

## VÉGH OLIVÉR

### ERDÉLYI HÓLYAGOS EDÉNYEK

Az erdélyi fazekastermékek közül megérdemelten hívják fel magukra a figyelmet azok a különleges cserépedények, amelyeket mai ismereteink szerint legkésőbb a XV. századtól kezdve szinte napjainkig, századunk elejéig készítettek. Olyan mázatlan csuprok, fazekak, poharak és kancsók ezek, amelyeknek agyagában az égetés során különböző nagyságú, jól kidudorodó hólyagok keletkeztek. Az ilyen edények megnevezésére a megkülönböztető *hólyagos* jelzöt használták mind a ránk maradt oklevelekben, mind az általános szóhasználatban.

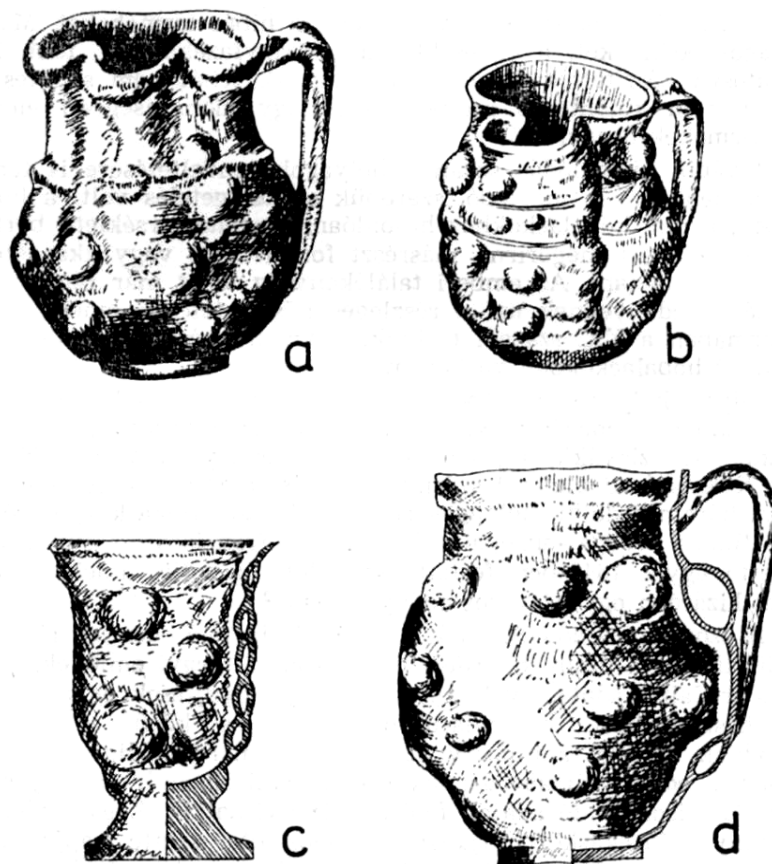
A hólyagosok a felületes szemlélő számára előállítási hibának, rossz égetésből eredő felpuffadásnak tűnhetnek. Szakszerű vizsgálat után ezt a feltevést mindjárt el kell vetnünk, hiszen a céhes mestereknek pénzbüntetés terhe alatt szigorúan tilos volt selejtes cikket áruba bocsátaniuk, s a népi fazekasok sem vittek piacra hibás termékeket. Márpedig a hólyagos edényeket, a céhesektől a jobbágyfazekasokig, több helyen folyamatosan készítették és jó áron adták el, tehát nem selejtes darabokról, hanem különleges rendeltetésű, nagy mennyiségben előállított fazekastermékekről van szó.

A további vizsgálódás során a hólyagosok rendeltetésére is fény derül. Akármennyire is meglepő, szerepük a hőszigetelés volt: a hólyagos edényben, a mai hőpalackokhoz hasonlóan, pincehőmérsékletű bort vagy friss vizet lehetett megőrizni, másrészt forralt bort vagy akár ételt sokáig melegen tartani. Az emberi találékonyság tehát már rég létrehozta a használati edényeknek azt a részleges hőszigetelését, amely tökéletesebb formában a XX. századi technika vívmányaként a kétfalu és nagy légritkítású hőpalackokban valósul meg.

Az ilyen hólyagos cserépedényekről világszerte csak nagyon szórványos adatokat ismerünk. K. Cernohorsky brnói kutató jelezte előfordulásukat Csehszlovákiában, s a kolozsvári Erdélyi Néprajzi Múzeumtól – egy XIX. század elejéről származó utalás<sup>1</sup> alapján – felvilágosításokat kért három erdélyi, hólyagos edényt készítő fazekasközponttól: Dés, Jára és Rákos. Nyugat-európai előfordulását Francisco de Zurbarán spanyol festő egyik 1640-ben festett csendélete igazolja, amelyen minden kétséget kizáróan egy hólyagos edény látható.<sup>2</sup>

1. A szórványos adatok tehát e népi hőszigetelő edények ritka európai előfordulására utalnak. Erdélyben viszont a tárgyi emlékek, az okleveles és irodalmi adatok, valamint a néprajzi gyűjtések egyaránt folyamatosan készítésükről, használatukról és széles körű elterjedésükről tanúskodnak. Önálló tanulmány az érdekes témáról eddig még nem jelent meg, s eddigi tájékozódásunk eredményeit is azért közöljük, mert már az itt felsorolandó adatok fölösen bizonyíthatják, hogy Erdély több hagyományos fazekasközpontjában századok óta, szinte napjainkig készültek hólyagos edények; fény derül az ilyen edények használatára, készítési technológiájára, formáira, sőt hólyagos edényt készítő mesterek nevét is sikerült azonosítanunk.

A legkorábbi hólyagos edények, a városrendezési munkálatok során, Kolozsvárról kerültek elő, s ezek készítési idejét, a velük együtt talált, egyéb kerámialeletek alapján, a XV. századra teszik (1. rajz).<sup>3</sup> Hasonló körülmények között Nagybányán is találtak ilyen edényeket, Gyulaféhváron pedig ásatások során kerültek elő hólyagos cseréptöredékek.<sup>4</sup> Szintén Kolozsváron találtak XVI. századi hólyagos csuprokat. Ezek készítéséről, illetőleg használatának hagyományáról tudjuk, hogy Kolozsváron 1514-ben „éppen új főbíró akartak választani, s az ellenség torkában lévén, éjszaka gyűltek össze választásra, a nagytemplom cintermében. Hogy a hűvös éjszakában szét ne menjenek, a jelölt, Kalmár András, hólyagos csuprokból meleg borral kedveskedett választóinak. Azontúl 360 esztendeig fennmaradt Kolozsvárt az a szokás, hogy a megválasztott főbíró a választókkal hólyagos csuprokból meleg bort igyék áldomásul.”<sup>5</sup> Az ilyen alkalmakkor használt hólyagos csuprokat a kolozsvári fazekascéh tartozott ingyen elkészíteni, a meleg bort pedig a mindenkori újonnan választott főbíró adta.<sup>6</sup>



1. A XV. századra datált erdélyi hólyagos edények a Kolozsvári Régészeti Múzeum gyűjteményéből: a–b) hólyagos kancsók; c) kolozsvári „bíróválasztó pohár”; d) hólyagos csupor (Gh. Arion után és helyszíni vázlatok alapján)

Azt is tudjuk, hogy az erdélyi fejedelmek korában (1541–1690) nászünnepek alkalmával, egyéb ivóalkalmatosságok mellett, egy pohár-széki járai hólyagos csuporból és kancsóból is ihatott a vendégsereg.<sup>7</sup> Ez a nemesség körében divatozó szokás később is fennmaradt, sőt általánosabbá vált; a XIX. század derekán például Torockó hírneves vasművesei szekérszámra rendelték esküvőikre a járai hólyagos csuprot.<sup>8</sup> Ám nemcsak különleges ünnepi alkalmakra tartogatták ezeket a cserépedényeket: Apor Péter 1736-ban a vendégségről, ebédről és vacsoráról általában említi, hogy régebb „vagy almási veres csuporból, vagy járai hólyagos csuporból, vagy segesvári fél ejteles,<sup>9</sup> vagy kisebb szép új viaszas kupából” itták a bort.<sup>10</sup> 1728-ban és 1749-ben a kendilónai gr. Teleki László birtokos „ivó hólyagos edényeket” rendelt Járából maga és vendégei használatára.<sup>11</sup>

A legrégebb írásos nyom 1679-ből ismeretes a Teleki Mihály uzdi-szentpéteri udvarházához tartozó ingó és ingatlan javak leltárában, mely szerint „vagyon ezen rend házak felső padlásán: ... Hólyagos oldalú, paraszt, fületlen földfazék (:egyike csorbás:) nro 9. ...”<sup>12</sup> Háromszéken 1716-ból „2 hólyagos tsupor, két hólyagos fazék”, majd 1758-ból újabb „két hólyagos Fazék és egy korso”<sup>13</sup> leltározásáról tudunk; ezekről a néprajzi kutatás feltételezi, hogy a közeli Csíkdánfalván készültek.<sup>14</sup>

Az ilyen edények ismerete akkoriban oly általános volt, hogy Benkő Ferenc nagyenyedi természettan tanár, az első magyar nyelvű ásványtan írója egy 1784-ben Kolozsváron megjelent művének *A' megesmértetőjegyeknek Magyarazattyokról* szóló IV. részében az *I. Hammu szín-szürke* című pontban egy kalotaszegi agyaglelőhely is szerepel: „A' Szász Lónai Enyves Agyag, vagy Hollyagos Föld, mellyből a Hollyagosokat tsinállyák.”<sup>15</sup> Nyilvánvaló tehát, hogy a hólyagos edények készítésének titka Magyarlóna (volt Szászlóna) akkor még nagyszámú fazekasai<sup>16</sup> között sem lehetett ismeretlen, s bizonyos termelésük jövedelmező részét alkotta.

A XIX. század elején divatba jött hazai útleírások újra megemlítik, hogy az alsójárai fazekasok „57 személyből álló céhben egyesülve készítenek kályhákat, konyhaedényeket, korsókat, ők készítik az országszerte híres hólyagos csuprot is, és mindezekkel kereskedést folytatnak az országban, s pénzbeszerzésre alkalmat szolgáltatnak szekereseknek is”.<sup>17</sup>

A járai hólyagos edények közismert voltának legbeszédesebb bizonyítéka azonban talán mégis Kőváry Lászlónak az ifjúság számára írt, több kiadást is megért népszerű verses „geographiája”, *Tordamegye* című versében a következő sorokkal:

... Jól kél Toroczkónak  
Messzeföldön vasa,  
Valamint Járának  
Hólyagos fazaka...<sup>18</sup>

Kolozsváron a XIX. század végén a városi tisztségviselők hatévenkénti választásakor még mindig tartották a hólyagos edényekben fel-szolgált forralt borral való kínálás szokását. Így 1874-ben az újonnan választott Simon Elek polgármester házában „nagy tálcákon megjelentek ős szokás szerint a *hólyagos csuprot*, melyekben *meleg bor* hordatott

körül”, s „az udvaron ugyancsak volt kelete a hólyagos csuproknak! Száz és százan hordották, amíg csak telt belőle. A városi bizottság tagjai s az összes vendégek is magukkal vitték emlékül a hólyagos csuprokat.”<sup>19</sup>

A hólyagos edények divatja, illetve használata a XX. század elején Erdélyben mindenütt megszűnt. Kései darabjai az utolsó járai fazekas céhmester fia, Ferenczi István (szül. 1858) nevét őrzik, „aki a helybeli szolgabíró kérésére 1901-ben 50 hólyagoscsuprot készített a kolozsvári Iparmúzeum, Néprajzi Múzeum és magángyűjtők számára, majd pár év múlva (1907-ben) a budapesti Néprajzi Múzeum és Iparművészeti Múzeum részére 100-at, tordai magángyűjtők számára pedig 30-at”.<sup>20</sup>

Eddigi adataink szerint Erdélyben a következő nagy múltú fazekasközpontokban készítettek hólyagos cserépedényeket; Kolozsvár, Dés, Jára, Lóna, Csíkdánfalva, valamint Rákos (valószínűleg a Dánfalvával szomszédos Csíkrákos).<sup>21</sup> Mivel Nagybányán is találtak ilyen edényeket, és a helyi fazekascéhnek régi hagyományai vannak, meglehet, hogy a város ilyen jellegű edényszükségletét a helybeli fazekasmesterek elégítették ki.<sup>22</sup>

Az említett fazekasközpontok közül Járában és Csíkdánfalván az 1948–50-ben végzett néprajzi gyűjtések a hólyagos csuprokról is hírt adtak. Így Dánfalván György Vitus és Baritz János fazekas közlése szerint még élt az emléke annak, hogy a faluban hólyagos csuprokat készítettek.<sup>23</sup> Járában annál is inkább részletes felvilágosítást adtak, mivel a helybeli fazekasság e régi, különleges készítményeire az idős fazekások szívesen emlékeztek.<sup>24</sup>

2. A hólyagos edények készítésére alkalmas, égetéskor felhólyagzó agyagnak Lónán, amint láttuk, „Hammu színszürke Enyves Agyag, vagy Hollyagos Föld” volt a neve. Járában egy hajdan felduzzasztott tó után nyerte egyik határrész a *Tógát* nevet; a tó lassanként eliszaposodott, s a gát fölötti rész az idők folyamán feltöltődött. „Ezen gát területének altalaja fekete, kemény szivály agyag, s ezen agyagból készül a járai hólyagos csupor.”<sup>25</sup> Kós Károly helyszíni gyűjtése szerint ilyen agyagot bányásztak még a járai fazekaselődök a *Községhegye* és *Szadás* határrészekben, Ferenczi István pedig a Járában utoljára készített hólyagos edényekhez a *Deme-völgy* nevű határrészből szerezte be a szükséges szivályos,<sup>26</sup> feketés színű anyagot.<sup>27</sup> A „Hammu színszürke Enyves” vagy „fekete szivályos” jelző mindenütt hangsúlyozott, tehát föltétlenül szerves maradékokban gazdag agyagot jelez; a *Tógát* eliszaposodott feltöltődése is erre utal.

Égetéskor az agyagban széndioxid fejlődése miatt hólyagok képződnek, a nyers agyagnak sötét színt adó szén kiég, és a készterméken megjelenik az agyag eredeti szép, világos terakotta színe; ezt minden általunk látott darab esetében megállapíthattuk, eltekintve természetesen az egész más jellegű, szürkés, idők során a pórusokba beévedött patinától. Emellett valószínűleg az agyag nagy mésztartalma is hozzájárult az égetéskor keletkező széndioxid mennyiségének növeléséhez, és ezáltal a fokozott hólyagképződéshez. A mésztartalomra utal a járai vastag, tarka agyagrétegek bőséges szennyeződése eocén kori elmeszesedett maradványokkal.

A hólyagos edények gyártásához szükséges agyag előkészítése szokványos lehetett, Járában azzal a különbséggel, hogy az agyagmassza finomítását csak kézi gyúrással végezték; a máshol mívelt taposás itt ma is ismeretlen.

A korongolás a járaiak szerint körülményesebb volt, mint a közönséges edényeké: az edény oldalát a különleges agyagból, fenekét pedig rendes sárga fazekasagyagból formálták, hogy égetéskor itt ne hólyagozzék fel, használatkor pedig biztonságosan, simán álljon. Az égetés, bár a szokásostól nem tért el, igen kényes műveletnek számított, mivel az edények jelentős része tönkrement a keletkező hólyagok kipukkanása következtében. Az átalunk tanulmányozott darabokon ezek a hólyagok szilva nagyságúak is lehetnek (pl. az 1d. rajz edényének fülénél), nagyobb edényeken (fazekak) pedig még hangsúlyozottabb méretűek. Gyakran olyan sűrűn helyezkednek el egymás mellett, hogy majdnem minden oldalról érintik egymást; emiatt pl. az 1c. rajz „bíróválasztó” poharának belseje – bár kívülről alig látszanak rajta hólyagok – teljesen oválissá deformálódott.

Az ismertett különleges technológiából következett, hogy a hólyagos edényekért aránylag nagy árat kértek a fazekasok. A raktározás és szállítás során adódó törekenységük szintén indokolja és magyarázza azt, hogy kizárólag alkalmilag, csak külön megrendelésre készültek.

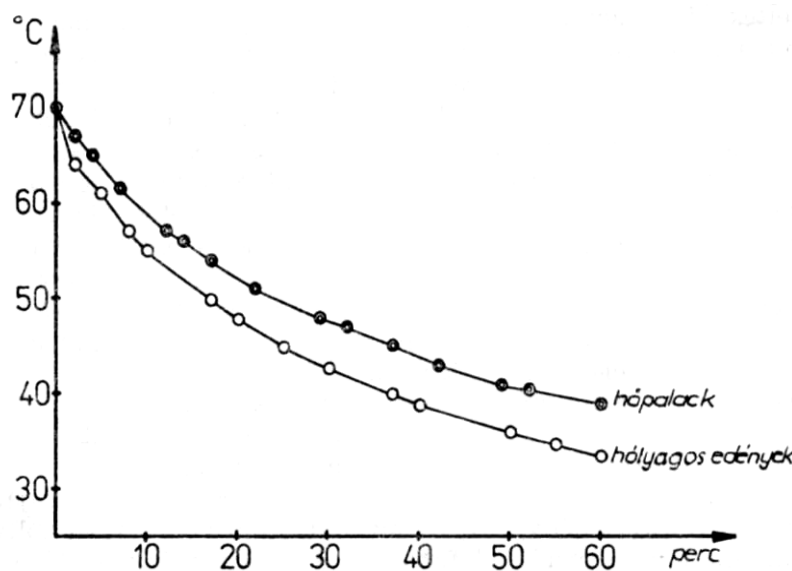
3. Visszatérünk a hólyagos edények hőszigetelő tulajdonságához. „Az urak szerették a hólyagos csiprokat, mivelhogy a hólyagok miatt hűvösen megállott bennük a bor” – mondta a járai öreg Ferenczi István.<sup>28</sup> Régi erdélyi lakodalmakban dívott a „járai fazékból, hólyagos csuporból, almási csuporból is álló pohárszék, azokban állottak nagy kád vizek, akikben afféle fazakak, csuprok voltak, mikor azokból ittanak, az vízből vették ki, s úgy töltettek bort belé”.<sup>29</sup> Nyilvánvaló, hogy a vízből kiemelt edények már eleve hidegebbek voltak, a hólyagos edények falában szinte összeérő légbuborékok hőszigetelő hatása folytán pedig még hosszabb ideig maradt bennük hidegen az ital. A vízből kivett edények oldalát ellepő nedvesség szobahőmérsékleten elpárologva hőt vont el, ez pedig a hólyagok levegőrétegét még jobban lehűtötte, és így biztosította az edény belsejében lévő bor alacsony hőmérsékletét. Ha az edénybe meleg bort vagy forró ételt töltöttek, a hólyagos csuprok, fazekak falának légbuborékai szintén a hőmérséklet gyors kiegyenlítését gátolták. Másrészt a hólyagos edények a hirtelen hőmérsékletváltozások következtében sokkal ritkábban repedtek el, mint a vastag falú, inhomogén hőkítágulású, közönséges cserépedények.

Azért, hogy pontosabb adatokat nyerjünk, összehasonlító méréseket végeztünk. Egy XV. századnak datált kolozsvári, kb. 0,25 literes, benyomott kiöntőszájú hólyagos kancsóba (1b rajz), egy kb. 0,5 literes hólyagos csuporba (1d. rajz) és egy 0,5 literes, hasonló szájátmérőjű hőpalackba (Dewar-edény) azonos mennyiségű 70°C-os vizet töltve, egy órán át beállított hőmérőkkel figyeltük a három edényben lévő víz hőmérsékletének alakulását; gondoljuk, forralt bor esetében sem kellett több idő egy-egy pohárürítésre. Nem termosztatált körülmények között mértünk abszolút hőmérséklet-értékeket, hanem arra törekedtünk, hogy

minden tényezőt (szájátmérők, vízmennyiség, külső körülmények, hőmérők pontossága stb.) egyformán megválasztva, összehasonlító vizsgálatot végezzünk. A három edényben lévő folyadék lehülési görbéit vizsgálva (2. rajz), szembetűnő azonos jellegük. Különböző térfogatuk és készítési idejük ellenére, a két hólyagos edényben mért értékek végig majdnem azonosak maradtak, ezért értékeiket egységesnek vettük, s grafikailag is csak egy görbével ábrázoltuk. A hópalackban nyilvánvalóan kissé lassabban hűl le a folyadék, de 2–5°C eltéréssel azonos mértékben hűlt le a hólyagos edények tartalma is.

A vizsgálat egy órányi időtartama alatt, miközben mindenik edény-nél 15–15 idő- és hőmérséklet-értékpárt olvastunk le, a hőmérséklet a hópalackban 36, a hólyagos edényekben 31°C-ra esett, a környezeté pedig állandó (23°C) volt. Érdekes, hogy az első félórán, amikor a legnagyobb hőmérsékletesést észleltük (70°C-ról a hópalackban 47,5°C-ra, a hólyagos edényekben pedig 42,5°C-ra), a kétféle edény lehülése közti eltérés a legkisebb volt: 5 perc után 2°, 10 perc után 3,5°, 20 perc után 4° és 30 perc után 5°. Más szóval: az edények hőszigetelési szempontból leghasonlóbban a magasabb hőmérsékleteken és az első negyedórán viselkedtek. A hatás összehasonlítására nyilvánvalóan sokkal konkludentesebbek lettek volna a magasabb hőmérsékleten végzett kísérletek, ezt azonban nem tehetjük meg, mert veszélyeztettük volna a múzeumi tárgyak épségét.

Egy pár perces tájékoztató, de nem összehasonlító jellegű mérés arról is meggyőzött, hogy közönséges cserépedényekben<sup>30</sup> a lehülés már az első percekben igen jelentős (1 perc után 10, 2 perc után 12, 3 perc után 14, 10 perc után már 20°C volt), aminek mértéke később valószí-



2. Mai hópalack és XV. századi hólyagos edények lehülési görbéi

núleg kiegyenlítődik, de még ekkor is föltétlenül gyorsabb lesz, mint a hólyagos edényekben.

A második félóra hőmérsékleteségei sokkal kisebb mértékűek, s a lehülés eltérése a hópalack és a hólyagos edények között mindvégig 5°C maradt.

Az alacsony hőmérséklet biztosítása hólyagos edényekben gyakorlatilag hatásosabb és hosszantartóbb lehetett, mert a 2–8°C pince- vagy kúthőmérséklettől a szobahőmérséklet 20–25°C-áig a különbség sokkal kisebb, így a hőkiegyenlítés folyamata is lassúbb.

E mérések alapján gyakorlatilag is igazoltnak látjuk a hólyagos edények hőszigetelő, a hópalackokéhoz hasonló tulajdonságát.

## JEGYZETEK

<sup>1</sup> Keeß, Stephan Edlem von: *Beschreibung der Fabrikate, welche in den Fabriken, Manufacturen und Gewerben des österreichischen Kaiserstaates erzeugt werden.* Wien 1823. II. 799.

<sup>2</sup> Arion, Gheorghe: *Contribuții la cunoașterea ceramicii feudale clujene.* Studia Universitatis Babeș-Bolyai. Series Historia, Fasc. 2, X (1965). 29. A jelzett képet a Kievi Művészeti Múzeumban őrzik: *Csendélet csokoládéörlővel.* Az örlő körül csoportosított edények közül az egyik benyomott kiöntőszájú, felületén pedig hólyagok vannak. L. Alpatov, M.: *Et judi po isztorii zapadno-jevropejskovo iskussztva.* Moszkva 1963. 256. VII. tábla, és 207. ábra (részlet).

<sup>3</sup> Arion, i. h.

<sup>4</sup> Ferenczi István (Kolozsvári Régészeti Múzeum) és D. Protase (Kolozsvári Történelmi Intézet) szóbeli közlését l. Arion, i.m. 28.

<sup>5</sup> Márki Sándor: *Dósa György.* Bp. 1913. 452.

<sup>6</sup> K. Papp Miklós: *Kolozsvár tisztviselői karának beiktatási ünnepélye.* Magyar Polgár VIII (1874). 50. sz.

<sup>7</sup> Apor Péter: *Metamorphosis Transylvaniae, azaz Erdélynek változása* (1736). Szerkesztette, az utószót és a jegyzeteket írta Tóth Gyula. Bp. 1972. 56. és Kőváry László: *A magyar családi és közéleti viseletek és szokások a nemzeti fejedelmek korában.* Pest 1860. 94.

<sup>8</sup> Aszalós György volt járai szolgabíró *Alsójára története* (1925) című kéziratának adata; Kós Károly 1948-ban a helyszínen ellenőrizte: *Járai parasztfazekasság = Eszköz, munka, néphagyomány.* Dolgozatok a munka néprajza köréből. Bukarest 1979. 324.

<sup>9</sup> *Ejtél:* 1,87 liternyi régi erdélyi ürmérték, vö. n. *Achtel:* nyolcadrész.

<sup>10</sup> Apor, i.m. 16–17.

<sup>11</sup> Gyömrői gr. Teleki László misszilisei az RSZK Akadémiája Kolozsvári Fiókjának levéltárában. Kós Károly szíves közlése.

<sup>12</sup> B. Nagy Margit: *Várak, kastélyok, udvarházak, ahogy a régiek látták.* Bukarest 1973. 157.

<sup>13</sup> Cs. Bogáts Dénes: *Háromszéki oklevél-szójegyzék.* (Erd. Tud. Füz. 163.) Kolozsvár 1942. 59.

<sup>14</sup> Kós Károly: *Tájak, falvak, hagyományok.* Bukarest 1976. 224.

<sup>15</sup> Werner Ábrahám: *A' Köveknek és értzeknek külső megismerető jegyeikről ... mellyet .... Magyarra fordított és .... meg bővített Benkő Ferencz.* Kolozsvár 1784. 70. és Szilády Zoltán: *Benkő Ferenc, az első magyar mineralógus.* Természettudományi Közöny XLIII (1911). 260.

<sup>16</sup> Szabó T. Attila: *Kalotaszegi mester- és foglalkozásnevek a XVII–XIX. századból.* Ethn. LI (1940). 193–194. és *Kalotaszeg régi népi fazekasságának történetéhez.* Erd. Múz. L (1945). 122–124. adatai alapján ebből az időszakból. Lónán a következő fazekasokról van tudomásunk (zárójelben az oklevél kelte): Fazakas Mihály (1701); Szodos István, Fazékos Mihály – azonos lehet az elsővel –, Fazékos János, Varga Mihály, Várad György, Bányai János, Német János (1727); Szoros alias Ferencz István, Zilahi György (1737); Kiss János (1740); Henrik Györgyné,

Ferentz György, Georgius Ferenc – azonos is lehet az előbbivel – (1747); Joannes Papp (1767).

<sup>17</sup> Téglási Ercsei József: *Utazások Torda vármegyében* (1836–1837) = *Az utazás divatja*. Útleírások, útijegyzetek az 1848 előtti Erdélyről. Válogatta, előszóval és jegyzetekkel ellátta Egyed Ákos. (Téka.) Bukarest 1973. 51.

<sup>18</sup> Kövály László: *Győrke geographiája és historiája Erdélyről*. II-ik képes és átnézett kiadás. Kolozsvár 1847. 7.

<sup>19</sup> K. Papp, i.h.

<sup>20</sup> Kós: *Járai parasztfazekasság*, 324.

<sup>21</sup> Dés és Rákos: Černohorsky adatai, mi egyelőre nem tudtuk megerősíteni. Kolozsváron a fazekas céh 1512-ben alakult. Dés céhlevele az 1504–1552 közötti évekből származik. Jára fazekasságára már egy 1515-ből származó oklevél utal. Céhe valószínűleg a nagyenyeditől vette át kiváltságlevelét, mert a járai fazekasok még a XIX. század végén (pl. 1896–1897-ben) is meghatalmazásokat kaptak az enyediektől – érvényben lévő szabályrendeletük értelmében –, hogy mint megbízottak a fazekasipart üzhessék, és cserép-, illetve mázas edényeket árulhassanak, l. Kós Károly: *Egy vajasdi százéves fogalmazvány-könyv közösségi életre vonatkozó részletei*. Művelődés XXXI (1978). 1. sz. 47. A lónai fazekasság első okleveles adatai a XVII–XVIII. századból származnak. Csíkdánfalva hagyományos fazekasközpont, múltjáról pontosabb adataink nincsenek. Rákos: pontosan nem tudni, hogy melyik Rákosra vonatkozik az utalás; gondoljuk, hogy Csíkrákosról van szó, mert a hólyagos edényt gyártó szomszédos Csíkdánfalva hatására itt is készíthettek ilyen edényeket.

<sup>22</sup> A nagybányai fazekas céh 1633-ban alakult.

<sup>23</sup> Kós: *Járai parasztfazekasság*, 331.

<sup>24</sup> Kós, i.m. 324–325.

<sup>25</sup> Aszalós, i.m. 18-19.

<sup>26</sup> *Szivályos*: szívós, nyúlós, ragadós, tapadós (föld).

<sup>27</sup> Kós, i.m. 325.

<sup>28</sup> Kós, i.m. 324.

<sup>29</sup> Apor, i.m. 56.

<sup>30</sup> A méréshez egy kezünk ügyébe eső 0,5 literes, kívül zöld, belül barna mázas, igen vastag falú cserépcsuprot használtunk; ez máza és vastagsága miatt eltér vizsgált edényeinktől.