

A GÖNCI FAZEKASSÁG

VIDA GABRIELLA

Magyarország északi térségében több országos jelentőségű fazekasközpont működött. A szomszédos gömöri fazekasfalvak, Sárospatak, Mezőcsát, Tiszafüred mellett több, kisebb piackörzetet ellátó, mennyiségben és minőségben szerényebb fazekasközpont is létezett ezen a vidéken. A magyar népi kerámiakutatás ezekre a fazekasfalvakra eddig igen kevés figyelmet fordított.

A nem kutatott fazekasközpontok közé tartozik az Abaúj megyei Gönc is, ahol először *Román János* gyűjtött jelentős tárggyűjtést 1952-ben, valamint anyakönyvi és szóbeli anyagot az akkor még élő, fazekasként megöregedett mesterektől. Az ekkor összegyűlt adatait azonban nem publikálta.¹ A sárospataki kerámiáról írott műveiben² hivatkozott erre a gyűjtésre, s így Göncnek, mint számottevő piackörzetet ellátó fazekasközpontnak ez az első, máig legtöbb információt tartalmazó szakirodalmi említés. Az ekkor gyűjtött több mint száz cserépedény egyik része a sárospataki Rákóczi Múzeumban került leltározásra, másik része a Néprajzi Múzeum kerámiagyűjteményét gyarapította. Erre a tárggyűjtésre támaszkodhatott *Kresz Mária*, a *Fazekas, korsós, tálal* című tanulmányában.³ *Domanovszky György* is Sárospatak fazekasságát elemezve ejtett szót annak gönci kapcsolatairól.⁴ Sem ezek előtt, sem azóta nem merül fel egyetlen összefoglaló munkában sem a gönci fazekasközpont neve.⁵

Gönc Abaúj megyének évszázadokon át az egyik legfejlettebb és leggazdagabb, mezővárosi jogú települése volt. A mai falukép csak nyomokban jelzi, hogy a Zempléni-hegyvidék és a Hernád-völgy találkozásánál fekvő helység hajdan milyen tekintéllyel bírt. Egykori jelentőségét jól mutatja, hogy 1570-től 1647-ig Abaúj megye székhelye volt. *Károli Gáspár* gönci prédikátorként fordította magyarra a Bibliát, amit 1590-ben nyomtattak ki a közeli Vizsolyban. Ugyanekkor magas szintű református középfokú tanintézmény működött a városban, nem kisebb hírnű diákkal, többek közt, mint *Szeneci Molnár Albert*. Mindezek révén a XVI–XVII. század fordulóján Gönc nagyhatású reformációs műveltségi központ lett.

Gazdasági fejlődésének legfőbb forrása a földrajzi elhelyezkedése volt. A település a középkorban Magyarország egyik legjelentősebb kereskedelmi útján és a Felvidék legnagyobb centrumának, a szabad királyi város Kassának a közvetlen közelében he-

1. A lejegyzett gyűjtés egy részének másodpéldányai a sárospataki Rákóczi Múzeum – továbbiakban: RM – adattárába kerültek, a teljes anyag Román János hagyatékaként a miskolci Herman Ottó Múzeum Helytörténeti Gyűjteményében – továbbiakban: HOM HGY – a 88.1.62. tételszámon található meg.
2. *Román J.*, 1951. 1955.
3. *Kresz M.*, 1960. 364.
4. *Domanovszky Gy.*, 1981. 186. 214.
5. *Domanovszky Gy.*, 1942. 1973; *Kresz M.*, 1961., 1977., 1983.

lyezkedett el. A Debrecen–Tokaj–Kassa–Bártfa útvonalon lévő gönci Hernád-hídon át zajlott a hegyaljai bor kereskedelme Lengyelország és Oroszország felé, valamint a Tiszántúlon át Erdélyből itt szállították az árut Csehországba és Sziléziába. Ezen az úton jutott pl. a máramarosi só a Felvidékre, amelyet Tokajig a Tiszán úsztattak még a XVI. században is. Az ezen a fontos kereskedelmi és hadiúton fekvő Göncnek II. Ulászló 1511-ben évi négy vásár tartására adott jogot.⁶ Ezek a vásárok még a XIX. század közepén is igen népesek voltak.

A Göncön áthaladó távolsági kereskedelembe maga a város elsősorban a hegyaljai borok szállításával, az ahhoz szükséges hordók készítésével kapcsolódott be. A gönci hordó minőségét és hírét jól jelzi, hogy mértékegységgé vált. A Miskolc–Kassa vasútvonal 1861-ben történt megépítéséig a lakosság lóval és igával rendelkező paraszti rétege bekapcsolódva e távolsági kereskedelembe, rendszeres és tekintélyes bevételre tett szert fuvarozásból, elsősorban Kassa felé.

Annak ellenére, hogy az összlakossághoz viszonyítva jelentős kereskedő-iparos réteg élt a városban, többségük mindig földműveléssel foglalkozott. A település Hernád felőli, keleti része jó minőségű szántóföld, a tőle nyugatra található *Nagy-sáv*, *Nagy-hó*, *Borsó-hegy* szőlő- és gyümölcsstermése máig híres, a gönci hordókban érlelt pálinka mindig biztos piacra talált. A várost a településen végighúzó Gönci-patak malmái, a kocsmák is jelentős bevételhez juttatták.

Gönc szerencsére nem vesztette el történelmének minden iratát és dokumentumát, amikor a trianoni szerződés után Kassát, Abaúj megye székhelyét elvágta a déli közigazgatási területeitől, s így a vármegyei levéltár is kívül rekedt a határon. Megmaradt a gönci városi levéltár, benne az 1580-tól vezetett városkönyvvél, gazdasági iratokkal együtt, melyeket ma a Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Levéltár őriz. Ezeket a bécsi és a budapesti levéltárak Göncre vonatkozó dokumentumaival, minden meglévő összeírással együtt rendkívüli alapossggal és részletességgel dolgozta fel *Iványi Béla* Göncz szabadalmas mezőváros története című könyvében.⁷ A helyi fazekasság történetét kutatva, az egyházi anyakönyvek mellett ezek az iratok, valamint ez a könyv szolgált forrással.

Tanúságuk szerint a gazdasági fénykorát élő XVI–XVII. századi városban azonban nincs nyoma fejlett fazekasiparnak. A korabeli összeírások alapján *Iványi Béla* által összeállított iparosok táblázata jól mutatja, hogy számottevő fazekasmester nem élt egyszerre a városban⁸ (1. táblázat).

A XVII. század közepétől az 1828-as összeírásig fazekasságról semmiféle adat nem áll a rendelkezésünkre. *Iványi Béla* szerint „az összeírások egyoldalú szempontok szerint történtek, vagy a nemeseket, vagy az adózó családfoket, jobbágyokat, szántóföldtulajdonosokat, vagy csak a város adózóinak felét írják össze”.⁹ Az adózók 1715-ös listáján sincs egyetlen fazekas sem bejegyezve.¹⁰ Ez az összeírás Göncön mindössze tíz iparost, egy másik a XVIII. század végéről pedig tizenkét iparost és kereskedőt említ.¹¹ Ez azért érdekes, mert Göncnek ekkor már mintegy négyezer lakosa volt, s valószínű, hogy ennél jóval többen foglalkoztak valamilyen iparral. A XIX. század közepéig a helyi fazekasokról biztosan csak annyit tudunk, hogy önálló céhük nem volt, noha Göncön már a XVI. századtól többféle céh is működött. 1567-ben a mészárosok alapítottak céhet, 1625-ben a lakatosok, 1726-ban a szabók, a vargák 1821-ben kaptak

6. *Iványi B.*, 1926. 176.

7. *Iványi B.*, 1926.

8. *Iványi B.*, 1926. melléklet

9. *Iványi B.*, 1926. 78.

10. Magyarország népessége a Pragmatica Sanctio korában 1720–21. 1896. 228.

11. *Iványi B.*, 1926. 79.

megújított privilégiumot, a tímároknak és szűcsöknek 1822-ben alakult a közös céhük, s még elég későn, 1835-ben (gubacsapók) és 1846-ban (kalaposok) is alapítottak céhet Göncön.¹²

Iványi Béla még a „ritkás” mesterségek között sem sorolja fel a fazekasságot. Az 1828-as országos összeírás a gönci adózók között csizmadia, fésűs, kalapos, kelme-festő, kerékgyártó, kőműves, pintér, szabó, szappanos, szűcs, takács és tímár mesterembereket említ.¹³

Román János a sárospataki fazekaslegények vándorlásával kapcsolatban a XVIII. század utolsó harmadától Göncöt a legények gyakori vándorló állomáshelyeként jellemezte és ezért már ekkor számottevő fazekasközpontnak tekintette. A rendelkezésünkre álló adatok alapján azonban vitatkozniuk kell ezzel az állítással. Megállapítása szerint ugyanis: „Ez a Tisza – illetve Bodrog mentén felülről lefelé irányuló mozgás száz éven keresztül, tehát a XVIII. század végétől a XIX. század végéig általános jelenségnek látszik. A lefelé vándorló segédek első állomáshelye volt a pataki góc. . . . Némelyek továbbvándoroltak, megfigyelésünk szerint Gönc–Abaújszántó–Ónod vonaláig, de arra is van adatunk, hogy egyesek ezekről a helyekről visszatértek. A pataki származású segédek is bejárták a kötelező vándorlás során a közelebbi fazekas gócot lefelé is, fölfelé is. Lefelé Gönc–Abaújszántó–Miskolc–Mályi–Ónod, felfelé Ungvár–Munkács–Beregszász–Szatmárnémeti–Nagykároly vonaláig vándoroltak.”¹⁴ A forrásul szolgáló jegyzetpont azonban nem írásos dokumentumra, hanem szájhagyományból vett adatokra utal, amely ilyen időtartamra megalapozott következtetést nem adhat. Erre a tényre *Domanovszky György* is felfigyelt. „Nem tudni, milyen emlékanyagra vagy írott forrásra építi megállapítását.”¹⁵ A miskolci fazekas céh iratanyagában 1768–1872 között fennmaradt a városba érkezett segédek lajstroma. Rendszeresen bejegyezték, hogy a városba érkezett segédek honnan valók, és hol tanulták meg a mesterséget. Észak- és Kelet-Magyarország minden jelentős vagy jelentéktlenebb fazekasközpontjából jöttek ide legények a jelzett időben, göncit azonban egyet sem találtunk.¹⁶ Ez pedig elképzelhetetlen akkor, ha azt feltételezzük, hogy valóban több fazekas élt és dolgozott ekkor Göncön, s merőben ellentétben áll *Román János* állításával a vándorlásokkal kapcsolatban.

Felmerül a kérdés, hogy a gönci mesterek nem valamely más város fazekas céhének tagjaként dolgoztak-e? A meglévő közigazgatási és gazdasági kapcsolatok miatt, közvetlen közelségben ilyen szövetségre csak a kassaiakkal léphettek volna. *Iványi Béla* már idézett munkájából is tudjuk, hogy a többi gönci mesterség céhei is a kassaiak filiái voltak.¹⁷ Így kaptak pl. a gönci vargák, lakatosok, szűcsök, tímárok, gubacsapók és kalaposok céhszabályzatokat, az ötvösök pedig közvetlenül a kassai ötvös céhnek voltak a mesterei.¹⁸ Annak, hogy gönci fazekasok tagjai lettek volna Kassa fazekas céhének, eddig nincs nyoma. Azt azonban meg kell jegyezni, hogy a kassai fazekas céh iratait eddig nem állt módunkban megtekinteni. Feldolgozásra – tudunkkal – nem kerültek, leszámítva néhány kisebb forrásközlést.¹⁹

Sokkal inkább elképzelhető az, hogy a mesterség kiteljesedését Göncön éppen az erős céh közelsége akadályozta meg. A kassai fazekascéh 6. artikulusa ugyanis kimond-

12. *Iványi B.*, 1926. 181.

13. *Iványi B.*, 1926. 83.

14. *Román J.*, 1955. 15.

15. *Domanovszky Gy.*, 1981. 214.

16. HOM HGY: 69.4.1.2. Vö. *Bodó S.*, 1975. 89–92., 1978. 263–266.

17. *Szádeczky L.*, 1913. 182.

18. *Iványi B.*, 1926. 182.

19. *Mihalik J.*, 1908.

2. tábla

Fazekas neve	1750-1800	1800-1850	1850-1860	1800								1900					
				60-65	65-70	70-75	75-80	80-85	85-90	90-95	95-1900	1900-5	5-10	10-15	15-20	20-55	55-
Paskal Kristóf																	
Glatz Sámuel																	
Ns. Vass István																	
Takács János (id.)																	
Kerekes János																	
ifj. Takács János																	
Bódig Mátyás																	
Veres Lajos																	
Árva János (id.)																	
Árva János (ifj.)																	
Egeresi András																	
Egeresi Andrásné																	
Tökölyi József																	
Tököly János																	
Lipták János																	
Nagy András																	
Kiss János																	
Kulacskovits András																	
Lukács István																	
Kiss Ferenc																	
Török Lajos																	
Hornyák István																	
Budai József																	
Laki Dániel																	
Veres János																	
Filinczky István																	
Kertész András																	
Papp István																	
ifj. Papp István																	
Papp József																	
ifj. Egeresi																	
Egeresi János																	
Rimán István																	
Rimán József																	
Rimán András																	
Bodnár Lajos																	
Bodnár József																	
Bodnár Vince																	
Bodnár Ferenc																	
Bodnár András																	
Takács Ferenc																	
ifj. Budai																	

— fazekasként halt meg
 - - - - - kivándorolt, de visszatért
 - - - - - kivándorolt, kinn is maradt
 - - - - - abbahagyta a mesterséget,
 gazdálkodó lett
 ~~~~~ más településen lett később  
 fazekas, de Göncön tanult  
 ..... 1-2 adat van, azonosítása,  
 időpontosítása nehéz

ja: „Ne legyen szabad ez Mesterségen lévő idegen Mestereknek avagy más valakinek hét közben avagy heti Vásárokon semminemű fazekas mivét (akar mely nével nevezendő legyen az) ide bé hozni, avagy itten árulni, hanem, mint ahogy az Sokadalom szabad Vásár, szabad legyen akkor mindennek, még az több Városokbeli Czéhes Mestereknek is, mindenféle jó miveket béhozni és árulni. (De az Parasztoknak avagy hempléreknek az vörös és feyer miven kívül semmi egyébfélét ne legyen szabad árulni.)”<sup>20</sup> S ennek a kassai céhtagok erélyesen érvényt is szabtak, s gyakran verték ki a vásáraiokról a környéknek nemcsak a kontár, de néha a kisebb települések céhes fazekasait is. A város jegyzőkönyve szerint 1623. november 2-án pl. „A fazekascéh kéri, hogy az idegen fazekasoknak tiltsák meg az itt való árulást”, és ezt a város tanácsa meg is tette.<sup>21</sup> Valószínű, hogy a gönci fazekasság korábbi kifejlődésének éppen az erős kassai céh közvetlen közelsége lehetett az akadály. A gönci fazekasság történetéről tehát teljes biztonsággal azt állíthatjuk, hogy a XIX. század közepéig jelentős mértékű fazekasiparról semmiféle adatunk nincs.

A XIX. század második felétől azonban megszorodtak az agyagmégmunkálás írásos említései. *Galgóczi Károly* 1855-ben megjelenő munkája szerint „Szakmányban a város fizet téglavetésnél 7, cserépnél 18 pfrtot ezritől”.<sup>22</sup> Azt, hogy a fenti idézet cserép megnevezése mi: tetőfedő cserép vagy más, esetleg cserépedény, pontosan nem tudjuk, de más forrásból van arról tudomásunk, hogy tetőfedő cserepet is készítettek ekkor Göncön.<sup>23</sup>

A mesterség kiteljesedésében és gyors fejlődésében nagy szerepe volt tehát annak, hogy a környező nagyvárosok fazekascéhei meggyengültek. Időben egybeesett ez a folyamat a paraszti háztartások cserépedény-szükségletének megnövekedésével, amelyet a hanyatló miskolci és kassai céhek már nem tudtak kellő mértékben kielégíteni. Az így létrejött kereslet teremtett életeret Göncön a fazekasipar számára.

Göncön pedig az éppen ebben a korban bekövetkezett gazdasági hanyatlás teremtette ki a fazekasokat. A mezőváros nem tudott bekapcsolódni az iparosítás ekkor meglóduló fejlődésébe. Gönc gyors hanyatlása 1872-ben a városi rang elvesztésével betetőzött. Feltehetőleg ennek a kétirányú a folyamatnak az együttes következménye a fazekasság kialakulása és kiteljesedése. Mutatja ezt az is, hogy a mesterek nem a tehetős iparosokból vagy gazdákból verbuválódtak, hanem abból a szegényebb rétegből, amely a családi tulajdonában lévő földből már nem tudta eltartani magát és családtagjait.

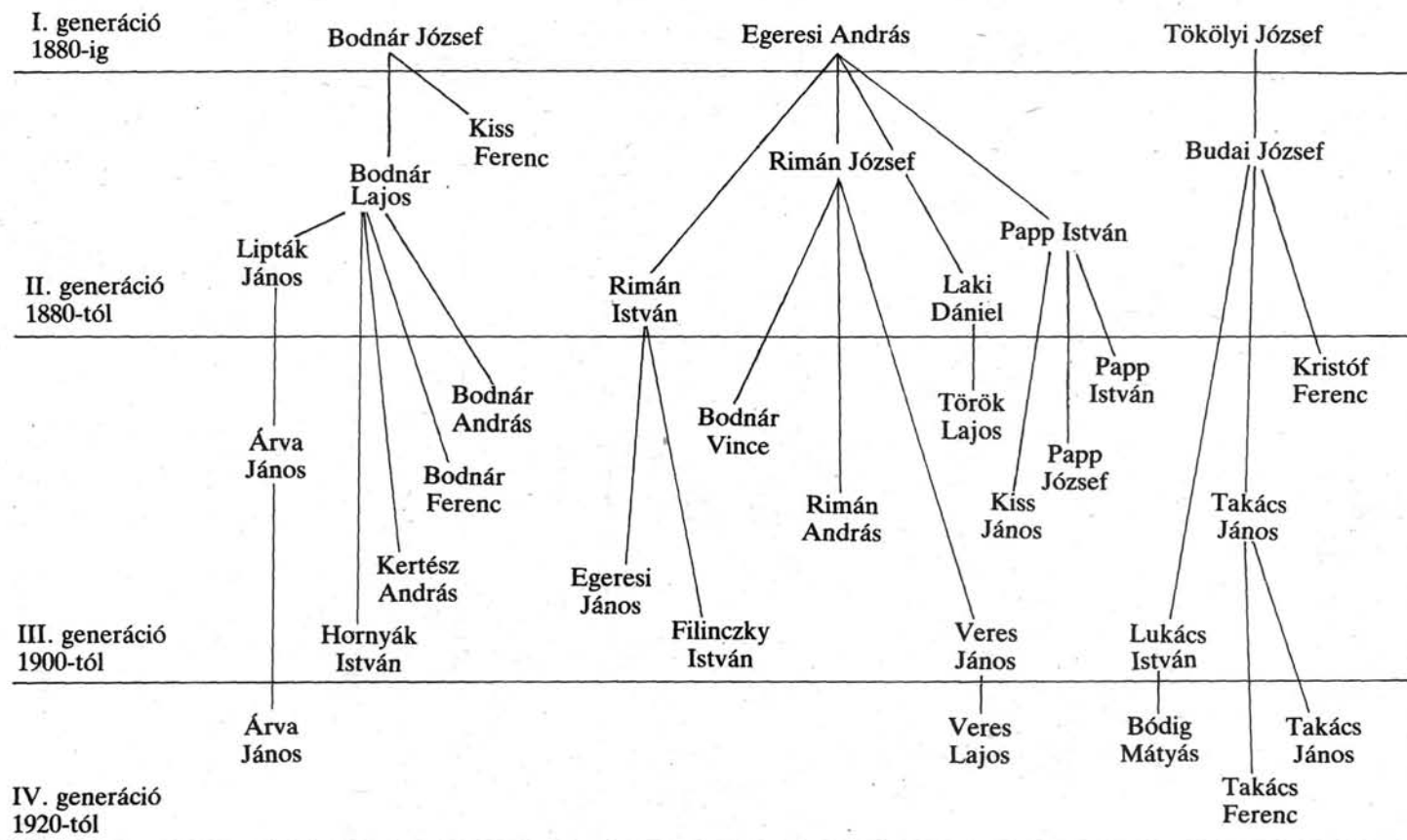
A visszaemlékezések és az egyházi anyakönyvek adatai alapján 1850-től a mesterség elhalásáig név szerint 42 fazekast ismerünk. A fazekasok életéről szóló adataink táblázatban ábrázolva a gönci mesterség történetét is megadják (2. tábla). Az adatokat azonban a visszaemlékezések pontatlansága miatt óvatosan kell kezelni. A források jellege miatt a családon belüli ismétlődő nevek nehezen különíthetők el. Például a római katolikus plébánia születési anyakönyve szerint 1869-ben a 335. számon lakó *Lenkovics Károly cserepesnek* Rozsnyay Annától József nevű fia született. Ugyanott egy később kelt bejegyzés szerint 195842. sz. 1913. dec. 3. belügyminiszteri engedéllyel nevét *Budaira* változtatta. 1979. január 17-én egy másik bejegyzés szerint az 519. szám alatti *Lenkovics Károly téglásnak* és Hegymeghy Zsuzsannának született Károly, István nevű gyermeke. Bejegyzés: „1902. évi 84548. sz. belügy. min. engedéllyel vezetékné-

20. *Mihalik J.*, 1908. 154.

21. *Kerekes Gy.*, 1908. 14.

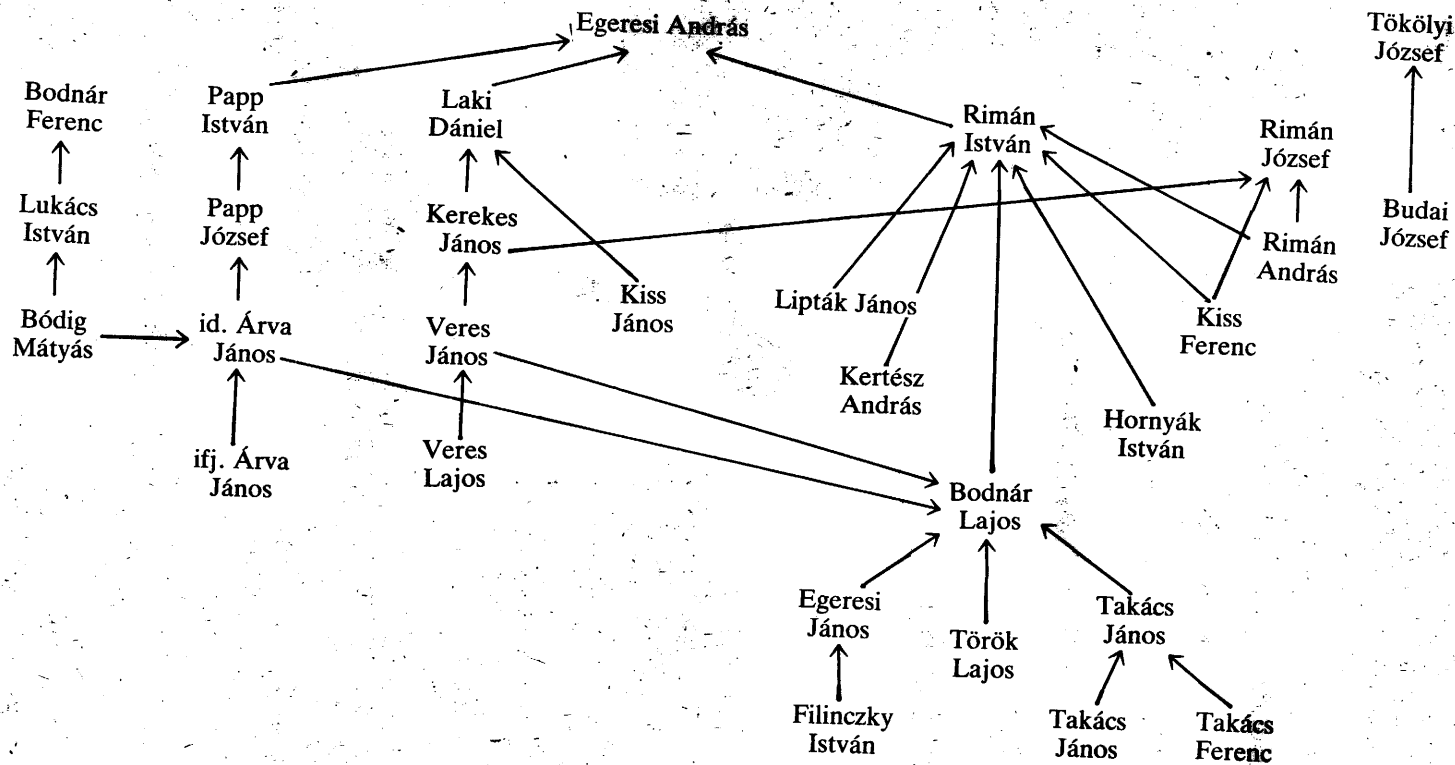
22. *Galgóczy K.*, 1855. 220.

23. *Lenkovics Károly*, a XIX. század közepétől dolgozott, a római katolikus plébánia anyakönyveiben is cserepesként megjelölt mester az őt személyesen is ismerő öreg fazekasok visszaemlékezése szerint tetőfedő cserepeket készített. Budai József apja volt.



SEGÉDEK

4. táblázat





vét „Budaira” változtatta”. Mindkét gyermek keresztszülei Tökölyi József és Pecsénye Zsuzsánna *csuprosok*. Azt, hogy a két Lenkovics milyen családi kapcsolatban volt egymással, eddig nem sikerült megfejteni, és az sem egyértelmű, hogy a korabeli plébános milyen kritériumok alapján jegyezte a „Conditio” rovatba hol *téglást*, hol *fazekast*, *cserepest*, *csuprost* vagy csak *iparos mesterembert*. Különösen akkor válik ez fontossá, ha megnézzük az inasok ábráját, nyilvánvaló, hogy *Budai József*nek, aki az életrajzi és az anyakönyvi források szerint azonos az első bejegyzésben említett gyermekkel, igen nagy szerepe volt a gönci fazekasság történetében a századforduló első évtizedeiben. Úgy is, mint, aki több inast tanított, s úgy is, mint az inasok vizsgáztatására az Ipartársulat által kijelölt, s mint ilyen, tekintélyes és elismert mester.

Az anyakönyvi adataink szerinti legrégebb fazekasmesterekről egy-két bejegyzésén kívül semmilyen adat nem maradt fenn. A református egyház halálozási anyakönyve szerint 1807-ben Contr. *Paskal Kristóf* 60 éves fazekas meghalt rothasztó hideglelésben. A református házassági anyakönyv 1863-as dátummal tanúskodik arról, hogy *Glatz Sámuel* tállyai születésű fazekas mesterember Göncön házasságot kötött ns. Fukk Borbála napszámosnéval.

Az 1952-ben élt legöregebb mesterek visszaemlékezése szerint a legelső csupros *Tökölyi József* volt. Az eredetileg bodnár foglalkozású mesterről senki nem tudta, hogy a fazekasságot hol tanulta. A tisztas kort megélt fazekas öregkorára világtalan lett, mégis készítette az edényeket. „Volt neki egy fa *módla*, azzal mérte az edény nagyságát.”<sup>24</sup> Feleségével, Pecsénye Zsuzsánnával gyakran vállaltak keresztszülőséget, így nevük gyakran szerepel a római katolikus anyakönyvekben. A régi mesterek azonban nem tőle tanulták az edénykészítést, egyetlen tanítványa népes kerestgyerekeinek egyike, a már említett *Budai József* volt.

A későbbi gönci fazekasok tanítómesterének, *Egeresi András*nak életéről a nevelt fiától, *Kerekes János*, 1952-ben még élő mestertől, valamint a református egyház anyakönyveiből tudunk. Ezek szerint 1835-ben született Göncön, az apja napszámos volt. A fazekasságot Miskolcon tanulta ki egy olyan mesternél, aki kályhákat is készített. 1888-ban, mindössze 53 évesen halt meg.

A gönci fazekasok visszaemlékezése szerint a tanítómesterek és az inasok a következő táblázatban összesíthetők (3–4. táblázat).

*Egeresi András*nak alapvetően meghatározó szerepe volt a gönci népi kerámia jellegének kialakulásában, hiszen az 1880 után és a századforduló idején dolgozó, a gönci edények sajátosságait kialakító mestergeneráció többsége nála tanulta meg inasként vagy segédként, többen mindkét minőségben is a szakma csínját-bínját. A parasztkerámia virágzásának idején rövid idő alatt megnövekedett a fazekasok száma Göncön. Az 1890-es iparosösszeírás 11 mestert említ név szerint,<sup>25</sup> az 1900-as népszámlálás pedig 25-öt.<sup>26</sup> Itt említem meg, hogy Abaúj–Torna más településein alig élt fazekas, még a jelentős agyagiparral rendelkező Abaújszántón is mindössze öten éltek ekkor edénykészítésből.

A századfordulót megelőző és követő évtizedek két legnagyobb hírű *csuprosa* *Rimán István* és *Bodnár Lajos* volt. A segédek és inasok tanulását követő ábrákból kitűnik, hogy az utánuk következő fazekasgeneráció többsége náluk tanulta a mesteriséget, ezért meghatározó jelentőséget tulajdonítunk nekik. Az őket követő generációból a helyben tanult *Árva* és *Veres* család, illetve a Sárospatakon is tanult *Takács János* és fiai emelkednek ki.

24. HOM HGY: 88.1.62.

25. *Jekelfalussy J.*, 1982. 566.

26. Ethnológiai Adattár – később EA – 10363.

A céhek 1872-ben országosan elrendelt feloszlata után megalakuló, minden ipart tömörítő Ipartársulat társadalmi szokásait, hagyományait nem a fazekasság, hanem a nagy céhes hagyománnyal rendelkező iparágak határozták meg, ragaszkodva a céhes időben kialakult formaságokhoz. Ezért erre az időszakra az idősebb fazekasok úgy emlékeznek, mintha nekik is lett volna céhük (talán innen ered *Román János*nak a gönci fazekasság korai keltezéséről szóló véleménye).

Az Ipartársulat 1938-ban alakult át Ipartestületté, 1949-ben pedig megalakították a Kisiparosok Országos Szövetségét. Ekkor azonban már alig néhány fazekas készített edényt, mert adókkal és adminisztratív lépésekkel visszaszorították a kisipart. A kollektivizálás és a parasztgazdaságok megszűnte után a tejesedényekre nem volt szükség, s ezzel egy csapásra eltűnt a piac. Lovak híján a beszerzési, áruházi lehetőség is megnehezedett, s nem tudtak hozzájutni a máz és a festékek alapanyagához sem. Mindezek következtében az 1950-es évek elejétől egyetlen *csupros*, *Takács János* fojytatta a mesterséget. *Veres Lajos*, a ma élő egyetlen fazekas az 1950-es évek elejétől egy ideig nem iparoskodott, egy egyévtizedes kihagyással folytatta tovább a mesterséget.

### *A mesterség megtanulása, társadalmi helyük a faluban*

A mesterség elsajátításáról a századforduló utáni időből vannak pontos információink. A szakmai képzést is a Gönczi Ipartársulat szervezte és ellenőrizte. *Inas* az elemi iskolát elhagyó fiú lehetett. A szülők és a fazekas előzetesen megállapodtak, majd a községházán történt a *szegődés*. Összesen négy évig *inaskodtak*, legtöbbször ezt az időt nem egy helyen töltötték el. A mester kosztot adott, valamint egy öltözet ún. *szabaduló ruhát* a tanulói idő lejártakor. Minden inasnak részt kellett vennie az Ipartársulat által szervezett, heti kétszer kétórás általános oktatáson. Erre az oktatásra minden szakma inasa együtt járt el.<sup>27</sup> A tanórákat délután tartották, hogy minél kevésbé zavarja a munkaidőt.

A mesterségből legelőször a festék, a tüzelő előkészítését tanulta meg. Segítkezett az agyag ásásánál, *tisztálásánál*, *örlésénél*. Az inasnak azonban nemcsak a műhelyben, hanem a mezőgazdaságban is a ház körül is segítenie kellett. Minél szegényebb volt a *csupros*, az inasa annál hamarabb lett jártas a szakmájában, mert akkor kevés volt a külső munka. Legtöbbször este kezdték a korongolást tanulni, amikor a mester már nem dolgozott: *tégliátkát*, *csuprot* csinált legelőször. Két-három év múlva kapott önálló munkát a *korongnál*, vett részt a *tarkázásban*, *zsinórozásban*, de még a felszabadulás-kor sem tudott minden munkaműveletet önállóan elvégezni.

A szakma elsajátításának másik változata volt a fazekascsaládok gyermekeinek inaskodása. Ebben az esetben a fiú az apjától tanulta el a mesterséget, esetleg egy egészen rövid időt töltött valamelyik másik fazekas műhelyében. Az elemi iskolát elvégzése után az apa bejelentette a fiát az Ipartársulatnál, majd két évig fizette érte a Betegségélyező kizabott összegét.

Minden inas *szabadulása* a községházán történt. Vizsga előtt az ipariskolában be kellett mutatni az előre elkészített vizsgamunkát, valamilyen díszes edényt. Ezt követően el kellett mennie az inasnak két kijelölt mesterhez (a századfordulón *Budai József* és *Bodnár Lajos* voltak), és ott elvégezni az általuk kiadott munkát. Ha nem találták megfelelőnek a szakmai ismereteit, ügyességét, a vizsgát hat hónap múlva ismételhette meg. A *tanulólevelet* ezt követően az Ipartársulattól kapták meg.

A felszabadult *inas legénnyé* vált. A segítség ideje nem volt meghatározva, a mester és legénye évenként kötöttek szerződést. Általában szállást, teljes ellátást ka-

27. EA: 3535.

pott, kiegészítve megegyezés szerinti pénzüsszeggel, ami a század elején 20-30 korona volt egy évre. A munkaidő reggel 4-5 órakor kezdődött, és estig, éjfélig éjszaka is tartott. Sem a munka mennyisége, sem ideje nem volt meghatározva.

A századforduló idejéből van néhány adatunk a segédek vándorlására. *Rimán József* a Dunántúlon, *Takács János* Sárospatakon, *Kertész András* Abaújszántón járt.<sup>28</sup> Ugyanebből a korból van adatunk arra is, hogy Göncre is érkeztek legények más településről.<sup>29</sup>

Önálló mesterré akkor váltak a legények, ha minden vizsgát letettek és műhelyt is szereztek. Ezeknek a berendezését legtöbbször maguk készítették el. Ebben a munkában az öregebb mesterek – főleg akinek a segéde volt – szívesen segítettek a fiatalnak.

A gönci fazekasok parasztfazekasok voltak. Legtöbbüknek volt némi földje, többnek szőlője is. Az év legnagyobb részében mezőgazdasággal foglalkoztak. Életmódjukban az öregebb mesterek – főleg akinek a segéde volt – szívesen segítettek a fiatalnak. szító foglalkozásként üzték. Magukat fazekassághoz is értő parasztnak tartották, törekvéseikben a paraszti életmód motivációi domináltak. „Nem is szerette az asszony a fazekas munkát, inkább mindig a mezőn szeretett volna lenni.” A fazekasságból szerzett jövedelmet többen is föld vásárlására fordították, pl. Laki Dániel, Rimán István, Filinczky István is.

Ennek következtében a cserépedény-készítés évi ritmusát a mezőgazdasági munka rendje szabta meg. Nyáron szinte egyáltalán nem foglalkoztak a mesterséggel, összeegyszerre nagy mennyiségű agyagot termeltek ki, és azt télen dolgozták fel. A kész edények egy részét azonnal eladták, a megmaradt felkerült, szalma közé rakva, a padlásra. Tavasszal, szántás előtt még árulták a portékát, később szívesebben vitették fuvarossal vagy adták át kereskedőnek. Csak azok a fazekasok égették edényt nyáron is, akiknek nem, vagy alig volt földjük.

A falu társadalmában a fazekasok éppen ezért a parasztokéval azonos helyet foglaltak el, az edénykészítés nem tartozott a tekintélyes mesterségek közé. Hiszen bármilyen nagy volt is a kereslete a cserépedénynek, nem lehetett belőle jelentős vagyonra szert tenni. Árva János szerint a fazekasságra csak azért volt szükség, hogy az adót ki tudták fizetni, s így a föld haszna megmaradt. A kereszteleési anyakönyvek tanúsága szerint sem tartoztak a tekintélyes, gazdag családok közé. A csuprosok több cigánygyerekeknek, nemegyszer megesett cseléd lány gyerekének vállalták el a keresztszülőséget.

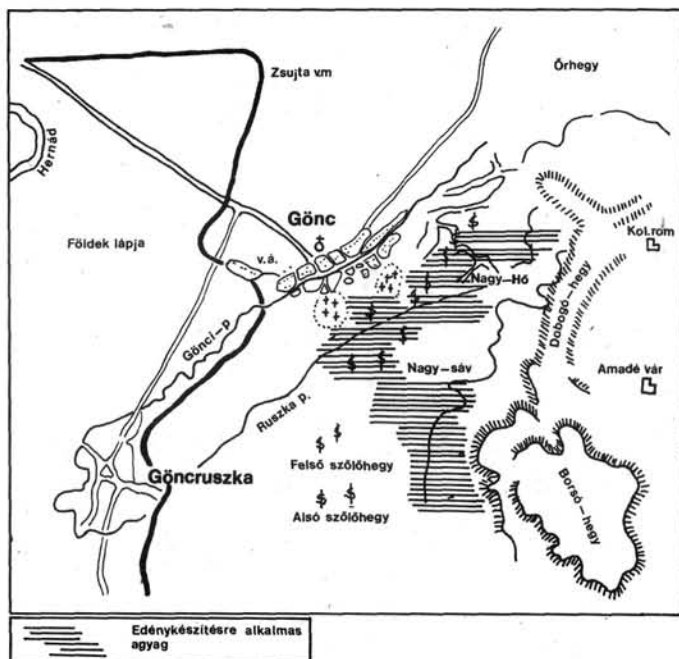
Nem jellemző a szakmai endogámia sem. A mintegy száz év alatt a fazekasok ismert feleségei közül 12 gazdálkodó, 4 napszámos, 4 más szakma mesterének a lánya, mindössze egy fazekas vett el csupros lányát. A fazekasmesterek szüleinek foglalkozási megoszlása a következő volt ugyanekkor:

|                    |    |
|--------------------|----|
| gazdálkodó         | 3  |
| bodnár             | 1  |
| gubás              | 1  |
| napszámos          | 10 |
| búgós mester       | 1  |
| tetőcserép-készítő | 1  |
| kötélverő          | 2  |
| fazekas            | 6  |
| nemes              | 1  |

A mesterség családon belüli öröklődése általános volt, különösen a XX. század elejétől. Ebben az esetben az apától vagy a nagybátyjától tanulta meg a mesterséget.

28. HOM HGY: 88.1.62.

29. *Bodgál F.*, 1958. jan. 19.



1. kép. Agyaglelőhely Göncön

Később többnyire együtt is dolgoztak, és örökölte tőle a műhelyt a felszerelésekkel együtt (Veres, Árva, Bodnár családok).

### Agyagnyerés, edénykészítés, égetés

A fazekasság kialakulásának és fennmaradásának feltételét a Hernád-völgy homokkal kevert agyagos talaja biztosítja.<sup>30</sup> A falu határában több helyen is lehetett edénykészítésre alkalmas agyagot bányászni. A helységet átszelő patak déli-délnyugati oldalán, ahol a hegyek lábánál az erdő és a szőlőkertek találkoznak, mindenütt jó minőségű agyag található. *Román János* szerint a sárospataki téglavörösrre kiéő agyaghoz színárnyalatban egyedül a gönci hasonlít.<sup>31</sup>

A XX. század első évtizedeiben, amikor még jelentős számú fazekas élt Göncön, több helyen, különböző minőségű agyagot termeltek ki. A feldolgozáshoz ezeket vegyíteni kellett egymással. A *Földvágóból* nyert soványabb sárga agyaghoz 1:2 arányban keverték a két temető közti partból ásott kéket.<sup>32</sup> A fazekasok számának csökkenésekor egyrészt a *Borsó-hegy*, másrészt a *Sáv-tető* alsó, szőlők felőli végében olyan jó minőségű sárga agyagot termeltek ki, hogy vegyítésre nem volt szükség, és minden edényfajtát lehetett belőle készíteni. A *Sáv-tető* talaját valamivel jobbnak tartották, mert a kemenében kevesebb edény hasadt el belőle, és a pengése is tisztább volt (1. kép). A fazekas-

30. *Korponay I.*, 1866. 184., *Borovszky S.*, 1896. 425.

31. *Román J.*, 1951. 315.

32. *HOM HGY*: 88.1.62.

családok külön nevet is adtak ezeknek az agyagelőhelyeknek. Takácsék maguk közt *Aranybányának* hívták, Veresék a *Nyetrebák* alján (Borsó-hegy része) lévő földjüket *Kincses Nyetrebának* keresztelték el.

Az agyagot mindenki maga termelte ki családi segítséggel, s mivel a legtöbbjüknek volt igája, maga is szállította haza. Ilyenkor a szekér oldalát és a végét bedeszkázták. Fizetni az agyagért senkinek nem kellett, mert a fazekascsaládok 200-500 □-ól telket vásároltak a jó agyagú határrészekben. Az agyagréteget változóan 5 cm-től fél méter vastagságban fedte termőföld, gyakran csak gyep, amit kapával, ásóval távolítottak el. Fás helyen mélyebbre ástak, hogy ne kelljen sokat bajlódni a gyökerek kiszedésével, a tisztításával. Eszközeik *ásó*, *lapát* és egy *ortó* nevű, csákányszerű földvágó voltak. Száraz és kemény volt az itteni agyag, darabosan lapátolták a szekérre. Nyaranta csak annyit termeltek ki, amennyi egyszer ráfért a szekérre, de legkevesebbet 1 m<sup>3</sup>-t. Őszel nyolc-tíz szekérrel is hazaszállítottak egyszerre, az egész télre való földmennyiséget bekészítették.

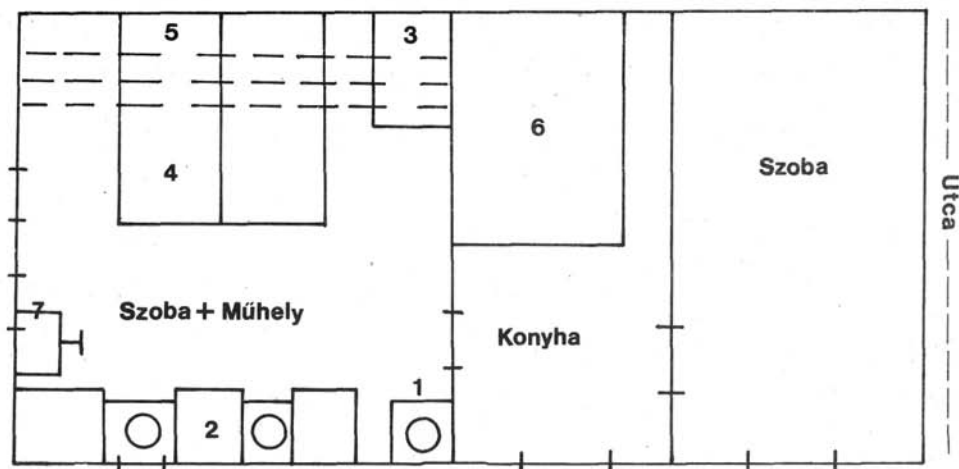
A tárolás a pincében, ill. az udvaron egy erre a célra elkerített helyen történt. Négyszögben levert karók közé állított deszkalapokból készült ez a *korlát*, olyan helyen, ahová semmilyen állat nem járt. Vigyáztak, nehogy szennyeződés kerülhessen a felhalmozott földbe.

Nyáron a pincebeli és az udvaron tárolt agyag is darabos volt. Az utóbbit télen a fagy és a hóé elmállasztotta, szinte porrá lazult, amit könnyebb volt feldolgozni. Az agyagmegmunkálás első műveletei a műhelyben történtek. Ott azonban, ahol a műhely egyben lakótér is volt (Árváék), inkább a pincében végezték ezt a munkát, mert az asszonyok nem szerették a sarat a szobában. Szokás szerint egyszerre egy kemencére való agyagot dolgoztak fel. Ezt a mennyiséget először bőven locsolták vízzel, felvágta kapával, majd *fabunkóval* leverték. Kaszából vagy sarlóból csinált *szelőkéssel* vékony csíkokban feldarabolták, hogy a benne lévő szennyeződésektől kézzel könnyebben megtisztítsák. A lebunkózást és a tisztítást többször megismételték. Az így előkészített agyagból négy *gomolyra* valót szeldeltek le, ami kb. 1 q-t jelentett, ennyit tapostak egyszerre. A többire vizes ruhát terítettek és a pincében tárolták.

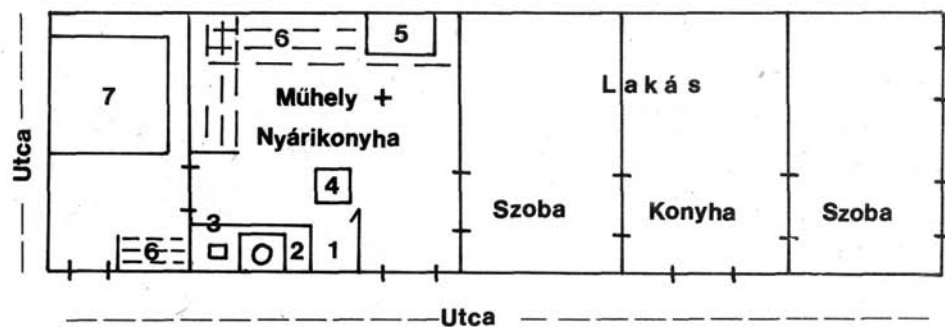
A *taposás* a műhelyben történt. Négy deszkát leraktak egymás mellé, egy ötödiket keresztbe fektették rájuk. Először vizet öntöttek az agyagra, majd sarokkal, vékonyan, egymás mögött erőteljesen taposva kellett körbehaladni, mert „úgy állt egybe, nem ment széjjel”. Legtöbbször három-négyszer tapostak, vegyített agyag esetében akár ötször is. A mester a taposás után az alul lévő deszka segítségével átfordította a masszát, megnézendő, hogy az alja is jól összeállt-e. Ha elégedett volt, feldarabolta, csomókba rakta a korong melletti *méhelydeszkára*.

A fazekasok az 1930-40-es évek fordulóján az agyagelőkészítés megkönnyítésére *darálót* vásároltak vagy csináltattak. Ennek a műhelyben vagy a pincében volt a helye. A daráló használata következtében átalakult az előkészítés menete. A lebunkózás és a *sallózás* után 30-40 kg-os *gomolyákat* csináltak, s ezeket a darálás előtt függőlegesen és vízszintesen is négy szeletre vágta a szelőkéssel, és szeletenként eresztették a darálóba. Ezt a műveletet ketten végezték: az egyik adogatott, a másik hajtotta a darálót, amely két sima, kb. 60 cm, egymásra illeszkedő henger, amiknek az egymáshoz mért távolsága szabályozható, két végét pedig fogaskerék kapcsolja egybe. Az egyik henger tengelyében van a nagy hajtókerék. Kétszer-háromszor is átdarálták az agyagot, majd kézzel átvizsgálták, nem maradt-e benne valamilyen szennyeződés. Az 1950-es években a darálókat villamos meghajtásra állították át.

Az agyagfeldolgozás utolsó fázisát, a *gyúrást* minden esetben a műhelyben végezték. Annyit készítettek elő egy-egy alkalommal, ami a korong közelében kényelmesen elfért, amit egy-két nap alatt feldolgoztak. A már egyszer tisztított és taposott agyagot ismét finomra összevágta, a finomabb apró szennyeződésektől újra tisztították. Ezt



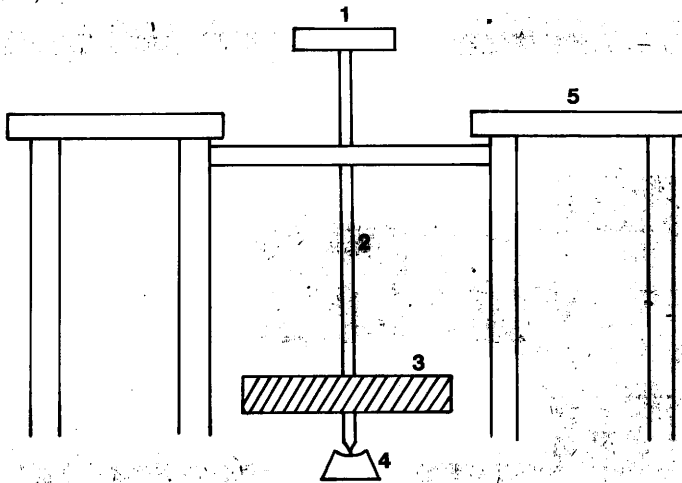
2. kép. Árva János műhelye:  
1. mázdaráló kő, 2. méhely, 3. falimasina, 4. ágyak, 5. cserepes póc



3. kép. Veres Lajos műhelye:  
1. kő, 2. méhely (korong és pad), 3. focskos, 4. daráló, 5. tűzhely,  
6. cserepes póc, 7. égetőkemence

kelnázásnak nevezték. Ezt követte a gyúrás, a tésztagyúráshoz hasonló, de annál erőteljesebb mozdulatokkal. A teljesen levegőtlen, tészta állagú földet *szabták: rögeket* szeltek le belőle. Ezeket kettenként ismét háromszor-négyszer átgyúrták. A korongolás előtt 40-50 db átgyúrt röget készítettek egyszerre a korong mellé, nedves ruhával letakarva.

Göncön a műhely többnyire egyben lakószoba is volt, csak a legutolsó mestergeneráció alakított ki a házában külön helyiséget erre a célra. Azoknál a mestereknél, ahol a lakószoba működött műhelyként is, az égetőkemencét a konyhában helyezték el (az Árva család esetében pl.), ez egy régebbi állapotot tükröz (2. kép). Előfordult az is, hogy a konyha egyik része szolgált műhelyként. Az utolsó generáció a műhelye kialakításakor, a lakóház szerves részeként, de már külön, kisebb méretű helyiségben rakta fel az égetőkemencét (3. kép).



4. kép. A korong részei: 1. korong tányér, 2. stanga, nyárs, 3. alja, 4. persely (vasból vagy szódásüveg aljából, amibe olajat öntenek és a stanga helyet fűr magának benne), 5. méhely

Méhelynek vagy mihelynek nevezik mind a helyiséget, mind a korongolópadot a koronggal együtt, amely mindig az ablak előtt állt. Többnyire két korongja volt a mestereknek (4. kép). A focskos a méhelyen álló, gyalulatlan deszkából készült, kb.  $60 \times 30 \times 15$  cm nagyságú láda, amiben a korongoláshoz szükséges kézeszközöket tartották: a focskostálat, a fakést, szelődrótot, simítót (gumidarab), pintekeket (kalap darabja posztóból), kaparót, a lyukasztót. A focskostálba vizet öntöttek, és korongolás közben ebbe mártotta a mester a kezét, hogy ne ragadjon a keze az agyaghoz, jobban csúszsék, simább legyen az edény fala. A kézről ekkor lejött nagyon finom szemcséjű agyagról időnként leöntötték a vizet, és a megmaradó masszát, a slígert piros szín festésére használták. Kiegészve szép téglaszín vöröset adott.

A korongolás fázisainak elnevezése: rögmegállítás, csőbehúzás, hashúzás, simítás. Az edény falának kialakításakor nagy hangsúlyt kellett arra fordítani, hogy egyenlő vastagságú, valamint belül teljesen sima legyen. Ha belenyúltak, nem volt szabad rögsőnek lenni, mert azt nem lehetett jól kimosni, s a tej vagy a benne tárolt étel belemolett.

A korongról a szelődróttal vágták le az edényt, és balra, a méhelydeszkára tették száradni. A füles edényeket egy kicsit szikkasztották, aztán tették rá a fület. Ha már fehéredett, világosodott az edény szája, akkor már késő volt. Az ilyen edényről a fül égetéskor gyakran levált.

Az edénykészítés újabb változata a sablonnal történő edényformálás, amit ma Veres Lajos a virágcserepek készítésénél alkalmaz. A több méretben lévő, nagyszámú gipszformáit is ő maga készítette. Már egyszer kiégett, romlott cserép darabjaiból őrlött porral vagy finom homokkal a munka elkezdése előtt beszórja a formát, hogy ne ragadjon bele az agyag. A hagyományos formájú, de mintegy két évtizede már villany meghajtású korongra teszi, és forgás közben beleereszti a pad széléhez erősített, mozgatható kart, amelynek felerősítése és működése leginkább a fogorvos fúrókészülékének karjára emlékeztet. A kar erőteljes lenyomása és a centrifugális erő hatására jön fel a cserép fala. Forgás közben a fakéssel a peremet egyenesre vágja a forma szélénél.

Vizes szivaccsal, majd kézzel simítja a belső falat, végül egy pálcával lyukat fúr az aljába. Aztán a korongról leveszi a formát és oldalra teszi. Négy-öt óra múlva a gipsz beszívja az agyag nedvességét, s az elválík a forma falától. Kevés szikkasztás után ki lehet belőle borítani. A virágcserep felső peremét a korongra visszatéve kaolinnal díszíti.

A *cserepes pócnak* nevezett szárítóállványzat a műhely gerendázatához rögzített, egymás fölött két-három soros, vastag deszkából készített polcsor, amely akár a műhely alapterületének egyharmadát is befedhette. A mennyezet gerendáihoz keményfa *járóm* köti, maga a *póc* fenyődeszka. Ezen a polcon tárolják a festő- és mázolószerszámokat. A nyers edényt ezekre a polcokra rakták fel *szikkadni*, innen vették le a festéshez, majd ezeken száradt teljesen ki a zsendítésig.

A festék és máz őrlésére szolgáló *kőnek* nevezett kézimalmot a műhelyben helyezték el. Kővét többnyire a sárospataki malomkőbányából szerezték be még az idősök, az új generáció pedig tőlük vette át. A háztartásban használt kézimalomtól nem sokban különbözik, fontos eltérés azonban, hogy a kövek egymástól mért távolsága szabályozható.

A festékek egy részét maguk termelték ki, más részét kereskedelem révén szerezték be. Legnagyobb mennyiségben a fehér színű *kaolint* használták, amit a hollóházi kőedénygyárból postán keresztül rendeltek meg. Por vagy darabos alakban kapták meg és a padláson mázsaszám tárolták. Famozsárban törték meg mind a szükséges mennyiséget. Lisztfinomságúra szitálták, majd a kővön átörölték. Nagyon finomnak kellett lenni, minden szemcsétől mentesnek. Vízzel oldották. Majdnem minden színnel vegyítették, de csak kisebb mértékben, mert nem nagyon tűrt meg más színt keverékben.

Pirosat, barnáspirosat a már említett, a korongoláskor a kézről lekerült *slíger* szolgáltatott. Sárga vagy fehér alapra festették, színe égetés után azonos volt az agyag kiégetés utáni színével. Korábban a vörös szín festésére sárospataki vasoxidos földet hoztattak. Gönc határában az *Ígely* határrészen termelték ki az olyan agyagot, amely a kemencében meggyesínűre égett. Használatát korlátozta, hogy gyakran „lahajítja a mázat”, ezért ritkán használták. Sárga a Mezőtúrról hozottat *dudiföld* volt, az ötvenes évek elején pedig Tállyáról szerezték be a kaolint, ami nyers állapotban fehér, de a máz alatt égetés után sárga, ill. világosdrapp színt mutatott.

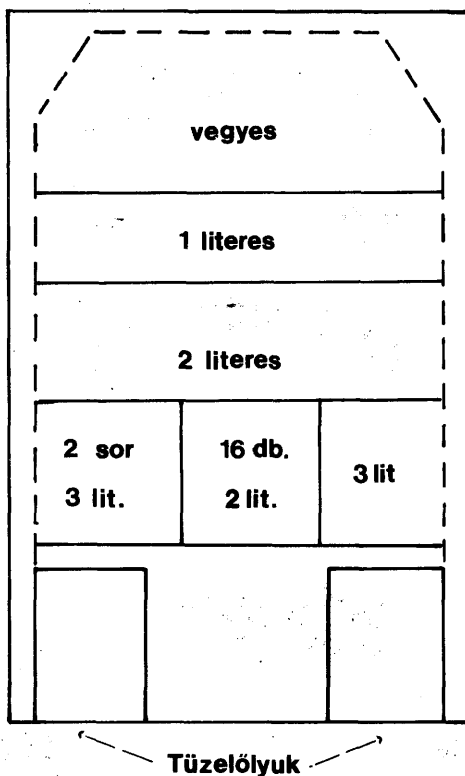
A *smolkának* nevezett kéket kobaltból nyerték, amit kereskedőtől rendeltek meg, és postán keresztül érkezett. Kétféle módon használták. Ha *tarkázni* akartak vele, akkor az őrlt és vízzel hígított smolkát a kaolinnal keverték. Máskor – alapszínként – a mázzal vegyítették, ill. annak az anyagával őrlték össze.

A fekete festékek közül többet is használtak, azonban a helyi csuprosok családtagjainak mai emlékezetében az elnevezéseik olyan keveredése tapasztalható, hogy nagyon nehéz elkülöníteni azokat egymástól. Mindig megrendelés útján kereskedőtől jutottak hozzá, legtöbbször Budapestről. Emlégetik a *bruscsin* nevű fekete festéket is, de azt, hogy ez a környező fazekastelepüléseken is használt mangán-superoxidos tartalmú föld lett volna-e, ma már csak valószínűsíthető.<sup>33</sup>

A *rézhamunak* nevezett rézoxidot maguk égették. Rossz, hibás cserépbe megszózott vörösréz darabokat tettek, azt pedig a tűz mellé helyezték. Az így oxidálódott, lepergett darabokat kihülés után vasmoszársban összetörték. Egyszer tisztán, majd az ólomoxidos mázanyaggal őrlték, amivel együtt oldották fel vízben. Por alakban tárolták. Ritkábban kaolinnal keverték és tarkázásra használták, legtöbbször azonban a már fehérre festett és karcolt felületre a mázzal keverve került. A gönciek kevesebb rézoxidot vegyítettek a mázba, az edényeik ezért világos-, majdnem kékeszöldek lettek, szemben más központok zöldmázás edényeivel.

33. Román J., 1965. 356.





5. kép.  
Kemence metszete vegyesedény berakás után

A korongolás után, még nyers, félkemény állapotban festettek. Nem volt szabad megvárni, amíg teljesen megszárad az edény, mert akkor az égetésnél „ledobta magáról a festéket”. A művelthez korábban nagy cseréptálba öntötték a festéket. A pléhlavór megjelenésével azonban azt kezdték használni, mert a cseréptálban hamar megsűrűsödött a festék. A fazekas bal kézzel megfogta az edény alját, szájjal lefelé belemártotta a festékbe. Jobb kézzel egy merőkanállal öntötte rá az alapszint úgy, hogy a bal kezével a fenekénél fogva forgatta azt, hogy mindenhol lehetőleg egyenletesen érje a színezés. A felesleges festék az edény szájánál visszacsöpögött a tálba.

*Tarkázó tányér*nak mélyebb kistálkát, vagy a füle miatt praktikusabb kiscsuprot használtak. Szerettek *gurgulyával* díszíteni, de szívesen alkalmazták az ecseteket is. Ez utóbbit is maguk készítették: libatoll szárába bundából vagy gubából kihúzott szőrt kettéhajtva belefogattak. Azért szerették jobban a bolti ecsetnél, mert puhább volt, így nem karcolta fel a még nedves alapszint, valamint mert vastagabb nyomot hagyott a boltinál, s így gyorsabban haladtak a festéssel. A gyári ecsettel festett edényt maguk is szebbnek tartották, de szaporátlansága miatt kerülték. Ahogy mondták: „abból nem lehetne kenyeret enni”.

Mivel minden műveletet zárt helyen végeztek, a munkához szolgáló tér sem tett lehetővé nagy mennyiségű edény egyszeri készítését. Ezt tükrözi a fazekaskemence mérete is, ami 200-300 vegyes edény kiégetését tette lehetővé. Az 1930-as évek előtt a

fazekasmester maga rakta fel az égetőkemencéjét, ill. a kezdő mesterét egy-egy idősebb csupros (a Veres Jánosét pl. 1907-ben Rimán István). Később kőművesmesterrel készítették a korábbi kemencék alapján. Alapja négyszögletes, fala téglából van, oldalán a berakáshoz szükséges nyílással. A tetején a felszabaduló gőzök és gázok szabad kiáramlásának megkönnyítésére, valamint az égetés folyamatának ellenőrzése végett *szopólyuk*<sup>34</sup> található. *Rostjai* téglából sakktableszerűen vagy sugarasan voltak beépítve, a tapasztását kívül-belül minden évben gondosan felújították. A rost alatt jobbra és balra két *tüzelőnyílás* található.

Az első égetés neve a *zsendítés*. Ha a kemence hidegebb volt télen, mint a műhely, akkor kicsit befűtöttek berakás előtt. Amikor kézmeleg lett, megkezdték az edényeket berakni. Mindig vegyes edényt égettek, de szigorúan megszabott sorrendben és módon történt a kemencébe helyezésük.

Az edények égetése nagy tapasztalatot és szakértelmet kívánt. Az edényeket lehetőleg a rost közötti lyukakra helyezték, hogy azokat a láng jobban érje minden oldalról. A második és a többi sort elcsúsztatva kellett egymásra tenni, hogy a felszabaduló pára és a gőz akadálytalanul tudjon a kemence tetején távozni, s ne nyomják össze egymást. Ha nem voltak egyforma magasak az edények, akkor kisebbekkel hoztak egy-egy sort vízszintesbe a következő sor alatt.

Az edényeket érték és fontossági sorrend szerint rakták a kemencébe. Alulra, ahol a tűz és a hő leginkább éri, s így legszebbé ég ki, a legféltettebb edények kerültek. A megrendelésre készítteteknek külön csináltak helyet a kemence közepén alul, ha pedig nem volt ilyen, akkor a szilke, fazék és tejescsupor került alulra, ugyanis ezek hozták a legtöbb pénzt. Ezek az edények innen kapták az *aljmunka* elnevezést (5. kép).

A tálát, tányért úgy helyezték egymás mellé, hogy csak egy helyen éri egymást, nehogy összeragadjanak, mert akkor az egyiknek „meg kell halni”, vagyis a kiszédéskor széttörik. Mind a fennálló, mind a laposedények berakásánál ügyeltek arra, hogy a sorok végén az utolsó edény érje a kemence falát, különben támaszték nélkül eldőlnék az egész sor, és az összes rajta lévő termék tönkremenne. Erre szolgált a *szög*: valamilyen kisebb edény, legtöbbször cserépalátét, helyi nevén *téglitálka*. Amikor már kevés laposedényt készítettek, akkor a tejesedények tetejére, illetve oldalra, esetleg szögnek kerültek a tálak és tányérok a kemencébe.

Egy kemence edény kétszeri égetéséhez kb. 7-8 mázsa fát tüzeltek el. Az első égetés, a *zsendítés* 6-7 órába került, kb. 15-20 percenkénti tűzretevással. Túl gyorsan nem lehetett égetni, mert a gyors hőemelkedéstől „elpállanak”, elcsattanak az edények. Az égetéshez két szerszámot használtak: a *szénvonót*, valamint a *fogót*, ami vasból készült. A szénvonóval parazsat húzták ki, a fogóval pedig a forró edényt szedték ki a meleg kemencéből.

A tüzelésnek meghatározott rendje van: első égetés az ún. *tüzesítő*, amikor a tüzelőnyílás előtt félméteres, vastag fát gyújtottak meg. Ezt követi a *lángoló égetés*, vagyis méteres vékony fa égetése a lyukakban. A harmadik tüzelés a felső, *szopólyukakon szilánccsal* tüzelés, ha a fazekas úgy vélte, hogy felül nem elég magas a hőfok, nem égtek ki jól az edények. A parázs kikaparását a *tűz húzásának* hívták, és *zsendítésnél* fától függően kétszer-háromszor kellett elvégezni. A kihúzott parazsat vízzel leöntötték, a faszenet pedig a kovácsok, vagy az asszonyok a vasalókba megvásárolták.

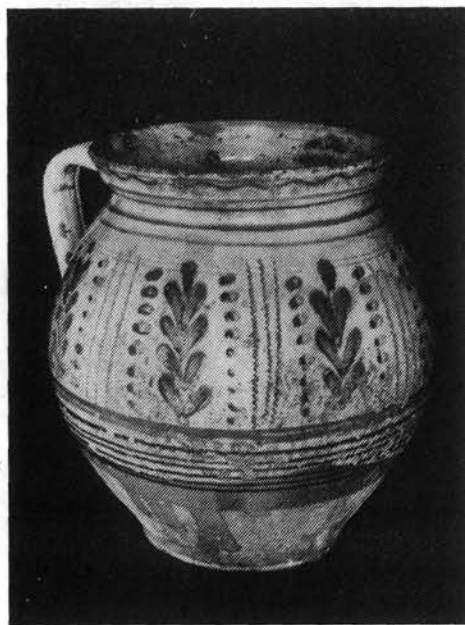
A festés utáni első égetés, a *zsendítés* után a kemencében hagyták kihűlni az edényeket, s hidegen szedték azokat a konyha földjére. Edényfajták szerint csoportosították őket, majd gondosan letörölték a port róluk, mert az agyag- és porszemcséken megfolyt, *megszaladt* a máz.



6. kép. Tejescsupor cirkás díszítéssel.  
HOM: 89.20.4. Felv.: Lekli Sz.



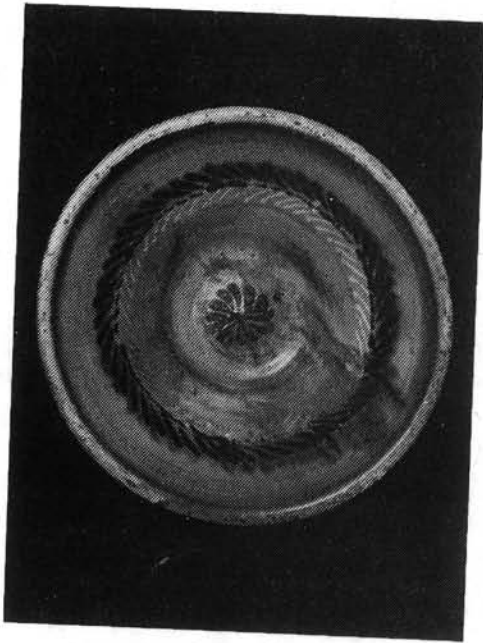
7. kép. Félliteres, babozott díszítéssel.  
HOM: 85.21.3. Felv.: Lekli Sz.



8. kép. Szilke, zeg-zug,  
babocska és levélmotívummal.  
RM: 52.623.1. Felv. Váradi L.



9. kép. Pondzsiázott tejescsuprok.  
 HOM: 82.19.3., 82.2.2. Felv.: Lekli Sz.



10. kép. Árva János emberes tálkája.  
 Felv.: Váradi L. RM: 55.50.1.



11. kép. Takács János emberes tálkája.  
 RM: 52.539.1. Felv.: Váradi L.

A mázat ólomgelét (glét) és kovakő őrleményéből készítették. Az ólomgelétet mázsaszám rendelték meg *Mezőútról* vagy *Budapestről*, kereskedőktől. A *békasónak* nevezett kova folyami kavicsot a közeli Hernádból gyűjtötték. Tűzben kiégették, ott „elvirított, mint a rózsa”, majd hideg vízbe dobták, hogy a felizzott rész leperegjen róla. Azt vasmoszársban porrá törték, s aztán átörölték. A külön-külön őrlés után egyszer összeörölték az ólomgeléttel, aztán mindig a szükséges mennyiségben vízzel oldották. Általában színtelen volt, de keverték kaolinnal, oxidos festékekkel is. Befolyásolta ezt az alapszín, s nem mindegyik festékkel tűrte a keverést. A két világháború közt a boltokban meg lehetett vásárolni a kvarclisztet és az ólomgelétet is, de külön-külön csomagolva. Ezt egyszeri összeörléssel a fazekasok vegyítették. Az ötvenes évek elején már eleve keverékben szerezték meg, de még akkor is egyszer összeörölték. Egy kemencényi edényhez 12-13 kg kellett. Nemcsak nehezen lehetett hozzájutni, de igen drága is volt, ezért nagyon spóroltak vele. A mesterség elhalásának egyik oka éppen a máz, a *zománc* beszerzésének megnehezedése volt.

A mázazás és eszközeire hasonlítottak az alapszín festéséhez. Bal kézben tartották az edényt, jobbal merőkanállal öntötték rá az azonnal rászáradó mázat. Kényes volt, nagyon vigyázni kellett a használatakor. A szilkék, edények belsejére *könnyebb*, azaz hígabb oldatú máz került, mert takarékoskodtak vele. Gyakran az edényeket egyszerűen belemártották a mázat tartalmazó edénybe, majd száradni hagyták.

Ezt követte a második égetés, aminek a neve *tisztálás*, mert a „máz ilyenkor mindent kiadott”. Nyolc órán át tüzeltek, fától függően 3-4-szer kellett tüzet húzni. Felülről, a szopólyukból figyelték a folyamatot. Ha olvadt a máz, *mán ered*, mondták. Ha a benéző az edény falában, mint egy tükörben meglátta magát, akkor már nem tettek több fát a tűzre.

### Díszítés

Legegyszerűbb díszítés az edény nyakára még a korongról való levétel előtt húzott csík volt. Ezt néha kaolinos ecsettel tették meg, ekkor *galárist* festettek rá. Ha túl száraz volt az edény *virágzásra* (növényi motívum ráfestésére), akkor *berázták* egy-két-három színnel, mindig megvárva az előző szín megszáradását. Régen „fehér gordony virággal”, később kb. 20 cm hosszú cirokszálak alkotta köteg festékre nyomásával és edényre szórásával díszítettek így. „Ha siettünk, nagyokat csaptunk, ha nem, kisebbeket.” Ha a teljesen friss festékre egymásra rázott színt az edény vízszintes helyzetben való gyors forgatása által egymásba futtatták, akkor márványos, azaz *cirkás* díszítésűnek mondták (6. kép).

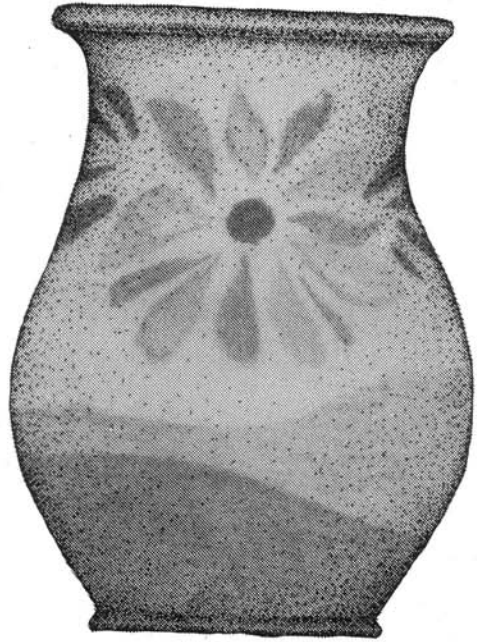
Az alapszín nélküli vagy már alapozott edényre is került ritkábban *eresztgetés*. Az edényt bal kézbe fogva, a jobbal a festékmerő kanállal három-négy helyre öntötték az alapszínnel ellentétes árnyalatú festéket. Ezeket a hatalmas cseppekhez hasonló festékfoltokat néha tovább díszítették: függőlegesen futó kettős, különböző színű levléssorral vagy virággal. A csíkot ekkor *külevelezik*.

A díszítés, a *tarkázás* másik egyszerű változata a *gurgulyával* vagy ujjal való festés. Ilyen a *babozás*: egy-három ujjat előbb a festékbe mártva, majd az edény oldalához (7. kép) különböző alakzatban nyomkodva készült. Az *ökörhúgy* gurgulyával húzott függőleges, széles hullámvonal. Gyakran alkalmazták e két díszítést együtt, vagy az ún. *zeg-zug mintával*, ami a farkasfogazás helyi neve (8. kép).

A XX. században készült edények jelentős részén alkalmazták a szivacsos díszítést, gönci nevén *pondzsiázást*, *pongyiát* (9. kép). A boltban vett lukacsos szivacsot különböző geometrikus alakúra vágták, élüket előbb festékbe mártva, majd az edény oldalára nyomkodva díszítették vele a legváltozatosabb formákban. Szinte kivétel nélkül fehér



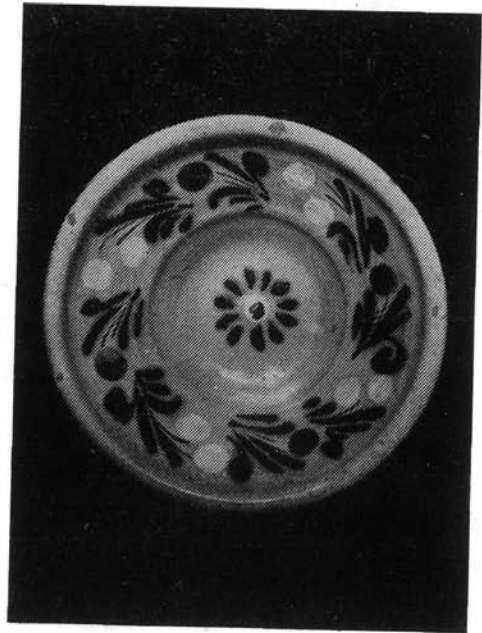
12. kép. Tejfelesszélke.  
HOM: 89.20.10.  
Rajz: Józsa Andrásné



13. kép. Kiscsupor: HOM: 79.84.9.  
Rajz: Józsa Andrásné



14. kép. Árva János emberes tálkája.  
NM: 54.31.3.



15. kép. Takács János emberes tálkája.  
RM: 55.50.1. Felv.: Váradi L.



alapon *violet*t (mangánfekete) és zöld színűek. A tejesedények kisebb hányadát *virágozták ki*, ezek sajátosságai megegyeznek a tálak, tányérok virágmotívumaival, minőségével. Minden esetben maguk készítették ecsettel festették, ami nagy foltot hagyott. Szélük alatt nagy levelekből álló, vagy szervesen, levelek és pöttyök alkotta koszorú, aljukon egy nagy virág – legtöbbször margaréta – van (10–11. kép). A virágdíszek színei a fehér–zöld–barna és ezek árnyalatai, néha kék.

### Edénytípusok

Az, hogy a fazekasok saját közösségén belüli elnevezése tulajdonképpen kifejezi az adott fazekasközpont jellegét is, *Kiss Lajos*,<sup>35</sup> de *Kresz Mária* tanulmánya<sup>36</sup> óta minden kétséget kizáróan bizonyított. Jellemzi-e tehát szemléletesebben valami a gönci fazekasságot, mint a helyi nevük: *csuprosok*? A XX. században, a keménycserép tányérok megjelenését követően valóban a készített edények döntő többségét a *tejescsuprok*, *tejesfazikok* tették ki. Ezek a tejesedények meglehetősen állandó, alul hasasodó formák, a szájuk és a torkuk széles, fülük az álló peremből indul ki. Minden olyan díszítési technikát és díszítményt alkalmaztak rajtuk, amit Göncön egyáltalán használtak. Különösen kedvelték a *pondzsiázott* (9. kép), *berázott* és a *cirkás*, márványozott (6. kép) díszítést.

Természetesen Göncön ennél sokkal többfajta edényt készítettek (táblázat). A szilkék, *széllék* hasas formájúak, álló pereműek voltak, fülük az álló peremből indult (12. kép). Mindenféle díszítőeljárást szívesen alkalmaztak rajtuk. A legtöbb ismert darab fehér alapon *violet*t és zöld spongyázott díszítésű, de szívesen használtak együtt többféle díszítési technikát rajtuk (8. kép).

A bögrék helyi neve *kiscsupor* vagy *félliteres*. Kívül-belül mázasak, formájuk és díszítésük nagyon változatos. Találunk köztük egyenes oldalú, kihajtott peremű, általános volt a kicsinyített tejescsupor, de az alul kissé megtört, felfelé kihajló oldalú forma is. Kivirágzott változata a tejescsuporhoz hasonló: egy többlől kiinduló három-négy szál *forgórózsa*, körbefutó motívum ritkán található rajtuk (7. kép, 13. kép).

Annak ellenére, hogy a *tálmunka* az 1920-as évektől jelentősen csökkent, kellő számú edény van a közgyűjteményekben és a fazekasok családtagjainál ahhoz, hogy említést tehessünk róluk. Nagyméretű tálra disznótorkor, különböző összejöveleteken és aratáskor volt szükség, ahol a vasháromlábban ebben melegítették meg, s belőle ették az ételt. A *tálak* formai hasonlósága mindvégig megmaradt: kis fenekű, mély tálak, peremük általában keskenyen kihajtott. Két oldalán kívül kis lapított fül található, ami a legutóbbi időkben maradt el (14. kép). Többnyire virágoztak, sárgás–szürkés–világosbarna alapszínűek. Legtöbb az ún. *emberes tálkák*ból maradt meg, melynek méretei kivétel nélkül: 23(szá)x22(aá)x8(m) cm ± 1 cm (RM: 52.539.1. (11. kép), RM: 52.539.2., RM: 52.539.3., RM: 55.50.1. (15. kép), RM: 55.49.1., RM: 55.46.1. (10. kép).

A *levesestál* alakját kapta a *szűrőtál*, a *lyukastál* is, amelyet vagy egyszínűnek hagytak, vagy kivirágozták a tálakhoz hasonló motívumokkal. Ugyanilyen formája van a *potyónak*, aminek az alján a szűrőtálétól nagyobb lyukak voltak (HOM: 89.20.12.). Szilvalekvár főzésekor passzírozáshoz használták. A műveletet *potyózásnak* hívták, innen ered az edény neve is.

Készítettek még *tarkedlisütőt* és *bödönt* is. Az utóbbi formája a szilkéhez hasonló, de annál méreteiben sokkal nagyobb edény volt, és csak megrendelésre készült. Koron-

35. *Kiss L.*, 1914.

36. *Kresz M.*, 1960.

| 1900–1910                                                                                           | 1950                                                             | 1974                                                                         | 1989                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| tejescsupor 3 liter<br>2 liter<br><br>1 liter                                                       | tejescsupor 3 liter<br>2 liter vászon<br>zománcos<br><br>1 liter | tejescsupor<br>2 liter<br><br>1,5 liter „Május”<br>1 liter                   |                                                             |
| kiscsupor 1/2 liter meszely<br>félmeszelyes                                                         | bögre                                                            | bögre                                                                        |                                                             |
| szilke 5 liter<br>3 liter<br>2 liter<br>1 liter                                                     | 10–6 liter (2 fül)<br>5–1/2 liter                                | 2 liter<br>1 liter                                                           |                                                             |
| fazék                                                                                               | 1 liter (egy fül)<br>6 liter (két fül)                           |                                                                              |                                                             |
| tálmunka első tál<br>második tál<br>harmadik tál<br>emberes tálka<br>koszorús tányér<br>hármastálka | koszorús tányér<br>hármastálka                                   | tányér                                                                       |                                                             |
| virágcserep<br>csirkeitató<br>bödön<br>korsó<br>fedő, potyó,<br>vajling, öntöző, bili               | virágcserep<br>csirkeitató<br>bödön                              | virágcserep<br>csirkeitató<br>bödön<br>korsó (m: 13 cm)<br>kancsó poharakkal | virágcserep<br>csirkeitató<br><br>padlóváza<br>pecsenyesütő |



goltak még *lábost* (lábast) is, amely teljesen a pléhedényt utánozta. Márciusban legelőbb a csirkeitató kelendő, amit egyszer égettek, s melyet ma is készítenek még.

A virágcserep korábban két részből állt: magából a cserépből, helyi nevén *tégliből* és kisméretű, lapos tálból, a *téglitálkából* vagy *cserepaljból*. Két változatban léteztek: mázatlan, díszítetlen formában, illetve sötétbarna vagy zöld mázas, nyomkodott szélűben. Utóbbit megrendelték, ezért néha metszették és feliratozták is. Az ilyen cserepekhez tartozott a *csipkéstégli*, a kifordult peremű, nyomkodott szélű tálka. Ma is sokan keresik még a virágcserepet, Veres Lajos sokat készít belőle.

Ajándékba, illetve megrendelésre készültek a medve alakú, dohány vagy cukor tárolására szolgáló edények is, ezek közül mintegy nyolcat ismerünk. Párhuzamaik a Felvidéken gyakoriak. Helyük a szekrény vagy a komód tetején volt. Két hátsó lábukon ülnek, mellső mancsaikban vázát vagy más tárgyat fognak. Nyaknál levehető fejük a tetejük, „szőrüket” ritka szövésű textilen préselték át. Színük sötétbarna vagy sötétzöld. Többnyire a hasukon datáltak, néhánynak a készítőjét is ismerjük. A legrégebb 1897-ben készült, mestere *Bodnár Lajos* volt. Id. *Takács János* 5-6 literes, víz tárolására alkalmas, medve alakú edényeket is készített, amiket az Alföldön adott el. Ezekből ma már egyet sem találtunk még a fazekas családjának tagjainál sem.

Formáztak még Göncön komódon álló, ülő testtartású *kutyabukszát* (RM: 55.28.1.), edényt utánzó játékot, *fagyökerezetiőt* (RM: 52.507.1.) és keménycserepet utánzó *tormáscsészét*, *cukortartót*.

Ismerünk néhány alul szűk, kevésbé vállas, kívül máztalan 5 literes *főzőedényt* (RM: 52.525.1., HOM: 89.20.8.), amiket a visszaemlékezések szerint a környező kisebb falvakban szívesen megvásároltak a gönci csuprosoktól. Göncön magán és a nagyobb községekben szívesebben vették a bolti fazekakat utánzó, kívül-belül mázas főzőedényeket, hiszen a gönci agyag tűzálló. Veres Lajos ma is készít malac alakú pecsenyesütőt. De bármennyire tűzállóak is a gönci fazekak, a minőségük nem kifejezetten jó (a faluk feltűnően vastag), ezért nem állták a versenyt a gömöri főzőfazekakkal. A tűzálló edények készítése így nem is lett általános.

A felsorolt edénytípusok mellett, illetve között van néhány kiemelkedően egységes díszítésű, kifejezetten Göncöhöz köthető edénycsoport, mely külön említést érdemel. A gönci fazekastermékek legsajátosabb, legszebb s egyben legrégebb darabjai a századfordulón készült zöld mázas, karcolt díszítésű butykoskorsók, helyi nevükön *butykosok*. Sem az edénytípus, sem az alkalmazott ornamentika nem ismeretlen más vidékek fazekasainak munkáin sem. Kizárólagosan göncivé a forma, a díszítmény és a méretek állandósága avatja ezeket a korsókat. Kivételesen megrendelésre készültek, kiemelt helyük volt a vásárló és használó közösségben. Ez magyarázza az évszázados megmaradásukat is: vigyáztak rájuk, szekrény tetején vagy a pitvar hátsó falára akasztva tároltak benne ifalt. A zöld mázas, karcolt és feliratos edények ajándékként, illetve megrendelésre készítése az egész országban általános volt. A karcolás és a zöld szín együttes használata más célra készült edényeken szinte nem is jelent meg.<sup>37</sup>

A gönci butykoskorsók nem nagy méretűek, magasságuk 18-20 vagy 30-31 cm, úrtartalmuk szerint. Hasuk, amely jellegzetesen kerek, kétoldalt enyhén lapított (16 kép). Nyakuk zömök és szűk, szájuk kicsi és kerek. Fülük a száj alatti peremből indul, korongfül-illeszkedésűek. A nyak alatt egy vagy két, még a festés előtt bekarcolt csík található. A díszítés technikája általános: a korongolás után kaolinból készült földfestékkel öntötték le az edényt, majd szöggel belekarcolták, *metszték* a motívumot és a feliratot. A *zsendítés* után a mázba keverték a rézhamut, és azzal öntötték le a korsót. Mint már említettük, a gönci zöldmázas butykoskorsó világoszöld, szinte kékeszöld,

37. Kresz M., 1960. 264.



16. kép. Butykorsó koronás címerrel és rozsmaringágas szívvel.  
HOM: 82.2.12., HOM: 79.84.2. Rajz: Józsa Andrásné



17. kép. Metszett rozsmaringágas szíves,  
zöldmázás butykorsó.  
NM: 54.31.5.



18. kép. Koronás címeres  
zöldmázás butykorsó.  
NM: 54.31.6.

ami megkülönbözteti a környező központok hasonló zöldmázás termékeitől, gondoljunk itt pl. a mezőkeresztési vagy a mezőkövesdi butykosokra, kulacsokra.

Díszítményük kizárólag két motívum, igen kevés változatban. „Ha a magyar koronát tettük, a közepében benne volt a három folyó, a másik szélén a kettős kereszt, tetején a korona. A korona mellett egy rozsmaring. Kétoldalt: készült ennek meg ennek a részére, évszám.” Másik díszítmény a rozsmaringág alkotta szív, melynek felső íveit



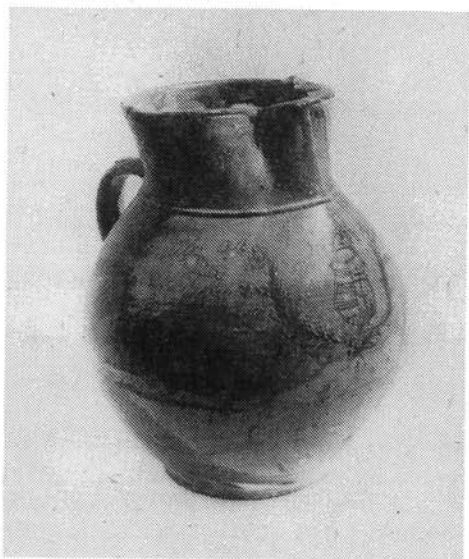
19. kép. Padlólocsoló. HOM: 79.84.1. Rajz: Józsa Andrásné

időnként bekockázták. A felirata, a név és az évszám a szív belsejébe került. Hosszú szöveget ezenkívül nem írtak rá, inkább csak az egymondatos általánosan elterjedt jókívánságot: „Aki iszik belőle, váljon egészségére!”

A két díszítőelem helyi kialakulásáról semmit nem tudunk. A millenneumi hangulat magyarázhatja a címeres ábrázolás századfordulói kedvelését. Hasonló szerkezetű-díszítményeket mind a korábbi népi kerámiaművészetben, mind pl. a szúrhímzések<sup>38</sup> is láthatunk.

A legrégebbi ilyen butykost Papp István készítette bizonyos Kaszai István részére 1883-ban. Díszé sajátos: két, helyenként három hullámvonal alkotja a szívet, amelynek a két felső ívét belülről szabálytalan vonalakban bekarcolták. Ugyanígy az alsó

38. Malonyay D., 1922. 63., Hajdú-Bihar népművészete 1989. 197., 202., 206., 475., 522..



20. kép.  
A gönci Csizmadia Társulat Ifjúságának  
metszett zöldmázos kancsója 1893-ból.  
HOM: 79.81.33. Felv.: Lekli Sz.



21. kép. Metszett zöldmázos szilke.  
RM: 52.549.1. Felv.: Váradi L.



22. kép. Metszett váltócsupor  
koronás címeres dísszel. Felv.: Lekli Sz.



23. kép. Rozmaringágas szíves váltócsupor.  
HOM: 76.98.1. Felv.: Lekli Sz.

„csücskét”. A rozmaringág felül egymás felé hajlik (NM: 54.31.5., 17. kép). A koronás-címeres korsók legrégibb, 1894-es datálású darabját különösen érdekessé teszi, hogy a szokásos díszítményen kívül egy borona és egy eke képét is belekarcolta a fazekas (NM: 54.31.6., 18. kép). A legkésőbbi ismert butykoskorsó 1916-ban készült. A zöldmáz, metszett butykoskorsó nyomtalanul eltűnt az első világháború idején, feltehetőleg azzal a fazekasgenerációval, amelyik 1880 táján kezdett el dolgozni. A két díszítmény más edénytípuson változatlan formában tovább élt, hasonlóan rézoxidos máz alá karcolva, de a jellegzetes alakú korsót később már senki sem készítette. Ez nem jelenti egyben azt is, hogy egyáltalán nem készítettek korsókat később Göncön, ezeknek a formája és díszítése már teljesen más. Némelyik szokatlanul régies formát őrzött meg (NM: 68.162.12.), később, az 1940-es évektől egyértelműen *mezőtúri* hatás érződik rajtuk (RM: 52.541.1., 52.542.1.).

Zöldmáz, karcolt díszű edényt megrendelésre vagy ajándékba más edénytípusból is készítettek Göncön a századfordulón. Egyik különösen értékes darabja ennek a Herman Ottó Múzeum gyűjteményében található padlólocsoló (HOM: 79.84.1., 19. kép). Egyáltalán nem készítettek Göncön butellát és kulacsot, kancsót is csak nagyon ritkán. Ez utóbbiak legszebbike – és magának a gönci fazekasságnak is legszebb darabja – a gönci Csizmadia Társulat Ifjúságának részére 1893-ban készített zöldmáz metszett kancsó, amely ma a Huszita-ház udvar felé néző szobájának asztalán áll. A címet övező rozmaringág leveleinek alakja, az erzet jelzése, valamint a lezáró virágmotívumok kétségtelenné teszik, hogy készítője azonos a legkorábbi datálású címeres ábrázolású butykoséval (8. kép). Mindkét edény rozmaringágainak találkozása alatt a „Teli jobb” felirat olvasható, melyet kétségtelenül azonos kéz írt.

Ezzel az együtt használt mázzal és a karcolt két díszítéssel Göncön nemcsak butykosokat rendeltek meg, hanem – más vidékekkel ellentétben – a legjellemzőbb használati edényeket is. Így alakult ki a tejesedények egy jellegzetes csoportja, a *váltócsupor*. Ez speciális edénykollekció, amit *Árva János* fazekasmester szerint 6 db 3 literes, 6 db 2 literes, 1 db literes, 1 db főzőfazék és 1 db *tejfelesszélke* alkotott. Ezek közül egyetlen főzőfazekat sem találtunk sem a közgyűjteményekben, sem a faluban. A metszett tejescsupor formája a régi típusú tejesköcsögöké volt, tehát széles szájú, füle az álló peremből indul. Nyakuk rövid, ehhez képest kevésbé hasas az aljrész, kicsit totyakosak. Díszítményük változatlan formában továbbörökítette a butykoskorsók két karcolt motívumát, a rozmaringágas szívet, valamint a koronás címet. Mind a tejescsuporra, mind a szilkékre jellemző, hogy a rozmaringágas szív motívumot szívesebben alkalmazták. A szilkék közül a legrégebbi darab az ismertek közül 1895-ben készült (RM: 52.549.1., 21. kép). A legkorábbi váltócsupor 1903-ból való (RM: 52.472.1.), a legtöbb 1920 és 1940 között készült. HOM: 79.84.6., RM: 52.548.1., 52.546.1., 52.547.1. (22–23. kép).

A tejescsupor ilyen díszítését a tejcarnok működése előtti korszak tejhordó szokásai tették szükségessé. A gazdasszony ugyanis előre kimerítte és kitöltötte a tejet egy már korábban leadott edénybe vagy a sajátjába, s ezt vitték el. Másnap hozták az üres tejescsuprot, letették, s vitték az előre kitöltöttet egy másik köcsögben. A feliratokra azért volt szükség, hogy minden kétséget kizáróan lehessen tudni, hogy melyik tejescsupor kié, nehogy összecserélődjének. A nagyobb gazdáktól néha tízen is hordták a tejet, ezért nagyszámú feliratos edényre volt szükség. A fazekasok visszaemlékezése szerint volt olyan asszony, aki egyszerre húsznál is több csuprot rendelt meg. Ez megmagyarázza a váltócsupor edényegyüttes összetételét és számát, valamint magát a nevet is.

A századforduló idején még minden esetben festett és mázas tejescsuprok mellett új, addig tejesedényen nem használt motívum jelent meg. A megjelenés pontos, évszámhoz kötött időmegjelölése lehetetlen, mert a mindennapos használatban lévő cserépedények hamar törtek, gyorsan cserélődtek, datálva pedig – egy típust leszámítva





24. kép. Tejescupor.  
HOM: 79.81.43. Felv.: Lekli Sz.



25. kép. Faragott forgórózsás tejescupor.  
HOM: 72.16.19. Felv.: Lekli Sz.



26. kép. Sötétbarna alapú tejescuprok fehér díszítéssel.  
HOM: 85.21.1., HOM: 79.84.11., HOM: 85.21.2. Felv.: Lekli Sz.

– éppen ez az edényfajta nem volt. Ez a jellegzetes tejesedény a „Május” feliratú, kívül alapfestés és mázazás nélküli tejescsupor (24. kép). Nagy számban készítették, igen keresett volt. Különösen kedvelték a fazekasok, mert azonos idő alatt jóval többet tudtak belőle készíteni, mint a festettekből és mázosakból. Díszítésük nagyon egyszerű: a nyaki fehér *zsinórozás* alá gurgulyával a „Május” szót írták, ami a helyi magyarázat szerint a tehenek májusi legelőre hajtására, a tejhozam megnövekedésére, s ezáltal a tejescsupor keresletének fokozódására utal. A vásároló fazekasok szerint legtöbbit az ilyen edényből Ónodon csinálták. *Kresz Mária* szerint is Borsod fazekasai sokat készítettek ebből az edényből.<sup>39</sup> Megjelenése a 30-as évekre tehető, *Kerekes János* öreg mester szerint régebben ilyen edényt szegényletükben sem adtak volna ki a kezükből.<sup>40</sup>

Egy másik jellegzetesen gönci tejesedénytípus megjelenésének körülményeiről már többet tudunk. 1951-ben egy abaújszántói fazekas a következőket mondta: „A gönciek már többnyire feketét árultak. Ők nagyon szép fekete edényt árultak.”<sup>41</sup> Az 1930-as években a *Takács* család jutott hozzá először egy olyan fekete festékhez, amelyet megrendelés útján szereztek be budapesti kereskedőtől. A színtelen máz rákerülése után az edény sötétbarna színt mutat. Minden fazekas által kiemelt tulajdonsága a festéknek, hogy „átütötte a színt”, nem tűrt meg magán legfeljebb csak kevés kaolint. Mivel a megjelenéstől fogva nagy keletje volt, a család nem árulta el, hogy honnan szerzik be a festéket. Göncön máig hozzájuk kapcsolják a „különleges mázú” csuprok készítését. A címet egy idő után azonban megszerezte a többi fazekas is, s így általánosan használt festék és díszítmény vált belőle.

Ezeket a sötétbarna–fekete alapszínű edényeket nagy számban készítették, a gyűjteményekben ma is sok van belőlük (RM: 52.541.1., NM: 54.31.21., NM: 54.31.23., NM: 54.31.20., NM: 54.31.24., NM: 54.31.28., NM: 54.31.36., HOM: 79.84.11., HOM: 85.21.3., HOM: 85.21.2., HOM: 77.10.1., HOM: 72.16.19. pld. 7, 26. kép). Díszítésük nagyon egyszerű: fehérrel *babozták, ökörhugyozták* őket, vagy a nyaknál egy vízintes csík alatt gurgulyával szabálytalan vonalakban függőlegesen 4–5 cm hosszú csíkot húztak. Némelyiket a zöldmázazás tejeskőcsögökhöz hasonlóan metszették a szív vagy a koronáscímeres motívummal, de a feketén nem mutatott jól. Még ritkábban – főleg Takácsék – *megfaragták*, tehát az alapszín felvitele után késsel kimetsztették a növényi motívumot – forgórózsát – a bőrkeményesű anyagból (25. kép).

Itt említést kell tennünk arról, hogy ezek a fekete–sötétbarna alapon nagy pöttyökkel babozott vagy gurgulyázott vonaldíszes edények hasonlóságot mutatnak a Zemplén megyei, Sárospataktól északra, a Szlovákia területére eső *Pazdics* fazekasközség szín- és díszítményhasználatával. A pazdicsi fazekasokról tudjuk, hogy többségükben szlovák származásúak voltak, és szlovák anyanyelvű lakosság számára készítették a termékeiket. Vásárolni északra és nyugat felé Kassáig jártak, de ha ott nem tudták maradék nélkül eladni a portékájukat, akkor a Hernád völgyében dél felé fordultak. Az ottani falvakban biztos vevőre találtak.<sup>42</sup> S ez ugyanaz a terület, ahol ezeket az addig Göncön nem készített edényeket is nagy számban keresték.

A kétségkívül meglévő hasonlóságok rámutatnak a gönci fazekastermékek eme csoportjának közös meghatározójára, nevezetesen a vásárlók jelentős arányú szláv eredetére, illetve az ennek megfelelő ízlésvilágra. A visszaemlékezések egyértelművé teszik ugyanis, hogy a pazdicsi fazekastermékekkel rokonságot mutató sötétbarna alapfestésű, fehérrel díszített szilkék és tejescsuprok Abaújnak éppen szlovák származású népessége által – vagy általuk is – lakott településein (Óhuta, Újhuta, Középhuta,

39. *Kresz M.*, 1983. 22.

40. HOM HGY: 88.1.62.

41. RM Adattár A6. 55–123.

42. *Plicková, E.*, 1954.

Boldogkővárálja, Hejce, Abaujkér, Abaújszántó, Encs) voltak a legkapósabbak. Hasonlóan sötétbarna alapon fehér függőleges csíkkal vagy pöttyözéssel díszített bögréket vagy csuprokat készítettek a mesterség legutolsó szakaszában Sárospatakon vagy a gömöri fazekasfalvakban is, de az összes edények elhanyagolhatóan csekély részét teszik ki a gönciekéhez képest.

A gönci paraszti kerámia összetételében a legelső változást az olcsó keménycserép tányérok és tálak megjelenése okozta. A gönci fazekasság legeredményesebb időszaka ugyanis egybeesik a hazai kőedénygyárak parasztedény készítésének időszakával is. Ez utóbbi azért is kap különös jelentőséget, mert a település közelében több kőedénygyár is termelt: *Apátfalva, Miskolc, Hollóháza, Kassán* két gyár is működött<sup>43</sup> és a közvetlen szomszéd *Telkibánya*; Felmerül a kérdés: hatottak-e egymásra a két edénytípust gyártó, illetve előállító központok?

A két termék tulajdonságainak, funkcióik alapvető különbsége folytán a népi fazekasság és a kőedénygyártás csak egyetlen edénytípusnál – a tálasedényeknél – hatott egymásra. A két eltérő technikával készült edényfajta iránti kereslet – a tálak és a tányérok kivételével –; a piacon kiegészítette, s nem kiszorította egymást. A magyar kőedények ugyanis éppen azt a használati funkciót nem tudták betölteni, ami a gönci edény legfőbb erénye, következésképp piacának alapja volt. „A 80-as évek közepén eldőlt, hogy nyersanyag híján a kemény földpát tartalmú, ún. angol kőedény Magyarországon gyárthatatlan. Az alacsony hőfokon kiégő, „mészpátos”-ból viszont használati edény nem készíthető. Ezért, noha a kőedénygyárhoz használati edény előállítását remélték, az említettek miatt erre nem kerülhetett sor.”<sup>44</sup> – állapítja meg Takács Béla.

A XX. század végére a parasztság már vásárolta a funkció nélküli, csak díszként szolgáló edényeket, lakásberendezéseket. A díszes telkibányai tányér előbb a falon kapott helyet és igen ritkán használták. Amint megindult a parasztság körében a tömeges vásárlás, a gönci fazekasok tálmunkája egyre kevésbé talált vevőre. A tálak és tányérok alkotta tálmunkákból az első világháború után már csak annyit készítettek, amennyit a kereskedő megrendelt, illetve a kemence berakása megkövetelt.

A kőedénygyárak is megpróbálták a paraszti háztartásban használatos edényeket gyártani, sőt még tejescsuprok termelésével is foglalkoztak, de komoly erőfeszítések árán sem tudták a háztartási edények összetételét megváltoztatni. A parasztság szívesebben vette a fazekasterméket, mert abban „jobban feladta a tej a felit”.<sup>45</sup>

Másik jelentős változás a paraszti gazdaságok felszámolásának következménye: a mesterséget fenntartó tejesedények lettek feleslegesek. A tálak és tányérok háttérbe szorulásával ugyanis a tejesedények lettek a fazekasságot életben tartó edényfajták, lásd az edényösszetételt ábrázoló táblázatot. A paraszti szarvasmarhatartás felszámolásának következtében nem volt szükség többé tejesedényre. Ezzel gyakorlatilag eltűnt a piac, ami a mesterség kihalását eredményezte.

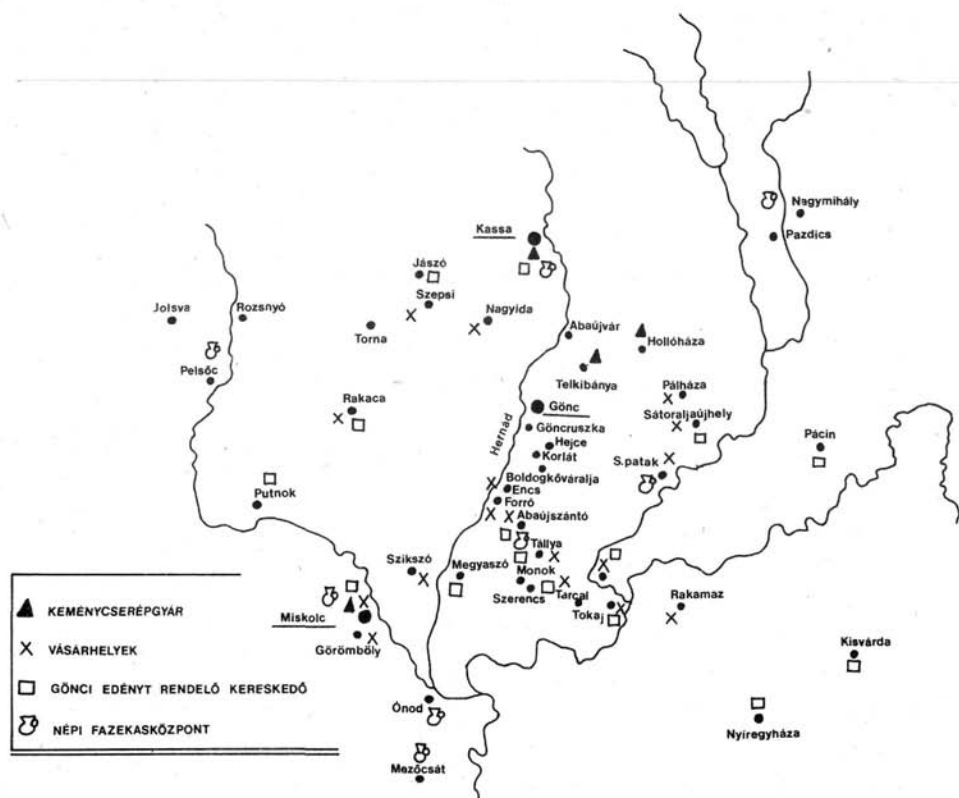
Megjelent ezzel együtt egy újabb tendencia, ami korábban még nyomokban sem fordult elő: dísztárggyá vált a cserépedény az idegenforgalmi hivatalok árukínálata és a propaganda révén. Ez a magyarázata annak, hogy a korsók, kancsók, tányérok mérete jelentősen csökkent, egy-egy korsó magassága nem haladta meg a 12-13 cm-t. Használatra alkalmatlanok lettek, a metszett szívbe az „Emlék” vagy a „Készült Göncön” felirat került. Új jelenség a kancsó és hat pohárból álló készlet megjelenése, amikbe szintén a rozmaringágas szív-motívum került. Jelenleg a paraszti háztartásban nem használnak hagyományos cserépedényt. Veres Lajos mester karját széttárva mondja: „Tudnék én még mindenfélét csinálni, de nem kell senkinek!”

43. *Katona I.*, 1986. 9.

44. *Katona I.*, 1986. 59.

45. *Takács B.*, 1962. 166.





27. kép. Fazekasközpontok, a gönci fazekasság piackörzete

### Kereskedelem

A gönci csuprosok edényeik döntő többségét mindig kereskedőknek adták el, s csak kisebb részét értékesítették maguk. A Hernád-völgy, a Hegyköz és a Hegyalja kereskedőivel hosszú időn át folyamatosan jó kapcsolataik voltak, akik *kemencszám* rendelték meg tőlük az edényt. Megbeszélték előre, hogy melyik edényfajtából hányat kérnek. Addig nem rakták ki a kemencét, míg a kereskedő személyesen nem volt jelen. A két háború között kereskedőnek a következő helyekre adtak el edényt: Sátoraljaújhely, Szerencs, Kassa, Miskolc, Tarcsl, Pácín, Putnok, Kisvárd, Megyaszó, Szikszó, Tokaj, Abaújszántó, Rakaca, Monok, Jászó, Nyíregyháza. Tarcslon pl. egy Rosenthal Lajos nevű kiskereskedő 28 éven át árult Göncről edényt.

A kereskedők és a fazekasok közti közvetlen üzleti kapcsolatba néha beléptek a fuvarosok is. Ezek általában cigányok voltak, akik előre megkérdezték az égetés időpontját a csuprostól, és érte mentek az edényért. Néha még verekedtek is egymással az áruért. Helyben kifizették a teljes vételárat, elvitték a fenti helységekbe és ott eladták a kereskedőknek.

Vásárolni is el-eljártak, de csak a saját lóval rendelkező fazekasok. Délután rakták meg a szekeret, éjszaka utaztak. A szekérre úgy tették szalma közé az egyes darabokat, hogy azok sehol ne érjenek össze és a lehető legkevesebbet tudjanak mozogni. Magasan



28. kép. „Csupros” Takács József a gönci vásárban

rakták fel az árut, majd erősen lekötözték. Ha hosszú útjuk volt, gyékényernyőt, *fonott kast* borítottak föléje. Mire a vásár megkezdődött, ki is pakoltak. Több napra nagyon ritkán mentek, még aznap este visszaindultak. Ha nem adták el az edényeket, akkor a helyi boltos olcsóbban általában megvette. Vásárra Encsre, Tokajba, Tarcalra, Szerencsre, Abaújszántóra, Pálházára, Rakacára, Szepsibe, Nagyidára, Tállyára, Szikszóra, Bodrogkeresztúrra, Sárospatakra, Lántra, Rakamazra, Szinára és Sátoraljaújhelyre jártak. Ezek szerint a Hegyköz, Hegyalja, Harangodvidék, Hernád-völgy és a Cserehát községeiben egészen Görömbölyig elterjedt a gönci edény használata (27. kép). Az 1930-as évektől nem nagyon jártak piacra, mert kevesebb mester lévén, mindet elvitték a háztól (28. kép).

Házalni nagyon ritkán jártak, megalázónak érezték, valamint bizonytalan kimenetelű vállalkozás volt. Véleményük szerint a jó mester el tudta adni az edényeit házalás nélkül is. *Göncruszkai* cigányok jártak át, akik megvették az edényeket és háton, ponyvából faluztak.

Abaújban, a Hernád-völgyben Miskolcig a „Május” feliratú tejecsuprot, más edényből pedig a mázasakat vették szívesen. Az 1930-as években Abaújszántó és Encs környékén majdhogynem divat volt gönci sötétbarna-fekete alapszínű edényt venni. Szerencs felé, a *Hegyalján* fajtában és díszítésben is a változatosabbat keresték, szívesebben vásárolták a világosabb színűeket, a spongyázottakat. A főleg szarvasmarhát tenyésztő vidékeken nagyobb úrtartalmú, fennálló edények kellettek, mint pl. Abaúj falvaiban, ahol szívesebben neveltek kecskét.



29. kép. Metszett butykoskorsó. RM: 59.13.38.  
Felv.: Váradi L.



30. kép. Butykoskorsó 1897-ből. RM: 55.9.1.  
Felv.: Váradi L.

### Összefoglalás

Kevés hasonló település rendelkezik olyan bőséges irattanyaggal, korabeli statisztikák alapján részletesen feldolgozott gazdaság- és településtörténettel, mint Gönc. Ezért állapíthatjuk meg biztonsággal, hogy a fazekasság jelentős foglalkozássá válása a XIX. század közepétől, a parasztkerámia virágzásának korszakában teljesedett ki. Jóllehet a mesterséghez szükséges alapanyag jó minőségben, kellő mennyiségben és tisztaságban állt rendelkezésre, korábban nem alakult ki számottevő kerámiaipar. A fazekasság céhet nem alkotott, s arra sincs adatunk, hogy a közeli Kassa fazekas céhének gönci mesterek tagjai lettek volna. A kassai céh teljes történeti feldolgozása természetesen tárhat fel idevonatkozó adatot.

A XIX. század közepén a környező nagyvárosok (Kassa, Miskolc) fazekas céhei- nek megkötései, a céhek hatalma általában jelentősen csökkent, ugyanakkor a parasztság cserépedények iránti kereslete számottevően megnövekedett. Ez a hiány hozta létre és tartotta életben a XIX. század közepétől mintegy száz éven át a gönci fazekastermek piacát, amely a Hernád-völgyön délre Miskolcig, a Hegyalján le Tokajig, észak felé Kassáig, keleten Sárospatakig a paraszti gazdálkodás felbomlásának idejéig magához mért versenytárs nélkül jelent meg.

A településen belül a mesterséget ezen a szívóhatáson kívül a gönci parasztlakosságnak a kapitalizálódásból kizorolása, a földaprózódás miatti elszegényedése hozta létre. A fazekasság a magát és a családját a földjéből eltartani nem tudó szegény réteg téli, jövedelemkiegészítő tevékenységként alakult ki. A mezőgazdasági munkát kiegészítette, és nem kizorította a mesterség gyakorlása, a gönci csuprosok parasztfazekasok voltak. Az Ipartársulat más mesterség céhes hagyományaiból táplálkozó társadalmi szokásai révén azonban az iparosság társadalmi életébe is bekapcsolódhattak.



31. kép. Fazekasmester a gönci vásárban 1954-ben.  
Felv.: Bodgál F.

A készített edényfajták és azok számarányai egyértelműen azt bizonyítják, hogy Göncön elsősorban használati edényeket égettek. Ezt tükrözi a foglalkozás helyi elnevezése, a *csuprosság* is. A gönci agyagból nagyon jó edényt lehetett készíteni, amely szükség esetén a tüzet is állta. Valószínűleg ebben rejlett a nagyszámú edény hosszú időn át meglévő kereslete. Maguk a fazekasok is hangoztatják, hogy az edény tarkázásának minőségére kevesebb figyelmet fordítottak, mint a használati értékre. Nem volt mellékes a díszítés, de a gönci edény hírére és piacát nem az teremtette meg és tartotta életben, hanem a hasznossága. Ezek alapján *Göncöt a tűzálló kerámiát előállító hegyvidéki fazekasközpontjaink közé sorolhatjuk.*<sup>46</sup>

Mivel Gönc az egészen új központok közé tartozik, s ráadásul működése egybeesett az egységes paraszti díszítőművészet általános hanyatlásával, nem volt idő egységes, saját, markáns díszítési hagyományok, motívumok kiforrásának, kiérlelésének. Az edények díszítésben, formában is éppen ezért gyakran változtak aszerint, hogy mikor milyen divat vagy hatás érte a fazekasságot.

Az ezredéves falu Sáros megyei szlovák és abaúji, meczenzéfi német házában kiállított népi cserépedények – az egész tárggyűjtessel együtt – bekerültek a Néprajzi Múzeum Kerámiagyűjteményébe. Az említett tárgyakat *Jankó János* az 1890-es évek elején gyűjtötte, eredetüül Abaúj vármegye megjelöléssel (NM: 20561.–20565.). Lévén ebben a korban Abaúj vármegye legjelentősebb népi kerámiaközpontja Gönc, *Kresz Mária* – feltételesen – a gönci edények közé sorolta őket.<sup>47</sup> A bizonyosan gönci eredetű,

46. *Kresz M.*, 1960. 366.

47. *Kresz M.*, 1977. 26–27.

a századfordulóról megmaradt edényekkel összehasonlítva ezt a feltételezést, megengedhetjük, de biztosra nem vehetjük, mert egy ilyen következtetéshez vezető összehasonlításhoz mindkét tárgycsoport száma elégtelen.

Az azonban a két tárgye gyüttes és a kassai Miklós börtön jelenlegi kiállításán, illetve az 1942-ben ott állt kiállítás fotókkal ellátott katalógusán szereplő edények összehasonlítása révén bizonyos, hogy a gönci edények formáinak, díszítményeinek forrása és gyökere legkorábban Kassa fazekas termékeiben található meg.<sup>48</sup> Ez azért is nyilvánvaló, mert a földrajzi helyzet miatt a kis mezővárosnak elsődleges vásárlóközpontja Kassa volt.

Egyértelműbb a sárospataki parasztkerámia közvetlen hatása a gönci csuprosok termékeire. Különösen az ecsetes festésű edények növényi motívumaiban mutatkozik meg szembetűnően. A két központ technikai tudásának különbsége azonban még a hasonlóságok mellett is szembetűnő: a gönci növényi motívumok teljesen széthullottak, színben, formában egyszerűbbek, sutábbak. Alapvető különbség, hogy a gönci tálmunka szinte kivétel nélkül világos alapfestésű, a fekete alapú tál ismeretlen.

Kevéssé látványos a gömői központ hatása, időben pedig követi a patakít. Magyarázza ezt a közös piac ízlése, valamint a majdnem megegyező edényösszetétel. A díszítésben a spongyázás gyakorisága, a színek és némely motívum teszik a két műhely termékeit hasonlónak. Legszembetűnőbb az ún. faragott edényeken, a késői korszak formáin és díszítményén.

E három, a legnagyobb hatást gyakorló központ mellett említenünk kell még három települést. Időben ezek között leghamarabb következik, és egyáltalán nem ismert Miskolc hatása. Nem hagyhatjuk figyelmen kívül ugyanis, hogy a gönci fazekasság központi alakja – Egeresi András – Miskolcon tanulta a mesterséget! A másik falu Pazdics, ahol összetételében hasonló edényeket készítettek, mint Göncön vagy Gömörben. A fekete alapú, fehér geometrikus díszítésű edények díszítményei és színei egyértelműen mutatják a vásárlók többségének szlovák voltát. A túl direkt párhuzam megvonásától óvakodnunk kell azonban, hiszen alapvető különbségek is kimutathatók a két-ségtelenül meglévő hasonlóságok mellett.<sup>49</sup>

Az 1930-as évek második felétől Mezőtúrról szereztek be a gönci mesterek mind a festék egy részét, mind a máz alapanyagát. Az ottani fazekasokat dicsérték, szakmai fölényüket elismerték. Ifjú Takács János többször utazott le azzal a céllal Mezőtúrra, hogy kifürkésze és alkalmazza ismereteiket. A legkésőbbi hatás tehát Mezőtúrról érte Gönc fazekasságát.

Román János megállapítását, mely szerint a gönci fazekasság „rámutat a kapcsolatok keresésének új útjára: a pataki és a gönci kerámián mutatkozó rokon vonások a Gömör-vidék felé mutatnak”,<sup>50</sup> nem fogadhatjuk el. Ha el is indult ilyen motívumátadó folyamat, kiforrni nem tudott, mert a mesterség elhalása miatt nem volt rá kellő ideje. A kifakuló fazekasközpont bizonytalan útkeresése talán betöltött Sárospatak és Gömör között egyfajta összekötő láncszemet, utánozva a két országos központ díszítési sajátosságait. Mindkettőnél később alakult azonban ki, ezért az utánzás révén létrejött hasonlóságnál nagyobb jelentőséget nem tulajdoníthatunk neki. Éppen fordítva: az időeltolódás miatt inkább mindkét központ elemeit ötvöző, felhasználó, mintsem közvetítő szerepről lehet szó a gönci fazekasság és a nála volumenében és minőségében is jelentősebb két országos központ között.

A díszítés, a festés és mázazás minősége jól példázza a paraszti művészet széthullásának utolsó fázisát. Szétesett, nagy foltot hagyó, szervesen növényi ornamentikát,

48. Mihalik S., 1942. 36–41. kép

49. Plicková, E., 1959.

50. Román J., 1955. idézi: Domanovszky Gy., 1981. 186.

sietve berázott, kapkodva festett edényeket bizony szép számmal találunk köztük. Minden esetben világos, fehér vagy sárga alapon a barna–sárga–zöld–szürke különböző árnyalataival virágoztak, nagyon ritkán a kékkel is. A legutolsó idők kivételével nem festettek sötét alapú edényre, kerülték a harsány színeket, inkább pasztell, tompább színhatásra törekedtek. A jellegtelen, minden egyediséget nélkülöző használati edények közül azonban kiemelkedik néhány edénycsoport, ami legtöbbször díszítésben, néhol formában is összetéveszthetetlenül gönci.

Ezek között is kiemelkednek a századforduló zöldmázás, metszett butykoskorsói, különösen a két sajtáság ornamentikája révén: a rozmarinkoszorúban lévő koronás címer és a szintén rozmaringág alkotta szív. Ez a két díszítmény túlélte az eredeti formát, és az azt felváltó, szintén csak Göncre jellemző, megrendelésre készített zöldmázás tejesedény-együttesre, az ún. váltócsuprokra kerültek át.

Markáns, jól elkülöníthető edénycsoportot alkotnak a Hernád-völgy keresett sötétbarna–fekete alapú, karcolt vagy kaolinnal geometrikusan díszített tejesedényei, szilkéi, valamint a „Május” feliratú, kívül alapszín és máz nélküli tejescsuprok. Jellemzik végül Gönc fazekastermékeit azon cserépedény típusok is, amiket egyáltalán nem készítettek: egy-két szabályt erősítő kivételtől eltekintve<sup>51</sup> nem formáztak butellát, kulacsokat, kancsót is csak igen ritkán.

Ma már a faluban maguk a fazekasok és azok családtagjaik sem nagyon ragaszkodnak a helyi készítményekhez. Román János már 1952-ben panaszkolt, hogy alig lehet Göncön helyi cserépedényt találni. Ma Abaúj bármely településén könnyebb rájuk bukkanni, mint magán a készítőhelyen. Az asszonyok az ötvenes évek elején tízszámra verték földhöz a tejescsuprokat, hogy ne kerüljék a padlásokra, ha már úgy sincs rá szükség. Mindezekkel együtt is Gönc egyike volt a legtovább működő népi kerámiaközpontjainknak.

## IRODALOM

*Bodgál F.*,

1958. Beszélgetések Áfra bácsival. Észak-Magyarország, 1958. jan. 19.

*Bodó S.*,

1975. Fazekas mesterlegények Miskolcon 1768–1872-ig. A miskolci Herman Ottó Múzeum Közleményei, 14. 89–92.

1978. Fazekas mesterlegények származása Miskolcon 1768-tól 1872-ig. Ethnographia, LXXXIX. 263–266.

*Borovszky S.–Sziklay J.* (szerk.),

1896. Abaúj-Torna megye és Kassa. Magyarország vármegyéi és városai. Budapest

*Domanovszky Gy.*,

1942. Népi fazekasság. Budapest

1973. Magyar népi kerámia. 2. kiad. Budapest

1981. A magyar nép díszítőművészete. Budapest

*Galgóczy K.*,

1855. Magyarország –, a Szerbvajdaság a Temesi Bánság mezőgazdasági statiszticája. Pest

*Gazda L.–Varga Gy.* (szerk.),

1989. Hajdú-Bihar megye népművészete. Budapest

*Iványi B.*,

1926. Göncz szabadalmas mezőváros története. Karcag

*Jekelfalussy J.* (szerk.),

1892. Magyarország iparosainak és kereskedőinek lak- és címjegyzéke. Budapest

51. Déri Múzeum (Debrecen); DGY: 75. hízott sertés alakú, DGY: 272. asszony alakú, kalapja eltávolítható. A Dunántúlon vásárolta Déri György, eredetét Göncről jelölte meg.



- Katona I.*,  
1986. Az első magyar porcelángyár (Telkibánya). Borsodi Kismonográfiák, 24. Miskolc
- Kiss L.*,  
1914–1916. A hódmezővásárhelyi tálasság. Néprajzi Értesítő, XV. 248–270., XVI. 51–75., XVII. 72–92.
- Kerekes Gy.*,  
1908. A kassai iparos céhek életéből 1597–1647. In: Iparosok olvasótára (szerk.: Mártonffy M.) XIV. 7–8. 1–33.
- Korponay J.*,  
1866. Abaújvármegye monographiája. Kassa
- Kresz M.*,  
1960. Fazekas, korsós, tálás. Ethnographia, LXXI. 293–379.  
1961. Magyar népi cserépedények kiállítása a Néprajzi Múzeumban. Néprajzi Értesítő, XLIII. 149–169.  
1977. A Néprajzi Múzeum kerámiagyűjteménye. A kutatás és gyűjtés története, 1872–1972. Néprajzi Értesítő LIX. 17–38.  
1983. Magyar népi cserépedények. Budapest  
é. n. Fazekasipar. Kijegyzés a Magyar Statisztikai Közlemények, 2. köt., a Magyar Korona országainak 1900. évi népszámlálása című, 1904-ben megjelent kötetéből. EA: 10.363.
- Malonyay D.*,  
1922. A magyar nép művészete. Palócok. Budapest  
Magyarország népessége a Pragmatica Sanctio korában 1720–1721. Magyar Statisztikai Közlemények XII. köt. 1896. Bp.
- Mihalik J.*,  
1908. A kassai Fazekasczéh artikulusai. In: Múzeumi és Könyvtári Értesítő, II. 2–3. 152–157.
- Mihalik S.*,  
1942. A kassai Miklós börtön. Kassa
- Plicková, E.*,  
1954. A pazdicsi fazekasság története. In: Szovjet Néprajztudomány, IV. 1–43.  
1959. Pozdišovské hrnciarstvo. Kniznica Ludového Uménia, Zvazok 9. Bratislava
- Román J.*,  
1951. A sárospataki fazekasság vázlatos ismertetése. Ethnographia, LXII. 295–350.  
1955. Sárospataki kerámia. Magyar Népművészet, XXI. Bp.  
1965. A sárospataki fazekasság műszókincse és szerszámkészlete. Herman Ottó Múzeum Évkönyve, V. Miskolc, 347–397.
- Szádeczky L.*,  
1913. Iparfejlődés és a céhek története Magyarországon. Budapest
- Takács B.*,  
1962. A telkibányai keménycserépgyár parasztedényei. Néprajzi Értesítő, XLIV. 163–202.

## DIE TÖPFER VON GÖNC

Gönc, das zur volkstümlichen Töpferkultur der mittleren Transtheissgegend gehört, stellte ein bedeutendes Handelszentrum im Süden des ehemaligen Komitats Abaúj dar. Gönc hatte bis 1872 den Rechtsstand eines Marktfleckens. Nach Aussage des Materials aus dem Stadtarchiv und anhand verschiedener Konskriptionen und Stammbücher darf das Töpferhandwerk hier ab Mitte des vergangenen Jahrhunderts als bedeutsam angesehen werden, das heisst, dass dies eines der am spätesten entstandenen Zentren in Ungarn ist. Seine Herausbildung passt sich in den allgemeinen Prozess der industriellen Entwicklung in Ungarn ein, als nämlich die grösseren Städte über das Zunfthandwerk hinausgewachsen waren und das Handwerk in den kleineren Städten eben eine späte Blütezeit erlebte. Dass sich damals noch in Gönc das Töpferhandwerk

herausbildete, ist mit dem Rückgang der traditionsreichen Töpferzünfte im nahen Kassa und Miskolc in Verbindung zu bringen.

Die Töpfer von Gönc waren sog. Bauertöpfer, was mit anderen Worten heisst, dass sie fast ausnahmslos über einen gewissen Landbesitz verfügten. Da dieser jedoch in keinem Fall dazu reichte, die gesamte Familie zu ernähren, waren sie gezwungen, neben der Arbeit in der Landwirtschaft als Erwerbsausgleich auch ein Handwerk auszuüben. Gleichzeitig hiess dies auch, dass diese Arbeit sich dem Rhythmus der Landwirtschaft anpasste: im Herbst trugen sie die Menge Ton zusammen, die für die Aufbereitung im Winter ausreichen sollte. Unverkaufte Waren bewahrten sie auf dem Dachboden auf. Im Frühjahr nach dem Einackern dann fertigten sie wieder eine geringe Menge an Töpfen, die sie dann zusammen mit denen vom Vorjahr verkauften.

Da sich das Töpferhandwerk in Gönc zeitlich mit dem Verfall der bäuerlichen Volkskunst schnitt, blieb keine Zeit für die Herausbildung spezifischer einheitlicher Verzierungstraditionen. Anhand ihrer Zusammensetzung können die hier angefertigten Gefässarten den Töpferzentren zugeordnet werden, wo in der Gebirgsgegend Nutzgefässe hergestellt wurden. Die Gefässe waren in erster Linie für den täglichen Gebrauch und weniger als Schmuckstücke gedacht. Zwar ist ihre Verzierung nicht zu vernachlässigen, dennoch blieb sie zweitrangig. Gern verzierten die Töpfer ihre Gefässe mit Finger- oder Schwammabdrücken. Unter den Gefässe aus Gönc gibt es aber auch viele, die ganz in der Eile entstanden sein müssen und daher sozusagen *geschüttelt* und *marmoriert* aussehen: ihre Blumenmotive und Kränze zerfallen und sind nur noch ungeordnete grosse Flecke. Besonders beliebt war als Grundton eine helle Farbe (Weiss, gelblich Weiss, sehr helles Braun), dann ein Manganswarz mit sehr wenig weisser Verzierung und nur seltener auch Blau.

In ihrer Qualität und wegen ihrer speziellen Verzierungen ragen einige typisch Göncer Gefässsetypen heraus. Unter diesen sind auch die von der Form her schönsten in der Zeit zwischen 1880 und 1920 entstanden, und zwar ausschliesslich mit zwei Verzierungen (Herz mit Rosmarin, Kronenwappen), Schnapsflaschen mit Inschrift und Datum zum Geschenk, mit Kratzmotiven sowie grünglasierte Milchgefässe, die ebenfalls auf Bestellung gefertigt wurden und mit denen die obigen Motive am Leben erhalten wurden. Ein ähnliches Spezifikum stellen die Milchnäpfe dar, die in der Grundfarbe schwarz-dunkelbraun sind und wenig weisse Verzierungen tragen sowie die, die von aussen weder Glasur noch eine Grundfarbe, sondern nur die Inschrift *Május* tragen. Charakteristisch für Gönc ist weiterhin, dass es hier fast völlig an Bouteillen und Krügen fehlt, sowie, dass ausser einer bärenförmigen Tabaksdose keine weiteren figürlichen Verzierungen vorkommen.

Gabriella Vida