

AGYAGMUNKA

A fazekasságnak az edényt gyártó ipar kialakulása előtti jelentősége könnyen érthető. A XVIII–XIX. században a manufaktúrák a háztartások edény-szükségletét csak kis mértékben elégítették ki: mind a falusi nép, mind a városi lakosság, mind a jobbágy, mind az egytelkes kisnemes, köznemes és polgár háztartásának edényleltára jobbára fazekaskészítményekből telt ki. A cserépedényeket a szegényebb néposztálynál faedények, a módosabbaknál pedig még különböző vas-, réz- és cinedények pótolták. A vagyoni és osztályrétegződés a cserépedényeknél a leltár nagyságában és a készítmények kivitelezésében jutott kifejezésre: míg a módosaknál több volt a mázas edény, sőt még ónmázas erdélyi és felvidéki habán s más importált díszedény is került, az egyszerű földműves családoknak kisebb volt az edénykészlete s ennek nagy részét is olcsó, mázatlan „parasztedények” tették, melyeket az edényeikkel helybe jövő „faluzó” fazekasoktól vagy a közeli vásárokon szereztek be.

A cserépedények – használati, alkalmi és díszedények – a lakáskultúra szoros tartozékai és fontos kiegészítői, meghatározói a lakásképeknek. Az edények készítői, a fazekasok pedig olyan termelő tevékenységet fejtenek ki, amely egyaránt fényt vet a maguk és vásárlóik gyakorlati és társadalmi igényeire és művészi ízlésére.

A Szilágyságban és a vele határos vidékeken a lakosság edény- és más cseréptárgy-szükségletének kielégítését több fazekasközpont szolgálta, melyekből legtöbbnek még ma is nyomára akadunk. Ezek közül a ma is létező legnevezetesebb helység éppen a kutatási területünk szívében, a Szilágy mentén fekvő Désháza¹. Itt 15–20 évvel ezelőtt még 36 magyar fazekas dolgozott. Ugyanakkor a vidék központjában, Zilah városában alig volt már 10–12 fazekas², a többi vásárohelyen pedig, mint a közeli Krasznán 4–5, Szilágy-somlyón 4–5, Szilágycsehen 1, az Egregy völgyi Vármezőn 4–5, az Érmellék felé Tasnádon 2–3, Kővár-vidék központjában, Nagysomkúton 2–3 magyar fazekas volt. A hozzáértők száma most sem sokkal kevesebb, azonban közülük már csak alig dolgoznak.³

A Szilágy megyéhez csatolt hegyaljai területeken működött még két román fazekasközpont is: Mosóbánya (Băița) a Bükk hegységben és Tihó (Tihău) a Szamos-könyök szorulatában. Ma már azonban ezekben is csak 1–2 fazekas dolgozik. E szorosabb és tágabb értelemben vett szilágysági fazekasközpontok mind a piac, mind a kölcsönhatások tekintetében kapcsolatban állottak még számos más falu és város fazekasságával, melyek mintegy 50–70 km távolságra esnek Désházától. Ilyen volt még egy-két évtizede a nagybányai csoport: Nagybánya 12–15, Felsőbánya 2, Misztótfalu 5–8, Vámfalu 6–8, továbbá Dés 4, Máramarossziget 2, Magyarláros 7–8, kelet felé Magyarköblös 4–5, délebbre Kolozsvár 6, Bánffyhunad 2, Váralmás 2, Középlak 1, nyugatra Margitta 3, Nagykároly 8 és Szatmár 2 dolgozó magyar fazekassal. E fazekasoknak azóta is csak kisebb része halt ki, a többi, ha nem is mind, folytatja a régi mesterségét és a helyi mesterségi ismeretek, felszerelés és emlékek hű fenntartója. Az előbbi központok ter-

mékei mellett egészen a második világháborúig a Szilágyságba el-eljutott még a tordai edényekből is, négy-öt évtizede pedig a korondi magyar fazekasok látogatnak el ide rendszeresen. Bár nincs oly távol a Sebes-Körös menti hatalmas fazekasközpont, Rév (hol most is lehet legalább 50 magyar fazekasmester), ez már azonban egészen más piac felé tájékozódott.

A felsorolt fazekasközpontok mindenike saját mesterségi ismereteinek, hagyományainak, lehetőségeinek és közvetlen piaca vásárlókörzete gazdasági helyzetének és kívánalmainak megfelelő sajátos készítményekkel állott mindig elő. E sajátosság megnyilvánul mind az edényféleségekben, mind ezek formájában, díszítése és mázolósa módjában. Így pl. Zilah fehér alapon szaruval és ecsettel díszített kék-zöld-barna festésű és duplán öntött fényes mázú edényekkel tűnt ki, a „híres” tordai kancsók és tálak nagy részét fehér alapon kék glazúrral festették, Bánffyhunyard felé jobbra ezekkel voltak megrakva a házbéli fogasok. Vámfalun karcolt körvonalú virágmintás, majd nagybányaias, késsel írott csillagos tányérok, Felsőbányán sárgával-zölddel írott kancsókat, Misztótfalun is szaruval díszített fazekakat s lábasokat, Szilágysomlyó, Kraszna, Bánffyhunyard s a nagyobb városok (Szatmár, Nagykároly, Dés, Kolozsvár) fazekasai meg többnyire díszes kivitelű használati edényeket készítettek. A magyarköblösiek sok szilkét, korsót, a tanádiak rengeteg tejeslábst korongolnak, belül mázolja, kívül fehér csíkos díszítéssel (a közeli sváb tehenesgazdáknak), a vármezőiek belül mázas fazekakat, a magyarköblösiek „gyűszűvel” nyomott díszű vagy fehér-fekete preczelésű edényeket, a tihóiak és mosóbányaiak pedig kívül egy-egy fehér csíkkal meghúzott „parasztfazekakat” állítottak elő.

A rendes, korongolt fazekasmunkákon – használati és díszedényeken – kívül Zilahon, Désházán, Magyarköblösön, Vármezőn, Váralmásán, Nagypetriben, Hunyadon s más távolabbi helységeken még kályhacsempét is⁴, Szilágysomlyón pedig főleg pipát készítettek; préselt cserép gyermekjátékkal csak a korondiak jelennek meg újabban a környékbéli vásárokon.

„A nagybányai prima edény volt, de a zilahiak sem hagyták magukat” – mondják a désháziak. A désháziaknak viszont nemcsak Zilahhal és Nagybányával, hanem az összes környékbéli fazekasközponttal kellett versenyezniük, termékeik mennyiségével és minőségével. A közelebbi s távolabbi vásárokon mindenfelé ismert volt a tartós és becsületes kidolgozású désházi fazék, csupor, lyuggatott palacsinta-tányér és szilke. De nemcsak a désházi fazekasmunkák, hanem maguk a fazekasok közül is sokan messze elkerültek. Így pl. Válaszútra 75 éve Lakatos István, Középlakra 60 éve Petkes Mihály, Drágba meg Máté Ferenc fazekas ment „szerencsét próbálni”. Ott is maradt mindenik s még utódaik is folytatták a mesterséget. A válaszúti fazekas kezemunkáját dicséri – többek közt – a kastélybeli kandalló is, egy századvégi budapesti iparművészeti kiállításon díjat is nyert egy madaras kályhacsempével.

A Désházától számított 60–70 km-es körzetben az egykor virágzó, csaknem 30 fazekasközponton kívül még sok helyen dolgoztak kisebb számban fazekasok. Így e körzetben olyan nagy számban találni fazekasközpontokat, vagy ilyenek emlékeit, mint sehol másutt a környező vidékeken. Ennek egyik alapja kétségkívül az itt található kiváló fazekasagyag, de emellett más adottságok is hozzájárultak e foglalkozás itteni fejlődéséhez és

elterjedtségéhez. Ilyen adottság volt elsősorban a hegyes-dombos vidék szegénysége, kevés és sovány termőföldje, mely számos falusi lakost készítetett arra, hogy kevés jövedelmét, a szokásos háziipar mellett, még egy kevés befektetést igénylő más mesterséggel is pótolja. Ugyanakkor viszont a jó gabonatermő szomszédos alföldi részek alkalmas felvevő piacai voltak a készítményeit oda szállító és gabonáért cserében árusító fazekasoknak, a közeli forgalmas vásárohelyek ugyancsak jó alkalmak voltak a termékek értékesítésének. Kétségtelen, hogy elsősorban épp a közeli városok és vásárhelyek fazekasipara volt jó példa a falusi fazekasok számára. Jelentős tényező volt a mázzal dolgozó fazekasság fejlődésében Nagybánya közelsége. E város ólombányái látták el a XVIII. század óta egyre több mázas edényt készítő fazekasokat ólomgeléttel nemcsak egész Erdélyben, de még a szomszédos román fejedelemségekben is. Nyilvánvaló, hogy az értékes mázanyag a közvetlen közelben mindig olcsóbb volt, különösen pedig a régi kezdetlegesebb közlekedés és áruszállítás idején.

A szilágysági és környékbeli fazekasközpontok története és fejlődése adatszerűen csak a városi céhes fazekasság iratai segítségével rekonstruálható, bár a fazekasság itt is régebbi, mint a céhben való szervezkedés. A zilahi fazekasok csupán 1738-ban kapják céhlevelüket, holott már 1640-ben annyi itt a fazekas, hogy még Nádasdarócon is találkozunk egy Johos János nevű jobbággal, ki „Zilahról jött fazekas” és „mívivel akar szolgálni” és ez idő tájt – 1658-ból – Zilahról is név szerint ismerünk 4 fazekast (Körtvélyi István, Szabó István, Éltető Mihály és Szamosközi János szabados fazekasokat)⁵. Zilahról aztán később is költöznek más helységekre fazekasok.⁶ Annál több volt az olyan fazekasközpont, amely sosem nyert céhes formát, s így nem csoda, ha idők folyamán a mesterek egy része elvándorolt vagy más helyi okokból a fazekasság megszűnt. Szilágysomlyón is már a XVI. században vannak fazekasok,⁷ de céhlevelet sosem kaptak, hanem, mint egy 1806-ban kelt levelükben említik, az itteni fazekasoknak „fejedelmi adományírók nem lévén”, csak „Fazekas Társaságuk” van.⁸ Tasnádon meg 1761-ben a „fazekasok darab telkét” említik, ami ugyancsak nagyszámú fazekasra utal.⁹ Sok helyt ma már emléke sem él a fazekasságnak, holott az elmúlt századokban van róluk említés. Így pl. Szilágybagoson 1594-ben,¹⁰ majd 1680-ban (Péter János) és 1727-ben (Bereczki István) említenek fazekasokat. Fazekasokat találni még a XVI. században Krasznán és Alsóvalkón,¹¹ a XVII. és XVIII. században pedig Almásszentmihályon, Hídalmáson, Kidén és több más Dés és Kolozsvár felé eső faluban.¹²

Mivel céh kiváltságot rendszerint a legjelentősebb fazekasközpontok kaptak, a kiváltság viszont hosszú időre biztosította a mesterség folytonosságát és fejlődését, a fazekasközpont fejlettsége és a céhszervezet kölcsönösen feltételezte egymást. Így maradt fent a szilágysági magyar fazekasság két nevezetes központjaként a legutóbbi időkig Zilah és Désháza.

A következőkben a Szilágyság szívében található két utóbbi központ fazekasságával ismerkedünk meg, és pedig elsősorban a legnagyobb létszámú és legkiterjedtebb piacú fazekasközponttal, Désházával, amely e jelentősége ellenére a kutatók figyelmét mindaddig teljesen elkerülte. A désházi fazekasság tárgyalása során aztán kitérünk a közeli zilahi fazekasság előbbtől elütő sajátos vonásainak bemutatására is. A désházi és zilahi fazekasság párhuz-

mos megismerésével nemcsak a két fazekasság közti fejlődésbeli fáziskülönbség lesz érzékelhetőbb, hanem a falusi és a városi fazekasság külön jellege is. Önálló fejezetben foglalkozunk a szilágysági magyar népi agyagmunka egyik fontos részterületével, a kályhacsempe készítésével, amely e központokban is az agyagművességnek a korongoló fazekasságtól független és sajátos népművészeti értékű termékeket előállító ága.

A FAZEKASKÖZPONTOK ÉS PIACUK

Az egymástól alig 20 km-re fekvő Désháza és Zilah fazekassága a hosszú századokon át egymással folyó természetes versenyben olyan irányban fejlődött, hogy a kettő egymást tökéletesen kiegészítette. A nemzeti település nemesi szabadságait megőrző, de valójában paraszti életmódot folytató Désháza fazekasai végig megmaradtak a falusi lakosság széles tömegei számára dolgozó „parasztfazekasoknak”. Erre mutat a technikai eljárásokban és edényformákban egyaránt megnyilatkozó konzervativizmus, a környező parasztság igényeihez és lehetőségeihez alkalmazkodó készítmények és az edények jellegzetes értékesítési módja (faluzás, cserekereskedés), valamint a földműves-fazekasok testületének lazasága. Ezzel szemben Zilah város céhes fazekasai szoros testületben működtek, a fazekasmunka állandó testületi ellenőrzés alatt állott, s a készítmények minőségét elsőrendűen meghatározta a város polgári lakosságának magasabb és sajátos igénye, oly mértékben, hogy a zilahi fazekasok még a falusi nép számára is elsősorban díszes kivitelű, drágább edényeket készítettek. Az értékesítés fő formája pedig a más fazekasok behatolása ellen védett helybeli vásárokon való pénzért árusítás.

A szilágysági medence gyenge és kevés termőföldű falvai közül sok kényszerült arra, hogy a hagyományos földművelés kevés jövedelmét valamely speciális ág fejlesztésével vagy különféle mesterségekkel pótolja. Egész sorát találni itt a helyi adottságok szerint meghonosult különféle sajátos foglalkozást űző falvaknak.

Ilyen, a termőterülethez viszonyítva túlnépesedett falvakban általános foglalkozás lett a munkát igénylő szőlőművelés és dohánytermesztés, de van, ahol a zöldségekertészet lett jelentős. A diósadi, vérvölgyi és sámsoni bort egészen a jelenlegi vasúthálózat századvégi kiépítéséig rendszeresen szállították a közeli nagyvárosokba (Kolozsvárra, Nagybányára, Désre), a krasznai zöldségesek pedig szinte kisajátították Kolozsvár és Bánffyhunyard piacait. A környező hegyvidékek lakossága elsősorban a fa feldolgozásával pótolta kenyerét. A bükkalji Mosóbánya román lakosai közt számos szuszék-, zsendely-, faedény- és faszerszám-készítő volt, s ezek, akárcsak a szelistyei szövőbordakészítők, elsősorban a Szilágy mente gabonatermő falvait és a környékbeli városokat járták. A Zilah közelében fekvő Szilágyfőkeresztúr egész lakossága kőfaragással és panusa fonással tölti minden szabad idejét. Cigányi lakossága pedig régen a fuvarozásra specializálta magát. A számos szilágysági forgalmas vásáros hely – Zilah, Szilágycseh, Zsibó, Hadad, Sarmaság, Kraszna, Szilágysomlyó, Tasnád stb. – lakói közt századok óta sok a különféle mesterember, fuvaros és kereskedő. E „specializált” helységek sorába tartozik az oly sok táji sajátosságot őrző „csupros falu”, Désháza.

DÉSHÁZA

Désháza alig 600 ha gyenge minőségű (agyagos) megművelhető területére (melyből 9 ha szőlő) 1150 lakos jut, s így nyilvánvaló, hogy a kis „nemesfalu” lakosságának csökkentett életszínvonala és igényei mellett is a földművelésen kívül ezermesternek is kellett lennie. A mezőgazdasági termelőszövetkezet megalakulása előtt általában mindenki maga készítette el szekerét, szórórostáját, vetőgépét s egyéb szerszámát, maga varrta ruháját és javította lábbelijét, a kucsmabőrt is otthon készítették és varrták meg, a családtagok egymás haját nyírták; a szövés és hímzés elevenen élő háziipar, a házépítés meg valódi kalákamunka volt. Azonban még így is a lakosság egy tekintélyes hányada, a majdnem földtelenek, állandó kenyérkereső foglalkozás gyakorlására kényszerültek. Különböző körülmények s adottságok folytán ez a foglalkozása a fazekasság lett. Még 1954-ben is 36 iparendéellyel dolgozó fazekas (a családfők 16%-a) volt Désházán, bár a fiatalabbak részéről már ekkor hiányzott a megfelelő arányú utánpótlás: a fazekasság „kiöregedő” mesterséggé vált. Valóban, azelőtt még nagyobb volt a fazekasok száma: 1914 előtt 65 fazekas dolgozott Désházán, s föltehető, hogy valamikor a lakosság többsége foglalkozott fazekassággal. A szájhagyomány mellett erre mutat számos száz év előtti kötlevel-szerződés és becsülevél is, amelyek arról tanúskodnak, hogy ebben az időben Désházán a fazekas és munkája még állandó tárgya volt a hivatalos életnek. Lássunk e levelekből¹³ néhány részletet:

1874: „Meg edjeztem Nagy Istvánnal, hogy tartozom 4 frt 61 xral, a pénzért tartozom 400 darab edényt tsinálni, még pedig 100 korsót tsetesen, 50 lábost, 50 fazekat, 100 borostyános tálat megírva, 100 más tálat, összesen 400 darabot, még pedig hogy az Szivágyi vásárra kész legyen, mit ha nem tudnék, aba lekötöm minden tsinált edényem, az elégtételre költség fáradsága megtérítésével edjűt. Kelt Désházán 1874-ik szept. 12. Magát kötelezi Fazekas Ferenc s.k.” Egy másik, ugyanebből az évből: „Elismerem ... hogy Molnár Miklósnak tartozom 10 fr. az az tíz forinttal mely summáért lekötöm kézi fazekas mesterségem és az készült edényem, hogy mindig mikor készletem van tsakis a Molnár Miklós engedelmével adhatom el és most előlegesen fizetek mikor az portékámal elmegyek 3 fr. és 50 xroat...” „Felperes, Lakatos Sándor feladja, hogy Lakatos János a' közösen épült katlanszint elrontotta az ő beleegyezése nélkül...” „Idős Lakatos Sándor ... 13 fr és 50 adosságáért betsültünk egy láda, egy guba és egy gelét örlő razsnitza...” 1877: Fazekas Bálint részére Petkes R. Ferenc „tartozásáért betsültünk ... egy edény égető katlan szint.” 1878: „foglaltunk és betsültünk Mátéh Miklósnétól 8 frt és 9 xár tartozásért egy ládát, 3 párnát és a jelenleg készletbe lévő és készítendő edényér.” „Ezen tartozásért betsültünk egy razsnitjét.” Fazekas Miklóstól 9 frt 42 xár tartozásért „elfoglaltatott kézi munkája, 11 edénye”. „Nagy Miklós Zsibai (Zsibói) lakos meg idézteti Fazekas Ferentzet s előadja, hogy a múlt 1877-ik évi szent mihály napra tartozott volna 400 darab edényt ki készítve átadni...” 1879: „Petkes József a Jánosétól 2 frt 13 xár tartozásért foglaltunk és betsültünk a Mátéh Ferentz részére 200 darab égetetlen edényt”...

Az előbbi részletek egyben adatul szolgálnak a désházi fazekasmunka száz év előtti viszonyaira is. A fazekas már ekkor mázörlővel (*ruzsnyica*) és esetleg közösen épített fedett égető kemencével (*katlanszín*) dolgozik, a kemencébe egyszerre átlag 400 edény fér el. Legkelendőbb készítmény ekkor a tál, fele annyi *csecseskorsót* és negyedannyi *lábost és fazekat* készítenek. A tálak fele része feketésbarna *borostyános* alapszint kapott és még szaruval is megírták; a fazekasok portékáját – legalább részben, egyes vásárhelyeken (Szilágycseh, Zsibó) mások árusították.

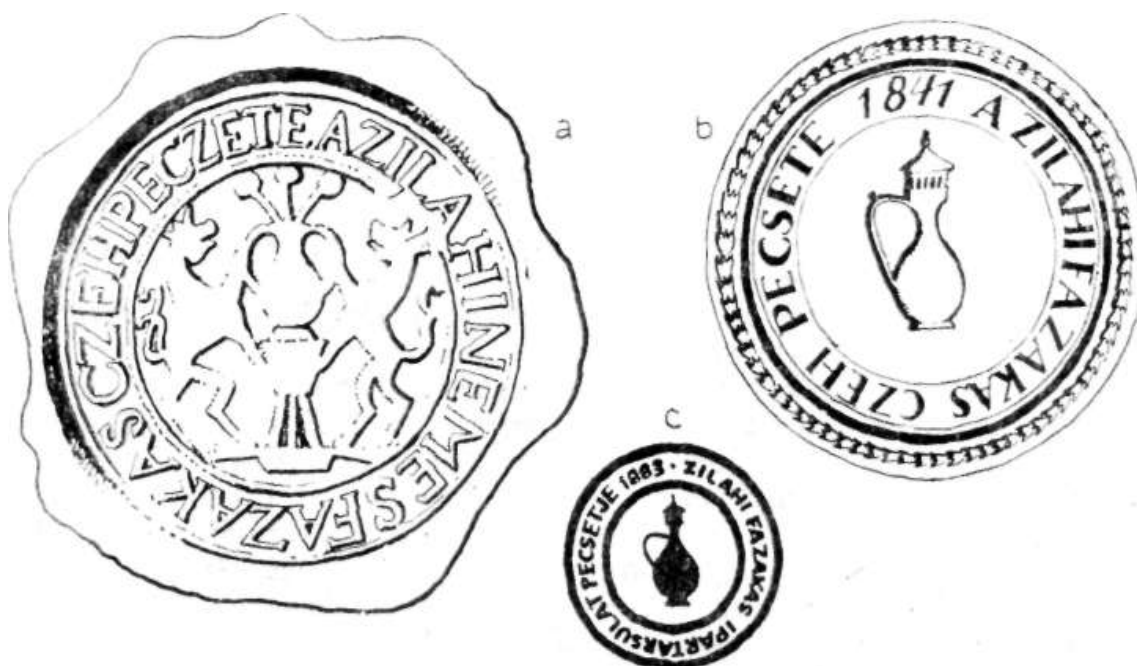
Nevezetes vásárhelye volt a désháziaknak a régi időkben a távolabbi Szilágysomlyó is. Az itteni szabad árusítás jogáért azonban a múlt század elején a mezőváros fazekasaival kellett megküzdeni. Somlyó város tanácsának 1806. évi határozatából kitűnik, hogy a „Somlyói Fazekas Társaság” tiltakozott az eddigi „úzus” ellen, amely szerint a désháziak szabadon árusíthatták edényeiket bármely országos és hetivásáron. E tiltakozás eredményeként a „desházi Fazekas Nemes Tzéh”-nek Somlyó városától kapott korábbi „Szabadtság levele” úgy módosított, hogy az évi „Négy Országos Vásáron” kívül havonta csak egy-egy „hetivásárra” jöhetnek a désháziak, jól megégetett „Edényekkel akármely számú Szekerekkel”. Ezen kívül még engedélyezték a désházi fazekasoknak, hogy az évente a „Debretzenből Lörintz Napi Vásárról (aug. 10.) hazajövetelkor edgy Pénteken” is árusítsanak Szilágysomlyón. Hogy e korlátozás korántsem volt oly szigorú, mint azt a helybeli fazekasok szerették volna, a városi tanács azzal indokolta, hogy „városi lakosaink Uno Ore atque Vote akarták az idegen désházi jó Edények bé hozatalát”.

A désházi edények jó hírére és hasznosságára vall az is, hogy midőn 1832-ben egyik szilágysomlyói vásáron a helybeli fazekasok a désháziakat edényeik eladásában „meg gátolni kívánták”, a désházi „Nemesek Hadnagya”, Hunyadi Ferenc azzal fenyegetheti meg Somlyó város tanácsát, hogy ha az nem biztosítja az 1806. évi szabadalmukat, „mi is vásárra ez után meg szününk járni”. Ezzel szemben a zilahi hetivásárok látogatására a désháziak a helybeli életerős fazekascéh tiltakozása miatt egészen 1900-ig nem kaptak engedélyt. Ekkor is csak a helybeli fazekasok által visszautasított különös munka jutalmaként nyerik el a város engedélyét, miután elkészítik a városi kórház vízellátásához szükséges rengeteg cserép vízvezető csövet (egy külön erre szerkesztett gépezet segítségével).

A vásárokon kívül a désháziak szekereikkel rendszeresen járták az alföld felé eső falvakat, hol az otthon annyira szűkös gabona ellenében árusították edényeiket. Az új edényt a vásárlónak félig, háromnegyedig vagy egészen (a terménytől s az évi terméstől függően) kellett megtöltenie. Ezért volt, hogy falvakon, ha valamely kölcsönadott nagyobb edénnyel (pl. lakodalmasfazékkal) baj történt, a kölcsönzőnek a tulajdonost „a véjendő fazék árának” megfelelő mennyiségű máléval kellett kárpótolnia.

ZILAH

Zilah az Alföldet Erdéllyel összekötő egyik legnevezetesebb ősi út mentén, a Meszesi Kapu tövében kialakult vásáros hely. Bár a medence szélén fekszik, Szilágysomlyó és Kraszna előtt az egész Szilágység legrégibb városa,



1. rz. A zilahi fazekascéh pecsétei. *a.* A régi viaszpecsét (Ø 32 mm) „A ZILAH NEMES FAZAKAS CZEH PECZETE” felírással, s közepén a középkorias ráma nélküli ún. blokk-korongon reneszánsz kétfülű korsóval, *b.* Pecsét 1841-ből (Ø 30 mm) „A ZILAH FAZAKAS CZEH PECSETE 1841” felírással, közepén zilahi kancsóforma, fedővel, *c.* A társulattá alakult fazekastestület párnapecsétje 1883-ból (Ø 32 mm) „A ZILAH FAZAKAS IPARTARSULAT PECSETJE 1883” felírással, közepén a helyben készített kancsó alakja fedővel.

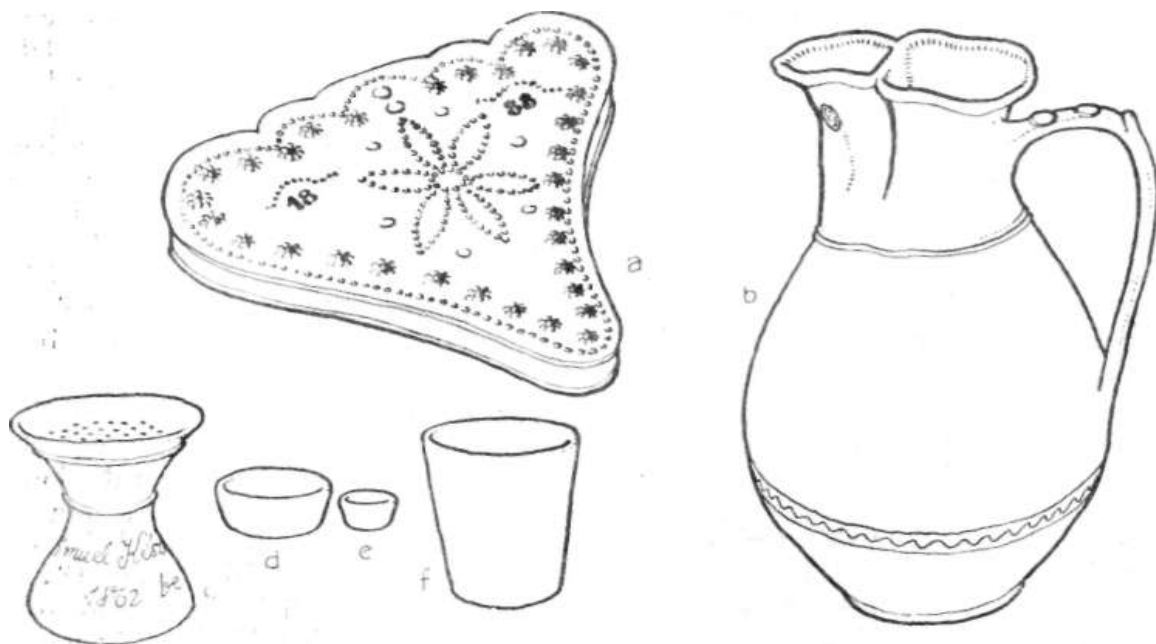
gazdasági és kulturális központja. A múlt század közepén, a gyáripar előtt, Zilahon még 625 különféle kézműves, köztük 484 céhes mester dolgozott. A 47 tagot számláló fazekas céh a legnépesebb céhek egyike volt, mindjárt a csizmadia céh (213 tag) és a gubás céh (53 tag) után következett.¹⁴ A fazekasok egykori nagy száma, külön utcában való településük (Fazekas utca), a közelben levő agyagbányászásnak régi nyomai, a mesterségi szakszókincs nagysága (30, 31) és az egykori céh megmaradt iratai és emlékei (1–2. rz.) mind e foglalkozás itteni régiségére mutatnak.

Zilah fazekassága elsősorban a városi polgárság és a falu igényesebb kívánalmait elégítette ki. A jó minőség állandó fenntartásáról gondoskodott a fazekasközösség, mely 1738-ban céhlevelet is kap. A céhlevélhez csatolt „Directiva regulák” szerint a „Látó Mesterek ... a’ helybeli Mesterek míveit, azon Hétnék elején, a’ mellyen az országos Vásár esik, a Mívhelyekben tartoznak megvizsgálni, hogy jó agyagból dolgoznak, vagy dolgoztatnak-e? ... megjegyezvén azt, hogy a’ Látó Mesterek nem csak az Országos vásárok előtt, hanem minden időben tartoznak a’ munkákra ügyelni ‘s a’ rosszul dolgozókat meg büntetni”. „A’ ki pedig száznál több Edényt ad el, azt a’ közelebb lakó két Mester emberekkel nézesse meg.” „Fazekat, korsót, elegyített agyagból, palás anyagból dolgozni... nem szabad.” „A’ Czéhbaállaskor” a mesterlegény „Remekadással” tartozik, „mely áll a’ következők-ből: a) Egy vastáblára készült kementze ..., b) Egy vedres mázos Fazék, c) Egy vedres mázos Csatos, d) Egy vedres mázos Tál, e) Egy vedres paraszt Korsó – mellyekis a’ Fő-Czéhmasteréi lesznek...”. 1837-ben „Hatá-

roztatott, hogy az inasok midőn fel szabadulnak és legénnyé lesznek, készítenek próba remekül a látó Mester jelenlétében egy két kupás Korsót, ugyanannyi nagyságú Fazekat, úgy akkora nagy Tálát, Lábost és két kupás égetetlent...”

1826-ban a céhgyűlésben a céhmester „a Méltóságos Lacskai Sámuel úr levelit felolvasta, amelyben azt írja, hogy Zilajról ojan igetetlen és fojtos cserép edént vittek az Ér mellé, hogy a Vízet nem tartotta és a Vevő megkárosodott.” Erre nézve a céh határozatot hoz, amely szerint „minden Mester embernek kötelessége lészen az edényét a Czéh tisztivel megnézetni akár bűzázni (falura), akár Vásárra mennyen és ha számára ad is el...”

Az egykorú céhjegyzőkönyvek bőven tanúskodnak a határozatok és előírások szigorú alkalmazásáról is: 1794-ben „Szőlősi János adott száz korsót... Horvát Mártonnak... (szekeres kereskedő), de a korsó nem volt alkalmas elvitelre mert a mész kő többnyire mind ki hánta magát a korsóból”. 1846-ban a látómesterek, midőn a műhelyeket vizsgálták, rajtakaptak néhány fazekast, „kik bűdös agyagból dolgoztanak”. 1874-ben a látómester, Szalontai Ferenc egyik szombati hetivásáron „több darabokat talált hasadtat, hibásakat és pállottakat”. A „remekelő” mesterlegények munkáit is szigorúan ellenőrizték, így pl. a XIX. század közepe táján olvassunk gyakran nem sikerült mesterművekről: „a” Fazék megrogyott, a korsó sugár”, „a tál kisded”, „a korsónak rövid a’ nyaka”, „a’ csatlós sugár”, „a’ korsó nyaka kurta”, „a’ Fazék nehéz és a’ füle igen fent van”, „a’ fa-



2. rz. A zilahi fazekascéh emléktárgyaiból. *a.* A fazekasok fedeles meghívótáblája vörösrézből, domborított díszítéssel, 1888-ból. *b.* Boros csatlós (38 cm magas), szája alatt a céh régi pecsétjével, kívül zöld, belül szintelen mázzal. *c.* Porzó az írás felitatásához, zöldmázas, „Készítette Gönczi Sámuel 1862-be” bekarcolt felírással. *d.* Cserép fontos (Ø 7,5 cm) a máz méréséhez. *e.* Kicsi fontos, a zöld mázhoz adandó rézpor mérésére, *f.* cinpohár, melyből avatáskor ivott az új céhtag.

zéknek füle görbe”, „a’ korsónak a feneke vékony volt”, „a’ fazék barázdás”, „a’ Tálnak a’ file foldott”; „égetetlen korsó”, „a’ Fazék füle félen van”; „a’ Tál máza megragadását meg nem takarította élességétől”; „a’ Tsalós barázdás”, „a’ korsó ... füle kitsi vagy keskeny”, „a Tsalos ajaka hibás”. A kályhák elkészítése és a kemence felrakása épp ilyen vizsgálódó szemekkel ellenőriztetett (pl. „görbe kájha”).¹⁵

Nyilvánvaló, hogy a termelés minőségét fenntartani akaró céhnek állandóan ügyelnie kellett az elárúsításra is: harcolnia kellett az idegenek kontárkodása és a tolakodó, lármás árusítás ellen, vigyáznia a zilahi fazekasság hírnevére. A céh rendelkezései előírják, hogy „a’ Vásárost más elől elcsalni, s annak művét gyalázni... nem szabad; midőn pedig Vásárra mennek, tartoznak Katalógus szerént állani”; 1806-ban „Végeztetett, hogy Incze Istvánnak (becstelen szekeres kereskedő) egy becsületes Fazekas Mester se adjon százával edint.” A helybeli piacon a fazekas-céh már a XVIII. században saját „szín”-jében árusít, és más piacokon is külön helye van a zilahi fazekasoknak, hol nem kereskedhetnek idegen fazekasok; 1774-ben a céhmester beszámol, hogy „kiadtam Sibon a városbírónak hogy az idegen fazekasokat el járta, hogy a mi helyünkre ne rakogyanak az naptól fogva”, 1775-ben pedig ugyanilyen okból „a kolozsvári fazekasok ellen instantiát adnak...”, 1825-ben meg „a’ dezsházi Fazekasokkal bajoskodnak”. 1844-ben Fazekas József és Szalontai Sándor „idegen vásáron”, Hunyadon „nem állottak a magok részeken” s ezért őket megbüntetik.

A zilahi edény legfőbb árusítási helyei a környékbeli vásárok voltak: 1862-ben Hadadot, Krasznát, Nagyfalut, Zsibót, Hídalmást és Drágot említi az egyik jegyzőkönyv. Az ottani kereskedők nagyban is vették a zilahi edényt. 1863-ban pedig a nagykárolyi fazekas céh jelenti, hogy a zilahi „Szilágyi Lajos nevezetű edénykereskedő meg nyerte hogy ő a Károlyi hetivásárokat el tartja zilahi korsóval”, és „kéri a Károlyi Czéh a Zilahi Czéhet, hogy a felkért Szilágyi Lajost a tzéltől el mentesítsék – ennél fogva kér kétt szekér Korsott amelyet is lenne szíves a Fazekas Czéh el küldeni”. Jellemző azonban, hogy a közvetítő-kereskedést nem szívlelő fazekasok nem teljesítik a kérést, hanem úgy határoznak, hogy továbbra is „szabadon adják korsóikat”. Mindenesetre értékes adalékok a fentiek is¹⁶ a zilahi fazekas-készítmények egykori széles körben való értékelésére, elterjedésére és árusítására.

Az egykori zilahi fazekasmunka ismerete szempontjából figyelmet érdemelnek a céh számadáskönyveinek az agyag, festékföld és a máz használatával kapcsolatos feljegyzései.¹⁷ A XVIII. században már a Céh tulajdona a „Sarmás tser szél” és a „Tövis kert agyag” agyagbányahelyek, míg a „Korsó anyagnak való, Örhegy alatt levő agyag veremnek való hely”-et csupán 1818-ban, a palás „Köszörű patakon levő agyagos földet” meg 1821-ben szerzi meg a céh. A konyhai használatra, főzésre-sütésre szolgáló parasztedényeknek való soványabb agyag mellett tehát 1820 tájától rendszeressé válik a máz alá kitűnő, sima palás agyag használata. A máz egyre fokozottabb használatára utalnak az évi ólom-gelét vásárlás adatai is: míg az 1770-es–80-as években már átlag 6 mázsa gelétet emlegetnek a számadáskönyvek, s a céhnek is 2–4 mázsa geléje volt raktáron. De a máz használata tovább fokozódik: 1846-ban megállapítják, hogy „ezen Czéh minden évben

közepes számítással 30 mázsa geléttet dolgozik fel”. A gelét beszerzéséről évente a céh gondoskodott egy-egy megbízottja közreműködésével. A nagybányai geléttet rendszerint közvetlenül Nagybányáról szerezték be, máskor viszont désháziak, szilágyszegiek, zsibóiak, vagy mások közvetítésével jutnak hozzá (talán a vámolás megkerülésével). A geléttet „mázására”, „fontra” vásárolták és *putinákban* szállították. Figyelemre méltó, hogy egy alkalommal (1795) három mázsa „stájerországi geléttet” is hoznak Zilahra.

A simább agyag és egyre több máz használata az edény mind díszesebb külsejével állott kapcsolatban. A díszítés gazdagságát szolgálta a harmadik fontos nyersanyag, a *fejér föld* egyre fokozottabb méretű használata is. A XVIII. század végén az edény alapszínéhez szükséges fehér földet a Torda melletti Szindről hozták az egész környék fazekassága részére. A zilahi céh 1796-ban Nagybányáról „hozot egy köből Szindi Fejér Földet”, 1804-ben pedig Szilágyszegről vásárolta ugyanezt („Szilágyszegről Nádudvari György uram a hat mázsa geléttet és kilentzven karika Fejér Földet el hozta”). A távolról s így drágán beszerzett festékanyag azonban idővel már nem volt alkalmas a fokozott igény kielégítésére s a fazekasok más, közelebb található és olcsóbban elérhető anyagokkal kísérleteztek. Ilyen újításról számol be a zilahi céh 1838. évi jegyzőkönyve: „Nagy András Uram kéri, hogy a pala fejér Földet feltalálta, mennyen bé Protocolumba.” Az utóbbi száz évben mind a szindi, mind a – bizonyára nem elég alkalmas – helyben feltárt fehér föld helyett a Szatmár felé eső színérváraljit használják a tarka festésű edények fehér alapozásához.

A céh tehát biztosította tagjai számára a legmegfelelőbb agyagot, a szükséges mázanyagot és a legfőbb (fehér) festékanyagot. Ezen kívül még gondoskodott a céh az edények kiégetéséhez szükséges „olcsó” fáról is, saját „Tölgyes Erdő” nevű erdejének a tagok általi használata által. Ugyanakkor – mint részben már láttuk – a céh elsőrendű gondja volt a jövő faze-kasnemzedék kellő előkészítése az inasévek és a mesterlegénység idején. Kötelezettségei mellett „inassága ideje alatt... kap az inas a’ Mestertől: minden esztendőben egy pár váltást, Csizmát, mejjét viselhet”. A céh biztosítja a fazekaslegények megélhetését, munkateljesítményük arányában adott fizetés előírásával. 1806-ban hozott céhhatározat elrendeli, hogy amely legény „ötven darab három kupás korsót vagy Fazekat tisztességest (készít), annak fizetését vihessék fejebb két mázjásra, aki pedig negyvenet, annak tíz garasra, aki pedig harmincat, annak fizetését nyoltz garassal”. Ugyanakkor a céh lehetővé teszi a fazekas legények tanulmányútját. Hogy a felszabadult inas „vándorolni” mehessen, a céhszabályok szerint „felszabaduláskor fizet a’ Mester az Inasnak: égy füsült Gubát, égy Kalapot, égy kék Nadrágot kétszer ványolt posztóból, és égy Pár Csizmát”, biztosítva a legény számára a szilágysági szabad embert és zilahi polgárt megillető öltözet legköltségsébb darabjait. A vándorlást követte a mestervizsga, 1846-ban három fazekaslegény „vándor éveit eltöltvén kéri magokat remek esztendőre botsálatni”.

A céhszervezet nemzedékek során át lehetővé teszi a zilahi fazekasság fejlődését, amely a XIX. század első felében vesz igen gyors lendületet. Jellemzi e lendületet, többek közt, egyes új készítési módok és új készítmények bevezetése. Így pl. 1847-ben elrendelik, hogy „a pálinkás korsókat be-

lülről is mázolni kötelesek, hogy a pálinkát el ne igyák”. Tíz évvel később pedig az egyik zilahi fazekas által első ízben készített „zöld mázas kávé ibrik” árulhatását engedélyezik.¹⁸ A fejlődő, egyre tökéletesedő zilahi fazekasság a század második felére eléri a mesterségi tudás, formagazdagság és művészi kivitelezés legmagasabb fokát, hogy aztán a céhek 1872. évi megszüntetésével a magukra maradt egyéni fazekasok a rohamosan fejlődő modern gyáriparral való versenyben megtorpanjanak. A fazekasok száma azóta is egyre csökken, készítményeik értékével együtt. Az egykor csaknem félszáz fazekas helyett jelenleg csupán egyetlen idős mester „bajlódik” a már csak „száraz kenyeret” nyújtó agyaggal.

A FAZEKASMUNKÁK ÉRTÉKESÍTÉSE

A szilágysági fazekasközpontok jelentősége elsősorban készítményeik elterjedésén mérhető le. Ugyanakkor az eladásra szánt munkák és értékesítésük módja fényt vet a fazekasmesterség különböző gazdasági-társadalmi vonatkozásaira is.

A nagy mennyiségű kész edény értékesítése többféle módon történt. A helybeli ismerősöknek pénzért nem adtak el edényt. Így pl. a Désházán található cserép edények mind valamelyik rokon vagy szomszéd fazekas „ajándékai”: a fazekasok keresztelések, eljegyzések, lakodalmak és temetések alkalmával vagy más alkalmakkor edényekkel viszonzták (vagy előlegezték) jó embereik szívességét. Egyes ajándékedények a désházi népszokások állandó tárgyi tartozékai. Ilyen pl. az ősi formájú (dudor füles) *komaszilke*, melyben a gyermekágyas asszonynak viszik a komaasszonyok az ételt, és a díszes, zörgős *pár-korsó*, amelyet az udvarló legény ajándékoz kedvesének, hogy az ebben hordja naponta haza a vizet a falukútjáról.

A szomszédos falvakba (Dabylon, Solymos, Nagymon, Vértölgy stb.) a szegényebb désházi fazekasok, esetleg feleségükkel együtt, a 40-es évekig még háton is vittek eladni edényt, és az érte kapott gabonát ugyancsak hátukon hozták haza. Az ilyen *terhés* edényszállító a laposedényt zsákba téve, a *füles-edényt* meg felfűzve néha 50 darabot is cipelt.

A legtöbb fazekasnak azonban volt saját kis gazdasága és kétlovas szekérével hordta edényét a környékbeli vásárookra és falvakba. Egy ponyvás szekerre, szalma közé *pakolva*, két *katlan edényt* (kb. 800 darabot) raktak föl. Voltak, akik egy-egy szekér edénnyel a közeli vásárhelyek hetivásárait járták sorba, míg csak „elfogyott” az edény. Egyesek kedden Hadadra, szerdán Sülelmedre, csütörtökön Zsibóra vagy Szilágycsehbe mentek. Mások meg Krasznán kezdték kedden, szerdán Sarmaságon, csütörtökön Alsószoporon voltak, péntekre Szilágysomlyóra jöttek visszafelé, szombaton meg Zilahon árusítottak. E két utóbbi helyre azonban rendszerint új szállítmánnyal jöttek, mivel az előző helységekből az edények javát elválogatták, holott épp Somlyón és Zilahon kellett tartani a helybeli fazekasok versenyétől. Nagybánya hetivásárait már ritkábban mentek, akkor is inkább csak korsóval, mert a környékről begyűlt románság jobban szerette a hagyományos désházi korsót, mint az újabbmódi bányait.

A távolabbi vásáros helyeket, Kémert, Tasnádot, Margittát, Nagykarolyt az Alföld felé, Páncélcsehet, Nagysomkútot, Vármezőt, Hídalmást, Bánffyhu-

nyadot, Kolozsvárt és Dést jobbra csak az országos vásárok alkalmával keresték fel. Rendszeresen fölkeresték még a feketetői Gál napi (okt. 16.) „rongyos vásárt” is (itt adta el Kalotaszeg népe elviselt ruháit a környékbeli szegénységnek), ahol a bejáratos révi fazekasokkal szemben, kik mázatlan fehér korsót, kantát és fazekat árultak burgonya ellenében, a désháziak mázas tányérokat, tálakat, csuprokat árusítottak pénzért.

Bánffyhunyadi piacon főleg a désházi *butykost* (páliskáskorsót) vásárolták a környékbeli falvakra kaszálni jött hegyvidékiek. 1918 előtt a hunyadi vásárra jött némely falusi asszony egyszerre 50–60 butykost is vásárolt, amit aztán egyenként adtak el nyereséggel. Egyes helybeli kofák pedig nagyvásárok alkalmával megrendeltek egy-egy szekér désházi edényt, amit aztán egy-két hónapon át maguk árusítottak. A hídalmási vásáron főként *pománástál* (a románoknál halottaik emlékére tartott lakomára használt edény), *kanta* és *tejescsupor* kellett a désháziaktól, Zsibón viszont a környékbeli románok kantán kívül főként *festett tányért* vásároltak, mellyel a ház falát *rakták ki*.

Az alföldi vásárok népe a désháziaktól használati edényeket – tejescsuprot, szilkét, tányért és korsót (kanta helyett) – vásárolt. A környékbeli vásárookra begyűlt közeli „tövisháti” falvak (Diósad, Erked, Sámson, Vérvölgy stb.) szőlőművelő magyarsága, különösen ősz tájt, elsősorban *boroskancsót* és *csatlóst* keresett, Zsibó, Nagysomkút és Dész környéke román lakossága még a 40-es években is vásárolta a háromlábú lábosokat szabad tűzhelyen való sütéshez. A vásároshelyek környékének helyi igényeit kielégítő néhány fajta edény mellett azonban mindenfelé kellett vinni nagy tömegben a szokványos edényeket: káposztásfazekat, tejesedényt és csuprot, fedőt stb.

A vásárok látogatásán kívül szokásban volt a vásárhelyek környékén fekvő falvak felkeresése is. A szegényebb, kevés földű fazekasok, tehát a fazekasok többsége, főként helybeli rossz termés idején rendszeresen járták a falvakat, hol az edényekért cserében gabonát kaptak. Mindenekelőtt a vásáron el nem kelt edényeket vitték a környékre, hol különösen a nagyobb edényekből, melyeket kényes lett volna a földművesnek hazaszállítani a vásárról, az asszonyok, gabonáért, férjeik tudtán kívül is gyarapították edénykészletüket. A fazekas ilyenformán egy-egy útjáról alig tért haza üres szekérrel, s a vásáron szerzett pénz mellett faluról hozta a család számára szükséges gabonát is: alföldi gabonatermő vidékekről, Margitta, Kémer és Tasnád felől rozst, búzát, málét, Nagykároly felől búzát, kétszerest (vegyes búza-rozs) és rozst, Zsibóról és „belülről” ((Szamoserdő, Erdőhát, Páncélcseh vidékéről) főként málét, Kalotaszegről meg búzát, málét. Míg a vásároknak, hol pénzért árusítottak, főként tavasszal volt jelentőségük, *faluzni* jobbra aratás után (ősszel, augusztustól karácsonyig) mentek, midőn jobban „megfizették” az edényt: jobb termés esetén búzával egyszer, kukoricával pedig kétszer kellett megtöltenie a kinézett edényt a vásárlónak. Gyenge terméskor viszont fele ennyi gabonával is megelégedett a fazekas. A kevésbé díszes nagy edényt (főzőfazekat) azonban csak úgy töltötték meg gabonával a vásárlók, ha még kaptak ráadásul valami kisebb edényt is (pl. fedőt, kis csuprot). A fazekasok egyes helyeken külön megrendeléseket is kaptak. Román falvakban gyakori volt, hogy egyesek 100–200 kis kantát vagy tálát rendeltek meg pománaedénynek, mit a fazekas, mikor újból arra járt, leszállított.

A vásárokat és környékbeli falvakat járó fazekas útjára rendszerint fiúgyermekével vagy feleségével indult el. S míg úton voltak, jórészt hideg ételen (kenyér, szalonna, hagyma) éltek, bár este a falusi háznál, hova beállottak, rendszerint úgy ellátták őket, „mintha csak otthon lettek volna”. Ilyen szempontból a désházaiak kedvvel emlékeznek vissza főleg a kalotaszegiek szíveségére. A szállásadó gazda szívességét a fazekas egy-két edénnyel viszonzta. Az utak száz évvel ezelőtt, különösen tavasszal, nagyon rosszak, sárosak voltak, s a régi fatengelyű szekereket gyakran kellett útközben javítani. Bánffy-hunyadra sokáig csak Bikal felé mehettek, az itteni nagy hágóhoz is külön vontatót (előfogat) kellett fogadni. Naponta több falun is átmentek, közben árusítottak a faluzók, akik elsősorban a vásároshelyektől távolabbi, félreesőbb vidékeket járták, hova a gyári edények nehezebben jutottak el, és ahol a régi szabad tűzhelyek is tovább maradtak fenn. Az ilyen falucsoportok, vidékek századunkban egyre gyérültek, szűkültek. Az Érmelléke (Tasnád, Nagykároly) felé már a század elején alig fogyott a cserépedény. Az 50–60-as években már jóformán Zsibó és Doboka környékére s a Tövishát némely falujára szorult össze a désházi edény piaca.

A gyári öntöttvas, zománc-, üveg- és porcelánedények az 1880-as évektől kezdve a szilágysági falvakban is egyre nagyobb mértékben elterjedtek, s ez a következő évtizedekben a legtöbb fazekasközpont sorvadásához, majd megszűnéséhez vezetett. Városban, hol másféle munkalehetőség is akadt, a fazekasok könnyen felhagytak régi foglalkozásukkal, a désházaiak azonban gazdasági helyzetük kényszere folytán kénytelenek voltak folytatni az egyenlőtlen versenyt: újabb és növekvő igényeknek megfelelő új edényformákkal, jobban mázolt és drágább festékekkel díszített edényekkel kellett kiállaniuk. A mázra és festékre szükséges pénzt gyakran valamely pénzesebb gazda hitelezte, kinek a fazekas sokszor eladósodott. A fazekasok így még jobban elszegényedtek, kicsúszott alóluk a kis földbirtok a fogattal együtt. A két világháború között már általános lett, hogy az edények szállítását szekerekre bízta, kik a begyülő gabona 1/3-áért vállalkoztak fuvarosnak. 1925 tájt már 15–20 ilyen *lovasember* volt Désházán. Ezek hónapszámra csak vasárnaponként jöttek haza, akkor is csak rakodni, s újra úton voltak egy hétig.

A szekér edényért kapott 10–12 zsák búzából s más gabonából a fazekas 3–4 zsákkal a szekeresnek adott, a maradékból pedig még útközben eladott annyit (gabonakereskedőnek), hogy legyen pénze mázra. Ilyenformán három út, 3 szekér, azaz 6 katlan, vagyis 2400 edény sem hozott tisztán 8–10 zsák gabonánál többet. Ez pedig egy közepes korú fazekas egész évi keresete volt, amiből népes családját ruházni s táplálni kellett. Ha falu helyett vásárra mentek, akkor sem volt nagyobb a haszon, mert a cserépedények ára a század folyamán állandóan esett (míg 1910 tájt egy tányér 2, egy csupor meg 4 krajcár volt, 1954-ben a tányér eladási ára 1,50, a csuporé meg 3 lej volt).

Csupán a két háborút követő évek gyáriedény-hiánya állította vissza átmenetileg a fazekasmunka becsületét. Az 1920-as években és 1944 után is többször megtörtént, hogy a viszontárúsító cigány kereskedők a krasznai vagy sarmasági vásáron 30–40 ezrével vették meg a désházi edényt, hogy azt a félreesőbb rézalji, meszesalji vagy bükkalji falvakban „elházzalják”, vagy pedig egy-egy szekérnyit vásároltak meg, hogy tovább szekerezzék rongyért (ha

D.A.C. szerződésük volt), vagy vásárookra vigyék (ha volt árusítási engedélyük). Így alakul ki az értékesítésnek a legutóbbi időig szokásos módja, midőn az árusításban a fazekas már egyáltalán nem vesz részt, mert közbeiktatódik az edénykereskedő. Két évtizede már helybe, Désházára jönnek a D.A.C. megbízottai, a Zilah felőli Cigányiból és Kárásztelkéről és a Kraszna felőli (Derzsídából és Alsóvalkóról való) félnomád cigányok, akik pénzen veszik meg az edényt és saját szekerekkel – melyen egész családjuk is utazik – szállítják Csucsra felé a havasi falvakba, ahol rongyért árusítják, részben meg Nagykároly felé, ahol gabonát kérnek érte. A désházi szekeresek közül is többen felcsaptak D.A.C. megbízottnak vagy engedélyes edénykereskedőnek, hiszen a fazekasok maguk már nem foglalkozhatnak gabonaértékesítéssel.

E kereskedők vagy egy-egy teljes katlan-edényt vesznek meg, *egyremásra* számítva (2 lebben darabonként), vagy pedig a készletben levő edényeket *darabszámra* csoportosítva, 1 nagy edényt 2 közepes edénnyel vagy 3 kicsi edénnyel egyenértékűnek véve (pl. 3 fedő = 2 virágcserep = 1 kanta).

Különböző próbálkozások dacára Désháza fazekassága még nem jutott el a szövetkezeti szervezkedésig. 1941–45 között az akkori „Hangya” szövetkezetnek dolgozott ugyan néhány fazekas, de azóta sem volt komoly próbálkozás a szövetkezet nyújtotta lehetőségek felhasználására. A jobb fazekasok félték a szövetkezetbeli szabványosítástól, a központi minőségellenőrzés felületességétől, a hozzá nem értő „üzletemberek” kísérletezéseitől, s így a vevőkör megcsappanásától és a kereset csökkenésétől. Az 50-es években a szövetkezeti munkától egyesek kedvét a szilágyballai „hímzőszövetkezet”-ről hallottak vették el, ahol a megrendeléseknek semmi közük sem volt a helyi anyaghoz, tapasztalati tudáshoz, művészi hagyományhoz és érthetetlenül nagy volt a különbség az eladási ár és a munkadíj között. A mezőgazdaság szövetkezetesítésével pedig a gabonáért való árusítás (faluzás) is teljesen megszűnt, s a modern kereskedelmi hálózat kiépítésével a gyári edények mindenféle meghonosodtak. A 60-as években aztán már a Nagybánya, Zilah és Szilágycseh építőtelepein és bányáinál nyíló kereseti lehetőség el is vonta a korongtól a désházi férfiakat: pár éve már naponta 350–400-an ingáznak falujuk és a városok között!¹⁹

Az ösöktől „örökölt” foglalkozás otthoni folytatásának vágya azonban tovább él a désházi fazekasokban s az a keret, amit Szarvadi Gyula s néhány társa a szilágycsehi kisipari szövetkezetnél nemrég megtalált, megfelelő „tágítással” alapja lehet egy, a désházi agyagművesség értékes mester-ségi és művészi hagyományaihoz méltó, a falu lakosságának otthon is kényeret nyújtó korszerű népi ipari központ kialakításához.

A zilahi fazekasok számára az értékesítés helye, kezdettől fogva, minde-nekelőtt a helybeli piac volt. A szerdai és szombati hetivásárok és a négy országos vásár alkalmával a várospiacon épült hosszú *fazekasszínben* vagy eléje *kirakodva* árusították a fazekasnak az edényeket a jobbra ugyancsak nőkből kerülő vevőknek. A zilahi hetivásárokon nem is volt joga idegen fazekasnak árulni, a désháziak kivételével, kik a zilahiak díszes készítményeit a maguk alig mázolt, sötét borostyános vagy zöld mázas konyhai edényeikkel egészítették ki. A zilahiak saját piacuk ellátásán kívül még rendszeresen látogatták a környék, főként Somlyó, Zsibó és Sarmaság vásárait, de négyen-ötön mindig elmentek a hídalmási vásárra is, és ott voltak Bánffyhunyadi évi

12 nagyvásárán is. Bánffyhunyadra, akárcsak a tordaiak, főként díszedényt – kancsót és tálat – vittek, ami Kalotaszegen nagyon kelt. Egyes szekeres fazekasok régóta szállítják a híres zilahi korsót Nagykároly, Szatmár, sőt még Debrecen vásáraitra is, mert errefelé nem volt korsónak alkalmas agyag. Őszel (aratás után) többen rendszeresen mentek faluzni is, hogy edényeiket gabonára cseréljék. Az ilyen körutakra külön készültek a fazekasok *gabona-edénnyel* (fazékfélék). A legjobb gabonatermő vidéket járták: a közeli Szilágymén, Tövisháti falvakat s a Zilah patak és Kraszna mentén haladva „lefelé” Nagykároly irányába, az alföldi falvakat vették sorra használati edényekkel.

A zilahiak igazi értékesítési helyei azonban saját piacuk és a vásárok voltak. E vásárokon árusították jellegzetes díszű edényeiket, amelyek az egész Szilágyság és Kalotaszeg magyarságának körében s részben a környező román falvakban is elterjedtek. Falura már a 30-as években is alig jártak, mert a megapadt számú és elszegényedett fazekasoknak már nem volt saját szekerük s a fuvarbért alig tudták fizetni. Az 1940-es években kísérlet történt a „Hangya” részéről, hogy a szövetkezeti hálózat révén értékesítsék a zilahi készítmények egy részét, de a fazekasok idegenkedése miatt megbukott e kezdeményezés, s ha csak a még élő egy-két öreg mester tudásának átvételére nem akad új jelentkező, a zilahi fazekasnemzedékek hosszú láncá végleg megszakad.

FAZEKASMUNKA

A következőkben a két jelentős és jellegzetes szilágysági fazekasközpontban folytatott agyagmunkával, a mesterség technológiájával, termelési kérdéseivel és termékeivel ismerkedünk meg. A munkamenet – az agyag bányászása, hazaszállítása és előkészítése, a korongolás fázisai, a kikorongolt edény szárítása, festés, mázolás és égetés bemutatása során figyelmünk a téma olyan fontos részterületeire is kiterjed, mint a három nyersanyag (agyag, festék, máz), valamint az eszközkészlet, s végül a fazekas készítmények, melyek a készítő (fazekas) és használók (vásárlók) szemszögéből, az alapformák, a nagyság, a kivitelezés, az alkalmazás, sőt az évszakok alapján csoportosíthatók.

Ilyenformán az e tanulmány első részében jobbra csak utalások formájában érintett fazekasmunka és mesterségi tudás, illetve a termékek gyakorlati és művészi jelentősége valójában ebben a fejezetben nyer érzékletes, konkrét bemutatást.

AZ AGYAG KIBÁNYÁSZÁSA ÉS ELŐKÉSZÍTÉSE

A désházi fazekasok kétféle *agyagot* használnak: az egyik, a *kékagyag*, amelyet a falu közelében, a Cserealj dűlő Bükkert részében bányásznak, a másik pedig a távolabbi Uraklábja nevű disznólegelön található *sárgagyag*. Míg a *tömött, kövér, palás* kékagyag előnye, hogy „jobban ül rajta a máz és



1. fk. Katlanszín, az égetéshez előkészített bükkfával és fazekakkal, Désháza.



2. fk. Korongolás: a rög befűrése, Désháza.

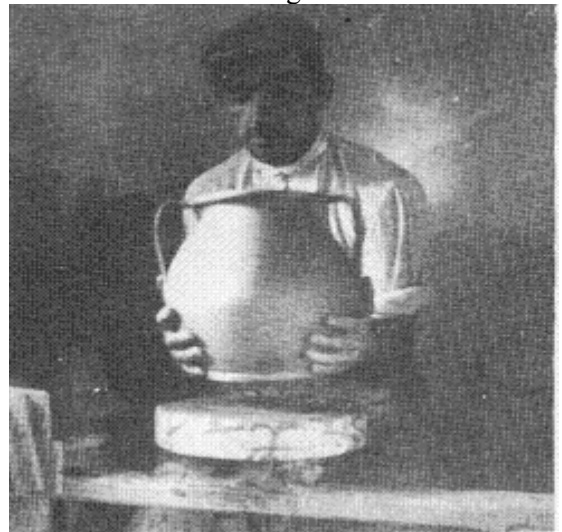
3. fk. Korongolás: a fazekas adja a formát és hajtja ki az ajakát, Désháza.



4. fk. Fülhúzás

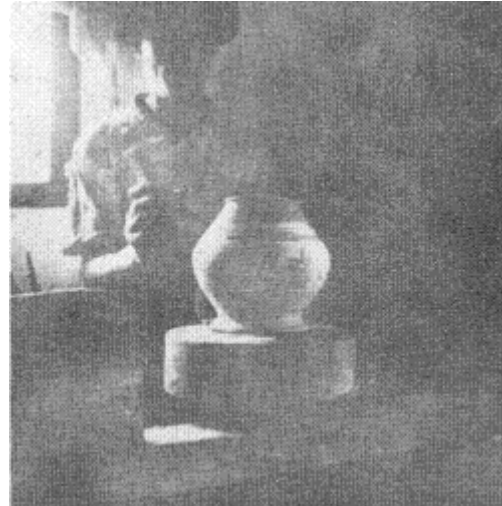


5. fk. Leemelés a korongról





6. fk. Virágozás pemzlivel (az íróaszonyok két fázisban dolgoznak). Désháza.



7. fk. Megcsapatás száruval a korongon, Désháza.



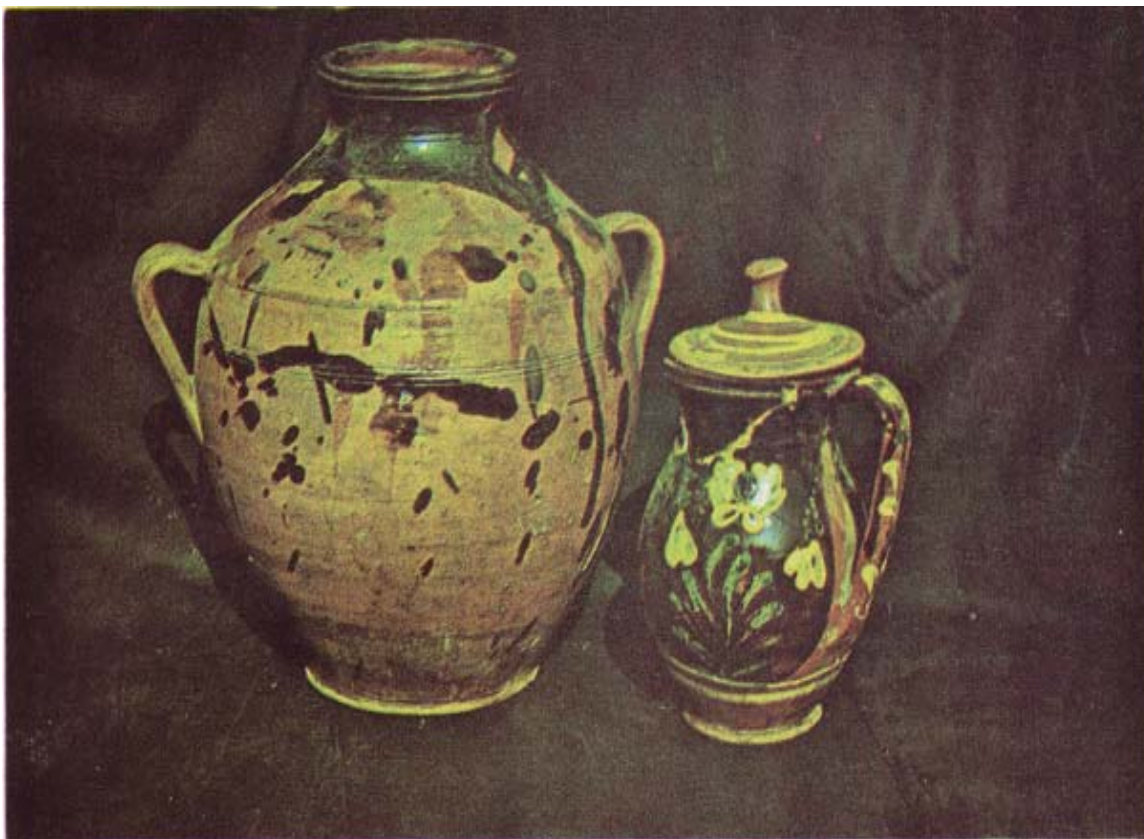
8. fk. Faluzás a désházi edényekkel.

9. fk. Désházi edények.



10. fk. Zilahi edények.

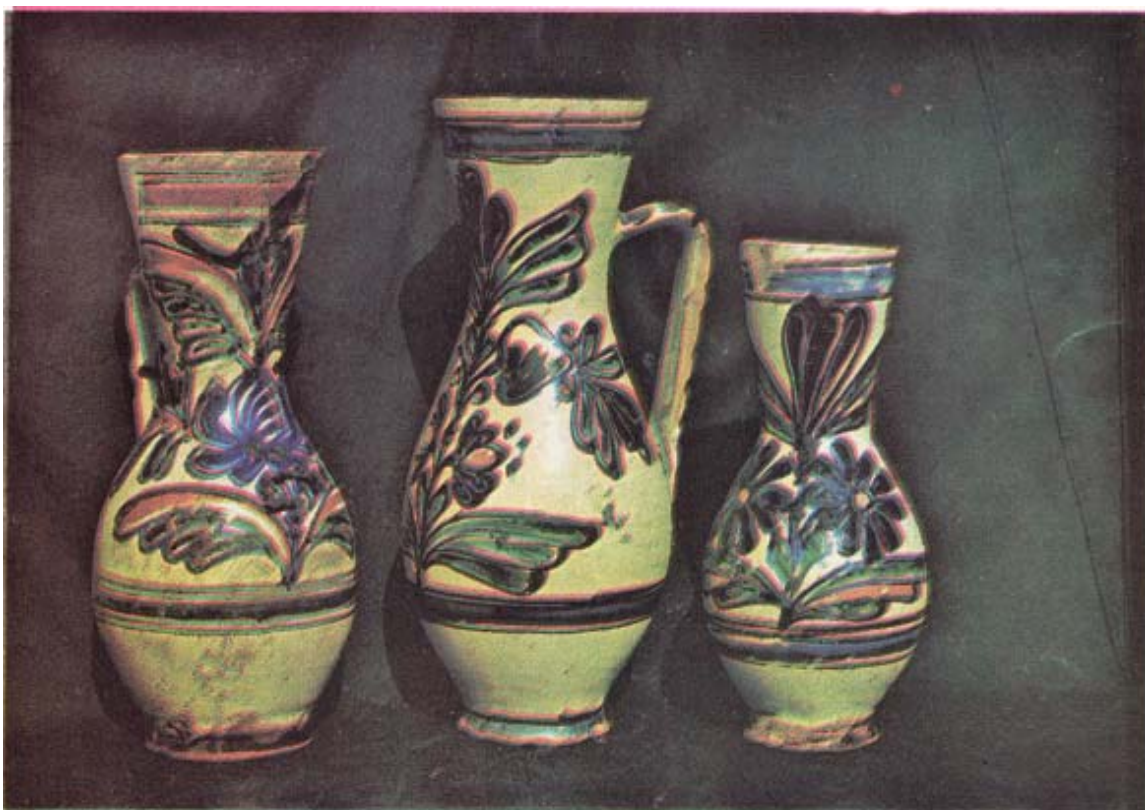




1. Kanta és tejcsupor fedővel, Désháza.

2. Tányérok, Désháza.

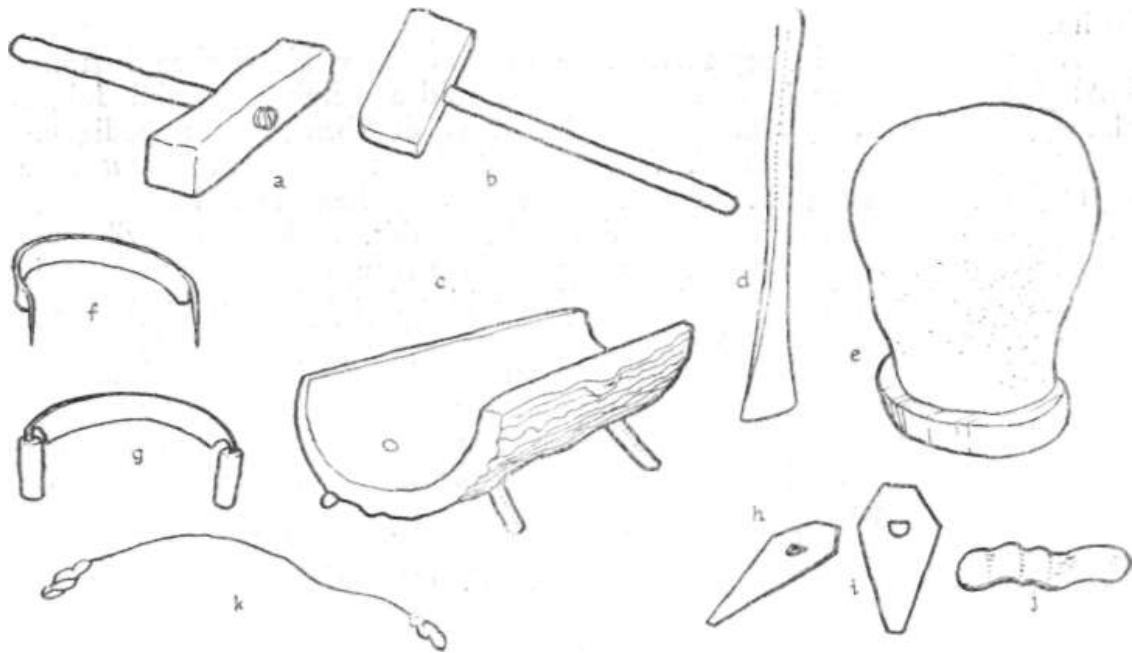




3. Növényi díszű kancsók, Zilah

4. Madaras tányér és tál, Zilah.





3. rz. Agyagmegmunkáló szerszámok: a-b. *Furkók*, Désháza (a továbbiakban Dh.) és Zilah; c. *Böcsőpad* vagy *agyagáztató pad*, Dh. d. *Agyagvágó*, Dh. e. *Tökére helyezett agyag*, Dh. f-g. *Agyagszelők*, Zilah és Dh. h-i. *Fakések* (20–25 cm), Dh. j. *Csipőbőr*, Dh. k. *Meccődrót*.

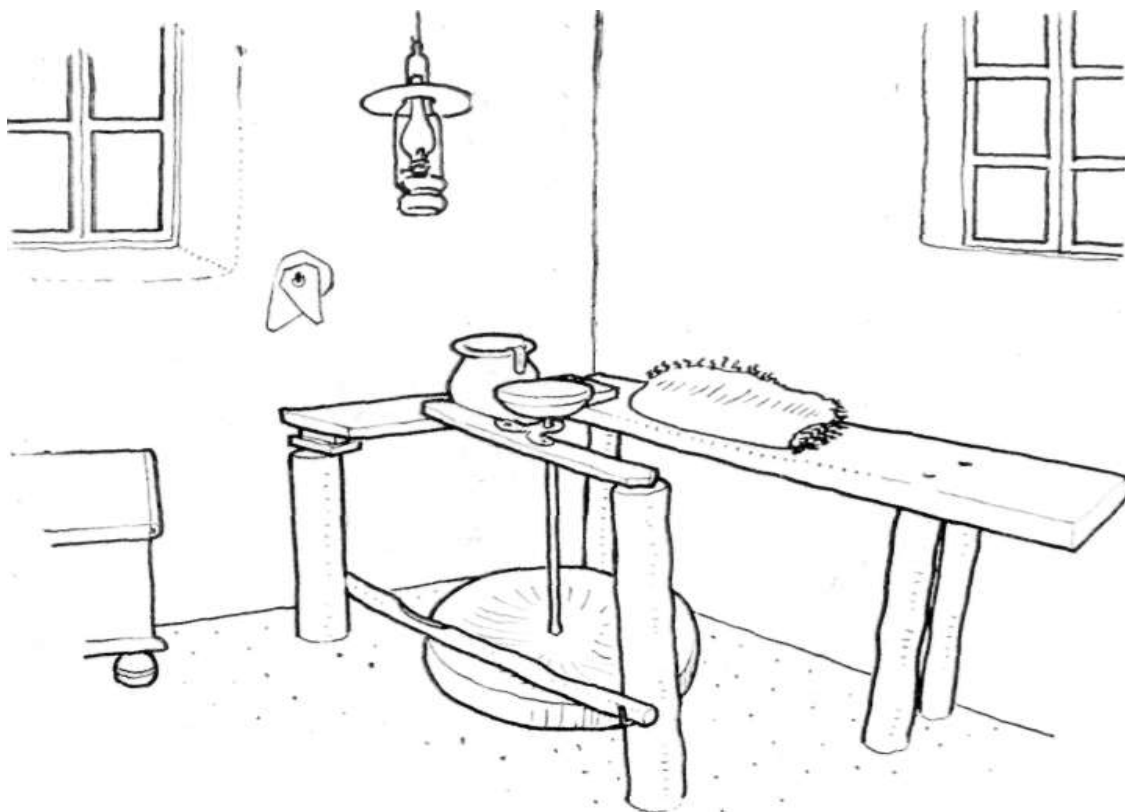
fényesebb”, s így „piaci edénynek” igen alkalmas, a sárgagyag előnye, hogy a belőle készült edény „jobban szűri a vizet”, a víz nem „iszapízú” benne s tűzállóbb is. Ilyenformán tehát az utóbbiból készülnek a vizesedények és az otthoni használatra szánt főzőedények. Többnyire mégis különböző arányban keverik a kétféle agyagot, hogy azok kiegészítsék egymás tulajdonságát. A tiszta kékagyag magában alig *nyúlik* a korongon, a tűzön pedig könnyen elpattan, ezért az ilyenből készült káposztásfazekat már újonnan megdrótozzák, vagy inkább több sárgagyagot és még a Szamosról (Szamosudvarhely) hozott *fővenyet* is kevernek hozzá. A háború óta azonban, mióta oly fontos az edények *piacossága* és a gyors munka, mindinkább a közelben található, idegen anyagot (pl. mészkövecskéket) nem tartalmazó és a mázat magába nem szívó kékagyagot használják előszeretettel. Irigylük is ezt az agyagot a désháziaktól a környékbeli fazekasok, mivel hasonló még csak Zilahon van, de ez háromszor mélyebben a földfelszín alatt, mint Désházán. 1906-ban a Pesten tartott kerámiai tanfolyamra mindenfelől hoztak agyagot, de a zilahit tartották a legjobbnak, úgy hogy a tanfolyam előadója is ezt vezette be. A régiek azonban, kik többet adtak a tartósságra, mint a mutatóságra, a hagyomány szerint hosszú küzdelmet folytattak azért, hogy a sárgagyag bányahelyét megszerezzék, mely eredetileg a szomszédos Dablyonújfalun (Bírfa) birtokában volt. Végül is cserében az agyaghelyért átadták a falu földesurának a Désházát mint nemesközséget megillető kocsmatartási jogot (regale).

Mindkét *agyagbányahely* községi terület lévén, a fazekasok, akárcsak a házfalat mázó asszonyok, szabadon hozhatnak innen szükségükre. Az agyag biztosítására az agyagbányahelyeket – mint láttuk – Zilahon is megtartot-

ták köztulajdonban, illetve, ha előbb magánbirtok volt, a fazekascéh megvásárolta.

Agyagért Désházán egyszerre 2–3 fazekas megy ki, részben biztonsági okokból, mert nem egy ízben *nyomta oda* a föld a mélyben egyedül dolgozót (pl. Petkes Elemért, vagy Hunyadi Imrét a 30-as években), főként pedig, hogy könnyebben dolgozhassanak. A felszíntől lefelé kútszerű *agyaglyukat* ásnak, majd a kb. 3 m vastag földréteg és araszos fővenyréteg alatt elérve az agyagot, kibányásznak belőle egy-egy jó szekérre valót. A kútban egyik ember ásóval, majd kapával dolgozik, míg társai fa állványfélén vagy létrán állva kézzel kézzel adogatják ki egy kis *teknőben* a kiszedett földet, majd a jó agyagot. Akinek nincs szekere, vagy a bányához közel lakik, a hátán (*kétfelé megeresztett zsákban*) viszi haza. Egy ilyen *tere* kb. 70 kg, ami 20 db szilke vagy 40 kupáscsupor készítésére elegendő. Ugyanakkor egy szekér agyagból egy egész *katlan edény* kitelik. Zilahon a mély agyagveremből magát az agyagrögöt adogatják föl kézzel kézzel, s mindig szekérral viszik haza a kibányászott mennyiséget.

Az agyag megmunkálása mind Zilahon, mind Désházán a *verés, szelés, áztatás, tapotás* és *gyúrás* mozzanataiból áll. Désházán a hazavitt agyagot



4. rz. Régies cöveklábú *korong* és elhelyezése a földes padlójú lakóhelyiség ablakánál, Dh. Résezi: cöveklábak, vízszintes *lábító*, *ülés*, juhbőrrel, tölgyfa *korongalj* (alól *perselyben*, fent a tengelye vas nyakszorítóban forog), diófa *korongtányér*, *korongdecka* és *focsosfazék* a *csípőbőrrel*, a falon *fakések*.



5. rz. Korongolás, Zilah.

kézzel széttördelik dió nagyságú darabkákra, s a teknő alakú *bőcsőpadba* teszik, hol *meglocsolják*, *furkóval* (fakalapács, 3 a-b rz.) *megverik* kétszer-háromszor, majd az ásószerű *agyagvágóval* (3 d rz.) *kivágják*. Ezután a padból *darabokban* kiszedik, s a házban levő *agyagostőkére* (3 e rz.) jó keményen *fölverik*, s amennyi szükséges aznapra, annyit *leszelnek* belőle a *szelővel* (3 f-g rz.). A vékony forgácsra szelt agyagot kézzel *összegömbölyítik* akkorára „mint egy szilke” és 4–5 *gömölyeget* bemártanak egy vizes dézsába (7. rz.), majd az *agyagáztató padba* teszik be, ahol pár órát *ázik*. Az újból megázott agyagot az *agyagtapotóra* (lepedő) helyezik, ezen a fazekas négyszer-öttször megtapodja, ilyenkor kívülről befelé halad, csigavonalban. A laposra eltapodott agyagot esetleg még ököllel is *meggyúrják*, hogy közben kiszedjék az *agyagbököket*, majd a lepedőn *tekercsbe* csavarják s madzaggal több nagy *darabba metszik föl*. Egy-egy ilyen darabot aztán a *műhelyre* (korongállványra) tesznek, hol kézzel *felszaggatva* a készítendő edénynek megfelelő nagyságú *rögöket vernek* belőle. A nagyobb edény számára egyszerre 5, kisebb edénynek meg egyszerre 10–20 rögöt készítenek elő, *csattogatnak fel* a műhelyre.

A kövér palás agyag soványítására használt homokot tapodáskor vegyítik bele, éspedig egy gyúrás (20–40 edényre való) agyaghoz rendszerint egy *összemarék* fővényt kevernek.

Aszerint, hogy mit szándékoznak készíteni, az agyagot *keményebbre* (pl. tálaknál, „hogy a tál le ne üljön”) vagy *puhábbra* (pl. kantánál) dolgozzák ki.

Aki teheti, télire nagyobb mennyiségű agyagot hord haza, mert az otthon *kifagyott agyagban* többé nincsen *bög*.

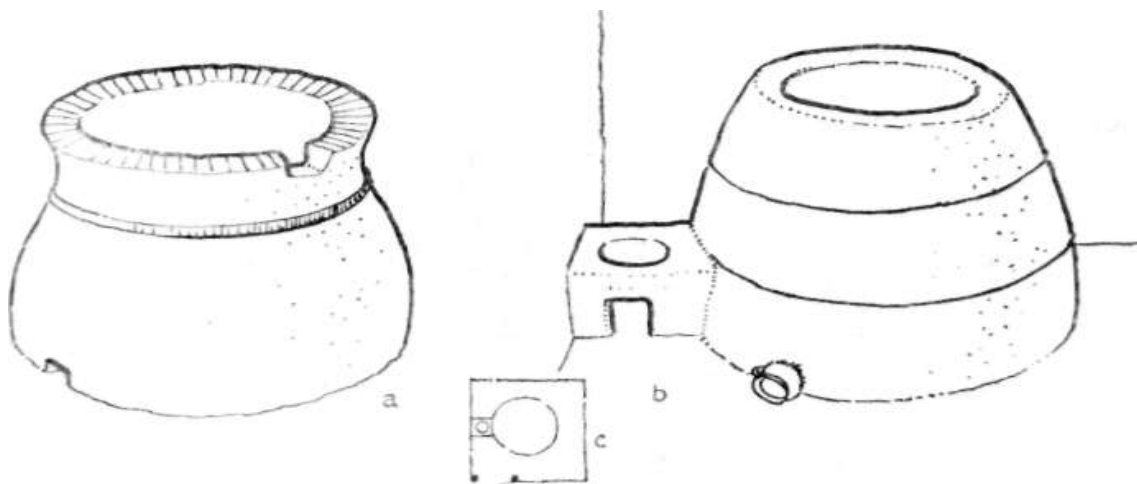
KORONGOLÁS, ÉGETÉS

A kibányászott agyag kellő előkészítése, egyenlősítése, tisztítása és tömörítése (azaz levegőtlenítése) után sor kerül a formálásra.

Az agyagnak edénnyé alakítása a *lakóház* ablak felőli sarkában elhelyezett műhelyben történik. A régimódi műhely (4. rz.) a fal mentén húzódó cöveklábú *padból* és az eléje helyezett, ugyancsak földbevert lábazatra szerelt *korongból* áll. Jobbkéz felől van a *polc*, ezen állanak az előkészített *rögök*, a vízzel tele *focsóstál*, a *csípőbőrök* (3 j rz.), a *rézdrót* (3 k rz.) s egyebek, a falon pedig, szegre akasztva tartják a *fakéseket* (3 h-i rz). Régen a *korongtengely* tölgyfából készült, csak alsó végén volt egy kis vascsap, a 20-as évektől kezdve azonban a vastengely terjedt el. A vas tengelyvég *lófogon* forog, vagyis csapágnak ló zápfogat helyeznek. A *korongalj* csere- vagy tölgyfából, a *korong teteje* vagy *tányéra* pedig bükkfából vagy diófagyökből való.

A műhelynél dolgozó mester az ablakon át jobbról és hátulról kapja a fényt, vagy a fölfüggesztett petróleumlámpánál dolgozik. Nagybányán a korong mellett háromlábú mozdítható széken ül a fazekas, Zilahon a cöveklábak rég elmaradtak. Újabban a désháziak is e mintára készítik műhelyeiket, s így az mozdítható „bútora” lesz a háznak. A fazekas rendszerint maga készíti el műhelyét; legnehezebb a nagy keményfa korongalj kifaragása.

A padon ülő fazekas meztelen jobblábával *rúgja* a lendítő kerékként szolgáló súlyos alsó karikát (5. rz.), miközben a felső karikára felütött és erős nyomással (hogy szél ne maradjon benne) *középre szorított* rögöt keze közt alakítja: először is hüvelykujjával *középen befúrja*, majd *széthúzza* a rögöt az edény fenékszélességének megfelelően, utána az egész vastag gyűrűt *fölhúzza elsőre*, majd *leszorítja*, s újból *fölhúzza csöbe* a készítendő edény



6. rz. Égetőkatlanok. *a.* Zilahi *katlan* téglából, tapasztva és vasabronccsal; kiszélesedő peremére rakják körbe az edényeket, és kis *csorbáján* hajol be a mester be- és kirakáskor. (Belső átmérő alól 150 cm, felül 120 cm, magasság 120 cm. A katlan 700–800 tányér, illetve 200 vegyes edény, vagy 140 korsó befogadására alkalmas.) *b.* Molnár Dani abroncsozott égetőkatlana, Dh. (A katlan egyik száját fazékkal zárják el; külső átmérője alól 153 cm, felül 97 cm, magassága 110 cm). Balról szapuló katlan. *c.* *Katlanszín* alaprajza, Dh.

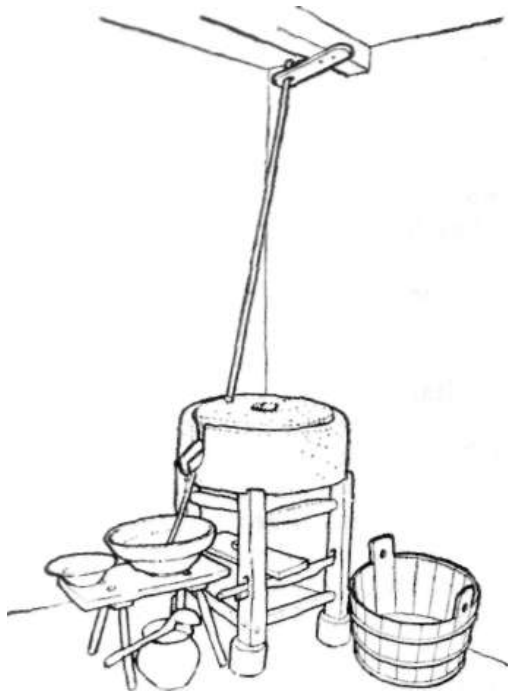
magasságának megfelelően. Ettől kezdve *adja a formát*: előbb az edény öblét (belül a balkézszel, kívül a fakéssel alulról fölfelé) idomítva, majd az ajakát *hajtja ki* (előbb kézzel, azután késsel, végül nedves *csípőbőrrel* simítva), végül a nyak alá körbefutó *kalárist* hűz, alól pedig kis kihajló fenékszeget alakít fakéssel, hogy mázolásakor az edényt szájával lefelé is lehessen kézben tartani. Korongolás végeztével kézzel szorítva, fejő mozdulattal, lapos *fület hűz*, amelyből a megfelelő hosszúságú darabot (két ujj közt lecsípve) egyik végén az edény ajakához, másik végén az edény hasához *ragasztja* (tapasztja). Az így kész edényt *meccő-dróttal* a korongról leválasztja és leemeli.

A közönséges fazékfélék e korongolás-menetétől némileg eltér egyes más edények formálása. A nagyméretű edények korongolása igen nagy erőki-fejtést és óriási gyakorlatot követel („itt nem lehet hibázni, mert ha kicsit el-néz, csaphatja is össze az egészet”), a régiek által készített mázatlan *vékásfa-zekat* meg éppen három csőalakú részből készítették, s miután e részeket egy-máshoz simogatták, a korongon kellően kiöblösítették az egészet. E munkát két ember végezte: egyik forgatta a korongot, a másik meg formálta az edényt. Több darabból készül a karcsú nyakú *korsó* korongolt *dereka* és *nyaka*, kézzel formált *rostélyá*, *füle* és *csecse* és a *kanta* (ennek rostélyt már nem tesznek). Az első világháború előtt a korsónak és kantának nem tettek csecset, mint ahogy a nagybányaiak ma sem tesznek. Az „ügyes” korsó és kanta készítése nagy hozzáértést kíván.

A fentiekből is kitűnik, hogy a korongoló napi teljesítménye az edény-fajtatól függ. Míg tálból, tányérből még a lassabban dolgozó (alaposabb, vagy a fiatalok szerint – „matatóbb”) idős fazekas naponta is elkészít 70–80-at, s 50–60-at a gombos fedőből, a füles tejescsuporból már csak 40-et, főzőfa-zékből, szilkéből 25-öt–30-at, a korsóból, kantából pedig csak 20-at–25-öt. Ilyenformán egy *katlan edénynek* csupán kikorongolásához két hét szükséges. Mindenféle más fazekasmunkát is (az agyag bányászása és előkészítése, az égetéshez szükséges fa előkészítése, az égetés, a máz és festék beszerzése és előkészítése, festés és mázolás, a nagybani eladás) számbavéve (de természetesen levonva a téli hónapokat, amikor alig lehet dolgozni), az a jó erőben levő férfi, aki csak fazekassággal és földműveléssel foglalkozik (és még egész családja is segít neki: a feleség vagy nagylány *szárazítja*, *borogatja*, *simogatja*, *írja*, *virágozza* és *mázolja* az edényt, *őrli* a mázat és a festéket, a gyerekek kéz alá adják az edényt a katlanban való égetéskor vagy máshová való rakodásnál), egy évben elkészíthet 10 katlan (kb. 3500 darab) edényt is, az idősebbje viszont legfennebb 3–4 katlant.

Télen inkább estefelé dolgoznak, mikor az asszonyok fonnak. Az ekkor készített edényt azonban csak tavasszal égetik ki, mert a külső hideg elhasítaná égetéskor a katlanban az edényt. De télen egyébként sem volna keletje az edénynek.

A kikorongolt és megfűlezett edényt megszáritják. A kantaféléket, miután kicsit szikkadtak, szegre akasztva is lehet száritani, de az edények nagy tömege a lakóház mennyezetéről lógó vaskampók által tartott vízszintes *lázsa-fákra* fektetett száritópalcokon szárad ki. A ház belseje azért alkalmas a száritásra, mert itt egyenletes meleg van, nem éri egy oldalról az erős napfény, amely az edényt megrepesztené. A félig száraz edényt megfordításkor sorban megsimogatják kézzel, hogy felülete sima legyen.



7. rz. Molnár Dani fazekas mázdarálója vagy rezsnycéje, Dh. A követ Rettegről (oda pedig Csicsóújfaluról) hozták. Látható a *felső-kő* a hajtófával és közepén a *kődökkal*, alatta az *alsókő*, balról kisszéken az *öntőtál*, melybe fa *pálcikán* csepeg a vízzel őrölt festék vagy máz, továbbá egy *tányér*, alol meg a *gelétes szilke* és *öntőkalán*, jobbról az agyagmártó dézsa (a tőkéről már leszelt agyag áztatására)

A teljesen száraz edény kiégetésére szolgál a *fazekaskatlan* (6. rz.). Ez sosem volt mindenkinek, mert a katlant esőtől-hótól védő tetőcseréphez nehezen jutottak hozzá, és nem volt mindenkinek az udvarán a *katlanszín* (6 c rz.) elhelyezésére alkalmas hely. A désházi fazekasoknak 1954-ben fele (16) rendelkezett saját katlannal, s itt égettek a többiek is, akik aztán évente valami segítséggel viszonozták a katlantulajdonos szívességét.

A katlant – akárcsak a nagybányaiak – vályogtéglából építették csonkakúp alakúra (6 b rz.), rendszerint 110 cm magasra, alol kb. 150 cm, felül meg 100 cm átmérővel, vagy arányosan nagyobb vagy kisebb méretekkel. A kisebb katlan előnye, hogy hamarabb megtelik s az edény sem nyomódik és ragad össze benne olyan könnyen. Hogy az erős tüzelés szét ne vesse, a katlant régen fa-, majd vas-, újabban meg drótabronccsal összeszorítják. A katlan *tetején* nyitott, alol meg – egymással szemközt – két szája van, melyeket befűtés után rossz fazekakkal tömnek be, hogy a hideg szél, huzat ne repesse meg az edényt. Jellemző, hogy Zilahon is csak ilyen *kétszájas katlan* van és a désiháztól csupán körte formájával és a kihajló tetején (a jobb berakodásért) meghagyott csorbájával különbözik (6 a rz.).

A katlan alapja a föld színe. A berakáskor legalul kerülnek *lábnak* a kisebb szilkek, úgy helyezve egymás mellé, hogy a katlan szájai között, meg a katlan fala mentén körben *fél sukkos* (14–18 cm) *tűzjárat* maradjon. A szilkékre kerülnek aztán a nagyobb fazekak, gyűrű alakban egymásba tolva, fennebb a tálak, legfelül pedig a tányérok *kockába* összeborítva, végül az egészet törött *cserepekkel* fedik be. A berakáskor a fazekas egy ideig a katlanban áll, majd a fennebb kerülő edényeket kintről helyezi el.

Tüzelésre Désházán vékonyra hasított száraz csere- és tölgyfát, vagy – főként Zilahon – bükkfát használnak; ezt rendszerint másoktól kellett vásárolniuk, újabban meg Désházán az erdők tallózásából „kerül ki” az égetéshez szükséges fa. A kétszeri égetéshez kb. 1 méter fa szükséges; míg ennek egyik felével az első égetéshez hevítenek, a következő égetéshez szolgáló fa a katlan közelében szárad. A *begyűjtáskor* ügyelnek, hogy a katlan fokozatosan melegedjék át, nehogy a hirtelen meleg *elvágja* az edényeket. Tehát először csak a katlan szája előtt csinálnak tüzet, majd ennek parázsát nyomják a tűzjáratokba. Ekkor kezdődik aztán a két nyíláson át felváltva a tüzelés, ügyelve arra, hogy a katlan tűzjáratai minél egyenlőbben kapják a tüzet. Az edények első égetésekor átlag 7–8 órán át tüzelnek, mindaddig, míg a csak a katlan tetejét fedő cserepek az izzástól átféhérednek, „mint a gyócs”. Hogy a tüzet és izzást jobban figyelhessék, rendszerint este, sötétben fognak az égetéshez.

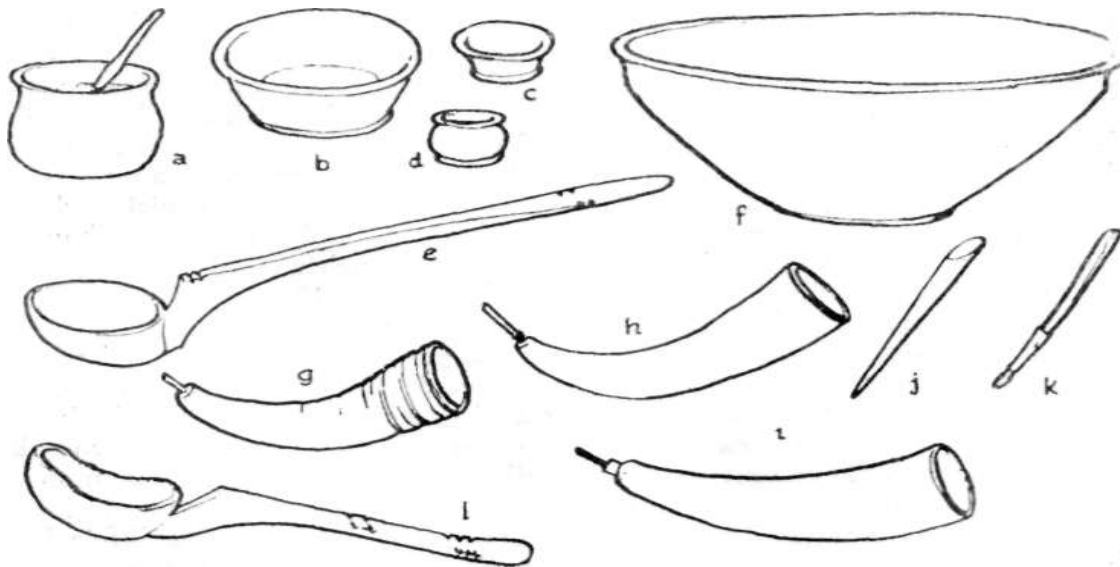
Az égetés után kiszedett cserépedények nagy részét mázzal leöntik, majd ismét berakják a még meleg kemencébe, hogy másodsorra mázra égessék. A 6–7 órán át tartó tüzelés után a fazekas már látja a tűznyílásokon és cserepek közt belesve az edények tiszta fényéből, hogy a máz ráolvadt az edényre. Ekkor aztán tovább nem hevítenek, mert ha *megeredne a máz, összeragadnának* az edények, s elégne a máz is. Második égetéskor derül ki aztán, hogy mennyire volt tiszta az agyag, mert pl. ha mészkődarabkák maradtak benne, ilyenkor ezek *kiszórják magukat* s az edényfalon lyukak keletkeznek. A másodszeri égetés tehát nagy körültekintéssel járó idegmunka.

A katlanba, ennek méretétől és az edények nagyságától függően, 300–450 edény fér be s a bekerülő edénymennyiség összetétele évszakok szerint változik. A *tavaszi katlanba* például Désházán sok csuporféle (80–90), szilke (50–60), tál-tányér (90–100 darab) és fedő kerül. A csuporfélék nagy száma a juh, kecske és tehén tavaszi ellésével s bő tejelésével kapcsolatos: sok edény kell a tej altatására és fejéshez. A szilkében viszont a tavasztól a mezőn dolgozó (kapáló, szénagyűjtő) családnak viszik ki a meleg ételt, amit aztán tányérból esznek meg. Fedőre is szükség van ilyenkor, mert megjelennek a legyek. A *nyári katlanba* már kevesebb tál-tányér és több vizesedény (kanta, korsó) kerül; utóbbiakat a kinti melegben végzett nehéz testi munka teszi szükségessé. Zilahon különösen sok korsót készítenek: 140–150 darab is kerül belőle a nyári katlanba. Az *őszi katlanban* Désházán a legtöbb helyet a nagyméretű fazekak foglalják el, melyeket káposztafőzésre, savanyításra és lekvárnak vásárolnak, viszonylag sok boroskancsó (15–20 db) és boroskorsó (20–25 db), a hűvös idő beálltával pedig a kisgyermeknek való éjjeli is. Ezek mellett ősszel újból készítenek valamennyi csuprot is (50–60 db) és igen sok tálat és tányért, fedő viszont már nem kell, mert nincsen légy. Zilahon már az aratástól kezdődik a mázas edény (szilke, csupor, tángyér) szezonzja. Augusztusban az uborka, karácsonyra meg a töltöttkáposzta számára a fazékféle készítése áll első helyen. Egy jól megrakott zilahi fazekaskatlanban tavasszal meg lehetett számolni 62 db 1,2 és 3 literes szilkét, 82 tejescsuprot, 15 kantát, 62 fedőt, 21 poharat, 155 laposedényt (tálat, tányért), 38 virágcserepet az aljával, 4 téasztaszűrőt, 16 apró korsót (gyermeknek) és 3 sótartót, összesen tehát 458 edényt.

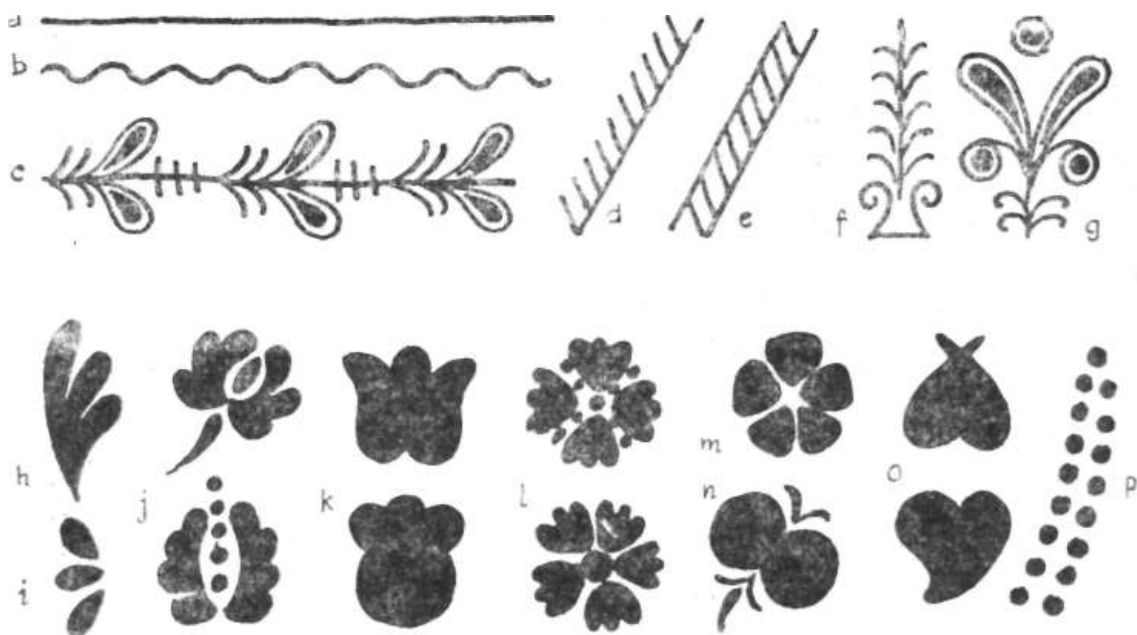
MÁZOLÁS, FESTÉS

A fazekasok, bár korongoló munkájukat nem tartják „művészi” tevékenységnek, elsősorban a korongon nyert idom alapján ítélnék valamely edényt „szép”-nek vagy „csúnyá”-nak. Ugyanakkor az edény legfőbb „ékesége” a máz. A vásárlók nagy része a mázat tartja az edény fő ékességének, ezért szeretik elsősorban a désházi edényt is. A vásárló, mikor válogat az edények közt, azokat tenyerével sorra végigsimogatva vizsgálja, hogy „szép sima-é a máz rajta”. A désházi tömött és sima „kékagyag” felületén a máz valóban szépen megül, mert csak kis része szívódik a pórusokba. Ilyenformán e mázas edények jól fedettek, tehát nem szivárognak, simák, tehát könnyen moshatók és szép fényesek, s elsősorban épp e csillogásuk tette őket a régi kisablakú parasztházak egyik legfőbb díszévé. A minden más díszítést nélkülöző hagyományos désházi zöldmázás edények közkedveltek voltak a környék piacain.

A nevezetes ősi ólombánya-központ (Nagybánya) közelsége folytán a szilágysági fazekasok a mázhoz rendszeresen és viszonylag olcsón hozzájutottak. Mázszükségletét a désházi fazekas maga vagy megbízottja szerezte be Nagybányáról. A századforduló tájától kezdve a festékekkel együtt a helybeli kereskedőktől, a 40-es évektől pedig a szövetkezetből vásárolja. Egy katlanra való edényhez régen kevesebb, a század elejétől azonban már átlag 7–8 kg *gelét* (ólomsalak, „litárga”) kell. A geléthez ugyanannyi *porondot* is kevernek. Régen ezt Váralmásról hozták, az ottani Kőhegyből, újabban a Zsibó melletti



8. rz. Festő és mázoló eszközök Zilah (Z) és Désháza (Dh). *a. Festékes csupor* (Z), *b. géltmértő fontos* (Dh), *c-d. rézpormértékek* (Dh), *e. öntőkanál* (Z), *f. öntőtál* (Z) *g-h. írószaruk, mokány ökör szarvából és cserépből, libatollal* (Dh), *i. szaru, régen edények lazúrozására, újabban csak korsók szaruzására* (Z), *j. orsó lyukasztáshoz* (Dh), *k. pincus viragozásához*, *l. öntőkalány* (Dh).



9. rz.. Szaruval írott (*szaruzottl*) és ecsettel virágozott gyakoribb mintaelemek, Désháza. Szaruzott minták: *a. egyenes csapatás, b. ökörhúgyos csapatás, c. lapuzás, d. fogas, e. létra, f. fenyőág, g. csokor*; ecsettel festett minták: *h. lapu, illetve i. vonalak, j. rózsák, k. tulipánok, l. szegfűk, m. nefelejcs, n. alma, o. szívek, p. gyöngyvirág.*

Prodánfalva kecskelegelőjén bányásszák a désházi fazekasok. A zilahiak viszont mindig Prodánfalváról szerezték be a *kőport*. Sok désházi fazekasnak 25 kg elegendő egy esztendeig is, és e mennyiséget rendszerint ki-ki a hátán zsákban szállítja Zsibóig, onnan meg alkalmi szekérrel Désházára. A porondért a prodánfalvi határkerület egy-egy tányérral ajándékozzák meg. A szintelen máz a *rézportól* kapja zöld színét; a rézpor a katlanban elégett innen-onnan összeszedett vörösréz hamuja, melyből egy gelétmértéknyi (kb. 1/3 kg-os cserépedény, 2 d, 8 b rz.) geléthez és ugyanannyi porondhoz egy *rézpormértéknyi* (egy jó evőkanálnyi ürtartalmú cserépedény, 2 e, 8 c, d rz.) szükséges. A ritkán alkalmazott sárga színű máz készítéséhez rézoxid helyett vasoxidot (a kovács által a tüzes vasról levert rozsdát) keverték a mázba.

A gelét, kőpor és rézpor keveréket egy nagy tálban felöntik kétszerannyi vízzel, majd a hosszadalmas őrlésre kerül sor. A kézi őrlő (7. rz., Désházán *ruzsnycica, Zilahon mázórlő*) *békasóval* vegyes *követ*, akárcsak a nagybányai fazekasok, a misztótfalusi malomkőfaragótól vagy egyesek újabban Retegről vagy Csicsókeresztúrról veszik. A csicsói kő az előbbinél is keményebb, „nem őri bele magát”.²⁰ A lábazatra helyezett *mázórlő* felső kövének köldökén át kanalanként öntik be a durva masszát, hogy ez a kifolyó nyíláson már finom pépként csepegjen az *öntőtálba*. A máz kétszeri leőrlését, mivel ez sok időt (kb. két napot) igénylő, de nem nehéz munka, rendszerint a fazekas felesége végzi.

A vízzel ismét felhígított mázanyaggal öntik le, mázolják (a tál fölött, először belül, aztán kívül) a katlanból első égetés után kivett és még langyos edényt. A nagy fa *öntőkanalat* (8 e-l rz.) a vérvölgyi cigányok készítették. A mázolás mértéke edényfélék szerint különböző: a régimódi káposztásfazekat

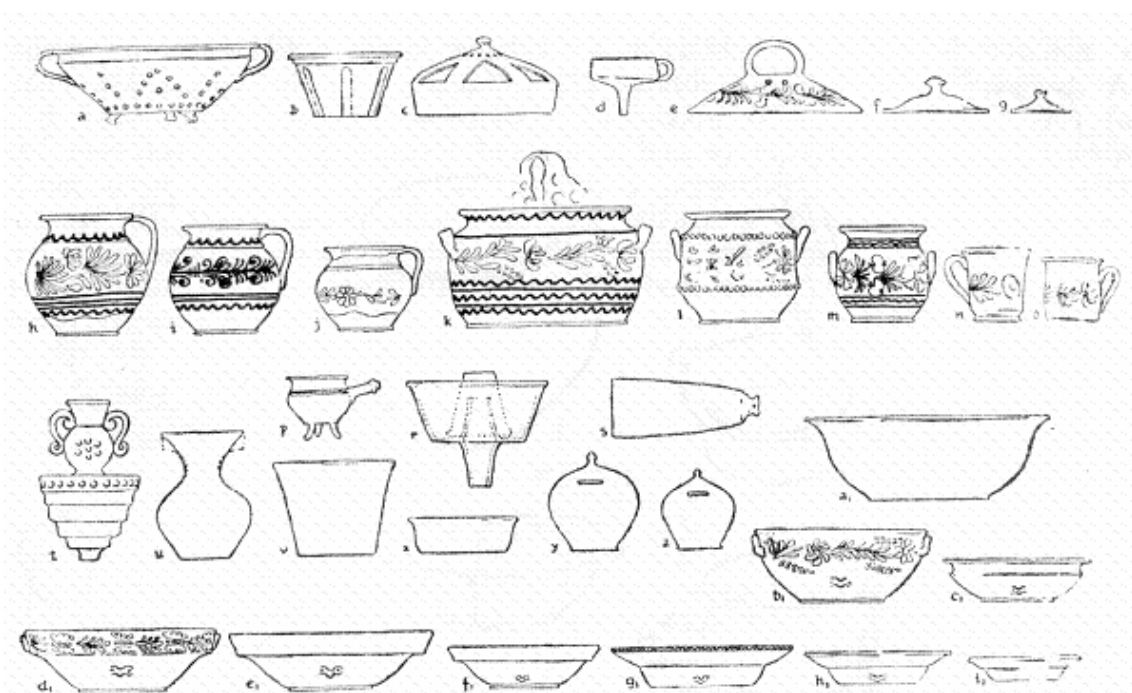
egyáltalán nem mázolják, de a főzőfazekakat, kantákat is csak belül és a szája meg a füle körül, a fedőket kívül, a korsókat pedig csak a szája körül és a csocsénél mázolták a tartósság és tisztántartás érdekében.

Désházán az edények nagyrésze *parasztosan*, azaz mázolás, alapszín és festett dísz nélkül, csupán egyszeri égetéssel készült. Ilyenek voltak sokáig mindenekelőtt a főzőedények, amelyek a régi szabadtűzhelyen úgyszólván hamar összefüstölődtek. Több-kevesebb díszítést csupán a többi edény kapott: mindenekelőtt a korsó, mellyel a lányok a falu kútjáról hordták az ivóvizet, a kanta, amelyben ünnepen és vendégségben bort szolgáltak fel, s a tál és tányér, melyet ugyancsak vendégségek és ünnepek alkalmával használtak, máskor meg a ház falát díszítették velük. A korsó és kanta díszítése valójában a fazekas korongoló-munkájának folytatása volt: a megszáradt edényre a korongon való forgatás közben a lúdtoll csőben végződő, tehénszarvból készített *szaruval* (8 g-i. rz.) körben vízszintes vonalakat – egyenes *zsinórt*, vagy hullámos *ökörhúgyot* – írt, azaz *megcsapatta* fehér festékkel (9 a, b rz.). A tál, tányér, és a tejtartó csupor díszítése viszont már a fazekasné munkája volt, aki a megszáradt edényeket sorban *betarkálta*, *berázta* (lepreckelte) egy kis zöld mázzal; úgy égették ki. Ennek a szerszáma a tollból összekötött *pe-met* vagy *pincus* volt (8. rz.).

Azonban már jóval 1848 előtt szokásos volt a falra vagy fogásra tett tálak és tányérok egy részének az agyagot takaró festékkel való bevo-



10. rz. Désházán készült edények (1:12): a. nagy káposztásfazék (mázás), b-d. zöldmázás, főzőfazekak (8, 5 és $2^{1/2}$ l.), e. virágozott fazék, f. virágozott kupás tejescsupor (1,5 l.) és g. szaruzott félkupás tejescsupor, h. paraszt mezeikorsó, i. virágozott gyermekkorsó, j. szaruzott vizeskancsó, k. picikorsó, l-n. vizeskanták, o-r. virágozott boroskancsók, s. boros csatlós, t. uborkáskanta, u-v kupás (1,5 l.) és félkupás tejfelescsupor, x. parasztcsupor (mázatlan).



11. rz. Désházán készült edények (1:12): a. szűrő, b. kalácsforma, c. csirkeitató, d. tőcsér, e. fazék- vagy fülesfedő, f. tejescsupor- vagy gombosfedő, g. kis gombosfedő, h. nagyobb szilke, i. kupás szilke, j. kisebb szilke, k. nagy ételvívő mezőre, l–m. nagyobb és kisebb komaszilke, n. pohár, o. vizespohár, p. kicsi lábos, r. boroskotyogó, s. kürtőskalács-sütő, t–u. virágváza, v. virágcserep, x. cserépalja, y–z. nagy és kis persely, a₁. mosdótál, b₁. virágos mártásos tál, c₁. mártásos tál, d₁. káposztástál, e₁. levesestál, f₁. pománástál, g₁. zsírba-sültnek való tángyér, h₁. evőtángyér (levesnek), i₁. kicsitángyér (második fogásnak).

nása, borostyánozása. A borostyánt Misztótfalun ásták a szegényasszonyok és árulták – még legutóbb is – a nagybányai piacon a helybeli és környékbeli fazekasoknak. Megtörve és megörölve, ha csak kevéssé hígítják, majdnem fekete, jobban felhígítva és belőle keveset mázba téve, vöröses barna színt ad. Az 1930-as évektől Désházán is találnak borostyánföldet, a Bükkben levő agyagbányák sárga porondja közt. A fehérfestéknek alapszínként való alkalmazását későbbinek mondják, bár más hagyomány szerint, a szomszédos Dabylonújfalú földesurával kötött egyezség értelmében ez már 1848 előtt szekérszámra szállította Désházára a láposbányai *fejérföldet*. Később a falubeli zsidó kereskedő hozatott belőle évente egy-két szekérral, ami elegendő is volt. A kaolinos fehér földet az 50-es években a láposbányai magyar szegényasszonyok ásták és tenyérnyi átmérőjű s ujjnyi vastag korong formákba öntve árulták a fazekasoknak vagy megbízottjaiknak (2 karikát 1 lejért).

Az alapfesték, melyet ugyancsak nagykanállal *öntenek* az edény látható (külső) felületére, nagyban emeli az edény finomságát és díszességét. Az edény falának simává tétele és a közönséges agyagétől elütő alapszín lehetővé teszi a feltűnőbb és fejlettebb díszítést. A fehér alapozású tányér *földjét*, lapos felületét, miután az alapfesték megszáradt, késheggyel karcolt virágokkal díszítették. A karcolt vonalakon az agyag első égetés után pirosat adott ki, a mázzal való égetés után pedig sötétbarnát. A sötétbarnára borostyánzott



12. rz. Désházán és Zilahon készült edények: *a.* régi *káposztafőző* (fazék), a füle csatornáján folyik le a pára az oda helyezett lábosba, *b, c.* *szilkék*, *d.* régi forma *lábos*, *e.* *tokos lábos*, *f.* *tányér*, *g.* *tál*, *h.* *palacsintas tányér*, *i-j.* falra való *nagy- és kistál*, *k.* *paradicsomszűrő*, *l.* *tésztaszűrő* (laskaszűrő), mind Désházáról, *m, n.* mázatlan és mázas *nagyfedők* (lábosra), Zilahról.

régi boroscsatlósok és dísztányérok viszont szaruval írott fehér *virágozást* kaptak (9 a–g rz.). A motívumok egyes részeinél a fehér vonalat vagy petytyet rézporral vagy vaspórral festették le, ami a mázolás után kiégetve világos zöld, illetve sárga lett. A két alapszín adó festék megjelenését követően a jellegzetes színek tehát: az égetett agyag vörös, a borostyán feketés, barnás vagy sárgás, a vasoxid sárga, a rézoxid zöld és a fehérföld fehér.

A gyári edények megjelenésével azonban már a 70-es–80-as évektől kezdve a désháziak is kénytelenek még díszesebbé, színesebbé tenni tányé-

raikat, boroskancsóikat. Ettől kezdve – mértékkel ugyan – használják a drága *kék lazúrt*, majd a századforduló tájától a „szaporább” *kobaltot*. A zöld *kromfestéket* kevésbé használták Désházán, mivel igen drága volt (a kék festékekkel együtt külföldről hozatta a boltos) és a rézhamu is tetszetős zöldet adott. A kék festékek használatát a nagybányai fazekasok példájára vezették be, ahol a múlt század második felében a kékkel szaruzott edényeket nagyban készítették. A századforduló táján már egyes désházi fazekasok is (pl. Molnár József és Máté Tibor) tökélyre vitték a nagybányai kékkel *írott* edények készítését.



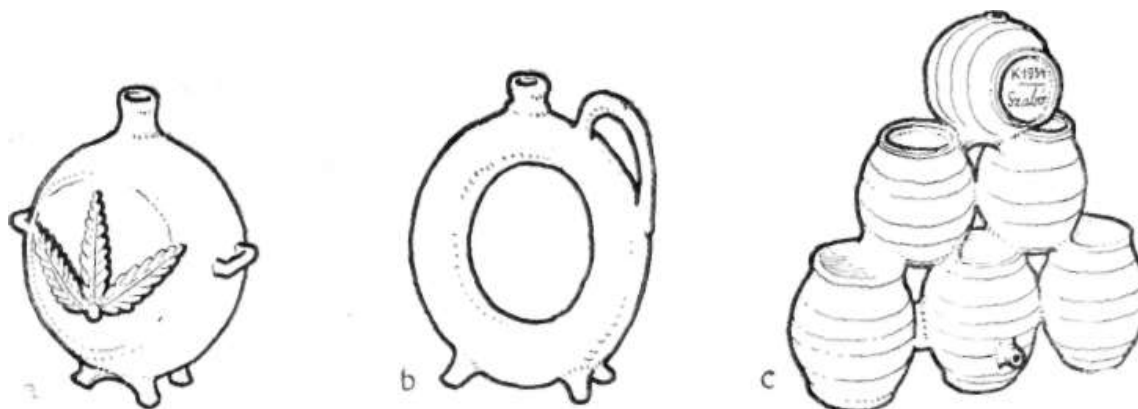
13. rz. Désházán és Zilahon készült edények: *a.* *uborkáskanta* (mázatlan, kb. 18–20 l.), Zilah; *b.* mázatlan *ecetes edény* (fent ruhacsombalyaggal fedve), *c.* *uborkáskanta* (fehér festéssel, mázas), *d.* *tejescsupor*, *e.* *fennfüles*, *f.* *locsoló* (alól két lyukkal, a ház földje öntözésére, Hunyadi Zsuzsa felirással), *g–l.* *komaszilkek* Désházáról.

A désháziak egészen az első világháború végéig csak szaruval tarkázták edényeiket, s egyes fazekasok (Nagy Károly és Szarvadi József) még az 50-es években is csak ezzel dolgoztak, holott a szaruzás nehézkes munka, mert ha a festék igen híg, akkor *elfut* az edényen, máskor meg lassan szivárog a csövön, esetleg be is dugul. 1925 tájától azonban a zilahi fazekasság hatására, ahol már az első világháború előtt áttértek az új technikára, elterjed a *pemz-livel* való díszítés, s ezzel együtt az új technikának megfelelő sajátos elemekből komponált mintakincs meghonosodása (9 k–p rz.). Nagy Gazsi és Lakatos Miklós voltak az első újítók. Ezt az újítást szükségessé tette a gyári díszedények révén a „tarka”, „virágos edény” iránt fokozódó vásárlói igény, az iparművészeti tanfolyamokat járt zilahi és nagybányai fazekasokkal folyó állandó verseny a piacért, és az újabb díszítő technika alkalmazásának gyorsasága s mutatósága.

Akik nem maradtak a szarunál, kezdetben csakis ecsettel dolgoztak, pár év múlva azonban általános lett a szaru és az ecset együttes használata: a *lapuk* és *virágok* ecsetelése után szaruval teszik föl a díszítményt egybefogó szárazakat és kiegészítő vonalakat, pontokat, majd a forgó korongon a fazekas ugyancsak szaruval *csapatva* adja meg a díszített felület alsó keretét. E három fő fázison belül (ecsettel virágzás, szaruval vonalazás, korongon való csapatás) még az egyes színek szerint is külön szakaszokban kell dolgozni, mert a meg nem száradt festékek összefolynának. Lehetőleg két nő családtag végzi a virágzás egyes szakaszait, szárító melegben, lehetőleg erős napsütésben. Maga a fazekas nemigen ért a virágozáshoz, amit nem is tart a mesterség részének, csak járuléknak. Két nő (pl. feleség és anya vagy leány) szalagmunkával naponta 100–140 edényt is megvirágoz díszesen. Egyes asszonyok pedig olyan gyakorlatra tesznek szert, hogy egy nap alatt kettesben egy egész katlan edényt kidíszítenek (persze csak egyik felükön és csak egyszerűbb mintával). Egyes szegényebb asszonyok mint *íróasszonyok* keresik sovány kenyerüket: napszámba járnak olyan fazekasokhoz, kiknek nincs ott-hon segítségük.

A hímzéshez értő désházi asszonyok és lányok cserépedényekre kerülő mintáin is kimutatható a napjainkban még mindig virágzó helyi népi hímzőművészet hatása. A „fejből” dolgozó edényfestő nők alkotó munkája elsősorban hímzésmintáiknak az edények formájához és az edényfestés technikájához való alkalmazásában áll, bár ugyanakkor természetesen figyelembe veszik a helybeli fazekasművészet hagyományait, a szomszéd fazekasközpontok díszítőtevékenységét és a piac igényét is. Fontos tényező ezen kívül egyes festékek megléte és ára is; jelenleg a kék festék hiánya okoz sok nehézséget, holott a vörös, zöld és fehér mellett a kék is megszokott és kedvelt színe lett a vásárlóknak. A kék festék negyedszázados hiányával magyarázzák pl. azt, hogy a Zsibó környéki román falvak lakossága leszokott arról, hogy lakása díszítésére désházi edényeket vásároljon. Egyre több fazekas volt kénytelen visszatérni edényeinek (főleg a korsóknak és kantáknak) az „ősi” – vörös alapon fehérrel írott – díszítéséhez, vagy felhagyni teljesen a gazdagabb díszítést igénylő edényfajták készítésével.

A szabadtűzhelyre szánt edényt (parasztfazék) Zilahon sem festették soha. De még a zilahi vizeskorsó is alapfestés és máz nélkül készült, egyszerű díszítéssel (*parasztkorsó*). Az úgymint bekormozódó fazékre kár lett volna a



14. rz. Kulacsok Désházáról: *a.* zöldmázás *telikulacs*, *b.* zöldmázás *pereculacs*, *c.* *kulacs hordócskákból* „K 1934 – Szabó” karcolt felírással.

festés, a festékkal és mázzal be nem vont korsó meg frissebben tartja a vizet. A 30-as évek óta azonban a plattenes tűzhelyre készült fazekat, de a korsók nagy részét is festik, a többi edény pedig már számos nemzedék óta igényes díszítést kap. Legkezdetlegesebb díszítő festési mód itt is a *zöldmáz*, a *csepegetés* és *rázás* volt. Csepegetett díszű korsónak fehér alapot adtak, s miután az ajakát, a nyakát és csecsét zöldmázba mártották, az edény fehér hasára *nagypemzivel* zöld és fehér mázat csepegettek. Egyes edényfajtákat, mint a *csupor*, *butykos*, *szilke*, tányér és tál, már a „dédapák” idejében is díszítettek; nemcsak zöldmázzal vagy rázva, hanem kék lazúrral írva is készültek (17 h, 18 a–g rz.). A lazúros edény nagyon drága volt, mégis vették díszedénynek a fogásra és falra, ünnepi alkalmakra, egyesek még konyhai edénynek is.

A lazúrozás a fehér festékkal leöntött és már egyszer kiégetett edényre került, nem úgy, mint más festékek esetében, mikor is az edényt „nyersen” díszítik. A kék lazúrt mázzal elegyítették. 1 font lazúrhoz 1 *kicsi mérték* geléket keverték s a vízzel kellően hígított mázfestékkal szaruval írták a virág vagy madár körvonalait, a keretező vonalakat, esetleg az évszámot is, majd a leveleket egy-egy ecsetvonással felváltva zöld, sárga és sötétbarna mázzal töltötték ki. A múzeumainkban „zilahi kerámia” elnevezéssel számon tartott kancsók, tányérok és egyéb edények jobbára mind ezzel a technikával készültek, s az évszamos darabok tanúsága szerint főleg 1860–1920 között, több mint fél évszázadon át volt nagy divatjuk.²¹ A környéken, de a távolabbi vidékek vásárain is igen kapós volt a zilahi lazúros edény (így pl. 1917-ben vagon-tételben szállítottak Mátészalkára is lazúros díszű csuprot, tányért, tálát, szilkét).

A lazúros edény *szaruzását* nők végezték, a fazekas csupán a vízszintes vonalakat húzta meg a korongon. A nők saját hozzájárulása nyilatkozik meg a korabeli alföldi magyar (népies barokk-biedermeier hatás alatt alakult) szúcshímzésekkel és bútorfestéssel rokon díszítőminták komponálásában, elemeiben és lendületességében. Természetesen e hímzés- és bútorfestésmintákból nem csupán a zilahi fazekasasszonyok merítettek; ezzel magyarázható meg az a szembeötlő kapcsolat, amely a korabeli zilahi és más alföldi (debreceni, mezőtúri, tiszafüredi) fazekasmunkák ornamentikája közt látható. Különösen jellegzetes a hátrafelé hajló tulipánszárat csőrében tartó madár mo-

tívuma s általában a kerek végű levelek tömött sorakoztatása. Mégis a sajátos színhasználaton és festéstechnikán túl a zilahi edények díszítésének megkülönböztető sajátja a minták naiv bája, erős stilizáltsága, kivételes dekoratív hatása. A minták erőteljes és leegyszerűsített rajza összefüggésben van a lúdtollas szarv alkalmazásával, amely a körvonalak meghúzására – a lazúr felhasználásával – a korábbi vékony ecsetet itt is felváltotta.

Ilyen lazúros írott edényekkel szerepeltek a zilahi fazekasok az 1885. évi országos kiállításon is nagy sikerrel.²² Az 1906–1907-ben rendezett budapesti iparművészeti tanfolyam, amelyen 4 zilahi fazekas is részt vett, nagy hatással volt a zilahi fazekasság további alakulására. Új technikai eljárásokkal, edényformákkal és díszítómintákkal ismerkednek meg: elterjed a gipszformák alkalmazása a tányérok korongolásánál, a régi csupor (kancsó) helyett a keskenyebb *bokály* (melyet aztán Kalotaszegen vásároltak nagyon), meghonosul – bokálynál és dísztányérnál – a szaruzás helyett az ecsettel való virágozás és az új eljárásnak megfelelő nagy felületet borító, sokszínű, dús növényi minták alkalmazása. Az 1944 januárjában Zilahon rendezett tanfolyam (Eschenbach Jenő, budapesti iparművészeti iskolai tanár vezetésével) már nem tudta visszavezetni a zilahi fazekasokat a korábbi hagyományokhoz, mert az idősebb fazekasok 38 év alatt megszokták a század eleji tanfolyamon tanult munkát, fiatal fazekas pedig már ekkor alig volt Zilahon. Csupán a vizeskorsók egy részén maradt még meg a régies szaruzás és az ezzel kapcsolatos régies minták. A 30-as évek végétől aztán az új stílus hatása Zilahról átcsap Désházára is, majd mindkét szilágysági fazekasközponton – akárcsak egész Erdély fazekasságán – érződik a mind nagyobb hírnévnek örvendő korondi edények ugyancsak iparművészeti tanfolyamok alakította díszítési módjának hatása.

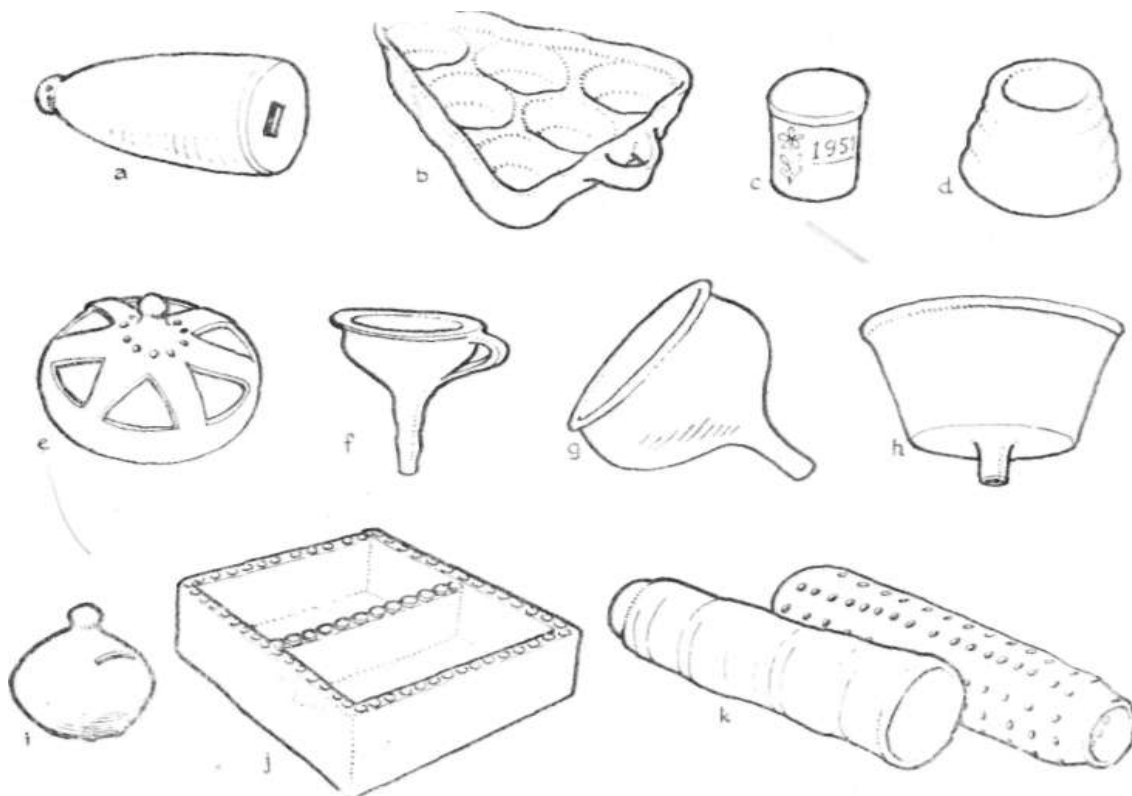
EDÉNYFÉLÉK

A szilágysági fazekasárúk jegyzéke igen gazdag. Tudomásunk szerint az országban egyetlen néprajzi táj fazekassága sem éri el Désháza és Zilah fazekastermékeinek választékát (10–18 rz.). E nagy választék feltétlenül kapcsolatban van a környékbeli földműves lakosság igényességével és a kiterjedt vásárlóközvetettség változatosságával, de ugyanakkor fényt vet a fazekasok mesterségi tudásának széles skálájára is, amivel e sokféle igényt hosszú időn át kielégítették. Természetesen a vásárlók igénye nemcsak térben (nemzetiségek, tájak, falucsoportok szerint) mutatott változatosságot, hanem időben is fejlődött, különösen az utolsó 5–6 nemzedéknél vált egyre differenciáltabbá. A fazekasok mesterségi tudása pedig ezzel lépést tartva és a gyáripari termékekkel való százados versenyben szélesedett olyanná, amilyennek most ismerjük.

Falun különösen a század elejétől kezdve alakult és bővült sokat az edénykészlet: a plattenes tűzhely bevonulása a korábbihoz képest magasabb ételkultúrát tesz lehetővé, ami új edényformákat is igényel, ugyanakkor viszont egyes elmaradottabb vidékek számára tovább tart még a régi edények készítése is. A hetven éve egyre terjedő hollóházi és más festett porcelántányérral (melyet sokáig csak falidísznek vettek), majd az egyre gyarapodó

használati pléhtányérral, öntöttvas és bádoggal, fazékkal, lábossal és sok másféle gyári edénnyel való verseny ott, ahol meg nem ölhetette, sokoldalúvá fejlesztette a fazekasságot. E változás egyaránt áll a díszítésre, amely a réginél sokkal „mutatósabb” (gazdagabb, színesebb és változatosabb) lett, és az edényformákra, melyek egy részénél a gyári edények közvetlen hatása látható. A változás csupán a vizes és boros edényeknél kisebb: a törékeny, könnyen piszkolódó és díszítetlen üvegcancsóban a víz és bor hamar állott ízt is kap, ennél fogva általában máig többre becsülik a cserepet.

A fazekas legfőbb készítménye volt mindig a mesterségének is nevet adó különféle főzőfazék, valamint a vizesedény. A sütéshez használt hús alá való lábos, kürtőskalácssütő, kalácsforma, tarkedlisütő stb., a főzéshez szűrők, tölcsérek, fedők és az étkezéshez való *laposedények* (tálak, tányérok), mint nem elsőrendű konyhai kellékek, csak idők folyamán vonultak be a népi edénykészletbe. Legkésőbb csatlakozott a cserépedény felszereléshez a csupán alkalmilag vagy egyesek által használt pohár, kulacs, csirkeitató,



15. rz. Cserépmunkák: *a.* kürtőskalácssütő, *b.* tarkedlisütő (belül fehér, kívül sötét borostyán mázas), *c.* tigli („1951” felírással) gyógyírnak; régen patikusoknak is készítettek hasonlót, *d.* mozsár (vörösre égetve és mázolvá); *e.* csirkeitató, *f.* tölcsér (vörös mázas), *g–h.* lijú, *i.* persely, *j.* községi pénztartó (kívül zöld, belül vörösmázas, a peremeken kék lazúrozás), *k.* vízvezetőcsövek (a lyuggatottat a forrásnál használják), a *h.* kivételével, amely zilahi munka, mind Désházán készültek.

virágváza, s a már előbb említett edénycsoportok egyes speciális használatra készült változatai.

A *fazekak* általában díszítetlenek, legtöbbjükét régen csak belül és a száj körül mázolták, a nagyobb fazekakat kívül most sem öntik (10 a–e rz.). Míg az *egykupásokat* csupán egy füllel csinálták, a nagyobb főzőfazekaknak már két fület tettek. A *kétkupás fazekat* főként román asszonyok vásárolták puliszkafőzőnek. A *három- és négykupás fazekat* káposztafőzőnek vették (12 a rz.). Nagyobb káposztafőzőket Désházán alig csináltak, ilyenekkel Zilah, Nagybánya és Vármező fazekasai látták el a környéket. *Ötkupás* nagyságúnak a mezei munkások számára az *ételhordót* készítették, a *tízkupás* vagy *vékásfazekat* kalákák, kézfogók, torok, a *másfélvékás fazekat* meg éppen lakodalmak alkalmával használták (*lakodalmas fazék*). Szilvaiztartónak egyfülű, 2–3 kupás *lekváros fazekat*, a családnak a mezőre való ételhordásra, esetleg tejforralásra is zömökebb, 1–2 kupás *szilkét* (11 h–j, 12 b, c rz.), tejtartásra meg „sugár” (karcsú) *tejescsuprot* (10 f, g, 13 d rz.) készítettek, ez utóbbiakat szép díszítéssel.

Míg a nehezen (nagy erővel, két ember által) korongolt, kényes égetésű és nehezen is használható (két ember kellett viteléhez) vékásfazekak a vasfazék elterjedésével a használatból teljesen kiszorultak, a kisebb fazekak csak módosultak: a tejforraló kupás fazekak átvették a lapos fenekű vasedény formáját, de a többi főzőfazék is egyre szélesebb feneket kapott, az új plattenen való főzési technikához idomult. Ugyanakkor a szilke, a tejescsupor és a *komacsésze* megőrizte eredeti alakját és díszes kivitelezését (10 f, g, 11 h–m, 13 g–l rz.). Ezeket ugyanis nem használták főzésre. (Utóbbiban a komaasszonyok, rokonok és jószomszédok viszik a tyúk- vagy marhahúslevest a gyermekágyas asszonynak.) Az ősi formájú désházi komaszilkének a Tövishát falvaiban még most is nagy keletje van, bár utóbb már a gyéresiek is hozták Tordáról. A *virágos szilkét* viszont a Meszes- és Bükkalja román lakosai veszik előszeretettel (húsvétkor ilyen szilkében viszik a bort a paphoz), Szilágysomlyón tejhordásra fentfülű *files szilkét* vásárolnak (13 e, f rz.). A régi forma, *szűk fenekű* és *öblös* főzőfazekat már csak itt-ott használják a kemence előtti tűzhelyen való puliszkafőzésre, a nagyobbakat meg zsír tartására. De ma már a széles fenekű fazekak sem kelnek; már az 50-es években a régi mennyiségnek alig $\frac{1}{5}$ -ét készítették Désházán, mert a tartósabb és könnyen tisztítható pléhfazék rendre kiszorította a cserepet.

A kanta- és korsófélék közt nevezetes, hagyományos helyi készítmény volt a zilahi behajtott szájú *zörgőkorsó* (10 h, i, 16 a rz.). *Vizeskantát* (10 l–n rz.) és *vizeskancsót* (10 o–r rz.) errefelé csak vagy hetven éve készítenek, az előbbit a nagybányai fazekasok készítményei, az utóbbit meg a gyári üvegekancsók mintájára. A vizeskorsóhoz hasonló állású, de *igyenés szájú* (és rostély és csecs nélküli) volt a *pálinkás-* és *boroskorsó* is, 3–10 literes nagyságban (17 e–h, 18 e–g rz.). *Kantát* uborkának és ecetnek készítették, rendszerint vízszintesen álló lapos fülekkel (10 t, 13 a–c rz.). Az eceteskanta szája elől kissé be volt fogva (*orra* volt), vagy pedig *csecset* tettek neki töltésre. Boroskancsó helyett régen csőrös orrú *csatlóst* használtak (10 s, 17 a–d rz.); útra, vásárra, hegyre, szőlőbe, mezőre (ha többen mentek) pedig, bornak és pálinkának, nyakba akasztható *kulacsot* (14 a rz.), *butykost*. Mindezeket már több évtizede csak rendelésre készíti a zilahi és



16. rz. Vizeskorsók Désházáról: a–b, csecseskorsók, c. magától merülő korsó.

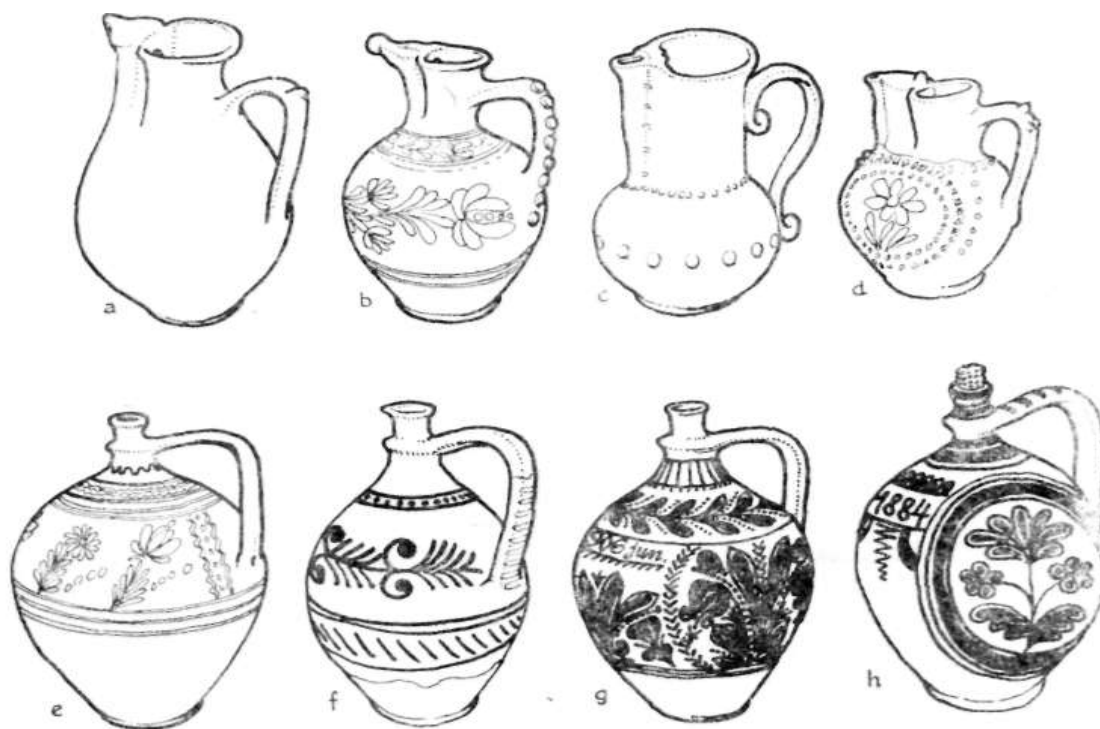
désházi fazekas, legfennebb a nagy bortermő Sámson és Mocsolya felé használnak még kulacsot, csatlózt. A szilágysági vizeskorsónak azonban még mindig keletje van mindenfelé. A Kővár vidéki (Nagysomkút környéke) román falvakban haláleset alkalmával „pománában” ajándékozásra újabban is sok korsót vásároltak, régebben pedig egy-egy gazda 100–200-at is megvett egyszerre, úgyhogy volt olyan désházi fazekas, aki csupa korsóval indult a nagysomkúti vásárra vagy faluzni a környéken.

A laposedények közül a *tálak* őrzik meg a régi formát: a felső felén egyenes falú, rendszerint 2 kupás *káposztás-* és *levesestál*, a kisebb *pománástál* és a gömbölyű oldalú *mártásostál* (11 d₁–f₁ 12 g–i, j rz.). Ez utóbbiak valójában a régi kis evőtálak formáját tartották meg (a kezdetleges tihói fazekasmunkák közt az evőtál máig megőrizte formáját), míg evésre divatba jöttek a porcelántányért utánzó laposabb *evőtányérok* (11 h₁–i₁ rz.), fali díszül a nagy recés vagy csipkés szélű, kerek, tálca formájú *lapos-* vagy *falitányérok*. Ez utóbbiakat rendszerint csak ünnepen akasztják le a falról a lányok, hogy benne a „muzsikás”-nak *zsírbasültet* (csörögét, fánkot) vigyenek (11 g₁ rz.). Régi hagyományos edénye a szilágyságiaknak a lyuggatott oldalú és gyakran *háromlábú béleses* vagy *palacsintás tányér* (12 h rz.); a hetente egyszer-kétszer sütött bélest (túróval, vagy lekvárral összehajtogatott kalácstészta sütemény) ebben teszik föl az asztalra, hogy az alsó darabok ne „izzadjanak meg”. A tálak közül legdíszesebb kivitelezésű a nagy *káposztástál*, amelyből kalákák alkalmával kiosztják az ételt a tányérokra, valamint a pománástál, melyet a románok ősszel (miután már kiforrt a bor) vásárolnak nagy mennyiségben elajándékozásra, hogy aztán a tál végleges gazdája a házfalra akassza díszül. Éppen ezért a fazekas oldalt nem, belül viszont annál díszesebbre virágozza.

A legdíszesebb „laposedény” természetesen a már említett falitányér, melynek nagy sík felülete igen alkalmas a díszítésre. Ez a forma a század elején a dús virágzás divatjával együtt honosult meg a szilágysági magyar parasztfazekasoknál, azonban nem terjedt el széles körben, mert mire a környékbeli falvak magyarsága megszokta volna, már itt kiment divatból a lakásbelső tányérok-kancsókkal való díszítése, a körül lakó románság

viszont lakása kerámiával való díszítésekor a saját népszokásaival (pomána) kapcsolatos régi formájú edényeket részesíti előnyben. Valóban, a tálfélék díszes festése igen régi (*borostyános tálak*), míg az evőtányérokat rendszerint csupán egyszínű, sárga, fehér vagy zöldmázzal öntötték le.

A konyhai edények külön csoportját alkotják a sütésre szolgáló edények. A szabadtűzhely idején általánosan használt edény volt a csak belül mázolt háromlábú lábós, melynek fül helyett *tokja*, csőszerű korongolt nyele volt (11 p, 12 d, e rz.) A nyél és a lábak belső fele azért készült üregesen, hogy száradáskor az edény itt meg ne repedjen. A kisebb lábasformát, *pergelőt* az ételbe szükséges szalonna és hagyma pergelésére használták, míg a nagyobb, *kupáslábosokban* a szabadtűzhely parazsa fölött már gombát vagy disznóhúst sütöttek. Az első világháború előtt még elég sok *lábbal lábost* vagy *tokoslábost* vettek a hegyvidékről a bánffyhungyadi, krasznai és somlyói vásárookra sereglett lakosok, főleg az erdei munkások. Fél évszázada már csak megrendelésre készítenek ilyen az öregebb fazekasok, akik még értenek hozzá. Ezt az ősi edényformát is kiszorította a plattenes fűtőkhöz alkalmazkodó lapos lábós, a tartós gyári vas- és bádoglábos. Így a fazekasok már a 40-es években alig 6–7 cseréplábost készítettek egy-egy katlan edényhez.



17. rz. Csatlósok és korsók: *a.* *Boros csatlós* („maga színében mázolva”, zöldes és barnás foltokkal), Zilah; *b–d.* boros csatlósok (a *c.* „István 1905” felírással), Désháza, *e.* *pálinkáskorsó*, „V(olár) M(iklós) Nagy(majtény) Él(jen)” felírással, Désháza, *f.* ua. vörös alapon, szaruzással, mázzal, Désháza, *g.* ua. („1906 jun.” felírással), Désháza, *h.* ua. („1884” évszámmal), kék lazúr szaruzással, zöld, barna és vörös ecsetkitöltéssel, Zilah.



18. rz. Az 1860–1900-as években ünnepi alkalmakra és fali díszül készült edények, Zilah. *a–c.* Kancsók (magasságuk 23 cm körül), *d.* tejescupor, *e.* pálinkáskorsó „1869” évszámmal, *f.* ua. „1873” évszámmal, *g.* nagy pálinkásbutykos „1907” évszámmal, *h.* nagy tál (átmérője 31 cm). A *c.* kancsó kivételével, amelyik barnás-lila ecsetfestéses mintájú, a díszek kék lazúrral szaruzott körvonalúak és zöld, sárga, vörös vagy sötétbarna ecset kitöltésűek.

A lábbal láboslánál is kezdetlegesebb sütőeszköz volt a *húsalávaló*. A hosszában felébe vágott palackhoz vagy kürtőskalácssütőhöz hasonló, négy kis lábbal s oldalt vízszintes füllel ellátott edényt úgy helyezték a sátoros tűzhely parazsára, hogy a nyárson sült zsírja belecsepegjen. Készítésével már mintegy 100 éve – a kezdetleges, téglára helyezett bádoglapos tüzelő bevezetése óta – Désházán felhagytak. A szabad tűzhelyek megszűnésével megy ki mind jobban a divatból a Szilágyságban a sátoros-ünnepek, kézfogók, s lakodalmak alkalmával szokásos kürtőskalácssütés is, s vele együtt a botra húzható cserép *kürtőskalácssütő* henger, amelyre a tésztát csavarják, készítése is (11 s, 15 a rz.). Helyette a kemencében való kalácssütéshez kalácsformák terjedtek el (11 b rz.).

A régi szabad tűzhelyen való főzéshez-sütéshez szolgáló régi edényformák helyett mindinkább új állású konyhai edények, a régi lakásbelsőt díszítő, csak alkalmilag elővett tálak és kancsók helyett különböző *vázák*, *falidíszek* (11 t–u rz.), a régimódi kemencesátor füstjét elvezető kürtő helyett pedig esetleg *vízvezetőcsövek* (15. rz.) s egyéb megrendelt cikkek készülnek a désházi és zilahi fazekasműhelyekben.

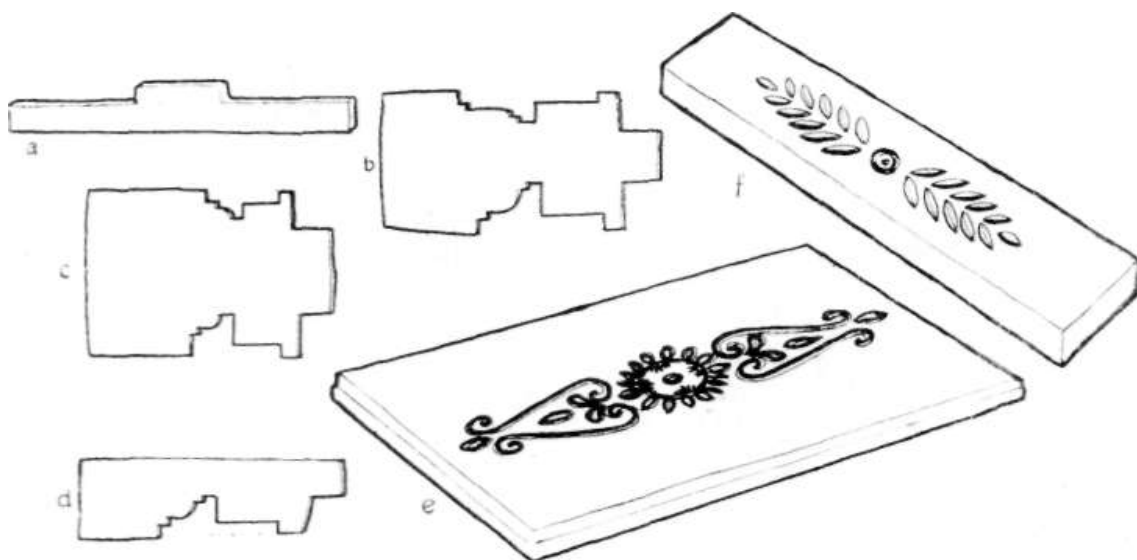
Az életforma gyors átalakulásával változó és fejlődő igényeket a fazekasnak újabb és újabb készítményekkel kell követnie.

Ilyen értelemben tehát a szilágysági fazekasmunka egyben a szilágysági népi életmódnak, népi műveltségnek és népi művészetnek, ezek sajátos hagyományainak és fejlődésének szerves része és egyben tükrözője.

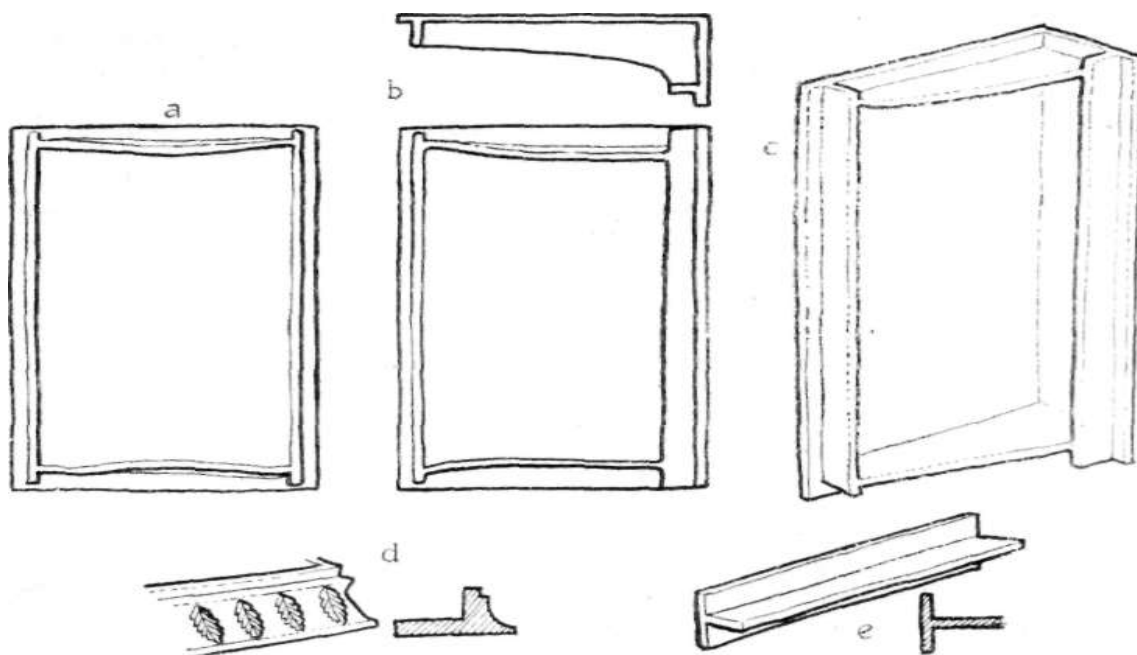
KÁLYHACSEMPE

A kandallók, vagyis a füstfogós nyitott tűzhelyek elterjedési területén, Európa számos népe körében az újkor folyamán a füstfogó-rész építéséhez egyre inkább kályhacsempéket kezdtek alkalmazni. Ilyen, kezdetben gótikus, majd főleg reneszánsz, illetve barokk, biedermeier vagy empire modorban díszített kályhacsempéket kedvelt a késő középkori és újkori Erdély nemesége, majd polgársága és falusi értelmisége. Hatásukra mindenekelőtt a szabad székelység, a szilágysági nemesfalvak és a módos szász falvak lakossága, a XIX. század elejétől kezdve pedig Kalotaszeg, Bihar, Szatmár, a Mezőség, Kisküküllő és Vajdahunyad vidéke földműves lakossága körében is közkedve vált a csempés kandalló.²³

Abból, hogy a zilahi fazekasok 1738. évi céglevelében a „kementze” állítása a „remek adás” (mestervizsga) elsőként említett feladatai közé tartozott, arra következtethetünk, hogy a kályhacsempének legalábbis Zilah címisei körében és a környező nemesfalvakban a XVIII. század elején már nagy múltja lehetett. A XVIII. századi cég-feljegyzésekben ismételtelen szó esik olyanok mestervizsgájáról, akik „egy kementzére való kájhát kürtöstől tsinálni kötelesek”, ugyanezekben az évtizedekben több mestert (pl. Demeter Dánielt, Nádudvari Györgyöt, Kokas Ferencet, Székely Mihályt, Bárdi Ferencet, Balog Pétert, Radnóti Mártont stb.) említenek, kik a cég megbízásából „paraszti” vagy „mázos kementzé”-ket raktak a céhmesterhez forduló különböző megrendelőknek.²⁴



19. rz. Kályhacsempe készítéséhez használt eszközök a Hunyadi családnál az 1870-es évekből, Désháza. *a.* Fa bök, az agyagalap simítására, *b–d.* párkányozó formák, 5 változat; *e.* lapos kályhacsempe (33x23 cm), *f.* sarokkályhához való sarokforma (33x11 cm).



20. rz. Csempe alakok, Désháza: *a. Lapos kályha hátulról, b. sarok kályha hátulról és felülről, c. sarok kályha hátulról (perspektivikus rajz), d. alsópárkány és keresztmetszete, e. derékpárkány és keresztmetszete.*

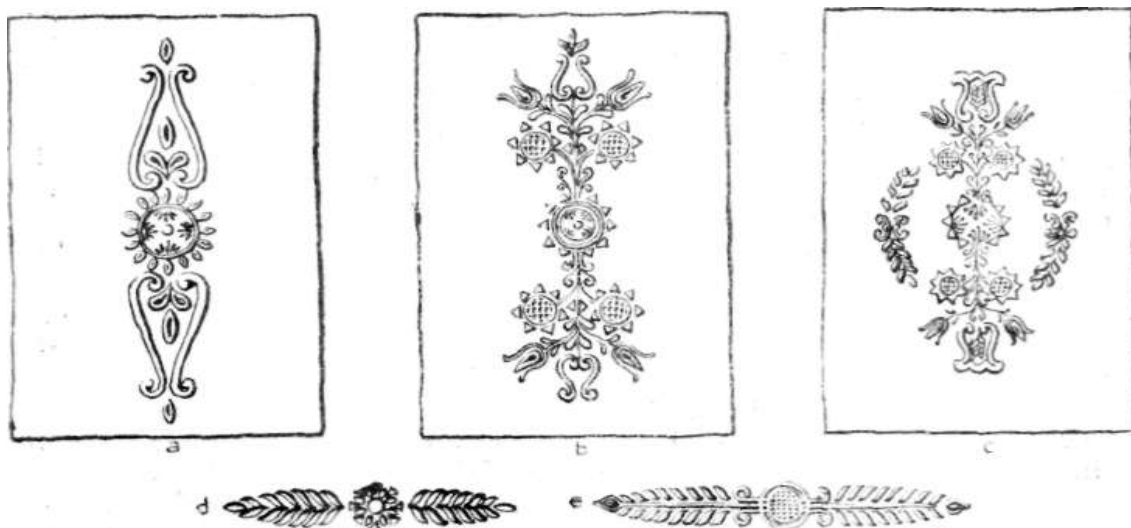
A XIX. század első felében a zilahi remekelő fazekaslegények közül egyiknél a „hibás kementzét”, másiknál a „görbe kájhát” kifogásolják, megint másoknál, hogy „a’ kementze kaplija hasadt”, vagy hogy „a’ kementze felső Párkánya görbe” és így tovább. A minőség ellenőrzésén kívül a céh gondoskodott a kemencekészítés (csempe előállítás és felrakás) egységes árának szabályozásáról is. 1844-ben „A’ Zilahon készült sátoros, vagy vastáblás egy kementzének újból való felrakása 2 fo (forint) volt és ma is annyi, ide nem értvén a’ plattenes vagy más féle kementzét mely idegen helyről hozódik...” Ugyanez idő tájt „Egy cserép sendelyből készült vagy más vastáblás kementzének egészebe való megmázolásáért ha belé kell bújni 1 Rfo váltóban” (fizetendő), ugyanakkor „egy kájha (csempe) betétele 3 x” (krajcár).²⁵

A désházi csempekészítéssel kapcsolatos első adatunk 1850-ből való a szomszédos Kisdobáról: a kurátor „A ‘Papi Házhhoz meg kívántató 49 cseréperért Kementzének, egyet-egyet 2 krajtzárjával”, majd „A ‘Fazekasnak a fal rakásért” fizet.²⁶ Az első közvetlen írott adat viszont egy 1874. évi désházi községi feljegyzés, mely szerint „dablyoni lakos Gyurkó Petré” panaszol, hogy „egy kementzét... Molnár Miklós Samué tartozott volna még pénteken megtsinálni”.²⁷ Ebből kitűnik, hogy száz évvel ezelőtt a désházi csempekészítők munkáját még a környező román falvakban is igénybe vették.

A zilahi és désházi feljegyzések együttesen a csempés kandallók (sátoros kemencék) XVIII–XIX. századi széles körű elterjedtségére utalnak. A zilahi adatokból még az is kiviláglik, hogy e jellegzetes „paraszi” vagy „mázos”

csempéjű kandallók nem voltak kizárólagosak, hanem velük egy időben – amint ez természetes is – még megvolt egy korábbi, kezdetlegesebb kandallóforma is, s ugyanakkor már az újabb típusú tüzelők is megjelentek. Egyik kezdetlegesebb megoldású forma az a „cserépsendelyből készült kementze” volt, melynek tűzhely fölötti füstfogója (sátora) még egyszerű sima cseréplapokból épült, a másik pedig a Désházán emlegetett még kezdetlegesebb sövényfonású *kaskemence*; mindkét forma kívül-belül tapasztott. Már 1844-ben szó van az új típusú „plattenes” vagy „másféle kementzé”-ről is, „mely idegen helyről hozódik”. Ez utóbbi kis plattenes kemencék és öntöttvas fűtők fokozatosan kerülnek a szilágysági lakásban a díszes kandalló mellé, mígnem előbb Zilahon, Szilágysomlyón s Krasznán, majd az első világháború utáni évtizedekben a falvakon is, a terjedelmes és „farontó” (sok fát emésztő) kandallókat egyre gyorsuló ütemben bontják le. Napjainkban már a félreeső falvakban is legfennebb ha egy-két régi ház öreg lakói tartják még a csempés kandallót – kegyeletből. (A kandallókra vonatkozóan l. még a kötet Lakásbelső c. fejezetében közölt leírást és képeket.)

A kandallók lebontásával együtt természetesen megsemmisültek a füstfogó sátor csempéi is, a népi agyagművesség e díszes termékei. A csempéket a lakosok a patakárokba vagy a szemétdombra hordták, s még jó sors várt azokra, amelyeket eladtak valamely hegyvidéki faluba, ahol a később kezdődött kályhacsempe divat még nem élte ki magát. Így adta el 1893-ban egy meszesalji asszonynak a zilahi Molnár József fazekas az utolsó itteni kandallót, holott ennek különböző korú és mintájú helyben készült csempéit hosszú éveken át épp azért gyűjtötte össze és építette be, hogy emléke maradjon a helybeli csempekészítésnek. Ilyenformán a szilágysági csempeformák és díszítésük tanulmányozásakor az itt-ott még látott néhány kandalló csempéire, valamint a néhol udvarokon (csirkeitatóként hányódó) vagy régi szalmaházak padlásán talált példányokra vagyunk utalva. A mesterségi vonat-



21. rz. Kályhacsempék (23x33 cm), lent derékpárkány és csempeminta Désházáról.



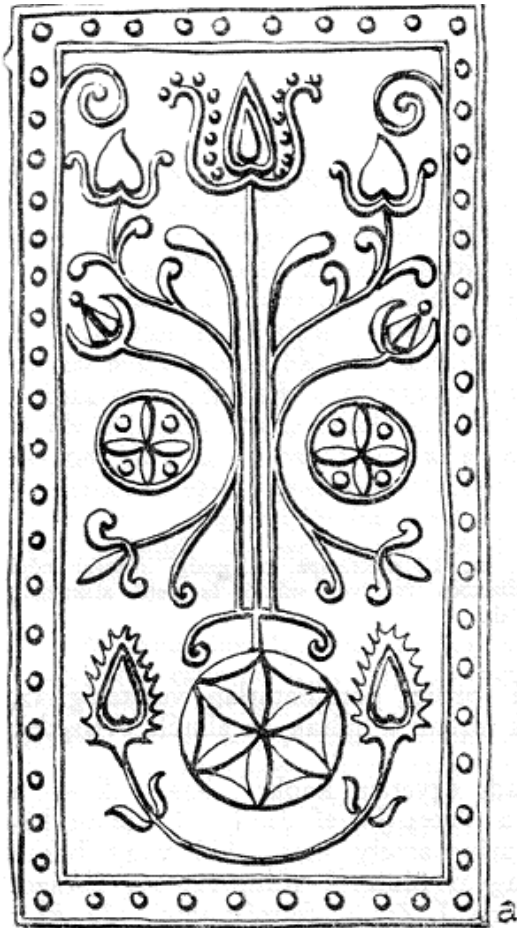
22. rz. Kályhacsempe szilágysági magyar népi öltözetben faekével szántó és vető alakokkal, Zilah.

kozások tanulmányozása szempontjából pedig pótolhatatlan veszteség az, hogy a hajdani csempekészítő mesterek is sorban kihaltak az elmúlt évtizedek folyamán.

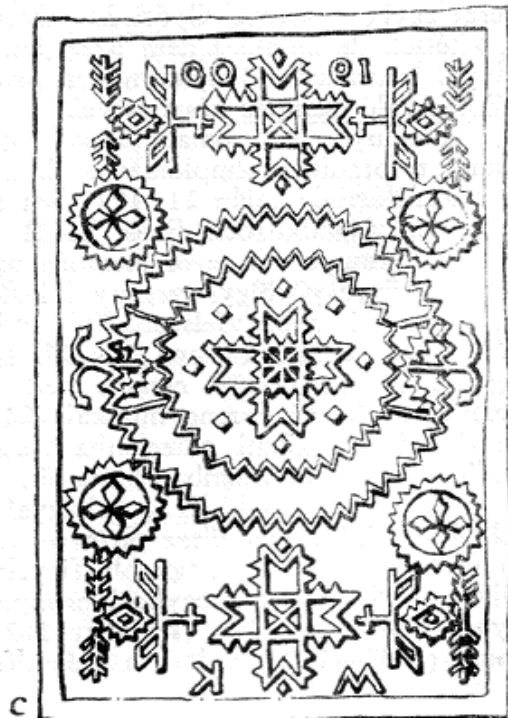
A zilahi csempekészítésről fennmaradt egyetlen konkrét hagyaték – a bemutatott levéltári adatokon kívül – a Veres József által 1900 táján készített gipsznegatívok. Egyik ilyen negatív, amely után zöld vagy barna mázas csempek készültek, szilágysági magyar öltözetű szántóvetőket ábrázol és a „Jó ebéddel várom az uramat – Veres J. Zilah” felírást viseli (22. rz.). Veres egyik kortársa, Győri Mihály (†1936) ugyancsak foglalkozott csempekészítéssel, de munkáit nem ismerjük. Az 50-es években Zilahi Károly nagybányai származású kályhászmester próbálkozott itt modernebb városias kályhákhoz való csempekészítésével.

A túlnyomóan román lakosú Egregy menti vásáros hely, Vármező (Bucium) református templomának közelében élő magyar családok egy része (a századforduló táján 11, 1940-ben 5, 1960 tájt már csak 1 családfő) fazekassággal foglalkozott. Ezek közül páran kályhacsempét is készítettek. A legrégebb ismert vármezői csempén az 1859-es évszám olvasható s föltehető, hogy az Egregy völgyi szegény falvakban a csempés kandalló divatja is csak az 1848. évi jobbágyfelszabadítás után kezdődött. Egy romános jellegű, „K. M. 1900” feliratú csempe Kis Mihály (23. rz.), más két kalotaszegies jellegű, 1911-ben készült csempe pedig, mint felirataik is tanúsítják, Szalacsi Ferenc és Pataki Ferenc munkái (24 a, b rz.). A vármezői csempészek fadúcaiból több a zilahi múzeumba került, egyes általunk megszerzett csempek pedig a csucsai múzeumban láthatók.

A városias zilahi és a Szilágysággal csupán érintkező (bár száz év óta jobbra Szilágy megyéhez tartozó) vármezői csempekészítésnél témánk szempontjából feltétlenül nagyobb figyelmet érdemel a Szilágy pataka mentén elhelyezkedő Désháza egykori csempekészítése. Itt az 1954-ben még élt Hunyadi Sándor fazekas (született 1879-ben), valamint ennek apja, Hunyadi Samu (1837–1906) voltak a századforduló tája legnevezetesebb *kályhakészí-*



23. rz. Kályhacsempék, Vármező: *a.* Tulipántos kályha (24X40 cm), *b.* szíves kályha (20,5X29,5 cm), *c.* romános kályha „1900 – M.K.” felirattal (19X30 cm)



tői. Utóbbi, mint mondják, a mesterséget obsitos katonaként, 1875–80 tájt tanulta el „egy idevaló öregtől”, s a csempészdúcokat és más eszközeit is e mesterénél látott minták után készítette. Hunyadi Samunak kortársa volt a szintén helybeli csempekészítő Debreczeni Ferenc (kb. 1830–1895)²⁸ és Molnár József (1849–1921). A désházi csempék méreteiben, technikai kivitelezésében és az alkalmazott díszítés szellemében olyan egyezéseket látunk, melyek alapján föltehető, hogy mindháromnak közös tanítómestere Molnár József apja, az 1874-ben említett désházi csempekészítő Molnár Miklós lehetett.

Désházán a *kályhának való agyag* bányászásának helye és módja azonos volt a rendes fazekasagyagéval, összetétele pedig a homokkal soványított korsó- és főzőfazék agyagához volt hasonló. Megmunkálása azonban már különbözött a fazekasagyagétól, annál egyszerűbb is volt: az *agyagverőre* (pad) tett agyagot *furkóval megverték*, majd a kerek *tőkére* fölverték s onnan *agyagszelővel* vékony szeletekre szelték. Ekkor szedték ki belőle az idegen anyagokat: a kő- és gyökérdarabokat. Végül két kéz közt *csomóba fogva* formákra, a *székre verték föl*.

A csomó lelapított tetejére helyezték a bükkfából faragott négyszögű deszka *formát*, amely körül, négyoldalt, a felesleges agyagot függőlegesen *levágták* a fa *agyagvágóval* vagy vas ásóval. Ezután következett a hasáb alakú agyagoszlopnak vékony, vízszintes rétegekre, *táblákra* való metszése. A metszéssel úgy haladtak, felülről lefelé, hogy kétoldalt az agyaghoz egy-egy *léniát* ragasztottak, amely fölött a drót *meccővel* levágtak egy lapot. A vonalzót egyre lennebb ragasztva, a magas csomóból rendre levágtak 100–150 lapot is. A lapokat az udvaron szikkadni rakták ki (tábla), hogy „ne legyen olyan szétfolyó”.

Egy napi szikkadás után a táblákat egyenként munkába vették: egyik felén a *fabökkal* (19 a rz.) *végigsimítva* eme oldalával ráhelyezték az előzőleg finom homokkal megszórt *formára* (19 e rz.). A homokozással meggátolták, hogy az agyaglap a formához tapadjon. Az agyaglapot kézzel jól ráütögették, rányomkodták a fa formára, hogy ennek mintája az agyagon „jól kiadja magát”. Ezután dróttal körülmetszették s a leesett kétujjnyi szalagból, a csempe hátsó felén körben, a *kápat* ragasztották (20 b kép). Hogy a rámaszerű kápa jól odatapadjon, a csempe hátsó felét előzőleg vizes *mosóval megmosták*.

Az így kiformált csempéket újból kitették száradni, majd ha *paraszt-kályhát* készítettek, száradás után közvetlenül vörösre kiégették. Ha azonban mázas csempét akartak készíteni, a megszáradt csempéket *fejérfölddel leöntve* égették ki *elsőre*, majd rézoxidos *zöldmázzal* leöntve *másodszorra* is kiégették. A Szilágyságban a „házbeli” (lakóhelyiségben állítandó) kandallójához mindenki zöldmázas csempét tett, mázatlan parasztcsempét a pitvarbeli füstfogóhoz vagy a távolabbi hegyvidéki falvakban vásároltak.

A lapos csempéktől különbözött a *sarokkályhák* és *párkányok* készítése. A sarokcsempét Désházán úgy állították elő, hogy préselés után a rendes csempealaphoz egyik oldalon merőlegesen még egy fél szélességnyi dúccal (19 f rz.) nyomott lapot ragasztottak. Ezt a két lapot még a kereken föllett kápa is összetartotta (20 a–c rz.). A párkányok esetében – ellentétben az



24. rz. Sarok kályhacsempék kiterített rajza, Vármező: a. Csempe „Szalacsi Peti (?) – 1911” felirattal, b. Csempe „Pataki Farent (?) – 1911” felirattal.

általunk ismert más erdélyi csempékészítő központok eljárásával – Désházán nem az agyaglapot nyomták egy fa párkánydúcra, hanem dúc helyett egy megfelelően profilizott vékony bükkfa deszkalapot, a *párkányozóformát* alkalmazták (19 b–d rz.). Ezt húzták végig a kézzel előre kiformált domború agyagszalagon, amely, mint a lécs a párkányozógyalu nyomán, a kívánt profilt vette föl. Néha a még nyers párkányra domború agyagdíszeket is préseltek, ragasztottak (20 d, e rz.).

Egy szilágysági „rendes” kandallóhoz (sátoros kemence) 16–22 darab, nagyobb kandallóhoz meg 24–26 darab 23X33 cm nagyságú csempét (ebből 8 sarokcsempe) és megfelelő hosszúságot kiadó *alsó-, felső- és derékpárkányt*

alkalmaztak (l. Lakásbelső fejezet Tűzhelyről szóló részét). A század elején a désházi csempekészítőktől már főleg csak helybeliek vásároltak és a Szilágy balpartján Nagymonba, Menyőbe, Kusalyba, a jobboldali mellékvölgyekben eldugott vegyes lakosságú s román falvakba (Dablyon, Nagyszeg, Szilágyánadas) szállítottak. Ez időben egy kandallóhoz való mázas csempe és megfelelő mennyiségű párkány ára 6–10 forint volt.

A két rendből álló kemence sátora alól „lapjára helyezett”, felül a csempesoron kiugró párkányt, középen meg (a két sor csempe találkozásánál) keskeny „T” metszetű derékpárkányt kapott. A derékpárkány is a két csempe sor szilárdságát biztosította, akárcsak az udvarhelyszéki, marosszéki és Kis-Küküllő menti kandallóknál. Ennek alkalmazása, valamint a felső díszes pártázat hiánya egyik fő megkülönböztető jegye a szilágysági kandallóknak, szemben pl. a kalotaszegivel. Ugyanakkor a derékpárkány alkalmazása általában a csempék pontos egymáshoz illeszkedése folytán a csempék között a tapasztás sem látszik úgy, mint Kalotaszegen, ahol az érintkezési vonalat kék vagy piros miniumfestéssel is hangsúlyozzák.

A szilágysági kandallóknak sajátosan nemes architektúráján kívül másik sajátossága a csempék nagy méretében és – főleg ehhez viszonyított – csökkentett plasztikus díszítésében áll (24 a, b rz.). A kiálló szegélyt is nélkülöző désházi sík csempelapoknak csupán közepére kerül – függőleges tengellyel – az itteni guzsalytálpak jellegzetes ornamentikája, a középső rozettától lefelé és felfelé álló tulipán (24 a rz.), vagy e mintának kissé gazdagított változatai (24 b rz.). A guzsalytálp és csempe ornamentikája közti eme szoros kapcsolat alapja a díszítmény kivitelezésének azonos technikája (a csempe fadúcait is vésték!), és a guzsalyokban már kéznél lévő modell. Egyébként, a különböző gyakorlati szerep dacára (az egyik munkaeszköz, a másik főzőfűtő alkalmazhatóság) mind a guzsaly, mind a csempés tűzhely rokon társadalmi funkciót is betölt: a guzsaly a családalapítási szándék, a tűzhely, a családi élet jelképe.

A désházi csempénél a sima felület és a középre helyezett tömör dísz egymást hangsúlyozó kontrasztjában a magyar népművészet egyik alapvető elve érvényesül. Figyelemre méltó azonban, hogy ez a magyar kályhacsempéknél egyedül itt – és csak részben egyes csíki és marosszéki csempéknél – jelentkezik ilyen kifejezett formában, míg másfelé a sokkal gazdagabb díszítéssel, gyakran jellemző paraszti cifraság-tobzódással találkozunk.

Népi kályhacsempéink általános sajátja ugyanis, hogy az egyes darabok önmagukban érvényesülni akaró, az egész felületet kitöltő teljes kompozíciók, s így együttesük esztétikailag indokolatlan. Ennek egyik magyarázata kétségkívül az, hogy a dúc készítője – gyakran idegen fafaragó – szempontjából a „mű” a hímes faflakett volt, nem pedig az egész kandalló. Holott a csempék csupán elemei ennek. Önmagukban vizsgálva e csempéket, mégis számos esetben figyelemre méltó kísérleteivel találkozunk itt a fa, textil, bútorfestés és agyag-díszítő formák, valamint az ősi népi és népies reneszánsz virágornamentika egyeztetésének (23–24. rz.).

A désházi csempekészítők nemcsak maguk voltak a csempedúccok tervezői-faragói, hanem többnyire a kályhaépítők is, akik a nagy felületeket

szabadon hagyó, mértéktartó díszítésű csempéiket a tulajdonképpeni mű, a kandalló biztos építőelemeiként és nemes architektúráját érvényrejuttató részeként nézték. Ilyen összefüggésben, funkciójuk és helyük ismeretében kapják meg az egyes désházi csempék valódi művészi értéküket.

A szilágysági népi agyagmunka – fazekasság és csempékészítés – megismerésével lényeges új elemekkel egészül ki a nagyszámú központtal rendelkező hagyományos népi agyagművességünkről fokozatosan körvonalazódó kép. Amellett, hogy az itt közöltekkel megpróbáltunk rávilágítani e népi mesterség technológiai, gazdasági, társadalmi, kulturális és művészi összefüggéseinek különböző oldalaira, valamint az utóbbi 6–8 nemzedék folyamán végbement változásoknak egyes részleteire, az ismertett fazekastermek és csempéfélék bemutatásával lehetőségessé válik számos kerámiagyűjtemény egyes „bizonytalan” rendeltetésű, vagy „ismeretlen” eredetű tárgyának közelebbi meghatározása is.

Nyilvánvaló, hogy bármely néprajzi táj, falusi közösség anyagi kultúrájának, népművészetének szerves tartozéka a mindennapi életben és ünnepi alkalmakkor, a tűzhely körül, kamrában, asztalon, vagy szobadíszül alkalmazott kerámia. Elengedhetetlen tehát ennek ismerete különösen akkor, midőn a készítők és elsőrendű vásárlóik-használóik egyazon nép és vidék köréből kerülnek ki, s így e kerámia is az egész néprajzi csoport hozzájárulásának eredménye, életmódjának és szükségleteinek kifejezője, népművészetének szerves része.

Végül pedig újból hangsúlyozzuk, hogy a szilágysági fazekasság egy évszázadon át – áldozatokkal ugyan, ami a mesterek létszámának állandó csappanásában is kifejezésre jut –, megállta a helyét a gyári tömegtermeléssel szembeni harcban, megtalálva a háziipari jellegű munkának a gyorsan alakuló szükségletekhez való idomulása útját, elérve, hogy a tömegáruval meg nem elégedő réteg mindenkor igényelte tevékenységét. Ilyenformán, bár a mezőgazdaság korszerű átszervezése meggyorsításának érdekében az 50-es évek végén foganatosított intézkedések gátlóan hatottak a szilágysági fazekasság fejlődésére, a szocialista szövetkezeti keret kiterjesztése esetén ma is életerős sejtje lenne itt egy újjászülető népi iparművészetnek. A népi ipar és népművészet iránt vonzódók egyre szélesedő rétege igényeinek kielégítésére kellő keret biztosításával az átmenetileg más munkára szegődött fazekasok újból visszatérnének a nemzedékek hosszú során át mesterüknek kenyeret biztosító, a széles környék lakosságának pedig sokféle igényét kielégítő körülményekhez.

JEGYZETEK

¹ E fazekasközpont rövid ismertetését l. Kós Károly: *A désházi fazekasság múltja*. Falvak Dolgozó Népe, 1972, 27. szám, 10. (14. á.) és Cseke Péter: *A désházi fazekasság jelene és jövője*. Falvak Dolgozó Népe, 1972, 27. szám, 11.

² Az itteni fazekasság műszókincsét ismerteti a munkamenet leírásával együtt Márton Gyula: *A zilahi fazekasmesterség*. Dolg., Kolozsvár, 1948, 18. szám. Uő.: *A zilahi fazekasmesterség szakszókincse*. A kolozsvári Bolyai Tudományegyetem (1945–1955). É.n., 1956, 393–444. A fazekasság múltjára is utal Kovách Géza: *A zilahi céhek története*. Bukarest, 1956.

³ Az előbbi és a következő bekezdésekben említett fazekasközpontokra l. még Slătineanu, Barbu: *Ceramica românească*. București, 1938, 126–127, 131.; Kós Károly: *A Nagybánya környéki népi fazekasság*. Falvak Dolgozó Népe, 1970, 20. szám; Kós Károly: *A páncélcsehi vásár*. Korunk, 1969, 524–534.; Zderiuc, Silvia: *Centrul de ceramici Baia Sprie*. Marmatia II., Baia Mare, 1971, 318–339.

⁴ Kós Károly: *Tövisháti tűzhelyek*. Műv., 1970, 6. szám, 39–44. (11 kép) és uő.: *Népi kandallók és kályhacsempék az erdélyi magyarság körében*. Népelet és néphagyomány. Bukarest, 1972, 134–190. (Ide vonatkozó rész: 143, 168–173. és 1, 10, 16, 20, 107–130. á.)

⁵ Szabó T. Attila: *Erdélyi népi mesterek és tisztségviselők a XVI–XIX. században*. ETF., 208. szám, Kolozsvár, 1947, 17, 24.

⁶ Így pl. 1808-ban „Kijelentette Szilágyi János Uram magát, hogy szándékozik Szigetre lakás képpen költözni közüllönk” (Zilahi fazekas céh jegyzőkönyve, 1808. év).

⁷ Prodan, D.: *Iobăgia în Transilvania în secolul al XVI-lea*. I–III., București, 1967–68, I., 221, II., 596, 599.

⁸ Désházi egykori községi levelesláda 1954-ben talált irataiból.

⁹ Szabó T. Attila: *i.m.* i.h.

¹⁰ Prodan, D.: *i.m.* II., 596.

¹¹ Prodan, D.: *i.m.* II., 596.

¹² Szabó T. Attila: *i.m.* 11, 13, 14.

¹³ Désházi egykori községi levelesláda 1954-ben talált irataiból.

¹⁴ Petri Mór: *Szilágy vármegye monográfiája*. Budapest, 1902, I., 55.

¹⁵ A zilahi egykori fazekascéh általunk 1954-ben kijegyzetelt irataiból; jegyzőkönyv, az említett évekből.

¹⁶ Uo.

¹⁷ Az itt következő adatok a zilahi egykori fazekascéh Számadáskönyvéből, az említett évekből.

¹⁸ A zilahi fazekascéh irataiból. Jegyzőkönyv, 1846. év.

¹⁹ Cseke Péter: *i.m.* i.h.

²⁰ Kós Károly: *Pietrăritul și pietrele de moară din Ciceu*. AMET., (1959–1961). Cluj, 1963, 79–109. Ide vonatkozó rész 83–84.

²¹ Az Erdélyi Néprajzi Múzeum értékes zilahi kerámia-anyagának részletes bemutatására a múzeum egész gazdag kerámia-gyűjteményének ismertetése keretében a közeljövőben kerül sor.

²² Az ekkor nyert diploma szövege szerint: „Az 1885. évi Budapesti Országos Általános Kiállításon a jury-határozat alapján a Zilahi Fazekas Ipartársulat jó munkájáért kiállítási nagy érmet nyert” (A zilahi egykori fazekascéh iratai közt).

²³ Kós Károly: *Népi kandallók...* 134–147 és Dunăre, Nicolae: *Colecția de cahle a Muzeului etnografic al Transilvaniei*. AMET., (1957–1958). Cluj, 1958, 157–179.

²⁴ A zilahi egykori fazekascéh irataiból.

²⁵ Uo.

²⁶ A kisdobai ref. egyházközség 1850. évi számadáskönyvéből.

²⁷ Désháza egykori községi levéltárából kijegyzett adat.

²⁸ Figyelemre méltó azonban az is, hogy a múlt század második felében Debreczeni nevű csempékészítő Gyerőmonostoron is, Hunyadi nevű pedig Rettegen is működött, s így nincs kizárva Désháza valamilyen kapcsolata e távolabbi csempés központokkal. (vö.: Kós: *Népi kandallók...* 163, 173).