

HORVÁTH STEFÁNIA

GYERMEKEK NÉPRAJZI GYŰJTÉSEI

A *Jóbarát* hagyományos versenye, a Tantárgy Olimpiász, vagy ahogyan olvasóink becézik, a „téó”, elsődleges pedagógiai célja az volt, hogy lehetőséget teremtsünk az V—VIII. osztályosoknak arra, hogy — az iskolai érdemjegyeken túl — próbára tehessék tudásukat, gondolkodási készségüket, általános tájékozottságukat. A kérdések (átlagban 150—200) felölelték az összes tantárgyakat — a matematikától, kémiától a zenéig, sportig és képzőművészetig —, de az iskolai értékeléssel ellentétben, elsősorban nem a tárgyi ismereteket kérték számon, hanem azt, hogy mennyire tudják bizonyos körülmények között felhasználni, alkalmazni olvasóink az iskolában tanult anyagot.

A „téó” többszáz versenyzője közül a legjobb 25—30-nak nyaranta néhány napos jutalomkirándulást szerveztünk, ezen tartottuk meg a verseny utolsó szakaszát, az elődöntőt, majd a televízió által is közvetített záróvetélkedőt.

Azért tartottam szükségesnek elmondani néhány szóban a Tantárgy Olimpiász lényegét, mert sokak számára talán túlzottan igényesnek, elriasztónak, vagy éppen fellengzősnek tűnhet az a feladat, amelyet tavaly — vagyis a negyedik „téón” — a versenybe iktattunk:

„...Azok, akik sikerrel oldották meg a T.O. három fordulójának feladatait, benevezhetnek a második szakaszra, a május 1-től 20-ig tartó kutatómunkára...” — így hangzik a versenyfelhívás, s a résztvevőnek egy önálló megfigyelésen, gyűjtő-, illetve kutatómunkán alapuló, legalább tíz oldalas dolgozatot kellett összeállítania abból a témakörből, amelyhez a legtöbb tehetséget, kedvet érez.

Jól tudjuk, hogy egy ilyen jellegű dolgozat elkészítése még egyetemest végzett felnőtt ember számára is komoly feladat, hát még egy tíz-tizenöt évesnek, aki jóformán azt sem tudja még, melyik tantárgyat szereti jobban. Ennek ellenére, mikor — egy kicsit kísérleti jelleggel — beindítottuk ezt a versenyszakaszt, szinte biztosak voltunk a sikerben. Optimizmusunkat két nagy versenyünk — a népviselet-varrás és játékgyűjtés — eredményei táplálták. Meg aztán az előző évi kirándulásokról személyesen is ismertük a T.O. nyerteseit, tudtuk, hogy az ismeret és értelem mellett kíváncsiság és tettvágy jellemzi őket, s hogy a szerkesztőségünk hasznos feladatot teljesít, ha ezt az ifjú munkakedvet és tehetséget valamilyen nemes cél érdekében szakszerűen irányítja.

Ez úton is köszönetet mondunk mindazoknak a tudósoknak, művészeknek, íróknak, pedagógusoknak, akik témajavaslatokkal, majd közvetlen levelezés útján vállalták az önkéntes szaktanácsadást a *Jóbarát* kezdeményezésében.

A több mint száz beérkezett dolgozat elképzelésünk helyességét igazolta. A versenyzők nemcsak megismerték a felfedezés örömét, s

talán életre szóló vonzódás ébredt bennük a nyelvészet, irodalom, az állat- vagy növényvilág titkai iránt, de ráébredtek arra is, mennyi felfedezni valót rejt udvaruk, utcájuk, szülőfalujuk határa, a munka során mélyebbé, igazabbá vált bennük a szülőföld megbecsülése, szeretete.

A beérkezett dolgozatok több mint egyharmada a néprajz, népművészet körébe tartozó témákkal foglalkozik. Ezekből választottuk ki — mintegy szemléltetőül addig is, amíg a többi arra érdemes kiadására is sor kerül — Kiss András itt következő dolgozatát.

KISS ANDRÁS **(VII. C. oszt.)**

A MAGYARLÁPOSI FAZEKASSÁG

Csütörtökön, a hetivásárban sok szép edényt lehet látni, amely a helybeli fazekasok ügyességét dicséri. Sokszor megcsodáltam én is a tálakat, kancsókat, ezért határoztam el, hogy elkészítem a mesterség leírását. A helybeli fazekasok és fazekas asszonyok közül özvegy Gáspár Jánosné, Anna néni a legidősebb. Ezért tőle kértem segítséget a dolgozat elkészítéséhez.

Gáspár Anna néni 64 éves, régi láposi lakos, őshonos, akárcsak férje, akinek családjáról már az 1600-as években megemlékeznek a feljegyzések. Gáspár néni férjhezmenetele, 1927 óta foglalkozik ezzel a mesterséggel mint férjének segítője. A férjétől tudja, hogy ahány őse visszaemlékeznek, mind fazekas volt. A munkájuk látható nyomai: a kert gödrei, a nyersanyag lelőhelye. A nyersanyag tehát adva volt, csak ügyesség kellett hozzá, de abban sem szenvedtek hiányt.

A nyersanyag és beszerzése

Az agyag a ház kertjében található. A felszíntől legalább fél méterre kell leásni, hogy homokmentes *színagyagot* találjunk. A színagyagnak az a tulajdonsága, hogy égetés után piros lesz, amely kedvelt „parasztedény” szín.

Azonban mivel ez a színanyag igen *parázs*, hamar szétporlik, még lejjebb kell ásni, hogy *szijjas* agyagra találjunk. Ennek a szijjas agyagnak színe nyersen kékes-szürke.

A fazekasok két gödröt is ásnek, hogy nagyobb mennyiségű agyagra találjanak. Néha előfordul az is, hogy homokréteg van két agyagréteg között. Ha nagy mennyiségű agyagra van szükség, akkor a homokréteget eltávolítják. Egyszerre egy évre elegendő agyag is gyűjtethető. Azért kell egyszerre nagyobb mennyiségű agyagot felhalmozni, mert frissen nehezen dolgozható.

Miután az agyagot kiásták, talicskára téve az udvar egy elkerített részébe halmozzák fel. Itt télen a dér, nyáron napsütés puhítja, porlasztja az agyagot. Hogyha túl sok eső esik, akkor kénytelenek kátánypapírral befedni az agyagot, mert a sok eső túllágyítja.

Az agyag előkészítése

Az agyagot *felgöngyözik*, s egy előre elkészített *padocskára* teszik, ahol *összeverik*. Itt *drótmecce*vel *szeletekre* vágják, s utána a *rezsnyicén* megőrölik.

Ma már *rezsnyicével* őrölik az agyagot, de régebben csak egy kis *padocskára*, *deckára* tették, s aztán egy *facsókannyal* addig verték, míg az agyagkupac *tenyényi* vastagságú lett, olyan formájú, mint a *malomkerék*. Ezt a *lapos agyagdarabot* aztán egy *szelővel*, *kacorr*al *darabocskákra* vágják, s *kiszedték* belőle a *köveket*, *ágdarabokat*.

Miután *megtisztították* az agyagot, *göngyőkbe* gyúriák, s ezeket a *göngyöket* *gyengén* megáztatják, majd *pihenni* hagyják, hogy jól *átjárja* a víz.

Télen a *göngyöket* *kevesebb* ideig hagyják *ázni*, míg más *évszakban* *estétől* *reggelig* áztatják a *göngyöket*.

Áztatás után a *göngyöket* *padlóra* tett *csihánzsákra* helyezik, s jól *megtapossák*, *drótmecce*vel *szeletekre* vágják, majd *ismét* *megtapossák*. Ezt vagy *négyszer*, *ötször* *megismételik*.

Egy ilyen *göngyő* *súlya* 8—10 *kilogramm*. *Egyszerre* 50—60 *kiló* agyagot *taposnak* meg. Ezt az 50—60 *kilónyi* agyagot egy *szakmának* *nevezik*.

Tapotás után *mecce*vel *ismét* *szeletekre* vágják, *kézzel* *megint* *meggyúriák*, s *felszabdalják* *egyenlő* *rögökbe*. A *rög* *nagysága* *attól* *függ*, *hogy* *milyen* *edényt* *csinálnak* *belőle*.

Korongolás

A *felszabott rögöket* a *korongasztalra* helyezik.

A *rögdarabot* a *korongtángyér közepére* *csapják*, s a *vizes edénybe* *mártott kézzel* *csalogatják*. *Hogy* az *edény* *ne* *fitangjon*, *mindkét* *kézzel* *kell* *csalogatni*.

Ha a *rögöt* *nem* *középre* *csapták*, az *edény* *nem* *sikerülhet*.

Miután *bal kézzel* a *belsejét* *sikerült* *elkészíteni*, a *jobb kézbe* *veszik* a *fakést*, s a *bal kézzel* *felhúzott* *edényt* *felcsalogatják*. A *kéz* *óvatosan*, *egyenlően*, *egyirányban* *dolgozik*.

Ha *csősedényt* (*magas*, „*vékony*” *edényt*) *akarnak* *készíteni*, *akkor* a *fakés* és *belsőkéz* *segítségével* *nagyobb* vagy *kisebb* *hasat* *eresztenek*. A *csősedénynek* a *hasa* *adja* *meg* a *formáját* és *nevét*.

Az *edények* *fület* *úgy* *készítik* *el*, *hogy* *bal kézbe* *veszik* a *rögöt* s a *vizes jobb kézzel* *húzogatják* a *fület*.

Az *elkészített edényt*, *amely* *még* *friss*, a *száritópócra* *teszik*, *amelyet* a *lázsafa* *tart*.

Mivel *nem* *lehet* *hirtelen* *száritani* az *agyagot*, *előbb* *gyenge* *tűz* *mellett* *hagyják*, majd *fokozatosan* *melegítenek*, *mert* a *száritóhelyiségben* *tűzelnek* *is*.

A *száritás* *ideje* *alatt* az *edényeket* *forgatják*, *mert* *ha* *nem* *forgatnák*, *csak* *egyik* *fele* *száradna* *meg*.

Díszítés

Ha színesre akarják készíteni az edényt, akkor a rezsnyicén előre megőrölt *fehérfőddel* (kaolinnal) *beöntik*.

A fazekasok a *fehérfődet* a macskamezei bányából hozzák. Egy mázsa 2—3 évig is elég.

Az edény ezt a *beöntést* azonnal *beissza*.

A fakésről lejöő *agyaglőcsből színt* (festéket) készítenek. Ezt egy kis ecsettel, *pincussal* eldörzsölik, majd ugyanezzel festik az edényre a piros színű virágokat.

A virág leveleit úgy festik meg zöldre, hogy veres rezet *pörkölnék* (égetnek), s *fehérfőddel felvegyítve* zöld színű festéket kapnak.

Ha a rézporba, amelyet megégetnek, több fehérődet tesznek, akkor *öntőnek* is használhatják, amellyel a virágcserepek zöld színét adják meg.

Égetés

Mikor kellően megszárad, akkor az *égetőkemencét* (körkemencét) gyenge tűzzel kimelegítik, s a megszáradt edényeket *újrarakva, kosárban* kihordják és belerakják a kemencébe.

A *bérakás* úgy történik, hogy a fazekas *kemenceközépre béáll* s megkezdi a bérakást. A kemence aljára csősedény jön, s mikor színültig van a *katlany körbe* berakva, a fazekas kijön a kemencéből, s behajolva az üresen maradt helyre berakja a maradék csősedényt. A felső rendbe jön a *laposnemű* (tál), melyet egy kicsit domborúra raknak (*mejjesen*).

Végül apró cserépdarabocskákkal befedik a tetejét, s megkezdik a tüzelést.

A tüzelés fával történik és gyenge tűzzel, fokozatosan kimelegítve kezdődik.

Miután a kemence kimelegszik, a tüzelést *hozzálapítják a kemence falához*. Amikor a *befedőcserép* már olyan forró, hogy ha vízzel „le-spriccolják”, pezsegni kezd a víz rajta, a tüzelést megkezdhetik *béfelé*. Ezt a tüzelést *dugolásnak* nevezik.

Amikor a fedőcserepek *izzópirosok*, és a *virágját kihánnya a katlan szájra*, akkor a tüzelés már *elhadható*.

8—10 óráig kell égetni, s 8—10 óra alatt hül is ki az edény. Ezt az égetést *zsengélésnek* nevezik.

Miután kihült, a mázasnak szánt edényt *geléttel* bemázolják. Régen a mázhoz szükséges gelétet (ólomanyag) kis *agyagszilkével* mérték, amelyet *fontnak* neveztek.

A mázt úgy készítik el, hogy 1 font geléhez 1 *tetejes* font örölt *békasót* kevernek.

A békasót (kvarc kavics) a fazekasok a Rohi patakából *szedik ki*.

Ezt az elegyet víz hozzáadásával a rezsnyicén megőrölik, s ezzel a folyadékkal *beöntik* az edényeket. A mázzal leöntött edényeket ismét beteszik a kemencébe, s újra kezdik az égetést. Ezt az égetést úgy végzik, hogy a tüzet *hamarább közelítik*.

Ma igen kedvelik a virágmintákat.

Ilyeneket Anna néni is talált ki, de a régieket is szeretik. Így nem mennek feledésbe.

Régebben *szarvval* mintáztak. A szarv vékony felébe tollszárat tettek, s ezen folyt le a festék a szarvból. Ha csak ujjal *priccolták* a beöntetlen tálra a fehér, zöld színt, akkor *tökmagozásnak* nevezték. Szerették a *rázott* edényeket is, melyeken a különféle színű festékek összefolytak. A szaruval festették a *legyezőmintát*, a *fenyőágakat* és a tányér szélén levő csíkot.

Termékek

Kancsó, tejesköcsög, kis rötyke (1 litres) vagy *pótrás, kétkrajcáros* (3 litres), *garasos* (4—5 litres), *káposztás rötyke, vizes kanta, csicses csupor, füles fazék, csicses korsó, romántál, tángyér, persely, virág-cserép, tejes lábas, tálikó.*

A termékek értékesítése

Az edények árusítása a helybeli hetivásáron (csütörtökön) történik. Ezenkívül a falusiak felkeresik a fazekast más napokon is. A magyarlápósi edényeket a tartósság és csinosság jellemzi.