

## CSERÉPEDÉNYEK (Néhány példa Európából)

HOFFMANN TAMÁS

A cserépedény és a mezőgazdaság története – legalábbis a kezdeteket illetően – át-fedi egymást technikatörténeti értekezésekben. Holott az időrendet és a technikák alkalmazását a világban sok helyütt el lehet különíteni egymástól. Európában azonban aligha! A prehisztórikus leletek ezen a kontinensen kiegészítik egymást. Ez talán annak köszönhető, hogy a mezőgazdaság fenntartásához mostoha adottságokkal bíró kontinensen már nem az első bizonytalan lépéseket megtevő, hanem gazdálkodási rendszerükben megerősödött földműves klánok terjedtek el. Felszerelésüket ők is kiegészítették más, inorganikus anyagokból készített (kő- és cserép-) szerszámokkal. Találékonyaságukra vet fényt, hogy a kollekció lassacskán és feltartóztathatatlanul gyarapodott.

Az agyagedényekhez például már az ókori mediterrán civilizációkban társult egy fémből kikalapált edény, többnyire rézből. A rézedényhez sokáig ragaszkodtak. Még a 16. század, tehát az öntöttvas előállítására óta is kevés példány képviselte a korszerűséget, mert a fémedény (ideértve a középkori vasbográcstól is!) drága portéka volt. Jószerével csak a múlt században lett olcsóbb.

A parasztházartások költségeinek zöme annak köszönhető, hogy iparcikkek nélkül még a konyha sem működött, amióta csak írják a kulináriák történetét. A parasztnak sok kiadásuk volt ezekre a felszerelésekre. A 17–19. században készített hagyatéki leltárakban a háztartás felszerelés 4–6%-át teszik ki ezek a készségek.

A konyhaeszközök talán legrégebbi és minden bizonnyal legelterjedtebb csoportját valamennyi kontinensen agyagból készítették el, majd kerámiává égették a gyurmákat. (Nevük a szakirodalomban olasz szóval *terracotta* = 'égetett föld'.) A „termékeny félhold” övezetében, valamint a hozzá csatlakozó európai tájakon találták ki és terjesztették el először a kerámiaművességet az emberiség történetében. Ugyanitt vannak a növénytermesztéssel összekapcsolt állattartás, a *vegyes gazdaság* legrégebbi emlékei. Ebben az övezetben hozzávetőlegesen nyolc-tízezer éves történetével kell számolnia annak, aki a fazekasság múltját méregeti.

Az első kerámiakészítmények a főzőedények. Fazekakra volt szükségük. Erről a nyelvről szinte időtlen távolságokat idéző jelentéstörténete számos példával szolgál. A németeknek a 'fazék' (*Topf*) adta a 'fazekas' (*Töpfer*) nevét az északi nyelvjárásokban, míg délen az öblöt jelző 'tál' (*Hafen*) után a 'tálás' (*Hafner*) kifejezés terjedt el. Regionálisan az *Ullner* (*Eulner*) latin eredetű kölcsönzót (lat. *Ulla*) is használják. Ennek a szónak a jelentése: 'köcsög'. (Vö. a börtönargóban szokásos kifejezéssel!) A köcsög készítője a németben az *Ullmann* családnév. Hasonló értelemben fordul elő – az angolban is szokásos – *Potter* kifejezés, (vö. még lat. *potus* = 'edény'). A szó a latinból került a franciába (majd az angolba) és a 18. század első felében a németbe. Francia eredetű szó a német nyelvhasználatban a *potpourri*, melynek jelentése – miként a franciában is – az 'egyetlen fazék étel'. A *pot* 'fazék', a *pourri* 'az étel apróra vágalt, szecskázott nyersanyaga' je-

lentésű. Kölcsönzőként ez a fogalom a spanyolból származik: *olla podrida* = 'savanyító fazék'. A kifejezés kontinentális karrierje jelzi az ételkészítési technikák és az étkezési szokások újkori változását. A magyar *fazekas, tálas, korsós* arra utal, hogy edénytípusonként szakosodtak a készítők. A nyelvbe átkerült – szláv jövevényszóként – a *göloncsér, göröncsér (grencsár)*.

A felsorolt szavak az ételtípusok gyakoriságát sejtetik. A *kerámia* inkább irodalmi közszó. A németek például csak a 19. században iktatták nyelvhasználatukba ezt a franciából kölcsönzött kifejezést. Eredetileg az 'edény készítésére alkalmas agyag' neve volt: *Keramik* (francia: *céramique*), mely tulajdonképpen a görög *keramos* szóra vezethető vissza. A fogalmak, illetve készítmények – az európai civilizációkban – használói változatos igényeit sejtetik. Egész sora van az edénytípusoknak. Fazekak, kanták, korsók, tálak, tányérok, bögrék mindmennyi – már vagy másfél-kétezer éve – nélkülözhetetlen darabja kulináris kultúránknak. (A termékek az elmúlt ötszáz év alatt sütőformákkal, tégelyekkel, csempékkel, kályhacsempékkel, pipafejekkel stb. egészültek ki, melyek a kerámiakészítmények bővülő alkalmazására vetnek fényt.)

A kerámiaedényeket nemcsak formailag, hanem az agyag minősége szerint is lehet osztályozni. Az agyag meghatározza a kerámia funkcióját, tehát végül is csaknem minden a felhasznált nyersanyagtól függ. A közönséges cserép- és köedényáru porózus masszából készül, míg a majolika és a porcelán sűrű, tömör agyagból. A közönséges edényeket 700–1000 °C hőfokon, a különleges, finom árut 1200 °C-on (néha még a fölött!) égetik. Az utóbbi teljesítményeket elsősorban a manufaktúrákban tudták szavatolni, a paraszti fogyasztásra dolgozó fazekasok égetéstechnikája nem érte el ezeket az értékeket. A hordalékos folyamvölgyekben bányászható kiváló minőségű agyagból a közel-keleti agrárcivilizációk templomi gazdaságaiban nemcsak gabonát raktároztak, ipari műhelyeket is szerveztek. A fazekasok edényeket, pecsétlöhengereket és írásjegyekkel bekarcolt táblákat állítottak elő. Az állami gazdaságokban a mesterség színvonala megemelkedett, a termékek kielégítették a bronzkori katonák és az arisztokraták igényeit, a parasztok körében meghúzódó háziipar ellenben továbbra is kőkori hagyományokon nyugodott. A kibékíthetetlen ellentmondás egyre nyilvánvalóbbá vált, a különbségeket sohasem sikerült kiegyenlíteni.

A folyamvölgyi kultúrák területén bányászható agyag és a magas hőfokú égetéstechnika volt a titka az agyagtábláknak is, amelyeken írásjegyek olvashatók. Főként a raktárakban felhalmozott javak könyvelése céljából készítették a cserepeket. A hóálló főzőedényeket iszapolt, finomszemcséjű agyagból állították elő, évezredek át így jártak el mindenütt az archaikus civilizációkban.

Ezzel szemben Európában az étkezésekhez használt cserepeket (tálakat, tányérokat) ritkán készítették el hóálló agyagból. Jobbára csak a középkor elmúltával váltak igényesebbé, de a parasztok csak lassan követték az urak és a tehetősebb polgárok kulináris szokásait. Az étkezéskor használatos edények anyagminősége a parasztháztartásokban sok kívánnivalót hagyott maga után. Készítők ezt az agyagárut dolgozták ki a legkisebb körültekintéssel és munkaráfordítással. A törekeny cserepeket durván szemcsés agyagból korongolták, mert rendeltetészerűen nem is főztek bennük. (A magyarok meg is különböztették egymástól a *fazékföldet*, illetve a *tálföldet*.) Az asztali terítékként használt kerámiák tehát Dél-Európában a középkori asztalokat hódították meg. A módi (átjutva az Alpokon) Közép- és Nyugat-Európában a 16–18. században jutott el csúcsára. Aztán új – tetszetősnek tartott – étkezleteket vásároltak. Az európai periférián pedig még az ipari forradalom korában is a silányabb minőségű, ám gazdagon díszített portékák voltak a paraszti asztalok díszei, melyeknek felületét rendszerint mázzal vonták be. Kezdetben

ólomoxidot használtak, mert rájöttek, hogy ez az anyag üvegszerű, csillogó felülettel vonja be az edény falát és a vizet sem engedi át. A készítőket eredetileg nem a megtévesztés szándéka vezette. (Később az ólomoxiddal dolgozó fazekasokon – néhány évi munka nyomán – mérgezési tünetek jelentkeztek, hallucináció, szörnyű álmok, testsúlycsökkenés gyakorta társult légúti megbetegedésekkel.)

A mázzal bevont edények egy részét magas hőfokra (1200 °C) felfűtött kemencében égették ki. A technológiát a Közel-Keleten, nemkülönben Kínában találták ki. Végtermékben Ázsia két nagy civilizációs övezetében állítottak elő ólomházas edényeket. Ezeket eredetileg már eleve nem a konyhai használatra szánták. Ritka, drága díszkerámia valamennyi archeológiai lelet, némely darabjuk a kultikus tárgyak közé sorolható. A velük kapcsolatos újítás részint az i. e. 3–1, részint az i. sz. 3–5. századra datálható. Mindkét központból eljutott a technika Európába. A görögök után a rómaiak ismerték meg. Ugyanakkor a népvándorlás kori törzsek sehol sem sajátították el a mázas edény előállításának ismereteit (a magyarok sem). Az edényeket (kis tételekben) a karavánkereskedelem a selyemúton szállította Európába. Ezt a terméket az ókorban és az utána következő sötét századokban importálni kellett Közép- és Nyugat-Európába, mert sehol sem tudták előállítani azt a klánokban elért műszaki színvonalon. Az Atlanti-óceán partjai mentén navigáló hajók és az Alpok hágóin átjutó öszvérkaravánok terhét egészítették ki a mázas cserépedények, az akkor még barbár kontinens előkelőinek Délnyugat- és Délkelet-ázsiai és mediterrán árut szállítottak. A mázas cserépedény az agrárcivilizációkban lehetséges iparúzés csúcsteljesítménye. Még az antik városi ipar sem állította elő ezt az edényminőséget. Dél-Európába a Földközi-tengeren át hajóikon kereskedők szállították. Az importnak keletje volt a görög-római antikvitásban.

Ezenközben a fordulat történetünkben elkerülhetetlen módon bekövetkezett. Annak ellenére, hogy Ciprus és Kréta szigetén az i. e. I. évezredben művészi kivitelű, mesteremberektől formált egyedi darabokat (dekoratív mintákkal és alakos ábrázolásokkal, mitológiai jeleneteket ábrázoló tálakat, kancsókat és ivóedényeket) készítettek és ezeknek egy részét exportálták, de a mázas kerámia készítésének technológiáját ekkor még nem ismerték. A feltételek azonban hovatovább adva voltak. Az iparos működése ugyanis elképzelhetetlen kereskedelmi forgalom nélkül. Mindazonáltal a mázas edények kereslete a Mediterrán-medence keleti öblében egyelőre váratott magára. A mindennapi igényeket kielégítő kerámiák mellett csak igényesen formált, ám mázatlan edényeket állítottak elő, és ezeknek minden darabja szokatlanul nagy munkaráfordítással készült, ezért jelentős értéket képviselt, talán pénz funkciójuk volt – ahogyan ez valamennyi kibontakozó civilizációban bármely kontinensen szokásos lett. A különbség mégis felfedezhető. Például a Közel-Keleten csak akkor kezdték el a művészileg igényes díszkerámia előállítását, amikor már évszázadok óta zavartalanul folyt a köznapi használatú edények sorozatgyártása. A Tigris–Eufrátesz melléki civilizáció – két évezreddel korábban virágzó – Ur városában talált agyagbögrék jó bizonyítékot szolgáltatnak a mondottakra. A bögrékből a közutakból merített vizet itták és utána akár el is dobták őket (legalábbis a cserépréteg olyan vastag, hogy másra nem lehet gondolni). Az eljárás napjaink műanyag poharainak használatára emlékeztet.

Ezzel szemben azok a mesterek, akiket a gazdagon díszített és művészi ábrákkal komponált felületű görög *vázák* és *tálak* alkotóinak tekinthetünk, különféle mondák eseményeit örökítették meg. Kérdéses, hogy egyáltalán használták-e alkotásaikat, ezeket a remekműveket? Hogy készítésük idején megkülönböztetett módon értékeseknek tekintették őket, az biztos. Aminthogy a prekolumbián alakos kerámiakészítményeket is. Az amerikai prekolumbián kerámia jó részét Peruban és Mexikóban állami műhelyekben áll-

lították elő és a kincstárba beszolgáltatott javak (elsősorban terményszállítmányok) ki-egyenlítésére használták.

Euráziában a dolgok másként alakultak. Az ázsiai–európai történelemben a művészi-egyenlítésre igényes edények előállítására volt az az újítás, amely legalább hatezer évvel később következett be, mint ahogyan a Közel-Keleten elsajátították a kerámiakészítés tudományát. A probléma kulcsa talán az lehet, hogy a görögök alakos vázái iparoskészítmények, a törzsi társadalmakban viszont hiányoznak még a feltételek az iparúzéshez.

A mázas edény is szakosodott ipari tevékenység eredménye, a kerámiát nem asszonyok csinálják, mint kezdetben az égetetlen, majd az alacsony hőfokon égetett edényeket. A kerámia mázát olyan társadalomban ismerik, ahol tudnak fémet olvasztani és jártasak az üveghuták építésében. Kínában és Mezopotámiában működtek ilyen civilizációk.

A máz anyaga kezdetben a legalacsonyabb olvadáspontú *ólom*. Az ólomház áttetsző, üvegszerű, ezért rendszerint földfestéssel leöntötték vagy mintákkal díszítették az edényt, kiégették, majd bemártották a mázba, s ha az rászáradt, újra kiégették. Ezt a technikát a középkorban, majd újabban a szakma műszókincsében egy olasz szóval nevezték el (*engubbio*, amely talán Gubbio városára utal). Különböző nyelvekben az *engobe* (magyarul *angob*) kifejezés nyert polgárjogot. Az ólomház edényt többféle színben készítették. A vas-oxid sárga színt adott, a mangán barnára festett, a kobalt kékre színezett, a réz-oxid zöld színű edények festéke. Az ólomházat sok helyütt alkalmazták, Itália és a Mediterrán- vagy az Atlanti-Európa után Nyugat- és Közép-Európa egész területén elterjedt a középkorban, majd a középkor végén eljutott a perifériára is. Svájcban, Frankföldön a paraszti fogyasztók részére dolgozó fazekasokat nagy számban tartanak nyilván a 16. század óta.

Az ólomházzal kapcsolatos technológia európai ismeretei valószínűleg délnyugat-ázsiai eredetűek, részint Bizánc útvonalán, részint Itálián át jutottak el a kontinens belsejébe. Az antik Róma mesteremberei már készítették mázas edényeket. A zöldessárga mázú kerámiát az Alpoktól északra is előállították Germaniában. A középkori Itáliában Faenza lett az ólomház kerámia legfontosabb központja. (Innen a neve: *fajansz*.)

Van egy másik megoldás is, ahol ezt alkalmazzák, *ónmáz* bevonatú kerámiát állítanak elő. Maga a technika – az Ibériai-félszigeten át – arab közvetítéssel került Európába, majd Mallorca szigetén át Itáliába, ahol talán már a 11. század óta készítették ezeket az edényeket Pisában. (A neve – a spanyol sziget után – *majolika*.) A 14. században az ónmáz edény előállításának is Faenza lett a központja. Az ónmáz edények mintáit a mázra festik, mert ez a máz nem áttetsző, nem üvegszerű, hanem rendszerint fehér.

A használt anyagok és az alkalmazott technikák miatt több mint 1000 °C szükséges a majolika- és a fajanszedény égetéséhez. A középkor végéig ezeket a készítményeket csak a nemesek és a tehetősebb polgárok tudták megvásárolni, mert áruk magas volt.

A Faenzából – vallási meggyőződésük miatt – menekülni kényszerült újrakeresz- telkedő mesterek közösségei, a *habánok* (a német *haben* = ‘birtokol’ szóból képzett *Habaner* = ‘tulajdonos’ jelentésű néven) a Duna menti bajor és osztrák városokban (Passau, Salzburg stb.), Tirolban, a Cseh-, a Morva- és a Kárpát-medencében telepedtek le a 16–17. században. Morvaországba Tirolból költöztek át, majd sokan a mai Szlovákia területén, például a Nyitra megyei Szobotisten 1546 óta folytatták iparukat. A történe- kel nagyjából egy időben a magyarországi Sopronban vagy 1621–23-ban – Bethlen Gábor fejedelmi engedélyével – az erdélyi Alvincen, 1646-ban a magyarországi Sárospata- kon telepedtek le. A habánok közül sokan nem is lettek városi polgárok. Voltak, akik a mai Szlovákia területén földesúri majorokban találtak otthonra. Fehér alapszínű mázas edényeik a 16–18. században terjedtek a Habsburg-birodalom és Erdély tájain. A habá-

nok ipara 1660–1760 között tetőzött, ez a száz év volt a mesterség virágzásának korszaka Közép-Európában. Persze mint minden ipar, ez is maga a kultúrlejtő. A parasztek csak a 18. században kezdték vásárolni a fajanszarut. Az ok prózai, a 17. században még olyan alacsony színvonalon állt lakáskultúrájuk, hogy a habán termékekre nem is tarthattak igényt. A 18–19. századi konjunktúrák nyomán változott helyzetük. Tálak, boroskancsók, vizeskorsók áruféleségei egy kiszélesedő piacon találtak vevőre, nagy tömegük maradt ránk, nem azért, mert a régebben készítették eltörtek, hanem főként azért, mert a produkció már egy új vásárlóközönségnek készült, a parasztházak szobáit díszítették ezekkel a portékákkal.

A mázbevonatok a középkor utáni századokban teljesen megváltoztatták a parasztek kerámiakultúráját. Elsősorban a lakásdíszül is használatos étkezési edények révén nyitottak új fejezetet a kulináriák és általában a fogyasztás vidéki krónikájában. Azon felül ólom- és ónmázazs főzőedényeket is készítettek, mert így jobb minőségű árut állítottak elő, noha az esetek többségében mindössze az edények belsejét vonták be ólom-mázzal. Mindamelllett változtattak az edények formáin. Ettől viszont más lett az ételek íze is. A szemet gyönyörködtetés kívánalma legalább olyan fontos volt, ha a szoba falán a látványt akarták hatásosabbá tenni, mint akkor, amikor az asztali terítékkal óhajtották a kulináriák leendő örömeinek vágyát felkelteni.

Ha magunk elé képzeljük és Európa térképére vetítjük a kerámiaformákat, majd képzeletben időrendi sorrendbe állítjuk a gyűjteményt, azt fogjuk tapasztalni, hogy Dél-Európából újabb és újabb hullámok árasztották el a kontinentet a neolitikum óta, de ezek az északkeleti fenyőövbe már alig hatoltak be. A legfontosabb változást a középkor mázas kerámiakészítésének kell tulajdonítanunk. Ez az ezredforduló után az „arab világon” át összekötötte ismét Európát Délnyugat-Ázsiával és új impulzusokkal frissítette fel a környezetteremtés ötletárát. A mórok és a levantei kereskedők jóvoltából a Mediterráneum nyugati medencéjében különféle mázkészítési eljárásokkal dolgoztak a fazekasok, a 13. századtól már nem is hanyatlott alá iparuk, mint a római idöket követően, amikor Itáliában az ólom-mázazs edények készítését – vásárlóerő hiányában – jelentősen korlátozták. A mázasedény-készítés technológiája átjutott az Alpokon és a középkori Közép- és Nyugat-Európában átalakította a fazekasművészetet. Innovációkban sem volt szegény a történet. Egyrészt a Rajna mellékén a középkori sómázazs-edénykészítés felvirágzott, másrészt Itáliából kiindulva az ólom- és ónmázazs kerámiaira növényi és figurális ornamentikát festettek, aminek divatja a 16–19. században Közép- és Nyugat-Európában terjedt el.

Mintakincsük több stíluskorszak emlékét őrizte meg. Az ólom-mázazs cserepek gazdagon festett ornamentikája kiterjed valamennyi nagy díszítőstílus motívumkincsére. A renaissance találkozik a barokkal és nem ritkán a klasszicizmussal, a minták művészettörténeti korszakok sztereotípiáit fogják össze, szervesen illesztik évszázadok ízlésvilágának megnyilatkozásait egymáshoz.

A szelektív és akkumuláló igyekezet egyaránt tetten érhető. A két tendencia együttes erővel hat, mint ahogyan ezt tapasztalhatni a népművészet valamennyi ágában.<sup>1</sup>

### *Formák és minták*

A korábban ösztársadalmi igényeket kiszolgáló, majd a paraszti kívánalmak szerint alakuló fazekasművészet forrása – a piaci követelményekhez igazodni akarván – a középkori Itáliában fakadt fel, majd retardáló folyamatot eredményezett, miközben elterjedt kontinensünkön. Kezdetben még összekötötte a cseréparu használata a városi műhelyeket, illetve a piacon át a városban élő különféle foglalkozású és szociális helyzetű embereket, továbbá a vidéken élőket, azokat, akik a majorokban, illetve a tanyákon laktak. Annak előtte még szinte senkinek sem volt igénye díszedényekre. Minthogy az edényekben főztek, a fazekasoknak meg kellett találniuk a legjobb nyersanyagot, a legcélyszerűbb formát és azt a technológiát, amelynek segítségével tartós használatú portékát készíthettek. Igyekezetük – a minőséget illetően – mérsékelt sikerrel végződött, az edények fala vastag és könnyen tört. Az ekkor alkalmazott díszítések jobbára geometrikus minták és alkalmazkodnak az edények alakjához. Amikor azonban lakásdísznek, az ünnepi étkezéseken használható kerámiát állítottak elő a mesteremberek, a célszerűség követelményei már háttérbe szorultak, miközben javult az ipar technológiai színvonala. Mindamelllett a tetszetősség, az edények dekorativitása legalább olyan fontos szerepet játszott, mint eddig a célszerűség. A mintakincs megváltozott. Stilizált növényi ornamentikával díszítettek. Az arab világból kölcsönözték ötleteiket. A perzsa mintakincs utat talált a középkori Ibériába, Itáliába és Dél-Franciaországba. A találékonyság itt módosította a dekoratív rendszert. A minták és kompozícióik a helyi ízléshez igazodtak. A renaissance legalább olyan mértékben kölcsönözte modelljeit az antikvitásból itt maradt műemlékekből, mint a közel-keleti luxusárúkból. A renaissance ornamentika elborította a reprezentatív építmények faragványait, a bútorokat, a táblaképek kereteit, az edények felületét és az ünnepi öltözékek textúrájának felületét. Az arisztokrata, a polgár és a vidéki paraszt – a maga módján – ugyanazokra a díszítményekre tartott igényt. A piac ízlése meglehetősen egységes volt. Egyáltalában nem állítható, hogy a 13–16. századi Itáliában a környezeti kultúra csak egy vékony, a felső társadalmi réteg ízlését elégítette ki, sokkal inkább az mondható el a szóban forgó állapotokról, hogy a közízlés kifejezte a társadalom valamennyi rétegének igényét.

A mesterséges világ díszítésének igyekezete talán ebben a korszakban és az edényeken érte el azt, hogy mindenki számára megszépítse teremtett környezetünket. Nemcsak a mediterrán világban! A folyamat kitört Itáliából, a cseréparu nemsokára átjutott az Alpokon és újabb impulzusokkal töltötte fel a kontinentális fazekasipart. Mind délen, mind a kontinens urbanizált téerein a középkorban és azt követően a fazekasok számot vehetnek valamennyi foglalkozási csoport vásárlóerejével. Északnyugat-Európában azonban a díszítőkedv szinte elhalt, az iparosok csak arra törekedtek, hogy a forma és az anyagminőség terén kielégítsék a vásárlói követelményeket. Nincs szekularizáció. Használati edényekre és díszkerámiára egyaránt igényt tartanak valamennyi társadalmi réteghoz tartozó háztartásban. A 14–15. században azonban minták tűnnek fel. Egyre többen

<sup>1</sup> Adrian, 1951., Beckmann, 1975., Bedal, 1970., Bedal, 1993<sup>2</sup>., Benker, 1987., Borremans–Wargininaire, 1966., Chapelot–Fossier, 1980., Comba, 1980: 9–200., Donat, 1980., Endres, 1982: 47–70., Everleigh, 1986., Forbes, 1964–1972/ I–IX., Gaimster–Redknapp, 1992., Hayes, 1972., Hodges, 1971., Hübener, 1969., Janssen–Follmann, 1972., Kaiser, 1980., Kerkhoff–Hader, 1982: 163–96., Kresz, 1991: 524–600., McCarthy–Brooks, 1988., Moszynski, 1967<sup>2</sup>/I: 355–72., Müller–Karpe, 1966–1980/I–IV., Reed, 1990., Reinfuss, 1960: 329–49., Rieth, 1960., Rybakow, 1959/I: 67–178., Steensberg, 1960., Tauber, 1980., Wahlöo, 1976.

igénylik az ilyen edényeket. A 16. század óta Közép- és Nyugat-Európában egyre több paraszt olyan lakáskörülményeket tudhat magáénak, ahol díszlenek a szemet gyönyörködtető edények. A falakat tehát teleaggatják tálakkal, tányérokka. A konvencionális lakásdíszek zöme mázas és mintás cserépedény. A jólét ezen nyilvánvaló tényeit a parasztházakban élők szokatlan bőségben hagyták az utókorra, s az sem lehet mellékes, hogy utódaik sem kívánták az egykor volt ízlés bizonyítékaitól megszabadulni. Sőt, aki tehetett, tovább gyarapította a kollektívot. Mindazonáltal ezzel a történet még nem ért véget! A mentális folyamatok lezajlásának időrendben utolsó terepén, a 18–19. századi Délkelet-Európában is így alakul a paraszti ízlés. A probléma azonban – a korábbikkal összehasonlítva – itt abból adódott, hogy a lakásdíszítés más divatkövetelményeknek engedelmesskedett az egyes társadalmi csoportok körében. Az edénykollektívó anyaga, formája és mintázata más volt az udvarházban, a polgárotthonban és a paraszti lakban. Erre már a kortársak is felfigyeltek. A 18–19. századi táj- és népleírások szerzői majdnem valamennyien szóvá teszik a lakásdekorációval kapcsolatos gyűjtőszöveget. Még rajtuk is túltesznek az utókor intellektusai, akik szorgalmasan gyűjtötték össze a díszítőművészet sok parasztházban már meguntak tűnő arzenálját és siettek a paraszti kreativitásra, a nemzeti stílus kiteljesedésére, nem különben az „ősi motívumkincs” etnikai származás bizonyítékait szolgáltató jelentőségére vonatkozó tetszetős eszmefuttatásokban részeltetni kortársaikat.

Maguk a fazekasok és a parasztlakosok persze a történeteknek nem tulajdonítottak különösebb jelentőséget, sőt a stílusváltozásokat is mindössze az alkalmazott technológiák, nemkülönben a piaci igények megnyilvánulásainak tartották.

Kétségtelen, hogy a leginkább törekeny népművészet sajátos fogyasztási szokások, a piaci mechanizmusok kihívásai nyomán született meg.

Amikor történetesen még nem működött a városi fazekasműhely, nem csináltak népművészeti mintákkal dekorált cserépedényeket. A parasztlakos nem volt házában szobája, a föld népe nem távolodott el a lakáskultúra minimumának határától. Ekkor még úgyszólván semmiféle bizonyítékát nem szolgáltatták őseink – a romantikus szakírók által még korunkban is sokat hangoztatott – kultúrahordozó képességeiknek.

A legrégebbi cserépedények – égetés után – szürkés színűek, olykor feketébe hajló kékes árnyalatok foltjai tarkítják felületüket, ami a redukált égés, azaz hiányos oxigénellátás bizonyítéka. A 15. században (főként Közép-Európában) vörös színű főzőedények terjedtek el, amelyek divatban voltak még a 16. században is. A színváltozás annak következménye, hogy magasabb, jobb hőhővezetésű kemencékben égettek. (A technológiát ismerték már a rómaiak is, Itáliában a középkorban át is ápolták hagyományát. A közép-európai divat talán itáliai kapcsolatokra vall.) Mindenesetre bizonyos, hogy a fazekasok (csaknem mindig) tökéletesítették az égetéstechnikát. Több levegő jutott a kemence fűtőtérébe, s ezáltal sikerült elvonni az agyagedényben lekött oxigént is. Ezáltal keményebb falú, jobb hővezető, használhatóságát tekintve hosszabb életű edényt állítottak elő.

Minthogy az ilyen kerámiának égetéséhez több fára van szükség, az ilyen edény megdrágult. Meg is becsülték. A vörös edények zöme dísznek való, kivételes eset, ha főznek bennük. A készítmények már színeikkel jelzik a 13. századot megelőzően bevezetett újítások, elsősorban az agyag iszapolásának és a kemence hőfoka növelésének innovációit, amelyeknek ismeretében újabb változtatásokat hajtottak végre.

Ekkor ugyanis rájöttek arra, hogy miként lehet *sómáz*-bevonattal javítani az edények felületének víz-átnemeresztő képességén. Több fazekasközpont alakult ki Közép- és Nyugat-Európában. Aachen környékén, továbbá a Rajna-völgyben, Köln és Bonn körzetében lévő majorokban a Karolingok idején. Később a fazekasok közül, aki csak tehetett,

városokba költözött, a 12. század óta tehát működtek már az itteni kisvárosokban fazekasok. A mázbevonatot az Alpoktól északra valószínűleg ők alkalmazták először a 13. századnál nem korábban. Innovációkat vezettek be az agyag formálásában és égetése során. Speciális technikát alkalmazva *kőcserép* ivóedényeket készítettek az egész középkoron át, kerámiájuk jellegzetessége *sómáz* bevonatuk (*Steinzeug*) volt.

A fazekasok jó adófizetők voltak. A középkori földbirtokosok szinte versengtek azért, hogy letelepíthessenek közülük néhányat. Az előállított áru kelendőségét bizonyítja, hogy egyre nagyobbá táguló vásárkörzetbe exportáltak. (Már a 13. században használt edényeket találtak – vásárátás során – Limburg tartományban, a 14. században pedig több ponton Angliában. Ilyen edényeket vásároltak a tehetősebb nemesek Dániában és Dél-Svédországban. Másfelől Magyarországon, Zsigmond császár budai palotájában használták ezeket a borosbögréket. Néhány emberöltő múlva már a parasztok is meg tudták fizetni a sómázzal bevont kőcserepeket. Id. Péter Breughel mulatozó parasztjai a 16. századi Flandriában már a frecheni és siegburgi kancsókból kortyolták a bort.) A piac tágulása jelzi az igények növekedését. Hessenben és Lotharingiában a középkor derekán már nem is városokban dolgoztak az iparosok, néhány falu lakossága szakosodott a *kőcserép* készítésére. A dél-német tájakat főleg ők látták el árujukkal. A kéesszürke, barnászürke – kaolin földdel elegyes – agyagból St. Pölten és más, Duna menti osztrák településen készítettek ivóedényeket. Angliában és Észak-Franciaországban is több helyütt kamatoztatták a *kőcserép* előállításának speciális ismereteit. A kontinens néhány pontján (például Aachen körzetében) megfigyelhető, hogy az itt élő fazekasok már régebbi idők óta készítették az ivóedényeket, de a 14–15. század előtt még nem jöttek rá, miként lehet a magas hőfokú kemencében való égetéssel előhívni a tetszetős és praktikus sómázbevonat értékeit. Az asztali teríték felértékelődése miatt a 15. században tányérokat is állítottak elő – sómázzal bevont – *kőcserép*ből. Az ünnepi étkezés új rituáléja szerint nem nyúlkálnak a közös tálba, mindenki illedelmesen viselkedik, csak a maga tányérjában kotorászik.

A Rajna-melléki Siegburg mesterei, akik a 13. század óta készítették az ivóedényeket, ezt a drága *kőcserép* árut jól iszapolt agyagból állították elő és 1250 °C hőfokra felfűtött kemencékben égették. (Ők szolgáltattak mintát azoknak, akik napjainkban terített asztalukon – porcelán étkészlettel és ólomkristály poharakkal – bizonyítják vendégeiknek anyagi helyzetük és ízlésük szilárdságát. Ugyanők étkezés után a kellékeket szekrénybe zárják, nehogy a mindennapi használatban egy darab is eltörjön a készletből.)

A keménycserép-készítés, majd (jóval később) a *kőedény* előállításának technológiáját alkalmasint a 13. századot megelőzően a kemenceépítés és a *cserépegetés* sikeres újításaival alapozták meg Köln körzetében, majd – élvezve monopolhelyzetük előnyeit – megőrizték szakmájuk műhelytitkait. A Rajna-völgyi városok árúját 1200 óta a Hanzavárosok vonzatkörzetében terjedő áruféleségnek tekinthetjük, amelyet a tenger melléki városi kerekedők szállítanak élelmiszerek, textiliák mellett a későbbi Alsó-Szászország, Dél-Skandinávia övezetébe. Rajna-melléki *kőcserepet* vásároltak a 15–17. században a Baltikumban, Svédország, Norvégia és a mai Finnország kikötővárosaiban, sőt Novgorodban is. Teljesen egyértelmű, hogy a kerámiaipar a tengeri kereskedelem kihívására válaszolt.

A folyamat korongolt edények szállításával kezdődik a 11. században. Ekkor még nem is tudtak *kőcserepet* előállítani. Nemsokára Hessen és Alsó-Szászország (1250 után), majd Szászország (1300 táján) is exportáló övezet rangjára lépett elő. A történetnek még sok a tisztázatlan részlete. De akár mint is van, Északnyugat-Európában a kikötővárosok a tengeri útvonalak és áruforgalom jóvoltából váltak a mondott körzetek áru-



kivitelének központjaivá. Ezekben a tartományokban persze mindenütt konkurenciá-háborúság dúlt az egyes „kerámiaközpontok” között a 13–14. század óta. Az ok abban rejlik, hogy a 11. század óta az Északi-tenger mentén (elsősorban Hollandiában), Angliában, Észak-Franciaországban a középkor végén egyre több városban állítottak elő kőcserepet, majd kőedényt, sőt a 17. században már (Delftben) porcelánt is. A keményporcelán készítését 1708-ban Meißen városában találták fel. A minta a kínai porcelán. A kínai technológia adaptációját számos ipartörténeti fejezetben készítették elő kontinensünkön. Valamennyi változást részint a fajansz-, részint a majolika-előállításnak délről kiinduló, majd északnyugati irányú terjedése idézte elő. A változások hátterében felismerhető a parasztkerámia és a parasztház díszedényeinek kultúrhistoriája. Másrészt azt sem szabad elfelejteni, hogy a kultúrtörténet utcájában nincs egyirányú forgalom. A kerámiaművészet tetszetős teljesítményeit nyilvánvalóan a paraszti fogyasztó-piac is igényelte, s – értékcsökkentve – meg is kapta. A Delftben gyártott porcelán adaptálta a Kínában szokásos fehér alapon alkalmazott kék színű díszítéseket. Ezek a porcelánok eljutottak csaknem minden európai tájra, még a távoli Erdélybe is. Majd a divatot a „szász” parasztnak dolgozó fazekasok is átvették és a porcelánutánzatú mintákkal készítették portékájukat a 19. század első felében. A század végén már a magyar falvak vásárlóközönségének állították elő Korond és még néhány fazekasfalu az ólomházas cserépedényeket.

A mázas, mintás cserépedény tehát közgazdasági értelemben áru, a népművészet hordozója maga az áruforgalom. Először Itáliában (és a mediterrán medence nyugati karéjában) ismerték fel a középkori fazekasok és a kereskedők, hogy növelniük kell az áruexportot. Mindazonáltal Genova, Bergiola, Luscignano, Sarzana, Zignago, Bracco, Casola in Luginiana, Lecco stb. 5–13. századi leletei arra látszanak utalni, hogy a kerámia áruforgalma egyelőre még meglehetősen korlátozott volt, a nagyobb tételek szállítmányozása csak a 14. században indult el. Elsősorban a tengeri útvonalakat igyekeztek kihasználni, a kereskedelem már korábban is forgalmazott áruféleségeit gyarapították cserépedényekkel.

Az antik idők óta nem tudták nélkülözni a konyhákban a nagyméretű (kb. öt liter űrtartalmú) fazekakat. A mediterrán övezetben ezek a 14. századig használatban voltak. Elsősorban élelmiszerek alapanyagainak tárolására használták valamennyit. Pisa fazekasait dicsérik a 14. század óta készített tíz-húsz literes edények, a kisebbekben ételt is főztek. A 14–15. században előállításuk központja áttevődött Liguriába. A mindennapi használatban azonban a cserépedényeknél sokkal jobban beváltak a kőből faragott és csiszolt készítmények. Az Alpokban működő műhelyek termékei Liguriában a 14. századtól kezdve terjedtek el, a cserepeket pedig öntöttvas edények váltották fel a konyhán a 19. században.

A díszkerámiát Északnyugat- és Közép-Európa jó részén fémedényekkel helyettesítették az idők folyamán. Az alacsony olvadáspontú ólom, ón, valamint ötvözetekkel előállított horgany volt hivatva pótolni az arisztokraták által kedvelt ezüstöt. Polgárok és nyomokban a parasztnak hasznos befektetésnek tekintették ezeknek az ivóedényeknek és tálaknak, tányérokban a vásárlását. Noha a polgári otthonokban a középkorban már megjelentek a presztízsnövelő tárgyak, a parasztnak számára csak a 18. századi konjunktúrák tették lehetővé felhalmozásukat.

Akár agyagból, akár ércből készültek az edények, a szárazföldi áruszállításokban mindenütt igyekeztek kihasználni a folyók adta előnyöket. Az Északi-tengeren közlekedő gályák hovatovább azt a szerepet játszották, amit jóval korábban a mediterrán vizeken a hajóforgalom. A Rajna, a Szajna, majd az Elba is az áruszállítás csatornája lett. A 13–15.

századi osztrák Duna-szakasz kisvárosainak műhelyeiből uszályokon sok edény és kályha-szem érkezett (a fenékbélyegekből kitetszően) a Duna magyar szakaszának városaiba. A hesseni kerámia a középkor végén eljutott Thüringiába, az alsó-szászországi pedig Brandenburg és Berlin körzetébe. A 16-17. századi paraszti piac kitágulása Hollandiában, Flandriában, az Elba mellett, Baden-Württemberg területén stb. növekvő étvágyú fogyasztórétegeket kapcsolt be a már régen működő mechanizmusba, s ösztönzőleg hatott a festett mintákkal díszített – mázzal fedett – tálak, tányérok stb. előállítására. A 18-19. században magyarországi fazekasok (pl. Mohácsról) edényeket szállítottak Dobruzsába hajókon. (Az edények mellett asztalosárut is vittek az uszályok, így tettek szert az első asztalos-ládákra a balkáni országok parasztjai. A tálakat, tányérokat – szalma közé – a ládákbába pakolták.)

A kerámiaexport tehát az a gazdasági ágazat, ahol központok, illetve piac-övezetek keletkeznek. A főzőedények szállításának szárazföldi útvonalait hálázó fazekasok népesítik be a középkor óta, akik gyalogosan vagy lovas szekérrel közvetítik áruikat. A tengeri szállítás hajóparkja csak egy töredékét szállította a kerámiarakományoknak. Még az isten háta mögötti tanyákra elvetődő vándorfazekas is piacára talál. Ugyanő meg is javítja a már repedt edényeket. Dróthálót fon rájuk. A magyarok az ilyen vándoriparost – a mai Szlovákiában lévő hazájukra utalva – *drótos tótnak* nevezték. Ez már a 19. században volt. A gömri edények azonban nem a 18. században lepték el a magyar Alföldet. A középkor végi faluásatások során hasonló agyagból készített és díszítő ornamentikájában is a későbbi stílust előlegző mintázatú cserpeket tárnak fel. Ezek a 15–19. századi parasztközösségek főzőedényeinek darabjai. Majd újabb igények mutatkoztak a piacon. A meglévő műhelyek gócai újabbakkal egészültek ki. A kereskedelmi mechanizmusokban a díszkerámia útvonalai követték azokat, amelyeket a használati edényeket előállítók tapostak ki.

Kétségtelen, hogy ebben a történetben – a porcelánt megelőző – fejezetek között csak egyik a cserépedényké. Van olyan, amelyet magasabb színvonalú szaktudással töltöttek ki az iparosok. A magas hőfokú égetés technológiájának birtokában ugyanis több helyen specializálódtak a középkor óta a *kőedény* (*Steingut*) előállítására. Készítményeik eleinte lakásdíszek és ivóedények voltak, majd az előállítók idővel bővítették a termékpalettát, mindennapi használatra való főző- és sütőalkalmatosságokat is készítettek. Az agyagminőség és az alkalmazott technológia jóvoltából minden korban tartós tömegáruk jelentek meg a piacon, jelezvén, hogy a produkció miként volt képes alkalmazkodni a fogyasztói igények változásaihoz. A termékek java részét (legalábbis a középkor vége óta) rendszerint manufaktúrákban, majd gyárakban állították elő és maga a technológia az ipari forradalmat közvetlenül megelőzően, majd az alatt – Nyugat- és Közép-Európában – nagy területeken terjedt el. A kőcserép és a *kőedény* használata mindamellett – robbanásszerű innovációs folyamata ellenére – földrajzilag korlátozott maradt. Nem hódította meg az európai periferiát. Például Magyarországon a 18. században alapítottak *kőedény*-manufaktúrákat, de ezek nemsokára tönkrementek. A parasztközösségek megoldást választottak, fajansztechnikával előállított cserpekekkel szerelték fel háztartásaikat. Magyarországon a cserépnél keményebbé égetett kerámia már nem is készült, ahol mégis igényeltek ilyen terméket (kivált a *kőedényt*), importcikket vásároltak. Ugyanez lett a majolika, a fehér-cserép sorsa. A parasztközösségek (bár a 17–18. században, főként a tehetősebbje, fém ivóedényeket és tányérokat vásárolt), elsősorban az ólomházas

kerámiát használták főzőedénynek, és az elmúlt háromszáz-négyszáz évben is elsősorban ebben lelték tetszésüket, asztalterítéknek és lakásdísznek használva a fazekasportékát.<sup>2</sup>

### *Korong és kemence*

Már az ólommázás edényeket is egy gép, a fazekaskorong segítségével állították elő. Ez a masina annak bizonyítéka, hogy felismerték, milyen előnyök származnak a forgó mozgás elvének hasznosításából. (A találmányt Afrika és Amerika őslakói nem ismerték, nem is volt sem szekerük, sem korongolt kerámiájuk.) Bár Euráziában a kordék és szekerek kerekeinek alkalmazásával minden bronzkori társadalomban élő- vagy holtterhet tudtak szállítani, és a Közel-Keleten a IV. évezred elmúltával élvezték a vívmány előnyeit, sőt Európában is vannak a kerekeknek régészeti leletei a III. évezredből, a fazekaskorong alkalmazását valamivel később és lassabban kedvelték meg mindenütt. A találmány a III. évezred Mezopotámiából terjedt el (Ur: i. e. 3500, Egyiptom: i. e. 2800, Nyugat-India: 2500, Kína: 1800), de Európában csak az i. e. I. évezredben látták be, milyen előnyökkel jár alkalmazása. (Amerika, Afrika vagy Óceánia lakói nem iktatták műszaki kultúrájukba.) A fazekaskorong talán monocentrikus találmány. Bár kezdeteit illetően sok a homály, további sorsa azonban áttekinthető. Bizonyos, hogy meg kell különböztetnünk több technikatörténeti fejezetet is azoknak életében, akik igényt tartottak rá.

A legrégebbi korong tengelye rögzített volt, csak a korong forgott, ezért a gépezet forgópontja a korong síkjában van. A fazekaskorong működését – műszaki elvének átalakításával – több ízben tökéletesítették Európában. Voltak olyan (lábhajtású) korongok is, amelyeket az i. e. 2. századtól kezdve egy álló tengelyre szereltek (bár ezeknek datálása kétséges!). Azok a masinák viszont, amelyeknek a tengelyük is forgott, a középkor manufaktúráis iparának leleményei. Az előbbi gépezeteknek a forgópontja a tengely felső végében van, mondhatni egy perselyben, ezáltal a gépezetet mintegy felfüggesztik.

Annak ellenére, hogy az antik görögök és a kelták idején Dél-, Közép- és Nyugat-Európában sikerrel forgatták a fazekaskorongot, ám ez a készülék még számottevően különbözött a középkorban használatos masinától. A vaskorit például két guggoló ember forgatta (az egyik a korongot tekerte, a másik a megmunkálandó edényt alakította), vagy egyetlen ember dolgozott, aki az egyik kezével az edényt formálta, míg a másikkal a korongot hozta mozgásba. A középkorban bevezetett újítás lényege a munkaerő takarékos, mondhatni intenzív hasznosítása. A korongot a fazekas a lábával hajtja, kezével pedig az edényt formálja. Egyes gépezeteknél két párhuzamos helyzetű korongot alkalmaztak, a fazekas lábával rugdosta az alsót vagy pedig egy pedál segítségével forgatta, hasonlóan a pedállal hajtott esztergához vagy szövőszékhez, kerekas rokkához stb., tehát a középkori kolostori ipar, majd a városokban lévő fa-, textil- és fazekasipar műhelyeiben használatos termelékenyebb gépezeteihez. A kéz és láb aszinkron munkavégzése a középkor egyik legfontosabb technikai újítása. A középkorban a fazekasműhelyekről ké-

<sup>2</sup> Annis, 1992. 123–78., Barton, 1974. 167–81., Beckmann, 1975., Berti–Rossello Bordoy–Tongiorgi, 1986. 97–116., Blackmoor–Vince, 1994. 9–154., Blake, 1978. 303–11., Bonifay–Paroli–Picon, 1986. 79–96., Borremans–Wargininaire, 1966., Bruijn, 1979., Chapelot, 1975., Comba, 1978. 375–414., Comba, 1980. 9–20., Craiger–Smith, 1873., Davey–Hodges, 1985., Dehnke, 1958. 220–28., Dunning, 1968. 35–52., Franco-vich–Gelichi, 1978. 1–19., Gaimster–Redknapp–Wegner, 1988. 4–40., Gaimster–Redknapp, 1992., Gelichi, 1984. 149–214., Gelichi, 1993. 229–302., Gross, 1991., Haarberg, 1973. 1–61., Hasse, 1975. 7–83., Hensel, 1956<sup>2</sup>. 281–300., Hinz, 1962. 23–62., Holl, 1955. 147–98., Hübener, 1969., Hurst–Neal–Benning, von, 1986., Jacobi, 1974. 100–52., Janssen, 1966., Janssen, 1983/c. 121–86., Kappel, 1969., Lobbedey, 1968., Lobbedey, 1986. 179–89., Löbert, 1980. 7–45., Maier, 1970., Mangelsdorf, 1994., Mannoni, 1975., Marti, 1985. 7–16., Meyer, 1980. 59–80., Mildenerger, 1951. 63–99., Peine, 1988., Pingel, 1971., Reineking–Bock, von, 1976<sup>2</sup>., Stephan, 1981., Stephan, 1982. 65–122., Stephan, 1983. 95–120., Stephan, 1986. 219–308., Stephan, 1992. 89–113.

szített ábrázolásokon a korongoló fazekast mindig mezítláb ábrázolják, így tudta lábával forgatni a korongot.

Ettől a munkavégzéstől alapvetően különbözik a régebbi technológia. A probléma lényege az, hogy a prehisztorikus eredetű masina működtetéséhez (melynek tapasztalatait az ókori műhelyekben is sikerrel alkalmazták) rendszerint két emberre és egy tengelyen két korongra volt szükség. A kontinens keleti felén ez a berendezés Bizánc hatására terjedt el.

A kézzel formált, korong nélkül készült kerámia Kelet-Európában a Kievi-Oroszország kialakulásáig szokványos volt. A Ladoga-tó melletti Szmolenszk körzetében 10. századi halomsírokban és Kiev környékén találják a régészek az első korongolt cserpeket. A kerámiatöredékek azt a feltevést igazolják, hogy a fazekasok égetéstechnikája tökéletlen volt, az edények felületén nagyobb arányú az égetés okozta elváltozás, mint magában az edény falában. A kelet-európai kemencék teljesítménye – úgy tűnik – messze elmarad a korabeli Dél- vagy Közép-Európában használatosaktól. A 'fazekas' elnevezés (*goncsár*) a 'tűzhely' jelentésű szóból (*gorn*) és az 'agyagos' (*zodar*) képzett. Az oroszban van két görög jövevényszó is: a *szkudelnik* és a *keramelnik*, ezek talán a korongolt edények előállításával kapcsolatosak. A főzőedényeknek lapos a fenekük, nevük: *gorski* (a *gornec*, *gorn* = 'tűz' szóból). Ismeretesek továbbá Dél-Ukrajnában az élelmiszer alapanyag (elsősorban a gabonamagvak) tárolására használt 5–10 literes edények is (*korcsari*), amelyek szintén a bizánci eredetű kerámiaművesség hatásának bizonyítékaként kezelendők. A 10–13. századi halomsírokban talált kerámiatöredékek talpán fenékbélyegek láthatók. Ez arra vall, hogy egyidejűleg egy-egy körzetben több fazekasműhely termékeit használták. Egy másik lehetséges magyarázat, hogy a bélyegek családi tulajdonjegyekként értelmezhetők, ugyanaz a szerepük, mint a tenyészállatokon, méhcsaládot rejtő fákon stb. használatos bélyegeknek.

Az a fazekaskorong, amely két embernek adott munkát, Kelet-Európában még a néprajzi megfigyelők számára sem tűnt a múlt elszigetelt kövületének az elmúlt másfél évszázadban. Az orosz és a lengyel fazekasok közül még sokan dolgoztak vele. Hasonló technológiát írtak le más, elmaradott, periférikus területeken élő iparosok munkájáról tudósítva. Montenegróban, Boszniában, sőt a távoli Norvégiában, több helyütt Oroszországban ilyen kezdetleges koronggal termeltek a fazekasok. Jószerével mindig ketten állították elő készítményeiket. Magyarországon a falusi fazekasok még a 16. században is ezt a technológiát ismerték, noha a lábbal hajtott gépezet már megjelent a városokban a 15. században.

A lábbal hajtott – kettős – korongú szerkezet forgópontja lent van, *tengelye*, mint holmi *orsó* illeszkedik az alsó koronghoz egy *persely* nevű csatlakozás alkalmazásával. Itt a tengely – a régebbi konstrukciónál – több faoszlopocskából áll, amelyek kereszt alakban helyezkednek el. A perselyt eredetileg egy lóállkapocsból (vagy legalábbis egy lófogból) alakították ki. A megoldás a periférián sokáig kielégítette a műszaki igényeket, századunk első felében a magyar Alföldön, Moldvában pedig még később is emlékeztek hagyományaira.

Az egyetlen koronggal dolgozó fazekas hamuval vagy homokkal hinti be a korongot, hogy az agyag ne tapadjon és ő – a korongot megbillentve – leemelhesse a megformált edényt. Ezzel szemben a két koronggal felszerelt masina tengelyét nem tudja ferde helyzetbe hozni, a formálás közben letapadt agyagedényt egy drót segítségével választja el a gépezet tányérjától. A hamuval vagy homokkal hintett korong közepén egy kisebb kúp alakú dudor volt (mert az függőlegesen tartotta a gyorsan pörgő agyagtömeget), az

innen lekerülő edény fenekében egy mélyedés keletkezett, ahova a mûhely bélyegét (*fenékbélyeg*) volt szokás a még képlékeny edénybe nyomni.

Az a masina, amelyen két párhuzamos korong van (maga a gépezet), egy olyan állvány, amelyen a fazekas ül, miközben két kezével a felső korongon lévő agyagból edényt formál, lábával pedig – a középkor óta – az alsó korongot forgatja, Nyugat- és Közép-Európában mindmáig használatos. Ennek továbbfejlesztett változatát egy szíjáttétel vagy villanymotor segítségével hajtják meg, nem pedig lábbal.

Egyelőre nincsenek kétségbevonhatatlan bizonyítékok arra nézve, hogy a lábbal hajtott fazekaskorongot Európának melyik sarkában találták fel. Lehet, hogy itáliai a kezdeményezés, amelyet a kolostoralapító szerzetesek elterjesztettek az Alpoktól északra is. Mindenesetre a 14. században Dél-, Közép- és Nyugat-Európa területén már a városi mûhelyekben is széles körben használták – felismerve alkalmazásának előnyeit. Néhány emberöltő múlva már a falusi fazekasok is dolgoztak vele. A technológiát más tájakon is elsajátították. Lengyelországban – a terminológiából ítélve – német átvétel lehetett a szóban forgó újítás, az pedig egészen bizonyos, hogy innen terjedt tovább kelet felé. A román fazekasok a magyaroktól tanulták el a technológiát. Nagyon valószínű, hogy az agyagmûvesség gépezetének alkalmazása mindenütt együtt járt az edények belsejében a mázbevonat (és az égetés technológiájában végrehajtott módosítások) bevezetésével. Elsősorban az ólommazas cserépedény széles körű divatját támasztották alá a szóban forgó technikai kezdeményezések. A lakásdíszül használható cserepek dömpingjét ennek a technológiai átalakulásnak köszönhetjük.

Persze az egész produkció további tökéletesítésre szorult.

A középkorban használt korongoló gépezetek (szerkezetükből adódó) fogyatékosságait a franciáknak sikerült kiküszöbölniök, amikor a 17–18. század fordulóján asztalszerű állványba építették be mindkét korongot és azokat – henger alakú, fa vagy fém – tengellyel kötötték össze (miáltal tudniillik megszüntették azt, hogy a lábat állandóan az alsó korongon kellett tartania a fazekasnak, mert csak így tudta egyensúlyban tartani gépezetét). Ezt a masinát vették át a németek, majd tőlük nemsokára a magyarok, s a Duna-mellékén terjedő találmány hamarosan eljutott a románokhoz, akik ezt továbbadták Dél-kelet-Európa mesterembereinek.

A rögzített tengelyű korongon gyakorta nők dolgoztak, ők formálták az edényt, akár a régebbi technikai megoldások esetében, amikor még nélkülözték a korongot. Kizárólagos férfimunka csak jóval később lett az edénykészítés, a lábbal hajtott, forgótengelyű gépezeten már nem formálták nők az agyagot. Alighanem elsősorban szociális körülményekben kell annak okát látnunk, hogy miért kellett a nőknek háttérbe szorulniuk a cserépcsinálás munkaműveleteiben. Végére is mindössze a mintákat festették velük. A teljes gyártási folyamatba nem tudták máshova beilleszteni őket. A lábbal való korongolás technológiáját eleinte csak a majorokban alkalmazták, ahol ritkán foglalkoztattak a mûhelyekben nőket. A majorok egy része – férfiaktól lakott – kolostor volt. Később a városi mesterember mûhelyében állítottak elő edényeket. Az iparoscsaládokban az aszszonyok munkaterülete a háztartás volt, a mûhelyben már csak kiegészítőként serénykedtek. A városi mûhelyekben alkalmazott technológiát örökölték meg a falusi fazekasok, mint-hogy sokan kénytelenek voltak a városból falura költözni, midõn már olyan sokan voltak, hogy növekvõ létszámuk veszélyeztette megélhetésüket. Máshol a majorbeli mûhelyek termelését folytatták a falusi fazekasok. Bár ezek az emberek nem élvezték a majorokban vagy a városokban üzött mesterség – szociális téren nyilvánvalóan megmutatkozó – előnyeit, de volt megélhetésük, hiszen a piac ezt folyamatosan, sőt növekvő igényeket támasztva, biztosította. A falusi paraszt-fazekasok (újabb technikai vívmányok ismeretével

gazdagodván) a középkor elmúltával egyre inkább azon voltak, hogy a főző- és tároló-edényeken kívül lakásdíszül és asztali terítékül használatos edényeket állítsanak elő. A 17–19. század tehát – termékválasztéka miatt – egészen új korszak a paraszti fogyasztók piacára dolgozó fazekasság történetében. Annak érdekében, hogy portékáik kelendők legyenek, a falusi műhelyekben különféle színű mintákkal díszítették az edények felületét. A minták kiválasztásában messzemenően figyelembe vették a vásárlók igényeit. Alkalmazkodtak tehát a piac követelményeihez. A dekorációt többnyire a fazekasok asszonyai, lányai festették. Ekkor tehát ismét bevonták a nőket a termelési folyamatokba.

A fazekasműhelyek zömét lakóházakban rendezték be. A kemencét azonban (főleg azért mert tűzveszélyes volt) a háztól távolabb építették fel. A kemencének lényeges tulajdonsága, hogy akkor fűthető fel optimálisan, ha tüzttere és füstkivezető nyílása között akadálytalanul és gyorsan cirkulál a levegő. Attól függően, hogy vízszintes vagy függőleges irányban vezették-e a levegőt, vannak fektetett hasábalakú, illetve félgömb, henger és arra csonkakúp formában épített kemencék. (Vannak továbbá – mindenekelőtt Kelet-Európában – ferde helyzetű, domboldalba mélyített kemencék is, amelyeknek építői mindkét igénynek meg akartak felelni.) A függőleges kemencék alján rendszerint két nyílást hagynak, az egyiket át rakják be a kiegészítő darabokat, a másikon át tüzelnek. A vízszintes, ún. *hosszú kemence* már a rómaiak révén terjedt a Rajna völgyében és később innen jutott el Kelet-Közép-Európába, Lengyelországba és Ukrajnába. Magyarországon neve *német kemence*. Itáliában és kirajzásuk későbbi területén ilyen kemencében égettek a habánok, sőt rajtuk kívül ezt tartották megbízható teljesítményű kemencének csaknem mindenütt a kályhák cserepeit égető mesteremberek. A mázatlan edényt csak egyszer égették, az ólomházast többnyire kétszer, az ónmázast néhol háromszor is.

Portékáikat a fazekasok rendszerint saját maguk értékesítették. A középkor munkaerő-gazdálkodásának előrehaladtával a falusi piacra dolgozó, másrészt gyakorta csak gyalogosan házaló fazekasok még nem szakadtak el a földtől, maguk is parasztok voltak, akik a mezőgazdasági munka holt idényében üzték mesterségüket, megmaradva az ipar prehisztorikus keretei között. Iparúzésre gazdálkodásuk gyatra teljesítményei kényszerítették őket. Az agrárium telepített falvaiban élőknek mostoha adottságaik, illetve a cseréppé égethető agyag előfordulása csábítja iparúzésre. A gabona alacsony termésátalaga és az ipari nyersanyag előfordulása két olyan feltétel a 13–15. század óta, amelynek találkozásakor a falusi fazekasok megkezdhetik működésüket. Az igényesebb készítmények előállítását városokban laktak (pl. a Rajna-melléki Siegburgban 1564-ben: *Oilgasse = Aulgasse*, az itt lakók céhekbe tömörültek). A városok iparúzó szabadsága azonban hiányzott falun. Például a Rajna-vidéki Seypessen fazekasai a középkor végén háziipari keretek között tartották fenn mesterségüket, holott még a norvégiai tanyákon is az általuk előállított edényekben főztek. A közeli Duingen parasztfazekasai hasonló teljesítményeket mondhattak magukénak. Egy 1689-ben készült összeírásban az 557 lelket számláló településen a lakosság több mint felét (325 főt) a fazekasháztartásokban vették számba. A kereskedők csoportja és eltartóképességük irreálisan nagyra nőtt. Ekkor 35 műhelyben dolgoztak, és 33 – a fazekak árusítására szakosodott – kereskedő értékesítette (jócskán felve az árakat) termékeiket. Még 1814-ben is Duingen lakosai közül 11 szántóvető gazdálkodót és 56 fazekast, továbbá 38 más szakmához tartozó szolgáltató iparost írtak össze a 105 háztartást számláló falucskában. A lakosság fele a fazekasságból élt.

Aligha jellemezhető elszigetelt esetnek! A franciaországi Orléans közelében, a Saran környéki erdőkben, Saintes-től nem messze több falu húzódott meg a középkorban. Lakóik zöme fazekas volt, akiket a nyersanyagbányászat csábított ide. Már a római idők-

ben is itt dolgoztak őseik. Működésük a 4. században is sok – archeológiailag értékelhető – nyomot hagyott hátra. A korai Meroving időkben azonban megszakadt a folytonosság. A 8. században azonban újraéledt az ipar, és a 9. században már jelentős tömegű Karoling-kori cserépedényt állítottak elő. A produkció a középkoron át nyomon követhető, a 13–14. században aránylag gazdagon dokumentált. Ekkor már családi üzemekbe szerveződtek valamennyien. Az Orléans-erdőben 1409-ben egy összeírás adatai szerint 64 fazekas dolgozik családjának tagjaival kis műhelyeiben, közülük 18 tégláégető és 20 fazekas, a maradék más ipart űz.<sup>3</sup>

#### *Termelés és értékesítés*

Bordeaux városától északra, a Girond áradmányos agyagföldjét hasznosítva Charent de Saintes fazekasai és tégláégetői a 13–20. közötti századok hosszú korszakán át állítottak elő cserépárut. Az iparvidék központja La Chapelle-des-Pots (= 'Fazekaskápolna'), tehát egy olyan falunevet használnak, mint az angolok Yorkshire-ban Potterton vagy Potternewton esetében.

A fazekaskészítményeket a középkorban Angliába és Skandináviába szállították. Bordeaux-i borral töltött kancsók és korsók, fazekak hajórakományait – leginkább – Port-Berteau kikötőjéből (Bussac de Charente mellől) indították távoli céljuk felé. A középkori kikötőhelyen rengeteg összetört cserépet ástak ki a régészek.

A rurális Európa ipara működik így a középkorban. Kiegyenlíti a kereskedelem révén a különbségeket, amelyek a környezet eltérő adottságai és a fogyasztási szokások miatt adódnak. A természet és a gazdaság különböző értékű területein lakó emberek kapcsolataiból szövik a kalmárok hálójukat, mikor kicserélik a javakat egymással. Az ókori Mediterráneumban írták a forgatókönyv első fejezeteit, a történet szereplőinek természete később sem változott meg, még Délkelet-Európában sem. Persze részvételük arányai területenként változtak. Például Erdélyben az egyik magyar fazekas falu (Csíkbán) arról nevezetes – egy falucsúfoló rigmus szerint –, hogy „Ez a falu Madaras / hol a pap is fazekas.” Ebből és még több, hasonló községből a múlt század második felében sok fazekas járta az országutakat, szekeren igyekezve távoli tájakon tartandó vásárookra, még a Duna deltájában lakó parasztokat is ellátták edényeikkel. Erdély híres ismertetését 1868-ban közreadó Orbán Balázs azt állítja róluk, hogy „...Új faluban minden ház fazekasműhely s minden udvartelken láthatni a finomult mázolt edények roppant halmazát, itt-ott háznagyságú szekereket rakodnak, s némely jelentékenyebb oláhországi vásár alkalmával 10–15 szekér 23–30.000 darab edényt is elszállít egyszerre ...egészen le a Dunáig...Galacig...”. Igazodtak (az általuk „török”-nek nevezett) vevőkörük ízléséhez. Termékeik díszítése hasonlított a mohácsi fazekasok munkáin láthatókhöz. A Duna magyar szakaszán lévő mohácsi fazekasok portékáját uszályokon vitték a dobudzsai kikötőkbe, sőt egészen a galaci vásárra. (Az uszályokon asztalosok ládáit is szállították, a bolgár parasztok házában rendszerint ezek voltak az első asztaloskészítmények, amelyekkel felváltották a divatjamúlt ácsolt ládákat.)

A régészeti leletek, az elmúlt századok feljegyzései, a helynevek és az emberi emlékezet az ipartörténet következetesen előadódó tényeinek sorát engedi magunk elé kép-

<sup>3</sup> Annis, 1992. 123–78., Berti–Rosello Borgoy–Tongiorgi, 1986. 97–116., Blake, 1978. 303–11., Bonifay–Paroli–Picon, 1986. 79–96., Chapelot, 1975., Comba, 1980. 9–20., Craiger-Smith, 1973., Endres, 1982. 47–70., Filipovics, 1959., Gaimster–Redknapp, 1992., Gelichi, 1984. 149–214., Gelichi, 1993. 229–302., Hodges, 1971., Holl, 1963. 65–84., Kerkhoff–Hader, 1982. 163–96., Kresz, 1991. 524–600., Mannoni, 1972. 143–45., Pingel, 1971., Reinfuss, 1960. 329–49., Rybakow, 1959/I. 67–178., Steensberg, 1960., Tauber, 1985. 197–203., Stephan, 1983. 95–120., Tomics, 1983.

zelní. A valóságban a folyamat mégsem olyan hézagmentes, mint képzeletünkben. Mindenesetre a kitalált elbeszélés közelíti a történetekhez.

Az antik civilizációkban a fazekasok helyzete még teljesen más volt, mint a későbbben működő társadalmakban. Az ókori városokban élő iparosok települési-társadalmi rendjébe tagozódtak például a római provinciák fazekasai, vagy pedig ugyanők vidéken dolgoztak valamely földesúr vagy a hadsereg által fenntartott majorban. Persze a műhelyek csak ott működtek, ahol a produkció nyersanyagfeltételei adva voltak, másrészt a majortulajdonos – vállalkozóként – háttérrel biztosított az iparúzóknak tevékenységének. Ezt a helyzetet élte meg a középkorban is a vidéken addig, amíg a telepített falvak sajátos gazdálkodási rendszere meg nem erősödött. A majorok tehát több mint egy évezreden át szolgáltatták a kereteket a paraszti fogyasztók piacára termelő fazekasoknak. Noha a klánrendszer főnökeinek földváraiban aránylag sok mesterembert koncentráltak és Kelet, valamint Délkelet-Európa törzsfőnöki, királyi erősségeiben a falak védelmét még sok helyütt élvezték ezek a szolgáltató iparosok még a középkorban (sok helyütt az Észak-oroszországi Novgorod és a bulgáriai Pliszka közötti palánkok vagy kőfalak között).

A kontinens másik felében ezt nem tapasztaljuk mindenhol. Északnyugat- és Közép-Európa területén feltárt mintegy háromtucatnyi vár régészeti leletei már a Karolingkorban sem utalnak határozottan arra, hogy a kovácsok, az ötvösök, az ólomöntők, a takácsok, a szűcsök, a sarukészítők, az üvegöntők stb. igényes iparúzóknak társaságában fazekasok is lettek volna. A 10–14. század között pedig már csak elvétve van nyoma annak, hogy fazekasok dolgoztak volna uraik gazdaságában. Ezt a produkciót a városokban és később falvakban élő mesteremberek végezték el. Azonban ott, ahol a nyersanyaglelőhelyek és a készáru szállításának útvonalai már korábban predesztináltak a fazekasközpont működését (például: Xanten, Walbergberg, Eckdorf-Badorf), a hatalom is igényt formált a mesteremberek működésére. Van olyan erősség (*Pfalz*), amely királyi székhely és az iparágak egész sorát koncentrálna. Tilleda romjai között a 11. századból két fazekaskemencét találtak. A Rajna-melléki Lürken elővárában még a 12. században is dolgoztak fazekasok. Ennek a hatalmi központnak az előzményei a római időkig nyomozhatók, amikor is itt egy *villa rusticat* építettek, ahol természetesen különféle mesteremberek (így fazekasok is) szorgoskodtak műhelyeikben. A hagyomány annyira szívósan élt tovább, hogy a hat fazekaskemencéjüket ötször is átépítették az idők folyamán. Exportálták árujukat. A cserépezés mellett idővel vasat is olvasztottak. Boksájuk jövedelmét még 1476-ban is belefoglalták egy házassági szerződésbe. A nem túl távoli Kaster területén pedig kőcserépedényeket állítottak elő, még a 13–14. században is jelentős exportot bocsátottak ki.

Noha a fazekasműhelyek többnyire a falakon kívül (*extra muros*) települtek (így volt ez Sieburgban is), nem lehet mindig egyértelműen tisztázni, hogy milyen viszonyban vannak az iparosok és a hatalmat gyakorló családok. Nem világos, mi az ipar területi elhelyezkedése és a jövedelmi viszonyok összefüggése? Mindamelllett valószínű, hogy egyik-másik (például a római idők óta működő Orenhofen, Trier közelében) valóságos ipartelep volt az ezredfordulón, különféle iparágakat koncentráltak: kerámiát, téglát égettek, vasércet kohósítottak stb., továbbá, hogy az értékesítés jövedelmére részben a mindenkori várurak tartottak igényt. Az ipar működését a parasztok adógabonája szavatolta. A dézsmacsúr árnyékában szorgoskodott az iparos, a földesúr pedig egy modern vállalkozó mintáját előlegezve gondoskodott valamennyi érdekelt fél életfeltételeiről.

Az Elba – még a cserepekből is ítélve – már egy évezreddel ezelőtt is vízválasztó volt a gazdasági és kulturális szerveződésekkel és a kontinensünkön. Európa nyugati részén az ipar területi elhelyezkedése és a hatalmi központok – legalábbis telepítésüket



tekintve – csak ritkán fedik egymást. A hatalom az iparüzőket nem saját gazdaságában működteti, hanem adókkal biztosítja járandóságát. Európa keleti felén másként álltak a dolgok. Szlovákia, Csehország, Németország keleti része, Lengyelország, Ukrajna, Oroszország területén úgyszólván nincs is olyan hatalmi központ, ahol nem koncentrált volna ipar. Ez természetesen nem „szláv” specialitás, ilyen a „Kazár-birodalom” központja is.

A művesebb iparágakban az értékesítés és a termelés rendszerint külön volt választva. *Szerdahely*, *Csütörtökhely*, *Szombathely* (a magyar nyelvterületen) olyan helynevek, amelyekből lehet tudni, hogy a hét mely napján tartottak piacot valahol. A középkor folyamán ezeknek a falvaknak egy részéből mezőváros lett. Itt forgalmazták a helyi áru-féleségeket, így itt volt a mázatlan és az ólomházas cserépedények piaca is. Közép- és Észak-, valamint Kelet-Európában a 13–15. században még a kékesszürke cserepeket használták. A német tartományokban a korongolás és a redukált égetés előnyeit kihasználva – Dél- és Nyugat-Európa után – a 14–15. század fordulójától kezdve mindinkább ólomházas cserepeket készítettek. Ez a produkció a városokban váltotta fel az eddigi mázatlan termékek előállítását, majd nemsokára a falusi fazekasok is áttértek az igényesebb technológiára. Mezővárosi piacokon árulták cserepeiket. (A nagyobb városokban inkább a távolsági kereskedelem luxusárui találtak gazdára, hol a vevők rendszerint nem a parasztok voltak.)

A fazekasok helyváltoztatásának sajátos ritmusa lüktetett a középkori Nyugat- és Közép-Európában. A kézművesek – más mesterekkel együtt – (engedve a piaci forgalom csábításának) mind többen menekültek el a majorok, az árokkal védett föld- és kővárakból az önállóságot ígérő városokba, kiszakadni akarván a főnökök (majd a lovagok) – egykor a klán tagjait összetartó kapcsolataik – kötelékeiből. Szabadulni akartak a mindent bénító gyámkodásból és az uraknak végzett ingyenmunka kényszerének kötelezettségeiből. Itt hamarosan korporációkba tömörültek, feledve patrónus-kliens kapcsolataikat és vállalkozókként folytatták mesterségüket. Új lakóhelyükön nem uraik, hanem a városfalak védték őket.

A fazekasok szerveződéséről alkotható európai kép tehát merőben különbözik az ázsiaiától. Az iparos az archaikus civilizációk hagyományait őrző társadalmakban nem szakadt ki a major (állami vagy városi) szervezetéből, azaz nem lett belőle – valamely céh tagjaként kockázattal termelő – vállalkozó. Az archaikus civilizációkban a mesteremberek csaknem mind a templomi gazdaságokban dolgoztak, az uralkodó vagy valamely hivatalnok kötelékében, a termékeikből csak egy elenyésző hányadot tudtak a piacon értékesíteni. A mesterembereket (és családjukat) a kincstár élelmezte – hivatalnokai által, a kézműipari termék ellentételezésére – az adóként begyűjtött mezőgazdasági termelvény szolgált. A rendszer tehát nem lépett ki a naturálgazdálkodás kereteiből. Európában azonban az ipari produkciót kezdettől fogva motiválta a kereskedelem. Eleve kiegészítette a bürokratikus gazdaság zárt rendjét. A mesterség műszaki története sem párhuzamos fejlődésű a két kontinensen. Korszakaik és alkorszakaik tükrözik a helyi társadalmakban végbement folyamatokat (mindenekelőtt a munkamegosztás alakulását). Mindazonáltal Európában nyomot hagyott Ázsia „közelsége”, hiszen több – technikatörténetileg értékelhető, ázsiai eredetű – hullám áradt szét földrészünkön, de innen – a kontinens földrajzi helyzeténél fogva – már nem jutott tovább. A kölcsönhatások múltjának értékelésekor különösen fontos Délnyugat-Ázsia és Európa viszonya, melynek révén az ókorban megalapozták, majd a középkorban fenntartották és kiszélesítették a két kontinens kereskedelmi, kulturális és technikatörténetileg értékelhető kapcsolatait, mindenekelőtt Európáét a Távolság-Kelettel, főleg Kínával. Délnyugat-Ázsia különböző történelmi kor-

szakokban sok mindent átadott Európa lakóinak. A parasztok ellátása szempontjából fontos előzményeként mérlegelve a szóban forgó értékeket, jó tudni, hogy az arabok terjeszkedése révén közvetítették őket Fehér-Afrikán és a Mediterráneumon át kontinensünkre. Például a mórok Hispániában – a szakadatlan háborúskodás ellenére, akarva-akaratlan – hidat építettek az ázsiai archaikus civilizációk, az antikvitás túlélői, másrészt az európai kontinens elmaradott kora középkori rendszerei között. Az érintkezések élénkültek a középkorban és mind hatékonyabbá váltak a mediterrán világban. Árukat és ismereteket adaptáltak tehát az európaiak, sőt a karavánkereskedelem szívós erőfeszítéseivel átvitték ezeket még az Alpok hágóin is.

Végeredményben az Atlanti-Európa hajósai mellett a hegyeken átjutó öszvérhajcsároknak és kalmároknak köszönhető, hogy a hétköznapi anyagi kultúrája stílusában és sok építőelemében megújult a kontinens belsejében is a középkor alkonyán. Persze, ami az innovációkat illeti, sehol sem kellett mindent előlről kezdeniük.

A kerámia irodalmából az derül ki, hogy a római provinciák gazdasági rendjében megalapozott, majd a feudalizmus feltételei között megerősített iparűzés pozitív következményekkel járt. A Rajna-völgyben, majd a csatlakozó tartományokban a fogyasztók javát szolgálta az iparosok szorgalma. Már a múzeumi tárlók látnivalóin is számottevő különbségek állapíthatók meg a barbár világ, majd a római provinciák idején, vagy a „sötét középkorban”, nemkülönböztetve a középkori majorokban és később a városokban készített kerámiák között. Az edények látványa arról győz meg, hogy kikészítésük között – földrajzilag osztható színvonalbeli – eltérések vannak. A kerámiaiparban élenjáró mediterrán világtól és az Atlanti-Európa tengereinek mellékétől elválik Közép-Európa nyugati fele, s attól a többi tartomány.

Dél- és Nyugat-Európa ipari produkciójának színvonalát a tengeri útvonalakon fenntartott összeköttetések egyenlítették ki. Mindamellett még Itáliában is, ahol a gazdaság jóval korábban talált magára a kontinens többi tájához képest, tulajdonképpen csak a 14–15. századi kerámialeletek utalnak nagyobb arányú kereskedelmi tranzakciókra. Genova, La Spezia, Massa Carrara, Lucca, Savona épületmaradványainak feltárása során az 5–13. század között eltelt időben jobbra a helyi mesteremberek edénytöredékeit találták meg a kolostorok, a várak, a lakótornyok és a városi paloták feltárásakor. A fazekasok készítményei mellett kőedényeket is használtak a konyhákban. A tűzhely a járósínterületen volt, némelyik egy tűzgödörrel egészült ki. Természetesen a falvakban is ilyen tűzhelyeket találunk. Északnyugat-Európában úgyszintén.

Az asztal terítéséhez használt kerámia itáliai választékában a középkorban ivóedények testesítik meg az antik hagyományokat. A fél litertől a kettő liternyi űrtartalmúig sorozatot alkotnak a kelyhek, bizonyítván egy évezred italozási szokásaiban rejlő és aligha csökkenő teljesítményeket. A 13. század előtt az itáliai hegyvidékeken lakók beérték a helyi készítményekkel, ettől kezdve azonban egyre többen vásárolták a távolabbi városokból szállított, igényesebb kivitelű portékát. Ekkor kedvelték meg például a Pisa városában előállított bokályokat. Ez a város lett ennek az áruféleségnek legfontosabb mediterrán központja. Importáltak észak-afrikai készítményeket is.

A mondott változásokat követően terjedtek a tálak, sőt néhol a tányérok is, amelyeknek többségét majolika technikával állították elő, az ólommázás kerámia cserépdarabja ritkán került elő ásatáson, azt bizonyítván, hogy az asztalterítékek vásárlásában egy új divat íratlan szabályainak engedelmessé váltak.

Az Alpoktól északra másként alakultak a dolgok. Mélyen a kontinens belsejében, kivált az Elbától keletre (a középkor derekáig) tovább élt a barbár egyformaság ősi öröksége. Jóformán mindenütt csak vastag falú és szürkésfeketére égetett edényeket állítottak

elő. Bár a formák változtak, egyelőre még nem vezették be a minőség javítása és a tetszetősség tekintetében szükséges újításokat. Észak-Európában még ennél is siralmasabb a helyzet. Skandináviában a korai középkor – alacsony színvonalú – kerámia kultúrája abban az időben, amikor Nyugat- és Közép-Európa majorjaiban, városaiban, majd falvaiban mindenütt látványosan javítottak az edénykészítés praktikáján, az északi fazekasok hovatovább elfelejtették vagy el sem sajátították a szakismeretek minimumát. A fenyvesek és nyíreszek tisztásain élők inkább fából vagy zsírkőből készítették edényeiket. Amire a hazai produkción felül még szükségük volt, tehát a cserepeket Angliából és Németországból importálták a középkorban.

Jóllehet a rómaiak sok műhelyt létesítettek Angliában, ezek közül azonban több is beszüntette működését a 3. században. Az angolszász bevándorlás úgyszintén visszavetette az iparüzést, mintsem hogy javított volna teljesítőképességén, évszázadokon át vegetált tehát a műszaki kultúra. Így érthető, ha még a „sötét korban” sem emelkedett a kerámiaművesség színvonala. Pangott a gazdaság. A piacok sem ösztönözték az iparosokat. Itt a fogyasztók barbárok maradtak. A fazekasok még a korongolást sem alkalmazták 650–850 között mindenütt (Maxey-kerámia). Mégis az ásatások néha meglepetéssel szolgálnak. A földből olykor luxusárúk kerülnek elő. Valószínűleg azért, mert a törzsi eredetű arisztokrácia mégsem volt hajlandó lemondani luxusigényeiről. Ivóedényeket például (mint a római időkben) a Rajna-vidékről importáltak. A kihívás végeredményben használt a szigetország kerámiaiparának is. A 13. századot követően Anglia egyes körzeteiben egyre jobb minőségű edényeket állítottak elő.

A kelta és római majorokba, a prehisztorikus földvárakba, majd a középkori erősegek védelmét élvező sáncok mögé koncentrálódó ipari termelés – a már mondott okok miatt – áttelepült a városokba, de minthogy ott hamarosan az iparosok túlságos szaporasága veszélyeztette prosperitását, sőt talán sok iparos megélhetését is, újabb helyváltatásra kényszerült. A fölöslegessé vált mesteremberek zöme a 12–13. század után telepített falvakban szóródott szét. Ettől kezdve működtek (talán először!) a falvakban hivatásos fazekasok, akik a kortársi parasztházartások számára készítették el edényeiket. Házalással és vásározással értékesítették a portékát, gyakorta nem is pénzért, hanem elcserélve élelmiszerekért. Noha a falusi fazekasok igyekeztek a városokból hozott műszaki kultúrájukat fenntartani, sőt követni akarták a konkurencia diktálta divatot, mozgásterük mégis beszűkült, mert elsorvadtak az innovatív képességeiket tápláló kapcsolataik. A paraszti fogyasztópiacra szállított kerámia igényessége kezdetben a városi termékekkel volt egyenrangú, de idővel láthatóan csökkent a készítmények előállításához elengedhetetlen műgond. Sajátos parabola. A falusi ipar színvonala – az ágazat hátrányos helyzete ellenére – a norman hódítás után szemlátomást emelkedett, majd – a konkurencia működése miatt – kényszerűen stagnált. A helyzet a városi iparosoknak kedvezett. Ugyanakkor a paraszti vásárlóerő csökkent. Torkey, Lincoln, York, Winchester agyagművesei zsugorodó piacon, hanyatló vásárlóerőnek kínálgatva értékesítették áruikat. A 12–14. században már áthidalhatatlannak tűnő távolságot lehet észlelni a paraszt-fazekasok által készített edények, illetve a városi mesterek termékei között. A minőség később sem egyenlítődtől ki. A falusi és a városi fogyasztópiac által igényelt áru – kidolgozottság tekintetében – maradéktalanul sohasem illeszkedett egymáshoz. Nem a kreativitással volt a baj! A városi ipar tetszetősebb készítményekkel versengett, a falusi pedig a piaci mechanizmus alapvető feltételein nem tudott változtatni. Holott, ami a termelési adottságokat illeti, tulajdonképpen rendszerint kedvezőbb helyzetben volt. A falusi ipar közel volt a nyersanyagforrásokhoz és energiában sem kellett szűkölködni. Volt fájuk és sebes vizű patakuk mindenütt. Hő- és vízi energiájuk tartalékai kimeríthetetlennek tűntek. Az agyag- és a

homokbányák vidéken csaknem mindenütt lehetővé tették még az üveghuták működését is. Gyakori volt a vasérc-előfordulás, ami siettette a vidék iparszerkezetében beállott változásokat. Mindezek a tényezők hiányoztak a városban. Itt azonban a közgazdasági környezet összehasonlíthatatlanul kedvezőbbnek ígérkezett.

Végeredményben a fogyasztók igényei – társadalmi és vagyoni helyzetüknek megfelelően – két osztályba rendezték az ipari termékeket. Az ipar falusi pályafutása tekintetében modellértékű lett a kerámiaművesség. A fazekasok portékái szóródtak a piacon, úgy, ahogyan ezt megkívánták a vásárlók igényei. A helyi műhelyek termékeivel széles fogyasztórétegeket elégítettek ki, ám ugyanakkor a tehetősebbek körében egyre többen igényelték az importátum is. Ha ezt – víziutak hiányában – nem tudták szállítani, a közeli városokban előállított – rangosabbnak tűnő – termékeket vették meg. Az áruellátás piaci mechanizmusában fontos szerepet játszott az árukapcsolás is. Egyetlen fuvarral kétféle árut terítettek. Az edényeket – szalmával bélelt – ládába vagy még inkább hordókba rakták, az edényekbe bort töltöttek.

Angliában a 13–15. században a legtöbb parasztházban Gascogne (Saintonge, Franciaország) fazekasai által készített edényekben főztek. Ugyanez Southampton 12–15. századi kerámialeleteinek származáshelye. A hazai ipar negligenciájának oka az ital. A borimportot szállító hajókon hozták az edényeket, zömükbe bort töltöttek és az edény száját bedugaszolták. A 14–15. században azután önállósodott a kerámiaimport. A helyzetet bonyolítja, hogy ezenközben az angliai produkciót megkedvelték kontinensünk néhány északnyugat-európai körzetében is. Angliában pedig ugyanakkor a falusi piacokon is árultak kontinentális műhelyekben előállított kerámiát. A középkori angol fazekasok és a termékeiket közvetítő kereskedők tehát miközben exportáltak, a kikötővárosokban fogadták az importált rakományokat, az exportőrök szervezték a behozatalt, és persze mindkettőn nyereszkedtek. Jelentős tételek érkeztek a 14. század vége óta a Rajna-mellékéről, sőt a franciaországi Beauvaisból is. Tartósodott a kiegyenlítődé és különbségteremtődés kettőssége, miáltal a folyamat aligha korlátozódik a kerámia kultúra tartományára, jóval szélesebb horizontú lett idővel annál. Az áruszállítások, az innovációk és az elmaradottság kibékíthetetlen ellentmondásokat teremtő tényei jellemezték tehát a középkori Anglia gazdasági életét, ez szabályozta a kerámia kultúra alakulását: a technológiát, a funkciókat és a formákat egyaránt. A produkció üzemi szerveződésében elért teljesítményeket, másfelől a kerámiaipar műszaki fogyatékoságainak kiegyenlítődé és újratermelődé is a kontinentális árukapcsolatok ide-oda mozgása határozta meg. Így történt ez később is. A technika története kerámiaügyben is a gazdaság történetéből érthető meg, s talán még a népművészeté is. Az ipari forradalom előtt és alatt az angolok kerámiaművességét nem annyira a kultúrtörténészek által szívesen méltatott hagyományok, hanem a gazdaság erőviszonyai határozták meg.

Németországban a római civilizáció iparát befogadó Rajna-völgy fazekasai tartották magas színvonalon a mesterség hagyományait a korai középkorban. Itt már a római időkben sem engedték meg városokban mesteremberek letelepülését. Majorokban, szerekben – utcasorokat alkotva – építették fel a fazekasok műhelyeiket Duisburg, Brühl-Pingsdorf, Langerwehe-Jüngersdorf (Düren körzete), Xanten, Neuss vagy Huy (Belgium) agglomerációja még a 10–12. században is fenntartotta a régi hagyományt, noha a készítmények formavilága és vörös színe a kor követelményeihez igazodott. Településenként közel féltucatnyi műhelyben dolgoztak, de egyetlen fazekas sem kapott engedélyt arra, hogy az egykori város falain belül üzze az ipart. A kemencék tűzveszélyesek, a fazekasokat kirekesztették a városi biztonságból. Bonn területén már a római időkben a fazekasok házait a légijós tábor falain kívül építették fel, majd a Karoling-korban a régen

kiürült tábor kerítésén belül létesített műhelyekben dolgoztak, és itt álltak kemencéik is. Várostartó történeti szempontból mérve ez volt a mélypont ebben a történetben. Mayen, Bonn, Gellep vagy Köln területén vannak ugyan fazekasműhelyek a 10–12. században, de ezek sem tűnnek várost alkotó intézményeknek. A fazekasok alkalmasint az agyagbányák és a kemencék energiatarthatékainak közelsége, a kiterjedt erdőségek miatt választották meg helyüket iparuk üzéséhez. Annak ellenére, hogy lakó- és telephelyet változtattak, működésükben nem tapasztalható hanyatlás vagy visszaesés, ellenkezőleg a városlakó mesterek a középkor folyamán fenntartották vagy kiegészítették exporttevékenységüket. Aachen, Köln, Neuwid, Dürren stb. fazekasait tehát bekebelezte a város, a műhelyek teljesítménye növekedett, elérték a 12–14. században működésük tetőpontját. Később még több árura és több fazekasra volt szükség. A városok kereteit kinötte a fazekasipar. Annak érdekében, hogy kielégíthessék a növekvő keresletet, a 16–18. században a fazekasműhelyek többségét már mindenütt falvakban tartották fenn. A piac szerkezetváltozása is lezajlott, a mesterek elhagyva a várost, táguló piacaik vonzásának engedelmessé válva paraszti szükségletekre dolgoztak valamennyien.

A történelemből kiválasztott példa természetesen nem sablon. A Bonn közelében elterülő Vile hegységben Waldorf határában római kori műhelyek emlékei maradtak az utókorra. Az ipar majorokban működött, majd, amikor a villatulajdonosok tönkrementek, önállósodott. A fogyasztóknak szükségük volt az edényekre. A 6. századi rétegekből előkerült cserepek a római idők mesterségbeli tudásának töretlen hagyományát látszanak igazolni. Örökségüktől tágítani nem akaró mesterek működésének bizonyítékai kerültek elő a 8–9. századi és a 10–14. századi rétegekből is. Egy 25 km hosszú övezetben a települések elnéptelenedtek, de a fazekasok nem szüntették be iparukat. A nyersanyagbázis és a piac tartotta őket életben. Itt tehát nem ment minden tönkre, mint Angliában. Az agyagdombok és a homokpadok a Rajna tartozékai. Ezeket hasznosítják. Frechen, Siegburg, Brühl leletei megszakítatlan hagyományról szolgáltatnak bizonyítékokat. A színvonalat az export tartotta fenn.

A Köln külvárosának számító Frechenben a 16–17. századi bányászat és feldolgozás becsült értékei az alábbiak: 1560: kb. 245,3 tonna, 1564: kb. 412,4 tonna, 1580: kb. 288,2 tonna, 1615: kb. 112,0 tonna, 1624: kb. 448,0 tonna, 1632: kb. 39,5 tonna, 1639: kb. 449,8 tonna, 1648: kb. 1456,4 tonna, 1664: kb. 757,3 tonna, vagyis a termelés egyáltalában nem mondható kiegyenlítettnek. (Minthogy ezeken a településeken sómázbevonatú edényeket készítettek, az adatok csak az agyagsúlyra vonatkoznak.) A kemencéket fával fűtötték, de 1560 óta Kierberg kolostorának ipartelepén barnaszén is használtak. A közeli Brühl határában 1766-ban tártak fel egy szénbányát, és a fazekasok követték szomszédai példáját. A táj fazekasfalvainak településrendjét látva arra a következtetésre kell jutni, hogy a teleksoros (alkalmasint telepített) faluk portáin kívül kell az iparüzés emlékeit keresni. A falu mellett egy-egy bokor fazekaskemencét és az onnan kikerülő selejtet, a cseréptöredékek hulladékát találja a régész, tehát – eltekintve az edényformálástól, amit feltehetőleg a lakóházaikban lévő műhelyekben végeztek – az ipart egyrészt az anyag előfordulása okán, másrészt az égetés tűzveszélye miatt kissé távolabb üzték a lakótelepüléstől. Kierberg falucskában 1207-ben cisztercita kolostor épült, amely később lakók nélkül maradt. A fazekasmesterség azonban folyamatosnak tűnik. Az iparüzés maradárból bizonyult a középkori majornál. A szomszédos Brühl fazekasai a közeli Köln piacán értékesítették edényeiket a 14. században. A Rajna-melléki kikötővárosból kereskedők szállítmányozták szomszédai portékáit (tulajdonképpen ivókancsókat, a forrásokban „*amphora Bruhlensis*”) Hollandiába, Angliába és Dél-Skandináviába.

Az Elbától keletre azonban csak az ipari forradalom idején jutott el zenitjére a parasztkok igényei szerint termelő fazekasipar. Akkortájt a kontinentális választóvonalról nyugatra az ónmázás kerámia darabjai, a kőedények, porcelánok, fém- és üvegekészítmények telítették a vidék fogyasztói piacát. A Nyugat paraszti lakossága csaknem teljesen felzárkózott a polgárok és a nemesek ízléséhez, míg keleten nem érvényesült semmiféle kulturális retardáció, sokkal inkább (bár tagadhatatlanul alacsonyabb anyagi színvonalon) bontakozott ki egy eddig ismeretlen folyamat, a parasztkoknak csinált népművészet. Három-négy generáció megkülönböztetett módon kívánt egy soha korábban nem volt lakáskultúrát teremteni olyan lakberendezési tárgyak vásárlásával, amelyeknek használati értékét úgyszólván nem is ismerték (talán azért, mert megváltozott világukban ilyet már aligha találtak volna!).<sup>4</sup>

#### *Művészi remények és a konyhaszagú realitás*

A paraszti lakáskultúra európai krónikájának egyik fejezetét a középkori Itáliában írták. Ezek az emberek már arra törekedtek, hogy házukban egy dekoratívnak tűnő helyiséget alakítsanak ki. Törekvésükkel polgári szokásokat utánoztak. Ebben igyekezetükben megkülönböztetett szerepet szántak a fazekasok díszes edényeinek, mert azok tetszetősek és olcsók voltak. A középkor múltával ez a divat hódított az Alpoktól északra is. Valamennyi nagyobb parasztházban *tiszta szoba* épült, berendezésében ólomházas edények: tálak, korsók, kancsók, néha tányérok írókával díszített vagy pingált mintákkal borított sorozatai voltak hivatva a jólét látszatát kelteni.

A parasztkok meg voltak elégedve teljesítményükkel. Aki viszont az anyagi kultúra történetének motivációs tényezőit vizsgálja, nem tudja egyértelmű lelkesedéssel elfogadni véleményüket. Ennek elsősorban az az oka, hogy hovatovább kezdjük kiismerni magunkat abban a szellemi ködben, amely a múlt századot – a romantika jegyében – kitöltötte.

Néhányan ugyanis a 19. század második felében kétségbeesetten tapasztalták a falusi világ esztétikumának látványos romlását. Ennek okát a modern városokban látták. A kézműipar színvonalának esését a korszerű ipari tömegprodukciónak tulajdonították. A művészség romlásán sajnálkoztak. A használati tárgyak silánységét szembesítették a kor elmaradott technológiájával és a középkorból itt felejtett kézműipar üzemi szervezetében előállított népművészeti alkotásaival. Megállapították, hogy az utóbbiak (veszélyeztetettségük ellenére) megőrizték mindig meg-megújuló, változatos formakultúrájukat, dekoratív értékértartásuk reményeket ébresztett bennük. Az urbanizációs folyamatokat értékelő értelmiségiek a népművészeti alkotáscsoportot tekintették a *holnapi iparművészet* zálogának és a *ma* követendő példájának. Az ötletforgácsokból néhány teoretikus hajlamú művész hovatovább elméleteket állított össze. A hamarosan divatosá váló ideológia – érdekes módon – Angliából indult el és több hullámmal megújultán öntötte el kontinensünk szellemi központjait. Nem tellett sok időbe és (a 19. század utolsó harmadát követően) múzeumi gyűjteményeket is létesítettek, ahol mintás kerámiát, faragott és festett díszű bútordarabokat, szövött és hímzett mintájú textilneműeket zsúfoltak össze (Innsbruck, Berlin, Budapest, Szentpétervár, Bécs stb.). A közízlés és a kortársi díszítőművé-

<sup>4</sup> Bader, 1962. 188–230., Berty-Rossello Bordoy-Torgiorgi, 1986. 97–116., Davey-Hodges, 1985., Dunning, 1968. 35–52., Donat, 1989. 268–315., Frncovich-Gelichi, 1978. 1–19., Franz, 1967. 28–50., Gelichi, 1993. 229–302., Herrmann, 1968., Holl, 1955. 147–98., Hurst, 1986., Janssen, 1983/B. 317–98., Janssen, 1983/c. 121–86., Mannoni, 1975., Mccarthy-Brooks, 1988., Platt-Colemann-Smith, 1975/I–II., Reed, 1990., Stephan, 1983. 95–120., Stephan, 1993. 381–96., Stephan, 1996. 95–107., Steuer, 1987. 112–97., Walhöö, 1976. 64–93.

szet színvonalának romlása láttán csaknem valamennyi muzeális tárgyat utánozandó példának tekintettek, gyakran illetve bíráló megjegyzésekkel mindazt, amit kézműiparukból élő kortársaik állítottak elő, és keresték az alkalmat, amikor rezignáltan megállapíthatták, hogy a népművészet végórát éli. Az iparművészet megújulásának talán a legnyilvánvalóbb lehetőségét az olcsó *parasztkerámia* előállításának modelljében fedezték fel. Tanfolyamokat szervezve tanították a mázas, mintás cserepek készítését, miközben fel se merült bennük, hogy készítményeiknek lehet-e haszna a gyáripari termékek áradatának ellenében? Versenyezhet-e a középkori technológiát konzerváló fazekasműhely az ipari forradalom által életre hívott gyár szériatermelésével? Mint oly sok esetben az ideológiák történetében, a népművészet apostolai szépek ítélt környezeti kultúrát akartak látni, s nem voltak hajlandók belátni, hogy a gyakorlatban beváló iparcikk fog győzni a körülöttük alakuló világban. A fától nem látták az erdőt. Szemükben a népművészeti minták önálló értékekké váltak. Nem vettek arról tudomást, hogy példaképeik visszavonhatatlanul múzeumi létbe szenderültek. Városi lakásokat díszítettek kisebb-nagyobb kerámia-kollekcióikkal, mintegy demonstrálván a lakók népi-nemzeti érzelmeit. A mozgalom (talán?) utolsó hullámai még nem értek ma sem partot. A népi kerámia és a kreativitás kritikátlan magasztalásával lépten-nyomon találkozunk, holott az edényekben senki sem akar főzni, a régi múzeumi jelszó, „mindent a szemnek, semmit a kéznek” történelmi rendező elvvé vált az értelmiségi magánéletben is.

Persze nem tűnt el minden a süllyesztőben. A fazekaskészítmények történetében például szignifikáns szerepe van egy nagyobb űrtartalmú edénynek, a bogrács ránk maradt példányainak. Ezt a monstrumot Európában több helyütt fémből készítették el. Már a prehisztóriában használtak fémből kalapált (áldozati) üstöket, majd idővel, alkalmasint a középkor óta profán rendeltetésűeket, amelyek – az Alpoktól északra – a konyhában nélkülözhetetlen kellékké váltak. A vasból vagy rézötvözetből készített bográcsot a tűz fölé függesztették a konyhában. Ebben a nagyméretű edényben sűrű levest vagy többnyire kását főztek, mondhatni minden házban a leggyakrabban készített ételeket kavargatták bennük.

Az üst antik fém-példányait (melyeket talán már a „jobb” famíliák konyháinak felszereléséhez kell sorolnunk) a Mediterráneumból ismerjük. A legrégebb középkori leletek a 4. századi rétegekből kerültek elő. Később is találkozunk velük. Nagy Károly törvénygyűjteményében, a *Capitulare de villis* szövegében 872 táján az egyik királyi birtokon említik használatát Aquitaniában. Tisztázatlan eredetű neve *cramacula*. (A szó a franciában *crémaillere* alakban maradt fenn.) A 8. századtól több német glosszában megtaláljuk *hahala*, *hahila* néven is. A kifejezés az ófn. *hahan* szóra vezethető vissza, jelentése: ‘függ, lóg’. Ez a szó arra utal, hogy a jelentéstörténet régebbi gyakorlatot példáz, mint a szóban forgó technológia tárgyi bizonyítéka. Mindenesetre a 14. században készített *Sachsenspiegel* nevű törvénygyűjtemény (Oldenburgban, illetve Drezdában őrzött) két szövegvariánsának illusztrációin kétféle felfüggesztésmódot tanulmányozhatunk: az egyik az edény láncra van akasztva, míg a másikon az üst fakampón lóg. Vannak továbbá szabályozható hosszúságú fémlapokból álló szerkezet segítségével felfüggesztett példányok is. Ezek a készülékek fűrészfogasak és két lapból állnak, állítani lehet egy – a két lapot átfogó – bilincs segítségével és egy lánc segítségével az alácsüngő edény magasságát. A szerkezeteknek számos – díszes – példánya ismert múzeumi gyűjteményekből. Vannak továbbá közönséges kampók is (fából vagy fémből), amelyek a nagy számban megmaradt középkori ábrázolások szerint elmaradhatatlan kellékei voltak a flamand (és más) parasztkonyháknak.

A felfüggesztett fémbográcsok alighanem tökéletesített változatai azoknak a nagyméretű cserépüstöknek, amelyeket szegényebb iparcikk-ellátottságú társadalmak igénybe vettek a prehisztórikus és a középkori Európában. A konyhai üstök a vaskorban tűnnek fel. A fenekük kidomborodik, mintha az edény egy félbevágott dinnyét vagy sütőtököt utánozna. Ekkor még nem is függesztették fel az üstöt. Ha főztek benne, az edényt oldalról kövekkel vagy agyagkoloncokkal támasztották meg, beleállították a parázsba, sőt sokszor lángoló fahasábok égtek alatta vagy mellette. (Bár lehet, hogy a bográcsot egy vesszőfonat vagy szíj segítségével fel is tudták akasztani, miként a kínaiak teáskannáikat, hiszen az európai edényeknek is volt fülük, de a bogrács pereme, amelyet két helyen átlukasztottak, hogy a vesszőt vagy a bőrt belefűzzék, megőrizte a kitéremkedett agyaggömböcskét, használat közben nem kopott vagy tört le onnan. Ha az üstöt lógatták volna, a kis cserépdarab óhatatlanul levált volna az edényről!)

Végeredményben nincsenek bizonyítékok arra vonatkozóan, hogy mire használták a cserépüstöket? Meggondolandó, hogy a sztyeppén – a kóli fertőzést elkerülendő – tejet isznak. A kazakok bográcsban forralják fel a tejet, olykor pedig a vajköpüléskor visszamaradt savót is, majd vizet öntenek hozzá, sőt aludtejjet is keverik és ezt isszák – víz helyett. A sajkészítéshez szükséges tejet is bográcsban forralják fel.

A parasztházakban ilyen edényben rotyogott a kása és a leves, az előbbi gyakorta még oda is égett. Az edények mázatlanok. Az üst (feltehetően az ősi cserépbogrács) neve a szláv nyelvterületen *kotel*. A szó a gót *katils* átvétele, s a prehisztórikum nyelvi kapcsolatainak következménye. (A magyar *kotla* szláv jövevényszó.) A honfoglaló magyarok régészeti emlékeiből nagyszámú cserépbogrács került elő. (Úgy látszik, hogy a szó, illetve a tárgytörténet külön utakon járt!) A magyarországi cserépüstökhöz hasonlók találhatók a dél-ukrajnai lelőhelyeken is az i. sz. I. évezred második felében. Valószínű tehát, hogy a magyarok a Kárpát-medencében otthonra találva még őrizték nomád hagyományaik emlékeit. A 9–10. századi leletek között sok bogrács töredéke került elő a földről. Az edényeket alkalmasint a tejfeldolgozáshoz használták.

A középkorban használatos függesztett (?) bogrács valószínűleg már csak fémből készült, de a bütykökkel vagy kis agyagtuskókkal megtámasztott kis fazék anyaga cserép volt. A kerámia főzőedény a járósinten égő tűz kelléke. Nincs még tűzpad, csak a földön ég a tűz és cserépben főznek, de ugyanakkor már vannak függesztett fémüstök is. A középkor végén a kollekció kiegészül, az asztalszerű tűzhelyen serpenyőket, háromlábakat és ólomházas cseréplábasokat használnak.

A zárt – kemenceszerű – konyhai kályhák az elmúlt három-négy évszázadban jöttek divatba. Ezeknek belvilágában főtt az étel. A kályha tűzterébe a fazekat egy villával töltik be vagy emelték ki. Az eljárás a sütökemencék használatára emlékeztet. A kenyéret vagy a lepényt falapáton szokás a zárt tűztérbe tenni. A parasztházban – tűzpadra épített – sütökemence a Rajna völgyében a középkort követően tűnik fel, s a 16. század után minden irányban terjed. Elsősorban azokon a területeken hasznosították főzéstechnikai újításuk tapasztalatait, ahol kemencékben főztek, és ahol a konyhában lévő tűzhely, illetve a szobában lévő kályha kettőse részévé vált a lakáskultúrának. Itt a konyhában sütésre-főzésre alkalmas kályhát is építettek. Az elmondottak valószínűvé teszik, hogy a konyhai zárt tűzhely járulékos szerszámkészlete a sütéstechnológia megoldásainak ismeretében készült. Ugyanis nyilvánvaló, hogy a kályha tűzterébe könnyebb a fazekat betolni, ha a villa két keréken gurul, az edényt tehát ki- és begördíthetik. (Noha a kemencében főleg Kelet-Európában főznek, de ezek a többfunkciós, fűtő-, sütő- és főzőberendezések egyrészt eredetileg szintén a házak járósintjén épültek és csak jóval a középkor után rakták őket egy lábazatra, másrészt nem használták bennük kerekkel felszerelt villát.)



A kerekkel ellátott villának a neve közép-európai találmányt sejtet: a cseh nyelvjárásokban egy német eredetű jövevényszó (*Ofenwagen*) a neve: *ufnvojn*. A szlovénban a (kerék nélküli) villát *burklja*-nak hívják, ami a latin ('villa') = *furcula* szóra megy vissza. A kifejezést több nyelv szókincsében megtaláljuk. A latin szó a középkori kastélyok és kolostorok konyhakultúrájába segít bepillanttanunk. A magyarok – Pannónia nyugati sávjában) *kuruglyan*ak, *kocsorban*ak nevezték, ami a latin kifejezés (talán valamilyen szláv nyelv által közvetített) magyarított szava. Mindamellet nem lehetetlen, hogy az egész technológia a középkori várak és kolostorok konyhakultúrájából származik, a Rajna-völgyben épített parasztházak konyháinak – tűzpaddal ellátott – kemencéiben használt (ismét egy magyar műszóval megnevezett) *kantaszekér* alkalmazásának délkeleti (cseh, morva, szlovák, másfelől szlovén, magyar nyelvű) övezetében nem a német paraszti konyhatechnika átvétele, hanem a várak, kastélyok, polgárházak, paróchiák útvonalán elterjedt (és alászállott) újítás. Ennek a hagyományozási folyamatnak a révén ismerték meg az alemán területen, a nyugati szláv nyelveket beszélők körében, a Kárpát-medencében, sőt Galíciában is. A penetráció előhírnökei szerzetesek és nemes urak voltak, lakhelyeik konyhakultúrájában az idő tájt alkalmazták ezt az eszközt, amikor a kolostor vagy a lakótorony konyhájában épített kemencében főztek, noha ez idő tájt a pór-nép még olyan cölöpépítményekben, boronákból ácsolt lakásokban és veremházakban húzta meg magát, amelyekben nem is tapasztottak mindig kemencét, csak a talajszinten – szabad tűzön – készítették el ételeiket. Legalább három-négy évszázadra volt szükség, amíg – a városokban épített házak berendezésének példáin okulva – a falusi házak lakói rájöttek, milyen előnyök rejlenek a konyhában épített kemencék és tartozékuk, a *kantaszekér* használatában.

A történet csak epizódja annak a folyamatnak, amelynek során a föld népe jobb életkörülmények közé jutott Kelet-Közép-Európában. A parasztasszony férje ekkor már bizonyosan jobbágy volt, akivel a földesura – legalább szóban – szerződést kötött arra vonatkozóan, hogy miként gazdálkodjon, garantálta, hogy utódjára örökítheti birtokát, tartós beruházást eszközölve – a földesúr képviselőjétől kimért – portáján házat épített és a házban legalább két helyiséget választott el egymástól: egy lakóhelyiséget (*házat*) és egy kamrát. Később szoba + konyha + kamra tagolású házakat építettek. Annak érdekében, hogy még azokban a házakban is, ahol a lakóhelyiségben volt a kemence (az Alpok tanyáin és a szubalpin Pannónia területén létesült *szerek* lakóházaiban), ott is hasznosították a *kantaszekér* használatának tapasztalatait. A *kantaszekér* annak a kemencének tartozéka, amely fedémmel lezárt helyiségben áll.

Ausztriában, a Cseh-medencében, Morvaországban és Magyarországon egyaránt ez a berendezés a hegyvidékeken, tehát a perifériákon maradt használatban. A kedvezőbb gazdasági feltételeket kialakító sík vidéki parasztok a 16. század után magasabb színvonalú lakáskultúrát teremtettek maguknak (vagy vettek át a szomszédos városokból), és a konyhában épített kemencékben főzve mind kevesebben használták *kantaszekeret*.

A tűzhely további tartozéka a hús sütésére való, a parázs fölé helyezhető rostély. Ezt a készséget a prehisztóriában már ismerték és agyagból égették. Később vasból kovácsolták valamennyit. A parasztháztartás költségvetésében drága portékának számított. Még a 16. századi vagyoneleltárakban is – értékjelöléssel – sorolják fel. Ugyanez a helyzet a vasháromlábakkal. A rostélyok között vannak őskori cseréppéldányok is. A lábasoknak szintén ismerjük az előzményeit. A legfontosabbak – főzéstechnikai szempontból – azok az agyagkoloncok, amelyeknek segítségével a főzőedényeket a parázsra állítva, megtámasztották. Ilyen agyagkoloncok a múzeumok régészeti raktáraiban vagonszámra található és nehezen meghatározható leltári tárgyak. Mindenesetre a jelek arra látszanak

utalni, hogy ez a főzéstechnika legalább háromezer éves múltra tekinthet vissza kontinensünkön. Vannak arról is feljegyzések a múlt századból, hogy az agyagtuskók alkalmazásának sikerét az Alpoktól északra lakó parasztasszonyok mágikus praktikákkal is igyekeztek előmozdítani.

A parázs fölött elhelyezett rostély és a főzőedényt megtámasztó agyagkolonc tehát prehisztorikus találmány, és mindkettőt a földön, a ház járószintjén rakott tűznél alkalmazták. A középkorban azok, akik a kolonccal támasztották meg fazekaikat, félgömb alakú edényeket használtak. A lapos fenekű főzőedények divatja később jött el. Alkalmassint csak akkor főztek ilyen edényben, amikor a fazekasok rájöttek, hogy a lábakat egyszerűbb az edény készítésekor a fazék vagy a serpenyő fenekéhez illeszteni. A *lábás* ötlete a középkorban született meg. Akkoriban a várakban, kastélyokban, majd a polgárházakban tűzpadot is építettek, az edényeket nem kellett már a ház járószintjén igazgatniok az asszonyoknak. Ezt a technológiát adaptálták a parasztházakat átépítő iparosok a középkor múltán. Másrészt a főzőedényeket vasból is előállították már a kovácsok, sőt találékonyaságuk okán az asszonyok az edények (akár a cserépedények) feneké alá vasháromlábát is helyeztek. Amikor a járószinten főztek, és a bográcsot felakasztották, sűrű levesekkel és kásákkal laktak jól. Amikor tűzpadon lábásban főztek, az ételt berántották vagy behabarták, a serpenyőben pedig húst vagy tésztát sütöttek. A tűzpadra épített kemence már mindenféle étel elkészítését lehetővé tette. A kemencében főztek. A középkor vége óta tehát a paraszti konyhán is újabb fordulat következett be, a konyhatechnológia követte az urak és a polgárok házában szokásos eljárásokat.

Amikor tehát a középkor végén az Alpoktól északra a polgárházak, majd a parasztházak konyháiban átépítették a tűzhelyet, azaz (mint holmi tűzpadkát) asztalmagasságba emelték, új divat alakította át a konyhatechnikát. Új ízekre vágytak. Ettől kezdve nemigen akartak a háziasszonyok roston húst sütni. Különböző edényekben sütöttek-főztek, minthogy nem nyíltan, a konyhai levegőn, hanem zárt térben készítették el az ételt. A sütés-főzés évezredek hagyományait adták fel. Közép- és Nyugat-Európában lassan kezdett terjedni az új konyhatechnika. Sokan változtattak ekkor a „finom falatok” ízhatásán, mert nyeles edényben sütötték a húst, amelyet meg is fűszereztek és ezt követően a zsírral bekent edénybe helyeztek. Különböző méretű serpenyőkkel egészítették ki a konyhai arzenált. Az is lehetséges, hogy a remeklés oka másként magyarázható. Talán éppen a felszerelésben tapasztalható újítás váltotta ki a sütéstechnika módosítását. (Aminthogy a zsírokra érzékeny modern konyhadiktátorok ismét a grillezést erőltetik – nem utolsósorban azért, mert a mikrohullámokat kibocsátó készülékek elterjedésével, másrészt a hétvégi házak kertjében felállított faszénparaszú rostokon – zsír hozzáadása nélkül – lehet húst sültögetni.)

A serpenyőket, a kacsasütőket, a tepsiket, az ovális és négyszögletes alapú és lapos tálakat mind a fűszerezett húsok, madártetemek zsiradékban való sütésére találták ki. Ezeknek segítségével már régebben, főként a középkor vége óta sütötték, párolták az úri és a polgári konyhán a húst, de az új ízek mindössze az elmúlt két-három évszázadban hódították meg a paraszti étrend ízlésvilágát. Egyidejűleg rájöttek arra is, hogy ezekben a vas-, néha cserépedényekben süthetnek kelt tésztákat is, ekkor tehát „a húsok helyett tészták” jellegzetes paradigmaváltása ment végbe az Atlanti-, illetve Közép-Európa lakóinak házatáján. Ezáltal változatosabb lett a menü, hiszen tökéletesedett a konyhatechnika, csafelől – a gazdálkodásban végbement átalakulásnak megfelelően – lassan és biztosan csökkent a húsfogyasztás, illetve nőtt őseink táplálkozásában a cereáliák szerepe.

Az alapanyagokban bekövetkezett cserék mellett – a mondottakon kívül – más fűtéstechnikai változások is módosították a főzőedények formáit. Alkalmassint ekkor váltak

gyakoribbá a kenyérhez társított levesek az étrendben. Nagyobb konyhaedényekben főztek, mint korábban. Elmúlt azoknak a fazekaknak divatja, melyekbe csak 1–1,5 liter folyadékot tudtak tölteni, a 13. század óta Európa nyugati felén már 2–3–4–5 liter űrtartalmúakban főztek. A régebben használatos középkori edények még kis gömb alakú fazekak voltak, amelyeket úgy állítottak a tűzhelyre, hogy paraszat kotortak melléjük, s hogy fel ne dőljenek, megtámasztották néhány kővel vagy agyagkolonccal is mindegyiket. Beérték olyan méretű fazekakkal, amelyeknek űrtartalma nem haladta meg egy jókora ivóedényét, mert a leves ekkor még nem emelkedett a főttezés rangjára étlapjukon. Az Északi-tengertől a Boden-tóig gömb alakú edények alkották a kerámia zömét. Ezeknek egy részét nem is korongolták. A délnémet területeken (Thüringiától az Alpokig, másrészt Észak-Franciaországban) az agyagedény még a korai középkorban is vöröses árnyalatú volt, részint a tökéletlen égetéstechnika eredményeként, részint a festés divatja miatt, ami talán az itáliai – római hagyományok továbbélését bizonyítja. Az ezredforduló után változtatnak az égetés technológiáján és kékszürke edényekhez jutnak. A Konstanz városában feltárt régészeti rétegekből (amelyeknek kerámiamaradványai szignifikánsak a korszak közép-európai divatjait illetően), arra kell következtetni, hogy 1200 után megnyúltak a gömb alakú edények, a fazekasok hasas hengereket alakítottak ki a korongon és az edények fenekét kagylószerűen homorúvá képezték ki.

Másrészt talán ettől függetlenül rájöttek a 12–13. században arra is, hogy az edények fenekére (mielőtt kiégetik a portékát) kis bütyköket ragaszthatnak, ennek következtében a 14. századra – legalábbis a mediterrán civilizációkban, továbbá az Atlanti- és Közép-Európában – átalakultak a kis főzőedények, „lábás” lett belőlük. Az úri, majd a polgári konyhák felszerelése további készségekkel gyarapodott. A középkori várak és városok ásatásai során a 13–15. században használt bronzlábások kerültek elő, s ez valószínűvé teszi, hogy a cserépedényeket ekkor már tulajdonképpen fémedények mintájára csinálták, miután – drágaságuk miatt – a rézművesek portékáit a paraszti vásárlók nem tudták megfizetni. A középkor elmúltával azonban, amikor olcsó öntöttvasat tudtak előállítani, rájöttek, hogy a cseréplábásokat olcsó, a parasztlakok által is megvásárolható öntöttvas készítményekkel lehet helyettesíteni. Megváltoztatták tehát a lábások alakját és lábakkal egészítették ki nagy részüket, testüket nyújtottabbá formálták. Ezt a példát követték a fazekasok is. Tudniillik ők rájöttek arra, hogy edényeikben, ha azok hasasan öblösödő, henger alakú üreges anyagtestek, gyorsabban fő az étel, mint a gömbszerű fazekaikban. Amikor az edényeket már nemcsak agyagból készíthették el, új formájú fazekakkal és lábásokkal rakták tele a tűzhelyeket a gazdasszonyok. A fazekasok ekkor rádöbbentek arra is, hogy nem kell lábakkal készíteniük a cserépfazekat, mert a lábak kezelhetetlenné teszik a nagy űrtartalmú edényeket a tűzhelyen. Ha a cserépfazekat is kovácsolt vas alátétre, *háromláb*ra állították, a hasas edényben is tudtak főzni. Akár a fenekéhez ragasztott lábakon, akár az aláhelyezett vasállványon állt a fazék, a fazekasoknak nem kellett többé gömbtestet készíteniük. Nem volt szükség támasztékokra sem, hogy ne billegjen az edény. A főzőedények fenekét laposra formálták, a lábást vagy a háromlábú állított fazekat a tűzpadon körülrakták lángoló fahasábokkal vagy izzó parázssal, így főzték meg az ételt. Gazdagabb vidékein Európának mind több – drágább, ám tartósabb – *vasláb* és *vasháromláb* jött divatba, helyettesítvén a törekeny cserepet.

A nyárson sült húsok helyett a serpenyők és a zárt, fedett lábások kora köszöntött be a 16. században az Északi-tenger mellékén. Eddig többnyire fát égettek tűzhelyeiken, ám az erdők ritkultak és a tűzifa mérhetetlenül megdrágult. Olcsó volt viszont a tőzeg és az Angliából importált kőszén. De ennek égéstermékei ehetetlenné teszik a nyílt tűzön sült-főzött ételeket. Változtatni kellett tehát az egész technológiai folyamaton. A régi

idők emlékeként a tűzhely fölé lógatott bográcsot és a tűzikutyákat kiselejtezték. A konyhafelszerelések leltáraiból eltűntek ezek a monstrumok. Ott, ahol még használták őket (a Német Síkságon nádat és fát égető tanyasiak) – méreteik miatt – a házak tartozékainak tekintették őket. Alsó-Szászországban például a 16. század után készített tanyasi gazdaságok vagyoneleltáraiban épületelemekként említik őket. Nem a bürokrácia újított, mindössze követte a reálfolyamatokat. A vagyoneleltárakban úgy csoportosítják a felszereléseket, hogy az összeírásokból ki lehet következtetni, elkezdődött a főzés, az evés és az alvás szintereinek differenciálódása. Az edények között nemsokára feltűnnek olyan darabok is, amelyekben senki sem akar főzni, azért veszik meg őket, hogy a lakásban gyönyörködjenek bennük. Ilyen – aránylag olcsó – lakásdekoráció a mázas, mintákkal díszített cserépholmi.

A fazekasok tehát az európai kultúra évezredek óta bőven buzgó déli forrásaitól távoli északon is rájöttek arra, hogy vásárlóik kívánságainak engedelmességgel előállíthatnak igényesebb kivitelű, drágább kerámiákat is. Többségük ugyan nem volt főzőedény, jóllehet a produkció zöme továbbra is a tűzhelynek készült, a javarészt még mindig mázatlan cserepek használata alig változott. A kőedény, a keménycserép divatja ekkor következett be. Csakhogy úgyszólván nem is fordult elő, hogy keménycserépben ételt főztek volna. Ez a portéka majdnem mindig ivóedényként gyarapította a háztartás felszerelését. Még később is, a 17–18. században, amikor már hagyatéki perekben leltárakat készítettek a hatósági emberek, a keménycserép mutatós, drága holminak számított. Amikor az ipari forradalom előtt élt néhány nemzedék életében divatossá váltak a kőedények, zömmel asztalterítéknek valókat készítettek, de nemsokára, mikor már az ipari forradalom megindult, előállítottak ebből az árucikkből nagy számban főzőedényeket is.

Végül is mindkét kemény falú készítmény a középkor kemenceépítőinek csúcsteljesítményeire figyelmeztet. A városi műhelyekben és a majorokban létesített ipartelepeken 1200 °C hőmérsékleten tudtak égetni. Másrészt arra kell gondolnunk, hogy a keménycserép, majd a 17–18. században divatossá vált kőedény (kivált a kezdetekben) drága volt, a fémhez képest azonban törékeny holmi. A főzőedényekről tehát eleink racionálisan gondolkodtak, mikor úgy vélekedtek, ha jelentős összeget áldoznak, inkább fémből készíttetik a konyhai felszerelést. Az ipari forradalom hatására az urbanizált Északnyugat-Európa módos parasztoktól lakott házaiban a 17–19. század óta (mert módjukban állt) többnyire fémből készített edényekben főzték meg az ételt, sőt egyidejűleg a reprezentáció edényei (tálak, tányérok, ivóalkalmatosságok stb.) szintén fémből készült áruk voltak. Vagyonokat jelentő drága portékák! Erre a nagy költsékezésre azonban mégsem vállalkozhattak minden egyes háztartásban. Anyagi megfontolások motiválták tehát a parasztházak eszközellátását. A szegényebb vásárlók – miközben beszerettek pár darab fémedényt – a vasfazekak, serpenyők használatával egy időben továbbra is kitartottak az olcsóbb, ám törékeny cserepek mellett. Ez a szokás tovább élt Délkelet-Európában. Sőt ott, ahol a piac beszűkült, mert résztvevői a 17. században előbb pénzsűkében voltak, majd szegényebbek is lettek, már csak cserépedényeket akartak vásárolni. A vásáron többnyire nem is adtak értük pénzt, élelmiszerekkel cseréltek iparcikkeket. A periférián és a félperiférián még a 19–20. században is új stílusorszakot teremtettek az agyag mesterei, bár vásárlóik elsősorban a lakásdíszként használható portékáikra tartottak igényt. Észak- és Kelet-Európa fenyőövezetében a sok faedény társaságában fémedényeket használtak, a cserépnek szinte nyoma sincs a kontinens közel felén terpeszkedő paraszti világban. A parasztok ebben a zónában még új jövevények voltak, az északi oroszok, a finnek, a svédek zöme a középkor után szállta meg az erdei tisztásokat. Jórészt faedényekkel szerelkeztek fel, de ekkor már a vasáru sem volt elér-

hetetlen számukra, s a vaslábasok, serpenyők vásárlására rá is kényszerültek, mert Európának ezen a részén, az egykori tengerfenéken és a későbbi gleccserek talajában nincs agyag, a hajdan volt fövenyből pedig nem lehet edényt fabrikálni.

Az emberek azon igyekezetének ismeretében, hogy javítsák konyhafelszerelésüket, a fazekasok igyekeztek magas hőfokon égetni cserépedényeiket, növelve használhatóságukat. A mesterek a felszíni vasérctelepek közelében éltek. A fazekasok közül sokan átálltak a vasöntésre. A gyeptvasból öntött edények már sorozatszerűen készültek a középkor végi Nyugat-Európában, ott, ahol – a régészek által feltárt – kemencemaradványok közelében a cseréptöredékeken kívül vassalakat és öntecseket találnak. A hollandiai Dél-Limburgban (Brunnsum és Schinveld) a kékesszürke gömbedényekkel egy időben készített vasedényeket használtak csaknem valamennyi tűzhelyen a középkorban. A Rajna jobb partján (Bergisch-Gladbach) körzetében szintén a 12. századot követően kezdték el a kétféle portéka párhuzamos gyártását. Végeredményben a fazekasok a réz- és bronz-edények készítésének technológiáját alkalmazták. Nem kellett újításokon törni a fejüket. A középkor végén pedig az akkoriban feltűnt öntöttvas kályhák és az ágyúcsövek készítői hasznosították a konyhaedényeket előállító vasipar műszaki tapasztalatait. Kivételes eset az emberiség történetében, hogy nem a hadiipar feltalálói után kullognak a konyha-technika újítói (mint például a közelmúltban történt a teflonbevonatú főzőedények készítésekor, mert ezt a technológiát az űrhajók előállításakor hasznosított találmányok köréből emelték át a civil szférába). Éppen az ellenkezője történt! A családi tűzhely és a főzőgetés szerszámkészletének mesterei ötleteket adtak egykor a hadiiparosoknak.

A hátán fazekait – kosárban – cipelő fazekas szokványos látvány még a 18. századi Európában is. Ez a szállítástechnika a prehisztórikum öröksége. Az árus tehát házaló. Szekereken, sőt hajókon is szállítják a középkori kerámiát. Piacokon és vásárokon talál gazdára. Az edényeket már nem parasztfazekasok állították elő háztartási mellékmunkával. A kerámiaipar története jól reprezentálja az iparfejlődés és szerveződés prekapitalista társadalmakban bejárt útvonalát. A középkor korai századaiban a majorokban vagy városokban élő iparosok termékei voltak a dömpingáruk. Dél-Európában a kerámiaipar és a távolsági kereskedelem áruforgalmának összefonódása már az ókorban elkezdődött. A Földközi-tengerből jó egynehány ókori hajórakomány cserépedényt emeltek már ki bűvárok. Átmeneti lanyhulás után, a 13–14. században már ismét prosperált a kerámiaipar és a hajókat igénylő áruforgalmazás. A kontinens belsejében is működött a távolsági kereskedelem. Karoling kori fazekasárut szállító hajók futottak zátonyra az Alsó-Rajna kavicspadjain. Az edényeket hasáb alakú, vesszőfonatú kosarakban szállították. Később, a 12–15. században a Rajna-vidékről Közép-Svédország tájaira is ugyanilyen göngyölegben vittek cserépedényeket. Az osztrák Duna-melléke kerámiájának – fenékbélyegzővel ellátott – darabjai a 13. századi rétegekben és azóta, az oszmán hódításig lerakódott hulladékokban mindenütt feltűnnek a folyó magyar szakaszán a településátások leletei között. A szekereken fuvarozott áru értékesítési körzete sem kicsiny, például a mai Kelet-Szlovákia, Gömör megyei fazekasfalvaiból kikerülő főzőedények cserepei a 15. század óta megtalálhatók a magyar Nagyalföld egész területén.

A középkori kerámiaformák mesterei – az egykori Római Birodalom területén – alig tértek el az ókori hagyományoktól. Pecséttel és fogaskerékkel díszítették a kis fazekak, kancsók, ibrikék, tálak felületét. Erről szólva nem hallgathatom el, hogy a kerámiaművesség több mint hat évezredes történetében fellelhető korszakok és alkorszakok teljesítményeit a néprajzi kerámiatörténeti bemutatókon nem szokás közszemlére tenni. A feladat az archeológusoké! Ennek részben maga a történelem az oka.

Bár Mezopotámiában közel ötezer éve rájöttek a korongolás előnyeire, a kerámia-művesség történetének jó kétharmada telt már el, amikor Európában is fazekaskorong segítségével kezdték előállítani az edényeket. A pedállal hajtott korongot még ennél is később állították szolgálatba a középkori kolostori műhelyek mesterei. Noha a római időkben már készítették ólommázás kerámiát, az ólom- és ónmázás edények, nemkülönbön a sómázás kerámiák csak a középkorban terjedtek el. A korszakalkotó újítás, a máz-égetés előnyeit a paraszti piacra dolgozó fazekasok csak a középkor múltán élvezték az Alpoktól északra, jóllehet a Mediterráneumban már a középkorban divatba jöttek minden foglalkozási csoport fogyasztói kultúrájában a mázas edények. Praktikus adottságaik és tetszetős kivitelük miatt váltak keresetté. A mázas edény zöme tulajdonképpen a lakás-kultúra változásainak bizonyítéka. A középkorban az Alpoktól északra még alig akadt konyha, ahol ilyen drága holmiban főztek volna. Amikor azonban a fazekasipar a városokba, majd onnan részben a falvakba települt, a mázas edényeket – Észak- és Kelet-Európa néhány nagyobb táját kivéve – mindenütt igen sokan igényelték, még a parasztok közül is egyre többen azon igyekeztek, hogy akár lakásdísznek, akár főzőedénynek szerezzék be a mázas edényeket. A kontinens keleti felén ez a folyamat csak akkor indult el, amikor Nyugat-Európában már az ipari forradalom tömegtermelése következtében változtattak a háztartások felszerelésén. Az öntöttvas edények mellett kőedény és csekély mennyiségben ólommázás kerámia egészítette ki a faedények kollektíváját.

A „népi kerámia” korszakának tényeit tehát elsősorban Kelet-Közép-Európa 18–19. századi parasztságtörténetében lehet dokumentálni, ezeket múzeumok néprajzi raktáraiban őrzik. A „népi fazekasság” ugyanis a falusi házimunka és a paraszti szorgalom keretei közé került. A falun működő fazekasság előzményeiben előállított készítmények időközben széttörttek, az archeológusok látóterébe jutottak. Holott az európai társadalom fogyasztói kultúrájában a középkori és az ipari forradalom előtti korszakban játszottak még semmi mással nem pótolható szerepet. A néprajzi gyűjteményekben őrzött darabok sokkal inkább egy nagy múltú ipar másodvirágzásának bizonyítékai, a marginalizálódott kerámiaipar termelésének és fogyasztásának tényei, mintsem az edényművesség azon korszakának termékei, melyben még valamennyi társadalmi réteg és csoport igényeit kielégíteni akarván dolgoztak a fazekasok, az edényeken, ha mintákkal díszítették felületüket, az ornamensek más tárgyakon is láthatók voltak: a bútorokon, az épületeken, az öltözékeken egyaránt.<sup>5</sup>

<sup>5</sup> Bauer, 1980<sup>2</sup>., Bedal, 1993<sup>2</sup>., Benker, 1987., Berindei, 1973., Blum, 1982., Braun, 19792., Brenner, 1976. 30–75., Chapelot–Galinié–Pilet Lemier, 1987., Comba, 1980. 9–20., Csilléry, 1972., Dülmén, 1990/I.–1992/II., Eversleigh, 1986., Gaimster–Redknapp–Wegner, 1988., Gaimster–Redknapp, 1992., Haberlandt, 1953., Hoffmann, 1998., Hurst–Neal–Benningen, van, 1986., Kellenbenz, 1975., Kohlmann, 1972., McCarthy–Brooks, 1988., Meier, 1986., Moszynski, 19672/I. 355–72., Rieth, 1960., Rösener, 1993., Schlumbohm, 1977., Spohn, 1995. 31–58., Tauber, 1985. 197–203.

- Adrian, W.*  
1951 So wurde Brot aus Halm und Glut. Bielefeld
- Annis, M. B.*  
1992 Analisi tecnologica di ceramica a vetrina pesante e sparsa du San Sisto Vecchio in Roma. *Am* XIX: 123–78.
- Am**  
Archeologia medievale
- Bader, K. S.*  
1962 Dorfgemeinschaft und Dorfgemeinde. (In: Studien zur Rechtsgeschichte des mittelalterlichen Dorfes I). Weimar
- BAR**  
British Archeological Reports
- Barton, K. J.*  
1974 The medieval blackwares of Northern France. (In: Medieval pottery from excavations. *Evison, V. J.–Hodges, H.–Hurst, J. G.* eds.). London 167–81.
- Bauer, I.*  
1980<sup>2</sup> Hafnergeschirr aus Altbayern. München
- Beckmann, B.*  
1975 Scherbenhügel in der Siegburger Aulgasse. Bd. I., (In: Rheinische Ausgrabungen 16.) Köln
- Bedal, K.*  
1970 Ofen und Herd im Bauernhaus Nordostbayerns. Eine Untersuchung der älteren Feuerstätten im ländlichen Anwesen des östlichen Franken und der nördlichen Oberpfalz. (In: Beiträge zur Volksforschung Bd. 20). München  
1993<sup>2</sup> Historische Hausforschung. Bad Windsheim
- Benker, C.*  
1987 In alten Küchen. Einrichtung-Gerät-Kochkunst. München
- Berindei, D.* et alii (hgs)  
1973 Der Bauer Mittel- und Osteuropas im sozio-ökonomischen Wandel seit 18. und 19. Jahrhunderts. Köln
- Berti, G.–Rossello Bordoy, G.–Tongiorgi, E.*  
1986 Alcuni bacini ceramici di Pisa et la corrispondente produzione di maiorca nel secolo XI. *Am* XIII: 97–116.
- Blackmoor, L.–Vince, A.*  
1994 Medieval pottery from South-East England. Found in the Bryggen excavations 1955–1968 (In: The Briggens Papers. *Harteig, A.* ed. Supplementary series. No. 5). 9–159.
- Blake, H.*  
1978 Medieval pottery technical innovation or economic change? (In: Papers in Italian Archeology. *Blake, M.–Potter, T.–Whitcheh, D.* eds.). *BAR*, Supplementary series No. 41/II. Oxford 303–11.
- Blum, J.* (hg.)  
1982 Die bäuerliche Welt. München

- Bonifay, M.–Paroli, L.–Picon, M.*  
1986 Ceramiche vetrina pesante scoperte a Roma e Marsiglia risultati delle prime analisi fisico-chimiche. *Am XIII*: 79–96.
- Borremans, R.–Wargininaire, R.*  
1966 *La Céramique d'Andenne*. Paris
- Braun, R.*  
1979<sup>2</sup> Industrialisierung und Volksleben. Veränderungen der Lebensformen unter Einwirkung der verlagindustriellen Heimatarbeit in einem ländlichen Industriegebiet vor 1800. Erlenbach–Zürich–Stuttgart
- Brenner, R.*  
1976 Agrarian class structure and economic development in preindustrial Europe. *Past and Present* 70: 30–75.
- Bruijn, A.*  
1979 Pottersvuren langs de Vecht. Aardewerk rond 1400 uit Utrecht. Rotterdam Papers. A contribution to medieval archeology 3. Rotterdam
- Chapelot, J.* (ed.)  
1975 Poitiers de Saintogne. Huit siècle d'artisanal rural. (Édition des Musées Nationaux). Paris
- Chapelot, J.–Fossier, R.*  
1980 *Le village et la maison au Moyen Age*. Paris
- Chapelot, J.–Galinié, J.–Pilet–Lemier, J.* ed.  
1987 *La Céramique (Ve–XIXe siècle)*. Fabrication-Commercialisation-Utilisation. Paris–Caën
- Comba, R.*  
1978 Rappresentazioni mentali, realta e aspetti di cultura materiali nella storie delle dimore rurali: la campagna del Piemonte a sud-occidentale fra XII e XVI secolo. *Am V*: 375–414.  
1980 Cultura materiale e storia sociale nello studio delle dimore rurali. *Am VII*: 9–20.
- Craiger-Smith, A.*  
1973 *Tinglas pottery in Europe and in Islamic World*. London
- Csilléry, K. K.*  
1972 *Ungarische Bauernmöbel*. (In: *Ungarische Volkskunst* 4). Budapest
- Davey, P.–Hodges, R.* eds.  
1985 *Ceramics and trade. The production and distribution of later medieval pottery in North-West Europe*. (In: *University of Sheffield Publications*). Sheffield
- Dehnke, R.*  
1958 Münzdatierte Gefäße des 12–14 Jahrhunderts aus dem Landkreis Peine. *Germania* 36: 220–28.
- Donat, P.*  
1980 *Haus, Hof und Dorf in Mitteleuropa vom 7. bis 12. Jahrhundert*. (In: *Archäologische Beiträge zur Entwicklung und Struktur der bäuerlichen Siedlung*. SUF 33). Berlin  
1989 *Archäologisch kulturelle Gebiete der materiellen Kultur in der slavischen Stammgebieten*. (In: *Archäologie in der DDR I*). Berlin 268–315.
- Duning, G. C.*  
1968 *The trade in medieval pottery around the North Sea*. *RP* 1: 35–52.



- Endres, W.*  
1982 Zur Entstehung und chemischen Struktur „schwarz“ färbender Pigmente bei unglasierter Irdenware. (In: *Volkstümliche Keramik aus Europa 2 – Beiträge zur Keramikforschung*). Bonn 47–70.
- Everleigh, D.*  
1986 *Old cooking utensils*. Aylesbury
- Filipovics, Sz. M.*  
1951 Zsenszka keramika kod balkanszkih naroda. (In: *Szrpszka akademija nauka. Poszebno izdanye Etnografszki Insztitut 2*). Beograd 1–185.
- Forbes, R. J.*  
1964–1972/ I–IX *Studies in ancient technology*. Leiden
- Francovich, R.–Gelichi, S.*  
1978 Per una storia delle produzioni e del consumo della ceramica bassomedievale a Siena e nella Toscana meridionale. (In: *La céramique médiévale in Méditerranée occidentale IX–XV siecle. Pretirage*. (In: *Colloque International du Centre National de la Recherche Scientifique, Sophia Antipolis 11–15 Septembre 1978*). Communication II: 1–19.
- Franz, G.*  
1967 Grangien und Landsiedel. (In: *Wege und Forschungen der Agrargeschichte, Sonderband 3*). ZAA 28–50.
- Gaimster, D. R. M.–Redknap, M.–Wegner, H. H. eds.*  
1988 Zur Keramik des Mittelalters und der beginnenden Neuzeit im Rheinland. (In: *BAR International Series 440*). London
- Gaimster, D. R. M.–Redknap, M. eds.*  
1992 *Everyday and exotic pottery from Europe 650–1900. Studies in honour of John G. Hurst*. Oxford
- Gavazzi, M.*  
1965 Zur Frage der Backglocke im südpannonischen Raum. (In: *Europa et Hungaria. J. Ortutay red.*) Budapest 88–93.
- Gelichi, S.*  
1984 Studi sulla ceramica medievale riminese. La „grafitta arcaica“. *Am XI*: 149–214.  
1993 Ceramiche „tipo Santa Croce“. Un contributo alla conoscenza delle produzioni venete tardo-medievali, con Appendice di *H. Patterson*. *Am XX*: 229–302.
- Gross, U.*  
1991 *Mittelalterliche Keramik zwischen Neckarmündung und Schwäbischer Alb. Bemerkungen zur räumlichen Entwicklung und zeitlichen Gliederung*. Stuttgart
- Haarberg, R.*  
1973 Die mittelalterliche Keramik in Niederhessen. *Hessisches Jahrbuch für Landesgeschichte 23*: 1–61.
- Haberlandt, A.*  
1953 *Taschenwörterbuch Österreichs*. Wien
- Hasse, M.*  
1975 Neues Hausgerät: neue Häuser, neue Kleider – eine Betrachtung der städtischen Kultur im 13. und 14. Jahrhundert sowie ein Katalog der metallenen Hausgeräte. *ZAMA 7*: 7–83.

- Hayes, J. W.*  
1972 Late Roman pottery. Roma
- Hensel, W.*  
1956<sup>2</sup> Slowianszczyzna wczesnoredniowieczna zarys kultury materialnej. Warszawa
- Herrmann, J.*  
1968 Slawische Stämme zwischen Elbe und Oder. Siedlung, Wirtschaft und gesellschaftliche Verhältnisse der slawischen stämme zwischen Elbe, Oder, Neisse, Studien auf der Grundlage archäologischen Materials. (In: Schriften der Sektion für Vor- und Frühgeschichte der Deutschen Akademie der Wissenschaften). Berlin
- Hinz, H.*  
1962 Einige niederrheinischen Fundstellen mit mittelalterlichen Keramik. Bonner Jahrbücher 162: 23–76.
- Hodges, H.*  
1971 Technology in Ancient World. Oxford
- Holl, I.*  
1955 Külföldi kerámia Magyarországon XIII–XVI. század. Budapest Régiségei XVI: 147–98.  
1963 A magyar középkori kerámia kutatásának problémái. Műveltség és Hagymány V: 65–84.
- Hübener, W.*  
1969 Absatzgebiete frühgeschichtlichen Töpfereien in der Zone nördlich der Alpen. Zürich
- Hurst, J. G.–Neal, D. S.–Beuningen, Van, H. J. E.*  
1986 Pottery produced and traded in North-West-Europe 1350–1650. RP VI. 47–81.
- Jacobi, G.*  
1974 Werkzeug und Gerät aus dem Oppidum von Manching. (In: Die Ausgrabungen in Manching. KRAEMER, W. hg. 5). Wiesbaden
- Janssen, W.*  
1966 Zur Typologie und Chronologie mittelalterlichen Keramik aus Südniedersachsen. (In: Göttinger Schriften zur Vor- und Frühgeschichte 7). Göttingen  
1983/a Die Bedeutung der mittelalterlichen Burg für die Wirtschafts- und Sozialgeschichte des Mittelalters, (In: Das Handwerk in vor- und frühgeschichtlicher Zeit. II Teil. Abhandlungen der Akademie der Wissenschaften Göttingen. Philologisch – Historische Klasse. Dritte Folge Nr. 123). Göttingen 261–316.  
1983/b Gewerbliche Produktion des Mittelalters als Wirtschaftsfaktor im ländlichen Raum. (In: Das Handwerk in vor- und frühgeschichtlicher Zeit. II Teil. Abhandlungen der Akademie der Wissenschaften Göttingen. Philologisch-Historische Klasse. Dritte Folge Nr. 123). Göttingen 317–98.  
1983/c Later medieval pottery production in the Netherlands. (In: Ceramics and trade. The production and distribution of later medieval pottery in North-West-Europe. Proceedings Medieval Pottery Research Group. Hull 1980. Davey, P.–Hodges, R. eds.) Sheffield 121–86.
- Janssen, W.–Follmann, A.–B.*  
1972 2000 Jahre Keramik im Rheinland. Ausstellungskatalog. Köln

- Kaiser, H.*  
1980 Herdfeuer und Herdgerät im Rauchhaus – Wohnen damals. Cloppenburg
- Kappel, I.*  
1969 Die Graphittonkeramik von Manching. Mit Beiträgen von *Josef Frechen* und *Eduard Woermann*. (In: Die Ausgrabungen von Manching. *Kraemer, W.* hg. 2). Wiesbaden
- Kellenbenz, H.* (hg.)  
1975 Agrarisches Nebenwerke und Formen der Reagrarisierung im Spätmittelalter und 19./20. Jahrhundert. Stuttgart
- Kerkhoff-Hader, B.* (hg.)  
1982 Töpferhandwerk. *RJbVk.* 24: 163–96.
- Kohl, Th.*  
1972 Zinngießberhandwerk und Zinngerät in Oldenburg, Ostfriesland und Osnabrück (1600–1900). (In: Schriften zur Niederdeutschen Volkskunde 5). Göttingen
- Kresz, M.*  
1991 Agyagművesség. (In: Kézművesség. Magyar Néprajz. Anyagi kultúra 2.) Budapest 524–600.
- Lobbedey, U.*  
1968 Untersuchungen mittelalterliche Keramik, vornehmlich aus Südwestdeutschland. Stuttgart  
1986 Bemerkungen zum Tischgeschirr aus Keramik, besonders des norddeutschen Raumes (1150–1250). *ZAMA Beiheft* 4: 179–89.
- Löbert, H.*  
1980 Die keramische Inventar einer Abfallgrube des 16. Jh. aus Göttingen. Studien zum Handel, zur Funktion und sozialgeschichtlichen Interpretation frühneuzeitlicher Keramik. *ZAMA* 8: 7–45.
- Maier, F.*  
1970 Die bemalte Spätlatene-Keramik von Manching. (In: Die Ausgrabungen in Manching *Kraemer, W.* hg. 3). Wiesbaden
- Mangelsdorf, G.*  
1994 Untersuchungen zur Formenkunde spätmittelalterlicher Keramik im westlichen Brandenburg. Frankfurt a.M.
- Mannoni, L. T.*  
1972 A medieval glasshouse in the Genoese Apennines. *Ma* XVI: 143–45.  
1975 La ceramica medievale a Genova e nella Liguria. Genova–Bordighera  
1976 Per una storia regionale della cultura materiale i recipienti in Liguria. *Quaderni Storici* 31: 229–69.
- Marti, J.*  
1985 La ceramica verde y manganese de Paterna. Propuesta de metodo para su estudio. Avance preliminar. *Am* XII: 7–16.
- McCarthy, M.R.–Brooks, C. M.*  
1988 Medieval pottery in Britain. A. D. 900–1600. Leicester
- Meier, T.*  
1986 Handwerk, Hauswerk, Heimatarbeit. Nichtagrarische Tätigkeiten und Erwerbsformen in einem traditionellen Ackerbaugbiet des 18. Jahrhunderts. Würzburg

- Meyer, D.*  
1980 Archäologische Untersuchungen an einer Töpferei des 13. Jh. und in Siedlungsbereichen am Koberg zu Lübeck. Lübecker Schriften zur Archäologie und Kulturgeschichte 3: 59–81.
- Mildenberger, G.*  
1951 Die Herstellung der mittelalterlichen Kugeltöpfe. *Germania* 29: 63: 99.
- Moreno, D.–Maestri, de, S.*  
1974 Casa rurale e cultura materiale nella colonizzazione dell' Appennino genovese tra XVIe XVII secolo. (In: Atti del convegno internazionale „I paesaggi rurali europei“. Perugia, 7–12 maggio 1973.) Perugia 3–21.
- Moszynski, K.*  
1967<sup>2</sup>/I–III Kultura ludowa slowian. Warszawa
- Müller-Karpe, P.*  
1966–1980/I–IV Handbuch der Vorgeschichte. München
- Peine, H. W.*  
1988 Untersuchungen zur mittelalterlichen Keramik Mindens. Bonn
- Pingel, V.*  
1971 Die glatte Drehscheiben-Keramik von Manching. (In: Die Ausgrabungen in Manching. *Kraemer, W.* hg. 4). Wiesbaden
- Platt, C.–Colemann-Smith, R.*  
1975/I–II Excavations in medieval Southampton 1953–1969. Southampton
- Reed, I. W.*  
1990 1000 year pottery. An analysis of pottery, trade and use. (In: Trondheim Modell 25). Trondheim
- RhWZV  
Rheinisch-westfälische Zeitschrift für Volkskunde
- Reineking-Bock, van, G.*  
1976<sup>2</sup> Steinzeug-Kataloge des Kunstgewerbemuseums Köln 4. Köln
- Reinfuss, R.*  
1960 Piecze do wypalu naczyn w polskiem garncarstwie ludowym. *Etnografia Polska* 2: 329–43.
- Rieth, A.*  
1960 5000 Jahre Töpferscheibe. Konstanz
- Rikman, E. A.*  
1975 Zsiliscse plemen csernahovszkoj kulturii Dnesztrovszko-Prutzkovo mezsdurecsja. (In: Drevneje zsiliscse narodov Vosztocsnoj Evropü. Red. *Rabinovics, M.G.*) Moszkva 54–87.
- RJbV  
Rheinische Jahrbücher von Volkskunde
- Rösener, W.*  
1993 Die Bauern in den europäischen Geschichte. München
- RP**  
Rotterdam Papers. A contribution to medieval archaeology
- Rybakow, B. A.*  
1959/I–II Das Handwerk. (In: Geschichte der Kultur der alten Rus' I: Die materielle Kultur der alten Rus'.) Berlin 67–178.
- Schlumbohm, J.*  
1977 Industrialisierung vor der Industriasierung. Gewerbliche Warenproduktion auf dem Lande in der Formationsperiode des Kapitalismus. Stuttgart

- Spohn, Th.*  
1995 Der Pottofen. RhWZV 40: 31–58.
- Steensberg, A.*  
1960 Primitivet pottemageri i Europa. (Folklivog Kulturleven). Kobenhavn
- Stephan, H. G.*  
1981 Coppingrave studien zur Töpferei des 13–19 Jahrhunderts in Nordwestdeutschland. Hildesheim  
1982 Die mittelalterliche Keramik in Norddeutschland (1200–1500). (In: Aus dem Alltag der mittelalterlichen Stadt. Handbuch zur Sonderausstellung in Bremer Landesmuseum. *Pöhl-Weber, R.* hg.) Bremen 65–122.  
1983 The development and production of medieval stoneware in Germany. (In: Ceramics and trade. The production and distribution of later medieval pottery in North-west Europe. *Davey, P.–Hodges, R.* eds.). Proceedings Medieval Pottery. Research Group, Hull 1980). Sheffield 95–120.  
1986 Beiträge zur archäologischen Erforschung der materiellen Kultur des hohen und späten Mittelalters im Weserbergland. Funde aus zwei Kloaken in der Altstadt von Höxter. (In: Neue Ausgrabungen und Forschungen in Niedersachsen 17) Hildesheim 219–308.  
1992 Keramik der Renaissance im Oberrheinraum und an der unteren Werra. ZAMA. Beiheft 7: 89–113.  
1993 Niederländisch-deutsche Handelsbeziehungen zu Beginn der goldenen Zeitalters. Die Werrawarentöpferei von Enkhuizen im Jahre 1605. ZfA 381–96.  
1996 Deutsche Keramik im Handelsraum der Hanse. (In: Nahrung und Tischkultur im Hanseraum. *Wiegelmann, G.–Mohrmann, R.* hgs.) Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland. Herausgegeben von der Volkskundlichen Kommission für Westfalen Landschaftsverband Westfalen-Lippe. 91). Münster 95–107.
- Steuer, H.*  
1987 Der Handel der Wikingerzeit zwischen Nord- und Westeuropa aufgrund archäologischen Zeugnisse. (In: Untersuchungen zu Handel und Verkehr der vor- und frühgeschichtlichen Zeit in Mittel- und Nordeuropa. Teil IV. Der Handel der Karolinger- und Wikingerzeit. *Duwal, K.–Jankuhn, N.–Siems, H. – Timpe, D.* hgg. Abhandlungen an der Akademie der Wissenschaften in Göttingen. Philologisch-Historische Klasse. Dritte Folge 156). Göttingen 112–97.
- Tauber, J.*  
1980 Herd und Ofen im Mittelalter. (In: Schweizer Beiträge zur Kulturgeschichte und Archäologie des Mittelalters 7). Bern  
1985 Küche, Geschirr und Essmanieren im Mittelalter. Archäologie der Schweiz 8/3: 197–203.
- Tomic, P.*  
1969 Céramique populaire en Yougoslavie. (In: Congrès International des Sciences Anthropologiques et Ethnologiques). Moscou 149–65.  
1983 Grincarsztvo in Szrbiji. Beograd
- Vannini, G.*  
1974 Stratigrafia e reperti ceramici dal „castrum” die Ascianello (1<sup>a</sup> campagna di scavo 1971). Am I: 91–110.

Wahlöö, Cl.

1976 Keramik 1000–1600 i svenska fynd. *Archeologica Lundensia* VI: 64–93,

Wilson, D. M.

1981 *The archeology of Anglo-Saxon in England*. London

ZAA

Zeitschrift für Agrargeschichte und Agrarsoziologie

ZfA

Zeitschrift für Archäologie

### IRDENE KÜCHENGEFÄßE (Einige Beispiele aus Europa)

Während in Mesopotamien die Vorteile der Drehscheibe schon vor fast fünftausend Jahren entdeckt wurden, verging ein gutes Zweidrittel der Geschichte des Keramikhandwerkes, bis auch in Europa damit begonnen wurde, die Gefäße mit Hilfe der Töpferscheibe herzustellen. Die mit einem Pedal angetriebene Scheibe wurde von den Meistern der mittelalterlichen Klosterwerkstätte noch viel später in den Dienst gestellt. Obwohl zur Zeit der Römer schon Keramik mit Bleiglasur hergestellt wurde, verbreiteten sich die Gefäße mit Blei- und Zinnglasur, sowie die Keramiken mit einer Salzglasur erst im Mittelalter. Die epochemachende Neuerung, die Vorteile des Glasurbrandes wurde von den für den Bauernmarkt arbeitenden Töpfern nördlich der Alpen erst Ende des Mittelalters genossen, obwohl im Mediterranium die glasierten Gefäße in der Verbraucherkultur jeder Berufsgruppe schon im Mittelalter in Mode kamen. Sie wurden wegen ihrer praktischen Beschaffenheit und gefälligen Ausführung gesuchte Artikel. Der Großteil der glasierten Gefäße ist eigentlich ein Beweis für die Veränderung der Wohnkultur. Nördlich der Alpen gab es im Mittelalter kaum eine Küche, wo in solchen teuren Dingen gekocht wurde. Als sich das Töpferhandwerk aber in den Städten und von dort aus teilweise in den Dörfern niederließ, wurden die glasierten Gefäße entweder als Wohnungsschmuck oder als Kochgeschirr zu beschaffen. Im östlichen Teil des Kontinentes begann dieser Prozeß erst, als sich in West-Europa infolge der Massenproduktion der industriellen Revolution die Ausstattung der Haushalte veränderte. Neben den Gefäßen aus gegossenem Eisen wurde die Holzgefäßkollektion mit Steingefäßen und in geringer Menge durch Keramik mit Bleiglasur ergänzt.

Die Tatsachen der Epoche der „Volkskeramik“ können demnach in erster Linie anhand der Bauerntumgeschichte des 18–19. Jahrhunderts in Ost- und Mitteleuropa dokumentiert werden, diese werden in den volkskundlichen Magazinen der Museen bewahrt. Das „volkstümliche Töpferhandwerk“ geriet nämlich in den Rahmen der ländlichen Hausarbeit und des bäuerlichen Fleißes. Die in der Vorgeschichte des ländlichen Töpferhandwerkes hergestellten Erzeugnisse zerbrachen im Verlauf der Zeit und gerieten in das Blickfeld der Archäologen, obwohl sie in der Verbraucherkultur der Industriellen Revolution noch eine mit nichts anderem ersetzbare Rolle spielten. Die in den volkskundlichen Sammlungen bewahrten Stücke sind vielmehr Beweise der zweiten Blüte eines Gewerbes mit grosser Vergantheit, die Fakten der Produktion und des Konsums eines marginalisierten Keramikgewerbes, als die Produkte des

Töpferhandwerkes jener Epoche, in der die Töpfer noch die Ansprüche jeder gesellschaftlichen Schicht und Gruppe zufriedenstellen wollend arbeiteten – an den Gefäßen, wenn sie deren Oberflächen mit Mustern verzierten. Die Ornamente waren auch auf anderen Gegenständen zu finden: an Möbeln, Gebäuden und an der Kleidung gleichermaßen.

*Tamás Hoffmann*