

Borbás György

A CZUGH-CSALÁD

A néprajz elfogult hívei gyakran tüntetik fel, írják le úgy a népművészetet mint egyetlen korhoz, időpillanathoz, egy foglalkozáshoz vagy tájegységhez, településhez kötött változatlan, megcsontosodott jelenséget. Szinte kizárólagosnak tekintik, idealizálják ezeket a külsődleges jegyeket, valamilyen különleges, megfoghatatlan, titokzatos mítosszal övezik szeretett szenvedélyük, kisajátított tudományuk tárgyát.

De a néprajz az életmóddal is szentesített elzártág ellenére a kezdetektől - az utóbbi évtizedekben egyre gyorsuló és szembeötlőbb módon - több csatornán táplálkozott a magas művészetből. A részesaratás, a katonaság, a hosszantartó hadifogság, a családalapítás stb. is vidékek, helységek dallamkincse, balladá, szokásai, hiedelemvilága, meséi és tárgyi népművészete között teremtett időleges vagy tartós kapcsolatot. Gyakran az odahelyezett tanító, jegyző, postamester - „nadrágos ember” - érdeklődése közvetített, honosított meg új foglalkozást, művelési módot, biztatott addig ismeretlen fogások, módszerek, motívumok kipróbálására, alkalmazására, elfeledett hagyományok felújítására.

Az Őrségből származó népi fazekas Czugh-család sorsa, munkássága is jól példázza az alkalmazkodás kényszerét, a túlélés és megújulás verejtékes emberi és szakmai küzdelmét. Az utóbbi három nemzedék közül a nagyapa, Czugh Miklós még a Vas megyei Magyarszombatfán élte le életét, fiai, János és Dezső már érett férfi korban költöztek Zalába. Az unoka, Miklós pedig már Tófejen tanulta a mesterséget.

Dezső felnőtt fejjel érettségizett, és mestersége, a fazekasság, avatott kutatójaként is maradandót alkothatott.

„Ma már ritkaságszáma menő dolog, hogy egy-egy portékáját hangosan kínáló fazekas kocsija végigdöcög valamelyik zalai falu utcáján, pedig nem is olyan régen, kora tavasztól késő őszig, gyakori vendég, megszokott látvány volt ez a falvak lakóinak.

Nagyanyáink házatáján, a ház előtti ágasfán mindig száradt néhány barna- meg zöldmázás tejesfazék a tűző nyári napon, míg a többiben, benn a kamra hűvösében békésen szunyókált a finom aludttej. Cseréptepsiben sült a málé, a prósza, de még a finom rétes is, meg a dagadó kalács. A hegyi hajlékok, pincék tűzhelyein cserépbográcsban gőzölgött, pőfékelt a gulyás, hegyi pörkölt, fejedelmi illategyveleget képezve a sültkrumpli, az alma és a bor szagával. Cseréplábasban fortyogott a szilvalekvár ősszel, hogy azután hasas cserépbögrék mélyén ériék, cukrosodjék. De a cserépfazékba került a savanyított paprika, uborka jó része is, éppen úgy, mint dísznőölés után a nyárra lesütött, zsírban konzervált hús, a zsír és a tepertő is. Szóval a cserépedény egészen a felszabadulást követő évekig nélkülözhetetlen velejárója, sokoldalú, mindennapos használati tárgya volt a falusi háztartásoknak. Szinte minden célra készült megfelelő, a mácsiksűrőtől a vajrázóig, vagy a cserépöntőzőkorsóig. A konyhai használatban, a főzés terén ugyan részben átadta helyét a fazék, vagy a lábas a zománcozott vasedénynek, az asztali tűzhelyek, sparherdek térhódításával, de a sütésben nem volt párja, versenytársa.” (Czugh Dezső: Gerencserek nyomában Somogyban és Zalában, 1972)

A század első felében a házak, porták átépültek, a dedányák lányai, napjaink nagymamá, átöltöztek, az unokák a fonó

helyett a diszkót látogatják. A használatból kikerült, „feleslegessé vált” tárgyak, eszközök lelkes muzeológusok szakszerű fardozásával néprajzi gyűjtemények raktáraiba, jó esetben tájházakba, skanzenekbe vándoroltak, a készítő mesterek kiöregedtek, a mesterségek, műhelyek megszűntek. Hogy aztán a fővárosi, a városi lakótelepre költözött elsőgenerációs értelmiség, a „nagy generáció” akkor talán érthető divatnak hódolva, utólag alig helyeselhető, hivalkodó gyűjtőszendével a 60-as években valósággal kifosztotta a falusi konyhákat, padlásokat, elhagyott pincéket és az ott talált kincseket bezsúfolta szűk panellakásai mennyezetéig emelt egyenpolcaira... Így aztán az „egészséges táplálkozási szokásoknak” hódoló hazalátogató tini-unokák, miközben önértetesen visszautasítják a „mama főztjét”, ha keresnek is, hűlt helyét találnák a szép formájú, praktikus tárgyakkal...

Miközben belátjuk az elkerülhetetlen modernizáció, az örvendéses életmódváltás vitathatatlan szükségességét, talán csak az a mód elgondolkodtató, ahogyan mindez végbement. Pedig akadtak, akik időben figyelmeztettek, felemelték szavukat, keresték és kínálták a példát, a megoldást. Miként tette ezt hagyományosan és a fenti katartikus változások közben és eredményeként a Vas megyei Magyarszombatfáról Zalába került és zalaivá vált fazekas család, a Czugh-dinasztia minden idegszálával, tehetségével és szorgalmával, töretlen szakmai helytállásával. A bevezetőben idézett Czugh Dezső tudományos értékű kutatásaival, cikkeivel, írásai- val elméleti munkásságával, élelátásával is. Az ő „gyűjtése módszerességével, alaposágával, finom részletmegfigyeléseivel és gazdag néprajzi anyagával nemcsak a társadalmi néprajzi gyűjtés legmagasabb szintjét képviseli, hanem a néprajztudománynak is komoly nyeresége... A bemutatott gyűjtést illusztráló fényképek a Néprajzi Múzeum kerámia gyűjteményében őrzött magyarszombatai edényekről készültek... Megszerzésükben és meghatározásukban Czugh Dezső segítette a Néprajzi Múzeum szakemberét. A magyarszombatai néprajzi szakkör jó munkája révén más értékes néprajzi tárgyak is kerültek be a Néprajzi Múzeumba”; még 1955-ben ismerték így el országosan a fiatal, az akkor 30 éves fazekasmester munkásságát. Elsősorban az ő kutatásai segítségével idézzük fel a fazekasságnak, az ősi kézműves szakmának szülőfalujához kötődő múltját, családi emlékeit.

Írásaiban Magyarszombatfa település-földrajzi, egyben néprajzi helyzetének gondos leírása közben bemutatja, hogy az Alpok-alján, a veleméri völgyben a sovány irtásföldön gazdálkodó parasztember-nyomorúságának enyhítésére miként kényszerült a gerencsérés szép, de nehéz mesterségére. „... abba az üdűbe mindegyik fazekas gazdálkodott, csak az Anta' Jósáná' ment nagyba a munka, őko még öten is duógoztak... Szombatfán mindenki gerencsir, csak a biru bugyoga csinyálu!” - jegyezte le Czugh Dezső Bicsák Pál fazekas, adatközlő izes szavait.

Az 1900-as évek elején Magyarszombatfán 38, Gödörházán 22, Veleméren 25 fazekas élt. A legtöbben csak az őszi, téli, tavaszi időszakban dolgozhattak a műhelyben. A szegénység szülte szabadtűzű konyhában elkelt a lelemény, a változatos formagazdagság, azonban a használat, a főzés közbeni erős kormozódás miatt nem volt divat a gazdagabb díszítés. A fáradtságos munkával, 7-8 méter mélyből kitermelt agyagot kézi szerszámokkal (csótárral, egyéb- re nem használt sarlóval) „vágta meg” vékony szeletekre, többször gyúrták, karikába taposták, hogy képlékeny, jól formázha-

tó, égethető anyagot nyerjenek. Egyszerű eszközök, a házi készítésű, lábbal hajtott korong, a kézi hajtású máz- és festékörlő kő mellett „leckebedő, fakiés, meccűfonál egy riézdrót” segítette a munkát. „... régen az az edin, melik nem vuót küfogatva (a korongozott korszó oldala recésre készítve) nem is számított edinnek”

A szárítás után következett a „mázolozás” (bevonás mázzal), a festés „pemzlivel” később gurgulával: írókával. A mázatlan parasztedény nemcsak olcsósága miatt, hanem pl. a csöcsös korszó a párolgatással járó előnye miatt volt kelendő, a tepsi esetében pedig „nem vetik meg a mázolosat, mer a parasztbu a kukoricamáli jobban kigyűtt.”

A környéken elsősorban a főzéshez, tároláshoz, tartósításhoz használatos edényeket korongoztak, de pl. 1927 körül Koós Júlia tanítónő biztatására néhány fazekas vázák, hamutartók, apróbb dísz tárgyak készítésével is megpróbálkozott, közülük többet maga Koós Júlia festett is. A környéken (Kercán, Senyeházán, Őrszentpéteren) nyaralók szívesen vásárolták ezeket az ajándékokat.

Nagy szakértelmet és gyakorlatot igényelt a 400-500 szárított edény berakása és kiégetése a nyílt tüzelésű boglyakemencébe. A fazekasok a kész terméket cserekereskedelem útján, vagy vásárban értékesítették, de szívesen vállaltak megrendelést is. A lófogatós fuvaros magasított kocsjának derekába szalma közé 10-11 rendbe rakott 1000 db edénnyel („két erües kemencíve”) indultak „Somogyba”. (Magába foglalta Zala, Somogy vármegye területét, sőt Tolna és Baranya megyék egy részét is.) Nagybjajomnál elágazó útvonalakon „óstáciuk” (egyszeri etetéssel megtett út) szerint indultak a 10-11 napos útra. Mivel a fazekasok legtöbbször fogatja nem volt, kereskedelmüket a falu lovasgazdáival közösen, felesben bonyolították le. A fazekas az utat gyalog tette meg: „ügyis elég a luoaknak a teree, a gerencsiér gyalog is ee tud mennyi!” A kocsis este kifogáskor, etetéskor, meg reggel befogáskor, etetésításkor kiadta az ordét: „Egyik ló a gerencséré.” Az edényeket „egyszer töltve” búzával vagy rozssal adták el.

Az első világháborút követő, egyre mélyülő válság a fazekasokat sem kímélte. 1944-ben Magyarszombattán már csak 21, Gödörházán 10, Veleméren 11 fazekas dolgozott.

A Czugh-család ősei apai és anyai ágon is több nemzedéken át üzték a fazekasság nehéz, sok fáradsággal járó, szerény megélhetést biztosító mesterségét. Az 1900-ban született nagypapa, Czugh Miklós még anyai nagybátyjánál, Zsuhár Jánosnál tanult. Így aztán természetes, hogy két fia: János (1917-1993) és Dezső (1925-1995) is korán belekóstolt a mesterségbe. Már kisgyermekként segédkeztek, 13-14 évesen pedig rendszeresen részt vettek a napi munkában. A mezítláb hajtott korongon 40-50 tejesfazekat, virágcserepet vagy cseréptálat formáztak. Dezsőt például 1942 októberében tizenhét évesen, a „tanonci szakbavágó” hároméves munkavégzés után a muraszombati iparitanonciskolai „segédi vizsgálaton” kitűnő előmenettel fazekas segéddé nyilvánították. Négy év múlva pedig a Soproni Kerületi Kereskedelmi és Iparkamara az 1946. december 27-én kelt Mesterlevél-ben felhatalmazta a mester urat, a „mester” megjelölést iparával kapcsolatosan cégében, nyomtatványain és hirdetéseiben jogosan használhatja.”

Akilátások azonban ekkortájt egyáltalán nem voltak biztatóak. Hiszen az egykor virágzó központban, szülőfalujában 1948-49-ben mindössze 1-2 műhely tartotta fenn magát.

Czugh Dezső lejegyezte, hogy sokat köszönhetnek dr. Dömötör Sándornak, a Szombathelyi Savaria Múzeum igazgatójának, aki többszöri gyűjtőútja során felkereste a családot. János bátyjával együtt, aki még 1938-ban tett mestervizsgát, sokat törték a fejüket, hogyan lehetnének túl a válságon, menthetnék meg a több évszáz-

ados hagyományokat. 1950-ben nyolc fazekassal a téesz mellett téli csoportot” alakítottak, majd egy év múlva a Háziipari Szövetkezet már harminc fazekasnak adott munkát. Czugh Dezső 1952-ben népművészeti szakkört szervezett. Elindította a gyűjtőmunkát. Előadásokat tartott, országos kiadványokba szakkikkeket, pályázatot írt. „A majolika és népi-cserépipar jelenlegi helyzete és jövő lehetőségei a helyiiparban” c. tanulmányában szakszerű, alapos helyzetelemzés alapján tett javaslatot az iparszerű termelés és forgalmazás megszervezéséhez. 1953-ban megalapították a Magyarszombattai Kerámiagyárat.

A tervező, szervező, üzemvezetői teendők közepette családi műhelyükben megújították, országosan is ismertté tették a magyarszombattai kerámiát. Az országban az elsők között kapták meg a népi iparművész címet.

1964-ben a testvérek engedtek a zalaiai hívásának, Tófejre költöztek. Itt megalapozták és irányították az alakuló kerámia üzemet. Munkásságuk egyre inkább beérett, ki teljesedett. Számos megyei, vidéki, fővárosi és nemzetközi kiállítás, bemutató növelte népszerűségüket, hozott megérdemelt elismerést. A Gerencsér Sebestyén-pályázatokon elért sikerek gazdagították szakmai hírnevüket. Czugh János, a fivér 1970-ben, két év múlva Dezső nyerte el a Népművészet Mestere címet. Sikereik egyben jól szolgálták a vidék gazdag népművészetének, kézművességének, kortárs alkotóinak elismerését, megbecsülését is. Zalaegerszeg város az 1978-ban felépített páterdombi Fazekasház művészlakásába hívta meg Czugh Dezsőt, aki ezentúl önálló alkotó népi iparművészként dolgozhatott. Rövidesen fivére is beköltözött Mártírok úti műhelyébe.

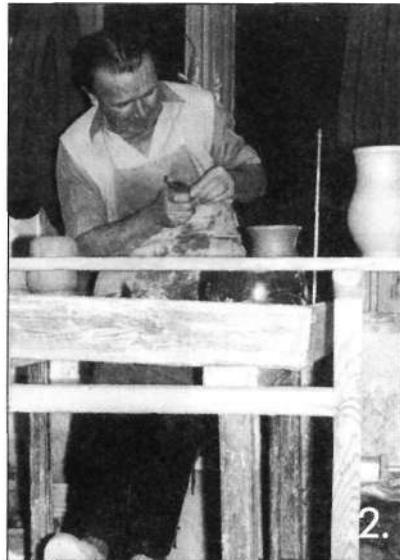
Aszegénység, de a szakma is egymáshoz fűzte a fazekas családokat. Legtöbbször innét választottak feleséget, férjet. A fiatal lányok, asszonyok is a műhelyben dolgoztak. Korán megtanulták a festés, „mázolás” fogásait. A családfő több napos huzamosabb távolléte, a vásározás, és a somogyi stációzás idején rájuk maradt a műhely, és a kis gazdaság minden gondja-baja. Nem szakadt meg a közreműködésük az üzemvezető, később az önálló alkotó férjek mellett sem. Czugh János lánya, Katalin, és természetesen Czugh Dezső fia, Miklós is édesapja örökébe lépett, élteti tovább a családi hagyományokat.

Miklós már Tófejen lett szakmunkás. Bevállása szerint a re-pertoárt kicsit szélesebbre nyitotta. Modern céhlegényként bejárta az országot. Megfordult Nádudvaron, hosszabb időt töltött Hódmezővásárhelyen, több mint egy évet Mezőtúron. A Dunántúlon felnőtt ember számára szokatlan volt az alföldi táj, lakóinak szokása, életfelfogása, de a fazekasmesterségből is sok újat tapasztalt, igyekezett elsajátítani. 1975-től költözött vissza Zalaegerszegre, azonban közben még egy tájegység motívumkincsét is felvette. Bajai fazekascsaládból választott felesége révén a Duna menti várossal került kapcsolatba. Solymosi Edit múzeumigazgató ismertette és szeretettette meg vele a környéken élő kerámiahagyományt. Nem volt, aki helyben folytassa. A sárközi stílus szokatlan és érdekes volt számára. Hónapokig kínlódott a „cirokázás”, a „folyatás” megtanulásával, hiszen a szekszárdi Steig mester nem fedte fel a szakmai titkokat. Attól fogva a megtapasztalt teljes rendszert, az őrségi, a bajai, az őrségi mohácsi kerámiaforma-nyelvet egyaránt alkalmazza. Hiszen maga az őrségi kerámia, ahol a főzőedények voltak divatban így egy sokkal színesebb, gazdagabb gyakorlattal egészülhetett ki, válhatott teljesebbé.

A 80-as évek átmeneti nehézségeit, kitérőit követően az érdeklődés fellendülését a kézművesképzés felújítása is mutatja. Czugh Miklós, az ötvenes éveikhez közelítő, legjobb alkotó erejében levő népművész szívesen és nagy kedvvel kapcsolódott be a megyeszékhelyi kézműves iskolai oktatásba.



1.



2.



3.

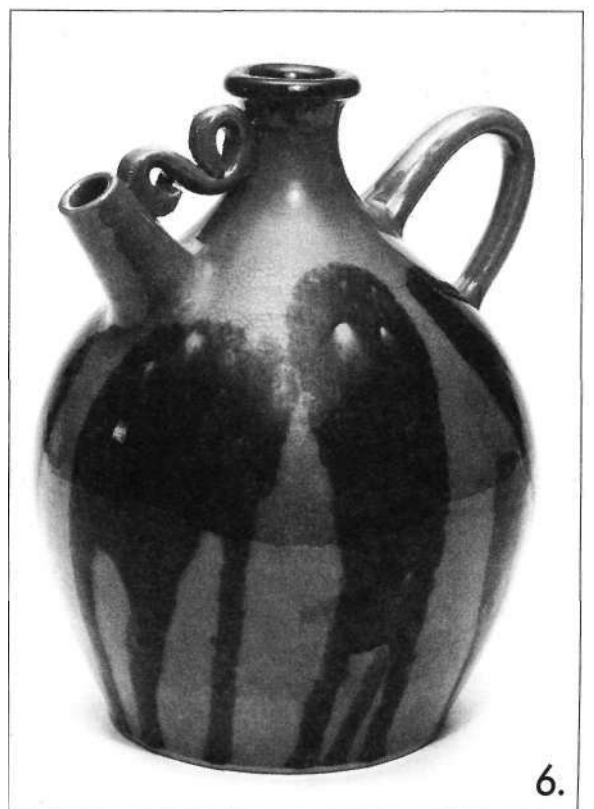


4.

1. Bugyiga korsó
2. Czugh Dezső
3. Bődön
4. Bajai Tányér
5. Órségi étkezés
6. Ecetes korsó



5.



6.

Legújabb szenvedélye többszörösen is emlékezteti jeles elődeire, a forrásokra. A muraszombatiak támogatásával a szentgyörgyvölgyi kerámiaüzem munkájának megszervezésén, elindításán fáradozik. Hiszen édesapja egykor a délvidéki város tanonciskolájában szakvizsgázott, míg aztán az 50-es években bukkant rá a szentgyörgyvölgyi céh kötelékébe tartozó Kalmár István mester Szépe Károly nevű gödörházi inasa szabadulólevelére, 1857-ből, alján a piros viaszba nyomott kör alakú pecséttel, közepén gombos tetejű cserépkályhával: „SZENTGYÖRGYVÖLGYI FAZOKAS CZÉH.”

A zalai anyag ugyan nem lehetett alkalmas a fazekassághoz, azonban a szomszédos Magyarszombatfáról áttelepült tehetséges Czugh-család befogadására, meghonosítására jó talajnak bizonyult az értő, segítészándékú törődés, támogatás.

Szójegyzék

Czugh Dezső gyűjtéséből

abroncs, v. *abrincs*: az edény oldalára ragasztott agyaghurka, melyet ujjal vagy fakéssel benyomkodnak. Díszítésül szolgál.

abrincsáig: az edény azon részéig, ahol az abroncs ráragasztva.

asztali korsu, v. *csapos korsu*: kb. 1-1,5 literes boroskorsó.

bandákba: 4-5 tagú csoportokba.

barnakő: mangánoxidot és kisebb mennyiségű vasoxidot együttesen tartalmazó ásvány.

beseje: az edény belső oldala.

biru: községi bíró.

boglya kemence: a régebbi kemence típus.

boroskorsú: 4-5 literestől 10-15 literesig készült borosedény, mely inkább nagyobb vendégségek alkalmával a kisebb korsók töltögetésére szolgált.

bokrács: bogrács, nyeles szabadtűzi főzedény.

bugyoga, *bugyiga*: vízhordáshoz használt edény.

bugyogacsinyálu: bugyogakészítő.

buzás vidék: búzatermelő vidék.

cifrázufa: díszítésre használt kézi szerszám.

csótár: kiöregedett ekevas, az agyag készítéséhez használták a régebbi időben.

csup: az edény szájrészén ujjal benyomott kiöntőrész, vagy külön kiképzett csőr.

csuproskorsu: a vizeskorsónak az a fajtája, amelynek külön formált kiöntőcső része van.

ee: el.

fakiés: fakés, kéziszerszám.

futtatva: mintás, csíkkal csíkozva.

futtatukarika: díszítésre használt kéziszerszám.

fűöd: anyag.

fűödsziu - soru: régi, rossz sarló, melyet az agyag készítésére használnak.

gerencsiér: gerencsér, a fazekas elnevezés változata.

gombok: edények fölére ragasztott plasztikus díszítőelemek.

gurgula: festésre használt edényke, melybe festéket öntenek, azt az edény lúdtollból készített csövén kifolyatva mintát írnak vele. Ezért írókának is nevezik.

gyűrő: az edény szájrészén visszagyűrűt peremrész.

gyűrő alláig: nem egészen tele.

hasán: az edény alsó, erősebben kidomborodó részén.

huppsütü: kuglófsütő helyi elnevezése.

huzva: csíkozva.

kengyel: az edény füle.

kerekszáu korsu: kerekszájú korsó. Vízhordó és tároló edény.

kugliuksütü: kuglófsütő.

küfogatnyi: kifogatni, azaz recésre készíteni.

kügyött: kijött.

kütt: kitett.

leckebőr: az edény korongozásához használt bőr.

leföcskendezve: az öntés után a még puha festékrétegre körbe ecsetről festéket csepegtettek, s azt rajta elfolyatták.

luoaknak: lovaknak.

mátották meg: festékbe mártották.

mázolos: mázzal vagy zománcsal bevont.

meccüfonál v. *riézdrót*: az edények korongozásánál levágásra használt sárgaréz huzal.

mecsek: az edény oldaláról fakéssel leszedett iszapos agyagréteg.

mérü: régi űrmérték, fából készült, űrtartalma 63 liter.

muramellik: ezzel a gyűjtőnévvel a Mura északi partján lévő községeket nevezték.

nyakáro: nyakára, azaz az edény felső részére.

nyuójtás: nyújtás, az edény korongolása.

öntve: az edény felületét festékekkel vonták be, azaz leöntötték, s ezzel az alapszint eltakaró fehér vagy színes borítóréteget alkotnak.

öntőföld: az öntéshez használt fehér vagy színes anyag.

pala máz: átlátszó máz.

paraszt: máztalan.

parasztbu: máz nélküliből.

pezli: házi készítésű ecset.

rendekbe: egymás fölé rakott sorokba.

retur kemence: visszacsapó lángos, fekvő német kályhaskemence.

rézporos máz: rézoxiddal színezett, átlátszó, zöld máz.

savanyitus faziék: savanyításra használt fazék.

sporheltes - v. *szélesfenekű faziék*: vízmelegítéshez, főzéshez használt fazék.

stáciu: stáció, azaz útszakasz a somogy-zalai értékesítési úton.

szűkfenekű v. *parasztfaziék*: a savanytos fazékhoz hasonló alakú, de kisebb edény, abroncs nélkül.

szak: a korongoláskor keletkező iszapot (mecsek) így is nevezik.

teree: terhe.

tepse, *tepsi*: sütésre használt edény.

tepeskarika: a korongfej nagyobbitására szolgáló karika.

uódal, *ódal*: létra, jelen esetben az edények kocsira rakásához használt létraszerűen fogazott segédeszköz.

vajrázu: vaj köpülésére használt edény.

vasporos máz: vasoxiddal, vashamuval készített, sárga színű máz.

vizmellik: a Dráva-melléki községek gyűjtőneve.

Irodalom

Czugh Dezső: Tervezet a magyarszombati fazekasipar válságának megszüntetésére, 1950. (Kézirat)

Magyarszombatfa és környékének fazekas emlékei, 1954. (Kézirat)

Magyarszombatfa és környéke fazekassága. Népünk hagyományából, Művelt Nép, Bp. 1955. szerk.: Orlotay Gyula p. 45-54.

Fazekasműhelyektől a Magyarszombati Kerámiaágyig I., Vasi Szemle, 1959. II. p. 12-29.

Faluzó és vásároló fazekasok Magyarszombatián és környékén, Néprajzi Közlemények IV. évf. 1-2. sz., 1959., p. 137-147.