

Gradwohl Zsolt fazekas

*A*z 1700-as évek elején az elnéptelenedett Mecseknádasd vidékére német telepesek érkeztek. A Réka-patak mellett számos malomban őröltek, de a molnárokon kívül kádárok, kőfaragók és fazekasok is éltek, dolgoztak a környék falvaiban.

Faluhelyen – nem is olyan régen – a helyi mesterek által készített cserépedényből ittak és ettek az emberek. Tejesögre, boroskancsó, lábos, kacsasütő; valamennyi használati tárgy a konyha, a terített asztal mindennapi kelléke volt. Cserépfazékban főtt a bableves, a káposzta, a kuglófsütőben készült az ízletes kalács. És talán mondani sem kell, hogy a cserépkályhákat és kemencéket is ezek az ügyes kezű mesterek készítették, építették.

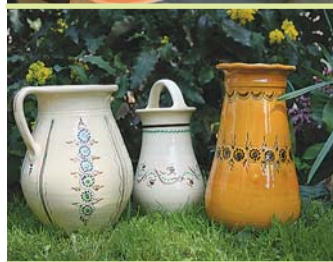
A mecseknádasdi és óbányai németiség hagyományos használati- és dísz tárgyait készíti ma is Gradwohl Zsolt fazekas népi iparművész. Mecseknádasdon, a Réka-patak partján álló parasztházban alakította ki műhelyét és lenyűgöző bemutatótermét. Itt találkoztunk egy szép tavaszi napon, hogy megmutassa a hajdani fazekasmesterség szépségeit.

Zsolt a tradicionális anyag-, szín- és formavilágot örökíti meg tárgyiban. Műhelyében a hagyományos lábhajtású korongon varázslatos ügyességgel formázza a tárgyakat. Pillanatok alatt kiporciózza az agyagot, és nekilát a munkának. Hihetetlen ügyességgel, percek alatt készít el egy szép formájú boroskancsót, majd egy levesestányért. A bőrkemény állapotúra száradt tárgyakra kézzel festi a margarétás és egyéb mintázatokat. Mindezt rezzenéstelen kézzel, gyorsan, pontosan. Termékeit saját maga égeti ki kemencéjében.

Bár a műhelyben szűkös a tér, a mester akár csoportok részére is tart bemutatót, sőt a korongozást magunk is kipróbálhatjuk.

Gyönyörködök a bemutatóterem cserépedényeiben, és tudom, hogy nem megyek haza üres kézzel. Veszek is egy csodaszép lábost, amiben otthon egy fantasztikus székelykáposztát rotyantok...

FOTÓ ÉS SZÖVEG: MÜLLER NÁNDOR



Gradwohl Zsolt

Mecseknádasd, Kossuth u. 106.
www.fazekas-keramikus.hu