

Fazekas, korsós, tálás

(*Néhány szempont fazekasközpontjaink kutatásához és összehasonlításához*)

A magyar fazekasságról szóló összefoglaló tanulmányok nyomán az a benyomásunk, hogy a fazekasmesterség egyes központjainak van ugyan jellegzetes stílusa, sajátos díszítőmódja, jellemző formakincse, egyik központ erről híres, a másik arról, a mesterség azonban lényegileg egy és azonos. Igaz, hogy a kerámiával foglalkozó részlettanulmányokból kiderül, hogy hol milyen edényeket készítettek és a főbb összefoglaló munkák szerzőinek egyes megjegyzései-ből kitűnik, hogy ő előttük sem volt ismeretlen a tárgyalandó probléma, a fazekasmesterség és kereskedeleм különböző ágakra való szakosodása. VÍSKI Károly a Magyarság Néprajzában azt írja: „a fazekasság... helyhez (lelőhelyhez) kötött és ugyanezért más (lelőhely nélküli) vidékek edényszükségletének ellátása végett utazó, vándor- (csere) kereskedő természetű foglalkozás... vannak egyes községek, ahol évszázadok óta a falu majdnem minden lakosa fazekas... A gömörikishontiakat meg általában csak *fazekasoknak* csúfolják... Rimaszombat... tömérdeк edénnyel árasztotta el nemesak vármegyéjét és annak közeléi szomszédságát, de az Alföld nagy részét is.”¹ DOMANOVSZKY György „Népi fazekasság” című munkájában, amelyben egyenként sorra veszi a főbb magyar központokat, megemlíti, hogy Hódmezővásárhely mesterei főleg mint *tálások*, Mezőtúré mint *korsósok* voltak ismereteseik. Az észak-dunántúli gókokról szólva, azt írja, hogy Csákvár „tűzálló, tehát kimondottan használati edényeket készít még ma is”.² A tűzálló központok jelentőségére TÁLASI István hívta fel a figyelmet az anyagi kultúra néprajzi vizsgálatáról szólóról: „Égetően szükség lenne a tűzálló edényeket készítő fazekastelepek kiutatására, a készítmények terjedési útvonalainak kartográfiai feldolgozása, hogy a főző-sütőedények származási gócait megismerjük, és ezzel együtt e szükségletek kielégítését történetileg is rekonstruálhassuk.”³

A különben alapvető és mélyreható összefoglaló tanulmányok azonban nem hangsúlyozták eléggyé a mesterségen belüli különbségeket és nem kísérlették meg — mert nem volt elég anyaguk hozzá — a központok egymással való összehasonlítását és viszonyuk kutatását. Az egyes központok viszonyát elsősorban az dönti el, hogy hogyan egészítik ki egymást a népi szükséglet kielégítésére. A kerámia kutatása kétoldalról közelíthető meg, egyrészt a készítés, a mesterség oldaláról, másrészt a használat, a vevőközönség szemszögéből.

¹ VÍSKI Károly: *Díszítőművészet*. MN³ II. 318., 319., 320.

² DOMANOVSZKY György: *Népi fazekasság*. Bp. (1942). 12., 13.

³ TÁLASI István: *Az anyagi kultúra néprajzi vizsgálatának tíz éve*. (1945—1955) Etn. LXVI (1955), 42.

A kettőt összekapcsolja a kereskedelem, annak különböző formái, a házalástól, faluzástól kezdve a közvetítő kereskedelemig.

Az országos szükségletet a különböző gócpontok régi keletű munkamegosztás, szakosodás szerint elégítették ki, az agyagipar egyes központjainak, a mesterség egyes ágainak sajátos „profiljuk” volt. Hogy milyen edények tartoztak ebbe a „profilba”, azt alapvetően az anyag minősége határozta meg és az edényféleségek aránya a termelés egészében számszerű pontossággal megállapítható. Éppen az anyag minőségének sokfélesége okozta, hogy az egyes központok között nagy különbségek voltak, sokkal nagyobb különbségek, mint más mesterségnél, ahol nem volt lényeges eltérés a nyersanyag minősége között. Természetesen a történeti hatásoknak is nagy szerepe volt az egyes központok jellegének kialakításában, egyes vidékeken talán honfoglaláskor előtti hagyományok élnek tovább, másutt Nyugat-Európa várkerítésébe való középkori bekapcsolódás emléke maradt fenn, az Alföldön a török hódoltság nyoma, Erdélyben a betelepült habánok hatása erősen reá nyomta bélyegét a fazeka-ságra. De e helyütt a történeti fejlődés kérdéseivel nem foglalkozom, hanem csak az egyes központok szakosodásának vizsgálatára szorítkozom, úgy, ahogyan a múlt század végén fennállt.

*

Elöljáróban két példát mondok el, hogy megvilágítsam, miképpen alakult ki bennem fazekasmesterekkel való beszélgetések során az a problémata, melyre szeretném felhívni a kutatók figyelmét.

Első gyűjtőútam — 1939-ben — Csákvárra vezetett, a Dunántúl legnagyobb fazekas gócpontjába, ahol a múlt században még több mint száz mester dolgozott. Itt tanultam meg, hogy a fazekasmesterség több ágra oszlik, amelyeket azelőtt szigorúan megkülönböztettek egymástól. Csákyáron a szó szoros értelmében *fazekasnak* csak azt neveztek, aki tűzálló földből, ún. *fazékföldből* (*bajtati földből*) dolgozott és főzö-sütő edényeket készített, fazekat, ezenkívül lápost, sütöt, tűzálló vájlingot. Ezzel szemben a *tálasok*, a tál, tányér, köcsög, bögre, kancsó mesterei más anyagból dolgoztak, ún. *tálföldből*, *sárga földből*, amely nem volt tűzálló és nem is abból az agybányából eredt mint a fazékföld. Csákváron a mesterség e két ága elkülönült felekezet szerint és település szerint, és a céhen belül két csoportot alkotott: a *fazekasok* főleg reformátusok voltak és a *Felsővárosi Társulat*ban, a *Fazekas Társulat*ban egyesültek, míg a *tálasok*, akik minden katolikusok voltak, az *Alsóvárosi Társulathoz* tartoztak. Az Alsóvárosi Társulatban, a tálasok között, akadt ugyan néhány mester, aki nem tálas volt, hanem *fazekas*, de a reformátusoknál, a Felsővárosi Társulatban nem volt egy tálas sem. A céhszabályoknak az volt az alapja, emlékeznek vissza, hogy „tálas nem dolgozhatott a fazékföldből”. A tálasok különbözőre tartották magukat a fazekasoknál, mert a tálas fenálló edényt is csinál, de a fazekas tálat nem. Azt mondta a tálasok, hogy fazékföldből könnyebb dolgozni, mint sárgaföldből, mert lassabban szárad meg, amit egy nap nem tud befejezni, azt másnap folytathatja. Viszont a fazekasok is lenézték a tálasokat: „hogy a marha is szarik olyat (ti. olyan kerek laposat) mint egy tálas”. Voltak Csákváron *korsósok* is, más szóval *vörös edényesek, itatósak*, akik csak máztalan *parasztedényt* készítettek, *vászonmunkát*, máztalan vörös korsót, *kantát, itatót*, virágcserepet. A Naszádos nevű „az mind ilyen vászonmunkás volt”. Az Alsóvárosi céhhez tartoztak, de

inkább kontárok voltak, „olyan furkók”. A rangsor alján ők álltak. Végül néhány kályhás is dolgozott Csákváron.

A csákvári gyűjtés felhívta a figyelmemet a tűzálló anyag jelentőségére és a mesterség e szerint való elkülönülésére, de arra nem gondoltam, hogy az Alföldön, ahol oly népes fazekasközpontok vannak, nincsen főzőedény készítésére alkalmas agyag. Annál érdekesebb volt számomra egy beszélgetés Kántor Sándorral, az ismert karcagi fazekasmesterrel, aki elmondotta, hogy az első világháború előtti időben Karcagon és környékén más főzőedény nem is volt, csak ún. *tót edény, tót fazék*, amit Gömör megyéből hoztak. Ott Gömörben vagy hét falu van egymás mellett — mondta Kántor —, ahol könnyű tűzálló fazekat csináltak, *vúszonfazekat*, kívül mázatlant, csak a széle volt vastagon mázolva és a belseje lehelet vékonyan. minden évben aratás után megjelent Gömörből a szuhai bíró, Kovács János, és valósággal vagonszámról hozta az edényt. Két-három vagonnal, amit a faluban adtak össze. Fazék volt benne különböző méretben, fél literestől 25 literesig, a legtöbb 4—5—6 literes volt, de néhány 30—40 literes *csiga/főző fazék* is akadt. Kisebb mennyiségben máztalan kantát, *tót kantát* is hoztak és néhány kerek *hurkasütő tepuszt*. De a fő árucikk a fazék volt. A szuhai bíró egy használaton kívüli istállót bérelt ki, abban tartotta az edényt. minden piacon kipakolt, ha vásár volt a környéken, akkor kocsit fogadott. Egészen karácsonyig ott maradt. Karcag bázatermő vidék volt, — mondja Kántor —, és a karcagi piac jó piac volt a gömöri edénykereskedeleknek. Szerény igényeik voltak, megelégedtek második, harmadik bázival, amit az asszonyok *búzaaljnak* neveztek. Két fazekat töltve adták (azaz cseréltek egyszeri töltésért), a harmadik fazék ráadás volt. A helybeli kereskedők, akik átvették tőlük az árut, nem adták, csak kétszer töltve egy fazekat. Azért a gazdasszonyok igyekeztek fazekat szerezni, amíg itt voltak a tótok. Egy országos vásáron 10—12 mázsa búzát összeszedett egy és voltak tizenketten—tizenötönen, — emlékszik vissza Kántor. Disznóöléskor kellett főleg az edénykészlet. Némelyik gazdasszonyánál 50—60 fazék is volt. 20—25 még a szegényebbnél is. Csigafőző fazék nem volt minden háznál, de kölcsönadták egy tyükért, (egy tyük ajándékozásával illett viszonzogni a kölcsönzést). — Ennek a nagy edénykereskedelemnek az első világháború után szakadt vége.

A csákvári és a karcagi példa világossá teszi: a fazekasmesterségnek más és más a jellege, aszerint, hogy milyen agyagból dolgozik és milyen fő árucikkekre, edényformákra szakosodott.

A mesterség elnevezése.

Magában a mesterség elnevezésében megnyilvánul az agyagiparnak, a tágabb értelemben vett fazekasságnak különböző ágakra való szakosodása.⁴ A mesterségnek technika szerint két nagy ágra való osztódására SIKLÓSSY László világított rá Kuny Domokosról szóló tanulmányában. SIKLÓSSY megkülönbözteti az ónmázas agyagárut készítő fehéredényeseket (*Weyss-Geschirr-Macher, Krügler, Weyss-Krügler*), és a fazekasokat, akik mázatlans és ólmos mázú árut, főzőedényt, fazekat, korsót és kályhát csináltak.⁵

⁴ A mesterség elnevezésére vonatkozólag I. SZÁDECZKY Lajos: *Iparfejlődés és a céhek története Magyarországon*. Bp. 1913, II. az egyes céhiratokról szóló kimutatást.

⁵ SIKLÓSSY László: *Kuny Domokos, egy budai kerámikus a XVIII. században*. Bp. 1917. 28.

A néprajzi irodalomban Kiss Lajos „A hódmezővásárhelyi tálasság” és „A hódmezővásárhelyi tálasság története” című műveiből ismeretes, hogy Hódmezővásárhelyen elsősorban *tálasok* dolgoztak, a tálasok mellett kisebb számban pedig *kantások* is voltak. „Régi levéltári, anyakönyvi és más fentmaradt írásokban mindenütt *fazekas* és *korsós* említettetik, holott a vásárhelyi gölöncsér *tálasnak* mondta és mondja magát azért, mert korsókat nagyon kevés számban, fazekat pedig soha se készítettek, mivel az agyag nem túzalló. Ezelőtt is, mint ma tálakat, tányérokat csináltak leginkább.” — írja Kiss Lajos.⁶

Vásárhellyel ellentétben Mezőtúron, a második legnagyobb alföldi központban *korsónak* mondták magukat és bár 1817-ben kapott kivállságlevelük címzését „Nemes Fazekas Czéh” elnevezéssel fordították latinból, máig is *korsós céhről* beszélnek. 1836-ból való céhkancsójuk felirata is így hangzik: „Készült a becsületes túri korsós czéh számára”. Ekkoriban máztalan fekete edényt, főleg korsót égették.⁷ Az ugyancsak máztalan fekete edényt készítő szentesiek szintén *korsósoknak* nevezték magukat és a *Korsós soron* laktak.⁸ Nádudvaron annyira a *korsós* elnevezés járta, hogy valóságos *korsós falunak* mondták, *korsós országnak*, s ha bevonult egy fiú katonának, úgy csúfolták: „Ő táncoltatta meg a bíró lányát a korsós országban”. A máztalan fekete és vörös edényt égető *korsósok* mellett voltak Nádudvaron *cífrakemencés korsósok* is, akik viszont mázasan dolgoztak.

A kétféle árut készítő mesterek, a *feketemívesek* és a *mázas mítvesek* két-féle céhbe tartoztak Rév-Komáromban és 1718-ban külön-külön kapták kivállságlevelüket, amint erről SIKLÓSSY László szól részleteiben.⁹ Mohácson *korsónak* nevezték a fekete korsók, kanták mestereit; *fazekasok*, akik nem annyira fazekat, mint inkább mázas edényt, tálat, tányért, köcsögöt, mázas korsót csináltak. Minthogy készítményeik között a tálas edény állt első helyen, joggal elmondhatta róluk az egyik mester: „A mohácsi fazekas mind *tálas* volt”. A mohácsi „*Böchületes Korsós és Fazekas Mesterség*” 1718-ban még közben kapta céhlevelét, de 1802-ben ketté vált a céh. A korsósok sokacok voltak, a Korsós utcában laktak, ezzel szemben a fazekasok inkább magyarok. Még a kemencéjük is másmilyen volt, a korsósokét *kemencének* mondták és dupla fallal épült.¹⁰ Kalocsán is eltért egymástól a mázas és máztalan áru készítése és itt is kettős néven kapták céhvállalásaiat *Fazekasok* és *korsósok* címen 1817-ben.¹¹ Id. Tamás József szekszárdi fazekas szerint, aki legénykorában Kalocsán dolgozott, a századforduló táján mintegy 150 mester volt ott, 70 *korsós*, a többi *fazekas*. A kalocsai *korsósok* teljesen máztalan vörösedényt készítettek, korsót, kantát, kúti vödröt, mozsarat, itatót. „Pirit mint a kalocsai korsó” — mondják ma is a környéken.¹² A *fazekasok* mázas edényt készítettek, kantát, fazekat és bögrét, tálat, tányért, szilkét, kancesót.

⁶ Kiss Lajos: *A hódmezővásárhelyi tálasság*, NÉ XV (1914), 248–269; XVI (1915), 51–75; XVII (1916), 72–99. — Uő. *A hódmezővásárhelyi tálasság története*. Dolgozatok a m. kir. Ferenc József tud. egy. Archeológiai Intézetéből. II (1926), 185.

⁷ Ahol a forrást nem nevezem meg, az adatok saját gyűjtésből származnak, és a céhiratok a mesterekkel vannak.

⁸ FILEP Antal szíves szóbeli közlése.

⁹ SIKLÓSSY i. m. 32.

¹⁰ SCHLEICHER Lajos: *A mohácsi agyagipar*. Kézirat. EA 624 (1937).

¹¹ SZÁDECZKY i. m. II. 268. Meg kell azonban jegyeznem, hogy Szádeczky csak Mohácsról és Kalocsáról idézi kettős név alatt a mesterség különböző ágait, máshonnan csak *fazekas* megjelölést használ.

¹² HOFER Tamás gyűjtése Dunapatajton és szíves szóbeli közlése.

Szekszárdon — mondja Tamás József —, *vegyes edényt égették, minden: mázast, mázatlant, tűzállót is*. Ezért mondták őket *fazekasnak*. De minthogy ár ujuk nagyobb része tál, tányér volt, köcsög meg szilke, tulajdonképpen: „mi nem vagyunk fazekasok, mi *tálások vagyunk*”. Hogy régebben itt is elkülönült a kétféle agyagból való munka, azt a szekszárdi céh jegyzőkönyvének egy 1794. március 17-éről való bejegyzése tanúsítja. „Kántor Gyülésben végeztetett az egész Czehtől közönséges megegyezésből, hogy senki Tál földből semminemű tűzhöz való edényt sem kitsinyben sem nagyot tsinálni ne bátor-kodjon két forint büntetés terhe alatt.” Akár csak Csákváron, ahol szintén az volt a legfontosabb céhszabály, hogy mindegyik agyagot a maga rendeltetésének használják.

Tatán nem annyira a mesterek voltak *tálások* vagy *korsósok*, hanem inkább a bérökösök legények, a *szárszamosok*, akik tálás vagy korsófélé korongolására szakosodtak és e szerint volt *tálás szárszamos, korsós szárszamos* és *aprólékos szárszamos, aprólékos*, aki csak aprólék, kicsi edény, gyermekjáték készítését végezte.¹³

Hasonlóképpen volt Szegeden, ahol néhány manufaktúraszerű nagy műhely állt fenn. E műhelyeken belül újra elkülönült egymástól az agyagipar különböző ága. Magyari Józsefnél például 36 segéd dolgozott, ezek közül 12 kályhás volt, 12 tűzálló földből dolgozó *fazekas*, 12 pedig *korongos* volt, az utóbbiakat tulajdonképpen *tálásnak* lehetett volna mondani.

Erdélyből is tudunk néhány adatot a mesterség edényfajtákról való szakosodására. Korondon emberemlékezet óta csak fazekat csináltak, ezzel szemben Székelyudvarhelyen több család kizárolag tálakat-tányérokat állított elő. A korondi *fazekasok* a székelyudvarhelyi mestereket *tálásoknak* mondták, — igaz, ők maguk nem alkalmazták magukra ezt az elnevezést.

Vas megyéből SIKLÓSSY hoz fel példát a múlt század elejéről KUNITS Mihály alapján, aki a jobbágyi (Jobbágyújfalu) *korsósokról* szól, az ún. *péter-falvi korsók* mestereiről és kiemeli, hogy a korsósok műhelye és munkája sokkal tisztább mint a fazekasoké.¹⁴ Gyűjtőutaim során azonban úgy tapasztaltam, hogy Nyugat-Dunántúlon, így Magyarszombatfa, Velemér vidékén, ahol több volt a tűzálló agyag és minden abból csináltak, nemcsak a főzö-sütő edényt hanem tálat, tányért, korsót is, nem különült el a mesterség különböző ága egymástól. A minden magába foglaló *gerencsér, gölöncsér* elnevezés itt a leggyakoribb, de más vidéken is megvan. Érdekesen világította meg e szó használatát Tamás József, amikor elmondta, hogy magukra a *tálás, korsós* kifejezést alkalmazzák, de „a falusi nép között *göröncsérek*, ebbe minden belehangzik”. A kívülálló, a vevőközönség, a falusi nép szemszögéből valóban nem érdekes a mesterségen belüli differencia, az ő szemükben mind: *göröncsér, fazekas*.

Látjuk, hogy a mesterség elnevezésének pontos értelmezése helyenként különböző. Nagyjából azonban így sorolhatók fel az agyagipar egyes ágai:

fehéredényes, fehéredényes korsós: ónmázas árut, fajánszot készítő mester, tálás: nem-tűzálló agyagból ólommázas árut készít, főleg laposedényt, korsós: nem-tűzálló agyagból fennálló edényt készít, főleg korsót, kantát, mázatlan árut (vörös edényt, fekete edényt) vagy ólommázasat, fazekas: tűzálló földből fennálló edényt, főzőedényt készít, főleg fazekat,

¹³ KÖRMENDI Géza: *A tatai fazekasság története*. Kézirat. EA P. 126/1959, 17; továbbá szíves szóbeli közlése.

¹⁴ SIKLÓSSY i. m. 29.

többnyire mázatlan külsővel belül ólommázzal. (Néhol *fazekas* a mázzal, ólommázzal dolgozó mester, szemben a *korsóssal*, aki mázatlan árut készít),
 kályhás : tűzálól földből dolgozik ólommázzal, kályhaszemet készít korong segítségével vagy kályhacsempét korong nélkül.

A fehéredényes kivételével minden ólommázat használ, tehát *cserépedényt*, *cserépárut* készít, *mázatlan* vagy *ólommázás* árút.

Az első három csoport *nem-tűzálló* földből dolgozik, a fazekas és a kályhás *tűzállóból*.

Végül megemlíjtük a *pipásokat*, kiknek mestersége helyenként igen jelentős volt, de mivel e dolgozatnak főleg problémafelvetés a célja, nem foglalkozunk velük részletesebben.

Az agyag minősége és az edényforma

A főződény központjai és vásárkörzetük.

Gondolatmenetünkben az agyag minőségből indulunk ki. Mi az agyag?¹⁵ Az agyagot nem annyira kémiai összetétele határozza meg, mint az a tulajdon-sága, hogy vízzel gyúrható, szakszóval élve képlékeny (plasztikus) és képlékenységét a száradással átmenetileg, az égetéssel pedig véglegesen elveszíti. Az agyag kőzetek elmállásával keletkezik. A málláskor felaprózódott kőzet szemcséit a víz továbbszállítja, s közben a víz hatására egyes kőzetekből új ásványok is keletkeznek. A folyóvízben az agyag szerves eredetű idegen anyagokkal keverődik és a vízben oldott anyagokból sók is kívának. Az agyag így valóságos ásványgyűjtemény, mely tartalmazza az eredeti kőzetek ép szemeséit, mállási maradékokat, újonnan képződött agyagásványokat, szerves származású szennyezéseket és kémiai üledékeket. Az agyagásványok mikroszkóppal sem észlelhető méretűek, de a többi ásvány is zömmel 5 mikronnál kisebb nagyságú szokott lenni.

Az agyag minősége tehát összetétele szerint rendkívül különböző, nemcsak minden agyagbányában más és más, hanem egy bánya különböző rétegei is más tulajdonságúak. A képlékeny, finomszemcsés agyagot kövérnek, zsírosnak szokták mondani, a kevésbé képlékenyt sovánnak. Az agyag annál soványabb, minél több nem-képlékeny anyagot, például homokot tartalmaz. A kövér agyag viszonylag kevésbé tűzálló és ezért szükség szerint soványabb agyaggal vagy homokkal keverik.

Az agyag tűzállósága azonban nem csik teljesen egybe a soványságával, hanem elsősorban azon múlik, hogy kevés legyen benne az ásványi szennyezés, csillám, földpát, mészpát. Tűzálól az az agyag, amely akkor sem olvad meg, ha — kísérleti célból — 1600° fölött égetik. Korábbi elképzélésekkel szemben minden agyag másodlagos lelőhelyén van, és folyami vagy tengeri üledék. A Kárpát-medencében tűzálól agyag hegyvidéken inkább lehető, míg sík vidéken, a magyar alföldön több az agyagban az ásványi szennyezés és ezért nem tűzálló. Hogy az alföldi agyag nem tűzálló és ezért főződény készítésére nem alkalmas, azt már Kiss Lajos hangsúlyozta a hódmezővásárhelyi tálas-ságról szóló művében.¹⁶

¹⁵ A következő bekezdések megírásánál adott szakmai segítséget DUMA Györgynek e helyen köszönöm meg.

¹⁶ Kiss i. m. Ethn. XV (1914), 265.

Az erősen szennyezett agyagnál az agyagfinomító eljárás más, mint a kevésbé szennyezett és inkább tűzálló agyagnál. Magyarországon sík vidéken, az alföldi központokban általában szűrik az agyagot, *iszapolják*, azaz a vízzel hígított agyagot szűrőn ereszlik egyik tartályból a másikba, hogy ezáltal az ömlesztett anyaguktól megtisztuljon.¹⁷ Hegyvidéken, tűzálló agyagnál nincs szükség az agyagfinomításnak erre a módszerére. Bizonyos finomító eljárásra persze itt is szükség van, de ehhez elegendő a szelés, az agyagtömb finom felszelése és az idegen anyagok kézzel való eltávolítása. Sümegen például kétféle földet használtak, *tálföldet* és *fazékföldet*, mindenki a város határában bányászták, az előbb Sarvaly pusztán, az utóbbit Dörögpusztán. A kétféle agyagot különböző módon kezelték. Míg a tálföldet először megöntöztek, hogy megázzon és azután sulykolták és *faragták* (szelték), a tűzálló fazékföldet először szárították. Szétterítették az udvaron és amikor megszáradt, a földeskamrában raktározták. Edénykészítés előtt a szükséges mennyiséget porrátörték, a maradék babnagyságú darabokat pedig hordóban *foccsá* áztatták és hozzákeverték az agyagporhoz. A kétféle agyag értékelésének különbössége érdekesen világít rá a sümegi fazekasság leírása, NÉMETH József. „Sümegen a készítményeket nemcsak a mesterek, hanem a helybeli vásárlók is csak úgy értéklik, hogy ez jó fazékföldből készült, emez pedig csak tálföldből. A fazékföldből munkált edények értéke, becse nagyobb volt. A sümegi fazekasok mindig büszkék voltak, hogy az ő edényeik tűzállóak, nem repedtek el a tűzön a füstökonyhában, de a sparherden sem. Az ő fazekukban főtt a legjobb töltött káposzta, vagy az ő edényeikben sült búcsúra a legjobb tökös-mákos rétes, vagy récepecsenye.”¹⁸

Magyarország különböző minőségű agyagfajtáinak felmérésére és értékelésére érdckes kísérlet történt a múlt század 80-as éveiben, amikor hivatalos körök figyelme az agyagipar és a háziipar felé fordult. A Földtani Intézet kiadásában jelent meg „Az agyag-, üveg-, cement- és ásványfestékiparnak szolgáló magyarországi nyersanyagok részletes katalógusa” MATYASOVSZKY Jakab és PETRIK Lajos munkájaként.¹⁹ Az ország sok területéről kértek agyagmintát és kísérletek után ezeket különböző szempontok szerint minősítették. Főleg tűzállósági szempontból három nagyobb csoportra és ezen belül nyolc fokozatra osztották a megvizsgált anyagokat. Minket most elsősorban az első, leginkább tűzálló csoport lelőhelyei érdekelnek, s ezek közül is azok, amelyekről megjegyzik, hogy agyagukat fazekasok is használják. Az első csoport agyagjai az 1550° égetésnél még nem olvadnak meg. Ez a csoport három fokozatra oszlik, amelyek közül az első e hőmérsékletnél teljesen tűzállónak mutatkozik. Ha térképre vetítjük az első csoport lelőhelyeket, akkor látjuk, hogy körül fogják az Alföldet. (L. 1. ábra.) Sorba véve: először a Vértes lelőhelyeit említi, Csákvár, Csákberény, Zámoly, Gánt helyiségeket, a legjobb minőségű agyag, továbbá a második és harmadik alesoportba osztott agyagok bányáit. Azután következik a barsmegyei Újbánya, majd a legnagyobb jelentőségű Gömör megyei agyagbányák, Fazekaszsaluzsány, Tossonca és a szomszédos néográdmegyei Poltár, mind elsősorban agyaggal. Ungvár után Nagybánya vidéke következik, de már csak a harmadik fokozatba osztható az agyag. Újra elsőrendű minőségű a Bihar megyei Rév és környéke, Bánlaka, Sonkolyos

¹⁷ Azonban az alföldi központokban is újabban jött be a szűrés, pl. Hódmezővásárhelyen 1890 óta szűrik az agyagot. Uo. 268.

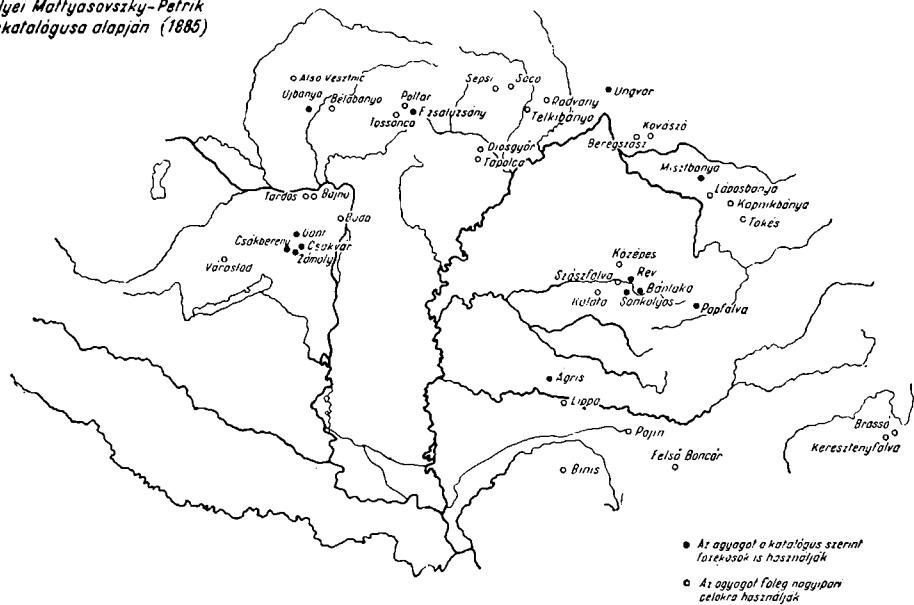
¹⁸ NÉMETH József: *A sümegi népi fazekasság*. Kézirat EA P 100/1958.

¹⁹ Bp. 1885.

földje, továbbá a Kolozsvár melletti Papfalva is. Végül második fokozatú agyag van az Arad megyei Ágrison. (A Mecsek és Tolna megye lelőhelyei csak a második csoportba osztható agyagok között szerepelnek, melyek olvadási határa 1400° körül van. Nyugat-Dunántúlon, így Vas megyében nem végezték vizsgálatot, ezért az ott levő fontos főzőedény központok e katalógusban nem jönnek számításba.)

Az elsőrendű tűzálló agyaig legfontosabb lelőhelyei tehát az Alföldet körülvevő hegyvidéken találhatók, ezek közül a Vértes, Gömör megye és Bihar megye jöttek leginkább számításba mint a főzőedény központjai.

A tűzálló agyag első csoportjának (mindhárom fokozatnak) lelőhelyei Mattyasovszky-Petrikk agyakkatalógusa alapján (1885)



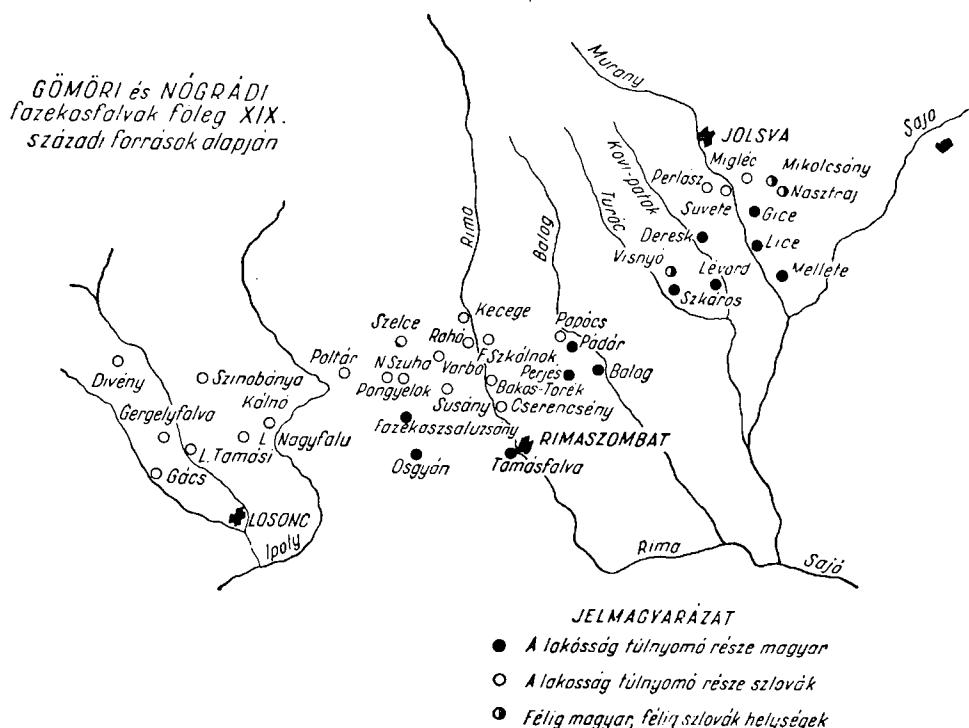
1. ábra. A tűzálló agyag első csoportjának lelőhelyei Mattyasovszky Jakab és Petrik Lajos 1885-ben közzéadott katalógusa alapján. Az első csoportba a 1550° égetésnél meg nem olvadó agyagok tartoznak.

A főzőedény górai közül először az Alföld szükségletének ellátására legfontosabb Gömör és Nógrád megyét vegyük szemügyre. Összefoglalóan ír-e vidék fazekasságáról a MALONYAY Dezső szerkesztette „A magyar nép művészete”.²⁰ BARTHOLOMAIDES 1806—1808-ban megjelent *Gömör megye leírása*²¹ a megye iparáról szóló fejezetben első helyen ismerteti a híres fazekasságot és felsorol több olyan helységet, amelyeket magyarul „Fazékas-Falu”-nak,

²⁰ VÖ. Hont, Nógrád, Gömör, Borsod magyar népe, a palócok művészete. Bp. 1922, 274.

²¹ BARTHOLOMAEIDES, Ladislaus: *Incliti Superioris Ungariae Comitatus Gömör-enensis Notitia Historico-Geographico-Statistica*. Lőcse 1806—1808, 340—341.

szlovákul pedig „Hrcsarcске Dedinу”-nek mondanak. BARTHOLOMAEIDES megemlíti a legfontosabb agyagbányákat, a kitűnő fehér agyagot és elmondja, hogy nem minden edényt mázoltak, de használati edénynek a mázatlan is nagyon jó. Felsorolja a legfontosabb árucikkeket, ezeknek ára régen a legcsekélyebb volt, azonban az ő idejében készszeresre-háromszorosára emelkedett. A fazekak (*ollae*) ára nagyság szerint 1—18 krajcár, a tálak (*patinae*) ára 2—12 krajcár és az ivókorsóké (*urcei*) 6—9 krajcár.



2. ábra. Gömöri és nögrádi fazekasfalvak a felsorolt források alapján.

Mintegy 30-ra tehető a gömöri fazekasfalvak száma különböző források alapján. E falvak jórésze Rimaszombat környékén van, főleg a várostól északra, másik része Jolsvától délre fekszik.²² (L. mellékelt térképet.) Híresen kitűnő

²² Az alábbi műltszázadi források a következő gömöri fazekasfalvakat említik, amelyeket nyugatról kelet felé haladva sorolunk fel és egyben mindegyiknél megemlíti, hogy FÉNYES lent i. m. milyen nemzetiségnél mondja. Rimaszombattól nyugatra *Pongyelok* (Pondelok, másik neve *Cserepes*) szlovák, *Nagylsruha* (Velká Suchá) szlovák, *Fazekaszsaluzsány* (Hrnčiarske Zalužany) magyar, *Susány* (Sušany) szlovák, *Osgyán* (Ozd'any) magyar; északabbra *Kokova* (Kokova nad Rimavicom) szlovák; a Rima völgyében maga *Rimaszombat* (Rimavská Sobota) magyar, és a mellette levő *Tamásfalva* (Tomášová) magyar-szlovák, majd északra haladva *Cserencsény* (Čerenčany) szlovák, *Bakos-Török* (Veľké Teriakovce) szlovák, *Várbóc* (Vrbovec) szlovák, *Rahó* (Hrachovo) szlovák, *Felső Skálnok* (Vyšni Skálnik) szlovák és *Kecege* (Kociha) szlovák; Rimaszombattól keletre, a Balog völgyén *Balog* magyar, *Perjés* (Dražice) magyar, *Pádár*

fehér agyag fordul elő Fazekaszsaluzsány, Pongyelok, Szuha és Susány határában, egészen a nögrádmegyei Poltár helységig, — olvassuk Gömör megye 1868-ban megjelent monográfiájában,²³ — és ez az agyag nemesak fazék- és kályhakészítésre igen alkalmas, hanem mint elsőrendű tűzálló agyag a vaskohászatban és az üveggyártásban béléstéglának is megfelelt. Magát az agyagot is elszállították más vidékekre, évente mintegy 50 000 mázsát. Fazekaszsaluzsány és Susány közönséges téglá és béléstégla, cserépzsindely, virágcserép és kályha mellett évi 60 000 különféle fazekat és korsót készített. A többi falu fazék és korsó termelését mintegy 600 000 darabra becsülik és azt írják, hogy „cbból sok vitetik a Tisza vidékére”. Tény — írja egy másik megyei monográfia —, hogy a gömöri cserépedény, melyet a gázdasszonyok hangjáról is képesek voltak a más származású cserépedénytől megkülönböztetni, kivált a Tisza mentén volt a legkeresettebb.²⁴ Fazekaszsaluzsány fazekas voltát maga a falu neve is megerősíti, amely ilyen összetételben az 1600-as évek elején tűnik fel az összeírásokban. (Ennél korábban nemigen használtak összetett helységneveket, tehát ez időpont előtt is fazekasfalu lehetett Zsaluzsány.)²⁵

A Gömör megyei fazekasfalvakhoz hozzá sorolandó még néhány nögrád-megyei község. 1715—20-ban kelt összcírás szerint egész helységek folytatták a fazekasipart, így Kálnyó, Poltár, Szinóbánya.²⁶ Losoncnagyfaluról megjegyzi FÉNYES Elek 1837-ben, hogy „olly jó agyagbányái vannak, hogy más helységbeli fazekasok is innen vitetnek agyagot, s ezért a lakosok többnyire vagy fazekasok, vagy bognárok”²⁷ Gácsról az áll a BOROVSZKY Samu által szerkesztett Nögrád megyei monográfiában: „Itt készítik évszázadok óta az egész Alföldön elterjedt cserépedényeket. Az 1726-ban alapított fazekas czéhben 58 önálló mester volt és még ma is 40 családnál több foglalkozik a cserépedény-készítéssel.”²⁸ Az 1900-as népszámlálás még 86 fazekast számlált Gáson, Divényben pedig 26-ot.²⁹ A Losonek környéki falvak, Gács, Tamási, Gergelyfalva látták el a Jászságot vízson fazékkal, egyszer égetett edénnnyel, és az egyik jászberényi fazekas apja is onnan költözött le az Alföldre.³⁰

A fazekasok számáról nehéz adatokat szerezni. Már BARTHOLAMAEIDES leírása Gömör megyéről a múlt század legelején azt mondja, hogy e falvakban

(Pádár) magyar és Papocs (Pápča) szlovák; Jolsvától délre a Turóc és Kövi völgyén Szkáros (Skrčšova) magyar, Visnyó (Visnyó) magyar—szlovák, Derešk (Deresk) magyar és Lérárt (Lérvárt) magyar; ugyancsak Jolsvától délre, a Murány völgyén Melléte (Melléte) magyar, Lice (Licince) magyar, Gice (Huciu) magyar, Süvéte (Šivetice) szlovák, Perlász (Prihradzany) szlovák, Nasztraj (Nováčany) magyar-szlovák, Mikolcsány (Mikolčány) magyar-szlovák, Migléc (Migles) szlovák és végül Jolsva (Jocišava) szlovák. Fényes szerint tehát a múlt század elején a gömöri fazekasfalvakból 15 a szlovák, 11 a magyar és 4 a vegyes nemzetiségi száma. FÉNYES Elek, Magyarországnak, 's a' hozzá kapcsolt tartományoknak mostani állapotba statisztikai és geographiai tekintetben. III. Pest, 1837, fóleg 136. — HUNFALVY János: Gömör és Kis-hont törvényesen egyesült vármegyének leírása. Pest, 1867, 307—308. — BOROVSZKY Samu, Magyarország vármegyéi és városai. Gömör-Kishont vármegye. É. n. 256.

²³ HUNFALVY i. m. 307—308.

²⁴ BOROVSZKY i. m. 256.

²⁵ O. L. Conscriptio portarum (rovásadó jegyzékek), Kishont m. XVIII. k.

²⁶ MALONYAY i. m. 276.

²⁷ FÉNYES i. m. II. 224.

²⁸ BOROVSZKY i. m. Nögrád vármegye. (1911), 45.

²⁹ Magyar Statisztikai Közlémények II. A magyar korona országainak 1900. év népszámlálása. 2. rész. Bp. 1904. 56.

³⁰ MÁRKUS Sándor szíves közlése, Jászberény.

csupa fazekas lakik. ILA Bálint Gömör megye történetéről szóló munkája szerint a *Fazekas* illetve *Hrnchsár* családnév már a XVI. századtól előfordul, majd a XVII. században egyre gyakoribb.³¹ Licén 1760-ban 47 fazekast írtak össze.³² Súvétén MÁRKUS Mihály gyűjtése szerint valamikor 60—65 fazekas dolgozott télen-nyáron, egy napon tíz kemencében is égették.³³ MALONYAY „A magyar nép művészete” gyűjtőjének az utolsó rimaszombati fazekas özvegye elmondta, hogy 150 fazekas volt Rimaszombaton és 50—60 fazekas-kemence állt a Rima partján.³⁴



3. ábra. *Fazekas* tót egy alföldi faluban. Vászon fazekat és kantát rakódott le. Nagyrábé, Bihar m. Győrffy István felvétele, 1908.

A *tót fazék* valóságos fogalom volt az Alföldön. Rimaszombat központi helyzetére mutat, hogy többhelyütt *rimaszombatinak* neveztek a gömöri edényt, olyan távoli helyeken is, mint Nyírcsászárin,³⁵ vagy Beregújfaluban.³⁶ A Néprajzi Múzeum gyűjteményében van olyan tót kanta, amelynek fulébe védjegyszerűen bepecsételték: „RIMASZOMBAT”.³⁷ Mezőkövesden annyira

³¹ ILA Bálint: *Gömör megye*. Bp. 1944. II—III.

³² Uő. II. 596.

³³ MÁRKUS Mihály: *Súvete. Népi fazekasság*. Kézirat. EA 591 (1942).

³⁴ MALONYAY i. m. 275.

³⁵ A Néprajzi Múzeum 143.458. számú tárgyának leltárcédulája szerint. A továbbiakban idézett leltárszámok is a Néprajzi Múzeum gyűjteményében őrzött tárgyakra vonatkoznak.

³⁶ 136.867., *Rimaszombati csupor*.

³⁷ 51.33.185.

meghonosodott ez a fogalom, hogy a gömbölyű hasas kisgyerekre azt mondta: *rimaszombati edényem*, a kövér testes emberre pedig: *nagy, illetlen tót fazék*.³⁸ Már a török hódoltság korából van adatunk, hogy az Alföldre Rimaszombatról hoztak fazekat és más cserépedényeket, és feltételezhető, hogy ezek a kereskedelmi kapcsolatok nem a hódoltság alatt keletkeztek, hanem az előtte való időkből származnak. Nagykörös 1661. évi számadás könyve több ízben említést tesz róla: „Rimaszombatiaktul fazekakat, cserép-, és fatálakat öreg föző fazekakat és egy dézsácskát vööttünk”. — „Rimaszombatiaktul vööttünk tálakat és bugyogós korsókat.” — „Rimaszombati Sós Márton tul is vettünk fazekakat, lapátokat egy sajtárt.” — „Rimaszombati Molnár Tamástul vööttünk fazekakat.”³⁹ BÁLINT Sándor a Szegedi Szótárban említi a *tót fazekat* és a *tót korsót*, amelyet megrakott kocsikon hoztak Szegedre az első világháború előtti években.⁴⁰

A *tót edény* elterjedési területére először a Gömör megyei fazekasok körében végzett gyűjtésekből idézünk. Sajnos éppen Rimaszombat közvetlen környékéről nincs adatunk, pedig elsősorban e falvak dolgoztak a jómínőségű zsaluzsányi fehér agyagból. Szuha is, ahonnan annyi edényt hoztak Karcagra, e vidéken van.

A néprajzi gyűjtők közül HERKELY Károly járt a Rimaszombat környékén falvak legkeletebbre eső helyiségeiben,⁴¹ Pádáron, MÁRKUS Mihálynak pedig Sűvétén beszéltek a pádári fazekasságról.⁴² Régebben a pádári fazekasok Zsaluzsányban szereztek meg az agyagot és a pádári edény ugyanolyan volt mint a *rimaszombati*, — így is nevezték mindenütt. Sohasem festették, „a maga színében volt.” A pádáriak nagy fazekakról voltak híresek, 2—3 rögből esinálták a nagy lakodalmas edényeket. Vásározni eljártak Szoboszlóig, Debrecen, Nyíregyháza, Szikszó, Mezőkövesd, Mezőcsát vásárain minden megjelentek.

A Rimaszombattól nem távolfelvő Nógrádmegyei Poltár híre máig megvan palóc vidéken, a Heves megyei Maconkán minden régi cserépedényre rámondják: „Tótok hozták Pótárról”. A magyar kutatók közül CSILLÉRY Klára 1955-ben Poltáron járt és beszél az utolsó mesterrrel, Jan Balcoval, aki elmondotta neki, hogy az első világháború előtt a poltáriák Tótkomlósig, Szarvasig, Békéscsabáig jártak fazékkal. Akkoriban még 32 kemence volt a faluban.

A Jolsvától délre fekvő fazekasfalvakról MÁRKUS Mihály, valamint HERKELY Károly gyűjtéséből értesülünk.⁴³ Itt már nem a zsaluzsányi agyagot használták, hanem a helyben levő földet dolgozták fel. Tűzálló fazék e vidéken is készült. Azonban úgy látszik, mégsem a fazék volt a legfontosabb árucikk e vidéken és más edényformák is készültek nagyobb mennyiségen. Melléten — MÁRKUS szerint — a mázatlan köcsög, a vászon *tejesfazék* állt első helyén és csak azután következett a főzfazék. Süveten sok tálat, tányért, rátót, korsót, butyrost készítettek és ecsettel, *szarvacskával*, papírból kivágott virág-

³⁸ Sz. MORVAY Judit: *A cserépedény a mezőkövesdiek kultúrájában*. NÉ XXXVII (1955). 49.

³⁹ Török-magyarkori történelmi emlékek. I. SZILÁDY Áron s SZILÁGYI Sándor: *Okmánytár a hódoltság történetéhez Magyarországon*. I. 1863. 293—296.

⁴⁰ Bp. 1957, II. 589.

⁴¹ HERKELY Károly: *Pádár. Fazekasság, gazdálkodás, dűlőnevek, halászat, tör-készítés, táplálkozás, forrásnevek*. Kézirat. EA 427. (1941).

⁴² MÁRKUS i. m.

⁴³ MÁRKUS Mihály: *Melléte, Népi fazekasság*. EA 590. (1942), és HERKELY i. m.

mintákkal díszítették azokat. A süveteiek kissé „tótosan dolgoznak”, véltek Mellétén, babos, petties mintákkal, sűrített pontokkal, szögletes formákkal tömik meg a teret, nem használnak állatfigurát. Mellétén ezzel szemben — írja MÁRKUS a melléteiek véleményét —, magyarabban a munka, finom hajlású vonalak, növényi formációk, szarvas, madár és más állatalakok díszítik edényeiket. A magyar díszítésformákat a mezőtúri és füredi edényeken látni, mondta Mellétén. „A mi madaraink sokban egyformák”.

A melléteiek egyrészt maguk jártak edényeikkal, másrészt szomszéd községbeliak rakódtak meg árujukkal. Tiszántúl eljártak Debrecenbe, Nagyváradra, Nagykárolyba, Nagybányára, Nyíregyházára, eljártak Miskolcra, Kassára, Eperjesre egész a lengyel határig, Losoncra. Bejártak Abaujt, Sárost, Zemplént, Borsodot, Heves- és Pest megyét, (valószínűleg csak Pest megye északi részét). Kész edényt viszonteladóknak Kassára, Jászóra és Miskolcra hordtak. Licéről — írja HERKELY Károly — Zemplén, Ung, Bereg, Szabolcs megyékbe szállították az edényt.

A süvetei fazekasok saját szekerükön csak Mezőkövesdig, a Tiszántúlon Debrecenig mentek le. Aratás végén, új termés idején, ötször is megfordult egy fazekasmester szekerével az Alföldön, mondta MÁRKUSnak, gabonát, kukoricát, krumplit, babot, lencsét, mákot és nem utolsósorban pénzt fogadtak el. Egy-egy őszön 18—20 wagon búzát és kukoricát hoztak be a faluba. A süvetei edénnyel azonban leginkább a szomszéd Gice faluból való emberek jártak. A gicei reformátusok nemesszármazásúak voltak és mindenki volt lova, fogata. Sok szegény fazekasnak viszont nem volt és ezeknek készítményeit felvásárolták. Ezer darab cserép fert el egy kocsin. A giceiek messzebbre jártak, mint a fazekasok, Beregbe, Szatmárba és a Bodrogközbe. Kész helyre is szállították az edényt, ilyen kész hely volt Tiszalökön és Tiszapolgáron.

Öreg süvetei fazekasok elbeszélése szerint régebben ők maguk távolabbi vidékekre is eljártak, sőt még a határon túlra is mentek. Szokásban volt, hogy a mester otthon dolgozott és a felesége árulta a cserepet, egyedül járt valami kisfiúval vagy saját gyerekkel szekrénen. Egy ilyen gyerek esztendő alatt 14-szer is megfordult ide és oda. minden egyes alkalommal, ha jól viselte magát, adtak neki egy véka búzát. Leggyakrabban a következő helyekre mentek: Miskolc, Eperjes, Eger, Tokaj, Debrecen, Nánás, Dorog, Szentmihály, Polgár, Mezőkövesd, Újhely, Nyíregyháza, Balkány, Kálló, Ujfehérvár, Mátészalka, Bátor, Munkács, Beregszász, — sorolják egymás után. Valamikor Dunántúlra is elmentek; Ausztriába, Boszniaiba, Erdélybe, Lengyelországba, „úgy mentek át a határon, mintha a szomszéd faluba mentek volna”. A 86 éves Kovács Jánosné mondta MÁRKUSnak, hogy nemcsak Magyarországot, hanem még Lengyelországot, Romániát is megjárta. Kezével mutogatta, merre járt leánykorában: erre van Lengyelország, arra az Alföld, arra Budapest, arra Ungvár, arra Nyíregyháza. Még Csehországban is voltak egyszer. Legtöbbször azonban a Tisza mellé jártak és Erdély felé.

A tót fazék, rimaszombati edény széles elterjedtségét tanúsítják a Néprajzi Múzeum gyűjteményében levő különböző alföldi lelőhelyekről bekerült tárgyak is. Nem lesz érdektelen, ha röviden áttekintjük a Múzeumban őrzött, feltételezhetőleg Gömör megyéből származó fazekat és más cserépedényeket.

Elöljáróban általanosságban kell szólnunk a fazékról, a fazék jelentőségről. A fazék a legfontosabb cserépedény, erre mutat, hogy ettől az edénytől nyerte nevét maga a mesterség a legtöbb európai nyelvben. A magyar nyelvben a fazék finnugor eredetű szó, amely eredetileg főzőedényt jelentett, azon-

ban az összehasonlító anyag bizonysága szerint nem jelent cserépből való edényt.⁴⁴ A néprajzi anyag alapján elmondhatjuk, hogy a cserépfazék alapformája és neve az egész magyarlakta területen azonos és ez alig mondható el más edényfajtáról. Formájára az jellemző, hogy hasas edény, alul erősebb, szájánál kevésbé szűkül össze. Ez a forma már a honfoglalás előtt is készült hazánkban és teljes kontinuitása van napjainkig.⁴⁵ Európában széles területen megvan, tölünk Nyugatra és Keletre. A régi paraszt konyhában a fazék a legfontosabb, a főzsnél nélkülözhetetlen edény, de főzés mellett más célokat is szolgált.⁴⁶ Főzhettek benne szabad tűzhelyen vagy bent a kemencében, sőt nemcsak a konyhában, hanem egyes vidékeken — például Szekszárd környékén aratás idején — kint a mezőn is. „A parasztfazék, az volt mindig” — mondta egy fazekas özvegye Tapolcán. — „Mert voltak ezek a szabadkéményes konyhák, azok a tűzhelyek, az kellett mindig.” A nagyméretű *lakodalmas fazekak*ban lakodalomkor vagy nagyobb összeseregléskor főztek rendszerint az udvaron rakott szabad tűzhelyen. A kemencében való főzsnél az ország egyes területein *kemencevillát, fazék kocsit* használtak.⁴⁷ Rátehették a fazekat vas háromlábra is.

Érdekes összevetni a fazék használatát a szintén főzés célját szolgáló fém *bográccsal*, továbbá a vasból vagy cserépből készült háromlábú *serpenyővel*, lábassal. Fontos ez az összevetés azért is, mert a középkori faluásatások tanúsága szerint cserépbogrács és cserépfazék egymás mellett fordult elő.⁴⁸ Míg a fazékban olyan ételeket főztek, amelynek egyenletes meleg, lassú főzés kellett — káposztát, babot, húslevest, kását, — a bogrács, valamint a serpenyő a zsírban pörkölt, majd felereszett ételfélék főzésére szolgált, amilyen a gulyás, a lebbencs. Érthető, hogy télen, kemencében inkább fazékban főztek — és az előbbieknél inkább téli ételek —, míg az utóbbiak inkább nyári ételek, amelyeket a szabad tűzhelyen, a konyhán, vagy kint a szabadban, vasbográcsban, illetve serpenyőben főzték.⁴⁹ Mezőcsaton máig is kint a szőlőben *lacsuskát* bográcsban

⁴⁴ BÁRCZI Géza: *Magyar szófejtő szótár*. Bp. 1941. 73.

⁴⁵ HÖLLRIGL József: *Árpádkori kerámiaink*. Arch. Ért. XLIV. 142—169. és XLVI. 85—99.; SZABÓ Kálmán: *Az alföldi magyar nép művelődéstörténeti emlékei*. Bp. 1938.; MÉRI István: *Beszámoló a Tiszalök—Rázompusztai és Túrkewe—Móríci ásatások eredményeiről*. I. Arch. Ért. LXXIX. (1952), 49—65.; II. LXXXI (1954), 138—152.; HOLL Imre: *Adatok a középkori magyar fazekasság munkamódjairól*. Budapest Régiségei XVII (1956), 177—193.

⁴⁶ Használatáról vő. MORVAY i. m. 46—50.

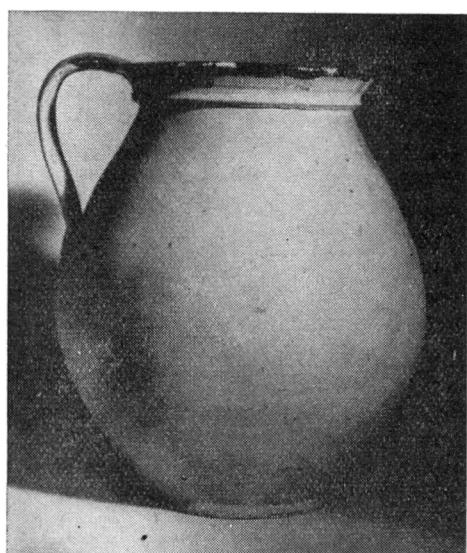
⁴⁷ BÁTKY Zsigmond: *Kurugla és kocisorba*. NÉ XXIII (1931), 124.; UÖ. *Házvidékek és kultúrmozgalmak Kelet-Középeurópában*. NÉ XXVI (1934), 20.; UÖ. *Építkezés*. MN³ I. GUNDA Béla: *Adatok a tűzhelykörűi ősi ételeire*. NÉ XXV (1933), 76.

⁴⁸ SZÖKE Béla: *Cserépbográcsaink kérdéséhez*. Arch. Ért. LXXXII. (1955), 86.

⁴⁹ MOLNÁR Ilona: *Mezőtér fazekas ipara*. (1933). Szakdolgozat, kézirat a debreceni Kossuth Lajos tud. egyetem Földrajzi Intézetében. „Nagyon fontos szerepet töltenek be télen a munkás népzsálynál a tótfazekak, melyet vászonfazéknál is hívnak... Télen, mikor a kis család a szobába húzódik és a kemencében ég a tűz, az ebéd megfőzésére külön nem gyújt tüzet a konyhában a túri gazdasszony, hanem a tótfazékban felkészít a babot, borsót, krumplit vagy bármírást, befedi és bedugja a kemence szájába, ahol az szép csendesen megfő délről.” BORZSÁK Endre: *A régi tűzhely, ételek, étkezés* (Gomba, Monor, Pest m.). NÉ XXXIII (1941), 219. „Télen nagyobb részt a kemencében, nyáron a patkán főztek. Télen reggel-este befűtötték a kemencét, fűtés után szétkotorták a paraszat és a hegyes fazekakat berakták a kemencébe. Mikor a leves kb. megfőtt, egy kevés paraszat húztak a katlanba, ennél kavarták meg a rántást egy kis serpenyőben. A katlant különben eltekintve néhány alkalmi esettel (pl. takartfőzés nagy fazékban) csak nyáron használták. Itt főttek a térszás tejjelvesek bográcsban. Másol erre a céllra hatalmas, 7—8 literes vasserpenyők voltak (csak ez szétálló lábai miatt nem fert be

főznek, csak szüretkor amikor húslevest főznek a szüretelőknek, akkor főznek cserépfazékban a szőlőbeli kunyhó elé rakott tűzhelyen. A fazék és a bogrács tehát egymás mellett szereplő edények, a fazék inkább a téli, a bográcshoz inkább a nyári főzés edénye és mindegyiknek megvan a maga rendeltetése, hogy milyen ételek főzésére való.

A múlt század vége óta, ami óta országszerte a szabad tűzhely helyett *sparherton*, *masinán* kezdtek főzni, egy másik fazékforma terjedt el, amelyet *sparhertos* vagy *masina fazéknak*, *masinás fazéknak* neveznek.⁵⁰ Ez a fazék a



4. ábra. Gömöri típusú keskonyfenekű fazék, vászon fazék vagy iót fazék. Sza-boles m. 20.767.



5. ábra. Gömöri típusú szélesfenekű masinás fazék. Nógrád m. 22.535.

takaréktűzhely lapján csak alulról melegedhetett, ezért széles feneküre csinál-ják. Úgy is nevezik: *széles fenekü-, lapos fenekü fazék, talpas fazék, seggen*

a katlanba). Egyébként a patkát nyári használatban leggyakrabban úgy találjuk, hogy középen ég a tűz, s körülötte állnak 3—5 iccés kis vászonfazékak cserépfödővel betakarva.” — MORVAY i. m. Mezőkövesden „leginkább cserépfazékban főztek és melegítették az ételt bent kemencében vagy a padlán a kemence szája előtt. A kemencében olyan ételeket főztek, amiknek egyenletes főzés kellett.” — Hasonlóan szól a sümegi *parasztfazék* előnyeiről NÉMETH i. m. „Szerették ezt az edényfajtát, mert nem kellett kavarni az étojt és mégsem kapott oda, nem lett kozmás.” — A fazékban való főzéshez l. többek, közt MOLNÁR Balázs: *Tűzgerjesztés taplóval*. (Sárrét). NÉ XXXV (1943), 118. — ECSEDI ISTVÁN: *A debreceni és tiszántúli magyar ember táplálkozása*, Debrecen, 1934. 361, 364—367.

⁵⁰ GÖNYEY Sándor: *Budapest környékének községei*. I. (Szada) NÉ XXXIV (1942) 229. „A régi hegyics fenekü fazékok helyét a spórok felállításával elfoglalták a széles fenekü ún *seggen ülö fazékak*.” — NÉMETH i. m. Sümegröl: „Mikor már a szabadkéményes konyha letűnőben volt, és a csíkó *sparhelt* elfoglalta a szabadtűzhely helyét a konyhaban, akkor a parasztfazék helyét pedig a *sparheltes fazék* foglalta el, és egy új edénytípus került még a *plattnira*, a *sparheltes lábas*.”

ülö fazék, szemben a régiformájú *keskeny fenekekű*-, *hegyes fenekekű*-, *csücsös*, *gömbölyű*-, *kerek*-, illetve *hosszú fazékkal*, a *tűzhely fazékkal*. Minthogy a masinás fazekat a láng nem nyaldosta körül és nem kormozta az oldalát, másas lehet kívül is.⁵¹ A formázás, korongolás technikájából következik, hogy a masinás fazék széthúzott széles feneke vékonyabb falú mint a keskeny fenekekű fazéké és ezért csak megfelelő agyagból lehet megépíteni.⁵² (Amikor a székelyföldi Korondon rátértek erre a formára, akkor rákényszerültek, hogy saját agyagjuk helyett a Bihar megyei Révről hozassanak erősebb agyagot.)

Visszatérve a Gömör megyei edényekre, a régi formájú fazekak világos színű, majdnem fehér agyagból készültek, nagyon könnyű, vékony falú edények, erősen hasasak, belül másasak. Némelyike vörös-barna földfestékkel festett. A kisebb méretű egyfélű fazekakból aránylag kevés van a Néprajzi Múzeum gyűjteményében és főleg kevés a használatban megfüstölődött darab. Borsod megyéből⁵³ és Szabolcs megyéből⁵⁴ került be egy-egy sorozat az ezredéves kiállításra, ezenkívül Tiszaigarról több darab,⁵⁵ Kerecsendről,⁵⁶ Martonyiból,⁵⁷ Domaházáról,⁵⁸ Nyírcsászáriból⁵⁹ van egy-egy darab a gyűjteményben.

Mintegy 15 a Gömör megyéből származó nagy kétfélű *lakodalmas fazekak* száma. Díszítésük szerint több csoportba oszthatók. Egy részük teljesen sima külsejű, mint egy Nyírcsászáriból való fazék, amelyben aratóknak főztek,⁶⁰ vagy Szendrőről való lakodalmas fazék,⁶¹ amelyről feljegyezték, hogy „Rimaszombatról hozták gölöncsérök”. A nagyobb darabokat azonban ujjbenyomásos abroncs díszíti a száj alatt. Ilyen fazekak kerültek elő Balkányról⁶² és Szokolyról,⁶³ Borsodgesztről,⁶⁴ Kerecsendről⁶⁵ és a távoli Békésről.⁶⁶ A fazekak egy másik csoportja az, amelyen abroncs helyett vörös földfestékkel készült zsinórozás, esetleg vörös-sötétbarna szinezésű minta van a vállon. Csak az igen nagy darabokon van festés mellett abroncs is. Ilyen festett díszű tót

⁵¹ Néhány széles fenekekű fazék a Néprajzi Múzeum gyűjteményében: 138. 418 gömöri fazék Idolyvarbóról, *masinás fazék*; 52. 27., 35 gömöri fazék Maconkaival, *kis masinás fazék*; 50. 17. 39 és 50. 17. 40, Csákvár, *masina fazék*; 54. 26. 8 Magyarszombatfa, *széles fenekekű fazék*.

⁵² Vitatkozunk kell BÁTKY felfogásával, aki a fazék keskeny fenekekű formáját járészett azzal magyarázza, hogy így feküdt bele alkalmatosan a kuruglyá ágai közé. Ez már csak azért sem igaz, mert a fazék használata, illetve a kemoncénben való főzés sokkal általánosabb Magyarország egész területén, mint a kuruglyá elterjedése. A legtöbb ósi formájú cserépedény alul elkeskenyedő, ez összefügg a formázás technikájával, akár egy rögből nyomják ki, akár hurkatechnikával vagy korongon formálják. Minden-képpen a falakat felfelé húzzák, alul tehát gömbölyűbben, vastagabban marad az edény feneke. BÁTKY azonban helyesen mutat rá arra, hogy az alul elszükülő fazekat a parázs jobban körül foghatja, és ezzel szemben „a takaréktűzhelyekre vagy három lábra rakott edények, amelyek tehát alulról kapják a meleget, rendesen *széles*, laposfenelekűk.” Kuruglyá és kocsorba. NÉ XXIII (1931), 125.

⁵³ 20. 447, 20. 448, 20. 449, 20. 450, 20. 453.

⁵⁴ 20. 760, 20. 761, 20. 762, 20. 767, 20. 784.

⁵⁵ 50. 14. 34, 50. 14. 35, 50. 14. 31, 50. 14. 41, *vászon fazék*, ill. tót *fazék*.

⁵⁶ 52. 100. 1.

⁵⁷ 132. 765, *vászon fazék*.

⁵⁸ 136. 709, *kiszis fazék*.

⁵⁹ 153. 458, *cserép fazék*, *rimaszombati edény*.

⁶⁰ 143. 459, *cserép fazék*

⁶¹ 145. 935, *lakodalmas fazék*

⁶² 133. 236.

⁶³ 133. 235.

⁶⁴ 143. 239, 143. 240.

⁶⁵ 52. 100. 2.

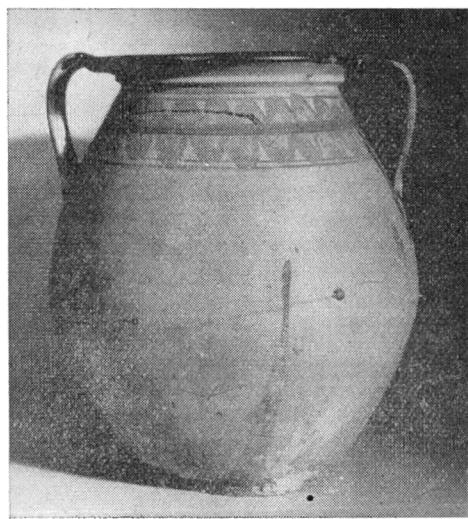
⁶⁶ 51. 16. 21.

fazekakat gyűjtötték Mezőtúron,⁶⁷ — csigalevest főztek benne lakodalomkor — Békésen,⁶⁸ Hódmezővásárhelyen,⁶⁹ (az utóbbi legnagyobb darabunk, közel 60 cm magas).

Lapos fenekű *masinás fazék* már a millennium idejében készült. Szolnok megyéből került be egy nagyobb sorozat, amely az ezredéves kiállításra készült.⁷⁰ Ezeknek a zöld- és barnamázú fazekaknak az agyagja olyan fehér, hogy csak Gömör megyeieknek véljük őket. Ezenkívül Nógrád megyéből,⁷¹ Tiszaigarról,⁷² Ipolyvarbóról,⁷³ továbbá Maconkáról⁷⁴ is bekerült egy-egy feltételezhetőleg gömöri lapos fenekű fazék.



6. ábra. Gömöri típusú nagyfazék, *lakodalmas fazék*, ujjbenyomásos abroncsal. Borsodgeszt., 143.240.



7. ábra. Gömöri típusú nagyfazék, *lakodalmas fazék*, festett zsinározással. Tiszai-gar., 142.836.

Muzeális anyagunk alapján tehát a gömöri fazék vásárkörzete: Nógrád, Borsod, Szabolcs megye, Heves megye, Szolnok megye; a Tiszántúl Hódmező-vásárhelyig és Békésig.

Hogy további adatokat nyerjünk a gömöri cserépáru elterjedésére, a fazekak mellett, más edényekről is szólnunk kell.

Először a főző-sütő edények olyan formáit említjük, amelyeknél lényeges volt, hogy tűzálló földből készüljenek. Ilyen a háromlábú *serpenyő* vagy *lábas*, amelyből néhány nagyon szép, belül váltakozó színű mázzal csíkozott darab

⁶⁷ 51. 26. 62. és 55. 8. 2. tót fazék, *lakodalmas fazék*.

⁶⁸ 51. 16. 22.

⁶⁹ 50. 04. 186.

⁷⁰ 22. 832, 22. 833, 22. 835, 22. 836, 22. 837 22. 840, 22. 842, 22. 844, 22. 845.

⁷¹ 22. 535, 22. 536.

⁷² 50. 14. 87.

⁷³ 138. 418.

⁷⁴ 54. 27. 35.

van gyűjteményünkben Rimaszombatról,⁷⁵ Egerszögről,⁷⁶ Tiszaszöllősről.⁷⁷ Cserép *tepszí* is készült, korongolt kettévágott forma kantárszerű füllel.⁷⁸

A gömöri korsók közül magából Rimaszombatról valók azok a jellegzetes formájú mázatlan darabok, amelyeket *tót vászon* korsó-nak nevez a leltárkönyv.⁷⁹ Az ún. *tót* *kanták* szintén mázatlan külsejűek,⁸⁰ és akkora nagy méretben is készültek, mint a lakkodalmas fazekak, két füllel, de ezeket nem főzésre, hanem tárolásra használják, *uborkás-* vagy *vajas* *kantának*. Elkerültek messze az Alföldre, Hódmezővásárhelyre,⁸¹ Mezőtúrra,⁸² Karcagról Györffy István hozott ilyen *cserép* *kantát* a múzeumba és a leltárcédulán megjegyezte, hogy a Felvidéken készült.⁸³

Hiteles *tót köcsög*, mázatlan külsejű darab nincs gyűjteményünkben, csak tudunk használatáról Tiszaigari gyűjtésünk ből. De van egy mázas-köcsög, amelyet Beregújfaluban gyűjtötték és ott *rimaszombati csupornak* mondtaik.⁸⁴

A fenti *vászon* edényektől eltérnek a mázas darabok, amelyek valószínűleg nem annyira Rimaszombat környékéről, mint inkább Süvetéről és vidékéről valók. A gömöri mázas korsók és butykoskorsók alakja más mint a *tót korsóké* és bizonyos vonásokban az alföldi formához hasonlít. (Összenyomott ún. *korsószája* van szűrővel, belül zörgője, fülén csecs.)⁸⁵ A Múzeum gyűjteményében butykoskorsók közül kettő „Süvette”, illetve „Süvetei ipar” felirattal ellátott.⁸⁶ A fehér tűzálló agyagon jól érvényesül a bevájt, mélyített díszítmény és nagyon jellegzetes a papírsablon alkalmazása.⁸⁷ Hasonló díszű szilkék is vannak gyűjteményünkben.⁸⁸ E mázas korsókat, szilkéket, továbbá tányérokat⁸⁹ járészét Borsod megyében gyűjtötték, azon a területen, amelyet a Jolsva környéki falvak szükebb vásárkörzetének jelöltünk meg. Az Alföld délibb részén gömöri mázas edény csak elvétve fordult elő, — példa egy Mezőtúrról való butykoskorsó, amelyet Györffy gyűjtött és cédrálájára megjegyezte, hogy valószínűleg Gömör megyei.⁹⁰ Díszesebb, mázas edénnyel tehát a Gömör megyéhez közelebb eső vásárkörzetet volt érdemes ellátni, nem pedig a nagy alföldi városokat, ahol főzőedény tömegáru kellett, fazék, tűzálló kanta, — de nem-tűzálló mázas edény helyben is készült.

Ha térképre vetítjük a Néprajzi Múzeum gömöri edényeinek elterjedését

⁷⁵ 5278.

⁷⁶ 134. 805.

⁷⁷ 78. 794.

⁷⁸ 15. 626.

⁷⁹ 5263, 5264, 5265, 5266, 5267.

⁸⁰ 145. 870 Tiszaigar és 51. 33. 185.

⁸¹ 50. 04. 182, *uborkás* vagy *vajas* *kanta*.

⁸² 51. 26. 63. *tót kanta*.

⁸³ 116. 169.

⁸⁴ 136. 867.

⁸⁵ Gömöri típusú mázas korsók és butykos korsók: 5275, 5276, 51. 292, 51. 295, 51. 296 ismeretlen helyről, 60. 495, 60. 496, 60. 497, 60. 498, 60. 499 Jákfalú, 129. 116, 129. 117, 129. 203, 129. 204, 129. 617, 130. 056, 130. 057 Cserépfalu, 129. 637, 129. 655 Mezőcsát, 129. 762 Egyek, 137. 070 Lücska.

⁸⁶ 129. 637 és 51. 295.

⁸⁷ A papírsablon használatáról I. MALONYAY i. m. 290. és MÁRKUS Süvetéről szóló i. m. 48—49.

⁸⁸ Gömöri típusú szilkék: 129. 116, Cserépfalu, 129. 423, Bogács, 20. 781, Szabolcs m.

⁸⁹ Gömöri típusú tányérok: 129. 718 Dorogma, 130. 051 és 130. 052 Cserépfalu.

⁹⁰ 78. 341.

és a fazekasok által felsorolt vásárkörzet helyiségeit, akkor világosan kitűnik, hogy elsősorban az Alföld északi és keleti része volta a gömöri edényterülete. A Tiszántúlon délen egészen Hódmezővásárhelyig, Szegedig jutott el. Mezőtúron még úgy emlékeznek reá mint Karcagon. „A 14-es háború előtt — mondta egy öreg mezőtúri edénykereskedő —, a tűzálló fazekat, kantát a gömöriek hozták az Alföldre. Vagonszámra szállították. Az őszi vásárra négy—öt vagonnal hoztak és innen vitték a környékre széjjel, Szarvasra, Kevibe.” Különösen egy „Kati néni” emléke él élénken, aki még az 1930-as években is hordta Mezőtúrra és Szarvasra a fazekakat. (L. 12. ábra.)

A gömöri edény elterjedését tanulságos összehasonlítani azzal a térképpel, amelyet HOLL Imre a középkori ún. „fehér kerámia” lelőhelyeiről összeállított.⁹¹ Ez a térkép nagyjából egybevág az általunk megjelölt területtel, azzal a különbösséggel, hogy a középkori fehér kerámia területe átnyúlik a Dunántúl északi részére is. A középkori fehér kerámia lelőhelyei félkörívben helyezkednek Gömör megye híres agyagbányái körül. Bátran feltételezhető, hogy a Holl által feltételezett „egy vagy néhány szomszédos fazekasfalú”, ahol „a fazekasok háziipari keretek között termeltek”, valamivel kezdetlegesebb technikával mint a kor színvonalán álló fazekasok, nem más, mint Gömör megye felsorolt falvainak egy része. Erre vall az edények világos színe és a gyakori fazékforma, amelynek kialakulását HOLL a korong előtti hurkatechnikából tudja visszavezetni. *Valószínű tehát, hogy már a XIII. századtól kezdve folyamatos Gömör megye fazekasfalvainak az Alföld felé irányuló edénykereskedelemre.*

A Tiszántúl déli részét, Bihar megye síkvidékét, Békést, Csongrád megyét az Erdélyi Középhegység fazekasközpontjai látották el, azonkívül ide is jártak tótök. (L. 3. ábrát, amely Biharbán áruló tót fazekast ábrázol.) Debrecenbe mind a két főzőedény központ területéről hoztak árut, legalábbis KORABINSZKY 1786-ban megjelent lexikonja szerint egrészt Rimaszombathóból, másrészt a Bihar megyei Margittáról és a Sebes-Körös völgyében fekvő Telegről hoztak fazekasműveket.⁹² A Bihar megyei fazekasfalvak hatalmas mennyiségű, — de a gömörit azért el nem éró — termeléséről az 1896-os kiállításra készített „A magyar háziipar törzskönyve” ad számot. Eszerint Réven mintegy ötven családfő évi 175 000 fazekasedényt éget 7000 Ft értékben.⁹³ A MATYASOVSZKY és PETRIK-féle agyagkatalógusából tudjuk, hogy Réven a szomszédos Bánlaka és Sonkolyos első osztályú tűzálló földjét használták. „A révi fazekasok csoporthasználata az agyagot és szekérszámra fizetnek a községnek 30 Frt”-ot írja a könyv Bánlakáról. Sonkolyoson pedig nyitott gödrökben ásták a révi fazekasok az agyagot.⁹⁴ A többi felsorolt Bihar megyei központ (Kerpenyel, Kristyor, Lehecseny, Vaskoh—Szelistye, Alsó Valenya) délebbre, bent a hegységen fekszik, a Fekete Körös forrásvidékén. Termelésüköt összesen 65—68 000-re becsüli a magyar háziipar törzskönyve. A bihari központokban fontos cikk volt a mázatlan kanta, amelyet Tiszántúlon körösi kantának és a mázatlan

⁹¹ HOLL I. i. m. 177. és 196. Holl Imre szíves szóbeli közlése szerint a „fehér kerámia” típuson belül elkülönül egy csoport, amelynek darabjai főleg Buda környékén kerültek el és feltételezhetőleg Buda környéki fehér agyagból készültek. Holl e videkben jelentősebb központot tételez fel, amelynek működése a hódoltság korában megszűnt. Ettől a kisebb csoporttól eltekintve az anyag többi részére feltételezésem helytáll.

⁹² KORABINSZKY J. M.: *Geographisch-Historisches und Producten Lexikon von Ungarn*. Pozsony 1786. 110.

⁹³ MATLEKOVITS Sándor: *Magyarország közigazdasági és közművelődési állapota ezeréves jennállásakor és az 1896. évi ezredéves kiállítás eredményei*. VIII. Bp. 1898. 356.

⁹⁴ I. m. 24—25.

korsó, amelyet *oláh korsónak* neveztek. E korsót formája, dísze (két *szeme* van elől),⁹⁵ továbbá az a sajátsága, hogy fülén nincs csecs, megkülönböztette az alföldi korsótól.

Múzeumunk gyűjteményébe főleg a Bihar megyei Komádiból kerültek nagyobb számban révi edények, *vászon fazekak*, *vászon korsók* és *kanták*. MOLNÁR Balázs gyűjtéseként. A fazekak ugyanolyan világos, majdnem fehér agyagból készültek, mint a Gömör megyeiek, ugyanolyan vékony falúak, könnyűek, igen hasasok. A gömöri és révi fazekak megkülönböztetése nagyon



8. ábra. Révi típusú fazék, *vászon fazék*.
Komádi, 53.28.9.



9. ábra. Csákvári típusú fazék, *ún. szakálás fazék*, enyhe vízszintes rovátkolással.
Kecskemét, 132.617.

nehéz. A Múzeumban levő mintegy 12 darabból álló révi fazék csoportot⁹⁶ az különbözteti meg leginkább a gömöri edényektől, hogy sem abroncs, sem festett zsinórözés egyiken sincs, mindegyik teljesen sima. A forma nagy hasonlattosságának oka egyrészt a gömörihez hasonló kiváló minőségű tűzálló agyag, amely azonos forma korongolását tette lehetővé, másrészt majdnem azonos vásárkörzet: az Alföld, a Tiszántúl népe formaigényéhez való alkalmazkodás. A többi révi edény, a korsók, kanták is tűzállóak voltak.⁹⁷ Rév környékén ma is használják őket a kemencében való vízmelegítésre, úgy, hogy egészen feketére

⁹⁵ 50. 04. 125. oláj korsó, Hódmezővásárhely. Vö. VISKI a *vászon korsóról* írt sorait i. m. 320. A két szeme kifejezetten MOLNÁR Balázs szíves szóbeli közlésének köszönöm. Az *olaj korsóskról*, a tűzálló lippai edényeket árusító edénykofákról 1. még KISS Lajos: *Vásárhelyi hires vásárok* Szeged, 1956, 58.

⁹⁶ 143. 200—143. 203. és 53. 18. 8—53. 18. 15.

⁹⁷ Révi korsó 57. 80. 3.; révi kanta 57. 80. 23.

füstölődnek, mint a fazekak. A révi edényt Szilágyság felé is vitték a Réz hegység tetején levő Hármaspatakban át.⁹⁸

A Duna—Tisza között Csákvár láttá el főzőedényel. „A fazekakat Dunaföldvára, Kecskemétre, Ceglédre, az Alföldre vitték, — mondja Imre Sándor, öreg csákvári fazekas. — Az én ipam, Berényi József is mindég hordta. Legtöbbször a kereskedő lányát vették el a fazekasok és mindenki megvolt a kereskedő.” — „A Dráváig voltunk, ahol át lehet menni Szlavoniába”, — emlékszik vissza a felesége, aki kisleánykorában sokat járt az apával együtt, 1883-tól egészen míg férjhez nem ment, 1895-ig. — „Nem lehetett ám olyan sokat keresni. De akkor elmentünk, ameddig szemünk-szánk látott, azt se kérdezték, merre megyünk. Azelőtt tíz—tizenkét kocsi is ment a kecskeméti vásárra, az egyik vége kint volt a falu végén, a másik a kocsmánál.” És vagy tizenkét nevet sorol fel, csákvári kereskedőt, akik hozzájuk hasonlóan jártak az edénnel.

Kétféle fazekat vittek: *hegyes fenelekű* vagy más szóval *gömbölyű fazekat*, — *csücsös fazéknak* is mondta —, és *lapos fazekat, masina fazekat*. A masina fazekat *totya fazéknak* is neveztek, mert „mázba belc lett buktatva, megtotyakolva”. A hegyes fenelekű csákvári fazék — és a többi dunántúli fazék nem volt olyan hasas, mint a gömöri, hanem magasabb, kacsúbb. Nem is olyan vékony falú, a színe is barnásabb. Gyakori dísz az egész felületet beborító sűrű finom vízszintes rovátkolás. Csákvári fazék kevés van gyűjteményünkben. Kiskunhalasról, Kecskemétről, Galgamácsáról, Tolna megye északi részéből származnak azok a fazekak, amelyek feltételezhetően csákváriak.⁹⁹

A hegyesfenelekű fazékformát mázasan is csinálták, fehér *falu* zöldmázas függőleges csíkkal, vagy zöld-sárga-fekete csíkkal. A *csíkos fazék* nem főzésre szolgált, hanem tejnek, zsírnak, ebédet vinni.¹⁰⁰

Érdekes, hogy már az első világháború előtt elvált egymástól a Duna—Tisza közén az a két terület, ahol inkább a régi fajta *hegyes fenelekű fazék* kellett és az, ahol a *sparhertos fazekat* keresték. Szalkszentmárton, Szabadszállás, Fülöpszállás vidékén inkább a *totya fazék* volt, míg lejjebb, délebbre, Solt, Akasztó, Kiskörös, Vadkert, a kalocsai szállások, Majsa, Halas, Kistelek táján, a tanyákon, jobban a hegyesfenelekű fazekat használták, mert ott nyílt tűzhelyen, illetve kemencében főztek.

Fehér megye déli részét, a Mezőföldet, Tolna megye egy részét, a Sárköz falvait is csákváriak látták el főzőedénnel, Mohácsig mentek. „Karácsony hetében jöttünk minden haza Mohácról, — mondja Imre Jánosné, — minden esztendőben el szoktunk egyszer menni, onnan hoztak paprikát, hagymát, kendert, onnan a környékből. Mohácon a sokasszonyok a *kétemberes*, *egyemberes*, *garasos* gömbölyű fazekakat nagyon szerették, kívül paraszt volt, belül mázolva, abban főztek olyan banyakemencében, olyan kétágú villával szedték ki. Mink nem kereskedtünk tálasedényekkel, mert ott volt a mezőtúri, szegedi, mi csak tűzállót vittünk nekik.”

Hatszáz-hétszáz edényt fert el egy kétlovas kocsin; és kofáknak is vitték az edényt Ceglédre, Körösre, Kecskemétre, Jászkarajenőre. A csákvári tálások

⁹⁸ MÁRKUS Mihály: *Hármaspatai gyűjtés*. Kézirat. EA 1373 (1943).

⁹⁹ 38. 036, 38. 037, Kiskunhalas, 132. 617, Kecskemét, 136. 533, 136. 534, Galgamácsa, 142. 903, Pálfa, 142. 937, Sárszentlőrinc. — Csákvári *masina fazék*, ill. *totya fazék* 50. 17. 39, 50. 17. 40, Csákvár, 143. 008, Miszla, 143. 966, Kisszékely, 50. 06. 28, Szentmártonkáta.

¹⁰⁰ Pl. 42. 951, Sárszentlőrinc.

és fiatalabb mesterek a vásárkörzet további helyiségeit sorolják fel és ezt megérősítik a néprajzi gyűjtések adatai.¹⁰¹ A Csepelsziget, Pest megye biai járása és a pesti oldal, Veresegyháza, Monor, Fehér megye egész területe és azon túl, Komárom megye Császárig, Etéig, Esztergom megye Bajnáig, Héregig volt a csákvári edények területe. Észak felé a tatai, győri, neszmélyi fazekasokkal való összeütközés szabott határt kereskedésüknek. Nemes István, néhai tálasmester elmondta, hogy ő a saját árujával járt, dél felé Kálozd, Sárkeresztsűr, Sárosd, Sárbogárd, Polgárdi, Füle felé, nyugatnak Kisbér, Mór, Csernye, Csetény, Zirc felé. Főleg összel mentek el maguk a fazekasok búzát cserélni, Csúrgóra minden évben elmentek káposztáért. Valamikor, az 1870-es években, a pesti piacon is árultak; olyankor tizen is felpakoltak. „A kisebb, gyöngé kereskedők csilléztek itt Fehér megyében”, mondják. Nem nagyon árulták el, hová mennek, mert féltették a helyüket. „Keletre megyek, nyugatra jövök” — mondta Kém Juli néni, annyira titkolta. Somogyi Juli néni válogatott szép darabokat vitt a hátán batyuba kötve. Ő az egyik szomszédos faluba ment. — Úgy tűnik adatközlőink szavaiból, hogy inkább tálasedény, korsóféle volt az, amit a környékre vittek, míg a fent megjelölt távolabbi vidékekre a tömegárat, a fazekat vitték.

A Dunántúlon nagyobb terület, ahonnan hiányzott a tűzálló agyag, Somogy volt, Somogy megye szükségletét pedig néhány, az Őrségtől délré fekvő Vas megyei község látta el. Ifj. Kós Károly, aki „A züricvölgyi gerencsérség”¹⁰² címen foglalkozott e vidékkel, leírásában abból a meglátásból indul ki, hogy a két vidék terméke kölcsönösen kiegészítette egymást és hagyományos cserekereskedeleм alakult ki közöttük. Az alábbiakban Kós munkáján kívül saját gyűjtésemre és Czugh Dezső magyarszombattai fazekasmester munkájára támaszkodom.¹⁰³ Czugh helyteleníti a „züricvölgyi” elnevezést, amelyről a nép mit sem tud. A gerencsérek magukat Somogyban *Vas megyei fazekasnak* vagy *felsőországi fazekasnak* nevezték. „Itt jön a felsőországi fazekas” — kiabálja a gerencsér, emlékeznek a falubieliek pl. Nemespátrón.¹⁰⁴ Czugh nyolera egészít ki a Kós által felsorolt falvakat: Kisszerdahely, Geröháza, Alsójánosfa,¹⁰⁵ Magyarszombatfa, Gödörháza, Velemér, Szentgyörgyvölgy sorakoznak egymás mellett egy hosszú völgyben, nyugatról keletra, és ezekhez járul kilencetnek Szomoróc, az egyik legnagyobb agyagbánya helye.¹⁰⁶

Hogy már a XIV. században volt e vidéken fazekasság, azt a helynév bizonyítja, ti. 1366-ból van egy feljegyzés: „Gerenger in distr. seu valle Welemer”.¹⁰⁷

¹⁰¹ Csákvári fazekak használata Kocs, FÉL Edit: *Kocs 1936-ban*. Bp. 1941. 86. Gombán és Monoron BORZSÁK I. m. 5. és 6. ábra, 212.; Galgamácsán GÖNYEY Sándor: *Adatok Galgamácsa néprajzához*. NÉ XXXII (1940), 11. ábra, 29–31.; Szadán uő. *Budapest környékének községei. I. Szada*. NÉ XXXIV (1942), 15. ábra és 229. „A régi konyhai edényeket csákvári fazekasoktól és felföldi tótöktől szerezték be.” Tehát itt is fedte egymást két központ vásárkörzete.

¹⁰² Dunántúli Szemle. XI (1944), 118., 208.

¹⁰³ Czugh Dezső: *Magyarszombatfa és környéke fazekassága*. Népuink Hagyományaiból. Bp. 1955. 45–54. — Uő. *Faluzó és vásározó fazekasok Magyarszombatfán és környékén*. NK IV (1959) 1–2, 136–146.

¹⁰⁴ HOFER Tamás szíves közlése.

¹⁰⁵ E három falu Jugoszláviában van, nevük: Središće, Lončarovei, Ivanjševci.

¹⁰⁶ KARDOS László: *Az Őrség népi táplálkozása*. Bp. 1943. 204.

¹⁰⁷ CSÁNKY Dezső: *Magyarország történelmi földrajza a Hunyadiak korában*. Bp. 1894. II. 750.

és fiatalabb mesterek a vásárkörzet további helyiségeit sorolják fel és ezt megérősítik a néprajzi gyűjtések adatai.¹⁰¹ A Csepelsziget, Pest megye biai járása és a pesti oldal, Veresegyháza, Monor, Fehér megye egész területe és azon túl, Komárom megye Császárig, Etéig, Esztergom megye Bajnáig, Héregig volt a csákvári edények területe. Észak felé a tatai, győri, neszmélyi fazekasokkal való összeütközés szabott határt kereskedésüknek. Nemes István, néhai tálasmester elmondta, hogy ő a saját árujával járt, dél felé Kálozd, Sárkeresztsűr, Sárosd, Sárbogárd, Polgárdi, Füle felé, nyugatnak Kisbér, Mór, Csernye, Csetény, Zirc felé. Főleg összel mentek el maguk a fazekasok búzát cserélni, Csúrgóra minden évben elmentek káposztáért. Valamikor, az 1870-es években, a pesti piacon is árultak; olyankor tizen is felpakoltak. „A kisebb, gyöngé kereskedők csilléztek itt Fehér megyében”, mondják. Nem nagyon árulták el, hová mennek, mert féltették a helyüket. „Keletre megyek, nyugatra jövök” — mondta Kém Juli néni, annyira titkolta. Somogyi Juli néni válogatott szép darabokat vitt a hátán batyuba kötve. Ő az egyik szomszédos faluba ment. — Úgy tűnik adatközlőink szavaiból, hogy inkább tálasedény, korsóféle volt az, amit a környékre vittek, míg a fent megjelölt távolabbi vidékekre a tömegárat, a fazekat vitték.

A Dunántúlon nagyobb terület, ahonnan hiányzott a tűzálló agyag, Somogy volt, Somogy megye szükségletét pedig néhány, az Őrségtől délré fekvő Vas megyei község látta el. Ifj. Kós Károly, aki „A züricvölgyi gerencsérség”¹⁰² címen foglalkozott e vidékkel, leírásában abból a meglátásból indul ki, hogy a két vidék terméke kölcsönösen kiegészítette egymást és hagyományos cserekereskedeleм alakult ki közöttük. Az alábbiakban Kós munkáján kívül saját gyűjtésemre és Czugh Dezső magyarszombattai fazekasmester munkájára támaszkodom.¹⁰³ Czugh helyteleníti a „züricvölgyi” elnevezést, amelyről a nép mit sem tud. A gerencsérek magukat Somogyban *Vas megyei fazekasnak* vagy *felsőországi fazekasnak* nevezték. „Itt jön a felsőországi fazekas” — kiabálja a gerencsér, emlékeznek a falubieliek pl. Nemespátrón.¹⁰⁴ Czugh nyolera egészít ki a Kós által felsorolt falvakat: Kisszerdahely, Geröháza, Alsójánosfa,¹⁰⁵ Magyarszombatfa, Gödörháza, Velemér, Szentgyörgyvölgy sorakoznak egymás mellett egy hosszú völgyben, nyugatról keletra, és ezekhez járul kilencetnek Szomoróc, az egyik legnagyobb agyagbánya helye.¹⁰⁶

Hogy már a XIV. században volt e vidéken fazekasság, azt a helynév bizonyítja, ti. 1366-ból van egy feljegyzés: „Gerenger in distr. seu valle Welemer”.¹⁰⁷

¹⁰¹ Csákvári fazekak használata Kocs, FÉL Edit: *Kocs 1936-ban*. Bp. 1941. 86. Gombán és Monoron BORZSÁK I. m. 5. és 6. ábra, 212.; Galgamácsán GÖNYEY Sándor: *Adatok Galgamácsa néprajzához*. NÉ XXXII (1940), 11. ábra, 29–31.; Szadán uő. *Budapest környékének községei. I. Szada*. NÉ XXXIV (1942), 15. ábra és 229. „A régi konyhai edényeket csákvári fazekasoktól és felföldi tótöktől szerezték be.” Tehát itt is fedte egymást két központ vásárkörzete.

¹⁰² Dunántúli Szemle. XI (1944), 118., 208.

¹⁰³ Czugh Dezső: *Magyarszombatfa és környéke fazekassága*. Népuink Hagyományaiból. Bp. 1955. 45–54. — Uő. *Faluzó és vásározó fazekasok Magyarszombatfán és környékén*. NK IV (1959) 1–2, 136–146.

¹⁰⁴ HOFER Tamás szíves közlése.

¹⁰⁵ E három falu Jugoszláviában van, nevük: Središće, Lončarovei, Ivanjševci.

¹⁰⁶ KARDOS László: *Az Őrség népi táplálkozása*. Bp. 1943. 204.

¹⁰⁷ CSÁNKY Dezső: *Magyarország történelmi földrajza a Hunyadiak korában*. Bp. 1894. II. 750.

A fazekasok számát Kós az első világháború előtti években 95-re teszi, de ennél többen lehettek. Veleméren például Kós csak 22 fazekasról tud, holott ma is 58 nevét tudják felsorolni. Magyarszombatfán a század elején 38-an dolgoztak. *Fazokas* céh is volt, legalábbis Szentgyörgyvölgyön, Veleméren és Gödörházán. Az emberök nagy része háziiparszerűen folytatta a mesterséget. Télen egy-két kemence fazekat megesinált, azt nyáron kiégetté és amikor a gazdasági munka megengedte, újra korongolt és azt ősszel égették ki. A legtöbb fazekasnak nem volt fogata, a gazdagabb lovas-kocsis emberekre voltak rászorulva, hogy vigyék el nekik az edényt Somogyba, de ők maguk is elmentek vele. A fuvaros felesbe vállalta az edényt, azaz a csereképpen kapott szemestermény feléért. Az a néhány mester, akinek saját fogata volt, nem anynyira a somogyi cserekereskedelem számára dolgozott, hanem inkább a környékbeli vásárokra járt, — Óriszentpéterre, Zalalövőre, Szentgotthárdra, Kőrmendre, Csesztregrére, Zalabaksára, Rédicsre, — és választékosabb, mázasabb edényt vitt oda.

A somogyi kereskedelmet jó részt Bicsák Pál magyarszombatfai fazekas elbeszélése szerint szépen és részletesen írja le CZUGH Dezső. Az ő nyomán feltérképeztük azokat az útvonalakat, amelyen az edénnyel jártak. Öt-hat kocsi indult el egyszerre, mikor leértek Somogyba, akkor külön útra mentek, ki erre, ki arra, számontartották, hol nem jártak előttük. Zala megyén áthaladva régen Nagybajomig meg sem álltak, innen és Kaposvárról ágaztak ki útjaik a szélrózsa minden irányába és Somogy megyét sűrűn behálózták. (Csak Somogy megye nyugati része felé nem mentek.) Nagybajomtól délre Erdőcsokonya, Illedrehely felé vezetett egy-egy útvonal, északra Palánk és Felsőmocsolád felé. Másik útvonal délre vezetett a Zselicségbe, ismét másik Szigetvárnak, nyugatra a Tolna megyei Szakcsig és a Baranya megyei Baranyajenőig. Ha búzát akartak, akkor a Balaton felé mentek, Marcali és Buzsák vidékére, vagy Balaton-szentgyörgy, Fonyód felé. Ez „fóleg búzás vidék volt”. Ha kukoricát akartak, akkor a „vízmelléket”, a Mura mellékét és a Dráva mellékét keresték fel egészen Drávafokig.

Somogyba csak a legegyszerűbb edényt vitték: jó részt mázatlan árut, fazekat és köcsögöt, *tejes fazekat*. A szekér aljára az apró fazekakat tettek, a kétkarékesnél kisebb *poharakat*. Volt közöttük *szűk fenekű* is, széles fenekű *talpas* is, mázatlan és *mázolós*. Négy-öt sorba rakták, 15—20-at egysorba. Erre jöttek a nagyobb fazekak három literrel felfelé, többségükben 4—5 literesek. Jórésze teljesen mázatlan *paraszt fazék*, néhány *mázolós* (kívül is mázas) is akadt közte. A kisebbekre minden nagyobb fazekakat tettek, végül a kétfülű, *két kengyelű* nagy fazekak jöttek, 8—10 literes *savanyítós fazekak*, még nagyobbak is egészen 35 literig. A főzőfazekak mellett mázatlan *tejes fazekat* vittek nagy mennyiségen. Takarékoskodtak a mázzal, „ezer darab edényre ha rázomán-coltunk két-három kiló mázat”, mondja Bicsák Pál. Korábban a tejes fazék *kengyel* nélkül készült, később inkább fülesen. A fazéknak azonban címlekezet szerint minden volt füle, de azelőtt egészen magasra tettek, mert akkor fülig töltve adták az edényt és minél magasabban állt a füle, annál többet kaptak. Miután fazekakkal megrakták a kocsit, még tál, tányér, *tepsi* került a tetejére, *kuglófsütő*, vagy ötven darab mindebből. Ősszel *lábások* a lekvárfőzéshez. A régi fazekasok között nagyon sok volt, aki tálat, tányért nem csinált soha, mert azokat Somogyban, Zalában nem vették anynyira, mint a főzőedényt. Egy-egy vizes kantát, *kerekszáju korsót*, 30—40 *bugygája korsót* raktak be. Egy edénnyel jól megrakott kocsi után 32—35 merű (1 mérő = 63 liter), azaz

14—15 mázsa rozs, búza, árpa jött cserébe, esetleg kukorica, bab; volt, hogy tiszta lisztet is hoztak. Terményen kívül pénzt is elfogadtak. Bortermő vidékre *csapos korsót* vittek és borért cserélték be. Nyolc-tíz napig odavoltak, néha két héting is. Sokszor tizenöt falut is megjártak, míg eladták az edényt. „Ha jött a gerencsér” a somogyi asszonyok nagy tömeg edényt vettek, hogy legyen tartalékban. Tejesfazék, például, minden nap kellett. A magyar-szombatfai gerencsérek minden nyáron legalább háromszor megjárták Somogyot, volt aki többször is.

E Vas megyei erdőkkel, gyümölcsösökkel körülvett fazekasfalvak gazdasági élete jórészt a tűzálló agyag és a fabóségen alapuló fazekasságon és cserekereskedelmen nyugodott. „Abba az időbe még nem termett annyi búza, rozs, hogy a fejadag meg lett volna, — mondják, — avval pótolta a kenyerset. Somogyban meg jó föld volt, de agyag nem volt.” A somogyi szemesterményt jórészt takarmánynak használták fel, disznókat hízlaltak rajta. A disznókkal újra kerestek és így egész gazdasági körforgás jött létre, amely viszont idővel e falvak gazdasági felemelkedését és polgárosodását segítette elő.

Gyűjteményünkben a Somogy számára készült jellegzetes Vas megyei szűk fenelek közül csak egy-két darab van.¹⁰⁸ Belül is mázatlan, paraszt fazekunk nincs innen. Több lakodalmai fazék van azonban, továbbá több lesütött hús, zsír tárolására alkalmas szűkfenekű mázas fazék.¹⁰⁹ E fazekak formája a csákváriakhoz hasonlóan nem olyan hasas, mint a gömöri vagy révi fazék, színük sem olyan világos, de nem is olyan vöröses, mint a sümegi vagy jáki edény, — inkább sárgás-barna. Jellegzetes díszük a sűrű ferde apró barázda, az ún. *kifogatás*, ami úgy készül, hogy a korongan levő edényt a forgással ellenétes irányban *foglák ki* fakessel.¹¹⁰ (Meg kell azonban jegyezni, hogy mind a gömöri, mind a révi és csákvári típusú fazekak között is akad egy-egy ferdén barázdolt darab.)¹¹¹

Széles fenelekű, helyi elnevezéssel *talpas fazék*, főleg azután készült, miután Somogyban is lepadlásolták a szabadkéményeket és elterjedtek a *sparhertek*.

A *Vas megyei gerencsérek*, mondottuk, Somogy nyugati részén nemigen árultak és Zala megyében meg se álltak. Ezt a területet főzőedénnyel inkább a Bakony fazekasközpontjai látták el, elsősorban Sümeg és Tapoica.¹¹² Mindkét helység mesterei a *fazékföldet* a Sümeg határában levő Dörög pusztán, a Gerencsérgördökből, Gerencséresből bányászták. Ennek az agyagbányának a használatát a XIV. századig vezeti vissza NÉMETH József, „A sümegi népi fazekasság” című dolgozatában, egy 1336. évi hatájrárás alapján.¹¹³ A két központ közül Sümeg volt a jelentősebb, 97 mester dolgozott itt a múlt század végén, fő árujuk a *fazék* volt, emellett más főző-sütő edény is készült, *lábos*, *kuglisütő*, *tepsi*, valamint *tejesfazék*, mázas *pohár*, *tál*, *tányér*, vizes *csörgős korsó*, *kanta korsó* és boros *csapos korsó*. A sümegiek dél felé eljártak Somogyba Marcali és Nagybajom tájáig, Nagykanizsa, Kiskomárom, Komár város vidé-

¹⁰⁸ 142. 742, 54. 26. 40, az utóbbi *abroncsos* nagyobb alak.

¹⁰⁹ 53. 120. 12, 54. 26. 45, 54. 26. 46, 54. 26. 75; mázas fazék 54. 26. 6, 54. 26. 7, 54. 26. 44.

¹¹⁰ Vö. Czugh i. m. NK IV (1959).

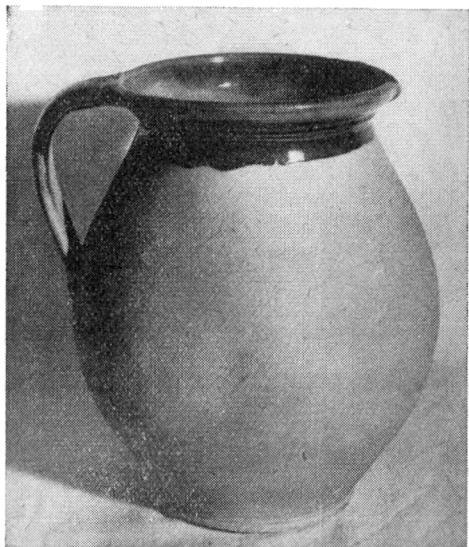
¹¹¹ Ferde rovátkolás gömöri típusú fazékcon: 143. 458; révi típusú fazékcon: 143. 203, 53. 18. 11; csákvári típusú fazékcon: 136. 531, 136. 532.

¹¹² MALONYAY i. m. IV. A dunántúli magyar nép művészete. Bp. 1912. 334.

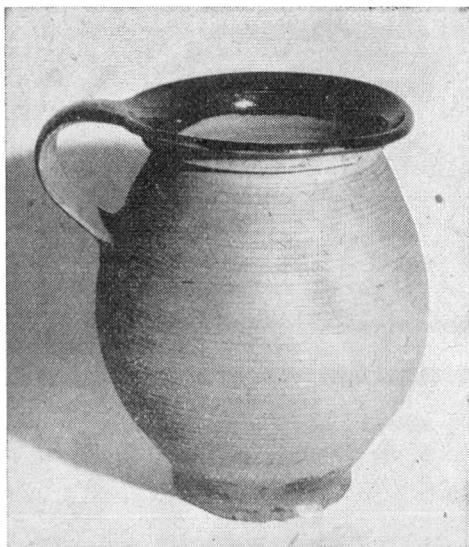
¹¹³ NÉMETH i. m. A továbbiakban NÉMETH József adatai mellett jórészt saját gyűjtésemre támaszkodom.

kéig és ók látták el Göcsejt. Tehát éppen azt a vidéket, Zalát és Somogy nyugati részét, ahol a *Vas megyei gerencsérek* meg se álltak. Vas megyében Körmendig és Vasvárig, Szombathelyig, Sopron megyében Kapuvárig jártak, Győr megyét és Pápa környékét bejárták és a közelebbi vidékre, Nagyvázsony felé is elmentek. E területen, írja NÉMETH József, „ritka volt az a kis község, ahol valamikor fel ne harsant volna a sümegi fazekasok hangja:

Asszonyok fazekat,
sümegi jó nagyokat!”



10. ábra. Vas megyei típusú fazék ferde kifogatással. Magyarszombatfa, 142.742.



11. ábra. Sümegi típusú fazék, *parasztfazék*, vízszintes rovatkolással. Zala m. 21.424.

NÉMETH József szerint még az Alföldről is jöttek kereskedők a sümegi edényért.

Tapolcának már kisebb volt a vásárkörzete és inkább a Bakony és Balaton tájára terjedt. Fontos árusító helyük volt Keszthely. Devecserre, Nagyvázsonyra, Füredre dolgoztak sők is eljártak Nagykanizsa és Marcali vidékéig.

Az utolsó sümegi fazekas, Varga István, ma is folytatja a faluzást és *tölve* adja az edényt. Ujabban szűkült a faluzás körzete, mert „ha igen messzire jár az ember, sok lovat kell eltemetni.” Hogy ez a cserekereskedelelem mennyire a fazekas élelem szükségleteinek természetbeni megszerzésére irányul, arra egyetlen példát hozunk fel: Varga mester mindig készít gyermekjátékokat, apró edényt, fütyülőt, aminek darabját a kocsi körül álldogáló gyerekneknek „egy kalap dióért” ad el. A játékokból gyúlik össze a télire való dió.

A sümegi keskeny fenekű *tüsszej fazék* vagy *parasztfazék* karcsúbb, mint a gömöri és színe erősen vöröses. Jellegzetes sajátsága, hogy felülete vízszintes

sűrű rovátkákkal borított, mélyebb rovátkákkal, mint a csákvári fazék. Ezeket kis fenyőfa lappal, melyen egyforma *gerezdek* vannak, ún. *rovackolóval* vésik a korongan forgatott fazéakra. Ügyanilyen a tapolcai fazék. Azt mondják a rovát-kolás értelme az, hogy a láng jobban fogja az edényt.

Gyűjteményünkban egy Sümegben gyűjtött új fazék¹¹⁴ határozza meg azt a nagyobb csoportot, amit Zala megyéből küldtek az 1896-os kiállításra.¹¹⁵ Minthogy Zala megye beleesett a sümegiek vásárkörzetébe, feltételezhető, hogy a fazekak sümegi eredetűek.

Nem minden bakonyi és Bakony környéki fazekasközpontban készült főzőfazék. Nem volt hozzávaló agyag a Nagyvázsony melletti Nemesleány-faluban, ahol főleg tálás edény készült. Nem volt tűzálló föld a Sümeghez közeli Veszprém megyei Tüskeváron sem, és a Sopron megyei Dőrön sem, ahol sok fekete korsót is égették.

A Vas megyei Jákón¹¹⁶ a fő cikk ugyan a tejesfazék, azonban a szabad tűzhely idejében még százával készült a *hosszú fazék*, amint a keskeny fenekekű fazekat neveztek. A jákiak csak Vas megye nyugati része számára dolgoztak, főleg a közeli Szombathely piacára. Kőmend, Vasvár, Rum, Kőszeg vásárajra jártak, Keresztesre Szentháromság búcsúra, Péterfára Péter-Pálkor, de kereskedők Sopron megyébe és Zalába is vitték árujukat. A jáki *hosszú fazék* azonosítása még nem sikerült, bár van gyűjteményünkben egy csoport teljesen mázatlan Vas megyei fazék, ezeket az agyag vöröses színe alapján jákinak gondolom.¹¹⁷

Baranya megye főződény szükségletét a Mecsekbe települt fazekas-falvak látták el. A német Óbányán, szinte minden házban dolgozott fazekas és id. Tamás József szekszárdi mester szerint kilencven százalékban főződényt készítettek. (Tamás József Püspöknádasdot is fazekasfalunak mondta, ezért került bele térképünkbe.) Főleg a Tolna megyei Kisvejke földjét használták, amellyel — mondja Tamás — nehezebb dolgozni, mint a zsaluzsányi agyaggal, azonban könnyűre ég ki, tűzállósága pedig, — szerinte, — jobb mint a zsaluzsányi. Kisvejke földet használt egy-két fazekas, illetve kályhás mester a környező helyiségekben Gyulajon, Döbröközben, Szászváron, Mázán. Az óbányai fazekasok — Tamás szerint — ugyanazokra a vásárokra jártak, mint a szekszárdiak, Tolna, Fadd, Zomba, Kéty, Hőgyész, Bonyhád, Döbrököz, Simontornya, Cece, Kölesd, — legtávolabbi helyük Paks és Nagydorog volt és ezenkívül bejárták Baranyát. Észak felé vásárkörzetüknek ott volt határa, ahol a csákváriak véggződött.

Az 1900-as népszámlálás szerint 22 agyagiparos dolgozott a Mecsek hegységen Kisvaszaron.¹¹⁸ IGAZ Mária gyűjtése szerint¹¹⁹ 8 kályhásra és 11 fazekásra emlékeznek, részben magyar, részben német mesterekre. A tálakhoz, tejesfazekakhoz *fehér földet* használtak, amit a határból hoztak. A kályhát fazekat, lábast viszont *vörös földből* készítették, amit a Vásárosdombó melletti Ódombról hoztak, 80 forint volt kocsija az első világháború előtt és tíz méter vastag homokréteg alól kellett kibányászni. A kétféle agyagot kétféleképpen

¹¹⁴ 55. 64. 3.

¹¹⁵ 21. 423—21. 430.

¹¹⁶ VÖ. FÁBIÁN Gyula: *A jáki gerencsérek*. Vasi Szemle, 1934. Fölög saját gyűjtéseimre támaszkodom.

¹¹⁷ 22. 294—22. 301.

¹¹⁸ I. m. 172.

¹¹⁹ EA 2410 (1951). EA 2410 (1951).

sűrű rovátkákkal borított, mélyebb rovátkákkal, mint a csákvári fazék. Ezeket kis fenyőfa lappal, melyen egyforma *gerezdek* vannak, ún. *rovackolóval* vésik a korongan forgatott fazéakra. Ügyanilyen a tapolcai fazék. Azt mondják a rovát-kolás értelme az, hogy a láng jobban fogja az edényt.

Gyűjteményünkban egy Sümegben gyűjtött új fazék¹¹⁴ határozza meg azt a nagyobb csoportot, amit Zala megyéből küldtek az 1896-os kiállításra.¹¹⁵ Minthogy Zala megye beleesett a sümegiek vásárkörzetébe, feltételezhető, hogy a fazekak sümegi eredetűek.

Nem minden bakonyi és Bakony környéki fazekasközpontban készült főzőfazék. Nem volt hozzávaló agyag a Nagyvázsony melletti Nemesleány-faluban, ahol főleg tálás edény készült. Nem volt tűzálló föld a Sümeghez közeli Veszprém megyei Tüskeváron sem, és a Sopron megyei Dőrön sem, ahol sok fekete korsót is égették.

A Vas megyei Jákón¹¹⁶ a fő cikk ugyan a tejesfazék, azonban a szabad tűzhely idejében még százával készült a *hosszú fazék*, amint a keskeny fenekekű fazekat neveztek. A jákiak csak Vas megye nyugati része számára dolgoztak, főleg a közeli Szombathely piacára. Kőmend, Vasvár, Rum, Kőszeg vásárajra jártak, Keresztesre Szentháromság búcsúra, Péterfára Péter-Pálkor, de kereskedők Sopron megyébe és Zalába is vitték árujukat. A jáki *hosszú fazék* azonosítása még nem sikerült, bár van gyűjteményünkben egy csoport teljesen mázatlan Vas megyei fazék, ezeket az agyag vöröses színe alapján jákinak gondolom.¹¹⁷

Baranya megye főződény szükségletét a Mecsekbe települt fazekas-falvak látták el. A német Óbányán, szinte minden házban dolgozott fazekas és id. Tamás József szekszárdi mester szerint kilencven százalékban főződényt készítettek. (Tamás József Püspöknádasdot is fazekasfalunak mondta, ezért került bele térképünkbe.) Főleg a Tolna megyei Kisvejke földjét használták, amellyel — mondja Tamás — nehezebb dolgozni, mint a zsaluzsányi agyaggal, azonban könnyűre ég ki, tűzállósága pedig, — szerinte, — jobb mint a zsaluzsányi. Kisvejke földet használt egy-két fazekas, illetve kályhás mester a környező helyiségekben Gyulajon, Döbröközben, Szászváron, Mázán. Az óbányai fazekasok — Tamás szerint — ugyanazokra a vásárokra jártak, mint a szekszárdiak, Tolna, Fadd, Zomba, Kéty, Hőgyész, Bonyhád, Döbrököz, Simontornya, Cece, Kölesd, — legtávolabbi helyük Paks és Nagydorog volt és ezenkívül bejárták Baranyát. Észak felé vásárkörzetüknek ott volt határa, ahol a csákváriak véggződött.

Az 1900-as népszámlálás szerint 22 agyagiparos dolgozott a Mecsek hegységen Kisvaszaron.¹¹⁸ IGAZ Mária gyűjtése szerint¹¹⁹ 8 kályhásra és 11 fazekásra emlékeznek, részben magyar, részben német mesterekre. A tálakhoz, tejesfazekakhoz *fehér földet* használtak, amit a határból hoztak. A kályhát fazekat, lábast viszont *vörös földből* készítették, amit a Vásárosdombó melletti Ódombról hoztak, 80 forint volt kocsija az első világháború előtt és tíz méter vastag homokréteg alól kellett kibányászni. A kétféle agyagot kétféleképpen

¹¹⁴ 55. 64. 3.

¹¹⁵ 21. 423—21. 430.

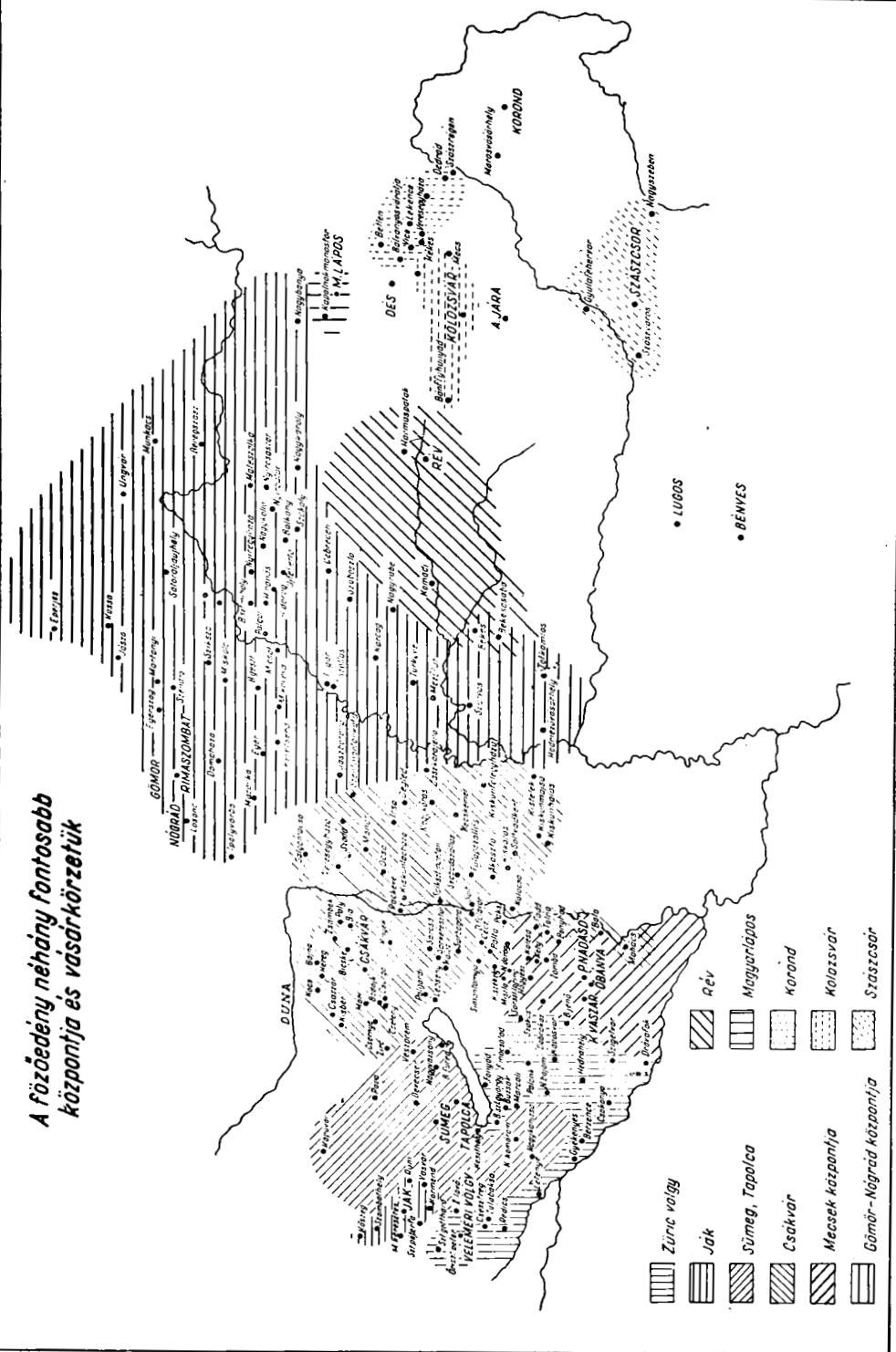
¹¹⁶ VÖ. FÁBIÁN Gyula: *A jáki gerencsérek*. Vasi Szemle, 1934. Fölög saját gyűjtéseimre támaszkodom.

¹¹⁷ 22. 294—22. 301.

¹¹⁸ I. m. 172.

¹¹⁹ EA 2410 (1951). EA 2410 (1951).

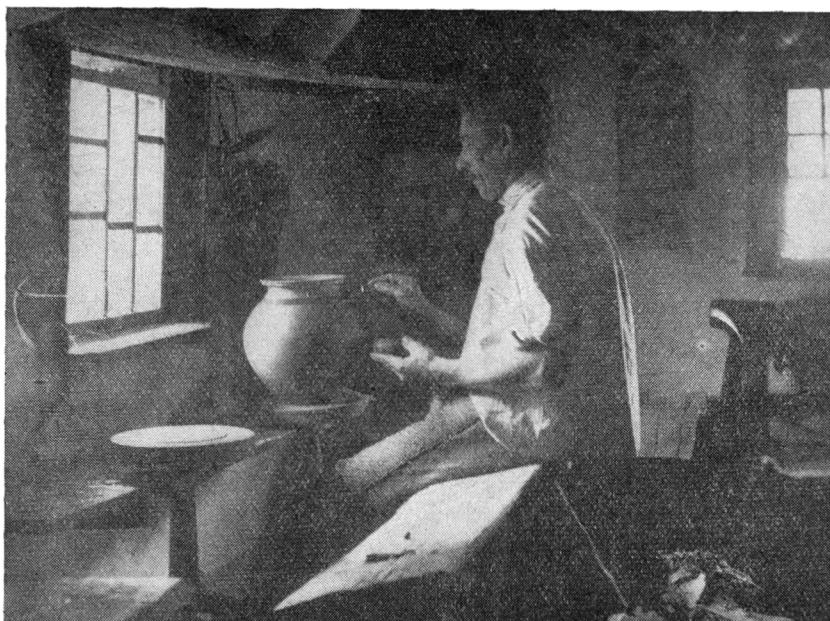
A főzödeinek néhány fontosabb központja és vásárkörzetük



12. ábra. A főzödeinek néhány fontosabb központja és vásárkörzetük.

finomították. A kisvaszariak vásárkörzete kelet felé Szekszárd, Báta, Mohácsig terjedt, nyugat felé Somogyban Kaposvárig mentek.

A mellékelt térkép világosan szemlélteti az ismertetett főzőedény központok vásárkörzetét. Az Alföld észak-keleti részébe Gömör és Nógrád megye fazakasfalvaiból hozták a fazekat, a Tiszántúlon le egészen Hódmező-vásárhelyig, Tótkomlósig. Az Alföld dél-keleti részébe Bihar központjai, főleg Rév szállított korsót, kantát és feltételezhetőleg fazekat, bár az utóbbita egyelőre csak Komádiból van adatunk. Csákvár láttá el a Duna—Tisza közét, Pest megyét, valamint Fehér megyét, Veszprém megyét Zircig, Tolna megye



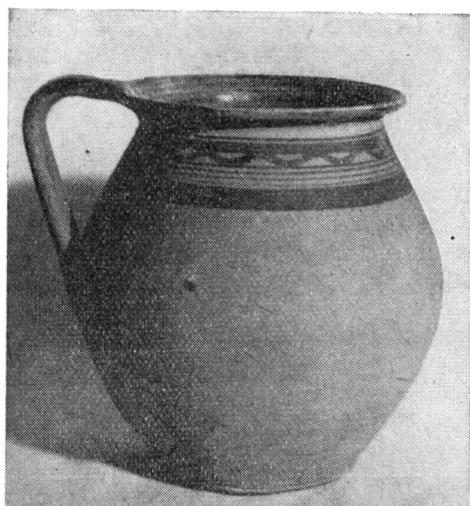
13. ábra. Korondi fazekas, Kovács Gergely, munka közben. Szinte Gábor felvétele, 1900

északi részét, de lementek egészen Mohácsig, sőt tovább. A Mecsek központjaihoz tartozott Baranya és Tolna a csákvári vásárkörzet határáig, Pakszig, Nagyodorogig. Érdekes a Vas megyei fazekasfalvak vásárkörzete, ahol a saját környéken kívül Somogy keleti része tartozott. Az a terület, amit a Vas megyeiek útjukon kihagytak, Somogy nyugati része és Zala megye, Sümeg és Tapolca fazekasainak körzete volt. Sümeghez és Tapolcához tartozott még Veszprém megye, Vas és Sopron megye egy része. Vas megye nyugati része számára Ják dolgozott. Bár e felsorolás nem teljes, — nem is törekedtünk teljességre és inkább azokról a főzőedény központokról szóltunk, ahonnan adataink voltak, — az eddigiekből is kiderül, hogy micsoda „tervszerűséggel” hálózta be, az edénnyet vató hagyományos és régiműltű kereskedeleml az ország egész területét.

Erdélyben a főzőedénynek több központja volt: maga Kolozsvár, Magyar-Jápos, Dés, Alsójára, Szászcsór, de a legjelentősebb a székelyföldi Korond

volt.¹²⁰ Itt is kialakult a cserekereskedelem a termékenyebb, de agyagban szegény vidékekkel. Korond például a Mezőséget látta el mázatlan *csurdé* edénnyel, *vörös fazékkal*, de ezenkívül jó piaca volt a korondi fazéknak a Kárpáton túl is, Moldvában, főleg pedig Havasalföldön. (Az 1900-as évekig mázas edény egyáltalában nem készült Korondon!)

„A községnek azt a részét, ahol *fazekaltak* jobban, azt Tószegnek hívták, ott szegényebbek voltak az emberek, földnélküliek, azok csak a fazékból éltek,” — mondja a korondi származású Tófalvi Sándor. „A tószegiek inkább eladták, mert nem volt fogatuk. Fesseg (*Felszeg*, a másik falurész), ott inkább maguk jártak vele.” — Korondról indulva a fazékkal járó *szekeres emberek*



14. ábra. Magyarláposi fazék, 38.156.



15. ábra. Alsójárai fazék, ún. aránka. 138.760.

Sóváradon és a Mogyorósi hágón át Marosvásárhelyre mentek, közben csak pihenni álltak meg. Fő vásárcsarnokuk a Marosvásárhelytől északra fekvő mezősségi falvak voltak, főleg a kisebb román falvak. Szászrégen vidéken, Dédérán, Tekén, Lekencén áthaladtak, a szász helyiségekben és a nagyobb városokban nem volt keletje a mázatlan korondi fazéknak. De azután Veresegyházán, Kékesen, Vicén, Bálványosváralja vidékén, ahol már magyarok is laktak, újra tudtak árulni. Észak felé egészen Bethlenig jártak el. Egy katlan fazekat, azaz 600—800 darabot raktak fel egy kocsira és „kétszer töltve törökbúzával” volt az ára. 28 véka törökbúza, 6—8 zsáknyi lett egy kocsi edény után és a fazekas ebből csak 8—10 véköt kapott, ennyi volt az ára egy katlan fazéknak.

¹²⁰ Cluj, Lăpușuji Unguresc, Dej, Jara, Săsciori, Corund.

¹²¹ VÖ. HAÁZ Ferenc: *Adatok a korondi fazekas mesterséghöz*. NÉ XIII (1940), 184.

— INCZE Lajos: *Korondi fazék*. Hitel, 1939. 122. — GÁSPÁR Gyula: *Korondi fazekasok*. Búvár, 1940. 300. — ISTVÁN Lajos: *A korondi agyagipar kis technológiája*. Kézirat. EA P. 159 (1958.)

Több száz család csak a fazékból élt. Nem hiába mondja Korondon a nagy harang:

„Nincsen búza, nincsen búza...”

A másik harang ráfelel:

„Ha nincs búza,
Vagyom fazék,
Adnak azért!”

A Néprajzi Múzeum gyűjteményében az erdélyi fazekak közül Magyarlápos, Dés, Jára fazekai vannak képviselve, a székelyföldi Csíkmadaras és Csíkdánfalva, a krassószörényi Lugos és Bényes.¹²²

A magyarláposi magyar fazekasok (1914 előtt 30-an, 40-en MOLDOVÁN Vilma gyűjtése szerint) edényeket leginkább a helyi piacon és a szomszédos Kápolnokmonostoron árusították. Egy fazekunk van innen, hasas, barnás színű, vörös edény.¹²³

Désen alakult az egyik legrégebbi erdélyi fazekas céh, mutatta ki SZABÓ T. Attila, amelynek a XVI. század elejéről származó szabályzata kimondja, hogy „az legény(n)ek az fa(zakas m)esternél, az kihez mégyen, háromszáz faz(akat kelljen?) csinálni és úgy mehessen más mesterhez”. A remek tárgya is fazék volt, valamint korsó és tál.¹²⁴ Gyűjteményünk két dési fazeka alacsony, olyan, amilyennek a korondi puliszcafőző fazék formáját mondják.¹²⁵

Járáról teljesen mázatlan, vörös színű, fehér földfestékkel zsinórozott fazekaink vannak, amelyekről OROSZ Endre írt „Egy érdekes erdélyi edény-sorozat” címen. A kolozsvári piacon árusították őket.¹²⁶

Magáról Kolozsvárról nincs olyan fazekunk, ami hitelesen odavaló, de IMRE Samunak a kolozsvári fazekasságról szóló dolgozatából tudjuk, hogy itt is fontos készítmény volt a fazék. Régebben a kolozsváriak a saját piac mellett Bánffyhunyad, Szamosújvár, Mócs vásárain is árultak és elmentek egészen Désig.¹²⁷

A csíkmadarasi edények feketék, mázatlanok,¹²⁸ a dánfalvi egyetlen kis fazekunk mázas, (talán csak azért, mert az ezredéves kiállításra készült).¹²⁹ A csíki fazekasok *Gyergyóországba* vitték árujukat eladni:

„Hat ökörvel, szekérvel,
Bé Gyeggyóba, edényvel!”¹³⁰

A fekete csíki edényekről 1840-ben írja a Nemzeti Társalkodó: „Említést érdemel azon ingoványos fekete föld, mellyből fekete színű cserép edényeket készítik. Ezen földnemből még eddig csak fazakakat, lábas és lábatlan lá-

¹²² Mîdărăs, Dănești, Lugoj, Biniș.

¹²³ 38. 156.

¹²⁴ SZABÓ T. Attila: *Levéltári adatok a dési fazekas céh történetéhez*. Kolozsvár, 1947.9.

¹²⁵ 38. 222., 38. 236.

¹²⁶ 138. 759, 138. 760, 138. 762. Vö. i. m. NÉ XXII (1930), 149—150.

¹²⁷ IMRE Samu: *A kolozsvári fazekasság műszóköincse*. Kolozsvár, 1942.

¹²⁸ 22. 707, 22. 710.

¹²⁹ 25. 706.

¹³⁰ TÓFALVY Sándor szíves közlése.

basokat, porzsolókat (városiaknak röstölő) s más illy nemű edényeket készítenek, mellyeket a gazdasszonyok ... dicsérik.”¹³¹

Barbu SLATINEANU kimutatása szerint Lugoson is magyar fazekasok működtek,¹³² az ő fazekaik és más edényeik teljesen mázatlanok és nagyon elütnek a többi magyar központ készítményétől, s már WARTHA Vince említi őket régies jellegük miatt.¹³³ Lugosról elég sok darab van gyűjteményünkben.¹³⁴ Egyik nagy alakú fazék Torockóról került be mint *lakodalmas fazék*, ami távoli elterjedésre mutat.¹³⁵

Az ugyancsak krassószörényi Bényes román mesterei szintén teljesen mázatlan fazekakat készítettek, gyűjteményünk darabjait az Alföldön gyűjtötték.¹³⁶

A román Szászcsór fazekasságáról nemrég jelent meg tanulmány Cornel IRIMIE és Herbert HOFFMANN tollából. E központ vásárkörzete a környékbeli román és szász helyiségekre terjedt ki Szászváros, Gyulafehérvár és Nagyszében között. Szászcsór készítményei között a fazék első helyen állt és hasonló méretekben készült mint a korondi.¹³⁷

*

Van még egy tényező, amelyet a tűzálló áru vizsgálatánál figyelembe kell venni és ez a kályhásság. Az agyagipar általában a nyersanya lelőhelyénél szokott kifejlődni. Ha azonban lehetséges a vízi úton való szállítás, akkor érdemes a jóminőségű agyagot távoli vidékekre is elvinni s ez elsősorban így van a kályhásságnál. A kályhásság helyhez kötött ipar, mert a kályha felállításánál ott kell legyen a mester, szükség van kályhásra olyan városban is, ahol nincs megfelelő tűzálló agyag. A részben polgári szükségletre dolgozó kályhás mesterség a múlt század végére rózsben manufaktúraszerű „gyárákban” tömörült és e gyárok közül főleg a dunamenti Ausztriából importált, tutajon szállított kiváló minőségű ún. német földből dolgoztak. Steinbach Vilmos soproni kályhásmester szerint a tutajokról Győrben, Komáromban, Esztergomban, Pesten, Kalocsán, Mohácson rakódtak le, elvitték az agyagot egészen a délvidéig. Ha a kályhagyárba beállítottak egy korongost, akkor a készülő áru természetesen tűzálló volt: fazékáru. Steinbach fiatalkorában, az első világháború előtt, öt mester volt Sopronban, mind kályhát csinált, meg edényt. Nemcsak a városiak számára dolgoztak, hanem *kupás kályhákat* is készítettek falusiak számára. Steinbach műhelyében *széles fenekű* és *hegyes fenekű fazék* készült, valamint *lábas, libasütő, szalados tál* és *bugyoja tarsó*. A soproni vásáron magyarok is vásároltak tőlük, de ők maguk az edénnyel csak a Sopron környéki jómódú német falvakba jártak. Magyar helyre nem mentek; még Cenkig sem mentek el. Steinbachéknál 9—10 segéd volt és 3 korongos dolgozott állandoan. Győrött Magyari József kályhagyárában 12—20 segéd dolgozott az 1900-as években, Kállai Mihály öreg kályhás mester elbeszélése szerint, aki ott inas-

¹³¹ Nemzeti Társalkodó, I. (1840), 193.

¹³² Ceramica românescă. Bucuresti, 1938. 195. — Lugoson 9 fazekast említ, minden magyarok.

¹³³ Az anyagipar technológiája, Bp. 1892. 46 és VI. t.

¹³⁴ 17. 339, 18. 302, 21. 811, 21. 812, 21. 813, 21. 815, 21. 821, 51. 33. 202, 51. 33. 203.

¹³⁵ 15. 678.

¹³⁶ 70. 706, 70. 707, 70. 708. Vö. SLATINEANU i. m. XXXIV. T. c.

¹³⁷ Ceramica Săsciori. Muzeul Brukenthal, Studii și Comunicări, Sibiu, 1958. 4 a.

kodott gyermekkorában. A gyár a Dunántúl egész északi része számára dolgozott és a környékbeli falvak parasztságának szemeskályhát csináltak, meg fazekasárut. Említettük, hogy Szegeden is manufaktúraszerű nagy műhelyek voltak, egyikben 36 segéd közül 12 kályhás volt, 12 fazekas és 12 korongos. Nagyüzemszerűen dolgoztak a délvídeki dunamenti városokban. Imre János csákvári fazekas az 1890-es években vándorútján Zomborban járt. Elmondja, hogy Zomborban sok *paraszta fazekat* csináltak, amelyeken az utolsó fogást *rovackolóval* húzták. „Az leginkább Törökországba ment. Raktuk hajóra és az úr ment velük Törökországra. Voltak félliteres bögrék, a törökök abból itták a kávét. Négyen-ötön dolgoztunk segédek, ott ment ám a munka.” Apatinban is járt Imre János. Ott is *eisztreiga földet* használtak, 32 *sleppel* hozták a Dunán. A kész edényt tízezrével küldték délre, Törökországba, hajón vagy vagonban. „Még a rosszat is tettük be a vagonba”, — mondja, annyira tömegáru volt az edény. A tűzálló agyagért a szomszédos Cervenkáról jöttek szegényebb iparosok, 1,20-ért vittek egy talicska földet. Az *eisztreiga agyag* természete olyan, mondja, hogy gyorsan kell dolgozni vele, „máma megfülezí, holnap égeti”.¹³⁸

Amikor tehát arról az évszázadok óta kialakult cserekereskedelemről beszélünk, amely a hegyvidékek és a síkságok között kialakult, ugyanakkor a tűzálló agyag víziúton való szállításának lehetőségéről sem szabad elfejezni, amely némileg módosítja ezt a képet.

Végül megemlíjtjük, hogy nemcsak tűzálló agyagot importáltunk Ausztriából, hanem edényt is. Nyugati cserépedény, *bécsi fazék*,¹³⁹ magyarországi előfordulásáról többször írtak történészeink és régészeink és kimutatták, hogy a XIII—XVI. századból származó leletek főleg a dunamenti terüetről kerültek elő, valamint Kecskemét környékéről.¹⁴⁰ Hogy még a XIX. század végén is jelentős volt a behozatal, arra az 1896-os évi kimutatást idézzük, amely szerint „közönséges cserépedényből” 19 984 mázsát hoztak be Ausztiából 566 539 forint értékben.¹⁴¹ A Néprajzi Múzeum gyűjteményében is van olyan fekete mázatlan fazék, amely formája szerint feltételezhetőleg osztrák eredetű és Komáromból, illetőleg Kecskemétről származik.¹⁴²

De nézzük meg az ellenpróbát: valóban nem készült fazék az Alföldön? Megkérdeztem a nádudvari Fazekas Istvánt, a fekete edény mesterét. Azt felelte: készítettek ugyan fazekat, de az nem volt *lángálló*, csak a parázsra lehetett tenni. Megkérdeztem Tiszafüreden Katona Jánost, az egyik utolsó mester, Katona Miklós fiát. „Tiszafüreden is csináltak tűzálló edényeket, fazekat, — mondta, — csak nem volt olyan fehér földjük, mint a gömörieknek, és ezért befestették, hogy a népnek a száját befogják. A töltött káposzta meg a kukoricá megfőtt benne”. — De, mint majd a következőben látni fogjuk, az alföldi központok edénytermelésében nem volt a fazéknak szerepe, legfeljebb kivételesen készítették, és a fenti adatok csak megerősítik a szabályt: általánosságban elmondható, hogy az *Alföldön nem készült főzbedény*.

¹³⁸ VÖ. FÉNYES i. m. II. 41. „Apatinban egy ügyes fazekas kapós kályhákat csinál, de az agyagot Ausztriából hozatja.”

¹³⁹ SZILÁDY—SZILÁGYI i. m. 297. Nagykőrös városa 1661 jegyzőkönyve: „Egy bécsi fazékért kellett fizetnünk az tavali szakácsnak 50 d.”

¹⁴⁰ TAKÁCS Sándor: *A bécsi fazekasművek*. M. Gazd. tört. Szle. XI (1904), 159—160.; SZABÓ K. i. m. 101—103.; HOLL Imre: *Külföldi kerámia Magyarországon* (XIII—XVI. század). Budapest Régiségei, Bp. 1955, különösen 52. és 60. kép.

¹⁴¹ MATLÉKOVITS i. m. II. 264.

¹⁴² 139. 298, Komárom; 132. 619, Kecskemét.

A tűzálló fazékkal való nagy cserekereskedelem a Felföld és az Alföld között olykor magával hozta a cserépedény ellenkező irányú mozgását is. Az öreg „Kati néni” például, aki Rimaszombatról járt Mezőtúrra, túri köcsögöt, korsót vitt magával vissza Gömörbe. Emlékeztetünk Márkus Mihály gyűjtésére, amely szerint Mellétén a *magyar* díszítés hazájának Tiszafüredet, Mezőtúrt mondta. Kétségtelen, hogy az alföldi központok nagy hatással voltak Gömörre a mázas edények készítésénél formában és díszítésben egyaránt.

*

Az agyag minősége és az edény formája közötti kapcsolatnak legfontosabb esete a tűzálló föld és a fazék összefüggése, de a kapcsolat az agyag minőségével a nem-tűzálló agyagból való edényformáknál, köcsögnél, korsónál, tálnál is megvan. Van például olyan agyag, amely különösen célszerű tejesköcsög készítésére, a tejesedénynél ugyanis az a legfontosabb, hogyan tej jól elálljon benne, meg ne szagosodjon. Sümegen azt tartották, hogy náuk a vöröses, vasas agyag jobb tejesfazéknak, mint a csákvári. „Azokban, ha tovább állt a tej, — mondta Sümegen, — megszagosult.” — „Vannak olyan földek, amelyek a mázat jobban hordozzák, mint itt, de használatra nem olyan jók.” — Jó híre volt a jáki tejesfazéknak, amely szintén vöröses színű, vasas tartalmú, mint a sümegi és a mázat még nehezebben állja. Nem is szokták mázolni. Amikor egy farkasfai mester a jákiak körzetébe tartozó Kemenesaljára kezdett járni, kénytelen volt tejesfazekait vörös földfestékkel leöntení, hogy a vörös jáki edényhez szokott vevőközönség megvásárolja.

A nem-tűzálló agyagból dolgozó alföldi központok közül a két legnagyobb, Hódmezővásárhely *tálás* mesterségről, Mezőtúr pedig *korsós* iparáról volt híres. Ifjabbik K. Sebestyén János mezőtúri mester a két központ jellegét az agyag minőségeknek különbségeből magyarázta. *Kövér* agyagból, *színagyagból*, nagy vastartalmú agyagból lehet inkább fennálló edényt, például korsót készíteni, — vélte K. Sebestyén János. Az ilyen agyag vörösre ég. A vörös agyag folyik, — de korsónál ez inkább előnyös, mert hűsen tartja a vizet. A fehér festéket nem bírja, az lehámlik róla. Mezőtúron nagy vastartalmú agyag van, ez a magyarázata annak, hogy főleg korsót csináltak, és annak, hogy a mázas edényt nem fehérre, hanem sárgásra, ún. *dudi* színűre festették. Olyan *laposmejjű* kantákat, amilyeneket Mezőtúron készítettek, csakis *erős* agyagból, *színagyag*-ból lehet készíteni, — mondta. És valóban, az edényeknek ezt a merész, erős törésvonalát nem ismerjük egyetlen más központból se, csak innen.

„Szabolcsba is azért hordták a kereskedők az edényt, — mondta K. Sebestyén, — mert a homok alatt nincsen agyag. Vagy annyira homokos, hogy csak köcsögöt tudnak üggylel-bajjal csinálni, de kihajtott szélűt már nem. Onnan van, hogy (a szabolcsi köcsög) nem olyan öblös (mint a túri) és nincs kihajtott széle.”

Valószínűleg az agyag minősége okozta, hogy Szentesen meg Nádudvaron, a fekete edény e központjaiban szintén csak fennálló edény, korsó, kanta készült. A mohácsi fekete edényt égető *korsósok* is más agyagból dolgoztak, mint a mázas árut és főlegtálas edényt készítő *fazekasok*. Mohácson az agyagbánya három rétegből áll. A középső réteg szürke, zsíros, ez felel meg a *faze-*

kasnak legjobban. Az alsó réteg agyagja kékes szürke és nem reped. „Túlságosan zsíros” — mondja a *fazekas*. A *korsónak* meg éppen ez kell.¹⁴³

Homokos, meszes agyagból viszont — magyarázta K. Sebestyén, — nem lehet korsót csinálni, mert az *leperem*, abból csak lapos edény készül, de az *kucorodik*, mert *lusta* az agyag. Hódmezővásárhelyen inkább meszes az agyag, ezért is csináltak inkább tálasedényt, — vélte. Ha csináltak is kantát, korsót, annak állása már egészen más volt, mint a túrié. Viszont a fehér öntőfesték jobban megköt rajta, ezért is vált lehetséges, hogy Hódmezővásárhely egyik városrészében, Csúcson, fehér alapszínű cserépedényt készítessenek.¹⁴⁴

„Mi mindenütt a tállal arattunk”, — mondja Imre Sándor idős hódmezővásárhelyi mester. „Most egész évben nem kell annyi tál, mint akkor egy vásárba. Akkor hét-nyolc kocsi tállal is mentek Kecskemétre és mind elkelet”.

A fennálló edényre, illletve laposedényre való szakosodás helyenként annyira ment, hogy a korongos csakis fennálló edényt tudott készíteni. Nemes István csákvári tálás mester mondta: „én még nem láttam fazekast, aki rendes-formajú tálat tud csinálni”. A csákvári Imre János, aki *fazekasműhelyből* került ki, csak vándorútján tanulta meg a nagy tálak fogásait. Hódmezővásárhelyen a sok tálás között volt néhány *kantás*, aki csak *tiszta kantát* csinált. Ilyen *kantás* volt Paksi Bálint apja, s olyannyira csak fennálló edényt tudott felhúzni, hogy fiának más mesterhez kellett beállni, hogy megtanuljon tálat is korongolni.

Bár összefügg az agyag minőségével, hogy korsós vagy tálás mesterség alakul ki, a nem- tűzálló földnél a forma és az agyag között ez az összefüggés mégsem volt annyira kötött, mint a tűzálló föld és a fazék esetében. A korsós Mezőtúron utóbb nagy mennyiségben gyártottak tálasedényt, a tálás Vásárhelyen viszont sok fennálló edény is készült, — bizonyos adottságok ellenére megvolt tehát e lehetőség, hogy bármelyik formát csinálják.

Nincs terünk olyan részletesen foglalkozni a nem- tűzálló agyagból dolgozó központok vásárkörzetével, mint ahogyan azt a főzőedény központokkal tettük. Az a térkép, amely a főzőedény központok vásárkörzetét ábrázolja, tulajdonképpen egy másik térképpel egészülne ki, amely a *korsós* és *tálasedény*, illetőleg a *vegyes edény* vásárkörzeteit mutatná be. A főzőedény központok egy része tálás és korsós árut is szállított, és ezeknél részben vagy teljesen egybeesik a kétféle, illetőleg háromféle áru vásárkörzete. Sümegen a fazekasok felerészben *fazék földből*, felerészben *tálás földből* dolgoztak és valószínű, hogy minden árat szállították körzetükbe. Csákvár fazék mellett tálás és korsós áruval elégítette ki környékét, de csak a közelebbi környékét, mert például Kecskemeten, ahol a csákvári *fazekasoknak* fontos vásárhelyük volt, a tál nemüt vásárhelyiektől vették. Mondottuk, hogy a gömöri mázas edény is csak szűkebb vásárkörzetbe terjedt el. A Vas megyeiek mázas edényt nem igen vettek Somogyba, csak a közeli vásárokra. Somogyba tálasedényt főleg a Nagyvázsony melletti Nemesleányfaluból hoztak, amelyet valóságos *Csömpé falunak*, *Csömpés országnak* csúfoltak. A leányfalusi *fazekasok*, csúfnevükön

¹⁴³ SCHLEICHER i. m.

¹⁴⁴ A hódmezővásárhelyi különöző agyagbányákról vő. Kiss L. i. m. Ethn. XV. (1904), 263—264, amelyben többek között szó van arról, hogy az *Ujvárosi gödrök* közének agyagja különösen fennálló edénynek való volt. Az egyes városrészekben divó alapszín is összefügg az agyag minőségével, így a Cigányér agyagjából *sárga edényt* szoktak készíteni, „fehér edénynek nem való, mert *megeszi a fehér festéket*”.

csömpések, megkerülték á Balatont és kihagyták a sümegiek vásárterületét. Somogyban Veszprém megyeieknek mondották magukat és nagyobb keletje volt a tálasedénynek, mint Veszprémben. A fazekasnak tudnia kellett, hogy melyik vidéken milyent szerettek; „Voltak olyan nagy katolikusság, ott legtöbb a cífraságot jobb szerették, mentől cifrább edény, annál kapósabb volt”. A korsót viszont Mohácról hozták Somogyba, a mohácsi korsósok áruja a Dunántúl egész déli részén elterjedt és a Duna—Tisza közén is használták. A Dunántúlra készített korsó formájától eltért az ún. *török korsó*,¹⁴⁵ amelyet tizezrével szállítottak le a balkáni országokba. Somogy megyét tehát három központ látta el, a Vas megyeiek a fazékfélét, a Veszprém megyeiek a tálasedényt, a mohácsiaiak a korsót szállították.

Tudjuk, hogy az Alföldön mekkora nagy központok voltak, — gondoljuk csak, hogy Hódmezővásárhelyen Kiss Lajos szerint több mint 400-an dolgoztak,¹⁴⁶ Mezőtúron 100-nál több volt a korsósok száma, — és természetesen szintén kialakult hagyományos vásárkörzetekben árusították az edényt. Vásárhely körzetét, amely az egész Alföldet besugározta és azon túl is terjedt, Kiss Lajos felsorolása alapján¹⁴⁷ fel lehetne térképezni, de nagyjából elmondható, hogy ők inkább a délvidéket látták el, Mezőtúr pedig főleg északra szállított egészen Sárospatakig.¹⁴⁸ Jellemző, hogy a Vásárhely korsót más központból hozatott, gyakran Szentesről, a tálások legfeljebb csak saját szükségre csináltak egy-egy darabot.

A vásárkörzetek határai nem voltak merevek, az érintkező területek sokszor fedték egymást. Egy-egy falu edényei legtöbbször nemesak egy, hanem több központból kerültek össze. A Heves megyei Tiszaigarrá a szomszédos Tiszafüredről aránylag kevés edény került, és mezőtúri, vásárhelyi edényt használtak a gömöri főzőedény mellett. Mezőkövesden MORVAY Judit mintegy tíz kisebb-nagyobb központ termékeit tudta kimutatni, Gömör és talán Abaúj, Tiszafüred, Gyöngyös, Mezőcsát, Mezőtúr és Sárospatak edényeit, valamint egy helyi mester munkáit. De e központokat a mezőkövesdi nép nem tartotta nyilván és csak úgy foglalta össze a cserépedényeket: a Felföldről származó darabok tót edények, tót fazekak, míg az alföldi mestereket leginkább tálásoknak nevezték.¹⁴⁹

Az edényformák aránya a termelés egész mennyiségeben.

A kemencébe rakodás mennyisége és a kereskedelelmnek szánt mennyiség.

A legtöbb központban szinte számszerű pontossággal ki tudják fejezni az egész edénymennyiségen belül az egyes edények arányát. A kemence terének gazdaságos kihasználásához ugyanis szükséges, hogy a fazekaš már a rögkészítésnél és a korongozásnál tervszerűen számítson arra, hogy a kemencében az egyes edényformákból mennyit tud elhelyezni, de ugyanakkor gondolnia

¹⁴⁵ A *török korsónak* kiszélesedő szája van. Horváth János mohácsi korsós szerint a régi török korsónak „nincs esücske a fülén, hanem lyuk a szája mellett, hogy megmrúlhessen”. A török korsó *rovátkás* díszű, *talpas* és *keskeny fenekü*, szemben a Dunántúlra készített formával. Vö. még SOHLEICHER i. m. és a Néprajzi Múzeum gyűjteményében 18. 290.

¹⁴⁶ Kiss L. i. m. Dolgozatok . . . , 186.

¹⁴⁷ Uő. Ethn. XXVII. (1916) 97—99.

¹⁴⁸ Vö. K. SEBESTYÉN János: *A mezőtúri fazekasság múltja és jelene*. A Néprajzi Múzeum Adattárának Értesítője, 1956. 78.

¹⁴⁹ MORVAY i. m. 33.

kell arra is, — főleg ha kereskedőnek adja át áruját, — hogy a kereskedelemi a vevők szükségletéhez alkalmazkodva melyik edényformát milyen arányban veszi át. Ha számszerűen meg akarjuk határozni, hogy egy-egy központnak milyen a „profilja”, hogy az egyes edényformák milyen arányban szerepelnek a termelés egészében, akkor leginkább két összefüggő kérdést kell feltennünk: 1. egy-egy égetés alkalmával melyik edényből mennyit tesznek a kemencébe, 2. a kereskedelemnek átadott edénymennyiségben mekkora az egyes edény-formák aránya.

Úgy tapasztaltam, hogy a két kérdésre leg pontosabb választ az Alföldön és az Alföld környéki központokban adtak, ahol többnyire edénykereskőknek adják át az árut egy összegért, mégpedig százával. Ahol, mint a Dunántúl nyugati részén, inkább a házalás és a cserekereskedelem szokásos, ott nem tartják annyira számon a kereskedelemnek szánt mennyiséget.

A kereskedőnek összeállított száz edénybe tartozó árut *folyóedénynek* neveztek. „Folyóedény elnevezés alatt minden száz darab, szinte törvényesen együtt járó edény értendő,”¹⁵⁰ írja KISS Lajos és felsorolja, hogy Hódmezővásárhelyen milyen edényekből tevődött össze ez a száz darab.¹⁵¹ Érdekes és tanulságos összehasonlítani a vásárhelyi edény összetételét a mezőtúival, majd más központokkal is.

Hogy a folyóedény összetételét jól megértsük, szükséges, hogy előbb általánosságban ismertessük az edénymérétek rendjét, ti. az Alföldön és az Alföld körüli központokban kialakult és a kereskedelemben bevett rendje volt a tálas edény méreteinek. Általában a legnagyobb, kb. 50 cm átmérőjű tál az *első tál*, azután következik a *második, harmadik, negyedik tál*, majd még egy vagy két tálmeret következik, azután a *tányér* és végül a kis *csésze*, néhol ebből is két méret.¹⁵² A tálnagyságok mérsének eszköze is volt, az ún. *mértek, tálmértek*, egy hosszú rúd, amely sorba bevágott a különböző tálak átmérőjének megfelelően.¹⁵³ A tálak méretének e rendje helyiségenként és Hódmezővásárhelyen városrészekenként bizonyos eltérésekkel alakult ki, különbség volt a formában és a méreben, és különbség volt az elnevezésekben is. A mellékelt táblázat jól szemlélteti a tál méreteket és elnevezéseket a különböző központokban. Vásárhelyen és Mezőtúron például az első tál mérete nagyobb volt, Tiszafüreden és Sárospatakon kisebb. Ami a tál formáját illeti, Hódmezővásárhelyen Újvárosban széles szélű formát készítettek, míg Tabánban és Csucsan *keskemy szélűt*.

¹⁵⁰ KISS L. i. m. Ethn XXVI (1915), 62—63.

¹⁵¹ Uo. A száz darab edény így tevődött össze:

„korábban”	„napjainkban” (1915-ben)		
<i>első tál</i>	3 drb	3	drb
<i>füles tál</i>	5 ”	6	”
<i>második tál</i>	5 ”	28	tál
<i>harmadik tál</i>	5 ”	3	”
<i>porciós tál</i>	10 ”	15	”
<i>tányér</i>	40 ”	50	”
<i>csésze</i>	15 ”	20	”
<i>födő</i>	7 ”	—	
<i>findza, bögé</i>	10 ”	—	

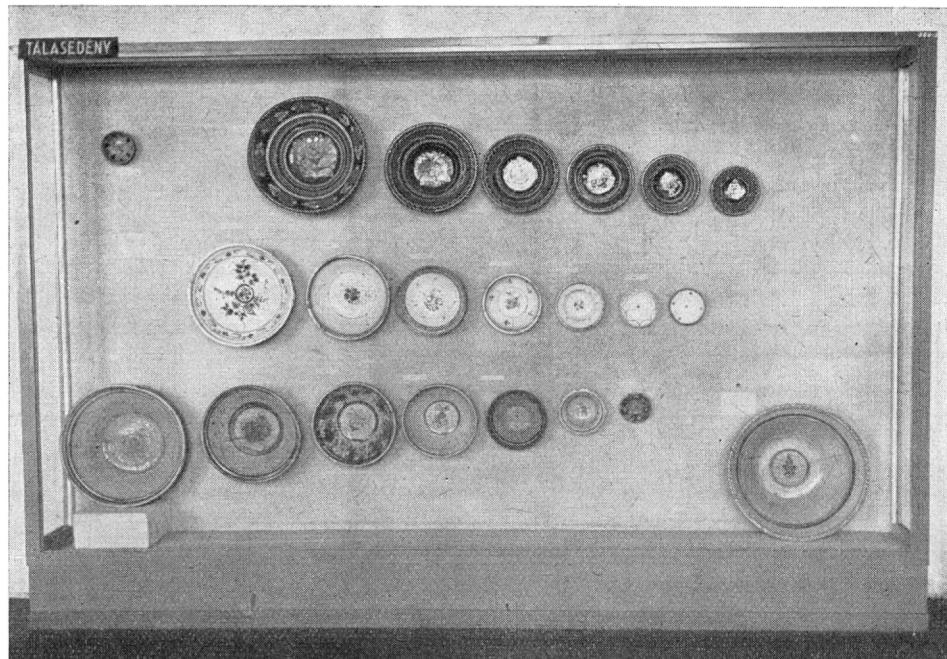
¹⁵² Uo. 2. ábra, 53. és 54.

¹⁵³ Uo. Ethn. XXV. (1914), 249. és 2. ábra 12. — Tatától vör. KÖRMENDI G. i. m.

III. tábla

Tálasedény méretek az alföldi és alföldkörűi központokban

	Első méret 40–55 cm	Második méret 30–40 cm	Harmadik méret 30–40 cm	Negyedik méret 26–35 cm	Ötödik méret 22–30 cm	Hátföldi méret 22–25 cm	Tányér méret 18–20 cm	Csésze méret 14–18 cm	Kis csésze méret 10–12 cm
Hódmező- vásárhely Újváros	első tál	második tál	nagy uras táll	porcios táll	pici tál			paraszta- nýér, nagy uras csésze	paraszta- csésze, uras csésze
Hódmező- vásárhely Tabán, Csűcs	első tál	fűles tál	második tál	harmadik táll	porcios tál		tányér	nagyobb csésze, gye- rektányér	kisebb csé- sze, macs- ka tányér
Mezőtúr	első tál	második tál	harmadik táll	negyedik táll	páros táll		tányér	ötös csésze	tízes csésze
Tiszafüred	első tál	második tál	harmadik táll	nagy kra- já- cárós táll	kis kra-ja- cárós táll		tányér, fel- potrás táll	páros kis tányér	tizenötös kis tányér
Sárospatak	első tál	második tál	harmadik táll	negyedik v. egyember- re való táll	nagy tányér		kis tányér		
Csékvár	első tál	második tál	harmadik, garasos, háromem- beres táll	kétemberes v. nagy egyember- res táll	egyemberes v. kis egyp- emberes táll	katonatál	tányér	nagy csésze- táll v. nagy evőtáll	százszámos gyerktál
Tata	karimás tál	nagycsékely táll	garasos táll	polturás táll			négyes táll	ötös táll	kisebb tányér
Székszárd	egyes tál	kettes tál					hatos táll		



16. ábra. Tálasedény alföldi és alföldkörüli központokból méretek szerint. A felső sor edényei Bajáról, a középső soré Hódmezővásárhely-Csúcsról, az alsó soré Mezőtúrról származnak. (A hódmezővásárhelyi sorozatból hiányzik az első tál, és jüles táljal kezdetődik.) Részlet a Néprajzi Múzeum „Magyar népi cserépedények” kiállításból

Fő adatközlőnk, Imre Sándor tabáni mester szerint az 1900-as években a kereskedőnek eladtott száz edény minden tálasevény volt, 30 volt benne a tál és az egész így oszlott meg:

<i>első tál</i>	3 db	30 db
<i>fűles tál</i>	6 „	
<i>második tál</i>	3 „	
<i>harmadik tál</i>	3 „	
<i>porciós tál</i>	15 „	
<i>tányér</i>	50 „	
<i>nagyobb csésze (gyermektányér)</i>	20 „	
<i>kisebb csésze (macskatányér)</i>	20 „	

Ha összeadjuk ezt a mennyiséget, akkor nem 100, hanem 120 az eredmény. A többlet a csészékből adódik: Egyrészt minden száz edényre kellett két kis darab ráadás és azt a macskacsészből pótolták. Másrészt a föld az 1900-as években ment ki a divatból és a helyett is macskacsészt csináltak.

Az 1900-as években — mondja Imre Sándor — 1400-as kemence volt „egy jó kocsi edény”. A valóságban azonban egy-egy égetésre több készült, 1500 edény, „mert lett abba hibás is”. Minthogy 30 tál jár száz edényhez,

420 tál kellett, de több készült. 1400 edényhez 700 tányér járt, „de mindenig 800 égett”. Kereken 200 gyermektányér és 100 macskatányér egészítette ki a kemencére való edényt, (nem számítva ebbe a ráadást). A tálás így számolt, ennyi edény kell egy égetéshez:

<i>tál</i>	420	db
<i>tányér</i>	800	„
<i>gyermektányér</i>	200	„
<i>macskatányér</i>	100	„

kereken 1500 edény.

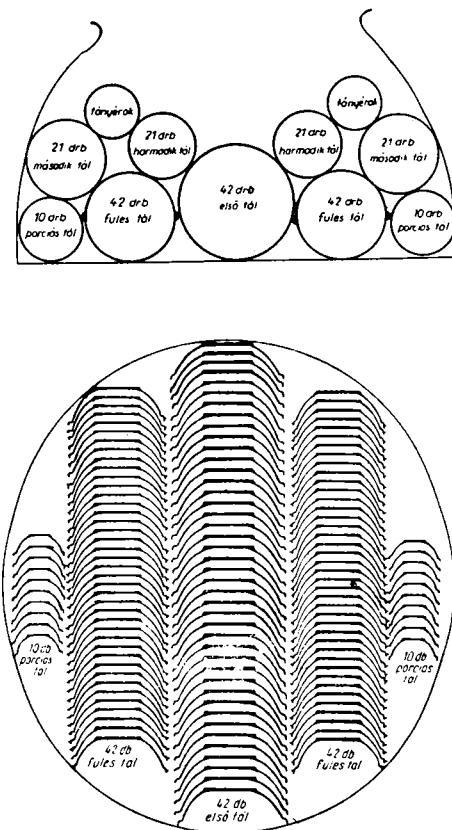
Ennek részletesebb megosztása:

<i>első tál</i>	42	db
<i>fűles tál</i>	84	„
<i>második tál</i>	42	„
<i>harmadik tál</i>	42	„
<i>porciós tál</i>	20	„
<i>tányér</i>	800	„
<i>gyermektányér</i>	200	„
<i>macskatányér</i>	100	„

Ezt az 1500 edényt kellett célszerűen elhelyezni a kerek katlan-kemence összehajló, felfelé egyre keskenyedő boltozata alá. A katlanba való rakkodás a fazekasmunka legnehezebbje, legtöbb intelligenciát, kombináló képességet kíván és leginkább idögölő. Akkor szokott összevezsní férj, feleség!

„Akkor még élibe égett a tál” — mondja Imre Sándor. Az *élibe égetés*, *élibe állítás*, más szóval *csűbe égetés*, azt jelenti, hogy a tálakat élére állítva és egymásba helyezve rakták a katlanba. A berakódás menetét az alábbi ábrák szemléltetik, amelyeket Imre Sándor elbeszélésének alapján készítettünk. A tálás beáll a katlan közepébe és először kétoldalt a *fűles tálak* két sorát rakja be, majd a *porciós tálakat*, hogy az alsó sor két oldala, a kemence két *maja* lerakódjon. (A fűles tálak az első égetésnél fülére rakták, mert arra volt görbe, és iparkodtak, hogy a kemencében kerekre nyomódjon. A második égetésnél oldalt hagyták a fület). Azután a második sor edényből a *második tálakat* rakja le az alsó sor táljai között közöldött közre, de ezeket már ellentétes irányban. Majd a harmadik sor edényt, a tányérokat rakja a most már sokkal keskenyebb helyre. Az *első tálakat*, amelyek helyén eddig állt, csak akkor rakja le az alsó sor közepére, amikor már ennyire berakta a többi edényt. Mikor berakta az első tálat, akkor felmelegíti a katlant és vár egy ejyszakát, hogy a gőz kipárollogjon belőle. „Mert az pusztítja az edényt, a gőz” — mondja Imre Sándor. „Ugy jó az élibe égett edénynél, ha kétszer felmelegszik. Úgy erősödik az edény, többszöri felmelegítéssel”. Ezután következik a *harmadik tál* és a *tányérok*, *csészék* berakása. A berakott három sor fölött még egy-két sor hely marad. A katlan közepét a tálás apróságokkal rakja teli.

Az *élibe*, *csűbe*, égett edényt az 1920-as évek elején felváltotta a *borítva* égetés, amikor Tabánban és Csúcsban az újvárosi *duplaszélű* tálformát kezdték átvenni. Az új módszer lényege, hogy a tálakat lefelé borítva helyezik egymásra függőlegesen álló sorokba és három *csipődöttet*, kis cserépdarabot tesznek közéjük, hogy össze ne ragadjanak. Az *élibe* állításnak több hátránya



17. ábra. A tálasedény katlankemencébe rakásának vázlatára Imre Sándor hódmező-vásárhelyi-tabáni tálas elbeszélése alapján. Az „élibe állítás”, „csübe égetés” módja. A felső ábra a berakott kemence keresztmetszetét szemlélteti, az alatta levő ábra az alsó sor felülnézetét metszetben

volt. Sok volt benne a kajsza. Csípődött nem volt közte, könnyen összeragadt. Annyira *sűrű edény* volt, hogy 24 órát is eltüzelték. „Most meg — mondja Imre Sándor, — ugyanaz a katlankemence 12—13 óra alatt kiég, mert a csípődött közte van, a láng bejár, kevesebb edény belemén, de nem kell neki annyi fa.” — „Sokat gyomrottunk avval a sok hajigálással, — emlékszik vissza. — Mindig hátrafelé akart dőlni az edény, pedig használtunk *támasztófát* is, mégis már a közepén teljesen élibe állt az edény. Okos volt, aki kitanálta, hogy borítva égessük.”¹⁵⁴

Vásárhelyen maga a kemence padozata is a *csűbe égetés* rakkodási rendszerének megfelelően alakult ki és a *karok*, *karpálcák* párhuzamosan egymás mellett fekszenek a lábakon, amint ezt Kiss Lajos dolgozatának 10. és 12. ábrája szemlélteti.¹⁵⁵

Kiss Lajos részletesen leírja a *borítva égetés* módját, amely kihasználta azt, hogy az egymást követő tálak méretei sorozatosan egymásba illettek és így minden lefelé borított nagy tál alá sorozatosan heletehették a kisebbeket, amelyeket együttesen *févaljnak* neveztek.¹⁵⁶

A 30 nagy tálnak feltétlenül meg kellett lenni a száz edényhez és csak annyi száz *edényt* lehetett összeállítani, amennyihez elegendő nagy tál volt. Ezért a tálaknak nagy kára lett belőle, ha a nagy edények eltörtek, mert akkor a többit darabszám kellett eladnia, ami az első világháború előtti időkben hátrányos volt.

Nemesak az edények formája és mérete készült tervszerű rend szerint, hanem a színezés is. „Égett egy kemencében 800 tányér, — mondja Imre Sándor — ebből volt 100 fekete, 100 piros, 600 volt a sárga, — ez mind így égett abba az időben, Tabánba. Ezért *tarka edény*. Azért, hogy ilyen vegyes volt”. A tálakat pedig így osztották be: „most készült 80—90 füles tál, ennek fele sárga, de a széle felének fekete, fehér ikszekkel csinálva. Úgy neveztek, hogy *fekete pántlikai szélű*. Mikor össze volt rakva az edény, tarkálott, felének a széle fekete pántlikás volt, fele pedig sárga volt.” A tabáni *sárga edényesek, tarkások* nevét¹⁵⁶ jobban megértjük e megvilágításban: nem az egyes tál sárga vagy tarka voltát jelenti ez az elnevezés, hanem az összesség tarka megjelenését, az összerakott tálak szélénél színes játékát és azt, hogy az edények közül a többség — mégpedig számszerűen kifejezhető arányban — sárga alapszínű volt. Tányérnál 75% a sárga, 12,5% piros, 12,5% fekete, tálaknál 50% sárga, ebből 25% fekete pántlikás, 25% sárga szélű, 25% piros alapú, 25% fekete alapú.

Egy másik mester — Kakasos Nagy Gábor — más beosztás szerint dolgozott. A kereskedő 6 katlan edényt vett meg tőle egyszerre, ennyi fert egy vagonba, ebből 3 katlan *fehér alapú kékvirágos* lett, 3 *sárga kakasos*, azaz sárga alapú, részben kakasmintás.

Hódmezővásárhely Újvárosában Kiss Zoltán mester elbeszélése szerint (aki 1897-ben kezdett önállóan dolgozni) 1500—1600 fert a kemencébe, de csak 1200-at raktak össze a kereskedőnek, „az volt egy jó kocsival”, a többi maradék lett. Újvárosban nincsak tálás edényt csináltak, hanem *szilkét* és kisebb *findzsát* is. Ezért szilkéseknek is mondták őket.¹⁵⁷ Újvárosban 30 kisebb-nagyobb szilkét és 5 egyliteres findzsát számítottak száz

¹⁵⁴ U.O. Ethn. XXV. (1914), 10. ábra 256. és 12. ábra 257.

¹⁵⁵ U.O. Ethn. XXVI. (1915), 71.

¹⁵⁶ U.O. Dolgozatok . . . , 200.

¹⁵⁷ U.O.

edényhez, és 10 födőt Tálból Újvárosban is, mint Tabánban 30-at számítottak, de mivel itt nem öt, hanem hétféle tál volt, (kétféle *leveses tál* is volt), ezen belül az arányok megváltoztak.

Hódmezővásárhely Újvárosában tehát az 1890-es évek végén Kiss Zoltán szerint ilyen volt az edény összetétele:

100 edény,	1200 edény,
amit a kereskedőnek adtak el:	egy katlan edény:

<i>első tál</i>	2	<i>első tál</i>	24
<i>második tál</i>	2	<i>második tál</i>	24
<i>nagyuras tál</i>	2	<i>nagyuras tál</i>	24
<i>nagy leveses tál</i>	2	<i>nagy leveses tál</i>	24
<i>leveses tál</i>	6	<i>leveses tál</i>	72
<i>porciós tál</i>	6	<i>porciós tál</i>	72
<i>pici tál</i>	6	<i>pici tál</i>	72
<i>tányér</i>	33	<i>tányér</i>	400
<i>parasztsésze</i>	5	<i>parasztsésze</i>	60
<i>urascsésze</i>	5	<i>urascsésze</i>	60
<i>födő</i>	10	<i>födő</i>	120
<i>szilke</i>	25	<i>szilke</i>	300
<i>findzsa</i>	5	<i>findzsa</i>	60

Mezőtúron, a korsós központban az egész számítási rendszer alapja a korsó volt és *korsószám* beszéltek.¹⁵⁸ A *korsószám* értékegység volt, amelyhez a többi edényt viszonyították és ezt nagyjából az állattartási számos állat fogalomhoz hasonlítható. A kereskedőnek eladtott száz edény nem száz darab edényt jelentett Mezőtúron, hanem száz szám edényt, 100 egyes korsó értékének megfelelő edényt. Hogy ez a rend már a múlt század elején ki volt alakulva, azt a mezőtúri céhiratok két bejegyzése bizonyítja 1813-ból, illetve 1818-ból. Ekkor még fekete mázatlan edényt égették Mezőtúron, tálas edény akkor még nem készült ott. *Korsó, kanta* mellett *laskaszedő, mozsár, fedő* és *köcsög* került eladásra.

Az 1813-ban alakult „Czéh Forma Társaság” rendtartásának 6. cikkelye így hangzik:

„Az Edények készítése ’s el adása e szerént rendeltetett és határozatot meg;

A’ Hármas számú Korsónak darabja 6 v. 7-fél ittzés legyen

A’ Négyesnek — — 4 v. 4,5 ittzés „

A’ Ötösnek — — 3. —ittzés „

A’ Laska szedő Négyivel egy számba mennyen

A’ Mozsár Ötivel a’ Fedők 15 tivel

Az Apró gyermeknek való Kis Korsó Tizével. Akik pedig az edényeket a’ most ki szabott mértékhez nem csinályák, s’ eladáskor igazán ki nem rakkák, a’ kár téritésen kívül mindenkor 10 garasra büntetődnek.”

A Hármas számú Korsót úgy értelmezzük, hogy az illető korsónagyságból három darab kellett *egy számba*, mik a kisebbekből négy, illetve öt.

¹⁵⁸ Vö. MOLNÁR Ilona i. m.

1818-ban újra szükség vált arra, hogy leszögezzék, hány edény tartozik egy számba.

„Az edényeknek meghatározott rendi mely végződött közönséges végzésbül. 1818-dik esztendőben Március 29-én ezeknek jelenlétekben, úgy mint, Comisárius Buzi János Uram és Czéh Mester Csáki János Uram és S Atya Mester Varga István U. és több Társaik jelenlétékben a Melly is így rendelődött.

Az első számos egy	10 ittzés
második 2 tös	6 ittzés
harmadik 3 as	4 ittzés
4szer a Laskaszedő	2 kettesivel
4ször a Mozsár	3 hármatval
kis tsetses korsó	4 négyivel
a Fedő légyen	6 hatával
Öt ittzés kötsög	2 kettéjivel
a három ittzés kötsög	3 hármatval
a két ittzés kötsög	4 négyivel;

a meghatározott edényeknek árra százszámnak 25 R. fra határozódott.”

Az 1818-as meghatározott rendből kitűnik, hogy időközben jóval kevesebb darab edény ment száz számba mint korábban.

1813-ban	Egy szám értéke	1818-ban
3 db 6—7 iccés korsó		1 db 10 iccés edény
4 „ 4—4½ iccés korsó		2 „ 6 iccés edény
5 „ 3 iccés korsó		3 „ 4 iccés edény
10 „ kis korsó		4 „ kis csecses korsó
4 „ laskaszedő		2 „ laskaszedő
5 „ mozsár		3 „ mozsár
15 „ fedő		6 „ fedő
		2 „ 5 iccés köcsög
		3 „ 3 iccés köcsög
		4 „ 2 iccés köcsög

Míg 1813 ban 3 darab 6 iccés korsó volt egy szám, 1818-ban csak 2 kellett, ugyanúgy 4 darab 4 iccés korsó helyett csak 3 darab 4 iccés edény. Az apró gyermeknek való Kis Korsóból nem 10, csak 4 kellett egy számba. Míg 1813-ban 4 laskaszedő volt egy szám, most csak 2, és 5 mozsár helyett csak 3 kellett.

Üjabban fennálló edényből, korsóból, kantából, köcsögből, szilkéből, illetve bögréből az 5—6 literes ment „egy számba” és ezért *egyes korsónak, egyes kantának* mondtaák. Az utána következő méretű 3 literes edénnyel úgy számoltak, hogy 3 darab 2 számot ér („három kétszám”) és ezért *hármas korsónak, kantának* neveztek. Az ennél kisebb edényekből kettőt adtak egyszámba, párosával adták. Ezért a kétliteres korsó *páros korsó*, a két literes és két és fél literes köcsög *páros köcsög*, de a másfél litereset is párosával adták, mondván, hogy „egyik viszi a másikat.” Az 1930-as évekig még az egyliteres köcsög is párosával ment, utána 3 lett egy szám. Kisebb edényeket ötösével adtak, az ötös bögre között volt *kis korsó, kis köcsög, kis szilke*.

5—6 literes <i>egyes</i> fennálló edény	1 db	1 szám
3 literes <i>hármas</i> fennálló edény	3 „	2 „
1—2 $\frac{1}{2}$ literes <i>páros</i> fennálló edény	2 „	1 „
$\frac{1}{2}$ literes <i>ötös bögre</i>	5 „	1 „

Az edények megszámolását, olvasását — amikor áadták a kereskedőnek — százalás-nak nevezték. „Mikor százaljuk az edényt, ötöt rakunk együtt és úgy százaljuk.” Erre vonatkozik a figyelmeztetés az 1813-as rendszabályzatban, amely 10 garas büntetéssel fenyegeti azokat, „kik pedig az edényeket... el adáskor igazán ki nem rakják”.

Amikor Mezőtúron a tálasedény készítését átvették Hódmezővásárhelyről, számolási rendszerüket a tálakra is alkalmazták. Az első, második, harmadik és negyedik tál nagyság (1. tálmeret táblázat) „egyes korsószámba ment”, azaz annyi számot ért ahány darab volt, mert „egyik viszi a másikat”. A hármas egységet a tálaknál kihagyták, de a bérézsnél — mint majd látni fogjuk — alkalmazták. A páros tálból két darab ment egy számba, a tányérból pedig három egy számba. Ezért a kereskedők hármasnak is mondták a tányért, de csak a kereskedők, a mesterek nem. Utána az ötös, majd a tizes csészék következtek, ezekből 5, illetve 10 tartozott egy-egy számba. Az ötös, tizes elnevezések általánosak voltak a mesterck körében is.

Míg ezek az elnevezések a tálak méretére vonatkoztak, forma szerint más elnevezés illett a tálakra, és a formák nem minden méretben készültek. (L. 2: táblát.)

Legáltalánosabb forma volt a *paraszt tál*, keskeny szélű, sincnélküli tál, amely az összes méretben készült. A tányér nagyságú tálát tálállású tányérnek, tál tányérnek, illetve *csészének* mondták. *Leveses tál*nak nevezték a szintén sincnélküli, de széles szélű formát, amely csak néhány méretben készült, a negyedik mérethez és akkor *nagy leveses tál*nak vagy *egyes leveses tál*nak mondták, (egyes, mert egy darab ment egy számba,) és a *páros tál*lal azonos méretű *páros leveses tál* vagy *kis leveses tál*, amelyből viszont kettő ment egy számba. Ha tányérméretben csinálták a leveses tál formát, akkor *bolond csészének* nevezték. A *leveses tál* nem szerették csinálni, mert széles szélével két tálak elfoglalta a helyét a kemencében. Ezért mindig kevesebbet csináltak belőle. Volt *kihajtott szélű tál* is, ez olyan nagyságokban készült, mint a leveses tál, a legnagyobb méreteket nem csinálták belőle. Tányér forma (a tálal ellen-tétben since van) csak tányérméretben vagy annál kisebb, ötös vagy tizes méretben készült. Mezőtúron és másutt is a legnagyobb tál méretek lassanként elmaradtak, első, második tálat egyre kevésbé csináltak, mert a nagy tál korongolása nagyon megerőltető, főleg a hasizmokat feszíti meg. Mezőtúron az utóbbi évtizedekben elmaradóztak az említett tálformák is és újabb tálformákat vezettek be, a *kásás tál*at és a *gubóci* vagy *kupak tál*at, amelyek már csupán a kisebb méretekben készülnek.

A mezőtúri katlanba kevesebb edény megy, mint a hódmezővásárhelyibe, de az is igaz, hogy korsóból, fennálló edényből kevesebb fér el, mint tálasedényből. Az első világháború előtt 300—350—400 *korsószámos* katlanok voltak Mezőtúron, azaz akkora katlanok, ahol nem 350 darab, hanem ennyi szám edény fért el, „egy kis paraszt szekérre való”. „A kofának, ami a kemencében volt, az minden ment”.

Ürmértékben is szokták számolni a katlan térfogatát. Az *egyes korsó* 6 literes lévén, egy 400 *korsószám* nagyságú katlan 2400 literesnek felel meg.

2. tábla

Mezőtúri tálasedény méretei és formák

	Első tál kb. 52 cm	Második tál kb. 42 cm	Harmadik tál kb. 36 cm.	Negyedik tál kb. 32 cm	Páros tál kb. 26 cm.	Tányér kb. 20 cm	Ötös csésze kb. 16 cm	Tízes csésze kb. 13 cm
Parasztál	első parasztál	második parasztál	harmadik parasztál	negyedik parasztál	páros (kis) parasztál	táltányér v. tállású tányér	ötös tállású csésze	tízes tállású csésze
Leveses tál				nagy (egyes) leveses tál	kis (páros) leveses tál	bolond- csésze		
Kihajtott szélű tál			harmadik kihajtott szélű tál	negyedik kihajtott szélű tál	páros kihajtott szélű tál	kihajtott szélű tányér		
Tányér						tányér	ötös csésze	tízes csésze
Kásás tál						kásás tál	kásás tányér	
Gubčci v. kupaaktál						negyedik kupaaktál	páros kupaaktál	ötös kupa- csésze

A munkateljesítményt, a nyersanyagszükségletet is szokás literszám kifejezni. „Augusztustól decemberig 4000 szám, azaz 24 000 liter megcsinált ez a műhely” — mondja az egyik korsósasszony. 8—9 mázsa agyag kell egy 800—850 literes katlan kiégetéséhez, mondták máskor.

Mezőtúron, ahol a mesterség a korsósságból nőtt ki, a berakodás menete egészen más volt, mind Hódmezővásárhelyen. Míg Vásárhelyen a tálat minden járt a karra teszik, Mezőtúron az alsó sorra fennálló edényt raknak, régebben korsót, újabban, amiota nem készül annyi korsó, köcsögöt. Erre kerülnek a tálak a fal mellé *karikára*. A kemence *karja*, — a tüzelőteret és a rakodóteret elválasztó padozat is — egészen más szerkezetű, mint Vásárhelyen és körcikk alakú darabokból áll.¹⁵⁹ Míg az *élibe* állított vásárhelyi tálasedény *sűrű edény*, a fennálló edény *ritka edény* és ha nincs közte tál, akkor olyan ritka, hogy „ki-jön a láng” és „több fa kell neki, több erő hozzá”. A korsós két dologra törekzik, mondta ifjabbik K. Sebestyén János, egyrészt gazdaságosan kihasználni a helyet, tehát minél sűrűbben rakni az edényt, másrészt mégis teret hagyni, hogy a góz eltávozhasson. „Sokszor azt mondjuk, felfele van a porta, mert a végteleségig szeretjük kihasználni a katlant”, — azaz felül nyitott a katlan, felfelé lehet még fokozni a rakodást. Aki tudja a tűz játékát, az akármilyen magasan helyezi el az edényt a katlanban, megered rajta a máz, magyarázza K. Sebestyén János.

Kálnai Antal mezőtúri edénykereskedő emlékezete szerint Mezőtúron a századforduló táján a *vegyes edény* összetétele a következő volt:

	12 db	12 szám
<i>első tál (abban 1 vájling)</i>	12—15 „	12—15 „
<i>második tál</i>	20 „	20 „
<i>harmadik tál</i>	35 „	35 „
<i>nagyedik tál</i>		
(Eddig mind <i>paraszttál</i> formájú.)		
<i>leveses tál 30—36 db ebből negyedik tál méretben kb.</i>	15 „	15 „
<i>leveses tál páros tál méretben kb.</i>	16 „	8 „
<i>páros tál</i>	60 „	30 „
<i>tányér</i>	200 „	66 „
<i>csésze</i>	150 „	30 „
<i>tizes csésze (macskacserép, macska-csésze)</i>	100 „	10 „

Tálasedény összesen tehát kb. 622 db 240 szám értékű készült. Ehhez jött a fennálló edény:

	50 db	50 szám
<i>6 literes egyes korsó</i>	50	
<i>3 literes hármas korsó</i>	30 „	100
„ („három két szám”) korsó		20 „
<i>2 literes páros korsó</i>	20 „	10 „
<i>7—8 literes egyes vagy nagy bögre</i>	10 „	70
<i>3 literes hármas bögre</i>	10 „	10 „
<i>2 literes páros bögre</i>	50 „	6 „
„ (abban volt éjjeli, kancsó, szilke)		25 „

¹⁵⁹ SZABADFALVY József: *Die schwarze Keramik in Ungarn und ihre osteuropäische Beziehungen*. A. Ethn. VII. (1958), 20. ábra.

$\frac{1}{2}$ literes ötös bögre (volt benne kis korsó, kis köcsög, kis szilke, kis bögre)	100	db	20	szám
2 literes nagy köcsög	50	„	25	„

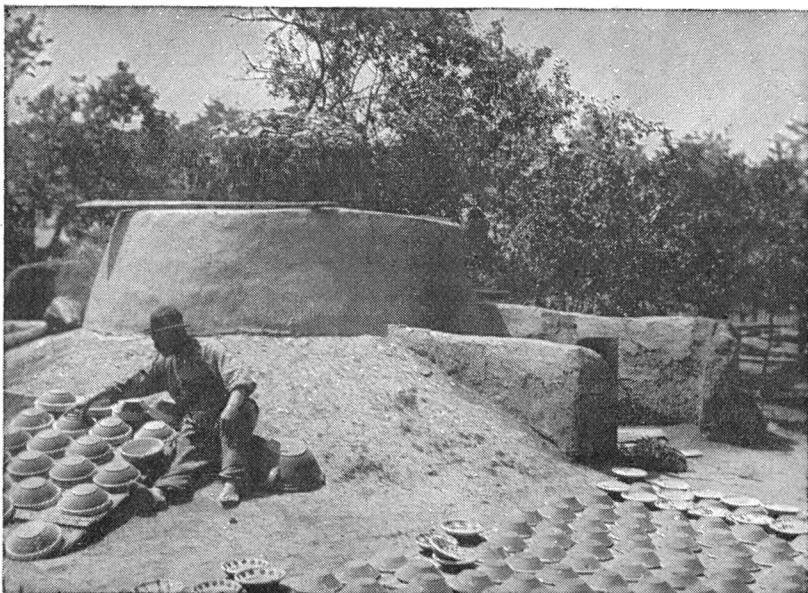
Összesen tchát kb. 270 db fennálló edény 166 szám értékben került eladására. A fennálló edény és a tálas edény e szerint kb. 400 számnak felel meg, egy nagyobb mezőtúri katlan tartalmának.

Az edények összetételében a tálmennyisége állandó jellegűbb volt, míg a fennálló edények megoszlása évszakonként változott. Kántor Sándor, aki jól ismeri a mezőtúri edények rendszerét, azt mondja, hogy a tálat azért nem igen csökkentették és azért ragaszkodtak hozzá, mert a fennálló edény a kemencében „nem telített annyira” és a tálas edényből több áru, több szám jött ki. „Az öblös áru telített és nem nyomta úgy a számokat” — mondja. A kereskedő a tálas edényt kénytelen volt minden átvenni, de eltette és akkor adta el, amikor tudta. Sokszor történt, beszéli Kántor, hogy a kereskedő lement Kisvárdáig, addigra elfogyott a szezoncikk és a fazekas is írt, hogy kész az edény. A kereskedő pénze már megvolt, hogy a következő árut átvegye, akkor megkért egy családot, hogy a ház padlására felrakhassa a maradék edényt. Így az edénykofának az egész útvonalra mellett minden nagyobb helységben volt raktára és nem kellett visszamenni az edénnyel Mezőtúrra.

Fóleg a fennálló edények összetétele módosult az évszakok szerint, a termelés szezonjellegű volt. „Úgy osztottuk be, ahogyan a kofa párancoolta”, — mondják a korsósok. Tavasszal először sok nagy köcsög kellett, „míg a mező tart”, később, mikor már apaszottak a tehenek, sok kis köcsög. Szilkéből kora tavasszal inkább a félliteresek, literesek keltek el, azt vitték, mikor mentek veteményezni. Mikor „jön a kapálás” korsót vettek és literes, másfélliteres, páros szílkét. Szilkét fóleg azokban a falvakban használtak, ahol nem nagy a határ, mondja Kántor. „Nálunk Karcagon 8—10 literes szilkék domináltak”, de csak kapáláskor, aratáskor, mert csépléskor kiköltöztek a tanyára és kivittek minden edényt és ott főztek minden.

„A tálas edény, az nyáron volt, — mondja a mezőtúri K. Sebestyén János. „Tavasszal is kellett a tálas edény. Tavasszal van a kocsnyaszezon, arra Hevesbe a kocsnyát főzték, mert jöttek a lakodalmaik. A legnagyobb tálak nyárba kellettek, mert a juhászok fejtek és a tálba szoktak beoltani.” — „Szeptemberben készült az éjjeli, mert az októberben került eladásra.” Novemberben leálltak a kereskedők — mondja idősebb K. Sebestyén János — március utoljáig nem is indultek. A szegény korsónak nem volt annyi pénze, hogy raktárra csináljon. A nyers edényt megcsinálta, de égetni nem égett. Csak olyan ötösököt, féllitereseket csinált, amit könnyen lehet télen a ház körül száritani... Magános ember hét katlannál többet nem igen csinált (évente). „Nekem nem volt segédem soha, én magam dolgoztam minden, míg a család oda nem került” — mondja.

Aszerint is változott évszakonként az edénykészítés menete, hogy mikor milyen edényt előnyös csinálni. A fazekasságnál az egyik legbajosabb dolog, hogy elegendő hely legyen az edényszárításra, fóleg a tálasedénynek kell nagy terület, a fennálló szűkebben is elfér. Ezért nyáron van a tálas edény készítésének időszaka, amikor az udvar tele tudják rakni vele és a napon gyorsan megszikkad. Régebben a korsót inkább télen csinálták. A műhelyben a



18. ábra. A tálasedény készítésének ideje a nyár, mert száritása sok helyet igényel. A háttérben *katlan*, fazekasmencse. Mezőtúr, *Haranghy Gyula* felvételle, 1919.

lászsfára szegek voltak verve és a megszikkadt korsókat arra akasztották. Azután a mennyezeten levő *gózlyukon* át adogatták fel őket a padláson. 1000—1500 korsót is felraktak a padláson egy télen, emlékszik vissza Badár Balázs. Tavasszal, mikor újra elkezdték az égetést (ti. a szabadban álló katlanban télen a nagy hőkülönbözet miatt nem lehetett égetni) „csak a lyukak közé tettek másfajta edényt, literes köcsögöt vagy szilkét”.

Hódmezővásárhelyen — írja Kiss Lajos — újessztendőtől márciusig *padlásra dolgoztak*, a mester findzsát, bögrét, apróságokat csináltatott, csészét, tányért. Tavasszal és nyáron viszont az ország részére dolgoztak a tálasok és folyóedényt csináltak.¹⁶⁰

Kiss Lajos azt is szépen írja le, miképpen változott a folyóedény összetétele a megrendelők igénye szerint. Aratás után jöttek edényért a csanádi *rácok*, akiknek nem kellett nagy edény, nagy tál, hanem az edény apraja, úgyhogy „az odavaló edénybe tehát első —, füles és második tál helyett harmadik tálból 10 darab, a porcióból 20 darab esik minden százhöz”. Ezzel szemben, írja Kiss Lajos: „A németajkúak meg építenek a nagy edényeket veszik, tehát az első —, és füles tálakat”.¹⁶¹

Nemcsak évszakonként, történetileg is változott az edények összetétele. Az idézett mezőtúri 1813-as és 1818-as szabályzatok mutatják, hogy az értékek időközben megváltoztak és szükség volt arra, hogy újból lerögzítsék őket. Egyes edényformák kiszorulását mi sem jellemzi jobban, mint éppen az arány-

¹⁶⁰ Kiss L. i. m. Ethn. XXVI. (1915), 64.

¹⁶¹ Kiss L. i. m. Ethn. XXVII. (1916), 98.

számok eltolódása. Mezőtúron nem emlékeznek már arra az időre, amikor csakis korsófélé készült, mert már az 1850-es években vezették be a tálasedényt. De úgy látszik, később is voltak kereskedők, „akik elmentek Vásárhelyre egy szekér táláért, ha itten nem győztek csinálni”. És volt olyan mester, „olyan nagyon nagy korsós”, aki főleg csak korsót csinált a régi hagyományoknak megfelelően. Az 1900—1910-es években „nem is katlan edény volt, ha száz korsót bele nem tett kantával vegyesen”, mondja Szappanos András. 1908-ban, emlékszik vissza ifjabbik Badár Balázs, egyik rokona, Fadgyas, még 120 korsót csinált egy 500-as katlanba. Ó maga az 1920-as években már csak 30—35-öt. Az 1930-as, 40-es években pedig 4—5 korsót csinált egy-egy katlanba, „ha rendelt az a kofa, azt is olyan vászonkorsót, mezőre, sokszor meg nem kellett egy se”.

Az edények öntőfestékkel, alapfestékkel, (engob-bal) való öntése is tervszerűen történt a kemence lehetőségeinek szemmel tartásával. Mezőtúron a sárgás *dudi* mellett régebben fekete és vörös alapszínű edényeket, újabban pedig fehér és krómzöld színeket öntenek. Varga Pálné, aki ma is piacra dolgozik, elmondja, hogyan osztja be az edényt a három szín, *dudi*, fehér és zöld között. „Tálneműnek fehéret többet öntünk, csak egynegyedét *dudit*” — mondja. Zöld nem készül tálból. A többi edénynél, köcsögelnél, bögrénél elég egyforma az elosztás: „Beosztom, hogy igen egyenlő legyen, de azért mink úgy égetünk, hogy fehér több” — mondja. „Minden színnek megvan a helye a katlanban. A tűz adja meg a tökéletes színt. Alul a fehér, mind a kétszer, mert az nagy tüzet kíván, akkor lesz tiszta színű. A zöld pedig a derekában, ott leggyenletesebb. A *dudi* az legigénytelenebb, bár az is legszebb, ha alul ég, de hát a *dudit* odate tessük, ahol neki jut hely.”

Vannak, aki *piros* (vörös-barna) és *fekete* alapfestékű edényt öntenek, mondja Vargáné, de minthogy a piros és fekete színtén alulra kívánkozik a katlanban, ahová a fehér, az olyan mesterek, mint ökmaguk, akik sok fehér edényt készítenek (s tegyük hozzá, újabban ennek van keletje inkább), nem öntöttek se pirosat, se feketét. A *ragacsolásnál* (kemencében való összeragadás) is árt a fekete a fehérnek. Bizonyos alapszínekre való specializálódás tehát kizáráthat más színek alkalmazását.

A színek tervszerű beosztására Hódmezővásárhelyről már idéztünk adatot. Tudomásunk van hasonló rendszerességről Szekszárdról is, ahol „egy fél kemence fehéret készítettek és egy fél kemence vörös-feketét”.

A bérezés is százszám, a számolási rendszer értékegységei szerint történt, de olykor némi módosítással. Ki volt szabva a szakmány, amennyit egy nap korongolni kellett, mondja ifjabbik Badár Balázs, apjának legénykoráról szólóván. „A korsóból 40 volt, egy második, harmadik éves inasnak 30-at kellett csinálni, minden kevesebbet, mint a segédnek.” A mezőtúri céhiratokban számos bejegyzést találunk a múlt század első feléből, amely közli, hogy a szerződtetett legénynek mennyi legyen a bérre és mekkora szakmányt kell dolgoznia. A bér ruhaneműn kívül rendszerint „egy 50 számos katlan korsó”, a szakmány többnyire napi 50 ötös (5 iccés) korsó, illetve 50 *hatos* korsó, télen pedig ennél valamivel kevesebb.

Az időbér, napszám helyett a százszám való bérezés oly általános lehetett a fazekasiparban, hogy a dunántúli Tatán a fazekasmesterek béralkalmazásait nem napszamosnak, hanem százszamosnak hívták.¹⁶²

¹⁶² KÖRMENDI Géza i. m.

A két legnepesebb és legdifferenceálható alföldi központ után nézziük meg Tiszafüredet, amelynek művészetét oly jól ismerjük¹⁶³ és amelynek mesterségéről oly keveset tudunk. Napjainkban már nem dolgozik Tiszafüreden fazekas, de sikerült még az egyik híres mester, Nyúzó Gáspár özvegyével beszálni, aki férjhezmenetelekor, 1888-ban kerül először fazekasműhelybe. Tiszafüreden csupán mintegy 12 mester volt és céhbe sose tartoztak (mint a mezőtúriak vagy a hódmezővásárhelyiek). Leginkább *fazekasnak*, *cserepesnek* mondtaik magukat. „A cserepeseket kontároknak vették, nem tartották mesternek. *Gyepmunkás*, hogy a földből dolgoztak. A fazekasokat már akkor hitták (fazekasnak), mikor az ipar fellendült, akkor már bevették. Már 1888-ban iparosok voltak”. — „Ha valaki kérdezte, mi az uram: „Bögretemető!” — „Mi az?” — „Jöjjön és nézze meg!” — felelte rá”. — mondja Nyuzóné. Leginkább tálásoknak lehetett volna ōket mondani, mert főleg tálasedényt csináltak, ezenkívül köcsögöt, szilkét, — korsót nem, azt nem állta az agyagjuk. „Füredi földből a korsó hamar megbüdösödött, meg levelt mindig, úgy szivárgott belőle a víz. Az túri volt mindig”.

A katlanban égetett edénymennyiiséget Tiszafüreden is szám szerint tartották nyilván és százával adták el. Nyuzóné szerint 500—550—600 edény égett egy kemencében, tálás edényből több, 500—550, fennállóból kevesebb, 400—450, de nem ennyi darab, hanem ennyi szám. A mi számításunk szerint azonban valamivel több lehetett. „Már az én időmben se vót jó ára az edénynek” — mondja az 1888 utáni évekre Nyuzóné. „Százat mikor, hogy adták el. Azelőtt volt 7—8 forint is száza. Az én időmben már csak 5 forint volt száza. Egy katlan edény ára 25—30 forint. Nem adták százával, csak ha egy kemencével megvolt. Egy számba ment nagy, kicsi, minden. A nagy tál éppen anynyiba volt számítva, mint a tányér. Csak a fedő, meg a páros kis tányér (és a páros kis bögre) számított kettőt, és a tizenötös, abból 15 ment 10 számba”.

A számoszás Tiszafüreden tehát nagyrészt annyi számot jelentett, ahány darab edény, mint Hódmezővásárhelyen, de a kis méreteket a mezőtúri számmozáshoz hasonlóan vonták össze. Amennyire Nyuzó Gáspárné szavai alapján rekonstruálni lehet, felsoroljuk, hogy Tiszafüreden mekkora mennyiség készült egy-egy kemence edénybe tálás edényből, szilkéből és köcsögből. Ennek megértéséhez azonban szükséges, hogy előbb ismertessük a tál- és tányérformákat.

A múzeumi anyag alapján is megállapítható, hogy Tiszafüreden többféle formájú tálat készítettek. Az egyik forma sincnélküli (Tiszafüreden *férc*-nek mondtaik a tálnak azt a törésvonalát, amelyet múzeumi szaknyelven hódmezővásárhelyi kifejezéssel *sinc*-nek mondunk), és kívül félig mázas, ezt neveztek *tálnak*. A *paraszt* tál külseje mázatlan, *paraszt*, formája *since*¹⁶⁴, mint egy nagy tányér, díszítménye is a tányérokhoz hasonló, *canglis*, félkörívesen leöntött. A *tál* és a *paraszt tál* minden méretben készült, a tányér nagyságú kicsi tálat *fityekának* mondtaik. A tálhoz hasonló sincnélküli forma a *leveses tál*, amely szintén kívül mázas volt és szélesebb széllel vagy pedig kihajtott széllel készült. *Leveses tál*at csak néhány méretben csináltak. Tiszafüredi különlegesség a *pecsenyés tál*, más néven *csipkés szélű* vagy *csipkés tál*, ujjbenyomásos szél-

¹⁶³ VISKI Károly: *Tiszafüredi cserépedények*. Bp. 1932.

¹⁶⁴ Tiszafüredi adatközlőm azt mondtaik, hogy az a *paraszt tál*, ami kívül mázatlan, de alakját nem írták le. A múzeumi anyag alapján megfigyelhető, hogy a tiszafüredi tálak külön a sinc nélküli forma kívül is félig mázas, viszont a *since* forma mázatlan külsejű, ezért az utóbbit azonosítjuk a *paraszt tál*al.

díszítéssel; kásás tálnak is használták. Ezt nagyobb méretben nem csinálták. A kihajtott szélű *tormás tál* csupán tányérméretben készült.

Tálas edényből Nyuzóné emlékezete szerint körülbelül a következő mennyiséget készítették darabszámban:

<i>nagy tál</i>	25—	30	db
<i>második tál</i>	30—	35	„
<i>kisebb leveles tál</i>		25	„
<i>pecsenyés tál</i>	25—	30	„
<i>krajcárós tál</i> mázas is, <i>paraszt is</i>		40	„
<i>tormás tál</i>		40	„
<i>tányér</i>	100—	150	„
<i>fityelka</i>		40	„
<i>tizenötös</i>	40—	50	„
<i>páros kis tányérok</i>	30—	40	„

Összesen: 395—480 darab tálas edény,

de minthogy a *tizenötös* és a *páros kistányér* kevesebbet ért, ez kb. 365—440 számnak felelt meg.

Szilkét, bögrét a következő méretekben készítették:

<i>első szilke</i> , 4 literes	25—30	db
<i>második szilke</i> , 2 literes	30—35	„
<i>harmadik szilke</i> , 1 literes	25—30	„
<i>negyedik szilke</i> , $\frac{1}{2}$ literes	?	

A negyedik szilkébe nemcsak gömbölyű *szilke forma* tartozott, hanem laposfenekű *bögre* is és *kis kancsókat* is készítettek közéje. A negyedik szilkére azt mondja Nyuzóné: „Az csak *bögre* volt nekünk”. — „Nem tudom, egy vagy két deszkával csinált bögrét” — ti. a frissen korongolt edényt deszkára tették száradni és így is számbavették a készített mennyiséget.¹⁶⁵ A szilkéket a kemencébe úgy rakták be, hogy a *nagy szilke*, *első szilke* megtöltve ment literes szilkével, a *második szilke*be pedig *félliteres bögre* ment. — Összesen kereken 100-ra tesszük a szilkék számát.

Köcsögből vagy 200 darab készült, kisebb-nagyobb méretben, 1, $1\frac{1}{2}$, 2, 3, 4, 5 literes nagyságban. A nagyobb köcsögöket *cifrázta*, a kisebbeket csak *zsinórrozta*, *tiszta piros* volt, (valószínűleg mázatlan), a nyakán fehér csík. Az egyszerű köcsög volt tehát Tiszafüred egyik legfontosabb cikke. Ezenkívül *éjjeli* is készült 20—25 darab. Végül pedig fedő, 30—40 pár, páronként olvasták, mert kettő ment egy számba.

Ha összeadjuk ezt a mennyiséget, akkor nagyából

<i>tálás edényből</i>	400
<i>szilkéből</i>	100
<i>köcsögből</i>	200
	700
	<i>edény, illetve ennyi</i>

szám az összeg, több, mint amit egy kemence tartalmának mondott Nyuzóné. Valószínű, hogy hol egyik, hol másik edényből készült több vagy kevesebb, az évszakok szerint.

¹⁶⁵ Kiss L. i. m. Ethn. XXVI. (1915), 51. elmondja, hogy melyik nagyságú tálból, tányérból hány darab fér a meghatározott méretű dolgozódeszákra.

Az Alföld környéki központokban is hasonló rendszere volt a száz edényt alkotó folyó edénynek és a tálasedény méreteinek mint Vásárhelyen és Mezőtúron. ROMÁN János Sárospatak fazekasságáról szóló munkáiból megismerhetjük az ott szokásos méreteket.¹⁶⁶ (l. 1. táblázat.) Múzeumunk gyűjteményében egy teljes sorozat van Szkircsák Bertalanné műhelyéből, — olyan egyetlen teljes tálsorozata, amelyet nem utólagosan kellett összeállítani.¹⁶⁷

A Dunántúlnak az Alföld felé eső központjaiban is az első tál volt a legnagyobb méret. Csákváron 100 darab tálas edény így oszlott meg:

<i>első tál</i>	1	db
<i>második tál</i>	4	"
<i>harmadik, garasos vagy gyúrótál vagy háromemberes tál</i>	8	"
<i>nagy egyemberes tál vagy kétemberes tál</i>	8	"
<i>kis egyemberes tál vagy egyemberes tál</i>	10	"
<i>katonatál</i>	50	"
<i>tányér</i>	10	"

A másformájú kásás tálból 2 darab, a leveses tálból szintén 2, és 5 darab fennálló edény, pl. köcsög, kuglófsütő, éjjeli, egészítette ki a 100 darabot.

Csákváron a gyerekjátékot, az apróléket, pici edényt, még ma is szárszámra számolják.

<i>kis butyogó (korsó)</i>	10	db
<i>kis tányér</i>	20	"
<i>kis kancsó</i>	10	"
<i>kis totya bögre</i>	10	"
<i>kis gömbölyű bögre</i>	10	"
<i>sültő (kuglófsütő)</i>	10	"
<i>kis lábos</i>	10	"
<i>bokály</i>	10	"
<i>spórkassza</i>	5	"
<i>kis éjjeli</i>	5	"

Szekszárdon id. Tamás József szerint *egy vásárra való edény* így oszlott meg:

<i>sárga tál</i>	10	db
<i>egyes tál</i>	10	"
<i>kettes tál</i>	12	"
<i>hármas tál</i>	22	"
<i>négyes tál</i>	22	"
<i>ötös tál</i>	22	"
<i>hatos tál</i>	22	"
<i>nagyobb tányér</i>	100	"
<i>kisebb tányér</i>	50	"
<i>vájling 5 méretben, mindegyikből 6 db</i>	30	"
	500	<i>db lapsos edény</i>

¹⁶⁶ ROMÁN János: *A sárospataki fazekasság*, Ethn. LXII, (1951), 326., 343., 30. ábra.

¹⁶⁷ 143. 308—143. 313.

<i>köcsög</i>	200	"
<i>jüles köcsög</i>	100	"
<i>szilke</i> , különböző nagyságokban		
22-ével	100	"
<i>tatyabög</i> különböző nagyságokban		
22-ével	100	"
<i>virágcsérép</i>	300	"

és ezenkívül néhány *asztali kancsó*, *tarkedli sütő*, *etető*, *itató*, *játék*, „Ez így volt, míg vásároztak, 1944-ig” — mondja Tamás József.

A tűzálló edények készítőinél is megtaláljuk a számozásnak és az edények egymáshoz való viszonyításának sajátos rendszerét. A csákvári *fazekasok* úgy számolták, hogy két egymásba rakott fazék, egy kisebb és egy nagyobb kiegészíti egymást és együttesen számít két fazék egységnek, ezért egy kemence áru, 600 fazék, nem annyira 600 darabot, mint 600 fazékegységet jelentett. A számolásnál csak a nagy fazekakat vették számba, de azokat duplán számították. Imre János fazekas szerint így oszlott meg ez a mennyiség:

<i>kétfülű fazék</i>	2—3 db		
<i>szakálas</i>	2—3 „	25 db	50 szám
<i>nagykrajcárós</i>	16—18 „		
<i>garasos</i>	60 „	120 „	
<i>kétemberes</i>	150 „	300 „	

Ezeket a nagyobb fazekakat a kisebb *bögrékkel megfiazták*.

<i>bög</i> (kávés bögre)	40—50 db	40—50 szám
--------------------------	----------	------------

Ezt nem tudták semmivel sem megfiazni, viszont nem is tudták beletenni másba.

<i>nagyobb bögre</i>			
<i>kisebb bögre</i>	235 db		— szám

Ezek szerint ti. annyi bögrét csináltak, hogy elegendő legyen a *kétemberes*-nél nagyobb fazekak megfiazására, de minthogy ott már számbavették, most nem számolt értékegységnek. A fazekashoz jött az úgynevezett

<i>lábas</i>	50 db	100 szám
--------------	-------	----------

A *lábas* közé számították a *kuglófsütőt*, *első- és második vájlingot*, *zsírsütőt*, de egy lábas értéke egy megfiazott fazékével volt azonos, ezért az 50 darab lábas kétszer annyi számnak felelt meg. Összesítve tehát egy kemence árut:

<i>a fazék öregje</i>	50 szám	
<i>garasos fazék</i>	120 „	
<i>kétemberes fazék</i>	300 „	
<i>kávés bögre</i>	40—50 „	
<i>lábas</i>	100 „	
<hr/>		
<i>összesen 610—620 szám</i>		

kerekedik ki, ez felelt meg 600 edényből álló egy kemence edénynek Csákváron.

A fazekak egymásba tevése, *megfiazása*, ami elsősorban a kemence terének kihasználása végett történt, egyúttal számítási egységgé vált. Így volt Erdélyben is, sőt Alsójárán a fazekak elnevezései is jeleztek, mit mivel fiaztak meg.¹⁶⁸ Legnagyobb volt az *aprófőzö*. A kétliteres fazekat, amivel a nagy aprófőzőt megtiazták, *aprófőzöbe valónak* neveztek. Az aprófőző után nagyságban a *ficsupor* következett, amelybe a négydecis *csuport* tették. Az *aránka* és az *ejeles* fazékba nem fert semmi. Az *ejeles* fazék, fejti ki Orosz Endre, nevét régi ürmértékből nyerte, a német *achtel* szóból.¹⁶⁹

A régi ürmértékek rendszere legtisztábban a korondi fazekaknál maradt meg és itt az elnevezések pontosan a fazék ürtartalmát jelölik. Tófalvi Sándor elbeszélése szerint Korondon a következő méretekben és becslése szerint nagyából a következő mennyiségen készítették a mázatlan fazekat:

<i>kétvékás</i> (kb. 50 literes)	kb.	10	db
<i>vékás</i> (24—25 literes)	20	„	
<i>félvékás</i> (12 literes)	30	„	
<i>ejeles</i> vagy <i>négykupás</i> (5 liternél több)	100	„	
<i>kétkupás</i> (2,5 literes)	100	„	
<i>másfélkupás</i> (1,75 literes)	100	„	
<i>kupás</i> (1 liternél több)	200	„	
<i>félkupás</i> $\frac{1}{2}$ liternél több)	50	„	
<i>csipor</i> ($\frac{1}{2}$ literes)	50	„	
<hr/>			
összesen:	660	fazék	

Minden fazék tehát kétszer akkora, mint az előtte levő, kivéve a közbeiktatott *másfélkupás* fazekat.¹⁷⁰ (4 kupa = 1 ejtel, 4 ejtel = 1 véka, 4 véka = 1 köböl. Az ürmértékek e rendszere szerint készültek a szemestermény méréssére használt kéregedények is, amelyeket néhány sófaluvi hegyi család csinált, akiket *vékásoknak* mondtak. Volt *kéreg véka*, *fél véka*, *ejetel*, *kupa*).¹⁷¹

¹⁶⁸ Orosz E. i. m. Sorba véve az alsójárai fazekakat:

<i>aprójőzö</i>	17	literes
<i>ficsupor</i>	10	„
<i>aránka</i>	7	„
<i>ejeles</i>	3	„
<i>aprójőzöbe való</i>	2	„
<i>csupor</i>	0,4	„

¹⁶⁹ MELICH János: *Ejetel*. Nyr. XXIII. (1894), 149.

¹⁷⁰ Vö. a szászcsóri fazék méréteivel, IRIMIE C. és HOFFMANN H., i. m. 26., 31–33. és 49. ábra és 17.

<i>két „chieri”</i> (egy „ferdela”) tartalmú fazék	20	literes
<i>fél „ferdela”, azaz „ele”</i> tartalmú fazék	10	„
<i>negyed „ferdela”, azaz „sfartar”</i> tartalmú fazék	5	„
<i>egy „cop”</i> tartalmú fazék	2	„

¹⁷¹ VÖ. LÉDERER Emma: *Régi magyar ürmértékek*. Századok, 1923. 123. és 305 LÉDERER kimutatása szerint a kétszerezésen alapuló nyolcas ürmérték rendszert a XVI–XVII. században vettük át a Nyugattól — ahol ez római örökség — a régebbi török eredetű tízes rendszer helyébe és a mértékkrendszer bevezetéséig, 1874-ig állt fenn.

Ezek a fazekak mind a szokásos formájúak voltak, az *ejteles* és az ennél nagyobbak kétfülűek, a többi egyfélű. Ezenkívül alacsonyabb ún. *puliszka-főző fazék* is készült, de csak három méretben:

<i>ejteles vagy négykupás puliszka-főző</i>	kb. 10 db
<i>kétkupás puliszka-főző</i>	20 „
<i>másfélkupás puliszka-főző</i>	10 „

összesen mintegy 40 puliszka-főző fazék készült.

Korsó is volt még az edényben, 3—4 literes, kb. 50 db. És mázatlan cseréptál, mosdótál is készült, kisebb, nagyobb, ebből is 50 darab.

Ha összeadjuk ezt a mennyiséget, 800 edény az eredmény és Tófalvi Sándor visszaemlékezése szerint általában 600—800 edény fert egy-egy katlanba. A fazékkal járó *szekeres emberek* minden „egy katlan edényt” vettek, a fazekas előbb nem is vett ki a katlanból egy darabot se, nem bontotta meg, mert azt mondta „a szerencsét eladt”, akkor már nincs szerencséje a többi edényre. Amikor már eladt, akkor visszatartott magának egy pár darabot és abból ajándékozott el.

Míg Korondon csak fazék készült, Székelyudvarhelyen tiszta tálás edényt égették, amelyet a korondiak és cigányok vittek eladni, a készítők maguk csak aratás után jártak vele, hogy búzáért cseréljék el. A két háború közötti időszakban öt műhelyben folyt a munka. Kovács Lajosék az özvegy elbeszélése szerint kéthetenként égették 2000 darabot, amelynek fele tál, fele tányér volt a következő beosztásban:

<i>kilencvenes tál</i> (kb. 30—40 cm átmérőjű)	200 db
<i>potrás tál</i> (23 cm átmérőjű)	800 „
<i>garasas tál</i> (20 cm átmérőjű)	800 „
<i>tányér</i>	1000 „

és ezenfelül volt a *rigó*, a legkisebb tányér, amelyet csak rendelésre csináltak 50—100 darabot. Más edény egyáltalában nem készült akkoriban.

Kerek katlan kemencébe rakódítak. „Érére raktuk (mint Hódmezővásárhelyen régebben), alul kezdődött a kilencvenes tállal, felül a karikába a potrás tál, s aztán feljebb, amíg megtelt, tetejére a tányért. A tányért is karikába, csak borítottuk a tetejét. Úgy égetődött. Kétlyukú katlan volt a minden. Gyilkos volt ezt égetni.”

Láthatjuk tehát, hogy a beosztás Erdélyben is teljesen rendszeres volt¹⁷² és az eddig ismertetett központoktól abban tért el, hogy a nagyobb méretek nem készültek és, hogy az *első tál*, *második tál* fogalma ismeretlen.

Az ország nyugati határvölgyében ezzel szemben sokkal kevésbé kötött az edények mérce és számaránya.

Magyarszombatíról is hasonlóan jártak faluzni, mint a korondiak, de még a korondi fazekasok egy előre megállapodott áráért adták el a katlan edényt és az elcserélt termény többlete a szekeres lett, a vasmegyeiek magát a szemesterményt feleztek el a fuvarossal. Magyarszombatán nem tartották annyira pontosan számon, hogy melyik edényből mennyi megy a kemencébe, sőt a fazék méreteknek sem volt olyan kialakult rendszere, mint Korondon.

¹⁷² Magyarláposon is százával számolták az edényt. MOLDOVÁN V. szíves közlése.

Bár itt is mindenki tudja, hogy hány darab fér kemencéjébe, a számarányokra csak elnagyolt becslésekkel tudnak adni. A tálaknak-tányéroknak sincs az a meghatározott rendje, amivel más vidékeken találkoztunk. A tányérokat nagyjából egy méretben csinálják, a tálakat meg „csak úgy szokták, most egy kicsit kisebbet, most nagyobbat”. Nincs különleges elnevezésük, csupán használatuk szerint nevezik őket, *leveses*, *húsos* vagy *kocsonyás* tálnak.

Az edények számbavételének kérdése összetügg a kemence típusokkal és ezért kis kitérővel szónunk kell a tárgyalt központok kemencéiről. Az alföldi központokban és környékükön, Csákváron, Sárospatakon, kerek alaprajzú ún. *katlan kemencékben* égették, amelyben a tüzelőtér agyag vagy cseréplábakkal és karokkal van elválasztva a rakodó tértől. A boltozatos katlan belső terének edényekkel való telirakása gyakran felülről történik, úgy, hogy a fazekas bemászik a kemencébe és maga körül rakja az edényt a felfelé egyre szűkülő térben. A katlan berakásának központonként hagyományos módszere alakul ki. A kerek alaprajzú kemencének kezdetlegesebb formája az, amelyben a tüzelőtér és a rakodótér nincsen elválasztva egymástól és magából az edényből rakják ki az tűzjárat közötti lábakat. Korondon selejtesből, rossz fazékból csinálnak *lábát*, a legalsó *koszorút* abból rakják.¹⁷³ „Ott nincs jó edény, mert a nagy láng tönkreteszzi az edényt.” A rossz fazekat beteszik négyeszer-ötöször, aztán nem bírja, *rossz cserép* lesz belőle. Hasonlóan Gömörben, egyszer már kiégettett hibás edényből rakják a kemence *lábát*.¹⁷⁴ Magyarszombatfa vidékén, ahol kerek alaprajzú, csonkakúp alakú kemencét építenek, nem selejtet, hanem égetésre szánt 3–4 literes mázatlan fazekakat rakkák *láb/azék-nak*, — „parasztt volt az edény, hát a máznak nem ártott”. Több nyugat-dunántúli központban a kerek kemencével szemben emberemlékezet óta téglalap alaprajzú hosszú *kemencét* használnak és ennek is vannak igen kezdetleges formái. A vasmegyei Jákón olyan hosszú kemence volt, amelynek tüzelőtere és rakodó tere nem volt elválasztva egymástól és lábat alkalmanként virág-cserépből és nagy lábasokból raktak.¹⁷⁵ A *hosszú kemence*, *német kemence* egyik előnye, hogy a berakódás sokkal könnyebb, a kemence keskeny oldala nyitott és a fazekas szépen behajolva kényelmesen rakhatja tele. Ez lehetővé teszi, hogy a berakódás rendje kötetlenebb, esetlegesebb legyen, mert nem kell annyira töprengeni a tér célszerű kihasználásán, mint a katlankemencénél.

Lehet, hogy a kemence típusok különbsége magyarázza, hogy Jákon a kemencében rakott edények mennyiségének és számarányának nincs határozott rendje. (Pedig Jákon dolgoznak kereskedőknek is.) Legfeljebb 300 köcsög, *tejes fazék* írt egy régi kemencébe és inkább azt tartották számon, hogy évszakonként melyik edényből mennyit csináltak. Sok virágcserep égették, tavasszal 50–100 tejes fazék ment a virágcsérép, cserépalja és csirkeitató mellé, nyáron aratásra vagy 50 *bugyigakorsót*, összel a virágcsérépen kívül nagyobb fazekakat, lekváros edényt, csináltak. Télen tál—tányér-téle, *töpörtyűös fazék*, *tepsi*, „télen mindenlélét csinál az ember”. A tálasedénynek épp úgy nem voltak meghatározott méretei, akárcsak Magyarszombatián, csupán kisebb és nagyobb tányér készült, gyerektányér és evő tányér, a tálakat pedig többnyire salátás tálnak szánták.

¹⁷³ VÖ. MÁRTON Gyula: *A zilahi fazekasmesterség*. Kolozsvár 1948. 31. „A berakás mindenkorban s koszorúzva történik, tchát úgy, hogy az egyik (edény) feneke a másik szájához kerüljön.”

¹⁷⁴ MÁRKUS i. m. Melléte, EA 590.

¹⁷⁵ FÁBIÁN i. m. Vasi Szemle, II. (1935), 29.

Hosszú kemencében égettek a bakonyi központokban is, de itt már pontosan fel tudják sorolni, hogy melyik edényből mennyit égettek és mennyit adtak át a kereskedőknek. Sümegen Varga István elbeszélése szerint *kemenceszám* vették az edényt a századfordulón a kereskedők, „akármennyi hibás volt benne, az cakkompakk ment”. Csak a födőt számították külön, az egy krajcár volt darabja. Egy kemence edénybe 1200 darab ment, fele tűzálló, fele nem. A sütő-főző edény így oszlothat meg:

<i>parasztfazék összesen</i>	300 db
------------------------------	--------

Hét iccés fazéktól lefelé egészen az *iccésig*, majd az ennél is kisebb *meszolyös fazékig* készítették, leggyakoribb volt a *négy iccés, három iccés*, meg a *két és fél iccés fazék*. A *parasztfazékhoz* járul:

<i>sparhert fazék</i>	100 db
<i>lábás</i>	120—140 „
<i>kerekess tepsi, prószasütő</i>	30— 60 „
<i>kuglisütő</i>	50 „
<i>hosszú sütő, kármendő</i> (csak télen)	4— 5 „

A nem-tűzálló edények között fontos cikk volt a köcsög, több mérebben, a *kis verdungostól* 3 literig és az *ebédes pohár*. Vizes és boros *korsó* már kisebb mennyiségen készült:

<i>tejes fazék</i> (köcsög)	100—200 db
<i>pohár</i>	100 „
<i>páros pohár</i>	10 „
<i>csörgős korsó</i>	20— 30 „
<i>kanta korsó</i>	5— 10 „
<i>csapos korsó</i> (kancsó)	15— 20 „
<i>kocsmáros korsó</i> (nagy kancsó)	1— 2 „

Télire éjjelit készítettek, 100 darabot egy kemencébe.

A tálasedény méreteinek elnevezésére Sümegen éppen fordított számoszási rendszert használtak, mint az Alföldön. Az *egyes tál* nem legnagyobb, hanem legkisebb a sorozatban, kb. 21 cm átmérőjű, mik legnagyobb a *heter tál*, vagy *réfes tál*, mert közel egy rőf átmérőjű. Ezt arató tálaknak is mondták, ebből ettek az aratók a mezőn. *Heter tál*at azonban csak külön megrendelésre készítettek és így a tálak hat nagyságban, *egyes tál*tól *hatos tál*ig készültek. Azonkívül volt *tányér*, kívül is mázas *leveses tál* és kisebb-nagyobb *vájling*, a legkisebb akkora, mint egy tányér.

<i>tál hat méretben</i>	48 db
<i>leveses tál</i>	50 „
<i>tányér</i>	120 „
<i>vájling</i>	14 „

Összesen tehát kb. 232 tálasedény készült.

A sümegi fazekasokhoz hasonló arányban dolgoztak a tapolcaiak, de nekik fele akkora kemencéjük volt, kb. 600 db fért bele. A kereskedőknek száz-

szám adták el az edényt, kétszázt, háromszázt, némelyik elvitte mind a hatszázt. Tapolcán elmondta, hogyan alkalmazkodtak az edénymennyiség esetleges változtatásánál a kereskedők megrendeléseihez.

„Ők azt már előre megírták, hogy erre van szükség, miből mennyi kell”, mondja az egyik régi mester, Hossóf János leánya. minden két héten, másfél héten égették, két korong forgott, a mester mellett egy segéd dolgozott. „Minálunk minden sűrgős volt az edény, mert minden súrgették.” *Paraszt fazék, tejes fazék, lábos* volt a fő áru, meg *tál, tányér*. Bizonyos edényeket nem készítettek, *csörgős korsót* nem csináltak saját szükségletre sem. „Még mink is úgy vettük a csörgős korsót, vittük, mikor kimentünk a hegyre. Fekete korsót, mert abba van a legjobb víz. Vázsonyban szokták csinálni a csörgős korsót.”

A Nagyvázsonnyal majdnem egybeépült Nemesleányfaluban valóban égették korsót, azonban legtöbb árujuk mégsem ez volt, hanem tálasedény, tál, tányér, köcsög, tavasszal virágcsérép, valamint tepsi, lábas. Vöröses agyagból dolgoztak, amely nem volt tűzálló. Már 1834-ben megírta a Tudományos Gyűjtemény: „itt igen sok fazekasok laknak, kik leginkább tálat, tányérokat és lábasokat készítenek.”¹⁷⁶ Használtak ugyan tűzállóbb, homokosabb agyagot is, de ebből csak kályhát, mégpedig *kupás kályhát* égették, edényt nem, legfeljebb lábast és tepeit. Kőből rakott hosszú kemencében égették és nagyon sok volt a selejt, 1600 edényből csak 1200 sikerült, a többi összetört. Százával adták a kereskedőnek. „Ők már meg voltak állapodva, hogy mindenből mennyinek kell lenni. Kirakták az edényt szépen sorjába, százával, mikor jött a kereskedő.” A tál méreteinek elnevezése Leányfaluban ugyanolyan mint Sümegen, legnagyobb a *hatos tál*, amelybe 8–10 liter fér és kb. 65 cm átmérőjű és legkisebb az *egyes tál*, ennek csak 20 cm az átmérője. A különböző méretű tálakat olyan mennyiségen csinálták, amennyi egy-egy méretből keresztre belefér a kemencébe, ha élére állítva sorba berakták. Leghátról ment a legnagyobb, a *hatos tál*, ebből 50 darab férhet be, az *egyes tálból* meg 250–300 darab egy sorba. A tálak tetejére keresztre fektették a köcsögököt, majd a poharakat.

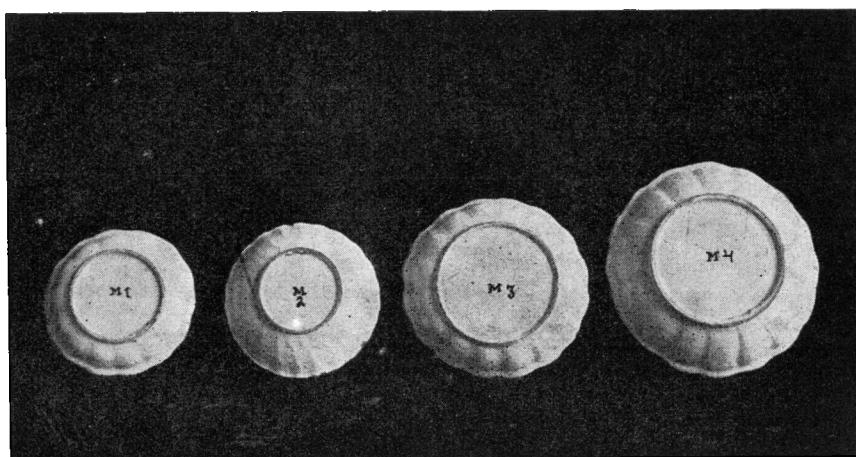
Az 1200 edény megoszlása így festett:

<i>tál</i> hat méretben	500–600	db
<i>mázas tál</i>	15	„
<i>tányér, evőtál</i>	100	„
<i>kis tányér</i>		
(100-at csináltak, de ez ajándéknak volt, nem számítottak bele)		
<i>pohár</i>	250	„
<i>tejes fazék</i> , egytől három literig	300–350	„
<i>födő, alány tejes fazék</i> volt	—	
<i>ivó korsó</i>	50–60	„
<i>tepsi</i>	15–20	„
<i>lábas</i> (közte 1 háromlábú lábas)	20	„
<i>virágcsérép</i> (csak tavasszal)	(300	„)

A kemence típus és a tálasedény számozási rendszerének összefüggésére érdekes fényt vetített egy beszélgetés a szekszárdi Steig Istvánnal, akinek nagy-

¹⁷⁶ Idézi VAIKAI Aurél: *A Bakony néprajza*. Bp. 1959. 64.

apja Steig Flórián habán származású Szekszárdra költözött mester volt. Steig Flórián műheiyében kétféle munka folyt. Egyrészt folytatta a habán jellegű ónmázas fehéredény égetést, amely, mint a fajansz égetés általában, *hosszú kemencében*, német *kemencében* történt. Másrészt megtanulta a helyi fazekasok ólommázas, járészts vörös és fekete színű edényeinek készítését, sőt a mázatlan fekete edények égetését is, az utóbbira *kerek katlankemencét* használt. A két kemence be volt építve a műhelybe és közös kéményük volt. Az ólommázas tálak formáinál, mondja Steig István, a helyi elnevezéseket használta, *első tál* volt a legnagyobb és sorba ment lejjebb, ezzel szemben a fehér ónmázas tálaknál az *egyes tál* volt a legkisebb, mint a bakonyi központok-



19. ábra. Ónmázas habán-hagyományú tálásedény méretek szerint. Az első szám a legkisebb darabot jelenti, ellentétben az alföldi és alföldkörüli központok rendszerével.
Az M betű Modor (Modra, Szlovákia) jele, a szám a méretet jelzi

ban. Bizonyos, hogy más habán eredetű központokban is a legkisebb tálakkal kezdték a számozást, és néhol rá is írták ezt a számot a tál fenekére. Ilyen a bemutatott modori sorozat, ahol a Modort jelző H betű melletti szám a tál nagyságát jelzi. Lehetséges volna, hogy a nyugat-dunántúli központokban a hosszú kemence és a tálméretek számozása habán befolyás volna? — ennek ellentmond e központok kezdetleges munkája, a mázatlan edények túlsúlya és az — a jáki kemencére gondolok, — hogy e kemencék jóval kezdetlegesebbek, mint a habánoké. Mindenesetre a tálak számozásának két rendszere él az országban és ez egybevág a két fő kemencetípus elterjedésével. Szekszárdon Steig Flórián műhelyében egy személyben, sőt egy kéményben találkozott a két rendszer!

Ha a kemencébe rakodás módját nézzük, az eddigi adatok alapján úgy látszik, hogy mindig az került a kemence legaljára, ami a mesterség legfontosabb edénye volt és ennek tetejére rakták a többit, — sőt maga a kemence is úgy épült, hogy az illető forma égetésének kedvezzen. Fazék került a kemence legaljára Korondon, Magyarszombatfán, Sümegen, korsó Mezőtúron, tál Hód-

mezővásárhelyen, Székelyudvarhelyen és Nemesleányfaluban. A kemencébe való rakodás módszere tehát egymában is utal a mesterség jellegére.

A kemencébe rakott, illetve a kereskedelemnek szánt edények arányából szinte százalékosan ki lehet fejezni egy-egy központ „profilját”. E szerint körülbelül így alakul a főbb edényformák százaléka központonként:

Hódmezővásárhely Tabán, Csúcs: 100% tálasedény (régebben 10% bögre findzsa);

Hódmezővásárhely Újváros: 60 tálasedény (+ földő), 30% szilke, findzsa;

Mezőtúr: 66% tálasedény, 10% korsó (de számértékben 20%); 17% szilke, bögre, 5% köcsög;

Tiszaújvárad: 57% tálasedény, 14% szilke, bögre, 28% köcsög;

Tata: 60% tálasedény, 30% köcsög, korsó, 10% fazék, (szilke);

Csákvári fazekasok: 84% fazék, 16% lábas;

Korond: 80% fazék, 9% korsó, 6% cseréptál,

Székelyudvarhely: 100% tálasedény;

Sümeg: 55% főzőedény, ebből 25% paraszta fazék, 10% spárhardt fazék, 10% lábas, 10% tepsi kuglisütő;

45% nem-tűzálló áru: 20% tál, 10% pohár, 10–20% köcsög, 5% korsó, kancsó;

Nemesleányfalu: 45–50% tálasedény, 15–20% pohár, 25% köcsög.

Végiggondolva az idézett központokról készített kimutatásokat, a kutatás hiányosságai is jobban szembetűnnék. Nincs adatunk az edények összetételéről olyan korsósmestertől, aki kizárolag mázatlan vörös, illetve feketeedényt készített, mint a csákvári és kalocsai korsósok, a mohácsi, szentesi, nádudvari mesterek, vagy a régi mezőtúriak. Kár, hogy nincs adatunk a gömöri és más felföldi központok edényeinek összetételére, főleg a fazékokra vonatkozólag. Nagyon fontos volna a régi ürmértékek szerinti elnevezések ismerete; a korondi példán láttuk, hogy az edények méretei milyen híven követik a régi mértékegységek nagyságait. *Pint, icce, meszely, verdung*, elvétve találkozunk ezekkel a mértékekkel, de újabban a régi ürmértékek emlékét elhomályosítja a literrendszer. Az edényekről szóló kimutatásokat tökéletesíteni, finomítani kellene. A méreteket többhelyütt csak a fontosabb edénycsoportoknál vettük sorra, több edényfajta méretét már nem részletezték adatközlőink. Bár ma már több évtized kiesés után nehéz a fazekasok vagy özvegyeik, gyermekük emlékezetéből ezeket a számadatokat felidézni, folytatni kellene a kérdezőkötést — az edénykereskőket is bevonta, — hogy az adatok egymást hitelesítsék és az edény összetétel történeti változására, mesterenkénti és évszakonkénti változataira minél több és minél pontosabb felvilágosítást nyerjünk.

Az edényformák aránya a használatban

Az egyes edényformák és méretek készítésének mennyisége, illetve aránya a paraszti háztartásban való szerepüket tükrözi, használatuk mennyiségének sokszorosa. Mind a tálasedénynél, mind a fazekaknál megfigyelhető, hogy a ritkán használt és drága nagy formákból csak néhány darabot égették, (igaz, hogy a katlanban is sok helyet foglaltak el). A közepes méretek voltak azok, amelyeket a legnagyobb mennyiségen csináltak, ezekre volt a legtöbb szükség a paraszti konyhában. A használatban kevésbé jelentős apró edények viszonylag kevesebb számban készültek.

Először a korondi fazekakat vegyük sorra, hogy szemléltessük, hogyan indokolódik az az arány, amiből egy-egy kemence edény összetétele adódott. (Vö. 350 oldalon kimutatás.)

A nagy kétvékás fazekakból készült a legkevesebb (kb. 10 darab) és a vékás fazekakból sem sokkal több (kb. 20), mindenkor csak nagyobb alkalmakra, lakodalomkor vagy torozásra használták és nem is volt minden háznál, egy utcában két-három ilyen nagy edény volt csak. A Székelyföldön ingyen adták kölcsön egymásnak, (nem vártak érte ajándékot, mint Karcagon).

A félvékás fazékban is csak különleges alkalmakkor főztek, ha tíz-tizenöt ember összejött, például kalákára. Ebből sem sok készült, de mégis valamivel több, mintegy 30 darab.

Nagyobb számban készült az *ejeles* vagy *négykupás fazék* és a *kétkupás* is, ebben főztek káposztát nagyobb család számára, mert egy hétig is rájártak. Használták tejet, vizet forralni, meg szilvaíznek.

Legtöbb haszna azonban a *másfélkupásnak* és a *kupásnak* volt és ez készült messze a legnagyobb mennyiségben, a másfél-kupásból 100, a kupásból 200 darab volt egy katlanban. Leginkább tejnek használták, — „*egy kupa tej*” — olyankor *tejes fazéknak*, *tejes edénynek* mondta. Szilvaíznek is használták, vízforralni, szapuláskor merengetni, olyankor *lúgos fazék* volt a neve. minden fazék vásárlás után, aminek be lett fogva, annak maradt, egyik *tejes fazék*, a másik lúgos fazék. De szegényebb román háznál nem volt annyira differenciált a használata, ott egy fazék több célra szolgált.

A *félkupás fazék*ból és a *kicsi csiporból* már megint kisebb mennyiség készült, 50—50 darab. A félkupásba tejfolt tettek, tejet mértek vele, a csiporból ették a zsendicét és merengetőnek használták, meg vizet inni.

Bár a számok csak hozzávetőlegesek, az arányok világosan kirajzolódnak: a nagy edényekből készült legkevesebb, majd a mennyiség fokozatosan nő és legtöbb készült a középső nagyságokból, míg a kicsinyekből megint kevesebb, de jóval több, mint a nagy edényekből. Ha megnézzük a csákvari fazekak arányát, ott is hasonló elosztást láttunk, ami nyilván az edények hasonló használatával függ össze. (Vö. 349.)

A paraszti konyha edénykészletére és annak számszerű mennyiségrére kevés adatunk van és a fazekasok részben már idézett közlései mellett leginkább Sz. MORVAY Judit „A cserépedény a mezőkövesdiek kultúrájában” c. dolgozatára támaszkodhatunk. A fazékmennyiségre vonatkozóan emlékeztetünk Kántor Sándor szavaira, aki szerint a Nagykunságon 50—60 fazeka volt egy-egy gazdasszonynak, 20—25 még a szegényebbnek is. A fazekak főleg disznóölésre kellettek, tehát nemcsak főzsre, hanem hús-, zsír, lesütésére is. MORVAY Judit első helyen tárgyalja az egyszerű mázatlan *főzőfazekat*, amely a legtöbb funkciót ellátó edény volt. Módos gazdáknál Mezőkövesden 30—35 fazék is állt a padláson vagy a külső kamrában, bár szegény summás családnál csak egy-kettő volt.¹⁷⁷

A fazekak száma nem annyira a család anyagi helyzetétől függött, hanem inkább a háziasszony gondosságát, előrelátását tükrözé.¹⁷⁸ A jó gazdasszony gondoskodott tartalékról és gyakran 6 fazekat vett egyszerre. Somogyban — mint írtuk, — ha egyszer egy esztendőben „jött a gerencesér”, akkor egész évi edényszükségletét beszerezte az asszony, hiszen a cserép — „cserép”, könnyen török és évközben nem pótolható. Ezt a gondosságot figurázza ki az a Kalotaszegen gyűjtött népmese, amely a buta emberről szól, aki egy tót fazekas összes edényét megveszi egy fazék pénzért. „Éty tót ment, egy naty

¹⁷⁷ MORVAY i. m. 49.

¹⁷⁸ Uő. 36—37.

esomóú cserípfazik a hátán összekötve. Rígen az vóút a divat, hogy mëntek a tútök s atták a cserípfazekat gabonájéir, ezér, azir... Vóút vagy száz darab fazik, ha nem több... Az embér nagyon mégörült, hogy mijen nagy örömot fog szérözni a felesiginek, hogy annyi edínyt vett ojan kevés lencséir. Összekereste ami szög vóút a házba, keszte verni sorjába a falba, hogy akassza rá a fazekakat... Keszte sorjába aggatni a fazekakot, de ojan sok vóút, hogy nem féirt el a falonn. Égynek nem vót hej sohog sem. Keszte kírelnë a többi fazekakat:

— Mennyték, húzóuggyatok tovább, aggyatok hejet ennek is.

Háromszor, níccer felkírte az embér, de csak nem mozdultak. Közbe a türelmiből kikelve mind az égíset lèverte s fölakasztotta aszt az éggyet.

— Igy ni — monygya — nem tötték még, amíg szípen kítelek, most lékerülteték a főüdre s ez az éggy került a fárra.”¹⁷⁹

Fazék mellett köcsög, tejesfazék is nagy mennyiségben kellett, fóleg teléntartó családnál. Mezőkövesden 10—15 tejesfazék volt egy-egy földes háznál.¹⁸⁰ Kocson 12 köcsög volt a 74 holdas gazdaháznál, míg némelyik szegény családnál nem volt egy sem.¹⁸¹

A tálasedény aránya is hasonlóan oszloott meg, mint a fazekaké. A hódmezővásárhelyi, mezőtúri, tiszafüredi, csákvári, szekszárdi, székelyudvarhelyi tálasedényről készült kimutatásokból megfigyelhetjük, hogy nagy tálakból alig egy pár darab készült, kisebb tálakból fokozatosan egyre több, a tányérok ból a legtöbb, több száz darab, míg azután a kisebb tányérok ból újra valamivel kevesebbet csináltak. Ez az arány szintén a használat arányát tükrözi. A nagykunsági tanyavilágban például azért kellett sok cseréptányér, mert nagyobb gazzahelyen minden bentkosztos munkásnak, napszámosnak megvolt a maga tányérja és mindig csak abból evett. Kálnai Antal mezőtúri edénykereskedő, amikor az egy katlan edénybe készített 200 tányér mennyiséget indokolta, azt mondta, „parasztl helyen aratás táján a napszámosoknak 20-at is megvettek”. Kántor Sándor szerint: „Tál-tányér fóleg aratáskor-csépléskor kellett, mert szokásban volt, hogy a nyolc embert, aki csépelt, ott kosztoltatta a gazda. Aratáskor sok apró tál-tányér kellett. Télen disznóöléskor sok nagyobb tálányér.” Sok tányér kellett lakodalmaakra is. Mezőkövesden az edényvásárlásnak, összegyűjtésnek legfölb célja az volt, hogy lakodalomkor ne kelljen sokat kölcsönkérni.¹⁸² Már pedig lakodalomkor nem kevesebb mint 200—250 tányér kocsonyát készítettek,¹⁸³ a sok tányér erre kellett, mert a többi ételt inkább nagyobb tálakból ették, közösen. Idéztük a mezőtúri K. Sebestyén János szavait: „Tavasszal van a kocsnyaszon, arra Hevesbe a kocsnyát főzték, mert jöttek a lakodalmai”.

A tányérok — és más edények — nagy számát az is indokolja, hogy nemesak evésre, hanem dísznek is vették őket, falra, polera. Mint BÁTKY írta „A Magyarság Néprajzában”, a pusztán dísznek vásárolt edények száma olykor többszörösen meghaladja a tulajdonképpeni konyhaedényekét.¹⁸⁴ Fóleg tányérok ból kellett sok, hogy a pitvar, konyha falát telek akasszák. Somogyban húsz-harminc darab kocsnyás tálat is megvett egy asszony, — emlékeznek

¹⁷⁹ Kovács Ágnes: *Kalotaszegi népmesék*. UMNGY VI. Bp. 1944. 14.

¹⁸⁰ MORVAY i. m. 51.

¹⁸¹ FÉL E. i. m. 220.

¹⁸² MORVAY i. m. 36.

¹⁸³ UÖ. 55.

¹⁸⁴ MN³ I. 274.

Nemesleányfaluban, — és a tálakra minden esináltak *fület*, hogy fel lehessen akasztani őket.

A tányérral szemben tálból, főleg a nagyobb méretűekből, már sokkal kevesebb kellett. MORVAY Judit elmondja, hogy milyen becsülete volt Mezőkövesden a régi világban a legnagyobbnak. „Olyan érték volt az öregeknél a nagytál, hogy jobban ügyeltek rá, mint a selyemkendőre”.¹⁸⁵ Az Alföldön sok helyütt tejnek használták, a juhászok nagytálba szoktak beoltani. A legtöbb háznál azonban nem használták állandóan a nagytálat és a padláson állt, csak disznóöléskor került le.

Egyik tálás családból származó idős hódmezővásárhelyi asszony elmondta a különböző méretű tálak használatát.

Első tálat süte skor vették elő, kalácsot, téstát gyúrni, esetleg kenyeret dagasztani, disznóvágáskor úgy használták, mint most a vájinging. Mégis: „jobban a második tálba gyúrtak”, — gyúró tálak is mondta. A *leveses tálat* levesnek használták, főleg nagyobb családoknál. Kisebb családok *porciós* vagy ennél kisebb tálban tálalták a levest.

Elsősorban tehát a használat szabta meg, hogy melyik edény mennyiségben készüljön. De számbajött a fazekas szempontja, hogy melyik edény mennyi helyet foglal el a kemencében. A *leveses tálból* azért csináltak minden kevesebbet, mert széles széle volt és egy-két tál helyét vette el. Hasonlóképpen a kicsiny *bolondcsészét* sem szerették csinálni, mert annak is széles széle volt. A nagy edényeknek a korongolása is különösen megérőltető. „Az első tál kiveszi az embert valósággal a korongból.” Érthető, hogy a legújabb időkben a *tálasedényből* a legnagyobb méretek maradtak el elsőnek. Másfelől a kis edény készítése sem volt minden hálás feladat, nem mindenkinél volt türelme bíbelődni apróságokkal, sokan babra munkának tartották. Ezért ez sem készült akkora mennyiségben, mint a legtöbbet használt közepes nagyságú edények.

Folyóedény és rendelésre készült edény

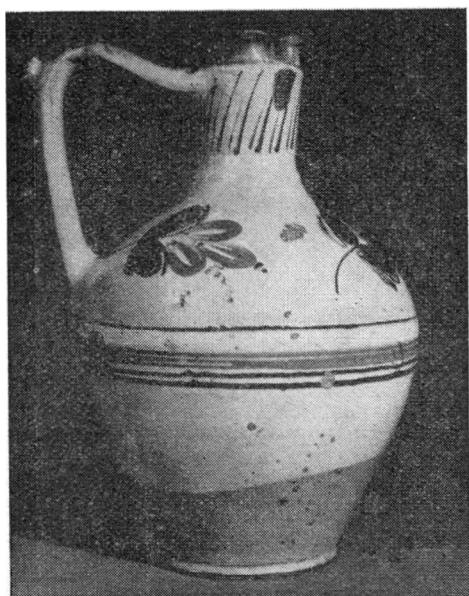
Folyóedény az eddig tárgyalt edényfajta, ami folyószám, nagyobb mennyiségben, rendszerint több méretben készült, amiből az *edény*, az edény összessége, *egy kiallan edény* vagy *száz edény* állt, amit a fazekaslegény szakmányban sorozatosan korongolt. A folyóedény formája nagyon kikristályosodott, egy-egy műhelyben minden azonos, már egészen beidegződött állásban készült. (A díszítés azonban változott darabról darabra, évtizedről évtizedre, mert azon minden próbáltak módosítani, — még a forma sokkal állandóbb maradt.) KISS Lajos *rög* és *fogás* alapján az edények „első csoportjába” osztályozza az ilyen darabokat. „Az első csoportba tartoznak azok az edények, — írja, — amelyeknek rögei minden esetben egyformák, se kisebbek, se nagyobbak. A tálasmester annyira érzi, annyira megszokja, melyik edénynek mekkora rögöt szakítson a rögölés alá elnyújtott agyagrúdból, hogy majdnem hajszál pontosságra egyeznek a rögök . . . de az előállításnál (korongolásnál) alkalmazott fogásaiak sem változnak.”¹⁸⁶

A folyóedénnyel szemben áll az az edény, amit barátságból, ajándékba, vagy megrendelésre esináltak, ami minden egyedileg készült, minden darab

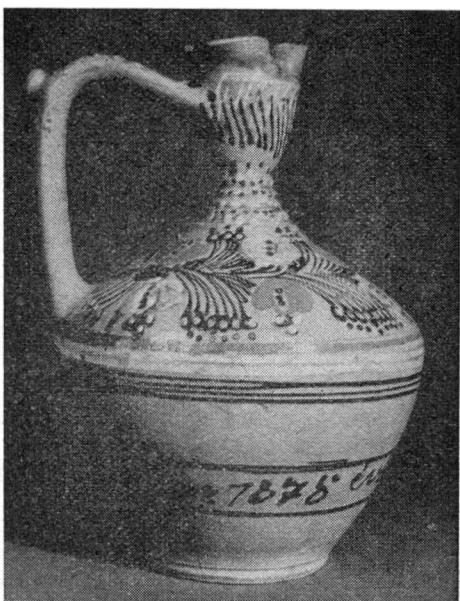
¹⁸⁵ MORVAY i. m. 33.

¹⁸⁶ KISS L. i. m. Ethn. XVI (1905), 51.

más, az alapformának más változata. Az ilyen edényeket osztja Kiss Lajos a második, harmadik és negyedik csoportba. A megrendelésre, vagy barát-ságból készített edényre gyakran ráírták a tulajdonos nevét, a készítés évszá-mát, helységét, a tárgy nevét; olykor a fazekas ráírta saját nevét is és jóki-vánságot az edény használójának vagy éppenséggel rossz kívánságot az ellopó-jának! Mezőtúron a felsorolt folyóedény mellett a *butykos* (*butykos-korsó*), *butella*, *kulacs*, *orros* (*kancsó*), *mihók* (*miska*), *titkos kancsó*, *dohánytartó*, *cérna-tartó*, *csárdás korsó*, a *fenelek merülő korsó* és a *koronás korsó*, valamint olyan nagy edények, mint a *kétfűlű kanta*, *vájling*, *bödön* megrendelésre készülő edények voltak. „Földből sokmindent meg lehet csinálni, ami parancsolás



20. ábra. Mezőtúri *paraszt korsó*, egyszerű formájú folyóedény



21. ábra. Mezőtúri *csárdás korsó*, meg-rendelésre készült edény tulajdonosa ne-vével. 78.342.

jön”, — mondta Varga mester Sümegen. A felsorolt kereskedőknek készített edények mellett *parancsolásra* készített edény Sümegen a nagy *aratófazék* és *aratótál*, a *pálinkafőző fazék*, *zsíros köcsög*, *cukortartó*, *gyertyatartó*, *szentelt-víztartó*.

Az edényfajták között jellegzetesen folyóedény országoszerte a tálasedény, a fazék, korsó, kanta, szilke, köcsög, a csirkeitató a ,virágcserép, stb. Megren-delésre készültek elsősorban a boros- és pálinkásedények, a boros kancsó, kulacs, miska kancsó, csalikorsó, a pálinkás butella és butykoskorsó, a cserép kosárka, fésűtartó, tintatartó, stb. Egyes edényfajtákknál a folyószám készült formákon kívül különleges darabokat is csináltak, amelyek nemesak díszsé-gükkel, hanem alakjukkal is különböznek a sorozathoz korongolt edények hagyományos állásától. Jó példa a mezőtúri korsó. Az ún. *paraszkorsó*

egyszerű alakú (a *paraszt* szó itt nem a mázatlánságra utal, hanem a forma egyszerűségére), míg a *csárdás korsó* karcsú, *guzsalyos* nyakú nehezebben elkészíthető forma. Ha a fazekas folyó áru számára korongol, akkor egyszerű *paraszt korsót* készít, de ha ajándékba szánt darabhoz fog hozzá, amely díszesebb is lesz és talán a tulajdonos nevével is ékesített, akkor a nagyobb gondot követelő *csárdás korsó* alakját formázza.

A folyóedény és a megrendelésre készített darabok között átmenetek is vannak. Mezőtúron például a kétfülű, fenekén díszített nagy tál, az ún. *vájling*, valamint a fedővel ellátott *bödön* lakodalmi ajándék volt, ezt készítette a fazekas ismerősnek, rokonnak házasságára. (Ezért a bödönökön olykor házaspár neve olvasható.) Azonban „az edény közé” is készült egy-egy darab, amint a mezőtúri edények felsorolásánál említettük, minden 12 db *első tál* közé 1 db *vájling* készült, (azaz tulajdonképpen 11 *első tálat* és 1 *vájlingot* csináltak), hátha illet keres valamelyik vevő, hadd legyen az is. Hódmezővásárhelyen a szokásos tálasedénytől eltérő a karélyos peremű és díszes *formás tál*, ebből is készült egy pár darab a folyóedénybe, négyet csináltak száz darab közé, ha a kereskedő úgy kívánta. A fazekasok észjárására jellemző, hogy a száz *edény* vagy *egy kallan edény* felsorolásánál „az edény közé” készített formákat nem említik külön névvel, hanem az egész csoportot jelző névvel mondják. Mezőtúron az 50 db *páros bögre* közé számítottak a *kancsót*, a 100 db *ötös bögre* közé pedig a *kis korsót*, *kis köcögöt*, *kis szilkét*. Tiszafüreden a *negyedik szilke* közé *kis kancsó* és *bögre* is tartozott. Csákváron az edények felsorolásánál *lábosnak* mondta a *kuglófsütöt*, a *vájlingot* és a *zsírsütöt*, ami az 50 db *lábos „közé”*, annak rovására készült és azzal egyforma értékűnek számított.

Az ilyen általában csak „az edény közé” és kisebb mennyiségen készült formák kivételesen nagyobb mennyiségen is készülhettek. Mezőtúron például kevés *orrost*, boros kancsót csináltak a folyóedénybe, előfordult azonban, mondotta K. Sebestyén János, hogy rendelésre „egész katlan orrost” égették Tokaj vidékére.

A barátságból vagy rendelésre készült edények eredetileg ugyan kis számban készültek, hangsúlyozni kell azonban, hogy sokkal nagyobb mértékben maradtak fenn és kerültek gyűjteményekbe és múzeumokba, mint a folyóedény jellegzetes darabjai. Maga a parasztesalád is hívebben megőriz nemzedékeken keresztül egy névvel és felirattal ellátott butellát vagy kancsót, mint egy közönséges köcögöt vagy fazekat. És arra is több eshetőség van, hogy az ilyen díszes darab felkeltse a gyűjtők figyelmét és magánygyűjteménybe és közgyűjteménybe kerüljön. Ez a szelektálás magyarázza, hogy például Tiszafüredről száznál több butella van a Néprajzi Múzeum gyűjteményében, pedig egy-egy katlan edénybe csak 10—15 darab készült. Miska még kevesebb készült, csak ritkán egy-egy, mégis 27 darab van a Múzeum gyűjteményében. „Nagy hely kellett a katlanba, hogy össze ne ragadjon,” — emlékezik vissza Nyuzó Gáspárné, ezért ritkán csináltak miskát. Köcög azonban, amely az edény közel 30%-át alkotta és a második legfontosabb edényféleség volt Tiszafüreden, — minden katlanban 200 darab égett — nem került gyűjteményekbe, múzeumunkban is csak egyetlen csonka darab van. A múzeumokban őrzött edények száma és aránya tehát nem tükrözi a készítés és az életben való használati szerep arányát. Ez önmagában nem hiba; helyes, hogy a művészleg jelentősebb darabokból, a díszítmények változataiból több kerül gyűjteményekbe, de gondolni kell arra, hogy ez nem az élet aránya, amikor műzeális anyag alapján egy-egy központot feldolgozunk.

A folyóedény és a megrendelésre, barátságból készült edények között nemesak az edény alakjában van különbség, hanem díszítésében is. Tanulságosan figyelhető ez meg a tiszafüredi *butykosok* (butellák) esetében. Nyuzó Gáspárné mondta: „Butykost nem igen adtak pénzbe, ki ajándékba ment, kit viszonoztak”. — Azonban: „Csináltak tízet, tizenötöt az edény közé is, félliteres butykosokat”. — Tehát kétféle butella volt, az, amit a folyóedény „közé” csináltak, és az, amit barátságból. A Néprajzi Múzeumban lévő, mintegy 110 tiszafüredi butella érdekesen oszlik e szerint két csoportba. A butellák felén, közel 50 darabon az edény egyik lapján karcolt felirat olvasható,



22. ábra. Folyóedény közé készült tiszafüredi butella írókás díszítménnyel. 54.41.53.



23. ábra. Barátságból készült tiszafüredi butella karcolt díszítménnyel, hátlapján karcot felirattal. 54.40.47.

évszám, a tulajdonos neve és gyakran a készítő neve is. Mármost az az érdekes, hogy e karcolt feliratú butellák másik lapján a színes díszítmény körvonalai nagy többségben szintén karcoltak (sgraffiató).¹⁸⁷ Ezzel szemben a butellák másik csoportja, több mint 60 darab, minden lapján egyformá a díszítmény, karcolt felirat nincs rajta és a minta kivétel nélkül minden egyes darabon író-

¹⁸⁷ Karcolt feliratú és díszítményű tiszafüredi butellák: 78, 783, 129, 176, 129, 494, 129, 526, 129, 529, 129, 532, 129, 533, 129, 662, 129, 771, 129, 927, 129, 982, 51, 28, 1, 51, 31, 331, 51, 31, 335, 51, 31, 345, 51, 31, 346, 51, 31, 347, 51, 31, 348, 51, 31, 349, 51, 31, 350, 51, 31, 351, 51, 31, 352, 51, 31, 353, 51, 31, 354, 51, 31, 355, 51, 31, 356, 51, 31, 358, 51, 31, 359, 51, 31, 360, 51, 31, 362, 51, 31, 363, 51, 31, 365, 51, 31, 366, 53, 60, 36, 54, 40, 44, 54, 40, 45, 54, 40, 47, 54, 61, 17.

kával készült (esetleg esettel), egyetlen karcolt körvonalú sines köztük.¹⁸⁸ (A karcolt feliratú darabok között azonban akad olyan, amelynek mintája írókás.)¹⁸⁹ Némi formai különbség is van a kétféle butella között, a karcolt díszüknél a széleket élesre verték, az írókásoknál a széleket gömbölyűen hagy-ták. Nyilvánvaló, hogy az írókás butellák voltak azok, amelyeket „az edények köze” készítettek. Felirat, név tehát nem került reájuk, — vagy ha került, az nem karcolt, hanem írókával írt személynév: „Sándor”, — „József”,¹⁹⁰ „Istváné ez”¹⁹¹ „Jánosé ez a Butykos ha meg Veszi”.¹⁹² Igen, ha megveszi, mert ezt a butykost a kereskedő a vásárra vitte és a fazekas nem tudhatta előre, hogy melyik János fogja megvenni. Ezért nem került családnév a személytelenül készült írókás butellára, míg a karcolt darabokon nemesak a családnév, hanem gyakran a tulajdonos lakóhelye, esetleg foglalkozása is oda volt írva.

Az, hogy a barátságból készült, tehát díszesebbnek, szebbnek szánt darabokon a körvonalak bekarcoltak, technikailag nagyon érthető, mert a bonyolultabb mintákat így biztosabb kézzel tudták megrajzolni. Hosszabb feliratot könnyebb karcolni, mint írókával írni és úgy több is fér el. Mezőcsáton hasonlóképpen a butellák (*butykosok*) és miskák majdnem mind feliratosak és karcoltak, de innen is van néhány butella, amelyen nincs felirat és a minden lapján ismétlődő minta írókás.¹⁹³ Az a mezőcsáti edény, amelyről feltételezhető, hogy folyóedény volt, tál, tányér, szilke, kis köcsög, az minden írókás, egy se karcolt körvonalú, és hasonlóképpen minden írókás a tiszafüredi folyóedény, tál-tányér és szilke.

Tovább megünk: nemesak a tiszafüredi és mezőcsáti agyagon figyelhető meg, hogy a karcolást csak megrendelésre készült edényeken alkalmazták, hanem más vidékekről való tárgyakon is. Másutt azonban a karcolt mintát és feliratot rendszerint egysínű zöldmázas darabokon találjuk, (fehér öntőfesték azaz engobe alapon karcoltak az edénybe és rézoxidos mázzal öntötték le). Maksa Mihály hódmezővásárhelyi tálás leánya mondta apjáról: „sárga mázast csak folyóedénybe csinált. Ha olyan *babramunkát* csinált, azt bekarcolta és zöld mázzal öntötte le”. — Hordós kulacsot „sokat csinált tiszteletből embereknek”. — Butellát is: „A butellát leöntik fehérrel, lyuggatóval karcolták, leöntötték zölddel”. A zöld vásárhelyi butellák százával maradtak fenn, de hasonló zöld, karcolt butellák más délalföldi központokban is készültek: Mezőtúron, Szentesen, Makón, Tótkomlón.¹⁹⁴ Gyűjteményünkben egy-egy

¹⁸⁸ Írókás tiszafüredi butellák felirat nélkül (7 darabon írókás évszám): 78. 480, 78. 694, 78. 721, 78. 820, 129. 132, 129. 170, 129. 172, 129. 173, 129. 175, 129. 177, 129. 178, 129. 179, 129. 414, 129. 491, 129. 528, 129. 618, 129. 619, 129. 620, 129. 621, 129. 652, 129. 768, 129. 770, 129. 773, 129. 776, 129. 976, 129. 977, 131. 241, 133. 566, 142. 266, 142. 752, 145. 876, 51. 31. 337, 51. 31. 339, 51. 31. 341, 51. 31. 342, 51. 31. 344, 51. 31. 348, 51. 31. 357, 51. 31. 361, 53. 60. 35, 53. 60. 37, 53. 60. 64, 54. 40. 11, 54. 40. 49, 54. 40. 50, 54. 40. 51, 54. 40. 52, 54. 40. 53, 54. 40. 54.

¹⁸⁹ Karcolt feliratú tiszafüredi butellák írókás díszítménnyel: 78. 821, 129. 171, 129. 499, 129. 651, 142. 267, 51. 31. 334, 51. 31. 336, 51. 31. 340, 54. 68. 2.

¹⁹⁰ 129. 502

¹⁹¹ 129. 492

¹⁹² 129. 981

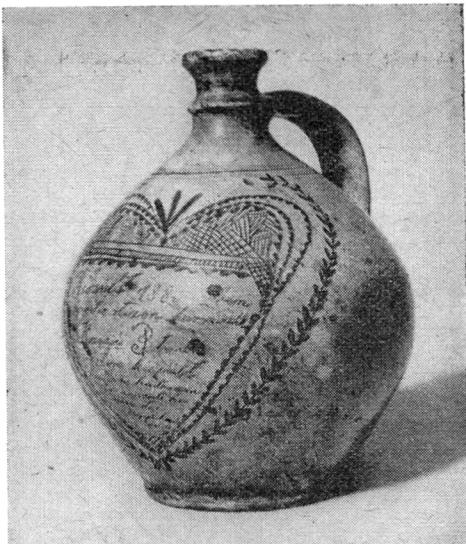
¹⁹³ Mezőcsáti írókás butellák: 78. 756, 127. 444, 129. 975, 138. 425, 53. 60. 27, 53. 60. 29, 53. 60. 30, 53. 60. 33.

¹⁹⁴ VÖ. KRESZ Mária: *Évszámok hódmezővásárhelyi cserépedények*. NÉ XXXVI. (1954), 128.

darab van Szalontáról, Kalocsáról, Békésgyuláról, Kunszentmártonból.¹⁹⁵ Mezőkereszesen ovális alakú zöld karcolt mintájú butellát csináltak és ugyanott a pálinkás butykos-korsók szintén zöldek, karcolt díszítménnyel.¹⁹⁶ Hasonló butykos-korsók készültek Göncön, Abaúj megyében.¹⁹⁷ A boros kancsók is kedveltek voltak zöld színben az ország egész területén és sokszor karcolt feliratuk és mintájuk. A Néprajzi Múzeumban igen távoleső lakóhelyekről vannak ilyen boroskancsók: Csongrádról, Bajáról, a Baranya megyei Karancsról.¹⁹⁸ Csákváron a karcolt felirattal, verssel ékes zöld *csücsös kancsót* helyi jellegzetességek tartják.¹⁹⁹ Mindez tehát bizonyítéka, hogy nemesak Hód-



26. ábra. Désházi zöld kulacs karcolt díszítménnyel és felirattal. 138.751.



27. ábra. Gönci zöld butykos-korsó karcolt díszítménnyel és felirattal. 54.31.5 (Valamennyi tárgyfelvétel Francisczy József munkája.)

mezővásárhelyen készültek zöldmázas karcolt boros- és pálinkásedények, hanem sok más központban is. A Szilágymegyei Désházáról van például egy nagyon díszes, hosszú felirattal és karcolt mintával ellátott zöld kulacs gyűjteményünkben.²⁰⁰ A karcolt felirat, minta és a zöldmáz, bár főleg a boros- és pálinkásedényekre jellemző, más megrendelésre készült edényeken is előfordul, pl. tintatartón, fésű-, dohánytartón, áttört tálón, — példaképpen egy Rimaszombatról való dohánytartóra hivatkozunk.²⁰¹

¹⁹⁵ 70. 230, Szalonta; 53. 112. 10, Kalocsa; 53. 61. 517, Békésgyula; 53. 61. 408, Kunszentmárton.

¹⁹⁶ Butella: 53. 60. 42; butykos-korsó: 129. 611.

¹⁹⁷ 54. 31. 5, 54. 31. 6, 54. 31. 7.

¹⁹⁸ 54. 61. 7, Csongrád; 54. 62. 1, Baja, 137. 298, Karancs.

¹⁹⁹ 50. 17. 46.

²⁰⁰ 138. 751.

²⁰¹ 5279.

A zöld máz előszeretetét a megrendelésre készült edényen az magyarázza, hogy az ólommázas kerámia régi színskálájában ez volt a legdrágább szín. A festékek jórésze földfesték volt, színes máz csak a rézoxidos zöld és a vas-oxidos sárga volt, így érthető, hogy a zöld szín volt a legdrágább és elsősorban különleges darabokra alkalmazták. Ennél drágább már csak a kobaldkék volt, de ez nem terjedt el minden központban és használata nem olyan régi eredetű, mint a zöld, illetve a sárga mázé.

A karcolás mellett a megrendelésre készült edények másik jellegzetes díszítőmódja a domborműves munka. Ez főleg a nagy zöld boros kancsókon, a céhkorsókon látható, amelyek javarészt a Dunántúlról származnak. Díszítményüket rendszerint kézzel mintázták, de néha negatív formában préselték. A domborműves dísz gyakran karcolással párosul, leginkább a felirat szokott karcolt lenni. Préselt domborműves díszt alkalmaztak a hódmezővásárhelyi és mezőtúri egyenesoldalú bődönökön, (mondottuk, hogy a bődön lakodalmai ajándék volt), kulacszon, tintatartón, kétfülű kantán, díszkorsón, butellán. De sohasem folyóedényen!

A karcolás (sgraffiato) és a domborműves díszítmény tehát két olyan eljárás, amelyet kizárolag *babramunkán*, megrendelésre vagy ajándékul készített edényeken alkalmaztak, olyan edényeken, — mint a boroskancsók, pálinkás butellák — amelyek ünnepi alkalmakra valók, lakodalomra, keresztelőre, névnapra. A megrendelésre készült edények azonban nem mindig karcoltak vagy domborművesek, igen sok olyan darab van, amelynek különleges alakja vagy felirata tanuskodik arról, hogy ajándékul, illetve megrendelésre készült és díszítménye írókás vagy ecsetes, csakhogy dúsabb, cifrább mintával, mint a folyóedényen. Fordítva azonban szabályként megállapítható: folyóedény sohasem készült karcolt vagy domború dísszel.²⁰² A folyóedény jellegzetes díszítőeszköze az íróka, illetve az ecset, amelyet azonban megrendelésre készült darabon is alkalmazhatnak, azonban a karcolás és a dombormű kizárolag megrendelésre készült edények díszítőmódja.

Ez a megállapítás, amely Magyarország nagy területére érvényes, talán szélesebb területen is helytáll, ott, ahol ólommázas cserépedényt készítettek.

Maga a folyóedény is lehet különböző mértékben díszített és az egyszerűbb darabok mellett — ugyanabban a formában, — néhány cifrább, különlegesebb mintájút is csináltak. A fehér csúcsi tálakat, tányérokat például nem nagyon cifrázták régebben. Forrai Lajos tálasmester özvegye mondta: „Ezelőtt csak én írókáztam be, pöttyöltem. Pitty-pötty, mindig úgy csináltam, úgy is elment. Ezelőtt 300—400-at is bepottyöltem egy nap. Pitty-pötty, az is elkelt. Az íróasszonyok megdolgoztak.” A pötty mellett *csík* is került a tálra. „Az viszi fel, a csík”. Csúcs városrészében a férfiak „eresztették a csíkot”, mert akkor visszatették a korongra, míg az asszonyok virágosztak. A sok egyszerű között néhány díszesebb akadt, hadd legyen benne cifrább, amikor a vevő az egymásra halmozott tányérok ból válogat, hátha éppen az csinál neki kedvet a vásárláshoz. Csúcsban volt egy öregasszony, Nagy Mária, az nagyon „kultiválta a halat”. 40—50 halastál minden kemencében volt. Ezért került a folyóedény közé *neves* tál, neves tányér is. Tiszafüreden a Mező-

²⁰² Két karcolt díszítményű edénycsoport esetleg kivételek volna tekinthető, az egyik egy korai, XIX. század eleji széckely típus, a másik a Szatmár megyei Vámfalu anyagának egy része. De ez az anyag sem mondható éppen folyóedénynek, a széckely anyag főleg bokályokból, a vámfalusi főleg tányérok ból áll, és mind a bokály, mind a tányér falra való díszedény, inkább csak ünnepékre használták.

kövesd és vidékén kedvelt női neveket írták reá (mindig írókával): „borájé,”²⁰³ „Sárá-é ez a tál”²⁰⁴, „vedmeg panni”²⁰⁵

Az ilyen edénynek nehéz ellentállni, mint a matyó asszonyok mondták: „Ha már egyszer megtetszett, meg kellett venni, nem tudta otthagyni.”²⁰⁶

Hogy milyen lázas ütemben folyt a munka, arra Székelyudvarhelyről hozunk példát. Kéthetenként égették 200 darab tálat-tányért és azt mind két nap alatt kellett megesiközni, *cirkalmazni* korongan. „Úgy dolgoztunk, gyermek-asszony minden, ott a háztartás latba volt vetve.” A 2000 darabot szarúval és ecsettel írták meg, az 1000 tányér között volt 100 *cakkonyos tányér*, amit fehéren hagyta. Nem csoda, ha úgy emlékeznek vissza e tányerakra: „Annak öröltünk, mert nem kellett virágözni.”

Elgondolhatjuk, hogy milyen különbség van aközött, ha a fazekas 50—100 egyforma edényt korongol egy nap, — jó korongos 60 korsót megcsinált egy nap, fel is fülezte, tányérból 150, kistányérból 200 volt a napi szakmány, — olyan állás szerint, amely az ezerszámról menő ismétlés során mélyen beidegződött a kezébe, úgy ahogyan mesterétől tanulta és ahogyan fazekastársai is formázták, és a között az edény között, amelyből csak egyetegyet csinált a mester, talán csak egy párat életében, de amelybe viszont minden tudását, tügyességet leadja. Mindkét formának megvan a maga művészeti értéke, szépsége: egyiknél a hagyomány által kikristályosított érett alak, a másiknál — amely lényegileg szintén a hagyományt követi — az újra, szebbre törekvő alkotásvágy varázsa.

Végül vegyük sorra forma, mázoltság és díszítettség szempontjából a mesterség három ágát.

A fazék, a *fazekasok* legfontosabb áruja jórészt mázatlan külsejű volt és dísze a lehető legegyszerűbb: a felület rovátkolása, festett földfesték zsinór a vállán, domborműves abroncs. A többi főzőedény, lábas, tepsi, kuglósütő, kacsasütő, stb. egyszínű vagy többszinű mázas, minta nem szokta díszíteni.

A korsósok munkája jórészt teljesen mázatlan vörös vagy feketére füstölt edényből állt, korsó, kanta, ezenkívül itató, mozsár, szűrő, néhol *sikárolt* dísszel vagy rovátkolással, esetleg domborműves abronccsal. Mázas korsó, kanta nem minden központban készült és többnyire újabb eredetűnek látszik, mint Mezőtúron, ahol hódmezővásárhelyi hatásra kezdték a mázas égetést.

A tálások munkáját viszont éppen az jellemzi, hogy edényeik mindig mázásak, virágosztak, tarkázottak. Tálás edényen kívül ők készítették a mázas szilkéket, bögréket, findzsákat, a boros kancesókat, a virágoszt nyilván ők értettek legjobban.

Ha a fazekasmesterség egyes ágainak földrajzi megosztottságát nézzük, a fentiekből az következik, hogy a tűzálló agyag lelőhelyeinél levő hegyvidéki fazekas központok nagyobb részt tömegárat, fazekat, dísztelen főzőedényt készítettek, miközött az alföldi nem-tűzálló központok, különösen a tálások törekedtek inkább mázas, virágos edény készítésére. Lehetségesnek tartjuk, hogy az alföldi fazekasművészettel oly magas fokra való fejlődését, gazdag változatosságát éppen az serkentette, hogy díszítettségében kellett versenyeznie a tűzálló központok hatalmas mennyiségű, vagontételben szállított főzőedényeivel.

²⁰³ 129, 218

²⁰⁴ 57. 4. 2.

²⁰⁵ 51. 28. 2.

²⁰⁶ MÓRVAY i. m. 38, 62.

Az edény elnevezései. (Nyelvi tanulságok.)

A cserépedény elnevezései és a nevekhez fűződő jelzők az eddig elmondottak alapján világosabbá válnak. minden edényfajtának van egy gyűjtőneve, amely az alapformára és egyúttal a legfontosabb használati módra utal. A *fazék* például olyan hasas, szélesszájú edény, amely főleg főzsésre szolgál. A *korsó* szűknyakú, hasas folyadék tartó, rendszerint vizesedény. A Néprajzi Múzeum gyűjteménye alapján több mint, 50 edényfajtát különböztetünk meg, ezek felsorolását és meghatározását más helyütt végezzük majd el.

Többféle jelző járulhat az edényfajta gyűjtőnevéhez, formája, mérete, mázoltság, alapszin és díszítómód szerint; továbbá használat szerint. Ezek közül először a formára, az edény állására vonatkozó jelzőket nézzük. Mezőtúron a tálás edényeknél a mesterek megkülönböztetik egymástól a *paraszttálat*, a *leveses tál*, a *kihajtott szélű tál*, és ezekhez járul újabban a *kásás tál* és a *gubóci* vagy *kupak tál*. (L. 2. táblát.) Tiszafüreden *paraszttál* mellett van *leveses tál* és van *tormás tál*. Sárospatakon a szokásos táltányér forma mellett *leveses tál* formát, *mélytányaért*, *lapos fenekek tányaért* és *tormás csészét* különböztetnek meg.²⁰⁷ A fennálló edényekre tévre a mezőtúri *parasztt korsó* és a *csárdás korsó* formai különbségéről fent szoltunk a folyóedény és a rendelésre készülő edény kapcsán. Említettük, hogy Korondon a szokásos fazékformától eltér az alacsonyabb, öblösebb *puliszkás fazék*. A puliszkás fazék példája egyben arra is rámutat, hogy az eredetileg a használatra vonatkozó jelző a fazekas értelmezése szerint ezúttal a formára vonatkozik, — igaz, hogy a *puliszkás fazekat* többnyire puliszka főzsére használják, mégis, amikor a korondi fazekas ezt kimondja, elsősorban az edény alakjára gondol és nem a használatára. És ugyanez áll a *leveses tál*, *kásás tál*, *pecsenyés tál*, *tormás csésze* kifejezésekre is.

Egy másik fontos jelző az edény méretére, illetve az ūrtartalmára vonatkozik. Visszatérve a tálás edényekre, a különböző állású mezőtúri tál mérete szerint lehet *első tál*, *második*-, *harmadik*-, *negyedik*- vagy *páros tál* vagy *tányér*, (2. tábla). Tiszafüreden van *első*, *második*, *harmadik*, *nagy krajcárós*, *kis krajcárós*, *félpotrás tál* és *tizenötös kis tál*, Sárospatakon *első*, *második*, *harmadik*, *negyedik*- vagy *egy emberre való tál*, majd *nagy* és *kis tányér*. A fennálló edények mérete is hasonlóan alakul, Tiszafüreden *első*, *második*, *harmadik* szilke követi egymást, és *negyedik szilke* vagy *bögre*.

A méretre vonatkozó jelző többféle eredetű lehet, származhat az ūrtartalomból, az edény számértékéből, árából. Közvetlenül az ūrtartalmat jelenti a korondi fazekak esetében a *kétféklás fazék*, *vékás*-, *félvékás*-, *ejeles fazék*, stb., vagy a literrendszernek megfelelően, két literes köcsög, *egy literes köcsög* (Csákvár). Minthogy az edény értéke a méret szerint változik, a méretre vonatkozó jelző az edény számértékét is jelentheti, Mezőtúron az *egyes*-, *hármas*, *páros korsó* és *ötös korsó*, a *páros tál*, *ötös csésze*, *tizes csésze* neve értéket is jelent, meg méretet is. A méret jelzőjében néhol az edény régi ára rögzödött meg, gondolunk a *krajcárós tál*, *félpotrás tál* (Tiszafüred), *nagy krajcárós fazék*, *garasos fazék*, *garasos tál* (Csákvár) elnevezésekre.

Néha a méretre vonatkozó jelző a forma egyes részleteire mutat, például Hódmezővásárhely Tabánjában az első tál és a második tál között van a *füles*

²⁰⁷ ROMÁN i. m. 341. és 343., 30. ábra.

tál, Csákváron a legnagyobb fazék neve *kétfülű fazék* és utána következik a *szakálas fazék*, amelynek a fülével szemközt kis szakála, fogantyúja van.

A méretre vonatkozó jelző is származhat az edény használati szerepéből, de akár csak a formára vonatkozó jelző, ebben az esetben is nem a használatra, hanem a méretre, az edény nagyságára gondol a fazekas. Csákváron a harmadik tál a *gyúró tál*nak is mondják, Tiszafüreden a tizenötös kis tál másik neve *evő tál*, II. oldmezővásárhely Tabánban a nagyobb csészét *gyermektányérnak*, a kisebbet *macskatányérnak*, *macskacsészének* mondják. Többször arra utal a méret elnevezése, hogy hány adag fér az illető edénybe. Csákváron *kétemberes tál*, *egy emberes- és katona tál* készül, (az utóbbi neve onnan ered, hogy a bekvartélyozott katonák fél font hús adagja tányérba nem fert, hanem ilyen méretű kis tálba). Sárospatakon a negyedik tál neve *egy emberre való tálka*, Hódmezővásárhely-Tabánban a harmadik tál után a *porciós tál* következik. Csákváron a legkisebb fazék a *kétemberes fazék*, mert csak két ember számára lehetett benne főzni. Ritkán az ételfélére vonatkozik a méret elnevezése, gondolok a csákvári *kávés bögrére*, vagy az alsó járai *aprófőző fazékra*, amelyben káposztát főztek apróra vágott hússal.

Az alsójárai fazéksorozat egyes elnevezései az égetési módra utalnak, a fazekak egymásba fiazására. Az aprófőző fazékba illik az *aprófőzőbe való, a ficsupor* nevét onnan kapta, hogy a kicsi *csuporral fiazzák meg*.²⁰⁸

Némely edénynél egyetlen elnevezésben benne értődik a forma, meg a méret, például a *leveses tál* formájú tányerméretű edényt Mezőtúron *bolondcsészének*, Tiszafüreden *fityelkának* nevezik. Van olyan forma, melyet csak egy mérethen szoktak készíteni, mint a *tányér* és ezért a méret megjelölése fölösleges.

Az edény két legfontosabb jelzője tchát ez a kettő: a formáé és a méreté. Ha a mezőtúri korsós azt mondja: *egyes csárdás korsó, páros leveses tál*, az első jelző a méretre, a második a formára vonatkozik. Hasonlóan a korondi fazekas, ha *kétkupás puliszkás fazékról* beszél, akkor egyrészt a méretet, másrészről a formát jelölte.

Ezek az elnevezések főleg égetéskor, a katlan kemence berakodásánál kerültek elő. A mester benne állt a katlanban és szóval irányította segítőtársát, aki a földre rakott halomból adogatta az edényt. A tiszafüredi Nyuzó Gáspárné mondta: „Azért volt neve az edénynek, hogy a katlan berakodásnál mindenig mondta a mester, hogy melyik kell. Azt mindenki nem ismerte úgy névről.” Ezeket az elnevezéseket a parasztság valóban alig ismerte, és összefüggésükkel nem tudta, csak kivételeképpen került hozzájuk egy-egy kifejezés. Mezőkövesden például a szerelmi ajándéknak vett kétliteres kiskorsóra úgy emlékeznek vissza, hogy *második korsónak* mondta.²⁰⁹

Az edény jelzői vonatkozhatnak a mázolásra, alapfestésre és a díszítésre is.

A mázatlan edényt, illetve a mázatlan külsejű, de belül mázas edényt országosan *paraszti edénynek*, *paraszti fazéknak*, *paraszti korsónak* nevezik. E mellett sokhelyütt, főleg az Alföldön, *vászon fazéknak*, *vászon korsónak* mondják a máznélküli edényt, *veresnek*, főleg ha vörösszinű vastartalmú agyaghóból égették, — *veres korsó, veres köcsög* (Mezőtúr), Erdélyben pedig *csurdénak*. Ezzel szemben a mázas edényre, különösen ha nem magától értetődik, hogy mázas, hozzámondják, hogy *mázas, mázolás, — mázas köcsög, mázolós fazék*.

²⁰⁸ OROSZ i. m. 149.

²⁰⁹ MORVAY i. m. 57.

Szó lehet az edényről alapszíne, az engyből (*öntőfesték*, röviden *festék*) színe szerint, illetve a színes máz színe szerint. „*Zöld butella az én nevem...*” olvassuk számos rézoxidos mázzal leöntött butellán. A hódmezővásárhelyi tarkaedényeknél mondottuk, — a tálak színe lehet sárga, fekete vagy piros, és e szerint sárga tálról, fekete tálról, piros tálról beszélhettek. A színre vonatkozó elnevezéseket természetesen nemesak a fazekas használta, hanem a nép is.

Néha a díszítés technikája szerint emlegetik az edényt, — erre viszont a fazekasnak megint sajátos kifejezései vannak, amelyeket a vevőközönség nem ismer. Mezőtúron például az írókával vagy ecsettel való *virágozás* mellett az edény lehetett többek között *csapott*, *rúglatott*, *hódás*, *babos* vagy éppen *síma*, a rendelésre készült edény *csikart* (karcolt) vagy *metszett* volt, olykor *rakott virágú*.

E sokféle jelző egymásba fűzésével teljesen le lehetne írni valamely cserépedényt, legalább is a mesterség ismerője számára. Ha azt mondanák valamely mezőtúri edényre, hogy „*rakottvirágú dudi egyes csárdás korsó*”, akkor a díszítés módját, alapszinét, méretét és formáját határoztuk meg. Az életben azonban sohasem használják mind e jelzőket együttesen és csak azt említi, amit éppen hangsúlyozni kívánnak.

Használat szerint igen sokféle jelzője lehet az edénynek, de ezek a kifejezések már nem annyira a fazekas szókincsében, hanem az edényt használó nép körében élnek. Míg az előbbi nevek inkább egy-egy edénytípusra vonatkoznak, a használatra vonatkozó jelzők a konkrét edény elnevezései, arra mutatnak, hogy milyen szerepre fogták be az edényt egy bizonyos háztartáshban. Mezőkövesden például a vászon fazéknak sokféle haszná volt. A nagyalakú *lakzis fazék* lehetett *leveses*-, *káposztás*- vagy *kásás* fazék, aszerint, hogy mit főztek benne. A kisebb fazekak között volt *főzfazék*, *ételeς*-, *vajas*-, *zsíros*-, *olajos*-, *tejfölös*-, *lekváros*-, *keserűtúró*sz fazék és használhattak vászon fazekat *komafazéknak* is. A tálak között megkülönböztettek *leveses*-, *káposztás*- és *kásás* tálat, *ajándékvívő* tálat, *tejes* tálat.²¹⁰ A nagyrészt Tiszafüredről származó tálasedényeket tehát másképpen nevezték a fazekasok és másképpen nevezte a matyó vevőközönség és csupán egyrésze az elnevezéseknek volt azonos Tiszafüreden és Mezőkövesden.

Az edényt használó nép a színe, díszítménye alapján is nevezheti az edényt, például *egysíkú* tálról, *matyórózsás* tányerről beszélhet.²¹¹

És ezzel még nem merítettük ki a cserépedény valamennyi jelzőjét. Elnevezhetik az edényt a készítés helyéről, vidékéről, a készítők vélt vagy valóságos nemzetiségről, — *csákvári fazék*, *körösi kanta*, *olaj korsó*. A túri *korsó* valóságos fogalom volt és már a múlt század eleji verses háztartási tanácsadóba is bekerült:

„Pemet, piszkafa, orsó,
Szénvonó, túri korsó,
Soha nincsen elég,
Török, pusztul mindenig.”²¹²

Ritkán előfordul, hogy a fazekas neve ragad valamely edénytípushoz, Tiszafüred környékén például *bezerédi*-nek mondanak minden fekete mázatlan edényt, mert Tiszafüreden ilyen nevű család égett fekete edényt.

²¹⁰ Uo. 33., 49.

²¹¹ Uo. 41.

²¹² ERDÉLYI János: *Népdalok és mondák*. Pest, 1846. I. 256.

Elöljáróban mondottuk, hogy a kerámia kutatását két oldalról kell megközelíteni, a készítés és a használat szemszögéből. Az edények elnevezéseit is csak e két szemszögből érhetjük meg, más neve ugyanannak az edénynek a fazekas műhelyben és más a gazdasszony konyhájában. A kettő között, a készítő és a használó között áll a kereskedő, aki lehet maga a fazekas. A kereskedelelmnek tudható be, hogy a két elnevezés néha azonosul, hogy a használat neve rögzödhet a forma vagy a méret elnevezésére, és hogy olykor a nép is átveszi a fazekas kifejezését.

A fazekasság válsága és a szakosodás felbomlása

Főzőedény készítése az Alföldön. A mesterség elnevezéseinek megváltozása.

A múlt század folyamán Magyarországon a fazekasok száma többre emelkedett és termelésük nagyobb volt, mint bármikor előzőleg. De alighogy a mesterség ezt a csúcsot elérte, a fazekasság országosan válságra került, és a válsággal együtt járt, hogy a korábban oly tervszerű szakosodás a mesterségen belül felbomlott. A válság oka elsősorban a gyáripar termékeivel, a zománcos konyhaedénnnyel, a gyári keménycserép tányérokkal való reménytelen verseny volt és hatására a fazekasok száma katasztrófálisan leadt a országszerte. 1890-ben 7094, 1900-ban 6450 és 1910-ben 5587 fazekas volt az egész országban,²¹³ amiből az ország mai területére 2297 esik. A közelmúltban, 1955-ben már csupán 112 fazekas dolgozott.²¹⁴ A múlt század utolsó évtizedeitől kezdve az ipari és háziipari hatóságok különböző módon próbáltak segíteni a hanyatló mesterségen, tanműhelyeket, tanfolyamokat létesítettek, művészileg próbálták irányítani az *agyagiparosok* munkáját (ez az elnevezés is akkor bukkant fel), amelynek eredményeképpen törés állott be a fazekasság addig hagyományos művészettelben.²¹⁵ Az úri, polgári vevőkör igényeihez alkalmazkodó stílus az 1900—1910-es évektől fogva követhető és a parasztság számára készülő munkát is befolyásolta. A válság a különböző központokban különböző módon nyilvánult meg, — Tiszafüreden az 1910-es években mikor száz edény ára lement 7—8 forintról 5 forintra, egymás után hagyták abba a mesterséget és olyan nagyehetségű fazekas, mint Nyuzó Gáspár sörgyári munkásnak ment. Sárospatakéről Amerikába vándoroltak, a nemesleány-falusi fazekasok beálltak korongosnak a pécsi Zsolnay-gyárba.

Hódmezővásárhelyen sokan beálltak a művészek által alapított Majolika Telepre, másrészt a mesterség erősen koncentráltódott a több segéddel dolgozó mesterek kezében. Mezőtúron ez a koncentráció nem következett be, viszont olyan nagy volt a verseny, hogy egyre mázasabb és díszebb lett az edény — „már épp, hogy belülről nem virágosztuk a köcsögöt,” — és sokan kirajzottak más alföldi városokba, ahol jobb megélhetést reméltek.

²¹³ M. Stat. Közl. II. A m. korona országainak 1900. évi népszámlálása. 2. rész. Bp. 1904. 20*, — 48 I. A m. korona országainak 1910. évi népszámlálása. 2. rész. Bp. 1913. 53*.

²¹⁴ A Hiszöv jelentése alapján.

²¹⁵ GYÖRFFY István: *A néphagyomány és a nemzeti művelődés*. Bp. 1939. 38.

A termelés mennyiségében is változás álltott be az idők folyamán. Ezt legjobban a kemence nagyságának különbségei jelzik. Míg a XIX. század első részében aránylag kis kemencék voltak, — a mezőtúri céhiratok 50 korsós számos katlanokról beszélnek, Hódmezővásárhelyen 700—800 edény tért egy kemencébe,²¹⁶ — a század végére óriási katlanokat építettek, Mezőtúron 350—400 korsós számos katlanokat, Vásárhelyen akkorát, hogy több mint ezer edény ment bele. A XX. századra, a két háború közti időszakban újra kis katlanokat raktak megint. „Az olyan kis katlant, mint amilyen most van, a régi mesterek nem becsülték semmire, — mondja Imre Sándor. — Azt mondták, minek, egy nap topogjanak mellette. Némelyik olyan, hogy nem érdemes tüzelni.”

A válsággal és a válság társadalmi, gazdasági és művészeti kérdéseivel azonban nem szándékozunk most részletesebben foglalkozni, hanem csak egyetlen kérdéssel, azzal, hogy a fazekas mesterség addig oly tervszerű rendje hogyan bomlott meg. A gyáripar versenye mellett más tényezők is sorvasztóan, bomlasztólag hatottak a mesterségre. Gondolunk elsősorban a konyha és a tűzhely átalakulására. A legfontosabb cserépedény, a tűzálló fazék a szabad tűzhelyen, illetve a kemencében való főzés edénye volt. A szabad tűzhelyek és nyit kémények megszűnése, a konyhák lepadlásolása, a rakott takaréktűzhelyek elterjedése magával hozta a régi *vízson fazék* szerepének csökkenését. A laposfenelekű *sparhertos fazék* már az első világháború előtt kezdett elterjedni országszerte. A konyhák átalakítása különösen az 1920-as évektől kezdve rohamosan következett be.

Az egyes központok hagyományos vásárkörzetének megszűnése jórészt az első világháború utáni új határ következménye volt. Gömör megye központjait a határ elzárta az Alföldtől, a behozatal lehetőségei erősen korlátozódattak. Igaz, hogy már nem volt akkora szükség tót fazéakra mint annak előtte, de egyes ételeket minden a mai napig legszívesebben cserépedényben főz a nép, — a káposztának akkor van legjobb íze, ha fazékban, kemencében fő, — azért bizonyos kereslet továbbra is megmaradt.

Az emlékezetes „Kati néni” Gömörből, egészen az 1930-as évekig mindig mejelent tót fazékkal a túri, szarvasi, békéscsabai vásárokon. Különösképpen, míg a felföldi cserépedény behozatala elé nehézségek gördületek, a tűzálló tót föld, a zsaluzsányi agyag behozatala könnyebben ment és az 1930-as évektől kezdve az alföldi központokban egymásután kezdtek importált tűzálló agyagból való főzőedény készítésével foglalkozni. Mezőtúron pontosan el tudják mondani, hogyan kezdődött ez a folyamat. 1923 óta csinálják Túron a tót edényt, először K. Szabó László kezdte meg, azután Sebestyén Jánosék. K. Sebestyén János így emlékszik vissza: „Különösen 23-ban volt Debrecenben egy kályhás és egy agyagkereskő, Tóth Józsi, az liferálta. Van neki Csehszlovákiából tót földje, — felkerestük. Hát semmise neki (hozatni), vettünk egy mázsa tót földet mintának. Hazahoztuk, elkészítettük, próbáljuk meg a fazekat. Hát, ha a tótok meg tudják csinálni, mi is meg tudjuk csinálni. Úgy is lett! Így aztán megpróbáltuk, olyan jó agyagot kaptunk, zsaluzsányit, hogy annál jobb se kellett. Azután Ötvös Imrével, Veres Lacival 23 mázsát hozattunk, azt elosztva csináltuk. Akkor megkezdték a tót fazék csinálást, nem csak mink. November elsején, akkor van vásár Mezőtúron, a túri vásárra készítettem egy szekér tót fazekat. De én nem hoztam haza abból

²¹⁶ Kiss L. i. m. Ethn. XV. (1904), 258.

egyetlen egyet se, egy cserépmozsár volt itthon, azt is kivittük, az is elkelt. Attól kezdve aztán minden csináltuk, az egész szakosztály. Egy-egy embernek minden 25–30 mázsája volt, csináltuk a tót fazekat. Volt olyan esztendő, amikor 2000 szám fazekat csináltunk, átlagban 10 000 liter, még amellett túri agyagot is feldolgoztunk.”

A közönség először kételkedett, „nem akarták elhinni, hogy a tűzálló földből a túri korsós is tud tűzállót csinálni”. Nemsokára azonban olyan sikeresen készítették, hogy teljességgel kiszorították a valódi tót edényt. A mezőtúriak kétszer égették, mászásabbak is voltak — mondja Szappanos András, mezőtúri mester. A rimaszombatiak 600 fokos tűznél égették, Mezőtúron 800–900 fokon. És Gömörben könnyen oldó mázat használtak, ezért a négy százalékos ecetsav más sok ólmot oldott ki. Szappanos mester szerint a rimaszombati edény szétment főzés közben. Visszaemlékszik arra, hogy ekkoriban azt mondta „Kati néni” neki a békescsabai vásáron: „Nyú, mester úr, nem érdemes rimaszombati fazekat hozni, mert a mezőtúri fazekasok már csinálnak olyan fazekakat, mint a rimaszombatiak”. A fazék neve azonban „tót fazék” maradt, „ha csináljuk mink is, hiába csinálja magyar ember, de tót földből van, rimaszombati földből”. Nemesak Mezőtúron, hanem más alföldi központokban is rátértek a mázatlan külsejű tűzálló edény gyártására, csinálták Karcagon, Szarvason, Hódmezővásárhelyt.²¹⁷ Neve, agyagja, formája tót, megkülönböztetni sem igen lehet a valódi gömöri edénytől, csak éppen készítői magyarok az Alföld kellős közepén. És ezzel fel is bomlott a tűzálló központok és a nem-tűzálló központok évszázados rendje és az Alföldön is jövedelmezőnek tartották mász virágzott edény helyett inkább a nagy mennyiségű főzőedényt égetni. Mezőtúron a mázatlan fazekat követte a mázatlan köcsög veres köcsög készítése, — „1937–38-ban kezdtük a veres köcsögöt, mert mindenféle szint nem lehetett kapni.” Majd valóságos lábas korszak következett, ti. tűzálló földből kitűnő takaréktűzhelyre való mász lábasokat lehetett égetni, amelyeknek az az előnye is megvolt, hogy egymásba téve rendkívül sokat lehetett elhelyezni a katlanba ragacsmentesen.

Nemesak a felföldi központokat, Bihar megyét is elválasztotta az új határ alföldi vásárkörzetétől. Főleg a körösi kanta hiányzott, amit azelőtt Réven csináltak és Bihar meg Békés „el volt árasztva vele”. A mezőtúri Sebestyén Jánosékat kereskedőjük beszélte rá, hogy csináljanak azt is, hiszen a tót föld arra is megfelelő. „A kereskedő a körösi kantát minden kérte, hogy azelőtt olyat hordtak. A révi agyag azonos a rimaszombatival, tűzálló mind a kettő, a körösi edények mázatlanok kívül-belül, nincsen sehol se máz, teljesen vászon, aztat csináltatták velünk, hogy a bihariaknak legyen körösi kanta.” A Bihar-megyei központhól származott az olaj korsó is, ezt Szarvason és Hódmezővásárhelyen kezdték el csinálni. „A tizenegyes háború után jöttünk rá, hogy mink is tudunk korsót csinálni, olaj korsót,” — mondta Imre Sándor tabáni tálás. De egy kicsit módosított rajta. Az alföldi korsó formájához idomították. „Az olaj korsónak régebben nem volt csöcse, csak síma füle. Amióta itt csinálják, csöcse is van.”

Látjuk tehát, hogyan szűnik meg a szakosodás: a korábban tálás Hódmezővásárhely korsót, mázatlan fazekat készít, a valaha korsós Mezőtúron már alig csinálnak korsót, de tálás edényt, mázatlan köcsögöt, tűzálló fazekat, lábost viszont igen és a kisebb alföldi központok is követik példájukat.

²¹⁷ A korábbi mász szilke helyett Hódmezővásárhelyen mázatlan vászon fazekat kezdtek el csinálni, de nem tűzálló földből, hanem helyi agyagból.

A fazekasok számának csökkenése hozzájárult a mesterség szakosodásának megszüneséhez. Míg Csákváron fennállt a céhrendszer, és külön voltak a fazekasok meg a tálások, addig szigorúan ügyeltek arra, hogy ki-ki esak a saját szakmájához tartozó edényeket csinálja és ha kellett a tálásnak egy pár fazék, „cserélgettek, egyik a másiktól cserélgették az árut”.

„Mikor a céhrendszer eltörölték, — mondja Nemes István mester, — az ipar akkor már szabadkezet adott mindenkinék, azt csinált, amit tudott.” 1923 táján egyesült a két céh, a *fazekasoké* és a *tálásoké*, a Felső- és Alsóvárosi, mert akkor már olyan kevés mester volt, hogy nem volt érdemes külön lenni. Imre János például, még fazekasnak tanult, de már „vegyesen csinálta”, köcsögöt, bögrét, tálat, tányérit, mert a fazék nem volt olyan kelendő többé.

Mindezek a változások, az edények kötött rendjének felbomlása megnyilvánult a kereskedelemben is. Hódmezővásárhelyen az 1914-es háborúval megszűnt a *százas edény* és helyette a háború után bejött a *darabszám* való eladás. Imre Sándor, aki a tabáni edények régi rendjét és égetési módját magyarázta el, mondja: „Ma alkány darab ég, amennyi sikerül, mind fizetik, nem kell spekulálni a csinálásnál, hogy hát mennyi megy a kemencébe ide vagy oda.” Az edényformák és arányuk kötetlensége magával hozta, hogy a kemence berakodása nem történik többé olyan kötött módon és hagyományosan, hanem úgy, ahogy alkalmanként sikerül. A fiatalabb mesterek már azt sem tudják mi tartozott száz edénybe. Mezőtúron tovább maradt fenn a *korsós-szám* rendszere, meg is kérdezte Imre Sándor, mikor egyszer küldöttségileg átment Túrra: „Miért folytatják még ilyen ókori módon?”

A szakosodás felbomlásának egyik megnyilvánulása az is, hogy nem használják többé, főleg pedig hivatalosan nem használják a *korsós*, *tálás* elnevezéseket és ehelyett a *fazekas* és újabban az *agyagiparos* nevet alkalmazzák mesterségükre. Milyen jellemző, hogy Vásárhelyen, az első világháború óta, amióta darabszám adják az edényt, használják magukra a *fazekas* szót.

A két háború közötti időszakban egyes edénylajták egyre inkább elmaradtak és azok a formák kerültek előtérbe és készültek nagyobb arányban, amelyeknél célszerűbbet a gyáripar sem tud termelni. Jelentős elény lett országszerte a *tejes köcsög*. Az egykor korsós főleg köcsögöt csinál és megtörtént, hogy a nép is úgy beszél róla: „Megyek a köcsögöshöz”.

A fazekasmesterség jellegének megváltozásához a századvégi tanfolyamok, szakiskolák és más különböző beavatkozások is hozzájárultak. A híressé vált mezőtúri Badár Balázs *műfazekas* nyomán Mezőtúron és másutt is a mesterek egy része dísztárgyak, vázák készítésére tért át, előbb az úri, polgári közönség számára, majd a parasztság részére is. Az ilyen mestereket Mezőtúron nem nevezik többé *korsósnak*, hanem *vázásnak*.

Összegzés

Amikor a fazekaslegény nekifogott a rölkészítéshez, majd leült a koronghoz, hogy bizonyos formából a napi szakmányt megcsinálja, amikor a fazekas felesége beosztotta az edényeket, hogy megfelelő arányban öntse le azokat földfestékkel, amelyhez majd a virágzás színeit igazítja, amikor a mester számba vette, hogy miből mennyi darab kell még, hogy ki legyen az egy katalán edény és azután berakta a kemencébe, — minden nem alkalmanként és nem esetlegesen történt, hanem minden munkamozzanatnak megvolt a maga

szerves helye az országos termelés egészében. A különböző központok termelése és vásárkörzete úgy illeszkedett össze, mint a fogaskerék fogai és túlterjedt etnikai határokon és országhatáron. A fazekas tudatosan alkalmazkodott a nép szükségleteihez, igényeihez, — formában, díszítésben egyaránt. Hódmezővásárhelyen a fehér-kék csúcsi edénybe csak ősszel tettek piros virágot is, mert akkor jöttek a rácok, akiknek formaigényük is más volt, mint a többi vevőnek. Sümegen mondta Varga István, hogy Nagykanizsa, Kiskomárom, Komárváros vidékére minden *kerekes tepszit, prószasütöt* vittek, tudták, hogy arrafelé nyáron nem főznek ebédet, hanem kifőtt perecet esznek, meg bort isznak és zsírból szedik ki a húst. „Nekünk azon mód kellett törekedni, hogy egy nónck a konyhában minden a kezére legyen. A fazekasnak kell tudni, hogy melyik hónapban milyen étkezésnek kell lenni”, — mondta Varga István.

De a nép edényszükségleteinek kielégítése mellett volt egy, még fontosabb szempont: a fazekas saját szükségleteinek kielégítése. Láttuk, hogy elsősorban a bőven termő vidékekre igyekeztek a hegyvidéki központok fazekasai, hogy évi búza, kukorica, szemestermény szükségletüket beszerezzenek. A vasmegyeiek felkeresték a búzás vidéket, kukoricás vidéket, ha bor kellett, boroskancsókat csináltak és szőlőtermő vidékre mentek cserélni; — a csákaváriák minden évben elmentek Csúrgóra káposztáért és minden karácsony előtt Mohácsra, paprikáért, kenderért. A mezőtúri korsós, aki egész évben kereskedőnek adta áruját, aratás után maga ment el faluzni, hogy meglegyen az évi kenyere. És Sümegen azért csinálták a gyermekjátékot, hogy diót gyűjtsenek össze téire.

Ez a hagyományosan kötött termelés tehát lényegileg *szükségleti termelés*, amely igen régi keletű, még ha módosult is, differenciálódott a századok során. Nem a kapitalizmus alakította ki ezt a rendet, hanem éppen a kapitalizmus következményei bontották meg és szüntették meg.

Történeti és középkori régészeti kutatások kellenének ahhoz, hogy a fazekasközpontok szakosodásának múltját és annak kialakulását feltárjuk. Most csak azokat az adatokat fűzzük össze, amelyek azt bizonyítják, hogy *ez a teljesen tervszerű termelés és kereskedelelem még a feudalizmus keretei között alakult ki és a szükségletekhez igazodott*.

Ha a mesterség elnevezésének múltját vesszük figyelembe, a gerencsér és a fazekas elnevezés mellett a korsós és a tálás szó mint személynév a XV. század elejétől fogva fordul elő, ez tehát a mesterség három ágának legalább ilyen korai elkülönülésére mutat.²¹⁸

Hogy Magyarország sík vidékén nincs tűzálló agyag, ez olyan természeti adottság, amely a múltban is kizárt a főzőedény alföldi készítését. Minthogy a középkori „fehér kerámiai” nagyrésze selföldi, gömöri készítésűnek feltételezhető, ez azt jelentené, hogy az Alföld és a Dunántúl járészét a XIII. századtól kezdve e vidék látta el főzőedénnyel. A Sümeg melletti Dörögöd pusztá vörösszinű agyagának, fazékföldjének felhasználását a XIV. századtól fogva sikeresítette a Vas megyei Velemér völgyében szintén a XIV. században már volt „Gerencher” nevű hely. Így tehát néhány fontos főzőedény központnak a középkortól való fennállása igazoltanak látszik és valószínű, hogy a főzőedény többi központjának is hasonlóképpen több évszázados múltja van.

²¹⁸ SZAMOTA István—ZOLNAI Gyula: *Magyar oklevél szótár*. Ep. 1902—1906. 523., 953.

Hogy egyes központokon belül az edényformák tervszerű készítése és százsámra való értékesítése nem újkeletű, azt a mezőtúri céhiratok 1813-ból és 1818-ból való adatai bizonyítják, amikor Mezőtúron még régi módon fekete edényt égették.

De van ennél régebbi adat is. Az első ismert fazekas céhirat, a cassai fazekas céh 1574-ből való szabályzata, amely az 1556-os tűzvész alkalmával elpusztult szabályzat helyett íródott, szól az edények áráról, a legények százszám szerinti bérzéséről és az edények összetételéről.²¹⁹ Meghatározzák, hogy egy forint bér jár 1800 kályha csinálásáért, (ebből 800 formás, 1000 pedig mél kályha legyen), 1600 darab korsó, illetve 2000 fazék korongolásáért és megmondják, hogy milyen méretű edényekből tevődjön össze a 2000 tazék. „Fazekat penig egy forintért két ezeret csinályon, tudni illik: hat száz öröget, ezer két pénzest és négyszáz három pénzest, de úgy, hogy minden száz között tisz-tisz korsó is meg légyen... Item, az mely Legény szoros és széles torkú korsókat csinál, tehát tizenhat százat egy forintért czirályon; az örög fazeknak százát hat pénzért, ennél kiszebbnek eöt pénzért, középszerönek három pénzért, ennél kisebbnek penig két pénzért százat százat csinályon, egy kürtöt is három pénzért.” Hogy mekkorák voltak a fent megjelölt fazekak, az kiderül abból az artikulusból, amely a fazekasművek árát határozza meg. „Item, mázos meszeles két fazékért egy batkár, iczés két fazékért egy pénzt, egy három iczés mázos fazékért másfél pénzt, pintes két fazékért két pénzt adgyanak. És menivel öregeb az mív lészen, anival felyeb böchültessék és fizetessék meg...” A csákvári fazekasok számolási rendszerére gondolva, valószínű, hogy azért határozottak meg két fazék árát együttesen, mert megfiazták a fazekakat. A két pénzes fazék egy pint ürtartalmú, az iczés fazék fele akkora, és a meszeles újra ennek fele, ez a legkisebb fazék. Csákváron a fazék öregje alatt a három legnagyobb nagyságot értették, Kassán is többféle nagy méretet jelent az örög megjelölés. E szerint Kassán fazekat a következő méretekben és arányokban készítettek:

örög fazék	600	db	30%
három pénzes fazek	400	„	20%
két pénzes vagy pintes fazék	1000	„	50%
három iczés fazék			
iczés fazék			
meszeles fazék			
összesen: 2000 db			

A kisebb méretű fazekakat, amelyeket a nagyobbak megfiazására használtak, a legények munkájával kapcsolatban meg sem említi a szabályzat, aminthogy Csákváron sem vették számba ezeket, c upán a nagyobb darabokat, amelyek értékébe a kisebbek beleértetődtek. És milyen jelemző a fazekasok észjárására, ahogyan a kevésbé jelentős, csak 10%-ban készült korsókról szónak: „minden száz közöt tisz-tisz korsó is meg légyen”, — az edény közé kell csinálni ezeket a darabokat, és Korond jut eszünkbe, ahol 50 korsó ment egy katlan fazékba. Kassán kétségtelenül a fazék és e mellett a kályha volt a legfontosabb munka, de, hogy más edényformát is készítettek,

²¹⁹ MIHALIK József, *A kassai fazekascéh artikulusai 1574-ből*. Múzeumi és Könyvtári Értesítő, II. (1908). 1. 152—156.

arra a remekelés előírása is rámutat. Kassán egy „három arasznira és négy uynira magas”, fazék volt avatandó legény első feladata, majd „egy *sefelní* korsót” és „egy köblös Abárlót vagy *Raitopot*” kellett csinálnia, végül pedig „egy Igaz Meszelt, mely se nagyobb se kisselb ne légyen”.

A százszámra való edénykészítés és bérzés és ezzel szemben a kevésbé használatos formák egyenként való bérzése túnik ki az egy másik magyar nyelvű céhlevélből is, amelyet a győri fazekasok 1633-ban vettek át — módosításokkal — a pozsonyi fazekas céh 1569-ben kapott németnyelvű kiváltság-leveléből. Ez a céhlevél egy 1698-as másolatban maradt fenn, amikor is a váci fazekasok kérték el a győriektől, (Egyetemi Könyvtár, céhlevelek, XXIX.3. ezt idézzük,) továbbá egy 1692-es másolatban, amikor a fehérváriak vették át. (Uo. XXIX. 10) A céhlevél ötödik és hatodik ártikulusa a legények bérzéséről szól és így hangzik:

„Ötödször. Hogy ha egy Fazekas Mester Legény átallyában fogna munkálkcdni, annak Száz Fazéktul tíz Pinze járjon, hatadszaki boráért, fölebb néki hat pinznél ne adattassék, vasárnapokon, es ünnepnapokon asztal fölött egy-egy ital bor adattassék neki.

Hatodszor. Lészen azért az Mester Legennek egyéb munkától itten jutalma, adassék néki mindenkvül való száz mázas korsóktul és Tálaktul tizen hat Pinz, harom labos Serpenyüktül százétül húsz Pinz, egy sírtogó, vagy sült lúd alá való serpenyütül, két fülű fazéktul, füstölötül, födöles korsótul, árnék székre való fazéktul, egy Zöld Szeglet Kályha allatásul mindenikétül egy-egy — Bécsy fillér járjon, Száz födötölött Pinz járjon. Gyermekkek való edényektül nyolcz Pinz. Bornak való vörös korsóktul Százatul tíz Pinz, száz zöld kályhátul husz Pinz, száz fekete korsótul tizenhat Pinz. Item egy átallyában munkálkodó Leginnek egy zöld Kemencze rakásátul addassék húsz pinz. Heted számára munkálkodó Leginnek egy zöld kemencze rakásátul tizenkét pinz. az leginy pedig tartozik maga az agyagot haza hordani, és azt el készíteni, és minden edént szárasztani kirakni, kemencze foltozástul egy Rénestül tíz Pinz járjon, altallyában munkálkodó Leginnek pedig az harmadik füllér adassék.”

Más megfogalmazásban, de lényegileg ugyanezeket az árszabásokat tartalmazza a Pozsonytól nem távol fekvő Szered és Szempte fazekasainak céhlevéle is, amely 1662-ben keltezett. (Uo. XXIX. 9.)

Kiderül a fent idézett bérszabáshóból, hogy a százszámra készített edények közül legjobban bérztek a legmunkaigényesebb formákat, 20 pénz járt száz darab háromlábú serpenyő vagy száz zöldmázas kályhaszem készítéséért, illetve egy zöld kemence rakásért, 16 pénz száz mázas korsó, mázas tál vagy fekete korsó készítéséért, míg az egyszerűbb, kisebb formákért kevcsebb bér járt, 10 pénz száz fazékért vagy száz mázatlan vörös korsóért, 8 pénz száz gyermeknek való kicsiny játékedény korongolásáért, a szapora kis fedőkért 5 pénz járt százával. Darabszám fizették a különféle serpenyőket, (kivéve a háromlábúakat), a kétfülű nagyobb méretű fazekakat, a füstölőket, (nem tudom, milyen tárgyat érthetíték azalatt), a födeles korsót, vajnak való köcsögöt, árnyékszékre való fazekat, — ezek a tárgyak nyilván nem készültek olyan nagy mennyiségen, mint a százszámra korongolt edények.

Az edények bérzésénél és értékesítésénél a viszonyítással való számolás külföldön sem volt ismeretlen. Az angliai fazekasság legnagyobb gócpontjából, Staffordshire északi részéből, értékes adataink vannak erre vonatkozólag. Staffordshire vidéke jelentős központ volt már a középkorban, és sok ólom-

mázas edény maradt fenn a XVII. századból, majd itt fejlődött ki az oly nagy jelentőségre jutó keménycserép gyártás, amely elsősorban Josiah Wedgwood nevéhez fűződik. Szerencsére már a XVII. század végén készült egy igen részes leírás Staffordshire fazekasságáról, PLOTT műve, amely elmondja az áru számolási rendszerét is. A késői ismertető szerint: „Úgy mondják, hogy az egység egy tucat kis darab volt és ez az egység szolgált alapul az összes többi edény számítására is. Példának okáért, egy tál értéke lehetett egy tucat; egy nagyon nagy tál két tucatot ért; csésze, kancsó, bögre és más középnagy-ságú tárgyakból két, három vagy négy darab kellett, hogy egy tucat legyen és így ment tovább. Ilyen módon a fazekas azonnal tudhatta, hogy mit ér kemen-céje tartalma aszerint, hogy hány tucatot tett bele, és a munkások könnyen kiszámították bérüket aszerint, hogy hány tucatot csináltak egy héten. Amellett, ha változást kellett végrehoztani az edény árán, csak az egységet kellett megváltoztatni és a skála minden cikke megváltozott. Olyan célszerű volt a számításnak ez a módja, hogy bármi furcsán hangzik, manapságig fenntartották sok gyárban, Angliában és a Kontinensten egyaránt.” — PLOTT elmondja, hogy másképpen számították a fennálló csöves árut és másképpen a laposárat. A fennálló edényeket úrtartalma szerint értékelték és így három darab egy *gallon*-os edény ér egy ducatot, míg a laposárú szélessége, átmérője szerint számították ducatjával.²²⁰

Hogy Magyarországon hogyan alakult ki teljes differenciáltságában az edénykészítésnek, számbavételének és értékesítésének rendje és mi az oka a helyi eltéréseknek, ezek olyan kérdések, amelyeket csak a további néprajzi és történeti kutatás oldhat meg.

KRESZ MÁRIA

ГОНЧАРЫ, КУВШИНЩИКИ И ГОРШЕЧНИКИ

(Некоторые сведения к изучению и сравнению центров гончарного ремесла

в Венгрии)

Заглавие статьи указывает на различие, существующее между разными отраслями гончарного ремесла. (Рассматривается исключительно только изготовление неглазированной керамики и керамики с свинцовской глазурью; проблемы фаянса с оловянной эмалью и их мастеров — гончаров столовой посуды — обходятся.) Приведенный материал происходит, большей частью, из сопирания от пожилых мастеров гончаров и относится к положениям конца 19 века; эти положения имеют давнюю историю.

Важнейшая причина разницы в пределах ремесла заключается в расхождениях качества глины, так как *гончары*, изготавлившие кухонную и пекарную посуду, смогли пользоваться лишь оgneупорной глиной, в то время как *кувшинщики* употребляли глину для высокой посуды, *горшечники* же — глину, более подходящую к дискованию плоской посуды. В виду того, что на Большой Венгерской Низменности оgneупорная глина не имеется, население Альфельда обеспечивалась кухонной посудой в течение долгих столетий, главным образом, из примерно 40 деревень окрестности г. Римавска Собота (Словакия), где имелись большие количества оgneупорной глины беловатого цвета. На карте приведены и эта местность, и остальные важные центры производства кухонной посуды, вместе с рынковым районом каждого центра. Кроме обозначенных, имелось еще много центров, в которых кухонная посуда не изготавлялась, особенно на Альфельде, в г. Ход-

²²⁰ PLOTT: *History of Staffordshire*, 1686. Idézi SOLON, L. M.: *The Art of the Old English Potter*. London 1885². 62—63., továbbá SHAW, Simeon: *History of the Staffordshire Potters . . .* (1829). 1900. 116. — Vö. KRESZ M.; *Az angol fazekasság irodalmából*. IE. III (1958), 113.