

„A BETSÜLETES NEMES UDVARHELLYI FAZAKASOK”

A székely anyaváros, Udvarhely fazekas céhe egyike Erdély korai céheinek. 1572-ben keletkezett hat faze-kasmester kezdeményezésére és elő-terjesztésére, tehát csupán néhány év-tizeddel maradt le a dési, valamint a kolozsvári fazekasok céhe mögött. A XVI. század viszontagságai közt a pri-vilégium elkallódott, csupán 1613-as és 1643-as megerősítéseiből ismerjük létrejöttének esztendejét. Az udvarhe-lyiek artikulusai olyan példaértékűek voltak székelyföldi viszonylatban, hogy Marosvásárhely királyi város fa-zekasai is ezt vették át 1612-ben.

Benkő Elek kutatásaiból ismert, hogy a XVII. században, Bethlen Gábor fejedelem uralkodása idején az itteni fazekasok még idegenkedtek a mázak használatától. A Gyulafehér-várról számukra beszerzett geléket nem használták fel, amivel magukra vonták a fejedelem haragját.

A céh működésére vonatkozóan a XVIII. század közepétől sokasodnak meg az adatok. A XVIII. századtól fennmaradt protokollumokba¹ számos bejegyzés történt a céh működését illetően. A frissen bekerült fiúk 2 esztendőt inaskodtak, ezt követően a mesterüknél kellett szolgálniuk. A céhbe állásért a mesterek gyermekei 30 magyar forintot, 2 font viaszt, a bolthelyiség használatáért 3 máriást, az árusásért 100 pénzt fizettek.

Az 1745-ös protokollumokban ha-tározottan felemelték a szavukat a belül is mázazott fehér fazekak, va-lamint a sárga és zöld mázazás ellen. E tiltó rendeletek felhívják a figyelmet arra, hogy e technikai megoldások

már a XVIII. században elterjedően voltak a céhen belül. A látómesterek úgy vélték, hogy az új technikai meg-oldásokkal való kísérletezések a mi-nőség rovására mennek, és ezáltal rossz fényt vetnek a céh működésére. Az artikulusok tálak, fazekak, három-lábú lábasok, *sződ csiprok*, kályha-csempék készítéséről emlékeztek meg. 1783-ban leszögezték a remek-lés feltételeit is. A felszabadításra váró legénynek a következő edényeket kel-lett bemutatnia: egy parasztkemen-cét, egy félvedres kerek szájú korsót, egy félvedres fazekat fedővel, egy 3 ejteles háromlábú lábast, egy 3 ejteles mély tálal. Kikötötték azt is, hogy *ezek pedig tisztességesen meg mázal-va legyenek*. 1810-ben a *zöld csiprok*at készítő mesterekre szabtak újult erővel tetemes büntetéseket. 1813-ban az *egyszer égetett edények* ellen emelték fel szavukat a látómesterek. 1825-ben olyan edényeket propa-gáltak, amelyek *a tüzet meg tartásák*. Egy 1827-es limitációban a *nagy füles tál, utána való tál, nagyobb tárgyér, a fer-tályos tsupor, az utána való tsupor és a fedő* árát határozták meg. 1832-ben egy mestert a *fogarasi formába tsinált* edényeiért bírságoltak meg.

Mindezek a levéltári dokumentu-mok azt jelzik, hogy az udvarhelyi fazekasok a XVIII-XIX. században Erdély piacain változatos formájú má-zas edényeket árusítottak. A XIX. szá-zad vége felé igen erőteljes stílusváltásnak lehetünk tanúi. A Kolozsvári Kereskedelmi- és Iparkamara 1883-as jelentéséből kitérünk, hogy ekkor az udvarhelyi fazekasok, akárcsak a tor-daiak, valamennyien fehér alapon kék mintájú edényeket készítettek. Az 1883-ban a Székely Nemzeti Múzeum számára megvásárolt udvarhelyi edé-nyek jelzik, hogy az iparkamara észre-vételeinek hitelességét nem kell meg-kérdőjeleznünk. Az ismert udvarhelyi réteg többnyire világoskék díszítmé-nyű, és a geometrikus minták mellett

Kék-fehér díszes fazekak, tálak, tárgyérök a XIX-XX. század for-dulójáról. A tárgyak a Székely Nemzeti Múzeum tulajdonát képezik



gyakori díszítmény rajtuk a magyar címer, a zászló, a korona.

Az udvarhelyi fazekasok nagy száma azt jelzi, hogy egy évszázada nagyobb jelentőséggel bírt e mester-ség a környék edényellátására nézve, mint amennyire ma sejtjük. 1876-ban például egy ipartestületi jegyzőköny-vet 81 mester irt alá. Ehhez a számhoz még hozzá kell számítanunk az inaso-kat és a felszabadítás előtt álló legé-nyeket. Tehát az agyag megműve-lésével foglalkozók száma messze meghaladta a száz főt.

Megélhetésük biztosítása érdeké-ben a mesterek különösen érdekes stratégiákat dolgoztak ki. Mivel a XIX. században Csíkot és Gyergyót is ők látták el mázas díszedényekkel, így az ottani vásárok előtti két hétben tilos volt minden mesternek az említett vá-rosokat felkeresni, hogy a sokadalom napjára nagyobb kelendősége legyen a céhes árunak. Szigorúan megsza-bták, hogy ha valaki olcsón jut fehér-földhöz vagy mázhoz, nem adhatja el azt magasabb áron mestertársainak. Más fazekas vevőit nem szabadott el-csábítani, vigyázni kellett az áru jó minőségére, és a piacon, valamint a magánéletben a jó modor meg-őrzésére.

Székelyudvarhely fazekasai nem pusztán edényeikkel voltak jelen a város életében. A céh szolgáltató egy-ség volt, amely a tisztességes temetés megszervezéséhez és lebonyolításá-hoz is hozzájárult. Az ifjabb mesterek-nek sírásói és virrasztói kötelességeik is voltak. A céh temetkezési szolgálta-tása nem pusztán a céhtagok utolsó útjának ünnepélyessé tételében merült ki. A város területén lakó idegenek is, kisebb összegek vagy élelem lefi-





zetése mellett pályázhattak az ünnepeyes, zászlós-lobogós, díszfelvonulós temetésre. Nem volt ritka az sem, hogy udvarhelyi civisek csak azért álltak be a fazekasok társulatába, hogy jövődöbéli elhantolásukat biztosítsák. Közülük többen valójában nem is foglalkoztak agyagossággal.

A sírásás és a temetések lebonyolítása még a XX. század második évtizedében is a fazekasmesterek kötelezettségei közé tartozott. Az ifjú mesterek gyakran tiltakoztak a mesterségük rovására menő, nehéz fizikai munka ellen, mégis fejet kellett hajtaniuk a céh (és később az ipartársulat) sokszor zsarnoki szabályai előtt.

Az ünnepek látványosságának megszervezésében is jelentős szerepet játszottak a fazekasok. Az 1848-as forradalom emlékére például hálaadó istentiszteletet szerveztek, adakoztak a környék templomainak építésére, és áruló színjeiknek bérbeadása révén hozzájárultak a város kereskedelmének fellendüléséhez.

Az udvarhelyi fazekasság hagyományai a második világháború végéig nyúltak ki. Az elszegényedett meste-

rek sorozatosan hagyták abba a tevékenységet. A mesterség visszaszorulása nem pusztán a gyári termékek, a mázas edények divatjának tulajdonítható, hanem a társulat birtokában lévő agyaglelőhelyekről fellelhető nyersanyag fogytának is. A XX. század elején sokan vándoroltak Romániába, és tanúi lehetünk néhány képzett mester Korondra történő áttelepedésének is.

Kresz Mária kutatásai szerint a negyvenes években az udvarhelyi fazekasok csaknem kivétel nélkül tányérokat és tálakat készítettek, és edénykereskedők segítségével árusították portékáikat.

A *becsületes nemes udvarhelyi fazekasság* megmentése érdekében tett egyik utolsó erőfeszítés, az udvarhelyi Kő- és Agyagipari Szakiskola be-



indítása sem tudta felrázni, életre keltetni a halódó mesterséget, és inkább a környék fazekasainak megerősödését, mintsem az udvarhelyi ipartársulat tevékenységének fellendülését hozta magával.

Szőcsné Gazda Enikő



¹ A céh protokollumai a csíkszeredai levéltárban találhatóak. Köszönöm Zepczaner Jenőnek, hogy a jegyzőkönyvek létezésére felhívta a figyelmemet, valamint a Székely Nemzeti Múzeumnak, hogy anyagilag támogatta a jegyzőkönyvek áttanulmányozását. A Székely Nemzeti Múzeum 2007-es, valamint az év végére megjelenő 2008-as évkönyvében részletes tanulmányokat olvashatnak az udvarhelyi fazekasságról.

Színes bokály a XIX. század első feléből

Tárkonyos bárányleves táskával

1 szál kisebb sárgarépával, 1 szál petrezselyemmel és sóval vizet teszünk főni. Közben a bárány elejének csontosabb részéből pörköltet készítünk, 1-2 szelet húst számítva személyenként. Miután a pörkölt zsírára lesült, liszttel megszórjuk, és a fővő zöldséglevet ráöntjük. Majd belefőzzük a tüdőstáskát.

Töltött bárányborda

A bárány bordája fölötti bőrrészt figyelmesen késsel leválasztjuk, az üreget a következő keverékkel megtöltjük: tejben áztatott zsemle, 2 apró kockára vágott, keményre főzött tojás, 5 dkg üvegesre pirított szalonna, 1 kis fej reszelt hagyma, petrezselyemzöld. A megtöltött báránybordát bevarrjuk, megsózzuk, borsozzuk, fagyos zsírt teszünk rá, és bőrével felfele szép ropogósra kisütjük. Közben saját levével öntözgetjük.

Gyenge báránycomb

A kicsontozott báránycombokat összeszekötjük, sonkaszalonnával jól megtúzdoljuk, megsózzuk, forró zsírral leöntjük, és előmelegített sütőben szép pirosra kisütjük. Közben többször öntözzük, és a tepsiben megforgatjuk. Két evőkanál paradicsomlevet kissé lepírtünk, kávéskanálnyi lisztet töltünk rá, elkeverjük 2 dl vízzel és felforraljuk. Ezt a levet a bárány alá öntjük.

Udvarhelyi töltött bárány

A bárány elejét leforrázzuk, hideg vízben átmoszuk, a bordacsontoktól kicsontozzuk, majd a gerincnél bevágjuk. Felső bőrtől elválasztjuk, és a következő keverékkel megtöltjük: 1 tejben áztatott, kinyomott zsemlet, 2 kemény tojást reszelve, 1 nyers tojást, sót, borsot, zöldpetrezselymet, mustárt egy kávéskanálnyi zsírban megfuttatunk, majd jól összekeverünk. A tepsiben egy tenyérnyi szalonnabőrt helyezünk el és 1 evőkanál zsírt. A sózott, borsozott, töltött húst ráhelyezzük úgy, hogy bőre legyen alul, kevés vízzel lassan sütjük, majd megforgatjuk. Ez idő alatt több ízben hideg zsírral kenegetjük. Burgonyasalátát vagy egreskompót adunk hozzá.

Kovács Anikó – Berecz Edgár: *Erdélyi finomságok. 200 hagyományos recept. Bráz Sándorné Lázár Juliánna gyűjteményéből Misztótfaluban. Székelyudvarhely, 2006. 12, 20, 23, 25.*