

Petercsák Tivadar

Adatok a teknővájó cigányok munkájához

A Magyarországon élő cigányság rendszeresen dolgozó rétegét alkotják a teknős cigányok. A magyar lakosság körében is őket becsülik meg a legjobban, mert állandó munkával keresik meg kenyerüket és készítményeik a paraszti háztartások számára sokáig nélkülözhetetlenek voltak. „*A mi munkánk mindig értékes volt, meg tudtunk élni a munkánkból*” - mondta Oláh József teknővájó mester.¹

A teknővájás öröklődő mesterség, Oláh József is apjától tanulta. A Szabolcs megyei Vencsellőn laktak és 12 éves korától rendszeresen járta apjával a környékbeli falvakat. Négy-öt év alatt elsajátította a teknőkészítést. „*Tanult mesterség a mienk*” - tartja a teknővájásról. Nősülés után önállósodom és előbb Vencsellőn, majd a Zemplén megyei Felsőberekiben telepedett le. Itt azonban főleg csak télen lakik, az év nagy részében a Bodroghöz, Hegyalja és a Hegyköz falvaiban dolgozik, ahol megfelelő fát tud beszerezni.

A két világháború között még bőven volt munkája. Egyrészt az ipar fejletlensége miatt több fiúedényre (*leknő, fatál, kanál*) volt szüksége a lakosságnak, másrészt több fa is állt rendelkezésre. Régebben az uradalmakban és azoknál a parasztagzáknál dolgozott, ahol megfelelő fát tudott szerezni.² A nagybirtokosoknál rendszerint az erdőben telepedett le, maga válogatta ki a fát. Gyakran 100-150 darab teknőt is készített egy helyen. A késztermékeket vagy kettéosztották és mind a fa tulajdonosa, mind a teknővájó értékesítette a sajátját, vagy pedig a cigány adta el az összes teknőt és a pénzt elfelezték. A parasztagzáknál úgy dolgozott, hogy a gazda adta a fát, a teknővájónak kellett kivágni és azt készített belőle, amit a fa tulajdonosa kívánt. Az árut itt is megfizették, de előfordult, hogy az teljes egészében a gazdáé lett, a teknőkészítő pedig pénzt, esetleg kosztot kapott a munkájáért. Nagyon ritkán a fát vette meg valamelyik faluban, ott helyben elkészítette a különböző faedényeket és vásáron értékesítette.

A teknővájó cigányok - mesterségük természetéből következően - vándorló életmódot folytattak. Oláh Józsefnek régebben saját lova és szekere volt, ezzel járta Zemplén és Szabolcs megye községeit. Magával vitte családját is és a legszükségesebb felszerelési tárgyakat.

Ha erdőben dolgoztak, mindig ott is telepedtek le arra az időre, amíg volt munka. Itt szabadabban élhettek, könnyen megszerezhették a tüzelőt. Az erdőben rendszerint hosszabb ideig dolgozott, ezért *kunyhót* építettek a család számára. Anyagát az erdő adta így könnyen elkészült vele. Nagysága a család létszámától függően változott: szélessége kb. 2 méter, hosszúsága 3-4 méter. A kunyhót nem a föld színére építették, hanem kb. fél méterre lemélyítették a földbe. A kunyhó vázát egymáshoz sátor alakúra támasztott vastag rudak alkották, amit gallyal fedtek, majd beföldeltek. Kis ablakot is hagytak rajta, a bejáratot pedig deszkaajtóval záíták. A kunyhó belsejét jó vastagon berakták szénával és ezen aludt a család.³ Ha előfordult, hogy télen is ilyen kunyhóban laktak, akkor kis *masinával* (tűzhely) fűtöttek.

A teknőket és egyéb edényeket a családfő készítette, a fiúgyerekek csak a fa kivágásában segítettek. Az asszony a kész áruval járta azt a falut, ahol éppen

dolgoztak. Elsősorban a kisebb darabokat adták el helyben, a nagy teknőket a vásárra vitték. A *szakajtókért* (fatál) gyakran kaptak élelmiszert (krumplit lisztet, szalonnát), amit az erdőn főztek meg. A főzés a kunyhó előtt történt, három kőre helyezett fazékban. Saját készítésű faedényekből ettek, fakanállal.

Ha parasztcsaládok számára dolgoztak, akkor nyári időszakban a csűrökben, hidegebb évszakokban pedig kunyhóban aludtak. Ilyen helyen leggyakrabban úgy vállalta a munkát, ha a gazda kosztot is adott vagy csak a hozzávalót és ebből a felesége főzött.

Az 1950-es években még volt elegendő munkaalkalom, de a termelőszövetkezetek megalakulása után egyre nehezebben lehetett fához jutni. A fa a termelőszövetkezetek tulajdonába került, így a gazdáknak egyre kevesebbet dolgozik. Ha valakinek nagyobb mennyiségű faedényre van szüksége, tartalékolja a szükséges fát és helyben dolgoztatja fel a teknővájóval. Újabban néhány termelőszövetkezet is készített vele szózóteknőket. Pl. 1969 nyarán a sárospataki Rákóczi Termelőszövetkezet végardói telepén dolgozott. A faanyagot a Tsz adta. Oláh József elkészítette a teknőket, majd megfelezték és ki-ki értékesítette a magáét. A Tsz vezetősége eredetileg az istálló melletti gondozószobát jelölte ki szálláshelyül, de feleségével ragaszkodtak a régi életmódhoz és kunyhót építettek maguknak a tsz telepén. Ez némileg eltér az erdőben épített kunyhóktól. Négy nagy tuskóra két vastag gerendát helyeztek, erre keresztben két vékonyabbat raktak és oldalról deszkákkal, rudakkal támasztották meg. A tetejét deszkával, kátránypapírral borították, majd az egészet körülrakták szalmával. A szalmát kívülről nekitámasztott rudak tartják, hogy a szél meg ne bontsa. A bejáratot széles deszkalapokkal zárták el. A kunyhónak semmilyen berendezése nincs, kb. fél méter magas szénán alszanak és a kunyhó egyik sarkában tartják a szerszámokat, fazekat. (1. kép)

A teknővájó cigányok általában háromféle árut készítettek: teknőket, szakajtókat és kanalakat.⁴

Teknőkészítés

A paraszti háztartások elsősorban a *sózóteknő* és a *dagasztóteknő* készítését igényelték a teknővájó cigányoktól. A *sózóteknő* egységes méretben készült, a dagasztóteknőből kellett egy nagyobb méretű kenyérsütéshez és egy kisebb - a dagasztóteknőnek kb. a fele - amiben fánknak való tésztát dagasztottak.

A teknőkészítés szerszámai: /í'/*réc, balta, kapocska, kétnyelű kés* v. *gyalukés, fénkö*. (2. kép)⁵ A fiirészt csak a vastag fák feldarabolására használta. Feleségével vagy fiával fűrészelt el, a vékonyabb törzsű fiúból azonban csak baltával szabja ki a szükséges méretet. A teknős cigány egyik legfontosabb szerszáma a *balta*. A kiszemelt fa elhasításától a *nagyolásig* (a teknő formájának durva kitaragása) minden munkát baltával végez. A *balta* mellett a *kapocskával*, illetve *kapocskával* végzik a legkülönbözőbb műveleteket, s ezeket *tisztulásnak* nevezik.

A *kapocska* kapa formájú, hajlított pengéjű, rövid nyelű szerszám. Részei: *foka, éle, nyele*. Kétféle méretben használatos, az egyik szélesebb, a másik keskenyebb élű. A *kapocskát* kovácsokkal készíttette és egy szerszámmal 4-5 évig is dolgozhatott. A teknő vagy szakajtó simára faragását a kétnyelű késsel végzi. Használaton kívül hozzátartozik a *kétnyelű kés fa*, ami a kés élét védi. Amikor a kétnyelű késsel dolgozik, egy enyhén hajlított deszkalapot, *mellvédőt* akaszt a nyakába. Ehhez szorítja az éppen lesimítandó munkadarabot; hogy a ruháját megvédje a késtől. A fénkö a munka közben kitompult szerszámok élesítésére szolgál.

A teknőkészítés legelső mozzanata az alkalmas fa kiválasztása. A fa állapota és minősége gyorsíthatja vagy lassíthatja a munkát és meghatározza a teknő minőségét. A teknővájó cigányok általában fűzfából és nyárfából dolgoznak. A nyers fát a legkönnyebb faragni. A száraz fa „*már be van sülve*” és könnyebben megrepedezik a belőle készült teknő. Arra is ügyelni kell, hogy a fa ne legyen görcsös. A fa kiválasztása után a teknő méretének megfelelően fűrészszel levágják a fatörzsből a megfelelő hosszúságot. Sosem dolgozik méretre, mindig „*csak úgy szemre*” készíti a teknőket. Az általában 140-160 cm hosszú fatörzset faékek segítségével kettéhasítja úgy, hogy ebből két teknő készülhessen.

Az elhasított fél fatörzset egy fadarabbal alátámasztja és a baltával egyenesre faragja a tetejét, „*egyenesbe hozza*”. A következő mozzanat a *nagyolás*, amikor baltával kiszedik a félbevágott fa belsejét. Egyszer bal, egyszer jobb oldalról vágva hasít ki egy-egy darabot. Miután a fa belsejét *kinagvolva*, a két végét gömbölyűre lefaragja és megformálja a teknő füleit is. A felállított teknő alját egyenesre faragja és ezzel befejezte baltával a munkát.

Ekkor veszi elő a *kapocskát*, amit először is élesre fene a fenőkővel. (3. kép) A faragáshoz a teknőt egy gerendához támasztja, ő pedig leül a bal oldalára. A *tisztulást* a teknő belsejével kezdi, először a szélesebb pengéjű *kapocskát* használja. Belülről a teknő mindkét végét és az alját egyenletesen gömbölyű formára faragja. A belső rész kiképzése után felfordítja a teknőt és a sarkait *pucolja le a kapocskával*. Pontosan ki faragja a a teknő alakját megformálja a füleket is, de véglegesen csak a kétnyelvű késsel alakítja ki. Ezzel simítja le a teknő fenekét, tetejét és körül az oldalát.

Bármilyen gondosan ellenőrzi is a fát felhasználás előtt, előfordul, hogy, görcs van a teknő falában. Ilyenkor *hicskm'cil* kiszedi a görcsöt és a keletkezett lyukba fadugót üt. A dugót is nyersfából készíti, belülről üti a lyukba, majd megékeli, hogy szorosabban tartson. Ha esetleg még akad rés, ezt kis ékekkel *bedolgozza* és *kapocskával* simára faragja.

Oláh József fiatalabb korában naponta 2-3 nagy szóteknőt is elkészített (4. kép), a kisebb méretűből pedig öt-hatot. A kisebb méretű teknő ára 1969-ben 80-100 forint volt.

Szakajtó

Anyaga azonos a leknőével és fő mozzanataiban a munka menete is megegyezik. A szakajtó készítéséhez azonban sokkal keskenyebb törzsű fa is megfelelő. Ennél a méretet már baltával is el tudja vágni, nem használ fűrészszel. Az egyenesre lefaragott és félbevágott fa belsejét kör alakúan szedi ki a baltával. Durván kifaragja a szakajtó alakját úgy, hogy a lábát a fára teszi és ezzel biztosítja a stabilitását. Baltával formálja ki a szakajtó alakját és két *fiúét* is. (5. kép) A durva kifaragás után *kapocskával* folytatja a munkát. A forgácsra ül, két lába közé teszi a szakajtót úgy, hogy a bal lába egy gerendán van áttéve. s ennek a gerendának támasztja a szakajtót az. egyik fii lénél, jobb lábával pedig leszorítja a másik fülénél. Bal kézzel fogja a szakajtó fülét, jobb kezében a *kapocskával* a szakajtó belsejét faragja. Ezután másik oldalára fordítja, mellé térdel és a külső oldalát formálja simára. A szakajtó végleges kifaragása a kétnyelvű késsel történik. Ehhez a munkához leül, jobb lábát térdben behajlítva a bal lába alá helyezi. Két lába közé teszi a megmunkálandó szakajtót, így mindkét kezével kezelheti a kést. (6. kép) Először a tetejét, majd az alját és az oldalát simítja le egyenletesen gömbölyűre, végül a fülek méretét szabja

ki. Munka közben gyakran meg kell fenni a kétnyelű kést, mert „*hamar kiveszi az élet.*”

Oláh József fiatalabb korában, ha jó nyers fából dolgozott, akkor naponta 6-8 szakajtót is elkészített. Az 1960-as évek végén egy szakajtót 25-30 Ft-ért értékesít.

Kanalak

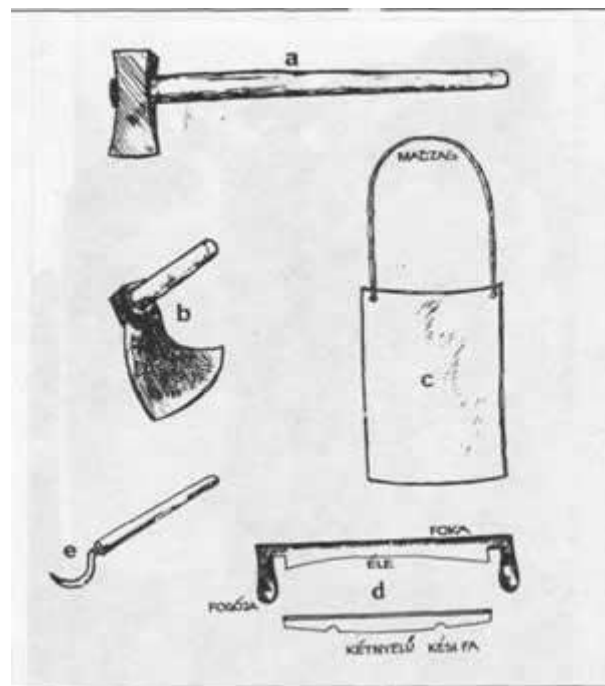
A használatától függően, több fajta kanalat készített. Régebben egyaránt faragott *zsírkavaró, rántáskavaró fakanalat és evőkanalat.* Újabban már szinte egyáltalán nem készít evőkanalat, mert csak néhány idősebb ember kér ilyet. Korábban azért szerették a fakanalat, mert „*ezzel jobb ízű az étel, és nem melegszik át olyan könnyen, mint az alumíniumkanál.*”

A kanálkészítés során a balta és a *kapocska* mellett kétfajta kést használ: *egyenes kés, görbe vagy kanálvájó kés.*

A kanál hosszának megfelelő méretre levágott fahasábot négyfelé hasítja. Az egyes cikkekből baltával durván kifaragja négy kanál formáját, az alakját azonban *kapocskával* adja meg. Először a *kanálfejet* dolgozza ki. A *kapocska* sarkával szedi ki a fa belsejét, majd a nyelet faragja. A késsel egyenesre vágja a *kanálfej* peremét. A *kanálfej* mélységét a *kanálvájó késsel* szedi ki úgy, hogy egyszer a végétől, másszor a nyelétől metszi ki. (7. kép) Végül a kés hátuljával vagy egy üvegdarabbal simára csiszolja a kanalat és néhány bevágással, rovátkával díszíti a nyelét. A kanálkészítéssel több munka van, mint a teknővel vagy a szakajtóval. Sokkal nehezebb a kis méretű kanalat faragni, mint a többit és lassabban is halad vele. Kanalat főleg télen készít, amikor a nagyobb darabokon kint nem lehet dolgozni. A nagy *zsírkavaró kanalak* ára 6-10 forint, a kisebbeké 2-3 forint, a fa evőkanalat pedig 5 forintért árulja.

Megjelent / Published in: PETERCSÁK Tivadar: Adatok a teknővájó cigányok munkájához. A miskolci Herman Ottó Múzeum Közleményei 14. 1975. pp.98-104., ill.

1. Teknővájó cigányi kunyhója Hut of a tub-making Gypsy



2. Teknővájó cigány szerszámai: a/ balta; b/ kapocska; c/ mellyvédő; ál kétnyelű kés, kétnyelű kés-ta; el kanálvájó kés. Tools of a tub-making Gypsy: axe, kapocska breast-shield, double-handle knife and case, spooncarving knife



4 Oláh József a kész sózóteknőkkel. József Oláh with ready salting troughs

5. A szakajtó iáragása baltával. Carving a bread-bowl with an axe





6. A .szakajtó faragása kényelem késsel. Cramvig a hread-bowl with a double-handle knife

7. Fakanál készítése. Making a wooden spoon



-
1. Az adatgyűjtést 1969 nyarán végeztem Végardón. ahol Oláh József dolgozott.
 2. Vö.: GI JNDA Béla: Teknővájó cigány és munkája. Néprajzi Krtesítő (XXVI.) 1934. 58.
 3. Vö.: GUNDA 1934.59-60.
 4. GUNDA hasonló edények készítését jegyezte lel. Vö.:GIJNDA 1934.58.
 5. GUNDA a szerszámok cigiíny elnevezését is közli. Vö.: GUNDA 1934. 57. Adatközlőm csak a magyar kiléjezésekkel használta.

Information about the Work of Gypsy Tub-Makers

Gypsy tub-makers are a group of the Gypsies living in Hungary who have regular work. They are the most respected by the Hungarian population because they earn their living by regular work and their products were indispensable for the peasant households for a long time. „Our work was always valuable and we could live on our work”, said József Oláh, a tub-maker.¹

Tub-making is an inherited profession; József Oláh himself learnt it from his father. They lived in Vencsclő in Szabolcs county, and after reaching the age of 12, he regularly visited the neighboring villages with his father. He mastered the trade of tub-making within 4 or 5 years. After getting married, he became independent and settled down first in Vencsellő and then in Felsőberecki in Zemplén county. He usually spends only the winters in Felsőberecki, while the rest of the year he works in the villages of Bodrogköz, Hegyalja and Hegyköz, where he can find suitable wood.

Between the two world wars he had plenty of work, partly because as a result of the undeveloped state of the industry wooden utensils (*tubs, dishes, spoons*) were more in demand, and partly because there was more wood available. He used to work in large estates and for peasant holders where the right wood was available.² When working for big landowners, he usually settled down in the forest and chose the wood personally. He often made 100 or 150 tubs in one place. The finished products were either shared between the owner of the wood and the tub-maker and they sold their respective share or it was the Gypsy who sold all the tubs and they shared the money he got for them. When he worked for a peasant farmer, the wood was provided by the farmer but the Gypsy had to cut down the trees and then prepare the required product. The goods were shared in this situation as well, but sometimes the farmer got all the products and the tub-maker received money or perhaps food for his work. On rare occasions the Gypsy¹ bought the wood in one of the villages and sold the various wooden utensils he made in the market.

By the nature of their profession, Gypsy tub-makers led a nomadic life. József Oláh used to have his own horse and cart with which he visited the villages of Zemplén and Szabolcs counties. He took his family and the most necessary equipment with him.

When they worked in a forest, they always settled there as long as there was work. There they could live more freely and get the firewood easily. He usually worked for a longer period in the forest, so he would build a *hut* for the family. The materials were found in the forest so the hut was easy to build. The size of the hut depended on the number of the family members: it was about 2 meters wide and 3 or 4 meters long. The hut was not built on the surface of the ground but was dug about half-meter deep into the ground. The framework of the hut was made of thick poles forming a tent, which was covered by twigs and soil. The hut had small windows and a door made of boards. They put a thick layer of straw inside the hut and the family slept on the straw.³ Sometimes they lived in a hut like this even in wintertime. On such occasions they used a little *masina* („machine”), a kind of cooker, for heating.

It was the head of the family who made the tubs and other kitchen utensils. The sons only helped cut down the trees and the wife sold the products in the village where

they were working at the time. Only the smaller products were sold right there while the big tubs were taken to fairs. They often got foodstuffs (potatoes, flour, bacon) in exchange for *szakajtós* (wooden bowls) that they prepared in the forest. They cooked in a pot placed on three stones outside the hut. They ate from wooden kitchen utensils with wooden spoons, all made by themselves.

If they worked for peasant families, they slept in bams in the summer and in huts in colder seasons. József Oláh agreed to work in such places only if the peasant provided meals or the ingredients with which his wife could cook.

There was enough work in the 1950s, but it was increasingly hard to obtain the wood after the formation of the agricultural cooperatives. Wood became the property of the agricultural cooperatives and consequently József Oláh now works less and less for peasants. If somebody needs wooden utensils in great numbers, he stores the wood and has the tub-maker process it on the spot. Recently a few agricultural cooperatives have hired József Oláh to make salting tubs. For example, in the summer of 1969 he worked on the Végardó premises of the Sáropatak-based Rákóczi Agricultural Cooperative. The cooperative provided the wood and József Oláh made his tubs, which were then shared between the cooperative and him on an equal basis, and the parties went on to sell their respective shares. The management of the cooperative originally designated the attendants' room attached to the stable as accommodation for him, but József Oláh and his wife chose to stick with their traditional way of life and built a hut on the premises of the cooperative. This differs somewhat from those built in the forest. Two sturdy beams are placed on four big logs, then two thinner beams are laid across the beams. Then planks and rods are leaned against them for support. The top is covered with planks and tar-paper, and straw is spread out all over the hut. Rods prevent the wind from scattering the straw. The entrance is covered with wide planks. The hut does not have any furniture, and they sleep on the approximately half meter thick layer of straw and keep the tools and the pot in one of the comet's. (Picture 1)

Tub-making Gypsies usually make three kinds of products: tubs, wooden bowls, and spoons.⁴

Tub-making

Peasant households demanded primarily *salting* and *kneading tubs*. *Sailing tubs* had a uniform size, while there was a bigger variety of the kneading tub for baking bread and a smaller (about half the size of the bigger) for kneading doughnut paste.

Tub-making tools are: *saw*, *axe*, *kapoëska*, *double-handle knife*, *hone*, (Picture 2)⁵ The only purpose of the saw was to cut up thick wood into pieces. József Oláh sawed the wood together with his wife or son, but in the case of thinner wood he used the axe to chop up the wood to pieces of the required size. The *axe* is one of the most important tools of the tub-making Gypsy. From the slashing of the wood to hewing (*nagyolás*, roughly carving out the tub), each phase is completed with the axe. Besides the axe, the *kapoëska* (or *kopacska*) is used for various purposes, and work done with this tool is called *jíszlálás*" (approx. ..cleaning"). The *kapoëska* resembles a hoe, with a bent blade and a short handle. The parts of the *kapoëska* are: *blunt side*, *blade*, *handle*. There are two sizes, one with a wider and the other with a narrower blade. *Kapocskas* were made by blacksmiths, and József Oláh usually uses one for about 4 to 5 years. He planes the tubs and wooden bowls with the double-handle knife. When not in use, the blade of the knife is protected by a wooden case (*kélnyelükés fa*). When working with the double-handle knife, he puts a slightly

bent plank (*mellyvédő*) over his chest. He pushes the piece that he is working on against this plank to protect his clothes. The hone is for sharpening tools that become blunt during work.

Choosing the right tree is the first step in the process. The condition and quality of the wood can speed up or slow down the work and will determine the quality of the tub. Tub-making Gypsies usually use willow and poplar. Fresh wood is the easiest to carve. Dry wood is „roasted” and fissures are more likely to appear on tubs made of such wood. One should also pay attention to ensure that there are no knots in the wood. After the tree is chosen, the required length is sawed off the trunk. József Oláh never uses measurements, he makes the tubs relying „on his eye”. With the help of wooden wedges he slits the trunks, which are usually 140-160 cm long, into two so that he can make two tubs out of one trunk.

He shores up the half trunk with a piece of wood and evens its surface out with the axe. The next step is the hewing, when the inside of the wood is removed with the axe. He hits the right and left sides alternately to cut out the pieces. When the hewing is finished, he gives the ends of the wood a rounded shape with the axe and carves out the handles as well. Then he stands the tub on one of the handles and carves its bottom flat. When it is done, the axe is not needed anymore.

He turns to the *kapocska*, and before anything else he hones it. (Picture 3) He leans the tub against a beam and sits left of it. He begins the *tisztulás* phase on the inside of the tub, and first he uses the *kapocsku* with the wider blade. He carves the end and the bottom of the tub to give it a smoothly bending form. After finishing the inside, turns the tub upside down and cleans the corners with the *kapocska*. He carves the exact form of the tub and the handles, but the final touches are made with the double handle knife. He planes the bottom, top and sides of the tub.

No matter how careful he is in choosing the tree, there may still be knots in the side of the tub. He removes the knot with a *jackknife* and puts a wooden cork in the hole. He makes the cork from fresh wood and puts it in the hole from the inside. Then he drives a peg between the cork and the side of the tub so that it holds strongly. If a gap still remains, he uses small pegs and evens the surface out with the *kapocska*. When he was younger, József Oláh could make 2 or 3 big salting tubs (Picture 4) a day, or 4 or 5 smaller ones. The price of a smaller tub was 80 to 100 forints in 1969.

Wooden bowl

The material is the same as in the case of the tub, and the main phases of the process are also identical. However, much thinner wood will be enough for a wooden bowl. József Oláh can cut the piece to the required size with the axe, so the saw is not used. Putting his foot on the wood to provide stability, he carves out the rough form of the wooden bowl. He carves the wooden bowl and its handles with the axe. (Picture 5) Once the rough form is ready, he applies the *kapocska*. He sits down on the chips and puts the wooden bowl between his legs in such a way that he rests his left leg on a beam and leans the wooden bowl against this beam by its handle, while he pushes the other handle to the ground with the other leg. He holds the handle of the wooden bowl with the left hand and carves the inside of the wooden bowl with the *kapocsku* in his right hand. Then he turns the wooden bowl upside down, kneels beside it and planes the outside smooth. The wooden bowl is completed with the double-handle knife. He sits down and puts his bent right leg under his left leg. He places the wooden bowl between his legs, which leaves both hands free to work with the knife (Picture

6). He then starts planing to give the bowl an evenly rounded shape. He begins with the top, continues with the bottom and finishes with the sides. He has to sharpen the knife often during work, because it,, *makes its edge go away fast*".

When he was younger and had good fresh wood, József Oláh could make 6 or 8 wooden bowls a day. At the end of the 60s, he sold the wooden bowls for 25 to 30 forints apiece.

Spoon

He made several types of spoons. He used to make *lard-stirring* and *roiiix-stirring spoons* and *tablespoons*. Recently he has hardly made any tablespoons at all. because only a few old people ask for such spoons. Wooden spoons used to be popular because „*with this the food tastes better and it doesn 'I gel hot us eusy as the aluminum spoons* ".

In addition to the axe and the *kapocska*. József Oláh uses two types of knives: a *straight knife*, and a *bent or spoon-canxT knife*.

1 le chops off a log to the intended size of the spoon, then slits the log into four pieces. He uses the axe to roughly form the spoons, but he gives their final shape with the *kapocska*. He starts with the bowl of the spoon. 1 le removes the inside of the bowl with the heel of the *kapocska*, then continues with carving the handle. He cuts the rim of the bowl smooth with the double-handle knife. He uses the spoon-eai"ver knife to carve the depth of the bowl by alternately cutting the wood Írom the front and the handle-side. (Picture 7) Finally, he refines it with the backside of the knife or with a piece of glass, and decorates it with a few nicks. Spoons require more work than tubs or wooden bowls do. It is much harder to carve the small spoons than the other products, and work is slower with the spoons. He makes spoons mainly in the winter, when he cannot work on the bigger items out in the open. The bigger *fai-siirring \poons* cost 6 to 10 forints, smaller ones are priced at 2 or 3 iorints. while he sells wooden tablespoons lor 5 forints.

-
1. My data is from Vcgardö where József Oláh worked in the summer of 1969.
 2. Cf. Bela Gl XI)A. The Tub-Making Gypsy and 1 lis Trade. *Nepnij/i Értésítő*. XXVI. 1934. p. 58
 3. Cf. GUNDA. *ibid.* pp. 59-60
 4. GUNDA recorded the making ol'the same pots. GUNDA. *ibid.* p. 58.
 5. GUNDA provides the Gypsy names of the tools also. (GUNDA. *ibid.* p. 57. .József Olalí used only 1 lungarian phrases.