

CSIPES ATTILA:

Mezőtúr fazekassága és jellemző edénytípusai

I.

Mezőtúr a Nagykunság dél-keleti részén fekszik. Gazdag és jó minőségű agyaglelőhelyet találunk ezen a területen, amit több környékbeli, helyi téglagyár léte is bizonyít.

Még tekintélyes szakirodalmak (pl.: Domanovszky György: A magyar nép díszítőművészete) is úgy emlegetik Mezőtúr fazekasságát, mint még komolyabb feltárásra szoruló fehér foltot. E fehér foltot kívánom színesíteni, de nem e szakma helyi történetét feldolgozva, hanem a speciálisan túri jellegzetességek felé fordulva. Ezen jellegzetességek alatt értem a túri fazekasok elmaradhatatlan edényeit, formáit, színeit, díszítményeit. A helybéli mesterembereket ezek az edények tették híressé országszerte, s bátran hozzátehetjük, nem érdemtelenül.

A túri hagyományokat az aratókorsók, a butéliák (butellák), miskakancsók és tálak, a paraszti élet mindennapi tárgyai fémjelezték. Hogy Andrásfalvy Bertalan szavait idézzem: *"A népművészet ma többnyire vitrinbe, polcra, falra való, másra alig használható dísz tárgyat jelent, holott a népi műveltség eredetileg nem ismeri az önmagáért való dísz, a dísz tárgyat, a vitrint. A népművészet tárgyai szépségének, tökéletességének is részben az a forrása, hogy az ember saját maga használatára, igényei kielégítéseire alkotta, és önmagát nem csalta meg."*

Mindenekelőtt szólnunk kell a népi cserépedények szakterminológiájáról, tisztáznunk kell néhány alapfogalmat, úgy mint magának a mesterségnek az elnevezése, edények, edénytípusok hovatartozása főbb jellemzőjükkal és variánsaikkal. Erre azért van szükség, hogy mindenki előtt tisztázódjék, mikor melyik edényről lesz szó. Egyazon vidéken is előfordult például, hogy egyetlen egy féle termék más-más nevet kapott a mestertől, a kereskedőtől és az edények használatától. Ma már többnyire mindenütt fazekasnak, fazekasmesternek nevezik az agyagművest, ill. fazekasságnak a szakmát. A mesterség elnevezésnél fő szempontok a következők: nyersanyag, edénycsoport, mázoltóság. Ezek alapján megkülönböztetünk fehéredényes, tálas, korsós, fazekas mesterségeket. Hogy melyik mesterség hol alakult ki, azt főleg a nyersanyaglelőhelyek határozták meg. Két főbb agyagtípus létezik: a tűzálló agyag, mely 1550 celsius fokot is kibír égetés során, és a nem tűzálló agyag, melyet jóval kevesebb fokon égetnek ki. Az Alföldön nem tűzálló agyaglelőhelyek voltak (vannak), így itt nem találunk hagyományos értelemben vett fazekasokat.

Ezek után nézzük meg, hogyan csoportosíthatjuk a cserépedényeket! A tárgycsoportok elhatárolásánál három fő szempontot kell figyelembe vennünk. Elsődle-

ges a forma, majd az edény fő funkciója, és végül a név, elnevezés, ami esetleg a formát is és a funkciót is érzékeltetheti. Ezek alapján megkülönböztetjük a következőket :

I. Laposedény

1 Tálasedény

2 Sütő-, főzőedények

II. Fennálló öblösedény

1 Fazékféle:

a, főzőfazekak

b, tárolóedények (szilke, bödön)

2 Korsóféle, öblösedény nyakkal

a, vizesedények (korsó, kanta)

b, borosedények (kancsó, kulacs)

c, pálinkásedények (butykoskorsó, butella)

3 Különféle edények és dísz tárgyak

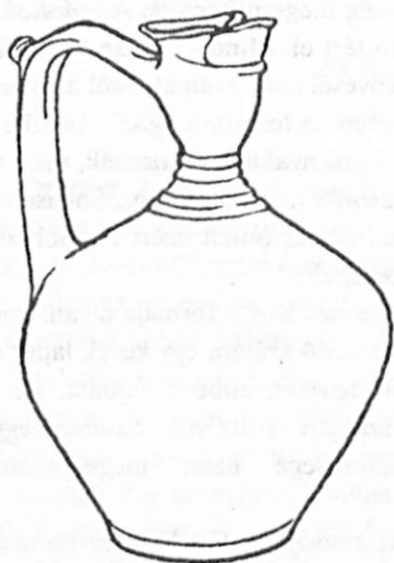
(A laposedény magassága nem több, mint az edényátmérő fele, a fennálló edény oldalfala felfelé áll, magassága nagyobb az átmérő felénél.)

Láthatjuk, hogy Mezőtúron a korsós mesterség edényei terjedtek el leginkább, de a múlt század 40-es éveitől legalább ekkora szerepet játszottak a mázas edények is. Említésre méltó, hogy a túri fazekasok századunk 30-as éveiben hozott felvidéki tűzálló agyagból tót fazekakat is készítettek, de ez a tevékenység a helybéli korsós-, mai szóval fazekaskultúrát nem befolyásolta.

Ha valamilyen cseréptárgy jellemző e vidékre, akkor a korsót kell első számú helyen említenünk. Legelterjedtebb változata a *parasztkorsó*. Itt a parasztljelző nem az edény mázolatlanságára utal, hanem a forma egyszerűségére. Természetesen ez az egyszerűség viszonylagos, mert a parasztkorsónak szűk alja, bő öble és ismét szűk nyaka van. Ez a forma már önmagában sem egyszerű, sőt a korsónak más követelményekkel szemben is meg kellett felelni. Szinte mindig folyóedényként készült, azaz nem igazán mives munka, - talán - ezért is ragadhatta rá a parasztljelző.



A PARASZTKORSÓ



A CSÁRDÁSKORSÓ GUZSALYOS NYAKKAL

A folyóedény azt jelentette, hogy nem személyre szólóan, nem rendelésre készült, hanem vásárra, bárki számára. A vidéken a parasztkorsó az 1870-es évektől terjed el. Alapszíne a sárgás dudi szín. Az erdélyi *Dud* községből származó sárgás festékekkel öntötték be az edény alját, így a korsó 1/4-e körben vörösre égett ki. S hogy miért készült ilyen technikával a parasztkorsó? Mártani nem lehetett a festékes vödörbe, mert akkor a folyékony, sűrű festék eltömítette volna a fülén a lyukat, illetve lefolyva a rostélyon a csörgőket is odaragasztotta volna az edény aljához. (Erről azonban még lesz szó.)

A korsó mellére gyakran piros és zöld csíkot húztak. A mellétől a nyakig eső rézsútos részt írókálták az 1870-es, 1880-as jellemző túri virágmintákkal. A nyakát általában rézsútosan írókálták, száját és fülét pedig zöld színű mázba mártották vissza. A korsó fülére azt mondták: gangosan és rangosan áll. Ez egyébként az összes korsóra igaz volt, nemcsak a paraszt formájúra. Lényege, hogy a fül legfelső része egymagasságú volt a korsó szájával, a legfelső résztől pedig függőlegesen a váll irányába tartott. Így a korsó a száján is meg tudott állni, mert a fül és a száj elég stabilitást adott az edénynek. A fül alsó része a vállhoz úgy idomult, mintha onnan nőtt volna ki, sőt a korsó öbölrészi ívének folytatása lenne. A fület az edényre ragasztás után ún. *szotyogtatóval* lyukasztották ki, teljesen az öbölígig. Ez egy vékony, enyhe ívű - mint a fül -, nyílhegyű pálca. Lyukasztás után ragasztották rá a csöcsöt. Volt ahol így is nevezték ezt a formát: *csöcsőkorsó*.

A fül és nyak találkozásánál van a korsó *szeme*. Ez több funkciót is szolgált. Merítéskor itt tudott kiszorulni belülről a levegő, illetve az edény nyers szárításakor a fülben lévő esetleges hajszálrepedéseket megállította, csökkentve ezzel a seletet. A korsónak még egy alapvető formai követelménynek kellett megfelelnie. Az öbölnek a fenékszojtól egészen a nyakig ívesen domborúnak kellett lennie. Hiba főleg az öböl alsó részén fordulhatott elő. Ha itt nem domború volt, hanem egyenes, akkor *darázsseggűnek* mondták az edényt. Sőt előfordulhatott, hogy az alsó rész a bizánci edényformákhoz hasonlóan ívesen befelé görbült. Ilyen esetben *padmalyosnak* mondták a korsót. Az edény belsejébe pár szem golyót is raktak, ami a folyamatos tisztántartást is szolgálta.

Három ritkább formájú korsófajtát kell még megemlítenünk. A csárdáskorsó a parasztkorsótól díszítettségében és tartásában tért el. Mindig büszke kiállításnak kellett lennie. Színe általában sárgás, de itt igényesebbek lévén az öböl alsó részét is beöntötték. Vállára szebb, több és cifrább virágokat festettek. Igazán büszke tartását bő mellétől és szűk nyakától kapta. Guzsalys nyakúnak mondták, mert nyaka folyamatosan, lépcsőzetesen szűkült, azaz hasonlított a guzsalyhoz. Sohasem készült folyóedényként, mindig megrendelésre csinálták, öblén ezért legtöbbször a készítés helye, az évszám és a mester neve is szerepelt.

A csárdáskorsónál még ritkább a *kalapos korsó*. Külső formája olyan, mint a csárdáskorsóé, csupán a szája más. Ívesen kifelé hajló szájára egy kerek lapot raktak. Ez a kalapja. Rostélyt, szűrőt nem korongoztak ebbe a fajtába, az íves szájrészt lyukasztották ki körben, és ez szolgált rostélyul. Szintén egyedi megrendelésekre készítették, fölirata, díszítettsége ezért megegyezett a csárdáskorsóéval.

Még van egy igen ritka formájú korsó, az *emberfejű*. Ezt Mezőtúron inkább alulról, vagy fenékén merülő korsónak neveztek. Lényege, hogy az edény belsejében a fenéktől a nyakig egy tölcser alakú cső vezetett föl. Így ezt a fajtát alulról kellett megmeríteni. Nyaki részét emberfejűnek is korogozhatták.

Ezek a típusok voltak a mázaskorsók leggyakoribb fajtái. Természetesen a mázasok mellett továbbra is készítették a vörösre égetett vászonkorsót (mázatlan korsót), illetve a fekete edényeket is. A mázatlan edények díszítése a kavicsolás síkálás volt. Az eljárás lényege, hogy kavicsal mintát csiszoltak a nyers edényre. Kedvelt edények voltak, főleg azért, mert hidegen tartották a vizet. Mezőtúr búzatermő vidék lévén, az aratók ebben vittek maguknak inni a mezőre, ezért kapták ezek a korsók az aratókorsó elnevezést.

(Folytatjuk)

