

Göloncsér utca



A Testvér-hegyen a korábbi névtelen közterületi földút 1990-ben, egy ősi mesterségről kapta a nevét. Az utca a Testvérhegyi lejtőtől indul, halad el az egykori Drasche téglagyár agyagbányája felett (utóbb az Újlak III. téglagyár bányája), és a Jablonka útba torkollik. Az utca elnevezése tehát kapcsolatba hozható a közterületet délről és délkeletről határoló agyagbányával, és emlékeztet az itt történt téglá- és cserépgyártásra. Nincsen információnk arról, hogy a környéken működtek-e fazekas műhelyek.



1. kép - Óbudai téglagyár

Göloncsér/gerencsér egy ősi mesterember, a fazekas táji megnevezése. A két fogalom közt a különbség abban áll, hogy a göloncsér speciális tűzálló edényeket készített.

A fazekas (gerencsér, göloncsér) mester keze alól kikerülő tálak, korsók, fazekak stb. képlékeny állagú agyagból készülnek, amelynek anyaga a szárítást követő égetés során szilárd, időtálló anyaggá válik. Ebben az állapotában a cserép a folyadékot átengedi magán, ezért az edényeket legtöbb esetben mázzal vonják be. Az így kapott szilárd bevonat lehetővé teszi, hogy az edényben folyadékot is tárolni lehessen. A fazekasságból fejlődött ki a



kerámia, kerámiaművészet. A kerámiakészítő művészt egyszerűen keramikusnak vagy keramikusművésznek nevezzük.

A fazekasmesterség egyidős a földműveléssel, a fölös termény tárolásához megfelelő tároló helyre, edényre volt szükség. Az ételek feldolgozásánál is jó szolgálatot tett a cserépedény, mivel a fémedények évszázadokig kevésbé számítottak általánosnak. A különböző folyadékok, zsiradékok, lekvárok tárolása is hasonlóan történt.

Fűtésnél a cserépkályha szintén megbecsült darab még napjainkban is, vagy gondoljunk a virágcserepre, amit a műanyag szerencsére máig sem tudott kiszorítani. Világításnál a mécses is ebbe a sorba tartozott. Szinte mindent el tudtak készíteni cserépből, kerámiából. Nem említettük még a cseréppipát, tintatartót, hamutartót, szenteltvíz tartót. Még gyerekjátékok is készültek, kisméretű edényekkel, állatfigurákkal.

A jó fazekas mindig megbecsült mesterembere volt közösségének. Árujukat vásárokon, piacokon értékesítették. Gyakorlat volt a terményért való csere is, de inkább pénzért történt az árusítás. Az edények értékénél például az is számított, mennyi máz volt rajta. A duplamáz, azaz (kívül-belül) sokkal többet ért.

A vásárlóknak szezonális igényei is voltak, melyre a fazekasnak előre kellett készülni. Kapálás idején a mezei korsó, ősszel a savanyító fazék és a kocsonyástálak fogytak inkább. Virágcserepet és gyerekjátékot egész évben kellett készíteni. Minderről nagyon hiteles beszámolót olvashatunk egy vajdasági asszony visszaemlékezéseiből a www.hetnap.rs honlapon:



2. kép - Savanyító fazék

Tóth (szül. Kerekes) Gizella az egykoron Bánát-szerte is virágzó gölöncsérség utolsó élő torontálvásárhelyi képviselője, aki kevéssel hetven évvel ezelőtt, 1948 tavaszán kóstolt bele ebbe a szakmába. Férje, az azóta (2006-ban) megboldogult Tóth József oldalán, akinek már az öregapja is gölöncsérmester volt Nagybecskerek városában.

„Nekünk nem volt pihenés. Csak karácsonytól újévig. Ez volt csak a pihenés. Ez a hét nap. Semmi több. Mert akkor már készítettük tavaszra a portékát. A csirkeszezonra kellett a csirkeedény. A kapáláshoz köllött a köcsög és a korsó. Köcsögöt, levesestálat... mindent, mindent csináltunk. Vázákat. Temetővázákat. Akkor az is mázas volt. A helyi vásárok közül a márciusi és az augusztusi vásárok voltak a legerősebbek. A nyári az semmilyen. Az augusztusi jó volt, mert volt a lekvárszezon.

A novemberi vásárban nagyon sok éjjeliedény köllött. Bili. Háromfajta bili volt. Akkor jött a hideg, és nem mentek ki hátra az emberek. Akkor nem volt még fürdőszoba se. Egy koci bilit kivittünk.

Háromféle volt. A legkisebb a gyerekeknek volt, egy közepes méret meg a legnagyobb az időseknek. Ezeket az edényeket csak belülről mázoltuk, kívülről nem. A novemberi vásárban amennyi éjjeli volt, az mind elkelt. Igen. Ez így volt. Ez így igaz, ahogy én mondom — jegyzi meg nevetve Gizi néni. — A mostaniak el sem hiszik, hogy ez így volt. Akkor úgy mondták, serbli. Az augusztusiban elmönt a lekváros pikszli. A márciusi volt a legerősebb. Akkor köllött a sok csirkecserép, lukascserép, virágcserep... Mire a plasztikavilág ideért, lassacskán mi is abbahagytuk a munkát.

Én mög Józsi kézzel hajtottuk a gépet. Le köllött azt a földet darálni, majd apróra átrostálni és szitálni, ne maradjon benne a legapróbb csiga se! Mert ha belejut, kiver az edényen. Úgyhogy sok fortélyá volt ennek, mielőtt a piacra került, de hál' istennek, én is belegyöttem, csináltam. Amit elkészítettünk, azt kivittük a napra, oszt köllött forgatni. Mert elhúzza a nap, görbe lesz, nem lősz igényős. Azt köllött megfordítani szépen. Amikor elég kemény lőtt, amikor megbírta, akkor le lőhetött borítani, és az alját simítottuk. Sok fortélyá volt. Egész nap dolgoztunk, olyan nem volt, hogy majd ledelelünk. Hunnan! Piacon voltunk, korán keltünk... Jöttünk haza. Ő (Józsi bácsi) hordta kifelé, hogy száradjon. Én néztem, hogy möglögyön az ebéd... Reggeltől estig munka volt, pihenés nélkül, még egy félórás szünetet sem tartottunk. Akármilyen meleg volt. Nem lehetett, ha akartuk, hogy lögyön is. Ez ilyen szakma volt. Sokat dolgoztunk. Én is sokat dolgoztam, mégis milyen sokáig élek! A dolog nem árt, ha az embör jókedvvel csinálja.”

Az idézet utolsó két mondatára külön is érdemes figyelni, ezért megismételjük, mert nem csak a gölöncsérekre igaz: „Én is sokat dolgoztam, mégis milyen sokáig élek! A dolog nem árt, ha az embör jókedvvel csinálja”

(Mikóné Ormos Márta)