

A gömöri kerámia aranykora

■ Lassan száz esztendeje, hogy megszűnt Gömörben a kerámiakészítés. Mit kell tudnunk, ha a gömöri kerámiáról beszélünk?

Európában egyedülálló, jól korongozható, anyagában fehér, tűzálló agyag, amely az egykori Gömör és Kishont, valamint Nógrád vármegyéék területén található. Ez az agyag tiszta, nem tartalmaz fém-oxidokat, 1600 Celsius-fokig égethető. Hogy plasztikus, jól korongozható legyen, homokot, kvarcot, meszet, samotot adtak hozzá.

A kerámiakészítés Kr. e. 5000 körül kezdődött. Már abból az időből találtak úgynevezett hurkázással készített égetett tárgyakat, például a Felső-Garam mentén.¹ Gácstól Pelsőcig, Divénytól Jolsváig körülbelül száz kilométer hosszúságban és húsz kilométer szélességben született meg a Kárpát-medence legnagyobb kerámiaközpontja. A magyar államalapítás a települések és a kereskedelem megteremtésével tette lehetővé a szervezett agyagművesség kialakulását. A ránk maradt tárgyak igazolják, hogy a kézművesség már akkor fejlett volt (pl. fém, textil, bőr). Korongolt edényekről először a 12. században írnak. Száz esz-

tendő elteltével a portékák döntő része már fehér tűzálló agyagból készült. Érdemes megjegyezni, hogy ez a kerámia fehérsége és tűzállósága miatt a kor „high-tech-jének” számított.

A termelést a lábbal hajtós, ún. orsós korong alkalmazása lendítette fel. A kézi korongozással szemben a lábkorongnál mindkét kéz szabad, így folyamatosan alakíthatja az agyagot. Az új technika olyan előnyökhöz juttatta a fazekast, hogy termelésben nem akadt versenytársa. A 15–16. századi váltás a reneszánsz ízlésű kerámiák gyártásában nem okozott gondot. Már kétszáz éve használtak mázat... Az engobe-ozás, a sgraffito-technika, a többféle máz alkalmazása egy tárgyon (ón, ólom) nem volt nehéz feladat. Addig nem látott színgazdag munkák születtek (leletek az egri és diósgyőri várból).

A török megrendelések üzletileg ugyan fontosak voltak (asztali termékek: talpas tányérok, tálak, korsók stb.), de a régen kialakult formavilágot nem befolyásolták. A stílus ugyanis a török hódoltság kora előtt már létezett! A dekor változatosságát az ecset használatának elterjedése forradalmasította, amit a



Kis serpenyő / Small pan

19. század vége, tűzálló agyag, korongozott, belül mázazott / late 19th c., fireproof clay, wheel-thrown, glazed inside [13 x Ø 23 cm]

Szabán György: Serpenyő (szabad tűzön, főzés közben) / György Szabán: Pan (during outdoor cooking on fire)

[2012] samott, korongozott, mázazott / chamotte, wheel-thrown, glazed [21 x Ø 35 cm]



Fotó: Szabán György



Fotó: Szabán György

**Egyfülű fazék
reneszánsz dekorációval
(részlet) / Pot with
one handle, with
Renaissance decoration
(detail)**

19. század, samott,
korongozott, föld-
festékkel festett,
a teljes méret:
38 x Ø 31 cm /
19th c., chamotte,
wheel-thrown,
painted with engobe,
full size:
38 x Ø 31 cm



Fotó: Szabán György

helyi fazekasok az akkor betelepült habánoktól vettek át.

A 18–19. században, 1768–1872 között céhekbe tömörülve dolgoztak, központjuk Rimaszombat volt. Az első ipartársulat 1876. augusztus 30-án alakult meg Rozsnyón. Mindkét szerveződés időbeli megalakulása igazolja a fazekasközösség megfelelő alkalmazkodását a kor igényeihez.

A 19. század végén teljesedett ki a tűzálló edények gyártásának felfutása. A feltételek adottak voltak: jó nyersanyag, szakmai tudás, szervezett piaci értékesítés. Fontosabb termékek: csupor, szilke, tejesedény, korsó, butykos, serpenyő, lábas, fazék, tál, csíkszűrő; fontosabb lelőhely: Tornalja.

Virágzott a termelés. Jóllehet 1769-ben már készítették keménycserepet Pongyelokon, de mennyiségben és árban még nem volt versenytársa a kézzel korongozott tárgyagnak. A tűzálló gömőri edények ára mindenki számára elérhetővé tette a terméket.



Fotó: Szabán György

Szabán György: Kacsasütő / György Szabán: Duck baker
[2012] samottos agyag, 1100 °C, korongozott, mázazott /
clay with chamotte, 1100 °C, wheel-thrown, glazed
[37x30x27 cm]

Nagyobb ünnepeken, lakodalmakkor a főzés-tetés a szabadban, nyílt tűzön, kecskelábú asztalon történt. Az asztal lapjára arasznyi hamut szórtak, ebbe állították a szilvamag alakú lakodalmos fazekat. E köré hordták a paraszt, amit gyenge rőzsével tápláltak. Lassan, órákig rotyogott az étel. Ez a főzési mód a kor gasztronómiai szokásait is gyökeresen megváltoztatta. Lehetővé tette, hogy a sülték mellett az egészséges és tápláló leveses ételek is elterjedjenek.

A serpenyő vagy lábas a méreténél fogva (1–6 személyes) mindennapi használatra volt. A szabadban, a konyhában egyaránt használták. Nyelénél fogva az asztal közepére tették, köré ülve kanalzták az ételt. Az avatatlan szem nem veszi észre, hogy csak évszázados szakmai tudás, tapasztalat hozhat létre ilyen szép formájú használati edényeket. Itt minden kézre áll, jól fogható, a folyadék könnyen önthető és tárolható. Nem véletlen, hogy a majdan fémből gyártott edények, fazekak, lábasok nemcsak megnevezésben követik elődeiket, hanem formailag is.

Kíváncsivá tett, hogy az akkori tudás életre kelthető-e még ma is? Tehát megkorongoztam egy hagyományos kacsasütőt és egy háromlábú serpenyőt, hogy kipróbáljam, lehet-e őket ma is használni. Serpenyő-



**Csecses korsó víz tárolásához /
Jug for storing water with opening on its handle**

18. század, samottos agyag, korongozott, kívül mázazott / 18th c., clay with chamotte, wheel-thrown, glazed outside [40 x Ø 21 cm]

ben, a szabad tűzön lecsót készítettem. Már a kezdet is biztató volt! Az étel kis tűzön, gyorsan, ízletesen megfőtt. A kacsasütés kemencében történt. A sütőedény egyszerű, kézre eső formája már sejtette a jó eredményt. A madár ropogósra sült és nem száradt ki. A mázas felületen nem tapadt az étel. A tálalás is magáért beszélt. Ez a korongozott sütőedény letisztult formájával, hanyag eleganciával mázazott felüle-

tével maga a tökéletesség. Nem véletlen, hogy ezeket a tárgyakat nagy mennyiségben készítették, hiszen tökéletességükkel belesimultak az életbe.

A minőség mellett a mennyiség is egyedülálló volt. Kresz Mária néprajzkutató tanulmánya szerint 1890-ben Magyarországon több mint hétezer fazekas dolgozott és 35-40 millió edényt korongoztak, amelyek döntő része gömöri tárgy volt.

A gömöri fazekasság nagyságát az eddig feltárt anyagok minősége már bizonyítja, a jövőbeli kutatások eredményei csak megerősíteni fogják azt a tényt, hogy valamikor száz éve a gömöri kerámia készítésének volt egy méltatlanul feledett aranykora.

**Gömöri káposztásfazék /
Gömör cabbage pot**

18–19. század,
samottos massa,
korongozott, drótozott,
belül mázazott /
18–19th centuries,
clay with chamotte,
wheel-thrown, wired,
glazed inside
[47 x Ø 41 cm]



**Gömöri talpas edények
tejforraláshoz és szilva-
lekvár-tároláshoz /
Gömör vessels with
stem for boiling milk
and storing plum jam**

19. század vége,
samottos agyag,
korongozott, belül
mázazott / late 19th c.,
clay with chamotte,
wheel-thrown,
glazed inside
[25 x Ø 13 cm,
33 x Ø 18 cm]



Fotó: Szabán György

EPILÓGUS

Pár éve szimpóziumon voltam Hollandiában. Az egyik napon szakmai látogatást tettünk Goudában a városka művészeti iskolájában. Amikor a hallgatók megtudták, hogy honnan jöttem, nem kis meglepetésemre megkértek, hogy korongozzak nekik „valami magyart”! – fazekasságunk formavilága nagy és változatos...

Itt gyorsan, azt az egyet kiválasztani, ami jellemzően magyar? – reménytelen feladatnak tűnt, hiszen Gouda a sajt fővárosa, jutott eszembe. Azt biztosan

értékelni fogják, ha „tájszólásban” megkorongozom jelentősebb vidékeink tejesedényeit. Hamar végeztem is vagy egy tucat edénnyel, s büszkén mutattam, ezek a magyar tejesedények!

Kedvesen bólogattak és udvariasan megjegyezték: „Bizony ezek nem sikerültek egyformára!”

SZABÁN GYÖRGY
keramikus

Jegyzet

1. B. Kovács István: *Agyagkenyér. Fejezetek az agyagművéség történetéből Gömörben és Kisbontban.* Gömör-Kishonti Múzeum Egyesület, Rimaszombat, 2001.