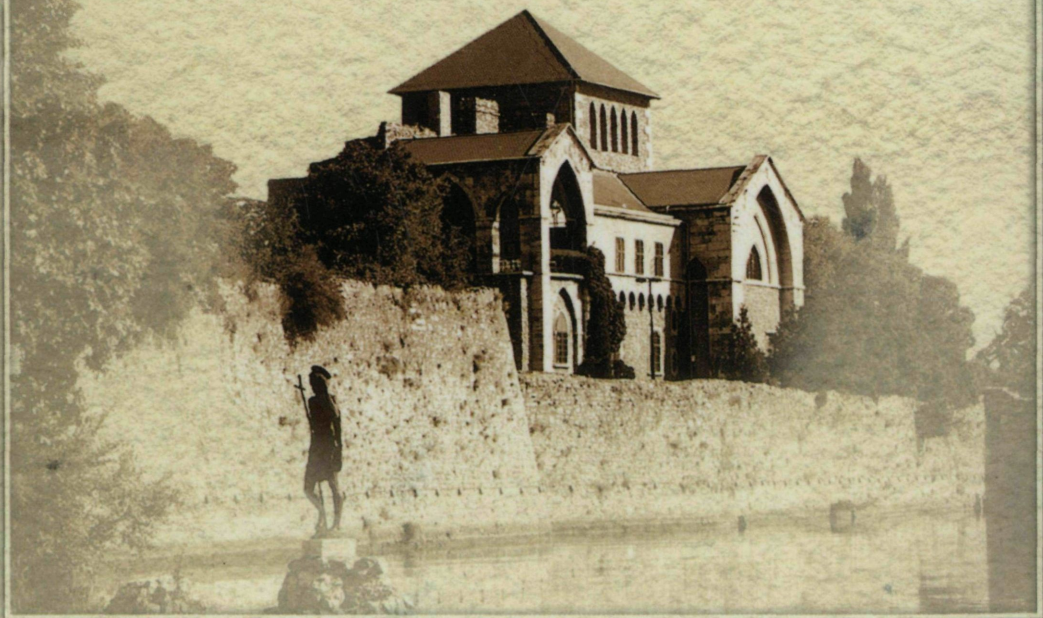




Tatai fazekasság

**Kiállításvezető
a tatai
Kuny Domokos
Múzeum
állandó
kiállításához**

I.

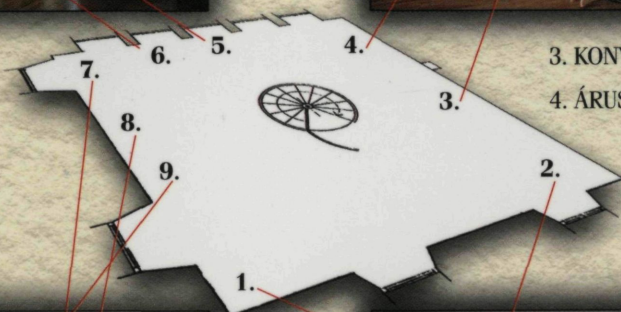




5. MUSTSZÚRÓ
6. CÉHREMEK



3. KONYHAI EDÉNYEK
4. ÁRUSÍTÁS



7. VEGYESEDÉNYEK
8. TÁLSOROZAT
9. FOLYADÉKTÁROLÓ EDÉNYEK



1. CÉHTÖRTÉNET
2. MŰHELY

FAZEKASSÁG KIÁLLÍTÁS



Kiállításvezető a tatai Kuny Domokos Múzeum
állandó kiállításához I.

A tatai fazekasság

Tata, Vár

2000.

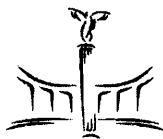
A kiadvány megjelenését támogatta:
NKÖM Közgyűjteményi Főosztály Múzeumi Osztálya
Tatai Cserépipari Rt.

A kiállítást rendezte és a kiállításvezetőt írta:
Kemecsi Lajos

Fényképezte:
Mohainé Varga Edit

Kiadványterv:
Görözdí Géza

ISSN 1586-4871
ISBN 963 7110 33 X



**NEMZETI KULTURÁLIS ÖRÖKSÉG
MINISZTERIUMA**

Felelős kiadó:
Fülöp Éva
igazgató

Készült 1000 példányban
Sollers Nyomda
Tata, 2000

A tatai fazekasság

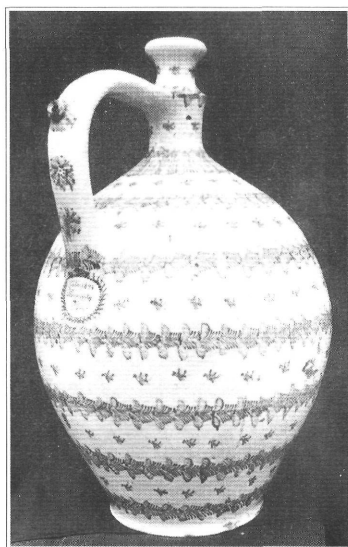
A Kuny Domokos Múzeum állandó kiállítása

A tatai Kuny Domokos Múzeum korábbi állandó kiállítása még 1974-75-ben készült. Ez magyarázza azt az erősödő igényt, hogy korszerű és frissebb állandó tárlat legyen látható a múzeum fő kiállító helyén, a tatai Várban. Szintén több évtizedes igényt vettek figyelembe a múzeum munkatársai, amikor az új állandó kiállítás forgatókönyvében a jellegzetes tatai fazekasság bemutatását is tervbe vették. Az első, népi fazekassággal foglalkozó időszaki tárlat 40 évvel a most megnyílt előtt volt látható a múzeumban. Sajátos véletlennek tekinthetjük, hogy annak idején éppen abban a teremben rendezték meg a kiállítást, amelyben most is helyet kapott.

A Vár tornyának legfelső emeletére vezető lépcsők és folyosók, illetve a rendkívül szép kilátással rendelkező toronyszoba a tatai fazekasságot bemutató kiállítás helyszíne. A 2000 júliusában megnyílt tárlat természetesen sokban támaszkodik a korábbi kiállítások és szakirodalmi előmunkálatok eredményeire. Ezekben meghatározó a szerepe Körmendi Gézának, a tatai népi fazekasság első kutatójának. A kiállítás az elmúlt évtizedekben gyara-

podó tudományos kutatások eredményeit felhasználva, a fazekascéh története mellett a munkafolyamat és a késztermékek teljes körű megismertetését is felöleli. A vár új állandó kiállításának vezetői – amelyek szintén hiányoztak az előző állandó kiállítás esetében – az egyes tematikus egységeket különállóan dolgozzák fel. A sorozat első darabja a tatai fazekasságot bemutató kötet.

A Vár tornyának emeletéről nyíló folyosó és lépcső vezet az érdeklődőket a fazekaskiállítás felé. Az első lép-



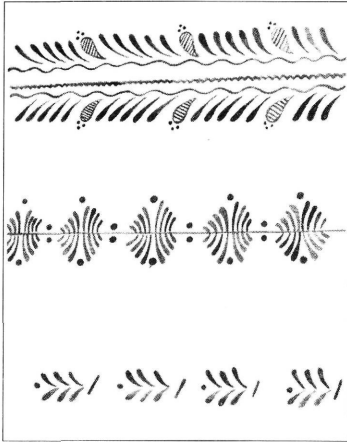
1. Millenniumi nagykorsó (1890)

csőfordulóban szembe találja magát a látogató egy különösen látványos és szép tatai edénnyel, amely szinte jelképe a helyi kerámiaművességnek. Az 1890-ben készült és a millenniumi ünnepeken 1896-ban aranyérmert nyert mázas nagykorsót Körmeny János fazekasmester készítette. Az edény szokatlanul nagy mérete ellenére (73 cm magas) megőrizte szabályos formáit és nemes arányait. Az üvegtárlóban megvilágított tárgy díszítése az egyedülálló tatai mintakincs szép példája. A magántulajdonban lévő látványos edényt a múzeum az állandó kiállítás időszakára letétbe kapta Körmeny Géza családjától.

A nagykorsó mellett a lépcsősor folytatása felé tekintve egy televízió képernyő vonja magára az érdeklődők figyelmét. A kialakított pihenő részben – a látogatók a tatai városi televízió által a ma működő fazekasok és a kutatók összefogása eredményeként készített fazekasfilmet láthatják, videomagnó segítségével. A több mint 30 perces film folyamatosan pereg. A filmben a múzeum, illetve magángyűjtemények értékes tárgyai mellett láthatóak további eredeti dokumentumok is,

emléket állítva a tatai fazekasok működésének. A film adta lehetőség segíti az érdeklődő látogatókat, hogy a kiállításon látottakról pontosabb és részletesebb információt nyerjenek. Különösen adatgazdag az ún. fekete kerámia készítésének munkafolyamatát bemutató rész. Szerepelnek a filmben a napjainkban Tatán dolgozó fazekasok is, akik folytatják elődeik mesteriségét.

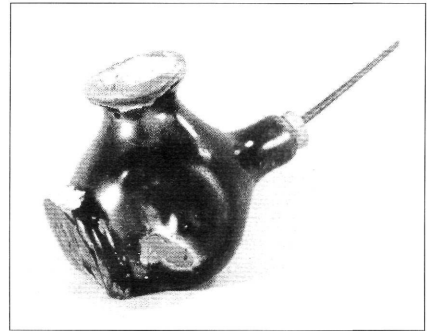
A pihenő – vetítő részt elhagyva, érkezik a látogató a toronyszobába vezető csigalépcső aljára. A lépcső melletti falakon a tatai edények jellemző kék és zöld írókás díszítményei közül láthatóak a legszebb tálközép és karima minták. Az írókázás menetét bemutató archív fénykép mellett tálközép minták szerepelnek. A tatai edényekre gyakran festett ún. csirkelábas hármas rózsza, és a kígyózott, behúzásos pettyezett csillag mellett a minden bizonnyal vallási szimbólumként is értelmezhető hármas hal minta is látható. A karima mintákból a sima egyenes vonalú koszorútól az ún. nyúlfüles koszorú pettyekkel és levelekkel kombinált motívumig, több változatot is bemutatunk.



2. Tatai karima minták

Tatán a mázas edények fehér felületét írókával díszítették, világoszöld és középkek mintákkal. Az íróka, általában gömbölyded alakú cserépedényke, melyet maga a fazekas készít. A felületén lévő nagyobb nyíláson töltik az edénykébe a díszítő folyadékot, s a kisebbikbe libatoll szárából vagy fémből való csövecskét helyeznek. Ezzel viszik a mintát a felületre. Az írókázás kezdetben még a kék és a zöld mellett, barna és sárga színekkel is előfordult. A díszítmények elemeit apró egyenes vonalából, körökből, cseppalakokból, hullámvonalakból néha növényi elemekkel vegyesen állították össze. Komplikáltabb elemek ritkábban for-

dulnak elő. Ezekből az egyszerű elemekből alakították ki a nagyobb motívumokat és ismétlődéseikből a sormintákat, több mint 70 különbözőt. A tá-laknál, tányéroknál középen két-háromtengelyes, tehát csillagszerű elrendezésben egy-egy nagyobb díszítmény



3. Évszámos íróka (1868)

van. Apró elemekből olykor virágcsokrot alakítottak ki. A peremeken folyamatosan körbefut, de ismétlődik a minta.

A mázatlan edények legszebb, legarchaikusabb darabjai a határi korsók, amelyeknek a vállát és a hasát vörös földfestékkel díszítették. A díszítmények elemei geometrikusak. E korsóknak csak a száját és a csücskét mázolták. A tatai edények díszítményeinek

jellege és díszítésmódja nemcsak a Dunántúl, de az egész magyar fazekasság gyakorlatában egyedülálló. Nincs kapcsolata egyetlen más fazekas központ stílusával sem. A tatai fazekas sohasem írókázott. Mint ezt a falon látható fénykép is igazolja, ez a munkafázis a tarkázóasszonyok feladata volt. A női kezek hozták létre és variálódtak ezek az apró, hímzésben is megtalálható minták.

A toronyszobába vezető lépcsőkön feljutnak a látogatók a Vár épületének legmagasabb részébe, ahonnan a város és a tó felé is csodálatos a kilátás. A lebilincselő látvány – és nem utolsósorban a sok lépcső – miatt, a terem közepén körbefutó padon megpihenhetnek a látogatók. A kiállítás tárgyi anyaga a vár jellegéhez illő tömör, bútorszerű tölgyfa tárlókban nyert elhelyezést. A tárlók mellett, a terem sarkában kialakított műhely - rekonstrukció vonja magára a látogatók figyelmét.



4. Műhely-rekonstrukció

A műhely berendezése az 1930/40-es évek helyzetét idézi, mikor még, ha nem is virágjában de élő gazdagságában működött a tatai fazekasság. A Csiszár család több generációra visszavezethetően fazekasként kereste a kenyerét. A ma is dolgozó Csiszár József fazekasmester ajándékként került a múzeumba a műhely berendezésének, szerszámainak jelentős része. A kiállított szerszámok és a műhely berendezése hűen idézi fel a fazekasság munkafolyamatát, a nyersanyag bányászásától az égetésig.

A mesterség szakosodásánál a nyersanyag, az agyag minősége a meghatározó. A tűzálló agyaggal dolgozó kézműves a fazekas, míg a nem tűzálló agyag a korsós és a tálás nyersanyaga. Tatán nem tűzálló agyagot bányásztak, így a mesterség két utóbbi ága fejlődött ki. Az edényfélések aránya a termelés egészében számszerű pontossággal megállapítható. Így Tatán az edények 60%-a tálasedény, 30%-a köcsög, és a maradék 10% fazék illetve szilke. A városban nem annyira a mesterek voltak tálások vagy korsósok, hanem inkább a bérmunkások, a „százszámok” szakosodtak így. Tűz-

álló agyagot alkalmanként hoztak a helyi fazekasok. Az agyagot a mester általában napszámmal ásatta ki. A bányászásnál használt szerszámok: az ásó, a lapát és a lyukvágó. Az agyag minősége rendkívül különböző, nem csak bányánként, hanem egy-egy bánya rétegei is más tulajdonságúak. A bányászásnál használatos eszközök mellett látható a műhelyben a „dákó” is, amelynek segítségével emelték fel a fazekasok a száradó edényeket tartó deszkát.

Az ősszel kibányászott agyagot pihentetik, fagyasztják, hogy mállékonyabb legyen. A következő munkafázis, az iszapolás során a vízzel áztatott és sűrű masszává kevert agyagot rostán többször megsűrítik. Ezután az agyagot az agyagverő bunkóval ún. törzsökbe, agyaglömbbe tömörítették. A kupacba vert agyagot földfaragó sarlóval kétszer lefaragták, így tisztították tovább. A megtisztított agyagot az iszapoló ládában szikkasztották, nyáron akár 2-3 hétig is. A megszikkadt agyagot – a műhely részben is látható – földmetszővel kockára vágták és megforgatták. A megszikkadt, kockára vágott és pincében pihentetett agya-



5. Az agyag tiprása

got a fazekas lábbal megtiporja. Kétszeri kitiprás után kerülhet az agyag a gyúrópadra. Ez a munka már szorosan hozzátartozik a korongolás előkészítéséhez. Ekkor olyan gömbölyű agyagegységeket formálnak kézzel, amelyek megfelelnek a készítendő tárgyhoz szükséges agyagmennyiségnek.

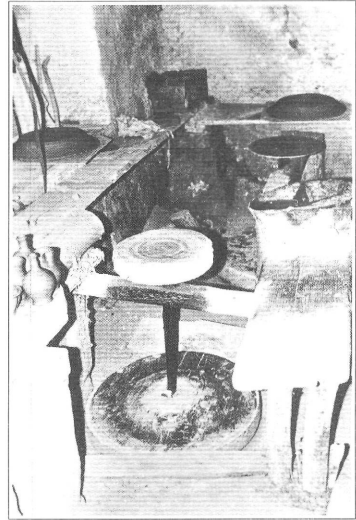
A fazekas fő munkaeszköze a korong. A magyar nyelvterületen az álló tengelyű, orsós korong a legelterjedtebb. A szerkezeti megoldás változa-

tai a korongállvány esetében jelentkeznek. A tatai korong - hasonlóan a Csákváron használatoshoz - mélyített gödörben forog. A két egymástól eltérő méretű fakorongot függőleges vastengely köti össze. A felső ún. korongfej 18-30 cm, anyaga tölgy, dió vagy szilvafa volt. Az alsó fakorong neve korongtalp. Ennek átmérője 80 cm, vastagsága 8-10 cm. A tölgyből készült korongtalpat vasabroncs veszi körül, nehogy használat közben elhasadjon. A legnehezebben megtanulható mun-

kafázis a korongozás. A korongtalpat jobb lábbal előre, a ballal pedig hátrafelé rúgják. A korongon végzett munka lehet terítómunka – ez a tányérok és tálak készítése –, illetve felhúzó munka, melynek során a fazekat, köcsögöt, korsót, kancsót stb. készíti a fazekas. A korongozásnál használatos eszközök a focsos edény, amelyben a híg agyag, illetve a víz van, a szorítóbőr, és a fakés. A görbefát a határi korsó készítésénél alkalmazzák. A felhúzott edényt a fazekas metsződróttal levágja a korongról. A tálak leemeléséhez a fazekas tálvesszőt használ, ugyancsak keze ügyében van a tálmérték is. A tálak és a kuglófsütő leemeléséhez használták a fazekasok a lapickafát is.

A formázás után merítőkánállal földfestékekkel önti le a mester az edényt. Az első világháborúig a tatai fazekasok még mázolás előtt is égették egyszer az edényt, ezt „zsöngélésnek” nevezték. A gondosan meghatározott rendben rakodott kemencében 7 mázsa bükk- vagy tölgyfával 8 órán át égették az edényt. Tatán a függőleges huzatú, kerek alaprajzú katlankemencét használták. A kemence terének

gazdaságos kihasználásához szükséges, hogy a fazekas már a rögzészi-



6. Fazekaskorong

tésnél és a korongozásnál tervszerűen számítsen arra, hogy a kemencében az egyes edényformákból mennyit tud elhelyezni. Az égetés legfontosabb szerszáma a 3 méter hosszú, vasból készült tűzvonó.

A kiszedett és kihűlt edényt már lehet mázolni. A máz törése mozsárban történt, őrlése mázörlőkövön. Ez általában a legények feladata volt. A műhelyben felépített mázörlő alkatrészei eredetiek, még id. Csiszár József

műhelyében működött. A két egymáson fekvő kő közé a felső kövön lévő középnyíláson keresztül öntik a megnedvesített mázkeveréket. A felső követ a mázórlóbot segítségével forgatják. Az őrlés minőségét a kövek közötti távolság szabályozásával alakítja a fazekas. Erre szolgál a menetes vasrúd. A mázazás módja ugyanaz, mint az öntőfestékekkel való leöntés. A második égetés után eladásra kerül a szépen csillogó edény.

A különböző szerszámok használatát dokumentáló fekete-fehér fényképeket, amelyek a műhelyrész falán láthatóak, a Néprajzi Múzeum fotótárából válogatták a kiállításra. 1931-ben készültek a rendkívül érdekes fényképek, amelyek némelyikén a kiállításon is bemutatott tárgyi emlékek láthatók használat közben. Például a korabeli fotón is látható máztörő bronzmózsár eredeti példánya is a rekonstruált műhely berendezése közé tartozik. Érdeemes a fényképeken szereplő fazekasmesterek és legények–inasok ruházatát megfigyelni. A fényképezés jellege magyarázza, hogy szokásos munkaruhájuk helyett ünneplőben, fehér ingben–nyakkendőben végzik a különbö-

zó munkákat a tatai fazekasok. A műhely berendezését, alaprajzát bemutató rajz segítségével megismerhetik a látogatók a legfontosabb eszközöket. Magát a munkafolyamatot – természetesen korszerűsödött formában – a bevezető részen látható videofilm is bemutatja.

A műhellyel szemben álló első tárló a tatai céh történetét őrző emlékeket mutatja be. A Kisalföld peremén, a Gerecse lábánál fekvő Tata a legjelentősebb dunántúli fazekas központok egyike volt. A tatai fazekasságról a 17. századból maradtak fenn az első emlékek. E korszakból – a kerámiatárgyak törékenysége miatt – csak igen kevés fazekastermék maradt ránk. Ezekon megfigyelhető a török hódoltsági edények hatása. Elsősorban az ornamentika jellegzetes. E stílus virágos-leveles-indás-korsós motívumanyaga, kompozíciója erősen érezteti hatását még a 19. század népművészetében is. A virágos ornamentális díszítés elterjesztésében a török hatás mellett nagy szerepük volt a svájci eredetű anabaptistáknak, a habánoknak is. A fazekas mesterséget úzó iparosokról az első forrás az 1614. évi összeírás, amely szerint ismeretes a helységben a „fa-



7. Máztörés

zekasok háza”. Száz évvel később az országos összeírásban három tatai fazekasmester szerepelt. A település fejlődésével összhangban kialakuló céhesedési hullám idején 1722-ben kapott céhszabadalmat a tatai fazekas céh, átvéve a komáromi fazekasok 1718. évi céglevelét.

A céhszabályok, az articulusok összefoglalták a céh legfontosabb szabályait, a céhbe tartozó iparosok kötelezettségeit. A céh részletesen sza-

bályozta az inasok kötelességeit. A három éves tanulói idő alatt az inas a műhelybeli feladatok mellett, gyakran végzett házimunkát is. Az inas általában az általa – vagy szülei által – fizetett ún. szegődtető és szabaduló összeg lefizetéséért és a végzett munkáért cserébe évente egy pár csizmát és egy öltözet ruhát kapott a mestertől.

Az inasévek után következtek a legénysorban eltöltendő esztendőik. Minden legény legalább három évig tarto-

zott vándorolni. Az ezzel kapcsolatos írásos emlékek közül a tárlóban látható Borsos Pál tatai fazekas, Pápán kiállított igazoló levele az ott töltött tanulóióról. Az oklevél a rajta látható rendkívül szép fazekas céhpecsét mellett, a dunántúli fazekas központok közötti kapcsolatrendszer bizonyítékként is értékes forrásunk. A Tatán dolgozó fazekasok legtöbbszörének gyermeke folytatta elődei mesterségét. Így tett Borsos Pál fia József is, akinek 1861-ben megnyitott vándorkönyvében szinte az összes jelentős dunántúli fazekas központban eltöltött hosszabb-rövidebb munkaidőt igazoló bejegyzés fennmaradt. A legények munkafeltételeit a céhszabályok szigorúan megszabták.

Tatán, mivel az átlagosnál több fazekaslegény tevékenykedett, külön legénycéhet is alapítottak 1767-ben. Szabályzatuk kiterjedt a hétköznapi viselkedéstől a munkavégzésen át az ünnepekre is, mint az alábbi részletek igazolják:

4ik Artikulus

A Legények minden reggel tartoznak négy óraker a munkához fogni, és hét óraker a munkától meg szünni.

8ik Artikulus

Ha valamely Legény bójárásban Láda nyitva lévén haragjában az asztalt megütné, vagy illetlen szóllásában vagy maga rosz viselése miatt a bort lehintené, egy heti bért büntetésül le tenni tartozik.

13ik Artikulus

Az éjtzakai kóborlás, és az Blomontak vagy korhel hetfü egy általjában tiltatik, amenyiszor tapasztaltatik, annyiszor tizenöt krajtzárokba büntettessen.

14ik Artikulus

Ha pedig valamely Legény az Szálásán nem hálna, az egy petákra büntettessen azon kívül ha valaki az utcán páltza nélkül – vagy egyébkép tiszteletlenül jární láttatnék, vagy maga viselésiben vagy beszédiben botránkozás tapasztaltatnék az olyan Legény tizenöt krajtzárokra büntettessen.

A mesterré váláshoz a vándorévetket bizonyító igazolások mellett reme-

ket is kellett készíteni. A fazekascéhbe a belépéskor 25 Ft taksát kellett fizetnie az új mesternek, ez a szabályozás egészen az 1850-es évekig érvényben maradt. A taksán kívül még vendégeskedést is tartottak a jelentkező költségen. A mesterek mindennapi életét és munkáját is szabályozta a céh. A mesterek közötti konfliktusok feloldására példa az alábbi részlet a céh jegyzőkönyveiből:

„Lenárd János és Lenárd Ferencz között a minémű villongás és gyűlölség volt ma össze békültek és ha valaha az iránt szemre hányás lesz a ki elől hozza és oka lészen a 4 forintot megfizetni tartozik.”

A szervezet megszabta a munkafeltételeket, az árusítás rendjét. A termékek árát közölték a vármegyei limitációk, árszabások. A kiállításon bemutatott 1813-ban készült Komárom megyei árszabás szerint a fazekasok egységesen 4 krajcárt kérhettek *„egy egészen mázas egy itcsés tejes kötsőgér”*. Az árak központi szabályozása a készítők és részben a vásárlók számára is kedvező volt. A céhbeli mesterek érdekeinek védelmét szolgálta a vásári árusítás rendszerének

szabályozása. 1777-ben még csak egy általános rendelkezést hoztak az árusítással kapcsolatban: *„Az Böcsületes Czhe el vegezte hogy az aki az Arust el hija egyik az másikátul tehát annak büntetése lészen egy forint a vagy tizen öt pálcza.”* Később az árusok piaci sorrendjét és helyét is pontosan megjelölték. A vidéki iparosok csak a helybeliek után foglalhattak helyet.

A tárló mellett álló dobogón látható a tatai fazekascéh 1722-ben készült



8. Céhláda (1722)

céhládája. A fenyőfából készült díszes kivitelű láda oldallapjait esztergált pilaszter díszíti. Az évszám az előlap betétjére festve olvasható. Előlapján található zárszerkezete, vaslemezről kovácsolt kulcscímerrel. Szintén vaslemezrel vannak felerősítve a tetején

és oldalain elhelyezett fogantyúk. A ládában őrizték a céh iratain kívül a céhpecsétet és a céh pénzt is, amelyet a szigorú bírságok és büntetések is gyarapítottak. A gyűléseken a láda nyitva állt és aki méltatlanul viselkedett, úgymond a ládát sértette meg, s ezért büntetést fizetett. Szintén megbüntették a gyűléseken illetlenül viselkedő személyeket is. Így járt Csanky Péter mester 1794-ben: „*Bor el Döntésért és korszoba valo pökésért tartozik 50 kr.*” Egyébként a büntetésekből befolyt összeget rendszerint mulatságon közösen költötték el év végén.

A tárlóban látható a fazekasok pecsétnyomója is. A tatai fazekasok igen szép kivitelű, Ádám és Éva paradicsomi bűnbeesését ábrázoló réz pecsétnyomója szintén 1722-es évszámot visel. Ábrázolásán kétfülű ún. lakodalmas fazékból nő ki az almafa. Felirata: „*TATA VÁROSSINEMES FAZAKAS CHE PECSÉTIJE 1722*” Kompozíciójával és metszésével egyike a legszebb észak-dunántúli fazekas céhpecséteknek. Fontos kellék volt a szintén a tárlóban bemutatott céhkorsó is, illetve a legfontosabb munkaeszközök egyike a fakés, amely szintén közismert fazekas



9. Céhpecsét (1722)

szimbólum. A tatai társulati korszó késői, csak 1865-ben készült. A sárgamázás gazdagon díszített korszó hasát szőlőmintával körülvevő címer díszíti.

A 18. század közepétől a tatai céheket kötelezik, hogy templomi zászlókat készíttessenek és azt az egyházi ünnepeken használják. A fazekasok évenkénti szentmiséjét Keresztelő Szent János ünnepén (augusztus 29.) tartották.

A 18. század végén járt Magyarországon Robert Townson, angol tudós, aki 1793-ban ellátogatott Tatára és írásában megörökítette a tatai fazekasokat is.

„Gyártanak itt cserépedényeket is. Ezen gyáarak közül meglátogattam az

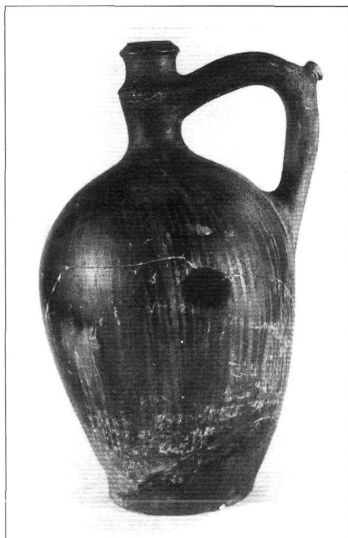


10. Céhkorsó (1865)

egyiket, amely nagyobbserűnek tűnt előttem. Hanem a kisebbek érdekesebbek. Több helyütt a máshol is megszokott kemencét találtam; de azok igen szegények, nagyon egyszerű módon apró kis kemencéket csinálnak maguknak. Belül méhkas alakú, magasságuk öt vagy hat láb, anyaguk föld és sár, oldalukon egy ajtóval. Ugyanolyan anyagú a burkolatuk is. Fenekén a talajban árkot ásnak, ahol három vagy négy vasrudat helyeznek el: ebből áll a kemence, a vasakra pedig a cserépedényeket helyezik: az egyik oldalon mélyebben ássák ki a földet és

egy nyílást készítenek, amely a kemencével közlekedik: itt szítják a tüzet. Igen nagy mennyiségű fekete cserépedényt állítanak elő. Ez nem más, mint Wedgwood úr finom gyártmányának durva utánezata. Hogy ezt a színt megadják edényeiknek, a kemencét a fa teljes elégeése előtt elzárják: így az edényeket kiteszik a füstös gőznek, amely azokba beleég. Néhányan azok közül, akik visszasugárzó kemencékkel rendelkeznek, ezeket a földbe ássák: úgy hogy a négy felületlap közül hármát a föld alkot ...”

A tatai fazekasok ekkor tehát ún. fekete kerámiát készítettek. Ezeknek az edényeknek egyszerű a díszítménye, csupán sávozást, vagy spirális vonalazást tettek rá. A sávozás a legősibb a díszítőelemek között. Ezen díszítőelem elkészítéséhez tompa hegyű, kvarc folyami kavicsot használtak. A fekete kerámiát egészen a 19. század közepéig készítették. A tárlóban látható a legrégebbi ismert tatai fekete korsó - amely a Néprajzi Múzeum gyűjteményébe tartozik. A 19. század második felétől a tatai mázas edény alapszíne már fehér, olykor enyhén sárgás árnyalatú. A díszítmények színei ettől kez-



11. Fekete korsó

dődően a világoszöld és a középkek. Látható a tárlóban a legkorábbi ismert évszamos mázas edény, egy kupa, amely 1802-ben készült.

Az 1835-70-es évek között a tatai fazekasmesterek száma elérte a 71-et, a szegődttetett inasoké a 149-et. Az 1900-as népszámlálásban már 96 fazekasiparos szerepel Tata-Tóvárosnál. A Dunántúl egyik legnagyobb központja ekkor a tatai. Ezekben az években éli a fazekasipar a virágkorát. Az e mesterséget űzők 1872-ben a csutorásokkal együtt léptek be az Ipartársulatba a céhek megszűnését követő-

en. A tatai céhes fazekasok működésének virágkorát idézik a különleges értéket jelentő évszamos munkaeszközök, a Néprajzi Múzeum gyűjteményéből kölcsönzött, 1854-es évszámot viselő „focsos edény”, és a családi tulajdonban lévő 1868-ban készült zöld mázas íróka.

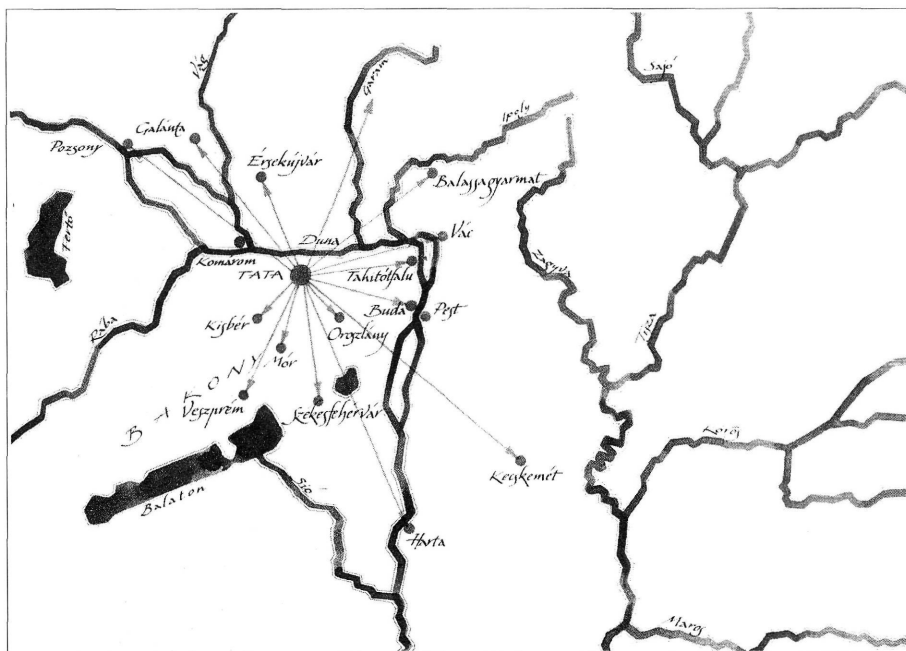
Nem minden fazekasnak volt Tatán iparendelése, saját műhelye. Ők az iparral rendelkező fazekasoknál végeztek bér munkát. Szerződésük általában száz-száz edényre kötött, ezért nevezték őket „százszámosoknak”. Az 1920-as években a fazekasok száma 24 főről folyamatosan csökkent s 1955-ben egyedül Csiszár József dolgozott közülük. Az 1970-es évek végétől ifj. Csiszár József és Végh Ákos működik a városban fazekasmesterként, őrizve a hagyományokat.

A történeti emlékeket tartalmazó tárló felett látható térkép a tatai edény piackörzetét mutatja be. Eljutottak az itt gyártott edények a Duna-Tisza közén fekvő helységek mellett, a Felvidék illetve a Szigetköz tájaira is. A különböző fazekasközpontok vásárközretei nem voltak merevek, az érintkezési területek sokszor fedték egymást. Az

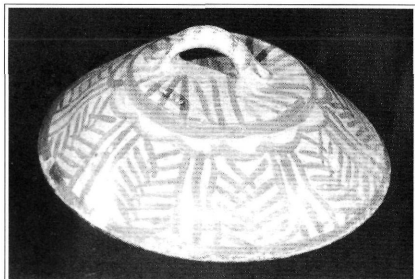
edények eladása egészen az első világháborúig a fazekas házánál történt. A nagykereskedők előre megrendelték a szükséges edénymennyiséget, amit ők terjesztettek a vásárokon. A világháború után – mikor átrendeződtek a hagyományos árucserre-kapcsolatok – az iparosok maguk is kényyszerültek árusítani edényeiket. Szőlőtermő vidékekre – pl. Mórra – az áprilisi és novemberi vásárra vitték korsóikat, kancsóikat. A bicskei, nagyigmándi és a

kisbéri vásárokon a csákvári fazekasokkal árultak együtt. A csákváriak olcsóbban adták az edényt, elsősorban a tűzállót. A tatai edény elterjedtségét napjainkban is igazolják a múzeumokban őrzött innen származó tárgyak Balassagyarmattól Veszprémig.

A többi tárlóban a tatai fazekasok által gyártott késztermékek különböző csoportjait ismerheti meg az érdeklődő. A helyi agyag minőségéhez igazodva a nem tűzálló nyersanyagot



12. A tatai edény elterjedése



13. Füles fedő

igénylő tárolóedények, tálak–korsók adják a tárgyak többségét. A műhelyrekonstrukció melletti magas tárlóban a konyhai edények láthatóak. (2. számú tárló) A sütő és főzőedények közé tartoznak a tepsik, serpenyők, lábasok, kalácsütők, fánk sütők, szűrők, fedők és főzőfazekak. Ezeknek az edényeknek az elkészítéséhez szükséges tűzálló agyagot a tataiak hozták. Az 1910-es években vasúton szállították Vas megyéből, Magyar-szombatfáról. A fazekaknál megkülönböztetünk keskenyfenekű- illetve szélesfenekű fazekat és kislefazolek. A paraszti háztartásban a legfontosabb funkciója a főzés volt. A széles fenekű fazék elterjedése összefügg a „sparhert” vagy „masina” mint tűzhely múlt század végétől követhető terjedésével. Mivel a láng nem nyaldosta körül, és nem kormozta,

ezért mázas lehetett kívülről is. Olyan ételek főzésére volt a legalkalmasabb, amelyeknek – mint a káposzta, bab, húsleves, kása – egyenletes lassú tűz kellett. A harmincas években háztartásonként 8-10 darab fazék volt használatban. A tatai fazekasok a kereskedőknek egységáron 100 darab edényt a főző edények esetében az alábbi megoszlásban adtak: 30 db ½ literes pohár, 20 db literes bögre, 20 darab 1 ½ literes bögre, 20 db 2 literes fazék, 10 darab 3 literes fazék.

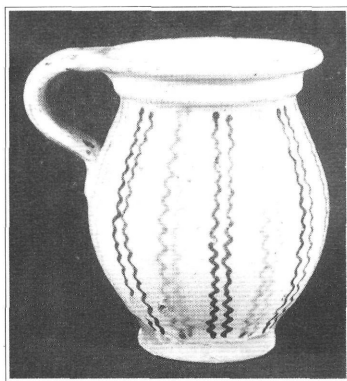
A tárolóedények készítéséhez a helyben bányászott agyag minősége tökéletesen megfelelt. A tárolóedények közé tartoznak: a szilkék, ikerbögrék, bödönök, fületlen és füles köcsögök, bögrék. Az edények között megtalál-



14. Ikeredény

hatóak az ételhordásra használatosak és a konyhai tárolóedények is. A legnagyobb számban, egy háztartásban a tejesköcsögöket használták. Míg a szilke mindig kívül-belül mázas, a köcsög gyakran teljesen mázatlan vagy csak belül mázas. Az ételvivésre szolgáló ikeredényből különösen sokat készítettek a tatai fazekas központban a kisal-földi és az észak-dunántúli parasztság számára. A tatai fazekasok a köcsögöknél az alábbi felosztást alkalmazták 100 edény esetén: 40 db literes köcsög, 40 db 1 ½ literes, 20 db literes.

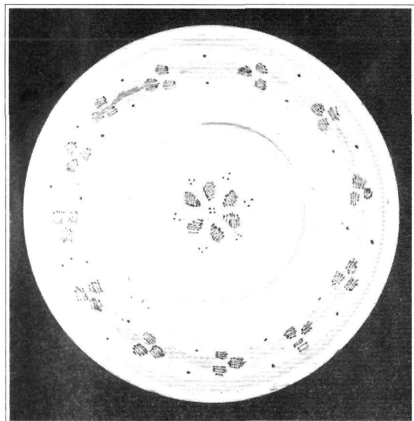
A száz darab edény ára 1 mázsa búza volt. Az edények ára úgy változott, ahogyan a búzáé. Az edények összetétele módosult az évszakok szerint. Tavasszal először sok nagy kö-



15. Szilke

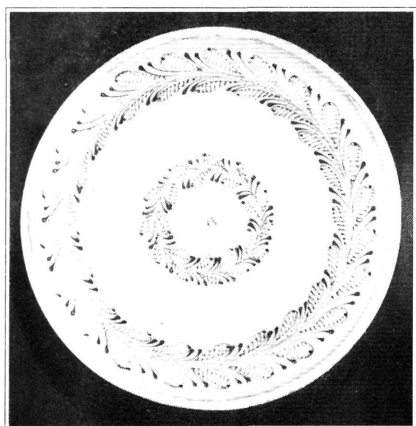
csög, majd mikor már apasztottak a tehenek, sok kis köcsög kellett. Szilkét félliterest-literest akkor vettek mikor veteményezni mentek. Kapálás idején korsót és ikeredényt vásároltak többet. A konyhai edények között találhatóak a fedők és a szűrők is. A fedők közül mind a kisebb és mázas gombfedők, mind a régiesebb, vörös földfestéssel díszített füles fedők szép számmal készültek a helyi mesterek műhelyeiben. Egy háztartásban csak egy darabot találhatunk viszont a tejfeldolgozás fontos eszközéből, a köpülőből. A kiállításon bemutatott darab sajátos mintázata a tatai fazekasok kísérletező kedvét igazolja. A tárló feletti falon kalács-sütő illetve fánksütő (tarkedli sütő) látható.

A szemben lévő falon a híres tatai tálsorozat darabjai láthatóak. A terítómunkával készülő tálasedények közé tartoznak: a kistányérok, evőtányérok, kis csészetalak, nagy csészetalak, krajcáros tálak, kétpénzes tálak, polturás tálak. A tálak méretének rendje fazekas központként bizonyos eltérésekkel alakult ki, különbség volt a formában és a méretben illetve az elnevezésekben is. Ezek a méretre vonatkozó



16. Krajcáros tál

elnevezések megőrizték az edények régi árait. Sőt a poltúra neve, amely mint pénzegység 1780 körül került ki a használatból, arra utal, hogy az egész mértékrendszer és az így rögződött

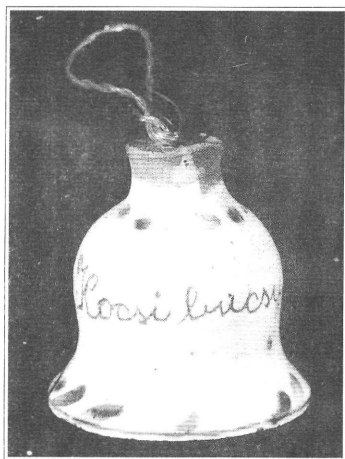


17. Kétpénzes tál

árak eredete 17-18. századi, és még a hódoltság alatt vagy után kialakult fazekaskereskedelem emlékét őrzi. A tatai mesterek az alábbi felosztásban adták el a közvetítőknek egységáron a 100 darab edényt, melyet „folyóedénynek” neveztek. 25 db százszámos tányér, 15 db nagytányér, 10 db kis csészetál, 10 db nagy csészetál, 15 db krajcáros tál vagy aprótál, 12 darab kétpénzes tál, 7 darab polturás tál, 1 db nagycsekély tál, 1 db karimás tál. A különböző tányérok, tálak száma elérte háztartásonként akár a 20-30 darabot is. Lakodalomkor, aratás táján, disznóölés idején sok tányér kellett. A tatai tálások jellegzetes edényeit széles körzetben használták közeli és távoli vidékek településein. Mind a tálasedénynél, mind a fazekaknál megfigyelhető, hogy a ritkán használt és drága, nagy formákból csak néhány darabot égettek. A közepes méreteket csinálták a legnagyobb mennyiségben.

A tálak alatti alacsony tárlóban a vegyes edények és a tatai kályhások munkáját őrző kályhacsempék válogatott darabjai kaptak helyet. (3. sz. tárló) A vegyes edények és cseréptárgyak között megtalálhatóak tintatartó, var-

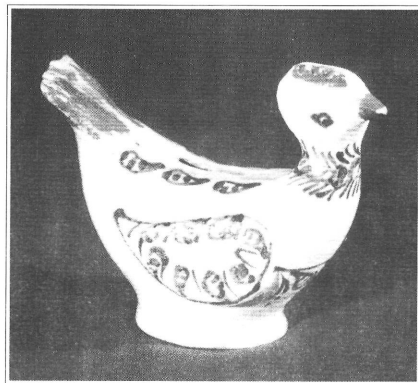
ródoboz, szenteltvíztartó, virágcserep, itatók, a különböző búcsúfiák, mint a perselyek, játékedények, madár alakú



18. Cserépcsengó

fütyülők. A búcsúkra készült tárgyak közül a leghíresebb a kocsi búcsúra készült cserépcsengó. A tatai fazekasok a kocsi búcsún kívül árusítottak még a péliföldszentkereszti és a vértessomlói, csatkai búcsúkon is. Ezekre a búcsúkra általában szenteltvíztartó kis korsókat készítettek.

A vegyes tárgyak között szerepelnek ezúttal a korongolt kályhaszemek is. A dunántúli kályhás központok között ismert Tata is. Itt tálszerűen mélyülő, négyzetes kályhafiókot gyártot-



19. Persely

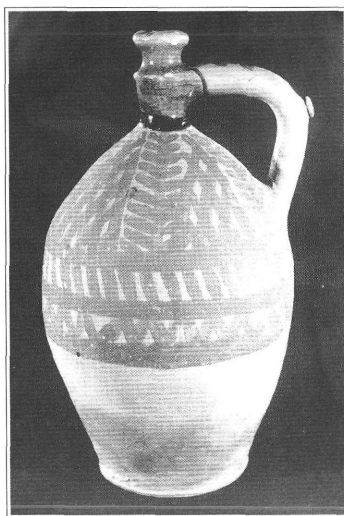
tak, kályháikat ezekből a korongolt kályhaelemekből építették. A tál alakú kályhaszemek formázásához négyzetes fakeretet használtak. A formázásban az alábbi munkafázisok kü-



20. Kályhacsempe

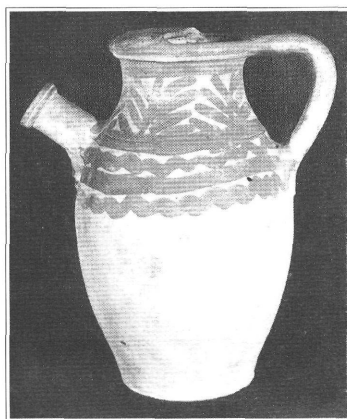
löníthetők el: – a keret korongra helyezése, - a kiporcíozott agyag korongra csapása, - ebből tányér korongolása, - a tányér szögletesre formálása a keret felemelésével, - a felesleges agyag levágása a keret fölött. Egy kályha csempéinek, tartozékainak megformázása két hetet vett igénybe. A Kisalföldön és a Bakony-Vértes vele érintkező tájain a fél hengerre, koporsófedélre emlékeztető kályhaforma terjedt el. A kályhafiókok általában mázasak és a jellegzetes tatai kék és zöld írókás díszítésűek.

A vegyes edények tárlója mellett, a korsósok készítményei: a különböző folydéktárolók láthatóak. (4. sz. tárló) Ide tartoznak a vizesedények – korsók, kanták, kiöntőcsöves kanták – és a borosedények: kancsók, kulacsok és a pálinkatartó butykos, korsók, butellák. A legnagyobb mennyiségben határi korsókat készítettek a fazekasok. Ezekben a korsókban még napon sem melegszik fel könnyen a víz, mert a korsó vizes felülete szétszórja a napsugarakat. A határi korsókat nevezik csörgős korsóknak is, mivel a belsejükben a vízkő lerakódást meggátoló apró golyók csörögnek. Korsókat készítettek



21. Határi korsó

Tatán a „százszámosoknak” nevezett iparosok is. Egy-egy darab elkészíté-



22. Kiöntőcsöves kanta

séhez fél óra elegendő volt. A tárlóban helyet kapott egy ritka edénytípus is, a kiöntőcsöves kanta - speciális eszköz volta miatt - nem volt megtalálható minden háztartásban.

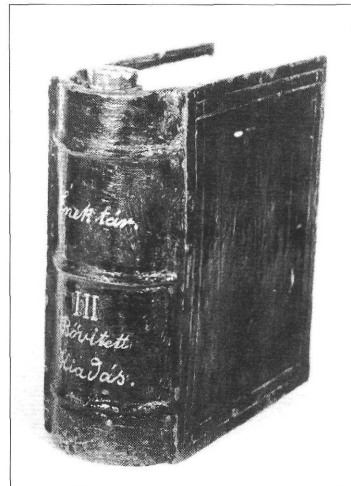
A boros- és pálinkásedények az eddig felsoroltakkal ellentétben nem ún. folyóedényként készültek a vásárookra, hanem barátságból, ajándékba vagy megrendelésre formálták. Ezek



23. Kiöntőcsöves boroskancsó (1848)

az edényeken gyakori a tulajdonos nevét, a készítés évszámát olykor versbe foglaló jókívánságot őrző felirat. Ezek az edények sokkal kisebb számban készültek, mint a folyóedények. A

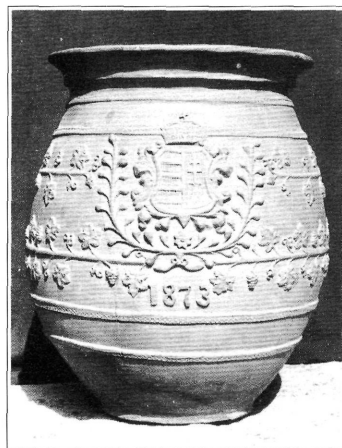
zöld máz kedveltségét a megrendelésre készült edényeken az magyarázza, hogy az ólomházas kerámia régi színskálájában ez volt a legdrágább szín. A tárlóban látható egy igen szép, zöld mázas kiöntőcsöves boroskancsó 1848-ból, Kossuth Lajost életéről felirattal. A butellák közül látható egy zöld mázas hordóbutella és egy jellegzetes könyvbutella. A pálinkatárolásra szolgáló könyvbutella 1888-ban készült, és típusára jellemző felirattal rendelkezik: „Ének tár III. bővített kiadás”. Sajátos edénytípus a tárlóban felfüggesztve bemutatott pereckulacs is.



24. Könyvbutella (1888)

A tóra néző ablaksor előtt, fazekas-korongokat idéző posztamenseken néhány kiemelkedő méretű, illetve értékű tárgy nyert elhelyezést. A táj szépségéhez mérhető a tatai fazekas remekként készült nagyfazék díszítése. Különösen érdekessé teszi a tárgyat, hogy a készítési évszám, 1873 a céhek magyarországi megszűnését követő esztendőre időzíti az edény gyártását. Feltételezhetően a megszűnt tatai céh – amelynek tagjai a városi ipartársulatnak lettek alapítói – a középkori eredetű szervezet hivatalos megszűnése után is megkövetelte a jelentkező jelöltektől a hagyományos mesterremek elkészítését. A múzeum gyűjteményébe az egykori tatai piarista rendházban működött gyűjtemény államosításakor került a tárgy. Ismereteink szerint Hajnáczy Dénes tatai polgár adományozta a gyűjteménybe a különösen értékes tárgyat. A keskenyfenekű nagyfazékként tipologizálható edény méretei impozánsak: magassága 62 cm, szájátmérője 28 cm. Formához igazodó díszítése a mázatlan edényekre jellemző domborműves technika. Körben az edényen jellegzetes vízszintes abroncsok futnak. Ezeknek a funkciója

nem csupán a díszítés, erősítik is az edényt. Az edény fő motívumai a szőlőindán-fürtökön körbefutó díszei illetve a magyar koronás címer, a készítés évszámával. Ezek a kézzel formázott, illetve negatív dűcből kisajtolt préselt rátétek bizonyítják készítőjének magas szintű technikai tudását és megfelelnek az edény céhremek jellegének. Az ábrázolások vizsgálata igazolja, hogy jellegzetes, közismert motívumokat alkalmazott a céhremek ismeretlen készítője. A szőlős minta felfedezhető a történeti anyagot bemutató tárlóban látható tatai céhkorsón is. A 19. szá-

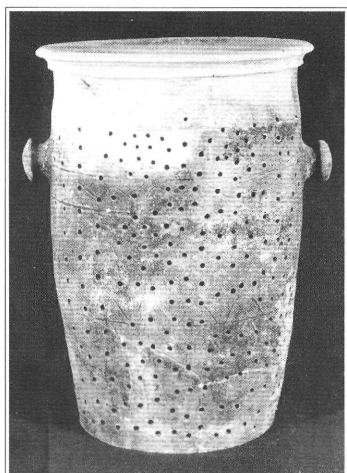


25. Céhremek (1873)

zad közepétől kiteljesedő új stílusú díszítőművészet közkedvelt motívuma

lett az országcímer. Ábrázolása ekkor mintegy a nemzeti kultúra védjegyévé vált. A mezővárosi kézművesek saját ceremoniális tárgyain, munkaeszközein gyakori a címer előfordulása.

Szintén a korong alakú tárlókon kerültek bemutatásra a nagyméretű bödönök, tárolóedények is. A nagyobbik, 76 cm magas „zsírosbödönt”, Mé-



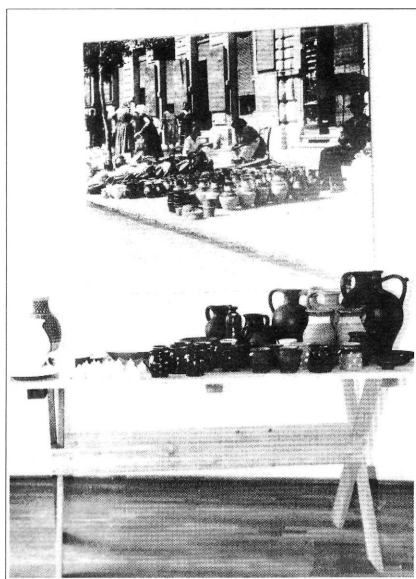
26. Mustszűrő edény

száros Endre készítette 1910 körül. Jellegzetes pitykés díszítés van rajta, kívül mázatlan, viszont belül mázzal van kiöntve. A céhremek melletti edény egy rendkívül ritkán fellelhető edénytípushoz, a kerámia mustszűrő

edények közé tartozik. Az általában vesszőből készített és fazekasmunkaként ritka tárgy múzeumunkban őrzött és a kiállításon látható példánya utal a Tatához közeli neszmeélyi borvidék egykori és mai hírére.

Ugyancsak az ablakok előtt kapott helyet a tatai Csiszár József fazekas által 1923-ban elkészített fedeles bödön, amelynek virágmintái és színei is eltérnek a jellegzetesnek tartott tataitól. Ez az edény már jelzi a helyi fazekasok működésének válságát, mikor a hagyományos technikát és díszítést alkalmazó mesterek termékei iránt egyre csökkent a kereslet. S míg korábban a legnagyobb konkurenciát a Dunántúl másik nagy edénykészítő központjának, Csákvárnak a fazekasai jelentették, a 20. század első harmadára a gyári edények, a porcelán és a fém-edények gyors terjedése szorította egyre inkább vissza a tatai fazekasságot. A gyári edények gazdagabb mintakincsét és színvilágát esetenként megpróbálták utánozni újítóbb kedvű mesterek, de ezzel is csak ideig-óráig bírták a versenyt.

Az, hogy nem szűnt meg végleg a több évszázada Tatán működő mesteresség, s nem került a fazekasság a szintén nagy múltú, de mára csupán emlékként élő molnárok, csapók, mészárosok sorsára, elsősorban a hagyományokat megőrző és fejlesztő, ma is dolgozó mestereknek köszönhető. S ezt a folyamatosságot kívánja érzékeltetni a kiállítás a terem utolsó részén kialakított árusítási jelenet rekonstrukciójával. A 2. világháború előtti tatai piaci jelenetet ábrázoló nagyméretű fénykép előtt álló kecskelábú asztalon, a jelen-



27. Piaci jelenet

leg is működő tatai fazekasok termékeinek széles választékát láthatják a látogatók. S a bemutatás mellett természetesen vásárlásra is van lehetőség. Ezáltal a hagyományos, bemutató jellegű kiállítást igyekeztünk élővé és a látogatóhoz jobban köthetővé tenni. A több generációs családi hagyományt folytató Csiszár József edényei a világos alapon kék és zöld mintás tatai edények legszebbjeit formázzák, míg Végh Ákos az ősi fekete kerámia alapjaira építve készíti mives messtermunkáit.

A teremben bemutatott látnivalók megtekintése után a látogatók az érkezési útvonalon tudják elhagyni a kiállítást. Ezáltal újra elhaladnak a videó mellett, ahol a kiállításon látottakhoz tartozó információkat a fazekasfilm segít rögzíteni. A kiállítást elhagyó látogatót a fazekascéh korszóján olvasható 1865-ben készült felirat búcsúztatja: „EZ A KORSÓ KÉSZÜLT AZ ÉRDemes FAZEKAS CZÉHNEK 1865. DIK ÉVBEN KÉSZÍTETTE: KÁROLI SÁNDOR AKI ISZIK BEIŐLE VÁLJON EGÉSZSÉGÉRE VIVÁT ÉLJÜNK ÉLJÜNK, VIGADJUNK NE SZOMORKODJUNK NE LEGYEN AZ ÖRÖM ÉS A JÓBOR DRÁGA, JÖN A SZÜRET NEMSOKÁRA BÉKE ÉLJEN KÖZTÜNK MINDIG”

Felhasznált és ajánlott irodalom

Csupor István – Csuporné Angyal Zsuzsa: Fazekaskönyv. Bp., 1988.

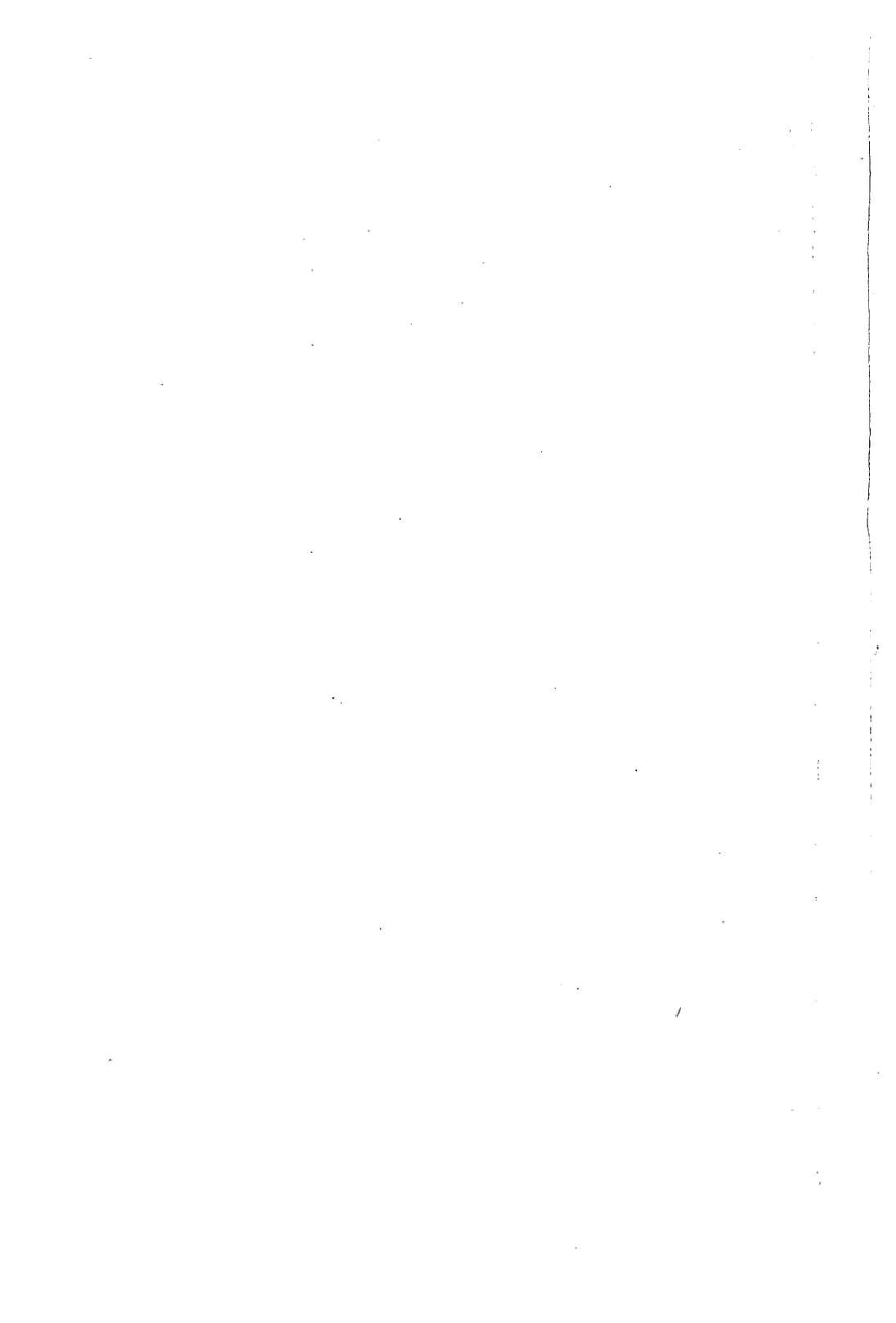
Kemecsi Lajos: A tatai fazekasság. A Kuny Domokos Múzeum Gyűjteményei 4. Tata 1995.

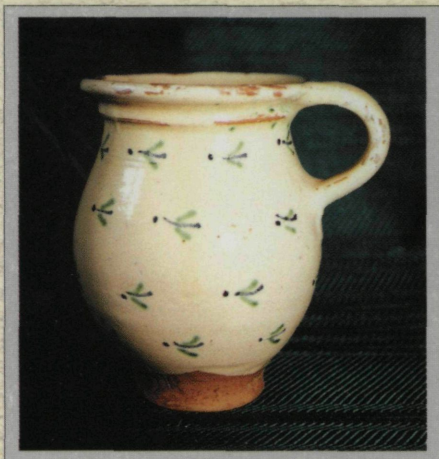
Kemecsi Lajos: A tatai fazekasság története. In: A magyar kerámiaművéség 1000 éve. A Kuny Domokos Múzeum – Tata, Vár - időszak kiállításainak katalógusai I. Tata, 1996. 33-42.

Kemecsi Lajos: Adatok a tatai fazekasság történetéhez. In: Komárom-Esztergom Megyei Múzeumok Közleményei 6. Tata, 1999. 345-388.

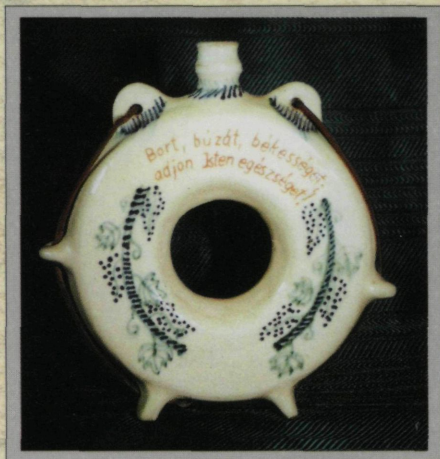
Körmendi Géza: A tatai fazekasság története. Tatabánya, 1988.

Kresz Mária: Fazekas, korsós, tálas. Ethnographia (1960) 298-379.

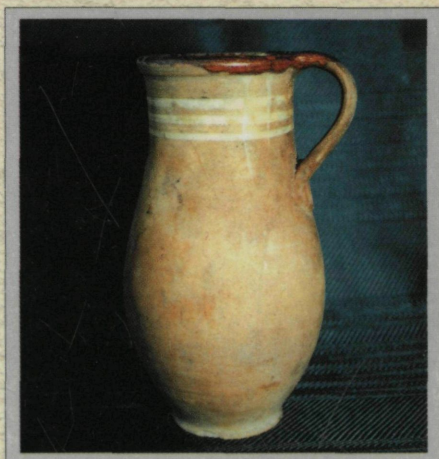




SZILKE



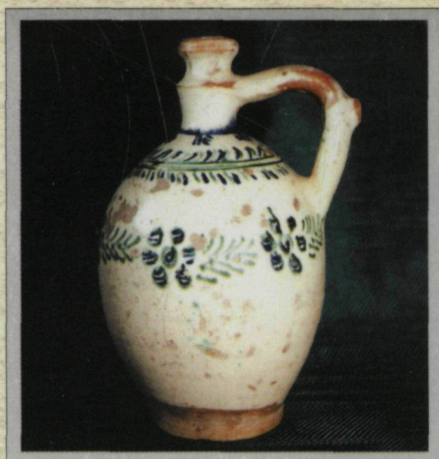
PEREC KULACS



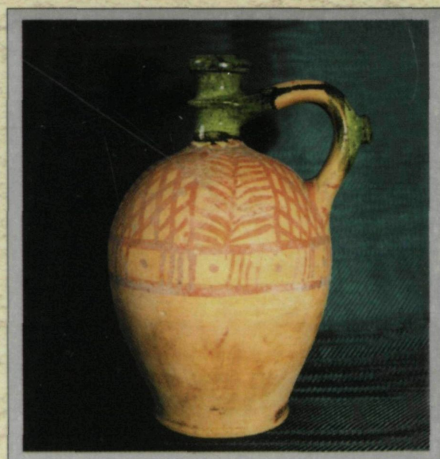
FÜLES KÖCSÖG



SZÁZSZÁMOS TÁNYÉR



MÁZAS HATÁRI KORSÓ



HATÁRI KORSÓ



**Tata, Vár
2000.**