



Kü:



SZEMPONTOK A SOMOGYI NÉPRAJZTAN FIZIKAI KÉRDÉSEIHEZ

Kresz Mária 1960-ban megjelent Fazekas, korsós, tálás<sup>1</sup> című összefoglaló kísérletében nagyszerű eligazítást adott az edényt készítő agyagiparosok főbb centrumainak elhelyezkedéséről, a mesterek elnevezése és a gyártott termékfélések összefüggéseiről stb.

Egyik alapvető kiinduló pontja, hogy az alföldi részeken nem található jó tűzálló agyag, az Alföldet körülvevő hegykaréjban viszont igen. A hegyvidéki részeken, így a fazekasok fő készítményei a tűzálló főző- és sütőedények, míg az Alföldön inkább a tálak, korsók és egyéb asztali és konyhaedények.

Somogy megyéről azt írja, hogy nagyobb fazekasközpontjai nincsenek, a terület nagyobb részét a Magyarszombatfa környéki u.n. "fősdországi"/Vas m./ mesterek látják el fazekakkal<sup>2</sup>, részben fekete korsókkal. Kisebb területet /ÉNY-Somogy/ jártak be a nemeslányfalui tálás, sümegi fazekas mesterek<sup>3</sup>. Fekete edénnyel pedig a mohácsiak szekeresték be szinte Somogy megye egész területét<sup>4</sup>.

Nagy fazekasközpontok alakulásának fontos feltétele volt a közelben rendelkezésre álló jóminőségű alkalmas agyag és a feudalizmus keretében lehetséges olyan munkamegosztás, amelynek során jó fazekasáruval, de gyenge földműveléssel rendelkező vidékek készítményeiket elcserélik fejlettebb, mezőgazdaság szempontjából kedvezőbb körülményekkel megáldott vidékek terményeiért. Bár ez utóbbi tétel csak részben igaz, hiszen az Alföldön is voltak hatalmas centrumok 50-150 tálással, korsóssal. Itt azonban a cseré-  
helyi rekereskedelem a földműves és iparos réteg között zajlott le, érte a helyi szón az egész Alföldet és peremvidégeit.

Fél országnyi területeket láttak el a fontosabb cserépedénykészítő vidékek.

A nagy fazekasfalvakban a mesterek nagy száma lehetővé tette

a mesterség egyes ágaira való specializálódást<sup>6</sup> kályhás-fazekasra, korsósra ~~v~~ vagy kantás/<sup>6</sup>, tálásra stb. Sokszor külön céhük is volt egy helyiségen belül pl Csaákváron fazekas és tálás, Mohácsen korsós és fazekas<sup>7</sup>, ezek elkülönültek egymástól.

E néhány szempontból kiindulva nézzük meg a somogyi mesterek helyzetét, jelentőségét:

a./Cserépedényekhez felhasználható agyag minősége.

Somogyban a legjobb agyaglelőhelyek a dombvidéki területeken találhatóak: a Zselicben a hársági, szetbalázi, simonfai,<sup>8</sup> szulimáni,<sup>9</sup> vásárosdombói,<sup>10</sup> szilvásszentmártoni, patcai vörös agyag, DNY-Somogyban az iharosi, Külső-Somogyban a karádi, tabi, Kisbári<sup>12</sup> stb agyag jöhetett leginkább számításba. Mindezek általában tűzállóak, de sokféle van másféle agyag is: Kadarkut-Körmenpusztán, Nagyatádon stb sárga nem tűzálló nyersanyag<sup>13</sup>. A jelenlegi adatok azt mutatják, hogy ezeket az agyagokat a minőség érdekében erősen keverten használták, sokszor háromfélét is összevegyítve. A vonatközlekedés megindulásával egyre többen hoztak tűzálló agyagot Poltárról, különösen akiknek sok kályharendelésük is volt. Edényfélét tisztán ebből mégis csak egyfélét készítettek, mégpedig háromlábú lábasokat, mert drága volt. Fazékhoz már inkább másféle agyagot is tettek hozzá<sup>14</sup>, habár a minőség rovására, de az önköltség csökkentésére.

A zürich völgyi agyag is jobb minőségű a somogyinál. A belőle készített fazék vékonyabb falu volt, mint a somogyiaké. Tisztítására is jóval kevesebb gondot kellett fordítani. A helyi mes-

terek, hogy felvehessék a vasi edénnyel a versenyt, kénytelenek voltak a sajátjukat karcsubbá, tetszetősebbé formálni. Árusításnál, pedig azzal érveltek, hogy az ő fazekuknak szebb a hangja. A somogyi fazék arányos, majdnem teljesen szimmetrikus volt, szája, talpa átmérője, majdnem egyforma, több volt rajta az abroncsdísz is, a vasi edény totyakosabb. Más edényfélénél a somogyiak díszítéssel más alkalmazásával, írókás és más cifrá-lással igyekeztek áruikat versenyképesé tenni.

Nyereanyag tekintetében a megyén belül is adódtak különbségek pl a zeelici általában jobb, mint az iharosi.

A középkorban nem lehetett a megyében nagyobb kályhás és fazekasközpont - eddigi adataink alapján - mivel sem tűzálló edényhez, kályhához, sem finomabb edényféléhez való olyan minőségű agyag nem található, amelyet érdemes lenne habár elkészített formában más megyékbe, nagyobb körzetbe szétvinni.<sup>15</sup>

Mindez nem kisebbíti a helyi igények kielégítésében a somogyi mesterek szerepét és jelentőségét.

#### b./A fazekasok száma és a céhek alakulása.

A 18. században kevés volt még a fazekasok száma. Az első<sup>16</sup> céh is későn alakult 1747-ben, de akkor is csak a dombovári és ozorai mesterekkel együtt. Eddigi ismert forrásainkban a következő cég csak 1792-ben Karádon kapta meg kiváltságlevelét.<sup>17</sup> Más helyeken önálló céhük nem is volt a gelencséreknél, hanem több iparosággal együtt közös céhet alkottak. Így Nagyatádon<sup>18</sup> a Kiscéhből, csurgón a Német céhből tartoztak. A miháldi fazekascéh is csak 1832-ben vált ki a kanizsaiából.<sup>19</sup> Olyan nem is fordult elő a megyében, hogy egy községen belül az agyagiparosoknak két céhe lett volna.

A 19.sz.második felétől a statisztikák megközelítő pontossággal mutatják a nagyobb fazekasközpontok mestereinek számbeli fölényét is.Kaposvár megyén belül a legjobban ellátott agyagiparosokkal.

1876-ban Somogyban a szigetvári járást is beleértve összesen 175 fazekas és kályhás működött 23 segéssel és 20 tanonccal/összesen 118/.Ebből a legtöbb mester Kaposváron volt 13, /segéd 12,tanonc 5/,sorrendben Szigetvár következik 10 mesterrel/3 segéd,4 tanonc/,Csurgó 8-cal /tanonc 5/,s ezenkívül még 22 somogyi községben éltek fazekasok.<sup>20</sup>

1900-ra kissé emelkedett a létszám 113-ra,Kaposváron 28-ra,Nagyatádon 17-re,Karádon 13-ra,Iharosban 8-ra ,Hedrehelyen 6-ra,Csurgón 8 helyett 7-resökkent.Feltűnő,hogy Szigetváron viszont már csak 2-en dolgoztak,a fazekasmesterség hanyatlása ebben a járásban mutatkozott meg leghamarább.<sup>21</sup>

A megyei összedatokkal szembeállíthatjuk-e más vidékek néhány nagy fazekasközségének vagy városának adatait,ha ott egy helyiségen belül fordul elő annyi mester,mint Somogy megyében összesen?Mohácsen 1873-ban csak 73 a korsósok száma,<sup>22</sup>Simőn a 19.század végén 50 mihelyben mintegy 80 fazekast<sup>23</sup> foglalkoztattak,Magyarszombatfán a 20.sz.elején 38 dolgozott<sup>24</sup> stb.

1932-ben a nagy hanyatlás jeleit mutatja a megyei címtár összeírása.Igaz,hogy csak az előfizetőket vette be,/s köztük a legtöbb iparos/,igy is kevés a 39-es létszám.<sup>25</sup>

*Eladási Körzet, vetélytársak az árusításban*  
c./Eladási körzet, vetélytársak az árusításban

A somogyi cseréparu Somogy nyugati,északi és keleti határain nemigen jutott túl,s a megyén belül is versenytársként léptek fel a már említett Vas megyei,Veszprém megyei,Baranyából a mohácsi,Tolnából a szakosi mesterek mellett néhány a megye ellátásában kisebb jelentőségű központok iparosai /Gyulaj, Magyarhertelend, Szentmihályfa, Siklós

fehéredényesek, Magyarhertelend, Szentmihályfa: korsók, Siklós: di szedények, korsók, kulacsok , stb/.<sup>26</sup>

Délre, Horvátország velünk határos és délebbre eső falvaiba eljutottak ezzel szemben a somogyi gelencséreik más megyei iparosokkal együtt. Korábbi, a 19. század végét megelőző időkre vonatkozóan egyenlőre nincsenek megfelelő adataink, de a 20. sz. eleji emlékezésanyag élénk kapcsolatról tanuskodik Horvátország iparilag fejletlenebb vidékeivel. A vásárokon kelendők voltak a somogyi kisipar termékei - Slatina, Verőce, Novigrad, Gola, Zdala, Szentgyörgyvár, Kapronca, Klostár stb fontos piacokat jelentettek<sup>27</sup>. Az első világháborút követő országhatár változások az amúgy is hanyatló kisiparokra megyénkben ezért kedvezőtlen hatással voltak.

A helybéli lakosság ellátásában a konkurrens ellenére is velük egyenrangú szerepe jutott az itt élő gelencséreiknek, mivel a megrendelőkhöz közelebb voltak, a falvakat közelségük miatt többször felkereshették aszerint, hogy melyik időszaknak mi a keresett edénye, no meg aszerint, hogy a mesternek és családjának milyen terményfélésekre van szüksége /buza, rozs, kukorica, burgonya/. Mellettük szólt az is, hogy a paraszti háztartásban szükséges cserépedények mindegyikét készítették, s ezáltal kisebb körzet bejárásával is elfogyott az árujuk.

A somogyi mesterek egymás között nagyjából felosztották a megye területét az edények elhelyezése céljából és kölcsönösen tiszteletben tartották egymás körzetét.

Egy-egy fazekas nem is készített számbelileg annyi edényt, mint pl Szakcsón, Magyarzombatfán, kevesebből is megélt, mert vagy földet szerzett, vagy elment napszámba a "pógárhoz"

ha falun élt. A munkaintenzitás sem volt olyan nagy, mint a hiresebb központokban, megmaradt szinte önellátó szinten. Jobban csak azok gazdagodtak, meg, akik városiasodó községekben vagy éppen a megye két városában Kaposváron és Szigetváron dolgozhattak és kályhákból több megrendelésük volt. Így Kaposváron a Horváth, Nagyatádon a Bajosi család emelkedett megfelelő rangra, megbecsülésre.

Az elparasztosodó iparosról jellemző megjegyzése van a 18. sz. végén a megyei monográfia írójának, amikor arról ír, hogy a somogyi iparos elmegy ugyan napszámba a paraszthoz, de kasztszerűen elkülönül attól szokásaiban, temetői ülésrendjében stb.<sup>29</sup>

A gelencsérek azért is törekedtek arra, hogy földjük, kocsijuk, lovaik legyen, hogy ne kelljen az árusításhoz fuvarost fogadni. Arról van adat, hogy az árusítást a felfogadott fuvaros maga végezte, de arról egyelőre nincs tudomásunk, hogy kereskedőknek adták volna át az értékesítés lehetőségét, mint pl. a szakcsiak felfogadták a nagykovácsi kereskedőket. Törökkoppányban is élt egy kereskedő, aki a szakcsi és mágocsi edényeket árulta a 20. sz. 20-30-es éveiben.

d./A somogyi gelencsérek által készített edényfélék és  
disztárgyak.

Mivel a somogyi gelencsérek kályhát, tűzálló és más edényt is készítettek - mint már jeleztük is - a népi terminológia megkülönböztette a főként főzőfazekat áruló Vas megyéi "fazekasoktól" a "gelencsér" névvel.

A somogyi cseréparuk sokféleségét már a 18. század végén jelözi egy 1784-ből való kályhás és fazekas árlimitáció<sup>30</sup>, amelyből kitűnik, hogy mind szemes, mind táblás kályhát készítettek mázas és "paraszt" kivitelben, mind különféle méretű fazekakat és tálakat

A somogyi cserépedények szépségére és sokféleségére utal 1857-ből csorba józsef megjegyzése is a megy sokféle agyaglá-  
lőhelyeivel kapcsolatban: "innen van, hogy a gelencséreket annyi sző-  
szép cserép konyha-,asztali- és ivóedényeket készítenek, hogy e-  
tekintetben ritkán szorulnak a Veszprém megyeiekre." <sup>31</sup>

Fazékféle 10-12 féle méretben is készült, csak a 3-4 liter-  
eket "pohárnak" a még kisebbeket "bögrének" nevezték. A keskeny-  
talpu tulajdonképpeni fazékformáját "csucsos" fazéknak, a ra-  
kott sparhetokkal kapcsolatban elterjedt széles talput "totya"  
vagy "seggesfazéknak" nevezték. Fazékformájú volt <sup>de</sup> két füllel a  
zsirosbödön is, valamint a németek turószűrője, de olykor a köpü-  
lő is. Háromlábú-lábos is többféle méretben kellett a somogyi la-  
kosságnak.

A tálakból hatféle méret kelt el, tejesfazekakból háromféle,  
rétestepsi 2-3 méretben, köpülő, kancsó, korsó ugyancsak. Megrendelés-  
re rendszerint vagy szokatlan nagy méretű, vagy diszesebb darabo-  
kat formáztak. Ilyen pl. a Rippl-Rónai Múzeum gyűjteményében egy  
igen nagy méretű csurgói fazék, a lakodalmasokhoz hasonló, csak  
gabonát tartottak benne.

Tésztaszűrő, kotyogó, hosszutepsi baromfi egyben való megüt-  
tésére, kuglófsütő, kulacs, disztányér, gyermekjátékok/kisdedények,  
malacalaku persely, füttylő, füttylőskorsó/, Dohánytartó, kacsaitar-  
tó, mozsár és hordó, szenteltviztartó, tintatartó, pallásszellőző,  
kupocserép - mind-mind kikerültek a somogyi mihelyekből.

A megrendelésre diszesebben kiállított darabok között sze-  
repeltek a nagyméretű cifra boroskancsók, kulacsok sokszor felir-  
attal, évszámmal s a megrendelő vagy készítő nevével. Ilyen ünne-  
pi darabok voltak a feliratos komapoharak /"Isten hozott komám-  
asszony!"/, bucsu korsók, kulacsok, gyermekjátékok, szenteltviztartók.  
Uri megrendelőknek inkább csak tintatartók, dohánytartó medvék  
vagy boroskancsók kellettek.



DNY-Somogyban a népi építkezés szempontjából figyelemreméltó madáralakos /kakas vagy galamb/ kupcserepeket rendszerint barnára mázolták. A kakasnak bajelhárító szerepe volt a hiedelem szerint, ugyanis tűz esetén kukorékolnia kellett volna a ház tetjén.

Kályhasnak és fazekasnak a cégére sem készülhetett volna másból, mint <sup>e</sup>esrépből, s rajta a mester nevén kívül kicsiny méretben kályha vagy néhány legjellemzőbb edényféle szerepelt.

d./Technikai kérdések a somogyi népi kerámiával kapcsolatban.

A somogyi agyagiparos kismesterek szakosodása illetve elkülönülése csak két csoportra történt, a főként uri megrendelésre dolgozó kisszámú fehéredényesre és a nagytömegnek igényeit kielégítő u.n. parasztedényesre. A fehéredényesek száma eleányészően kevés volt. Szigetváron a múlt század közepén egyetlen fehéredényest emlitenek az anyakönyvi iratok, Juhanak Gáspárt 1833-ból és 1837-ből. Neve alá pján cseh vagy morva lehetett. Nagyatádon a legmódosabb Bajcsi család, amely a családi hagyomány alapján a 18. század végén vagy a 19. sz. elején költözött Morvaországból Somogyba, dolgozott fehér mázzal, de Kaposváron a 20. század elején Pap György és Meszarits István készített néhány olyan szép és rangos fehér ólomázás edényt a kaposvári Rippl-Rónai Múzeum anyagából Göncz Ferenc gyűjtéséből van tudomásunk róla amelyek bizvást megőriztek egy egykori ónmázás magasszinvonalú kerámia hagyományából valamit. De ez az ónmázás hagyomány itt másodlagos lehet és több szállal kapcsolódik a felvidéki centrumokhoz. Fehér ólomázással dolgozott a rangos kaposvári Horváth család is tálakon és és más konyhadényeken, sőt még kályhán is. Anyai részről németországi eredetű agyagiparos család ez.

A fehéredényesekből parasztedénykészítőkké váló mestereknél jellegzetesebbek, karakterisztikusabbak a falusi lakosságot ellátó gelencsérek munkái, mivel az évszázados helyi fazekashagyományokat vitték töretlenül tovább. Régi formákat és technikákat őriztek meg. Néhány általános vonást soroljunk fel:

A somogyi mesterek nem minden agyagot szűrtek, csak az erősen szennyezetteket és a kályhához valót. A többit csak faragták. A máznak való nyersanyagokat kézi őrlőmalom rendszerű mázórlőkővön finomították.

Az 1792-es cénkcensón még kézi korong van, azonban a 19. sz. végére és a 20. század elejére vonatkozó tárgyi és emlékezésanyag már mind a lábbal hajtható korongról vallo

Az egyes edényfélék készítésénél általában nem használtak "csősz"-t azaz mércét, csak szemmérték szerint igazodtak el.

A 20. század elején még nem minden műhely égetett elől kéménnyel ellátott kemencével, de a többség már igen.

Az edények máza a helyi mesterek többségénél szintelen vagy zöld, ill. rozsdabarna "sárga" vagy sötétbarna "meggyszín". Többen készítettek még házilag rézoxidos és vasoxidos mázat a 20. században is, de már boltban beszerezhető kész mázakat is alkalmaztak. Fehér aláfestésre mintázáshoz és alapszínnek váraljai föld volt az általános. Az idősebb mesterek a jelen században nem vagy alig alkalmaztak fehér alapszint még a tálakon sem, csak mintázásnak festették alá, vagy írókázták.

A diszítés ill. cifrálás módja is egészen egyszerű, archaikus: ujjheggyel pontozás, nedves mázba pöttyögetés és elfolytatás, kanállal csurgatott függőleges csikozás, aláfestésre fésűs mintázás és írókázás. Az ecset használata csak a 20. században hódít

kéart

tért. A mintakincs is egészen egyszerű: hullámvonalas, vagy hullámvonalsoros, pontozásos, vonalkázott, vonalakkól és pontokból kombinált csillag ill. virágszerű diszek a tányérok szélén. Tányérok közepén és cseréppoharak oldalán egyszerű virágos pillés, rozmaringos motívumok, melyeket vagy írókával vagy ujjhegygel húztak.

A 20. században bővült ez a mintakincs, főként virágmotívumokkal s a vonalkázások és pontsorok bonyolultabb alkalmazásával s természetesen helyenként ecset alkalmazásával.

## J e g y z e t e k.

- 1./ Kresz Mária: Fazekas, korsós, tálas. Ethnográfia 1960. 297-379 p.
- 2./ E kérdésben részben ifj.Kós Károly továbbá Czugh Dezső cikkeire hivatkozik, részben pedig saját adataira.  
Ifj.Kós Károly: A züricvölgyi gerencsérség. Dunántuli Szemle XI. 118-131, és 208-218.  
Czugh Dezső: Magyarszombatfa és környéke fazekassága. Népünk hagyományaiból Bp.1955. 45-54 p.u.ő. Falázó és vásározó fazekasok Magyarszombatfán és környékén. Néprajzi Közlemények 1959. 1-2 sz. 136-146.
- 3./ Németh József: A sümegi népi fazekasság. Néprajzi Közlemények 1960. 1 sz. 186-235.
- 4./ Szepes /Schleicher/ Lajos: A mohácsi agyagipar. Népr.közl. 1959. 4.sz. 43-73,
- 5./ Saját gyűjtés 1971 RRMA 1962.
- 6./ Pl. Hódmezővásárhelyen a sok tálal között volt kantás.
- 7./ Pl. Sarosácz György: mohácsi kerámia és története, Dunántuli Dolgozatok 6. Pécs 1972.
- 8./ Szakácsi Csaba Józsefő Somogyvármegye ismertetése. Pest 1857. 37.p.
- 9./ Knézy Judit: Egy szigetvári fazekas Barson, Múzeumi Körlevél. Pécs 1967. I-II. 9-10 sz. 13 p.
- 10./ Czermák József 65. éves volt nagyatádi fazekas közlése. Saját gyűjtés 1971. RRMA 1913.
- 11./ Knézy Judit: A hedrehelyi gölöncsérek. Somogyi Múzeum füzetek. 1966.
- 12./ Csorba i.m. 37.
- 13./ Saját gyűjtés 1971. RRMA. 1913.Knézy: Hedrehelyi.... i.m.
- 14./ Pl.a kaposvári, atádi mesterek.  
Saját gyűjtés 1966. RRMA. 1169. 1971. RRMA. 1913.
- 15./ Magyar Kálmán szives közlése.
- 16./ Egyetemi Könyvtár, Csehália kaposvári fazekasok 1747. XXIX.15./
- 17./ Valentényi Gáspár: A somogymegyei céhek. Szekszárd, 1905.
- 18./ Bánhidi Burics László: Nagyatád nagyközség multja és jelene. Nagyatád 1933. K.Á.L.Csehália Csurgó /1810-1877/

- 19./ Somogyvármegye közgy. jegyzők. 1832. okt. 10.  
Idézi Valentényi i.m. 44.p.
- 20./ A Soproni Kereskedelmi és Iparkamarának statisztikai jelentése  
1876-ból. II. kötet.
- 21./ Magyar Statisztikai Közlemények. A magyar korona országainak  
1906. évi népszámlálása. 2. rész. Bp. 1905.
- 22./ Sarosácz i.m. 100-101.p.
- 23./ Németh i.m. 191.p.
- 24./ Kresz i.m. 319.
- 25./ P. Szabó Béla /szerk./ Somogyvármegye és Kaposvár megyei jogú  
város általános ismertetője és árutára az 1932. évre.  
Budapest, 1933. községenként felsorolva.
- 26./ Kresz Mária szíves közlése.  
A már említett forrásokon kívül lásd még:  
Dankó Imre: A magyar hertelendi fazekasság Dunántúli Dolgozatok  
Pécs.
- 27./ Bánhídi Burics i.m.
- 28./ Saját gyűjtés 1972. RRMA. 1913.
- 29./ Csánki Dezső: /szerk./ Somogy vármegye monográfiája.
- 30./ K.Á.L. Csehália 1784.  
A mesterredek azonban fazék volt.
- 31./ Csorba i.m. 37.p.
- 32./ Szigetvári katolikus születési anyakönyvi kivonat 1833. 52. bejegyzés és 1837. szül. anyakönyvi kivonat 4 sz. bejegyzés. 33. RRMA. 1913.

