

# FAZEKASINASNAK ÁLLOK

Nem kapálok, nem kaszálok,  
Fazekasinasnak állok;  
Kicsi csuprokat csinálok,  
Miben kávéznak a lányok.

**Gy**ertek, fiúk, álljunk be fazekasinasnak!  
Amíg a lányok a kicsi cserépcsuprokból  
(kakaó)kávéznak, én mesélek nektek  
erről a nyolcezer éves férfinemesterségről.



Az ember – különösen a szegényebbje – szerte a világon ősidők óta agyagedényben tárolt és főzött szinte minden ételét. Agyagtálban állt a szárított bab, borsó, lencse, köcsögben a szilvaíz, a tej, a tejföl, cserépkorsóban a víz, kancsóban, bokályban, kulacsban a bor, butykosban, butellában a pálinka. Füles szilkében vitték a mezőre és a gyermekágyas komaasszonyok az ebédet. Cserépbográcsban, fazékban, lábasban (melynek nemcsak a neve, az alja is valóban lábas volt), kacsasütőben, kalácstepsiben készült minden finom falat. De cserépből volt a csirkeitató, a szűrő, a sótartó, a gyermekek malacperselye, madárfütyülője, körtemuzsikája is.

*Fazakas* és *Fazekas* nevű olvasóim, nem vagytok egyedül: szerte a Kárpát-medencében rengeteg magyar család viseli ezt a nevet, hiszen törekeny portéka a cserép, sok fazekasra volt szükség. Az 1890-es országos népszámláláskor 7000 fazekast írtak össze, akik évente 30–40 millió edényt készítettek.

A Dunántúlon a szláv eredetű *gerencsér* vagy *gelencsér* szavunk is fazekast jelentett. Gerencsérpuszta már Szent István király korában fazekasközség volt. A felvidéki Gerencséren és az Arad megyei Fazekasvarsádon hajdan az egész falu fazekas lehetett. De – ha nevük nem is tükrözte ezt – a Kárpát-hazában legalább ezer település volt híres fazekasairól, köztük Debrecen, Mezőcsát, Hódmezővásárhely, Nádudvar, Sárköz, Erdélyben Torda, Jára, Zilah, Dés, Körösrév. Manapság e mesterségről mindenkinek Korond jut eszébe, pedig a régi mondóka Csíkmadarasról szól: *Ez a falu Madaras, hol a pap is fazekas.*

Az őskorban az asszonyok formázták meg kezdetleges agyagedényeiket, nem korongon, hanem úgynevezett *rakással*: agyagyűrűket helyeztek egymásra, majd összesímtgatták őket. Később mégis férfinemesterség lett



A fekete kerámiát Mohácson szalmával, Csíkmadarason gyantás fenyőfával füstölték

a fazekasság, hiszen az agyag bányászása, cipelése, többszöri mosása, tisztítása, vízzel keverése, lábbal majd kézzel való meggyúrása, vágása, formázása, azaz a korongozás férfierőt igényelt. A díszítés, karcolás, írókázás, festés viszont továbbra is az asszonyok dolga maradt.

A mesterség minden titka lényeges, de a legfontosabb mégiscsak a korongozás. A fazekas mezítláb hajtotta az alsó korongot, a felsőre rácsapta az alaposan előkészített agyaggombócot, és vizes kézzel húzni, emelni, vékonyítani, alakítani kezdte. Ha nem is minden kancsónál, de lehetetlen, hogy néha ne jutott volna eszébe, mennyire hasonlít ez a Teremtő munkájához.



**Miért állt befele a füle az Árpád-kori cserépbográcsnak?**

**Egy másik mester is faragott dúcba nyomkodja bele az alapanyagot, de nem égeti, csak süti. Ki ő?**

A kályhacsempe-készítők a fazekasok külön rétegét alkották. Munkájuk jobban megőrződött, mint az edények. A középkorból is maradt ránk művészi kályhacsempe. A négyszögletű fadúcot gazdagon kifaragták, ebbe nyomkodták bele az agyagot, szikkadás után kivették, festették, zománcolták és kiégették.



A gyermek Jézus egyszer agyaggal játszott. Madarakat formált, s azok trillázva röppennek fel tenyeréről az égbolt felé. Mindegy, hogy agyagot, vasat vagy embert formálsz, csak hittel tedd. Add bele minden tudásodat, erődet, bizalmadat – és lélek költözik munkádba.

**Zsigmond Emese**



– Ki volt az első fazekas?  
– A Jóisten, aki sárból gyúrta meg Ádámot.



**A csalikancsóból csak az tud inni, aki ismeri a titkát**

**A pásztorok között ki áll a ranglétra legfelső, és ki a legalsó fokán?**



**Miskakancsó**