

A miskolci posta kialakulása

A Rákóczi –szabadságharc után a posták újjászervezése a Habsburgok politikai érdekeinek megfelelően történt. Az észak-magyarországi terület postavonalai Miskolcot elkerülték, a város kieső fekvése, illetve rossz megközelítési lehetősége miatt. A küldeményeket hetente kétszer az Ónodi postáról hozták-vitték a levélszeresek. Az első miskolci postaállomást csak 1790-ben nyitották meg Bakos László postamester vezetésével. Ekkor illesztették be Miskolcot a Kassa–Eger között közlekedő kocsiposta útvonalába.

1971-ben Hegyalja fontosabb helyeinek a postautakba való besorolásával már Buda–Sátoraljaújhely, és Tállya–Máramarossziget között is létrejött a postai összeköttetés. Tokajból mind a négy égtáj felé indítottak postajáratot, melyek mindegyike jelentős forgalmat bonyolított le.

A független Magyar Posta története

A kiegyezés után a Magyar Királyi Posta részleges önállóságot kapott. Belső ügyeiben független lett az osztrák postától, de a korábban megkötött nemzetközi szerződések a Monarchiára egyetemlegesen vonatkoztak. A gazdasági élet fejlődésével a posta és intézményrendszere is fejlődésnek indult. Új postahelyeket alakítottak ki, új szolgáltatásokat, üzletágakat vezettek be. 1870-ben Miskolc postája kincstári kezelésbe került.

A vasúti közlekedés fejlődésével Miskolc is bekapcsolásra került az országos mozgóposta hálózatba. A pályaudvari postaszolgálat hatékonyabb és gyorsabb ellátása érdekében 1880-ban a Tiszai pályaudvaron is postát létesítettek. Új üzletágként megjelent a Postatakarékpénztár közvetítő szolgálata. A híradástechnika kialakulásával és fejlődésével létrehozták a távíró és távbeszélő hálózatokat, megnyitották a távíróállomásokat, a telefonközpontokat. A Magyar Posta 1908-ban nyerte el függetlenségét.

A XX. század Észak-Magyarország postatörténetében

Magyarország a trianoni békeszerződés után elvesztette a pozsonyi, a kassai, a nagyvárad, a kolozsvári és a temesvári postaigazgatóságait, vagy azok bizonyos részét. Az észak-magyarországi területek elcsatolása miatt a Kassai Postaigazgatóság magyar személyzete Miskolcra települt, ahol igazgatósági kirendeltségként működött.

A Felvidék elcsatolása után az igazgatósági kirendeltségeket 1920-ban Posta és Távírdai Igazgatósággá alakították, majd visszaminősítették kirendeltséggé. A kirendeltséget 1925-ben megszüntették és a Debreceni Postaigazgatósághoz csatolták. 1945-ben a volt Kassai Postaigazgatóság területén miskolci székhellyel újból postaigazgatósági kirendeltséget létesítettek, melyet 1947-ben igazgatósággá minősítettek. Ezt 1949-ben újra Debrecenhez csatolták, majd 1950. szeptemberében visszaállították a Miskolci Postaigazgatóságot.

A múzeum látogatása ingyenes, sőt még a tárlatvezetés is térítésmentes. (A nyitvatartási időn kívül, előzetes bejelentkezés alapján is látogatható.)

Kerékgyártó Mihály

Kádárosok Korondon a XX. században

Korondról nagyon sokat írtak már, főképp a szép kerámiájáról és az 1870-es évek óta világhírűvé vált, a bükk és nyírfákon termő tapló gombákból készült használati- és dísztermékeiről. Sem a néprajzi-, sem más dolgozatokban nem találkoztam azonban a kádáros munkákról írott anyaggal. Az is lehet, hogy csak elkerülte a figyelmemet.

A Magyar Értelmező Kéziszótár szerint a kádár hordókat, dézsákat stb. készítő iparos. Nálunk Korondon a faedényeket készítő mesterembernek *kádáros* a neve.

Most öreg fejjel visszaemlékeve gyermekkoromban, még nagyon sok öreg épület volt a faluban, abban még cserepes tűzhelyek, melyek a főzés és a lakásmelegítés célját szolgálták. Ugyancsak ezekben az épületekben még sok volt a sárga tűzálló anyagból készült használati cserépedény. A XX. század elejétől terjedt el a fémből készült zománcozott főzőedény. Ma már az agyagból készült cserépfazekat csak a töltöttkáposzta főzésre használják, mert úgy tudják, hogy „korondi cserépfazékban fő a legízletesebb töltöttkáposzta.”

Orbán Balázs a következőket írja Korondról: „A havas alatti Korondnak kevés művelhető földje van, de terjedelmes havasain annál több legelője, s azért a marhatenyésztés főtényező itt, és a fazekas mesterség, mert Korondon minden ember fazekas (...); itt készülnek azon mázatlan s hallatlan olcsó cserépedények, melyek az egész Székelyföld (kivéve Csíkot) konyha kellékeit fedezik; nyikorgó szekereiken százezreit hordják szét a korondiak ezen gyártmányuknak, s azt rendszerént nem pénzért, hanem gabonáért adják el. Faluról falura, vásárról, vásárra menve, élénk cserevásárt folytatnak s gabonát visznek haza a havason szénacsinálással foglalkozó családoknak. A falu között lefolyó Korond vizén sok fürkész és lisztelő malom van.”¹

A mázatlan cserépedények a lakásban főzésre, étkezésre, lekvárok téli tárolására szolgáltak, sok helyen az ivóvizet is agyagból készült és égetett „vizeskondér”-nak nevezett edényben hordták be a patakról, kútból a házba és abban is tárolták.

A háztartásban és a gazdaságban nélkülözhetetlenek voltak továbbá a faedények, melyeket a *kádáros*nak nevezett mesteremberek készítették.

A kádárosok által készített faedények (ld. a hátsó borítón)

A háztartás részére készítettek: *vizeskártyákat* vízbehordásra, ivóvíz tárolásra, *túrósdezsának* nevezett faedényeket, a juh- és tehéntejből készülő sajtok, illetve az abból készült túró tárolására. Készítettek a használati edények elmosogatására szükséges faedényt, mely cseberhez hasonlított és három lábbon állott. Ez a konyhában – ahol laktak és étkeztek – egy sarokban letakarva állott, hogy a legyek ne szállják. Készítettek *szapulókádat*, nagyritkán teknőhöz hasonló hosszúkás *csebrét*, szennyes ruha beáztatás céljára *lugoscsebrét*. Ezeket a szapuláshoz-nagy-mosáshoz használták. Készítettek *káposztáskádat* és ebben sózták el télire a káposztát.

A gazdaságban szükség volt kisebb-nagyobb csebrekre. A kisebbekben a disznók részére a konyhai moslékot készítették és tárolták. A csebrek űrtartalma 5–10 liter volt. A nagyállatok részére itatásra készítettek 10–100 liter űrtartalmú csebreket. A csebrét használták vízbehordásra, ha szükség volt a kút mellett is tároltak vizet benne. A lovasemberek egy-egy nagyobb cseberben, törekből-sarjúból áztatottat készítettek: a töreket és a pelyvát a sarjúval összevegyítették, erre vizet töltöttek, két-három órai áztatás után a vizet letöltötték róla, és éjszakára tették a lovak eleibe. Reggelre jóllaktak, s korán lehetett őket a szekér elibe fogni.

A *cseber* télidőben nélkülözhetetlen faedény volt a téli disznóvágások idején a szalonna és a húсок elsőzásához. Itt napjainkban is sósvízzel sózzák el a szalonnát és a húsokat. Korond határában több sósvíz forrás van, embermelézet óta sósvíz használati joga, és az egészségügyi követelményeknek megfelelő sóskútja van, fedett épülettel és gondnokkal, aki a kutat tisztán tartja. Készítettek sósvíz szállítására alkalmas hordókat, melynek neve Korondon, napjainkban is, *sóshordó*, de már kevés van belőlük forgalomban.

A majorok (juhásztorok) részére *fejővedreket*, *ótós kádakat* és más szükséges faedényeket is készítették.

A faedények formája és hozzávetőleges űrtartalma

A *vizeskártyák*. A vizeskártyának úgy alakították ki a fülét, hogy 2–3 cm-rel magasabb volt, mint a többi donga, ezt betették a meghagyott részbe. Amikor a kártya össze volt rakva, akkor a megfelelő fedelet elkészítették, betették a fülnek felső végére a saroknak hagyott részeket egy vékony fúróval átfúrták, egy szeget átdugtak a furaton és kész volt a fedél és a fül. A vizeskártyák dongáit három vas abronccsal fogták össze.

A házba a vizet a kútról, patakról kártyával hordták, naponta többször is, ahogy a szükség megkívánta. Bent a házban is ebben tárolták a vizet. A fedelet miatt a szemét sem tudott behullni, a kicsi gyermek sem tudott belévájni.

Napjainkban már csak a múzeumban lehet látni vizeskártyát, felváltotta a vízvezeték, vagy ahol nincsen, ott a zománcos vagy a műanyag veder.

A *túrósdezsákat* három méretben készítették: *komponás*, *félkomponás*, *fertályos*. A komponásba 18 kg, a félkomponásba 9, a fertályosba 4–5 kg túró lehetett tárolni. A túró dezsákat

¹ Orbán Balázs: A Székelyföld leírása. Bp. 1868–1873. I. k. 129. old.

kónuszosra készítették, az alja szélesebb volt, fedele keskenyedett. A fertályos dézsának az alja 20–25 cm, magassága 20–21 cm, felsőrészén az átmérője 13–14 cm. A dézsa felső részén két dongát egy kicsit magasabbra hagytak, hogy a fedél ne tudjon lecsúszni a dézsa tetejéről. A fedélnek két bevágást csináltak egymással szemben, hogy ne tudjon mozogni a dézsa tetején, jól zárjon. A dézsákat is három abroncs fogta össze. A dézsákat azért készítették kónuszosra, hogy amikor a sajtot elgyúrták, könnyebb volt a túró jó keményen belegyúrni, nyomkodni a dézsába, úgyszintén a túró dézsából való kiszedése is egyszerűbb.

A régi emberek, de még a mi szüleink is, azt tartották, a téli túrónak való sajtot „gyapjúból” kell eltenni. Az ilyen sajtból lesz az igazi, jó túró. A „gyapjú alóli” eltevés régebben a juhokat Orbán napja (május 25) után nyírták meg, csak a kollektivizálás után (1962) nyírták őket télen, január végén, február elején.

Napjainkban már túrósdézásokra sincsen szükség. A túró műanyagzacskókba rakják, hűtőszekrényben, hűtőládákban tárolják.

Mosogató. A háztartásban és a konyhába használatos főző és evőedények elmosogatásához készítették 35–40 cm széles és 10–15 cm mély, három lábon álló faedényt. Ez a konyhának használt szoba egyik sarkában, egy terítővel letakarva állott, hogy a legyek ne szállják a benne lévő mosatlan edényt. Ezek a fa mosogató edények már rég kimentek a divatból. A mi nagyanyáinknak is ilyen volt még gyermekkorunkban.

A szapulókádát csak szapuláshoz használták. A kádhoz tartozott a lúgosceber. A szennyesruhát előre beáztatták és amikor jól kiázott, a mosóteknőnek nevezett – csak erre a célra használt – kádárosnál erre a célra csináltatott alacsony dongájú, hosszú cseberben a ruhát jól ki „tözsölték”, kimosták és a szapulókádba belerakták. A kádba rakott nedvesruhát letakarták egy nagy durva lepedővel, ezt „hammas”-nak nevezték, mert erre a lepedőre hamut szítáltak (éger és cserfahamut nem használtak, ezek a ruhát sárgára fogták). Ekkorra már készen volt a forróvíz s azt mérték reá a kádban lévő ruhára. A kád alá volt helyezve a lúgosceber, a ruhán keresztül ebbe folyt le a már lúgnak nevezett víz. Ezt a műveletet addig kellett csinálni amíg a lúgosceberben is forró lett a lúg. Napjainkban már senki nem használ szapulókádát, lúgoscebert, a nagymosást mosógéppel végzik.

Káposztáskád. Régebben a káposztáját mindenki kádba sózta el télire. Ezek a kádak különböző méretűek voltak. A család nagyságától függően. Mostanában nagyon meggyérültek a káposztáskádak, ehelyett a kereskedelemben forgalmazott műanyag bidonok használata terjedt el. A legtöbb háziasszony szerint a műanyag bidonban jobban eláll a káposzta, mint a kádban. Ma már nagyon ritka az az ember, aki kádát vásárol.

Cseber. A cseber nagyságát vederral szokták jelölni: a kicsi csebertől egészen a 10 vedreig többféle méretben készítették, rendelték. Ritka volt az a ház ahol ne lett volna cseber.

Napjainkban a kereskedelemben műanyag cseberket forgalmaznak, megcsappant a kereslet a facseber után. Azt mondják: „Azért jó a műanyagcseber, mert arról az abroncs nem esik le.”

A majoroknál (juhásztoroknál) használt faedények

Fejővedrek: 5–10 liter körüliek; régebben fenyőfából, napjainkban inox lemezből készülnek. A helybéli sátoros cigányok készítik. **Ótókád:** 80–100 literes, manapság már kevesen csináltatnak. Vannak még majorok akik, azt állítják, hogy a fa ótókád jobb, mint az elterjedőben lévő műanyag, mert a fából készült a tejet melegebben tartja. **Savóskádban** tárolják a sajt elkészítése és az orda lefőzése után visszamaradt savót. Ezt a majorháznál tartott dísznókkal és a majorkutyákkal etetik fel. Itt is műanyag kád az egyre inkább elterjedő tároló edény.

Sóshordó. Korondon majdnem minden háznál volt sósvíz szállítására alkalmas hordó. A 40–60 literes sóshordók fenyőfából készültek, mogyorófa abronccsal. A vas abroncs nem volt jó, mert a vas a sósvíztől nagyon rozsdásodik, egy-kettőre leesett volna a hordóról. Korondon az Alszegezen a mogyorófabroncsot legügyesebben Bartha Zsigmond (vagy ahogy a nép és mi gyermekek is ismertük: Bakó Zsiga bá) tudta összerovátkolni és a sóshordóra ráilleszteni.²

² István Lajos: A korondi sósvíz használata. Népművelési Dolgozatok. 1978. Kriterion. Bukarest 1978. 101–110. old.

Akinek nem volt hordója, sem befogó marhája, az korondi mázatlan cserépkorsóval ment sós-vízért.

A sósfordó nem hasonlított a boroshordóhoz, inkább egy lefelé szélesedő cseberhez, amely felül is be van deszkázva. Valamivel magasabb volt a csebernél, ahhoz hasonlóan két füllel. Elég nehéz volt emelgetni, mert az alja szélesebb volt a tetejénél. A tetején volt egy kb. 15mm-es lyuk, a hordót féloldalra döntötték és így töltötték ki belőlük a sósvizet kisebb edénybe, amiből használták. A tetején 10x10 cm-es lyuk volt, ezen töltötték bele a kútnál a sós vizet, ezt odahaza ritkán használták, nem merengettek bele a sós vízbe. Napjainkban is használják Korondon a sós vizet, főképp a téli disznóvágások idején a húсок és a szalonna elsózásához.

Ma már ritkán lehet sósfordót látni. A korondi múzeumházban és a csikszeredai múzeumban őriznek egyet-egyet belőlük. Most már műanyag bidonokban szállítják és tárolják a sós vizet is.

A faedények javítása

A faedények legnagyobb veszedelme, ha a napon, nagy melegben üresen hagyják. Ha sokáig üresen áll „meghajlad”, s a dongák összeszáradnak. S ha az a bronzot a megszáradt faedényen idejében nem szorítják meg, az edény széthullik. Az a bronzot úgy szokták megszorítani, hogy az edényt leborítják és az a bronzot körbe kalapálják, ami az edénynek a dongáit összehúzza, ilyenkor az a bronzot jó szorosan reá szokták verni az edényre, utána vizet töltenek bele és hűvös helyen legalább fél napig benne tartják, hogy az edény „degedjen” jól meg. Ha a fenék elrothadt és az alján folyt az edény, új *ontorát* kellett vágni. Az ontora az a vájat a dongák alsó részén, amelybe a fenék beilleszkedik. Ilyenkor mesteremberhez vitték és újra fenekeltették, vagy ha a dongával esett baj, újat tetettek helyébe. Így kijavítva az edényt még sokáig lehetett használni.

A XX. század első felében nem volt hét, hogy egy-két ember az utcán-falun végigmenve ne kiabálta volna: „Csebet – kádat reperálni!” Ha valaki megkérdezte tőlük: hová valók, az volt a felelet. „Delá Brád” vagyis a Hunyad megyében lévő helység környékén lévő falvakból való román emberek voltak. Hordoztak magukkal egy kézvonót, egy gyalut, kézifűrészt, egy pár darab nádat, esetleg egy kicsi kézvonó padot, valamint egy ontoravágót. Ezek a szerszámok kéznél kellett legyenek.

Ha valakinek összeomlott faedénye volt, ott helyben az udvaron kijavították olcsó áron, a munkáért mellett még ételmet is adtak az ilyen vándor mestereknek, aminek az árát nem számították fel. Mostanában már ilyen csebet, kádat reperáló emberek nem járnak, nincsen mit javítani, ha akadna is, az olyan ritka, mint a fehér holló. Hogy miért? Az 1928-ban született Simó Márton korondi lakos 2003 decemberében a következőket mondta: „A napokban egy összeomlott facebret Balázs Péter Borvíz utcai kádároshoz vittem, hogy javítaná meg, rakná össze, hogy legyen használható. Nem vállalta el. A következőket mondta: Én ezt a csebet anniért csinálnám meg – de nem vállalom el –, hogy azzal a pénzzel maga vehet a boltban egy műanyag csebet s az nem omlik össze.”

Kádárosok Korondon a huszadik században

Korondon gazdálkodásból kimondottan csak azok az emberek élhetnek meg, akiknek, a birtokuk 20 holdon felül van. Emiatt korondon a főfoglalkozás a fazekalás és 1870 óta a taplótárgyak készítése. Aki szeret dolgozni, ha birtoka nem is volt megtalálta, megtalálja a megélhetését.

Korondon a XX. században az alábbi kádárosok dolgoztak:

Fábián István (1885–1960). Középszerű földművesnek tartották, de emellett a kádáros munkát is szorgalmasan gyakorolta. Ősre káposztás kádat, csebreket készített és fogadott fuvarossal elvitte az alföldre, a két Küküllő és Nyárad mentére eladni. A faanyagot a pálpataki és a fenyőkúti lakosoktól szerezte be.

Fábián András (1888–1977). Kevés birtoka volt, ennek a művelése mellett gyakorolta a kádáros mesterséget, ami akkor már gyengülni kezdett. Oláh Domokos elmesélte, hogy ő utászként 1941 nyarán az országúton dolgozott, a korondi sósút közelében. Arra gondolt, hogy

Fábián András kádárossal csináltatott 60 literes sósfordóját leviszi szekérrel az útmenti sós-kúthoz, ott a kút melletti forrásból telescorgatja és este hazahozza. Le is szállította, a forrás közelibe helyezte és egy kis bodzafacsövön a sósvizet belevezették. 10–11 óra tájban megjelent két finác, s megkérték a közelben dolgozó Oláh Domokosékat, hogy nem tudják-e, kié a sós-hordó. Tagadólag válaszoltak, hisz a cédula nélkül, nem szerdán vitt sós víz literjéért 1 pengő büntetést kellett volna fizetni, ugyanakkor egy napszám az útmunkán 4 pengő volt gyalogosoknak. A finácok még másnap is lesték, hogy ki jön a sós-hordó után, de mivel a gazdáját nem tudták elcsípni, kiürítették, s a délután közlekedő autóbusz tetejére feltették és elvitték Parajdra a pénzügyi hivatalhoz. Fábián András 1942-től elvállalta a római katolikus templomnak a takarítását és a harangozást, ezt gyakorolta öregségéig.

Fábián Szász Gergely (1901–1975). Pálpatakan lakott, gazdálkodással is foglalkozott, s e mellett faedényeket készített. Ott lakott az erdő közelében, egy ideig közbirtokossági erdőőr is volt, könnyen hozzá tudott jutni a szükséges fenyőanyaghoz. A fiát Gergelyt is megtanította a mesterségére.

Lőrincz András Gergely (1900–1989). Fenyőkúton lakott, gazdálkodott is. Szabadidejében kádáros munkát végzett. A sós-hordó készítésére szakosította magát. A Korondága nevű erdő mellett volt a lakása, itt teremnek e faedények, főképp sós-hordónak a legjobb fenyőfák. Az anyag beszerzése nem okozott gondot.

Fábián János (1890–1946). Jó gazda hírében állott, szarvasmarha urusolással (gyógyítással) is foglalkozott amit az apósától, a felsősőfalvi Szász Zsigmondtól tanult. Olyan jó urusos hírében állott, hogy a szomszéd falukból szekérrel ment utána, akinek beteg állata volt. Ugyanezt tették vejével Fábián Jánossal is. Fábián János gazdálkodott, marhaurusolással, gyógyítással is foglalkozott, mikor pedig ideje volt, faedényeket is készített. Fábián Jánosnak gyermeke nem volt, örökbe vette testvérenek fiát Fábián Áront. Fogadott fia nem tanulta el a kádárosmunkát, de eltanulta a szarvasmarha gyógyítást.

Katona Márton (1898–1970). Fenyőkúton lakott, kevés birtokon gazdálkodott. Faedények készítésével foglalkozott, és gerebléket is csinált eladásra. Az anyagot a közeli erdőkből szerezte be.

Fábián Péter (1910–1955). Apjától, Fábián Istvántól tanulta a kádáros mesterséget, jó hírnevű mesterember volt. Gyermeük nem született, örökbe vették felesége testvérenek, Balázs Péternek a fiát, aki szintén a Péter névre hallgat. Ő is eltanulta a mesterséget, jó kádáros lett. Ma már nem gyakorolja a mesterséget úgy mint régebb, saját szavai szerint a műanyag edények használata és olcsósága annyira tönkretette a kádáros mesterséget, hogy ebből már nem lehet megélni.

A már említett **Fábián Szász Gergely fia**. Édesapjától eltanulta a kádáros mesterséget és folytatta is. Az adatközlők nem tudják születésének, halálának időpontját.

Ifj. Lőrincz András Gergely (1930–). Az 1900-ban született Lőrincz András Gergely fia. Édesapjától örökölte – tanulta el – a kádáros mesterséget. A múlt század idején még volt munkájuk, de mára már alig van. A sós-hordó készítésre voltak szakosodva, de a sós víz szállításra ma már jobban beváltak a műanyag bidonok. Napjainkban gazdálkodással foglalkozik.

Balázs Péter (1951–) Az 1910-ben született Fábián Péter örökbe vette felesége, Balázs Margit testvére – Balázs Péter szintén Péter névre hallgató fiát, aki nagyon jól elsajátította a kádáros munkát. Véleménye szerint azonban nem lehet ebből megélni, ezért gazdálkodáshoz fogott. Egy-két major (juhásztor) elvéve, még csinált „ötöskádat”. Úgy tartják, a fakádban melegebben áll a tej, mint a műanyag edényben.

Piros Mózes. A XX. század első felében élt, kinn lakott a Korond községhez tartozó Fenyőkúton. Az 1920–1950-es években foglalkozott kádáros munkával, adatközlők szerint nagyon szép és tiszta munkát végzett. Ha valaki a házához ment, a munkát abbahagyta, s nem dolgozott amíg az illető náluk volt.

István Lajos – Szőcs Lajos

Adatközlők: Molnos Gergely (született 1914.), Simó Márton (született: 1928.), Tófalvi B. Ferenc (született: 1927.), Oláh Árpád (született: 1925.), Lőrincz Lajos (született: 1931.), Simény Márton (született: 1922.), Imre Palkó Imre (született: 1927.).