

Hordók cserépből

Az idei esztendő, a nagy nyári meleg korai szüretet hoz. A szőlő szedése sok helyen már augusztus végén megkezdődött. A szokásosnál talán három héttel is előbbre tart a természet.

A bor a magyar embernek hosszú századok óta kedves itala, sok öröm és bánat okozója. Tárolása Közép-Európában tradicionális módon fahordóban történt. A hordó azonban népünk számára nem csak egyszerű tárolóedény volt, hanem a jókedv, a mulatság jelképe, melyet nemegyszer a népdalok is megemlítenek. Nyilván ezen oknál fogva, továbbá a bor vagy a pálinka tárolására, a korábbi idők fazekasai cserépből is készítettek hordócskákat.

Gimnazista koromban, 1966-ban egy hetet a dunántúli fazekasság egyik hajdani központjában, Csákváron töltöttem rokonomnál, Mészáros Juliannánál. Háza padlásán kutakodva egy kicsi, okker színű, hordó alakú cserépedényre bukkantam, amit mindjárt el is kértem, meg is kaptam. Az ólomházas, szépen formált, szájjal, négy lábbal ellátott, évszám és felirat nélküli edényről akkor nem sokat sikerült megtudnom. Talán italt tartottak benne, volt a válasz.

Akkor még nem gondoltam, hogy a csákvári fazekasok által ritkán készített cserépedényhez jutottam. Ritka, de nem társ nélküli darabhoz. „A csákvári fazekasság” című, a téma kiváló kutatójának, Kresz Máriának 1987-ben megjelent kötetében ugyanis megtalálható egy kicsi cseréphordó képe és leírása. Bort vagy pálinkát tarthattak benne és 1848-ra datálták. Az egykori tulajdonos család egész történetet fűzött a kerámiadarabhoz. Hagyományuk szerint a Tárnok-Sóskút-Martonvásár térségében lezajlott 1848-as ütközet előtt kapta kapitányától korábbi tulajdonosa, mint honvéd altiszt. Szíjjal, vállra vetve hordta. Letöredezett széle állítólag a harcok során szerzett

kardcsapásokra utal. A tárgyat – mely köré tehát színes történet kerekedett – jelenleg a Néprajzi Múzeum őrzi.

Csákváron, egyáltalán a Dunántúlon viszonylag ritkán fordult elő a hordó alakú cserépedény, az Alföldön azonban gyakrabban. A szakirodalom említést tesz a **hordóbutellákról** és a **hordókulacsokról**. A butella és a kulacs között a formán túl a különbség főleg abban található, hogy az előbbi inkább pálinka, az utóbbi pedig a bor tárolására szolgált. A kulacsnak rendszerint füle is volt, melybe szíjat lehetett fűzni, hogy vállra vegyék. A hordó alakú butella és kulacs formája persze közel állt egymáshoz, esetenként nem egyszerű a típusbasorolás.

Találón írta a hordóbutelláról István Erzsébet néprajzkutató, hogy egykor kedvelt, de ritka forma volt. Valóban hordó alakú pálinkás edény négy lábacskaival, a tetején pedig kerek szájjal. Fazekas készítője kívül mázzal ellátta, de általában nem díszítette. Évszámot vagy feliratot is ritkán lehetett találni rajta. Rendszerint megrendelésre, alkalomra vagy ajándékba, tehát kis mennyiségben készült: rokonnak, barátoknak, katonacimborának. Elkészítése a többi fazekas-terméknél nagyobb figyelmet, gondosságot, több időt kívánt, ezért a mesterek **babramunkának** tartották. A cserébutellák – tehát nem csak a hordó alakúak – különösen a három nagy alföldi fazekas-központban, Mezőcsáton, Tiszafüreden és Hódmezővásárhelyen, továbbá Mezőtúron, Szentesen, Tótkomlóson, Makón készültek.

A hordóbutella ritkaságát bizonyítja, hogy a Néprajzi Múzeum tulajdonában 1950-ben mindössze 6, 1960-ban is csak 14 darab volt. Régiségükre utal, hogy az egyik jellegzetes, alföldi származású példányon 1835-ös évszám látható.

A **hordókulacs** vagy **hordóskulacs** alapformája ugyancsak kicsi hordócska, lábakkal és akasztófülekkel. De az ügyes kezű fazekas több hordóból,

háromból, hatból, tizből, sőt tizenötből is készíthetett, piramisszerűen egymásra építhetett hordókulacsot. Ilyenkor a szomszédos hordócskákat kis csövek kötötték össze. A hordókulacsok megint csak ritka, különleges boros edények, bár néha pálinka tartására is szolgáltak. Mindig mázasak, általában zöld színűek, néha felirat is van rajtuk. Döntően az Alföldről ismertesek.

Virtuskodó férfiak a régebbi időkben esetenként azzal kötöttek fogadást, hogy a nyertest több hordó bor illeti. A vesztes fél a súlyos kötöttségtől időnként tréfás módon próbált szabadulni. Több hordócskából álló cserépkulacsot rendelt a fazekasnál, borral töltötte és azt nyújtotta át a fogadás győztesének.

A hordó alakú fazekasmunkák más népeknél is megtalálhatók. Példaként a németeket említem. Az Alsó-Rajna vidékéről származó, 1843-as évszámú, téglavörös színű cserépedényt volt alkalmam látni. Rendeltetése szerint boros hordócskát.

Közismert, hogy a magyar fazekasságra bizonyos hatást gyakorolt az **anabaptista** vallású **habánok** magas technikai és művészi színvonalú, ónmázás kerámiája. A budapesti Iparművészeti Múzeum szépszámú habán edényt őriz. Köztük hordó alakú patikaedényeket is, melyek szirup tartására szolgáltak, de meglehetősen ritkák voltak. Feliratuk szerint bodzaszirupot, étvágyjavítót tartottak bennük. Ilyen patikaedényt őriz még a budapesti orvostörténeti, a kőszegi és a soproni múzeum, továbbá a prágai és brnói Iparművészeti Múzeum. A kőszegiek hordóján 1666-os, a prágai sziruptartón 1611-es évszám olvasható.

Az időben még jobban visszalépve római kori, pannoniai hordóformájú edényekről, korabeli nevükön **cupellakról**, **cupulakról** is tudunk. Italok, bor, olaj tárolására, szállítására szolgáltak. A lakomák alkalmával a tálaló asztalkán kaptak helyet. A Gorsiumban (Tác) megtalált apró lábakon álló, zöldmázás darab a korai császárkorban készült. A Florianaban (Csákvár) előkerült pedig IV. századi. Halott gyermek mellé helyezték a sírba a hozzátartozók. Hitük

szabályai szerint, a túlvilági utazásra figyelemmel, útravalóval, itallal tölthették meg. A hordóformájú edények régészeti előfordulása sem gyakori, sőt a kora császárkori mázas példány ritkaságnak számít.

A hordó alakú edények tehát századokon át funkcióval bírtak, használták azokat. Természetesen esztétikai szerepet is betöltöttek. Hazai kerámiagyáraink (pl. Herend) viszont az utóbbi évtizedekben már csak dísz tárgyként állítottak elő hordócskákat.

Kántor Sándornak (sz. 1894), a kiváló karcagi fazekasnak munkássága önmagában utal a világ változására. Három, hat vagy tíz hordóból álló tökéletes arányú, mives kulacsai az idők folyamán használati edényekből dísz tárgyak lettek. Egyébként ezek a darabok hívták fel a figyelmet a mester kivételes tudására, igényességére, melyet végül a Kossuth-díjjal honoráltak.

Gelencsér József



A csákvári cseréphordó



Kántor Sándor hordókulacs