

A tordai népi fazekasság

Történeti áttekintés

Torda az első királyok idejében fontos gazdasági és politikai szerepet kapott. Ezt elsősorban földrajzi fekvésének, sóbányászatának köszönhetette. Tordának már 1075-ben vára volt. A várkatonák mellé német bányászokat telepítettek. Olyan helynevek, mint Királyrét, Királyerdő, Nagy Király-erdeje a királyi birtokok létezését bizonyítják. A királyok Erdélybe jövetelük alkalmával legtöbbször Tordán időztek, országgyűléseket és hadiszemléket tartottak itt. Tordán fejedelmi házat is építettek, hogy az országgyűlések idején az erdélyi fejedelmek megszállhassanak. Tehát az erdélyi fejedelmek időszakában Torda megőrizte fontosságát, amit az is bizonyít, hogy 1568-ban itt hirdették ki először a világon a vallásszabadságot.

Míndezeket Orbán Balázs írja a *Torda város és környéke* című, 1889-ben megjelent könyvében, kihangsúlyozva Tordának már a római korban játszott szerepét. Nem kerülte el figyelmét az agyagművesség sem. „Tordán a gazdaság mellett az ipar is virágzik, lakóinak 2/8-a iparral foglalkozik, a legnagyobb mérvben a – már római korban is virágzott – fazekasságot űzik.”¹

1964-ben², útépités során hat római kori edényégető kemencét találtak a Tündér nevű dombon. Ezek mellett edényeket, szobrocskákat és pecséttel ellátott téglákat. A „római kancsó”, „római kanta” elnevezések továbbra is fennmaradtak a tordai fazekasok körében, amit dr. Jankó János is megfigyelt a 19. század végén.

A kolozsvári Erdélyi Néprajzi Múzeum gazdag tárgyi anyaggal rendelkezik a tordai fazekasságot illetően. Kós Károly a *Népi fazekaskészítményeinkről* című cikkében³ és a *Kancsó kislexikon* cikksorozatban⁴ elsőként tisztázta a „tordai” jelleget.

Hosszabb tanulmány azonban mind ez ideig nem tárgyalta a tordai fazekasságot. Történetének megírása azért fontos, hogy a közvélemény és szakemberek körében ismertebbé tegye azt, ugyanakkor véget vetne a félreértéseknek, melyek, sajnos, előfordulnak.

A kutatásra való ösztönzés Végh Olivértól és Kós Károlytól jött, akik észrevételeikkel és tanácsaikkal is segítették a munkát.

Tordán ma már alig gyakorolják a hagyományos fazekasmesterséget. Hajdan egész utcát neveztek el a fazekasokról, de a régi Fazekas utcában (mai Crișan utca) napjainkban egyetlen műhely sem működik. A városban

¹ Orbán B. 1889. 264.

² Mitrofan, I. 1969. 517.

³ Kós K. 1956. 58–59.

⁴ Igazság, 1969. május 15., május 22.

jelenleg nem készítenek hagyományos fazekasarut, a két szövetkezeti műhelyben kályhacsempe, virágcserep és épületborító kerámialapok készítésével foglalkoznak.

Ismeretes, hogy Erdélyben a fazekasmesterség a 16. század végére olyan fejlettséget ért el, hogy több városban már önálló szervezeti formájú, kiváltságlevéllel rendelkező céhek alakultak (Így pl. Kolozsvárt 1512-ben, Désen 1570 körül, Székelyudvarhelyen 1572-ben.⁵), s a következő században számuk egyre nőtt (Pl. Marosvásárhelyen 1616-ban, Nagybányán 1633-ban, Nagyenyeden 1648-ban, Nagyváradon 1658-ban, Gyulafehérváron 1684-ben.⁶). A tordai fazekasságról ez időből jószerint semmi adatunk nincs, ami érthető, hiszen ismeretes, hogy a város a 18. század elejéig igen sok viszontagságon ment keresztül, többször elpusztították (tatár, labanc, kuruc dúlások), s ennek következtében a helyi lakosságnak nem volt háborítatlan ideje az ipar fejlesztésére. A fazekasmesterség létezésére azonban mégis utal néhány adat. A Bethlen Gábor által 1619-ben letelepített lakosok között, akik a fejedelem palotás vitézei voltak, s kitűnő szolgálataik fejében kapták a nemességet és adómentességet az elpusztult és néptelen Újtordán, szerepel Fazekas János, Fazekas Mihály és Fazekas Péter neve.⁷ A foglalkozásnevek korabeli elterjedtsége és használata alapján feltételezzük, hogy fent nevezettek fazekasok voltak, és Tordán való megtelepedésük után folytatták mesterségüket.

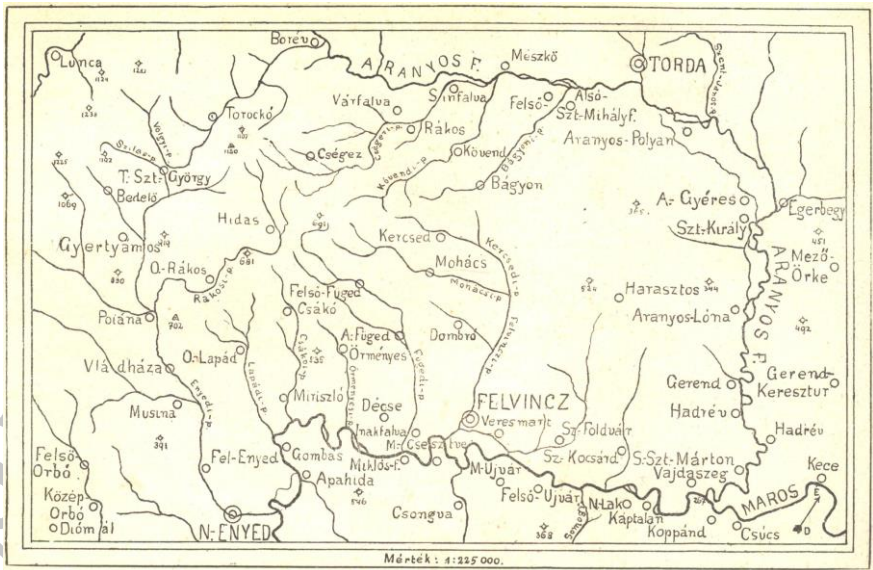
Egy későbbi telepítés is szerepet játszhatott a tordai mesterségek – köztük a fazekasság – kifejlődésében. A törököktől 1660-ban elfoglalt Várad és környéke menekült lakosságát ugyanis Apafi Mihály fejedelem az egyesített Ó- és Újtorda, valamint Egyházfalva gazdátlanul maradt telkeire telepítette, s nemesi rangra emelte. A betelepítettek magasabb ipari színvonalat hoztak magukkal, s mesterségük gyakorlása során szakismereteiket átadhatták a helyben maradt lakosságnak.⁸ Úgy véltük, hogy a fazekásokra vonatkozóan e feltételezés még valószínűbbé válik, ha számításba vesszük, hogy a váradi fazekascéh a vár eleste előtt már létezett (1658-ban alakult), tehát a fazekasok a város mesterembereinek ekkor már népesebb tábort képviselhették. Így a tordai telepítéskor minden valószínűség szerint olyan fazekasok is kerültek ide, akik visszatértek hajdani mesterségükhöz, régi hagyományokat kamatoztatva. Későbbi kutatásaink teljes mértékben igazolták előzetes feltételezésünket, ugyanis az általunk felderített tordai fazekasok családnevei között még ma is találunk kilencet, amelyek szerepelnek az Apafi által Váradról telepített és nemességre emelt családok lajstromában (Diószegi, Pál, Szilágyi, Bakó, Pap, Kerekes,

⁵ Pascu, Șt. 1954. 190.

⁶ Szádeczky L. 1913. II. 325–341., valamint Kresz M. 1974. 27–45.

⁷ Orbán B. 1889. 143–144.

⁸ Herepei J. 1961. 608–609.



1. ábra. Aranyossék vízhalozatának és falvainak térképe
(Jankó János idézett kötete után)

Váradi, Szabó, Lakatos)⁹, nem beszélve arról, hogy azok között Fazekas nevű is szerepelt. Mivel pedig a majd kétszáz, általunk összeírt fazekas közül több mint 70-nek a neve megtalálható a régi tordai családok nevei között, mindenképpen folyamatos működésükkel kell számolnunk.

Ebből az időből származó első levéltári adatunk arról értesít, hogy Teleki Mihály kővári kapitány részére 1676. július 14-én az uzdiszentszépi „Konyhára föld fazakak kivántatnak...Borhoz való fazakak kivántatnak...” Erre augusztus 17-én azt jegyezte fel az íródeák, hogy „Hoztak Thordáról valami feöld Edenyekt”¹⁰. Tehát közönséges fazekasárut ekkor már biztosan készítettek Tordán.

A tordai fazekasok céhalakítási kísérleteiről nem tudunk, legalábbis erre vonatkozó pontos adatot még a legrészletesebb céhfelmérések sem szolgáltatnak.¹¹ Jogaitak s kiváltságait bizonyára csak az érdekeiket is védő városi tanács erősítette meg. Így például az 1752. évből ismerjük a város tanácsának a tordai fazekasok kérésére hozott védelmi határozatát. Eszerint „a kolozsvári mázos edények behozatalát – az ivóedények kivételével – az országos sokadalmak idejére korlátozzák, ezzel szemben azonban a helybeli fazekasok jó mázas edényeket tartoznak készíteni: jól égessék ki,

⁹ Kövendi Weress S. 1891. 70.

¹⁰ Herepei J. 1961. 608.

¹¹ Lásd a 6. sz. jegyzetet, valamint Éri I.–Nagy L.–Nagybákay P. 1975. II. 392–405.

árúk felett ne árulják, s legyen elég készítményük, hogy a helységet iránta meg ne szűkítsék.¹²

A kolozsvári mázas ivóedények behozatalának engedélyezését nem magyarázhatjuk egyértelműen. Vonatkozhatott ez a tény a kolozsvári mázas ivóedények jobb minőségére, vagy ellenkezőleg arra, hogy ilyen szempontból nem jelentettek konkurenciát a tordaiaknak, tehát védelmi rendeletre ez esetben nem volt szükség. De ha minőségi különbségről volt is szó egyik vagy másik fajta ivóedény javára (esetleg teljesen eltérő jellegűek voltak a forma, a máz, a díszítés tekintetében stb.), az sincs kizárva, hogy az akkori tordai termelés nem győzte kielégíteni a helyi igényeket, illetve a környék szükségleteit. Tordán ez időben egy évben négyszer tartottak sokadalmat¹³: áprilisban Szent György napján (ápr. 24.), júniusban Keresztelő Szent Jánoskor (jún. 24.) Újtordán, szeptemberben Kisasszony napja után való napon (szept. 8.), december 6-án, Szent Miklós napján pedig Ótordán. Tudjuk, hogy az ivóedények használat közben igen könnyen törtek, tehát elképzelhető, hogy a sokadalmak közti hosszú idő alatt meg-megújuló keresletet a helybeli fazekasok nem tudták kielégíteni. A mázas ivóedények magas ára – amint az a következőkből kitűnik – szintén arra utalhat, hogy az ebből a portékából való szükségletnek csupán a hivatalos sokadalmak alkalmával való fedezése anyagi akadályokba ütközött volna, de a felhozatal sem lehetett elégséges, hiszen nagyobb mennyiségű drága edény szállítása növelte volna a törésveszély kockázatát. A helyi nagy keresletre különösebb bizonyítékot egyébként sem kell felhoznunk, hiszen ez nyilvánvaló, ha meggondoljuk, hogy egész Aranyosszék és környéke főleg Tordára járt vásárba, illetve vásáron kívül közszükségleti cikkeinek beszerzésére. Figyelembe véve a használati, valamint a díszes agyagáruk törékenységét és akkori majdnem kizárólagos használatát, gondoljuk, a tordai fazekasok mindezt kielégíteni nem tudták. A díszes edényeknek – köztük az ivóedényeknek is – az állandó használaton kívül olyan általános divatja volt, hogy egész Aranyosszék ezzel díszítette szobabelsőjét is. Jankó János néprajzkutató 19. század végi idős adatközlője (a bágyoni, akkor 83 éves Szatmári Anna) szerint az 1800-as évek elején „egész Aranyosszéken megvolt még a *tordai kancsókkal* megrakott fogassal való díszítés divatja”.¹⁴

1818-tól levéltári adatunk van arról – s ez eloszthatja a kételyeket –, hogy ekkor igen kitűnő minőségű áruként tartották számon a tordai készí-

¹² Herepei J. 1961. 608., valamint Orbán B. 1889. 264. is említi, mindkettő azonos forrás alapján.

¹³ Egy 1789-es kalendárium szerint.

¹⁴ Jankó J. 1893. 105. Egyébként a fogasokra rakott bokályok divatja Erdélyben már a 16. század végétől ismert, s Torda városából is van erre vonatkozó adatunk 1748-ból, amikor is az összeíró feljegyzi: „Láttam a házban... bokályokat, egyebeket is”. ESZT. 1975. I. 968. *bokály* címszó.

tésű – és elnevezésű – ivóedényeket, s ezt a színvonalat nyilván nem néhány évtized alatt érték el. Kökösi András királyi táblai ülnök és felesége, Bágyoni Krisztina hagyatékának 1818-ban a volt Kisküküllő megyei Haranglábbon összeírt leltárában ugyanis a drága porcelántárgyak után találjuk felsorolva: „Aradi fedeles kancsó nro 8 – Rf.4; Aradi fedetlen kancsó Nro 6 – Rf 2; Vintzi és Tordai kancsók Nro 10 – Rf.2 xr.30”.¹⁵ Tehát a tordai kancsókat itt a vinciekkal azonos minőségű és értékű áruként becsülték fel, s míg az aradi fedeles kancsók darabja 30, a fedetlené 20, addig a vincieké és a tordaiaké 15 krajcár volt.¹⁶ Minthogy a vinci bokályok kitűnő minősége közismert¹⁷, az adat szerint a tordai bokályok sem lehetnek ennél gyengébb készítésűek.

Ezek alapján elképzelhetetlennek tartjuk, hogy az 1752-es tordai Statutum óta eltelt közel hetven év alatt alakult volna ki a mázas tordai edény ilyen kiváló minősége. S hogy ez időben a díszes edény készítése mennyiség tekintetében is milyen magas fokon állt, azt a helyi neves erdőmérnök, Téglási Ercsei Józsefnek (1793–1868), az erdélyi magyar nyelvű természettudományos irodalom egyik jeles úttörőjének 1836–37-ben írt jellemzése bizonyítja. Ercsei ugyanis a tordai fazekasokat már porcelán készítésére is buzdítja a szindi porcelánföld („fehérföld”) kapcsán: „... a tordai fazekasok azonban méltó dicséretet érdemelnek, kiknek edényei nemcsak Erdélyben, hanem Lengyelországban és Bukovinában is híresek és kelendők; ezenkívül: ha őkegyelmek társaságot formálnának, mert egyik-kettőnek költséges lenne, és a város közelében levő porcelánföldből porcelán edényeket is készítenének, még nagyobb lenne dicsőségük és hasznuk. Mit szól mindezekre Baczoni uram, fazekasaink jelesebbike?”¹⁸

Nem tudjuk, hogyan fogadták a buzdítást az említettek, de a Torda határában talált szindi fehérföld azóta sem szolgált porcelánedények készítésére, s fazekasaink legfeljebb a mázas edényeikhez, kályhacsempéikhez szükséges fehér engobe (máz alatti fehér alap) előállítására használták Erdély-szerte.¹⁹ Ezt a tapasztalati tényt a múlt század végi pontos elemzések

¹⁵ Herepei J. 1961. 608. Közli a Kökösi A. és felesége hagyatékából készített leltár nyomán. A tordai edények megkülönböztető elnevezése (ami sajátos és jól elkülöníthető külső ismertető jegyeket bizonyít), már régebben is használatos volt, így Marosvásárhelyen özv. Ugrai Dávidné leltárában 1801-ben is szerepel: „Ket Fedeles Bokaj fel fel kupas Aradi Hf 1 dr 2... Negy Fedetlen vgyan Aradi Bokajak Hf 1 Dr 20... Négy Vintzi Bokájok fel fel kupások Dr 24. 6 Tordai bokájok egy fertájások Dr 18”. (Hf = magyar forint, váltópénze a Dr = dénár) lásd ESzT: 1975. I. 968. Itt is látszik, hogy a vinci és tordai edényeket azonos színvonalúnak minősítették az összeírók s eltérő értékük csak látszólagos, ugyanis a tordaiak úrmérete fele akkora lévén, áruk is a vinciekének fele (1 kupa kb. 1,69 l volt; fél kupa = 2 fertály (negyed)).

¹⁶ 1 Rf. = 1 rénes (rajnai – Rhenus, a Rajna folyó latin neve) forint = 60 krajcár (xr) volt.

¹⁷ Kresz M. 1972. 224–226.

¹⁸ Téglási Ercsei J. 1973. 45.

¹⁹ Marosvásárhelyen, l. Balogh Ö. 1972. 324. vagy Kolozsváron l. Imre S. 1942. 22.



1. kép. Torda piaca a 19. században. Fotokópia

is alátámasztották, meghatározták ugyanis a szindi föld pontos vegyi összetételét és fizikai tulajdonságait, mely szerint ez a fehér agyag „könnyen olvad (tűzállósági fokozata Petrik Lajos szerint a 8.) s ennél fogva csak közönséges agyagárukhoz és cserепek engobírozására használható”.²⁰

A tordai fazekascéh létezésének bizonyítására kevés adat van. Bizonyos szervezeti forma létét bizonyítja a kolozsvári irattár tulajdonában levő egyik dokumentum is, amelynek tartalma a következő:

Hogy ez időji napon város tisztartója Nemes Márton uram az hidnál levő két kementzéhez kívántató 16 font vasat nekem kezemhez átal adot melyről vételem.

*Fekete István 28 Obris 1815
Fazekasok Atyamestere.*²¹

Ez az átvételi nyugta két szempontból is fontos. Először is bizonyítja a fazekasok szervezetének létezését, melynek keretében az atyamesternek jól meghatározott szerepe van. Ezenkívül bizonyítja azt is, hogy a kályhá-

²⁰ Jankó J. 1893. 143. Jankó János a közölt pontos vegyi összetételt és a fizikai tulajdonságokat dr. Koch Antal: *Torda vidéke*. Bp. 1890. könyvből vette át.

²¹ Arhiva de Stat Cluj-Napoca. Arhiva Oraş Turda. Dosar 6/1815 nr. 90.



2. ábra. Vázlatos térkép Tordáról és környékéről

val való foglalatosság a tordai fazekasok figyelmében állt. A céhszervezet létezését támasztják alá az újtordai református egyház levéltári adatai²², illetve a városi tanács 1752-es piacvédelmi rendelete.²³

A virágzó fazekasság bizonyítására szolgál az az immár számszerű adat, miszerint az 1872-es ipartörvény bevezetése után, mely a céheket ország-szerte véglegesen megszüntette, fazekasmestereink Tordán 1875-ben ipar-társulatot alapítottak 25 mesterrel, 8 segéddel és 3 tanonccal.²⁴ A társulat 1889-ben húsz tagot számlál²⁵, 1893-ban 18–20-at (7–8 személy társu-laton kívül is dolgozott ekkor)²⁶, 1936-ban 28-an vannak²⁷, magunk pedig levéltári adatok és helyszíni gyűjtés alapján a 18. századtól napjainkig majd 200 fazekas mester nevét kutattuk fel.

²² Újtordai Református Egyház Levéltára. Protocolum Consistorii I. 43., 1858. év, 359. oldalszám. „Polgármesteri rendelet következtében minden czéhnek zászlóval kellestven meg-jelenni kormányzó herczeg Lichtenstein úr elfogadására, Szöcs Márton a fazakas Czéh szá-mára a fiúiskola egyik zászlóját kéri jót állván hogy semmi legkissebb baja se fog lenni.”

²³ ESzT 1982. 745. *fazekascéh* címszó.

²⁴ A kolozsvári kereskedelmi és iparkamara jelentése 1879-ben. Kolozsvár. 1880. 68.

²⁵ Orbán B. 1889. 265.

²⁶ Jankó J. 1893. 140.

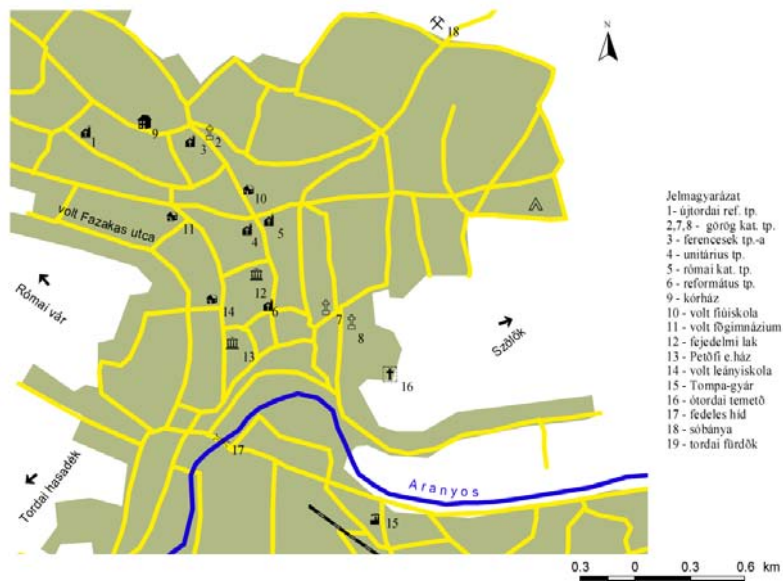
²⁷ Slătineanu, B. 1972. 235.

A két világháború közötti időszakban is, amelyre adatközlőink még emlékeztek, a Fazekas Társulat még élte szervezett életét (egyesek mai emlékezete szerint Fazekas Céhtársulatnak titulálták), bár szerepe egyre inkább csökkent. A társulatnak hattagú bizottsága volt, elnöke, alelnöke, jegyzője, könyvelője, pénztárnoka, akiket 3 évenként választottak meg. A legfelsőbb szerv azonban, amely a kényesebb vitás kérdésekben döntött, a közgyűlés volt. A mesterek rendszeres tagsági díjat fizettek a társulat pénztárába, ez képezte aztán azt az alapot, amely az anyagbeszerzést hivatott megkönnyíteni, s így az egyes fazekasok közvetlenül a társulat raktárából szerezhették be a szükséges alapanyagokat (főleg mázat és egyes festékeket), az agyagot pedig ingyen kapták a társulat helyéről. A társulatnak, az általános szokásnak megfelelően, ládája volt a közös pénz és az iratok őrzésére, ami sajnos a második világháború alatt elveszett. Így a társulati életet tükröző iratokba sem pillanthatunk bele, a ládáról sem tudjuk, feliratos volt vagy sem, azaz régi céhláda vagy a társulat újabb darabja. Könyv formájú, szétnyitható, sárgaréz doboz volt a behívótáblájuk, belül helyezték el a listát a társulati tagok névsorával, a gyűlés tárgyának megnevezésével együtt. Sajnos, mára már ennek is nyoma veszett, Kornokovics Károly tordai fazekasmester visszaemlékezése szerint ez formájában és nagyságában is az 1861-ben keletkezett és ma még meglévő tímárok táblájával egyezett.

A társulat bizottsága hagyta jóvá az új fazekasok felvételét, a mesterek közül erre a célra választott *látómesterek* véleménye alapján, akik a letöltött inasévek (3 év) után az ifjakat vizsgáztatták. A szokványos módon ez abból állt, hogy az inas tartozott *mesterremeket adni*, tehát több előre meghatározott edényfajtát elkészíteni. Ezeket a látómesterek tüzetesen megvizsgálták, s ha minőségileg kifogástalannak találták, a bizottság jóváhagyásával az inasból fizetett segéd lett, aki 5 év után, ha előteremtette a szükséges összeget, önálló műhely nyitására kaphatott engedélyt (egyesek szerint csak akkor kapta meg mesterétől a festékrecepteket is. A mesterre válásnak ezen évszázados hagyományú, céhes módja azonban ebben az időben már inkább csak formáság volt, mert bár a Fazekas Társulat, mint mondtuk, hivatalosan elismert szervezetnek számított, az oktatással kapcsolatos jogi és formai teendőket az Iparkamara töltötte be.

A tordai kerámia első világháború utáni alakulására hatott (bár e hatás kölcsönös volt) a Tompa család által az 1920-as évek derekán létrehozott edénygyár is.

A második világháború után a tordai fazekasok nagy része ipari vállalkozónál helyezkedett el, sokan dolgoztak az Elektrokerámia üzemben, ahol szükség volt hozzáértő munkájukra. Amint a fazekasok névsorából megállapíthatjuk, elsősorban a magyarok gyakorolták a fazekasságot. Torda ma-



3. ábra. A régi Torda fontosabb objektumai

gyar lakosainak száma 1850-ben 6287 volt, míg 1992-ben 7114.²⁸ A fazekasság megszűnésének okát a társadalmi-gazdasági változásokban, a megváltozott életkörülményekben lehet keresni. Ha Korondon és sok más romániai helységben működik a fazekasság, ez azt jelenti, hogy ott megtalálták a továbbélés módját. A tordai fazekasok a gyári munkát választották. Torda ipari gyárváros lett, körülbelül 60 000 lakossal, ahol nemcsak a tordaiak, de a környék lakossága is munkát kapott.

A társadalom fejlődésének következtében ma már Tordán sem lehet a fazekasságot a hagyományos módon művelni, de szükséges annak eredményeit felmérni, megőrizni, és, ha arra igény mutatkozik, felhasználni új kerámia létrehozására.

A hagyományörzés egyik példjaként említjük meg, hogy Tompa Antal egyik unokája, Tompa Ferenc, mint a marosvásárhelyi Metalul Szövetkezet technikus a sikerrel gyümölcsöztette a Tompa- és a tordai kerámia hagyományait.

Az edénykészítés mellett a tordai fazekasok, ha kellett, kályhások is voltak, s azon kívül, hogy mázas és mázatlan kályhacserepet készítettek, a

²⁸ Varga E. Á. 2001. 522–524.

kályhák felrakását, sőt javítását is ők végezték el. Ime helyszíni gyűjtésünkben három, erre vonatkozó számla a század elejéről:

*Három sor piros kályha 24 drb. ára 3 kor.
Felállítás és munka díjéért 5 „ 60 fill.
Összesen 8,60 fill.*

Hogy ezen összeget a tordai timár társulat pénztárából hogy felvettem elismerem és nyugtázom

Torda 1910 nov 5én

Szabó Tamás

h. elnök

Timár ipartársulat

előljárósága Tordán (pecsét)

Rácz Ferenc

Kájhás

20 ko az husz koronáról mely összeget A tordai timár társulat főtéren levő házánál egy cserép kájha kijavitása és megnagyobitása munkadíjába hogy felvettem elismerem és nyugtázom

Torda 1910 IX ho 12dikén

Szabó Tamás

el. helyettes

Tordai ipartársulat

előljárósága

Tordán (pecsét)

Czeplédi József kájhás

10 ko az az tizenhat koronáról mely összegér a tordai Timár társulat főtéri házánál Amirás úr lakásán egy cserép kájha átrakása és kijavitása munkadíjába hiány nélkül felvettem elismerem és nyugtázom

Torda 1910 szeptember 22dikén

Szabó Tamás

h. elnök

Timár ipartársulat

előljárósága

Tordán (pecsét)

Czeplédi József kájhás

A későbbiekből Kerekes Márton, Bakó András, Labancz József és Bordi Márton fazekasokról tudjuk, hogy kályhacsempéket is készítettek, Bordi Sándor pedig a szövetségi műhelyben irányítja ma is a csempékészítést.

Mintegy kiegészítésül hozzátehetjük, hogy a tordai fazekasok vállalkoztak színesre mázolt épületcserép előállítására is. Egy 1827-es feljegyzésben olvashatjuk: *Kovács József és Bakó Márton Fazekas mesteremberek személyesen elő lévén hivatva, 240 kétszáznegyven váltó K. forintokért kö-*

telezik magokat, hogy a következő szeptember 7-ik napjára kiégetnek és zölden is mázolnak 4400 cserepeket.²⁹

A fazekasság leírása

1. A fazekasagyag és előkészítése

A fazekasoknak jó minőségű agyagot szolgáltatott a város szélén, a torda–kolozsvári országút jobb oldalán fekvő agyagdomb³⁰, az *Akasztófa oldal*, mely a város tulajdonában volt. Ma is innen hozzák, még dolgozó mestereink az agyagot. Ebből főleg díszmunkákat korongoltak. A másik fontos agyaglelőhely a *Kakasdombon* volt, és a céh, azaz a Fazekas Társulat tulajdonát képezte, és csak ennek tagjai használták. Ma már nem hoznak innen agyagot, s az utolsó nyilvántartásokban kaszálóként szerepelt a Társulat tulajdonában. A városban vagy a környékén más helyen is volt agyaglelőhely, mint például a torda–enyedi országút jobb oldalán a Nalácsi erdő mellett is, vagy a város és a sóstavak közötti dombon az *Akác-os oldalban*, de különleges főzőedények vagy más termékek készítéséhez hoztak még a közelből járai, bágyoni vagy feleki agyagot is.

A kitermelt agyagot megöntözték és többször átrakták, hogy egyenletesen átvegye a nedvességet. Ezután *fabutykával* (fakalapáccsal) tömbökbe verték, kaszából készült *szelővel* szelték, majd lábbal taposták. A következő művelet a kézzel való gyúrás volt, amikor az agyagot kisírtették, hogy a levegő kiszoruljon belőle, és kézzel rögökké formáltak. Végül a szelővel igen vékony szeletekre vágták, hogy az agyagban levő palákat is felaprítsák, és egyúttal kiszedték a mészködarábkákat, csigákat, kövecskéket, melyek égetéskor égetett mésszé alakultak, és nedvesség hatására az edény falából kipattantak.

Kornokovics Károly öreg fazekas elbeszélése szerint az agyagot a kézi gyúrás előtt 50–60 kg-os golyókba formálva a műhely agyagvermében érelték.

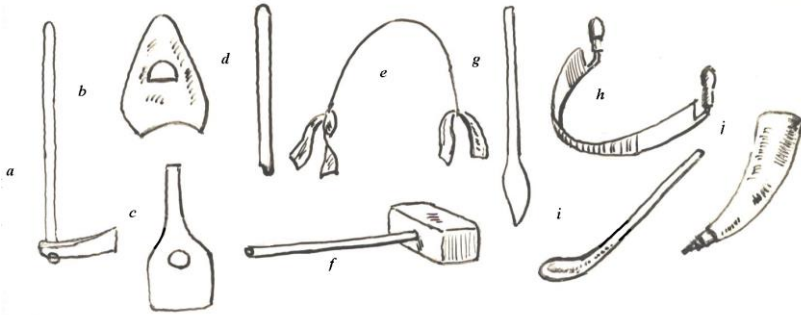
Századunk elején a fazekas közül többen is agyagórlót kaptak az államtól. Ezek mintájára később a Miskolci-féle műhelyben is készültek ilyen gépek, melyek sokban könnyítették a fazekasok munkáját.

2. Korongolás, szárítás

Mielőtt a korongolás folyamatára rátérnénk, leírjuk a fazekasok fő feladatát, a korongnak a felépítését. Két fő része: a *gyúrópad* és az *ülőpad*.

²⁹ Újtordai Református Egyház levéltára. Protocollum consistori I. 40. 1827. 320. Lásd ezenkívül ugyanitt I. 39., 1805. 263.

³⁰ Soloharu, Dan kémikus (Elektrokerámia üzem) vegyelemzése alapján a tordai agyag vegyi összetétele a következő: SiO₂ = 52,25%, Al₂O₃ = 18,09%, Fe₂O₃ = 5,34%, CaO = 8,06%, MgO = 2,77%, K₂O = 2,05%, Na₂O = 1,47%, PC = 10,31%.

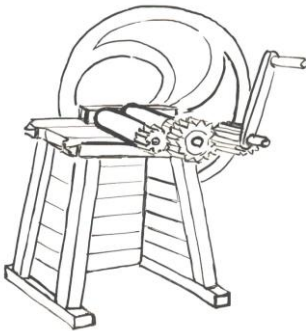


4. ábra. Torda környéki fazekasok szerszámai a 19. század végén:

- a) gyökérkapa, b–c) vékonyítók, d) fenékszegező, e) metsződrót, f) putyko, g) padvágó, h) kasza, i) gamó, j) szaru (Jankó János idézett kötete után)

A gyúrópadra van erősítve a *korong*, mely *korongtányérból* és *nagykorongból* áll, ezeket az *orsó* köti össze. A korong felerősítését a *nyakló* biztosította, míg az orsó hegye lózápfogra nehezedett, ami a talpfába volt ékelve. Ez utóbbi eljárást a „kirner” (acélhegy acéllemezen), majd a golyóscsapágy helyettesítette. A fazekas lábai a *lábítón* pihentek.

A korongoláshoz használt szerszámok ma is ismert darabjai: a *fakés*, mely a külső formát és az alsó szegélyt formálta; a *gamó* a belső forma kialakítására; a *csípőbőr* és a *metsződrót* a simításra szolgált, és az agyagedény levágására a korongtányérről.



5. ábra. Agyagórló.

Az 5–11. ábrák Szilágyi Jenő Fazekasmester eszközeit ábrázolják

A következőkben egyetlen ivóedénytípus, a tordai *zörgőskorsó* korongolásának részleteit mutatjuk be.

Adatközlőink szerint először a *korsófedőt* korongolták, aztán a *száját*, majd a *nyakat*, mindegyiket külön-külön. A *has*, vagyis a korsó törzsének megformálása csak ezután következett, a hasra mindjárt ráragasztották a nyakat, a nyakra a száját, majd a korsófedőt, és ezt lyukasztották; az egészet félretették szikkadni, majd beletették a *zörgő-*

ket, *lyukas fület* ragasztottak rá, a fültre meg *csicset*. A zörgők olyan kis agyagolyócskák voltak, amelyeket, hogy égetés előtt ne ragadjanak össze, hamuba vagy fehér homokba görgettek, s általában a has elkészítése után tettek a korszóba, de volt fazekas, aki *fülezéskor*, azon a lyukon engedte be a zörgőket, amire a lyukas fület ra-



6. ábra. Fazekaskorong



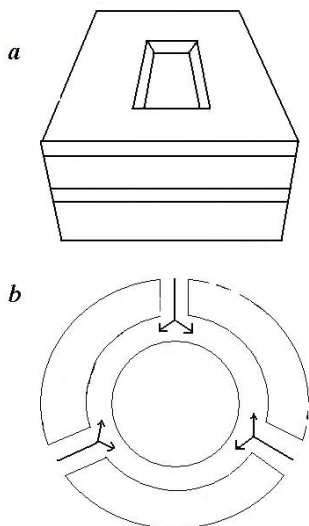
7. ábra. Fakés

gasztotta. A *szokmány*, amelynek elkészítése egynapi munkát jelentett, 80 darab egyliteres fazékból állott, de mivel a korszókészítés különleges munkának számított, a tízliteresből kb. 12 darabot csináltak (de készült szokatlan, tizenöt literes nagyságban is), az ötliteresből pedig 30 darabot. Tányérből 100 darab volt a szokmány, ami főleg a segédeknek előírt munkamennyiséget jelentette. De lehetett egy nap alatt másfél vagy két szokmányt is készíteni. Volt *fennjáró* segéd is, aki, mikor rákerült a sor, akkor mindenféle munkát végzett: agyagot hozott, géppel agyagot gyúrt stb. A kisebb műhelyekben egy-két inast és segédet tartottak. De nagy műhelyekben, mint amilyen a Sas Árpádé volt, négy-öt inas és segéd dolgozott.

Az elkészült edényeket télen rendszerint a kemence melletti *szárazsztón* raktározták. Nyáron kint a napon tartották, míg az edények teljesen kiszáradtak, s az égetésre alkalmasakká váltak. Szárításra a műhelyben is sorakozhattak edények keresztbe fektetett gerendákon – a *lászafákon*. A szárítás nem volt egyszerű dolog, ügyelni kellett arra, hogy az edények ne görbüljenek el, ezért például a tányérokot és tálakat *összeborították*. Az egyenletes szikkadást forgatással biztosították, ha ugyanis az edény nem volt jól kiszáradva, égetés közben *szétpukkant*.

3. Festés, mázolás, égetés

Az edények égetésére a *katlan* szolgált. Ez kb. másfél méter átmérőjű és magasságú volt, vályogból és téglából építették. Szilágyi Jenő ma is működő kemencéje *cigánytégglából* készült, a tűzszekrény azonban már samott-tégglából van rakva. Kívül szalmás vályoggal fedett, belül először ugyanígy van tapasztva, majd másodsor homokos és lóganés agyaggal bevonva (*tapasztó agyag*). Az égetendő edényt a kemencébe beállva rakták, utat hagyva az ab-



9. ábra. Katlan
a) előlnézet, b) metszet

lakhoz, majd innen behajolva rakódtak, s végül a tetőn át helyezték el az utolsó edényeket. A rakás tetejére tálatat tettek első égetésre (*kevés a tűz*), majd az egészet törött edények darabjaival fedték be. Az ablakot (*berakólyukat*) berakták téglával, betapasztották, csupán *nézőlyukat* hagytak rajta. Szilágyi Sándor fazekas elbeszélése szerint a kemencét a mester rakta. Három-négy rend edény (*gyűrű*) berakása után egy-két óráig átmelegítette a katlant, azért, hogy a pára eltávozzon és legyen tartása az edénynek, azután folytatta a berakodást. A harmincas évektől már minden fazekas gázzal égetett. A tüzet égetés közben kétszer-háromszor *megszakították*, azért, hogy a meleg felemelkedjen. Amikor látták, hogy a máz megolvadt, még egy *langalót* adtak hozzá, vékony fával, ezzel segítve a gázegőket, ami *felnyomta* a tüzet.

Katlanba rakás előtt a festésre szánt edényeket *szikadás* után fehér vagy más színű (sötétbarna, zöld, piros és ezek változatai) alapszínnel (engobe) öntötték le, majd következett az égetés. Rendszerint az első égetés (*zsengélés*) után festették ki az edényt, s másodszor újra kiégették. A kétszeri égetés azért volt szükséges, mert egyszeri égetés *a színt nem adta ki*, és nem volt elég fényes.

A festék alapanyagát a Szindről hozott fehér föld képezte, amihez még, egy Jára melletti faluból, Bikalatról (Făgetu Ierii) származó kvarchomokot és festéket keverték, majd mázórlőkövön összeőröltek. A Szindre vonatkozó legkorábbi adatunk 1741-ből való, és arról értesít, hogy: „Az Sandor hegye vegiben vagyon edgy darab hely, holott vagyon fejer föld, melyet az fazakasok hordanak.”³¹ Mivel tudjuk, hogy a környékbeli fazekas-központok ezidőben mázas edényt nem készítettek, s így nem volt szükségük nagyobb mennyiségű fehér földre, azt főleg tordai fazekasaink használhatták, akiknek keze alól eszerint már akkor mázas edények kerültek ki. A színek java részét helyben vagy a környékről szerezték be. Pirosat Kisbányáról, feketét a Borév melletti Városerdőről vagy Várfalváról, fehérét Szindről, a zöldet égetett rézből (rézoxid), a sárgát pedig vasoxidból állították elő,

³¹ ESzT 1982. 794. *fejérföld* címszó.

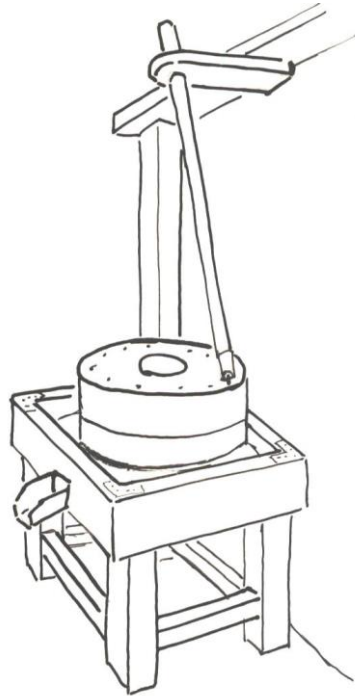
míg egyes különleges festékeket, valamint a mázanyagot – *sárga gelét* – üzletből vásárolták. Az egyes alapanyagokat, ha szükséges volt, vasabroncsokkal összefogott nagy *famozsárban* megtörték, szitálták, vegyítették, majd vízzel keverve őrölték. A mázórló szerkezete egyszerű, két egymásba helyezett őrlőkő, az alsó kő közepén lyuk van az őrlet eltávolítására, a benne forgó kisebb kő felső lapjának szélén levő lyukba pedig rúd illeszkedik, amit fenn, rendszerint a tornác gerendájához rögzítettek. A két kő közé tették a megőrlendő anyagokat, s a felső követ a rúdnál fogva forgatták, az őrlet pedig alul folyt le.

A tordai fazekasok a őrlőköveket Csicsóújfaluból rendelték, és hozták, később a Tompák e tekintetben is újítottak, kvarckő, azaz *békasó* és cement keverékéből ők maguk kezdtek helyben önteni.

A mázórlón őrölt festékek jól tapadtak, nem pattantak le, és az alapszínnel leöntött edények tet-

szetösebb külsőt nyertek. Az utolsó égetés előtt következett a festés, ökörszarvból készült *szaruval*, amit pulykatollal hosszabbítottak és ecsettel végeztek. A szaruval végzett munkát *szaruzásnak*, *eresztgetésnek* és *szárolásnak* nevezték.

A festőnők rendszerint a fazekasmesterek feleségei vagy lányai voltak, de lehettek a családon kívüli személyek is, akik a műhelyben napszámért és kosztért *írták* a különböző rajzokat. Az 1890-es években például a napszám 50 krajcár volt, s egy nap alatt kb. 40–50 tányért tudtak személyenként megfesteni. Noha a főbb formák a hagyományt követték, minden díszítőmény írójának saját, teljesen egyéni és eredeti alkotása volt.



10. ábra. Mázórló



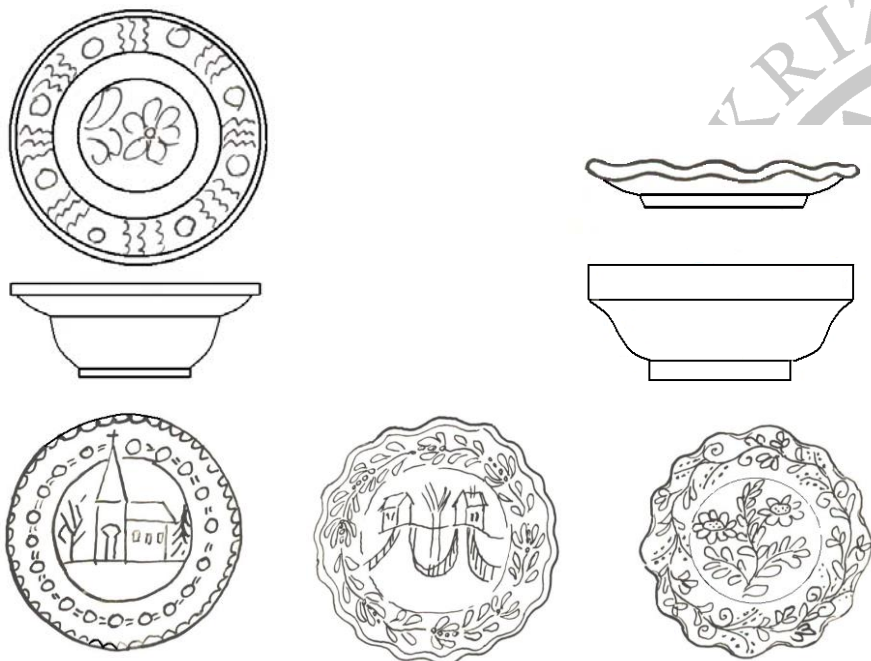
11. ábra. Íróka

4. Készítmények, értékesítés

Általában *cifraedényt* készítettek, ami azzal magyarázható, hogy sokan foglalkoztak fazekassággal, nagy volt a termelés, és a felhasznált agyag nem felelt meg főzőedények előállítására. Ezek közül nagyban készítették a *kancsókat*. Ezek karcsú formája női figurára emlékeztet. A vonaldísz mellett a gazdag növényi elem és a madáralak gyakori jelenléte sajátos külsőt kölcsönöz ezeknek a kancsóknak.

A falra akasztható díszes *tálak* díszítőmotívumai egyeznek a kancsókéval.

Mind a tálakat, mind pedig a kancsókat a mulatságokon használták. Használati szerepükön kívül a lakást voltak hivatva díszíteni. A többi edény csak használati szereppel készült, bár ezeket is igényesen díszítették.



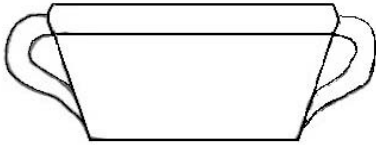
12. ábra. Tálak, tányérok

A *vizeskorsó* valamint a *vizes-* és *boroskancsó* nagy mennyiségben készítették Tordán.

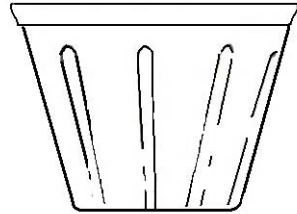
Az edényfélék ilyen megnevezésekben ismeretesek: *tejes, ételes, káposztás, aludttejes, szilvaízes, ételhordó, fennfüles* stb.

A konyha számára készültek: tányérok, csuprok, szűrők, lábasok, fedők stb.

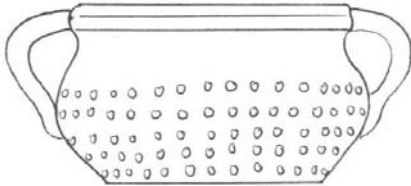
Készítettek még gyermekjátékokat és más, háztájt szolgáló számtalan tárgyat.



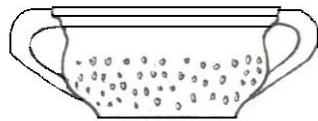
a.



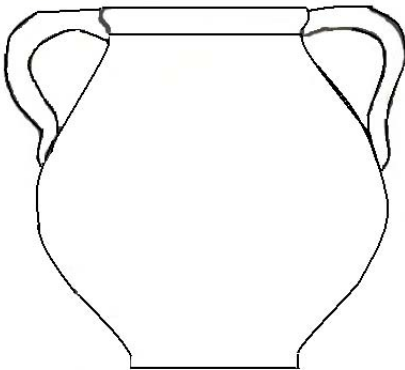
b.



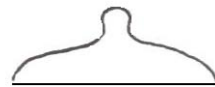
c.



d.



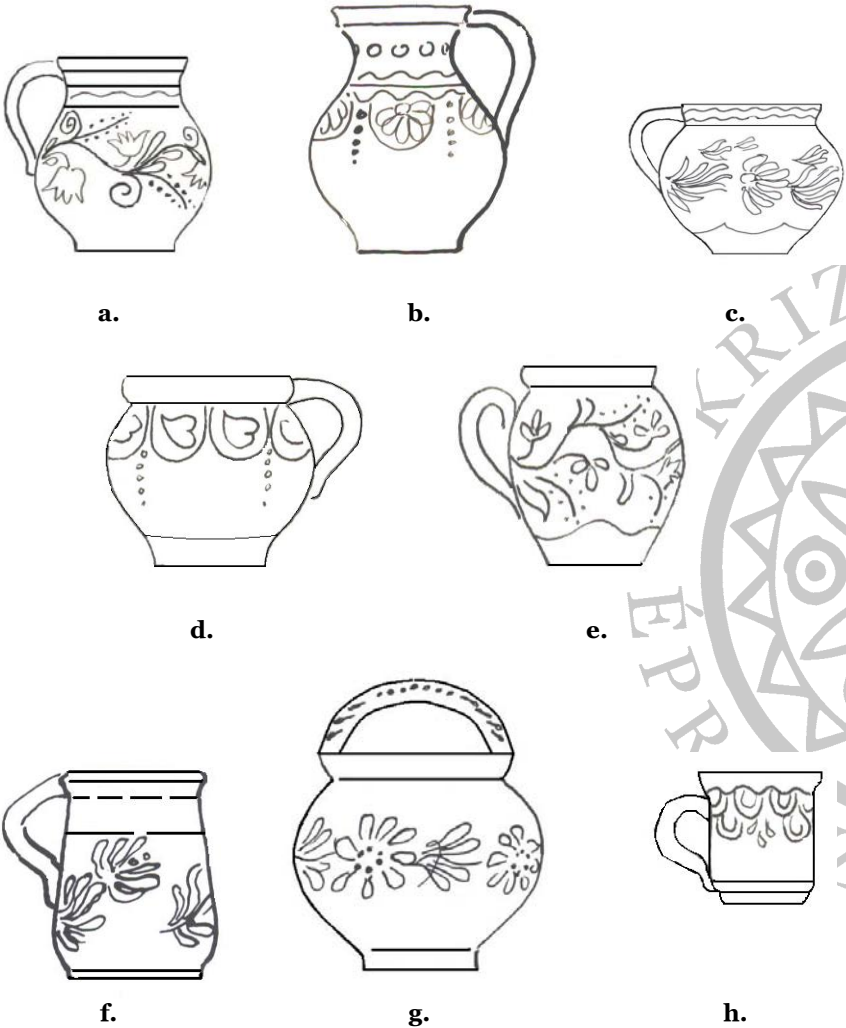
e.



f.

13. ábra. Sütő- és főzőedények:

a) lábas, b) kalácsütő, c–d) szűrők, e) fazék (*káposztásfazék*), f) fedő



14. ábra. Tárolóedények:
 a–b) köcsögök (*tejesfazekak*), c–f) szilkék (*porzsolók*),
 g) rötyke (*fennfüles*), h) bögre (*csésze*)



a.



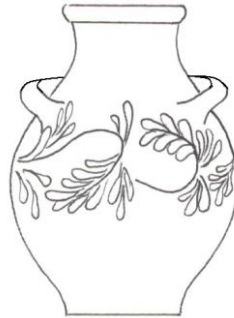
b.



c.



d.



e.

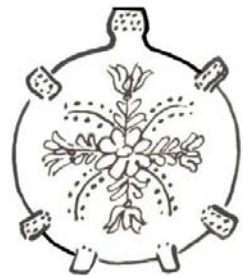
15. ábra. Vizedények: a–b) zörgős-, csicseskorsó,
c–e) kanták (e. uborkáskanta)



a.

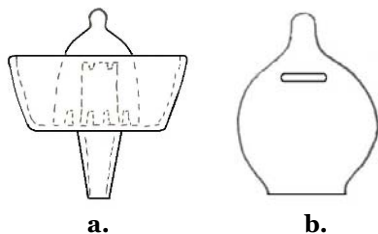


b.



c.

16. ábra. Borosedények: a) boroskancsó, b–c) kulacsok



17. ábra. Egyéb cseréptárgyak
a) kotyogó (*borfőző*), b) persely

A tordai fazekasmesterek termékeiket műhelyükben, otthon, valamint a helyi piacon folyamatosan árulták. Az árusítóhely eredetileg a piaci nagy templom alatt volt, majd 1825-től a Kolozsvári utcába tevődött át: a városi tanács „a’ piatzi nagy Templom alól – eddig árulni szokott Árusokat... a’ Temploman fellyül lévő ugy nevezett Kolozsvári uttzában transferálni kívánta – a’ minemüek – a’ más idegen Cehalistákkal edgyütt a’ Tordai Fazekas Céh.”³² A városi tanács már említett 1752-es piacvédelmi rendeletén kívül 1761-ben újabb jelent meg: „közönséges Mázas edényeket külső helyeken lako fazekas Mester ember itten országos sokadalmakon kívül ne arulnyanak az Instansak praejudiciumara (ti. a tordai fazekasokéra)”.³³ A város tehát védte fazekasainak érdekeit s ez a továbbiakban is érvényben maradt. Így aztán a tordai hetivásárokon csak ők árultak, ők látták el a környező Aranyosszék népét a szükséges edényekkel, vásárlóközönségük az országos sokadalmakkor pedig szélesebb körű volt. Tordán kívül maguk is járták más városok országos vásárait, s ellátták edényekkel egész Koltaszeget és Erdély északnyugati részét, valamint a Mezőségeket, de amint már láttuk, Bukovináig és Lengyelországig is eljutottak. Egyesek pedig (pl. Czeglédi József) a magyarországi piacokat, sőt Bécsset is felkeresték. Az ilyen széles körű értékesítés igen nagy mennyiségű termelést feltételez, és az áruk kiváló minőségét is bizonyítja.

A termékek eladása elsősorban Tordán a hetivásárokon történt, ahol a régi hagyományokhoz híven ebben az időben is csak helyi mesterek vagy családtagjaik árultak, viszonteladókat itt nem vettek igénybe. Sok fazekasnak volt kóberes szekere és lova (pl. Sas Árpád, Üveges Endre, Kis Tamás Márton, Kornokovics Károly, Sipos Traian), amivel saját maguk vitték edényeiket a nagyvásárokbá. A ritkábban felkeresett távolabbi vidékeken kívül fő piacaik Újvár, Enyed, Kolozsvár, Ludas és Szászsebes voltak.

Stílus, virágzás, alakulás

A tordai fazekasság 17–18. századi alakulását csak kevéssé ismerjük. Az Erdélyben letelepedett habánok munkáinak hatását csupán feltételezzük. Habán kerámiák a Szlovákiába bevándorolt habánoktól is kerültek Er-

³² ESZT 1982. 745. *fazekascéh* címszó.

³³ Uo. *fazekas-mesterember* címszó.

délybe kereskedelem útján.³⁴ Az erdélyi kutatások azt mutatják, hogy, akárcsak a habán edények, a tordaiak is színesek voltak ebben az időszakban. Fehér alapon barna kontúrú, kék, sárga, zöld színű virágok, madarak, vonalakból alakított motívumok díszítették. Ez a színes festésmód alakul át fokozatosan teljesen kék színűvé. Ebben a korai időszakban a habán kerámiákról is ismert kettős koronájú fa motívum is jelen van. Ez a későbbi kék és barna stílusú edényeken eltűnik. A motívumra Ligia Fulga könyve bővebben kitér.³⁵

A tordai fazekasság két fő periódusát jól ismerve tárgyaljuk a formák és a díszítés kérdéseit.

A virágkor a 19. század elejétől a 20. század első évtizedéig tart. Ebben a szakaszban a termékek színvonala egységesen magas. 1885-ben a kolozsvári kereskedelmi és iparkamara a következőképpen vélekedik: „a tordai és udvarhelyi fazekasok rendszeren fehér, engobirozott és kékkel festett edényeket készítenek, amíg a falusi fazekasok sokkal durvábban dolgoznak.”³⁶ Továbbá az 1887. évben az EMKE által rendezett vásár alkalmával „a tordai edényekből annyit, amennyit Tordán kapni lehetett, teljesen elárusították.”³⁷

Ezek az adatok nyilván a díszes *kancsókra* és tálakra, vagy a hasonlóképpen díszített használati edényekre vonatkoznak, s mi is ilyen szempontból tárgyaljuk az ornamentika néhány kérdését. Elsősorban tehát egységes periódusnak tartjuk a 19. század elejétől a 20. század elejéig terjedő időszakot, s ez a tárgyak folytonos és hasonló jellegéből adódik. A korszakon belül a termékek két fő csoportját különböztetjük meg.

1. Fehér alapon kobaltkék mintázatú edények, olykor zöld vagy sárga csíkkal (kancsók, tálak, szilkék stb.). Ez a típus, amely aránylag kevés eltérést mutat, biztosan tordai eredetű, nem csak régebbi gyűjtők helyszíni vásárlásai, de múzeumok bejegyzései is bizonyítják. A múlt században ezek az edények igen divatosak voltak Kalotaszegen, s a bánffyhungyadi vásárok közvetítésével a környéken nagy mennyiségben terjedtek el. Jankó János múlt század végi kalotaszegi, majd aranyosszéki kutatásai alapján az ilyen típusú tordai kancsókat *epres kancsóknak* nevezi³⁸, Malonyay Dezső pedig pontosan leírja, hogy ilyen elnevezéssel a fehér–kék, esetleg a gyengébb zöld töltőszínnel festett kancsókat illetik.³⁹ Mi Kalotaszegen a kancsók ilyen megnevezésével ma már nem találkoztunk, de Tordán is csak egy fa-

³⁴ Bunta M. 1973. 81., Fulga, L. 1983.

³⁵ L. még Kresz M. 1972. 233–234.

³⁶ A kolozsvári kereskedelmi és iparkamara jelentése 1883–84–85-ben. Kolozsvár. 1886. 225.

³⁷ Idem, 1886–87–88–89-ben. Kolozsvár. 1890. 76.

³⁸ Jankó J. 1893. 145.

³⁹ Malonyay D. 1909. II. 214.

zekas tudott róla. Úgy látszik, ezek készítésének és használatának megszűnésével az elnevezés is feledésbe merült.

Jankó János idézett munkájában bemutatja az akkori jellemző díszítőmotívumokat, illetve azok elnevezéseit is: *gilland* (hullámvonal), *szőlőkapocs* (spirálvonal), *gerezd* (kettős pontsor szárral), ötszirmú *rózsza*, soklevelű *jácintus*, *levél*, *fukszia*, *patkanca* vagy *szimpla* és *dufla* vagy *teljes tulipán*. Csak néhány *csikot*, s a csíkok közé 2–3 függőleges sor apró *babókát* inkább bögrére festettek (a csík különböző színű, a babóka mindig fehér), míg az állatok közül egyedül a *surgyé madár* fordul elő gyakran.⁴⁰ Hozzátesszük, hogy ebben az időszakban sokszor hazafias felirat, jelenet vagy tájbrázolás került az edényekre. Az adatközlők visszaemlékezései alapján Diószegi József (1879–1934) fazekasműhelyében készültek tájképi elemekkel díszített tányérok is. Láttunk olyan a századfordulón készült tálát is, amelynek a közepén pipázó férfit van.

Ma Tordán a következő elnevezésű díszítőmotívumokat ismerik: *szőlő*, *levél*, *margaréta*, *tulipán*, *bimbó*, *gyöngyvirág*, *rózsza*, a körbefutó vonalak neve *hullámvonal* vagy *gírlánd*.

2. Fekete (valójában sötétbarna) alapon kék-zöld-sárga-fehér díszítményű, szintén ólommas, írókázott, illetve festett edények. Ennek a típusnak az azonosítása nem okoz gondot, már csak azért sem, mert díszítőelemeik – természetesen formáik is – majdnem teljesen azonosak az előzőleg már meghatározott fehér-kék csoportnál találhatók. Ez a csoport egyébként is teljes bizonyossággal határozható meg, mivel Viski Károly (1882–1945), tordai születésű, világhírű néprajztudós, aki Tordán volt tanár 1908-tól, és itt személyesen ismerte a fazekasokat, egy ilyen típusú, sötét alapszínű tordai tál leltárcédulájára ráírta még a készítő nevét is – Czeglédi Pál mester munkája.⁴¹

Malonyay Dezső valószínűleg az ebben a két periódusban készült munkákra gondolt, amikor ezeket írja: „... a tordai kancsónak már a nagy formája igen finom érzéssel hajló körvonala más, mint a magyarországi vagy székely bokályoké. A tordai kancsó legtöbbször zömök, vaskos, nyaka jobban összeszorul, mint amilyen a széles feneke, de a nyak felett egy tágabb hengerszerű tag veszi körül az edény száját, ami a többi vidék munkáiról hiányzik.”⁴²

Miután a kancsók és tányérok díszítéséről azt írja, hogy „szinte architektónikus érzés nyilatkozik meg a díszítésben”, Malonyay Dezső így összegezi: „Ezeknél nem valami a szokásostól elütő technika, hanem a közös művészi forma az, mely elárulja eredetüket. Nem egy mesternek sajátos ízlése ez, mely úgy a nagyformában, mint a részletekben egyaránt meg-

⁴⁰ Jankó J. 1893. 145.

⁴¹ Lásd a 34. jegyzetet. 234.

⁴² Malonyay D. 1909. II. 213.

nyilvánul, hanem egy egész fazekas csoport, céh felfogása él e munkákban és pedig szokatlan állandósággal.”

„A »híres« tordai kancsók és tálak nagy részét fehér alapon kék glazúrral festették, Bánffyhunjad felé jobbra ezekkel voltak megrakva a házbeli fogasok” – írja később dr. Kós Károly.⁴³ Ligia Fulga az erdélyi kerámiáról írott, 1983-ban megjelent könyvében ezeket írja: „...az edélyi kancsók karcúak, kiemelten hosszú nyakkal, erőt és fantáziát árasztanak, ami a késő barokk hatásnak tulajdonítható és a 19. században érte a falvak világát.”⁴⁴ A szerző még azt is kihangsúlyozza, hogy a kancsók fokozatosan elvesztik eredeti funkciójukat, és főként lakások díszítésére vásárolják őket.

Mindezek az észrevételek alátámasztják a tordai kerámia esztétikai színvonalát és elterjedésének körülményeit. A tordai *cifra edények* nagymértékben Kalotaszegen terjedtek, ahol erdélyi viszonylatban a népi díszítőkedv a legerőteljesebb.

Itt kell hozzáfűznünk, hogy a romániai szakirodalomban megoszlanak a vélemények egyes kékkel festett tordai kerámiatárgyak hovatartozását illetően, és azokat beszteceri eredetűnek tartják. Ezzel nem értünk egyet, mert ugyanolyan formájú és díszítésű tárgyak a barna alapszínű kategóriában is megjelentek, amilyenek Besztecernén nem készültek. Úgy gondoljuk, hogy e kérdésben a végső szót az archeológiai kutatások fogják kimondani. A különböző fazekasközpontok egymásra gyakorolt hatása nagymértékben kimutatható az erdélyi kerámiában, így érthető a magyar és szász kerámia egyes elemeinek hasonlósága.

A 19. században már meginduló erőteljesebb kapitalizálódás széles körben az egész életforma egyre gyökeresebb megváltozását hozta magával. Falvakon is meglazulnak a hagyományok, s később majdnem teljesen elvesztik szerepüket. Megváltozik a viselet, előbb városias, majd városi öltözetre, s a szobabelső sem marad érintetlenül. A faragott, festett bútorok helyett a városias jellegűek jönnek divatba, ezekhez nem kellett már a tálasra való cifra edény, kemencét sem igen építettek, hanem vas takaréktűzhely – *spór* – került a konyhákba, amin pedig nem a nyílt tűzhelyhez alkalmas cserép főzőedényekben, hanem gyorsan melegedő, gyári fémedényekben főzték az ételt. Egyre kevesebb dísz- és használati cserépedényre lett szükség, s a fazekas manufaktúrák, a kőedény-, porcelán- és fémedények terjedése alapján kezdtek aláásni a fazekasok egzisztenciáját. A gyári edények ugyanis igen változatosak voltak, tartósak és olcsók, s lassan a fazekasok fő piacát jelentő falvak lakosaihoz is eljutottak.

A kolozsvári Kereskedelmi és Iparkamara már 1879-es jelentésében jelzi a megindult folyamatot: „Kolozsvár, Dés, Marosvásárhely és Tordán

⁴³ Kós K. 1974. 59.

⁴⁴ Fulga L. 1983. 17. A szerző fordítása.

vannak tömegesen fazekasok. Az összeírás 240 fazekast, 40 segédet, 240 tanoncot mutat. Az üzletet nyomja a vasedény olcsósága és a csehországi porcelán versenye.⁴⁵ 1903-ban a fazekasipar további gyengüléséről tesznek jelentést, s azt a pléh- és vasedény konkurenciájával s a viszonteladó kufár asszonyok üzérkedésével magyarázzák, a segítséget pedig a szaktudás emelésében látják. Az első világháború alatt és után pár évig a használati edények készítése ismét fellendül, de a gazdasági élet rendezésével a kereslet megint alábbhagyott, s a fazekasok már csak apró házkörűli használati edényeket készítenek. 1926-ban aztán az Iparkamara arról értesít, hogy a fazekas- és kályhasipar nagy válságba jutott, s az iparosok száma egyre csökken.⁴⁶

Az idős tordai fazekas, Kornokovics Károly emlékezett arra, hogy századunk elején az állam továbbképző tanfolyammal segítette a tordai fazekasokat is. Ebben az időben Tordán a fazekasok száma a 19. század végéhez viszonyítva nem csökkent, a szoros társulati szövetkezés, a régi agyagbányák díjmentes használata s a mázbeszerzéshez szükséges társulati vagyon fenntartotta létüket. Az első világháborút követő időben azonban nem beszélhetünk olyan mennyiségű és színvonalú kerámiáról, amilyen az előző korszakban virágzott. Ugyanakkor szaktudás állandó emelése nem maradt hatás nélkül, s állandó ösztönzéseként, a 30-as évek végéig folyamatosan (3–4 évenként) kiállításokat rendeztek, a legjobb munkákat diplomával díjazták, s alkotóikat pénzjutalomban részesítették. Ilyen módon, bár mint említettük a termelés mennyiségileg csökkent, a forma és a díszítés átalakult, egyszerűsödött, a minőségi színvonal más vidékek fazekastermékeihez viszonyítva mégis igen magas volt. A régi tordai edények nimbuszát az ebben a periódusban készültek sem árnyékolják be. A moldvai csángó piacokon például a 30-as évektől kezdve olyan nagy híre lett a tordai edényeknek, hogy megeshetett az a kópéság is, hogy a magát „tordai fazekasnak” kiadó csalafinta csikmadarasi fazekas ilyen módon még a kevésbé keresett fekete edényein is hamarabb túladdott.⁴⁷

Különösen az 1930-as évektől kezdve már új edényformák jelennek meg: vázák, boroskancsók készülnek, teás- és kávékészletek előállításával próbálkoznak, a gyári vasedény formáit is másolják. A korszerűbb formákat azonban elsősorban a nagyobb lehetőségekkel rendelkező Tompa-féle

⁴⁵ A kolozsvári Kereskedelmi és Iparkamara jelentése 1879-ben. Kolozsvár. 1880. 68. Sajnos, az összeírásból nem derül ki pontosan, hogy az említett városokban külön-külön hány fazekas dolgozott. 1883. 157.

A kolozsvári Kereskedelmi és Iparkamara jelentése 1903-ban. Kolozsvár. 1904. 86.

Ezzel kapcsolatban megemlítiük még, hogy a Torda városi levéltárban az index 1910. év 253. sz. alatti bejegyzés agyagipari továbbképző tanfolyam beindításáról tanúskodik.

⁴⁶ Raport despre relațiile economice ale teritoriilor Camerei de comerț și industrie din Cluj pe anul 1926. Cluj. 1926. 54.

⁴⁷ Kós K.–Szentimrei J.–Nagy J. 1981. 163.

edénygyárban hívták életre, finomabb kivitelezésű kancsók, tálak, asztali és dísz tárgyak sorával.

A formák megváltozását természetesen a díszítőművészet átalakulása is követte, de azt megelőzően és döntő módon a gazdasági okok hatottak az alkalmazott díszítésre. A termékeknek a gyáriakkal szemben versenyképesnek kellett lenniük, a mestereknek állandóan szemmel kellett tartaniuk az olcsóbb előállítási lehetőségeket, s igazodniuk a városi ízléshez, amit a falvak vevőköre is egyre inkább átvett. A régi munkigényes, drága festékkel dúsan felrakott díszítményeket felváltják a ritkább, elnagyoltabb vázlatok. Az írókázás helyett a gyorsabb ecsetelés válik általánossá, s írókat csak időnként használnak a rendszerint barna színű körvonalak meghúzásához. Olcsóbb festéket alkalmaznak, eltűnik a fehér alapon kobaltkék díszítés, s csak a Tompa edénygyárban éled újra ideig-óráig a kék virágzás. A fehér alapú edényeknél megjelennek a főmotívumoknál addig nem használt színek, a zöld, a barna és a sárga. A fekete alapú díszítmények még sokáig tartják magukat s igen gyakoriak. A fehér mellett a színes, a zöld, piros, krém stb. alapszínű edények is elterjedtek.

A második világháború után még dolgozó mesterek mindenféle kerámia termékkel próbálkoznak: vázák, díszkancsók, tálak, gyerekjátékok kerülnek ki a kezük alól, de inkább csak egyedi darabokként, és a lecsökkent igényekhez igazodó használati edényeket is készítenek. A segédek ezután már nem váltottak fazekas iparendélyt, hanem a nagyobb kereseti lehetőségek csábításának engedve, beálltak valamelyik nagy műhelybe, gyárba. Sok fazekas gyermeke lett az idők folyamán kerámiaipari szakmunkássá, s a híres-nevezetes tordai fazekasmesterség így lesz előképe az itteni tetőcserép, majd építőanyag, kerámia-szigetelők, majd tűzálló kemencebélelő anyagok gyártásának.

Amint láttuk, a tordai kerámiáról a 17. századig visszamenően már pontosabb adatokkal rendelkezünk, s mint azt megállapítottuk, a 18. században már általános itt is a mázhasználat, de a díszítőművészet stíluscsoportjainak kikristályosodását, fennmaradt tárgyi emlékek híján csak a 19.



2. kép

Szabó Lajos fazekas a családjával és a műhely személyzetével

század elejétől kezdve tudtuk nyomon követni. Ettől számítva több mint 100 éves virágzás után, a gazdasági élet gyökeres átalakulása folytán aztán kezdetét vette a tordai fazekasság hanyatlása, és a 20. század elejétől egyre jobban gyorsulva napjainkra majdnem teljesen visszaszorult. De talán még ma sem tartjuk szükségszerűnek, hogy az ilyen irányú művesség egészen történelemmé váljék. Jelen munkánk is azt a célt szolgálja, hogy a régi szép mesterség elkerülje a teljes kihalást, az érdeklődés felkeltésével, a múlt pontosabb megismertetésével és a hagyományok feltárásával, az új lehetőségek keresésével elősegítse a mesterség továbbélését.

Interjú Bordi Sándorral

Született 1930-ban. Vallása: református. A felvétel időpontja: 2003. január.

K: Beszéljen a gyermekkoráról!

V: *Az iskolát Tordán jártam, a hét osztályt. Akkor még palatáblát használtunk. Ezután három évig inasiskolát végeztem az újtor dai edénygyárban, ahol apám volt a mester. Ez 1944-ben volt. Nistor Toma vizsgáztatott.*

K: Édesapja hol tanulta a mesterséget?

V: *Apám Tompánál tanulta a mesterséget. Dolgozott Tompánál is, és az újtor dai gyárban Cápálnánál. Ez a gyár még a háború előtt, 1936-ban megalapult. Itt még dolgoztak fazekasok: Bajcsi Károly, Pataki Balázs, Sós Feri, Benedek József, Kornokovics Károly. Hét fazekas volt, összesen százhuszan dolgoztak. 1957-ben eljöttünk ebből a gyárból, mert kezdtek rosszul menni a dolgok.*

K: Hol dolgoztak ezután?

V: *Apám otthon egy műhelyt csinált, és ott dolgoztunk. Csináltunk kályhákat, de mindenféle edényt, amit a kereskedők rendeltek. A járai szekerések jöttek edényért, de volt tordai szekeres is. Jöttek még Kolozsvárról, Désről, Szamosújvárról. Vásárokba vitték, de hordták falura is, gabonáért adták. Egy hétig, kettőig tartott az út.*

K: Honnan hozták az agyagot?

V: *Az agyagot innen a város végiről, az Akasztófa-oldalból hoztuk. A kályhának való agyaghoz homokot tettünk. A színét kaolinból, homokból és kékpálából készült pasztával vontuk be, azért, hogy ezzel világosítsuk a barna színt.*

Itt minden géppel megy. Édesapám csinálta az agyagörlőt a gyári minta alapján. A korongokat is gépesítettük. A malom az elején még kézzel működött, de amikor szövetkezetesítették a műhelyt, akkor áttértünk dobmalomra, amit motor hajt. A kézi malom finomabban dolgozott.

K: A kemence mikor épült?

**3. kép.**

A máz őrlésére szolgáló, elektromos meghajtású dobmalom



4. kép. A kályhacsempé készítéséhez használt agyaglap átkenése kaolinból, homokból, és a kékpálából készült pasztával

V: Még akkor, amikor a műhelyünk beindult. Még most is jó. Nyolcvan centis fal veszi körül. Kerek formájú, belül boltíves, és az elszívás a kemence alatt történik. Ezért egyenletes a meleg, és minden részében jól éget.

K: Miért léptek be a szövetkezetbe?

V: Apámat kuláknak, kizsákmányolónak nyilvánították. A leánytestvéreimet nem fogadták be az iskolába. Olyan volt a divat! 1960-ban beálltunk a „Turdeana” nevű városi szövetkezetbe a műhellyel. A családtagokon kívül jöttek mások is ide dolgozni. Ma is ilyen alapon dolgozunk. 1965-ben voltam Bukarestben. Itt összegyűjtötték az országból a szövetkezetben dolgozókat, továbbképzőre. Négy nap után kiderült, hogy a gyakorlati részét a munkának csak én ismerem. A mérnökök a könyvből tanítottak, de nekem semmi újat nem mondtak. Ezután rám bízta a gyakorlati oktatást. A végén ott akartak marasztalni nagy fizetésért.

K: Úgy tudom, hogy ma már csak kályhacsempét és virágcserepet csinálnak?

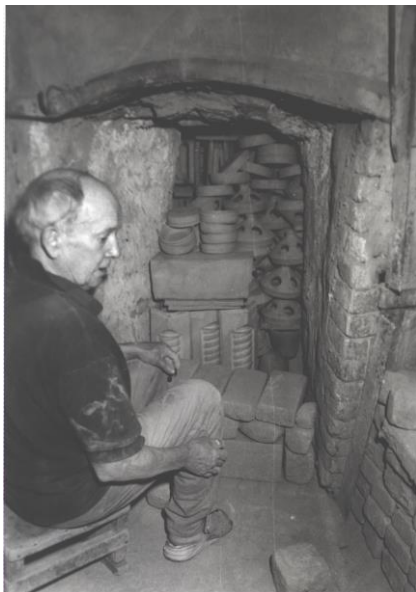
V: Igen, rendelésre dolgozunk, elsősorban kályhacsempét. Ezt a négyzetes formájú csempét csináljuk. Ebből bármilyen kályhát, kicsit, nagyot meg lehet építeni. Tartja jól a meleget. Most sokat visznek a havasra, de rendeltek Kolozsvárra is.

K: Úgy néz ki, hogy a fazekasság megszűnőben van Tordán?

V: Sajnos, most már nem lehet inast kapni. Nem szeretik. A fiam se szerette. Pedig, tudja milyen szép mesterség! Régen a Fazekas utca teli volt fazekassal: Bakó, Sas, Sipos, Kornokovics, Szilágyi. Most is menne a fazekasság!



5. kép
Bordi Sándor munkaasztala



6. kép
Az edények behelyezése után a mester
tégglával berakja a kemence száját

Bordi Sándor receptjei

A kályhacsempe anyagai:

Agyag

20 % agyag az Akasztófaoldalból
10 % homok

Felületi paszta

kék pala 5 veder
homok 5 veder
egeresi kaolin 5 veder
1 kg mosószóda

Barna máz

színtelen zománc 7,5 kg
mangán 1,2 kg



18. ábra

Bordi Sándor kemencéjének működési elve



7. kép

Bordi Sándor a kész kályhacsempékkel

Megjegyzés: A fehér angóbot régen festékek hozzáőrlésével színezték. A fekete festékhez a városerdei mangán-oxidot használták, de járai piros festékkel és szindi fehér agyaggal világosították. A festékek előállításához minden fazekasnak más receptje volt, amit ő maga kísérletezett ki, és titokban tartott.