

Kézművesség

Tokaj-Hegyalján

„A tradíció nem a hamu őrzése, hanem a tűz továbbadása”

Gustav Mahler

Orosz Kornél

2015.

Tartalom

Bevezető.....	3. oldal
Kutatási terület történelmi háttere.....	4. oldal
Kutatási cél.....	5. oldal
Kézművesség értelmezése.....	6. oldal
Kézművesség régen és ma.....	7. oldal
• Vásárok funkciója.....	12. oldal
Kézműves mesterségek.....	14. oldal
• Kihaló mesterségek.....	15. oldal
Hagyományőrző tevékenységek.....	15. oldal
Kézművességhez kapcsolódó hegyaljai hagyományok.....	16. oldal
• régi – kádártánc.....	16. oldal
• új – Tokaj-Hegyaljai Piac.....	17. oldal
Regionális és helyi kézműves egyesületek.....	17. oldal
Kutatás.....	18. oldal
• Kérdőíves adatbázis.....	18. oldal
• Interjúk.....	32. oldal
• Jó gyakorlatok.....	38. oldal
Összegzés.....	45. oldal
Mellékletek.....	46. oldal
Szakirodalom.....	52. oldal

Bevezető

A „Kézművesség Tokaj-Hegyalján” című tanulmány, az „Innovatív technológiák meghonosítása, a hagyományőrzés és a hozzá kapcsolódó képzés és kutatás terén” című TÁMOP-3.2.15-15-2015-0001 pályázat keretén belül készült.

A projekt konkrét célja, a Tokaj-Hegyalján működő hagyományos foglalkozások, kézműves tevékenységeket, hagyományőrző feladatok ellátó csoportok, közösségek felkutatása, továbbá a helyi termékek, szolgáltatások régiós ismertségének elősegítése. Feladata, hogy hozzájáruljon a régió kézműveseinek innovatív ösztönzéséhez.

A kutatás célja, elsősorban a helyi szükségleteken, erőforrásokon alapuló helyi termékek, illetve az azokat előállítók feltérképezése, a termékek hagyományőrző és értékesítési jellemzőinek feltárása, a fejlesztési igények, az együttműködési partnerség jellemzőinek megismerése.

Kérdés: felnő-e Tokaj-Hegyalján olyan generáció, mely folytatója a korábbi évszázadok hagyományainak? A kreatív ipar, így a kézművesség is ma a világ egyik legfejlődőbb ágazata, amely munkahelyeket is teremt.

Hazánkban számos példa mutat arra, hogyan alakítja egy-egy vidék arculatformáló és vidékfejlesztő erőként a hagyományos értékeit, szokásait. A kézművesség is olyan tevékenység, amely közösségformáló, összekovácsoló, identitásformáló, rehabilitációban alkalmazható módszer. Olyan programokat kell kialakítani erre a tevékenységre, amelyek a minőséget garantálva, a hagyományokat alapul véve reprezentálják Tokaj-Hegyalját.

Kutatási terület történelmi háttere

A Tokaji borvidék 6202 hektárnyi területen, a Zempléni-hegység délkeleti lábánál, az abaújszántói és a sátoraljaújhelyi Sátor-hegy, valamint a tokaji Kopasz-hegy közötti háromszögben található. „Incipi in Sátor, definit in Sátor” – mondja a latin. A 27 település borvidékének székhelye Tokaj városa, a több évszázados borászati hagyomány, különleges építészeti örökség és helyi hagyományok őrzője.

Nemcsak a bor fogyasztása, hanem a szőlőterületek birtoklása is státuszszimbólummá vált ebben a régióban. Volt itt szőlője a császárnak, a mindenkori magyar királynak, az ország nádorainak, földesurainak, sőt még az orosz cárnak is. A 18. század közepén született Tokaj-Hegyalja településeit bemutató krónika írója Debreceni Ember András így mutatta be: „Közelebb közöttünk nézd meg a Hegy allyát, Zemplén vármegyének kints tartó tár házát”

A Zempléni-hegység mikro-körzetei – Tokaj-Hegyalja, Abaúj-Hegyalja, Erdő-vidék és a Hegyköz – közül, a 19. századi dokumentumok szerint, a legnagyobb, legnépesebb és a leggazdagabb Tokaj-Hegyalja volt. Népsűrűsége ekkor (52 fő/km²) a duplája az országos átlagnak és a válságjelek ellenére népessége tovább növekedett. Különösen akkor válik nagyságrendben érzékelhetővé, ha hozzátesszük az 1332-37-es pápai tizedlajstrom Zemplén vármegyei népsűrűségének (11 fő/km²) értékét. A Hegyalja gazdasági fejlettségét mutatja, hogy már a 16. században a 12 mezővárosában több mint másfélszer annyi ember élt, mint a vármegye többi 10 oppidumában. Különleges helyzetét az biztosítja, hogy hazánkban az egyetlen olyan tájegység, amelynek pontosan körülhatárolható területét és gazdasági termékét a 18. század első harmadától, a gyakorlatban máig is ható királyi rendeletek és vármegyei törvények biztosították és védelmezték.

Tokaj-Hegyalja kézművesiparának fejlődését meghatározó tényezők között első helyen említhetjük a természeti adottságokat. Legjelentősebb természeti kincs a fa, mely e régió szinte egész területén erdőségek kimeríthetetlen készletet biztosítanak. A területet behálózó vizek a különféle malmok hajtóerejét, a halban gazdag tavak holtágak a halászat felvirágzását, a galéria erdők füzesei a vesszőt és gyékényt adták.

A kutatás kiterjed Tokaj-Hegyalja jelenlegi településeire, nevezetesen: Abaújszántó, Bekecs, Bodrogkeresztúr, Bodrogolaszi, Erdőbénye, Erdőhorváti, Golop, Hercegkút, Károlyfalva, Legyesbénye, Makkoshotyka, Mád, Mezőzombor, Monok, Olaszliszka, Rátka, Sárazsadány, Sárospatak, Sátoraljaújhely, Szegi, Szegilong, Szerencs, Tarcál, Tállya, Tolcsva, Tokaj, Vámosújfalú.

Az UNESCO Világörökségi Bizottsága, mint kultúrtájat 2002-ben felvette a világörökségi listára, Tokaj-Hegyaljai történelmi borvidék kultúrtáj néven.

Kutatási cél

A kutatott terület. Tokaj-Hegyalja vonatkozásában, a 27 település figyelembevételével, a hagyományos foglalkozásokat és a kézműves tevékenységeket végzők felmérése. Megválaszolva az alábbi kérdéseket:

- Melyek a vizsgált térség anyagi hagyományai, termelő tevékenységhez köthető identitásképző elemei?
- Mennyiben járulnak hozzá a hagyományok a térség versenyképességének megőrzéséhez, javításához?
- Milyen módszerei vannak a megőrizve megújulásnak a térségben?

Kutatásmódszertan

- Szekunder kutatás: az adott térség hagyományai, kulturális örökség megőrzése és hasznosítása
- Primer kutatás: Mélyinterjúk a térségben tevékenykedő kézművesekkel, hagyományőrző szervezetek képviselőivel.
- Eredmények feldolgozása: Adatbázis készítése a hagyományőrző műhelyekről, legjobb gyakorlatok összeállítása

Kézművesség értelmezése

Kézművességnek nevezzük az emberi erővel és kézi szerszámaival, természetes eredetű alapanyagokon végzett forma-átalakító tevékenységet. A meghatározásban szereplő emberi erőt, a mai korban kiegészíti a gépi erő használata, hiszen a fűrást, esztergályozást ma már elektromos gépekkel végzik, az agyag, üveg, fémöntéshez elektromos kemencét használnak. E szakképesítéshez kötött ipari tevékenységhez sorolják manapság a képzéshez nem, csak engedélyhez kötött háziipari tevékenységet is, mint a szövés, varrás, hímzés, faipar.

A kézművesség gyűjtőfogalom, ezért értelmezése az idők folyamán változik. A hagyományos paraszti kultúrában kézművesnek számított a háziiparos, a specialista, a kézműves-iparos és a kisiparos. A múlt század végére a kézművesek alatt a természetes alapanyagokat felhasználó, tevékenységét alapvetően kézzel végző, népművészeti vagy iparművészeti jellegű terméket előállítók voltak. Ebben a szemléletben inkább a művészeti értéken volt a hangsúly a néphagyományokkal szemben. Ma más tevékenységi megnevezések is e fogalomkörbe kerültek: autodidakta alkotók, barkácsolók, rehabilitációs munkát végzők.

Ide tartoztak a kismesterségeket űzők is. Ezek önmagukban nem számítottak külön szakmának, mégis sokan foglalkoztak velük, és különböző alkotások kerültek ki kezeik közül. Ilyenek voltak például a csuhébaba-készítés, a foltvarrás, a gyöngyfűzés, tojásírás, a koszorúkészítés, kosárfonás, szaru-, csontmegmunkálás, teknő és csónakvájás, busómaszkok készítése vagy éppen a vályogvetés. Az alapanyagokat megtermelő vagy előállító, és szakképzettség nélkül is végezhető őseredetű munkákat összefoglaló néven népi mesterségeknek, népi foglalkozásoknak nevezzük. Manapság ezek közül számos a népi iparművész kategóriába tartozik.

A népi iparművész címre azon kézművesek pályázhatnak, akik a Kárpát-medencei hagyományokon alapuló, a mai kor követelményének megfelelő igényes tárgyakat készítenek. A népi kézműves egy szűkített fogalom, ide azok tartoznak, akikre a magyar és nemzetiségi hagyományos technikák, technológiák használata jellemző. A népi kézműves tárgyak formakincse táj-specifikus, természetes anyagok felhasználásával készülnek, korszerű használati dísz-, és ajándéktárgyak.

A 21. századi népi kézművesség viszont nem lehet olyan, mint száz vagy félszáz évvel korábban. A megváltozott életmód, az ízlésvilág más szükségleteket alakított ki, és megváltoztak a készítők és felhasználók is. Ez a kutatás is a kézművességgel szemben támasztott elvárható, illetve a megváltozott társadalmi elvárásoknak történő megfelelésekre keresi a választ a 21. század innovatív környezetében.

Kézművesség régen és ma

Tokaj-Hegyalján a középkortól kezdve az intenzív szőlőművelés és borászat a legfontosabb jellegadó ágazat, legfőbb jövedelemforrás. Ehhez, mint gazdasági alapágazathoz számos kisipari, kézműves tevékenység kapcsolódott, tehát a kézművesség nem vált el élesen a gazdálkodástól.

A 16-17. században a mezővárosok aktív kereső népességének 20-25 %-a foglalkozott ipari termeléssel, amely a szőlő és borgazdálkodás szolgálatában állott. Tokaj-Hegyalja településeinek mesterség listája alapján elemezhető a kézművesség területi megoszlása, a városok gazdasági fejlettsége. A régióban a 83féle szakmából a legtöbbet Sárospatakon 60, Sátoraljaújhelyen 37, Tokajban 34, Olaszliszkán 28, Bodrogkeresztúrbán 23, Tolcsván 22, Tarcalon 21, Erdőbényén 20, Tállyán 19, Mádon 11, Szerencsen 7, míg a többi településen csak egy-két fajta kézműves tevékenységet folytattak. 1892-ban csupán 57 szakma, az 1930-as években ismét 87 kézműves tevékenységet szerepelt a hegyaljai nyilvántartásokban.

Ebben a két évszázadban a Hegyalján a kézművesipari tevékenység még nem vált egyedüli megélhetési forrássá, hiszen a szőlőművelés biztosabb megélhetés volt kevesebb kockázattal. A gazdasági élet legjelentősebb ága, a szőlőművelés mellett a kézművesség csak másodlagos szerepet tölthetett be. A kézművesség társadalmi felemelkedését a robotteher pénzbeli megváltása, az anyagi függetlenség megteremtése jelenthette. Az alábbi táblázat a hegyaljai mezővárosok adózó mesterember-háztartásainak százalékarányát mutatja, az összlakossághoz képest.

Mezővárosok	1550-1570	1630-1650	1690-1710
	%	%	%
Bénye	11-16	22-23	23-24
Keresztúr	14-17	22-24	10-12
Liszka	25-30	22-25	12-15
Mád			11-19
Patak	29-34	18-25	14-25
Újhely	20-27	20-18	12-18
Szerencs	4-6	5-6	6-3
Tarcal	12-15	20-22	9-11
Tállya			14-16
Tokaj	15-23		24-28
Tolcsva	18-16	15-14	11-14

A számok tükrében Patak áll az első helyen, az összes hegyaljai mezőváros kézműves rétegének egyharmada dolgozik itt. Ez Patakon 1648-ban 106 háztartást jelent, a hegyaljai 350 kézműves háztartásokból. A legkevesebb ilyen irányú tevékenységet a 18. század elejére Szerencsen folytatnak. Az 1630-50-es évekre vonatkozó kimutatás tüntet fel legkiegyensúlyozottabb állapotot, hiszen Szerencs és Tolcsva kivételével a hegyaljai mezővárosok iparúzó rétegének százalékaránya meghaladja a 20 %-ot. Keresztúron 1565 és 1581 között 25-ről 29-re, Tarcalon 34-ről 43-ra nőtt 15 év alatt a kézműves háztartások száma. A hegyaljai falvak (Hotyka, Olaszi, Sára, Zsadány, Vámosújfalú, Szegi, Zombor, Monok, Ond) mesterember-háztartásainak százalékaránya 5-15 % között ingadozott. A hegyaljai mezővárosokban 1699-1707 között: Bénye 8, Keresztúr 25, Liszka 22, Mád 26, Patak 12, Újhely 15, Szerencs 2, Tarcal 23, Tállya 27, Tokaj 8, Tolcsva 6, összesen 174 a mesterember-háztartásainak száma.

Hegyalja központi városának, Tokaj a kézműveseinek adóösszeírások szerinti összetételét, kronológiai változását vizsgálva érdekes összefüggésekre bukkanunk. A mesterségek számának változásai szorosan kapcsolódnak a tokaji vár hadiállapotához, felújításához.

Évszám	1561	1565	1570	1573	1581	1600	1601	1635	1640	1688	1699
Mesterségek száma	9	13	8	12	10	6	6	11	12	17	6

A 16. század elején 8-13 között váltakozott a mesterségek száma, köztük újak: az ács, halász, tapasztó, sarkantyús, kerékgyártó, pallér, szíjgyártó, lakatos, révész. A század végére 22 féle iparágban dolgoztak a városban, ami a következő századra 36 mesterségre gyarapodott, az újak: fazekas, gyertyamártó, késcsináló, órás, páncélos, sütő, kardos, gombkötő, hordómérő, ötvös, sarlós, tálás. Ebben a két században tehát elsősorban az élelmiszeripar és a ruházati ipar mesterségei voltak a meghatározóak. A molnárok, kevés számuk ellenére is fontos szerepet töltöttek be a katonaság és a lakosság ellátásában. A városban már 1570-ben megjelentek a hajómalmok, melyek kompos szerkezetűek voltak és csak Tokajban alkalmazták azokat. A halászok száma a 16. századi összeírásokban 4-6 között váltakozott, 1708-ban már 14 gyalmos halászt tartottak számon. Hegyalján a legtöbb mészárszék Tokajban volt. Az 1688. évi urbárium 6 mészárszéket említ, akiknek kötelessége volt a levélhordás is.

Tokaj kézművesiparában, a borászathoz köthető mesterség, a bodnárok száma csupán 2-3 között váltakozott a két század alatt. Ennek egyik oka, hogy az uradalmak a 17. század végéig jobbágy munkával állították elő a hordókhoz való nyersanyagokat, és csak a hordókötés szakmunkáját végezték a bodnárok. A másik oka a bodnárok alacsony számának, hogy a Hegyalja más területeiről szállították be a bortárolásra alkalmas olcsóbb edényeket. Tállya 1646. évi urbáriuma szerint „a jobbágyok száz hordó készíttetésére voltak kötelezve”. 1652-ben Erdőbényén, Tokajban, Tarcalon 1-1, Patakon viszont 5 konvenció mesterről tudunk. Köztük a munka szakosodását is meg lehet figyelni, így beszéltek hordófal hasítókról, hordófal késelőkről, fenékhasítókról, új hordó készítőkről. A 17. század elején, a szabadon dolgozó bodnárok száma Újhelyben 10, Patakon és Tolcsván 6-7, és általában a hegyaljai településeken 1-1 volt, a

század közepére a műhelyek száma 35 körül mozgott. Annak ellenére, hogy a korszak legbecsesebb termékének előállítását szolgálták ki, vagyoni helyzetük nem hasonlítható össze például a jóval tehetősebb szabók vagy mészárosok vagyonával.

A ruházati ipar fejlettségét a szabó, szűcs és csizmadia mesterek magas száma fémjelzi. Az 1680-as évektől több mint 20 mester tevékenykedett Tokajban. 1811-ben Horváth Sámuel szűcsmester hagyatékának listájában szereplő 82 tétel az öltözködés magas színvonalára enged következtetni. A szíjgyártó mesterség speciális mezővárosi mesterség volt a hegyalján. Tokajban, a mesterség fénykorában, 11 szíjgyártó dolgozott.

Már a 16. század utolsó harmadában megjelent a jobbágy és zsellér mesteremberek között egy kiváltságos réteg, néhány nemes. Újhelyben 1570. évben egy, Tokajban 1577-ben egy, Tolcsván 1682. évi összeírásban 7 mesterember közül 2 nemes. A két század folyamán, a mezővárosok nemesi rétege 10-50 százalékban iparúzó rétegből került ki. Hegyalja kézműves lakosságának gyarapodásához nagymértékben járult hozzá I. Rákóczi György pataki habán betelepítése.

A török idők után, 1765 adóösszeírása Tokajban 58 kézművest tartott számon, közülük csizmadia 17, szabó 7, bognár 6, varga 4, kovács 3, 2-2 szűcs, lakatos, kerékgyártó, tímár, halász, 1-1 gombkötő, üveges, pék, mészáros, vasáros, vendéglős, asztalos, ács, csipkeverő, kötélverő, nyeregyártó működött. Szedliczky János szappanfőző és gyertyaöntő 1784-ben kért a várostól engedély mestersége megkezdésére, bolt nyitására. A 18. században már emelkedett a fafeldolgozással, hordógyártással foglalkozók száma, ami a borkereskedelmet tovább virágoztatta. Ekkorra már a kézművesek alkották azon réteget, amely a városi jelleget megadta, és a városi tanács is úgy vélte: „Mivel a Mester Emberek szaporodása a városoknak mind díszére, mind pedig hasznára szolgálna, a városi polgárok (civisek) közé bé vétetni rendeltetett.” A gyalmos halászok a Rákóczi-uradalomnak hetenként négy napot szolgáltak a hal harmadrészéért.

A 19. század végére, a borgazdálkodás hanyatlása miatt a kézműipar is stagnált. Hosszabb távolságra utazván termékeikkel, fokozottabban hozzájárultak a Hegyalján kívüli vidékek ellátásához. E régióban, 1863-ban 200 mesterről adnak hírt a források, akiknek érdekvédelme csak 1872-ig, a céhek megszűnéséig volt, a céhbe tömörültek számára biztosítva. Az 1869-es összeírásban, Tarcal városában 62 mester, 11 legénnyel, 22 féle mesterségben állította elő termékeit. Legtöbben a molnárok (11), a szabók (6) és a csizmadiák (6) és bodnárak (5) voltak. A kézművesek konkurenciájaként megjelentek a gyári termékek és a kontárok. A hagyományos kézművesipar átalakult kisárutermelő ágazattá.

A 20. század elejére, a kézműves fogalma összemosódott a kisiparoséval. Ez utóbbi képesítéshez kötött tevékenységet folytat saját műhelyében, kézi vagy gépi szerszámokkal, termékeit pénzért értékesíti. A települések társadalmában, ekkor már összemosódott fogalommal kisiparosságnak mondott réteg, vezető szerepet töltött be. Az új ipartestületek iparos kört, önkéntes tűzoltó egyletet, műkedvelő és hagyományörző előadásokat rendeztek, támogattak. A kiéleződött piaci, termelési, értékesítési, gyakran politikai harcban már elvesztette jelentőségét a legtökéletesebb mesterségbeli tudás, a mesterire való törekvést felváltotta az ügyeskedés, a spekuláció. Az alábbi táblázat is jelzi, hogy jelentősen megnőtt ugyan a kézművesek száma, de ez a minőség rovására történt.

Kézművesek	1900	1910	1920
Iparos	488	622	533
Háziiparos	14	8	13
Vándoriparos	4	4	1
Összesen	506	634	547

Tokaj-Hegyalján ezek a szakemberek 250-270 hagyományos műhelyben dolgoztak, hagyományos kézműves módszerekkel és szinten. 1910-ben csizmadia 98, szabó 97, kő-agyagipar 68, ruházat 34. asztalos 36, faipar 31, kőműves 31, lakatos, 19, mészáros 19, ács 19, kovács 14, vas- és fémipar 17 fő dolgozott a városban. A fémiparban dolgozók száma jelzi az ipar térhódítását. A gyáripar megjelenése előtt a kézi munka szerves része volt az életnek, a gépek megjelenésével a kézi munka iránti kereslet csökkent. A kézművesek, kisiparosok, kisárutermelők életében az újabb változást az államosítás jelentette.

Egy másik hegyaljai település, Mád kimutatásában 1900-ban 17 szakmában 184 fő, majd tíz évvel később 18 szakmában, tízzel több kisiparos dolgozott. A századfordulón kovács 17, asztalos 13, faműves 19, szabó 11, cipész 42, bőrműves 14, mészáros 12, vendéglő-szállodás 18 működött Mádon. A tíz év alatt megnőtt a famunkával, és vendéglátással foglalkozók és cipészek száma, illetve csökkent az asztalosok és bőrfeldolgozók aránya, és két új szakma a szesz-, és papírgyártás jelentkezett. A helybeli kovácsok ló patkolást kapaélezést vállaltak, kétágút gyártottak. A Tokaj-Hegyalja hetilap szerint a 105 éves korában elhunyt Malatinszki János mádi kovács találta fel a patkót. A Barna család 1920-ban kádárüzemükben bizonyos szakosodással gyártották új hordóikat. A szabók specializálódtak Grönbergel úri szabó volt, Schwartz pedig a munkásnadrágokat varrta cajgból. A kézművesség ekkorra rangot is jelentett, s hozzá tekintélyt kölcsönzött a mesternek, s családjának.

Mára, a paraszti társadalmakhoz köthető népi kézművesség elsősorban a városokban él tovább. Erre élő példa, hogy a kutatás során a nyár és az ősz folyamán felkeresett Tokaj-hegyaljai népművészeti rendezvényeken, fesztiválokön a városban élő kézművesek tették ki a bemutatók közel 80 %-át. Nyilvánvaló, hogy a megváltozott gazdasági viszonyok miatt már nem volt szükség azokra a szerszámokra, használati tárgyakra, amelyek akár egy pár évtizede még a kézműves megélhetését biztosították.

Vásárok funkciója

A vásárok a középkortól kezdve a múlt század közepéig, ha változó mértékben is, de fontos szerepet töltek be a települések gazdasági életében. Az emberi kapcsolatok kialakítása, az hogy szabadon adhattak-vehettek, és az újdonságok megismerése nagy tömegeket vonzott e „sokadalmakba”. A vásárok a korábbi századokban szinte egyetlen lehetőséget kínáltak arra, hogy a kézműves a piacra vihesse, értékesíthesse termékét. Az árusok gyakran egymást túllicitálva hívták fel a vásárlók figyelmét portékáikra. Ugyanakkor a piacok felvirágoztatói lettek egy-egy kézműves mesterségnek, mint a mézeskalácsosok, a percesek vagy épp az áruszállításhoz, kirakodáshoz szükséges vessző és gyékény termékek vonatkozásában.

A Tokaj-Hegyalján húzódó vásárvonal legjelentősebb kereskedővárosai Szerencs, Tokaj, Sárospatak, és Sátoraljaújhely. Több középkori vásárjogokra visszavezethető település van a Hegyalján. Patakon és Újhelyen a heti piacok mellett 6-6, Tokajban évente 6, Szerencsen 4, Bodrogkeresztúrban 4, Olaszliszkán 4, Tarcalon 4, Tállyán 4, országos vásárt tartottak. 1828-ban Tokaj 40 falu lakosságát, 79900 főt vonzott vásáraiba. Híres volt a tarcali Szaniszló napi vásár, illetve a mádi és tállyai forgatagok is. A vásározó kézművesek pontosan tudták a hegyaljai települések vásári rendjét, s ha éppen nem volt országos vásár a környéken, mentek Miskolcra, Szikszóra, Ónodra.

Tokajban a legfontosabb városfejlesztő tényező a piacközponti szerepkör volt, a tiszai átkelőhely, a bortermelés központi mivolta és a régiók közötti áruforgalom miatt. Az első Tokaji vásári rendtartás 1610-ből 11 vásári mives mesterséget sorol fel: szappanos, szücs-szabó, szücs, vásznas, varga, ötvös, szabó, rézműves, kannagyártó, posztómetsző, fazekas. Az 1795-ös vásári vámokból kiderül, hogy a mesteremberek minden vásárban általában 6 krajcár vámot, 24 krajcár sátorpénzt fizettek.

A hegyaljai mezővárosok iparúzóival mivel részt vállaltak a szőlőtermelésből is csak fennmaradó idejükben készítették termékeiket. A kézműves termékeknek nem volt olyan nagy piaca, ami biztosította volna a család számára a megélhetést. A helyi kisipari termelés szintje még elmaradt a fejlettebb szabad királyi városok kézműves termelésétől. A családfő (mester) irányította a termelői tevékenységet, a feleség gyakran az értékesítésben vett részt, árusította a termékeket a vásárokon.

A vasúti hálózat korszerűsödésével, a bolthálózat kiépülésével, a múlt század elejére a vásárok veszítettek korábbi jelentőségükből, de a kézművesek számára, szinte napjainkig megmaradt eredeti funkciójuk, csak éppen fesztivál lett a neve.

Kézműves mesterségek

A felhasznált anyag fajtájától függően talán a legegyszerűbb csoportosítani a mesterségeket, mivel az egyéb besorolások sokkal bonyolultabbak: háziipar, kisipar, népművészeti ágak vagy hobbi, engedélyezett szakma vagy nem stb. Tokaj-Hegyalján az alapanyagot Zemplén vármegye tagolt felszíne biztosította. Az erdők fája a kádárságnak hordódongát, szőlőkarót biztosított, a vizes élőhelyek a sás, gyékény, nád lelőhelyei voltak.

- *Élelmiszer alapanyagok feldolgozásával foglalkozó mesterségek* (molnár, pék, mézeskalácsos, mézes, gyertyamártó, cukrász, mészáros)
- *Fa vagy bőrtanyagot megmunkáló mesterségek* (ács, asztalos, faesztergályos, hangszerkészítő, kádár, bogtás, szíjgyártó, nyerges, varga, subás, tímár, szücs)
- *Növényi rostanyagot, szőrt vagy szarut feldolgozó mesterségek* (fonószövő, szabó, kékfestő, gombkötő-paszományos, csipkeverő, papírmerítő, kötélverő, zsúpfedő, kárpitós, nemezkészítő, szűrszabó, süveges, fésűs)
- *Fémekkel dolgozó mesterségek* (aranyműves, ötvös, kovács, lakatos, órás, műszerész, rézműves, ónműves, öntő)
- *Agyag-, kőfeldolgozó és üvegekészítő mesterségek* (ólomüveg, fazekas, tetőcserép és téglakészítő, kályhacserép készítő, festő, tetőfedő, kőfaragó, kőműves, bányász,
- *Kiegészítő- vagy kismesterségek, népi foglalkozások*
 - általában női foglalkozások (gyékény- szalma- csuhéfonás, játékkészítő, horgolás, kötés, hímzés, foltvarrás, virágkötészet, gyöngyfűzés, tojásírás)
 - Főként férfiak által végzett munkák (kosárfonás, csontfaragás, lószőr és bőrmunkák, pásztorfaragás, teknővájás, kolompkészítés, ólomöntés, vályogvetés)

Tokaj-Hegyalján a szőlőművelés és feldolgozás munkaigényes tevékenységei nagyszámú vándormunkást vonzottak e vidékre. Érkeztek az ország minden tájáról, más országokból: lengyelek, ruszinok, svábok, szlovákok, akik közvetítésével új kézműves módszerek, formák alakították a helyi mesterségeket.

Kihaló mesterségek

Munkásságuknak már nemigen lesznek folytatói, továbbvivői, az apáról fiúra szálló mesterségbeli tudás előbb-utóbb megszakad, s az ősi mesterség legfeljebb az emlékekben él tovább. A sokat forgatott szerszámokat a következő nemzedék így többé nem veszi kézbe, hogy alkosson velük. Számukra csak muzeális értékű tárgyak lesznek, egy át nem élt korszak néma tanúi. Ilyen mesterséggé kezd válni az Erdőhorvátiban egykor oly elismert *pereces* szakma. Volt idő, amikor még minden házban sütötték és szállították a vásárokbba a híres peracet. Mára már csak egy ember foglalkozik ezzel. *Fuvarosok*. Miután még az I. világháború után is lovas fogat szállította a bort a Hegyaljáról a Felvidékre, Kassára, Miskolcra, kellett a fuvaros. Mára ez a szakma teljesen átalakult. A híres pataki, tokaji és szerencsi *mézeskalácsosok* közül csak a pataki öröksége él tovább és elsősorban a készítéshez szükséges tárgyi emlékekben. Szabót, szűcsöt, tímárt, vargát, nyergest, molnárt sem Találni Tokaj-Hegyalján.

Hagyományőrző tevékenységek

A kézművesség megőrzésének, tovább élésének kiinduló pontja a hagyomány, amely e tevékenységhez közvetlenül kapcsolódó kulturális szokás. „A hagyomány a történelem folyamán kialakult értékek összessége, amely a fejlődés folyamán folyamatosan megújul. Ez azt jelenti, hogy az újítás mindig a hagyományokra támaszkodva szakít a hagyományok egy részével, s mihelyt újjászületik maga is hagyományt alkot.” Andrásfalvy Bertalan megfogalmazásában: „a hagyomány a múlt kultúrájából levont tapasztalat, melyet a nemzeti kultúrába emelve megőrzünk, és tovább éltetünk.”

A hagyomány az örökség lelke, ami soha nem a maradiságot, a múlthoz való értéktelen ragaszkodást jelentette, hanem egy belső képességet, ami biztosíték a túlélésre, a fejlődésre. Szakemberek szerint a közösségben élő emberek kreatívabbak, egészségesebbek, problémamegoldó képességük átlagon felüli. A legjobban működő ilyen tevékenység a hagyományőrzés különféle fajtája. Tokaj-Hegyalján a hiányosságok ellenére még sok helyen megtalálható a hagyomány, a szokásrendszer, a tájra jellemző népi kézművesség, mely társadalmi megtartó erőt képvisel.

Kézművességhez kapcsolódó hagyományok

A kézműves hagyomány szempontjából a helyi, és térségi viszonylat mindig meghatározó volt. Századokon át fejlődött, a régi tovább élt az újban és az új magában hordozza a még újabb csíráját, de megbecsülése nem korlátozódhat arra, hogy néha-néha megcsodáljuk a múzeumban a régi szépet, mint egy elmúlt világ hagyatékát. Tovább éltetésében nagy szerepe van a kézművesek mellett a kulturális értékeket átörökítő intézményeknek is. Számos lehetőség kínálkozik arra, hogy ez a régió saját kulturális, hagyományos értékeit, arculatformáló erőként használja fel, ezáltal munkahelyeket tudjon megtartani és létrehozni, növelve a térségek népesség megtartó erejét.

Kádártánc – régi hagyománya

A „Kádárok völgyének” egyik sajátos és egyedi hagyománya, melyet az országban csak itt táncolják, a kádártánc. A külföldön, valószínűleg Németországban járó mesterlegények hozták haza és ismertették meg az itthoniakkal. Az első írásos dokumentum szerint 1822-ben a Felvidékről, Iglórol Erdőbényére települt kádármester honosította meg a településen. A mestertánc során a kádárlegények a hordó abroncsokkal a kezükben eltáncolják a hordó készítésének minden fázisát. Az akrobatikus elemek, mint a pohár forgatása a hordóabroncs peremén, nagy gyakorlatot és figyelmet igényel. A táncot egyedül a kádárbálban vagy a szüreti bálban adták elő, jellegzetes kádársapkában. Helyi jelentőségét csak 1930-ban lépte túl, amikor a tokaji bor propagálására rendezett Tokaji Szüreti Hetek rendezvényén szerepelt a műsorban.

Erdőbényén jelenleg is táncolják a kádárok a mesterségtáncot, amely Hotyek Attila kádár mesternek köszönhetően reneszánszát éli. Jelenleg 4 kádár és azok fiai vesznek részt a táncban. Volt olyan év, hogy szinte minden hónapban többször is felléptek hazai és határon túli rendezvényeken.

Tokaj-Hegyaljai Piac – új szokás

A rendezvények a legnagyobb szócsövei a népi kézművességnek, hiszen a helyszínen, a rendezvényekről hírt adó médiákon keresztül óriási tömegekhez juthatunk el. A Disznókő Pincészet dűlői, filagórája idilli környezetet biztosítanak a hegyaljai termelőknek és vásárlóknak. A piacot azzal a céllal keltették életre, hogy minél több hegyaljai kézműves terméket megismertetni a közönséggel, így biztosítva lehetőséget a helyi termelőknek, kézműveseknek portékájuk népszerűsítésére, értékesítésére. Itt találkoznak egymással a környékbeli szőlészek borászok kézművesek. A piacon kizárólag a vidék egyedi minőségű, kis mennyiségben hagyományosan előállított élelmiszerei és egyén kézműves termékei jelennek meg, a friss és feldolgozott zöldségtől, gyümölcstől kezdve a füstölt húsárún, sajton, mézeken át a használati tárgyakig. A piaci kavalkádot egyebek mellett borkóstolás, gyermek táncház, szabadtéri sütés-főzés, birtoklátogatás színesítik. A piacot minden hónap második vasárnapján rendezik immár ötödik éve.

Regionális és helyi kézműves egyesületek

Hegyaljai Mesterek Népművészeti Egyesülete

A Tokaj-Hegyalján egyedülállónak tekinthető kézműves kultúra megőrzésére, terjesztésére, a hagyományteremtés tovább örökítésére hozta létre Schneider Imréné, Évike néni a Hegyaljai Mesterek Népművészeti Egyesületét. A Tállyán működő egyesületnek, Dériné Érsek Ágnes vezetésével, több mint 50 tagja van. Elismert szereplője a térség népművészeti és kulturális hagyományörzésének. Tagjai sorában népművészet mesterei, iparművészek, népművészet ifjú mesterei tevékenykednek több szakterületen. Felvállalták a kiháló mesterségek ápolását is. Az elmúlt 15 évben, Párizsban, Rómában, Moszkvában, Szlovákiában, Erdélyben mutatták be munkáikat.

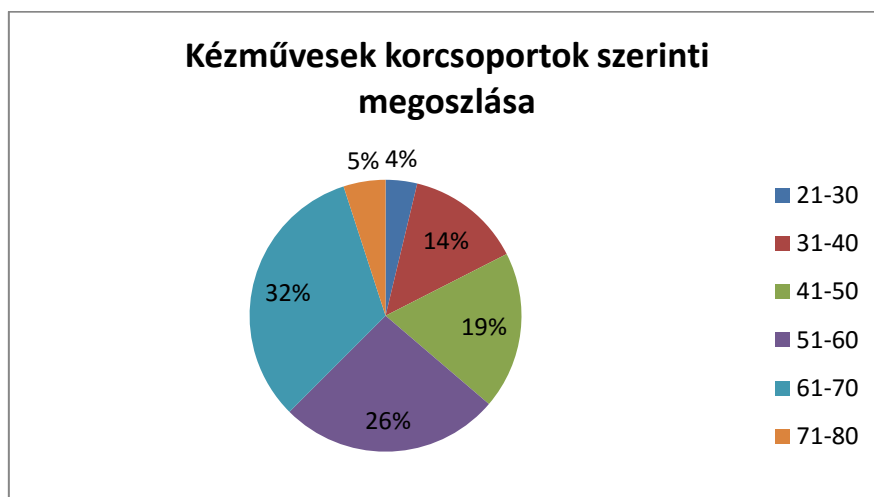
A helyi kézművesség főleg hímző körök, hobbi szakkörök formájában létezik, ezek az egyesületek szinte minden településen fellelhetők a Hegyalján: sárospataki Lorántffy Zsuzsanna Hímző-műhely, Szerencsi Kézimunka Szakkör, Tállyai Történelmi Hímző Szakkör, Tarcali Díszítőművészeti Szakkör stb.. Ebbe a kategóriába sorolhatók a különböző népdalkörök, melyek közösség összetartó és hagyományörző szerepük elengedhetetlen a kézművesség átörökítése szempontjából is.

Kérdőíves adatbázis

Kutatási módszereként a kérdőíves felmérést, és interjú készítését alkalmaztuk. A kérdőíves mintavétel nem reprezentatív. A mintába kerülés kiválasztásánál a 27 településből álló Tokaj-Hegyalja régió összes fellelhető kézműveseinek feltárása volt a cél. Egyetlen kritériuma a kézműves szakma volt. A kutatás kiterjedt többek között a kézművesek nem és kor szerinti megoszlására, típusára, tevékenységének kezdetére, iskolázottság mértékére, szakmai információkra, értékesítési, hirdetési szokásokra, a mesterséggel kapcsolatos jövőképre, identitástudatuk felmérésére. (1. számú melléklet) Ebben nehezítette a munkát a válaszadásra való hajlandóság, illetve az adóhatóságtól való félelem képze, ami nem valós válaszokat eredményezett. A kutatás alapját a 80 fős adatbázis adta. Erre a bázisra épült a 15 interjú, és a 3 jó gyakorlat.

Demográfiai jellemzők

A teljességre és az egyenlőség elvére törekedve, mégis csupán a véletlennek köszönhető, hogy a nemek megoszlásának arányában egyenlő mértékben vannak jelen a férfiak és a nők. A korcsoportok közötti szórás tekintetében, a 60 év feletti 37 %, 51-60 év közötti 26 %, a 41-50 év közöttiek 19 %, a 31-40 közöttiek 14 %-ban képviselik magukat a kézműves tevékenységben. A huszonévesek kézműves tevékenysége elenyésző, csupán 4 %, és mindkettő férfi.



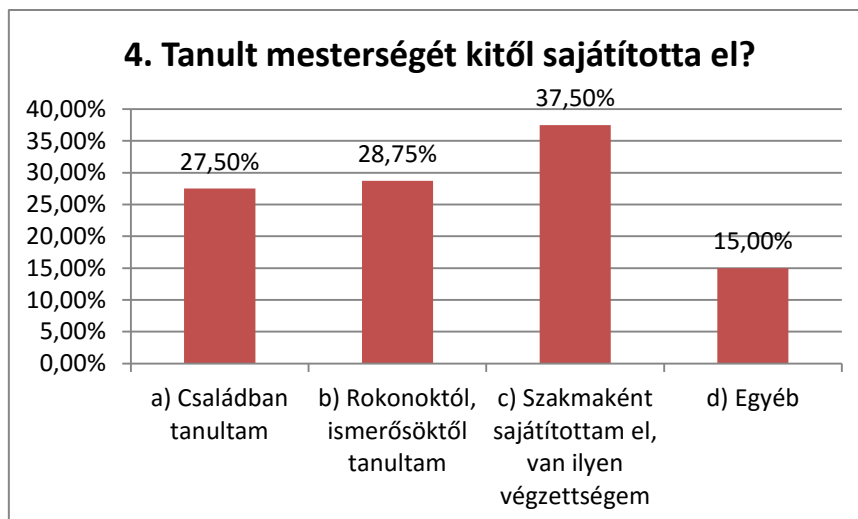
Körülbelül ugyanezt a mutatókat eredményezi a nemeken belüli megoszlás is azzal a különbséggel, hogy a nők között a legtöbb kézműves az 51-60 év közöttiek 30 %, a 60 év felettek 40 % található.

Korosztály	21-30	31-40	41-50	51-60	61-80
Nő		5	7	12	16
Férfi	2	7	9	9	13
Összesen	2	12	16	21	29

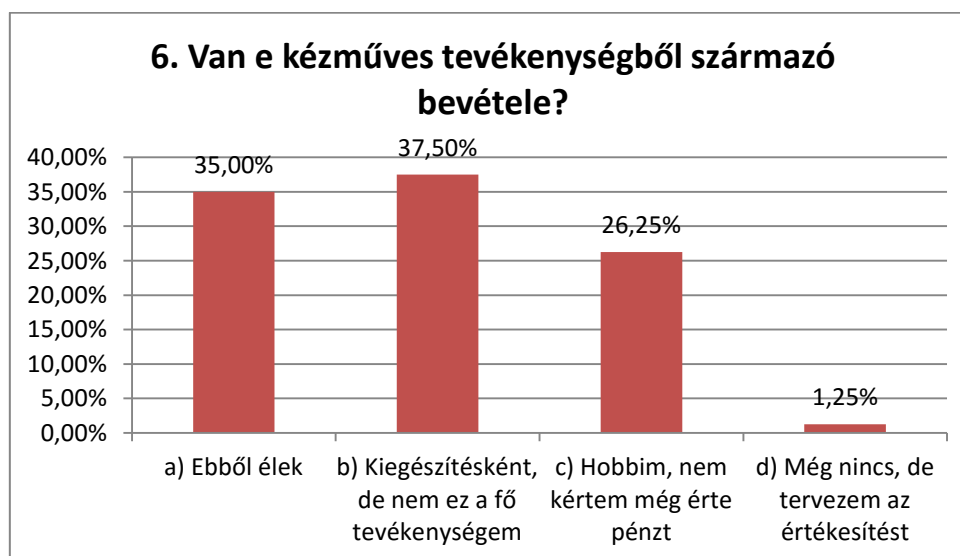
Arra a kérdésre, hogy mikor vált kézművessé 41 % válaszolta, hogy már 18 vagy huszonéves korában, 26 % negyven év fölött, 20 % pedig csak harmincas éveiben kezdte el szakmáját gyakorolni. Vannak, nevezetesen négyen, akik még korábban, már gyermekként illetve lánykorukban is kézműveskedtek. Az ötven évet betöltvén a 80 főből 6, aki új szakmát tanult, így ők életük derekán kezdtek más mesterségbe.

Szakmai kérdések

A mesterség elsajátítására vonatkozó információk szerint a megkérdezettek 37,5 % szakmaként sajátította el képzettségét, tehát van ilyen irányú végzettsége. Családban tanulta 27,5 %, rokonoktól, ismerősöktől szerezte tudását 28,5 %. A maradék 15 százalék egyéb módon ismerte meg a mesterséget, amelyben döntő többségben az autodidakta módon történő elsajátítás jellemző, illetve internet, kézműves tábor volt a képzés formája.



A szakmai képzéssel rendelkező 30 kézműves közül 18 végzett középfokú iskolában, 6 felsőfokú végzettséggel rendelkezik, míg 6 fő különböző tanfolyamokon, külföldön illetve hazai egyedi szervezésű vagy regionális képzésben vett részt.

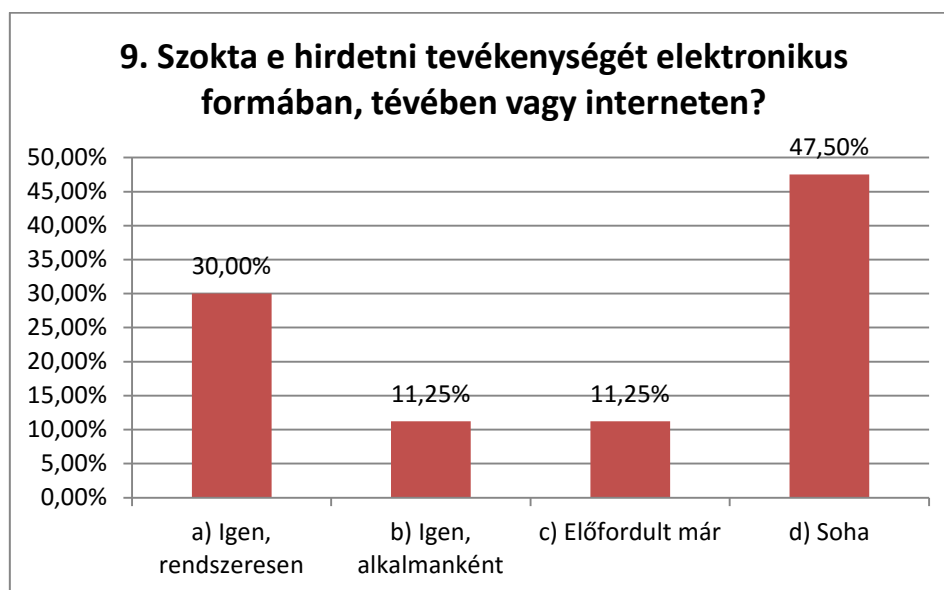


A megkérdezett kézművesek 35 % vállalta, hogy ebből él, 37,5 %-nak nem ez a fő tevékenysége, csak kiegészítésként főállás vagy nyugdíj mellett dolgozik benne. Hobbiként űzi tevékenységét és nem kér érte pénzt 26,25 % illetve egy fő

most tervezi az értékesítését termékeinek. Azok a kézművesek, akik értékesítik termékeiket több mint 50 %-a már öt évnél régebben árulja portékáit.

Hirdetési szokások

Rákérdeztünk a kézművesek hirdetési szokásaira, milyen formában, hányszor és hol szokták hirdetni termékeiket. A megkérdezettek 72,5 % egyáltalán nem hirdet nyomtatott formában, újságban, az elektronikus hirdetési formát: televíziót, internetet pedig 47,5 % kerüli. A nyomtatott formában rendszeresen hirdető 5 %, elenyésző 1-1 % akik valamilyen ritkább rendszerességgel (negyedévente vagy havonta), és 17,5 %-nál már egyszer előfordult a hirdetés.



Az elektronikus hirdetési tevékenységet illetően kedvezőbb az arány. A kézművesek 30 % rendszeresen igénybe veszi ezt a formát, ezen belül 40 % a Facebookot, 22,5 % a saját honlapot használja szívesen. Alkalmanként, vagy már előfordult, hogy elektronikus úton hirdettek 11,25-11,25 % , de még mindig 47,5 % azok aránya, akik kerülik ezt a hirdetési formát is. Rádióban pedig még senki sem hirdetett közülük.

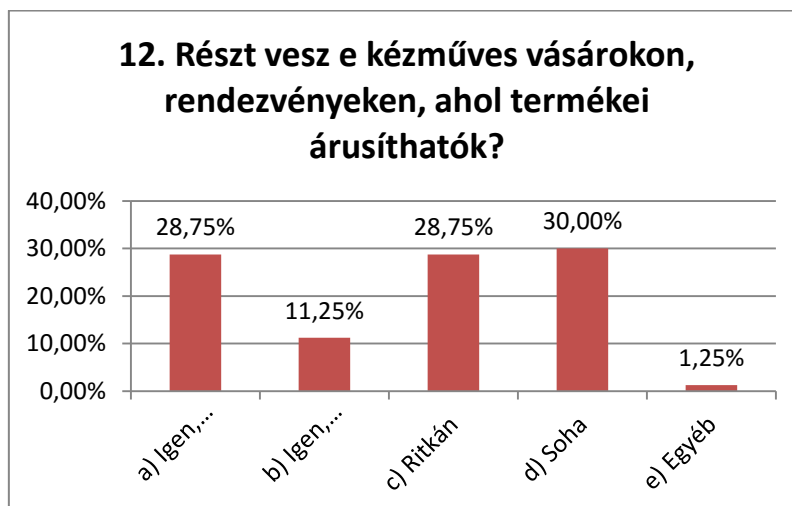
Feltettük azt a kérdést is a kézműveseknek, hogy mennyire tartják fontosnak a saját honlap létét? A mesterek 28,75 % rendelkezik saját honlappal, ami

véleményük szerint a mai világban már nagyon fontos, 15 %-nak még nincs honlapja, de már gondolt rá, 5 %-nak nincs, mert nincs rá anyagi fedezete, de közel 50 % úgy gondolja, hogy szerinte nincs is szüksége honlapra.

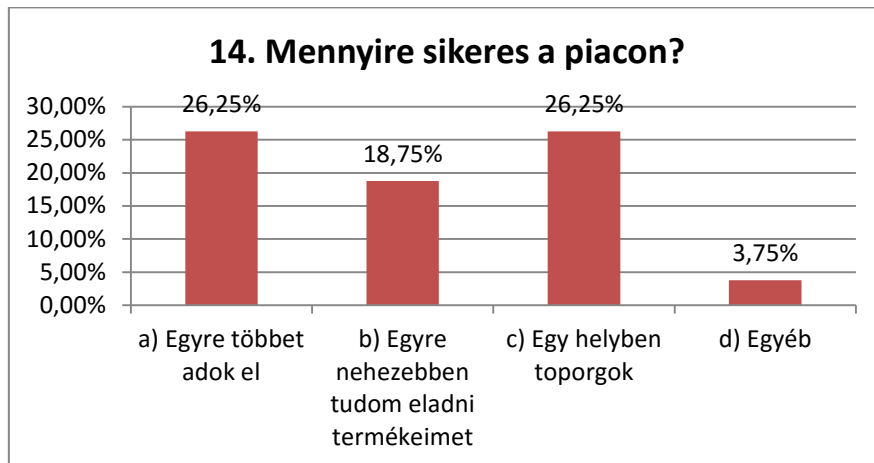
A kézművesek hirdetési szokásának nyomtatott formában történő megjelentetésének kerülése, és az elektronikus hirdetés előtérbe helyezése az internet térhódítására utal. Ezt mutatja az elektronikus formában történő hirdetési szokásnak a nyomtatottal szembeni egynegyed rész növekedése is. Viszont még mindig nagy az aránya azoknak, akik úgy gondolják, hogy egyáltalán semmi szerepe nincs munkájukban a hirdetésnek. Bár ezt a problémát is, ha nyitott kérdésként kezeljük, kiderül a véleményekből, hogy sok esetben azért vélik úgy, hogy nincs rá szükségük, mert amit készítenek, szinte azonnal elfogy – főleg az élelmiszer alapanyag feldolgozók esetében -, akkor teljesen fölösleges a propaganda, mert még a felmerülő igényeket sem tudják teljesíteni.

Értékesítési szokások

Megkérdeztük kézműves alanyainkat értékesítési szokásaikról, szándékaikról. Részt vesz-e kézműves vásárokon, rendezvényeken, ahol termékei árusíthatók? A megkérdezettek 30 % soha, megközelítőleg ugyanennyi ritkán 40 % pedig rendszeresen vagy alkalmanként havonta vagy negyedévente megfordul ilyen jellegű bemutatókon. Ez hasonló hozzáállásról tanúskodik, mint ami a reklámozással kapcsolatos témában kiderült.



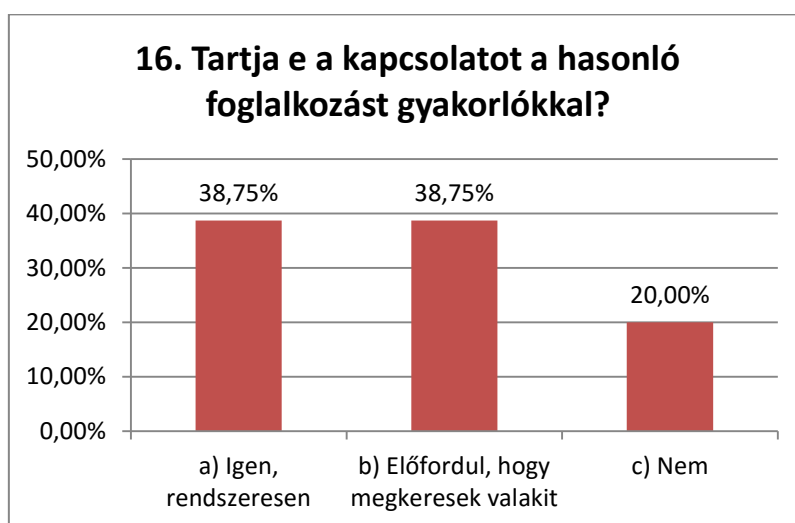
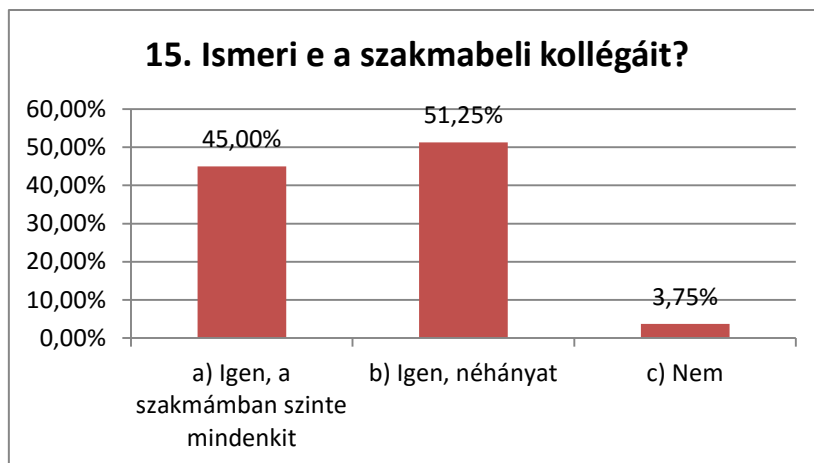
Nyitott kérdésben tettük fel: említsen néhány olyan rendezvényt ahol legutóbb részt vett. Tokaj-Hegyalja rendezvényei közül leggyakrabban a Hegyalja Piacot, a szerencsi Buffalo Piacot, a Csokoládéfesztivált a tokaji és sárospataki kézműves vásárokat illetve a környék falunapjait, települések rendezvényeit jelölték meg a vásárlátogató kézművesek. A megkérdezettek egy ötöde látogat el rendszeresen a budapesti kézműves rendezvényekre: a Mesterségek Ünnepére és a Kézműves Vásárra.



Mennyire sikeres a piacon kérdésre a kézművesek 26 % véli úgy, hogy egyre többet ad el a piacon és ugyanennyien gondolják azt, hogy egy helyben toporognak, 19 % úgy véli, egyre nehezebben tudja eladni termékeit. Az egyéb válaszok a bizonytalanságot takarják, akik nem tudták eldönteni melyik igaz rájuk nézve, illetve úgy vélik ez változó.

Kapcsolatrendszer

Szerettük volna megtudni a kézművesek közötti kommunikációs kapcsolatot, szakmai értekezést, ezért feltettük a kérdést: ismeri-e szakmabeli kollégáit, tartja-e a kapcsolatot a hasonló foglalkozást gyakorlókkal? A vállalkozók 45 % a szakmájában szinte mindenkit, 51 % pedig néhány kollégáját ismerte. Mindösszesen 3 ember vélte úgy, hogy nincs szüksége a szakmabeli kollégák megismerésére, nem ismeri őket.



A hasonló foglalkozást gyakorlókkal való kapcsolattartásra azonos 39-39 %-a válaszolta azt, hogy igen rendszeresen illetve előfordult, hogy megkerestek valakit, 20 % viszont nem tartja a kapcsolatot a kollégákkal. Ez utóbbi főleg a fiatal szakmabeliekkel illetve az egyedi vagy új szakmák tekintetében fordul elő gyakran. Az idősebb korosztály esetében a helyhez kötöttség is behatárolja a kapcsolattartás mértékét. Lehet az ok a szakmai féltékenység is, de ez a kérdés során nem derült ki.

Szakmai szervezeti tagság

A szakmai szervezeti tagságra vonatkozó információ nagyon lehangoló eredményeket mutat. Egyáltalán nem tagja semmilyen szakmai szervezetnek 59 %. Ugyanilyen a Magyar Kézműves Szövetségre vonatkozó kérdésre adott válaszok aránya is 98 % nem.

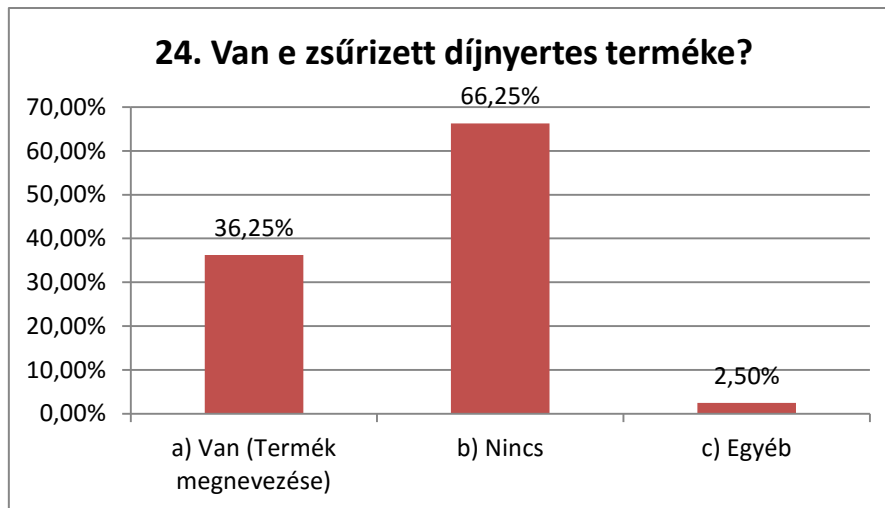


A regionális népművészeti egyesületnek a kézművesek 90 %-a, a helyi kézműves egyesületnek 86 %-a nem tagja, illetve 96 % egyéb hagyományőrzéssel kapcsolatos tevékenységet sem folytat és hagyományörző csoportnak sem tagja. A 14 egyesületi tagok közül, a Tállyai Hegyaljai Mesterek Népművészeti Egyesületének 6 fő tagja, illetve hét más, tokaji, sárospataki, mádi, gömöri, békésmegyei helyi egyesületnek tagjai.

Ezek az arányok a szakmai egyesületek iránti bizalmatlanságot sugallhatják, mert a kérdőíves felmérés során, a mesterek szakma iránti elkötelezettsége, elhivatottsága, a hagyományok ápolása, nem közömbösségre utalt

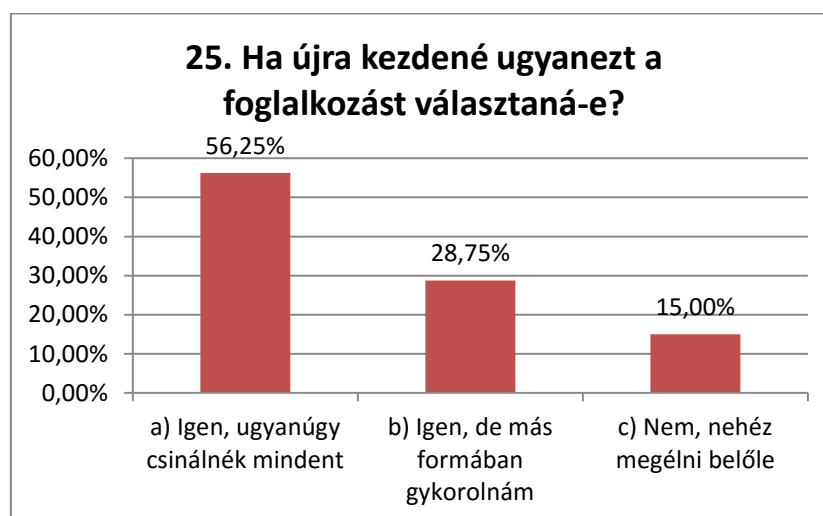
Szakmai elismertség

Tevékenységük évei alatt szerzett szakmai elismertséget szeretnék volna megtudni a következő kérdéssel. Rendelkezik-e valamilyen ranggal kitüntetéssel szakmája területén? Kitüntetéssel a megkérdezettek mindössze 20 %-a rendelkezik. A Népművészet ifjú mestere 1 fő, Népi Iparművész 8 fő. Egyéb díjak: Kis Jankó Bori különdíj 2, illetve 1-1 Örökségi díj, Magyar Gazda Díj, Az év bortermelője, Gál Tibor Emlékdíj, az Év Vállalkozása Különdíj, a Magyar Kézimunka Remek díj, Gránátalma Díj, Országos Borverseny díjazottai 11 személy. A Népi Iparművészekén kívül, akiknek a ranggal járó kötelezettség a zsűrizett termékek folyamatos megméréstetése, 15 kézműves zsűrizeti termékeit.

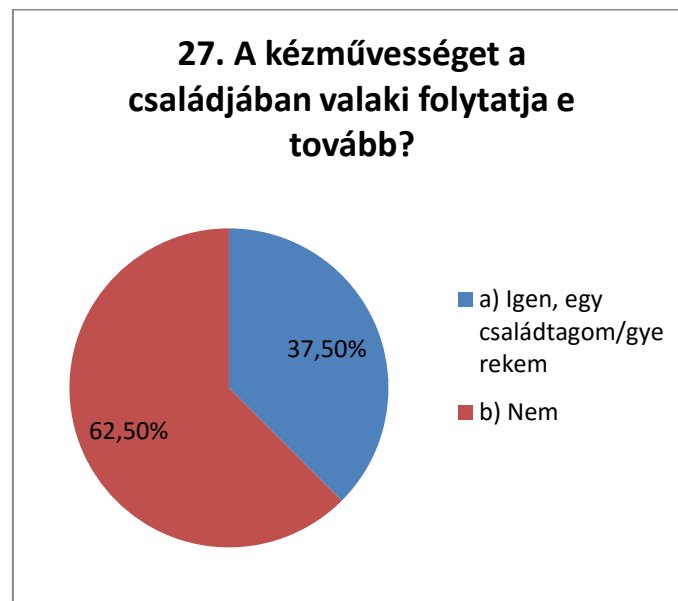


Mesterséggel kapcsolatos jövőkép

Szerettük volna megtudni, a kutatás során, hogy mennyire elkötelezettek a kézművesek saját szakmájuk iránt. Ezért tettük fel a kérdést, ha újra kezdené, ugyanezt a foglalkozást választaná-e? „Igen, ugyanúgy csinálna mindent” 56 %, „igen, de más formában gyakorolnám a tevékenységet” 29 %, és „nem, mert nehéz megélni belőle” válasz mellett 15 % voksolt. Azért, ezek a számsorok egészen megnyugtatóan nyomatékosítják a kézművesek szakmájuk iránti lojalitását. Közel háromnegyed részük ugyanezt a szakmát választaná, ezen belül egynegyed részük más formában gyakorolná. A száz százalék 80 főből mindössze 15-en válaszoltak nemmel, mondván nehéz megélni belőle. Ezen a véleményen osztozott: két méhész, négy hímző asszony, egy-egy pereckészítő, keramikus, kosárfonó, borász, fazekas és fafaragó.

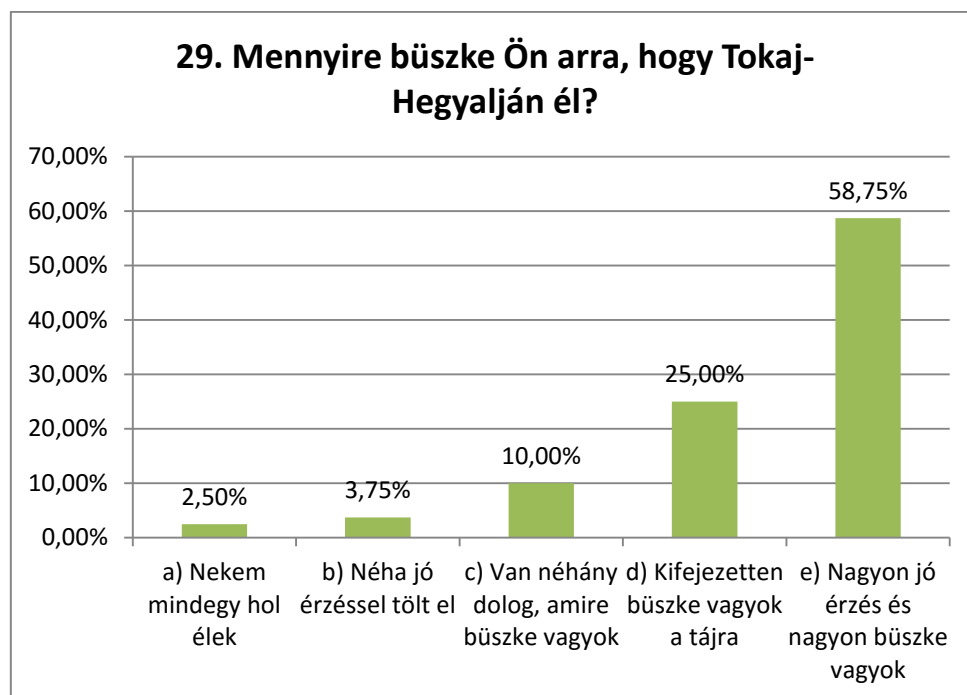


Biztosított-e a tevékenységének a folytatása, az „utánpótlás” a szakmában kérdésre 13 % „igen, még sokan is vagyunk” mellett döntött, 25 % azt gondolja, „igen, van annyi mester, amennyire szükség van” és 65 % azt válaszolta „nem, szükség lenne még utánpótlásra”. A jövő nemzedékének átörökíthető kézművesség tehát jó kezekben van. A kézművesek 65 %-nak az a véleménye, hogy szükség van utánpótlásra, tehát fel kell nőnie egy következő nemzedéknek, akinek ők átadhatják tudásukat, szakmai ismeretüket.



Az előző kérdésben feltett optimista döntésre már csak azt kell megtalálnunk, hogy kire lehet az átörökítést rábízni? A kézművességet a családjában valaki folytatja-e tovább? Így hangzik a következő kérdés. A megkérdezettek 62 %-nak családjában nincs utánpótlás, ez szomorú tény, azonban 30 fő esetében családtag vagy gyermek folytatja vagy folytatni fogja a mesterséget. Érdekes, hogy a hagyományok átörökítése családon belül nem garantált. Ennek ellenére ez a felmérés azt igazolja, hogy a Hegyaljára jellemző szakmák családon belüli átadásának esélye felerősödve tovább él. Legnagyobb erre a hajlandóság a kádárok, borászok, hímzéssel foglalkozó családok körében, de hasonló a tendencia a keramikus, sajtkészítő, fafaragó, méhész, fazekas, kosárfonó, gyöngyfűző, játékkészítő családok esetében is.

A kérdőív utolsó kérdése arra vonatkozik, hogy mennyire büszke arra, hogy Tokaj-Hegyalján él? A kérdés célja, hogy feltárjuk a kézművesek véleményét és viszonyát a régióhoz. A táblázatból is kitűnik, hogy a kézműveseknek szinte kétharmad része büszke arra, hogy Tokaj-Hegyalján él és dolgozik és csak elenyésző, 2 főnek mindegy hol él és nem foglalkozik vele. A megkérdezettek 10 % azaz 8 fő úgy véli, hogy van néhány dolog, amire büszke, de ugyanennyi a serpenyő másik oldalán is van, amire nem nagyon büszke Tokaj-Hegyaljával kapcsolatosan.



További nyitott kérdést – Mire a legbüszkébb? -, tettünk fel azoknak, akik azt válaszolták „kifejezetten büszke vagyok a tájra” illetve „Nagyon jó érzés és nagyon büszke vagyok”. A kézművesek több mint 80 százaléka esett ebbe a kérdéscsoportba. A 67 alanytól kapott válasz világít rá igazán Tokaj-Hegyalja jelenlegi sokszínű állapotára. A feleletek szerint más-más erről a véleménye a régen itt élő, és az egyéb vidékről ide költöző kézműveseknek.

„Nagyváradról 1988-ban menekültem át Magyarországra, így én választottam ki hol szeretnék élni. A Zempléni vidék hasonlít az erdélyire ezért itt telepedtek le, és azóta is tetszik Tokaj-Hegyalja” (kérdezett 31)

„Debreceni vagyok és már gyermekkoromban eldöntöttem, hogy a síkvidék nem nekem való, hegyekben szeretnék élni. A Tokaj-Hegyalját választottam, tehát tudatos döntésem volt.

Csodás, amikor a műhelyből kilépve látom a hegyeket, a "Kádárok völgyét". Nem utolsó szempont a fák csodálatos világa, formái, ami adott a munkám beteljesítéséhez." (kérdézet 60

„Negyven éve költöztem ide, megfogott a táj a Zempléni táj szépsége, a bor, és a szőlészet, nekem is van egy kis szőlőm” (kérdézet 39)

„32 éve az Alföldről jöttünk ide, vonzott a Hegyalja szép vidéke, az emberek, az egész környék. Akkor még egyedül voltunk a környéken fazekasok.” (kérdézet 41)

Az alanyok között volt, aki a nemzeti hovatartozását emelte ki, közben elismerve a Hegyalja elsődleges védjegyét adó mesterséget.

„Én arra vagyok büszke, hogy magyar vagyok, mert éltem már Amerikában, Ausztráliában, Oroszországban, de mindenhol büszke voltam magyarságomra. A borászoknak köszönhetjük, hogy ilyen hírnevet szereztek Tokaj-Hegyaljának és most már én is büszke vagyok erre.” (kérdézet 76)

Sajátságosan sokan a saját mesterségét érintő érzéseit, benyomását, szakmai büszkeségét hangsúlyozta ki, megpendítve a kevésbé preferált ország rész hátrányos körülményeit:

„A természet adottságaira, magára a városra, Tokajra, arra hogy ebben az ország részben is sok kézműves él, akiket most kezdenek felfedezni a turisták és a vásárlók. Mi kézművesek nem várunk arra, hogy az állam, segélyből eltartson bennünket, hanem elindultunk a saját utunkon, saját erőnkől én erre is büszke vagyok.” (kérdézet 8)

„A Bodrog folyik az ereimben, és egy ilyen hátrányos helyzetben is meg lehet élni. Büszke vagyok az emberekre, akik vásárolják a termékeimet jó a kapcsolat velük, visszatérnek és újra vesznek” (kérdézet 26)

„A szőlő, a bor, a természet, a hegyek, ezekből él az ember, innen meríti a témákat, amit aztán megfarag” (kérdézet 29)

Külön kiemelten kezeltük a kádárok véleményét, hiszen az egyik olyan mesterségről van szó, amely meghatározó a térség hagyományörző tevékenysége, kézművessége szempontjából.

„Büszke vagyok arra, hogy bár nehéz megélni kádárként és borászként is, de mégsem hagytam el az országot sem én, sem a családom egyik tagja sem, hanem itt élünk a Hegyalján és építjük a hazát.” (kérdézet 46)

„A szakmából kifolyólag jó vidéken jól választottam mesterséget. A Hegyalján a bor elengedhetetlen kelléke a hordó. Büszke vagyok arra, hogy az Oremus Kft. Egyedüli beszállítója vagyok, hogy a francia típusú hordóból már külföldre (Szingapúr) is rendszeresen szállítok.” (kérdézet 47)

„Azért lettem kádár, mert ezen a vidéken ez a mesterség elismert szakma volt, megbecsülték, ma már nincs rá olyan mértékben igény, mint régen. Szép vidéken élünk Magyarország leghíresebb borvidékén, erre vagyok büszke” (kérdézet 67)

Az egyedi úri hímzéssel készített terítőket nagy számban készítik Tokaj-Hegyalján. Gyűjtésének, az öltéstechnikák hímző szakkörökben való továbbadásának nagy hagyománya és öröksége van itt. Ezért fontosnak tartottuk a véleményüket.

„Büszke vagyok a kézimunka szakkörre, hogy belföldön és külföldön is szép eredményeket értünk el.” (kérdézet 34)

„A Hegyaljához hozzátartozik a szőlő a bor és mi is öregbítjük a hírnevét az úri hímzéssel.” (kérdézet 35)

„Mert a világörökség része, több rendezvénnyel gyarapodott a vidék, csodálatos kiállításokon veszünk részt a kézimunkáinkkal és a borunk is kiváló.”(kérdézet 18)

Hegyalja elképzelhetetlen szőlészek, borászok nélkül. Mára szinte településenként egyre több pincészet, családi pincészet alakul. Elismertségüket, a régió és szakmájuk iránti elkötelezettségüket az alábbi vélemények tükrözik.

„Olyan adottságokkal rendelkezik borvidékünk, amely a világ más részén sehol nem található. A klíma, a vulkánikus talaj olyan bor előállítását eredményezi, amely máshol nincs. A természetes környezet kedvez az édes és száraz borok minőségi előállítására is. Erre én büszke vagyok, hiszen így jutottam ki az édes borommal a hongkongi kiállításra.”(kérdézet 77)

„Büszke vagyok a hegyaljai borokra, ez adja meg a vidék hírnevét, a saját boromra is, és a családi borászatunk továbbélésére, és továbbfejlődésére, amivel elősegítem a Tokaj-Hegyalja nevezetességét.” (kérdezett 38)

„Büszke vagyok arra, hogy a többéves nemzetközi tapasztalatommal feltöltődve a Tokaj-Hegyaljai Borvidék hírnevét a saját boraimmal is öregbítem. Szeretem ezt a borvidéket, mindig visszatérek ide, bárhová küld a sors a nagyvilágba.” (kérdezett 78)

„Imádom ezt a vidéket, büszke vagyok a Tokaj-Hegyalja Borvidékre, büszke vagyok az első boromra és a családi borászatunkra.” (kérdezett 52)

Többen a megkérdezettek között a büszkeség érzésébe szinte észrevétlenül, de belecsempésztek egy-két olyan hiányosságot, amellyel szándékuk a hegyaljai munkanélküliséget, a kézműves marketing hiányát, a hagyományörzés helyzetét javítani.

„Annak ellenére, hogy hátrányos helyzetű vidéken élünk mégis fel tudjuk mutatni, hogy itt is tudunk megfelelő színvonalon élni, sikereket elérni. Lásd itt ez a helyi kézműves vásár, tele kollégákkal.” (kérdezett 11)

„A természeti adottságaira, szépségeire vagyok nagyon büszke, de arra, hogy nincsenek itt munkahelyek, arra nem.” (kérdezett 33)

„Az ország leghíresebb borvidéke, a Tokaji aszú a hazai és nemzetközi borok között a legismertebb, marketingre viszont még szüksége lenne.” (kérdezett 45)

„Inkább negatív értelemben vagyok elsősorban büszke, mivel sok szélhámós lerabolta már a hegyalját. Viszont büszke vagyok a szakmámra, de ezzel sem itthon tudok érvényesülni, mivel kizárólag külföldre értékesítjük termékeinket. Sajnálom, hogy Tokaj-hegyaljának nincs rám szüksége.” (kérdezett 78)

Nagy általánosságban mindenki azonosulni tudott a táj szépségével, a bor világhírnevével, a történelmi, kulturális emlékhelyekkel, amelyek e régiónak elismertséget, megismerést hoztak határainkon belül és kívül is. Vannak, akik nem tudnak elszabadulni a Hegyalja szépségétől még akkor sem, ha rákényszerülnek.

„Mindent, ami Zemplénhez kötődik, imádom. Szeretek itt élni, a hegyekbe kirándulni, Tokajban sétálni, a vendégeimnek megmutatni ennek a tájnak a szépségét. (kérdezett 57)

„Elég erre a páratlan, egyedi, megismételhetetlen, világhírű nedűre gondolni, mely csak itt terem meg, hogy büszkeség költözzön az ember szívébe. (kérdezett 69)

„A rendkívüli fekvésű adottságokra, a történelmi emlékhelyekre, várakra, kastélyokra, egyházi épületekre, melyek lenyűgözőek és gazdag kínálatot jelentenek a minket megismerni szándékozó vendégeknek. (kérdezett 71)

„A falura, ahol élünk. A fiam Pesten él és nem tudja megérteni, amit Radnóti is érzett, hogy minden, ami élmény volt az életemben ide köt a Hegyaljához, a faluhoz. Itt festek, és mind erről szól, a tájról, az itteni emberekről. Én innen nem tudok elköltözni.”(kérdezett 75)

A kézműves manufaktúrák rendkívül büszkék a vállalkozásukban elért eredményekre, sikerekre. Méltán tekinthetők ők a hegyaljai kézművesség továbbélése, innovatív fejlődése előfutárainak.

„Sikerült egy ilyen szinte országosan egyedi borecet gyárat és múzeumot kialakítani itt Tokaj-Hegyalján, azokkal az emberekkel, akik szívvel-lélekkel dolgoznak a szakmában”.(kérdezett 61)

„Büszke vagyok a START Program keretében megvalósult Sváb Füstölő Üzemre, amely a maga nemében egyedülálló, és arra is, hogy a falu saját hagyományos receptjeit a tartósításra vonatkozóan így sikerült átörökíteni az utókor számára. Nagyon büszke vagyok a falumra.” (kérdezett 80)

Interjú

Interjúval a személyes háttér, az összetettebb kötődések, indíttatások feltárása volt a cél. A kérdőíves kutatás, a zárt kérdésekre adott válaszok korlátait kiegészíti az interjú nyitott kérdéseire adott információk mélyebb tartalma. Az interjú alanyainak kiválasztásával az volt a szándék, hogy mindegyik, az adatbázisban szereplő legtöbb mesterség képviseltesse magát. A leggyakoribb mesterségek közül viszont 2-2 kézművest is megkérdeztünk az összehasonlíthatóság miatt. Ezek főleg a vidékre jellemző szakmák, úgymint a

borász, hímző, sajtkészítő. Az interjú 10 kérdésében nem általános, hanem a konkrét szakmával kapcsolatos információkra voltunk kíváncsiak. Akadtak a kérdőívből visszaköszönő kérdések is, amelyek konkrét kifejtésére voltunk kíváncsiak.

A megkérdezettek között egyenlő arányban 6-6 férfi és nő, illetve 3 manufaktúra volt. Kor szerinti megoszlásban a húsz év fölötti és 60 év fölötti korcsoportba 1-1, míg zömmel a középkorosztályba 31-60 közé sorolhatóak 10 főt. Kézműves tevékenységük folytatására is a kiskorúság a jellemző. Foglalkozásuk gyakorlása szempontjából 4-5 éve 5 fő, 10-15 éve szintén 5 fő és csak 1-1 kézműves folytatja mesterségét 18 illetve 30 éve. A 3 manufaktúrára is a fiatalság nyomta rá bélyegét: 2 éves, (interjú 79) 5 éves (interjú 60) és 6 éves gyakorlat a jellemző, tehát kezdő, de stabil vállalkozásokról van szó.

A családi mesterség folytatására kérdezve több apró részlet is kiderül a kérdőívhez képest. Mindösszesen 1 mester folytat kimondottan családi örökséget, és 10 egyértelmű válasza erre a kérdésre a nem. Akadnak viszont árnyaltabban megfogalmazható válaszok, melyeket a zárt kérdésekkel nem lehet rögzíteni. Vannak, akik természetes úton-módon a családban tanulták meg az alapokat, de nem családi örökséget visznek tovább.

„Családi mesterséget, mert a nagyapámtól lestem el az asztalos mesterség csinját-binját, aki az Alföldön volt asztalos mester. Még gyerekként a nagyapám műhelyében az első termékem a Winetou puskájának kifaragása volt. Akkor ez nagy büszkeséggel töltött el, de aztán felnöttem, dolgozni kezdtem és a rendszerváltást követő elbocsátások nyomán, gyerekkori álmaim hatására faesztergályozást kitanultam. Egy kis sufnyiban kezdtem az édesapám irányításával készített faipari gépekkel az új műhelyem és foglalkozásom működtetését.” (interjú 2)

„Mindkettő. Ugyanis nagyapám alapította a szőlészetet, melybe édesapám már beleszületett és szakmaként is ezt tanulta, ebben dolgozott, így alapította meg később ezt a családi vállalkozást. Én már gyerekkoromban ott lábatlankodtam a szőlőtőkék között. A borászat mára már tulajdonképpen nekünk, gyerekeknek a feladatunk. Eszter a marketingért és pedig a szakmai pincészeti részéért felelek, édesanyánk pedig az értékesítésben segít nekünk. De közben én szakmaként választottam ezt a mesterséget a Corvinus Egyetem szőlész-borész szakán végeztem.” (interjú 6)

A 3 manufaktúrának pedig egyáltalán nem volt előzménye, családi öröksége, de hagyománya viszont igen.

„A valódi bor-és gyümölcsacet-használatnak ősi tradíciója van Magyarországon, mely mára feledésbe merült. A 19. század végéig a zamatos gyümölcsacet a háztartások alap ételízestőjének, tartósítószerének és orvosságának számított. Az Ausztriából hozott anyaacettel és a hegyaljai jó minőségű, kénezetlen borokkal kezdtük el a gyártást. Az így előállított természetes ecettel, balzsamecettel egy új mesterséget illetve egy új fűszert honosítottunk meg a Hegyalján.” (interjú 13)

„Egy teljesen egyedülálló vállalkozásba kezdtünk itt Tokaj-Hegyalján. Sváb településünkön már régi hagyománya van a sváb szalonna, és kolbász, illetve a füstölésnek. Olyan egyedi ízűek ezek a húskészítmények, amik híressé tették e sváb települést főleg a szalonnájáról. Ezt a hagyományt próbáltuk átörökíteni az utókor számára, amíg van kitől elsajátítani a titkot” (interjú 15)

Az alapanyag beszerzésére vonatkozóan arra voltunk kíváncsiak, hogy a kézművesek tekintetében mennyiben jelent ez problémát, illetve a borászok, sajt-, és lekvárkészítők csak saját és helyi nyersanyagot használnak-e fel?

A két sajt készítő kimondottan csak saját tehenészetben tartott és nevelt magyar tarka tejét használja fel, hiszen elmondásuk alapján a jó sajt alapja a tehéntartással kezdődik. Ugyanez a véleménye a 2 borásznak is, akik a borkészítést saját szőlőültetvényükön, már a nyitással, metszéssel, permetezéssel, összefoglalóan a szőlőmunkákkal kezdik és nem szüret után a présházban. A faművesek: a kádár és játékkészítő is szinte még lábon, a zempléni erdőkből választja ki a fát, amit később használni fog. A méhészek és lekvárkészítők számára is elsődleges a saját méhcsalád és saját termesztésű gyümölcs használata. A Borecet manufaktúra kizárólag helyi termelők jó minőségű borából készíti borecetet, az üzem környékén álló gyümölcsösből pedig a balzsamecet alapanyagot. A beszerzés nehézségeire elsősorban a hímző asszonyok panaszkodtak, hiszen a régi jó minőségű batiszt, hímzőszál hiánytermék. A Sváb füstölő üzemnek szintén meg kell oldania a nyersanyag problémát, hiszen a faluban és környékén nem találtak annyi sertést, amelyből megnyugtatóan ki lehetne szolgálni a potenciáli piacot.

„Családi mesterség úgy lett belőle, hogy a mi kis családunk gyűjti, szedi, kézzel mossa, darabolja, hámozza, passzírozza, palackba tölti az alapanyagokat. Ugyanúgy kezeljük, mintha magunknak készítenénk. Mindez a család kertjeiből származik, mi vagyunk az első generációs alapítók” (interjú 5)

„Régebben volt Budapesten egy nagyobb kereskedelmi kézimunka üzlet, ahonnan bevásároltuk a szükséges anyagot és hímző cérnát, de ma már nincs ilyen. Sokszor körbe telefonálok az egész országot kapott, vagy internetes információk alapján és utánvéttel

érkeznek a csomagok. Sok fáradtság és anyagi áldozat. Az arany szálat újabban ismét csak Bécsből tudjuk hozatni.”(interjú 8)

„Mindenképpen az volt a cél, hogy helyi felvásárlásból, segítve ezzel is a helyi termelőket. A titok ugyanis már a sertések nevelésénél, táplálásnál, hizlalásnál kezdődik. Sajnos a helyiek már nem foglalkoznak olyan mennyiségű sertés tenyésztéssel, hogy ebből tudnánk felvásárolni. Távolabbi vidékeken is keresnünk kell azt a sertésfajtát, amely erre a feldolgozásra alkalmas. Hátráltató tényező, hogy a sertéstelepek inkább húsállat előállítására rendezkedtek be, de ennek nincs megfelelő szalonnája.” (interjú 15)

A termékek előállítására vonatkozóan nagyon széles skálán mozgó kézműves dolgok kerülnek ki a mesterek kezei közül. A hétköznapi ízek mellett előfordulnak extrém íz világok, az egészség megóvására, ajándékozásra, mindennapi használatra alkalmas termékek. A borászok a Hegyalján honos valamennyi szőlőfajtát termesztik, a borok között zömmel a száraz, félszáraz, illetve az édes, félédes fajták a legjellemzőbbek. A kézi munkával foglalkozó nők a hagyományos technikával készülő úri hímzést, illetve népviseletekhez illő kaláriskat készítenek a leggyakrabban. Különösen szerteágazó a Búzavirág Alapítvány kézműves tevékenysége.

„Elsősorban hagyományos minták alapján saját tervezésű úri hímzéseket készítek. Egy pár éve pedig egy új technikát, a foltvarrást is megtanultam és készítem.”(interjú 8)

„Vesszőből font kosarak, tálcák, tárolók, pamut- és rongyszőnyegek, szövött tarisznyák, táskák, sárospataki stílusú fazekas termékek, kerámia dísz tárgyak, plakettek, kerti edények. Fűzfavesszőből, hagyományos technológiával bevásárló-és tároló kosarakat, tálcákat fonunk. Különböző szélességű, szövésű rongyszőnyeget, lábtörlőket, puha pamutszőnyeget, falvédőket szövünk. Készítünk párnákat, tarisznyákat is.” (interjú 14)

A megkérdezett kézművesek termékeiket zömmel magán vásárlók részére adja tovább esetleg megrendelésre, de legtöbbször rendezvényeken, fesztiválokon történő értékesítés alkalmával. A sajt, lekvár, méz, sváb füstölt árut készítő termékeiket a helyiek között értékesítik. A kézimunkázók körében a direkt értékesítés nem jellemző, mivel ezek hosszadalmasan készülnek, rengeteg munkával és szeretettel. Egyedi darabok, melyeknek nagyobb az eszmei értéke és kötődnek készítőjükhöz. A borászok és a Borecet Manufaktúrára már jellemző a nagyobb tételben történő szállítás.

„Elfogy szinte a helyiek között, illetve a vásárokon, rendezvényeken. Ettől többet egyelőre nem is tudok készíteni. A borászok közül az Első Mádi Borház, a Mád Hill és Szepsy István veszi tőlem.” (interjú 1)

„Csak a magán cégek, bár már egy-két étterem és borász is érdeklődött e különlegességek iránt. De mi csak kis tételben tudunk előállítani, illetve Web áruházunkban lehet rendelni.” (interjú 5)

„Az én lekvár főzésem alapelve, a kis tételben minőséget előállítani. Próbálkoztak már többen, felajánlották hoznak nekem alapanyagot, felszerelést, csak gyártsak számukra lekvárt. Ez nem így működik, hiszen akkor a manufaktúrális gyártás elveszti a lényegét, az egyediségét, a kézművességet. Így elsősorban magán fogyasztásra készíték kis kiszerelesben lekvárokat, de ez nem azt jelenti, hogy éttermekben nem jelennek meg a különlegességeim.” (interjú 10)

Az értékesítési helyszín meghatározásánál kérdeztük, hogy belföldre vagy külföldre irányultság a tipikusabb forma-e? Ez nyilván azokra a kézművesekre vonatkozik akik, nem csak a helyi igényeket elégítik ki. Ami meglepő az internetes értékesítés, a WEB áruház oldalon történő gyakoribb értékesítési mód. A külföldi értékesítés nem jellemzően, de szórványban előfordul.

„Saját boltot eddig még nem tudtunk üzemeltetni, de internetes elérésünk révén web-oldalunkon lehet rendelni e kész árukat. Természetesen elsősorban a helyi a régiós vásárlókra számítunk. A rendezvényekre, vásárokra történő szállításba ugyan bevonjuk a készítőket is, de önkéntes kísérőkre is szükség van az értékesítéshez.” (interjú 14)

„Megtalálhatók ajándék boltokban, múzeumi kiállító helyeken, nagykereskedésekben, a helyi, a kistérségi rendezvényeken, országos kézműves rendezvényeken is. Az értékesítés internetes megkereséseken keresztül is lehetséges, így külföldre is szállítok. A Facebook is alkalmas arra, hogy sokan megkeressenek.” (interjú 2)

„Jellemző a határokon belüli értékesítés, de szállítottam már egyedi megrendelésre Ausztriába, Szlovákiába is, de nem ez a jellemző. A nálam megrendelt dízhordókat ajándékba viszont tudom, hogy Európa több országába is vitték.” (interjú 3)

Mennyire jellemző a turizmussal vagy más társintézményekkel. települések önkormányzatával való együttműködés? Erre a kérdésre szinte kivétel nélkül mindenki csak pozitív dolgokat említett. Ebből is látszik, hogy a közösségi munka a kézművesség szerves része, nem létezik a társadalom segítsége, elismerése nélkül.

„Általában minden rendezvényre, ahova hívnak, és nem ütközik más programmal, elmegyek, rengeteg bemutatót tartok a hordókészítésről. Az idegenforgalmi irodákkal, önkormányzattal harmonikus a kapcsolat. Sok külföldi felkérésnek a szomszéd határon túli megyékben is eleget teszek.” (interjú 3)

„A kapcsolatunk az önkormányzattal olyannyira szoros, hogy önkormányzati működtetésben létezőnk, amely kis falu lévén összekapcsolódik a turizmussal is. Hosszú távra tervezünk olyan helyi gazdaság létrehozásával, amely munkát biztosít az itt élőknek, előmozdítja a falu gazdasági életét és a falusi turizmus további fejlődését.” (interjú 15)

„Manufaktúránk mellett közvetlenül létesítettünk egy Borecet Múzeumot, ahová rengeteg turista érkezik, általában szervezett csoportos utazás, kirándulás formájában. Az önkormányzattal és a borász cégekkel is kölcsönös és partneri kapcsolatban dolgozunk együtt.” (interjú 13)

A kézművesek között a pályázatokon való részvétel mindössze ösztöndíj pályázására, népi iparművészettel kapcsolatos pályázatokra terjed ki. Mindössze ketten vették vállalkozásuk beindításához ezt a lehetőséget. (interjú 3, 4) Főleg a 3 manufaktúrára mondható el a célirányos pályázaton való részvétel.

„Borecet Manufaktúránk Európai Unió pályázatból létesült, majd ezt újabbak is követték. Minden pályázatánál szükség volt 50 %-os saját hozzájárulásra. Összesen 1300 m² alapterületen, három szinten működik üzemünk.” (interjú 13)

„Igen, hiszen maga az alapítvány is pályázati forrásból jött létre. Folyamatosan minden lehetséges pályázaton részt veszünk. A határokon átívelő pályázat keretében ukrán is román kollégáknak adtuk át módszertani tapasztalatainkat. Mivel nincs forrásunk a piacokon sikert jelentő arculat kialakítására, erre is szeretnénk pályázni.” (interjú 14)

„A füstölő üzem is több szakaszos pályázati forrásból került kivitelezésre, és még szükségünk lesz további bővítésre, amihez újra pályáznunk kell. A projekt célja európai színvonalú állati termékfeldolgozására alkalmas üzem alapjainak lerakása volt, majd ezt követte Start közmunka program keretén belül a közfoglalkoztatottak és eszközbeszerzés megpályázása”. (interjú 15)

A következő két kérdés szinte egyben elemezhető, mivel szoros kapcsolatban és bizonyos értelemben állandó harcban állnak egymással, a hagyomány és a modernség. A kérdés így szólt. Mennyire kötődik a hagyományos feldolgozási folyamathoz? Mennyiben jelentkezik a modern technika, mestersége mai szintjén? A legtöbb kézművesnél a modern technika egy-két gépesített formában, vagy a marketing eszközökben jelenik meg. Szinte mindenki ragaszkodik a régi technológiai hagyományokhoz, módszerekhez, eljárási módokhoz. Kivétel ez alól a sajtókészítők, akik tanult formáját honosítják meg ennek az élelmiszerkészítő ágazatnak, illetve az ecetkészítés és füstölő üzem,

ahol a régi-új hagyományokat teremtik meg, és inkább a modernitáson van a hangsúly.

„A svájci technológiával készült sajtkészítéshez ragaszkodom, mivel a helyi sajtkészítésnek eddig tulajdonképpen nem volt hagyománya. De a borok kóstolásához elengedhetetlen a friss, és a jó minőségű, nem a boltban vásárolt sajt, így ezt gyártási módot igyekszem honossá tenni Tokaj-Hegyalján.” (interjú 1)

„Termékeim a hagyományosan elfogadott formákon kívül, új, saját ötleteken alapuló, egyedi kivitelezésű tárgyakat is tartalmaznak. A modernség csak az új formák alakzatok, trendi igényekhez való egy-két alkalmazkodásként jelennek meg a használati tárgyak vonatkozásában.” (interjú 2)

„Egyedi lekvárjaink iránt egyre nagyobb az érdeklődés, mivel az emberek ma már odafigyelnek egészségükre, annak megővésére. A modern technikát én úgy fordítanám le, hogy a korszerű étkezés és életmód megköveteli, hogy nagyobb hangsúlyt fektessünk az elfogyasztásra kerülő élelmiszereinkre. A mi készítményeinkben az a modern, hogy nem tartalmaz tartósítószeret és egészségre ártalmas anyagokat”. (interjú 5)

„A család szinte minden tagja kísérletezik új ízekkel, borokkal. Ebben nagy segítségünkre van a modern technikai, az új gasztronómiai elvárások és a fogyasztási szokások. A modernitást csak a technikában tudom elfogadni, amennyiben megkönnyíti az ízek roncsolása nélkül, a borászati fázisokat. Ebben partner vagyok.” (interjú 7)

„A modernség nálam az újfajta, a patchwork technika elsajátításában jelentkezett. Bár ez is régi hagyományokon alapszik, de a mai modern lakáskultúrához és használati tárgyakhoz rugalmasabban alkalmazható.” (interjú 8.)

Végül szeretnék volna megismerni, hogy mit tesznek a kézművesek a hagyományos mesterség (a tradicionális borok) fennmaradása érdekében? Mit szeretnének megőrizni és átadni szakmájukból a következő generációnak és milyen módon?

„Folyamatosan újfajta összetételű mézekkel kísérletezem, illetve a méz gyógyító hatásának propagálására fordítok figyelmet. Vásárlóimban a méz egészségre gyakorolt hatását tudatosítom, konkrét javaslatot téve szervi problémák gyógyítására. Méhészek már voltak az ókorban is, de szerintem ennek a csodás természet adta lehetőségnek, a méhek szorgalmának gyümölcsében soha nem fogunk csalódní és hátat fordítani neki.” (interjú 4)

„Mivel nagyon sok a cukorbeteg és a diétázó, ezért készitünk xilittel, stevia-eritrit keverékkel és cukor nélkül is lekvárokat. A házi készítésű, hagyományos nagymamáink

technikájával készült lekvárok készítéséhez ragaszkodunk, de új ízeket, új társításokat próbálunk ki azzal ötvözve, hogy az egészségre is jótékony hatással vagyunk, nemcsak az ízlelő bimbóinkra. Az is nagyon fontos, hogy visszajelzéseket kapjunk a vevőinktől, elégedettségükről.” (interjú5)

„A közeli sárospataki fazekas hagyományokat követve kézzel formázzuk az edényeket, bögréket, kézzel festett motívumokkal. Magas hőfokon égetett kőedények, használati-és dísz tárgyak, kerti díszedények is készülnek. Hagyományos vesszőfonást, és minden kézműves mesterséget a gyerekeknek táboroztatás formájában tanítunk meg. Ez az értékteremtő munka szelleme, a vásárlók elismerése motiválja az itt dolgozókat, önbizalmat ad nekik.” (interjú 14)

Jó gyakorlatok

A gyakorlatok bemutatásával szeretnénk példákat állítani arra vonatkozóan, hogyan lehet a helyi közösségek életében, a térség egyedi arculatát figyelembe véve, sikeres programokon keresztül a kézművesség formáit hitelesen továbbéltetni. A jó gyakorlatok mindegyikének közös jellemzője, hogy láttatja milyen karizmatikus egyéniség, vezető kell egy-egy elképzelés kivitelezéséhez, a közösséggel történő együtt gondolkodás megvalósításához. Eredményként magas színvonalú hozzáadott érték, Tokaj-Hegyalja kézműves közösségének megerősödése jön létre. Ezek a vidékfejlesztő erőként működő jó gyakorlatok példa értékkel bírnak mások számára is. Mutatják az utat azon lehetőségek felé, amelyekkel az ifjú generáció egy kitaposott ösvényen haladhat, olyan pályázati módszerek között, amelyek már beváltak a gyakorlatban is.

A jó gyakorlat bemutatása a következő szempontok alapján történt:

- a program rövid leírása
- szakmai előnyei, hatása a kézműves közösségre, közvetlen környezetre
- az együttműködés más szervezetekkel, személyekkel
- felmerülő nehézségek megfogalmazása
- milyen pozitív hatással van a térség fejlődésére

Hotyek Attila kádármester

A Zempléni hegység számos kis medencéje közül az egyikben helyezkedik el Erdőbénye. Külön kis elzárt világa rejti, ritka ásványi kőzete, gyógyhatású fürdővize, friss erdei levegője mellett a „Kádárok völgyét” is. A 19. század elején jelentek meg itt az első kádár mesterek, hogy a borok szállítására, tárolására alkalmas, messzi földön is ismert gönci hordót készítsenek. Így érkeztek a településre Hotyék Attila cseh származású ősei is. A mesterség apáról fiúra szállt, de ő megtörve a hagyományt nem akart kádár lenni. Mint általában minden fiatal - lázadó korában - próbál a megszokottól eltérő új utakat, új lehetőségeket keresni, ezt tette Attila is. Ám az élet rákényszerítette, és a rendszerváltás után negyven évesen szerezte meg szakmai papírjait. A mesterséggel, annak fortélyjaival már kicsi gyermekkorától tisztában volt, hiszen fiatalon szerszámot adtak a kezébe és édesapja műhelyében dolgozott. Nemcsak fullajtárnak használtak - hozd ide, tedd oda -, hanem már egyszerűbb feladatokkal is megbíztak, mint egy donga hátalása, ahol már gyalut is adtak a kezébe, vagy egy szekercét. Amíg nem került el a középiskolába, napi szinten vett részt a kádármunkákban. Elsajátította a szőlész-borász szakmát, ebben is dolgozott egy pár évig, aztán az élet úgy hozta, hogy különböző útkeresések után 40 évesen döbbsent rá hogy ebben a családi örökségben van lehetőség, ebből is lehet vállalkozást építeni. 2000-től ez a vállalkozása fő iránya.

A mester úr tisztában van a szakma minden titkával. Tudja, hogy az erdőt járva, hogyan kell a még lábon álló tölgyfák közül a donga készítésére a legalkalmasabbat kiválasztani. Zemplén erdeiben erre alkalmas és a száz éves kort is elérő kocsánytalan tölgy, a legmegfelelőbb a boroshordók készítésére. A donga téli döntésű fából kell, hogy készüljön, ugyanis ekkor megáll a nedvkeringés és a pórusok összehúzódnak. Alapanyagot tekintve nemcsak tölgyfából, hanem akácból, a pálinka érleléséhez eperfából, vagy cseresznyéből, de ha valaki hoz jó minőségű szilvafát, vadvadkörtét, almafát, akkor abból is elkészítik a hordókat. A borászati ismeretekkel is tisztában lévő mester tudja, hogy a hordó fája jelentősen befolyásolja a bor érési folyamatát, kedvező hatással van az aromájára, színére. A borászok maximum 5 évig használnak egy hordót, mivel azután beborkövesedik, és a fában lévő ízek - melyek a bor jellegét adják -, eltűnnek. Az utóbbi években egy speciális feladata a kádároknak a barrikolás, ez azt jelenti, hogy az összehúzás után még meghatározott ideig tűzön tartják a hordót, nem égetik, csak pörkölik.

A kádármesterség nemcsak Tokaj-Hegyalján, de országosan is elismert volt. Mára a régió szőlőterületeinek csökkenésével, az inox, a műanyag térhódításával

kihaló szakmává lett. A kihaló mesterséget sajnos ma már nem oktatják a középiskolában, a megye 4 szakiskolájának egyikében sem. Szerencsén képeztek utoljára kádárokat 2011-ben. Erdőbényén az elmúlt századokon számos kádár élt, ennek az újraélesztése mellett tette le voksát Hotyek Úr.

2002-ben pályázat útján kapott pénzből építette fel jelenlegi műhelyét, amelyben oktat és bemutatót is tart. A hordó készítéséhez szükséges régi szerszámokat nagyapjától, édesapjától örökölte. A család régi kádármestereinek szerszámaiból, kellékeiből, termékeiből egy kis kiállítás mini „kádár múzeum” keretében mutatja be a múltat az idelátogatók számára. A honlapján és a Facebookon rendszeresen hirdeti programjait, bemutatóit. Ma a három generáció együtt dolgozik a műhelyben, hiszen a gyerekek közül ketten is: Attila és Zita is kádárok. Zita, aki a mesterség minden titkát igyekszik elsajátítani, büszke arra, hogy ma az országban egyedüli női kádár. A termékeik skálájukon szerepel az 5 literes díszhordótól az 500 literes boros hordókig mindenfajta méretet, e mellett dézsák, csobolyók, borászati eszközök és az utóbbi időkben egyre nagyobb az igény mutatkozik a szauna kádák vagy fürdőkádák készítésére. Az év elején a boros hordók holtszezonjában vállalják el ezeket a munkákat.

A Hotyek manufaktúra célja, hogy az évszázadok alatt felhalmozott tudást és tapasztalatot ötvözve a jelen modern technikájával, technológiájával a megrendelő igényének figyelembevételével állítsák elő termékeiket. A látogatók számára mesterség bemutatókat tartanak, ahol munka közben láthatják a hordó készítés egy-egy látványos elemét. A program zárásaként a családi pince kézműves borait kóstolhatják meg a szomszjas vendégek. Specialitásuk a fajtaszelektált Furmint és Hárslevelű száraz borok. A mester úr felelevenítette a kádár-tánc hagyományát nemcsak a településen, hanem a régióban és országos szinten, sikert aratva vele határainkon túl is. 1995 óta vezeti az Európában is egyedülálló mesterségtáncot bemutató amatőr csoportot. Ő volt az, akinek kezdeményezésére megalakult a Kádárok Országos Egyesülete. Az egyesület szándéka Magyarország kádárainak szakmai összefogása, a mesterség régi megbecsülésének, elismertségének visszaállítása; az utánpótlás nevelés, oktatás megszervezése. Ez utóbbi kijelölt cél, amely nagy hiányosságokat mutat a szakma területén, különösen kiemelkedő feladat a kézműves mester munkásságában. Minden évben megrendezik a Tokaj-Hegyaljára nagyszámú vendéget vonzó, színes bemutatókkal, versenyekkel tarkított Országos Kádártalálkozót. A Kádárnapokat hagyományteremtő és hagyományörző céllal 1998 óta szervezi. Az egyre népszerűbb szakmai napok országos, sőt

nemzetközi hírnevet vívtak ki. 2000-tól a Erdőbénye szülötte, Lavotha Géza nevét viselő fafaragó és képzőművészeti tábor szervezése és irányítása is az ő feladata. Az itt készült alkotások Erdőbénye építészeti környezetét gazdagítják, szépítik. Hotyék Attila kezdeményező, tevékeny, szakmaszerető élete családi vállalkozásán keresztül példát nyújt a térség kézműveseinek, hozzájárul a Hegyalja világörökségi címének megerősítéséhez.

Borecet Manufaktúra és Múzeum

A 16. században már városként említett Bodrogkeresztúr a Zempléni hegységet alkotó Kopasz hegy lábánál, a Bodrog folyó partján fekszik. A Bodrogzug Tájvédelmi Körzet peremén elhelyezkedő település a hegyvidék és az Alföld ütközőzónájában fekszik. A hely, mind természetes, mind épített környezetben gazdag látnivalót kínál. Éghajlata, talaja, a folyók közelsége különös alapot nyújt a jó minőségű borok termesztéséhez. Nem csoda, hogy ide tervezte székhelyét, manufaktúrájának kialakítását a Borecet Művek.

Gasztronómiájáról is híres hazánkban az ecetek színes fűszervilága sajnos nem közismert, így a biológiai eljárással készült, sokszor évekig érlelt ecetek, illetve az ipari úton előállított ecetsavak közti alapvető különbségek sem nyilvánvalóak. Az ecetsav felhasználási módja egy-egy étel savanyításában, illetve vízkőoldásban merül ki. Szégyenletes kép egy olyan fűszerről, melynek készítésének hagyománya visszanyúlik az emberiség hajnaláig. Az emberekben tudatosítani kell, hogy olyan ecetalapanyagok is léteznek, mint a bor, sör, rizs, gyümölcsök vagy akár a méz. Ez a sokszínűség teszi igazán fűszerré az ecetet.

A kézzel szüretelt és válogatott szőlőfürtök, majd a belőlük készült borok az alapanyaga az üzemnek. A bor-, és balzsamecetek a borok esetében ismert biológiai erjesztéssel készülnek, megőrizve az eredeti borok jellegzetességét. Az ecetekbe a borok átörökítik az egészségre jótékony hatású elemeket csakúgy, mint a finom aromákat, ízeket. A borban eredetileg benne lévő alkohol alakul át ecetsavvá, már pár cseppnek is intenzív karakter kölcsönözve, mely erős, ugyanakkor játékos formába önti a méltán híres tokaji örökséget. Elsősorban tokaji borokból (furmint, muskotály és aszú) borecetet, saját almából és birsalmából almacetet, és rengeteg gyümölcsecetet készítenek. A tulajdonos

Formanek Ferenc, az aktív munkát Képíró Anita végzi, aki fermentáló mérnök. Az alapokat Ausztriában tanulták, ahonnan hazahozták az anyaecetet, amivel elkezdődött az egész munka. A borecetkészítés kényes dolog: másképp dolgoznak a baktériumok teliholdkor, érzékenyek a hőmérsékleti változásokra is. Csak minőségi borokat használnak a borecethez, és fontos, hogy ne legyen kénezett, mivel a kén elpusztítja a baktériumokat.

A folyamat tehát egy biológiai erjedés: a borban lévő alkoholt fermentálják ecetsavvá az ecetsav-baktériumok. Kétféle módszerrel dolgoznak a manufaktúrában: az egyik az Orleans-i, amikor a bort fahordóban oltják be ecettel, állni hagyják, míg az anyaecet kiül a tetejére. Amikor az alkoholszint 1% alá kerül, nagyjából a tizedét elvezetik, amit friss borral töltenek fel. Így a folyamat nem áll meg, leginkább a kovászhoz lehet hasonlítani: mindig etetni kell a baktériumokat.

A másik eljárás a Frings-módszer, gyorsabb és hatékonyabb. Ebben az esetben az oltóecetet, melyben magas koncentrációban van a baktérium, közvetlenül adják az alapanyaghoz, és közben oxigént kevernek a folyadékba. Az erjedéskor még nincs kész az ecet: deríteni, szűrni kell, majd érlelni, amihez 4-5 éves tölgyfahordókat használnak, amit helyi borászoktól szereznek be, így a hordóból további hasznos anyagok oldódnak a borecetbe

Az ecetek színes fűszervilágát az első Borecet Múzeum szemlélteti a látogatók számára. A modern kialakítású múzeumban az ecetek megannyi fajtája, elkészítésük mikéntje és kalandos történelme nemcsak izgalmas prezentációs technológiákat mutat be, hanem interaktív módon is megismerhető. A bodrogkeresztúri Acetánia az első ecetmúzeum Magyarországon, és sokkal, de sokkal izgalmasabb, mint elsőre hangzik. A kiállítótér nem az unalmas, száraz, szájbarágós, kötelező iskolai kirándulások hangulatát idézi: kicsi, modern, lényegre törő tér, amelyet teljesen kihasználnak. Az alapokat egy pörgős, egy percig sem unalmas animációból tanulhatjuk meg, míg a falakra vetített szövegekből képbe kerülünk az anyaecet és a többi alapfogalom jelentésével. Az a tény, hogy mennyire egészséges az ecet, szintén kiderül a tárlaton. Az ecet ecetsav tartalma, nyomelemei és ásványi anyagai együttesen segítik egészségünk megőrzését. Baktériumölő és fertőtlenítő hatását már az ókorban is ismerték. Koleszterincsökkentő, segíti kontrollálni a vérnyomást és a vércukor szintet, valamint emésztést és a fogyást segítő tulajdonságai is régóta ismertek.

Az ecetkóstolás pedig eddig nem tapasztalt dimenziókat nyit meg előttünk. Hagyományos technológiával állítják elő balzsam, ivó és gyümölcsceceteiket. A boreceteket 3 fajta tokaji borból, furmintból, muskotályból és aszúból készítik. Egy frissítő ital receptjét is elárulták, amely már Krisztus idejében is ismert volt: ez a poszka, mely vízből, borecetből, mézből és korianderből áll.

Nehéz ellenállni ízesített balzsameceteiknek, amelyek a tokaji aszúból készült borecet, a Tokaj-hegyaljai musttal és különböző gyümölcsökkel, fűszerekkel való találkozásából jött létre. Olyan ízeket alkottak, mint málnás, epres rebarbarás, csipkebogyós, őszibarackos-jázminos, körtés-levendulás, őszibarackos-bodzás, szilvás-vanília, almás-fahéjas balzsamecetek. Mind-mind zseniálisak és túlmutatnak a főzelékekbe, levesekbe öntött szűrős szagú, kellemetlenül savanyú ecetsav esszencián. A kész krémlevesek, ecettel ízesített sütemények kóstoltatása pedig egy életre emlékezetessé teszik, átformálják otthoni konyhai szokásainkat az ecetről megismert új információk.

Példaértékűnek tartható törekvésük, hogy bevezessék a jó minőségű, rendkívül változatos és méltatlanul elnyomott ecetfajtákat a köztudatba. Nagyszerű orvossága a legkülönbözőbb egészségügyi problémáknak, mint például a magas vérnyomás és a cukorbetegség. A számtalan ecetkülönlegesség készítésre is igaz mindaz, ami ezt a borvidéket a legjobban jellemzi: a gondos odafigyelés, a korszerű technológia, a hagyományok tisztelet, a tölgyfahordós érlelés. Mindemellett a türelem és a megbecsülés kelti életre a kivételes nedűket. Kiderült, hogy a tokaji szőlőből nem csak bort lehet készíteni és bodrogkeresztúri Tokaji Borecet Manufaktúra ennek a remek példája.

Varkoly Család Pincészete

Az Árpád-hegyről tökéletes kilátás nyílik az alatta elterülő Szerencsre, talán ez is volt az oka, hogy az itteni pincesoron jött létre a hajdani - kis túlzással - vigalmi negyed, vagyis az Árpád Mulató, az 1800-as évek közepe táján. Az este 10-től nyitva tartó épületbe a helyi előkelőségek jártak szórakozni, a földszinten három asztal, az emeleten a szobákban három örömlány, mindegyiknek volt

tehát egy saját asztala odalent, ahonnan fel lehetett vinni őket. Ezt a történetet, és a helyi múzeumban az épületről található fotókat használta fel a család, a Varkoly-pince marketingjében, amely annyira egyedülálló és pajzán. A háború után a szerencsi csokoládégyárhoz került az épület, itt tárolták a bonbongyártáshoz szükséges meggyet, végül egy helyi kovácsmester lett a tulajdonos, az ő lányától sikerült megvásárolnia a házat a Varkoly családnak 2002-ben. A leromlott állapotú hajdani mulató felújítása már akkor megkezdődött, igaz apró lépésekben. Az elején a szinte barlang hatású pince komplett kitakarítása és rendbehozatala volt soron, mostanra a földszint is majdnem kész van, hamarosan pedig nekilátnak az emelet rendbetételének, mindezt az épület eredeti állapotának megfelelően, vagyis nem építenek hozzá, nem vesznek el belőle. Hitel és tőkéstárs nincs, mindent saját erőből finanszíroznak.

A Varkoly család bortörténelme a nagypapával kezdődött, aki Szerencsen vásárolt egy apró szőlőparcellát. Innen a fiának - Varkoly Istvánnak - már egyenes út vezetett a sátoraljaújhelyi mezőgazdasági technikumba, majd a borkombináthoz, ahol telepítésvezetőként dolgozott. A rendszerváltás után apránként kiépített családi birtok mellett Varkoly István szinte a kezdetektől a Degenfeld Szőlőbirtok szőlészeti vezetője volt, így az Árpád-hegy pincénél inkább a gyermekeit, Ádámot és Esztert toltta az előtérbe. A jól felépített családi vállalkozás rendszerében Ádám szőlész-borász végzettségével inkább a borokért felel, míg Eszter a marketingfelelős. Az eladás és a vendéglátás István feleségének, Évának a feladata. A családi borászatot Ádám, a Corvinus Egyetemen végzett szakember viszi tovább. Az elmúlt évben ösztöndíjasként Új-Zélandon töltött negyedéves szakmai gyakorlatot, a Villa Maria Estate-nél. Ilyen és hasonló külföldi utazásokat, tapasztalatszerzés céljából folyamatosan tervez a fiatal borász.

Bár Ádám már 2007 óta részt vesz a családi borászat, az Árpád-hegy Pince életében, mégis a 2011-es az első évjárat, amely az ifjú borász egyedi stílusát mutatja a dűlőszelektált furmintok által. Példamutató elkötelezettsége már abból látszott, ahogy az egyetem mellett építette a pincészetet, kutatta történelmét, hagyományait.

A 13 hektáros birtokon 7 hektár a termő szőlő. Mádon a Király, a Betsek és a Veresek, Bodrogkeresztúron a Sajgó, míg Tarcalon a Zafir és a Mézesmály rejtik a Varkoly család szőlőit. A hat hektár parlag Mádon található, a Veresek

és a Kővágó dűlőkben. A fajtaösszetétel lefedi a teljes hegyaljai szortimentet, vagyis mind a hat engedélyezett fajtával foglalkoznak, a kabar és a kövérszőlő pedig önállóan lepalackozva is megjelenik. Jelenleg 3 hektárról készítenek bort, a többit még szőlőként eladják. Igazi családi pince, a legnagyobb tételszám 2500 palack. A távlati célok között szerepel, hogy mind a 7 hektárról bort készítsenek, a további 6 hektár betelepítése minden bizonnyal csak ezután következik.

A család minden alkalmat megragad arra, hogy borait kóstoltassa, illetve bemutassa a lehető legszélesebb körben. Nemcsak a helyi rendezvényeken történik mindez, hanem szinte minden fesztiválon, különösen a borfesztiválokon és bemutatókon öregbíti Szerencs és Tokaj-Hegyalja borvidékének nevét az egész országban és külföldön is. Az Árpád Pincében tartott borkóstolások alkalmával Ádám teljes szakmája iránti szeretetével és tudásának mélységével kalauzol a borok világában. Látszik rajta, hogy nagyapai örökségének lesz folytatója, a borász szakmának tovább éltetője a családban

Összegzés

Van-e jövője a kézművességnek Tokaj-Hegyalján? A tárgyalkotó kézművesség a több évszázada változó kulturális és gazdasági folyamatok ellenér sem tűnt el. Továbbélését biztosítja a tömegcikkkel szembeni előnye, az egyediség, a minőségi színvonal, valamint a turizmus speciális specifikációja révén biztosított sajátos kulturális igény. Ez utóbbira jellemző a világszerte reneszánszát élő folklórizmus egyfajta identitáskereső tartalmának feléledése. A turisták körében az egyik legfontosabb tényező a közvetlen lokális, azaz helyszíni élmény, ahonnan a vásárolt emléktárgy származik.

Kutatásunkkal arra próbáltunk választ találni, hogy a kézművesek összetétele, szakmai elkötelezettsége változott-e és ha igen, milyen irányban az elmúlt századokéhoz viszonyítva. A fenntartható kézművesség érdekében, hagyományainak átörökítésére elsődlegesen fontos a muzeológiai alaposágú dokumentálása, és oktatásának beépítése a múzeumpedagógia módszertanába. Lényeges elem a helyi adottságok, lehetőségek kihasználása, illetve ezen törekvések kereskedelmi és adópolitikai támogatása.

A mai országos képzési jegyzék szerinti, a 490 szakma között, mintegy 50 a hagyományos kézműves szakmák száma. Tokaj-Hegyalja négy szakképző

iskolájában Sárospatakon 16 féle, Sátoraljaújhelyen két iskolában szintén 16, míg Szerencsen és Tokajban 6-6 szakmát oktatnak. Ezek között mindössze 8 mondható hagyományos kézműves tevékenységnek. Ennek ellenére már sok fiatal fogott meg, és választotta, ha olykor hobbi szinten is e hagyományos mesterséget. A kézművességben rejlő lehetőségek kihasználása megfelelő alapot adhat a fiatalok e régióban történő marasztalására. Ezt a feladatot viszont megfelelő érdekképviseleti szervezeteknek kellene felvállalniuk, amelyek megerősítése elsődleges cél e térségben. A kiháló kézműves tevékenység újra tanulhatóvá tételével igazi Hungarikumot állíthatunk elő, mely nemcsak a Tokaj-Hegyalja szempontjából, hanem országosan és nemzetközileg ismert márkánévvé válhat. (Kádárság, kádár-tánc, úri hímzés)

A kézművesség csak akkor tud tovább élni, ha tartalomban, formában és felhasználásában is követi a 21. század korszerű, innovatív követelményeit elvárásait. Tokaj-Hegyalján, ezt a hagyományhoz és szokásrendszerhez szorosan fűződő formációt fel kell tární és újra éleszteni. A hímző szakkörök, a fazekas műhelyek, a szövő hölgykoszorúk, a kádárok völgye nemcsak az együttlét, és közösen alkotás örömei, hanem mives funkcionális termékalkotás is. Ugyanakkor e közösségi színterek hálózata részt vesz a hagyományörzésben, Tokaj-Hegyalja imázs megteremtésében is.

Amennyiben egy mondatban akarjuk a kutatás eredményét összefoglalni, leszögezhetjük: Tokaj-Hegyalján alkotó kézművesekben elég erős a régió iránti identitástudat, szakmájuk iránti elkötelezettség, a hagyományok átörökítésének a szándéka, amely garantálja, hogy hegyaljai kézművességről a jövőben is beszélhessünk. A megvalósításhoz szükséges segítségnyújtás viszont további kutatások témáját képezheti.

1. sz. melléklet

Kézműves kérdőív

1. Milyen kézműves tevékenységet folytat?

•

2. Hány éves korában vált kézművessé?

•

3. Mióta űzi ezt a tevékenységet?

-
- 4. Tanult mesterségét kitől sajátította el?**
- Családban tanultam.....
 - Rokonoktól, ismerősöktől tanultam.....
 - Szakmaként sajátítottam el, van ilyen végzettségem
- 5. Ha van kézműves/művészeti végzettsége, milyen típusú oklevele van?**
- Felsőfokú
 - Középfokú/OKJ-s
 - Egyéb tanfolyamon tanultam.....
 - Folyamatban van.....
 - Egyéb.....
- 6. Van-e kézműves tevékenységből származó bevétele?**
- Ebből élek
 - Kiegészítésként, de nem ez a fő tevékenységem
 - Hobbim, nem kértem még érte pénzt
 - Még nincs, de tervezem az értékesítést
- 7. Ha igen, mióta értékesíti az alkotásait/termékeit?**
- Még soha nem adtam el egyet sem
 - Még csak most kezdtem el
 - Egy-két éve
 - Három-öt éve
 - Több mint öt éve
- 8. Szokta-e hirdetni tevékenységét nyomtatott formában, újságban, hirdetési újságban?**
- Igen, rendszeresen
 - Igen, negyedévente
 - Igen, havonta egyszer
 - Előfordult már egyszer-kétszer
 - soha
- 9. Szokta-e hirdetni tevékenységét elektronikus formában, tévében vagy interneten?**
- Igen, rendszeresen
 - Igen, alkalmanként
 - Előfordult már
 - soha
- 10. Ha igen, mely elektronikus eszközöket használja termékei közzétételére az alábbiak közül?**
- TV, rádió

- Facebook
- Saját honlap
- Blog
- Egyéb.....

11. Van-e honlapja?

- Igen van, ami a mai világban már fontos
- Nincs, de már gondoltam rá, hogy kellene
- Nincs, mert nincs rá anyagi forrásom
- Nincs, mert szerintem nincs rá szükség

12. Részt vesz-e kézműves vásárokon, rendezvényeken, ahol termékei árusíthatók?

- Igen, amikor csak lehet
- Igen, alkalmanként (milyen gyakran?).....
- Ritkán
- Soha

13. Ha igen, említsen néhány rendezvényt, ahol legutóbb részt vett!

-
-
-

14. Mennyire sikeres a piacon?

- Egyre többet adok el
- Egyre nehezebben tudom eladni termékeimet
- Egy helyben topogok

15. Ismeri-e a szakmabeli kollégáit?

- Igen, a szakmámban szinte mindenkit
- Igen, néhányat
- Nem

16. Tartja-e a kapcsolatot a hasonló foglalkozást gyakorlókkal?

- Igen, rendszeresen
- Előfordul, hogy megkeresek valakit
- Nem

17. Tagja-e valamilyen szakmai szervezetnek?

- Igen.....
- Nem

18. Tagja-e a Magyar Kézműves Szövetségnek?

- Igen
- Nem

19. Tagja-e a Regionális Népművészeti Egyesületeknek?

- Igen
- Nem

20. Tagja-e valamely helyi kézműves egyesületnek?

- Igen.....
- Nem

21. Folytat-e hagyományőrzéssel kapcsolatos valamilyen más tevékenységet?

- Igen:.....
- Nem
- Egyéb

22. Tagja-e hagyományőrző csoportnak?

- Igen.....
- Nem

23. Rendelkezik-e valamilyen ranggal, kitüntetéssel szakmája területén?

- Igen.....
- Nem
- Egyéb

24. Van-e zsűrizett, díjnyertes terméke?

- Igen.....
- Nem
- Egyéb

25. Ha újra kezdené ugyanezt a foglalkozást választaná-e?

- Igen, ugyanúgy csinálnék mindent
- Igen, de más formában gyakorolnám
- Nem, mert nehéz megélni belőle

26. Biztosított-e tevékenységének a folytatása, az „utánpótlás” a szakmában?

- Igen, még sokan is vagyunk
- Igen, van annyi mester, amennyire szükség van
- Nem, szükség lenne még utánpótlásra

27. A kézművességet a családjában valaki folytatja-e tovább?

- Ige, egy családtagom/ gyerekem
- Nem

28. Mióta él Ön a lakóhelyén?

- Itt születtem
- Néhány éve
- 5-15 éve
- 15 évnél régebben

29. Mennyire büszke Ön arra, hogy Tokaj-Hegyalján él?

- 1. Nekem mindegy hol élek

- 2. Néha jó érzéssel tölt el
- 3. Van néhány dolog, amire büszke vagyok
- 4. Kifejezetten büszke vagyok a tájra
- 5. Nagyon jó érzés és nagyon büszke vagyok

1	2	3	4	5

30. Ha 4. vagy 5. mire a legbüszkébb?

.....

.....

2. sz. melléklet

Kézműves interjú

- 1. Családi mesterséget folytat-e tovább vagy saját maga választása szerinti szakmát tanult?**

2. Honnan szerzi be az alapanyagot?/Borász esetében csak saját szőlőt dolgoz fel vagy vásárolja is?
3. Milyen termékeket állít elő? Borász esetében mely szőlőfajtákat termeszt, milyen saját borfajtái vannak?
4. Vásárlói között a magán, vagy céges megrendelők dominálnak?
5. Az ország mely vidékére, illetve külföldre is értékesíti-e termékeit?.
6. Mennyire jellemző a turizmussal vagy más társintézményekkel, települése önkormányzatával való együttműködés?
7. Szokott-e pályázatokban részt venni?
8. Mennyire kötődik a hagyományos feldolgozási folyamathoz?
9. Mennyiben jelentkezik a modern technika mestersége mai szintjén?
10. Mit tesz a hagyományos mesterség,(a tradicionális borok) fennmaradása érdekében?

Szakirodalom

Bakos József: Bodrogköz, Hegyalja és Hegyköz táj-, és néprajzi irodalma, Sárospatak, 1947

Balázs Iván: Tokaj-Hegyalja szőlője és bora, Tokaj, 1991.

- Bencsik János:** Tokaj és Hegyalja I. Miskolc, 1989.
- Bencsik János:** Tokaj és Hegyalja VII. Miskolc, 1992
- Bencsik János:** Tokaj I. Várostarténeti tanulmányok, Tokaj, 1995
- Bencsik János:** Tokaj II. Várostarténeti tanulmányok, Tokaj, 1995.
- Borovszky Samu** szerkesztésében: Zemplén vármegye és Sátoraljaújhely, Budapest, 1905
- Borsodi Történeti Évkönyv I. Miskolc, 1965
- Csikvári Antal** szerkesztésében: Zemplén vármegye, Budapest, 1940
- Fügedi Márta** szerkesztésében: B-A-Z megye népművészete/ Válogatott bibliográfia HOM, Miskolc, 1992.
- Hajdú Imre:** Kihaló mesterségek In: HOM Közleményei 16, Miskolc, 1977
- Hógye István:** Zempléni históriák – Vásárok és vámok a Hegyalja városaiban az 1795-ben tartott vásárok idején. Történelmi Füzetek, Budapest-Miskolc, 1986
- Hógye István:** Zempléni Históriák II. 1848-50, Budapest-Miskolc, 1989
- Kardos Csaba** szerkesztésében: Borsod-Abaúj-Zempléni népművészetek, Népművészeti Egyesületek Szövetsége, Budapest, 2004
- Kemény Bertalan** szerkesztésében: Tokaj-Hegyaljai Kalendárium, Miskolc, 1989
- Konkolyné Gyúró Éva:** A Zempléni hegység települései és népessége a 2. világháborúig, In: Herman Ottó Múzeum Évkönyve XXVIII-XXIX., Miskolc, 1991.
- László János:** Az én Zemplénem, Hn, 2004
- Makkai László:** Jobbágytelek és parasztgazdaság az örökös jobbágyság kialakulásának korszakában. Tanulmányok Zemplén megye 16-17. századi agrártörténetéből, Budapest, 1966
- Makkai László:** I. Rákóczi György birtokainak gazdasági iratai, Budapest, 1954

Német Gábor: Hegyaljai mezővárosok törvényei a 17-18. században, Budapest, 1990

Németh Györgyi – Veres László szerkesztésében: Manufaktúrák Magyarországon I, Miskolc, 1989

Magyar néprajz III. Kézművesség 7-154, Budapest, 1991.

Orosz István: A hegyaljai mezővárosok társadalma a 17. században (Agrártörténeti Tanulmányok) Budapest, 1960

Papp Miklós: A tokaji, Budapest, 1985

Szabadsfalvy József – Viga Gyula: Néprajzi tanulmányok a Zempléni-hegyvidékről, Miskolc, 1981

Takács Péter – Udvari István: Adalékok a 18. századi zempléni vásárok és vásározó zempléni lakosok történetéhez, In: HOM Évkönyv XXVII, Miskolc, 1989

Verse László – Viga Gyula: Kézművesipar Északkelet-Magyarországon, Miskolc, 2006

Viga Gyula: Interetnikus kapcsolatok, Miskolc, 1984

Viga Gyula: Az észak-magyarországi fuvarosok. Egy sajátos vállalkozási forma, a hagyományos árucserében. In: HOM Évkönyv XXVII, Miskolc, 1989

Viga Gyula: Dél-Zemplén háziiparának néhány történeti-néprajzi jellemzője, HOM Évkönyv LII, Miskolc, 2013

Internet

www.ksh.hu