



SOMOGYI MÚZEUM

7.

A

HEDREHELYI GÖLÖNCSÉREK



SOMOGYI MÚZEUM FÜZETEI

Kiadja a Rippl-Rónai Múzeum

Kaposvár, Postafiók 70.

Szerkeszti: Takáts Gyula

1. A RIPPL-RÓNAI MÚZEUM ÁLLANDÓ KIÁLLÍTÁSAINAK VEZETŐJE
2. A SOMOGY MEGYEI MÚZEUMOK RÉGÉSZETI ADATTÁRA
3. A SOMOGY MEGYEI MÚZEUMOK, EMLÉKMÚZEUMOK ÉS KIÁLLÍTÁSOK VEZETŐJE
4. FEHÉR ERZSÉBET: JÓZSEF ATTILA KIÁLLÍTÁS BALATONSZÁRSZÓN
5. KÁVÁSSY SÁNDORNÉ: RIPPL-RÓNAI A SOMOGYI SAJTÓBAN
6. DR. DRAVECZKY BALÁZS: A SOMOGY MEGYEI MUZEOLÓGIAI KUTATÁS TÖRTÉNETE
7. KNÉZY JUDIT: A HEDREHELYI GÖLÖNCSÉREK
(A SOMOGY MEGYEI FAZEKASKÖZPONTOK TÖRTÉNETÉBŐL)
8. DR. HOSS JÓZSEF: HALÁSZAT, NÁDARATÁS ÉS TÁPLÁLKOZÁS
EGY NAGYBEREKI KÖZSÉGBEN (SOMOGYSZENTPÁL)

KNÉZY JUDIT

A HEDREHELYI GÖLÖNCSÉREK
(A SOMOGY MEGYEI
FAZEKASKÖZPONTOK
TÖRTÉNETÉBŐL)

1966.

E l ő s z ó

1965 nyarán egy néprajzi gyűjtőút során Hedrehelyen előke-
rült az egyik padlásról egy helybeli fazekasnak, Lőrinc Ferencnek
a hagyatéka: néhány fazekasszerszáma és csaknem teljes árukész-
lete. A helybeli Márton István iskolaigazgató hívta fel figyelmün-
ket rá, a gyönyörű anyagot aztán megvásároltuk a Rippl-Rónai
Múzeumnak. Ezt megelőzően 1963-ban bekerült már néhány cse-
répedény Bencsik Istvántól, ugyancsak hedrehelyi fazekastól vet-
ték meg a kaposvári piacon. 1965 decemberében még két fazekas
néhány tárgyával (Rodek György és Turbéki István) bővítettük az
anyagot.

Célunk az itt következő kis dolgozatban megyénk múltja iránt
érdeklődő közönségünk számára megszólaltatni ezt a kis táregyüt-
test, múzeumunk anyagának e részét ilyen módon is hozzáférhető-
vé tenni.

Témaválasztásunkat elősegítette, sőt sürgette az a tény, hogy
a Somogy megyei fazekasokról mindezekig nem jelent meg fel-
dolgozás. A fazekas mesterség egyébként igen közkedvelt téma,
hazánk más területeinek szakemberei és önkéntes gyűjtői szívesen
foglalkoztak vele, Somogyban viszont nem. Még azokról a meste-
rekről és fazekas központokról is többet tudunk, amelyek megyén-
ken kívüli területeken működtek, de áruikkal megyénk területére
is behatoltak: így a Züric-völgyi fazekasok¹, Sümeg-Tapolca vidé-
ki (lányfalui) tálások², mohácsi korsósok³, siklói gelencsérekek⁴ mun-
káiról, de ezek közül is felderítendő még a szakcsi, gyulaji (Tolna
megye), mágocsi (Baranya megye), szentmihályi (Zala megye), stb.
gelencsérekek munkássága.

Dolgozatunk így a hiány pótlását kezdi el, szeretnénk ha mind
több feldolgozás követné megyénk fazekas mestereiről.

Somogy megye az agyag minősége szempontjából szerencsés
helyzetben van, ugyanis tűzálló agyag található több területen is,
s így a gelencsérekek itt egyben kályhások, fazekasok, tálások, korsó-
sok⁵, és nem alakult ki sajátos profiljuk, mint más vidékek mes-
tereinél, nem történt sajátos specializálódás egyes cseréparukra és
ezzel kapcsolatos díszítésmódra.

1. PARASZTÉLETMÓD ÉS NÉPI FAZEKASSÁG

A parasztéletmódra kialakulásától kezdve jellemző volt, hogy elsősorban önellátó jellegű, ami a termelés alacsony technikai szintjéből következett. Csak kis mértékben jutott tere a cserének, eladásnak. A paraszti háztartásban az élelmiszereken kívül a használati cikkek nagy részét is maguk állították elő (ruházat, munkaeszközök, lakóház, bútortart). A házilag előállított termékeket csak kiegészítették a helyi specialisták, (fafaragó, kosárfonó, székes,) és az iparosok áruai. A paraszti környezetben évszázadokon keresztül a szükséges használati cikkek beszerzésében fontosabb szerepe volt a közvetlen cserének, mint az áru- és pénzforgalomnak. Az iparos réteg is ehhez volt kénytelen alkalmazkodni — pl. csizmát, bocskort, vásznat, hordót, stb. gabonáért, zsírért vagy egyéb élelmiszérért kellett az esetek többségében cserélnie. A kapitalizmus lendítette fel a földművelési és állattenyésztési módszerek ugrásszerű fejlesztésével, a piaci viszonyok javításával a pénzforgalmat. A parasztság egyes rétegei képesek voltak már nagyobb mértékben piacra termelni és így a falusi életet mindjobban átszötte a pénz használata. Viszont néhány falusi iparágban, így a fazekasság esetében is a legutóbbi időkig fennmaradt a terménnyel való csere.

A fazekasmesterség nagyjából egyidős a földműveléssel, hisz a földművelés teremtette meg a termények akkora mennyiségét, hogy az emberek nemcsak máról-holnapra éltek, hanem már tárolni is tudták az ételmet. Ez tette szükségessé a megfelelő tárolóeszközök kialakítását: a vermek, fonott edények, cserépedények, fatedények, fémedények, stb. használatát.

Az ételek feldolgozásánál évszázadokon keresztül szinte egyeduralgó volt a főzésnél a cserépedény és néhány fémedény használata a földesúri konyhán épp úgy, mint a parasztkonyhán. A gyári edények először az úrikonyhák használatában terjedtek el, magasabb árú, finomabb megmunkálásuk folytán, s csak akkor került a gyári edény már tömegesen paraszti használatba, mikor ára alacsonyabb lett, mint a cserépedényé. Ekkortól kezdve a cserépedény még díszesebbé vált, hogy legyőzze a gyári, nagyüzemi konkurenciát. Fokozatosan azonban kiszorította a gyári edény, bár jóideig egymás mellett éltek a paraszti háztartásban.

A cserépedény utolsó virágzási korszakának és egyben hanyatlásának idejéből választottuk ki a hedrehelyi gelencsér mesteriségét. Nemcsak bemutatni, leírni akarjuk mint kismesterséget, hanem azt is bemutatni, hogy a paraszti háztartásban milyen jelentősége volt a cserépedények használatának még a parasztéletmód hanyatlásának idején is.

2. HEDREHELYI GELENCSÉREK

A hedrehelyi fazekasság eredetéről, gyökereiről források hiánya miatt semmit sem tudunk, s csak feltevésekre szorítkozhatunk. A török kiűzése után a XVIII. század elejétől új erőre kapó céhes életre vonatkozó levéltári és irodalmi⁶ anyagban nem található a hedrehelyi fazekasokra vonatkozó adat — 1791-ből csak a kaposvári és karádi⁷, 1832-ből pedig a miháldi⁸ fazekas céhről. A XVIII. századi időszakból segítségül hívott egyházi anyakönyvekből sem derül ki semmi arra vonatkozólag, hogy volt-e fazekas Hedrehelyen. A segedi conscriptio catholicarum animarum 1757-ből⁹ csak katolikus lakosságra vonatkozó anyagot hozza, bár az iparosok túlnyomó része katolikus volt, 1770-ből megkülönböztet hospes- (jobbágy), inquilinust (zsellér), juhászt, hajdút, molnárt.¹⁰ A németladi egyházi anyakönyvek 1740 és 1817 között nem jelölik a foglalkozást¹¹. A XIX. században már világosabb a kép az iparosokat illetően, ugyanis 1817—18-tól kezdődően már közlik a foglalkozást az anyakönyvekben, sőt a Bach-korszaktól kezdve a házassági és halálozási iratokban a születés illetve a származás helyét is feltüntetik. Így a fazekasok létére, bizonyos fokig származására és szociális viszonyaira van adatunk, de magára a mesterségre vonatkozólag nincs. Ekkor a kadarkúti plébániához tartozik Hedrehely. A fazekast az 1830-as évekek a latin figulus, ezután pedig a magyar gelentsér kifejezéssel jelölik. Így a következő hedrehelyi gelentsérekéről van tudomásunk: 1817-ből említik először Joannis Meszaros »figulus«-t, hogy április 25-én meghalt Georgius nevű fia¹². Neve ezután még többször is szerepel, még 6 gyermeke születik, mind egészen kiskorában hal meg, ő maga 1838 márc. 18-án hal meg 63 éves korában Hedrehelyen.¹³ Lovrensits János »gelentsérről« 1835-ben van az első adat, ekkor születik Mihály nevű fia. Róla is van még több adat, még két gyermeke születik, mindhárom gyerek csecsemőkorában meghalt, Lovrensits János fiatalon 30 éves korában 1830-ban hal meg¹⁵. Mészáros Mihályt 1841-ből említik¹⁶, ekkor hal meg 2 éves kislánya, 1845-ben még szerepel a kereszteleési anyakönyvben¹⁷, később nem, valószínűleg elköltözött Hedrehelyről. Lovrensits György 1847-ben tűnik fel, ekkor temeti feleségét¹⁸ és 1849-ben hal meg Hedrehelyen 33 éves korában¹⁹. Tóth József gelentsér 1848-ban nősült²⁰, még 1851-ben említik²¹, hogy meghal a felesége, több adat nincs róla, valószínűleg ő is elköltözött. Gorosits Márton gelentsért 1848-ban még Alsóvisnyén találjuk²², 1851-ben már Hedrehelyen mint özvegy újból nősül, később neki is nyoma vész.

Horváth József gelencsér 1868 és 1873 között költözhetett át Mozsgóról, mivel 1873-ban 4 éves fia halálának adatainál²⁴ mozsgói születés van jelölve. Felesége Turbéli Katalin, ez azért érdekes, mert később szerepel ugyancsak mozsgói származású Turbéli István nevű gelencsér Hedrehelyen, akinek 1882-ben volt az esküvője.²⁵ Horváth József 1881-ben halt meg 52 éves korában Hedrehelyen²⁶. Róla már a szájhagyomány is megemlékezett.

Az itt bemutatott adatok alapján valószínű, hogy a XIX. sz. elején a fazekasok úgy költöztek be különböző helyekről, egy részük tovább is ment a jobb megélhetés végett, a többiek halálukig megrekedtek Hedrehelyen. Különösen nagy a gyermekhalandóság a fazekas családokban, alig maradt meg egy-egy gyermek. A mesterek is többnyire fiatalon haltak meg, gyakori volt az asszonyok elhalálása is fiatal korban, s így a mestereknek a munkaerő pótlása miatt újból nősülniök kellett. Az amúgy is nehéz egészségügyi viszonyokat fokozta az ólommáz mérgező hatása és az asszonyok erős igénybevétele a munkában. Javult a helyzet a XIX. sz. második felétől egészségügyi vonalon, amit természetesen az anyagi, az értékesítési és ezzel a szociális viszonyok javulása eredményezett. A századforduló mesterei már jóval tekintélyesebb kort értek meg. Az iparosok nem vándoroltak már annyit, csak leánykorukban, hamar megtelepedtek és megállapodtak. A szájhagyomány is úgy tartja, hogy az iparosok úgy származtak be, de aki egyszer bejött Hedrehelyre, nem menekült. Az a mondás járta: »Kadarkút, Hedrehely jó kenyeres hely«. ²⁷

Az általam választott időszakban, a századfordulót megelőző két évtizedben és a 20. század első három évtizedében 6 fazekas volt Hedrehelyen. A legidősebbet, a mozsgói származású Turbéli Istvánt már említettem, ő Szigetváron tanult²⁸. 1882-ben jött Hedrehelyre, 1887—88-ban Berger Herman és 1889-ben Bittner Lajos nevű inasa volt.²⁹ Nála tanult a későbbi két mester Szukics Jakab, a miki zsidó korcsmáros fia és Lőrinc Ferenc, helyi nagygazdacsalád sarja. Turbéli Istvánnak a családjából eleinte lánya, majd csak vak és 6 ujjú fia volt segítségére. Turbéli István 1929-ben halt meg 72 éves korában.³⁰ Rodek György szigetvári származású volt, őt csak 1893-ból említi egy keresztelési adat, mint keresztapát³¹. Mivel fia meghalt kisiskolás korában egy-egy inással vagy segéddel dolgozott. Bencsik István hozzá szegődött el segédnek 1890-ben, majd önállósult. Ezután Rodek György leginkább csak kettesben dolgozott a feleségével.

Lőrinc Ferenc az egyetlen hedrehelyi származású fazekas, református gazdacsaládból 1879-ben született, Turbélikinál tanult,

Atádon segédkezett. A Lőrincek a legrégibb hedrehelyi családok közül valók voltak. Lőrinc Ferenc 1937-ben 57 éves korában halt meg Hedrehelyen sérben³². Sem fia, sem lánya nem folytatta a szakmáját, fia csak a fuvarozásnál segédkedett.

Szukics Jakab Turbékinaál tanult, Hedrehelyen is önállósodott. Első írott adat hedrehelyi tartózkodására csak későn 1894-ből van,³³ amikor Kata nevű lánya iskolába került. Gyenge mesternek, dologkerülőnek tartották a helybeliek, mivel saját házat sem tudott szerezni, árendás házban lakott és Bencsik Istvánnál égetett. Kevés rendelése volt. 1910—11-ben abba is hagyta a mesterséget és átköltözött Kadarkútra egyházi gondnoknak. Gyermekei nem folytatták a mesterséget.

Bencsik József somogyicsói zsellér származású volt. Iharosban Bajcsi Pálnál, majd Nagyatádon Schwenderwein Flóriánál volt inas, később Pécsen a Wiegand-cégnél, Vukováron Kanizsai Józsefnél, Kaposváron, majd Hedrehelyen Rodek Györgynél volt segéd. Mikor Hedrehelyen önálló mester lett, ő lett ott a 6. fazekas. Szép számú családjából egyik fia István és egyik lánya Katalin voltak leginkább segítségére. 1931-ben megvakult, vakon is dolgozott, 1934-ben halt meg. Mesterségét István nevű fia folytatta. Katalin nevű lánya 1924-ben a kaposvári származású Kosaras István fazekashoz ment férjhez. 1931-ig ők is Hedrehelyen dolgoztak felesbe az öreg Bencsiknél, 1931 után Kadarkúton alapítottak műhelyt.³⁴ A régi fazekasok leszármazottai közül Kosaras István és Bencsik Katalin 1938-ig működött csak fazekasként, idősebb Bencsik István és fia ifjabb Bencsik István jelenleg is működik még Szigetváron. (6. 7. 9. ábra).

A régi fazekasok közül említettek még egy Horvát és egy Fehér nevűt, az előbbi valószínűleg azonos azzal a fazekassal, aki 1881-ben halt meg, az utóbbira az említésen kívül egyéb adatot sem az anyakönyvekben, sem részletesebben szájhagyományban nem találtam.³⁵ Valószínűleg csak 1—2 évig lehetett Hedrehelyen s az is lehet, hogy csak segédként.

A múlt század utolsó két évtizede és a 20. század első három évtizede a fazekasság fejlődésének két szakaszát jelentik. A pontos választóvonal a két korszak között az első világháború, mint ahogy a paraszti életmódban is ez a választóvonal. Míg a múlt század végén a családtagokon kívül inasokról, segédekről emlékeznek meg a szájhagyomány, addig a 20. századi emlékezések az inasok, segédek hiányát mutatják, s a családtagok is inkább más foglalkozás után néznek. Rodek György hiába csalogatott inasnak a helybeli parasztyerekék közül.³⁶ Lőrincnek sem támadt utódja a

mesterségben, csak a Bencsik család marad hű a fazekassághoz. Ezek a tények már a mesterség teljes hanyatlását mutatják.

I. A MESTERSÉG LEÍRÁSA

1. Műhely és berendezés, Göloncsér szerszámok.

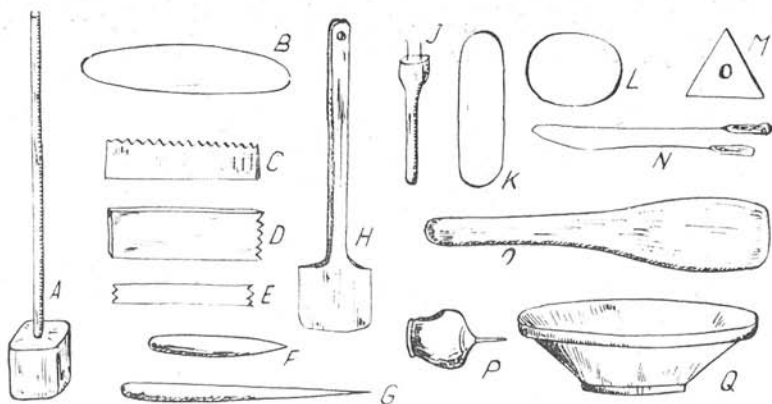
A régi fazekasok rendszerint zsupposházat vettek meg és ennek hátulsó szobájában rendezték be műhelyüket. Alapvető követelmény volt, hogy lehetőleg világos legyen, csendes helyen legyen. Annak különösen örültek, ha az udvarban nagy árnyas fák voltak, mert árnyékban egyenletesebben szikkad az edény. A műhelyben a főbb eszközök helye: az ablakok mellett a »korong« vagy korongok és a »gyúrópad«, egy sarokban az ablakkal átellenben a »mázórlőkő«, másikon a »szömöskálha«, amely az egyenletes hőmérsékletet biztosította, a szoba közepén a »fődtaposó palló« vagy zsák. Akinek nagyobb volt a műhelye az az agyamosó hordót is benn tartotta és felszedhető padlózat alá építette a »fődszűrő gödröt« is. Az edények tárolására a mennyezetre függesztettek »lézsafatartót«. A lézsafatartók karikában végződő végeibe 2 gömbölyű »lézsafát« és ezekre keresztben deszkákat tettek. A szabad falfelületek mellett is polcok voltak. Az udvar végében helyezkedett el a hosszúkás kemence és a kút közelében a »fődszűrő gödör« és a hordó.

A »göloncsérek« igen megbecsülték, óvták szerszámaikat, melyek egy részét maguk készítették; tudták milyen kell, hogy jól kézreálljon. A jó szerszám, mint ezt a ma is működő Bencsik család példája mutatja, apáról-fiúra szállt. Előfordult az is, hogy a kiöregedett mester szerszámját vette meg a fiatalabb. A fazekas maga készítette el a következő eszközöket, szerszámokat:

1. »Sulok«: négyzetes hasáb alakú tömb, behelyezett 80 cm-től 1 méteres nagyságú nyéllal. Keményfa. Az agyag feldolgozása során többször is használják. (1/A ábra.)

2. »Fődszűrő gödör«: 2 méter hosszú 1,2 m széles, 30 cm mély, körülbelül 10 mázsa befogadóképességű, deszka oldalú, és tégla-zott aljú gödör a szabadban.

3. »Falapátok, keverőfák«: evező vagy kovásztevőfa formájúak, puhafából készültek, kb. 30–60 cm hosszúságúak. Az agyagszűrésnél fontosak. (1/H és 1/O ábra.)



1. ábra. Fazekasszerszámok, amelyeket a fazekas maga készít.

4. »Gyúrópad«: 1 méter magas akác cölöpökre szögelt 150x50 cm-es felületű bükkfalap. A bükkfa azért jó erre a célra, mert nem szállkásodik. A gyúrópadon korongolás előtt dolgozzák fel az agyagot.

5. »Szorító vagy simító bőr«: 15—20 cm hosszú ovális bőrdarab, esetleg gumi. Az edény korongolásánál kellett a fenékrész kialakításához és a belső felület simításához. (1/B és 1/K ábra.)

6. »Fülc, filc«: kb. 10 cm-es ovális, vagy kerek kalapdarab, az edény belsejének simára alakítására, valamint az öblének kiszorítására szolgál. Rendszerint ócskástól vettek meg rossz kalapot és abból vágták ki. (1/L ábra.)

7. »Rézkés«; »falculó kés«: a fakést helyettesíti, mert kevésbé kopik. Háromszögletű lap, 10 cm-es oldalú, a közepén az ujj beakasztására szolgáló lyuk van. (1/M ábra.)

8. »Vágódrót«: drótdarab, két végén rákötött rongydarabbal. A korongfejről az edényt vágják le vele. (1/N ábra.)

9. »Rovátkuló, rovátka«: 10 cm hosszú, 2—3 cm széles, két keskenyebbik, vagy az egyik hosszanti oldalán recésre vagdosott faléc. Korongolásnál az edény külsejének ferde barázdáltságát eszközlik vele. (1/C, 1/D ábra.)

10. »Börző vagy recéllő«: fából vagy bőrből, esetleg gumból különböző nagyságú (8—15 cm hosszú), egyik vagy két oldalán cikkcakkosra bevágott. A hullámvonalsoros »csíkozások«, azaz a szakirodalomban fésűs néven ismert minta készül vele. (1/E ábra.)

11. »Pusla«; *iróka*: cserépből készült, az edény cifrálásához kell. Annyi darab van belőle, ahányféle színű a cifrálóanyag. (1/P ábra és 3. ábra.)

12. »Csöcsöző«: és a különféle »lukasztó«: faból készült hegyes botok. (1/F és 1/G ábra.)

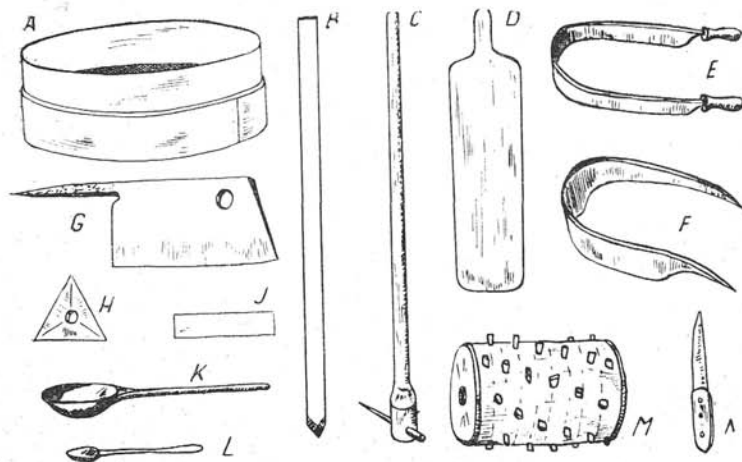
13. »Körzömlukasztó«: puhafanyél végébe kb 1 cm távolságra két szeg van verve. Csirkeitató lyukjához kell (1/J ábra.)

14. A műhelyben a *polcokat*, a *kályhát*, a *pallókat* is maga a fazekas készítette.

15—18-ig. »Sléterős, mázas, festékes tál«: a fazekas korongolja magának erre a célra. (1/Q ábra.)

19. »Cseréppohár«: az agyagiszap mérésére használják a hor-dóból a rostába.

20. »Fakeret«: négy oldalú, négyzet keresztmetszetű. A kályhaszem formálására kellett.



2. ábra. Fazekasszerszámok, amelyeket a mester mással készített el.

A szerszámok nagy részét a gelencsér úgy vette készen, vagy más helybeli mesterrel vagy specialistaival készítette el.

1—3-ig. »Kapa, ásó, irtókapa«: az agyag bányászásához kellett. Ezeket boltból szerezte be. Az irtókapa erősebb vasból készült és keskenyebb volt a feje, mint a közönséges kapának.

4. »Fateknő«: az agyag hordásához kellett a bányászásnál. Ezt teknővájó cigánytól vették.

5. »Hordó«: agyagmosáshoz kellett 2—300 literes nagyságú — bognármunka.

6. »Rosta«: rézszövettel van ellátva. Külön rendelték meg kaposvári szitásnál, hogy jó erős legyen. Ezen szűrték át a folyékony agyagot. (2/A ábra.)

7. »Agyagvágó«: helyi kovács munkája, 150—160 cm hosszú fanyélben hosszú vasszeg (2/C ábra) vagy ugyanilyen hosszú, a végén kétélű vasrúd (2/B ábra). A földszűrő gödörben megszikkadt agyagot szelték fel vele kockára.

8. »Agyagfaragó, agyagszelő«: különféle vasalkatrészekből kovács készítette, vagy rossz ekevasból (2/G ábra) vagy kasza pengéjéből (2/E ábra), vagy sarlóból. A kaszapengéből készült agyagszelőre maga a fazekas szerelt rá tenyérnyi hosszúságú bodzafa nyelet, a vasrész makkosan illeszkedik a nyélbe. A sarlóból készült agyagfaragóra nem került nyél, csak a hegyét egyszerűen visszahajtották. (2/F ábra.)

9. »Korong«: bognár munka, felül van a »fősfőj«, alul az »asókar, asótalp«, a kettőt a »korongvas« vagy »korongtengelvas« köti össze. A korongfej kisebb és nagyobb méretben cserélhető volt attól függően, hogy mekkora edényt akartak készíteni. A farészek tölgyfából készültek.

10. »Fakés, falculókés«: bognármunka, háromszög formájú a közepén lyukkal. Az edény szájának korongolásakor és külső felületének simításához kellett. (2/H ábra.)

11. »Lapicka«: kőrisfából 50—60 cm hosszúra, 10 cm szélesre bognár készíti. A korongfejről levágott edényt emelték át vele a polcra, hogy ott szikkadjon. (2/D ábra.)

12. »Festékes és mázöntőkanál«: kerekfejű, egyenes szárú kanál. Rendszerint cigányokkal készítették. A festékes kanál kisebb (2/L ábra), a mázöntő nagyobb (2/K ábra).

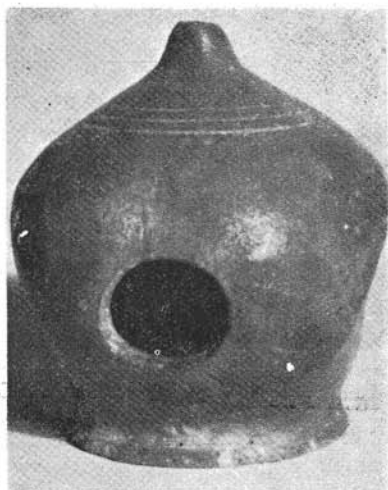
13. »Mázórlőkő«: követ pécsi kőfaragónál rendelték meg, a »körületét« pintérenél.

14. »Cítling«: — fémlapocská, kovács készíti. A kályhatáblák tisztítására kellett. (2/J ábra.)

15. »Ecset«: bolti áru, cifralásra csak Bencsikék és Kosarasék használták.

16. »Pároskés«: bolti áru, az edény lyukjának és talpának tisztítására szolgált. (2/N ábra.)

17. »Korsómintázó«: háziasszonyok forgácsfánk cifralására használták, a fazekasok a korsó felületét vésték vele. Bolti áru.



3. ábra. »Iróka«

18. »Agyagórlőhenger«: nem mindenki használta. Lőrinc hagyatékából előkerült egy. Bognár készítette. Bencsikék és Kosaras István nem ismerték ezt az eszközt. (2/M ábra.)

19. »Vasmozsár«: 30 cm magas. Vasüzletben vették. Vaspor, barnakő törésére szolgált.

A felsorolásból kiderül, hogy a hedrehelyi gelencsések semmiféle mértékegységet pontosabban hossz mértéket nem használtak. Náluk a szem mérték volt a fő mérce. Az agyag gyúrásánál már előre kellett látnia a jó fazekasnak, hogy mekkora tömbből, milyen és mekkora edény kerül ki. Bencsik Istvánék elmondták, hogy Somogyban már többfelé jártak, de igen csodálkoztak mikor a Kaposvári Agyagipari Szövetkezetben megismertették őket az úgynevezett »csösszel«, amely a készítmények méretének megállapítását segítette elő. Ilyent sehol sem láttak.

A különféle szerszámokból sem volt meg az a széles repertoár, mint a fazekas mesterség egyes specialistáinál. Pl. Nem volt többféle nagyságú és vékonyságú íróka és különböző esztergakések és mértékek mint a tálásoknál.³⁸ A szerszámkészletben keverednek az ősibbek az újabbakkal: az ekevasból készült agyagszelő feltehetően Somogyban is régibb, mint a sarlóból vagy kaszából készült.³⁹ Viszont az agyagórlő henger, mint villanyhajtású eszköz a legmodernebb szerszámok közé tartozik. Lőrincnél ekevasból készült agyagszelőt és agyagórlő hengert találtunk egymás mellett.



6. ábra
A Bencsik család cégére

2. A GELENCSÉRMUNKA FOLYAMATA

a) Nyersanyag szerzés:

A tulajdonképpeni munka az agyag beszerzésével kezdődött. A hedrehelyiek tűzálló agyagot használtak fel a kályha és a főzőedények készítésére. Az agyagot több helyen is bányászták. Az első világháború előtt a nagyatádi fazekasokkal együtt Körmenről szállították az anyagot. A körmendi agyag idősebb Bencsik István szerint igen jóminőségű, tiszta, nem kellett szűrni, csak faragni. Az első világháború után felparcellázták Körmenen ezt a földdarabot is és így más lelőhely után kellett nézni. Kályhás munkához és tűzálló edényekhez megfelelő volt a patcai vöröses agyag, más edényekhez a szilvásszentmártoni agyag. Hedrehely egyes részein homokos »sovány« vörös agyag található, így a Felső-Nyárosban a Birkakertnél, a Moharos horhónál, a Cseralla-dűlőben stb. (5. ábra). A »zsiros« patcai és szilvásszentmártoni agyag soványítására használták a helyi agyagot, különben elrepedt volna az edény. A hedrehelyi határnak északkeleti része agyagos, úgyis van számontartva, mint gyenge minőségű rozstermő föld és rét a »Cseralla« dűlőben, már egy 1840. évi határjáráskor is.⁴⁰ Ezt egészíti ki egy újkori adat: »... a falutól keletre a földtalaj nehezen munkálható,

sem száraz, sem nedves időjárásban nem lehetett szántani, kapálni. A talaj itt erősen vörösagyag... Itt régen mindenütt erdő volt.«⁴¹

Turbéki István a Cseralján vett földet és innen szállíttatta a soványító agyagot. Agyagos terület a községtől délnyugatra elterülő halastói rész is. (Moharos horhó). Nemcsak a gelencserek, hanem a téглаégetők is felhasználták az agyagot a mostani bugybókai, bikkfeji és a Visnyei út melletti »szénégető« földjéről. A Bugybókadomb alatt Bátkánál a legelőszélen téглаégető volt. A hencseiek is Hedrehelyről vittek sáráshoz szükséges agyagos földet.⁴²

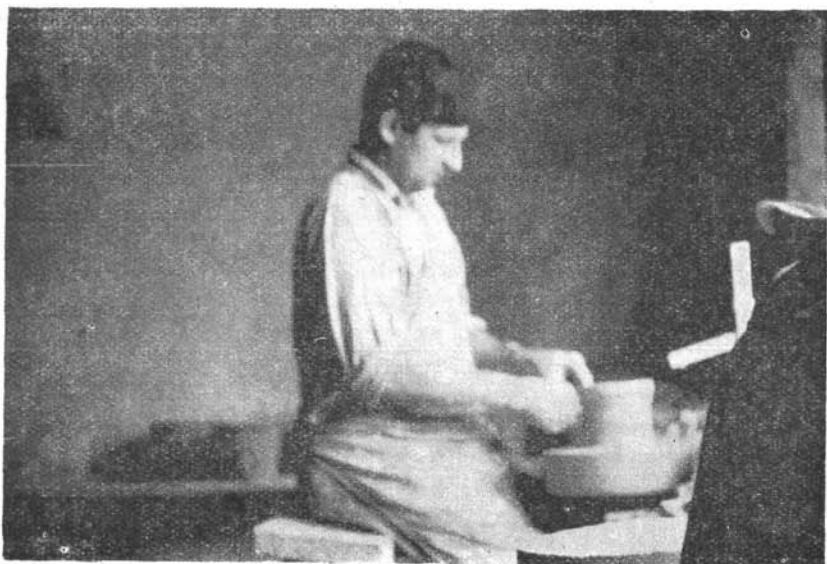
A gölöncsereknek nem volt saját fogata, s így az agyag szállításához helybeli gazdától kellett fogatot igényelniök. Aki tudta, megpróbálta komaságon, rokonságon belül elintézni a fuvart, s akkor cserébe ellátta cserépedénnyel őket. Aállítás bére a távolságtól függött, a pengős világban 1926 körül péld. Kadarkútra 1 pengő, távolabb Istvándiba, Szigetvárra 2 pengő volt. A felhasználható agyag nem a föld felszínén található, hanem jóval mélyebben. A patcai és a cserallai részen 1 méternél is lejjebb volt a fazekas agyag. A »fazekasagyag« fölött a »terméketlen« agyag és legfelül a »termőagyag« helyezkedik el. Kapával, lapáttal, irtókapával dolgoztak. Ha a bánya nem volt mély, akkor felválták az agyagot és lapáttal kidobálták, ha mély volt, akkor fateknőben adogatták fel. Többnyire hárman végezték ezt a munkát. Beletelt egy jó hosszú napba míg elmentek Patcára, Szilvásszentmártonba, »kiájták« az agyagot és hazavitték, de ilyenkor hajnalban indultak, késő este érkeztek meg.

b) Az agyag előkészítése korongoláshoz, korongolás

Körülbelül egy köbméternyi (15 mázsa) agyag fért egy kocsi-ra. Az agyagot otthon kupacba lerakták, kissé meglocsolták. Másnap megforgatták ásóval, megsúlykolták, hogy ne álljon nagy darabokban. Ekkor következett az »agyagmosás«, azaz a felhasználó agyagot hordóba tették (200—300 literes), vizet öntöttek rá, keverőfákkal addig forgatták, míg folyékonyra nem vált. Ekkor »fődszűrőgödör« tetejére két lécre tették a rostát és »cseréppoharakkal« a hordóból belemerték a folyékony agyagot. A rostában falapátokkal kevergették. A sűrű rostán fennakadt minden idegen anyag: kavics, gyökér, fadarab, ami rontaná az agyag minőségét. Mikor tele lett a gödör, az agyag leülepedett, a víz feladta magát és le lehetett engedni. 8—10 napig itt szikkadt a gödörben az agyag, akkor »agyagvágóval« 25x25 cm-es kockákba felválták.

Innen kivették, esetleg kis tömbökbe összegyúrták és nedves helyen tárolták: pincében vagy a műhely sarkában egymás tetejére felrakva, boglya alakban. Hogy nagyon ki ne száradjon nedves ruhával takarták le. Innen vettek el annyi agyagot, ami egy vagy két napi korongoláshoz kellett. Körülbelül 1 méter magasan 60 cm átmérőjűen felrakták egymás tetejére a kis tömböket, a »sulokkal« »összesztokkolták«, s ezután az »agyagszelővel« »faragóval« függőleges irányban agyagforgácsokat faragtak le, és közben a szennyeződésekét kivették. A levágott agyagforgácsokat összegyúrták, kis vízzel meglocsolták, ha nagyon száraz volt akkor inkább vizes tálban forgatták meg, hogy egyenletesen beleszívódjon a víz. Ezután az »agyaggázoló pallón« vagy zsákon mezítláb összegázolták az agyagot. Közben pallóstól felemelték, kétszer is átfordították és újból meggázolták. Körülbelül egy óra, másfél óráig tartott annyi agyag meggázolása, amit két napig korongoltak. Az így meggázolt agyagot elszेतelték, és a »gyúrópadon« meggyúrták, azaz két kézzel átgyúrták, »feneküték«, »főfeneküték« másodszori gyúrára hosszúkás lett, s ebből kiszaggattak ujjukkal akkorát, amekkora egy bizonyos edényhez kellett. Akkor ezt meggyúrták még két-háromszor pogácsa formájukra, így került a korongra.

A korongolás másképpen történt a különböző formájú edényeknél. A fazéknál a következőképpen: feltették az agyagot a korongra, korongolás közben »a szorítóbőrrel« kiszorították a fenekét, úgy, hogy a szárítóbőrrel belül dolgoztak, kezükkel kívül. Az edény falát így 8—10 cm-re húzták fel. Akkor a bőrt letették és korongolás közben »csőbe húzták« az edényt, azaz csak a kéz alakításával cső formában olyan magasra húzták fel, amilyen magasnak akarták a kész edényt. Belül »filccel vagy simító bőrrel« simították el a felszínét és alakították ki az »öblét«. Volt olyan fazekas, aki csak kézzel formálta az edény »öblét«. Nagyobb méretű fazekaknál kívül rovátkolóval korongolás közben alulról fölfelé ferdén barázdálták az edényt. A szájrész a »széle« kialakítása ugyancsak korongolás közben ment végbe vas, fa vagy rézkéssel. A nyakon néha kis vágást esztergáltak körbe, ezt »magyarszél«-nek nevezték. Ha a fazék a fül kivételével megkapta a megfelelő formát, vágódrróttal vágták le kis talpperemet »fenékszöget« hagyva, és lapickával emelték le a polcra száradni. Mikor annyira megszikkadt az edény, hogy forgatni lehetett, tették csak rá az »abrincсот« és a fület. A fül anyagát olyan puhára »sléterez-ték«, hogy vizes kézzel könnyen lehetett húzni, odaragasztották a száj szélére és az edény öblére. Alul ujjukkal erősen odanyomták a fület, hogy ne legyen vastag, mert úgy könnyebben reped.

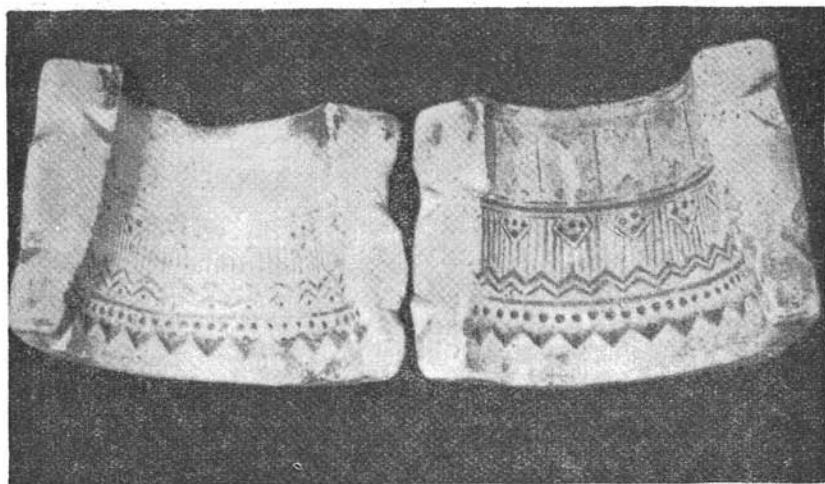


7. ábra. ifj. Bencsik István virágcserepet korongol.

A tejesfazekak korongolása hasonlóképpen történt. A tejesfazekakat id. Bencsik István szerint a múlt század végén még csaknem teljesen hengeres formájúra korongolták, és fül nem került rá. Ezt a formát később az 1920—30-as években már csak a bakócai tejesfazék őrizte meg a Dél-Dunántúlon. A szigetvári vásáron erről a tejesfazékról lehetett megismerni a bakócaikat. Utóbb a tejesfazék öble a hedrehelyieknél az edény alsó harmadában volt, a nyaka hosszan elszűkült, szája kissé kiszélesedett, a fül az oldalról indult.

A kezdő fazekasnak alul vastagra sikerült az edény. Ilyenkor utólag leesztergálta, nehogy a vevőközönség kifogásolja.

A tál, tányér, tepsi csak egy darabból készült. A tál korongolásánál, mikor már lassan kialakult a formája, alul körömmel kis törésvonalat »belső fenékszőget« alakítottak ki. Az idősebb mesterek feljebbre is készítettek körbefutó törésvonalat, »fősrámflit«. A szakirodalomban mindkét törésvonalat sincnek nevezik. A tálak pereme »széle« függőleges karimaszerű lett. A fazekasok szerint ez volt az erősítője a tálnak, azaz a karima tette lehetővé, hogy étetéskor a tálakat élére állítsák, olyan módon történt ez,



8. ábra. Lőrinc Ferenc gipszmintája virágcserepéhez.

hogy az egyforma nagyságúakat egymásba »gattungba« tették. Némelyik tálra fül is került, az ilyen tálat »vájlingnak« nevezték. A tál talppereme »külső fenékszöge« arra szolgált id. Bencsik István szerint, hogy cifrálásnál megakaszthassák benne az ujjukat és ne csússzon ki a tál a kézből. A tepsinek nem készítettek se belső se külső fenékszöveget. A tésztástál pedig a gyári tányérok mintájára laposra készült. A »kálhaszömöt«, kályhafiókot is korongolták, úgy hogy benne volt egy négyszögletes keretben. Kerek tálformájúra korongolták, s mikor elérte a kívánt nagyságot, felhúzták a keretet és szép egyenletesre, egyenesre kialakították a peremét.

A mezei korsó négy részből tevődött össze: először a szája, majd a nyaka, alja készült el, ezeket szikkadásuk után »sléterrel« (folyékony agyag) összeillesztették, s csak aztán jött rá a fül. Mikor a fül is megszikkadt, akkor »csöcsözövel« egy helyen kilyukasztották a fület és az edény oldalát pedig csigavonalasan »korsócifrázóval« bepontozták.

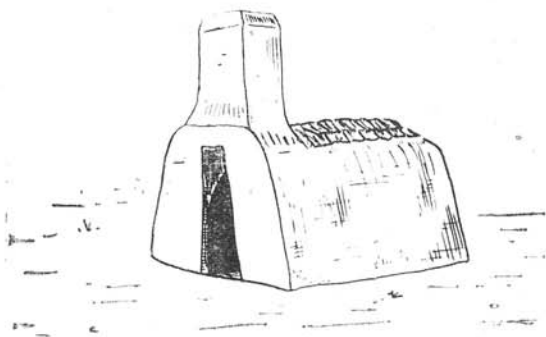
A »csaposkorsónak, mazánna korsónak« a jellegzetes kancsó száját korongolás után nyomták be kézzel, szárítás után is megigazították. A nagyobb méretű kancsó szájára féltető, »plat« is került.

A csirkeitató lyukját korongolás és szikkadás után »közölkasztóval« vágják ki.

A virágcserep is korongolással készült (7. ábra), de Lőrinc hagyatékában virágcserep gipszmintája volt, ő nyilván formába préselt virágcserepet készített (8. ábra).

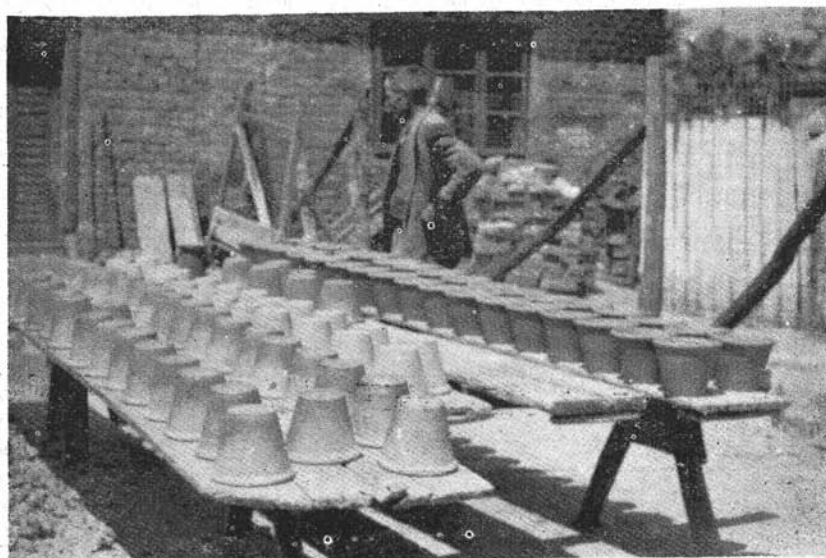
Az oszlopkályhák táblái és a szemeskályhák egyes részei gipszformába préselve készültek. A gipszformákat Ceglédről szerezték be. Az agyag előkészítése ugyanúgy történt, mint a korongoláshoz, csak korongolás helyett ráába tették az agyagot és »citlinggel« simították le.

Néhány tárgyat kézzel kellett formálni: sótartót, szenteltvíztartót, gyermekjátékokat stb.



4. ábra. Kemence.

A munka üteme igen gyors és kimerítő volt. Két óra hosszat tapostak annyi agyagot, amennyi két napra kellett. Négy óra alatt gyúrták fel. A korongolás időtartama különböző volt: egy tál korongolása 8—10 percig, főzőfazéké a nagyságtól függően 4—15 percig, mezei korsó 15 percig, tejesfazéké 6 percig, virágcserepé 2—4 percig tartott. Kosaras István elmondta, hogy ha egy nap csak tejesfazekat korongoltak, 100 darab volt a norma. Figyelembevéve a darabonkénti 6 percnyi korongolási időt, ez 10 óra megállás nélküli korongolást jelentett. A korongolás után szárították az edényeket, vagy a műhelyben a polcon, vagy kint az udvaron árnyékos helyen. A patcai homokos agyagból készült edényeket hosszabb ideig kellett szárítani lassan, mint a szilvásszentmártonit, mert égetéskor különben elpattant volna.



9. ábra. Virágcserepek szárítása Bencsikék jelenlegi szigetvári műhelye előtt.

c) Égetés

A kemence hosszúkás formájú volt és kéménnyel volt ellátva. A kémény védte a széltől a tüzelőteret. (4. ábra.) A kemence részei: a »tüzelőtér«, a »rostély«, amely a tüzelőtér mellett 1 méter távolságban és 120 cm magasságban állt, ezután van a három »tűzvezető« árok a földszinttől 25 cm magasságban, felette samottlap, majd efelett 120x150 cm térségben a »fenék vagy rakodó«, erre rakták az edényt. A rakodót a kemencét lezáró fal határolta a végén és a kémény. A berakodásnál általában a nagyobb edények kerültek alulra, a kisebbek felülre. A berakásnál a sorrend a rostélynál kezdődött, oda egy sor virágcserepét tettek függőlegesen, mellette alul a tálak következtek nagyság szerint egymásba állítva a fenékén és a nagy fazekak. A következő réteg az ebédes poharak, a következő a lábosok, a legfelső rétegek pedig kuglóf-sütők, tányérok, gyerekjátékok és kisebb virágcserepek. Ha csak korsókat akartak égetni, összesen 200 darab fért be, legfeljebb kisebb virágcserepeket tudtak melléjük betenni. Ha vegyesen égeték az edényeket, kb. 5—600 darabot tudtak betenni: tejesfazék

150 db, tányér, tál 120—120, pohár 70—80 db, fazék 50—60 db stb. Három hétbe telt míg kiegészített az edény és egy hónapba míg eladta.

A mázatlan edényt csak egyszer kellett égetni, a mázast pedig kétszer. Az első égetést »hájtolás«-nak nevezték, a másodikat »mázos égetés«-nek. A kemencén egy kis lyukon keresztül kémlelték ki, hogy jól ég-e az edény. Ha jól fűtöttek be, fehéren izzott, »jó hiccelt« az edény.

d) Az edény díszítése, cifrázása, színezése

A hedrehelyi népi kerámia díszítő technikájára és színezésére nézve mázatlan és ólomházas cserépedény.⁴⁴

Mázatlan edény: mezei korsó, tyúkítató, virágcserep — sem belül, sem kívül nincs rajtuk máz. A mázatlan felületet kívül bizonyos felület átalakítással díszítették, pl. a nagyobb fazekak külsejére domborműves rátét került, azaz körbefutó abroncs, mezei korsóra pedig fánkszagatóval szürkáltak díszít csigavonalasan körbe.

A mázas edény legegyszerűbb díszítésmódja a szintelen mázzal való lekenés. Ilyet főként tűzálló edényre: főzőfazékra, lábosra, parasztfazék belsejére tettek, ugyanis a főzőedények a színes mázat könnyebben ledobták, mint a szintelent. Mázzal csak a második égetés előtt kenték be az edényt, először belül, azután kívül. A mázat és a festéket is kanállal öntötték, és közben forgatták az edényt, hogy egyenletesen eloszoljon rajta. Néhány edényt cifrázás nélkül csak színes mázzal festettek be: lekváros, savanyítósfazék, zsirosbödön, virágcserep, azaz a festéket összekeverték a mázzal az edény bekenése előtt (zöld, barna, sárga esetében). Színes mázdísz mázatlan felületen nem ismert a hedrehelyieknél.

Sokkal tetszetősebbek, cifrábbak azok az edények, amelyeket a máz alatt különféle mintákkal láttak el. A mintázást, »cifrázást« leginkább kanállal, »puszlával«, esetleg újjheggyel vagy »börzövel« eszközölték. A cifrázásnak és a máz kombinálásának sokféle variációját ismerték. Mintáztak fehér színű földfestékkel és nem került rá máz (tejesfazék külseje, virágcserepféle), vagy szintelen mázat tettek a földfestékre és így a minta fehér maradt. Különösen zöld és sárga máz esetében alkalmazták azt az eljárást, hogy fehér váraljai festékkel mintázták az edényt, erre került a színes máz, és így a cifrázás az edény alapszínének világosabb árnyalatát (világoszöld, halványsárga) adta. Ezt az eljárást az idősebbek szinte kizárólagosan alkalmazták a díszesebb edényeken. A fiatalabbaknál inkább csak tepsiken és tálakon fordult elő. Fehér

alapszínű edény esetén a felületet fehér váraljai festékekkel öntötték le, és második égetés előtt szintelen máz került rá. Nagy tálak esetében gyakori volt, hogy tiszta fehér volt a belseje, ugyanígy a tejesfazekak belsejénél is. Vörös alapszínű edénynél első égetés előtt vörös agyagos földfestékekkel festették be az edényt, majd a második égetés előtt mázzal. A vörös színű edényt távol tették a tüzelőtértől, mert könnyen megégett. A fehér alapon színesen cifrált (kék, zöld, barna) és mázas edényekre szintelen, vagy színes mázat is kentek. Ez az eljárás újabb és főként tányérokra, kancsókra és parasztpoharakra alkalmazták.

Az idősebb mesterek Turbéki, Rodek, Szukics, de a fiatalabbak közül Lőrinc sem cifrált ecsettel. Lőrinc hagyatékában nem találunk ecsetes díszítésű cserépedényt. Csak Bencsik József kezdte ezt a díszítési módot, ezt folytatta fia, unokája is. Kosaras István, Bencsik József veje saját bevallása szerint Gyöngyösön tanulta az ecsetes díszítési módot. Az ecsetes díszítéssel új motívumok is kerültek az edényekre »tulipános, pillevirágos, rózsás, vadrózsás, lótuszvirágos.«

A régibb cifrálási módok a következők:

1. ujjhegygel pontozás, 2. a »rázott« minta: nedves mázba puszlával pntozás és elfolytatás, 3. »eregetős« minta: kanállal folytatott függőleges csikozás, 4. »csikozásos« minta: fehér zöldfestékes széles csíkba bőrzővel húzott hullámvonalsor (fésűsminta), 5. írókával »puszlával« eszközölt minták: »kígyós«, »csillagos«, »rozmaringos« és ezek kombinációi, 6. »pillés« minta: írókával pontozott s a pontok újjal való összehúzósa.

A máz és a festő anyagok beszerzése különféle módon történt, s a cifrázást hosszas előkészítés előzte meg. A máz anyagát (kovasavas ólom) készen vették, maguk keverték hozzá szükség szerint homokot, homokos anyagot, s színes máz esetén festő fémoxidokat.

Néhány színező anyag előállításánál házimódszerekkel éltek. Sárga színhez elkérték a kovács hulladékvasát, azaz a vas ütésekor lepattogó szilánkokat. A gelencsérnek rendszerint volt egy kovács barátja, esetleg rokona helyben vagy a környéken, akit megkért, hogy gyűjtse össze a hulladékvasát. A hulladékvasat többször meg kellett mosni tiszta vízben, kiégetni és őrlőkövön megörölni, s csak ezután keverték a mázhoz. Ha nem volt elég apró a vaspor és szilánkok maradtak benne, fekete sugarak keletkeztek az edényen égetéskor. Ha halványsárga színt akartak 14 mérték mázhoz keverték 1 mérték vasoxidot, sötétebb sárgánál pedig 12 mérték máz-

hoz keverték 1 mérték vasoxidot. Zöld színhez rézpor kellett. A faluban néhány fillérért összevásárolták a rossz rézbográcsokat, letisztították homokkal, vizes szalmával, kiégették és a levált hamuját megőrölték, majd mozsárban megtörték és ismét megőrölték. Rendszerint kijártak a hulladéktelepre, mert ott is gyakran volt réz. Ha sötétebb zöldet akartak, több rézport tettek a mázba, halványabb zöldhöz 1 mérték rézport keverték 14—15 mérték mázhoz. A rézporos mázzal szemcsés »buborcékos« volt a cifralás, ezért utóbb csak alapszínnek szerették használni, cifralásra pedig a „króni”-zöldet. Ez utóbbit váraljai festékekhez kellett keverni, hogy az agyag ne dobja le (3 kg váraljai festékhez 20 dkg krónizöld). Id. Bencsik István szerint sokkal szebb a rézporos máz, mint a krónizöldes színű. Vörös színt szilvásszentmártoni agyagból készítettek, felhígították, összemarcangolták, szitán átszűrték, nedvesen mázórlőkövön megőrölték, s így kenték fel a nyers cserépre. Alapoztak vagy cifráltak vele, nem keverték össze a mázzal.

Kék színt már vásárolt festékekkel érték el, kobaltkéekkel, »smaltéval«. ⁴⁵ Elég sokba került, úgyhogy inkább csak cifráztak vele, legfeljebb kisebb edényekre került alapszínnek. Kék színhez a smaltét váraljai festékekkel kellett összekeverni, világosabb kék esetén 1/3-, 2/3-ad arányban, sötétebb kék esetén fele-fele arányban. A fekete festéket (barnakő »Breinstein«, mangánoxid ⁴⁴ por alakú grunt) szintén úgy vásárolták. Ezzel sötétebb és világosabb barna színt tudtak előállítani. Sötét meggyszínhez 2 mérték grunt, sötétbarnánál 4 mérték grunt és világosabb barnánál 1 mérték grunt került 30 mérték mázhoz. ⁴⁶

Sárga szín előállításához hozattak átlátszó »weicert«, próbálkoztak a nápolyi sárgával is, de ez nem volt kifizetődő.

A festékanyagokat és a mázat festékkereskedésből szereztek be Kaposvárról, Szigetvárról vagy Budapestről. Id. Bencsik István emlékezete szerint 1 kg máz 38—40 krajcár, azaz: 80 fillér volt, 1 kg rézhamu 4 korona 80 fillér, fél kg smalte 4 korona 80 fillér, 1 kg váraljai festék 40 fillér. A festékek kilogrammjának ára a pengős időszakban 10—11 pengő volt, a váraljai festéké 1 pengő. Egy évben egy fazekas kb. 100—120 kg mázat, 50 kg váraljai festéket, s a többi festékekből egyenkint 4—5 kilogrammot használt el. Bencsikék ennek kétszeresét használták, mivel náluk két fazekas is volt.

A festékek közül a piros könnyen megégett, ezért a tűztértől távolabb tették, hogy ne legyen fekete »barkócás«. Előfordult, hogy nem volt elég finomra őrölve a festékanyag, s akkor a min-

ta a z edényen csomós, »buborcsekos«, »varacskos« lett. A barna festéknek magasabb volt az olvadási foka, ezért a barnamázás edényeket és kályhaszemeket a tüzelőtér közelébe, közvetlenül a rostély mellé tették.

3. A HEDREHELYI GELENCSÉREK ÁRUKÉSZLETE:

A hedrehelyi gelencsérek a kályha mellett túlnyomórészt edényt készítettek⁴⁷ Az edény repertoár a paraszti háztartás szükségleteinek megfelelően ugyanaz lehetett az összes somogyi fazekasnál, hiszen a vas megyei züricvölgyi fazekasok is nagyrészt ugyanezeket az edényeket készítették a somogyi konkurrencia hatására, bár előbb a XIX. század végén csak fazekakat hoztak.⁴⁸



10. ábra. »Túrósűrő fazék«



11. ábra. »Zsírosbödön«

Hedrehelyen az edények formájában, színében, díszítésmódjában van némi egyöntetűség, hiszen a mesterek egymástól tanultak, egyik a másik inasa vagy segéde volt egy ideig. A rendelkezésre álló anyagból az derül ki, hogy Turbéli, Lőrinc, Rodek egy régebbi díszítési szintet képviselnek, míg a Bencsik család és vejük Kosaras István újabbat. Természetesen az edény vastagságában, karcsúbb vagy nehézkesebb voltában, szájkiképzésében megnyilvánulnak a mesterek egyéni jellegzetességei is.

A fazekak, mint legfontosabb edények sokfélék — »csúcsos, köblös« és »totyakos« formájúak voltak, azaz keskeny és széles

fenekűek. Az utóbbi formát a paraszti közönség »segges fazéknak« vagy »sparhet fazéknak« nevezte el. A csúcsosfazék készítésének az volt az alapelve, hogy arányos legyen: a legszélesebb a magasság középpontjánál legyen, a talp és szájtátmérete nagyjából egyforma legyen. A totyakos forma egyre gyakoribbá vált a füstökonyhák megszűnésével. A fazekak közül a legnagyobb méretűek a 20—30 literes »lakodalmi fazekak« voltak, kétfülű, két vagy négy abroncsú, ferde barázdáltságú csak belül és a szájánál mázás edények. Akinek sok zsírja volt, az ilyen nagyméretű fazékban tartotta. A kisebb méretű lakodalmas fazék »szakállas« formájú volt, ugyanis csak egy függőleges, lapos, szájból kiinduló füle volt, ezzel átellenben a másik fül helyén a szájerem csak kis meghosszabbítást szakállat kapott, ennél fogva is tudták emelni. A szakállas fazéokra csak egy abroncs került, és kívülről ez a fazék is mázatlan volt. A kisebb méretű fazekak közül a 10 literest »savanyéttósnak, zsírosbödönnek«, a 8 literest káposztásnak, a 6 literest főzőfazéknak használták. A 6 literesek már kívül-belül, többnyire szintelen mázások voltak, oldaluk nem barázdált. A szintelen mázat dobja le legkevésbé a főzőedény. A többi fazekakat belül sárga, kívül zöld mázasra készítették, szájkiképzésük a fődő alakjának megfelelően dupla karimás volt. 5—6 literes nagyságban készültek a »komapoharak« díszes kivitelben. A megrendelésre készült komapoharakra felirat is került: pl. »Isten hozott komámasszony.« Érdekes válfaja a fazekaknak a tőrőszűrő fazék, amelyet csak a szuloki németek igényeltek. Ennek alul kis csöve volt (10. ábra). A zsírosbödön (11. ábra) öblösebb formájú, öble a magasság alsó harmadában van, dupla karimás szájkiképzésű a fedőnek megfelelően, két füle az oldalán van.

A kisebb fazekak somogyi és általában dél-dunántúli nevükön »paraszt poharak« szintén szűk és széles talpú változatban készültek, paraszti elnevezésük a formát illetően »pohár és segges pohár«. Az »ebédes pohár« fél, háromnegyed, egy, másfél, kettő, két és fél, három literes változatban készült, attól függően használták a különböző nagyságú poharakat, mekkora volt a család, hánynak kellett ebédet vinni a mezőre. A »tejfeles pohár« kettő literestől négy literes nagyságig piacozáskor kellett. A legkisebb méretű fazekakat bögrének nevezték, ezek ugyancsak széles és szűktalpú változatban fordultak elő. Bögréből ittak, vagy fűszerféléket tartottak benne, pl. a (16. ábra) paprikát, ételmaradékot tettek bele. A poharak, bögrék mivel nem főzőedények, s bizonyos reprezentatív célzatuk is van (piacozás, ebédvívés), a legcifrább edények. Fülük a szájból kiinduló kerek függőleges fül. A cifrázásnak

legegyszerűbb módja a fülnél körbefutó fehér földfestékes sima csiksor a színes máz alatt, vagy ujjheggyel húzott pontok, csíkok. Ilyen a (17. ábra) Turbéki István által készített pohár. A poharak belül a szájon és a fül felső részén rendszerint fehér színűek, vagy fehér aláfestés van a színes máz alatt, kívül pedig színes máz fe-



12. ábra. »Lekvárosfazék«



13. ábra. »Pohár« (mázatlan).



14. ábra. »Lekváros pohár«.



15. ábra. »Lekváros pohár«.



16. ábra. »Paprikásbögére«.



17. ábra. »Tejfeles pohár«.



18. ábra. »Boroskorsó«.



19. ábra. »Boroskorsó«.



20. ábra. »Boroskorsó«.



21. ábra. »Vicckorsó, cselkorsó«.

hér vagy kék mintázással. A 14. ábrán egy »rázott mintás« pohár van, ezt úgy készítették, hogy a színes mázba még nedves állapotban pontokat tettek az írókával és elforgatták, hogy elfolyjon. »Eregetős« minta, a kanállal öntött csikos vagy holdas szerepel a 12. és 15. ábrán látható poharakon.

Pohárra alkalmazták még az írókával »puslával« húzott hullámvonalas »kígyós« mintát és az írókával és újjhegygel képzett »pillés« és »csillagos« mintát. Bencsik István leginkább fehér alapon szeretett cifrálni kék színnel. Ő ecsettel és írókával készítette a »tulipános«, »pillevirágos«, »lóherleveles« stb. mintákat. Kosaias István a következő ecsettel rajzolt virágneveket sorolta fel: tulipános, rózsás, lószvirágos, margarétás, lóherleveles, vadrózsás. Saját bevallása szerint ezeket a mintákat Gyöngyösön tanulta az ecsetes díszítési móddal együtt. Kaposvári származású mestere a hedrehelyi idősebb fazekasokhoz hasonlóan még nem tudott ecsettel cifrálni.

A lábosok közül »lábulábost«, azaz a háromlábú lábost csak elvéve készítették megrendelésre, leginkább szőlőpincékbe. Viszont lábatlan lábost földővel sokat készítettek, ezek csak belül vol-

tak színtelen, sárga vagy zöld mázasak. Az újabbakra körülbelül 1920—40 között kívül-belül gruntos, azaz sötétbarna, vagy pedig olajzöld színű mázat tettek.

A tejesfazekakból nagyon sok készült fél literes, egy, másfél, kettő, két és fél és három literes nagyságban. Formaelve az volt készítésének, hogy öble az alsó harmadában legyen, a szájereméig fokozatosan szűküljön a nyaka, a szájánál kissé kiszélesedjen, füle az oldaláról induljon. Belül fehér vagy színtelen mázas volt, kívül máztalan három fehér keresztdíszsel, de előfordult kívül-mázas is, rázott mintás vörös, fehér, vagy zöld és fehér színben.

A korsók közül legtöbbet a tulajdonképpeni korsókból a mázatlan »mezei korsók«, »cserkorsók«-ból készítették, kerek szájjal, szűrő nélkül, derékszőgben hajtott füllel, mely a szájtól indul s a szájnál tányérszerű kiképzést ad. A fülön egy kis szurt lyuk van. A korsó hasa gömbszerű és rajta fánkszagatóval szurkált, csigavonalasan körbefutó díszítés van. (23. ábra.)

A kancsófélek közül a nagyobb méretű a »mazánna-korsó« volt, 4—10 literes nagyságban készült, a leggyakoribb a 6—7 literes volt. A mazánna-korsók erősen öblösek, nyakrészük törésvonal nélküli, szájuk egészen összenyomott és féltetővel »plattal« el látott, a fül az oldalból indul. Többnyire máztatlan és nem volt ferde barázdáltsága ezeknek a korsóknak úgy mint a Züric völgyi fazekasok nagyméretű kancsóinak. A 22. ábrán levő mazánna-kancsó Lőrinc műhelyéből került ki.

A »boroskorsó vagy csaposkorsó« kisebb kancsóforma, arányosabb, kecsesebb formájúra készült mint a mazánna-korsó. Szájuk nincs egészen összenyomva, nincs féltetőjük. Díszítésük és színezésük nagyjából megegyezik a poharakéval, mert vendéglátásnál ezekben hozták be a bort, tehát ezeknek is volt reprezentatív jelentőségük. Különösen torok, komabálok, lakodalmak alkalmával került s r a díszes csaposkorsók elővételére, ha kevés volt belőle, még kölcsön is kértek. Azonos mintadarabok esetén is szembetűnők az egyes mesterek közötti különbségek. Pl. a 18. ábrán látható csaposkorsó Turbéli István műve, formája könnyedebb, karcsúbb, korongolása, máza is egyenletesebb mint tanítványának, Lőrincnek a munkája (19. ábra), amely viszont dízesebb »pillevirágos«. Formájában ugyancsak könnyed, de kissé vastagabb korongolású az előbbieknél Bencsik korsója, de díszítése későbbi szintet mutat, fehér alapon kék, barna, zöld ecsetes és írókás cifrálással »tulipános« mintával. (20. ábra.)

»Ihatatlan vagy vicckorsókat« csak Kosaras István és Bencsik készítettek. Többnyire rendelésre vagy ajándékba csináltak,



22. ábra. »Mazánna korsó«

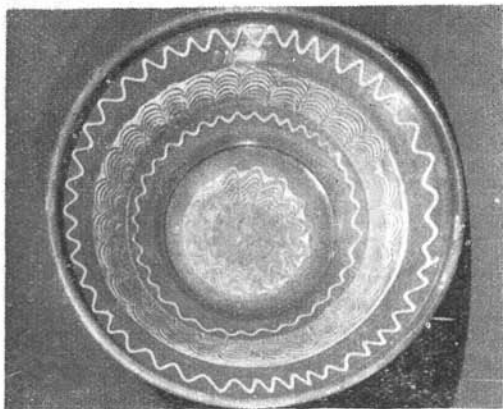


23. ábra. »Mezei korsó«.

pl. névnapra vagy születésnapra. Kosaras István ezt Gyöngyösön tanulta és tőle tanulták meg Bencsikék. Eleinte Bencsikék vörös alapon fehér írókás díszű, kicsit vaskosabb formát alkalmaztak (21. ábra.), utóbb vékonyabb korongolású, fehér alapszínű és színes cifrálású, könnyedebb formát készítenek. Jelenleg Szigetvárról is kikerül Bencsikék műhelyéből vicckorsó, ha akad rendelője. A vicckorsókra felirat is került, pl. »Kis József korsója, ebben van a legjobb bora«.

A »rétestepsik vagy karikóstejsik« lapos, belső és külső fenékszög nélküli tálak, kívül máztalanok, belül zöld vagy sárga színes máz van, fehér földfestékes díszítéssel a színes máz alatt. Ritka darab a 25. ábrán látható. Tulajdonosa Lőrinc Ferenczel készítette, nevét is beleíratta, hogy ha kölcsön adja lakodalomkor, össze ne tévesszék a máséval. Tepsiből négyféle nagyságú készült. A tepsiket a parasztasszonyok sorozatban vették, szegényebb asszonyok is legalább 4—5 darab volt belőle.

Tál 6—8 féle méretben »gattungban« készült. Attól függően mekkora volt a család, a különféle nagyságú tálakat különféle célokra használták. A fazekasok a tálnagyságokat »egyes, kettes, hármas« stb. megjelöléssel illették. Az »egyes« volt a legnagyobb, (12—14 literesig), ezt kalácsdagasztásra, mosogatásra használták.



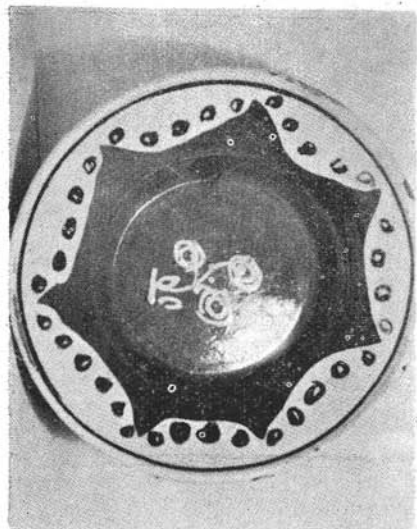
24. ábra.
»Szüreti nagytál«.

A »kettes« tál 10 literes nagyságú volt, ez leginkább gyúrára volt alkalmas, a »hármás« tál 8 literes krumplimosónak; a »négyes« 6 literes, és az »ötös« 4 literes levesesnek, a »hatos« 3 literes kocsonyásnak, a »hetes és nyolcas« meg tányérnak volt leginkább alkalmas. Szegényebb és kisebb családoknál természetesen más volt a beosztás, kevesebb tál volt, vagy lehet, hogy csak egy nagyobb tál volt, s azt mindeneknek használták.

A 24. ábrán látható 5 literes tál »szüreti nagy tál«, ennek oldalán és közepén csikozásos minta van. Kosarasné Bencsik Katalin szerint ilyen mély tálra nehéz volt cifrálni, különösen ezt a mintát. Bencsikék csak lapos tálra mintáztak. Annál inkább is dicséri Lőrinc Ferenc ügyességét a remek díszítésű és kivitelű tál.



25. ábra.
»Rétestepsi«.



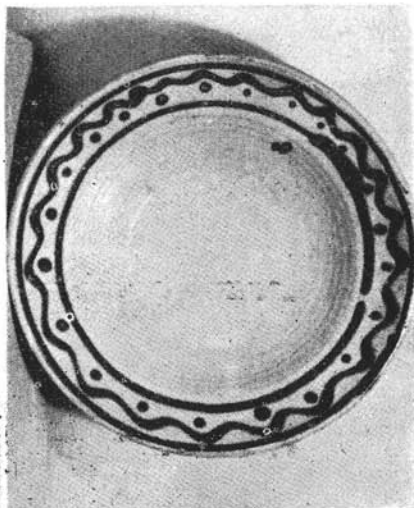
29. ábra. »Süteményes tál«.



26. ábra. »Tányér«.



28. ábra. »Leveses tál«.



27. ábra. »Kocsonyás tál«.



30. ábra.
»Cseréptányér«.



31. ábra.
»Kuglófsütő«.

A 27. ábrán levő kígyósdíszű tál »kocsonyástál«. Látszik, hogy Lőrincnek nem lehetett nagy gyakorlata a fehér alapon készült díszítéssel, inkább csak kísérletezett vele, a kék festék ugyanis szétfutott. A hagyatékában található hasonló eljárású tálakon sem tökéletes a díszítés fehér alapon kék színnel. A 28. ábrán Lőrinc leveses tálja van közepén csillagos, szélén csillagos és kígyós díszszel. A 26. ábrán Lőrinc tányérja látható rozsmaringos, kígyós és csillagos dísszel. A 30. ábra Bencsik tányérja, ecetes díszű, pillevirágos dísszel. Némelyik tálra vízszintes fület is tettek, ekkor »vájling«-nak nevezték.

A »tésztaátal« tányérformájú, laposabb edény volt, csak két méretben készült. Erre a célra használt tálaknál csak ezt a fajta díszítést alkalmazták: közepe a szélére kinyúlóan csillagszerűen kiképzett, vörösesbarna színű, csak a közepén van fehér-rózsás dísz. A széleken fehér holdak vannak, melyeket »gruntozással«, azaz kanállal öntve festettek. s a holdak belső szélén kék pöttyökkel (29. ábra.), a tányér szélén körbe futó kék csík van. A többi községgel ellentétben a csökölyiek ezt használták kocsonyás tálak. A tálak közül egyedül ennek volt felakasztásra szolgáló lyukja Lőrinc anyagából, de formában ez is áll legközelebb a gyári rózsás kemény-cserép tányérokhoz. A tárgyalt időszakban dísztányérnak falra már csak ezeket a gyári tálakat használták, egyedül a németeknél használták a cseréptálakat.

Tésztafedő tálát, illetve szűrőtálát csak kis számban készítettek, inkább csak megrendelésre. A tésztafedő tálak mélyek, alsó és felső sincük, azaz törésvonaluk van belül, kívül a szélükön két vízszintes fül van és két kiöntő nyílás. A szűrőtálát szintelen mázzal szokták belül leönteni. A tál alja lyukacsos.

A fődök közül a kisebbek kúp alakúak és gombszerű végük van (34. ábra), a nagyobbak alul karimával rendelkeznek. Mázatlan és mázas fedő egyaránt előfordul, a mázas fedőkön pöttyözött, folytatott és eregetős mintázás van.

A »kuglósfűtő« »görözdős« formájú, belül szintelen mázas, vagy sárga-mázas fehér aláfestéssel, kívül rendszerint olajzöld (31. ábra). Elég nagy számban készült, mert több darab is kellett minden háztartásban belőle.

A »tarkedlisűtő« valószínűleg Bencsikék és Kosaras István specialitása lehetett. Formája hasonló a gyári tükörtojás-sűtőhöz, csak 9 tányérja is van. Csak szintelen mázzal szokták leönteni.

A »kotyogtató« szintelen mázas, közepén csővel ellátott tál, fontos eszköz volt a bor forrásakor (32. ábra). Amikor forrt a bor, a hordó lyukjába tették, poharat borítottak rá, s a bor habja felfel emelte a poharat és kibugyogott a széngáz. Nem hagyta a bort kiforrni ezáltal.

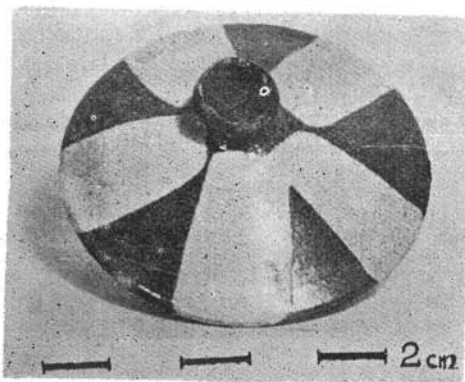
»Virágcserep« korongolt mázatlan és mázas, préselt változatban is készült. A mázatlan virágcserep jobban megfelelt a célnak mint a mázas, mert jobban szellőzött, mégis igényelték a parasztasszonyok a mázasat is, mert ez cifrább volt. A mázasak oldalára két gombfület raktak. Ugyanezt a formát mutatja Lőrinc hagyatékának egyedi darabja a »mozsár« (33. ábra), ilyen nemigen készítettek, mivel a cserepmozsár az esztergált famozsarakkal



32. ábra. »Kolyogtató«.



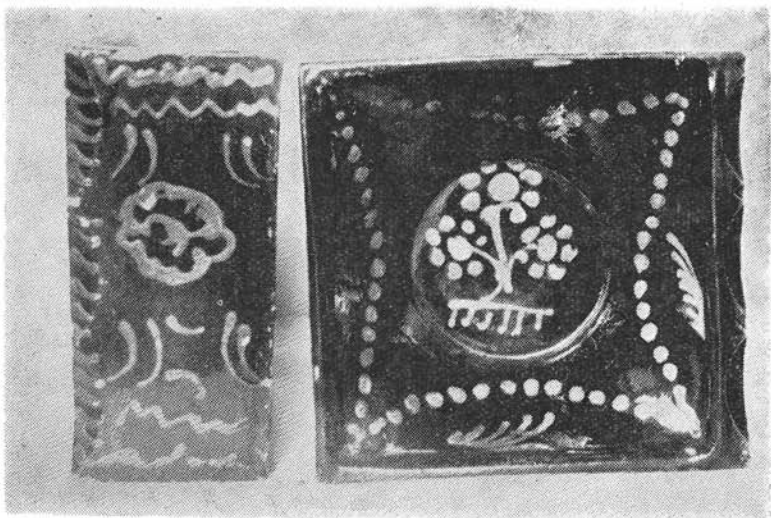
33. ábra. »Mozsár«.



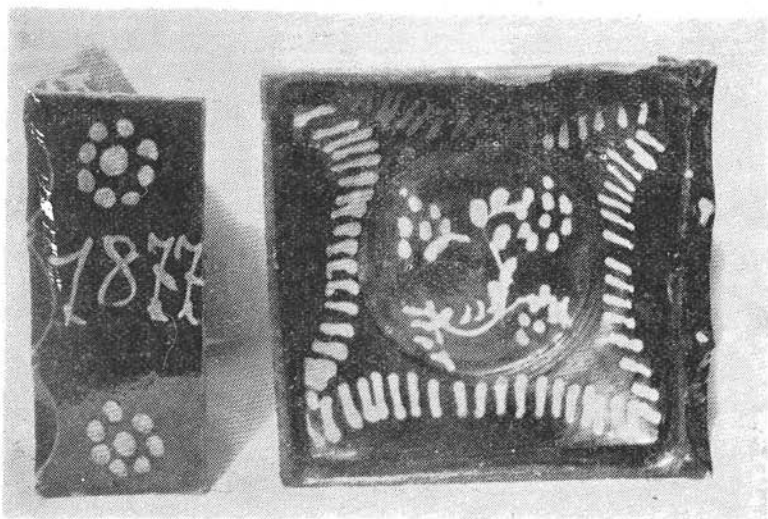
34. ábra. »Fedő«.

nemigen vehette fel tartósságban a versenyt. A mázas virágcserepek zöld színűek voltak kívül, belül mázatlanok. Bencsik István készített fehér színű cserepet kék cifrázással.

A gyermekjátékok az edények kicsinyített másolatai voltak: kiscfazék, kistányér, kuglófsütő, kiskosár, váza, természetesen a lehető legcifrább változatban készítették el. Cserépállatokat is készítettek gyerekeknek.

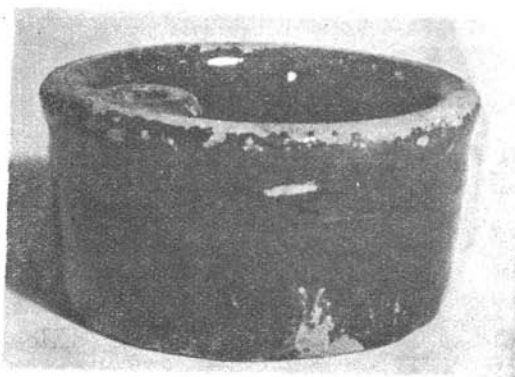


35. ábra. »Kálhaszöm«.





36. ábra.
»Mécses«.



37. ábra.
»Mécses«.

»Csibeitató« mázatlanul készült, legfeljebb csak fehér dísz hullámvonal, vagy csíksor került rá.

»Köpülő« 6 és 3 literes változatban fordult elő, színezése és díszítése megegyezik a fazekakéval, a rákerülő tető ugyancsak cserépből volt, csak a köpülőfa volt fából.

»Mécsest«, »pipicset« az első világháborúig készítettek. Az első világháború alatt is gyakran szükség volt rá. Lőrinc hagyatékából egyszerű hengeres formájú, barna mázas (37. ábra), és egy gyertyatartó formájú kék mázas mécses került elő (36. ábra).

A helyi értelmiség és a környező uraságok rendelésére több-ízben készítettek vázákat is.

Mindezekon kívül sótartó, szenteltvíz-tartó, tintatartó, hamutartó is készült megrendelésre vagy ajándékba. Esetenként a gyári porcelán vagy keménycserép edények másolatát is elkészítették ajándékba pl. csészéket, tányérokat készletszerűen, de nem gyakran, mivel igen vékonyra kellett korongolni és nem is volt kifizetődő.

III. A CSERÉPÁRU ÉRTÉKESÍTÉSE

A hedrehelyi gölöncsérek a helység, s a környék lakosságát látták el kályhával és cserépedénnyel. Eladási körzetük csak Somogy megye egy részére terjedt ki. A szomszédos megyékbe nem mentek át árusítani. Mezőgazdaság szempontjából jóminőségű földek vannak Somogyban, s a fazekasok helyben és a környéken megkapták csereként a létfenntartásukhoz szükséges terményeket, s nem kellett azért más országrészekbe vándorolniuk áruikkal, mint pl. a gömöri vagy züricvölgyi fazekasoknak.

A 19. század vége és a 20. század eleje a különféle kisiparos és paraszti árusok mozgásától színes. Az a folyamat ez a jobbágy felszabadítás után, a szabad paraszti árutermelés fokozott mértékű kialakulásával a nagybirtok és az egyre fejlődő gyáripár árnyékában, melynek során az egyes vidékek jellegzetes termékei és áruai termelőik vagy közvetítők spontán tevékenysége által kicserélődnek. (Kisiparosok, specialisták, földművesek, kofák, kis-kereskedők, házalók stb.) Pl. a hedrehelyi gazdák különféle módon értékesítették terményeiket: országos vásárokon adták el állataikat (Barcs, Szigetvár, Nagyatád, Sárd, Böhönye, Vése, Kaposvár). Hetipiacon adták el gabonájukat Kaposváron vagy Szigetváron, a parasztasszonyok értékesítették ugyancsak hetipiacon (Kaposvár, Kadarkút) a burgonyát, tojást, csirkét, zöldséget, gyümölcsöt, tejfölt



38. ábra. »Díszpohár«.



39. ábra. »Totyafazék«.



40—41. ábra. »Dohánytartó«.

szóttest stb. Felvásárlóknak adták el kukoricájukat, csirkét, tojást, tejcsarnoknak tejet, kocsmárosnak a borukat. Hedrehelyen egy évben négyszer volt vásár, ilyenkor szintén jelentős tere jutott a parasztháztartás termékei értékesítésének. Ugyanakkor más vidékek árusai is jártak Hedrehely környékén, hogy csak néhányat említsünk: üvegestót, sonkolyostót, drótostót, órastót vagy olasz,⁴³ halas-zsidó, gyolcsosok, vásznat áruló erdélyiek, bicskát áruló bosnyákok, üstfoltozó és gyártó kolompárok, teknővályó oláh cigányok stb. Ezek egyrészt vásáron, másrészt házalással adták el áruikat. A kisiparosok inkább csak piacokon és vásáron vettek részt, a fazekasok ezenkívül a faluzást is igénybe vették.

1. Eladási körzetek (42. ábra)

Az eladás nagyjából három körzetben történt. (ez csak a cserépedényekre vonatkozik, a kályhákra nem). A hedrehelyi gelencserek a) eladtak helyben hedrehelyieknek és a szomszédos helységbelieknek, akik házhoz jöttek (Visnye, Kadarkút, Lad, Hencse, Kőkút, Visnyeszéplak, Tapazd, Felsőtapazd).

b) A második körzet kissé távolabbi helységeket jelenti, ahová szekérral mentek. Az út csak egy napig tartott, mivel egy nap csak egy helységbe mentek, csak ha nem fogyott el az áru, akkor mentek eggyel tovább. A következő helységekbe jártak így el: Szabás, Rinyakovácsi, Gige, Nagykorpád, Csököly, Kutas, Mike, Kőkút, Somogyhatvan, Patosfa, Homokszentgyörgy, Szulok, Kálmánca, Istvándi, Darány. A hedrehelyiekkel szemben a Vas megyei fazekasok hetekig utazgattak. A szekerezés úgy történik, hogy vagy hajnalban indultak egy helységbe és este már vissza is jöttek, vagy előző nap mentek el, megszálltak az illető helységben és másnap kezdtek árusítani. Így már előző nap este elment a híre a faluban, hogy gelencsér érkezett.

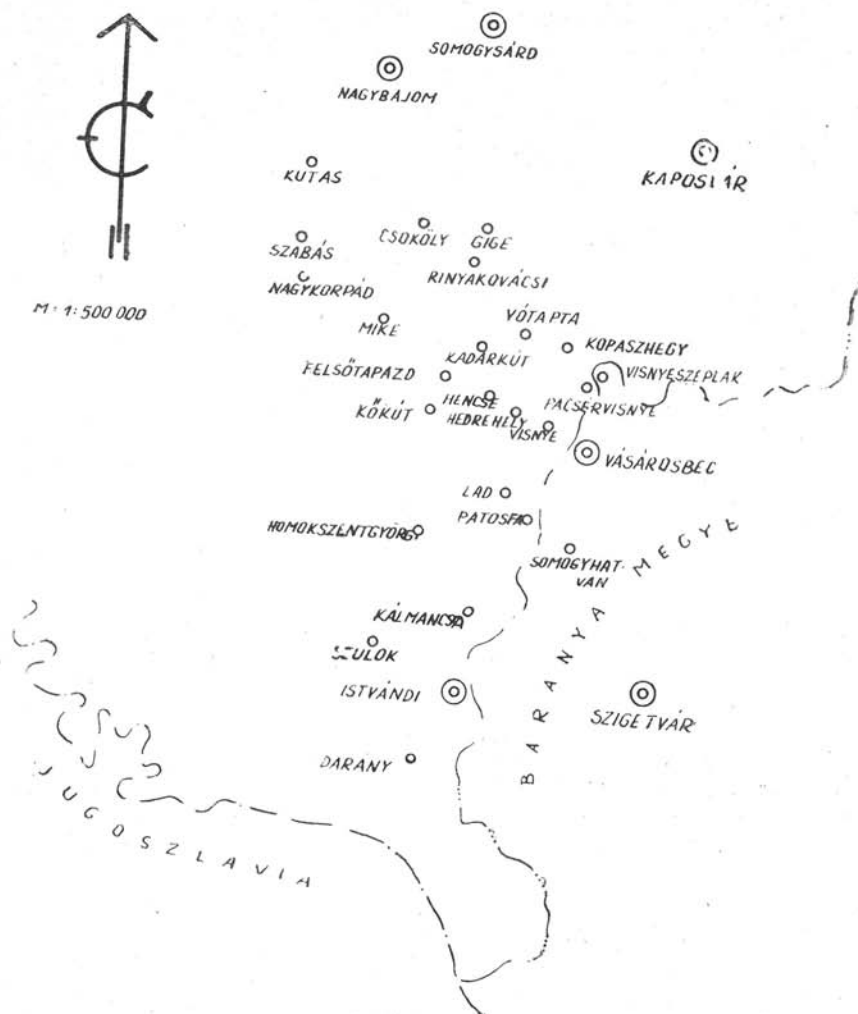
c) Vásárok körzete: egyes helységeknél egybeesik az előző körzettel, ugyanis vásárkor is elmentek azokba a helységekbe, ahol egyébként is árusítottak: Kadarkút, Mike, Szulok, Kálmánca, Darány, Istvándi. Néhány legtávolabb eső helységbe csak vásárkor mentek el: Nagyabajom, Somogysárd, Kaposvár, Vásárosbéc, Szigetvár. Egyben ezek a helységek az árusítási körzet szélső határait is jelentik. Ezekbe a helységekbe is vagy hajnalban kellett utazni, vagy előző este, hogy idejében helyet kapjanak.

2. Az árusítás módja

A cserépedények értékesítésénél legtovább megőrzött archaizmus a terményért való csere. Helyben, azaz Hedrehelyen és falu-



M 1:500 000



○ SZEKEREZÉS, ESETLEG VÁSÁR, PIAÇ

⊙ CSAK VÁSÁR

zásnál ez volt szokásban. Leginkább búzáért, rozszért, kukoricáért és burgonyáért cseréltek. Megálltak a szekérrel az utcasarkon, kijöttek a házakból az asszonyok, kiválasztották a megfelelő edényt, és hazaszaladtak és hozták cserébe a megfelelő terményt. Német nyelvű lakosságnál Mikében, Szulokban burgonyáért cseréltek.⁵⁰ Téli időszakban mentek el a gelencserek beszerezni a család burgonya szükségletét, de ha tavaszra ez kifogyott, akkor tavasszal is elmentek burgonyáért cserélni. Turbéli István Vásárosbécere is eljárt burgonyáért, ott voltak rokonai. Jó burgonyatermő vidéken pl. Kálmáncsán is előfordult, hogy magyar lakossággal is cseréltek edényt burgonyáért, de gyakoribb volt a gabonával való csere. Magyar parasztlakossággal homokos vidéken rozszért cseréltek, másutt búzáért. Uradalmi cselédek kukoricát adtak az edényért (Kopaszhegy, Vóta Márffyvisnye, Pacsérvisnye, Bessenye, Sallérpusztja.)⁵¹ A csere mellett előfordult, hogy faluzásnál pénzért is adtak, különösen tavasszal, mikor kifogyott már a termés, leginkább mezei korsót, mert annak volt tavasszal az idénye.

Az edény ára, ha kívül-belül mázas, a fazekasok nyelvén »duplamázás« volt, búzával kétszer töltve volt, ha »szimplamázás« volt, akkor csak egyszer töltve kelt el. A tálak a duplamázások kategóriájába tartoztak. Rozs vagy kukorica esetében a duplamázás háromszor, a szimplamázás egyszer töltve kelt el. Mezei korsót ritkán vettek gabonáért, nem lehetett a szűk szája miatt gabonával megtölteni, ha mégis gabonáért cserélték, a gelencsér tudta hány literes, és annyi liter gabonát kért érte.

Piacon, vásáron a hedrehelyi lakosok és fazekasok emlékezete szerint pénzért adták áruikat. Bár van adat a vásáron való terménycserére is az első világháború előtti időből. Malonyai: Bakonytól a Tolna megyei Sárközig című kötetében (Magyar népművészet) a 336. lapon van egy fénykép a kaposvári vásárról, ahol egy paraszttasszony éppen gabonát szór egy cseréptálba. Az aláírás ez: »A nép annyi gabonát ad az edényért, amennyi belefér«. A felirat nem egészen pontos, mert éppen a tálaknál kétszer kell megtölteni a tálal, hogy kitegye az edény árát. Az adat mindenesetre jó arra, hogy megmutassa az első világháború előtti árusítás egyik módját a cserépedényekkel kapcsolatban. Az egyik tálban a képen nagyobb szemű termés van mint a búza vagy a rozs, valószínűleg kukorica, esetleg bab. Ezt azonban nem jelöli a felírás.

Az edények pénzbeli ára attól függött, mekkora volt, mennyi máz volt rajta. Kistányér ára a fazekasok emlékezete szerint: 20—30 krajcár volt. A tálak 16 fillértől 1 korona 60 fillérig kerültek az első világháború ideje körül. A vájling 3—4 koronába is:

bele került, ez füllel volt ellátva és kívül-belül mázas volt. A fazekak ára is igen különböző volt, a kisebbeké 16 fillértől 30-ig, a nagy fazekaké 2—3 korona is volt. A tejesfazekak, ha csak belül voltak mázasak 16—32 fillérig kerültek, ha duplamázások voltak, ennek kétszerese kellett. Tepsi 1 korona volt. A számok csak megközelítőlegések, hiszen minden edényből többféle nagyság készült. Az emberi emlékezet is csal. Az árak pontos árának meghatározására nem volt szigorú rendelet.⁵²

3. Az edény szállítás módja

A vasi fazekasok ekhós szekérrel »buritós kocsival« jártak. Erre nagyon sok edény felfért, amelyet több napon, több héten keresztül árultak és bejárták vele a fél Somogyot. A hedrehelyi gölöncsérek hosszú oldalas parasztkocsira rakódtak. Helybeli fuvaros közelebbi távolságra 1 forintért (2 korona), messzebbre 2 forintért (4 korona) vállalta a szállítást. A gölöncsérek nagy művészei voltak az edény csomagolásának, a rossz somogyi utakon nemigen tört el edény, esetleg ha fordulásnál megtekeredett a kocsi.⁵³

Az 1930-as évektől két fazekas szerzett magának saját kocsit, Bencsik István és Lőrinc Ferenc. Lőrinc Ferenc ezidőtájt már inkább a földje terményeiből élt mint fazekasságból, ez is mutatja a kisiparosság hanyatlását. Különösen téli időszakban dolgozott a korongon. Ez időtől kezdve, hogy volt saját kocsijuk, még többet jártak el falvakba árusítani. Bencsikék és Kosaras István különválása után (1931) a Hedrehelytől északra eső községekbe Kosaras István, Hedrehelytől délre eső helységekbe pedig Bencsikék jártak el szekerezni áruikkal.

Turbéki István, kereskedő közvetítésével is adott el. Egy somogyárdi zsidó bérlő évente négy ízben járt át Hedrehelyre vásárra. Hagymát hozott eladásra és visszafelé cserépárut vitt, amelyet a szigetvári vásáron értékesített. Mindig előre megrendelte Turbékínál, hogy legközelebb mit készítsen el.

4. A vásárlóközönség igényei

A gölöncséreknek előre kellett tudniok az év melyik időszakában, milyen edényre van a legnagyobb szükség. Tejesfazék, tejfelespohár tavasszal és ősszel kellett leginkább, mikor több volt a tej és ezt jobban lehetett piacon értékesíteni. Kapáláskor ebédospoharat, nyári mezei munkák idején és főképp aratáskor mezei korszót vettek leginkább a parasztasszonyok. Szilvaéréskor lekvárosfazék, szüret után kotyogó, csapos korszó, ősszel savanyítósa-

zék kellett legjobban. Ősszel tálak, késő ősszel tepsik, tálak, kuglófsütők kellettek leginkább, mert ekkor voltak a lakodalmak. Ugyanekkor vették meg a kocsonyástalakat készülve a téli disznótorokra. Az évnek csaknem minden időszakában kellett a virágcserep, meg a gyerekjáték.

A németek nem a gyári kőcserép-tányérokat vették falra akasztásra, hanem a hedrehelyiek falra akasztható cifra táljait. A szulokiaknak olyan tál kellett leginkább — meséli Bencsik István — amelyiknek sárga volt az alapszíne, barnával volt bepötytyözve és el volt folytatva. A miki és szuloki németek ezenkívül még sok rétestepsit, tejesfazekat, túroszűrő fazekat vettek.

A parasztélet rendjében nemcsak az edényhasználat idényeihez kellett alkalmazkodnia a fazekasoknak. Voltak falvak, ahol a cifrább edény kellett (pl. Csököly), a németek inkább az egyszerűbb edényeket vették, a magyarok a cifrábbakat, de a magyarok között is volt különbség, cselédeknek inkább csak a szimplamázás edényekre tellett, míg a parasztemberek a duplamázás, cifra edényeket is meg tudták venni. Az asszonyok pillanatnyi szeszélye is sokat jelentett. Kosaras István elmondta, hogy egyszer mikor Szabásra ment, a poharak egyikén rózsás, másikán lótuszvirágos dísz volt. De minden asszonynak lótuszvirágos kellett volna, mert olyat még nem láttak. Legközelebb csak ilyen díszűt hozott, és mind el is kelt.

A gyerekjátékokat minél cifrábbra kellett készíteni. Jellemző Tóth Ferenc volt nagygazda adata a gyermek esztétikai érzékének sajátságára: »Kicsi gyermek voltam, volt egy sárgamázás paraszt-tányérom, fehér és zöld pettyek voltak benne. Mint gyerekek az kellett nekem, mert az olyan különleges cifra volt«.

A vásárolt edények számát a vagyoni helyzet határozta meg. Cselédek, napszámosok örültek, ha egy-egy darabot vettek meg valamelyik edényből, középparasztok egész sorozatot vettek, pl. Csökölyben 20—30 tepsit is megvett egy asszony. Jellemző a középparasztok mentalitására, hogy annyi edényt vettek meg, hogy ritka alkalmakkor (lakodalom, komabál, disznótör, halotttör, szüret stb.) annyi edény legyen, hogy ne kelljen kölcsönkérni. Edényeik azért nem maradtak kihasználatlanok, mert a szegényebbek kölcsönkérték. Kölcsönadni pedig kötelességük volt, ezt megkövetelte a falu belső iratlan törvénye. A kölcsönadásért nem kérhettek viszonzást, legfeljebb a kölcsönkérő nem adta vissza üresen az edényt.

5. A cserépedény kezelése

A cserépedények használatára már közvetve több ízben utalunk. Az edények közül csak néhánynak volt díszítő szerepe, így a falra akasztható tányérok, az edények nagyobb része nem volt állandóan használatban: mezei korsó, csaposkorsó, rétestepsi, kocsonyástál, süteményestál, kuglófsütő és a nagyobb fazekak, így ezeket a padlásra tették fel, hogy ne törjenek. A főzőedények, tejesfazekak és a kisebb tálak lent voltak a konyhában, mivel ezeket állandóan használták. A konyhában polcon »stelázsín« voltak a poharak, bögrék, kisebb tálak; a tejesfazekakat, mikor nem volt bennük tej, kiakasztgatták a kerítésre, vagy köcsögtartó rúdra. A nyílt kéményes konyháknál a kémény előtti falon volt egy polc, erre tették nagyság szerint felborogatva a főzőfazekakat és lábosokat. Az edények mosására leginkább csak a tiszta víz szolgált, a kormot pedig homokkal és szalmával dörgölték le.

A fennálló edények (poharak, fazekak, tejesfazekak stb.) használatának hármas periódusa alakult ki. Megvétel után az új edények felkerültek a padlásra, s ott használatba vétel előtt különféle magokat tartottak bennük. Miután használatba vették és lekerült a konyhába, ez a tároló szerepe ideiglenesen megszűnt. Mikor kicsorbult az edény, vagy felváltották a gyári edények, felkerült ismét a padlásra és ugyancsak különféle növényi magokat tároltak benne.

Ma leginkább a tejesfazekakat, kocsonyástálakat és rétestepsiket, valamint a virágcserepeket használják a cserépedények közül. Néhány idősebb ember még cseréptáliból eszik és néhány idősebb asszony hajtogatja, hogy olyan jó töltöttkáposztát nem tud most készíteni, mint annak idején cserépfazékban.

6. A cserépkályha értékesítése

A hedrehelyi gölöncsérek kályhakészítéssel is foglalkoztak. Kályhát leginkább a helyieknek és a környékbelieknek készítettek. A leghíresebb kályhás Turbéki István volt, ő hozzá még Szennából is eljöttek kályhát rendelni.

A falusi lakosság az első világháborúig a »szömöskálhát« igényelte. A környékbeli uradalmak már a 19. század végén is tábláskályhát, oszlopkályhát rendeltek. A hedrehelyiek véleménye szerint Turbéki még nem készített oszlopkályhákat és Lőrinc is csak Nagyatádon tanulta el ennek a készítését.

A szemeskályhához kisebbekhez 76, nagyobbakhoz 112 szem kellett. A szegényebbek mázatlan kályhát, a módosabbak mázast rendeltek. A mázatlan kocka darabja 6 krajcár, a mázasé 10 krajcár volt. A mázascserépek meggyesínűek voltak, ilyen található még ma is Kis Józsefénél, zöldmázás fehér cifrázású kályhák is készültek, ilyen már nem található Hedrehelyen, de bekerült a Rippl-Rónai Múzeumba két kályhaszem Hedrehelyről, egyiken 1877-es évszám van. (35. ábra)

Lőrincnek és Bencsiknek sok rendelése volt az uradalmaktól. Azonban nem szerettek az uradalmaknak dolgozni, mert rendszerint lecsiptek a bérből. A hencsei uraság azonban jó vevőnek bizonyult, még Bécsbe is küldött ajándékba sógorának cserépedényeket.

Oszlopkályha ma több helyen előfordul Hedrehelyen és környékén, ezeket rendszerint középparasztok csináltatták.

IV. A HEDREHELYI GÖLÖNCSÉREK VERSENYTÁRSAI

A hedrehelyi gölöncsérek eladási körzetében, sőt Hedrehelyen is a mesterek egymás közötti versenyébe bekapcsolódtak más vidékek fazekasai is. A fő versenytársak a Vas megyei, Zürich völgyi fazekasok voltak. Kisebb mértékű konkurrenciát jelentettek a mohácsi korszokok. A mohácsiak fekete korszót, kancsót, mozsarat hoztak, a vasiak egyrészt fekete edényt, másrészt tűzálló főzőfazekakat. A hedrehelyiek vásárló körzete abba a sávba esik, ahol találkozik és végetér a mohácsiak és zürich-völgyiek eladási körzete.

Hedrehelyen a vásárlóközönség az edények tartóssága és szépsége szerint osztályozta a fazekasokat, ki ettől, ki attól vett szívesebben. (csöndör) Horvát József volt nagygazda így nyilatkozott: »Anyám szerint Rodek készítette a legjobb edényt, a Bencsiké túl vastag, a Turbéké túl vékony volt és könnyen elpattant, a Rodeké volt a legjobb.« Mások a Turbékéit tartották legjobbnak, ismét mások a Bencsikét. A legfőbb indok a sógorság, komaság volt és az, hogy ki, kihez lakott a legközelebb.

A zürich-völgyieket, vagy ahogy magukat nevezték »főső országiakat« mivel a századfordulón inkább csak fazekat hoztak és később is ez tette ki készletük nagyobb részét, Somogyban fazekasoknak nevezték. A hedrehelyieket gölöncséreknak hívták. Már a 19. század elejéről említett anyakönyvek is ezt a kifejezést hasz-

nálják a foglalkozás megjelölésének. Bencsik Katalin, Kosaras Istvánné szerint »a gölöncsér szó nem jól volt mondva, inkább edényeseket kellett volna mondani«.

A különbségtétel elég nehéz a két vidék fazekasai között. A helyi lakosság nem is nagyon válogatott, mindegyiktől vett.

A legszembeütőbb különbség az, hogy a magyarszombatfai edények vékonyabbak, a hedrehelyieké vastagabbak. Nem ennyire észrevehető az a különbség, hogy a hedrehelyiek fazeka arányosabb, karcsúbb, a talp és szájátmérő között 1—2 cm csak a differencia, míg a vasiaké öblösebb, talpátmérője jóval nagyobb mint a szájátmérő. Id. Bencsik István szerint a vasiak fazekainak nem volt olyan szép hangja, mint a hedrehelyiek fazekának. A mazánna korsó külső felét a magyarszombatfaiak rovátkolták, a hedrehelyiek nem. A rétestepsit a vasiak magasabbra készítették mint a hedrehelyiek, mert így több gabona fért bele a cserjénél. A vásárlóközönség viszont jobban szerette a hedrehelyiek lapos tep-sijét, mert abban nem borult fel a rétes és nyilván olcsóbb is volt.

A hedrehelyiek a cifralásra nagyobb gondot fordítottak, náluk inkább a füzéres dísz ment poharak oldalán is, míg a vasiak megelégedtek egy-egy ponttal, apróbb foltszerű díszekkel. A vasiak fehér alapszínű mázas edényt egyáltalán nem készítettek, illetve nem hoztak Somogyba. Fokozatosan rátértek a hedrehelyiek egész repertoárjának készítésére az első világháború körüli időtől kezdve, mivel fazekakban már nem volt meg az a kereslet, mint amikor még minden házban füstökonyha volt.

Fekete edényt Mohácsról is és a Züric völgyből is hoztak az árusok: mezei korsót, szájkorsót, virágcserpeket, mozsarat. Ezek füstös szaguk miatt kissé háttérbe szorultak a többi fazekasáruval szemben. Az 1920—30-as években azonban kedvezett nekik az a közhiedelem, mit valószínűleg a fekete edényesek terjesztettek el, hogy a fekete edények egészségesebbek, mint a többi cserépedény. A mohácsiak cséplés után jöttek, a nagy edényeket egyszer töltve cserélték, a kisedényeket kétszer töltve cserélték búzával. A »bugyogós« korsóba nem lehetett gabonát önteni, ezért ezt egy azzal azonos úrtartalmú kosárral helyettesítették, azt kellett búzával megtölteni.

Durva szemcsés, mázatlan korsókat »vászonsorsókat« hoztak Zala megyéből Szentmihályfáról árusok. Ilyet eetnek a tárolására használták, még ma is sok helyen található a padláson. Szemcsés voltukat a belekevert homoktól kapták⁵⁴ Az előbb említett fazekasoknál primitívebb módon történt az edény korongolása, itt kézi keronggal.

JEGYZETEK

1. Ifj. Kós Károly: A züricvölgyi gerencsérség. Dunántúli Szemle XI. 118—131, és 208—218.
2. Czug Dezső: Magyarszombatfa és környéke fazekassága. Népünk hagyományairól Bp. 1955. 45—54. p. u. ö. Faluzó és vásározó fazekások Magyarszombatfán és környékén Néprajzi Közlemények 1959. 1—2 sz. 136—146.
2. Németh József: A sümegi népi fazekasság. Néprajzi Közlemények 1960. 1.sz. 186—235.
3. Szepes (Schleicher) Lajos: A mohácsi agyagipar. Népr. Közl. 1959 4. sz. 43—73. p.
4. Beczkóyné Révész Ágnes: A mórági és gyüdi fazekasság. Néprajzi Értesítő 1938. 159—169. p.
5. Megjegyzendő, hogy alföldi területeken inkább a tálasság, korsóság alakult ki, mivel itt nem található tűzálló agyag (Mezőtúr, Hódmezővásárhely, Tiszafüred, Mezőcsát, Nádudvar stb.) hegyvidéki területeken található tűzálló agyag a kályhásságnak és fazekasságnak kedvez, ezért e hegyvidékeken a főzőfazék adja a fő profil. lásd: Kresz Mária: Fazekas, korsós, tálás c. cikkét Ethnográfia 1960 297—379. p.
6. KÁL IX. Testületek iratai (céhek és ipartestületek.)
Valentényi Gáspár: Somogy megyei céhek Szekszárd 1909. 144 p.
Kresz Mária i. m. 297—379. p.
7. Valentényi i. m. 36. és 30. p.
8. Valentényi i. m. 44. p.
9. Conscriptio animarum Administra terrae Ladiensis ao. 1757 in filiali Hedrehely (Cons. an. D. Següsd 1757 pas. 377 et 378 VPLT).
10. Conscriptio catholicarum par Ladicutis (in Hedrahely filiali) 1770. 318—321. p. Cons. an D. Següsd 1771.
11. Németladi plébánia keresztelési, házassági és halálozási anyakönyvei 1747—1816-ig.
12. Kadarkúti plébánia anyakönyvei 1817-től I. kötet 83. p.
13. Kadarkúti pléb. a. k. I. k. 83. p.
14. Kadarkúti pléb. a. k. I. k. 23. p.
15. Kadarkúti pléb. a. k. I. k. 85. p.
16. Kadarkúti pléb. a. k. I. k. 86. p.
17. Kadarkúti pléb. a. k. I. k. 34. p.
18. Kadarkúti pléb. a. k. I. k. 91. p.
19. Kadarkúti pléb. a. k. I. k. 95. p.
20. Kadarkúti pléb. a. k. I. k. 59. p.
21. Kadarkúti pléb. a. k. I. k. 98. p.
22. Kadarkúti pléb. a. k. I. k. 93. p.
23. Kadarkúti kat. pléb. a. k. I. k. 61. p.
24. Kadarkúti pléb. a. k. II. k. 94. p.
25. Kadarkúti pléb. a. k. III. k. 110. p.

26. Kadarkúti pléb. a. k. III. k. 145. p.
27. Hófer Tamás gyűjtése Ethnológiai Adattár Bp. 5886. 29. p.
28. Vincze Lajos 79 éves volt középparaszt közlése, ő Turbéli keresztfia volt. Sajtógyűjtés 1965. dec.
29. Iskolai anyakönyvek Hedrehely II. kötet 118. 125 és 137. p. mint ismétlő iskolások vannak említve, gyámjuknak Turbéli István van feltüntetve.
30. Kadarkúti kat. pléb. anyakönyvei VIII, k, 27. p.
31. Kadarkúti kat. pléb. a. k. IV. k. 14. p.
32. Hedrehelyi ref. egyház anyakönyvei II. k. okt. 15-i bejegyzés. és III. k. 1937. jan. 26-i bejegyzés.
33. Hedrehelyi iskolai anyakönyvek II. k. 186. p.
34. Kosaras István és felesége Bencsik Katalin, id. Bencsik István közlései (saját gyűjtés 1965. okt. dec. és 1966. márc.) valamint Dinyenyési János: Egy hedrehelyi fazekascsalád élete 1962. kézirat.
35. A többi gelencsére vonatkozó szóbeli közléseket: saját gyűjtés 1965. dec. (Rippl-Rónai Múzeum Adattára 969. tétel) id. Márton István, özv. Rózsin Ferencné, Vincze Lajos, csöndör Horváth Ferenc volt nagygazdák, Bencsik István és Kosaras Istvánné fazekasok adták.
36. Kis István 66 éves volt szegényparaszt közlése. Saját gyűjtés. 1965. R. Adattár 969.
37. A mesterség szűkebben vett szakmai problémáira felvilágosítást adtak id. Bencsik István, if. Bencsik István, Kosaras István és felesége Bencsik Katalin, akiknek ezúton mondok köszönetet.
38. V. ö. Kiss Lajos: A hódmezővásárhelyi tálasság Néprajzi Értesítő 1914. I. közzemény 249. és 250. p.
39. V. ö. Czug Dezső megállapításával (Fazekasműhelyektől a Magyarszombatfai kerámiagyárig Vasi Szemle 1959. II. k. 20. p.) a »csótár«-nak nevezett agyagszelőről mondja, hogy az régibb, mint a kaszából vagy sarlóból való.
40. Hófer Tamás kiírása EA 42. l. a KÁL-ból Urbéri földosztályozás 1840 jún. 23-áról.
41. Hedrehely monográfiája 1954. Rippl-Rónai Múzeum Adattára 102. 14. p. (összeállította Márton István és Márton Istvánné.)
42. v. ö. Hedrehely monográfiája 5. p.
43. v. ö. Czug i. m. II. k. 17—18. p. (Fazekasműhelyektől a Magyarszombatfai kerámiagyárig. Vasi Szemle).
44. Kresz Mária—Igaz Mária: A népi cserépedények szakterminológiája Néprajzi Értesítő 1965. 125. p. Wartha Vince: Az agyagipar technológiája c. könyvében 168. lapon lágycserépnek nevezi a népi cserépedényeket szemben a gyári keménycseréppel.
45. Az arányokat Kosaras István és id. Bencsik István adták meg.
46. A smalte, grunt, sléter. Braunstein (breinstein) kifejezések ismeretek egész Magyarország területén a fazekasok körében.
- 47—48. Sági János felvételén a kaposvári piacról és Illés Ferenc kaposvári fazekas műhelyéről a következő edényeket látni: tálak, tá-

nyérok abroncsos fazekak, egyéb fazekak, talpas és szűktalpú bögrék, kuglófsütő, lábosok, tejesfazekak, kancsók, virágcserepek, köpülő. Rippl-Rónai Múzeum Fotótára: 2423, 2420, sz. fotói és 189, 186. sz. fotók.

Ugyanezeket sorolja fel Czug i. m. 17—20 lapig.

49. Az említetteken kívül paprika és hagyma árusok Géderlacról és Aszódról. Saját gyűjtés 1966. jan. Gelencsér Sándor: Házaló árusok a Kaposmentén. 1960. Kézirat. Adattár 297. és 299. tétel. Matter János: Trencsén megyei drótosaink. Csurgói Gimnázium Evkönyve 1898—99. 1—65. p.
50. Czug Dezső i. m. nem említi a bungonyával való cserét (Fazekas-műhelyektől a Magyarszombatfai Kerámiagyárig. 15—16.
51. Czug. i. m. a kukoricával való cserét a Dráva mentére teszi, ide nemigen jutottak le a hedrehelyi fazekasok (Drávafok, Berzence).
52. Rendeleték tára 1881—1930. Ármeghatározást a minisztériumi rendeletekben csak a vám alá és fényűzési adó alá eső árunak adtak.
53. Hedrehely monográfiája. Adattár 102. sz. »... Régen fatengelyes kocsikkal jártak... sokszor nagy távolságra, több napi járóföldre kellett elvinniök a terményeket... az út nagy része földút« továbbá leírja, hogy a Hencsét Hedrehellyel, a Saroltapusztát Hedrehellyel, Visnyét Hedrehellyel összekötő utak földutak voltak »... Őszi esőzések után járhatatlanná lett az agyagos út«.
54. Kresz Mária szíves útbaigazítása.

DIE TÖPFER DER GEMEINDE HEDREHELY

(Aus der Geschichte der Töpferzentren im Komitat Somogy)

Bisher erschien noch keine schriftliche Bearbeitung über die Töpfer des Komitats Somogy. Die Bewohner des Komitats versahen nicht nur die insässigen Töpfer mit Geschirren, sondern auch die in den Nachbar-Komitatn existierende Töpferzentren. (So im Tale Züric, aus der Umgebung der Gemeinde Sümeg, die Töpfermeister von Siklós, Mohács, Szakcs, Gyulaj usw.) Im Komitat Somogy waren die wichtigsten Töpferzentren Kaposvár, Nagyatád und Szigetvár, aber ausser ihnen bildeten sich auch andere kleinere Zentren der Töpferwaren — und Ofenherstellung. Ein solches kleineres Zentrum war auch die Gemeinde Hedrehely vom Anfang des XIX. Jahrhunderts an bis zum Ende der 1930-er Jahre. Unser Artikel behandelt die letzten 50—60 Jahre der Blütezeit der in Hedrehely tätigen Töpfer, als 5 bedeutende Meister in unserer Gemeinde arbeiteten. Sie befassten sich mit der Herstellung von Ofen und irdenen Geschirren, die lokale Benennung letzterer war »Bauerngeschirr«. Die Bezeichnung »Bauern« bedeutete der völkischen Denkkungsart gemäss »einfach«. Die Produkte der einfachen Töpfermeister erhielten dieses Atribut offenbar den in Fabriken hergestellten harten Ton — und Porzellangeschirren gegenüber.

Den Töpferton bezogen sie meistens aus der benachbarten Körmendpuszta, später wurde dieses Gebiet im Jahre 1920 aufgeteilt, dies zwang die Töpfer den Ton aus der weitergelegenen Gemeinden Fatca und Szilvásszentmárton zu beziehen. Der aus Patca gebrachte Ton ist zum Herstellen von Ofen und feuerfester Geschirre besonders geeignet.

Ihre Werkzeuggerätschaft bot keine so grosse Auswahl, wie die der spezialisierten TongeschirrhHersteller, wie Krüge-, Schüsselhersteller. Sie besaßen keine Drehbankmesser in verschiedener Grösse und Form, und statt Masstäben begnügten sie sich mit dem Augenmass. Sie benutzten längliche, mit Rauchfang versehene, geschlossene Brennöfen.

In der Verzierungsart sonderte sich eine ältere und eine jüngere Linie ab:

1. Die älteren Meister, Stephan Turbéki, Georg Rodek, Jakob Szukics, Franz Lőrinc kannten die Verzierung mit Pinsel nicht, und sie gebrauchten zum Malen der Grundfarbe der Geschirre meistens aus grünem Kupferoxid und gelbem Eisenoxid auch häuslich herstellbare Material zum Färben, so wie auch ein rötliches Färbungsmaterial aus Ton. In geringerem Mass benutzten sie und auch eher zum Verzieren das »Grunt« genannte Manganoxid und das blaue Farbe gebende Smalte. Sie vertfertigten selten Geschirre mit weisser Grundfarbe, eher malten sie das Innere der Geschirre so aus mit keiner Verzierung. Dagegen wurde die unter der färbigen Glasur angewendete weisse, erdfarbige Váraljaer Verzierung, das heisst »engobische« Anwendung wurde hingegen oft benützt. Zum Färben der Ofenkacheln benutzte man das aus Kupferoxid und Manganoxid bestehende Färbungsmaterial.

2. Die jüngeren Meister, Josef Bencsik und Stefan Kosaras begannen das Verzieren mittels Pinsel. Letzterer lernte es in Gyöngyös. Auf weissem Grunde vertfertigten sie mit farbigem Pinselverfahren die

Rahmtöpflein, Weinkrüge, Schulzeschüsseln, Gebäckschüsseln, selbst auch verzierte Blumentöpfe. Auch Franz Lórinč machte Versuche mit blauer Verzierung auf weissem Grunde, aber bei ihm zerfloss die blaue Farbe.

Öfen verfertigten sie meistens nur den Ortsangesessenen und den Bewohnern der nächsten Umgebung. Die Produkte wurden den Bewohnern aus den Nachbargemeinden verkauft, oder gegen Naturalien vertauscht. In ferner liegende Gemeinden beförderten sie ihre Waren mit Fuhrwenken und vertauschten sie auch gegen Naturalien. Auf Märkten verkauften sie gegen Bargeld. Zum Befördern, mussten sie Fuhrleute aufnehmen. Ihre Haupterzeugnisse waren Tongeschirre, Pfannen, Butterfässer, Häflein, Wasser- und Weinkrüge, Topfdeckel, Pfannen, Nachtlämpchen und Kinderspiele.

Heute betreiben bloss der ältere und jüngere Stefan Bencsik dieses Gewerbe in Szigetvár.

ÁBRÁK JEGYZEKE

(A rajzokat Berzy Péter, a fotókat Király Béla és Knézy Judit készítette)

1. Fazekasszerszámok, melyeket a mester maga készít el.
2. Fazekasszerszámok, amelyeket a mester mással készített.
3. »Pusla«, íróka 65.389.1 leltári szám (továbbiakban lt. sz.)
4. Kemence Bencsikék hedrehelyi műhelyéből (fotóról készült rajz).
5. A hedrehelyi dűlők.
6. Bencsikék cégére Szigetváron.
7. Ifj. Bencsik István virágcserepet korongol.
8. Lőrinc Ferenc virágcserep gipszmintája 65.394.1 lt. sz.
9. Virágcserepek szárítása Bencsikék szigetvári műhelye előtt.
10. »Túroszűrő fazék« 65.360.1 lt. sz. (Lőrinc)
11. »Zsírosbödön« 65.361.1 lt. sz. (Lőrinc)
12. »Lekváros fazék« eregetős mintával 65.378.1-es lt. sz. (Lőrinc)
13. »Pohár« 65.356.1 lt. sz. félkész, mert mincnc máz rajta, csak cifrázás.
14. »Lekváros pohár« rázott mintával 65.355.1 lt. sz. (Lőrinc)
15. »Lekváros pohár« eregetős mintával 65.357.1 lt. sz. (Lőrinc)
16. »Paprikás bögre« eregetős mintával 65.511.1 lt. sz. (Rodek)
17. »Tejfeles pohár« ujjal nyomott mintával. Fotótár 4242. (Turbéki)
18. »Boroskorsó« kancsó. Fotótár 4241. (Turbéki)
19. »Boroskorsó« kancsó pillés mintával 65.354.1 lt. sz. (Lőrinc)
20. »Boroskorsó« kancsó tulipános dísszel 63.640.1 (Bencsik)
21. »Vicc Korsó« 65.515.1 lt. sz. (Bencsik)
22. »Mazánna korsó« kancsó 65.359.1 lt. sz. (Lőrinc)
23. »Mezei korsó« 65.353.1 lt. sz. (Lőrinc)
24. »Szüreti nagytál« csíkozásos mintával 65.363.1 lt. sz. (Lőrinc)
25. »Rétestepsi« csíkozásos mintával 65.518.1 (Lőrinc)
26. »Tányér« rozmaringos csillagos mintával 65.368.1 (Lőrinc)
27. »Kocsonyás tál« peremén kígyós dísszel 65.372.1 lt. sz. (Lőrinc)
28. »Leveses tál« csillagos és kígyós dísszel 65.366.1 lt. sz. (Lőrinc)
29. »Süteményes tál«, tányér rózsás és grontos dísszel 65.374.1 lt. sz. (Lőrinc)
30. »Tányér«, kistál pillés dísszel 63.646.1 lt. sz. (Bencsik)
31. »Kuglófsütő« 65.388.1 lt. sz. (Lőrinc)
32. »Kotyogtató« 65.516.1 lt. sz. (Bencsik)
33. »Mozsár« 65.379.1 lt. sz. (Lőrinc)
34. »Fedő«, gombfedő eregetős mintával 65.383.1 lt. sz. (Lőrinc)
35. »Kálhaszöm«, kályhafiók.
- 26—37. Talpas »méces« 65.377.1 és »méces« 65.376.1 lt. sz. (Lőrinc)
38. »Díszpohár«. Fotótár: 4400 sz.
39. »Totyafazék«. Fotótár: 4404 sz. (Turbéki)
- 40—41. »Dohánytartó«. Fotótár: 4397 és 4399 sz. (Turbéki)
42. A hedrehelyi gelencserek eladási körzete.

Felelős kiadó: Takáts Gyula

66. 10., 4465 Somogy megyei Nyomdaipari Vállalat, Kaposvár
Készült 600 példányban

