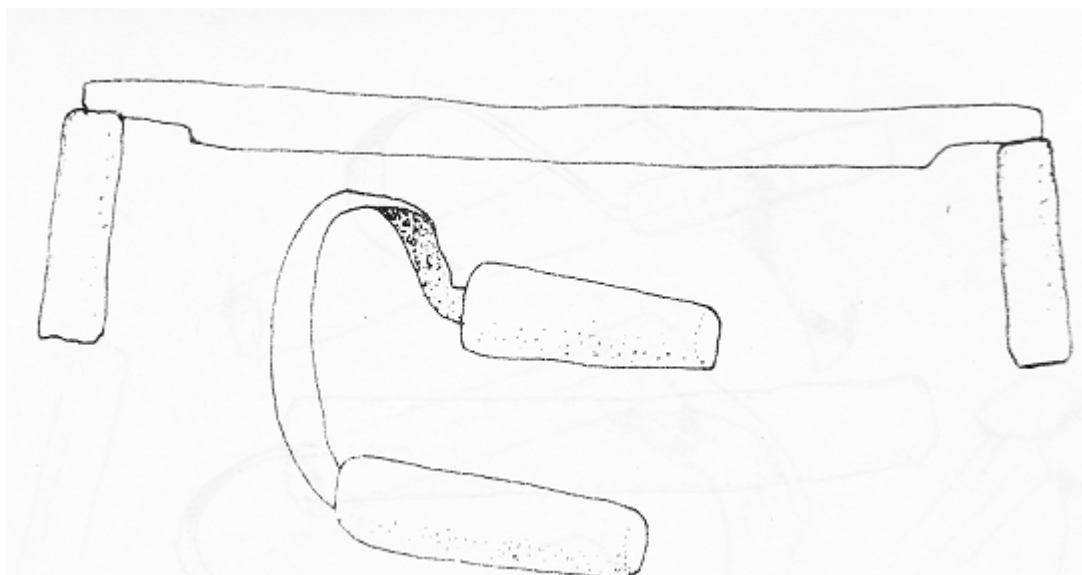
4. Kanálpucoló kések

4. Alább felsorolom a Csíkszentdomokoson készített és használt faragott faedényeket. Az edény megnevezése után méretei következnek: h = hossza, sz = szélessége, m = magassága, á = átmérője, majd a címszót az edény egykori vagy mai használatára utaló megjegyzések zárják.

Puliszkaliszt tartó tekenő (8. rajz). H. 50–60, sz. 25–30 cm. Kétszeri, háromszori puliszkafőzésre előkészített, szitált kukoricalisztet tartottak benne. Ma is használják.



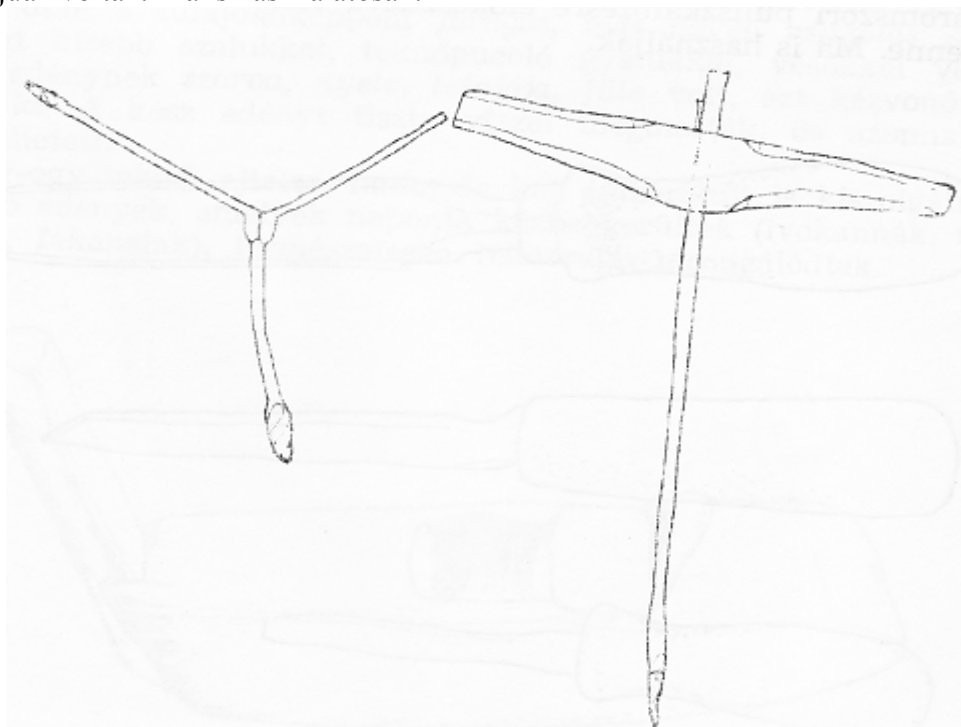
5. Vésők



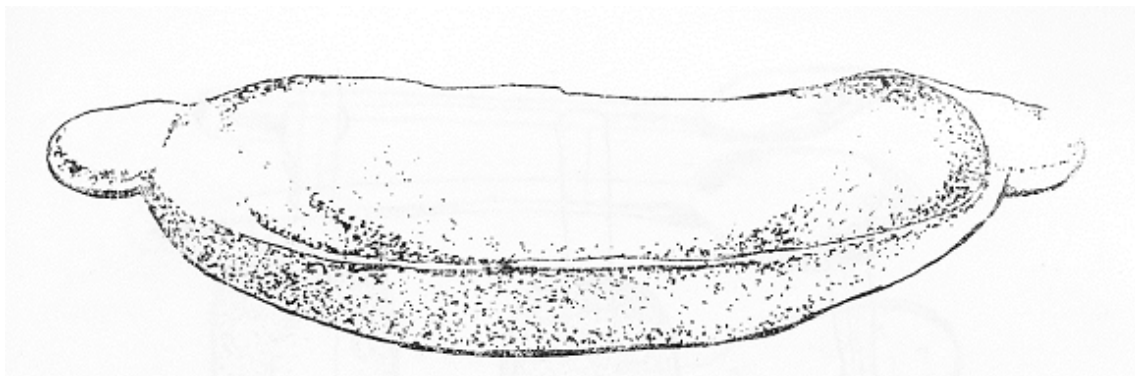
6. Egyenes és görbített kézvonó

Kalácssütő tekenő (9. rajz). H. 80–90, sz. 30–37 cm. Kalácsnak vagy egy-két kenyérnek való kisebb mennyiségű búzalisztet dagasztottak benne, de mosásra is befogták. Ma is használják.

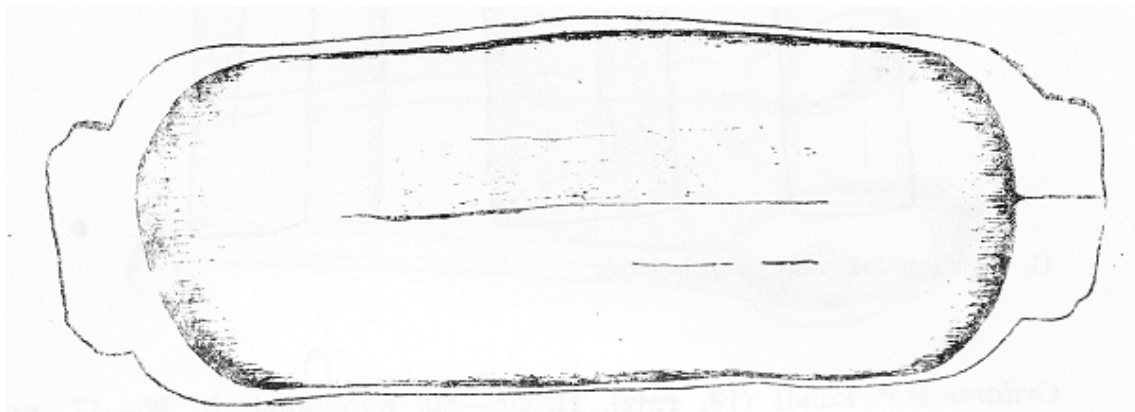
Dagasztótekenő, szakasztótekenő vagy *sütőtekenő* (10. rajz). H. 80–100, sz. 40–50 cm. Sütés előtt ebben dagasztották és kelesztették, majd szakították ki a kenyértésztát. A *mosótekenők* hasonló méretűek és formájúak voltak. Ma is használatosak.



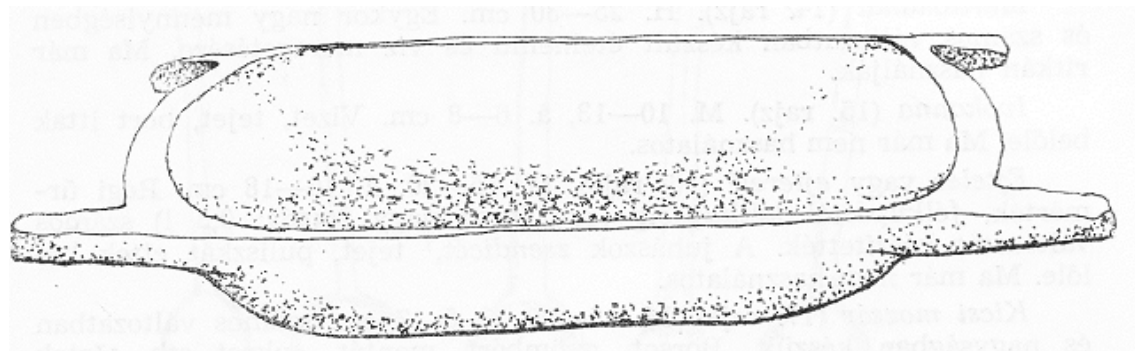
7. Furuk



8. Puliszkaliszt tartó tekenő



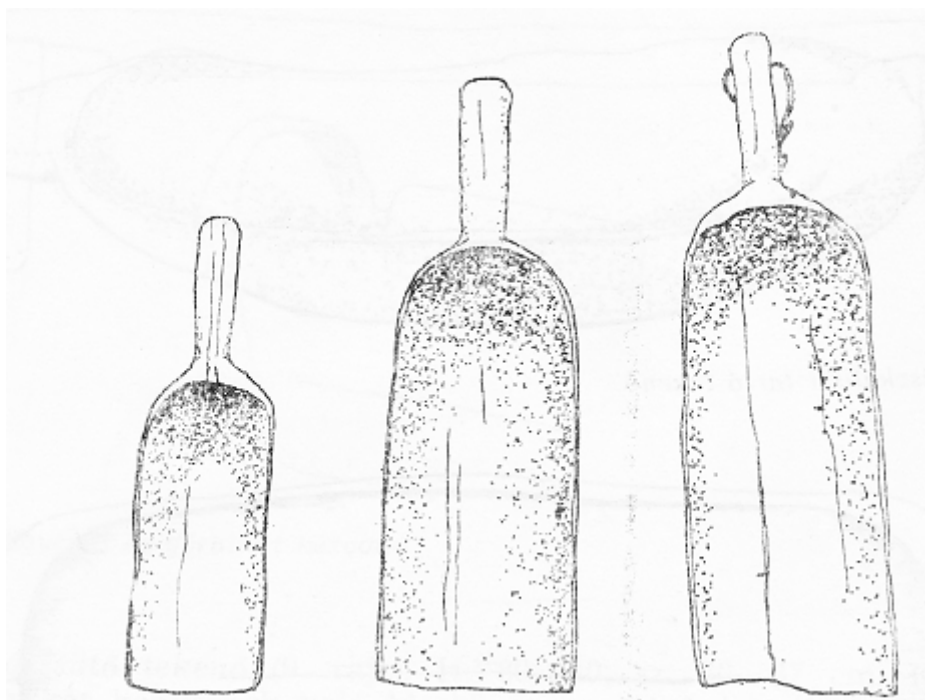
9. Kalácsütő tekenő



10. Dagasztótekenő, szakasztótekenő vagy sütőtekenő

Merőlapát vagy *szórolapát* (11. rajz). Teljes h. 35–40, kanalának h. 25–30, sz. 10–15 cm. Számtalan változatban készült, gabona és liszt meregetésére használják. A cséplőgépek megjelenése előtt, a kézi-cséplés idején a cséphadaróval kivert gabonát szintén ilyen lapátokkal szórták szembe a széllel, hogy a szemeket a *pejvától* elválasszák. Ma már csak meregetésre használatosak.

Eszteke (12. rajz). H. 50–60, kanalának h. 10–15, sz. 10–13 cm. Hosszúnyelű fakanál, a juhászok és a háziasszonyok részben még ma is az aludttej összetörésére és a fővő orda keverésére használják.



11. Merőlapátok vagy szórólapátok.

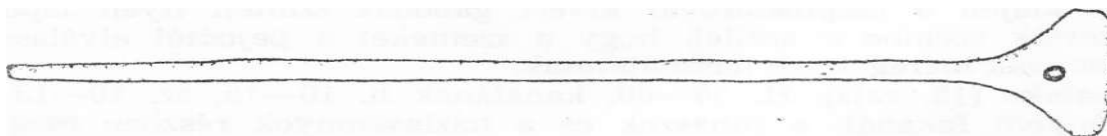
Ordamerítő⁵ kanál (13. rajz). H. 56–60, kanálának h. 15–17, sz. 8–11 cm. A juhászok ma is ezzel meregetik le a megfőtt ordát a forró savóról.

Merítőkanál (14. rajz). H. 25–30 cm. Egykor nagy mennyiségben és számos változatban készült ételnemű és víz meregetésére. Ma már ritkán használják.

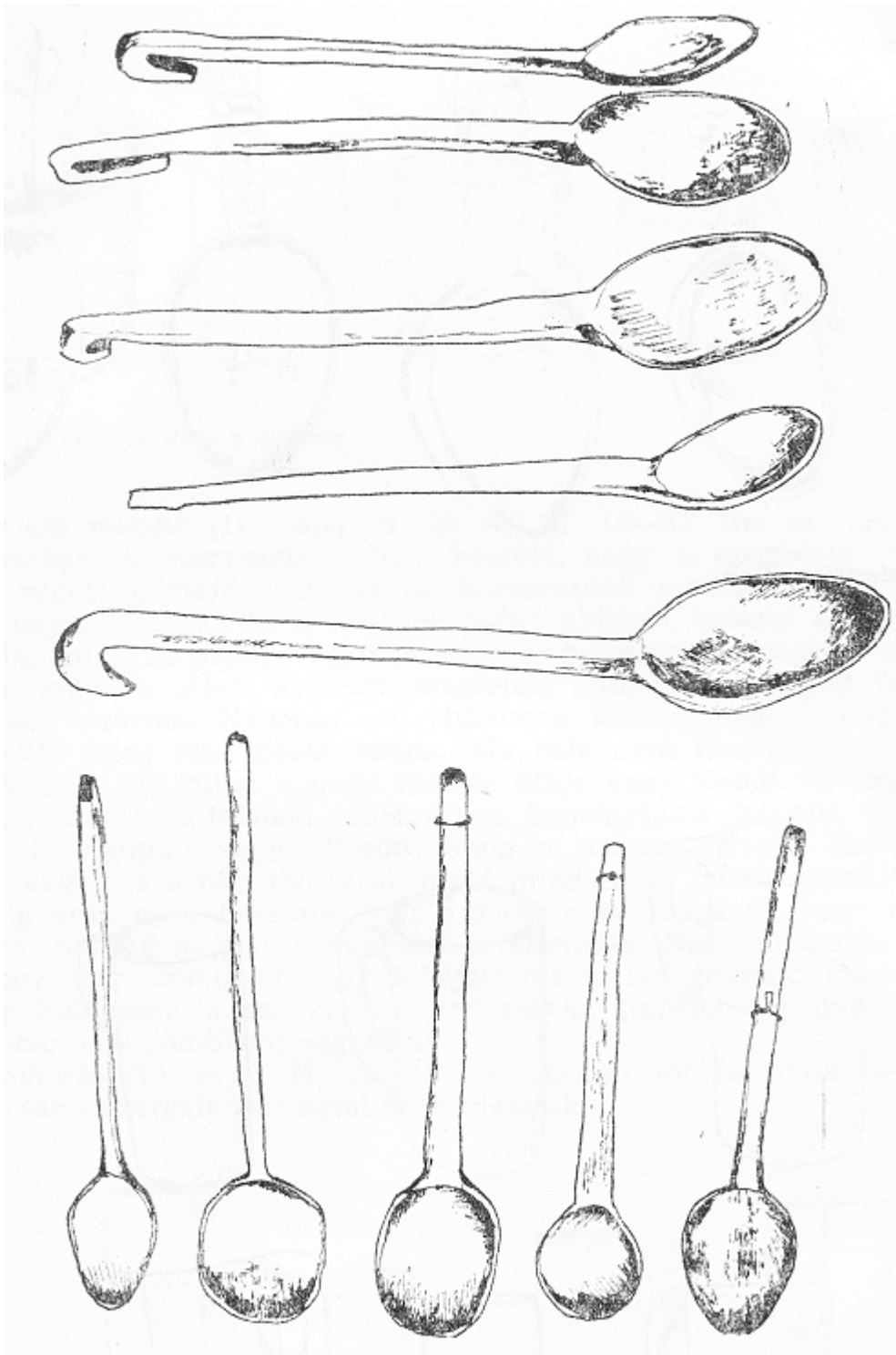
Ivókanna (15. rajz). M. 10–13, á. 6–8 cm. Vizet, tejet, bort ittak belőle. Ma már nem használatos.

Ejteles vagy *ejteres⁶* (16. rajz). M. 15–20, á. 10–18 cm. Régi űrmérték, félkupástól kétkupásig (egy kupa vagy kupás: 0,5 l) számos változatát készítették. A juhászok *zsendicét⁷* tejet, puliszkát ettek belőle. Ma már nem használatos.

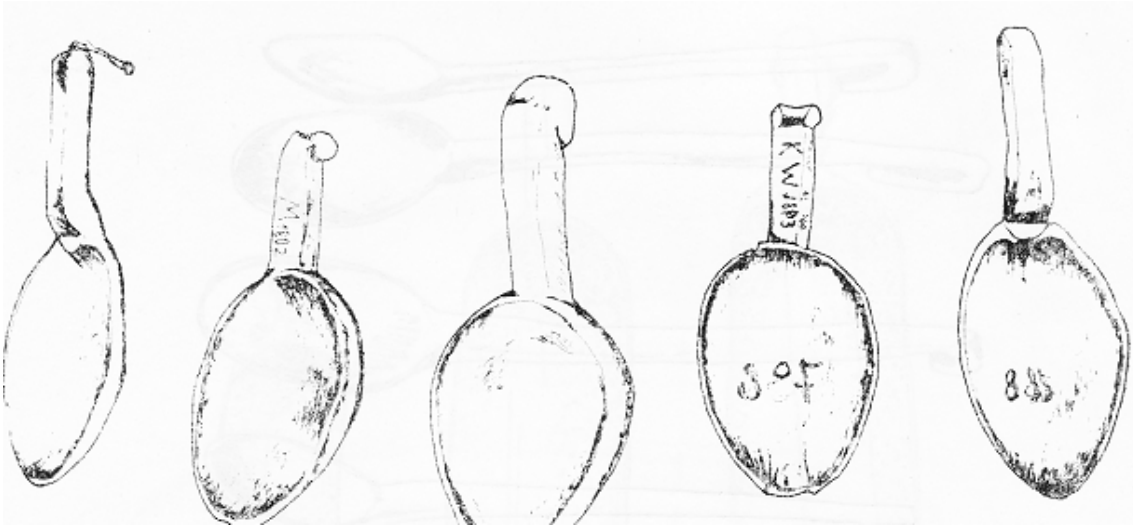
Kicsi mozsár (17. rajz). M. 15–20, á. 5–7 cm, számos változatban és nagyságban készült. Borsot, gyömbért, mentát, cukrot stb. törtek benne. Belsejét fűrókkal és vésőkkel vájták ki. Ma már nem használatos.



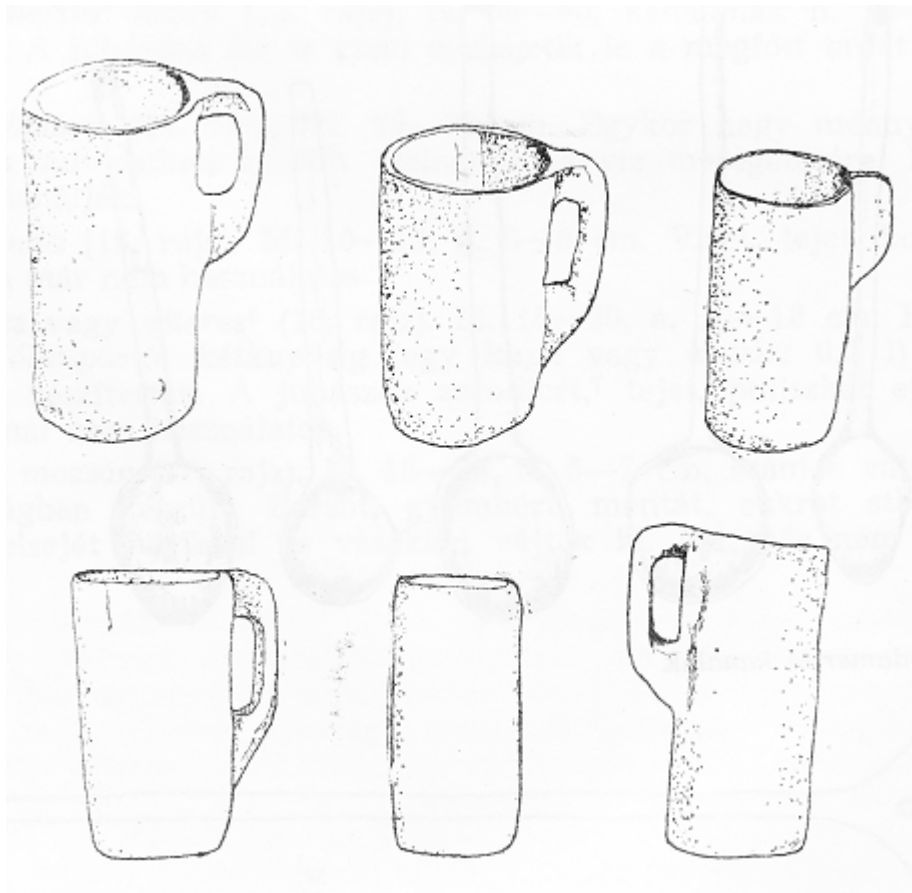
12. Eszteke



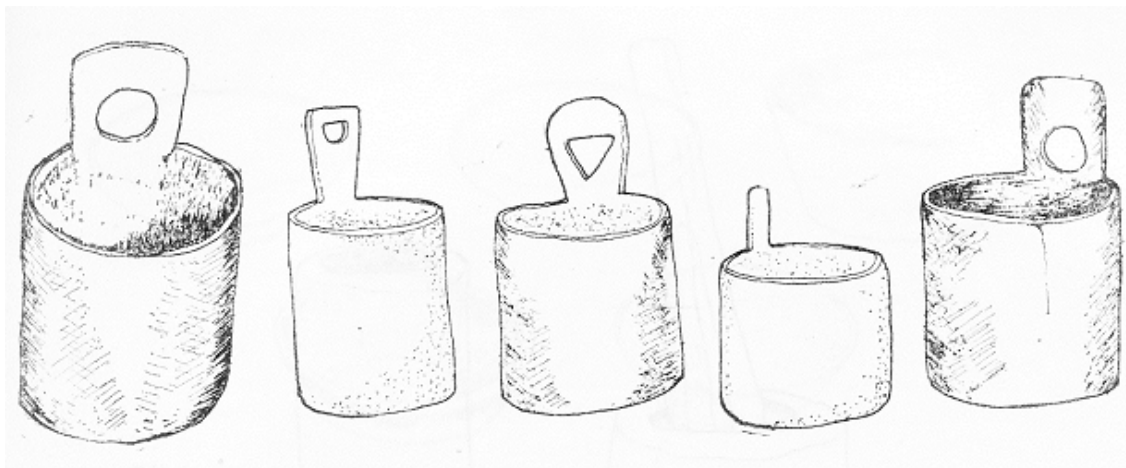
13. Ordamerítő kanalak



14. Merítőkanalak



15. Ivókannák

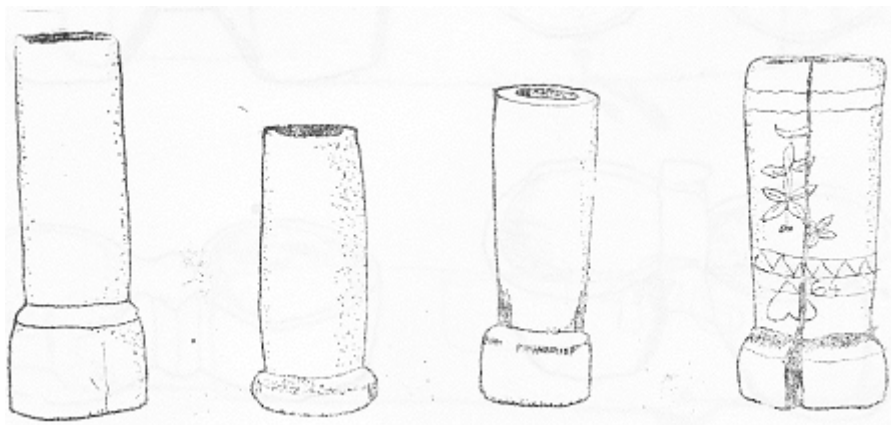


16. Ejtelesék vagy ejteresek

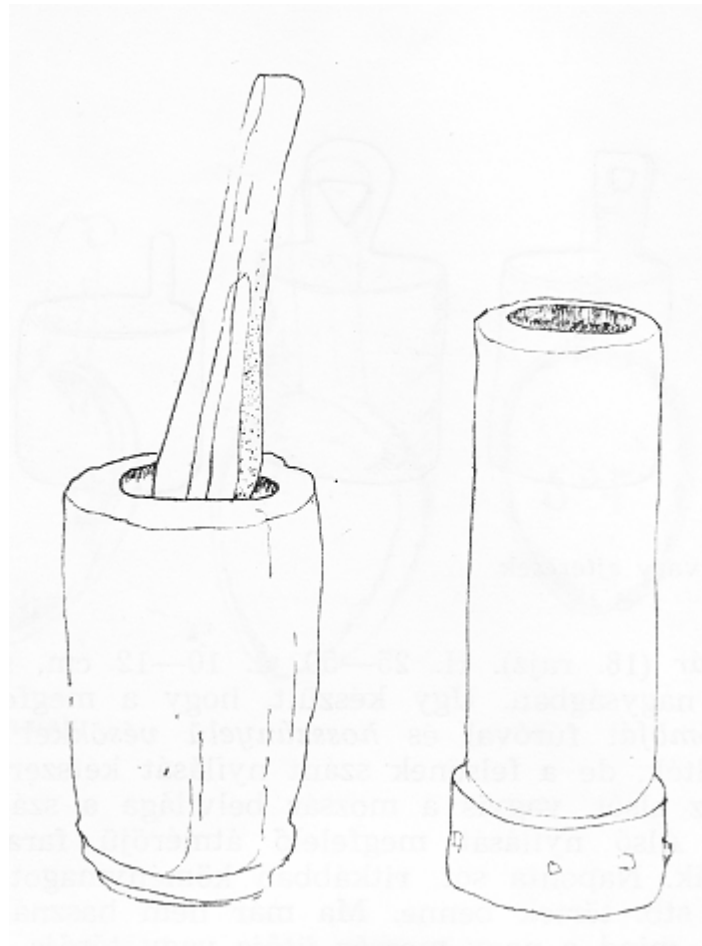
Nagy mozsár (18. rajz). H. 25–50, á. 10–12 cm, szintén számos változatban és nagyságban. Úgy készült, hogy a megfelelő hosszúságúra vágott *gömbfát* fúróval és *hosszúnyelv*, *vésőkkel* mindkét vége felől vájni kezdték, de a felsőnek szánt nyílását kétszer akkora formálták, mint az alsót, vagyis a mozsár belvilága a szájától a talpáig egyre szűkült. Alsó nyílását megfelelő átmérőjű faragott fadugóval szorosan elzárták. Naponta sót, ritkábban köménymagot, kendermagot, *büdöskőt* (kén) stb. törtek benne. Ma már nem használják.

Mind a kis, mind a nagy mozsár *ütője* vagy *törője*, az erős igénybevétel miatt, általában valamilyen keményfából készült, de így is többször elkopott vagy eltörött, amíg a mozsár tartott. Ezért cserélni kellett, s a régi mozsarak majd mind ütők nélkül maradtak meg. Mindig arányosan hosszabb volt a mozsár belvilágánál, hogy fogni lehessen; néha a mozsár kétszeresét is elérhette. Nagy mozsárba ütőként egy-egy *szerszámnyelet* vagy *lehéjalt fát* is befoghattak, kis mozsárba pedig különösen a szénkivevő *vaslapocska* (lapátocska) nyelét, amely gombban (kis gömbben) végződött.

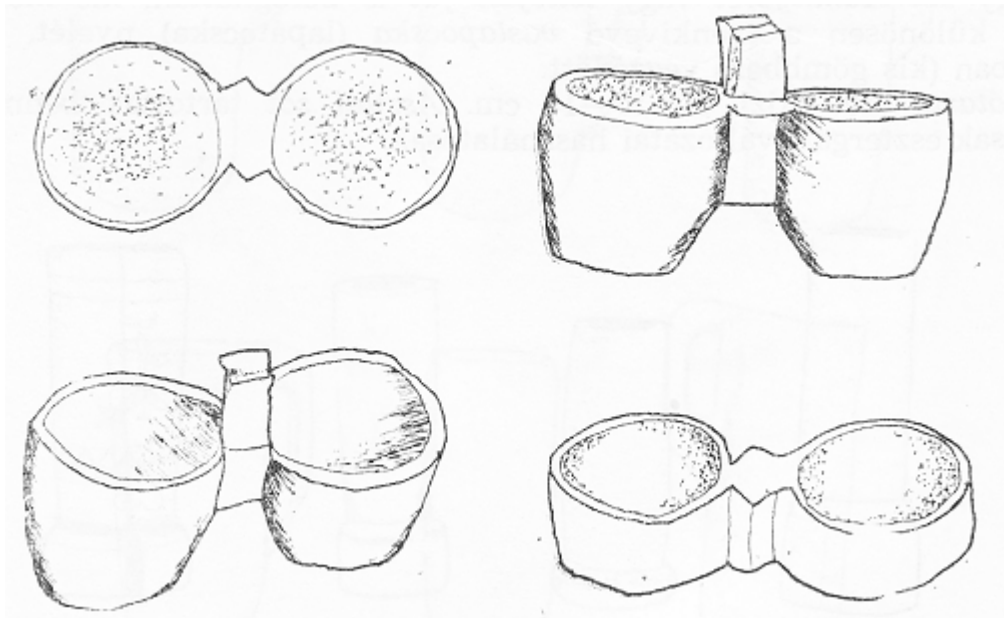
Sótartó (19. rajz). H. 10–15 cm. *Asztali* sót tartottak benne. Ma már csak esztergált változatai használatosak.



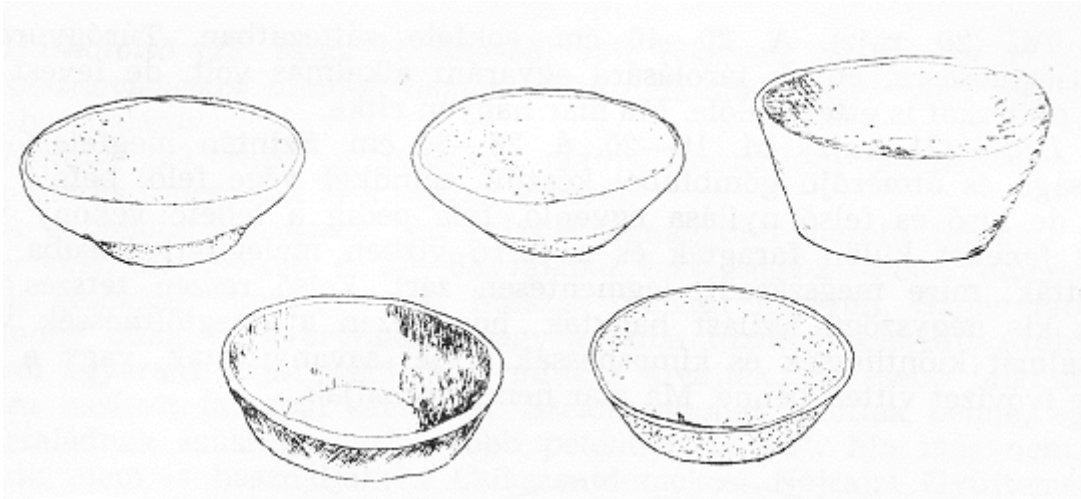
17. Kicsi mozsarak



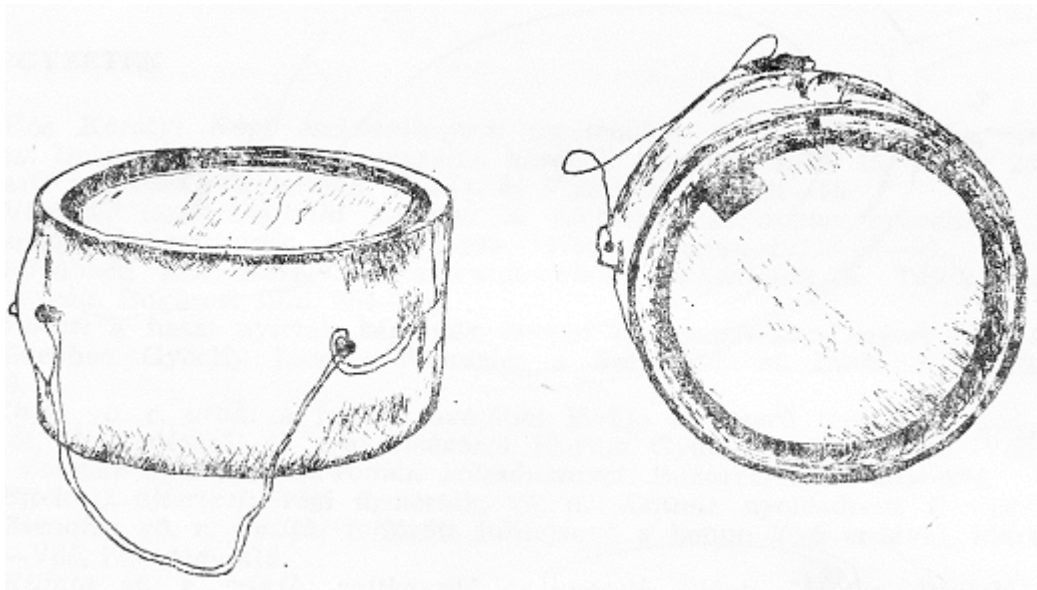
18. Nagy mozsarak



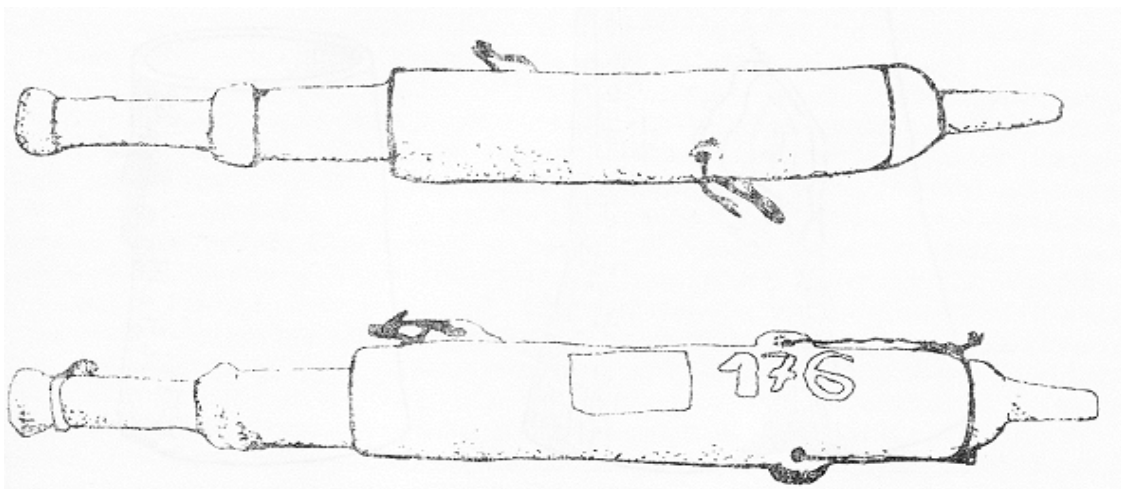
19. Sótartók



20. Tálak



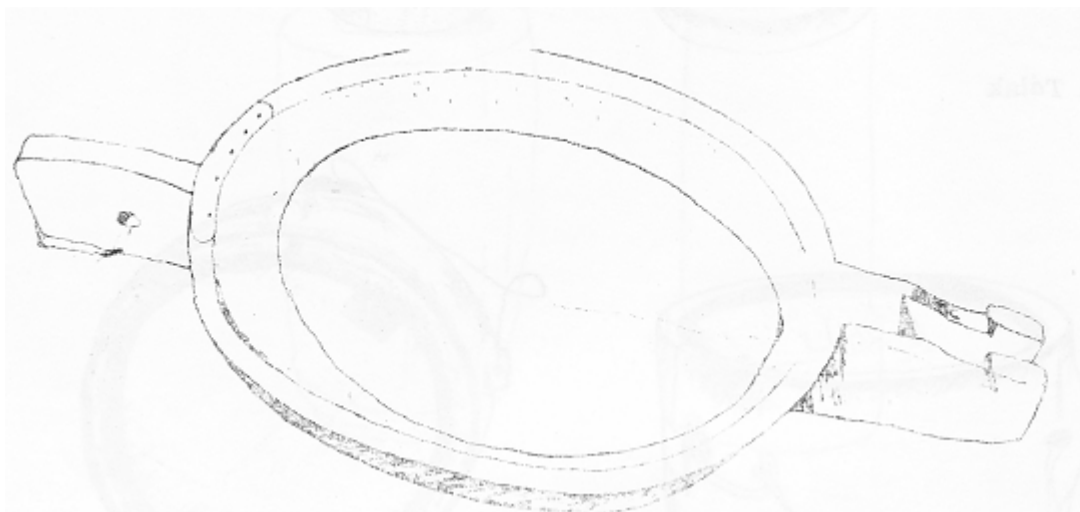
21. Légejek



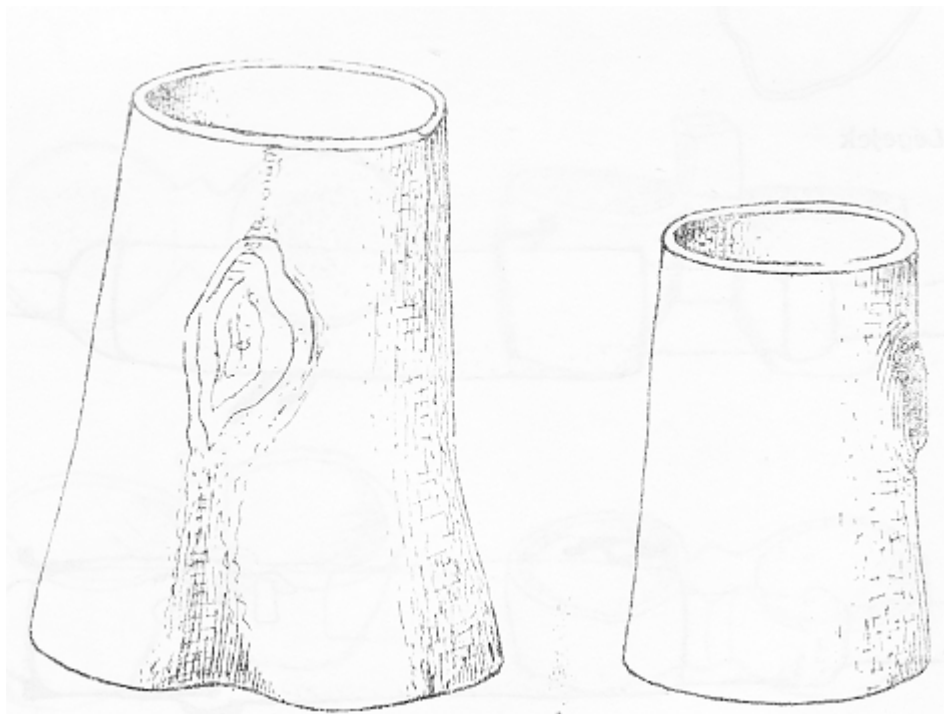
22. Hurkatöltők

Tál (20. rajz). Á. 20–40 cm, sokféle változatban. Túrógyúráásra, zöldségmosásra, ételek tárolására egyaránt alkalmas volt, de levest, tejet, puliszkát is ettek belőle. Ma már nagyon ritka.

Légej (21. rajz). M. 16–20, á. 26–30 cm. Szintén megfelelő magasságú és átmérőjű gömbfából készült, mindkét vége felől befele vájva, de alsó és felső nyílása egyenlő, fala pedig a lehető vékony volt. Két *fenekét* külön faragták és a forró vízben melegített *kávába* szorították; mire megszáradt, légmentesen zárt. Felső részén tetszés szerint kis négyszögű nyílást hagytak, hogy ezen át megtölthessék vagy tartalmát kiönthessék és kimoshassák. Tejet savanyítottak, vagy a mezőre ivóvizet vittek benne. Ma már nem használják.



23. *Kilinta*



24. *Szuszékok* (Offner Marianna rajzai)

Hurkatöltő (22. rajz). H. 53–56, vajt részének h. 30–35, á. 8–9 cm. Disznóvágáskor minden háztartásban nélkülözhetetlen volt. Ma már nem használatos.

*Kilinta*⁸ (23. rajz). A juhászok ma is használják: belehelyezve és lenyomtatva csorgatják ki a sajtból a savót.

A gabonatarató *szuszék* (24. rajz) a legnagyobb méretű faragott faedény volt: m. 60–200, á. 27–63, falának vastagsága 2–3 cm. Fatörzsből vajták vésőkkel; méretei miatt hosszas munkát igényelt. Szíjas fából: a kemény bükkből, gyertyánból vagy a puha fűzfából készült. Alulról-felülről egyaránt vájni kezdték, s miután kivájták, szélesebb felét alul laposra hasított falappal zárták el. Szemesgabonát tároltak benne, egy-egy családnak szükség szerint több példánya is volt. Ma már nem is készítik, nem is használják; a Csíkszentdomokosi Néjrajzi Gyűjtemény három darabot őriz belőle.

JEGYZETEK

¹ Kós Károly: *Népi eszközvilágunk ősrétegéből = Eszköz, munka, néphagyomány*. Dolgozatok a munka néprajza köréből. Bukarest 1979. 16, 18. és 26–27. Az idézett fejezetek: *Famunkák*, 16–41. és *Vízivókanalak*, 42–55.

² Vámszer Géza: *A csíki juhászat = Életforma és anyagi műveltség*. Néprajzi dolgozatok, gyűjtések, adatok (1930–1975). Bukarest 1977. 55–99.

³ Bővebben Kós Károly: *Csíkszentdomokosi sokadalmak = Tájak, falvak, hagyományok*. Bukarest 1976. 354–356.

⁴ *Virics*: a fiatal nyírfák kérgének tavaszi megcsapolásával nyert népi üdítő ital. Bővebben Györffy István: *Viricselés a Székelyföldön*. Ethn. XLVIII(1937). 205–220.

⁵ *Orda* vö. r. *urdă*: a juhtej savójából kiváló túroszerű termék. A szó változatairól, elterjedéséről és gyakoriságáról Márton Gyula–Péntek János–Vöő István: *A magyar nyelvjárások román kölcsönszavai*. Bukarest 1977. 283–284.

⁶ *Ejtél(es)*, *ejter(es)*: régi űrmérték, vö. n. *Achtel*: nyolcadrész (1 vagy kg).

⁷ *Zsendice* vö. r. *jintiță*: felfőzött juhtejsavó a benne lévő ordával. Márton–Péntek–Vöő, i.m. 414–415.

⁸ *Kilinta* vö. r. *crintă*: sajtkészítő és préselő edény. Márton–Péntek–Vöő, i. m. 228.