

Erdélyi Gyula fakanálkészítő beszél a szakmájáról

# MINDENKI KONYHÁJÁBAN MEGTALÁLHATÓ

dr. habil Gerencsér Kinga  
c. egyetemi tanár



**Mátrakeresztesen jártam. Itt készül ma is az az eszköz, amely valóban egye-  
síti a nemzetet, ugyanis pártállásra és vallásra tekintet nélkül mindenki  
konyhájában megtalálható, és a technika gyors fejlődése ellenére is nélkü-  
lözhetetlen. Magyarország területén egyedül Mátrakeresztesen készítettek  
és készítenek nem dísz tárgynak szánt fakanalat. A falut általában 700 körüli  
lélekszám jellemezte, de fénykorában 850-en is éltek benne. Ma már nem  
önálló, Pásztóhoz tartozik.**

A településen a döntő többség fakanálkészítéssel foglalkozott, aki nem, az fát termelni járt az erdőre. Volt még bányászat és faszénégetés is, a kivágott fát az erdőn kiégették, majd szekérrel hordták a pásztói vasútállomásra a faszenet. A hegyek közé ékelődött településen nincs hova építkezni, aki erre adta a fejét, máshova költözött. Sokan vettek itt maguknak hétvégi házat, ahova csak néhány napra járnak ki. A kertet egészen áprilisig nem lehet művelni, mert a föld fagyott. Nem volt munkalehetőség az erdők közt a kis faluban, ezért kezdtek el foglalkozni a fakanál készítésével – mondja Erdélyi Gyula, akit szó szerint Mátra alján, falu végén találok meg a háza udvarán lévő garázsnyi méretű műhelyében.

## A KEZDETEK

A falu alapítása óta kézművességből, kiemelten erdei termékekből kereste



kenyerét. A fakanál készítése azonban elsődleges volt, s az egész országot Mátrakeresztesről látták el ezzel a minden konyhában nélkülözhetetlen termékkel. A kész fakanalakat lovas kocsival a pásztói állomásra

vitték, és a Keleti pályaudvarnál, a hetvenkettes postán pedig átvették tőlük, aztán a fővárosi kereskedők intézték tovább a szállítmány sorsát. Volt olyan is persze, aki maga hordta árulni a kanalakat, de ez volt a kevés-



Bükkrönkök darabolása



Fakanalak

bé jellemző. A legnagyobb mennyiségben főzőkanalakat gyártottak. A faluban ma már csak kevés család foglalkozik megélhetésszerűen ezzel a mesterséggel. Napjainkban is élő kisiparnak számít, hiszen generációról generációra öröklődik a mesterség. Természetesen a most működő műhelyek már gépesítettek. A kézi fakanálkészítés teljes folyamatáról szóló tudás és eszköztár azonban jelenleg is megtalálható, s hagyományőrzőink arra törekednek, hogy a fiatal korosztály számára is tovább tudják adni e szép mesterséget.

Én még ebbe születtem bele – mondja Gyula. Gyerekként is azt lestük, hogyan készül a fakanál. Már tizenkét éves koromban hazajöttem az iskolából, megebédeltem, és mentem a műhelybe. A hetvenes évek közepétől gépesítették a műhelyeket, onnantól kezdve kevesebb ember készít nagyobb mennyiségben fakanalat. A régi kis műhelyek megvannak még a házak oldalában, de ezekben, ha készül is fakanál, csak a háziak öröme. Erdélyi Gyula műhelye is a családi ház udvarában van. A sarokban jó meleget adó kályha van, de itt nem a fűtés az elsődleges cél, hanem a szárítás. Nyáron is be kell gyújtaniuk, ilyenkor igyekeznek ezt a

munkafolyamatot délutánra hagyni, hogy este, éjjel legyen nagy meleg a műhelyben, mert ha a bükk a napon szárad, elszíneződik. A nap nemhogy szárítaná, inkább elveszíti a nyers fát. A hetvenes-nyolcvanas éveket említi aranykorként. Akkor még, a többiekhez hasonlóan, ő is bedolgozó volt az Erdei Termék Vállalatnál, és nagy mennyiségben szállították fakanalaikat Németországba. Ekkor még minden család kötődött a céghez valahogy: ki irodai munkával, ki a gyártásnál, ki a csomagolásnál. Ma nyolc-tíz család foglalkozik még vele. Ha bármelyik nagy áruházláncba betérünk, ott még mindig mátrakeresztési fakanalat találunk. Azt is felismerem, kinél készült – mondja Erdélyi Gyula, aki a szó szoros értelmében belenőtt ebbe a mesterségbe, mert a fakanálkészítésnek hagyománya volt a családjában, szülei is ezzel foglalkoztak. Asztalosnak tanult, de véleménye szerint a gépiparban jártas szakember jobban érvényesül ebben a szakmában, mert sok egyedi tervezésű speciális kigépet kellett készíteniük a gyártás gépesítése során. A gépeket mind maga álmodta meg 1987-ben, majd egy szerszámkészítővel elkészíttette a terveit.

## ALAPANYAG ÉS MUNKAFOLYAMATOK

A fakanál alapanyaga bükkfa, nyers bükkfából dolgoznak, az ideális átmérő 30–40 cm, de még a 20 cm-es is jó. A rönköt az Egererdő Zrt.-től veszi, lényeges, hogy göcsmentes legyen. Mivel a bükk fülledékeny faj, ezért nagyon fontos a gyors feldolgozás. Első lépés a rönk feldarabolása, amit láncfűrészsel végez. A fakanál méretének többszörösére darabolja fel a rönköt. A fakanál hossza a rönk hosszúságától függött.



Erdélyi Gyula





Hasítás



Minta előrajzolása



Kifűrészelés



Fakanáltömbök



A marás művelete



Kimart forma



Nyel esztergályozása



Közbenső állapot



Mélyítés

Egy rönkből 5–6 db szakaszt tud levágni, amit saját készítésű 700-as szalagfűrészben 30 mm széles fűrészszalaggal prizma alakúra fűrészsel, ezt a műveletet padlózásnak nevezik. Ezután egy már meglévő fakanalat rajzol körbe rajta. Annyiszor teszi egymás mellé 180 fokkal elforgatva, ahányszor szélességében ráfér. Ez a munkafolyamat a kirajzolás. Az alak kifűrészeléséhez fűrészcsereére van szükség, mert ezt már csak 15 mm-es szalaggal végzi. Ezt kanyarításnak nevezik. Ezt követi a szeletelés, 11 mm-es vastagságra szeleteli fel az anyagot és itt már a fakanál megkapja a nyers formáját, amit marógépen sablon segítségével lekerekít. Azért nem marják le teljes vastagságban, hogy jelezze a fennmaradó kis rész,

melyik oldalán kell majd gömbölyíteni és melyik oldalán mélyíteni. A sablon beütésekor kis lyuk keletkezik a fejen, amit a mélyítéskor kiszednek. Sorban a következő művelet a szár gömbölyítése és hegyezése, amit egy esztergagépen végez. Most a fej formájának megadása következik, amit egyik oldalon mélyítésnek, ásásnak neveznek, a másik oldalon hátmarásnak. A repedés elkerülése végett, ha elkészült a fakanál gyorsan le kell szárítani, 2–3 óra alatt szárad le, a fakanál méretétől függően. Színben is látni a különbséget egy nyers és egy szárított fakanál között – mutatja. A nyers sárgás színű, a száraz fehér. Utolsó művelet a csiszolás, amit alvállalkozóval végeztet, bár nála

is van egy csiszolódob, amiben ömlesztve vannak a fakanalak és a csiszolópapírcsíkok. A dob forgatásával az egymásnak ütdődő kanalak és csiszolópapírcsíkok végzik el a műveletet. Ezután következik a címkézés és a kötegelés.

### HAGYOMÁNYŐRZÉS

Régen az összes műveletet kézzel faragták, ma már csak a falu hagyományőrző házában vagy jelesebb eseményeken, bemutatóban faragnak kanalat. Evőkanalakat is készítettek, de azokat puhafából (pl. hársfa) kellett faragni. A fakanál készítése mindig közösségi munka volt: 3–4 ember (főleg családtagok) összeült és egy-egy végezte az egyes munkafázisokat, mindig tovább adva az

elkészült darabot a következőnek. Ebből következik, hogy jó hangulatban, beszélgetve, viccelődve, énekelve végezték a munkát, találós kérdéseket, meséket mondtak közben. Egyes fázisokat gyermekek is végezhettek, így a kézműves tevékenység egyúttal a szellemi és tárgyi kultúra átadásának, a generációk együttműködésének napi alkalmá volt. A munkát az év szinte minden munkanapján végezték, hiszen hegyi falu lévén, kevesebb volt a mezőgazdasági tennivaló. A fakanálméreték eltértek a ma azonos célra használttól, hiszen nagy létszámú családok voltak. A babakanál maximum 15 cm-es volt, a játszókanál 25 cm-es, rántáshoz és pörköltökhöz használták a 30-as kanalat, főzelékhez a 35 cm-eset, gancatörő a 40-es, a lekvárfőző kanalak 50-es, 60-asak voltak, a háziasszonyok kenyérsütéskor használták az előkövászoláshoz a 70-est, disznóvágáskor a kása kavarásához a 80 cm-eset, szintén disznóvágáskor a zsír kisütéséhez a 90-est. Készültek még lyukas kanalak, melyeket



Eladásra kész termékek

hurkasütéskor, tepertőkiszedéskor használtak. Szűrőkannát: szintén tepertő-, hurkasütéshez, gombóc-, csíkszedéshez használtak, vagy abáláshoz. Az idők során más formák is kialakultak, de ezek voltak a legismertebbek.

Mindig egy méretű kanalat készítettek egyszerre nagyobb mennyiségben, vagy amilyet kiadott a fa. Mindig a fa legvastagabb részét kezdték feldolgozni, úgy haladtak az egyre kisebb részek (nagyobbtól a kisebb kanál) felé. A nyers forma kifűrészeléséig nincs különbség a készítésében. A fűrészelés után a durva formájú kanálkezdeményt, amit termésnek neveznek, válik ketté a kétféle készítési folyamat. Először a szárát veszik kezelésbe a kézi vonókéssel, hogy szépen legömbölyödjön. Utána a feje kapja meg rendes, kerek formáját a kerekítőkéssel, ezután az ásókéssel kivájják a kanálrészét, majd a visszaját csinosítják ki a fejkaparóval. A faragott fakanalakat motívumokkal, feliratokkal díszítik. A legutóbbiakra büszkén faragják vagy égetik rá, hogy nógrádikum. Ezt a minősítést kapta ugyanis a mátrakeresztesi fakanál, és nagyon várják már, hogy országosan is védetté nyilvánítsák.

költségeket. A régi időkhöz képest nehezebb most a vállalkozói létforma is: nem elég a mesterséghez érteni, de a céget működtetni, az alkalmazottat, az alapanyagot fizetni kell. A kész fakanalakat a falun belül máshol csiszolják, ez is ügyintézésel jár. A kész kanál hatalmas zsákokba kerül, és bizonyos időközönként eljön a felvásárló, aki nagykereskedőként terjeszti itthon és külföldön az árut. Régen 95%-ban külföldön értékesítették a mátrakeresztesi fakanalakat, a rendszerváltás után 98%-ban belföldön. Egy nap 800–1500 db fakanalat tud elkészíteni, a méretétől függően. Készít ovális és kerek formájú fakanalat többféle méretben 16–40 cm hosszúságban, valamint teflonlapátot. Felvásárlási ára nettó 30–80 Ft/db. Sajnos találkozott egy boltban kínai áruval is, és román kanalak is megjelentek a piacon, ám ezek biztosan nem bükkből készülnek – mondja, mert főzésnél kibolyhosodnak. Nem olyan jók, mint a mieink. Amikor az utánpótlásról kérdezem, mosolyogva mondja, hogy nem tudja, ki fogja továbbvinni ezt a mesterséget, mert 14 éves lányát nem érdekli ez a szakma. ■



Hátmarás



Szárítóba rakás

#### PIAC ÉS JÖVŐKÉP

A bükkfa ára az utóbbi években meredeken emelkedett, 25–30 százalékkal, ami nagyban növeli a

Fotó: Héjj Botond  
[https://magyarnemzet.hu/archivum/hetvegi-magazin/a-magyar-falu-ami-kisztulzassal-a-fel-vilagnak-keszit-fakanalat-3853711/\(2020.01.25.\)](https://magyarnemzet.hu/archivum/hetvegi-magazin/a-magyar-falu-ami-kisztulzassal-a-fel-vilagnak-keszit-fakanalat-3853711/(2020.01.25.))