

A FEJÉR MEGYEI MÚZEUMEGYESÜLET KIADVÁNYAI  
VERÖFFENTLICHUNGEN DES MUSEALVEREINES IM KOMITAT FEJÉR  
Szerkeszti – Herausgegeben von ZSÓFIA DEMETER

Kresz Mária  
A CSÁKVÁRI  
FAZEK ASSÁG



Az István Király Múzeum Közleményei B sorozat 35. szám

Szerkesztette:  
Lukács László

Fotók:  
Gelencsér Ferenc  
Kresz Mária  
Probstner János  
Szentpétery Tibor

Rajzok:  
Deményi Monika  
Probstner János

Lektorálta:  
Lackovits Emőke

A borítón: Harangozó István fazekasmester és felesége (jobbról), Ötvös József kályhámester és segéde (középen). A felvételt Amice M. Calverley kanadai kutató készítette 1935 körül Ötvös József házában Csákváron.

A hátsó borítón: Csákvári cserépedényárus a kápolnásnyéki piacon 1935 körül. Amice M. Calverley felvétele.

Megjelent a Művelődési Minisztérium anyagi támogatásával

HU ISSN 0491-9629  
HU ISBN 963 01 7087 6

Kiadja  
A FEJÉR MEGYEI MÚZEUMEGYESÜLET  
A kiadásért felel: Dr. Demeter Zsófia főtítkárnő  
Készült: 5000 példányban, engedélyszám: 44632. – 1651820 FEJÉR  
Felelős vezető: Papp Károly mb. igazgató

## A csákvári fazekasság története, céhemlékek

A Vértes-hegység lábánál fekvő Csákvár kitűnő agyagját ősidők óta edénnyé formálta az ott élő ember. A rómaiak idején jelentős település – Floriana – s talán lehetséges bizonyos kapcsolat a későbbi századok fazekassága és a pannoniai között. Meggondolkoztató a mai csákvári fazekaskemencék hasonlatossága az antik égetőkemencékkel; érdekes a vörösfölddel bedörzsölt mai csákvári korsók, a középkori korsók és a pannoniai korsók összehasonlítása. E kérdésekre választ csak a további kutatások, ásatások adhatnak. Célunk a közelmúlt: a múlt század végének, századunk elejének vizsgálata, a fennmaradt emlékek ismertetése, öreg – nagyrészt elhunyt – mesterek emlékezetének felidézése.

Csákvár a Dunántúl legnagyobb fazekasközpontja volt, 1900-ban a népszámlálás szerint az iparengedéllyel rendelkező mesterek száma 131. A mesterség fénykorában 1833-ban még 193 önálló mester volt. E sorok írójának első gyűjtőútja Csákvárra vezetett 1939-ben. Akkor még több mint 20 fazekas műhelyét tudta meglátogatni. Álljon itt névsoruk: Bizur János, Csizmadia József és János, Dezső József, Ötvös József, Fazekas István, Fehér József, Gáspár Mihály, Harangozó János, id. és ifj. Horváth István, Horváth József, Imre János, Megyessy László, Mészáros Jánosné, Molnár Antal, Molnár Ferenc, Nagy János, Nemes Ferenc, Nemes István és Vas Kálmán.

Csákváron a fazekasmesterség több ágra oszlott, amelyeket szigorúan megkülönböztettek egymástól. A szó szoros értelmében *fazekasnak* csak azt nevezték, aki tűzálló földből, ún. fazékföldből dolgozott, ún. bajtati földből, amelyet az erdőben bányásztak. A „fazekas” főző-sütő edényeket készített, főleg fazekat, ezenkívül lábost, süttőt, tűzálló edényeket. A jó tűzálló edényről volt nevezetes Csákvár. A tálások, a tál, tányér, köcsög, bögre, kancsó mesterei (akiket közönségesen szintén *fazekasnak* mondtak), más agyagból dolgoztak, ún. *tálföldből*, *sárgaföldből*, amely nem volt tűzálló és nem is abból az agyagbányából eredt, mint a fazékföld. Csákváron a mesterség e két ága elkülönült felekezetté és település szerint, a céhen belül is két csoportot alkotott: a *fazekasok* főleg reformátusok voltak és a Felsővárosi Társulatban vagy kerületben egyesültek, míg a *tálások*, akik mind katolikusok voltak Alsóvárosi Társulathoz tartoztak. Az elnevezéseknek megfelelően a *fazekasok* többnyire egy utcában laktak a református templom környékén, a Vértes felé emelkedő Felsővárosban; míg a katolikusok lejjebb laktak az Alsóvárosban. Az Alsóvárosi Társulatban, a tálások között akadt néhány mester, aki nem tálás volt, hanem fazekas, vagy az apja volt fazekas, de a reformátusoknál, a Felsővárosban nem volt egy tálás sem. (Például Horváth János tálás nagyapja Horváth István, aki 1833-ban szabadult, még fazekas volt.) A céhszabályoknak az volt az alapja, hogy „tálás nem dolgozhatott a fazékföldből”. A fazekasok lenézték a tálásokat, mert a tűzálló földdel kényes volt bánni, ha a fazekas kicsit is tévedett, az első égetés után, a zseggelés után kidobhatta az edényt. A tálások is különbre tartották magukat a fazekasoknál, mert a tálás fennálló edényt is csinált, de a fazekas tálát nem. „Én még nem láttam fazekast, aki rendesformájú tálát tud csinálni” – mondta Nemes István tálasmester, a társulat utolsó elnöke. Azt állították a tálások, hogy fazékföldből könnyebb dolgozni, mint sárgaföldből, mert lassabban szárad meg, amit egy nap nem tud befejezni, azt másnap folytathatja. Voltak Csákváron *korsósok* is, más szóval *vörösedényesek*, *itatósok*, akik csak mázatlan *parasztedényt* készítettek, *vásznonmunkát*, mázatlan vörös korsót, kantát, csirke-itatót, virágcserepet. Az Alsóvárosi céhhez tartoztak, de inkább kontárnak tartották őket, „olyan furkók”, *vásznonmunkások*. A rangsor alján ők állottak. Míg a fazekasok és tálások száma nagyjából egyforma volt, a korsósok kevesebben voltak és utóbb csak két családra mondták, hogy kifejezetten csak korsós. „Csákváron mindenki fazekas, csak a bíró korsós” tartotta a közmondás. Végül néhány *kályhás* is dolgozott Csákváron, „hosszú” vagy „német” kemencéjük egészen eltért a többiekétől.

Csákvár mezőváros jelentős céhközpont volt a XIX. században, céhbe tömörültek a csizmadiaik, a kovácsook, bogárnok, ácsok, takácsok, szabók, szűrszabók és gombkötők, vargák, szíjgyártók, nyergesek, rézművesek, tobakosok és kötélverők. De míg a csizmadiacéh 1826-ban, a többi céh pedig 1817-ben kapta privilégiumát, a legtekintélyesebb és legnépesebb mesterség, a fazekasok céhe az előző században keletkezett: az 1778-as évszám van pecsétjükön Ádám–Éva képével a tiltott fa alatt.

Az öregebb mesterek még jól emlékeztek a régi világra, amikor a céhben – és a céh hagyományait 1872 után folytató Ipartársulatban – nagy volt a rend és a fegyelem. Némelyik hosszasan tudott beszélni a „remekölés” idejéről. A csákvári főcéh alá tartozott úgyszólván az egész környék valamennyi mestere. Domanovszky György a magyar népi kerámiáról szóló könyveiben 14 községet sorol fel melyek Csákvárhoz tartoztak: Szár, Lovasberény, Zámoly, Gánt, Magyaralmás, Vál, Dunapentele, Mór, Bodajk, Csókakő, Ondód, Csesznek, Bicske és Mány.

Az Ipartársulat utolsó elnöke, Nemes István 1939-ben még őrizte a céh 1822-ben megkezdett jegyzőkönyvét. Ma e jegyzőkönyv a budapesti Néprajzi Múzeum Adattárában van. Nemes István visszaemlékezett a régi céhgyűlésekre, a céhmester választások ünneplésére. A fazekasok a pecséten is látható Ádám–Éva tisztelői voltak, mert őket is sárból teremtette az isten, akárcsak a fazekas az edényt! Gyűlést tehát december 24-én, Ádám–Évakor tartottak. A főgyűlést május 4-én, Flóriánkor tartották; Szent Iván napján pedig a legények ünnepeltek. A felsővárosi kerület vízkeresztkor rendezte gyűlését.

A gyűlések rendjét megszabta az 1822-es jegyzőkönyv április 29-i bejegyzése:

„Megállapítottat az is, hogy minden Esztendőben a' kegyes privilégiumok értelme szerént négy Gyűlések tartassanak; nevezetesen a' *Feő Gyűlés 4 May Florián napján*. A' többi három Cántorokat pedig amikor akarja tartja meg a' Czéh tettzése szerént. A *Flórián* napi Főczéj Gyűlésre köteles leszen a Csákvári Fő Czéhben mind a két Kerületbéli Czéh egy pár Előljáró Embert bé küldenii, a' kik az Esztendő által Köteleesen incassálandó *Kántor* pénzkerül és más a' Czéhet illető *Taxákrul* számot fognak adni, és más olyas a' Czéhet illető dolgokat írásban jelentésképpen bé fogják nyújtani.”

A gyűlés napját a céh azzal kezdte, hogy testületileg mentek misére. Két fazekaslegény ministrált, két mester a szentélynél gyertyát tartott, és emlékezet szerint ekkor „oltárkerülés” is volt, azaz „gyertyával az oltárt megkerülték.” Mise után volt az évi elszámolás a céhmesternél; ilyenkor jelen volt a céh komisszáriusa is; utána poharas mulatság következett. Valamikor a csákvári fazekas céhnek is volt zöldmázás céhkorsója, és emlékezznek arra is, hogy valaha olyan karcsú korszóból itták a bort, amit szakszóval bokálnak nevezünk.

Minden három évben volt céhmester, illetve elnökválasztás, ennek megülése emlékezetes maradt. A legények mint a vőfélyek, bokréta a mellükön, kezükben szalagos bot, jártak házról-házra, hogy meghívják a családokat. A választás napján legény legény vitte a ládát vállukon, a többi táncolva ment a láda előtt, hátul pedig húzta a cigány. Megörült az a leány, akit meghívtak, büszke volt, ha az ő kedvese is ott táncolt a legények sorában! Így ünnepelték az újonnan megválasztott céhmestert. Így haladtak a céhmester házához, ahol aztán folyt a mulatság, néha két-három napig is eltartott. A vacsora a tagsági díjakból került ki, a céhé voltak a padok, asztalok. Az új céhmesternek meg kellett esküdni. Az 1882-es jegyzőkönyvnek az elején megtaláljuk „A Czéh-Mester Esküdtetés Formája”-t, amely így hangzik:

„Én N. N. esküszöm az egy élő Istenre, a Tellyes Szent Háromságra, a ki Atya, Fiu és Szent Lélek Isten, hogy én ezen betsületes Fazekas Czéhnek Előljárájává vállaszatván, a Kegyes Privilégium Articulusaikt híven és Szorgalmatosan meg fogom tartani, és Mester Társaim Által is megtartattni; – A Czéhe Jövedelmeit igaz Lélek Szerént beszédni, és Azzal takarékosan bánni, a Vigyázásom Alá adott Személyekre, és dolgokra Szorossan gondot Viselni, egy Szóval a Czéhnek Javát és Becsületét mindenképpen fenntartani fogom és a Czéh Gyűlései titkait senkinek ki nem jelentem. Isten engem úgy Segéljen.”

A fazekasmesterség tanulása nehezebb volt, mint más mesterségé, mert sok gyakorlat kellett a korongoláshoz. Nyolc-kilenc éves korában lett a gyerek inas, ekkor már kicsi tányért neki is kellett korongolni. Három-öt év múlva legény lett az inasból. A legény köteles volt „vándorolni”, azaz más mesternél tanulni. Nem minden fazekas vándorolt más faluba, de némelyik végigjárta a fél országot. Imre János, aki 1872-ben született, 14 éves korában lett inas, három év múlva szabadult és hat évig vándorolt, 1891-től 1897-ig. Sümeg, Keszthely, Nagyatád, Karád, Apatin, Zombor, Eszék, Sölle, Tata, Győr voltak állomáshelyei. Fazekasnak tanult, Sümegen a mester úrtól megtanult tálal csinálni, azért is maradt ott egy fél évig. Pedig

sovány. Kosztja volt, reggel háromkor kellett felkelni, vacsora után is kellett dolgozni. Mikor végre megszabadult és Keszthely fele ment, dudolgotott magában:

Meguntam, meguntam asszonyom konyháját,  
Vasfazékba főzött kukorica gánicát,  
Elmegyek, elmegyek, még vissza se nézek,  
Sümeg városának lakosa nem leszek.

Megtörtént, hogy sürgős volt a legény számára, hogy remekelhesen, erre vonatkozik az 1822-es jegyzőkönyv egyik esete:

„1822, szept. 22.

15<sup>a</sup> Sakál József Fazekas Legény a' Felsőbb rendelkezések szerént megkívántató vándorlásbéli Esztendeit ki töltvén, az bé bizonyítván aztis, hogy Fazekas Mestersége folytatására Gántra a' Magos Moori Uradalom néki lakni engedelmet ad. Azért esedezik, hogy a' Remekelés néki meg engedtetnék. Kérése el fogadtatván, rendeltek: hogy Remekét előzetes tsinálni, melly egy 60 ittzés Fazékból és egy réfes tálbul fog állani. Mellynek tökéletes elkészítetésére a 23 ik Articuluss szerént a Czéh figyelemmel fog lenni.”

A remekelés tehát azon múlt, hogy mekkora edényt tud formálni a legény. Nehéz volt nagyot készíteni, a korong kicsinek tűnt, a tál széle pedig könnyen lehajlott. Mégse volt baj, ha a remek nem akart sikerülni. Ilyenkor az egyik öregebb mester ült oda a koronghoz és gyorsan megcsinálta helyette, míg a bizottság bent a szobában borozgatott. De az sem volt ritkaság, hogy a céh újabb pénzt iparkodott a mesterjelölttől kicsikarni. Megtörtént, hogy óvatlan pillanatban meglökték a korongot és máris találtak kivetnivalót a remeken. Lássuk csak a fent idézett Sakál József esetét:

„a 15 Cimetrumban foglaltatott rendelés szerint Remekjét tökéletesen el készítvén, egyedül az a' hiba találatott benne, hogy az illető mértéket meg nem ütötte. (Nem lett elég nagy). Mind azonálalt mégis Mesternek bé vétették. De minthogy a Czéhnek illető Taxáruul tökéletesen még eleget nem tett, a' Czéhnek Tagjává fel nem esküthetetik.”

A régi remekelés emlékei a hatalmas, 70 cm-t meghaladó, és a „60 ittzés fazék”, 60 icés, azaz 50 literes nagy kétfülű fazekak.

A céh szigorúan ellenőrizte tagainak életét. Sok szabály volt, aki ezeket áthágta, büntetését kellett fizetnie. A jegyzőkönyv szerint a bevételek zöme büntetéspénzekből futott be. Fizetett az, akit vasárnap reggel sáros bugyogóban megláttak, aki miséről elkésett; az is, aki vita közben az asztalra ütött; sőt akad olyan bejegyzés, hogy egy mestert azért büntettek, mert megcsókolta a másik mester feleségét. A legényeket tiszteletre, tisztességre szoktatták a szabályok: bűnhődött, aki nem köszönt a másiknak, vagy aki bottal ment az utcára és nem a szokásos nádpálcával. A temetésekben is bejött tetemes összeg. Ha ugyanis Csákváron valaki meghalt, akkor jó pénzért kirendelték a fazekascéhet a temetésre, hogy sok gyászba öltözött férfiu kísérje ki a halottat. A céhnek külön lámpása volt e célra, az ún. dupér. Ha nem ment el a mester a temetésre, büntetés járt. A jövedelmek nagy részét a kántorpénzek tették ki. A jegyzőkönyvben megtalálhatjuk minden évről a mesterek névsorát és a negyedévi 25 krajcárról történt bejegyzést. A kiadások lajstroma is megvan: pénz kellett temetési gyertyákra, vacsorákra, legfőképpen pedig borra.

A Fő Czéh ellenőrizte a környező falvak fazekasait, és nem engedte, hogy kontárok munkálkodjanak. Újra egy példa a jegyzőkönyvből:

„Gánton már 14 Esztendőktől fogva engedetlenül a' Czéhen kívül Fazekaskodó Fazekas Főtsök István két ízben meg intetett immár, hogy a' Czéhet illető 35 f. Taxáruul eleget tegyen; Eő mind eddig nyakaskodva, s fortélyosan magát ebbéli taksa alul félre vonogatván, egy kajcárt bé nem fizetett. Rendelkezik mostan: hogy ha a most jövő Demeter napig ebbéli tartozásáruul úgy a' hátra maradt ezen 1822-ik Esztendei két Kántor pénzruul eleget nem tészen, mesterségétül végképpen eltiltasson.” Egy későbbi bejegyzésben olvassuk, hogy Főtsök fazekas tartozásait kiegyenlítette, így mégsem tiltották el a mesterségétől.

A céh megszűnése után, 1872-ben az Ipartársulat nagyrészt átvette a céh hagyományait. A céhmesterekből elnök lett, a céhmester-választásból elnökválasztás. A legnagyobb különbség volt, hogy megszűnt a remek, ezért a céhet az öregebb mesterek úgy emlegették, mint a „remekölés” ideje. Az utolsó ünnepélyes elnökválasztás 1901-ben volt. Mikor a céhrendszert eltörölték, az a tilalom is érvényét veszítette, hogy tálal csak tálalódból, fazekas csak fazékföldből dolgozhat, – „az ipar szabad kezét adott mindenkinek, azt csinált, amit tudott”. Addig, ha kellett a tálalnak egy pár fazék, cserégették az árut. A fazekasok száma már az első világháború előtt rohamosan csökkenni kezdett, és a fazekasság megmentése érdekében



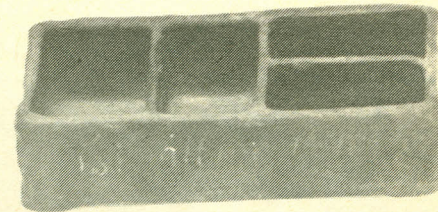
A csákvári fazekasok 1913-ban. Az első sor balról jobbra: Mészáros János, Nemes István, Imre János. A második sor: Vas Pál, Felső Horváth István, Vargyas András, Kotor István, Molnár Antal, Bernát Sándor, Horváth János. A harmadik sor: Alsó Horváth István, Czibik József, Héring Sándor, Rontó Mihály, Huber Mihály, Alsó (magos utcai) Horváth Sándor.

Csákváron is tanfolyamot tartottak. 1909-től több éven keresztül egészen 1913-ig egy mezőtúri fazekas, Hegedüs Károly, aki az ungvári agyagipari szakiskolában tanult, vezette a csákvári tanfolyamot. A Mezőtúron akkoriban divatba hozott ecsetfestést és színezést iparkodott meghonosítani. Ennek hatására a díszítés némileg megváltozott. A tanfolyam bizonyos technikai újításokat hozott, például agyagyúró gépet, megkönnyítve az agyagelő-készítés munkáját. Az első világháború alatt nem volt máz, csak két fazekas dolgozott, mázatlan tálakat csinált, „beleragadt a leves”. Mikor ismét folytatni lehetett a mesterséget, az iparosok száma újra csökkent, és 1926 táján egyesült a Felső- és Alsóvárosi kerület, mert már nem volt érdemes külön lenni, a közös raktár is összekötötte őket. Az 1930-as évek végén a csákvári származású Paulini Béla, a Gyöngyösbokrétá szervezője biztatta a fazekasokat a hagyományos formák, díszesebb edények készítésére: – gyertyatartók, kalamáris, áttört kosárka – némi eredménnyel. Ujabb tanfolyamot is tartottak, vezetője iparművész volt. A második világháború után, amikor a súlyos háborús pusztítást szenvedett községben a mázhiány is nehézséget jelentett, már csak néhány fazekas folytatta hűségesen őseinek munkáját: Csizmadia János, a Horváth testvérek, István és Sándor, Nagy János és fia József és Vas Kálmán. Már úgy tűnt, hogy idővel alig marad fazekasműhely Csákváron, amikor 1969-ben új szövetséget keletkezett, benne a mesterséghez visszatért, tapasztalt fazekas, Dezső Józseffel és korongot forgatni tanuló fiatalokkal, reménységet keltve, hogy talán mégse hal ki a csákvári fazekasság.

## Régi edények, régi mesterek

Már 1939-ben, amikor Csákváron régi cserépedények után kérdezősködtünk, avval fogadtak: „Rég elvitték a kereskedők” – vagy: „Elvitték kérem a múzeumba”. Valóban, a muzeumokban őrzött csákvári tárgyak egy része még az első világháború előtti gyűjtesekből való. Mégis Kovács László Pál, a csákvári helytörténeti múzeum alapítója szép és értékes tárgyakat tudott gyűjteni az utóbbi évtizedekben. A Csákvárra jellegzetes edények nagyrészt a fazekasok vásárkörzetében kerültek elő, a tágabb környezetben egyszerűbb, a szűkebb körzetben megrendelésre vagy ajándékként készült díszesebb darabok. Mivel a környező falvak fazekasai a csákvári főcéhhez igazodtak, a környéken előkerült tárgyakról nem mindig lehet megállapítani, hogy Csákváron készült-e vagy helyben. Zámolyról például különlegesen szép darabok vannak a budapesti Néprajzi Múzeumban, (ezeket 1903-ban egy műkereskedő, Lichtnecht Jenő gyűjtötte), de minthogy Zámolyon is működött fazekas, sőt volt egész „Fazekas utca” valószínű, hogy e tárgyak – vagy legalábbis egy részük – ott készültek. A következőkben, amikor évszám szerinti sorrendben áttekintjük a fontosabb csákvári és Csákvár környéki tárgyakat: a csákvári Vértes Múzeum, a székesfehérvári István Király Múzeum, a budapesti Néprajzi Múzeum és néhány más gyűjtemény anyagát, figyelemmel leszünk a környék tárgyaitra is.

A XVIII. századból csak egyetlen jellegtelen kis cseréptárgyat ismerünk hírmondóul, s annak is bizonytalan a rendeltetése: kicsiny vályúszerű edény, borstartó, talán a fazekasnak valamilyen munkaeszköze, végén belevéselt évszám: 1797, oldalán pedig a készítő írása: „Tsináltam MCCCL7”



Borstartó 1797-ből. IKM 65.76.1.

1797

*likbe ezt a Borstartót Tsináltam*

Felirat a borstartóról.

Az 1820-as évekből váratlanul egy sereg szebbnél szebb emlék maradt fenn. Nem meglepő, hogy ezek egyike céhkorsó, sőt inkább az a meglepő, hogy a Dunántúlra oly jellegzetes zöldmázás domborműves borosedényekből alig maradt fenn emlék a fontos céhközpontban. Az említett borosedény kivételesen nem zöld, hanem sárgamázás, sötétben függőleges csíkozással. Domborműves, évszámának második számjegye letört, de kétségtelenül 1827-beli. A karcolt felirat szerint „Ez a koso (=korsó) készült Az Bötsületes Nemes Takács Tze Számára” – „Ki Iszik belőle vájék egészségére.” Zámolyon került elő, valószínűleg a zámolyi takács céhnek készült, – ez kiderülhet a mesternevekből: „Kovács János Tzé mesterségében Nemés János Atya mester” idejében készült. Az edény fenekén megtalálható a készítő aláírása:

*Malhovic  
F erentz Tina'  
ta*

Felirat a zámolyi takácscéh korsójáról, 1827. NM 43.253.

Egy hatalmas kétfülvű fazékon nagy domborműves évszám: 1826. Bizonyára remekmunka volt a 60 iccés követelménynek eleget téve, bőven „megütve a mértéket.”

Az 1820-as évekből több évszámmal és olykor névvel megjelölt nagy méretű kanáltartó van a Néprijzi Múzeum gyűjteményében. Ekkoriban egyszerre divatja támadt Csákvár környékén, hogy ne fából vagy gyékényből csinált kanalast akasszanak a konyha falára, hanem cserépkanalast. E kanalasok közül kettő egyforma, mind a kettő 1825-ben készült, az egyik „Szabó Erzsébeté”, a másik „Szabó Susannéé”. A két leány két kanalasa majdnem egy évszázados eltéréssel került a Néprijzi Múzeumba: Erzsébetét Csákerényben gyűjtötték 1903-ban, Zsuzsannáét a közelmúltban. A tárgyaknak is megvan a maguk sorsa: a két testvér darab összetalálkozott. Egy 1827-es évszámú kanalas díszesebb, domborműves alakzatokkal. Az egyik fehér kanalas merész zöld csíkokkal színezett. Egészen különleges egy mintásan áttört zöldmázás cseréppolc 1827-ből, sűrűn díszítve apró cserépgombokkal. A tárgy nem célszerű és nem anyagszerű, mégis megkap monumentális díszességével, gondos

*A Onno 1828*

*Szákij Mihálynée.*

*Eb kéri s Eb adja*

Felirat a csákerényi kanalasról, 1828. NM 52015.

megmunkálásával. E nagyméretű, falraakaszható kanalasokat készítők ajándékba szánta és nem sajnálta a munkát, – nem véletlen, hogy nemzedékek gondosan megőrizték leányról leányra hagyományozva. Ha ugyan el nem tört. Az egyik legszebb cserépkanalas csonkán maradt fenn, de apró pontokkal, gombokkal, áttöréssel ékes darabjaiból rekonstruálható, milyen lehetett épen. Évszám 1828, hátul elrejtett felirata tréfás hangú: „Eb kéri s Eb adja...” Egész története lehetett adományozásának. Ugyanaz a mondás és ugyanaz az írás, mint az 1797-es borstartón, de 31 évvel később készítette a mester. Egy karcolt madaras tányér is fennmaradt ebből az évtizedből, 1828-as, Csákváron került elő, e ritka díszű tányér valószínűleg ajándék lehetett.



Madaras tányér, 1828. IKM 65.23.1.

Bort vagy pálinkát tarthattak kicsi cseréphordóban. Egy 1848-ra datált kis cseréphordóhoz egész történet fűződik: a családi hagyomány szerint a Tárnok – Sósút – Martonvásár térségében lezajlott 1848-as ütközet előtt kapta kapitányától korábbi tulajdonosa mint honvéd altiszt és szíjjal vállra vetve hordta. (A letöredezett szél állítólag a harcok során szerzett kardcsapások nyoma.)



Cseréphordó, 1848. NM 65.57.1.

A szorossájú mázas pálinkás – avagy boros – korsók is feliratosak szoktak lenni, Csákváron e korsócskák lapított oldalúak, a felirat a lapított részre kerül. Zámolyon gyűjtött kicsi sötétzöld mázú 1849-es darabon „Zólyomi Mihály” neve olvasható, – valószínűleg a tulajdonos neve – és a másik oldalon a fazekas tanácsa:

„Ha belém Jót Töltöl, Ugy Jot Várhatsz vissza  
De osztán vigyázzon a'ki mohon Isza.”

Ha belém Jót  
Töltöl Ugy Jot Vár  
hatsz vissza  
De osztán vigyázzon  
a'ki mohon Isza



Zólyomi  
Mihály  
K 849

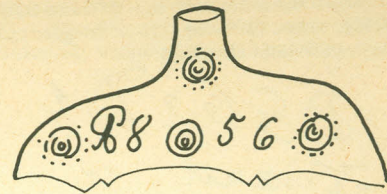
Egy különös formájú kis borosedény 1856-ból szintén zámolyi gyűjtés. Formája szerint kiöntőcsöves kancsónak mondható, céhmesterek számára készült névnap-i áldomásra. „Énekes Gáspár Atyamester Takács Sándor bejáró mestér – Aki eből iszik váljon egészségére vivát Varga Gáborunk névájón esteté”. Süveg János készítette:

Süveg János  
csinálta December  
nek 13 napján K 856  
Dik Ez Jendöben

Énekes gas pár Atyamester  
Takács Sándor bejárómester  
Aki eből iszik váljon egészségére  
vivát Varga Céborunk névájón esteté

Felirat a csákvári takácscéh korsójáról, 1857.

A kiöntő lapján megismétlődik az évszám:



Boroskorsóra jókívánság illik, a tulajdonos neve és az évszám mellé. A század közepétől kezdve több feliratos borosedény maradt fenn. Felirata szerint a csákvári takácscéh számára 1857-ben készült egy zöldmázás domborműves edény elején a hivatalos jelleget kifejező kétfejű sas, a sas közepén a takácsokat jelképező hármastetű.

1857 Ben  
égyen a Csákvári Takács

A gondos domborműves megmunkálás két oldalán szép betűjű karcolt felirat a takács céh vezetőségének neveivel. A készítő elírása melletti kicsiny bekarcolt virágminta:

Ferinttyi Anarás  
Csinálta

A takács céhmester nevét – Nemes István – a kiöntő fölött keskeny lapra megismételte a készítő. Ez az edény, amely kifejezetten a csákvári takácscéh részére készült, szintén Zámolyon került elő.

Ugyanilyen formájú egy 1862-es kancsó, színezése a csíkos fazekakkal egyező: függőleges zöld, sárga, és spongyázott mangán csíkok díszítik fehér alapon. Hosszú karcolt felirata az egész felületet elfoglalja:

1862 Dik  
Készült ez  
a Korsó  
Szoboda József  
Számáro Vivát  
Akki Izzik belöle  
Vájék egészségere Vivát

Felirat a csákvári boroskancsóról,  
1862. IKM 65.125.1.

Igyál te is barátom  
ihatnál a mintd  
tom vivát

Hasonló egy sötétzöld korsóska 1863-ból, szintén Zámolyról. Egyik lapján: „1863-ban Januarius 14 Napián Készült ez a korsótska” – másik oldalán: „Simon Pál Eljen Egéségével Vivát midig”. Azóta több hasonló formájú, oldalt lapított kis korsó, butykos került elő, többek közt 1879-ből és 1883-ból is.

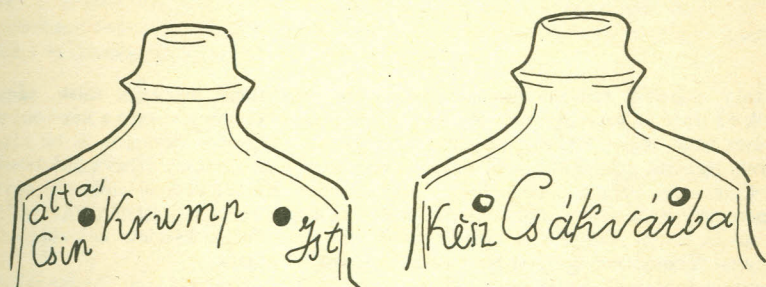
1863ban  
Januarius 14  
Napián  
Készült ez a  
Korsó igyál

Felirat a zámolyi korsóról, 1863. NM 43.300

1867-ből való a pátkai takácscéh zöldmázás domborműves kissé ügyetlenül formált edénye. Felirata szerint: „Pátkai Takács Céhé ez” és felsorolja a céh elöljáróit. Az edényen szövőszék eleje látható és különböző alkatrészek, ezenkívül bekarcolt virágdíszítmény. Az edény alján „NI” névjel.



Kulacsban is vihettek bort, – a Dunántúlon leginkább *csutorának* mondták. Két csákvári cserépcsutorát szignált készítője, az egyik 1866-os, szája melletti felirat szerint: „Csin álta Krump Ist” – a név vége már nem fért el; a másik oldalon: „Csákvárba”.



Egy 1876-os évszámú csutorát „Nemes Ferecz csinálta”. Mindkettő egyszerű darab, sárga-mázás, karcolt csíkokkal, az 1866-os kulacson körzővel rajzolt hatágú csillag.

Nemes Ferecz  
csinálta

1876  
mmmm

Különleges formájú a zárttetejű kétszájú edény, ilyen csupán két példányt ismerünk Csákvárról, az egyik évszám: 1872. Talán borosedénynek szolgált. E ritka forma Magyarországnak a nyugati részén fordul elő elvétve. (Vas megyében „kétszájú bugyog”-nak nevezik). A mediterrán országok jellegzetes edényformája.

Míg az eddig tárgyalt edények színezése általában sárga-zöld-barna, a színesebb tál, tányér csak a század második feléből maradt fenn. Az edények írása történetet írókával, gurgulyával; ecsettel is festhették, avagy az ecset különleges csákvári változatával, az ürgefarokkal, amelyből kiállt egy szál és evvel rendkívül vékony vonalat lehetett húzni. A tálasedény írásához festéktartó kellett, minden színnek egy-egy tartállyal. Az egyik festéktartó 1864-ből való, négy színnek (fehér, kék, zöld, vörös) van benne helye. Öntudatos felirata szerint a tárgy hazája: „Csák Vár Mezőváros”. Több festéktartót ismerünk, de csak ez évszám. Hasonlóan nem korongolt, hanem lapokból metszett tárgy a kalamaris, az István Király Múzeum egyik darabja oszlopokkal, fiókkal, valóságos építmény.

18 64  
Csák Vár Mezőváros

Felirat festéktartóról, 1864. NM

A század második felében megszorodtak az évszámmal megjelölt tálak, tányérok. Némelyik fő dísz az évszám, ilyen egy 1872-es nagy lapos tányér peremén a kék-zöld mintát gurgulyával írták. Egy 1882-es lapos tálal koszorú veszi körül a dátumot. E tál alapszíne sötétbarna, igazolva a fazekasok emlékeztetét, hogy régebben nemcsak fehér színű tálasedény készült Csákváron, hanem sötét színű is, barna, vörös. Két Zámolyon előkerült egyforma tányér peremén áttört felirat jelzi az évszámot és a tulajdonos nevét. „RUZSA PÁL 1875”. Az áttörés mellé festett virágdísz a tálalok jellegzetes színezésével készült: kék-zöld-vörös, a mangán színű vékonyka virágszárat bizonyára ürgefarokkal húzták.

Az egyik legfontosabb emlék az a hatalmas méretű tál, amelyet Gönyey Sándor talált élete utolsó gyűjtőútján Alcsuton. Ez a 66,5 cm átmérőjű edény a Néprajzi Múzeum legnagyobb tála. Felirata: „Csinálta Sebestyén Lajos Csákvár 1889”. Kétségtelenül a jól sikerült remekmunkára írta büszkén a nevét Sebestyén Lajos. Színezése, csíkozása jellegzetes csákvári tálasmunka, erőteljes a gurgulyával írott levélminta.

Hasonlóan monumentális az István Király Múzeum egyik csákvári tála, amely 1897. szeptember 30-án készült, talán éppen délelőtt 10 órakor.

„Tíz ora már  
a toronyban  
Tizenkettő a  
gyomromba”.

A XIX. század végéről több évszámú, a készítő által szignált nagyméretű fazekat őriz az István Király Múzeum. E nagyméretű edények falát több sor ujjbenyomásos „abrincs” erősíti, a díszítés, a felirat is stilszerűen domborműves. Egy 1896-os „GRÓF ESZTERHÁZY MIKLÓS”-nak ajánlott 65 cm magas fazekat „medgyesi István Ifjú 19 éves Fazekas Segéd” készítette. Egy 1890-es darabon pedig a „CSÁKVÁRONKÉSZÜLT” felirat hitelesíti a készítés helyét. E darabok lehettek remekmunkák, de mivel ezekben az években több országos kiállítás volt, – így Székesfehérvárott 1875-ben, Győrött 1885-ben – kiállítási darabok is lehettek. A „csücsös kancsó” csákvári specialitásnak számított (a „kancsó” és „boroskorsó” szót váltakozva használják), rendszerint zöldmáz. Egyik legkorábbi példája azonban a tálalok színezésében készült, Vas Pál hosszú felirata a hegybírónak ajánlja: „Éljen Jakap József Hégy Biró uram Fielesége és Gyermeivel együtt És aki iszik belőle váljék Egéségére ez a jobor Vas Pál 1890”.

Kontra Imre zámolyi református lelkész számára készült a klasszikus zöldszínű 1901-es boroskancsó, a századforduló romantikus hangulatát idézi hosszú felirata: „Emléül a vértés aljáról N Tü Kontra Imre lelkész Urnak Igyál betyár mulik a nyár ugysem soká betyárkodsz már le hulik a fa levele nem lesz a betyárnak helye készült 1901-ben Csákváron Medgyesi János fazekas iparos műhelyébe”. A huszadik század elején az Ipartársulat öntudatos tagja „fazekas iparos”-nak mondja magát.

Készült 1901-ben Csákváron  
Medgyesi János fazekas iparos műhelyébe

Ugyancsak tálasmunka egy bornak vagy pálinkának való fehérmázás butykoskorsó 1890-ből. Fazekas Sándor számára készült, maga a korsó szíval meg karcolt feliratában: „Kedves Sándor gazdám én csak aszt kívánám üres előttd ne lennék ha szomjazol mindig tele lennék de borral vagy pálinkával s így kedvedre tennék”. Más dísz ninc, mint a felirat.

A bornak, pálinkának való korsócskától megkülönböztetendő a szenteltviznek való kicsi mázás korsó, mert ennek fülén csecs van, szájában rostély, mint a vizekorsónak. Egy évszámú szenteltvizes korsócska 1904-ből való, a csatka búcsúra készült elején a kereszt jelével. Színezése alapján tálasmunka.

Az egyetlen évszámú csalikorsó más tekintetben is egyedülálló: mesterember számára készült a foglalkozás jelképeivel, szerszámaival, „kerék gyártó úrnak Lac Háza.” Mivel Kiskunlacháza belesett a vásárcsatornába, csákvárinak tartjuk, formája és világos zöld színe is beleillik a készítmények közé.

örögany  
ám ejenbe  
Littát Szala  
dost 1914.  
yriáli tási  
emlék:

Felirat cseréptepsiről, 1913. IKM 14.43.1.



Az iparosok öntudatosodása, saját múltjuk keresése az 1913-as, Székesfehérvárott rendezett kiállításra készült cserépedényeken jelentkezik, e tárgyakat az István Király Múzeum őrzi. A Fehérvári Hírlap tudósítása szerint 16 csákvári fazekas vett részt a kiállításon. Rekonstrukciókat is csináltak, divatjamúlt „paraszt” edényeket láttak el az egykori használatot magyarázó felirattal. Évszám és felirat került a vörösedényesek csirkeitatójára. Elkészítették a kerek mázatlan cseréptepsit ráírván fehér betűkkel: „öreganyám ejenbe Sütöt Szaladost 1914 Kiállítási Emlék”. (Napjainkban hasonló tepsit Dórön készítettek. A „szalados” Sergő Erzsébet gyűjtése szerint kicsiráztatott búzából süttöt archaikus böjti eledel.) Egy kétfülű mázatlan kerek tepsit aljára rákarcolta készítője: „Készült 1913ban Rontó Mihály fazekas mesternél Csákváron mátká Rétes sütő”.

Készült 1913 ban  
Rontó Mihály fazekas  
mester nély Csákváron  
mátka Rétes sütő

Felirat cseréptepsiről, 1913. IKM 14.118.1.

L. Kovács Lajos kétfülű vājlingot készített e kiállításra, Dezső József hatalmas kétfülű fazekat.

Közönséges használati edényre, fazékra, tejesköcsögre, köpülőre általában nem tesznek feliratot. Egyetlen feliratos köpülőt ismerünk, a tulajdonos teljes nevét karcolták rá: „Özv Balog Istvánné született Orsi Nagy Janka Vértes Bodmér 1911”. E köpülő másik oldalára virágmintát karcolt készítője.

Néhány cserépedényen bár nincsen évszám, dokumentálni lehetett a készítés idejét, a készítő nevét. A régistílusú ürgefarakokkal festett tálas munkának egyik legszebb emléke „kásás tál”, Csizmadia János (1862–1926) készítette gondosan kisimítva, esztergályozva a tál hátát. A tál a család használatában maradt. Ugyancsak Csizmadia János munkája egy fenékén díszített „vājling”, háttal kifelé akasztották a falra, – és egy hasonló színezetű fedeles cukortartó. E tárgyakat a mesterséget öröklő unoka, Csizmadia János őrizte és adta tovább a Néprajzi Múzeumnak.

1913-as évszámot visel az az ízléstelen tárgy, amely az agyagipari tanfolyamról maradt és a díszítés stílusának törését jelzi. Ha nem tudnánk e cserépedény eredetét, mezőtúriinak vélnénk: alapszíne a Mezőtúrra jellegzetes sárgás „dudi”, díszítése borzecsettel szélesen festett minta, zöldje nem rézoxidból készült üde fűzöld, hanem vásárolt festékből való fakó „krómzöld”. A tanfolyamot vezető mezőtúri mester csak félig ért el eredményt, Fejér megye közönsége továbbra is a fehér színű tálasedényhez ragaszkodott, továbbra is a kék-zöld díszítést kedvelte, de ettől kezdve a zöld nem mindig rézöld és a gurgulyával való írást többnyire az ecset helyettesítette. Az 1913 utáni edényeket ezért meg lehet különböztetni a korábbi hagyományos munkától.

A két háború közötti időben egyes cserépedények töretlenül őrizték a korábbi hagyományt, elsősorban a zöld „csücsös” boroskancsó (1933-ból mutatunk példát). A mázatlan munka, a vizeskorsó is változatlan alakban és színben készült. Az 1945 után még dolgozó mesterek vagy mázatlan edényeket készítettek nagy mennyiségben, főleg csirkeitatót (Horváth testvérek), vagy tudatosan újítottak fel régebbi eljárást. Így dolgozott Csizmadia János, a Népművészek Szövetkezetének tagja, a Népművészet Mestere. Nagy János és fia József főleg a Pest megyei Tök község termelőszövetkezetének borospincéje számára készített edényeket. Legtovább készített hagyományos formájú edényeket a környék parasztsága számára Vas Kálmán és fia Kálmán. 1974-ben id. Vas Kálmán a Népművészet Mestere lett.

## A mesterség ágai

### 1. A fazekasok munkája

Az első világháborúig szigorúan elkülönültek a mesterség különböző ágai: a tálás, a korsós, a fazekas és a kályhás munkája. A két háború közötti időben mindjobban összeolvadtak ezek az iparágak, de a fazekas, valamint a kályhás megtartotta eredeti jellegét. A fazekast az különböztette meg, hogy tűzálló agyagból, bajtati földből, fazékföldből csinálta edényeit, fazekat, lábost, különféle süttőt, fontos volt, hogy az edény tűzálló legyen, még a nyílt lángot is bírja. Tálát, köcsögöt és más nem tűzálló edényt a fazekas éppen csak saját használatára készített.

A fazék a szabad tűzön való főzés alapvető edénye volt, a csákvári mesterek, fő terméke, mert messze földön nem volt olyan jó tűzálló agyag, mint a bajtati föld. Az edénykereskedők a fazekat vitték legtávolabbra, a vásárcsörzet a Drávaig ért és behalózta a Duna–Tisza között.

A fazéknak kétféle formáját különböztették meg: a *hegyes fenekű*, vagy más szóval *gömbölyű fazekat*, a *csücsös fazekat*, amely alul-belül elkeskenyedik, *katlanos fazéknak* is nevezték, mert a tűzhely szélén rakott katlanban, nyílt tűzön főztek benne. A másik forma a széles fenekű *lapos fazék*, *totyafazék*, más szóval a *masinás vagy sparhertos fazék*. (A sparhertot mondták masinának.) Minden fazék belül mázas volt és szájánál még egyszer mázba mártva, „le lett ajakozva”. A hegyes fenekű fazék lehetett mázatlan külsejű, *paraszt* vagy *vászonzazék*-nak mondták akkor. Vagy lehetett mázas, függőleges eresztett csíkokkal, ez volt a híres csákvári *csikos fazék*. A masinás fazék mindig mázas külsejű. A „hegyes fenekű” vagy „katlanos fazék” forma a tűzhelyen való főzés edénye, mázatlanul hagyott finoman rovátkolt oldalát körülnyalták a lángok, megfűstölte a korom. Főzhetek vele kemencében is. Egy asszony fazékhúzó villára is emlékezett, amivel ki- és berakták a kemencébe. Ezzel szemben a *masinás fazék*, a *sparhertos fazék* a takaréktűzhely lapján való főzésre szolgált, az edény szélesen széthúzott alját nagy felületen érte a meleg, de oldalát nem kormozta a láng. Az első világháború után keskeny fenekű fazék már nem igen készült, csak saját szükségletre, de sparhertos totyafazekat még 1939-ben nagy mennyiségben készítettek a fazekasok. „A 14-es háború után már a fazék megszűnt és átfördítették a munkát, bugyogára, itató, köcsög, ilyen bögrékre” – mondta egy öreg fazekas, Imre János.

Először az alapvető formáról, a keskeny fenekű fazékról, a klasszikus fazékról szólnunk. E forma igen sok méretben készült, és hogy ennek rendszerét megértsük meg kell ismerkedni a liter bevezetése előtti régi űrmérték rendszerrel. A régi űrmérték rendszer lényege, hogy a kettes számrendszernek megfelelően mindegyik egység az előző duplája, illetve fele. Ennek megfelelően készültek a fazekak is, tehát mindegyik méret űrtartalma az előzőnek kétszerese, illetve fele, s így nagyság szerint teljes fazéksorozatok, űrmérték sorozatok alakultak ki. A legkisebb egység a verdung (kb. 2 deci); 2 verdung = 1 meszely; 2 meszely = 1 icce; 2 icce = 1 pint; 4 icce = 2 pint; 8 icce = 4 pint; 16 icce = 8 pint = 1 szapu vagy 1 véka; 32 icce = 16 pint; 64 icce = 32 pint. Emlékeztetünk a remekmunka előírására; 60 iccés fazekat volt köteles a jelölt megcsinálni, 60-ra kerekítve a 64 iccés összegét.

A fazekasok nem az űrmértékek elnevezéseit használták az egyes nagyságok megjelölésére, hanem olyan elnevezéseket, amelyek részleteit jelezték, vagy a funkcióját. Kezdvé a legnagyobb fazékon:

A kb. 64 iccés fazék volt a *kétfülű fazék*, ekkora edényt csak két fülnél fogva lehet mozgatni. A kétfülű fazék oldalára több sor „abrincs”-ot nyomtak. Az ekkora fazekat lakodalmas fazéknak használták.

A következő nagyságúnak, a 32 iccésnek csak egy füle volt, de fülével szemközt kicsi fogója, amit szakállnak mondtak. Ezért e forma neve: *szakállas fazék*. A szakállas fazékon csak egy abroncs szokott lenni.

A 16 iccés fazéknak csak egy füle volt, abroncsa nem volt, ezt egykori ára alapján *négykrajcáros fazéknak* mondták.

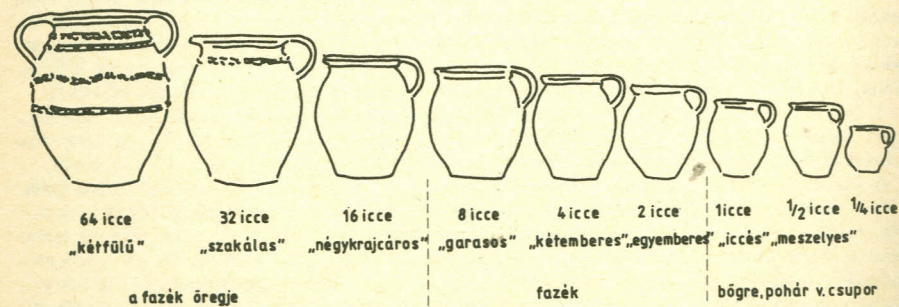
E három méret együttesen a fazék „öregje,” nagyja.

A következő méret, a 8 iccés fazék neve régi árát örökölte meg: *garasos fazék*.

A 4 iccés fazék neve funkciójából származik: *kétemberes fazék*, kisebb fajta főzőedény.

A 2 iccés fazék neve *egyemberes fazék*, *emberes fazék*, de ezt a méretet inkább csak mázasan csinálták.

A három kisebb méret együttes neve: „bögre” „pohár”. Ez is inkább mázasan ment. A legnagyobb bögre volt a „kávé bögre” sokszor: „belül fehér volt mint a fal, kívül fekete mint a bogár”. A „kávé bögre” űrtartalma 1 icce; a fél icce vagy meszelyes nagyság „nagyobb bögre”, a „kisebb bögre” fél meszelyes vagy verdungos tartalma. A kicsi mázatlan fazék „*csupor*” alkalmas volt bormelegítéshez szőlőhegyi szabad tűzön.



A csákvári fazekak mérete és elnevezése.

Összesen tehát 9 méretet különböztettünk meg, a három legnagyobb a fazék „öregje”, múzeumi gyakorlatban nagyfazék; a három közbülső méret a tulajdonképpeni fazék; a három legkisebbet nem fazéknak mondták, hanem bögrének, pohárnak, csupornak. A gyakorlatban nem volt ilyen pontos ez a rendszer, egyes kevésbé használatos nagyságot kihagyhattak, közbülső méret is készülhetett. A kétfülű fazék 64 iccésnél nagyobb is lehetett rendkívüli alkalomra, például kiállításra.

A kisebb méretű bögrét a nagyobb fazekak belsejében égették, kihasználván a kemence terét; a nagyobb bögrét nagyobb fazékba, a kisebbet kisebbé téve. Ezt a fazekasok *megfiazásnak* mondták. „De régen volt mikor fiaztam” sóhajtott fel Imre Jánosné. Csak a kétemberesnél nagyobb fazékba fért bögre. A legnagyobb bögrét nem tudták beletenni másba, de nem is tudták megfiazni.

Amikor az edényt nagy tételben eladták kereskedőnek, a fazekasok úgy számolták, hogy egy nagyobb és egy kisebb kiegészíti egymást, a bögrével megfiazott fazék azzal együtt számított egy egységnek, egy számnak. Egy 600 darabból, illetve számból álló kemence edényt tehát a következő módon számoltak Imre János (sz. 1872) emlékezete szerint :

MÉRET	DARABSZÁM	ÉRTÉKE
Kétfülű fazék	2–3 db	} a fazék öregje 25 db
szakállas fazék	2–3 db	
négykrajcáros fazék	16–18 db	
garasos fazék	60 db	} megfiazott fazék 235 db
kétemberes fazék	150 db	
kávé bögre	40–50 db	50 szám
nagyob bögre		120 szám
kisebb bögre		300 szám
lábos	50 db	40–50 szám
	560–570 db,	—
	azaz	100 szám
		610–620 szám

kerekedik ki, ennyi volt egy kocsi való edény, egy kemence edény, – bár voltak nagyobb kemencék is, amibe másfélszer ez a mennyiség fért el.

Az ún. „lábos” csoportba számították a kuglófsütőt, az első és második vájlingot, zsírsütőt. Egy „lábos” értéke egy megfiazott fazékéval volt azonos, ezért kétszer annyi számnak felelt meg, 50 db lábos értéke 100 egység.

Amikor tehát összesítették az edényt, a bögrét nem számították, a kávé bögrét egyszerűen, a többi: fazekat, lábost kétszeresen számítva, a fenti mennyiség:

a fazék öregje	50 szám
garasos fazék	120 szám
kétemberes fazék	300 szám
kávé bögre	40–50 szám
lábos	100 szám
	610–620 szám bőven számolva a 600-at.

A *csikos fazék* formája és mérete a főzőfazékkal azonos, de a nagyobb méretek nem készültek, sem kétfülű, sem szakállas fazék nem szokott mázas lenni, sőt még a legnagyobb egyfülű méret is ritkaság. Ennek oka, hogy a csikos fazekat nagyobb mázatlan fazékban égették, mintegy tokban védve az edényt. A kétfülű fazékba egyemberes csikos fazekat tudtak beletenni, ezért nagyobb nemigen készült. A csikos fazekat használhatták tejnek, zsírnak, ebédvinni, néhol főztek benne. Ha az ebédvívő bögrét feltették a tűzhelyre, felmelegítették, s úgy vitték a határba, olyan melegen tartotta az ételt, hogy fűjni kellett a levest. A Duna–Tisza közén sok birka volt, birkatejnek is vették a csikos fazekat. „Kinek több pénze volt, mázasat vett, az drágább volt, kinek hogy tellett a bukszája, mert a tiszta mázas mindig drágább, mint a paraszt” – mondta Imre János.

Csikos fazekak nagyon sok példányban, nagyon sok változatban maradtak fenn. Legjellegzetesebb a háromszínű mázzal csikozott: váltakozva zöldmázzal, sárgamázzal és sötétbarna mázzal eresztettek függőleges csikot a fehér alapú, fehér „falú” edényre, majd szintelen mázzal öntötték le. A csikok helyén tehát kétszeres a máz, ez megdrágítja az edényt, de szebbé, mutatósabbá teszi. A csikok lehetnek szélesebbek vagy keskenyebbek, kétszeresen is ismétlődhetnek. Olykor a háromszínű mázból egyik elmarad, vagy zöld-sötétbarna, vagy zöld-sárga, sárga-sötétbarna csikú fazék, vagy csak egyetlen színnel csikozták: zölddel, sötétbarnával. Némelykor sárgamázot használtak az egész edény borítására, a csikozás tehát meleg sárga alapon sötétbarna, vagy világosabb és sötét csikok váltakoznak, újra nagyon festői hatás. (Ilyen színű az 1827-es takács céhkancsó.) A sötétbarna csikokat olykor spongyával nyomogatták oda. Szokták a csikokat egymást keresztezve ferden húzni, és a közökbe a kockahálózatba mintát írtak sötétbarna színnel, gurgulyával: hullámvonalat, pontokat, kicsi ágacsát. Ez különösen hatásos díszítőmód.

A fazekas színkálája tehát a színes mázakat tartalmazta: vassárga, rézzöld, mangánbarna színt és szintelen mázt. A tálas munkára jellemző kék mázat a fazekasok általában nem használták, későinek és atipikusnak tekintünk néhány kékkel is csikozott fazekat, bár a hatása ennek is nagyon szép.

A csíkos fazekak díszítőmódját alkalmazták az ikeredényekre, a „kettős bögre”-re is, s ilyenkor megkésztéreződve még hatásosabb a díszítés. Keresztezett csikú iker bögre is készült. A tanyasi cselédek különösen kedvelték ezt az edényformát. Egyik bögrébe levest tettek, a másikba főzeléket, vagy sült krumplit.

A csíkozást kétfülű zsíros bődönre, *vindőjre* is használhatták. Minthogy vajlingot is készítettek a fazekasok, mély tűzálló tálát, amibe bele lehetett önteni a forró zsírt, külsejét a csíkos fazekak módjára csíkozták. Néhány nagyon szép példány maradt fenn.

Egészen másfajta díszítést alkalmaztak a *masinás fazékra*, vagy *lapos fazékra*, *totya fazékra*. Egyik eljárás volt, amikor „mázba bele lett buktatva, megtotyakolva”. Ilyenkor felső fele fehér szintelen máz alatt, alsó fele sötétbarna vagy sötétzöld, derekán kanállal karélyosan leöntött „canknikat” csináltak. Ahol a két szín találkozott, világosabb árnyalat. A *masinás fazékra* jellemző másik eljárás, hogy fehér festékkel közvetlenül az edény falára írtak és az egyszerű írott mintát, az *irkát* sárgamázzal vagy zöldmázzal leöntötték, így a minta világos színben mutatkozott. Kedvelt volt a ferdekokás minta. A hálózatba apró pontokat nyomtak egy különös kis szerszámmal, krumpliból öt kis gyufaszerű fát tettek és azt mártogatták festékbe. A színes máz alatt a fehér festékbe fésűvel is húzogathattak mintát, bizonyítja a fésűs díszű *masinás fazék*.

A *masinás* forma is az úrmértékeknek megfelelő méretekben készült, legkisebb a „meszelős pohár” (10 cm magas), majd az „iccés” következet (11 cm magas), volt „kétémberes” „garasos”, de a „kétfülű *masinás fazék*” nem volt akkora, mint a gömbölyű fazék megfelelő formája, – nagyméretben *masinás fazék* nem készült.

Boroskancsót a fazekasok is csináltak, nemcsak a tálások, főleg forralt bornak volt alkalmas a tűzálló földből való kancsó. Említettük az 1827-es csíkosmázú takács céhedényt. Mázatlan boroskancsót is készült bormelegítészhez, főleg a bakonyiaknak, Zala megyeieknek. A belül mázas, kívül mázatlan boroskancsó neve *vászokancsó*, *vászokancsó*, a présházakban, szabad tűzhelyen ezekben melegítették a bort. (A kancsó – kancsó szót felváltva használják Csákváron.)

A gyűjtőnéven emlegetett „lábos” csoportba többféle forma tartozik, többségük kívül zöld, belül sárgamáz. A lábának rendszerint füle van, a kisebbnek egy, a nagyobbaknak kettő. A kisebb lábos tejnek való, tésztának, rántássütini, ételmaradékknak; két-három lábás szokott lenni egy háztartásban, mert a tejes lábást másra nem használták. Összel a lekvárfőzés idején nagy lekvárfőző lábasköböl és fazekakból egész kemencét égettek, emlékeznek vissza. Lábasköböljü a *tésztaaszűrő* is, fazekasmunka, mert a tálanyag nem bírta a forró, hamar elrepedt. Belül sárga, kívül zöld, dísz nem volt. A lábás őse a háromlábú „lábos lábos” szintén füllel, vagy a korongolt nyelű serpenyő. Ha nagyon nagy, fenekét abricccsal erősítették meg. Háromlábú lábást látott Móríc Zsigmond Kápolnásnyéken Vörösmarty egykori lakóházában, ami akkor 1942-ben szegényház volt. Móríc meg is jegyezte: „A ház úgy áll ma is, ahogy akkor állott, mikor Vörösmarty a forradalom bukása után ide menekült Pestről... A konyhában a roppant szabad kémény még megismerhető, de már be van építve. Szóval Csajághy Laurának „tűzön kellett tartani a lábost” (még ma sincs más neve a sütőedénynek, de akkor még valóságos lábái voltak, hogy a parázsra lehessen tenni.)”

A sütőedények közül különösen érdekes a kacsasütő, libasütő. Ugy készül mint egy fennálló edény: a fazekas kancsószzerű henger formájú a korongon, ezt kettévágja és mindegyik félből egy-egy sütő lesz. Egyik vége a *csücs* itt öntik ki a zsírt; másik, lapos végére fül kerül, körül-körül pedig ujbjenyomások *abrics*.

A tarkedlisütő több kerek tálascakából áll, annyi ahány tarkedlit, csehfánkot kívánnak benne sütni. A fazekas ezeket külön-külön csinálja és változatos formában illeszti össze, koralakúban, háromszögben, szőlőfürtszerűen.

A kuglófsütő oldalát a fazekas ujjával hosszában benyomja, fent pedig meg-megnyomja, hogy hullámos, csipkés legyen a széle. E dekoratív, az ünnepi sütit felidéző edényt Pázmándon a tisztaszoba felé vezető ajtó fölé akasztották.

## 2. Korszómunka

A korszós mesterség mint a fazekasság különálló ága korán elhalványult, utóbb az egykori korszós vagy vörösedényes is egyszerűen fazekas lett. Érthető, hogy a rangsor alján állt, hiszen edényeit általában csak egyszer égette és mázat alig használt. A korszós fő terméke a vizeskorszó

volt, a bugyogakorszó, amely a dunántúli formának megfelelően mindig kerekcsájú, a szájból szűrő, rostély, fülén csec és belsejében csörgők, amelyek tisztán tartják belül és csörögnek, ha üresen viszik. A sárgás színű csákvári agyagot vörös földdel bekenették, majd vállára fehérrel gurgulyával egyszerű mintát festettek. Utóbb – valószínűleg a tálasmunka hatására – a sűrű vörös földdel való bekenés, bedörzsölés helyett, kanállal öntötték le. Száját és fülét a csec aljágig fehér festékbe mártották és zöld mázzal vonták be. E díszítési és színezési mód sajátosan csákvári, mert míg például a kalocsai korszósok is vörös földdel dörzsölik be a vizeskorszót, fehér mintát nem írnak rá; a tataiak viszont nem az egész korszót festik vörösre, csak a minta vörös. Apró eltérés a tatai és a csákvári (különben nagyon hasonlatos) vizeskorszó között: a tatainak külön-külön mázolják zöldre a korszó száját és a csecet, a csákvárinál egyszerre.

A korszó évszaka a mezei munka szerint váltakozott. Tavasszal kezdődött a 2–3 literes korszók ideje, aratás alatt kellett az arató korszók 5 litertől fölfelé 15 literesig, összesen újra a kisebb formák. Kétfülű korszót nem csináltak. A nagyobb korszót szekérral vitték a mezőre, körültekerték gyöppel, egész nap volt hús vizük. A csákvári korszó a két háború között is általános volt Fejér megyében és a Mezőföldön, számos darab került múzeumokba is. A férfiak rendszerint a korszó szájából ittak, a nők, gyermekek a csecből. A kicsi bugyogakorszó népszerű játékedény volt, emléktárgy.

A széles szájú vizeskanta, a *szájas* viszonylag ritkább és múzeumi gyűjteményekben is kevesebb van belőle. Lehet teljesen mázatlan, a korszóhoz hasonlóan vörös festékkel borított, fehér gurgulyával írott mintával. Előfordul mázasan is, lehet zöldmázos világosabb csíkozással.

A vörös alapon fehér gurgulyával írt díszítés néhány más tárgyon is előfordul, így köpülőn, nagy méretű fődön.

Bödönt is készítettek a korszósok. Tálát is csináltak, mégpedig nagy méretű, mázatlan *melen-cét* két felfelé álló nagy füllel. A *tömőtál*, a *kacsasütő* szintén korszósmunka. Nélkülözhetetlen volt a falusi házaknál a csirkeitató, ez nagyon nagy mennyiségben készült különböző méretekben. A legnagyobb 20–22 cm-es itató 10 lyukas volt, a közepes méretű 8 lyukas, a kicsi 6 lyukas, a legkisebb 10 cm átmérőjű itató 4 lyukas. Az itató túlélt valamennyi formát, mert a cserépitatót nem tudták mással helyettesíteni, annyi előnye volt. Ezért is ragadt a korszósokra az *itató* elnevezés.

Korszósmunka a virágcserep és alja, a tálca. A különböző méretű virágcserepeket aszerint különböztették meg, hány coll magas, kezdve a kicsi 2 collos, 3 collos cseréptől – ezek készültek a legnagyobb mennyiségben – a nagy 6–7–8 collos virágcserep, amelyre abriccs került, egy vagy több sor, mint a nagy fazekakra.

Igen ritka és régi tárgy a gyertyamártó edény. Csákvár környékéről egy került elő, ennek formája alapján távolabb gyűjtött gyertyamártókra is rá merjük fogni, hogy valószínűleg csákvári korszósmunka. E tárgyak még a XIX. század első feléből származhatnak. Különösen szép egy alul megfűstölődött tulipános gyertyamártó, amely a Bakonyban került elő. Végül egy negatívum: Csákváron fekete kerámia nem készült.

## 3. A tálások munkája

A tálás minden formát el tudott készíteni, amit a fazekas vagy a korszós, elsősorban azonban tál-tányér, tejeskoccsóg, boroskancsó, nem tűzálló bögre tartozott munkakörébe.

A tálások ugyanúgy az úrmértékek rendje szerinti méretekben készítették a tálasedényt, akár csak a fazekasok a fazekait. Legnagyobb volt az *első tál*, majd a *második tál* következett, a harmadik tálát *garasos tálnak*, vagy *gyúró tálnak* mondták, *hárommesebes tálnak*; majd a *kétémberes tál* következett, majd az *egyemberebes tál*, s végül a *katonatál*. A *katonatál*at *félfontos tálnak* is mondták, mert egy porció húst, egy félfont húst tettek bele még abban az időben, mikor a katonaság falvakban volt bekvártélyozva. A tányérok között már nem tettek annyi különbséget a méretekben. A kisebb méretekben készült *leveses tál*, ennek széle magasztva volt és külseje is mázas.

A tál vagy tányér háta mázolatlan, belseje fehér, régebben lehetett fekete vagy barna, erre gurgulyával írtak, illetve a sajátos, csak a csákvári tálásokra jellegzetes eszközt, az ürgefarkot használták, mert ebből egy szál kiállt, és rendkívül vékony szarát lehetett vele húzni. Az ürgefarkot visszafelé nyomkodták. Pemzlit mokusfarokból készítettek. Még a két háború közötti időben is a gurgulyát használták a csíkok húzására, a hullámvonal, pontok, csigavonal írására. Az ilyen írást „sújtás”-nak, *cakkozásnak* mondták. „Lesújtázom a tálát”. A bolti ecsettel való újabb stílusú festés az 1909–1913-as tanfolyammal kezdődött, de például a

Csizmadia családnál csak 1929-ben kezdte el az egyik menyecske. Fehér alapon világoskék, zöld és sötét színű mangán mázat használtak, a máz áttetsző színei lágyan belefolytak a szintelen mázba, ez a csákvári munkának festői hatást adott és megkülönböztette a hasonló színű, de keményeb kontúrú tatai díszítéstől. Csákváron a díszítésre használt színek között csak a vörös volt angob, „festék”, – de ebből a színből keveset használtak, csak éppen élénkítésre. Sárga mázat a csákvári tálasok díszítésre nem alkalmaztak, csak az edények belsejének leöntésére. Nemes István mestere, Bizur János fiatal korában, az 1860-as években már késsel, zölddel írta az edényt. A kék-zöld-mangán máz és a vörös festék színösszeállítás jellemző Csákvárra, továbbá az ürgefarokkal húzott vékony mangánszínű szár.

Gyakori szín volt régebben tálasedénynél is a zöld. Fehér alapon zöld mázzal, esetleg kék mázzal fröcskölt, „rázott” lehetett az edény, vagy teljesen zöldmázás, világosabb pettyekkel, amelyek egész mintát alkottak. A pettyet ujjal is csinálhatták: „azt is megtették, hogy öt ujjukkal belementek a mázba, azt nyomták a tányér közepébe.” Vagy fehér (szintelen) mázzal gurgulyával írták, „lesújtázták” a tálat, a zöld máz világosabb lett a szintelen máz nyomán. Nemes István minden égetésnél 200 darabot készített zöldmázasan, tálat és tányért, amit Zajgó Német János kereskedő Ráckevébe és Félegyházára vitt el, főleg a rácok vették tőle. Drágább is volt a zöldtál, mert duplán volt mázolva. Az utóbbi években sok cserép zöldmázás tál került múzeumokba, feltételezhető, hogy nagy részük Csákvárról származik, bár más központokban, például Tatán, Szekszárdon is készült ilyen cseréptárgy.

A fehér tálasedényből viszonylag kevés maradt fenn, különösen a tányérok pusztultak. Nagytáira jobban vigyáztak. A fehér tálon legtöbbször csak egyszerű koszorúmintá van, vagy kicsi virágszál. Az egyik nagytáira szerteágazó rozmaring bokrot írtak.

A kásátálnak, pecsenyéstálnak szánt darabok díszesebbek és jobban meg is őrizték őket. Az ilyen lapostál széle csipkés, ujjal benyomott vagy cakkosan levágott. Különösen szép darab az ürgefarokkal festett kásátál, amit saját családjának csinált Csizmadia János. E tálakra olykor étvágygerjesztő feliratot írtak: „De jó a pecsenye”. Az ilyen tál a konyha dísz volt.

Csak saját szükségletre vagy rendelésre készítettek vajlingot, kívül-belül mázolt kétfülű tálat. Sok munkát adott, ezért nem szerették. Csinálták belül sárga mázasan, kívül zölden, mint a tejesköcsögöket, de volt fehér, irókázott díszű is. Az egyik legszebb vajling ugyancsak Csizmadia János munkája.

Csákvár híret a zöld tejesköcsög növelte. A belül sárgára mázolt, kívül világoszöld, néha sárga karcú köcsögnek nagy keletje volt a két háború közötti időben is. A belül sárga köcsögben szép sárga színű a tej. A lekváros köcsögnek lejjebb van a füle, hogy a száját be lehessen kötni, vagy pedig fületlen és csak belül mázas. A köcsögök is többféle nagyságban készültek. Literben beszélve leggyakoribb volt a fél-, egy-, másfél-, kétliteres köcsög. Hogy milyen nagy kereslet volt a köcsög iránt, arra példa, hogy a monori kereskedő minden héten 600 köcsögöt vitt az egyik mestertől, akinél egy fazekaslegény, Nemes Ferkó folyton köcsögöt korongolt. Megcsinált 100 kétliteres köcsögöt egy nap, de utóbb nem bírta, akkor már csak 80-at.

A boroskancsó is tálas munka, hiszen nem fontos hogy tűzálló legyen. Helyi különlegességnek tartják a karcolt feliratú „csücsös” kancsót. Az *egresleveles* kancsó munkaiágnyes, csak egymásnak csináltak természetes egreslevelet nyomván az edény falára. Ennek mintája kirajzolódtott a zöld máz vagy sötét mangánbarna máz alatt. A 30-as évek végén a Bokréta Szövetségnek is csináltak egresleveles kancsót, majd az 50-es években ez lett az egyik legismertebb csákvári díszítés, Csizmadia János egész gyűmölcskészleteket csinált tányérokkal együtt.

*Bögrének* vagy *pohárnak* mondták a tálasok által készített hegyesfenekű formát, sohasem nevezték fazéknak. Egy apróságban tér el a nem tűzálló forma a tűzálló fazéktól: a száj pereme, ajka nem olyan finoman profilált, mert tálasanyagból nem lehet vékonyfalú edényt csinálni, mint fazékföldből. A pohár laposfenekű, de nem totyaforma, hanem inkább hengeralakú. Csak kicsiny méretben készült, ebédes bögrének használták. A nagyobb méretet, 2–3–4 litereset komaedénynek vették leginkább, a német falvakban. Színe és díszítése mint a tálasedényé: fehér alapon kék-zöld-mangánvörös. Kettes bögrét is készítettek a tálas munkákra jellemző kék színézéssel.

Mázás vizeskorsót a tálasok csak kicsi méretben csináltak, mégpedig búcsújáráhelyre való szenteltvizes korsót. A rituális alkalom is indokolta a vizeskorsó mázoltóságát. Vállára mintát, elejére keresztet írtak és feliratot: „Csatka Emlék” – mivel leginkább a csatka búcsúra készítették.

A Néprijai Múzeumban lévő két perselybaba a tálasokra jellemző színézéssel készült, az egyik figura kezében kiskutya, a másik imakönyvet tart. A baba feje formában préselt, teste

korongolt. Perselybabát még a közelmúltban is készített Vas Kálmán, mert megvolt hozzá a fej formálásához szükséges két agyagduc.

Többféle évszamos tárgyról megemlékeztünk, ami kétségtelenül tálas munka, megemlégtünk az 1864-es festéktartót, az 1890-es boroskancsót, szoltunk a Csizmadia János által készített vajlingról, kásátálról, fedeles cukortartóról. Kulacsot is készített tálas, az egyik pereckulacs vállán néhány ecsetvonással festett kis madárka látható. Ez a darab Pázmádon került elő, emlékezet szerint korteskulacs volt, választás alkalmával borral együtt ajándékozták el. Tálas-műhelyből kerültek ki a legtöbb babramunkát igénylő darabok, áttört falu edények. A csalikorsó készítése napjainkig fennmaradt Csákváron, mind Csizmadia János, mind Nagy János és fia értették elkészítésének titkát. Finoman áttört munka a varrókosárka. Az István Király Múzeumban őrzött egyik kosár fedőjének fogója kicsi kétfülű fazekacska, vagy inkább virág-cserép. Ilyen talpas virág-cserép is fennmaradt, sőt a díszes *csüngős cserép* is, körskörül dróton lecsüngő apró szívekkel teliaggatva, amit párjával, két példányban készített el az udvarló fazekaslegény. Ha megmozgatták a virágcserepet, csöngött a szívecske rajta. E különleges cserepek a csákvári Vértés Múzeumban vannak.

#### 4. A kályhások munkája

A kályhás rendszerint fazekas is, hiszen a kályhás is tűzálló agyaggal kell, hogy dolgozzon, mint a szó szoros értelmében vett fazekas.

A kályhások munkájában három korszakot, három technikát tudunk megkülönböztetni. Csákvári házakban még fellelhető korongolt zöldmázás kályhaszemek, világosabb pettyezett díszítéssel, ezek azt bizonyítják, hogy a Sárközből ismert kályhatípus Csákváron is készült. Valószínűleg csákvári az a nevezetes kályha, amit Decsről hozott a Néprijai Múzeumba Bátky Zsigmond 1903-ban. Fejér megyében többféle lehet ilyen kályhaszemeket találni, néha a kályha is áll még, mint legutóbb egy soponyai házban. De e kályhatípusra már alig-alig emlékeznek.



Kályhacsempe. NM 50.17.45.

A korongolt kályhaszemeket felváltották a lapokból vágott lapos csempék. Az eljárás majd minden szava német: az agyagtömbből, „stok”-ból lapokat, „plát”-okat metszenek, a lap külső szélén van a „sticni”, amit ugyancsak a „stok”-ból vágnak ki. A módszert „ébenslágolt” munkának, szabadkézi munkának nevezik. A lapos csempére préselt díszítéseket ragaszt-hatnak, olyankor a csempe szürkés vagy mangánnal fröcskölt, a reliefminta fehér, – a klasszicizmus késői hatásaként. Omladozó házban Csákváron az egykori paradés szoba helyén ilyen domborműves kályhacsempéket találtunk, míg a hátsó szoba helyén a régifajta zöldmázás kályhaszemek voltak. Székesfehérvárott is e divatos módon dolgozhattak a kályhások, erre következtetünk egy mangánszínű préselt díszű 1826-os céhkorsóból, bizonyára kályhás mester készítette. Az „ébenslágolt” kályhás munka divatja a városokból, Fehérvárról terjedhetett Csákvárra. Ötvös kályhás már 1866-ban így dolgozott. Nem mindig volt relief a csempén,

lehetett sima, az egész kályha épülhetett sima lapos csempéből. Amikor a kályhát átrakták, a csempéket a sparhertben használták fel. Gyakran a sparhert más-más színű maradék csempéből épült, tarka volt, mint a rongyszőnyeg.

A szabadkézi munkát felváltotta a gipszforma. Ötvös kályhás kezdte el, ő Esztergomban tanulta. Egy Pesten járt kályhás is dolgozott vele az első világháború után. A második világháború után a kályhacsempe készítés megszűnt Csákváron.

Egy kivételes darabról szólunk még, amit egy Csákváron járt német fazekas Krizer Mihály készített 1928 táján és hagyott Horváth János kályhámesternél. E nagyméretű domborműves kályhacsempe sok példányban készült. Szent Flóriánt mutatja, amint egy égő házat elolt, a háttérben hegység és kicsi kápolna, talán Csákvár tája a Vértessel. A Flóriánt ábrázoló csempét a környező német falvakban – Gánt, Boglár, Szár – kedvelték és a cserépkályha elejére rakatták be, mert hitük szerint Szent Flórián megvédi házukat a tűzveszedelemtől. E falvakban a csákvári mesterek sok kályhát eladtak.

### Műhely, munkarend

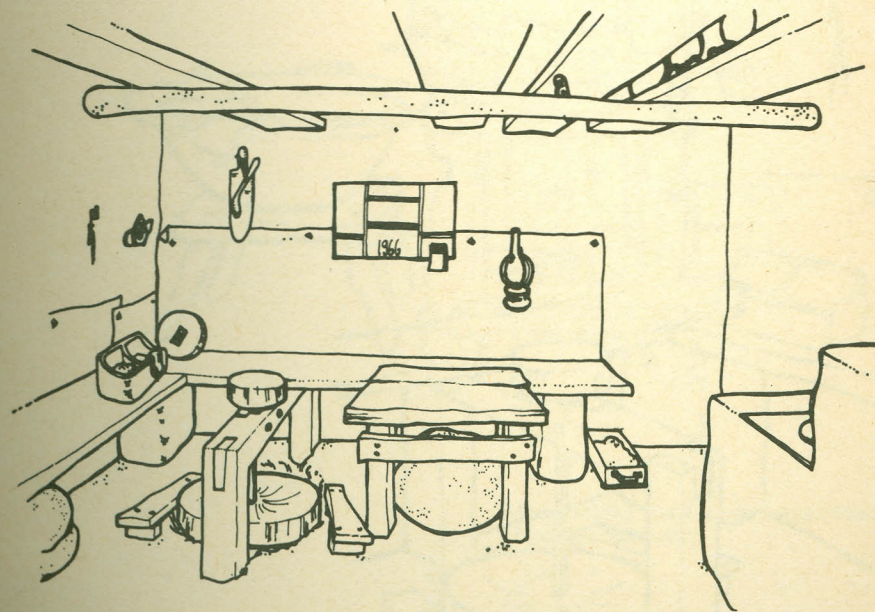
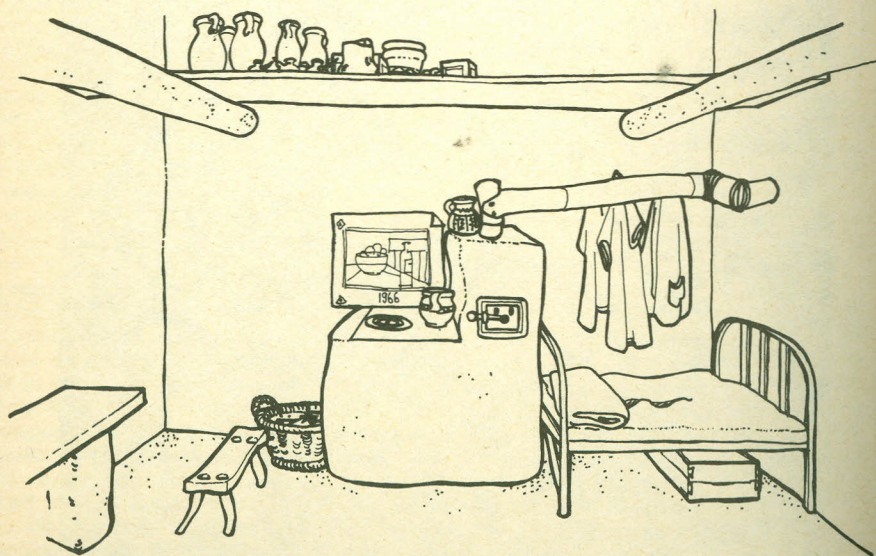
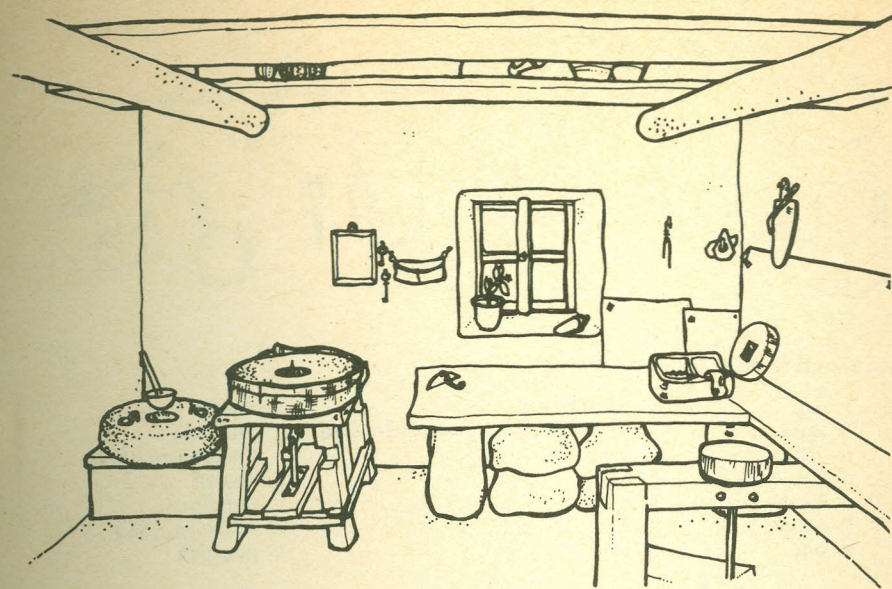
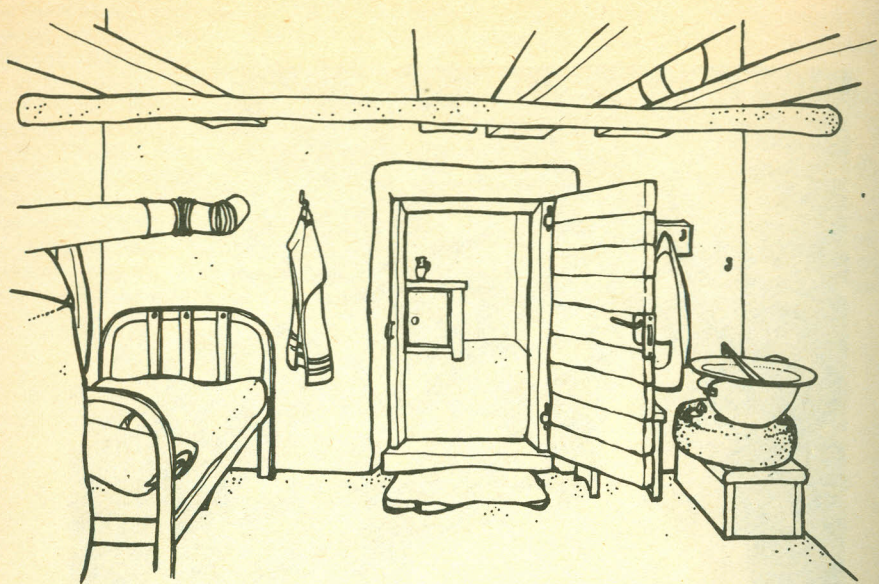
A fazekas házat messziről meg lehet ismerni: az eresz alatt hosszú deszkán száradnak az edények. E deszka a ház falán áthúzódozó kerek gerendákon nyugszik, s benn a műhelyben a gerendák újra az edényszárítás célját szolgálják. A műhely rendszerint a hátulsó szoba, szegényebb mester kénytelen a lakószobában dolgozni. Az ablak mellett áll a korong, ha többen dolgoznak, két korong. A korong a ház földjébe rögzített, sőt kimélyítik a helyét, hogy a korong alsó lapja egyszintben legyen a földdel. A felső lap keményfából készült, tölgyfából, az alsó fenyőfa. A mester keze ügyében van a *focsos cserép* több rekeszes edény, egyik rekeszben víz, a másikban agyaghulladék. Itt tartja a fazekas a simításhoz használt bőrdarabkákat. A korong mellett más szerszámok is vannak, drót, amivel levágja az edényt a korongról, mérték, azaz léc, amelyre rávésték az egyes edények méretét, de ezt a fazekas nemigen használja, mert úgyis tudja mekkorára kell húzni az edényt. A gyúrópad is földberögzített. Ha nem használják, akkor tele van szerszámokkal, limlommal, zacskókban, edényekben máz, festék. Az ablakpárkányon *pemzli* és *gurgulya* minden színnek egy. A *gurgulya* maroknyi edény, kétoldalt benyomott, hogy jól meg lehessen fogni, benne lúdtoll, amelyből finoman folyik a festék. A *mázörklő kő* kézimalom, állványa fa, vagy vályogból rakott, betapasztott és fehérre meszelt. A felső örlőkőre rúd van erősítve, a rúd végét a gerendába vagy egy deszkába illesztik. A mázörklés régen a fazekaslegény dolga volt.

Kint az udvar végén, már a kertben van az égetőkemence és a *kóter*. A kóter kunyhószerű, pincészerű, félig a földbe vágott helyiség féltetővel, a kemence előtere. A féltetőt korábban hosszú deszkák fedték. Ajtajából néhány fok lépcső vezet lefelé. Itt tartják a fát, megvédve esőtől, innen tüzelik a kemencét. A kemence *tüzelőszája*, *árka* a kóterig ér, de maga a kemence kívül van a szabad ég alatt. (Néha a kóterben bent is van egy kisebb kemence). A kemence alaprajza kör alakú, formája megközelítőleg kúp alakú, „gömbölyű”. Kéményénél elkeskenyedik, de a rövid kémény alig válik ki a kemence testéből. Rakodószája kívül van, a föld színével egyvonalban, magasabban, mint a tüzelőszája. A tüzelőárok fölötti vályogból rakott padkát „lábak” tartják, ugyancsak vályogból, a közökben nyílás, a lángok, a meleg számára. A kemence huzata tehát függőleges. A padkán nyugszik az edény. A fazekas a tüzelőszájon behajolva, behasalva rakja meg a kemence belsejét edénnyel, fel a kéményig. Ha nem égetnek, tálat borít a kéményre, hogy be ne essen az eső. A kemencét a fazekasok maguk építik vályogból. Gyakran egy fazekasnak két égetőkemenceje is van, egy kicsi meg egy nagy, a kóterbe tehát több kemence tüzelőszája nyílhat, még sütőkemencéé is. Olykor egyik kemence már összeomlott, de a másik még jó, még égetnek benne.

Az agyag áztatása nem szokásos Csákváron, a frissen bányászott agyaghoz kevés homokot kevernek és megöntözik, kétszer meg kell faragni, kétszer ki kell tiporni és jól meg kell gyúrni. Mindez a régi világban az inas, a gyerek feladata volt. Az inas *kúpba*, *törzsökbe*, rakta az

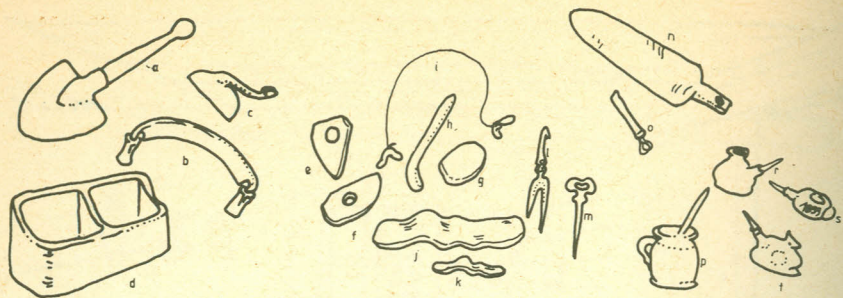


Dezső József fazekasmester égetőkemencéje, előtte a mester felesége Amice M. Calverley felvétele, 1935 (Royal Ontario Museum, Toronto)



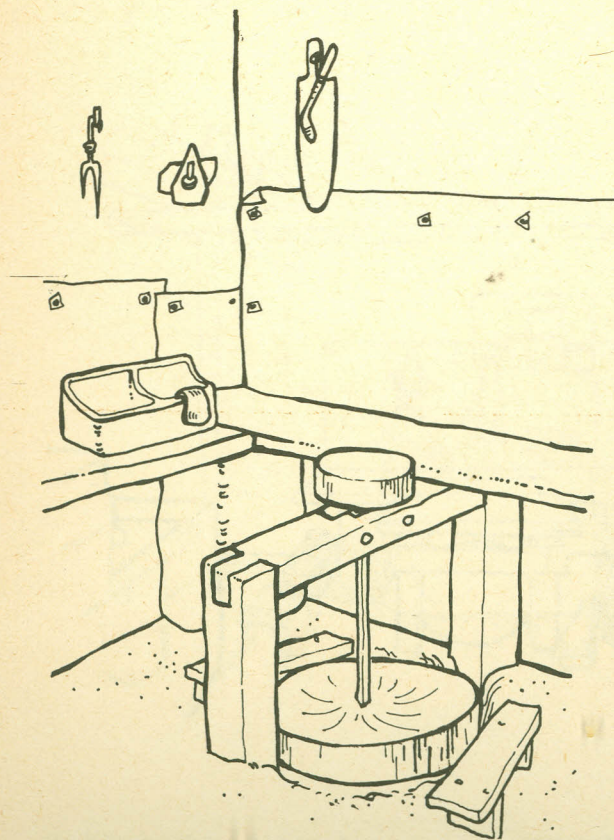
Vas Kálmán műhelye. Probstner János rajza.

Vas Kálmán műhelye. Probstner János rajza.



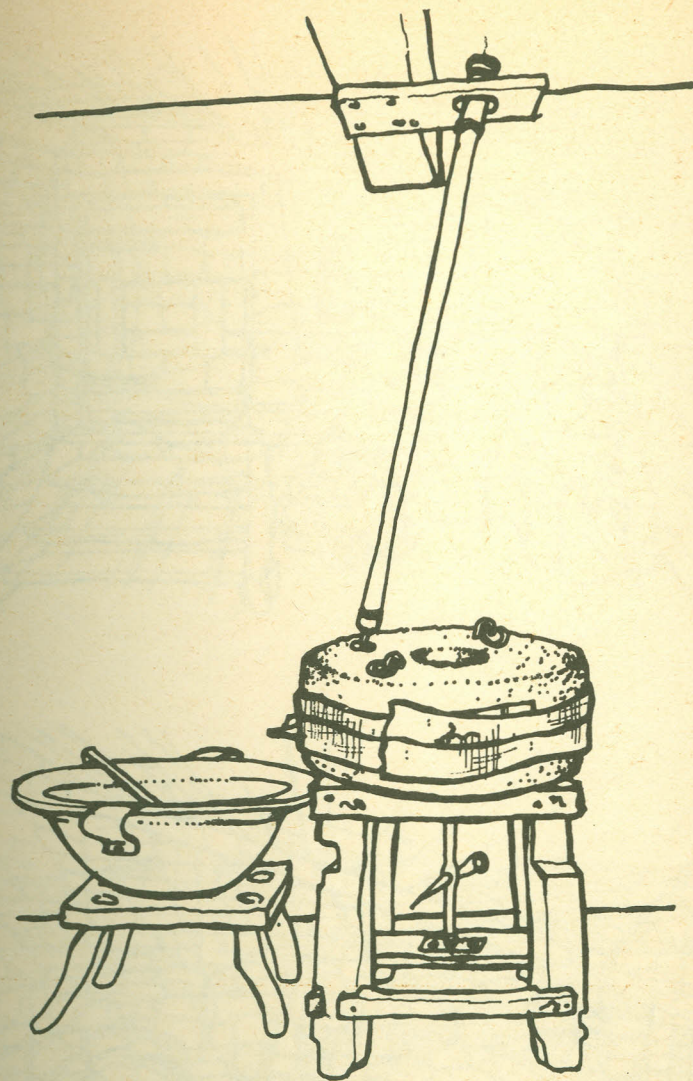
A csákvári fazekasmester szerszámai:

- |                 |                                   |                     |
|-----------------|-----------------------------------|---------------------|
| a: ásó          | h: „Péter ujjá”                   | n: lapicka          |
| b: sarló        | [görbe pálcika korsó készítéshez] | o: lyukvágó         |
| c: vakaró       | i: metsző drót                    | (ítató készítéshez) |
| d: focsos edény | j: bőr                            | p: pemzli           |
| e: fakés        | k: bőr                            | r: gurgulya         |
| f: fakés        | l: fúró                           | s: gurgulya, 1889   |
| g: bőr          | m: fúró                           | t: gurgulya         |

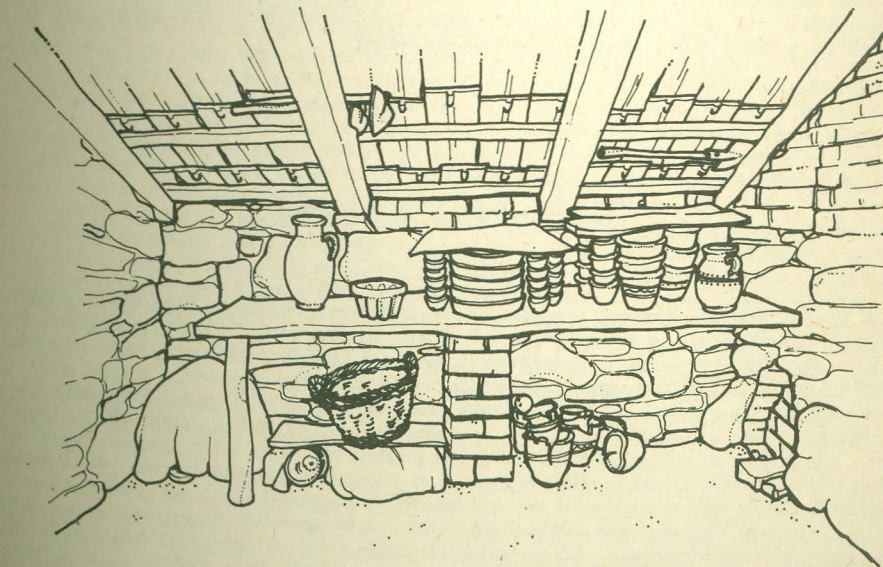
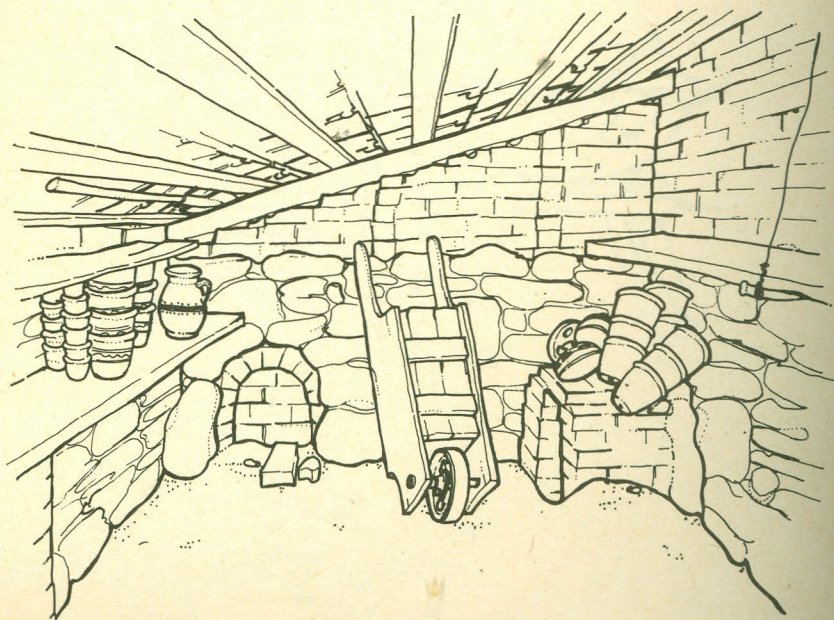
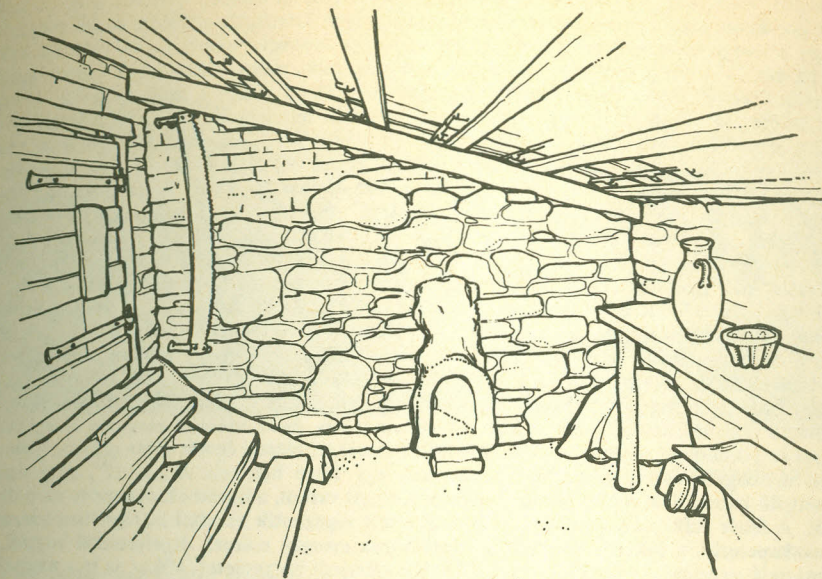
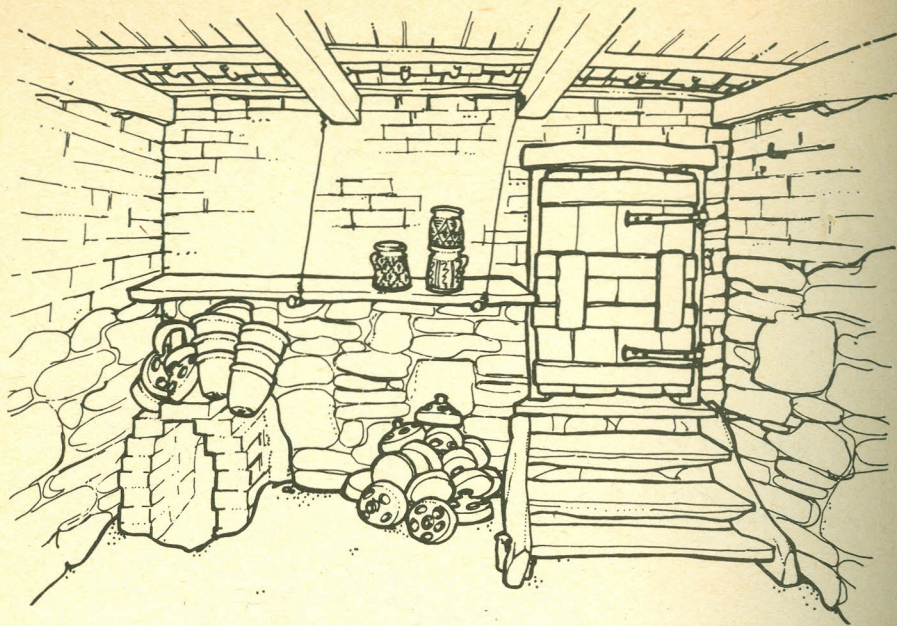


A fazekaskorong Vas Kálmán műhelyében.

Probstner János rajza.



A mázórlő Vas Kálmán műhelyében  
Probstner János rajza



A kóter Vas Kálmánnál.  
Probstner János rajza



agyagot, leült előtte a földre és egy rossz sarlóval faragta, ha közben kavicsot, gízgast talált, azt gondosan kiszedte. Mikor az megvolt, az agyagot kiterítette a földre és jól megtiporta, hogy a levegő kimenjen belőle. A ház apraja-nagyja taposott ilyenkor, „táncoltunk akkor”. Ezt a munkát tette feleslegessé az agyagyúró gép, amit még a századeleji tanfolyamokkal hoztak Csákvárra. A gyúrópadon meggyúrják az agyagot, hogy a maradék levegő is kimenjen belőle. Azután a fazekaslegény kis rögöket csinált, mindegyik egy-egy köcsögnek, tányérnak elegendő. A korongolás a mester dolga. Ujjait és kis bőrrongyát meg-megvizesíti a focsos edényben és egy-egy nyomással, érintéssel alakítja a formát. Már csak utolsó simításokat kell végezni rajta, csíkot húzni, csücsöt csinálni, esetleg összerakni a darabokat és azután le lehet vágni a dróttal. Végül az edények hosszú sorban állnak a deszkán. Meg kell fülelni. A mester né kiviszi őket az udvarra, az eresz alá, hadd szikkadjanak. Mikor megszikkadt az edény, be kell festeni, mázolni. Ezt a munkát is leginkább a fazekas házanépe végzi, felesége, leányai. „Festés”-nek mondják a földfestéssel, az angóbbal való bevonást, „befestik” azt jelenti, hogy a teljes edényt leöntik földfestéssel, – semmi esetre a díszítést. A díszítésre azt mondják: „megírják”, különösen ha valóban írókával, *gurgulyával*, történik. Az edényt tehát „befestik” (az alapszínre), majd „megírják” (a díszítmény színeire), és azután szintelen vagy más színes mázzal öntik le, „mázolják”. A „festés” és a „mázolás” úgy történik, hogy az edényt aljánál, *fenékszőg*inél megfogják és kanállal öntik le. Ha befestették az edényt, ismét ki kell tenni az udvarra száradni, azután jöhet az írás. A festés, mázolás, de az edények megírása is leginkább a fazekas feleségének dolga. Jól kell ismernie a festéket, hiszen étetés előtt egészen más színe van mindegyiknek, mint azután. A festékek egy része helybeli. A „piros”, azaz mangán, szentgáli barnakő. A zöldet rézből csinálják, a sárgát vasból, a kovácsoktól kapott vashulladékból. A fehér csákkerényi, váraljai föld. A díszítést végezhetik ecsettel is, régebben használtak macskapemzlit, a vékony virágszárakat sötétbarna mangán mázzal, ürgefarokkal húzták, amit visszafelé nyomtak, – nem úgy, mint a később elterjedt borzecsetet. Mikor az írás megszáradt, be kell vonni az edényt mázzal. A módosabb fazekas kétszer étet, először festés után, – ez a *fonnyasztás* – másodszor mázolás után. Mikor már összegyűlt egy kemencére való edény, telirakja a kemencét. Alul megy a fennálló edény, a köcsög, az bírja legjobban a meleget. A kemence árkába jól betüzel, mikor egy-egy újabb sort rak az edénybe, akkor ismét melegít. Mikor már majdnem a kéményig ér az edény, akkor téglatörmelékkel vagy vaslemezzel berakja a rakodószáját. 9–10–12 óráig kell az edényt étetni. Éjjel szoktak étetni, mert a sötétben jobban lehet látni, tüzes-e már az edény. Mikor készen van, még egy napig kell várni a kirakodással, mert közvetlen étetés után nemcsak forró, de törékenyebb is a cserép. A kemencéből már a csillogó tarka edény kerül ki, eladásra készen.

## Kereskedelem, vásárcörzet

A tűzálló csákvári edénynek hatalmas volt a vásárcörzete. A Duna–Tisza közét Csákvár látta el főzőedénnyel. „A fazekakat Dunaföldvárra, Kecskemétre, Ceglédre, az Alföldre vitték” – mondta Imre János, öreg csákvári fazekas, aki 1872-ben született, – „Az én ipam, Baranyi József is mindig hordta. Legtöbbször a kereskedő lányát vették el a fazekasok és mindjárt megvolt a kereskedő” – „A Drávaig voltunk, ahol át lehet menni Szlavóniába” – emlékezett vissza a felesége, aki kisleány korában sokat járt az apjával együtt, 1883-tól egészen míg férjhez nem ment, 1905-ig. – „Nem lehetett ám olyan sokat keresni. De akkor elmentünk, ameddig szemünk-szánk látott, azt se kérdezték, merre megyünk. Gyüttünk-mentünk eleget, többet éjjel, mint nappal. Azelőtt tíz-tizenkét kocsi is ment a kecskeméti vásárra, az egyik vége kint volt a falu végén, a másik a kocsmánál.” És vagy tizenkét nevet sorolt fel, csákvári kereskedőt, akik hozzájuk hasonlóan jártak az edénnyel. (Adamek, Bényi István, Bognár Pál, Fazekas István, Fejes Sándor, Géber Károly, Imre András és Pál, Kovács András és János, Kulcsár Lajos, Németh József, Rabi János, Vargyas Péter, Zajgó Németh János). Hatszáz-hétszáz edény fért el egy kétlovas kocsin. Kofáknak is vitték az edényt Ceglédre, Kecskemétre, Jászkarajenőre.



Csákvári edénykereskedő, 1913.

Érdekes, hogy már az első világháború előtt elvált egymástól a Duna–Tisza közén az a két terület, ahol inkább a régi fajta hegyesfenekű fazék kellett, és az, ahol a sparheratos fazekat keresték. Szalkszentmárton, Szabadszállás vidékén inkább a totyafazekat vették, míg lejjebb, délebbre Solt, Akasztó, Kiskőrös, Vadkert, a kalocsai szállások, Majsza, Halas, Kistelek táján, a tanyákon, jobban a hegyesfenekű fazekat használták, mert ott nyílt tűzhelyen, illetve kemencében főztek.

Fejér megye déli részét, a Mezőföldet, Tolna megye egy részét, a Sárköz falvait is a csákváriak látták el főzőedénnyel. Mohácsig mentek, sőt azon túl. „Karácsony hetében jöttünk mindig haza Mohácsról, – mondta Imre Jánosné, – minden esztendőben el szoktunk egyszer menni, onnan hoztak paprikát, hagymát, kendert, onnan a környékről. Ottan csak szerbek voltak jobban, én beszéltem, rácul is, ott muszáj volt. Mikor elmentünk a szerbek közé, akkor nem tudtam egy szót sem, de aztán eligazítottak. Szegény Rabi bácsi mindig mondta: Gyere már ide, fene azt a fanyelvedet, add el az enyémet is! Mohácson a sokac asszonyok a kétemberes, egyemberes, garasos gömbölyű fazekakat szerették, kívül paraszt volt, belül mázolja, abban főztek a banyakemencében, olyan kétágú villával szedték ki. Mink nem kereskedtünk talas-edényekkel, mert ott volt a mezőtúri, szegedi, mi csak tűzállót vittünk nekik.”

A csákvári talasok és a fiatalabb mesterek a vásárcörzet további helységeit sorolják fel és ezt megerősítik a néprajzi gyűjtések adatai. A Csepel-sziget, Pest megye budai járása és a pesti oldal, Veresegyház, Monor, Fejér megye egész területe és azon túl, Komárom megye Császárig, Etéig, Esztergom megye Bajnág, Héregig volt a csákvári edények területe. Észak felé a tatai, győri, neszmélyi fazekasokkal való összeütközés szabott határt kereskedésüknek. Nemes István, néhai talasmester (sz. 1878) elmondta, hogy ő saját árujával járt, dél felé Káloz, Sárköresztúr, Polgárdi, Füle felé, nyugatnak Kisbér, Mór, Bakonycseryne, Csetény, Zirc felé. Csurgóra minden évben elmentek káposztáért. Valamikor, az 1870-es években a pesti piacon is árultak; olyankor tízen is felpakoltak. „A kisebb, gyöngye kereskedők csillétek itt Fejér megyében”. – Nem nagyon árulták el, hová mennek, féltették a helyüket. „Keletr megyek, nyugatra jövök” mondta Kém Juli néni, annyira titkolta. Néhány özvegyasszony két kis csacival járt, Jónásné, Megyesiné, Lázárné. Somogyi Juli néni válogatott szép darabokat vitt az egyik szomszédos faluba, Pátkára a hátán batyuba kötve. Idősebb Csizmadia Józsi mindig adott el amennyi kifizette az edény árát, a többit élelemért cserélgette, hozott érte lisztet, zsírt, szalonát.

Úgy tűnik az a datközlők szavaiból, hogy inkább talasedény, korsóféle volt az, amit a környékre vittek, ebből is a legszebbet a szomszédos falvakba, sőt a legmegbecsültebb saját családi, baráti körben maradt. Távlatbi vidékekre a tömegárut, a fazekat vitték.

Az egyik fazekas család, Horváth Jánosék lovat vettek és 1921-től 1944-ig maguk jártak az edénnyel. A kocsi állandóan úton volt, Horváthné vagy férjével ment, vagy valamelyik fiával. Egy út négy-öt napig tartott. Több útvonaluk volt, legtávolabbi a Csepel-sziget és a sziget túlsó oldalán fekvő falvak felé irányult. Vértesboglár, Alcsut, Tabajd, Vál, Kajászószentpéter (ott nem árultak, csak etettek), Martonvásár felé vitt útjuk, Ráckeresztúr, Ercsi, majd át a Dunán, Szigetújfalu, Ráckeve, Szigetsép, Tököl, Szigetszentmiklós, a túlsó oldalon Áporka, Molyosháza, Kiskunlacháza és Dömsöd. Elmondják, melyik helységben volt vásár, melyikben piac, hol árúsítottak csak „lepakolással”. Szigetújfalutól kezdve más volt az igény mint odáig, nagy kétliteres köcsög kellett és főleg zöld tálasedény, sima zöld tál, virágos zöld és rázott tál (zöld és kék mázzal fröcskölt), nagy méretek, második tál, harmadik tál, nagy egyemeres tál. Fehér edény nagyon kevés ment, 50 tálba beletettek 5–6 darabot. Ráckevén addig nem kellett fehér tál, míg volt a zöldből. Pedig a zöld tálát drágábban adták, mert dupla rajta a máz.

Másik útvonaluk a biai medence felé vezetett: Bodmér, Bicske, Mány, Zsámbék, Tök, Perbál, Tinnye, Nagykovácsi, Páty, Budakeszi, Bia, majd vissza Mányig, onnan Kirva, Uny, Epöl, Bajna, Héreg.

A harmadik útirány Komárom megye felé vitt: Kecskéd, Kömlőd (oda nem mentek be, és nem is pakoltak le, mert ott nemesi kuriák voltak), Dad, Szák, Szend, Császár, Ete és vissza felé Oroszlányon át.

A negyedik útvonal Fejér megye nyugati irányába vitt. Csákerényt kihagyták, oda a batyus asszonyok jártak. Söréd, Mór, Bodajk, Fehérvárcsurgó, vagy Balinka. Oda évente egyszer káposztáért sztoktak menni és krumplit cserélni.

Isztimér, Zsámbék, Szák gazdag falvak voltak a fazekasok szemében, „nagy parasztok”, „térdig voltak a búzában” kuglófsütő falvak. De takarékosak. Zsámbék környékén, Mór, Bodajk, Császár, Bajna a mázolatlan fül nélküli köcsögöt vették. A németiség azt tartja, mondják adatközlőink, hogy vászonköcsögben jobban feljön a tejfel, mint a kívül-belül zománcosba. A magyar ember kívül-belül zománcosat szeret, a szlovákság is, „azok is szeretik a szépet”. Etyek korszós vidék volt: boroskorszó (kancsó) kellett és mezei korszó, bugyoga, mert volt egy jóvízű forrás, onnan hordták az ivóvizet.

Több mint 60 évig járt a csákvári cserépedénnyel Kiss János. A piacon a falusi asszonyok csak úgy ismerték: „Fazekas” János. Még 1899-ben kezdte el, mint tizenkét éves gyerek kísérte apját, aki szintén edénykereskedő volt. Apjával, anyjával járt kétlóvas kocsiával, míg meg nem nősült, majd feleségével, öreg korára egy lóval, egymaga. Míg fiatal volt, másfél hétig tartott egy útja. Ha elment egy major mellett, ott hált, vagy behajtott a kocsmába, megetette a lovakat, beállt a fészér alá, ha vihar jött vagy eső, nem azott. Karácsony után abbahagyta az árusítást, március-április felé újra megkezdte, június végéig, a nagy dologidő alatt gyöngébben ment, a nyár dereka után megint meg lehetett kezdeni. Dunaföldvart emlegette, milyen jó vásár volt ott, „összejöttünk 40–50-en kereskedők Csákvárról, voltunk három sorral négy sorral. Gyerekkoromban megolvastam: negyvenöten vagyunk, idesanyám”.

Még jól emlékezett az edény árára a század elején. Százával vették a cserépedényt. Ha a fazék „felemás” volt, azaz fele „vászon” fele csikos fazék, akkor 4 forint – 4,50 volt az ára, de a „tisza mázas” fazék ára több: 5 forint, 5,20 százával. A bugyogakorszónak 4 forint, 4,50 volt száza. Eladásakor az egyes edény árát a nagysághoz szabta: a legkisebb tányér 1 krajcár, a következő 2 krajcár, a katonatál 6 krajcár, az egyemereses tál 12 krajcár, a kétemereses 20 krajcár, a harmadik tál 25 krajcár, második tál 30 krajcár, első tál 40–50 krajcár. A kétfülű fazék 60–80 krajcár, sőt 1 forint, 1,20, ha nagyon nagy. A szakállas fazék 35–40 krajcár, az ún. négykrajcáros fazék hajdani ára a század elejére 30 krajcárra emelkedett. A „garasos fazék” ára 16 krajcár let. A kétemereses fazék 8 krajcár és így lefelé. Az első világháború után már literszámba árúsították az edényt, aszerint alakult az ára, hogy hány liter az úrtartalma.

„Fazekas” János nem csak pénzért adta az edényt, terményért is cserélte, különösen major-ságokban, uradalmi cselédektől, vagy olyan faluban, ahol lepakolt, megállt kocsiójával. Búza, lencse, bab, liszt, mindent elfogadott. „Mindig azt néztük, megéri-e”, mondja. Ha vásárba ment, közben kupeckedett is. „A feleségem az edénynél volt, én meg bementem a vásárba, aztán nyerekedtem a csikókón. Adtam, vettem, cseréltem. Ha elmúlt a vásár, akkor há meg az ember, bemegegy a kocsmába...” – emlékezett. Nem sokat nyerekedett sem a fazékon, sem a csikón, földbesüllyesztett putriházban, „kunyhóban” élte szegényes életét. Szeretothonban halt meg, tavasszal kiszökött a park fái közé, el kell indulni, menni kell az edénnyel...

## A csákvári edény használata

Kápolnásnyéken minden piaci napon megjelent a „Fazekas” bácsi és kirakta áruját. A délre fekvő puszták cselédsége Nyékre járt piacra, a pázmándi asszonyok ide hordták a tojást, tejfölt. A népes piacon jól lehetett árúsítani. A pázmándiak Nyéken szereztek be a cserépedényt, de Pázmándra is elvitte a kereskedő az edényt és terményért adta. Egyik pázmándi asszony visszaemlékezése szerint: mikor kisleány volt, „szaladtunk, vittük a hírt, hogy itt a fazekas!”. Kukoricáért cseréltek, de leginkább árpát adtak, mert az legolcsóbb volt. Árpával kétszer kellett megtölteni a köcsögöt, kuglófsütőt.

Míg a vásárcsörget távolabbi vidékein más fazekasközpontok edényeivel együttesen használták a csákvári árut, Fejér megyében csakis csákvári edény használt, más központból alig került a megyébe fazekasáru. A hagyományörző Pázmádon még 1950 után is akadt nem egy régifajta konyha, megfigyelhettük a csákvári edény használatát, helyét a házban. Nyitott kéményű konyha már alig volt, mert lepadolták, de a fazekasdeszkát még több házban meghagyták. Adatközlőnk, Orisek Károlyné szépen el tudta magyarázni a cserépedény egykori használatát.

A nagy kétfülű abroncsos fazekakban levest meg káposztát főztek lakodalom alkalmával. A nyitott konyha közepére tették a hastokot (disznóöléskor használt bevert lábú asztalt), megtapasztolták sárral és a fazekakat is megtapasztolták, mert ha el találna pattani, oda a sok leves. Egyik fazékban főtt a leves, másikban a káposzta, körülégette a tűz. Tíz tyúk belefért, mikor megpuhult, kivették és másikat tettek bele, hogy az is megpuhuljon. Vagy a másik fazékban főtt a marhahús és a végén összekeverték. Fődték nem szabad rátenni, úgy jó a húsleves, ha nincs rajta fedő, mert füstös lenne a leves, megfogná a láng. A pörkölt nagy lábosban a sportherten főtt, a hús is ott sült, a kuglófot meg előző napon szokták megsütni.

Nem volt mindenkinek lakodalmi fazékja, kölcsönkérték egyik a másiktól. Amikor nem főztek benne, használhatták zsírosedénynek, vagy káposztát savanyítani. Ha lakodalomra készültek, az egyik lakodalmi fazékba savanyú káposztát, a másikba vágott káposztát és paprikát tettek. A kétfülű fazék tehát lehetett tárolóedény, nemcsak a főzést szolgálta.

A hegyesfenekű formát Pázmádon „csücsös fazék”-nak mondták. Egy asszonynak legalább két csücsös fazékja volt, mondta Orisekné, a fazekasdeszka volt a helye, ott tarthaták a köcsögöt is. „A fazekakat fölburigattuk, a köcsögöket meg fektettük, úgy, hogy a szájuk az udvar felé állt.” (Így szellőzik is, és a légy se megy bele.) A csücsösfazékban nagyon jóízű káposzta főtt, a rakott katlanba közvetlenül a parázs közé állították. Vasháromlábra nem tették a fazekat, – a vasláb lábosa alá való, rántást azon keverték.

A totyafazekat azóta használják, amióta spartherton főznek, néhány évtizede. (Pázmádon kb. az 1920-as évek óta, néhol már a század elejétől.) A régi asszonyok, akik cserépfazékban szeretik főzni a káposztát, húslevest, totyafazekat vesznek, mondta adatközlőnk.

A pázmándiak sok tejmérmet vittek a kápolnásnyéki piacra, tíz-tizenkét köcsög is volt egy háznál, a ház előtti köcsögfán állt. Kétliteres zöldmázas köcsögöt szoktak venni, „hébe-hóba volt fületlen is.” Fejés után beleszűrték a tejet. Nyáron a pincében a földre tették lefedve kis kerek deszkával, köcsögdeszkával. Télen, amikor bent a szobában főztek a sportherten, a köcsögök a konyhában állottak. A tejfölt köcsögbe vagy bögrébe tették, a túrót nagy tálba. Ami nem fogyott el, vitték a piacra.

A zománcos vájlingok előtt a cseréptálnak sok haszna volt. Disznóöléskor húst, zsiradékot, tőpörtyűt raktak bele. Cseréptáiban gyúrtak. Levest cseréptáiban tálltak, a leveses tálalt „csészétál”-nak mondták. A cseréptálat a tűzhely köré akasztották a falra. A konyha fő dísz azonban nem a fazekasok munkája volt, hanem a gyári keménycserép tányér, az ún. „fehér tányér”, „cin tányér”, korábbi fajanszedény és ónedény emlékét őrizve. Ezeket akasztották szemközt, a konyha hátulsó falára, vagy néha egy-egy csákvári kásás tálalt. A szobába alig került cserépedény, legfeljebb hátul, a kemence felé eső falra.

Némelykor a fazekasok különlegességet, „aprólékot” vittek árusítani. A cserépcsőngöröl nevezetes kocsai búcsún nemcsak a közeli tatai fazekasok árusítottak, hanem a csákváriak is, de csak a talasok, mert fazékföld nem cseng olyan szépen, mint a talasagyag cserepe.

Egy fazekascalád a csatka búcsújáráshelyre ment süketnéma fiával, és egy kosár szenteltvizes korsócskát vitt eladni. A korsók száját más-más színre mázolta a fazekasné, sárgára, pirosra, zöldre, „úgy néztek ki mint a babák”. A többi fazekas a szenteltvizes korsókat kötélén felfűzve vitte, nem érvényesültek olyan jól. Így a csákvári sokszínű korsók hamar elkeltek a búcsú forgatagában, még az éjszaka alatt.

Legvégül pedig szóljunk a gyermekjátékokról. A játékedények megismétlik a fazekasok egész formakincsét. A pici edényt, az „aprólékot” még az 1950-es években is százzámra számolták a következő összetételben: kis bugyoga 10 db, kis tányér 20 db, kis kancsó 10 db, kis totyabögre 10 db, kis gömbölyű bögre 10 db, kis kuglófsütő 10 db, kis lábos 10 db, kis bokály 10 db, spórkassza 5 db, kis éjjeli 5 db. Egy sorozat játékedény Nagy János fazekas műhelyéből került a Néprajzi Múzeumba 1950-ben. Az apró edénynek sokszor megbecsült helye lett azután, hogy a gyermek már nem játszott vele. Az egyik pázmándi konyha oszlopát kicsi sötétkékre mázolt kettős bögre díszítette. Egy velencei konyha falán a játékedények rég meghalt kislányra emlékeztettek.

## Csákvár helye az ország fazekasságában

Csákvár nagyságrendben első a Dunántúl fazekasközpontjai közt, ezzel a megállapítással kezdtük könyvünket. Az egykori mezőváros centrális helyen fekszik az országban, a Székesfehérvár – Esztergom – Buda határolta területen, az ország szívében, az egykori fejedelmi, majd királyi székhelyek vidékén. E vidék fazekassága még századunk elején is jelentős volt, az 1900-as népszámlálás szerint a fazekasiparosok száma több mint 400 volt ezen a tájon, 179 fazekas és kályhás dolgozott Budapesten, Csákváron 131 mester volt hivatalosan, Tatán és Tatabányán együttesen 96. E számszerűleg oly fontos fazekasvidéket követte országosan a Tisza-Maros szöge, Hódmezővásárhely és Szeged 276 mesterrel.

Az ország közepének még a közelmúltban is jelentős fazekasiparát nem ismerjük kellőképpen. Szinte semmit sem tudunk Pest-Buda fazekasmunkájáról, csupán a két város céhének pecsétje közölt, Budáé 1693-as, Pesté 1730-as. Alig tudunk valamit Székesfehérvárról, ahol 1692-ben alakult céh és néhány korai szép céhkorsó maradt fenn. Tata fazekasságánál kedvezőbb a helyzet, kerámiája a bőséges emléktárhely és Körömdi Géza kutatásai nyomán jól ismert. A tatai korsók és talák formája sokban hasonlatos a csákvárihoz, a díszítés is rokon, azonban Tatán nem készültek tűzrevaló edények, fazekak.

Csákvár kerámiája révén az egész vidék fazekasságáról fogalmat alkothatunk, és ennek alapján legalább sejtjük, hogy Fejér megye székvárosában és a fővárosban milyen edényeket készítettek.

Észak-Dunántúl fazekas céhei között régi keletű együttműködés volt, a Duna menti városok mesterei egymásnak adták át a céh kiváltságlevelét. Bécs városának 1412/31-es privilégium levelét vették át 1569-ben Pozsony mesterei, majd 1633-ban továbbadták Győr mestereinek, magyarra fordított változatban. A győri kiváltságlevelet követte Pápa (1661), Székesfehérvár (1692), Vác (1698) és több kisalföldi város. Komárom „fekete-míves” és „mázos-míves” fazekasainak 1718-as céhlevelét Tata követte 1722-ben. Csákvár fazekasainak privilégiuma 1770-es.

A győri típusú kiváltságlevél 5. cikkében felsorolták a fazekaslegény bérét edényenként, és ennek alapján fogalmat alkothatunk a formakincséről. A készítmények egy részét „átallyában” fizették, 20 „Pinz” járt 100 darab „zöld kályha” (kályhaszem) készítéséért, és ugyanennyit adtak a „három lábos Serpenyű”-ért is. A „fekete korsó”, a „mázos korsó” és a „mázos tal” készítése egyaránt 16 pénz volt, de a mázatlan „Borna való vörös korsó”-ért csak 10

pérez járt százával. A „Gyermeknek való edények” száza 8 pénz, legkisebb bére volt a „födő” készítésének, 5 pénz. Az egyenként bérezett formáknál egy-egy „Bécsy filér” járt a következő tárgyakért: „Zöld szeglet kályha”, „kétfülű fazék”, „födőlős korsó”, „sírógó avagy sült lúd alá való serpenyű”, „füstölő” és „árnék székre való fazék”.

Feltételezhető, hogy az edénykészlet nagyjából hasonló lehetett a céhkapcsolatok által összetartozó városokban, olyasféle, mint a csákvári edény. Egy jelentős különbséggel: Csákváron fekete korsó nem készült, mint Komáromban, vagy Tatán. Sem Győr, sem Komárom kerámiája nincs feldolgozva, és csak egy-egy adalék alapján sejtjük, hogy milyen is volt. A komáromi mázos fazekascéh 1840-es korszórára olyan típusú vizeskorsót és kétfülű fazekat karcoltak, amely a csákvárral egyezik. Fennmaradt egy kétfülű komáromi fazék, amelyet a korábbi kutatás csákvárinak vélt, méltán, annyira azonos a forma a csákvárral. Győrből ismerünk egy „Győr” feliratú pecséttel ellátott lábast, zöld külsejű, belül sárgamáz, formája állása a csákvári lábasokhoz hasonló. A csákvárihoz hasonló edények készülhettek Várpalotán is, ahonnan közel 20 szebbnél szebb céhedényt ismerünk, de más formát alig. Az István Király Múzeumban van egy várpalotai feliratú nagy vizeskorsó, ez a darab igazolja a Csákvárral való rokonságot.

Az említett céhlevelek és edényformák alapján úgy véljük, hogy Csákvár kerámiája kitűnő kiindulópont Észak-Dunántúl fazekasközpontjainak megismeréséhez, különösképpen pedig Pest-Buda annyira ismeretlen fazekasmunkájának vizsgálatához.

Csákvár fazekasságának kutatása más tekintetben is rendkívül hasznos volt. Itt fedeztük fel és láttuk legvilágosabban az agyagipar három ágának különbözőségét: a fazékföldből dolgozó fazekasok, a tál-földből dolgozó talasok és a korsófélét készítő vörösedényesek hármasságát. Hogy Csákváron az agyagművelés e három ága jár, a termékszerkezet szerinti szakosodást. Hogy Csákváron az agyagművelés e három ága jár, a vallásfelekezeti szerinti és színkálá szerinti is elkülönült, ez nem véletlen, hanem a történeti fejlődés következménye. Nem lehet véletlen, hogy éppen a kálvinista fazekasok őrizték meg a régebbi hagyományt, a reneszánsz eredetű sárga-zöld-barna csíkozású edények készítését, míg a katolikus talasok a XVIII. századtól divatba jövő kék díszítést kedvelték. A legrégebbi hagyományt aranglétra alsó fokán álló vörösedényesek tartották meg, vörös korsóik a szemlélő eszébe juttatják, hogy Csákvár valaha római település volt. Akkor is olyasféle kemencékben égethettek, mint a mai égetőkemence, amit sikerült dokumentálni.

Csákvár kerámiájának megismerése nemcsak azzal gazdagított, hogy a Dunántúl legjelentősebb fazekasközpontját ismertük meg, hanem fogalmat nyújtott Észak-Dunántúl és Pest-Buda egykori fazekas hagyományairól, és alapvető szempontokat adott más vidékek fazekasságának kutatásához.

## Utószó

A kápolnásnyéki piacról gyermekkorom óta ismertem a csákvári cserépedényeket árusító „Fazekas” Jánost, édesanyám gyakran vásárolt tőle és otthon használtuk a talákat, vizes korsókat. Az 1935-ös fényképeket készítő Amice Calverley is családnak vendége volt.

Miután a budapesti egyetemre iratkoztam néprajz szakra, első utam Csákvárra vezetett 1939-ben. Kápolnásnyékről a hegyeken át Lovasberényen keresztül biciliztem „Fazekas” János szekere mellett. A felsorolt mintegy 20 fazekas meglátogatása után azonnal megfogalmaztam tapasztalataimat. Akkor még Nemes István mester házában olvashattam az egykori céhiratokat.

Az 1950-es évek elején, már mint a Néprajzi Múzeum munkatársa, a népművészeti szervezeteket szervező Zöld Józseffel együtt mentem Csákvárra. A háború után kevés család dolgozott a mesterségben – mázhoz nehezen jutottak – s hárman, Csizmadia János, a két Horváth testvér és Nagy János léptek a szervezetbe. Az utána való években többször mentem néprajzi gyűjtőútra Csákvárra, 1951 januárjában például Csizmadia Jánoséktól és az idős Imre Sándortól nyertem értékes adatokat, ezeket beledolgoztam „Fazekas, korsó, talas” tanulmányomba (Ethnographia, 1960). Tárgygyűjtést is végeztem Csákváron a Néprajzi Múzeum számára az 1960-as években.

Jártam Csákváron és Fejér megyében Pesovár Ferencsel, az István Király Múzeum felejtethetetlen munkatársával; az ő érdeme a Fejér megyei tárgyi anyag erőteljes gyűjtése és a csákvári edényeket oly hitelesen bemutató sukorói Néprajzi Ház megvétele és berendezése.

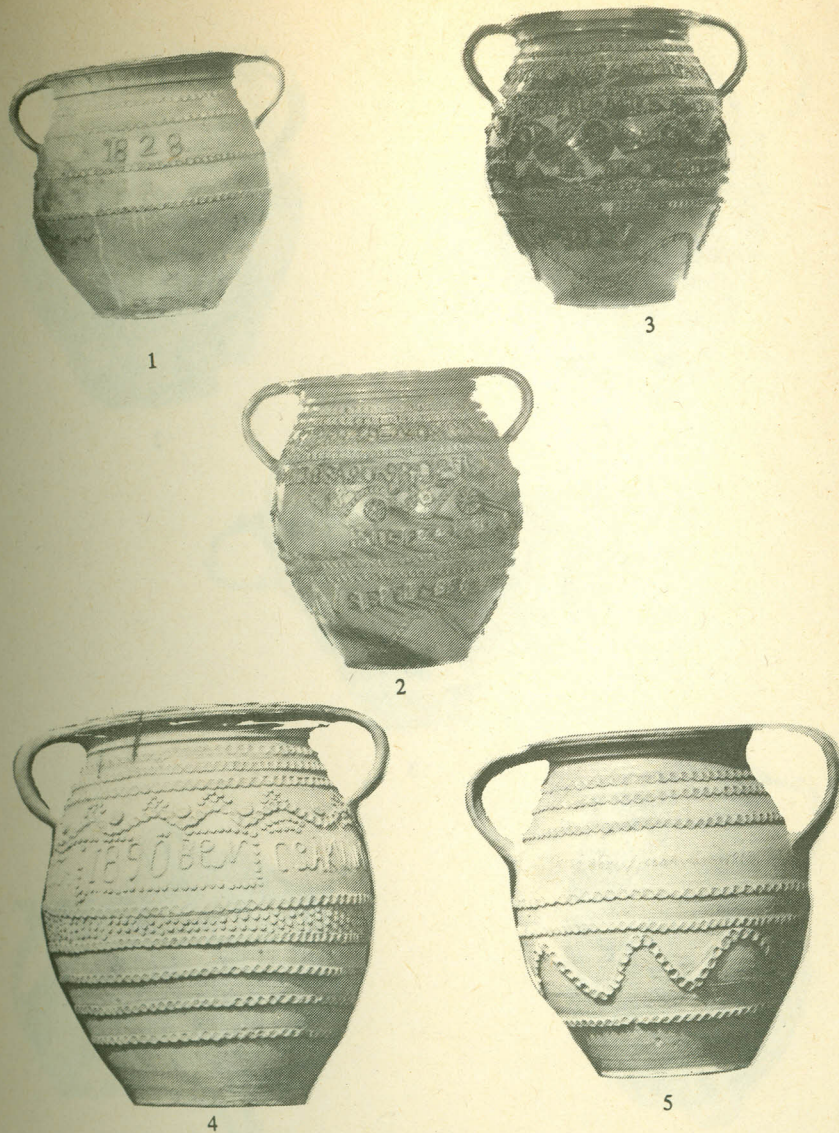
Amikor a fiatal Probstner János, iparművészeti főiskolai hallgató, a magyar népi fazekasság helyszíni kutatását kezdte meg, azt ajánlottam neki, hogy Csákvárra is menjen el és biztattam, hogy dokumentálja Vas Kálmán műhelyét és kemencéjét. Probstner hívta fel a figyelmemet Vas Kálmán egyszer ü edényeinek esztétikai szépségére, véleménye hozzájárult ahhoz, hogy Pesovár Ferencsel együtt kezdeményeztük, hogy Vas Kálmán nyerje el a „Népművészet Mestere” címet.

Csákvár fazekasságát filmen is dokumentálni kívántuk. A Moldván Domokos által rendezett „Magyar fazekasok” című film mázórlési jelenete Horváthéknál, az égetés Vas Kálmánéknál történt 1970-ben. A filmben látható kemencét Kresz Albert örökítette meg fotón. A színes kép Balassa – Ortutay „Magyar néprajz” című könyvében látható.

1963 óta Csákváron kitűnő helytörténeti gyűjtemény működik, melynek vezetője, Kovács László Pál nyugdíjas rektor igen sok értéket gyűjtött, és különösen sokat tett a fazekasság emlékeinek megmentéséért.

„A csákvári fazekasság” című kiállítás, amelyet először az István Király Múzeumban mutattak be 1976-ban, majd a budapesti Néprajzi Múzeumban és később a csákvári múzeumban is, még híresebbé tette a nevezetes fazekasságot, és számos fontos tárgyra hívta fel a figyelmet. A katalógusban 34 illusztráció jelent meg, és a jelen kötet mondanivalójának rövid foglalata.

Nem állíthatjuk, hogy a jelen munka kimeríti a csákvári fazekasság kutatásának témáját. Évek óta készen van például Solymosi Lajos székesfehérvári tanárnak nyelvészeti dolgozata a helyi fazekasság szókinéséről, igazán kívánatos lenne e munka megjelenése. A bőségesen fennmaradt céhiratok indokoltá tennék ezeknek megjelenését, feldolgozását, a fazekasok névsorának, jegyzőkönyveinek közlését, az egykori fazekasházak feltüntetését a község térképén. A történeti kutatás a csákvári talasedény és a habán fajansz tradícióinak kapcsolatára is talán rá tudna világítani, a helybeli evangélikus lakosság és a szomszédos Oroszlány lakóinak felföldi kapcsolatai révén. Hogy számos felföldi fajanszedény – Pozsony vagy Nyitra megye egykori habán telepeiről – elkerült e vidékre, azt elsősorban a szomszédos Zámolyon gyűjtött tárgyak bizonyítják, melyek a Néprajzi Múzeumban vannak. Krisztinkovich Béla, a habán kerámia kitűnő kutatója feltételezte, hogy talán éppen Csákváron készült valaha „magyar fajansz”. A csákvári edények szép színeiről, a fazekasok sárga-zöld-barna mázainak keleti jellegű színskálájáról, a talasok fehéren kék-zöld-vörös díszű edényeiről, a korsósok klasszikus vörös színű fehér díszű tárgyairól csak szóban beszéltünk, – milyen szép lenne ezeket színes képeken együtt látni. Különösen a csíkos fazekak variánsait érdemes lenne színes táblázaton bemutatni, talán a ma dolgozó fiatal fazekasokat is megihletné ez az egyszerűségében oly változatos és „modern” régi múltú munka. Utolsó kívánságunk pedig az, hogy valaha eljőjön az idő, amikor a fazekasság csak feltételezett történetére a régészet is választ tud adni, olyan helybeli ásatások révén, amelyek a közelmúlt évszázadainak kerámiáját is felszínre hozzák.



I. tábla

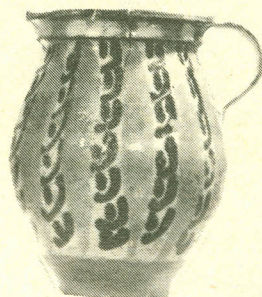
1. Kétfülű fazék, 1828. Mázatlan, belül sárgamázás. Mag. 49,5 cm. Lelőhelye: Lovasberény. IKM 58.14.1.
- 2-3. Kétfülű fazék, felirata: „TEKINTÉLYES NAGY-MÉLTÓSÁGU GRÓF ESZTERHÁZI MÓRICZ ÉS NEJE ÖSZCELENCIÁJA ismét ESTERHÁZI MIKLÓS ÉS NEJE FŐ-MÉLTÓSÁGU GRÓF UR KEGYELMES URUNK ÖXCELENCIÁJA 1886 IFJU 19 éves FAZEKAS SEGÉD KÉSZITTEM SEPTEMBER 14-ikén CSÁKVÁRON. ÉLJEN.” Mázatlan. Mag. 65 cm. Lelőhelye: Csákvár. IKM 14.126.1.
4. Kétfülű fazék, felirata „1890-ben CSÁKVÁRON MEDGYESI JÁNOS CSINÁLTA” Mázatlan külsejű, belül sárgamázás. Mag. 61 cm. Lelőhelye: Csákvár, IKM 65 387.1.
5. Kétfülű fazék, felirata: „Készítette Dezső József Csákváron 1913” Mázatlan külsejű, belül sárgamázás. Mag. 42 cm. IKM 65 387.1.



1



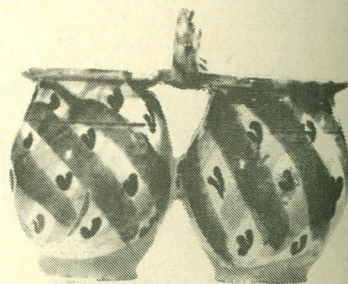
2



3



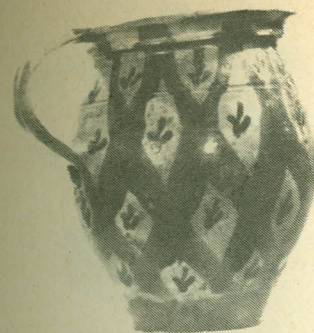
4



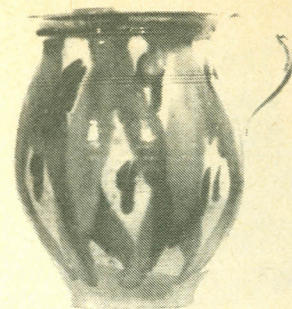
5

## II. tábla

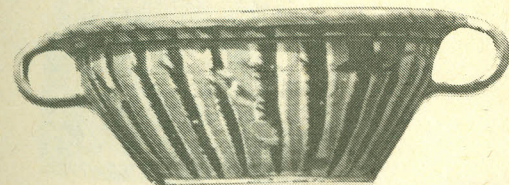
- 1 *Csíkos fazék*, sárga-zöld-sötétbarna színezés. Mag. 30 cm. Lelőhelye: Csákvár. IKM 65.124.1.
- 2 *Csíkos fazék*, sárga-zöld-sötétbarna színezés. Mag. 29 cm. Lelőhelye: Mezőfalva. IKM 71.23.1.
- 3 *Csíkos fazék*, zöld-sötétbarna színezés. Mag. 22 cm. Lelőhelye: Pákozd. IKM 64.104.1.
- 4 *Csíkos fazék* zöld-sötétbarna-sárga színezés. Mag. 20,5 cm. Lelőhelye: Szabadbattyán. IKM 70.2.1.
- 5 *Páros pohár* (bögre), sárga-zöld-sötétbarna színezéssel. Teljes mag. 20 cm. Lelőhelye: Sukoró. IKM 64.109.



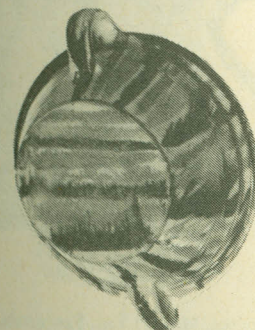
1



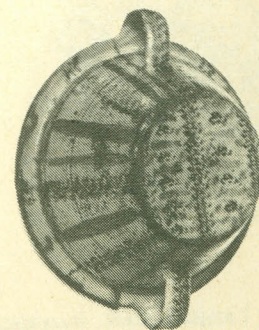
2



3



4



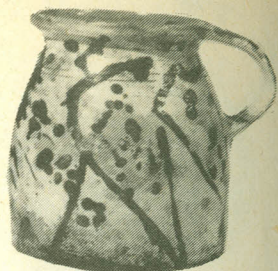
5

## III. tábla

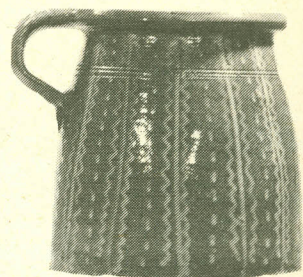
- 1 *Csíkos fazék*, zöld-sötétbarna színezéssel. Mag. 24,5 cm. Lelőhelye: Sukoró. IKM 70.63.1.
- 2 *Csíkos fazék*, sárga-zöld-sötétbarna színezéssel. Mag. 22,5 cm. Lelőhelye: IKM 59.31.1.
- 3 *Csíkos vájling*, zöld-sötétbarna színezéssel. Átm. 37 cm. Lelőhelye: Csákvár. IKM 68.5.1.
- 4 *Csíkos vájling* sárga-sötétbarna-zöld színezéssel. Átm. 35,5 cm. Lelőhelye: Szeremle. NM. 61.43.19
- 5 *Csíkos vájling*, zöld-sötétbarna színezéssel. Átm. 36 cm. Lelőhelye: Alsónyék. NM 67.150.33



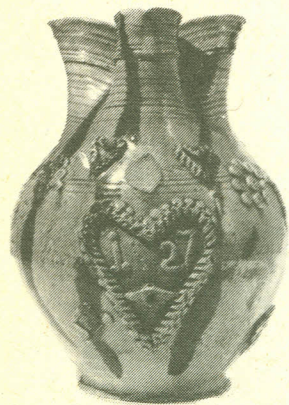
1



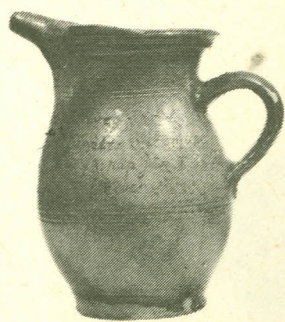
2



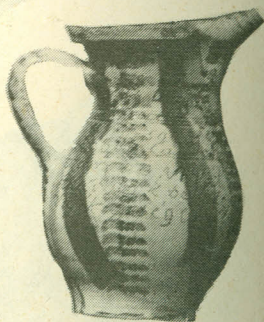
3



4



5

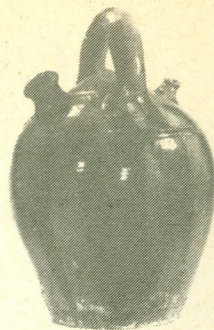


6

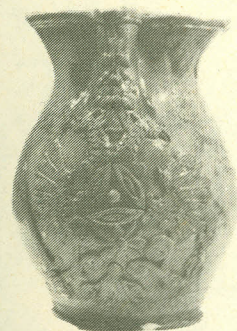
IV. tábla 1. *Masinás fazék*, (totyafazék) sárgamáz alatti díszítés. Mag 21 cm. Szeremle. NM 63.87.12. 2. *Masinás fazék*, (totyafazék), zöldmáz alatti díszítés. Mag. 19 cm. Csákvár IKM 14.58.1. 3. *Masinás fazék*, (totyafazék), sötétbarna színezéssel. Mag. 21 cm. Pázmánd. NM 64.36.8. 4. *Takács céh boroskancsója*, 1827. Sárgamáz sötétbarna csíkozással. Felirata: „Ez a koso készült Az Bötsületes Nemes Takács Tzé számára Anno 1827 Kovács János Tzémesterségében Nemes István Atyamester – Aki Iszik belőle vájék egészére vivát” – Alján „Malkovics Ferentz Tináta”. Mag. 26 cm. Zámoly. NM 43253. 5. *Boroskancsó*, 1856. Zöldmáz. Felirata: „Énekes Gáspár Atyamester Takács Sándor bejár mester Aki eből iszik váljon egészségére vivát varga gáborunk névájon eseté Süveg János csinálto Decembernek 13 napján 1856 Dik Esztendőben”. Mag. 24 cm. Zámoly, NM 43234. 6. *Boroskancsó*, 1862. Zöldmáz és sötétbarna csíkozással. Felirata: „1862 dik készült a korsó Szoboszlai József számára vivát akki iszik belőle vájék egészére. Igyál te is barátom ihatnál amint látom vivát”. Mag. 19 cm. Csákvár. IKM 65.125.1.



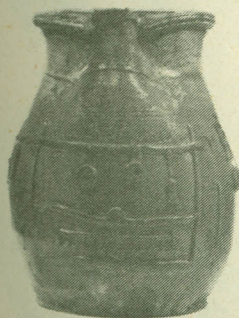
1



2



3



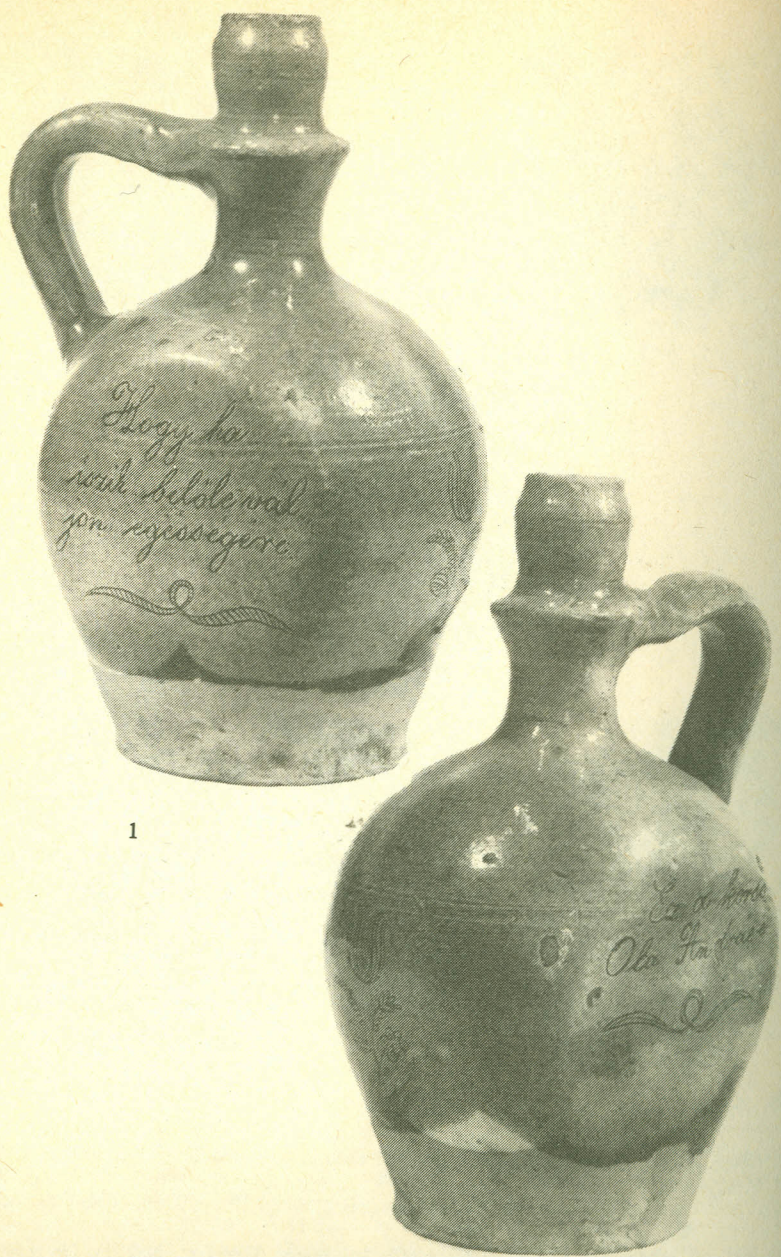
4



5

## V tábla

1. *Kétszájú korsó*, 1872. Zöldmáz sötétzöld csíkozással. Mag 23 cm. Lelőhelye: Csákvár. IKM 65.35.1.
2. *Kétszájú korsó*, Zöldmáz sötétbarna csíkozással. Mag. 29 cm. Lelőhelye: Fejér m. IKM 73.1.1.
3. *A csákvári takács céh boroskorsója*, 1857. Zöldmáz. Felirata: „Megyesi János Szolgáló Mester tsinálTatta 1857 Ben éljen Csákvári takátty C – Ferentzi András Csinálta – Fülöp Jakap al c mester Nemes József c mester”. Mag. 27 cm. Lelőhelye: Zámoly, NM 43252.
- 4-5. *A pátkai takács céh boroskorsója*, 1867. Zöldmáz. Felirata: „1867 Páka Takács czéc ez – Milisi Isvány Fő Czé Mester Naszádós Jozsef – Takáts Istvány All Cze Mester – A ki iszik Belőle egészé – NI” Mag. 32 cm. Lelőhelye: Csákvár. NM 63.104.1.

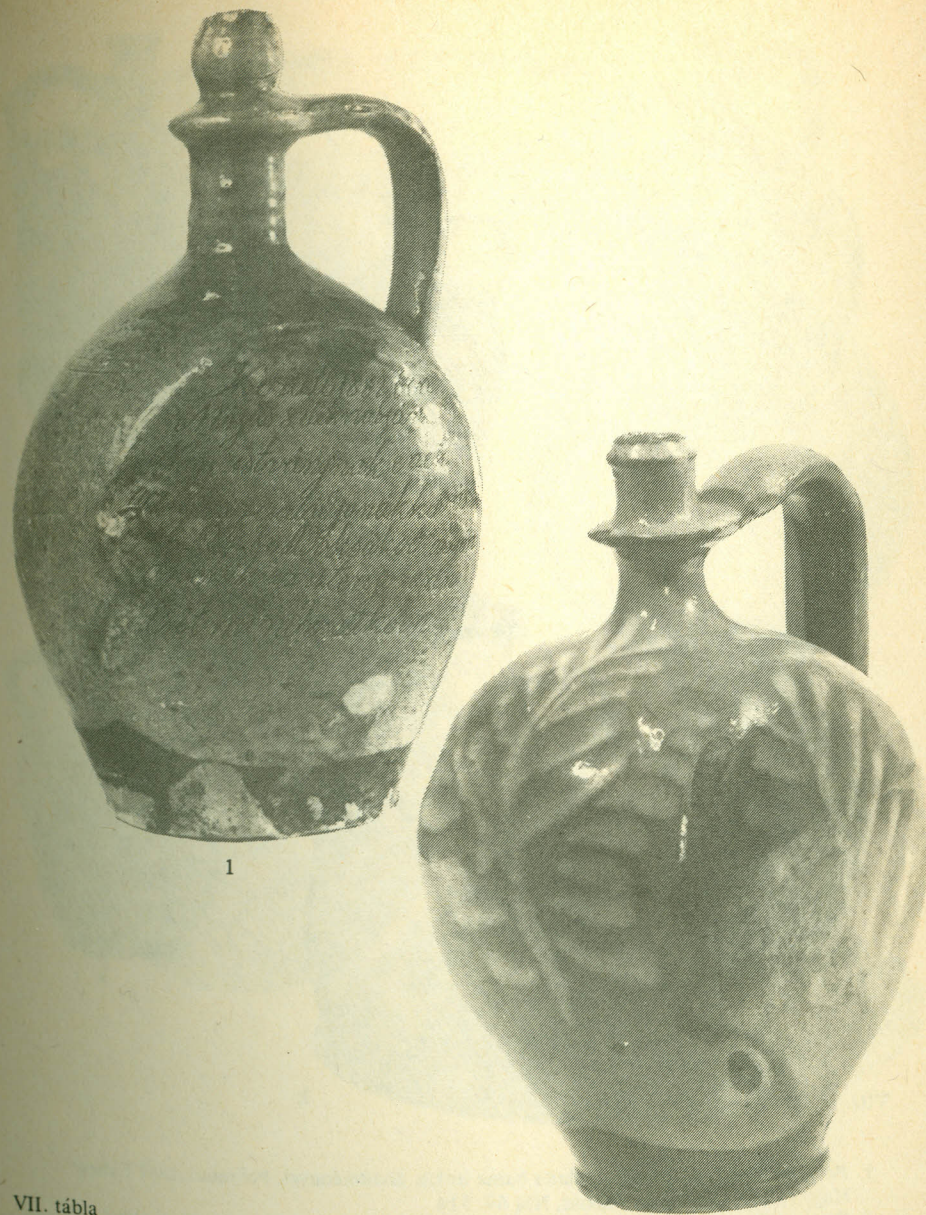


1

2

VI. tábla

1-2. Boros vagy pálinkás korsó Mag. 21,5 cm. Lelőhelye: Pátka. 6.29.14 Felirata: „Ez a korsó Olá Andrásé Hogy ha iszik belőlől váljon egészségére”.



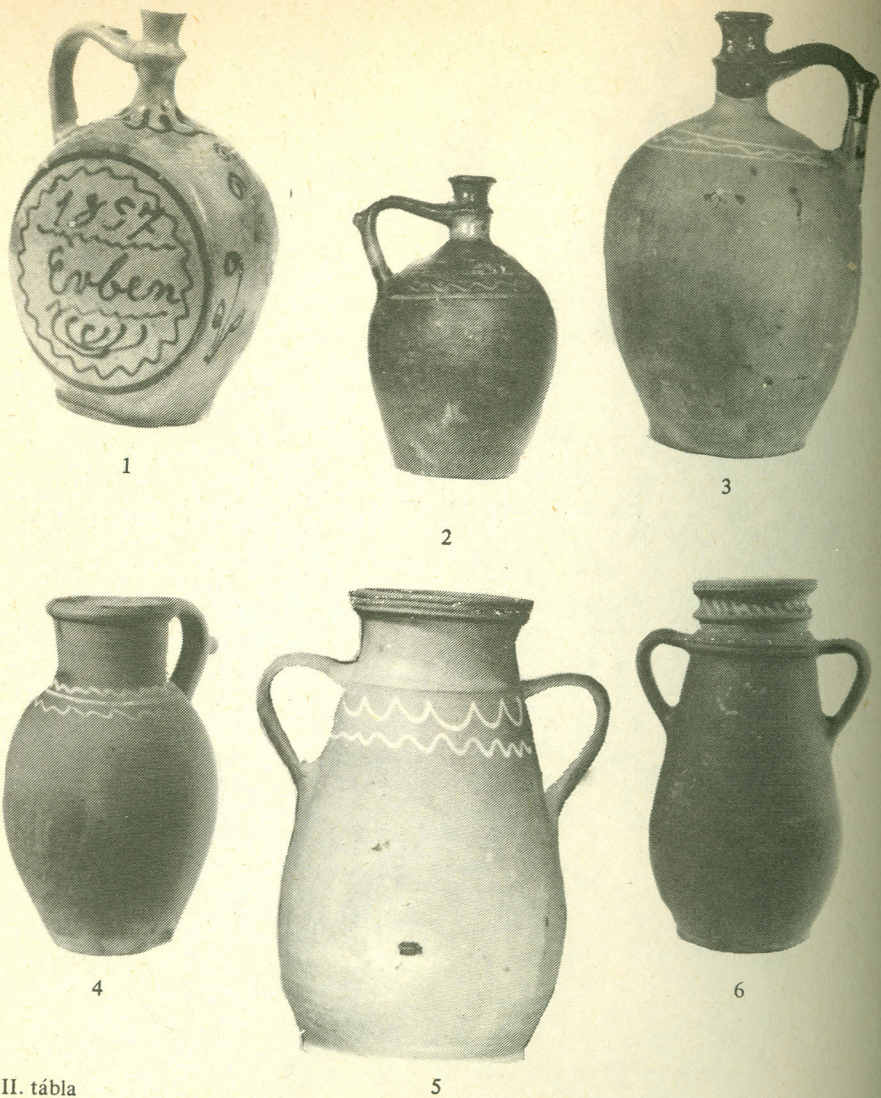
1

2

VII. tábla

1. Boros butykos Zöldmázás, Felirata: „Képzelt 1882-ben Május 8dik nabján Nagy Istvánnak enek az ház családjának kívánok sok boldogságot adjon őneki az isten józerencsét mindenükben - Ezért maradok szeretet agyafi Per Istvány fazekas meter és nője Csete Julianna Csákváron”. Mag. 29 cm. Alcsut, NM 62.158.6.

2. Pálinkás korsó. Sárgamázás, alatta fehér írókás díszítés. Mag. 24 cm. NM 51. 308.



VIII. tábla

1. *Pálinkás korsó*. Sárgamáz, alatta barna írókás díszítménnyel. Felirata: „1857 Évben”. Mag. 23 cm. Lelőhelye: Sárosd. NM 69. 514.
2. *Bugyogakorsó*, mázatlan, vörösre festett, fehér írással, szája zöldmáz. Mag. 36 cm. Lelőhelye: Csákvár. IKM 65.159.1.
3. *Bugyogakorsó*. Mázatlan, vörösre festett, fehér írással, szája zöldmáz. Mag. 36 cm. Lelőhelye: Csákvár. IKM. 68.28.1.
4. *Szálás*, mázatlan, vörösre festett, fehér írással. Mag. 34 cm. Lelőhelye: Pázmánd. NM 64 36.26.
5. *Köpülő*, mázatlan, vörösre festett, fehér írással. Mag. 34 cm. Lelőhelye: Csákvár. IKM 63.105.1.
6. *Köpülő*, mázatlan, vörösre festett, fehér írással, Mag. 32 cm. NM 63.111.8–9.

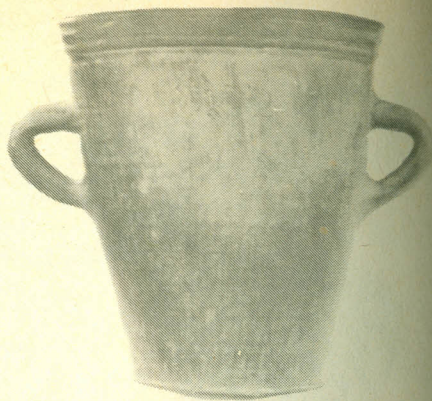


- IX. tábla 1. *Tésztazsűrő*, mázatlan, vörösre festett. Átm. 37 cm. Lelőhelye: Mezőfalva. IKM 71.29.1. 2. *Tésztafedő kanál*, mázatlan, vörösre festett. Hossza 27 cm. Lelőhelye: Csákvár. IKM 14.116.1. 3. *Mátkarétes sütő*, mázatlan, vörösre festett, fehér írással. Átm. 26,5 cm. Lelőhelye: Csákvár. Felirata: „Készült 1913-ban Rontó Mihály fazekas mesternél”. 4. *Kerek tepszi*, szalados sütő, mázatlan, vörösre festett. Felirata: „Öreganyám ejenbe Sütöt Szaladost 1914 Kiállítási Emlék.” Átm. 34 cm. Lelőhelye: Csákvár. IKM 14. 118.1. 5. *Fedő*, mázatlan, vörös alapon fehér írás. Átm. 40 cm. Lelőhelye: Tök. NM 66.89.7.





1



2



3



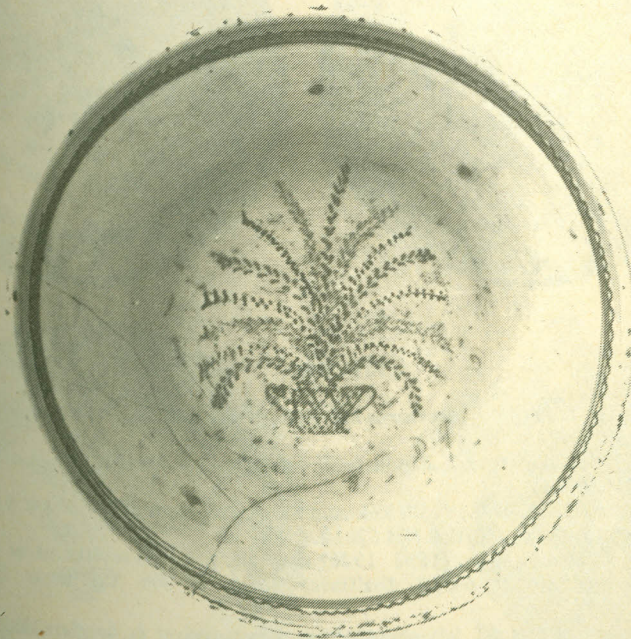
4

X tábla

1. Gyertyamártó, mázatlan, vörösre festett. Mag. 33,5 cm. Lelőhelye: Szentkirályszabadja. NM 114948
2. Gyertyamártó, 1812. mázatlan. Mag. 28 cm. Lelőhelye: Pákozd, IKM 64.29.1.
3. Gyertyamártó, mázatlan, vörösre festett. Mag. 27 cm. Lelőhelye: Csákvár. NM 63.111.10.
4. Gyertyamártó, mázatlan, vörösre festett. Mag. 31 cm. Lelőhelye: Dunapataj. NM 67.157.30.



1

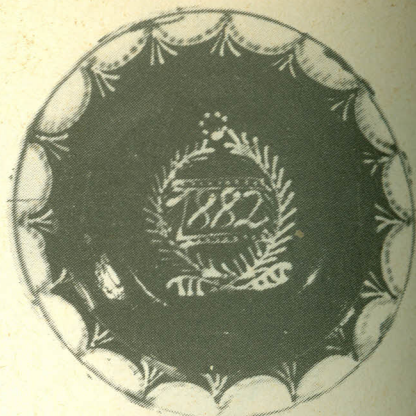


2

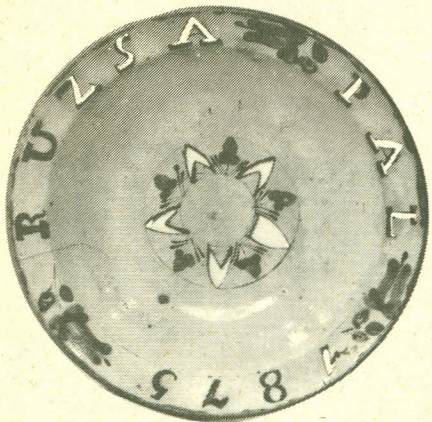
- XI. tábla 1. Nagytál, remekmunka. „Csinálta Sebestyén Lajos Csákvár 1889”. Kék-zöld-sötétbarna vörös írás. Átm. 66,5 cm, több mint egy rőf. Alcsut. Alcsuti tulajdonosa két zsák búzát adott a tálért. Ez a Néprajzi Múzeum legnagyobb tála. NM 62.158.4.
2. Első tál. Kék-zöld-sötétbarna-vörös írás. Átm. 44,5 cm. Lelőhelye: Pákozd. IKM 63.232.1.



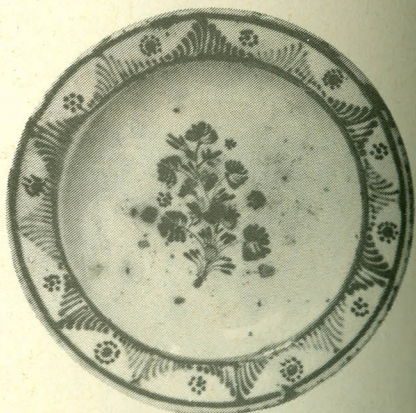
1



2



3

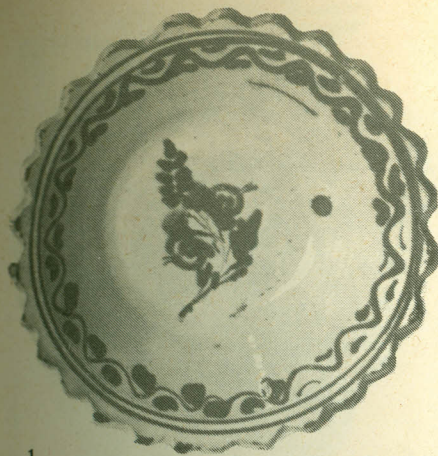


4

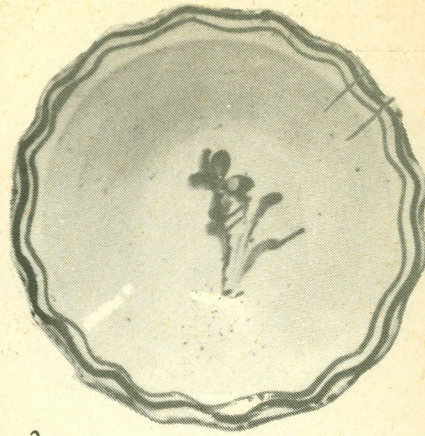
XII. tábla

1. *Kásás tál*, 1872. Kék-zöld-sötétbarna írás. Átm. 20 cm. Lelőhelye: Iszcaszentgyörgy. IKM 38.115.1.  
 2. *Kásás tál*, 1882. Sötétbarna alapon fehér-zöld-kék írás. Átm. 32 cm. Lelőhelye: Fejér megye, IKM 39.4.1.  
 3. *Áttört tál*, „RUZSA PÁL 1875”. Kék-zöld-sötétbarna-vörös ürgefarokkal is festett virág. Átm. 29 cm. Lelőhelye: Pátka. NM 52012.  
 4. *Kásás tál*, Csizmadia János (1862–1926) munkája, kék-zöld-sötétbarna és vörös gurgulyával és ürgefarokkal festett díszítmény. Átm. 27 cm. Lelőhelye: Csákvár. NM 50.17.36.

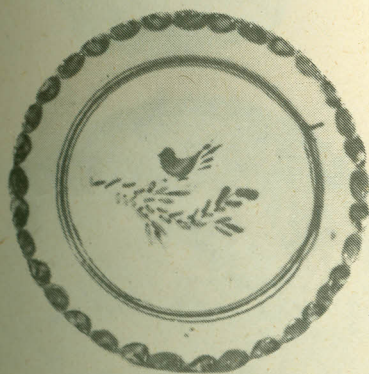
XIII. tábla 1. *Kásás tál*, kék-zöld-sötétbarna gurgulyával és ürgefarokkal festett díszítmény. Átm. 26 cm. NM 62.181.97. 2. *Kásás tál*, *cakkos szélű tál*, kék-zöld-vörös díszítmény. Átm. 30 cm. Lelőhelye: Pázmánd, NM 64.36.41. 3. *Kásás tál*, kék-zöld-sötétbarna-világosbarna, ürgefarokkal is festett díszítmény. Átm. 27 cm. Lelőhelye: Tabajd. IKM 61.1.1.4. 4. *Pecsényés tál*, sötétbarna-zöld-kék díszítmény. Átm. 30 cm. Lelőhelye: Pátka NM 76.12.1.5. 5. *Kásástál*, zöld-vörös-kék díszítmény. Átm. 27 cm. NM 67.62.2. 6. *Vájling*, Csizmadia János (1862–1926) készítette saját családja részére. kék-zöld-sötétbarna díszítéssel. Átm. 28 cm. Lelőhelye: Csákvár. NM 56.12.1.



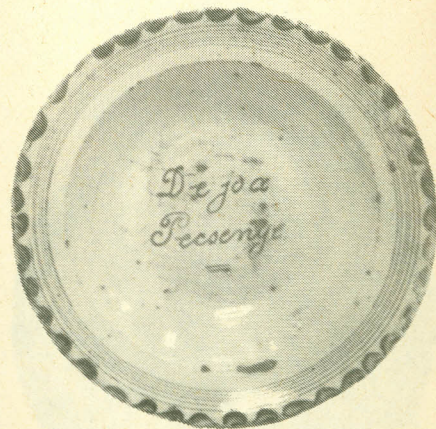
1



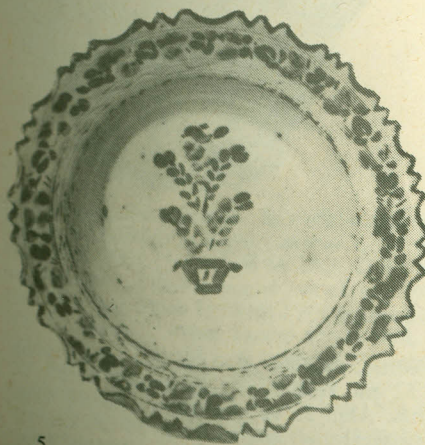
2



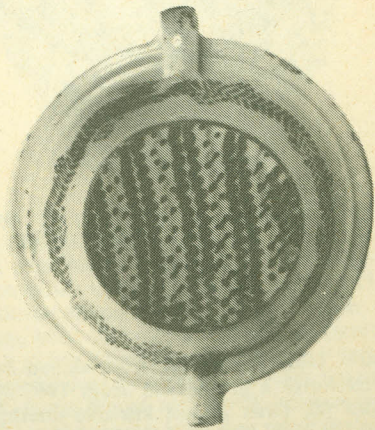
3



4



5

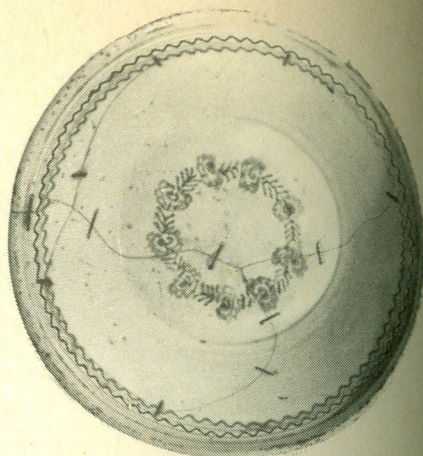


6

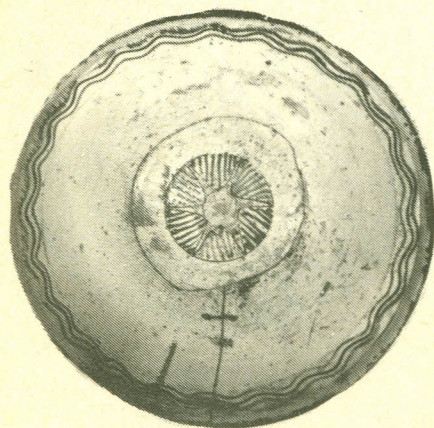
← XIII. tábla



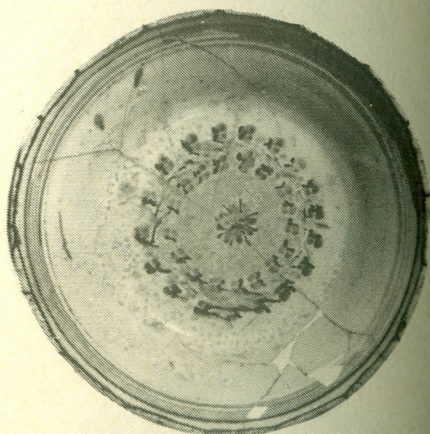
1



2

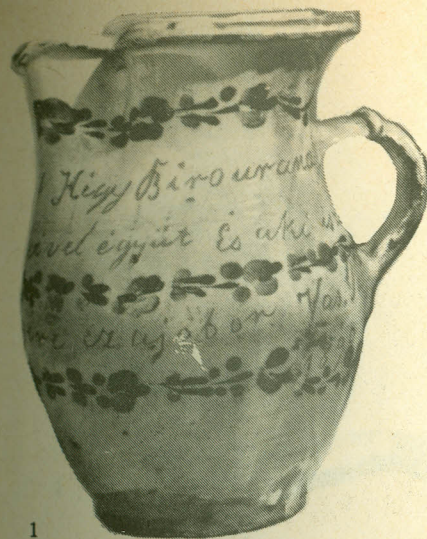


3

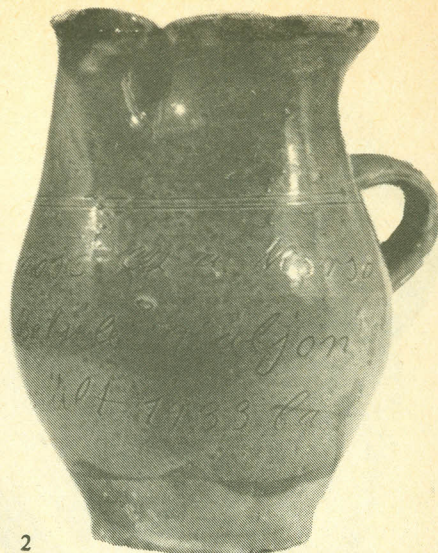


4

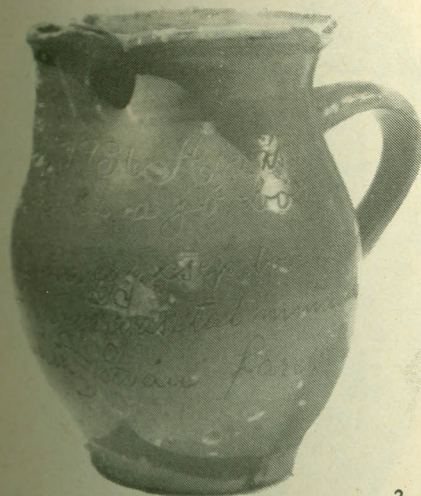
XIV. tábla 1. *Első tál*, fehér alapon kék-zöld díszítés. Felirata: „Tíz óra már a toronyban Tizenkettő a gyomorban Szept 1897:30” Átm. 52 cm. Lelőhelye: Velence, IKM 42.2.1. 2. *Első tál*, fehér alapon kék-zöld-sötétbarna díszítés. Átm. 55 cm. Lelőhelye: Sukoró. IKM 63.164.1. 3. *Első tál*, kék-zöld-sötétbarna, vörös-(világosbarna) díszítés. Átm. 55 cm. Lelőhelye: Pákozd. IKM 64.24.1. 4. *Első tál*, kék-zöld-sötétbarna vörös-(világosbarna) díszítés. Átm. 46 cm. Lelőhelye: Pákozd, IKM 63.132.1.



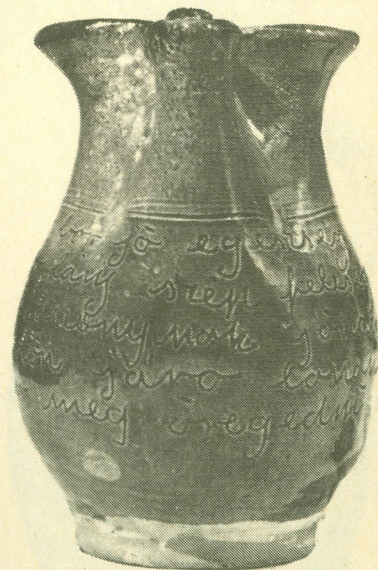
1



2

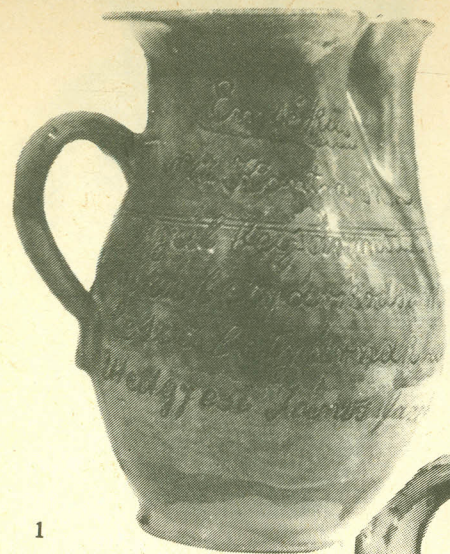


3

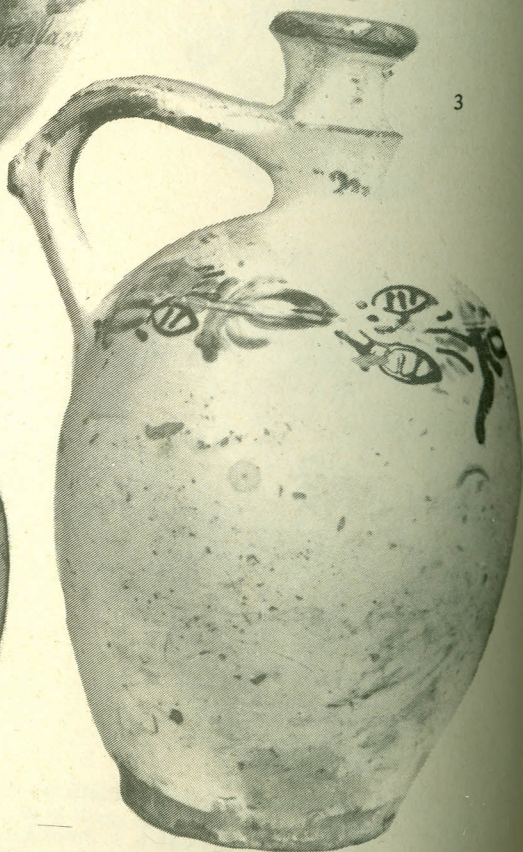


4

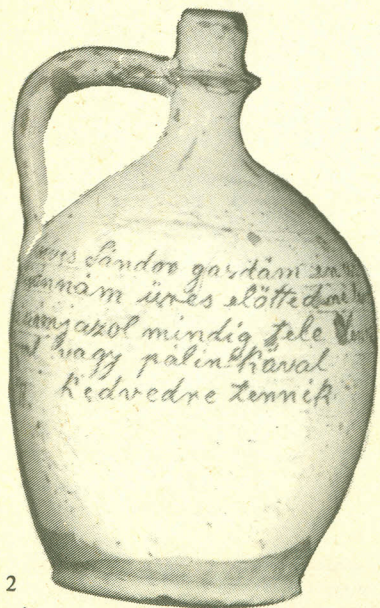
XV. tábla 1. *Boroskancsó*, Kék-zöld-sötétbarna díszítés. Felirata: „Éljen Jakab József Hégy Biró uram felesége és a gyermekeivel együtt és aki iszik belőle válják egészségére ez a jóbor Vas Pál 1890” Mag. 21 cm. NM 64.28.3. 2. *Boros kancsó, vagy korsó*, Zöldmázás belül sárgamázás. Felirata: „Fazekas Jánosé ez a korsó Hogy ha iszik belőle Vájljon egészségére Készült 1933 ba”. (Fazekas János 1898-tól 1956-ig kereskedett a csákvári edénnyel.) Mag. 21 cm. Csákvár. NM 66.74.16. 3. *Boros kancsó vagy korsó*, Zöldmázás, belül sárgamázás. Felirata: „Készült Csákváron 1936b Aki iszik belőle válják egészségére ez a jó bor Ez a világ mi volna ha egy csep bor nem volna a szép asszony meg a bor megvizsgálat mindenkor Készítete Horváth István fazekasmester.” Mag. 21 cm. Csákvár. NM 75.45.3. 4. *Boros kancsó vagy korsó*, Zöldmázás, belül sárgamázás. Készítette Vas Kálmán. Felirata: „jó bor jó egészség /szép lány szép feleség/ szép asszonynak jónak/ földön járó lónak kár megöregedni.” Mag. 18 cm. Csákvár. NM 61.77.3.



1

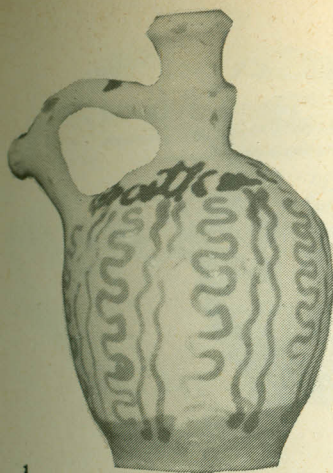


3

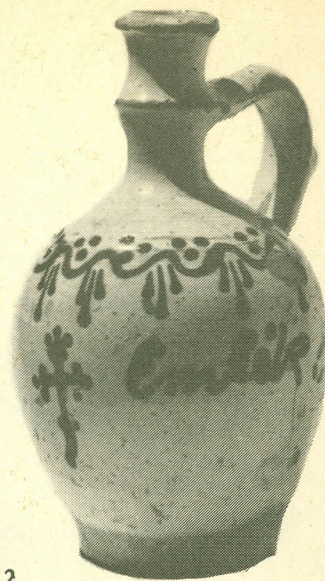


2

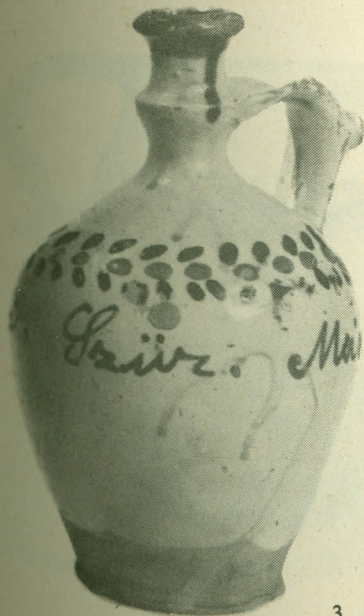
XVI. tábla 1. Boros kancsó vagy korsó, Zöldmázás, belül sárgamázás. Felirata: „Emlékül Ntú Kontra Imre lelkész Urnak a Vértsaljáról Igyál betyár mulik a nyár úgy sem soká betyárkodsz már le hulik a fa levele nem lesz a betyárnak helye: készült 1901ben csákváron Medgyesi János fazekasiparos műhelyében”. Mag. 19,5 cm. NM 74.177.1. Kontra Imre ref. lelkész volt csak aszt /kivánnám üres előttd ne lennék/ ha szomjazol mindig tele lennék /de borral vagy pálinkával/ s így kedvedre tennék. / Fazekas Sándor / számára készült 1890-ben.” Mag. 25,5 cm. Csákvár. IKM 12.1.1. 3. Mázas vizeskorsó, kék-sötétbarna-vörös díszítés. Mag. 30 cm. Pázmánd. NM 64.36.37.



1



2



3



4

XVII. tábla 1. Szenteltvizes korsó. Kék-sötétbarna-vörös díszítéssel, Felirata: „Csatka Emlék”. Mag. 22 cm. IKM 38.70.1. 2. Szenteltvizes korsó. Kék díszítéssel, Felirata: „Csatkaji emlék”. Mag. 18 cm. IKM 69.155.7. 3. Szenteltvizes korsó. Kék-sötétbarna-vörös díszítéssel, felirata: „Csatka Szüz Mária”. Mag. 21 cm. NM. 76.12.3. 4. Szenteltvizes korsó. Kék-sötétbarna-vörös díszítéssel. Felirata: „csatkai em”. Mag. 21 cm. NM 76.12.2.



1



2



3

XVIII. tábla

1. *Páros pohár*. Kék-sötétbarna díszítéssel. Teljes mag. 22,5 cm. Lelőhelye: Csákvár. IKM 63.127.1.
2. *Kisebb pohár*. Kék díszítéssel. Mag. 14 cm. Lelőhelye: Pákozdi. IKM 63.227.1.
3. *Pohár*. Kék-sötétbarna díszítéssel. Mag. 23 cm. Lelőhelye: Pákozdi. IKM 63.133.1.



1



2



3

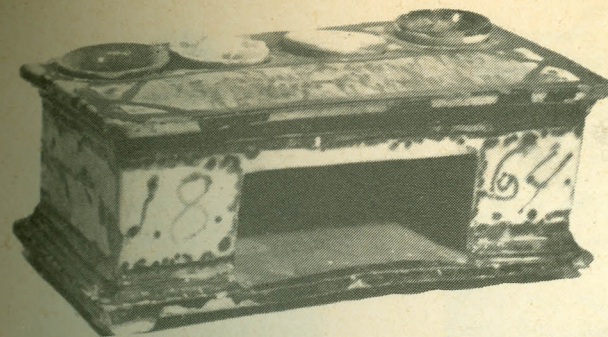
XIX. tábla

1. *Fedeles cukortartó*. Kék-zöld-sötétbarna-vörös díszítéssel. Teljes mag. 15 cm. Lelőhelye: Csákvár. IKM. 63.116.1.1-2.
2. *Fedeles cukortartó*. Kék-zöld-sötétbarna-vörös díszítéssel. Teljes mag. 14 cm. Készítette Csizmadia János (1872-1926) saját családja részére. Lelőhelye: Csákvár. NM 50.17.34.
3. *Bögre*. Kék-zöld-sötétbarna díszítéssel. Mag. 16 cm. Lelőhelye: Csákvár. IKM

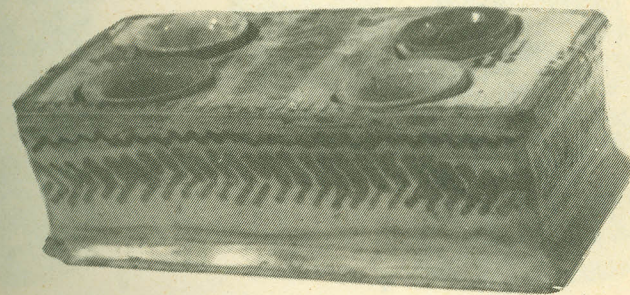


XX. tábla

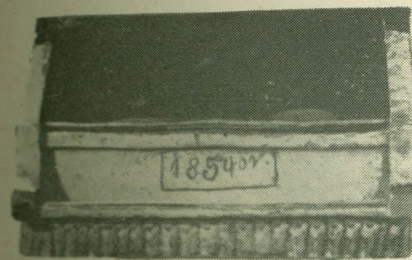
1. *Csutora*. Sárgamázos. Felirata: „Csinálta Krump Ist 1866 Kész Csákvárba” Mag. 26 cm. Lelőhelye: Csákvár. IKM 65.97.1.
2. *Csutora*. Sárgamázos. Felirata: „Nemes Ferec csinálta 1876” Mag. 26 cm. Lelőhelye: Lovasberény. IKM 38.38.1.
3. *Csutora*. Sötétbarna mangánmázzal rázott. Felirata: „B J 1897”. Mag. 21.5 cm. Lelőhelye: Sukoró. IKM 63.150.1.



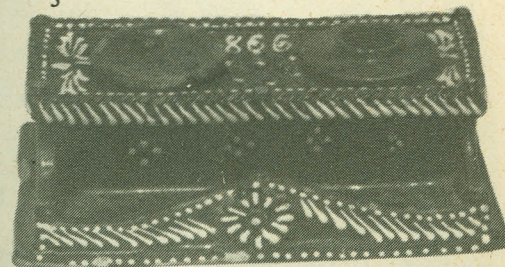
1



2



3



XXI. tábla

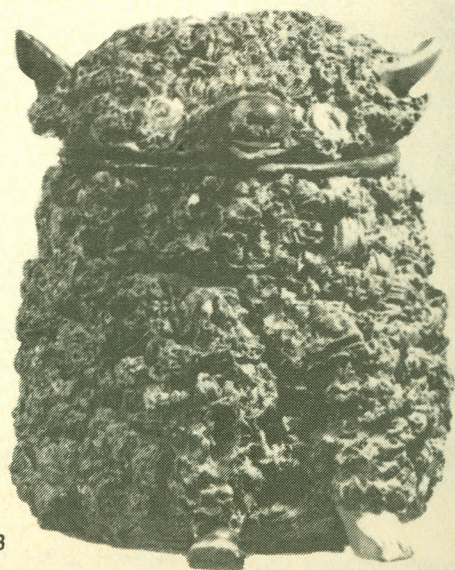
1. *Festéktartó*. Kék-zöld-sötétbarna díszítéssel. Felirata: „1864 Csák Vár Mezőváros”. Fiókja hiányzik. Hossza 25 cm. Lelőhelye: Csákvár. NM 73.51.1-5.
2. *Festéktartó*. Kék, zöld, vörös díszítéssel. Négy kicsi festékes edénnyel. Hossza 21 cm. NM 69.154.3.
3. *Kalamáris, tintatartó*. Zöld díszítéssel, évszáma: 1854. Hossza 20 cm. Lelőhelye: Székesfehérvár. IKM 14.102.1.
4. *Tintatartó, kalamáris*. Sötétbarna alapon fehér díszítés. Évszám: 1866. Hossza 18 cm. Lelőhelye: Csákvár. IKM 65.91.11.



1



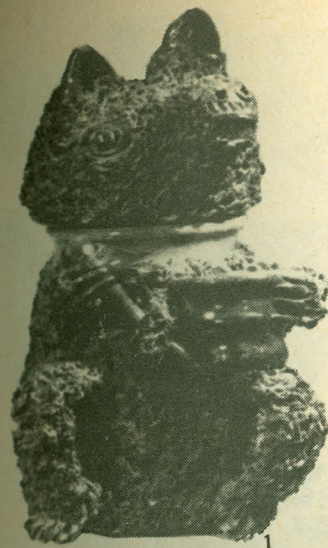
2



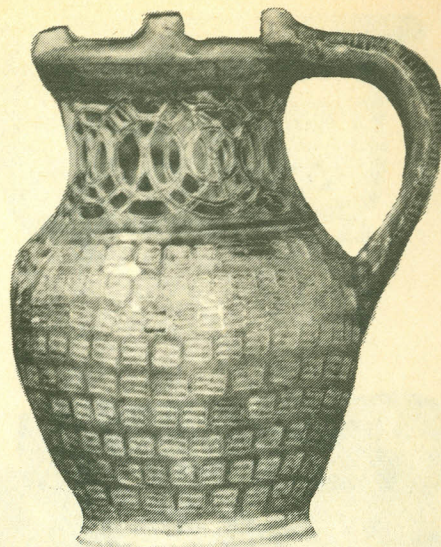
3

XXII. tábla

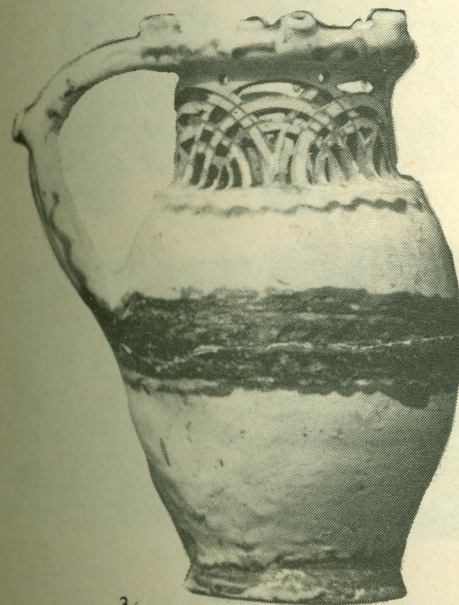
1. *Perselybaba*. Kék-zöld-sötétbarna-vörös díszítés. Mag. 19 cm. NM 58.51.1.
2. *Perselybaba*. Kék-sötétbarna-vörös díszítés. Mag. 18 cm. NM 69.154.17.
3. *Dohánytartó medve*. Sötétbarna mázas. Mag. 27 cm. Lelőhelye: Mór. IKM. 64.190.1.



1



2



3



4

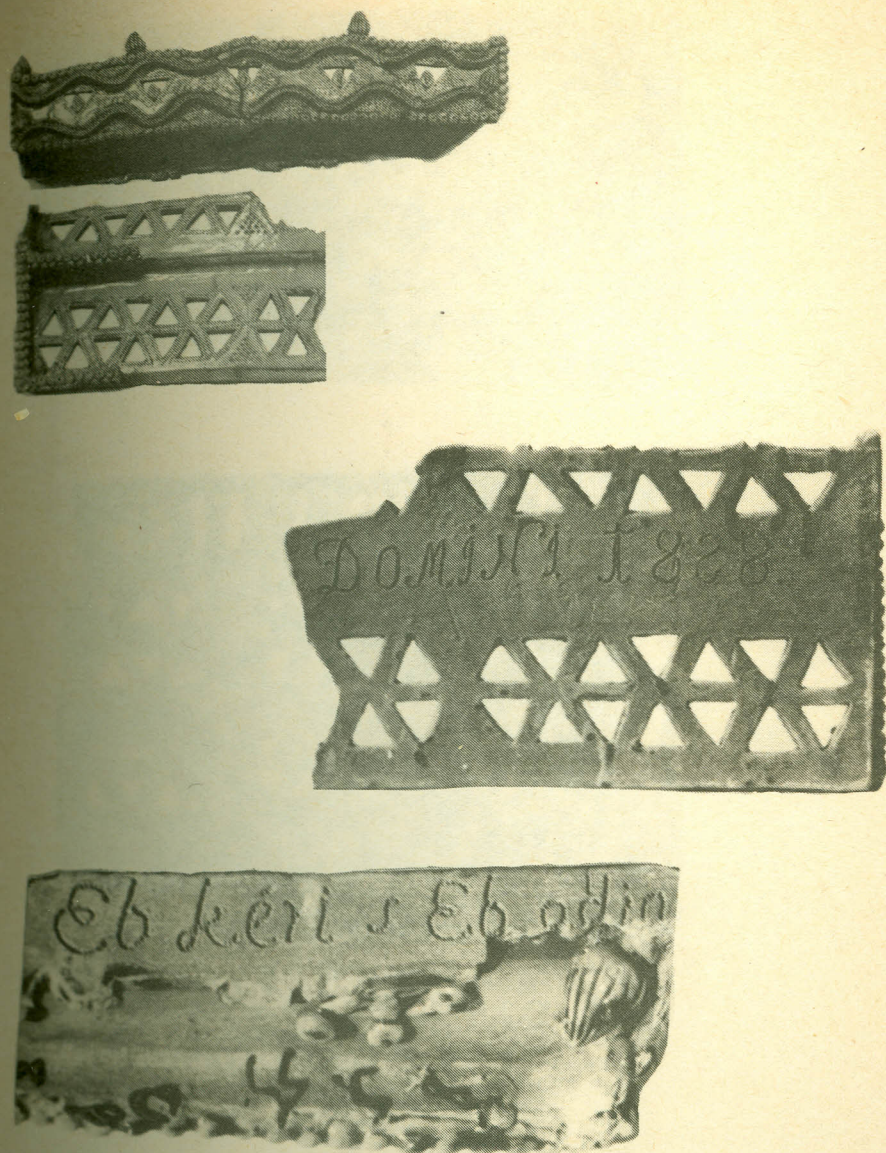
XXIII. tábla

1. *Dohánytartó medve*. Sötétbarna mázas. Mag. 25 cm. Lelőhelye: Pákozd. IKM 64.22.1.
2. *Csalikorsó*. Zöldmázas. Mag. 20 cm. Lelőhelye: Fejér megye. IKM 38.148.1.
3. *Csalikorsó*. Fehér alapon kék díszítés. Mag. 24,5 cm. Lelőhelye: Csákvár. IKM 65.94.1.



XXIV. tábla

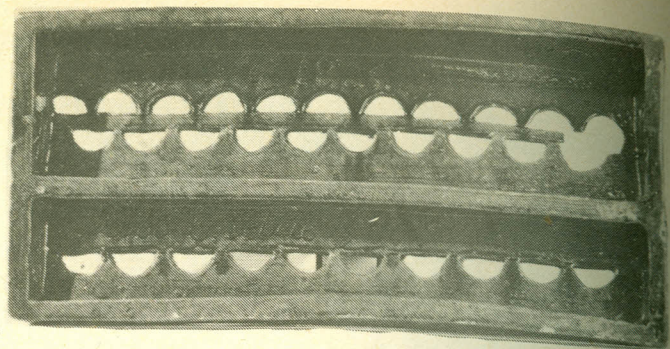
1. *Varró kosárka* Fehér alapon kék. Mag. 10 cm. Lelőhelye: Csákvár. IKM 65.17.1.
2. *Varródoboz*, fedelén kicsi virágcserep és kígyó. Teljes mag. 3,5 cm. Lelőhelye: Tata. IKM 10919.
3. *Virágcserep*. Zöld-barna díszítéssel. Mag. 15 cm. Lelőhelye: Fejér megye IKM 38.117.1.
4. *Csüngős cserep, virágnak*. Kék-zöld-sötétbarna-vörös díszítés, dróttal felakasztott apró szívek díszítik. Mag. 15 cm. Lelőhelye: Csákvár. IKM 65.139.1.
5. *Cserépkanalas*. Felirata: „ANNO 1825. Szabó Susannáé”. Zöldmázás. Hossza 51 cm. Lelőhelye: Csákvár. NM 68.216.54.



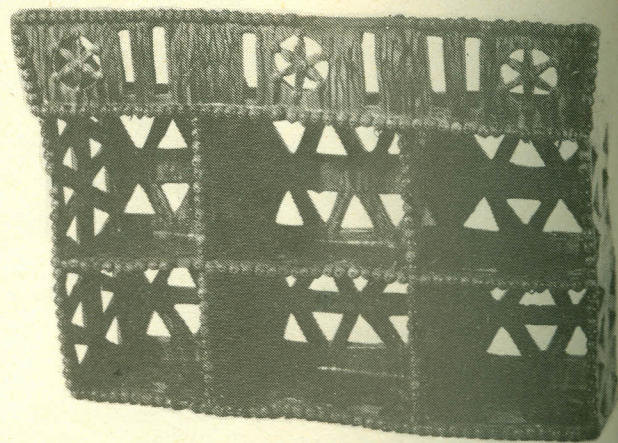
XXV. tábla

*Cserépkanalas párkánya*, „anno domini 1828”, hátlapján: „Szákij Mihályncé Eb kéri s Eb adja.” Hossza 53 cm. Lelőhelye: Csákberény. NM 52015.





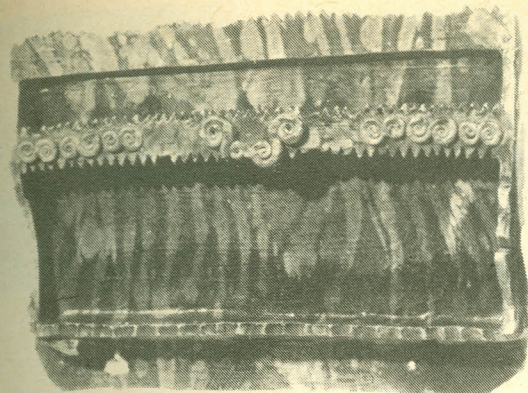
1



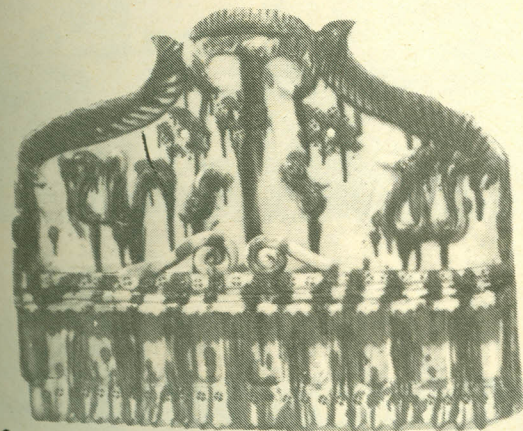
2

XXVI. tábla

1. *Cserékanalas*. Felirata: „ANNO 1825 Szabó Erzsébeté”, Zöldmázás. Hossza 51 cm. Lelőhelye: Csákberény. Gyűjtés ideje: 1903. NM 43256.  
 2. *Cseréppolc*. Felirata: „Anno 1827”. Zöldmázás. Hossza 65 cm. Lelőhelye: Lovasberény. NM 52009.



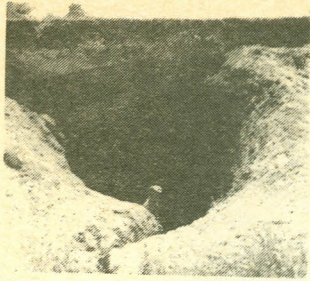
1



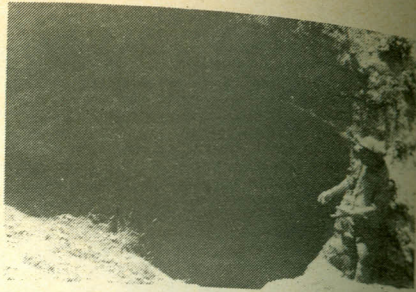
2

XXVII. tábla

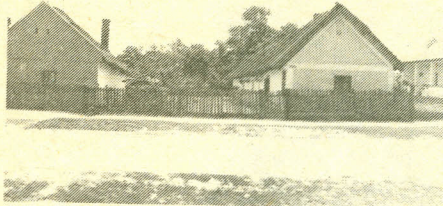
1. *Cserékanalas*. Fehér alapon zöldmázzal színezett. Hossza 47 cm. Lelőhelye: Csákberény. NM 43255.  
 2. *Cserékanalas*. Zöldmázás. Hossza 43 cm. Lelőhelye: Csákberény NM 43257.



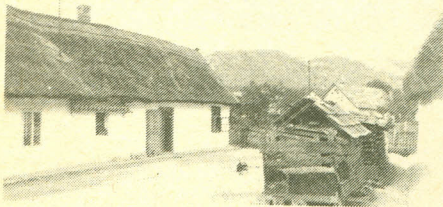
1



2



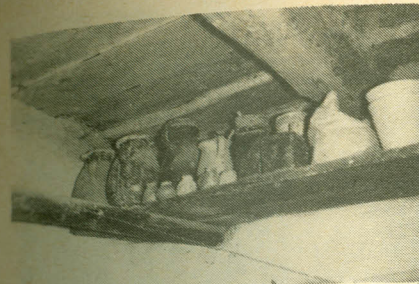
3



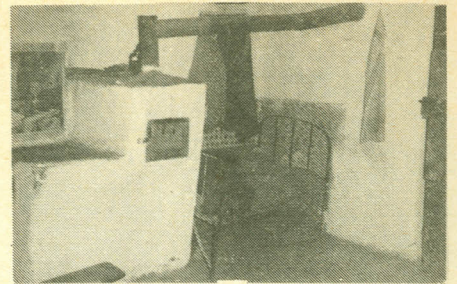
4



5



1



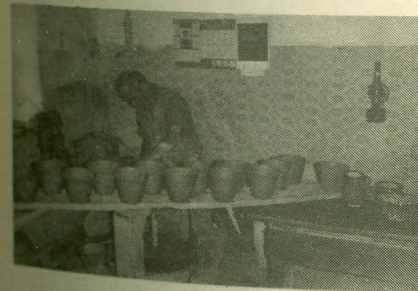
2



3



4



5



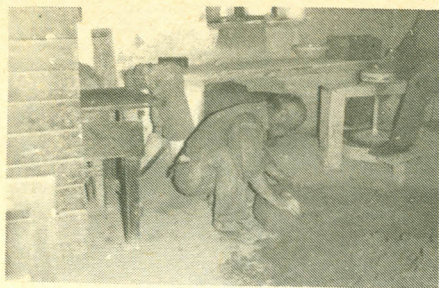
6

XXVIII. tábla

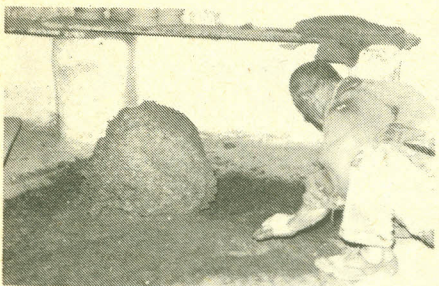
- 1-2. Agyagbányászat, a tál föld bányája.
- 3-4. Vas Kálmán fazekas háza
- 5. Idős és ifjabb Vas Kálmán az égetőkemencénél.

XXIX. tábla

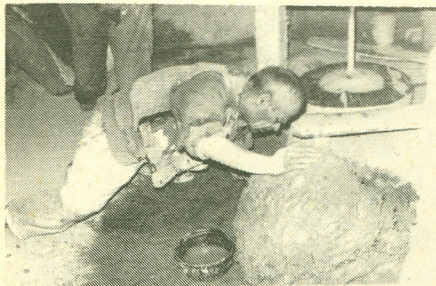
- 1-5. Vas Kálmán műhelye.
- 6. Agyagelőkészítés.



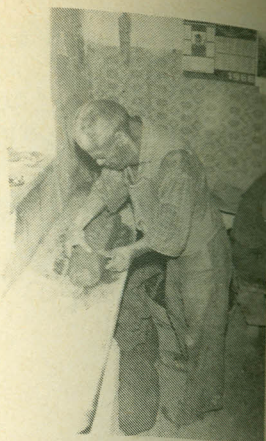
1



2



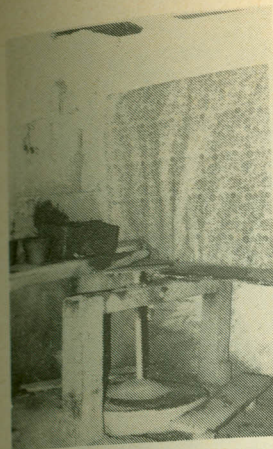
3



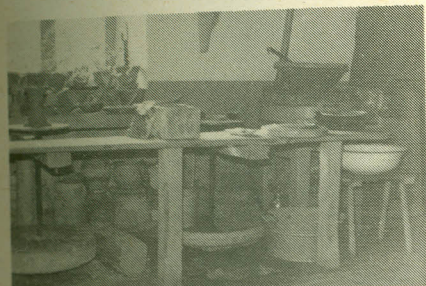
4



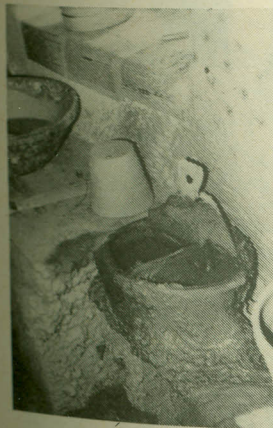
5



1



3



5



2



4



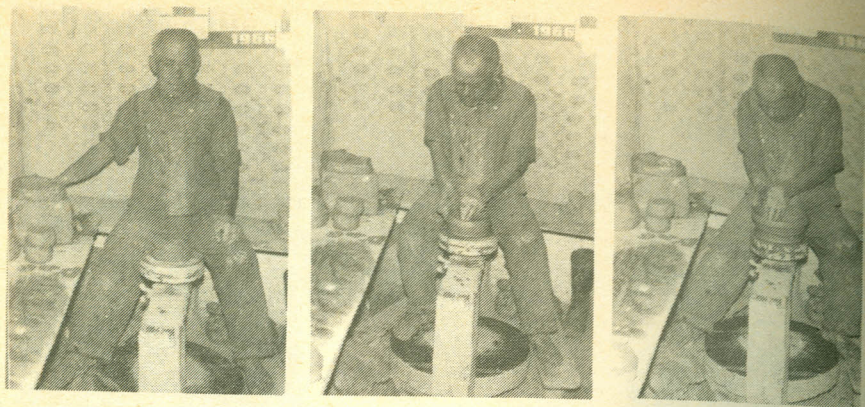
6

XXX. tábla

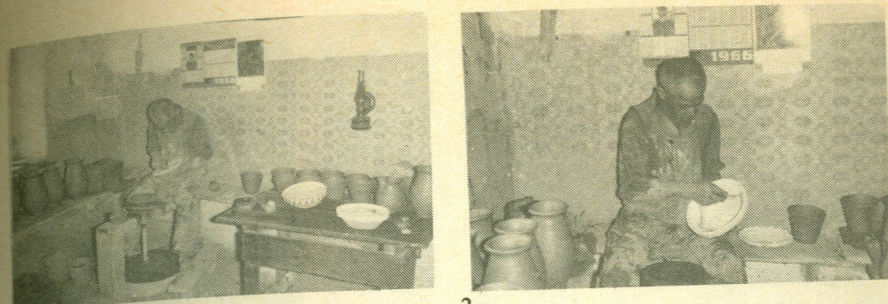
1-3. Agyagelőkészítés.  
4-5. Rögzítés.

XXXI. tábla

1-6. Korongok a Vas, Nagy és a Horváth műhelyben.



XXXII. tábla  
Tál korongolása (id. Vas Kálmán)

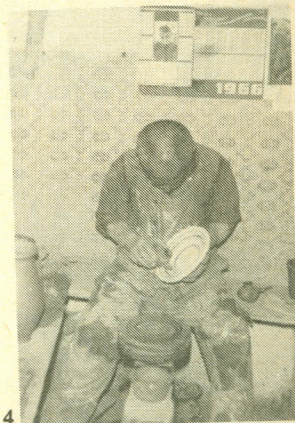


1

2



3



4



5

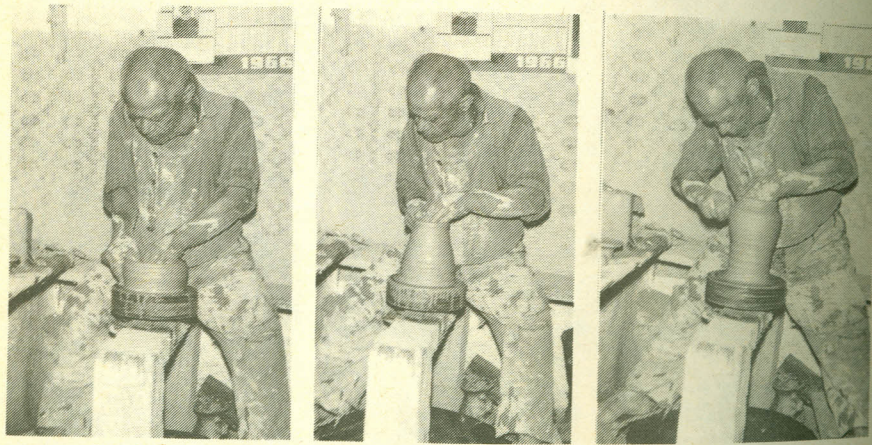
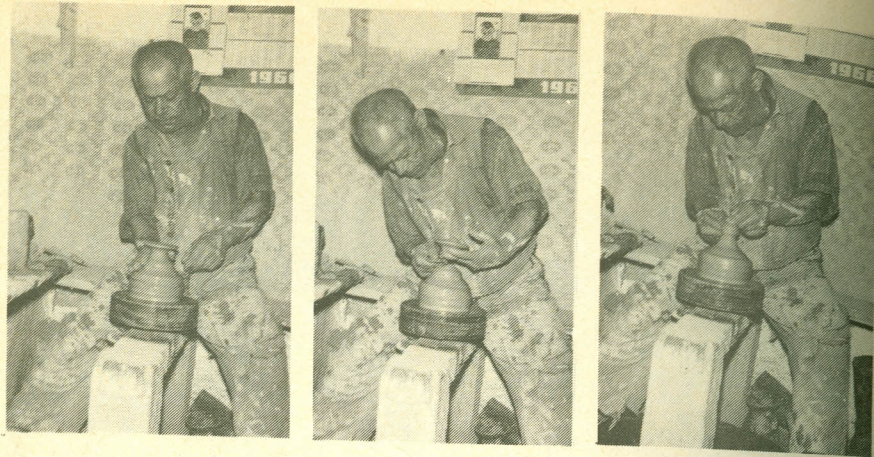


6

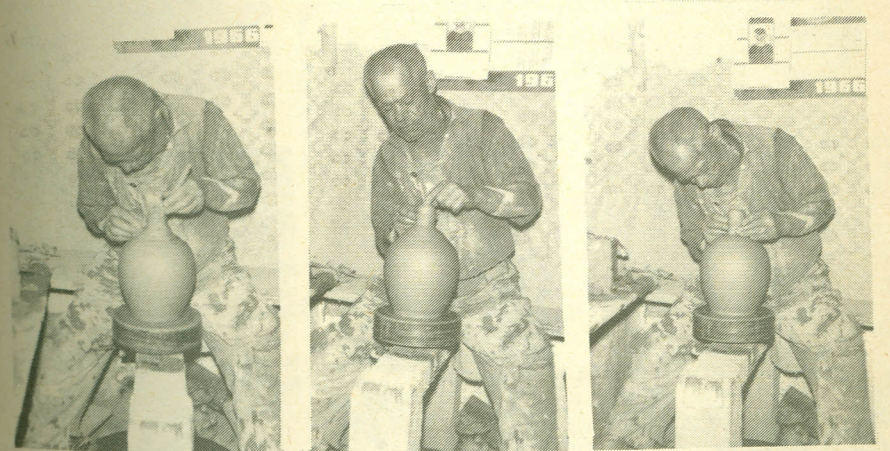
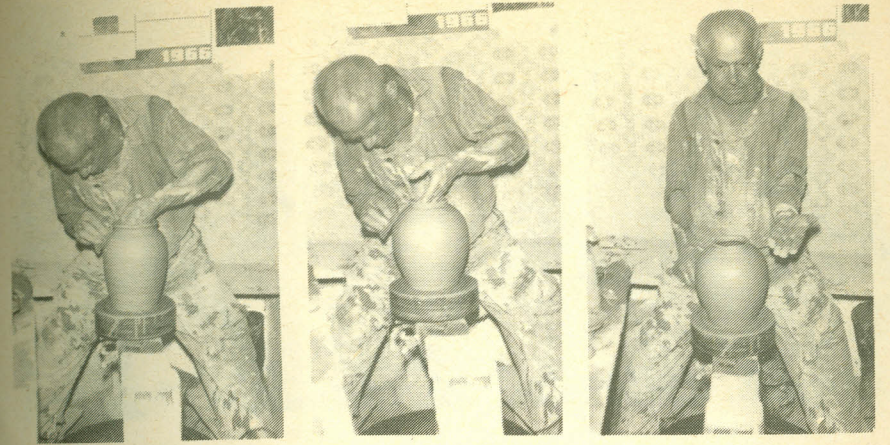


7

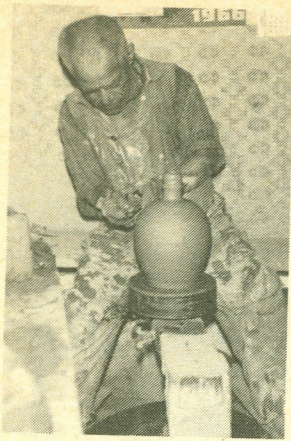
XXXIII. tábla  
1-4. Tálak írása.  
5-7. Korsó korongolása.



XXXIV. tábla  
Korsó korongolása.



XXXV. tábla  
Korsó korongolása.



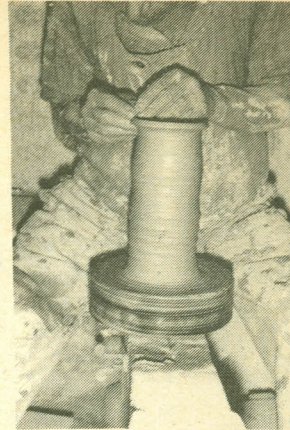
1



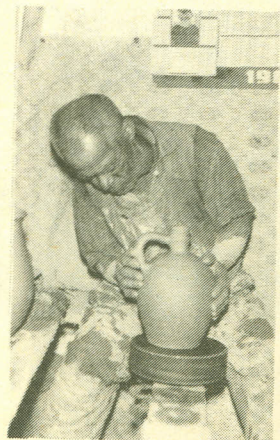
2



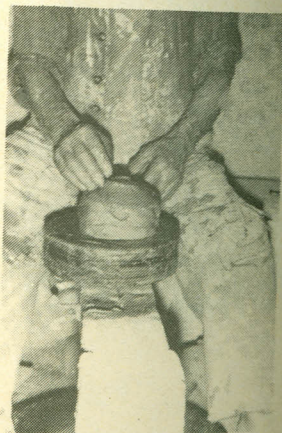
3



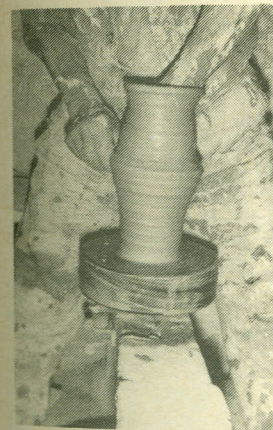
4



5



6



XXXVI. tábla

1-5. Korsó korongolása.  
6. Köcsög korongolás kezdete.

XXXVII. tábla

Köcsög korongolása.



1 2 3

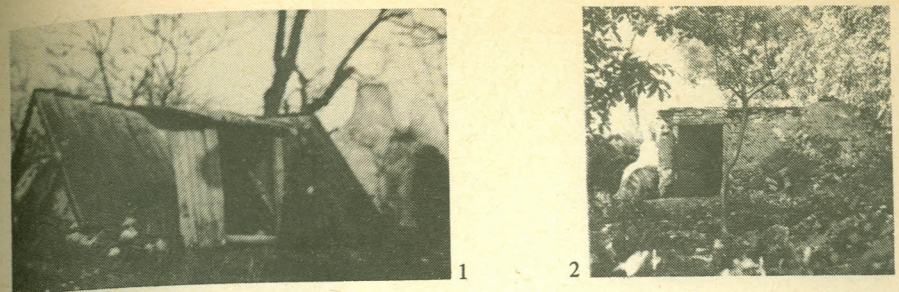


4 5 6



XXXVIII. tábla

1. Boroskancsó korongolása.  
2-7. Perselybaba készítése (ifj. Vas Kálmán)



1 2



3



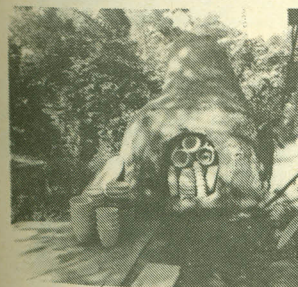
4



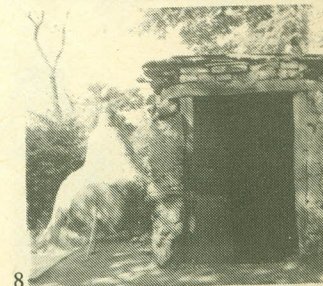
5



6



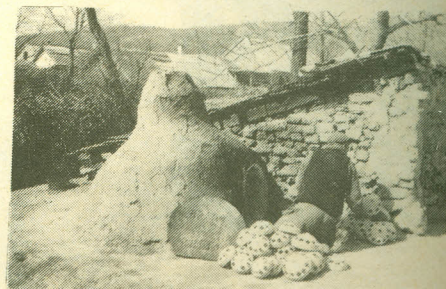
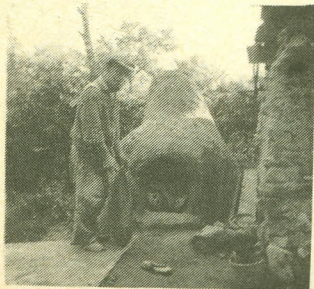
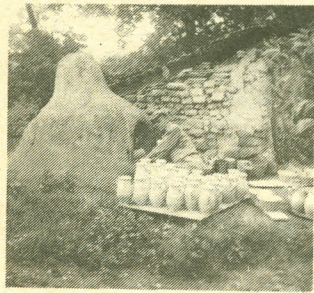
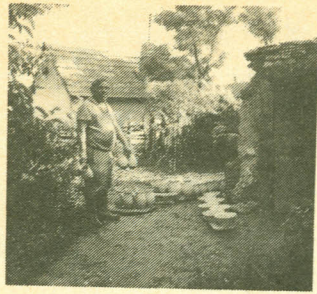
7



8

XXXIX. tábla

1 Nemes István fazekaskemencéje és „kótere”. Györffy István felvétele.  
2 4. Fazekaskemencék és „kóterek”.  
5-8. Égetés Vas Kálmánéknál.



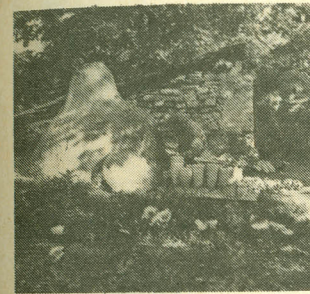
XL. tábla  
Égetés Vas Kálmánéknál.



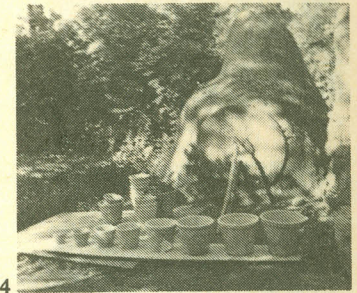
1



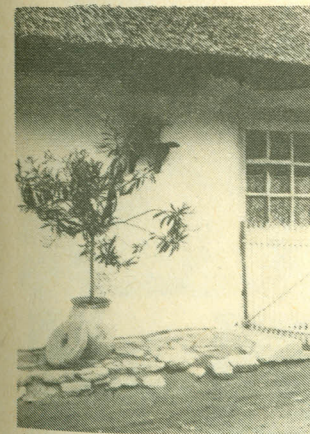
2



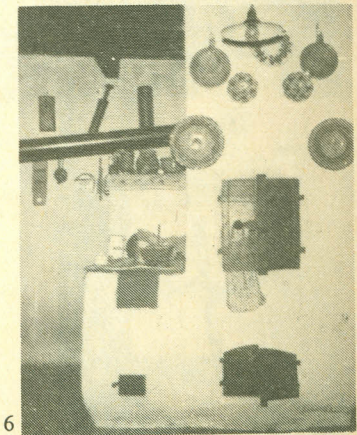
3



4



5



6

XLI. tábla  
1-4. Égetés Vas Kálmánéknál.  
5. Cserépedények használata, lakodalmi fazékba ültetett leander.  
6. Cserépedények id. Horváth István fazekasmester konyhájában

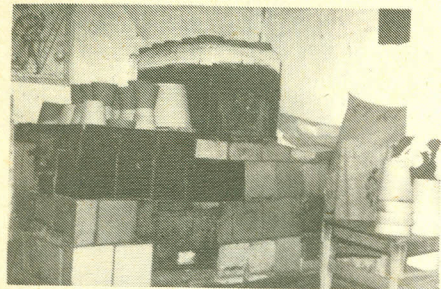




1



2



3



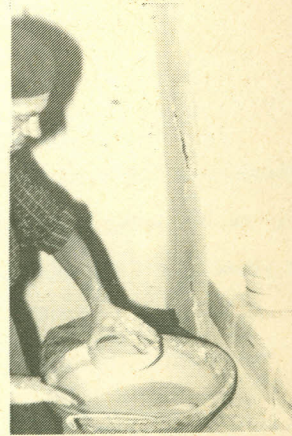
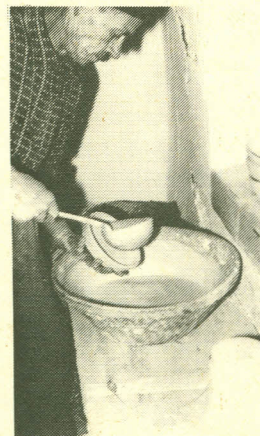
4



5

XLII. tábla

1-3. Edényszárítás a Horváth műhelyben.  
4-5. Mázorlés, örlőkő a Horváth műhelyben.



XLIII. tábla

Öntés, mázolás a Horváth műhelyben.

## IRODALOM

DOMANOVSKY György

*Népi fazekasság.* Budapest, 1942.

*Magyar népi kerámia.* Budapest, 1968.

IGAZ Mária – KRESZ Mária

*A népi cserépedények szakterminológiája.* Néprajzi Értesítő XLVII. 1965. 87–131

KÖRMENDI Géza: *A tatai fazekasság története.* Tatabánya, 1965.

KRASZTINA Lajos: *Csákvár története.* Csákvár, 1932.

KRESZ Mária

*Magyar népi fazekasművészet.* Szabad Művészet III. 1949. 943–499.

*Fazekas, korsós, tálás. (Néhány szempont fazekasközpontjaink kutatásához és összehasonlításához.)* Ethnographia LXXI. 1960. 297–379.

*Magyarországi fazekascéhek.* Kézművesipartörténeti Szimpózium referátumai és hozzászólásai. Veszprém, 1974. 27–45.

*A csákvári fazekasság – The Pottery of Csákvár.* Az István Király Múzeum Közleményei, D-sorozat 106. szám. Székesfehérvár, 1976.

*Magyar népi cserépedények.* Budapest, 1983.

PETRES Éva [szerk.]

*Kerámia - Keramik.* Székesfehérvár, 1966.

SÁNDOR Ildikó *Kerámiák.* Szentendre, 1981.

SERGŐ Erzsébet

*A Dunapentelén használt cserépedények.* Alba Regia VI–VII. Székesfehérvár, 1966. 180–185.

## TARTALOM

A csákvári fazekasság története, céhemlékek . . . . .	5
Régi edények, régi mesterek . . . . .	9
A mesterség ágai . . . . .	19
1. A fazekasok munkája . . . . .	19
2. Korsósmunka . . . . .	22
3. A tálasok munkája . . . . .	23
4. A kályhások munkája . . . . .	25
Műhely, munkarend . . . . .	26
Kereskedelem, vásárkörzet . . . . .	34
A csákvári edény használata . . . . .	37
Csákvár helye az ország fazekasságában . . . . .	38
Utószó . . . . .	39
Táblák . . . . .	41
Irodalom . . . . .	85

AZ ISTVÁN KIRÁLY MÚZEUM KÖZLEMÉNYEI sorozatban a következő néprajzi kiadványok jelentek meg:

*Tanulmányok:*

- Solymos Ede: Rekesztő halászat a Velencei-tavon. (1958)  
Pesovár Ferenc: Fejér megyei népi táncok I. Alapi táncok. (1960)  
Lencsés Ferenc–Farkas Gábor–Pesovár Ferenc–Sziklai Artúr: Tanulmányok Kisláng múltjából és jelenéből. (1964)  
Néprajzi Pályamunkák Fejér megyéből I. (1978)  
Pesovár Ferenc: Béres vagyok, béres. Fejér megyei népzene. (1982)  
Pesovár Ferenc: A juhait kereső pásztor. (1983)

*Katalógusok:*

- Pesovár Ferenc: A dunántúli pásztorművészet. (1967)  
Hofer Tamás: Festett táblák 1526–1825. A magyar népművészet évszázadai I. (1969)  
Varga Zsuzsa: Képek és szobrok. A magyar népművészet évszázadai II. (1970)  
Flórián Mária: Népi építkezés. A magyar népművészet évszázadai III. (1972)  
Boglár Lajos: Amazonasi indiánok. (1971)  
Pesovár Ferenc: A sukorói néprajzi ház. (1975)  
Kresz Mária: A csákvári fazekasság. (1976)  
Lukács László: A népi bútorok Fejér megyében. (1977)  
Demeter Zsófia–Lukács László: A puszták népe, a Mezőföld története. (1980)

Megjelent a Művelődési Minisztérium anyagi támogatásával

HU ISSN 0491-9629  
HU ISBN 963 01 7087 6

Kiadja  
A FEJÉR MEGYEI MÚZEUMEGYESÜLET  
A kiadásért felel: Dr. Demeter Zsófia főtitikár  
Készült 5000 példányban, engedélyszám: 44632 – 1661820 Fejér  
Felelős vezető: Papp Károly mb. igazgató

Ára: 45 Ft

