

## KOVÁSZNA MEGYE RÉGI FAZEKAS KÖZPONTJAI

SERES ANDRÁS

A sepsiszentgyörgyi múzeum néprajzi osztályának gazdag kerámia gyűjteménye nagyjából a mai Kovászna megye területére eső, régi háromszéki és erdővidéki fazekasközpontok számos tárgyi emlékét őrzi.

A vidék középkori fazekasságáról keveset tudunk. A sepsiszentgyörgyi régi piactéren végzett építkezési munkálatok alkalmával az alsó földrétegekből előkerült zöld, barna és sárgamázás edénytöredékek a magyarságnál általában a XV. század végétől ismeretes darabok technikájának felel meg. A későbbi századokkal ellentétben, ekkor a mázat csak az edény belső falán alkalmazták. (A XV. század folyamán a mázatlan edények fala meglepően vékony, és rendkívül bordázott.)<sup>1</sup>

A vidék fazekasságának virágkora a XIX. századra esik. A fazekasság hanyatlása a díszített készítmények csökkenésével kezdődött. Ez pedig elsősorban, mint ahogy általában, a népművészet iránti igény megszűnésével magyarázható. Másrészt a fazekas már csak úgy élhetett meg, ha gyorsan és olcsón termelt, másképp a modern gyári porcelánnal, üveggel, bádoggal nem tudott versenyezni. A falusi fazekasok, részben gazdálkodók voltak, a múlt század második felében az ugarrendszer felszámolásával, s így a gazdasági terület kiterjedésével, a fazekasság vesztett jelentőségéből. Ugyanebben az időben a falu társadalmának rétegződése révén — úgy, ahogyan több más népművészeti iparágaknál —, a fazekasság mint „mocskos mesterség” amolyan szegény emberek mesterségévé vált. Mindezeket századunk 20-as éveinek az adórendszere tőzte, amely nem tett kivételt azokkal a gazdálkodókkal sem, akik csak télen, vagy esős időben foglalkoztak fazekassággal.

A Marosvásárhelyi Iparkamara által, 1899-ben közzétett adatok szerint: Baróton 2, Kálnokon 1, Nagyajtán 9, Kézdivásárhelyen 7, Bereckben 1 iparendéellyel rendelkező fazekast sorol fel.<sup>2</sup> A felsorolt központokon kívül még sok más helységben dolgoztak fazekasok. S az iparendéellyel rendelkezőkön kívül számos fazekas dolgozott mellékkeresetként az említett központokban is, akinek névsora hiányzik az iparkamara nyilvántartásából, mert iparigazolvány nélkül dolgoztak.

Az általunk számbavett fazekas központok szaknyelv, műhely be-

rendezés és az alkalmazott technika szempontjából általában egységesnek mondhatók. Lényegesebb eltérést a városokban céhekben dolgozó, és falusi fazekasok között állapíthatunk meg. A mesterséget a fiatalok a szülőktől tanulták, s így a mesterség és a felszerelés apáról fiúra szállt.

A falusi fazekasok, akik többnyire csak a téli időszakban dolgoztak általában az őszelel behordott több szekér agyagot az udvaron a szabadban, Páván föld alatt tárolták, hogy télen a fagy a rögöket szétporlassza. Az állandó jelleggel dolgozó kézdivásárhelyi fazekasok pedig az agyagot nyirkos helyen pincében tartották, ahol meglocsolták, kapával összevágták, s másnap kis teknővel hordták fel megmunkálásra. Itt Szász Bálint, miután az agyagot kapával összevágta, az utóbbi időben saját maga által készített géppel őrölte meg. Az agyagot általában lakószobában munkálták meg, ami egyuttal műhelynek is szolgált. A megáztatott agyagból egy kúp alakú, 40—50 kg-os csomót, vagyis egy **vájog** földet készítettek, amit a **földszedő padra**, Kézdivásárhelyen két 80 cm magas **kecskére** helyezett deszkára tettek. Itt az agyagcsomót rossz kaszából készült **földszelő késsel** (1 a. ábra), illetve **kaszával**, vagyis kétnyelű késsel vékony szeletekre vágták, miközben eltávolították az agyagból a tisztátalanságokat. A szelést mindaddig végezték, amíg a szelőkés éle előtt kavicsdarabkák, gyökérszennyeződések nem turták az anyagot. Hogy a felhasználandó agyagból a levegőt minél jobban kiszorítsák, **leverőlapockával** vagy **fabottal** (1 b. ábra) megverték, míg olyan lett, mint a tészta. Más helyen ezt a **korongpadra** (1 f. ábra) tették, amelyből készítéskor a fazekas egy rézdróttal, a **rézcérnával** (1 g. ábra) a készítményhez szükséges agyagszeleteket vágta. Ezekből a szeletekből 10—15 **golyót** készítettek, miközben az agyagból eltávolították a tisztátalanságokat. Kézdivásárhelyen a megmunkált masszából hosszú rúdat készítettek, s ebből egy-egy edényhez szükséges henger alakú 2—4 ujjnyi hosszú darabokat vágta. Ezekből a komponás mérlegesen megfelelő nagyságú edényhez szükséges agyagmennyiséget mértek ki. A korongpadhoz volt erősítve a lábbal hajtott fazekas korong (1 f. ábra). Ennek függőlegesen álló, mintegy 52 cm hosszú tengelyére volt szerelve a 75 cm átmérőjű **hajtókerék**. A készített edény méretei szerint cserélhető felső **karika** átmérője kisebb méretű edényeknél 20—30 cm, nagyobbaknál 40—50 cm közt változott.

Az edény formálását kézzel és az edény méretének megfelelő kisebb-nagyobb **fakés** (1 d. ábra) segítségével végezték. A kézdivásárhelyi fazekasok használtak az edény kiugró fenékszög kialakítására **fenékszög-vágó fakést** (1 e. ábra) is. Az edényeknél a célszerűség volt a fontos, vagyis, hogy könnyűek, vékonyfalúak, de tűzállók legyenek.

Az edény **szádát** a vizes **csipőbőrrel** simították, amit vízben a **focsos cserépben** tartottak. A korongra tapasztott edényt a **rézcérnával vágta le**, azután a szobagerendára lécekből összeállított polcokon (Magyarhermányban **lázsafán**) szikkasztották, majd szárították.

Régen több fazekasközpontban készültek a kandalós tüzelőkhöz (amit itt **pestalj**, **sodalj**, **sódnak** neveztek) mázolatlan vagy mázolt csempék.

A falusi fazekasok, akik az agyagot az udvaron tartották, annyi agyagot munkáltak meg egyszerre, amennyit feldolgoztak. Kézdivásárhelyen a megmaradt agyagból téglaszerű darabokat készítettek, a pincélbe vitték, s ott vizes ronggyal leterítették.

Száradás közben egyes edényeket díszítették. A díszítésnek többféle módja volt. A leöntésre, alapozásra, vagy díszítésre használt fehér földet, a kaolint a csíki szentsimoni erdőből, az Aladárból hordták. A zabolai és pávai fazekasok a **samot földet** (fehér föld) Keresztényfalváról (Brassó megye) szállították. Használat előtt a fehér földet vízbe áztatva a **mázörlőn** (1 i. ábra) kétszer örölték le. Díszítésre sajátmaguk által lófarokból, disznósertéből készült ecsetet, kivágott lúdtollból **írótollat**, **szarunak** vagy **pettyegtetőnek** nevezett eszközt használtak. Újabban alkalmazták a bádogból készült 3—4 retesszel és kifolyóval ellátott **festék kannát** (1 k. ábra), amellyel 3—4 színű hullámos vonalokból álló **vízfolyást**, illetve díszítést öntöttek egyszerre. Az agyag megmunkálásában, mázórlásban és díszítésben sokszor a fazekas felesége, leánya, anyja, anyósa is résztvett. Az ilyen szakosodott díszítőknél általában sajátos helyi díszítőművészet alakult ki. A fazekas vagy a központok készítményeikkel egy-egy helység vagy vidék lakóinak elégítették ki az igényeit. Így tehát a fazekas formákban, díszítésben nem tarthatott igényt egyéniségre elismerésre, hanem igazodnia kellett a vásárló közönség igényéhez, ízlésfelfogásához. Ezért művészi alkotásaikat népművészetnek fogadjuk el. Bizonyos új fazekas készítmények megjelenésekor, azok díszítésére a fazekasmesterek általában más fajta helyi népművészeti ágak, az időben használatos díszítő elemeit is felhasználták az anyag és technika követelményeinek megfelelően. Legtöbbször a falusi fazekas központokban, mint Bereckben, Hermányban, Nagyajtán, Páván készült edényen, csempén látható, hogy díszítésben kevésbé szakadtak el a népi, illetve falusi közönség ízlésétől. Díszítésükre, mint általában népünk díszítésére, jellemző az egyszerű, elvont díszítőelemekből, ötletekből, képzetársításból keletkezett kompozíciók. Csaknem minden fazekas központban készült káposztás fazék, bugyogós korsó, levesestál, evőtányér, tejes fazék, kantáros fazék, szilvaizes borkán, tésztaszűrő, borsótörő, virágcserep, lábos-lábas, csupor, kisebb-nagyobb méretben.

Az edények 8-10 napi szárítását a **zsengélés**, illetve az első **kiégetés** követte. Készítményeiket a **katlanháznak** vagy **sütőnek** nevezett különálló helyiségben felállított **katlanban** (4. m ábra) égették, lehetőleg csendes időben. Főleg a falusi fazekasoknál általában a téglából rakott csonkakúp alakú, két tűznyílásos parasztkatlan volt használatban, amit rendszerint maga a fazekas készített. Magassága 150—200 cm, nagy alapja 150—250 cm, kisalapja pedig 100—140 cm szokott lenni. Kézdivásárhelyen két vagy négy tűznyílásosra alakítható katlant használtak. Itt a sima felületű katlan aljára körbe, élére rakott, téglára helyezték a kiégetésre szánt edényt. A hermányi katlanban közepén 30 cm magas, szintén téglából rakott, **katlanpogácsáját** a faltól mintegy 20 cm távolságra a **tűzsánc** szegte. A tűzsánc fölé a pogácsára, sarokra, a katlan oldalának dőjtögetve helyezték el a nagyobb fazekakat. Középre a bugyogós korsókat rakták. Ezekre rakták fokozatosan a kisebb edényeket,

mert különben az edény **elfűtta magát**, vagyis elhasadt. Miután az edényt berakták, a katlan tetejét edény töredékekkel tömték be. A kézdivásárhelyi katlannak kívül, körben téglából mintegy 20 cm magas párkányt raktak, amelyre az edény berakásakor felállhattak. Ügyszintén a katlan oldalán egy 40 x 80 cm magasságú nyílást hagytak, amelyen berakáskor egy ember befért. A síma felületű katlan aljára, körbe egy sor élére állított téglára vagy edénytöredékre helyezett lemezekre rakták a kiégetendő darabokat, pl. a virágcserepet szájával lefelé, azután nagy kétfülű fazekakat szájával felfelé fordítva. Az oldalnyílást az edények berakása után téglával kirakták és sárral betapasztották.

A lassan, fokozatosan történő begyűjtéskor vastag, parázssal égő fát használtak, amit először a **lik**, illetve tűznyílás előtt, majd fokozatosan közelítették a katlan alá, míg a berakott edény átmelegedett. Ezután tüzelésre lehetőleg vékonyra hasogatott puha, hosszú lánggal égő, bog nélküli bükk-, nyár- vagy fenyőfát használtak. A másfajta fa **rittyeg**, vagyis széndarabok pattanhatnak ki belőle a megolvadt mázra, s így a mázas edény **megmuszulyosodik**, illetve **huborcsos** lesz.

Az edényeket rendszerint este égették. Mikor az edények egyformán kifehéredtek, a tetejére rakott töredék közt a láng kijött, s azon **mázvirágok** keletkeztek, a berakott edény ki volt égve. Páván a cseréptöredék közé szálkát dugtak, s ha az meggyúlt, az edény akkor volt kiégve. Ekkor a tüzelést abbahagyták, s a tűznyílások elé bádoggal lemezt állítva a nyílást betömték és a katlant hűlni hagyták. Az edényt általában 4—6 órán át égették. Az égetés időtartama a berakott edény féleségétől függött.

A Háromszéken és Erdővidéken ismert fazekas központokban, legalább is a századforduló körül többnyire mázas edényt készítettek. A mázat a kereskedelembe vásárolták. A mázhoz rendszerint Bereckben sovánságnak nevezett üvegport, vagy patakból gyűjtött **békasót** (kvarc) adagoltak, amit Hermányban **berkasó**-, Bereckben **borostyánnak** neveztek. Bodokon 1 kg mázhoz 1/3 rész üvegport, békasót vagy az étfalvi Peterkén nevű határrészelel hozott fehér homokot keverték. Hermányban egy rész mázhoz 2/3 rész **berkasó** járt. „Ettől olvadt meg a máz. Ez adta a mázas edény fényét, csillogását“. Kézdivásárhelyen Szász Bálint fazekas a mázat **sárga homokkal** keverve őrlötte le. Nagyajtán a mázat Apácáról hozott **fehér homokkal** keverték. A színes mázakat legtöbbször sajátmaguk állították elő. Hermányban, hogy sárga színű mázt nyerjenek, a mázhoz erdőről hozott **libistyánt** (kő), Ajtán pedig vasport keverték. Fekete színű máz készítésére Páván erdőről hozott **barnakövet**, Nagyajtán és Hermányban a hermányi erdőről hozott és megégetett **fekete követ** (mangán oxid) vegyítették. Zöld mázat **rézhamúból** (rézoxid) állítottak elő. „Megvettünk egy rossz rézüstöt, darabokra vágtuk, egy rossz cserépfazékba tettük, sós vízzel megöntöttük, hogy több legyen, s a katlanban megégettük.“ Máskor a rézhamut üzletből vásárolt rézporból állították elő. Mindezeket először **érckülübe** (ércmozsár) vagy fából készült **máztörő külübe** (1 h ábra), Nagyajtán favájában, az eke hosszúvasával törték apróra, s majd megszitálták. Hermányban egy rész mázhoz 1/4 rész színes kőport keverték. Hét pohár mázhoz pedig csak

félpohár rézhamut adogattak. A mázat békasóval, színes kővel és rézzel keverve a mázórlón általában kétszer őrölték le. „Addig kellett őrölni, míg olyan lett, mint a liszt“, hogy az ujjak közt ne legyen érezhető érdessége. Zabolán azt mondták, hogy olyan finomnak kellett lennie, hogy a fogak közt ne ropogjon. Hermányban kék lazúrt is használtak. Mázolás előtt az edényeket a portól letörölték. Ezután az edényt szájjal lefelé fordítva a párkányszerűen kiugró fenékszögtől fogva a **mázolótál** (1 e ábra) fölött a fakanállal, a **mázolókanállal** (1 e ábra) öntve mázolták. Az alsó részt legtöbbször nem mázolták, hogy kiégetésekor az egymásra rakott edények össze ne ragadjanak. Az edények belsejét a híg mázzal kiöblítve mázolták.

A második égetésnél — amit 4—6 órán át végeztek — pl. Hermányban a katlanhoz nem engedtek senkit, mert az ajtó nyitogatása **deret vágott**, vagyis a hamut behúzta, s a katlanban a kiégett edény szúrós lett.

Égetéskor a katlan tetején egy szálkát dugtak a katlanba, hogy ellenőrizték, **megeredt-e** a máz. Ha a katlan tetején a láng kijött, Bereckben nem volt szabad bámulni, hanem le kellett köpni „phú, phú, phú meg ne igézzelek“ szavakkal, hogy a láng visszahúzódjon, mert különben kihúzta a máz színét, s az edény tüdőszínű, kékfoltos lett.

A számtalan használati edényféle mellett a megye területén működő több fazekas központban régebb díszedény, főként bokálykorsó és dísztál készült. Apor Péter írja a régiokról: „Ittak ugyan, de igen ritkán bokályból is, kivált sert“. <sup>3</sup> A festett kendőszegre akasztott bokályok száma — ami mindig páros számból állt — a család anyagi helyzetére utalt. A csernátoni XVIII. század második felében készült kendőszegek 22—24 foggal, vagyis annyi bokály felakasztására voltak alkalmasak. Szintén Csernátonban a László Anna 1802-ben keltezett perefenum levelében is 12 db bokály, 12 db cseréptányér és 4 cseréptál szerepel. <sup>4</sup> Megyénk területén a díszedény virágkoráról tanúskodik a sepsiszentgyörgyi múzeum néprajzi részlegének, a mintegy kétezer díszbokályt és tálaló számláló gyűjteménye. Minthogy azonban a gyűjtők általában nem jegyezték le az egyes darabok eredetét, ezért a díszedény típusok készítési központjainak meghatározására ma már a legfőbb támpontot a lelőhelyük szolgáltatja.

A városi fazekasok készítményeikkel többnyire a helyi lakosság igényeit elégítették ki. A helyi lakosság a heti és országos vásárokon, vagy éppen a fazekas lakásán vásárolta meg a kívánt edényt, pénzért. Sokszor készítményeiket fogadott szekeresek szállították vagy vállalkozók vették meg s vitték eladni nyereségre, távoli városokba. A megmaradt edényt az útbaejtett falvakon is kirakták. A falusi fazekasok általában saját szekerükkel vásárookra és falvakra vitték eladni. Falvakon többnyire gabonáért, kukoricáért, babért, lencséért árulták.

BERECKBEN a 96 éves Finta János — aki századunk első felében még foglalkozott fazekassággal — tulajdonában megmaradt céhláda <sup>3</sup> oldalán ez olvasható: „Bereck Város Fazekas Társaság Pénztára, Irománya. A céh ládája, mely készítettet a Társaság költségén Mártius 6 1866“. A láda födelének belső oldalán: „Hatházi János készítette 1866-

ban“ felirat adja tudtul, hogy a múlt század közepén Bereckben fazekas társulat létezett. Iratai néhány évvel ezelőtt sajnos ismeretlen magángyűjtők tulajdonába kerültek.

Finta János szerint Bereckben a századforduló körül még mintegy 10 fazekas dolgozott. Ezekből már csak Klára Albert, Benke Antal, Esztán András, Pénzes Elek, Benke József, Lázár Mihály fazekas mesterekre emlékszük. Az utolsó fazekas Benke Mihály haláláig, vagyis századunk közepéig foglalkozott fazekassággal.

Az agyagot a mai téglagyár melletti határrésről hordták. Bereckben régen sok bokálykancsó készült, fehér alapon barna, zöld, sárga színű levegős díszítéssel.<sup>5</sup> Berecken készült két 15 cm magas sajátos formájú bokály (4. ábra) került elő Kézdialmásról.

Fenti adatközlők szerint csempe készítéssel Pénzes Elek és Finta Lázár foglalkozott a múlt század második felében, akik hullámos felületű, zöldmázás, virágdíszes csempéket készítettek.

A helyi fazekasok a közismert használati edények mellett készítettek sütő **tapsiát**, **serbelét** (éjjeli), cseréppipát; gyermekeknek pénztartó **tömleckét**, kakast, halat, lovat ábrázoló **fütyöt** (sipot). A berecki fazekasok a használati edényeknél lealaposásra fehér földet nem használtak. Ezeket sötétbarna, feketés vagy zöld alapon világoszöld, hullámvonal tulipán, herelapi, fenyőfa minták díszítik. Az edényekbe karcolt, körbefutó hullámvonalat a fazekas hüvelykujjával és körmével húzta. A virágdíszeket legtöbbször a fazekas felesége írta ecsettel. Díszítettek többszínű vízfolyással és spricolással is. „Reapreckeltünk, **meszelőcské**” vel (ecsettel) vagy kannával öntöttünk vízfolyást“.

Készítményeikkel régen eljártak nemcsak a megye heti és országos vásáraiba, hanem Brassóba is. Az utóbbi időben a közeli falvakban adták el készítményeiket.

**KÉZDIVÁSÁRHELYEN**, a céhhagyományairól híres iparközpontban a fazekasság a legrégebb mesterségek közé tartozik. A fazekasok a Kovácsszerben laktak, s az elsők közt 1649-ben már céhet alapítottak.<sup>6</sup> A helyi múzeumban található fazekas céh láda (5. ábra) födelének belső oldalán a következő felirat áll: „VIVA TSINÁLTA A NEMES FAZAKAS CHÉ 1819 14 MART.“. Az ugyancsak itt található lírikus bevezető szöveggel írt 1859-ből származó fazekas céh jegyzőkönyve 37 fazekas mestert sorol fel: Erik Mózes, Szász Miklós, Mágori Mózes, Szigeti János, Jankó Dániel, Labanc Mózes, Szigeti József, Szócs József, Turóczi János, Erdő Mózes, Szócs Ádám, Szigeti József, Páldeák Dániel, Szabó András, Páldeák József, Szigeti Ferenc, Menyhárt Mózes, Szigeti Mózes, Jancsó Áron, Szász Ferenc, Szócs Sámuel, Sükösd Mózes, Balog István, Kovács Sámuel, Bartos Ábrahám, Szász Károly, Szócs Ádám, Szász Balázs, Erdő Sándor, Bora András, Erdő Bálint, Szász Ádám, Pongrácz Károly, Turóczi András, Szász Márton, Szász Dénes, Szigeti Dénes. A századforduló körül már csak Erdő Mózes, Erdő Bálint, Szász József, Szócs Márton, Szász Gyula, Szász Bálint, Sükösd Gyula, Erdő Sándor foglalkozott fazekassággal. Szász Bálint 1966-ig, vagyis haláláig dolgozott.

A kézdivásárhelyi fazekasok a megfelelő agyagot az alsócernátoni Máltól hordták, amit néha fogadott emberek termeltek ki. Jellegzetes

termékük a múlt század végéig a bokálykorsó, mintás csempe, valamint a virágcserep és számtalan más használati edény, gyermekek számára játékszerek készítése volt. A csempék díszítésénél felismerhető a polgári ízlésfelfogás, a virágmotívumok természetes ábrázolása.

A Kézdivásárhelyen készült bokály (6. ábra) magassága 17—22 cm, aránylag kevésbé karcsú, díszítése pedig három-négy részre osztott csontszínű alapon barna, zöld, sárga stilizált virágdísz. Általában fenn két levél áll, alatta két levélre támaszkodó félkörös díszítés, ami tulsó oldalon megismétlődik. Szász Bálint a századforduló körül, néha a zedény oldalára hosszú penzlivel és írókával cikcakkosan vonalakat húzott. A helyi múzeum tulajdonában több, az egykori céhek felszereléséhez tartozó dombormű felirattal ellátott múlt századbéli, Kézdivásárhelyen készült céhkorsó (7. a, b, c ábra) található. Ezeket agyaghurkából formált, rátett s domborúan kiemelkedő írást vagy díszeket alkalmaztak, amelyeket néha ujjukkal be is nyomkodtak.

A Kézdivásárhelyen készített csempék egy része készítőjük nevét is feltünteti. Ifj. Hászmán Pál, a csernátoni múzeum munkatársa Csernátonban és Albison több szignált csempe típust (8. a, b, c, d, e, f, g, h ábra) talált, melyek díszítésének szerkezete azonos a kézdivásárhelyi Szigeti Ferenc (9. a, e, g) és Szócs Márton által a XIX. század elején szignált csempékkel.

A kézdivásárhelyi csempékre jellemző a szimmetrikus elrendezésű stilizált virágokból összerakott, kosárba állított, virágbokros díszítés. A Szigeti Ferenc által készített csempék egyikén a naturalista bidermayer virágbokor, empire talpon, vázában áll.<sup>7</sup> Az itteni csempék mázolatlan vagy világoszöld, sötétzöld és barnászöld mázolásal készültek. A nagyméretű téglalap alakú kézdivásárhelyi csempék elterjedési területe Kézdivásárhely környéke és Kászon vidéke. Az utóbbi időben több esetben gipszformákkal nyomott csempét készítettek.

A sokféle használati edényt legtöbbször virágmotívumok vagy többszínű vízfolyás díszíti. Sükösd Gyuláról tudjuk, hogy fekete edényt, főleg káposztás fazekat készített. A helyi fazekasok az utóbbi időben a városi igénynek megfelelő udvarhelyi típusnak ismert csereleveles díszbokályt, némát és giccses dísz tárgyakat készítettek, néha már sablonnal.

Készítményeikkel nem csak a vidéket elégítették ki, hanem eljártak Brassó, Tuszád, Kászon és más csíki heti- és országos vásárookra is. Menyhárt Mózes fazekas készítményeit néha Csíkban rozsért árusította. A rozsot hazahozta, kifőzte pálinkának, s a következő útjával kisüstöst vitt szintén Csíkba eladni.<sup>8</sup>

ZABOLÁN a századforduló körül György Gergely, Kovács Lajos fazekas mesterek, valamint bizonyos Molnár család dolgozott. A helyi fazekasság leírása általában megegyezik az alább leírt pávai fazekassággal.

PÁVÁN a századforduló körül még mintegy 18 fazekas dolgozott. „Apám két segédet s egy inast tartott. Ő csak az edény kiégetésével és elárusításával foglalkozott, a többit az inasok s a segédek végezték. Az edények nagy részét Moldvába vitte eladni. Akkor még minden gyermek fazekas akart lenni, mert igen elsőrendű mesterség volt. A gyermekek

irkáikra is fazék képet rajzoltak. Apám harminchat köből földet vásárolt a fazékból".<sup>9</sup>

Századunk első felében Páván Zsidó Mózes, Hegyeli Dénes, Hegyeli Mihály, Hegyeli Sándor fazekasok dolgoztak.

A szükséges jó minőségű agyagot a helyi Epreskertből hozták. Páván bokálykancsó is készült, egyszerű tulipán motívumokkal díszítve.<sup>9</sup> Páván és környékén előkerült bokálykancsók (10. ábra) bizonyára Páván készültek. Barna vonallal kontürozott, barna, zöld, sárga, veres, csokorba fogott és körbefutó vonalakkal lezárt; tulipán, margaréta bimbó, levél motívumok a helyi festett bútor díszítésére emlékeztetnek. Az edényt pemzlivel s a tálak szélét az ujjukkal húzták meg.

Hegyeli Dénesről, Hegyeli Mihályról és id. Zsidó Mózesről tudjuk, hogy a múlt század vége felé zöldmázos tulipánt, kakast-tyukot ábrázoló és más díszítésű csempéket (11. a, b, c, d, e ábra) készítettek. Egy zöldmázos csempe típuson (11. a ábra) tükörírással Hegyeli Mihály neve olvasható. Adatközlők szerint a dúcokat helyi asztalosok készítették.

Páván a használati edényt csak a századforduló után kezdték mázolni. Készítettek **tejhordó kászlót**, **lábás lábast**, **csecses korsót** (12. a ábra), **gyertyatartót** (12. d ábra), szűrővel ellátott tölcsért (12. b ábra) ecetnek, cukortartót (12. c ábra), tyúkitatót (ennek készítését az első világháború alkalmával Zsidó Mózes oroszországi fogsága idején tanulta), cseréppipát, gyermekeknek békát ábrázoló **némát** (perselyt), sípot is. A használati edényeket sötétzöld alapon vörös sárga fenyőág vagy fehér alapon zöld, barna virágminták díszítik.

Készítményeiket az utóbbi időben a helyi, kovásznai sokadalmakban, valamint a környező falvakban értékesítették.

**DÁLNOKON** Csekme Boldizsár pávai származású fazekas mester 1932 körül edényt és főleg virágcserepet készített.

**ZÁGONBAN** a mai 514. házszám alatt dolgozott a múlt század második felében Nagy Fazekas János fazekasmester. Az általa készített négyzet alakú csempékből, három mázolatlan csempe típus (13. a, b, c ábra), a zágoni Csutak Mózes tulajdonában maradt meg. Szerinte, aki még látta dolgozni, edényeket, főleg káposztás fazekat készített<sup>10</sup>.

**ALBISBAN** Bod Gábor (Csuporka) foglalkozott a századforduló körül fazekassággal. A 77 éves Rákosi Imre tulajdonában, egy Bod Gábor által készített 25 literes sötétzöld mázolású és világos zölddel sprickolt pálinka főző fazék található, melyet Bod Gábor készített. Ezen a következő felirat áll: „Készült 1880. május 15. Rákosi Károlyné“.

**BODOKON** az Alsó utcában régebb mintegy 16 család foglalkozott fazekassággal. Barthok Lajos, Simon Gábor, Henter Zsigmond, Barthok Ferenc. Nagy Lajos századunk első évtizedében; Henter Zsigmond, Barthok Sándor csaknem századunk közepéig dolgoztak. A Barthok nevű fazekas családok elődei, Barthok Ábel és Barthok István Korondról jöttek és telepedtek le Bodokon az 1700-as években<sup>11</sup>.

A bodoki fazekasok agyagot a mai téglagyártól a Vásárpataknak nevezett határrészeiről, mintegy 3 m mélységből bányászták. Ezt pedig Peterkénről, az étfalvi határrészeiről hozott fehér homokkal keverték.



Adatközlők szerint itt ormos, illetve hullámos csempe is készült zöld és veres mázolóssal.

A bodoki fazekasok nagyrészt borvizeskorsót (amibe a helyi lakosok közül többen borvizet szállítottak a sepsiszentgyörgyi, brassói sokadalmakba eladni), egyes, kettes, só-bors-paprikát tartót, méceszt, háztető gombot, májas főző edényt (14. a ábra), kétlábon szolgáló medvét ábrázoló dohánytartót, tavasszal a sepsiszentgyörgyi virágkertészet részére virágcserepet; gyermekeknek disznót (14. c ábra), ökröt ábrázoló pénztartó némát; játéknak használt tárgyak miniatűr mását, kakast, medvét ábrázoló sípocskát készítettek. A használati edények szegényes díszítését a fazekas vagy felesége végezte, ami sárga hullámvonalból vagy fehér, zöld díszekből áll. Csak ritkán öntötték le az egész felületet fehér földdel, s így az általuk kevert zöld máz sem él élénk zöldben, hanem elkeverve a nyers cserép színtónusával, barnás zöld színbe játszik.

Készítményeik nagyrészt a helyi lakosság vásárolta meg, de vittek eladni a megye heti és országos vásáraiba, valamint az útbaejtett falvakba is. Egerpataki vállalkozók századunk elején gyakran vettek meg 2 000—2 500 lejért egy-egy katlan edényt, amit Brassóba, Kézdivásárhelyre vittek eladni nyereségre.

ÉTFALVI fazekasságról tesz említést a sepsiszentgyörgyi múzeum gyűjteményének egyik bokályában található feljegyzés: „Incze Sándor étfalvi fazekas készített ilyen formákat a század (XIX.) elején“. Ezt a bokálykancsót fehér alapon (15. ábra) barna, sárga, zöld stilizált virágmotívumok díszítik és nagyrésztükön madár vagy visszanező szarvas áll. Itt Incze Zsigmond, aki 1913-ban halt meg, öreg koráig foglalkozott fazekassággal, s ennek nagyapja szerepel az említett feljegyzésekben<sup>12</sup>.

A századforduló körül telepedett le Étfalvára a bodoki származású Szilágyi Mihály fazekas, aki 1930-ig, vagyis haláláig foglalkozott mesterségével. Edénynek az agyagot a Töltés nevű határrészről hordta. Habár világoszöld vagy áttetsző-mázás edényeivel többnyire a helyi igényeket elégítette ki, szállított Sepsiszentgyörgyre is, ahol Virág Róza elszerző asszony a heti vásárokon árusította el.

KÁLNOKON a múlt század végén Bedő János, Bedő Dávid, Bedő Zsuzsánna, Bedő László és Bedő Lajos foglalkozott még fazekassággal. Bedő János kb. 1920-ig dolgozott.

A kálnoki fazekasok a szükséges finom kék agyagot a mai Sáros gödör határrészről, 2—3 m mély rétegből bányászták.

Itt bokálykancsót is készítettek, vörös alapon többszínű virágdíszszel<sup>13</sup>. A festéknek használt vörös földet agyagbányászás közben találták. A sepsiszentgyörgyi múzeum néprajzi osztályának gyűjteményében található 23/887-es leltárszámú, kétsoros kályhához készült csempén (16. a ábra) „Bedő István kálnoki fazekas 1764“ felirat található<sup>14</sup>. Ebből a csempe típusból mázolatlan és zöld mázzal több változatot találunk a múzeum gyűjteményében, A.B., S.N., A.O., N.E., S.M. és Gabriel Erosin feliratokkal. Habár ezeknek a csempéknek nagyrésze Kézdivásárhelyen és környékén fordul elő, és Kós Károly állítása szerint is itt készültek, az említett monogramokat nem találjuk meg a kézdivásárhelyi fazekasok névsorában. Csupán az S.M. jelölheti Sükösd Mó-

zes nevét. Talán egy erre szakosított asztalos mester készíthette valahol ezeket a dúcokat számtalan változatban. Egy másik Kálnokon készült mázatlan csempén (16. b ábra) szívből végződő virágdísz áll, melyet Bedő János készített a múlt század végén, a csempét a múzeumnak ajánló Bedő család szerint. Zöldmázás csempéket is készítettek Kálnokon.

Az eddig ismert helyi használati edény általában mázas. Sötétbarna alapon ecsettel húzott, körülfutó sárga vagy zöld egyenes párhuzamos és hullámos vonalak, valamint kanállal öntött zöld foltok díszítik. Kálnokon tarka, sokszínű edényt is készítettek. Egy tálat barnával körvonalazott zöld levelek, sárga, veres és kék virágok díszítik, amit Bedő János készített, s amely jelenleg a helyi általános iskola tudajdonában található.

A kálnoki fazekasok készítményeik nagy részét Sepsiszentgyörgyön és a közeli heti- és országos vásárokon értékesítették.

SEPSISZENTGYÖRGYÖN 1917—1945 közötti időszakban László Antal érmihályfalvi származású fazekas, egy szintén idegen származású segédjével dolgozott. Megfelelő agyagot a Sugás utcai Temető oldalból hordott. Használati edényekből s főleg virágcserepekből, valamint gyermekek számára némából álló készítményeit a helyi lakosság vásárolta meg.

BIKFALVÁN az idegen származású Gyulai Károly 1912-ig, 1910-től pedig a szerbiai származású Tós György foglalkozott haláláig, vagyis 1944-ig fazekassággal.

A felhasznált vörös színű agyagot a falu melletti Bodolló puszta nevével határrészről és a Zákány oldalból is hordták.

Tós György a félig mázolt, több színnel sötétbarna alapon veres sárga spricolással használati edényt készített, amit a faluba és a környező sokadalmakban értékesített.

BÖLÖNBEN készült, és a sepsiszentgyörgyi múzeum néprajzi gyűjteményében található 3 918. leltárszámú zöldmázás pálinkás palack. Felirata: „Tana Miklós tsinálta Bölöni 1801“ szerint itt is dolgozott fazekas.

NAGYAJTÁN az Alszeg utcában dolgozott Gyárfás Benedek, Gyárfás Zsigmond, Gyárfás István, Gyenge Imre, Lőrinc Ferenc, id. Szócs Lajos, Szócs Áron, Fekete Áron századunk elején, Szócs Lajos csaknem századunk közepéig foglalkozott fazekassággal.

Készítményeiknek agyagot a község határán lévő Csorgótól hordtak.

Habár a Háromszéken annyira elterjedt zgrafitos díszkancsó többnyire Kézdivásárhely környékén kerül elő, Kós Károly írja: „Nagyajtán készült a híres háromszéki kancsó, amelyből az Erdélyi Néprajzi Múzeumba is néhány száz darab került. Ezt először gyenge vörösre égették, majd tompa fényű, fehéres mázzal öntötték le, belekarcolták a virágokat (főként tulipánokat, néha gyűrűs díszeket vagy figurális díszeket is), ezeket fény mázzal festették be, s újból kiégették. Ezt a világos barnás sáros anyagot jobbra a felszínen szedték, külön bányát nem volt, s a fazekasok és asztalosok ügyeltek is arra, hogy a lelőhely titokban ma-

radjon, nehogy az állam rátegye a kezét<sup>16</sup>. Ennek a 19—21 cm magas bokálytípusnak (17. ábra) díszítését alul és felül egy-egy széles vagy 2—4 vékony barna vonal zárja le. Némelyen 1721, 1815 és más évszám áll.

Egy feltűnően hosszú, zöldmázás csigavonalakkal (18. b ábra) és fehér alapon barna és zöld mázzal díszített, Nagyajtán készült bokálykancsó is ismeretes. Szócs Lajos szerint régen dísztalakat is készítettek kék lazúrral, valamint sárga és piros színű díszítéssel.

Különös készítményeik a gyertyatartó, az oldalán kifolyóval ellátott sörfőző edény, szabadtüzelőknél használt hússütő, **zsírfogó** illetve **serpenyő**. Ezt készítésekor először kúpban végződő henger alakú edénnyé alakították, majd kettészelték, hegyes végén **csucsorkát** (kifolyót) készítettek, talpára pedig fület ragasztottak. Ezt a szászok kedvelték nagyon. Készítettek fedővel ellátott vízfolyásos (fekete, fehér, sárga, zöld csikos) **radinás edényt** is. Az apácai csángók lakodalmak alkalmával a nagyajtai fazekasoktól egyszerre 30—40 db bugyogós korsóhoz hasonló 1/2, 1-es csucsorkával ellátott, áttetsző mázolású sárga virágmotívumokkal díszített **pálinkás korsót** rendeltek, amit lakodalom után emlékként falra akasztottak. Sajátos nagyajtai edény volt a nagyméretű káposztafőző (18. d, e ábra) vagy serfőző tarka fazék. Ennek belsejét szintelen mázzal, kívül fehér földfestéssel öntötték le. Erre stilizált virágokat, rózsát, tulipánt, vagy egyszerű foltokat írtak írójával. A barna vonalakkal körülzárt dísz legtöbbször zöld mázzal töltötték ki. „Ebből ősszel 2—3 szekérral is vittünk Krizbára, ahol órák alatt vették meg“. Ilyen edényt századunk elején még csaknem minden fazekas készített a 30-as évekig, azután a teljesen mázolt edényre terelődött az érdeklődés. Díszítettek fekete alapon, fehér színű stilizált virágmotívumokkal (11. f ábra), mint sárgarózsa, szegfű, herelapi és ragyogtató pontokkal. Készítettek **pereckelt** és **kapázott** edényt, amelynek kívül az edény közepétől lefelé fehér vagy más, az alaptól eltérő csíkokat öntöttek.

Készítményeiket Ajtán kívül a környék sokadalmain, valamint az útban ejtett falvakban értékesítették.

KISBACONBAN 1900 körül Lakatos Éfri fazekas mester dolgozott. Felhasználásra a jó minőségű agyagot a Pityókás nevű dűlőből hordta. Zöld mázas edényeivel a helyi lakosság igényeit elégítette ki.

MAGYARHERMÁNYBAN a századforduló körül Csog Gergely, id. Csog Ferenc, ifj. Csog Ferenc, Szakács Mózes, Szakács Lajos, id. Bence Lajos, Bándi József, Csog Salamon, Csog László, Csog Sándor, Csog Józsiás, Antal Lajos, Antal József, Bence Márton fazekas mesterek dolgoztak. Bence Lajos, akinek még dédapja is fazekas volt, 1958-ig dolgozott.

Hermányban a fazekasok a szükséges agyagot a Barnahágóról (régén Baromhágó), illetve az ottani Mélypatakból hordták. A jó agyég kék, vagy sárga színű volt, amit 2—3 m mélységből ástak ki. A **palát** (szürke agyag) kisebb finom edények készítésére használták. Sokszor 4 -5 szekér földet is elhántak, amíg megfelelő agyagot találtak.

A sáros mesterségért a fazekasokat itt **focsosoknak** csúfolták. Munkájukban a fazekas kendervászon **erpin kötényt**, illetve mellyes **sorkarincát** kötött.

Díszítésre, a feketeföldet a helyi Keselyő patakból, a vörös földet pedig a Mélypatakból agyagbányászás közben termelték ki.

Hermányban több idős adatközlő szerint Szakács Mózes, Szakács Lajos, Csog Gergely a századfordulóig bokálykancsót is készített. Emlekezetük szerint az **ökörhúgyos** bokálykancsót fehér alapon kék lazúros, valamint zöld-barna levegősebb virágdíszekkel, hullámvonalakkal látták el, és díszítalat is készítettek. Ennek nagy részét Segesvár és Kőhalom környékén értékesítették.

Csempekészítéssel Bándi Mihály és Csog Ferenc foglalkozott a századfordulóig<sup>17</sup>. Készítettek négyzet alakú négysoros kályhákra, és téglalap alakú hullámos és sima felületű (19. a, b, c, e, f, g, h, i ábra) kétsoros kályhákra, domborműves vagy bemélyített díszítésű mázatlan, világoszöld vagy sötétzöld mázolású csempét. A hermányi csempék gazdag díszítése a helyi, illetve erdővidéki faragászat mintaanyagával közös. Ezek a díszítő elemek nemcsak a faragott tárgyakat díszítik, hanem (cserépből vagy szívből kiinduló indával, máskor koszorúval) átkerültek a helyi fazekasok által faragott dúcokra (20. ábra), s arról az agyagra. Több, mint 15, Hermányban készült csempetípus került elő Hermányból és a szomszédos Kisbaconból, Nagybaconból. Így az elterjedési terület is igazolja hermányi eredetüket. A hermányi Csog Ferenc fazekas mester tulajdonából származik a sepsiszentgyörgyi múzeumban található (4 314-es leltárszámú) sarok csempének használt dúc (19. e ábra).

A hermányi nagyobb méretű edény (mázolatlan gyertyaöntők, és mázas káposztás fazekak (21. b ábra) díszítésére jellemző az agyaghúrkából formált, rátett s domborúan kiemelkedő abroncsozás, amit ujjukkal benyomkodtak. Máskor a sötétzöld vagy zöldesbarna mázdíszre, illetve alapra **pincussal** (kisebb ecset) világoszöld színű leveleket írtak (21. b ábra), foltokat sprickoltak (21. c, g ábra) vagy hullámos és egyenes vonalakkal **abroncsoztak** (21. b ábra). Ilyenek századunk elejéig a káposztás fazekak, bugyugós korsók (21. g ábra), **cserpenyők** (húst sütő edény), pálinka melegítők, kürtöskalács sütők, **tapsiasütők** (kalácssütő) és pálinkás hordócskák. Előfordulnak egyszínű, zöld mázas edények, házdíszek is. A helyi templom 1923-ig helyi fazekasok által készített zöldmázas cseréppel volt fedve. Hermányi díszítésnek mondható a többnyire kantáros vagy tejes fazekak oldalára, a nyaktól lefelé fakanállal vörös vagy fekete festékkel öntött néha egymásbafolyó **nyelvek**, azaz **megnyelveztek**, illetve **cakkenyozták** (21. c, f, g ábra). Ezeket a kúp alakú nyelveket, illetve foltokat **pettyegtető** (író szaru) segítségével **pettyegtették** (21. f, g ábra). Az ilyen edényt **gyöngyös edénynek** nevezték. Kedvelték a dísztányérok (21. e ábra), csuprok, bokálykorsók, bugyugós korsók vagy más használati edények sprickolás útján való díszítését. Festékekbe mártott csizmakenő kefével vagy számartövis bogyót ujjukhoz ütögetve lehetett az edényt szépen megpereckelni. Egy-egy sprickolt foltot (21. e ábra) **rózsának** nevezték. Ritkábban a lealapozatlan vagy a fehér alapon más színnel, pettyegtetővel tulipán, gyöngyvirág, kéknefelejcs, pillangó, virágmotívumokkal (21. f, g, h ábra) díszítették. Lazúrral vagy színes mázzal való díszítéskor az edényeket fehér földdel alapozták.

A pálinkás hordócskáknak és cserpenyőknek különösen szász vidéken volt nagy kelendősége. Sok 5 literes, virágozott hójagos fazekat szállítottak Bélafehérvárra, Futásfehérvárra, Telekre. Ezeket radinás fazéknak nevezték és párosával vásárolták, mivel egyikben levest, másikban töltött káposztát szoktak vinni a betegágyas asszonynak. Az utóbbi időben a torjai szanatórium részére, rendelésre készítettek félvékás tejfőző fazekat. Báger András készített kávébarna mázolásal, medvét ábrázoló dohánytartókat, amelyeknek a hullámos szőrzetet vászonon átpréselt híg sárból képezte ki. Készítettek gyermekek részére kis zörgős vizes korsót, némat, sípot stb.

Készítményeiket a környékbeli falvakon kívül Csík, Udvarhely, Fogaras és Felsőháromszék sokadalmaiban, falvaiban adták el. A 68 éves Szakács József Gy. az 1920-as években edényszállítással foglalkozott. Ebben az időben a helyi fazekas készítményeinek nagyrészt egyedül szállította és adta el. Később cigányok vásároltak megy egy-egy katlan edényt 720 lejért (200—250 db) és vitték eladni távoli vidékekre. Bence Lajos egy évben 16 katlan edényt is eladott. 1948—1950 körül készítményeit a helyi értékesítő szövetkezet vásárolta fel.

BODOSON századunk első felében Bodosi Márton (Fazakas) fazekas fiatal korától haláláig, 1920-ig dolgozott. A többnyire zöldmázos közönséges használati edényfélésegeken kívül kürtőskalácssütőt, házgombot is készített. Mesterségét Nagyajtán tanulta s így készítményei általában azonosak a nagyajtaival.

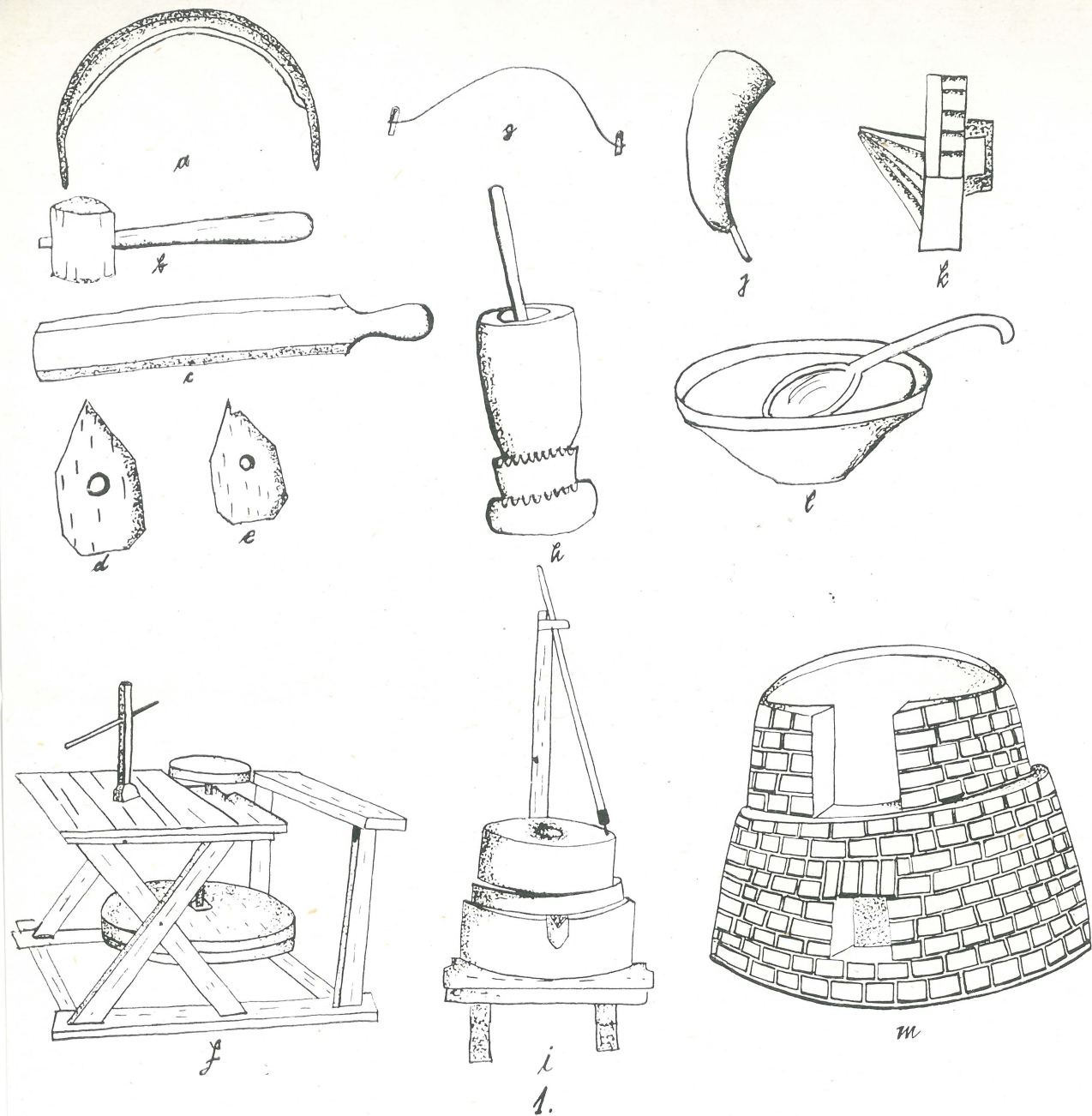
KÖPECEN, a baróti ipartársasághoz tartozó fazekasok 1830-ban összeállított névsora alapján Gál József, Gál Péter, Gál Imre, Balázs András, Gál Dániel, Gáll József dolgozott. A múltszázad vége felé még több fazekas dolgozott, mint Balázs Ferenc, Balázs Lajos, Beke Áron, id. Beke Ferenc<sup>18</sup>. Az agyagot a falu végén lévő Fazekasveremnek nevezett helyről hordták. A szegényesen díszített, mázolatlan edényeket, háztetődíszeket Köpecen és környékén értékesítették.

BARÓTON Kесе Jenő szíves közlése alapján ismerjük a Kászoni Gáspár magángyűjteményében található **protokollumot**. „A Nemes Baróti Város helységében 1827-ik múlt esztendőben erigált csizmadia és fazekas társaságnak akkor költ törvényes Constitúciójával“. A szintén itt található dokumentumok alapján 1830-ban Baróton a következő fazekasokról tudunk: Kászoni Ambrus, Bodosi Antal, Beke Lajos, Cserei Ferentz, Beke Sámuel, Bán Mózes, Varga János, Bodosi Antal, Hegyes József, Varga László, Szócs János. A megalakult ipartársasághoz tartozott még a hat köpeczi fazekas is. Századunk elején Balázs József (Csupros), Balázs Ferenc és Gál Lajos dolgozott.

Kászoni Gáspár gyűjteményében egy Baróton készült, domborított díszítésű céhedény (22. ábra) is található.

A baróti fazekasok a szükséges agyagot a helyi Gálné tetőről hordták legtöbbször talicskával. Emlékezet szerint a használati edényeken kívül 8 lyuku csirkeitatót is készítettek. Készítményeik nagyrészt a helyi lakosság vásárolta meg lakásukon, vagy a helyi heti- és országos vásárokon, pénzért.

A mai Kovászna megye 19 helységében száz évvel ezelőtt több mint 100 fazekas dolgozott. Tíz év óta najpáinkig pedig egyetlen fazekas sem dolgozik. 1975-től viszont a sepsiszentgyörgyi Népi Művészeti Iskola keretein belül Magyarhermányban 17 résztvevővel fazekas kör indult Bence Lajos fazekas mester vezetésével. Egyre kevesebben élnek még azokból — számszerint 4-en —, akik egykor fazekassággal foglalkoztak. Egyre csökken a száma azoknak is, akik még láttak dolgozni helyi fazekasokat vagy legalább tudnak a mesterség ottani múltjáról, s így még segíthetnek a különböző fazekas készítmények eredetének meghatározásában és tudnak az egykori helyi fazekas munkák sajátosságairól, műszókincséről. Ez a tény készítetett arra, hogy összegyűjtsem ami még található, és a népi fazekasság további kutatása számára közreadjam.



1. Kézdivásárhelyi fazekasműhely felszerelése: a) földszelőkés, b) fabot; c) leverő lapocka; d) fakés; e) fenékszögű fakés; f) korong asztal és korong; g) rézcérna; h) máztörő mozsár; i) mázróló; j) szarv; k) festéköntő kanna; l) mázolótal és kanál; m) katlan



2. Edényt áruló fazekasok Sepsiszentgyörgy piacán, 1920 körül.



3. A berecki fazekas ipartársulat ládája.







4. Bereckben készült  
díszkancsó



5. A kézdivásárhelyi fazekascéh ládája



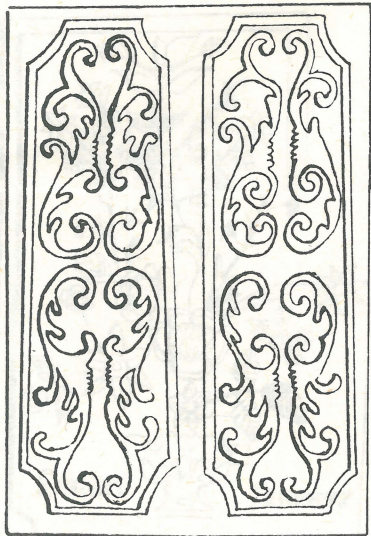
6. Kézdivásárhelyen készült díszkancsók.



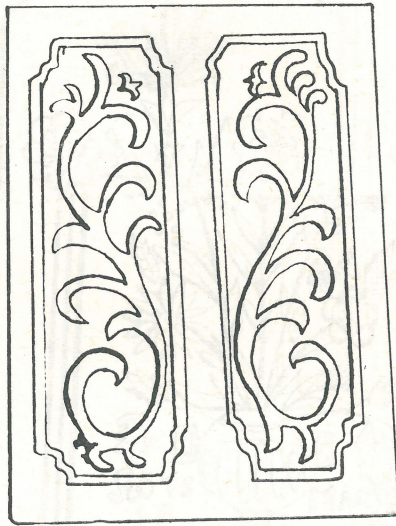


7. Kézdivásárhelyen készült céh korsók.

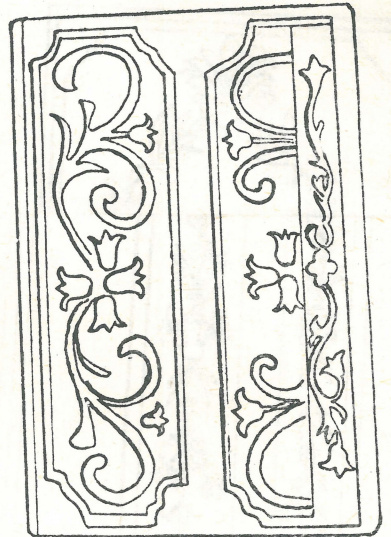




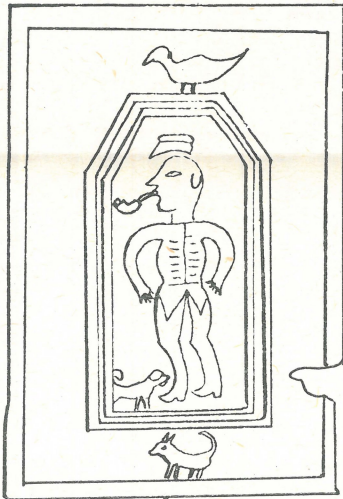
a



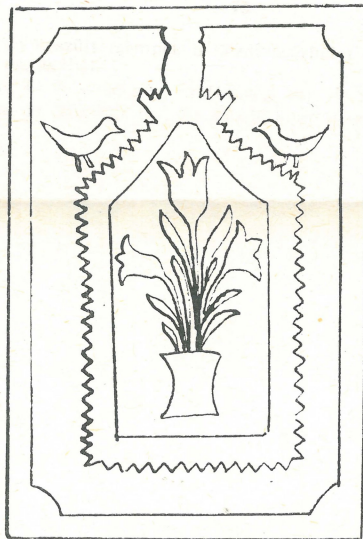
b



c



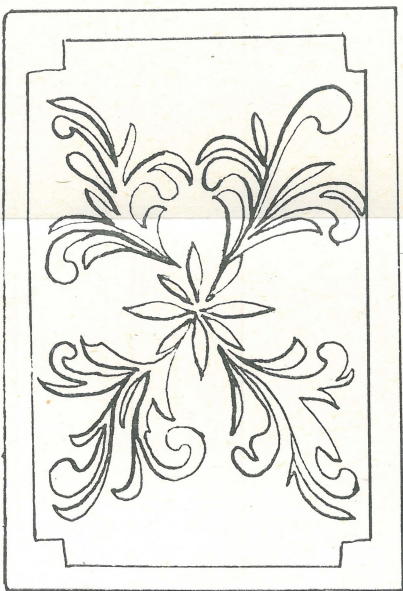
d



e



f



g



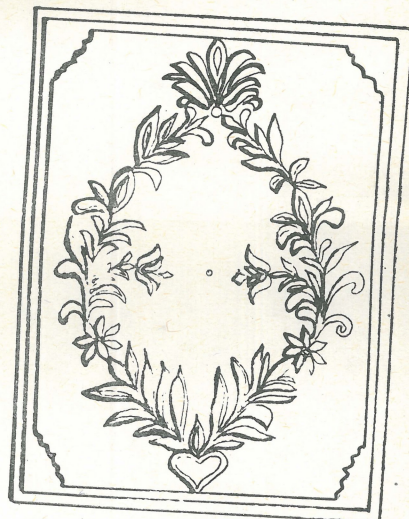
h



i

8. Kézdivásárhelyen készült csempék, a csernátóni múzeum anyagából.

a) 35 x 37 cm; b) 26 x 35 cm; c) 26 x 35 cm; d) 25 x 35 cm; e) 26 x 40 cm;  
f) 35 x 49 cm; g) 27 x 42 cm; h) 26 x 40,5 cm; i) 27 x 41 cm.



9. Kézdivásárhelyen készült csempék a kézdivásárhelyi és a sepsiszentgyörgyi múzeum néprajzi anyagából.

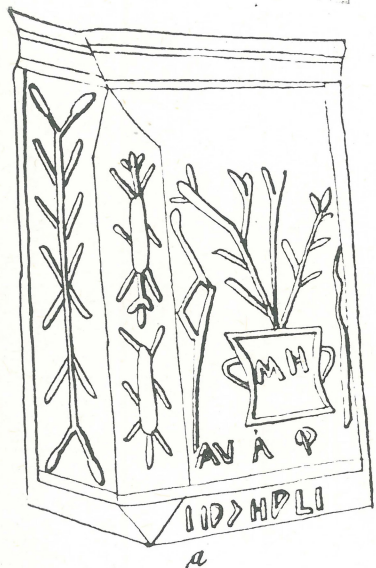
- a) 27 x 38 cm; b) 26 x 35,5 cm; c) 24 x 37,6 cm; d) 24 x 37,5 cm; e) 24 x 38 cm;  
 f) 24 x 37 cm; g) 35 x 37,5 cm; h) 35 x 37 cm; i) 34 x 50,5 cm.



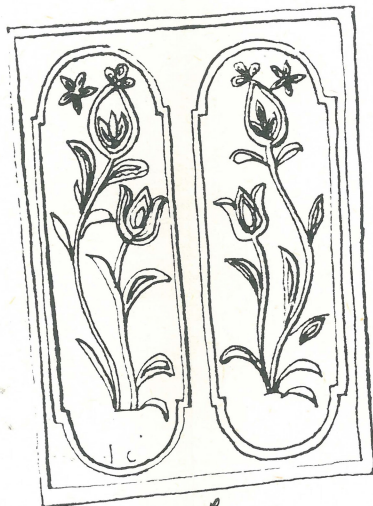
10. Páván készült dízkancsók.







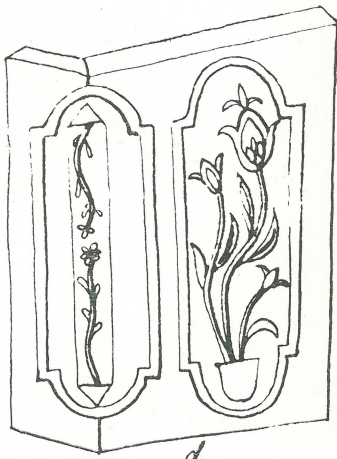
a



b



c



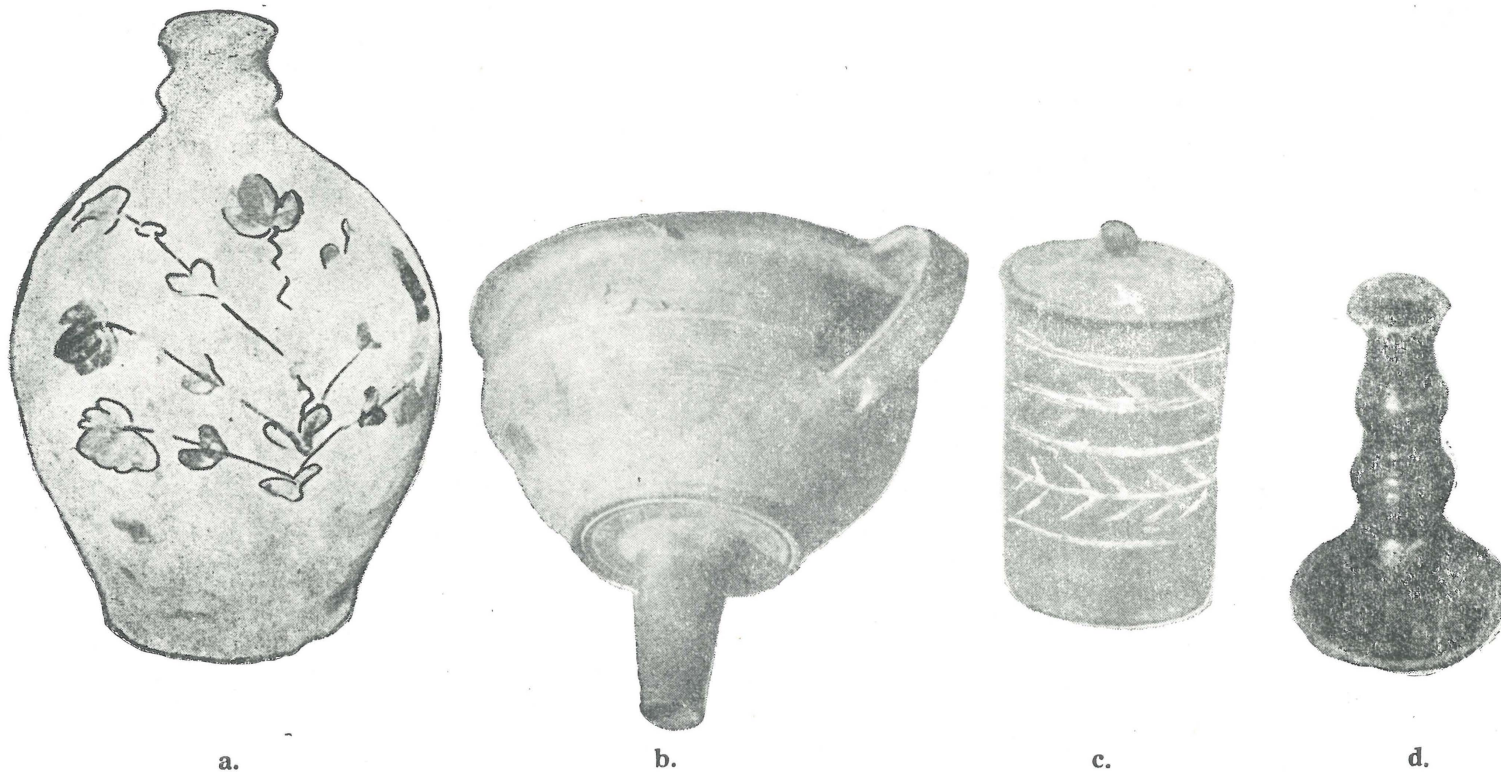
d



e

11. Páván készült csempék.

a) 34 x 40 cm; b) 34 x 41 cm; c) 21,5 x 37 cm; d) 34 x 41 cm; e) 21,5 x 40 cm.

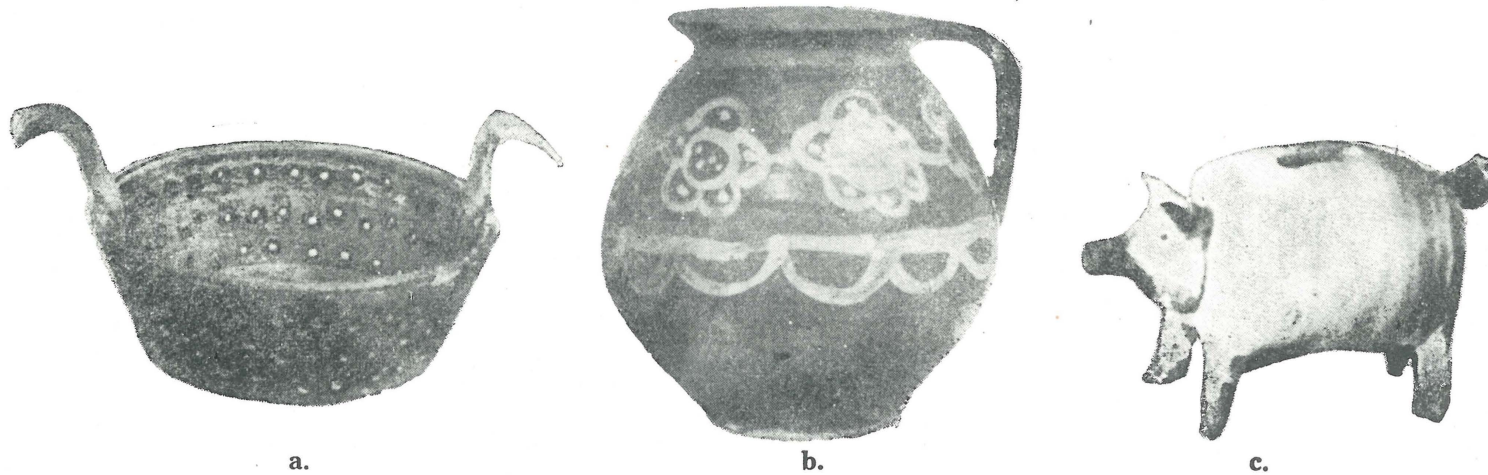


12. Páván készült edények: a) bugyugós korsó; b) tölcser; c) cukortartó; d) gyertyatartó.





13. Zágomban készült csempék. a) 18 x 20 cm; b) 18,5 x 21 cm; c) 25,5 x 21 cm.



a. b. c.  
14. Bodokon készült edények: a) májasfőző edény; b) tejes fazék; c) pénztartó néma





15. Étfalván készült díszkancsók.



a.



b.

16. Kálnokon készült csempék: a) 20 x 29 cm; b) 18,5 x 21 cm







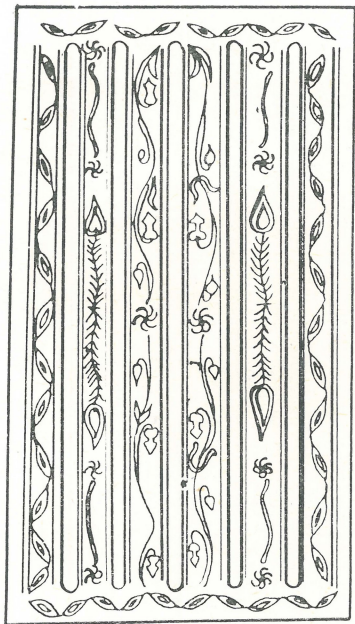
17. Ajtai díszkancsók.





18. Nagyajtán készült edények: a) gyermekek számára készült csecses korsó; b, c) bokálykorsók; d) egyfülű tarka edény; e) kétfülű tarka edény; f) láboslábas; g) cserpenyő.

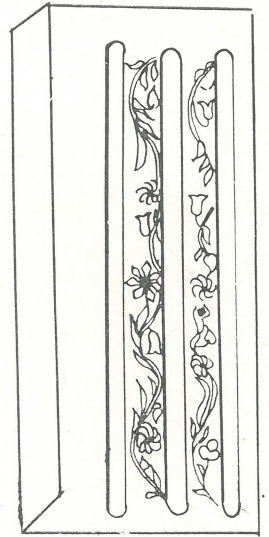




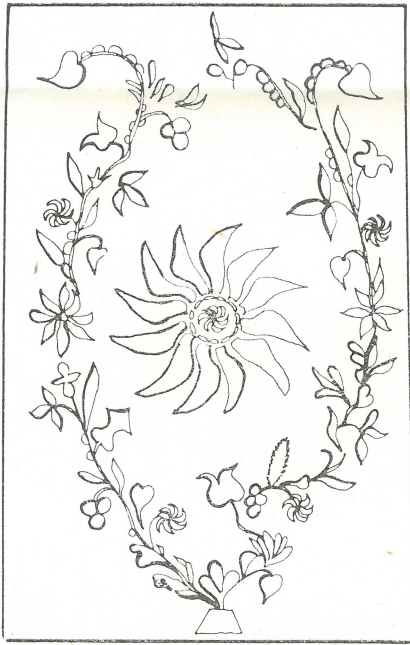
a



b



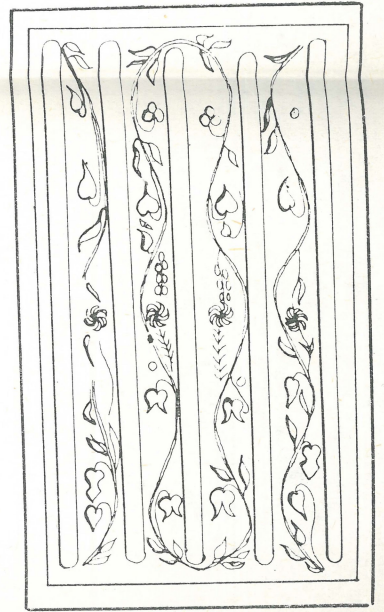
c



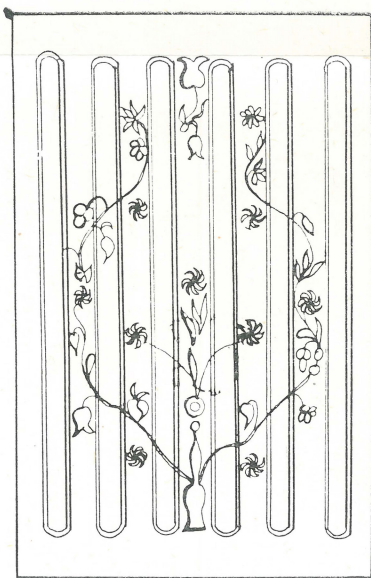
d



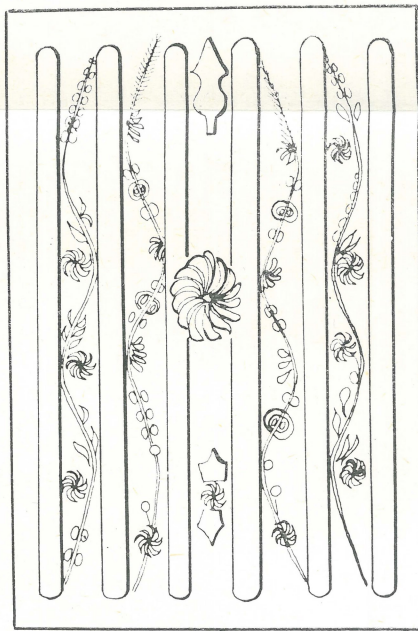
e



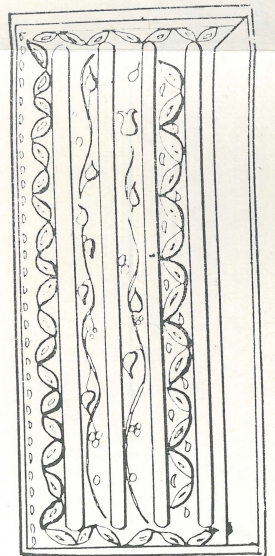
f



g

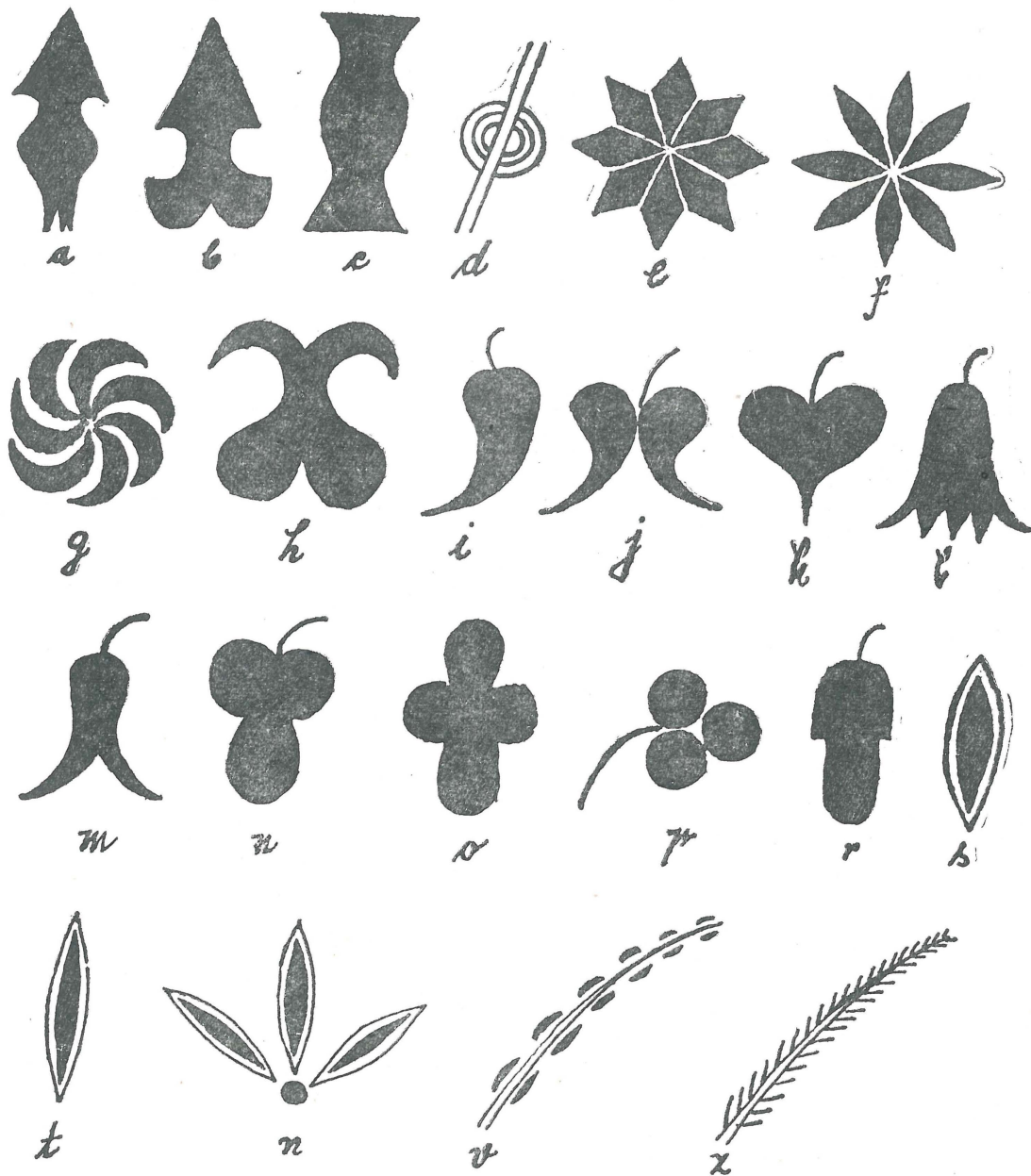


h



i

19. Hermányban készült kétsoros csempék. a) 22,5 x 42, 5cm; b) 25 x 41 cm; c) 26,5 x 40,5 cm; d) 25 x 40,5 cm; e) 25 x cm; f) 22,5 x 39,5 cm; g) 25 x 40 cm; h) 25,5 x 40,5 cm; i) 20 x 42 cm.



20. Magyarhermányi csempék díszítő elemei: a, b) lándzsa; c) kancsó; d) tyúkszem; e) küllős rózsa; f) margaréta vagy szemközt néző nárcisz; g) görbe küllő rózsa; h) bogár tulipán vagy szarvas tulipán; i) paprika; j) kerbütökös; k) bánatszív; l) harangvirág; m) fuxia; n) herelevél; o) kulcscimrózsa; p) tyúkszem vagy macskanyom; r) makk; s) barackmag; t, u) szilvamacskanyom; v) barkás; z) fenyőág.





21. Hermányban készült fazekasmunkák : a) radinás edény; b) káposztás fazék; c) kapázott tejes fazék; d) házdísz; e) rózsás dísztál; f) gyöngyös kantáros fazék; g) gyöngyös csecseskorsó; h) dísztál.





22. Baróton készült céhedény.



## JEGYZETEK

- 1 V.ö. DOMANOVSKY GYÖRGY: **Népi fazekasság**, Budapest, 1942. 6. l.
- 2 PÓTSA JÓZSEF: **Háromszék vármegye emlékkönyve**, 1899, 166. l.
- 3 APOR PÉTER: **Methamorphosis Transilvanie** (Magyar Helikon), Budapest, 1972, 17. lap.
- 4 Csernátoni néprajzi múzeum.
- 5 Berecki Kovács Ignác, 83 éves (1973).
- 6 INCZE LÁSZLÓ: **A kézdivásárhelyi múzeum tájékoztatója; Céhek és Céhhagyományok Kézdivásárhelyen**, Sepsiszentgyörgy, 1972.
- 7 Dr. KÓS KÁROLY: **Népélet és Néphagyomány**, Bukarest, 1972, 155. l.
- 8 Torja, Szigeti Gyula Mózes 86 éves (1975).
- 9 Páva, Sidó Mózes 89 éves (1972).
- 10 Zágón, Csutak Mózes 92 éves (1975).
- 11 Bodok, Henter Lázár 52 éves (1974).
- 12 Étfalva, Imreh István 74 éves (1974).
- 13 Kálnok, Bálint András, 72 éves (1973).
- 14 GAZDA KLÁRA: **Figurális kályhacsempék a sepsiszentgyörgyi Múzeum gyűjteményében**, Aluta I. Sepsiszentgyörgy, 1969, 283. l.
- 15 Dr. KÓS KÁROLY: I.m. 155. l.
- 16 Dr. KÓS KÁROLY: **A vargyasi festett bútor**, Kolozsvár, 1972, 63. l.
- 17 Magyarhermány, Máthé János 76 éves (1973).
- 18 Köpec, Balázs Pál, 97 éves (1973).

## Centrele vechi de olărit din județul Covasna

### (EXTRAS)

Pe teritoriul de azi al județului Covasna, la începutul secolului nostru mai lucra cca. 100 de olari în localitățile: Brețcu, Tg. Secuiesc, Zăbala, Páva, Zagon, Albiș, Bodoc, Etfalău, Calnic, Sf. Gheorghe, Bicalău, Belin, Aita Mare, Bățanii Mici, Herculian, Bodoș, Căpeni și Baraolt. În prezent în județ nu mai activează nici un olar.

Despre existența olăritului la Tg. Secuiesc sînt date din 1649. În unele centre ca: Brețcu, Tg. Secuiesc, Baraolt olarii erau organizați în bresle. Date privind olăritul din această zonă sînt foarte puține și vagi. Deci materialul prezent se bazează mai mult pe amintirile bătrînilor care au mai lucrat sau știu de existența acestui meșteșug. Prezintă numele meșterilor olari de altădată, pentru a se putea identifica proveniența unor produse semnate, aflate în diferite colecții și muzee.

Din punct de vedere al tehnicilor de prelucrare a lutului, a uneltelor, instalațiilor, atelierelor de olari în centrele mai sus amintite acestea erau unitare cu mai multe specialități locale.

În mai multe localități olarii foloseau pentru colorit diferiți coloranți minerali de pe hotarul localităților respective.

În unele centre, pe lângă variate lucrări specifice și obișnuite de uz casnic, ca la Tg. Secuiesc, Zăbala, Calnic și Herculian s-au executat

și cahle ornamentale, nesmălțuite și smălțuite mai ales cu verde, realizat prin adăugarea oxidului de cupru, pregătit de ei.

De asemenea, s-a reușit identificarea unor tipuri de canceer ornamentale făcute la Brețcu, Tg. Secuiesc, Zăbala, Bodoc. Mai mulți olari făceau pe lângă vase obișnuite de uz casnic mai multe feluri de lucrări cu destinație specială.

Atît la ornamentația cahlelor, ceramicii ornamentale, cît și la lucrările de uz casnic la majoritatea centrelor ca: Herculian, Aita Mare, Zăbala, Brețcu, Calnic, Bodoc, Tg. Secuiesc sub influența artei populare sau artei culte (baroc, empire) s-a dezvoltat o ornamentație locală, adecvat tehnicii și materialului.

Olarii centrelor din acest județ cu lucrările lor satisfăceau în primul rînd necesitățile locuitorilor din această zonă. Erau cazuri, cînd în afara tîrgurilor din județ duceau produse și în tîrgurile din Brașov, Sighișoara, Moldova, Casin, precum și în satele întîlnite în drum.

## **Alte Zeutern der Töpferei im Kreis Covasna**

(AUSZUG)

Aus dem heutigen Gebiet des Kreises Covasna waren, cu Beginn des Jahrhunderts, noch ungefähr 100 Töpfen in den Ortschaften: Brețcu, Tîrgu Secuiesc, Zăbala, Pava, Zagon, Albiș, Bodoc, Etfalău, Calnic, Sfintu Gheorghe, Bicfalău, Belin, Aita Mare, Bățanii Mari, Herculian, Bodoș, Căpeni und Baraolt.

Über die Existenz des Töpferhandwerks in Tîrgu Secuiesc, giebt es Daten aus dem Jahre 1649. In einigen Zenten wie Brețcu, Tîrgu Secuiesc, Baraolt, waren die Töpfer in Zünften organisiert.

Was die Töpferei in dieser Gegend betrifft, giebt es nur wenig und unsichere Hinweise.

Diesem Studium liegen also hauptsächlich die Angaben alter Leute, welche vor unlängst noch das Handwerk ausübten, ober die über dessen Existenz bescheidwussten, zu Grunde.

Iich gebe die Namen der ehemahligen Töpfermeister an, damit man die Herkunft der in Museen und persönlichen Sammlungen befindlichen Töpfereiprodukte bestimmen kann.

Was die Technik der Tonverarbeitung (Werkzeuge und Instalationen der Tonwerkstätten) anbetrifft gab es in den angegebenen Zentern verschiedene einziartige, einheimische Verfahren.

In einigen Gegenden verwendeten die Töpfe zum Färben der Tonprodukte Farben mineralischer Herkunft welche in dem Boden derselben Ortschaft findlich waren.

In einigen Zentern wie: Tîrgu Secuiesc, Zăbala, Calnic und Herculian, wurden ausser verschiedenen Hausgeräten auch ornamentierte und nichtglasierte oder glasierte Kacheln hergestellt. Zum Glasieren der

Kacheln, wurde vor allem die grüne Farbe, welche man durch Beigabe von Kumboxyd, erhielt, verwendet.

Man hat auch einige Typs Ornamentkrüge aus Brețcu, Tirgu Secuiesc, Zăbala und Bodoc identifiziert.

Einige Töpfer machten ausser gewöhnlichem Küchengeschirr auch viererlei andere Gegenstände.

Unter Einfluss der Volleskunst und des barock und empire Stils hat sich in den Ortschaften: Herculan, Aita Mare, Zăbala, Brețcu, Calnic, Bodoc, Tirgu Secuiesc bei der Verzierung der Kacheln, der Ornamentkeramik und dem Küchengeschirr eine örtliche Darstellungsweise entwickelt.

Die Töpfer des Kreises Covasna schafften vor allem für den Gebrauch der Bewohner dieser Gegend.

Manchmal aber brachten sie ihre Waare bis auf dem Markt aus Brașov, Sighișoara, Moldova, Casin, oder in die ihnen auf dem Wege begegneten Dörfer.

