



PARTIUMI FÜZETEK 32.



A RÉVI NÉPI FAZEKASSÁG MONOGRÁFIÁJA

Dr. Mózes Teréz

A RÉVI NÉPI FAZEKASSÁG MONOGRÁFIÁJA

**A fehér népi kerámia helye
a népművészet történetében**

Dr. Mózes Teréz

A RÉVI NÉPI FAZEKASSÁG MONOGRÁFIÁJA

**A fehér kerámia helye
a népművészet történetében**

Kiadja
a Partiumi és Bánsági Műemlékvédő és Emlékhely Bizottság,
a Királyhágómelléki Református Egyházkerület
és a Nagyváradi Római Katolikus Püspökség

2004

A sorozatot szerkeszti:

Dukrét Géza

Szövegkorrektúra:

Mihálka Magdolna

Számítógépes tördelés:

Szilágyi Gabriella

Címlapon: A korongozó

Hátlapon: Mózes Teréz

Fényképek: Mózes Károly

Készült

a Bihar Megyei Tanács,
a Magyarokakucsi Református Egyházközség
és az RMDSZ Bihar Megyei Szervezete
támogatásával

ELŐSZÓ

Egy régóta várt, hézagpótló kötetet tart a kezében a kedves olvasó. Sokan és sokat írtak a révi fazekasságról, de átfogó képet, igazi tudományos munkát csak ez a kötet nyújt e csodálatos népi mesterségről. Azért is csodálatos és ritka, mert a világon csak négy helyen készítettek fehér kerámiát: Egyiptomban, Izraelben, Gömörben – ma Szlovákia területén van – és Réven. A kötetet – nyugodtan állíthatjuk – a Partium legnagyobb néprajztudósa, dr. Mózes Teréz írta, aki hosszú évtizedek óta tanulmányozta a révi fazekasságot. E monográfia már rég érlelődött benne, hisz volt tanára, Gunda Béla professzor még annak idején biztatta a révi fazekasság megírására. Majdnem úgy volt, hogy doktori disszertációját a népi fazekasságról írja, de végül is a népviseletről írta meg. Így e könyv megjelenésével régi óhaja is teljesült.

Régi tervem volt nekem is, hogy kiadjuk a Partiumi füzetek könyvsorozatában Biharország e nevezetes népművészetéről szóló kötetet, s ezért is biztattam Mózes Terézt ennek megírására. De mélyebb szálak is fűznek Mózes Terézhez. 1970-ben kezdtem meg, hobbiból, a népi kerámiák, a cserépedények gyűjtését. Rövidesen nagy gyűjteményé duzzadt, s az akkori törvények alapján, be is kellett jelenteni. Így 1973-ban a múzeum egyik munkatársa leltárba vette. Ekkor meghívtam Mózes Terézt, hogy mondjon véleményt a gyűjteményről. Az Ő biztatására kezdtem el tudományosan foglalkozni a tárgyi néprajzzal, a felmérő és kutató munkával. Neki köszönhetem, hogy néprajzos lettem.

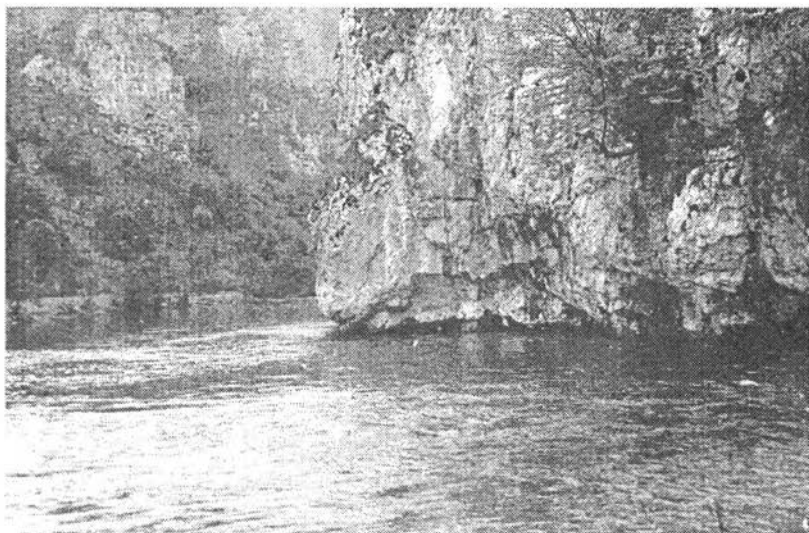
De ki is dr. Mózes Teréz? Szilágysomlyón született, majd Nagyváradon végezte középiskolai tanulmányait. 1949-ben elvégezte a Bolyai Tudományegyetem néprajzi és művészettörténeti szakát, ahol olyan tanárok tanították, mint Gunda Béla és

Entz Géza. Előbb a nagyváradi múzeumban dolgozott, majd a Képzőművészek Népi Iskolájában tanított. 1955 és 1964 között a Népi Alkotások Házának szakirányítója, majd igazgatója. Ekkor kötelezi el magát a népi kerámiának. 1964-től 1976-ig, nyugdíjazásáig, a Körösvidéki Múzeum néprajzi osztályának vezetője. Itt hatalmas munkát végzett. A barokk palotában a néprajzi részleg szinte egy egész szintet kapott. Európa legjobb múzeumait tanulmányozva, itt alakította ki a néprajzi osztály átfogó alapkiállítását, az általa irányított nagyszabású gyűjtésből származó anyagból. Ugyanakkor kidolgozott egy korszerű raktározási módot, speciális bútorzattal és egy különleges kartoték-rendszert. E raktározási rendszer példaképpül állott az ország többi múzeumának, oly annyira, hogy itt alakították ki a néprajzosok módszertani központját.

Dr. Mózes Teréz számos dolgozatot és tanulmányt készített. Eddig tizenegy könyve jelent meg, utoljára a népszerű Érzelmes etnográfia című kötete. Talán, egy kicsi túlzással, állíthatjuk, hogy ez a tizenkettedik kötete koronázza meg eddigi munkásságát. E kötet nemcsak a szakembernek szól, hanem mindenkinek, aki szereti a szépet, az autentikus népművészetet. Ma, amikor már csak három fazekas dolgozik Réven – valamikor több mint száz –, rendkívül fontos leírni, ismertetni, megmenteni az utóknak e népi hagyományt. Sajnos úgy néz ki, hogy nemsokára nem lesz aki művelje, el fog tűnni, s csak e leírásokból fogjuk ismereni. Ugyanakkor fontos Rév lakosságának, hogy ismerjék meg és ápolják történelmi hagyományait.

Dukrét Géza

A RÉVI FAZEKASSÁG ALAKULÁSÁNAK ÁTTEKINTÉSE



A révi sziklaszoros

Románia északnyugati részén, ott ahol a Sebes-Körös áttöri a Nyugati Szigethegységet, fekszik Rév. A folyó a Báródsági-medence felé tartó útja közben két impozáns szorost vágott a Királyerdő északi peremének mészkőtömbjébe, az egyiket Bánlaka és Sonkolyos között, a másikat Sonkolyos és Rév között. A második szurdokot nevezik Révi-szorosnak, melyet különleges szépsége és endemikus növényvilága miatt természeti védett területnek nyilvánították. Rév község a Sebes-Körös jobb partján helyezkedik el, közvetlenül a folyónak a szorosból való szabadulása után.

Rév ősidőktől fogva magára vonta az érdeklődők figyelmét. Földrajzi fekvése, történelmének alakulása, természeti adottsá-



A Körös kiszabadul a sziklaszorosból

gai indokolják ezt az érdeklődést. Rév, Erdély sziklakapuja, a „nagy út” néven nevezett Körös völgyön átvezető szárazföldi és vízi út fontos vámszedőhelye volt. Ezen a kapun áramlott évszázadokon át, megrakott szekereken, avagy tutajokon az erdélyi kereskedők gazdag árukészlete Váradon át az Alföld felé. Ezen

a kapun haladt át az egykori sószállítás egyik fontos útja.¹ Ennek a vámszedőhelynek az emlékét őrzi a mai napig a révi sziklaszorosban, a sziklafalban a 13. században épített Tündérvárnak nevezett torony.

A vidék természeti szépsége, a számtalan mészkőalakulatokból gazdag barlang, köztük a száz évvel ezelőtt felfedezett Zichy-barlang, a Devencei-, a Püspök-barlangok, a Tündérvár lábánál meghúzódó barlang és a többi sok érdeklődőt vonzott és vonz ma is Révre. Nem kevésbé figyeltek fel a Réven és környékén fellelhető jó minőségű fazekasagyagra. Az itt található agyagnak nagyon alacsony a vasoxid tartalma, gyakorlatilag vasoxid mentes, ami égetés után egy Romániában egyedülálló fehér fazekastermékhez vezetett. Hasonló agyagból egykor Mezőtelegden, Telkesen és a Révhez közel fekvő Báródon is dolgoztak, anélkül azonban, hogy elérték volna a révi edények fehérben ragyogó szépségét.² Ez az agyag fehérségén, szépségén túlmenően keresett volt széles körű felhasználhatósága által is.

Rév történelmi jelentőségét számos kutató méltatta.³ Ezért elsősorban azokkal az eseményekkel foglalkozunk, melyek a Réven kialakult fazekasságra utalnak.

Az első történelmi feljegyzések alapján Rév a Geregye nemzetség tulajdonába került, az általuk létrehozott sólyomkövári uradalommal együtt, 1277 után a Barsa nemzetség, majd a király tulajdona. Ezután Rév Bánffy István, majd ismét a király birtokába került. E történelmi változások folyamán nyomon követhetjük a település fejlődését.

Az első feljegyzések Révről 1256-ból származnak. Ekkor egy határviszony okán együtt említik a Körös bal partján fekvő Bertény nevű helységgel, amikor is Révet „portus Crissy” névvel illetik.⁴ Itt még nem egészen világos, hogy a rév megjelölés a Köröst átívelő részre, avagy a később kialakuló településre utal. A 14. században még több esetben említik a pápai tizedjegyzék során. Ekkor már „... villa Rév”, illetve Rév falu meg-

jelöléssel⁵, Zsigmond király birtoklása idején. 1395-ben újabb fejlődési foknak vagyunk tanúi. Most már „villa seu oppidum” mezővárosként említik.⁶ 1405-ben Rév újabb kiváltságokat élvez, szabadvásárhellyé – „libera civitas nostra” –, szabad királyi várossá lép elő.⁷ Időközben többször cserél gazdát, míg végül a 15. században Báróddal együtt a sólyomkői uradalomhoz csatolják. Jelentősége 1484-ben nő meg, amikor az uradalom Fugyiban lévő vámját Révre helyezik át.⁸ Révet a 15. században, 1520-ban is a vámszedő helységek között említik.⁹

Hogy milyen volt az élet ezen a vidéken, arról valamennyire következtethetünk Georg Reicherstorffer szász utazó a 16. századból származó írásából: „... félelmetes vad helyen fekszik, ahol gyakran hiányzik a búza, az élelem ...” – írja többek között.¹⁰ Ilyen körülmények között nem meglepő a lakosságnak az az igyekezete, hogy minél jobban kihasználja a helyi adottságokat. Ebben a törekvésükben nagy segítségükre volt a jó minőségű agyag és mész kibányászása és forgalmazása. Az agyag megmunkálása állt elsősorban érdeklődésük homlokterében.¹¹

A révi fazekasság közvetlen előzményeit a középkorra irányuló ásatások híján még nem sikerült kimutatni. Feltehető azonban, hogy gazdag agyagtelepei már akkor különleges helyzetet teremtettek számára. A 16. században, amint arra Št. Pascu reámutat, működtek olyan fazekasközpontok, amelyek nem csak a szűkebb falucsoport edényszükségletét fedezték, hanem szélesebb kiterjedésű földrajzi egység igényeit is ki tudták elégíteni.¹² Így például a simándi jobbágy fazekasokat (artifices figuli) kötelezték, hogy rendszeresen javítsák a kenyeret sütő kemencéket (fornaces), valamint, hogy cserépedényeket (ollas, cacabos...) készítsenek a vár számára.¹³ Megemlítjük, hogy Újárkoson s Almásegresen találtak a 18. századból származó fehér agyagból készült edénytöredékeket.¹⁴ E leletek az agyag minőségét illetően, valamint díszítményében a révi kerámiára emlékeztetnek. Hasonlóképpen Nagyváradon a vár közelében talált

edény a benne lévő érmék után ítélve, ugyancsak a 18. századból származik. Formája, színe, dekorációja a révi kanta őseinek tűnik.¹⁵

A kutatások mai állása szerint a révi fazekasságról először a 17. században történik írott említés. Réven a gyulafehérvári Diéta határozata okán postakocsi-állomás létesült. Ennek értelmében ott biztosítani kellett a kocsikat és lovakat. A határozat megszegése esetén kétszáz forint bírságot kellett fizetni. A határozat eltörlésének érdekében, 1639-ben Zólyomi Erzsébet, Sólyomkövár úrnője folyamodványt intéz a Diétához azzal érvelve, hogy a faluban nincsenek lovak, mivel annak lakosai fazekasok és csizmadiák.¹⁶ Ezt a dátumot tekintjük az első írásos dokumentumnak a révi fazekasságot illetően.

A török pusztítást követően, az 1698-as úrbéri összeírásban két „fazikas” szerepel, Josephus Fazikas, a bíró és Nicolaus Fazikas.¹⁷ Az 1712-es és 1713-as úrbéri összeírásokban a bejegyzett négy jobbágy közül kettő fazekas: Michael Fazekas junior és Michael Fazekas senior.¹⁸ Az 1717-es úrbéri összeírásban hét családfő szerepel *figulus* megjelöléssel, közöttük a román Oláh Paskuli.¹⁹ 1719-ben már 15 családot találunk a nyilvántartásban. Ezek közül négy fazekas „*figulus*” megjelöléssel szerepel: Fazekas Mihály, Szegedi István, Gáspár mester és Magyarai István.²⁰ 1720-ban 12 jobbágy közül hat fazekas. A már említett két Michael mellett Ioanes Molnar, Stefanus Magyarai, Paulus Fazekas és Georgius Ujhej.²¹

1712-től kezdődően már feltüntetik a mesterségek után fizetendő jövedelmet. 1712-ben az úrbéri összeírásokban 45 forintot, 1713-ban 35 forintot állapítottak meg a mesterségek utáni jövedelemként, anélkül, hogy utalás történt volna arra: milyen mesterségről van szó. Miután csizmadiák is éltek a községben, feltehető, hogy az összegben azok is benne foglaltatnak. Ezzel szemben 1720-ban már feltüntetik a fazekasság után fizetendő 40 forintos jövedelmet.²² 1745-től kezdődően a hagyományi

üveghuta a jobbágykötelezettségek keretében Révről szerezte be az agyagszükségletét az olvasztó- és hűtőedények, valamint a kemencék bérelésére szolgáló hóálló agyagot, ingyenes jobbágmunkával. Csupán a kísérőként küldött üvegmesterapidíját fizették meg. Így például 1745-ben hat szekér agyagszállításáért Iberajter János számára 2 rajnai forintapidíjat fizettek ki.²³ 1773-ban, az olvasztó és hűtő tűzállóedények készítésére szolgáló agyagszállítására (73 ló és a kísérők költségeire) 5 rajnai forintot és 31 krajcárt fizettek ki a lovak ellátására és 51 krajcárt a kísérők eltartására. (Pro 73 equis argillam pro necessitatibus hutta ex Rev ad ferrenti, ... haidoni pro viaticis expensis argillam ad ducenti ex Rev).²⁴

Az Állami Levéltár nagyváradi fiókjánál folytatott kutatásaim során helyszínt ismertető leírásokban, 1780-as évre vonatkozóan „agyagosok”-ra utaló feljegyzéseket találtam. Így például „a Pankotai réten ... a Magura határán menve (az úton), mely felviszen a Musdajosra” található a románok által „lutu csel de oalyá”-nak nevezett hely, majd lejjebb ... a Peștere Roșie felé vezető úton a „dumbrava lutului”. A fentiekből kitűnik, hogy ekkor már nyilvántartották azokat a helyeket, ahol jó agyag-földek találhatóak, miután két határrész viseli az agyagos megjelölést. A hely román megnevezése egyben a többségben lévő román lakosságra is utal.

Az 1769–1770-es években a megye vezető szervei az 1772-es úrbéri összeírás előkészítő munkálataiként osztályozták a helységeket „beneficia et maleficia” (jövedelmezőség és veszteségesség) szerint. Ez alkalommal feltűntetik, hogy Réven edény számára jó minőségű agyag található, amivel a jobbágyok kereskednek, „argilla pro vasis fictilibus commoda quibus coloni quaestrum exercent”.²⁵ Ugyanez alkalommal történik említés Bályok helység fazekasságáról, ahol az agyag cserépedény készítésére alkalmas „argilla pro conficiendis vasis testaceis deserviens”,²⁶ valamint Csékéről, ahol a jobbágyak között vannak



Révi utcarészlet

fazekasak, akik cserépedényt készítenek, amivel pénzt keresnek: „adsunt inter colonos figuli qui ex argilla territoriali vasa fictilia conficiunt et pecuniam merentur.”²⁷

A 19. század elején Csaplovits János etnográfus kérdőívet dolgozott ki egy eljövendő tanulmány céljából, melyet 1819. szeptember 17-én eljuttatott Samuil Vulcan görög katolikus püspök váradai kancelláriájába. Nem ismeretes magának a kérdőívnek a szövege, de fennmaradt 25 helység válasza, köztük Rév községé is. Ebből kitűnik, hogy a lakosság nagyobbik része állattartással foglalkozik, mellőzve a földművelést. Négyszer-öttször évenként meszet szállítanak távoli falvakba, a Mezősége-re, de ha az idő engedi, az egész év folyamán. A meszet azok a szegények égetik az erdőkben, akiknek nincsenek állataik, keresetük azonban nincs arányban a befektetett munkával. A mészégetés mellett kihangsúlyozzák az ősi fazekasságot, az agyag szállítását és eladását. „... A lakosság kisebbik része fazekassággal foglalkozik, agyagból csodálatos edényeket készítenek



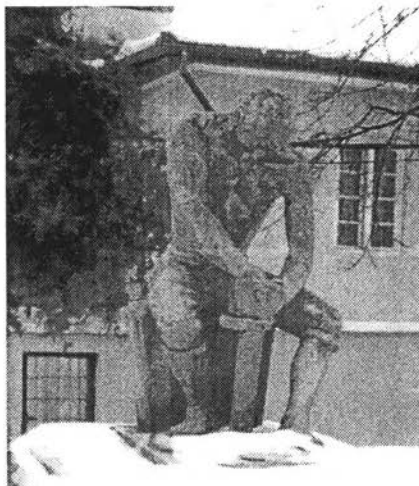
Ifj. Hasas Péter fazekas portája 2003-ban (Juhász Viktor felvétele)

magyszerű jóízű ital számára, mivel itt található a híres agyag, amit nagy költséggel minden évben Moldovába és még Lengyelországba szállítanak, ahol az agyag köbökje 20 vagy még több forintba kerül” (Minor eorum pars figulinae dediti, qui famose et optimi saporis potum praestantia vasa argilla conficiunt cum argilla hic tam famosa reperiatur, ut ad Moldaviam et Polloniam etiam, tanto sumptu singulo anno devehatur, ut ibidem, 20 et amplius florenis devectus argillae cubulus constet.)²⁸

A középkorban a révi fazekasok nem szövetkeztek céhszervezetbe. Pedig a megyében volt reá példa bőven. A belényesi fazekasok 1645-ben, a margittaiak 1723-ban, míg a nagyváradiak 1820-ban nyerték el kiváltságlevelüket.²⁹ Ez utóbbi egy régebbi céhláda tanúsága szerint már a török hódoltság előtt, 1658-ban fennállt.³⁰ Tudjuk azt is, hogy a telegdi fazekasok, csatlakozva a nagyváradi fazekas céhhez, szabadon árusíthatták termékeiket az ottani hetipiacon.³¹ Fényes Elek 1839-ben a jóminőségű agyagos vidékek között említi Révet, miközben

Csatár, Telegd, Lehecseny fazekasközpontokat is méltatja.³²

A 19. századi révi faze-kasság alakulásáról a szűkös levéltári adatok következtében nem tudunk egészen tiszta képet alkotni, annál is inkább, mivel csupán a görögkeleti egyház anyakönyveit állt módunkban tanulmányozni a nagyváradi állami levéltárban, ezt is csupán 1833–1871 évek között.³³ Sajnos abban az időben még rendszeresen nem jegyezték

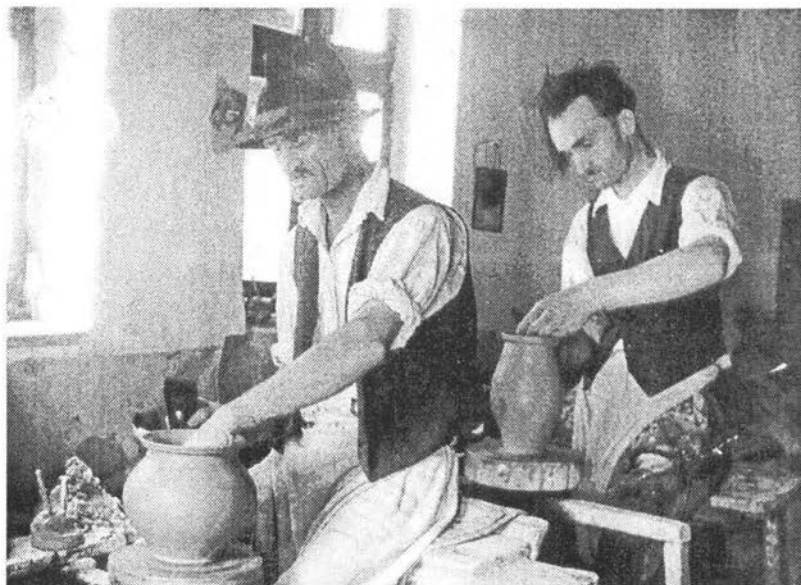


A fazekasmester
– Tózsér Erzsébet szobra

be az említettek foglalkozását. Így például Dudas Josif esetében, aki négy gyermek apja volt, csupán két ízben – 1846-ban és 1853-ban született gyermeke esetében – jelölték „olariu” szóval foglalkozását. Míg a másik két gyermeke születésekor, 1849-ben és 1854-ben, ezt mellőzték.³⁴ Így tehát nem tudunk pontos képet kialakítani arról, hány fazekas élhetett abban az időben a községben. Feltehetően a Dudas família régi fazekas család lehetett Réven. Egy Dudas Jánossal találkozunk már az 1719-es összeírások alkalmával is. A 19. század folyamán még találkozunk egy Dudas Teodor nevű fazekasmesterrel.

Réven a 19. század végén ötven fazekast tartottak nyilván.³⁵

Az 1896-os összeírás szerint mintegy 50 fazekas 175 ezer edényt égetett ki.³⁶ Ennek ellenére a Nagyváradi Kereskedelmi és Iparkamara 1899. évi jelentésében a révi fazekasság hanyatlásáról számol be.³⁷ A komoly tradícióval rendelkező mesterség fellendítése érdekében szövetkezet létrehozását szorgalmazzák. Állami alapból közös égetőkatlan megépítését javasolják, valamint vándor szaktanfolyam szervezését kezdeményezik. Az



Domokos Mihály és fia, Sándor a korongnál (1964)

1904-es jelentésből kitűnik, hogy a révi vállalatot sikerült életre kelteni.³⁸ A tél folyamán készített edényeket elraktározták, s nyáron értékesítették őket, amikor magasabb árat fizettek érte. Ennek ellenére szorgalmazták a fazekasok kályhásokká való átrétegződését. Ezen különösképpen nem csodálkozunk. A 17. században a debreceni fazekasok nagy része is átrétegződött, cseréppipa készítésére tértek át.³⁹ Kalecsinszky Sándor, a Magyar Királyi Földtani Intézet számára 1905-ben készített felméréséből tudjuk, hogy a szövetkezet által készített kemence a Rajna-vidék fekvőkemencéinek típusához tartozott, csatornázott téglaburkolatú és boltozatos volt. Bükkfával fűtötték. Kályha és fazekasárut készítettek.⁴⁰

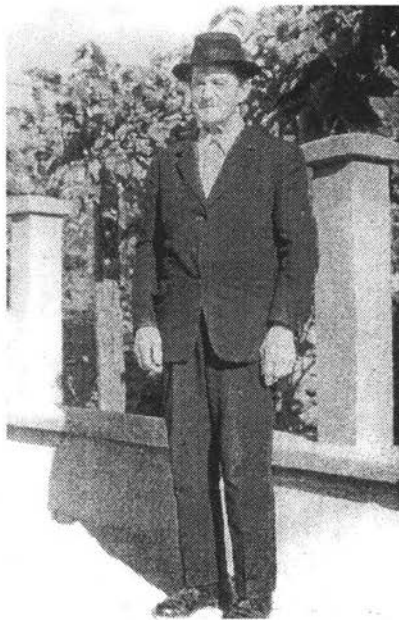
A 20. században élt idős fazekasok információja szerint a Geiz Mihály által vezetett szövetkezeti vállalkozást a jövedelmezőség vezérelte. Új edényféléseket hoztak forgalomba:

szükszajú egyliteres üvegformájú edényeket készítettek, vállra akasztható kulacsot a bányászok részére, virágcserepeket stb.⁴¹ Az edényeket magas hőfokon só beszórással „mázazták”, ami ezen a vidéken azelőtt ismeretlen eljárás volt, de amit a Rajna-vidéken már a 15. században alkalmaztak a kőedények készítősekor.⁴²

A későbbiekben a vállalat ténykedése nem befolyásolta a révi fazekasok munkásságát. Megszűntével tovább folytatták előbbi népi tevékenységüket anélkül, hogy termékeiken megérződött volna a rájuk gyakorolt idegen hatás. A gyári termelésnek egyetlen kedvező eredménye mégis volt. Bevezették és honossá vált a gurgolónak nevezett agyagörlő gép használata, amely mentesítette a fazekasmestereket az agyagtaposás nehéz munkájától. Szilágyi Sándor fazekas azt is tudta, hogy az első gurgolót Réven Cseri János fazekasmester szerezte be.

Az elkövetkező években a fazekasok helyzete tovább romlott. A Kereskedelmi és Iparkamara 1912. évi jelentése szerint nem várható javulás csak ott, ahol érdeklődés mutatkozik iparművészeti tárgyak készítésére.⁴³ A hanyatlás ellenére Révet még mindig a fejlett fazekasközpontok között említik.

Nem érdektelen megjegyezni, hogy az időnként megjelenő – a mesteremberek, iparosok nyilvántartását tartalmazó – címtár, bár felsorolja a megye különböző városaiban



Samu Imre fazekasmester (1972)

(Margitta, Szalonta stb.) tevékenykedőket, egyik esetben sem utal a révi fazekasokra.⁴⁴

A fentiekből arra következtethetünk, hogy a révi fazekasok nem fizettek adót. Akkori adómentesítésüket az idős fazekasmesterek is alátámasztották.

Nem ismerjük az okát, hogy mi váltotta ki a fazekasság későbbi fellendülését. Tény, hogy 1937-ben Barbu Slătineanu néprajzkutató felmérése szerint Réven 90 fazekas működött. Slătineanu ugyanakkor Lehecsényben 130, Alsókristyóron 40 fazekasról tesz említést.⁴⁵

1937-ben rendkívül jó feltételek közepette – képesített dolgozókra támaszkodva, kiváló nyersanyagra alapozva – Réven kerámiagyárat létesítettek. Kezdetben csak kályhacsempét gyártottak, de 1942-től már konyhaedényeket is. A vállalat szaktanfolyamokat kezdeményezett, a fazekasmesterek jó fizetésű állást nyertek – végül is a gyár jelenléte kihatott a helyi népi fa-



Seres Mária (1997)

zékasságra. A gyárban készített edények mintájára a fazekasmester műhelyében is megjelent a vizes- és boroskancsó, az egyenesfalú, vasál-lású fazék és lábos. Legfontosabb hatás a mázkészítés széles körű elsajátítása és elterjedése volt.

A második világháború után az aktívan működő fazekasok száma fokozatosan csökkent. A gyári termékek sok piacról kiszorították a cserépedényt. A fazekasok számára más, kedvezőbb munkalehetőségek kínál-

koztak. Szerepet játszott az is, hogy miután szervezett dolgozókká váltak, öregségükre nyugdíjhoz jutottak, valamint az is, hogy gyermekeiket szervezett munkásként könnyebben tudták iskoláztatni.

A fazekasság sok jövedelmet sohasem nyújtott. Nehéz, fáradságos munkával, az egész család közreműködésével éppen csak a legszükségesebbet tudta előteremteni. Érthető, hogy amint munkalehetőség kínálkozott a környéken, sokan felhagytak az egészségre káros, rosszul fizetett mesterséggel. Legtöbbször a községükben működő Ceramica gyárban, az élesdi hőálló téglagyárban, a sonkolyosi agyagkitermelő bányában helyezkedtek el. Mások szülőfalujuktól távol eső helységekből, de ugyancsak agyagiparban kerestek munkát. Kolozsváron a porcelángyárban, Tordán, esetleg Ploiești-en helyezkedtek el. Időnként, vagy miután nyugdíjassá váltak, visszatértek családjukhoz és természetesen az alapmesterségükhöz. Szabadidejükben, vagy amíg új állást kaptak, újra a korong mellé ültek.

A hagyományos edények iránti érdeklődés csökkenése, az iparosítás ütemének növelése, valamint a kínálkozó új munkalehetőségek következtében megfogyatkozott a fazekasok száma. Ezt a folyamatot időnként igyekeztem nyomon követni.



Méhész Géczi Sándor egy bemutató kiállításon (1963)



Méhész Gécz Sándor és családja a szerzővel (1963)

1966-ban, a Körösvidéki Múzeum néprajzi osztályáról ilyen irányban kérdést intéztem azokhoz a néptanácsokhoz, ahol ismert fazekasközpontok működtek. A nyert felvilágosítások szerint ekkor Réven 16 adófizető fazekast tartottak nyilván. A Vaskoh környéki központokban 85-öt (Lelesdben 16-ot, Lehecsényben 40-et, Kerpenyéden 10-et, Alsóbiharkristyóron 12-öt, Alsófeketevölgyön 1-et). Margittán, ahol a jelentés szerint 1907-ben 86-an működtek, ekkor csupán négy fazekas dolgozott, azok is csak ideiglenesen, mint tudjuk virágcserepeket készítettek. Ugyanakkor Szilágysomlyón már egyetlenegy fazekast sem tartottak nyilván.

1973-ban, a fazekasok életkörülményeinek vizsgálata céljából a Körösvidéki Múzeum néprajzi osztálya a Népi Alkotások

Tartományi Házával karöltve összehívta a fazekasok tartományi értekezletét. Az akkori információk szerint Réven 20 fazekas dolgozott. A Vaskoh környéki falvakban csupán 28-an. Báródon bár még élt az utolsó fazekas, Somlay Dániel, előrehaladott kora miatt nem folytatta a mesterséget. Hasonló volt a helyzet Margittán, az információk szerint, mint fennebb is említettük ritkán, időlegesen virágcserepet készítettek. Szalontán, az utolsó fazekas, Luczi György 1968-ban halt meg.

A fazekasok életkörülményeinek érdekében, magának a mesterség továbbélése céljából memorandummal fordultunk a Tartományi Néptanáchoz. Többek között kértük engedélyezték, hogy a fazekasok az általuk kijelölt helyen (lehetőleg munkahelyükhöz, vagy a felszínhez közel) szerezhessék be az agyagszükségletüket. Így például a révi fazekasok kérték, hogy használhassák a sonkolyosi felszíni agyagot – ezt tiltották, mivel a sonkolyosi agyag az esküllői hőállótéglagyár részére volt fenntartva –, bár azok céljainak csak a mélyből felhozott agyag felelt meg. Kértük, hogy az égetőkemencék fűtésére szolgáló famenyiség kiutalását rendszeresítsék.

Nem utolsó sorban kértük, hogy mentsek fel az adófizetés alól a 65 évét betöltött fazekasokat, biztosítsanak szociális nyugdíjat az idős fazekasok számára, vezessék be a Népi Alkotó címet a mesterségben kitűntek részére, könnyítsék meg a fazekastermékek értékesítését a Képzőművészek Galériája által, illetve szövetkezeti úton. Sajnos közbenjárásunk csak részben és időben is megkésve járt eredménnyel.

Az 1978–80-as években egy szélesebb körű szociográfiai felmérést eszközöltem Réven.⁴⁶ Ekkor, ott 31 fazekas működött, közöttük hat nő. A huszonöt férfi fazekas közül 17 dolgozott, azaz korongozott (három betegnyugdíjas volt, öten ipari területen ténykedtek, s teljesen felhagytak az agyagmunkával). Ténylegesen, a szó igazi értelmében aktív fazekas munkát 1978-ban hét férfi végzett. Itt jegyzem meg, hogy a fazekasok közül egye-

sek csak gölöncsöt és „figurát” készítettek, mások tányért is korongoztak. Volt aki félkészén adta el termékét, megint mások csak égetéssel, avagy az áru értékesítésével foglalkoztak. A nők nem véletlenül kezdtek el fazekassággal foglalkozni. A férj fazekasmester volt, esetleg a vállalkozó nő maga is fazekasleány, avagy fuvarosmester feleség volt. A nők számára a fazekasság teljes idejüket kitöltő tevékenység, ami után adót is fizetnek, hogy idős korukra nyugdíjat, esetleg betegnyugdíjat élvezzenek. A nőknél differenciálódik a tevékenység. Elsődleges elfoglaltságuk a fazekastermékek eladása. Egyesek vállalkoznak az agyag előkészítésére, kiégetik a félkész árút, vagy a fazekasoktól vásárolt kész, kiégetett gölöncsöt pingálják meg. Egyedül Seres Mária – fazekasmester-leány – ül a korong mellé tányért készíteni. A gölöncsöt, korsót félkészén veszi, pingálja, égeti, eladja.



**Ifj. Hasas Péter
a műhelyében (2003)**

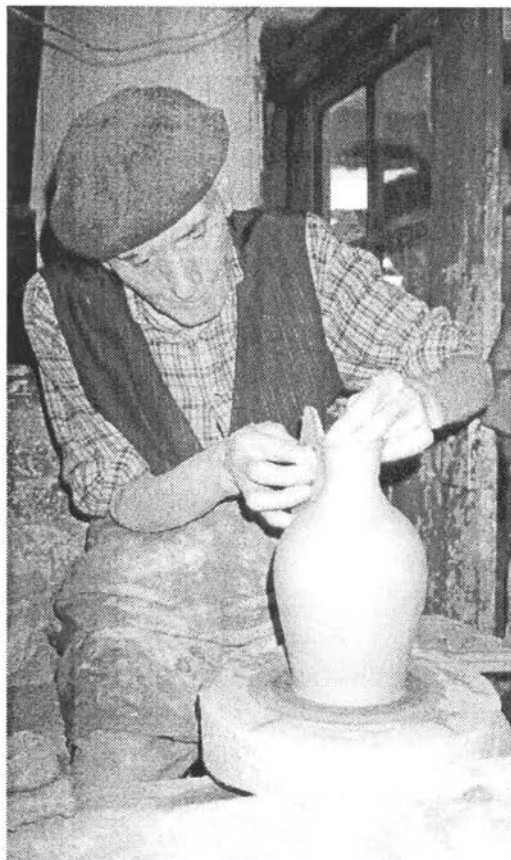
A mesterség általában apáról fiúra száll. A mesterség egyeneságú öröklése természetesen nem kizárólagos. Akad a községben olyan mesterember aki a nagybátyjától, apósától tanulta a mesterséget, s olyan is, aki ismerőstől sajátította el a korongolás művészetét. Tagadhatatlan tény, hogy a hagyományos, máznélküli edények készítését csak az tudja mesterien megvalósíta-

ni, aki gyermekkorától naponta látta, gyakorolta a munkafolyamatot. A számba vett 17 fazekasmester közül, akkor három meghaladta a 80 esztendő, kilenc 70 év felett járt, négy 60 és 70 között, kettő pedig betöltötte az ötvenedik életévét. Tehát nyilvánvalóvá vált a kiöregedés.

Megvizsgáltam az utódlás kérdését is. A jövőben lesz-e kinek átadni a stafétabotot? A számos fazekasutód közül 4–5 ismerte a mesterséget. Találkoztam olyan ifjúval, aki iparban dolgozott és szabadidejében szívesen segített édesapjának, de nem állt szándékában elhagyni biztos megélhetését. Két fiatal – Méhész Géczy Sándor és Hasas János fiai – az apák mesterségét választották. Amikor e felmérést végeztem, úgy tűnt – és így írtam a Korunk 1980-ban megjelent cikkemben –, hogy a révi fazekasság jövője ezen a két ifjún áll, vagy bukik. Mivel az apák a nagyváradi Arta Crişana Szövetkezet keretében dolgoztak és megtalálták számításukat, feltehető volt, hogy az ifjak követik példájukat. Nem így történt. Az apák elhaltak, az ifjak objektív, néhol szubjektív okok miatt elvesztették kitartásukat. 2003-ban ismét Réven jártam, hogy felfrissítem az évek hosszú során nyert ismereteimet. Ekkor tudtam meg, hogy Hasas Péter és Erzsébet 1955-ben született fia, Péter nem csak visszatért a mesterséghez, de kitartóan dolgozik. Ő és Hasas Juliska képviselték a révi fazekasságot Váradon, a Körösvidéki Múzeum által rendezett Népi Alkotók Vásárán.

Ifjú Hasas Péternek van egy 16 éves fia, akivel kitartóan foglalkozik, tanítgatja, azonban ez nem sok érdeklődést mutat, főként kevés türelmet. Miután elkészül a korsó 15 percet kell várni, hogy fűlehető legyen, ezt az időt bár igyekeznek kitölteni, a gyermeknek egyelőre nincs türelme kivárni.

Itt jegyzem meg, hogy történtek kísérletek a mesterség átadására, továbbélésének biztosítására. A nagyváradi Népi Művészeti Iskola a fazekasmesterség elsajátítására szakosztályt nyi-



Id. Hasas Péter (1997)

tott Réven (akárcsak Vaskohsziklásón). Kezdetben szép számmal voltak jelentkezők. Ám későbbben lemorzsolódtak a tanulók. A fazekaskört be kellett zárni. Az sem érdektelen, hogy az idősebb Hasas Péter 1990–1997 között Debrecenben tanította a fazekasságot egy szakiskolában, ahol három generáció jött ki a keze alól. Amint felesége, Erzsébet asszony informált, Hasas Péter 74 évesen halt meg.

Félévszázad folyamán sokszor megfordultam Réven. Számos mesterrel baráti kapcsolatot alakít-

tottam ki, akik nemcsak a mesterség rejtelseibe avattak be, de sok személyes élményüket is megosztották velem. Sajnos azóta elhaltak. Ezek közé tartozott Szilágyi Sándor, akit elsőként ismertem meg Réven, és akinek feleségével, Floare asszonnyal összebarátkoztam. Többszöri találkozás után Szilágyi Sándor nagy titokban (azokban az időkben nyíltan nem mert erről beszélni) elmondta, hogy annak idején, amikor II. Károly király hazatért Romániába és repülőgéppel a révi mezőn leszállt,



Hasas Péter népművész diplomája

elsőként egy korsó friss vízzel ő köszöntötte a királyt. Ennek az ismeretségnek az lett a következménye, hogy későbben a mestert meghívták Bukarestbe, hogy vezessen egy fazekaskört.

Mint fennebb említettem, Hasas Péter éveken át Debrecenben oktatta az ifjakat a fazekasság művészetére. Méhész Géczy Sándortól megtudtam, hogy Kresz Mária, neves néprajzkutató útján meghívást kapott Budapestre, hogy a bemutató jelleggel működő fazekasközpont alkotótáborában, vendégként ő is ismeresse a révi eredményeket. Tehát a révi fazekasoknak nemcsak a termékeik jutottak el a távoli múzeumok tárlóiba, de maguk a mesterek is eljutottak több nagy központba és általuk gazdagodott a révi kerámia ismerete.

A NÉPI FAZEKASSÁG

A révi fazekasság különleges helyet élvez az ország fazekasságának a történetében. Ezt a kiváltságot termékei színének köszönheti. Réven – egyedülállóan az országban – a cserépedények színe hófehér. Nemcsak a felülete, de összezúzása esetén reájövünk, hogy teljes mélységében fehér. Ezt a fehérséget az edények alapanyaga határozza meg.

Az agyag

A cserépedény, a kerámia alapanyaga az agyag. A kerámia elnevezése a keramos (az agyag) görög szóból származik. Az agyag egy nagyon elterjedt kőzet, amely nagy mennyiségben található az egész megye területén. Ennek köszönhető, hogy ezen a vidéken a szokottnál is több fazekasközponttal találkozunk, annál is inkább, hogy sok esetben magának a fazekasnak a kertjében is fellelhető, avagy a ház tőszomszédságában. A fazekasmesterek azonban azért, mert nem akarják feltűrni gazdaságukat, vagy pedig mert annak, ami ott található a minősége nem a legmegfelelőbb, a szükséges agyagot a falu fazekasai által a legjobb minőségűnek elismert helyről szerzik be.

A kerámia alapanyaga alumíniumoxid (Al_2O_3), kovasav ($2SiO_2$) és kémiaiilag kötött víz (H_2O), amely a földpátnak az elmállásából származik. Ez egy rendkívül képlékeny, jól formázható, alakítható anyag, amely azonban száradás és égetés útján elveszti a vizet, amellyel többé nem egyesül, viszont ugyanakkor megszilárdul és megőrzi elnyert formáját. Éppen ebben különbözik a gipsztől és a mésztől.

Az agyag legtisztább formája a kaolin, amelyből a hófehér porcelán készül. Az agyag különböző fokon vasoxidot és egyéb szennyező anyagokat tartalmaz, amely égetés után vörös, sárga,

barna, szürke színű kerámiát eredményez. Világviszonylatban a legelterjedtebb és a legtöbbet használt agyag a sárga, vagy vörösnek is nevezett agyag. Minél kisebb százalékban található a vasoxid az agyag összetételében, annál világosabb kerámiát eredményez. A révi agyag majdnem szennyeződésmentes, ezért fehér a belőle készült cserépedény.

Az agyag vízhatlan, nehezen nedvesíthető, vízben nehezen oldható, viszont nehezen veszi el a vizet. A száradás, égetés útján létrejött vízvesztés folyamán az agyagból készült tárgyak összezsugorodnak, veszítenek térfogatukból.

Az agyag összetételében lévő kovasav mennyiségétől függően lehet „kövérebb”, vagy „soványabb”. A felszínhez közelebb álló agyagok általában homokosabbak, tehát gyengébbek. A mélyebben fekvő rétegek tömörebbek, zsírosabbak. Minél zsírosabb az agyag, annál magasabb a képlékenysége, annál jobban alakítható. Viszont a száradás folyamán erőteljesebben zsugorodik és kevésbé lesz hőálló. Ennél fogva a zsíros agyagokat nem használják egyedül, hanem vegyítve sovány agyaggal, vagy más soványító anyaggal, mint például szitált homokkal. A vegyítés százalék arányának függvényében változik az agyag plaszticitása, képlékenysége, zsugorodási képessége és ennél fogva maga a termék minősége. A helyes arány kialakítása elsősorban a fazekasmester rátermettségétől függ.

Kibányászása és előkészítése

A révi fazekasok három különféle minőségű agyag vegyülékét használták, melyeket különálló helyekről bányásztak ki. Pozsoritáról, a Sonkolyos felé vezető útról hozták a kékesfehér, zsíros agyagot. Itt néhol nyolc, tíz, tizenkét méterre is le kellett ásniuk, hogy megfelelő minőségű és mennyiségű agyagot találjanak. Gerebükön, a révi vasútállomástól keletre, a legelőn sovány agyagot találtak. Míg a Kökényes felé fekvő Mosográdról,

a Nagy Dombról közepes minőségű agyagot hoztak. A Buszka-hegyen található sovány agyagot csak fűlezéshez használták. A Postávarulnak nevezett Kopács-hegyről szereztek be a virágcserepnek való piros agyagot. Jó minőségű agyag volt még Percze-bányán, de mivel ez a terület bérbe volt adva, nem használhatták.

A révi agyagot magasra értékelték a közeli, sőt távolabb fekvésű fazekasközpontokban is. Borosjenőben,⁴⁷ Szalontán⁴⁸ az angobe készítéséhez és a színes földfestékek alapanyagaként használták. Szobrászok, iparművészek ma is alkalmazzák mintázásra. A Pozsorita nevű hegyről származó révi agyagot Pécssett, a Zsolnay-féle porcelángyárban is használták.⁴⁹ Kalecsinszky Sándor, aki a Magyar Királyi Földtani Intézet számára 1905-ben kiadványt készített az ismert agyagbányák agyagjainak minősítésére, azt írja, hogy Sonkolyoson a Dumbrava nevű magaslaton található agyag szürkésfehérsárga, képlékeny apró fehér csillámpikkelyekkel és szabálytalan tömzsökben fordul elő. A révi fazekasok nyitott gödrökben ássák. Alatta következik a kvarcitos homokkő és még lejjebb jurabeli mészkő.⁵⁰

A bányászás nem mindig jár sikerrel. Néha vízre bukkantak, máskor az agyag nem volt megfelelő. Az is előfordult, hogy többméteres sziklarétegen kellett áthatolni, máskor nagyon mélyre kellett leásni. Ezért is tartják a mesteremberek, hogy a fazekasnak a bányászásban van a legtöbb vesztesége. Előfordult, hogy több hétig tartó munka után alig találtak 1–2 kocsi megfelelő agyagot.

A nagyon mélyen fekvő lelőhelyek esetében a munka elvégzésére hárman vagy még többen szövetkeztek. Mikor fennállt a beomlás veszélye bányafával támasztották ki a gödör falát. Öt évtizeddel ezelőtt Szilágyi Sándor így mondta el a kitermelési műveletet: „Agyagásóval ástuk ki az agyagot és a széleskapával húztuk bele a teknőbe, amit azután kézről kézre adtuk tovább, a gödör oldalába vert állványon álló társainknak. Azok nyújtották

mind feljebb, egyik a másiknak, attól függően, milyen mély volt a bányagödör.”

A hazaszállított agyagot szabad ég alatt terméskövekkel körülvett agyagveremben tárolják.

A festékek

A festéket az edények díszítésére használják.

A révi edény dekorációja ma két különböző technikával történik, aszerint, hogy mázas vagy tradicionális edényekről van szó. A hagyományos máznélküli edényeket – egyetlen kontraszt színnel, az úgynevezett fekete festékekkel díszítik. Égetés után ez a fekete, mély sötétbarnának hat. Ezt a festékanyagot a glangucnak vagy glangocának (borostyánkőnek) nevezett fekete földből nyerik. Lelőhelye a Buszka-hegy, valamint a Tízfalu határában lévő Görög-rét. A glangoca a vízmosta földerekben, s a kövek között található.

Az áttetsző, szintelen mázzal borított edényeket máz alatt piros, kék és zöld színekkel virágozzák. A fazekasok nagy óvatossággal állítják elő a festékanyagot. Ennek az anyagnak olyan koncentrációja kell hogy legyen, ami megfelel a használt agyag tömörségének. Amennyiben a két anyag dilatációs együtthatója nem egyezne, az égetés folyamán a díszítésre használt festékréteg megrepedne és leválna az edényről. Éppen ezért valamennyi festéknek alapanyaga az oldott fehér agyag, az angobe, amely által eléri, hogy a száradás és égetés folyamán ne álljon elő elterés, illetve mindkettő dilatációs együtthatója azonos legyen.

A piros festéket vastartalmú földből állítják elő, amit mészkövek közötti földerekben találnak ugyancsak Tízfalu környékén, valamint a kőfejtő bányákban. A zöld festéket rézoxid hozzáadásával nyerik. A rézoxidot maguk készítik. A cserépedények égetésekor egy kantába sárgarezet tesznek, amely 900–1000 fokos melegben oxidálódik. Valójában csak a rézoxid

hamvát használják. Az is előfordul, hogy a kereskedelemből, iparilag előállított rézoxidot használnak. A kék színt kobaltoxid hozzáadásával nyerik. Az oxidot minden esetben fa- vagy réz-mozsárban megtörik és agyaggal, vízzel kétszer-háromszor jól átdarálják.

A máz

A Révre jellemző hagyományos edény a mai napig mázatlan maradt. Az edények mázazása viszonylag újabb keletű. Az első mázas edények Réven a 20. század elején a Gejz Mihály-féle vállalkozásnál készültek. Akkor a konyhasó által nyertek egyfajta fényes, barna fedőréteget. Az edények égetése alkalmával, miután elérték az ezer Celsius hőfokot, egy nyíláson konyhasót szórtak be a kemencébe. A nátriumkloridból felszabadult nátrium az agyagban lévő szilíciummal egyesülve indítja meg az üvegedési folyamatot. Az így képződött mázszerű réteg eltömíti az edény porózusságát, vízhatlanságot biztosítva. A só agyagfelületen való vitrifikálásának eljárását már a 15. században alkalmazták a Rajna-vidéki fazekasok.⁵¹ Réven ezt az eljárást kizárólag a fent említett vállalatnál vezették be.⁵² A népi fazekasság szintjén nem próbálkoztak vele. Nem is teheték, hiszen nem volt ennek megfelelő égetőkemencéjük, s a szükséges hőfokot sem tudták volna biztosítani.

Réven a tulajdonképpeni máz használata csak a húszadik század második évtizedében kezdődik. Széles körben 1946 után alkalmazzák, miután a révi Ceramica gyárban szaktanfolyamot indítottak és ismertették az ólom-máz készítésének eljárását.⁵³

A máz készítésére minden fazekasnak megvan a maga jól bevált receptje. Más összetételben használják az edény külső vagy belső felületén, szintelen mázazásnál, avagy színes máz alkalmazásakor. A máz alapanyaga az ólomgelét, agyagbékásó (kvarchomok) és üveg. Valamennyi anyagot külön-külön mo-

zsárban megtörik, majd vízzel vegyítve mázórlőkövön kétszer-háromszor átdarálják, míg híg, tejfel sűrűségű anyagot nyernek. Az ólomgelétet a kereskedelemből szerzik be por vagy kristályos alakban. Az alapanyagot vegyítve használják, egyforma arányban zsiros és sovány agyagot. Az üvegport maguk készítik. Az edény égetése alkalmával egy kantába üveget tesznek, amely magas hőfokon, kb. 900 foknál megolvad. A kemencéből kivett üveget hideg vízbe dobják, minek hatására amorf, porhanyós formát nyer. Ezt mozsárban finomra zúzzák, s vizes oldatban hozzáadják a többi anyaghoz. Nincs pontos recept. Az anyagokat „szemre”-vett mértékben, tapintás útján empirikus úton nyert érzékkel állítják elő.

A színtelen, belső felületnek szánt mázat, egy az egyhez arányban ólomgelétből és agyagból, valamint félmérték üvegporból készítik. A külső máz esetében üvegpor helyett békasót használnak. Ebben az esetben az agyag mennyiségét felére csökkentik. Hasas János fazekasmester fehér márványport is kevert az összetételbe, s ennek megfelelően csökkentette az agyag mennyiségét.

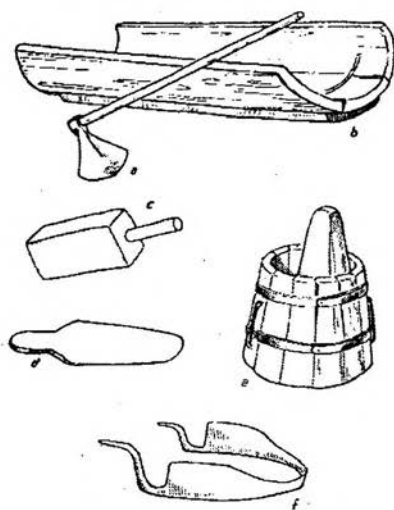
A színes festék készítéséhez hasonlóan a színes mázakat is oxidok hozzáadásával nyerik. Hogy zöld mázat nyerjenek az alapanyaghoz – ólomgelét, agyagbékasó – rézoxidot kevernek. Barna mázat, vagy ahogyan itt nevezik bordó mázat glanguc, vagy mangánoxid hozzákeverésével állítják elő.

AZ EDÉNY ELŐÁLLÍTÁSÁRA HASZNÁLT ESZKÖZÖK ÉS MÓDSZEREK

Az agyag előkészítése

Az agyagbányából ásó és kapa segítségével fejtik ki az agyagot, majd teknőbe téve adják kézzől kézre, míg a mélyből a felszínre hozzák. Szekérrel szállítják haza és a terméskövekkel körülvett agyagverembe árnyékos helyen tárolják, ásóval megtörik és télen-nyáron ott hagyják kitéve az időjárás viszontagságainak. Így érlelik.

Mikor feldolgozásra kerül, gyúrópadra helyeznek egy kívánt mennyiségű agyagot (egymásra téve a célnak megfelelő külön-



Az agyag megmunkálására használt eszközök:

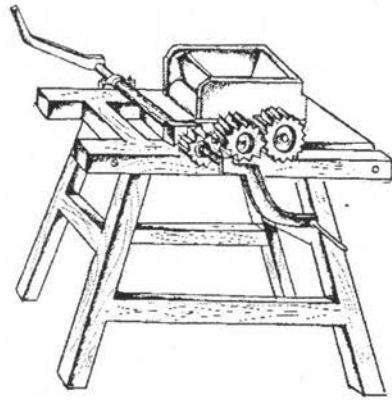
- | | |
|--------------------|----------|
| a. agyagvágó kapa; | b. teknő |
| c. bunkó; | d. lapát |
| e. mozsár; | f. szelő |

böző minőségű agyagot) és agyagverő bunkóval jól megsulykolják, míg egyöntetűvé válik. Ezután következik a szelés. A szelő egy rossz hajlított kaszából készül, amely két fogóval van ellátva. Ezzel függőleges irányban lehet vékony, lemez vastagságú sávokat szelni az agyagból. Miközben szeletelnek eltávolítják az agyagban előforduló idegen, szennyező anyagot, kavicsdarabokat, amit egy rossz edénybe gyűjtenek össze. Ezt a műveletet többször megismétlik, amíg csak egyneművé válik az

agyag. Ebben a munkafázisban rendszerint besegítenek a fazekasfeleségek, sőt néha a nagyobb gyerekek is. Évtizedekkel ezelőtt, ezt követően kétszer-háromszor megtaposták az agyagot. Ez a következőképpen történt. A már megszelt agyagot bevitték a műhelybe és ráterítették egy nagyobb zsákszövetre. Majd a fazekas mezítláb körbejárva, kívülről befelé



Szilágyi Sándor és felesége,
Floare asszony
a gurgolónál (1994)



Gurgoló

teljes súlyával megtaposta az agyagot. Ezt a műveletet kétszer-háromszor megismételte. Mind fennebb is jeleztem, ezt a nagy fizikai erőt megkövetelő munkaszakaszt kiiktatta az agyagyúrógép, a gurgoló bevezetése.

A gurgoló két párhuzamos fémhengerből áll, melyek vízszintesen vannak az őrlőgépben elhelyezve. A hengerek közötti távolságot fémcsavarokkal lehet szabályozni. A hengereket egy indítókarral hozzák mozgásba és fogaskerekek segítségével biztosítják a hengerek egymással szembeni forgását. Az agyagot egy, a gurgoló fölött elhelyezett tartályból eresztik a hengerekre, majd miután az agyag a préselés által homogenizálódik, egyneművé vá-

lik, lehullik egy, a gép alatt elhelyezett tartályba. Az első gurgoló megjelenése után egy-két évtized elteltével általánossá vált a gurgoló használata. 1978-ban, mikor a szociográfiai felmérést végeztem, a fent említett 17 fazekas közül Halász János kivételével minden fazekasnál volt gurgoló.

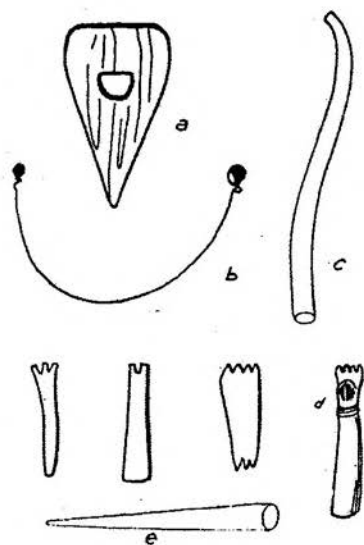
Az így nyert agyagot a lakásba viszik, a padon kétszer-háromszor meggyúrnák, majd „felcsapkodják”, ami által eltávolítják az agyagból a légbuborékokat és tömbbé alakítják, majd egyforma nagyságú rögökbe szakítják. Ezeket a rögöket két tenyerük között sűrű csapkodások által elnyújtott gömbalakúvá formálják. Az agyag további verdesésével eltávolítják az esetleges fellelhető levegőbuborékokat. A gömbök, illetve az agyagrögök nagyságát a készítendő edény milyensége határozza meg. A fazekasok egyazon napon egynemű edényt készítenek, ennek megfelelően az előállított agyagrögök tökéletesen egyformák. Érdekes megfigyelni, hogy bár a fazekasok semmilyen mérőeszközt nem használnak, évtizedes gyakorlat eredményeként érzésből eltalálják a kívánt mértéket.

Az edény kialakítása

A fazekas legjelentősebb munkaeszköze a korong. A korong a műhelyben áll, mindig az ablak közelében, hogy a mester megfelelő fényt kapjon. Régebben a fazekasoknak nem volt külön műhelyük, erre a célra a konyhát használták, ami bizony nagyon egészségtelen megoldás volt az egész család számára. Ma, Hasas Péter az udvar végében épített fészerben rendezett be nemcsak műhelyt, de külön helyiségben még étetőkemencét is.

A korongot, amely valójában egy egyszerű mechanizmus, egykor maga a fazekas készítette, később helybéli asztalosok. A Réven használt korong kis eltéréssel megegyezik a szomszédos fazekasközpontokban alkalmazott formázó eszközökkel. Ez két párhuzamosan elhelyezett fakerékből áll, melyek egy függőle-

ges tengelyre vannak rögzítve. Az alsó kereket, melyet a jobb láb taszító rúgásával hoznak forgásba, tölgyfából vagy bükkfából készítik, átmérője általában 60–80 cm. A felsőkerék, amely a tulajdonképpeni munkaasztal – hogy ne vetemedjen az állandó nedveségtől –, juharfából készül és jóval kisebb méretű. Miután az edényfenék kis terjedelmű, ennek átmérője nem haladja meg a 30 cm-t. A ma használt vastengelyt megelőzte a bükkfatengely, illetve a faorsó. Az orsó alsó vége hegyes vascsapba végződik, amely ma golyóscsapágyban forog, de

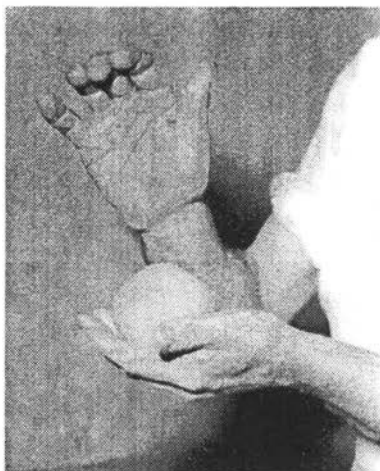


Edényformáló eszközök:

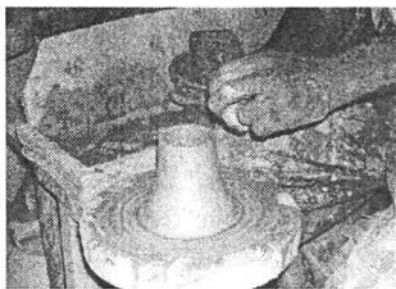
- a. fakés; b. metsző; c. mankó;
d. csipőbőr; e. lyuggaló

egykor ez utóbbi helyett lózápfogat használtak, melyet a tengely alatt a földbe mélyített, bádoggal bélelt perselybe helyeztek.⁵⁴ Az orsót felső részén a gyúrópadhoz rögzítik, valamint egy földbe vert cölöphöz is. Ugyancsak ehhez a cölöphöz, valamint a pad lábához erősítik a „lábítót”, amelyen a fazekas a bal lábát pihenteti. Ez azonban nemcsak támasztékot nyújt, de egyben lendületet is biztosít az alsó korongtányér forgásához. Hasonló lábítós korongot használtak a szilágysomlyói és margittai fazekasközpontokban is.⁵⁵ A korong közvetlen közelében áll a vízzel telt úgynevezett focostál, melybe a mester időnként bemártja a kezét, nedvesíti, hogy keze ne tapadjon az agyaghoz.

A korongoláshoz egész kis számú eszközök kapcsolódnak. A formázáshoz használják a „fakést”, a „lyuggalót”, a „csipőbőrt”, a „meccődrót” s a „focostálat”. A legömbölyített hegyű de-



Az agyag összetapsolása



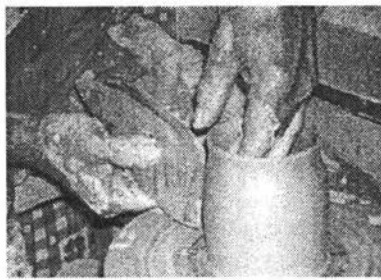
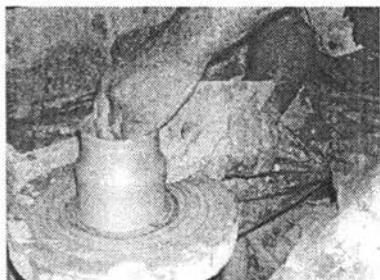
Csőbe húzza az agyagot

rékszögű háromszöghöz hasonló – a jó fogás érdekében közepesen kilyukasztott – „fakésnek” széles körű használata van. A fazekasmester a fakés élét rászorítja az edény oldalára, így alakítja a korsó, a tál oldalfalát. A derékszög legömbölyített hegyével – amin ívelt bevágás van – az edény fenekét simítja, hogy az „szöges legyen”, a letompított hegyesszöggel alakítja, szűkíti a fenékszáját. A harmadik csúccsal a készülő köcsög nyakát formázza. A „lyuggalót” a cseceskorsó fülezéséhez, a téasztázúró tál lyukasztásához alkalmazza. A „csípőbőrnek” az edényajak idomításánál, lesimításánál veszi hasznát. Ujjbegyét a tányér recéjének kialakításakor



Lenyomja





A korsótest kialakítása

veszi igénybe. Végül a körülbelül 40 cm hosszú dróttal a „metszővel” választja le a már szárításra kész edényt a felső korongtányérról.

A szárítás deszkapolcokon történik. A polcok a műhely mennyezete alatt húzódnak meg. Vaskampókra felfüggesztve csüngenek alá. Meleg időben az udvaron, a fal árnyékában helyezett deszkákon is szárítják az edényt. Fontos, hogy ne hirtelen történjen a száradás, különben megreped a sok munkával előállított áru.



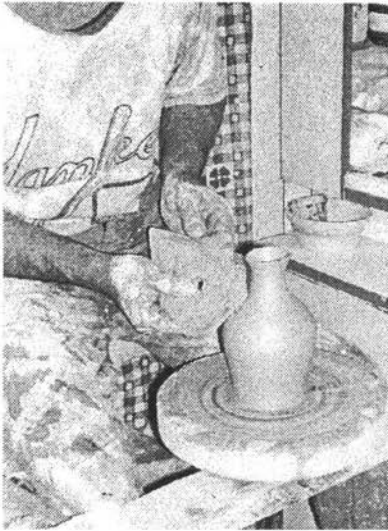
Hasat csinál



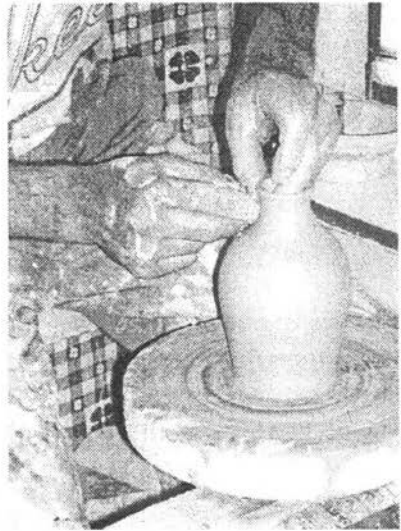
A korsó szájának kialakítása



A két rész összedolgozása



A korsó nyakának formálása



A kiöntő kialakítása



A fül fejőmozdulattal való véglegesítése

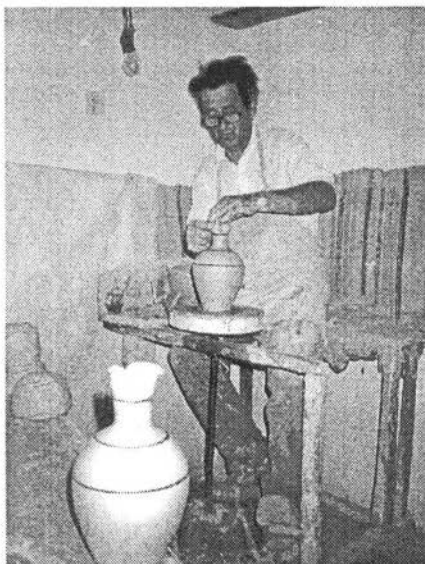


A fül rögzítése

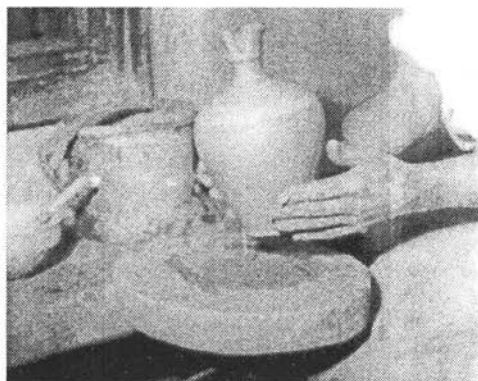


Lefedi a sáncot

Az edény kiformázása, korongolása látszólag hihetetlen gyorsasággal történik. A mester, a szinte grammnyi pontossággal, szemre előkészített, jól kidolgozott agyag-rögöt rácsapja a felső forgó tányér közepére, felfelé irányuló szorítással kúp alakúra felhúzza, majd két tenyérrel ismét rögebe nyomja, hogy mind jobban tömörítse az agyagot. Időnként vízzel teli tálba meríti a kezét, megnedvesíti az agyagot, hogy annak felülete állandóan sík legyen, hogy jobban csúszson. Majd, jobb hüvelykujja



Utolsó simítások
– id. Hasas Péter 1997-ben
(Juhász Viktor felvétele)



Leválasztja a korsót a korongról

bemélyítésével és a többi ujj segítségével az agyagot felfelé húzza, nagy csövet formálva, miután elérte a kívánt magasságot és bőséget – figyelemmel kísérve a falvastagságot – a fakést nekifeszítve az edény külső falának, amit a bal kezével belülről kitámasztott, kialakítja a végleges formát. Ezután a csipőbőrrel kiformálja az edény száját, ajakát.

Másképpen készül a fazék, s megint másképp a korsó. Az első esetben a has kialakításán van a hangsúly. A mester arra törekszik, hogy az edényfal a has legdomborúbb része legyen a legvékonyabb. Szilárdságát erősíti, ha az edény felső része vastagabb.

Az égetés eszközei

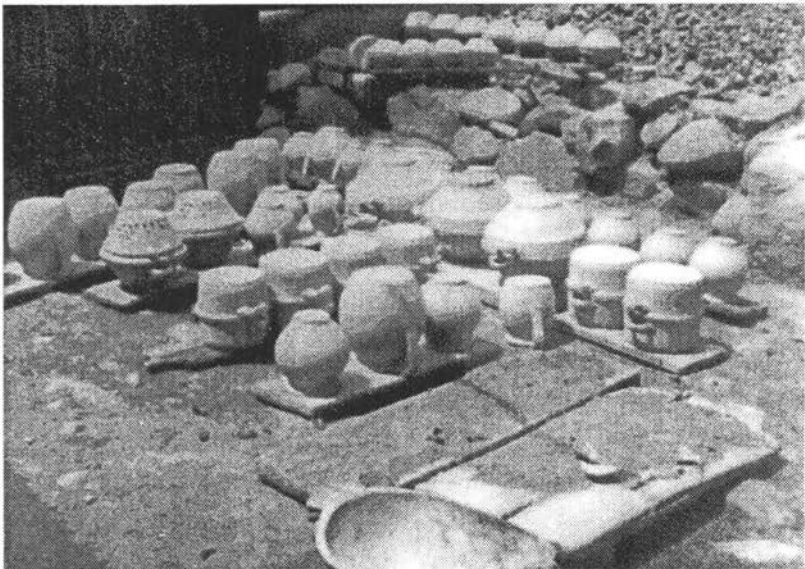
Ahhoz, hogy a kikorongolt, száraz helyen, levegőn kiszáritott edény teljes mértékig elveszítse a benne foglalt nedvességet és megszilárduljon, illetve hogy cseréppé váljék, ki kell égetni.

Az égetés erre a célra épült – Réven püstőnek nevezett – égetőkatlanban történik. Az ott alkalmazott katlan, hasonlóan az egész Bihar területén fellelhető kemencékhez, a csonka kúp alakú, rosta nélküli égetőkemence típusához tartozik. Ez a típusú kemence nagyon széles elterjedtségnek örvend. Fellelhető a Körösök vidékén,⁵⁶ sőt azon túl egész Erdélyben, a Szilágyságban,⁵⁷ a csíki fazekasfalvakban.⁵⁸A katlant a fazekas udvarán építik fel, átellenben a lakóépülettel. Mivel azonban az

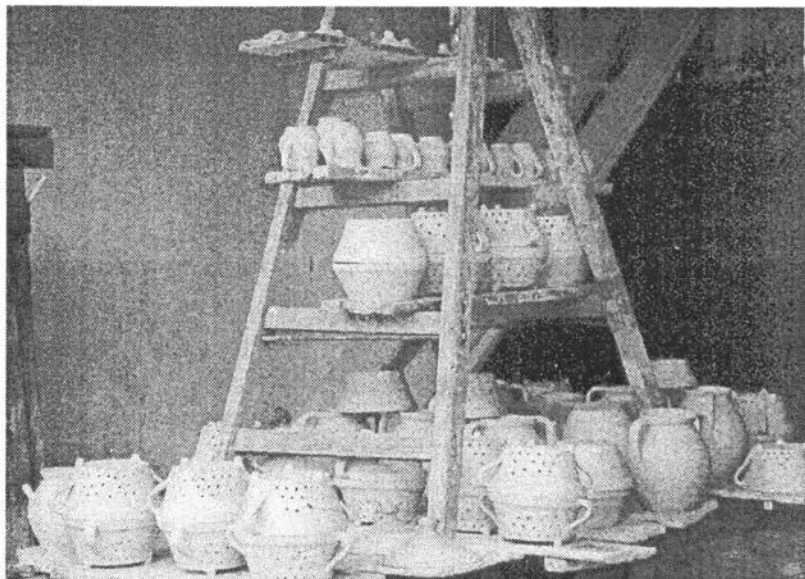


Az edények szárítása a műhelyben

égetés tűzveszéllyel járhat, a háztól távolra helyezik. Érdekes megfigyelni, hogy míg valamennyi fazekasközpontban általa-



...és az udvaron



...a szárítódeszkán

ban színben vagy fészemben találjuk az égetőkemencét, avagy fedőszerkezetet húznak fölé rossz idő esetére, így például Krisztyóron,⁵⁹ Réven ezt a módszert nem alkalmazták. Itt, eső esetén egy egyszerű bádoglemezt húztak a katlan fölé. Nem ez a helyzet ma. Hasas Péter fazekasmester az udvarán, szemben a lakóházával egy három helyiségből álló szint épített. Itt helyezte el egy-egy külön rekeszben a műhelyt, a püstőt, valamint a szárítót.

A katlant több mester adatközlése szerint (Szilágyi Sándor, Domokos Mihály, Halász János) a következő módszer szerint készítik. A kijelölt helyet kissé megmagasítják, hogy a csapadék lefolyjon róla, majd jól ledöngölik. Közepébe leszúrnak egy kb. 180–190 cm magas karót. Ennek tetejére egy szekérekereket helyeznek. Általában a szekér hátsó kerekét használják, hogy na-gyobb legyen a kemence felső nyílása. A méreteket az határozza meg, milyen nagyságú katlant kívánnak építeni. Réven ál-

talában közepes méretű kemencét használnak, amely átlagosan 300–350 edény kiégetésére alkalmazható. Ezután egy ideiglenes állványzatot készítenek. Rézsútosan tartórudakat állítanak a megjelölt kör és a szekérkerék közé, majd ezt az alkalmi állványzatot körülépítik földszárral tapasztott vályoggal és téglával, vagy csak vályoggal. A tapasztásba sót is tesznek, ez odaolvad, így a földszár nem válik le a kemence faláról. A fal vastagsága kb. 20–22 cm, valamivel több a katlan felső peremén, ugyanis ide helyezik az edényeket a berakás idején. A fal alsó részén, az eljövendő égetőlyukak helyére egy-egy félkör alakú hajlított vaspántot helyeznek. A fal felső felén a két égető lyuk között szabad nyílást hagynak, ami megkönnyíti a mester munkáját, amikor a katlant edénnyel megrakja. Ezt a nyílást az égetés idején természetesen vályoggal és tapasztással elzárja. Néhol lépcsőfokokat is vágtak a katlan külső falába, másutt e célra készített létrát támasztottak az építmény külső oldalához. Szikkadás után, mikor az építmény megfelelőképpen megszilárdult, eltávolítják a szekérkereket, valamint a központi karót, majd a katlant kívül-belül vert földdel letapasztják.

Általában a Körös vidékén szokás volt a katlant fa-, vagy drót abronccsal körülövezni, hogy elkerüljék a katlan tönkretételét abban az esetben, ha az elégtelenül kiégett gázok felrobbannának. Talán mert Réven kisebb méretű égetőkemencéket készítettek, itt ezzel a jelenséggel nem találkoztam.

Nem minden fazekasmesternek volt püstője. Az 1978-as felmérésem idején a 17 mester közül háromnak nem volt. Igaz, kettő csak tányért korongolt, míg az utóbbi gölöncsöt készített. Viszont ugyanakkor Hasas Jánosnak, aki az Arta Szövetkezet-hez szerződött, két püstője is volt.

A fazekasság fénykorában, amikor a fazekasok száma a legmagasabb volt, előfordult, hogy egyik-másik fazekas a rokonánál vagy a szomszéd mesternél égette ki a termékeit. Ilyenkor biztosította a tüzelésben reá eső famennyiséget. Ritkán, de ma



Ifj. Hasas Péter műhelye

is előfordul, hogy egyik-másik öreg vagy beteges fazekas – aki már nem tud egész katlanra való edényt készíteni – más püstitőjében égeti az edényeit és különféle módon viszonzza a kapott szívességet.

Égetés

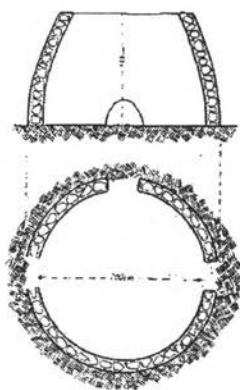
Az égetéshez csak azután fogtak hozzá, miután előkészítettek és megfelelően kiszáritották az egy katlanra való edényt, valamint a tüzeléshez szükséges famennyiséget.

Egy közepes katlan mázozás előtti kiégetéséhez, illetve az első égetéshez, a zsengeléshez kb. egy köbméter fára van szükség. Ezt a mester általában télen szerezte be, mikor amúgy sem tudott a műhelyben dolgozni. Ennek egy részét keskeny, két-három cm széles gyújtóssá hasította, és úgy rakta fel, hogy jól járja

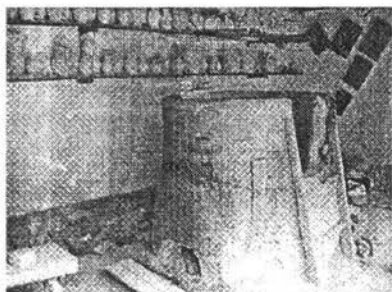
át a levegő és jól kiszáradják. Égetéskor ezt a katlan közelébe készítette.

Az edény kihordásában részt vettek – a mester felesége mellett – a nagyobbacska gyerekek is.

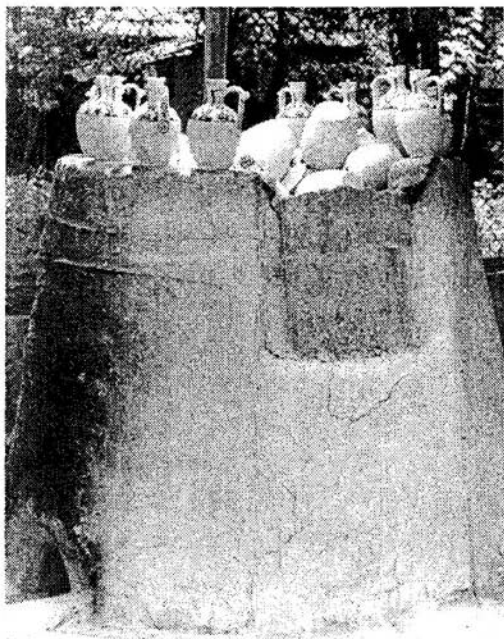
A katlan berakása, bepakolása a következőképpen történik. A mester a kemence külső falához támasztott létra segítségével bemegy a katlanba. Ott, annak közepén állva elsősorban előkészíti az edények felrakásához szolgáló lábazatot. Ez abból áll, hogy a pusztá földre, szájával lefordítva lerak egy sor nagyobb edényt. Miután ez általában elpusztul, erre a célra rosszul kiégetett, vagy sérült edényeket használnak. Ezeket olyanképpen helyezik el, hogy a katlan fala mentén egy kb. 25–30 cm-es távolság maradjon a tűzjárat számára. Erre ráhelyeznek egy sor edényt úgy, hogy az a tűzjárat boltozatát képezze. Ezután következik a tulajdonképpeni berakás. Ez köralakban történik. Alulra kerülnek a nagyobb méretű, nagyobb térfogatú, súlyosabb edények, mindig koszorúba rakva a mester köré, feljebb a fokozatosan kisebb méretűek. Majd, a mester a katlan peremére támaszkodva kijön a kemencéből és most már kintről, állva vagy a kis létráról folytatja a berakást. Sok esetben a kisebb méretű edényeket, elsősorban gyermekjátékokat a nagyobb edényekbe, főként fazekakba helyezik el. A katlant nem csak megrakják, de apróbb csebrekkel, tányérokkel fel is púpozzák. Majd befedik. Erre a célra



Az égetőkemence hossz- és keresztmetszete



Ifj. Hasas Péter püstitője a műhelyben (Juhász Viktor felvétele)



**Méhész Géczy Sándor püstitője
a kinyitás alkalmával**

törött edények cserepeit használják.

Az égetést nagyon óvatosan kell vezetni. Kezdetben csak a két tüzelőlyuknál égetik a rövidre vágott fát és lassan tolják beljebb a parazsat, hogy az agyagból a kémiaiilag kötött víz ne párologjon el hirtelen, ami megrepesztheti az edényt. Majd, miután az edény már megszokta a meleget, tüzelnek merészebben. A hőfokot empirikus módszerekkel szítják. Az intenzívebb tüze-

lést – hosszabb és szárazabb fával – akkor kezdik el, mikor a katlan szájánál lévő edények olyan forróvá válnak, hogy már nem lehet kézzel megérinteni. Ezután még 3–4 órát tüzelnek, míg azok fehérré változnak. Ekkor a mester az egyik tüzelőlyukon kihúzza a parazsat és még pár percig folytatja a tüzelést a másik lyukon, majd azt is bezárja, mint ahogyan betapasztják a katlan száját is.

Az égetéshez rendszerint este kezdenek hozzá, 7–8 órát tart, így az belenyúlik az éjszakába.

Szokássá vált, hogy égetéskor a katlan köré gyűljék a mester háza népe, valamint a szomszédok is. Nyáron a tüzelőlyuk parazsánál szalonnát sütnek, ősszel tengerit, fent a püstitők szájánál omlós burgonyát.

Bárodon, ahol egykor ugyancsak készítettek fehér cserépedényt, kezdetben a katlant csak félig rakták meg. A fazekas már akkor megkezdte a katlan tüzelését. Majd kb. hat óra eltelte után rakta tovább. Ezután betapasztotta a katlan száját, nyitva hagyva a közepén és a széleken, hogy helyt adjon az égési termékek eltávozásának. Utána még további három órát tüzelt, csak azután zárta le végleg a katlant.

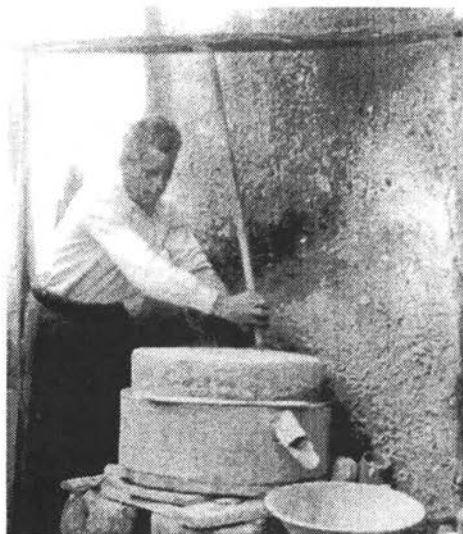
Réven és Bárodon egyaránt a következő nap reggeléig hűlni hagyták a kemencét. Csak azután szedték ki az edényeket, akkor is óvatosan egy ruhával fogva meg azokat.

Az egyszer kiégetett edényeket a mester a katlan mellé rakja és ott helyben átvizsgálja és osztályozza. Különválasztja a mázozásra kerülő edényeket, azokat a katlan mellett hagyja, míg a sérülteket a pincébe tárolja a következő égetésig. Azokat, amelyek mázatlanul maradnak, ott helyezi el, ahol az elárúsításig tárolja.

A második égetés – amire csak az esetben kerül sor, ha az edényeket mázozzák – már csak hat órát tart. Ebben az esetben még nagyobb óvatossággal történik a berakás és még erősebb tüzet szítanak. Különös gondot fordítanak arra, hogy az edények ne érjenek egymáshoz, valamint a tüzelésre használt fához.

A mázkészítés eszközei, mázazás

Réven mázórlőként a kézi gabonaörlőhöz hasonló alkotmányt használtak, azzal a különbséggel, hogy az alsó kő valamivel nagyobb méretű volt, bemélyített felülettel, ami által a széle felemelkedő peremet képezett. Ez biztosította, hogy a létrejött máz ne csorduljon ki, ne vesszen kárba. A két örlőkő egy fa talapzaton állt, amelyet általában maga a fazekas készített. Az állványzat és az alsó kő közé vert ékekkel szabályozták a kövek közötti távolságot a mindenkori munkálatoknak megfelelően. A



Szilágyi Sándor mázórlés közben (1964)

egy ugyancsak fémből készült csövön keresztül folyt be a gyűjtőtálba.

A mázdaráló beszerzése nagyon költséges volt. Hasas János 1933-ban egy tehén árát fizette egy mázórlóért. 1968-ban még kilenc működésben lévő mázdarálót tartottak nyilván és négyet használaton kívül.

A mázas edény elsősorban azután terjedt el, miután elhagyták a szabadtűzhelyeket, ami befüstölte az edényeket és áttértek takaréktűzhelyeken alkalmazott, célszerűbb vasállású edények használatára. Természetesen hozzájárultak az időközben vezetett szaktanfolyamok is.

A mázhoz szükséges – már ismertetett anyagokat – vízzel lazítva a mázórlón eresztik át, különböző fokra állítva a két kő közötti távolságot. A művelet kétszer, háromszor megismétlik. Miután ez a munka nem túl fáradságos, de annál nagyobb idővesztéssel jár, ezt legtöbbször a mester felesége vagy leánya végzi. Réven elsősorban az áttetsző, fehér mázat használták,

amelyet az ólomgelét, békasó, fehérföld keverékéből nyertek. A fehérföld biztosította a mázréteg azonosulását az edény falához. A mázat nagy mázolótalba tartották. A mázt, az edényt a fenékszegnél fogva a tál fölé tartva nagy levesmerő kanállal öntötték a csebrekre. Vigyáztak, hogy a máz mindenhova eljusson. Ha az edény belsejét is kívánták mázozni, beleöntöttek egy kanállal és addig forgatták, míg a teljes felületet befogta a máz.

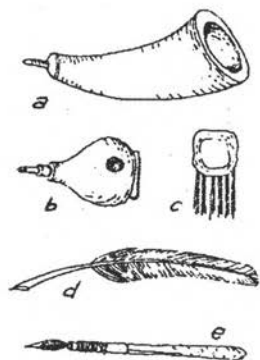
Fokozott gondot jelentett a mázozás utáni második égetés, illetve a mázráégetés. Erre akkor került sor, miután a máz rászáradt az edényekre.

Az edények berakása a katlanba hasonló módon történik, mint a zsengezés idején, különös gondot fordítva arra, hogy akkor, amikor az égetés folyamán megered a máz, az edények – amint már fennebb jeleztem – ne érjenek össze, mivel egymáshoz tapadhatnak. Először erősebb lánggal tüzelnek, hogy megeregjen a máz, mindaddig, míg a cserepek át nem vörösödnek. Majd óvatos tüzelésre térnek át. A hőfokváltozást csupán az edények színének változásával tudják felmérni, belesve a cserepek közé. Időnként vékony gyújtóssal behatolnak a katlanba, az lángra lobbant, minek fényénél tájékozódnak és megfelelőképpen élesztik a tüzet. Az égetés, különösképpen a mázrasra égetés, nagy tapasztalatot és figyelmet kíván. Minden fajta mulasztás nagy károkat okozhat. A túl magas hőfok az edények elformálanodásához, összeragadásához vezethet, a túl gyenge tüztől viszont nem ered meg a máz. Hogy megfelelő hőfokot minél rövidebb idő alatt tudjanak biztosítani, a tüzelést rövid, vékony fával kezdik. A keletkezett parazsat nagyon száraz, hosszúra vágott fával betaszítják. Négy órán keresztül erős, intenzív tüzeléssel folytatják a kiégetést. E viszonylag rövid idő alatt több fát tüzelnek el, mint a zsengezés idején. A tüzelés befejeztével kihúzzák a parazsat és másnapig hagyják kihűlni a katlant.

A fazekas nagyon sok veszteséggel dolgozik. A szárítás és berakás folyamán kb. tíz százalék törik el, míg az égetés folya-

mán további veszteség áll elő. Az a vélemény, hogy a legtöbb károsodás az égetés folyamán éri a fazekast.

A díszítés



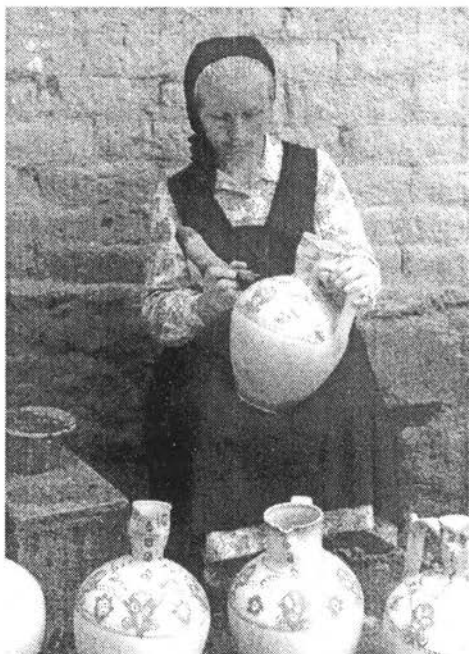
Díszítő eszközök:

- a. fakés; b. metsző
c. hímző; d. lúdtoll
e. lyuggaló

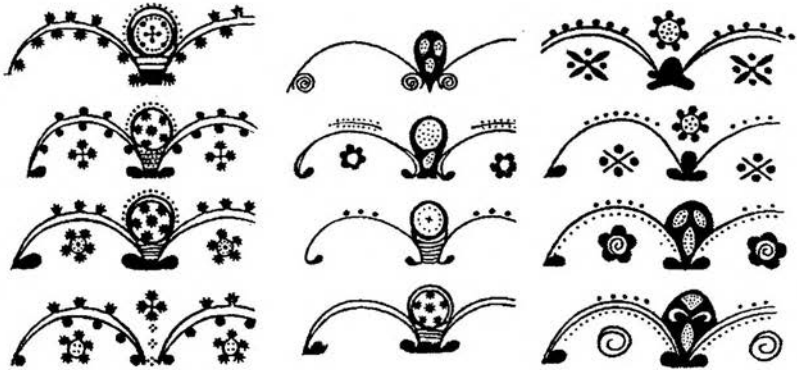
ben hasonlít a többi bihari fazekasközpont edényei díszítő motívumaihoz, teljesen egyedi, semmihez sem hasonlítható.

Ezeket a díszítményeket jellegüknek megfelelően, a mai napig egykori eszközökkel, szarúval, gurgulyával, valamint hímzővel végzik. A díszítmény monokróm, fe-

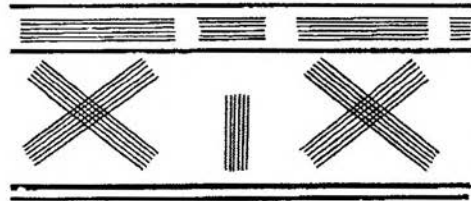
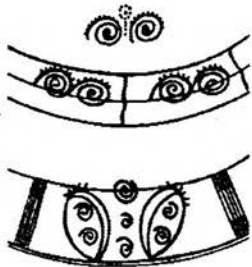
Mint fennebb is láttuk, Réven ma is készítenek ősi jellegű, hagyományos, máznélküli edényeket, főként korsókat, kantákat, tányérokat. Ezek mai napig megőrizték nem csak nemes formájukat, de díszítményük szembeeszközítő egyszerűségét. Ez a díszítmény bár jellegében, mintakincsé-



Domokos Sándor felesége cifrázás közben (1964)



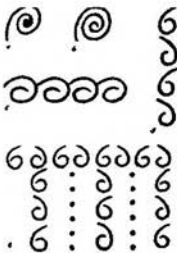
Máztalan korsók díszítménye



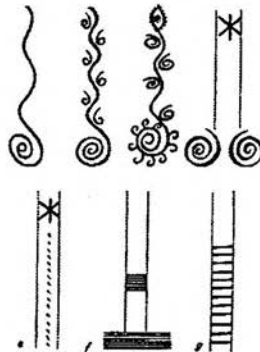
A kanta díszítménye



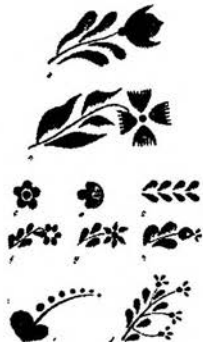
A páros szem kialakítása



Spiráldíszítmény a korsón



A korsók és kanták fülére alkalmazott díszítmények



Mázás edények díszítménye

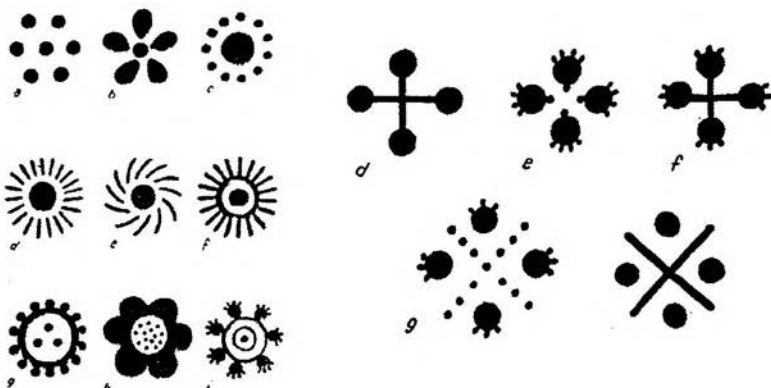


Mázás edények díszítménye

ketének mondott, valójában sötétbarna földfestékekkel írott, ősi jellegű motívumokból áll. A hagyományos korsókon, kantákon a motívumok, a jelek sokaságát találjuk, melyeknek jelentése elveszett. Valaha minden bizonnyal ezeknek a motívumoknak konkrét tartalma volt. Jelentésük még elnevezésükben sem őrződött meg. A román népművészetben Wanda Wolski hívja fel a figyelmet a motívumkincs állandóságára. A népi kerámia a hagyományok hordozója, Románia területén a népi fazekekasság ilyenformán a történelem előtti folklór markáns kifejezési formája maradt.⁶⁰

Réven a legjellemzőbb a spirális, illetve a csigavonal-díszítés, a rozetta s a kereszt kombinációja. Ábrázolásban a nap ősi jelképének széles skálájú repertóriumára ismerünk. Egyszerű vagy pettyekkel díszített körök, pettyekből kialakított körök, a rozetta változatos formai megoldásai. A kereszt ábrázolása különféle megjelenési formában követhető. Hegyes vagy derékszögben keresztezett vonalak simán, esetleg pettyekkel vagy kvadránsokban (körnegyedekben) rajzolt vonalvezetésben.

Legősibb jellegű a kanták díszítése. A hímzővel húzott vonaldísz keresetlen és mértéktartó. Két keskeny kék vagy sárga vonal közé, amit még a korongon húznak meg, sűrű párhuzamos vonalakkal alkotott ferde kereszttek közé egy-egy merőleges vonalnyaláb helyeznek el. Az edény nyakán, fülén a vonalnyaláb vízszintes. A motívum régisége mellett szól egy 18. századból származó kanta, amit a váradi vár közelében találtak. Az edény felső felét átlósan keresztező vonalnyalábok fedik. Nem ismerjük az edény eredetét, csupán a benne talált pénzér-



Díszítőmotívumok

– a Nap motívuma

– a kereszt motívuma

mék után a korát,⁶¹ viszont az agyag minősége, motíviztikája és színezése nyomán feltételezhető, hogy Réven készült.

A spirál vonal (amelyet Ribakov orosz tudós a kigyó s azon túl a víz, a nedvesség, a földművelés védnöke ősi, történelem előtti jelképének tart) rendkívül erőteljesen jelentkezik a révi kerámiában. Elsősorban a vászonkorsó alapvető és uralkodó díszítő eleme. Egymás mellé állítva, körvonalat képezve, néhol egyetlen dísz a korsónak. Máskor ugyanez szerves része a barokkos jellegű, kiegyensúlyozottan tagolt díszítmény-kompozíciónak. Nem kevésbé archaikus a kanta díszítménye sem. Az egymást átszelő párhuzamos vonalak a bronzkori edények díszítményére emlékeztetnek.

A szarúval díszített korsók ékítménye, kompozíciója kicsit barokkos. Egészében egyetlen fazekasközpont díszítményéhez sem hasonlít. A nyakon és a hason körbefutó keskeny vonalakkal körülhatárolt regisztert félkörívvel négy egyforma részre tagolják. Az így nyert félköröket spirál és csigavonalakkal, rozettákkal, pettyekkel telített körökkel, ferde kereszttekkel töltik ki. Ezeknek az elemeknek a felhasználásával a díszítmény széles

skálájú változatosságát érik el. Nemrégén a Sebes-Körös medrében találtak egy hasonló felfogásban díszített fehéragyagból készített tányért.

Az asszonyok, lányok – a díszítmények szerzői – kimeríthetetlen leleményességgel dolgoznak, olyannyira, hogy nem lehet két azonos díszítményű korsót találni. A korsók nyaka és füle csigavonalakkal díszítettek. Ezek, hol ugyanolyan irányban sorjáznak, hol pedig az egyenes állású csigát fordítottal helyezik szembe. Egymás mellett, vagy egymás fölött, néha C, máskor S formájú elrendezésben, hasonlóan a „késői kelta stílushoz” tartozó kerámiához.⁶² Ritkábban, de alkalmazzák a kizárólag csigavonalakból álló díszítményt is. A spirál vagy csigavonalnak nagy szerepe van a bihari népi kerámiában, a motívum fellelhető valamennyi Vaskoh környéki fazekasközpontban, a különlegesen szép vonal, ugyancsak archaikus jellegű barsai kerámiában is.⁶³ Egyébként a csigavonal a népművészet más ágában is használatos, így például a szokmányok díszítésében.⁶⁴

Egy másik, ugyancsak szarúval húzott díszítmény – hasonlólt Vaskoh környékén Lelesden, Vaskohszelesten és Kerpenyédén találunk⁶⁵ – az ősi jellegű „páros szem” motívum. Ez Réven több változatban lelhető fel. Minden esetben szerepet kap benne a csigavonal. Kisebb edényen néha csupán spirálból alakítják ki a díszítményt.

A máztalan főzőedényeket csupán körkörös vonalakkal díszítik.

A mázas edényt két változatban készítik. Az egyszínű zöldvagy bordómázas edény minden díszítményt nélkülöz. Az áttetsző, szintelen ólom mázas edényeket – máz alatt, tehát az első égetés után – ecsetféselésekkel, színes földfestékekkel naturalisztikus jellegű virágokkal díszítik. Az áttetsző szintelen máz alatt nem alkalmazzák a fekete földfestéket, részint mert az a máz alatt megolvad és elfolyik, de főként az új ízlésnek megfelelően az edényt színes mintákkal igyekeznek vonzóbbá tenni. Máz alatt a kék, a sárga, a zöld földfestéket ecsettel viszik föl az

edényre, egészen más stílusban, mint ahogy eddig láttuk. A régi regisztert megőrizve, az edény falára virágokat pingálnak. A máz alatti virágokat ugyanazok az asszonyok készítik, mint a korsók, kanták fekete díszítményeit. A virágmintázatok művészi értékben a hagyományos díszítés mögött marad. Stílusában a szilágysomlyói, s a margittai edények díszítésére emlékeztetnek, de egészen más elrendezésben.⁶⁶

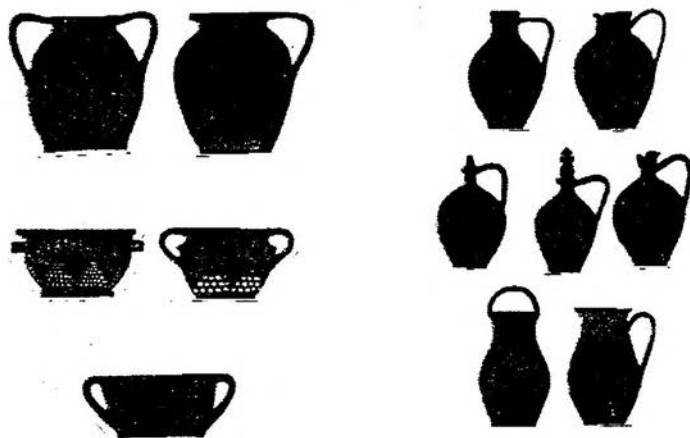


Régi edények a szerző gyűjteményéből

A szakemberek, a kulturális intézmények azon fáradoznak, hogy a ma még alkotó fazekasok az ősi hagyományokat ápolják. A modern idők embereinek igényeit kielégítő újat, szépet és hasznosat, a nemes ősi jelleg megtartásával a régi folytatásaként hozzák létre magas színvonalon. Ennek érdekében a Körösvidéki Múzeum néprajzi osztályának munkatársai a népi alkotók szakirányítóival együtt számos szakmai értekezletet tartottak. Ilyen célzatossággal rendezik meg évente az eladással egybekötött országos és helyi népi művészeti kiállításokat is.

Készítmények, edényfélések

A révi fazekasok termékei – különösen a régebbi keletűek – jellegükben, formájukban sok rokonságot mutatnak a Fekete-Körös völgyi fazekasközpontok edényeivel. Tojásdad formájuk, ornamentikájuk – akárcsak az utóbbinak – archaikus. Valamennyi fazekassággal foglalkozó tanulmány a bihari fazekasság családjába sorolja,⁶⁷ Bihar vármegye és Nagyvárad monográfiája „a vászonedények” kategóriájában emlékezik meg róla.⁶⁸ Vis-



Révi edényprofilok

ky Károly a vászonkorsó típusú edényeknél említi a révi termékeket, „amelyeknek góca, úgy látszik, régi idő óta Rév, Tenke, Belényes”. Az edény éppen úgy a fehér színétől kapta a nevét – írja –, mint a vászonceléd egykori ruházatától.⁶⁹

Színmegjelölés nélkül még számos esetben találunk utalást a vászonkorsóra, a vászokantára. Ezen a máz nélküli edényt értik. Éppen ezért szeretném hangsúlyozni, hogy a révi edény fehérsége nem engobetól, illetve fehéröntéstől származik. Anyagában rejlik a révi kerámia fehérsége, a vasoxidmentes agyagtól. Éppen ezért a révi edény teljes vastagságában fehér.

A réviak elsősorban korsósok, illetve kantások voltak, a báródiak fazekasok és tálások. A réviak önálló utakon jártak, a báródiak régebben Telegdhez, később Révhez igazodtak. Rév volt az ún. vászonkanta, a máznélküli fehér kerámia igazi hazája, míg Báródon főként mázas edényeket készítettek. Később – erejüket vesztve – tértek át a számukra igénytelenebbnek minősített máztalan edényekre.⁷⁰

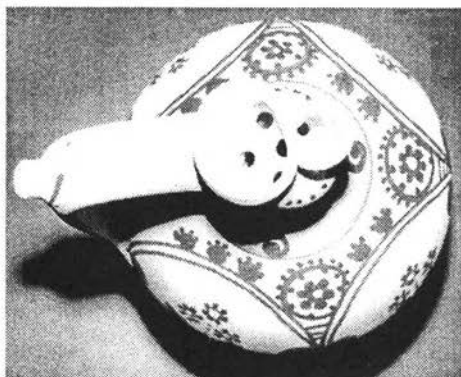
A fazekastermékeket különféle szempontok szerint szokták osztályozni. Rendeltetésük szerint lehet a mindennapi szükségletet kielégítő parasztedény, avagy esztétikai célokat követő díszedény, esetleg gyermekjáték. De lehet megszerezni az idénymunka szerint is, mivel egykor a fazekasok készítményei elsősorban a földműves munka évszakaihoz tapadtak, valamint különféle népszokásokhoz. Más edényfélét igényeltek tavasszal a mezei munka beindulásakor és megint mást ősszel, a termés begyűjtése idején, részint mert ekkor volt az embereknek bőséggel gabonájuk az edény elcserélésére, másrészt ekkor váltak szükségessé a nagy tároló edények. Más edény szükségeltetett a búcsúk, lakodalmak, temetések, sokadalmak idején. Az is befolyásolta a fazekast termékei meghatározásában, hogy milyen vidékre számított útra indulni eladási körútján, ott mire volt nagyobb a kereslet.

Parasztedények

Rév a máztalan parasztedények hazája volt. A réviak nem készítettek díszedényeket. Részint a község magyar, román lakossága edényszükségletét elégítette ki, de nem kevésbé munkálkodtak a közeli és távolabbi vidékek hagyományörző lakossága fazekasáru igényeinek kielégítésén.

A cserépedény jellegzetes alapformája a mesterségnek, a fazekasságnak is nevet adó főzőfazék. Mi, mégsem ennek ismeretével kezdjük, hanem a víztároló edényekkel.

Vizesedények



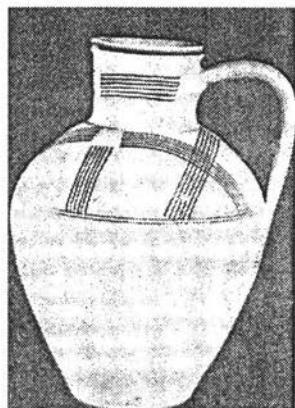
Korsó felülnézetből

Mind a mai napig a legkedvesebb, legszeleesebb körben keresett révi edény a vizet hidegen tartó, máztalan vászonkanta és a változatos formát öltő vászonkorsó. Ezekben az edényekben a falak porózussága következtében az állandó párolgásnak köszönhetően a víz alacsonyabb fokon marad,

ellentétben a bádogedénnyel, amelyben nem csak felmelegszik, de meg is szagosodik. Ezért a révi vizeskantát, korsót sok helyen a vízvezeték ellenére, mai napig használják.

A kanta hasa magasan öblösödik, nyaka hosszú, homorúan ívelt. Széles szája néha kiöntőcsöves, füle a szája alól indul s a has legöblösebb részéhez tapad. A kantát különböző méretekben készítik, egyliterestől öt-hat literesig. Legsokványosabb az ötliteres.

A korsó formája a kantáéhoz hasonló, ennél valamivel karcsúbb, szűknyakú edény. Füle, amely a nyak közepéből indul, előbb emelkedő tendenciát mutat, majd függőleges irányban halad az edény hasának legkidomborultabb pontjáig. Réven a korsó sok változatban készül. Az ún. magyaros korsó szája nyomott, alul rostélyal van ellátva. Ezekbe a korsókba belül a vízkőlerakódás-gátló apró kavicsokat helyeznek el, miáltal zörgős korsónak is nevezik. Különböző méretben készítik, a mezőre hordanak vizet benne. A kerek szájú korsó is kétféle. A szűkszájú csobánkát, amelyet tengeri csutkával zártak, különösen az erdei munkások kedvelték. A nyitottabb kerekszájú butykos elterjedése már mérsékeltebb. Ezek testét néhol behorpantják, ami által laposabbá válik. Bort tartanak benne. Végül megemlítem a fedett, kerekszájú, ún. tornyos vagy kalapos korsót, amelyet a fedele alatt két sorban lyukak törnek meg, ezt csak vízbemerítéssel lehet megtölteni. A korsó füle lehet sima vagy csecses.

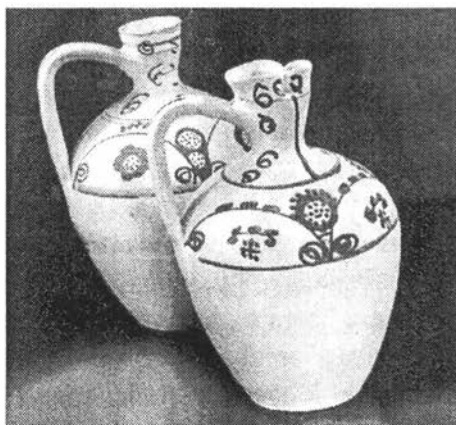
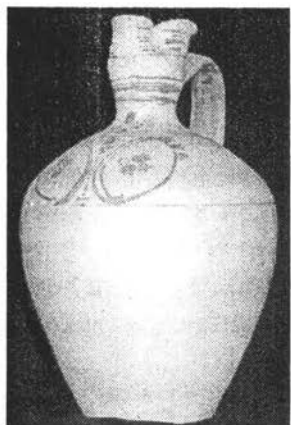


Révi kanta



Régi révi kanták

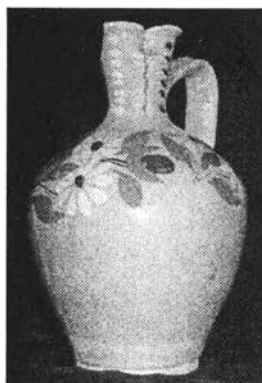




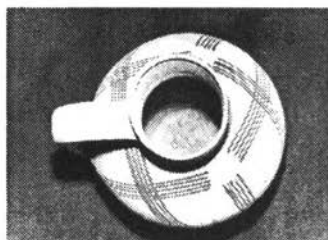
Révi máztalan korsók

A korsókat igen nagy számban készítik. Nagy a kereslet irántuk a románság részéről. Egy-egy, halottjuk számára rendezett temetésre 100–120 darabot is vesznek „pománának”, amit a temetés után elsősorban a szegényebb sorsú gyerekek között szétosztanak, elajándékoznak.

A kancsó hasonlít a kantához, kisebb formátumban, kissé hosszított nyakkal. Az asztalon tartják. Vízet tartanak benne étkezés alatt. Kívül-belül mázas változatban használják. Fehér alapon színes virágozással szintelen mázzal esetleg, bordó, zöld



Virágmintás mázas korsó
(Dukrét Géza gyűjteményéből)



Kanta
felülnézetből

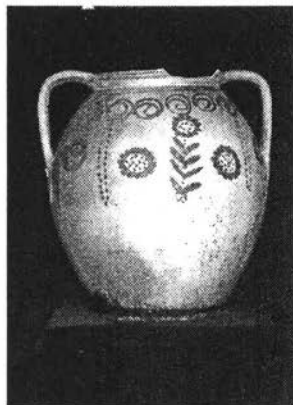
mázzal bevonva. Hasonlóképpen mázazzák a korsókat is, ezek belseje azonban máztalan marad.

Főzőedények

Egykor nagy keletje volt a kétfülű öblös fazéknak, vagy nagyfazéknak. Lakodalmak, búcsúk (hram-ok) alkalomával főztek benne levest, töltött káposztát kint, szabad tűzön. De főztek benne puliszkát is az erdei munkások. Románok, magyarok egyaránt használták. Tároltak benne zsírt is télire. Mérete 20–30 literes volt, felül öblösebb, alul elkeskenyülő fenékkal. A fazéknak kétfülűnek kellett lennie, hogy súlyánál fogva ketten tudják megfogni, forgatni, valamint keskeny fenékűnek, hogy körbe tudják rakni parázssal. Alatta eltakarították a parazsat, a hamut, majd magasan körberakták parázssal. Ezt az edénytípust sohasem díszítették, mivel felülete a szabadtűzön amúgy is bekormozódott. Ellenben ezeket rovátkákkal díszítették. A rovátkáknak funkcionális szerepük volt. Gátolták az étel lecsurgását.

A nagyméretű edényt egy mester egymaga nem tudta elkészíteni. Szolga Géczy Sándor elmondta, hogy ennek előállításához két mester szövetkezett fiatalkorában, 1912-ben.

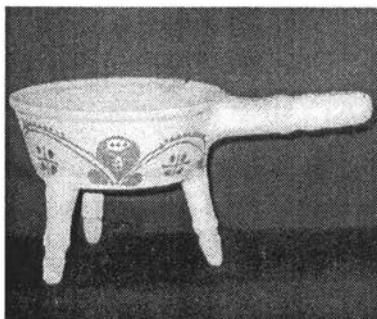
Ezt az öblös hasú, keskeny fenékű fazekat különböző méretekben készítették. Az 5–6 literesben főznek, de viszik a mezőre kenderből kötött hálóban, kantárban az ebédet. A kisebb méretűeket, 1–5 literes, egy füllel készítették, otthon főztek benne kevesebb ember részére. Ugyanakkor a kisebbeket habaró csupornak is használták.



Régi díszes fazék
(Dukrét Géza
gyűjteményéből)

Az edényformák kialakítását nagyban befolyásolta a tűzhe-lyek fokozatos változása. A plattenes takaréktűzhelyek bevezetésével új igény mutatkozott. Szükségessé vált a szélesebb fenekű, mázas edény használata. Ez egybeesett az öntöttvas és bádogedények, az ipari szinten előállított majolika- és porceláne-
dények terjedésével. Annál is inkább, hogy Réven létesítettek egy ilyen profilú üzemet, a Ceramica gyárat. Ekkor kezdték ké-
szíteni a vasállású fazekakat és lábasokat.

Lábosfélék



Lábbal lábos

A háromlábú, egykarú lábás egykor a szabad tűzhelyes főzés idején igen célszerű edény volt. Ezt a lapos fenekű, ferdén kihaj-
ló oldalú edényt lábbal – lábasa-
nak is nevezték. Ennek azonban az 1950-es évek idején már csak az emléke élt Réven. Kérésre Szilágyi Sándor készített egy darabot, amit azóta is kegyelet-
tel őrzök. Elbeszélése szerint

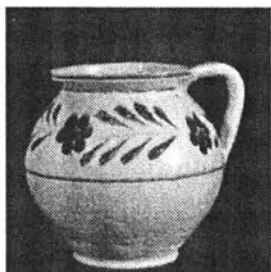
ennek az edénynek az erdőn vették nagy hasznát, mivel kevés parázssal hamar fel tudták hevíteni a széles fenekű edényt.

Az egykori háromlábú láboshoz hasonló edény a lábos, szé-
les fenéssel, láb nélkül, két oldalán lapos fülekkel. Mázosan ké-
szítik. Elsősorban tej forralására használják a plattenes tűzhe-
lyen. Mivel lassabban melegszik mint a vasállású lábás, szíve-
sebben használják. Nem kozmálódik benne a tej. Általában két
színben mázazzák, kívül zöld, vagy bordó, belül világossárga.

A laskaszűrő egy ferde oldalú, lapos fenekű láboshoz hason-
ló edény, melyet orsóhegyel fűrt lyukakkal lyuggalóval törték
át. Kívül-belül mázasan készítették, zöld, barna színben. Pa-

szulytörésre, főttészta szűrésére használták. 2004-ben, Hasas Péter fazekasnál tett látogatásom alkalmával, meglepetéssel észleltem, hogy ma is tömegméretekben készíti ezt a típusú edényt. Kiderült, hogy rendelésre készítette egy francia turista részére, gyümölcs mosásának céljából.

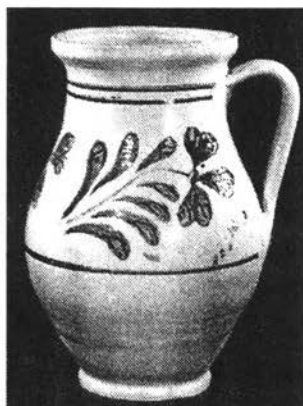
Élelemtartó edények



Mázás szilke

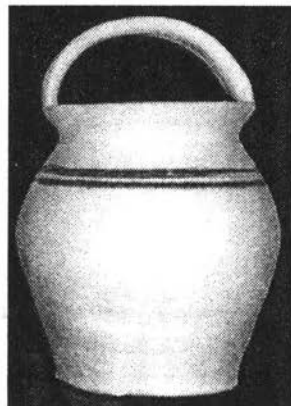
Különféle formájú és nagyságú, mázas fazekakat készítettek, zsír és szilvalekvár raktározására, öblös csuprotat káposzta tartására. Kedvelték a kisméretű, gömb alakú habaró csuprot, szilkét, amit a románok hârboai-kának neveztek és nagy számban rendelték temetések kor. Fennfülűnek, esetleg komaszilkének neveztek azt a nagyobbacska bögre formájú, a száját füllel átívelő szilkét,

amelyben a gyermekágyas asszonymak viszik a gondos komaaszszonyok az ételt. Elnyújtott alakú, öblös hasú, keskeny szájú és fenekű egyfüles edényeket készítettek különböző méretekben



Mázás tejeskölcsög

Komaszilke
(Dukrét Géza gyűjteményéből)



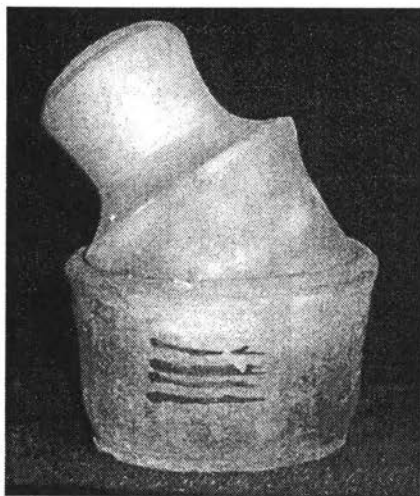
tej altatására. Ezt annál is inkább kedvelték, mivel keskeny szájánál meggyűlt a tejföl.

Lapos edények

A lapos edények csoportjába soroljuk a különféle méretű tá-lakat, tányérokat. Réven ma már csak elvétve készítenek nagyobb, mosogatásra, mosdásra, háztartási használatra szánt tá-lakat. Annál inkább tányérokat. A tányérok különféle változat-ban készülnek. A máztalan tányérokat fehér színükben hagyják és a hagyományos barna földfestékekkel ősi motívumokkal díszí-tik. Ezeket a tányérokat részben falidíszként is alkalmazták. Azért mondjuk, hogy részben, mert Réven hasonlóan más bihari falvakhoz, elterjedt a hollóházi élénk színű, virágos falitányérok használata.

Készítik a tányérokat mázazva is. Ilyenkor a tányérokat szí-nes földfestékekkel viragozzák és áttetsző mázzal borítják.

Egyéb készítmények



A Vaskoh környéki faze-kasközpontokhoz hasonlóan, ahol szintén készül kály-hacsempe, Réven is készítet-tek fehér tűzálló agyagból máztatlan „kályhákat”.

Mozsár
(Dukrét Géza gyűjteményéből)

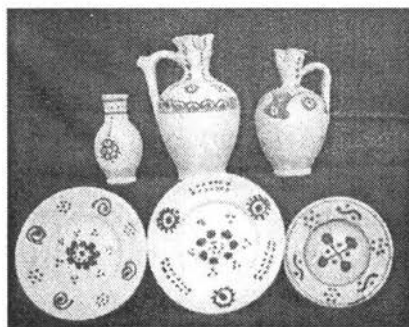
Virágcserepek

Eltérően a révi edényektől, melyek alapanyaga a majdnem oxidmentes agyag, s így égetés után fehér marad, a virágcserepeket vörös agyagból készítik, amelynek színe égetés után piros. Ezt sok esetben a maga természetes színében használják máztalanul, de kedvelik kívül-belül mázasan is barna vagy zöld színben. Az utóbbit három változatban készítik. Csonkakúp alakban, falra akaszthatóan, amikor a közép metszési vonalon egyenes falat képeznek ki, avagy plafonra felfüggeszthetően nagyobb virágok számára. Virágcserep készítésével a révi fazekasok kisebb mértékben foglalkoztak. Viszont Réven él egy fazekas mester, Seres Ferenc, aki évtizedek óta kizárólag virágcserepeket készít.

Rendelésre a fazekasok különféle tárgyakat készítettek és készítenek. Régen füst- és szikrafogót a szabad tűzhelyek számára, ma fedett csirkeitatót, vízvezetékcsövet stb.

Gyermekjátékok

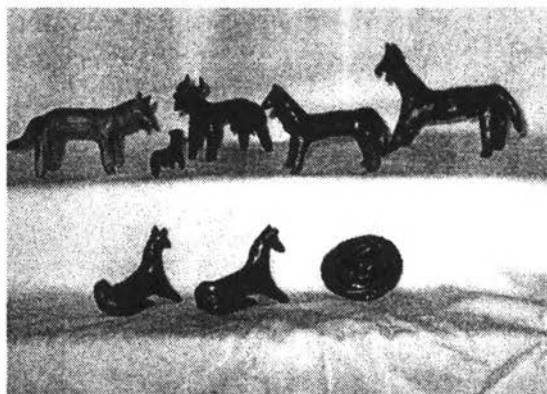
A hagyomány szerint Réven 1928-tól kezdődően készítenek gyermekjátékokat, ún. gölöncsöt.



Hagyományos díszítésű
gyermekjátékok



Olajfestékkel virágzott
gyermekjátékok



Mázás állatfigurák – gyermekjátékok



Mázás
bokály
(Dukrét Géza
gyűjteményéből)

Több fazekasmester úgy informált, hogy ennek kezdeményezője id. Szilágyi Sándor volt, aki időskori betegsége miatt már nem tudott edényt korongolni, s finom, ízléses munkával az edények kicsinyített mását kezdte készíteni. Miután érdeklődés mutatkozott a gölöncsők iránt, őt követve többen is készíteni kezdték az apró korsókat, kancsókat. A gölöncsőket a révi cseppkőbarlang bejáratánál emléktárgyként árusították. A kis apró, fehérén hagyott edényeket a korongon készítették. Samu Imre olyan nagy számban és szép kivitelben készítette, hogy Gölöncséres Imrének is nevezték. Kovács János feleségével, Rozália asszonnyal 500 gölöncsőt is készített egy nap alatt. A kis edények mellett – kevesen bár – apró állatfigurákat is készítettek. A máz elterjedése után ezeket barna mázzal színezték. Miután ennek nyomát már nem tudtam fellelni Réven, több fazekast is megkértem, próbálják emlékezetből felidézni. Kérésre többen is vállalkoztak. Valamennyi közül legsikerültebbek Kósa Imre figurái voltak, amelyeket a mai napig kedves emlékeim között őrzök.

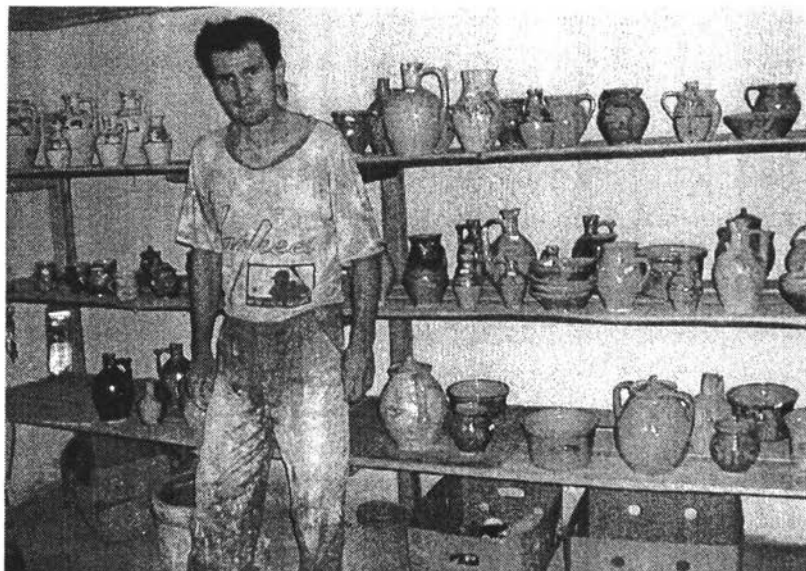
A gölöncsők készítése az első időszakban pozitívan értékelhető. Később, hogy minél többen vásárolják az apró tárgyakat,

figurákat piros, kék, sárga, fehér, fekete olajfestékkel virágozták, színezték. Azon kívül gipszformába préselt figurákat – füttyülőt, puskát, babát, kosárkát – kezdtek készíteni, s ezeket is élénk színű olajfestékkel díszítették. Ezeknek a termékeknek, bár agyagból készülnek, már semmi közük a fazekassághoz. A szakemberek részéről hiába minden erőfeszítés, főként az asszonyok és lányok továbbra is nagy mennyiségben készítik a giccstermékeket, s elárasztják velük a piacokat. A kofák szerint, ezek iránt mutatkozik a legnagyobb kereslet.

Itt említem meg, hogy a révieknek volt még egy sikertelen kísérletük. Az 1960-as, 70-es években, mikor nagy számban jelentek meg a korondi fazekasok a piacokon a sok csillogó bokállal, a réviék megijedtek a konkurenciától és elkezdtek bokályokat készíteni. Ez az edénytípus ismeretlen volt a révi formakincsben. A tej altatására készített öblös hasú, elnyújtott alakú tejesköcsögöt használták kiindulópontul. Ezt próbálták alakítani, csinosítani, mázazni, dekorálni, nem sok sikerrel. A gölöncsökhöz hasonlóan élénk színű olajfestékkel is díszítették. Az illetékes szervek ettől az utánzástól is óva intették őket. Miután – szerencsére – a piac nem fogadta be, végül erről a kísérletről lemondtak. Viszont szép eredményeket értek el a bokály alakú edények hagyományos motívumokkal való díszítésével.

Értékesítés, piac

A 19. század elején, a Csaplovits János etnográfus által készített felmérés alkalmával rámutattak, hogy Rév lakosságának nagyobbik része állattartással foglalkozik, mellőzve a földművelést. Réven kevés volt a termőföld és nehezen művelhető. A fazekasok szegények voltak, a gyenge minőségű földből is keveset birtokoltak. Piroska Mihálynak például mindössze 24 ár földje volt. Számos fazekas, hogy kiegészítse jövedelmét, külön munkát is vállalt. Hasas János előkészített munkát Réti Ferenc



Az edény árusítása otthon

telegdi fazekasnak, valamint Egri István élesdi fazekasnak. Halász János a nyári hónapokban a Bánátba ment korongolni. Mivel valamikor Báródon nagy edénypiac volt, Szilágyi Sándor készített korsókat, fazekakat, tálakat Baranyi fazekasnak, amit majd ő mázazott és értékesített Báródon.

Mivel a révi fazekasok nem tudták megtermelni gabonaszükségletüket, olyan termelésre szakosították magukat, amelyet búzára, tengerire, lisztre tudták felcserélni. Ennélfogva főzőedényeket, parasztedényeket készítettek földművesek részére. Ez a tény meghatározta a piacukat is. A nagyobb vásárhelyeken kívül, mint Nagyvárad, Élesd, Margitta, amelyeket rendszeresen felkerestek, egy jól meghatározott rend szerint járták a falvakat. Ugyanakkor tekintettel voltak arra: mikor, melyik vidékre menjenek, milyen évszakban, valamint a helyi igényekre s ennek függvényében készítették elő árujukat. A nagyobb városokban,



Edények szállítása szekéren

ahol nagy volt a felhozatal, ahol megjelentek a többi bihari központ fazekasai is, általában minél többféle edényt vittek és a legjobb minőséget. Itt nagy előnyt jelentett, hogy a fehér máztalan edényt csak a réviiek képviselték.

Falura főként tavasszal és ősszel mentek. Télen a zord időjárás tartotta vissza őket, nyáron viszont a parasztságnak részint már kifogyott a gabonatartaléka, másrészt a betakarítási munkálatok miatt idejük sem volt a vásárlásra. Tavasszal főként a mezei



Edények szállítása rúdon



Árusítás a feketetói vásáron

munkához szükséges vizesedényeket és ételhordó fazekakat, fennfűlű szilkéket vittek, ősszel, amikor a lakodalmakat tartották és a téli eltevésre kellett gondolni, különféle fazekak, fedők voltak soron. Elsősorban nagyobb méretű edényeket vittek, amelyeket a vásárló asszonyok nehezebben hurcolták volna a piacról haza. Rendszeresen felkeresték a feketetói Gál-napi vásárt. Ezen az október 16-án tartott, ún. „rongyosvásáron” értékesítették a kalotaszegiek elviselt ruházatukat, ahol a réviak burgonyáért cserélték el máztalan, fehér vizesedényeiket – korsót, kantát, fazekat. Hasas Péter visszaemlékezése szerint 1953-ban nagy volt a kereslet és 12 fazekas szekér képviselte Révet. Mint mondotta, a háború után sok volt a szegény ember, aki kereste az olcsó edényt. Később, az 1970-es, 80-as években ezeket a vásárokat tömegesen keresték fel a turisták, ritkasággyűjtők, mert nem egyszer komoly néprajzi értékek kerültek eladásra.

A fazekas munkájának értékesítési módja számos kérdést vet fel. A piac, az árusítási hely megválasztása, a termékek szállításának módja, a fizetés rendje.

A közeli vásárookra gyalogosan is jártak a fazekasok, amikor is hátukon, vállukon vitték eladó portékájukat. Kósa Imre, Samu Imre rendszeresen eljárt a szombati barátkai piacra. A lapos edényeket zsákba téve a hátukon vitték, a víztartó edényeket fülükől fogva felfűzve a vállukra vetették. Halász János, valamikor fiatalkorában hosszú rúdra erősítette edényeit (18-at), úgy vette vállára. Mivel ennek a szállítási módnak az 1960-as években már csak az emléke élt, kéresemre Méhész Gécz Sándor rekonstruálta ezt a műveletet, és sikerült fényképen megörökítenem. Az edényeket fülüknél fogva vastag kenderből font zsineggel ráhurkolták egy rúdra, oly módon, hogy helyet hagyjanak a vállnak, majd vállon egyensúlyozva vitték.

Az első világháború előtt, ha volt lovas szekerük – és nagy többségüknek volt – két-, néha háromhetes vándorútra keltek. Először egy nagyobb vásárhelyen adták el a készlet nagy részét, majd a megmaradt edénnyel folytatták útjukat faluról falura menve, míg csak minden el nem kelt.

Hosszabb útra – általában az Alföldre – betakarítás után, ősszel indultak a fazekasok, amikor a gazdáknak már magtárban volt a télire való gabonája. Ilyenkor 20–25 községet, falut is felkerestek, többek között Bakonszeg, Szoboszló, Földes, Nagybagyom, Zsáka, Furka, Békés, Esztár, Pocsaj, Kismarja helységeket stb. Eladási helyük általában az artézi kút melletti téren volt, de otthonaikban is felkeresték a falusiakat, mivel szokás volt, hogy egy családban 10–15 edényt is vásároljanak. Az edényeket pénzért is adták, de szívesebben cserélték gabonára. Halász János visszaemlékezése szerint egy kanta tengeriért két kantát adtak cserébe, egy kanta búzáért három kantát vagy korsót cserélték. Kantával mértek, nem korsóval, mivel annak szűk volt a szája és nem lehetett beleönteni a gabonát.

A fazekasoknak egy, esetenként két lovuk volt és ennek megfelelő szekerük. A szekerekben széna közé pakolták az edényeket oly módon, hogy beférjen egy katlan (300–400) edény. A

saroglyával meghosszabbított szekerekben helyt kapott a lovak élelmezésére szánt abrak és majdan a vásár után a hazaszállítandó gabona. A szekér fölé félhenger alakú favázás gyékényből font ernyőt borítottak, ami egyaránt védte az utazókat és a rakományt. Az ernyő külső felületére néhány edényt rögzítettek, így módon az ekhósszekérről messziről felismerhetővé vált a fazekas közeledte. Mivel megszokott útvonalon jártak, valamennyiük számára kialakult egy-egy ismeretségi kör, egy-egy szálláshely, ahol éjszakára befogadták, esetleg étellemmel is megvendégelték őket. Ezt a szíveséget pár darab edénnyel viszonzták, de természetesen kenyérral, szalonnával is ellátták magukat a hosszú útra. A fazekast újtára elkísérte idősebb fiúgyermek.

Akinek nem volt szállítóeszköze, fuvarost fogadott. Az öreg fazekasmesterek még ma is meg tudnak nevezni 12–13 fuvarost – köztük Juhász Ferenc, Kál G. Ferenc, Piroska Sándor –, akiknek a cserépedény szállítása, eladása volt a fő foglalkozása. A fuvaros a fazekassal mindaddig maradt, amíg el nem adták az árut. A lovakat a fazekas tartozott ellátni megegyezés szerint. A jövedelem egyharmada, esetleg egynegyede illette a fuvarost, kétharmada, illetve háromnegyed része a fazekast. Később, aki nem kívánt időt és fáradságot tölteni az eladással, az áru értékesítésével kofát bízott meg. Réven azért ilyesmi csak elvétve történt. Nem egy esetben előfordult, hogy maga a fazekasmester, mint például Técsi Imre, lemondott a korongolásról és fuvarozóvá vált, mivel ez nagyobb javadalmat hozott. Végül megemlítek egy egyedi esetet. Idősebb Hasas Péter, aki ma már nem él, öregségére autót vásárolt, megszerezte a hajtási engedélyt és azal járt a székelyhídi, belényesi, zilahi, feketetői piacokra.

Az első világháború után a réviek rövidebb, 8–10 napos útra indultak, akkor is a nyári hónapokban. Három fő útvonaluk alakult ki. A kiterjedési terület Kürtös, Szilágysomlyó, Hunyad. Az első útvonal: Rév, Élesd, Nagyvárad, Tenke, Szalonta, Nagyzerénd, Tözmiske, Kisjenő, Székudvar, Nagypél, Arad, Kürtös.

Második útvonal: a feketeerdői üvegyár, Hagymádfalva, Margitta, Tasnád, Kenéz, Szilágysomlyó, Sarmaság. Harmadik útvonal: Csucsá érintésével Hunyad és környéke. Egy-egy hosszabb út alkalmával sikerült összeszedniük a télire valót, sokszor 10–11 mázsa gabonát is.

A második világháború után, főként a mezőgazdaság kollektivizálását követően, többen lemondtak a lótartásról és felhagytak a faluzással. Ekkor a régi mellett új értékesítési mód alakult ki. Részint a DCA begyűjtő központtal szerződtek, másrészt cigányoknak adták át készletüket – most már készpénzért –, akik saját szekerükkel szállítják tovább a távoli és nehezen megközelíthető falvakba, ahol gabonáért vagy rongyért árusítják.

Az 1950-es évek után egyre nagyobb kereslet mutatkozott a gölöncs iránt. Ekkor többen a fazekasmesterek közül, részben öregségük miatt is, rátértek a gyermekjátékok készítésére. De sok nő, fazekasfeleség vagy fazekaslány készített, vagy árult – ahogyan mondták –, kofázkodott gölönccsel. Volt olyan, mint Piroska Ilonka, Seres Mária, aki megvette az égetett edényt, megfestette, majd eladta. De olyan is akadt, aki maga gurgolta, készítette elő az agyagot a fazekasnak. Méhész Géczy Imre kiégette, eladta. Utóbb csak figurákat készített gipszformákba préselve. Pop Petru és felesége, Rozália asszony készen vették a gölöncsöt és a piacokon eladták. Pop Petru évtizedeken keresztül nagy fonott kosarakban csomagolva vonaton szállította Moldvába. Két-három héten át Botoșani, Dorohoi, Bákó, Vaslui, Jászvásár, Bârlad, Galac helységeken árult. Volt, aki közelebbre, Kolozsvárra vagy a közeli Félixfürdőbe vitte a gölöncsöt eladni.

A révi fazekasoknak – bár termékeik egyedülállóak az országban – jövedelmezősége nagyon alacsony volt. Éppen ezért 1947-ig mentesítve voltak az adóilletéktől. Sőt, a piacokon helypénzt sem kellett fizetniük. Az adóztatás bevezetése, bádog, porcelán, üveg, zománcos főzőedények fokozatos terjedése, a

helyi Ceramica gyár fejlesztése nyilván hozzájárult a fazekasok elszegényedéséhez, a fazekasipar elsorvasztásához Réven. Ekkor kapcsolódtak be sokan a gyáriparba, váltak ipari dolgozókká, annál is inkább, hogy mint szervezett dolgozók könnyebben tudták iskoláztatni gyermekeiket. A későbbi években viszont felismerték, hogy a fuvarozás és még inkább a kofálgodás, ami után adót fizettek, nem csak jól jövedelmez – bár szerény –, de mégis nyugdíjat biztosít az öregségre. Ez fellendítette a kofálgodást Réven, különösképpen a nők körében.

Tényleges fazekasként ma már csak két mester él Réven. Hasas Péter és Hasas Juliska, férje után Szolga Gécz Juliska, aki 66 évesen kezdett korongolni. Mindketten résztvettek a nagyváradi Körösvidéki Múzeum kertjében megrendezett 2003. évi eladással összekötött kiállításon és a feketetői vásáron.

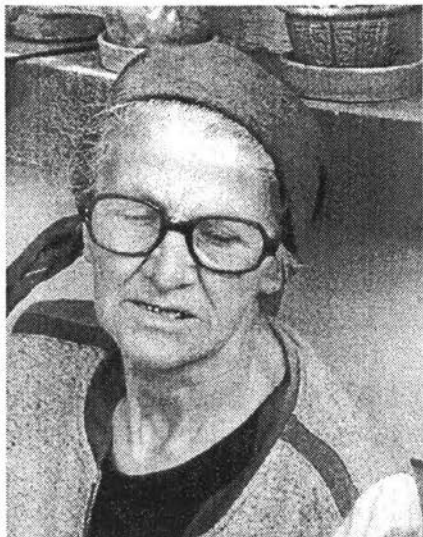
Szakmai ártalmak, betegségek

A régi anyakönyvek halálozási rovatában tallózva, gyakorta találtam aránylag fiatalon elhunyt fazekasok esetében végelgyengülés, hektika bejegyzést, mint halálozási okot. Az 1960–70-es években végzett szociográfiai felmérésem idején valamennyi adatközlőtől megkérdeztem, milyen hatással volt foglalkozása egészségi állapotára. Többen panaszkodtak ízületi, gyomor- és tüdőbántalmakra.

Valóban, ha meggondoljuk, hogy a fazekasmester milyen körülmények között dolgozik, ezen nem csodálkozhatunk. Említettem, hogy a fazekasok általában szűkös anyagi viszonyok között éltek. Ifjú Hasas Péter elmondta, hogy édesapja népes családban élt. Tízen voltak testvérek, hét fiú, három lány. Valamennyien egy kétosztatú lakásban laktak. Itt volt a műhely is és itt szárították az edényeket a plafonra, falakra függesztett szárítódeszkákon. Az állandó párolgás nagy hőveszteséggel járt, a levegő telítve volt nedvességgel. Ehhez hozzájárult az a tény,

hogy a mester, hogy dolgozni tudjon, hogy ne ragadjon kezéhez az agyag, állandóan mártogatta, nedvesítette a kezét az ún. „focsostálba”. Érthető, hogy ezáltal többen reumatikus betegségeket kaptak.

A másik gyakran előforduló betegség a szilikózis és annak tuberkulotikus szövődménye, az agyagban található kovásva belégzése következtében. Az edények felületét első égetés után, cifrázás előtt ledörzsölik, hogy tömítődjének az edény-



**Erzsébet asszony,
id. Hasas Péter özvegye (2003)**

fal pórusai, hogy minél simább felületet nyerjenek. Különösen sok por keletkezik, mikor a szűrőtálon lévő lukacsokat csiszolják le. Hasas Erzsébet 1996-ban súlyosan megbetegedett. Nyirokcsomóinak kivizsgálása végett került kés alá, de közben kiderült, hogy az egyik tüdeje szilícium porral telített. Fél tüdejét el kellett távolítani. Zárójelben jegyzem meg, hogy Erzsébet asszony ma is dolgozik, segít fiának, aki nagy számban készíti a szűrőtálat. Gézmaszkot köt munka közben szája és orra elé.

Azokat a mestereket, akik sok mázasedényt készítenek – a mázban fellelhető ólomgelét következtében – ólommérgezés fenyegeti és az ebből erednek a gyomorbántalmak.

A révi fazekasok többsége magyar volt, de akadtak soraikban románok is, mint például Gavriluți Teodor, Miere Petru, Boier Teodor, Gavriluți Floare stb. Egyébként a fazekas családokban sok volt a vegyes házasság, mint ahogyan különböző vallási felekezethez is tartoztak.

A révi edényeket egyaránt igényelték románok, magyarok, egyetemesen a parasztsághoz szólt, annak szükségleteit, szokásait, szépségeszményét fejezi ki. A révi edényekben a parasztvásárlók hagyományos szépségideálja tükröződik. Egyes edények, mint a korsók, kanták megőrizték nem csak ősi formájukat, de ornamentikájukban is régmúlt időkre emlékeztetnek. Különös értéket az alapszínében fehér, mázolatlan edények képviselnek, amely a régi fazekasságot egyedülállóvá teszi a hazai cserépedény történetében.

1978-ban borúlátóan vizsgáltam Rév fazekasságának jövőjét. Akkor úgy tűnt, két kezdő fiatal fogja tovább vinni a révi hagyományos mesterséget. Tévedtem. Azok a fiatalok kihulltak a sorból. Viszont, négy évtized után két fazekasmester dolgozik ma is aktívan, tovább mentve az ősi ipar hagyományait.

1978-ban még aktívan dolgozó fazekasok Réven

Sor- szám	A fazekas neve	Születési éve	Ház- szám
1.	Hasas János	1909	576
2.	Piroska Mihály	1907	439
3.	Kósa Imre	1909	442
4.	Seres Ferenc	1927	549
5.	Samu Halász Mihály	1912	456
6.	Hasas Ioan (Andrei)	1926	570
7.	Halász János	1907	303
8.	Szolga Géczi Sándor	1912	393
9.	Samu Imre	1906	300
10.	Szilágyi Sándor	1908	658
11.	Hasas Péter		472
12.	Méhész Géczi Imre	1922	327
13.	Halász Sándor	1924	340
14.	Szilágyi Imre	1938	320
15.	Méhész Géczi Sándor	1918	337
16.	Szilágyi Mihály	1930	322
17.	Halász Ferenc	1903	

RÉV FAZEKASSÁGA A CSERÉPMŰVÉSZET TÖRTÉNETÉBEN

Egy fazekasközpont jellegzetességei csak akkor mutatkoznak meg a maguk valójában, ha összességében vizsgáljuk, ha a szomszéd népek, sőt távolabbi népek hasonló párhuzamaival összevetjük mind időben, mind térben.

Bevezetőben megpróbáljuk nyomon követni ezen ősi edénykészítés eljárásait, módozatait.

Csodálatos anyag az agyag. Rendkívül képlékeny, könnyen formázható, alakítható, amit egyaránt értékelnek fazekasok, szobrászok, formakészítők. A homokkal ellentétben, amely könnyen összeomlik, romba dől mint a homokvár, az agyag miután megfelelő feltételek között elveszti a kémiailag kötött vizet, tűzben megszilárdul, vízben többé nem oldódik, vízzel nem egyesül, megőrzi formáját bármilyen körülmények közé kerül. Tűzvész, árvíz az idő foga nem tesz többé kárt benne. Lehet, hogy darabokra törik, de még így is, töredékeiben vallatóra lehet fogni. Értékelik ezt a tulajdonságát a régészek, történészek, néprajzkutatók, mert mélyreható tanulmányozás által felfedi korát, készítője technikai ismeretének fokát – kormeghatározóvá válik.

Tudósok, elsősorban régészek, hosszú idő óta kutatják a fazekasság létrejöttének körülményeit. Egyidőben több kérdésre is igyekeztek választ kapni. Elsősorban azt igyekeztek felfedni, mikor ismerte fel ősünk az agyag adottságait, mikor kezdett formát adni az agyagnak edényt alakítva ki belőle, mikor kísérelte meg alkalmazni a tűz erejét a fazék, a tál megszilárdítása érdekében, egyáltalán mikor érezte szükségét olyan edény kialakításának, melyben már nem csak tárolni kívánja élelemfölöslegét, hanem azt meg is akarja főzni.

A „mikor” mellett, vele egyidőben a „hol” kérdésre is keresték a választ. A világ melyik részén ismerték fel először az agyagból gyúrt, tűzben égetett edénykészítés titkát? A nagy civilizációkból kiindulva a Nílus, a Tigris, az Eufrátesz vagy az Indus partján? Egyiptomban, Mezopotámiában, Iránban? Avagy egyidőben több helyütt?

Nem kevésbé érdekelte a tudósokat a „hogyan” kérdése. Hogyan, milyen eszközöket használhatott ősünk a gömbölyű forma kialakítására akkor, mikor még nem ismerte a kereket, valamint hogyan alakította ki az égetés feltételeit.

Mikor, hol, hogyan?

Régebben a szakirodalom nem nyújtott egységes, egybehangzó választ arra a kérdésre, hogy az ember mikor vált a kerámia felfedezőjévé. Modern kutatási eljárásokra támaszkodva, a radiocarbon vizsgálatok széles körű alkalmazása, a pollen analízisek egyre biztosabb kormeghatározó eredményei által sikerült megközelíteni, rekonstruálni az évezredekre visszatekintő kerámiatörténet legfontosabb állomásait. Sokáig az a meggyőződés uralkodott, hogy a fazekasság kezdete egybeesik a csiszolt kőkör, a neolitikum kezdetével, az ember megtelepedésével. Azonban a pontos rétegmegfigyelések feltártak az ún. prekeramikus, vagy akeramikus, edény nélküli neolitikus réteget is, így például Jerikóban is. Ezekben a rétegekben finoman kivitelezett kőedényeket találtak, valamint csak napon szárított, vagy égetett antropomorf, illetve zoomorf, embereket, állatokat ábrázoló figurákat. Tehát az ember már akkor felismerte az agyag lehetőségeit, de úgy tűnik még nem ébredt a cserépedény szükségességének a tudatára. Másfélezer év telt el, míg a most már állattenyésztő, növénytermesztő ember eljutott a tűzben égetett, tűzre tehető edény igényéig.

Az abszolút kronológia szerint ma az első agyagedény megjelenését az i. e. 7. évezred közepére teszik. Valamennyi lelőhely közül az eddig ismertek szerint magasan kiemelkedik a Közel-Keleten, Törökországban fekvő catal-hüjüki neolit település és a tape-gurani iráni lelőhelyek. Az edénykészítés tudománya valahol e térségen belül a Zagrosz-hegység környékén jött létre. Azt, hogy egy helyen találták fel a fazekasságot vagy egyszerre több helyen, ma már nehéz volna eldönteni. Valószínűbb az utóbbi feltevés. Kétségtelen, hogy az agyagedény-készítés akkor tűnik fel, amikor szükségszerűvé válik az edény tűzön való használata, amikor megjelenik a főzés igénye. És ott alakult ki, ahol megvoltak a feltételek a letelepedésre, ahol a háziasított állatok szabadon éltek, ahol meghonosították a növénytermesztést. Gordon Childe *Mi történt a történelemben* című munkájában megfogalmazta a neolit forradalomról szóló felfogását, miszerint az agyagedény felfedezése akkor következett be, amikor az ember az élelmek aktív termelőjévé vált és étkezésében a növényi táplálék túlsúlyba jutott.

A földművelés és ezzel párhuzamosan a fazekasság a Közel-Keletről terjedt Európába, Kis-Ázsia és a Duna-vonala közvetítésével. Vladimir Dumitrescu régész szerint a terjedés egyes népcsoportok előrenyomulásával ment végbe. A Kárpát-medence területén a Tisza- és a Körös-kultúrához tartozó kerámia jelzi a 6. évezred végén a fazekasság megjelenését.

A fejlődés világviszonylatban nagyon egyenlőtlenül ment végbe. Amint Gordon Childe rámutatott, Egyiptom és Mezopotámia hatása az eljövendő Anglia és Németország területére csak négy és fél évezred után, kb. 2500 évvel i. e. kezdte éreztetni hatását. Akkor Egyiptom már ezer éve a bronzkorszakban volt. Dániában az újabb kőkorszak alig 1500 éve ért véget. Új-Zélandban még fennállt Cook kapitány partraszállása idején. Ugyanakkor Közép-Ausztráliában és Dél-Amerikában a pattintott kőkorszak elhúzódott napjainkig.⁷¹

Európa, Ázsia és Észak-Afrika egy nagy egységet képezett. Ezzel szemben Amerika fejlődése önálló utakon ment végbe. Az amerikai szárazföld benépesülése Ázsia felől a Bering-szoroson át, a klímaváltozás következtében történt. Az első évezredben, idősámításunk előtt a kapcsolat megszűnt és ezzel párhuzamosan a hatások is csak szórványosan érkeztek. A cserépedény készítésének kezdetét i. e. 2300 körülre teszik. Akkor jelentek meg az első durván kivitelezett cserépedények, melyek előkészítéséhez a köedényeket használták fel előképként.⁷²

Fennebb rámutattam, hogy a fazekasság ott jelenik meg, ahol a földműveléssel előállított élelmeknek nagyobb szerepük van, mint az állattartásból származónak. Kivételek azonban adódnak. A kutatások felszínre hozták a fazekasság megjelenését olyan területen, ahol a táplálékszerzés elsősorban a halászatból származott, ahol a növénytermesztés még nem alakult ki, legfeljebb kertkultúra formájában, sőt ahol még a közelben sem voltak földműves települések, viszont a halászszákmány feltételezte a főzés igényét. Ilyen elszigetelt halásznépekről történik említés Dél-Amerikában, Valdividia és Puerto Hormiga esetében, a panamai Monagrillo-kultúra keretében, valamint a dániai Ertelbölle, a dél-kínai zsinegbenyomatos, a japán jomón társadalmá keretében, ahol a fent jelzett keretek között jelent meg a fazekasság.⁷³ Miután a ecuadori Valdividiában már a legelső rétegben jó minőségű edényt találtak, feltételezték, hogy az import áru annál is inkább, hogy az rokonságot mutatott a japán kagylóhalmok népe által művelt fazekassággal. Végül arra a meggyőződésre jutottak, hogy a véletlen – esetleges viharok – japán halászokat hoztak az ecuadori partokra, s ők honosították meg az agyagedény készítésének módját.

Domanovszky György úgy véli, hogy az edénykészítés két úton terjedhetett: vagy közvetlenül, vagy úgy, hogy hírből szereztek tudomást az új találmányról és annak alapján kísérletez-

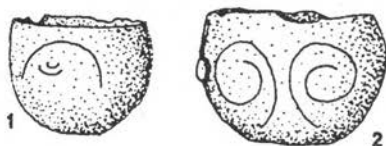
tek addig, míg az sikerrel járt. Ezt kiegészítjük azzal, hogy ott, ahol az igény fellépett a tűzre tehető cserépedény iránt, a véletlen is hozzásegít-hette az ősembert az agyagedény-készítés feltalálásához.

A legrégebbi agyagedény-leletekből bizonyos mértékig következtetni lehet arra, hogyan készültek ezek az edények.

A korai edények erősen emlékeztetnek a neolitikumban a vadászként élő ember által tárolásra használt edények-



Durván készített, kézzel formált agyagedény Kaliforniából, apud Lips, 193.



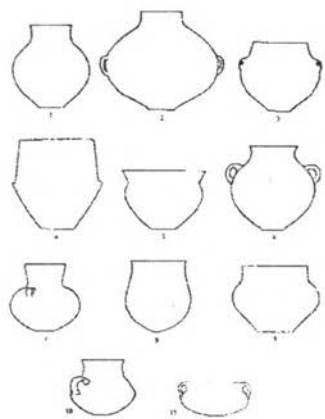
Korai neolit kerámia Csehországból, apud Domanovszky Gy., 85.

re került edények gömbölyű alakúak, kerekített fenékkal, melyek a strucctojás, a tök formájára emlékeztetnek. Itt az i. e. 7. évezredből származó kis gödröket találtak agyaggal kitapasztva és kiégetve, amelyeknek víztároló funkciójuk volt.⁷⁴ A svájci cölöpfalvakban talált edények a bőrből készült tömlők formáit utánozzák, hasonlóan az észak-afrikai Fayum és Merime leleteihez.⁷⁵

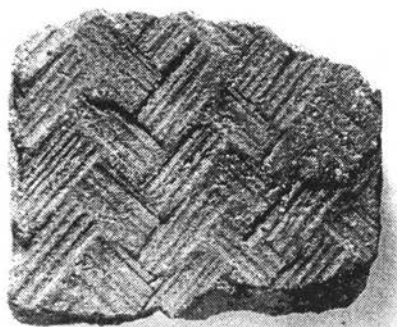
re, a kéregből, sásból, tökhéjből, bőrből vagy kőből készült edényekre, tömlőkre. A Catal-Hüyükön talált korai edények alakja részben szögletes, faedényt utánozók. Az iraki Jarmo területén felszín-



Neolitikus edények Dániából, apud Roska Márton, II., 118.



Őskori edényformák,
Brestyánszky I., 12.



Fonadékbenyomat szalacsi
cseréptöredéken a Körösvidéki
Múzeum fotótékájából

Előkép ilyen irányban tehát volt, hiszen a gyűjtögető-vadászó, zsákmányoló gazdálkodás fokán már szükségessé vált a szerzett élelem tárolása. Már akkor használtak kéregből, hánscsóból, növényi fonadékokból, tökhéjből, fából készített kosarakat, kőből edényeket. Ahol szükséges volt, a kosarakat kitapasztották. Egy időben feltételezték, hogy ezek a kitapasztott kosarak lettek volna a cserépedények ősei, annál is inkább, hogy sok edény falán találtak növényi fonadékbenyomatot. Ehhez hasonló, agyaggal tapasztott sövényfalakból származó faltöredéket találtak a nagyváradai Körösvidéki Múzeum történelmi osztályának archeológusai, dr. Ordentlich Iván és dr. Nicu Chidioșan az érmelléki Szalacson és Ottományban végzett ásatásaik alkalmával. A reprodukáló kísérletek ezt a feltevést azonban elvetették, mivel a kitapasztott kosarak kiegészítése után nem edény, csak cseréptöredékek maradtak, mint egykor a sövényfalakból. A fonadékbenyomat, amint azt később látni fogjuk, csupán díszítő eljárás eredménye.

Feltehető, hogy egyidőben több formakialakítási eljárással is kísérleteztek. Alkalmazták a kőedény készítéséhez hasonló

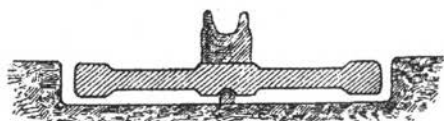


Agyagyűrűkből készülő edény, apud Lips, 194.

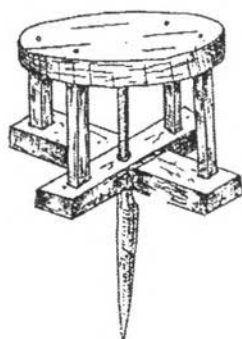


Felcsavaró technikával készülő edény, apud Lips, 194.

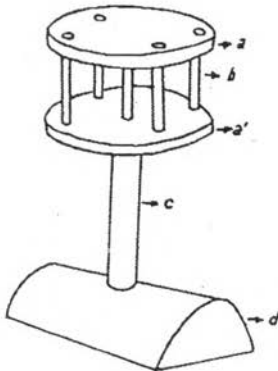
módszert, az agyagtömbből való kivájtást, vagy agyagrögből kézzel való formálást. Amint azt Julius Lips leírja, feltehetően megpróbálkoztak több, laposra simított agyagfelületből kialakítani edénytestet. Ehhez hasonló edényformáló módszer volt a különböző nagyságú agyagyűrűkből való összeállítás, amit egyes a fejlődés alacsonyabb fokán élő népcsoportok még ma is alkalmaznak. A feltárt töredékekből arra lehet következtetni, hogy az edények leginkább az ún. felcsavart technikával készültek. A laposra simított agyagból kialakították az edény fenekét, majd agyhurkából – a kosárfonáshoz hasonlóan – az alaprészt forgatva spirálisan felrakták az edény oldalfalát, amit később simára és egyforma vastagságúra



Hindu, földbe mélyesztett fazekaskorong, Wartha Vince, 26.



Albán, lassú kézikorong, apud Onuzi Aferdita, 64.



„Asztalnak” nevezett lassú
kézikorong Dédáról, apud
Fl. B. Florescu, 1964

lapzatra helyezte a „mester” (asszony) a spirálisan felcsavart agyaghurkát és maga előtt forgatva egyengette annak oldalfalát.⁷⁷ Hasonló elveken alapul a Camerunban és Peruban alkalmazott agyagból készített tál, ame-

egyengettek.⁷⁶ Ez nagy munkát, erőfeszítést kívánt, valamint azt az igényt, hogy a készítője számára hozzáférhetővé váljék az edény belseje és külső felülete egyaránt. Ennek érdekében különféle talapzatot, „munkaasztalt” készítettek. A párizsi Musée de l’Homme raktárában őriznek egy fából készült tálát, amelyet a „korong” ősenek tartanak. Ez az Afrika keleti részéből származó tálnak átmérője 40 cm, magassága 10 cm, falának vastagsága 3 cm. Törökülésben erre a tal-



12. Fresco de Beni-Hassani à côté de la kasbah à Séville au Egypte
site archéologique de 2200 av. J.-C. (Musée d'Anquetil, 11. 1960,
pl. 108, p. 181)

Benni-Hassani freskó, fazekas
kézikorong, apud Godea I., fig. 32.



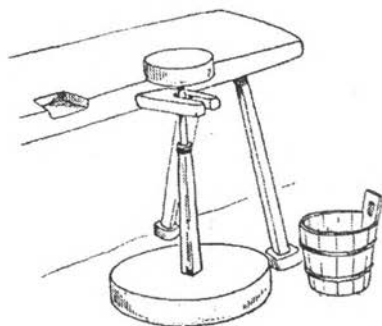
Zsineggel hajtott korong az ókori
Kínából, apud Slătineanu B., fig. 32.

lyet lábával forgat a fazekas.⁷⁸

Számos természeti életformában élő bennszülött nép még ma is egy „lassú járatú”, ún. kézi korongot használ. Florea Bobu Florescu etnográfus egy Déda melletti kis eldugott faluban még fellelte és az utolsó fa-



Lábbal hajtott korong
Erdélyből, a 18. századból



Jelenkori fazekaskorong

zekasokkal, a még fennmaradt eszközökkel a folyamatot ily módon rekonstruálta. Az ott talált munkaeszköz, vagy asztal két egyforma nagyságú tárcsából áll, amelyet négy csap köt össze. A tárcsák egy, a középpontban elhelyezett ugyancsak függőleges orsón forognak, ami egy fatönkbe van befogva. A fazekas a térdével hajtja a tárcsát, ami által minden oldalról hozzáférhetővé teszi az edényt. Ezt az edénykészítési eljárást a Maros menti Déda községben 1940-ig alkalmazták. Érdekes, hogy mint egykoron, ott is nők, asszonyok voltak az edénykészítők, valamint az is, hogy ott is – amint Florescu írja – kenyérsütő kemencében égették ki az edényeket.⁷⁹

Az a vélemény alakult ki, hogy Európában az időszámításunk előtti első évezred közepéig, vagyis a vaskor második részéig, a La Tene-korszakig kézzel formázták a cserépedényt és azt asszonyok készítették. Ennek ellenére Vladimir Dumitrescu régész a több száz négyzetkilométerre kiterjedő Cucuteni-kultúra nagy szakértője, tekintetbe véve, hogy ez a kultúra magas minőségű szinten azonos, arra a meggyőződésre jutott, hogy azt vándor férfi fazekasok művelték.⁸⁰



Lábbal hajtott korong Lengyelországból, apud Reinfuss Roman, 15.

Határkövet jelentett a fazekasság történetében a lábbal hajtott fazekaskorong megjelenése. A magasabb szintet biztosító lábbal hajtott, álló tengelyű korongon vékonyabb falú, simább felületű, teljesen szabályos edényeket tudtak kialakítani. Ugyanakkor a mester sokkal termelékenyebb is lett. Hogy hol jelent meg először az álló tengelyű korong, épp oly homály fedí, mint magának a fazekasságnak a megjelenését. Kétségtelen, hogy ugyancsak a Közel-Keleten és az Indus völgyében. Gordon Childe úgy véli, hogy a korong Egyiptomban a harmadik dinasztia idején jelent meg, időszámításunk előtt a harmadik évezredben kevésbé hatékony formában, mint Mezopotámiában.⁸¹ Szerinte a korong az első mechanizált ipar, magának a keréknek szállításon kívüli, első felhasználása.⁸² Míg a Közel-Keleten és az Indus völgyében a szekerkerék és az álló tengelyű korong szinte egyidőben jelenik meg, Egyiptomban az utóbbi megelőz-

te a kocsis, a szekér használatát. Kréta szigetén ez a jelenség fordítva ment végbe. Ugyanakkor Nyugat-Európában öt századdal időszámításunk előtt még nem használták a korongot, holott a kerekes gördülőeszközök már ezer éve ismertek voltak.⁸³ Míg a Kréta szigetén már a bronzkorban alkalmazták a korongot, a majdani Franciaország területén, majd Nyugat- és Kelet-Európában a korong csak a második vaskor idején terjedt el, a La Tene-kultúra hordozói, a kelták által. Amerikában csak évszázadok múlva, az európai bevándorlás után ismerik meg a korongot.

Az agyag

A kerámia elnevezése a keramos (agyag) görög szóból származik. Az agyag a földpát elmállásából keletkezik, alapanyaga alumíniumoxid (Al_2O_3), kovasav ($2SiO_2$) és kémiaileg kötött víz (H_2O). Ezen kívül tartalmazhat meszet (CaO , kálisót (K_2O)), vasoxidot (Fe_2O_3), valamint szerves anyagot különféle százalék arányban.



Az Arab-félszigetről származó kerámia, Timmán (Izrael) Rothenberg B., 1988, 79.



Fehér kerámia Egyiptomból – a British Museumban, 1974.

Az agyag legtisztább formája a kaolin, amely a kínai Kao Ling szóból származik. Ebből készül a hófehér porcelán. A kaolin különféle szennyező anyagok folytán elsősorban a vasoxid következtében, égetés után vörös, sárga, szürke kerámiát, cserépet eredményez.

A révi agyag majdnem szennyezés mentes. Ezért fehér a belőle készült cserépedény. Kalecsinszky Sándor, a Magyar Királyi Földtani Intézet Kiadványában 1905-ben hét vegyi elemzést közöl, amit Réven és környékén 1863–1888 között készítettek. Ezekből kitűnik, hogy a kovasav (2SiO_2) 15,13–68,9 százalékában volt jelen, a timföld 18,2–32,60 százalékban, míg a vasoxid (Fe_2O_3) 0, 23-tól maximum 1,90-ig terjedő százalékban, de volt olyan minta is, amelyben csak nyomokban, vagy egyáltalán nem találtak vasoxidot, vagy egyéb alkáliákat.

Ez a jelenség rendkívül ritka és figyelemre méltó. Mind ez ideig nem találtam kimutatást arról, hogy világviszonylatban hol készítenek fehér kerámiát. Hosszú, öt évtizedet meghaladó néprajzkutató, illetve kerámiát tanulmányozó munkásságom folyamán mindössze négyszer találkoztam ezzel a jelenséggel. Az első jelzés az Arab-félszigetről, Mediánról származik. A 12–13. században i. e. az egyiptomiaknak nagy rézkitermelő bányáik voltak a Negev-sivatag déli részén, Timnán. Mivel nem voltak bányászakértők, az Arab-félszigetről Median környékéről hoztak szakembereket. Ezek a szakemberek hozták magukkal hazájukból a kézzel készített fehér cserépedényt. Egész Közel-Keleten csak azon a vidéken volt olyan agyag, amely égetés után fehér marad. A máztalan edények, melyeknek töredékeit izraeli múzeumban őriznek, piros, fekete, sárga földfestékekkel voltak díszítve.⁸⁴

A második fehér kerámiát 1973-ban egy londoni utazásom alkalmával találtam a British Museumban. Az egyik tárlóban egy Egyiptomból származó ragyogó, szép ívű fehér cserép korsót láttam, amely fekete földfestékekkel készített ornamentikájával



Széles fenekű tótfazék, Gömör,
apud Szalontai B., 159.

erősen emlékeztetett a révi korszokra. Európában tudomásom szerint Rév és Báród mellett csak Szlovákiában Gömörön és környékén készítettek fehér kerámiát.⁸⁵ Kresz Mária tudósítása szerint a 19. század végén a Gömör megyei Rimaszombat környéki négy helységben évi 600 ezer edényt égettek és szállítottak a magyar Nagyalföldre. A legismertebb központ Zsaluzsán volt. A kívül máztalan, belül és szájánál mázas edények „tót fazék”, „szlovák fazék”, illetve vászonfazék néven voltak ismeretesek. Ez a központ, melynek múltja visszanyúl a középkorba, megszűnt működni. Tíz évvel ezelőtt egy Füleken élő lelkes keramikus művész, Gyetvai István ismét hozzáfogott gömöri edények készítéséhez. Hogy időt nyerjen – előre elkészített –, magyarországi agyagból dolgozik. A híradásból nem derül ki, hogy fehérszínű cserépedényt készít, vagy csak a népi formákat eleveníti fel a szokványos színekben.⁸⁶

A fentiekből arra következtetünk, hogy ma talán Rév az egyetlen aktív fazekasközpont, ahol fehér cserépedény készül.

A cserépedény színe nem kizárólag az agyag minőségétől függ. A cserépedény színét nagyban befolyásolja az égetés módja. Erről később lesz szó, most csak annyit, hogy a legmegszokottabb égetési mód a nyitott tűzű, az oxidációs égetés, amely vörös, sárga színű edényhez vezet, ellentétben a zárt kemencében, redukciós, visszafogott égetéssel készült edénnyel, amely fekete színű kerámiát eredményez.

Külön fel kell hívni a figyelmet magára az agyag minőségére. Más minőségű agyagot használ a fazekasmester a korsóhoz, a vizet tároló, az ún. fennálló edényekhez, másat a fazékhoz, a tűzálló (valójában lángálló) edényekhez, másat használnak a tálasok a tálnak, tányéroknek. Megkülönböztetünk „kövér” és „sovány” agyagot. A kövér agyag könnyebben alakítható, száradás után viszont erősebben zsugorodik, s kevésbé tűzálló. Ezért szokták vegyíteni ún. sovány agyaggal, ami csökkenti az edény zsugorodását és növeli tűzállóságát. De, sok esetben soványításként más anyagokat is használnak, mint például a báródi fazekasok a finomra örölt és iszapolt békasót, a kvarchomokot. A távoli múltban, sőt, még napjainkban is természeti állapotban élő népek felismerték az agyag soványításának szükségességét. Claud Lévi Strauss leírja, hogy Brazíliában, Mato Grosso körzetében, Caduveoban élő bennszülöttek az 1960-as években a kézzel formált edényeik anyagának soványítására finomra tört és szitált cserép töredéket használtak.⁸⁷

Másrészt – mint látni fogjuk – szokták egyéb anyaggal is kezelni az agyagot, más célt követve. Dániában, Jütlandon először tőzeggel füstölökemencében megfüstölik az edényeket. A tőzegfüst kátrányszemcséi annyira tömítik az edények likacsait, hogy többet nem ereszti át a vizet. A fekete kerámiát szokták grafitral is bedörzsölni, esetleg kvarckövel, vagy fényesre csiszolt kövel, miáltal simább, tömörebb felületet nyer az edény.

Mielőtt rátérnék ezeknek a módszereknek az ismertetésére, szeretném hangsúlyozni, hogy bizonyos edények esetében kívánatos ez a porozitás. Gondolok a víztartó korsókra, kantáakra. Ezek az edények éppen az által tartják hidegen a bennük lévő vizet, hogy azt áteresztik és nedvesen tartják a külső felületét, aminek az elpárolgása hőveszteséggel jár. Éppen ez a tulajdonság teszi a révi korsókat nevezetessé, keresetté, hasonlóan a Vaskoh környéki fazekasközpontok korsóihoz, kantáihoz, az ún. körösi vászonedényekhez, amelyek messzi földre, a magyar Nagyalföldre eljutottak és keresettek voltak. Van vidék, mint

például a Zsil-völgye, ahol a víztartó edények falát keresetten durvává, porózusabbá teszik, hogy fokozzák az elpárolgási felületet. Hasonló elveken alapulnak az aludttej céljaira készített edények, a tejesköcsögök, amelyek amellet, hogy hidegen tartják a tejet, az edényfal pórusai megőrzik a fermentum csirait, gyorsítva az alvadási folyamatot.⁸⁸ Itt jegyezzük meg, hogy a legtisztább, legkevésbé szennyezett agyag a kaolin, amiből a porcelán készül, de ezt paraszti szinten nem használják.

Fényezési eljárások

Az edény falát tömörítő eljárásokkal a gyakorlati cél mellett díszítő törekvés is megmutatkozik. Idővel az edényt szebbé, fényesebbé kívánták tenni. E célból a neolitikumban a cucuteni-i edényt mindjárt annak megformálása után megmerítették egy nagyon finomra iszapolt agyagoldatban, amely egyenletesen befedte a likacsos felületet. Így hagyták megszáradni árnyékban, a szabad ég alatt. Majd csak azután díszítették, égették.⁸⁹ Ezt az eljárást ma is gyakran használják a fazekasok. Tejfölsűrűségűre állítják elő az ún. öntőföldet, amellyel beborítják a nyers edények felületét, kanállal öntve reá az oldatot, vagy belemártva a vegyületbe. Ezt a barbontinnak nevezett emulziót használják a nagyobb edények készítésekor a részdarabok összeillesztésére, valamint a „rakott” vagy „rátét” díszítmények rögzítésére. Az öntőfölddel beborított edényeket száradás után szokás csiszolókövel, vagy más kemény tárggyal, például kagylóhéjjal fényesre sikálni. Ezt az eljárást Réven – ahol a hangsúly a víztároló edényeken volt – sohasem alkalmazták.

Az edény legtökéletesebb vízhatlanítását és egyben a kerámia edény legszebb kivitelét a különféle fényezési, mázazási eljárásokkal tudták elérni. A görögök olyan fényesítő eljárást alkalmaztak, aminek a titkát a mai napig sem sikerült felfedni. Va-

lőszínűnek tartják, hogy ez vasoxid alapján történt és kiégetés után gyantás keverékkel fényesre dörzsölték az edény felületét.

A rómaiak, a terra sigillata fényességét úgy nyerték, hogy a negatív formákat – amelyek segítségével készítették – agyagpéppel vonták be, melybe fahamut tettek. Mai napig ismeretlen, mit használtak a lehecsényi fazekasok tányérjaik fényezésére abban az időben, mikor még nem volt szokványos az edények mázazása. Miután levéltári adatok bizonyítják, hogy vásároltak a vaskohóból vasreszeléket, feltehető, hogy használtak valamilyen vasoxid alapon álló agyagöntvényt.

Az egyiptomiak már i. e. 5500 körüli időkben alkalmazták a mázazást. Az egyszer kiégett edényeket szilikát tartalmú fémoxid oldatba mártották, majd ismét átégették.⁹⁰

Legismertebb és egyben legrégebbi mázazás – amelyeket a közönséges fazekastermékeknél is használnak – a színtelen, üvegszerű, alacsony hőfokon megömlő ólomház. Ennek alapanyaga az ólomgelét, az ólomoxid. Ezt nyers állapotban viszik fel az egyszer már kiégett, zsengett cserépre. Ismételt égetés után kemény áttetsző üvegszerű réteg jön létre, mely teljesen elfedi az edény pórusait és egyben csökkenti annak áteresztőképességét. Szokták ezt a mázt a már előbb megfestett és kiégett edényekre is alkalmazni. Ez esetben az áttetsző réteg alól az edény díszítésére használt földfestékek színe ragyogó fényben tűnnek elő. Különböző fémoxidokkal szokták magát a mázat színeztetni, amely továbbra is megtartja áttetsző karakterét. Rézoxidal zöld színt nyernek, mangánoxidal barnát, feketét, vasoxidal sárgát. A kobalt vegyületek a kék szín árnyalatait eredményezik.

Az ecetsav támadja az ólomgelét alapján készített mázakat; e folyamat mérgező ólomacetátot hoz létre. Ezért az ólomházzal fényezett edényeket nem ajánlatos saláták készítésére használni. Ugyanez okból nem szokás benne élelmiszert tárolni.

Ellentétben az ólomházzal, amely alól az agyag színe előtűnik, az ónmázak fedőmázak. Alapját ólomnitrát-szilikát képezi, szürkésfehér színét a benne lévő, nem oldódó ónoxidtól kapja. Az ónoxidot magas színvonalon már i. e. a harmadik évezredben az Akkád birodalomban Szargon király uralkodása idején használták. Kisebb mértékben a fazekasság terén, magasabb szinten az építészetben, mivel Mezopotámia kőben szegény ország volt és építőanyagként a mázzal fedett cseréptéglát használták.

Az iszlám vallás térhódítása új lendületet adott a kerámia fejlődésének. Az arab hódítások négy kultúrkört hoztak létre, az arabot, a szeldzsukot, a perzsát és a törököt. Mindegyik a helyi elemek asszimilálásával sajátos jelleget eredményezett. Valamennyi országban, ahová behatolt az iszlám vallás, fellendült a mecset- és palotaépítészet. Ezzel együtt virágzásnak indult a falakat borító falicsempe, a mázas kerámia kultusza. A korán tiltotta az emberábrázolást, helyette bonyolult szerkezetű mértani és növényi síkdíszítmény (arabeszk) jött létre, melyet ragyogó fényű ónmázzal borítottak. Közel-Keleten kedvelték a fémfényű lüszter mázt. Edényeiken alkalmazták a bekarcolt zgrafító díszítő eljárást.

Az európai művészet számára nagy jelentőségű a spanyolországi ónmázás kerámia. Legjelentősebb falicsempék és edények a malagai és Valemion központban készültek. Az ónmázás edénytechnika Mallorca-sziget közvetítésével eljutott Olaszországba. A sziget neve után ez a kerámia majolika néven vált ismeretessé. A majolikafestés sajátos eljárást kíván. A kiégetett piros cserépedényeket fehér, átlátszatlan ónzománccal borítják és tűzálló színekkel festik, majd magas fokú tűzben égetik, amikor is a máz és a festék egybeolvad és tüzes fényt ad.

A 15. század közepén vezető szerepet nyernek a Firenzében, Sienában és Faenzában működő központok, majd később Urbino, Castel Durante, Velence műhelyei. Faenza várostól nyerte

később a fenti technika a fajansz (fajence) elnevezést. A majolikát az olasz, míg a fajanszot minden más európai ónmázás edény jelölésére használja.

Franciaországban a 16. században Palissy és Henri II. néven vált ismeretessé a fajansztechnika. Hollandiában a kínai porcelán hatása alatt álló delfti-fajansz vált világhírűvé.

Közép-Európában az anabaptisták, újkeresztények lettek az ónmázás kerámiakészítés meghonosítói. Előbb Zürichből száműzték, majd később viszonylagos jólét után Morvaországból is elvándorlásra kényszerítették őket. Dunántúlon, majd a 17. század elején Erdélyben Bethlen Gábor által adományozott telken, Alvinc északkeleti részén telepedtek le, ahol virágzó ipart teremtetek. Az alvinci habánok fajansztermelése változatos. Bunta Magda, az alvinci kerámia kutatója megkülönböztet márványos mázú edényeket, kék, valamint sárga mázas kerámiát. Az alvinci habán emlékanyagban leggyakoribb edényforma a korsó, fülre szerelt billentős ónfedővel, a kancsó, az ónedényeket utánzó kupa, a fűszertartó, a kézmosásra használt víztartók és a kézmosóedények. Kis számban találtak tálakat, tányérokat,



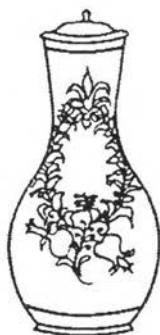
Svájci parasztmajolika,
apud Wartha Vince, 79.



Edénytöredékek az alvinci és borbereki
ásatásokból, apud Bunta Magda, 33.

míg a népi kerámiában kedvelt bokálynak nevezett kancsók csak a 18. századra jellemzőek. Díszítőmotívumként leggyakrabban a későreneszánsz virág- és növényornamentika motívumkincsét használták. A festékeket fémoxidból nyerték. A kék (kobaltoxid), zöld (rézoxid), barna (mangánoxid), sárga (antimonoxid) színeket kedvelték. A 18. század második felében bekövetkezett erőszakos katolicizálás után a habán közösség felbomlott.

A 15–16. században a Rajna-vidéken sajátos kerámiakészítmény jött létre, az ún. kőedény (Steinzeug), amely a fazekasság történetében a fajansz és porcelán között foglal helyet. Kvarclisztből, földpátból, tűzállóagyagból készített edényeket 1250 hőfokon égették, miáltal az edény fala kemény kagylótörésűvé (nem likacsos) vált. Többnyire sómázzal vonták be. Ez úgy történik, hogy miután fehérizzásig felhevítik, konyhasót hintenek a kemencébe. A konyhasóval telített, nedves fa égetéséből fakadó gőz az izzó szilikát jelenlétében vékony üvegmázat képez. Az így készült edény előnye, hogy tökéletesen vízhatlan, viszont nem állja a tüzet és ennél fogva nem használható főző-



Körte alakú habán kancsótípus, apud Bunta Magda, 52.



Rajna-vidéki kőedények, apud Zippelius Adelhart, 22.

edényként, csak asztali, tároló- vagy dísedényként. A bibliai és mitológiai tárgyú jeleneteket dombormű rátétes díszítőeljárással végezték. Raeren központban sómázzal borított közhasználatú edényeket készítettek.

A sómázás eljárást Réven is alkalmazták rövid ideig az 1900-as években, amint arról fennebb említés történt.

Világhírűvé váltak az angol Wedgewood kőedények. A mester kőedényeit színes fémoxiddal kékre, zöldre, feketére festette, sajtolt domborműveket helyezett a felületre, s magas hőfokon kiégette. Művészien kivitelezett edényei ma a világ nagy múzeumaiban és neves gyűjtők kollektcióiban találhatóak.

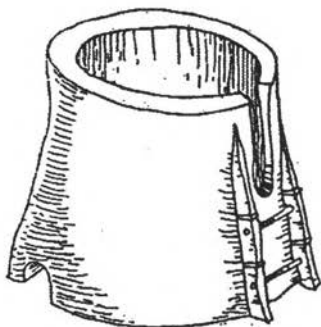
Nálunk Batizon, Szatmár megyében készítettek szép kőagyagedényeket. A kőedények közé tartoznak a nagyon kedvelt hollóházi és a bélapátfalvai élénk színű virágokkal ékített, paraszti stílusban készült, ún. keménycserepek.

Végül meg kell emlékezni a porcelánról is. A kínaiak által már a 7. században ismert porcelán előbb a portugál, majd a velencei, később a holland kereskedők által eljutott Európába. Első perctől kezdve utánozni próbálták. Már a fajanszkészítési stílusban is érezhető a hatása. Európai feltalálója J. Fr. Böttger. A porcelán alapanyaga kvarc, földpát és kaolin. A nyersanyag keverékét előbb levegőn szárítják, alacsony hőfokon égetik, majd csak a mázazás után hevítik magasabb hőfokra. Az égetés folyamán a máz az alaptesttel összeforr, üvegszerűvé válik és fehér, vízhatlan és kissé áttetsző lesz. A porcelánt lehet máz alatt és máz felett díszíteni.

Természetesen a porcelánt, bár alapanyaga az agyag (kaolin), nem tekinthetjük népi fazekas árunak.

Égetés, égetőkemence

A cserépedény színét nemcsak az agyag milyenségével, de az égetéssel is befolyásolni tudják. A nyitott tűzzel való égetés,



Oxidációs égetési eljárással
használt katlan, apud Fl. B.
Florescu-Mózes, T., 41.



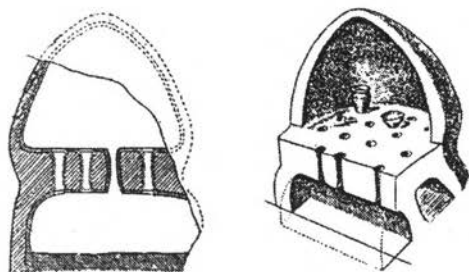
Szedett katlan Kristyorból

az ún. oxidált égetés vörös és sárga színű kerámiát eredményez, Rév esetében fehér cserépedényt, amelyeket közönséges cserép-ként ismerünk. A fojtott tűzzel való tökéletlen, vagy redukált égetés fekete kerámiát hoz létre.

A vasvegyület az agyagból égetés közben elegendő oxigén felvételével ferrioxidá alakul. Ekkor lesz az edény piros, illetve esetenként sárga. Viszont, ha tovább folytatják az égetést, de most már a nyílások betapasztásával, ha megakadályozzák az oxigén behatolását, akkor a vörös ferrioxid (Fe_2O_3) szürke színű ferrooxidá (FeO) válik, ami besötétíti az edény falát. Emellett az edény falába a szén lerakódik. Tehát a fekete szín két folyamat eredményeként jön létre. Azonos agyagból vörös, vagy fekete kerámiát lehet készíteni, viszont fekete kerámiát csak vastartalmú agyagból. Tehát a révi agyagból nem lehetne fekete kerámiát készíteni.

Fekete cserépedényt a legrégebbi idők óta napjainkig, a világ minden részén készítettek és készítenek.

Időben és térben a legkülönbözőbb módozatok, a legkülönbözőbb égetőkatlanok típusai és változatai jöttek létre.

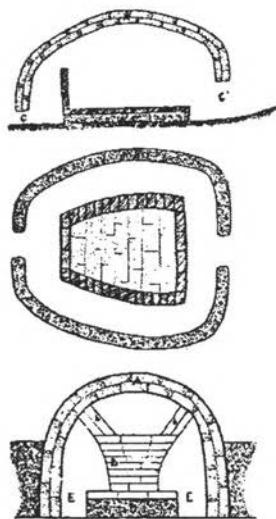


**Redukciós égetési eljárást alkalmazó
katlan a 4. századból. Crângași,
apud Slătineanu B., 1972, 348.**

edényt, hagyományosan, az udvaron, szabadtüzőn égették ki.⁹¹ Ugyanakkor már a neolitikumban is használták az épített katlant.

Az égető alkalmatosságot különféle módon helyezték el, szabadon a földön, esetleg gödörben. Sok esetben a földbesülyesztett gödör fölé emelték a katlant. A földre épített kemencéket szokás közvetlenül a földre helyezni, de sok esetben, így például Réven is a felmagasított földre építik.

Formáját illetően a katlan lehet piramis formájú, csonka kúp alakú, mint Réven is és Biharban, valamint Románia nagy részén, de lehet csonkapiromis formájú, mint Kielcében Lengyelországban, gömb alakú, például Szecselevároson, Er-



**Félgömbalakú katlan
Vulpășești-ből,
apud Florescu Fl. B.,
1958, fig. 11.**

délyben, de van hasáb formájú téglalap alapú kemence is. Ilyet használt Major Imre, az utolsó váradi fazekas.⁹²

Alapvető a különbség az oxidációs égetési eljárással készített edényégetésre használt katlanok, valamint a redukciós, feketére való égetésre szánt kemencék között. Míg az oxidációs pirosra égetésre szánt katlanok belseje egyetlen térből áll, méhkasszerű, teljesen üreges, addig a redukált égetésre épített kemencék belseje egymás fölött álló, két részre oszlik, tüztérre és égetőtérre. A két részt a korozat választja el. Ennek megfelelően az égetési módozat is különböző.

Az oxidációs égetés úgy történik, amint azt a révi fazekasság esetében bemutattam. Fazekasközpontok szerint váltakozva 7–8–9 órán át nyitott égetőlyuk mellett folytatják a tüzelést. Csak miután pirosra égették az edényeket húzzák ki a parazsat és zárják le az égetőlyukakat.

A fekete kerámiát készítő központokban az első 3–4 órában az égetési folyamat megegyezik a fentebben ismertetettekkel. Amikor azonban az edények már kellőképpen felhevültek, a tüzelőteret megrakják fával, szalmával, tőzeggel, esetleg juhtrágyával (ez helyenként változik), majd bezárják az összes nyílást, tüzelőlyukat, berakónyílást – hogy a levegő ne juthasson be a kemencébe, amely tökéletlen égetéshez vezet. A katlant csak az edények lehülése után nyitják ki. Hasonlóképpen történik a feketeedények égetése Romániában, Lengyelországban, Magyarországon a Nagyalföldön. Különbség mutatkozik a dániai fekete kerámia technológiájában. Jütlandon előbb lassan égő tőzeggel négy napig az edényeket megfüstölik, majd utána kiégetik a szokványos módszerrel. A tőzefüst kátrányszemcséi teljesen beépülnek az edény falába és tökéletesen impermiábilissá teszik. Többé nem ereszti át a vizet.

Sok helyütt a kemence fölé lábakon álló fedelet építenek. Ez védi a katlant az időjárás viszontagságai ellen. Réven ez nem volt szokás. Viszont, napjainkban Hasas Péter, a most még aktív

fazekas égetőkemencéjét, vagy ahogyan Réven nevezik, a püstitőjét az udvarában, külön e célra épített fészerbe helyezte el.

A cserépedény formakincse

A történelem hajnalán, mikor az első cserépedények megjelentek, a kézzel kialakított agyagedényeknek a már előbb megszokott formákat adták. Mint már fennebb is említettem, az ősember már a főzés előtt is használt tárolásra különféle edényeket. Archeológiai ásások Egyiptomban, a Közel-Keleten, sőt Európában és Amerikában is felszínre hoztak olyan durván készített agyagedényeket, melyek régebben használt edények formáira emlékeztetnek. Így például Amerikában i. e. 2300-ból előkerültek olyan edények, melyek kialakításához előképként kőedényeket használtak fel.⁹³ Az egyiptomiak és a mezopotámiaiak már i. e. 3000-ben kezdtek sört készíteni, amelyet a sumérok isteneiknek ajánlották fel, hogy elnyerjék jóindulatukat. Ezek az izgatószerrek nélkülözhetetlenekké váltak az európai és ázsiai népek számára rituális ceremóniáik során. E nedű tartására korsókat, kantákat, bödönöket készítettek.

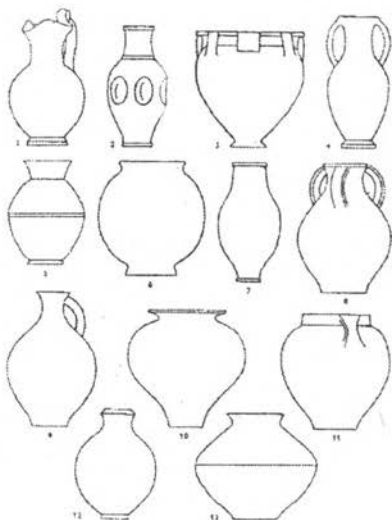
Úgy tartják, hogy edényeink alapformáit az egyiptomiak alakították ki. Mezopotámiában az edénykészítés alacso-



Görög edényformák,
apud Brestyánszky, 27.

nyabb fokon állott a mélytűzű mázastéglákkal szemben.

Az edények három alapformája alakult ki. A magasabb, ún. fennálló vizet és általában folyadékot tároló korsó, kanta, amelyet nagy vastartalmú kővér agyagból készítettek. Az alacsonyabb falú, széles szájú, öblösebb főzőedény, a fazék, melyet a lángholó főző és sütőedények előállítására alkalmas agyagból formáztak, és az étkezésre használt mázgás



Etruszk és római edényformák, apud Brestyánszky, 35.



Kelta edényformák Dél-Németországból, apud Berciu D., 137.



Székely bokályok Korondról,
apud Kocsi N.–Csomor L., 272.



Miskakorsó

agyagból készült laposabb edény, a tál, a tányér. Ennek megfelelően nevezik a valamilyen edényformára profirált fazekasmestereket korsósoknak, fazekasoknak, tálásoknak. A fazekasság nevét a legtöbb nyelvterületen a legelterjedtebb edénytípustól, a fazéktól nyerte. Fazék – fazekasság, ol – olárie, Töpf – Tüpferei, pot – potier stb.

A görögök edényformái egyszerre voltak funkcionálisak és szépek. Ismeretes a kétfüles tojás alakú váza – az amfora, a harang alakú szélesszájú kráter, a mai kancsóhoz hasonló olpe, a lábas ivócsésze – a kántárosz, az ember vagy állatfej formájú ivópohár – a rhyton.

Periklész korában a vázafestés fénykorát éli. De azt követően Görögországban a fazekasság lehanyatlik. A vezetést az alsó-itáliai műhelyek veszik át. A római kerámiában kezdetben az etruszk hagyomány találkozik a görög hatással, majd mind jobban érvényesül a római szellemre jellemző gyakorlatiasság, a valóságúségre való törekvés, a realista ábrázolás. Kedvelték a vörösre égetett tálformák különféle változatait, a növényi és figu-



Edényprofilok Biharból

A Kárpát-medencében kialakult edényforma részben a görög-római hatást őrzi. Erdélyben nem készítettek luxus kerámiát az arisztokrácia számára. Ezt a célt a fémedények, a cinkedények elégitették ki (Zinnkreuge), másrészt a szász és habán kerámia, valamint a Csehországból, Morvaországból, Ausztriából behozott habán hatású kerámia.⁹⁴ Ez főként Biharban, Bánátban és Hátszeg vidékére hatott ki.

A Nyugati Szigethegység vidéke – ahol kisebb sugárzása volt a római hatásnak – jobban megőrizte formában és technikai eljárásban is a prehisztorikus örökséget. Erdély közepén kialakult fazekasközpontokban a magyar, a szász mázas kerámia vált

rális domborműves díszítmenyeket, valamint az engobes festést, egyidejűleg alkalmazták az ólom-mázás díszítmény is.

Jellegzetes római kerámia az ún. terra sigillata, amelyet elsősorban a széles körben elterjedt, formákba préselt agyagmécseken alkalmaztak. Ez a pecsét – amely a mai védjegyek felel meg – megőrizte a készítő manufaktúra, valamint a fazekas nevét.

A római kerámia eljutott a nagy birodalom legtávolabbi pontjaira és kihatott a helyi műhelyek munkájára.

uralkodóvá,⁹⁵ míg Máramarosban, Havasalföldön és Moldvában a bizánci zgrafitos kerámia érezteti hatását.

A három alapforma – a korsó, fazék, tál – rendkívül sok változata alakult ki. Számos forma, mint fésűtartó, tintatartó, gyertyatartó, csak később, a polgári ízlés, valamint az ipari áru behatolásának hatására jött létre. Ez utóbbiakat Réven nem készítették, de minden mást igen, még gyermekjátékot is. Hasonlóképpen nem volt sajátja a révi cserépedénynek a Magyarországon – Mezőcsáton, Tiszafüreden, Mezőtúron – nagyon kedvelt miskakorsó, az emberfejű, emberjellegű kancsó, a magyar fazekasművészet legismertebb cserépedénye. Nem készítették a Szalontán széles körben kedvelt butellát sem, valamint a Székelyföldön elterjedt bokályokat. Csalikorsót is csak egyet láttam Réven, amelyet a rendkívül ügyes ezermester, Szilágyi Sándor készített.

A cserépedény jellegzetes alapformája a szabad tűzhelyen való főzés céljaira kialakult tojásdad alakú, az amforára emlékeztető forma. Ebből származtak a különféle céloknak megfelelően formázott korsók, kanták, tejtartó edények stb.

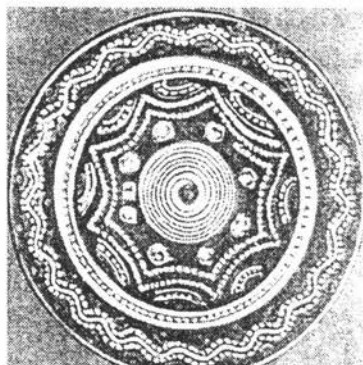
Díszítő eljárások

Úgy tartják a fazekasok: az edény legszebb dísze a forma. A díszítmény is általában az edény legprominensebb részére kerül, mintegy kiegészítve, kihangsúlyozva a formát.

Az edény fala durva likacsos, pórusai áteresztik a vizet, a szennyeződést. Még a történelem előtti időkben felébredt az igény az iránt, hogy azt impermiábilissá tegyék. Próbálkoztak a már kiszáradt edény falának kavicssal, kagylóhéjjal, csonttal, vagy más kemény tárggyal való dörzsölésével, amitől az agyag szemcséi tömörítődnék, az edény felülete fényessé válik. Ezt igazolandó Dániában vaskori települések temetőiben halotti mellékletként kerültek elő csiszoló kavicsok.⁹⁶ Az előbb minden



Karcolásos eljárással díszített vámfalusi edények, apud Slătineanu B., Petrescu B., Stahl P., 1958, XXII. tábla



Karcolással díszített mázas tányér Horezuból

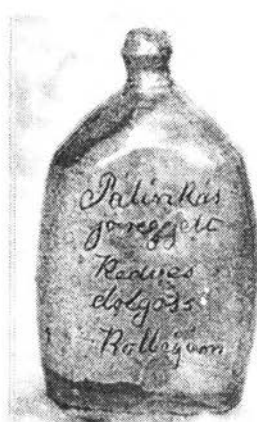
bizonyl szüségleti célt szolgáló eszköz, esztétikai funkcióvá vált.

Ez a csiszoló eljárás megtalálható a római edényeken vonalrác formájában, de megtalálható a gepidáknál, az avaroknál is.

A csiszolást kedvelik a magyar alföldi fekete kerámiát készítő központokban, a lengyel, az erdélyi központokban is. Napjainkban a csiszoláshoz tompa hegyű, kvarc folyami kavicsot használnak. Úgy tartják, hogy csak sokévi használat után válik igazán használhatóvá a csiszológő. Apáról fiúra öröklődik. A bőrkeménységűre száradt edények felületét a magyar alföldi központokban valamilyen olajos keverékkel itatják át, bepamacsolják, majd vastag posztóval erősen bedörzsölik, így válik csiszolásra alkalmassá. A román központokban ezt az eljárást nem alkalmazzák. A külső-belső felület teljes lecsiszolása sok helyütt érvényre jutott. De szokás volt a hosszanti lecsiszolás is, amely a csiszolt és csiszolatlan felület váltakozását idézte elő. A csiszolással nyert vonaldísz lehet mértani jellegű – ez főként a közép- és kelet-európai népek művészetére jellemző-, de lehet ezúton gazdag növényi ornamentikát is megvalósítani.



Ujjbenyomásos rátét-
díszes gabonatarató edény
Bényesről



Butellák Szalontáról

Az edényfal porozitását, mint fennebb láttuk, próbálták más eszközzel is csökkenteni. Ugyanezt a célt szolgálta a finom földfestékbe való bemártás. Ez jellemző a neolitikus korú Cucuteni-i kultúra kerámiaedényeire. Az edényfelület tömítését és egyben díszítését szolgálja az engobázás is. Számos fazekasközpontban fehér vagy színezett, hígabb agyag öntőfölddel vonják be az edény felületét, hogy eltakarják annak eredeti színét. Majd erre az alapra kerül fel az ornamentika. Számos központban, így például a Fehér-Körös menti Borosjenőben az engobe céljaira Révről szerezték be a fehér agyagot.⁹⁷

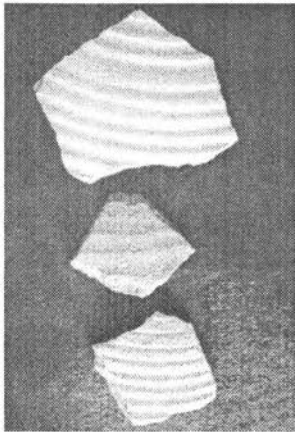
A különféle mázazásnak – ólomoxid alapon, vagy ónoxid alapon – elsődleges célja a porozitás csökkentése volt, de utóbb hatásos díszítőeljárássá vált.



1773-ban, Telegden
készült korsó a diószegi
Csizmadia Céh számára

Az edények felületének szebbé tételére használt módszerek, fényesítés, fémes fényezés (a görög–római edényeken), engobálás, glazúrozás, mázozáson kívül négy alapvető eljárással díszítik az edényeket:

1. karcolással,
2. az agyagba való bemélyítéssel,
3. rakott vagy rátétdíszsel,
4. festéssel.



Agyagba való bemélyítés-
sel díszített cserép-
töredékek, a Földközi-
tenger keleti partjáról



Festett váza Knossosból,
apud Barát–Éber–Takács,
9-es tábla

A karcolás egyike a legrégebb díszítési módszereknek. Egyes számmal a még nyers felületeken pontokat, liniáris, spirális vagy meandervonalú karcolatokat mélyítenek. A karcolásnak sok változatát ismerik. Ilyen a bemetszés, amikor eltávolítják a kikapart agyagot. A kimetszés esetén az agyag eltávolítását szélesebb eszközzel végzik. A kimetszett részek mélységét azzal igyekeznek hangsúlyozni, hogy fokozzák a kiemelkedő részek felületét. Szoktak párhuzamos vonal bemélyítést is esz-

közölni. Ezt egy fogazott fésűszerű szerszámmal végzik, ezért fésűzésnek is nevezik. A török hódoltság idején terjedt el. Berakásnak nevezik azt az eljárást, amikor a kimetszett területeket kitöltik elütő színű agyaggal, amely jól tapad a kimetszett területek érdes felületéhez. A töltőanyag lehet fehér, vörös, sárga vagy más színű.

Másik változata a karcolásnak a zgrafító eljárás. Ezt a már előbb földfestékekkel bevont edényekre alkalmazzák. Hegyes szerszámmal belekarcolják a kívánt mintát, ami által előtűnik az agyag eredeti színe. Majd mázzal bevonják és kiegészítik. A 19. század második feléből sok évszamos, feliratos butella készült ezzel a technikával Szalontán, valamint az Alföldön.

Ebbe a kategóriába esik a kimetszés, vagy áttört díszítés. Ez előre rajzolt, többnyire körzővel karcolt rajz alapján történik. A körülvágott rajzot eltávolítják és ezáltal a minta csipkeszerűen tűnik elő.

Gyakorlati cél követéséből született a domborműves díszítési eljárás. Nagyobb edények esetében a két vagy három részből készített edényeket az előre elkészített agyaglécek segítségével illesztették össze, illetve a még nedves edényre sűrű agyagpép segítségével az ún. foccsal agyagabroncsot helyeztek, melyet azután újbonyomással rögzítettek. Jellemző ez az eljárás a nagy „chiup”-nak nevezett dák gabonátároló edényekre. Fellelhető ez az eljárás a körösi, elsősorban a lehecsényi nagyméretű, ugyancsak gabona tárolására készített öblös fazekakon a Bánátban, Belényesen, Magyarországon főként a Dunántúlon – Mohács, Bátaszegen – kedvelték ezt az eljárást. A nagyméretű céhkorsókat, valamint a szögletesre formált gyertyamártó edényeket díszítették domborműves eljárással, újbonyomós agyaglécekkel, rátét rozettákkal.

Itt említem meg, hogy a terra sigillatát, melyet a rómaiak tettek ismertté, ugyancsak plasztikus díszítménnyel ékítették. A díszítményt a fahamuval dúsított agyagpép segítségével rögzítik.

tették az edényfelületre, mely az égetés után mázszerűvé tette a bevonatot. A sorozatban készített mécsesek messziföldre elkerültek.

A negyedik díszítőeljárás a tarkálás, földfestékekkel való cifrázás. Ezt nagyon sokféle eszközzel és módozattal lehet megvalósítani. Lehet mázatlan edényeken alkalmazni, valamint mázas edények esetén máz alatt és máz felett. A festendő díszítményt különféle eszközökkel lehet felvinni. A festéket bőségesen eresztő szaruval, finom, lágy gyermekhajból készített ecsetféllel, lúdtollal, viaszba foglalt disznósörtéből készült hímzővel stb.

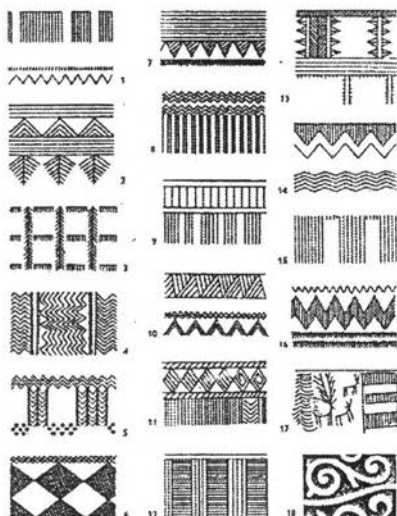
Következtetésként megjegyzem, hogy Réven a sok díszítőeljárás közül csupán a festést alkalmazzák, annak is ősi módozatát. A mázatlan edényeket – ami a révi fazekasközpontra a legjellemzőbb – a borjúszaruba illesztett lúdtollal, illetve a disznósörtéből készített hímzővel írták, cifrázták. Ritkán, főként a nagyméretű fazekakon alkalmazták a rovátkolást, ezt is inkább funkcionális okokból, mint díszítő célzattal. A negyvenes években megjelent edényeket máz alatt ecsettel pingálták, virágozták.

Díszítmények

Az agyagedény elkísérte az embert születésétől haláláig, az újabb kőkortól napjainkig. Törekenysége ellenére minden időt átélt. Annak ellenére, hogy amikor az ember számára használhatatlanná válik és azt félredobja, vagy halotti kultuszként magával viszi a sírba, több kerámiahagyaték maradt fent, mint bármi más emberi megvalósítás, mint kő-, csont- vagy fémeszköz. Ez magyarázza, hogy az ember ásatások útján mind többet szeretne feltárni az évezredektől elfedett múltból.

A cserépedény együtt él az emberrel élete fontosabb mozzanataiban, születésétől kezdve, házasságán át haláláig. Ezekhez a momentumokhoz számos kultikus, a múltban mágikus szoká-

sok fűződtek, amelyek szimbólumokban öltöttek testet. Az ősember a természeti jelenségek okait nem ismerte, az összefüggéseket nem értette. Ezért különféle varázsjelekkel igyekezett befolyásolni a számára titokzatosnak tűnő erőket, a napot, a holdat, a csillagokat, a víz folyását, bőségét. Az elvont, titokzatos jelenségeket absztrakt ábrákkal jelölte. Edényeire, sőt plasztikus figuráira is kör alakú, csillagszerű, négyzetes jeleket, hullámos, vagy cikk-cakkszerű vonalakat



Őskori díszítmények,
Brestyánszky I., 14.

vésített. A termékenység kultuszát idővel a Nap kultusza, majd egyéb hit és meggyőződés váltotta fel. Valamennyi reányomta bélyegét a szimbólumok alakulására, gyarapodására.

A történelem előtti időkből maradt fenn a Nap, a kör, a rombusz, a spirális, a kígyó szimbóluma. Valamennyinek egykor az lehetett a rendeltetése, hogy megvédje az embert a rossz szellemtől, betegségektől stb. Meglepő, hogy például a Nap szimbóluma, amely a legidőállóbbnak bizonyult és amely valamennyi művészeti, népművészeti ágban kifejezést nyert, fellelhető a Közel-Kelettől a Kaukázuson át egész az Ibériai-félszigetig, vagy akár a Brit-szigetekig. Érdekes, hogy a Nap szimbóluma fellelhető a bennszülött amerikai civilizációban is. A napisten antropomorf ábrázolása mellett, megtalálható annak mértani megjelenítése is, körök és rombuszok formájában. Példaadó ez irányban az i. e. 1500-ból származó koncentrikus körökből, spi-

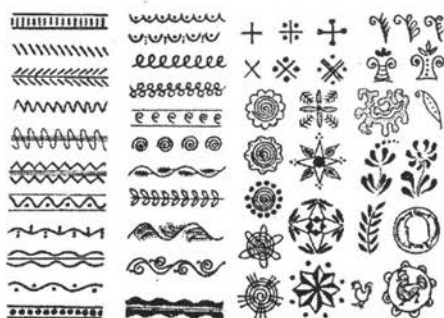


Spirálmotívum
a 14. századból,
apud Nicolescu G.
–Petrescu B., 44.

rálisokból álló azték és perui naptár. A kelta művészetben a kör, a vágott kereszt mellett hangsúlyt kap az S, a meander változatos formában való ábrázolása.

Természetesen, ezek a szimbólumok idővel elvesztették a tartalmukat, de még sokáig – évezredek át napjainkig – fennmaradtak. Megmaradt a forma, a jel, megfosztva egykori jelentőségétől. Ugyanakkor rá kell mutatnunk, hogy a prehisztórikus geometrizáló ornamentika mellett keletről párhuzamosan behatolt az erősen növényi jellegű, gazdag, levelet és virágot ábrázoló díszítmény. Egyben arra is fel szeretném hívni a figyelmet, hogy számos díszítőelemet maga a technika idéz elő. Éppen ezért sok azonosságot lehet felfedezni olyan fazekasközpontok között, melyeknek nem voltak közvetlen kapcsolataik.

Alapvetően nem beszélhetünk nagyszámú díszítőelemről, sokkal inkább változatos kombinációs készségről. Aránylag kis



Romániai kerámiadíszítmények,
Roswith Capesius rajza



Azték kerámia,
apud Le Roy,
48-as tábla

számú díszítőelemből kis odafigyeléssel és főként fantáziával hihetetlen sok változatot lehet létrehozni.

A díszítőelemek különféle osztályozásáról (absztrakt, konkrét, szimbolikus stb.) könyvet lehet írni. Nekünk nem feladatunk ennek taglalása.

Itt csupán annyit szeretnék megemlíteni, hogy vannak népek, amelyek nagyon sok elemet tartottak meg az ősi hatásokból. Míg a magyarság kerámiájában erőteljesebben érvényesül a növényi ornamentika használata, a románság nemcsak a kerámiában, de a népművészet többi ágában is erőteljesen mértani jellegű.

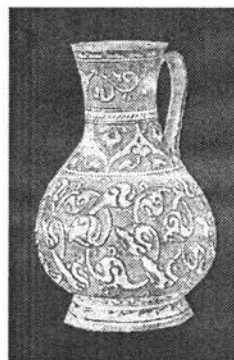
Összevetve a révi fazekasközpont kerámiájának ornamentikáját más központokéval, azt tapasztaljuk, hogy díszítőelemként túlsúlyban van a prehisztorikus jelleg – a pontoktól övezett kör, a spirális, a kereszt, a rozetta – egy nagyon eredeti, sehol



Festett kelta váza,
apud L'art Gaulois, 62. o.



Pueblo indián festett váza,
apud Lommel Andreas,
fig. 12.



Török váza a 16. század-
ból, apud Tashin Oz,
LXXII.

nem tapasztalt kombinációban. Ha a fazekasság, főként az álló tengelyű korong megjelenése óta, kizárólagos férfi munka, elmondhatjuk, hogy a cserépedény ornamentikája az asszonyok, a nők munkáját, szépérzékét dicséri.

FELHASZNÁLT IRODALOM

- ÁLNv – Állami Levéltár Nagyvárad
 ÁLNv, Prefectura – ÁLNv, a Bihar megyei Prefectura anyaga
 ÁLNv, Káptalan – ÁLNv, a Római Katolikus Káptalan anyaga
 ÁLNv, Görög Kat. Egyházközség – ÁLNv, a Görög Kat. Egyház-
 község jegyzékeinek gyűjteménye
- Appleton, Le Roy H.: American indian design and decoration.
 New-York, 1971.
- Berciu, D.: Arta traco-getică. București, 1969.
- Berciu, D.: Lumea celților. București, 1970.
- Borcea, Liviu: Vadu Crișului. I–II., in „Unu”, Oradea, 1993. nr.
 41., 42., 43.
- Bognár I. – Kutzián: The early age Tiszapolgár culture in the Car-
 patian Basin. Budapest, 1972.
- Borovszky Samu: Bihar vármegye és Nagyvárad. Budapest, 1901.
- Brestyánszky Ilona: Ismerjük meg a kerámiát. Budapest, 1966.
- Bunyitay Vince: A váradi püspökség története. IV. Nagyvárad,
 1883.
- Bunta Magda: Az erdélyi habán kerámia. Bukarest, 1973.
- Címtár, 1897. – Nagyvárad és Biharmegye czim és névtára. 1897.
- Címtár, 1904. – Nagyvárad és Biharmegye czim és lakjegyzéke.
 1904.
- Címtár, 1912. – Kemény J.: Biharmegye és Nagyvárad címtár.
 1912.
- Claude Lévi Strauss: Tropice triste. București, 1968.
- Covaci, Veronica: Manufactură de sticlă din Beliu. (A béli
 üveghuta), Crisia, Nagyvárad, 1973.
- Cortineanu, Virginia: Urme celtice în spirizualitatea și cultura ro-
 mânească. (Kelta örökség a román művelődésben és szellemiségben.)
 București, 1972.
- Crișan, Ioan Horațiu: Ceramica daco-getică. 1968.
- Csánki Dezső: Magyarország történelmi földrajza a Hunyadiak
 korában. Budapest, 1980.

- Domanovszky György: A kerámiaművészet kezdetei.
Dumitrescu, Vladimir: Arta culturii Cucuteni. 1979.
- Fényes Elek: Magyarországnak és a hozzá kapcsolt tartományoknak mostani állapotja statisztikai és geográfiai tekintetben. IV., Pest, 1839.
- Florescu, Fl. B.: Ceramica neagră lustruită de la Marginea. București, 1958.
- Florescu, Fl. B.: Urmele inceputurilor artei ceramice din România. Ceramica lucrată în soluri de lut. in SCIA, 1964.
- Florescu, Fl. B., Mózes, Tereza: Centrele de ceramică din regiunea Crișana. (A Körösök vidékének fazekasközpontjai.) Oradea, 1967.
- Godea. Ioan: La ceramique. Timișoara, 1995.
- Gordon Childe, 1966.: Făurirea civilizației. București, 1966.
- Gordon Childe, 1966.: Dela preistorie la istorie. București, 1967.
- Horedt, K.: Istoria comunei primitive. București, 1970.
- Jakó Zsigmond: Biharmegye a török pusztítás előtt. Budapest, 1940.
- Juhász Viktor és szerzőtársai: Rév, Erdély sziklakapuja. Nagyvárad, 2003.
- Kalecsinszky Sándor: A Magyar Korona megvizsgált agyagai. Budapest, 1905.
- Kereskedelmi és Iparkamara, 1900.: A Kereskedelmi és Iparkamara jelentései a kereskedelemügyi miniszterhez. Budapest, 1900.
- Kereskedelmi és Iparkamara, 1902.: A nagyváradai Kereskedelmi és Iparkamara jelentése az 1902. évben. Nagyvárad.
- Kereskedelmi és Iparkamara, 1905.: A nagyváradai Kereskedelmi és Iparkamara jelentése kerületének közgazdasági viszonyairól az 1904. évben. Nagyvárad, 1905.
- Klusch, Horst: Siebenbürgische Töpferkunst. București, 1980.
- Kocsi M., Csomor L.: Korondi székely fazekasság. Budapest.
- Kós Károly, dr., 1972.: Népélet és néphagyomány. Bukarest, 1972.
- Kós Károly, dr., 1976.: Tájak, falvak, hagyományok. Bukarest, 1976. 218–275.
- Kós Károly, dr., 1979.: Eszköz, munka, néphagyomány. Bukarest, 1979. 309–330.

Kós Károly, dr., 1981.: Moldvai csángó népművészet. Bukarest, 1981. 155–175.

Kós Károly, dr., Szentimrei J., Nagy J. dr.: Szilágysági magyar népművészet. 1974. Bukarest, 60–90.

Kresz Mária, 1961.: Magyar népi cserépedények kiállítása a Néprajzi Múzeumban. Néprajzi Értesítő, 1961.

Kresz Mária, 1972.: Illusztrációk az erdélyi fazekasság történetéhez, különös tekintettel a késő-habán kerámiára. Etnographia, 1972.

Kresz Mária, 1985.: Neogene mineral resources in the Carpatian Basin, in Hungarian Geological Survey. Budapest, 1985. 479–501.

Lips, Iuliu: Obârșia lucrurilor. București, 1956.

Maxim, V., Mudura, Gh.: Valorificări etnografice din fondurile arhivistice. (Levéltári anyagok néprajzi értékesítése.) Biharea, Oradea, 1974.

Mózes Teréz, 1969.: Die Bauernkeramik in Bîrsa. (A barzai népi fazekasság.) Cibinium, Sibiu, 1969.

Mózes Teréz, 1970.: Consideration sur la décoration la céramique populaire de la région de Cris. (Körös-vidéki népi fazekasság díszítőművészetének vizsgálata.) Revue Roumaine d'Histoire de l'art. Bucarest, 1970.

Mózes Teréz, 1973.: Ceramica populară din Țara Bihariei. (Biharország népi kerámiaja.) Zilele folclorului bihorean, Oradea, 1973.

Mózes Teréz, 1976.: A körösrévi és báródi fazekasságról. Népismereti Dolgozatok, Kriterion, 1976.

Mózes Teréz, 1980.: Gondolatok a körösrévi fazekasságról. Korunk, 1980., 1–2.

Mózes Teréz, 1981.: Contribuții la studiul și analiza structurală a hainelor de lână din România. (Adalékok a romániai gyapjúruhák szerkezeti elemzéséhez.) Analele Banatului, Timișoara, 1981.; Mózes Teréz, 2000. 234–250.

Mózes Teréz, 1985.: Contribuții la cunoașterea centrelor de olărit din Beiuși, Marghita și Tileagd. (Adalékok a belényesi, margittai és telegdi fazekasgócok ismeretéhez.) Crisia, Oradea, 1985.

Mózes Teréz, 1982.: Considerații privind istoricul olăritului din Oradea. (A váradi fazekasság történetének vizsgálata.) Biharea, Oradea, 1982.

Mózes Teréz, 1984.: Zona etnografică Crișul Repede – Monografie. (A Sebes-Körös völgyének monográfiája.) București, 1984.

Mózes Teréz, 2000.: Érzelmes etnográfia. Nagyvárad, 2000.

Mózes Teréz, 2000.: Szalonta fazekassága in Mózes Teréz, 2000., 206–221.

Mudura, Gheorghe: Populația localităților de cursul superior al Crișului Repede la sfârșitul secolului al XVII-lea și în prima parte a secolului al XVIII-lea. (A Sebes-Körös felsőfolyása helységeknek lakossága a XVII. sz. végén és a XVIII. sz. elején.) Aleșd, 1904–1919., Oradea, 1979.

Nicolescu, Corina, Petrescu, Paul: Ceramica românească tradițională. București, 1974.

Onuzi, Aferdita: Poceria popullore ne shqiperi. Tirane, 1988.

Pascu, Ștefan: Meșteșugurile din Transilvania pînă în secolul al XVI-lea. (Mesterségek Erdélyben a XVI. századig.) 1954.

Prodan, David: Iobăgia în Transilvania în sec. al XVI-lea. III. București, 1968.

Reicherstorffer, Georg: Coeregraphia Transilvaniae quae Dacia elim appeleata aliarumque proprivinciarum et regionum succinta descriptio et explicatio. (Viena, 1550.), in Călători străini despre Țările Române. București, 1968.

Reinfuss, R.: Garncarstwo Ludowe. Warsawo, 1955.

Román János: Sárospataki kerámia. Budapest, 1955.

Roska Márton, dr.: Az ősrégészet kézikönyve. II., Kolozsvár, 1927.

Rosu, L., Titus: Vămi, văduri și drumuri comerciale bihorene pînă la jumătatea secolului al XIV-lea, Studii și articole de istorie, București, 1961.

Rothemberg, Beno: The egyptian Mining temple of Timna. Tel Aviv, 1988.

Slătineanu, Barbu: Ceramica românească. (A román kerámia.) București, 1938.

Slătineanu, Barbu, Petrescu, P., Stahl, P.: Manual de ceramică populară. (A népi kerámia kézikönyve) București, 1958.

Slătineanu – Petrescu – Stahl: Manual de ceramică populară. Slătineanu, Barbu: Studii de arta populară. București, 1972.

- Szabadfalvi József: A magyar fekete kerámia. Budapest, 1986.
- Szalontai Barnabás: Kerámia nyírbátori paraszti háztartásban. Debrecen, 1970.
- Tonelli, S.: Az emberi civilizáció kezdetei. 1936.
- Varagnac – Fabre: L'art Gaulois. Zodiaque, 1964.
- Végh Olivér: A kalotaszegi fazekasság. 1977.
- Wartha Vince, dr.: Az agyagipar technológiája. Budapest, 1892.
- Wolski, Wanda: Moșteniri preistorice în arta populară românească. (Őskori örökségek a román népművészetben.) Apulum, VII./II., Alba Julia, 1969.
- Zippelius Adelhard: Arta populară din Renania. (Rajna-vidéke népművészete.) Catalog de expoziție, București. 1970.

SZÓJEGYZÉK

angobe – fehéröntés, a földfestékek alapanyaga, oldott fehéragyag
arabeszék – bonyolult szerkezetű, mértani és növényi síkdíszítmény

barbotin – finomra iszapolt agyagoldat, amellyel beborítják az edények felületét

békasó – kvarchomok

borostyánkő – az ún. feketeföldből nyerik, fekete földfestékek készítésére használják

butykos – kerekszájú, behorpantott testű korsó, bort tartanak benne

csípőbőr – az edényajak lesimításánál használják

csobánka – szűkszájú, tengeri csutkával zárt korsó; erdei munkások kedvelik

fajance, fajansz – ónmázás kerámia

fakés – legömbölyített, fából készült háromszög, ennek segítségével alakítja a fazekasmester az edények oldalfalát, fenekét, nyakát

fenékszeg – az edény alsó pereme

foccs – sűrű agyagpép

focsostál – vízzel telt edény, ennek segítségével nedvesíti a mester korongolás közben a kezét, hogy ne tapadjon az agyaghoz

glangóca – lásd borostyánkő

gölöncs – a gyermekjáték megnevezése Réven

gurgoló – agyaggyúrógép

gurgulya – agyagtégelybe foglalt lúdtoll, szarunak is nevezik

habán kerámia – az anabaptisták, újkeresztények által készített ónmázás kerámia

herbajka – hârboaiça, a szilke román neve

hímző – viaszba foglalt, kis csomókba fogott disznósörte, a kanta ősi jellegű díszítő eszköze

hrám – búcsú

íróka – lásd gurgulya

írókázás – a cserépedény szaruval vagy írókával való díszítő eljárása

kályha – mázatlan kályhacsempe elnevezése

kaolin – a hófchér porcelán alapanyaga, vasoxid mentes agyag, neve a kínai Kao Ling szóból származik

keménycserép – 1768-ban Wedgewood angol keramikus találta fel készítését, 1200 fokon égetik, felületét fedőmázzal borítják

kerámos – az agyag görög elnevezése

komaszilke – fennfűlű szilkének is nevezik, bögreformájú, a száját füllel átívelő szilke. Gyermekágyas asszonyoknak visznek benne ebédet.

kőedény – a fajansz és porcelán között álló sómázás kerámia, 1250 hőfokon égetik

lábos lábbal – háromlábú, lapos fenekű, ferdén kihajló oldalú lábos

lábító – ezen pihenteti a fazekas a ballábát korongolás közben

lyuggaló – orsóhegyhez hasonló, a csecses korsó fülezésénél, a tésztaszűrő tál lyukasztásánál használt eszköz

magyaros korsó – zörgős korsó, rostéllyal ellátott nyomottszájú korsó, belül a vízkő lerakódását gátló apró kavicsokkal

majolika – olasz ónmázás kerámia

mázórlő – mázdaráló, a gabonaórlókhöz hasonló alkotmány

metsződrót – az edény korongról való leválasztásánál használják

ólmogelét – a kereskedelemből szerzik be, por vagy kristályos alakban

ólmomáz – üvegszerű, színtelen vagy fémoxiddal színezett átlátszó bevonat. Alapanyaga az ólmogelét, ólomoxid

ónmáz – szürkésfehér fedőmáz. Alapanyaga ólomnitrát szilikát, benne nem oldódó ónoxid

oxidált égetés – nyitott tűzzel való égetés

öntőföld – lásd barbotin

pincus – gyermekhajból vagy disznószörből készült ecset

pomána – román temetések alkalmával a gyerekek közt szétosztott edények elnevezése

püstő – égetőkemence neve Réven

redukált égetés – folytott tűzzel való tökéletlen égetés

rongyosvásár – október 16-án, Feketetón rendezett Gál-napi vásárokat nevezték így, mivel a kalotaszegiek itt értékesítették elviselt ruházatukat

szaru – kisborjú szarvába illesztett lúdtoll, a korsó díszítésére használják

szilke – gömb alakú habozó csupor

tarkálás – földfestékekkel való cifrázás

terra sigillata – formákba préselt, pecséttel ellátott, jellegzetes római kerámia

vászonedény – mázatlan, csupán zsengélt, egyszer égetett edény

zsengélés – az első égetés elnevezése, a mázatlan edényeket csak egyszer égetik

HELYNÉVMUTATÓ

Almáségres	Agrişul Mare (jud. Arad)
Alsóbiharkristyor	Criştiuru de Jos
Alsófeketevölgy	Valea de Jos
Bályok	Balc
Bánffyhunyadi	Huedin
Barátka	Bratca
Barza	Bârsa (jud. Arad)
Belényes	Beiuş
Bélahagymás	Hâşmaş (jud. Arad)
Bényes	Biniş (jud. Caraş-Severin)
Bertény	Birtin
Borosjenő	Ineu
Csucsá	Ciucea
Élesd	Aleşd
Érkenéz (Érsemjén község)	Voivozi
Esküllő	Aştileu
Fugyi	Fughiu
Galac	Galati
Gyulafehérvár	Alba Iulia
Hagymádfalva	Spinuş
Hegyközcsatár	Cetariu
Jászvásár	Iaşi
Kerpenyéd	Cărpinet
Kolozsvár	Cluj-Napoca
Kisjenő	Chişineu Criş
Kürtös	Curtici (jud. Arad)
Lehecsény	Leheceni
Lelesd	Leleşti
Magyarcséke	Ceica
Margitta	Marghita
Mezőtelegd	Tileagd
Nagybáród	Borod

Nagypél	Pilu (jud. Arad)
Nagyszalonta	Salonta
Nagyvárad	Oradea
Pankota	Pâncota
Rév	Vadu Crişului
Sarmaság	Sărmășag
Simánd	Șimand (jud. Arad)
Sólyomkővár	Șinteu
Székudvar	Socodor (jud. Arad)
Szilágyosmlyó	Șimleu Silvaniei
Tasnád	Tășnad
Torda	Turda
Tőzmiske	Mișca (jud. Arad)
Újárkos	Iercoșeni (jud. Arad)
Vársonkolyos	Șuncuiuș
Vaskoh	Vaşcău
Vaskohszeleste	Săliște de Vașcău
Vaskohsziklás	Ștei (Dr. Petru Groza)
Zaránd	Zărand (jud. Arad)

JEGYZETEK

1. Roşu, Titus L. 60–86.
2. Mózes Teréz, 1976.
3. Borcea, Liviu, Juhász Viktor stb.
4. Prodan, David, 90.
5. Bunyitay Vince, 425.
6. Jakó Zsigmond, 330.
7. Uo.
8. Uo.
9. Csánki Dezső, 621
10. Reichstorffer, Georg, 211
11. Mózes Teréz, 1967., 169–177.; idem, 1984., 67–87.
12. Paşcu, Ştefan, 24.
13. Prodan, David, 119.
14. Az edénytöredékek egykor a Pedagógiai Intézet múzeumában voltak, ma a Körösvidéki Múzeumban találhatók. Ez úton mondok köszönetet Sever Dumitraşcu professzornak, a múzeum egykori igazgatójának, aki ráirányította a figyelmemet.
15. Az edényeket Titus L. Roşu történelem tanár találta és az E. Gojdu Líceumnak ajándékozta.
16. Tört. Tár, 1885., 49–52., apud Borcea, Liviu.
17. Mudura Gheorghe, 59–164.
18. Uo.
19. Maxim, V., Mudura, Gh.
20. Mudura, Gheorghe, 59–164.
21. ÁLNv., Prefectura, 160. dosszié, 115 l.
22. Uo.
23. Covaci, Veronika, 1973., 224.
24. Idem, 1976., 78.
25. ÁLNv., Prefectura, nr. 41., 166. dosszié, 117 l., apud Maxim, Mudura, 60.
26. Uo., 151 l.
27. Uo., 286 l.

28. ÁLNv. Görög Katolikus Püspökség, 535. dosszié, 14 l., apud Maxim, Mudura 45–53.
29. Mózes Teréz, 1982., 127–155.
30. Kresz Mária, 1972., 219–247.
31. Mózes Teréz, 1983., 55.
32. Fényes Elek, 1839., 55.
33. ÁLNv., Görögkeleti egyházközség, 1900., 49.
34. Uo., 48., 67., 74., 79. sz.
35. Kresz Mária, 1961., 24.
36. Kereskedelmi és Iparkamara jelentése, 1900., 492.
37. Uo., 38.
38. Uo., 1905., 58
39. Kresz Mária, 1961., 11.
40. Kalecsinszky Sándor, 1906., 155–156.
41. Inf. Halász János, szül. 1907., Szilágyi Sándor, szül. 1908., Hasas János, szül. 1909.
42. Zippelius Adelhard, 17–18.
43. Kereskedelmi és Iparkamara jelentése, 1913., 68.
44. Címtár 1897., Címtár 1904., Címtár 1912.
45. Barbu Slătineanu, 1938., 196.
46. Mózes Teréz, 1980.
47. Ua., 1967., 179–184.
48. Ua., 2000., 206–221.
49. Kalecsinszky Sándor, 159.
50. Uo., 207.
51. Zippelius Adelhard, 17–18.
52. Florescu, Fl. B., Mózes Tereza, 173.
53. Mózes Teréz, 2000., 195–199.; ua., 1966.
54. Inf. Samu Imre, szül. 1900.
55. Florescu, Fl. B., Mózes Tereza, 185–188.
56. Uo.
57. Kós Károly, dr., Szentimrei J., Nagy J. dr., 76–79.
58. Kós Károly, dr., 1976., 216–259.
59. Florescu, Fl. B., Mózes Tereza, 146–149.
60. Wolski, Wanda, 447.
61. Roşu, Titus L. tanár információja.

62. Cortineanu, Virginia, 149.
63. Mózes Teréz. 1969., 131–139.
64. Mózes Teréz. 1981., 43–67., ua., 1970., 127–135.
65. Florescu, Fl. B., Mózes, T., 115.
66. Uo., 254–259.
67. Uo., Slătineanu, Petrescu, Sthal, 101.
68. Borovszky Samu, 212–236.
69. A magyarság néprajza, 1941., II., 320.
70. Mózes Teréz, 1976., 98.
71. Gordon, Childe, 1966., 62.
72. Domanovszky György, 103.
73. Uo., 115–116.
74. Horedt K., 90–91.
75. Gordon, Childe, 1967., 66–67.
76. Florescu, Fl. B., 1964., 577–594.
77. Godea, Ioan, 37.
78. Uo.
79. Florescu, Fl. B., 1964., 577–595.
80. Dumitrescu, Vladimir, 17–18.
81. Gordon, Childe, 1967., 121.
82. Ua., 1966., 34–35.
83. Uo., 135.
84. Rothemberg Beno, I. tábla, 14.; XI. tábla, 16., 17., 18. A szíves információt Ordentlich Iván régésznek ez úton is köszönöm.
85. Kresz Mária, 1985., 479–501.
86. Új Szó., Szlovákiai Magyar Néplap, 2002., dec. 6.
87. Claude Levi Strauss, 181.
88. Slătineanu, Petrescu, Stahl, 42.
89. Dumitrescu, Vladimir, 14–15.
90. Brestyánszky Ilona, 16–17.
91. Szabadfalvi József, 5.
92. Mózes Teréz, 1982., 127–155.
93. Domanovszky György, 104.
94. Slătineanu, Barbu, 56–57.
95. Uo., 121.
96. Szabadfalvi József, 8.
97. Florescu, Fl. B., Mózes, T., 179–184.

TARTALOM

Előszó.....	5
A révi fazekasság alakulásának áttekintése.....	7
A népi fazekasság.....	26
Az agyag.....	26
Kibányászása és előkészítése.....	27
A festékek.....	29
A máz.....	30
Az edény előállítására használt eszközök és módszerek.....	32
Az agyag előkészítése.....	32
Az edény kialakítása.....	34
Az égetés eszközei.....	40
Égetés.....	44
A mázkészítés eszközei, mázazás.....	47
A díszítés.....	50
Készítmények, edényfélések.....	56
Parasztedények.....	58
Vizedények.....	58
Főzőedények.....	61
Lábosfélék.....	62
Élelemtartó edények.....	63
Lapos edények.....	64
Egyéb készítmények.....	64
Virágcserepek.....	65
Gyermekjátékok.....	65
Értékesítés, piac.....	67
Szakmai ártalmak, betegségek.....	74
1978-ban még aktívan dolgozó fazekasok Réven.....	77
Rév fazekassága a cserépművészet történetében.....	78
Mikor, hol, hogyan?.....	79
Az agyag.....	88

Fényezési eljárások.....	92
Égetés, égetőkemence.....	97
A cserépedény formakincse.....	101
Díszítő eljárások.....	105
Díszítmények.....	110
Felhasznált irodalom.....	115
Szójegyzék.....	120
Helynévmutató.....	123
Jegyzetek.....	125

Készült a nagyváradai Europrint nyomdában.
Felelős vezető: Derzsi Ákos

KIEGÉSZÍTÉS

Ma még alkotó fazekasok



Ifj. Hasas Péter és édesanyja a püsthő előtt



Szolga Géczi Julianna



Halász Erzsébet

*Hibaigazítás: A 24. oldalon található képen
nem Hasas Péter, hanem id. Hasas János látható.*

A Partiumi Füzetek kiskönyv-sorozatában eddig megjelent munkák:

1. Borbély Gábor – Csernák Béla: **Bihar**
2. Kordics Imre: **Sírok, sírjelek a Várad-Olaszi temetőben**
3. Péter I. Zoltán: **Félixfürdő**
4. Dánielisz Endre: **Nagyszalonta – városismertető**
5. Benedek Zoltán: **Nagykároly – református templom**
6. Bessenyei István: **Sarmaság**
7. **Hol sírjaink domborulnak – partiumi temetők (gyűjteményes kötet)**
8. Major Miklós: **Szilágyság – tájak, műemlékek, emlékhelyek**
9. Dukrét Géza – Péter I. Zoltán: **Püspökfürdő**
10. Dánielisz Endre: **„Csonkatorony nyúlik a felhőbe...”**
11. Bunyitay Vince – Fodor József: **Székesegyházi Bazilika – Nagyvárad**
12. Alexandru Pop: **Varadinum – a vizek határolta város és vár**
13. **A szabadságharc zászlaja alatt (gyűjteményes kötet)**
14. Jancsó Árpád: **Rajtuk taposunk – A Bánság útjai a 19. században**
15. Kupán Árpád: **Mezőtelegd iskolatörténete**
16. Csilik József: **István király Szent Jobbja és Szentjobb község története**
17. Emödi János: **Erdélyi barlangfeliratok a 16–20. századból**
18. Szabó István: **Ottomány (kismonográfia)**
19. Csorba Mihály: **Érsemjén (kismonográfia)**
20. **Turulmadaras emlékműveink (gyűjteményes kötet)**
21. Dr. Mózes Károly: **A nagyváradai egészségügyi oktatás történetéből**
22. **Rév, Erdély sziklakapuja**
23. **A műemlékvédelem fölöttébb szükséges voltáról**
24. Nánási Zoltán: **Dr. Andrássy Ernő az Érmellék utolsó polihisztorja**
25. **Nagyvárad tudós püspökei**
26. György Irén: **Szalacs (kismonográfia)**
27. Antal Béla: **Biharpüspöki**
28. Balláné Bakó Erzsébet – Török Ferenc: **Albis (kismonográfia)**
29. Pásztai Ottó: **„Aki fényt hagyott maga után...”**
30. Péter I. Zoltán: **Nagyvárad római katolikus székesegyházai**
31. Kiss Kálmán: **Egri község (kismonográfia)**

