



Gunda Béla

Teknővájó cigány és munkája

Az ide-oda vándorló cigányok a túrás-faragás, kovácsolás mesterségének igen sok ősi vonását őrizték meg. Az alábbiakban a zsujtári (Abaúj megye) Szász József teknővájó oláh cigány, (kovotare)¹ munkáját mutatjuk be, akivel 1933 nyarán a Borsod megyei Martonyi község határában találkoztunk. Előbb vegyük sorra szerszámait, azután munkájának menetét és életmódját.

Szerszámait: 1. *Kuszturä*, 2. *Kanálvájó*, 3. *Kétnyelű kés*, 4. *Késvédő tok*, 5. *Vályúkapocska (t-tábája, f:foka)*. 6. *Kapocska*, 7. *Keresztvágó fűrész*, 8. *Fejsze*, 9. *Bárd*, 10. *Mejdeszka*, 11. *Szakajtó*, 12. *Teknő*

Kusztura (külön cigány neve nincs), a teknő szarvát simítják le vele vagy a kanál kipucolására szolgál (1.1.á.).

Kanálvájó (szkabä), az evőkanál, főzőkanál homorú felületének megmunkálására használják (1; 2. á.).

Kétnyelű kés (mezdrälä), a teknő, szakajtó külső részét simítják le vele. Van keskenyebb és szélesebb pengéjű. A kés élét fából készült tokkal védik. A keskenyebb pengéjű a szakajtó füléhez való, hogy gömbölyűre tudjon kifordulni (1; 3., 4. á.)

Kapocska (tyjeszlá) többféle fajtája van. A szakajtóhoz való kapocska hajtása görbébb homorúbb, mint a teknőhöz való kapocskáé, hogy a szakajtónak megfelelően kisebb helyen megforduljon. Nagyságra megegyezik a teknőhöz való kapocskával. A sertésvályú kapocska táblája nem hajlított. A kapocskákat a teknő, szakajtó belső és külső részének, a vályú belsejének kidolgozására használják. (1; 5., 6. á.) Nyelük bükkfából készül.

Keresztvágó fűrész (fűrész) fogainak elrendezése miatt bokorfogú fűrésznek is nevezik. Ezzel vágja el a cigány a teknők hosszúságának megfelelő darabokra a kidöntött fát (]; 7. á.)

Fejsze (szäkuré, székurá) elsősorban a fa kidöntésére szolgál (1; 8. á.).

Bárd (mutyé), a teknőhöz való ékkel és fejszével kettéhasított fát ezzel faragják egyenesre a széthasadás mentén. (1; 9.á.). Nyele akácfából készül.

Mejdeszka (tyéptár (1; 10. á.). A cigány, amikor szakajtót készít, ezt a nyakába akasztja és ehhez - nem pedig a melléhez - düti a szakajtót, amikor kétnyelű késsel dolgozik rajta. A mellén fekvő része kissé homorú, hogy a mejjét ne rontsa, az eleje domború. A két széle le van hasgatva. hogy a kés jobban tudjon fordulni (2., 3. á.): azaz nem egészen szögletes.

Vasszerszámait a cigány a falusi kováccsal készítteti el. Ha valamelyiknek kicsorbul az éle, fénkúvel (arser), fenőkővel hozza helyre a csorbát. Szerszámait lehetőleg hűvös helyen tartja, betakarja használat után forgáccsal, mert a napon meglágyulnak.

A teknőcsinálók ott ütik fel sátorfájukat, ahol megfelelő fát tudnak szerezni. Teknő, szakajtó stb. készítéséhez legjobb a topolya, *fik* és fehér nyárfa. Kanalat bükkfából is készít. Művészkedni, faragványait cifrázni nem szokta. Az elkészített holmi felét, egyharmadát a fáért cserébe adja a cigány a fa tulajdonosának.

Készít teknőt (*trokă*), szakajtót vagy fatálat (*szakasztó*), kanalat (*lyingura*). Teknő van a nagysága szerint: sütő, mosó, szalonna sózó, gyúró. Az egészen rövid teknőnek mosogató a neve. Megrendelésre készít suszterszékét, disznóöléskor a zsiradék eltartására szolgáló *vajlingotl* stb.

A kidöntött fát a teknő hosszúságának megfelelő darabokra az asszony, fűrészeli el a gyerekekkel. Az ura csak szükség esetén segít. A cigánynak igen gyakorlott szeme van, a fa magasságát mindig meg tudja állapítani s ebből látja, hogy merre szabad döntenie, hogy kárt ne tegyen valamiben.

Az elfűrészelt darabokat faékkal (*panǎ*) és fejszével ketté hasítja. A hasításnál három egymástól egyenlő távolságra ütött éket használ, amelyek hossza körülbelül 30-35 cm. Hasítás után a fát a hasadás mentén bárdal simára faragja, a héját leszedi. Azt mondja, hogy a bárdal *obrazálódik* a fa. Munka közben a bárdot fél kézben fogja.

A bárdal való megmunkálás után a teknőnek való fa belsejét, az úgynevezett bélfát (*hqf*) kiveszi, amiből szakajtó készül. A bél fa kivevése úgy történik, hogy a teknőnek való fa két végét annyira kivési, hogy kétfelől éket tudjon aláverni, azután a két ék segítségével kihásítja. Minden teknőből csak egy szakajtóra való bélfát lehet kivenni. Készülhet a szakajtó színfából is (amikor a fából csak szakajtót faragnak, belsejét nem veszik ki).

A teknő és szakajtó további megmunkálása lényegileg ugyanaz:

Először fejszével kinagyolja (*iszkobit áfǎrǎ*) vagy *szkobálja*. Fejszével vésődik is, de csak nagyjából. Amikor a kapocskával belül dolgozik rajta: *murajja*, a külső részét: *retunzsálja*. A teknő, szakajtó belső részeinek gömbölyűnek kell lenni, mint a „*hódvilág*”. Amikor a peremeket a kétnyelű késsel *egyenesbe veszi* a cigány, *ábrázolja* a teknőt, amikor a belsejét egészen simára dolgozza: *Ijimpozálja*. A külső részét *retunzsálás* után kétnyelű késsel is simítja. A teknőnek, szakajtónak mindenütt egyforma vastagnak kell lenni, ezért a kapocskával óvatosan történik a munka. A cigány már az ütések hangjáról megismeri, hogy nem vágott-e be mélyebben a szükségesnél a teknő oldalába vagy fenekébe. Ha vékony a hang, nem kell olyan mélyen ütni a kapocskával.

A kapocskával való ütéseknek egymásba folyó nyomai maradnak a fán. amelynek *dátyin* a neve. Ezeket kétnyelű késsel simítja le.

A cigány szabályszerűen úgy dolgozik, hogy leül a földre, a forgácsra s két lábát maga előtt hosszan elnyújtja vagy alsó lábszárát maga alá húzza. Előtte van a taragófa, műhelyfa vagy műhelytőke (*soplyér*): egy tekintélyes vastagságú faág s faragás közben erre teszi a teknőt szakajtót. Ha erősebben meg akarja támasztani, akkor a bal lábának is oda dűti. A kanál belsejét a kapocskára sarkával is kinagyolhatja s azután fog hozzá, hogy a kanálvájával simára kivesse.

A cigány néhány teknőt, szakajtót csak kinagyol és azután dolgozza ki, de azokat, amelyeken nem dolgozik, forgáccsal takarja be. A kidolgozott holmikat dunna alatt is szokták tartani. Vigyázni kell rájuk, hogy hirtelen ne száradjanak mert megrepedeznek.

A szakajtó átlag 40 cm átmérőjű, a teknő, mint fentebb említettük lehet hosszabb-rövidebb, egy rendes nagyságú teknő szélessége körülbelül 50 cm, hosszúsága 130 cm, mélysége 25 cm. De lehet mélyebb és laposabb. Részei: (I; 12. á.) a feje (*káp*), szarva (*kernyi*, karnyé), nevezik fülének vagy *filének* is (*kápúj*), *széli* (*márdzsinǎ*), belseje (*pod inlontru*), *fenek* (*fund*). A szakajtónak szarva nincsen, csak feje, fenekének külső része nem teljesen domború, mint a teknőnek. (1; 11. á.)

A forgácsot főzéshez használja fel. Igen szapora vele a főzés.

A cigány ide-oda vándorlása közben igen egyszerűen él. Van saját szekere, rossz lova. A szekérre felpakolja holmiját, családját s megy addig, amíg munkát nem talál. A kikérdezett zsujtári cigány elbarangol Hevesbe, a Nyírségbe is. Ha uradalmakban telepszik meg, rendszerint az istállóban húzza meg magát.

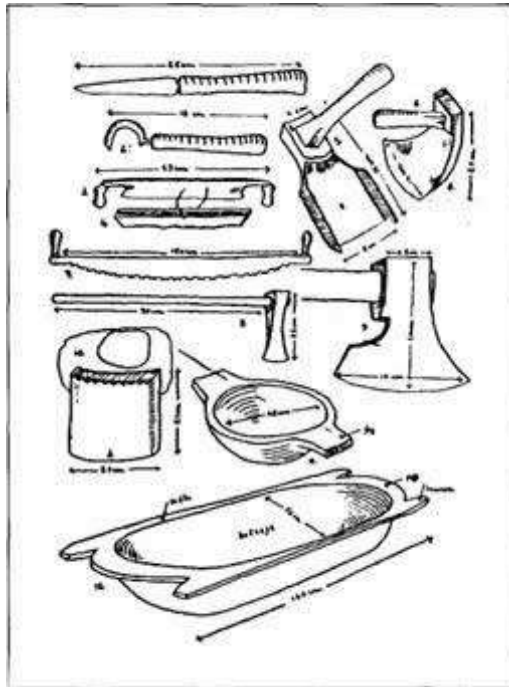
Ha valahol az erdő szélén, kint a határban kell megtelepednie, kunyhót (*kulyiba*) épít a következőképpen: két ágast (*furkǎ*) lever, azt fent összeköti egy gerendával (*béránd*) s ehhez kétoldalt, ferdén gallyakat támaszt, amit még a lekapocskált forgáccsal és főként fakéreggel (*szkarcǎ*, az oláh scoartǎ) fed be. Ha olyan helyen dolgozik, ahol nincs árnyék, akkor rendszerint lever három botot (a középső bot rendszeren nincs párhuzamosan a másik kettővel, hanem körülbelül 50 cm-re a másik kettőt összekötő vonaltól), s rádob egy ponyvát, lepedőfélét (*ljepegyen*) és ennek az árnyékában végzi munkáját. Ennek a primitív

építménynek sátor a neve, de *kulibának* is nevezi. (A fentebb említett kunyhót *kulyibának* mondotta.)

Egy-két főzőedényen kívül nem is hord mást magával (ezek már gyári holmik). Az élelmiszert rendszeren csere útján a helyszínen szerzi be a gazdasszonyoktól (babot, borsót, krumplit). Ha tud annyit összeszedni, hogy télire is maradjon belőle, akkor odahaza tölti a telet (Szász Józsefnek háza van Zsujtáron), ellenkező esetben vándorolni kényszerül. Ha feleségének szüksége van asztalra, lever négy karót, arra egy darab deszkát helyez s az asszony azon dolgozhat.

Kedvenc eledelük a hamu alatt sült pogácsa (*pinye*) és a málé (*máléj*). Kenyeret nem sűtnek. Ha valahol patak mellett telepszének le, előszeretettel fogyasztják a nyárson sült halat. Tűzhelyet alkalmoszerűen építenek. Ez leginkább két egymás mellé tett kődarab vagy téglá s ezekre helyezik a főzőedényt. Forgáccsal tüzelnek. Érdekes tűzhelyféleség az úgynevezett *butug* (tulajdonképpen tuskót, tőke-félét jelent): ez nem más, mint egy 15-25 cm magas, kettévágott tőke (olyan darab, amelyből már szakajtót sem lehetett készíteni, mert rövid). Erre helyezik a főzőedényt és magát a tőkét gyújtják meg. A kettévágott tőke a téglát, követ helyettesíti. Amikor a tőkék már annyira elégték, hogy a főzőedény leesne róluk, mindig összébb tolják őket.

Ezeket jegyeztük fel a cigány társaságában töltött egy-két óra alatt. Az elmondott adatok szerinte nemcsak rá, hanem apjára, nagypjára is vonatkoznak, akik szintén teknőkészítéssel foglalkoztak s akiktől mesterségét tanulta.



I. a. Teknővájó cigány szerszámai, *Tools of a tubmaking Gypsy:*

- 1 Kuszura, 2 Kanálvájó, *Spoon-carver* 3 Kétnyelű kés, *Double-handle knife* 4 Késvédő tok, *Case of knife* 5 Vátyúkapocska, *Trough-making kapocska* 6 Kapocska, 7 Kereszlvágó fűrés, *Cross-cutting saw* 8 Fejsze, *Axe* 9 Bárd, *Hatchet* 10 Mejdeszka, *Cliest board* 11 Szakajtó. *Wooden bowl* 12 Teknő, *Tub*



2. á A szakajtó fenekének lesimítása A nyakban a *mejdeszka*. *Smoothing the bottom of the bowl. Chest board in the neck*

3.á. A szakajtó *abrazálása*. *Making a bowl - abrazesté*



4. á. Teknővájó cigány szerszámok. *Tools of a Gypsy tub-maker*

5. á. A teknőhöz való fa vésése. Mellette a műhelyfa. *Hewing the wood for a tub. Next to him the piece of wood as "workbench"*



6. á A szakajtó lympozálása. Making a bowl l'impozesté

1. Zárójelben a megfelelő oláh cigány kifejezéseket közlöm.

*A fotókat a szerző készítette. *Photos by the author.* Martonyi, Borsod m.. 1934. (NM Fotótár)

The Tub-Making Gypsy and his Trade

Wanderer Gypsies have retained many ancient traits of the woodcarving and iron forging trades. Below we will describe the work of József Szász, a tub-making Gypsy (*kovolare*)¹ from Zsujtár (Abaúj county), whom we met in the village of Martonyi in Borsod county in the summer of 1933. Let us examine his tools and instruments first and then go on to describe the way he works and lives. His tools and instalments are:

Kusziura /Custw'ci [a special knife] (does not have a separate Gypsy name), used for planing the handles of the tub or to clean the spoon (Fig. 1; 1.).

Spoon-carver (scobâ), used for producing the dished surface of a tablespoon or a stirring spoon (Fig. 1;2.).

Double-handle knife (mezdrolá), used for planing the outside of a tub or a wooden bowl [a wooden bowl]. There are varieties with narrower and wider blades. The blade of the knife is protected with a bowls should be even everywhere, therefore he has to work with the *kapocska* very carefully. Gypsies can tell from the sound of the thumps if they cut too deep into the bottom or the side. If the sound is too high, they know that they should not hit the wood with the *kapocska* very hard.

The *kapocska* leaves continuous, overlapping marks on the wood, which are called *dal'in*. These are smoothed out with the double-handle knife.

The Gypsy usually sits down on the chips to work. His legs are either stretched out or bent. A „working wood” (*sopl'er*), a considerably thick branch, is placed in front of him and he leans the tub or the wooden bowl against this piece of wood. When he needs stronger support, he shores up the piece he is working on with his left foot.

Sometimes he uses the heel of the kapocska to hew out the bowl of the spoon and then continues planing it with the spoon-carver.

He usually hews out several tubs or wooden bowls and only then adds the final touches. He covers the pieces he is not working on with chips. Finished pieces are sometimes stored under duvets. They have to be stored carefully because if they dry out too quickly cracks may appear on them.

The average diameter of wooden bowls is 40 centimeters. As mentioned above, tubs may be longer or shorter: a regular tub is 50 centimeters in width, 130 centimeters in length and 25 centimeters in depth. But it can be deeper or shallower. Its parts are (Fig. I; 12.): „head” (*cap*), handle („horn”, *come*, or *coarná* in Romanian; sometimes called „ear”, *capu-i*), rim (*marjina*), inside (*pod inlontni*) and bottom (*fund*). Wooden bowls do not have handles, only „heads”, and the outside of the bottom part is not entirely rounded unlike the bottom of a tub (Fig 1; 11.).

They use the wooden chips for cooking. *Chips give very good heat.*

The wandering Gypsy lives among very humble circumstances. If lucky he has a cart and a bad horse. He loads his belongings and family onto the cart and travels until he finds work. The Gypsy we asked even ventures into Heves county and to the Nyírség region. If he works at a bigger estate, he usually stays in the stable.

If he has to stay in the forest or outside the village limits, he builds a hut (*cul'iba*) as follows: he erects two fork-poles (*fiirca*) and connects them with a beam (*berand*). Then he leans twigs against the beam and covers the twigs with chips and bark (*scoria*, *scoarfâ* in Romanian). If he works at a place where he cannot find shadow, he erects three poles (the middle pole is not aligned between the other two, it is usually about 50 centimeters away from the line connecting those), hangs a piece of tarpaulin (*.epeden*) over them and works in the shadow it casts. This primitive building is called tent but he also calls it *kuliba*. (He called the above described hut *cul'iba*)

All he owns are a few pots (these are factory products). He usually exchanges his pieces for food (beans, peas, potatoes). If he can collect enough food to last through the winter he spends the season at home. (József Szász has a house in Zsujtar.) Otherwise he has to keep on wandering. If his wife needs a table, he drives four pikes into the ground and places a board on them for the wife to work on. Their favorite food is *pine* (a scone-type cake) and *com pone* (*malei*). They do not bake bread. If they settle down by a creek, they like to eat roasted fish. Fireplaces are built only when the occasion requires. The fireplace consists of two pieces of stone or brick standing side by side, and the pot is placed on them. There is an interesting fireplace called the *butiig* (it actually means a butt): it is merely a 15 to 25 centimeter high trunk slashed into two (a piece which is too short to make a wooden bowl). The pot is placed on the trunk and it is the trunk itself that is set on fire. The trunk substitutes for the stones and bricks. When the trunks are burnt to the extent that the pot would fall, they are pushed closer to each other.

This is what we recorded during the few hours we spent in the Gypsy's company. He said that the above is true not only of him but also of his father and grandfather, who were tub-makers and from whom he learned his trade.

