

GYŰJTŐ: DINYÉSI JÁNOS

GYŰJTÉS IDŐJE: 1962

TART.: BENCSIK FAZÉKASCALAD FELETÉRŐL
ÉS MUNKÁJÁRÓL

10 lap — DUPLUM

FÖLDRAJZI MUTATÓ: HEDREHELY

SZAKMUTATÓ: XV, A, J

Iratgyűjtő

MSZ 5617
PAPIRIPARI VÁLLALAT



KISKUNHALASI GYÁRA

REKTARÓZÁS

ATVEZETVE AZ EGYSÉGES LTK. 968-as TETÉLE ALÓL

IV/20/4.1a

Egy hedrehelyi fazekas család élete.

Somogy Megyei Múzeum
KA-362
Képrajzi osztály

A B e n c s i k mesterek munkájáról és életéről dióhéjban.

Készítette: Dinyési János ált.isk. tan. 1962.

A c s a l á d f a .

A családfa vastag, sok vihart kiállt, de új hajtást hozott legidősebb ágát néhai B e n c s i k J ó z s e f képviseli. Élete visszanyúl a XIX. század közepéig, a legsötétebb történelmi időkhöz. Az 1848-49-es szabadságharc bukása utáni gyászos évtizedek 1865. évében született a csurgói járásbeli Somogyicsi községben. /Somogy megye./

A kemény elhatározású kis legénykéből hiába szerettek volna a szülei kertészt nevelni, ő a szebbet, de a nehezebbet választotta. Vállalta az akkori sokszor kegyetlen inaséveket és elszegődött Iharosba Bajcsy Pál fazekasmesterhez.

Fia id. Bencsik István intő szóként sokszor hallotta tőle élete történetét, melyet kiváló mesemondói tehetséggel apjáról nekem is tollbamondott.

Ahogy teltek-multak az iharosi inasévek, úgy nőtt a kis fazekas-legény vágya, mesterségbeli tudása és velük együtt a keserűség cseppjei is. A régi céhes iparosok rendszerében párját ritkította az olyan inas, akinek szerény álmai teljesültek. A házi és mezei munka második és harmadik műszakként sokszor a végkimerülésig, a megszökésig örölte fiatal erejüket. Ha ellenszegült valaki, hát jött a bottűtés és a kéknadrágos pandur "jórintó" módszere. Ha az inasból segédlegény lett valahára, nem sok köszönet és még kevesebb kereset járt vele. Első évben csak segédlevelet kaptak, ami egymagában nem sokat ért, és alig különbözött az inasévektől. Második évben kaptak csak munkakönyvet, de jobb bánásmódot, megbecsülést mégakkor sem. Egy új mester keresése sem hozott lényeges változást életükbe. Így még öt évig maradt Bajcsy mester segéde. A segédek alatt is sokszor meg kellett fogni már kora hajnalban a lóvakarót és a gyepplőszárat a mesterségbeli munka rovására. Az ilyenfajta segédlet mégis előbb-utóbb arra kényszerítette a legényeket, hogy nyakukba véve a betyárbatyut és a világot, elinduljanak vándorutjuk végeláthatatlan ismeretlen ösvényein.

Édesapám is így cselekedett - mesélte Bencsik bácsi. Kijelentette, hogy ő mesterségét akarja tanulni és nem kocsislegényként élni. Így került Nagyatádra Svendervájn Flórihoz, akinél ismét nem nagy jövő várt rá.

Somogy megye akkori fejlett, virágzó fazekasiparára jól lehet abból is következtetni, hogy csupán Nagyatádon 12-14 mester és számos legénység /segédek, inasok/ dolgozott az 1880-as években állandóan. Nagyatádi mesterétől is hamarosan búcsút vett, mert állandóan hajtotta egy olyan érzés, hogy még nem tud eleget, még nem tapasztalt, látott mesterségből annyit, amennyivel ő maga is ideig-óráig megelégedhet. Sokoldalú mesterré akarta magát képezni, és pótolni kívánta azt a sok-sok órát, amit a mesterségen kívüli inas- és segédrobot elvett a tanulásból. Ezért szeretett volna mindig nagyobb

műhelybe kerülni, híres mesterektől tanulni.

Ahogy haladt az idő, sokfelé járt, világotlátott mesterekkel, segédekkel beszélgethetett sorsuk alakulásáról, jövőjük felől. Elhatározta, hogy Szigetváron, vagy Pécsen próbál szerencsét. Amúgy segédlegényesen, gyalog vágott neki a 80 km.-es fárasztó utnak, nyakába kötve minden "vagyonát". Első állomáshelye Szigetvár volt. /Akkor még az is Somogy megyéhez tartozott./ Ott sorbajárta a nagyatádihoz hasonló számú fazekasmestereket, de mindenhol ugyanazt a választ kapta utravalóul. "Rosszul megy az ipar, bár magunkat tudnánk belőle eltartani rendszeren."

Ezen a válaszon nem is nagyon lehetett csodálkozni, mert Szigetvár olyan híres fazekasközpontokkal volt körülvéve, mint Kaposvár, Pécs, Siklós, Mohács. Na meg a környék lakosságának nagy része a Zichyek, Biedermannok, Andrassy grófok zsellérei voltak, és még az akkori időkben használt olcsó cserépedényeket sem tudták mindig megvenni. Így kénytelen volt továbbállni, és a rossz szigetvári fogadtatás után Pécsen szerencsét próbálni. Hely itt sem akadt, a legelső alkalommal, és hogy idejét, és kedvét ne veszítse, a már szóból ismert helyszerzőhöz fordult. Ezt a mindenki pártfogóját /jó pénzért persze/ Herbek faternak nevezték. Ő abban az időben Pécsen amolyan munkaerőgazdálkodási hivatal szerepét töltötte be. Szívesen adott szállást, helyet és keresett állást vándorlegényeknek, ha meg volt belőlük a haszon. Segítségével jutott be Vigan József kályhás és fazekasmester hatalmas műhelyébe, először csak próbamunkásként nyolc napig. Mivel a mester részéről tudása és szorgalma miatt nem volt panasz, és ő is jobbnak látta ha letelepszik, mert tél jött és fogytán volt mindene. 11. hónapos ittléte alatt új ismeretekkel gyarapodott /kályhásság/ és megkóstolta az embertelenség újabb formáit. Télen-nyáron egyformán reggel 7.-től este 6.-ig dolgoztak 11 órát naponta. A hideg idő beálltával még elviselhetetlenebbé vált a műhelyek nyirkos, egészségtelen levegője. A zord tél beállta után a fűtést nem is lehetett érezni. Minden reggel jégtöréssel kezdték a napot, mert még a műhelyben is befagyott a víz. Szálláshelyük és fizetésük is rossz volt, pedig mesterükknél abban az időben Pécs legjobb fazekasa és kályhása hírében állott. Amikor elmúlt a segédlegények számára oly sok rosszat adó téli idő, legtöbbször egy-egy házzal, mesterrel odébálltak jobb jöböt remélve. Így tett édesapám is, mondja Bencsik bácsi, mert még az is számított ám, hogy kinek volt több és főleg híresebb mester neve a könyvében. Igen nagy tekintélyt adott a segédnek még az a tényező is, ha valaki más tájak mestereinél is tanult, vagy dolgozott. Ilyen gondolatoktól kísérve került ő is a "somogyország"-tól távolos jugoszláviai Vukovára. Vukovár egy szerémségi városka, Somogy megyétől kb. 200 km.-re délkeletre. A Duna mellett fekszik és így vízi úton könnyen elérhető volt. A Duna és a Dráva a XIX.sz. végén is igen fontos kereskedelmi vízi utnak számított. Sok ipari és mezőgazdasági termék, no meg segédlegény cserélt gazdát, e folyók segítségével.

Ezidőtájt nagy becsben tartották a magyar fazekasmesterek munkáit lenn Horvátországban is. Nagy vásárok alkalmával, megrakott vízi-járművek karavánja vitte az igen keresett művészi cserépedényeket Somogyból és Baranyából. Az ott lévő kevészámu fazekasmester, szinte vetélkedett az ügyeskező somogyi és baranyai segédlegényekért. Vukovára Kanizsai József magyar származású fazekas lett édesapám mestere, fűzi tovább mondanivalóját Bencsik bácsi. Ugy mondta e szavakat, hogy kiérződött belőle, édesapja bánattal teli öröme. Igen, így volt: öröm volt számára az, hogy végre embernek számították többi társával együtt.

Érezhette, hogy megbecsülik munkáját, és jól meg is fizették végre. Egyszóval új mesterénél arany életük volt, illetve lett volna, ha nem vegyülne minden örömbé egy kis üröm is. Hiába volt a jó hely, az elismerő szó, a horvát emberek önzetlen kedvessége, ha nem volt anyanyelv, szülőföld, Somogyország. Nyolc hónapi tartózkodás után urrá lett édesapámon a honvágy, a ritkán hallott magyar szó utáni vágy, és több segédtársával együtt, visszaköltözött előbb Baranyába, majd végleg Somogyba. Mesterük horvát nemzetiségű felesége még azt is megtette marasztalásukra, hogy szebbnél-szebb horvát lányokat igért nekik feleségül, nagy vagyonnal. Minden hiába volt.

Magyar földön Pécs volt első utbaeső állomáshelye, és mestere ismét Vigan József lett, aki mint régi ismerőst szívesen látta, és alkalmazta minden zokszó nélkül. Itt másodszor sem tartózkodott sokáig, mert csábitotta szülőföldje Somogy. Rövid időre Kaposvárra, majd 1890-ben "Hedrahelyre" /mai nevén Hedrehely/ került, Rodek György fazekas mesterhez.

Még 30 éves sem volt, mikor+ tele ambícióval, mestersége iránti rajongással és tudással elhatározta, hogy Hedrehelyen hatodiknak fazekas és kályhás műhelyt alapít. Az ő személye és műhelye szolgált alapul a mába és jövőbe nyúló Bencsik fazekasnemzedéknek. Mint ön maga gazdája, munkája révén jó hírnévre tett szert. Gondos, megbízható munkájáért és magatartásáért kedvelt mesteré lett /volna/ még a változatos úri kastélyok cserépkályháinak, edényeinek is. Irigye már a kezdet-kezdetén akadt szép számmal, még hozzá a falubeli mesterek sorából. Mint fiatal kezdő mestert, még a szitkozódástól sem kimélték. Ilyen és ehhez hasonló fogadtatásban részesült: "Ha az aranygyűrű leesik az ujjodról kinodban, akkor sem leszel itt fazekas." Édesapámat sem olyan fában ringatták - meséli jogos büszkeséggel Bencsik bácsi - hogy megijedt volna a saját árnyékától. Megfontolt és rátartó ember volt, aminek sokszor hasznát látta életében.

Sokat harcolt becsületével és munkájával a "tekéntetes" uraságok kényszere, szabad akarata ellen. Előfordult olyan eset is, hogy munkadarabjait vagy pl. kályhaarakó munkáját igénybe vették, dolgoztattak vele és mikor markát tartotta a szerény munkabéréért, válaszul azt kapta, hogy munkája nem elfogadható, és még a "szakértő" báró uraság is ferdének találta pár pengőért a kályhacsempék sarkát amit berakott. Ha rájuk hagyott volna mindent, igen hamar vándorbotot vehetett volna a kezébe. Volt olyan esete is, hogy az intéző úr kályhás szakértőt hozatott külön 20 pengős napidijért Szigetvárról, csak hogy bizonyíthassa hamis igazát. Őt már akkor hívták oda saját munkája elbírálásához, amikor az idegen szakértő mindent megvizsgált, és természetesen szakmailag jónak is találta.

Már javában állt az utolsó emberekhez sem illő civakodás, az intéző ur és a bérét követelő becsületes szakértő között. Az uraság vad dühében - mivel édesapámnak lett igaza - még a szigetvári mesternek is leakarta csökkenteni bérét 10 pengőre, hogy úri mivoltát meg ne hazudtolja. Ilyen esetekben a Szigetvári Járásbírósa tett igazságot nemegyszer. Ezek a kis apró történetek is bizonyítják azt, hogy tanult mesterembereknek milyen elkeseredett harcot kellett vívni, jogos illetményükért a rangkórságban szenvedő nemesi hatalmasságokkal.

Talán ez is közrejátszott, hogy a fazekasság megmaradt /a polgári hatóságok ellenére is/ mindmáig a földművelő népréteg nélkülözhetetlen iparágának, ma inkább, népies művészetnek. Ilyen uraságok portájára nem szívesen járt dolgozni édesapám sem, panaszolja Bencsik bácsi.

A formák és diszítőelemek olyan tökéletes ismerése, mint amilyenről Bencsik bácsi édesapja tett tanúságot, kevés fazekasmesternek adatik meg. Sajnos, hogy megtörtént, kezdi meghatódva Bencsik bácsi;

édesapám a sok megpróbáltatástól, az éjszakába nyúló, lámpavilág melletti munkától, idősebb korában rövid időn belül elvesztette szemével világát. /1931-ben/ Három éven keresztül dolgozott látását elvesztve. Amit szemvilága nélkül művelt, annak bizony sok-sok csodálója és őszinte elismerője akadt. A korongolástól kezdve, a cifrálásig mindent a legtökéletesebben látott el. Sőt még új formák is születtek a szó szoros értelmében csak kezenyomán. A falubeliek biztosan büszkék voltak rá, hogy mire képes egy hedrehelyi vak fazekas. 1931-től kezdve én töltöttem be a sokoldalú mesterség gyakorlati irányítását, mert betegsége miatt édesapám erre már nem volt képes. Ő utolsó erejéig dolgozott, mert nekem is mindig többet akart adni tudásából.

Nagyon sokat mesélt, mert az ő élete olyan volt, amiről bizony lehetett sokat mesélni, és belőle még többet okulni. Még ma is úgy érzem, pedig éveim lassan utolérik édesapámét, hogy csak elköltözött tőlünk 1934 júniusában. Mesterségbeli tudása, hűsége és igen változatos életének minden okos tapasztalata megmaradt énbennem és fiamban. Amit ő életén át fészekrakó fecske módjára összehordott ide Hedrehelyre nekünk, annyit kevesen kaptak egy mestertől, szülőtől fejezi be elbeszélését Bencsik bácsi.

id. B e n c s i k I s t v á n a második nemzedék képviselője már nemcsak mestersége után, de születés szerint is hedrehelyi őslakónak számít, mert 1896. február 26.-án itt látta meg a napvilágot. Az ő ifjúsága nyugodtabb néha emberségesebb volt mint édesapjáé. Mint fazekasmester fia pendelyes gyerekkora óta, benne élt a munkában a szép alkotások között. Falánk ifju. módjára még inasévei előtt sokat elsajátít a fazekasság fortélyeiből. Nemsok olyan fazekasmester élhet, akik édesapjuknál tanultak mesterséget, és életük javát vele együtt egyhelyben dolgozták le a családi körben.

Ezekre az évekre így emlékezik Bencsik bácsi: Inaséveim 1910-ben kezdődtek, mert 14 éves korig nem engedték, az inasszerződést megkötni.

Fiataléveimben én csupán édesapám mellett dolgoztam egyhelyben Hedrehelyen, de uti élményekkel is gazdagodtam.

Édesapám szavai nyomán képzeletvilágom állandóan más tájakon, más-más mesterek műhelyében élte napjait, sok élménnyel gyarapodva. Nemcsak apám két kezének munkáját sajátítottam el, hanem mestereinek fogásait is, valamennyit megismertem általa. Ha valamit másképp csinált a megszokottnál, mindig elmondta, hogy hol tanulta, és kitől. Ha pedig valami újat én alkottam sikerrel, mindig biztatott és jóleső érzés volt számomra elismerése. Nagyon szerettem vele dolgozni, mert mindig akadt valami új az ő segédidejének vándorbatyujából. Gyorsan teltek a napok, az évek, az évtizedek is. Az örökös nehéz kétkézi munka, és a velejáró sok gond és öröm szinte feledtették velem az idő múlását. Piacok és vásárok, égetés és korongolás egymást követték, így megpihenni nemigen értem rá.

Fiatal éveimet derékba törte, az első világháború. Életem legszebb négy évét hadifogságban voltam kénytelen eltölteni, az apámat megbecstelenítő senkiházi uraink jóvoltából. Csupán egy vigaszt találtam fogságom sok-sok keserősége közt, hogy Itália kék ege alatt élhettem. Sokat tanultam nem mint segédlegény, de mint fogoly fiatalon az életből. Megtanultam jól az olasz nyelvet, amit itthon vásárokon volt alkalom használni, mikor az olasz lócsiszár magyar tolmácsa be akart csapni 50 pengővel, saját zsebére. Négy év után mikor hazakerültem és dolgozni akartam, úgy éreztem, hogy elfelejtettem mindent mesterségemből. Mintha nem is az én kezeim lennének, szoktam mondogatni, olyan furcsa volt.

Elkezdttem hát szorgalmasan gyakorolni, hogy másodszor is beletanuljak mesterségembe, amit gyermekkorom óta nagyon szeretek. A handigóság után sokminden történt velem, jó is, rossz is, amugy válogatás nélkül.

Mint dolgozni szerető ember, nem féltem soha jövőmtől. Fiatal voltam. Édesapámék lassan kifelé mentek éltük közepétől, és én sem akartam öreg legény maradni, hát megnősültem. Ahol dolgoznak, oda mindig kell a segítő kéz, a friss erő, és a sok gondot, örömet megfelelni egy ifju feleség. Később új gondok jöttek, a gyerekek és velük együtt a sok-sok öröm és vidámság is. Eletünk örömmel teli hétköznapjaiból édesapám már említett tragédiája zökkentett ki bennünket. Minden öröm és pénz sem tudta pótolni édesapám szemevilágának, egészségének romlását. Vele párhuzamosan pedig nőttek a gondok az én vállaimra, melyeket mindig szívesen viseltem. A gyerekek felcseperedtek és már segíteni is tudtak. Fiam lassan mellém nőtt, úgy ahogy én annakidején édesapám mellé, és azt vettem észre, hogy én lettem a mester és fiam a tanítvány. Jól megtanultam apámtól és fogásom alatt az élet árnyékos oldalán is járni, élni, így hát eltenődtem rajta minden időben. Mesterségem és kis gazdaságom mindig termelt annyit, amiből megéltünk.

1945 után még nyolc évig dolgoztam magániparosként, a felszabadult nép közszolgáltatása érdekében. Fiammal ketten ontottuk a cserép- és fajansz edények sokaságát, vásári és házi megrendelőink felé.

Itt érdemes megemlíteni mai vevőink tulzott igényességét, néhavalogatósságát. Különösen vásárok alkalmával a kipakolt áru az embereknél szinte kézzől-kézre, vándorol, amire akad gazdája is. Sok ember csak csodálója, elismerője marad áruinknak, de ezt is fizetésnek számíthatjuk, mert nagyon jóleső érzés. Ez a magas mérce nemcsak sarkal bennünket készítményeink állandó tökéletesítésére, hanem bizonyítja azt is, hogy megnőtt a nép kulturális igénye, szép iránti érzéke. Ezt mégjobban éreztem, amikor 1953. augusztus 1. től /fiam már 1952-től/ a Kaposvári Agyagiparos KTSZ-ben dolgoztam, mint szövetkezeti tag. A megrendelt áru a legcsekélyebb hibával már selejtnek számított és leértékelték. Ez a szövetkezet 1953-54-ben még igen kezdetleges volt. Állandóan ráfizetéssel dolgozott, és rosszak voltak a tagok életfeltételei is. Fiam és én sem birtuk sokáig a nagy strapát/bejárás, rossz élelmezés és lakásellátás/ és így 1954. jan. 30.-án több szakmabelivel együtt kiléptünk a szövetkezetből. Ma mint magániparosok dolgozunk Hedrehelyen fiammal együtt.

Ő ifju **B e n c s i k I s t v á n** fazekascsaládfánk legfiatalabb hajtása. 1926-ban született Hedrehelyen. Hozzám hasonlóan Pista is itt kezdte megismerni szép mesterségünket már kora gyermekkorától. 1941-től mint inas, majd később segédként dolgozott melletttem. Ma már ő is a mesterlevél boldog tulajdonosa. 1960. május 25.-én Szegeden vizsgázott. A vizsgabizottság nagy elismeréssel adózott minden munkájának. Vizsgáiról mesélte, hogy milyen sokoldaluan helyt kellett állni, még adminisztrációs vonalon is. Ezt a részét a munkának a családban is ő végzi el. Ő a család könyvelője, pénztárosa, és már-már legjobb munkarejeje is. Izmos keze alól naponta százával kerülnek ki a különféle korongolt áruk hibátlanul.

Én napokon keresztül láttam dolgozni apát és fiát korongolástól az árkalkulációig minden vonalon. Beszélgettünk örömeikről, panaszok-

ról egyaránt, és mint kívülálló érdeklődőnek volt időm megállapítani sok mindent. Legelsőként sajnos azt, hogy ma a vásári giccsek elleni harc korszakában mint ellenszert csak emlegetjük, de nem ápoljuk kellőképpen e talán legősibb kézműves népi iparágunkat. Erre pedig legfiatalabbjainknak lenne nagy szüksége. Talán országos viszonylatban is kevés az ilyen nagymultu, három nemzedéket felölelő fazekasszalád, különösen két élő, alkotó személlyel. Bencsik bácsi ráadásul legalább úgy ért a már említett mesemondáshoz, mint a fazekassághoz. Akit padlásraktárán végigkalauzol, az rövid időn belül szívébe zárja mestert és alkotásait. Akinek műhelyében bemutatja a mesterség csak pár fortélyát és látja fiát birkózni az élettelen tíz-husz kilós agyagkockával, a lustán forgó ősi koronggal egy szépen ivelt cseréptől születéséig, és a virágdiszbe öltöztetés művészi játékáig, aki csak egyszer érzi az 1000 fokos égetőkemence forró leheletét, az szeretettel és elismeréssel fog adózni a népi mesterség ezen ágának, és a hedrehelyi Bencsik család élő mestereinek.

Amíg az agyagból korsó lesz.

A fazekasművészet egyedüli és nélkülözhetetlen nyersanyaga a kiváló minőségű, finom szemcséjű, különféle színeződésű föld, mely vízzel agyaggá áll össze. Jó tulajdonsága, hogy magas hőfoku szárítás, égetés után víz hatására sem puhul vissza, hanem kőkeménységű cserép marad. A víz csupán lassu folyamatként szivároog át rajta, de az ólomház bevonattal megakadályozható. Ilyen kiváló tulajdonságokkal rendelkező földet, Somogyban több helyen is lehet találni, de a legjobbat Simonfa község határában bányásszák. A föld szintje alól 3-4 méter mélységből kerül az autóra vagy vontató-pótkocsikra a finomszemcséjű, mészkőmentes, jó nyulóképességű, fehér agyagföld. Innét Hedrehelyig országúton még 40 km.-nél is hosszabb utat tesz meg, amíg eljut rendeltetési helyére. /Simonfa még légvonalban is 20 km. távolságra van Hedrehelytől, így egy fuvar időben és pénzben is drága./

Egy alkalommal 30 q-t lehet belőle elszállítani, amiből több esetben lesz kész anyag. Hosszu hetekbe kerül, míg az autóról ledobált földből korongon feldolgozható nyersanyag lesz. Első lépésként egy vizet tartalmazó hordóba kerül a föld, ahol keverőfák segítségével habarcs készül belőle. A hordóból egy sűrű rostán át kerül a téglából épült 10 mázsát is befogadó szűrőládákba.

A sűrű rostán fennakad minden idegen szennyező anyag, ami rontaná az agyag minőségét. /kavics, gyökér, fadarab, stb./ A szűrőládákban 8-10 napig szikkad, kockára darabolva.

A habarcsfürdőzés és hosszú napozás után a ládából kockaalakban kiszedett, megszikkadt agyag a műhely leghűvösebb szegletébe kerül, az utolsó simitások elvégzéséig. Ha erre soká kerül sor, akkor az agyag egy nedves ruhával kibélelt, nagy fedeles ládában vár sorsára. Utolsó simitásként deszkákon lábbal megtapossuk, majd kézzel jól fetyurjuk, hogy nedvességtartalmát mindenütt egyformává váljon, és végül olyan darabokban kerül a korongra, amekkorát az edény nagysága megkíván, világosít fel ifj. Bencsik István.

Ami ezután történik az agyagkockákkal azt inkább bámulni és filmezni érdemes, mintsem papírra vetni. Én sokat bámultam, rajzoltam és fényképeztem e kis dolgot szereplőit korongozás közben, de minden agyagdarab meglepő újdonságokat rejtett. Bármilyen darab elkészítése elméletileg úgy történik, hogy egyensúlyba helyezük az agyagot a korongon és azután az forma megadás ideje alatt érzéssel vékonyítjuk, és adunk neki végleges formát, magyarázza az ifjabb Bencsik mester.

Hát igen, talán ennyit lehetne róla írni is, ami még érthető, szavakba foglalva mindenki számára. Aki még nem látott korongon dolgozni fazekast, annak még a szemléltető filmek sokasága is kevesetmondó álmélködés, egy agyagedény megszületése pedig örök rejtély marad. A korongról minden darab egy hosszú deszkára kerül száradni. Szárogatás közben úgy kell vigyázni az újszülött edényekre, mint a pólyás babákra, mert minden árt nekik. Legnagyobb ellenségük a levegő hőmérsékletének ingadozása. /még 1-2 C.fok is./ Ha például napon száradnak, és a szélcsend után csak egy levél rezzenésnyit mozdul a levegő máris "kidurrognak", megrepedeznek. A jól megszáradt edények egy egyszerű mázat kapnak, és az égető kemencébe kerülnek.

Ott 800-1200 fokos hőmérsékleten cseréppé égnek. Ezek az u.n. egyszer égetett cseréptárgyak, melyek a festés mellett karcolt vagy vájt diszitással vannak ékesítve.

A virágdiszbe öltöztetett edények születése hosszabb időt igényel. Ugy, egyszer égetett korokban kapják meg különféle fénoxidokat tartalmazó festékekkel matt fényű köntösüket. Ezek a festékek nagyon érdekes színváltoztató tulajdonságokkal rendelkeznek. A piros például barnás, a zöld szürkés, a kék pedig amolyan seszinű mindaddig, amíg még egy égetésben nem részesülnek. A másodszori égetés után kapják meg végleges csillogó fényüket, tüzes színüket.

Igy fest a dolog lényege dióhéjban, jegyzi meg mondanivalóját befejezve az ifju fazekas.

Hogy közben még mi minden játszik közre, amíg az agyagból szivetszemet gyönyörködtető fajansz edény lesz, azt szerényen panasznélküli szűkszavusággal hallhattam apától és fiától. Mivel a család többi tagja Tsz.tagként dolgozik, lófogattal nem rendelkeznek, és a sok-sok fuvar és utánjárás időt rabol el tőlük. Sok erőbe és pénzbe kerül az agyagnak, a rengeteg tüzifának beszerzése, és az áruszállításnak akadályokba ütköző folyamata. Sok éjszaka fáradtságos munkája, nélkülözése kell a kemence jó fűtéséhez, a vásárookra, piacokra utazgatás-ház, ami az ő számukra már természetes dolog. Pedig ezek a mesterség igazi erényei, még az árkalkulációban sem szerepelhetnek, mert megfizethetetlenek, az igazat szólva nincs olyan ember, aki csupán pénzért /mesterségszeretete nélkül/ életét végigdolgozná a fazekasmesterségben, és mégis akad sok kívülálló /vásárló/ aki a szebbnél-szebb munkadarabokért a pár forintot is sokallja. Ez talán azzal magyarázható, hogy nagyon kevesen ismerik még ma is a fazekasmesterséget, azt az utat, amíg az agyagból korsó lesz.

Az ősi bokálytól a tarkedlisütőig.

Népi fazekasművészetünk formai gazdagsága és diszítőelemeinek színvilága utolérhetetlenül egyszerű és művészi. A célszerűségtől a humorig, minden benne foglaltatik, a fazekasok keze alól kikerülő tárgyak sokaságában. A minták megadásának módja, formái és színei vidékenként ugyan más-más, de egyben megegyeznek, hű tükrözői tudásnak és mesterük fantáziájának. Legegyszerűbb diszítési forma a karcolás, a domboru és vájt diszítés. Ezek, már ősidők óta megtalálhatók cserépedényeinken.

Az újabbkori diszítőelemek között a népies motívumok mellett, már megtalálhatjuk az uri üveg és porcelánedények mintáinak utánzását is. Ezek már jobbára festett diszitmények, melyek virágmotívumokat mértánias diszket, állat és emberalakokat ábrázolnak.

A formák és diszítőelemek gazdagsága jellemzi, a somogyi fazekasmesterek, közöttük a Bencsik dinasztia alkotóinak munkáit is. Az ő

műveik is hű tükrözői három emberöltő alatt összegyűlt gazdag tudásnak, elképzeléseknek. Bennük foglaltatik minden ami elmoddható 1865-től napjainkig, e népi mesterség nyelvén. A formák és színek tökéletes harmóniájából és választékos használatából kiérződik, hogy igazi, érett művészei mesterségüknek. Önmagukról, - hogy a dicséretet elhárítsa - így nyilatkozik Bencsik bácsi: Nagyon szeretünk festeni, cifrálni is, de elsősorban a közszolgáltatás érdekében kell dolgoznunk, mert számunk kevés egész Somogy megyében. /Még egy magániparos, és egy KTSZ. működik Kaposváron./

Szinte minden évszaknak megvan a keresett árucikke. Pl. tavasszal virágcserep, baromfiitató, nyáron tejeskőcsög, szilvászöldön, csapokorsó, ősszel megint virágcserep és kőcsög. Talán a téli időszak az, amikor nem kötnek bennünket a megrendelések és szabadabban dolgozhatunk.

Ugye, ilyenkor készül a szebbnél-szebb sok munkát igénylő művészi vázák, kancsók és dísz tárgyak sokasága? Fordulok kérdéssel Bencsik bácsihoz. Válaszul az igen után mondja: nem is lenne munkának igazi értelme ezek nélkül, mert saját mintáink, formáink és elképzeléseink ezekben élnek tovább nemzedékeken keresztül.

Hogy ez mennyire így van, az munkájuk reprodukálásával is igazolható. Amit a következőkben be kívánok mutatni, az csupán kis töredéke a padlásraktár megszámlálhatatlan készletének. Gondolom legfontosabb célomat ezzel is elérem, hogy bemutassam egy nagymultu és szép jövő elé néző fazekas család somogyiase egyéniségét.

Tiszteletünk jeléül a sort kevert mintákkal díszített bokály nyitja meg. Ez ősrégi edényen, szépen megférnek egymás mellett, a cifrázás /más vidéken irókázás/ és a festés nyomán született minták, melyek piros, zöld és kék színűek.

A következő vázasor bizonyítéka a gazdag forma, minta és színvilágnak. Ezeken már gyakran szerepel a stilizált virág mellett, a mértanias dísz is. A vázák célszerűség szempontjából is kifogástalanok, mert a hóvirágtól az őszi rózsáig minden virágnak van megfelelő forma.

A magyar ember jóízű tréfálkozását szolgálja, és készítőjének ötletes ügyességét dicséri a hedrehelyi vicckorsó. Lényege az, hogy inni csak úgy lehet belőle, ha füle felső részének alján levő lyukat befogjuk, és a vele szemközti csapot szívjuk. Három csapja megtevesztésül szolgál, a nyakán levő lyukak és rések akadályozzák, hogy a szokott formában is lehessen belőle inni. A folyadék a korsóból, füle alsó részének belső nyílásán a szívás által, fülén és szájának peremrészében áramlik a csapba. Színe legtöbbször fehér vagy barna. Díszítése egyszerű, de a legtöbb esetben semmi. A rajta levő szöveg, megrendelőnként más, és ivásra ösztönöz. Ilyen és ehhez hasonló népi verssorokat is találunk rajta:

Korsó a nevem
Bor van bennem,
Ha inni akarsz
Próbálkozzál meg velem.

Id. és ifj. Bencsik mester munkái között nemcsak bokályok, korsók, kőcsögök találhatók, hanem fali és dísztányérok is szép számmal. Méretük a rendeltetésnek megfelelően változik. Az alak és a forma harmonikus egységet alkot. Karimájuk /világos alapon sötétebb, sötét alapon világosabb/ legtöbbször Bencsik bácsi kedvenc kék színnel festett, mintafüzérrel van díszítve. A füzér szára legtöbbször pingált, piros vonal zöld, pöttyökkel. A tányérok alján festett,

vagy cifrált mértanias diszek találhatóak. Tányérdiszítésük másik jellemzője a minták tömörsége.

Igen szépek a tányérral rokon tálak. Méretük, és formájuk a célnak megfelelően különböző. A falra akasztható kis tálak formája egyszerű, de diszítése annál szebb és változatosabb. Jellegzetességük a fehér alapra festett, piros, zöld és kék színű virágminta, alul és felül piros körrel övezve. A háztartásban is használható tálak tagoltabb formájúak, de diszítésük, a célszerint szegényesebb. Legtöbbször csak a függőleges széleket diszítik kívülről vagy belül, stilizált virágokkal.

Ahogy az asztalnál az ételt ital követi, úgy kívánczok ide a tál után, a Bencsik fazekasok diszes kulacsa. Méret szerint ezek között is válogathat a vásárló. Van amely használati tárgy első sorban. Ezek diszítése, úgy van megoldva, hogy az egyszínű mázba és agyagba karcolással kerülnek a minták. Egyik felén virágot, a másik felén pedig, a célnak megfelelő szöveget /pl. Igyunk egészséggel, jó bór, jó egészség, stb./ és a vele kapcsolatos tárgyakról rajzolt képet látjuk levélkoszorúval övezve.

A szobadiszként is használható kisebb kulacsok, diszesebbek. A minták általában fehér mázra kerülnek, kék, zöld és piros színűek.

Alkotásaik között, szép számmal találunk virágcserepet is. Ezek nagyrésze egyszer égetett, máz nélküli, de van közöttük diszesebb kivitelű is. Nagyság és forma szempontjából, itt is bő a választék. Van közöttük sötét zöld alapon, világos levélmintás, de találhatunk fehér alapon sok színnel megoldott diszítést is. Ez utóbbiak, szintén az uralmi minták hatását hordják magukon.

Nem lehet kihagyni a sorból a sokféle, legtöbbször megrendelésre készülő alkotásaikat sem. Sok étteremben megtalálhatók a sőtartók, hamutálak, háziasszony felszereléséhez tartozó kuglófsütő, tejesköcsög, zsirosbödön /lekvárnak is használják/ aratási csaposkorsó, és a még ma is keresett tükörtojás és tarkedli sütő, melyet a Bencsik mesterek készítenek.

A sort lezárva, meg kell állapítani, hogy áruik nemcsak szépek, hanem hibátlanok is. Ez a tény a szakma igazi ismerőjévé avatja fazekasművészetünk két hedrehelyi művelőjét.

A fazekasság szerszámjai.

Talán nem érdektelen végül, de nem utolsó sorban megemlíteni, ez ősi mesterség legfontosabb szerszámairól, melyek nélkülözhetetlen társai a fazekasnak. A Bencsik család szerszámjai különösen említésre méltók, mert a mesterség szeretetével együtt nagyapai hagyatékok. Felújított szerszámok is a régiak nyomán készültek. Műhelyükben a villanyvilágításon kívül az új kor fejlett technikájának nyoma sincs. Az ősi festéklómalomtól a fatüzelésű régi kemencéig, minden erről tanuskodik. Szerszámok között újdonság számba megy /de használaton kívül van/ az ún. csősz, mely a készítmények méretét van hivatva ellenőrizni. Régi fazekasműtjünk ellenére a KTSZ.-ben ismerték meg, de sem azelőtt, sem azután nem volt szükségük rá, mivel szemmértékkel is kifogástalanul mérnek.

A vizeskorsómintázó, a simitókés, a falculó kések, a lyukasztók, a cifrázó pusla és ecset, a körzolyukasztó, simitó filcek, korong és korongpad, szék és kemence a fontosabbak.

Dolgozatom tárgyát a népművészet ápolása és szeretete jegyében választottam azzal a céllal, hogy fényt derítsek egy ősrégi mesterség művelőire. Azok a személyek, tárgyak, hiteles elbeszélések és megállapítások, melyek munkám zömét alkotják, még nemigen jutottak el így egyösszegben a megismerésig. Róluk még néhány futó vendég és vásári fotós fényképén kívül, nem készült semmiféle dokumentáció.

Munkám, még így teljes egészében is, tényleg csak kis töredékét tudja tartalmazni - de céljának gondolom megfelelően - egy tapasztalatokban gazdag, mesterségbeli tudásban kifogástalan fazekas családról. Szerény véleményem, hogy munkájuk alapján a két fazekasművész nagyobb ismeretségnek, és ellátásbeli gondoskodásnak is örvendhetnének /még ma is igen rossz pl. festékellátottságuk és szállítási körülményeik./ felsőbb berkekben is, munkásságuk évszázados múltjánál fogva.

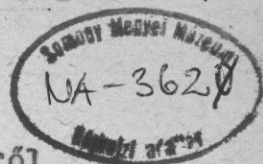
Nem kioktató és hézagpótló rajongásként akarom soraimat befejezni, mert ez nem áll jogomban, de mint nevelő kötelességemnek érzem az ilyen és ehhez hasonló népi hagyományok ápolását.

Forrásmunkák:

Ortutay Gyula: Magyar Népművészet 1941. /első kötet/ .

Bátky, Visky, Gyórfy: A magyarság néprajza 1941. /tárgyi rész/

968 IV/20/42

Egy hedrehelyi fazekas család élete.

A **B e n c s i k** mesterek munkájáról és életéről
dióhéjban.

Készítette: Dinyési János ált.isk. tan. 1962.

A c s a l á d f a .

A családfa vastag, sok vihart kiállt, de új hajtást hozott legidősebb ágát néhai **B e n c s i k J ó z s e f** képviseli. Élete viszszaulik a XIX. század közepéig, a legsötétebb történelmi időkhöz. Az 1848-49-es szabadságharc bukása utáni gyászos évtizedek 1865. évében született a csurgói járásbeli Somogyicsicsó községben. /Somogy megye./

A kemény elhatározású kis legénykéből hiába szerettek volna a szülei kertészt nevelni, ő a szebbet, de a nehezebbet választotta. Vállalta az akkori sokszor kegyetlen inaséveket és elszegődött Iharosba Bajcsy Pál fazekasmesterhez.

Fia id. Bencsik István intő szóként sokszor hallotta tőle élete történetét, melyet kiváló mesemondói tehetséggel apjáról nekem is tollbamondott.

Ahogy teltek-multak az iharosi inasévek, úgy nőtt a kis fazekaslegény vágya, mesterségbeli tudása és velük együtt a keserűség cseppjei is. A régi céhes iparosok rendszerében párját ritkította az olyan inas, akinek szerény álmai teljesültek. A házi és mezei munka második és harmadik műszakként sokszor a végkimerülésig, a megszökésig órolta fiatal erejüket. Ha ellenszegült valaki, hát jött a botütés és a kéknadrágos pandur "jórintó" módszere. Ha az inasból segédlegény lett valahára, nem sok köszönet és még kevesebb kereset járt vele. Első évben csak segédlevelet kaptak, ami egymagában nem sokat ért, és alig különbözött az inasévektől. Második évben kaptak csak munkakönyvet, de jobb bánásmódot, megbecsülést mégakkor sem. Egy új mester keresése sem hozott lényeges változást életükbe. Így még öt évig maradt Bajcsy mester segéde. A segédévek alatt is sokszor meg kellett fogni már kora hajnalban a lóvakarót és a gyeploszárat a mesterségbeli munka rovására. Az ilyenfajta segédlet mégis előbb-utóbb arra kényszerítette a legényeket, hogy nyakukba véve a betyárbatyut és a világot, elinduljanak vándorutjuk végeláthatatlan ismeretlen ösvényein.

Édesapám is így cselekedett - mesélte Bencsik bácsi. Kijelentette, hogy ő mesterségét akarja tanulni és nem kocsislegényként élni. Így került Nagyatádra Svendervájn Flórihoz, akinél ismét nem nagy jövő várt rá.

Somogy megye akkori fejlett, virágzó fazekasiparára jól lehet abból is következtetni, hogy csupán Nagyatádon 12-14 mester és számos legénység /segédek, inasok/ dolgozott az 1880-as években állandóan. Nagyatádi mesterétől is hamarosan búcsút vett, mert állandóan hajtotta egy olyan érzés, hogy még nem tud eleget, még nem tapasztalt, látott mesterségből annyit, amennyivel ő maga is ideig-óráig megelégedhet. Sokoldalú mesterré akarta magát képezni, és pótolni kívánta azt a sok-sok órát, amit a mesterségen kívüli inas- és segédrobot elvett a tanulásból. Ezért szeretett volna mindig nagyobb

műhelybe kerülni, hires mesterektől tanulni.

Ahogy haladt az idő, sokfelé járt, világotlátott mesterekkel, segédekkel beszélgethetett sorsuk alakulásáról, jövőjük felől. Elhatározta, hogy Szigetváron, vagy Pécsen próbál szerencsét. Amúgy segédlegényesen, gyalog vágott neki a 80 km.-es fárasztó utnak, nyakába kötve minden "vagyonát". Első állomáshelye Szigetvár volt. /Akkor még az is Somogy megyéhez tartozott./ Ott sorbajárta a nagyatádihoz hasonló számú fazekasmestereket, de mindenhol ugyanazt a választ kapta utravalóul. "Rosszul megy az ipar, bár magunkat tudnánk belőle eltartani rendesen."

Ezen a válaszon nem is nagyon lehetett csodálkozni, mert Szigetvár olyan hires fazekasközpontokkal volt körülvéve, mint Kaposvár, Pécs, Siklós, Mohács. Na meg a környék lakosságának nagy része a Zichyek, Biedermannok, Andrassy grófok zsellérei voltak, és még az akkori időkben használt olcsó cserépedényeket sem tudták mindig megvenni. Így kénytelen volt továbbállni, és a rossz szigetvári fogadtatás után Pécsen szerencsét próbálni. Hely itt sem akadt, a legelső alkalommal, és hogy idejét, és kedvét ne veszítse, a már szóból ismert helyszerzőhöz fordult. Ezt a mindenki pártfogóját /jó pénzért persze/ Herbek faternak nevezték. Ő abban az időben Pécsen amolyan munkaerőgazdálkodási hivatal szerepét töltötte be. Szívesen adott szállást, helyet és keresett állást vándorlegényeknek, ha meg volt belőlük a haszon. Segítségével jutott be Vigan József kályhás és fazekasmester hatalmas műhelyébe, először csak próbamunkásként nyolc napig. Mivel a mester részéről tudása és szorgalma miatt nem volt panasz, és ő is jobbnak látta ha letelepszik, mert tél jött és fogytán volt mindene. 11. hónapos ittléte alatt új ismeretekkel gyarapodott /kályhásság/ és megkóstolta az embertelenség újabb formáit. Télen-nyáron egyformán reggel 7.-től este 6.-ig dolgoztak 11 órát naponta. A hideg idő beálltával még elviselhetetlenebbé vált a műhelyek nyirkos, egészségtelen levegője. A zord tél beállta után a fűtést nem is lehetett érezni. Minden reggel jégtöréssel kezdték a napot, mert még a műhelyben is befagyott a víz. Szálláshelyük és fizetésük is rossz volt, pedig mesterükkel abban az időben Pécs legjobb fazekasa és kályhása hírében állott. Amikor elmúlt a segédlegények számára oly sok rosszat adó téli idő, legtöbbször egy-egy házzal, mesterrel odébálltak jobb jövőt remélve. Így tett édesapám is, mondja Bencsik bácsi, mert még az is számított ám, hogy kinek volt több és főleg hiresebb mester neve a könyvében. Igen nagy tekintélyt adott a segédnek még az a tényező is, ha valaki más tájak mestereinél is tanult, vagy dolgozott. Ilyen gondolatoktól kísérve került ő is a "somogyország"-tól távoleső jugoszláviai Vukovára. Vukovár egy szerémségi városka, Somogy megyétől kb. 200 km.-re délkeletre. A Duna mellett fekszik és így vízi úton könnyen elérhető volt. A Duna és a Dráva a XIX.sz. végén is igen fontos kereskedelmi vízi utnak számított. Sok ipari és mezőgazdasági termék, no meg segédlegény cserélt gazdát, e folyók segítségével.

Ezidőtájt nagy becsben tartották a magyar fazekasmesterek munkáit lenn Horvátországban is. Nagy vásárok alkalmával, megrakott vízijárművek karavánja vitte az igen keresett művészi cserépedényeket Somogyból és Baranyából. Az ott lévő kevészámu fazekasmester, szinte vetélkedett az ügyeskezü somogyi és baranyai segédlegényekért. Vukováron Kanizsai József magyar származású fazekas lett édesapám mestere, fűzi tovább mondanivalóját Bencsik bácsi. Ugy mondta e szavakat, hogy kiérződött belőle, édesapja bánattal teli öröme. Igen, így volt: öröm volt számára az, hogy végre embernek számították többi társával együtt.

Érezhette, hogy megbecsülik munkáját, és jól meg is fizették végre. Egyszóval új mesterénél arany életük volt, illetve lett volna, ha nem vegyülne minden öröme egy kis ürmös is. Hiába volt a jó hely, az elismerő szó, a horvát emberek önzetlen kedvessége, ha nem volt anyanyelv, szülőföld, Somogyország. Nyolc hónapi tartózkodás után urrá lett édesapámon a honvágy, a ritkán hallott magyar szó utáni vágy, és több segéd társával együtt, visszaköltözött előbb Baranyába, majd végleg Somogyba. Mesterük horvát nemzetiségű felesége még azt is megtette marasztalásukra, hogy szebbnél-szebb horvát lányokat igért nekik feleségül, nagy vagyonnal. Minden hiába volt.

Magyar földön Pécs volt első utbaeső állomáshelye, és mestere ismét Vigan József lett, aki mint régi ismerőst szívesen látta, és alkalmazta minden zokszó nélkül. Itt másodszor sem tartózkodott sokáig, mert csábitotta szülőföldje Somogy. Rövid időre Kaposvárra, majd 1890-ben "Hedrahelyre" /mai nevén Hedrehely/ került, Rodek György fazekas mesterhez.

Még 30 éves sem volt, mikor tele ambícióval, mestersége iránti rajongással és tudással elhatározta, hogy Hedrehelyen hatodiknak fazekas és kályhás műhelyt alapít. Az ő személye és műhelye szolgált alapul a mába és jövőbe nyúló Bencsik fazekasnemzedéknek. Mint ön maga gazdája, munkája révén jó hírnévre tett szert. Gondos, megbízható munkájáért és magatartásáért kedvelt mestere lett /volna/ még a válogatós úri kastélyok cserépkályháinak, edényeinek is. Irigye már a kezdet-kezdetén akadt szép számmal, még hozzá a falubeli mesterek sorából. Mint fiatal kezdő mestert, még a szitkozódástól sem kimélték. Ilyen és ehhez hasonló fogadtatásban részesült: "Ha az aranygyűrű leesik az ujjodról kinodban, akkor sem leszel itt fazekas." Édesapámat sem olyan fában ringatták - meséli jogos büszkeséggel Bencsik bácsi - hogy megijedt volna a saját árnyékától. Megfontolt és rátartó ember volt, aminek sokszor hasznát látta életében.

Sokat harcolt becsületével és munkájával a "tekéntetes" uraságok kényszere, szabad akarata ellen. Előfordult olyan eset is, hogy munkadarabjait vagy pl. kályharakó munkáját igénybe vették, dolgoztattak vele és mikor markát tartotta a szerény munkabéréért, válaszul azt kapta, hogy munkája nem elfogadható, és még a "szakértő" báró uraság is ferdének találta pár pengőért a kályhacsempék sarkát amit berakott. Ha rájuk hagyott volna mindent, igen hamar vándorbotot vehetett volna a kezébe. Volt olyan esete is, hogy az intéző ur kályhás szakértőt hozatott külön 20 pengős napidijért Szigetvárról, csak hogy bizonyíthassa hamis igazát. Őt már akkor hívták oda saját munkája elbírálásához, amikor az idegen szakértő mindent megvizsgált, és természetesen szakmailag jónak is találta.

Már javában állt az utolsó emberekhez sem illő civakodás, az intéző ur és a bérét követelő becsületes szakértő között. Az uraság vad dühében - mivel édesapámnak lett igaza - még a szigetvári mesternek is leakarta csökkenteni bérét 10 pengőre, hogy úri mivoltát meg ne hazudtolja. Ilyen esetekben a Szigetvári Járásbírósa tett igazságot nemegyszer. Ezek a kis apró történetek is bizonyítják azt, hogy tanult mesterembereknek milyen elkeseredett harcot kellett vívni, jogos illetményükért a rangkorságban szenvedő nemesi hatalmasságokkal.

Talán ez is közrejátszott, hogy a fezakosság megmaradt /a polgári hatóságok ellenére is/ mindmáig a földművelő népréteg nélkülözhetetlen iparágának, ma inkább, népies művészetnek. Ilyen uraságok portájára nem szívesen járt dolgozni édesapám sem, panaszolja Bencsik bácsi.

A formák és díszítőelemek olyan tökéletes ismerése, mint amilyenről Bencsik bácsi édesapja tett tanúságot, kevés fazekas mesternek adatik meg. Sajnos, hogy megtörtént, kezdi meghatódva Bencsik bácsi;

édesapám a sok megpróbáltatástól, az éjszakába nyúló, lámpavilág melletti munkától, idősebb korában rövid időn belül elvesztette szemvilágát. /1931-ben/ Három éven keresztül dolgozott látását elveszítve. Amit szemvilága nélkül művelt, annak bizony sok-sok csodálója és őszinte elismerője akadt. A korongolástól kezdve, a cifrálásig mindent a legtökéletesebben látott el. Sőt még új formák is születtek a szó szoros értelmében csak kezeyomán. A falubeliek biztosan büszkék voltak rá, hogy mire képes egy hedrehelyi vak fazekas. 1931-től kezdve én töltöttem be a sokoldalú mesterség gyakorlati irányítását, mert betegsége miatt édesapám erre már nem volt képes. Ő utolsó erejéig dolgozott, mert nekem is mindig többet akart adni tudásából.

Nagyon sokat mesélt, mert az ő élete olyan volt, amiről bizony lehetett sokat mesélni, és belőle még többet okulni. Még ma is úgy érzem, pedig éveim lassan utolérik édesapámét, hogy csak elköltözött tőlünk 1934 júniusában. Mesterségbeli tudása, hűsége és igen változatos életének minden okos tapasztalata megmaradt énbennem és fiamban. Amit ő életén át fészekrakó fecske módjára összehordott ide Hedrehelyre nekünk, annyit kevesen kaptak egy mestertől, szülőtől fejezi be elbeszélését Bencsik bácsi.

id. B e n c s i k I s t v á n a második nemzedék képviselője már nemcsak mestersége után, de születés szerint is hedrehelyi őslakónak számít, mert 1896. február 26.-án itt látta meg a napvilágot. Az ő ifjúsága nyugodtabb néha emberségesebb volt mint édesapjáé. Mint fazekasmester fia pendelyes gyerekkora óta, benne élt a munkában a szép alkotások között. Falánk ifju módjára még inasévei előtt sokat elsajátít a fazekasság fortélyeiből. Nemsok olyan fazekasmester élhet, akik édesapjuknál tanultak mesterséget, és életük javát vele együtt egyhelyben dolgozták le a családi körben.

Ezekre az évekre így emlékezik Bencsik bácsi: Inaséveim 1910-ben kezdődtek, mert 14 éves korig nem engedték, az inasszerződést megkötni.

Fiataléveimben én csupán édesapám mellett dolgoztam egyhelyben Hedrehelyen, de utiélményekkel is gazdagodtam.

Édesapám szavai nyomán képzeletvilágom állandóan más tájakon, más-más mesterek műhelyében élte napjait, sok élménnyel gyarapodva. Nemcsak apám két kezének munkáját sajátítottam el, hanem mestereinek fogásait is, valamennyit megismertem általa. Ha valamit másképp csinált a megszokottnál, mindig elmondta, hogy hol tanulta, és kitől. Ha pedig valami újat én alkottam sikerrel, mindig biztatott és jóleső érzés volt számomra elismerése. Nagyon szerettem vele dolgozni, mert mindig akadt valami új az ő segédidejének vándorbatyujából. Gyorsan teltek a napok, az évek, az évtizedek is. Az örökös nehéz kétkezi munka, és a velejáró sok gond és öröm szinte feledtették velem az idő múlását. Piacok és vásárok, égetés és korongolás egymást követték, így megpihenni nemigen értem rá.

Fiatal éveimet derékba törte, az első világháború. Életem legszebb négy évét hadifogságban voltam kénytelen eltölteni, az apámat megbecstelenítő senkiházi uraink jóvoltából. Csupán egy vigaszt találtam fogságom sok-sok keserősége közt, hogy Itália kék ege alatt élhettem. Sokat tanultam nem mint segédlegény, de mint fogoly fiatalon az életből. Megtanultam jól az olasz nyelvet, amit itthon vásárokon volt alkalmam használni, mikor az olasz lócsiszár magyar tolmácsa be akart csapni 50 pengővel, saját zsebére. Négy év után mikor hazakerültem és dolgozni akartam, úgy éreztem, hogy elfelejtettem mindent mesterségemből. Mintha nem is az én kezeim lennének, szoktam mondogatni, olyan furcsa volt.

Elkezdttem hát szorgalmasan gyakorolni, hogy másodszor is beletanuljak mesterségembe, amit gyermekkorom óta nagyon szeretek. A hadigógság után sokminden történt velem, jó is, rossz is, amugy válogatás nélkül.

Mint dolgozni szerető ember, nem féltem soha jövőmtől. Fiatal voltam. Édesapámék lassan kifelé mentek éltük közepétől, és én sem akartam öreg legény maradni, hát megnősültem. Ahol dolgoznak, oda mindig kell a segítő kéz, a friss erő, és a sok gondot, örömet megfelezni egy ifju feleség. Később új gondok jöttek, a gyerekek és velük együtt a sok-sok öröm és vidámság is. Életünk örömmel teli hétköznapjaiból édesapám már említett tragédiája zökkentett ki bennünket. Minden öröm és pénz sem tudta pótolni édesapám szemévilágának, egészségének romlását. Vele párhuzamosan pedig nőttek a gondok az én vállaimra, melyeket mindig szívesen viseltem. A gyerekek felcseperedtek és már segíteni is tudtak. Fiam lassan mellém nőtt, úgy ahogy én annakidején édesapám mellé, és azt vettem észre, hogy én lettem a mester és fiam a tanítvány. Jól, egtanultam apámtól és fogóságom alatt az élet árnyékos oldalán is járni, élni, így hát elten-gődtem rajta minden időmben. Mesterségem és kis gazdaságom mindig termelt annyit, amiből megéltünk.

1945 után még nyolc évig dolgoztam magániparosként, a felszabadult nép közszolgáltatása érdekében. Fiammal ketten ontottuk a cserép- és fajansz edények sokaságát, vásári és házi megrendelőink felé.

Itt érdemes megemlíteni mai vevőink tulzott igényességét, néhavalogatósságát. Különösen vásárok alkalmával a kikapolt áru az em-bereknél szinte kézről-kézre, vándorol, amire akad gazdája is. Sok ember csak csodálója, elismerője marad áruinknak, de ezt is fizetés-nek számíthatjuk, mert nagyon jóleső érzés. Ez a magas mérce nemcsak sarkal bennünket készítményeink állandó tökéletesítésére, hanem bizonyítja azt is, hogy megnőtt a nép kulturális igénye, szép iránti érzéke. Ezt mégjobban éreztem, amikor 1953. augusztus 1.től /fiam már 1952-től/ a Kaposvári Agyagiparos KTSZ-ben dolgoztam, mint szövetkezeti tag. A megrendelt áru a legcsekélyebb hibával már selejtnek számított és leértékelték. Ez a szövetkezet 1953-54-ben még igen kezdetleges volt. Állandóan ráfizetéssel dolgozott, és rosszak voltak a tagok életfeltételei is. Fiam és én sem birtuk sokáig a nagy strapát /bejárás, rossz élelmezés és lakásellátás/ és így 1954. jan.30.-án több szakmabelivel együtt kiléptünk a szövetkezetből. Ma mint magániparosok dolgozunk Hedrehelyen fiammal együtt.

Ő ifju B e n c s i k I s t v á n fazekascaládfánk legfiatalabb hajtása. 1926-ban született Hedrehelyen. Hozzám hasonlóan Pista is itt kezdte megismerni szép mesterségünket már kora gyermekkorától. 1941-től mint inas, majd később segédként dolgozott melletttem. Ma már ő is a mesterlevél boldog tulajdonosa. 1960. május 25.-én Szegeden vizsgázott. A vizsgabizottság nagy elismeréssel adózott minden munkájának. Vizsgáiról mesélte, hogy milyen sokoldaluan helyt kellett állni, még adminisztrációs vonalon is. Ezt a részét a munkának a családban is ő végzi el. Ő a család könyvelője, pénztárosa, és már-már legjobb munkaereje is. Izmos keze alól naponta százával kerülnek ki a különféle korongolt áruk hibátlanul.

Én napokon keresztül láttam dolgozni apát és fiát korongolástól az árkalkulációig minden vonalon. Beszélgettünk örömeikről, panaszok-

ról egyaránt, és mint kivülálló érdeklődőnek volt időm megállapítani sok mindent. Legelsőként sajnós azt, hogy ma a vásári giccek elleni harc korszakában mint ellenszert csak emlegetjük, de nem ápoljuk kellőképpen e talán legősibb kézműves népi iparágunkat. Erre pedig legfiatalabbjainknak lenne nagy szüksége. Talán országos viszonylatban is kevés az ilyen nagymultu, három nemzedéket felölelő fazekascsalád, különösen két élő, alkotó személlyel. Bencsik bácsi ráadásul legalább úgy ért a már említett mesemondáshoz, mint a fazekassághoz. Akit padlásraktárán végigkálauzol, az rövid időn belül szívébe zárja mestert és alkotásait. Akinek műhelyében bemutatja a mesterség csak pár fortélyát és látja fiát birkózni az élettelen tiz-husz kilós agyagkockával, a lustán forgó ősi koronggal egy szépen ivelt cseréptál születéséig, és a virágdiszbe öltöztetés művészi játékáig, aki csak egyszer érzi az 1000 fokos égetőkemence forró leheletét, az szeretettel és elismeréssel fog adózni a népi mesterség ezen ágának, és a hedrehelyi Bencsik család élő mestereinek.

Amig az agyagból korsó lesz.

A fazekasművészet egyedüli és nélkülözhetetlen nyersanyaga a kiváló minőségű, finom szemcséjű, különféle színeződésű föld, mely vízzel agyaggá áll össze. Jó tulajdonsága, hogy magas hőfoku szárítás, égetés után víz hatására sem puhul vissza, hanem kőkeménységű cserép marad. A víz csupán lassu folyamatként szívárogoz át rajta, de az ólomház bevonattal megakadályozható. Ilyen kiváló tulajdonságokkal rendelkező földet, Somogyban több helyen is lehet találni, de a legjobbat Simonfa község határában bányásszák. A föld szintje alól 3-4 méter mélységből kerül az autóra vagy vontató-pótkocsikra a finomszemcséjű, mészkőmentes, jó nyulóképességű, fehér agyagföld. Innét Hedrehelyig országuton még 40 km.-nél is hosszabb utat tesz meg, amig eljut rendeltetési helyére. /Simonfa még légvonalban is 20 km. távolságra van Hedrehelytől, így egy fuvar időben és pénzben is drága./

Egy alkalommal 30 q-t lehet belőle elszállítani, amiből több esetben lesz kész anyag. Hosszu hetekbe kerül, míg az autóról ledobált földből korongon feldolgozható nyersanyag lesz. Első lépésként egy vizet tartalmazó hordóba kerül a föld, ahol keverőfák segítségével habarcs készül belőle. A hordóból egy sűrű rostán át kerül a téglából épült 10 mázsát is befogadó szűrőládákba.

A sűrű rostán fennakad minden idegen szennyező anyag, ami rontaná az agyag minőségét. /kavics, gyökér, fadarab, stb./ A szűrőládákban 8-10 napig szikkad, kockára darabolva.

A habarcsfürdőzés és hosszú napozás után a ládákból kockaalakban kiszedett, megszáradt agyag a műhely leghűvösebb szegletébe kerül, az utolsó simitások elvégzéséig. Ha erre soká kerül sor, akkor az agyag egy nedves ruhával kibélelt, nagy fedeles ládában vár sorsára. Utolsó simitásként deszkákon lábbal megtapossuk, majd kézzel jól felgyurjuk, hogy nedvességtartalma mindenütt egyformává váljon, és végül olyan darabokban kerül a korongra, amekkorát az edény nagysága megkíván, világosít fel ifj. Bencsik István.

Ami ezután történik az agyagkockákkal azt inkább bámulni és filmezni érdemes, mintsem papírra vetni. Én sokat bámultam, rajzoltam és fényképeztem e kis dolgozat szereplőit korongozás közben, de minden agyagdarab meglepő újdonságokat rejtett. Bármilyen darab elkészítése elméletileg úgy történik, hogy egyensúlyba helyezük az agyagot a korongon és azután az forma megadás ideje alatt érzéssel vékonyítjuk, és adunk neki végleges formát, magyarázza az ifjabb Bencsik mester.

Hát igen, talán ennyit lehetne róla írni is, ami még érthető, szavakba foglalva mindenki számára. Aki még nem látott korongon dolgozni fazekast, annak még a szemléltető filmek sokasága is kevesetmondó álmélkodás, egy agyagedény megszületése pedig örök rejtély marad. A korongról minden darab egy hosszú deszkára kerül száradni. Szárogatás közben úgy kell vigyázni az újszülött edényekre, mint a pólyás babákra, mert minden árt nekik. Legnagyobb ellenségük a levegő hőmérsékletének ingadozása. /még 1-2 C.fok is./ Ha például napon száradnak, és a szélcsend után csak egy levél rezzenésnyit mozdul a levegő máris "kidurrogna", megrepedeznek. A jól megszáradt edények egy egyszerű mázat kapnak, és az égető kemencébe kerülnek.

Ott 800-1200 fokos hőmérsékleten cseréppé égnak. Ezek az u.n. egyszer égetett cseréptárgyak, melyek a festés mellett karcolt vagy vájt díszítéssel vannak ékesítve.

A virágdiszbe öltöztetett edények születése hosszabb időt igényel. Úgy, egyszer égetett korokban kapják meg különféle fémoxidokat tartalmazó festékekkel matt fényű köntösüket. Ezek a festékek nagyon érdekes színváltoztató tulajdonságokkal rendelkeznek. A piros például barnás, a zöld szürkés, a kék pedig amolyan seszinű mindaddig, amíg még egy égetésben nem részesülnek. A másodszori égetés után kapják meg végleges csillogó fényüket, tüzes színüket.

Igy fest a dolog lényege dióhéjban, jegyzi meg mondanivalóját befejezve az ifju fazekas.

Hogy közben még mi minden játszik közre, amíg az agyagból szivetszemét gyönyörködtető fajansz edény lesz, azt szerényen panasznélküli szűkszávással hallhattam apától és fiától. Mivel a család többi tagja Tsz.tagként dolgozik, lófogattal nem rendelkeznek, és a sok-sok fuvar és utánjárás időt rabol el tőlük. Sok erőbe és pénzbe kerül az agyagnak, a rengeteg tüzifának beszerzése, és az áruszállításnak akadályokba ütköző folyamata. Sok éjszaka fáradságos munkája, nélkülözése kell a kemence jó fűtéséhez, a vásárookra, piacokra utazgatás-ház, ami az ő számukra már természetes dolog. Pedig ezek a mesterség igazi erényei, még az árkalkulációban sem szerepelhetnek, mert megfizethetetlenek, az igazat szólva nincs olyan ember, aki csupán pénzért /mesterségszeretete nélkül/ életét végigdolgozná a fazekasmesterségben, és mégis akad sok kívülálló /vásárló/ aki a szebbnél-szebb munkadarabokért a pár forintot is sokallja. Ez talán azzal magyarázható, hogy nagyon kevesen ismerik még ma is a fazekasmesterséget, azt az utat, amíg az agyagból korsó lesz.

Az ősi bokálytól a tarkedlisütőig.

Népi fazekasművészetünk formái gazdagsága és díszítőelemeinek színvilága utolérhetetlenül egyszerű és művészi. A célszerűségtől a humorig, minden benne foglaltatik, a fazekasok keze alól, kikerülő tárgyak sokaságában. A minták megadásának módja, formái és színei vidékenként ugyan más-más, de egyben megegyeznek, hű tükrözői tudásnak és mesterük fantáziájának. Legegyszerűbb díszítési forma a karcolás, a domboru és vájt díszítés. Ezek, már ősidők óta megtalálhatók cserépedényeinken.

Az újabbkori díszítőelemek között a népies motívumok mellett, már megtalálhatjuk az uri üveg és porcelánedények mintáinak utánzását is. Ezek már jobbra festett díszítmények, melyek virágmotívumokat mértánias díszeket, állat és emberalakokat ábrázolnak.

A formák és díszítőelemek gazdagsága jellemzi, a somogyi fazekasmesterek, közöttük a Bencsik dinasztia alkotóinak munkáit is. Az ő

műveik is hű tükrözői három emberöltő alatt összegyűlt gazdag tudásnak, elképzeléseknek. Bennük foglaltatik minden ami elmondható 1865-től napjainkig, e népi mesterség nyelvén. A formák és színek tökéletes harmóniájából és választékos használatából kiérződik, hogy igazi, érett művészei mesterségüknek. Önmagukról, - hogy a dicséreteket elhárítsa - így nyilatkozik Bencsik bácsi: Nagyon szeretünk festeni, cifrálni is, de elsősorban a közszolgáltatás érdekében kell dolgoznunk, mert számunk kevés egész Somogy megyében./Még egy magániparos, és egy KTSZ. működik Kaposváron./

Szinte minden évszaknak megvan a keresett árucikke. Pl. tavasszal virágcserep, baromfiitató, nyáron tejeskőcsög, szilvásbödön, csapókorsó, ősszel megint virágcserep és kőcsög. Talán a téli időszak az, amikor nem kötnek bennünket a megrendelések és szabadabban dolgozhatunk.

Ugye, ilyenkor készül a szebbnél-szebb sok munkát igénylő művészi vázák, kancsók és disztárgyak sokasága? Fordulok kérdésemmel Bencsik bácsihoz. Válaszul az igen után mondja: nem is lenne munkánknak igazi értelme ezek nélkül, mert saját mintáink, formáink és elképzeléseink ezekben élnek tovább nemzedékeken keresztül.

Hogy ez mennyire így van, az munkájuk reprodukálásával is igazolható. Amit a következőkben be kívánok mutatni, az csupán kis töredéke a padlásraktár megszámlálhatatlan készletének. Gondolom legfontosabb célomat ezzel is elérem, hogy bemutassam egy nagymultu és szép jövő elé néző fazekas család somogyiase egyéniségét.

Tiszteletünk jeléül a sort kevert mintákkal diszitett bokály nyitja meg. Ez ósrégi edényen, szépen megférnek egymás mellett, a cifrázás /más vidéken irókázás/ és a festés nyomán született minták, melyek piros, zöld és kék színűek.

A következő vázasor bizonyítéka a gazdag forma, minta és színvilágnak. Ezekon már gyakran szerepel a stilizált virág mellett, a mértanias disz is. A vázák célszerűség szempontjából is kifogástalanok, mert a hóvirágtól az őszi rózsáig minden virágnak van megfelelő forma.

A magyar ember jóízű tréfálkozását szolgálja, és készítőjének ötletes ügyességét dicséri a hedrehelyi vicckorsó. Lényege az, hogy inni csak úgy lehet belőle, ha füle felső részének alján levő lyukat befogjuk, és a vele szemközti csapot szívjuk. Három csapja megtevesztésül szolgál, a nyakán levő lyukak és rések akadályozzák, hogy a szokott formában is lehessen belőle inni. A folyadék a korsóból, füle alsó részének belső nyílásán a szívás által, fülén és szájának peremrészében áramlik a csapba. Színe legtöbbször fehér vagy barna. Diszitése egyszerű, de a legtöbb esetben semmi. A rajta levő szöveg, megrendelőnként más, és ivásra ösztönöz. Ilyen és ehhez hasonló népi verssorokat is találunk rajta:

Korsó a nevem
Bor van bennem,
Ha inni akarsz
Próbálkozzál meg velem.

Id. és ifj. Bencsik mester munkái között nemcsak bokályok, korsók, kőcsögök találhatók, hanem fali és disztányérok is szép számmal. Méretük a rendeltetésnek megfelelően változik. Az alak és a forma harmonikus egységet alkot. Karimájuk /világos alapon sötétebb, sötét alapon világosabb/ legtöbbször Bencsik bácsi kedvenc kék színnel festett, mintafüzérrel van diszítve. A füzér szára legtöbbször pingált, piros vonal zöld, pöttyökkel. A tányérok alján festett,

vagy cifrált mértanias diszek találhatóak. Tányérdiszítésük másik jellemzője a minták tömörsége.

Igen szépek a tányérral rokon tálak. Méretük, és formájuk a célnak megfelelően különböző. A falra akasztható kis tálak formája egyszerű, de diszítése annál szebb és változatosabb. Jellegzetességük a fehér alpra festett, piros, zöld és kék színű virágminta, alul és felül piros körrel övezve. A háztartásban is használható tálak tagoltabb formájuk, de diszítésük, a célszerint szegényesebb. Legtöbbször csak a függőleges széleket diszítik kívülről vagy belül, stilizált virágokkal.

Ahogy az asztalnál az ételt ital követi, úgy kívánkozik ide a tál után, a Bencsik fazekasok diszes kulacsa. Méret szerint ezek között is válogathat a vásárló. Van amely használati tárgy első sorban. Ezek diszítése, úgy van megoldva, hogy az egyszínű mázba és agyagba karcolással kerülnek a minták. Egyik felén virágot, a másik felén pedig, a célnak megfelelő szöveget /pl. Igyunk egészséggel, jó bér, jó egészség, stb./ és a vele kapcsolatos tárgyakról rajzolt képet látjuk lefelé fordítottan övezve.

A szobadiszként is használható kisebb kulacsok, diszesebbek. A minták általában fehér mázra kerülnek, kék, zöld és piros színűek.

Alkotásaik között, szép számmal találunk virágcserepet is. Ezek nagyrésze egyszer égetett, máz nélküli, de van közöttük diszesebb kivitelű is. Nagyság és forma szempontjából, itt is bő a választék. Van közöttük sötét zöld alapon, világos levélmintás, de találhatunk fehér alapon sok színnel megoldott diszítést is. Ez utóbbiak, szintén az uralmi minták hatását hordják magukon.

Nem lehet kihagyni a sorból a sokféle, legtöbbször megrendelésre készülő alkotásaikat sem. Sok étteremben megtalálhatóak a sőtartók, hamutálak, háziasszony felszereléséhez tartozó kuglófsütő, tejesköcsög, zsírosbödön /lekvárnak is használják/ aratási csaposkorsó, és a még ma is keresett tükörtojás és tarkedli sütő, melyet a Bencsik mesterek készítenek.

A sort lezárva, meg kell állapítani, hogy áruik nemcsak szépek, hanem hibátlanok is. Ez a tény a szakma igazi ismerőjévé avatja fazekasművészetünk két hedrehelyi művelőjét.

A fazekasság szerszámjai.

Talán nem érdektelen végül, de nem utolsó sorban megemlíteni, az ősi mesterség legfontosabb szerszámairól, melyek nélkülözhetetlen társai a fazekasnak. A Bencsik család szerszámjai különösen említésre méltók, mert a mesterség szeretetével együtt nagyapai hagyatékok. Felújított szerszámok is a régiak nyomán készültek. Műhelyükben a villanyvilágításon kívül az új kor fejlett technikájának nyoma sincs. Az ősi festéklómalomtól a fatüzelésű régi kemencéig, minden erről tanuskodik. Szerszámok között újdonság számba megy /de használaton kívül van/ az un. csósz, mely a készítmények méretét van hivatva ellenőrizni. Régi fazekasművelők ellenére a KTSZ.-ben ismerték meg, de sem azelőtt, sem azután nem volt szükségük rá, mivel szemmértékkel is kifogástalanul mérnek.

A vizeskorsómintázó, a simitókés, a falculó kések, a lyukasztók, a cifrázó pusla és ecset, a körzölyukasztó, simitó filcek, korong és korongpad, szék és kemence a fontosabbak.

Dolgozatom tárgyát a népművészet ápolása és szeretete jegyében választottam azzal a céllal, hogy fényt derítsek egy ősrégi mesterség művelőire. Azok a személyek, tárgyak, hiteles elbeszélések és megállapítások, melyek munkám zömét alkotják, még nemigen jutottak el így egyösszegben a megismerésig. Róluk még néhány futó vendég és vásári fotós fényképén kívül, nem készült semmiféle dokumentáció.

Munkám, még így teljes egészében is, tényleg csak kis töredékét tudja tartalmazni - de céljának gondolom megfelelően - egy tapasztalatokban gazdag, mesterségbeli tudásban kifogástalan fazekas családról. Szerény véleményem, hogy munkájuk alapján a két fazekasművész nagyobb ismeretségnek, és ellátásbeli gondoskodásnak is örvendhetne - még ma is igen rossz pl. festékellátottságuk és szállítási körülményeik./ felsőbb berkekben is, munkásságuk évszázados múltjánál fogva.

Nem kioktató és hézagpótló rajongásként akarom soraimat befejezni, mert ez nem áll jogomban, de mint nevelő kötelességemnek érzem az ilyen és ehhez hasonló népi hagyományok ápolását.

Forrásmunkák:

Ortutay Gyula: Magyar Népművészet 1941. /első kötet/

Bátky, Visky, Győrffy: A magyarság néprajza 1941./tárgyi rész/