

FAZEKASSÁG

A moldvai falusi nép korunkig széltében szabad tűzhelyen főzött, mégpedig — a máléfőző réz- vagy öntöttvas-üst meg a háromlábú serpenyő kivételével — agyagedényben, rendszerint a tűzhely parazsa és forró hamuja közé állított fazékban. A fazékon kívül a tejes- és vizesedény, a savanyúság- és zsírtartó, a tál- és csuporfélék mind csupa cserépholmi volt. Az 1950-es években a csángó háztartás még meglepően kevés gyári vas-, bádog-, porcelán és üvegedényt használt (plasztik edényt pedig nem is látott), s így nem csupán a környékbeli fazekasság tartotta magát javában, hanem az otthoni piacukat jórészt elvesztett közeli háromszéki és csíki fazekasgócok — Bereck, Dánfalva s főleg a fekete edényt készítő Madaras — megmaradt fazekasai rendszeresen „faluztak” a Tatros és Szeret mentén.¹

Hogy a cserépedények eme általános használata ellenére Moldvában aránylag kevésbé változatos, egyszerű termékeket előállító és kevés számú fazekasközpont volt, az egyrészt a szerény táplálkozással (melyhez általában elegendő volt egy-két főzőfazék, tejesedény), másrészt a lakásbeli díszedények szokásának hiányával magyarázható (az Erdély-szerte szokásos „bokályos” fogasok helyett a katolikus csángóknál, akárcsak a moldvai románoknál, szentképek sora került a fő falakra). A ritka különösebb igényt viszont kielégíthették a múlt században Moldvába is rendszeresen eljáró kézdivásárhelyi, udvarhelyi, illetve suceavai és rădăuți-i fazekasok.²

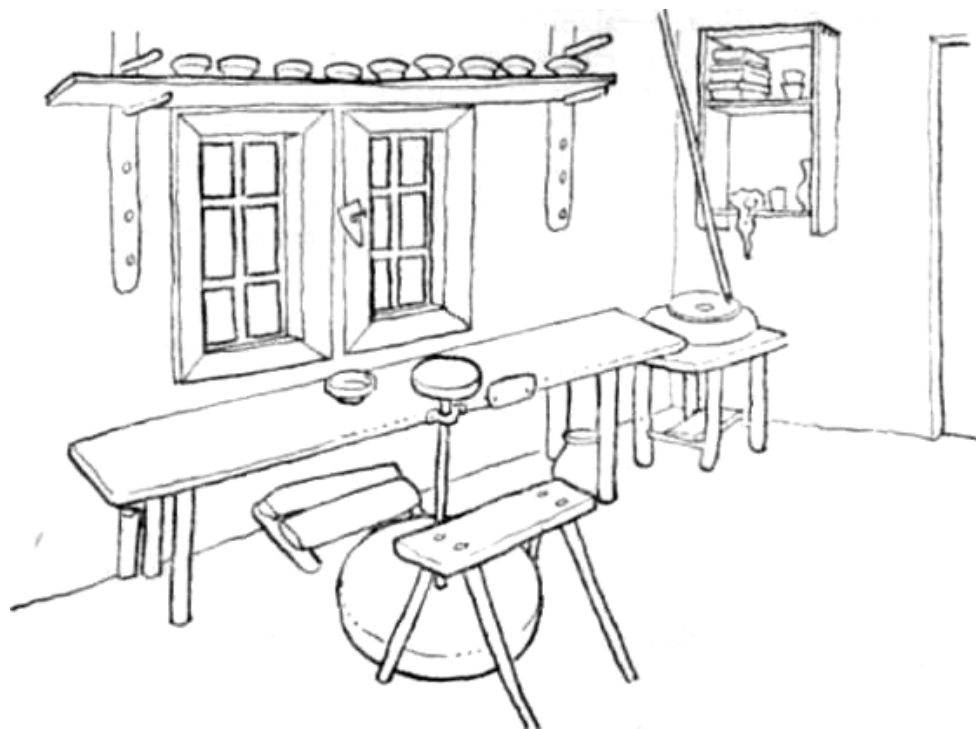
A moldvai fazekasközpontok többségére jellemző, hogy itt még zárt kemencékben mázatlan fekete edényt állítanak elő. Az egykor Európa-szerte ismert fekete-fazekasságnak az utóbbi évszázadban már csak Lápos, Borgó és Csík vidékén maradt egy-egy központja, s főleg Moldvában mintegy 16, javarészt Román és Szalonc környéki falukban vannak még parasztmesterei.³ Mivel a fekete edények készítéséhez mázra és festékre nincs szükség, csupán a helyben található agyagra és tűzifára, a fazekasok e falvak legszegényebb rétegéből kerülnek ki, „kiknek nincs szántóvető helyik”. A *szalonci fazakat* földbe ásott s kővel kirakott aknaszerű fekvő kemencében egyszer égetik ki, úgy, hogy miután a berakott mintegy 200 edénynek jól befűtenek, a kemence szádát betapasztják, az áttüzesedett edényt befojtják. A langyos edényeket kiszedik, a ráakadó koromtól *kapcával megtörölgetik*, hogy fényt kapjanak. Az egyszerű és gyors eljárással a Szalonc környéki falvak fazekassága — a fazekasok falvankénti viszonylag kis száma ellenére — igen termelékeny, úgy, hogy az 50-es években csupán Kukujec, Kiszalonc, Frumósza és Banasin falvakból több mint 300 szekérrel vitték szerte az eladó edényt. A szekeres edényárusok fekete fazekaikkal két hetet is odavoltak, mígcsak eladták és a vásárlóktól cserébe kapott búzával és rozssal hazatértek. A kukujeci és frumószaai csángó fazekasok vagy ottani edénykereskedők rendszerint déli irányba vették útjukat s Pusztina, Gligoreni, Luncani, Mărjineni, Bogdánfalva, Nagypatak, Kákova érintésével Klézséig jutottak. Evéshez való laposedényt (tál, tányér) e fazekasok sem készítettek, csupán keskeny, szűk nyakú *tejtartófazakat* és hasas *főzőfazakat*.

A csángó fekete edényt készítő fazekassággal kapcsolatban negyedszázaddal ezelőtti vázlatos feljegyzéseimet egészíti ki a mesterségi szókincs ismertetése kapcsán a munkamenet és eszközkészlet részletes bemutatása, három nép-

nyelvkatatónk értékes dolgozata,⁴ amely feleslegessé is tett egy újbóli helyszíni kutatást.

Már jeleztük az előbbieken, hogy a Szalonc és Román környéki fazekas-központok termése mellett a Szeret és Tatros vidéke kitűnő felvevő piaca volt a csíkmadarasi fekete fazekasmunkáknak is. A csíki fazekasok főleg az otthon nem vagy csak alig termő gabonafélékért (kukorica, búza) és borért látogatták e vidéket. Hogy már a XIX. században is milyen fontos piaca volt ez a csíki edénynek, mutatja az is, hogy a század vége felé életbe léptetett határvám idején több madarasi fazekas moldvai területre, a közeli Gyimespalánkára költözött át mestersége folytatására.

A fekete edények mellett a csángó háztartásokban is akadunk vörösre égetett mázatlan, többnyire mégis mázas és festett díszítésű edényekre, főleg tálak és csuprok formájában. E vörös edényeknek századunk első felében kis része Erdélyből — főleg a közeli csíki Dánfalváról és a háromszéki Bereckről, esetleg a távolabbi Korondról s még távolabbi Tordáról — került, túlnyomó többsége azonban helybeli munka, készítőik már nemzedékekkel előbb ide áttelepült mesterek leszármazottai. A Székelyföldről ide települt, vörös edényt készítő fazekasok közül egyesek egymástól elszigetelten érkeztek valamely csángó faluba, s utódaik is így, magukban dolgoztak kis körzetük számára. Ilyen vörös edényt készítő magányos fazekasra találtunk pl. Pusztinán a Bereckből ide került Laczkó János fazekas leszármazottjában, Volár Istvánban, akinek eredeti vezetéknevét a hatóság „volár” (rom. olar = fazekas) ragadványneve után cserélte föl. A pusztinai fazekas mesterségi tudása és készítményei pontosan tükrözik a környékbeli, jórészt csángó vásárlók igényeit (1—5r, 23—24.k). Ezért tartottam fontosnak Volár István mesterségének ismertetését



1. Fazekasműhely, Pu: *kerek* (korong), elől lábtartó *kecskével*, hátul *székkel*, hosszú *tesgye* (dolgozóasztal) és a *tál*, a sarokban mázórlő *rezsnyice*, fent *póc*.



2. Fazekasszerszámok, Pu: a) *lapocka* (fakés); b) *szirma* (rézdrót), c) *mázolótál* és *kalán*; d) *írószaruk* (nádcsővel, cserépszékekre helyezve); lent: a tálkorongolás szakaszai: a) *felütve* fa rög); b) *felhúzva*, c) *lenyomva* és *lik csinálva*, d) *felhúzva újból*, e) *kicsinyálva a szádja*.



3. Tálakra írott díszítőelemek. Pu.

nemrég megjelent, *Csángó néprajzi vázlat* c. munkámban⁵, s így e közlésre történő utalással elkerülhető itt való megismétlése.

Már az ilyen vörös mázas-virágos edényeket előállító fazekasok itt-ott való szórványos megtelepedése és utódaik munkássága is mutatja, hogy a fekete főző- és kisedények mellett, legalábbis az utóbbi évszázadokban, a csángóság körében is megvolt és a gyári edény terjedéséig erősödött az igény a díszesebb edények, főleg a mázas evő- és ivóedények iránt is. Ezt bizonyítja mindenekelőtt a legjelentősebb csángó fazekasközpont léte. Gorzafalva fazekassága az itt dolgozó mesterek nagy száma, roppant termelékenységére és termékeinek Moldva jelentős részére kiterjedő piaca révén országos viszonylatban is a legjelentősebb fazekasközpontok közé tartozik. Kétszeresen is indokolt tehát, hogy ez alkalommal közelről megismerkedjünk vele.



4. *Fazekaskatlan* (távlati és alaprajz), Pu.

5. Fazekaskészítmények, Pu: a) *korsó*; b) *tál*; c) *tálacska*; d) *fedő*; e) *bold* (házcsúcsdís); f) *puskulica* (persely); g) *cserpenyő*; h) *kancsó*; i) *csipor*, j) *korsócska*.

A GORZAFALVI FAZEKASSÁG

Gorzafalva (Grozești) a Keleti-Kárpátok keleti (moldvai) felén, az Erdélyi Moldvával összekötő legjárhatóbb szorosban, az Ojtoz völgyében terül el. Mintegy 360 fazekásával az ország legnagyobb fazekasközpontja; jellegzetes edényeivel napjainkig ellátta Közép- és Dél-Moldva falvainak jelentős részét. Ennek ellenére a néprajzi szakirodalom eddig még csak nem is tudott róla.⁶ Ilyenformán ez a dolgozat néprajz- és népművészetkutatásunk és általában falusi kézművességünk ismeretének egy lényeges hiányát pótolja, egyben szépen példázza a Kárpátok két oldala, az Erdély és Moldva közti, illetve a román és magyar kapcsolatokat ezen a tevékenységi területen is.

Gorzafalva, mint azt neve is mutatja, nem nemzeti szállástelepülés, hanem a már kialakuló moldvai feudális tartomány telepített faluja. A már 1410-ben említett és később Gorzafalvába olvadt két település (Stănișești — Sztánfalva és Vlicia — Völcsök) is ilyen lehetett.⁷ A XVI. század elején már egyházas hely; erről tanúskodik a katolikus templom „Spes mea Christus 1526” felírású harangja,⁸ 1647-ben Bandinus 15 magyar családot talál itt (Csorba, Szalonci, Kis, Bercse, Bimbó, Sasko, Magdó, Demeter, Pakurár, Toma stb.) 69 lélekkel.⁹ Ez a szám szaporodott föl 1844-ig 1000 lélekre, az 1930-as népszámlálás már 1873 katolikust jelez, míg az 1953. évi hivatalos közlések szerint 2870 katolikus (magyar) él kb. ugyanennyi ortodox (román) lakos mellett.

A helyi hagyomány szerint Gorzafalva kézműves faluként, Ștefan vajda idejében keletkezett, ide kitelepült magyarokból. „A csángók Ștefan cel Mare idejében jöttek ide. Egyszer őt a lengyelek megverték, s akkor kért segítséget a magyar királytól. Akkor a magyar király adott embereket, csángó embereket Gyimesből, a székelyekből s másunnan segélni, katonákat. Mikor a lengyeleket s törököket megverték s kihajtották, Moldova megmaradt tisztán. Ami megmaradt a csángó emberekből, azt Ștefan vissza kellett volna adja, de ő többet nem akarta visszaadni, s a csángók is azt mondták, hogy nem akarnak visszamenni, mert otthon perzekutálva [üldözve] voltak, hamis emberek voltak. Ștefan itt marasztotta, s jó erőre vitte a csángókat. A legjobb moldován helyek már le voltak foglalva a románoktól, letelepítette őket oda, ahol még lehetett: Bákó, Román, Putna és Hus megyében, ahol még erdők voltak akkor. Letelepítette, adott nekik sok földet, akkor aztán békérték a családokat is Magyarországból, asszonyokat, gyermekeket s még jöttek mások is. A Bákó vidéki csángók is mind onnan származtak, majd mind kikérte a voda onnan, hogy ott alig maradt. Azután ide Gorzafalvára voltak hozva a csángó meszeriások [mesteremberek], mert fazekasok itt nem voltak. Jöttek ide a csángó ványolósok és fűrészesek, csináltak malmot. Még küldött a voda románokat is tőkevágni, Bogdaneștbe [szomszéd falu], cigány mozsikásokat, hegedűsöket. Küldtek által még Kásonba [szomszédos Cașin patakvölgy hasonnevű községgel] tekenyös és kalányos cigányokat.” (Aszalós István fazekas, Gorzafalva)

A helyi hagyomány az itteni fazekasság eredetét is a székelyföldi bevándorlókból vezeti le: egyesek szerint Csíkból, mások szerint Háromszékről jött fazekasoktól származik a mesterség. Sokan úgy tudják, hogy a Magdó „nemzet” (nemzetség) őse honosította meg itt a fazekasságot, aki Bereckről került ide valamikor. Bereck valóban ma is nevezetes háromszéki fazekasközpont, és Gorzafalvától alig 30 km-re van, az Ojtozi-szoros erdélyi ka-

pujánál. Több fazekas családról (Magdó, Aszalós stb.) számon tartják, hogy azok Bereckről házasodtak, s általában „úgy mondják, hogy a magyarok Erdélyből, Háromszékből származtak ide régen”. Háromszéken pedig, Berecken kívül, még volt egy másik közeli nevezetes fazekasközpont, a Moldvával kereskedő híres kapuváros, Kézdivásárhely.

Jellemző azonban hogy a gorzafalviak általában úgy indokolják fazekasmesterségük okát, eredetét: „Hogy itt ojan kevés a föld, azért fogtak a fazekassághoz.” „A földér földből kell munkálni” — mondják.

Ha a fenti különböző pontosságú s értékű adatokat egybevetjük, azokból Gorzafalva települése és a fazekasság eredetének kérdése meglehetősen rekonstruálható. Bizonyos, hogy a kevés termőföldű, zord, erdős hegyvidék földműves vagy akár állattartó településre nem volt alkalmas. Viszont igen alkalmas volt Gorzafalva épp erdeje és tiszta agyagja révén famunkások és agyagművesek megtelepedésére. A Székelyföld (elsősorban Háromszék) közvetlen közelsége, a forgalmas ojtózi összekötő út, Bereck és Kézdivásárhely fazekasközpontok közelsége, a háromszéki fazekasokkal és más falvakkal való eleven rokonsági kapcsolat, az erre mutató családnevek a gorzafalvi fazekasság háromszéki, berecki eredetének, hagyományának hitelességét támogatják. Gorzafalva jelentősebb egyházas helyként való említése 1677-ben¹⁰, s mint ilyen harangjának 1526-ból való származása, továbbá néhány kisebb, 1410-ben említett telepesfalu Gorzafalvába való olvadása, Gorzafalva települését az 1410—1526 közti időszak közepe tájára helyezi, vagyis éppen Nagy István vajda (1457—1504) idejére, ahogyan azt a helyi szájhagyomány is fenntartotta. Az a tény, hogy Ștefan cel Mare vajdának éppen a szomszédos (ma vegyes, román és magyar lakosságú) Borzás (Borzești) volt szülőfaluja (melyre uralkodóként is gondolt, építve ide 1494-ben egy román templomot), továbbá a vajda gazdaságpolitikájának nevezetes kézművespártolása (telepítései, szabaldalmi, városfejlesztése), a magyar királlyal (Mátyás) való kapcsolatai valószínűvé teszik a szájhagyomány azon részleteit, amelyek szerint Gorzafalvát erdélyi magyar mesteremberekből ő maga telepítette szülőfaluja közelében.

Gorzafalva tehát Ștefan cel Mare vajda idejében (a XV. század második felében) háromszéki kézműves székelyek falujaként keletkezett. Fazekassága is még ebből az időből származhat.

A gorzafalvi fazekasság kialakulását az itt nagy mennyiségben található agyag tette lehetővé, fejlődését — messze földön egyedülálló lévén — nagy piaca biztosította, s a mesterséget fenntartották mindmáig a helyi zord természeti viszonyok, melyek a termőföld nélküli lakosság tekintélyes részét arra kényszerítették, hogy földművelésen és állattenyésztésen kívüli foglalkozást űzzön. Gorzafalva község (r. comuna Oituz) 10745 hektáros határának 73,4%-a erdő, egykor Negroponte bojár birtoka, ma az államé. A maradék 26,6% parasztkézen levő területből alig 7% szántó, 6,2% kaszáló, 6% legelő, 7% udvar és ma is terméketlen szikla és áradmány, és csak 0,4%-a szőlő. Az egész földművelésre tehát csupán 7,4%, az állattenyésztésre meg 12,2% terület jut a határból. Számítva a község 7130 lakosát (1417 családi gazdaság), 1 lélekre átlag 0,40 ha (1 gazdaságra meg 2,04 ha) jut. Még sokkal rosszabb a helyzet, ha a községet alkotó falvából csupán a tulajdonképpeni Gorzafalvát („Nagyfalu”) vizsgáljuk: itt 1 lélekre átlag 0,12 ha (1 gazdaságra meg 0,61 ha) esik, melyből a művelhető szántó, szőlő és gyümölcsös együtt 0,04 ha egy lélekre (és 0,20 ha egy gazdaságra). Ennél már csak a gorzafalvi ma-

gyar fazekascaládokból kirajzolt kis Zöldlonka falucskában rosszabb az arány, ahol összesen 11,5 ha szántó (és minimális szőlő meg gyümölcsös) jut a 70 „gazdaságra” (350 lélekkel). Természetesen következik a termőföld jelentéktelenségéből, hogy az egész 7130 lakosra (1417 gazdaságra) csupán 520 tehén, 140 (70 pár) ökör és 113 ló jut, s a családok nagy többsége 1 ha-on aluli „birtokon” gazdálkodik.

Nyilvánvaló, hogy a község határának fenti képe a lakosság foglalkozásában is tükröződik. 1953-ban a Gorzafalva községhez tartozó falvakban összesen 430 család fizetéses alkalmazott, 360 fazekas (ebből 255 iparendélyes, adót is fizet mestersége után), 103 ökrös és egylovas fuvaros, 404 erdei munkás és egyéb mesterember („kerekés”, „házcsináló”, „vasverő” stb.) s csupán 120 földművescsalád.

A hatalmas községhez tartozó négy falu — Gorzafalva („Nagyfalva”), Zöldlonka (Călcîi), Marzsina (Marginea) is Fűrészfalva (Fereastră-Oituz) — lakosságának tehát éppen negyedrésze fazekas. A fazekasok Gorzafalva lakosságának legföldtelenebb rétegét képezik. 1954-ben legtöbbjüknek alig volt 10—15 *rúd* (prăjină; 80 rúd = 1 ha) helye a háza körül, s még jó, ha a mezőn is volt vagy 5—6 rúd földje. Átlag minden harmadik családnak volt egy tehene, egy lova és szekere; az ilyen aztán maga hordhatta el edényét a vásárookra és falvakra; a többi fazekasnak viszont rendszerint valamely szomszéd falubeli szekeresrel kellett elhordatnia edényeit, s így a nyereségből jelentős rész ment fuvarra. A 360 fazekas közül kb. 50-nek volt 1—3 rúd magántermő szőlője, az ilyenek aztán már „jobbacsán élhettek”. Aki csak tehetett, igyekezett szert tenni bár egylovas, egyökrös vagy egytehenes fogatra és az állatát eltartó szénafűre. A zöldlonkai Gyöngyös Mihálynak nagy munkával és szerencsével sikerült szereznie az 5 rúd *élet* mellett 10 rúd szántót és 3 rúd szőlőt, valamint 20 rúd *szénafűvet* is, amelyből (évi két terü szénán) eltarthatta tehenét. Aszalós István nagyfalui fazekasnak meg Örökség és szerzés révén a 4 rúd *köves* (ártéri) belsőségen kívül már 33 rúd szántója, 4 rúd szőlője és 10 rúd szénafűve lett, ami társai szemében már jó módnak számított.

A fazekasság fenntartója épp ez a földtelenség. „Nincs elég termőhely, s hogy szokták vinni gabonáért, ezért tanulják meg a gyermekek is a fazekasságot” — mondták; agyagból dolgoznak a termőföld helyett. Ennek ellenpróbája, hogy többen, akik „jobbacsán házasodtak” s feleségükkel kevéske földhöz jutottak, elhagyták a mesterséget s már fiuk sem tanulta meg. Inkább zöldség- és szőlőtermesztéssel foglalkoztak, a termelt szőlőt, barackot és zöldpaprikát aztán az Ojtozi-szoroson át szekerezve Kézdivásárhelyen, Sepsiszentgyörgyön és Brassóban árusították. A falubeli románok, akiknek az első világháború utáni földosztás családonként 20—30 rúd földet juttatott, azóta sem próbálkoztak a fazekassággal. A földművessé válás kevés lehetősége híján a gorzafalvi fazekasok száma, a természetes szaporulatnak megfelelő ütemben, a két világháború közt is jelentősen nőtt. 1950 óta azonban az iparendély kötelezettségének (ennek megváltása évente 500 lej) és a lovas szekérrel való szállítás adójának (évente 75 lej) bevezetését, valamint a fazekasmáz erős megdrágulását követően alig 3—4 év alatt majdnem 100 fazekas otthagya mesterségét és elment erdei munkára, „metert csányi”, vagy „ki a csatornához”, fát eregetni az akkortájt államosított közeli erdőkben. Az ilyen iparendély nélküli fazekasok aztán már csak egy másik fazekasnak „segítés” címén, alkalmilag folytatták régi foglalkozásukat. Rendszerint végleg

szakítottak a fazekassággal azok, akik moinești-i vagy comănești-i petróleum-vállalathoz szegődtek és hétszámra távol vannak.

A gorzafalvi fazekasság legközelebbi versenytársai főleg az alig 60 km-re levő Szalonc környéki Frumósza és Banasin községbeli román és csángó, valamint a mintegy 100 km-re levő csíki Madaras olcsó fekete edényt készítő fazekasai; délkeleti irányban a 100 km-nél is távolabb fekvő Bîrlad környéki falvakban feketére és vörösre égetett parasztedényeket, a délre eső Focșani melletti Ivești-ben pedig mázatlan vörös edényeket készítő fazekasok dolgoznak. Valóban, az említett fazekasközpontok mázatlan fekete vagy vörös edényeikkel környékük lakosságát régtől ellátják a legfontosabb konyhai edényekkel, amelyeknek olcsóságával a gorzafalviak nem versenyezhetnének; ezek vásárlóközreteire, északi és déli irányban, a gorzafalvi edény csupán tetszetősebb (mázás és díszített) volta révén, főleg tál, tányér és csupor formájában hatolhat be. Ezeket vásárolja a gorzafalviaktól, a nagyszámú fekete edénye mellé, a Bákó—Szászút közti Szeret-menti csángóság, de Bákó, Focșani, Rîmnic, Bîrlad vidéke nagy részének s kisebb részben még Galac vidékének népe is. Olyan nagy kiterjedésű vásárlóközret ez, amilyen a korondi fazekasság első világháború utáni gyors fejlődéséig alig volt más fazekasközpontnak. Az 50-es években a 255 állandóan dolgozó és a 105 alkalmilag közreműködő gorzafalvi fazekas az évente előállított több mint 1 millió kisebb-nagyobb mázas edényével az említett vidékeken kb. 200,000 háztájt (mintegy milliónyi lakost) látott el rendszeresen evőedényekkel meg többféle más edénnyel.

E gazdasági és társadalmi jelentőségén túlmenően a gorzafalvi fazekasság népművészeti szempontból is figyelmet érdemel. Az edény tűzálló és tartós anyaga, lelkiismeretes megmunkálása, kétszeri jó égetése és a szivárgását megakadályozó máza mellett a tetszetős és változatos formáknak és kivitelezésnek is köszönhető közkedveltségét a kiterjedt vidék román és magyar paraszt-sága körében. Az Erdélyből hozott mesterségbeli tudás és edényformák ötvöződnek itt a román fazekasság díszítő hagyományaival, a sajátos moldvai népi igényekkel és ízléssel.

Az első megtelepülő fazekasok még az erdélyi magyar népi mesterségi tudás és formaismeret egy kezdetlegesebb szintjén állhattak. A gorzafalvi edények máig leggyakoribb alapformái (*fazak, csipor, tejtartó, korsó, tál, fedő*), valamint a mesterségi tudás, szerszámkészlet és szókincs alapja lényegében azonos az erdélyi magyar ún. parasztfazekassággal. Ezzel a tudással és ezeknek az edényformáknak díszítetlen-mázatlan készítésével maradtak egész a századforduló tájáig, amikor több sajátosan moldvai edényformát is kezdtek készíteni, majd egyre-másra áttértek a díszített mázas edényekre, bár a környékbeliek még ezután is többnyire csak „veres csiprosok”-nak nevezték őket.

A mázas edények készítésének egyik ösztönzője volt, hogy az 1880-as, 90-es évektől kezdve egészen az első világháborúig, a határvám ellenére, a berecki fazekasok mind tömegesebben szállították az Ojtozi-szoroson (s így épp Gorzafalván is) át a zöldre égő rézporos vízzel csepegtetett díszítésű mázas edényeket, főleg a Szeret mentére. Ettől kezdve a vevők Moldva e tájain annyira „rákaptak” a mázas edényekre, hogy a gorzafalvi fazekasoknak is kifizette magát ilyenek rendszeres készítése. Ugyanakkor a vásárlók sürgetésére a régi edényformák mellett bevezették néhány jellegzetes moldvai román edényforma készítését is: a régiek által gabonatartásra, utóbb már csak *padladzsika* (r. pădlăgiță = kéktök) és zöldpaprika sózalékának való vízszintes

fülű s aránylag karcsú fazékét, a *tyuporét*, a fületlen zsírtartó *gávánosztét*, valamint a moldvai lábosforma *kráticáét*.

Akárcsak a mázolásra, az edények díszítésére is az indítás a berecki fazekasoktól jött: a gorzafalvi vörösre égett edényeknek is egyik jellegzetes dísz napjainkig a kisebb-nagyobb szabálytalan zöldmáz-cseppek. A másik díszítő-eljárás azonban már a sajátos dél-moldvai-munténiai fazekasságtól való átvétel: az edény szembetűnőbb felületeire — a korong forgatása közben — fehérfölddel széles sávokat festenek, majd e felületekbe, egy fésűszerű eszközt rátartva, körben sűrű hullámdíszet karcolnak. A sárgás máz alatt a fehérből sárga lesz, s így az edényen alkalmazott színek a téglavörös, sárga és zöld.

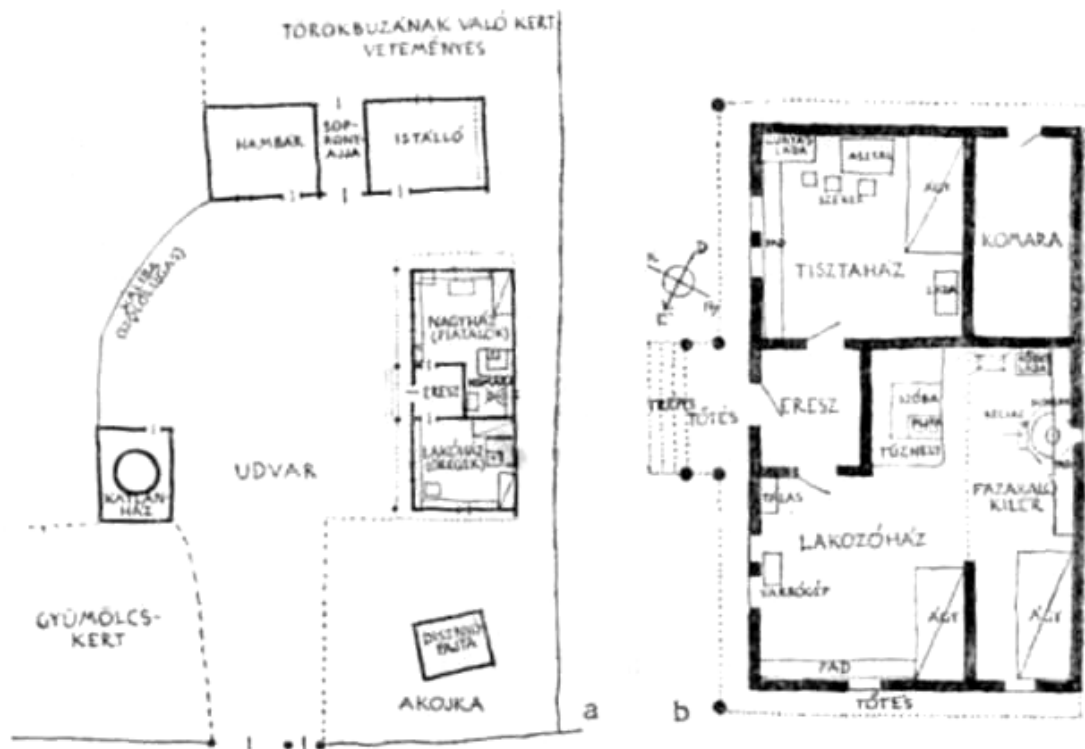
E sajátos színeiről és díszítéséről bárhol felismerhető gorzafalvi edényekhez az említett széles vásárlókörzet asszonyai még meglehetősen hűséggel ragaszkodnak. Ámbár az utóbbi 25—30 év folyamán egyre inkább megismerkednek és megbarátkoznak a *korondi* — vagy csak „korondi”-nak mondott, de máshol készült — fehér alapszínű és tarka virágos edényekkel is. Ezt látva, egyes gorzafalvi fazekasok már az 50-es években szintén próbálkoztak szaruval és ecsettel virágozott *fehéredények* készítésével, az utóbbi évek folyamán pedig — a gyári porcelán, bádog- és üvegedényekkel való verseny miatt — egyre több edényformával és díszítési kísérlettel találkoztunk Gorzafalván is.

A FAZEKASOK TELEPÜLÉSE, TELKE, MŰHELYE

Gorzafalva (Oituz) község Nagyfalva (Grozești) és Zöldlonka (Călcii) falvai lakosságának felét kitevő magyarság majdnem teljesen a fazekasságból él, akár mint fazekas, akár pedig mint edényszállító fuvaros. Az összesen 360 fazekascsalád közül kb. 55 alkotja a Nagyfalvával egybe érő, jóformán termőföld nélküli kis Zöldlonka falut, míg másik 30 fazekascsalád a Nagyfalva szélén folyó Ojtoz-patak túlsó, áradásos területére kitelepült Átal nevű falurészt lakja. A többi 275 fazekasnak az anyafalu fő utcáján a patak felé eső utcasonon és az innen nyíló mellékutcákban vannak telkei, vegyesen az edényfuvarosokkal. Hogy ez lehetett a magyar telepítés magja, mutatja, hogy a régi helyen épült új templomuk és papi lakjuk is ezen az oldalon van, és hogy Nagyfalva domb felőli utcasonon viszont jóformán csak románok laknak. A földdel nem gazdálkodó fazekasok könnyen kitelepülhettek a vízen túli köves térségre is, az Átalba és Zöldlonkára, ahol a használt fazekasagyaghoz is közelebb kerültek.

Az évszázadok óta újabb és újabb kivándorló székelyeket magukban asszimiláló fazekascsaládok kézműves voltával magyarázható, hogy — szemben a székely földműves falvakkal, ahol a rokonságot egybefogó közös gazdálkodás érdekei a falu nemzetségi tízeseiben, utcasononban is megmutatkoznak — Gorzafalva fazekascsaládjai rendszertelenül váltakozva laknak egy-egy utcasononban. A legnépesebb fazekasfamíliák, az Aszalós, Budnár, Gábor, Baróti, Szarka, Fábián, Csigör, Bálint, Kászonyi, Fazakas, Rózsa, Kovács, Baka, Csató, Andriská, Gergely (Rózsacska), Magdó, Gyöngyös nevű családok a jelzett falurészek legkülönbözőbb részein települtek meg. Ma is előfordul, hogy az új házas fazekas, ha már nem fér el háza a régi telken, a faluhatár „terméketlen” jelzésű közterületén épít fel új szállást.

A fazekastelkek (*élet*) egyetlen komoly épülete a ház, melyen kívül a deszkakerítésű udvaron rendszerint csak a kis *katlanház* található, bár még



6. A fazekas munkahelye a családi telken és a házban, Gf—Z a) Gyöngyös Mihály *élete*: a lakóház eresze, ill. a *nagyház*beli kemence mögötti *kamara* a fazekasműhely, s az edényégető *katlanház* az udvar házzal szembeni oldalán van; b Aszalós István műhelye az 1932-ben épült családi lakóház alkóvszerű hátsó *kilérjében*.

ez sincs mindenkinek; „módosabbaknál” *disznópajta*, esetleg *buketéria*, s ott, ahol tehén vagy ló is van, *istálló* is épül (6a). A kész edények a *katlanház*ban vannak *főraktározva*, az értük kapott gabona pedig valami *hombár* épületben áll. A fazekastelek egyetlen állandó épülete tehát a lakóház, melyet a házasuló fiú apja, rokonai segítségével viszonylag kényelmesnek és mutatósnak épített fel. A sarkokon farkasfoggal összerótt faragott-gerendaépület valójában két lakóhelyiségből áll, melyekbe a *tótésről* nyíló *ereszből* lehet bejutni. Ezek közül a kisebbik, első helyiség a *tisztaház*, az asszony által készített gúnyafélék raktára, míg a másik a *nagyház*, a tulajdonképpeni lakóház. Ezen helyiség eresz mögötti beszögellése, a tűzhely mögötti rész a fazekas *fazakalóhelye*, *-kilére*, műhelye (6b). A tűzhely közelsége igen fontos az edény szárítása szempontjából. Nyilvánvaló, hogy a sok nedvességgel járó fazekasmunkának a lakóházban való végzése káros hatású az egész családra; ennek tudatában van a fazekas is. Külön műhelye azonban már csak a szárításhoz és télen át a munkáláshoz szükséges tüzelőanyag hiánya miatt sincs senkinek. Ilyen takarékos összehúzódással a fazekas, akinek van a főzéshez és lakóhelyiség fűtéséhez elegendő fája, télen át is dolgozhatik. Azonban épp a legszegényebbek, akik egyetlen helyiséget sem tudnak rendszeresen fűteni, kénytelenek télen át szüneteltetni a munkát, mert nemcsak a kezük fagy meg, de a nedves fazék is.

A fazekasok házuk e beszögellésénél a hátsó falon külön kis ablakot vág-
nak, s a — rendszerint cöveklábakon álló — hosszú munkapad ez előtt nyú-
lik végig a fal mentén. A padnak az ablakkal szembe eső részén rögzítődik a
korong, s előtte áll a fazekas ülőszéke. A közeli sarokban van a durva fe-

nyőfa földtartó-láda helye, míg az egész műhelyrész mennyezete alatt egymás mögött lógnak vízszintesen az edényszárító deszkapolcok.

A fazekas állandó családbeli munkájából már a kisgyermek elleshet minden mozdulatot, és így is próbálgat a korongon és segít a különböző munkákban, s mire 14—15 éves korára annyira megerősödik, hogy „bíri jól hajtani a korongot”, már minden külön tanulás nélkül is kész fazekas.

AZ AGYAG BESZERZÉSE ÉS ELŐKÉSZÍTÉSE

Az edénykészítéshez szükséges agyagot, a *fazakaló-földet* a falutól kb. 6 km-re levő Máncsik nevű bokros határrészből szerzik be. A kb. 1/2 m „rossz” fekete köves réteg alatt található a „jó sárga”, „fazaknak való” agyag, amely arasznyi vagy még vastagabb réteget képez, alatta ismét egy rossz, meszes földréteg következik, melyet ugyan lehet „munkálni”, de égetéskor mind elreped.

A szükséges agyagért fogadott ökrös szekérrel mennek — hacsak a fazekasnak nincsen —, s a fazekas és a szekeres 2 óra alatt *kiássza* a fazakaló földet. Az ásás *kázma* (csákány, 9a), *ásó* és *lapát* segítségével, a szekérhez hordás pedig kicsi *kézbehozni való tekenyővel* történik. A szekeret ilyenkor *eszkoreákkal* (deszka) kibélelik. A fazekas a föld gazdájának az agyagért 5 lejt, a *szekeresnek* pedig szekéréért és a segítségért 50 lejt fizetett (1953-ban). Az 1 *terü föld* aztán 1 *katlany edénnek* elég, amelyből, kiégetve, 1 *szekér fazék* lesz.

A hazahozott agyagot a telken ásott és kövel kirakott, fedetlen *földlik*ba teszik, s ezzel elkezdődik a fazekasagyag *kikészítése*. Ha száraz idő van, egy-két napon át óránként is *áztassák vízzel*. Mikor aztán magában (keverés nélkül) *meglágyul*, kézzel olyan nagyságú csomókat raknak egybe, amekkorákat csak fel bírnak emelni. Az így *összebócolt* agyagcsomókat asztal nagyságú deszkára helyezik, s ott valami rossz eke-hosszúvassal *összeverik a földet*, aztán a nagy fakalapácsszerű *bottal* egynemű tömeggé *összebotolják* (9b) a keményebb és nedvesebb göröngyöket. Ezután a földön levő *földverő-deszkára* helyezett agyagcsomóhoz hajolva a rossz sarlóból készült *földkaszálóval* (9r.) vékony rétegekben (levél nagyságú szeletekben) *lekaszálják* (lehántják) az egész földcsomót. Ezáltal is az agyag egyneműbb lesz, és közben, kiszedegetve a kis köveket, gyökérrészeket, megtakarodik.

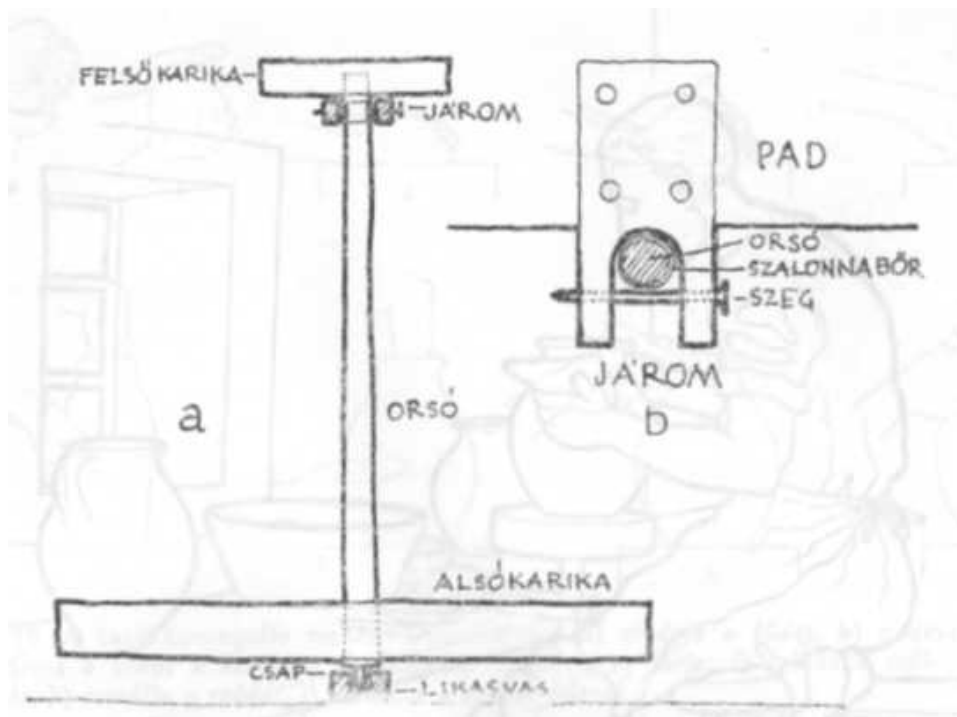
Az udvaron így megdolgozott földet tekenyőben a házba hordják, s a műhelyrész közelében elhelyezett *földtartóba* teszik. Amikor a földtartó láda megtelt, egy-egy *bócot* (csomó) onnan kiraknak a földre helyezett *földgyűrő-deszkára*, s ide letérdelve kézzel (tenyérrel) háromszor egymás után *meggyűrűjék*, hogy jó tömött legyen, közben a még benne maradt követ és szemetet is kiszedve. Épp ez utóbbi miatt tértek át a mostaniak mindnyájan a lábbal való *meztapodásról* a kézzel való *gyúrásra*, mert — mint mondják — „a kezikkel inkább megérik a követ”. A lábbal való munka emléke ma már csak abban mutatkozik, hogy a gyúrás még a földön történik, és valójában a kézzel is ugyanúgy felülről lefelé irányuló taszítással tömörítik az agyagot, mint ahogy azt másfelé még most is lábbal végzik. A lábbal való taposást szükségyszerűen váltotta fel a kézzel való gyúrás akkor, amikor a régi, szélesebb



7. Fazekaseszközök, Gf: a) *kázma* (16 és 86 cm), b) *födverő-bot* (27 és 58 cm), c) *födkaşa* sarlóból alakítva (28 + 13 cm), d-e) *lapockák* (15 és 20 cm), f) *bőröző*, g) *meszelő* (25 cm), h) *író* (vastag, fogazott bőrlap, 7,5 cm), i) *szelődrot* (24 cm), j) *írószeru* (17 cm), k) *mázórló rezsnycse*.

és tisztább agygrétegű helyek kimerülésével a keskenyebb és gyökeresebb rétegű bányákra tértek át.

A meggyúrt agyagsomót a földről fölteszik a fazekas tulajdonképpeni munkahelyére, a korongoló *padra*, ahol ezt a fazekas dróttal vízszintes rétegekbe szeli, s maga is a koronghoz ülve, a belőle letört agyagrögöket két tenyere közt kisebb csomókba *bócolja*¹¹ (a—b): a bal kezébe vett rögöt jobb tenyerével jól meglapogatja, majd azt két kézre fogva kettétépi, s a két darabot ismét összecsapja. Hatszor-hétszer ismétli az előbbi mozdulatsort, közben kiszedve az agyagból a még megmaradt apró kövecskéket. A végén a kézbe fogott darabot *esszegyütti* gombócforma *kicsi bókba*, s a korong mellé helyezi. Mindig annyi bócot készít így elő, amennyi edényt tud aznap kikorongolni. A bócolás célja, hogy az agyagot „összelepcselje jól, hogy ne legyen



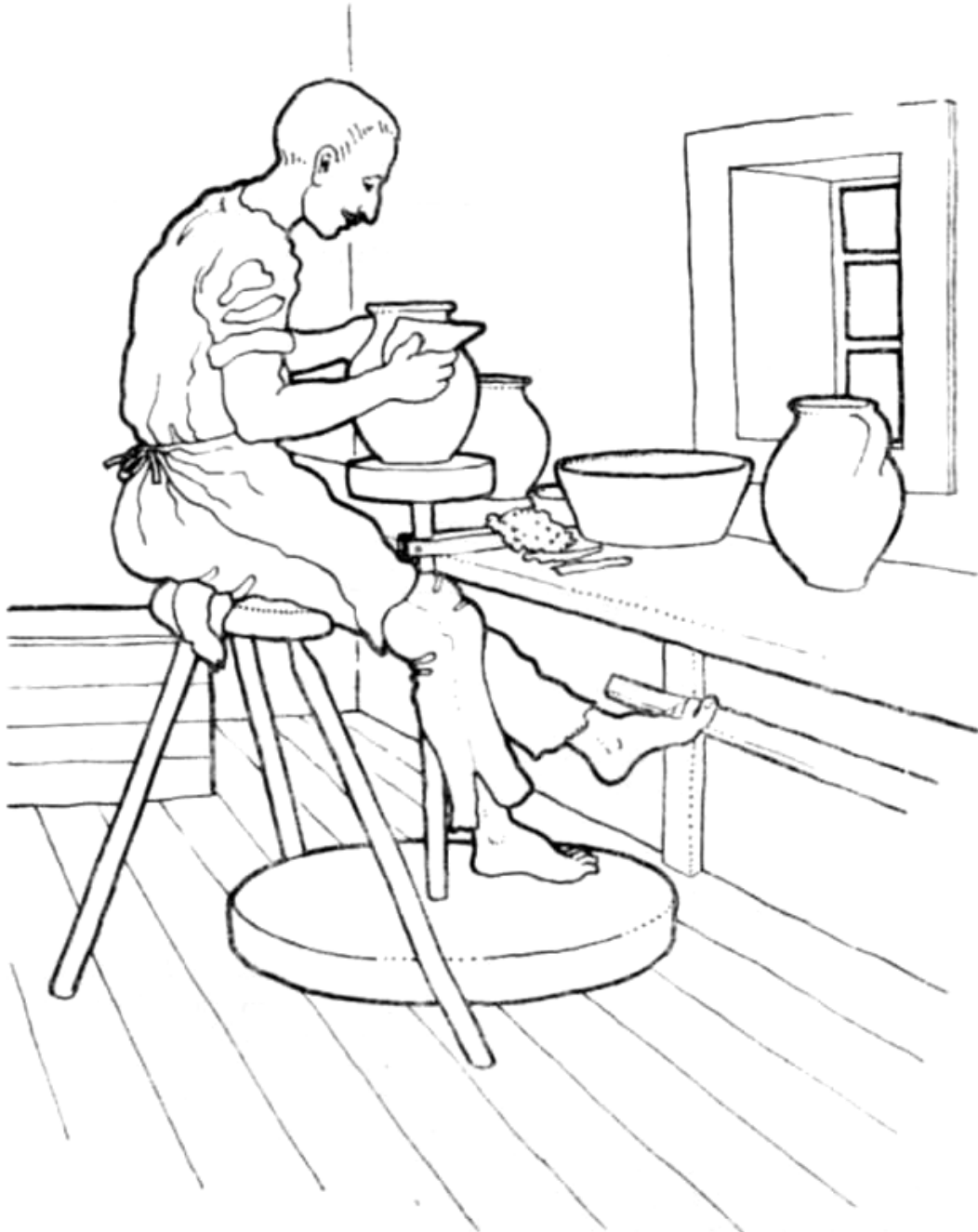
8. A gorzafalvi fazekaskorong szerkezete: a) oldalnézet, b) a járom felülnézetből.

likatos”, mert korongoláskor az agyagnak jó egyneműnek és tömörnek kell lennie. Az egyes rögöket olyan nagyságúra szabják, amilyen nagyságú edényt akarnak készíteni aznap.

KORONGOLÁS

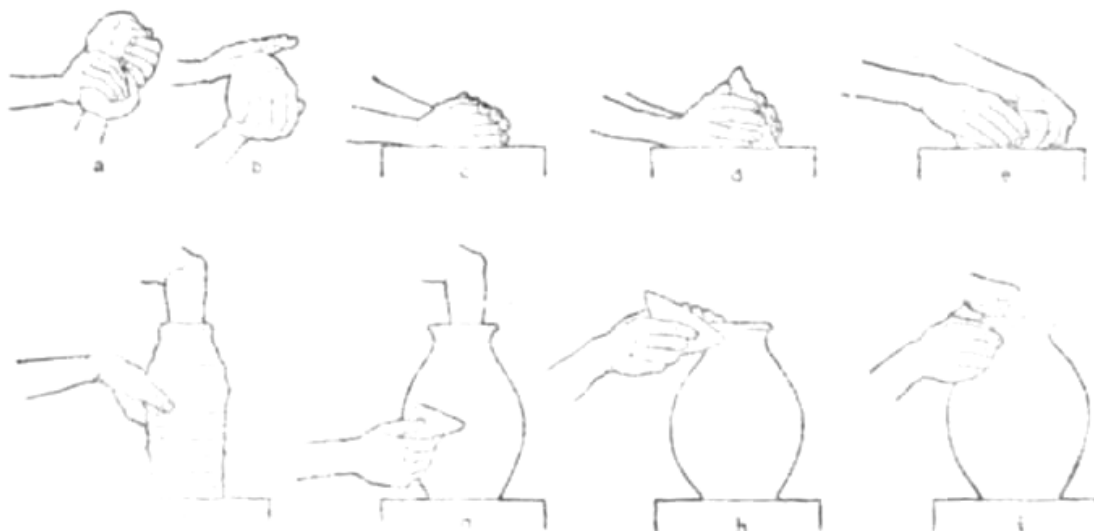
Az első világháború előtt a legfőbb fazekasszerszám, a *korong* tisztán fából volt, s a fazekasok java részének még ma is ilyen van (7—8). A hosszú *fazakaló-pad* széléhez — az ablakkal szemben levő oldalon — szegzett *járom* tartja a tulajdonképpeni korongot, melynek *orsója* a járom villás ágai közt foroghat. Hogy az orsó nyaka jó szorosan álljon, de azért könnyen forogjon, előzőleg *szalonnabőrrel* bétakarják, s úgy állítják a járomba, amelynek villája egy merőlegesen átdugott faszeggel zárul. A korongorsó alsó végébe függőlegesen beütött és gömbölyűre lecsiszolt végű vascsap egy lófogon forog. A padozatba helyezett fába úgy vésik be a ló-zápfogat, hogy annak kemény zománcú öblében foroghasson az orsó csapja. Az orsó felső vége a vízszintesen ráhelyezett 25 cm átmérőjű felsőkarika vésetébe illeszkedik. Az agyag korongolására a karikát az orsó alsó felére húzott hatalmas lendítőkerék, a *korong* (alsókarika) hozza körforgásba, az óramutatóval ellenkező irányban. A korong minden farésze bükkfából való, amely erős, nehéz, nem hasad és nem is szálkázik úgy fel a nedvességtől.

A korong előtt van a jól szétterpesztett, háromlábú *kecske* vagy *fazakaló-szék*, melyen a fazekas ül. A gorzafalvi fazekasok széke tehát a koronghoz közelebb vagy távolabb helyezhető, aszerint, hogy keskenyebb edényt (fazék, kancsó, csupor stb.) vagy szélesebb öblű edényt (tál) korongolnak. Az egész korong, a pad és szék helyét, magassági méreteit az határozza meg, hogy



9. Aszalós István fazekasmester korongolás közben, Gf. A háromlábú *kecskén* ül, bal lába a *lábtarlón*, a *padon* fasz talon) *vizestál* és *írotál* (agyagostál).

a széken ülő fazekasnak jobb lábával az alsó korongkarikát állandó lendületben kell tartania, míg a felsőkarikán — néha felsőtestének súlyával is ránehezedve — kell az alacsony vagy magas edényt formálnia. Ezért a fazekas — mondhatni — félig ül s félig áll a korong előtt, munkájára görnyedve, bal lábát pedig, nem tehetvén le a földre az alsókarika miatt, a pad hátsó lábaira szerelt vízszintes deszkára, a *lépőre* helyezi. A fazekasnak e hosszadalmas munkája alatti különleges merev testtartása teszi egész testalkatát oly görnyedtté, ami egészségére is hátrányos hatással van.



10. A fazékkorongolás menete Gorzafalván: a) elvágja a földet, b) esszeveri bóbca, c) leszoriccsa a bóbcat a karikán, d) felhúzza a bóbcat, e) fúrja, f) felhúzza csöbe, g) felhúzza a hasát, h) csinálja a szádát, i) simiccsa a szádát bőrvel.

1919-től kezdve terjed a fazekasok közt a vasorsójú korong is, amely alul, *lófog* helyett, egy kevésbé mély *likasvasban* forog. A golyócsapágyas korongot itt még nem ismerik. A faorsót és a vasorsót is alul és a nyaknál (járomnál) *degettel* (petróleumsalak-zsír) kenik.

A korongot egészíti ki még néhány más — igénytelenebb, de fontos — szerszám és kellék, amelyeket a fazekas mind kezügyben tart és felváltva használ korongoláskor. Ilyen a — rendszerint hibásan égett edényből e célra megtartott — *vizestál*, az egy-két tenyéryi, hosszúkás ötszögű *lapocka*, közül a hüvelyk számára fűrt lyukkal, a báránybőrből kétujjnyi szélesre s kisarasznyi hosszúra kivágott *bőröző*, a kiformált edénynek a korongkarikától való elválasztására a *szelődrót*, végül a fehér festékanyagot tartalmazó *író-tál* és a juhgyapjából készített kis ecset, a *meszelőcske*, mellyel a széles fehér pántokat húzzák az edény falán, valamint a vastagabb, de ruganyos bőrből, újabban gumiból készült, egyik végén sűrűbb, másikon ritkább fogúra kivágott fésűhöz hasonló *író*, mellyel a fehérre festett felületbe sűrű hullámokat húznak. Ezekkel a maga készítette egyszerű szerszámokkal végzi a fazekas művészi munkájának leglényegesebb részét, a korongoló formálást és díszítést (9d—h).

A *fazakalás* (korongolás) menete nagyjából megegyezik — még a munkamenet egyes szakaszait jelző műszavak tekintetében is — a csiki (Madaras, Dánfalva), illetve más moldvai magyar (pl. Pusztina) fazekasokéval. Miután a fazekas *felüti a bóbcat* a korongra, *megvizíti* a kezét a vizestálban (s később is állandóan vizes kézzel dolgozik, hogy jól *síkuljon* az agyagon), ekkor két tenyerével *leszoriccsa, lenyomja* a bóbcat, majd kúp alakban *felhúzza* s *újából leszoriccsa*, aztán elkezdí az így jól középre vitt és odatapadt rög tulajdonképpeni alakítását. A két *nagyujjával* (hüvelyk) *lelikassza, fúrja* a közepét, melybe vizet cseppent, majd bal kezét belül hagyva, jobb tenyere belső élével



11. A kikorongolt fazékhoz a fazekas egy agyagrögből *fület húz*, s a megfelelő hosszúságú részt *levágja*.

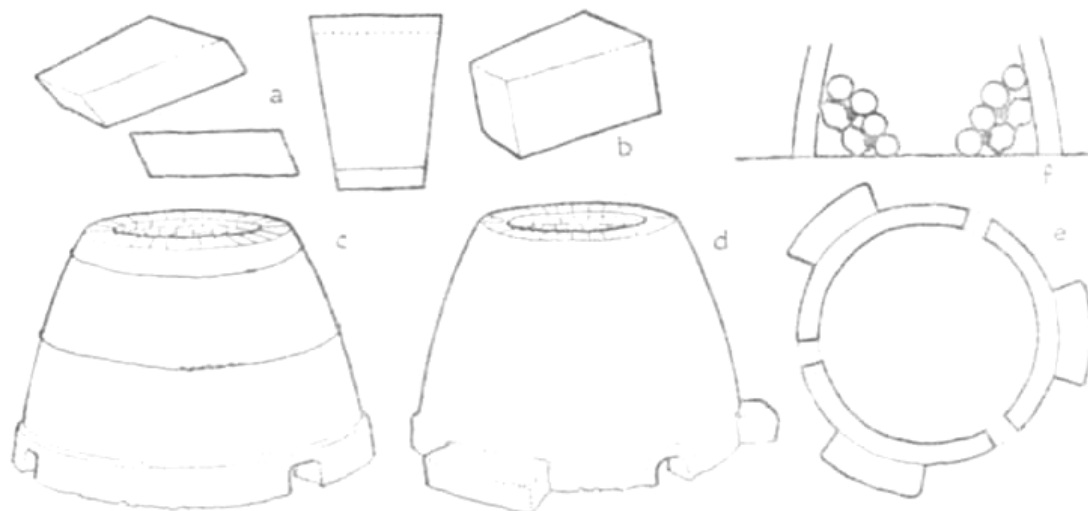
kürtöskalács formára *húzza fel csőbe*, másodsorra meg *húzza fel lapockával*, midőn a lapocka erős nyomása alatt már *csinál hasat* is neki, fent pedig a *szádát vastagítja* bal kezével, hogy legyen honnan az ajakát megformálja. Ha fazekat korongot, még harmadszorra is *húzza a hasát*, mert a nagyobb edény hasa „egyből nem lesz meg”. Ekkor *simíccsa* bal kezével az edény fenekét, majd aljától egész fel *újra simíccsa a fazék ódalát* lapockával, a vizes bőrrőzővel pedig a *szádát simíccsa*, hogy az edény felülete is tetszetős legyen (11).

A korongon kiformált fazék, még mielőtt a fül rákerülne (hiszen az útban lenne), kapja egyszerű díszét: a nyaka alatti részen a meszelővel szélei fehér szalagot, amelyet a korong további lassú forgása közben ujjával vagy a fésűszerű szerszámmal vízszintes egyenes és hullámos vonallal *kiír*.

Ezután kerül sor a fülre, melyből — egy agyagrögből vizes két ujjá közt fejtő mozdulattal hosszú pántot húzva (*fülhúzás*) és abból megfelelő hosszúságú darabokat lecsippentve — már előre elkészít vagy tíz darabot (12). A fül végeit kissé ellapítva jól az edényhez *ragassza* s vizes kézzel ott *lesimíccsa*. Végül a *szádát* is *meghúzza* kívül a fehér festékes ecsettel, s az edényt *dróttal leszeli* a korongkarikáról, és onnan két kezével óvatosan leemeli és a padra helyezi a kikorongolt és kidíszített edényt.

A fent leírt módon naponta átlag készül 15 db közepes méretű *háromkás fazak*, vagy 8—9 db nagy *kétfülü fazak*, vagy 20 db kisebb *háromkilós fazak*, vagy 40 db kicsi *csipor*. *Tejesfazakból* 25—30 db, *kancsóból* meg 35—40 db a napi termelése a korongoló fazekasnak. *Nagytálból* 20 db, *kicsitálból* vagy *tánygyérből* 40—40 db a napi teljesítmény. Igen nehéz a *korsó* korongolása, amelyet két részből (alja és teteje) ragaszt össze a fazekas, ebből csak átlag 15 készül el naponta: legkönnyebb a *fedő* korongolása: egy nap alatt 100 db is készül. A tölcserforma fedő gombjával lefelé (tehát fordított állásban) kerül ki a fazekas keze alól.

Természetesen ebből a mennyiségből nem lesz mind gabona. Már a száradáskor „elromlik” vagy 10—15%, égetéskor még több is; így semmisíti meg a fazekas korongolómunkájának tekintélyes hányadát a kezdetleges szárító- és égetőberendezés.



12. Fazékégető *katlany*, Gf: a) a katlan rakásához készített lapos alakú és ferde végű téglá (oldalai: 22, 17 és 12 cm, magassága 6 cm); b) egyenes állású és vastagabb téglá (oldalai: 20, 10 és 8 cm); c) *négylikú katlany* (átmérője alul 240, fent 135 cm, magassága 160 cm); d) *háromlikú katlany*, lépcsőszerű *pucikkal a katlanyszádán* való könnyebb berakásra; e) előbbi alaprajza; f) a tűzjratok meghagyása körben a katlanban az első rend fazék boltozott berakásával.

SZÁRÍTÁS ÉS MÁZOLÁS

A korongról lekerült edényt a fazekas előbb a padra helyezi, s mikor itt vagy 10 darab összegyűlt, föláll s a mennyezetről lógó köteleken függő polcokra teszi. Itt, rendes időjárás esetén, 2—3 napig ül, ekkor aztán „megfordiccsák a szádával lefelé”, a tálát és lábost pedig, hogy széles fenekük ne *hasadozzék meg*, többször is forgatják, vagy pedig oldalt egymásra borítva *szárasszák*. Végül is az edényt akkor tekintik száraznak, midőn „ha megvakarja az ember, harsog és fehér por jön le rolla”.

A megszáradt edényeket leszedik a polcról, hogy újabbakat tehessenek helyükbe, és a házban, vagy egyenesen a katlanházba hordva (kézben, vagy ha a szomszédhoz viszik égetni, kosárban) *rakásba* téve, oszlopokba helyezve tartják, amíg egy katlanra való edény összegyűl, hogy azt kiégessék.

Első égetése után még a katlanban hagyják az edényt egy napig, s mikor kihűlt, kiszedik, és a katlanház előtt, lehetőleg szép napsütésben, hogy hamar száradjon, *megmázolják*, és így rakják vissza a katlanba, hogy *másoccorra, mázra is kiégessék*. Mert a gorzafalvi edény, alig néhány jelentéktlenebb edényfajta kivételével, mind kap mázat. Elsősorban éppen mázas volta és kétszeri égetése teszi tartósabbá és tetszetősebbé is a gorzafalvi edényt, szemben a legtöbb közép- és dél-moldvai fazekasközpont termékeivel.

A máz alapanyagát, *mínuszmázat* (mínium, ólomoxid, gelét) az első világháború előtt, míg csak vissza tudnak emlékezni az öregek, „künnet Erdélyországból”, pontosabban Nagybányáról hozták. Innen hozták az aknai (Tg. Ocna) zsidó kereskedők, akik aztán kicsiben pénzért árulták. Az 50-es években már a gorzafalvi szövetkezet is árult időnként mázat (kilóját 14 lejbe).

Ezt a mázanyagot egy tál vízben megáztatják és háromszor *leórlik* a

rezsnyicén (9k; 25k.). Olyan sűrűségű és olyan sima kell hogy legyen őrléskor a máz, „mint a téfel” (1 tál mázhoz 1 liter vizet adnak). Őrlés végeztével még töltenek hozzá annyi vizet, hogy tejsűrűségű legyen. A túl sűrű máz nem jó, mert *lepattog*, ha meg igen híg, *leég* róla égetéskor. Régen a mázát nem színezték, mindig csak sárgás színűre égett. Ellenben tettek belé kevéske agyagot, hogy szaporítsa a drága mázát: 5 kanna mázhoz 2 1/2 kanna (tehát feleannyi) *pocsot* tesznek. A pocs az a finom agyag, amely korongolás közben a fazekas kezéről a vízestálba kerül. Az így elkészített mázkeveréket Öntik *mázolókalánnal* a *mázolótál* fölött az edényre, belül, és kívül elsősorban az edény szája körül, de kisebb csuporfélékre kívül is egészen. A megmázolt edényt aztán *rézvei megcsepegtetik*: a „kortorár” (sátoros) cigányoktól pénzért vett *vereszret* egy edényben a katlanba teszik, s ott úgy megég, hogy aztán vastag *por-* (rézhamu, azaz rézoxid) réteget verhetnek le róla, melyet vízzel megőrölnék, s ezt cseppentik az edényre, amilyen a katlanban zöldre ég.

Az 50-es években, ha éppen nem kaptak a boltban, a fazekasok maguk készítettek mázát *ónból*. A világháború maradványaként a falu határában még található vagy a vándorcigányoktól vásárolt ólomtörmeléket üstben addig *főzték*, mígnem teljesen hamuvá lett. Ezt aztán *rezsnyicén* vízzel megőrölték, majd vizes agyaggal keverték, s ezzel mázolták az edényt.

ÉGETÉS

A kikorongolt edényt száradás után *kiégetik elsőre*, miáltal az agyag át- esik azokon a kémiai folyamatokon, amelyek cseréppé alakítják. Noha sok moldvai fazekasközpont az ilyen egyszer égetett piros vagy fekete edényeket készíti és árusítja, és valamikor a gorzafalviak is jobbra ilyeneket készíthettek, Gorzafalván, néhány kevésbé fontos és csak újabban igényelt edény kivételével (pl. virágcserep), emberemlékezet óta csakis mázolt és máz után újraégetett edényeket állítanak elő.

Az edény *égetése* a legtöbb fazekas udvarán található *katlanyban* történik (10). Ez csonka kúp alakú, belül üres építmény, melynek átmérője alul 2,10—2,50 m, felül 1,10—1,30 m, magassága meg 1,60 m körül van. Külön e célra készített téglákból épül, amelyekből a körbe futó falat szabályos formára és kevés sár hozzáadásával lehet fölrakni igen erős építménnyé. A katlant csak kívül vakolják, s így fala nem lesz 25 cm-nél vastagabb. A régi katlannak alul, egymással szemben volt két *katlanylika* a tüzelés számára, de ma már legtöbbször három, sőt újabban négy apró (alig araszos) tüzelőnyílása is van; ezek lehetővé teszik az egyenletesebb tüzelést és a gyorsabb fölhevítést, s így az égetés ideje is megrövidül. Az edény katlanba való berakásának megkönnyítésére a katlan tövében sárból lépcsőszerű *pucikot* vagy pedig kereken kiszélesedő párkányt építenek (10r). Mivel az erős tűz könnyen szétfeszítheti a katlant, ezért sokszor már előre vasdrót-abroncsot tesznek rá.

A katlan védelmére kis, sárral letapasztott fonott vagy sűrű lécrácsos falú *katlanyházat* építenek, füstlyukkal is ellátott, szellős nyergestetővel, hogy kisebb legyen a tűzveszély és a füst is hamarabb szálljon. Bent, a padlás helyén, szárítódeszkák vannak, ezeket azonban égetéskor — a tűzveszély miatt — leszerelik. E deszkákon és a fal mentén körbe rakva várják az edények az első, illetve második égetést, majd pedig a szekerest is, mert külön raktára, e célra szánt *kamarája* kevés fazekasnak van.

Az edénynek a katlanba való *berakását* a *katlanyszádán* át végzik: a fazekas bemászik a katlanba, és középen állva a *katlanfenekébe* rak először egy *rend* rossz fazekat *lábra* (szájára borítva), a faltól vagy 30 cm-re, hogy kereken *járása* maradjon a tűznek. Erre borítanak még egy rend fazekat úgy, hogy azok a katlanjára boltozatát képezik. Ezután már rakhatja a fazekas az edényeket oldalukra fordítva, *csőbe*; így azok végül gyűrűszerű kört zárnak be. Az edényekből rakott gyűrűk a közép felé mind kisebbek; felfelé is több *rendet* raknak belőlük. Alul a nagyobb, felfelé meg a kisebb edények kerülnek. A fazekas bent való munka közben már úgy kell hogy álljon, „mint egy szent”, hogy nehogy leüsse a berakott edényt. Mikor így körülrakta a katlan belsejét fazekakkal, a katlanzáradára téve kezeit a fazekas felhúzózkodik és kimászik, s most már kívülről, hosszú *kankó* (vaskampó) segítségével tölti ki a közepét, majd a tetejét rossz cseréppel *leborogassa*, hogy ez égetéskor tartsa a meleget.

Az edénnyel megrakott katlant lassan, fokozatosan hevítik be: először csak a tűznyílások előtt, ettől jó arasznyira *tüzelnek* „erőst lassan”, vastag fával, *szénnek*. Mikor parázs gyűl, ezt fokozatosan közelebb tolják a tűznyíláshoz, s úgy tüzelnek tovább „könyék-hosszúságú” (singnyi), vastag száraz bükkfával. Miután vagy három *rend* fát elégetnek, a katlan már egész tetejéig átmelegszik annyira, hogy „ha a tetejére rakott rossz cserepekre ráköpnek, az serceg, mint a forró plitán a víz”. Ekkor aztán a parazsat egészen bétolják és a fákat is bédugják oldalt a tűzjáratokba, s ezekre még másfél méter hosszú, alig 2—3 cm vastag fákat raknak, hogy a láng jól átjárja az edényeket. A fazekas vigyáz ilyenkor, hogy az edény minden irányból egyforma erős tüzet kapjon, ezért állandóan körben járva táplálja a tüzet, és gyakran a katlanház ajtaját is becsukják, nehogy *megkapja* a szél a hirtelen tűz azt az oldalát, mert ott az edény *szertemegyen*, elhasad. Baj az is, ha a fa nem elég száraz, mert a nyers fa *áburja* (gőz, pára) *elvágja* (elhasítja) az edényt.

Égetéskor derül ki az is, hogy mennyire tiszta agyagból készült az edény. Mert ha volt benne sok *fejéragyag*, akkor az edénynek *gusája lesz* (felhólyagzik a fala), ha pedig kövek maradtak benne, azok égetéskor *kiszöknek*, s ott *likas* marad az edény. (Ezért már korongoláskor kiszedi a fazekas a még bent maradt kavicsokat, s a helyüket *fótozzák vissza*.) Mikor meg *mázra égetnek*, a túl erős tüztől *elfeketedik* (elég), a túl gyenge tüztől pedig *nem ered meg a máz*. A meg nem olvadt mázú edényeket ismét szokták égetni. Általában a nagyon erős tüztől *elkajszul, elhorgad* (elformátlanodik) az edény.

A fazekasnak tehát ügyelnie kell arra, hogy mikor hagyja abba a tüzelést. Mikor *veresen égetnek* (első égetéskor, midőn az agyagedény piros, cserép színét elnyeri), addig növelik a tüzet, míg a katlan teteje *meg van vere-sedve*. A régiekben még 24, az újabb megoldású katlanokban már csak 18 órán át tüzelnek: reggel kezdik a tüzelést, s másnap hajnal felé vagy reggel hagyják abba. Második égetéskor, mikor *mázasan égetnek*, erősebb lánggal tüzelnek, de alig 8—10 órán át. Ekkor már *feljön a veresse* (átvörösödnek a felső cserepek is), s ha egy szálkával benyúlnak a cserepek közt, az ott meggyűl és ennek világánál látszik, hogy az edény már nem fehéres színű, hanem szép fényes: *mege-redt* rajta a *máz*. Első égetés után csak a következő nap reggelén szedik ki a jól kihűlt edényeket, délig aztán ezeket bemázolják, s estig, éjfélig ki is égetik másodsorra. Ilyenformán az égetés, mázolás és második égetés összesen ma is 3 napon át (kb. 64 óra) tart.

A mázzal kiégetett katlan edényt aztán lehetőleg még aznap szekere-re rakja a fazekas vagy az érte jövő szekeres, és viszik is már eladni, hogy be- hozza a ráköltött szekér agyag, az 5 kiló máz és az egy szekér tűzifa árát, s a szorgos munka után megtérüljön bár a mindennapi.

DÍSZÍTÉS

A gorzafalvi edények közt nincsenek „díszedények”, hanem csak olyanok, amelyek használatra készültek egy olyan moldvai parasztság számára, amely- nem ismeri a lakásbelsőnek edényekkel való díszítését, mint az pl. Erdély- szerte szokásos mindenik népnél. Mégis, a gorzafalvi edényt nemcsak tartós- sága, hanem kivitelezése révén is széles területen előnyben részesítik a szom- szédos fazekasközpontok fekete vagy vörös mázatlan termékeivel szemben.

Jellemző, hogy míg a különböző mázatlan és festés nélküli ún. paraszt- edények egyetlen „dísze” — készítőik és használóik szemében egyaránt — csakis a megfelelő formában állhat, a gorzafalvi edényeken a vásárlóknak már a csillogó máz és színes festés ötlik szemébe, de maga a fazekas még mindig elsősorban edényei „jó” formájára büszke. A formálásban mutatkozik meg leginkább a mesterségi tudás és tapasztalat, a helyes arány- és formaérzék. Megfigyelhető, hogy az edények alakját a fazekasok nem annyira körvonalá- ban szemlélve, mint inkább kezével végigsimítva-tapintva érzékeli: az anyagi valóságot érzékletesebben visszaadó térben, plasztikában gondolkodik, igazi szobrászként.

A cserépedény jellegzetes alapformája a nem túl nyújtott és nem túl testes tojásdad (ovális), amely formát a legjelentősebb ősi, a fazekasságnak is nevet adó edényünk, a főzőfazék őriz legtisztábban, míg a korsó, kancsó, tejtartó vagy a tálfélék is mind az előbbi származékai, illetve későbbi termékei a fa- zekasságnak. A tojásforma az agyag anyagából és a korongolótechnikából is következett, de kitűnően megfelelt a szabad tűzön forró parázs és hamu közt való főzés céljára is. A nem főző, hanem tartóedények alakja is mind a klasszikus fazékformából keletkeztek, rendeltetésüknek megfelelő változtatá- sokkal: pl. a korsó, hogy a fűbe, bokorba helyezve ne dőljön el, gömbölyű ha- sat kap, szűk szájába pedig nem hull bele a szemét; a tejtartó szűk nyaka a tejfől jobb elválasztását szolgálja stb. Míg a fazekak, korsók, kancsók, tej- tartók és tálak-tányérok formája teljesen megegyező az erdélyi régies paraszti edényformákkal, a speciálisabb rendeltetésű zsír- és sózaléktartó edények egy csoportja a moldvai hosszúkásabb fazékformákkal tart rokonságot. Valóban, ezeknek az edényeknek török elnevezése (*gávánosz, tyupor*) is a balkáni jellegű kerámiához közel álló moldvai román edénykultúra hatására mutat a gorza- falvi fazekasságban.

Az edények díszítése is szoros kapcsolatban áll a gyakorlati célszerűséggel. A gorzafalvi könnyen romló használati edény, amelyet a díszítésnek nem szabad feleslegesen drágítania. De a szerény díszítés is az edények haszná- lati módjához igazodik. Így pl. a fazekak, kancsók dísze az edény felső har- madára kerül, részben mert a tűzhelyen, földön tartott edény alsó fele úgyis mocskolódik, másrészt meg az alacsonyan tartott és használt edényt (Moldvá- ban igen alacsony a tűzhely, pad, evőasztal egyaránt) mindig csak felülről látni, tehát csak a felső felét érdemes díszíteni, mázolni is.

Maga a díszítómód és minta, amely korongolás közben ecsettel festett felületbe fésűvel barázdált számtalan párhuzamos hullámvonal, merőben különbözik az Erdélyben szokásos használati és díszedényekétől. Erdélyben a díszítmény egyre hangsúlyozottabb és önállóbb lett (nem is a fazekas a díszítő), s gyakran épp az elsietett forma ellen súlyozására vagy leplezésére is alkalmazzák. Ezzel szemben a gorzafalvi edény díszítése az edény formáját követi, ezt hangsúlyozza, emeli, hisz a díszítés az edényformálás technikájából adódik, valójában a korongolás befejező mozzanata s az edény gömbölyűségét, kerekességét húzza alá. Erdélyben, ahol a tányér a falra kerül dísznek, a tányér karima dísze nem más, mint a közrefogott festett virágos, gyümölcsös, maderas kompozíció képrámája. A gorzafalvi tál vagy tányér középből kiinduló, korongon húzott spirálja, körbefutó párhuzamos vonaldísze, még hogyha használat közben az edénybe tesznek is valamit, az el nem takart rész dekoratív hatása megmarad, nem lesz „csonka”, „értelmetlen”. Egyébként a díszítésnek a teljes felületre szétosztott módja, a motívumnak „végtelen” ismétlése a román népművészetben megőrzött jellegzetes archaikus vonást, s így, a sárga szín kedvelésével együtt, a csángó fazekasságnak romános jelleget ad.

Az ősi, az edényformálás technikájához és a létrehozott edényformához közvetlenül kapcsolódó díszítés legegyszerűbb módja a hasas edények nyakán alkalmazott vízszintes barázdálás (a korongon forgatás közben) körömmel vagy a fakés hegyével. Az edény e részén földfestékekkel húzott sáv, melyet esetleg a korong forgása közben az ujj mozgatásával tesznek hullámossá, vagy amelybe a fakés hegyével vízszintes vagy hullámos vonalakat barázdálnak az edény alapszínéig, már az előbbi eljárás továbbfejlesztése. Ezt alkalmazzák a gorzafalvi edényeken is, midőn a falu határában kapható fehéragyagból készült festékekkel, a gyapjú *meszelőcskével* meghúzott 3—4 ujjnyi széles sávba előbb a fakéssel *egyenesen elhúznak* (vízszintes barázdákat húznak), majd *horgasan kiírnak* a fésűszerű bőr *íróval* (9h), amellyel egyszerre 6—8—10 párhuzamos hullámvonal is húzható. Ma már — munténiai román hatásra — ez az általánosabb díszítőeljárás (26, 29—31. k)

A tűzhely fokozatos átalakulása a gorzafalvi fazekasok moldvai vásárló-körzetében is meghozza majd a gyökeres változást a paraszti edénykultúra vonatkozásában. Az erdélyi fazekasok *fehéredényeit* máris mindenfelé veszik, s például a *tordai edénynek* már a 30-as évektől oly nagy lett a híre, hogy a magát „tordai fazekasnak” („olar din Turda”) kiadó csalafinta csíkmadarasi fazekas még fekete edényén is hamarabb túladdott. A 40-es évektől kezdve pedig a *korondi edényeknek* van nagy kelendősége e tájakon is. Ezért aztán a szövetkezetbe tömörült bákói fazekasok is kezdtől átállottak a fehér edény készítésére, amely a városban és környékén egyaránt újabb és újabb vásárlóra talál.

Maguk a gorzafalviak is érzik, hogy a piac igénye fokozatosan átalakul. Kísérleteznek a korondiak mázégetésével, és egyre fényesebb mázúak lesznek edényeik, egyik fiatal fazekas pedig, Gábor Gica, saját műhelyében már a 40-es években állandósított egy sajátos virágos díszítést. A Gábor-féle fehér alapú virágos edényeknek oly nagy volt a keletje, hogy az 50-es években már számos más fazekas is szegődtette Gábort edényei kiírására, míg aztán többen maguk is próbálkozni mertek a virágozással. A fordulat Gorzafalván is olyan ütemben megy végbe, amilyen ütemben a vidék népe mindenfelé lebontja régi szabadtűzhelyét és általánosul a plattenes főzés.

KÉSZÍTMÉNYEK

A gorzafalvi fazekasok az évszakok szerinti szükségleteknek megfelelően (a különböző népszokások is a földműves munka egyes évszakaihoz tapadtak) különféle edényeket és különböző arányban készítenek. Így elsősorban a *tavaszi* és *őszi katlant* különböztetik meg, továbbá a *pünkösdi katlant*, amelyek mindenikében bizonyos edények túlnyomó többségben vannak. Nyáron és télen (bár télen kevés fazekas dolgozik) már meglehetősen „vegyes” edények mennek a falvakra és városokra.

Az edénynek különösen régebben legnagyobb kelendősége ősszel volt, ugyanis ekkor volt a falusiaknak gabonájuk, ezzel tudták megfizetni az edényt, és ekkor kellett gondoskodniok edénykészletük pótlásáról. De most is ősszel teszik el az asszonyok télire a lekvárt, savanyított dolgokat is, s végül ekkor, a gabona- és borszóló-termés begyűjtése után, vannak általában a lakodalmak és búcsúk. Márpedig az őszi eltevések meg a vendégeskedések nagy fazekakat igényelnek, s a fazekasok ehhez alkalmazkodnak. Az *őszi katlant* átlag 60 db 5—12 literes, 80 db 2 literes és 50 db 3 literes *fazakból*, 50—60 *csiporból*, 70—80 *tálból*, 50 db *fedőből* és 50 db *kancsóból* (bornak), összesen tehát vagy 300—350 edényből áll.

Ezzel szemben tavasszal olyan edényeket készítenek, amelyekre a tavasszal kezdődő mezei munkával és a nyári tejgazdálkodással kapcsolatban van szükség. A *tavaszi katlant*ban átlag van: 20 db *vizeskorsó*, 20—30 db *fülesfazak* (ételhordó), 80 db *tejesfazak*, 30—40 db 5—12 literes és 80 db 2—3 literes *főzőfazak*, a többi meg közös mezei étkezéshez való *nagytál* s főként a *vízivócsipor* s egyéb teszi, 300—350 edényig.

A moldvai románság egyik sajátos szokásához kapcsolódik a gorzafalvi fazekasok nyáreleji edénykészítése. A románoknál ugyanis megvan az a szokás, hogy román pünkösdkor („moși”) minden család ad elhunytjai emlékére a szomszédoknak egy-egy új tálat és csuport, étellel és egy gyertya kíséretében, hogy azok a halott emlékére elfogyasszák az „Istenében” kapott ételt. Az aránylag apró edényből igen sok kell és sok fér is a katlanba, úgyhogy a *pünkösdi katlant* rendszerint 500 db kistálból és 500 db csuporból áll.

Így tükröződik a gorzafalviak készítményeiben, készítményeik évszakok szerinti változtatásában vásárlóik — a moldvai földműves nép — sajátos életmódjának és szokásainak megfelelő igényei. Nem is lehet ez másként, hiszen e kézműveseket közvetlen érdekeik arra kényszerítik, hogy a vásárlók igényeit figyelembe vegyék, s ezt meg is tehetik, mert maguk is vásárlók közt élnek, azokkal közvetlenül érintkeznek, s igényeik azokéval egyezőek. A gorzafalvi fazekas, aki gabonáért cserében árulja edényeit, magától értetődően együtt örül a földművessel a jó gabonatermésnek, és a falusi nép lakodalomtartó, vendégeskedő kedvében meg egyes szokásainak tartásában — közvetve — a fazekas szintén érdekelt.

A parasztvásárlók életmódjával kapcsolatos igényeinek kielégítésére irányuló törekvés jut kifejezésre a fazekasok készítményeinek sokféleségében. A különféle méretű és minőségű főzőfazekakat, elraktározó-, tartó- és szállítóedényeket, tálféléket, korsókat, kancsókat, lábosféléket, fedőket, gyermekjáték

kokat s egyebeket végeredményben mind e vidéki és magyar paraszti élet és igény hozta létre.

A gorzafalvi fazekasok által készített edényfélék és egyéb agyagmunkák (vö. 13—17. és 26. fk):

Főzőedények

Kétfülű-fazak v. *nagyfazak* v. *búcsúsfazak* (10 literes). *Búcsúk* (románoknál hram) vagy *nunták* (menyegző) alkalmával főznek benne *galuskát* (töltött káposzta), *laskát*, *levest*. Mivel kint az udvarbeli *szabadtűzön* tele van ilyenkor, a nagyfazéknak kétfülűnek kell lennie, hogy ketten is foghassák. Egyébkor néha *borst* (*sebesítő* = kukoricacibre) vagy zsírt, sózalékot tartanak benne otthon. A lakodalmak, búcsúk, a zsír, a sózalék és a ciberés ételek időszaka ősszel van. Román, magyar és falusi zsidó egyformán használja a nagyfazekat. Mikor nem használják, a padláson tartják (13a).

Háromokás-fazak (5—6 l; 1 oka = 2 l). Újabban ebben viszik a mezőre az ételt, *kentárba* (kenderből kötött háló) téve, álló helyzetben, a *munkásoknak* (dolgozóknak). Inkább tavasszal s Ősszel veszik. A házbeli *szabadtűzön* főznek benne, úgy, hogy ahova helyezik, onnan a paraszt és a hamut eltakarítják s a fazék köré gyűjtik föl (13b).

Kétokás-fazak (4 l). *Okás- s felesfazak* (3 l), *főzni-való-fazak*. Otthon főznek benne, ott, ahol 4—5-en vannak egy *házban* (egy család); rendszerint babot, mert a másik fő ételt, a puliszkát otthon mindig *istben* (üst) főzik, és csupán erdön, ahol üst nincs, ott főznek benne puliszkát is az erdei munkások (13c).

Okásfazak (2 l) v. *főzni-való-fazak*. Otthon főznek benne olyan családban, ahol kevesebben (3—4-en) vannak (13e).

Csipor (1 l). Két ember számára való főzőfazék, a „pünkösdi katlany” jellegzetes készítménye, melyet ilyenkor a románok vesznek, akik halottjaik emlékére ebben küldenek a szomszédoknak ételt „Istenében” (13d).

Fazak plitára (2—3 l). Szélesebb fenekű fazék két füllel. Az újabb divatú plattenes tűzhelyen használják, ezért is lehetséges és érdemes két fület tenni, mert mindkét füle megfogható, nem mint a szabadtűzön, hiszen itt az edény oldala csak kevéssé, inkább csak a széles fenékrész melegszik föl.



13. Fazékfélék, Gf: a) *kétfülű nagyfazak* (10 literes); b) *háromokás-fazak* (5—6 l); c) *okásfazak* (2 l); d) *csipor* (1 l); e) *csiporka*. 1 : 10.



14. Vizes- és tejesedények, Gf: a) vizeskorsó (4—6 l); b) fülesfazak (3—4 l); c) nagyobb tejesfazak (3 l); d) küssebb tejesfazak (2 l); e) kétkilus-kancsó (2 l). 1 : 10.

Élelmentartó edények

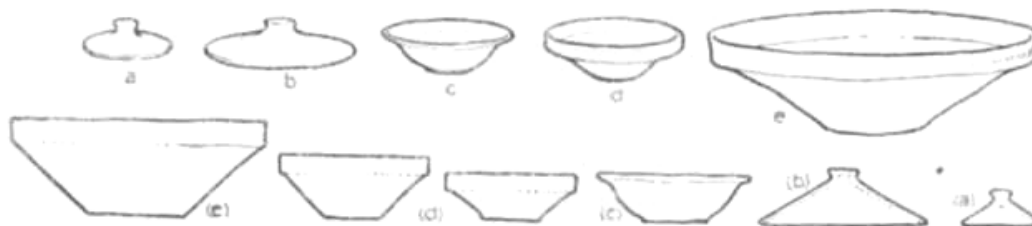
Nagygávános (10 l). Késő ősszel veszik, hogy a szilvából főzött *polivát* (íz) vagy a disznóöléskor kiolvasztott zsírt tegyék bele, ott, ahol ezt nem a rendes nagyfazékban szokták tartani. Az edény elnevezése a moldvai románoknál használt török eredetű. Mivel mindig ugyanazon a helyen áll a kamrában, azért nincs füle sem (16b).

Küssebb gávános (2—6 l). Szegényebb házaknál használják zsír- és szilvaíz raktározására (16c).

Tyupor (10 l). Rendszerint a télire eltett *sózalék* (káposzta, zöldpaprika stb.), savanyított cibre vagy zsír tartására szolgál. Mivel hideg dolgok állanak benne, s az edényt nem kell úgy oldalról lekapni a szabadtűzről, mint a főzőedényeket, lehetővé válik, hogy füleit vízszintesen és felül tegyék, mely által az nem is törik úgy le. Az edény neve finnugor eredetű (vö. csupor) szó (16a).

Nagyobb tejtartó (3 l) és *küssebb tejtartó* (2 l). Ebbe fejik a tehenet és tartják is benne *savanyodni* (aludni), vagy felfőzés után beletöltik kihűlni. Szeretik azért, mert a tej az edény szűk nyakánál vastagon összegyűl a tejföl. Ezért néhol *tejlopónak* is mondják (14c-d).

Fülesfazak (3—6 l), fennfülű edény. Inkább régen használták az ételnek mezőre való kihordására. (Újabban áttértek a rendes fazékban hálóval való



15. Laposedények, Gf: a) kicsifedő; b) nagyfedő (fazakra); c) tánygyér; d) evőtál (1 l); e) nagytál, mosdótál (8 l).

kihordásra, mert az ételt nehéz volt kivenni belőle a fűtől.) Az öregek még többfelé veszik, s a Szereten túl (Bírlad felé) a románoknál még általános (14b).

Lábosfélék

Lábas (2—5 l). A régies szabad tűzhelyen való főzéskor ez a gyors sütés-főzés célszerű edénye volt: 3 lába (innen a *lábas* elnevezés is) alkalmassá teszi, hogy a parázsra is ráhelyezhető legyen. Különösen a mezőn, erdőn vették nagy hasznát, ahol kevés parázzsal is hamar kellett ételt készíteni.

Krática (2—4 l). A láboshoz hasonló széles fenekű edény, de már lábak nélkül, mert ezt az újabb plattenes tűzhelyen használják *tejforralni*. Bár nevét a vaslábosok román nevéből nyerte, a vaslábosoknál jobban szeretik, mivel lassabban forrósodik át és így nem *kotlijja* (kozmásítja) az ételt (16d).

Tálfélék

Mosdótál v. *nagytvál* (5—8 l). Mosogatásra, ritkábban mosdásra, húst mosni használják és tyúkot vágnak benne. Főként a Szeret menti románok veszik, Adzsudtól délre (15e).

Nagyobb tál (2 l). A mezőn való étkezéskor használják, mert ebből többen ehetnek egyszerre.

Evőtál (1 l). Többen is esznek belőle otthon egyszerre a férfiak által körülült asztalnál. Sokszor csak „az ember eszik ebből otthon”, mert az asszonyok a tűzhely körül étkeznek. Román pünkösdkor van nagy keletje, amikor a románok ezt *csiporral* együtt veszik, és étellel ajándékozzak halottaik emlékére a szomszédoknak (15d).

Kicsitányér (1/2—1 l). Régen is készített mély, de nyitott szájú edényforma, amelyből a gyerekek együtt esznek (15c).

Vizesedények

Vizeskorsó (5—6 l). Mezei vizesedény, melyet ott, ahogy a munkával haladnak előre, úgy viszik mindig maguk után. Akinek van bora, azt is vihet benne ilyenkor. Télen ilyen korsóban ecetet is tartanak. Mivel csak felül van



16. Tartóedények, tejfőző, Gf: a) *tyupor* (10 l, sózaléknak); b) *nagyobb gávános* (8 l, zsirtartó); c) *küssebb gávános* (3 l); d) *krática* (3 l, tejfőzni). 1 : 10.

bemázolva, a cserép pórusai közt párolog a víz (diffúzió) s így az állandóan hűvösen áll benne. Tavasszal, a mezei munka kezdetén veszik leginkább (14a).

Kétkilus-korsó v. *kicsike-korsó* (2 l). Az egy személyre szabott korsócskát úton használják, mikor ide-tova mennek, fáért és egyébért, szekérrel. Télen (ekkor van az erdei munka évszaka), szüret után is lévén, jobbára borral töltik meg; inkább Ősszel vásárolják.

Tízkilus-korsó (10 l). Télen át ebben tartják az ecetet, rendszerint a *szóba* mellett. Vízet ritkán tartanak benne, mert igen nehézkes a kezelése.

Borosedények

Ötkilus kancsó (5 l). Amikor vendégét *meztisztelni* akarja a gazda (a csángók és románok Moldvában igen vendégszeretőek), a pincében ezt tölti meg borral, majd ebből a kisebb kancsót, amellyel a bort felhossa. Szüret után vásárolják a szőlőtermő vidékeken.

Kétkilus-kancsó (2 l). Ezzel hozza ki a pincéből a bort a gazda vendégeinek. Van aki — újabb szokás szerint — vizesedényként is használja (14e).

Fedők

Fedő. Fazékra való fedő, többféle nagyságban. Főként főző- és tejesfazekat fednek vele, de „nem erőt veszik, mert nem erőt Őrizkednek úgy a légytől, pizsoktól” (15a-b).

Gyermekjátékok

Tömlec. Persely, gyermekjáték pénzgyűjtésre (17d).

Síp. Madár, réce alakban készített cserépsípoló, néha a persellyel is egyesítve.

Csiprocška. Gyermekjáték (17a).

Egyéb

Virágcserep. Máztatlan, alul kifolyólyukas edény; benne tartják sok helyen tavasztól télig az ablakba tett virágot (17b).

Virágtartó. Virágvázaféle edény, különösen leányos háznál teszik az ablakba, vagy az *észtre* (feltornyozott kelengye-szöttes) köré, a ládára (17e).

Pipa. 1916 előtt általános volt a cseréppipa használata és készítése.

Vízcső. Az egykori római vízvezetékcsövek mintájára készült ilyesmi Gorzafalva és Bahána falvak számára.



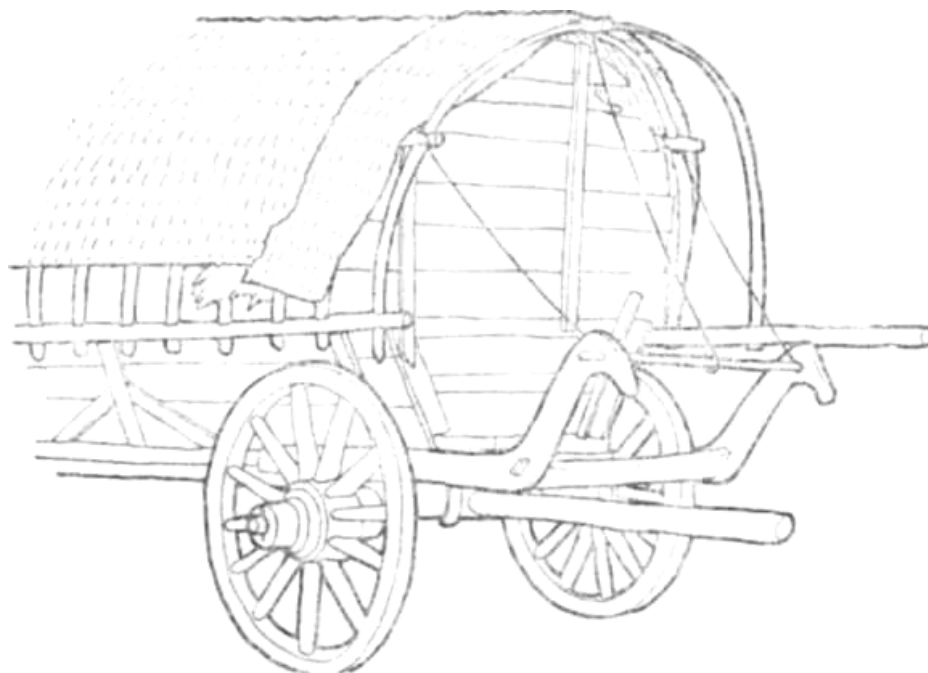
17. Egyéb fazekaskészítmények, Gf: a) *csiporka* („egy s fertos”, 1/4 l); b) *virágcserep* c) *illogatókancsó* (bornak); d) *tömlec* (persely); e) *virágtartó*.

ÁRUSÍTÁS, SZEKERESSÉG

A fazekasságot Gorzafalván is mindenekelőtt a lakosság nagy részének szegénysége, földtelensége tartotta fenn. A föld termését pótolták azzal, hogy edényeiket a szükséges mezőgazdasági termékekre cserélték ki. Éppen ezért a gorzafalviak edényeiket szándékosan a falvak földműves népének készítették, s többnyire falvakon is árusították gabonáért és egyébért. Városon legfeljebb csak vásárkor árusították, de vevőik itt is jobbra parasztok voltak, és az edényekért kapott pénzen, a legszükségesebb ipari portékák mellett, még ott helyben ugyancsak főként terményeket vásároltak.

Az előbbieket szempontjából igen jellegzetes a gorzafalvi fazekasok leányainak és más falubeli magyar leányoknak — jobbra a 13—15 éves „cinkák”-nak az a szokása, hogy ősszel egy hátukra vett zsákba tesznek néhány darab edényt, s kisebb csoportokban elindulnak a Bákó-vidéki mezőségi csángó falvakba: Nagypatakra, Rekecsinbe, Klézsére stb. Itt aztán edényeiket kenderért adják el, néha 10 kg (1 zsák) kender is összegyűjtve. Így „gyűttik az észtrét” (a kelengyére valót) azok a növendék leányok, akiknek otthon nincs kenderföldjük, de ha lenne, az sem nagyon teremne e hegyvidéki faluban.

Az edény árusításának általános módja a szekérrel való elszállítás a vásárlókhoz. Az 50-es években a fazekasok közül már alig 50-nek van szekere s hozzá tehene vagy lóva, melyet többnyire vásárolt szénán kell tartaniok. Egylovas szekerek ezek, sőt: többen az egyetlen tehenet is befogják egyedül, egyesjáromba, s úgy viszik a közeli hetivásárookra az edényt, csak hogy ne kelljen leadniok az érte kapott kereset nagy részét fogadott fuvarosnak. Régebben több ilyen saját szekérrel vásároló fazekas volt, de amint látták, hogy a gyári edénnyel való verseny miatt mind kevésbé jövedelmező a faze-



18. Fazekasszekér a saroglyával, kóborral (ernyő-váz) s rajta rogozsínával (gyékény), Gf.



19. Moldvai csángóknál használt edények: a) mázasfazék uborkának, Ka; b) mázas-tál és c) mázascsipor, O; d) fekete kancsó, Tr; e-f) fekete tejtartó fazak, L; g) mázas fileszsipor, oldalt vizeskorsó, Bf.

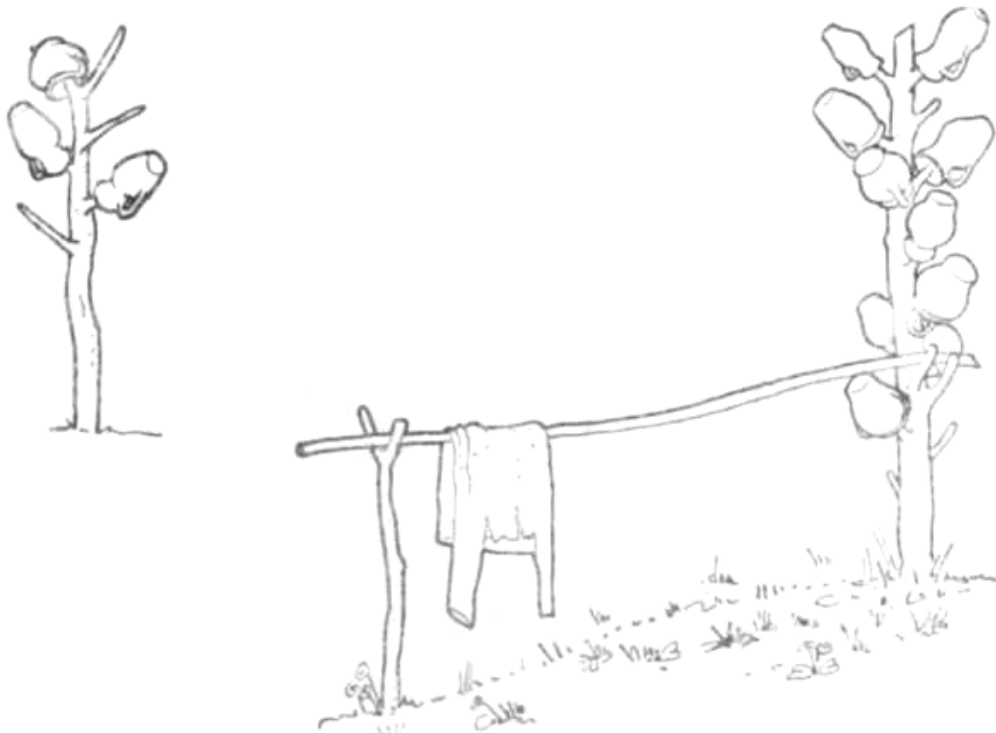
kasság, s hogy a szekeresség többet hoz az edénykészítésnél, aki csak tehetett, abbahagyta a mesterséget, és edényszállításra-árusításra szakosította magát: kevés földet vásárolt, amennyi egy kétökrös vagy kétlovas szekérhez szükséges. A szekeresek az erdők államosítása (1948) után lehetőleg áttértek a lótar-tásra, mert az ökrösöket az erdőről való tőkehordásra kötelezték.

Ez azonban nem jelenti, hogy a szekeresek (fuvarosok) gazdagok vol-nának. A gorzafalvi kb. 100 magyar és román meg a szomszédos cașini és curițai román szekeresek mind a szegényparaszti réteghez tartoztak, akik csupán földművelésből még nem tudnának megélni. Éppen ez kényszeríti őket a szekerességre. Mert ahogyan a fazekas elhagyta mesterségét, mihelyt sze-keressé lehetett, ugyanúgy a magyar vagy román szekeres abbahagyta a fuva-rozást, amint meg tudott élni a földművelésből.

Újabbán a gorzafalvi fazekasság általában el sem képzelhető a termelő fazekas és a szállító-árusító szekeres társulása nélkül. A szekeres hozza a fa-



20. Búcsúfazak és nagycsipor galuskának (töltött káposztának), régi csiki fekete edé-nyek, Bf.

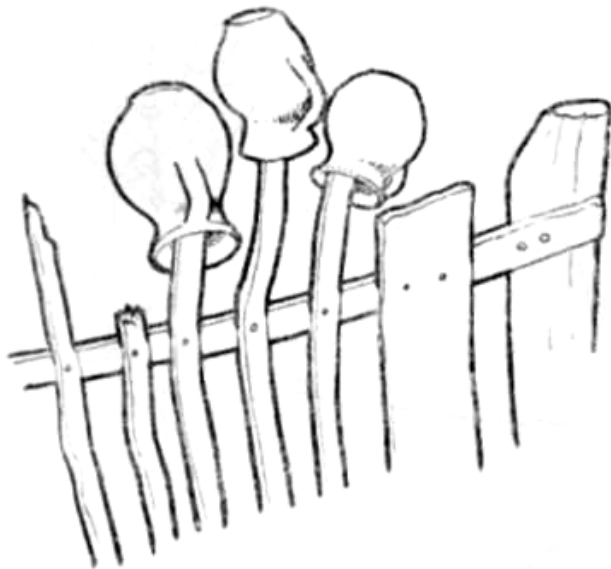


21. Edényszárító *ágosfák*: a) a konyha közelében, a tejes fazekakat húzzák rá, Ta;
b) *ágosfa és ruhaterítő az ográda végiben*, Ka.

zekasnak szükséges agyagot, ő szerzi be árusító útja közben (városon) a szükséges mázat, ő hozza az edény égetéséhez a szekér fát, végül pedig ő hordozza el a kész edényt a falvakra, vásárokra, haza meg az edényért kapott gabonát, amelyből, ha mindezeket ugyanaz a szekeres végzi, 1/3 az övé és 2/3 a fazekasé. A fazekas, részben segítségül, részben meg azért, hogy be ne csaphassa a szekeres, egy gyermekét küldi vagy maga megy kísérőül a hosszú útra.

Már amikor nekifog a fazekas az új katlan edény készítéséhez, számot vet azzal, hogy mikorra kerül sor az darusításra és hogy melyik vidékre viszik eladni, mert más-más edényféle más-más arányban kelendő az évszakok és a vidékek szerint. A szekeres pontosan tudja, mikor mit kap a fazekastól, akinek az edényét hordozni szokta. Ilyenkor aztán megjelenik a fazekas udvarán szekérével, és a kétlovas szekérre *felpakol* egy katlan (300—1000 db) edényt, vagy ha csak egylovas szekere van, akkor feleannyit. Az edényt széna közé teszik a szekérre. A szekérderékban *szekérkas* van, hátul meg *saroglya* a lovak számára szükséges *kóst* (széna, here) részére, s a szekér félhenger alakú favázás *kóbor* borítóját *rogosinával* (gyékény) takarják (18., 27. k). Ha jó bortermő vidékre mennek, még feltesznek vagy egy 20—30 literes *putinacskát* is (hordó) az edények egy részéért kapott bor számára.

A lovakat út előtt mindig újból *vasalják*, és a szokásos egészhámat teszik rájuk (*nyakhám* és *seghám*, melyeket összetart két *hátszíju*, a *tartószíju*, esetleg *tartólánc* és a *húzóláncok*, a *fék* a megtört *zabolával*, amelyhez a *gyeplő* van erősítve). A hámat előzőleg a szekeres maga, a szekeret meg falubeli magyar és román kerekések és kovácsok teszik rendbe, hogy a hosszú úton ne legyen baj. A szekér közvetlen felszereléséhez tartozik még — ha van — a lónak



22. Edény-száritás: kerítés léceibe húzott fazekak, Bf.

23. *Tekenyő, tál és csipor* a tűzhely mellett, Bf.

való *zab* és a két *itatóveder*; különben kóst lesz az edények közé rakott széna, esetleg az edényekért útközben kapott zab is. Nyáron a ló elég keveset fogyaszt a készből, mert estére sokszor „elcsapják az útszélien” legelni. A szekeres az útra is visz magával *patkót*, *patkószeget*, *barapót* és *kalapácsol*, s a lehullott patkó helyett maga ver fel újat.

Az utasok maguk számára *kozsókot* (bunda), *kucsmát* és *pokrócot* visznek; ez utóbbit, mikor a hidegben állnak, a lovakra teszik. Egyébként a szekeresek öltözkéhez késő ősszel s télen mindig hozzátartozik a *mejjes képtár* („mejjes bunda” = mellrevaló), *gyapjúpántalon* (nadrág), kucsma és bakancs vagy bocskor s a láb takarására még egy *lepedő*. *Eleséget* az útra a szekérládába vagy hátizsákba tesznek: 4 kenyéret, *túrót*, *kiló halat*, *főtt-tojást*, *hagymát*, *veresparadicsomot*, *sót*, télben *szalonnát*, *hurkát* s egyebet is.

Általában nem pakolnak nagyon sok élelmet, mert útközben rendszerint kapnak *főttételet* s kenyéret. Különösen ha olyan megszokott útvonalon járnak, ahol a falvakban *üsmérőseik* vannak. Ilyenkor aztán éjszakára a szekeret is egy ismerős udvarán helyezik el, s hogyha hideg van, a lovakat is istállóba teszik. Ha nem tolvajok a háziak, akkor az utasok még bent is hálhatnak a házban, s szívességük fejében 1—2 fazakat „ajándékoznak” a gazdának. Különösen a Szereten túli, Birlad-vidéki románokról mondják, hogy nagyon szíves, vendégszerető nép, míg egyes közelebbi csángó-magyar falvakban, a lakosság sokszor fősvényiségig menő takarékosága és gyanakvása miatt megtörtént például, hogy téli hidegben sem engedték be a házba a szekerest.

Egy út rendszerint egy hétig tart lovakkal. Reggel elindulnak Gorzafalváról az Ojtoz, majd a Tatros vize mentén lefelé haladva, estére már Ádzsudba érnek, innen kezdve *szertülnek* (szélednek) el aztán a szekeresek a három főirány valamelyikébe: Szászkút és Bákó irányába a Szeret lankáján felfelé északnak, Törökpadjá (Podu Turcului) felé a Szereten túl keletnek, vagy Mărășești felé délnek. Azok, akik ökörrrel mennek, mivel így éppen kétszer olyan



(24.) Tervázlat. A gorzafalvi edények árusító-útvonalai és a cserébe adott termékek. A négyzetek fazekasközpontot, a vastag vonalak a gorzafalviak rendszeres, a vékony vonalak pedig az időkénti árusító-útvonalait, a nagyobb pontok a vásárhelyeket, a kisebb pontok az érintett falvakat jelölik. A balról látható nyilak a nem gorzafalvi edények árusítóinak érkezési irányát jelölik.

hosszú ideig tart az utazás, csupán Onyestig tartanak azonos úton, s onnan már *fognak ki falura*, a Tatos vagy a Tázló völgyén fölfelé, amely utakat az ökör jobban is bír. Az útközben szembe talált szekerepektől mindig megkérdik, hogy merrefelé jártak, hogyan *kelt* ott az edény, mások járnak-e még arrafelé, s a szerzett értesüléseket további útirányuk meghatározásakor mindig számításba veszik.

A Szereten túli útirányt meghatározta a *hidak* és *hidasok* (komp) helye. Ha Dobrudzsába is elvetődött egy-egy gorzafalvi szekér (rendszerint midőn

Moldvában rossz termés volt), a Dunán lipován *bárkák*kal vitették át a szekereket. Előfordult, hogy télen szánnal indultak el, bár megtörtént, hogy közben elolvadt a hó és szekérral kellett a szán után menni.

ÁRUSÍTÁSI ÚTVONALAK

A gorzafalvi fazekasok készítményeikkel rendszeresen ott voltak Onyest szombati, Okna vagy Ádzsud pénteki, Szászút szombati, Törökpadja hétfői, Tecuci csütörtöki, továbbá Mărășești, Bákó és Focșani vásárain (28.k.). Felkeresték rendszeresen a körzetükbe tartozó csángó *búcsúkat* és a románoknál szokásos *hrámokat*, melyeket a nagyobb egyházas falvak rendeztek az őszi hónapokban, ahova összegyűlt ilyenkor a szomszédos falvak népe is, annyira, hogy néha kisebb vásárral is felértek az ilyen összejövetelek. Sok fiatal szekeres jegyzékbe is szedte a vásárok és búcsú tartásának helyét és idejét; az idősebbek inkább emlékezetből tudták. Legfontosabb árusítási helye azonban a gorzafalvi edénynek a falu volt, hiszen a fazekas mezőgazdasági terményeket akart elsősorban kapni edényeiért, amelyek a paraszti életmódnak és ízlésnek kiválóan megfeleltek s igen tartósak voltak, falun meg is becsülték. Ilyenformán a gorzafalvi edények Bákó megye majdnem egész területén és Bîrlad, Putna és Tecuci vidéke jelentős részén otthonra talált, de szívesen vették az oda kerülő szekeresektől e készítményeket a távolabbi Buzău, Rîmnicu Sărat, Vaslui vagy Ploiești vidékén, sőt távolabb is dél felé.

Láttuk, hogy e roppant területre a fazekasok tájanként és évszakonként különböző edényeket vittek. Leginkább mégis ősz felé jártak edényeikkel, hiszen ekkor — aratás, cséplés, törökbúzaszedés, szüret után — „inkább vót mivel venni” s „az asszon, míg az embere hírt kapott, vett gabonáért egypár fazakat”. Nyáron, július végén, augusztusban, a végzett aratás-cséplés után *árpát, zabot, búzát, rozst*, kendertilolás után pedig, augusztusban, *kendert*, szeptember végén s októberben meg *törökbúzát, babot, pityókát* és *bort* kaphattak edényeikért. Télen és tavasszal már sokkal kevesebbet adtak a falusiak fogyó készleteikből. Ősszel zabbal, rozssal *egészen*, árpából *féligen fejül* vagy egészen, törökbúzából és búzából, babból meg *félíg* töltötték meg rendszerint azt az edényt, amelyet meg akartak vásárolni. Borból, a bor minősége szerint egészen vagy félíg töltötték meg az edényt, de volt, hogy ingyen adott a szekeresnek a jó házigazda. A pálinkával is alku szerint váltottak meg az edényt.

Azonban az edényfajták és a cserében kapott termények nemcsak évszakok, hanem vidékek szerint is változtak, a helyi sajátos földművelési viszonyoknak és szokásoknak megfelelően. Így pl. a nevezetes bortermő vidéken, Páncsuj felé és a csángó Mezőségen (Bákótól délre) igen sok boroskancsót kértek, míg a Szereten túl a fedő használata általános volt, s itt a pünkösdi halott-tisztelet szokása is csupa tálat követelt. A csángók, akik nagyobb főzőedényeik egy részét a madarasi és szalonci feketeedényesektől, tálaik és tányérjaik egy részét meg a dánfalviaktól szereztek be, akik fehér edényeket hoztak ide, a gorzafalviaktól inkább az „erős-kicsike csiprokat, illogatókancsócskákat, aprótálakat, tánygyérokot és tejesfazakakat vették s egy-egy menyeközöre 10—12 nagyfazakat”. Amíg (1918—1940 között) Háromszékre is vittek edényeket, ott csak a nagy káposztásfazekat vették, „mert ott vastáliból ettek”.

Ugyancsak különbség volt az egyes vidékek közt aszerint, hogy milyen terményeket szoktak adni az edényekért. Így pl. a Szereten túlról szerzi be

a fazekas legkönnyebben a szokásos gabonaszükségletét: búzát, árpát, zabot, törökbúzát, míg, a fentiekén kívül, a csángóknál babot, kendert és bort, a Szeret keleti partvidékén sorakozó falvakban pálinkát, Panciu és Mărășești vidékén jó bort is kaptak edényeikért. Felső-Háromszékre rozsért és pityókáért mentek elsősorban.

Ezek azok az egyszerű gazdasági körülmények — az egyes vidékek igényei és terményfizetési lehetőségei —, melyek a gorzafalvi szekerések útvonalait meghatározzák (24).

*

Megismerkedtünk a gorzafalvi csángó-magyar fazekasság egyes kérdéseivel: a fazekasok munkájával, termékeivel, s magukkal a fazekasokkal mint dolgozókkal és alkotókkal, akik létrehozták azt a jelentős fazekasközpontot, amely évszázadokon át egy hatalmas kiterjedésű vidék paraszti lakosságát látta el a szükséges cserépedényekkel.

A fazekasok mesterségi tudásában székely hagyományok folytatását figyelhettük meg, de, mint a Moldvába került magyar lakosság népi kultúrájának sok más jelenségét, a fazekasságot is a moldvai környezet egyes régi hagyományokat konzerváló gazdasági-társadalmi viszonyai és a környező román etnikum együttes hatása jellegzetesen „csángóssá” alakította.

A gorzafalvi fazekasság legfőbb jellemzői a fazekastermékek olyan egyszerűsége (aránylag kevés edényforma, egyszerű díszítőeljárás) és gyakorlatiasága (alkalmas formák, tartósság), mint amilyen egyszerű volt az élete és gyakorlatias a szemlélete a készítőnek és a vásárló falusiaknak. Hiába keresnénk tehát itt olyan sokféle, különleges és cifra készítményeket, mint amilyenekkel például egyes erdélyi fazekasközpontok több társadalmi osztály sokféle igényét igyekezett kielégíteni, vagy amilyeneket — a tőkés termelés idején — néhol a gyári edénytermeléssel való „verseny” és a változó kívánalmak tettek szükségessé.

JEGYZETEK

¹ Kós Károly: *Cahlele din Ciuc*. Studii și cercetări de Istoria Artei 1954. 1—2. sz. 49—57. L. az 56. lapon közölt térképet, továbbá Uő: *Csiki fazekasfalvak és fazekasságuk — Tájak, falvak, hagyományok*. B 1976. 218—276 (272—275).

² Kozma Ferenc: *A Székelyföld közgazdasági és közművelődési állapota*. Bp 1979, 217. Száz évvel ezelőtt csupán Udvarhelyről évente 15—20000 mázas festett edényt szállítanak Moldvába. Suceava és Rădăuți díszített fazekasságának jelentőségére: Tancred Bănățeanu: *Arta populară bucovineană*. B 1975. 140 és kk; 174—188.

³ A moldvai fekete kerámia központjaira: Barbu Slătineanu: *Ceramica românească*. B 1938. 114; Florea B. Florescu: *Ceramica neagră*. Studii și Cercetări de Istoria Artei 1954. 1—2. sz. 46—47.

⁴ Kósa Ferenc—Vöő István—Zsemlyéi János: *Román kölcsönszók a moldvai csángó fazekasság szókincsében*. NyIrK X/1966. 356—69. E dolgozathoz a kutatópontok kiválogatására nézve a szerzők előzetesen alulírott nál is tájékoztak.

⁵ Kós Károly: *Csángó néprajzi vázlat = Tájak, falvak, hagyományok*. B 1976. 103—217 (152—158).

⁶ Így pl. Domokos Pál Péter, bár többször is megfordult itt s említi a magyar lakosság földművelését, szőlőművelését, állattenyésztését és halászatát, a fazekasságról hallgat (*A moldvai magyarság*. Kolozsvár 1941³. 142), ugyanígy Barbu Slătineanu említett munkájában; habár térképein és táblázatain összesen 89 (köztük nagyszámú magyar) fazekasközpont szerepel, Gorzafalva hiányzik.

⁷ Említésüket I. Mihai Costăchescu: *Documente moldovenești înainte de Ștefan cel Mare*. I—II. Iași 1931—32. I. 78.

⁸ Petrás Incze János 1979. 1348.

⁹ V. A. Urechii: *Codex Bandinus*. B 1895. Az egyházi tisztviselők felsorolásának 8. pontja alatt.

¹⁰ George Ioan Lahovari — General C. I. Brătianu — Grigore G. Tocilescu: *Marele Dicționar Geografic al României*. B 1900. III. 654.