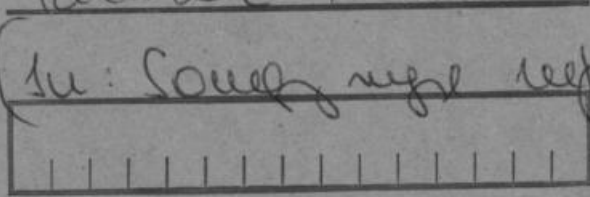


Sonny Mural Mura  
MA-2225-2001  
Képzési osztály

Sonny Mural Mura  
MA-2225-2001  
Képzési osztály

Gyűjtő: Képzési feladat  
Gyűjtés ideje:

Tartalom: Gleucoside, faeracide,  
talasol nemali  
(In: Sonny Mural Mura)  


Tartalom: 27 lap + 9 db rajz

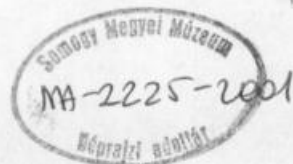
Foldrajzi utas: Sonny Mural

Számítás: xxxiii. 5.

Számlálás: 2001.



## GBLENCSEÉREK, FAZEKASOK, TÁLASOK MUNKÁI SOMOGYBAN



### A népi kerámia kutatásának kezdetei Somogyban

A népi fazekasság iránti érdeklődés kezdettől fogva összefonódik a népművészet felfedezésével. (KRESZ M., 1972. 9-85.). Az európai háziipar felfedezése az 1867. évi párisi világkiállításon kezdődött és kapcsolódott az un. *nemzeti styl*-t kereső törekvésekhez. Az 1873. évi bécsi világkiállításon már magyar népi cserépedények között Somogy megyeiek is szerepeltek Rómer Flóris és Xantus János tevékenységének köszönhetően. Xantus János 1888-ban a szülőhelyén Erdőcsokonyán (később Csokonyavisonta) vásárolt egy ott megismert mestertől cserépedényeket a későbbi Néprajzi Múzeum számára. Az 1896. évi ezredéves ünnepségek millenniumi falujába áttelepített csökölyi házban 23 db kerámiát állítottak ki, ezek egy része virágozott, írókás díszű tál, ólomházas, feltehetően a szomszédos Hedrehelyen vagy Kadarkúton készülhetett. A többi tányér ónmázás, fehéredényes talán szakcsi munka, de néhány gyári keménycserép tányér is előfordult. Jankó János a csökölyi és környéki vásárokon új tárgyakat, cserepeket vett meg a kiállítás berendezéséhez. (KRESZ M., 1965. 87-131).

### Középkori és koraiújkorai régészeti leletek tanulságai

Már a kora Árpád kori leletek bizonyítják, hogy nemcsak import cseréparut használtak az ide betelepült, s az itt talált népcsoportok. Helyi fazekasok tevékenységét bizonyítják az ásatások során talált égetőkemencék és termékeik. Két edényfélésegről kell szólni. Egyik - formáját tekintve - sajátosan magyar, illetve a Kárpát medencére jellemző edény, amelynek a Balkánon másféle formái voltak. A honfoglalás utáni néhány évszázadban élt itt és a XIV. század után nyomtalanul eltűnt (TAKÁCS M., 1997. 205-223, 1986. 3-86.): ez a függeszthető, gömbölyű aljú cserépipüst. Somogyban is fellelték a Balaton déli partvonalán, a Nagy- és Kisberekben. Két darab maradványait, egy magas típust a XII-XIII. századból Főnyed - Gólyásfa település területén ástak ki (M. ARADI CS., 1998. 113-133.). Ez a cserépipüst együtt élhetett a későbbi szűkfenekű fazékforma előzményével. A legelterjedtebb formájú cserépipüst Somogyban hengeres oldalú és gömbölyű aljú, fontos sajátossága, hogy a megerősített szélű edény felső peremébe 2-2 lukat fúrtak a függesztő zsinór számára (1. ábra). Mivel ez az edény nagy terhelésnek volt kitéve, hamarosan inkább a rézüsttel helyettesítették. (KRESZ M., 1991. 124-142).

A másik edényféle a sütőharang a török hódoltság idejéből származó leletekben gyakori. Szlavóniában, Baja környékén, a kalocsai Sárközben, az Ormányságban *puplika* néven szórványosan fennmaradt a XX. századig (GARAY Á., 1911. 211-240, GUNDA 1956. 183-210.). A hajómolnárok is használták a drávai folyami malmokban még a XIX. század második felében *molnárpogácsa* sütésére (BAKSAY S., 1982. 453). Segesd mezőváros XV - XVI. századi településéről előkerült cserépből való két sütőharang töredéke is, egyik kúp alakú, fogója gombszerű, a másik lapos harang formájú

félkörben hajlított füllel. (MAGYAR K., 1988.143-8). Ennél finomabb kivitelű, s a maiakhoz közelebb álló formájú a barcsi palánkvárban XVI. századi rétegében talált, töredékeiből összeállított sütőharang (2. a.b. ábra KOVÁCS GY.,-RÓZSÁS M., 1994. 170-175, 1998. 79-100). Akár török, akár magyar katonák is használhatták. Ebben az időben kezdett a legegyszerűbb néprétegek körében is általánossá válni a kelesztett kenyér, de a kelesztetlen lepények szerepe még fontos volt, s a sütőharang alatt ezt lehetett igazán sütni. Ez a Balkánon szinte máig honos edényféle a török hódítás után szinte teljesen eltűnt Somogyból.

A koraközépkori edények között bőven akadt import áru, mint a finom anyagú, vékonyan korongolt tojáshej színű kerámiák pl. a Kaposvár 61-es útnál lévő telepen (BÁRDOS E.,1978. 187-235), és ovális kerettel bemélyedő jellel ellátott un. bepecsételt bécsi edények. Segesden a XIV-XV. századi rétegben pecsételt díszű tálak, serlegek, nagyméretű, felső szélükön kör alakú mélyített jegyet viselő un. perembélyeges edények és un. grafitos (anyagukba korongolás előtt grafitot keverték) bögrék, tárolóedények is előfordultak (MAGYAR K.,1988. 144). Jól megkülönböztethető a helyi készítésű durvább anyagú sütő - főzőedények csoportja a finomabb, kaolinos agyagból való import tálaló edényektől a Segesd - Atád - Berzence útvonalon lévő egykori mezővárosi szintű helységek cserépleletei között. Bizonyára Ausztriából érkeztek e területre szürke vagy fekete felületű edények. A török hódoltság végéig az eddigi leletek alapján jelen voltak, de a XVIII. századtól eltűntek. De fekete korsókat (pl. 22.ábra Mohácsról), kancsókat később is szállították, de a szomszédos megyékből Somogyba.

A hódoltság kori török illetve balkáni eredetű kerámiából bekerültek kézi korongolású mázatlan durva anyagú fenékbélyeges fazekak, amilyenek Szerbia területén megérték a XX. századot. A vöröses anyagú, talpas, kívül-belül vagy csak belül mázas talpas gyümölcsöstálak a törökkori leletek parádés darabjai. Mázuk vagy egy- (pl. zöld) vagy többszínű (zöld, barna, sárga), színező anyagait nedves mázban elfolyatták vagy fröcskölték. (törökkoppányi, barcsi palánkvár és a kaposvári vár). A tipikus mázas kiöntőcsöves török korsók kissé megváltozott formában továbbéltek a dél - dunántúli anyagban (KOVÁCS GY., 1993. 25-27). Egy XIX. századi szigetvári mázatlan kanta *szájaskorsó* ilyen örökséget vitt tovább, megőrizve a nagyméretű, kívül mázatlan magyar fazekak abroncsdíszzeit is (3. ábra). A tálak egy csoportja szintén tovább élt e terület mestereinél: laposak, vastagpereműek, díszüket sokszor fehér földfestékbe, (engobba) hullámvonalsorosan rovátkolt szélű faeszközzel vagy fésűvel karcolták be, későbbi megnevezése *fésűs* minta. Még festőibb megoldású volt, ha a tálszélre függőleges húzogott fehér földfestékes függőleges vonalakat nedvesen a közepükön vékony cirokszálal vagy mással áthúzogatták. Ezek az un. *cirokos* vagy *cirkos* szélű tálak korábban a betelepült délszláv lakossággal tűntek fel a Duna mentén, később nemcsak a sárközi (MÉSZÁROS GY., 1968. 3-42, ISTVÁN E., 1964. 91-137, 1972. 78-81), de somogyi tálakon és más edényeken sőt kályhaszemeken is ismertté váltak éppúgy, mint a *fésűs* díszítésűek (40-41.ábrák). Ritkábban szokatlanabb formájú tárolóedények is előfordultak törökkori

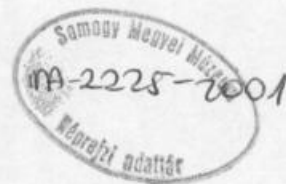


anyagban, (KOVÁCS GY., 1993. 29-34) kétfülű, széles fenekű, karcsúbb bödönféle edény a barcsi palánkvárból, fülein és bordás nyakán, a száján zöld máz. (4. ábra).

A későbbi paraszti használatú cserépedények szempontjából fontos az a középkor végére kialakult helyi gyakorlat, stílus, amely szinte változatlan, vagy alig változott formákban élt tovább. Egyik jellegzetes edényforma a nyeles, háromlábú lábas, amely nyugati hatásra honosodott meg. Törökkoppányban töredékei kerültek elő (KOVÁCS GY., 1993. 26.) a XVI. századból. A pusztabarcsi régi csárda szemégtödrében fellelt XVIII. századi zöld mázas, alig hiányos példány emlékeztet e régebbi töredékekre, de a magasabb középkori tálakra is (5. ábra). A segesdi vár XVI-XVII. századi rétegében olyan mázatlan, korongolt, szívóluk vagy csecs nélküli fülű, egyszerű, kerek, szűrőnélküli szájú, mázatlan, későbbi nevükön *vászonkorsók* láthatók, amelyeknek a formája tovább élt. A homokkal kevert agyagú, szentmihályi vagy homok nélküli agyagú, a szakcsi parasztedényesek vagy somogyiak formázta *dóri korsók* (20. ábra), hordozzák később ezt a hagyományt. A barna, vörös és fehér földfestés alkalmazása is megszokott a későközépkori fennálló edényeken: korsókon, kancsókon, fazekakon. A tálak, tányérok a XVI. századtól lettek a magyar fazekasok állandó termékei, az ólomház egyre kiterjedtebb alkalmazásával (HOLL I., 1963. 70.80.). A régi, török hódoltság előtti magyar mázazási stílus a zöld, barna vagy sárga színeket részben már alkalmazta, de a színtelen máz alatti vörös-zöld virágos, madaras festést is sötétbarna kontúrozással. A XVII.-XVIII. századi tálak még részben őrizték ezeket a vonásokat, amelyek (6. a.b.c. ábra) széleskörűen elterjedtek a Kárpát-medencében.

Céhes, tanult somogyi fazekasok, háziiparosok száma a XVIII. - XX. századi írásos adatok alapján

A dél - dunántúli megyék közül majdnem a legkésőbb alakultak meg Somogyban a fazekas és kályhás céhek: Nagykanizsán 1670-ben, Szekszárdon, Mohácson és Pécssett 1718-ban, Keszthelyen 1720-ban. Kaposvár - Dombóvár - Ozora mesterei közösen 1747-ben kaptak kiváltságlevelet, a karádiak 1792-ben, sümegiek 1812-ben. A kaposváriak céhkiváltságaik megerősítését 1791-ben kérték újra (VALENTÉNYI G., 1909. 31-33., SZÁDECZKY L., 1913. KRESZ M., 1991. 521. 521.). Zöldmázás céhkancsójukon 1792-es évszám van, az álló un. Blokk korong domború mintája és a felirat mellett (7. ábra). Céhzászlójuk 1795-ből, 4 db bronz *gyertyatartójuk*, egyszerű ládájuk is a Rippl-Rónai Múzeum tulajdonát képezi. 1747-ben a céh ünnepe még Ádám Éva patrónusok napjára esett, mesterremekként egy *réf* széles és hosszú fazék készítését kérték a rávaló fedővel együtt. A többi somogyi céhes mester vagy ezekbe a céhekbe tartozott, vagy közösen más mesterekkel alkotott céhet: Csurgón a *Német-*, Nagyatádon a *Kis-céhbe* szerveződtek. A szigetvári fazekasok tevékenysége a török időktől kezdve folyamatos lehetett, de nem volt külön céhük. 1806-ban a kaposvári mesterekkel együtt folyamodtak a megye közgyűléséhez új céh artikulusokért. Ebben már Flórián neve szerepel védőszentként, akinek a tisztelete a Dunántúlon a XVIII. század második felében terjedt el a szomszédos Ausztria felől,



illetve a betelepülő fazekasok közvetítésével is (KRESZ M., 1972. 56-60.). A megye közgyűlése a kontároknak csak piacon és vásárokon engedélyezte az árusítást. (SML IV. 1.b. Acta congregationes jun. 9. II.). A nagybirtokokkal terhelt Somogy megyében sok iparos, köztük fazekas is telepedett le házatlan vagy házas zsellérként, árendásként valamelyik uradalom központjába, népesebb helységébe. (PETÁNOVITS K., 1982. 55. KNÉZY J., 1997. 145-169.) Az uradalmak népesség-, lakóház-, telekösszeírásai, szerződésai, számlái is hírt adnak az agyagiparosok jelenlétéről - köztük céhbe tartozók és azon kívüliek - munkamegbizásairól éppúgy, mint az egyházak, a vármegye számadásai. Számszerű összesítést a megye céhbe tartozó fazekasairól csak az 1828. évi országos összeírás adott. Eszerint 52 mester dolgozott 1-1 segéddel, családtaggal Somogyban: Szigetvár 21, Kaposvár 15, Nagyatád, Csurgó, Miháld 4-4, Berki, Felsősegesd, Marcali 2-2, Karád, Szil, Gálosfa, Hárságy, Zákány, Liszó, Lakócsa, Somogyszob, Böhönye, Várda 1-1 mesterral rendelkezett (MOL U et C 1828 Regnicolaris conscriptio.). A kép hiányos, mert nem vettek számba olyan falvakat, amelyekben eddigi kutatásaim szerint a XIX. század folyamán dolgozott háza népével 2-3 vagy több fazekas, helyi nevén *gölöncsér* is (mint Iharos, Szentmiklós, Sánc, Zsdála, Hedrehely, Kadarkút stb.).

Az 1876. évi számbavételben csak azok szerepeltek, akik jövedelmi vagy kereseti adót fizettek iparüzésük után, mégis több agyagiparosról adott hírt, mint az 1828. évi. Viszont a jelentésből kiviláglik, hogy a korábbi nagy központ Szigetvár visszafejlődött 21-ről 10 főre, Kaposvár 15-ről 13-ra. Az összes iparvállaló száma 75, segéd 23, inas 20 (118 fő) 30 helységben. (A SOPRONI... 1876.). Az 1906-os statisztika (A MAGYAR KORONA... 1906. II.) pontosabb az előzőknél, de már a mesterség hanyatlását érzékelhetjük belőle. Bár 113 mesterről adott számot, Kaposvárott 28, Nagyatádon 17, Karádon 13, Iharosban 8, Csurgón 7, Hedrehelyen 6 ember tevékenykedett e mesterségben, Szigetváron már csak 2. Összehasonlítva a nagyobb fazekas, tálas, korsós központokkal (Sümege, Csákvár, Tata, Mohács stb) a somogyiak messze elmaradtak a helységenkénti 30-80 főtől, de nem is árusítottak akkora körzetben. A XIX. század végi kiállításokon azonban szerepelt néhány somogyi mester is, díjat kaptak a csurgói Kovács testvérek, a kaposvári Horváth család tagjai. 1891-ben részt vettek a kiállításon a szentbalázi Münneig Ferenc ónmázas, a berzencei Mayer István, a kaposvári Rozs Sándor mázatlan és ólommázas edényekkel. Mayer Istvánról feljegyezték, hogy évente 8000 edényt készít (BUDAPESTI... 1891. II 38-50.).

Az 1932-es címjegyzék már sok egykori fazekas helyett inkább kályhásról írt, különösen a városiasabb helyeken. Csak 39 mester nevét tették közzé. Kaposvárról még mindig 11 nevet említettek (KNÉZY J., 1972. 71-74.), csak a címét közölték a téma szempontjából oly fontos, tehetséges Pap György féhéredényesnek, és a másik leginkább edénnyel foglalkozó parasztfazekasnak, Meszarics Sándornak. (SZABÓ F. B., 1933.)

Somogyi gelencséreik áruai XVIII-XIX. századi adatok alapján

A helybeliek által készített cserépedényfélésegekről a XVIII. századi árszabások csak részleteket árultak el. Nem áraztak minden készítményt, csak a legfontosabb tételek értékét adták meg zsinórmértékül, amelyhez a többi viszonyították. A teljes anyagköltség, munkabér, szállítás, megengedett haszonkulcs összegezésével adták meg a pénzbeli értéket. Ennek ellenére többnyire cserével történt az üzlet. Az 1759. évi limitációban a kancsók és korsók hatféle, a fazekak kétféle méretben *egy és két funtos* voltak feltüntetve. A tálak közül a *legnagyobb munkásoknak való tál* ára hat és fél, a legkisebb 1 krajcárral szerepelt. A nyílt tűzhelyre való *lábás serpenyő*, mint egyik legfontosabb készítmény sem maradhatott ki (SML IV.1.a. 1759-1818). Az 1793. évi számbavétel sokkal részletesebb, ebben már világosan feltüntették, hogy a méret változása mellett a mázasság megléte és hiánya miként befolyásolta az árakat (SML IX.5. Cehalia):

Az „egy itzés korsó csap alá	1,5 kr
egy itzés kívül - belül mázas korsó	5 kr
egy hasonló méretes mázos (belül)	2,5 kr
egy pintes kívül, belül mázas korsó	8 kr
három itzés kívül, belül mázas korsó	12 kr
<i>többi pedig, amennyi nagyobb léssen minden pinttül egy - egy pénzzel nagyobb léssen az ára</i>	
egy funtos mázos fazék	1,5 kr
két funtos mázos fazék	2,5 kr
<i>munkásoknak való legnagyobb tál, máz nélkül</i>	2,5 kr
	<i>mázas 1,5 kr</i>

*annál kisebb a proportione egy pénzzel alá közepszerű lábás mely belül egészen mázas 8 kr a nagyobbak itzénként egy krajcárral több az ára ...”*

A korsó elnevezés itt a széles, csipett, kiöntős szájú edényre, azaz a kancsóra is vonatkozott pl. a *belül mázas* csak széles szájú, tehát kancsó lehetett. Fazekat egy és két funtos méretben áraztak ekkor. Ennél sokkal részletesebbek az 1810-es években kiadott Tolna, Zala, Somogy megyei cserépedény ármeghatározások. Az 1812. évi zalaegerszegi árszabás majdnem azonos az 1814. évi kaposvárral s igen részletes: hatféle méretű *főzfazék* (ebből háromféle *kétfülű mázas*), négyféle *födő*, ötféle korsó, háromféle tál került árazásra, köztük *nagyméretű kétfülű medence*, egyféle *öntözőkorsó*, egyféle *gyertyamártó* (9. ábra), egy mázas *mácsiksűrő* is. Abból is kitűnik, hogy a korsófelhozatal milyen széleskörű volt, mert számos jelzővel írták körül: *közönséges, vizes, fekete, szájas vagy bugyogó*. Kaposváron hatféle méretű fazék ármeghatározására került sor (egy iccéstől négyig), ezeknek ekkor még csak a *szája mázas*, lábás háromféle nagyságban tűnt fel. Közülük a legkisebb a *rántani való lábás* mutatja a rántásos leves sürités általánossá válását. A legnagyobb lábás két füllel készült. Tálnál is csak háromféle méretet jeleztek, teljes fazéknál viszont áraztak mázasat és mázatlant is. Az 1813. évi árjegyzék egyfajta normarendszert adott meg az agyagiparosoknak, amennyiben közölte azt a számítást, hogy egy legénynek 5 nap alatt egy szekér földből egy kemencére való edényt kell elkészítenie, naponta 90 darabot kétharmadfél iccés fazékból, lábásból napi 40-45 az átlag, 45 a közönséges méretű fazékból. 360 darab edényből 60-at számítottak törésre. Az agyagot két helyről szállították,

Somogyi Múzeumi Műhely  
MA-2225-2001  
Múzeumi raktár

festésre *pécsi* földet alkalmaztak. A tálnak való földet hozták a legmesszebből pl. Sümeg környékéről. 2-3 iccés fazékból pl. 300 fért egyszerre a kemencébe - írják az árjegyzékben. (SML IV. 1. a. 1813., KNÉZY J.,1994. 163-170).

A XVIII. századból bizonyosan somogyi mesterhez köthető cserépedényről a kaposvári fazekasok 1792. évvel jelzett céhkancsóját, illetve más helyi céhek kancsóit kivéve nem tudunk. A fazekas céh *korsója* (7. ábra) belül fehér földfestéken szintelen, kívül világos zöld ólomházas. A formája *orros* kancsó forma, fazékszerű hassal, egyenletesen, törésvonal nélkül elszűkülő nyakkal, amilyen később a Balatontól északra lakó korsósok körében általánosabb. Az összecsípett szája három sorosan bordázott, függőleges füle tetején kis felálló pecek van, öble felett vékony abroncs fut körbe, domborulata felett kereszt, kettéosztott évszám, közöttük állótengelyű un. Blokk korong díszlik, tetején bokálllyal. Nagy jelentőségű, hogy a habánok által készített ónmázás bokály rákerült a főként ólomházzal foglalkozó fazekasok ólomházas céhkancsójára. Mutatja e forma elterjedését somogyi parasztfazekasok körében 1792-ben.

A XVIII. századi ásatási rétegek feltárását általában kerülük a régészek, ritkán mentenek meg e korból leleteket. Rózsás Márton leletmentései e korszakra is kiterjedtek: Pusztabarcson egy volt kocsmahelyén, a várárokban és a barcsi bevásárló központ helyén szép számmal kerültek elő cserépedények. Ezekről nehéz azt állítani, talán egy zöldmázás háromlábú lábast kivéve, hogy somogyi munkák. Még jóval közelebb állnak ahhoz az országos körhöz, amely később vidékenként annyi ízlésváltozás következtében differenciálódott. Néhány tálon olyan fehér írókás mintát látunk szintelen máz alatt, vöröses vagy barnás aláfestés felett, amilyen később nem szerepel somogyi edényeken: így a középkori adatok alapján a régészek által *Szent Antal tűze*-nek nevezett motívumot, amely függőleges, végein elkeskenyedő kis rugószerű hullámvonalakat jelent, de különböző csigavonalakat, rácsos köríveket (6.a.b. ábra) a tál szélén, középen olykor mértánias, forgórózsaszerű csillagot un. svasztikát (10. ábra).

A Somogy megyében használt, de másutt készített cserépedények és eszközök

A megyén kívüli agyagiparosok közül a legnagyobb körzetet jártak be a Züric völgyi, Magyarszombatfa, Velemér és környéki fazekasok, akik Zala megye kihagyásával 10-11 útvonalat végigjárva az egész megyét behálózták, egyik fő központjuk Nagybajom volt. *Burítottos*, parasztkocsival, vagyis ponyvával fedett, rövidített vagy hosszított kocsiodallal mentek az edény mennyiségétől függően. Az 1930-40-es évekből a somogyiak Csohár Jánost és Perpits Dánielt (Rinyakovácsi) emlegették, Alsókban a Fekete családnál szállt meg vasi fazekas még az 1960-as években is. Sütő- és főzőedény, tehát jó tűzálló áru volt a fő készletük (KÓS K., 1944. 118- 31. 208-218, CZUGH 1955. 45-57.). A szállásadóiknak is edénnyel fizettek. A megyében két évszázados hagyománya volt annak, hogy az un. *fősőrszági* (főként Sopron, Vas megyei) árukat, így a cserépedényeket is jó minőségűnek tartották. Fazekuk jól kiállta a versenyt, világos volt a földje, vékonyra korongolták, a magassága

felénél lejjebb hasasodott, tehát úgy mondták *totyább* formája volt, mint a sümegi vagy somogyi fazéknak. Oldalát korongoláskor bevagdalt szélű fakéssel ferdén, de nem túl mélyen barázdálták, *kifogatták*, hogy növeljék a melegítő felületet. A nagyobb méretű kancsót is ferdén barázdálták. A fazekakat általában csak belül és a száján mázazták, belül sárga vagy szintelen, száján barna vagy zöld ólommázzal. Kedvelték Somogyban a vasi háromlábú lábosokat is akár a alacsonyabb, akár a magasabbat oldalút. Utóbbi a Csurgó környéki szőlőhegyekben ismert, oldala felül gömbölyűen összeszűkült és fedő került rá (KERECSENYI E., 1980. 55). Kerek cserép tepsijüknek magasabb volt a széle, mint a somogyi *rétestepsinek*, belsejébe szintelen máz került, közepére egyszerű vörös vagy fehér földfestékes sima karikás minta vagy színes hullámvonal. A somogyi fazekasok úgy tartották, azért volt magasabb a vasiak tepsijének e széle, hogy több gabona férjen bele vásárláskor. Ugyanis a parasztok az edényekért terménnyel fizettek. Mikor már a falusiak nem főztek szabad tűzhelyen (1900 után) a szűkfenekű fazék helyett a széles talpú, *totya* vagy *segges* főzőfazekakat hozták a vasi edényesek. A kívül is mázas, tárolásra szánt szilkéket, amelyeket e megyében *ebédes*, *lekváros* vagy *tejfeles pohárnak* vagy *bögrének* neveztek, előbb készítették széles talpú változatban is, mert az ilyen nehezebben borult fel. Oldalukra csak ujjal húzogatót vagy egyszerű írókás mintát raktak foltszerűen (CZUGH D., 1959. 136-146.). Egyik kedvelt motívumuk a rugószerű, végein elkeskenyedő, függőlegesen lefutó hullámvonal. Szívesen hoztak e területre a szűkfenekű fazekak népszerűtlenné válása után boroskancsókat, vizeskorsókat, magas oldalú szűrő- és másféle tálat is. Utóbbiakat vörös (12. ábra) vagy zöld alapszínűre festették, mázazták, tettek rá pöttyöket, hullámvonalat, fröcsköléses mintát. Csurgóra és környékére megrendelésre feliratos *paszitos poharat* is szállítottak már a XX. században, amilyenben a gyerekágyas asszonynak szállították a keresztanyák az ételt. A kívül mázatlan boroskancsók alja a karsú fazékhoz hasonlított, száján a kiöntőjét összecsipték csúposra, a nyakát körbefutó karikák, hullámvonalak díszítették (11. ábra). A kívül is mázas kancsók alul barna vagy vörös színűek, felül fehér földfestéken szintelen mázasok voltak. Ha díszítették, akkor kívül a nedves mázba fröcskölt színes festéket *kicsapatták*. A vásárookra a legcifrább edényt vitték. Nemcsak Zalában, de Dél-Somogyban is kelendők voltak a pálinkatartó edények: széles fenekű fazék tetejének felét félkör alakú lappal lefedték, a lap közepénél kis szűk kiöntőcsővel látták el. Somogyban *pálinkás*, Zalában *plávisos korsó* a neve. (KERECSENYI E., 1976. 83). A csurgói gelencserek is készítették e formát.

A ma Szlovéniában lévő két község Kebele (Kobilje) és Kielce fekete edényekre szakosodó mesterei csak fekete kancsót, korsót szállítottak Somogyba, amelyeknek a formája hasonlított a magyarszombatfai mesterek munkáira. Mivel főként csak kancsóval és korsóval foglalkoztak náluk igényesebb, arányosabb formázásra, díszítésre törekedtek. Somogy megyének csak nyugati, északnyugati felét látták el. Korsóik, kancsóik feketébbre voltak redukálva, mint a mohácsiak vizes és boros edényei. A korsók vállát gömbszerűen lekerekítették, gyakran az oldalukat szögletes



hálószerűen, kockásan kavicssal fényesre mintázták, olykor korongolás közben ferdén párhuzamos vonalakkal barázdálták. A boroskancsók kidolgozása is igényes, ferdén, vagy vízszintesen és függőlegesen barázdálták oldalukat, nyakukra vízszintes körbefutó vonalsorokat helyeztek, szájukat összecsípték, fülüket csöböl formázták (KRESZ M., 1991. 124-142).

A Zala megyei Szentmihályfa és Jobbágyi kézi koronggal dolgozó korszakainak edényei feltűnően jellegzetesek. Munkáikat egész Somogy megye területén megtaláljuk. Egyik legkorábbi adat a *szentmihályi korsó* somogyi használatára egy per az 1780. évből, amikor egy szolgáló ember a korsóval úgy fejbevágtatta fiát, hogy az sebeibe belehalt (MOL P 237 fasc. Festetics cs. lt. Csurgoi u. Úriszéki iratok 70.p.). Ezen edényféle agyagába homokot kevertek, ettől kiégetett felülete rücskös, *dorozmás* lett. A korsó szája kerek, sem szűrő, sem becsípés nem került rá, egyszerűen gömbszerűre korongolták a hasát és a fülét félkör alakúra hajlított szalagból formázták. Mezei munkák idején vízhordásra szolgált. Másik, kissé igényesebben elkészített munkájuk karcsú bokály formájú, de kancsószájjal ellátott kisméretű mázatlan edényke, amelyet *tálasfogas* fogaira mázas bokályokkal együtt szívesen akasztottak (12. ábra). Mivel mázatlan volt és jól szellőzött, paprika tárolására *paprikás korsó*ként is használták (Szenna).

A Balaton nyugati partvidékéről és a Balaton felvidékről a legtöbb cserépedényt a sümegi és nemeslányfalui mesterek szállították Somogyba. A sümegi fazék fala kissé vastagabb, formája arányosabb, nem lent hasasodó, mint a vasiaké. Külső mázatlan felületüket vízszintesen, aránylag sűrűn barázdálták. A nagyobb darabokat szívesen díszítették rátett és ujjbeggyel benyomogatott abronccsal. Az ünnepi darabokat a szokásosnál több abronccsal is ellátták. A legnagyobb un. lakodalmas fazéknak éppúgy, mint a Vas megyeiekének két füle volt. Az ennél alig kisebb méretűnek egyik füle helyett csak kis fogószerű nyúlványa *szakáll*a szolgált fogóként. A Somogyba szállított edények közül elsősorban a tűzállók jöttek korábban számításba, mint a főzőfazekak, háromlábú lábasok, tepsik. A szabad tűzhelyek eltűnével egyre inkább ráálltak a korsók, kancsók, díszes szilkek, tálak szállítására is. A kívül is mázas, fennálló tároló és szállító edények közül a kétfülű zsírosbödönök, szilkeféleségek említendők, így Somogyban *lekváros, ebédes pohar*aknak nevezett szilkek, melyek gyakran a máz alatt fehér földfestések, un. engobosak. Jól formált, kívül többnyire zöld mázas boroskancsókkal is ellátták a Balaton déli partját is, köztük vésett vagy domború mintásakkal, feliratosakkal is. Szállítottak még vizes un. aratókorsókat, ritkábban ikerszilkeket is (NÉMETH J., 1960. 186 - 235.). Csurgón és környékén divatos *koma-* vagy *paszitos pohar*at, szilkét csurgói, Vas megyei és sümegi mesterek is készítettek díszesen felirattal. A legművesebben kidolgozottak, mértéktartó színskálájúak a sümegiek darabjai irókás leveles, virágos díszekkel, felirataikkal pl. *Isten Éltesse Komámasszony*. De a felirat nélküli ünnepi szilkek is nagyon ízlésesek, mint egy nagykorpádi református család *paszitos pohara*, amelynek belseje, a szája és nyaka kívül fehér, hasa vörös földfestékes színezésű a máz alatt, a vörös külső falára a fazekasok szerint *holdas*nak nevezett, függőlegesen álló, ovális, fehér foltokat tettek váltakozva, közepükre leveles ágat



írtak, a fehér mintákat fehér írókás pöttyözés és íves minták vették körül a vörös alapszín szélein (13. ábra). A fehér alapú *falú* tálakat inkább a leányfalusiak készítették, akik erre szakosodtak, a sümegiek inkább színes pl. vörös és zöld alapszínűeket szállítottak Somogyba. Ismertek Sümeg felirátú tálak is a századfordulóról (MALONYAY D., 1912. XVII. tb.). Ezeknek és a hozzájuk hasonló stílusú tálaknak a virágozásánál a szerkesztésmód szétesettebb, lazább vonalú, mint a nemesleányfalusi tálások munkáin. A leányfalusi tálak peremén piros zöld csík a XIX. század második felében jött divatba, korábban kék, zöld vagy pl. barna sima csík vagy hullámvonal is előfordult (14. ábra). A tálszáron a vörös-zöld csíkok között sötétbarna hullámvonal, mangánbarna kicsapott, vagy fésűs esetleg márványos szélesebb csík is jellegzetessé vált a XX. század elejére. A tál öblébe színes írókás virágkompozíció került (15. ábra, ujjbeggyel rajzolt hatlevelű rozetta szár nélkül, ld. 16. ábra). A madaras közepű tál kimondottan ünnepi alkalomra szánt darab lehetett, így a XIX. század közepére datálható zöld, sárga, barna pompás színekkel rajzolt *kocsonyás tál* is, amelyeket a tálásra is tettek, hogy díszítsék vele a szobát (14. ábra). Hoztak Somogyba díszes 60-70 cm-es átmérőjű nagytálat is (*dagasztó, mosogató, szüreti nagytál* vagy *melenca*). Kisebbség voltak a *kocsonyás, leveses, téstás* tálak. A sziliken, fedőkön is visszaköszönt az előbbieket fehér alapra rajzolt mintakincse. A Csurgó környéki evangélikusok inkább színes (vörös, zöld alapszínű) tálakat igényeltek a leányfalusiaktól, ilyeneket akasztottak szobájuk falára, vagy helyezték el a táltartó fogason. A katolikusok Nyugat-Somogyban vörös földfestékekkel alapozott, s azon mintázott, vagy fehér földfestéken zöld fröcsköléses díszű tálakhoz ragaszkodtak. A gyári keménycserép edények megjelenéséig Dél- és Nyugat-Somogy reformátusai elsősorban fehér alapszínű tálakat vettek szobájuk falának díszítésére, tálásokra, ünnepi eseményekkor tállaláshoz, előkészületekhez (szüret, lakodalom, disznóölés tállai). Előnyben részesítették a piros-fehér-zöld szélűeket. Hétköznap vörös és zöld színű tálak is megtették. A sümegiek, leányfalusiak szekerezéssel inkább csak a megye északi, északnyugati részét keresték fel, de vásárokra eljutottak az egész megye területére, Kaposvárra is, mint egy korai felvétel mutatja is (MALONYAY D., 1912. 336.p.726.á.).

A fazékfélék között a Balaton déli partján (Marcali, Kadarkút) elterjedtek a csákvári fazekasok barna, sárga, zöld függőlegesen csikozott szilkéi (18. ábra). Elkerültek délebbre is a fehér földfestékekkel leöntött, rajta zöld mázas, határozottan formált, hasas, alig elkeskenyedő nyakú boroskancsóik is. Ezeknek a nyakán körbefutó kiálló perem van, kiöntőjük összeér, szájuk kissé kihajlik, kereken szétterül, hasuk gömbszerű, a nagyobb kancsóknak száját féltető fedi. A Balaton mellékén terjedtek el a túskeváriak vörös földfestékes mintájú (pl. rácsozás a domborulatán), a szájukon zöld mázas vizeskorsói is, esetenként más tárgyai pl. búcsún árult szenteltvíztartó (21. ábra). Egyszerű, mázatlan *paraszt-*, vagy *vászón*, de *dóri, dőri* és *cserkorsónak* is nevezett víztartókat somogyiak és a megyén kívülről jött más vidékek fazekasai is árultak. Régies formájuk mellett díszítésük is igen archaikus, mint a szűrt sima, hullámvonalas csíkok pl. a szakcsi korszakon. (20. ábra ld. G.VÁMOS M., 1973-4. 203-232.).

A Balatontól északra lévő központokból esetenként a fentiekén kívül máshonnan is érkeztek cserépedények különböző családi és üzleti kapcsolatok révén, eredményezték, hogy egy-egy fontosabb alkalmat parádésan kiállított ajándékkal még ünnepélyesebbé tegyenek. Házasságkötési ajándék lehetett az a nagyméretű tál Zamárdiból, amelyet felirata szerint a szentgáli Batri János fazekas készített 1867-ben Matyikó György és Csonka Örzse számára. A tál külső oldalán és fülein zöld márványozott máz van fehér földfesték belekeverésével, a tál külső fenekén szintelen máz alatt vésett olaszorsós (szimmetrikus kétfülű váza) virágkompozíció, amely a feszes reneszánsz szerkesztéstől eltérő, lazán szétterülő négy pár egymástól eltérő formájú leveles-száras tulipánt tartalmaz. A feliratot a szabad felületeken osztotta el. (19. ábra). A szentgáli kályhacsempéken szintén kedveltek voltak az olaszorsós tulipános díszek, bár kissé zártabb szerkesztésben (MALONYAY D., 1912. 343.p. 742.á.). A csatkai búcsún résztvevő északsomogyiak túskevári, sümegi, szentgáli feliratos kis korsókat is vásárolhattak.

A Baranya megyei agyagiparosok közül a mohácsi fekete edényesek látták el egész Somogy megyét vizes korsóikkal, kantáikkal, boros kancsóikkal, esetenként öntöző kantával és mozsárral is. Bár Pakson és Bátaszéken is hasonló stílusban dolgoztak a feketeedényesek, az eddigi adatok szerint árujuk elsősorban a Duna mellett kelt el (G. VAMOS M., 1976. 75-77.). A mohácsi korsó- és kantafélék színe halványszürke, az edények szűk talpúak, meredeken szélesednek felfelé, míg legömbölyített szélű, határozott, egyenes vállban folytatódnak. A korsók szája kerek, szűrőt tartalmaz, a csőfül korongolt, csöcsös, derékszögben hajlik (22. ábra). Közvetlenül az edény válla felett gyakran fésűs félkörívekből álló vésett körbefutó dísz, vagy fésűs mintasor, olykor szurdalt mintasorok vannak, az edény oldalán pedig ferde vonalú nem túl mély rovátkolás, kifogatolás is. A kanták vagyis *szájaskorsók* szája kis kiöntőben végződik. Válluk, oldaluk hasonlóan kimódolt, mint a korsóké. A fekete mozsarak formája rendkívül archaikusnak tűnik. Keskeny, kerek talpból enyhén öblösödik felfelé, egy függőleges füle van, szája alatt vésett, fésűs minta fut körbe. A színes mázzal dolgozó mohácsiak munkái nem kerültek el Somogyba (SZEPE SCH. L., 1959. 43 - 73. SAROSÁ CZ GY., 1972. 25-30.). Fekete virágcserep, talpas gyümölcsöstál, váza a vásárokon keltek el leginkább.

A magyarhertelendi női fazekasok korsóit Somogy szerte *aratókorsóként* használták vagy olajtárolóként. E kézi korongon formált vastag falú, kissé esetlen daraboknak gömbszerűen képezték ki a száját nagyon kis lukkal, szűrő nélkül, kereken hajlított korongolt fülükön kicsi szívólukat szúrtak ki, ferdén lefutó vállukat szúrt pontokból álló sorokkal díszítették (HAAS M., 1845. 72. DANKÓ I., 1968. 123-133).

Az elmúlt évszázadokban éppúgy, mint a XX. században a siklósi mesterek sajátos szint képviseltek a somogyiak főként a délsomogyiak hétköznapi, de főképp díszedény kultúrájában. A máriagyüdi búcsúra járó katolikus magyar, német, horvát, vend lakosok vitték haza magukkal azokat a gyógyvizes korsókat, amelyeken ugyan *Máriagyüd, Gyüdi búcsui emlék, gyüdi búcsú* felirattal láttak el a siklósi mesterek. (B. RÉVÉ SZ Á., 1938. 159-169). Egy 1815-ből származó útleírás Pécssett a búcsús menetet képező lányok kezében „antik mintájú fekete

agyvagedény"-ről emlékezett meg (BRIGHT, R., 1815. 75.), amely lehetett mohácsi, bátaszéki stb esetleg siklói is. Utóbbi búcsús korsó szinte feketésbarna alapszínű, mintázatának színei az ún. sárközi edényekével egyeznek meg: fehér, sárga, zöld, vörös. Díszei: sima- vagy hullámvonalak, levelek, virágok írókával rajzolva a sötét máz alapon. A többi siklói edényfélése, amelyet a somogyiak igényeltek a siklói mesterektől, nem követte ezt a színskálát. Fehér alapszínen vagy fehér írókázáson zöld és sárga mázas korsók, tálak, pálinkás butykosok és butellák, pereckorsók, bokályok (ezek neve is *korsó* e megyében) képviselték a siklói mestereket Dél- és Kelet-Somogy lakóinál. Nagyobb részük igen igényes kivitelű, virágzott munka. A négy lábú pálinkás kulacsok között több a feliratos és évszámú is, magyar koronás címer is került némelyikre. A vízfordó lányoknak készített nagyméretű, s a szobai sarokpad lába mellett tartott vizeskorsók díszesek voltak, mert a falu életében fontos bemutatkozásnak számított az eladó lányok kútra járása. Falusi közkútról vizet fordó sárga és zöld mázas mintájú korsópár Darányból került a Rippl-Rónai Múzeumba 1965-ben. A butellák, kulacsok, pereckulacsok általában zöld mázasak fehér írókázáson, vagy fehér aláfestésen spriccelt zöldfoltosak. A kerek tepsik és a tálak közepének díszei rendkívül igényes felkészültséget árulnak el: szíves, virágos, tulipános, leveles, madaras (25. ábra) kompozíciókat készítettek írókával a zöld vagy sárga máz alá. A tálak szélén gyakoriak a fésűs sorok.

Minden központ nem sorolható fel, de a poszthabán, azaz ónmázás edények szállítói közül főképp a Tolna megyei Szakcs fehéredényes mestereit kell kiemelni. E község ólommázzal dolgozó parasztfazekasai sokkal kisebb körzetet láttak el (Külső-Somogyot), mint a finomabb ónmázás edényt készítőik. Utóbbiak szakosodtak a tányérfélék készítésére, nem is foglalkoztak árusítással, hanem többnyire kereskedőkre bízta. Törökkoppányban Kurdi János mágocsi és gyulaji edényeket tárolt és árult - emlékezet szerint. Nem kizárt a szekszárdi habán edények szerepe sem Somogyban. (KRESZ M., 1991.124-142.). A gyári keménycserépedények megjelenése előtt a szobák díszítésére, helyenként a szabadkonyhák falára is ónmázás tányérokra használtak a módosabbak egész Somogyban. A vásári helypénzjegyzékek 1820-tól már rendszeresen hírt adtak a megye területén árusító ún. *fehéredényesekről*. Ezek az ónmázás tányérok a gyári porcelán tányérok formáját követték és a korai habántól sokban eltérő mintakincset alakítottak ki és vittek tovább. A tányér egyenes peremének széleit keretezték egy-egy kék sima csíkkal, közéjük kék színnel ecsettel folthatású lendületes levéldíszeket helyeztek el négy helyre szimmetrikusan. A kék levelek közé olykor élénk sárga közepet tettek antimon festékkel ún. nápolyi sárgával. Előfordult, hogy a tányér közepére tettek sárga kört, s ezt vették körül kék ecsetes levelekkel négyzetes elrendezésben (28. ábra). Divat lehetett a jegyesek között a díztányér ajándékozása vásárok, búcsúk alkalmával, mert névvel ellátott tányérok is előfordultak mint Buglavecz Trézsié 1875-ből Karádról. Ennek a díszítése már olyan zsúfolt, hogy nemcsak a gyári keménycserép tányérok mintáinak átvételére, hanem tömött úri vagy népi hímzésekre emlékeztetnek. A külső-somogyi

németek is igen kedvelték az ónmázás tányérokat, (pl. 2238-as leltári számú ecsenyi tányér) éppúgy, mint a magyarok. (csökölyi tányér 28. ábra). Ripl Ödön gyűjtéséből fennmaradt 1859-es évszámmal ellátott, fedéllel is rendelkező bokály hasonló színeket, ecsetvonásokat őriz (8. ábra), mint a karádi tányér, de még jobban kötődik a késői habán hagyományokhoz, nagyrózsás, nagylevelű, széles csikokkal díszített. Régiesebb formájú, az erdélyiekéhez hasonló, de díszítésében nagyon mértéktartó az a XIX. század első felére datálható bokály (26. ábra), amelynek a száján és a talpa felett lévő kék-sárga, sima csiksorai között függőleges elhelyezésű leveles, spongyázott, pöttyögetett kék, sárga csikok futnak le és nagyon szépen kiemelik az edény kecses formáját.

Sokkal távolabbról is ideérkeztek cserépedények, mint a magukat erdélyieknek nevező asszonyok mezőségi bokályai, Tatáról tálak, korsók is. *Baranya zugból* cserépedények, fehér alapszínűek is Szigetvárra és környékére jutottak el. Bakócai hengeres formájú, fül nélküli köcsögöket vásáron lehetett venni.

#### A Somogy megyei agyagiparosok áruai

A lakosság cserépedényekkel történő ellátásában a megyén kívülről érkező konkurens ellenére is fontos szerep jutott a helybéli mestereknek, akik közel laktak ügyfeleikhez. A somogyi agyagiparosok csoportjai között a XIX. század végi, XX. század eleji adatok alapján nem tudunk olyanokról, amelyek ónmázzal dolgoztak volna folyamatosan betelepedésük óta. Ha kezdetben voltak is ilyenek Kaposvárott, Atádon, Szigetvárott, Iharosban stb, ezek vagy elköltöztek, vagy fokozatosan átálltak a ólomházas parasztedény készítésére. A XIX. század végétől viszont előfordult, hogy fehéredényes átköltözött Somogyba, mint a szentbalázi mester, vagy fehéredénnyel kereskedő személyek telepedtek át Törökkoppányba, Nagyberkibe stb. A Somogy megyei mesterek nagyobb része - főképp a dél- és nyugat-somogyi területeken - mázatlan, szintelen, zöld, sárga, világos és sötétbarna ólomházas edényeket készített esetleg vörös vagy fehér földfestékes festésűt szintelen máz alatt. Fehérrel inkább csak mintáztak, ritkábban lett az egész alapszín fehér. Ez a népi kerámiastílus, amelyet legpregnansabban Hedrehely, Kadarkút, részben Nagyatád mesterei őriztek a XX. század elején is, nagyon mértéktartó színösszeállítású és díszítésű. Szakcs, Gyulaj, Szekszárd és más Tolna megyei központok hatására valószínűnek tűnik, hogy a külső-somogyi gelencsére (Karád, Endréd, Somogyszil) gyakran alkalmazták a fehér alapszínű tálon, kancsón, bokályon. Kaposvárott és Szigetváron az egykori két nagyobb fazekas központban szintén voltak mesterek, akik a mívesebb, igényesebb fehér alapszínű edényekre specializálódtak, ezek ismerték a mércét is, agyagdarálót is (KNÉZY J., 1967. 9-10, 1969. 259-282). Általában elmondható, hogy e megyében nem használták a *csósz*t, mércét a gelencsére, hanem szemmérték szerint dolgoztak. A mesterremek készítésénél úgy csaltak, hogy az először elkészült fazék széléhez odaérintették a karjukat *megsléte*rőzték, és így tudták a fazékra való fedő pontos méretét megtervezni. Az agyagdarálót sem mindenki alkalmazta, agyagszelőként ekevas- vagy kaszadarabot

használtak inkább. A kemencét a szabadba rakták, mint Illés Ferenc nevű kaposvári fazekas esetében ezt látjuk (MALONYAY D., 1912. 334.p. 722.á.), ezen a képen a kemence kéménnyel ellátott, (29. ábra) de ugyanitt ismert kémény nélküli is. E kemencék tüzelő- és rakodótere elvált. A többség rakott a tüzelőtér fölé Somogyban kéményt. Kevesen helyezték épületbe a kemencét, azt is már csak a XX. században az agyagiparos tanfolyamok hatására. Az ecsetes technikát sokan nem alkalmazták még a jelen században sem, pedig voltak, akik Gyöngyösön, Pásztón dolgoztak segédként, mégis megmaradtak az *irókánál*, *puslánál*, *tutukánál*, *kanálnál*, tézstaszelőhöz hasonló rádlinál stb. Ecset helyett (a hedrehelyiek, kadarkútiak) szívesen húztak az ujjukkal pontokat, szirmokat, kettős vesszőket, mint korábban is, de bizonyos mintáknál: töltöttebb *tulipánnál*, sokszirmú *rózsánál*, a *pillevirágnál* mégis elővették az ecsetet (KNÉZY J., 1966. 15-24.). Bajcsi Péter nagyatádi fazekas fehér alapszínű, zöld hullámos cserépből való cégéren a kis mintaedényeken barna ecsetes díszű virágok is vannak a hagyományos zöld irókás minták mellett (30. ábra).

Mivel a megyében található agyagfélések nem voltak elsőrangúak, a somogyi mesterek a konkurenciával szemben úgy igyekeztek fellépni, hogy mindenféle edényt gyártottak és tetszetősebb formájú, lehetőleg kívül és belül is mázas árut vittek piacra. Fazékféléjük 10-12 féle méretben került piacra, mint folyóedény. A legnagyobb neve *lakodalmas*, a 20-30 literes méretűre két fület tettek, két vagy négy abroncsot, az ennél kisebbnek egy füle volt és egy fogásra szolgáló *szakáll* (fülkezdemény), erre csak egy abroncs került. A mázatlan fazék oldalát kívül finoman vésték, ferde *kifogatással*. A somogyi agyagok vastartalma miatt a mázatlan fazekak színe kiégetés után vöröses lett (31. ábra). A valamivel kisebb, kívül mázatlan *főző*-, *vászon*- vagy *parasztfazekak* rendeltetésük szerint *savanyított*, *zsiros* (10 literes), *káposztás* (8 literes) edények is lehettek. A közepes vagy a legkisebb méretűeket is használták még *főzőfazékként*. A 6 litereseket és kisebbeket már nem barázdálták ferdén, hanem szintelen mázat kapott. Általában az alul szűkebb *csúcsos*, fenekű fazekak esetében igyekeztek arányosan, középen öblösödő *köblös*, formát kialakítani (és nem mélyen hasasodó *totyát*, mint a vasi főzőedény esetében). A fazekak szájára barna vagy zöld mázat kentek. A 3-4 literes kívül is mázas nem főzőfazék rendeltetésű *szilke* neve *pohár* (*ebédhordó*, *savanyított*, *lekváros*, *tejfeles*, Külső-Somogyban *keserű túrós*), kívül mázas és díszített is lehetett, különösen a gyermekágyasnak vitt *paszitos* vagy *komapohár*. Egy Csurgón megrendelt paszitos szilkét kék *smaltés* mázzal kent le a fazekas vastagon és furcsa barna és zöld *kencés* minták kerültek rá. Szépségben jóval elmaradt az azonos hasonló rendeltetésű sümegi szilkékétől. Utóbbiak mintakincse leginkább a kancsókéval egyezett meg, mivel ezek is ebédes szilkék is reprezentációs darabok voltak, mint a kancsók. A mezőn a falu szeme láttára bontották ki az ebédes szilkéket. Belsejük sokszor fehér alapon volt szintelen mázas. Dél-Somogyban a kívül színes (vörös) alapon szintelen, zöld, sötétbarna és sárga mázas szilkék voltak inkább divatban, rajtuk vagy máz alá fehérrel rajzolt hullámvonalas, virágos-leveles irókás minták, vagy csikos, *eregetős*, *holdas*, *rázott*, ujjal mintázott *pöttyös*, *pillevirágos*,

vesszős, de pontokból álló rózsás vagy csigás motívumok díszeltek, utóbbiak a kályhaszemek és csempék cifralására emlékeztetnek. A Külső-Somogyban és Kaposvár környékén szép számmal vásárolták a kívül fehér alapszínű, díszes poharakat. Ezek hasán függőleges csikozás, kék, zöld írókás vonalazás, virágzás, bevéselt vörös minta igényes kidolgozásban méltóképpen képviselte a helyi mesterek tudását, mint azok az Andocson, Karádon, Bonnyán fellelt darabok, amelyeket a kaposvári Pap György vagy karádi és környéki fazekasok készítettek (32. ábra). A legkisebb méretűeket *ivó-, fűszertartó, paprikás bögrének* nevezték. A lekvártartó szilke lehetett tűzálló agyagból is, lekvárostól kenyérsütés után betették a forró kemencébe, hogy a teteje összeszikkadjon. A kétfülű *bödön* zsíros vagy savanyú káposztás, csak kétféle méretben kellett a somogyiaknak. A fazéknál nyújtottabb alakja is lehetett, vagy alul nagyon öblös, szájuk dupla karimás a fedő miatt. Ilyenre készítették a németeknek a túrósűrő fazekát is, amely alul kis kifolyócsővel rendelkezett. A bödönöket is mázazták kívül-belül is már a XX. században. Olykor a köpülő tartóedénye is bödönformájúra sikerült, de a hengeres alakú terjedt el jobban. 3 és 6 literes méretben igényelték a vevők. Ennek a tetejére lukas közepű cseréptányérféle köpülőfa tartót tettek cserépből. A köpülő is lehetett kívül-belül mázas, ritkábban csak belül, de szintelen. A felborulás veszélye miatt széles fenekű tároló vagy tálaló szilkéket (*totya-* vagy *seggespohár*) kezdték korábban készíteni a szűk talpúak helyett Somogyban is. A széles aljú főzőfazekak viszont csak a zárt tüzelőterű un. *rakott sparhetok* megjelenésével váltak általánossá. A kívül mázas, szűk vagy a széles fenekű szilkéek díszítése sokszor azonos volt: *rázott, holdas, eregetős* (34. ábra) mintás, írókával húzott *kigyós*, *ujjhegygel képzett pillés* vagy *csillagos*. (Hedrehely, Kadarkút). Az 1920-30-as évektől már ecsetes technikával nagyobb folthatású motívumokkal mintázták, amelyek idegenek a helyi hagyományoktól.

A nyílt tűzön való sütésre, főzésre, ételmelegítésre is alkalmas háromlábú *lábu lábasok* és serpenyők a füstös- és a szabadkéményes konyhák idején fontos szerepet játszottak. Készítésük nemcsak nagy mesterségbeli tudást, de igen jó minőségű agyagot is igényelt. Volt, aki mindegyikre tett fogót, nyelet, de volt, aki csak a két literesnél nagyobbra. A legtöbb somogyi fazekas tisztán poltári agyagot használt fel erre, mások Sümegről valót (Iharosból Dobri Antal pl. lábashoz, fazékhoz is). Készletükbe tartoztak a laposabb, alacsonyabb oldalú fajták, amelyek már a XV.-XVI. században általánosak voltak e területen is. Az egészen kicsi lábast *rántó lábásnak* használták. A vasi magasabb oldalú, felül kissé összehajló szájú szőlőhegybeli lábásokhoz hasonlóan a somogyiak is készítettek Kaposváron éppúgy, mint Csurgón fedővel együtt (KERECSENYI E., 1980. 7-16). A lábásokat kívül a füst miatt nem mázazták, csak belül, régebben zöld mázzal, ilyen a barcsi XVIII. századi darab is. Nincs rajtuk kívül semmiféle kifogatolás, vésett vonalkázás. Újabban szintelen vagy barnás színű mázat is alkalmaztak belül esetleg kívül is, az atádiak kívül-belül sötétbarnát (RRM A 1913). A lábatlan lábások inkább csak a zárt tűzhelyeken jelentek meg a XX. század elejétől, kívül-belül mázas is akadt köztük. A kemencében való zsírtartalmú tészták sütésére szolgáló kerek *karikós* tepsiket

rendkívül alacsony (1-másfél cm-es) peremmel látták el. Belsejükre szintelen, zöld vagy világosbarna mázat tettek, alatta rendszerint fehér engobos irókás kettős sima vagy hullámvonalas illetve fésűs kördíszekkel. Mivel a rétes volt a legünnepebb tésztaféle, amely benne sült, több helyen *rétes tepsiként* emlegették, de sütöttek benne más tésztaféléket is, felmelegítették benne az ételmaradékot. Négyféle méretűt készítettek általában. Ajándékba férjhez menő lánynak, fiatal menyecskének díszesebbet rendeltek meg olykor a nevük feltüntetésével, mint Kis Erzsébetét a hedrehelyi Lőrinc Ferencnél (35. ábra). A baromfi egyben való sütésére *hosszú tepsit* készítettek. A *kacsasütő* két ovális keresztmetszetű, egymásba tehető darabból állt, egyik végükön a baromfi nyakának tartására szolgáló csővel látták el. Négyszögletes cserép tepsiket már csak a zárt tűzhelyek sütőjébe *renjébe* rendeltek meg. Bajcsi Pálnak is fennmaradt egy ilyen munkája Nagyatádról. Ezeket mázazták, de már nem díszítették.

A köcsögökből (*tejesfazék*) a fél literestől a három literesig hatféle méretűt igényeltek a somogyi mesterektől. A legáltalánosabb formát követték, volt hasasabb, karcsúbb, meredekebb nyakú, de hengerszerű is. Többnyire füllel látták el, ritka volt a fül nélküli. Belülre szintelen mázat öntöttek, szájára keskenyen színes mázat kentek. Mázatlan külsejükön a legfontosabb díszként szolgált a nyakon két fehér csík között három X- alakban elhelyezett kereszt a katolikusoknak, három kettős fehér vessző a protestánsoknak. Nagyatádon és környékén pl. Nagykorpádon divat volt a sárga vagy szintelen máz alá fehér irókás csillagok rajzolása a református *régi* gazdák megrendelésére. Valószínű atádi mesterek készítették. A kívül mázas köcsögökön kedvelték a nedves mázba fröcskölt *rázott* mintát vörös, fehér, vagy zöld színekben, de folytatott *eregetőset* is. Curgón Kovács Pál kedvelte a kályhákéhoz hasonló sötétbarna mázat köcsögökön is. Mivel a cselédek közös fazekaggatót használtak, mindegyik asszony külön jelet kért a magáéra a fazekastól - mesélte Barcsón Lovrencsics János fazekas. (KNÉZY 1967. 9-10.13.).

A korsók közül aratás idejére folyóárúként legnagyobb mennyiségben a mázatlan *mezei* vagy *cserkorsók* kerültek ki a helyi mesterek kezéből: kerek szájjal, szűrő nélkül, derékszögben hajtott függőleges, korongolt füllel, amely a száj alatti hurkaszerű megvastagodásból indul, rajta kis szűrt luk van. Hasa is gömbszerű, erre a szurkált pontsorokat a XX. században már fánkszagatóval illetve rádlival készítették csigavonalasan körbe. Viszont a leányok kezére adott vizeskorsók rendszerint mázasak voltak kívül: szintelen, zöld vagy sárga mázas a legtöbb és egyszerű mintázattal volt ellátva, amely a legrégebb hagyományokat követte. A családtagok, a felfogadni szokott munkások számától függően különböző méretű, különböző számú vizeskorsó is volt egy háztartásban. A hedrehelyiek, kadarkútiak úgy tartották, hogy Dél-Somogyban a legkelendőbb mázas vizeskorsókat az atádiak, köztük is Bajcsiék készítették és adták el nemcsak faluzással, hanem a legnagyobb üzletet az erdőcsokonyai vásáron kötötték. Nagy hasznot jelentett számukra a segesdi búcsú is, ahol *segösdi Emlék* fehér feliratú sárga, sötétbarna vagy vörös mázas, valamint barna feliratú sárga alapszínű korsókat is árultak fél literestől két literesig többféle méretben (RRM A 1913). A kancsók *korsó* elnevezése archaizmus e



területen, hiszen a korsó török eredetű szó, megőrizte a dunántúli parasztnemzedékek emlékezetét, és mindenféle formájú folyadéktároló edényt ezzel jelöltek, még a bokályt is. A kancsók *szájaskorsók* közül a nagyméretű, mázatlan, erősen hasas formájú *mazánna korsót* kaposváriak, hedrehelyiek is készítettek 4-10 literes nagyságban, de leginkább 6-7 literesben. Alakjuk inkább fazékszerűen öblös volt, oldaluk sima, nyakuk törésvonal nélküli, szájuk erősen összenyomott, féltetővel *plattal* ellátott. Ritkábban mázazták is. A kisebb kancsók *boros-* vagy *csaposkorsók*. Ezek kecsesebbek, arányosabbak, mint a mazánna kancsók, szájuk nincs egészen összenyomva, nyakuk egyenletesen szűkül, nincs rajta törésvonal, mint a vasi kancsókon, sem gallérszerű körbefutó csík, mint a csákváriakon. Nem szokásos a nagy hasú, jól összecsípett kiöntőjű orros forma sem, mint a Balaton északi partján. Díszítésük megegyezik a szilkékével, mert halotti torok, keresztelő utáni vigalmak, lakodalmak, pincszerezések alkalmával a vendégeknek tették asztalra. A régiesebb, dél-somogyi daraboknál a kívül színtelen, sárga, zöld mázas boros edény a gyakoribb, esetleg máz alatti fehér engobos mintákkal, mint Lőrinc Ferenc kissé vaskos formájú *pillevirágos* darabja (36. ábra). Külső-Somogyban a fehér alapszínű kék-zöld írókás díszű, esetleg felírt kancsók közül kiemelkedik egyszerűségével az Andocsról előkerült *Lajos* felírtú (39. ábra) edény. Formailag teljesen hasonló egy fehér alapú, s rajta zöld-barna *rázott* mintás (37. ábra), valamint egy fehér színre mangánbarna festékkel *kicsapatott*, nagyobb méretű, kocsmai kancsó Bonnyáról (38. ábra). Ezek szintén azt mutatják, hogy a külső-somogyiak ragaszkodtak ünnepi edényeiken a fehér alapszínű tálalóeszközökhöz. Az ecsettel festett díszű kancsók, szilkék az agyagiparos tanfolyamok hatására inkább alföldi edények stílusát követték. Az *ihatatlan* vagy *vicckorsók* a megrendelésre, ajándékba szállított edények közé tartoztak, rusztikusabb módon utánozták a Gyöngyösön, Pásztón ellesett formát, de nem fehér, hanem pl. vörös alapszínűt készítettek és nem ecsetes, hanem írókás díszel. (Hedrehely, Kadarkút, Nagyatád). A cserépkulacs, butella, pereckulacs nem tartoztak a somogyi mesterek árukészletébe. Curgó környékén, ahol néhány község pálinkafőzésből szerzett fontos jövedelmet, a vasiak és a csurgói, zákányi mesterek széles fenekű, féltető, szűk kiöntőcsővel rendelkező edényeiben tárolták vagy tálalták fel a vendégeknek a pálinkát.

A tálak szintén széles választékban kerültek ki a somogyi mesterek kezéből 6-8 féle méretben *gattungban*. A gelencserek *egyes* (a legnagyobb), *kettes*, *hármás* stb méretről beszéltek. Az igen nagy, kétfülű tálra azt is mondták, hogy *melenca*, *medence*, ez 12-14 literes is lehetett, dagasztásra, mosogatásra használták, a 10 literest gyúrára, 8 literest krumpli mosónak, a 4-6 literest levesesnek, 3 literest kocsonyásnak, az ennél kisebb két méretet étkező tányérnak használták a paraszti háztartásokban. Szegényebbeknél egy-egy nagyobb tál volt csak, de többféle rendeltetéssel (KNÉZY J., 1966. 12-24.). A hétköznapi alkalmakra a somogyi asszonyok vették a vörös alapszínű, sárga vagy világosbarna tálakat a helyi mesterektől. A zselici és csökölyi és környéki emberek az 1920-as években még a mezei munkák alkalmából közösen ebédeltek egy tálból (KNÉZY J., 1975. 113. GÖNYEY É.S., EA 5376/79). A nagygazdák bizonyára igyekeztek díszesebb edényt

tartalékolni ilyen alkalmakra. Csurgón és környékén, ahol még korábbi hagyományokhoz ragaszkodtak, zöld mázas tálakat is kedveltek. A helyi fazekasok a hagyományos technikával fehér írókás díszre színtelen vagy vörös, barna esetleg sárga mázat tettek (hedrehelyiek, kadarkútiak, szigetvári, barcsi, atádi fazekasok), a tál külső pereme sokszor fehér alapszínű volt, belül a tál oldalán hullámvonalas, *kígyós*, párhuzamos sima csíkok, de még cirókos hullámsorok is váltakoztak. A tál öblében megismétlődhetett karikában ugyanez a díszítés, mint egy hedrehelyi *ötös, szüreti nagytál* (40. ábra) a fésűs minta. Ennek felvitelére sok gyakorlat kellett, mert igen mély volt és nehezen lehetett hozzáférni. Gyakrabban eltértek a tál közepének díszei a szélén levőktől, mint a különféle írókával rajzolt *rozmaringos*, pontokból összeállított virágos-leveles, száras *csillagvirágos, rózsás*, ujjbeggyel pontozott és más kompozíciók. Más mesterek a hagyományos írókás technikával újabb margarétás- vagy rózsaszerű motívumokat alkalmaztak már a XX. században, emellett a régiesebb módon ujjal pöttyögettek, vagy nagyobb kerek foltokat vittek fel az edényre (világosabb alapon sötétebb: sárgán mangánbarna, vagy fordítva barnán fehér foltok pl. a barcsi tálakon (KNÉZY J., 1967. 10.), amelyeket olykor nedves mázba festettek. Az 1920-30-as években tanuló mesterek már igyekeztek fehér alapszínűeket készíteni ott is, ahol ez nem volt hagyomány, nem biztos, hogy ízléssel és sikerrel. Kosaras István Kadarkúton, Bencsikék Hedrehelyen és Szigetvárott nagy kedvvel készítettek egyszerű fehér tálakat, ecsetes mintákkal. Az atádi Bajcsiék cégéren is van fehér alapszínnel jelezve tálféle (30. ábra). A tálak formájáról elmondható, hogy hagyományosan elég mélyre korongolták és kis talpperemmel. Belül nem félgömbszerű kiképzésűek voltak, hanem a fenekük és oldaluk között kis törésvonal futott körbe, amely díszítés szempontjából kettéosztotta a tál belsejét. Idős megrendelők olyan evőtálat rendeltek meg, amelyiknek kissé behajlott a széle, hogy evéskor a kanalat hozzá lehessen érinteni és a kanál aljáról a leves a tálba cseppenjen vissza.

Külső-Somogy területen használatos, illetve részben kaposvári mesterek készítette tálakon az egész felületre fehér földfestéket tettek s erre nagyon igényesen vitték fel a mintákat. Helyenként felbukkantak fehérrel lefestett, de az igen régi - törökkori - hagyományt követő tálak, mint a Somogyaszalóról előkerült igen mély nagytál (41. ábra), amelynek vékony fehér festését sűrűn fésűs mintával hullámvonalasan bevésték, majd a színtelen mázra még zöld csíkokat folyattak el. A tálak formájánál részben ragaszkodtak a hagyományos mély típushoz karimás széllel, más esetekben már a inkább a gyári mély keménycserép és porcelán tányérokot vették alapul, vagy a habánok laposabb tányérját. Szerencsére - a Rippl-Rónai Múzeum pontos leltárkönyvi bejegyzései alapján - kaposvári Pap György és Meszarics János több munkáját azonosítani lehet. Gönczi Ferenc még személyesen vásárolt tőlük az 1930-as években cserépedényeket. Ezek közül különösen a tálfélék adnak a fehér alapszínű ólommázás tányérok stíluskérdéseikhez támpontokat, milyen fontos volt még a XX. században is a kaposvári központ szerepe. Sajnos a Külső-Somogyban dolgozó gelencsérekről csak szórványos adataink vannak. Meszarics Sándortól kis evőtányérok, a leltárkönyvi bejegyzés

szerint *paraszttányérok* kerültek be Kaposvári Múzeumba (RRM 5265-74, 5279.). Ezek a hagyományos mély formát követték fehér aláfestésen lévő finom, egyszerű írókás zöld és kék sima vonalakkal, esetleg közöttük pöttyosorokkal a tál oldalán, öblükben pedig szintén egész egyszerű pöttyökből alakított virágokkal. Látszik hogy sorozatáruról, *folyóedény*-ről volt itt szó. Átmérőjük 19-15 cm között váltakozott. Ezenkívül ismert egy vörös alapszínű 25 cm-es átmérőjű tála, amely kék ecsetes mintájú vörös szegfűvel, a mezőtúri tálakat idézi (RRM 5276). Pap György fehér alapszínű tálai egyfajta csúcsát jelenthetik mindannak, amit Somogyban fehér tálon cifrázni tudhattak. Gönczi *fehéredényesként* emlegette, de egyetlen ismert tála ónmázás csak (RRM 8955), lapos falitányér ez kék tónusú díszekkel, öblében sárga, vörös, kék virágzás, mellette széles sávban kék szivacsos folthatások. A többi tál ólommázás, de alig emlékeztet a késői habán tálakra, hanem a legnemesebb helyi, fehér alapon való ólommázás technikára jellemző, főképp írókával rajzolt mintakincsből merített: sima csíksorok, közöttük apró tulipánok, levelek, különféle egyenes-, hullámvonalú vagy ívekből alakított füzérek, a kék, zöld mellett világosbarna levelek és tűzések, vörös pontok, pontrózsák, a tál öblében gyönyörű kék, zöld tulipános és piros rózsás (42. ábra) egy tőből kinövő virágkompozíciók.(43. ábrák). Nagyon kedvelte a fehér földfestékbe vésett virágmintát, amely szép természetes vörös színével jól érvényesült a finom kék és zöld minták között a fehér alapszínen.

Tálformájúra korongolták a *tészta-* vagy *pörccszűrőket* is két szélükön kis kiöntővel, két vízszintes füllel. Kívül-belül egyszínű mázzal öntötték le.

A gyári tányérok mintájára divattá váltak cserépből olyan tányérok Belső-Somogy déli felében a hedrehelyi, kadarkúti, atádi mesterek tevékenysége nyomán, amelyeken egyszerűbb kelt, kemencében vagy olajban sült tésztafélék (pl. fánk) kínáltak, az 1920-as évektől már süteményt is. Ezért *süteményes* jelzővel illették ezeket. A tál szélén holdas, a tál alapszínétől eltérő, félkörívesen kitöltött foltok díszlettek. Cifrázták ezt is, a tányér közepét is. A finomabb írókás mintáktól a vaskos ecsetes ízléstelen motívumokig sokféle dísz előfordult e tészta-tányérokban. Bajcsi Péter nagyatádi cégén egy ilyen fehér alapú barna holdas tányér kicsinyített darabja látható, a holdak szélén apró fehér pöttyök. Ennek alapján azonosítható e mester egyik ilyen stílusú Csökölyből előkerült munkája, amely kissé talán mélyebb mint a többi süteményes tál (44. ábra), a közepén lévő mesterkézre valló gyönyörű írókás virág eddig ismeretlen motívum a somogyi fazekasok tálain.

A fődök közül a kisebbek kúpalakúak, gombfogóval a tetejükön. A nagyobbak inkább gömbszelet formájúak és az edényre illő karimájuk van az aljukon. Egy részük mázas és díszítetlen, a mázasokon *eregetős* (csikos), pöttyös, rázott minta gyakori. A kuglófsütő aránylag későn jutott el a somogyiak háztartásába az 1920-as évektől. De ekkortól nagy számban igényelték lakodalmak, komabálák alkalmával. Készítették korongolással, de préseléssel is. Kívül rendszerint olajzöld, belül szintelen, sárga olykor fehér aláfestéssel. Háromféle méretben árulták. Ritkábban és nem mindenki készített *tarkedlisütőt*. Annál inkább kellett a bor forrásakor a

*kotyogtató*, amely szabályozta a hordóból feltörni akaró lébugyogását. Nagyjából tál alakú volt hengeres oldallal, közepén lukkal, amelyre fületlen bögrét borítottak. Színtelen vagy zöld máz került rá. A cserépmozsarak a rézből valók formáját utánozták a somogyi mesterek munkáiban, de sima volt az oldaluk. Az ajándékba készített munkák közé tartoztak a cseréphordók, a dohánytartó medvék, hamutartók, tintatartók, szenteltvíz tartók, mécsesek, gyertyatartók. Nagyobb mennyiségben készültek mázatlan külsejű csibeitatók, virágcserepek, utóbbiak mázzal és anélkül is. Bajcsiek padlásán 1971-ben hatalmas mennyiségben találtunk palántáknak való kicsiny cserepeket. A gyermekek is kedvelt vásárlói voltak az *okarinának*, cserép füttyülőnek, kakasos és fazék formájú sipnak, kicsiny edényeknek, állatoknak (tehén, birka kakas), kosárnak, kisvázának. Betlehemes játékhoz a paraszt-, cselédkyerekeknek a szüleik házilag maguk is mintáztak agyagból állatokat és vagy kiegészítették a kenyérsütő kemencében, vagy mésszel, festékekkel lekenték az agyagból megformált és jól kiszáritott figurákat.

A somogyi gelencsérek a szomszédos falvakat és a közeli vásárokat, piacokat többször felkereshették évente, aszerint melyik évszak milyen edényfélének kedvezett. A megrendelők egy-egy keresettebb agyagiparoshoz házhoz is mentek. Bár a nyilvántartott (céhes vagy ipara alapján adófizető) fazekasok száma elmaradt a nagyobb fazekas központokétól, mégis legalábbis a XIX. század közepén a kortársak úgy tartották, hogy ritkán szorulnak a somogyiak más vidékek mestereinek áruira, mert helyben elkészül amire szükségük van (CSORBA J., 1856. 37.). A somogyiak mégis igényelték más vidékek mestereinek munkáit. Az itt használt sokszínű kerámiaanyagnak tehát csak egy része a somogyi készítésű, s a többi a táji munkamegosztás szép példája, amely a népi ízlés alakulásában is oly fontos szerepet játszott. A cserépből való készítmények ritkán keltek el pénzért. A messziről jött és a helybéli mesterek is búzáért, rozsért, borért, a Dráva mellett esetleg kukoricáért, a jó homokos belső-somogyi vidékeken burgonyáért is cserélték termékeiket. A helybeliek cselédeknel korpával, zsírral is megelégedtek. Apróbb tárgyakért (gyermekjáték, sip) tojást is elfogadtak. De nemcsak a termények és használható cseréptárgyak cserélődtek, hanem az ízlés is alakult, formálódott, egyik vidék adott elképzeléseiből a másoknak, ha az igényelte azt. A cserének búzával történő lebonyolítását hiába tiltotta a megye meg 1816-ban (SZILI F., 1988. 146.), az szokásban maradt, míg a parasztok termelték a gabonát. 1928-tól malomellenőrök ellenőrizték a somogyi fazekasokat, akik Babócsán adták el a szerzett búzát. A vasi fazekasok hazavitték az egész gabonát, mert otthon nem termelt elég. A somogyi agyagiparosokat megkülönböztetésül a Vas megyei és sümegi elsősorban fazekat áruzó fazekasoktól és más vidéki korszakoktól, tálasoktól a helybeliek többnyire gelencsérnek, gölöncsérnek nevezték, minthogy mindenféle edényt gyártottak, ennek nem volt különösebben lebecsülő értelme az elmúlt 100-200 évben, csak a céhek idejében. A somogyi agyagiparosok nem terjeszkedtek túl a megye északi, keleti, nyugati határain, árusítási körzeteik megmaradtak Somogyon belül. Egyedül a déli, Dráván túli területekre jártak át egészen az első világháború végéig, az országhatár változásokig

magyarokhoz és horvátokhoz más iparosokkal együtt, így a nagyatádi, csurgói, iharosi, berzencei, szigetvári mesterek. A fontosabb állomások: Sdála, Gotáló, Gola, Kapronca, Légrád, Kotori, Toplica, a másik útvonal Slatina, Verőce, Szentgyörgyvár, Klostár, Novigrad stb. Egymás között megegyeztek faluzás, piacon történő árusítási körzeteiket tekintve a somogyiak, csak vásárokon jelentek meg együtt és itt látták egymás áruit. A megyén kívüliekkel nem lehetett ilyen egyezséget kötni.

A dél - dunántúli, közte a Somogy megyei, kerámia története, helye a magyar és európai kerámia művéségben

A régészek által ismertett - Somogyban is több helyen fellelt - koraközépkori cserépüst a XIV. századig együtt élt a későbbi fazékforma előzményeivel (TAKÁCS 1997. 3.-172). A kétféle főzőedény közül a cserépüstöt a fémből való szintén függesztett, hengeres oldalú, gömbölyű aljú üst váltotta fel a Dél-Dunántúlon. Utóbbinak szintén a cserépből valónak is *fazék*, illetve *részvasfazék* neve maradt fenn. A Balkánon széleskörű elterjedésű sütőharang, Dráva menti nevén *puplika* (2. ábra) cserépből való változatai a török hódoltság idején a Dél-Dunántúlon, de az Alföldön is használatos volt (pl. Segesden, Barcs), de a XVIII századtól visszaszorult a Dráva keleti szakaszára, a Duna-Dráva szögére, Szlavóniára.

A középkorra a lábbal hajtható korong régebbi formája a kézzel mozgatható álló tengelyű kézikorong (németül Blockscheibe) volt jellemző. (HOLL I., 1956. 177-196.) Ilyent feltehetően legtovább a Dél-Dunántúlon a magyarhertelendi (Baranya megyei) asszonyok használtak (HAAS M., 1845. 72.), egészen a XIX. század végéig, ezen formált korsóikkal ellátták Baranyán kívül majdnem egész Somogyot is (DANKÓ I., 1968. 123-133.). Wartha Vince Döbröközön és Gyula-Jovácza helységeiben szintén látott kézi korongot. Nagyon régi hagyományú a feketeedény készítése. Dél-Dunántúlt a mohácsiak és a szlovéniai területre eső Filovce és Kebele (Kobilje) mesterei látták el elsősorban fekete korsókkal, kancsókkal, öntözőkannával, archaikus formát őrző mozsárral. A Balkánra is a mohácsiak szállítottak fekete edényt. A XIX. századot megelőzően több feketeedényes központtal is kell számolni, amelyek a Dunán szállították le áruikat Passautól Komáromon, Tatán át Gyulajig (KRESZ M., 1991. 524-540.), talán Somogyig is.

Holl Imre szerint Magyarországon a XV. századig a kezdetlegesebb, azután a fejlettebb kézi korongot használták. Az állótengelyű lábkorong ettől kezdve terjedt el, de mellette a kézikorongot használták tovább is (1956. 177-196). A kaposvári fazekas céh kancsóján, mely 1792-es évszámot visel már állótengelyű korong látható. (7. ábra) Mind a mázatlan, mind a mázas középkori kerámiának voltak balkáni forrásai is, mint erre Kresz Mária több munkájában rámutatott. (1972. 56-60.) Az a feltételezése viszont, hogy a *gelencsér* szó a szerbiai *grnc* azaz fazék jelentésű szóból ered történeti és nyelvészeti adatokkal nem bizonyítható. Figyelemre méltó Knizsa Istvánnak az a megállapítása, hogy a mesterség művelőjét, a fazekast jelentő *gelencsér* szó szláv, horvát, vagy szlovén eredetű. Először 1002-ben szerepel a Veszprém völgyi apácák görög nyelvű adománylevelében. A szerb népcsoportok



ebben az időben a mainál sokkal délebbre helyezkedtek el, Boszniától délre, mintsem tőlük kerülhetett volna át a magyarba a g.rn. fazék jelentésű szó (1955. 190-91. TESZ I.1967. 1042). A magyarok a fazékra vonatkozó szót nem vették át, mivel rendelkezésükre állt már a finnugor eredetű fazék szó, amely több évszázadon keresztül az egész magyar nyelvterületen a főzőedény (cserép, réz) megnevezésére szolgált. Ez az edényforma Szerbiában ismeretlen. Mint Kresz Mária megállapította, e kifejezéshez tartozó szűkfenekű fazékforma az egész Kárpát medencében szinte egységes évszázadokon keresztül a XX. század első feléig, mikor teljesen kikerül a használatból.

A dél-dunántúli anyagban több elem mutat balkáni kapcsolatra mint pl. a kiöntőcsöves Baranya megyei pálinkás korsó színes mázával, folthatású díszével. De ilyenek a somogyi holdasan leöntött zöld vagy sárga mázas korsók, szilkék, helyi nevükön ebédes poharak is, a siklósi mesterek fehér földfestékes, csigavonalasan díszített, zöld vagy sárga mázzal leöntött pálinkás kulacsa (de ezek négy lábúak, a szerbiaiak háromlábúak). Korsóformák is a hódoltság idején alakultak ki, ez az Alföldön és a Felföldön becsípett szájú fülén csecses, belül csörgős, szájában rostélyos formájú edény. A Dunántúlon viszont a középkori kerek szájú korsóforma maradt fenn. A sárga és zöld máz nemcsak a hódoltság korában terjedt balkáni hatásra - jóllehet a hódoltság egykori területén és a Délvidéken igen gyakori - már a Zsigmond kori cserépedényekre és kályhákra is jellemző volt. (KRESZ M., 1972. 56-60. HOLL I., 1963.65-84.). Ezt mutatják a somogyi régészeti ásatások is.

Középkori díszítőtechnikai sajátosság a színtelen máz alatti díszítés, amely a virágozott írókázást tette lehetővé. Soproni Olivér ezt régi magyar sajátosságnak tartja, amelyet igazolnak a XVI-XVII. Századi ásatások tál- és tányér töredékei is. Bár itáliai közvetítéssel érkezett hozzánk, azonban sajátos, helyi stílusa alakult ki. (1959) Ezt a barcsi XVIII. századi töredékek is igazolnak. Ez a virágozott kerámia fehér alapszínű, a körvonalak sötétbarnák, a színezés zöld és vörös, (6. ábra) csak a XVIII. században fordult meg ez a színösszeállítás és lett sötét az edény alapszíne. A barcsi XVIII. század végi kocsmáépület területén előkerült táltöredékek még fehér alapszínűek, mintáik barna kontúrozásúak. (10.a.b.ábra). Ugyanez sötét alapszínbe fordulva, de hasonló mintázással a XIX. század végéről a közeli Csurgóról való tálról ismert. Talán siklósi fazekasok munkái, mivel korábbi stílusukhoz hozzátartozott a fehér alapszínű korsó, bokály, tál éppúgy, mint a mórágymestereké. A dél-somogyi területeket inkább a siklósiak látták el korsóval, tállal, bokállal, gyüdi feliratú búcsús kiskorsókkal. A siklósi mesterek által készített, Somogyban fellelt gyüdi búcsús korsók feketésbarna alapszínűek, fehér, sárga, zöld stb írókás mintájúak. Nagy korsóik, tálaik, pálinkás butykosaik inkább fehérrel írókázottak zöld vagy sárga máz alatt (B. RÉVÉSZ Á., 1938. 159-169).

A virágos mintájú ólom mázas kerámia a késő középkorban hazánkban is kialakult. Mintakincsében a reneszánsz virágkompozíciók szerkezete őrződött meg, amely kisugárzott a helyi fazekasság stílusára éppúgy, mint a habán mesterek tevékenysége. Utóbbiak munkái a Dél-Dunántúlra Erdélyhez

és a Felvidékhez képest fáziseltolódással érkeztek el. Mindkét forrás mintakincsének szigorúbb szerkesztésmódja a paraszti ízléshez alkalmazkodó helyi fazekasok kezén játékosabb, lazább, a felületen jobban szétterülő kompozíciókká alakult. Az ólomházas paraszti kerámiára inkább a késői un poszthabán mintakincs hatott. Feltételezhetően a dunai kereskedelem útvonalán évszázadokon keresztül eljutottak Somogyba távolabbi magyarországi fazekas központok és külföldiek munkái, amelyek szintén alakították, gazdagították a helyi stílusokat.

Somogyban a lakáskultúrában kialakult magas igény, valamint a fazekas kézművesség rendelkezésére álló szegényesebb választékú nyersanyagok kedvező lehetőséget biztosítottak a megyén kívüli fazekasok áruinak. Ezért tűnik úgy, hogy a somogyi lakosság és a kézművesek is nagyobb toleranciát mutattak a megye határain kívül dolgozó fazekasok készítményei iránt. A somogyi lakosság ugyanúgy ragaszkodott a helyben készült archaikusabb kézműves termékekhez, mint ahogyan kész volt befogadni új elemeket a helyi kultúrába nevezetesen cserépedény készletébe, szobáját díszítő kerámiaanyagába.

### Bibliográfia

- Aradi Csilla, M.  
1998 A főnyed-gólyásfai Árpád-kori temető és település eddigi ásátásának összegzése. SMK XIII. 113 - 153.
- Baksay Sándor  
1982 Szederindák. Budapest 451-54.
- Bánhidi Burics László  
1933 Nagyatád nagyközség múltja és jelene. Nagyatád.
- Bárdos Edit  
1978 Középkori temető Kaposvár határában I. SMK III. 187 - 234.  
1987 Középkori temető Kaposvár határában II. SMK VII. 5 - 47.
- Beczkozyé, Révész Ágnes  
1938 A mórággyi és gyüdi fazekasság. NÉ 159 - 169.
- Bright, Richard  
1970 Richard Bright utazásai 1815-ben Magyarországon. Veszprém. Ford.: Szerecz Imre
- Budapesti .....  
1891 Budapesti Kereskedelmi Múzeum. Közlemények az 1891.évi agyag-, cement-, aszfalt és kő- kiállításról. Budapest II. Katalógus
- Czugh Dezső  
1955 Magyarszombatfa és környéke fazekassága. Népiünk hagyományaiból, Budapest 45 - 57.  
1959 Faluzó és vásározó fazekasok Magyarszombatfán és környékén. NKözl. 136 - 146.
- Csorba József, Szakácsi  
1857 Somogyvármegye ismertetése. Pest
- Dankó Imre  
1968 A magyarhertelendi női fazekasság. JPM évkönyve 1967. 123 - 133.

- Garay Ákos  
1911 Szlavóniai régi magyar faluk. NÉ VII. 211-248.
- Gémesné, Vámos Mária  
1976 A paraszti fazekasság értékesítési kérdései Tolna megyében. In: Babics 1975. Szekszárd 75-78.
- Gunda Béla  
1956 Néprajzi gyűjtőúton. Debrecen  
1966 Ethnographica Carpathica. Budapest
- Haas Mihály  
1845 Baranya földirati, statistikai és történeti tekintetben. Pécs
- Holl Imre  
1956 Adatok a középkori magyar fazekasság módszeréhez. Bud. Rég. XVI. 177-196.  
1963 A magyar középkori kerámia kutatásának problémái. In: Műv. Hagy. V. 65-84.
- Igaz Mária - Kresz Mária  
1965 A népi cserépedények szakterminológiája. NÉ XLVII. 87 - 131.
- István Erzsébet  
1964 Sárközi népi cserépedények. NÉ XLVI. 91 - 137.  
1972 Bemutatjuk a mórágyi kerámiát. Baranyai Művelődés 78 - 81.
- Kerecsényi Edit  
1976 Adatok a Zala megyei fazekasság történetéhez és értékesítési kérdéseire. In: Babics 1975. Szekszárd 79 - 91.  
1980 100 év népi lakáskultúrájának alakulása Csurgón. In; Somogy Néprajza 2. 13 - 60. Kaposvár
- Kiss Géza  
1937 Ormányság. Pécs
- Knézy Judit  
1966 A hedrehelyi gölöncsérek. Somogyi Múzeum Füzetek. Kaposvár  
1967 Egy szigetvári fazekas Barcson. Múzeumi Körlevél. Pécs I - II. 9 - 10. SZ. 13.p.  
1969 A Bencsik fazekascalád története. JPM évkönyve 1966. Pécs 259 - 282.  
1972 Bemutatjuk a somogyi népi fazekasokat. Baranyai Művelődés. 4.sz. 71 - 74.  
1975 A táplálkozás szokásai és rendszere Gige, Csököly, Rinyakovácsi és Kisbajom belső-somogyi községekben. SMK 2. 103-118  
1994 Somogy megyei fazekas árlimitációk. IV. Nemzetközi Kézművestörténeti Szimposium. Veszprém 163 - 170.  
1997 Élet a Festeticsek csurgói uradalmában a XVIII. század utolsó harmadában. SMM 28.sz. 145-169.
- Kiss Géza  
1937 Ormányság. Pécs
- Knieszsa István  
1955 A magyar nyelv szláv jövevényszavai. Budapest
- Kós Károly



- 1944 A züricvölgyi gelencsérség. Dszle. XI. 118 - 131., 208 - 218.
- Kovács Györgyi  
1993 Kerámiatípusok a XVI-XVII. századi magyarországi leletanyagból. Gyökerek II. 1.sz. 24 - 39.
- Kovács Györgyi - Rózsás Márton  
1994 A barcsi török palánkvár. SMK XII. 170 - 175.
- Kresz Mária  
1960 Fazekas, korsós, tálás. Eth. LXXI. 297 - 379.  
1972 A dél-dunántúli kerámia helye a magyar és az európai kerámiaművéségben. Baranyai Művelődés 4.sz. 56 - 60.  
1991 Magyar fazekasművészet. Budapest  
1991.a. Agyagművéség. Magyar Néprajz III. Budapest 524 - 600.
- Magyar Kálmán  
1988 A középkori Segesd mezőváros és megye története, régészeti kutatás. SA 45 - 49. Kaposvár 184.
- A magyar korona....  
1906 A magyar korona országainak 1906.évi népszámlálása. M.St.Közl. 2 rész Budapest
- Malonyay Dezső  
1912 A magyar nép művészete. IV. A dunántúli magyar nép művészete. Budapest
- Mészáros Gyula  
1968 Szekszárd és környéke törökös díszítésű kerámiai emlékei. Szekszárd 3-43.
- Németh József  
1960 A sümegi népi fazekasság. NKözl. 1.sz. 186 - 235.
- Petánovics Katalin  
1981 A Festeticsek balatonkeresztúri uradalmának kontraktusai. Zalai Gyűjtemény XI. Zalaegerszeg
- Sarosácz György  
1972 A mohácsi kerámia és története. Dunántúli Dolgozatok VI. Pécs
- A Soproni...  
1876 A Soproni Kereskedelmi és Iparkamarának statisztikai jelentése 1876-ból. Sopron II.
- Soproni Olivér  
1959 A régi magyar ólomházas fazekasság. IpMÉ
- Szabó Béla, F. (szerk.)  
1933 Somogy vármegye és Kaposvár megyei jogú város általános ismertetője és címtára az 1932. évre. Budapest
- Szádeczky Lajos  
1913 Iparfejlődés és céhek története Magyarországon. Budapest
- Szepes (Schleiher) Lajos  
1959 A mohácsi agyagipar. NKözl. 4.sz. 43 - 73.
- Szili Ferenc  
1988 Somogy megye kereskedelme a kései feudalizmus korában. 1700- 1848. Kaposvár 211.

Takács Miklós

- 1986 Die arpadenzeitlichen Tonkessel im Karpatenbecken. Varia Archeologica Hungarica. Szerk.: Bálint Csanád. Budapest 3-172.  
1997 A honfoglalás kori agyagművesség. In: Kovács László - Paládi Kovács Attila (szerk.): Honfoglalás és néprajz. Budapest 205-223.

TESZ

- 1967 Történeti Etimológiai Szótár. Budapest

I.k.

Valentényi Gáspár

- 1909 A Somogy megyei céhek. Szekszárd.

Vámos Mária, G.

- 1973-4. A Szekszárdi Déri Balogh Ádám Múzeum szakcsi fehéredényei. BBÁM évkönyve 1-2.sz. 203 - 232.

#### Ábrák jegyzéke :

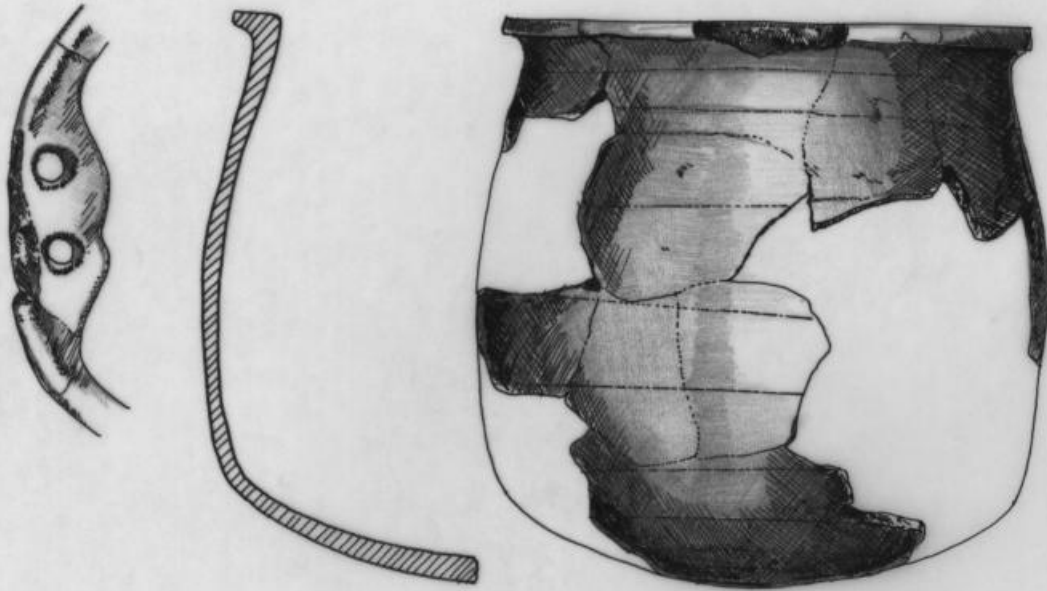
1. Cserépuist a XII-XIII. századból Főnyed-Gólyásfa. Rekonstrukciós rajz
2. Sütőharang a barcsi palánkvárból. XVI-XVII. század. Kiegészített
3. Kanta „szájjas korsó” a XIX. század végéről. Lakócsa. Szigetváron készítették. MMgM 68.111.1
4. Bödön formájú edény felül zöld mázzal a hódoltság idejéből. Barcs, palánkvár XVI-XVII. század. DM 95.1.55
5. Nyeles háromlábú serpenyő vagyis lábas. Pusztabarcs, régi csárda szemétködre XVIII. század DM 88.121.1
6. Színes, mázas táltöredékek irókás dísszel. Barcs, várak XVIII. század. DM 95.1.149 ; 85.390; 95.1.252..
7. A „kaposvári kályhás és fazokas céh” kancsója 1792-ből, zöld mázas, rátétes díszű álló tengelyű (Blok) koronggal, bokállal RRM 66.211.1.
8. Bokály, ónmázás 1859-es évszámmal. Valószínű szakcsi munka. RRM 7180. Ripli Ódön gyűjtése.
9. Gyertyamártó rajza, hagyományos formájú, mázatlan. Eredetije Dobri Antal iharosi fazekas munkája 1920 körül.
10. Töredékes tálak, Pusztabarcs XVIII. század, régi csárda szemétködréből. DM 88.122.1 és 95.1.253
11. Nagyméretű kancsó „boroskorsó” Vas megyei fazekas munkája XX. század eleje. RRM 78.37.2
12. Vas megyei tálak Csurgó környéki szobarészletből tálás fogason. VM kiállításából. Knézy Judit felvétele.
13. Szilke „paszitos pohár” Nagykorpád. Sümegi munka 1920 körül készült. RRM 81.17.46
14. Madaras tál „kocsonyás tál” kutasi református családtól. Nemesleányfalui tálás munkája a XX. század közepéről. RRM 65.20.1
15. Tál „kocsonyás tál” kutasi református családtól. Nemesleányfalui munka, XIX. század vége RRM 65.21.1
16. Tál „kocsonyás tál” nagykorpádi református családtól. Nemesleányfalui munka XIX. század vége RRM 79.21.40
17. Kaposvári piacon 1910 körül sümegi, leányfalui cserepeket áruló asszony (MALONYAY 1912. 336.p. 726.á.)
18. Fazék „tejesfazék” jellegzetes függőlegesen csikozott csákvári munka Balatonszárszó környékéről. Kb 1930 ban készült. RRM 75.48.3.



19. Nagytál fenekének vésett díszítése 1867-ből. A szentgáli Batri János készítette Zamárdiban élő házaspárnak. Zamárdi tájház.
20. „Dóri korsó” vagy „cserkorsó” szurdalt díszekkel XIX. század. RRM 51.8.28.
21. Szenteltvíz tartó vöröses agyagból zöld mázzal. Zamárdi. Tüskevári fazekas munkája, XX. sz. eleje. RRM 73.35.235
22. Korsó „vizeskorsó” szürkére füstölt. Mohácsi fazekas műve a XX. század elejéről. RRM 79.20.12.
23. Kulacs Drávagárdonyból XX. század eleje. Siklósi munka. RRM 65.402.1
24. Pereckulacs Kapolyból. Siklósi munka XIX. század közepe. RRM 775.
25. Nagytál Csököly. Siklósi mester műve a XX. század elejéről RRM 60.60.1.
26. Bokály „korsó”, ónmázás Taszár, mintakincse rokon az erdélyi bokályokkal. Szakcsi „fahéredényes” munka a XIX. század közepéről RRM 8777.
27. Tányér, ónmázás Karádról. Szakcsi munka 1875-ből RRM 62. 191.1
28. Tányér, ónmázás Csököly. Szakcsi munka a XIX. század első feléből RRM 4277.
29. Illés Ferenc kaposvári fazekas kéményes égetőkemencéje előtt edényeivel (MALONYAY 1912. 334.p. 722.á.)
30. Bajcsi Péter fazekas cserépből való cégére Nagyatádról 1930-as évekből RRM 71.18.11.
31. Nagyfazék „Jagodalmas fazék” németül „Hafen, Wassuphufe” Szulók. Szigetvári fazekas munkája 1910 körülről. MMgM 67.405.1
32. Szilke „vajaszazék” Törökkoppányból a XX. század elejéről. Valószínűleg karádi munka. RRM 73.56.5.
33. Szilkék „ebédes poharak” RRM 83.90.47 kaposvári Pap György munkája, 73.56.7 Törökkoppány, 63.638.1 Andocs, utóbbi kettő külső-somogyi mester munkája lehet. Valamennyi 1900 körül készült.
34. Bögge „lekváros pohár” Lőrinc Ferenc hedrehelyi fazekas készítette 1930 körül csikosan folytatott un. „eregetős” mintával. RRM 65.357. 1.
35. Kerek tepsi „rétestepsi” fésűs díszítésű. Lőrinc Ferenc munkája Hedrehely 1930 után készült RRM 65.518.1.
36. Kancsó „boroskorsó” „csillagos, pillevirágos, kígyós” mintákkal. Hedrehely, Lőrinc Ferenc munkája 1940 körül készült RRM 65.354.1.
37. Kancsó „boroskorsó” fehér alapra kent szintelen mázba „rázott” zöld, barna pöttyögetéses mintával. Bonnya. Karádi munka lehet 1910 körül. RRM 71.30.29
38. Kancsó, „kocsmai boroskorsó” fehér alapra kent szintelen mázba még nedves állapotban kicsapatott mangánbarna pöttyözéssel Ecsenyből. Karádi munka lehet a XIX. század közepéről RRM 71.30.25.
39. Kancsó „boroskorsó” Lajos felirattal Andocsról. Karádi munka lehet a XX. század elejéről RRM
40. Nagytál „szüreti nagytál” Hedrehely, Lőrinc Ferenc munkája „fésűs” díszsel. RRM 65.363.1
41. Nagytál „dagasztó tál” Somogyaszaló fehér engobozáson „fésűs” és zöld „eregetős” díszsel. 1930 után készült RRM 77.22.1

42. Tál „kocsonyás tál” Ecseny, a kaposvári Pap György munkája 1920 körül készült RRM 2133
43. Tál „kocsonyás tál” Bonnya, a kaposvári Pap György munkája 1920 körül készült RRM 71.34..1
44. Tál „süteményes tányér” Csökölyből. Bajcsi Péter készíthette Nagyatádon 1930 körül. Ld. a 30. ábrán lévő cégéren lévő kis tál mintáját. RRM 68.51.9
45. Füstökonyha cserépedényekkel, rekonstrukciós berendezés XIX. század második felének állapotát mutatja. SzSzNGy





1





2.a-b. rétváz, 2001  
egyenes alá

Somogyi Népművelési Múzeum  
NH-1225-2001  
Képrejtő adathív



2

Székvajz

Nyári  
1979





Memorandum  
100-2225-209  
March 1949



*John P. ...*

1005-2555-AM  
MUSEUM OF COMPARATIVE ZOOLOGY  
HARVARD UNIVERSITY



*Handwritten signature and date*  
1917

Somogy Megyei Múzeum  
NA-2225-2001  
Képrajz osztály



214 063

Nyári Zoltán 1999

