

SERES ANDRÁS

A FOGARASFÖLDI NÉPI FAZEKASSÁGRÓL

1. A fogarásföldi népi fazekasságról még igen keveset tudunk, s mivel kutatása nagyrészt a szájhagyományra szorítkozik, az adatközlők pedig egyre ritkulnak, tanulmányozásának megkezdése egyre sürgősebb feladat.

Fogarásban a fazekasok már 1614-ben céhet alakítottak,¹ és a *Fazekas utcában* (ma Griviței Roșie) laktak. A szükséges agyagot a *Városi legelőnek* nevezett határrészeiről hordták. A mesterség részleteiről, valamint az itt készült edényekről keveset tudunk, mert már 1890-ben nem dolgozott fazekas a helységben.

A XVII. század első feléből származó iratok Fogarásról *Fazakas Ianos* és *Fazekas Thamas*,² Breázáról *Tatumer Munthianul* és *Dragumer Munthianul*, mindkettő *Tál chinalo*,³ Bucsumról *Kriztian Bude Tál czinalo*,⁴ Kománáról *Szthan Ollarull*,⁵ Alsóárpásról *Bukur Muntan*,⁶ Alsóporumbákról *Dragumir Muntyán*, *Komsa Dragumir*, *Opra Ballya*, *Sztán Muntyán*, *Györgj Muntyán*, *Raduly Muntyán*, *Dumitru Muntyán*,⁷ Felsőporumbákról pedig *Oprea Ballya*, *Gyorgya Munttjan*, *Dán Dragomir*, *Radul Munttjan*, *Sztán Munttjan* fazekasokat említik.⁸

Az 1680. évi felsőporumbáki urbárium érdekes adatokat tartalmaz az akkori fazekasok társadalmi és anyagi helyzetével kapcsolatban: „Az nyavalyas itt való fazekasoknak panaszból ertyük, hogy az igassagra semmit az itt való eskuttek nem tekintven, sem pedig azon sok munkajakot meg nem gondolvan menyi fazakakat szoktak esztendőt által eő Ngok számára adni, mégis ökök eles adásra erőltetik holot sem alkalmas lako helyyek a faluban, sem pedig mezei öröksegek semmi sincsen. Mivel azért az eles adas a dez májert szokot lenni, jól rea vigyazzon udvarbíró uram eő Kglme és valakinek mezei vetése nincsen a fazakasok között, az ollyanokon eo Kglme hogy elest vegyenek meg ne engedje. Egyeb irantis, ezek sellerek leven, ha effélekkel is igassagtalanul terheltetnek könnyen el pusztíthatytyak okot a faluból, mert ha nemellyekinek eőkre vagyonis azon nem szantást viszen vegben, hanem azon földet, s tűzre való fát hord.”⁹

Kormányrendelet alapján, 1721—22-ben készült összeírás szerint Fogaras városában *Verdi Ianos*, *Verdi Mihaly*, *Fazakas György*, *Stenzel Német*, *Fazekas Marton*, *Isac Fischer*, *Fazakas György*, *Baranykuti Janos*, *Baranykuti Iunior*, *Bakosi Ioseph*, *Fazakas Daniel*, *Fejérvári Fazakas*, *Nathpataki Istvan*, *Ördög Marton*, *Fazakas Marton*, *Bayer Istvan*, *Fazakas Simon*, *Fazakas András*,¹⁰ Kucsulátán *Dumitru Olar*,¹¹ Felsőporumbákon *Comsa Mallai*, *Stan Muntean*, *Nicula Olar*, *Iuon Balea*, *Avram Bardas*, *Iuon Chiple*, *Comsa Chiple*, *Todor Spatar*, *Opre Balea*,¹² Todericán *Toma Olarul* fazekasmesterek dolgoztak.¹³ A Fogarasi Múzeum néprajzi gyűjteményében egy pálinkatartó edény *Georgius Herman Junior 1818 febr. 10*, vagyis egy kerci fazekasmester nevével és a készítés dátumával adja először tudtul, hogy itt is dolgozott fazekas.¹⁴ A mai öregek még emlékeznek az itteni Mihail Schenkenre, aki a falu utolsó fazekasmestereként 1906-ban halt meg.

Az eddigi szakirodalomban¹⁵ nem teljesen ismeretlen a fogarasföldi fazekasság. Románújfalu fazekasságáról valamivel többet, a közeli kercisorairól viszont jóval kevesebbet tudunk. Ezúttal e két fazekasközpont ismeretét szeretném teljesebbé tenni, helyszíni gyűjtéssel kiegészíteni.

2. Úgy látszik, hogy a románújfalusi fazekasság a XVIII. században indult,¹⁶ hanyatlása pedig 1920 körül kezdődött. Ebben az időben hagyott fel Nánási János, Szabó Ferenc, id. és ifj. Kósa Gergely, Kósa Sándor, Szabó József és a ma is élő Valeczki Ferenc a mesterséggel, majd 1932-ben az utolsó fazekas, Valeczki Lukács is beszüntette működését.

A felsoroltak a fazekasságot elődeiktől, szüleiktől tanulták, s mivel nyáron át gazdálkodásból éltek, mesterségüket többnyire ősszel és télen gyakorolták. Rendszerint késő ősszel, a fagy beállta előtt két-három szekér agyagot hoztak s a pincében tároltak, hogy télen legyen miből dolgozniuk. A *Tányérárka* nevű határrésről kitermelt sárga fővenyes agyagot többnyire a *Kápolna* határrésről hozott finom szürke *palával* keverték, majd ehhez még a *Rákos-patak* mellől vörös színű szitált homokot is adagoltak. Használták a *Pírútl Ogrăzii* határrésről hozott agyagot is; ezt egy méternél mélyebb földrétegekből bányászták. Volt eset, hogy a kercisorai *Gruiet* nevű határrésről is hordtak zsákban agyagot. „Híres jó minőségű volt az innen hozott agyag: korongozáskor mintha saját magától emelkedett volna, kiégetés után pedig acélcsevegésű, szép piros, piacos edény készült belőle.” Ezt is homokkal keverték, hogy az edény száradáskor meg ne hasadjon. Vizeskorsónak az átlagosnál több homokot keverték; az ilyen mázatlan víztartó edény *izzadt*, s így a benne tárolt víz hideg maradt. Azt tapasztalták, hogy az edény szárításkor azért hasadt el, mert a szükségesnél kevesebb homokot adagoltak, ha pedig az égetéskor hasadt el, ezt a hirtelen hevítés okozta. A helyi szürke pala megmunkálása nem volt nehéz, de homok hozzáadása nélkül nem volt hőálló. Többnyire a helyi sárga agyagot kedvelték; ebből hőálló, piros-barnás edény készült, viszont tisztátalan (kövecses, gyökeres) lévén, a korongoláshoz való előkészítése sok időt vett igénybe.

Az agyagot feldolgozáskor nyáron a pincében *megöntözték, összekapálták* és mezítláb *megtaposták*. Téli időszakban a műhelynek használt lakószobába hordták, este egy katlan edényhez szükséges agyagot a földre 15–20 cm vastagon *elsűjjesztettek* (elterítették), összekapálták, megöntözték és reggelig ázni hagyták. Másnap ebből kenyér nagyságú csomót szakítottak, s azt a kb. 50 cm magas, 40–50 cm széles és 150 cm hosszú *agyagszelőpadon* a *fakalapáccsal* többször laposra potyolták. Ezután a félkör alakú, rossz kaszából készült *agyagszelőkéssel* hatszor-tízszer vékony szeletekre vágták, hogy a tisztátalanságot eltávolíthassák belőle. *Szelés* után az agyagcsomót *meggyúrták*, miközben a *Rákos-patak* mellől hozott homokmennyiséggel keverték. Ezt a műveletet a *rögölés* követte: egy-egy edényhez szükséges gomolyagot, azaz *rögöt* készítettek elő, azt tenyerükben többször *elcsipték*, majd ismét gomolyagba gyúrták. Az így elkészített 10–15 rögöt a *korongpadra* rakták.

A korongpadhoz erősített *korongon* a kézzel, valamint a kb. 5 cm széles és 15 cm hosszú, téglalap alakú *fakés* segítségével kialakított edény száját vizes kézzel *lesimították*. A fazekak felső részére az edény forgatása közben körömmel, illetve fehérföld-masszába mártott ecsettel egyenes vagy hullámvonalat húztak. A 82 éves Valeczki Ferenc szerint az ilyen

vonalt jelként is szolgált; eladáskor a vásárlónak az edényt a vonalig kellett gabonával megtöltenie.

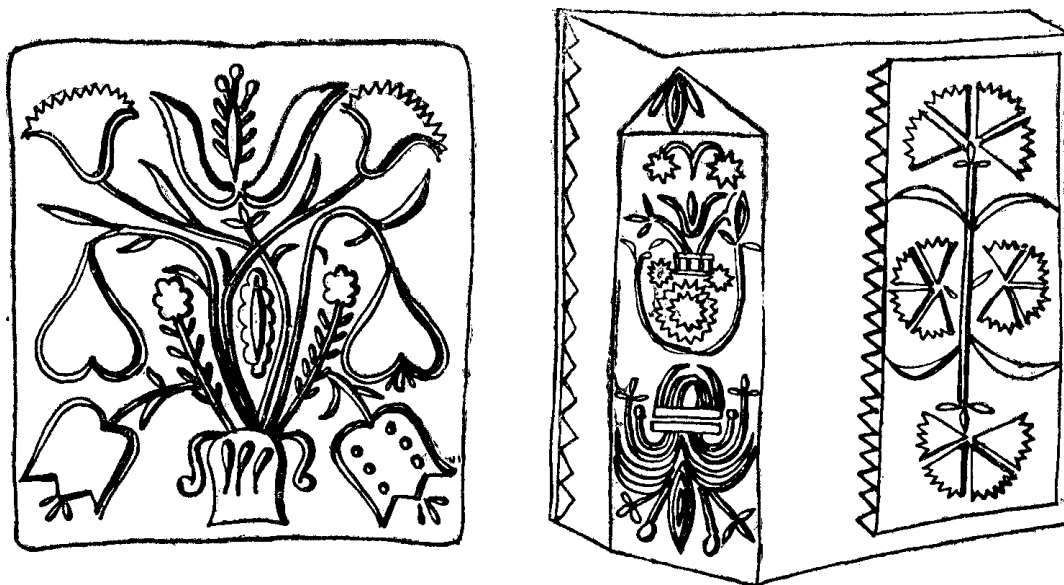
A szélesszájú, ún. *bugyborékoló korsókat* három darabból készítették: *alsó* és *felső* részét külön-külön előállították, majd alsó részébe néhány kis agyaggolyót helyezve, a felsőt lágyan hozzáragasztották.

A kiformált edényt a korongról dróttal vágta le, s a szobában felszerelt polcokra szájjal lefelé fordítva *szikkadni* rakták, majd egy nap múlva *fülezték*. A *fülnek* a fazekas agyagból hosszú szalagot készített, két ujjal ollószerűen megfelelő hosszúságú darabokra vágta, majd *fülezés*kor alul mutatóujját rányomva ragasztotta az edényhez. A dísztalak oldalára kis csücsköt ragasztottak, azt kilyukasztották, hogy majd cérnát fűzve belé, szegre akaszthassák.

Fülezés után, fél nap múlva a szikkadó edényt vizes vagy megnyalozott tenyérrel megáztatva letörülgették, hogy az agyagon az ujjak nyomát eltüntessék, meg hogy az edény falának közepe jobban kiszáradhasson. Ha a szobában nagy meleg volt, az edényeket néha megforgatták.

A mázolásra szánt edényeket vízzel kevert s a mázórlőn leörölt híg fehérfölddel öntötték le (ezt a kereskedelemből vásárolták). Négy-öt nap száritás után végezték az edények első kiégetését.

Némelyik fazekas, mint Valeczki Lukács,¹⁷ Szabó Ferenc, Kósa Gergely és Sándor, Nánási Gergely, Valeczki Ferenc fából faragott dúc segítségével négyzet alakú csempéket is készített. A Kósa Gergely által használt két



1. Valeczki Ferenc két csempéje: a) 21×19 cm; b) 20×20 cm

csempedúc (1. fénykép) a 83 éves Kósa Jánosné Valeczki Rozáliától került elő. Szabó Ferenc, Valeczki Lukács és Ferenc az 1920-as évekig foglalkozott csempékészítéssel. Utóbbinak munkáiból két darab (1. rajz) családi örökségként maradt meg. Csempének többnyire a *Keresztes-árok*ból hozott palát használták. Ez az agyag kiégés után vörösszürke és *ritkább* lévén, azt tartották, hogy „jobban kiadja a meleget”. Csempének az agyagot ugyanúgy készítették elő, mint az edénynek, csak kissé keményebbre

gyúrták, és elég volt egyszer megszelni. Az asztalra elhelyezett dúcra szitált homokból vékony réteget szórtak, hogy az agyag rá ne tapadjon, a gombolyagot a dúcra csapták, majd kézzel elegyengetve rányomkodták. A széleire az edényfűlhöz hasonló agyagszalagból *párkánt* ragasztottak, s végül a mintegy 30 cm hosszú, hegyes *fakéssel* a szélét leegyenésítették. Az így elkészült lapos csempéket lefektetve, a sarokcsempéket élükre állítva, polcokra rakták száradni. Hat-nyolc napi száradás után, középen a katlan aljára rakva, az edényekkel egyszerre égették ki.

A Románújfaluban készült csempék díszítése rendszerint edénybe helyezett, szépen stilizált tulipán, szegfű és rózsza virágdísz. Nagy részük zöldmázas, de akadt egyszer kiégetett, mázatlan csempe is. A dúcokat Valeczki Ferenc szerint Nánási Elek helyi asztalos faragta 1870—1910 között, aki hegedűkészítéssel is foglalkozott. „Apám — mondja Valeczki Ferenc — Udvarhelyről hozott gipszformákat kahálnak,¹⁸ de ezekkel nem szeretett dolgozni. Inkább én dolgoztam velük.”

Hordó alakú edényégető *kemencéjüket* téglából építették, alul egymással szemben két 25 cm széles és 40 cm magas tűznyílással. Az alján középen két rend téglából mintegy 20 cm magas *katlanpogácsát* raktak; ezt 25 cm széles *tűzsánc* vette körül. A kemence belvilágának átmérője kb. 1 m, magassága 180 cm volt. A megszáritott edényt berakás előtt vizes ronggyal kissé megáztatták. Berakás után azért, „hogy a meleg a kemencében álljon”, tetejét edénytöredékekkel tömték be. Begyújtáskor először láng nélkül égő vastagabb fával tüzeltek, vagyis a berakott edényt csak *füstölték*. Később lassan, fokozatosan kisebb lánggal égő fával melegítették, s csak azután gyújtottak nagy tüzet. Kiégetéskor apróra hasított, lánggal égő — a második égetéskor bog nélküli — száraz bükkfát használtak. Ezt néha az edényégető katlan fölé szerelt állásokra rakták száradni. Az edény első kiégetése tíz, a második tizenkét órát vett igénybe; akkor volt kész, amikor a láng az edényre rakott cserép fölé emelkedett. Egy-szerre mintegy 250—300 edényt tudtak kiégetni.

A 73 éves Korponai Árpádnak apósa, Valeczki Lukács fazekas mesélte el az alábbi történetet: „Egyszer egy fazekasinas egyévi tanulás után úgy érezte, hogy már megtanulta a mesterséget; még a mestere is elismerte, hogy sokkal ügyesebb, mint ő. Szabadság után azt gondolta, hogy nem megy vissza a mesterhez. Katlant készített, s otthon dolgozni kezdett, de az edényei égetéskor mind szétmentek. Visszament a mesterhez, s elmondta, hogy ne hogy járt. A mester azt mondta, hogy csak úgy árulja el a titkát, ha még leül három évet. Az inas beleegyezett, s a mester csak három év letelte után mondta el, hogy égetés előtt az edényt mindig meg kell áztatni, hogy el ne hasadjon.”

Románújfaluban a díszítést a mai öregek szerint maga a fazekas végezte, ecsettel; az írószarut nem ismerték. A sárga színű, darabosan árult mázat Brassóban a kereskedelemből vásárolták, de házhoz is hozták a kereskedők. Ezt a 25—30 cm magas, 40 cm széles, négyszögű máztörő famozsárban *havasikővel* apróra törték. Néha megszitálták, s a nagyobb darabokat ismét megtörték, majd vízzel keverve a *malomnak* nevezett mázör-lőn háromszor-négyszer leörölték. A mázhoz általában tűzben megégetett, apróra tört és megszitált üvegport keverték. Barna színhez rézport, zöld máznak a katlanban megégetett rezet, illetve rézoxidot használtak. Mindezeket a mázzal keverték, és többször leörölték, hogy a máz finomságát

ellenőrizték. Közben-közben egy-egy cseppet körmükre vettek, hadd lásák, tartalmaz-e még *göröncsöket*. A kész mázat *mázoló fakanállal* öntötték az edényekre. Az edény alsó részét mázolatlan hagyták, hogy kiégetéskor az egymásra rakott edények össze ne ragadjanak. Ha ez mégis megtörtént, égetés után reszelővel csiszolták le simára.

„Régen, nagyapáink korában — mondta id. Korponai Árpád — a románújfalusi fazekasok a közeli falvak lakosságának sok dísztalat és díszkancsót készítettek rendelésre. A környék román falvaiban volt szokás, hogy lakodalom után két évre az új házaspár közeli rokonait lakomára hívta meg. Erre az alkalomra a fazekastól már hónapokkal azelőtt 30—70 dísztalat és ugyanannyi díszkancsót rendeltek, hogy minden vendégnek egy kancsót, tálát, valamint kalácsot és gyertyát ajándékozzanak. A két násznagynak és násznagyasszonynak az új asszony saját kezűleg varrt inget adott, a két násznagy pedig az új párnak egy-egy bárányos juhot ajándékozott. A vendégek az itt kapott edényt hazavitték; egyesek használták, mások emlékként falra akasztva dísznek tartották. Ezt a szokást az 1930-as évekig gyakorolták.”

Ugyancsak Fogaras vidékén a házasság után 25 évre az ezüst-, 40-re pedig az aranylakodalmat szokták megülni. Erre az alkalomra a fazekasoktól mindenik vendég cseréptálat és kancsót vásárolt, hogy a felszolgált ételt-italt ebből fogyassza, majd a vendégfogadó házásoknak ajándékozta.

Szokás volt ezen a vidéken az „almafa állítása” (*punerea mărulei*) is; ezt néha az öregek saját maguk, máskor temetésük napján vagy a temetés után legközelebbi hozzátartozójuk állította. Erre az alkalomra eljöttek a halott rokonai, szomszédai, vagyis mindazok, akik a temetésen részt vettek. Az udvaron felállított almafaágat mindig páratlan számú kaláccsal, keksszel, almával, kendővel, főtt tojással rakták tele. Mellette egy székre új cseréptányérba főtt babot, beléje kanalat helyeztek. A temetés után mindezek, ha gyermeket temettek, a halott keresztanyját, ha fiatal házast, akkor násznagyasszonyát illették. Aki az almafát állította, az a fazekasoktól 50—100 *szélesszájú zergő*, illetve *bugyborékoló korsót* vagy *keskenyszájú vizeskorsót* rendelt, és minden jelenlevőnek *pománába*¹⁹ egy korsót adott.

Szokás volt temetés alkalmával egy cseréptálat eltörni, „hogy a halott nehogy a család más tagjait is magával vigye”.

Ha valakinek gyermeke halt meg, a fazekasoktól egy szép ivócsészét rendelt, s azt jótékonyág címén egy erdei forrás mellé, földbe vert ágas cölöpre akasztotta.

Románújfaluból sok kékkobaltos, írókával díszített tányér, tál (2. fénykép) került a Szebeni és a Fogarasi Múzeumba; ezeket a szakirodalom is Románújfaluban készült edénynek tekinti.²⁰ A mai öregek viszont nem emlékeznek arra, hogy az itteni fazekasok valaha is írókát, kékkobaltot használtak, vagyis ilyen edényt készítettek volna. E nagyméretű tálak oldala görbe, felső peremük pedig egyenes. Díszítésük közepén körbefutó virágmotívum-koszorú, virágcsokrok, pontozás vagy csillagminta. A széleket hullámvonal vagy szépen stilizált fenyőág, kalász, akácvirág vagy spirál ékesíti. Uralkodó színük fehér alapon világos vagy sötétebb kékkobalt, zöld és narancssárga fűszerezéssel. Ehhez az edénytípushoz aránylag keskeny, 20—30 cm magas, kékkobalttal díszített bokályokat (3. fénykép) sorolnak. Az Ágostonfalvi Múzeum néprajzi gyűjteményében, az 5012/2 leltári számú díszkancsón (3b. fénykép) a következő felirat ol-

vasható: *Bíró János Magyaros K.A.Sz. tiszt Ú* — vagyis a kancsóra bizonytalannal a megrendelő nevét és lakhelyét írta rá készítője.

A románújfalusi fazekasok készítményeinek java része az utóbbi időben használati edény volt: egy-két-háromliteres tejes-, egy-kétvékás káposztás-, füles (kantáros) ételhordó fazekat, tányért, tálát, háromlábú pálinkamelegítőt, *lábaslábast*, kalácssütőt, kürtöskalácssütőt, virágcserepet, boroskancsót, csészét, juhfejőcsészét, fedeles cukortartót, ecetnek való tölcserét, mosdótálat, pipát, gyermekeknek lovat, kutyát, nyulat ábrázoló *füttyürőt* (sípot), pénztartó *némát* (perselyt) készítettek.

Valeczki Lukács és Szabó Ferenc a századforduló táján Medgyesen iparművészeti tanfolyamon vett részt, de az ott tanultakat a gyakorlatban nemigen alkalmazták. Ezekben az években Udvarhelyre egyhónapos felkészítőre is behívták a fazekasokat, ahol a résztvevőknek szakmai vizsgát is kellett tenniük. Ekkor egy agyagyúró gépet kaptak, de nem használták.

A románújfalusi református templom tornyának zöldmázás cserepét Szabó Ferenc készítette 1901-ben, aki felhagyva a fazekassággal, cserepgyártásra tért át.

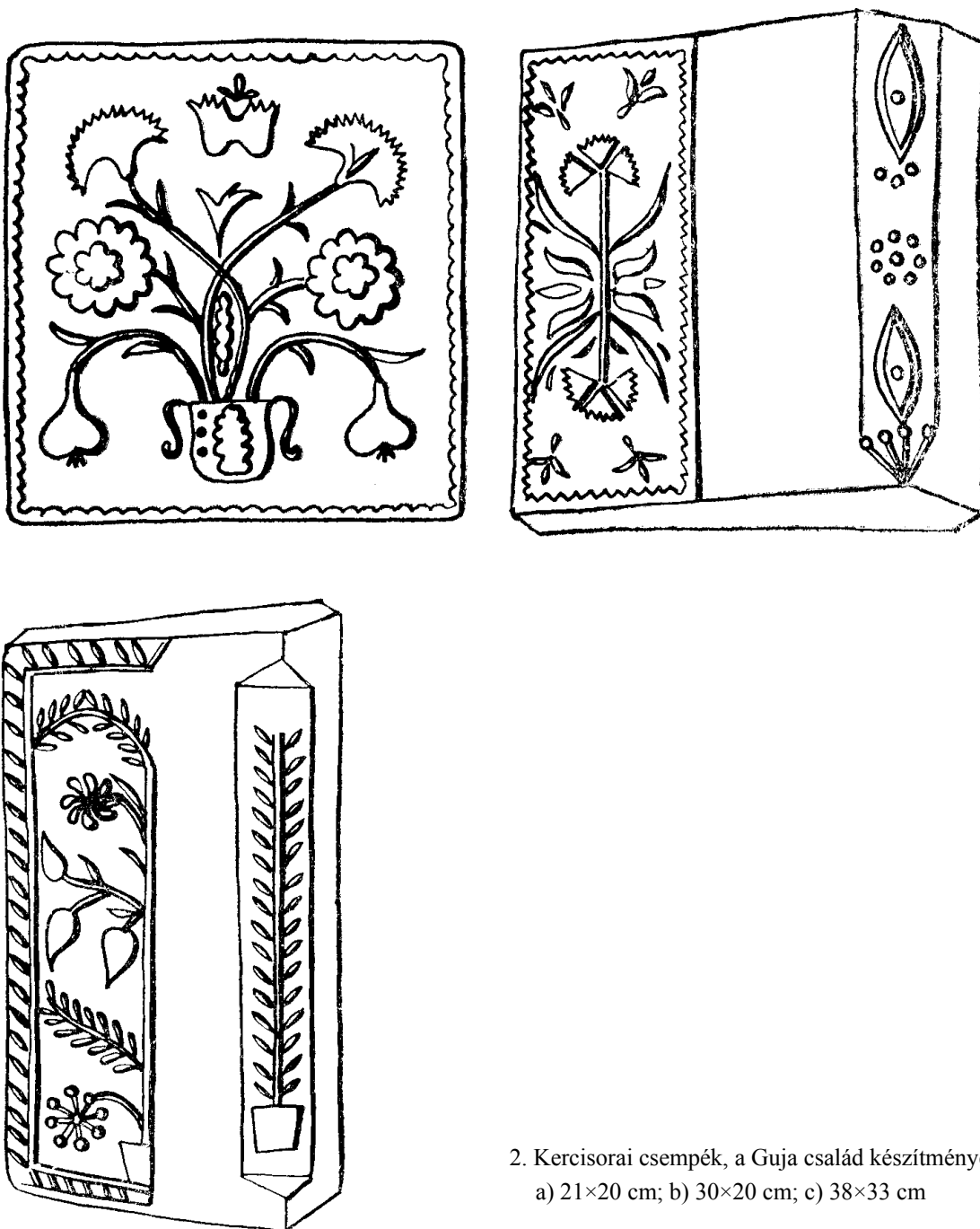
A fazekasok a kályhacsempék jó részét helybelieknek, valamint Szeszcsor, Márpod, Kürpöd, Ucsa, Árpás, Kercisora, Szkorej, Porumbák és más közeli falvak lakóinak készítették; ők rendszerint a fazekas házában vásárolták meg és szállították haza. Habár az edények nagy részét szintén rendelésre készítették, ősszel mindig ellátogattak, edényt szállító négyfogatos tehenes szekerekkel, a közeli falvakba: Alsóárpás, Illenbák, Márpod, Cikendál, Hühalom, Újegyház, Alsóporumbák, Szentjánoshegy, Alcina, Ucsa, Szkorej és így tovább. Ide többnyire cséplés után mentek, használati edénnyel. Cserekereskedelmet folytattak. A kisebb mázólatlan és általában a mázas edényt kétszer, a nagyobb mázólatlan edényt egyszer kellett a vevőnek búzával vagy kukoricával megtöltenie; a fazekas rendszerint gabonával megrakott szekérral tért haza. Ellátogattak Vist, Felsőárpás, Felek, Szeben és Brassó heti- és országos vásáraitra is, ahol készítményeiket pénzért árusították. Máskor cigányok vettek meg tőlük egy-egy kemence edényt és adták tovább nyereségre.

3. A Románújfalutól mintegy 9 km-re fekvő Kercisora fazekasságát a múlt század közepétől számíthatni. A szájhagyomány szerint az első fazekas itt Péppel Lukács (Luki) volt, aki még 1848 előtt Csehországból jött volna a Kercisora melletti Bileán működő üvegcsúrhöz dolgozni, de közben fazekaskodott is. A mesterséget tőle tanulta Schneider Sándor és Schneider János, Guja Ferenc és testvére, Guja Takács Mihály. Mindezek közül csupán Guja Ferenc utódai: kilenc gyermekéből Péter, István és az Oltszakadáttra költözött György folytatta a fazekasságot. Ezek ma is élnek, de csak századunk első felében dolgoztak.

Az említett fazekasok, lévén részben gazdálkodók (Schneider Sándor és János), illetőleg ácsok (Guja Ferenc és Mihály, valamint Ferenc fiai: Péter és István), többnyire csak télen foglalkoztak a fazekassággal. Az általuk használt szürkés agyagot a helyi *Gruieț* nevű határrésztől hozták és az udvaron tárolták, feldolgozáskor pedig a műhelyben elhelyezett ládában tartották. A nyersanyag megmunkálása lényegében ugyanúgy történt, mint Románújfaluban. A leöntésre használt fehér földet a községbeli erdő *Pîriul Olarilor* nevű részéből hozták. A mázhoz még *Hula Bradului*-ből hozott homokot is adagoltak.

Guja Ferenc leányával, Évával, majd fia, Guja Péter csempét is készített. A dúcokat még Guja Ferenc faragta fából. Több négyzet és téglalap alakú dúcot használtak; ezeket már nem sikerült látni, de a csempékből néhány megmaradt (2. rajz). Többnyire zöldmázos, ritkábban mázatlan csempéket készítettek. Méretük és díszítésük a románújfalusi csempékkel mutat rokonságot; valószínű, hogy a két falu fazekasmesterei az utóbbi évekig egymással szoros kapcsolatban álltak.

Guja Péter szerint a kercisorai fazekasok díszművei a fehér alapon késsel és zölddel színezett kancsók meg tálak. A díszítést itt is maga a



2. Kercisorai csempék, a Guja család készítményei:
a) 21×20 cm; b) 30×20 cm; c) 38×33 cm

fazekas végezte ecsettel. Guja Péter a használati edények első kiégetése után a fehérföld-alapra barna mázat *hintett* (preckelt). Máskor fehér leöntés nélkül szintelen, áttetsző mázat használtak, s így kiégetés után munkáik vörös, illetve a kiégett edény természetes színét kapták. Készítményeik nagy része használati edény (4. fénykép). A téli ünnepekre sok káposztafőző fazék, tavasszal pedig keskenyszájú vízholdó korsó fogyott. Guja Péter cseréppipát, medvét ábrázoló pénztartó perselyt és a gyermekeknek való sípot is készített.

Áruik nagy része helyben, az árpási és a feleki vásárokon, valamint Szkorej, Szaráta, Porumbák, Mártonhegy, Brullya lakóinak körében talált gazdát.

JEGYZETEK

¹ Slătineanu, Barbu: *Ceramica feudală românească*. Buc. 1958. 145.

² Prodan, David—Ursuțiu, Liviu—Ursuțiu, Maria: *Urbariile Țării Făgărașului*, I. 1601—1650. Buc. 1970. 683.

³ I.m. 302.

⁴ I.m. 209.

⁵ I.m. 947.

⁶ I.m. 854.

⁷ I.m. II. 1651—1680. Buc. 1976. 797—799.

⁸ I.m. II. 985, 988.

⁹ I.m. II. 990.

¹⁰ Meteș, Ștefan: *Situația economică a românilor din Țării Făgărașului*. Cluj 1935. 246—259.

¹¹ I.m. 54—55.

¹² I.m. 136—139.

¹³ I.m. 196—199.

¹⁴ Rădulescu, Delia: *Centre de olărit în Țara Făgărașului*. Cumidava, III. 1969. 529.

¹⁵ Slătineanu, Barbu—H. Stahl, Paul—Petrescu, Paul: *Arta populară în Republica Populară Română*. Buc. 1958. 197—198.

¹⁸ Slătineanu, Barbu: *Studii de artă populară*. Buc. 1972. 176—177.

¹⁷ Kós Károly: *Népi kandallók és kályhacsempék az erdélyi magyarság körében = Népélet és néphagyomány*. Bukarest 1972. 187.

¹⁸ *Kahál* vö. n. *Kachel*: kályhacsempe.

¹⁹ *Pomána* vö.r. *pomană*: a halott emlékezetére adott ajándék.

²⁰ Slătineanu—H. Stahl—Petrescu, i.m. 198.