



A városi életvitel elterjedése, a gáz- és villanytűzhelyek általánossá válása, illetve a zománcos bádogedények tömeges és olcsó előállítására azonban megpecsételte az óbányai fazekasok sorsát. Portékáik iránt megcsappant a kereslet, a nagy felvásárlók elkerülték őket. A fiatalok ezért más foglalkozás után néztek, sokan közülük elhagyták Óbányát. A szakmából kiöregedő mesterek munkáinak alig akadt folytatója. Csak a legkitartóbbak vállalták továbbra is e nehéz mesterséget, bízva abban, hogy a hagyományos értékek iránti vonzódás miatt új vevők állítanak be műhelyeikbe főzőedényekért, levesestálakért vagy egyedi

mesterek számára, ám ezzel eltűnt az alapanyag széles választéka, így az egyedisége is. Az sem volt mindegy, hogy hol és hogyan szárították a korongozott terméket, hiszen a hirtelen hő könnyen tönkretette azt.

A legkritikusabb azonban az égetés volt, ugyanis egyenletesen kellett magas hőfokot produkálni a fatüzeléses kemencékben. Csak a mester tapasztalatán múlt a siker, hiszen alkalmas hőmérő abban a korban nem létezett. Keszler István mára átállt a villanykemencére, amely sokkal megbízhatóbb, ám a költségeket is megnöveli.

Az elmúlt húsz évben sok minden megváltozott a szakmában. A hosszú

Hagyomány és megújulás

Óbánya történetét lapozgatva kiderül, hogy az itteniek a 18. század közepétől egészen az 1960-as évekig főleg fazekas termékeikből teremtették elő a megélhetéshez szükséges anyagi javakat.

kuglófsütő formáért. Mára két fazekasdinasztia maradt talpon, ezért az évszázados múltra visszatekintő Keszleréknél és a Teimel család házában jártunk, hogy megleshessük őket munka közben.

Keszler István patinás műhelye a ház aljában található, a gazda bárkit szívesen fogad, akit érdekelnek a fazekas mesterfogások. A kedvünkért agyagot ragad, és néhány perc alatt gyönyörű tejesköcsög kerül ki a kezei közül. Látszólag egyszerű a dolog, az edény felhúzására elég egy rézlemez, a belsejét pedig egy rongydarabbal, vagy szivaccsal formálja. A végén a korongról egy vágódróttal választja le, és kezdődhet is a szárítás. Ez időjárástól, hőmérséklettől és az edény méretétől függően 3 naptól három hétig is eltarthat. Ezután bekerül a kemencébe, ahol 980 fokon hét órán keresztül égetik, majd a kihűlt és megszilárdult terméket kiszedik, mázba áztatják, és ismét visszateszik a kemencébe, ahol újra felhevítik. Ezzel kész az áru, ám ez csak leírva ilyen egyszerű.

Korábban már az agyag kitermelése is rendkívül fáradságos munkával történt, Óbányára Hidasról és Kismányokról hozták a különböző minőségű földet. Ezek azonban csak megfelelő előkészítés, iszapolás után voltak alkalmasak kerámiának. Ma már előkészített agyagtömböket lehet vásárolni, ez nagy könnyebbség a

pangás után ismét többen érdeklődnek a termékek iránt, de már nem a hagyományos, hanem az új, modern színeket és formákat keresik a vásárlók. Az óbányai fazekasság fennmaradásához szükséges a folyamatos fejlődés – vallja Keszler István, és más nézőpontból, de ugyanezt erősíti meg *Teimel Cintia* is, aki néhány házzal odébb vezet bennünket körbe a nagyszülői műhelyben. Itt sok dolog archaikusabb, szinte minden úgy van, ahogy a nagy előd, Teimel István hagyta. Cintia még lábbal hajtja a korongot, és szinte pillanatok alatt elkészül a kuglófsütő forma, majd átvezet bennünket az út másik oldalán álló, fatüzeléses kemencéhez, ahol megmutatja az égetésre váró edényeket. Ebből kiderül, a Teimeléknek is fontos a tradíció, ám a szakmát továbbvivő ifjú hölgy tisztában van azzal, hogy mindez kevés lenne. Éppen ezért választotta továbbtanulás céljából a pécsi egyetem művészeti karát, mert csak egy, az új ízléseknek megfelelő mesterség lesz képes megmaradni a 21. században. A jó recept tehát: a hagyományok ismerete és a folyamatos megújulás. Nagyon bízunk benne, hogy még hosszú évtizedekig betérhetünk egy-egy levesestálért vagy lekvártároló edényért ezekbe az óbányai műhelyekbe.

LEJEGYZETTE: DR. VARGA SZABOLCS

FOTÓK: MÜLLER NÁNDOR

