

Mesterségek – mindennapok

Itt van – mindjárt látjuk – a könyvkötő..., a pék..., a sajtkészítő..., a fodrász..., a kosárfonó..., a kékfestő..., a késes..., az órás..., a kőfaragó..., a mézeskalácsos..., a gyertyás..., a restaurátor...

Hát a többi?

Hol van a böllér, a fafaragó, a kötélverő, a suszter, az úri szabó, a szódás, a kádár, a köszörűs, a fazekas, a méhész?

Hol a fényképész, a szőlőnemesítő, az asztalos, a cukrász, a szűcs, a savanyúságos, a tetőfedő-bádogos, a kőműves, a lakatos, az ács, a patkolókovács, a kalapos, a bográn, a szakács, a rongyszőnyegszövő, az üveges, a molnár, az írógép- és varrógépműszerész, a műstoppoló, a kocsmáros, a lekvárfőző, a tejes-túrós, az ernyőkészítő, a tyúkszemvágó, a tökolajütő, a fuvaros...

Hát a teknővájó, a csizmadia, a paszományos, a jeges, a drótostót, a vályogvető, a szegkovács, a vándor miskároló, az olajkáros?

A könyvelő? A ruhatáros? Az autószerelő?

És – hát magam sem tudom – ide vehetjük még, ebbe a lidércnyomásosan végeincs katalógusba a pedellust, a fröccsöntőt, a szoptatási tanácsadót, a pincért, a sírásót, a tojáspatkolót, a kintornást, a vak muzsikus koldust, a juhászt, a zongoratanárnőt, a puskamívest, az utcasöprőt, a nyúltenyésztőt, a sekrestyést, a patkányirtót, a galambászt, az állatkitömőt, a mészégetőt, a dúlát, a gyógyfüvest, a vincellért, a csontkovácsot... Meg a többit, a többit?

De hát mi mindent hozunk is ide együvé? Mesterségeket? Szolgáltatásokat? Művészeteket? Hobbikat? Falusi és városi folklórt? Úgy gondolom, segít az eligazodásban, ha idevesszük ezt a szót: mindennapok. Mert ennek a végeérhetetlen és határolhatatlan halmaznak alighanem minden eleme valahogy a mindennapokhoz kapcsolódik.

De úgy is mondhatnánk: a magunk közemberi létezéséhez.

Mert bármennyire is nyilvánvaló, hogy egy technikában, munkamegosztásban, fogyasztásban (és persze: mentalitásban és morálban) globális meghatározottságú világban élünk, ha körülpillantunk, ha kicsit tudatosítjuk mindennapjainkat, észlelünk kell azt a „hálózatot”, ami körülöttünk szerveződik és újul meg minduntalan. Észrevétlenül – ami akkor tudósít önmagáról, de akkor nagyon is határozottan, olykor megfellebbezhetetlenül, ha valamelyik eleme hiányzik. Hogy tényleg köznapiak legyünk: ha eldugul egy lefolyó, ha elemet kell cserélni a karórában, ha rendetlenkedik az akkumulátor, ha kifogy a hentesünknel a megszokott disznósajt, ha nem találjuk a menétvágót, ha éppen előttünk zár be ez vagy az a bolt...

Globalizált világban élünk, ami a létmódunkat egyetlen szóval határozza meg: elidegenedettségek. A modernitás jegyében büszkélkedő korszellem alamuszi megátal-

kodottsággal igyekszik elidegeníteni mindannyiunkat mindentől – mindentől, amivel valaha személyes kapcsolatban voltunk: a munkánktól, a szomszédoktól, elemi szükségleteink kielégítésének hagyományos formáitól. Végző soron: a családtól, a templomtól, a hazától. Bolt helyett szupermarket, éttermi társas időzés helyett internetes ételrendelés, léckerítés helyett összemocskolt lakótelepi lépcsőház, házi-orvos és lelkész helyett internetes beutaló és facebookos érzelm- meg indulatáradat, könyv helyett sms. Kultúrkritikai sirámok? Igen, nehéz is abbahagyni...

Ám bevillan és talán nem véletlenül a hajdani Arany János-i verscím: *Naturam furca expellas...* Kicsit továbbvive a horatiusi sort, azt értsük rajta most, hogy tegyünk bármit, menjen a világ amerre akar, a természet dolgai és a mindennapok természetes dolgai elpusztíthatatlanok. Vagy holtukból újjászületnek. Talán még az sem véletlen, hogy az Őszikék költőjének eme kis falusi pillanatképében a „főszereplő” egy – hajdani... – falusi „mesterség” művelője – a harangozó...

Nem lehetünk meg emberi kapcsolatok nélkül, és ez nem érzelmi kérdés, hanem a mindennapi élet természetes szerveződésének ténye. Rákényszerülünk arra, hogy másokkal közösségben éljük meg a mindennapokat. Álljon ez a kapcsolatrendszer véletlenekből vagy az egymásra utaltság szervezett formáiból, célozzon meg kultúrákat vagy napi praktikumot – mindig személyes. Valaki fordul valakihez, szavak és javak cserélődnek közte és köztem. Ami azt jelenti, hogy sem a szavak, sem a tulajdonost váltó tárgyak nem idegenednek el. Közös tulajdonban maradnak, még ha a fogyasztás során el is tűnnek esetleg. Arra az időre emlékeztet minden ilyen akció, amikor a termelő meg a szolgáltató és a vásárló meg a fogyasztó közé még nem tola-kodott oda a „vizsonteladó”, a kupeckedő, élösködő civilizációs erőszak.

Persze, persze... a privát kapcsolatoknak ez a hatalmas, kaotikusnak látszó, de szükségyszerűen, azaz a mindennapi életigényekhez igazodóan szerveződő rendszere a legkevésbé sem egynemű. Számptalan típusa nem hozható közös nevezőre. Hol a „szakmaiság” a meghatározó és mögötte a szervezett tudás, hol a napi tapasztalat, mögötte a családiás-kisközösségi emlékezet, hol a pusztza, de humanizált fogyasztás..., lehet bármi. Egy-egy valakitől, valahonnan, valami okból, valami úton-módon hozzánk került tárgy gyakran idézi a régi tapasztalatot, ami a latin „ars” szóban nyilvánul meg: egyben a mesterség és a művészet.

Nosztalgia? Az – az is, de nem csak az. Ha tudatos, ha öntudatlan, a jelennek az a természetes igénye munkálkodik ezekben a „találkozásokban”, ebben a folyamatos „csereforgalomban”, a mindennapi életnek ezekben a hol tudatosan, hol öntudatlanul megélt eseteiben, amely emberi szükségletnek tekinti, hogy a sivárság képeire odarajzolja a szépséget és derűt, az elégedettséget és az emberi létezésből kipusztíthatatlan harmóniát.

(Alexa Károly)

E A generációkat összekötő kleiszter: a Dallmann (Tikos) család története

BESZÉLGETÉS BODÁNÉ TIKOS EDIT
KÖNYVKÖTŐVEL

Bodáné Tikos Edittel való első találkozásom, mondhatjuk, a véletlen műve volt. A Berzsényi Dániel Könyvtárban mutattuk be 2021. október 13-án Boda Barbara Izabella BecsületSZÓ¹ című kötetét, amely egy szombathelyi fiatalember, Dallmann Miklós kalandos történetét meséli el, aki a második világháborút követő viharos események elől külföldre szökött és elismert újságírói karriert futott be az Egyesült Királyságban: a *The Guardian*² című országos napilap szerkesztője volt bő négy évtizedig. Élete, sorsa összefonódott a családi vállalkozással, a Dallmann kötésszettel,



Dallmann Miklós

csakúgy, mint a szerző édesanyjáié, Bodáné Tikos Edité, aki harmadik generációs könyvkötőként dolgozott 2012-ig, a műhely megszűnéséig. Ő a könyvben szereplő Dallmann Miklós testvérének a lánya. A családról, a szakma szeretetéről, a tudás áthagyományozásáról, a híres Dallmann-műhely történetéről beszélgettünk.

DALLMANN MIKLÓS (1871–1937),
AZ ELSŐ COMPACTOR³ A CSALÁDBAN

Kezdjük a legelején. Honnan és kivel indult a szakma szeretete a családotban?

A nagyapámmal, Dallmann Miklóssal⁴ kezdődött a több mint százéves történet. Nyolcgyerekes katolikus értelmiségi családban született Nagykárolyban (ma Carei, Románia). Édesapja, Dallmann Ferenc hadnagy volt az 1848–49-es szabadságharcban. A fegyverletétel után telepedett le Nagykárolyban, ahol hegedűt és éneket oktatót 1888-tól 1891-ig a helyi katolikus nagygyermániumban. 1891-ben, 64 éves korában hunyt el. Nagyon szegények voltak, ruhára, taníttatásra nemigen telt. Nagyapámnak a megélhetés miatt nagyon korán,

14 évesen el kellett hagynia a szülői házat. Így került először Budapestre, ahol kitanulta a mesterséget és iparos segédként dolgozott 1894-ig. Ezt követően lehetősége adódott, hogy önálló műhelyt nyisson Szombathelyen. Iparhatósági engedélyért folyamodott és 1906-ban könyvkötészetet alapított az Erzsébet királyné utca (ma Fő tér) 4. szám alatt, ahol haláláig dolgozott. Később a család is ebben a házban lakott 1937-ig, az emeleten, az üzlet felett. Az egész lakás két kicsi szobából, konyhából és WC-ből állt.

Maradjunk még ennél az időszaknál. A család többi tagjáról, a nagyapád édesanyjáról, testvéreiről mit lehet tudni?

Az édesanyja, Sturm Aloysia Pesten született. Háztartásbeli volt, hiszen nyolc gyermeket nevelt. A testvérekről nagyon kevés információnk van. Sokfelé elszármaztak. Az egyik nővér Munkácsra került, a másik, Józsa, Fiuméba (ma Rijeka), ott ment férjhez. Egyik bátyja, Gyula Kolozsvárott nyitott csemegeboltot, másik testvére, Ferenc Debrecenben élt, az Aranybika fogadót és a vasútállomáson lévő restit vezette.

A DALLMANN-MŰHELY



Dunántúli Tanítók Lapja, 1925. máj. 1–15., 69. o.

Gondolom az üzlet jól ment, hiszen 1906-tól az államosításig megszakítás nélkül működött.

Olyannyira, hogy a nagyapám négy-öt segédet, egy-két inast, valamint kifutót is tudott foglalkoztatni. Könyvtári, iskolai és üzleti könyveket kötöttek, de készítettek dísz- és egyéb dobozokat, papírkereteket, reklámcikket, táncrendeket. A két világháború között a megyeszékhely legjelentősebb műhelyének számított.

Tehát sikerült egzisztenciát teremtenie. Hogyan alakult az élete a továbbiakban?

Megnősült, 1924-ben elvette a kőszegi születésű Balogh Ilonát (1892–1969). Nem a nagymamám volt az első felesége, hanem annak nővére, Balogh Karolina, Linus néni, aki az 1920-as évek elején spanyolnáthában hunyt el. A második feleségét is ugyanabból a családból választotta. Három gyermekük született. Miki bácsi (Dall-

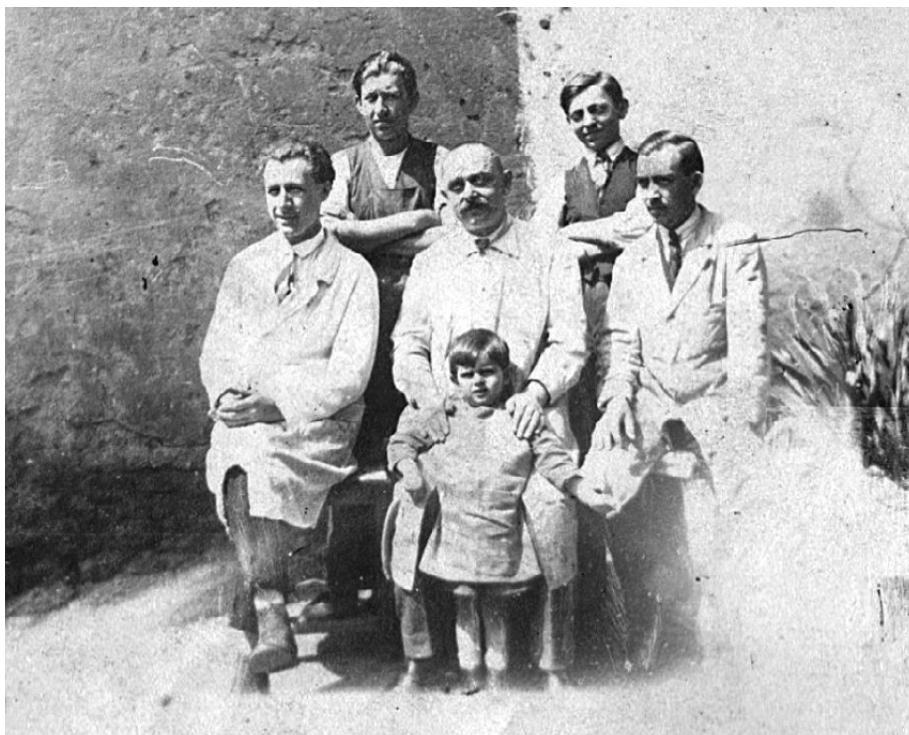
mann Miklós, 1924–), akiről a lányom könyve szól, az édesanyám (Dallmann Ilona, 1927–2000), aki továbbvitte a szakmát, és volt még egy húguk, Olgica (Dallmann Erzsike Olga, 1930–1932), aki kétévesen, valószínűleg agyhártyagyulladásban halt meg.

A két világháború között a műhely nehéz időszakot élt át a gazdasági válság miatt, majd 1937-ben Dallmann Miklós váratlanul meghalt, ami szintén új helyzetet teremtett. Mesélj erről az időszakról!

Az 1929–1933-as évek nagyon nehéz periódus volt. Az embereknek élelmi-



Balogh Ilona gyermekeivel



A Dallmann-műhelyben dolgozó három segéd és a két tanonc az 1930-as évek elején. Középen Pelzmann Imre látható Dallmann Ilonával



Dallmann Miklósné

szerre sem volt pénzük, nemhogy ilyen „úri szakmára” költsenek. Leginkább csak kisebb imakönyveket vittek kötetni, javíttatni. A megrendelésekért komoly harcot kellett vívni, hiszen Szombathelyen több könyvkötő működött, mindenki igyekezett minél több megrendelést megszerezni. A nagypapának a pénze elfogyott a bankban. Ebből a megtakarításból fizették a segédek és az inasokat, amikor nem volt elég bevétel. Meg kellett válnia két segédttől, Rimányi Józseftől és Bán Sándortól. Ők később saját üzletet nyitottak: Bán Sándor a Fő téren, Rimányi József pedig a Martineum épületében. Ettől fogva még nehezebb lett a helyzet, hiszen már ők is a konkurenciához tartoztak.

A nagypapa halála⁵ után jogilag a nagymama (Dallmann Miklósné szül. Balogh Ilona) vitte tovább az üzletet. A család eladta az Erzsébet királyné utca 4. sz. lakóingatlant és vett egy házat a Rákóczi Ferenc utcában (ez az épület már nem áll, elbontották, a helyére fogorvosi rendelő épült), de a műhely az államosításig az eredeti helyén működött, a Fő téren. Mivel a nagymama nem tanulta ki a könyvkötő mesterséget, a számlák kiállításával és a könyveléssel foglalkozott, az üzletvezető pedig Pelzmann Imre, Dallmann Miklós egyik tanítványa lett. A megrendeléseket a segédek teljesítették.

DALLMANN MIKLÓS KÖZÉLETI TEVÉKENYSÉGE

Illés Péter muzeológus tanulmányában⁶ olvastam, hogy nagyapád közéleti tevékenysége is jelentős volt.

Alapító tagja, 1921-től elnöke⁷, majd örökös tiszteletbeli elnöke volt a szombathelyi iparoskörnek. Vezetése alatt avatták fel 1928-ban a kör új, önálló székházát a Kisfaludy Sándor utca 1. sz. alatt⁸, de részt vett az iparoskör dalárdájának életében is. Tagja volt a katolikus legényegyletnek, valamint elnöke a 18-as bajtársi körnek. A városi iparostanonc-iskolai bizottság tagjaként is tevékenykedett. Az 1928-as szombathelyi szervezésű országos mezőgazdasági és ipari kiállításon, valamint vásáron aranyéremben részesült díszműipari munkásságáért.⁹



30 csoport: Diszmű iparok.

- Dalman Miklós könyvkötő, Sombathely, Erzsébet királyné-utca 4.
 Farkas Géza fényképész, Sombathely, Iparos-székház.
 Ganzer Rezső fényképész, Sombathely, Kőszegi-utca 13.
 Heckenast János aranyozó, Sombathely, Zrínyi Ilona-utca 4.
 Hodászi Zsigmond könyvkötő, Sombathely, Püspök-bazár.
 Holländer Adolf helyegzőgyáros, Sombathely, Kisfaludy Sándor-utca 2.
 Horváth Károly műhángszer készítő, Székesfehérvár, Kossuth utca 8.
 Jánosa Lajos arany- és ezüstműnök, Sombathely, Faludy Ferenc-u. 26.
 Knebel Jenő fényképész, Sombathely, Erzsébet királyné-utca 24.
 Mesterházy Gyula fényképész, Csellómölk, Kossuth Lajos-utca 14.
 Metzker István hegedűkészítő, Sombathely.
 Riedl Rezső hangszergyáros, Sopron.
 Serényi Arpád fényképész, Zalaegerszeg.
 Szendrey József hegedűkészítő, Sombathely.
 Varga Ferenc szíjgyártó és bőrnöndös, Sombathely, Erzsébet királyné-utca 43.
 Vass Andor aranyműves, Sombathely, Kossuth Lajos-utca 14.
 Weber Ferenc szíjgyártó, Sombathely, Horváth Boldizsár-tér 2.

Szentgotthárdi Kasza-és Kovácsművek

Részvénytársaság

EZEELŐTT WIESER BÁRÓK
 SZENTGOTTHÁRD (VASMEGYE)
 Távbeszélő: Szentgotthárd 12. sz.
 Sürgőnycim: Kaszagyár, Szentgotthárd.
 Budapesti kirendeltség: V., Vécsey utca 5. Távbeszélő 138-72.
 Postatakarékpénztári számlák: Magyar 39.280. Osztrák 164.806.

56

DALLMANN MIKLÓS (1924–) SZERKESZTŐ, ÚJSÁGÍRÓ

Folytatva a család rendkívül érdekes, szerteágazó és izgalmas történetét, beszéljünk először Dallmann Miklósról, édesanyád testvéréről. A család egyetlen férfi tagja volt, de mégsem ő vette át az üzletet. 1947-ben külföldre távozott és soha nem tért vissza, ma is az Egyesült Királyságban él. Mi volt ennek az oka?

A második világháború alatt a közgazdasági egyetemre járt, történelem-közgazdaságtan szakos tanárnak készült. Ezzel egyidőben a Vasvármegye¹⁰ című napilapnál helyezkedett el. Volt, hogy a rendőrség munkájáról írt, vagy a városházáról cikkezett. Nagyon szerette a törvényszéki tudósításokat. Az orosz megszállás után – mivel nem volt hajlandó belépni a kommunista pártba – elbocsátották a megyei újságtól és a kisgazdapárt lapjához, az 1946 márciusában indult Nyugati Kis Újsághoz¹¹ került. Sok olyan újságcikket írt, ami nem felelt meg az akkori pártpolitikai irányoknak. Rákosit¹² bíráló cikke után, 1947 októberében vitték el Budapestre, az Andrassy út 60-ba¹³. Egy hónapig tartó kihallgatás után végül kiengedték. Látszólag beleegyezett, hogy ügynökként jelentsen a munkatársairól, de mivel esze ágában sem volt az egyezséget betartani, csak a szökés maradt számára. Mindig is újságírónak készült, semmi affinitása nem volt a köteteseti munkákhoz. 1948. januárban lépte át a határt. Először

egy ausztriai gyűjtőtáborba került. (1956-ban, amikor a határok megnyíltak, eljött Ausztriáig, várta az édesanyját, hogy kimenjen, de ő nem akarta itt hagyni a nagymamát.)

Később Bécsből Linzen át Salzburgba került. A toborzóirodában döntenie kellett három célszáz, Ausztrália, az Egyesült Királyság és Dél-Afrika között. A családjához legközelebbit választotta, de így is sokat kellett várnia, míg 1974-ben először hazajöhetett.



Dallmann Miklós kiskorában és a The Guardian szerkesztőségében. Forrás: British Official Photograph, Crown Copyright Reserved 1980. A képet a Brit Információs Szolgálat Fotó Osztálya állította ki, Központi Információs Iroda, London

Az édesanyja (1969-ben meghalt) ezt már nem élhette meg. Kint sikeres újságírói és szerkesztői karrier után, a londoni The Guardian-tól ment nyugdíjba. Az 1948-as emigráció után hogyan lett az angol napilap munkatársa?

Az Egyesült Királyságba érve először menekülttáborba került Shropshire megyében. Angolul egyáltalán nem tudott, németül és franciául beszélt, de ezeknek kint nem sok hasznát vette, így újra kellett kezdenie a nyelvtanulást. Először mindenféle munkát kénytelen volt elvállalni. Dolgozott gyárban, földeken, még farmmunkára is jelentkezett. Három évig egy szövőgyárban robotolt, miközben több száz folyóirathoz küldte el a jelentkezését. Végül egy kicsi havilapnál sikerült állást kapnia segédszerkesztőként. Innen került a Textile Weekly című hetilaphoz, majd elnyert egy helyet-

tesítői állást a Sheffield Morning Telegraph-nál. Itt csak néhány hónapot töltött, mielőtt pályázott a The Manchester Guardian-hoz. 1961-ben Londonba költözött és a The Guardian-nél helyezkedett el, ahol négy évtizedet dolgozott a külföldi hírek osztály szerkesztőjeként.

TIKOS ERNŐNÉ (SZÜL. DALLMANN ILONA, 1927–2000), A MŰHELY „MEGMENTŐJE”

Térjünk vissza édesanyádra.

Édesanyám¹⁴ azért lett könyvkötő, mert valakinek tovább kellett vinnie a családi vállalkozást. Első férje, Bauer József szintén könyvkötő volt, segédként dolgozott a Dallmann-műhelyben. Házasságkötésük, 1945 után azt tervezték, hogy ketten viszik tovább az üzletet, de hamar elváltak, így édesanyám lett a családfenntartó. (A nagymama özvegyi jogon birtokolta a kötetészetet az 1953-as államosításig.)



A műhely az 1950-es években

Második férjével, Tikos Ernővel Keszthelyen ismerkedett meg. Az államosítás után alkalmazottként maradhatott a műhelyben. Némi vigaszt jelentett számára, hogy a családi berendezések között dolgozhatott tovább. Az egykori könyvkötészet végül a Vegyesipari Vállalathoz került. A Körömdi útra költöztek, de az eredeti gépek itt is megmaradtak. Később az üzem megszűnt, pontosabban a ROBERT Ipari és Ke-

reszkedelmi Vállalat vette át és a Rumi úton működött tovább. Profilja dobozkészítés és kötészeti munka volt.

Egy Vas Népe cikkben¹⁵ olvastam édesanyádtól egy idézetet, ami pontosan kifejezi a szakma iránti szeretetét, elhivatottságát. „A családom mellett a könyvkötés jelenti számomra az életet.” A sors fura fintora, hogy bár 1986-ig „idegen” vezetés alatt, de a családi gépek között dolgozhatott egész életében. Később, ha jól tudom, eljött a Rumi úti műhelyből.



Tikos Ernőné (szül. Dallmann Ilona), 1980-as évek

Pontosabban bedolgozóként folytatta a szakmát. Sajnos utána szívinfarktust kapott, így néhány évet ki kellett hagynia. Ezt követően váltotta ki az iparendélyt és próbálta visszaszerezni az egykori családi vállalkozás berendezéseit. Sikerült két gépet visszavásárolnia: a dekli ollót (lemezvágó olló) meg a kerek vágógépet, valamint a régi betűkészletet néhány kéziszerszámmal együtt. Ezzel indította el saját vállalkozását 1986-ban a Rákóczi Ferenc utca 44. sz. alatt. Én is itt kezdtem, a hagyomány tehát folytatódott. 1992-ben tettem le a könyvkötői vizsgát. Édesanyámmal ketten dolgoztunk tovább egyéni vállalkozóként. Közös szerszám, közös gép ... Mindig azt mondják, hogy közös lónak túros a háta, meg hogy két dudás egy csárdában nem fér meg, de nálunk ez nem így volt.

A lányod, Barbara viszont a családi indíttatás ellenére egészen más szakmát választott.

De azért a vérében van a szakma, hiszen egész kicsi kora óta bejárt a műhelybe. Van olyan fényképem, ahol még alig tudott járni, de már ott topogott a dekli ollónál (lemezvágó olló). A prés melletti pedálos részen ugrált állandóan. Valójában ott nőtt fel, a szünidőket, az iskolai szünnapokat rendszeresen ott töltötte.

Ennek ellenére nem lett könyvkötő.

Nem. Ő már egészen kis korától fogva állatorvos akart lenni, tudatosan készült erre a pályára.

A TIKOS-KORSZAK

Mikor zártatok be végleg és mi vezetett a megszűnéshez?

2012-ben. Édesanyám 2000-ben meghalt, attól fogva a műhelyt egyedül vezettem. A bezáráskor a Szombathelyi Televízió Műhely című műsorában is tudósítottak róla, hogy a Savaria Múzeum „megszállta” a házat, elvitte a köteteseti berendezéseket, gépeket. Elég szívszorító volt. Az ok az volt, hogy egyre kevesebb lett a megrendelés, ezáltal a bevétel. A számítógépek térhódításával a nyomtatott szakdolgozatokra (ez nagy bevételi forrásnak számított) egyre kevésbé volt szükség. Az üzemeknél, cégeknél is megszűnt, vagy egyre kevesebb volt a papíralapú adatrögzítés. Ráadásul a vépi konkurencia sokkal jobb eszközökkel rendelkezett, mint az én kézi szerszámokkal felszerelt kis műhelyem.

Még az aktív időszakra visszatérve, hogyan jutottatok megrendelésekhez?

Leginkább szójhagyomány útján. Az elégedett ügyfelek vitték a jóhírünket. Neve volt a műhelynek, a jó és igényes munkát értékelték az emberek.

Emlékszel valamilyen érdekes munkára?

Az 1991-es pápalátogatásra nagyon sok megrendelést kaptunk Konkoly István püspök úrtól. Többek között II. János Pál pápának kellett ajándékot készítenünk, valamilyen díszmunkát, így már a Vatikánba is „beférkőztünk”. Eredeti Károlyi-Bibliát is javítottunk. De számomra a legszemélyesebb emlék, amikor a Savaria Múzeumban előkerült egy nagyapám által bekötött lexikon. A múzeumban megvolt a számla is a megrendelésről. Rossz állapota miatt javítani kellett. A kezembe foghattam azt a dokumentumot, amit anno ő is a kezében tartott.

MEGRENDELÉSEK, HATÁRIDŐK

*A műhelyetek „híres” volt a városban. De mennyire voltatok ismertek a megyében? Kap-
tatok-e megrendeléseket a megyeszékhelyen kívülről?*

Voltak megrendeléseink a megye más településeiről is, de ezek nem voltak számot-
tevőek. Kaptunk felkéréseket polgármesteri hivataloktól, de a munkák többsége hely-
ből érkezett. Rendszeresen dolgoztunk a földhivatalnak, földkönyvi nyilvántartások
javítását végeztük többek között, de a Styl Ruhagyártól is sok munkát kaptunk.
A legtöbb megrendelésünk a szakdolgozati szezonban volt. Nyáron volt kevesebb
feladat, de átcsoportosítással folyamatosan tudtunk működni. Az iskolakezdés is jó
üzletnek számított, hiszen voltak, akik a tankönyvek beszerzése után azonnal meg-
erősítették a könyveket, hogy a tanév végéig kitartsanak.

*Édesanyád halála után egyedül vitted tovább a műhelyt. Hogy lehetett így is teljesíteni
a megrendeléseket, tartani a határidőket?*

A szakma szeretete segített áthidalni a nehezebb időszakokat. Olykor a magánélet,
a család kicsit háttérbe szorult, de a megrendeléseket határidőre el kellett végezni.
Egyébként a forgalom nagyon hektikusan változott.

*Térjünk még egy kicsit vissza a lányodra, Barbarára. Nem a könyvkötő szakmát választ-
otta, de az általa írt könyv¹⁶ mégiscsak arról tanúskodik, hogy rendkívüli módon érdeklí
a családi vállalkozás története, valahol a szakmát ő is viszi tovább, csak írott formában.*

Természetesen, hiszen ebben a közegben nőtt fel, rengeteget meséltünk neki. A nagy-
mama is nagyon sokat beszélgetett vele a családról, a szakmáról. Miki bácsival (Dall-
mann Miklós) is rendszeresen találkozik az Egyesült Királyságban. A beszélgetések
során annyi új családi történet került elő, hogy lassan időszerű lesz a kötet bővített
kiadása.

*Valahol a riport elején szóba került, hogy sok segéd, inas megfordult a műhelyetekben,
akik közül néhányan később saját vállalkozást alapítottak. Fontos volt-e munkád során
a szakmai kapcsolatok ápolása?*

Még a nagypapa idejében voltak úgynevezett iparos összejövetelek, például a Schmall
vendéglő kerthelyiségében (ma Aréna utcai óvoda). Régen ott jöttek össze a kisipari
szakmák képviselői egy-egy zónaétkezésre. Rendszeresen voltak iparosbálók is. Mi
az ipari tanulókkal, akik nálunk voltak gyakorlaton, tartottuk a kapcsolatot, de a mi
időnkben nagy összejövetelek már nem szerveződtek.

De azt gondolom tudtátok, hogy a megyében hol működnek hasonló üzletek, kik képviselik a szakmát?

A vépi műhelyhez például családi kötődésünk is van. A nagyapám, Dallmann Miklós gépeinek és kézi felszereléseinek egy része (két berendezés vásárlás útján hozzánk került) a Petőfi Sándor utcai könyvkötészetből oda került. Azokat a gépeket is meg tudtuk volna vásárolni, mert az édesanyám akár kölcsönt is hajlandó lett volna felvenni, de a ROBERT Ipari és Kereskedelmi Szövetkezet azzal utasította vissza az igényt, hogyha minden eszköztől megválnak, akkor a kötészeti tevékenységüket meg kellene szüntetniük.

A SZAKMA

Mennyire speciális a könyvkötés, van-e mindenkinek saját technikája, ha behoznak hozzád egy kötetet, felismered-e, hogy „családi munka”?

Persze, az édesanyám által kötött könyveket is felismerem, amelyek ismertetőjegye a lekerekített sarok. A technika, ahogy a könyvkötő dolgozik, az egy védjegy, az alapján a műhely, a személy beazonosítható. Vannak speciális fogások, amelyek egyéni sajátosságok. De a nagy történelmi események is befolyásolják a könyvkötés minőségét. Például a nagy világválság rányomta a bélyegét a kötésre és nyomtatásra, a pénzhiány miatt rosszabb minőségű dokumentumok készültek. A felhasznált anyagok minősége, a kötés jellege alapján megmondható ezért az is, mikor adtak ki egy könyvet. Amikor a lányommal először voltunk az Egyesült Királyságban, ellátogattunk az Anglia és Wales határán fekvő kisvárosba, Hay-On-Wye-ba. Ott egymást érik a könyvesboltok. Az üzletek 80%-a könyves- vagy kézművesbolt. Válogatás közben találtunk egy olyan könyvet, ami az 1848–49-es szabadságharcról szólt és annak ellenére, hogy első kiadás volt, elég olcsón árulták, így felmerült, hogy tényleg az adott évből származik-e. A papír minősége, a dokumentum kötése mind árulkodó jelek. Ezekről megmondható, mikor nyomtattak egy adott kiadványt. A könyv egyébként eredeti volt.

Gondolom a kötetek készítésénél, javításánál is rendkívül fontos a technika és a minőségi anyagok használata.

Nagyon fontos a technika és a tudás. De zsírpapír és zsírpapír között is hatalmas különbség lehet. Én is azzal foltoztam. Volt, amikor olyan hártavékonyágú volt a zsírpapír, hogy amikor megkentem az általam készített speciális ragasztóval, nagyon hamar bepödrődött, kapkodni kellett, ha fel akartam használni. Vagy ha nagyon régi, sárgás lapú könyvet kellett foltozni, akkor teával készítettük el a ragasztóanyagot, hogy a laphoz hasonló színű legyen.

A nyomdai ragasztópép készítése. Tudjuk, hogy a gépteremben, könyvkötészetben és litográfiában használatos úgynevezett „kleiszter” nem mindig felel meg céljának, ami kizárólag helytelen készítési módjában leli magyarázatát. Szolgáljon erre nézve itt néhány útmutatás. Első föltétel a hozzáértés. Ha ez megvan, tiszta burgonyalisztból is előállítható a csiriz, de a közhasználatban lévő keményítőből aztán már kiváló ragasztópép állítható elő. Csak ha az első föltétel: a hozzáértés hiányzik, akkor esik meg, hogy a csiriz kocsonyaszerűvé, savanyúvá válik. A főzőkeményítőből készült csiriz nem kocsonyasodik, nem savanyodik meg, hanem a legmelegebb időben is napokig használható. Tehát: kélliteres agyagfazékban 13—15 deka keményítőt kevés hideg vízzel addig keverünk, míg sűrű lévé válik; közben vizet forralunk, amelyet forralás után néhány percig állni hagyunk, aztán a keményítőnek állandó és lassú keverése közben a forralt vizet ráöntjük a keményítőre, míg a fazék negyed-résznyire meg nem telik. Ezután az utánaöntéssel kissé szünetelünk, azonban a keverést állandóan egyirányban folytatjuk. Az utánaöntés szünetelése alatt a keményítőtestecskék összetapadnak és a forró vizet magukba véve, földuzzadnak. Azután folytatjuk az öntést. Minél vékonyabb sugárban öntünk rá a keményítőre, annál egyenletesebb, jobb a csiriz. Ha a fazék félig megtelt, már észre vesszük a csiriz képződését. Ekkor újból megszüntetjük az utánaöntést és erősen átkavarjuk a pépet. Ha a csiriz még sűrű, hígítjuk további utánaöntéssel és keveréssel. A csiriz a lehülésig állandóan sűrűsödik, ezért a főzés befejeztekor eléggé hígnek kell meghagyni. A forró csirizbe késhegynyi timaót öntünk, megkeverjük és a bőrképződés megakadályozása végett vékony sugárban hideg vizet öntünk a csirizre, míg a fölületet teljesen be nem borítja. Használat előtt a csiriznek ki kell hűlnie, a vizet leöntjük róla és ismét jól átkeverjük. Ha így cselekszünk, lesz jó „békebeli” csirizünk, amely jól ragaszt és finoman, vékonyan kenhető. Zselatinszerű bőre, amely egyik napról a másikra a fazék szélén képződik, könnyen eltávolítható. Ha több vagy kevesebb csirizt akarunk főzni, természetesen ennek megfelelően több vizet és arányosan több keményítőt kell venni. Aki így készíti a „kleisztert”, annak nem lesz baja vele, mert nem romlik meg. (—)

Hol lehetett ezeket a speciális anyagokat beszerezni?

Szaboltban. A Szabadságharcos utca (a Sorok utcával párhuzamos utca a Perint patak másik oldalán) sarkán volt egy papírbolt, ami könyvkötő anyagokat is árult. Gyakran gond volt, hogy a régi, jó minőségű anyagok megváltoztak, vagy beszerezhetetlen volt a könyvkötő vászon. Előfordult, hogy a szürkelemezt, amiből a kötet-tábla készült, nem lehetett kapni, vagy nagyon silány minőségű volt. Hiába szárította ki az ember, préselte le, vagy préselve hagyta megszáradni, a végén, ahogy a levegőből beszívta a nedvességet, rögtön felhullámosodott. A szürkelemez ugyanis úgy készül, hogy papír- és rongyhulladékot préselnek össze ragasztóanyaggal. Ha több a ragasztóanyag, akkor a lemez rosszabb minőségű.

Ha már a technikák. Tudsz olyan módszert mondani, amit csak ti alkalmaztatok?

Tulajdonképpen, amit mások nem nagyon használtak, az a kleiszter, a kleiszterfőzés, mert régi könyvek javításával nem sokan foglalkoztak, legalábbis nem olyan szinten, mint mi. A kleiszter keményítő volt. Arra már nem emlékszem, hogy búza-, kukorica- vagy burgonyakeményítő. A keményítőt vízzel kellett felfőzni bizonyos arányban. Ha zsírpapírral dolgoztunk, akkor általában mindig kleisztert használtunk. Ha azt akartuk, hogy egy kicsit hosszabb ideig lehessen használni, akkor összekevertük bizonyos mennyiségű Planatollal¹⁷. Ezek arányát annak függvényében kellett változtatni, hogy milyen száradási időt akartunk hagyni a megkent anyagnak.

Beszéljünk még arról az időszakról, amikor te vitted a műhelyt. Milyen jellegű megrendeléseket kaptál?

Nagyon sokféle munkát hoztak hozzám. Az volt a legjobb, amikor több egyformát rendeltek. Például húsz egyforma könyvkötést. De a díszdoboz-készítés is nagyon érdekes feladat volt. Amikor 2000-ben a Fő térre visszahelyezték a Szentháromság-szobrot és újraavatták, volt egy jelképes díszkulcsa. Annak is én készítettem a dobozát. Nagyon sok hasonló megrendésem volt. Kiss Sándor¹⁸ is rendszeres megrendelőnk volt. Később a róla elnevezett díj¹⁹ plakettjéhez is én készítettem a díszdobozt. A legérdekesebbek az egyedi, különleges kérések voltak, amik engem is új kihívások elé állítottak. Nagyon ritkán, de előfordult, hogy olyan kötet került hozzám javításra, vagy újrakötésre, aminek paszpartu volt az eleje. (A kötet borítója képeretszerűen ki van vágva és utána van beborítva a kötetstábla.) De előfordult az is, hogy olyan dokumentumot hoztak be, aminek még a szétszedését is meg kellett gondolni.

A műhely berendezéseinek egy része a Savaria Múzeumba került. Többek között egy bécsi cég által készített XIX. század végi kerek vágógép, a könyvkötő és a klotz prés, a fűzőállvány, kézi aranyozó díszítőszerszámok, különböző betűkészletek, kézi

bélyegzők.²⁰ De volt-e olyan, egykor a nagypapád által még használt kötészeti eszköz, tárgy, amitől nem volt szíved megválni?

Igen. Egy betűszorító, néhány betű, de leginkább az általa használt papírok. Az olyan ritkaság, hogy megtartottam.

Mit lehet tudni a nagypapád gépeinek, eszközeinek utóéletéről?

A műhely megszűnése után volt egy kis kiállítás egy hónapon keresztül, de a nagy gépek a múzeum raktárába kerültek. Mivel ezeket méretük miatt nem lehet mozgatni, az lenne az igazi, ha a raktárrészben lehetne kialakítani egy bemutató könyvkötő műhelyt. Ha igény lenne rá, én nagyon szívesen be is mutatnám a működésüket.

Tehát ezek a berendezések még mind működésképesek?

Persze.

2012-ben felszámolásra került a műhely és már te sem dolgozol a szakmában. Ha most visszaemlékszel, mit gondolsz a pályád alakulásáról?

Mikor a lányom harmincévesen megírta a könyvét, akkor elgondolkodtam rajta, hogy én mit tettem le az élet asztalára. Az első elkeseredés után eszembe jutott, hogy a kötészeti munkáimmal ott vagyok a lakások könyvespolcain és ez megnyugtató. És persze ne feledkezzünk meg a Vatikánról!

(Szalainé Bodor Edit)

JEGYZETEK

- 1 Boda Barbara Izabella: BecsületSZÓ. Írások, politika és utazás egy szombathelyi fiú életében. Gencsapáti. Szülőföld Kvk., 2020. 160 o.
- 2 A The Guardian című lap weboldala. Elektronikus forrás: https://www.theguardian.com/uk?INTCMP=CE_UK
- 3 A compactor szó jelentése könyvkötő.
- 4 Vasmegeyi fejek. Szerk. és kiad. Halász Imre. Szombathely, 1930., 106. o.; A magyar ipar almanachja. Fel. szerk. Ladányi Miksa. Budapest. Wodianer, 1929. 418. o.
- 5 Dallmann Miklós meghalt. In: Dunántúli Néplap, 1937. jún. 5., 7. o.
- 6 Illés Péter: A szombathelyi Dallmann (-Tikos) könyvkötészet emlékei. In: Savaria. A Vas megyei múzeumok értesítője. 37. köt. Szombathely. Savaria Megyei Hatókörű Városi Múzeum, 2015. 177–199. o.

- 7 Szombathely, 1777–1927. Jubiláris emlékalbum. Szerk. Fehér Károly. Szombathely. Pannónia Sajtóvállalat, 1927. 145. o.
- 8 A szombathelyi iparos-székház felavatása. In: Vasvármegye, 1928. szept. 11., 5. o.
- 9 A Szombathelyi Országos Mezőgazdasági és Ipari kiállítás és vásár címtára 1928. szeptember 1-9-ig. Összeáll. Breznay Pál. Szombathely, 1928. 56. o.
- 10 1889. január 6. és 1945. március 26. között Szombathelyen megjelent megyei napilap.
- 11 A Független Kisgazda, Földmunkás és Polgári Párt, majd 1949. febr. 13-tól a Független Kisgazda Párt napilapja, szombathelyi székhellyel. 1946. március 10. és 1949. július 31. között jelent meg.
- 12 Rákosi Mátyás (Ada, 1892. március 9. – Gorkij, 1971. február 5.) magyar politikus. 1945–1956 között a Magyar Kommunista Párt, illetve a Magyar Dolgozók Pártja fő-, majd első titkára, 1952–1953-ban a Magyar Népköztársaság Minisztertanácsának elnöke, 1949–1956 között Magyarország teljhatalmú vezetője.
- 13 Az Andrássy út 60. épületét 1944-ben a nyilasok, majd az ÁVO, illetve az ÁVH használta. Ma itt működik a Terror Háza Múzeum.
- 14 Nagy Ildikó: Százéves gépek, megsárgult képek... Fejezetek egy könyvkötődinasztia életéből. In: Vas Népe, 2015. szept. 11., 13. o.
- 15 Nagy Ildikó: Százéves gépek, megsárgult képek... Fejezetek egy könyvkötődinasztia életéből. In: Vas Népe, 2015. szept. 11., 13. o.
- 16 Boda Barbara Izabella: BecsületSZÓ. Írások, politika és utazás egy szombathelyi fiú életében. Gencsapáti. Szülőföld Kvk., 2020. 160 o.
- 17 A Planatol egy speciális ragasztó mindenféle általános papír (mint pl. nyomó-, ofszet- és illusztrációs papír) kézi kötéséhez, brosrák, könyvek, katalógusok, magazinok, naptárak stb. gyártásához. Jól használható továbbá könyvborítók kézi gyártásához, előzéklap ragasztásához, kasírozáshoz, kapitális ragasztáshoz, könyvbéléshez, lamináláshoz, címkézéshez, javításokhoz és minden egyéb könyvkötéssel kapcsolatos kézi ragasztási munkához. Akár fényes bevonatú műnyomó kötészeténél vagy rossz szálirányú papír esetén is használható.
- 18 Kiss Sándor (1925–1999) szobrász, éremművész életéről. Elektronikus forrás: [https://hu.wikipedia.org/wiki/Kiss_S%C3%A1ndor_\(szobr%C3%A1sz,_1925%E2%80%931999\)](https://hu.wikipedia.org/wiki/Kiss_S%C3%A1ndor_(szobr%C3%A1sz,_1925%E2%80%931999))
- 19 Kiss Sándor-díj. Elektronikus forrás: <http://rcsz.hu/kiss-sandor-dij/>
- 20 Illés Péter: Könyvkötő aranyozókészlet. In: Szombathelyi7. 2015. máj. 9., 17. o.

E „Mindennapi kenyerünket add meg nekünk ma”

MÉLYFŰRÁS A PÉK SZAKMÁBAN,
AZ OTTHONI KENYÉRSÜTÉS BEN

A nagyapám pék volt. Háborús műfaj, túlélő szakma – kenyér mindig kell. Erre hajaz az a mai jelenség, ami a pandémia idején kezdődött: az otthon sütési láz, és vele együtt a kovászos. A Covid alatt divat lett a kenyérsütés, sőt, stílusosan szólva, „összekovászolt” egész közösségeket. Azt is meg lehet kockáztatni, hogy mintha a járvány, a kényszerű bezárkózás sokakban előhívta volna nagyanyáink tudatából a nélkülözés félelmét, de egyúttal a túlélési ösztönt is: a lányok, asszonyok felhalmozták otthon a lisztet és sütni kezdtek, kenyeret, kalácsot, cipót.

Az 1913-ban született nagyapám, kisgyerekként Zalalövön élte át az első világháborút, majd a 20-as években a pékhez küldték inasnak. Úriszabó apja úgy gondolhatta, hogy hiába a fess műhely, ilyen háborús időkben talán nem a minőségi, szép ruha ad

majd neki kenyeret hosszú távon, biztosabb egzisztenciát teremthet, ha pék válik belőle. A nagyapám Szentgotthárdra került és egy nagyfalvai molnárszegéd lányát vette feleségül. Igaz, az após már nem élt, meghalt az első világháborúban úgy, hogy ezt a legkisebb negyedik gyermekét, a nagyanyámat soha nem is látta. Akkor szerette meg fizikai valójában utoljára a dédmamát, amikor egyszer sebesülten hazatért a frontról. Gyógyulásának része volt, hogy választottak maguknak csillagot, lehívták a földre, és útnak indították ezzel a nagymamát. Mire ő megszületett, a háborúnak és a nagyfalvai molnárszegéd dédpapának is vége volt, elesett valahol ismeretlenben, Bécs mellett temették. Nem tudott visszaállni a helyére, se a felesége, a gyerekei mellé, se a családfenntartó szakmájába. Szegény korán megözvegyült dédmamám rengeteget dolgozott, szenvedései egy öntöttvas Ka-



Az öreg Wolf pék, balra a fia, jobbra a nagyapám, Merklin László, aki náluk volt péklegény az 1920-as években Zalalövön, ahol született, onnan költözött Szentgotthárdra

iser varrógépen zakatoltak naphosszat, mégsem tudott eleget keresni a négy gyerekre, akik félárván nőttek fel. A nevelésüket, iskoláztatásukat apácák segítették, a három lány ott készült fel az életre, fiútestvérük pap lett. Érdekes, hogy mamám nem ismerte a gabonaörléssel foglalkozó édesapját egyáltalán, de élt benne a vonzalom a „lisztes szakmában dolgozó férfi” iránt: egy péket választott férjül, aki a szakma oldaláról még továbblépést is jelentett az apja alapanyag-előállító mivoltához képest, hiszen ő már kenyeret sütött. A mama (aki pedig varrt, mint úriszabó apósa) pék nagyapával kötött házasságára, egész fiatal korukra ráterhelődött a második világháború. A kenyérré akkor is nagy szükség volt. Szentgotthárdon éltek, gyermekeik 1942-ben, 1944-ben, 1946-ban, 1948-ban születtek, egy lány és három fiú, akik közül kettő pék lett, egy katona.

A fiúkat már gyerekkorukban befogták segíteni, a meleg kemencéből kapkodták ki a forró kenyeret apjuk mellett a pékségben, nagyobb legényként már vizet is hordtak, tüzeltek, aztán készítettek kovászt, dagasztottak, jó levegősen, mert ahogy a papa tanította, csak akkor lesz finom. Amikor lehetett, fogócskáltak a liszteszások között, ha üresek voltak a hatalmas dagasztócsészek, pörgették bennük egymást. Ha télen vizes lett a ruhájuk vagy átfagytak, a pékségbe rohantak szárítkozni, melegedni (csak a mama meg ne tudja!). A kemencét fával fűtötték, azt is be kellett szerezni. A papa szokásosan kölcsönhintón hajtott Felsőszölnökre tüzelőért, alkalmasint a fiai is vele tartottak. Megfigyelték, hogy Csillag és Deres maguktól megálltak minden kocsmá előtt hazafelé. Ez volt a kikapcsolódás, a halálos fáradtság kipihenése, hiszen a papa addigra már beledolgozta az erejét a kenyerekbe, daloltak is olykor, rázendítettek az Akácós útra, mikor az öreg a lovak közé csapott.

Ez idő tájt a mamában már nem volt áhítat a „lisztes szakma” iránt, sok éve tapasztalta már, hogy a férje éjt nappallá téve dolgozik, alighogy lefekszik, már kel, és akkor is serény, mikor más alszik vagy mulat, hajnaltól folyamatosan meg sem áll. Emlék a családi legendáriumból, ahogy a mama aggodalmakkal telve mondogatta nekik (és nem lehet nem kihallani a pékfeleség bánatát): szíjat hasít annak a hátából, aki kenyérsütésre meri adni a fejét, és ha tíz gyereke lenne, se adná egyiket se péknek. De a sóhajtozásai nem tudták megakadályozni az öröklődési folyamatot: a kovászolásba, dagasztott tésztaágyba annyira belekeveredett a két kisebb fiú, hogy bizony apjuk szakmáját választották. Az orrukban maradt az otthonosságot jelentő friss kenyér illata, életreszólóan rabul ejtette őket a kihülés közben cserepesedő kenyérkéreg ropogós muzsikája. Ők már a háború utáni években kezdődött, államosításokkal kialakított világba nőttek bele, az egyik Körmenden, a másik Vasváron lett a sütőipari vállalat helyi telepének vezetője.

Az unokáknak, nekünk, már senki sem sütött langallót péklapáton, mint fiainak a papa, a kenyér misztériumából csak a csücsök szeretete maradt, vagy másnéven – ahogy a nagyanyánktól tanultuk – a serclié, amiért ma is hajlandóak vagyunk megharcolni. Egyetlen dolog van, amiért átengedjük a másiknak ezt az ingyencsészt – egy még ízletesebb falatért, amely azon a részen található, ahol régi szóval élve „kiforri” a kenyér, vagyis sülés közben belülről megnyitja magát, kinyomja a gőzt. Ezen a gye-

rektenyérvényi felületen kiömlik a bélzet és vékonyabban kérgesedik, mint máshol, nem héjasul meg olyan keményen, csak finoman és fenségesen ropogós.

Az Őrségben ezt a kenyerét „fiacsájának” hívják, világrajöttét vágással segítik. Olyan ízletes, hogy a sors kegyeltje, aki megeheti. Egyszer Szalafőn kóstoltam ilyen „mennyei mannát” krumplis kenyérből, ahol egy háznál, udvari kemencében sütötték.

A pék nagyapámat sosem láttam a szakmája gyakorlása közben, mert már nyugdíjas volt, mikor gyerekként náluk nyaraltam, nagybátyáim pedig üzemi körülmények között dolgoztak; kétségtelenül elhivatottan, megtartva, amit apjuktól tanultak: a hozzáállás, a pék lelke a jó kenyér titka. A mi generációnk már a boltból vette a kenyeret – évtizedekig azt hittük, hogy ez a kényelem a modern élet velejárója –, a tűzhelyek világában, városban, az otthonsütés sokáig nemigen fordult meg a fejében senkinek. Falusi portákon is csak néhány helyen tartották meg a kemencét, mert túl sok helyet foglalt el, a legtöbb helyen dédi konyhájáról a nagy konyhájára történt generációváltással kiszorította a sparhelt.

A KENYÉRIPAR MELLETT FALUSI HÁZNÁL A HAGYOMÁNY

Talán az Őrség viszonylag zárt világa, sziget jellege teszi, hogy megmaradhatott a házi kenyérsütés, mint élő hagyomány, ahol még lehet szakajtóban pihenő kelt résztát látni. Az asszony, akinél jártam, még az anyósától kapta az eszközöket, az meg az anyjától, így legalább hatvan-hetven éves a vájling, a szita, a szamalu, amivel piszkálják a tüzet, a pemet, aminek kukoricaháncs-csomó van a végén, ezzel mossák ki a kemence alját, mielőtt beteszik a sütnivalót. A kemencét az udvarra tették, hogy ne foglaljon bent helyet, de olyan nagy becsben tartják, hogy pergolat építettek köréje, amolyan nyitott, nyári konyhát. A hatalmas asztal hosszú padokkal arra utal, hogy sokan is szoktak mellette ülni, a tágabb család vagy nagyobb társaság. Keményfával tüzelnek, mert 800 fokra kell felfűteni a kemencét, aztán megvárják, amíg már csak parázs lesz. A gyakorlat szerint liszttel megszórják a kemence alját, figyelik, megég-e. Ha igen, akkor még túl forró, egy kis huzatot csinálnak benne, és hagyják hűlni 300 fokra. A parazsat széthúzzák körbe a tüztérben, és föléje kerül a kenyér. Lassú sülés kell, hogy a belseje is átsüljön, a héja szépen piruljon, ne kapja meg feketére.

A TOVÁBB ÉLŐ HAGYOMÁNY MUTATTA AZ UTAT A MŰHELYEKNEK

Ami túlélni képes, az hosszú távon is életképes: a rendszerváltozás után újranyitottak a magánpékéségek. Most már három évtizedes karrierutak mutatják, hogy mennyire jó döntés, jó kereseti lehetőség volt. A „gyorsan sokat” eljárások azonban nélkülöztek a kenyérnek lelket adó kézi munkát és a hosszú érlelési időt igénylő kovászt. Utóbbi az ételallergiák megnövekedett mennyisége hívta vissza a reformétrendbe az élesztő helyett, bővült viszont a sütéshez használt lisztek repertoárja, a búza finom fehér őrleménye mellett vagy helyett népszerű lett a tönköly, a zab, a hajdina, a köles,

a kukorica is, vagyis azok az alapanyagok, amiket nagyanyáink sokat használtak a konyhában.

Egyes pékségek akár versenyre is kelnek, hogy olyat süssenek, amelyet senki más, nemcsak helyi megmérettetések, hanem országos találkozók is vannak. A Kenyérlelke fesztiválokra otthonsütők és pékségek is neveznek különböző alapanyag kategóriákban, legyen az fehér vagy félbarna, teljes kiőrlésű vagy burgonyás, hagyományos eljárással készülő kovászos kenyeret várnak.

Egy igazi pék számára külön izgalom minden évben az aratás utáni első kenyér. Ez a magyaroknál folyamatosan őrzi a kultuszát. A nemzeti ünnepen az államalapítást, István király szentté avatását ünnepeljük, és hagyományosan az aratás végét. Kihagyhatatlan a kenyéradás. A frissen sütött kenyeret nemzeti szalaggal átkötik, megszentelik, felszelik és szétosztják. Ez az Új Kenyér ünnepe. A pékek számára hagyományosan az a tét, hogy jól sikerül-e az új kenyér az új gabonából. A kenyér minősége nem csak a pék elhivatott munkájától függ, játszik a dédapám szakmája is: milyen az alapanyag, milyen lisztet adnak a malmok, sőt: aki süt, a gazdákkal együtt izgul, hogy áldásos év legyen – csak jó búzából lesz jó kenyér –, nem mindegy, hogy mindennap mi kerül az asztalra. Régi szokás szerint az első új kenyér aratás után, augusztus 20-ra készül, addig az ógabonából dolgoznak a malmok. Először keverik a régi lisztet az újjal, aztán fokozatosan állnak át az idei lisztre, a malmoknak és a pékeknek is az az érdekük, hogy a vevők zökkenőmentesen térjenek át, panasz nélkül vegyék-vigyék a termékeket a kínált (rendszerint emelkedő) áron.

A versengés egészséges keretek között, mikor az élet a megszokott, normál mederben folyik, természetes, a Covid azonban ellenpéldát is létrehozott: az összefogását, a közösségépítését. A karantén okozta elszigetelődésre válaszul a jákiai – úgymond dacból – újat mutattak az ünnepi kenyérsütés műfajában. A gazdák összeadták a gabonájukat, egy helyen, a celldömölki malomban megőröltették, az így kapott lisztet szétosztották Jákon a falubeliek között, akik jelentkeztek a Szent István napra készülő kenyerek megsütésére. Így lett közös ünnepük a közös liszt által, az otthonsütött kenyerek közösségnek való felajánlásával, amiket együtt ettek meg 2021. augusztus 20-án.

A PANDÉMIA IDEJÉN KULTUSZA LETT A KOVÁSZNAK

A 2020-ban kitört koronavírus járvány alatt rendkívül népszerű lett az addig szórványban létező otthonsütés, a városi embereknél is. A fertőzésveszély csökkentése érdekében először is felhalmozták a lisztet, cukrot, vécépapírt, hogy minél kevesebbet kelljen boltba menni. Az alapvető élelem előállítására fordultak, a kenyérhez nem kell más, csak liszt, víz, só – na, meg kovász –, otthon kezdtek sütni. A láthatatlan ellenséggel folytatott harc része volt, a félháborús helyzetben új értelmet nyertek a nagyszüleink és dédszüleink kifejezetten túlélésre szakosodott mintái. Különösen az első hullám idején gyakran előkerült a beszélgetésekben a túlélés módszertana, a világháborúkat megélt felmenőink tapasztalatai, és a tőlük magunkban zsigeri em-

lékként idáig hordozott „szükség” technológiája: hogyan lehet megenni akkor is, amikor az élet a minimumokra szorítkozik.

Vas megyében több településen elterjedt a jelenség: a nők egymásnak adták a kovászt. Vele együtt pedig a tapasztalatot, hogy a kézzel végzett munka lelket ad a tészának. Felfedezték, hogy nem egy egyszerű biológiai folyamat játszódik le, hiszen két élő találkozik: az anyag és a vele dolgozó ember. Kovász-eteretés, dagasztás, hajtogatás, nyújtás közben tanúi lettek az átlényegülésnek, és ezt terjeszteni kezdték, azzal a tanulsággal együtt, jó érzés magunk készítette kenyeret adni a családtagoknak, hiszen a gondoskodás által maga a szeretet válik nyilvánvalóvá és megehetővé. Aki szeret, az etet – ez egy minta a nagyanyáinktól. Életet ad, aki ételt ad – talán ezzel a felmezőink is üzennek a kenyérsütők által a mai kor számára.

A kovász a kenyér magja, a belső lény, lényege. Mindennap etetni kell, ha azt akarjuk, hogy életben maradjon, vagyis felelősséggel kell nevelni. Mivel növekszik is, és nem tudjuk mind felhasználni, kidobni pedig vétek, a többletet rá kell bízni valakire. Így alakultak ki a kovászláncok, akár különböző településeken élő lányok és asszonyok kapcsolódtak össze a kovász által.

A karantén, az otthon maradás sokak számára nyitotta ki azt a lehetőséget, hogy itt az idő – van idő – megtanulni a kovászos kenyér készítését. A házi sütetést azóta is megtartották, ki-ki más gondolatokat fűz hozzá, de hasonló tapasztalatokkal. Aki környezettudatos életet él, friss ételeket eszik, a filozófiájába az otthonsütött kovászos kenyér beleillik. Másnak szükséges az állandó diétájához. Élmény a kenyérsütés rituáléja, a frissen sült pékárú illata, a lyukacsos állag, a szegés közben roppanó héj, a hang, ahogy kong, ha megkopogtatjuk a kenyér alját. A tetejére, egyes családokban, a régi szokás szerint ma is keresztet rajzolnak a kés hegyével.

Volt, aki a kapott kovászból ellátta a munkatársait, osztogatta a rokonságban Szombathelytől Szentpéterfáig, sőt a lánya által a Káli-medencébe is eljutott, máig sütnék belőle ott is. Van, aki hetente egyszer süt, de akkor három kenyeret, azért, hogy fogyjon a kovász, és amit nem tudnak megenni, elajándékozza.

Egy héttagú szombathelyi családban a rozsbuci sütésére álltak rá a karantén alatt. Az anya negyven fölött lett ételallergiás; az élelmiszeripari termékekben sok a tejpor, a tejsavópor, nem esik jól megenni egy ártatlannak tűnő kiflit sem. A házi kovászos kenyér megemésztésével azonban nincsen gond. A négygyerekes asszony arra gondolt, hogyha a hétgyerekes nagyanyja tudott kovászos kenyeret sütni, ő is képes rá. A mamája minden héten süttött, hét kenyeret egyszerre, kemencében; olyan minőségben, hogy amikor a hetediket megkezdték, az is ugyanolyan jóízű volt, mint a többi. A velük élő nyolcvanéves nagymama úgy emlékszik, hogy a családjukban csak a háború alatt süttöttek kenyeret, ínség idején. Most örül, hogy a lánya süt, mert látja, hogy az unokák boldogabbak, ha az anyjuk által süttött kenyeret ehetik, aki „a szívét süti bele”. Csak kézzel dagaszt, gépet nem használ. Korábban sok élesztős tésztát süttöttek, mert a gyerekek szerették a kalácsot, kakaócsigát. Most mindent kovással készít, mert így egészségesebb, és ki tud fejezni egy nagyon mélyről jövő érzést: a kenyér létrehozásával valami ősi tudást visz tovább.

Csepregen kovászos kör alakult a pandémia idején. Többen régebb óta sütöttek már otthon, de azt a karantén időszak hozta, hogy volt idő mélységében tájékozódni a kovással való sütésről, receptekről, és ezekkel megtalálták egymást. A virtuális térben kezdődött: ötleteket, recepteket cserélve támogatták, erősítették egymást, amikor a fizikai bezártság jelentette a védekezést. Amikor már lehetett találkozni szabadtéren,



*Pék Ildikó és Tájmelné Tóth Mária Mia, a csepregi kovászos kör két motorja
Fotó: Kóta Melinda*

közösségi rendezvényre is sütöttek, adventkor megvendégelték a város népét. Egyikük születésnapjára még egy kis elektromos kemencét kért a férjétől a konyhába, ami fűteni is jó. Akkor kezdett el otthon sütni, mikor a kisfiáról megállapították, hogy tej- és tojásérzékeny; mikor pedig róla magáról kiderült, hogy gluténérzékeny, ráállt a kovászos kenyérre. A kovász előemészteti, felbontja a glutént, cukorbetegeknek és magas vérnyomásban szenvedőknek is jó, nem dobja meg a vércukorszintet.

Vándorolt a kovász egyik embertől a másikig, adtak belőle egymásnak, és ez új barátságokat is teremtett. Áthidalták, kiküszöbölték ezzel a járványvédelemben szükséges fizikai izolálódás káros mentális következményét, a befordulást, elmagányosodást. Ezen kívül olyat tudtak adni családi, baráti körön belül, amit még soha; hiszen – ahogy mondták – a kenyérben láthatóvá válik annak a szeretete, aki sütötte. Az aszszonyok mélyen hitt konyhafilozófijája: teljes átérzéssel állítják, hogy a saját kenyérben a kezük munkájuk által benne van a készítő lelke. Ebben a körben megszemélyesítve beszélnek a kovászról, azt mondják: „ő” – jelezve, hogy a kovász élőlény. Hozzáteszik:

ha odafigyelünk rá, megmutatja, mire van szüksége, mikor kell etetni, mikor békén hagyni. Van, aki azt is megfogalmazta, és csak félig viccelt, hogy a kovászosoké egy külön „faj”, és ezzel arra a szerelemre utalt, amibe mindannyian beleestek. Más a nagyanyáink példájára hivatkozik, nemcsak a túlélés módszertana tekintetében, hanem mert végtelenül kedves számára az a gyerekkori emlék, hogy hajdan sokszor látta a mamáját dagasztani, magába szívta a kemencében sült parasztkenyerek illatát, látványát, és felnőttként igénye lett erre a tudásra. Azt is felidézte, hogy az ötvenes években még otthon dagasztották a kenyértésztát, és a város főterén működő pékség kemencéjében süttették ki. Általában kisgyerekek feladata volt, hogy taligában tolták, kullóban húzták el a tésztát a házaktól a pékségbe, és a kisült kenyeret onnan haza. A pékek megjelölték, hogy melyik kinek a kenyere.

A kovászolók körének egyetlen férfi tagja van, egy kereskedő, de az édesapja, nagyapja, dédapja, sőt már az ükapja is pék volt. (Az övék volt Csepregen a várostörténeti jelentőségű Haizler pékség, amely a XIX. század végétől működött, ma már egy másik pék család üzemelteti.)



A régi csepregi pék család egyik tagja, Haizler József 1952–1956 között a Fővárosi Kenyérgyárban dolgozott, ahol 24 szénfűtéses osztrák kemencében süttettek

Sokáig egy közeli falu pékségében vette a kovászos kenyeret, és amikor az a műhely megszűnt, ő maga nekiállt otthon sütni. Az egyik helyi asszonytól kért egy kis olasz Madre kovászt, azóta a családja más kenyeret nem hajlandó megenni. Heti kétszer-háromszor készít rusztikus kenyeret és bagettet, igény szerint. Négy napig frissek maradnak, nem morzsálódnak, nem penészednek, nem száradnak ki.

Villany sütőben süt egy kerek öntöttvas edényben, amiből dozatairóén a sugárzó hő hatására könnyen feljön a kenyér, karácsonyra egy hosszúkás tepsit kért, hogy vekni és cipó is sülethessen.

A kör tagjai számára olyanok a kenyerek, mintha a gyermekeik lennének. Az asztal körül boldogan mutatják egymásnak a kenyeres fotóikat, dicsérik, kóstolják, minden falat üdvözet az emésztőrendszernek. Esztétikailag is műremek, a kenyérhéjat kalászcokra hasonlító, ágon ülő levélek díszítik, amelyek a nyers tészta ejtett pengevágásokból keletkeznek és sütés közben nyílnak ki. Különösen érdekes ez a fiatalasszonyoknál öntudatlanul felbukkanó motívum egy nagymúltú mezővárosban, ahol egyébként az idősebbek minden nyáron megemlékeznek a temetői kápolnánál a kuláküldözés áldozatairól és kalászcokrot helyeznek az emléktábla alá.



Fotó: Tájmelné Tóth Mária Mia



Kenyer a színpadon. Fotó: Tájmelné Tóth Mária Mia

A kovászolók körét az is inspirálja, hogy a városban történelmi hagyományokkal működő Soproni pék is kísérletező szellemben dolgozik (már az édesapja is pék volt, aki a százéves Haizler pékség munkáját folytatta tovább). Fel is kérték őt szakmai koordinátornak egy workshop-hoz 2022 elején, hogy másoknak is megtanítsák a kenyérsütésnek ezt a módját. Odautazott „a fél megye”, a túljelentkezés miatt mindjárt két foglalkozást is kellett tartani. Bükről, Óriszentpéterről, Vépről, Szombathelyről, Velemből, Celldömölkről is jöttek érdeklődők. Bemutatták nekik a dagasztást, a szírom- és a göngyölőhajtogatást, a vekni és cipóformázást, a különböző kovászokat, melyikből lehet kenyeret, melyikből kalácsot, kuglófot, zsemlét, kiflit, mézespusztit sütni. Az őrsegiek cserébe a hőkön sült perec tudását, receptjét hozták. A kenyereket, mint kulturális attrakció szereplőit a színpadon állították ki. Mind más volt: méretében, formájában, ízvilágában, köztük paradicsomos, sárgarépás, burgonyás.

Az itteniek jellegzetes tanítása, hogy a kalász- vagy levélmotívumos díszítés mellett pengével „fület” vágnak a tészta domborodó felszínére. Így a kenyérük héján szép nagy íven, tervezetten reped, ott adja ki azt a finoman ropogós felületet, amit a csücsöknél is jobban szerethetünk, de náluk nem kicsike ez a rész, hanem a kenyérüknek csaknem fele ilyen!



Fotó: Kóta Melinda

A workshop nyomán létrejött egy városhatárt is túllépő, a megyében terjeszkedő kovászközösség azzal, hogy mindenki hazavihetett az otthon sütéshez egy kis darabot, amit aztán a jól nevelt kovász növekvő természetéből adódóan a maguk környezetében valószínűleg tovább fognak terjeszteni.

Szintén a pandémia tanulsága volt, hogy jobb lenne közelebb lenni a családhoz, ezért hazaköltözött Vas megyébe egy fiatal házaspár Nyugat-Európából, hogy pékséget működtessen, pontosabban fejlesztve tovább vigye az édesapa harmincéves műhelyét. Az ifjú hölgy három lánytestvér egyike, fiú a családban nem született. Ő élelmiszeripari mérnöknek tanult és 2021-ben a férjével együtt vállalkozott arra, hogy a kovászos kenyér hagyományát új gépekkel, új technológiákkal éltesse a tudatos, minőségi, egészséges táplálkozás jegyében. Tanult pék szakembereket foglalkoztatnak, a kovászt tizenkét óránként etetik. Éjszaka a kenyerek hűtőben, vagyis a hideg

érlelésben vannak. Mondják, ezzel emberibbé válhatott a mesterség, mert az éjszakai munka volt a legmegterhelőbb, sokan ezért hagyták el a pályát.

Manapság több szakmában – így a magánpékségekben is – megtörténik a generációváltás, a szülők vállalkozásaiba beleállnak a gyerekek, így az infrastruktúra, az eszközök, a bejáratott rutinok, kapcsolatok, tapasztalatok sem vesznek el, hanem társulnak, bővülnek a mai ismeretekkel, elképzelésekkel.

A kovászos kenyér, az otthon sütés a pandémia idején felturbózott jelenséggé került fókuszba és új dimenziókba. Egyszerre az imádságba foglalt „Mindennapi kenyérünk”, amiért érdemes asztali áldást mondani, szimbolikusan pedig egy kapcsolatteremtő erő, ami a járványveszély idején, egy kiszámíthatatlan állapotban, a támadás-védekezésnek a mi életünkben eddig sosem látott nehéz helyzetében is megtart, és nem engedi, hogy az emberek elválasztódjanak, elszigetelődjenek egymástól.

A kenyérturnék oda vezettek, hogy az otthon sütőket nem csak krónikásként ke-
resem. Megérint ez a szenvedély, az anyag áttelekítése, a készítő odaadása a kenyér
íránt. Ha sütők a kísérleti pékségemben – kis konyhámban vasárnap –, összefonó-
dom az őseimmel, ahogy a kalács karjai fűződnek, ölelik egymást.

(Merklin Tímea)

JEGYZETEK

- Szenkovits Péter: Kemence melege, kenyér illata. In: Vas Népe, 2004. aug. 18., 11. o.
Merklin Tímea: Parázs fölött pirul ropogósra. In: Vas Népe, 2018. aug. 18., 11. o.
Merklin Tímea: Megy a kovász vándorútra. In: Vas Népe, 2020. aug. 19., 5. o.
Merklin Tímea: A jákiak kenyere. In: Vas Népe, 2021. aug. 19., 9. o.
Merklin Tímea: A saját kenyeredből visszaköszön a lelked. In: Vas Népe, 2021.
dec. 18., 7. o.
Merklin Tímea: Kovászközösség alakult. In: Vas Népe, 2022. febr. 15., 1., 13. o.

E Szénával etetett tehenektől a szénaillatú sajtig

EGY NÉGYGENERÁCIÓS CSALÁDI GAZDASÁGBAN
JÁRTUNK RÉPCEVISEN

Sajtot kezdett készíteni a Covid-járvány idején a dédapáig visszamenő családi gazdálkodásba beleállva, azt folytatva és megújítva – Németh Balázs Répcevisen. A 2020 márciusában beütött pandémia és a 2022. február 24-én kitört orosz–ukrán háború is megerősíti abban, hogy jó döntés a maguk és közvetlen környezetük ellátására élelmet előállítani. Apja, nagyapja, dédapja is ezért dolgozott. Három generációval beszélgettünk; akik hallották: Zsálya, Viola, Villám, Hajnalka, Gyömbér, Napocska és a többiek – ebben a kis gazdaságban minden tehennek neve, külön világa van, és úgy is kezelik őket, szeretettel, karakterük szerint.

A lakóház melletti, százötven éves boltíves istállóban állunk, amit még a dédapa, Németh József épített. Egy tehen és kis borja társaságában mesél Németh Balázs, aki 1995-ben született, a családi gazdaság negyedik generációjának tagja. Kezdeményezésére az istálló mellé tejkonyhát építettek az elmúlt évben modern technológiával. Ide hajtják le a teheneket reggel és este fejésre, napközben szabadon vannak. Csak szénát és darát fogyaszthatnak, de az sem mindegy, hogy milyent: a család környező kaszálóiról saját gépekkel betakarított réti szénát, valamint lucernaszénát, amit hajnalban báláznak, sodornak, hogy minél több levél maradjon rajta.



A papa és az apa a Gyömbér és Mira nevű tehenekkel

A takarmány minősége befolyásoló tényező, ami közvetlenül hat a tejre, a szomatikus sejtszámra. A tejet termizálják (hőkezelik) és nem adnak hozzá semmilyen adalékanyagot. Az ipari tehének napi 70-80 liter tejet adnak, a zsírtartalmuk 2,8–3,2, ezek a tehének 25-30 liter tejet adnak naponta, de magasabb beltartalmi értékkel, 4,5-es zsírtartalommal.

Németh Balázs Gödöllőn, a Szent István Egyetemen tanult, mezőgazdasági mérnökként végzett, tejiparban azonban nem volt tapasztalata a tanulmányai során. Egy sajtmustrán ismerkedett meg egyetemi szaktársa, Bányász András édesapjával, aki Székelyföldön, Gyergyóújfaluban gazdálkodik. Kérdezgette a sajt készítés feltételeiről, mire a gazdász felajánlotta, hogy megmutatja, ezért Balázs egy hétre kiutazott hozzá Erdélybe és megtanulta tőle a sajt készítés alapjait azzal együtt, hogy mivel, hogyan kell etetni a teheneket. Amikor hazajött, az volt az első lépés, hogy átállította a répcvisi családi gazdaság teheneit széna alapú takarmányozásra, hogy dolgozhasson vele és hasonló sajtot készíthessen belőle. Itt nincs kettős ételmiszer – mondja Balázs –, mi azt adjuk, amit mi is fogyasztunk. Ez a mai világban egy nagy érték. Az volt az elsődleges szempontja a most 27 éves fiatalembernek, hogy a sajt legyen „hiteles”: minőségi tápanyagban gazdag, káros adalékoktól mentes.



A répcvisi családi gazdaságban szeretettel bánnak a tehenekkel

Balázs még a Covid előtt, 2019-ben volt Székelyföldön. A 2020 tavaszán beütött pandémia és a piaci kilátástalanság is a sajt készítés felé vezette az útját. A teheneknek egy része elkezdett elleni, az üszök felnőttek, és amikor a családi gazdaságukban már álltak az újfajta tejtermelésre és nézegették a piacot, hogy hova lehetne eladni ezt a nyers tejet, de nem kellett senkinek. Olyan szembetűnően alacsony árat mondtak, ami jóval a bekerülési költség alatt volt. Ekkor kezdett el kísérletezni, próbálgatni azt a tudást, amit Székelyföldön megszerzett Bányász Józseftől. 2021 augusztusára lett meg

az eredménye: elkészült a tejkonyha, a sajtműhely, amit az utolsó csempéig a család maga épített. Megnézzük a háromszáz literes hűtőt, a háromszáz literes pasztörkádát. Fontos a tej tárolása, hogy minél gyorsabban lehűtsék négy Celsius-fok alá. Két-három naponta készítenek sajtot, hetente kétszer. A pasztörkád jelentősége a hőkezelés, itt a sajt is ebben készül baktériumkultúrák segítségével, amik a tejsavas érésnél játszanak szerepet, illetve természetes oltóval, amit a borjak gyomrából mosnak ki. Ez a kimozin enzim, ami megalvasztja a tejet. Balázs azt meséli, régen a pásztoroknak a hegyekben fent nem volt edényük, eszközük, amivel levigyék a tejet a faluba, ezért az elhullott borjak gyomrába tették bele a tejet, így tudták levinni a hátukon, és mire leértek, túrós állagú lett a tej. Innen alakult ki a sajtkészítésnek ez a módja, a borjúgyomorban benne volt a természetes oltóanyag. Utána jött, hogy megérlelték a sajtot. Az erdélyi történet szerint a pásztoroknak egy időjárási viszontagság miatt el kellett hagyniuk a hegyi legelőket, a sajtokat hátra kellett hagyni. A következő tavasszal, amikor mentek vissza, a barlangban megtalálták az addig is érlelődött sajtokat, amiket jóízűen elfogyasztottak. Balázs azt mondja, egyébként sajtot készíteni bárki tud otthon is, akár egy fazékban; ez olyan, mint a sör- vagy a pálinkafőzés – magyarok vagyunk, leleményesek –, sok mindent meg tudunk oldani konyhai körülmények között. Egy hosszabban érlelt minőségi sajtot, amit ápolni, kezelni kell, nehezebb elkészíteni házilag, mint egy gomolyát vagy egy parenyciát.

A családi hagyományok alapján a fiatalember úgy látja, hogy a sajtkészítés az értelmese az állattenyésztésnek: a szántóföldtől az asztalig elvinni a termelést. Balázs volt Németországban egy négyhónapos gyakorlaton, amint mondja, ott eszmélt rá ennek a jelentőségére, a Covid és a jelenleg dúló háború pedig megerősíti abban, hogy igenis nekünk itt az Alpoknál nem a külföldi tejet kell inni, és nem holland vagy német sajtot kell enni, hanem a környékbelieket kell támogatni tudatos és megfontolt vásárlással. A döntés pedig a vásárlók kezében van, hogy mit vesznek le a boltok polcairól, vagy melyik termelőhöz mennek élelemért. Ha a vevő találkozik a termelővel, a szemébe tud nézni, és el tudja mondani, hogy mi van a termékében, fontosabb, mint ha egy dobozra rá van írva, mit tartalmaz. Ez egy bizalmi kérdés és személyes – ebben az esetben családi – felelősségvállalást is jelent. Az árakat már nem hasonlítják a boltiakhoz, mert a termék sem hasonlítható az ipari sajthoz, ami zsírelvonással, páлмаolajdúsítással, nátrium-nitrit és kálium-nitrit hozzáadásával készül. Ha az ipar lát valamiben egy-két forint hasznot, meglépi, és nem készül utána hatástanulmány, hogy az emberek egészségét hogyan befolyásolja. Rengetegen küzdenek emésztési problémával, amit főleg a laktóz- és tejfehérje-érzékenységgel szoktak leírni, de nem is biztos, hogy ez a baj a bolti tejtermékek fogyasztásával (hanem például az ember számára toxikus nitritek és adalékanyagok jelenléte a sajtokban). Ez úgy mond „divatbetegség”. Az egyik oldala, hogy az emberek nem bírják meginni a magas zsírtartalmú igazi teljes tejet, mert nem végeznek fizikai munkát, a másik oldala, hogy a növényi alapú „divat-étkezés” trendje jön nyugatról. Mindez beárnyékolja az autentikus tejtermelők munkáját. Sokan követik a „green deal”-t vagy a vegán étrendet, miközben az is lehet egy nézőpont, hogy az állat szervezete megszűri a tejből az ember számára káros anya-

gokat, és lehet, hogy a növényi tejben még ott vannak a növényvédő szerek maradványai. Megtudjuk: minden sajt laktózmentes, ami két hónapnál öregebb; a sajtpincében tizennyolc Celsius-fok alatti a hőmérséklet, magas páratartalommal; karácsonyra lesznek egyéves sajtok is, melyek már karakteres ízvilágukkal élvezeti cikként dukálhatnak egy jó bor mellé.



Németh István, a nagypapa, Németh László, az apa, és a fiú, Németh Balázs a „Jóska bátyám kedvence” nevű sajttal és a Bogyó nevű kutyával

A répczevisi műhely sajtjai háznál kaphatók, illetve minden csütörtökön fél ketőtől három-négy óráig a szombathelyi helyi termék piacon az árkádok alatt, ahova még meg sem érkeznek, már sor várja őket. A szénaillat hívja és visszahívja a vevőket, akik nem csalódnak a választásukban.

A család eggyel feljebbi generációja, Balázs édesapja, Németh László, akivel megérezzük a szabadban lévő, villanypáasztorral körbekerített teheneket, az általuk taposott szalma szélén állunk, mellettünk traktorral hajt el Balázs testvére, Laci másik fia, Gergely, ő is a gazdaságban dolgozik, éppen hordja be a szénát.

A NÉMET GÉPKÖRÖK MINTÁJÁT HOZTA, DE NEM TALÁLT PARTNEREKRE

Németh László 1970-ben született, úgy fogalmaz: mióta eszébe jut, állatok mindig voltak náluk otthon. Gyerekként is ebben nőtt, már korán segédkezni kezdett ellésnél, fejesnél. Kőszegen a mezőgazdasági szakközépiskolában tanult tovább, állategészségőr szakon végzett. A meggyespusztai tehenészetbe, a kőszegi tangazdaság üszőnevelőjébe is járt gyakorlatra hetente két napot, a fejestől az injekciózáson át a vérvételig mindent kellett csinálni az állatok körül. Nyári gyakorlatokon az állatorvosok mellé voltak beosztva, Laci a szakonyi téészen végezte a napi teendőket a tőgykezeléstől a méhkezelésen át az ellésig. A szakonyi téésszel tanulmányi szerződése volt, ezért az iskola befejeztével ott helyezkedett el. Másfél hónapot dolgozott, aztán bevitték katonának tizenhét hónapra. A katonai szolgálat alatt volt egy lehetőség, hogy a mezőgazdasági minisztériumhoz lehetett pályázni egyéves német szakmai tanfolyamra. Megpályázta, megnyerte. Leszerelés után még két hetet dolgozott a téészen, mikor megkapta az értesítést, hogy mehet Németországba. 1991-ben a Baden-Württemberg tartománnyal való megállapodás keretében tizenötven vehettek részt a tanfolyamon Magyarországról. Ott megtanulták a farmgazdaság csínját-bínját. Először három hét intenzív nyelvtanulás volt Waldshut-Tiengenben, utána gazdákhoz helyezték ki őket Freiburg huszonöt kilométeres körzetébe, és a napi teendőket kellett ellátni a helyiekkel, a család tagjaival együtt. Csütörtökön, pénteken Freiburgban volt iskola, ahol 1956-ban kikerült tanárok tanítottak. Magyar emberek, akik kint éltek, őket keresték meg az ottani minisztériumból, hogy tanítsanak. Vítették őket tanfolyamokra, előadásokra, fiatal gazdákhoz, mezőgazdasági gépgyárakba, sok mindent láttak. Lacinak az volt a terve, hogy ha visszajön, a téészen ezeket majd hasznosítják, de jött a rendszerváltás, és neki a téész felmondott. Azon volt, hogy a faluban összefogással próbáljanak meg gazdálkodni: a Répczevisen élő gazdák együtt vegyenek gépeket, amint kint Németországban a gépkörök is működnek. De nem talált partnerekre, mert akkor mindenki saját maga próbálkozott kikaparni a gesztenyét, mert az volt a tapasztalat, hogy a téész „rossz dolog” volt. Laci elmondása szerint utólag már látják, hogy jobb út lett volna, amit ő javasolt. Miután „bejött a nyugat”, már szinte lehetetlen területeket venni, bérelni.

Amíg Laci Németországban volt, a bátyja segített az édesapjuknak a háztáji gazdaságban – az ő családjá az utca túloldalán lakik, szemben a nagyapai házzal, tészta-készítéssel foglalkoznak –, mikor pedig Laci hazajött, szépen lassan bővítették a gépparkot, hogy ne legyenek ráutalva senkire. Ebben az időszakban, a 90-es évek elején a téész még megvolt, és nem nézett jó szemmel a megalakuló családi gazdaságokra, sőt Laci azt is felidézti, hogy ahol tudtak, mindenben betartottak. Például a kombájn ott volt a föld szélén, a sofőrje azt mondta, szívesen levágná a takarmányt, de kérdezze meg a vezetőséget, mert nem akarja az állását elveszíteni, a vezetőség pedig egyszerűen nemet mondott. Ezért Laci kénytelen volt a másik (zsidányi) téészhez fordulni, amelynek vezetése rugalmasabb volt, ők segítettek elvégezni azokat a munkákat, amire neki nem volt képesítése.

Az elmúlt két évtizedet Laci fejlesztéssel töltötte. Amikor hazajött Németországból, először a sertésenyésztésre erősített rá, jó állományt alakított ki, de az értékesítésnél gondok voltak, mert bezárt a kapuvári vágóhíd, amivel szerződése volt. Kellott egy másik: előbb a kaposvári, majd a pápai vágóhíd partnere lett, azonban ezek messze voltak. A környéken pedig már nagyon kevés sertést tenyésztettek, nem érte meg. Egyszerre száz hízót kellett volna leadni, hogy kijöjjön az autó, kevesebért meg csak úgy jött volna ki, ha a gazdára terheli a költséget. Laci törzstenyészetekből vásárolt, minősített állománnyal – tizennégy anyadisznó mellett saját kannal –, 59-60 százalékos színhús-kihozattal dolgozott, de abba kellett hagyni, mert nem volt gazdaságos. Muszáj volt profilt váltani, most már csak pár disznó van, csak családi fogyasztásra. A fia, Balázs már az egyetemi évek alatt mondta, hogy ő is szeretne majd gazdálkodni, ezért a tehénállományt fejlesztették. Három-négy tehén mindig volt, most tizennégy van, mellettük növendékek, jelenleg összesen harmincnégy. Laci nem tudott földet venni, mikor akart (1992), mert 30-35 százalékos kamatra túl merésznek találta volna hitelt felvenni, úgy érezte nem szabad ennyit kockáztatni. Nem lehetett előre látni, mint ahogy most sem, azt mondja, annyira bizonytalan minden!

MÁR A NAGYPAPA IS BELESZÜLETETT A CSALÁDI GAZDÁLKODÁSBA

A nagyapa, Németh István 1933-ban született. Könnyes szemekkel konstatálja, hogy ő Répcevis legidősebb lakója, a kortársak meghaltak. Két testvérével együtt szintén belenőttek az édesapjuk gazdaságába, amelyben volt mindenféle állat, disznók, tehének, ökrök, lovak. 1945-ben, mikor az oroszok bejöttek, két lovukat a honvédség vitte el, a harmadikat a hadbíróság. A család mindent maga termelt meg az állataiknak. Győzték, muszáj volt. Mindent kézzel csináltak, kaszáltak, forgattak, boglyát raktak, grábláztak (gereblyéztek), ha megszáradt a gabona, behozták, ha nedves lett, szétterítették. Szántottak, akár ökrökkel is, huszonöt kilométert gyalogoltak a barázdákban, mire egy katasztert megszántottak, mert csak harminc centimétert fogott az eke. Reggeltől estig tartott a munka: öt órakor keltek és dolgoztak, amíg láttak, vagyis sötétedésig. Pista bácsi a cséplésről azt meséli: volt a faluban három cséplőgép,

akinek asztagja volt, először azért csépezték, hogy ne ázzon. Minden mázsa után öt kilogramm gabonával kellett fizetni a cséplőgép-tulajdonosnak. Amikor jött a beszolgáltatás, akkor meg be kellett vinni a magtárba, a Szidi néni (Pakker Szidónia grófnő) birtokára. A gyerekeknek meg volt hirdetve, hogy mehetnek böködni az „aszottat” (a mezei aszatot), ez volt a kézi gyomirtás.

A háború idején is termeltek. A beszolgáltatások idején megvolt mindenkinek a fejadag, hogy mennyi maradhat a családnál. Évi kettőszázhusz kilogramm búza maradhatott egy főre, és meghagyták a vetőmagot, a többit be kellett szolgáltatni. Állatokat háznál nem vághattak. Ha valaki borjút vágott, az csak feketén volt. Ez 1945 után már elkezdődött, százával hajtották végig a falun a marhákat, a lovakat. Pista bácsiéknál megmaradtak az állatok, de a fogatuk nem került haza. A honvédség is elvitt egy szekeret, meg a répevisi hadbíróság is. Újat kellett csináltatni, és mivel a lovakat is elvitték, ökröket tanították be a fogathúzásra. Pista bácsi úgy emlékszik, még ennél is rosszabb volt, mikor a téeszbe be kellett menni. Traktoros lett, mikor leszerelt a katonaságtól, nem engedtek el a faluból városra senkit, a téeszben kellett dolgozni. 1958-ban vettek lovakat egy hegyháti vásáron, Pista bácsi gyalog vezette őket haza Szombathelyen keresztül Répevisre. Büszkén meséli, hogy nem félt semmitől, este hat óra felé indult Egyházashollósról, egész éjjel jött, reggelre itthon volt. Aztán a lovakat is be kellett adni a téeszbe. Pista bácsi 1993-ban ment nyugdíjba, de amellet is dolgozott sokáig, disznókat járt etetni, traktorozott, szippantott, szenet hordott, most már csak itthon dolgozik a családi gazdaságban. A munkamegosztásban neki is megvan az a pár állat, négy disznó, három borjú és hét birka, amiknek a reggeli és esti etetése az ő napi feladatához tartozik.



Pista papa eteti a Zsálya nevű tehenet

Ha megkérdezzük Pista bácsit, hogy mit tanított a gyerekeinek, azt feleli:

– Mindig megmondtam nekik, hogy mit kell csinálni. Amikor már meg tudták csinálni, akkor már nem is kellett szólni, csinálták. Itt a példa – mutat a fiára és az unokájára. Ez ilyen egyszerű. Ha Lacitól kérdezzük, hogy jó példa volt-e az édesapja, röviden annyit mond, hogy „Jó”.

Laci felesége és az édesanyja szerepe a családi gazdaságban az, hogy a saját fogyasztású zöldségek száz százalékát megtermelik a kiskertben. Segédkeznek ellésnél, vezetik a háztartást. Ahogy a papa, úgy a nagymama is ki van már kapcsolva az erős fizikai munkából. Korábban ő fejt, csakis kézzel, aztán mióta gépesítették a fejest, apa-fia csinálja. A mamának aztán még az volt a dolga, hogy elmosogatta az edényeket, tízliteres alumíniumkannákat, és kimért a tejhordóknak, akik hozzájuk jártak. A koronavírus-járvány elejéig kiszolgált, ha jöttek tejért, de mikor beütött a Covid, mondták neki, hogy jobb, ha odabent marad, ne találkozzon ő se, a papa se emberrel. A 310 fős Répcevisen négyen hunytak el a vírus miatt.

Az unokának, Balázsnak meggyőződése, hogy a piaci kilengések egyre inkább visszavisznek bennünket a természetközeli élethez és az önmagunk eltartására való termeléshez. Ez csak összetartással, összefogással megy, mert rengeteg munka van és sokfelé kell figyelni. A fenntarthatóság miatt egyre több a vidéken újrakezdő, aki arra használja az internetet, hogy megszerezze a tudást. A magyarországi jelenlegi sajtkészítők egy része is otthon, házi körülmények között kezdte, először csak a családnak, aztán a rokonoknak, aztán már a szűkebb-tágabb környezetnek is készítenek sajtokat.

Még az ember-állat barátságáról beszélgetünk, erről a kifejezetten szeretetteljes viszonyról, ami az istállólátogatás során azonnal megmutatkozik. A tehének a nyakukat átnyújtják a karámon, közelednek, bújnak, szénacsomó kínálgatása nélkül is. A sajt készítéshez az ő nyugodtságuk is szükséges, a gazdának biztosítani kell azt a környezetet, amiben ők jól érzik magukat, jól tejelnek. A családi gazdaság olyan szerepet is vállal, hogy környékbeli óvodás csoportokat is fogadnak rendszeresen látogatóba, mert a gyerekek csak mesekönyvből ismerik az állatokat. Itt láthatják élőben, hogy a tehén nem lila és nem csak úgy „plütyinti” a tejet a dobozba, mint ahogy a kicsik hiszik. El kell magyarázni azt is, hogy mi a tehén és a bika közt a különbség, nem csak a tőgy és a szarv, amint az ábrázolások sugallják, nem csak a gyerekek nem tudják, milyen állat az, ha mindkettő van neki.

A Németh családnak különleges fekete tehene is volt korábban. Laci meséli, hogy akkora tőgye volt, hogy a szomszéd Kutrovics István azt mondta: szeretné, ha neki aratáskor annyi bora lenne, amennyi tej ebbe belefér. A papa tovább meséli, hogy neki meg volt tehene, aki olyan tejet adott, hogy 5,2-es volt a zsírtartalma! Itt ilyen értékek és mértékek mérvadók, a háromgenerációs fotózáshoz pedig előhöznek egy jókora a „Jóska bátyám kedvence” nevű sajtot, ami nélkül nem lenne kerek a családról a kép.

(Merklín Tímea)



Kleopátra – bubifrizura – Marcell-hullám – Sassoon

APA, FIÚ, UNOKA – EGY HÁROMGENERÁCIÓS
FODRÁSZDINASZTIA HISTÓRIÁJA AZ 1930-AS
ÉVEKTŐL NAPJAINKIG

Polgár Tibor egy háromgenerációs fodrászcsalád középső tagja. Édesapja, Polgár Károly az 1940-es években nyitott üzletet Szombathelyen, míg Ákos fia az 1990-es évek közepén került a szakmába, így a dinasztia története közel százéves. Ezalatt az időszak alatt frizurák, eszközök, eljárások, trendek jöttek-mentek, de a család maradt. Megtanulták az új módszereket és vitték tovább az üzletet. Polgár Tiborral beszélgettem, aki jelenleg is aktív, a Kossuth Lajos utcában bérel széket és várja régi és új kuncsaftjait.

HAJFORMÁK A GÖRÖGÖKTŐL FRANÇOIS MARCEL GRATEAU-IG¹

Hogyan változott a frizuradivat az ókortól napjainkig? Avassuk be az olvasókat a mesterség rövid történetébe!

Az első fodrászokat borbélyoknak hívták és a hajvágás mellett borotváltak, sőt kisebb orvosi eljárásokat is végeztek (fogászati beavatkozás, vérképzés), mivel jól bántak a pengével. A legismertebb, korban a legrégebbiről datálható a római, görög, egyiptomi vonulat: mindenki ismeri Kleopátra² egyenesre vágott, ma is divatos frizuráját. A hajápolás fontosságára abból is következtethetünk, hogy a fodrász volt az egyik legfontosabb háziszolga. A görögöknél a szobrászati alkotásokon jól látható a gondőritett haj, ami akkor divatos volt. Melegített vassal állították elő a hullámos tincseket. A hosszú haját az istenek ajándékának tekintették, ezzel azonosították a férfiak erejét. A festészet kezdetétől már komolyabb bizonyítékok vannak és jobban nyomon követhető a frizuratörténet. Egyértelműen a hosszú haj volt a divat egészen a felvilágosodásig, annak is a feltűzőtt változata. Akinek levágták a haját rövidre, az egyfajta megbélyegzés volt. Azt jelentette, hogy az illető bűnt követett el. A XV. századtól, az orvostudomány fejlődésével, a borbélyok „jogkörét” csorbították. A XVII–XVIII. században a mesterség jelentősége csökkent, hiszen divatba jöttek a parókák.³ A XVIII. század végén a sebész és a borbély szakma különvált. Ez utóbbiak munkája szigorúan a szakáll, a bajusz és a haj formázására korlátozódott. A hajvágás, hajápolás újra „népszerűvé” a mozgókép megjelenésével vált. A rövid haj története tulajdonképpen az emancipációval kezdődött a XIX. század második felében, de igazi térnyerése a XX. század elejére tehető. 1908-ban Paul Poirer divatter-

vező tette meg az első forradalmi lépést, amikor egyik kollekciójának bemutatójára rövidre vágatta modelljeinek haját.⁴ Majd divatba jött a bubifrizura. A rövid haj tömeges megjelenése az 1910-es, 1920-as évekre, a charleston korszakra tehető. Itt megint előkerült a Kleopátra haj, persze más technikával készítve. Gyakorlatilag a forma kétezzer éve ugyanaz, a haj kontúrja maradt, de a készítés módja változott.^{5 6}

MARCELL-HULLÁM ÉS SASSOON – A NAGY ÁTTÖRÉSEK

Ebben a folyamatos változásban voltak-e nagy áttörések?

Igen, voltak nagy és jelentős változások. Tulajdonképpen a szakma elindulása az 1910-es, de inkább az 1920-as évek elejére tehető. Ebben a franciák voltak az élenjárók, az úttörők. Az első jelentős lépés az volt, amikor egy francia fodrász, François Marcel Grateau (1852–1936) divatba hozta a fejen alkotott hullámot. A fésűt nem emelte meg a hullám során, hanem a fejbőrön hullámvonalakat rajzolt és azt a haj követte. Fixáló anyagot használt, így száradt meg a haj. Ez volt a Marcell-hullám. Az egész világon elterjedt, olyannyira, hogy jobb helyeken még a mai napig tanítják. Hétköznapi viseletként nem készítik, de egy jó nevű szakembernek illik tudni. Rendkívül nehéz technika és mivel nem napi feladat, ezért nagyon kevesen tudják tökéletesen megcsinálni.

A köztes időszakban, mondjuk az 1960-as évekig, sok kicsi divat volt. Variálták a Marcell-hullámot, közben feltalálták a hajcsavarót és a tartós hullámot adó dauert. Az eddigi legelsőpróbb forradalom Vidal Sassoon (1928–2012) nevéhez fűződik.⁷ Ő egy más filozófiát, más vágástechnikát adott a szakmának. Első frizuráit, amivel berobbant a köztudatba, 1963-ban készítette. Rengetegen követték. Ekkor volt párhuzamosan a médiarobbanás is, ami még ismertebbé tette az újszerű formát. Én pont akkor kezdtem, amikor ez a vágástechnika Magyarországra is eljutott, 1970-ben. Megtanultam a régi módszert, amit apám használt, Marcell-hullámostól, és közben ideért az új, modern metódus, a Sassoon-hajvágás. Szinte semmilyen segítségünk nem volt az elsajátításához, csak frizuralapokban láttuk, illetve azoktól lehetett megtanulni, akiknek sikerült kijutniuk Angliába (nem voltak sokan). Vagy mi mentünk fel Budapestre „okulni”, vagy egy-egy külföldön továbbképzett fodrászt hívtunk le Szombathelyre. Nagyon nehéz volt, mert ehhez kapcsolatokra és pénzre volt szükség. Ezt csak azért említem meg, mert ma ez egészen másképp működik. Felmegyünk az internetre vagy a YouTube-ra és a világ legjobb hajvágóitól tanulhatunk online vagy videós anyag segítségével. Hogy ezek mennyire használhatók, az megint más kérdés. Egy ilyen filmet egy rendkívül jó szakmabelinek elég egyszer megnéznie, viszont a kezdőknek többször vissza kell tekerniük a felvételeket, hogy elsajátítsák a látottakat. A tanulási idő attól függ, ki mennyire felkészült. Én a mai napig ezekből képzem magam. Mert egy jó fodrásznak folyamatosan meg kell újulnia. Ha kialszik

ez a fajta kíváncsiság és a szakma iránti szeretet, akkor kell – én magam is akkor fogom – abbahagyni.

MOTIVÁCIÓ ÉS SZAKMASZERETET

Gondolom az önképzés azért is fontos, mert a divat a frizurák terén is folyamatosan változik és az igényeknek, elvárásoknak meg kell felelni. Ha valamelyik fodrász nem képes a kuncsaft által megálmodott haját elkészíteni, akkor az elmegy máshoz.

Így van. Azért más ez a többi kismesterséghez képest, mert ez divatszakma. Ami még csodálatos benne, hogy minden fej, minden haj, minden ember más és más. Mindenki számára meg kell találni a legmegfelelőbb hajviseletet. Ehhez meg kell ismerni az ügyfél személyiségét, tudnom kell, hogy nő a haja, ismernem kell a haj szerkezetét. Azt gondolom, ez a fajta változatosság a leglenyűgözőbb a hivatásunkban. Az eredmény azonnal látható, a legnagyobb élmény pedig a vendég elégedettsége, öröme. Minden nap ez nem adatik meg, mert ehhez bizalom is kell, természetesen. Már abból, ahogy a kuncsaft a nyakát tartja tudom, hogy megbízik-e bennem vagy nem. A hajvágás egy kicsit pszichológia is. Meg érdekes férfiként női haját vágni. Én csak ezt tanultam, nincs férfifodrász diplomám. Persze azért el tudok készíteni egy férfi frizurát is, de ez a terület soha nem érdekelt igazán.

Akkor ezek szerint külön kell tanulni a férfi és a női hajvágást?

Az 1960-as, 1970-es években, a pályám elején, még külön oktatták a férfi és a női fodrászatot. Később a két terület elkezdett közelíteni egymáshoz, ezért az elsajátításuk sem különült már el. Régen elképzelhetetlen volt, hogy egy nőnek fel legyen nyírva a haja, vagy hogy egy hölgynek kopasz legyen a feje. Amikor a Sassoon-vágás megjelent, akkor kezdtünk el egy centiméteres, férfias haját vágni, de még akkor is nagyon ritka volt. Egyébként ma is vannak olyan nők, akik férfifodrászhoz járnak.

POLGÁR KÁROLY (1921–1984)

Beszéljünk a pályájáról. Mikor dönt el, hogy ezt a hivatást választja?

Édesapám, Polgár Károly fodrász volt, anyukám háztartásbeli. Az 1930-as évek végén lett Tapolcán tanuló. Eredetileg szombathelyiek vagyunk, de ő Tapolcára került, ott volt hely. Testvérével együtt mentek tanoncnak. Aztán visszakerültek a megyeszékhelyre és leviszgáztak férfifodrászattól. A 40-es évek végén, 1948–1949 körül nyitott női fodrászüzletet Szombathelyen, a mai Király utcában. (Inas férfifodrászként volt.) A férfifodrászat mellett megszerezte a nőifodrász engedélyt. Volt egy városszerte ismert beceneve, Deda, azon ismerték, azon szólították, a Károlyt senki nem használta.



Polgár Károly és Polgár Tibor az egykori Szent Márton utcai fodrászat előtt az 1970-es évek közepén

Hölgyek figyelmébe

Örömmel értesitem a tisztelt hölgy közönséget, hogy biztosíthatom számukra hajminőségtől függetlenül a tökéletes dauert.

Lágy, omlós vagy göndört kívánság szerint készíték garanciával.



**SPECIÁLIS
HAJFESTÉSZET**

A legjobb munkaerőkkel és modernül felszerelt üzletemben elsőrendű kiszolgálásról biztosítjuk.

Polgár Károly
fodrásmester
SZOMBATHELY
Bojcsy-Zsilinszky-u. 4.

Reklám "Népszava" Kiadó, Budapest, 1960

Aprónyomtatvány a Berzsényi Dániel Könyvtár helyismereti gyűjteményéből

Mivel a maszek szó abban az időben kvázi szitokszó volt, két év múlva be kellett lépnie a szövetkezetbe. Rendkívül jól dolgozott, ő csinált először hideg dauert.

„Több évi kísérletezés után, 1901-ben Karl Nessler német fodrásznak sikerült a hajban tartós hullámot kialakítani. Ez a hullámosítás a lúg és hő együttes hatásán alapult. Joseph Mayer karlsbadi fodrász ismerte fel a tartós hullámosítás igazi jelentőségét. Ez a meleg tartós hullámosítás, mely hazánkban az 1950-es évekig sikerrel alkalmazott eljárás volt. Az első hideg tartós hullámosító anyag összeállítását 1935-ben Goddard angol vegyész végezte. 1936-ban Németországban szabadalmaztatták és végül 1939-ben a Nestle-Lamare cég hozta az új vegyszert forgalomba. A haját és a fejbőrt kevésbé károsította. A modern tartós hullámosítás módozatai ezekről az alapokról indultak ki és fejlődtek tovább anyagukban és technológiájukban.”⁸

— Értesítem T. Vendégeimet, hogy október 16-tól a Nikosz Beloiannisz (volt Kőszegi) utcai fodrász ktsz-ben dolgozom. (Volt Mersán üzlet.) Munkaidőm október 16—22-ig délelőtt, 2-ig, 23—29-ig délután két órától 9 óráig. Polgár Károly női fodrász. (x)

Vas Népe, 1961. okt. 14., 6. o.

Óriási lépés volt. Ő volt a városban a legjobb hajfestő is.

Jól szerepeltek a szombathelyiek a nagykanizsai fodrászversenyen

A déldunántúli fodrászok nagykanizsai versenyén megállták helyüket a szombathelyiek. Lelkes készülődésük, szorgalmas vasárnapi tanulásuk nem volt hiábavaló. Ha nem is lettek elsők a versenyben, azért szám szerint a legtöbb díjat ők hozták haza: öt

ajándéktárgyat és két elismerő oklevelet szereztek.

A női fodrászok közül Nagy Istvánné ért el szép helyezéseket. Színházi frizurájával és fantáziafrizurájával egy-egy második helyet ért el, nappali frizurájával pedig harmadik lett. A fantáziafrizurák harmadik díját Horváth Imréné, az ötödik hellyel járó oklevelet Polgár Károly kapta.

A férfifodrászok versenyén az angol hajvágás első díját Nagy János, a negyediket Mayer József nyerte.

A szombathelyi fodrászok elhatározták, hogy ötéves szünet után ők is elküldik nevezéseiket a májusi budapesti országos fodrászversenyre. Terveik szerint pesti szereplésük előtt fodrász-bemutatót tartanak a modern frizurákból Szombathelyen.

forint jutalomban szorgalmas gyűjtőket

Vagyis ennyit mentettek meg a „szemétdombról” a szorgalmas gyűjtők.

Ez évben az ipar a tavalyinál jóval több papír- és textilhulladékot kér a MEH-től.

A szorgalmas gyűjtőket a MEH az idén egymillió forinttal jutalmazza.

Vas Népe, 1962. febr. 28., 5. o.

Értesítjük kedves vendégeinket, hogy december 26-án,

hétfőn megnyitottuk
a **szolgáltatóházban levő**
női fodrászatunkat.

FODRÁSZAINK:

Borcányi Katalin	Borcányi Lajosné
Horváth Antalné	Mayherr Józsefné
Horváth Imréné	Nagy Istvánné
Polgár Károly	Pál Ferencné
Guzsics Eszka	Ulicsa Klára

Kozmetikusok:

Brandl Józsefné	Kiss Etláné
-----------------	-------------

Manikűrösök:

Szabó Lászlóné I.	Németh Istvánné
-------------------	-----------------

FODRÁSZ KTSZ
Telefon: 21-81.

Vas Népe, 1965. dec. 25., 15. o.

Akkor még nem lehetett kapni tubusban festéket, hanem le kellett gyártani. Tudnia kellett, hol veszi meg az alapanyagokat, miből, mennyit és hogyan rak össze. Utána a keveréket fel kellett főzni. Ezt még én is csináltam. Mondhatjuk, ötven év technikája van a kezemben. Az eljárásra most is emlékszem, de a pontos receptet már nem tudnám felidézni. Egyébként már nincs is jelentősége. Éven keresztül bérelte a székeket, üzleteket városszerte, miközben dolgozott a szövetségben is.

Végül 1968-ban, a mai Szent Márton utcában, a mostani Napház helyén állt földszintes házban kapott egy helyiséget. Én is ott kezdtem 1970-ben, meg a hűgom is, Polgár Magdolna. Ő is fodrász eredeti szakmáját tekintve.

Polgár Károly egy 1974-es Vas Népében megjelent cikk szerint hazai és nemzetközi versenyeken 17 kitüntetést szerzett.⁹

POLGÁR FERENC (1920–1986)

Mit lehet tudni az édesapja testvéréről, akivel együtt volt tanonc Tapolcán?

Az édesapám a testvérével, Polgár Ferencsel nagyon szegényen, félárván nőtt fel. Édesapjuk egy háborús sérülés miatt halt meg 1928-ban, ezután édesanyjuk egyedül nevelte fel őket. Szóval ketten kerültek Tapolcára 1939–1940-ben. A bátyja sokkal ügyesebb volt, mint ő, de mégis úgy érezte, hogy ez nem neki való. 1945 után, az 1947-es vagy 1948-as évben bekerült az államigazgatásba. A Vas Megyei Tanács tervosztályának vezetőjeként, 1971-től a városi tanács elnökhelyetteseként, majd 1973-tól 1980-ig, nyugdíjazásáig a megyei tanács ipari osztályának vezetőjeként munkálkodott. Soha nem dolgozott az eredeti hivatásában.¹⁰

Érdekes, hogy a hűgommal mi is mindketten fodrásznak tanultunk, nálunk is ő volt a tehetségesebb. Én későn, idősebb koromban kezdtem. Nem mindegy, hogy valaki 14 évesen vagy 20 évesen kezd el egy manuális szakmát. A hűgom feladta a mesteriséget, én maradtam édesapám mellett.

Térjünk vissza az Ön pályájára.

POLGÁR TIBOR (1950–)

Az életemet végigkíséri valami kettősség. Eredetileg ügyvédnek készültem, ráadásul amatőr szinten, 15 éves korom óta zenélek is. Valahogy a humán dolgok és a zenélés ugyanúgy érdekelnek, mint az ipar. A zenélés azóta is jelen van az életemben. (2016. október 14-én jelent meg egy kép a Vas Népe című megyei napilapban, ahol Polgár Tibor Zsoldos Bárá Zoltánnal¹¹ zenél a Szimfónia kávézóban.) Érettségi után két évet el-lógtam, mire apám azt mondta, hogy ennek most vége és szeptember 1-jével jössz dolgozni. Az elméleti ismereteket persze iskolai keretek között kellett elsajátítanom, de minden gyakorlati dolgot tőle lestem el. Egy héten egy nap volt iskola és négy nap gyakorlat.

Akkor előtte fel sem merült, hogy Ön fodrász lesz.

Előtte az üzlet közelébe sem mentem. De valahogy végül megfogott a mesterség szépsége és rájöttem, hogy jól tudom kamatoztatni a képességeimet (pl. térlátás, kommunikációs képesség).



Vasárnap Szombathelyen a szolgáltatóházban megyei fodrászversenyt rendeztek a másod és harmadéves szakmunkástanulók részvételével. A zsüri munkájában közreműködött és külön szakmai bemutatókat tartott Popov Vaszil görög származású mesterfodrász, a budapesti Fodrász Ktsz tagja.

A nagy érdeklődéssel kísért verseny helyezettjei: II. éves női: 1. Janszó Éva Szombathely (Nagy János kisiparos tanulója), 2. Hegyi Zsuzsa, 3. Csukás Zsuzsa (mindketten a szombathelyi Fodrász Ktsz-ből). Fiú végzős tanulók: 1. Guba Gyula, 2. Pongrácz

József (mindketten a szombathelyi Fodrász Ktsz-ből), 3. Mércz Tibor, kőszegi Szolgáltató Ktsz, Női fodrász végzős tanulók: 1. Polgár Tibor Szombathely (Polgár Károly kisiparos növendéke), 2. Németh Márta, 3. Tarr Irén (mindketten a szombathelyi Fodrász Ktsz-ből).

A női végzős tanulók legjobbjai részt vehetnek a „Szakma kiváló tanulója” budapesti versenyein. A helyezetteknek az okleveleket és a díjakat Simon István, a Szakmunkásképző Intézet igazgatója adta át.

Foto: Szabó Endre

Vas Népe, 1971. febr. 2., 8. o.

Az édesapja mit szölt hozzá, hogy ezt a hivatást választotta végül és milyen volt családtagként egymás mellett dolgozni?

Rendkívül jószívű ember volt és önzetlen, viszont nagyon elégedetlen volt azzal, hogy lassan haladok. Mindig maximalizmusra törekedett és tőlem is azt várta. A 14 éves húgom és a másik tanulója is sokkal ügyesebb volt, mint én. Két évig voltam mellette tanoncként (1970–1972-ig), majd végzett fodrászként még öt évig. 1977-ben nyitottam a Kőszegi utca végén saját üzletet, ahol most a zöldséges van. Az újonnan átadott könyvtárból (ma Berzsényi Dániel Könyvtár, 1970-ben avarták fel) is sokan jártak hozzám. Így váltam önállóvá.

(Mikor Polgár Tiborral találkoztam beszéltem meg a könyvtárban, több jelenlegi kollégám is elmesélte, hogy fiatalabb korában hozzá járt a Kőszegi utcai üzletbe és hogy „mekkora szám” volt a Polgár fodrászat. Az egyik legjobb nevű üzlet volt a városban.)

Ezek a generációs kérdések egyébként rendkívül érdekesek. Az utolsó pár évben folyamatosan azt hallgattam, hogy nyissak üzletet, legyek a magam ura, de amikor kiderült, hogy különválok, megjelent egy könnycsepp az apám szemében. A rendszerváltás környékén sokszor váltottam üzletet és széket. Talán bizonyítja a hozzáértésemet, hogy a vendégeim nagy része követett az új helyekre. Többen vannak ma is, akik 1975 óta járnak hozzám folyamatosan. Ők már nem is csak kuncsafatok, hanem szinte a barátaim. Jelenleg egy széket bérek a Kossuth Lajos utcában, a Karát nevű szépségszalonn 1. emeletén dolgozom.

Nagyon érdekes a vallásosság is a családjukban. Mondana erről néhány szót?

Apai részről katolikus családból származok. A nagymamám volt vallásos a családban, aki 90 évesen, 1985 körül halt meg. Anyai ágon zsidó vagyok. A nagypapa sárvári születésű, az anyai ági nagymamám pedig osztrák. Se apám, se anyám nem élt vallásosan. Anyám azért, mert Auschwitzból jött haza, apám meg azért, amiket a háborúban látott. Ezt a kétféle kultúrát gyerekként és felnőttként is éreztem.

POLGÁR ÁKOS (1976–)

Az Ön családjában vitte-e valaki tovább a hivatást?

Három gyermekem közül a középső, Polgár Ákos lett fodrász. Érdekes, hogy ő is azt az utat járta be, mint én. Sosem akart fodrász lenni. Elment gimnáziumba, de nem igazán tudta, mit szeretne csinálni. A művészetibe (ma: Szombathelyi Művészeti Szakgimnázium és Technikum) járt és érettségi után – mivel nem volt más elképzelése – nálam kezdte el kitanulni a szakmát. Másfél évet dolgozott nálam, majd Pesten töltött egy évet különböző szalonokban, a nagyoknál. Amikor visszajött, együtt dolgoztunk majdnem tíz évet.

Később a Király utcában nyitott The Underground Hair elnevezéssel üzletet. Jelenleg fél éve Bécsben dolgozik.

**Egyéniségedhez illő
frizurát szeretnél?**

**Átlagon felüli hajvágás,
hajfestés japán anyagokkal.**

Várunk:
Karát Szépségklinika
Szombathely, Kossuth L. u. 13.

Polgár Ákos 70/501-4071
Polgár Tibor 20/968-7196
Ollé Felicián 70/509-9189

*Vás Népe, 2009. okt. 12.,
13. o.*

MESTEREK, SZALONOK

Fontos tanítók, gyakorlati helyek... Hogyan lehet egy fodrász sikeres a munkájában, kiktől kell tanulni?

Az 1960-as évektől 1980-ig két dolog minősítette, hogy ki a jó fodrász. Az egyik, hogy mennyi vendége volt, a másik, hogy milyen versenyeken, milyen eredményeket ért el. A fiamnál már az számított, hogy kiknél volt gyakorlaton. Abban az időben, az 1990-es évek közepén nagy hírnévnek örvendtek Zsidró Tamás (ma is van szalonja többek között a budapesti Andrassy úton) és Hajas László mesterfodrászok. Ugyanúgy, ahogy annak idején az apám engem is felküldött a fővárosba gyakorlatra, az én fiam is Budapesten tanult a nagyoktól. Az én időmben Popov Vaszil és Mátyás Géza voltak nagy nevek a szakmában.

Akkor, ha jól értem, ez úgy működött, hogy az édesapja felküldte Pestre, ahol a nagynevű mesterek mellett leshette el a szakma csínját-bínját.

Igen, de a fent töltött két-három hét egyben versenyre való felkészítés is volt.

VERSENYEK

A fodrászversenyek a minősítéshez voltak fontosak?

Igazából nem kellett versenyt nyerni, elég volt elindulni, az is óriási dolog volt. Maga a megmérettetés azért volt fontos, mert olyan rutint és gyakorlatot szerzett az ember, amire másképp nem lehetett szert tenni.

Ezek a versenyek meghívásos formában működtek?

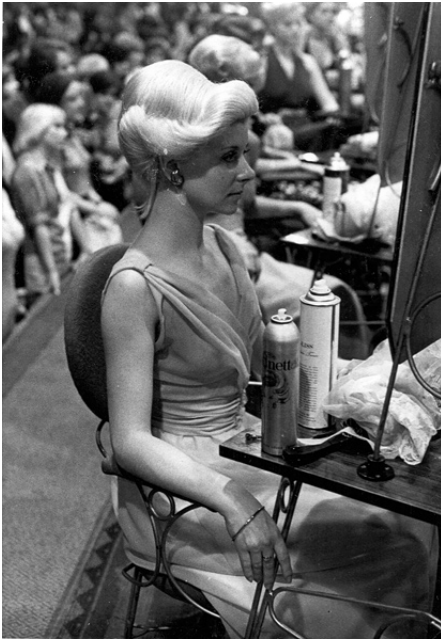
Ezek mind felhívásos versenyek voltak. Benevezett az iskola vagy a mester, akinél tanultam vagy gyakorlaton voltam. Országos meghívásos verseny egy volt évente. Ezen olyanok vettek részt, akik már nyertek országos megmérettetést. Ott már az elit, a szakma krémje indult.

Egy 1974-es Vas Népe ad hírt arról, hogy Polgár Tibor, a szombathelyi Fodrász KSZ égisze alatt a vidékiek összesített versenyében harmadik helyezést ért el és jó helyen szerepelt az országos első ranglistáján is. A magyar ifjúsági fodrászversenyen mintegy 80-an indultak.¹²

És hogyan készül a versenyfrizura?

Nincs adott frizura versenyenként, hanem a versenyző a mesterével beszél meg, milyen haj készüljön az adott megmérettetésen. Ez egy közös munkafolyamat. A saját

modellt pedig mindenki viszi magával. Az nagyon ritka, hogy a fodrász a versenyen kap modellt. Ezek annak idején nagyon rangos események voltak, tévéfilm, játékfilm is készült a versenyekről,¹³ a rendező helyszín elismertségét, ismertségét is emelték.



Fodrászverseny, 1970-es évek második fele

Hány résztvevője volt egy ilyen versenynek?

Ha volt két női és két férfi szám, illetve ehhez 200 induló, akkor ez 400 női és 400 férfi modellt is jelentett. Ehhez jött még legalább 200-300 fodrász. Nagy kaliberű versenyek voltak, jóhírű szállodákban, mint a Balatonfüreden, abban az időben átadott Annabella Hotel.

Ön is indult ilyen „kihívásokon”?

Igen. Egyszer nyertem egy kisiparos bajnokságot, de a nagy országos versenyre már nem mentem el. Akkor már volt családom és rengeteg időt és energiát igényelt volna a felkészülés.



A KIOSZ megalakulásának 30. évfordulója tiszteletére Budapesten rendezték meg a kisiparosok országos fodrászbajnokságát. Vas megye női fodrász kisiparosait Polgár Tibor szombathelyi női fodrász képviselte kimagasló sikerrel. A divatos nappali frizúra, továbbá a gálafrizúra készítésében országos első helyezést ért el és megnyerte az összetett bajnokságot is, így három aranyéremmel tért vissza Szombathelyre. A siker nem véletlen, hiszen Polgár Tibor fodrász dinasztiában nevelkedett. Édesapja és testvére is fodrász. A képen: az aranyérmes frizúra utolsó simításai.¹⁴

A SZAKMA (VENDÉGEK, ESZKÖZÖK, HAJÁPOLÁS)

Hogyan választunk fodrászt?

Ez jó kérdés. A vendégek leginkább egymásnak adják a neveket. Engem a legtöbbször ajánl valaki. Ami egyébként nagyon sokszor nem jó, hiszen fontos a fodrász és az ügyfél közötti kapcsolat.

Régen, amikor nem bejelentéssel dolgoztunk, nagyon sok betérő kuncsaftunk volt. A régi időkben elsőként az üzlet „kinézete” alapján döntöttek az utcáról betévedők. Amikor fiatal voltam, üvöltött a The Beatles zenéje éjjel-nappal, úgy, hogy az utcára ki lehetett hallani. Ez eleve egy szűrő volt. De azért mindig az elkészített frizura a legjobb reklám.

Manapság már nem lehet csak úgy beülni és kivárni a sorunkat, mindenki bejelentéssel dolgozik.

Ennek több oka van. A legfőbb, hogy megváltozott a hajvágás filozófiája és technikája. Amit ma „művelünk”, sokkal időigényesebb. A frizura elkészítése több figyelmet igényel. Ezért alakult ki, hogy bejelentésre dolgozunk. Abban az időben, amikor elkezdtem az ipart, a nők hetente jártak becsavartatni a hajukat. Egy erősebb szombaton volt, hogy több, mint tízen vártak frizurára. Ez ma már nincs. Az egy klasszikus szolgáltatás volt, a mostani hajvágás pedig egyben alkotás is a precizitása, az anyagok minősége, a felkészültség, az eszközök okán. Ez már nem ugyanaz.

A régi időben – ha jól gondolom – nem is volt annyiféle frizura.

Így van, illetve képzetlenebb is volt a fodrásztársadalom.

Térjünk rá a fodrászeszközökre. Az Ön pályakezdéséhez, az 1970-es évekhez képest hogyan változtak az évek során?

Látszólag ugyanolyan ollóval dolgozunk, mint 50 évvel azelőtt, de mégsem. 1970-ben apukám Solingen ollóval meg zsillettel vágta a haját. De a mostani geometriai hajvágáshoz, amit mi csinálunk a Sassoon-féle filozófiának megfelelően, új szerszámok kellenek. Ma egy jó minőségű olló 100 ezer forint. Amire azt mondom, hogy ez már igen, az 300 ezer. Hatalmas a választék és az árak jól lefedik a minőséget. Amikor a technika és a frizuradivat változik, akkor mindig cserélődnek az eszközök is. De a fodrászat kémiája is nagyon sokat fejlődött. A nagy cégek, a L'OREÁL vagy a VELLA kétféle minőséget gyárt. Az egyik, amit a profiknak csinálnak, a másik fajta a közönségcikk. De mindenképpen minőségi eszközök, anyagok kellenek. És persze

már az átlagemberek is sokkal többet tudnak a fodrászcikkekről, mint 30 évvel ezelőtt.

Igaz-e, hogy minden fodrásznak van egy bejártott eszköz- és anyagtára, mindenki bizonyos márkákat használ?

Persze. Ez így van.

Mi a legfontosabb eszköze a fodrásznak?

Egyértelműen az olló. Nem véletlen, hogy ez a mesterségünk címere is.

Ha megnézi az ember egy régi üzlet fotóját mindig nosztalgikus, de a különbség is szembevető a maiakhoz képest.

Régen olajos padló volt a fodrászatokban, a tapéta itt-ott lógott a falon. Más igény-szintje volt az embereknek. Az üzlet kinézetének, berendezésének egyébként szakmailag nincs jelentősége, inkább üzleti előnyökkel jár. Jó értelemben némi rangot is jelent. A másik, amivel meghatározom a helyemet a konkurens cégek között, az az ár. Elég sok tanulóm volt és sok segéddel is dolgoztam. Mindig azt mondtam és mai napig tartom, hogy azért kell ismerni a másik szakember munkáját, hogy a magamét besorolhassam. Így tudom pozicionálni magamat.



*Az Ében Gyula téri fodrászszalon a felújítás után (Szombathely), 1980, február
Fotó: Czika László. BDKfotótár*

Tud mondani olyan fodrászeszközöket vagy berendezéseket, melyek mára teljesen eltűntek?

A hajfestékek például óriási fejlődésen mentek keresztül, a lánggal melegített hajsütővasak pedig teljesen eltűntek. Elektromos változata most is van, de a régi, amit a fejünk fölött pörgettünk, hogy hűtsük, az már nincs.¹⁵ Most már kevesebbet is használjuk. A simítóvas sem tűnt el, csak átalakult. Igazság szerint nagyon kevés dolog tűnt el véglegesen, inkább sok minden átalakult, technikailag fejlődött. A meleg dauernek is vége lett az 1950-es és 1960-as évek között, amiről már beszéltünk, de jött helyette a hideg változata.

Változott-e a vendégkör?

Azért nem igazán jó a felvetés, mert ez egyrészt társadalmi kérdés, hogy melyik rétegnek van pénze a szolgáltatás igénybevételére, illetve a fodrász életkora is meghatározza a betérők körét.

Mondhatjuk, hogy a vendégkör Önnel együtt korosodik.

Így van. Legalábbis a törzsvendégek köre. De mivel ez a mesterség bizalmi viszonyon alapszik, valahol szép is, hogy az embernek 40-50 éve ugyanazok a kuncaftjai. Van négy olyan ügyfelem, aki 50 éve jár hozzám. Pontosan, mert amikor másodéves voltam, és önállóan kezdtem dolgozni, akkor még ők is fiatal lányok voltak. Akkor jártak nálam először. Mondtam is az egyiknek valamelyik nap, hogy olyan régi a kapcsolatunk, hogyha egyik reggel mellettem ébredne, meg sem lepődnék.

Legextrémebb frizura.

A második feleségem úgy 1985 körül levágatta egy centisre a haját. Azt még akkor ollóval vágtuk és nem géppel. Azért számított extrémnek, mert abban az időben az egész városban rajta kívül két hölgynek volt még hasonló frizurája.

LEGENDÁK, TÉVHITEK

Végül lássunk néhány legendás tévhitet a fodrászattal kapcsolatban. Igaz-e, hogyha kicsi korban sokszor levágják az ember haját, akkor megerősödik és vastagabb szálú lesz?

Abszolút nem. A saját példámon tudom. A haj genetikailag meghatározott adottság.

Van-e olyan speciális fodrászcikk, amitől dúsabb és fényesebb lesz az ember haja?

Nincs. Legfeljebb az érzet lesz más.

Így a beszélgetés végén, kérem összegezze a család történetét és szakmai hitvallását!

„Nincs családi cégünk. A családi névnek van jelentősége, a vállalkozás nálunk maga az ember. ... Nem elhatározás volt részünkről, hogy fodrászok leszünk, így alakult. Nem volt stratégia, mégis mozgott az emberben valami, amitől háromgenerációs fodrászcsalád lettünk.”¹⁵

(Szalaié Bodor Edit)

JEGYZETEK

- 1 François Marcel Grateau-ról és a Marcell-hullámról. Elektronikus forrás: <https://nlc.hu/shine/20180814/marcell-hullam-tortenete/>
- 2 VII. Kleopátra Philopatór (Kr. e. 69. január – Kr. e. 30. augusztus 12.), XII. Ptolemaiosz fáraó és testvére, V. Kleopátra leánya, Kr. e. 51-től haláláig Egyiptom királynője, a Ptolemaida-dinasztia utolsó uralkodója.
- 3 A paróka története. Elektronikus forrás: https://kepzeletvagyvalosag.blog.hu/2017/01/07/a_paroka_tortenete_594
- 4 Engel Nóra: Még hogy a rövid hajat Chanel hozta divatba... Hagyjuk már! – Tévhitek a XX. század legnagyobb divattervezőjéről. Elektronikus forrás: <https://www.vous.hu/hir/20170819-coco-chanel-divattervezo-tevhit>
- 5 A fodrászat múltjának rejtélyes története. Elektronikus forrás: <https://www.redsbuda-pest.hu/a-fodraszat-multjanak-rejtelyes-tortenete/>
- 6 Zeke Gyula: Borbélyok, frizőrök, fodrászok : egy szakma és társadalma a modern kori Budapesten. Budapest. Balassi, cop. 2021. 439 o.
- 7 Petrás Imola: Vidal Sassoon, a bubi frizura megalkotója a fodrászat úttörője. Elektronikus forrás: <https://beautymarketingexperts.hu/vidal-sassoon-a-bubi-frizura-megalkotoja-a-fodraszat-uttoroje/>
- 8 Érdekességek a fodrászat történetéből, avagy a rizsporos parókától az extrémig. Elektronikus forrás: <http://www.erinto.ro/erdekességek-a-fodraszat-tortenetebol-avagy-a-rizsporos-parokatol-az-extremig/>
- 9 Szombathelyi fiatal a legjobbak között. In: Vas Népe, 1974. nov. 27., 8. o.
- 10 Polgár Ferenc (1920–1986). In: Vas Népe, 1986. jan. 21., 2. o.
- 11 Gróf István: Életem a zene – interjú Zsoldos 'Báró' Zoltánnal. Elektronikus forrás: <http://grofistvan.blogspot.com/2013/05/eletem-zene.html>
- 12 Szombathelyi fiatal a legjobbak között. In: Vas Népe, 1974. nov. 27., 8. o.
- 13 Pl.: Szépség Háza. Magyar tévéfilm, 1975. (Rendezte: Félix László, szereplők: Bánsági Ildikó, Benedek Miklós, Buss Gyula, Gobbi Hilda)
- 14 Vasi fodrászsiker a fővárosban. In: Vas Népe, 1978. nov. 23., 8. o.
- 15 Hajformázó fogó: a női impermanencia története. Elektronikus forrás: <https://www.hairsalonsnaples.com/starinnye-shhipcy-dlja-zavivki-volos.htm>
- 16 Szakmák apáról fiúra, lányra. In: Vas Népe, 2018. ápr. 18., 1., 3. o.

E A mőzeskosártól az utazóládáig

PADOS ZOLTÁN NÉPI IPARMŰVÉSZ,
KOSÁRFONÓ

A vesszőfonást a magyar ember már az Árpád-korban alkalmazta. Később, a gazdálkodó parasztok legkézenfekvőbb megoldása volt tároló, ülő, fekvő alkalmaságok elkészítéséhez. Néprajzi leírásokból ismert a lakóépületek ezzel a technikával történő készítése. Bejcgertyános egy dimbes-dombos település, melynek főutcája mentén tábla jelzi a kosárfonó mester működését. A faragott cégér egyfajta időkapszula is, hiszen hosszú időkre visszanyúló hagyománya van az efféle mesterségnek a település történetében.

A kosárfonó mester létezésének feltétele a földben pihenő magonc, amely napsütés és csapadék hatására hajtást, lombot nevel. Törekeny és mégis erős kapocs ember és természet között. Vessző és hasítója összefonódik, akár a kosár és annak füle.

MŐZESKOSÁR

Meséljen a családjáról, hogyan kerültek kapcsolatba a kosárfonással.

Többgenerációs kosárfonó család sarja vagyok. Anyai nagyapám, Szabó Ferenc (szül. Bejcgertyános, 1896) az 1930-as években kényszerből zselérbrigád tagjaként kereste a kenyerét. Az ő brigádjuk azonban kevesebb bérezést kapott, mint azok, akik más gazdaságokba jártak. Meg is reklámolta ezt az igazságtalanságot. Kifizették neki a különbözetet, viszont kapott egy menlevelet is, melyben közölték, hogy számára a későbbiekben nincs mezőgazdasági munka a környéken. Kosárfonással a bejci gazdálkodó emberek nagy része foglalkozott ugyan a faluban, de főként használati tárgyakat készítettek. Nagyapám az első világháborús hadifogságban találkozott először a bútorkészítéssel. A vesszőből font bútorokban pénzkereseti lehetőséget látott. Kedvezményezett iparosként kezdte meg tevékenységét.



Idős Szabó Ferenc már 78 éves, mégis naponta fonja a kosarakat.

Simon Béla fotója. In: Vas Népe, 1977. febr. 4. o.

1952-ben Szabó Ferenc és családja szakmai hírnevének és elismertségének köszönhetően létrejött a Bejcgertyánosi Háziipari Kosárfonó Szövetkezet, ahol aztán később az szülei¹ is dolgoztak. Mi változott a szövetkezeti forma kialakulásával?

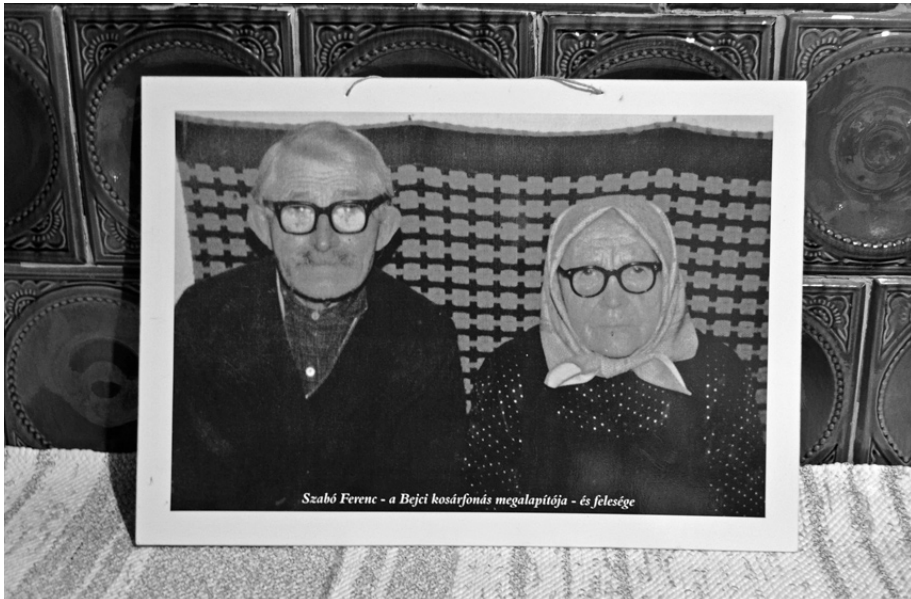
Édesanyámék nyolcan voltak testvérek, szép lassan mindannyian beletanultak a családi mesterségbe. 1952-ben a nagyapám és a hasonló helyzetben lévő, kevés földdel rendelkező gazdák megalapították a Bejcgertyánosi Háziipari Kosárfonó Szövetkezetet. Pénzért és nem munkaegységért lehetett dolgozni, sokak számára biztosított megélhetést egészen a rendszerváltásig. Több ezer bútort gyártottak. A termékeik nagy részét kereskedő cégek felvásárolták és tőkés piacon értékesítették. De voltak olyan garnitúrák, amik itt, „helyi szervezésben” kerültek értékesítésre. Lemezták és a sárvári vasútállomásra küldték ki az elkészült árukat nyugatra. A szövetkezetnek jelentős valuta- és dollárbevétele volt.

Milyen kedves gyermekkori élményei fűződnek a vesszőfonáshoz?

Nekem nem volt mózeskosaram. Akkoriban fonta apám a műhelyben a nagy utazókosarakat, amik járókaként is jó szolgálatot tettek. Szinte minden nap új került belőle, tulajdonképpen a legújabb termékeket tesztelhettem. Nem voltam bölcsődés, sem óvoda, a műhelyből kerültem az iskolába. A rokonságban is minden a vesszőről szólt. Nekünk, gyerekeknek nem volt kötelező, de azért érdekelt minket is. Azt nem tudtam gyerekefjével, hogy akik nem ezzel foglalkoznak, mivel keresik a kenyerüket. Ezt láttuk otthon, nem hallottunk másról. Engem nem oktatott senki. Amit én elnéztem a szüleimtől, azt próbálgattam. Rengeteg asztalt is fontak. Ehhez hosszú, vastag, erős vesszőt kellett hasítani, és az így létrejött vékony anyag lett a fonószál, amivel fonták az asztalokat. Ezt a műveletet ötéves koromban sajátítottam el. Volt hozzá kis szerzőszámom. Nyári szünetben pedig pántokat készítettem, aminek darabjáért kettő forintot kaptam. Volt saját keresetem és amikor jött a faluba a fagyaltoskocsi, én akár kettő gombócot is kérhettem. De ez nekem nem volt kötöttség, nem mondták, hogy csinálnom kell. Jött magától.

Hogy él emlékeiben a nagyapja?

Nagy hírolvasó volt. Sűrű elfoglaltsága mellett szerette követni az eseményeket. Fiatalon a helyi suszterrel összefogva előfizettek az újságra, így nagyapám olvashatta el először a friss lapszámokat. A kosarakat az istállójában kialakított műhelyben, nagyon rossz fényviszonyok között fonta. Én még láttam őt 83 éves korában keményen dolgozni, és mivel ekkora már nagyon megromlott a látása, egész nap sutyorgott mellette a kalapácslakk színű tranzisztoros rádióból a Szabad Európa. A hírekről nem tudott lemondani. Számomra nagyon zavaró, ha olyankor kell dolgozni, amikor nem látok rendesen. Nagyapámat nem zavarta. Máskülönben, a régi időkben teljesen természetes volt, hogy az idősebb, gyengébben látók is fontak.



Szabó Ferenc és neje, Mozolán Karolin. (Pados Zoltán gyűjteményéből)

Beleszületett tulajdonképpen e mesterségbe, ám kezdetben nem akaródzott ezt a vonalat továbbvinni. Mi az eredeti szakmája?

Szüleim kimondottan tiltották a kosárfonást. Azt mondták: „Látod fiam, hogy nézünk ki. Ez koszos munka. Folyamatosan itt kell lenni a műhelyben, mellette nem lesz életed. Nem szabad ezzel foglalkoznod!” Ezért aztán nem is terveztem akkortájt, hogy kosárfonó leszek. Géplakatosnak tanultam. A Sárvári Vagonyárból kerültem kiküldetéssel Győrbe, ahol magasépítőként részt vettem az ország akkori talán legnagyobb fémcarnokának építésében. Mikor megismerkedtem a feleségemmel (Simon Zsuzsanna), összeházasodtunk és visszajöttünk ide, Bejcgertyánosba. Eldőntöttük, hogy itt akarunk élni. Mint segédmunkás, beléptem a Kosárfonó Szövetkezetbe főként azért, hogy az épülő házunkhoz előteremtsem a szükséges anyagiakat.

Mi volt itt a feladata?

A szövetkezeti kosárfonó műhelyhez tartozott egy kis asztalos egység is, ahol részfeladatokat láttam el. Tehát többek között asztallapokat, szekrényajtókat készítettem elő, amit aztán a későbbi munkafolyamatok során befontak.² Az Ikervári Kosárfonó Háziipari Szövetkezet és a Bejcgertyánosi Kosárfonó Háziipari Szövetkezetek egyesítése³ előtt a faműves műhely megszűnt.



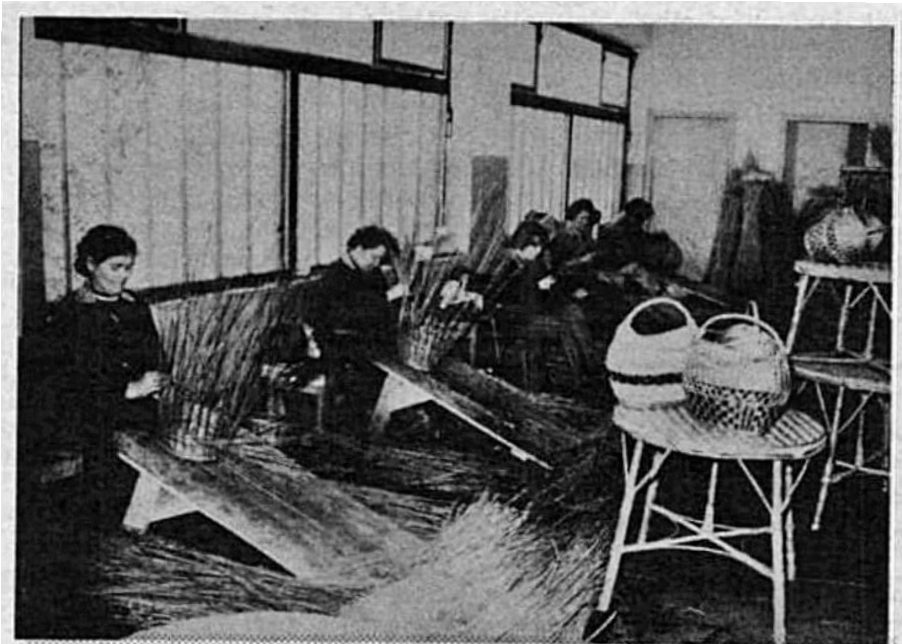
Kosárfonó Szövetkezet. 1978. Kovács G. fotó. BDK fotótár



Régi vessző-kifőző a község határában. 1978. Kovács G. fotó. BDK fotótár

Ezt követően a családi kosárfonó műhelyben kezdett el dolgozni.

Sosem felejttem el az első munkadarabom fogadtatását. Egyszer a szüleim elmentek hazulról. Gondoltam magamban fonok én egy kosarat! A műhelyben volt áztatva vessző, így nekiláttam. Ehhez tudni kell, hogy korábban sosem készítettem kosarat. Apróbb munkafolyamatokat végeztem, de teljes kész darabot sosem csináltam. Elkészült, és nagyon büszke voltam az előállított munkámra. Megmutattam apámnak mi készült. Hát azt mondja: „No, ha a következő is ilyen lesz, akkor lehet, hogy nem is nagyon kéne hozzákezdened.” Úgy döntöttem bebizonyítom neki, hogy képes vagyok rá. Kértem egy köteg vesszőt és két hét alatt teljesen belejöttem. Nem is volt semmi kifogása. Felkért, hogy legyek a bedolgozója, amit én nagyon szívesen vállaltam. Mellette még maradtam kisebb munkák erejéig a szövethuzatban is, ami azért volt jó, mert mindig volt tartalék nyersanyagom további termékek elkészítéséhez, amit aztán eladhattam.



— 2800—3000 forintot is keresünk havonta, és otthon vagyunk — mondta az egyik asszonyka a szövethuzat új üzemsarnokában.

Simon Béla fotója. In: Vas Népe, 1977. febr. 4. o.

Hogy osztották meg a munkát?

Megvolt a nőknek is és a férfiaknak is a feladata. A fotellabak végénél lehet látni az úgynevezett csörgődobfonást. Ennek készítése igazi női munka volt, anyám és nagynéném persze, ha a helyzet úgy kívánta, akár az egészet el tudták készíteni. A másik fontos feladatuk az asztallapok befonása volt, amit lapos vesszőből fontak.

JÁRÓKA

Mikor kezdett el tudatosabban a vesszőfonással megismerkedni, foglalkozni?

1989. január 1-től hivatalosan kisiparos kosárfonó lettem. Eleinte Zsuzsával, a feleségemmel volt bennünk egy kicsi aggodalom, de mégis egy biztos megélhetési forrást láttunk benne, ezért aztán belevágtunk. A család nagy része ekkor még aktívan dolgozott a faluban, ez az indulásnál nagy segítség volt. Amikor jöttek a viszonteladók felvásárolni a termékeket, a mi árunkat is elvitték. Sokáig ebben a formában működtünk. Legyártottuk a termékeket, majd gödöllői és poroszlói cigány kereskedő családokon keresztül értékesítettük azokat. Mindenki, aki a Balaton-parton látta őket a kirakodóvásárokon azt hihette, hogy ők az ország legnagyobb kosárfonói, pedig csak a fölvásárlók voltak. Nem volt autónk, nem tudtuk volna ennek a terjedelmes árunak a mozgatását vállalni.



De aztán mégis belevágtak a kereskedésbe. Mi volt ennek az oka?

*A bejci szatyor néven ismert
kosárszerűség*

Egyszer felkeresett egy hévízi kereskedő, aki kézműves termékek értékesítése céljából üzletet nyitott ott helyben. Emlékszem, szombaton ebédfőzés közben a kosár árán civa-kodott velem, hogy kettőszázötven, vagy kettőszáznyolcvan forint legyen. Végül aztán elvitt tizenöt darabot a magasabb áron. Mi meg a feleségemmel elhatároztuk, hogy másnap meglátogatjuk ezt a jóembert, megnézzük hová kerültek a munkáink. Hát extrakosár néven hirdette, közel négyszeres áron a kosarainkat. Akkor döntöt-tünk, nem szolgálunk ki tovább viszonteladókat. Amit előállítunk, azt eladjuk közvetlen. Vesszőt telepítettünk, alkalmazottat vettünk fel. Olyan áruféleségen gondolkodtunk, amihez a vesszőmennyiség elegendő, az alkalmazottak is könnyen el tudják készíteni és meg is élünk belőle.

Termékeiken nem látható mesterbélyeg, mégis a család neve összeforrt a minőséggel, márka lett. Megismerik a termékeiket?

Ehhez hadd meséljek el egy történetet. Budaörsön volt egy cég, amely korábban szövetkezetektől vásárolt fel fonott árut. Felkerestem őket, mint jövőbeli lehetséges beszállítót. Vittem magammal mintának néhány terméket és megmutattam a cég egyik munkatársának. Ahogy nézegeti a kosarakat, egyszer csak megkérdezi:

- Aztán honnan is jött maga?
- Bejagyertyánosról – feleltem.
- Csak nem rokona annak a Padosnak, aki elnöke volt a Kosárfonó Háziipari Szövetkezetnek?
- De igen. A fia vagyok.
- Akkor minden további nélkül alkut kötök magával – mondta.

Szóval így ismerik meg a termékeinket. Üzletet kötöttünk velük. A kiválasztott árukat előre egyeztetett mennyiségben, egy évben négyszer kellett szállítanom. Lett egy kis teherautónk is közben és így szépen, kiszámíthatóan tudtunk működni egészen a cég megszűnéséig, 2005-ig.



Egyedi bútort és néhány korábban készített kosár



Előszobafal asztalkával

1997-től rendszeresen zsűriztettem a tárgyait. Miért fontos a zsűriztetés, kell a szakmai elismerés, vagy ez valami másról is szól?

A zsűriztetést a budaörsi cég miatt kezdeményeztük. A minősített termékek után áfakedvezményt kaptunk. Első alkalommal harminchat féle terméket vittem fel a Népi Iparművészeti Tanácshoz, Budapestre. „B”-s minősítést kapott az összes, ez nekünk az induláskor nagy segítséget jelentett. A későbbiekben a termékeim nagyrésze „A”-s minősítésben részesült. Ennek is köszönhető, hogy 2009-től a Velemi Stúdió Népművészeti Egyesület tagja lehetek, aminek jelenleg vezetőségi tagja is vagyok.

A SOK GYAKORLÁS EREDMÉNYRE VISZ

A hagyomány, a tehetség és a mesterségbeli tudás hármasa érett össze munkásságában. Rendkívüli szerénységet, a szakma és hagyomány iránti alázatosságot feltételez az, hogy a zsűriztetést nem rögtön az elején kezdte. Aztán a gyümölcs beérett, kosáryi elismerés gyűlt össze.



Gránátalma-díjas gyermekszobabútor. A XVI. Országos Népművészeti Kiállításon pedig Arany Oklevelet kapott.

2010-ben részt vettünk az Élő Népművészet XV. Országos Népművészeti Kiállításon, melyet előzsűriztetés előzött meg. A Néprajzi Múzeum munkatársai kiválasztották azokat a tárgyakat, melyeket kiállításra alkalmasnak ítélték. Első alkalommal fonott gyermekszoba-berendezésemért Gránátalma-díjat kaptam.

A pályázati kiírás szerint, régi hagyományokat képviselő, a jelenben is hasznos funkciót betöltő tárgyat kellett készíteni. Ekkor fontam meg a lészát, amit eredetileg a régi időkben füstölt hús tárolására használtak. Szombathelyen, a Vasi Skanzen egyik házában láttam ilyesmit először. A zsűri elmondása szerint azért nem kaptam érte Arany Oklevelet, mert nem voltak benne biztosak, hogy a fa részét is én készítettem.

Ha már sikerek, akkor azért említsük meg, hogy 2011-ben a Hagyományok Háza Népi Iparművészek ismerte el.

Ismerősöktől hallottuk, hogy a Népi Iparművészi cím után bizonyos kedvezmények járnak majd, ezért érdemes megszerezni. Ez tulajdonképpen egy igazolvány, melyet ötévente meg kell újítani és a negyedik alkalommal véglegesítik. Igazság szerint tőlem soha nem kérték, és a várt előnyök – például kézműveseknek kiemelt hely biztosítása rendezvényeken, kedvezményes helypénz – sem valósultak meg. Mondjuk, az utóbbi időben a rendezvényszervezők már ügyelnek rá, hogy külön placcot alakítsanak ki a mestereknek, de minden a szervezésen múlik. Volt, hogy nagyon eldugott helyre kerültünk, ahol alig lézengett valaki, pedig az ott látható, megvásárolható portékák többet értek az egész vásárnál.



Pados Zoltán által készített lésza

Az Élő Népművészet Kiállítás Szálasanyag Szakmai Bizottság tagjaként pontosan tudja, hogy a zsűrizésnél szigorú kritériumoknak kell megfelelni. 2021-ben az összes szakmai bizottság elismerését elnyerte.

2021-ben a Budai Várnegyedben megrendezett Mesterségek Ünnepe az Év mestere díjban részesültem. Hát ennek nagyon örültem. Sokakat ismerek ott, de semmi előjelét nem éreztették a dolognak. Meglepetés volt. Ezeken a rendezvényeken nekem is kötelességem véleményt mondani mások termékeiről. Ilyenkor azért szoktam kritikát is megfogalmazni, bár nem minden esetben kifizetődő, mert a készítő úgy gondolja magáról, hogy amit ő elállít, az a legjobb. Összhangra kell törekedni. Egy fedeles kosárnál például fontos, hogy jól illeszkedjen a teteje. Ne kelljen erőszakkal kivenni és kényelmesen bele is lehessen tenni, tehát annak működnie kell.

Van még olyan szakmai megmérettetés, amibe szívesen beleállna?

A Népművészet Mestere, amelyre már háromszor lettem ajánlva, de még nem sikerült elnyernem. Ehhez szakmai ajánlat szükséges csoportoktól, szervezetektől. Talán az is

nyom a latban, hogy az utóbbi időben számos helyen vállaltam oktatói tevékenységet. Lehet, hogy újra megpróbálom.

Sok helyen ragaszkodnak a hagyományos, népi stílusjegyekhez.

Tulajdonképpen elvárás, és ragaszkodnak is a néprajzi leírásokban található hagyományokhoz. Az én véleményem az, hogy a hagyományosat kell ötvözni a modernnel. Miért ne lehetne egy használati tárgy, vagy ajándéktárgy – melyben benne van az őseim tudása – megjelenésében a modern kor igényeinek megfelelő.

2009-ben, a Mesterségek Ünnepéhez kapcsolódóan rendezték meg az *Egy gyékényen árulunk* című kiállítást a Nemzeti Galériában. A szálasanyag mindenféle ága megjelent ezen a kiállításon. Nekem már rég mozgatta a fantáziámat egy fonott koczikas, kettő üléssel. Eldöntöttem, hogy ez alkalomból készítek egyet. Igen ám, de a hagyományosan gerencserek által használt nagy lovas szekeret nem tudtam beszerezni. Végül a Püspökmolnáriban élő Balikó Mihály barátom adott hozzá pónik mögé beköthető szekeret. Ez ugyan gyermek méretű, de a népi hagyományvilágot kellőképpen lehetett vele érzékeltetni. Héjas vesszőből fontam rá kast és egy széket, ez került fel a kiállításra. Vannak szakmai kihívások, ha annak vesszük.

HAJLIK A VESSZŐ

Milyen alapanyagból dolgoznak? Volt idő, amikor maguk természetették a vesszőt.

Kísérleteztünk ezzel is, igen. A szüleim a rendszerváltás előtt Győr környékéről szereztek be az alapanyagul szolgáló vessző nagy részét. Abban az időben, a Hanság mélyebben fekvő területein nagyon sok fűzet természetettek. Amikor 1989-ben belevágtunk a feleségemmel, kénytelenek voltunk ott bérelni földterületet, mert itt a környéken minden a tsz-ek tulajdonában volt. Innét Bejgyertyánosból jártunk oda vesszőt művelni.

Hogy kell vesszőt művelni?

Egy hektáron nyolcvanezer darab, huszonkét centiméteres dugványt kell a földbe szurkálni, ugyanolyan osztással, mint ahogy a kukoricát ültetik. Volt, hogy húszan voltunk erre a munkára, de olyan is, amikor a fele társaság állt rendelkezésre. Emlékszem, egyik éven, a feleségem bakancsának a talpa kilyukadt, mert lábbal kellett teljesen belenyomni a dugványt a földbe. A területet évente kétszer-háromszor is meg kellett kapálni. A második év után már nem kellett, mert a vessző megerősödött, lombot nevelt. A rendszerváltás után vásároltunk egy két és fél hektáros területet itt, hozzánk közel, a Berekben. Az ültetéshez, aratáshoz alkalmi munkásokat fogadtunk fel, illetve akkor még működött az erdőművelő brigád, akiket meg lehetett ilyen jellegű munkával bízni. Adódtak komoly nehézségek is. Két egymást követő éven a tró-

pusi meleg miatt leszáradt a vessző. Teljesen tönkrement, végül ki kellett szántani az egészet. Akkor derült ki, hogy a gyökerek vízszintesen nőttek, nem tudtak lejjebb hatolni a földbe, ezért pusztultak el a tövek. Komoly veszteség volt. De ez már csak az ötödik, hatodik éven volt, előtte bőségesen termett a vessző. Lobbullástól rügyfakadásig tudtunk aratni, télen pedig fontunk. Az aratásnak is megvoltak a „szépségei”, hogy úgy mondjam. Előfordult, hogy a belvíztől nem tudtuk megközelíteni a vesszőket. A betakarítás kezdetben teljesen kézi munka volt, valamikor a nyolcvanas években történt meg a gépesítése.

Van még megművelés alatt álló területük?

Egy ideje már teljesen megszüntettük a vesszőtermesztést. Ehhez a fajta munkához nagy tapasztalat kell. Régen kimondottan éltek erdőműveléssel foglalkozó és alkalmi munkákból élő emberek. Ma már nem találnék erre senkit. Még van annyi tartalékunk, ami kitart addig, amíg üzni tudjuk ezt a mesterséget.

Mi történik a learatott vesszővel?

A learatott vesszőt ki kellett válogatni, utána szépen összekötegelve lefőztük az erre használatos főzőüstben. Először a vizet felforraltuk, majd jó négy-öt órán keresztül főztük, csak utána lehetett a héjat eltávolítani géppel. Ezt követően megszárogattuk. Volt olyan időszak, amikor négy-ötszáz köteg vessző várt a feldolgozásra. Ezt a kemény fizikai munkát ma már nem tudnám csinálni olyan lendülettel, mint akkor. A kiszáradt alapanyagot a mai napig a padláson tároljuk, és amikor eltervezzük, mit készítünk, ahhoz mérten újra beáztatjuk a szükséges mennyiséget. Ilyenkor tulajdonképpen dunsztoljuk, jól beáztatjuk a szálakat. Nem a felületét kell hogy érje a víz, hanem át kell járnia.

Divatba jöttek a héjas vesszőből font termékek. Ezt a fajtát forró vízben kell jó egy óráig visszaáztatni, ezt követően többször már nem is kell és két-három hétig lehet vele dolgozni. A hántolatlanak az a hátránya, hogy fennmaradnak rajta az apró rügyek, amikre ügyelni kell, könnyen felsérthetik a ruházatot. Inkább tárolásra alkalmas eszközöket készítünk belőle, például esernyőtárolót, vagy kaspót.

Rendkívül változatos a formavilág. Milyen technikát kell alkalmazni a sokféleség eléréséhez?

A kosarat az alap elkészítésével kezdjük, amely tulajdonképpen a gerince. Ezt aztán bekezdjük, megnagyobbítjuk, majd megfonjuk az oldalát. Minden mozzanathoz más minőségű vessző kell. A gyengébb silányabb megy az aljába, az oldalába olyan kell, ami nem pattog, nem törik, ha végighúzza rajta az ember a kezét, ne sebezze meg. Különböző fonástechnikákat alkalmazunk, attól függően milyen terméket készítünk.

A fedeles kosárnál például többszálás gyűrűtechnikát alkalmazunk, amelynek segítségével tudjuk kialakítani azt a peremet, amiben megül a teteje. Nincsenek előre elkészített tervek, minden szemmértékre, érzésre megy. Kivéve, természetesen, ha valamit méretre kell gyártani, ahhoz kell a mérőszalag.

Az elkészült terméket lelakozzuk, mert az a tapasztalat, hogy ezt jobban szeretik a vásárolóink. Praktikusabb is, mert ha megül a por a fonások között, akkor súroló kefével, mosószeres vízzel le lehet mosni. Arra kell figyelni, hogy ne tűző napra tegyék ki száradni, mert hamar megfakulhat a színe.

Mi az, ami jelenleg divatnak számít és mi az, ami már kevésbé keresett? Mi alapján dől el, mikor mit készítenek?

Ami kiment a divatból az a mózeskosár és a fedeles tároló (60x40 cm). A bevásárlókosár az örök slágertermék, azt mindig keresik. Ezen kívül vannak a magánrendelések, amik teljesen egyediek, nem lehet rá előre készíteni. Ha nincs konkrét igény, akkor azt készítünk, amihez kedvünk, hangulatunk van. Figyeljük a készleteket is, ha valami fogyóban van, pótoljuk.



Felfüggeszthető gyermekágy

Rendszeres résztvevői az országos vásároknak, hagyományörző programoknak. Mik a tapasztalataik e téren?

A különféle rendezvények alkalmával találkozunk azokkal a személyekkel, akik később a megrendelőink lesznek. Nevesebb vásárok, például az Őrségi Vásár, magyarszombatfai Fazekas Napok, Mesterségek Ünnepe a Budai Várban (Velemi Stúdió tagjaként), amik átdöccentenek bennünket a nehézségeken. Évente tartják Tiszaalpáron a kosárfonó találkozót, ahol az a néhány mester szokott összejönni,

ahol az a néhány mester szokott összejönni, akik tényleg hivatásszerűen űzik az ipart. Sok ismerőssel találkozunk ilyenkor, jó hangulatú beszélgetések folynak, és persze kereskedünk is.

Milyen műhelyi háttér szükséges a kosárfonáshoz?

Mivel kosárfonó család vagyunk, tulajdonképpen néhány szerszámon kívül semmi másra nem volt szükségünk. Ez nagy segítség volt az én szüleimnek és nekünk is. Ebből a szempontból könnyű volt az indulás, lehetősége volt bármelyikünknek be-

lekezdeni ebbe a mesterségbe. Most már csak az asztalosműhely berendezése egy vagy két lenne annak, aki első generációs kosárfonóként kívánna indulni.

Van egy vesszőhasító gépünk. Aztán a műhelyben található egy áztató edény, ami- ben a vesszőt készítjük elő. Egy kényelmes szék, mellette a szerszámháromlós és a fonó- pad, ami egyik irányban döntött azért, hogy ne vízszintesen legyen a mester előtt a kosár, hanem ferdén, hogy jól rálásson az egész fonásra.



*Fonásra előkészített
vesszők*



*Padosné Simon Zsuzsanna
a műhelyben*



*A mester
munkaállomása*

A kosárfonás nem olyan mesterség, amiből kulturális rendezvények, személyes találko- zások hiányában meg lehet élni. Voltak nehéz időszakok?

A Művészeti Akadémia 2021 januárjában felajánlotta, hogy a koronavírus-járvány okozta nehézségek orvoslására, zsűrizett tárgyakat vásárol fel népi iparművészekről. Mivel nem tudtam mi vár ránk, megváltam néhány kedves tárgyamtól. Köztük a gyermekjárókatól és a lészától, amiért az Arany Oklevelet kaptam. Nem érdemes ezen keseregni, ha úgy adódik, el tudom készíteni ezeket a tárgyakat újra.

HAGYOMÁNYOK MEGŐRZÉSE

Céljai közt szerepel a hagyományok megőrzése, továbbadása az utókor számára. A költő után szabadon, Padoséknál ki viszi át a szerelmet a túlsó partra?

Az utóbbi időben számos településen tartottam kis tanfolyamokat. De, hogy élet- szerű-e a tudásátadáson keresztül történő hagyományörökítés, hát vannak kétségeim ennek kapcsán. A szomorú az ezekben, hogy túl rövidek, legtöbb esetben elmarad a visszacsatolás lehetősége. Máskülönben nem is olyan szándékkal jelentkeznek

az emberek, hogy a nálam megszerzett mesterséget gyakorolják, továbbadják egyszer. A mi családjunkban úgy tűnik, megszakad ez a vonal.

Mi motiválja az oktatás során?

Ebben a dologban magabiztos tudok lenni. Nem tudnak olyan keresztkérdést feltenni, amire ne tudnék válaszolni. Szokták kérdezni a diákjaim, hogy honnét látom a hibát. Mindig mondom nekik, hogy már annyi munka volt előttem, hogy számomra egyértelműen kiszűrődik. Nagyon élvezem, ez talán a legfontosabb.

Azért a kéznek hozzá kell edződni ehhez a munkához.

Emlékszem, amikor itt a pincében „küzdöttem” az első kosarak lefonásával. Fájt az ujjam rendesen. Bal kezünk hüvelykujjával kell a vesszőt alkalmanként meggyökéskenteni, rogyasztani, nagyon erősen kell szorítani. Ez kívülről nem látszódik. Mentem haza a szüleimhez és kérdeztem tőlük, nektek is fáj az ujjatok. Nekünk már nem, fiam. És tényleg, egy idő után már meg sem éreztem.

A kosárfonó, csakúgy, mint más kisiparos a jobb, vagy rosszabb termékpiacon következésményeket egyedül élvez, vagy szenved. Annak mennyiségi előállításában nem korlátozza senki. Mik a jövőbeli céljai?

Bár már csak tizenegy hónapom van a nyugdíjig, azért még nem szeretném abbahagyni. Ebéd után kell egy fél óra alvás. Akárhogy is, fáradunk egy kicsit.

Min dolgozik jelenleg?

Most éppen elfogytak a kosáraljak, az van most folyamatban. Aztán majd ezekből kosarak készülnek.

Az olcsóbb áruk mennyire szorították háttérbe a hagyományokon alapuló, magyar földön termelt vesszőből font termékeket? Hogy lehet talpon maradni?

Az a nagy baj, hogy olyan emberek készítik ezeket a kosarakat, akik soha nem találkoznak közvetlen a vásárlóval. Darabszámot kell teljesíteniük, a minőség nem fontos számukra. Ráadásul a csökkent ár nem jó sem az előállítónak, sem a vásárlónak. A nagy tömegben készített termékek hagynak kívánnivalót maguk után.

Ketten dolgoznak most már a feleségével, hogy stílusos legyenek, a vessző rezdüléséből értik egymás. Hogy érzik most magukat, milyen hangulatban telnek napjaik?

Nagyon kellemesen. Nyugalom, béke övezi napjainkat. Az a helyzet, hogy én sosem készültem tudatosan a népi iparművészi címre. Mindig azt mondtam, egyszerűen, szépen tegyük a dolgunkat.

A beszélgetés végén átsétálunk a faluban található teleházba, amelynek különlegessége, hogy a rendezvényteremben a falat Pados Zoltán népi iparművész vesszőfonása védi, díszíti. Ilyesmit az ember nem minden nap lát, ha tehetik, járjanak utána!

(Spiegler-Kutasi Nikoletta)

JEGYZETEK

- 1 Édesanyja Pados Józsefné Szabó Katalin (szül. Bejcgertyános, 1932. júl. 8.), édesapja Pados József (szül. Bejcgertyános, 1929. márc. 24.)
- 2 *A szobában, ahol az interjút rögzítettük, erre számos szemet gyönyörködtető példa akad. Van itt egy hatalmas gardrób szekrény, fotelek és még a karnis is. Szerk. megjegyzése.*
- 3 Mi a teendő két kosárfonó szövetezet egyesülése után? In: Vas Népe, 1984. máj. 10., 4. o.

A Tarkázó legény becsülete

S Z A K Á C S G Á B O R K É K F E S T Ő M E S T E R

Jelenleg Magyarországon alig éri el a kékfestő műhelyek száma a fél tucatot. Napjainkban azonban még Szombathelyen is található egy. A már-már kihalóban lévő hazai kékfestő mesterség hagyományai nemzeti örökségünkhöz tartoznak, így a kékfestés hagyománya a szellemi kulturális örökség nemzeti jegyzékére került. Mintakincse kulturális érték, megőrzése és hagyományozása rendkívül fontos feladat. Szakács Gábor becsületből, a szakma iránti szeretetből vállalta ezt a szerepet. Védi, őrzi akár a pap a fehér textilt az indigókék festék alatt.

ELSŐ GENERÁCIÓS TEXTILFESTŐK SZOMBATHELYEN

Mit érdemes tudni a kékfestés kultúrtörténetéről?

A kékfestés Indiából, viszonylag későn, a XVII. században terjedt el Európában. Ebben az időben Csehországban, Ausztriában és Magyarországon szinte minden városban működött önálló műhely. Hazánkban a XIX. században kezdetét vette a kékfestőipar gépesítése. A mintázás azonban továbbra is kézzel készült. A mesterséget ez a kettősség jellemzi napjainkban is. Az első világháború után a falusi lakosság elszegényedése, ezzel párhuzamosan népviseletük elvárosiasodása figyelhető meg. A műhelyek, hogy fennmaradjanak, kelmefestést és vegytisztítást is vállaltak. Az 1940-es években már csak 30-40 működött belőlük Magyarországon. A nyolcvanas években aztán egy újabb fellángolás volt megfigyelhető, amikor ismét elővették és megjelenítették a különböző textileken, kerámiákon a népi hagyományos stílusjegyeket. Bódy Irén¹ munkássága nagyban hozzájárult ahhoz, hogy a mesterség újra fellendült. Aztán, ahogy az olcsóbb távol-keleti termékek teret hódítottak, valamint a textilfestést gépek segítségével modernizálták, úgy hagyott alább a kékfestő anyagok iránti kereslet. Emellett a viselet és a gondolkodásmód is változott, és mára már csak négy-öt mester maradt. Az ország legjelentősebb üzeme Tiszakécskén működik, mestere Kovács Miklós, a szakma doyenje, kilencvennégy éves. A kékfestő anyag alapvetően a falusi viselet alapja volt. A parasztasszonyok használták ruhának, köténynek².

Meséljen a szüleinél. Hogyan lettek kékfestő szakiparossá?

Édesapám Szakács László (szül.: 1923) első generációs kékfestőmester. Vasváron született, ott is járt elemibe, majd a polgári iskola elvégzése után, egy helyi textilkereskedésben eladósegédként dolgozott. Az itt eltöltött öt év alatt megismerte és megszerette a textilkereskedelmet, majd 1955-ben kelmefestőként váltott iparengere-

Másodlat.



Körmen di Járá si

Tanács Végrehajtóbizottsága

mint első fokú iparhatóság

599-110

/195 Szám.

IPARIGAZOLVÁNY

Szakács László egyházashollósi

lakos,

magyar állampolgár, született

Vasvár

1936
Községben

1923 évben,

június

hó

4

napján.

Fentnevezett

szokásos iparigazolást

ipar gyakorlásának a Népköztársaság Elnöki Tanácsának 1953. évi 14. számú törvényerejű rendeletében megállapított feltételeit saját személyében kellőképpen igazolta. Ennélfogva fentnevezettet az iparúzők nyilvántartásának 12/1 / 1955 számú kartonján felvezetjük, részére a fenti iparnak

Egyházashollós 12 hsz.

község területén, a kézműipar szokásos keretein belül való gyakorlására az iparigazolványt kiadjuk.

Kelt Körmen d 1955 év december hó 30 nap.

A Végrehajtóbizottság meg b:

P.H.

Vass Ferenc s.k.

vb. elnök h.



illeték

A másodlat hitelűl:

Körmen d, 1956 augusztus 17

Vasmegyeri Nyomdaipari V. Szombathelyi 1082. b

Szalóki Józsefné / ipari előadó.

Szakács László iparendedélye. 1955

délyt. Kezdetektől fogva támogató társra lelt édesanyámban, Joó Mártában (szül.: 1933), és a mesterség közös érdeklődéssé vált. Eleinte csak egyszínű kék anyagot festettek. Egyre több régi, megszűnt műhely gépeit, berendezéseit tudták felvásárolni.

A minták nagy részét 1957-ben Csobot Sándortól, a gépet pedig az akkor még Veszprémben működő Húsvét Lajostól vásárolták meg. A kalender masinát 1985-ben Kiskunfélegyházán, egy megszűnt műhelyből szereztek be. Az újabb és bonyolultabb eljárásoknak köszönhetően alakult ki a kék alapon fehér mintás anyagok előállítás.

A berendezések beszerzése után, immáron dolgoztak hagyományos módon kézzel és mechanikusan is. Hogyan osztották meg a munkát? Mi volt az édesanyja feladata?

Édesapám festette, tarkázta a kelméket, édesanyám jórészt a textil keményítésénél segített be, de fő tevékenysége a kész termékek árusítása volt. Később azután, amikor már négytagúvá bővült a család³, mi gyerekek is beletanultunk a mesterségbe. Édesapám halála után én készítettem a kelméket, édesanyám pedig intézte az eladást és az egyéb feladatokat, ami az üzlethez kapcsolódott.

Szombathelyen, a Vörösmarty u. 40. szám alatti magánházuk épületrendszere, udvara egyaránt a kékfestő ipar tevékenységét szolgálja. Milyen funkciókkal rendelkezik az épület?



Ha jól tudom, 1950-ben vásárolták meg ezt az ingatlant. Akkor az épület még bérház jelleggel működött, de az ingatlanok megvásárlásával az egész épületrendszer és az udvar is használhatóvá vált ipari tevékenység folytatására. A kapualj úgy került ki-

alakításra, hogy amikor vásárra vitték a termékeiket, könnyedén be tudtak parkolni és meg lehetett pakolni az autó raktereit. A lakás egyik helyiségében üzletet nyitottak. Aki kékfestő anyagot szeretett volna, becsengetett, édesanyám beengedte és kiszolgálta. Hátul két műhely, valamint szárogató lugasok épültek.

Sem ön, sem testvére Szakács László nem tervezte, hogy tovább viszi apja mesteriségét. Mi az eredeti szakmájuk?

Mindketten a műszaki egyetemen végeztünk, én közlekedés-, bátyám pedig villamosmérnökként.

Ha jól tudom, megadatotott, hogy együtt dolgozhatott édesapjával. Mi jellemezte a közös családi munkát? Mikortól vette át a családi vállalkozást?

Bátyámmal ebben nőttünk fel. Az indatrénes festéshez öten-hatan kellettünk. A család egyik fele festett, a másik folyamatosan mosta ki az anyagokat. Nekünk, gyerekeknek is be kellett segítenünk. Amíg a szüleim keményítették az anyagot, addig mi a bátyámmal a szárogató lécekre húztuk ki a textileket. Figyelni kellett az időjárásra, mert ha jött az eső, akkor mindenki kapkodta össze a kertben lévő több száz méter anyagot, hogy ne ázzon meg. Minden munkafolyamatban részt vettünk, belenőtünk. Mikor egyetemre jártam, a vizsgaidőszak végére időzítettük a festést. Az ötvenes években maszекnak lenni nagyon nehéz volt. Kezdetben termékeink döntő többségét vásárokon értékesítettük. Apámmal egy héten kétszer jártunk többek között Győrbe, Veszprémbe, Nagykanizsára. Hajnali kettőkor keltünk, mint a macskák úgy jártunk, csendben, ne zavarjunk senkit. Volt, amikor „kedves” ismerősöktől meghallottuk, hogy „ti éjjel jártok, biztos feketéztek”. Isgulni kellett, hogy a vásárokon legyen helyünk, az megfelelő legyen, jöjjenek a vásárlók és bevételt is termeljünk. Szóval nem volt egy könnyű pénzkereseti lehetőség. De ez a mesteriség ezt az életformát kívánta meg tőlünk.



Szakács Gábor és felesége

Édesapám halála után (1989) én vettem át az egész vállalkozást. Gyerekeim, ha olyan munkafázis volt, jöttek és segítettek. Édesanyám pedig itt lakott (Vörösmarty u. 40.) a házban, ő végezte az árusítást. Egy időben már egyedül járt vásárolni, de

most már csak itt a háznál értékesítjük a termékeinket. Akinek kékfestő portékára van szüksége, megtalál bennünket.

Nem csak idehaza, de külföldön is megfordultak termékeikkel.

Ausztriában voltunk néhány alkalommal. Nagyon kellemes élmény volt. Erősebben ápolják a hagyományokat. Graz melletti kis faluban szüreti napokkal egybekötött vásárra voltak hivatalosak. Az utóbbi időben is hívtak, de nem mentünk. Azt hiszem, öregsünk. Nem hiányzik az éjjeli kelés, hogy időben érkezzünk. Nagyon jól éreztük magunkat, nagyon kellemes volt, de valahogy most már inkább szép emlék, mint elérendő cél.

Mikor alakították ki a ház jelenlegi állapotát?

Körülbelül húsz évvel ezelőtt döntöttünk úgy, hogy kicsit felújítjuk a házat. Akkor történt meg az utcai homlokzat átalakítása. A Zsolnay Porcelánmanufaktúrától rendeltük meg a feliratos és kékfestőmintás díszítő elemeket, melyek az utca felől látszanak. Új üzlethelyiséget alakítottunk ki. Csoportos műhelylátogatásokra nem volt kimondottan nagy igény, de akik jöttek, azokat szívesen láttuk.



*Az egyedi megrendelésre készített
Zsolnay porcelánlap*

FEKETE KÉZZEL, FEHÉR PÉNZZEL

Kék és kék között is van különbség. Édesapja nyomdokain haladva még ma is alkalmazzák a hagyományos indigófestést? Hogyan zajlik ez?

Édesapám hidegfestési eljárással, indigó festékekkel színezte az anyagokat. A műhelyben található beton kutakban (küpa), különféle vegyi anyagokkal keverve került feloldásra a festék. A mintás festés technikája a pirostojás festéshez hasonlít. Viaszos védőréteget (pap) nyomtunk az anyagra a mintázódúcok segítségével, utána a ráfokra fel feszített textilt az indigós kutakba tizenötöször, hússzor bele kellett mártani. Egy fél órát a festékben volt, egy negyed órát száradt, ez alatt az idő alatt oxidációs folyama-

tok zajlottak le. A végén a viaszos pépet enyhe kénsavas vízben kellett lemosni, lemaratni, majd tiszta vízzel még egyszer átmosni, mert, ha az anyag savas maradt, szétmálolt. Nem volt egy egészséges dolog fél napokat a savas vízben mosással tölteni. Olyanok voltunk az indigótól, mint a kéményseprők. A hideg indigós festéssel készült anyag a viselet során megszínezte a viselője bőrét, fogott, ezért jött az igény egy színtartó eljárásra. Az 1970-es években tértünk át az indatrén festésre. Ez egy szintetikus anyag, melynek köszönhetően tartós színt tudtunk előállítani, ami a napot is nagyon jól bírja. Ezt a festési eljárást édesapám a tiszakécskei kékfestőnél tanulta meg. Itt szeretném megemlíteni Pék József, a szombathelyi pamutipar festőmesterének nevét, akinek tudása, szakértelme nagy segítség volt nekünk a későbbi festési folyamatoknál.

Ez egy meleg eljárás, mely során kilencven fokos fürdőkbe kellett beleengedni az anyagot hengerek között és viszonylag gyorsan megfestődött az anyag. A végén ugyanúgy savas vízben kellett lemosni a mintát, mely egy ideig hordókban, betonkádakban történt. A tiszta vizes öblítés után szárítottuk, simítottuk, mángoroltuk, vasaltuk és keményítettük, hogy ez által selymes fényt kapjon a kékfestő vászon felülete.

Ezeket a munkafolyamatokat nyári időszakokra időzítettük. A hideg víz miatt sok kékfestő különféle ízületi betegségekkel küzd. Mi általában meg szoktuk várni a húsz fokos meleg időt. Amikor a kilencvenes években megszűnt a szombathelyi pamutipar, megvásároltam egy mosógépsort. Tulajdonképpen modernizáltam a mosási folyamatot. A komoly berendezésnek adódtak ugyan műszaki problémái, de lényegesen könnyítette a munkánkat.

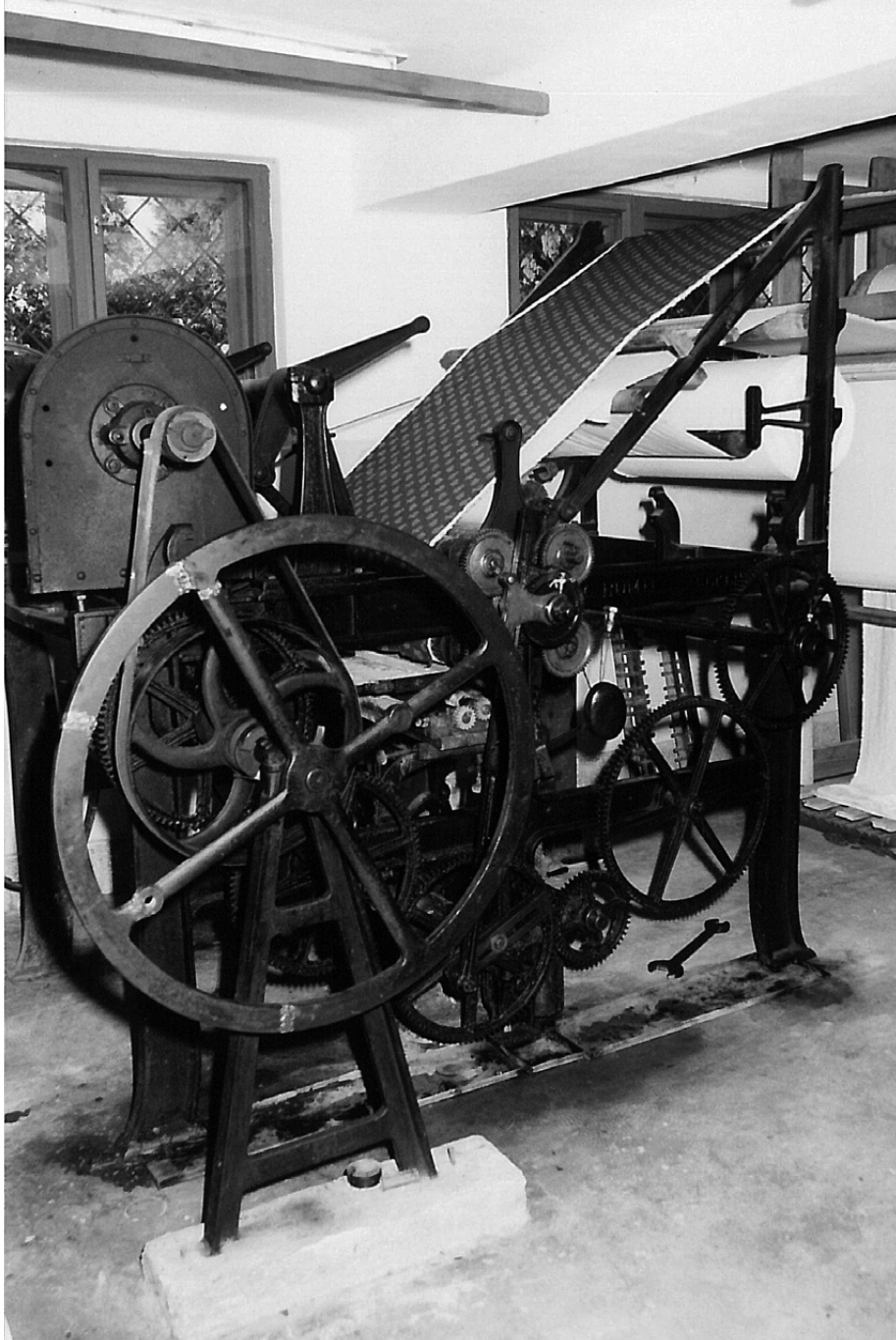
Milyen műhelyi háttér, felszereltség szükséges a kékfestő munkához?

A műhely berendezései, a használt eszközök, minták az 1900-as évekből származnak, melyek a folyamatos karbantartás mellett ma is jól használhatóak. Perrotin mintázó gépünk 1880-ban Berlinben készült, amelyhez kb. 400 db nyomódúc tartozik. Számos nyomódúcot magunk készítettünk hagyományos motívumokkal. A műhely felszerelése és a mintakincs évről évre bővült, alkalmazkodott az igényekhez, kereslethez.

A KERESKEDŐI OLDAL

A kékfestő termékek köre rendkívül változatos és sokrétű. Milyen termékek készülnek önöknél?

A nyolcvanas években újra fellendült a kékfestő üzlet, mivel divatba jöttek az úgynevezett népi jellegű konyhák. Ezek felszereléséhez asztalterítőket, kötényeket, függönyöket varrtak a kék alapon fehér mintás textilből. Ebben az időben egy hónapban kétszer is festettünk. Szinte a kerti szárogató lécről vitték el a vevők a kelmet. Valamikor nagyon elterjedt volt az ajtóruha használata is. A függöny szerepét töltötte be, a nyitott ajtóra erősítették, ezzel biztosítva a szellőzést a lakásnak, nyaralónak. Asz-



Kalendergép

talkendők nagy választékban vannak most is üzletünkben. Legelterjedtebb nálunk a nyolcvanszor nyolcvan centiméter nagyságú, körbe futó mintás. A gazdag mintakészletnek köszönhetően található nálunk széleken körülfutó vastagabb, vagy vékonyabb szegélymintával, virágfüzérrel, figurális ábrázolással kialakított asztalterítő, melynek közepét esetenként csipkeutánzat díszítés ékesíti.

A XVIII–XIX. században milyen felhasználási formái léteztek a kékfestőnek?

A XVIII. században városi igényeket elégített ki, aztán később a falusi paraszt emberek körében is egyre inkább elterjedt. Ágynemű, kötény, szoknya, alsóruhaféleségek voltak a leggyakoribb felhasználási módjai. A XIX. század kezdetétől pedig már mind a hétköznapi, mind az ünnepi viseletben megjelent. Ünnepi alkalmakkor a kötény és a fejkendő is népszerű volt. Manapság már teljesen eltűnt a hagyományos eljárással festett kelméből készült ágynemű-féleség, ágytakaró.

A városnak egy nagyon jó helyén található az üzletük. Kezdetben kik voltak a vásárlóik, megrendelőik? Milyen igényeknek kellett eleget tenni?

Kezdetben kilencven százalékban falusi parasztasszonyok vásárolták ezeket az anyagokat. Vásárokon szinte csak asszonyokkal üzleteltünk. A hetvenes és nyolcvanas években Nagykanizsára jártunk vásárra, ez egy régiós központnak számított. Akkoriban három kékfestő sátor állt egymás mellett, de mindenki elégedetten mehetett haza. Mindhárom kékfestő nagyon jól járt, mert vitték az anyagokat. Döntően ekkor még méteranyagokat árultunk. Terítőket, szalvétákat, edényfogókat már csak a városi használat elterjedésekor kezdtünk el készíteni. Most már inkább ezek a keresettebbek.

Kik vásárolják manapság termékeiket?

Az utóbbi időben falusi, hagyományörző néptáncsoportok vásároltak tőlünk ruházatuk elkészítéséhez. Óvodába szoktak szintén ruhaanyagot venni, mert nagyon mutatós kis szoknyákat lehet belőle varrni. Régebben az Ungaresca Néptáncgyűttes és a csepregi hagyományörző társaság is vásárolt tőlünk kelméket. Gyakran visznek ajándékba egy-egy terítőt, edényfogó kesztyűt, konyharuhát is.

Kovácsok, mozdonyvezetők, fűtők, iparosok – színik a kék.

Férfiak nemigen vették, ők használták. Manapság már egyre ritkábban, de régen nagyon keresett volt az iparos munkát végzők körében a mellekötények (iparosok) és a félkötények (földművelők). Ezeket aztán konyhakötényként is viseltek. A félkötényhez nyolcvan centiméteres, a mellekhez egy méteres anyagot használunk fel. Úgyis szintén az alsóruhaféleségek hosszú sora készült kékfestőből.

KIÁLLÍTÁSOK, ELISMERÉSEK

1982-ben elnyerte a Népművészet Ifjú Mestere címet. Termékeik ekkor már ismertek, elismertek voltak országszerte és még azon is túl. Mi motiválta a cím megszerzésében?

Istenigazából nem vágytam erre a címre. A Művészeti Tanács zsűrizte a népművészeti termékeket és egyfajta szakmai presztízsnak számított. Ezért elküldtünk a termékeinkből tíz-húsz darabot. Volt, amibe belekötöttek, hogy nem hagyományos motívum szerepel rajta. Nagyon komolyan nem vettük, de azért minősítettünk néhány terméket.

Számos kiállításon szerepeltek áruikkal. Mit tart ilyenkor a legfontosabbnak, a szakma szeretetének átadását, vagy a termékek bemutatását, népszerűsítését?

Nekünk nagyon kevés kézi mintánk volt. A megszűnő műhelyeknél nem értékelték ezeket a mintákat és faanyagok tartották, eltűzelték. Édesanyám nagyon jó kapcsolatteremtő képességgel rendelkezett és különféle múzeumokból kért kölcsön mintákat, amikkel különleges szép termékeket készítettünk. Ezeket szívesen mutatuk be kiállításon. Én magam is számos kézi nyomódúcot készítettem, a legszebb motívumokat, kölcsönkapott mintákat lemásoltam, ezzel jelentősen bővült a mintakincsünk.

A képfestés hagyománya felkerült Az emberiség szellemi kulturális örökségének reprezentatív listájára. Az erről szóló UNESCO dokumentum ünnepélyes átadására 2019-ben a pápai Képfestő Múzeumban került sor. Az oklevelet az akkori polgármester hozta el önnek.

Ez egy nemzetközi elismerés. Magyarország, Csehország és Németország közös összefogásának eredményeként vette védelme alá ezt a szakmát az UNESCO, szellemi kulturális örökségnek ismerték el a képfestő mesterséget. Erkölcsi és szakmai elismerés, de lényeges változást nem hozott. Sajnos a meglévő mesterek kiöregedőben vannak és kérdéses a mesterség későbbi sorsa.

Pápán a Képfestő Múzeumban is volt tárlatuk. Milyen termékek kerültek kiállításra? Mit szeretett volna megmutatni?

Méteranyagaink és terítőink is bemutatásra kerültek. Régen Pápán árulták a termékeinket is az oda betérőknek, de már egy ideje nem kéri.

KI VISZI TOVÁBB A MESTERSÉGET?

Esetenként tart csoportoknak vezetést, bemutatót. Mi motiválja ezeket az alkalmakat?



Mintázódúcok

Régen jól működő szakma volt, egy család tisztességesen meg tudott belőle élni. Ez az idő már nem fog visszajönni, hisz a modern textilipar hasonlóan szép kelméket képes előállítani jóval olcsóbban. Azt azonban fontosnak tartom, hogy az emberek megismerjék, régen hogy is működött a textilnyomás. Egy időben (2011) felmerült annak ötlete, hogy az üzemünk egyfajta gyakorlati helyszíneként szolgálhatna az egyetemi oktatáshoz. Sajnos az illető, akivel erről tárgyaltunk meghalt. Jó ötletnek találtam, bár én annyira nem lelkesedtem a dologért. Az évtizedek alatt összegyűjtögetett mintakészletemnek minden darabja értékes számomra. A rajtuk látható minta réztűkből került kialakításra, óvatosan kell velük bánni. Nem megfelelő használat mellett könnyen deformálódnak, sérülnek.

Nagyrészt pamut alapanyagokkal dolgoznak. Miként befolyásolja a környezettudatos gondolkodás, az újrahasznosított anyagok elterjedése alapanyag ellátottságukat? Hol tudták beszerezni az alapanyagot?

Amikor még komolyabban működtem, egy-egy nagyobb mennyiséget szereztem be, ami öt-tíz évig kitartott. Évekkel ezelőtt a Sopronkőhidai börtön szövődéjéből vásároltunk anyagokat nagy mennyiségben, ebből még van annyi tartalékom, ami kiszolgálja a vásárlóinkat. A gépi mintázósor nyolcvan centiméter széles, ezért régen a kékfestő anyagnak is ez volt a szabványmérete. Ez ma már nem is kapható. Gazdaságos gépekkel három méter széles anyagokat gyártanak, amiket nekünk szabványméretűvé kell alakítani, mert a gépi mintákat nem tudjuk megnyújtani.

Egyedül van Vas megyében kékfestő. Országos szinten is kevés szakmabeli van. Tartják a kapcsolatot?

Ritkán, ha valami nagyobb esemény van. Nemrég kerestek például a Pápai Kékfestő Múzeumból. A többi kékfestő mindig aktívabban dolgozott, a régebbi időkben is. Én mérnökként dolgoztam a Magyar Közút Zrt. berkein belül, ott éltem az életemet. Ez egy családi hagyomány, melyet édesapám halála után megörököltem és édesanyám segítségével vihettem tovább. Nekem nagyon szép és értékes dolgok vannak itt, de nem tudom, hogy mi lesz a jövő. Most már csak szakma iránti tiszteletből csinálom, anyagi haszna szinte nincs.

Mi jellemezi manapság a kékfestőmester életét? Hogy érzik magukat?

Egy időben azt mondtam, de jó lesz, ha nyugdíjas leszek, majd többet tudok a festéssel foglalkozni. Két éve nyugdíjas vagyok. Szeretem ezt a szakmát, de mire a kékfestő anyag elkészül, az rengeteg fizikai munkát igényel, amire most már nem nagyon vágyom. Kopik az ember. Ha valaki érdeklődik, akkor szívesen körbevezetem, lássák, hogy ment egykor, de olyan nagyüzemi tevékenységet, mint például a nyolcvanas és kilencvenes években, már nem tudnék fenntartani.

Mi lesz az üzem sorsa?

Ez az egész úgy lett megálmodva és megalkotva, hogy egyszerre kétezer méter anyagot lehessen előállítani. Három évvel ezelőtt festettünk utoljára, aminek az eredménye még öt évig kitart. Én akkor már hetven felett leszek jóval, nagy valószínűséggel nem fogok újabbnak nekiállni. A gyerekeim mindketten mérnökként dolgoznak, és bár tudják, hogy kell kéket festeni, valószínűleg nem fognak nekiállni. Mivel a hagyományos mesterség, a mintakincs, a berendezések megőrzését az utókor számára rendkívül fontosnak tartom, feleséggel gondoltunk rá, hogy esetleg egy múzeummal lehetne alakítani, de ez még a jövő zenéje.

(Spiegler-Kutasi Nikoletta)

JEGYZETEK

- 1 Lásd még: Bódy Irén: A kékfestés művészete. Bp., 2020. 78 o.
- 2 A téma részletes kidolgozását lásd még: Domonkos Ottó: A magyarországi kékfestés. Bp., 1981. 112 o.
- 3 Szakács László és Joó Márta házasságából két fiú született: László (1953) és Gábor (1955)

E Maskara, cakli, fejescörbe, szalonnázó, arató és a többiek

EGY HÁROMGENERÁCIÓS KÉSES-KÖSZÖRŰS
DINASZTIA TÖRTÉNETE

EGY KIS „KÉSTÖRTÉNET”

A kés már a legrégebbi időkben is nélkülözhetetlen eszköze volt az embereknek, ezért a készítése is messzire nyúlik vissza. Eredetileg a kovácsok csinálták, majd egyesek kimondottan a „gyártására” szakosodtak. Nyugat-Európában már az 1350-es évektől megkezdődött ez a folyamat, Magyarországon később, valamikor a török megszállás idején. A szakma történetéhez tartozik, hogy Szegeden már 1522-ben szerepelt a Köszörűs, mint családnév. Ebben az időben érkeztek a Magyar Királyságba a nyugatról, vallási okból elűldözött habánok¹, akiket magyarul újkeresztényeknek neveztek. A művészetük több száz évre meghatározta a magyar késkészítést. A mesterség megnevezése az 1600-as években „késtsináló, esetleg késtsináló lakatos” volt. A szakma jelentőségét nemcsak a luxus evőeszközök, hanem más kisiparok (faipar, húsipar, földművelés) vágóeszközeinek készítése is adta. Az ősi mesterség két jeles celldömölki képviselőjével, id. és ifj. Boznánszky Lászlóval beszélgettem.

KÉSES TÖRTÉNETEK (KÉSTÍPUSOK, KÉSNEVEK, KÉSKÉSZÍTÉS)

Hogyan lehet tematizálni, csoportosítani a késeket?

Funkció és minőség szerint. Funkció szerint vannak a nyitható és fixpengés kések. A fixpengések tovább bonthatók háztartási, ipari és vadászkésekre. A háztartási kések



Szakácskés

kategorizálása használhatóságuk szerint: hámozó, szeletelő, steak, asztali, kenyérvágó, szakácskés stb.

Az ipari késeknél gondolhatunk a csontozó- (hentesek), a bőrfejtéshez való, vagy a halhoz való filézőkésre. De sok egyéb szakmában is használnak speciális késeket (bőrösök, faiparban dolgozók). Minden munkafolyamathoz van egy jellegzetes „forma”, a vadászkések között például a zsigerelőkés.



Zsigerelőkés

A zsebkések vagy bicskák a praktikusabb tárolás érdekében összecukhatók. Itt is vannak különböző kategóriák. Régen nagyobb kultúrája volt a kétpengés késeknek, mert rengeteg ceruza volt és a kisebbik pengének a ceruzahegyezés volt a funkciója. Vagy alkalmas volt a szabóknál a cérnát felfejteni. De persze a zsebkésekben is vannak erősebb kések, és a vadászkésekben is vannak olyanok, melyek becsukhatók. Régen faluhelyen egy parasztember ki sem mozdult otthonról bicska nélkül, hozzátartozott a mindennapi élethez. A szakma áthagyományozásánál fontos szempont lehet, hogy a vágóeszközök sokszínűségét is megőrizzük.

ENNEK IS BÉCSBEN VAN A KÖSZÖRŰSEI!²

Régen a késes és köszörűs szakma együtt járt, kéz a kézben. Aki tudott kést készíteni, az tudott köszörülni is. A köszörülés 50-60%-át a borotvaköszörülés adta, akkor még száz emberből kilencvenöt borotvakéssel borotválkozott. Orvosi szikéket, ollókat is köszörültek. Ma már ritka, hogy egy késes köszörül is. A köszörűs szakma történetének felgöngyölítéséhez egészen Krisztus születése előtt 10 000-ig kellene visszamennünk, bár a szakma a réz és a bronz használatának elterjedésével nyert új értelmet. „Ezekből a puha fémekből készített vágóeszközök ugyanis gyorsan elvesztették az élüket, amit aztán bizonyos kövekhez való dörzsöléssel lehetett visszanyerni. Rájöttek persze arra is, hogy úgy is működik a dolog, ha a követ dörzsölik hozzá az élhez, arra viszont, hogy lábbal hajtható, korong alakú köszörűkövet használjanak még sokat kellett várni. A lábbal hajtás egyébként úgy a XIII. század elején kezd elterjedni Magyarországon a faze-

kaskorongoknál alkalmazva. Innen már csak egy ugrás a szíjas áttét kitalálása és a taligára applikált köszörü. Ami faluról falura tolva, de a piacok mellé telepedve is biztos megélhetést adott, különösen, ha kések előállításával is foglalkoztak mellette. Falun különösen a dísznóvágások idején volt nagy szükség a jól fogó késekre, ollót pedig különlegesen kiképzett éle miatt leginkább csak szakemberrel éleztettek. Ugyanígy a két világháború között már minden nagyobb háztartásban meglévő húsdarálók késeivel is csak a hivatásos köszörűsök dolgoztak. Ekkoriban kerül át a köszörűkő a taligáról az egyre elterjedtebb biciklire, aminek hátsó, pedállal hajtott kerekét egy kerettel felemelték, a köszörűs pedig a nyeregben ülve dolgozott a vázra rögzített, ugyancsak a pedállal meghajtott kövekkel.²³ Az 1929–1930-as években a borotvaköszörülés ára egy kiló liszt, a késköszörülésé két tojás volt. Önök is mindkét szakmát űzik.

A késes-köszörűs szakma rendkívül összetett. Egy ollót vagy egy húsdarálókést megköszörülni az még nekem is kihívást jelent – mondja ifj. Boznánszky László. Rendkívül jó kézügyességet és nagy gyakorlatot igényel. Viszont, ha professzionális késes és köszörűs szeretnék lenni, akkor tudnom kell ollót, metszőollót, hajvágógépbe való pengét élezni. A precíz köszörűs munkát édesapámtól igyekszem elsajátítani.

Visszatérve a késes szakmára: Önök kimondottan bicskákat készítenek, maskarát, caklit, fejesgörbét, szalonnázőt, aratót. De milyen vágóeszközöket is rejtenek ezek a „cifra” nevek?

A maskara bicska Dunántúlról származó forma. Mondhatjuk, hogy az egyik legnépszerűbb és országszerte elterjedt, mivel sokoldalúan használható és igen strapabíró. Szinte minden késes készíti, közkedvelt forma. A legegyszerűbb megjelenése talán a fejesgörbe bicskának van, széles fejrésszel és enyhén hajlított, görbe markolattal rendelkezik. A legkecsesebb, legelegánsabb hosszú, keskeny pengéjével a szalonnáző-bicska, amely kifejezetten étkezéshez, falatozáshoz ajánlott. Markáns vonalvezetésű, erős bicska a cakli. A kacor egy görbe kertészkes, amelyet szőlőmetszéshez, ágak levágásához használnak. Az oltó-szemző bicskával együtt munkaeszköznek számít. Ez utóbbinál a penge vége nem hegyes, hanem egyenes, ami a megvágott kéreg felnyitására szolgál.

A méret szerint vannak az egyes típusoknak fajtái. A maskarának van kicsi, közepes, nagyközép, kisközép és grósz (nagy) változata. Nálunk háromféle méretet lehet kapni.

A nevek a formát, a funkciót, vagy a „kitalálót” tükrözik. Természetesen az arató-bicska nem azért kapta a nevét, mert azzal arattak. Egy egyszerű, egyenes kis bicska. Vitték aratáskor madzagot elvágni, vagy délben azzal ettek. Bár nem dokumentált, de jellegzetessége, hogy egyszerűbben rakták össze, nem is forrasztották a paklikat⁴, csak szegelték, mivel a földeken való munka közben gyakran elvesztek. Ezért nem



Maskarák



Fejsgörbe és melós bicska

fektettek annyi munkát az összerakásába, nyilván olcsóbb is volt. A náder bicska Náder Ignác szegedi késesről kapta a nevét. Minden mester igyekszik a bicskakészítésbe egy kicsit belevinni a saját egyéniségét. A szakavatott szem ezeket az egyedi jegyeket azonnal észreveszi. Mi az édesapámmal egyforma kést készítünk, de a kidolgozottság sajátosságaival meg tudjuk különböztetni a munkadarabokat. Viszont teljesen egyedi sem lehet, túl sok eltérést nem lehet belevinni a kidolgozásba, mert akkor már az nem egy adott bicskaforma.

A BOZNAŃSZKY-MÁRKA

Tehát mindenki visz a késeibe valami egyediséget. Ezek szerint a saját „alkotást” márkajelzés nélkül is meg tudják különböztetni?

Általában már képről meg lehet mondani, hogy Boznánszky-késről van szó, és hogy a családból ki csinálta. A kések formája ugyanaz, de a technika más. Vannak nagyon árulkodó jegyek, például a márkajelzés, de egy kikopott bélyegző sem akadály: ha

nincs rajta logó, akkor is tudjuk, hogy Boznánszky-kés és hogy melyikünk készítette. Sőt, nagyjából a korát is meg lehet mondani a nyél anyagából, formájából, a legömbölyítésekéből. Azt, hogy ki csinálta a családból, apróságok alapján lehet eldönteni. Hétköznapi ember nem veszi észre, de mi azonnal látjuk.

A nyél végén lévő réz alkatrészbe, pakliba egy csíkot húzok, a fiam kettőt. Amikor az édesapám még élt, akkor egyet sem húztam, mert ő húzott bele egyet. Ezek a vonalak a pakliban szépen keretbe foglalják a bicskát. Egyéni sajátosság az is, hogy a vonalak milyen messze vannak a nyéltől – meséli id. Boznánszky László.



Dupla csíkok a pakliban



Egy csík a pakliban egy kb. 60 éves bicskán

Már a beszélgetés elejétől rendkívüli módon érezhető a szakma iránti tisztelet, szeretet és a generációk egymás iránti megbecsülése, a tudás átadásának fontossága. De hogyan is készül röviden egy kés? Avassuk be az olvasókat!

Nagyapám és apám régen maguk kovácsolták a pengéket és a rugókat. Kovácsolás után ezeket kilágyították, majd formára alakították, beütötték a márkajelet és a körömvájatot. Ezután előkészítették a pengéket, majd faszénben hőkezelték őket. A nyél lemezét (platináját) méretre vágták, kikalapálták, formálták, majd sablon mellett kiresszelték. Ezután készítették a paklikat, amiket réz lemezből domborítottak (ólomba ütötték húzóvással). Ezt a paklit felforrasztották a platina végére. Ezután a nyelet, ami lehetett agancs, fa vagy szaru, felszegecselték a platinára, hozzápasszítva a paklihoz. Következő lépésként összeszerelték, összeszegecselték a bicskát, majd összecsiszolták, élezték, polírozták – meséli ifj. Boznánszky László.

Ma már könnyebb helyzetben vagyunk, mert nem kell kovácsolni az alapanyagokat, hanem táblásítva, kiváló minőségű acélokat tudunk vásárolni. További könnyebbség a régivel szemben, hogy nem sablon mellett reszeljük ki a formákat, hanem stancoljuk³ vagy lézerrel vágatjuk az alapanyagokat. A pakli domborítása is egyszerűbb, úgynevezett domborító-kivágó szerszámot használunk. Az összeszerelés folyamata nem változott a régi eljáráshoz képest. A csiszolásnál a szalagcsiszoló gépek jelentenek nagy segítséget. Az új eszközök ellenére én még a régi technikát alkalmazom, köszörűkövön köszörülök és filckorongon csiszolok.

Milyen alapanyagokat használnak a nyél elkészítéséhez?

A nyelek készülhetnek fából (hazai: dió, cseresznye, fekete dió, szilva és egzotikus fák: ében, grenadil, bubinga, vasfa), vagy agancsból, szarvból (szürkemarha és bivaly szarv, szarvasagancs). Ritkábban, de használunk fosszilis anyagokat is, mamutfogat vagy -agyart. A különleges alapanyagok Indiából kerülnek beszerzésre. Vannak olyan kemény fák, melyeket rendes fűrészsel nem is lehet vágni, csak vídia betétes fűrészsel. A mamutfoghoz gyémántvágó korong, speciális fúró kell. Mivel fosszilis anyag, olyan, mint a kő. Műgyantával van kiöntve, azzal van stabilizálva, hogy ne porladjon szét. Nagyon nehéz kifúrni, szegecselni.

A HÁROMGENERÁCIÓS BOZNÁNSZKY-DINASZTIA

A kések törtérijának, előállításának, fajtáinak megismerése után beszéljünk a Boznánszky-család történetéről. Kezdjük Boznánszky Lajossal (1866–1961), aki még nem a kések szakmát űzte, de élete rendkívül kalandos és még mindig tele van titkokkal. Ifj. Boznánszky László avat be a részletekbe.

BOZNÁNSZKY LAJOS (1866–1961)



Dédapám, Boznánszky Lajos Krakkóban született. Korán árva lett, ezért Linz városába került a nővéréhez. Beszökött a királyi udvar lovardájába, felült egy lóra, amelyen különleges tehetséggel lovagolt. Felfigyeltek rá, pártfogásba vették. Elkerült a nyári lakba, Schönbrunba, télen pedig a budai várban szolgált. Ott is sikeresen vizsgázott. Kapott szép egyenruhát, majd a gödöllői kastélyba küldték és Erzsébet magyar királyné (Sissi)⁶ szolgálatába állították. Bejárta a világot a királyné lovászaként, majd miután a királyné fia meghalt, a bécsi udvarban szolgált pár évet. Ezt követően kicsit még hiányos a történet. Valószínűleg Egerváron dolgozott, majd a Batthyányakhoz került Körmendre. Lovászaként dolgozott egész életében. Első felesége Keller Mária volt. Három gyermekük született: Vilmos, Lajos, László. Második feleségével, Molnár Matilddal négy gyermeket neveltek: Mária, Janka, Ferenc (kis korában meghalt) és a nagypapám, Boznánszky Ferenc.

Ehhez az időszakhoz egy kis adalék, hogy nemrég kaptunk egy másolatot a Gazdasági Lapok 1874-es évfolyamából. Van benne egy hirdetés, amelyben Kwizda Ferencz állatgyógyászati termékeinek hatásosságára hívják fel a figyelmet, amelyet egy Boznansky nevezetű ember is alátámaszt. Wielopolski őrgrofnak főlovászaként, a Pinczow melletti Chrobicze-ből fogalmazza meg pozitív véleményét. Valószínűleg az egyik ősrünkről van szó, de ennek bizonyításához még további kutatások szükségesek.⁷

Boznánszky Lajos gyermekei közül Máriának is lett egy Mária nevezetű lánya (Wlasič Mária), aki Pestre került. A dédpapa öreg korában náluk élt Rákoscsabán. Egy nagyon szép, kúriaszzerű épületben laktak a település szélén. A dédapám Újpalotán lett eltemetve. Mária már meghalt, de a férje, Jenő bácsi még él, 81 éves. Nála van

a dédapa útlevele tele beírással, ami igazolja, hogy beutazta az egész világot. Birto-
kában van egy fotó is, amelyen Boznánszky Lajos Ferenc Józseffel⁸ lovagol ki.

Édesapámtól tudom, hogy amikor gyermekkorában Rákoscsabán nyaralt, a dédapám sokszor mesélte, hogy lovagolt Sissi királynénál. Mindig szájtátva hallgatták, de azt gondolták, ez csak amolyan legenda, kitalált dolog. Most meg a levéltári és családi anyagok alapján kiderült, hogy minden szava igaz volt. Ezt bizonyítják a család tulajdonában lévő apró tárgyak is. Nálunk van egy régi ékszerdoboz Ferenc József arc-
képével, de a család többi tagjánál is vannak kisebb emlékek a dédapám hagyatékából (kalamáris, nyakkendő). Az anyai ágról nem sokat tudunk. Boznánszky Lajos felesége, Molnár Matild a türjei molnár lánya volt, jómódú családból származott. Mostani tudásunk szerint a családonkon kívül nincs másik Boznánszky-dinasztia az országban.

Egy cikkben olvastam⁹, hogy a család első késes kisiparosa, Boznánszky Ferenc 1957-ben alapította Celldömölkön késes- és köszörűműhelyét.

BOZNÁNSZKY FERENC (1924–1997)



Nagyapám 1924. szeptember 15-én született Körmenten. 1957-ben került Celldömölkre nős emberként, három gyerekkel, ahol megalapította műhelyét, ami ma is az eredeti helyén áll, apám ott dolgozik. Celldömölk 20 km-es körzetében mindenki tudja, hol van az üzlet.

Ki segítette a szakma elsajátításánál és milyen rokonsági kapcsolat van Önök és a körmenti Belencsák késes familia között?

Nagyapám a sógorától, Belencsák Bélától tanulta meg a szakmát. (Belencsák Béla felesége, Boznánszky Janka a papa édestestvére volt.) A körmenti Belencsák család is már generációk óta a késes szakmában dolgozik, családi és szakmai kapcsolatot ápolunk velük.

ID. BOZNÁNSZKY LÁSZLÓ (1953–)



Hogyan indult a második késes családtag, az Ön pályája? – kérdezem immár id. Boznánszky Lászlót.

Az ipariskolával kezdődött a pályafutásom. Hetente két nap jártam iskolába, három nap pedig műhelyben dolgoztam, gyakorlaton voltam. A legalapvetőbb munkafolyamatokkal kezdtem és úgy kaptam egyre bonyolultabb feladatokat. Mint ma a duális képzés. 1969–1973-ig inas voltam apám mellett, majd miután végeztem, még egy évig nála dolgoztam. (Akkor az inas felszabadulása után egy évig adómentesen dolgozhatott a mestere mellett.) A heti norma inaskoromban 70 darab kés volt. Véleményem szerint a kézműves szakmáknál fontos lenne, hogy a régi módszereket, eszközöket is átadjuk, megtanítsuk a jövő generációjának.

1973–1975-ig katona voltam. 1975-ben egy helyi vállalatnál helyezkedtem el TMK lakatosnak. Tapasztalatot szereztem a fémipari gépek, eszközök használatából. 1981-ben lettem kisiparos Celldömölk Alsóságon. Az apósom szülői házában kezdtem. 1989-ben Kőszegen nyitottam saját üzletet, a Gesztenyés étterem mellett. Szépen beindult a vállalkozás, már elég nagy készletem is volt. Úgy terveztük, hogy oda költözünk a családdal, de sajnos az egészségem megromlott. Súlyos szembetegség (glaukoma) miatt a bal szememre elvesztettem a látásomat és hamarosan a másik is beteg lett, így egy ideig a feleségem „vezette” az üzletet: a megrendeléseket átvette Kőszegen, majd az elkészült termékeket visszavitte. De egyre kevesebbet tudtam dolgozni és a készleteink is elfogytak. Egy darabig kereskedelemmel foglalkoztunk, mezőgazdasági boltot nyitottunk Ságon. Az ipart meghagytam, viszonteladóknak készítettem bicskákat a háznál. Édesapám halála után vettem át a műhelyt.¹⁰

Ha jól tudom, akkor kulcsmásolással is foglalkozik és azt is olvastam, hogy az első unoka születésénél megfogadta, hogy minden évben készít neki bicskát.

Így van. Kulcsmásolással, bicskák értékesítésével és javításával foglalkozok. A legnagyobb unokám első születésnapjára csináltam egy bicskát valódi gyöngyházból. A szegecselés olyan volt, mint a tojáspatkolás. A gyöngyházat is nagyon nehezem sikerült beszereznem, egy gombkészítő segített ki végül. Amikor csiga lett a jele az óvodában, akkor olyan kést csináltam neki, ahol tengeri csiga volt a nyél, de kapott olyat is, aminek vaddisznóagyarból készült a nyele.

Manapság is él még ez a családi hagyomány?

Már hat unokám van, így ez most már elég nagy feladat lenne. A legidősebb hatéves koráig egyedüli unoka volt, ő még kapott minden évben.

IFJ. BOZNÁNSZKY LÁSZLÓ (1980–)



A beszélgetést ifj. Boznánszky Lászlóval folytatjuk, aki a zalaegerszegi népművészeti egyesület tagja és bár a családi tradíciót folytatta, de a „hétköznapi” kések helyett már iparművészeti termékeket készít megrendelésre. Hogyan lett Önből késes?

Nem volt kijelölve számomra az út. Szüleim talán azt szerették volna, ha tanulok és könnyebb munkával keresem a kenyerem. Apám jól ismeri ennek a szakmának az árnyoldalát is. (Piszkos, koszos, fárasztó munka). Emlékszem rá, hogy a szülői háznál a teraszon, egy kiállítási tablón horgászdramillal voltak rögzítve bicskák. Egy kismaskara kést annyira nézegettem... Mikor végül megkaptam, úgy örültem, hogy egész nap csak vagdostam vele. Hatéves voltam akkor. Talán ez indított el a pályán.

Nyolcadik osztályos koromban, pályaválasztáskor nem volt kérdés számomra, hogy késes szeretnék lenni. Mivel akkor már ennek a szakmának nem volt formális oktatása, az apám azt javasolta, tanuljak mechanikai műszerésznek, hogy a fémipari ala-



A három késes Boznánszky

pokat el tudjam sajátítani (anyagismeret, szakrajz, mechanika, mérések). Szombathelyen a 411. sz. Ipari Szakmunkásképző Iskolában (Vas Megyei Szakképzési Centrum Puskás Tivadar Szakképző Iskola és Kollégium) szereztem érettségim. Ezután egy évig a Dunaiújvárosi Főiskolára jártam, de abbahagytam és elhelyezkedtem egy helyi elektronikai termékeket gyártó cégnél. Logisztikai területen dolgoztam két-három évet. Ezután üzletkötőként tevékenykedtem az élelmiszeriparban. Majd jött a nagy ötlet: nemzetközi kamionsofőrként helyezkedtem el hazai, később osztrák cégeknél 2015-ig. Ekkorra sikerült elérnem azt az anyagi biztonságot, amivel már bele mertem vágni a nagy álmomba, hogy késes vállalkozó legyek. 2016 januárjában alapítottam meg saját műhelyemet. Mikor kezdtem, még úgy dolgoztam, hogy hétfőtől péntekig késeket készítettem, javítottam, szombaton elmentem a balatonfüredi vásárra, vásárnap meg a káptalantóti piacra. 3 ezer és 10 ezer forint közötti késeket árultam. A weboldalam és a Facebook-oldalaim már megvoltak és egyre több megrendelés érkezett, így a vásárookra járás később elmaradt. (Már nem volt annyi készletem, amit vásárra

tudtam volna vinni.) Folyamatosan törekedtem a minél precízebb, igényesebb munkára, kivitelezésre, amelynek eredményeképpen 2018-ban megkaptam a Népi Iparművész címet.

OKTATÁS, SZAKMAI ÉRDEKKÉPVISELET

Választása tehát egy ritka kismesterségre esett. Amikor elindult ezen a pályán kitől, kiktől lehetett a szakmát elsajátítani? Ma, hogy lehet valakiből képes, mit kell/lehet hozzá elvégezni?

Sajnos, ma már nem oktatják formálisan a késes-köszörűs szakmát, és 2012. szeptember 1-től már nem indult késes, köszörűs, kulcsmásoló OKJ-s képzés sem. Ha valakinek szerencséje van, beleszületik. Van sok amatőr, autodidakta módon tanuló, de azért a különbség meglátszik a tanult és a hobbi késesek között. Jó lenne elérni, hogy a szakképzés újrainduljon.

Előbb a KIOSZ (Kisiparosok Országos Szövetsége), utána az ipartestület, majd a kamara végezte az érdekképviseletet. Úgy lehetett valaki iparos, ha beállt a KIOSZ-ba és megkapta a vállalkozói engedélyt. Segítettek az adózásban, a könyvelésben, az adminisztrációban. Volt egy anyagbeszerzési csoport is, ahova le kellett adni a megrendeléseket, ezeket országosan összegyűjtötték és beszerezték. A különböző szakmáknak voltak rendezvényei, kiállításai, amelyek segítettek a társas kapcsolatok kiépítését is. Most is szervez a kamara előadásokat, de elsősorban ezek nem a mikro-vállalkozásoknak szólnak. Jó lenne, ha újra oktatnák a késes szakmát, ha lenne mód mesterképzésre, a mestervizsga megszerzésére, hiszen már alig vannak „régimotorosok”, akik átadhatják a tudásukat. A mesterek tudnának vizsgáztatni és ezzel lehetne a szakma renoméját is fenntartani, hiszen ez egyfajta minősítést jelentene és fiatalokat is a szakmához lehetne „csábítani”. Nagyon fontos lenne, hiszen „kihalóban” lévő kismesterségről beszélünk.

Hányan űzik Magyarországon a késes szakmát?

Magyarországon sok profi késkészítő van. Megközelítőleg húszan vannak, akik ebből élnek és még harmincan, negyvenen, akik a munka mellett, hobbiból csinálják, de keresnek vele pénzt is.

Mennyire ismerik egymást a szakma képviselői?

A régi késesek jól ismerik egymást. Jómagam baráti kapcsolatban vagyok jónéhány késes családdal, de van, akikkel csak vásárokon találkozok. A mélységes tisztelet szinte tapintható a találkozásainkkor: Nagy, Szabadi, Révész, Dinnyés, Belencsák, Polyák,

Flaschner, Madaras. A családok még az anyagbeszerzésben is segítik egymást. Ezek a kapcsolatok fognak minket előbbre vinni.

HAGYOMÁNYŐRZÉS

Egy Önről szóló újságcikket¹¹ elolvasva egyértelmű, hogy a családi történet és a késes szakma történetének megismerése nagyon fontos az Ön számára. Ezt igazolja, hogy szisztematikusan gyűjti a nagypapa késeit, de azt is olvastam, hogy minden magyarországi késkészítőtől is szeretne beszerezni egy-egy darabot és bemutatótermet kialakítani. Hol tart a gyűjtemény kialakítása? Fontos-e a régi darabok őrzése és hány darabos jelenleg a nagypapa gyűjteménye?

Amikor elkezdtem kutatni a család történetét, akkor kezdtem el felvásárolni a nagypapa késeit. Ha apuhoz visznek régi bicskát köszörülni, amit a nagypapa készített, rögtön ajánlatot teszünk. Eddig 30-40 darab van belőlük. A műhelyemben őrzöm őket.



1959-ben készült „úri bicska”



1960-ban készült szalonnázó bicska

Van néhány bicska, ami egészen jó állapotban van, a legrégebbi 1959-ben készült. Más készítőktől apránként gyűlnek a kések. Az a tervem, hogy pár éven belül kialakítok egy bemutatótermet, ahol meg lehet ismerkedni a család történetével, a saját és más készítők termékeivel. Nagyon fontos számomra a régi darabok őrzése, hosszú ideig tudom forгатni a kezemben nagyapám munkáit, miközben felidézem az emléket. Néha egészen elérzékenyülök.

Milyen műhelyi adottságokkal kell rendelkezni annak, aki ezt a mesterséget ilyen magas szinten szeretné űzni és mit lehet tudni a régi műhely (épület) történetéről?

A magas szintű minőség nem a műhelytől függ, hanem leginkább a mestertől, de minél több gép van, természetesen annál könnyebben lehet szép munkát végezni. Nagyapám műhelyében volt egy úgynevezett transzmissziós tengely, amiről lapos bőr szíjjal volt meghajtva az úgynevezett spindli¹². Volt egy fúrógépe és egy körfűrész, amit szintén ez a tengely hajtott. Apám ékszj meghajtású, erősebb gépeket használt. Jómagam már szalagcsiszolóval, lézergéppel dolgozom és alkalmazom a digitális technikát is. Nagyapám kovácsolta, majd sablon mellett reszelte ki az alkatrészeket. (Ezt diákként csináltam mellette). Apám már stancolta¹³ az alkatrészeket, nagyobb volt az anyagválasztéka. Jómagam használok a stancolási technikát, de már van saját lézergépem amit a díszítésekhez, gravírozáshoz használok. A szalagcsiszolók nagyon hatékonyak, régi kovácsstűz helyett pedig ma már elektromos kemencével végzem a hőkezelést. Viszont a régi technikákat is ismerem: ha nekem azt mondják, hogy nem lesz többet villany a háznál, akkor ugyanúgy meg tudok csinálni mindent. Reszelóm, űllóm, kalapácsom van. A technikai fejlődés megkönnyítette a munkafolyamatokat, de mindent megtanultunk kézzel is megcsinálni.

A régi műhely 12 m²-es. Az édesapám dolgozik ott. A régi berendezés már nincs meg, csak néhány eszközt őrzünk a nagyapámtól (fogó, satupad, kalapács). Nekem önálló műhelyem van, amit a nagybátyám, édesapám bátyja, Boznánski Ferenc segítségével alapítottam.

MEGRENDELÉSEK

Mennyi ideig tart egy-egy munkadarab elkészítése?

Erre a kérdésre pontos választ nem tudok adni, mivel egy darab bicskát soha nem készítek. Az elkészülési idő függ az alapanyagoktól, a díszítettségtől és az „ihletettségtől” is. Havi 2-3 tucat (30-40 darab) készül átlagosan, de ez sok mindentől függ.

Bár a megrendelések a műhelyben készülnek, de úgy tudom köszörülést, javítást már csak az édesapja vállal. Sőt. Öntől késeket csak a weboldalán keresztül lehet rendelni.

Csak webshopon keresztül állok kapcsolatban a vevőimmel. Van egy 16 ezer fős zárt csoportom a Facebookon és egy 4-5 ezres nyilvános oldalam. Két-három hónapnyi munkám van előre folyamatosan. Mindig figyelnem kell nemcsak arra, hogy nagyon cizellált darabokat készítssek, hanem megfelelő bevételt is termeljek, hiszen ebből élünk. Minél bonyolultabb egy kés, annál több a hibalehetőség. Olyankor előfordul, hogy az embernek újra kell kezdenie, hiszen hibás terméket nem adok ki a kezemből. Ezen is múlik, hogy mennyi termék készül el egy hónapban.

Milyen árkategóriák vannak Önnél?

15 ezertől 250 ezerig. Ez utóbbi már a damaszt pengéből is a legextrább, a legjobb minőségű anyag, melyhez cizellált kidolgozás társul. Az elkészült bicska pedig kap egy szettet is, egy díszdobozt. Ezek már kézi véséssel készülnek, ez már prémium kategória.¹⁴

Hogyan változott a vásárlói kör az idők folyamán? Kik keresik napjainkban a Boznánszky-késeket? Hogyan lehet beszerezni őket, hol lehet reklámozni a termékeket? Van-e speciálisan késes fesztiválok, események az országban vagy külföldön?

A vásárlói kör annyiban változott, hogy régen a bicskát használati tárgyként vették az emberek, nem volt annyira lényeges a nagyon precíz kidolgozás. Nagypám és apám idejét jórészt kitétték a javítások, ollók, kések, metszőollók élezése. Más szakmák képviselői (szabó, kárpitos stb.) a késestől szereztek be vágóeszközeiket. Ma már inkább a szép, cizellált kidolgozás, az extra minőségű alapanyag a mérvadó. Apám műhelyében lehet javíttatni a mai napig, és mindig van pár eladó bicskája is. Nekem csak az interneten van boltom. A weboldalamon és a közösségi médiában reklámozok, értékesítek. Már a név is hoz megrendelést. Érdekesség, hogy egyre több hölgyvásárlóm van, aki a párjának, fiának vásárol bicskát.

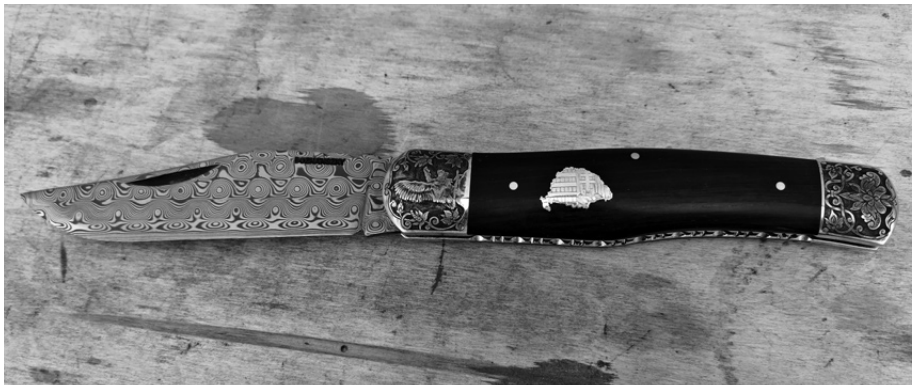
Vannak országos rendezvények, késes fesztiválok. Június utolsó hétvégéjén van minden évben a Tüzzel-Vassal Fesztivál¹⁵ Székesfehérváron a helyi népművészeti egyesület jóvoltából, illetve szeptember végén szokott lenni hagyományosan a Nemzetközi Késkiállítás és Vásár. Egy évben két vásáron veszek részt. 60-80 darab terméket viszek egy ilyen fesztiválra, amelyeket a megrendelések mellett kell elkészítenem.

Melyik volt a „kedvenc” megrendelés? Milyen esetleg extra kérés érkezett Önhöz?

Vannak, voltak egyedi megrendelések. Készítettem egy medve berakásos bicskát, amiből nem készítek többet. Trianon 100. évfordulójára is készítettem egy bicskát, ami különlegesnek mondható.



Medve berakásos bicska



„Trianon” bicska

Személyre szóló késeket is készítek, kérésre belevésem a megrendelő monogramját, születési dátumát. Kovács István Kokónak¹⁶ is készítettem kést, aminek a nyelébe az van beírva, hogy Kokó, de Mező Misi¹⁷ is volt már megrendelőm. Nemrég Sopronba került egy kismaskara, azt Kolumbiába fogják postázni. Személyes kapcsolatok révén már került Boznánszky-kés Mongóliába, Kínába. Magyar kézműves terméket szeretnének ajándékba, azért keresnek meg. Amerikába nagyon sok kerül, mert ott rokoni kapcsolatunk van.

CÍMEK, ZSŰRIZTETÉS, A SZAKMA TOVÁBBADÁSA, JÖVŐBENI TERVEK

2018-ban lettem Népi Iparművész. Ehhez 35 teljesen különböző kést kellett lezsűriztetnem 3 év alatt. Pár darabot be kellett küldenem a Hagyományok Házába is, ahol még egy bizottság értékelt. Ezekből bírálták el, melyik lehet mesterdarab, vagy mives termék. Zsűriztetni egy darabot is lehet, de a Népi Iparművész címhez 35 különböző darab kell. Édesapámnak 5 vagy 6 darab van lezsűrizve.

A cím a presztízsemet növeli, hiszen a Népi Iparművész titulust odaírhatom a nevem mellé. 2018-ban funkcionális zsebkés kategória díjazottja lettem a Tűzzel-Vassal Fesztiválon, 2016-ban a zsűri különdíját kaptam.

Lesz a gyerekek közül, aki tovább viszi a családi örökséget?

Két fiam és egy kislányom van. A nagyobb fiam, Benedek nagyon büszkén állítja, hogy késes lesz. Szívesen jön a műhelybe. Most kilencéves. Ahogy a szalagcsiszolón megtámasztom a kezemet, ugyanazt a mozdulatot látom nála is. A nyáron el fogja készíteni az első „önálló” munkáját, hogy meglegyen az első sikerélménye. Gyermekkoromban állandóan azt figyeltem, ahogy az édesapám dolgozik, de az én műhelyem nem a háznál van. Viszont már használja a szaknyelvet, ismeri a késfajtákat. Remélhetőleg majd átveszi az üzletet és biztos megélhetést fog jelenteni neki.



Itt újra csatlakozik hozzánk id. Boznánszky László egy történettel.

Tavaly kórházba kerültem a szemmemmel és az unokám látogatásakor büszkén mesélte velem egy szobában lévőnek, hogy ő késes lesz. Amikor kiment, a szobátársam, Gyula bácsi azt mondta: „Nem akarom lebecsülni a szakmátokat, de ez a gyerek olyan okos, ne késest csináljatok belőle.”

*Ifj. Boznánszky László fiával,
Boznánszky Benedekkel*

Mik a jövőbeni tervei? – kérdezem újra ifj. Boznánszky Lászlót.

Szeretném zsűriztetni a késeimet a Hagyományok Háza által és szeretnék egy saját, 50 m²-es műhelyt a családi háznál. A városközpontban lévő műhelyemet is megtartanám, apukámnál pedig meg szeretném tanulni az élezést, köszörülést profi módon. A mestervizsga is tervben van.

Sok régi szakma mára már kihalt. A késes szakma viszont fennmaradt és saját meglátásom szerint mintha erősödne is. Így van-e és ha igen, akkor ez Önök szerint minek köszönhető?

Aki a kézműves termékeket kedveli, az már a vásárlással is ad egy megbecsülést a szakmának. Úgy látjuk, hogy manapság nagyon komoly megbecsülése van a kézművesiparnak vásárlói és fogyasztói szinten is.

(Szalainé Bodor Edit)

JEGYZETEK

- 1 Újkeresztények, anabaptisták, habánok kifejezés magyarázata. Elektronikus forrás: <https://www.arcanum.com/hu/online-kiadvanyok/Lexikonok-magyar-neprajzi-lexikon-71DCC/u-74009/ujkeresztények-anabaptistak-habanok-74029/>
- 2 Jelentése: életlen. A vándorköszörűs, aki utoljára élezte, már Bécsnél jár.
- 3 A köszörűs. Elektronikus forrás: <http://forumhungaricum.hu/kulturkincs/a-koszorus/>
- 4 Jelentése: A nyél elején és legtöbbször a végén is elhelyezkedő réz alkatrész.
- 5 Jelentése: alakot présgéppel kivág (papírból, lemezből).
- 6 Erzsébet magyar királyné (München, Bajor Királyság, 1837. december 24. – Genf, Svájc, 1898. szeptember 10.) a Wittelsbach-házból származó bajor hercegnő, I. Ferenc József császár és királlyal kötött házassága révén osztrák császárné 1854-től 1898-as haláláig. A köznyelvben gyakran említik Sisi vagy Sisi ragadványnevén.
- 7 A lovak. In: Gazdasági Lapok, 1874. dec. 27., 753. o.
- 8 I. Ferenc József (Bécs, 1830. augusztus 18. – Bécs, 1916. november 21.) osztrák császár, magyar és cseh király, az Osztrák–Magyar Monarchia első uralkodója (1867–1916).
- 9 Apa és fiú fél évszázada. In: Új Kemenesalja, 2007. okt. 26., 6. o.
- 10 A Boznánszky-műhely marad az, ami... In: Új Kemenesalja, 1997. dec. 18., 7. o.
- 11 A celldömölki késesdinasztia. In: Vas Népe, 2019. márc. 12., 9. o.
- 12 Ezen fog a köszörű vagy a polír korong.
- 13 Jelentése: alakot présgéppel kivág (papírból, lemezből).
- 14 Ifj. Boznánszky László weboldala. Elektronikus forrás: www.boznanszkykes.hu
- 15 Tüzzel-vassal fesztivál 2017. Ahogyan mi láttuk! Elektronikus forrás: <https://www.magyarakesek.hu/hirek/tuzzel-vassal-fesztival-2017-ahogyan-mi-lattuk>
- 16 Kovács István, ismert becenevén Kokó (Budapest, 1970. augusztus 17.) olimpiai, világ- és Európa-bajnok magyar ökölvívó.
- 17 Mező Mihály (Gyula, 1978. augusztus 1.) magyar énekes-gitáros zenész, többek között a Magna Cum Laude énekes.

E Családi műhely a tűzfalak tövében

RIPORT HÉRA LÁSZLÓ ÓRÁSSAL ÉS
HÉRA KRISZTINA ÖTVÖSSEL

Az emberek évezredek óta mérik az időt. Kezdetben voltak a nap-, a víz-, a homok- és a tűzórák. A mai szerkezetek őseit a XIII. században kezdték gyártani, a történet a mechanikus órákkal kezdődött. Ezzel egyidőben született meg a kerek, majd száz évvel később a rugómeghajtású változat. 1510 körül Peter Henlein nürnbergi lakatos elkészítette a zsebóra őst, a függő- vagy hordozható órát. Újabb jelentős állomások: 1675-ben Christiaan Huygens holland fizikus, matematikus feltalálta a hajszálrugót, 1695-ben az angol Thomas Tompion a hengerjáratot (cilinderórák), 1715-ben George Graham a gátszerkezetet (ingaórák). Adrien Philippe-nek köszönhetjük az 1842-től használatos remontoire (koronás) felhúzó szerkezetet. A XIX. század második felétől a fejlődést a pontosság növelése és a méret csökkentése jelentette.^{1 2}

Szombathely belvárosában, magas tűzfalak között bújk meg a Héra & Héra nevet viselő pici óra- és ékszerjavító üzlet. Az órás mesternek, Héra Lászlónak 1964-től van itt széke, még a szövetkezeti időszakban kezdett. A cég 1992-ben alakult. A műhely



napjainkban családi tulajdonban van és családi vállalkozásban működik. 58 év ugyanazon a helyen, mégis kutatva a könyvtári és online adatbázisokban, szinte semmit nem találtam az órás mesterről és az üzletről. A Külsikátorban lévő pici helyiségben találkoztunk. Héra Krisztina, az órás mester lánya invitált beljebb, akinek bár órásvégzettsége is van, az ékszerekkel foglalkozik. Pályájuk alakulásáról, szakmai fortélyokról, a kismesterségek jövőjéről beszélgettünk, miközben folyamatosan érkeztek a régi és új ügyfelek.

Tösgyökeres Vas megyei család az Önöké, illetve ki volt az első órásvégzettség a családban?

Édesapám, Héra László az első órásvégzettség a családban, előtte senki nem választotta ezt a foglalkozást. Vas megyei származásúak vagyunk, oladiak. Édesapám születésekor a település még külön falu volt. (1950-ben csatolták Szombathelyhez.)

Hogyan lesz egy lányból órás mester?

Először fel sem merült, hogy órásvégzettség legyek. Dísznövénykertésznek tanultam, mert nagyon foglalkoztatott a virágkötészet, mint egyfajta kreatív munka. Mindig is az aprólékos, kez ügyességet és egyedi ötleteket igénylő dolgok érdekelték.

Tehát akkor kezdetben ez a hivatás szóba sem került.

Egyáltalán nem. A dísznövénykertészettel mellett virágkötészetből is bizonyítványt szereztem. Nagyon szerettem, versenyekre is jártam, díjakat nyertem. De ezekben a feladatokban is az aprólékos munka vonzott. Mikor végeztem, döntenem kellett, hogy virágkötőként dolgozzak vagy más foglalkozást válasszak. Nézegettem, hogy mi tettszene, mert rajzolni is nagyon szerettem. Így jött végül az ötvösség.

Szóval az eredeti szakmájában nem is dolgozott.

Nem. Megtetszett az ötvösség, hiszen ez is nagyon sok odafigyelést, precíz, aprólékos munkát, kreativitást igényel. Budapesten, a Práter utcai szakképző iskolában tanultam. Az ötvös olyan szakember, aki nemes- és (vagy) színesfémekkel foglalkozik. A szakmán belül vannak ezüstművesek, aranyművesek, vésnökök, drágakőfoglalkozók, cizellőrök, lánckészítők és alapanyag előkészítők. Az ezüstművesek nagyobb tárgyakkal, például gyertyatartókkal, tálcákkal, vázákkal, evőeszközökkel foglalkoznak, az aranyművesek pedig az úgynevezett fehér ékszerekkel (gyűrűkkel, láncokkal, fülbevalókkal). Én az aranyművest és a drágakőfoglalkozót csináltam meg. Az előbbi elkészíti a foglalatokat, amibe a kövek kerülnek, az utóbbi pedig belemarja, feldíszíti, feltűzi vagy felvési az ékszert. Sokan azt gondolják, hogy a köveket ragasztják, de a nemesfém ékszereket foglalják.

Az órás mesterség teljesen más, mint az ötvös. Mások a mozdulatok, a szakmai fortélyok. Például az óras csapok, stiftnek reszelésénél. Az aranyműves ezt a munkafolyamatot pont fordítva csinálja: a bal kézben van az ékszer és jobb kézzel fordítja a reszelőt, az ékszer marad. Pici különbségnek tűnik, de teljesen más a technika.

Az iskola befejezése után, 2000-ben visszajöttem Szombathelyre és édesapám mellett kezdtem el dolgozni. Az óras végzettséget munka mellett szereztem meg a szombathelyi 405. sz. Berzsenyi Dániel Ipari Szakmunkásképző Intézet és Szakközépiskolában.

Miért volt fontos Önnek az órás mesterség megszerzése? Csak azért, mert az édesapja is ezt a hivatást űzi és folytatni szeretné a családi hagyományt, vagy a közös műhely miatt igényként jelentkezett, hogy néha Ön is besegítsen?

Fontosnak tartottam, hogy meglegyen a végzettségem a családi vállalkozás miatt és nem melleleg érdekelni kezdtek az antik órák. Szerettem volna belelátni a szakma régiségekkel kapcsolatos területébe.

Akkor egyformán viszi az óras- és az ötvös mesterséget?

Nem, egyelőre az órajavításba csak besegítek. Én az ékszerkészítést, -javítást csinálom.

Ekkor belép az üzletbe Héra László. Bemutatkozunk egymásnak, majd folytatódik a beszélgetés, immár hármasan. Hogyan jött az „óráság”?

Édesanyám háztartásbeli volt, édesapám pedig a Pénzügyminisztériumban volt revizor. Nálunk nem volt átörökítés. Nem úgy, mint például a szombathelyi Langer óráséknál, ahol a nagypapa, az apa és a fiú is a családi hivatást űzi.

A Latinka Sándor Gépipari Technikumban szerettem volna továbbtanulni, de nem vettek fel, így jelentkeztem a 405. sz. ipariskolába³, óras szakra. Abban az időben, ha jól emlékszem, hárman voltunk ezen a szakirányon. Ketten voltunk elsősök Éder Péterrel, Makun József egy évfolyammal fölöttünk járt. (Makun József órásként dolgozik, Éder Péter viszont abbahagyta a szakmát, ötvös lett.) Nem sokan voltunk. Az akkori szövetkezeti elnök, Ambrus Ferenc tartotta az elméleti tanórákat. Egyébként ő is óras kisiparos volt, ahogy az édesapja is. Szóval elméletre a MÜM-be (MÜM 405-ös Ipari Szakmunkásképző Intézet) jártunk, a szakmai tárgyak mellett ugyanúgy tanultunk matematikát, történelmet, magyart, mint az ipari tanulók. Az oktatási intézményben sajátítottuk el az elméleti részt, a gyakorlat pedig nekem ugyanezen a helyen volt, ahol ma az üzlet áll. Akkor itt kisiparosok dolgoztak szövetkezeti formában.

Az Órás Ktsz 1952-ben alakult. Egy 1965-ös Vas Népében megjelent cikk szerint a szűk kis helyiségben tizenheten dolgoztak. „Kis asztali lámpák fényébe olvadnak, parányi szerkezetek fölé hajolva babrálják órákon át.” A megyéből mindenholnan érkeztek időmérő eszközök, a tudósítás szerint 1964-ben 16 800 óra javítását végeztél el a ktsz dolgozói.⁴

1964. augusztus 2-án már asztalom volt ezen a helyen és azóta is itt dolgozom. Amikor kezdtem, az épület ezen részének az utca felől volt a bejárata és végig műhelyek voltak benne.



Spiegler Tibor magángyűjteményéből

Egy idősebb szakmunkás mellé osztottak be, ő segített az elején. Abban az időben az összes maszek órást „beültették” a szövetkezetbe. Amikor idekerültem, 1964-ben itt már csak órák dolgoztak. Körülbelül 10–12 fő, de voltunk 24-en is. Aztán a szövetkezetek megszűnésével sokan átmentek a húsiparhoz, vagy a vízügyhöz, de volt olyan is, aki maszekként dolgozott tovább.

Közben a kis üzletbe folyamatosan érkeztek a kuncsaftok. Szokásos elemcserék, javított ékszereket vittek el, megrendeléseket adtak le. Valaki kulcsot akart másoltatni, de Héra László átírányította az egykori „Gyöngyösbe”. Mint kiderült, régen ők is foglalkoztak kulcsmásolással, de már felhagytak vele. Közben megint egy idősebb úr érkezett elemcserére. Örült, hogy gyorsan újra működőképes lett az órája, mert mint mondta, „olyan rossz volt óra nélkül, az ember már úgy megszokta.” A személyes hangú beszélgetésekből az is kiderült, hogy sok a visszatérő ügyfél, a kis üzletnek állandó vendégköre van.

Őn ezt a műhelyt később megvásárolta, hiszen, ha jól tudom, most családi tulajdonban van.

Először béreltük az üzletet, majd a rendszerváltás körül került családi tulajdonba.

Hogyan változott az órás szakma az 1960-as évektől napjainkig?

Kezdetben csak mechanikus órák voltak.⁵ Kar-, ébresztő- és faliórában is. Utána jöttek a kvarcórák⁶, amelyek javítását gyakorlatilag – oktatás híján – magunktól és a hozzájuk tartozó „használati útmutatókból” sajátítottuk el. Természetesen újabb szerszámokat is be kellett szereznünk. A mechanikus órákat továbbra is javítottuk (ma is vannak), de jóval kisebb számban.



És mi a mai trend?

A mai trend a kvarcóra, valamint egyre nagyobb számban gyártják az okosórákat. Ezek azonban, a szó szoros értelmében már nem órák, mi ezeket már nem tudjuk javítani. Az elem helyett már akkumulátorral működnek, van, amelyiket szét sem lehet szedni. Még szíjat sem tudunk adni hozzájuk.

Természetesen minden új típushoz új eszközök kellene. De milyen alapvető szerszámok szükségesek egy órás mesternak?

A legalapvetőbbek a csipesz, a fogó, a furdancs (kézi fúrógép), a mutatóleszedő, beütőkészlet (például amikor egy tengelyt kell beütni egy órába egy törött tengely helyett), kalapács, nagyító. Egy beütőkészlet ára 4400 forint volt tanuló koromban. Az akkor nagy pénz volt, hiszen 40 fillér volt egy kifli.

Visszatérve a mechanikus és a mai órákra. Miben más a két típus működése, javítása?

A régi mechanikus óráknál még tudtunk mit javítani. Általában réz platnik, abban kövek voltak, de lehetett tengelyt is cserélni. A mai óráknál komplett panelcseré van, mint a tévéknél is. A mechanikus típusoknál a rugók, illetve súlyok hajtották az eszközt, a maiaknál pedig az elem működteti a szerkezetet egy elektromos impulzus által. A másik változás, hogy mivel mindenkinek van már mobiltelefon a zsebében, így egyre kevesebben hordanak karórát. Időmérő van a rádiókon, hűtőkön, ezért falióra is egyre kevesebb van a lakásokban. De azért van egy réteg, aki ragaszkodik a karójához, van, akinek hiányzik, ha nincs rajta a kezén. Ezzel én is így vagyok – mondja Héra László.

Közben újabb vendég érkezett. Elmondása szerint az édesanyja óraátállításkor beállította a szerkezetet, de az azóta nem megy. A rutinos „szaki” két perc alatt megvizsgálta, felmérte. Újabb elemcseré. Az, hogy az óra átállításkor állt meg – jelen esetben – csak a véletlen műve volt.

Régen voltmérő sem kellett. Olyan műszer is van, amire csak rá kell tenni az órát és már mutatja is, hogy működik vagy nem. Tehát ki lehet szűrni, hogy elektromos gondja van egy szerkezetnek, vagy nem. De ettől még a mechanikus részével lehet probléma.

Ahogy jöttek az új típusok, úgy kellett változtatni a szerszámkészleten és folyamatosan képezniük kellett magunkat, hogy javítani tudjuk őket. Órás újságok és könyvek jelennek meg újabb ismeretekkel, ez nagy segítség.

Melyik az órának a legbonyolultabb alkatrésze, melyiket a legnehezebb javítani?

A balansz, a billegő rész. Ez az „esze”, ez a legfontosabb egy szerkezetnél. A kerékrendszer is lényeges, de a balansz rész a legkényesebb terület. Lehet javítani vagy cserélni, de bonyolult munka. Ez a faliórákra is igaz. Ott az anker rész meghibásodása jelenthet kihívást még a tapasztalt órásnak is. A kvarcóránál meg az elektromosság és a kerékrendszer a legkomplikáltabb.

Azt is hallottam, hogy a legtöbb órában manapság műanyag kerekeket használnak (még a márkás óráknál is), ami nem cserélhető.

Előregszik, kipattog és nem cserélhető. Ez nem függ a márkától. Néha egy egyszerű órában jobb, tartósabb szerkezet van, mint egy drágában, márkásban, a divatórákban. Ahol például a felső lap, a platni össze van nittelve, azt nem lehet megbontani, tehát azzal nincs mit kezdeni. Nincs bennük csavar sem. Ezek úgy is készülnek, hogy ne lehessen javítani őket, ez üzletpolitika. *(A műhelyben egy csomó óra került elő, ami*

nem volt javítható.) Ha az ügyfél mégis ragaszkodik a tokhoz és a számlaphoz, akár karóra, akár fali, akkor lehet komplett szerkezetet cserélni. A külső rész marad, a belsőjét pedig teljes egészében meg lehet újítani.

Antik órák javításával is foglalkoznak?

Antik óránál a gond az, hogy nincsenek alkatrészek, főleg Magyarországon. Speciális alkatrészek kellene, így manapság vannak szakemberek, akik kimondottan az antik órák javítására specializálódtak. Ezekhez már nem is elég az órajavító kis műhelyek felszereltsége. Annak idején az iskolában még tanították az antik faliórák javítását is, hiszen a tananyag nagy része a mechanikus órákra készült, az elektronikus órákat csak éppen érintették.

Emlékeznek valami nagyon érdekes órajavításra?

Például egy negyedüti falióra (az ütőóra az órákat és törtrészeit ütéssel jelzik) javítása igazi kihívás, itt már hosszabb ideig tart egy munka. De ezek nagyon ritkák, mi nem is foglalkozunk már ezek szervizelésével. Vagy a karóránál az önfelhúzó órák is bonyolultabb feladatnak számítanak. Ezek javítását egyébként folyamatos ügyfélforgalom mellett nem is lehetne csinálni.

És ha már különlegességek...

A Vas Népe című megyei napilapban 1965-ben jelent meg egy cikk Órák és emberek címmel. Ebben felsorolják a város legnagyobb óráit. A rangsor szerint az első a Székesegyház órája, a második az evangélikus templom toronyórája, majd az egykori Állami Áruház időmérő szerkezete következik.⁷



Van-e kedvenc órája, kedvenc márkája?

Annak idején nagyon jók voltak a szovjet karórák⁸. Dömping volt belőlük és jól lehetett javítani őket. Karórában a kedvencek voltak a Zarja, Pobeda, Raketa, ébresztőben meg a Vityaz, Sevani, Mom. Ezekből rengeteg volt, nagyon sokat szervizeltünk belőlük az 1960-as, 1970-es években. A Raketa óra rendkívül strapabíró volt és volt hozzá alkatrész. Mikor megszűnt a magyar MOM (Magyar Optikai Művek) gyár, akkor megszűnt az alkatrész is az órákhoz. Ezért nem tudtuk már javítani őket a rendszerváltás után.

De akkor egy régi órához hogyan lehet alkatrészt szerezni?

Vannak még központi raktárak Pesten, onnan.

Hogyan lehet az órákat tematizálni?

Szerkezetük szerint vannak különböző anyagokkal működő órák (homokóra), valamint vannak a mechanikus és elektromos változatok. Típus szerint beszélünk faliórákról, karórákról vagy ébresztőórákról. De lehet csoportosítani őket ütés (negyedütős, felesütős) vagy kijelzés (analógok, digitális) szerint is. Valamint lehetnek helyhez kötöttek (toronyóra) és mozgathatók (zsebóra)

Közben a zsebóráról eszembe jut egy történet, amit a repüléstörténeti foglalkozásoknál el szoktam mesélni az iskolás gyermekeknek a könyvtárban.

„Az első karóra a repülésnek köszönhető”⁹

Louise Cartier 1847-ben alapította meg óraműhelyét és hamarosan fogalomná vált a neve. Ekkor még a Cartier órákat láncon viselték mellényzsebben, és talán így is maradt volna még sokáig, ha nem találják fel a Wright fivérek a belsőégésű motoros repülést. Az idő mérése korábban is fontos volt a repülés világában, ám amíg csak léggömbökkel lehetett a levegőbe emelkedni, a zsebóra is bőven megfelelt. Azonban mégsem a Wright fivérek voltak a megrendelők, hanem egy bizonyos Alberto Santos-Dumont, Cartier régi barátja, akit zavart, hogy repülés közben éppen elég dologra kell ügyelnie, semmint, hogy a zsebórájával babráljon, ha tudni akarja, mennyi időt tölthet még biztonságban a levegőben. Santos-Dumont példája ragadós lett, és rövidesen minden pilóta karórát kezdett hordani, majd pedig megállíthatatlanná vált az új divat a polgári világban is: egy évvel Cartier forradalmi lépése után, 1905-ben alakult meg a Rolex Watch Company, és a nyomában ázsiai gyártók is színre léptek.”

Milyen anyagból készülnek a szerkezetek?

Az órák általában acélból és rézből készültek. A tengely az általában acél, a platni, a kerék meg a fogazat az réz volt. A mai óráknál a réz kerekeket váltották fel a műanyagok.

Az órák manapság divattermékek is, gyűjtői igényeket is kielégítenek, ezért az áruk is rendkívül változó, mondhatjuk határ a csillagos ég. A tok is egyre szebb kiállítású, aranyozott vagy kövezett, ami szintén növeli az értékét. Brillánsokat tesznek bele. A nagy értékű, különleges órák már luxuscikknek számítanak, egyfajta státuszszimbólumok. Ezek már nem a mindennapos használatra készülnek és nem is az eredeti, időmérő funkciójuk a lényeg. Az órásmeister az újságban mutatja a különlegesebbnél különlegesebb órákat, de a fiókban is számtalan szép szerkezet búj meg. Most egy régi zsebóra kerül elő, melynek látható a szerkezete. Kis kerekek, csavarok, rugók. Szóval mennyi is az az annyi?

Az 1970-es években 108 forint volt egy szovjet típusú ébresztőóra. Akkor 3 forint volt a kenyér. 450 forint volt egy kakukkos. De most a párszáz forintos Raketa órát is több ezer forintért árulják. Egykor tömegcikk volt, most pedig úgy kell licitálni rá az interneten. Különleges darabnak számít.

Kikérik-e a kuncaftok a véleményüket óravásárlás vagy ékszervásárlás előtt, vagy kérnek-e előzetes felmérést, javaslatot javításkor?

Sokan kikérik a véleményünket és ilyenkor igyekszünk olyan márkákat javasolni, amelyek javíthatók. De van, hogy győz a divat vagy a márka és nem számít, mi a véleményünk róla.

Milyen órák vannak a család tulajdonában?

Négy faliórám van otthon. A családban nem maradt sehol, ezeket én szereztem be, vagy cseréltem az elmúlt 50 évben – mondja Héra László.

50 év! Meddig lehet valaki órás? Gondolom, amíg fizikálisan bírja, amíg a kéz nem remeg.

Volt egy kollégám, szintén maszek volt. Annak idején, amikor én 1964-ben idejöttem, már akkor is idős volt, de nyugdíj mellett otthon még tovább dolgozott. Amíg fizikai és persze szellemi erővel bírja az ember, addig lehet művelni a hivatást, akár otthon is, hiszen a mesterségnek nincs nagy helyigénye. Gyakorlatilag csak egy asztal kell hozzá, meg néhány fiók, amibe belerakjuk az alkatrészeket, meg persze a számszámokat.

Óraszámok. Manapság rengeteg olyan óra van forgalomban, aminek számlapján nincsenek számok, csak pontok, de itt Önöknél látok olyat is, amin különböző madarak láthatók. (Minden órában más madárhang szólal meg.) Mi újság a számlapdivattal?

Régen római betűs számlapok voltak. Érdekeség, hogy a IV-es helyét IIII-esként jelölték. Ez nagyon jellemző az ónémet típusra. Természetesen ez is változott korszakonként, országonként. De például a modern kvarcórakon visszahozták a római számokat.

Tudjuk, hogy sok hamis óra is van a piacon.

Az órásnál ez rögtön kiderül, ahogy a hátlapot levesszük, hiszen nincs bent cikkszám, így alkatrészt sem lehet rendelni hozzá. És persze a kidolgozottságuk sem olyan finom és tökéletes, mint az eredetike.

Vannak-e még régi órák a szakmában?

A legidősebb Szombathelyen talán Benczenleitner András a Hollán Ernő utcában, de van még órás a Petőfi Sándor utcában is.

Kihalóban lévő szakma?

Lassan, hiszen már olyan órák lesznek, amiket nem lehet javítani, így órás kisiparosokra sem lesz szükség.

Milyen márkák divatosak manapság, melyek azok az órák, amelyek minőségben is a legjobbak?

A Doxa, a Certina, az Omega, a Tissot, vagy a Seiko. Ezek a márkák a legjobbak. Vagy mostanában nagyon „kapós” a Vostok. Ékszerben a Thomas Sabo és a Tiffany.

Az órák, ékszerek mögötti történetek is fontosak...

Több száz óra van a műhelyben, amiért nem jöttek vissza. De volt olyan esetünk, amikor valaki jó néhány év múlva jelentkezett a tulajdonáért. Megvolt a számlája, visszakapta. Egy óra, egy ékszer nekünk „csak” egy munka, de annak, aki beadja, érték, emlék. Sokszor elmeséli az ügyfél a beadott órák, ékszerek történetét, vagy hogy kinek lesz ajándék. Nekünk úgy kell velük bánnunk, mintha a sajátunk lenne. Akármilyen rossz állapotú a behozott óra vagy ékszer, ha a kuncsaftnak fontos, igyekezünk megjavítani. Neki ez értékes, eszmei értéke van és nekünk így kell visszaadni. Van, aki sérült kővel hoz be egy ékszert, de nem akarja kicseréltetni, mert az eredeti állapotában szeretné megtartani. Most is beadtak egy órát, hogy javítsuk meg, pedig

egy kis egyszerű réztokos fajta, de a vendég elmondása alapján a nagymamáé volt, szeretnék megcsináltatni. Volt, hogy egy vastag, aranytokos, aranszijas órát kaptunk. A kuncsaft azt kérte, úgy szeretné hordani, hogy a számlap lefelé legyen. Az órás és az ékszerész bizalmi szakma, hiszen értéket, családi ékszereket bíznak ránk.

Közben újabb ügyfelek érkeztek: „Van itt egy nyaklánc és egy karkötő, ezüst mindkettő”. A nyaklánccon kapcsolót kellene javítani, a karkötőn meg a karika az, ami állandóan szétjön. Az ékszerek pár nap múlva régi fényükben tündökölnék újra – ígéri Héra Krisztina.

Naponta hoznak sérült, javításra szoruló ékszereket. Ha elszakad, eltörik, akkor forrasztani kell. Ha kiesik belőle a kő, akkor azt lehet pótolni. Vagy sokszor kell a gyűrűméretet változtatni (bővíteni, szűkíteni). Gyakran jönnek családi hagyatékkal, amit szeretnének méretre igazítani, rendbe hozatni. Ez már egy kicsit bonyolultabb, mint egy kapocscsere. Van olyan is, aki beolvasztatja az általa hozott ékszereket és valami újat szeretne belőle készíttetni. Sok gond van a kövek „kipotyogásával”. A mai ékszereket már kővel együtt öntik, ez már úgy mond tömeggyártás, ennél a típusnál a kicsi kövekkel sok probléma van. De a legtöbb a szakadás, amit forrasztani kell.

A kövek kiesésével is Önök foglalkoznak?

A kő visszafoglalásával igen. Én a kőhöz készítem az ékszert, a foglalatot. De ha egyedi kő kell bele, akkor azt drágakőcsiszoló csinálja. Most például egy fülbevalónak elhagyták a párját. Az aranyrészét megcsinálom, de a bele kerülő türkizt drágakőcsiszoló készíti. Fontos az árnyalat, a szín, a keménység, a zárványok.



Mikor bejön az ügyfél, mi az első feladat?

Először felmérjük az ékszert és rögzítjük az adatait. Felírjuk, hogy mi a hibája, mit szeretnének vele csináltatni. De azt is rögzítjük, ha sérült, a gyöngyosroknál leszámolom hány darabot kell felfűzni, a drágaköveknél, hogy milyen tiszta, illetve zárványos.

Az ügyfelek mindig kész elképzelésekkel érkeznek?

Igen, mostanában az a jellemző, hogy hoznak képet, milyen ékszert szeretnének. Ez azért jó, mert teljesen egyértelmű a kérés, értjük egymást és nem lesz csalódás az elkészült termék.

Úgy tudom, minden ékszerésznek fémjeleztetnie kell minden újonnan elkészült ékszert. Beszéljünk kicsit erről.

Nemcsak úgy van, hogy egy ékszert beolvasztok, újat készítek belőle és kiadom, hanem nekem azt hitelesíttetnem kell. Van egy névjelem, amit beütök az ékszerbe, hogy azt én készítettem, beütöm a finomságot, hogy mondjuk az 14-es, vagy 18-as, vagy ezüst, majd a fémjelzőben magyar fémjellel hitelesítik, mert csak így hozható kereskedelmi forgalomba.

Tehát minden ékszer, amit Ön készít, az a névjelével el van látva.

Így van.

Volt már olyan, hogy egy saját „márkajelzésű” ékszer visszakerült Önhöz?

Igen. Most hoztak be például egy karikagyűrű párt, amit én készítettem, de most évekkel később bővíteni kell őket.



Van-e speciális technika is a tanultakon kívül, ami a sajátja?

Például a foglalás. Tudom, hogy én hogyan húztam rá a karmot, ami megtartja a követ. De ez továbbvisz a művészettörténeti vonalra is, hiszen ott is vannak az adott korszakoknak jellemzői. Régen például a drágaköveket nem 57 lapra briliánsra csi-szolták, mint most, nem volt ilyen szabályos a gyémánt és annak idején ezüstbe foglalták, mert az puha volt, könnyen foglalható.

Van-e az ékszerek anyagánál trend manapság? Az arany az etalon most is?

Régebben csak a fehérarany kellett, mindenki abból akart ékszert. Az eljegyzési gyűrűk többsége is abból készült. Sajnos sokszor úgy történt, hogy a sárgaaranyat leródiuozták, ami idővel lekopott. Ez sok embernek nem tetszett, mert kisárgult. Eleinte a fehéraranyat nikkellel fehérítették, most már palládiummal ötvözik, így fehérebb is. De most újra a sárgaarany a trendibb, kelendőbb. A formában pedig a finomak, kecsesek a divatosak. Most már nem annyira kelendők a vastag karkötők, nyakláncok. Vékony, finom láncok picic medállal, filigrán köves gyűrűk – ez most a trendi.

Mikor ajándékoznak az emberek ékszert?

Ballagáskor, születésnapkor, keresztelőre, bérmlásra, karácsonyra. Persze itt is vannak változások, hiszen keresztelőkanalat manapság már nem ajándékoznak. Ezek díszes kis kanalak, amelybe belevéselik az újszülött monogramját vagy nevét, dátumát. Most inkább nyakláncot adnak egy kis keresztel, vagy monogrammal, illetve bébifülbevalókat.

Hogyan lehet modernizálni egy ékszert?

Erre egy példát szeretnék hozni. Most alakítok át egy régi vörösarany fülbevalót gyűrűnek és egy kicsit úgy modernizáltuk: fehérarany lesz a sín, vagyis a gyűrű része és a régi vörösarany lesz a foglalat. Így modernebbé, hordhatóbbá, a mai divatnak jobban megfelelővé lehet tenni a nagymama korabeli ékszert is.

Közben elérkezik a zárás ideje a kis üzletben. Holnap 9-kor újra nyitva a Héra & Héra Óra- és Ékszerjavító Bt. és szeretettel, nagy szakértelemmel várják a régi és új ügyfeleket.

(Szalainé Bodor Edit)

JEGYZETEK

- 1 Horváth János: Órák és emberek. In: Vas Népe, 1965. febr. 23., 5. o.
- 2 Híres órák, találmányok, mérőföldkövek. Elektronikus forrás: <http://users.atw.hu/teora/tudnivalok/orasok.html>
- 3 405. sz. Berzsenyi Dániel Ipari Szakmunkásképző Intézet és Szakközépiskola
- 4 Horváth János: Órák és emberek. In: Vas Népe, 1965. febr. 23., 5. o.
- 5 Az elektromos meghajtású mechanikus karóra általában gombem áramával működik. Elektromágnesek által keltett mágneses mezőben az anker (= horgony) elfordul, az áram kikapcsolódásakor egy hajszálrugó hatására visszaperdül. Az árammegszakítót az anker működteti. Az egyenletes ide-oda perdülést hajszálrugóval összeműködő balansz biztosítja. A villamos órában a balansz tehát nem gátol, hanem hajt. A kevesebb mozgó alkatrész miatt szerkezete egyszerű. Elektronikus forrás: [https://hu.wikipedia.org/wiki/%C3%93ra_\(eszk%C3%B6z\)](https://hu.wikipedia.org/wiki/%C3%93ra_(eszk%C3%B6z))
- 6 A kvarcóra működése a piezoelektromosság jelenségén alapul. A kvarckristály hossztengeleje irányában megnyomva vagy széthúzva elektromos jelenséget mutat. Elektromosság hatására rezegni kezd, rezgésszáma állandó, ezért időmérésre használható. Elektronikus forrás: [https://hu.wikipedia.org/wiki/%C3%93ra_\(eszk%C3%B6z\)](https://hu.wikipedia.org/wiki/%C3%93ra_(eszk%C3%B6z))
- 7 Horváth János: Órák és emberek. In: Vas Népe, 1965. febr. 23., 5. o.
- 8 Szovjet óragyárakról. Elektronikus forrás: <http://www.boxerora.hu/gyarak.html>
- 9 Zsebből a csuklóra: a karóra hihetetlen története. Elektronikus forrás: <https://orazona.hu/2019/04/18/zsebbol-a-csuklora-a-karora-hihetetlen-tortenete/>

E Édesapjától megtanulta tisztelni a kövek erejét

FERENCZ ÁDÁM KŐFARAGÓ LEGUTÓBBI
MUNKÁJA MERKLY FERENC SZOBRÁSZ
MŰVÉNEK HELYREÁLLÍTÁSA

Szombathely-Gyöngyösszőlőn felújított hősi emlékművet avattak 2022. március 26-án a Turba 150 emlékévként keretében, Ferencz Ádám kőfaragó állította helyre a város megrendelésére, a Rumi Rajki Műpártoló Kör támogatásával, Módi Péter restaurátor szakvéleménye és tervei alapján. A szobor az I. világháborús halottaknak állít emléket, a neves szombathelyi szobrász Merkly Ferenc (1883–1941) alkotása 1932-ből.

Édesapja, Ferencz Lajos kőfaragómester 1950-ben született Vasváron egy háromgyerekes család középső gyermekeként. Általános iskola után ipari iskolába került, ahol kőfaragást tanult, 1967-ben végzett. 17 éves kora óta dolgozott kőfaragóként, ipari tanuló éveiben a híres szombathelyi Hudetz kőfaragó dinasztia műhelyében töltötte gyakorlati idejét. Az ott dolgozó többi kőfaragótól sajátította el a faragás alapjait. Szakmunkásvizsgája után egy rövid ideig a Vasvári KTSZ-ben dolgozott, majd a Szombathelyi Temetkezési Vállalathoz került. 1986-ig dolgozott ott, majd a 90-es évekre teljesen önállósodott, magánvállalkozó lett. Fiával, Ferencz Ádám kőfaragóval beszélgettünk.

Hol volt az édesapja műhelye? Kikkel dolgozott? Milyen megrendelései voltak?

Hivatalos munkahelye mellett folyamatosan másodállásban dolgozott, hogy a családjának mindent előteremtsen és önállósodási terveit megvalósítsa. Első kis műhelyszobája második felesége szüleinek házában volt. Dolgozott másodállásban a neves szombathelyi kőfaragónál, Csinger Péternél is, és a sok szorgalomnak, kitartó munkának köszönhetően önálló műhelyét a Hosszú utcában nyitotta meg. Miután magánvállalkozó lett, a végleges műhely, telephely az Arad utcában működött.

Milyen jelentősebb munkák fűződnek a nevéhez? Vannak ezek között középületek, köztéri alkotások?

Első évtizedekben síremlékek készítésére, betűvésésre, aranyozásra, a sírokhoz tartozó kőelemek faragására specializálódott. Kézzel bármilyen típusú betűt, szöveget képes volt gyönyörűen kifaragni a legkeményebb gránitba is. Soha nem használt betűvéső

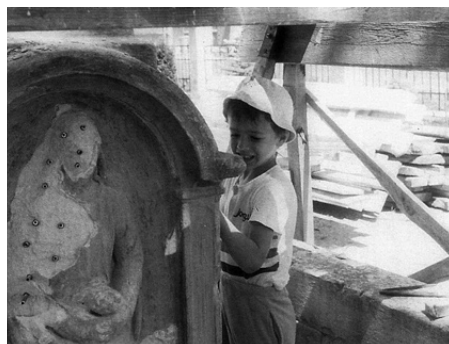
gépet. Kollégái körében is nagy elismertsége volt, gyors, precíz vésés technikája és saját rendszerű tökéletes betűelosztása miatt. 1984-ben nem véletlenül kapott „Mesteri” címet a Budapesti Kisipari Mestervizsga Bizottságtól. Kiemelkedő munkájának híre ment és csábították Ausztriába, de a gyerekei miatt Magyarországot választotta, nem ment külföldre dolgozni. Megyészerte több száz betűs I. és II. világháborús emléktábla őrzi a mai napig keze nyomát. Miután főállású magánvállalkozó lett, egyházi megkeresésre, Vas megyei településeken úti keresztek helyreállításával bővítette szolgáltatásait. Ezek megmentését egyfajta misszióknak is tekintette. Nagy mértékben Takács László nádasdi plébánosnak köszönhető ennek az irányvonalnak a kiteljesedése. Nádasd, Halogy, Katafa, Daraboshegy, Nagytilaj, és még lehetne sorolni azokat a településeket, ahol megmentett a pusztulástól kőkereszteket. Az évtizedek során ketten több régi kőfaragványt is helyreállítottak, amelyek a nádasdi templom kertjében kialakított emlékparkban ma is láthatóak. A hányatott sorsú, eredeti Rumi Rajki István faragta, híres szombathelyi Pelikán szobor helyreállítóinak sorába is beállt. Az egyik vandál támadás, fejletörés után ő javította az alkotást, de sajnos ez a beavatkozás is pár éven belül újabb rongálásnak esett áldozatul. Az egyik legnagyobb projektje a rönöki templom belső oszlopfő és karzat kőfaragványainak helyreállítása volt, ami a háború idején csúnyán megsérült. Fotók alapján kellett visszaépíteni a hiányzó faragványokat.

Ön hogyan tanult bele a szakmába? Az édesapjától kapott kedvet?

Természetes volt, hogy kőfaragó leszek és édesapám vállalkozását viszem tovább. Ebben nőttem fel, soha nem merült fel bennem, hogy más szakmát válasszak. Minden adott volt. Testvéreimmel együtt gyakran elkísértük dolgozni. Miután magánvállalkozó lett, nyáron a temetői munkákat „családi összefogással” segítettük.



*Ferencz Ádám és édesapja
(Vasszilvág, templomkert), 1988*



*Ferencz Ádám már gyermekkorában segített –
templomkerti homokkőkereszt (Perenye), 1989*

Míg édesapám bevészte az új neveket, évszámokat, addig édesanyám lealapozott aranyozáshoz, vagy elkészítette a sima betűfestéseket. Mi, gyerekek segítettünk a szélárnyékot tartani, míg aranyozott, vagy a pici vizes slagot tartottuk a kőpolírozásnál.

Amikor nagyobbak lettünk, komolyabb feladatok is jöhettek, például a relief vésések durva hátterét segítettünk kifaragni. Nekünk ez nem munka volt. Jó levegőn, szabadban voltunk, játszottunk, felfedeztünk, hangosan köszöntünk a temetőbe látogatóknak. Észrevétlenül tanultunk meg dolgozni, udvariasan viselkedni, tisztelettel hallgatni mások történeteit, ami ebben a szakmában elengedhetetlen.

Hogyan szeretett bele a szakmába? Mit tanult az édesapjától – emberileg, szakmailag? Tanított-e szakmai titkokat, fortélyokat, fogásokat?

Fiúként engem már kicsi korban jobban érdekeltek a szakmai alapfogások. A finomabb munkákban – festés, aranyozás – a nővéreim segítettek, az emelés, állványozás, kőmozgatás, faragás jobban érdekelt. Kisfiúként saját magam építettem állványt, és kisebb meszkődarabokat emeltem utánfutó magasságba és vissza, ahogy apámtól láttam. Szigorú volt a biztonságra, megtanított tisztelni a kövek erejét. Ő még a hagyományos kézi megoldásokat részesítette előnyben, ami jó iskola volt. Én már igyekszem a modern technológiát maximálisan kihasználni, és ennek megfelelően fejleszteni a vállalkozásomat.

Ön hova járt iskolába? Ott kik voltak a mesterei?

Budapesten a Várna utcai Építőipari Szakiskolában jártam, mert Szombathelyen kőfaragást nem tanítottak, csak műkökésztést. Ritka szakma volt régen és most is. Nagyon kemény időszak volt, mert az utolsó év lett volna a fő gyakorlati időszak, és a tervek szerint, engedéllyel, apám lett volna a felkészítő mesterem. Sajnos a sors közbeszólt, ezt nem érthette meg. Kováts Viktor kőfaragó Szombathelyen, és Sopronban Faragó János, a pesti műemlékvédelem kirendeltségének vezetője sietett segítségemre, amiért a mai napig hálás vagyok. Ők készítettek fel a szakvizsgámra, amit 2002-ben kiváló eredménnyel, sikeresen teljesítettem.

Mikor vette át édesapja műhelyét? Dolgoztak együtt is? Mikor lett önálló? Inaskodott-e valakinél? Voltak neves mesterei, akikre büszke?

Tizenhét éves voltam, amikor meghalt az édesapám. Egy évem volt hátra az iskolából. Ahogy betöltöttem a tizennyolcat, azonnal hivatalosan átvettem a vállalkozást, és vittem tovább az Arad utcai műhelyt. Nem volt könnyű ilyen fiatalon ez az időszak. Munkaszervezés, pénzügyek, emberek irányítása. Egyik napról a másikra kellett felnöni a feladathoz. Jó lett volna még pár év, apai „védőhálóval” a hátam mögött, de másképp alakult.

Húsz éve van a pályán – ezalatt milyen megrendeléseit voltak? Jellemzően kiknek dolgozik, miket csinál?

1984-ben születtem, 38 éves leszek idén, és már húsz év van mögöttem kőfaragóként, vállalkozóként. Számomra is hihetetlen, főleg akkor, ha visszagondolok, milyenek voltak a kezdeti évek, és most hol tartok. Korai időszakban magánszemélyeknek és nagyobb építési vállalkozóknak dolgoztam, most már önkormányzatoknak és az egyházmegyének is. Sírkőmunkákhoz képest ma már arányaiban több az épületmunka, nagyobb hangsúlyt kapnak a műemlékek, műemléképületek helyreállítási munkálatai. Komoly tapasztalatot sikerült szerezni a pályázati projektek lebonyolításában. A Dekor Steinmetz Kft. 2015-ben alakult Gencsapáti telephellyel, modernizált infrastruktúrával működik. Tagja vagyok a Rumi Rajki Műpártoló Körnek, mert fontosnak tartom az értékmegőrzést a jövő számára.

Miért szereti ezt a szakmát? Milyen tapasztalatai, élményei, emlékei vannak magáról az anyagról?

Szabadságot ad, változatos, mindig más a feladat, és tele van kihívásokkal. Szeretek kövekkel dolgozni. Igyekszem a lehetőségekhez képest széles választékot kínálni, minőségi olasz gránitokból és magyar süttöi mészkőből. A minőségi munkához, minőségi alapanyag kell.

Mik a jellegzetes szerszámok a kőfaragásnak? Gyűjti-e ezeket az eszközöket?

Szinte az összes létező régi kőfaragó kéziszerszámból van a birtokomban, főként puha homokkövekhez használatosak, sokat felújítottam és emlékként őrzöm őket. Stockhammer, peckhammer, nagyolófejsze, kőgyalu, fogas bárd, a különféle egyedi készítésű szobrászvésők igazi ritkaságok. Ezek a szerszámok több generációt is tisztességgel kiszolgálhatnak, ha meg vannak becsülve.

Vannak-e nevezetes emlékművek, szobrok, amelyek az Ön nevéhez fűződnek? Milyen településeken?

A Fekete-Boross kőkereszt áthelyezése, felújítása az én munkám. Teljesen darabokban volt, viharban letört faág ráesett és ledöntötte a Sárvár Tesco előtt.

A sorokpolányi kastély kertjében több munka volt: a terasz kialakítása, kész kőelemek összefaragása, ballusztteres kőkorláttal, posztamensekkel, mészkő burkolattal, a kerti márvány pergola betonozási munkái, összeállítása, a kerti grillező terasz kőmunkái, a Japánkertben híd építése, maradék kész kőelemekből hiányzó elemek faragása. Kercaszomoron a II. világháborús emlékmű, szikla faragása, táblák készítése, vése. A szombathelyi szalézi templom számára alvállalkozóként dolgoztam, előre gyártott műkö elemeket gyártottam, helyeztem el. Elkészítettem az Egyházmegyei Levéltár fejezetes süttöi mészkő lábzetát, a Romkert kapuzatának mészkő lábzetati burkolatát, a szombathelyi székesegyházban két darab carrarai márvány ereklyetartót, a Brenner János emléktáblát bronzplakettel, a székesegyház bombázásának emlék-



A kerti márvány pergola betonozási munkái, összeállítás, 2010



Híd építése a japánkertben, maradék kész kőelemekből hiányzó elemek faragása, 2014

tabláját. A horvátzsidányi Peruska Mária zarándokhelyen Szent Márton és Szent Kvirin kő emlékműveket készítettem, felújítottam I-II. világháborúban elesett katonák síremlékeit. Eberau kastélyában kő ajtókeretet csináltam, a bérbaltavári templomban felújítottam a homokkő ajtót és ablakkeretet, Acsádon a homokkő lovasszobrot, Magyarzsecsődön az 56-os emlékművet.

A legutóbb felújított emlékmű a szőlősi templom után található; ez pontosan mit ábrázol, kinek a megrendelésére újította fel?

A hősi szobor a gyöngyöszőlősi I. világháborús halottaknak állít emléket, a neves szombathelyi szobrász Merkly Ferenc (1883–1941) alkotása 1932-ből. Szombathely Megyei Jogú Város Önkormányzata volt a megrendelő, a Rumi Rajki Műpártoló Kör közreműködésével újítottam fel. Módi Péter restaurátor (ő is a kör tagja) szakvéleménye és restaurálási tervei alapján dolgoztam. Hosszú évek után sikerült végre a szobrot a szőlősi kastély udvaráról a műhelybe szállítani, és elkezdeni a felújítását mindenki nagy örömeire, majd beton talapzat és az emléktáblák elhelyezése után végső helyére szállítani.

Milyen más aktuális munkái vannak most?

Jelenleg két pályázat keretében tizennégy darab homokkő kereszt és egy szentháromság szobor felújítását kell szeptemberig megvalósítanom. Mellette rengeteg a gránit síremlék, urnasíremlék, ablakpárkány, lépcső megrendelés, folyamatosan teljesítem ezeket. Nagyon fontosnak tartom megemlíteni, hogy az eltelt húsz év a családom és feleségem támogatása nélkül nem sikerült volna. Két csodálatos fiúgyermeket nevelünk: Máté kilenc- és Olivér négyéves. Övék a jövő és remélem, hogy legalább egyikük folytatja a családi hagyományt, amiben mindig támogatni fogom őket.

(Merklin Tímea)



A Brenner János Kollégium Romkert felőli kapuzata, hiányos és helyreállított szobor az oromzatról (Szombathely), 2018



A Brenner János Kollégium Romkert felőli kapuzata felállványozva és helyreállítva (Szombathely), 2018



Ferencz Dávid kőfaragó az általa felújított Merkly-szoborral, vagyis az 1. világháborús hősi emlékművel, amit 2022. március 26-án avattak fel



Megőrizni a régit és átmenteni a jövő nemzedékének

BESZÉLGETÉS VÉRTES ILDIKÓ

NÉPI IPARMŰVÉSSZEL

A mézeskalács-készítés talán az egyik legrégebbi időkig visszanyúló népi kismesterségünk, mégis napjainkban egyre inkább a szakma eltűnése figyelhető meg. A fennmaradt összeírások szerint a céhek megszűnését követően számos mézeskalács készítő működött önállóan Vas vármegyében¹. Műhelyeik mára eltűntek, eszközeiket, felszereléseiket múzeumaink őrzik. Vértés Ildikó népi iparművész atyai bátorításra ismerkedett meg a mézeskalács készítésének hagyományával. A mézesbáb egyszerűségében rejlik nagyszerűsége. Lehet évtizedekig fennmaradó dísz tárgy, vagy jóízű, szívet és lelket melengető édes sütemény. Formanyelvében végtelen kifejezőerő lakozik, mely alkalmas olyan nagy igényeknek is megfelelni, mint a Szentháromság, illetve egyes szentek ábrázolása. Vértés Ildikó munkásságával bebizonyította, hogy a hagyomány lehet stílus.

KEZDETEK

Ha jól tudom Veszprémben született, de végül mégis Vas megyében telepedett le.

Apukám kőszegi származású, ezért a nyarakat mindig a nagyszüleimnél töltöttük. 1980-ban a testvérem betegsége miatt, orvosi javaslatra Kőszegre költöztünk. Gimnáziumba már itt jártam, édesapám pedig a szombathelyi Megyei Művelődési és Ifjúsági Központban (MMIK) kezdett el dolgozni, mint népművelő, természettudományi szakelőadó.

Általában megfigyelhető, hogy a mesterség apáról fiúra, anyáról leányra száll. Az ön családjában ki volt az, aki felfigyelt kézügyességére?

Egész kicsi koromtól nagyon szerettem rajzolni, festeni és apukám volt az, aki mindenféle képzőművészeti technikával megismertetett (kerámizálás, rajzolás), ami a kreativitásomat, kézügyességemet fejlesztette. Nem bánta, ha a frissen festett falat egy darab szénnel kidekoráltam, mert meg volt győződve róla, hogy egyszer a kézügyességemből fogok megélni. És végül igaza lett.



Kézművesvásárban az egyedi magos mézeskalácsokkal

Mikor vált a mézeskalácsosság szerelmesévé?

A nyolcvanas években hagyománya volt annak, hogy karácsony környékén családi hétvégét tartottak az MMIK-ban. 1984 decemberében Szalainé Németh Ágnes népművelő egy ilyen karácsonyi játszóház alkalmával adta át nekem a receptet, illetve ő volt az első olyan ember, aki nekem ezt a mesterséget megmutatta és megszerettette velem.

Amikor elindult ezen a pályán kitől, kiktől lehetett a szakmát elsajáttítani? Kinek a munkássága volt leginkább az ön számára meghatározó?

Már főiskolásként végeztem el a népi játékok, kismesterségek tanfolyamot Fekete Katalin vezetésével, de ekkor már számos kiállításon, vásáron vettem részt munkáimmal. Több alkalommal találkoztam például Kugler Máriaival, a híres cukrászdi-nasztia leszármazottjával, akitől nagyon sokat tanultam. A másik fontos személy Tami Márta, aki eredetileg keramikus, munkáit rendszeresen látom kiállításokon, kiadványokban. Perczer Istvánné mézeskalács-készítőnek köszönhetően pedig a cukormázás technikát ismerhettem meg.

ELISMERÉSEK

1991-ben elnyerte a Népművészet Ifjú Mestere címet. Egy egészen különleges alkotással indult. Hogyan kell elképzelni a felkészülés időszakát?

Apukám munkatársa Finnországba utazott, én pedig ajándék gyanánt készítettem néhány mézeskalácsot, amiket magával vitt. A tárgyak láttán összefutottak a finn muzeológusok, néprajzosok és rögtön elkezdte őket érdekelni ki az, aki Kelet-Közép-Európában kelta motívumokkal díszíti a mézeskalácsot. (Én akkor nem is tudtam, hogy ez kelta motívum.) Ennek hatására apukám azt mondta, hogy nekem ezzel komolyabban kellene foglalkoznom. Tudomásom volt róla, hogy a Kőszegi Városi Múzeumban őrzik Püski Gyula mézeskalácsos, gyertyaöntő hagyatékát, úgy döntöttem felkészülésképpen az ő anyagát fogom tanulmányozni. Kikértem az ütőfás mézeskalácsokat, a szaggatókat, arról rajzoltam le egy-egy mintát, amit aztán átalakítottam, átdolgoztam a saját stílusomra. A minősítés megszerzéséhez a mézeskalácsok és a tárgyfotók mellett egy komoly, szakdolgozat szintű dokumentációt kellett beadnom. Ezt bírálta el a bizottság, ezért kaptam meg a Népművészet Ifjú Mestere címet. Így tudtam igazán megőrizni a régit és átmenteni a jövőnek.



Aztán rá öt évre jött a Népi Iparművész cím. Milyen tárgyakat küldött be?

1995-ben kaptam meg a Népi Iparművész címet, melyet egy folyamatos zsűriztetési időszak előzött meg. Itt is kértek dokumentációt, melyhez mellékelni kellett az előírt darabszámban meglévő, a népművészeti lektorátus által bírált munkáimat. Ekkor klasszikus, hagyományos formákat küldtem be, tehát kis kardot, huszárt, lovat, babát, mátkát, szívet.

Mikor vált a hagyomány stílussá a munkássága során?

Rá tíz évre volt az Országos Népművészeti Kiállítás, ahol a magos mézeskalácsaimmal szerepeltem. Arany oklevelet kaptam. A laudációban szerepelt, hogy a mesteriség meg-

újításáért kaptam meg ezt a rangos elismerést. Magos mézeskalácsot én készítettem először az országban.

Egymást követő három évben nyerte el a Natúrpark Elismert Termék díját (2000–2002), az Országos Népművészeti Kiállítás arany oklevelét 2005-ben, a Népi Design Európai Unió díját 2012-ben érdemelte ki. Melyik elismerésére a legbüszkébb? Mindig vannak újabb kihívások?

A legbüszkébb az Országos Népművészeti Kiállítás arany oklevelére vagyok. Kihívások, újabb feladatok mindig vannak, bár kiállításon már rég nem szerepeltem. Ám egy-egy egyedi ajándéktárgy elkészítése mindig különleges feladat.

Külföldön is volt már számos kiállítása (Ausztria, Franciaország, Lengyelország, Németország, Olaszország). Melyik volt a legemlékezetesebb?

2004-ben a Néprajzi Múzeum betlehemkészítő versenyén elért előkelő helyezésnek köszönhetően jutottam ki másodmagammal az olaszországi Giffoniban tartott adventi kiállításra². Ez a legszebb és a legkedvesebb emlékem. A másik nagyon emlékezetes a belga-francia határon található kis faluban, Musere-ben tartott nemzetközi betlehemes kiállítás volt, ahol hárman képviseltük Magyarországot. A falu minden egyes háza, szeglete tele volt betlehemekkel és a világ minden részéről érkeztek kiállítók. Ide egy térbeli, magokkal díszített betlehemet vittem.

A MÉZESKALÁCS TITKA

Mi a jó mézeskalács titka? Milyen technikával lehet megmunkálni?

Én kétféle tésztából dolgozom. Az egyik egy szalakális, a másik szódabikarbónás. Az előbbi inkább dísz tárgynak való, tehát ebből készül a magos mézeskalács. Nagyon jól formázható, kinyújtáskor, kiszaggatáskor olyan, mint a bőr. Egyik típusú mézeskalácsomba sem teszek vajat. Emiatt nagyon sokáig elállnak és nem avasodnak meg. Volt olyan esetem, hogy tíz év után felhívott egy ismerősöm, hogy takarítás közben véletlenül leverte és összetörte a mézeskalácsomat, de ő nem dobta ki, megette és még mindig nagyon finom íze volt. A technika is attól függ, melyik fajta tésztával dolgozom. A magos mézeskalácsom úgy készül, hogy a szalakális masszából kisodrom a lapot, utána kiszaggatom, lekenem felvert tojással, majd ezt követően kerül rá a díszítés. A maradék tésztából vékony zsinórokat sodrok, ebből mintákat formázok, majd megint lekenem tojással, végül magokkal díszítem. Amit kézzel rá tudok tenni, azt rögtön ráteszem, ami pedig nagyon apró – szezám, mustármag – azt tojásba mártott fogvájóval, vagy egy késnek a hegyével helyezem el egyesével a megfelelő helyre. Magok esetében az sem mindegy, hogy a csúcsos fele milyen irányba néz. Amikor kész a minta, ez a nyersanyag megy be a sütőbe. A cukormázasanál pedig la-

pokat kell sütni, még a térbelieknél is, majd a cukormázzal rádíszítek, illetve összeillesztem. Ha van egy barna alapom és azt szeretném fehér mázzal bekenni, akkor először meg kell kontúrozni, amit egy hígabb terület mázzal töltök ki. Ha ez a réteg megszáradt, akkor újra rá lehet díszíteni. A másik nagyon fontos dolog számomra

az alapanyagok megválasztása. Mézből a vegyesvirágmézet használom, és általában ugyanattól a méhésztől szoktam vásárolni. Odafigyelek rá, hogy helyi termelésű, kizárólag bio hozzávalókkal dolgozzak.



Cukormázos mézeskalácsok

Elnézve alkotásait azt gondolom, komoly műhelyi adottságokkal kell rendelkezni annak, aki ezt a mesterséget művészi szinten szeretné űzni. Eszközeire miként tett szert? Ma is használatos az ütőfa, vagy van már erre más módszer?

Én a saját konyhámban dolgozom kezdetektől fogva. Még használok ütőfákat is, ezeket a körmendi Harasztovics Róbert³ fafaragó készítette. Egyre többen használják újra az ütőfákat, illetve most már lehet újabban nyomott mintás sodrófákat kapni. A tanfolyamokon, amiket tartok, meg szoktam mutatni az ütőfa használatát.

Ehhez is egy másik fajta tésztát kell alkalmazni, ebbe nem szoktunk puffasztó, kelesztő anyagokat keverni, mert akkor a minta elveszik. Le kell mérni az alapformát és azzal egyező méretű és formájú tésztát kell kiszaggatni, vagy kivágni. Majd a vajatba kell behelyezni és beleütögetni, így veszi fel azt a mintát, ami az ütőfába van belefagyva. Végül kiütjük a mintából és megsütjük. Régen fatüzelésű kemencét használtak. Ehhez a paraszt két oldalra szétkotorták, a láng a kalácsok felett átcsapott és így karamellizálódott a teteje, olyan hatást keltett, mintha rajzolt minta lenne rajta. Elektromos kemencében sütik Radicsék⁴ is a debreceni mézestányért, de az egyenletes hőmérséklet miatt a színben eltérő rajzolat már nem látszik. Ennek a hagyománya egyébként az ókorig nyúlik vissza, már a rómaiak is készítettek ilyen, tányér alakú formákat. Volt szerencsém kipróbálni, mert Udvardy Balázs jáki keramikus elkészítette a római műtárgy másolatát, én is vásároltam tőle ilyen tányérokat.

Az eredeti hivatása biológia–rajz szakos tanár. Kellett kompromisszumokat kötnie?

Ma már nem olyan intenzitással csinálom, mint kezdetben. Egyrészt változnak a fogyasztói igények, nincs rá akkora kereslet, másrészt a tanári elfoglaltságom mellett nem is merem meghirdetni a munkáimat az interneten, mert nem szeretem az embereket visszautasítani. A karácsonyi vásárookra már október elején elkezdek készülni. Az adventi időszakban napközben tanítok, este héttől tízig mézeskalácsot készítek, hétvégén árusítok. Egy asztalnyi mennyiségű mézeskalács egy havi munkám.



Egyedi megrendelésre készítettett ütőfák

Mitől lesz szép barna a mézeskalács?

A tojás sárgájának a zsírtól. Ha csak tojásfehérjével kenem le, akkor az egy fényes, de világosabb felületet eredményez. Ellenben ha a sárgáját használom, akkor egy nagyon intenzív, barna színű, mélysötét, vastag mázú felület keletkezik. A legszebb mézeskalácsokat szabad téren lehet készíteni. A karácsonyi betlehemeket régen például én mindig a Velemi Gesztenyeünnep alkalmával szoktam a szabadban összeállítani. A friss levegőn megszárad a máz, újra fel kell kenni, ugyanis a száraz felületre már nem tapad fel a mag. Ha ez a máz rétegelve van, vastagabb, csillogóbb, élettel telibb lesz. A rétegeket pedig lúdtollal viszem fel, ettől lesz tökéletesen sima.

Fábián Gyula A mézeskalács⁵ című kiállításvezetőjében a hagyományos formák között találjuk az ősi kalács-, kenyér-, szív- és bábformákat, valamint a kör alakot. Gyakran egyházi alakok is megjelennek az egyszerűségükben nagyszerű tárgyakon. Ezzel kapcsolatban milyen tradíciókat tart fontosnak megőrizni alkotásaiban?

A mézeskalácsosságnak régen sokkal szorosabb kapcsolata volt a vallásossággal, hiszen az egyházi búcsúknak, illetve vásároknak volt a terméke. Ezek a mesterek egyben gyertyaöntők is voltak, ami szintén kapcsolódott a templomokhoz. Ha egy pályázat ilyen témájú, akkor természetes, hogy ezekhez a formákhoz nyúlunk vissza, de manapság kiveszöben van ez a fajta formavilág, nincs rá igény. Inkább modern figurák jel-

lemzők a vásárokon, kivéve a karácsonyi időszakot. Ilyenkor keresetté válik a keresztt, a templom, az angyal, a Betlehem forma.

A XVII. században a mesterek vándorútjaikon tanultak új formákat, mintákat. A modern kor mesterének milyen lehetőségei adódnak a megújulásra, tapasztalatszerésre?

Nálam egy ideje autodidakta módon történik a megújulás. Még ennyi idő után is szeretném bővíteni tudásomat. Figyelemmel kísértem a Hagyományok Háza szervezésében megvalósult, videó formában is közzétett Szakkör⁶ című sorozatot. Többször is volt szó mézeskalácsosságról és számomra nagyon érdekes volt, hogy mások milyen téstával, milyen technikával dolgoznak. Megújulási lehetőség például, amikor megrendelésre egyedi tárgyak elkészítését kérik tőlem. Szeretem, ha találkozhatok azzal a személlyel, aki a tárgyat megrendeli, mert akkor van lehetőségem megmutatni milyen mézeskalácsokat készítek, ő pedig elmondhatja, ehhez képest min szeretne változtatni. Ezt követően ceruzával megrajzolom a terveket, majd ezek alapján elkészíték egy prototípust, aminek a fotóját, vagy akár magát a kész tárgyat meg tudom mutatni a megrendelőnek. Ha megfelel, elkészítem a kért mennyiséget. Ezek mind a megújulás lehetőségét jelentik számomra.

VÁSÁRFIA

A mézeskalácsos mesterség alapvetően egy férfias szakmának számított, ma már egy-két kivétellel, szinte kizárólag nők művelik.

Igen, férfiszakma volt régen. Nők csak kivételes esetben vették át a munkát, például háború idején. A technológia változásával, automatizálásával már nem kézzel kell ezeket a viszonylag kemény, nehezen munkálható téstákat meggyúrni, hanem gépek végzik ezt a munkát. Ezért szinte alig-alig van férfi mézeskalácsos, most már nők vannak többségében. Hadd említsem meg, mint kivételt és különlegességet a debreceni Radics Lászlót és fiát⁷, aki tovább fogja vinni a mézeskalácsosságot. Velük is nagyon jó a kapcsolatom.

Mi volt a funkciója a XVI–XVII. században és milyen szerepet tölt be napjainkban a mézeskalács? Mi az, ami változott és mi az, ami még ma is megállja a helyét?

A mézeskalácsnak régen egyfajta ajándéktárgy funkciója volt leginkább. Az emberek nem jártak családostul vásárba, aki oda eljutott, az általában az apa volt. A gyerekek, az asszony, az anyós otthon maradt. A fiúknak kardot, huszárt vittek, azért hogy erős katonává váljanak. A lányoknak babát, azért hogy tovább tudjanak szaporodni. A hajadonoknak szívet, hogy találják meg a párjukat. Ha egy legénytől szívet kapott a leány, biztos lehetett benne, hogy rövidesen bekötik a fejét. A fiatal asszonyoknak

bölcsőt ajándékoztak és az idősebb asszonyoknak szoktak inkább vallási tárgyat, például olvasót ajándékozni.



Egyedi megrendelésre készített falikép

Napjainkban nem lehet vásárolni hagyományos formavilágot tükröző sablonokat. Hogyan őrizhetjük meg a magyaros motívumokat? Mi kell ehhez?

Igazából húsz, vagy harminc darab elkészítésénél, tehát ha valaki saját magának készíti otthon, nincs is szükség szaggatóra. Ezek a hagyományos formák megtalálhatóak az interneten⁸, ezt átrajzoljuk egy kartonlapra, kivágjuk és a kisodort tésztára ráhelyezve egy éles késsel körbevágjuk. Amikor egyedi megrendelést készítek, az mind így készül.

Tagadhatatlan, hogy a bábos mesterséget is – a többi szakmához hasonlóan – nagymértékben befolyásolják a népszerű divatirányzatok. Amikor eladásra, megrendelésre készítek tárgyakat, megéri-e elrugaszkodni a magyaros stíluselemektől?

A jó ízlés határain belül el is kell néha rugaszkodni, mert különben nem lehetne belőle megélni. De akármit nem válllok el, volt már olyan, hogy nemet kellett mondanom. Kiállításokra mindig az eredeti magos kollekcióval készülök, de amikor például vásárra indulok, olyan anyagot viszek, ami dísz tárgyként is eláll, de aki akarja meg is eheti.

A vásárolás mennyire fenntartható eladási forma manapság? Mikor viszik jobban a mézeskalácsot?

Én most már csak ide a környékre járok. Szoktak hívni Budapestre, a Balaton-partra, de nyáron nincs szezonja, inkább a karácsonyi időszakban kelendőbb. Régen ez nem így volt, a mézeskalácsra ajándéktárgyként tekintettek. Ez a generáció kihalóban van. A mostani fiataloknak már mást jelent a mézeskalács. Most elsősorban megenni veszik, hiába van ráírva, hogy dísz tárgy.

Milyen új funkciókat ad megváltozott világunk a mézeskalácsnak?

Lehet esküvőre ültetőkártyát készíteni belőle, ballagáskor tarisznyába lehet tenni a pogácsa helyett. Ilyenfajta változás is van, ez a mézeskalácsosság, mint hagyomány szempontjából jót jelent.

TUDÁSÁTADÁS, HAGYOMÁNYŐRZÉS

Végtelen gazdag a bábosmester fantáziája, amikor gyerekekkel való játékról van szó – olvasható Fábián Gyula Mézeskalács című dolgozatában. Hogyan, miként lehet a mai gyerekek érdeklődését felkelteni a kézműves foglalkozások alkalmával?

A tudásátadás nekem nagyon fontos. Vásárolni is néhány előre lesütött mézeskalács-lappal szoktam menni, némi cukormázzal, hogy a kisgyerekek is ki tudják próbálni. De nagyon szívesen megyek iskolákba, óvodákba is. Az iskolámban, a Kőszegi Béni Balog Ádám Általános Iskolában is rendszeresen tartok – elsősorban az alsósoknak – foglalkozásokat. De például múlt évben, a karácsony előtti utolsó napon, a saját osztályommal is készítettünk mézeskalácsot. 2013–2016-ig Parais István szervezésében Balatonberényben, Fonyódligeten vettem részt a hátrányos helyzetű tanulóknak szervezett Erzsébet Tábort programban⁹. Amíg a többi gyerek az általános táborban egész nap a strandon volt, gyakorlatilag én a gyerekekkel reggel nyolctól délig, utána pedig három órától ötig mézeskalácsot készítettem. Mindenféle technikát kipробáltunk. Minden egyes csoportból ki kellett választanunk egy-két gyereket, akiket utána az Erzsébet Talentum program¹⁰ keretében tovább képeztünk. Valamit sikerült elindítanom ezeknél a gyerekeknél, ami aztán az iskolai előmenetelükben is meglátszott. Én ezt elég nagy eredmények tartom.

Hogy kapcsolódik a német nemzetiségi napok a mézeskalácsossághoz?

A mézeskalácsosság nagyon szorosan összefügg a német nemzetiséggel, hiszen az 1700-as években, amikor Mária Terézia betelepítette azokat a részeket, amelyek a hódoltság után üresen maradtak, nagyon sok német mézeskalácsos is érkezett a földművesekkel, iparosokkal együtt. Ennek az emlékére a német nemzetiségi napokon szoktam az iskolánkban mézeskalácsot készíteni.

Mit gondol, milyen jövő vár a szakmára? Lesz a mesterségének továbbvivője a családban?

A lányom huszonkilenc éves, jelenleg öt egészen más dolgok érdeklik. Lehet, hogy egyszer eljön majd az idő, amikor tovább fogja vinni ezt a mesterséget. Addig is abban bízom, hogy azért lesz majd olyan gyerek, akit ezzel a „dologgal” meg tudok fertőzni. Még nem szeretném abbahagyni, de ha egyszer majd át kell valakinek adnom, jó lenne, ha az a valaki ezt meg is tudná becsülni. Rengeteg eszközöm van, köztük sok olyan szaggató, amit apukám készített.

Mik a jövőbeli tervei, milyen felkérésnek örülne a közeljövőben leginkább?

Jelenleg két workshopom is tervezés, szervezés alatt van, az egyik Toronyban, a másik itt Gencsapátiban. Közeledik a húsvét, újabb és újabb formákkal készülök a Cáki Pincesoránál és a kőszegi Virágudvarban megrendezésre kerülő tavaszváró programokra. Most, hogy már Gencsapáti is az Írottkö Natúrpark része, szállíthatok ter-



Vásárban

mékeket Kőszegre a Bakos Györgyék működtette, csupa natúrparkos termékeket árusító boltba¹¹. Ez is egyfajta lehetőség, hogy az ember megmutathassa magát. Nagy tervem, ha egyszer nyugdíjba megyek, szeretném Püski Gyula hagyatékát – receptgyűjteményestől, mindenestől – feldolgozni. Sajnos, most erre az iskolai elfoglaltságaim miatt nincs időm.

Hogyan hangzik népi iparművészi ars poeticája?

A régít átmenteni a mának. Ez nagyon fontos lenne, de nem szabad görcsösen ragaszkodni a régi formákhoz, mert a mostani ember már mást szeretne. Ez nem biztos, hogy rosszabb, csak más, mint mondjuk a huszár, a mátka. Számomra nagyon fontos a régi formák megújítása. A mézeskalácsnak van egy illata, tapintása, színe. Varázseréje van, mert a mester beleteszi szívét, lelkét, szeretetét.

(Spiegler-Kutasi Nikoletta)

JEGYZETEK

- 1 Nagy Zoltán: Népművesség. In: Vas megye népművészete. Szerk. Gráfik Imre. Szombathely, 1996. 223-224. o.
- 2 Betlehemek Giffoniban. Elektronikus forrás: http://lajtha.hagyományokhaza.hu/picture_gallery.php?gallery_id=203
- 3 Harasztovics Róbert fafaragó, népi iparművész, a népművészet ifjú mestere cím elnyerője 1999-ben. Ostffyasszonyfán él.
- 4 Bényei Adrienn: A debreceni mézesbábos. In: Magyar Nemzet. Online megjelenés: 2021.12.26. Elektronikus forrás: <https://magyarnemzet.hu/kultura/2021/12/a-debreceni-mezesbabos>
- 5 Fábán Gyula: A mézeskalács. In: Néprajzi Értesítő, 1913. 14. sz., 89-98. o.
- 6 Szakkör. A Hagyományok Háza népi kézművességet bemutató sorozata. Elektronikus forrás: <https://hagyományokhaza.hu/hu/taxonomy/term/645>
- 7 Radics mézes. Bemutakozás. Elektronikus forrás: <https://radicsmezeskalacs.hu/rolunk/>
- 8 Népi Iparművészeti Múzeum rajz és adattára. Elektronikus forrás: <https://gyujtemeny.imm.hu/kereses?s=1&q=m%C3%A9zeskal%C3%A1cs>
- 9 Felkarolni a tehetségeket. In: Magyar Demokrata, 2015. dec. 2., 38. o.
- 10 Erzsébet Talentum Programról részletesen. Elektronikus forrás: <http://www.erzsebet-program.hu/erzsebet-talentum-program-tehetseink-gondozasaert>
- 11 Virágudvar. Elektronikus forrás: <https://koszeg.hu/hu/aktiv/okoturizmus/viragudvar-11620.html>

A gyertyaöntőmester műhelyében

ÁVÁR TIBOR, AZ ÁVÁR ÉS FIA
GYERTYAKÉSZÍTŐ KFT. ÜGYVEZETŐJE

*Ünnep lett a pillanat,
kis láng-hozta fény –
legyen gyertya máskor is
az asztal közepén!¹*

MINDIG JÖTT EGY ÚJABB ÉS ÚJABB ÖTLET

Ha jól tudom nem született szombathelyi.

Velemi származású vagyok. Amikor megnősültem, huszonegy éves koromban költöztem Szombathelyre. A Savaria Közlekedésgépészeti Szakközépiskolába jártam, érettségi után Lukácsházán, a KERIPAR-ban² dolgoztam gépjavitóként.

Meséljen a gyermekkoráról. Milyen út vezetett a gyertyaöntésig?

Gyerekkoromban, ha tehettem, rajzoltam, festettem, agyagoztam. Herendre készültem porcelánfestőnek, de az akkori szakképzési rendszerben még két évet tanulnom kellett volna érettségi után, amihez nem volt kedvem. Így megmaradt hobbi szinten a szobrászkodás és a festés. Apám Kőszegszerdahelyen, a termelőszövetkezetben volt műhelyfőnök. A gyerekkorom egy jelentős részét ott töltöttem, ennek köszönhetem műszaki érdeklődésemet. Miután megszületett a fiam, jelentkeztem a Budapesti Műszaki és Gazdaságtudományi Egyetemre, ahol két és fél év után meg kellett szakítanom a tanulmányaimat, mivel akkor még kötelező volt a sorkatonaság. A honvédségnél kértem halasztást, de mivel kicsúsztam volna a korhatárból, kénytelen voltam bevonulni. Két év kihagyás után, munka, gyermeknevelés mellett folytattam levelezőn az egyetemet, de egy idő után beláttam, hogy a kettő együtt nem megy, a családban és a munkában kellett helyt állnom, így letettem erről az álomról.

Mi volt az ötletindító momentum, amiknek hatására belevágott a gyertyaöntésbe?

A katonaság után visszamentem a KERIPAR-hoz dolgozni és ott egy ismerőstől hallottam, hogy nagyon nehéz csavart gyertyát beszerezni. Csak Budapesten tudják

megvásárolni. Azt gondoltam, ha a pestiek el tudják készíteni, akkor egy próbát megér. Talán nekem itt, Szombathelyen is sikerül.

Kitől, hol tanulta a mesterséget?

Teljesen autodidakta módon sajátítottam el. A munkahelyemen az egyik barátom a prototípus műhelyben dolgozott és megkértem, hogy készítsen nekem egy csavart



Ávár Tibor egyedi kézműves gyertyával

gyertya sablont. Mivel elképzelni sem tudtam, hogy néz ki a modellezési rajza, elmentem a könyvtárba, hogy tanulmányozzam a szakirodalmat. De csak néprajzi leírásokat találtam. Pestre is elutaztam egy gyertyaöntőhöz, de ő elzárkózott attól, hogy átadja a tudományát. Addig-addig törtük a fejünket, míg kitaláltunk egy modellt. Esztergagépen az egyik kollégám gyönyörűen elkészítette. Akkor jött még csak a neheze. Kerestem egy fröccsöntőt, akit szerettem volna a műanyag sablon elkészítésével megbízni, de csak a szerszámokért olyan horribilis összeget kért, hogy nem tudtam volna kifizetni. Így munkatársammal, Varga Attilával összeeskábáltunk egy házi fröccsöntő gépet. A gyártási folyamatot úgy kell elképzelni, hogy a műanyag granulátumot betette a sütőbe, felmelegítette, majd, ha már

elég olvadt volt, befutott a fürdőszobába, ott egy autoemelővel belepumpálta az képlékeny masszát a formába, végül a fürdőkádban lehűtötte. Másnap behozta, megsztergálta és megmutatta nekem. Rendeltem tőle 200-300 darabot. (Közben 1984-ben kiváltottam az iparendélyt, először másod-, majd egy fél év múlva főállású kisiparos lettem.) Tehát kész volt a forma, de még korántsem értünk a folyamat végére. A REMIX³-be jártam tanácsért, mert az ottani vegyészmérnökök parafinnal is dolgoztak. Kaptam tőlük mintát, az egyikből gyönyörű lett a csavart gyertya. Ezen felbuzdulva, elmentem a virágosokhoz, akik szép számban rendeltek is. De akkor jött a következő kérdés: hogyan lesz színes a gyertya. Hallottam, hogy Bécsben lehet gyertyafestéket venni. Elmentem érte, és csináltunk gyönyörű piros gyertyákat. A háztartási boltban vettem nitrolakkot, amitől gyönyörű, szép csillogó is lett. Fel-függesztettük őket, majd éjszakára hagytuk száradni. Másnap reggel visszamentünk.

A nitrolakk az összesről föloldotta a festéket, a csillogó színes réteg egybe lecsúszott róluk. Gondolhatja mit éreztem, tele voltam megrendeléssel. Visszamentem a REMIX-be, ahol kaptam kondenzátor lakkot, amit denaturálszeszben kellett feloldani. Már azon gondolkodtam, ha nem sikerül, elköltözöm Szombathelyről. De ezúttal a lakkal rögzített réteg fennmaradt a formán. Elkészültek a csavart lakk gyertyák. Az apósomtól kölcsönkért harmincezer forint – akkoriban háromezer forint volt a fizetésem, tehát ez nagyon nagy pénz volt – mind elfogyott ugyan, de sikerült. Az első év karácsonyára százezer forintunk jött össze a gyertyákból, kifizettük a tartozást és még jutott nyersanyagra is. Így indultunk.

1984-ben egy pincehelyiségből nőtte ki magát a kisvállalkozás külföldi igényeket is kiszolgáló nagyvállalkozássá. Hogy is volt ez?

Mindig jött egy újabb és újabb ötlet. Szerettünk volna valami egyedit, különlegeset gyártani. Így született meg a lakk csavart gyertya ötlete is, ami aztán annyira kelendő volt, hogy Pestről, Győrből, Kaposvárról is jöttek érte. Az alkalmazottak számát is növelnünk kellett, a kezdeti egy helyett már öt embert foglalkoztattunk. Folyamatosan bővítenünk kellett az üzemet is. Először vettünk Gyöngyöshermánban egy házat, és a hozzá tartozó garázsépületet és a mellékhelyiségeket hasznosítottuk, de idővel az is kicsi lett. Hátral, a kertben építettünk egy száz négyzetméteres műhelyt, de két-három év múlva már az is szűkösnek bizonyult.



Üzembelső (Szombathely - Gyöngyöshermán), 2022

GYÖNGYÖSHERMÁNTÓL LOS ANGELES-IG

Közben megállapodást kötött ausztriai partnerével, ami azért is nagy szó, mert ezen a kereskedelmi kapcsolaton keresztül már külföldre is szállíthattak. Ez azért a nyolcvanas években még nem volt tömegjelenség.

1986-ban még nem nagyon lehetett külfölddel kereskedni. Hubert Hanghofer⁴ képzőművész az INTERCOP⁵-on keresztül a határ közelében működő gyertyaöntőt keresett Magyarországon. A szombathelyi Borostyánkő Áruházban⁶ is érdeklődtek a külkereskedelemmel foglalkozó cég képviselői. Ott már ismerték a termékeinket, így nyugodt szívvel ajánlottak. Személyesen is felkerestek a gyöngyöshermáni üzemenkben. Hoztak magukkal formákat, megmutatták mit szeretnének legyártatni. Három új forma elkészítésében állapodtunk meg.

Az ausztriai kapcsolatnak köszönhetően nemcsak a formavilág bővült, hanem lecserélték az alapanyagot parafinról sztearinra.

Hanghofer ismertetett meg a sztearinnal, ami a pálmaolaj-gyártás egyik mellékterméke. Felhasználása rendkívül sokrétű. Körülbelül harminc fajtája létezik, mi ebből háromfélének a nagyon pontos keverékét használjuk. Az adalékanyagok hozzáadásánál nagyon oda kell figyelni a részletekre, mert csak akkor lesz olyan a végeredmény, ami nekünk és a vásárlóinknak megfelel. A megállapodást követően, Szombathelyen



Változatos szín- és formavilág

történt a gyártás, a külföldi értékesítésről pedig ők gondoskodtak. Hamar megsza-
porodtak a megrendelések, például Dél-Koreából négyszázezer darabot rendeltek,
így megint bővitenünk kellett az üzemünket. Rá egy évre kaptam önálló exportjogot,
így végre magam szállíthattam ki az árut, vásárolhattam külföldön kevesebb pénzért
alapanyagokat. Ez egy nagyon jó időszak volt.

*Termékeivel megjelent többek között a frankfurti nemzetközi szakmai kiállításokon is.
Az ilyen alkalmak során milyen tapasztalatokkal gazdagodott?*

Amikor megkaptam 1988-ban az önálló exportjogot, már részt tudtunk venni ter-
mékeinkkel az évente három alkalommal megrendezett frankfurti nemzetközi szak-
mai kiállításon. A nemzetközi vásárokon való részvétel üzleti szempontból óriási
lehetőség volt, mert már januárban fel tudtunk készülni a karácsonyra. Megismertük
a divatszíneket, formavilágot. A hamburgi, a müncheni, a milánói rendezvényeken
pedig új külföldi megrendelőket szereztünk. Minden évben készítettem öt-hat új
modellt, amit aztán külföldön bemutattunk, jó esetben el is adtunk. Az itteni pozitív
visszajelzéseket szakmai elismerésként értékeltem.

2006-ban nehézségek adódtak, ám a láng nem aludt ki.

A nehézségek korábban kezdődtek. 2001-ben már több mint száznegyven ember
dolgozott a gyertyaöntő üzememben, 500 tonna gyertyát öntöttünk, volt olyan
forma, amiből egymillió darabot kértek és mi teljesítettük. Soha többé nem szeretnék
ilyen nagy számokkal dolgozni. Az évek során nemcsak gyertyaöntőmester, hanem
szép lassan üzletember, és egy majdnem kétszáz fős kollektíva ügyvezetője is lettem.
A tanulópnzt meg kellett fizetni. A kétezres évek elején bár ugyanannyit dolgoztunk,
de a forint gyengülése miatt negyvenmillió forinttal kevesebb volt a bevételünk.
Az infláció is növekedett, mindennek ment fel az ára. Az óriási bevételkiesést nem
létszámleépítéssel, hanem hitelből próbáltam pótolni. 2006-ra odáig jutottam, hogy
nem győztem a hiteleket fizetni, teljesen lenullázódtunk. Ehhez még hozzátartozik,
hogy 2005-ben az osztrák partnerem felbontotta a megállapodásunkat, majd ő is
csődöt jelentett. 2008-ban új alapokra helyezve a közös munkát, a nulláról kezdtük
újjaépíteni a vállalkozásunkat. Lassan, lépésről lépésre haladtunk, teljesen új elszá-
molási rendszerben. 2018-ban pedig jött az olajfás gyertya ötlete, most ez a friss in-
novációnk.

Mesélje el, hogy került be a Guinness-rekordok közé a szombathelyi adventi gyertya?

Amikor csödbe jutott a vállalkozásom, rengeteg anyagom maradt. Megsemmisíteni
nem akartam. Megkerestem Szombathely Megyei Jogú Város Önkormányzatát, hogy
Guinness-rekord felállítása céljából, a Fő téren készítenék hatalmas öntött gyertyák-
ból adventi koszorút. Tetszett nekik az ötlet. Cserébe nem kértem mást, csak egy

standot, ahol a karácsonyi vásár idején értékesíthettem a termékeimet. A Szombat-helyi Televízió is jártam, hogy egy kis hírverést kérjek a kísérletnek. Ez annyira jól sikerült, hogy sorban álltak az országos és a helyi sajtó képviselői a gyertyák kiöntésének folyamatánál. Az első gyertyagyújtásnál megtelt a tér. Jelen volt a Guinness-rekordok magyarországi hitelesítője is. Így lett az adventi koszorúm állandó eleme a szombat-helyi karácsonyi vásárnak.



Készülnek a sztearinból öntött gyertyák

megfelelni. Ezen felül kétszer voltunk Los Angeles-ben szakmai vásáron és kiállításon, ahol alma és körte formájú gyertyákkal rukkoltunk ki. Nagy sikerünk volt, még a Los Angeles Times címlapjára is felkerültünk. Amerika egy más világ, nagyon szeretik a giccset. Hatalmas városok, rengeteg ember, nagyon nehéz tartósan a felszínen maradni, így aztán az ottani üzleti kapcsolatból nem lett semmi. De arra nagyon büszke vagyok, hogy azok a technológiák, amiket eladtunk, és amikkel a mai napig dolgozunk, a saját fejlesztéseim. Amit az életben tanultam, azt a gyertyaöntés során mindent tudtam hasznosítani.

Nem sokan maradtak, akik ma gyertyaöntéssel foglalkoznak Magyarországon. Mivel foglalkozik a konkurencia, hogyan határozná meg a saját profiljukat?

A szakmánkon belül többféle irányzat létezik. Vannak, akik háztartási, mások templomoknak oltárgyertyákat készítenek. A soproni Gála üzem gyártja például a virágosoknak az adventi gyertyákat. Vannak nagy gyárak Ausztriában, Németországban, Lengyelországban, melyek nagy mennyiségben, óránként körülbelül negyvenezer

Amerikában a gyertyaöntés technológiáját tanította. A kinti tartózkodás során milyen új élményekkel gazdagodott?

Körülbelül négyezer nemzetközi partnerünk volt Japántól Amerikáig. A San Diego-ban működő hatalmas gyertyagyár – a sikeres együttműködésnek köszönhetően – a technológiára is igényt tartott. Meghívást kaptam, hogy az ottaniaknak betanítsam a munkafolyamatokat. Szívesen vállaltam, mert úgy éreztem a gyertyaöntés terén nem tudnak olyasmit kérdezni, amire ne tudnék

mécsest gyártanak. Ezekhez nem kell más, csak gyártósor, mondhatni bárki el tudja készíteni. Mi más kategóriát képezünk.

Rendkívül változatos a forma- és színvilág, ami a műhelyében megjelenik. Mutassa be termékeik körét!

Főként exkluzív, dizájn termékeket készítünk. Gyertyáink felülete egyedi kristályos, amely vállalkozásunk védjegyévé vált. Jelenleg megtalálható a trikolór, a zsinóros, a kötött, a gombolyag, a feliratos, a szív alakú és a legújabb, az olajfával készült. A mai napig kézzel öntjük a gyertyákat. Célunk nem a tömeggyártás, hanem a minőség hosszútávú fenntartása.

Kik és miért vásárolnak önöktől gyertyát? Volt olyan megrendelés, amire esetleg nemet mondtak?

Kezdetben a gyertyának a legfontosabb funkciója a fény volt. Ma már ez teljesen háttérbe szorult, villanyárammal világítunk. Leginkább a hangulat megteremtése miatt gyűjtanak manapság az emberek gyertyát. A legtöbb termékünket éttermeknek, virágboltoknak, ajándékboltoknak értékesítjük. Több multi is megkeresett már bennünket, de ezeket nem vállaltuk.

Jelenleg mi van folyamatban?



Az esküvői fás gyertya most a legújabb termékünk, amelybe eredeti, Olaszországból hozott olívfát teszünk. Korábban, ha lement a karácsonyi időszak, egészen a következő októberig kényelmes előkészületeket folytattunk, igaz bevételünk nem sok volt. Most viszont, ezzel az esküvői vonallal, gyakorlatilag két szezonnak van egy évben. Májustól októberig esküvői gyertyákat készítünk, utána pedig az adventre és a karácsonyra koncentrálunk.



Olajfával díszített gyertyák száradás közben

Milyen megújulási lehetőségeik vannak?

Webes felületeinket szeretnénk professzionális szintre fejleszteni, egy jól működő webáruházat kívánunk létrehozni. A pandémiás időszak megtanított bennünket, hogy online is elérhetőnek kell lennünk.

MESTER A MESTERSÉGRŐL

Mi a különbség a mártás és az öntés között?

A hagyományos mártás során a kanóc végére nehezék került, felül a tetejét egy csipesszel, vagy ha egyszerre többet mártottak, akkor hurokkal rögzítették, majd ezt mártogatták a meleg viaszból a hideg vízbe. Minden merítéssel újabb és újabb réteg tapadt a már megdermedt gyertyához. Kezdetben gépi mártással is foglalkoztunk. Ehhez készítettünk egy keretet, amibe belefűztük a kanócot és egy hidraulikával működő szerkezet merítette, kiemelte, mi pedig kézzel forgattuk. A hűtést ventilátorokkal oldottuk meg. Egy kereten 60-70 darab gyertyát készítettünk egyszerre. Amióta áttértünk a sztearinra, ezzel a technikával nem foglalkozunk. A sztearint csak önteni lehet. Granulátum formájában érkezik hozzánk Malajziából és Indonéziából. Belerakjuk egy nagy fazékba, amit gázzal folyékony állapotúra melegítünk. Adalékanyagot attól függően adunk hozzá, hogy színes, illatos gyertya készül-e. Miután elérte a meghatározott hőfokot, a formába öntjük. A hűtés egy nagyon izgalmas folyamat, mivel az anyag, ahogy veszít a hőmérsékletéből zsugorodni kezd, ez kívülről nem látszik, belül válik lukássá, ezért többször is fel kell önteni. Speciális kanócot használunk, amit Európában ketten gyártanak. A kanócban hajszálcsoveken keresztül a meleg hatására törekszik felfelé a forró anyag,

ezért az sem mindegy, hogyan tesszük bele a gyertyába, mert egyik irányból jobban felveszi az olvadt viaszt. A kanócok vastagsága, mérete, színe a gyertya színezettségétől, méretétől is függ. Illatosított gyertyáinknál kimondottan olyan anyagot használunk, amit erre a célra gyártanak. Ez picit drágább, de így tudjuk a minőséget garantálni. Miután kivesszük a formából, méretre vágjuk, polírozzuk, fényesítjük, alulra etikett kerül és dobozoljuk. A változatos formavilág miatt a dobozok gyártását is mi magunk végezzük, itt helyben.

A hagyomány szerint a gyertyaöntőmester vásárban értékesítette portékáját. Szoktak kézműves vásárokbá járni?

Mi már egy ideje csak a szombathelyi adventi vásáron képviseljük magunkat. Korábban, öt-hat éven keresztül a Budapesti Karácsonyi Vásárra is feljártunk, de a koronavírus-járvány okozta válság miatt nem mentünk. Drágultak a bérleti díjak is. Mi is öregsünk a feleséggel, inkább a jól bevált, biztos lehetőségeket választjuk. Ma már fontosabbnak érezzük az internetes megjelenést, megbecsüljük a jól kialakított üzleti kapcsolatainkat.

Milyen hatással volt a járvány a vállalkozásukra?

A vírusjárvány hatása lecsapódott a gazdaságra is. A nyersanyagok árai kétszeresére emelkedtek, ezért kénytelenek voltunk mi is emelni az árainkon. Sokat vitatkoztunk a nagy megrendelőinkkel. Most már csak olyan termékeket gyártunk, amit aztán haszonnal el is tudunk adni.

A KULTÚRÁÉRT

A hagyományok fennmaradásának egyik lehetősége az élményszerű tudásátadás. Ön mit gondol, ki viszi tovább a mesterséget?

Hát ez még a jövő zenéje. A fiam más irányú érdeklődést mutat, talán az unokám folytatja majd. Most hatéves és lelkesen ad tanácsot, milyen gyertyát készítsék. Volt, hogy megjelent a műhelyben egy „komoly” rajzzal, és megkért, hogy készítsük el viszból. Mikor kérdeztem tőle mi leszel, ha nagy leszel, azt válaszolta, hogy lovas oktató és lehet, hogy gyertyaöntő is. Nagyon bízom benne, hogy tovább viszi a szakmát.

Van mód önöknél a gyertyaöntést kitanulni? Léteznek üzemlátogatások?

Egy időben termékbemutatóhoz kapcsoltan érkeztek hozzánk buszos kirándulócsoportok. Két héten keresztül, napi öt busz. Mi nagyon szerettük, bemutattuk az üzemet, az öntés technikáját ki is lehetett próbálni és természetesen vásároltak is. De az utóbbi időben nincs rá humán erőforrás kapacitásunk. Egyre nehezebb a bérköl-

ségeket kigazdálkodni. Természetesen, ha a helyi iskolák, óvodák keresnek fel bennünket, szívesen látjuk őket, ilyesmire nyitottak vagyunk.

2011-ben az önkormányzat a Kultúra támogatásáért díjat⁷ önnek adományozta. Hogyan fogadta ezt a kitüntetést?

Hatalmas meglepetés volt. Emlékszem, ott ültem megilletődve a Művelődési és Sportház közepén egy emelvényen, a kultúra egyéb más területén kiemelkedő teljesítményt nyújtó személyek társaságában. Nagyon jólesett. Nem hittem volna, hogy az ötletemnek ilyen erős közösségépítő ereje lesz. Az elmúlt években számos rendezvényt, koncertet szerveztek az adventi gyertyagyújtásra időzítve. Megújult formában, de ez is az adventi hagyomány megőrzésének egyik lehetősége.

Milyen jövőbeli terve van?

Azon dolgozom, hogy úgy tudjuk itt az üzemben a feladatokat elosztani, hogy kicsit több szabadidőm legyen. Mint mondtam, öregszem és egyre inkább szeretnék én is az unokámnak, a hobbinak élni. Szeretnék többet festeni⁸, horgászni járni. Természetesen, még nem szeretném a gyertyázást abbahagyni, itt van ez az olajfás újdonságunk, amivel most még egy jó darabig szeretnék foglalkozni. Kimondottan nagy terveim nincsenek, de aztán ki tudja, lehet, jön megint egy új ötlet...

(Spiegler-Kutasi Nikoletta)

JEGYZETEK

- 1 Szabó T. Anna: Gyertya. Elektronikus forrás: <http://szabotanna.com/versek/gyerekversek/szabo-t-anna-gyertya-adventi-kalendarium-14/>
- 2 Kereskedelmi Berendezéseket és Gépeket Gyártó Vállalat. In: Dolgozók Lapja, 1978. jún. 27., 5. o.
- 3 Pónác József: REMIX Rádiótechnikai Vállalat Szombathelyi Leányvállalat története : 30 : REMIX 1959–1989. Szombathely, 1989. 168. p.
- 4 Hubert Hanghofer művészetéről. Elektronikus forrás: <https://www.mutualart.com/Artist/Hubert-Hanghofer/2523AEAF5C835253>
- 5 Intercomp Centrum Kereskedelmi és Szolgáltató Kft. Elektronikus forrás: https://www.emis.com/php/company-profile/HU/Intercomp_Kft_hu_3204315.html
- 6 Horváth Vilmos: Negyven éves a Borostyánkő Áruház. In: Montage Magazin, 2018. máj., 15. o.
- 7 Elismerések a kultúra napján. In: Savaria Fórum, 2011. jan. 29., 9. o.
- 8 A gyertyaöntő ecsetet fogott. In: Vas Népe, 2013. nov. 30., 4. o.

E Mintha rajzolna, úgy faragta a betűket

FERENCZ LAJOS KŐFARAGÓ LÁNYÁVAL,
FERENCZ ESZTER RESTAURÁTORRAL
BESZÉLGETTÜNK

Ferencz Lajos kőfaragómester (1950–2001) lánya, Ferencz Eszter restaurátor lett. Precízen, fegyelmezetten dolgozik, ez a hivatása, porcelán, kerámia és üveg tárgyakat, valamint régészeti leleteket restaurál. A hobbija pedig, hogy expresszív jellegű képeket fest, ez jelenti a szabadságot. A Szombathelyi Művészeti Szakközépiskolába járt, a Képzőművészeti Egyetemen tanult tovább, majd a Savaria Megyei Hatókörű Városi Múzeum restaurátori részlegére került. Gyermekként sokszor elkísérte édesapját a munkába, sőt még faragott is követ, valószínűleg innen ered a formák iránti érzékenysége. Anyai ágon a színek szeretetét és a festést örökölte.

Mi az egy mondat, ami bemutat téged?

Törekedni kell az egyszerű, letisztult, elegáns megoldásokra, nem kell túlgondolni a dolgokat!



Ferencz Eszter az édesapjával – Kőszeg, temető, 1990

Mi inspirált a restaurátori munkára?

Olyan szakmát szerettem volna, ahol a szobrász képességeimet, fejlett színérzékemet és az eszemet egyaránt tudom használni. A szilikátrestaurálásban mindhárom adottságra szükség van.

Az iskolaválasztásaidat támogatta édesapád? Milyen segítséget adott az utadon?

Apunak köszönhetem, hogy a Szombathelyi Művészeti Szakközépiskolát választottam 1992-ben. Kitűnő tanuló voltam, de nem akartam gimnáziumba menni. Erősek voltak a kreatív képességeim. Munkakapcsolatban állt Hesztera Aladár restaurátorral, aki akkor tárgyrestaurálást tanított az újonnan induló iskolában. Mint apa az apának elmesélte, hogy nem tudom, merre induljak. Megmutatta milyen kőkiegészítésekben segítettem, milyen precízen dolgozom. Aladár rögtön rákérdezett. „Nem akar restaurátor lenni?” Így kezdődött minden. Az a bizonyos szikra azonnal felvillant bennem, és tizennégy éves korom óta nem akartam más lenni, csak restaurátor.

Mennyi időt töltöttél gyerekkorodban édesapád műhelyében? Mi tetszett neked a munkájában? Mi váltotta ki belőled irányában a legnagyobb elismerést? Milyen alkotásait idézed fel szívesen?

Nagyon sok időt töltöttünk a testvéreimmel Apuval. Nyaranta elkísértük a vidéki temetőkbe, ha ment dolgozni. Segítettünk neki, ha aranyozásnál szelárnyékot kellett tartani, vagy vizes polírozásnál a pici slagot mi tartottuk oda, ahová kérte. Ahogy nőttünk, úgy vont be észrevétlenül egyre komolyabb feladatokba képességeinknek megfelelően. Úgy szívtunk magunkba a gyakorlati tudást, hogy észre sem vettük, és mindeközben gyerekek maradhattunk. Imádtam munka közben nézni. Hihetetlen békességgel tölt el a mai napig, ha ezekre a műhely-pillanatokra gondolok. Barna köpenyben, vastag feketekeretes védőszemüvegben, a gránit kő fölé hajolva, hihetetlen könnyed, de határozott mozdulatokkal, mintha rajzolna, úgy faragta a betűket. A neoncső fényében, amit ő szerelt össze, hogy a fejkőhöz kellő magasságban legyen, mindig kis kőszilánkok csillogtak a fekete hajában. A háttérben Szécsi Pál szólt a kazettás magnóból. Én is kaptam egy védőszemüveget, erre nagyon ügyelt, és úgy figyeltem minden mozdulatát. Beszélgettünk, vagy csak csendben néztem... Hallgattam a véső, kalapács kopogást és a porfújás összetéveszthetetlen ritmikus ütemét. Igazi zen pillanatok voltak ezek. Úgy alakult, hogy a lányom és fiam is hasonló közegben nőttek fel. Otthon a műhely mindig nyitva áll előttük. Ha dolgozom, akkor is jönnek. Mesélik a hétköznapiakat, örömeiket, bánatukat, leckét mondanak fel, érettségi tételt, vagy vizsgaelőadás szövegét. Én figyelek, de közben jár a kezem, mint apámnak.

Édesapámmal a legkomolyabb közös munkánk 1992-ben a középiskola előtti nyáron a rönöki Szent Imre-templom belső oszlopfejezeteinek és a karzat kőfaragványai-

inak helyreállítása volt. A templom komolyan megsérült a II. világháborúban, és fotók alapján kellett apuval a kiegészítéseket pótolnunk. Tizennégy évesen az úti keresztek után nagy kihívás volt, de látványosan sikerült.

Mit tanultál édesapádtól emberileg és szakmailag?

Munkaszeretetet, elhivatottságot, önmegvalósításra igényt, szakmai tiszteletet mások munkája iránt, problémamegoldó képességet, családcentrikusságot, gyerekszeretetet, türelmet, kitartást, humort, küzdeni akarást, udvarias viselkedést.

Apu mindig azt mondta, hogy neki a munkája a hobbija. Ezt mindhármunknak sikerült továbbadnia. Ádám a kőfaragást vitte tovább, én restaurátor lettem, húgom, Ági pedig elhivatott csontkovács, gyógymasször, aki arra tette fel az életét, hogy másokon segítsen. Mindhárman „munkafüggők” vagyunk. Ami érdekes: úgy alakítottuk a családi életünket, hogy mindhármunknál a gyerekeink belélnak a munkánkba, látnak minket munka közben, és remélem magukba szívják apu „örökségét”. Nem rossz alaphangolás, akármi is lesz belőlük.

Hány éve vagy a pályádon? Eszedbe jut-e ő néha a munkád során valamilyen tekintetben?

Huszonhat éve dolgozom a Savaria Múzeumban, mint restaurátor, de ha a gyakorlati éveket is beleszámoljuk, akkor harminc év telt el azóta, hogy a restaurálás mellett döntöttem, amit soha nem bántam meg. Apám szinte naponta eszembe jut, pedig húsz éve meghalt. Sokszor emlegetjük családi eseményeken is. Ha belegondolok, a felnőtt életem legfontosabb pillanataiban fizikálisan nem lehetett velem. Ha nehéz helyzet előtt állok mégis mindig rá gondolok, és arra az erőre, biztonságra, amit felénk sugárzott, most is ebből meríték. Nőként sokkal nehezebb sikeres pályát befutni, főleg a gyermeknevelés mellett, de nem lehetetlen. Felnőttként tudatosult bennem, hogy mekkora hálával tartozom apunak, mert ő mindig úgy nevelt minket, hogy mi lányok okosak, erősek, önállóak vagyunk, és ugyanannyit érünk, mint egy fiú. Az öcsém születéséig, sokszor ugratták a kollégái, hogy kőfaragóként mit akar „ennyi lánnyal”. De őt ez egyáltalán nem zavarta, viccesen elütötte a dolgot, nevetett rajtuk és büszkén mesélt rólunk. Mindig támogatott az elképzeléseink megvalósításában. Fájó, hogy a „gyümölcs” beérését egyikünk esetében sem láthatta. Szerintem nagyon büszke lenne mindhármunkra. Elégedett lenne, hogy Ádám ilyen szépen tovább tudta vinni a családi vállalkozást, és a műemlékek, műemléképületek megmentése a cég egyik fő profilja lett. Örülne Ági mélyen elhivatott csontkovács és masször képességeinek, amivel rengeteg embernek segített már, és persze az én szakmai sikereimnek. Legjobban azonban az unokáknak örülne.

(Merklin Tímea)

