

BARCAÚJFALUSI FAZEKASSÁG

SERES ANDRÁS

Régen a barcaújfalusi csángók aránylag nagyon kevés gazdasági területtel rendelkeztek, s a fő megélhetési lehetőséget a fazekasság biztosította. Az 1830-as összeírás¹ adatai szerint a faluban 81 fazekas dolgozott. „Újfaluban minden ház fazekasműhely — írja Orbán Balázs² — s minden udvartelken láthatni a finomul mázalt edényeket“. Századunk elején még László János, a falu bírója is fazekas volt. A falu csúfolója is így hangzik :

Újfalusi csángók
Csiporka csinálók.

Századunk első évtizede után, az ipari termékek térhódítása és az adófölemelés miatt a fazekasság hanyatlani kezdett. Az ugarrendszer felszámolásával a gazdasági terület kiterjedt, és így a fazekasság másodrendű megélhetési lehetőséggé vált, amivel állandóan már csak a kevesebb földdel rendelkezők foglalkoztak, mások csak télen és esős idők alkalmával. Akiknek nem volt alkalmuk önállóan dolgozni, vagy az adótehertől félték, más fazekasokhoz mentek dolgozni napszámra. Így néha egy-egy háznál 2—3 korongon is dolgoztak. Mint utolsó fazekasok Ábrahám Ferenc, Benedek Péter, Király Márton, Kőrösz János, Király Sándor³ (1. ábra), Fazakas István és Nagy János egészen századunk közepéig foglalkoztak fazekassággal.

Az agyagot a Feketehalmi határ nevű területről hozták. Azok a fazekasok, akiknek nem volt itt földjük, megegyeztek valamelyik tulaj-

donossal meghatározott számú szekér agyag kitermelésére, s ezután „kikezdték“ a földet. Az utóbbi időben 50 lejbe került egy szekér agyag. Ábrahám Ferenc földjén volt a legjobb minőségű. A más határ részről hozott agyag igen „kővér“ volt, ezt homokkal kellett keverni.

A nyáron behozott agyagot a pincében tárolták. Télen az udvaron hagyták, hogy a fagy a rögöket szétporlassza, de a megmunkálás előtt a pincébe hordták. Itt naponta többször meglocsolták, majd lábbal megtaposták, lapáttal jól megeverték, s azután kapával apró darabokra vágták. Veder nagyságú darabot vettek, amit a gyúrópadra csaptak. Itt fabottal laposra verték, összegyúrták, majd ismét laposra verték. Ezt háromszor, négyszer is megismételték. Az összegyúrt csomót, rossz kaszából készült késsel vékony szeletekre „megreszelték“, hogy a tisztátalanságokat eltávolíthassák belőle. Ezután kézzel addig gyúrták, míg az agyag tézstaszerű lett. Ekkor következett a „regölés“, vagyis a tenyérbe való elcsipés. Akkora gomolyákat, „regöket“ készítettek, amekkora egy edényhez szükséges volt. Egy ilyen csomóból 10—20 edény telt ki. Az edények formálását a fazekas a korongon a „focsosvizbe“ mártott újjai-val és fakéssel (2. ábra) végezte. A kiformált edényt egy vékony bőrdarab-bal, a vizbemártott „bőrözövel“ kisikárolta, különösen az edények „szádát“. A fazekas kendervászonból készült felsőöltözéke az „agyagos lájbi“ (mellény) és „agyagos gagya“ volt. Ehhez törölte agyagos kezét, mint ahogy szakmacsúfolójuk mondja :

Fazakas

Keze-lába agyagos.

A korongot bocskoros lábbal hajtották.

A szikkasztás a műhelyben történt. Az edényt szájával lefelé fordították, de egy nap múlva kézbevették és tenyerükkel egyenként le-simítva, szájukkal lefelé fordították. A nagyobb edényeket negyedóra múlva, másokat két nap múlva „fülezték“. A fülragasztás ideje az agyag lágyságától függött. Ezt a hüvelykujj rányomásával végezték. A faze-kasok jól ismerték egymás eltérő technikájú munkáját. Pl. Székely Márton hasast, Kőrösz János vastagfalút csinált.

A díszítést rendszerint a fazekas felesége, édesanyja, kisleánya vé-gezte, tehát a lányok anyjuktól, az asszonyok anyósuktól tanulták el⁴.

Díszedények (díszkancsók, dísztalak) „lefehérítése“ illetve angobá-lására, vagy használati edények díszítésére többnyire a „csíki fehér-földet“, ritkábban a „keresztényfalvi fehérföldet“ használták. Az utóbbi nem volt tiszta fehér, hanem szürkésfehér. Használtak fekete, vagy más színű földet is, amit a kereskedelemből vásároltak. A lefehérítés a vízben feloldott fehérföldbe való bemártással történt. Vékonyabb vona-

lak húzására a „szarvat“ (2. ábra), vastagabbakra pedig a „pincuskát“ (ecsetet) használták. Díszítettek „pereckeléssel“ is. A bemélyítéses vagy domborítás díszítést nagyon ritkán alkalmazták. Barcaújfaluban szgrafitos és fekete kerámiát nem készítettek.

A díszítést az első kiégetés a „zsöngzés“ követte. Ezután következett a „mázalás“. A szükséges mázat a kereskedelemből vásárolták; hoztattak Nagybányáról is. Egy rész mázhoz két rész „erösi homokot“ ritkábban üvegport kevertek. Király Márton pl. a Homoród partjáról, az útra kihordott kőből szedte össze a „békasót“, megégette, s forrón a vízbe dobta, mire az szétmállott, mint a liszt. Ezt megőrölte s a mázzal keverte. Ettől a mázas edény „fémlött-ragyogott“. Ezeket először külön, majd összevegyítve őrölték, amíg a máz annyira finom lett, hogy két köröm közt elnyomva nem karcolta azt. Ellenőrizték a máz folyékonyságát is, úgy, hogy „csöcsöt töttek“, vagyis ujjukat mázba mártották s az edényhez érintették. Akkor volt megfelelő, ha az edényhez érintett csepp nem futott szét. Legelőször színtelen, de sokszor hogy zöld mázat nyerjenek, a homokhoz rézoxidot kevertek, amit saját maguk állítottak elő égetett rézporból. Ha vörös színt akartak nyerni, őrölt vasport kevertek a mázhoz. A mázat a „mázalótál“-ban készítették el. Egy fazekas 4—6 mázalótálat tartott, a különböző színek keverésére. A kisebb edényeket a mázba mártották, a nagyobbakat, szájjal lefelé fordítva, leöntötték a „mázoló fakalánnal“ (2. ábra). Az edény alját mázolatlan hagyták, hogy az egymásra rakott edény kiégetéskor össze ne ragadjon. Az első kiégetéskor keletkezett hasadásokat vastagabb mázzal, a „fódozó mázzal“ tömték be. Az újfalusi agyagföld felső rétege fekete színű, az alsóbb rétege sárga. A két rétegbeli agyagot keverten használták. Az ilyen agyagból készült edény kiégetés után sötétsárga lett. Minél több volt benne a fekete agyag, annál vörösebb lett a kiégetett edény színe. A múlt század második feléig készített díszedény és „kávoly“ (kályhacsempe) díszítéséhez használták a világoskék színtől a csaknem fekete-kékig változó kobaltot, amit ők „lazurnak“ neveztek. Ez importáru volt, amit elkészítve vásároltak meg Brassóban. „A lazur a díszítésnél színtelen volt, égetéskor a tűz hozta elő a színét. Nem is tudott ezzel minden fazekas dolgozni.“ A kávyolkészítőkön kívül, a 84 éves Király Márton fazekas szerint, Henezs Márton, Tóth József és Dávid Mihály dolgoztak lazurral a múlt század második felében. Utóbbinak néhány lazuros készítménye is fennmaradt. A megmaradt lazuros díszedények többi mesterét már nehéz lenne előkeresni a 150—200 év homályából. Még készítésük pontos idejét is nehéz meghatározni, mert az edények nincsenek évszámmal ellátva. Azonban, a meglévő adatok,

tények elegendők arra, hogy rámutathassunk a sokat vitatott újfalusi edénytípusra.

Az „Arta populară în Republica Populară Română, Ceramica“ című könyv (írta Barbu Slătineanu, Paul Stahl, Paul Petrescu; Buc. 1958), amely anyagát Eichorn Albert „Von deutschen Zuffen in Kronstadt (Brassó 1940) című munkájából meríti, a Barcaság fejezetben (213—214. lap) Barcaújfalut, mint fazekasközpontot meg sem említi. Eichorn pedig a „Forschungen zur Volks- und Landeskund“ 1967. évi első számában (66—80. l.) a barcaújfalusi díszkerámiát⁵ feltételezések alapján — egyenesen a szászkerámia közé sorolja. Ezt az állítását határozottan meg kell cáfolnunk. Éspedig komoly tények és indokok alapján.

A század elején Újfaluban még voltak olyan házak (Benedek Mihályé, Soós Katáé, Jámbor Andrásé, Pál Péteré, Benedek Mártoné stb.), ahol a szobák falait 40—60 díszkancsó és ugyanannyi tál díszítette⁶. Sőt, Balogh Anti házában ezelőtt 60 évvel még mintegy 50 lazuros korsó és ugyanannyi tál volt, amit gazdája, Dávid Mihály fazekas készített 1850 körül, a ház lakói (Dávid Mihály utódai) szerint.

Elképzelhetetlen, hogy ennek a falunak a lakói, ahol annak idején minden ház fazekas műhely volt, s akik távoli vidékekre szállították edényeiket eladni, más falusi fazekasoktól vásárolták volna drága díszedényeiket. Bizonyítja ezeknek a díszedényeknek a barcaújfalusi származását az is, hogy Barcaújfaluuban sajátosan „lazuros edény“ néven nevezték. Lazuros edény néven ismerték és vásárolták tőlük ezeket a szomszédos Krizba község lakói is. Ebben a fazekas faluba nem is jöhettek másfalusi edényárúsító fazekasok. S ha a brassóiaktól vásárolták volna, — mint Eichorn állítja — miért nem vettek akkor tipikusan brassói szász edényt is? A tipikusan brassói szász edény teljesen hiányzott az újfalusi házakból.

Barcaújfalusi származásra vall ezeknek az edényeknek sajátos technikája és díszítése is :

A szép karcsú, átlag 15—26 cm magas barcaújfalusi lazuros korsóra jellemző a szarvval húzott vékony vonal, a csángó díszítésre általában jellemző sűrű díszítés, három függőleges vonallal három részre osztva. A díszítő elemek elhelyezésében több a véletlenszerűség. Két oldalán a két főminta áll, amely kigyóvonalasan felfelé kúszó virágszár, s ennek végén csiga, vagy fészkesvirágszerű rozetta csüng. A megmaradt helyet a fentebbihez hasonló rozetta (boglárka) „magyaránt“ bimbó, tulipán, gyöngyvirág, pontozás és az újfalusi edényre annyira jellemző rákláb tölti ki. A növényi eredetű motívumok stilizálásánál nem az életűségre, hanem a valóságosságra törekedtek. Közvetlen a kancsó szája

alatt, s lent a has elvékonyodásánál, egyenes, vagy hullámos vonalak zárják körül. A kancsó alsó része többnyire levegősen van díszítve. A fülrészt díszítés nélkül hagyták, csak a fület díszítette néha hullámos vonal.

A brassói kékkobaltos szászkancsó (4. ábra) díszítése csak első pillantásra hasonlít az újfalusi lazuroshoz. Ámde, ha jól megfigyeljük azonnal szemünkbe tűnik a kettő közti különbség. A brassói kancsók nagyobb méretűek és kevésbé karcsúak. A négy részre osztott, ecsettel húzott vastag vonalokból álló, rokokó hatást viselő szász díszítésre jellemző a beosztás pontossága, a rend. Hiányoznak a fődísz mellől a kitöltő virágok, pontok. A brassói céhbeli férfifazekas díszítése elvontabb, masszívabb, míg a természettel állandó kapcsolatban álló falusi fazekasok, nők, és lányok díszítette edényen gyengédebb, sokféle virágokból álló díszítést látunk, ismerve minden levélnek, virágnak nevét. Az újfalusi tulipán, magyaránt, gyöngyvirág, pontozás stb. sokban hasonlít a helybeli hímes tojás díszítésére. A kétféle díszítés típus némi hasonlósága azzal magyarázható, hogy a két központ közelsége révén hatott egymásra. A régi szásznaptaarak szerint Brassóban 1871-ben, amikor a fazekas céh megszűnt, 15 fazekasmester dolgozott. A névsorban szereplő három Lukács nevezetű fazekas valószínűleg újfalusi származású volt, minthogy Újfaluban sok a Lukács nevezetű család.

Amilyen mennyiségben díszítette Barcaújfalu házait a kékkobaltos⁷ díszedény, épp oly gyakori volt a sokszínű⁸, a barna, zöld, sárga, kék, fekete színű motívumokkal díszített edény is. Ez szintén függőleges vonalakkal, de már nem három, hanem négy részre van osztva. Ritkábban található olyan sokszínű díszkancsók is, amelyekről hiányzik a vonalakkal való felosztás. Középen, a fülel ellentétes oldalon többnyire cikkcakkosan elhelyezett levelek díszítik s a füli részt is díszítés nélkül hagyták. Két oldalt helyezkedik el a fődísz, egy rövidszárú boglárka (valószínűleg napraforgó) vagy szár nélküli virág, ami keresztbe helyezett létraszerű levelek között áll. Az üresen maradt hely, — akár a kékkobaltosnál — az említett szárnélküli boglárka, vagy csiga motívummal, bimbóval, levelekkel, pontokkal vonalakkal van kitöltve. Ennek a kancsótípusnak is a szájánál és a hasszűkülésnél a díszítést körbefutó egyenes, vagy hullámos vonalak zárják be. Az üresen maradt alsó részen ritkábban találunk díszítést. A 83 éves Lőrinczné született Lukács Katalin szerint Tamás János, utódai szerint pedig Lőrincz Péter is készített ilyen sokszínű díszedényt a múlt század második felében. Ez a díszítmény újabb keletű lehet, mert Krizbán ezeket is lazuros kancsóknak nevezik, habár ezek díszítésénél már nem alkalmazták a lazurt,

vagyis a kékkobaltot. Tehát, amikor a szomszédos krizbajaiak a díszkancsót megismerték, az lazuros volt. Szép számmal bizonyítható⁹ a két említett újfalvi típus közös eredete. Vannak olyan újfalusi kékkobaltos kancsók, amelyek díszítő elemei és beosztása a sokszínű kancsóknál általános és fordítva (3. ábra). A két típus közös eredetét bizonyítja a két edénytípus kiégetett agyag színének azonossága is. A sokszínű edényre való áttérés a kobalt drága árával magyarázható. Kéket többnyire szász igényekre, tarkát pedig magyar ízlésre készítettek.

A lazuros (6. ábra), vagy sokszínű (7. ábra) dísztalak és tányérok (8. ábra) díszítőelemei hasonlóak, vagy azonosak a díszkancsókéval.

Gyakoriak a lealapozatlan (9. ábra) zöld vagy fehér földdel végzett díszítések. Felhasználhatóságuknak tulajdonítható, hogy kevesebb példány maradt meg belőlük.

A sokrétű fazekasmunka mellett csaknem minden fazekas szakosodott valamilyen készítményre, amiből a legtöbbet, illetve a legjobbat csinálta. A múlt század végén s még századunk elején is, a lazur mesterei, Seres János, Lőrinc Péter, Vajda Márton, Balog Márton és Papp Márton többnyire „kávolyok“ (kályhacsempék) készítésével foglalkoztak. Készítettek négyzetalakú kávolyt „négysoros“ és téglalapalakút „két soros“ kályháknak. A kávolyt legtöbbször fehér alapon lazurral, vagy sötétzöld mintákkal volt díszítve. Készítettek egyenetlen zöld, szürke, vagy áttetsző mázolású, amelyeknél a készítmény a kiégetett agyag vörös színét kapta. Seres Jánostól öt, kisebb eltérésekkel azonos 33×23 cm körtefából készült tulipános kávolydúc (10. ábra) maradt meg. Egy ilyen ducot kaptam Lőrincz Péter hagyatékában is. Szintén Seres Jánostól maradt meg két egyforma, 44,5×24,5 cm szintén körtefából faragott hullámos felületű, virágkoszorús csempedúc. Ezek a virágkoszorús csempék nagyon sok színben és változatban készültek Újfaluban. Innen került ki a kétsoros kályháknál használt öt széldúc (11. ábra). Egyiken „18 B. M. 87“. Vagyis Balog Márton nevének kezdőbetűi és készítésének évszáma áll. László Péter 1910 körül készített négysoros kályhához 21×20 cm áttetsző mázolású, centrális kompozíciójú kávolyt (12. ábra). A 85 éves Seres Ilona szerint a ducokat is a kávolykészítők készítették. Az utolsó kávolykészítők készítményeiket többnyire Havasalján (Fogaras vidékén) adták el.

A múlt század második felében a díszedény készítésének felhagyásával (ami azoknak a költséges népszokásoknak a megszűnésével függ össze, amelyek alkalmával ezeket felvásárolták) nemcsak a fazekasság indult hanyatlásnak, hanem a kiforrott díszítés is. Új készítményeikből kitűnik az új formák és így új díszítések keresése is. Lőrincz Péter, aki

1891-ben a budapesti kiállításon készítményeiért dícsérő oklevelet kapott, sok új készítménynek kezdett. Készített gólyát (13. ábra) ábrázoló lakodalmi kulacsot, amely alatt gólyafiak, hátán kígyók és békák találhatóak; fehér alapon barna, zöld, fekete, sárgaszínű díszítésekkel. A fényképezés elterjedésével még képrámát is megpróbált készíteni, ugyanazzal a színváltozattal, amellyel a sokszínű kancsókat díszítették. Egy domborműves többszínű korsó (14. ábra) is maradt Lőrincz Pétertől, amit a rajtálévő felirat tanúsága szerint a pürkereci Főrís Jánosnének készített 1906-ban. Ide szokott beszállni edényáruló útjai alkalmával. Domokos Mihály medvét ábrázoló dohánytartót, városi ízlésre virágvázát, „némát“ (perselyt) stb. készített.

Az újabb keletű használati edények díszítése egyszerűbb volt. Legtöbbször csak fehér föld (tehát más technikával), (15. és 17. ábra) és más díszítő elemek: rózsa, „margitvirág“ (margaréta), búzavirág, almavirág, bazsarózsa, „krizántin“, szegfű, szőlő (16. ábra). Ezek a motívumok egyéni ízlés szerint módosultak. Megtalálhatók a hajdani díszedények motívumai, mint: csiga, virág, rákláb virággal, rákláb, „magyaránt“, búzavirág, (15. ábra), „tulipánt, „hármás tulipánt“, „kankósdí“ (nárcisz), gyöngyvirág. Az említett díszedények újfalusi eredetét éppen a fennmaradt régi használati edények díszítésének azonos motívumai bizonyítják a legjobban. Pl. a barcaújfalusi Általános Iskola gyűjteményében található „bugyugós korsó“ (15. ábra), amelyen a „Hancó Mihályné László Maris 1815 5. hó 5. nap“ felirat áll, és a Balog Márton által készített teafőző (16. ábra), amit a múlt század vége felé készített, a díszedényeken általános motívumokkal van díszítve. Újfalusi szokásnak mondható a használati edények középtájától lefelé öntött fehér, vagy fehér alapra öntött fekete csík. Ennél azt mondták, hogy „kapát tettek“ (17. ábra), vagyis „megkapázták“. Fazekas István, az 1923-ban készült boroskorsójára ezt írta:

Igyál testvér rája,
Úgy is elnyel a sír szája.

Általános fazekas készítményeken kívül, mint csészék, kancsók, tálak, tányérok, fazekak, bugyogós korsók (15. ábra), „csörpenyők“ (serpenyők), kásás tálak, mosdótálak, voltak különös készítményeik is. Sok egy-két liter nagyságú „findzsa“ illetve „kecskefejő csipor“ készült Újfaluban, aminek felső része fehérre, alsó része feketére volt mázolva. Ezt többnyire a szebenkörnyéki románok kedvelték és vették. Kőrösz János századunk elején pl. „lekváros borkánokat“ készített, 2000—3000 darabot is egy bukaresti megrendelőnek. Homoródi Károly János készí-

tette a nagy mázoló tálakat, a fazekasok részére. A múlt század második felében Tamás Mihály többnyire a házak órmára dísznek tett „gombot“ vagy „madarat“ készített. Benedek Mártonné, mint önálló özvegyasszony fazekassággal foglalkozott. Csaknem kizárólag játékot készített, többnyire nagy edények kicsinyített másait, „némát“, „tutikát“ (sipocskát), lóvat, disznót, medvét ábrázoló formákra. Maga formálta, díszítette és égette ki kis katlanban. Benedek Péter inkább nagy edényeket, káposztásfazekakat készített. Újfaluban a legnagyobb edényt, emberemlékezet óta, Nagy András és Nagy György testvérek készítették. Egyikük a kereket hajtotta, míg a másik formálta. Két darabból készítették el a 100 literes edényt, s a végén összeragasztották.

Az edényégető katlan csukott, a légáramlatoktól védett helyre volt építve. Ez a helyiség a készedények elraktározására is szolgált. Az utolsó katlanok nagyrészt Király Márton fazekas csinálta, de készített Balog János is a század elején, 3—4 szekér agyagért darabját. A katlan csonkagula alakú volt, amit belül kikerekítettek, a téglák sarkainak lefaragásával, s ezért legtöbbször nyerstéglából rakták. A katlan alapjának kb. 200 cm, szájának 150 cm volt az átmérője. Magassága nem haladta meg a 150 cm-t, hogy az edény berakásakor a fazekas felesége beadogadhassa az edényt, illetve kiszedhessék. A berakást rendszerint reggel kezdték, hogy estig a kiégetéssel elkészülhessenek. Berakás után a katlan „szádát“ edénytörmelékkel betömték. A tüzet először a katlan előtt gyújtották meg és lassan közelítve helyezték a katlan alá. Kiégetésre, ami közvetlen a lánggal érintkezve történt, bognélküli, apróra felhasogatott, lánggal égő bükkfát használtak. Csak a végén tüzeltek „erdei füz-zel“ (rakottyával), hogy a hő csökkenése fokozatosan történjék. Tölgyfát nem használtak, legfőnnebb begyújtáskor a katlan előtt, mondván, hogy megégeti az edényeket. Kiégetéskor nem engedtek idegent a katlanhoz, nehogy rosszakaró homokot szórjon a katlanba, és tönkretegye az edényeket. Az ajtót nem volt szabad nyitogatni, mert akkor az edények nem égtek egyenletesen ki, vagy a huzat a hamut az edényekre szórta, s azok mázálása „huborcson“ lett. Időnként a katlan fölött összecsapták tenyerüket, s ha a katlanból fehér szikrák pattantak ki, tudták, hogy közeledik a teljes kiégés. Ez 5—6 órát tartott, egészen addig, amíg a katlan szájából vörös lángnyelvek csaptak föl. Nem volt szabad erőltetni a kiégést, mert ha a kicsapó lángnyelvek fehérekké váltak, nem a kívánt színeket kapták, „megcserélődhetnek a színek“, vagyis „összezavarták a színeket“. A lángnyelvekre nem volt szabad rábáméskodni, hanem rögtön le kellett köpni, mert különben az edények „csuf varasosak“ lettek. Kiégetés után a katlant másnap reggelig hültni hagyták.

Készítményeiket eladásra kóboros szekérrel szállították, távoli vidékekre. A legfontosabb útjaik Bukarest és a Kárpátokon túli városok felé vezettek, egészen a Dunáig. „Egyszerre 15—20 szekér is indul, — írja Orbán Balázs¹⁰, amelyek 25—30 000 edényt visznek egyszerre“. Állandó látogatói voltak a környékbeli országos- és hetivásároknak. Legtöbbször csütörtökön indultak otthonról, hogy pénteken a brassói szombaton a prázsmári hetivásárokon lehessenek. Vasárnap még átmentek Háromfaluba (Tatrag, Zajzon, Pürkerec) a megmaradt árut hétfőn a csernátfalusi heti vásáron rakták ki. Ami itt sem kelt el, vagy egyenesen otthonról teli szekérel vitték Háromszék¹¹, Bodza, Töröcsvár, Fogaras, Szeben vidékére. Tudták hova, mikor, milyen edényt kell vinni. Ősszel káposztásfazekat, lekváros borkánt; tavasszal fejőedényt, kantáros fazekat, bugyogós korsót stb. készítettek. Pünkösdkor és halottak napján nagyban szállították a „pünkösdi csiprot“ vagy ahogy még nevezték „pomána csiprot“: Havasalá (Fogarasra), Töröcsvár, Szeben vidékére, de főképpen a bukaresti Moși-ba (Tavaszi nagyvásárba). A hétfalusi csángók lakodalmak alkalmával nagy mennyiségű kis lakodalmi korsót rendeltek, amit a hívogatók mézes pálinkával adtak a meghívottnak. Rendeltek nagy bugyogós korsót is, amiből lakodalom alkalmával itták a pálinkát; s ami lakodalom után, lakodalmi emlékként a vendégnek maradt. Távolabbi vásárokat (még Magyarországra, Szegedre is eljutottak) és városokat, többnyire tavasszal és nyáron keresték fel, ahol készítményeiket pénzért adták el. Falvakra inkább cséplés után mentek, ahol gabonáért árultak. Az edényeket búzából és kukoricából rendszerint kétszer, zabból és kendermagból egyszer vagy másfélszer kellett megtölteni. Adtak szalonnáért és tojásért is. Néha 10—15 zsák gabonával tértek haza. Aszályos években az edényért kevesebb terményt kértek. Az utóbbi időben újfalusi cigányok vettek meg egy-egy katlan edényt (kb. 5 500 lejért egy katlannal) és vitték eladni nyereségre.

A költséges áruszállítás miatt voltak esetek, amikor újfalusi fazekasok más vidékre mentek olyan edényt készíteni, ami ott keresett volt. Századunk első évtizedében egy Focșani-i kereskedő, aki ott fazekas műhelyt nyitott, újfalusi fazekasokat fogadott. Ott dolgozott Benedek Mihály, Fazakas András, Sipos Márton, Fazakas Péter s még mások. Lőrincz Péter ugyanebben az időben Giurgiu-ban állított fel katlant és

készített lekváros borkánt. Domokos András Péter Brăila-ban készített edényeket a királynénak. Bartalis Márton Feketehalomban telepedett le s ott a virágkertészet számára virágcserepet készített. Kőrösz Péter pedig Türkösben telepedett le és készített edényt.

Mindezek az adatok elvitathatatlanul bizonyítják a barcaújfalusi fazekasság eredetiségét és virágzó korszakát.

OLĂRITUL DIN SATUL NOU

Rezumat

Mai demult ceangăii din Satu Nou dispuneau de un teren agricol relativ mic. Venitul lor de bază constituia olăritul. Din datele recensământul din 1830 reiese, că în sat exista 81 de olari. După primul deceniu al secolului nostru, răspândirea mărfurilor industriale, ridicarea impozitelor precum și prin desființarea pârlogului s-a întins terenul agricol, olăritul a început să decadă, căpătînd un rol secundar. Ultimii olari au lucrat pînă la mijlocul secolului nostru.

Pe lîngă variate produse de uz casnic ornamentate s-a reușit identificarea unor tipuri de vase ornamentale făcute de olarii din Satu Nou, ca cancee și farfurii ornamentate cu albastru de cobalt și de multe culori. Decorația este caracterizată prin ornamentare încărcată. Elementele ornamentale sînt mai mult de natură vegetală știlizată.

Unii dintre olari s-au specializat la făcutul cahlelor pentru sobă. Făceau cahle pătrate pentru sobe „cu patru rînduri“ și cahle dreptunghiulare pentru sobe „cu două rînduri“. Cahlele erau ornamentate prin reliefare realizată cu tipare. În majoritatea cazurilor reliefarea era colorată pe fond alb, cu un albastru de cobalt sau verde închis. Făceau cahle zmălțuite uniform cu verde, cenușiu sau zmalt translucid, rămînînd de culoare roșie.

Transportul vaselor fiind costisitor, erau cazuri cînd unii dintre olari din Satu Nou plecau departe de sat făcînd produsele căutate în localitățile respective. La începutul secolului nostru mai mulți olari au lucrat la Focșani, iar alții la Giurgiu, Brăila, Săcele și Codlea. Unii dintre ei s-a și stabilit în aceste localități.

Pentru desfacerea produselor cel mai important drum era direcția Bucureștului și tîrgurile de dincolo de munți, ajungînd pînă la Dunăre.

Cu cîte 15—20 de care — scrie Orbán Balázs — pleacă, aducînd 25.000—30.000 de vase dintr-odată. Permanent erau prezenți pe piața și tîrgurile Brașovului, precum și la tîrgurile din jur. Ce nu s-a vîndut, duceau mai departe în Șapte Sate, Treiscaune, Buzău, Bran, Rîșnov, Făgăraș, Sibiu.

SATUL NOU — (NEUDORFER)

Töpferei

(Auszug)

Früher hatten die Satu Nou (Neudorfer) „Csángók“ wenig Ackerfläche. Ihren Lebensunterhalt sicherte hauptsächlich die Töpferei. Nach der Volkszählung im Jahre 1830 wurde festgestellt, dass im Dorfe 81 Töpfer arbeiteten. In der ersten Hälfte unseres Jahrhunderts haben sie die Töpferei aufgegeben.

Sie stellten Gebrauchsgegenstände aus Keramik her, man kann zwei Typen von Schmuck-Keramikgegenständen unterscheiden, die hergestellt wurden: Die einen mit Kobalt verziert, die anderen mit Motiven in mehreren Farben reich geschmückt. Diese Gegenstände wurden vor 100—200 Jahren hergestellt.

Kacheln für Öfen wurden auch in grossen Mengen hergestellt vor allem für Öfen in zwei und vier Reihen. Die Kacheln wurden in den meisten Fällen auf weissem Grund mit Kobalt oder mit grünen Mustern geziert. Es wurden auch gemischte Kacheln mit grünen, grauen, durchsichtig emaillierten Mustern hergestellt, welche beim Brennen ihre Musterkonturen aus der roten Farbe des Tones erhielten.

Weil das Befördern der Kacheln oft konstspielig war, fuhren die Neudorfer in weitgelegene Ortschaften und erzeugten dort Kacheln. Die Neudorfer arbeiteten in Focșani, Giurgiu, Brăila, Codlea (Zeiden) und Turcheș (Săcele) (Siebendorfer, Kreis Brașov).

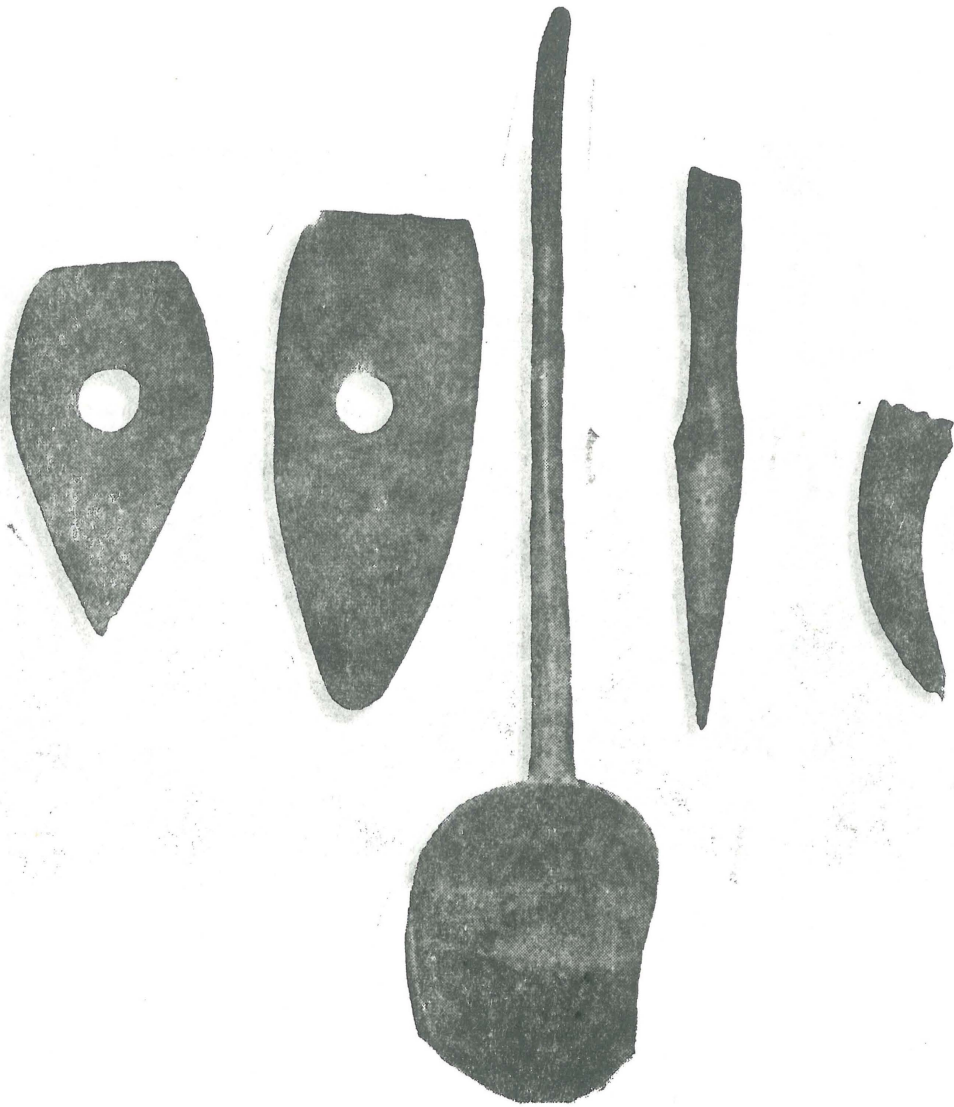
Ihre Erzeugnisse verkauften sie hauptsächlich im „Bukarester Moș“ und in den Dörfern und Städten jenseits der Karpaten. — Sie waren auf dem Brașover (Kronstadt) Markt ständig vertreten, und wenn sie hier ihre Waren nicht verkaufen konnten, versuchten sie in Săcele (Siebendorfern), im Kreis Covasna (früher Dreistühle), Buzău, Bran, Fogarasch und in der Gegend von Sibiu anzubringen.

JEGYZETEK

1. Brassói Állami Levéltár, Brassó város levéltára, Brassó és a Barcaság népszámlálásának gyűjteménye 1526—1917, 26. csomag, 10. doszár, 42. lap.
2. A Székelyföld leírása VI. kötet, Barcaság Bp. 1873. 414. lap.
3. Az 1. számú ábrán Király Sándor, Király Margit és Fazakas Margit láthatók munka közben.
4. A régebben fazekassággal foglalkozó s még ma is élő 59 éves Nagy Andrásné, szül. Pál Mária (1, 3, 7, 8, 9, 11, 15, 18, 19. rajzok), a 75 éves Balogh Jánosné, szül. Nagy Mária (2, 4, 5, 6, 13, 14. rajzok) és a 85 éves Jámbor Józsefné, szül. Nagy Anna (10, 12, 16, 17. rajzok) rajzait közöljük (18. és 19. ábrán), akik ma is jól emlékeznek az általuk alkalmazott díszítő elemekre és most emlékezetből rajzolták le azokat. Az általuk rajzolt motívumok egy részét régi díszedényeken is megtaláljuk.
5. A 2, 3, 4, 9, 10, 11, 12, 13, 17. számú ábrák tárgyai a saját gyűjteményemben, az 5. ábra Friedrich Károly (Brassó), a 6., 8. a Sepsiszentgyörgyi Múzeum, a 7. Illyés Árpád (Krizba), a 14. Sipos András (Brassó), a 15., 16. a barcaújfalusi általános iskola múzeum tulajdonában található.
6. Ma a faluban az általános iskola és az evangélikus egyház gyűjteményén kívül magánzemélyeknél alig található helyben készült dísz- és használati edény, mert századunk harmadik évtizedétől kezdve a brassói magángyűjtők nagy áron összevásárolták.
7. A lazuros korsókat, lásd a 3. ábra felső sorában.
8. A sokszínű díszkancsókat lásd a 3. ábra alsó sorában.
9. Pl. az 5. ábrán látható sokszínű díszkancsó tulipán motívuma a lazuros tálakon általános.
10. Orbán Balázs I. m. 415. lap.
11. Hogy Háromszéken milyen nagy mennyiségben vásároltak barcaújfalusi díszedényeket, annak bizonyítéka az a tény, hogy a Sepsiszentgyörgyi Múzeum Néprajzi Osztályának Háromszék különböző részéről gyűjtött díszkerámia 1/3 része barcaújfalusi eredetű



1. ábra



2. ábra



3. ábra



4. ábra



5a. ábra
Barcaújfalusi csempedúc



5. ábra



6. ábra



7. ábra



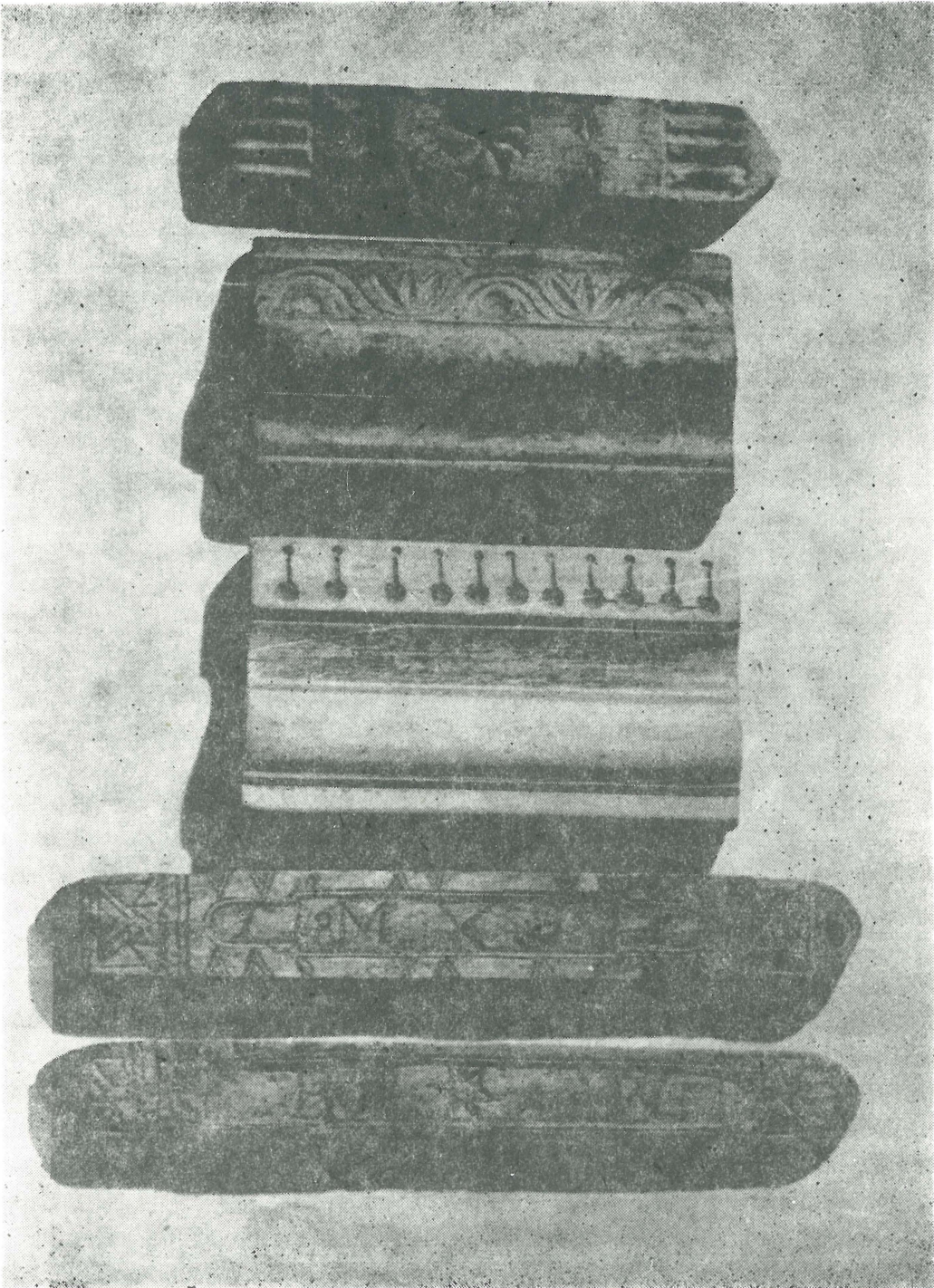
8. ábra



9. ábra



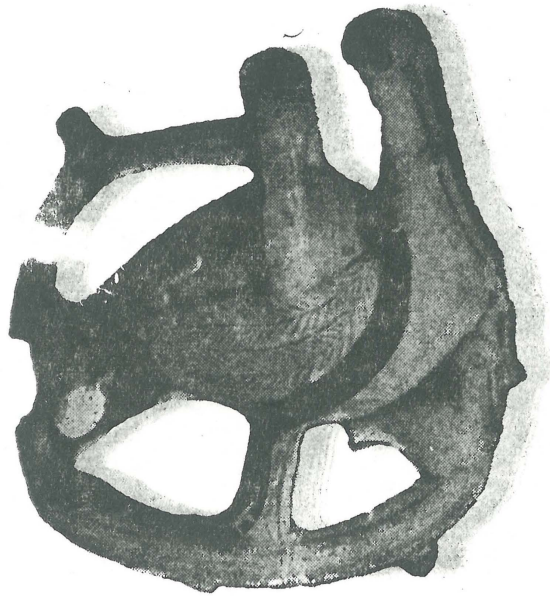
10. ábra



11. ábra



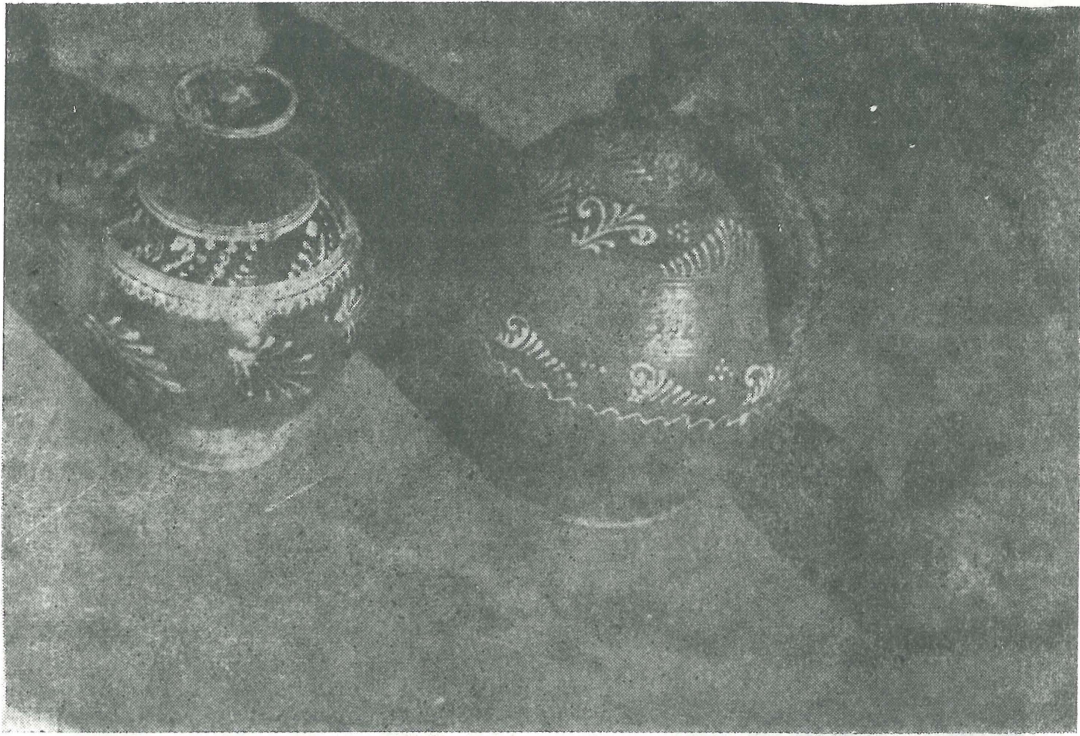
12. ábra



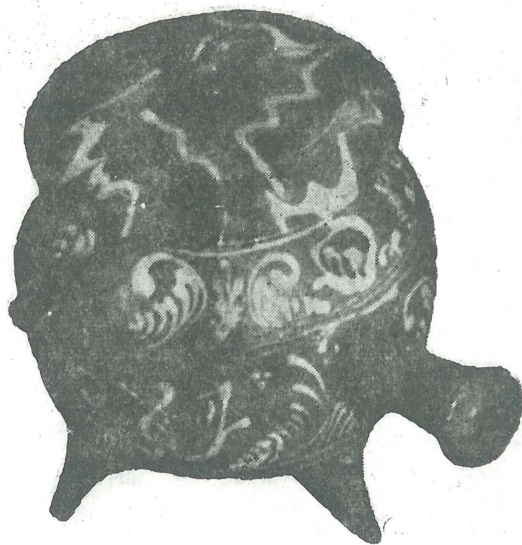
13. ábra



14. ábra



15. ábra



16. ábra



17. ábra



18. ábra



19. ábra