

Szív és lélek az aranyszablya pengéjében

Szabó István rengeteg alkalommal használta a tolómérőt, hogy ne térjen el a megadott méretektől.

NYÍREGYHÁZA. Geszteréd örökre beírta a nevét a magyar és a nemzetközi régészet nagy könyvébe, ugyanis a Nyírtag nevű urasági major közelében 1927. május 4-én gazdag honfoglalás kori leletgyűjtés került elő, aminek a legszebb darabja egy aranyszablya volt. Tulajdonképpen ez a szablya tette világhírűvé a geszterédi sírt.

Bár pengéje és a szablyát díszítő aranylemezek-vevetelek csak töredékekben maradtak meg, ugyanis az ott leleteltetett díszítők kitérték,

a helybeliek széthordták a leleteket, a szakértők szerint szemkáprázató látvány lehetett az aranyszablya a viselője oldalán.

Méretek – a vevetek alapján

Öt évvel ezelőtt megalakult a Geszterédi Aranyszablya Társaság, ami célul tűzte ki az aranyszablya emlékének ápolását. A civil szervezet nagy álma az is, hogy elkészülhessen a geszterédi aranyszablya hiteles másolata dr. Németh Péter címzetes múzeumi igazgató útmutatásai alapján. A kard elkészítéséhez Áder János köztársasági elnök erkölcsi és anyagi támogatást is adott, szereztek pályázati támogatást is, s elkezdődhetett az oly nagyon várt munka.

A geszterédi civil szervezet a Nyíregyházán élő Szabó István hagyományörző fegyverkovácsot, népi iparművészt kérte fel a szablya pengéjének elkészítésére.

Vajon milyen érzés volt az aranyszablya-másolat pengéjének elkészítése? - kérdeztük meg Szabó Istvántól.

- Korábban készítettem már honfoglalás kori szablyákat, de ezek nem voltak olyan nagy jelentőségűek, mint a geszterédi aranyszablya rekonstrukciója, ami tulajdonképpen egy hiteles másolatnak felel meg. Strohmayer Ádám ötvösművész, cizellőr alaposan körbetanulmányozta, s a meglévő vevetek alapján próbálta megállapítani a méreteket. Azt nem lehet biztonsággal kijelenteni, hogy száz százalékosan ilyen volt, mert ugye a pengéje hiányzik, a korban használatos



Egy kis ízelítő Szabó István korábbi munkáiból

ARCHÍV FOTÓ: KM

szablyák pengéje alapján próbáltuk rekonstruálni, hogy milyen is lehetett valójában, de majd Ádám erről még biztosan sokat fog mesélni az újság olvasóinak. Igazából ő nyomozott a kard után, mivel jobban benne él a honfoglalás korában, mint én. Végül az ő rajza alapján készítettem el a pengét - mondta el érdeklődésünkre a szakember.

Nem lehetett visszautasítani

- Több éve felvetődött már bennem, hogy el kellene készíteni a geszterédi aranyszablya hiteles másolatát. Az egyik ötvös társammal terveztük is az elkészítését, aztán ugyanezzel a kéréssel kerestem meg a Geszterédi Aranyszablya Társaság is, s a felkérésre nem lehetett nemet mondani. Számomra

nagy megtiszteltetés, hogy egy ilyen munkában részt vehetek. Volt több egyeztetés is, amiken részt vett többek között dr. Németh Péter, a Jósa András Múzeum címzetes igazgatója is, Rácz János, a geszterédi civil szervezet elnöke, Strohmayer Ádám cizellőr, s véglegesítettük a kard adatait, s azok alapján készítettem el a pengét. Napjainkban sok olyan fiatal kardkovács van, aki lézerrel kivágatja, kiköszörüli, s már készen is van a fegyver. Ez a honfoglalás kori szablya - mint minden más általam készített fegyver - a hagyományos, régi módon készült, vagyis kovácsműhelyben kovácsoltam ki a pengét. Igyekeztem a megadott hosszúsági és vastagsági paramétereket tartani, így azon-

ban egy fegyver elkészítése sokkal több időbe kerül, mint egy bármilyen más szablya, ahol van vagy három méret, a többi pedig adódik magától. Ebben az esetben azonban rengeteg alkalommal használtam a tolómérőt, hogy ne térjek el a megadott mérettől, hogy azt lehessen rá mondani, hogy valóban megfelel az akkori kor pengéjének súlyban és méretben is. A nagy odafigyelést igénylő munkának köszönhetően nem is volt velem gond, s az elkészült pengét átadtam Rácz János elnök úrnak, aki február végén Geszteréden egy szakmai tanácskozás keretében továbbadta Strohmayer Ádámnak díszítésre.

- Természetesen teljesen más érzéssel kezdtem az aranyszablya másolatának

munkálatához, mint a többi fegyverhez, hiszen itt most nem egy rutinmunkáról volt szó. Nagyon kellett ügyelni akár a pengének az íveltségére, szélességére és vastagságára, szinte percenként néztem a tolómérőt, hogy na most vajon hogyan is állok, nehogy túl csiszoljam.

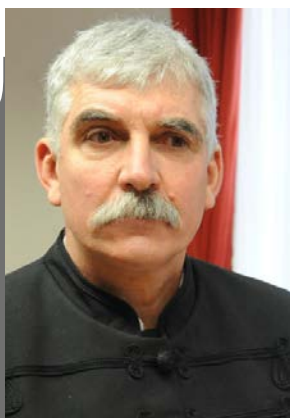
Az utókornak is készül

- Teljesen más, hogy készítik egy 1861-es mintájú kardot a honvédségnek, bár ott is kell ügyelni kell a súlyra, a hosszra, a vastagságra, a szélességre, de ott nincs ilyen minimális tűréshatár. Az aranyszablyánál arra törekedtem, hogy a minimális tűréshatár is minimális legyen, ne nagyon térjek el. Szívvel-lellekkel, mindent beleadva készítettem el, hiszen egyrészt nagy megtiszteltetés részt venni a projektben, másrészt örömmel dolgoztam egy ilyen alkotómunkában, főleg úgy, hogy korábban én is tizenkét évig a hajdúböszörményi Hajdúsági Múzeumban dolgoztam fém-szakrestaurátorként, vagyis sok műtárgy megfordult a kezemben. Harmadrészt pedig ez az utókornak is készül, ez a szablya még száz év múlva is ott lesz a nyíregyházi múzeumban, vagyis ezt az egyedülálló kardot még az unokáink is látni fogják - tette hozzá befejezősül Szabó István.

M. MAGYAR LÁSZLÓ
laszlo.magyar@kelet.hu

Látogasson el hírportálunkra!

SZON.hu



Ezt az egyedülálló kardot még az unokáink is látni fogják.

SZABÓ ISTVÁN

A járvánnyal kapcsolatos folyamatosan frissülő, hiteles információk:

SZON.hu

Hétfélig ügyeletet adó állatorvosok megyénkben

Szabolcs-Szatmár-Bereg. Május 9-én (szombaton) és május 10-én (vasárnap) sem maradnak magukra kis kedvenceink, ha esetleg megbete-

gednének a hétfélig. Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében a következő állatorvosok adnak ügyeletet ma és holnap: a nyíregyházi kerületben

dr. Kovács Petra (telefonszám: 06-30/914-0913), a mátészalkai térségben dr. Drabik Sándor (telefonszám: 06-30/477-4821). KM

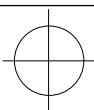
Feldolgozzák és értékesítik is

SZORGALMATOS. Vírusjárvány ellenére az élet megy tovább, a tavaszi munkálatokat el kell végezni. A szorgalmatosi önkormányzat 24 dolgozót foglalkoztat a Start mezőgazdasági közmunkaprogram keretében. A közmunkások többek között brokkolit, répát, epret, salátát, paradicsomot, paprikát, káposztát és gyümölcsöt termesztnek, a közelmúltban negyvenöt almafát is elültettek. A termékek többségét az önkormányzati konyha dolgozza fel, egy kis részét pedig kedvezményes áron értékesítik a lakosságnak - mondta lapunknak Fülöp Adrián polgármester. KM



Fülöp Adrián

FOTÓ: STÚDIÓ



KELET
7



oldal



Black



Cyan



Magenta



Yellow