

Régen, a hagyományos paraszti kultúrában a mestertől származó tárgy ritka volt, hiszen szinte minden eszközt maguk készítették a környezetükből származó alapanyagokból, tehát önellátásra rendezkedtek be. A használati tárgyak és munkaeszközök előállítására a mindennapi élet része volt. A civilizációtól távol élő embernek ezermesternek kellett lennie, mindenhez kellett értenie. Egyszerre volt szerszámkészítő, építőmester, orvos, szakács, időjós, állatorvos, stb. A szükség nagy úr, nagy tanító. Óriási, szinte univerzális ismeretanyaggal kellett rendelkeznie az embernek. Mivel a nyersanyagokat a természetből csak bizonyos időszakokban lehet begyűjteni, ezért a tárgyak készítésének évenként ismétlődő, meghatározott rendszere alakult ki.

A kultúra fejlődése során először elkülönült a férfi és női munka. Férfi munka volt a fával való munka, házépítés, szerszámkészítés, szántóföldi munka, állattenyésztés. Női munka, a gyermeknevelés, konyhai feladatok, ház körüli teendők, ruházat előállítása, takarítás, kiskerti munkák, aprójószág gondozás.

Ahogy múlt az idő, néhány különleges eszközt vagy alapanyagot igénylő munka különvált az önellátó feladatoktól. Ilyen volt pl. a kovács munka, a fazekasság, kőmegmunkálás, gabona őrlése. Ezután szépen lassan alakultak ki a kismesterségek attól függően, hogy a hely melyik alapanyagot biztosította legjobban a mesternek. Pl. agyag, vasérc, fa, vessző, mészkő stb. De a mesterek sem végezték csak azt a mesterséget, amihez annyira értettek, hiszen a mezőgazdasági, kisállat tenyésztési munkákat ők is ugyan úgy elvégezték nap, mint nap.

Lássunk hát néhány mesterséget kicsit bővebben!

### FÉMMŰVESSÉG:

A magyar fémművészetnek a régmúltba nyúló hagyományai vannak, erről árulkodnak a honfoglalás kori tarsolylemezeink is. Magyarországon a fémekeket elsősorban a kovácsmesterek munkálták meg. Ők készítették a fém szerszámokat, lópatkókat, szekér alkatrészeket stb. A lakatosok pedig a zárat, kilincset, lakatokat, kerítéselemeket, ablakrácsokat. A cigányság ősi foglalkozásaihoz tartozott a réz megmunkálása, így ők készítették a legszebb és legjobb minőségű kolompokat, csengőket, üstöket.

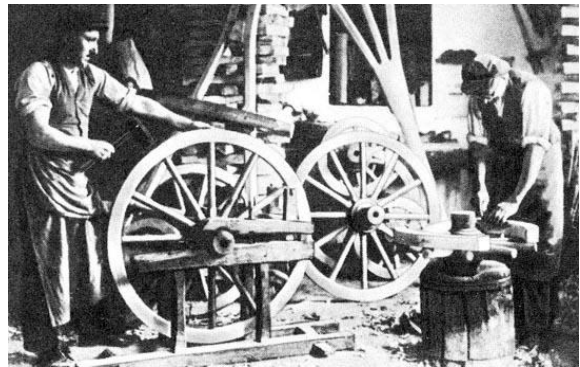


*Kovácsmester*

### **BOGNÁRMESTERSÉG:**

A bognárok kocsit, szekeret, szánt, ezek alkatrészeit és egyéb gazdasági, háztartási eszközöket készítettek fából. Szorosan együttműködtek a kovácmesterekkel.

*Bognár*



### **KÁDÁRMESTERSÉG:**

A kádár hordókat, kádakat, faedényeket készített szintén fából. Ő is együttműködik a kovácmesterrel, hiszen ő készíti a hordók fém abroncsát.

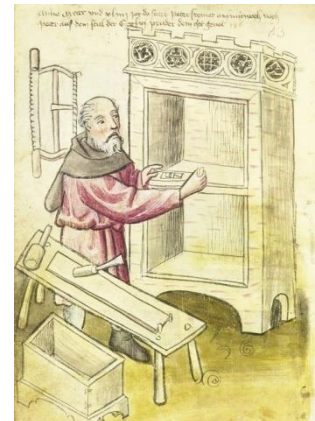
*Kádár*



### **ASZTALOSMESTERSÉG:**

A fűrészelt deszkából berendezéseket, bútorokat készítő mestereket kezdetben szekrénymíveseknek nevezték. Később a kötelező vándorlásaik során fejlesztették, sok országban a tudásukat, így mindenhez értettek már, amit fából lehetett elkészíteni. A XVIII. században céhekbe tömörültek és asztalosnak nevezik őket.

*Asztalos*



### **KOSÁRFONÁS:**

A legősibb mesterségek közé tartozik, hiszen az ősember a gyűjtött termékeket szeretne volna valamiben tárolni, így megfigyelve a madarak fészekkészítő tudományát, kosarakat alkotott. A kosárfonó mindenfajta szálás anyagból dolgozott, amit a környezetében talált. Rozsszalmából, gyékényből, csuhéból, fűz vesszőből készültek a kosarak, tároló eszközök, méhkasok, halfogó kasok, stb.



*Kosárfonó*

### **BŐRMŰVESSÉG:**

A bőrmunka igen régi házi mesterség, hiszen az egyszerűbb darabokat nem vitték mesterhez, maguk varrták meg. Különösen a juhászok értettek nagyon a bőrrel való munkához. Természetesen a bonyolultabb darabokat már a szűccsel készítették el.

A szűcsök büszkén vallották magukat *egész mestereknek*, hiszen a bőr megszerzése, cserzése, kikészítése, szabása, varrása, sőt még a hímzéssel való díszítése is a feladatuk volt. Szűcsök csak férfiak lehettek. Gondoljatok bele, milyen nehéz lehetett bőrt hímezni!!!!



### **FAZEKASSÁG:**

A fazekasok agyagból készült cserépedények készítésével foglalkozó mesteremberek, ahogy már a cserépedények fejezetnél is tanultunk róla. Saját maga bányássza ki az agyagot, majd fáradságos munkával tisztítja meg olyan állapotúra, hogy korongozható állagú legyen. Díszíti, égeti, ha kell, mázazza, és újra égeti. Vásároknak árulja, de elsősorban terményért cseréli.



**ÜVEGMŰVESSÉG:** A hazai üvegművesség a XVII-XVIII. században kezdett fontos szerepet betölteni. Kétféle termékük volt, az fűtőüveg tárolóedények és az ablaküveg. Ekkor az ablaküveg még kör alakú, csak a XVIII. században kezdett elterjedni a táblaüveg. Nagyon sok terméket készítettek a szőlő feldolgozásához, hiszen a bort legjobban, üvegpalackokban lehet tárolni.



**MÉZESKALÁCSOS:** Mézből, lisztből, tojásból gyúrt tésztából készítették a különféle figurális portékáikat. A vásárrban levő sátraikat mindenki felkereste, mert vásárfiát mindenki vinni akart haza és a mézeskalács szépsége, íze, olcsósága, bája ezt lehetővé tette. A dúsan virágozott, piros, tükrös szívek pedig évekig megőrzött szerelmi ajándékok voltak. A mézes sütemény egy nagy részét fából faragott formába nyomták, ezek a formák maradtak meg máig, így ismerhetjük a több száz évvel ezelőtti mézeskalács formákat.

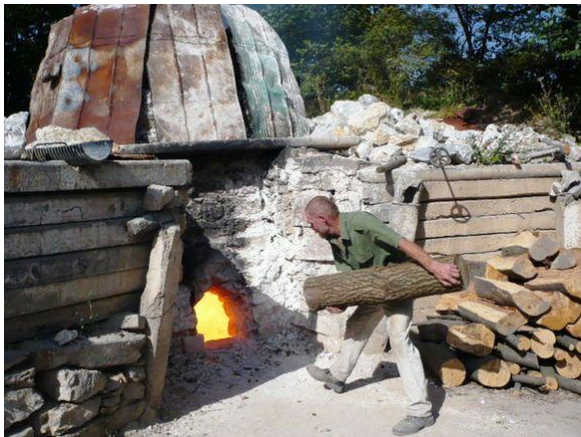


### **MÉSZÉGETŐK:**

A meszet nem a boltban vették az emberek, hanem a hegyekről leszekerező mészégetőktől, akik gabonáért cserélték az oltatlan meszet, amivel az Alföldön fehérre meszelhették az emberek a házaikat. A mészégetésre alkalmas kőzetet kibányászták és mészégető kemencékben nehéz munkával állították elő. Kockázatos, több napig tartó égetéssel tudták csak megfelelő állagúra változtatni a kőzetet.



*Épül a mészégető boksa*



*Tüzelés a mészégető boksában*



*A boksa bontása*

### **SZÉNÉGETŐK:**

Az acél izzításához faszenet használtak a kovácsműhelyekben. Faszenet nem lehet akármilyen fából égetni, leginkább száraz bükk vagy tölgyfa alkalmas rá. Ez a mesterség is nagy tapasztalatot, türelmet, erőt kívánt. Boksákat raktak a nagy halom fából, kb. 50-60 köbméter kellett hozzá, amit két ember 5-6 nap alatt tud összerakni. Ezt befedik levelekkel, földdel majd felülről begyűjtják. Egy idő múlva elzárják a levegőt az égéstől, így lassan ég befelé.

Ez az égés kb. 12 napig tart és végig őrizni kell. Ezután szétszedik a boksát, a faszenet darabokra törik, zsákba rakják és elszállítják a falvakba.



*Épül a faszénégető boksa*



*Izzik a boksa*



*Zsákokba szedik a faszenet*

### MÉSZÁROS:

Már az 1660-as évekből vannak írásos adatok a mészáros mesterségről, pedig ez egy tipikus házi mesterség, hiszen mindenki otthon ölte le az állatát, a húzáért. Először csak marhát vágtak és árultak a mészárosok, a sertést és a juhokat a hentesek dolgozták fel. Később azonban összemosódtak ezek a feladatok. Piacon csak mészáros árulhatott húst és őt hívták a lakodalomba



húst főzni is, mert azt mondták csak a mészáros tud igazán jó paprikást főzni. Jó mesterségnek számított, hiszen sosem éhezett.

### CÉHEK:

A különböző iparosokat szervezetekbe tömörítő céhrendszer elsősorban a testületbe tartozók gazdasági védelmére, a munka és értékesítési lehetőségek felkutatására, biztosítására, az előállított termék minőségének magas színvonalának biztosítására jöttek létre. Ha valaki be akart kerülni a céhbe, annak sok akadályt kellett legyőznie. Pl. a mohácsi fazekas céhbe csak úgy kerülhetett be valaki, ha átadta a céhmesternek a keresztlevelét és a szabaduló könyvét, ami igazolta, hogy letöltötte a 3 éves tanulóidejét, ezen kívül komoly pénzt kellett fizetni a céhnek, mesterművet kellett készítenie, majd ebédet kellett adnia a céh tagjainak. Ha egy mester szeretné a fiát a céhbe ajánlani, akkor csak a felét kellett fizetni a díjnak. Ha valamelyik céh tag meghal, az özvegyét segíti a céh.



*Céhkancsó*

Ha valaki nem céhtagnál volt tanuló, abból nem lehetett céhtag.

Ha az egyik céhtag megsérti a másik céhtagot, az büntetést fizet.

Minden inasnak kötelező volt szót fogadnia a mesternek. Maga a céh gondoskodott arról, hogy az egyes műhelyekből csak a legtükéletesebb áru kerüljön a piacra. Írott szabályokat alkottak, és aki ezeket megsértette, azt megbüntették vagy kizárták a céhből, ezzel teljesen el is lehetetlenítették a munkáját. Szabályozták, hogy ki mit állíthat elő, ehhez milyen nyersanyagot használhat, ezt hol és milyen módon értékesítheti. Ezt folyamatosan ellenőrizték is. Pl.: A mészárosok csak a Duna mellett épült közös vágóhídon vághattak marhát, és csak nappal. A piacon mindig elegendő, friss és tiszta árujának kellett lennie. Ha ez ellen kétszer vétett, elvették tőle a húst, ha harmadszor, akkor büntetést fizetett és négy hétig nem árulhatott húst. A halászoknak csak frissen fogott, nem bűdös halat szabadott árulni, ami a nap végén megmaradt, annak a farkát le kellett vágni és haza kellett vinni. Így ezt már másnap nem tudta eladni, nem tudott romlott halat árulni. Ha a pék kevés vagy a méreténél kisebb zsemléket árult, elkobozták tőle. A patikus csak patikába való szereket árulhatott és a beteg embert még éjszaka is ki kellett szolgálnia.

**Házi feladat:** Kérlek, válassz ki egy kismesterséget a fentiek közül és tervezd meg a céhkancsóját!