



Kerámia-porcelán előképek értelmezése, anyagok- és segédanyagok alkalmazása, eszközök- és gépek használata



## A MAGYAR NÉPI KERÁMIA TÖRTÉNETE

### ESETFELVETÉS – MUNKAHELYZET

A nemzetek egyedisége, a kultúrák, a hagyományok megőrzése a globalizáció korában kiemelt jelentőségű. Tisztában kell lennünk múltunkkal, hagyományainkkal, értékeinkkel. A tárgytervezéshez elengedhetetlenül szükség van a népek szokásainak, hagyományainak múltbeli és jelenbeli tanulmányozására egyaránt. Tárgyi világunkat mindig az életmódváltozás, valamilyen új szükséglet megjelenése formálja. Amikor megismerjük egy tárgy történetét – kik használták, mikor és milyen célból – megértjük formai kialakításának, díszítésének célját, törvényszerűségeit vagy éppen szertelenségét. A művészettörténeti korszakok, stílusirányzatok ismerete nélkül, nem ismerhetők fel a regionális stílusok egyedi karaktere sem. Tisztában kell lennünk a formák és mintakincsek jelentéstartalmával, hogy megfelelően tudjuk felhasználni a tárgykészítés és tervezés folyamatában. Hogyan alakult ki a magyar fazekas hagyomány? Hogyan formálta fazekas tárgyainkat más népek kultúrája? Milyen nemzeti, magyaros jelleget ismerhetünk fel a népi kerámiáink örökségében? Milyen helyi formai és díszítésbeli sajátosságok alakultak ki?

### SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

A középkori magyar kerámia technikai meghatározottsága miatt egy általános európai képbe illeszkedik. A fazekak, bögrék, korsók kivétel nélkül mind *felrakással*, harkatechnikával készülnek, kidolgozásuk elnagyolt, vagy teljesen dísztelenek, vagy karcolással, festett csíkokkal, félkörökkel díszítettek. Egyetlen jellegzetes edénytípus az alföldi cserépüst. A magyar népi kerámia történetében jelentős változást a **fazekaskorong** fejlődése hozott. A 14. század végétől az **álló tengelyű lábkorong** használatával a fazekasok jobb minőségű és nagyobb mennyiségű árut tudtak előállítani. Ezt bizonyítják a fennmaradt edények vékonyabb fala és simább felülete. Az életmódváltozással az edények formavariációja bővült, új edénytípusok alakultak ki, ilyenek a tál, a kupa és pohár. A 14. században terjedt el az áttetsző zöld és sárgásbarna **ólomház**, melyet a 15. századtól egyre gyakrabban alkalmaztak az edényeken, legtöbbször csak funkcionális célból, belsőzésre használva. Ugyanebben az időben kezdett kialakulni a fazekasság egy speciális ága: a **kályhásság**.

## FAZEKAS TECHNOLÓGIA

A népi fazekasmesterség a feldolgozásra kerülő nyersanyag minőségétől függően – hogy tűzálló agyaggal dolgozik-e a fazekas, vagy sem – a következő szakágakra bomlik:

- A nem tűzálló agyagból készült ólommázás, főleg lapos edényt készítő mesterek elnevezése a **tálas**.
- A nem tűzálló agyagból készült ólommázás, főleg korsót, kantát, mázatlan vörös és fekete edényt készítő mesterek neve a **korsós**.
- A tűzálló földből ólommázás főző- és sütőedényeket készítő mesterek neve a **fazekas**.
- A tűzálló földből, ólommázás, koronggal készült kályhaszemet és korong nélkül, préseléssel készített kályhacsempét készítő mester elnevezése a **kályhás**.

A fazekasok egyik ismert, tájnyelvi elnevezése a gerencsér. A fazekasság legfontosabb nyersanyaga az agyag, amelyet a lakóhelyükhöz közel bányásznak, vagy főként a tűzálló agyag esetében messziről hozatnak.

"Az agyagot többszöri tisztítás után vízzel összekeverik, majd ládákban tárolva a vizet elpárologtatják belőle. Az ily módon megszikkadt agyagot kockákra vágva a műhelybe viszik, ahol ismét tisztítják, majd gyúrák, tapossák, hogy minél rugalmasabbá válják. Végül akkora darabokra szelik, amekkora darabokat a készítendő edény nagysága megkíván."<sup>1</sup> Az edényeket korongon formálják. Szikkadás után az edényt engóbozzák, mártva vagy öntve és az esetleges díszítményekkel látják el: írókával, ecsettel, vagy a felület karcolásával vagy domborműves alakítással. A megszáradt edényeket először gyengén kiégetik, zsengelik az égetőkemencében, majd a második, erősebb égetés előtt rakják rá a mázat. A zsengelő égetés mindig alacsonyabb hőfokú, mint a mázas égetés. A mázas égetés oxidációs atmoszférában történik. Ennek ellentéte a redukációs égetés, a fekete kerámiák előállítási módja, amit az égetés utolsó fázisaiban oxigénelvonással idéznek elő. Az ólomoxid tartalmú, transzparens fazekas máz olvadáspontja jellemzően 940–980 °C között van. Színét a beletett fénoxidok adják: sárga máz (vas-oxiddal), zöld (réz-oxiddal), kék (kobalt-oxiddal), fekete (mangán-oxiddal) hozható létre. Az égetőkemencék legegyszerűbbike a nálunk is ismert kerek alaprajzú kemence. Újabb az ún. német vagy hosszú kemence, mely téglalap alakú. Ilyen volt a habánok kemencéje is. A *katlan* kemence, ahogy az Alföld és Erdély területén nevezik, a fazekas kemence csonkakúp alakú, felül nyitott változata. Az égetendő edényeket a tetején keresztülrakják be, majd cseréppel fedik le égetés közben. Használatosak voltak a kerek alaprajzú kemencén kívül a téglalap alakú kemencék is, szintén léteztek oldalról vagy felülről berakható változatok, a tüzelőtér és a kemencetér között rostélyos és rostély nélküli változatok. A tüzelés fával történt.

---

<sup>1</sup> Forrás: <http://mek.niif.hu/02100/02115/html/2-131.html>



"Azokat az edényeket, amiket hétköznapi használatra nagy mennyiségben, több méretben készítettek fazekasaink, *folyóedénynek* nevezzük. A folyóedénnyel szemben azt az edényt, amit rendelésre készítettek és amit ajándéknak szántak, mindig egyedileg készült. A megrendelésre készült edényre gyakran ráírták a tulajdonos nevét, a készítés évszámát, a helység és a tárgy nevét. Néha a fazekas ráírta a saját nevét és jókívánságot a használójának vagy éppen rossz kívánságot az ellopójának! A *butykosok*, *butellák*, *kulacsok*, *miskakancsók*, *dohánytartók*, *cérnatartók* stb. megrendelésre készültek. A megrendelésre készült edényekből eredetileg kevesebb volt, de sokkal nagyobb mértékben fennmaradtak. Egy-egy névvel ellátott butellát nemzedékeken keresztül is megőriztek." A folyóedény és a megrendelésre készült edény között nemcsak az edény alakjában van különbség, hanem a díszítésében is. A karcolt feliratot vagy díszítményt *sgraffitonak* nevezik. A megrendelésre készült edényeken a karcolás mellett a másik jellegzetes díszítésmód a *domborműves díszítés*. Ezek főként a nagy zöld boroskancsókon, a céhkorsókon láthatóak, melyek nagyrészt a Dunántúlról származnak. A díszítményüket rendszerint kézzel mintázták, de néha negatív formába is préselték."<sup>2</sup>



1. ábra. Céhkancsó  
Dunántúl, 1841, mázas cserép, rátétes díszítéssel<sup>3</sup>

<sup>2</sup> Forrás: [http://terebess.hu/keramia/lexikon\\_f.html](http://terebess.hu/keramia/lexikon_f.html) (2010. 08. 04)

<sup>3</sup> Forrás: Nagyházi Galéria és Aukciósház honlapja: [www.nagyhazi.hu](http://www.nagyhazi.hu) (2010. 09. 16)

"A folyóedényeket is díszítették olykor, jellegzetes díszítőeszköze volt az *íróka*, illetve az ecset. Az írókás díszítést a rendelésre készült edényeken is alkalmazhatták, de a karcolás és a dombormű kizárólag a megrendelésre készült edények díszítésmódja. A **fazekasok** legfontosabb áruja, a *fazék* jórészt mázatlan külsejű volt és dísze a lehető legegyszerűbb. A felületet rovátkolták, festett földfesték zsinórozást vagy domborműves abroncsozást alkalmaztak. A többi főzőedény, a *lábás*, a *tepsi*, a *kacsasütő* stb. egyszínű vagy többszínű mázas volt és nem díszített. A **korsósok** munkája nagyrészt teljesen mázatlan vörös vagy feketére füstölt edényből állt, mint a *korsó*, a *kanta* stb., néha rovátkolt dísszel vagy domborműves abronccsal. A **tálasok** munkáját viszont épp az jellemezte, hogy az edényeik mindig mázasak, díszítettek. A tálás edényeken kívül ők készítették a mázas *szilkéket*, *bögréket*, *boroskancsókat* és a virágozáshoz is ők értettek a legjobban. A tűzálló agyag lelőhelyeinél levő *hegyvidéki fazekas központok* nagyjából tömegárut, fazekakat, dísztelen főzőedényeket készítettek. Ezzel szemben az *alföldi*, nem tűzálló agyagból dolgozó központok, különösen a tálasok törekedtek inkább a mázas, virágos edények készítésére. Az alföldi fazekas művészet magas fokra fejlődését, gazdag változatosságát valószínűleg éppen az serkentette, hogy díszítettségében kellett versenyeznie a tűzálló agyaggal dolgozó központok hatalmas mennyiségben készülő főzőedényeivel."<sup>4</sup>

### A 16–17. SZÁZADI MAGYAR FAZEKASSÁG

A reneszánsz kiteljesedése Európában és természetesen Magyarországon is érezte hatását. A 16. században a magyar fazekasokat a **habánok** révén érte jelentős hatás. A habánok Jakob Hutter által alapított anapabtista (újrakeresztelő) felekezet tagjai, akik elvetették a gyermekkeresztiséget és ház, munka és vagyonközösségben éltek. Svájcban való kiűzetésük után Morvaországban, majd 1620 után Magyarországon és Erdélyben telepedtek le. Az általuk készített **ónmáz** **fajansz** edények a kor legmagasabb technikai színvonalát képviselték, melyet itáliai Faenzából származó mesterektől tanultak. Az ónmáz kerámiának az olasz Faenza városától származik az elnevezése. A fajansz keleti eredetű technika, amely a mórokkal került Mallorca szigetére és onnan Itáliába. Ezért az olasz készítésű ónmáz készítmények elnevezése a majolika, míg az Itálián kívül készültek elnevezése a fajansz. A habán fazekasok hazánkban a márgás agyagot, ún. tál földet használták, mert az ónmáz csak ezen maradt meg repedés nélkül. Az edényeket először nyersen égették vagyis zsengélték és utána mázolták. A díszítést a nyers, még ki nem égetett máz felületére vitték fel ecsettel. A díszítés nagy ügyességet kívánt, mert a vizet erősen szívó nyers mázra a festék azonnal odatapadt és rajta már később javítani nem lehetett. A habánok formai és díszítménybeli újdonságaikkal hatottak a hazai fazekasokra. A stilizált virágos mintáink java részének továbbélését nekik köszönhetjük, mely az olasz reneszánsz eredetű mintákkal együtt főleg az erdélyi részeken hatott jelentősen. A gazdag, virágos ornamentikával díszített kerámiák a reneszánsz díszítményeinek korai feltűnését, azoknak a magyar népi kultúrába való korai beilleszkedését mutatják.

---

<sup>4</sup> Forrás: [http://terebess.hu/keramia/lexikon\\_f.html](http://terebess.hu/keramia/lexikon_f.html) (2010. 08. 04)



2. ábra. Habán bokály, 1689, őnmáz fajansz<sup>5</sup>

Másik fontos hatás, mely befolyásolta a fazekasságot a törökök révén érvényesült a hódoltság idején. A török fazekasoktól a másfél százados kényszerű együttélés alatt a Közel-Kelet évezredes kerámiakultúrájának hagyományait, új edényformákat, megoldásokat ( a korsókon a szűrő kialakítása és a csőszerűen kiképzett fül a cseccsel, mely az ivást segítette), ornamentumokat és díszítési eljárásokat vettünk át. Török közvetítéssel lendült fel újra az **engób** technika alkalmazása, a fehér alapú kerámiadíszítés, és a felületbe karcolt **-sgraffiato-** technika használata.

A 16. századtól a magyar parasztság javuló életkörülményeivel változtak a lakáskörülmények is. A házakban elkülönült a lakótér és a konyha, megjelentek a hámosztatú lakóépületek. A lakáskörülmények megváltozásával a hétköznapi, használati edények mellett megjelennek a reprezentálást is szolgáló díszesebb edények, ezt tanúsítják az ekkor megjelenő *akasztófülekkel* ellátott tányérok. A tányérokön a motívumok egy része reneszánsz eredetet mutat, ugyanakkor a sok lendületes, kanyargó indák, virágok más szemléletet mutatnak. Az eddigi geometrikus minták mellett tehát a növény- és állat motívumok is megjelentek.

## A 18. SZÁZADI MAGYAR FAZEKASSÁG

A magyar népi kerámia 17–19. századi virágzásához hozzájárult a **céhek** megalakulása, melyeket a mezővárosi és a városi fazekasok termelői és társadalmi érdekeik megvédésére hoztak létre. A hűbéri birtokok jobbágyfazekasai azonban tovább viselték a feudális terheket, és városbeli céhes társaik mellett esetleg csak kontárokként jelentkezhetek a piacon. A legkorábban megalakult fazekascéh a kolozsvári, mely 1512-ben jött létre. A fellendülés nem volt egységes az ország területén, a török hódoltsági területeken – a Dunántúlon és az Alföldön – nem voltak ebben az időben céhek. Ezeken a területeken csak a hódoltság megszűnte után, a 18. század elején kezdtek megalakulni a céhek, és még a 19. században is szerveződtek újjak.

<sup>5</sup> Forrás: Nagyházi Galéria és Aukciósház honlapja: [www.nagyhazi.hu](http://www.nagyhazi.hu) (2010. 09. 16)

Szintén nagy hatással voltak főként a felvidéki és erdélyi kerámiára a már említett **habánok** edényei. A habánok által hozott fajansz technika a fazekasok körében azonban egyáltalán nem terjedt el. A habánok a jól fedő ónmázra festették ecsettel a mintát, míg a magyar mesterek főként írókával fénoxidokkal színezett engóbbal a mázolás előtt felfestették a mintát, majd színtelen ólommázba mártották edényeiket.



3. ábra. Tányér  
Erdély, Kaca, 1798, mázas cserép<sup>6</sup>



4. ábra. Habán bokály, német nyelvű felirattal, Felvidék, 1735, ónmázas fajansz<sup>7</sup>

<sup>6</sup> Forrás: Nagyházi Galéria és Aukciósház honlapja: [www.nagyhazi.hu](http://www.nagyhazi.hu) (2010. 09. 16)

<sup>7</sup> Forrás: Nagyházi Galéria és Aukciósház honlapja: [www.nagyhazi.hu](http://www.nagyhazi.hu) (2010. 09. 16)

A 18. századi magyar kerámia technikai színvonala sokat javult, mind az agyag előkészítésében, és az égetés technikájában. A törökök ugyan kézi korongot használtak, de az agyag-előkészítésben, az égetésben és a díszítésben is fejlettebbek voltak nálunk. A magyarság a **törököktől** tanulta a tökéletesebb redukciós, a feketére égetés tudományát a kavicsolt díszítéssel együtt, s ez a 18. század folyamán szinte a használati edények minden formájánál jelentkezett. A magyar nyelvterületen a Duna-Tisza közén kívül mindenütt készítettek **feketekerámiát**. A fekete edényeket készítő korszokok – Bátaszék és Mohács kivételével, ahol szerbek – mindenütt magyarok voltak. Legjelentősebb központok: Nádudvar, Szentes, Mohács és Csíkmadaras.

A 18. század folyamán a legjelentősebb változást az eredményezte, hogy a fazekasközpontokban elterjedt a ma ismert gyorsan forgó **orsós korong** használata. Ez a korábbinál lényegesen nagyobb mennyiségű edények létrehozását eredményezte és a fazekascéhek további szaporodásához vezetett.

A vagyonosodó parasztság és a mezővárosi polgárság igényeihez alkalmazkodva a fazekasáruk mind formában, funkcionalitásban és díszítményben is gazdagodtak. A formák között megjelent jó néhány edénytípus. Ilyenek például a *tintatartó*, a *szűrőtál*, a *gyertyamártó edények*. A *csalikorsó* és a *bokályok* is ekkor váltak népszerűvé. Megnövekszik a *kályhakészítés* jelentősége is, a Dunántúlon elterjednek a korongolt, négyszögletesített kályhaszemek. A cserép *pipafejek* is 18. századi fejlemények, magyar területen a debreceni és a selmecbányai pipakészítők válnak híressé. A fazekasok már az egyszerű használati edényeken is alkalmaznak valamilyen apróbb díszítést (kavicsolás, rátett abroncs, csíkozás stb.).

## A 19. SZÁZADI FAZEKASKÖZPONTOK

Az 1890-es országos statisztikai adatok tanúsága szerint hazánkban a 19. században közel 7000 fazekas dolgozott, akik évente több millió edényt készítettek.<sup>8</sup> Fazekas központjaink behálózák a történeti Magyarország területét, több ezer települése volt az országnak, ahol fazekas dolgozott, és olyan falvaink is voltak, amelyekben szinte mindenki fazekas volt. Tájegységek szerint 6 nagy megkülönböztethető stíluscsoportról beszélhetünk. A formai és díszítésbeli stílusjegyek minden központban a díszkerámián mutatkoznak meg a legerőteljesebben. A hat nagy stíluscsoport a következő:

1. Közép-tiszai terület: Debrecen, Miskolc, Sárospatak, Mezőcsát, Tiszafüred, Gyöngyös, Pásztó és Eger.
2. Felső-tiszai terület: Vámfalu, Bikszád
3. Felvidéki terület: Gömör megye és Bakabánya kerámiája
4. Közép- és D-alföldi terület: Hódmezővásárhely, Mezőtúr, Szentes, Nádudvar
5. Dunántúli terület: Sárköz (Baja, Siklós, Szekszárd), Mohács, Tata, Csákvár, Ják, Tüskevár, Sümeg, Magyarszombatfa és környéke
6. Erdélyi terület: Torda, Jára, Zilah, Dés, Székelyföld, Rév, Barcaság

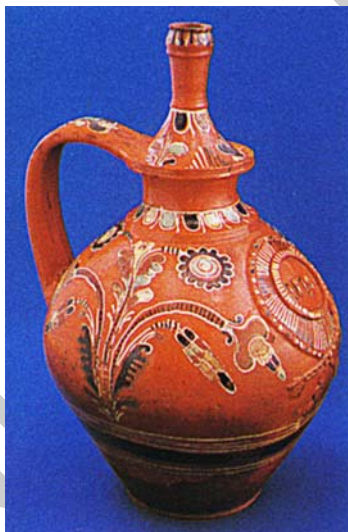
<sup>8</sup> Forrás: <http://mek.niif.hu/02100/02115/html/2-131.html>



## 1. A Közép-tiszai terület fazekassága

Ez a terület feltehetően a hazánkban kialakult legrégebbi fazekas stílust képviseli. A fazekasközpontok a Tisza középső szakaszához közel, – innen ered az elnevezésük – az Alföldön és annak északi peremén helyezkednek el. Nagyobb fazekasközpontok voltak: Miskolc, Debrecen, Sáropatak, Tiszafüred, közepesek: Mezőcsát, Gyöngyös, Pásztó és Eger. A kisebbek közül: Mezőkövesd, Mezőkeresztes és Ónodot említhetjük.

A közép-tiszai stíluscsoport legjelentősebb központja **Debrecen** volt, a térség legnagyobb lélekszámú fazekascéhe működött itt. Az 1769 októberétől vezetett céhlajstromból ismerjük az itt dolgozó mesterek neveit, egészen az 1920-ig az ipartestület megszűnéséig. A 18. század közepétől már közel 70 mester dolgozott itt, emiatt a debreceni hagyaték igen változatos. A legkorábbi fennmaradt díszedények: céhkancsó, boroscancsó és korsók, tálak illetve református egyházak részére készített úrvacsorai edény. A díszedények mellett természetesen készültek használati edények is, szilkék, tálak. Főzőedény nem készült Debrecenben, mivel tűzálló agyagjuk egyáltalán nem volt.

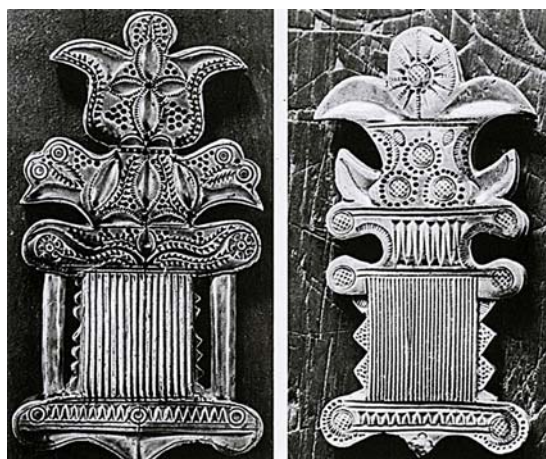


5. ábra. Butykoscorsó. Debrecen, 1819<sup>9</sup>

Debrecen speciális stílusjegyei lehetnek a következők: Az edények színei leggyakrabban fehér és annak a sárgáig terjedő árnyalatai. Gyakori még a barna alapszín is, a zöld ritkábban fordul elő. Legkedveltebb díszítőelemek az erősen stilizált virágok, levélindák, néha madarakkal, olykor emberi alakokkal ábrázolva. A díszítmények vörös, sárga, barna zöld, a 19. század közepétől a kék szín is elterjedt. A debreceni fazekasság egyik különleges formája, a *csigaborda*. A csigabordát az asszonyok a levesbe való csigatészta készítéséhez használták. Az agyagból készített „másolataikkal” a barna, sárga és zöld máz használatával a fából készült elődeik anyagszerűségét utánozták.

---

<sup>9</sup> Forrás: Domanovszky György: A magyar nép díszítőművészete II. kötet, Akadémiai Kiadó, Budapest, 1981. 222. oldal



6. ábra. Csigabordák. Debrecen, 19. század<sup>10</sup>

A debreceni Török Ferenc műhelyében tanuló fazekas legények vándorlásaik során magukkal vitték a motívumkincset, stílusjegyeket más településekre, így Mezőcsátra is. A **Mezőcsáton** dolgozó fazekasok nem voltak ugyan céhesek és csak kisebb számban, feltehetően 8–10 dolgozhattak egy időben mégis jelentős, önálló stílust alakítottak ki. Edényeiket szignálták, így pontosan ismerjük a mesterek és fazekas dinasztiák munkásságát. A legrégebbi mezőcsáti edény, egy miska kancsó 1828-ból való, a legutolsó edény 1914-ből származik. Mezőcsát legjellegzetesebb edényei a *miska*, az *ember* és *állat alakú butykosok* és *csalikorsók*.



7. ábra. Ember alakú butykosok, Mezőcsát, 1885<sup>11</sup>

<sup>10</sup> Forrás: Hofer Tamás – Fél Edit: Magyar népművészet, Corvina Kiadó, 1975. 467–468. kép. A képeket Kovács Tamás készítette.

<sup>11</sup> Forrás: Nagyházi Galéria és Aukciósház honlapja: [www.nagyhazi.hu](http://www.nagyhazi.hu) (2010. 09. 16)

A népszerű, humorral formált miskák az 1840–50 években terjedtek el, az 1860 évektől a mandula alakú butykos lett népszerűbb. A miskák ünnepre szánt boroskancsók voltak. Csákójuk a 19. század eleji katonacsákó, a hasi rész plasztikus díszítése a katonai dolmányra utal. Gyakran plasztikus kígyó, inda-, virág- és levél motívummal tovább díszítettek. A karcolt madaras és virágos motívumokat pedig ecsettel, írókával színes mázzal tovább festették. Miskák kevesebb számban ugyan de készültek Tiszafüreden, Pásztón, Mezőtúron, Hódmezővásárhelyen, Szentesen is.



8. ábra. Tiszafüred, 1910, Tüdős Kálmán munkája, mázas cserép rátétes díszítéssel, "Bort Iszik a Magyar nem pediglen vizet..." felirattal <sup>12</sup>

Mezőcsáton jelentős Rajczy Mihály munkássága, 1843–1868 között számos miskát, butykoszt és tálat készített.

---

<sup>12</sup> Forrás: Nagyházi Galéria és Aukciósház honlapja: [www.nagyhazi.hu](http://www.nagyhazi.hu) (2010. 09. 16)



9. ábra. Butella

*Mezőcsát, 1862, mázas cserép, "anno 1862 Esztendőben készült Mezőcsát városában áldás békesség..." felirattal, Rajczy Mihály munkája"<sup>13</sup>*

Meg kell említeni még egy kísérletező fazekas nevét, Horváth Sándorét, aki a hagyományosabb formák mellett újabb formák kialakításán fáradozott. Tőle származnak például a női és férfialakú és a kos, birka, disznó alakú butykosok.

**Tiszafüred** szoros kapcsolatban állt Mezőcsáttal. Nagy Mihály fazekasmester Rajczy Mihálynál tanulhatott, és Tiszafüredre költözve meghonosította a mezőcsáti díszedények stílusát. A tiszafüredi edények zöme fehér színű, ritkábban barna vagy okker, díszítőmotívumaik stilizáltabbak a mezőtúriakénál.

<sup>13</sup> Forrás: Nagyházi Galéria és Aukciósház honlapja: [www.nagyhazi.hu](http://www.nagyhazi.hu) (2010. 09. 16)





10. ábra. Butella

*Tiszafüred, 1874, "Az 1874 dik évben készült az g Tóth János számára...Készült az Bodó Mihály műhejébe" felirattal<sup>14</sup>*

Sárospatakon a török hódoltság idején, a török hatás volt erős a készítményeken. Majd 1645ben I. Rákóczi György habánokat telepített Sárospatakra. A habán mesterek hatottak a helyi fazekasságra, az edények fehér alapszíne, a virágmotívum és a bokály forma is erre utal. Sárospatakon a 18. század közepétől kezdődik a habán korszak, virágkora a 19. század elejére esik. Az edényeik általában fehér alapszínűek, fehér, fekete, zöld, vörös, sárga színű stilizált virágmintákkal. Az edénykészítés mellett kályháik is híresek voltak.

## 2. A Felső-tiszai terület fazekassága

A Felső-Tisza vidék talán az egész Kárpát-medence legvegyesebb lakosságú területe volt: magyarok, románok, ruszinok, németek, szlovákok, zsidók éltek itt békében egymás mellett évszázadokon keresztül. Legalább ilyen változatos a zóna vallási képe is. A felső-tiszai csoport nem képvisel jellegzetesen magyar stílust, különállást mutat. A bikszádi stílust mondhatjuk a legmagyarabbnak.

A Vámfaluban dolgozó fazekasok stílusát nagymértékben befolyásolta, hogy a lakosság java része görög katolikus volt. Díszítőmotívumaik nem mutatnak rokonságot a közép-tiszai területtel, inkább a török hódoltság idején elterjedt magyar díszkerámiák stílusa él tovább. Az ünnepi edények java része fehér alapszínű, a karcolásos díszítés fokozatosan eltűnt a tárgyakról, és az idők folyamán a díszítés az íróka használatára egyszerűsödött. Jellegzetes még az engóbfesték ujjal történő pöttyözése a tányérszéleken.

<sup>14</sup> Forrás: Nagyházi Galéria és Aukciósház honlapja: [www.nagyhazi.hu](http://www.nagyhazi.hu) (2010. 09. 16)



11. ábra. Tányér. Vámfalu, 19. század második fele<sup>15</sup>

A **bikszádi** edénystílus jellemzői a fehér alapszín használata mellett zöld, angolvörös és barna díszítmények, karcolással határolva.



12. ábr.a Tányérok. Bikszád, 19. század második fele<sup>16</sup>

### 3. A Felvidék fazekassága

A Felvidéken nem alakultak ki olyan regionális stílusjegyek, mint a közép- és felső- tiszai vidéken.

<sup>15</sup> Forrás: Nagyházi Galéria és Aukciósház honlapja: [www.nagyhazi.hu](http://www.nagyhazi.hu) (2010. 09. 16)

<sup>16</sup> Forrás: Domanovszky György: A magyar nép díszítőművészete II. kötet, Akadémiai Kjadó, Budapest, 1981. 240. oldal

A 17. századtól kezdve kelet felé tovább települő habán fazekasok látták el a térséget díszes, mázas edényeikkel. A habán közösségek fokozatosan beolvadtak a szlovákságba, ami együtt járt a fazekas művészetük elnépiesedésével. Ezeket a kerámiákat nevezzük telepes vagy habános kerámiának.



13. ábra. Olajkorsó  
Felvidék, 1836, ónmázás fajansz <sup>17</sup>

A felvidék fazekasságát alapvetően meghatározta, hogy a hegyvidéken kiváló tűzálló agyag állt rendelkezésre. A **gömöri fazekasság** (30 községet foglal magában) a tűzálló edényeiről híresült el. A főzőedények előállításában, formai megoldásokban a gömöriek jártak az élen. Két alapformájuk volt: a középkori magyar fazék leszármazottja, szűk szájú, hasas és keskeny fenekű, belül mázas típus. A másik főzőedény típus a 19. század második felében elterjedt "sparherd" főzőalkalmatlanság hatására alakult ki széles fenekű, széles szájú, kívül-belül mázas edény, a totyafazék.

---

<sup>17</sup> Forrás: Nagyházi Galéria és Aukciósház honlapja: [www.nagyhazi.hu](http://www.nagyhazi.hu) (2010. 09. 16)



14. ábra. Gömöri cserépedények<sup>18</sup>

#### 4. Az Alföld fazekassága

**Hódmezővásárhely** nemcsak az Alföld, hanem az ország legjelentősebb és művészileg legkiemelkedőbb fazekas központja volt. A vásárhelyi tál és tányér nagy keresettségnek örvendett, eljutott az Alföldön kívül a Dunántúlra, a Felvidékre, Erdélybe, de még a balkánra is, nagyobb területre tehát, mint a híres gömöri fazekak. A 19. század hatvanas éveire a tálas mesterek száma 400–450 között volt. Ha ehhez hozzávesszük az inasokat, legényeket és tarkázóasszonyokat, olyan nagy szám kerekedik, ami Magyarország területén sehol máshol nem volt fellelhető. A 19. század második felében vált általánossá, hogy a fazekas családokban a nők, többnyire a feleségek a díszítmények készítésével (kivéve a plasztikus díszítést) tarkázással, cifrázással, írással segítették a férfiak munkáját.

A tálások Hódmezővásárhely három városrészében telepedtek meg. A három városrész, Újváros, Csúcs és Tabán egymástól eltérő stílust képviselt. A legrégebbi stílust az újvári fazekasok képviselték, edényeik sötétbarnák, vörösek, díszük írókázottak. A csúcsiakat fehéredényesnek vagy porcelányosoknak hívták, mivel edényeik fehérek voltak kék díszítéssel. A tabániak elnevezése tarkatálás, sárgaedényes volt, mivel edények színe zömmel sárga, olykor vörös vagy fekete volt, széldísz pedig tarka.

<sup>18</sup> Forrás: Csupor István – Csuporné Angyal Zsuzsa: Fazekaskönyv, Planétás Kiadó, 1998. 211–218 sz. felvételek közül. A képet Csupor István készítette a Néprajzi Múzeum tulajdonában lévő tárgyakról





15. ábra. Bödön

*Hódmezővásárhely – Csúcs, 19. sz. közepe, mázas cserép, "Isten áld meg a magyart" felirattal<sup>19</sup>*

A vásárhelyi tálások szép számmal formáltak a tálakon kívül más edényeket is. A főzőedényeken kívül mindenfajta konyhai és ünnepi díszedényt készítettek: szűrőket, szilkéket, bödönöket, pálinásbutellákat, butykosokat, boros "mihókokat", kantákat. A bödönökön, vizes edényeken gyakori a plasztikus díszítés. A plasztikus díszítéseket formába kipréselték majd felragasztották az edényekre. A plasztikus díszítések készítéséhez különböző tárgyak domború felületeiről vett formát használtak, nemcsak a vásárhelyiek, hanem az ország többi fazekasa is.

A legrégebbi csalikorsónk Hódmezővásárhelyen készült. A csalikorsó Itáliából ered, valószínűleg a reneszánszban jött létre. Lényege, hogy a folyadék nem tölthető ki a korsóból hagyományosan, mert az edény felső része áttört mintázatú. Az edény pereme és füle üreges, melyből csecsek állnak ki, közülük csak egy van összeköttetésben a folyadékkal, ezt kell eltávolítani ahhoz, hogy inni tudjunk a korsóból.

Hódmezővásárhelyen jellegzetes díszítómód az áttört edényfal, mely megjelenik a tálakon kívül még kosárkákon, tintatartókon, fésűtartókon is. A fajansz és a porcelánedény egyik díszítő eljárásának hatása ez népi cserépedényeinken.

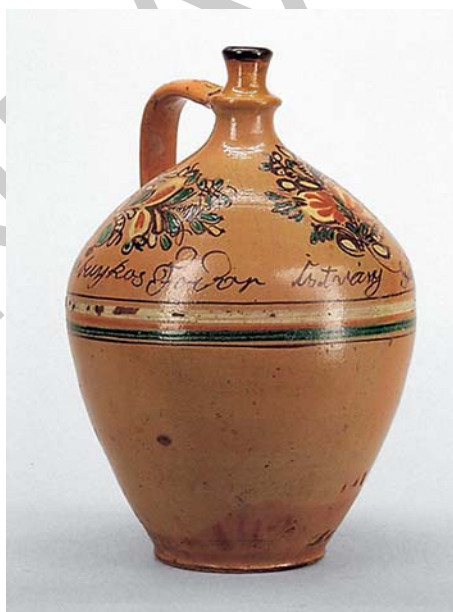
<sup>19</sup> Forrás: Nagyházi Galéria és Aukciósház honlapja: [www.nagyhazi.hu](http://www.nagyhazi.hu) (2010. 09. 16)





16. ábra. Mezőtúri áttört varrókosár és Hódmezővásárhelyi csörögéstál<sup>20</sup>

Hódmezővásárhely után az Alföld legjelentősebb központja **Mezőtúr** volt. A mezőtúriak "korsósok" voltak. A túri korsó ugyanolyan népszerű volt, mint a vásárhelyi tál. Az itteni mesterek száma azonban nem érte el a 90-et. A Mezőtúriak díszítőeljárása az írókázás volt, a karcolást csak ritkábban, butellákon és feliratoknál alkalmazták. Plasztikus díszítést ők is használtak. Az írókázásban kiválóak voltak, biztos, lendületes vonalakkal dolgoztak. A díszítményeik kizárólag növényi motívumokból állnak. Az edények alapszíne halványsárga, ritkán fehér.



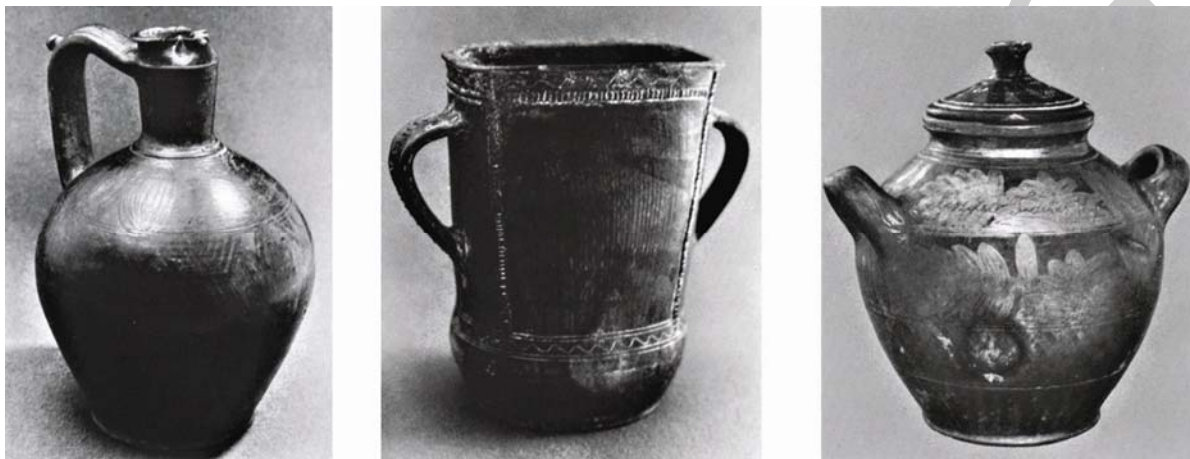
17. ábra. Korsó

Mezőtúr, 1883, "Készült ez a butykos Fodor István részére" felirattal<sup>21</sup>

<sup>20</sup> Forrás: Hofer Tamás – Fél Edit: Magyar népművészet, Corvina Kiadó, 1975. 464 és 465. kép. A képet Kovács Tamás készítette

Kalocsán korsósok és fazekasok is dolgoztak. Korsósai javarészt vörös mázatlan korsót készítettek.

Az Alföldön hat nagyobb központ foglalkozott fekete edények készítésével: Nádudvar, Tiszafüred, Kunmadaras, Mezőtúr, Szentés és Hódmezővásárhely. Közülük, **Nádudvar** és **Szentés** vált igazán híressé a többi település fel is hagyott készítésükkel. A nádudvari fekete edények díszítettek voltak. A fényes és matt felületek váltakozását kaviccsal az edény felületének dörzsölésével, síkálással érték el. A fekete kerámia lényege a redukciós égetés, az oxigénhiányos atmoszféra biztosítása az égetőtérben az égetés utolsó fázisában.



18. ábra. Korsó, gyertyamártó és fedeles bödön fekete kerámiák, Nádudvar<sup>22</sup>

### 5. A Dunántúl fazekassága

Dunántúlon az úgynevezett sárközi kerámiától eltekintve nem alakultak ki sajátos regionális stílus egységek. Egész Dunántúlon szétszórva nagyszámú kisebb-nagyobb fazekasgóc működött még a 19. század legvégén is. A dunántúli fazekasok főként használati edényeket készítettek és csak ritkábban díszesebb edényeket.

A sárközi kerámiának egyetlen darabja sem készült a Sárközben. *Baja, Mórág, Szekszárd és Siklós* díszes edényeit jelöljük együttesen **sárközi** névvel, mert sok azonos vonásuk egy nagyobb regionális stílus egységbe kapcsolja őket, és mert legnagyobb vásárlóik a sárközi népek voltak. A sárközi kerámia fazekasközpontjaiban a közös vonások főként a színezésben és a díszítés kompozíciós elrendezésében találhatók. Az edények jellemző színei a fehér, fekete vagy mélybarna és a vörös. A díszítmények elrendezéseiben a hasonlóság a tálak, tányérok közepében elhelyezett szimmetrikus virágcsokor.

<sup>21</sup> Forrás: Nagyházi Galéria és Aukciósház honlapja: [www.nagyhazi.hu](http://www.nagyhazi.hu) (2010. 09. 16)

<sup>22</sup> Forrás: Domanovszky György: A magyar nép díszítőművészete II. kötet, Akadémiai Kiadó, Budapest, 1981. 266. oldal



19. ábra. Tál  
Mórág, 19. sz. második fele<sup>23</sup>

**Csákvár** fazekassága nem a díszkerámiáról, hanem tűzálló edényeiről híresült el. A gömöri tűzálló edény után a csákvári terjedt el leginkább az ország nyugati és északi területein.

A **tatai** díszes kerámiák díszítómódjuk miatt nemcsak a Dunántúl, hanem egész magyar fazekasság történetében egyedülálló. A tatai kerámiák stílusa egyedülálló, nincs kapcsolatban egyetlen fazekasközpontéval sem. Az edények alapszíne fehér, a díszítmények világoszöld és kék festett apró vonalakból, körökből, cseppformákból állnak, ezekből az egyszerű geometrikusabb elemekből ismétlődéssel sávokat, sormintákat alakítottak ki a tálakon, tányérok, vizes korsókon és kantákon.



20. ábra. Korsó és kanták Tatáró<sup>24</sup>

<sup>23</sup> Forrás: Nagyházi Galéria és Aukciósház honlapja: [www.nagyhazi.hu](http://www.nagyhazi.hu) (2010. 09. 16)

További fazekasközpontok működtek *Siklóson, Mohácson, Pápán, Keszthelyen, Veszprémben* és Sümegen stb. és a Dunántúl legnyugatibb területén, *Jákon és Magyarszombatfán*.

## 6. Erdély fazekassága

Erdély területén az évszázadok során számos fazekasgóc működött. Fazekasközpontjaira jellemző, hogy mindegyik önálló stílust képvisel. A sokféleségnek történelmi, földrajzi és népességbeli okai vannak. A magyarok, szászok, románok ízlése jól megkülönböztethető stílusjegyeket eredményezett. Különösen a hódoltság korában Erdélyt különböző irányból jövő hatások érték, például az Alvincre telepített habánok, másrészt a nyugatról jövő különböző import fokozta a művészetük sokféleségét. A felvidéki habán telepek bokályait a kereskedők a 18. századtól szállították az erdélyi piacra, melyek forma és mintakincsét a 19. század második felétől a tordai és zilahi fazekasok fokozatosan átvették. Az erdélyi kerámiában igen sok a díszedény, az egyszerűbb használati edényeket is gazdagon díszítették. Igen kedvelt forma volt a bokály.

A legjelentősebb fazekasközpontok **Kalotaszegen, Székelyföldön** és a **Brassó megyei** csángók falvaiban működtek. A kalotaszegi falvaknak a környék, **Torda** és **Jára** fazekasain kívül a **Szilágy megyei falvak** is szállítottak edényeket. Az edények alapszíne legtöbbször fehér, de készültek kék, vörös és fekete alapszínű edények is. A díszítmény kék, vagy magánviola, zöld, barna kék kombinációja. A bokályok és tálak dúsan díszítettek, a formát legtöbbször vertikális és horizontális csíkokkal tagolják és a mezőket stilizált virágdíszítményekkel töltik ki.

---

<sup>24</sup> Forrás: Domanovszky György: A magyar nép díszítőművészete II. kötet, Akadémiai Kiadó, Budapest, 1981. 254. oldal





21. ábra. Bokály és tál. Zilah, 19. század második fele<sup>25</sup>

Székelyföldön Korond a legnevezetesebb központ, edényeit Erdély határain túl is keresték. A legfőbb forma itt is a bokály és tál. Színük általában fehér, kék mintával, azonban itt is készítettek zöld és magánviola mintájú edényeket is. A minta kompozíciója szintén osztott, geometriai sakktáblás vagy egyszerű körökből álló csíkokkal, a virágminta mellett a madár- és a szarvas minta is gyakori.



22. ábra. Székelyföld, 19. század közepe<sup>26</sup>

<sup>25</sup> Forrás: Nagyházi Galéria és Aukciósház honlapja: [www.nagyhazi.hu](http://www.nagyhazi.hu) (2010. 09. 16)

<sup>26</sup> Forrás: Nagyházi Galéria és Aukciósház honlapja: [www.nagyhazi.hu](http://www.nagyhazi.hu) (2010. 09. 16)



A *Brassó megyei* hétfalusi csángók edényei szintén fehér alapon kék színezésűek, vagy kobaltkék alapon fehér, virág és geometrikus díszítményűek.



23. ábra. Kanta (1842) és korsó (1847) Brassó megyéből<sup>27</sup>

A 20. század elejétől, az ipari forradalom hatásával, a paraszti életmód átalakulásával, a hagyományok lazulása a népi kerámiakészítésben is hanyatlást hozott. A virágzó fazekasközpontok eltűntek, csak néhány mester dolgozott tovább. Az olcsó gyári termékek kiszorítják a kézi előállítású igényes népművészeti darabokat. Csak a 20. század közepén, a népi iparművészet keretei között támad fel ismét a fazekasság.

### Összefoglalás

Fazekasművészetünket több tényező formálta, alakította az évszázadok folyamán. Befolyásolta a rendelkezésre álló nyersanyagok megléte (vagy hiánya) és minősége, a fazekasok technikai felkészültsége. Meghatározta a mindenkori fellelőpiac igénye, az adott közösség életmódja és a népek vándorlásán keresztül a különböző kultúrák hatása.

## TANULÁSIRÁNYÍTÓ

### 1. feladat

A hat tájegység edényeinek összehasonlítása a technológián keresztül. Gyűjtsön képeket fazekas, korsós és tálas munkákról! Tanulmányozza a forma és funkció, illetve a kivitelezés és a technológia összefüggéseit!

<sup>27</sup> Forrás: Nagyházi Galéria és Aukciósház honlapja: [www.nagyhazi.hu](http://www.nagyhazi.hu) (2010. 09. 16)

## 2. feladat

Gyűjtsön példákat a magyar fazekasság különböző égetési eljárásokkal készített edényeire!

## 3. feladat

Gyűjtsön díszítőmotívumokat a magyar nép kerámia történetéből! Figyelje meg a tájegységekre jellemző díszítési sajátosságokat! Elemezze a díszítés technikáit!

## 4. feladat

Gyűjtsön képeket egy kiválasztott edénytípusról (pl. korsókról, tányérokról, butellákról stb)! Elemezze a díszítésmód stiláris eltéréseit ugyanazon tárgy esetében! Figyeljen a díszítés technikájára, az anyaghasználatra és a kivitelezés módjára! Látogasson el a Nagyházi Galéria honlapjára: [www.nagyhazi.hu](http://www.nagyhazi.hu) Használja a részletes keresés menüpontot!

## 5. feladat

Gyűjtsön képeket a különböző népi mesterségek tárgyairól! Ezek lehetnek a paraszti világhoz kapcsolódó bármely tárgy pl. bútor, faragás, hímzés, viselet vagy épület, ház, templom stb. Figyelje meg az eltérő anyaghasználat és technika miatt létrejövő eltéréseket ugyanazon motívumok esetében!

## 6. feladat

Látogasson el a Néprajzi Múzeum állandó kiállítására! Tanulmányozza a magyar parasztság életmódjának és tárgyi világának összefüggéseit!

## 7. feladat

Látogasson el a Magyar Néprajzi Lexikon internetes honlapjára: <http://mek.niif.hu/02100/02115/html/index.html> Ismerkedjen meg a fazekasság gazdag formakincsével! Keressen bővebb leírásokat a magyar népi kerámia edénytípusairól a betűrendes kereső segítségével. Keresse ki a következő tárgyak leírását: bokály, bödön, bögre, butella, butykoskorsó, csalikancsó, csecses csupor, cserépkosár, csigacsínáló, dohánytartó, fazék, fésűtartó, gyertyamártó, ikerfazék, kalácsütő, kancsó, komaszilke, korsó, kulacs, lakodalmas fazék, miskakancsó, mozsár, persely, szenteltvíztartó, szilke, tál, tányér, tepsí, tintatartó, kályhacsempe stb.

## ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

### 1. feladat

A képen látható tárgyak mellé írja oda az alábbi kérdések válaszait:

1. Milyen tárgy szerepel a képen?
2. Mi a tárgy díszítésének a technikája?
3. Melyik tájegységről, területről származik a tárgy?

| tárgyfotó | tárgy megnevezése | díszítés technikája | tájegység |
|-----------|-------------------|---------------------|-----------|
|-----------|-------------------|---------------------|-----------|



24. ábra

28



25. ábra

<sup>28</sup> Forrás: Nagyházi Galéria és Aukciósház honlapja: [www.nagyhazi.hu](http://www.nagyhazi.hu) (2010. 09. 16)



|                                                                                                    |  |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| 29                                                                                                 |  |  |  |
|  <p>26. ábra</p>  |  |  |  |
| 30                                                                                                 |  |  |  |
|  <p>27. ábra</p> |  |  |  |
| 31                                                                                                 |  |  |  |

<sup>29</sup> Forrás: Nagyházi Galéria és Aukciósház honlapja: [www.nagyhazi.hu](http://www.nagyhazi.hu) (2010. 09. 16)

<sup>30</sup> Forrás: Nagyházi Galéria és Aukciósház honlapja: [www.nagyhazi.hu](http://www.nagyhazi.hu) (2010. 09. 16)

<sup>31</sup> Forrás: Nagyházi Galéria és Aukciósház honlapja: [www.nagyhazi.hu](http://www.nagyhazi.hu) (2010. 09. 16)



28. ábra

32



29. ábra

33



30. ábra

34

<sup>32</sup> Forrás: Domanovszky György: A magyar nép díszítőművészete II. kötet, Akadémiai Kjadó, Budapest, 1981. 254. oldal

<sup>33</sup> Forrás: Nagyházi Galéria és Aukciósház honlapja: [www.nagyhazi.hu](http://www.nagyhazi.hu) (2010. 09. 16)

**2. feladat**

Írja össze a képen látható tárgyak közötti különbségeket a megadott paraméterek alapján:

1. Milyen tárgy szerepel a képen?
2. Hány fokon éghetett a tárgy?
3. Amennyiben a tárgy mázas, milyen mázat használt a tárgy készítője?
4. Mi a tárgy díszítésének a módja, mik a felhasznált anyagai és eszközei?

| tárgyfotó | a tárgy<br>megnevezése | a máz típusa | égetési hőfok | a díszítés módja |
|-----------|------------------------|--------------|---------------|------------------|
|-----------|------------------------|--------------|---------------|------------------|

<sup>34</sup> Forrás: Hofer Tamás – Fél Edit: Magyar népművészet, Corvina Kiadó, 1975. 465. kép. A képet Kovács Tamás készítette

*31. ábra*

35

*32. ábra*

36

<sup>35</sup> Forrás: Nagyházi Galéria és Aukciósház honlapja: [www.nagyhazi.hu](http://www.nagyhazi.hu) (2010. 09. 16)

<sup>36</sup> Forrás: Nagyházi Galéria és Aukciósház honlapja: [www.nagyhazi.hu](http://www.nagyhazi.hu) (2010. 09. 16)

|                                                                                                    |  |  |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|
|  <p>33. ábra</p>  |  |  |  |  |
|  <p>34. ábra</p> |  |  |  |  |

### 3. feladat

Sorolja fel a magyar fazekasság ágazatait és nevezze meg milyen edényeket készítettek!

<sup>37</sup> Forrás: Nagyházi Galéria és Aukciósház honlapja: [www.nagyhazi.hu](http://www.nagyhazi.hu) (2010. 09. 16)

<sup>38</sup> Forrás: Domanovszky György: A magyar nép díszítőművészete II. kötet, Akadémiai Kjadó, Budapest, 1981. 266. oldal



---

---

---

---

---

---

---

---

---

MUNKANYAG

## MEGOLDÁSOK

### 1. feladat

| tárgyfotó | tárgy megnevezése | díszítés technikája | tájegység |
|-----------|-------------------|---------------------|-----------|
|-----------|-------------------|---------------------|-----------|



35. ábra

39

Miska-kancsó

Plasztikus díszítés,  
karcolás és írókával,  
ecsettel festett minta

Közép-tiszai terület



36. ábra

40

Céhkorsó

Plasztikus és karcolt  
díszítés (sgraffiato)

Dunántúl

<sup>39</sup> Forrás: Nagyházi Galéria és Aukciósház honlapja: [www.nagyhazi.hu](http://www.nagyhazi.hu) (2010. 09. 16)

<sup>40</sup> Forrás: Nagyházi Galéria és Aukciósház honlapja: [www.nagyhazi.hu](http://www.nagyhazi.hu) (2010. 09. 16)

|                                                                                                              |               |                                                                     |                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
|  <p>37. ábra</p> <p>41</p>  | <p>Tányér</p> | <p>Írókával és ecsettel<br/>festett minta</p>                       | <p>Felső-tiszai terület</p> |
|  <p>38. ábra</p> <p>42</p> | <p>Tál</p>    | <p>Karcolt kontúr,<br/>ecsetes kitöltés,<br/>írókás kiegészítés</p> | <p>Közép-tiszai terület</p> |

<sup>41</sup> Forrás: Nagyházi Galéria és Aukciósház honlapja: [www.nagyhazi.hu](http://www.nagyhazi.hu) (2010. 09. 16)

<sup>42</sup> Forrás: Nagyházi Galéria és Aukciósház honlapja: [www.nagyhazi.hu](http://www.nagyhazi.hu) (2010. 09. 16)

|                                                                                                               |             |                                    |          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------------|----------|
|  <p>39. ábra</p> <p>43</p>   | Vizeskanta  | Ecsettel festett minta             | Dunántúl |
|  <p>40. ábra</p> <p>44</p>  | Bokály      | Írókával és ecsettel festett minta | Erdély   |
|  <p>41. ábra</p> <p>45</p> | Csörögéstál | Áttört díszítés                    | Alföld   |

<sup>43</sup> Forrás: Domanovszky György: A magyar nép díszítőművészete II. kötet, Akadémiai Kjadó, Budapest, 1981. 254. oldal

<sup>44</sup> Forrás: Nagyházi Galéria és Aukciósház weboldala: [www.nagyhazi.hu](http://www.nagyhazi.hu) (2010. 09.16)



2. feladat

| tárgyfotó | a tárgy<br>megnevezése | a máz típusa | az égetés<br>típusa | a díszítés módja |
|-----------|------------------------|--------------|---------------------|------------------|
|-----------|------------------------|--------------|---------------------|------------------|

<sup>45</sup> Forrás: Hofer Tamás – Fél Edit: Magyar népművészet, Corvina Kiadó, 1975. 465. kép. A képet Kovács Tamás készítette

|                                                                                                    |        |         |                                     |                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>42. ábra</p>  | Bokály | Ólomház | Oxidációs<br>égetés, 940–<br>980 °C | Ecset és íróka<br>használatával,<br>engóbbal készített<br>aláfestés                              |
|  <p>43. ábra</p> | Bokály | Ónmáz   | Oxidációs<br>égetés, 940–<br>980 °C | Ecsettel,<br>fénoxidokkal<br>színezett mázzal<br>festett minta, a<br>nyers mázazott<br>felületen |

<sup>46</sup> Forrás: Nagyházi Galéria és Aukciósház weboldala: [www.nagyhazi.hu](http://www.nagyhazi.hu) (2010. 09.16)

<sup>47</sup> Forrás: Nagyházi Galéria és Aukciósház weboldala: [www.nagyhazi.hu](http://www.nagyhazi.hu) (2010.09.16)

|                                                                                                    |                 |          |                              |                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
|  <p>44. ábra</p>  | Pálinkásbutella | Ólomház  | Oxidációs égetés, 940–980 °C | Karcolt díszítés engóbozott felületen                                      |
|  <p>45. ábra</p> | Fedeles bödön   | Mázatlan | Fekete kerámia, 940–980 °C   | A motívumok kialakítása a felület kavicsos való dörzsölésével, síkálásával |

### 3. feladat

A nem tűzálló agyagból készült ólomházas, főleg lapos edényt készítő mesterek elnevezése a tálás. Készítményeik: tálak, tányérok, szilkéket, bögréket, boroskancsók stb.

A nem tűzálló agyagból készült ólomházas, főleg korsót, kantát, mázatlan vörös és fekete edényt készítő mesterek neve a korsós.

<sup>48</sup> Forrás: Nagyházi Galéria és Aukciósház weboldala: [www.nagyhazi.hu](http://www.nagyhazi.hu) (2010. 09 16)

<sup>49</sup> Forrás: Domanovszky György: A magyar nép díszítőművészete II. kötet, Akadémiai Kijadó, Budapest, 1981. 266. oldal

A tűzálló földből ólommázás főző- és sütőedényeket készítő mesterek neve a fazekas. Készítményeik: fazék, lábas, a tepsi, a kacsasütő stb.

A tűzálló földből, ólommázás, koronggal készült kályhaszemet és korong nélkül, préseléssel készített kályhacsempét készítő mester elnevezése a kályhás.

MUNKANYAG

## IRODALOMJEGYZÉK

### FELHASZNÁLT IRODALOM

Csupor István – Csuporné Angyal Zsuzsa: Fazekaskönyv, Planétás Kiadó, 1998.

Brestyánszky Ilona: Ismerjük meg a kerámiát, Gondolat, 1976.

Domanovszky György: A magyar nép díszítőművészete I-II, Akadémiai Kiadó, Budapest, 1981.

Huszka József, a rajzoló gyűjtő, szerk: Fejős Zoltán, Néprajzi Múzeum, Budapest, 2006.

[http://terebess.hu/keramia/lexikon\\_f.html](http://terebess.hu/keramia/lexikon_f.html) (2010.08.04)

<http://mek.oszk.hu/02100/02115/html/2-131.html> (2010.08.02)

<http://mek.oszk.hu/02100/02115/html/1-427.html> (2010.08.08)

<http://mek.oszk.hu/02100/02115/html/2-876.html> (2010. 08.10)

### AJÁNLOTT IRODALOM

Kresz Mária: Magyar fazekasművészet, Corvina-Fórum, Budapest, 1991.

Magyar néprajzi lexikon I-V. Főszerk. Ortutay Gyula. Budapest: Akadémiai. 1977-1982.

Malonyai Dezső: A magyar nép művészete I, II, III, IV, V, Franklin-Társulat Kiadása, 1922. / Helikon Kiadó 1987.

Kocsi Márta- Csomor Lajos: Korondi székel fazekasság, Népművelési propaganda Iroda, 1980.

<http://terebess.hu/keramia/lexikon.html>

<http://mek.niif.hu/02100/02115/html/index.html>



A(z) 0999–06 modul 012–es szakmai tankönyvi tartalomeleme  
felhasználható az alábbi szakképesítésekhez:

| A szakképesítés OKJ azonosító száma: | A szakképesítés megnevezése           |
|--------------------------------------|---------------------------------------|
| 54 211 10 0000 00 00                 | Keramikus                             |
| 54 211 14 0000 00 00                 | Porcelánfestő és -tervező asszisztens |

A szakmai tankönyvi tartalomelem feldolgozásához ajánlott óraszám:  
12 óra

MUNKANYAG

MUNKANYAG

A kiadvány az Új Magyarország Fejlesztési Terv  
TÁMOP 2.2.1 08/1–2008–0002 „A képzés minőségének és tartalmának  
fejlesztése” keretében készült.

A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap  
társfinanszírozásával valósul meg.

Kiadja a Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Intézet  
1085 Budapest, Baross u. 52.

Telefon: (1) 210–1065, Fax: (1) 210–1063

Felelős kiadó:  
Nagy László főigazgató