

műszaki ismeretet feltételezett, mint amivel egy főként gazdálkodó ember rendelkezhetett. Ugyanakkor a segítő emberek munkájának helyes irányítása az épületszerkezet összeállításának világos átlátását, „ácsszemét” és nem utolsósorban nagy gyakorlatot követelt meg. Nem feltételezhető, hogy mindenki meg tudta építeni a maga faházát, már csak azért sem, mert egy ház több nemzedéket kiszolgált, így sokszor az utódokra csak a javítás, reparálás munkája hárult.¹²

Az önálló, szakember nélküli faépítkezésnek ellentmond az a szemlélet is, hogy „aki az építkezés vezetéséhez mer fogni, az már mester” (Mikófalva, Heves megye). Az építkezést vezető *meszternek* szólították, ácsnak tartották. A visszaemlékezések arról tanúskodnak, hogy a faépületek vázának felállítását olyan ember irányította mindig, aki jól értett ehhez a munkához, ácsmunkával foglalkozott, abból élt meg, tehát *ács* volt.¹³ Nem említettek olyan esetet, hogy az épület felállítását maga a gazda, vagy faragáshoz értő parasztember irányította volna.

A faépítkezés módjának rekonstruálását nagy mértékben megkönnyítik a gabonataróli épületek, a csűrök. A régi faházakhoz hasonló szerkesztésű gerendavázás csűrök ácsolási technikái mutatják meg legjobban, hogy építők milyen hagyományokkal rendelkeznek. A gerendavázás csűrök építése jóval túlélte a lakóházakat. A századforduló utáni első évtizedekben is építettek nagy számmal csűröket, amelyek vizsgálatából a lakóházak építésmódjára lehet következtetni. KESZI-KOVÁCS László jól rávilágít erre amikor azt írta hogy a *rakópajtákat* még a mostani

öreges is a mokányokkal csináltatták, éppennyú mint apáik a házaikat.¹⁴

Heves és Borsod megye sok helységében még ma is megtalálható csűrök építését — tulajdonosaik állítása szerint — ácsok vezették. Az építés munkája közben, kalákában zajlott, amelynek irányítására fogadtak ácsmestert. Ezek legnagyobb része apjától, őseitől örökölte a mesterséget. „Firól fira maratt, ellopta az apjától, látta hogyan dógoznak, benne vót a munkába” (Szőlősárdó, Borsod megye). Az apja mesterségét folytató ács rendszert örökölte a megrendelő, építetők körét is. Pl. Kovács Béla sajonémeti ács a környező helységekbe: Bolyokra, Ozdra, Várkonyba, Sajómercsebe, Királdra, Sajópüspökibe, Centerbe járt dolgozni, ahol az apját jól ismerték, és ő iránta is megvan a bizalom. Véleménye szerint a jó mestert megkeresik. A lakóházak tetőszerkezetén kívül csűrök építését is vezette ezekben a helységekben.¹⁵ Hasonlóan nagy körzetet látott el a század elején a nógrádi Bocsó Antal ácsmester, aki Karancsesziben lakott és lakóhelyén kívül Karancsalján, Karancsberényben, Karancslapujtón, Ságújfaluban, Litén és Tarnócon dolgozott.¹⁶

Egy-egy helységben élő ács tevékenysége a környező helységek épületének szerkesztési módjában, különböző formai elemekben is visszatükröződik. Ennek alapján pontos műszaki felmérésekkel, amelyeket VARGHA László hangsúlyoz,¹⁷ egy-egy építési körzetet, vagy ennek centrumát sok esetben meg lehet állapítani, és az ács- vagy építőközpontok kérdéséhez egy lépéssel közelebb jutni.

SELMECZI KOVÁCS ATTILA

A palóc komatálak analógiái

BÁTKY Zsigmond említi, hogy az Osztrák Alpesekben, Bajorországban, Svédországban fából, ritkábban cserépből kettős tálakat használnak. Magában a tálban galuskát, kásafélét szolgálnak fel, a közepen levő csuporban pedig zsírt, tejfelt töltenek s abból mártogatnak. Idetartoznak a palóc mátká- és komatálak is (1. Magy. Népr. II², 348.), amelyeknél a tál közepére kis korszócskát, tojástartó csészét formált a fazekas. „Semmi kétség. — írja — hogy ezek a német kettős tálak s a palóc koma-

tál származásbeli rokonságban van egymással, de közelebbi mozzanatait nem ismerjük. Lehet, hogy német beköltözők hozták magukkal, de az is lehet, hogy — legalább a palócoknál — szlovák kölcsönvétel” (Népr. Ért. 1936. 168., 1937. 251.). Kettős tálakat használnak a lausitzi halászok is. A tálakat német földön már a XVII. századból ismerjük. (ERICH O. A. — BEITL R., *Wörterbuch der deutschen Volkskunde*. Leipzig, 1936. 648.). Az edények szép példányaait őrzi az osztrák Muse-

¹² BARÓ I. m. 170.

¹³ A faviázás épületszerkezet komoly munkát és hozzáértést igénylő felállításra I. VÁJKAI Aurél: *Adatok pajtavázak felállításának és kész-pajták köllötetésének mechanikájához*. NÉ XXIX (1937) 333—337.

¹⁴ K. Kovács I. m. 39.

¹⁵ Saját gyűjtés.

¹⁶ FLÓRIÁN Mária gyűjtése.

¹⁷ VARGHA László: *A magyar népi építészeti vizsgálatok napjainkban*. Ethn. LXXIII (1962) 177—205.

um für Volkskunde (Wien) Voralberg, Karinthia Felső Ausztria. területéről (lsz. 17.471, 19.488, 24.627, 40301–302.). — Valószínű hogy a kettős tálak vándorútjának BÁTKY Zsigmond feltételezésétől eltérő lehetősége is van. Erre utal az, hogy előfordulnak a Kaukázusban a csecseneknél is. Használatuk ugyanúgy történik, mint német népterületen. A nagyobb, fatálra húsdarabokat, kenyeret, gombócot raknak, a közepen levő csészébe hagymás, sós szószt öntenek s ebbe mártogatják a falatokat. A csecsenek használnak vörösrézből készült kettős tálakat is. A csésze a tál közepére van forrasztva. Ezek azonban dagesztáni készítmények. A tálak kb. 50 cm átmérőjűek. (PLAETSCHKE B., *Die*

Tschetschenen, 1929., 96., 1. ehhez az osszok középtálas asztalát is, BUSCHAN G., [Ill.] *Völkerkunde*, II, 2. 809.). A kettős edények ugyanebbe a csoportjába tartoznak azok a pireneusi (Austria, Galicia, Bierzo stb.), portugál, szavojai, wallisi edények, amelyek tálformában fából esztergályozottak s a közepükön gomba alakú emelkedés van. Ezen vagdalják szét a húst. A tálszerű alsórész lehet nyeles deszkalap is. Az utóbbi két vidéken a fatál gomba formájú emelkedése a ráhelyezett sajtoscsésze lecsopogtatására szolgál. (KRÜGER F.; *Die Hochpyrenäen*. A. Landschaften, Haus und Hof, Bd. II. Hamburg, 1939. 243–244. 1.)

GUNDA BÉLA

Konyhaedények használatáról Magyarországon 1782-ben

A császári privilégiummal felruházott bécsi vas konyhaedény gyár (*fabrica ferreorum culinariorum instrumentorum Österreichischer Eisen Geschirr Handl*) a helytartótanács által kívánta földérintetni magyarországi piaci lehetőségeit, és ehhez 1779-ben, majd 1784-ben az illetékes kormánysszervek támogatását kérte. A helytartótanács több körlevélben hívta fel a magyar törvényhatóságok figyelmét a vállalkozásra, és tájékoztatást kért, hogy hol létesíthetne a bécsi gyár kereskedelmi lerakatot. A bürokratikus ügyintézés ebben a mind gazdasági, mind gazdaságtörténeti szempontból meglehetősen jelentéktelen ügyben számos semmitmondó iratot termelt; a helytartótanács 1782. április 18-i és 1784. május 17-i körlevelére adott válaszában azonban több megye és város arra a kérdésre is kitért, hogy területen milyen konyhaedényeket használnak a lakosság és hol szerzi be ezeket. Ezek a többnyire 1782-ből származó válaszok érdekes információkat szolgáltatnak a mindennapi élet anyagi kultúrájának egy olyan, történetileg nehezen megközelíthető területéről, mint a különböző anyagokból készült konyhaedény.¹

A bécsi gyár a vas konyhaedények propagandájában gyártmányainak a fazekasokkal szemben tartósságát, az ónnal bevont rézedényekkel szemben olcsóságát és az egészségre ártalmatlan voltát hangsúlyozta. Már ebből is kitűnik, és a törvényhatósági jelentések ezt csak megerősítik, hogy a konyhaedény Magyarországon 1780 táján elsősorban fazekasáru vagy ónnal

bevont rézárú volt. A vas konyhaedény főleg ez utóbbi számára jelentett konkurenciát, és bizonyára a nem kívánt üzleti verseny távoltartásának szándéka ösztönözte Buda és Sopron városát, amikor azt állította, hogy polgárai vas edényeket rendszerint nem, illetve egyáltalában nem használnak.

Fejér megye panaszából a hagyományos áru külsőségeihez való ragaszkodás tűnik ki. Minthogy ugyanis a megyének kellett konyhaedénnyel ellátni az ott állomásozó katonaságot, örömmel tért át a törekeny, évről évre jelentős költséget felemésztő fazekasárról a vas edényre. A vas konyhaedények bevonata azonban hamar lepatogzott, és a hadsereg megkívánta, hogy a vas edényt éppúgy vonják be ónnal, mint a rézedényeket. A rézedénykészítő mesterek viszont ezt a munkát nem hajlandók elvégezni, sem a fehérváriak, sem a győriek, sem a pestiek, sem a budaiak, hanem csak a maguk gyártotta edényeket árusítják.

A bécsi vas konyhaedény gyár áruit Pozsonyban, Pesten és Temesváron egy-egy kereskedő árusította jutalék fejében, de a kereslet a jelentések szerint csökkenőben van, ezért Pozsonyból és Temesvárról az eladatlan készletet vissza is küldték Bécsbe. Nagybánya egyetlen vaskereskedője is megpróbálkozott vas konyhaedények árusításával, de nem tudott túladni rajtuk.

Vas konyhaedényeket árultak 1782-ben a helyi kereskedők Besztercebányán, Esztergomban, Zomborban, Veszprémben, de ezek nem a bécsi gyár áruit voltak. A

¹ A felhasznált jelentések az Országos Levéltár helytartótanácsi levéltárában C. 43. *Acta secundum referentes*. 1782. MEDNYÁNSZKY. No. 25 és C. 63. *Depar-*

tamentum oeconomicum publicum. 1783/84. No. 35 jelzet alatt találhatóak.