

K O R O N D I F A Z É K

NINCS AZ ORSZÁGBAN olyan jelentős kirakóvásár, melyen a korondi edényest meg ne lehetne találni; a korondi edényes vette át a borvizes székely örökségét; az országotat — Nagyváradtól Kisenevig. Ülünk fel egy ilyen hazatérő korondi szekerre és menjünk el vele a székely edénygyártás falujába...

Korond nagyközség, Udvarhely vármegye parajdi járásának legnépesebb települése, a Fehér-Nyikó és Kisküküllő vízválasztójának, a Kolanda-tetőnek és Firtosnak tövében terül el. Lakóinak száma az 1920. évi népszámlálás adatai szerint 3767 lélek, melyből 3743 magyar, 21 zsidó és 3 román (csendőr) volt. Felekezeti megoszlását az 1910. évi magyar népszámlálás tünteti fel: 2685 római katolikus, 985 unitárius, 32 református és 25 izraelita.

Tájegység szempontjából a Sóvidékhez tartozik, tehát forgalma, a Korond-vize mentén haladva, a Kisküküllő folyását kellene, hogy kövesse; közigazgatásilag Székelyudvarhelyhez van kapcsolva és a hatóságok központosítási törekvéseinek következtében egész forgalma a Kolanda magas vízválasztóján át bonyolítódik le, legjobb esetben az Etéd vízének útvonalaival csatlakozik. Így az egész közlekedés erőltetett irányban mozog s ez bizony kedvezőtlenül befolyásolja a fejlődés zavartalan menetét. A környező városok: Székelyudvarhely, mint megyeszékhely, Segesvár, Medgyes, mint ipari gócpontok, Marosvásárhely, a székely főváros, Csíkszereda, stb. vagy kívül esnek a „vonzási körön” vagy kicsinvek ahhoz, hogy egységes hatást gyakorolhatnának rá.

Szép szálas természetű székelyek lakják Korondot. hajuk színe vöröses szőke felé játszik; gyakori köztük a kékszemű. Leleményességben és bátorságban felülmulják szomszédaikat. Vállalkozó szellemük a merészséggel határos. Ismerik a kockázatot, de nem riadnak vissza tőle. Ez a felfogás sok esetben egyetlen magyarázat: a korondi ember kicsi haszonért is mer kockáztatni, befektetéseket végezni, bizik szerencséjében, saját erejében, hidegvérében, mely soha nem hagyta el.

Az iparosodás tekintetében Korond megelőzte a vidék községeit. Vízre szerelt műmalma, nyersolajmotorral hajtott aragonit-csiszoló üzeme van. Több gazdának van cséplőgépe, ami már gondolatnak is jó. Háziiparának egyik érdekes ága a taplófeldolgozás, izléses dísztárgyakat és használati cikkeket készítenek. Korond népe országszerte arról ismeretes, hogy háziiparilag végzett agyagedénygyártása által nagy területet képes ellátni egyszerűbb konyhaedényekkel és szükségleti tárgyakkal.

A korondi agyagiparnak nemcsak történelmi multja és tisz-

tességes jelene van, de — minden pillanatnyi nehézség ellenére — létjogosultsága, tehát jövője is.

AZ AGYAGIPAR anyagi alapja a pala. A Firtos alá, a Szakadátba¹ mennek „földet vágni” — a palabányákba. A hely az „egyeseké” (gazdáké, nem közbirtokossági terület), tehát a földet meg kell vásárolni. Rendszerint úgy oldják meg a kérdést, hogy a kézműves vágja a földet és maga a tulajdonos szállítja neki haza. Egy terü pala ára, fuvarral együtt 50 lej a közellakók számára, távolabbiaknak több.

Otthon aztán megkezdődik a nyersanyag feldolgozása. Meggondolkoztató, hogy mennyi kézen megy át, mennyi munkát és időt fektetnek bele, míg 4–5 lej érő áru lesz belőle.

A frissen szállított palát keményre gyúriák és hosszúnyelű tuskókkal, a *botokkal fölverik* egy darabba a *szelőpadra*. A fazakas nekiáll és a hajlított kézvonó alakú *szelőkéssel leszeli*: a pala egyenletes vékonyságú pántlikákba le hull. E műveletnek az a célja, hogy a pala vékonyra szeletelése közben a legapróbb kavicsok is felszínre kerüljenek és a kézműves felesége, gyermeke vagy idegen segítsége gondosan kiszedhesse. Ha a kövecsek az „áruba” kerülnek, égetéskor *kiégnének* és mellettük, vagv helyükben lyuk keletkeznék az edény falán.

A leszeletelt és kövecsektől mentesített palát akkora *kockákba* gyurják, amekkorákat egy ember elbír. A kockákat egyenkint leörölik a palaörlőn². Kellő mennyiségű vizet adnak hozzá és *felrögzik*: az edényfajtákhoz szükséges magasságú rögzőkbe gyúriák, olyanformán, hogy minden egyes rögből egy darab edény lesz. (Gyakorlati szempontok miatt így szokás beosztani: először a nagy edényt rögzilik fel, mint: tál, korsó, kancsó, fazék, tányér, stb. pl. 50 rögzőt tálnak, mind egyforma nagyságúra, 50 rögzőt korsónak, stb.). A rögző hűvös helyen vagy vizes lepedő alatt egy hétig is eláll, ha valamely körülmény miatt nem dolgozhatják fel azonnal.

A következő állomás a korong³. A kézműves odacsapja a rögzőt a korong közepére, kezét vízbe mártja és 4–4 ujját bele-mélyeszti a rögző közepébe, két hüvelykujját pedig kívül tartja, mintegy támaszul. A forgó korongon így *felhuzza* a palát, majd ismét *visszanyomja*, s ezáltal tömörre és rugalmassá teszi. Ezután ismét *felhúzza* s az edény alakját adja meg neki⁴. *Késsel* (fakéssel)

¹ Csuszamlós, szakadozott felületű hely, mit neve is jelez. E vastag palaréteget a Korond-vize rakhatta le, mikor még vele egy szinten volt. A név maga a Székelyföldön több helyen ismeretes.

² Lényeges része szilvafából készült két síma henger, megfelelő állványra szerelve; két ember a hajtókarok segítségével egymásfelé forgatja a hengereket. A reájuk helyezett palakocka elég gyorsan és finoman megörlődik. Nagyobb vállalkozásoknál vízi- vagy géperő hajtja.

³ A korong két egymás fölé szerelt fakorongból áll, melyek közül az alsó, a lendítő nagyobb. Vastengellyel vannak egymáshoz rögzítve. A mester az alsót jobblábal rugáshoz hasonló mozdulatokkal, az óramutató járásával ellenkező irányú forgásba hozza. Az agyag a felső korongra kerül.

⁴ Roppant érdekes a szűk száju edények, pl. korsók készítése, mely a rendnél sokkalta nagyobb kézügyességet igényel.

csiszolja. Közben a korong állandóan forog. Előtte kis munkapad van, s a rajta levő kis *mérőfa* jelzi, hogy az edény milyen széles és magas legyen, a rög nagysága pedig megszabja, hogy a fala milyen vastag legyen. A már kész edényt felül beszege a *csipőbőrrel* és lesímítja. Mikor ezzel kész, szivaccsal kitörli a belvilágát, hogy a vizet kiszívassa belőle. Ámde az edény még mindig össze van forrva a forgó koronggal. A mester megállítja a korongot és egy íjszerűen hajlított vesszőre ajzott dróttal *levágja* az edényt a korongról.

A *levágott edények* szép sorban deszkapolcra kerülnek, hol félnapig, vagy — napfényes idő esetén — egy-két óráig száradnak. A szárított edény ismét a forgó korongra kerül, hogy a mester *esztergálja*; a szádájával lefelé fordított edény aljáról lecsiszolja a *levágáskor* keletkezett durva részeket, ott maradt *forgácsokat* és esetleges dudorokat.

Ekkor ragasztják fel a fűleket a félig kiszikkadt edényekre. A fül külön készül. Krumplitörökhöz hasonló *fűnyomóprésből*, sajátkezűleg faragott bükkfalemezeken át, megfelelő vastagságú agyagszalagokat sajtolnak ki, mit aztán kellő nagyságúra darabolnak és megfelelő görbületet adva neki felnyomkodják az edény oldalára.

Itt kell megemlíteni az agyagállatok, hamutartók, perselyek készítését. A mester maga-készítette gipszmintákba „belealkotja” az anyagot, miután szappanos vízzel belül meglocsolta, hogy hozzá ne tapadjon.

Esztergályozás után következik az alapszín megadása. Erre a célra a *fehérföldet* használják, mit „Csíkszentsimódról” szereznek be. E földet vízzel hígítva kétszer egymásután leörlik az ugyan-csak házálag készített faörlőn.

További festésre természeti festékeket is használnak, de túlnyomórészt mégis csak a vegyi ipar termékeit alkalmazzák. A csíkszentsimoni féhérföld mellett nagy szerepe van a *veresföldnek*, melyet a farkaslaki határból szállítanak, a Demezlaki Hídnak nevezett dűlőről; nélkülözhetetlen a „*burusnyánfekete*”-föld, mely a köröspataki hegyben terem. A „bolti” (ipari) festékek közül legáltalánosabban használt a zöld, kék, rózsaszín, meggypiros és a *gyáriefekete*.

Bizalmasan elárulják „gyári” titkaikat is. Mert a festékkeverés nem egyszerű dolog ám. „Sokat próbálgattuk, amíg rájajöttünk, — magyarázza egyik kézműves. — Sok drága edén káré ment amián.” De most aztán tudják, hogyan kell keverni és alkalmazni őket, melyik lesz a másíknak kiegészítő színe az égetéssel beálló színváltozások után. Hét lakat alatt elmondják, hogy a bolti feketét „burusnyánfeketével” keverik; az előbbi igen drága, az utóbbi egymárára szürkés volna. A zöldhöz 12, a kékhez 24 súlyrésznyi féhérföldet kevernek, a fent jelzett módon elkészített fekete festékhez még másfél súlyrész vörösföldet kevernek.

Az edényt később fénymázzal vonják be. A fénymáz is drága. A tűzben gyakran megrepedezett, sőt le is pattogott. De a kísérletező székely rájött arra, hogy 20 kg. fénymázhoz 8 kg. mozsár-

ban tört „békasót” (kovát, kvarcot) kell adnia. A festés az asszony dolga, egyéb kisegítő munka a gyermekekre marad. Ragaszkodnak is ehhez a munkamegosztáshoz. Az asszony előírás szerint elkészíti a festékeket és egy-egy nagyobb edénybe tölti. Vesz a *szaruzókancsókat*⁵ és minden festékből megtölt egyet. Körülrakja magát a szükséges színeket tartalmazó kancsókkal és megkezdí a festést. Virágok, füzérek, rózsák, levelek, folyondárok, futó-minták kerülnek az edényre. Csodálatos, hogy a székely asszony egyszerre látja az egész mintát anélkül, hogy csak egy vonal is volna az edényen; először egy színt *felrak* egészen, aztán a másodikat, harmadikat, negyediket, stb. (először minden mintának ugyanazt a részét). Van eset rá, hogy a mesterségben járatlan szemlélő csak a harmadik, negyedik festésnél fedezi fel a készülő mintát. Festés után az edényt ismét száradni hagyják.

Egyidőben a mi piacainkat is elárasztotta a „*rázott edény*”. Festése nem virágos, hanem szabálytalan hullámvonalakban körbe futó különböző színű, szélesebb vagy keskenyebb sávokból áll. Neve régi készítési módjáról maradt rá: az alapszínre több vastag színfoltot tettek, különféle festékeket öntöttek egymásmellé s ekkor az edényt jól megrázták, hogy a színek folyjanak egymásba. Ma ez is másképp készül. Udvarhelyi bádógosoktól ötös rekeszű pléh festékontórt vásárolnak, megtöltik az öt különböző színnel és hullámvonalban csorgatják az egyenesen forgatott edényre, főleg kancsókra és virágvázákra.

Ilyenformán az edény készen áll és várja az égetést. Mivel minden kézművesnek nincs katlana is, megesik, hogy várni kell, míg a sok bérő között emberünkre kerül a sor.

Mintegy 500 darab különböző edényt égetnek egyszerre. Előre csak úgy 200 darabot raknak be a katlanba és „*zsengelik*”: vastag fákkal kívülről hevítik. Zsengelés közben az edény színe fekete. Mikor az edényre cseppentett víz „*cserszeg*”, az edény többé nem törékeny, megbírja, hogy ráarakják a többi is. A tüzet elhúzzák a katlan alól, berakják a többi edényt is. Mintegy 10 cm vastag fedőréteget raknak rá cserépdarabokból, hogy a további égetés során a hőség bent megrekedjen és a láng járja körül az edényeket.

Mikor ez is elkészült, ismét tüzet adnak alája. Egyenletesen hevítik körülbelül 10 óra hosszat, míg az edény izzásba jön vagy — ahogy mondják — „*fehér színt jádzik*”. Ekkor a tüzet ismét elvonják alóla és hűlni hagyják. Mikor a kéz már elszenvetheti, kiszedik az edényeket, ronggyal megtörülgetik a portól, bevonják fénymázzal, amitől piros színt kap. A fénymázazott edényeket újból visszarakják a katlanba, majd a portól megrostált cserépdarabokkal ismét betakarják. Megint tüzet tesznek alája, de ez alkalommal „*langfával*” (csak lángot adó vékony, száraz fával), hogy ne füstöljön. Így tart, míg a máz megolvad, mint a zsír. Próba-

⁵ A szaruzókancsó gépolajzóhoz hasonló kis cserépedény, melynek kivezető csatornája végén lúdtoll van, hogy az edényt festés közben el ne karcolja. Nevét onnan kapta, hogy a festékontó kancsókat régente szaruból gyártották, ugyancsak házilag.

képpen egyet kiemelnek vasvillával a katlanból s ha látják, hogy kész, a tüzet elvonják. Az edény égetése befejeződött. E kétnapi munka után a család ki van merülve a nagy hőségtől, szakadatlan munkától, fahordástól, álmatlanságtól és talponállástól. pihenőre térhet. Még csak azt kell megvárni, míg az edény teljesen kihűl, aztán megkezdik a kiszedést és a hazaszállítást.

A LÁTSZÓLAGOSNÁL sokkal ijesztőbb távlatok nyílnak, mihelyt az ember belepillanthat egy háziipart űző és két keze ipari munkája után élni akaró falusi népközösség mindennapi küzdelmes életébe. Ne kezdjük azzal, hogy ma világválságot élünk, a gazdasági önellátás, irányított közgazdaság és más önkényes beavatkozások korát; ne hivatkozzunk arra se, hogy a kereslet és kínálat egykor kizárólagos törvénye nincs többé érvényben: az erősebb termelő ráerőszakolja cikkeit a gyengébb fogyasztóra, az erősebb fogyasztó kierőszakolja a szükséges nyersanyagot és áru cikket a gyengébb termelőtől. Beszéljünk csak kis méretekben: térben és időben, de tőkében és munkabefektetésben is korlátozva.

Korond régóta agyagedényéről nevezetes. Ennek ellenére csak az utóbbi időben nőtt ki magát általános háziiparrá, sajnos, egészségtelenül, a létfeltételek szélesbedése nélkül. Régente csak a Tószeg-utcában, a Sóút utcában és a Firtos alatt, Tóhelyben „faza-kaltak”. De aztán jött a változás. Két lényeges ok is közrejátszott több másodrangú tényező mellett: a korondi agyagipari cikkek — jórészt a társadalmi színvonal általános zuhanása és az igények önkéntes megnyirbálása következtében — keresettekké váltak, továbbá a váratlanul megszűnt kereseti lehetőségek és mezőgazdasági terményértékesítés helyett Korond földszerető népe az elvándorlás ellen „faza-kalásra” adta magát. E két összetevő közvetlen okozatának tudható be, hogy ezelőtt 25 évvel üzemben levő 80 korong helyében 1932-re mintegy 400 korong működött, és működnek ma is, ha az adóvégrehajtó közbe nem jött volna. A korongosok száma máig körülbelül 300-ra csappant. A csődbe jutott korongosok (éppen a szegényebbje) kénytelenek voltak elvándorolni Brassóba, Nagyszebenbe és más délerdélyi városokba, *tenyeres-munkára*.

Megvolt tehát a nagy termelés, a piac azonban nem akart tudomást szerezni róla. Nem is abban volt a veszély, hogy az árutöbbletnak új piacokat kellett keresni, hanem a forgótőke reménytelen parányiségében. Ámde ott jelentkezik segítség, hol legnagyobb a veszély. A korondi falusi társadalom javarésze, minden közgazdasági bölcselkedés nélkül, természetes fejlődés útján olyan munkamegosztásra rendezkedett be, amely az adottságok mellett nemcsak jó, de egyedül lehetséges.

Gondoljuk csak meg, mit jelent a termelés szempontjából, hogy a 300 korongosnak túlnyomó többsége csak annyi forgótőkével rendelkezik, hogy egy terű edényt (úgy 1000 darabot) előállít-hasson. Egy terű edény egy korongon egy hónap alatt készül el. Szükséges hozzá: 2 szekér pala, 30 kg. máz, 1 véka fehérföld,

rengeteg bolti festék és két szekér fa. E mellett enni kell egy hónapig a családnak, öltözködni kell, adót kell fizetni, sok előre nem látott kiadást kell fedezni. És hátha rosszul sikerül az üzlet? . . . Mert bizony ilyesmi sem ritkaság. E sajátságos értékesítési módnak megvan az az előnye, hogy tőke nélkül is végezhető, de megvan az óriási hátránya, hogy az üzleti kockázat nem oszlik meg a közvetítők között, hanem teljes súllyal a termelőre nehezedik. Ha a vállalkozás balul üt ki, agyonnyomja a termelőt.

Miben is áll ez a sajátos értékesítési mód? A korongosnak nincs lova, szekere. Nem viheti portékáját piacra. Régebb a fazekas fuvarost fogadott, felrakta portékáját és vándorolni kezdett egyik vásárról a másikra. Ez az eljárás csak növelte a kockázatot anélkül, hogy az üzleti lehetőségek is arányosan nőttek volna. Ráadásul még egy újabb tehertétellel is számolni kellett: a korongos, míg a vásárokat járta, nem dolgozhatott újabb terű edényen; az eladási időszakok nagyon távol voltak egymástól. A termelő élete csak arra volt irányozva, hogy gazdasági mérlegét, adósságainak törlesztgetésével, lehetőleg egyensúlyban tartsa.

Ezzel szemben nagy haladást jelent a mai kényszermegoldás. Korondon ma 250 hivatásos fuvaros van, akik megveszik a terű edényt hitelbe, körülbelül 1600 lejért, és hordozni kezdik vásárról-vásárra, 3–4 hétig is, amíg el tudják adni. Az áringadozások kedvezőtlen alakulása végeredményben a termelőre hárul: leszámítják az árból; a szekeres, mint vállalkozó, nem maradhat kárral, mert ez esetben többet nem vinné el az edényt. A fazekas elengedi a munkabért, megelégszik azzal, hogy az új nyersanyag-beszerzések után még marad cipóra való.

És elindul a szekeres esőben, sárban szélben, fagyban, viharban, minden akadályon át, hogy le ne késsék a vásárokról. Megy száraz kenyérrel, hetekig váltatlan fehéreneművel, szekeren hál, nélkülözi az otthont és mindazt, amit az otthonülés, társadalmi biztonságérzet jelent. Megy, megy, fűtyörészve, jókedvűen, noha az áru értékesítése nem megy simán. Tudni kell, hogy minden vidék más színű és más mintájú edényeket kedvel; a korongos e szerint készíti és mintázza a fuvaros-vállalkozónak. Ha az edény nem készül el idejére vagy a fuvaros a rossz közlekedési viszonyok miatt elkésik a vásárról, hova az edényt szánták, kész a kár. Ilyenkor, hogy a bukás kisebb legyen, miután kikeresették a visszatérési költségeit, olcsón elvesztegetik az edényt többnyire házaló cigányoknak.

Megszokták, hogy az edényeknek csak egy része kel el a vásáron. A többi vagy más, távoli vásárra kell vinni, vagy — és ez érdekes — cserekereskedelmi alapon értékesítik. Ennek általában két alakja van: a *rongyászás* és a *gabonaszedés*. Az előbbinek elvi jelentősége van. Általános volt a hit, hogy a székely ember még a kenyérkeresetében is kényes: nem kell a kenyér sem, ha nem úgy szerzi meg, ahogy neki tetszenék. Ez igaz. Jelen esetben azonban a „tisztességes kereset” fogalmának tudatos kibővítéséről van szó. Ne higgye senki, hogy nem felszámolás ez valamivel, mikor a székely ember fehér rongyért adja el edényét. Egy darab

edényért 1 kg. rongyot kap. Mikor visszatér egy szekér ronggyal, eladja a rongyos zsidónak kilóját 25 lejben. Tisztább és ősi gyökerű árucseréjellege van a gabonagyűjtésnek. A vevő kétszer megtölti búzával a szóban forgó edényt, ezzel fizeti ki. Útközben, természetesen, szénát is cserél lovai számára, magának is holmi élelmiszert. A megtakarított gabonát hazaviszi és vagy vele fizeti ki az edény vételárát, vagy elad annyit, hogy ezt fedezhesse, szekérét kijavíthassa és még mindig marad neki ezenfelül 8—9 véka gabonája.

Vállalják ezt a küzdelmet is, ami nem lekicsinyelni való; az országutak Temesvártól Konstancáig mind a székely fuvaros tulajdonai... Van közöttük kigazda is, ki 50—60 holdnyi birtokát családjára hagyja, maga pedig útra kel. Természetes, hogy az ilyennek több „kitartása” van, mint vetélytársának, kit 5—6 éhes kisgyermek vár haza...

Az üzletszerűen működő fuvarosok árnyékában kis házalók is megteremtik szűkös létalapjukat. Utódött, égetés közben egymáshoz ért, tehát hibás, *kajsa* edényt vásárolnak a fazekasoktól, átalvetőkben elviszik a *hegyek közé* és szalonnával, búzával, gyapjuval, kész ruhával cserélik el. Nem jelentős, de érdekes körülmény.

SZÓLNI KELL arról is, mit tart maga a kézműves a mesterségéről. E háziipari ág, mindenesetre, közel jár valódi szerepéhez, ahogy a nép maga látja.

Ha szóvá teszed bámulatos kézügyességüket, a világ legtermészetesebb hangján felelik: „az öregektől tanultuk”. A hagyományokat tudatosan őrzik. Ragaszkodnak az ősiséghez. Noha az üzleti szellem érvényesülése merőben új helyzetet teremtett az edények külső előállításában, kivitelében, s a korondi fazekas nem is akar szembehelyezkedni a divattal, — a gyártási művelet, a gyártók, fuvarosok és más „szakemberek” egymásközi viszonya tisztultabb, mint a múltban.

Az ember sajnálja, hogy ez a gyönyörű háziipar mai méreteiben némileg erőszakolt és magán viseli a kényszeriparosodás súlyos bélyegét. Inkább csak a gyártás erőltetett menete és az eladás irama sejteti, hogy itt valami nincs rendben. Titokban mindenki attól fél, hogy egyszer elakad az egész és akkor a szekérén marad az áru. Tehát sietni kell. Nekifognak, készítenek, égetik, szállítják és mindenkit serkentenek, hogy vásároljon. Dolgoznak, mert nincs más, mit tenni. A kérdésre, hogy miért foglalkoznak vele, megdöbbenő válaszokat adnak: „valamit csak kell csinálni” — felelik; „csak arra jó, hogy a lopástól megment” — mondja a másik; „hát nem hal éhen az ember” — sóhajt a harmadik és így tovább. Senki nem mondja, hogy köszöni a kérdést, neki jól megy. Egyhangulag a két edénygyárat és az edénygyártó szövetkezeti próbálgatást okolják romlásukért.

Szívesen otthagyják mesterségüket, mihelyt az első komoly munkaalkalom kínálkozik. Elmennek hajóját, talpát faragni, méterfát vágni, követ törni. Ilyenkor, ha az ember ősiséget emleget, azzal mentegetőznek, hogy mesterségük egészségtelen: „az ember-

nek elveszi a színét". Színtelen, sötét arcot kölcsönöz. „A szag és a beut való levegő árt az embernek” — mondja egy szakértő. A palából gyúrás közben, ártalmas gázak szabadulnak ki. Magyaráznak megnyugtató ez is jó. A valóság azonban nem ez. Az igazi ok sokkal mélyebben fekszik.

MINDEN BAJNAK OKOZÓJA a gyár, — mondják a korongosok. Ha a gyárat fel nem állították volna, ma is sokan megélnének *fazekalásból*. De a gyár ceruzával papíron kiszámított pontos termelési rendszerével, az anyagfelhasználásában elért takarékoságával, szigorú munkamegosztásával és a piacok elérésével leszorítja őket.

A vád azonban nem egészen jogos.

Tulajdonképpen két gyár dolgozik és egy kezdetleges szövetkezelszerű tömörület. Egyik gyár vízi erőre van szerelve, korszerű berendezése van és mintegy 70—80 munkást foglalkoztat. A másik erőtelepét nyersolajmotor szolgáltatja és mintegy 30 munkása van. A harmadik vállalkozás vajudik. Életképes elgondolás volna (erről még szólunk), de a mai kivitelében nem bírja a versenyt.

Látványnak is érdekes az edénygyár, hol tengelyáttétellel tartják forgásban az összes korongokat, égetett gipsz mintákba nyomják a megdolgozott földet⁶ és egy megfelelő hajlítású tengelyre erősített lécszorításával adják meg az edény belső alakját. A korongos hozzá sem ér kézzel az agyaghoz. Az edényt a gipszmintával együtt viszik a szárítóba.

Itt tömegáruként készül a „korondi csoda”. Nagyon természetes, hogy csak a szabályos kerek edényeket lehet gipszmintákban, gyorsan forgó korongon gyártani. A gyár azonban mindent akar készíteni, az etruszk vázautánnzattól a hamutartóig és perseyig. Ezeknek a gyártására ú. n. szabadkorongosokat állít be, akik napszámban vagy darabszámban dolgoznak. Korongjukat lábbal hajtják, az edényt szabadkézzel *húzzák fel*, akár a *fazekalók*.

Az utóbbi időben egy igen érdekes eljárást találtak ki: „*antilopozzák*” az edényeket, más szóval: a domborművű minták között tompa fényűre készítik, kissé érdes felülettel. Ez az eljárás, mely féltett üzemítők, egyszerre meghódította a piacot és kiváltotta a fazekalók ellenállását. Lent a mélyben harc indult meg a két tábor között, noha a gyár győzelme egy percig sem kétes.

Amint említők, a gyár ellen emlegetett vádak egy része igazságtalan. Tulajdonképpen nem is volna szabad arra gondolni, hogy a két termelési rendszer versenyre kelljen egymással. Míg a fazekalók egyszerű agyagedényeket készítenek a nép számára, paraszti háztájak ilyen irányú szükségleteinek kielégítésére, a gyár kényesebb ízlésű polgárok részére termel, inkább dísz tárgynak használt edényeket és használati tárgyakat. A két termelőnek két, egymástól élesen elhatárolható piaca van, egyik sem zavarja a másik üzleti elgondolásait. Miért lángolt fel tehát a tusa a két tábor között?

⁶ Finomabb dolgokhoz tordai anyagot használnak.

Amit gipszminta után nem lehet gyártani, azt a gyár számára is szabadkorongosok állítják elő, a fazekasokéval azonos feltételek mellett. A gyár azonban túlnyomó részben olyannal foglalkozik, amit a tökeszegény szabadkorongos nem bír meg. Ez a körülmény mutatja, hogy a torzsalkodás ok nélküli, tehát rövidesen meg kell, hogy szűnjék. Meg is fog szűnni, mihelyt mindkét tábor rájön az elemi igazságokra: sem termelési lehetőségeik, sem piacuk nem azonos. Hogy nehézségeik vannak, az általános nemzetgazdasági jelenségeknek tudható be. A válságot ne próbálják azzal megoldani, hogy átcsapnak egymás területeire. Ez amúgy is természetellenes, céltalan erőlködés. Eljön az idő, mikor az egyszerű cserépedényeknek ismét piaca lesz.

Jelenleg még korondi tehergépkocsi szállítja a gyári edényt az ország legtávolabbi sarkai felé, és bosszankodnak, hogy nem tudnak olyan messzire menni, hogy edénnyel járó korondi szekereket ne találjanak ott. A Dnyesztortól a Tiszáig minden útkanyarulatnál találkozunk egymással a korondi tehergépkocsi és a korondi szekeres, és azt hiszik, még ott is azt hiszik, hogy egymás üzletét rontják.

A gyár az adott körülmények között a lehető legbiztosabb jelenség, hiszen a semmiből teremtetett paraszttőke fokozatos halmozódásáról van szó. Egészséges polgárosodás folyamatát állapíthatjuk meg, ami megkésett ugyan, de most a legkívánatosabb utakon halad.

A gyárakba szabadkorongosokul be nem férő fazekasoknak még mindig kínálkozik egy kitűnő megoldás: tömörüljenek termelő szövetkezetekbe. Ilyen irányú kísérletek már eddig is történtek, nem sikertelenül. Mint egységes szerv tárgyaljon belső ügyeiről, nezzé a piac kívánságait és figyelje az árak alakulását. Ez nem tenné lehetetlenné, hogy az értékesítésben, mint közvetítő, más korondi ember is részt vehessen. Sőt, egészen bizonyos, hogy életre hívná a fuvaros-vállalkozók szövetkezetét is. E két tömörület, többi előnyei mellett, jelentéktelenre csökkenthetné az egyéni kockázatot, biztosítaná a piac folytonosságát és bizonyos fajta irányított termelés állana elő, mely számot vetne a kereslet elvének okozati viszonyaival is. Máról-holnapra új társadalmi ártretegződések válnának esedékessé, melyeknél számításra kívül lehetne hagyni a ma annyira végzetes tényezőket, mint amilyenek a rossz termőtalaj, a zord időjárás, az évszakos árvizek, a letarolt erdőségek és egy célját nem találó polgárosodás.

ÖNKÉNYTELENÜL merül fel a kérdés, mint minden háziipari termelésnél: vajjon a korondi edénygyártás népművészet-e? Nem. A gyárak minden „gyanun” felül állanak. Az egykorongos fazekasok munkája pedig csak annyiban művészet, hogy eltanulták minden vidék és minden nép ízlését, a szászét, az oroszét, a románét és a magyarét is, és kitűnően alkalmazták. Mesteremberei lettek a környező vidék népi művészetének. Tudják, hogy a szászoknak tiszta fehér edény kell, középen parányi zöld levéldísszel. A magyar több díszítést kedvel, egy két piros virágdísz is kell, inkább

a karinájára, illetve felső részére. Az erdélyi főleg mezősegi románnak teljesen virágos edények tetszenek, uralkodó szín a kék. Az Ókirályságban a „rázott edény” minden versenytársát veri.

Az alkotó kéz tehát meg van kötve. Nem azt készíti, amit akar, hanem amit vásárolnak. A piac mindenbe beleszól. Megszabja, mit hogyan kell készíteni, mivel kell díszíteni. Népművészetről tehát, teremtő értelemben, nem beszélhetünk a korondi fazekast illetően. Legfeljebb azt lehetne művészetnek nevezni, milyen pompásan eltalálja és utánozza, hamisítatlanul utánozza mások művészetét. Való tény az a látszólagos ellentmondás is, hogy utánozzák a magyar népi művészetet: „Hát ha a magyar ember így szereti, így csináljuk” — mondják. Ők maguk kívül állnak azon a körön, hogy munkájukból valamit közel érezzenek lelkükhöz. Az is egészen véletlen és esetleges, hogy gyártmányaik közül a magyar piacra szánt árut tartják legszebbnek. Ha a piacok kizárólagossága ebben a tekintetben megszűnik, a sok minta és hatás bizonyosan össze fog keveredni s hogy ebből a magyar népi díszítő művészet megtermékenyülve vagy megfertőzve kerül-e ki, azt még ma nem lehet látni.

INCZE LAJOS