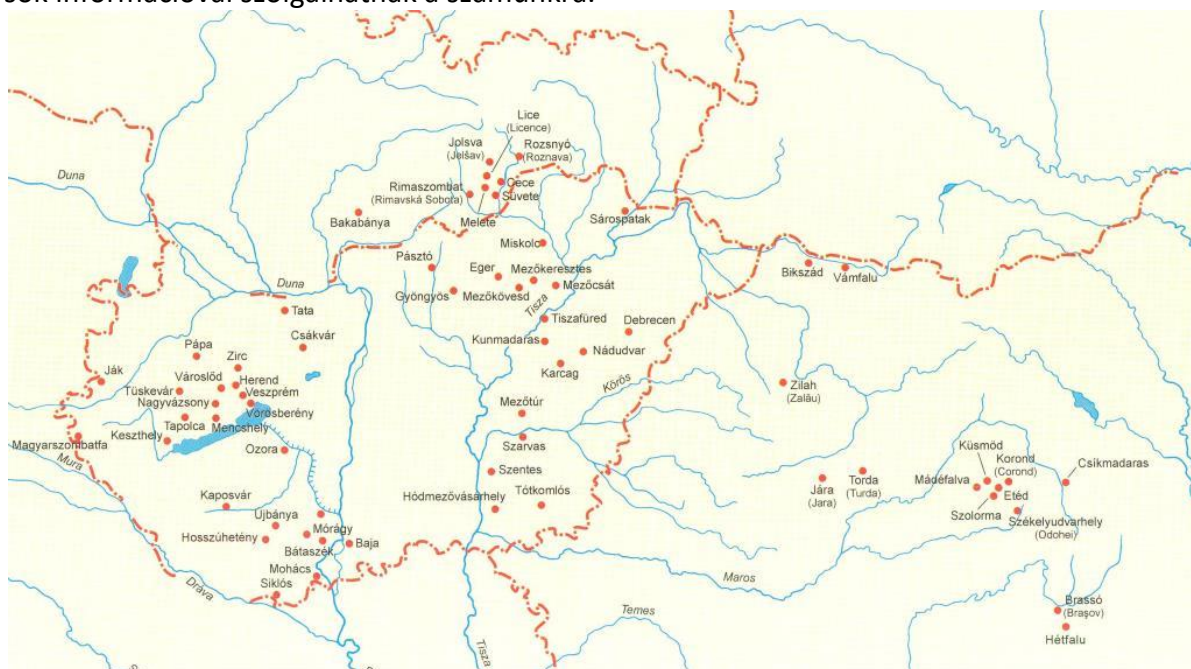


Az agyagművesség a legősibb mesterségek közé tartozik. Az őseink ugyanis az általa gyűjtögetett magvakat, apró gyümölcsöket szeretne volna tartalékolni, de ehhez megfelelő tárolóedény kellett volna. Először vékony vessződarabokból készített magának kosárra emlékeztető tárolót, ebből azonban a kisebb méretű magvak kihullottak. Ezért a kosarat jobb híján sárral betapasztotta, így nem maradtak rajta hézagok, a magvak nem estek ki. Ez a sárral tapasztott tároló kerülhetett a tűz közelébe, ahol valahogy kiégett és cseréppé vált. Az ember gyorsan rájött, hogy mennyivel több és jobb tulajdonsággal rendelkezik így az edény, ezért ezután szándékosan idézte elő a magas hőmérsékletet és kísérletezte ki a kerámiakészítés minden fortélyát.

A magyar népi kerámia világhírű, de tudni kell, hogy a magyar fazekas mesterek soha nem akartak „művészberek” lenni, ők a realitások talaján álló iparosok akartak lenni, akik a mesterségükből akartak megélni úgy, hogy a mindenkori igényt elégítik ki. Ez az igény elsősorban hétköznapi igény volt, bár nagyon sok kerámia készült kifejezetten ünnepi alkalmakra, pl. lakodalomra. Ezeken az ünnepi alkalomra készült tárgyakon megtalálhatjuk a készítő és a megrendelő nevét és a készítés évszámát, vagyis a tárgy adatait. Ezek nagyon sok információval szolgálhatnak a számunkra.



A fenti térképen láthatjátok, hogy több mint 60 fazekas központ volt Magyarországon. Ez nagyon nagy szám, pedig csak azokat a helységeket tüntettük fel, ahol jellegzetes, különálló stílus alakult ki, sok fazekas dolgozott és híres lett a produktumuk. Fazekasság olyan helyen alakulhatott ki, ahol könnyen bányászható, sok és jó minőségű agyag volt a közelben és található volt olyan személy, aki átadta a szakma titkait. Ebből a mesterségből azonban nem lehetett megélni. Aprójószág tartásával és földműveléssel is kellett foglalkoznia a fazekasnak, mert kevés és kiszámíthatatlan volt a fizetség. Termékeit lovaskocsival vitte faluról, falura, illetve vásározott. Viszont lovaskocsija sem volt minden fazekasnak, így vagy összeállt egy kocsival rendelkező másik mesteremberrel, vagy bérelt egyet. Ez mindjárt csökkentette a bevételt, ami nem pénz volt elsősorban, hanem a tárgy milyenségével egyenértékű termék, élelmiszer.

Ezekben a fazekas központokban mindenhol jellegzetes stílus és tárgykör alakult ki, amelynek ismertetése teljesen lehetetlen vállalkozás lenne nekünk, hiszen minden helyről egy-egy könyvet írtak, napokig lehetne beszélni róluk.

Ezért csak annyit kell tudnotok róla, hogy ezeknek a kerámiáknak mi volt a funkciójuk és milyen általános díszítési módokat használtak. Minden fazekas központban olyan típusú edényeket készítettek, amilyen előállítására való agyagot találtak.

Sütőedényeket csak abban a faluban készítettek, ahol jó minőségű tűzálló agyag volt. A díszítési módjuk is ettől függött. Ahol vizesedényeket készítettek elsősorban, ott biztosan nem mázalták az edényt, de ahol pl. pálinkás butellát állítottak elő, ott biztosan mázaltak. A díszítés stílusa függött a megrendelőtől és a készítő mesterségbeli tudásától, művészi igényétől is. Százféle díszítési technikát használtak, ismertetése szintén lehetetlen. Az itt látható táblázatban összefoglaljuk a cserépedények típusait, e táblázat segítségével ismerhetitek meg az edények funkcióit. Nézzük sorban egymás után őket!

TÁLASEDÉNY		FAZÉK, KÖCSÖG		SZILKE, BÖDÖN		SÜTŐEDÉNY		MÁS KONYHAEDENY	
00 MELENCE	05 KIS TÁNYÉR	10 NAGYFAZÉK	15 PÁLINKÁS FAZÉK	20 NAGY SZILKE	25 KIS SZILKE	30 SERPENTŐ	35 FÁNK SÜTŐ	40 BIERTARTÓ	45 SÓTARTÓ
01 FÜLESTÁL	06 MÉLYTÁL	11 FAZÉK	16 KÖCSÖG	21 SZILKE	26 ÉTELPORÓ	31 LÁBÁS	36 KALÁCS SÜTŐ	41 MOSÁR	46 FŐZERTARTÓ
02 NAGYTÁL	07 TÁL TÁNYÉR	12 KISFAZÉK	17 KIS KÖCSÖG	22 KIS SZILKE	27 BÖDÖN	32 KERÉK TEPSI	37 ALAKOS KALÁCS SÜTŐ	42 KOPÁLÓ	47 FIATÓ
03 TÁL	08 SZÜRÖTÁL	13 TOTYAFAZÉK	18 BÖGRE	23 POTNYE	28 KIS SZILKE	33 HOSSZÚ TEPSI	38 KOPÁLÓ	43 CSIGACSUHALÓ	48 ÉLELI
04 TÁNYÉR	09 SZŐRŐKANÁL	14 KIS TOTYAFAZÉK	19 FŐZŐSA	24 NAGY SZILKE	29 PÁLINKÁS SÓBARTARTÓ	34 KACSA SÜTŐ	39 FEDŐ	44 MAMALÁS	49 VEDRES

### **TÁLASEDÉNYEK:**

**Melence és fülestál:** Nagy méretűek, legalább 35 cm átmérővel rendelkeznek. Konyhai előkészítésre és mosogatásra használták. Erős, nagy méretű fülük segítségével tudták felemelni és kivinni a mosogatóvizet és ezekkel lehetett felakasztani is.

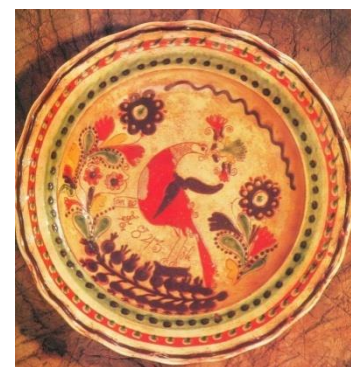
**Nagy tál:** Ez is nagyobb, mint 35 cm, az egy tálból evésre vagy tálalásra használták.

**Tál, tányér, mélytál:** Kisebb, átmérője 16-25 cm, étel elkészítésére, tálalásra, étkezésre használták

**Szűrőtál, szűrőkanál:** A víz vagy zsír eltávolítására szolgált.



Melence



Nagy tál



Szűrőtál

## FŐZŐEDÉNYEK, KÖCSÖGÖK:

**Nagyfazék:** Tűzálló agyagból készült, nagy méretű, 30 cm-nél magasabb. Lakodalmakkor főztek benne nyílt tűzön. Két füle és abroncsos díszítése van a megerősítése miatt, kívül, belül mázatlan. Tartósságának fokozása miatt falát kívülről dróttal erősítették. Drága, féltett edény.

**Fazék:** 20-30 cm magas, keskeny fenekű főzőedény, mindennapos használatra.

**Totyafazék:** Masinás fazéknak is hívják, mert az öntöttvas sparhert megjelenésekor kezdték el készíteni és használni, az edény széles feneké alkalmazkodott a sparhert lapjához.

**Köcsög, kisköcsög:** Kb. 15 cm magas, tej vagy lekvár tartására szolgál. Lehetett mázas, mázatlan vagy fekete is.



Nagyfazék



Totyafazék



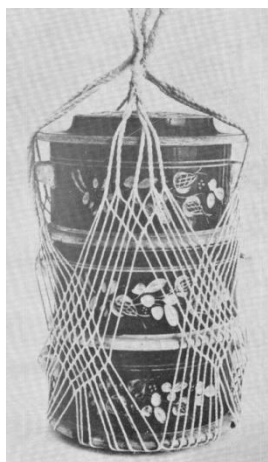
Tejesköcsög

## TÁROLÓEDÉNYEK:

**Nagyszilke, szilke, kisszilke, rötyke, páros szilke, komaszilke, ételhordó:** Ezek az edények mind étel tárolására vagy étel hordására használандók. Kasornyában (font, kötözött, füles hordozó eszköz) vitték ki a mezőre ebben az ételleket a dolgozó embereknek. Kívül, belül mázasak, hogy ne tudjon átfolyni rajta a folyadék. A komaszilke alkalmi edény, mert a komaszilkében a gyermekágyas asszonynak vittek ételt.

**Bödön és kisbödön:** Ételtároló edények, általában zsír tárolására használták, kívül, belül mázasak.

**Alakos dohánytartók:** Lehetnek állat, ember, hordó vagy hasáb formájúak, dohány tárolására szolgált. Gyakori volt a csúf formájú medve alak, mert ezzel akarták elűzni a rossz szándékot a dohánytól.



Komaszilke kasornyában



Szilke, rötyke, páros szilke



Bödön



Dohánytartó



### **SÜTŐEDÉNYEK:**

**Serpenyő, lábas, kerek tepsi, hosszútepsi, kacsasütő:** Mivel sütőedények és felületük a nyílt lánggal találkozott, ezért tűzálló agyagból kell készülniük és általában kívül, belül mázasak.

**Fánksütő, kalácssütő, alakos kalácssütő:** Ezek tészták sütésére használatosak, kívül, belül mázasak.



*Tepsi, fánksütő, ovális sütő, kacsasütő*

### **MÁS KONYHAEDÉNYEK:**

**Gyertyamártó:** Általában mázatlanok, sőt feketére égetettek. Vagy lapokból van összeállítva, vagy a korongozott hasától indulva van négyszögesítve. Rendelésre készült, ezért a fennmaradt darabok díszítéséből tudjuk készítésének dátumát, készítője és megrendelője nevét. Ha vigyáztak rá, egy életen át használhatták.

**Mozsár:** Fűszerek zúzására használták, ezért nagyon vastag az alja.

**Csigacsináló:** Agyaglapból készül, amin sűrűn egymás mellett bordák vannak. Ezen húzzák végig a levesbe való tésztát még képlékeny állapotban, a rajta levő bordák adják meg neki a csíkos felületet. Mivel jegyajándékként készült, ezért mázas, díszes és ismerjük az adatait is.

**Kanalas:** Agyaglapokból összeállított fali fakanál tartó. Rendelésre készült, ezért díszes, mázas és ismerjük az adatait.

**Sótartó, fűszertartó:** Falra akasztható tárolók, mázasok vagy mázatlanok, készülhet rá fedő.

**Itató:** Ez nem konyhai, hanem az aprójószág itatására szolgáló különleges formájú edény. Zártra korongozott forma, amelyből kis szikkadás után körformákat vágtak ki. Ezeken a kis lyukakon át ittak az aprójószágok. Azért szerették a gazdasszonyok, mert hűvös maradt benne a víz és mivel vastag volt az alja, a súlya miatt a jószág nem tudta felborítani.

**Éjjeli:** Ez az edény sem konyhai, hanem szobai tárgy. Éjszaka nem mentek ki a kinti WC-re, hanem az ágy alá helyeztek egy ma már úgy mondjuk, bilét és abba végezték folyó ügyeiket.



*Gyertyamártó*



*Mozsár*



*Csigacsináló*



*Kanalas*



*Sótartó*



*Itató*



*Éjjeli*

VIZESKORSÓ		BUTYKOS, KULACS, BUTELLA		KANCSÓ, BOKÁLY		DÍSZEDÉNY		VILÁGÍTÓ, STB	
50 NAGYKORSÓ	55 KANTÁ	60 NAGY BUTYKOSKORSÓ	65 BUTELLA	70 NAGY KANCSÓ	75 KUPA	80 TÁBLA	85 ÖRÖKSZE	90 MÉCSÉS	95 SP
51 KORSÓ	56 KÖNYÖCSÖVES KANTA	61 BUTYKOSKORSÓ	66 KÖNYVBUTELLA	71 KANCSÓ	76 NAGY BOKÁLY	81 SZENTELTÉZ TARTÓ	86 NYÁCSÓZÁ	91 GIERTALARTÓ	96 CSENŐ
52 KISKORSÓ	57 LOC SOLÓ KANTA	62 KIS BUTYKOSKORSÓ	67 ALAKOS BUTELLA	72 KISKANCSÓ	77 BOKÁLY	82 PÉSZTARTÓ	87 NYÁCSERÉP BUKOK	92 PPA	97 PÓKA
53 NAGY KANTA	58 ÖNTÖZŐ	63 EMBERTÉLŐ KORSÓ	68 KULACS	73 MÉSKANCSÓ	78 KIS BOKÁLY	83 TINTATARTÓ	88 NYÁCSERÉP ALJA	93 PERGELY	98 FAZEKAS SZERELM
54 KANTA	59 VEDER	64 KÖNYÖCSÖVES KORSÓ	69 HORÓKULACS	74 CSALKANCSÓ	79 SÖVNSZÁV BOKÁLY	84 NOSÁRNA	89 NYÁCSERÉP ALJA	94 JÁRÉCDÉNY	99 NYŰHA

## VIZESEDÉNYEK:

**Nagykorsó:** 40 cm-nél és 10 liternél nagyobb űrtartalmú, nagy mennyiségű víz hordására használták. Mázatlan, két füle van a könnyebb mozgatás miatt, szűk nyakú, és szűrő van benne, abroncsos az erősítés miatt.

**Korsó:** 25-40 cm magas, 5-6 liter űrtartalmú. Egy fülű, mázatlan, a víz hordására, tartására használták. Tájegységtől függ a díszítménye, de abban mind egyezik, hogy belül soha nem mázas. Máz csak a szája körül, vagy ha ivócsecs volt rajta, azon lehet még. Szűrőt tettek a száj és a nyak közé, hogy a vízbe merítéskor ne menjenek bele a patakban található levelek, apró botok. A csörgős korsóba pedig apró agyaggolyókat helyeztek égetés előtt, hogy majd égetés után bennmaradva, használat közben a golyók a korsó falához ütődve, leütögessék a vízkövet. Ezekben a korsókba vitték a mezőre a vizet, mert ebben hűvös maradt. Ha nagyon nagy volt a forróság, akkor még a földbe is beásták, hogy biztosan hideg maradjon.

**Nagykanta:** Víz hordására és tárolására szolgált. Az a különbség a korsó és közte, hogy nincs szűrője és szélesebb a szája. Ebben ugyanis nem a patakról hozták a vizet, hanem a kútból, azért kellett tehát a szélesebb száj, hogy a vödörből könnyebben lehessen átönteni bele a vizet. Két füle van, hogy ketten vihessék és 40 cm-nél magasabb.

**Kanta:** 25-40 cm magas, egyfülű, széles szájú.

**Öntöző:** A szoba földes padlójának locsolására szolgál. Mázas, vagy mázatlan is lehet. Jegyajándékként szolgált, ezért ismerjük adatait is.

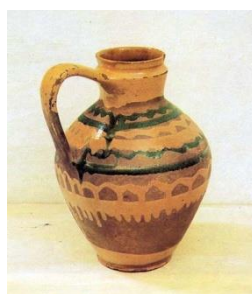
**Veder:** Vizet vittek benne a háztartáson belül. Mázatlan, felül átívelő füllel.



Nagykorsó



Korsó



Kanta



Locsoló



Veder

## PÁLINKA ÉS BORTARTÓ EDÉNYEK:

**Nagy butykos korsó:** 40 cm-nél nagyobb, kívül, belül mázas, bort tartottak benne, egy füle van.

**Kis butykos korsó:** Laikus nem tudná megkülönböztetni a vizeskorsótól, de mégis nagy a különbség, hiszen mindig mázas, szájában nincs szűrő, fülén nincs csecs, és a száján van kicsi kiöntő, összecsípvé.

**Butella:** Különleges, szinte mindig megrendelésre készített pálinkás edény. Kis méretű, zsebbe való, ezért formája több féle is lehet. Van hengeres, ovális és szögletesre lapogatott is. Mindig mázas, különlegesen díszített és mivel rendelésre készült, a rajta levő díszítmények a megrendelő kívánságát tükrözték. Jellegeteseek a butella felületébe karcolt, vagy felületére írókázott rövid versek is. A kedvencem ez: „Ki ez butéliának szorul lopására/ kívánom, hogy jusson oly nagy uraságra/ Pest és Buda közt talyigatolásra/Koldusok közt főkapitányságra.

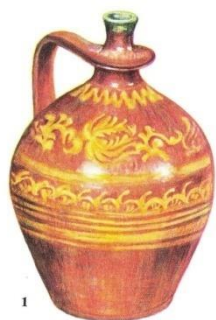
A butellák mérete is a megrendelőtől függött, de legfeljebb 25 cm magas volt. Egészen apró méretben is készült, ezeket az asszonyok rakták a mellük közé, hogy nagy ijedelemkor csak elő lehessen kapni.

**Könyvbutella:** Férfiaknak készült megrendelésre, bibliát utánozva, hogy ha a templomban is innának a hideg miatt, ne legyen feltűnő, hogy pálinkás edény van náluk. Nagy huncutok voltak eleink.

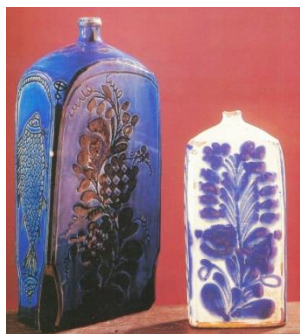
**Alakos butella:** Ember, juh, sünn, disznó vagy madár formájú butellák ezek, mindig megrendelésre készültek.

**Kulacs:** Bor tárolására készült, különleges módon készítve. Tulajdonképpen két tálformát építettek össze, erre helyezve egy szájformát. A nyakba akasztható szíjnak, vezető fülek voltak az oldalán és sokszor lábakat is készítettek rá. Volt, hogy a közepébe hengert korongoztak és a két végére áttört dísz tettek. Ennek elkészítése már a szakma csúcsa volt, mert komoly szakértelem kellett hozzá. A felülete mindig mázas és gyönyörűen díszített.

**Hordókulacs:** Megrendelésre készítették, 3, 6, 10 kicsi hordót építettek össze csövekkel, háromszög formában. Mindig mázas, van akasztója, füle, lába, szája. Elsősorban pálinkát tartottak benne, de volt boros is.



*Butykos korsó*



*Butella*



*Könyvbutella*



*Alakos butella*



*Kulacs*



*Hordókulacs*



### **BOROSDÉNYEK:**

**Nagykancsó:** Szinte mindegyik a céhek megrendelésére készült, a céhek összejövetelein használták és a céh címerét helyezték a felületére, dombormű formájában. Legalább 30 cm magas, szája összecsípett, kiöntős, gyönyörűen díszített, mázas mestermunka.

**Kancsó:** 15-30 cm magas, asztalra helyezték és bort töltöttek belőle, mázas.

**Miskakancsó:** Megrendelésre készült, jellegzetes darab. Emberfejű, a fején egy süveggel, amely alkotja a kancsó száját és kiöntőjét. Hasa jellegzetesen domborművel díszített, paszománnyal és tekerőző kígyóval. Kívül, belül mázas.

**Nagy bokály, bokály, kis bokály:**

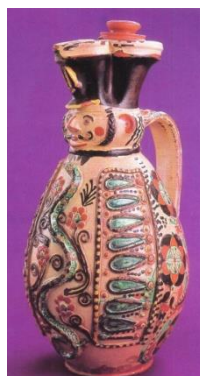
Karcús, füles borosedény, kiöntő nélkül. Kívül, belül mázas, gyönyörűen díszített, elsősorban az erdélyi területekre jellemző. Mérete 15-25 cm-es lehet.



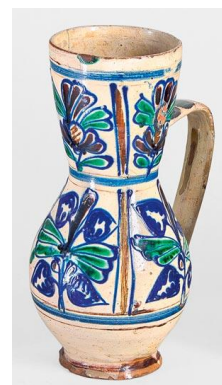
*Céhkancsó*



*Kancsó*



*Miskakancsó*



*Bokály*

### **DÍSZEDÉNYEK:**

**Tábla:** Megrendelésre készült, pl. utcanév és házsám tábla. De így készültek a gyönyörűen díszített tükörkeretek is.

**Szenteltvíz tartó:** Falra akasztható, egyenes hátlapján feszület vagy kereszt látható, erre a hátlapra alul kis tégelyt illesztettek, ebbe öntötték a szentelt vizet. Mindig mázas és díszített.

**Fésűtartó:** Megrendelésre készített ajándéktárgy, agyaglapokból összeállítva, hasáb formával. Általában áttört, vagy karcolt díszítéssel készített mestermunka.

**Tintatartó vagy kalamáris:** Lapokból és korongozott hengerekből összeállított hasáb vagy szív formájú, asztalra állítható ajándéktárgy. Mázas, egyedi, míves mestermunka. A tinta, a tintát felszívó por és a tollszárak tárolására szolgál.

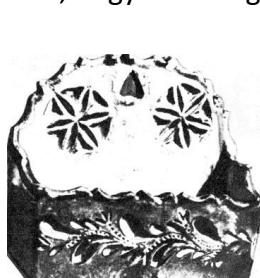
**Kosárka:** Megrendelésre készített, áttört díszítésű fonaltartó. Az áttört díszítésen keresztül áthúzva lehetett úgy használni a fonalat, hogy az nem gurult el.



*Utcatábla*



*Szenteltvíz tartó*



*Fésűtartó*



*Kalamáris*



*Kosárka*

## **VILÁGÍTÓESZKÖZÖK, JÁTÉKOK, FAZEKAS SZERSZÁMOK :**

**Mécses:** Kis kiöntővel rendelkező tálacska, amelyben olajba mártott kanóc ég.

**Gyertyatartó:** Oszlopszerű középső forma van egy tálkában, amibe helyezték a faggyúgyertyát. Mázás.

**Pipa:** Tűzálló agyagból korongolt, vagy negatív formába nyomott, változatos formájú és méretű eszköz. Csak a pipa feje készült agyagból, a szárát többnyire meggyfából faragták. Mindig mázatlan és van feketére égetett is.

**Persely:** Gömbölyű, asszony, gyümölcs vagy malac formájú, oldalán vagy tetején a pénz bedobására való nyílással ellátott, pénzgyűjtő eszköz. Általában a búcsúból vagy a vásárból hozták gyermekeknek ajándékként. Mázatlan, vagy mázas és díszített is lehet.

**Játék edény:** A gyermekeknek szánt kis méretű konyhai edények.

**Síp:** Többféle formájú, sípot rejtő mázas vagy mázatlan, korongolt vagy préselt eszköz.

**Csengő:** Lefordított mázas vagy mázatlan kehelyforma, amelynek nyelve egy cserépgolyó.

**Íróka:** Körte formájú, korongon készült fazekas szerszám. Mázás vagy mázatlan is lehet, szűk szájába helyeztek egy lúdtollat. Ezen keresztül folyt a festék, amellyel díszítették, rajzolták, írókázták az edényeket.



*Mécses*



*Gyertyatartó*



*Pipafej*



*Persely*



*Sípok*



*Csengő*



*Írókák*

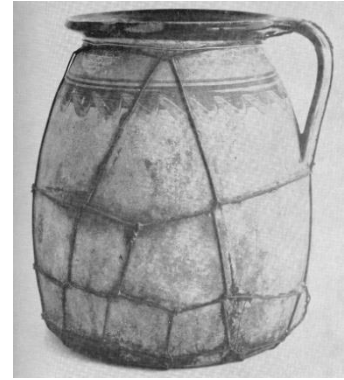


*Gyerekjátékok*



### A KERÁMIA EDÉNYEK JAVÍTÁSA:

Ha eltört a kerámia edény, nem dobták el, hanem megpróbálták lehetőség szerint az eredetihez hasonló állapotot visszaállítani. Mivel kerámia ragasztó ebben az időben még nem volt, ezért csak dróttal tudták összefogatni a sérült tárgyakat. Ezt a munkát a vándor drótosok végezték, akik faluról falura járva vállaltak javítást. Dróttal körbefonták az edényt, így tették még továbbra is alkalmassá szárazáru tárolására. Az előrelátó gazdasszonyok még az edény sérülése előtt elvégeztették ezt, így kevésbé sérülhetett a kerámia. Ha lyuk képződött az edényen, a drótos betömte fém lapocskával és így még tovább lehetett használni.



*Drótozott fazék*

**Házi feladat:** *Kérlek, rajzolj egy olyan kerámia edényt, amit te most szívesen használnál!  
Legyen rajta díszítés is!*