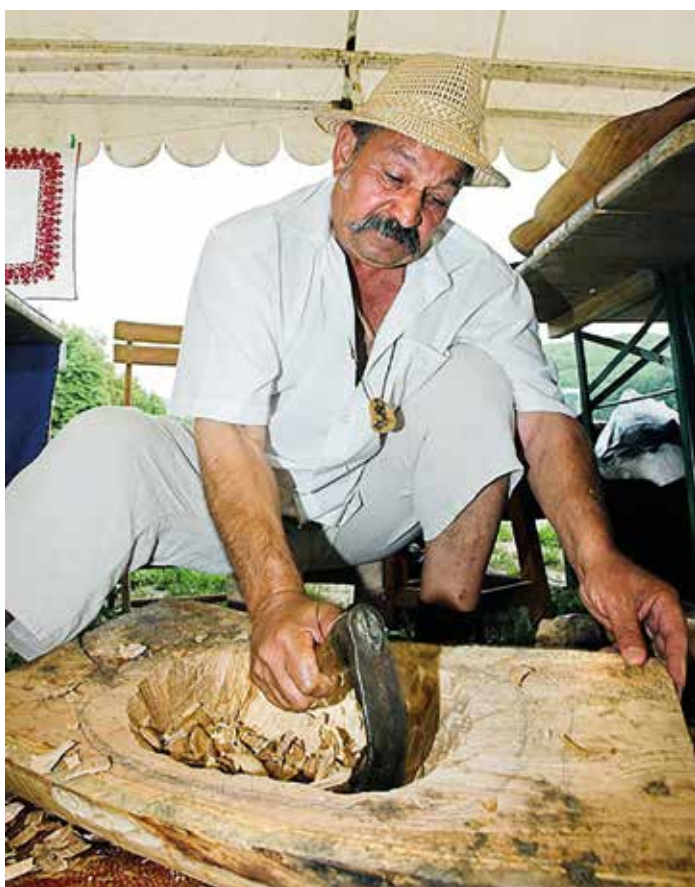


Farkas Béla teknővájó beszél a szakmájáról

A FA LELKE ÁTMEGY A KENYÉRBE

dr. habil Gerencsér Kinga
c. egyetemi tanár

Teknővájó cigány dinasztiából származom – mondja büszkén –, de a családomban már nem volt, aki megtanítsa őseim mesterségére. Ezért egy Ongán élő barátomtól, Balogh Istvántól tanultam meg a különféle fogásokat. A hatvanhárom éves mester tizenegy éve kapta meg a Hagyományőrző Népi Iparművész címet, amely igazolja: régi technikával és eszközökkel készíti tárgyait. Farkas Béla nagyszülei, de még dédszülei is ismerték a teknővájó mesterséget. Vándorcigányok voltak – mondja a fafaragómester, aki 20 évvel ezelőtt – ahogy ő fogalmaz – vette vissza a tudást.



Faludi Ádám: Cigányélet című könyvében így ír a teknővájó cigányokról: „A teknővájó cigány nagy körültekintéssel és türelemmel választja ki magának a megfelelő fát, törzsét megsimogatja, körül járja, méregeti tekintetével, fel egészen az égbe érő levelek végéig, majd baltája élén hüvelykujját megszokásból

végig húzva nekifog a fa ledöntésének. Boszorkányos ügyességgel és gyorsasággal végez vele, mire lemenni készül a nap, már legallyazva, méretre darabolva fekszik a törzs a teknővájó cigány otthonának udvarán (...). A teknő gyorsan készül, a kiskapához hasonlatos szerszám ütemesen koppan a fán, messze el-

hallani a tágas és csendes nyárban. A harkályok időnként abbahagyják munkálkodásukat, s csodálkozva figyelnek a különös kopácsolásra. A teknővájó cigány a nyárfa minden darabját felhasználja, hólapátot farag, lisztmerő kanalat, fakanalakat. Ha kedve tartja, tálakat is készít, holdtányérhoz hasonlókat.”

Farkas Béla szülei Rudabányácskáról származnak, ebből a Sátorlajújhely melletti kis falucskából jöttek Miskolcra. Nagypapja kovácsmester volt, műhelyét államosították, ezért kellett a nagyvárosba költözniük, hogy itt vállaljanak munkát. Anyai ágon nagyszülei teknővájó cigányok voltak. Szülei viszont a vasas szakmából éltek, ő is ennél maradt. 1972-ben végzett karosszerialakatosként. A Miskolci Városi Közlekedési Vállalatnál helyezkedett el és több, mint 40 évig ott is maradt. Először, mint karosszerialakatos, később, a mestervizsga letétele után, a tanműhelyben oktatóként dolgozott. Munkája elismeréseként megkapta azt az emlékplakettet, amivel azokat díjazták, akik negyven évet a vállalatnál ledolgoztak és a munkaterületükön kiemelkedő teljesítményt nyújtottak.

A műhelyben Balogh Pista barátja fafaragással is foglalkozott. Az ő javaslatára vette vissza a régi mesterséget és segítségével készítették el az első kapocskát, a teknővájó eszközt. Majd ezután kezdte megtanulni nagyszülei mesterségét. Délutánonként, meg hétvégén tudott nekifogni a fa megmunkálásának szekercéjével, kapocskájával és kaparókésével. A



Mély vagy öblös fakanál faragása

jegyenyrár a kedvence. Szerinte az ártéri erdőben, tópartokon növekvő fafaj pont eléggé nedves és ruganyos, ugyanakkor strapabíró is ahhoz, hogy formázni lehessen, s később sokáig kiszolgáljon egy családot. Mivel egy jobbfajta jegenyéből akár négy teknő is kitelik, így nem sok fatörzsre van szüksége. Nem kell egész erdőket kivágni – mondja –, ezért inkább egészségügyi ritkítások idején hívják. Farkas Bélának nem gond, ha a fa alsó törzsrésze kicsit beteg, belülről

korhadt, mert a felső részéből is megvan a teknő. A dagasztót teknő egy méter hatvan centi hosszú. Nagyobb nem kell. – Igaz, régebben az asszonyok nagycsaládnak, akár több hétre előre dagasztották a kenyérnek valót, manapság azonban kevesebbet készítenek. – A használati tárgyakat diófából és cseresznyefából készíti. Készített már csomoros nyárból gyönyörű szép képkeretet is, melyet a zsúri „A” kategóriába sorolt.

A kivágott fát láncfűrészsel megfelelő méretű darabokra vágja fel, majd hosszában ketté fűrészeli. Mindezt már Nagykinizsen végzi, ahol a kis műhely van, és a faanyagokat is tárolja. Egy régi parasztházat rendezett be magának műhelyként. Ott csak ő van és a fa. Szeret ott lenni és dolgozni, szívesen végzi ezt a munkát. Először leszedi a kergét és a hátát a fának, majd elkezd a belsőjét kivájni. Ehhez használja a saját készítésű kapocskát, melynek a nyelét is ő faragta kezének méretéhez igazítva. Többféle méretben is elkészítette. Véleménye szerint a nyárfá és a fűzfa vizesen is jól meg-



Emlékplakettel, amit kiemelkedő teljesítményéért kapott 40 évi munka után

munkálható, ha a 4 cm vastagságot eléri, 2 hetet pihenteti az anyagot, aztán megint vesz ki belőle. Egy teknő készítése 2–3 hónapig is eltarthat, mivel egyszerre több terméken is dolgozik, így ez nem okoz gondot. Régen pikkelyesre csinálta a tálak és teknők belsőjét, ezt a kapocskának a formája hozta ki a fából. Ma már teljesen simára csiszolja a felületeket és gyógyszerintáriummal kezeli több rétegben is, ahogy a fa megkívánja. Saját maga által készített szerszám a kapocska és az ezzel faragott tálak. – Az emberek rájöttek, hogy az otthoni kenyér jobb, ízesebb, mint a bolti, ráadásul a házi sütésűről pontosan tudják, mi van benne, s nem kell félniük az ilyen-olyan adalékanyagoktól – magyarázza Farkas Béla, hogy mitől nőtt meg úgy mostanság a teknővásárlási kedv. Szerinte már a dagasztásnál

eldől, milyen ízű lesz a kenyér: ha a kovász speciális kovászolóteknőben készül – olyat is gyárt –, s később jegenyenyár teknőben dolgozzák azt össze liszttel, vízzel, sóval, akkor sokkal ízesebb tésztát kapnak, mint ha robotgéppel dagasztanák, netán kenyérsütő gépben mixelnék egygyé a hozzávalókat. Szerinte a fa lelke megy át az otthon, teknőben dagasztott tésztába, s teszi azt különlegessé. A kenyérdagasztó teknő mellett készít más célra is teknőket. Például sózóteknő egységes méretben készült, a dagasztóteknőből kellett egy nagyobb méretű kenyérsütéshez és egy kisebb – a dagasztóteknőnek kb. a fele –, amiben fánkknak való tésztát dagasztottak. Készít szakajtót, amit elsősorban kenyérsütésnél használtak: a teknőben megdagasztott tésztából előzetes kelesztés után kiszakajtották, a „táblán” (nagy asz-



Farkas Béla

talon) átgúruva, egy-egy belisztezett szakajtóba rakták, melyet tiszta textíliával (szakajtóruhával) takartak le, így kelesztették tovább. A nyárfa minden darabját felhasználja, kenyérsütő lapátot farag, lisztmerő kanalat, fakanalakat. Ha kedve tartja, tálakat is készít, holdtányérhoz hasonlókat. A miskolci fafaragó képviselte hazánkat a milánói világkiállításon a magyar pavilonban – Száznegyvennégy ország mutatkozott be saját pavilonnal a milánói világkiállításon, amelyre a zárásig 20 millió látogató volt kíváncsi. Farkas Béla fafaragó, népi iparművész boldogan emlékszik vissza a kiállításra, ahol a teknővájás ősi mesterségét ő mutatta be a látogatóknak. Magyarországot kézművesek is képviselték az expón. A Népművészeti Egyesületek Szövetsége tett ajánlásokat arra, hogy kik legyenek hétről hétre azok a népi iparművészek, ötvösök, gyöngyfűzők és többek között fafaragók, akik a világkiállítás zárásáig, vagyis október végéig kiállítanak a milánói expón. Majd két héten át 8 kézművessel együtt a magyar nevet, a magyar minőséget képviselték a világkiállításon. Az Expo rendezvényén,



Farkas Béla az általa készített tálakkal

mint fafaragó mutatkozott be és bemutatót is tartott arról, hogyan kell teknőt készíteni.

Csodálatos dolog, amikor az ember szépen felöltözik, a kalapjára teszi a nemzeti színű szalagot és Magyarországot képviseli – mondja Farkas Béla. Sokan jöttek megnézni, hogy mit készítek, olyan svédországi magyar emberekkel is találkoztam, akiknek a családja még nagyszüleik idejében hagyta el az országot – mondja. Mindenkinek nagyon tetszett, hogy a magyar pavilonban nem előadások vagy videokonferencia fogadta őket, hanem igazi kézművesség. Egy magyar és francia orvosokból álló csoporttal is találkozott, akik egy konferencián vettek részt Milánóban, és meglátogatták a magyar pavilont. Elkezdtem a nagy kapocskával dolgozni – mondja a fafaragómester. Csak úgy hullott, pattogott a forgács, a franciák pedig el voltak ragadtatva – idézi fel a Milánóban történetet. Az egyik francia orvos szerette volna kipróbálni, így adtam neki egy kevésbé éles eszközt. –Mondtam, hogy csak óvatosan, mert, ha megszalad a szerzőszám, akkor többet nem műt! A férfi nagyon élvezte, hogy kipróbálhatta a teknővájást.

Mesélt nekem arról is, hogy régen az emberek szerették egymást (nem úgy, mint ma!), ezért a vándort is



A milánói expón Varga Mihály pénzügyminiszter is beszélgetett vele

rendszerint megkínálták mindig egy kis pálinkával, amit az ilyenkor az öblösebb méretű fakanálból ívott meg, hiszen akkor nem volt szokás egymás kulacsából inni. – idézte fel a régi időket Farkas Béla. Mint mondja: akkor még tisztelték, becsülték a vándorcigányokat, amiért hozták-vitték a híreket. Ők voltak tulajdonképpen az „újságírók” abban az időben, amikor még nem volt tv, rádió. Nem úgy, mint ma, amikor egy kattintással már sokféle információhoz hozzáférhetünk – vélekedett a mester.

Nyugdíjasként népművészeti vásárokon is tart előadásokat és

bemutatókat. Két fia is megtanulta ezt a mesterséget, nagyobbik fia a durva munkákban ügyesebb, a kisebbik pedig a finom, aprólékos munkákban, a felületek csiszolásában. Most Angliában dolgoznak, de szeretnék továbbvinni a családi tevékenységet, sőt, majd a kisunokának is szeretnék megtanítani e mesterség csínját-bínját. Nagy öröm, ha kész van egy termék, büszkeséggel tölti el, ha elismerik és megbecsülik munkáját. Nagyon magasra tette a léceket, mert csak szépen megmunkált, kifogástalan termékeket készít. Nem véletlen, hogy megkapta a Hagyományőrző Népi Iparművész címet, amellyel csak nagyon kevesen büszkélkedhetnek az országban. ■



Teknők különböző méretben, elől a szakajtók

Forrás:

https://www.sulinet.hu/oroksegtar/data/magyarorszag_i_nemzetisegek/romak/cigany_neprajzi_tanulmanyok_1997/pages/008_adatok_a_teknovajo_ciganyok_munkajahoz.htm

Magyar Nemzeti Digitális Archívum •
Teknővájó cigányok (mandadb.hu)
A teknővájás története | DISZPolgár
(diszpolgar.hu)