



Gyűjtő: BORBAS GYÖRGY

Gyűjtés ideje: 2007.

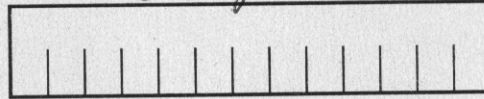
TART:

"EGY TÁBLASZERZETI RÖGVEI"

RÖGVEI "A CSENGŐ-CSENGŐ KERÁMIÁK
ÉS KÖZELBŐI SZOLGÁLTATÁSBAN" C.
MONOGRAFIA BDL

6 lap

LOGIC



FÖLDRAJZI MUTATÓ: ZALAEGERSZEG

SZAKMUTATÓ:

XV, B, 5

Apákról fiukra szállt a mesterség...

“Egy fazekasdinasztia remekei”

A Zala Megyei Múvelődési, Képzési Központ és Szakiskola Czúgh-család emlékkiállítására
ürügén

*Édesapámnak, minden ismeret kútfőjének
nagy-nagy szeretettel:*

Dezső

A néprajz elfogult hívei gyakran tüntetik fel, írják le úgy a népművészetet, mint egy korhoz, időpillanathoz, egy foglalkozáshoz, vagy egy 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. Azonban annak témavilága, forma-kincse, az életmóddal is szentesített elzártág ellenére kezdetektől – az utóbbi évtizedekben egyre gyorsuló és szembeötlőbb módon – több csatornán keresztül táplálkozott a magas művészetből. De a részes aratás, katonaság, hosszantartó hadifogság, a családalapítás stb. is gyakran távoli vidékek, helységek dallamkincse, balladáit, szokásait, hiedelemvilága, meséit és tárgyi népművészete között teremtett időleges vagy éppen tartós kapcsolatot. Máskor pedig 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 életre keltésére, felújítására.

A század első felében a lakóházak, porták átépültek, a dédanyák lányai, napjaink nagymamáit átöltöztek, az unokák a fonó helyett a diszkót látogatják. A használatból kikerült, “feleslegessé vált” tárgyak, eszközök lelkes muzeológusok szakszerű fáradozásával néprajzi gyűjtemények raktáraiba, jó esetben tájházakba, skanzenekbe vándoroltak. A készítő mesterek kiöregedtek, mesterségeik, műhelyek megszűntek. Hogy aztán a fővárosi, a városi lakótelepre beköltözött elsőgenerációs értelmiség, a “nagy generáció”, a 60-as években - akkor talán érthető divatnak hódolva, utólag alig helyeselhető, hivalkodó gyűjtőszennvedéllyel - valósággal kifosztotta a falusi füstös konyhákat, padlásokat, elhagyott pincéket. És az ott talált kincseket bezúfolta szűk panel-lakásai mennyezetig emelt egyen polcra... Így aztán az “egészséges táplálkozási szokásoknak” hódoló, hazalátogató tini-unokák, miközben önérzetesen visszautasítják a “mama-főztjét”, ha keresnek is, hűlt helyét találnák a szép formájú, praktikus tárgyakkal, edényekkel, eszközökkel... Miközben belátjuk az elkerülhetetlen modernizációt, az örvendetes életmódváltás vitathatatlan szükségességét, talán csak az a mód elgondolkodtató és elszomorító, 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 Magyarorszábatfa községből Zala megyébe áttelepült és zalaivá vált fazekas család három nemzedéke, a Czúgh-dinasztia minden idegszálával, tehetségével és szorgalmával, töretlen szakmai helytállásával. Az Őrségből származó népi fazekas Czúgh-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, idős Czúgh Miklós még a Vas megyei Magyarorszábatfán élte le az életét. Ottani családi műhelyében felserdült fiai, János és Dezső már érett férfikorban költöztek Zalába. Az unoka, Miklós pedig már Tófejen tanulta a mesterséget. Dezső felnőtt fejjel érettségiz-

hetett. A fazekas üzemvezető szeretett mesterségének avatott kutatójaként, cikkeivel, írásaival, elméleti munkásságával, éleslátásával is maradandót alkothatott.

“Ma már ritkaságszámba 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 háza táján, a ház előtti ágasfán mindig száradt néhány barna-, meg zöldmáz-
 zas tejesfazék a tűző nyári napon, míg a többiben, benn a kamra hűvösében békésen szu-
 nyókált a finom aludttej. Cserép tepsiben sült a málé, a prósza, de még a finom rétes is,
 meg a dagadó kalács. A hegyi hajlékok, pincék tűzhelyein cserépbográcsban gőzölgött, pö-
 fékelt a gulyás, hegyi pörkölt, fejedelmi illategyveleget képezve a sült krumpli, az alma és a
 bor szagával. Cseréplábasban fortyogott a szilvalekvár ősszel, hogy azután hasas cserép-
 bögrék mélyén ériék, cukrosodják. De a cserépfazékba került a savanyított paprika, uborka
 jó része is, éppen úgy, mint disznóölés után a nyárra lesütött, zsírban konzervált hús és a
 tepertő is. Szóval a cserépedény nélkülözhetetlen velejárója, sokoldalú, mindennapos hasz-
 nálati tárgya volt a falusi háztartásoknak. Szinte minden célra készült megfelelő, a mácsik-
 szűrőtől a vajrázóig, vagy a cserép öntöző-korsóig. 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.)

Czugh Dezső *“gyűjtése módszerességével, alaposságával, finom részletmegfigyelé-
 seivel és gazdag néprajzi anyagával nemcsak a társadalmi néprajzi gyűjtés legmagasabb
 szintjét képviseli, hanem a néprajztudománynak is komoly nyeresége... A bemutatott gyűj-
 tést illusztráló fényképek a Néprajzi Múzeum kerámiagyűjteményében őrzött
 magyarszombatfai edényekről készültek. Megszerzésükben és meghatározásukban Czugh
 Dezső segítette a Néprajzi Múzeum szakemberét. A magyarszombatfai néprajzi szakkör jó
 munkája révén más értékes néprajzi tárgyak is kerültek a Néprajzi Múzeumba”* – még
 1955-ben ismerték így el országosan is a fiatal, az akkor mindössze harminc éves fazekas-
 mester munkásságát. Elsősorban az ő kutatásai segítségével idézzük fel a fazekasságnak, az
 ősi kézműves szakmának szülőfalujához kötődő múltját, családi emlékeit. Saját gyűjtése
 mellett felhasználta, forrásmunkának tekintette a térség tudós kutatójának, *Koós Károlynak*
 a *“Züricvölgyi gerencséréség”* című, a negyvenes évek elején készült alapvető, kalandos sor-
 sús tanulmányát. Nemcsak a közös téma, hanem a felkeresett adatközlők, a követett mód-
 szer, így a helyi jellegzetes szóhasználat, megnevezés- és kifejezés használat is összeköti a
 szerzőket. Talán csak a terület, a gerencsér falvakat felfűző völgy és patak nevének értel-
 mezésében tért el a véleményük. Czugh Dezső szerint a nép körében ismeretlen
 “Züricvölgy” helyett *“a völgy lakossága inkább az Őrséghez tartozónak vallja magát”*. Vé-
 leménye szerint a Kerkával hosszasan párhuzamosan futó vízgyűjtő patak csak eredeténél
 viseli a Züric nevet, délebbre Falupatak, Zalában pedig *Szentgyörgyvölgyi-patak*,
 Nemesnépi-patak. A vidéket pedig Völgység néven emlegetik.

A kutatók eredményei, közleményei nyomán a *Néprajzi Múzeum* figyelme is az ötvenes
 évek elején irányult a vidék ősrégi keletű kézműves hagyományainak feldolgozására. A
 helyszíni gyűjtés mellett *M. Kresz Mária, Moldován Domonkos* filmrendezővel közösen el-
 készített *“Magyar fazekasok”* című film itt forgatott részleteivel, felbecsülhetetlen értékű
 dokumentumokkal járult hozzá a vidék gazdag kézműves múltjának, hagyományainak él-
 ményszerű, hiteles megőrzéséhez, átörökítéséhez.

Czugh Dezső írásaiban Magyarszombatfa település-földrajzi, egyben néprajzi helyzetének
 gondos leírása közben bemutatja, hogy az *Alpok-alján*, a vas-zalai dombvidék határán, a

veleméri völgyben a sovány irtásföldön gazdálkodó parasztember nyomorúságának enyhítésére miként kényszerült a gerencsértség szép, de nehéz, fáradtságos mesterségére. *Kisszerdahely, Magyarszombatfa, Gödörháza, Velemér és a zalai Szentgyörgyvölgy* lakói korán felismerték az itt található jó minőségű fazekasagyag alkalmasságát főzőedény készítésére. A helybeli felhasználás mellett jó ideje termékeik legnagyobb részét Somogyban értékesítették. Az ottani silány homok nem volt alkalmas korongozásra és égetésre.

A gyakran ásás vagy szántás során előkerülő cseréptöredékek, az ásatások alkalmával megismert leletek vallanak a környék egykori, ősi, kezdetleges fazekas előzményeiről.

A céhes időkben virágzó itteni fazekas életre utal a hiányosan előkerült *“Veleméri s Gödörházi Fazekas Céh Ládája 1868.”* Egy még korábról való szabaduló levél pedig azt tanúsítja, hogy a szentgyörgyvölgyi céh kötelékébe tartozó céhmester, *Kalmár István* műhelyében még 1857-ben szabadult és szerzett mesterlevelet a gödörházi inas, *Szépe Károly*. A 3-4 éves inaskodással, tanulással megszerzett tudásról *“fazekasremek”* készítésével adtak számot az ifjak. Kemény próba elé állították a vizsgázókat: például egy huszonöt literes *“faziék”* és arra való *“födüt”* kellett *“csinyáni”*. Akinek nem sikerült a vizsga, nem árusíthatott.

A legtöbben csak az őszi, téli, tavaszi időszakban dolgozhattak a műhelyben. *“... abba az üdűbe mindegyik fazekas gazdálkodott, csak az Anta’ Jóskáná’ ment nagyba a munka, óko még öten is duógoztak.”* *“Szombatfán mindenki gerencsir, csak a biru bugyoga csinyálu!”* – jegyezte le Czugh Dezső *Bicsák Pál*, az idős adatközlő fazekasmester, ízes szavait. A fiatal lányok, asszonyok is a műhelyben dolgoztak. Korán megtanulták a festés, *“mázolozás”* fogásait. A szakma, de a szegénység is egymáshoz fűzte a fazekas családokat. Legtöbbször innét választottak feleséget, férjet. A családfő több napos huzamosabb távolléte, a vásárlás, és a somogyi *“stáciuzás”* idején az asszonynépre maradt a műhely és a kis gazdaság minden gondja-baja.

A fazekas két féle agyagot, az úgy nevezett tál földet és a főzőedénynek való földet különböztet meg. A főzőedényt – a fazekat, lábast, *“bokrácsot”* - a tűzálló, tehát mészmentes, vastartalmú agyagból készíti a fazekas. A sárga és kék földet felesen keverik, ez a legjobb.

A fáradtságos munkával, 7-8 méter mélyből kitermelt agyagot kézi szerszámokkal (csótárral, egyébire nem használt sarlóval) *“vágják meg”* vékony szeletekre. Többször gyúrták, karikába taposták, hogy képlékeny, jól formázható, éghető agyagot nyerjenek. A főzőedény a szabad tűznél való főzést csak akkor bírja ki, ha az agyagot finom homokkal kellően soványítják. Ezt nehezebb korongozni, mint a tiszta agyagot, a mázat is nehezebben viseli, mert a likacsosabb agyag beszívja a vizet. De épp ezért igen tartós lesz. A szegénység szülte szabad tűzű konyhában elkelt a lelemény, a változatos formagazdagság, azonban a használat, a főzés közbeni erős kormozódás miatt nem volt divat a gazdagabb díszítés, cifrázás.

Egyszerű eszközök, a házi készítésű, lábbal hajtott korong, a kézi hajtású máz- és festékörlő kő mellett *“leckebőr, fakiés, meccüfonál vagy riézdrot”* segítette a munkát. *“... régen az az edin, melik nem vuót küfogatva (a korongozott korsó oldala recésre készítve) nem is számított edinnek.”* A szárítás után következett a *“mázolozás”* (bevonás mázzal), a festés *“pemzli-vel”* később *gurgulával*: irókával. A mázatlan parasztedény nemcsak olcsósága miatt, hanem pl. a csöcsös korsó a párologtatással járó előnye miatt volt kelendő, a tepsi esetében pedig *“nem vették meg a mázolosat, mer a parasztbu a kukoricamáli jobban kigyütt.”*

A fazekasok igyekeztek minél kevesebb és olcsóbb anyagot felhasználni, tehát kevesebb mázat, festéket alkalmaztak. Kívül leginkább a zöld és barna mázat használták, belülré a sárga színű vasporos máz került. A századfordulótól kezdve kezdték megkövetelni a somogyi asszonyok is, hogy színes fazekakat kapjanak.

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 Jú-

lia festett is. Az erdővel borított dombvidék vonzotta a városi embert. A környék településeit (*Kerca, Senyeháza, Őriszentpéter*) felkereső kirándulók, nyaralók (városból érkező vendégek, családok) szívesen vásárolták ezeket az ajándékokat. *Czugh János, Zsohár János, Ozsvatics Gyula* vázáit a harmincas években több kiállításon is bemutatták.

A fazekas munka sokoldalú tudást igényelt. A termékek az *égetéssel* váltak alkalmassá a használatra, értékesítésre. Nagy szakértelmet és gyakorlatot igényelt a 400-500 szárított edény berakása és kiégetése a nyílt tüzelésű *boglyakemencében*.

A fazekasok a készterméket *cserekereskedelem* útján, vagy vásárban értékesítették, de szívesen vállaltak megrendelést is. A vásároló fazekas szebb és tartósabb edény készítésére kényszerült. Igényesebb volt az agyag megválasztásában, de megtérült a jobb öntő- és festékanyag távolabbi vidékekről (pl. *Sümege, Tüskevár*) beszerzésének többletköltsége is. A változatosabb, tetszetősebb formákon gazdagabb lett a díszítés is: levél és virágmotívumokat festettek az edényekre. A század elején eljutott és meghonosodott a *gurguladíszítés*, elterjedt a díszes motívumok benyomására a *“cifrázúfa”*.

Sok lelemény, ellesett, bevált tapasztalat, megbízható *fuvaros* társ kellett a vásárláshoz, még inkább a távoli somogyi falvakba való felkerekedéshez. A lófogatós fuvaros magasított kocsijának derekába szalma közé 10-11 rendbe rakott kb. 1000 darab edénnyel (*“két erües kemencive”*) indultak *“Somogyba.”*(Magába foglalta Zala, Somogy vármegye területét, sőt Tolna és Baranya megyék egy részét.) Nagybajomnál elágazó útvonalakon *“stáciuk”* (egyszeri etetéssel megtett út) szerint indultak a 10-11 napos útra. Mivel a fazekasok legtöbbször fogatja nem volt, kereskedelmüket a falu lovas gazdáival közösen, felesben bonyolították le. A fazekas az utat gyalog tette meg: *“úgyis elég a luoknak a teree, a gerencsiér gyalog is ee tud mennyi!”* A kocsis este kifogáskor, etetéskor, meg reggel befogáskor, etetés-itatáskor *“kiadta az ordét: egyik luo a gerencsiéré.”* Az edényeket a választott útvonal falvainak terményeivel, búzával, rozssal vagy kukoricával *“egyszer”*, *“kétszer”* töltve adták el.

Az edényeket is a választott útvonal, vidék és a szezon igényei szerint válogatták össze. Kelelő volt a *szélesfenekű-* vagy *parasztfaziék*, a *savanyitus faziék* és leginkább a *tejesfaziék*. Változatosak voltak a kínált korsó félék: a mázatlan *vizeskorsu*, az *asztali korsu*, a *boroskorsu* – aratás idején a *bugyoga*, a fülén elhelyezett mázas szópóka után a *csöcsökorsu*, vagy *csecseskorsu*. Elkelték a *tálok*, *kistálok*, *tányérok*, a *lábos*, a *bokrács (bogrács)*, *kugliusütü*, *vajrázu*, a *sótartó*.

Az 1900-as évek elején *Magyarszombatfán 38, Gödörházán 22, Veleméren 25* fazekas élt. A szakma lassú elsoványodásának azonban biztos jele, hogy ekkor már egyre kevesebb mester tartott inast. 1910-ben *Gödörházán 22* mester közül csak hat mesternek volt inasa. Az első világháborút követő, egyre mélyülő válság a fazekasokat sem kímélte. 1944-ben *Magyarszombatfán* már csak *21, Gödörházán 10, Veleméren 11* fazekas dolgozott.

A *Czugh-család* ősei apai és anyai ágon is több nemzedéken keresztül üzték a fazekasság nehéz, sok fáradtsággal járó, szerény megélhetést biztosító mesterségét. Az 1900-ban született nagyapja, *Czugh Miklós* még anyai nagybátyjánál, *Zsohár Istvánnál* 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, virágcserépet vagy cseréptálat, formáztak. Dezsőt így aztán 1942 októberében tizenhét évesen a *“tanonci szakbavágó”* hároméves munkavégzés után a muraszombati iparos-tanonciskolai *“segédi vizsgálaton”* kitűnő előmenetellel fazekas segéddé nyilvánították. Négy év múlva pedig a Soproni Kerületi Kereskedelmi és Iparkamara az 1946. december 27-én kelt *Mesterlevél*-be felhatalmazta a *“mester urat, a mester megjelölést iparával kapcsolatosan cégében, nyomtatványain és hirdetéseiben jogosan használhatja.”*

A kilátások azonban ekkortájt egyáltalán nem voltak biztatóak. Hiszen szülőfalujában, az egykor virágzó fazekas központban, mindössze 1-2 műhely tartotta fenn magát. Testvérel, János bátyjával együtt – aki még 1938-ban tett mestervizsgát – sokat törték a fejüket, hogyan lehetnének túl a válságon, menthetnék meg a több évszázados hagyományokat. Czugh Dezső lejegyezte, hogy sokat köszönhetek dr. *Dömötör Sándornak*, a *Szombathelyi Savaira Múzeum* igazgatójának, aki gyakori gyűjtőútja során többször felkereste a családot és bízta, bátorította őket a mesterség hagyományainak felelevenítésére és folytatására.

1950-ben nyolc fazekassal a termelőszövetkezet –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 szakcikket, pályázatot írt. “*A majolika és népi-cserépipar jelenlegi helyzete és jövő lehetőségei a helyi iparban*” című tanulmányában szakszerű, alapos helyzetelemzés alapján tett javaslatot az iparszerű termelés és forgalmazás megszervezéséhez. 1953-ban megalapították a *Magyarszombatfai Kerámiagyárat*. A tervező, szervező üzemvezetői teendők közepette a családi műhelyükben megújították, országosan is ismertté tették a magyarszombatfai kerámiát. Az országban az elsők között kapták meg a *Népi iparművész* címet

1964-ben a testvérek engedtek a zalaiak hívásának, *Tófejre* költöztek. Itt megalapozták és irányították az alakuló *kerámiaüzemet*. Munkásságuk egyre inkább beérett, kiteljesedett. Számos megyei, vidéki, fővárosi és nemzetközi kiállítás, bemutató gyarapította népszerűségüket, hozott megérdemelt szakmai elismerést. A *Gerencsér Sebestyén Pályázaton* elért sikerek gazdagították szakmai hírnevüket. Czugh János, a fivér 1970-ben, két év múlva Dezső is elnyerte a *Népművészet Mestere* kitüntető 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 ezen túl önálló alkotó *népi iparművészként* dolgozhatott. Rövidesen fivére is beköltözhetett a megyeszékhelyre az egykori fazekasok utcájába, *Mártírok úti* műhelyébe. Czugh János lányai –*Katalin és Mária* – és természetesen Czugh Dezső fia, *Miklós* is édesapja örökébe lépett, tovább élte a családi hagyományokat. *Czugh Mária* vegyész-mérnöként a *Zalakerámia* tófeji üzemének fejlesztési osztályvezetője, *Katalin* – aki szakmunkás bizonyítványt szerzett - ugyanott, *üzemi munkás*. *Czugh Miklós* népi iparművész alkotóként és szervező, oktató munkájával is élte a népi kerámia tradícióit.

Czugh Miklós már Tófejen lett szakmunkás. Bevállása szerint a családban elsajátított repertoárt kicsit szélesebbre nyitotta. Modern céhlegényként bejárta az országot. Megfordult *Nádudvaron*, hosszabb időt töltött *Hódmezővásárhelyen*, több mint egy évet *Mezőtúron*. A Dunántúlon felnőtt ifjú számára szokatlan volt az alföldi táj, lakóinak szokása, életfelfogása, de a fazekasmesterségből is sok újat tapasztalt, igyekezett elsajátítani. Aztán 1975-től költözött vissza *Zalaegerszegre*, azonban közben még egy tájegység motívumkincsét is felvette. *Bajai* fazekas családból választott felesége révén a Duna-menti várossal került kapcsolatba. Ottan *Solymosi Ede* múzeumigazgató ismertette és szerettette 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 szívesen fedte fel a szakmai titkokat. Attól fogva a megtapasztalt teljes rendszert: az *őrségi*, a *bajai*, az *őrségi mohácsi* kerámia-formanyelvet 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 *kézműves képzés felújítása* is mutatja. Czugh Miklós, az ötvenes éveikhez közelítő, legjobb alkotóerejében levő népi iparművész édesapja halála után szívesen és nagy kedvvel kapcsolódott be a megyeszékhelyi kézműves iskolai oktatásba.

Legújabb szenvedélye pedig többszörösen is emlékeztette jeles elődeire, a forrásokra. A *muraszombatiak* támogatásával a *szentgyörgyvölgyi kerámiaüzem* munkájának megszervezésén, elindításán fáradozott. Édesapja egykor éppen a délvidéki, Mura-menti város tanonciskolájában szakvizsgázott, míg aztán az 50-es években kutatási során rábukkant az szentgyörgyvölgyi céh kötelékébe tartozó *Kalmár István* mester göndörházi inasa, *Szépe Károly* szabaduló levelére 1857-ből, alján a piros viaszba nyomott kör alakú pecséttel, közepén gombos tetejű cserépkályhával: "SZENTGYÖRGYVÖLGYI FAZOKAS CZÉH." Sajnos 2001-ben a dinasztia legfiatalabb tagja, Czúgh Miklós is eltávozott közülünk. Így a mostani emlékkiállítás lezárt életműveket tár a mai látogató elé, egyben megalapozhatja egy állandó kiállítás mielőbbi létrejöttét.

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

(Részletek "A Czúgh-család a kerámia és a közízlés szolgálatában" c. készülő monográfiából.)

Borbás György