

Régen, a hagyományos paraszti kultúrában a mestertől származó tárgy ritka volt, hiszen szinte minden eszközt maguk készítették a környezetükből származó alapanyagokból, tehát önellátásra rendezkedtek be. A használati tárgyak és munkaeszközök előállítására a mindennapi élet része volt. A civilizációtól távol élő embernek ezermesternek kellett lennie, mindenhez kellett értenie. Egyszerre volt szerszámkészítő, építőmester, orvos, szakács, időjós, állatorvos, stb. A szükség nagy úr, nagy tanító. Óriási, szinte univerzális ismeretanyaggal kellett rendelkeznie az embernek. Mivel a nyersanyagokat a természetből csak bizonyos időszakokban lehet begyűjteni, ezért a tárgyak készítésének évenként ismétlődő, meghatározott rendszere alakult ki.

A kultúra fejlődése során először elkülönült a férfi és női munka. Férfi munka volt a fával való munka, házépítés, szerszámkészítés, szántóföldi munka, állattenyésztés. Női munka, a gyermeknevelés, konyhai feladatok, ház körüli teendők, ruházat előállítása, takarítás, kiskerti munkák, aprójószág gondozás.

Ahogy múlt az idő, néhány különleges eszközt vagy alapanyagot igénylő munka különvált az önellátó feladatoktól. Ilyen volt pl. a kovács munka, a fazekasság, kőmegmunkálás, gabona őrlése. Ezután szépen lassan alakultak ki a kismesterségek attól függően, hogy a hely melyik alapanyagot biztosította legjobban a mesternek. Pl. agyag, vasérc, fa, vessző, mész stb. De a mesterek sem végezték csak azt a mesterséget, amihez annyira értettek, hiszen a mezőgazdasági, kisállat tenyésztési munkákat ők is ugyan úgy elvégezték nap, mint nap.

Lássunk hát néhány mesterséget kicsit bővebben!

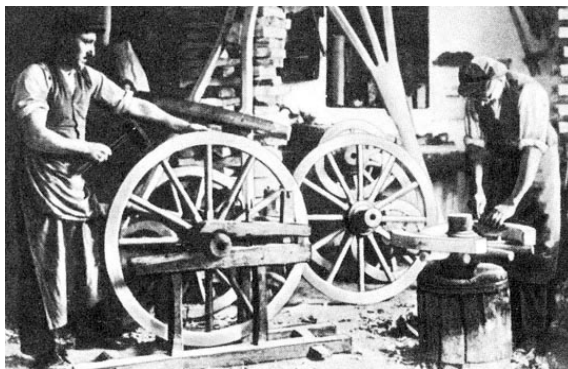
FÉMMŰVESSÉG: A magyar fémművészetnek a régmúltba nyúló hagyományai vannak, erről árulkodnak a honfoglalás kori tarsolylemezeink is. Magyarországon a fémekeket elsősorban a kovácsmesterek munkálták meg. Ők készítették a fém szerszámokat, lópatkókat, szekér alkatrészeket stb. A lakatosok pedig a záratokat, kilincseket, lakatokat, kerítéselemeket, ablakrácsokat. A cigányság ősi foglalkozásaihoz tartozott a réz megmunkálása, így ők készítették a legszebb és legjobb minőségű kolompokat, csengőket, üstöket.



Kovácsmester

BOGNÁRMESTERSÉG: A bognárok kocsit, szekeret, szánt, ezek alkatrészeit és egyéb gazdasági, háztartási eszközöket készítettek fából. Szorosan együttműködtek a kovácmesterekkel.

Bognár



KÁDÁRMESTERSÉG: A kádár hordókat, kádakat, faedényeket készített szintén fából.

Kádár



ASZTALOMESTERSÉG: A fűrészelt deszkából berendezéseket, bútorokat készítő mestereket kezdetben szekrénymíveseknek nevezték. Később a kötelező vándorlásuk során fejlesztették, sok országban a tudásukat, így mindenhez értettek már, amit fából lehetett elkészíteni. A XVIII. században céhekbe tömörültek és asztalosnak nevezik őket.

Asztalos

KOSÁRFONÁS: A legősibb mesterségek közé tartozik, mindenfajta szál anyagból dolgoztak, amit a környezetükben találtak. Rozsszalmából, gyékényből, csuhéból, fűzfavesszőből készítették a kosarakat, tároló eszközöket, méhkasokat, halfogó kasokat, stb.

Kosárfonó



BŐRMŰVESSÉG: A bőrmunka igen régi házi mesterség, hiszen az egyszerűbb darabokat nem vitték mesterhez, maguk varrták meg. Különösen a juhászok értettek nagyon a bőrrel való munkához. Természetesen a bonyolultabb darabokat már a szűccsel készítették el.

A szűcsök büszkén vallották magukat *egész mestereknek*, hiszen a bőr megszerzése, cserzése, kikészítése, szabása, varrása, sőt még a hímzéssel való díszítése is a feladatuk volt. Szűcsök csak férfiak lehettek. Gondoljatok bele, milyen nehéz lehetett bőrt hímezni!!!!



SZÖVÉS: Ezt a munkát a házaknál végezték a lányok, asszonyok. A fonás és a szövés jól illeszkedett a paraszti élet, éves rendszerébe. Az őszi betakarítás után, október tájékán kezdődött a fonóházi élet és farsangkor fejeződött be. Ebben az időben állították elő a fonóházakban, a szöszből a fonalat.

A fonalból vásznat szőttek kb. 3-4 hónap alatt, pont böjti időszakban, farsangtól, húsvétig. Ekkor hozták le az egyébként a padláson tárolt szövőszéket, összerakták, felvetették a vetülékfonalakat és szőttek naphosszat. Minden tájegységnek van egy jellegzetes szőttés mintája, színe, formája.

FAZEKASSÁG: A következő fejezetben részletesen foglalkozunk vele, ezért most csak annyit kell tudni róla, hogy agyagból készült cserépedények készítésével foglalkozó mesterember a fazekas.

ÜVEGMŰVESSÉG: A hazai üvegművesség a XVII. XVIII. században kezdett fontos szerepet betölteni. Kétféle termékük volt, az üveg tárolóedények és az ablaküveg. Ekkor az ablaküveg még kör alakú, csak a XVIII. században kezdett elterjedni a táblaüveg. Nagyon sok terméket készítettek a szőlő feldolgozásához, hiszen a bort legjobban, üvegpalackokban lehet tárolni.

MÉZESKALÁCSOS: Mézből, lisztből, tojásból gyúrt tésztából készítették a különféle figurális portékáikat. A vásárban levő sátraikat mindenki felkereste, mert vásárfiát mindenki vinni akart haza és a mézeskalács szépsége, íze, olcsósága, bája ezt lehetővé tette. A dúsan virágzott, piros, tükrös szívek pedig évekig megőrzött szerelmi ajándékok voltak. A mézes sütemény egy nagy részét fából faragott formába nyomták, ezek a formák maradtak meg máig, így ismerhetjük a több száz évvel ezelőtti mézeskalács formákat.



MÉSZÉGETŐK: A meszet nem a boltban vették az emberek, hanem a hegyekről leszekerező mészégetőktől, akik gabonáért árulták az oltatlan meszet. A mészégetésre alkalmas kőzetet kibányászták és mészégető kemencékben nehéz munkával állították elő. Kockázatos, több napig tartó égetéssel tudták csak megfelelő állagúra változtatni a kőzetet.



Mészégető

SZÉNÉGETŐK: Az acél izzításához faszenet használtak a kovácsműhelyekben. Faszenet nem lehet akármilyen fából égetni, leginkább száraz bükk vagy tölgyfa alkalmas rá. Ez a mesterség is nagy tapasztalatot, türelmet, erőt kívánt. Boksákat raktak a nagy halom fából, kb. 50-60 köbméter fa kellett hozzá, amit két ember 5-6 nap alatt tud összerakni. Ezt befedik levelekkel, földdel majd felülről begyűjtják. Egy idő múlva elzárják a levegőt az égéstől, így lassan ég befelé. Ez az égés kb. 12 napig tart és végig őrizni kell.



Szénégető boksa

Ezután szétszedik a boksát, a faszenet darabokra törik, zsákba rakják és elszállítják a falvakba.

MÉSZÁROS: Már az 1660-as évekből vannak írásos adatok a mészáros mesterségről, pedig ez egy tipikus házi mesterség, hiszen mindenki otthon ölte le az állatát, a húzáért. Először csak marhát vágtak és árultak a mészárosok, a sertést és a juhokat a hentesek dolgozták fel. Később azonban összemosódtak ezek a feladatok. Piacon csak mészáros árulhatott húst és őt hívták a lakodalomba húst főzni is, mert azt mondták csak a mészáros tud igazán jó paprikást főzni. Jó mesterségnek számított, hiszen sosem éhezett.



Mészáros

CÉHEK: A különböző iparosokat szervezetekbe tömörítő céhrendszer elsősorban a testületbe tartozók gazdasági védelmére, a munka és értékesítési lehetőségek felkutatására, biztosítására, az előállított termék minőségének magas színvonalának biztosítására jöttek létre. Ha valaki be akart kerülni a céhbe, annak sok akadályt kellett legyőznie. Pl. a mohácsi fazekas céhbe csak úgy kerülhetett be valaki, ha átadta a céhmesternek a keresztlevelét és a szabaduló könyvét, ami igazolta, hogy letöltötte a 3 éves tanulóidejét, ezen kívül komoly pénzt kellett fizetni a céhnek, mesterművet kellett készítenie, majd ebédet kellett adnia a céh tagjainak. Ha egy mester szeretné a fiát a céhbe ajánlani, akkor csak a felét kellett fizetni a díjnak. Ha valamelyik céh tag meghal, az özvegyét segíti a céh.

Ha valaki nem céhtagnál volt tanuló, abból nem lehetett céhtag. Ha az egyik céhtag megsérti a másik céhtagot, az büntetést fizet. Minden inasnak kötelező volt szót fogadnia a mesternek. Maga a céh gondoskodott arról, hogy az egyes műhelyekből csak a legtekélyesebb áru kerüljön a piacra. Írott szabályokat alkottak, és aki ezeket megsértette, azt megbüntették vagy kizárták a céhből, ezzel teljesen el is lehetetlenítették a munkáját. Szabályozták, hogy ki mit állíthat elő, ehhez milyen nyersanyagot használhat, ezt hol és milyen módon értékesítheti. Ezt folyamatosan ellenőrizték is.

Pl.: A mészárosok csak a Duna mellett épült közös vágóhídon vághattak marhát, és csak nappal. A piacon mindig elegendő, friss és tiszta árujának kellett lennie. Ha ez ellen kétszer vétett, elvették tőle a húst, ha harmadszor, akkor büntetést fizetett és négy hétig nem árulhatott húst. A halászoknak csak frissen fogott, nem bűdös halat szabadott árulni, ami a nap végén megmaradt, annak a farkát le kellett vágni és haza kellett vinni. Így ezt már másnap nem tudta eladni, nem tudott romlott halat árulni. Ha a pék kevés vagy a méreténél kisebb zsemleket árult, elkobozták tőle. A patikus csak patikába való szereket árulhatott és a beteg embert még éjszaka is ki kellett szolgálnia.



Céhkancsó

Házi feladat: Kérlek, válassz ki egy kismesterséget a fentiek közül és tervezd meg a céhkancsóját!