

A paraszti életben az emberek mindennapi használati tárgyaik jelentős részét saját maguk készítették. Fűz vesszőből kosarat fontak, rozsszalamból különböző formájú- és méretű tárolóedényeket, úgynevezett kópíciókat készítettek. Virárgzott a fafaragás, az asztalosság is. A férfiak téli estéken a faragu műhelyekben készítették, javítottak szerszámokat, bútorokat.



kosárvessző



kópíciók

A népi mesterségek közül az Órség vidékén, talán a legjelentősebb a gelencséreik, **fazekasok** munkája, hiszen az itteni agyagos talaj jó és elegendő alapanyagot szolgáltatott.



égető kemence

A XIX. század végén virágzó gerencsér-ipar élt itt, amit igazolnak az emlékek is: a **cserépedények**, az **égetőkemencék**, - no meg maguk az öregek is, akik



korongozás

közül szinte minden második gerencsér volt. A mesterség apáról fiúra szállt.

Az itt készült cserépedények mázatlanul vagy hagyományos órségi színű mázakkal: sötétzölddel, barnával készültek. Kezdetben ez az egyszínű máz fedte az egész edényt, némi sávozással a nyak meg a



jellegzetes órségi cserépedények

fenék táján. De kerülhetett rá írás, azaz írott vonal is. A nagyobb edényeket gyakran dróttal erősítették, abroncsolták.

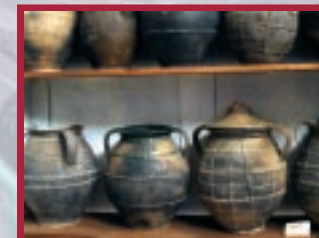
A régi formákat és színeket a konyhai edények, köcsögök, tepsik, lábasok, tányérok, fazekak, korsók őrzik.

A legfontosabbak ezek közül a főzőfazekak, amik elszűkülő fenekűek és szájúak de hasasak voltak; tetejüket gombos fedővel fedték. Jobbára **szabadtűző konyhán** használták őket. Nagyobb családi



fűstös konyha

eseményekkor, lakodalomkor, keresztelőkor 20-30 literes mázas koszorúdíszítésű, kihajló szájú fazekakban főztek; egyébként zsírt, szemes terményeket tartottak bennük. A kisebb méretű hasonló kialakítású "poharakban" tejfölt, főzéshez szükséges zsírt tartottak, de vizet is ezekkel mertek. Sütésre kerek formájú mázas tepsiket használtak. Az asztalra



abroncsos fazekak



bugyiga korsók

csereptálakban került az étel. Általában közös tából ettek, így tányérok alig voltak a régi paraszt konyhákban.

A cserépedényeket a fazekasok nemcsak saját szükségletre készítették, hanem megélhetésük forrása is volt. Az elkészült árukat szekerekre rakták és messzi tájakra (Somogyba, Baranyába) vitték, ahol gabonára cserélték.



fazekas szekér áruval

A legjelentősebb fazekas hagyományok a Velemér-völgyi falvakban: Magyarszombatfán és Gödörházán lelhetők fel még ma is.

A fazekasság munkáit bemutató magyarszombatfai múzeum május 1-től szeptember 30-ig hétfő kivételével minden nap 10 és 16 óra között látogatható. A fenti időszakon kívül a kulcs az Önkormányzatnál kérhető el.



fazekas ház



kiégetésre váró fazekas munkák



vásár

Órségi Nemzeti Park Igazgatóság
9941 Óriszentpéter, Siska szer 26/a.
Tel.: 94/548-034, Internet: www.orseginpi.hu

Szolgáltatásaink:

- csoportvezetés, előadások természetvédelmi és néprajzi témakörben
- erdei iskolához terepi programok és kézműves foglalkozások szervezése
- családoknak és csoportoknak szálláslehetőség



A FAZEKASSÁG - GELENCSÉRSÉG - HAGYOMÁNYAI

Kiadja: Órségi Nemzeti Park Igazgatóság, Óriszentpéter
Felőlős kiadó: dr. Markovics Tibor igazgató

Szöveg: Márkus Rita

Fotó: Márkus Rita, Stefanich Péter, Szentendreyne Havas Márta

Előkészítés: TOSO Kft., Szentgotthárd

Készült a Miniszterelnöki Hivatal Turisztikai Államtitkárságának és a Környezetvédelmi és Vízügyi Minisztérium támogatásával.

