

# A TATAI FAZEKASSÁG

## A fazekas céh története

Messzi századokba vezet vissza néhány tatai edény alakja, színe, megmunkálása. A vörös földdel bedörzsölt, később festett tatai korsók nagy hasonlóságot mutatnak a középkori és a pannóniai korsókkal. Ezek összehasonlító vizsgálata a régészek feladata lesz.

Az 1700-as évek közepétől a két földesúri mezőváros, Tata és Tóváros életében jelentős szerepe volt a megalakult céheknek. A 17. század végére céhbe tömörültek már a mészárosok, nyergesek és szíjgyártók, szücsök vargák és a tímárok. A 18. század második feléig huszonöt mesterség kapott céhszabadalmat, közöttük a fazekasok is.

A tatai fazekasok 1722-ben a Komárom város „fekete-míves” és „mázás-míves” fazekasainak 1718-as céhlevelét vették át, és e szabályzat szerint éltek az Ipartestület 1872-ben történt megalakulásáig. A céhláda 1722-ben készült. A céh pecsétnyomójának felirata: „Tata Városi nemes fazekas Céh pecsétje 1722.” A céh 1770-től vezetett jegyzőkönyveit röviden, rendszeresen vezették. A jegyzőkönyvek egy része fennmaradt, és a tatai Kuny Domokos Múzeum helytörténeti adattárában megtalálható.

A céh életének első évtizedeiben elsősorban fekete edényt készítettek, és ezt 1748-ban és 1772-ben is rögzítették szabályzatukban. A fekete edény készítését erősítette meg Robert Townson angol tudós, aki 1793-ban ellátogatott Tatára. Naplójában leírta, hogy – „igen nagy mennyiségben fekete cserépedényt állítanak elő.”

A tatai fazekasok az 1800-as évek elejétől egyre több mázas edényt készítettek. Ennek elsősorban az volt az oka, hogy a csákvári fazekasok tűzálló fazekakkal és mázas edényekkel jelentek meg a dunántúli vásárokon. Ugyanakkor elterjedt a tatai fabrikában 1758-tól készített fehér fajansz edény. A tatai fazekasok a fekete edényeikkel a szebb és használhatóbb csákvári mázas illetve a tatai fajansz edényekkel nem vehették fel a versenyt. Egyre többször előfordult, hogy kocsis számra vitték haza a vásárokról eladatlan portékájukat.

Ilyen előzmények után a tatai fekete edény az 1820-as évekre teljesen eltűnt, nem készítették tovább a tatai fazekasok. Egyre nagyobb számban váltották fel a fekete edényt a fehér alapon kék, zöld mintás tányérok, tálak valamint a zöld színű köcsögök és boros kancsók. Az első edényeken még előfordult a sárga és a barna szín is, de ezeket fokozatosan elhagyták, és megmaradt a kék és a zöld. Az írókával készített finom mintájú tatai kerámia így kialakult stílusa nem kapcsolódik más fazekas-központ stílusához, az országban egyedülálló.

Csákvárt már említettem. Utána mint fazekas-központ, a fazekas mesterek száma szerint a Dunántúlon Tata következett 96 mesterével.

Tatán az agyagbányákban csak a „sárga”, nem tűzálló agyagot bányásztak. Ezért 19. század végén a fazekasok, ha fazekat, kacsa- és tarkedli-sütő edényeket akartak készíteni, akkor összeálltak és vagonban Magyarorszombatfáról hozattak tűzálló agyagot. Ez a gyakorlat az első világháború után megszűnt.

## **A fazekasok élete és remekeik**

Tatán a fazekasok négy utcában – Fazekas u., Temető u.(ma Eötvös u.), Tanoda tér és Hullám u. – laktak.

A tatai fazekas, ha igazi mester volt, akkor tálát, korsót egyaránt tudott készíteni, de sohasem írókázott. Ez a tarkázó-asszonyok feladata volt. Ők őrizték meg és adták tovább a tatai cserépedények kék és zöld, hetvenkét mintából álló, írókás díszítését. A női kezeken jöttek létre és variálódtak ezek az apró, hímzésben is megtalálható minták.

A fazekasoknak az Ipartestület megalakulása után iparendélyt kellett kiváltani. Nem mindegyik fazekasnak volt Tatán iparendélye és saját műhelye. Ők az iparral rendelkező fazekasoknál bér munkát végeztek, s őket százsámosoknak hívták. Száz edényt készítettek el, s ezért kaptak öt pengőt. A valóságban nem százat, hanem száztízet készítettek, tízet a törésre. A százsámosok vagy tányért, vagy köcsögöt készítettek, mindkettőt nem.

Felekezet szerint két csoportra oszlottak a tatai fazekasok. A fazekasok és a kályhások reformátusok zömében, a műhellyel nem rendelkező százsámosok és apró edényt készítőik katolikusok voltak.

Érdeemes megemlítenünk a tatai fazekasok által készített néhány ritka és kiemelkedő nagyságú tárgyat. Az 1820-as évekből egyre több emlék maradt fenn.

A század második felében megszorodtak az évszámmal megjelölt korsók, bödönök, fazekak. Az egyik legfontosabb emlék a TATAI Kuny Domokos Múzeumban őrzött 1873-ban készült, magyar címerrel ellátott 62 cm magas, kívül máz nélkül, belül sárga mázas fazék. Remekmunkának készült A másik, egy „zsírosbödön”, 76 cm magas, kívül pitykés díszítéssel festés nélkül, belül mázzal beöntve. Remeknek készült Mészáros Endre műhelyében 1910 körül.

A múzeum tulajdonában van a tatai fazekas céh 32 cm magas fehérmáz, zöld és kék levelekkel díszített korsója. Felirata: „Ez a Korsó Készült Az érdeemes fazi kas céhnek 1865. évében. Készítette Károli Sándor. A kiiszik belőle váljon egészségére vivát Élünk.”

Kevésbé ismert a Körmendy János által 1890-ben készített, s a család tulajdonában levő 73 cm magas zöld és kék mintákkal díszített korsó, mely az 1896. évi millenniumi kiállításon arany érmet nyert.

A közönséges használati edényekre, fazekakra, tejes köcsögökre általában nem tettek feliratot. A nagyobb tálakon korsókon, boroskancsókon esetleg évszámot és a készítő mester nevét találjuk. Ez a gyakorlat a 20. század elejétől vált általánossá.

A 20. század elejéig visszanyúló hagyományt – a mázas kék és zöld díszítésű tálakat, tányérokat és a zöldmázas, plátos boroskancsókat – a két világháború között dolgozó öt mester megőrizte. Az ő műhelyükben készültek továbbra is a határ- korszók, katlanfedők, az ecsettel húzott kunyhós, kígyós mintával. Legtovább készített hagyományos formájú és mintázatú edényeket a környék parasztsága számára id. Csiszár József és fia, József. 1978-ban id. Csiszár József a Népművészet Mestere lett.

### **Az edények készítésének időszakai**

A fazekasok jól tudták, hogy mikor milyen edényt keresnek jobban a kereskedők és a vevők a piacon.

Tavasszal elsősorban virágcserepeket, csirkeitatót, virágcserepálgakat vásároltak.

Nyáron köcsögöket, határi-korszót, játékokat lehetett jobban eladni.

Ősszel kerestek voltak a lekvárfőző lábasok

Lekváros fazekak, fületlen lekváros köcsögök, temetőbe való virágcserepek.

Télen sok tálat vettek a disznóöléshez, tányérokat a kocsonyához, boroskancsókat a pincébe és pótlását annak, amilyen edény az év folyamán összetört.

Az edények eladása az I. világháborúig a fazekas házánál történt. A nagykereskedők tavasszal megrendelték, és négyszer jöttek egy évben az elkészített edényért.

A kiskereskedők elvitték az edényt, s amikor eladták, akkor fizették ki az árát. Az elvitelkor elismervényt írtak alá két példányban az elvitt edényekről.

A hibás edényeket a cigányasszonyok vitték el. A fazekas a hibás edényeket egy rakásba rakta, s egy összegben megmondta az edények árát. A nagyon hibásakat a fazekas a közeli bányába dobta

### **A tatai edény elterjedése az országban, vásárkörzetek**

A tatai fazekasok csak az első világháború után kezdtek eljárni vásárookra, búcsúkra. Móra az áprilisi és a novemberi vásárra mentek. Szőlőtermő vidék, ezért a korszókat és a boroskancsókat vették. Kisbéren tavasszal itató, köcsög fogyott, aratáskor a határi-korszó. Császáron a nagy mázas köcsögöket és a nagy fazekakat keresték. Főleg három literes „komafazekakat”. Tarjánban a húsvét utáni és a hordási vásárra mentek árulni. Keresett edény volt a tejes köcsög, A határi-korszó, a kuglófsütő és a szentelt víz tartó. Kuglófsütőből a legnagyobbat vették.

A bicskei, a nagyigmándi és a kisbéri vásárokon a csákvári fazekasokkal árultak együtt. A csákváriak olcsóbban adták az edényt, főleg a tűzállókat.

A tatai fazekasok a kocsi, péliföldszentkereshti és a vértessomlói búcsúkra jártak. Kocson a cserépcsenőnek volt nagy keletje. Péliföldszentkereszten a kis

korsókat vették, és a szentelt kútból ezekben a korsókban vitték haza a szentelt vizet. Vértessomlón a kis korsók és a játékedények fogytak.

A tatai hetipiacon a fazekas kétszer – szerdán és szombaton – árult edényeket. A két világháború között a fazekasok a tóvárosi hetipiacra is eljártak.

A tatai fazekas-központnak kiterjedt vásárközrete volt. Eljutott a tatai edény Komárom megye határain túl a Csallóközbe, a Duna – Tisza közére, Budapestre és a bakonyi községekbe is. Több falunál érintkeztek a csákvári fazekas-központtal, főleg délen Fejér megye határán és Bicskénél. A tatai edény elterjedését bizonyítja a Magyar Nemzeti Múzeumban, a Duna Menti Múzeumban (Komárno), valamint a balassagyarmati, komáromi, esztergomi, győri, pápai, székesfehérvári, váci, veszprémi és zirci múzeumokban összegyűjtött és kiállított nagyszámú csrépedény.

### **Források**

- Körmendi Géza: A tatai fazekasság története. Tatabánya 1988. 116.p.
- Körmendo Géza: Atatai fazekasság. Kuny Domokos Múzeum Gyűjteményei 4. (Szerk.: Kemecsi Lajos) Alfadat Press Kft. Tata 1995. 3 – 13. o.

### **Fényképek**

Legalább négy db fénykép. Múzeumban az Editkétől lehet kérni.

1. Céhláda, 2. Céhpecsét, 3. Céhkorsó, 4. A millenniumra készült korsó.