

A mátrakeresztesi kézműves fakanálkészítés folyamata, az alkalmazott eszközök leírása

A Kövecses-patak völgyében továbbvezető műúton érhető el Mátrakeresztes, amely a fakanál gyártásáról híres. Bár közigazgatásilag Pásztó településrésze, életformáját, elhelyezkedését és egyéb jellegzetességeit tekintve egy kis faluról van szó. A faluban egyesül a Csörgő- és a Nagy-völgyi-patak. Az 1740-ben Morvaországból érkezett Dalmata Ferenc ciszterci szerzetes alapította a település őseit oly módon, hogy a Gedeon-, Nárád-, Hutahelyi-patakok összefolyásánál üveghutát létesített. A jobb megélhetés érdekében 1780-ban a népesség levándorolt a Csörgő-patak mentén a település mai helyére. Az akkor már Alsóhutának nevezett településrészen több mint kétszázan éltek. Mai nevét 1937-ben kapta.

A falu alapítása óta kézművességből, kiemelten erdei termékekből kereste kenyerét. A fakanál készítése azonban elsődleges volt, s az egész országot Mátrakeresztesről látták el ezzel a minden konyhában nélkülözhetetlen termékkel.

Napjainkban is élő kisiparnak számít, hiszen generációról generációra öröklődik a mesterség. Természetesen a most működő műhelyek már gépesítettek. A kézi fakanálkészítés teljes folyamatáról szóló tudás és eszköztár azonban jelenleg is megtalálható, s hagyományőrzőink arra törekednek, hogy a fiatal korosztály számára is tovább tudják adni e szép mesterséget. A legnagyobb mennyiségben főzőkanalakat gyártottak. Evő kanalakat is készítettek, de azokat puha fából (pl. hársfa) kellett faragni. *Ehhő nem kellett hozzája bak, csak **szekerce**.* Az evőkanalak f
ejét kis
kapirccsal
készítették.

*A falu 85%-a ebből élt. Ezen kívül voltak még erdei munkások és 1945 után bányászok, akik a gyöngyösoroszi bányában dolgoztak. 1945 előtt a férfiak még **messzi erdőre** is jártak favágásra.*

A kézi fakanál készítés eszközei és folyamata

Az erdészettől vásárolták a faanyagot, ami kizárólag frissen kivágott **nyers bükkfa** lehetett.

Írta: Bottyán Katalin

2015. szeptember 29. kedd, 05:27 - Módosítás: 2015. szeptember 29. kedd, 05:43

Ezt hosszú

gömbfa formájában

lovas kocsival szállították haza, majd

kávás fűrészsel fűrészelő bakon

vágták méretre a készítendő fakanál hosszának megfelelően. (15 cm-től akár 1 méteresig).

Kanál méretek (Melyek eltérnek a ma azonos célra használttól, hiszen nagy létszámú családok voltak.)

babakanál (maximum 15 cm-es)

25-ös: játszó (rántás kavaráshoz)

30-as: rántó (ezt rántáshoz és pörkölthöz használták)

35-ös: főző (főzelékhez)

40-es: gancatörő

50-es, 60-as: lekvárfőző

70-es: ezt a háziasszonyok kenyérsütéskor használták, az előkovácsoláshoz

80-as: disznóvágáskor a kása kavaráshoz

90-es és méteres: disznóvágáskor használták a zsír kisütéséhez.

Készültek még lyukas kanalak, melyeket hurkasütéskor, tepertő kiszedéskor használtak szűrő kana: szintén tepertő, hurka sütéshez, gombóc, csík szedéshez használtak, vagy abárláshoz. Az idők során más formák is kialakultak, de ezek a legismertebbek.

Mindig egy méretű kanalat készítettek egyszerre nagyobb mennyiségben, vagy amilyet kiadott a fa. Mindig a fa legvastagabb részét kezdték feldolgozni, úgy haladtak az egyre kisebb részek (nagyobbtól a kisebb kanál) felé.

A fakanál készítése mindig közösségi munka volt: 3-4 ember (főleg családtagok) összeültek és egy-egy végezte az egyes munkafázisokat, mindig adva az elkészült darabot a következőnek. Ebből következik, hogy jó hangulatban, beszélgetve, viccelődve, énekelve végezték a munkát, találós kérdéseket, meséket mondtak közben. Egyes fázisokat gyermekek is végezhetek, így a kézműves tevékenység egyúttal a szellemi és tárgyi kultúra átadásának, a generációk együttműködésének napi alkalmá volt. A munkát az év szinte minden munkanapján végezték, hiszen hegyi falu lévén kevesebb volt a mezőgazdasági tennivaló.

1. A gömbölyű fákat aztán **szekerce és bunkó** segítségével **felhasították**. Ez úgy történt, hogy a gömbfát tuskóra helyezték, a természetes hasadásba beleütötték a szekercét és a szekerce fejét ütötték fa bunkóval.

Nem volt a bükkfa gáncsos, jó hasadók voltak!

A nyers bükkfa sokszor olyan nedves volt, hogy hasadáskor csöpögött a leve.

*Amikor felhasogattuk, utána került a **lapolás**. A lapolás* azt jelentette, hogy vékonyították a hasított deszkát:

gódott róla, ami nem odavaló.

Utána vonókéssel is vékonyították, hogy kicsit simább legyen. Utána rá tudták tenni a modlát.

2. A lapolás után **rajzolni**. Ez úgy történt, hogy a **modlát** rátették a meglapolt deszkára és tintaceruzával körberajzolták. A

modla

a fakanál mintáját jelentette.

Írta: Bottyán Katalin

2015. szeptember 29. kedd, 05:27 - Módosítás: 2015. szeptember 29. kedd, 05:43

3. Ezután következett a **fűrészelés ácsfűrészszel**. Kétféle fűrészt használtak hozzá: a **szárvágó és a kanyarító fűrész**.

A szárvágót a

kaná

nyelének, míg a kanyarító fűrész a nyakának a kialakításához használták.

4. A kanyarítást követte a **nagyolás**, ami a kanál fejének **szekercével** történő vékonyítását jelentette. *A nagyolást azért használtuk, hogy könnyebb legyen a fejt húzni a kanának. Vékonyítottuk a fejrészt, hogy könnyebb legyen a húzókéssel kifaragni. Tőkére támasztottuk a kanát, fogtuk a kis szekercét és úgy nagyoltunk.*

5. A **szárhúzás és a fejhúzás** volt a következő lépés. Ez már a **húzóbakon** történt. Eszköze az **egyenes kés**, más néven **kézvonó**.

Egyenes késsel gömbölyűre húztuk, utána a fejt formáltuk ugyanazzal a késsel. Ezt ugyanaz az ember csinálta. Nem kellett sem bakot, sem kést váltani, egy munkának számított.

6. **Kerekítés:** *A fej formálását úgy hívtuk, hogy kerekítés. Ez **kerekítőkéssel** ment. Ez egy 20 cm hosszú egyenes kés volt. Először maga felé kerekítette a kanalat, utána megfordította, úgy kerekítette körbe.*

7. **Ásás:** *A kerekítés után befogtuk az ásóbakba a kanának a szárát, úgy ástuk **ásókéssel**. (Azaz, úgy mélyítettük a fakanál fejét.)*

*Ez, mikor megvolt, utána tettük fel a masinára rakott szárító rácsra (kis szárító fekete lemezkályha, **csikómasin**), ezen 2-3 óra alatt **ki száradt**.*

8. Amikor kiszáradt a masinán, akkor a *fejt és a szárát meg kellett **kaparni**.*

Írta: Bottyán Katalin

2015. szeptember 29. kedd, 05:27 - Módosítás: 2015. szeptember 29. kedd, 05:43

9. Megkaparódott, és utána következett a **suholás**. (Csiszolás). **Smídli** (csiszoló)**papírral suholtuk, hogy simább legyen**
. Vászonn még nem volt.

Ez volt az utolsó művelet. A legkisebbtől a legnagyobbig ugyanez a művelet volt. Csak 1962-ben kaptunk villanyt. Addig petróleum lámpa és karbidlámpa (bányászlámpa) volt. De ha nem volt otthon petróleum, akkor használtuk a gyertyát.

Utána került a fakanál eladásra. Az értékesítés úgy történt, hogy vagy felszállították Budapestre, vagy volt, hogy kiskereskedők árulták festve. Lakner volt, aki idejárt helybe és felvásárolta a kanalat. Volt itt begyűjtő hely, ahová a családok hozták a kanalat és onnan vitte el Lakner. Máskülönben lovas kocsival kellett Pásztóra szállítani és vonatra feladni teherárúként. Háton is vitték, tarisznyában.

Nem csak nekünk, mátrakeresztesieknek jelentős a fakanálkészítés, hanem országosan is fontos, hiszen *Keresztes az egyetlen kistalu, ahol a fakana megkészült. A mai napig készítjük, de 1962 után a fakanalas műhelyek gépesítve lettek.*

A fakana készítés azért fontos, és azért érdemes a megismerésre, mert az egész országban minden háztartásban szükség van fakanára, még a mai napig is.

Ezért vagyunk büszkéek arra, hogy a kana bekerült Nógrád megye értéktárába és Nógrádikum díjat kapott.

A Mátrakeresztesi Hagyományőrző Egyesület tagjai

Fotókat megtekinthet a [Palóc Múzeum](#) honlapján (a keresőnél a Keletkezés helye mezőbe írja be, hogy Mátrakeresztes):

A mátrakeresztesi kézműves fakanálkészítés folyamata, az alkalmazott eszközök leírása

Írta: Bottyán Katalin

2015. szeptember 29. kedd, 05:27 - Módosítás: 2015. szeptember 29. kedd, 05:43

[Megtekintem](#)