

PÁSZTORFURULYA KÉSZÍTÉS NAPJAINKBAN

Süvöltő dallamok



A furulya a világ egyik legősibb hangszere. Hangsora, dallamrendszere régi korok tanúja, amely napjainkban épp úgy eleven, akár csak az ókorban, vagy éppen a reneszánsz idején.

Legyen az táncháztól, könnyű- vagy komolyzenekar, a furulya pajkos szeleburdisága, vagy éppen cammogós bölcsessége üdén színezi a hangulatot. Hogyan is készül, kik és hogyan használták, erről mesélt nekünk Ádám Zsolt furulyakészítő mester csepeli műhelyében.

PÁSZTOROK NYOMÁBAN

Kelta, germán népek, vagy éppen a keleti muszlimok leletei között szép számmal találtak a kutatók furulyára emlékeztető hangszereket. A reneszánsz korában már ábrázolások is bizonyítják, mulatság nem lehet meg e dallamos zeneszerszám nélkül. Bár a barokk idején a fuvola kiszorította egyeduralmából a népi zenei életben tovább őrizte vezető szerepét a furulya. Elsősorban a pásztorember hangszerének tartják, és ez nem véletlen. – Szinte kizárólag csak a juhászok készítették furulyákat, és játszottak a hangszeren. Csikósoknak, gulyásoknak kevésbé volt idejük erre az elfoglaltságra – mondja el munka közben Ádám Zsolt furulyakészítő. A hangszer előállításához leginkább bodzát, vagy juharfát használtak, ezt lehetett könnyen, a korabeli szerszámokkal megfelelően megmunkálni. – A bodzafa bele szívacsos, cigányfúróval könnyen kifúrták, vagy egyszerűen egy tüzes vassal kitolták. Viszont rendkívül sokat kellett járnia a hajdani furulyakészítőnek a jó alapanyag után. A nagyjából kétéves bodzahajtás volt az igazán megfelelő, aminek még nem túl nagy a falvastagsága. Ezzel így nem volt annyi munka, bár igényelt némi kezűgyeséget, valamint a lyukak elhelyezését, a szélhasítók kialakítását is ki kellett tapasztalni. A bodza ág közepét kiszedték, a csövecskét megtisztították, esetleg csiszolták. Nem volt szükség sem esztergapadra, sem különleges faragó szerszámokra. A furulyát, ha saját használatra készült, díszítették is, egy-egy, a tájegységre jellemző motívummal – tette hozzá a mester. Napjainkban a furulyakészítés többről szól, hiszen Ádám Zsolt nemcsak magának, hanem zenészeknek, zeneszerzőknek, amatőröknek és profiknak egyaránt készít igen



művés hangszereket. A fa és az anyag szeretete soha nem állt messze a fiatal mestertől, hiszen kézműves pályafutását asztalosként kezdte. Először csak kereskedett a mások által készített furulyákkal, majd a sors kezébe adta az első munkadarabot, belefogott és sikerült neki. Mára már vásárokon, sőt külföldön is keresik az általa készített hangszereket. – Munkámban nagy segítségemre voltak az építő kritikájú zenészek. A legtöbbet tőlük tanultam, hiszen ők megmondták, hogy az elkészült furulyának milyen hibái vannak, hol lehetne és min javítani. Így a következő darabokat már ennek megfelelően tudtam korrigálni. Bevallom, néha talán kicsit rosszul is estek az egyes megjegyzések, de túl tudtam magam tenni a pillanatnyi sikerrelenségeken, és csak így tudtam eljutni arra a szintre, ahol most tartok – mondta Zsolt, miközben nekilátott egy nagy fahasábból a furulya kiszabásának.

HANGSZERDIALEKTUS

A Kárpát-medencében minden tájegységnek megvan a maga furulyája, amely formában és hangzásban, sőt megnevezésben is eltér a többitől. Az erdélyi magyarok vagy éppen a csángók *sültrünek* nevezik a furulyát, amelynek furata alul összeszűkül. Igen érdekes a hangzásuk, hiszen a dallamok nem tiszták, mert fúvás közben a szélhasítót a zenész a szájával





KAVAL

Elsősorban Moldvában, Romániában, Bulgáriában használt ötlyukú hosszúfurulya. Az ősi pentaton dallamok játzsására alkalmas hangszer. Hangja elvarázsolja a hallgatót. Játékmódjánál a játékos beledünyög a hangszerbe, illetve alsó ajkával elfedi a síp egy részét, vagy akár kombinálja e kettőt.

félig befogja, és bele is dünyög a hangszerbe. A csángóknál ritkán előforduló *kettős* vagy *ikerfurulya* nem egyéb, mint két egybeépített, azonos nagyságú és hangmagasságú furulya, melyek egyikén hat hangképző nyílás van, a másikon pedig egy sem. A bukovinai székelyek „szélfurulyája” csak megszólaltatási módjában különbözik a közönséges furulyától: nincs külön sípszerkezete, hanem a cső peremére fújtv levegővel szólaltatják meg. A dunántúli *hosszi furugla* egészen különleges zeneszerszám. Ősi, hátborzongató dallamokat képes vele elő-

csalogatni a zenész. Ádám Zsolt műhelyéből az összes tájegység hangszere kikerült már. Sőt olyan különlegességeket is készít, mint például a *regős síp*, amely általa lett újra felfedezve. De farag *töröksíp*ot, amely a kuructárogató hangzásvilágát eleveníti meg. – Elsősorban a magyar tájegység hangszereit készítem el, az erdélyiek vékonyabb átmérőjűek, fűgőbbek, a dunántúliak nagyobbak, kicsit cammogósabbak. Manapság egyre többen játszanak dunántúli zenét, köszönhetően a tánchámozgalomnak, amely gyümölcse most érik be. A töröksípot például korabeli képek alapján készítettem el. Sok kísérlet és próbálkozás után állt össze a hangszer. Ami még érdekes, a valamikor lopótörkből készített regős síp. Ezt fejlesztettem tovább a balkáni hangszerek mintájára, amely így nagyon érdekes hangzású hangszerré alakult – mondta el a mester.

CSAK TISZTA FORRÁSBÓL

A munkafolyamat a megfelelő alapanyag kiválasztásával kezdődik. Ádám Zsolt elsősorban cseresznyefából készíti a hangszereket, mert annak a tulajdonságai a legmegfelelőbbek a furulya elkészítéséhez. Szépen, egyenletesen terebélyesedik, ahogy öregszik a fa. A szilva, vagy éppen a barack egy picit csavarodik is, ahogy nő, éppen ezért könnyebben megreped. – Fontos az is, hogy tudjam a fa előéletét, honnan származik, hogy kezelték előtte.



Ha kapok valakitől ajándékba egy rönköt, az bizony sokszor nem megfelelő. Nem lehet tudni, hogy belül milyen. Csak a lassan szárított, a kérgetől időben leválasztott alapanyag a jó. Nagymennyiségű anyagból kell kiválasztani a legmegfelelőbbet – mondta el a hangszerkész. Egzotikus fák is szóba jöhetnek alapanyagként, mint például a fekete ében, de ez nagyon megnövelné a költségeket. Sajnos hiába a nagy igyekezet, mégis igen nagy az anyagvesztés a munkálatok alatt. A furulyakészítés közben a nyersfa 90%-a válik forgáccsá. A különleges alapanyagokat inkább a klasszikus blockflöte készítői használják. Ha megvan a nyersanyag, abban már látni kell a hangszert. – A fának a szerkezete adott, látni lehet, hol van benne görcs, vagy száradás közbeni repedés. Ezek alapján nagyjából mérlegelni lehet, hogy mekkora furulya készülhet az alapanyagból. Gyümölcsfákat nem növesztenek túl magasra, hogy könnyebben lehessen leszedni a termést. Általában maximum 1,2 m-es rönkök vannak, melynek mindkét végéből a repedések, vágás miatt leesik 5–5 centi. Ebből kiindulva kell kikalkulálni, hogy mi fog készülni. A maradékból így kijön két kisebb C hangsorú, és egy hosszabb F hangsorú furulya. De lehet belőle készíteni egy dunántúli hosszúfurulyát is – mondja el az esztergapat mellett állva Ádám Zsolt.

A GÉP FOROG, AZ ALKOTÓ NEM PIHEN

Még mielőtt az esztergába fogná a mester a munkadarabot, át kell fűrni a fát. Hosszú fűrőt vesz elő, a tájegységnek és a furulya fajtájának megfelelő átmérőjűt. – A fűrőn nem lehet spórolni, csak a nagyon jó minőségű a megfelelő. Tízezer forint alatt nem létezik jó fűrőzár. Ráadásul fontos az is, hogy a fűrőhegyet nem fára, hanem fémmre kell köszörölni – mondja el a műveletnek nekikészülődve. A fülvédőre is szükség van, hiszen a fa nem adja magát könnyen, éles csikorgással hatol a fűrő egyre mélyebbre. Miután elkészült a lyuk, be lehet fogni a szerszamba. A faesztergálás külön művészet. Finoman kell bánni az éles esztergakésekkel, hogy az anyag úgy adja meg magát, ahogyan azt a mester szeretné. Ádám

Zsolt külön a furulyakészítéshez építettett faesztergát. Több sebességfokozatban lehet a szerszámot működtetni. Először lassabban kell a gépet járatni, amíg az egyenetlen fahasábból a kés ki nem formálja a henger alakot. Ezután nagyobb sebességre kapcsol, és óvatosan alakítja az anyagot a kívánt átmérőre. Ezután a csiszolás következik. A díszítést nagyon érdekes technológiával készíti. A forgó furulyához fém drótot nyom, amely a súrlódás hatására szép gyűrűt éget a hangszer testére.

– Az egyszerű



TILINKÓ VAGY TILINKA

60–80 cm hosszú, kb. 16 mm átmérőjű mindkét végén nyitott, hangképző nyílás nélküli cső. Készülhet a fűzfasíphoz hasonlóan úgy, hogy az egyenes, csomómentes tavaszi fűzfaágról lehúzzák, „leduvasztják” a héját, de a furulyához hasonlóan lehet fából kifűrt cső is. Az iskolás gyerekek által használt 7+1 hangképző nyílású, leginkább fémből készült furulya a német blockflöte típusába tartozik. Hangzásvilága, merev játékmódja rendkívül eltér a pásztorfurulyákétól. Több furulya együttes játéka vagy esetleg furulya és egyéb hangszerek együttese, már csak a furulyák sokféle hangolása miatt is, nehezen valósítható meg. Jellegzetes férfihangszer. Nők csak újabban és igen kivételes esetben játszanak rajta.

furulyákra egyszerű motívumokat helyezek. Míg itt az olajban pácolódnak egészen díszes hangszerek is. Ezek a munkák egy fadaragó pályázatra készültek, sok energiát fektettem bele. Mindegyik már 10–12 éve levágott bodzából készült. Palóc és egyéb tájegységre jellemző motívumokkal díszítettem. Fekete színét a koromtól kapja, amit bele kell dolgozni az anyagba. Itt a karcolásnál nem lehet hibázni, ha mellé csúszik a vonal, kezdek elölről – meséli Ádám Zsolt, miközben leemeli az elkészült csövecskét az esztergpadról. Ezután következik a furulya lelke, a szélhasító nyílás kialakítása, valamint a lyukak elhelyezése.

CSAK EGYSZER HANGOLHATÓ

A hangképző nyílások helyét a furulyakészítők legszívesebben valamilyen kész minta, egy „jól magyarzó” kész furulya méretei után jelölik ki. Ha ilyen nincs kéznél, vagy a rendelkezésre álló anyag nem alkalmas (pl. rövid) arra, hogy a kész beosztást rámásolják, akkor különbözőképpen mérik ki a lyukak helyét. A mérés legegyszerűbb módja az, hogy a készítő kezébe veszi a készülő furulyát, mintha játszana rajta, és megjelöli azokat a helyeket, ahol „az ujjaknak kényelmes”. Az egyik legáltalánosabb mérési elv szerint a legfelső hangképző nyílásnak a cső hosszanti felezőpontján kell lennie, legalsó pedig annyira van a furulya alsó végétől, mint amennyi a legfelső lyuk és a szélhasító nyílás közötti távolság egyharmada. – A szélhasító nyílás kifaragásához külön szerszámot csináltattam, amely jól kézre áll, és könnyű elkészíteni vele a sípot. A dugót mindig keményfából készítem. Ezt is külön válogatni kell, hogy jó minőségűt kapjak – mondta a hangszerkészítő. Ádám Zsolt az évek során egész katalógusnyi lyuk mintát szedett össze, kísérletezett ki a különböző típusú hangszereknek megfelelően. Nem kell sokat bajlódni a kifúrással, a hangszert pillanatok alatt életre kél. Egy utolsó ellenőrzés a hangoló géppel, és ha minden rendben van, jöhet a finomítás. Egy pákával a hangképző lyukakat körbeégeti, így nem marad sorjás, szakállas. Majd a furulyatest csövét belül is lecsiszolja. Ezek után mehet a hangszert az olajba. – Az olajozáshoz minden esetben lenolajat használok. Ez épül be legjobban az anyag pórusaiba. A parafin erre a célra nem túl jó, ugyanis az nem szilárdul meg a fában, egy idő után kifolyik belőle – mondja a mester.



A MAGYAR FURULYA KÜLFÖLDÖN IS KELENDŐ

Ádám Zsolt nemcsak a hazai vásárok piacán ismert furulyakészítő, hanem külföldre is viszi a portékáit. Meglepően sokan keresik a magyar furulyákat, azt a különleges hangzásvilágot, melyet ezek a furulyák adnak vissza. Emellett más kultúrák hangszereit is szívesen faragja ki. – Készítettem a már történelmi filmhez görög duplafurulyákat (aulosz) vagy ír furulyákat. Hogy mi minden funkciója lehetett a régi pásztorok és parasztok életében a furulyának, arról ma már nehéz teljes képet alkotni. A regölésnek – a köcsögduda, láncosbot, csengők mellett – fontos hangszere. A betlehemes játékokban is szerepel a pásztor. Közös multság, tánc hangszereként – a csángók kivételével – régóta nem használják. A falusi lakosság már régebben is rangon alulinak tartotta a



szegényebb réteghez tartozó pásztorok hangszere mellett mulatni. Pedig valójában mennyi gazdagság szorult az egyszerű és már-már elfeledett zeneszerszámba. ▽

Lantos Tivadar

Elérhetőség: Ádám Zsolt furulyakészítő
Tel.: +36/20-955-1958
e-mail: fahangado@gmail.com
honlap: www.fahangado.hu



A gyógyító növények királynője: a homoktövis

Ha megkérdeznék egy szakembert, mire jó a homoktövis, a válasz csak ennyi szokott lenni: mindenre. Ezt sokan hiszik és bíznak benne, hogy igaz. Akik pedig isszák gyümölcsének levét és eszik a gyümölcs magjából és héjából készült örleményt, azok nem csak hiszik, de bizonyossággal tudják, hogy valóban számtalan bajra orvosság és a természet patikájának egyik legfőbb kincse.

A homoktövis sűrűn ágas, 1,5–3 m magas, lombhullató, szélporozta cserje. Hajtásai rendszerint tövisesek, termése narancssárga bogó, a napot szereti, a talaj iránt nem igényes. A téli hideget jól viseli, a fagyok nem károsítják. Hazánkban gyakran ültetik dísznővényként is, mert termése hosszú ideig díszít. Gyümölcsöt 5–6 éves korától hoz. A termés alakja tojásformájú, 7–9 mm átmérőjű, egymagvú. Termése augusztus elejétől október végéig érik be, savanykás, de a feldolgozás után kellemes ízű üdítőként fogyasztható.

Már a 7. században klasszikus tibeti gyógyszerként jegyezték fel. Az egyik legrégebben használt gyógynövény, az egészség tárának is hívják. Több mint 190 biológiailag aktív komponenst tartalmaz.

ITTHON IS TERMELIK A GYÓGYÍTÓ GYÜMÖLCSÖT

Könnyen szaporítható fás és gyökérdugványokról. Leghamarabb gyökérsarjak telepítésével nyerhetünk csemetét, melyből egy törzs alakításával szép fácskát nevelhetünk. Nem különösebben igényes, az öntözést és tápanyagellátást (szerves trágyát) meghálálja azonban.

A kecskeméti *Szent Kristóf Ház Kft.* évek óta termeli és gyártja a homoktövisből készült finomságokat: a bionektárt, a biovelőt, a biolekvárt és a bioörleményt.



Nagy Ervinné, a cég vezetője már minden egyes apró részét ismeri a homoktövisnek.

– A bogyo szedése a sűrű tüskék miatt rendkívül nehéz, időigényes munka. A készítmények alapanyagául szolgáló biohomoktövis a Kecskemét határában lévő Biokontroll Hungária Kht. által ellenőrzött ökológiai gazdálkodásunkból származik – mondta lapunknak Nagy Ervinné.

– Termékeink tartalmazzák a bogyo húsának levét és a benne lévő olajokat. A préselt kíméletes eljárással, vákuumos technikával kezeljük, hogy megőrizze a gyógynövény jótékony hatóanyagait. A nektárhoz bioméz, a lekvárhoz bionádcukrot használunk, de a cukorbetegség számára 100%-os préslevet is árulunk – tette hozzá a termelő, aki egyedülálló módon nyers formában is árusít a biopiacon a termékből. Kipréselt lét, mézzel vagy méz nélkül, és nyers héjmagörleményt is. Senki más nem árusítja így, pedig ilyenkor van a legnagyobb beltartalmi érteke.

Ivólé, dzsem, bor, likőr, zselé, pálinka, héj és magörlemény, sőt olajtermék is készül belőle, valamint skandináv kozmetikumok kedvelt alapanyaga is. Kiemelkedő a C-vitamin-tartalma, mely a citroménak tízszerese.

GYÓGYHATÁSA IGEN SOKRÉTŰ

Általában elmondható a homoktövisről, hogy gyógyítási és megelőzési céllal egyaránt használatos, melyet úgy külsőleg, mint belsőleg eredményesen lehet alkalmazni.

A homoktövis növeli szervezetünk ellenálló képességét, például műtét, vagy fertőző betegségek utáni legyengüléskor igen jó immunrendszer-erősítő. Csökkenti a vér koleszterinszintjét, ezáltal lassítja az érlemezés kialakulását. Elősegíti az optimális testsúly fenntartását. A különböző készítményeket szedhetjük testi-, lelki fáradtság, kimerültség, étvágytalanság, fertőzésveszély (influenza és náthás meghűlések) esetén, de eredménnyel alkalmazhatjuk szénanátha és minden típusú allergia ellenében is. Gyulladáscsökkentő és hámosító hatásának köszönhetően segíti a sebgyógyulást, jótékonyan hat a repedezett, száraz bőrre, de a bőrbetegségek (akne, ekcéma) gyógyulását is serkenti. Nem elhanyagolható védelmet nyújt az UV-sugárzás ellenében. A magolajából készült készítményeket epehólyag-gyulladásban és hasnyálmirigy-megbetegedésben szenvedőknek nem javallják. Egyébként az előírásokat betartó fogyasztását követően mellékhatást még nem mutatnak ki. A magolaj különösen alkalmas nehezen gyógyuló

sebekre, fagyási és égési sérülésekre, sőt sugársérülésekre is. Hatékonyan alkalmazható gyomorpanaszok (gyomorégés), gyomorfekély, nyombélfekély kezelésére is. Alkoholistáknál elősegíti a májfunkció helyes működését, illetve csökkenti az elvonási tünetek kellemetlenségeit. A leveléből készült teát megfázásos, hűléses megbetegedések esetén alkalmazzák.

A kínaiak nem véletlenül nevezik a homoktöviszt a gyógyító növények királynőjének. Ősidők óta jól ismerik és használják ezt a csodaszert, akár csak a tibetiek és a mongolok. Nagy alázattal tisztelik varázslatos erejét és a testre, lélekre gyakorolt üdvös hatását.



GYÓGYHATÁSOK:

A, E, F, C, B1, B2, P vitaminokban gazdag, karotinoidokat, flavonoidot, káliumot, cinket, magnéziumot, kalciumot, nyomelemeket és zsírsavakat tartalmaz. Magas antioxidáns tartalma miatt daganatgátló hatású.

sebekre, fagyási és égési sérülésekre, sőt sugársérülésekre is. Hatékonyan alkalmazható gyomorpanaszok (gyomorégés), gyomorfekély, nyombélfekély kezelésére is. Alkoholistáknál elősegíti a májfunkció helyes működését, illetve csökkenti az elvonási tünetek kellemetlenségeit. A leveléből készült teát megfázásos, hűléses megbetegedések esetén alkalmazzák.

A GYÁRTÁS FOLYAMATA

Leszedik – kipréselik a levét – ízesítik és palackokba töltik – héját, magját megszárazítják – megőrlik, ebből lesz a homoktövis por.

TALAJMŰVELÉS, TÁPANYAG-GAZDÁLKODÁS

A homoktövisnek egészséges fejlődés esetén a hatodik évben el kell érnie a 2,5–4 m-es magasságot. Ez csak folyamatos tápanyag-utánpótlás, öntözés és növényápolás mellett lehetséges.

Öntözés: Termése télen is a fán maradhat. Márciusban virágzik, ezután fejlődik ki a termés. Ekkor a nagyobb adagú öntözés (50 mm) a bogyo fejlődést és a kedvező rügydifferen-

ciálódást egyaránt elősegíti.

Betakarítás: A gyümölcs szürete a növény biológiai adottsága miatt – sűrűn tövises – nehézkes. A vesszők teljes hosszában és a levélhónaljakban szorosan ülő, rövid kocsányú bogyókat nehéz megfogni. Egy szedő naponta 25–35 kg termést tud leszedni, ezért kézi szedése nem gazdaságos.

Szibériában a szürettel megvárják az első fagyokat, ezután már kézzel is könnyen lerázzák, majd összegyűjtik a termést. A biológiai érték megőrzése érdekében még a fagyok előtt tanácsos szüretelni azonban, ezért a terméssel megrakott ágakat lemetszik a fákról, és az e célra kialakított cséplőgéppel szedik le a bogyókat.

Radics Márk

Megrendelhető: Nagy Ervinné

Tel.: +36/30-943-0168

Magánszemélyek részére: rendeles@biohomoktovis.hu

Kis- és nagykereskedők részére: info@biohomoktovis.hu