

WILHELM SÁNDOR

A FAZEKASSÁG EMLÉKEI MARGITTÁN

Margitta főteréről a Tasnád felé vezető hosszú utca mindmáig *Fazekas utca* néven ismert a régiek között, egyik utolsó emlékeként a hajdan virágzó helybeli fazekasságnak. Margittán a XVIII. századforduló táján 27 fazekas dolgozott,¹ de még a két világháború közötti időszakból is számos működő fazekásra emlékeznek, mint Bárány József, Nagy Antal, Nagy Imre, Bundik Antal, Bundik Sándor, Incze Károly, Fekete Károly, Oláh Jenő, Borbély József, Asztalos Lajos, Nagy Gábor, Fórizs Sándor, Molnár Béla, Béres Gyula és Béres Zoltán.

A város keleti peremén húzódó dombosor kiváló alapanyagot biztosított a fazekasságnak, s ezt már ősidők óta felhasználta az itteni lakosság. Bizonyítékként a Székelyhídi Múzeumban őrzött XIII–XIV. századi, szürke anyagból készült edényekre hivatkozom; ezeket épp az említett dombosor lábánál találták és genyétei leletként vonultak be a szakirodalomba.²

A mesterség fejlődését több más körülmény is elősegítette. Margittának nagy volt ugyan a határa, ám java részét a Csáky grófok birtokolták, majd a mölki apátság tulajdonába került;³ így a lakosság kevés termőföldhöz jutott és mezőgazdasági jövedelmének kiegészítésére kényszerült. Ugyanakkor Margitta országosan ismert vásárhely volt,⁴ s ez a körülmény szintén kedvezett kézművessége virágzásának.

Biharban számos fazekasközpont működött (Körösrév, Báród, Lehecsény, Lelest), és közel estek a Szilágyság kisebb-nagyobb fazekasközpontjai (Szilágysomlyó, Tasnád, Désháza, Zilah), valamint Debrecen is. Így a margittai fazekasok elsősorban a helyi igényeket elégítették ki, bár termékeik a környékbeli piacokon is versenyképesek voltak, ezt pedig csakis kiváló minőségükkel érhették el.

A környező fazekasközpontokhoz hasonlóan, a margittai is a századforduló táján ért virágzásának tetőpontjára, hanyatlását pedig szintén a gyári fém- üveg- és porcelánedények elterjedése okozta.

A margittai fazekasságról kevés korábbi adat ismeretes; mint Margitta a maga egészében, ez is jórészt elkerülte a néprajzkutatók figyelmét. Mindössze az 1968 előtti Körös tartomány fazekasságát tárgyaló monográfia tért ki rá és ismertette nagy vonalakban a szilágysomlyói fazekassággal együtt, mint hasonló sorsú központot.⁵

Alábbi leírásomban egyrészt az évek során Margittán és közvetlen környékén összegyűjtött tárgyi anyagra, másrészt a mesterség néhány utolsó hírmondójától származó adatokra támaszkodom. Ha arra gondolok, hogy 1980 januárjában, 72 éves korában az utolsó működő margittai fazekas is meghalt, elmondhatom, hogy amit még lehetett, azt a huszonegyedik órában rögzítettem.

Adatközlőim Molnár Béla (sz. 1912) nyugdíjas, hajdani fazekas; Béres Gyula (1908–1980), az említett utolsó működő fazekas; Fórizs Vince (sz. 1906) cipész, Fórizs Sándor (1868–1945) volt fazekas fia, valamint Nagy Gábor (sz. 1924) asztalos, Nagy Gábor (1884–1954) volt fazekas fia.

1. A fazekasmunka alapanyaga, a jó minőségű *agyag*, bőven volt Margittán. Többféle agyagot használtak, ezeket a *Cseredombról*, valamint a *Lapisról* bányászták. A Cseredombon a felszínhez közelebb *föveny* (homokos agyag), mélyebben pedig *sárga agyag* található, ezeket keverték a mázatlan edény készítéséhez. A Lapisról *vadgalambszínű*, *zsíros agyagot* bányásztak a mázas edényekhez, de felhasználás előtt ezt is fövennyel keverték, hogy *soványítsa*.

Az agyag kibányászása nehéz mesterségnek számított, mert a jó minőségű rétegek több méter mélységben húzódtak. Amikor a megfelelő mélységet elérték, *padmajba*, vagyis oldalirányba, a felső rétegek alá ástak, így fokozottan fennállt a beomlás veszélye. A nehéz, veszélyes munkához több fazekas állt össze. Odalent gyertyavilágnál dolgoztak, de ha a gyertya – bizonyára a felgyült széngáz miatt – elaludt, abba hagyták a munkát. A kitermelt agyagot *fuharossal* (fuvaros, bérelt szerkes) házhoz szállították és az udvaron deszkák közt tárolták. Télire is kint hagyták, hogy a fagy *megszívja*; így javult a minősége. Csak nyáron dolgoztak: novembertől márciusig szünetelt a munka.

2. Az előkészítés során az agyagot vízzel *belocsolták*, *tőkén* vagy keményfából készült *táblán kótissal* (fából készült szögletes fakalapáccsal, 1a. rajz) *felverték*, majd kaszaélből készített *szelővel* (1b. rajz) *felszelték*. Szelés közben az idegen anyagokat (apró kavicsokat, növénydarabokat stb.) gondosan kiszedték, mert ahol ilyen maradt, ott az edény az égetéskor kilyukadt. A felszelést többször megismételték, majd az agyagot egy napig állni hagyták.

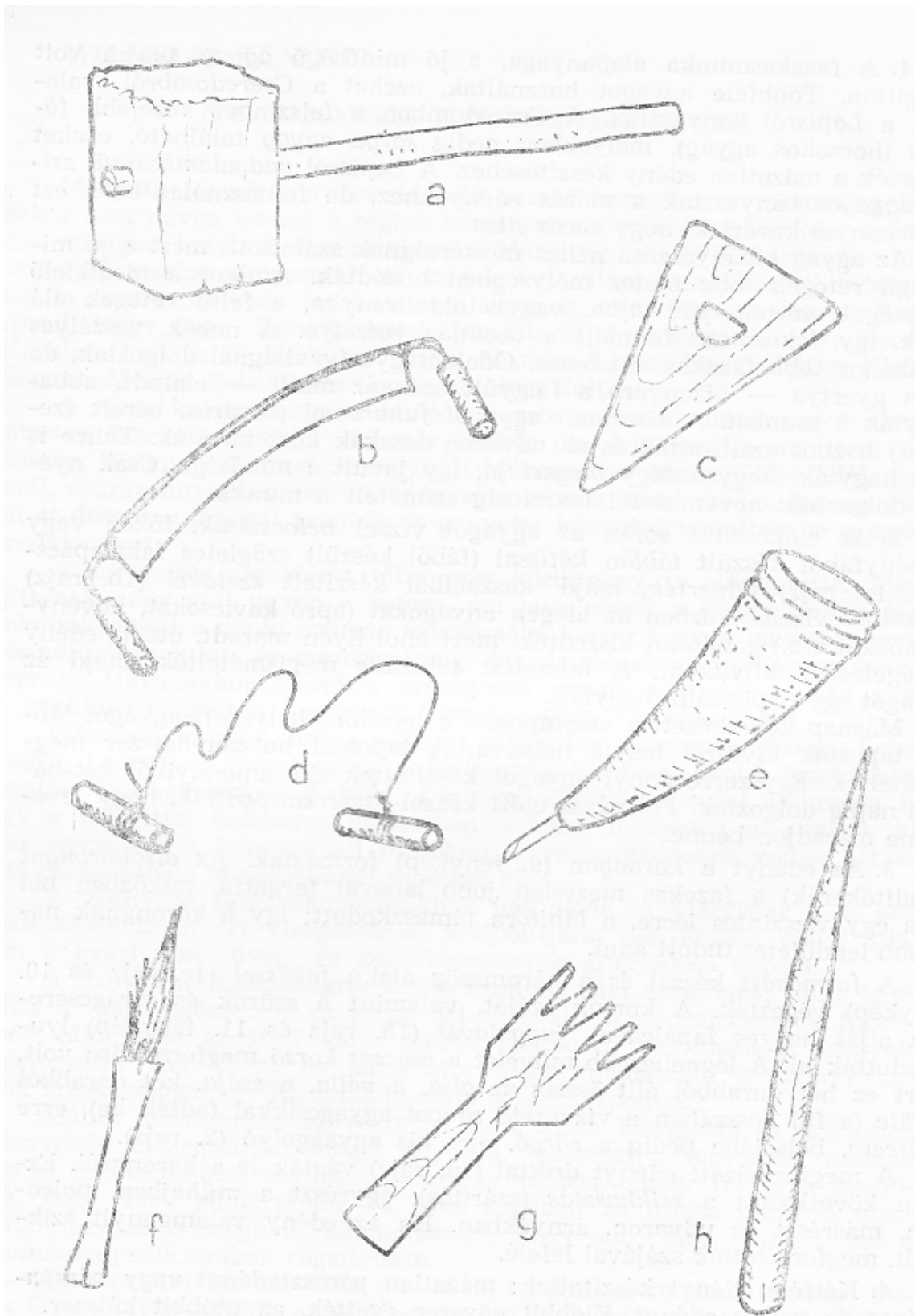
Másnap következett a *megtaposás*: a lepedőre helyezett agyagot lábbal taposták kívülről befelé haladva. A taposást hatszor-hétszer megismételték. Egyszerre annyi agyagot készítettek elő, amennyiből két-három napig dolgoztak. Formázás előtt kézzel *összecsattogatták*, hogy levegő ne maradjon benne.

3. Az edényt a *korongon* (9. fénykép) formázták. Az *alsókorongot* (lendítőkerék) a fazekas meztelen jobb lábával forgatta, miközben bal lába egy vízszintes lécre, a *lábítóra* támaszkodott; így a korongnak nagyobb lendületet tudott adni.

A *formázást* kézzel és a háromszög alakú *fakéssel* (1c. rajz és 10. fénykép) végezték. A korszók száját, valamint a szűrők és virágcserepek alját hegyes fapálcával, *juggalóval* (1h. rajz és 11. fénykép) lyukasztották ki. A legnehezebb művelet a *csecses korszó* megformálása volt, mert ez hét darabból állt össze: az *alja*, a *válla*, a *szája*, két darabból a *füle* (a fül hosszában a vízvezető sáncot agyagcsíkkal fedték be), erre a *csecse*, belsejébe pedig a *zörgő*, egy kis agyaggolyó (2. rajz).

A megformázott edényt dróttal (1d. rajz) vágják le a korongról. Ezután következett a *szikasztás* (szárítás), egyrészt a *műhejben*, polcon, másrészt az udvaron, árnyékban. Ha az edény valamennyit szikkadt, megfordították szájával lefelé.

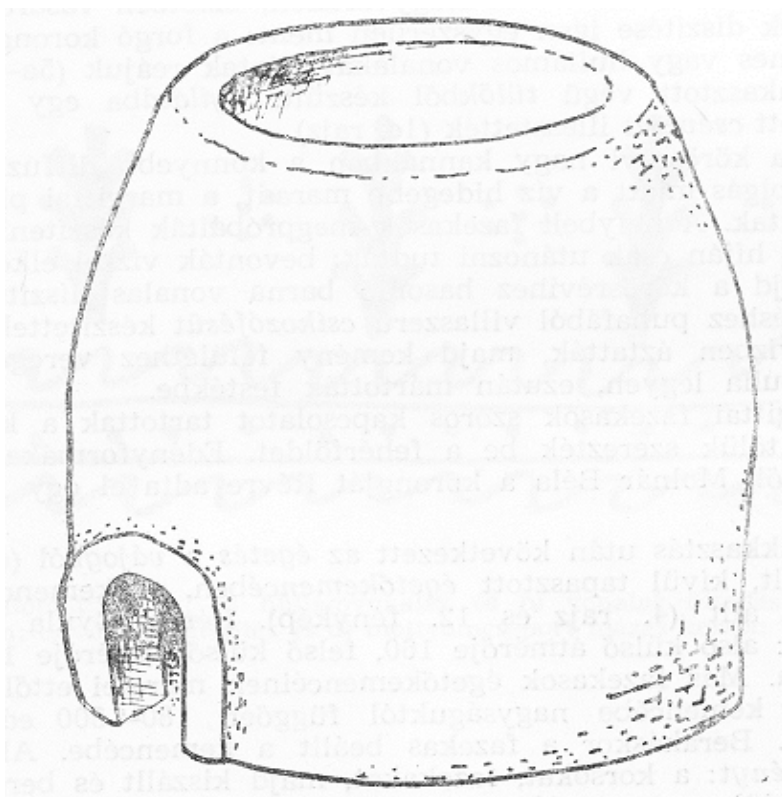
4. Kétféle edényt készítettek: mázatlan *parasztedényt* vagy *vászonedényt* és *mázas edényt*. Előbbit egyszer égették, az utóbbit kétszer. A mázatlan edényt *kikorongolás* és *fülezés* után szikkasztották, majd vízzel elkevert *fehérfölddel* és *borostyánnal* díszítették. A fehér földet (kaolinos fehér agyagot) Körösrévről szerezték be, a borostyán né-



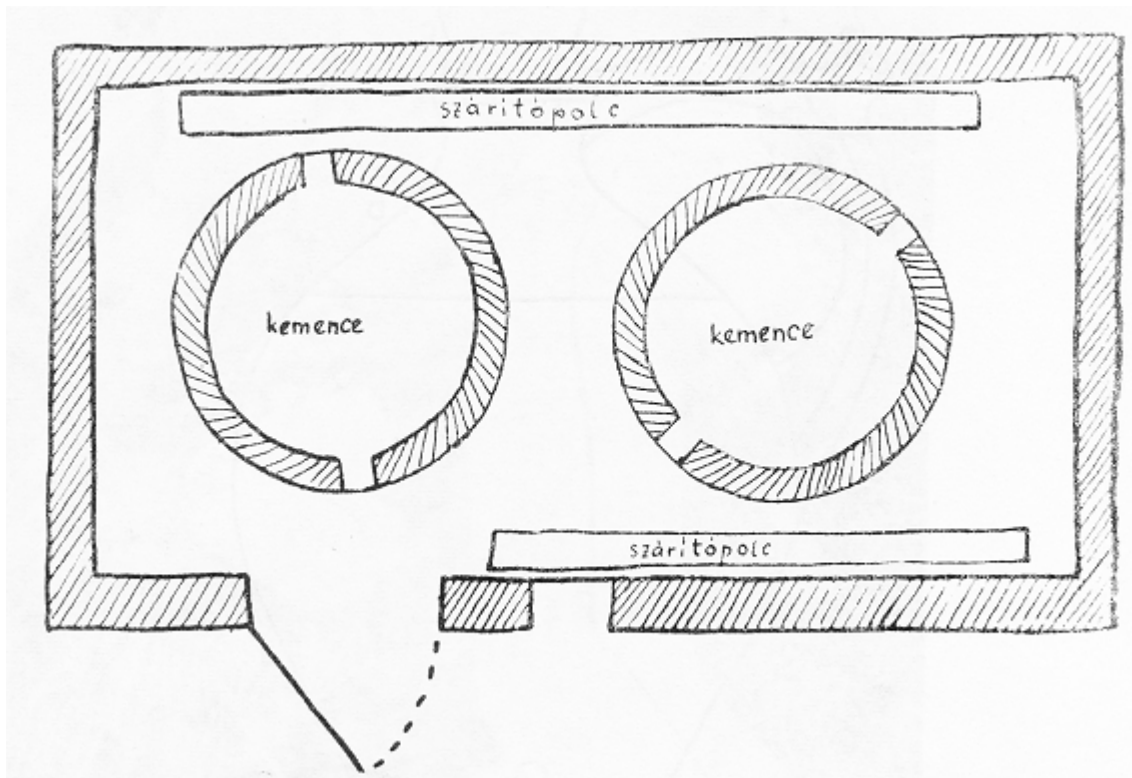
1. A fazekasok munkaeszközei: a) kótis, b) szelő, c) fakés, d) drót, e) szaru, f) szörpemzli, g) csikozófésű és h) juggaló



2. A csesces korsó részei: a) alja, b) válla, c) szája, d) füle, e) csecse, f) zörgő



3. Égetőkemence



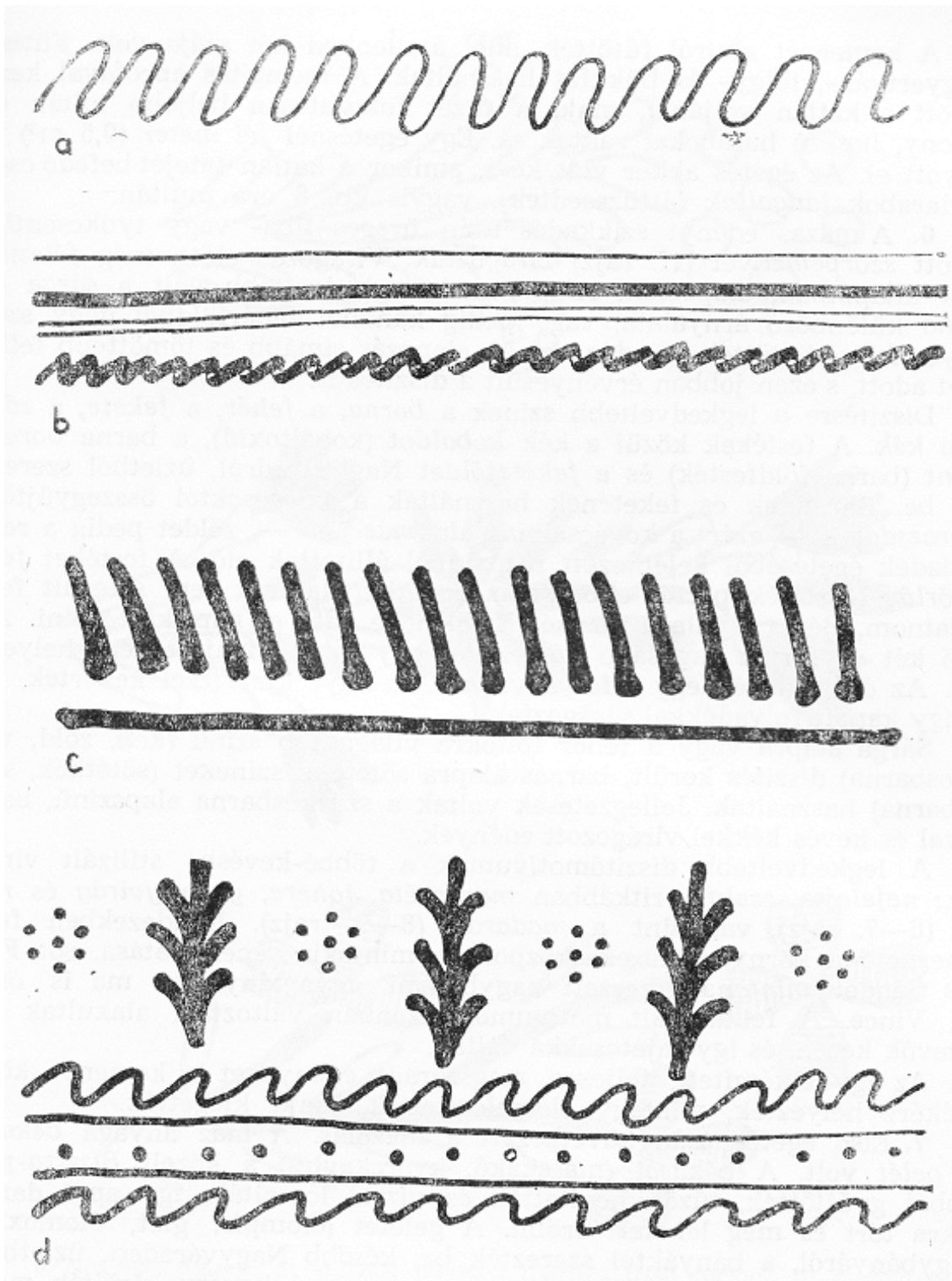
4. Béres Gyula égetőszíjének alaprajza

ven ismert barna földfestéket Nagyváradon, üzletben vásárolták. A parasztedények díszítése igen egyszerűen ment: a forgó korongon száruval körbe egyenes vagy hullámos vonalakat húztak reájuk (5a–b. rajz). A szaru kilyukasztott végű *tülből* készült, *nyílásába* egy *lúdtoll* ferde méretű *csévét* illesztették (1e. rajz).

Mivel a körösrévi nagy kannákban a könnyebb diffúzió, nagyobb felületi párolgás miatt a víz hidegebb maradt, a margittai piacon is keresettek voltak. A helybeli fazekasok megpróbálták készíteni ezeket, de fehér agyag híján csak utánózni tudták: bevonták vízzel elkevert fehér-földdel, majd a körösrévihez hasonló barna vonalas díszítéssel látták el. A díszítéshez puhafából villaszerű *csikozófésűt* készítettek (1g. rajz), a hegyét vízben áztatták, majd kemény felülethez veregették, hogy tompa és puha legyen, ezután mártották festékbe.

A margittai fazekasok szoros kapcsolatot tartottak a körösréviakkal, hiszen tőlük szereztek be a fehér-földet. Edényformákat is vettek át a réviaktól. Molnár Béla a korongját Révre adta el egy Arday nevű fazekasnak.

5. A szikkasztás után következett az *égetés* a *vájogból* (égetett téglából) készült, kívül tapasztott *égetőkemencében*. A kemence (3. rajz) *égetőszíjben* állt (4. rajz és 12. fénykép). Béres Gyula kemencéjének méretei: alsó külső átmérője 160, felső külső átmérője 105, magassága 127 cm. Más fazekasok égetőkemencéinek méretei ettől különbözhetnek. Egy kemencébe nagyságuktól függően 180–500 edényt lehetett berakni. Berakáskor a fazekas beállt a kemencébe. Alulra rakta a *nagyja edényt*: a korsókat, fazekakat, majd kiszállt és berakta a *közét*, végül felülre az *apraját*: a tálakat, lábasokat, tányérokat, fedőket.



5. Díszítőmotívumok: a) hullámvonalas és b) vonalas díszítés mázatlan parasztedényen; c) vonalas díszítés és d) motívumcsoport mázas korsón

A kemencét alulról fűtötték, ahol átellenben két *szája* volt. Fűtésre gyertyán-, tölgy- és bükkfát használtak. A melegítés aprófával kezdődött a katlan szájánál, majd a tüzet fokozatosan beljebb tolták és vékony, hosszú hasábokat raktak rá. Egy égetésnél *fél méter* (0,5 m³) fa fogyott el. Az égetés akkor volt kész, amikor a katlan tetejét befedő cserépdarabok *langáltak* (áttüzesedtek), vagyis kb. 8 óra múltán.

6. A mázas edényt szikkadás után üreges liba- vagy tyúksontba húzott *szörpemzlivel* (1f. rajz) *virágozták*. Virágkozás előtt, még *félszikkadt* állapotban, *alapozták*. *Alapszínnek* legkedveltebb volt a *sárga* és *barna* különböző árnyalata, vagy pedig kanállal fehérföldből négy szabályos foltot öntöttek az edényre. Az alapozás simább és tömöttebb felületet adott, s ezen jobban érvényesült a díszítés is.

Díszítésre a legkedveltebb színek a *borna*, a *fehér*, a *fekete*, a *zöld* és a *kék*. A festékek közül a kék *kobaldot* (kobaltoxid), a barna *borostyánt* (barna földfesték) és a *feketeföldet* Nagyváradról, üzletből szereztek be. Barnának és feketének használták a kovácsoktól összegyűjtött *vasrozsdat* is – ezért a kovácsoknak *áldomás* járt –, zöldet pedig a rézhulladék égetéséből keletkezett rézoxidból állítottak elő. A festéket *festékörllővel* őrlték porrá; ebből már egyetlen darabot sem sikerült felkutatnom, Béres Gyula a magáét Érseléndre adta el paprikát őrlni. Az őrlő két egyforma nagyságú kő, ezeket egy fából kivájt tőkére helyezték. Az őrlt festék egy lefolyó vályún át folyt ki. Vízzel keverték, és az így kapott folyadékkal virágoztak.

Sárga alapra vagy a fehér foltokra világosabb színű (kék, zöld, világosbarna) díszítés került, barnás alapra sötétebb színeket (sötétkék, sötétbarna) használtak. Jellegzetesek voltak a szürkésbarna alapszínű, barnával és kevés kézzel virágozott edények.

A legkedveltebb díszítőmotívumok a többé-kevésbé stilizált virágok: *nefelejcs*, *szekfű*, ritkábban *margaréta*, *lóhere*, *gyöngyvirág* és *róza* (6–7. rajz), valamint a *madarak* (8–9. rajz). Mindezekben felismerhető a környező fazekasközpontok mintakincsének hatása, sőt Fórizs Sándor *mintának* szerzett nagybányai agyagtányérját ma is őrzi fia, Vince. A felhasznált motívumok azonban változtak, alakultak az átvevők kezén, és így sajátosakká váltak.

Az így elkészített, teljesen megszáradt edényeket a kemence környékére helyezték, mintegy előmelegítették, majd kiégették.

7. Első égetés után következett a mázolás. A máz anyaga *békasó* és *gélét* volt. A békasót (macskakő, kvarckavics) a közeli *Bisztra-patak*ból gyűjtötték, tűzön hevítették és vízzel locsolták; így apró darabokra tört és meg lehetett őrlni. A gélétet (ólompír, glét, ólomoxid) Nagybányáról, a bányáktól szereztek be, később Nagyváradon, üzletben is lehetett kapni. Az említett két anyagot vízzel keverve őrlték meg. A mázat *kanállal* öntötték az edényekre.

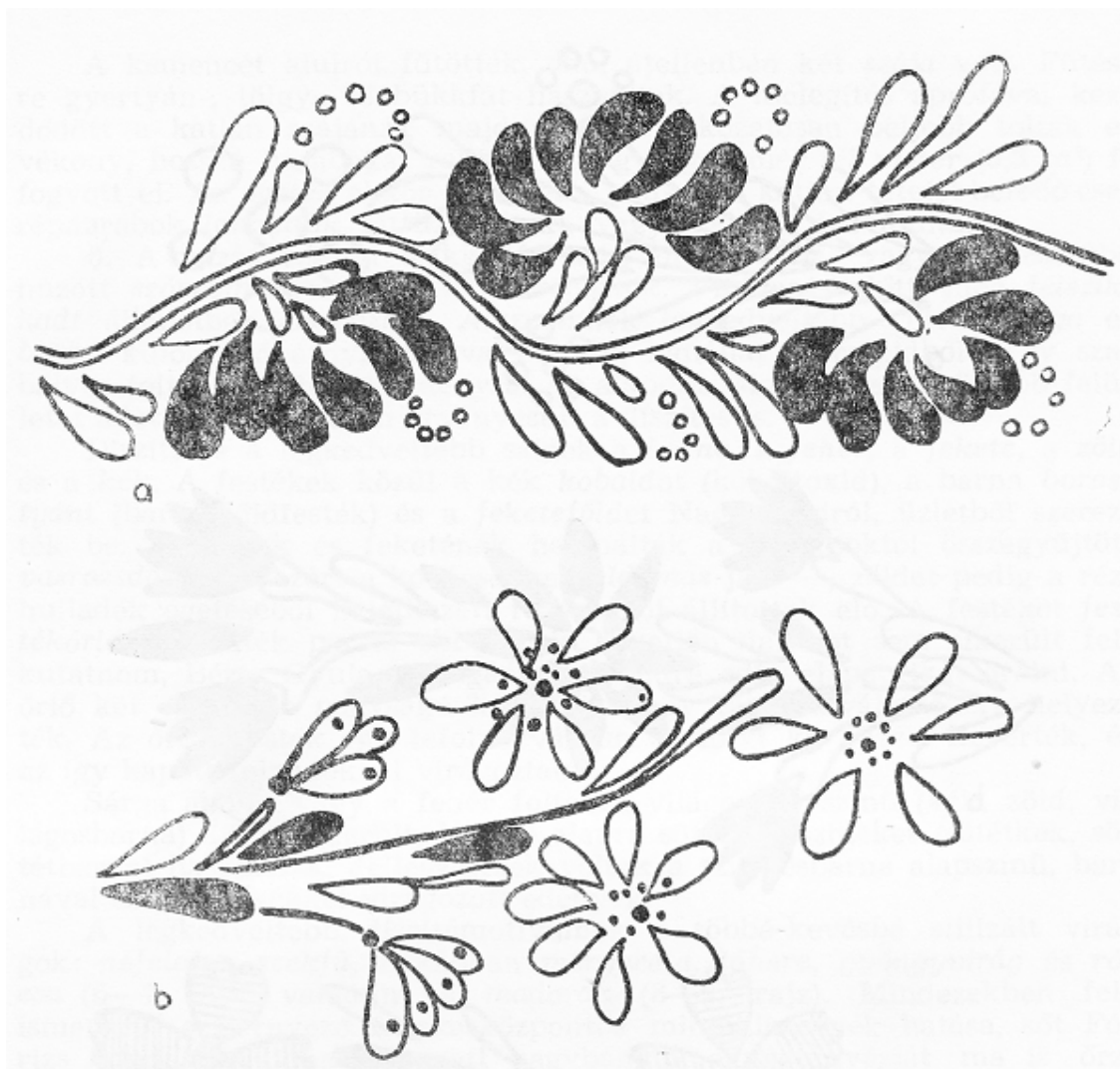
Az edényeket mázolás után újra kiégették. E másodszori égetés nagy figyelmet igényelt; különösen befejezésének megállapítása volt fontos, mert a túlhevült máz szétfolyhatott. Ellenőrzésül *égetőfával* szétolták a katlan tetejére tett cserépdarabokat, s ha a máz fényes volt, „mint a tükör”, akkor az égetést befejezték.

8. A hagyományos margittai edényformák konyhai használatra készültek. A régi fazekak mázatlanok voltak (*parasztfazék*), egy vagy két



6. Növényi díszek: a) stilizált növényi díszítés (régii forma), b) *margaréta* és c) *lóhere* szilkén

füllel és keskeny aljjal (13. fénykép), mivel szabad tűzhelyen főztek bennük. Utóbb ezekben már csak szilvalekvárt tartottak, mert helyüket átvették a plattenes tűzhelyre való lapos fenekű *mázás fazekak* (14–17. fénykép). Ma, amikor ezeket is végérvényesen kiszorították a fémedények, már csak az idősebbek emlékeznek vissza a cserépfazekakra: „Ezekben volt igazán jó a töltött káposzta!”



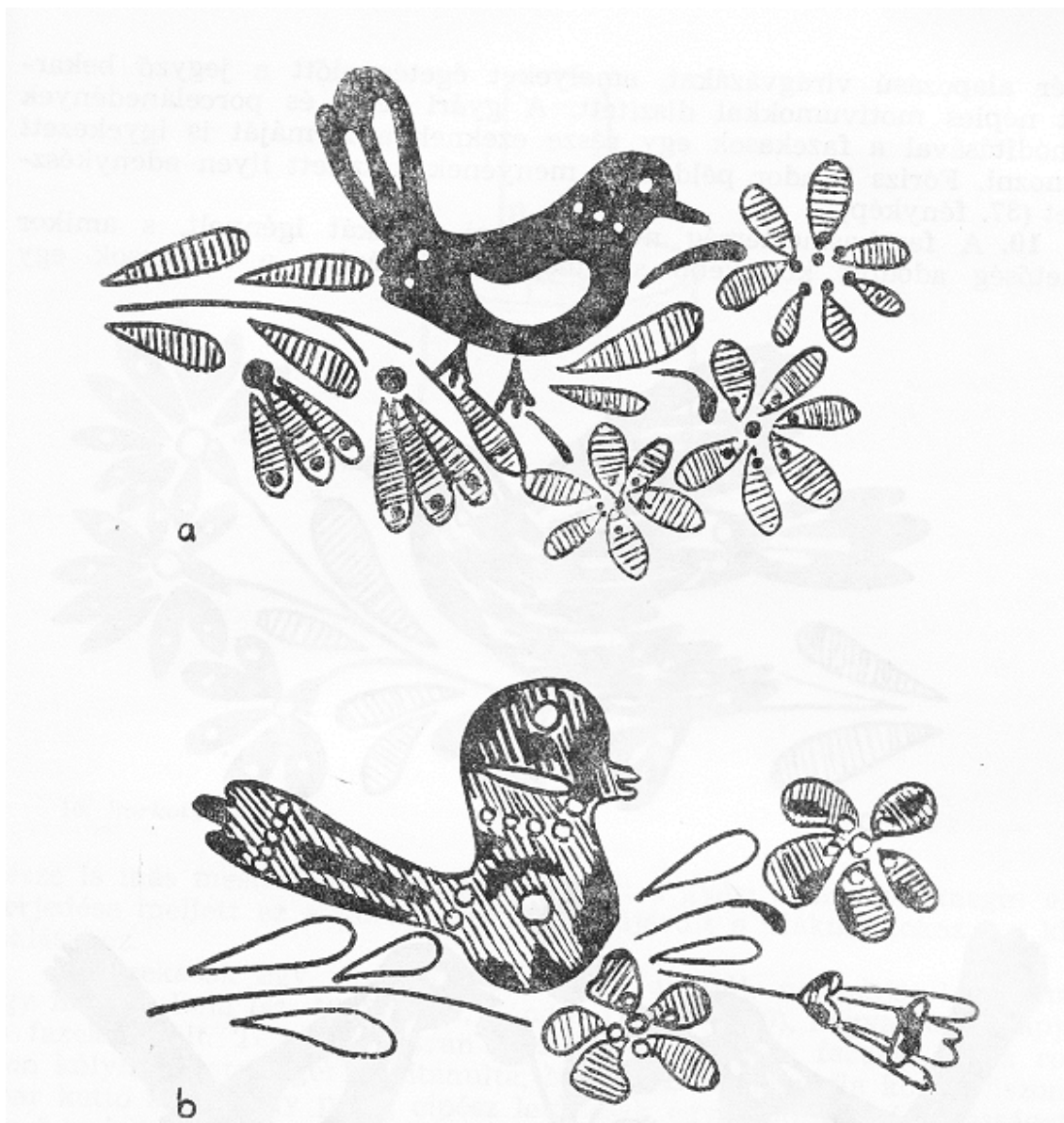
7. Növényi díszek: a) rózsza szilkén és b) nefelejcs mázas korsón

A másik hagyományos edényforma a *szilke* (18–21. fénykép); ebben a mezőre hordták az ételt. Nagysága szerint a szilke lehetett *félemberes* és *kétemberes*.

A *tejescsuprok* (22–25. fénykép) negyedliterestől kétliteresig készültek. Ezekben altatták a tejet, mert *jobban feladta a felit*: több lett a tejfölle.

Készítettek mind mázas, mind mázatlan *kannákat* és *korsókat*, (26, 29. fénykép). A mázatlanok hidegen tartották a vizet, ezért ezeket hordták a mezőre; a mázasokat inkább szépségükért kedvelték és a lakásban használták.

A hagyományos edényformák közé tartozott a *tál*, *tányér* (27. fénykép), a *laskaszűrő* (28. fénykép), de egyéb háztartási edényt is tudtak készíteni, mint a *tejeles csupor* (30. fénykép), a *vizescsupor* (31. fénykép), a *boroskancsó* (32. fénykép), a *pálinkásbutykos*. Készítettek továbbá *persejt*, *virágvázát*, *virágcserepet* (34. fénykép), *cserépaljat*, *csirkeita-*



8. Madaras díszítés: a) *madár* és nefelejcs mázas fazékon és b) madár tejes-
csupron

tót (33. fénykép), *borkotyogót* (9. rajz), *fedőt* (36. fénykép), *kávészcuprot* (35. fénykép) és *tojássütőt* (37. fénykép) is.

9. A fazekastermékek nagy részét a helyi piacon értékesítették. Néhány fazekasnak, így Nagy Antalnak saját lovas szekere volt; mások bérelt szekerekkel jártak a környékbeli vásárokra, főleg Szalárdra, Székelyhídra, Bihardiószegre, Érmihályfalvára és Szilágysomlyóra – de eljutottak a margittai edények még távolabbra, a híres debreceni vásárokra is.⁶

A mesterek egy részétől viszonteladók vásárolták fel szekérszámra az árut. Némelyik fazekasnak megvolt az állandó felvásárlója; Nagy Gábornak például Érmihályfalván volt ilyen „embere”.

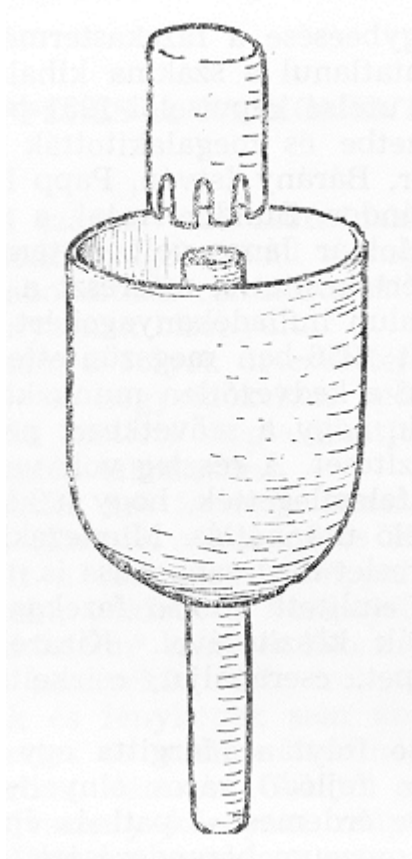
A hagyományos formák mellett a fazekasok egyéni rendelésre is dolgoztak. Egyikük, Nagy Gábor például a margittai jegyzőnek készített

fehér alapozású virágvázákat, amelyeket égetés előtt a jegyző bekarcolt népies motívumokkal díszített. A gyári fém- és porcelánedények térhódításával a fazekasok egy része ezeknek a formáját is igyekezett utánozni. Fórizs Sándor például a menyének készített ilyen edénykészletet (37. fénykép).

10. A fazekasmesterség nehéz fizikai munkát igényelt, s amikor lehetőség adódott könnyebb szakmák elsajátítására, a fazekasok egy



9. Madaras díszítés: a) madár és *szekfű*, b) madár és részarányos virágos díszítés mázas fazékon

10. *Borkotyogó*

része is más mesterségre adta gyermekeit; a gyári edények tömeges elterjedése mellett ez a körülmény is hozzájárult a szakma fokozatos kihalásához.

A fazekasok egy része a mesterséget apjától, nagypjától tanulta. Így Molnár Béla (sz. 1912) apja, Sándor (1863–1940), nagypja, dédapja is fazekas volt. Testvére, István (1896–1947) szintén fazekas, de a rokon kályhás mesterséget is kitanulta, Molnár Béla négy fia közül viszont már kettő szabó, egy pedig cipész lett; csak egy tanulta a fazekasságot, de ő is felhagyott vele és tisztviselőnek ment. Béres Gyula (1908–1980) apja, István (1887–1962) szintén fazekas volt, aki másik fiát, Zoltánt (1914–1944) szintén fazekasmesterségre tanította, nagypjuk viszont még a földet művelte. Ugyancsak fazekas-családból származott Nagy Gábor (1884–1954) is, aki a szakmát apjától, id. Nagy Gábortól (1848–1921) tanulta. Fiai közül egyik asztalos, másik kereskedő lett. Főríz Sándor (1868–1945) apja szintén gazdálkodó volt; ő a mesterséget apósától, id. Nagy Gábortól tanulta. Négy fia közül kettő cipész, egy kereskedő, egy pedig kőműves lett, csak az utóbbi értett a fazekasmesterséghez is.

A fiatalabb fazekasok közül többen meghaltak a második világháborúban; utánpótlásuk nemigen akadt. Béres Gyulánál többen is elkezdtek az inaskodást, de egyik sem tartott ki. Nagy Gábor két inasa közül az egyik nem bírta a nehéz munkát, elment borbélynak, a másik korán meghalt.

A nemzedékváltás egybeesése a fazekastermékek iránti kereslet rohamos csökkenésével óhatatlanul a szakma kihalásához vezetett. A halódó margittai fazekasság utolsó képviselői 1951-ben beléptek a „Record” kisipari termelőszövetkezetbe és megalakították a fazekasrészleget. Az alapító tagok Nagy Gábor, Bárány István, Papp Lajos, Nagy Antal, Mészáros Sándor, Snitzer Sándor, Bundik Antal, a részleg vezetője először Molnár Béla, majd fia, Molnár János volt. A termelt árut a szövetkezet egyrészt a helyi piacon értékesítette, másrészt a hulladékfelvásárló vállalat (D.C.A.) ügynökei falun hulladékanyagokért adták cserébe. A fazekasrészleget a szövetkezet 1956-ban megszüntette. Ennek okait keresve, a fazekasok leszármazottai a kedvezőtlen munkakörülményekre, valamint arra a tényre hivatkoztak, hogy a szövetkezet nem támogatta a hagyományos edényformák készítését. A részleg volt vezetői a faellátás nehézségeire panaszkodtak, és felelőlegesen, hogy a kiöregedett mesterek helyébe nem akadt megfelelő utánpótlás. Mindezekhez bizonyonnyal hozzájárult a termékek iránti kereslet megcsappanása is.

Béres Gyula, a már említett utolsó fazekas szintén felhagyott a hagyományos edényformák készítésével. Kizárólag mázatlan edényt, ebből is csak virágcserepet, cserépaljat, csirkeitatót készített, szerszámait is eladogatta.

A fazekasság eltűnése folytán Margitta egy sajátos színfolttal lett szegényebb. A rohamosan fejlődő város elnyelte már a főtér néhány olyan – talán megőrzésre érdemes – patinás épületét is, amely alkalmas lett volna egy helyi múzeum berendezésére, többek közt a fazekasság tárgyi emlékeinek megőrzésére. Béres Gyula háza, ahol megvan még a korong, állanak az égetőkatlanok és kimustrált mázórló kövek támasztják a ház sarkát, megfelelne erre a célra. A régi Fazekas utca is megérdemelné, hogy legalább nevének használatával állítsunk emléket ennek a hagyományos, szép mesterségnek.

JEGYZETEK

¹ Vende Aladár: *Agyagipar = Bihar vármegye és Nagyvárad*. Bp. é.n. (Az *Előszó* kelte 1901) 301.

² Dumitrescu, S.–Nánási, Z.: *Ceramica descoperită la Ghenetea (jud. Bihor) = Satu Mare*. Studii și comunicări, [II.] 1972. 227–236.

³ Vende Aladár: *Bihar vármegye községei = Bihar vármegye és Nagyvárad*, 112. (Mölk: Melk, Alsó-Ausztria.)

⁴ Bővebben Duka János: *Margittai vásár = ND 1976*. 125–130.

⁵ Florescu, Florea Bobu–Mózes Tereza: *Ceramica populară din regiunea Crișana*. (Arta populară din regiunea Crișana, I.) Oradea 1967. 185–188. A bihari fazekasságról még Mózes Teréz: *A körösrévi és báródi fazekasságról = ND 1976*. 97–102. és *Gondolatok a körösrévi fazekasságról*. Korunk XXXIX(1930). 106–109.

⁶ Kresz Mária: *Fazekas, korsós, tálas* (Néhány szempont fazekasközpontok kutatásához és összehasonlításához). Ethn. LXXI(1960). 315 (279–379).