

621200, SÁRDVÁNYECZ JÁNOS
 621200 ÉS MEGJE: 1971.

TART.: AZ UTOLSÓ NAGYTATAI FAREKAS...

2 lap

FŐLORDASZ MUTATÓ: NAGYTATAI

CSAK MUTATÓ: XV, A, 5,

PAPÍRIPARI VÁLLALAT

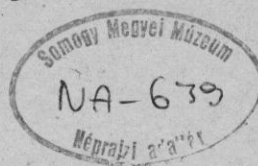


KISKUNHALASI GYÁRA

LELTÁRKÖZLÉS

ÁTVEZETVE AZ EGYSÉGES LTK. 1907. é. TETELE ALÓL

v/18/34



Az utolsó nagyatádi fazekes...

Telán azzal kezdeném, hogy apám a mázörölő kőnél halt meg munkaközben, - hisz mindig eszembe jut, ha azokra a kövekre lépkedek, amelyek már járdaként szolgálnak, immár pihennek mint én, mert már én is túl vagyok a nyolcvanon.

Bajcsi István nagyatádi fazekasmester született 1880. dec. 24-én. Még az 1700-as évek végén a dédnagyapja Bonyhádon segéd, majd annak fia az ő nagyapja már a 800-as évek elején műhelye van Nagyatádon.

A legrégebb fazekas család, mert az apa, fia, nagyapa, dédapá, valamint testvére is fazekas volt.

A munkája után köztisztviselőként álló anyagi és erkölcsi vonatkozásban teljes megbecsülésben részesültek és mint tekintélyes mester, apja is vezető szerepet töltött be, valamint ő Nagyatád életében.

Az 1900-as évek elején Nagyatádon még 6 fazekas mester dolgozott, és valamennyi megbecsült iparosmester volt:

Bajcsi István / a legrégebbi dinasztia/
 Bosnyák Antal / ő és nagyapja /
 Szerdahelyi Ferenc
 Schwender Kálmán
 Horváth István
 Lénár fazekas

Az akkori inas-idő 3 év volt. Ha az inas vidékről volt, akkor lakhelyéül a műhely szolgált. Ez általános szokás volt a tanulók elhelyezése minden iparágban.

A műhely butorzata, szaz felszerelése a következő: egy állvány, deszka edénytartó /lázsafa/ 2 db. korong, festékörlő, edénytartó és agyaggyurópad, 2 db. lábbal hajtandó korong és 1 db. segéd-ágy.

Az anyagot kézzel gyúrták, és keverték az ihárosi finom agyagot; melyet 2 öl mélyről bányásztak, s keverték a nagyatádi agyaggal. Az agyagbeszerzés: a finom agyag Ihárosból egy kocsi ára 8.- -lo.-Ft. volt. A festék Csákberényből "fehérföld", amit országjáró kereskedők kocsival hordtak szét a vidéki fazekas mestereknek.

A fehérföldet vízzel feloldva mázörölkővön őrölték finomra. A zománcozás házilig készült. A barna színhez a kovácstól vasport, a zöldhöz vörösrézport keverték. Festőecset volt "a pusla" amit hajból készült pemzli néven is neveztek.

Kedvenc virágmintái voltak a Bajcsi fazekasnak a rózsza és a jácint.

Két korongon dolgoztak, az egyikén a mester, a másikon a segéd. Az agyagot a kézzel való gyúrás után kiszaggatták és dolgozták ki a korongon. Száradás után a festés és egyszeri égetés után, amit "fönyasztásnak" is neveztek, jött a zománcozás, és az erősebb tűzön való kiégetés.

Kedvenc és kiváló munkájuk közé tartozott: főzöbögge, tál, tányér, tepsi, /kerék és szegletes/.

Kedvelt színei: a zöld, barna és fehér festés puslával.

Sokat vásároltak. Neki a legjobb vásárja csokonyai, segesdi bucsu, és a háromfai nagyvásár volt.

A fuvarosnak 15-20. Ft.-ot fizetett egy utra. De egy segéd heti bére, csak 4.-Ft. volt és koszt, de meghatározott munkaidő nem volt.

Az 1800-as évek végén 900-as évek elején a következő vásári árak alakultak ki: tányér 10-16 fillér, mázas pohár "csapor" 12-16-20-30 fill. 4 literes főző 40 fillér. Tepsi kerék, szegletes 20-30-40 fillér. Kis csöcsös korsó szenteltvíznek, bucsu ajándékként 10 fillér. Na-

gyobb 40 fillér.

Híres volt mindig a Sarlós Nagyaasszony-segesdi bucsu, ahol 100-120 forintot is megárult egy nepon. Híres jó iparos vásároló társa és barátja volt a hedrehelyi Bencsik fazekas, akit jó iparosként tartottak, kiváló munkái voltak a korsó, a tál és a tányér-készítésben. A kedvenc színe a piros volt, amit munkáján alkalmazott.

Ugyancsak jóbarátja volt Lőrinc Ferenc hedrehelyi fazekas, aki aztán Nagyatádon segédeskedett és itt tanulta meg az oszlopos kályha készítését Bosnyák Antaléknál. Még ismert fazekas volt Bajcsi Pál Ihárosban, aki szintén a Bajcsi fazekas dinasztiahoz tartozott.

A fentmaradt emlékeik a műhelyből csak a mázórló követ maradtak meg.

Az említett fenti fazekasokról írásos emlék nem maradt, mert a háború alkalmával régi ipartestületi nyilvántartásokkal eltűntek.

Ez maradt meg emlékében az öreg Bajcsi fazekasnak, mely szívesen szolgált adatokkal a régi fazekas mesterségről.

- . - . -