



Balog Éva (Nagy Józsefné)

Esztendő

Balog Éva (Nagy Józsefné): E S Z T E N D Ő

Szüleim emlékére

Szülőfalum lakóinak
ajánlom

Balog Éva
(Nagy Józsefné)

ESZTENDŐ



Nagykanizsa 2012

A kötet Újudvar Önkormányzatának támogatásával jelent
meg.



A szöveget gondozta:
Czupi Veronika

Tördelés:
Nagy Tamás

ISBN 978-963-9782-30-3

Kiadja a Czupi Kiadó
8800 Nagykanizsa, Pityer u. 19.
Tel.: +36 93 320 766, +36 30 9371614
www.czupi.hu

„Szeretem a világnak minden gyönyörűségét
És minden bánatát, a napot és esőt,
A márciusi zsongást, a decemberi békét,
A kelő napot és a lepihenőt.”

(Juhász Gyula: Emberi hitvallás – részlet)

Tisztelt Olvasó!

A könyv alapja emlékezés. Szándékom az volt, hogy megörökítssem szülőfalum lakóinak életét egy éven át (Szilveszter napjától a következő szilveszterig): a régi világi (gazdasági, kulturális, társadalmi, népi) szokásokat, a vallási eseményeket mint életük szerves részét, párhuzamban az élő természet változásaival. A megnevezett személyek valós alakok: szüleim, rokonaim, barátok, ismerősök, a helység közéleti vezetői, szereplői. Legtöbben közülük már nem élnek. Legyen ez a munka az ő emléküik megőrzője, s a mostani nemzedék számára visszapillantás nagyszüleik korára.

(A Szerző)

Ha elhagyjuk szülőfalunkat, másképpen gondolunk, gondolhatunk rá.

A maradók számára folyamatosan változó, mégis ugyanaz a falu marad szülőhelyünk. A napi apró változások nem takarják el a benne élőben, hogy ugyanott, ugyanabban a folyamatban létezik otthonosan. Neki az élete múlása érződik inkább, ennek ad hátteret a település, ahol él.

Akit – ha felnőttként is – távolabbi vidékre vet a sorsa, olyan folyamtnak látja szülővidéke életét, melynek a partjáról szemléli a változásokat. Ami a vízben történik, arról kevesebb benyomása van. Neki az adatik meg, hogy a falu közösségében való egykori életét emlékként dolgozza fel.

Száma leírható történetként létezik faluja emléke. Rögzíthető eseményként.

Aki elköltözött falujából, legalább két részre tudja osztani az időt. Az ottléte idejére és az ottléte utáni események idejére. Neki fontos lesz a pontosság, hiszen következetesen rendezni az emlékeket.

Tanulmányozható, megfogalmazható, leírható lesz az ott élő számára nem önállóan rögzülő esztendő is. Ha leírható, akkor az arra vállalkozó ezt meg is teheti. Ha ekkor – az írás idején is – még kötődik falujához, Újudvarhoz, akkor visszaajándékozhatja az elbocsátó közösségnek egy régen elmúlt esztendejét, az 1958-as évet.

Persze ennél többet is tesz, azt a tudatot erősíti, hogy az értelm és küzdelmes élet megörökítésre érdemes. Talán még azt is, hogy a folyamatosan változó világunknak ez az állandó és követségére érdemes példája.

Köszönet a szerzőnek, hogy bennünket, az örök jelenben élőket segít – könyve megírásával – megértenünk e fontos üzenetet.

Czupi Gyula
a kötet kiadója

„Tűnik ez az év is, hűvösen mosdik meg
utána a lélek és fagyosan kéklík
s már színéről emlékszik
az évre...”

*(Radnóti Miklós: Szilveszter és
újév között – részlet)*

Óesztendő: Szilveszter napja

Az asszonyok már megsütötték a faluban szilveszterkor szokásos kráflit. Szinte minden család túl volt már a két ünnep között a disznóölésen. A friss hájat nem sütötték ki mind zsírnak, hanem félretettek belőle, s a sütemény készítéséig hidegen tartották. Szilveszter reggelén aztán megkaparta (nem darálta) Anya is, liszttel összegyúrta és félretette. Külön rétestésztát készített, ebbe csomagolta a zsiradékot. Többször pihentette, sodorta, hajtogatta, így lett szép réteges. Dióval, lekvárral töltötte, de Apának, aki az édeset nem szerette, mindig süttött „üres” tésztát. A férfiak ezen a napon hoznak először a füstölőről friss kolbászt. A kertek gyepűjében mindenkinél van torna. Ha nem fagyos a föld, most frisset ásnak, megtisztítják, megreszelik (ez az asszonyok dolga), hogy ereje kissé elmenjen, a sütőbe dugják melegíteni.

Klára a szilveszteri bálba készül már. Anya minden jeles alkalomra új ruhát varrt neki. Nem voltak ezek drága anyagok, nem kimondott báli ruhák, más ünnepi alkalomra, iskolai ünnepségekre, misére is fel tudta venni. Most, a már meglévő fehér blúzához kapott sötétkék szoknyát, mellényt. Igazán alkalmivá az aranyszínű gyűrűbe szorított, fehér, behúzott gombok tették.

Este fél hat felé benépesül az utca. Innen is, onnan is ünneplőbe öltözött emberek indulnak a templom felé, hogy a hálaadáson részt vegyenek. Tél van ugyan, de az ünneplős ruha nem feltétlenül meleg: a nagylányok vékony talpú lakk félcipőt vettek fel nylon harisnyával, a télikabáton sincs prém, kihajtott gallérja mögött selyemsál díszlik. A fejükre nem tettek kendőt, nem illik fázni annak, aki eladósorban van. Klára is felvette ünneplő ruháját. Sötétkék hosszukabátját nagyon szerette, fehér sálát tett a

nyakába. Anya egészcipőt húzott, patentharisnyával, ez egészruhás létére különbözött a falu legtöbb asszonya viseletétől. Félkabátot vett fel, vastag kendőt kötött kontyos fejére. A haja mindig simára volt fésülve, nem illik tisztességes asszonyhoz a homlokba hulló hajtincs! Apa is elővette misére járó öltözetét: fehér inget (hosszú ujjút, de az ujját egy kissé mindig feltúrta), a felső gombot csak nehezen tudta begombolni, de be kellett, mert az viszont úgy illik. Nyakkendőt soha nem kötött, sálat sem tett. Csizmanadrágja szinte örökös volt, csak vasárnap és ünnepnapon vette elő. Kapcát csavart a lábára puha flanell anyagból, majd keményszárú csizmát húzott. Zakót vett fel, erre a nagykabátot. A fejére kalapot tesz. Az utcán Keresztanyával találkoznak. Az ő viselete mutatja, milyen ebben a faluban egy középkorú menyecske öltözete. Bő szoknyája pliszirozott, anyaga finom kasmír, apró rózsák bomlanak ki rajt, ahogy lép. Sovány alakját teltebbé teszi a sok, fehér, finom lenvászonból vagy sifonból készült alsószoknya. Dereka így még karcsúbbnak tűnik. Réklíje színében harmonizál a szoknyáéval, hosszú ujjú, elől végig gombos. A különlegessége szabásában van: a blúz derékban szabott, ahhoz kissé gloknisan rögzített a varrónő egy csípőre simuló, a szoknyát kissé fedő, díszítő „gallért”. Fekete selyem félkötényét finom csipke szegélyezi. Most hideg van, így hosszan főződő egészcipőt vett, enyhén magasztott sarokkal. Fejét súlyos selyemkendő fedi. Alatta simára fésült hajából hegyes kontyot bűvészkedett, melyet most is egy kisebb kasmír kendő rögzít. Öltözetét a rojtos nagykendő teszi teljessé. A faluban sok asszony őrzi ezt a viseletet. Indul a misére a második szomszéd, Mari néni is. Idősebb, így ő mindezt fekete színben hordja. Kezében imakönyvét viszi, a Hozsannát, ezt nyitja ki, ha a kántor majd a misén az ének sokadik versszakát kezdi el. Az első néhány szakaszt úgysis fejből tudja! A rózsafüzérét a kézfejére csavarta, a kereszt lecsüng róla. Mindez kiegészül egy szál rozmaringgal, melyet a kék cseréppohárban áttelelő kis bokorról szakított. Tavasszal és nyáron a kertből vesz ő is, más asszony is, egy-egy szál kis virágot, vagy illatos fűszernövényt: bazsalikomot, kakukkfűvet.

Harangszó hallatszik. Ez már a második, a harmadik jelzi majd a szertartás kezdetét. A templom előtt gyülekeznek a hívek. Így szokás. Külön a férfiak, külön a legények, külön a lányok. Az

asszonyok rögtön érkezéskor bemennek, elfoglalják helyüket a rend szerint. A padokban csak az idős asszonyoknak szabad ülni: minél korosabb valaki, annál előrébb foglalhat helyet: Nagymama a második padban, a baloldalon. A középkorú és a fiatalasszonyok a padosorok belső oldala mellett állnak, a kor szerint fordított sorban, mint az idősek. Legelől mindig az az asszony áll, akinek legutóbb volt az esküvője. (Sokszor árgus szemmel figyelik a mögötte állók, bírja-e a hosszú állást, nem érez-e rosszul, mert abból rögtön következtetnek, hogy a „kicsi bántja a nagyot”, vagyis gyermekáldás elé néz.) A padok és az áldoztató rács közti szabad terület a hajadon lányoké. A nagylányok közvetlenül a padok előtt, öelöttük az iskolás gyermekek, fiúk, lányok vegyesen állnak.

Beharangoznak. Elindulnak a férfiak is be a templomba, föl a kórusba. A legények a karzathoz, az idősebb férfiak saját padjukra, hátrébb. Igaz, hogy innen nem látni rá sem az oltárra, sem a miséző papra, de tiszta szívvel énekelnek mindig. Apa is elfoglalja öröklött helyét. Csengettyűszó hangzik. Ez jelzi a mise kezdetét. Bevonul a pap, előtte a ministránsok. Felzúg az orgona, a hívek éneklük: „Az esztendő fordulóján / Összegyűltünk mind ez órán, / Oltárodnál leborulunk hál'adásra, / Mindentudó színed előtt számadásra.” Zeng Sógor éneke is, felesége kihallja, megismeri sok-sok hang közül. Mindenki kíváncsi a szentbeszédre és a plébános tájékoztatására, amiből megtudják, hányan születtek, hányan kötöttek házasságot, hányan költöztek a másvilágra a múlt évben. Tavaly ilyenkor még Vörös László tartotta a hálaadó szentmisét, de most új plébánosa van a falunak, Tar Gyula. Még meg kell küzdenie azért, hogy őt is úgy megszeressék a hívek, mint korábbi elődjét, Bendi Istvánt, akit nem Atyának, hanem Tisztelendő úrnak szólítottak. Szigorú ember volt, mindig rendnek kellett lenni az iskolai hittan órákon, szóról szóra kellett tudni a diákoknak a katekizmus kérdéseire a választ. Keresztelők, elsőáldozás, bér mátkozás, körmenetek, szentelések, esketés, imaórák a házaknál, Szent Család-járás karácsony közeledtével, temetések: ezek bizony átfogták az egész esztendőt. A szertartás végeztével áldást kapnak a hívek.

Mise után már boldog újévet kívánnak egymásnak az emberek, hangulatuk átalakul, oldottabb lesz, mindannyian a szilveszteri bála gondolnak.

Hazafelé Keresztanya és Keresztapa most is, mint mindig, betérnek Komájukhoz és Komaasszonyukhoz. Apa behozza a füstölőről a friss kolbászt, Anya megfőzi, tálal, elköltik az év utolsó vacsoráját. Beszélgetnek, felidézik, mi történt az év során. Koccintanak Apa új borából az új évre. Keresztanyáék búcsúznak, otthon töltik az estét.

A család átöltözik, mindenki az esti óév-búcsúztató bála készülődik. Klára is felveszi az új sötétkék ruhát, a fehér szandált kis szatyorba teszi, a hideg, no meg az utcai körülmények sem engedik, hogy abban menjen. Igaz, hogy az előző napokban megérkezett az első hó, éjszakánként fagyott is, de az elsöpört gyalogúton az enyhülés felszínre hozta az őszt itt maradt sarát. Hosszú barna hullámos haját hátul nagy csattal fogja össze. Anya mindig különös gonddal fésülte öltözködés után a ruhájára vagy a kabátjára. A bálba el kell, hogy kísérvék a szülők a nagylányt, de most még egy Unokatestvér kísérő is akad. Útközben a sötétséget a nemrég bevezetett villany fénye oldja. Bár, csak minden második oszlopon világít sárgás fénnel, ezt is jó szívvel nyugtázzák. Mégis csak jobb, mint viharlámpával botorkálni! Elérkeznek a kultúrházhoz.

Nemrég avatták ezt, a falusi viszonylatban modern épületet. A főbejárat az utca felől egy kis előtérbe vezeti őket. Itt gyülekeznek a legények. A legtöbb öltönyt visel, fehér ing a divat, ezzel tisztelik meg az ünnepet. Gallérját a kabátra kihajtják, kényelmetlen és városias a nyakkendő. Klára is itt találja azt a fiút, akinek a kedvéért eljött. Most csak a tekintetük találkozik, hiszen kísérője van. Nyitva áll az előtérből nyíló két kis helyiség ajtaja. A jobboldali a fiatalok klubszobája lett, a baloldali a mozigépház, ahol most a mozigépész és barátai beszélgetnek. A fiatalember innen vetíti a filmeket mindenki örömére, most már heti rendszerességgel. Ezelőtt a szabadtéri előadások szenzációt jelentettek: vándor mozi szokott érkezni a faluba, hangszórókon tudatták a lakossággal, hogy este milyen filmet nézhetnek meg. Aztán megindult a kíváncsiak serege a Telep felé, ki-ki sámlit, kisebb széket szorongatott a hóna alatt. Egy fehérre meszelt ház, a Kápolna falára még

vásznat sem kellett kifeszíteni, mégis élvezhető volt az előadás. Egyszer Klára is elmerészkedett még felső tagozatos korában. Másnap a Tanító néni megbüntette az előző esti mozizókat. „Te biztosan nem voltál ott!” – tételezte fel róla a legjobbat. „De igen!” – hangzott a válasz. Akkor kapott először és utoljára tenyere rest bottal, büntetésként. Így volt igazságos! A mozigépész fiatalemberen, Istvánon nyugtatja egy pillanatra tekintetét, aki jókedvűen nevetgél, pedig egy középiskolás kori könnyelműség ára mindkét lába elvesztése lett. Azóta testvére hozza dolgozni motorkerékpárral.

A nagyterem bejárati ajtajához érnek. Villanyfény árasztja el a táncterem egészét. Ennek igazán örül mindenki, hiszen nemrég még se művelődési ház, se villanyvilágítás nem volt. Szilveszterkor meg más alkalmakkor Talabérék kocsmájában, jó időben annak udvarán lehetett táncolni. Klára is visszaemlékezik az előző nyárra, a búcsúi bálra. A kapujukban várta, hogy táncra kérjék, oly közel lagnak, idehallatszott a zene. Nem hiába várt! Most a színpadon a zenekar éppen Strauss-keringőt játszik. A korábban érkezettek már közepen táncolnak. A fal mellé sorban vannak elhelyezve a székek, a kísérő szülők ide ülnek le. Apa és Anya is helyet foglalnak, Klára lecseréli kinti cipőjét a fehér szandálra, hosszú haját megigazítja. Unokatestvére táncba viszi, felkéri ilendőség szerint, hogy aztán a legények csoportjából lekérje tőle valaki. Így szokás ez. Véget ér a zene. A fiú visszakíséri szüleihez a lányt, megköszöni a táncot. Most középkorú házaspárok érkeznek, nagy hanggal. A férfiak csárdást rendelnek a zenekartól, a bátrabbak hangosan éneklik: „Utcára nyílik a csárdaajtó, kihallatszik belőle a szép muzsikaszó...”. Aki megszomjazik, az előtérben berendezett alkalmi büfében fröccsöt, kevertet, rumot rendelhet. A sör még nem annyira divat. Magyar ember bort iszik, ha vigad, s ha bánata van. Aki sörre szomjas, a közeli város sörgyárában dolgozó ismerőseivel vásároltat „dolgozói áron”. (Anya sokszor főzött otthon komlóból szép, sötét színű nedűt. Bedugaszolta az üveget parafa dugóval, spárgával odaerősítette azt az üveg szájához, hogy erjedéskor ki ne vágja. A földpincébe tette, ott várta sorát a sok palack. Igen jól jött az aratáskor a nyári hőségben!) A hangulat forrósodik éjfél közeledtével. Valaki egy nagy faliórát visz a színpadra, a közönség visszaszámol: éjfél van.

Elsötétedik a terem, a Himnusz énekelik, igaz szívből, hangosan. „Szabad a csók!” – huncutkodnak a merészebbek. Ismét fényárban úszik a terem. Kezdődik az új esztendő. BÚÉK! – hallatszik innen is, onnan is. Klára szüleihez megy, boldog új évet kíván nekik. Koccintások sora következik. Borral. Pezsgőt nem iszik a falusi ember, az a városiak itala. Fergeteges táncba kezd mindenki. Most jött el igazán a csárdás ideje! A kísérő szülők előbb hazaindulnának: – Gyere, kislányom, holnap is nap lesz! Bár az a holnap már ma van. Klára maradna még, táncpartnere is maradásra bízhatja Anyát, de ő hajthatatlan. Így is rövid lesz az éjszaka!

„Elül a szél és újra hull a hó,
hullása ringó, ringató.
Puhán alusznak lenn a hegy meleg
sarában a szakállas gyökerek,
szuszognak és felsírnak néha,
álmukba lobban nyári ágaik
zöldfényű, könnyű buboréka.”

(Radnóti Miklós:
Este a hegyek között – részlet)

Január: „Boldogasszony hava”

Hajnalodik. Párás köd ül az erdők ölelésében meghúzódó falura. A Gurda hatalmas fái, bükkök és gyertyánok állandó, halk zúgással üzennek, akkor is, ha nem fúj a szél. Most éles hangot hallatnak. A falu fő utcája követi a helység patakját. Fából készült hidak vezetnek át a túlpartra, ahol sok ház mutatja még a régi építési módot: döngölt agyagból készültek, kis ablakaik, zsuppfedelük, minden ünnepi alkalomra hófehérre meszelt faluk a tisztaság jelei. Kerítésük alkalmi faanyagból, vékonyabb husángból, bodza-ágából készült. Minden tiszta és rendezett. A központhoz közel, de módosabb téglaházak vaskerítéssel vezetnek az iskolához, a tanácssházhoz, a templomhoz. Néhánynak udvarán vagy kiskertjében kőkereszt áll a Megfeszítettel, alatta Máriával. A legszebb, az iskolához közel az „amerikás magyarok” nevét őrzi, akik 1910-ben e kőkereszttel adóztak szülőfalujuk vagy lakóhelyük emlékének. „Isten dicsőségére állíttatták: Kirschlechner György, Kirschlechner József, Kirschlechner Imre, Andri József, Andri István, Méhes János, Méhes Antal, Harangozó Ferenc, Szentes József, Szentes István, Szentes Péter, Dobronyi József, Takács József, Gurdonyi József, Kovács Gáspár, Balog Mihály, Horváth János Újudvar község Amerikában élő fiai. 1910.” A templomkert keresztjét két önzetlen lakó, „Votin József és neje Kánár Anna” állíttatta Isten dicsőségére. Azt írják a történelmi források, hogy a lakosság eredetileg a dombokon kívüli sík, szabadabb területen élt, ahol most az új falu áll, de a török támadása a védet-

tebb dombok közé kényszerítette őket. A költő-hadvezér-politikus Zrínyi Miklósnak volt itt udvarháza, ebből ered a falu neve is.

Január elseje, újév napja van. Nehezen ébred a falu. Csak, ahol gazdaság is van, indul meg az élet. A visító disznónak, más éhes állatnak enni kell adni. Az istállókból tehénbögés hallatszik, fejni indul Anya is. Apa már egy órával korábban szénát vitt két tehénének, Szemesnek és Zsömlének. Beszélgetni szokott velük, meg-megsimogatta őket, különösen amióta másodszor is az övéi lettek. Tavalyelőtt, amikor felbomlott a termelészövetkezet, hazahozta őket a közös istállóból. Úgy hallotta, rövidesen ismét összeáll a közös gazdaság. Anya fehér zsétert vesz az ölébe, ebbe feji a tejet, egy kisszékre ül, ő is megsimogatja az állatokat. Szépen kell beszélni velük, hogy leadják a kívánt tejmennyiséget. Amikor Klára még kislány volt, gyakran várta a fejés végét kis poharával a kezében. Az istálló küszöbére ült, a leghabosabb frissen fejt tejből kapott, ott itta meg. A lefejt tejet Anya cserépfazekakba szűri, tiszta fehér vászondarabbal leköti, a kamrába teszi, hogy meg-aludjon. Most tél van, lehet, hogy vissza kell hozni a meleg konyhába, mert csak így lesz belőle finom aludttej. A tetején gyűlik össze a zsíros tejföl. Az aludttejből enyhe melegítéssel kapja a túró alapanyagát. A melegítés hatására kiválik a savó, s az egészet egy csúcsosra varrt vászonzacskóban lecsöpögtetve kapja a házi túró. Ezekért soha nem mennek boltba, sőt vaját is maga készíti Anya, ha különös finomságot szeretne adni gyermekeinek. Kisfia most kezdett iskolába járni. Tízóráira ugyan legtöbbször zsíros kenyeret visznek a gyerekek, de néha-néha egy kis különlegesség is jár! Hogyan készíti Anya a vaját? Egy erős cserépfazékban gyűjti össze a tejszínt, ráhelyez egy fából készült „köpülő” botot, a nyél átnyúlik egy lyukas vászondarabon, amivel letakarta a fazekat. A bot alsó végén kör alakú, lyukacsos korong áll, ezt a nyéllel le-föl mozgatva a tejfölből válik ketté idővel a vaj és az író. Ha kismalacok voltak a gazdaságban, ők kapták ez utóbbit, szépen cseperedtek tőle.

Az új év első napja az egyházi életben Szűz Mária, Isten anyja ünnepe, a világi életben a Béke Világnapja. Délelőttre fordul az idő. Ünnepre készül a falu és a család is. Apa előszedi a cipőket. Mindenkiét! Ez az ő dolga! Fekete bokszot keres, ezt keni a csizmájára, hisz az éjjel kissé bepiszkolódott. Anya egészcipője s

lánya félcipője is fekete. A Fiú barna téli cipőt vesz fel. Klára még aludna tovább, de Anya most is azzal ébreszti, mint máskor bál után: „Aki éjjel legény, nappal is legyen az!” Felkel, előkészíti ünneplő ruháját, a tegnap esti most is jó lesz misére egy színes blúzzal. Anya közben felteszi főni az esztendő első húslevesét, disznóhúsból! Nem tyúkból, mert a szárnyas jószág elkaparja a szerencsét, a disznó viszont előtúrja a földből. Azt mondja a néphit, hogy újévkor lencsét kell főzni, így sok pénze lesz az esztendőben a családnak, de Anya sohasem főzött ünnepnapon ilyen eledelt, maradt az a hétköznapi. Nem hagyhatja el ma sem a rétes készítést. „Rétes nélkül nincs vasárnap!” – vallja Apa, aki különösen a túrósat kedveli. Anya művésze a dagasztásnak, a nyújtásnak. Nem kell különösebben hozzákészülnie, izgulnia, vajon sikerül-e. Most is fél óra alatt tepsibe kerül a tészta, ott várja meg a delet, hogy frissen sülvé, forrón kerüljön az asztalra.

Már éppen indulnának, de férfiak csoportja kopog az ajtón, újévet jönnek köszönteni. Magukkal hozzák az öreg hegedűst is a faluból. Későn jöttek, rövidre kell fogni a szót, hát „bort, búzát, békességet” kívánnak, kihörpintik az érte járó újbort, s már mennek is tovább, messze még az este, sok még a jókívánságokra váró család!

Furcsa az ünnepek után a hétköznapiak rendjére átállni. Klára és Öccse élvezik még az iskolai szünetet. Sokszor eszébe jutnak azok a napok, amikor még alsó tagozatos volt. Igazi telek voltak akkor, olyan magas hóval, hogy az emberek csak szűk gyalogló-sávot lapátoltak ki a lakásbejáratától az utcáig, s onnan már lovas fogattal vontatott hókével vágtak szélesebb utat. Egy-egy gazda elővette a szánt, csengőt kötött lovai nyakába, s azzal közlekedett. Szép látvány volt ez a csendes faluban! Akkor még beépítetlen domboldal emelkedett a házukkal szemben az egyoldalúan épült utcásor fölött (ez a domboldal nyúlik a temetőhöz.), itt szoktak korábban szánkózni.

A felnőttek ezekben a napokban a szokásos téli munkákat végzik. Apa a kiskamrába megy, hogy a múlt héten lesózott disznóhúst ellenőrizze. Egy fából faragott nagyteknőben van egymás mellé fektetve a levágott sertés két első, két hátsó sonkája, a két lapocka, néhány oldal vékonyabb szalonna, a fej kettévágva, a körmök, a farok, némi oldalas. Már levet eresztett a lesózott hús.

A teknő egyik felébe átrakja az összeset, aztán egyenként jól meglocsolja a sós lével, néha kézzel is belenyúl, a nehezebben hozzáférhető helyekre így is bemasszírozza a sót. Az apróbb darabok és a sonka kerülnek legalulra, a szalonnák mindig a tetejére fektetve. Ezt a műveletet ismétli többször is, két héten át. Anya ezen a napon hétköznapi levest főz. Előző este leáztatta a tisztára válogatott tarkababot. Cseresznye babnak hívja, esküszik rá, hogy ebből lehet a legfinomabb tejfölös bablevest készíteni, mert lisztesen omlós lesz. Fokhagymával, babérlevéllel ízesíti, most egy kicsi szárított hüvelyes pirospaprikát is tesz bele, így egy kis ereje is lesz, ezzel Apának is kedvében jár.

Az iskolai szünet végéhez közeledik. Klára is előveszi könyveit. Verset tanul, csak úgy, kedvtelésből. Jobban úgy sem lehet beszélni egy költeményről, mint a költő saját szavaival! Amikor általános iskolás volt, s nyaranta a földekre jártak ki dolgozni a kora délelőtti órákon, a déli hőség idején sokszor behúzódtak a hűvös szobába. Így ismerhette meg Bornemissza Gergely és Cecey Éva történetét, a Baradlay-fivérek históriáját. Akkor határozta el, hogy ha férjhez megy, három fiút szeretne. Most sokat tanulja a történelmet, fiatal, szigorú tanára van a gimnáziumban, s azok a távoli ókori történések nem mindig világosak. De pontosan kell tudni az adatokat, már azért is, hogy ne maradjon szégyenben Apa előtt, aki most is hibátlanul felsorolja az aradi vértanúk nevét. Az első tanítási napon kémia is lesz, amit kedvel, különösen az egyenleteket, az anyagok szerkezeti képletét. Most is gyorsan kész a leckével. Igaz, a kémia tanár szabadnapot is ad tanítványainak, minden félévben hármat, abból már csak egy van, s azt az egyet jobb tartalékolni szűkösebb időkre.

Január hatodika van, Vízkereszt napja. A három napkeleti bölcsek ekkor ért oda Betlehembe, hogy a kisdéd Jézust köszöntsék, s arannyal, tömjénnel és mirhával ajándékozzák meg. A falu népe szenteltvizet hoz a templomból, hogy otthon tartva kéznél legyen nehéz helyzetekben, ha papot kell hívni egy-egy nagybeteg családtaghoz, vagy házszenteléskor az ugyancsak szentelt búzából kötött kis csokorral áldást hinthessen a házra és lakóira a Plébános úr.

Elmúlt a két hét, füstölni lehet a pirosra érett sonkát s a többi húsfélét. A kiskamrát rendezték be erre a feladatra. Vastag

farudak függenek kötélén a mennyezetről, vízszintesen, ezekre akasztják a zsineggel megkötözött füstölnivalót. Anya paraszat hoz a tűzhelyből, Apa fűrészport szór rá, megtoldja egy kis apró forgáccsal és szijáccsal. Nem volt nehéz beszerezni, hiszen Anya testvére bognár, néhány házzal arrébb lakik. Becsukják az ajtót, ott benn már fojtó a füst, de ennek mégis varázslatos illata van, ezért lesz majd olyan ínycsiklandozó a késztermék is! Néhány napig tart ez a munka. Este becsukják az ajtót, le is lakatolják, nagy érték, ami ott van! Előfordult már, hogy a levágott disznónak lába kelt!

Rokonlátogatók érkeznek: Apa unokatestvére és férje. A hegyen, egy pusztán laknak a falu fölött. Kis majorjukon mindent megtermelnek. Házuktól messze el lehet látni a vidéken. Barátságos emberek, szeretettel fogadja őket a család. Két fiukról mesélnek: az egyik középiskolás, az idősebb egyetemre készül. A fiatalabb ismerősebb, néhány napja is itt járt, hogy kísérő legyen a szilveszteri bálba. A Nagynéni elhalt kisgyermekére tereli a szót, a falu temetőjében nyugszanak. Örök mementó ez egy anyának!

– Elköltözzünk, Sógorasszony, rád bízom gyermekeim sírját, ha a távolból nem tudnék mindig jönni. Betagoztatják a mi kis birtokunkat is, jó legelő van azon a dombon, jó lesz a jószágoknak. Eddig is ide hajtották ki a szarvasmarhák egy részét. Disznólegelőnek sem utolsó a Csentő. Nyugalmasabb életünk lesz a városban. Csak ne lenne olyan messze!

Friss lesütött hús kerül az asztalra. A falusi ember tudja, mit hogyan lehet tartósítani. Disznóvágáskor a legszebb hússzeleteket olvasztott zsírba tette Anya is egy nagy lábasban, alágyújtott, melegítette, sütötte egészen addig, amíg a zsír tiszta nem lett, aztán kiszedte a pirosas-barnára sült darabokat, hogy a pára elszálljon belőlük. Majd egy fazékba vagy egy zsírosvindőbe rakta, a végleges helyre. Folyékony, de nem forró zsírral leöntötte az egészet, hogy teljesen elfedje, így nem penészedett meg, elállt akár aratásig is! A hús mellé hordóban savanyított paprika kerül. Különös zamatot ad neki a meggyfalevél és a szőlőkacs. Házi kenyeret harapnak hozzá, harapnak, nem törnek, így szokás ez. Kissé rányomja bélyegét a társalgásra a közeli elválás híre. Mint ha utolsó vacsora volna! Felelegetik a múltat. A Nagynéni együtt gyerekeskedett Apával. Az Öreghegy alatt áll most is az a

ház, amely több családnak is otthont adott. Onnan jártak iskolába, innen ment el Apa édesapja az első világháború idején a frontra, és soha többé nem tért vissza. Édesanyja egyedül nevelte fel három kiskorú gyermekét, a háború után ő kapta azt a telket, ahol a mostani családi ház áll, ahol beszélgetnek, emlékeznek.

Híre jött, hogy a második szomszédban, ahol szintén nagylány van, tollfosztót tartanak este. Klára várta barátnőjét, tudta, hogy a meghívás nem marad el. Meg is érkezett. A hosszú, sötét téli estén ez igen jó alkalom az asszonyok, lányok számára a találkozásra. A háziak valamely nagyobb helyiségben több asztalt is egymás mellé téve készítenek helyet a műveletnek. A fosztatlan tollat, melyet a lányos anya egész évben gyűjt, többször is megkopasztva a hófehér libákat, most cserépfazekakban teszi az asztalra. Mellé padokat, székeket, néha pallót, széles deszkát helyeznek, pokróccal takarják le, hogy kényelmesebb legyen. Lassan érkeznek a meghívottak. Jókedvűen, viccelődve. Ilyenkor mindenki otthon hagyja a gondokat. Az asszonyok a bejárathoz érve topognak, leverik csizmájukról az esetleges sarat, földet, beérve leveszik a nagykendőt magukról, helyet foglalnak. Markukba fognak egy csomó tollat, aztán egyenként lehúzzák a szár mindkét oldaláról a pihéket. Az asztal közepén gyűlni kezd a valóban pehelykönnyű, finom fosztott toll, nőni kezd a pihe halom.

– Aztán semmi hahotázás és nóta! Levegőt is óvatosan vegyetek! Nehogy valaki tüsszenteni merjen! – szól egy tapasztalt asszony, hiszen így szokott elrepülni a munka végeredménye, s mi lesz akkor a kelengyébe!

A meghívott lányok igen sokszor sandítanak a bejárathoz, legényeket várnak. Tíz után aztán megérkezik az első csoport, jön citerájával Jóska bácsi is, ő húzza majd a talpalávalót. Ismeri, szereti mindenki, ő is ismer mindenkit, hiszen ő az egyetlen hivataloság a Községi Tanácsnál. Horváth Gáspár elnök, aki szintén a falu szülötte, vele küldi a címzettekhez az értesítéseket, a felszólításokat. De Jóska bácsi a falu hírmondója, a kisbíró is. Egyetlen dobja társaságában kerékpáron járja be az utcákat, megáll a szokott helyeken – többnyire útkereszteződésekben – megpergeti dobját, erre kiszaladnak a kapukba az emberek, hogy hallhassák a hirdetményt.

– No, mára elég is lesz, hagyjunk holnapra is! – veti végét a munkának a háziasszony, óvatos mozdulatokkal a cihába tömik a fosztott tollat, letakarítják az asztalt. Terítő kerül rá, arra ma este pogácsa, mellé bor és szóda. A tészta a nagylány műve, a bor a házigazdáé, a szóda Soósék szikvízgyárából került ide, s kerül mások asztalára is. Most már lehet hangoskodni, viccet mesélni, anekdotázni. A citera is megszólal, ének kapcsolódik hozzá, s ahogy múlnak a percek, felbátorodnak a legények, táncra kéri a lányokat. Így teljes egy tollfosztó!

Mintha a tél kezdene kifáradni, egyre hosszabbak a nappalok, bár hó fedi a tájat, a Gurda fáit is, néha mégis érezni lehet a nap erejét. Januárra letisztult már a hordókban az újbor. Apa is készül a borfejtéshez. Nem könnyű ezt úgy elvégezni, hogy víz csak a ciszternákban van. De ennek a munkának is megvan a varázsa. A pincében a kis vaskályha ontja a meleget, hosszú gumicsövön folyik át a tiszta, kimosott, „ánizslaggal” fertőtlenített hordóba a már tükörtiszta nedű. Egy-egy barát be-betér, kóstolják, harapják egymás borát, dicsérik, rosszat minek is mondanának róla. A nagy fahordókra kerül a fejtés dátuma, hiszen ezt még egyszer biztosan, de lehet, hogy kétszer is meg kell ismételni. A bort a hegyi pincében tárolni a legjobb, nemcsak a klíma miatt, de azért is, mert így naponta van ürügy elmenni, megnézni, „nem húzták-e ki az egerek a hordókból a dugót”. Vince napján mindenki különös kíváncsisággal kémleli az eget, olvadásos nap lesz-e vagy fagyos, mert ez már a jövő szüretre jósol. „Ha megcsordul Vince, teli lesz a pince.” – tartja a néphit.

Most már javában benn vagyunk a farsangban. A faluban híre megy, hogy kik kelnek egybe, hol lesz lakodalom. Vasárnaponként figyelik a hívek a templomban, kiket hirdet a pap házassulandóként. Először, másodszor, majd harmadszor hangzik el a „hirdettetnek” közlemény, aztán: „Aki közöttük valamilyen házassági akadályt tud, jelentse a Plébániai Hivatalban!” Nem nagyon történt meg, hogy bárki szólt volna, inkább eltitkolták azt is, amit tudtak. József és Mária hirdettetnek harmadszor január utolsó vasárnapján, lehet hát a lakodalomra készülni.

Klára is örömmel nyugtázza az utcabeli nagy esemény közeledtét, de csak messziről figyelheti, nem lesz hivatalos, mégis tudja, mi történik a lakodalmas háznál, többször volt része ilyenben.

Már a mostani vasárnapon összejönnek Máriáék házánál a nagynénik, sógorasszonyok, hogy a jó ég tudja, hány tojásból levestésztát gyúrjanak, sodorjanak, metéljenek a lakodalmi húslevesbe. Ha igazán sárga metéltet akarnak kapni, csak tojássárgájából kell készíteni. Összehordják a gyúrotáblákat, sodrófákat, hófehér kötenyt kötnek az asszonyok. A házigazda, az örömapa dolga a kontyalávalóval kínálás, ez jókedvre deríti azt is, aki még szomorkásabb. Minden pohár ital mellé jár egy-egy mondás, leggyakrabban ez hangzik el: „Na, látjátok, így készül a lakodalom!” Sokszor fogják ezt még hallani a szakácsnők, hiszen a következő két hétben együtt lesznek sülvé-főve, illetve sütés-főzés közben. Minden asszony igyekszik a legvékonyabbra sodorni a tésztát. Hatalmas, lepedő nagyságú, majdnem átlátszó lesz az így kapott anyag, háziszóttas abroszokra terítik, kicsit itt szikkad, majd következik a metélés. Minél vékonyabb csíkokra tudja vágni valaki, annál magasabban hordhatja a kontyát, büszke lehet magára. Lesz ideje a felmetélt tésztának száradni, vigyázni is kell rá, nehogy megtörjön a lakodalom napjáig! A háziasszony tervei alapján egy fogadott főszakács irányításával megbeszélik a következő napok tennivalóit. Sok mindent előkészítettek már! Az elmúlt hideg hónapokban több kilónyi diót törtek és tisztítottak meg a háziak, a lekvárokat már a múlt nyáron megfőzték, a savanyúságot az ősszel eltették, még ott hízik a nagy napra szánt disznó az ólban, hordókban a friss bor, de van különlegesség is! Az örömapa lánya születésekor néhány üveggel eltett, gondosan ledugaszolva! Ez most már valóságos nedű!

Két héttel az esküvő előtt, hétfőn megkezdik a száraz sütemények készítését. A rokonság összefog ilyenkor, mindenki hozzájárul a készülődéshez azzal, amije van: mézet hoz, aki méhészkedik, tojást szinte mindenki, vaját, bevonó csokoládét, kakaóport vesz, aki mást nem tud hozni. Sokak részéről ez már a kölcsön visszaadása, mások most hiteleznek, hogy majd visszakapják, ha náluk lesz lakodalom.

Különös hangulata van egy ilyen kaláka-munkának! Az első instrukciót az örömapa adja:

– Legalább hatvanhárom fajtát süssetek! A múltkor a keresztfiam esküvőjére hatvankettőt készítettünk. Muszáj felülmúlni, ha csak eggyel is! Egy fajtából legalább négy adag kell!

A mézes puszedli az első. Forrósítják a mézet, tízesével törik fel a tojást, választják szét a sárgáját a fehérjétől, keverik bele a sütőszódát, a fahéjat, a szegfűszeget, a vajat, a lisztet. Az elején még puha állagúnak tűnik a massa, de ahogy hűl ki a méz, kezd formázhatóvá válni. Mivel ilyenkor a rokoncsaládok gyerekei is itt tartózkodnak, a nagyobbacska lányok számára kiváló gyakorlás a kis golyócskák hengergetése. Örömmel teszi mindegyik, reméli, hogy néhány év múlva az ő lakodalmára készülődve ismétlődik meg ugyanez. Aztán linzerkarikák, pároscsók, őszibarackok készülnek, majd szaggatott mézessel egészül ki a lista. Az apróság mindig kap munkát a felnőttektől: összeragasztják a korongokat, cukormázzal vonják be a puszedlikat. A darabos tészták után következhetnek a laposak. Barna, sárga, fehér lapok garmadája van már kész, hogy ezek különböző sorrendben és mennyiségben, különböző krémmel vagy lekvárral összeragasztva adják majd az ilyen-olyan nevű gyönyörűségeket és finomságokat. Elérkezik a keverték időszaka. Most lesz igazán jaj a tojásoknak! Hatalmas toronyban áll a sok tojástartó, aztán egyre fogy-fogy a magassága. Most is első helyen a mézes kevert áll. Nagy tepsikbe rakják a masszát, a sütőbe dugják, s figyelik, mikor színesedik a teteje. Ennek meg van engedve, hogy kissé megégjen. Hiába áll illetve ül őrt Juli néni, a rangidős a szakácsasszonyok közt, mégis érezni kezdi a pörkölt illatot.

– Hamar csomagolópapírt a tetejére, különben kidobhatjuk az egészet!

Szalad gyorsan az unoka, hozza a papírt, megmentik a tésztát. Ezt az egyet! De mindig akad néhány tábla mézes, aminek a tetejét meg kell faragni.

– Sebaj, így szokott ez lenni! – menti a mundért a néni – Egyébként is befogja majd a hófehér, a sárga, a rózsaszín cukormáz.

Legnagyobb szaktudást a piskóta készítése igényel. Nem is vállalkoznak rá a legfiatalabb asszonyok, inkább a tapasztaltabbak. De szóval mindenki csinálja: én így szoktam, én meg így! Aztán mutogatják egymásnak a könnyűre sült, hajlékony süteményt. A vékonyabból tekercs lesz, a vastagabb két linzerlap vagy mézeslap közé kerül, hogy mindenféle fantáziánéven díszítse majd a süteményes tányérokat. Így születik majd meg a „két eme-

let boldogság”, a „nap és éj”, a „lúdláb”. S a torták! Valamire való családban nem vesznek készet. Újrakezdi az „üssünk föl tíz tojást”, „keverjük ki a sárgáját xy mennyiségű porcukorral”, „verjük kemény habbá a fehérjét” hadműveleteket. Némelyik masszába kakaópor is kerül, ez lesz a csokoládétorta tésztája. Ám a sütéstől igen sok függ! Szerencsére itt is több a gáztűzhely, mint a fával fűthető sparherd. (Kiváltságos helyzetben van a falu lakossága, hiszen a MAORT-telepről tizenegy forintért vehetnek egy palack propán-bután gázt, sőt az ott dolgozók még kevesebbért.) Állítható a sütő hőmérséklete, így is legalább egy óra hosszat sül szép magas koronggá a tészta. De egyelőre ezeket még félre tesszük, mert nem jött el a krémezés ideje.

A süteményes stábbal majdnem egy időben, kicsit azért később, akcióba kezdenek a húsosok is. Szegény disznó, ha előre látta volna saját sorsát, tán nem ette volna oly mohón a kukoricát és a tápot. A legidősebb sógor az irányító, de minden férfinak megvan a feladata: a fiatalabbak gyorsabbak, ezért ők hárman fogják meg a sivalkodó állatot, hurkot rögtönözve az egyik hátsó lábára, hogy azt elrántva harcképtelen tegyék, s a böllér gyors mozdulattal és hegyes késsel végítélkezzen fölötte. Gázperzselővel szabadítják meg szörzetétől, forró vízzel tisztára mossák, rendfára húzzák fel, s kezdődhet a boncolása. Most csak a fõlszelés a tennivaló, hiszen holnapután ügyis tepsibe vagy lábasba kerül minden darabja. Azért az áldomás nem maradhat el: pálinkával adták meg a tiszteltet az áldozatnak az elején, a jól végzett munkát is azzal becsülik a végén.

Mária, a menyasszony ezekben a munkákban nem vehet részt. Lánytársaival sokszor találkozik, tervezik a ruhákat, a csokrokat, a díszítést. Hosszú fehér ruhát varratott, a csokor is fehér, koszorúja, fátyla a haját, a vállát borítja majd, hosszú lesz, ezért a kis koszorúslányok viszik, felemelve azt a földről. A menyasszonnyal egykorú lányok örömmel vállalták a koszorúslányságot, jóvágású vőfélyt remél az, akinek nincs még udvarlója.

A süteményes asszonyok csütörtökön elkezdnek krémet készíteni. Nem kis tételben! Nagyban! Sok kocka vaját, sok porcukrot, mindenféle port bûvészkednek össze, s megszületik a sárga, rózsaszín, barna krém, hogy megpuhítsa a rá váró linzerlapokat, magasítsa a piskótát, megtöltse a finom tortákat. A legfontosabb

teendő azonban még hátra van. Nem lakodalom a lakodalom rétes nélkül! Különleges minőségű lisztből érdemes csak készíteni! A liszthez kevés tojást, langyos sós esetleg ecetes vizet adnak. Egyesek szerint egy deci fehér bor csodát tesz! Hólyagosra kidolgozzák, s addig dagasztják, amíg „az eresz nem csöpög”. Meleg lábasokkal letakarják a kis maroknyi gombócokra szakított tésztát, hogy némi pihenés után „úgy nyúljon, mint a rétestészta”. Szép nagy háziszóttos abroszok kerülnek elő a sublót fiókjából, a legnagyobb asztalra terítik, enyhe lisztezés után erre kerül a rétes, hogy hártavékonyságúra kinyújtva várja a tölteléket: túrót, mákot, meggyet, sült káposztát s meggyebet. Telnek a tepsik, a kamrába kerülnek ezután a sütés idejéig, de hát az csak az esküvő napján jön el.

Szombaton vágják a tyúkokat. A háziasszony is készül erre, tartalékolva év közben a levágandó állatokat, de a meghívott rokonok, ismerősök is tudják a kötelességüket: megfogják a legsárgább bőrű kendermagost vagy vörös tyúkot, s hozzák a lakodalmas házhoz. A fiatal szakácsnők forrázzák őket, az idősebb mamák az ülőmunkát vállalják: kopasztják „szegényeket”. Igaz, hogy ők már nem mondják a tollakat tépkedve, hogy „szeret – nem szeret”, de kezük gyorsan jár, s a munka végén kitetszik az állat igazi „énje”: sárga vagy színtelen, zsíros vagy sovány, ebből már következtetnek, milyen levest tudnak főzni belőle.

Ma van a napja annak is, hogy a lakást átalakítsák a férfiak, hogy kihordják a szükségtelen bútorokat, hiszen a holnap terítéshez, a tánchoz helyet kell csinálni. Tél van, így minden a lakásban zajlik majd. Lassan az egész ház, a külső kisebb helyiségek, az udvar is a holnap eseményt szolgálja. Elérkezik a vasárnap reggel. Az udvaron védett, fedett helyen nagy üstben fő a húsleves: egész tyúk is van benne, darabok is gazdagítják, jól bezöldségezve órák hosszat „pötyög”, alig látszik, hogy forr, így lesz szép tiszta. Tűzhelyeken nagy lábasokban disznóhúsból és szárnyas állatokból készül a pecsenye, az apró belsőségekkel a rizskása. Gyúrnak – rengeteg tojásból és darált húsból – a fasírtot, lapítják, panírozzák a rántott húsnak valót. Most már minden helyre szükség van a tűzhelyeken, ez már igazi nagyüzemi szakasza a készülődésnek! Jó, hogy elkészült a kinti kamrában erre az alkalomra a kemence, ebben sült tegnap a kuglóf, ebbe kerülnek ma a fasírt

hasábok, hogy fényesre, pirosas-barnára sülve, finom fokhagymás illatot árasztva máris kóstolásra késztessek az ínycseket. A rétest majd csak délután teszik az újra felfűtött kemencébe és a tűzhe-lyek sütőibe, hiszen forrónak kell lennie a lakodalmi vacsorán.

Az ünneplőbe öltözött vendégek már délelőtt kezdenek szállin-gózni. Először a távolabb lakók, hiszen az utazáshoz csak vonatot tudtak igénybe venni. A falunak két állomása is van, de mindkettő több mint egy kilométerre a településtől. Mindkét vasútállomás gazdasági célokat szolgált hajdan: fűrésztelep rakodóközpontja volt az egyik, tejfeldolgozóhoz állt közel a másik, bár a vasútvo-nal párszáz méterre húzódott a falu alatt. Szóval, jönnek a szom-széd falvakból is, akinek lovas fogata van, azt varázsolta ünnepi-vé. Tél lévén takarókkal, melegített zsindegyel tették komfortossá a járművet, a lovak szalagot kaptak a kantár mellé, az ostonon is az lobog. Kínálják a háziak a kedves vendégeket, akik hiába kere-sik a menyasszonyt: elvonult szobájába legkedvesebb barátnőjé-vel és keresztanyjával magára öltetni hófehér ruháját. Haját koszo-rúba fésülték a fátyol alá, homloka tisztán látszik a koszorú alatt. A várakozás percei következnek: ünneplőben már az örömanya, az örömapa is, megérkeztek a nyoszolyólányok, a vőfélyek.

Délután kettőre jár az idő. Zene hallatszik, cigányzene, előbb csak távolról, majd egyre közelebből. Erre az időre már megtelt az utca nézőkkel, kíváncsiskodókkal. A fiatalabb vendégek közül néhányan süteménnyel megrakott tányérokka jönnek ki a házból, kínálják a kívül maradottakat. Mind hangosabb a muzsikaszó. Többen ráismernek a falu zenészeire: Béla hegedül, édesapja kontrázik, Feri bőgőzik, de Jenő bácsi csak jön velük, ő a cimba-lom mestere, már korábban a lakodalmas házhoz vitte hangszerét. A menet élén kurjongató legények csoportja jön, köztük az egyik felszalagozott vőfélybotot hoz: ő lesz a menyasszonykikérő, az ételbeköszöntő, ő az egész lakodalom ceremóniamestere. Érkezik József, a vőlegény édesapja, édesanyja, násznagya és rokonsága kíséretében. Gyalogosan jönnek a falu szomszédos utcájából. Készen áll már a menyasszony és násznépe a kikérők fogadására. A vőfély szavai most Mária helyett szólnak:

„Örömmel virradt fel rám e szép reggel, örömmel üdvözlöm ár-tatlan szívemmel, de lelkemet most nagy bánat fogja el, mert a házaselet útjára lépek fel. Hosszú az én utam, melyen most indu-

lok, azért, oh, Istenem tehozzád fordulok, s tőled buzgó szívvel kegyelmet esdeklek, mert segílyt és áldást csak tőled nyerhetek. Add, hogy boldog legyen az én páros életem! Hozzátok fordulok most, édes szüleim és kik jelen vagytok, rokonim, testvérim. Kísérjete el ti is az Isten házába, hogy bő áldását adja szent házasságomra!”

Könny és csók és ölekezés követi e szavakat, rendeződik a násznép, hogy induljanak a templomba. Elöl a menyasszony az első vőfélyvel, mögötte a vőlegény az első koszorúslánnyal, azután a többi koszorúslány a vőfélyével, majd az ifjú pár násznagya párostul. Most a két keresztszülő tölti be e nemes feladatkört, így szokás ez itt.

Kíváncsiskodók sora közt érkeznek a templom bejáratához. Ott bent hátra tekint minden szem, milyen a menyasszony, hát a vőlegény? A Plébános úr az ajtóban fogadja őket, ő kíséri az arát és párját az oltárhoz. Felzúg az orgona hangja, s a kántor a legszebb, esküvőre komponált énekkel köszönti a fiatalokat, ő is Mária, a menyasszony helyett szól:

„Fehér oltárod szentélyében, liliomos zászlók alatt,
Mint lányod állok útra készen, Anyám, vedd búcsúszavamat,
Hogy eddig védtél, óvtál engem, mint kerted kis liliomát,
Nehogy a bűn megrontsa lelkem, most mond szívem hálaímát.

Midőn új életútra lépek, ne hagyj, ne hagyj el engemet!
Védj, támogass, nehogy a vétek elvonja tőled szívemet!
Tekints leányod hű szívére, mit most is néked szentelek!
Fehér szívek fehér vezére, továbbra is, óh, légy velem!”

Klára is ott van a templomi tömegben, s valahányszor meghallja e szép éneket, annyiszor fogalmazza meg magában: szeretné, ha az ő esküvőjén is ezt énekelnék. Az esketés aztán már ismert sokak számára, mások számára ezután lesz ismerős – reményeik szerint. A „holtomiglan, holtodiglan” fogadalom könnyekig meghat mindenkít. Kivonuláskor ismét a kántoré a szó, Jézushoz imádkozik az énekben, hogy segítse át az élet tengerén az új házaspárt.

Otthon folytatódik az esemény. Beköszöntés következik: „Legyen az Istennek dicsőség a mennyben, szerencsével vittük nagy dolgunkat végbe. Legyen az új párnak szent eskütétele lelkeiknek örök javára, üdvére, Isten áldását árássza fejükre, valamint az őket nemző jó szülőkre! Csak vígan!” A zenekaré most a fő szerep. Közben asztalhoz ülnek a vendégek, a férfirokonok töltik be az italt felszolgálók szerepét. Mindkét kezükben egy-egy üveg bort hoznak, s bevonulásuk alatt a kánai menyegző történetét éneklük el: „Mikor Jézus Krisztus a földön járt, lakodalmas házhoz elhívták. A vizet is borrá tette, a násznépet vendégelte Káná’ menyegzőben.” A szakácsok s többnyire a fiatal rokon nők tálalják az asztali étkeket, s a vőfély mindenkor kedvet és étvágyat csinál bohókás, néha pikáns verselésével: „Érdemes vendégek, nem üresen jöttem, étellel van tele áldott jó két kezem. De mielőtt a kanálhoz nyúlunk, buzgó szívvel hálát adjanak az Úrnak. Vegyék el kezemből ezt a forró tálat, melyet az ujjam már tovább nem állhat. A hátam mögött még húsz legény vagyon, azoknak is kezét süti igen nagyon. Ne tántorogjon hát előttem senki, mert a nyakát leforrázom neki. Itt hát a leves, mit adott a jó hús! Nosza, muzsikusok, szóljon hát a végtus, ezzel dicsértessék az úr Jézus Krisztus! Csak vígan!” Majd: „Drága jó uraim, túrós rétest hoztam, ezért a konyhán sokat várakoztam. A tepsiből most lett kimetélve, régi időből van ennek eredete, Decebálnak volt ez kedves eledele. Jó, nagy darabot vegyenek belőle! Csak vígan!” A sült húsokat így köszönti be: „Itt hozok most sültet, számtalan sok félét, azért köszörülje meg ki-ki a kését, hogy el ne csorbítsa a tányérja szélét. Nincs párja az étkek közt a jó pecsenyének, mert vidámságot okoz az embernek. Ősatyáink azért voltak olyan vének, mert borral és pecsenyével éltek.”

A vacsora nagyon elhúzódik ugyan, de a vége felé szertartásszerűen megjelenik az ajtóban a főszakács bekötött kézzel. Baleset érte, ahogy ezt a beköszöntő vőfély mindenkinek tudtára adja: leforrázta kezét kásafőzés közben, ezért pénzt gyűjt most az asztalnál ülőktől a gyógyításhoz. Kísérője is akad a vőfély személyében, aki egy cirokseprűvel a kezében ad nyomatékot szándékuknak, megsöprözve a vonakodó, fukar vendéget. A gyűjtés befejeztével aztán táncra perdülnek mindketten. Most egy nagyon kedves szokás elevenedik meg: a tusolás. Így nevezik a faluban azt a

nótázást, amikor a hegedűs a zenésztársaival külön-külön elmu-
zsikálja mindenkinek az általa rendelt dalt, azaz tust húz, ezért
fizetni kell, s úgy illik, hogy a rendelő hangosan el is énekelje azt.
Közeledve az éjfélhez, maradt egy kis idő a táncra, mulatozásra a
vendégeknek, de a menyasszony már készülődik, hogy fátylát,
menyasszonyruháját levetve menyecskének, újasszonynak öltöz-
zön. Piros pettyes szoknyát vesz, babos kendőt köt a fejére, így
indul a mulatozók közé. A vőlegény is más ruhát vesz, kényelme-
sebb inget, rá egy csinos mellényt, s legénytársai kíséretében vár-
ja feleségét, akit a ceremóniamester kísér. Kezében fakanál és egy
jó hangosan zörgő-zengő fémtál, ezt ütögetve serkenti a vendége-
ket adakozásra, de először világossá teszi mindenki számára jöve-
telük célját: „Ím itt áll előttünk az ékes menyasszony, hogy me-
nyecskefővel először mulasson, minden vendégének egy táncot
juttasson, az ajándékpénzen új cipőt varrasson. Táncoljon hát vele
mindenki egy kurtát, de le ne tapossák a cipője sarkát! Gondolja-
nak arra, hogy drágáért varrták, tömjék meg forinttal a menyasz-
szony markát! Itt van a kezemben egy üres tányér, én kezdem a
táncot, a többi meg ráér. Húzd rá, cigány, húzd rá az új házaspár-
ért! Csak vígan!” A zenészek húzzák: „Lakodalom van a mi ut-
cánkban, férjhez ment a falu legszebb lánya, hivatalos vagyok oda
én is...” Egyre gyorsabb csárdás következik, sorakoznak a meghí-
vottak, kezükben pénzt szorongatnak, hiszen csak úgy táncolhat-
nak az újasszonnyal, ha a tálba teszik a forduló árát. Valóban csak
egy-egy forduló jut mindenkinek, így is fogy már Mária levegője,
többször férjére pillant, hogy jöjjön már érte. De József még vár,
s az utolsó megtáncoltatónál ifjú feleségét ölbe kapja, s első kere-
setükkel kifutnak a szobából. Most már hajnalig tarthat a mulato-
zás!

„Áldja istenét, kit istene megáldott,
Adván néki meleg hajlékot s családot.
Milyen boldogság most a jó meleg szoba,
S meleg szobában a barátságos család!”

(Petőfi Sándor: A téli esték – részlet)

Február: „Böjtelő hava”

Közben érkezett Gyertyaszentelő Boldogasszony napja. A szomszéd néni ma különösen sokszor figyeli az eget, mely megjósolhatja, hosszú lesz-e még a tél.

– Mári néni, mit olvas ki a felhőkből? – kérdezi Anya, ismervé őt babonás szokásairól. Tudja, hogy ha nála kiscsirkék kelnek, vagy kismalacok születnek, idegent nem enged be a házba, sőt a rontás ellen úgy is védekezik, hogy virágzó vagy zöld ágat köt a bejárathoz.

– Hát, gyerekem, rövid lesz a tél, mert ma biztosan nem jön ki a medve a barlangjából, ha kijön is, nem látja meg az árnyékát. Aztán elmész-e hónap a templomba Balázs-áldásra? Vidd el a gyerekeket is, úgyis sokat fáj a torkuk, a lányoknak is számarköhögése volt kiskorában.

Klára is hallja mindezeket, s tudja, hogy iskola van holnap, reggel korán kell kelni.

Hajnali ötkor csörög az óra. Ekkor még csak Apa kel fel, tüzet gyújt a szobában a nagy öntöttvas kályhában, nemsokára Anya reggelit készít, tízórait csomagol. Fél hat előtt kicsivel neki is fel kell kelni, gyorsan öltözködni, még gyorsabban enni valamit, s indulni kell a majdnem két kilométerre lévő vasútállomásra. Még sötét van, de senki nem fél a falun túl, az erdő alatt sem: vele együtt igen sokan sietnek a reggeli vonathoz. Érkezik Mari, a barátnője, vele egykorú, a kereskedelmi középiskolába jár. Férfiak jönnek, oldalukon táska lóg a napi elemózsiával, a gyárakba igyekeznek. A közeli városban gép-, üveg-, sörgyár ad lehetőséget a kenyérkeresetre. Cipőjük vagy bakancsuk erős, strapabíró. Kell is, hiszen a postautat éles kavicsburkolat fedi, ez eszi a cipőt. Neki is erős félcipőt vásárolnak mindig szülei, rendszerint két pár

váltja egymást, s ebből egyik mindig a suszternél várja a sarkalást. Három cipész dolgozik a helységben: Pista bácsi az új részben, Pali bácsi és egy másik Pista bácsi a belső faluban. Apa mindig az újfalui Pista bácsihoz viszi a javítani való lábbeliket. A mester úr erős vasat tesz a férfibakancsokra, kisebb fém spiccet a női félcipők sarkára. Nem lehet ezekben túl kecsesen járni! Befut a vonat az állomásra. Gőzös mozdony, fapados kocsik. Külön diák kocsit foglal le a MÁV a tanulóknak, akik egész távoli falvakból is érkeznek. Ez az utolsó állomás, ezért többnyire csak a peronon van hely. Tíz kilométernyi utazást így is ki lehet bírni! Negyed hétkor megérkezik minden bejáró az iskolába vagy a munkahelyre. Mindezt még ötször meg kell a héten ismételni, várják a szombatot: a munkások a fél napot, a diákok a kissé könnyített órarendet.

Klára is várja a következő vasárnapot, amikor a régi osztálytársakkal újra sétálhat az utcán, találkozhatnak – csak úgy véletlenül – a falu legényeivel. Ebéd után kart karba öltve indulnak egymáshoz a lánypajtások. Ő ilyenkor Ilihez megy először, aztán Marika (kettő is) csatlakozik, szívesen találkozik Ágnessal, Gyöngyivel. Ha Mónika is csatlakozik hozzájuk szájharmonikájával, bármelyik család kis szobájában táncra perdülnek.

Öccse most jár az általános iskola első osztályába. Ugyanaz az épület az iskola, ahova ő is járt. Két hatalmas tanterem, olajos padlóval, dobogóval, rajta a tanári asztal. Két fekete tábláját erős dróton lehet le-föl mozgatni. Szemléltető rajzok a falon, virág az ablakokban. Fával és szénnel fűthető kályha adja ilyenkor, télen a meleget. Klára is visszaemlékezik alsó tagozatos korára. Bizonyítványán ez áll: Általános iskolai/népiskolai Tanulmányi Értesítő. Bakos Péter igazgató úr aláírása gyönyörű, veretes betűkkel olvasható. Az igazgató úr feleségével, a „tekintetes asszonnyal”, két felnőtt fiával és vele egykorú lányával a hosszú szolgálati lakásban laknak. Az első osztályban Anna tanító nénitől tanulta az írást, az olvasást, a számolást. Öccsét is ő tanítja most a betűvetésre, sőt a szomszéd Rozika nénit is hajdanán. Aztán jött Irénke néni, aki apáca volt korábban, de rendjét feloszlatták, s most itt tanít. Ennek Klára rendkívül örült, mert igen alaposan elmagyarázott mindent: aki tőle tanulta meg az igekötőket, sorban („ki, be, le, fel, meg, el, át, ide, oda, szét, össze, vissza”), soha nem fogja

elfelejteni. Később, felső tagozatban a kémiát is ő tanította, szigorú volt, megkövetelte, hogy a füzetben az írás szabályos, egyöntetű legyen, a tisztaságot is fontosnak tartotta. Ezekben az években nem volt mindig elegendő tüzelője telenként az iskolának. Előfordult, hogy a tanulónak kellett néhány darab fát reggelente magukkal vinni. Felidézi későbbi tanárai alakját. Pál tanító úr történelemre tanította. Most is szívesen gondol vissza arra az órára, amikor az 1848/49. évi szabadságharc történetét egy egész óras feleletben adta vissza hetedikes korában. Benkes János tanár úr a magyar nyelv és irodalom tanára. Ő készítette azokat a színes szemléltető rajzokat, amelyek a baloldali terem falát díszítik. De ennél sokkal nagyobb a hasznuk, hiszen a szófajokat, a mondatfajtaikat mutatják be sokszínű virágok formájában. Itt tanultak együtt osztálytársaival: Mónikával, aki a szomszédos utcában lakik, a másik Mónikával, az osztály zenészével és Irénkével. Bözsi vastag, fekete copfjával marad meg mindig emlékezetében, úgy, mint Hugi hirtelenszöke hajával, Angéla a gyors mozgásával, ügyességével. S a fiúk: Ervin, a két Feri, Pisti. S természetesen mostani középiskolás társai: Mari, Emma, Tibi.

Benn vagyunk már a farsang kellős közepén. Hány hétig szabad még büntetlenül vigadni, bálozni? Lezajlik még egy-két lakodalmom, de Apa már nézi a kalendáriumot, mikor fog Anya fánkot sütni, mikor lesz húshagyó kedd. Erre a napra a faluban mindenki nagyon készül. Az asszonyok, mint szilveszterkor a kráflit, most a fánkot sütik olyan gonddal. Az élesztős tésztához jó meleg konyha kell! A lisztet is ildomos már jó előre meleg helyen tartani, hogy teljes egészében egyforma hőmérsékletű legyen a dagasztás idejére. Tojássárgája, langyos, cukros tej, csipetnyi só kell hozzá. Azt mondják, egy kis rum nem rontja el! Letakarva kel a tészta, kel a tészta, mígnem kétszerese lesz az eredetinek. Akkor enyhe nyújtással vékonyítják, szaggatják, aztán megint kel és kel. De erre az időre már legyen forró a lábasban a zsír! A közepén kissé megvékonyított korongokat ebbe helyezi Anya is. Fedőt tesz a lábasra. Csak így jön fel szép magasra, s így fut a szalag körbe a tésztán. (Ha mégse jönne fel, ha mégse lenne szalag, akkor vagy a zsírban, vagy a lisztben, vagy az élesztőben van a hiba, de sohasem a szakácsnőben!) A megfordított tésztára már nem tesz egy asszony se fedőt. Sokszor megbeszélték már egymással, hogyan

lesz a farsangi fánk farsangi. Mire valók egyébként a tollfosztók? Nagy tálcákon tornyosul már a fánk halom. Szükség is lesz rá, hiszen este várják a maszkásokat. Lányok, fiatalasszonyok, legények, fiatal házasemberek mulatsága ez a népszokás húshagyó kedden. Érkeznek is, amint sötétedni kezd. Nem tudhatja senki, ki rejlik az álöltözet mögött. A férfiak női ruhát vesznek, mellett tömnek maguknak a rékli alá, kontyot mímelnék a kendő alá. Arcukra a legrondább vénasszony fogatlan álarcat teszik. A nők szívesen viselik e napon a férfiak csinos nadrágját, bajuszt festenek arcukra, csak szemüket keretezik kis álarccal. Nem szólal meg egy sem, a hangjáról bárkit megismernének a háziak, akik most ingerkednek velük, hogy szóra bírják valamelyiket. Azok csak mutogatnak, gesztikulálnak, táncolnak, ugrabugrálnak, a botjukra várják az adomány-fánkot. Persze, hogy tudja ezt minden házigazda, nem is sajnálja! Mire a sokadik maszkacsoport is elmegy, nem sok marad a délutáni tésztábol.

Rövid volt az éjszaka! Hamvazószerdára ébredtünk. Megkezdődött a nagyböjt negyven napja. Ettől kezdve se bál, se lakodalmom, se nótázás nincs a faluban. Ha valakinek mégis énekelhetnékje támad, hát titokban tegye, mint Irénke édesapja, Miska bácsi: „Daloljon, édesapám, de csak a dunyha alatt!” Anya is szigorú, de Nagymama még inkább. Kisúrolja a fazekakat, hogy a zsírosságnak nyoma se maradjon. Várhat a kamrában a sonka, a kolbász, húsvétig nem nyúl hozzájuk senki. Viszont eljött az ideje a krumpli- és bablevesnek, a paprikás perecnek, az aszalt gyümölcsből (körtéből, almából) főzött „szüpücs”-nek. Előkerül a kukoricadarálás több terméke: a kása, a liszt. A kását megfőzve forró tejjel reggelire eheti a család, a lisztből tojással, aludttejjel, sóval tepsiben prósza készül ebédre. Az édesszájúak ez utóbbira szilvalekvárt tehetnek. Kimeríthetetlen az ügyes háziasszonyok ötlettára, amivel hús nélkül is jóllakatják a családot!

Pihenőre mennek a hangszerek is. A falu zenészei családtagjaikkal együtt „cigánybálra” készülnek, a bőgőtemetésre. Nagy esemény ez, akárki nem mehet be, csupán az utcán játszódo események láthatók mindenki számára! A cimbalmos felesége, Mariska néni szép asszony, jó szervező, összefogja a nőket: a bőgős feleségét, Gizát, Annát, aki fiatal lány, mindig mindenkihez kedves, akit mindenki „Csoki”-nak hív, ott sürgölődik az öreg Mári

néni, aki ki tudja honnan kapta a „Sunec” nevet. A fiatalabb lányok, a gyerekek is válogatják a cifra ruhákat, amiket az esti felvonulásra és bála felvesznek. Ilka néni kisfiával, Karcsival készül. A férfiak öltöztetik a hangszereket, felvirágozzák. No, nem élő virággal! Mariska néni mesteri ügyességgel hajtogat, sodor krepp papírból szegfűt, rózsát, zöldet meg bármelyik puspáng bokorról tudnak szedni. Estefelé most is kíváncsiskodók állnak a kerítéseknel, várják a felvonulást. Jönnek is az utoljára bálózóbúcsúztatók. Mélabús zene szól, gyönyörűek a kísérők, a színes kavalkád mindenki tetszését elnyeri. S elnyeli őket Talabér bácsi kocsmája, ettől kezdve csak a fantázia segíthet, mi történik odabent! Fergeteges mulatozás után valószínű szívszaggató siránkozás közben temetik a bögőt, aztán elnémul minden muzsika, csönd lesz – most már csak – harminckilenc napig. Miért? Mert a cigánybált csonkacsütörtökön tarják.

Klára is, de különösen Apa igen jól ismeri azokat a családokat, akik a „cigányszerben” laknak, jó barátságban vannak, sokat viccelődnek egymással. A Baranyai, az Oláh és a Nagy családokat tiszteli mindenki a faluban. A férfiak bejárnak a közeli városba a gyárakba dolgozni, asszonyaik a gyerekeket nevelik. Az idősebbek ügyesen bánnak a fűzfavesszővel: hasznos füles kosarakat, „silingát” fonnak belőle, a bokrok tavaszi zsenge ágából ágseprűt az udvarok, az utca tisztántartására. Az apró gyerekek is szorgalmasak: lejárnak a falu alatt húzódó Principális-csatornához, fonnott, lapos kosárral kis halakat fognak, azokat – szegényeket! – egy fűzfavesszőre fűzik, és kínálják a házaknál pénzért vagy kerti zöldségért cserébe. Egyszerű házaik a temetővel szembeni lejtőn állnak, legtöbbjük aprócska, agyagból és cölöpökből épült, a földem zsupp vagy zsindely, kis előtérből a konyhába lépünk, egy, esetleg két kis szoba szolgál a „nagy család” lakásául. De tiszta mindegyik! Anya és Apa komaságba került a Baranyai családdal keresztlányuk, Éva révén. Az édesanya, Annus néni mindig ápolt, különösen szép hajú, tiszta asszony. „Enni lehetne a földről!” – mondja néha Anya, aki igen szívesen elbeszélget komaasszonyával.

Nagybőjtben ünnepnapokon feketébe öltöznek az asszonyok. Így illik a templomba menni, amikor a Plébános úr a keresztúti ájtatosságot végzi. A hívek helyükön ülnek, csak a pap és a mi-

nistránsok mennek stációról stációra, s felidézük Jézus elfogatását, szenvedéseit, kereszthalálát. A tizennégy képen Krisztus a tizedik állomásig fehér ruhában, aztán „megfosztva ruháitól” látható, mindig glóriával a feje körül. Ahol Mária is szerepel (a negyedikén, amikor Jézus találkozik Szent Anyjával, a tizenharmadikon, ahol a halott Krisztust fájdalmas Anyja ölébe fektetik), az ő fejét is dicsfény koronázza. A festmények emberien, világosan mutatják a történeteket, bárki leolvashatja az arcokról az érzelmeket: Pilátus arcáról a „mosom kezeimet” közönyt, a katonák tekintetéből az erőszakot, Cirenei Simon és Veronika segítőkészségét, az asszonyok siránkozását, s természetesen Krisztus arcáról a szenvedést, egyre erősebben, az első földre eséstől kereszthaláláig, s holtan az erőtlenséget. Az állomások között Miatyánkot imádkoznak, térdet hajtanak, s nagybőjti énekeket énekelnek.

A hideg idő a lakásba szorítja az embereket. Kedvező időszak ez a nők számára, hogy kézügyességüket bizonyítsák! Anyához is gyakran jön Sógorasszonya és Húga. Félig kész kötött mellényt, kivarni való falvédőt hoznak magukkal. Itt folytatják, közben beszélgetnek. Klára is dolgozik most egy falvédőn, szálöltéssel varrja, piros hímző cérnával. A képen egy imádkozó nőalak látszik, előtte a kereszt, Krisztussal, a háttérben egy település dombjának és házainak sziluettje. A felirat: „Az én jó Istenemet könyörögve kérem, hogy a kedves családomat minden rossztól őrizze meg nékem.” Délutánonként visszatérő tennivaló Apának a tűzifa aprítása, mindkettejüknek az állatok etetése. S később? Sötétedés után? Most már nyújt némi kikapcsolódást a rádió hallgatása. Amióta villany van a lakásokban, igyekezett minden család egy néprádiót vásárolni. Amikor Apa megvette a kis dobozt, kíváncsián várta mindenki, hogy néz ki. Nem nagy meglepetést okozott, mert csak egyfélét gyártottak. Elöl, a felső részén egy drapp vászon borította a hangszórót, alatta masszív alapon két gomb: az egyik állomáskereső funkcióval lehetővé tette, hogy a Kossuth és a Petőfi adót, illetve a rövidhullámú sávot hallgathassák, a másikkal be- és kikapcsolták, felerősítették vagy lehalkították. Ez a lehetőség a világra való nyitást jelentette a napilapok olvasása után! De rádióhallgatás közben is szorgoskodik mindenki: Anya kézzel eltisztázza a varrógéppel készített ruhát, Apa kukoricacsöveket hoz, hogy holnap reggelre a tyúkok eledelét lemorzsolja.

Klára a frissen mosott haját szárítja, a tűzhely fölé tartva óvatosan a fejét, közben tanul. Öccse szabad idejében mindig szerel valamit, ha két egyszerű dologból egy szerkezetet lehet csinálni, ő ezt kifundálja.

Más családoknál is hasonlóan telnek az esték. Néhány helyen juhokat is tartanak, nem sokat, csak néhányat, elsősorban a gyapjáért. A körbekerített hátsó kertekben legelészgetnek, etetni nemigen kell őket mással. Gyapjukat, ha már érett, lenyírják, az asszonyok megmossák, rokkával megfonják, motollára fűzik, így kapják a motringot. A kész fonalat esetleg újra mossák, szárítják. Most már a faggyú mennyisége csökkent a fonálban, finomabb tapintású, lehet kötni. Büszke az a férj, akinek a felesége eredeti – nem hófehér, hanem vajszerű – birkagyapjú fonalból kötött pulóvert a hideg napokra! Az édesanyák szívesen kötnek vagy köttetnek kisgyermeküknek teljes öltözetet: nadrágot, pulóverrel és sapkával, esetleg sállal együtt. De más munkát is talál, aki keres! A falusi ember semmit nem dob el, mindent hasznosít! Az őszi kukoricaszedéskor már gondolnak arra, hogy a csuhét sok mindenre fel lehet használni. Így gondolta ezt a két házzal arrébb lakó Mari néni is (aki fekete ruhában ment a szilveszteri hálaadásra). Csuhéjával együtt törték le a legszebb csöveket, aztán otthon lefejtették – ezt is kalákában végzik a legjobb szomszédok, rokonok –, száraz, szellős helyen, felakasztva tárolták. Most, a tél kellős közepén, amikor már a „mit csináljak, édes Uram?” kérdés is elhangzik, Miska bácsi, a férj előhossa a keretet, amire csavarva, felfűzve, csomózva felkerül a vékony csíkokra hasogatott, majdnem fehér, megáztatott kukoricacsuhé. Mari néni és sógorasszonya, Rozi néni az utcabelieknek is készítenek lábtörlőt, cekkert. Ez utóbbi szatyor, amit díszítenek is megszínezett anyaggal. A nagyobb cekkerek bevásárolni jók, ebbe vihetik a mezőre az ételmet, a kicsik ajándékok lesznek kislánykáknak húsvétra, névnapra, megtöltve kedves apróságokkal.

E tevékenységeknek helyszíne a konyha. Ezt fűtik egész nap, ez az állandó tartózkodás színtere. Itt készül az ebéd, télen itt is mosnak az asszonyok, a délutáni foglalatosságot itt teszik. Ha eljön a lefekvés ideje, itt mosdanak meg a lavórban, a kisgyermeket itt fürdetik. Mivel a felnőttek zárt cipőben járnak egész nap, megilleti a lábukat este egy alapos lábfürdő. Az alvásra szolgáló

szobákat csak estefelé fűtik be. Amíg a konyhában asztaltűzhely adja a meleget, elég benne a hasábfán kívül a csupasz kukorica-csutka is, a szobákban a legtöbb helyen öntöttvas kályha áll (feketére vagy ezüstösre festve), nemcsak adja, de tartja is a hőt: az esti tűzrakásból sokszor még reggelre is marad parázs a rostélyon.

Februárban lassan kifáradóban a tél. A háztetőket még hó fedi, a kevésbé forgalmas utcarészek, az udvarok védettebb része még fehér, de a gyalogutak mentén sár feketéllik, a tyúkok és más háziállatok már kapirgálnak. Nappal olvad, de éjszaka még újra fagy. Reggelre jégcsapok képződnek a házak ereszen, az üstökön, ahogy itt mondják. Aztán nap közben csöpögni kezd az eresz, s ez addig folytatódik, amíg fel nem tárul a háztetők színe. A tél végét jelzi az is, hogy a Gurda alatti réten, az erdő szélénél, védettebb helyen kibújtak az első hóvirágok. Szorgalmas asszonyok a kenyérkereset kiegészítéseként kis csokrokba fogják, a városi piacra viszik, néhány forintért eladják, másoknak is örömet szerezve ezzel. A hóvirágnak nincs illata, de a harang alakú, enyhén vajszínű tőzikének szépségén kívül az illata is elragadó. Kissé ritkábban fordul elő, de ahol igen, ott varázslatossá teszi a tájat.

A férfiak már a tavaszi munkák előkészítésére gondolnak: átvizsgálják a mezőgazdasági szerszámokat, kell-e élezni, forrasztani. Ha igen, a kovácműhely lesz az úti cél! Koller bácsi lakóháza is, műhelye is a patak mellett, az új falurészben áll. A hídról rögtön lekanyarodik egy külön gazdasági út, ez az udvarba visz, a műhely elé. Minden fekete itt: az üllő, a vasak, a patkók, a kalapácsok, a fűjtató és a mester is. Kistermetű, gyorsan beszélő ember ő, tréfálkozik vendégeivel, pedig lenne oka szomorúságra. Most már csak feleségével él itt, fiatalasszony lányát betegség vitte el, unokája nincs, ezért fogadja oly szívesen az utcabeli gyerekeket, ajándékozza meg őket aprósággal, édességgel.

Nagypapa bognárműhelyét is – már csak műhelyét, mert ő is a temetőbe költözött – gyakran látogatják a megrendelők. Most a fia folytatja a mesterséget művészi színvonalon. Nemcsak maszszív kocsikereket, löcsöt, rudat, saroglyát, kaszanyelet, kalapácsnyelet gyárt, de mindig alkot valami különlegeset: asztali tükrök rámaját esztergályozza, seprűnyelet készít megrendelésre nagy tételben, ajtókat készít a rokon családoknak. Néha a kádár mesteriségbe is „belekontárkodik”: hordókat gyárt vagy javít. Műhelye

két részből áll: a nagyobbban legalább két méter magas szalagfűrész uralja a teret, a felső részén, a fűrész borításán (a balesetveszély miatt!) ez olvasható: „Fakukac”. Deszkákat, léceket gyártanak itt. A kisebb műhely fűthető, a kézi gyalulásra, a fafelületek csiszolására szolgál. A mester haja, szemöldöke mindig fűrészporos munka közben, mestersége címerét hordja ilyenkor magán. De szakember nélkül is sok mindent meg tudnak javítani a szorgalmas gazdák. A szénagyűjtéshez használatos fagereblye foga sokszor kitörik munka közben, újakat kell tehát faragni, akár tartalékokat is. Meglazult a fűzkosár füle? Azt is megjavítják. A szekéren egy-egy lécs vagy deszka, a löcs vagy a rúd – mind vizsgálódás tárgya lesz.

Kedves hírt kapott a család február utolsó hetében: kisbaba született a faluban egy baráti családnál, s a keresztszülő Anya testvére lesz. Nosza, megkezdődik a készülődés! A fiatal édesanya még bőven gyerekágyas, amikor a keresztelőt megtartják a néhány napos, esetleg egyhetes csecsemőnek. Nem illik, hogy túl soká pogány maradjon a szentem! A keresztelői ruhát a legszebbek közül választják ki: a pólya egy nagy becsben tartott darab, az elődökről száll most a kicsire. A rékli, a kising új, hófehér, a kis sapka alatt csipkés fejkötő védi a baba fejét. Megérkezik a keresztanya, a komámasszony, aki régi barátnője boldogságának szívből örül. Őlbe veszi keresztlányát, az egész kisbaba-csomagot letakarják egy könnyű, fehér kendővel, védik a babát a külső hideg levegőtől, s az apa és a nagyszülők kíséretében elindulnak a közeli templomba a keresztelőre. Vasárnap van, most ért véget a kismise, a nagy csak később kezdődik, közte Tar Gyula plébános úr megkereszteli a kislányt „az Atya, a Fiú és a Szentlélek nevében”. Két nevet is kapott a kicsi: a választott mellé, mivel annak nem volt védőszentje, a keresztanyját kapta: szent Anna, Jézus nagyanyja fogja őt védelmezni. Amikor hazaérkeznek a templomból, így szól a bejáratnál a keresztanya: „Pogányt vittünk, keresztényt hoztunk.” Ez a tisztség a hagyomány szerint nagy felelősséggel jár: figyelemmel kell, hogy kísérje a gyermek fejlődését, sorsát egészen nagykorúságáig. Húsvétkor ajándékkal kedveskedik neki, ha szükséges, akár a szülőket is helyettesíti. De most az első feladata, hogy a szokásnak megfelelően „paszitot” hozzon az újdonsült, még gyenge anyának. Előző nap már meg-

főzte a húslevest, mártást készített hozzá, a főtt hús javát is hozzáadta. A rétest most is Anya sütötte, nemrég vette ki a sütőből, még forró. Miben vigye? Hát amiben illik! Természetesen fejkosárban! A körülbelül hatvan centiméter átmérőjű, lapos fenekű kosár húsz-huszonöt centi magas. Igen könnyű, mégis erős: héj nélküli fehér vesszőből készítette szakember, a kosárfonó. Ebbe most frissen mosott háziszóttas abrosz kerül, beleállítják a leveses fazekat, a mártásos tálat, a húsos és a réteses tányérat, majd a süteményeket. Bor is kerül az éték mellé, hogy komámuramék is ihassanak a kicsi egészségére. Az egészet letakarják az abrosszal. A fejre tekercset tesznek, ezen jobban megáll a fejkosár, amit nem illik fogni, úgy kell lépni, hogy ne billegjen, le ne essen! Nagy próba ez egy fiatal keresztanyának, de állja!

Ahogy egyre hosszabbak a napok, legalább este hatig világos van, tovább mozog a falu népe is. Látszik, hogy a fejés után a felesleges tejet a csarnokba viszik a nagylányok, de a kisebbek is. Zománcos, füles kannát fognak a kezükben, gyalog mennek, találkoznak, beszélgetnek egymással. Klára is megkapja Anyától a kannát. Szívesen indul be a belső faluba, ahol „csarnokos” Bözsi néni várja „ügyfeleit”. (Ő az édesanyja az osztálytársak közül a szőke Huginak.) Sorakoznak már, senki sem tolong, sőt előre engedik egymást. Bözsi néni kedves, telt alakjával a köves kis helyiségben dolgozik. A vendég egy mérőedénybe önti a tejet, a mennyiséget feljegyzik egy kis naplóba, mert csak havonta egyszer fizetik ki. De nemcsak a mennyiség számít! Fontos a tej zsírtartalma is! Ezt néha állapítják meg. Most, február végén az istállózó tartás miatt, a jó száraz szénától nem túl sok a tej, de „gazdag”. Amikor majd – bő másfél hónap múlva – legelőre mennek az állatok, friss füvet esznek, többet tejelnek, de hígabb lesz, átmenetileg, néha még a zöld fű íze is érezhető benne.

Érkezzen már meg március, múljon a böjt, jöjjön a kikelet!

„A hó alól már dobban boldogan
A föld nagy szíve, s csöndesen fogan
A csíra, melyből új élet terem,
S bimbók bomolnak majd szűz réteken.
Az örök nap még bágyadtan ragyog,
De tavaszosok már a csillagok,...”

(Juhász Gyula: Tavaszvárás – részlet)

Március: „Böjtmás hava”

A rügyfakadásnak, a természet újjászületésének időszaka jött el, de az első hetekben még élesen fúj a böjti szél. Zúg a Gurda minden tölgyfája! Az asszonyok nagykendőt tesznek ruhájuk fölé, azzal takarják fejüket. A bátrabb férfiak kimerészkednek a szőlő-hegyre szemügyre venni a pince állását, a hordók mibenlétét, a bor mennyiségét, megnézik, mikor lehet a metszést kezdeni. Az Öreghegyre elég meredek horhos vezet fel a faluból. Agyagos föld fedi, csúszós, ha esett az eső, ilyenkor, hóolvadáskor különösen bakancs- és csizmamarasztaló sár fedi. Itt-ott lehet azért köves, téglás felületet találni, akinél házfalbontás volt, ide hozta a törmelékét. Ezen a horhoson mennek fel munkaidőben fogattal is a gazdák. Nincsenek közlekedési táblák, így maguk alakították ki a szabályokat: aki alulról, a falu felől érkezik, megáll az út elején, és kiált: Haapp!! Haapp!! Ha válasz jön rá, tudja, hogy valaki felülről már elindult, meg kell várnia az „egysávos” hegyi úton a szembe jövő fogatot. Ezután indulhat felfelé, de az út felénél, a jobbra kiágazásnál – ahol lehetőség van kerülni – megismétli az előbbi kiáltást ugyanabból a célból.

Apa is elmegy most gyalog, felkaptat a meredélyen, a jobbra kiágazó út még meredekebb, de aztán pihenősebb sétával haladhat tovább a kocsúton. Fentről lelát a Dallos alatti utcákra, melyek a legvédelettebb helyen vannak. Jól látszik, hogy erdő és hegy koszorúzza az egész tájat, itt is fut a patak, mely mentén a falu kialakult. A távolban fönn, balra tovább folytatódik a falu utcája, de már házak nélkül, az erdőn keresztül a Csontó bozótos-bokros-csalitos legelője felé. Pincék és szőlőtáblák közt vezet útja. Az

alacsonyművelésű tőkék vesszejét karókhhoz kötötték szorgos asszonykezek a múlt nyáron. Lám, így lesz emlékmű egy mindennapi tevékenység! Elér a pincéig. A földből döngölt, fehérre meszelt, cserepes épület már apját, öregapját, tán dédapját is szolgálta. Belép a tágas helyiségbe, ahol a prés áll: a csak fejszével és szekercével kifaragott, vastag, negyven-ötven centiméter magas falú, öt-hat négyzetméteres területű tárolónak a belső, fal felőli részén áll a sajtoló berendezés. Most üres: a tárolóban is csupán a daráló áll, vödörök, egy nagy falapát, várják a következő szüret idejét. A sarokban egy kis vaskályha. Begyűjt. Jól teszi, mert nemsokára Sógor érkezik, unokatestvére férje. Ketten birtokolják az örökség-pincét, ezért mindkét családnak külön borospincéje nyílik a préházból. Itt sorakoznak az „akós hordók”. Gyertya áll a legnagyobb tetején, ez adja a leghangulatosabb világítást. A falon, polcon a borfejtés eszközei: gumicső, kénszalagok, itt lóg a héber s egy nagy falba vert szegen a tavalyról maradt szőlőkötöző rafia. A sógorok megköstolják egymás borát, megtöltik a kis demizsont. Sohase nagyot, hogy holnap is el lehessen jönni!

Anya az apró magvak vetésére gondol. A kert védettebb helyén az egyre erősödő napfény hatására szépen kiszáradt a föld. Régi, már használaton kívüli lábasokat tölt meg vele, a napon hagyja, hogy tovább melegegjen, aztán a tavaly szedett paprikamagot előkeresve beszórja azt a megtöltött edénybe, s vékony réteg apróra morzsolt földdel fedi be. Tenyerével gondosan tömöríti az egészet, majd langyos vízzel locsolja meg. Jó pár hét elmúlhat, amíg csírázni kezd a mag. De a csírázáshoz meleg kell! Hagyhatná a lakásban is, de kár annyi ideig kerülgetni! Szalma közé teszi a pajtában, le is takarja, be is takarja, időnként meglesi, bújik-e már a kis fehér csíra. Aztán ha eljön az ideje, úgyis a napfényre kerül, nő és zöldül. Erre azért még várni kell!

Néhány nap múlt el csak márciusból, de derűsebb lett minden. Végleg eltűnt a hó, megszűntek az éjszakai gyenge fagyok is. Napról napra színesebbé vált a táj. A kiskertekben kis zöld csúcsokat láttatják a nárciszok és a jácintok, itteni nevükön a pipavirág és a kulcsvirág. Bimbós már a „József-virág” vagy a „Mária-virág – ki így, ki úgy ismeri –, vastag, húsos sötétzöld levele közt nemsokára rózsaszínű fürtök jelennek meg. Feszíti rügeit az aranyvessző bokra. A legkedveltebb mégis mindközül a kertek

sarkában, a legelőkön, a kaszálókön kis bokrokban nyíló „szerepny” ibolya. Hetediké, nyolcadika táján Apa is újra ellátogat a hegyre. Tudja, hogy a pince mögötti kaszálón virágtengert talál, innen szed köszöntő csokrot Anyának és Klárának is, aki szintén a nők sorába lépett. Nem csalódik! Halványabb és sötétebb lila, itt-ott fehér színű ibolya díszlik, köztük sárgán virít a korán nyíló kankalin (zsibavirágnak mondják itt), pirosas-lilás harangocskák csüngenek a „kokasvirág” szárán, mézédés illatukkal kedvesek a korai dongóknak, méheknek is.

Tizenötödike közeledtén kezd benépesülni a táj is. A háziasz-szonyok esküsznek rá, hogy a szabadföldre akkor lehet vetni a konyhakerti növényeket. A legtöbb család még az ősszel felszántotta vagy felszánttatta az udvar végében lévő kertet, a kisebb, zárt területet felásták. Most csak gereblyézni kell, kimérni az ágyások helyét, megtervezni, hova, mi kerül. Egyféle növényt több évben nem gazdaságos ugyanoda vetni. Cukorborsó, sárgarépa, zöldség, dughagyma kerül legelőször a helyére. A férfinép a határt szemléli. Bizonytalanok a jövőt illetően. Újra összeáll-e a termelészövetkezet vagy nem? Persze várni nem lehet a politikai döntésig! A vetőmagnak nem lehet mondani: Maradj nyugodtan, még nem tudni, hova kerülsz! A tavaszi árpa és a tavaszi búza alá szántani kell! Jó, hogy az előző ősszel bátor volt Apa is, s az elvetett őszi búza és a rozs már szépen zöldell, a téli fagytól megvédte a hótakaró. A lakóházhoz legközelebb lévő szántó a „Poletár”. A kertek alatt terül el, napjában akár többször is kiszaladhat bárki egy kis termésért. Egy szűk sávot birtokol itt egy-egy család. A vasút felé eső része legelő. Nehezen is volna művelhető, hiszen a kapa, az ásó vagy kasza lépten-nyomon kőbe, téglába vág: a hagyomány szerint itt a középkorban rendház vagy monostor lehe-tett. Persze a kő és a téglamennyisége évről-évre csökken, de nem tűnt el, tán beépült itt is, ott is valamely új házba, hogy ne a múltat, hanem a jövőt szolgálja. A közelebb eső felszántott területen lucerna zöldell, s ide kerül majd krumpli vagy kukorica, tök, esetleg egy kis pótlás a konyhakerti paprikához.

Mivel a többi dűlő messze van, gyorsabb, ha biciklivel járja körbe a határt Apa. Fürgén ugrik fel rá mindig, s ugyanezzel a gyorsasággal le, ha útja végére ért. A legtávolabbi a szomszédos „Pusztán” túl, a legközelebbi falu határában van: a „Szükföd”.

Meg kell bizonyosodni, lehet-e szántani. Ilyen messze biztosra kell menni a tehenes fogattal! Megnézi a közelebb eső „Homok” területét is. Mindig ez szárad ki legelőször annyira, hogy művelni lehet. Ide tavaszi árpa kerül. A Dallos hegylejtőin is jó kukorica-termő parcellák vannak. Szóval, indul a munka dandárja.

Apa is, Anya is a „Szükföd” bevetéséhez készül. Búzás zsákot tesznek a szekérre, a Koller bácsi által megélezett eke is felkerül, a taligát melljük emelik. Boronára is szükség lesz, ha szép apró szemű földbe szeretnék vetni a kenyérnek valót. Anya kosárba teszi az ebédet. Ma korán kelt, megfőzött, mire az útra kellett készülni. Mindig főtt ételt készít, ha egész napos munkára mennek valahova. Zsömle és Szemes számára vége a téli pihenésnek, munka van! Jó három kilométer az út. Vajon a két állatnak eszébe jut-e a „Pusztá” mellett elhaladva, hogy ott voltak „közös tehenek” néhány éve, s emlékeznek-e arra, milyen makacsok voltak, ötvenhat őszén, amikor Apa és Klára vezették őket haza a közös istállóból. Megálltak az út felénél, és „se tüled, se hozzád”. „Gyertek, mert mindjárt itt lesznek az amerikaiak!” – sürgette őket Apa, Klára az ostorral adott nyomatékot az emberi akarattal. De a makacs jószágok csak igen nehezen álltak kötélnek. A parcellához érve lerakodnak, Apa szántani kezd. Nem könnyű munka! Az eke szarvát kemény kézzel kell fogni, az ekevasat bele kell nyomni a földbe. Az eke által hasított barázdában megy, kezében fogva vagy vállára téve az ostort. Oda-vissza, oda-vissza, szépen, egyenesen, egészen addig, amíg nem feketéllik az egész kis szűk földszáv. A munka nehezén túl van. Anya dolga a parcella sarkainak a felkapálása. Megebédelnek. A két dolgos jószág otthonról hozott szénát kap, vödörből vizet ihatnak rá. Most Apa boronát akaszt az eke helyére. Pár évvel innen az ötvenen is legényesen, könnyedén jár a frissen szántott földön. Sokkal hamarabb kész van vele, mint a szántással. Következik a vetés, a munka koronája. Háziszóttos abroszt akaszt a nyakába, átveti a vállán is. Ebbe önti Anya a vetőmagot. Isten áldását kéri. Apa kivesz egy marék búzát, lép egyet, és széles karmozdulattal félkörívben szét-szórja. Újra markol, újra lép, újra szór. Egyenletesen, egyforma ütemben mindaddig, amíg minden mag a földbe nem kerül. Ezután ismét a boronáé a szerep, hiszen a kiszórt magvakat be kell takarni. A nap azóta már bejárta útját az égbolton: reggel a Csontó

felől látták, most a kanális felé, a vasút felé lassan nyugodni tér. Indulnak. Hosszú még az út hazáig!

Március tizenötödike az iskolákban ünnep. Klára is visszaemlékszik arra az évre, amikor szinte nyári meleg volt ezen a napon. Alsós volt, kedves kis népi táncot tanítottak velük a tanító nénik. Az osztály falára Petőfi kép és nemzeti színű kokárda került, toborzó 48-as dalokat énekelt az énekkar. A „Huszár gyerek...” soha nem maradhatott el.

Közeledik Apa névnapja. Másik két névnapi társával időjósoknak mondják őket, amennyiben ha rendesek, „zsákban hozzák a meleget”. Lekerülnek a téli ruhadarabok az emberekről. A férfiak könnyebb bakancsot, vékony szövetből készült pantallót, inget viselnek. Köznapokon, ha hűvösebb az idő, régebbi, viseltesebb kiskabátot vesznek rá. Színesbe öltöznek az asszonyok is. Virágos a felső böszöknya, leginkább kékfestő anyagból, virágos a rékli, piros kendő fedi a fejüket, jó időben látni engedik a kontyartató kasmírt is. Zárt cipőt hordanak a napi munkához. A kötény hozzátartozik az öltözethez. Szerepe kettős: megvédi a ruhát a kopástól, a szennyeződéstől, könnyen tisztára cserélhető, ha a kerti munkát konyhaira kell váltani, így a higiénia is szolgálja. A nagylányok s kisebb társaik egyaránt egészruhát hordanak, követik a divatot.

Vasárnaponként selyembe öltöznek az asszonyok, ehhez selyem- vagy nylonharisnyát vesznek csinos cipővel. Most is így öltöztek. E héten volt huszonötödike, Gyümölcsoltó Boldogasszony napja, ez Jézus fogantatásának az ünnepe, de a templomi szertartás ma, a rákövetkező vasárnapon szól róla. A szép tavaszi napon zeng az ének a mise kezdetén:

„Isten legszebb temploma, / Üdvözlégy, szent Szűzanya!

Kit, már mikor fogantatott, / Megszentelt az ég Ura.

Te, kiben bűn nem vala, / Üdvözlégy, szent Szűzanya!”

A böjt vége felé jár. Lassan letelik a negyven nap. A test megtisztult a hús nélküli napokon, a lélek felüdült a természet megújulásával. A legszebb tavaszi ünnepre, a húsvétra készül a falu népe.

Az asszonyok kényesek a lakás, az udvar, az utca tisztaságára. Most, hogy kisütött a nap, jobban látszik a téli szürkesség nyoma,

hát mindent felfrissítenek. Meszelésre nem kerül sor, kipakolás-hoz nem jó még az idő, marad az a búcsúi készülődésre, de minden más munkát elvégeznek. Leveszik az ablakokról a függönyöket, kimossák, kikeményítik, kivasalják. A legtöbb házon kétszárnyas ablak van, nem túl nagy, ezért nem is takarják el teljesen, csak az alsó üvegszemeket. A kisfüggönyök fehér sifonból készültek, egy-egy vásárolt vagy horgolt csipkecsík díszíti őket. Ahol még szorgalmasabb nők laknak, az egész függöny horgolt. Hosszú téli estéken készültek a többi kisebb-nagyobb terítővel együtt. Az ablakszemeket ecetes vízzel mossák meg, papírral tükörfényesre dörzsölik. Olyan tiszta, hogy a légy is elcsúszna rajta – szokták mondani a férfiak elismerésképpen. Az ablakok külső párkányára kikerülhetnek már a korábban nyíló kis virágok: a kiskertből cserépbe vett primula, jácint vagy nárcisz. A cserép szerepét sokszor egy-egy bájos kis ivópohár tölti be. Zománcos, virágos, igaz, hogy apró lyuk van rajt, de virágcserepnek pont ilyen kell. Akad cserépedény is a házaknál! Sokszor megjelenik megrakott kocsijával a gerencsér, tejesfazekakat, kuglófsütöket, csibeitatókat, szép, festett tálakat, kisebb tányérokat árul. Ha egy kicsit megsérül egy szép tál, szintén virágcserep lesz. Mindjárt más hangulata van már kívülről is egy ilyen lakóháznak! Bent is megújul minden. A stelázsikról leszedik az összes edényt, kimossák, tiszta terítő kerül alájuk. Csak szép sorba szabad visszarakni őket. A sublót teteje is megtisztítva, új terítővel várja vissza a szentek szobrai, egy-egy angyalt, a feszületet. A gyertyatartóba új gyertya kerül, az idén megszenteltből. A sublót fiókjainak tartalma kint szellőzik: ritkán használt kabátok, alsószoknyák, „nem szabad mosni” kényes anyagból varrt, pliszírozott felsőszoknyák, a sok öröklött háziszőttes terítő, esetleg az eddig összegyűlt menyasszonyi kelengye. A napfény, az enyhe tavaszi szellő megújítja őket éppúgy, mint az ágyterítőket is. S a padozat? A legtöbb lakásban a szobák földesek. Ezt karbantartani csak a falusi asszony tudja: ha egyenlenséget lát rajta, azt agyagos földdel kiegyenlíti. Sárga színű porfestékből készít vízzel elegyet, vagy igazi agyagot áztat le, és azt meszelővel a padozatra sikálja. Ezt máskor is meg kell ismételni, nemcsak nagytakarításkor. Ha kisgyermek van a családban, őket édesanyjuk felülteti az ágyra, mert a székek, a pad az asztal tetejére kerülnek, s így szabadon teheti a

dolját. Senki nem jöhet le addig, amíg a föld gyönyörű száraz nem lesz.

Anya is elvégzi ezeket a teendőket, kiegészítve a konyhai asztal és a pad lesúrolásával. Nagyapa készítette őket, nincsenek befestve, nem szokás. Így hát forró lúggal, gyökérkefével nemcsak most, de minden szombaton lesúrolja. A küszöbök is így tisztulnak meg. Igen, a lúg! Ezt Anya főzi hamuból sokszor egy évben, ahányszor csak nagymosáshoz készül. A horganyzott bádogból készült mosófazék nem hiányozhat egy háztartásból sem. Tizenöt-húsz literes. Hamut tesz ennek az aljára, vizet önt rá és forralni kezdi. A hamuból főtt lé sáros, lúgos. Leszűri, s a tiszta folyadékban áztatja le a fehér vászon és a sifon ruhákat, a konyharuhákat, a törölközőket. Időnként ki is főzi ezeket lobogó, lúgos vízben. Hófehérek lesznek! S a mosószappan? Az is Anya gyártmánya: ahogy az előbb megfőzte a lúgot, most is így kezdődik a munkafolyamat, s folytatódik azzal, hogy a disznóöléskor megmaradt rosszabb minőségű zsiradékot a hamuba teszi, valamennyi boltban vásárolt lúgkővel az egészet tovább főzi mindaddig, amíg hogyan, hogyan nem, egyszer csak a folyadék felszínén néhány, sokszor akár tíz centiméter vastagságban is kiválik a mosószappan. Aztán vár, amíg az egész kihűl, kiveszi a szappankorongot, főlseleteli, s készen van a mű.

Ha már tiszta a lakás, következhet az udvar. Levágni az őszi itt maradt száraz virágszárakat, gereblyézni a már virágzó kis növények között, a bokrok alját kitisztítani. S aztán az utca! Nos, az utca söprése már több mindentől függ, épp csak vasárnap reggel érdemes megtenni. Sokan tartanak tehenet a faluban, s tavasztól őszig a csordás reggelente összegyűjti őket ostorpattogatással, hogy a vasúton túl, a kanálison túl, az „Üszőjárásba” hajtsa őket legelni. Néha a komótosan lépegető állatok ott hagyják nyomukat az utca porában. Hát miért akkor korábban utcát takarítani?

Sürget a dolog a szőlőhegyen is. Az pincék ajtaja itt is, ott is nyitva, nem kell becsukni, rálátni a tőkék közül, amikor a szorgalmas gazdák metszőollójukat csettegetve levágják a felesleges tavalyi vesszőket. Csak két-három-négy „szemet” hagynak, esetleg nyolc-tíz „szemmel” egy-egy szálvesszőt, attól függően, hogy milyen művelési módot választanak. Megkezdte a munkát Apa is, Sógor is. Szemlélik a Kövidinka, az Oportó, az Izabella, a Noha

tőkéket. Ha igen elterebélyesedett valamelyik, „tükefürésszel” formázzák, eltávolítva az elöregedett részt. Anyának és gyermekeiknek is akad tennivaló: a pince mögötti kaszáló fűvét gereblyével megtisztítják a száraz levelestől. Ez egyúttal a fű szellőztetését is szolgálja, s közben elegyengetik a vakondtúrásokat. Még a szőlő földjének kapálása van vissza. Ez többnapos munka: ki kell nyitni a tőkéket, az őszi beszántást elegyengetni, de a korai húsvét miatt arra csak egy hét múlva kerülhet sor.

„Köszönt e vers, te váltig visszatérő
Föltámadás a földi tájakon,
Mezők smaragdja, nap tüzeiben égő,
Te zsendülő és zendülő pagony!
Köszönt e vers, élet, örökkön élő...”

(Juhász Gyula: Húsvétra – részlet)

Április: „Szent György hava”

Egyre közeledik a szent időszak. Bendi István plébános úr közel tíz évig szolgált a faluban, jól megalapozta a vallási szokásokat, elvárásokat. Húsvét előtt a második vasárnapon, „fekete vásárnap” lévén, az asszonyok is feketébe öltöznek. Köznapokon mindez kevésbé látszik, de most, hogy misére mennek, a legszebb brokát, kasmír vagy selyemszoknya és blúz díszlik rajtuk, fekete kendőt terítettek vállukra. A templomban a sekrestyés fekete kendővel takarta le Krisztus testét az összes kereszten, a szentek szobrait ugyancsak. Előzetese a mai szertartás a nagypéntekinek. A következő, a „virágvasárnapi”, amikor Krisztus Jeruzsálembe történő bevonulását idézik. Ott pálmaágakkal köszöntötték őt, itt barkát, „cicamacát” szed előző napokon mindenki, hogy magával vihesse, megszenteltesse a templomban. (A fűzfa kivirágzott ágáról van szó, bőven terem a patak és a Principális partján, ahol a bokor „lába” vizet ér.) Most is zeng a virágvasárnapi ének, a kórusbeli férfiak basszusa a magasból összeolvad a lent éneklő nők szopránjával: „Megváltó királyunk elébe megyünk,... Hozsannát kiáltson néki minden hív, / Dicséretet, áldást mondjon nyelv és szív.” Ez a szertartás hosszabb, mint a megszokott, hiszen a falu legszebb hangú férfiai Passiót énekelnek, szereposztásban, valamelyik „evangélista írása szerint”. Sokat próbálták az előző napokban a kántor, Annus vezetésével.

Nagyhét. Hétfőn, kedden még nem nagyon észlelni, hogy különlegesebb volna, mint más hét kezdete, de a nagyszerda már ünnepnek számít. Szigorú böjtöt tart Nagymama is, csak egyszer eszik egész nap híg tejes zuzorka levest, a család nőtagjai is követik, de a férfiak keményebb munkát végeznek, tartalmasabb étel

kell nekik, természetesen semmi esetre sem hús! Nagycsütörtön az utolsó vacsorára és Jézus elfogatására emlékeznek. A szertartásokon kívül is esemény van a templomban, ezekben a napokban gyónnak a felnőttek, de a diákoknak is lehetősége van ezt megtenni, aki már volt elsőáldozó. Nagypénteken aztán igazán érződik a közelgő ünnep áhítata. Délután három órakor elénekli a kórus a nagypénteki passiót, Jézus elítéltetését, kínszenvedését és kereszthalálát: „...és lehajtá fejét, és kiadá lelkét.” Ezután néma csend, letérdel mindenki, átérzi, amit a Passió sugall. Ez idő alatt a templom hátsó, bal oldali oltárát megnyitják, az alatt helyezik el a meghalt Krisztus testét. És egész éjjel, és másnap egész nap, a feltámadási szertartás kezdetéig „örzik Krisztus koporsóját”. Idős asszonyok feketébe öltözve, föl váltva, de egyszer-egyszer legalább hatan (bal és jobb oldalt hárman-hárman) ülnek a padokon, közben a „Fájdalmas rózsafüzért” imádkozzák, néha egy-egy énekkel fejezik ki Mária fájdalmát. Így volt ez eddig is, minden évben. Klára is rendszeresen részt vesz a szertartásokon, amikor már az egész templomot, de különösen a halott Krisztus sírját sok-sok illatos nárcisz díszíti, ez az illat betölti az egész templomot.

Az otthonokban is sokrétű a tennivaló. Elsősorban az ünnepi étkek előkészítése zajlik. Már péntek délután kihozzák a főszereplőt, a húsvéti sonkát a kamrából, hideg vízbe teszik, hogy puhuljon kissé, és hogy veszítsen sós ízéből. Aztán szombat délelőtt fazékba kerül, kiköveszti a háziasszony, de a kihűlésig jó a levében hagyni, így szaftosabb marad. Ha igazi jóízű húsvéti tojást akarnak enni, a sonkaléből vesznek ki keveset, s ebben főzik ki. Piros tojás nélkül nem húsvét a húsvét! Tiszta vízben főzik ki a festendő tojásokat, s még forrón a festő lébe mártják. Aki eredeti barnás-vöröses színűt szeretne, vöröshagyma héjból főz „festéket”, aki hímes tojással is kedveskedni akar gyermekének, nagylány az udvarlójának vagy a locsolkodóknak, olvasztott viasszal búvárszkdik mintákat rá, s csak ezután festi be. A kényelmesebbje megveszi a boltban a „gyári” tojásfestéket, így hamisítatlan piros, zöld, kék, sárga tojásokat hozhat majd a húsvéti nyúl. S a torma! Jézus szenvedését és a keresztre felnyújtott „ecetes szivacsot” van hivatva jelképezni, nem maradhat tehát ki a húsvét hajnalán megszentelendő ételcsomagból. A kertben kis zöld hajtások

látszanak már a tormabokrokon, Apa dolga, hogy öt-hat másfél-kétujjnyi vastag szálát kiásson, megmosson. Anya dolga, hogy a szikkadás után késsel megkaparja, sok könnyhullatás közepette megreszelje, s kevés forró sütőbeli „gyengítés” után dunsztos-üvegbe zárja.

Nagyszombat délutánja van. Keresztanya érkezik. Sok keresztgyereke van, így hát a helybelieknek már ma elviszi az ajándékot. A kisebb gyerekek mindig izgatottan várják keresztanyjuk érkezését, a szülők mondják, hogy ki-kiszaladnak az utcára, s ha meglátják őt, befutva újságolják: Édesanyám, édesanyám, gyün máá a keresztanyám! Klára is örül érkezésének, örül a selyemkendőnek, a piros tojásnak, a „keresztanyám sütötte” süteménynek. Eszébe jut, mikor is kerültek ők ilyen meghitt, szoros kapcsolatba.

Harmadik osztályos korában bérnálásra készült a falu népe. Ez igen nagy fontosságú esemény és alkalom volt, mert csak négy-ötévente ismétlődött. Addigra sok bérnalandó gyermek összegyűlt, a Plébános úr felkészítette őket a templomban tartott foglalkozásokon, a szülők pedig „bérmaszülők” után néztek. Apa és Keresztapa legénykori barátok, „komák” voltak, ahogy ők nevezték egymást mindig. Így csak ő és felesége jöhetett számításba a fölkerésben. Nagy tisztesség érte Klárát is, hiszen Bendi plébános úrtól azt a feladatot kapta, hogy verssel köszöntse a megérkező püspököt. Az iskolában Irénke tanító néni többször elmondatta vele a köszöntőt. Készültek a felnőtt férfiak is! Díszkapukat állítottak fel a falu város felőli, déli bejáratánál, az új faluból az öreg faluba vezető fordulóhoz s nem messze a templomtól, az iskola elé. Az asszonyok zölddel fonták körbe a vaskos gerendákat, s az ünnep napján élővirágokat tűztek a zöld közé. Egy ugyancsak virágból kirakott tábla hirdette. „Isten hozta”. Elérkezett a várt nap. A fogadóbizottság a templom előtt várta a Püspök atyát. Előttük ott állt Klára rózsaszín selyemruhájában, mellette két vele közel egykorú „fiatalember”, Pisti és Józsika fehér öltönyben, kezükben egy-egy csokor gyöngyvirággal. Megérkezett a püspök a kíséretével, köszöntötték a felnőttek, aztán Klára következett:

„Kegyelmes Püspök Atya!
Legkisebb hívei állnak itten sorba,
Kis szívünk virágát kötöttük csokorba.

Gondoltunk e napra, Isten tudja, hányszor,
Mikor jön el hozzánk a kegyes Főpásztor.
Apostol utóda nem jár üres kézzel,
Szíve és az ajka színültig van mézzel,
Árad a lelkéből bátorító vigasz:
Életutunk legyen egyenes és igaz.
Püspök atyánk előtt ígéretet teszünk,
Egyházunkhoz mindig, örökre hűk leszünk.
Bármilyen tövises, fárasztó is az út,
Kitartunk, követünk sok gyermek vértanút.
Erősítsen ebben bérálás kegyelme,
Életté lesz bennünk Főpásztor intelme.
E nagy pillanatot lelkünk alig várja!
Isten hozta, Atyánk, Mindenható áldja!”

A fiúk átadták a gyöngyvirág csokrot, szentmise következett, majd a bérmaszülők keresztyerekeikkel, mivel igen sokan voltak, a templomon kívül körbe-körbe felálltak. Klára is izgatottan állt hat társával együtt Keresztanya előtt. Hozzájuk érkeztek a szertartást végzők. Most felidézi, hogy a püspök, valószínű, felismerte, mert amikor megkente homlokát krizmával, két ujjával pedig arcát érintette, rámosolygott. Keresztanya azóta büszke rá ezért, soha nem szólítja keresztnévén, mindig így: Keresztlá-nyom.

Lassan este lesz, elindul a család a feltámadási szertartásra. Mindenki emelkedett lelkülettel lép a templomba. Még sötét van bent, csak az örökmécses fénye látszik. Fölzeng az orgona, ki-gyulladnak a fények, a gyertyák föllobbannak, bevonulnak a ministránsok a pappal. „Föltámadt Krisztus e napon! Alleluja! Hála legyen az Istennek!” – éneklí tiszta szívvel mindenki. A föltámadt Krisztus szobrát elhelyezik a szentélyben. A mise szinte katartikus, de még felemelőbb részt venni az utána következő feltámadási körmeneten. A pap a Tabernákulumból kiveszi az Oltáriszentséget, s elindul vele ki a templomból, hogy onnan már a baldachin alatt folytassa útját, melynek négy sarkánál álló, zárt mécses, kandelábert visznek az egyházközségi tagok. A Krisztus-szobrot legelöl egy arra érdemes személy tartja a kezében, a ministránsoknál nagy égő gyertyák. A templomi zászlókat is előké-

szítették, azok majd erős férfikezekben lengnek a hívők közt a menetben. Elindul a tömeg is, előbb az iskola felé, ott elkanyarodva balra tovább, át a hídon, aztán az első utcán ismét balra, majd egy másik hídon áthaladva már visszafelé fordulnak. Közben hangosan zeng az ének, csak akkor szünetel, ha csengettyűszó hallatszik, s jelzi, hogy a pap az Oltáriszentséggel áldást oszt. Letérdelnek vagy meghajolnak az emberek. Mindez négyszer ismétlődik. Az út során gyertyákkal kivilágított, szentek szobrával vagy feszülettel, virággal díszített ablakok előtt haladnak el. A körmenet vége felé közeledve a kántor előresiet, hogy orgonaszó fogadja a visszaérkező processziót, s a „Te Deum” éneklésével dicsérik az Urat. Bizony késő este, kissé éjjel van már, amikor minden befejeződik.

Húsvét vasárnap korán idősebb nők, idősebb férfiak sietnek az utcán, kezükben fonott karkosár: viszik a szentelnivaló sonkát, tojást, tormát, a húsvéti kalácsot vagy cipót, s tán egy kis üveg bort is rejt a háziszőttes szalvéta. Most már vehetnek húst magukhoz a „kiéhezett” emberek. Izgatottak a kicsi gyermekek is. Nyuszit várnak. Az alig zsendülő fűben kis fészket varázsolnak, s lesik, mikor érkezik az ajándék. A csuda tudja, hogy van ez, de a nyúl mindig akkor érkezik, amikor nem látják a gyerekek! Aztán izgatottan vizsgálják a fészket, ragadják ki belőle a kincseket. Klára kisebb korában Nagymamától mindig kapott húsvéti ajándékot: egy kicsi fonott kosárban kis marék finom széna, abban egy kis tyúkocska, körülötte apró színes tojásdrazsé, s nem maradhatott el soha sem valami tartós ajándék: egy zsebkendő, zokni vagy a nyári nagy melegre való fehér fél kendő, hátrakötni a haját.

Gyönyörű tavaszi nap van! A korán ébredő bokrok, mint az aranyvessző, sárgán virítanak. Kidobta halványrózsaszín virágát a mandulafa, pirosan bimbózik az őszibarackfa, teljes pompájában díszlik a kertekben a nárcisz, a jácint, elborítja a pázsitot az ibolya és a százszorszép. De nemcsak a természet, az emberek is jelzik a tavaszt vidám, színes ruhájukkal. Délután végre sor kerülhet rá, hogy a nagylányok kart karba öltve sétáljanak az utca teljes szélességében. Nem kell semmilyen veszélytől tartani, gyalogosan jár mindenki. Családok kelnek útra rokonhoz, jó baráthoz. Megte-lik kisgyermekkel is az utca, boldogok a szülők, amikor megdi-

csérik őket az ismerősök: De sokat nőtt ez a kislány az ős óta! Sokan szervezik az esti találkát: húsvéti bál lesz. Ilyen kellemes időben a lányok nemcsak a helybeli legények táncoltatására számíthatnak, szép számmal érkeznek a szomszéd falukból is, ki gyalogosan, ki kerékpárral, néhányan motorbiciklivel. Már kora este megkezdődik a tánc, de nem hajnalig, mint szilveszterkor, mert holnap locsolkodni indulnak a fiúk, a lányoknak pedig fogadni kell őket.

Húsvét hétfő az egyszerű családokban is igen izgalmas. Most a főszereplők a lányok. Díszes cseréptálra rakják a festett tojásokat, ünneplőbe öltöznek, s várnak. A legények ezalatt találkoznak valahol, s csoportosan indulnak el megbeszélt útírány szerint a lányos házakhoz. Legtöbbjük kezében kis üveg, locsoló kölnivel, de legalább egyikük biztosan vödört visz. Titokban közelítik meg a házat, aztán amíg a kölnivizesek „permetezik” a „hervadó rózsaszálat”, a vödörös fiú vizet húz a kútból, hogy se haját, se ruhát ne kímélve „özönvizet” bocsásson a már illatozó „rózsaszálra”. Mindezt a szülők kuncogva nézik, sőt örülnek neki, hogy kapós a lányuk. Az apa itallal, az anya süteménnyel kínálja meg a locsolókat, a nagylány hozza az előkészített tojásos tálat, körbehordozza, mindegyik legény választhat egyet belőle, az az egy is, akit különösen várt a nagylány. Aztán egy-két találkozó pillantás után továbbállnak. Messze még az este, sok lány vár még rájuk! Gyűlik a tojás. De ki fogja mindezt megenni? Vagy emlék lesz otthon a családi sublóton?

Különösen szép élményt nyújt a mai estére egy vándorszínházi előadás: A Déryné Színház társulata érkezik az új kultúrházba, s Csiky Gergely A nagymama című darabjával ajándékozzák meg a falu lakosságát. Különös várakozással tekintenek az előadás elé azok a felnőttek, akik az előző év novemberében Pál tanító úr irányításával, a diákokkal együtt előadták, műkedvelőként, A Pál utcai fiúk című Molnár Ferenc darabot. Javában folyt az előadás, amikor – nem ritkaság – áramszünet lett. A nézőtér fegyelmezett maradt, csendben várta, hogy kigyulladjon ismét a fény. Valaki megszólalt a sötétben: „Na, gyerekek, most rághatjátok a gittet! – s harsogó kacagás követte. Mindenki reméli, hogy most, húsvét hétfőn nem történik ilyen malőr! Nem is történt. Szép emlékekkel hagyják maguk mögött az elmúlt hetet, az ünnepnapokat.

Gyerünk újra ki a mezőre, a szőlőhegyre! Nehéz munka vár Apára is, bár számíthat a család segítségére. Kielezi a kapákat, s gyalogosan indulnak szőlőt nyitogatni. Kissé megtaposta a földet a metszés során, szerencsére azóta egy csendes eső megáztatta a felszínt, nem lesz túl kemény a talaj a munkához. Anya a maradék húsvéti étékből rak kosarába ebédre. Klára és Öccse is segíthetnek, az iskolai szünet még tart. Kedd, szerda, csütörtök eltelik ezzel a tevékenységgel. A konyhakertben már szemügyre vehetik, dugja-e kis csúcsos zöld hegyét a hagyma, duzzad-e a föld a cukorkorsó sorok fölött. A sárgarépat, a petrezselymet még nem is keresi Anya, tudja, hogy azoknak négy-öt hét is kell, amíg láttatják magukat. De az edénybe vetett paprikamag! Azt bizony ki kell bontani, nehogy megfulladjon a kicsi csíra, vagy az esetleg már szárba szökkenő növény! Elégedetten állapítja meg, hogy csíráképes volt a mag, szép egyöntetűen kelt, de sápadtak a hajtások. Sebaj! Süt már olyan erővel a nap, hogy kitehető délidőben, színesedhet, nőhet, hogy majd a májusi fagyosszentek után végleges helyére kerüljön. Addig sokat kell még ide-oda rakosgatni az edényeket, kivinni, behozni, langyos vízzel locsolgatni! Így teszi ezt a faluban minden asszony: maguk szedik a magnak való termést augusztusban, maguk szárítják azt, maguk vetik el a magot, maguk termelik meg a palántát. Milyen sokféle tudás, tapasztalat kell ehhez is! Így tudnak majd, már júniusban friss zöldpaprikát tenni családjuk asztalára.

Eredményesen telt el a hét, a szombat ismét a takarítás ideje, s a vasárnapot ismét pihenéssel szentelik meg. Fehérvasárnap lesz, újra nagy esemény az első osztályos gyermekek családjánál. Tar plébános úr erre a napra tervezte az elsőáldozást. A hét éves kisfiúk és kislányok fehérbe öltözve mennek szüleikkel a templom felé, arcuk, tekintetük tisztaságot, őszinteséget sugall. Miközben nézi őket, Klára is visszaemlékezik első áldozására. Ugyanilyen szép, tavaszi nap volt. Anya vékony szövetből fehér matróruhát varrt neki: az alja rakott volt, a felső rész hosszú ujjú, fehér zsinórokkal díszítve a mandzsettája, a széles gallér félig elfedte a hátát, a vállát teljesen, azt is zsinórok díszítették. Elöl két fehér masni fogta össze gomb helyett. A szertartás után szeretetlakomán látták őket vendégül. Ez most is így lesz, terítve már az asztal a temp-

lommal szomszédos ház udvarán: kakaó és finom kalács várja a gyermekeket.

Vasárnap este Anya hozzákészül másnapi fontos teendőjéhez: kenyeret kell sütnie, épp csak egy kis gyúrke van még az előző sütésből. Előveszi a kamrából a már megszáradt kovászt. Egy ruhazacskóban tartja, felfüggesztve. Most leáztatja kevés langyos vízben. A külső kamrából a meleg konyhába hozza a kisebbik fateknőjét, s a Nagypapa által készített tartóra helyezi. Lisztet szítál bele könnyed, szinte lengő kézmozdulatokkal. Tisztának gondolhatná az ember a hófehér örleményt, de valami apró idegen anyagot mindig „kiszűr” a szita. Vár. Melegedjen a liszt, ázzon a kovász! Most mélyedést váj a liszt halomba, ebbe önti a megázott kovászt. Fakanállal egy kis lisztet kever bele, a tetejét is beszórja, „keresztfát” (azt is Nagypapa készítette) tesz rá, s kenyérruhával majd egy nagy vászon abrosszal letakarja az egészet. Várhat kora hajnalig, a kenyérdagasztásig.

Anya hétfőn hajnali négykor kel. Tiszta ruhája elé patyolattiszta fehér kötényt köt. Amúgy is sima haját fejkendővel szorosan elszorítja, nehogy hajsza kerüljön a tésztába. Meleg már a konyha, Apa időben befűtött. Nem lehet viccelni a legdrágább étekkel! Anya odakészítette a sós, langyos vizet, ebből először ő, aztán Apa önt majd a masszához. Mielőtt mindkét kézzel a kenyértésztába nyúlna, kivesz egy keveset a friss kovászból, liszttel kissé keményebbre keveri, tálra teszi száradni, hogy a következő kenyérsütéskor legyen mihez nyúlni, legyen kovásza. S most kezdődik a dagasztás. „Isten nevében” keveri, gyúrja, majd dagasztja a tésztát. Elindul a munkával a teknő egyik felén, s halad a másikig, aztán ellenkező irányban: oda-vissza addig, „amíg az eresz nem csöpög”. Szép szálal nyerstészta az eredmény. Ez idő alatt Apa előveszi a szakajtókat (szakasztónak hívják itt), tiszta konyharuhát (kenyérruhát) terít beléjük, s várják a kiszakasztott cipókat. Anya igyekszik arányosan elosztani. Most három kenyeret süt, egyébként is ennyi fér be kényelmesen a kemencébe. Kiszakasztja, szép gömbölyűre hengergeti, s a szakasztóba huppantja, belisztezi a tetejét, letakarja a ruhával, s mindhármat kelesztetni kezdi a meleg konyhában. Két óra is el fog múlni, mire duplájára nő a kis halom, s lehet sütni. Különös csemegéje a családnak kenyérsütéskor a „langali”. Egy kis kupac kenyértésztát mindig

hagy Anya, hogy azt kerekre, vékonyra kisodorva legelőször tegye a már elég meleg kemencébe, s az barnás-pirosra sülve, fokhagymával, tejföllel megkenve a legfenségesebb ízek élvezetét nyújtsa. A kenyérsütő teknőt „kitakarítva” is összegyűlik némi nyersanyag, azt sem szabad kidobni, ebből lesz a legkisebb kenyérke, a „vakarcs”, ez ropogósra sülve jó fogúagnak kiváló harapnivaló libazsírral, a megolvasztott zsírból kiszedett finom töpörtyűvel. Igen, a kemence! Mivel a családok zöme otthon süt kenyeret, így elmaradhatatlan kelléke ez a háztartásnak. A nagyon régi építésű házakban a konyha tartozéka. Csak mesterember készítheti, anyagának tűzállónak kell lenni, az alapzatnak össze kell gyűjteni és tartani kell a hőt, megfelelő levegőzés, „huzat” biztosítja a tökéletes égést. A kemencés konyhák hangulata meghitt, a padka marasztalóan meleg, nemzedékeket szolgál ki. Apa is befűtötte már a külső konyhában lévő kemencét. Először apróbb fával, aztán nagyobb hasábokkal táplálja a tüzet. Amikor mind „elparazsallik”, hosszú nyelvű „vonyóval” előrehúzza a parazsat a kemence szájához, s kukoricacsuhéból kötött, igen hosszú nyelvű söprűvel megtisztítja a hamutól a kemence alját. Most kerül be a langali és a vakarcs. Ha ezek készek, Anya a fa sütőlapátra borítja egyenként a megkelt kenyereket. Mindegyik tetejére éles késsel keresztet vág, hideg vízzel gyorsan megkeni, hogy frissen süljön, ne laposodjon el, ezután a kemence legbelső felébe csúsztatja az elsőt, majd a testvéreit is utána teszi. Legalább két óra eltelik, amíg a kenyér készre sül. Kivéve ismét hideg vízzel mosdatja meg őket, ruhába takarja, de csak a kihülésig. Friss kenyér illata járja át az egész házat.

Benn vagyunk már a hónap közepén. Az időjárás nem hazudtolja meg önmagát, amennyiben most is „bolondos április” van. A múlt heti szép időt kergete, szeles váltotta föl. Hajladoznak kinyúlóan a vékony faágak, az őszi, téli itt maradt száraz gallyak a földre kerülnek, a korai tavaszi virágok sem érzik jól magukat. De hát ezt át kell vészeln! Az emberek is fázósan húzzák össze kabátjukat, elrakták már a téli holmikat, így a tavaszi ruhákkal kell beérniük. Mivel a mezőre most nem tudnak menni, elintézik hivatalos ügyeiket, megtervezik következő tennivalóikat.

Apa is mezőgazdasági boltba megy, rézgálicot vesz az első permetezéshez. Esküszik rá minden szőlősgazda, hogy ez a legjobb minden betegség ellen. Rafiából is kell pótlást vásárolni.

A bolondos idő azonban egykettőre megszeli. Lehet folytatni a kinti munkát: a krumplivetés következik. Anya szétválogatja a földpincében lévő tavalyi termés maradékát: külön teszi a nagyobbakat, amelyek a konyhára lesznek jók, külön az apróbbakat vetőmag céljából. Az első kupacról leszedi a csírárt, a másodikon rajta hagyja, sőt egy-két napig ki-kiteszi a napra, hogy erősödjön, járja át a meleg, készen álljon a vetésre. A családban sokszor van vita, melyik fajta a legjobb. Anya kedvence a lisztes „Ella”, Apáé a rózsaszínű „Gül Baba”. A munkából Klára és Öccse is kiveszi a részét. A telek első felébe kerül a mag. Először Apa lyuggat, Öccse két szemet tesz minden mélyedésbe, Klára pedig kissé domborúra temeti a sort.

Elkövetkezik a hónap huszonnegyedik napja, Szent György nap. Ismerős az Klára számára is, hiszen most, első osztályban tanultak róla, látták képen a híres Szent György és a sárkány című szobrot a két kolozsvári testvértől. A falu népének azonban másért fontos: hivatalosan most kezdődik a gazdasági év, legalább is a régi szokás szerint. Nagypapa sokat mesélt az ő fiatalságáról, amikor különböző uradalmakban szolgált bognárként, s a gazdasízt ilyenkor vette számba, szükség van-e minden munkásra, cselédre ezután is. Különös izgalommal várták a szerződöttek ezt a számvetést: örültek, ha maradhattak, de azt is tudomásul vették, ha másik majorba, pusztára kellett költözniük. Nagypapa családja is megismert így több uradalmat. Az uraságtól kaptak lakást, valami terménybeli járandóságot és tűzifát. Talán ez rendjén is volt, de a bizonytalanság, hogy hol meddig maradhatnak, nyugtalanságot okozhatott. Most inkább egyfajta nyitásra ad lehetőséget ez a nap: megkezdhetik a kukoricavetést, a tök, az uborka magja is földbe kerülhet, a zöldbabot, a futó- és a bokorbabot is vetni kell. Úgy kell időzíteni, hogy fagyosszentek után bújjon ki a zsenge hajtás, különben előlről lehet kezdeni az egészet. Különös szertartás a mák vetése. Azt mondják a régiek, hogy a vetés alatt nem szabad megszólalni, mert kukacos lesz a termés. Apa is viccelődik Anyával, hogy most legalább egy óra hosszat csendben lesz.

A szomszéd Mári néni számára is különös nap a huszonnegyedik: sok rontás érheti a házat, az aprójószágot, a család tagjait is, ezért kitűzött zöld ágakkal tartja távol a Gonoszt, nem enged be senkit a házába.

Ezen a napon hajt ki a csordás először, általában, de az idén mindez hamarabb megtörtént a korán jött jó idő miatt. Méltóságteljesen bandukolnak az idősebb állatok, vígan futkároznak a borjak anyjuk mellett. Ismerik már az ostor pattogását, ismerik a csordás puliját is, engedelmesen fordulnak arra, amerre a pattogás vagy az ugatás hajtja őket: át a vasúton, keresztül a futballpályán, aztán át a kanális hídján, s már ott is vannak az „Üszőjárásban”. A gazdák gondoskodtak róla, hogy tiszta legyen a legelő: kalákában mentek a vakondtúrásokat elegyengetni, a letört ágakat összegyűjteni. A délelőtti legelés után, deleléskor hatalmas tölgyfák hűse, gémeskút hosszú vályúja várja az állatokat friss vízzel. Délután lassan megindul a csorda – legelészve – hazafelé. Este van már érkezésükkor, minden háztól valaki várja őket, hogy kiválassa – különösen a fiatal állatokat – a csordából. Aztán következik a fejés. A frissen fejt, habos, szűrt tej kedves a falusi gyermeknek.

A tavaszi időszak az aprójószág szaporításának ideje. Amikor a tyúkok kotlani kezdenek, a háziasszonyok az „ültetés” bonyolult műveletéhez fognak: egy nagy fűzkosarat szalmával vagy szénával bélelnek ki, tizenöt-húsz tojást helyeznek rá, s ráültetik a kotlóst. Az békében túri, mintha tudná, hogy neki most az a dolga, hogy huszonegy napig teste hőmérsékletével melegítse a tojásokat. Anya is megnézi egy hét múlva, hogy fiasak-e a tojások, s tovább vár. A tyúkot borítóval fedi le, így biztosabban a helyén marad. Igen kedves látvány, amikor a kiscsirke apró csőrével repesztgetni kezdi a tojáshéjat, aztán kis nedves pihéjével kibújik, de pár perc, s gyönyörű sárga pelyhesen jön-megy egy kis gombóc, s már keresi is a táplálékot. Ugyanígy történik a kiskacsák és a kislibák esetében is, sokszor az ő „anyukájuk” is egy nagytestű, lázas kendermagos tyúk.

A nap egyre följebb jár az égen, melegét egyre jobban érzik az emberek. A kertek, a hegyoldal óriási virágoskertté váltak. Hatalmas rózsaszínű bokrok a barackfák, piros szélű fehér virágok csokrai díszítik az almafákat. A pince mögötti kaszáló mellett

akácfák mézes-illatos fűrtjei csüngnek. Jó forrás lesz ez a méheknek az első virágporgyűjtéshez! A gesztenyefák virágai álló gyertyaként vonzzák őket. Összefüggő zöld takaró borítja a szántóföldeket: az őszi búzának, a rozsnak a legmagasabb a szára, de még a kalásznak nyoma sincs, szépen nő a tavaszi búza, az árpa is. Április utolsó vasárnapján a mise után a templomtól vezető horhoson keresztül megindul a processzió a plébánossal, ministránsokkal együtt a hegyi keresztig, hogy ott a búzaszentelés szertartásával első áldást adjanak az ez évi kenyérre. Minden hívő néhány szál búzát visz magával haza, vagy az imakönyvében tartja, vagy szalaggal átköti, s ezt mártja majd a szenteltvízbe a pap, ha hívják házat szentelni, betegre áldást adni.

A tavaszi hónapok valamelyik napján az iskolások az erdőbe vagy a rétre, legelőre kirándulnak. Ünneplik a „madarak és fák napját”. A tanév során nem sok ilyen nap van, hogy a természetben figyelhetik meg, amit élővilágból tanultak. Igaz, a felsősöknek készíteniük kell bogár-, lepke- és növénygyűjteményt, különben is, a falusi gyerek a délutánját úgyis a szabadban tölti. S amilyen találékony az ifjúság, előfordul, hogy kölcsönkérik egy-egy lepréselt gyermekláncfüvet, pipacsot, cickafarkot valamelyik társuktól.

Április végétől vasárnap délutánonként egyre többen sétálnak a vasúti átjáró irányába, át a vasúton, hogy a futballpályán szemtanúi legyenek egy-egy focimeccsnek. A pálya két végén, ahogy kell, kapuk állnak, de a háló hiányzik róluk. A focisták – a helyiek s valamely szomszéd falu fiataljai is – egy fa alatt öltöznek át. A szurkoló férfiak kemény játékra biztatják a játékosokat, ám a kint lévő édesanyák, féltve őket, inkább óvatosságra. Kihozza a kíváncsiság a lányokat is. A fiatalabb fiúk remélik, hogy pár év múlva az iskolaudvar helyett itt rúghatják a labdát.

„Máriát dicsérik a hívek,
A kis templomból szól az ének,
Mária, a mi menedékünk,
Szárnyal a könnyörgés az égnek.

Keresztényeknek segítsége,
Szomorúak vigasztalója.
S mintha az édesanyám hangja
A többi közül kizokogna.”

(Juhász Gyula: Zsolozsma)

Május: „Pünkösöd hava”

A hónap még az ókorban kapta a nevét: a rómaiak Majában a termékenység istennőjét imádták. A keresztény egyház szertartásait e hónapban Szűz Mária tisztelete hatja át. Vasárnap délutánonként templomba sietnek a hívők, s a Loretói litániát imádkozzák vagy éneklik. Az egyik legszebb Mária-ének elmaradhatatlan egyetlen alkalommal is: „Néked ajánljuk, Szűzanyánk, a legszebb hónap alkonyát. Ezer nép híven zengi ma: Ó üdvöz légy, Mária!”

A hónap első napja a vígság jegyében telik. Már elsejét megelőző délután és éjszaka lázasan szervezkednek a legények, hogy melyik lány udvarában vagy kertjében állítsanak fel májusfát. Nem nehéz beszerezni, bírja a Gurda erdeje! Leágazzák a fa törzsét, de a tetején meghagyják az ágakat, ezekre színes szalagokat, egy-egy üveg bort kötnek. Éjszaka, titokban odaosonnak a házhoz, csendben gödröt ásnak, ebbe temetik a feldíszített májusfát, aztán továbbállnak, s ismétlődik a dolog a másik lányos háznál. Reggel kíváncsian szemléli mindenki: melyik lány várhat kőröre. A legnagyobb – tíz-tizenöt méteres – fát, többnyire fenyőt, a kultúrház udvarán állítják fel fiatal férfiak. Kérgét lefaragják, tetejét ugyanúgy díszítik, de több üveg csüng rajta, mert mindenki akar a saját borából adni. Ennek a bornak feladata lesz majd délután a május elsejei bálon, hiszen, aki fel tud érte mászni, lehozhatja, megihatja.

Kora reggel muzikaszó köszönti a lakosságot. Ez igen kedves esemény: a cigányzenekar valamelyik fogatos gazda jóvoltából

lovas kocsira ül, s májusi nótákat hegedülve hajtatnak végig minden utcán. Ki-kifutnak az asszonyok, a lányok, a férfiak megállítva a kocsit borral kínálják a zenészeket. Ha már talpon van minden utca, a hegedűsök „magán akcióba” kezdenek: gyalogosan mennek el ismerőseikhez, barátaikhoz, dalban kifejezve, hogy szeretnének május éjszakákon „letépni minden orgonát”. A férfiak túl vannak már egy nehéz feladaton: amióta bérmlásra díszkaput készítettek a püspök fogadására, azóta „büntetésből” minden politikai ünnepre készíteniük kell. Most is szépen díszlik az iskola előtt. Gyönyörű idő van, az iskola udvarán lesz az ünnepség. A diákok szerepelnek, persze, hogy minden szülő, nagyszülő, ángyom, sógorom, keresztanyám kíváncsi a tehetséges gyerekekre. Elmaradhatatlan az énekhar műsora. Benkes tanár úr vezénnyel népdalokat, mozgalmi dalokat: „Tavaszi szél vizet áraszt, virágom, virágom, minden madár társat választ, virágom, virágom.” „Zengjen a dalunk, pajtás! Fákon újul a hajtás. Fogadjuk a tavaszt dallal: Itt van május elseje, énekszó és tánc köszöntse! Zeng és dalol az élet, szállj csak zeneszó, ének, hirdessed a magyar népet!” – s még többet is, szép csokorba fogva őket. Nem maradhat el a „Munka hadának a lépése dobog...” kezdetű lendületes dal, ezzel külön is köszönti az énekhar a munka ünnepét. Az ötödik-hatodik osztályos lányok népi táncot járnak. Mindegyiken fodros, csipkés fehér blúz, virágos kasmír szoknya. Sajátjuk mind. Klára is nosztalgiával nézi őket, eszébe jut, hogy Anya neki is ilyent varrt pár évvel ezelőtt, ő is szerepelt egy szép, szalagos táncban: két erős fiú többméteres vékonyabb, egyenes faágat tartott középen, ennek a tetejére négy-öt méter hosszú színes krepp papírszalagokat kötözték, s egyet-egyet a lányok sugarasan kihúzva táncolták azt körbe. Több vers is elhangzik Juhász Gyula ismert munkást és munkát köszöntő költeményei közül.

Kora délután már hangol a zenekar a kultúrház színpadán a bálhoz. A fiatalok jobban örülnek, ha dzsessz zenészek jönnek, mint most is. Szeretik a szaxofon hangját, a tangóharmonikáét, a ritmusos dobót. A zenekar tangót, keringőt játszik, de ismerik már az új táncot, a twistet is. Most is „söntést” nyitott a kocsmáros az előtérben, s estefelé már a legbátrabbak próbálják erejüket, fel tudnak-e mászni a falu legmagasabb májuszájára, sikerül-e a bo-

rosüveget megszerezni. Szép emlékekkel hagyják maguk mögött ezt a napot is.

A hétköznapiak sok tennivalót hoznak. A szőlőhegyen tíztizenöt centis hajtások zöldellnek már a tőkéken, az első permetezés – minden betegséget megelőzendő – lassan aktuális lesz. A konyhakertekben sorol a cukorborsó, „karózni” kell vékony ágakkal, hogy ne terüljön el a földön. Bújik már a petrezselyem, a sárgarépa, sorolni lehet! A legszebb látvány az ő kertjükben az ősszel elpalántázott saláta. Fejesezik már, vitaminpótlásra májusban ez a legjobb! Anya spenótot, hónapos retket soha nem vet, nem szereti senki sem a családban. Sós kamártást néha főz, egész tojást ereszt bele, tört krumplit készít hozzá. „Egyszer-egyszer ez is elmegy.” – törődik bele Apa is, de szívesebben eszi a tejfölös krumplilevest vargányával, a tejfölös bablevest – akár minden nap – füstölt „disznóbürcével”. Apropos! A sóska! Hiányzik a kertekből, mert bőven adja azt vadon teremve a vasúton túli rét. Keskenyebb levelű, de erősebben érezni sós-savanykás ízét. A hónap közepéhez közeledve az időjárást figyeli mindenki: jönnek a fagyosszettek, csak ne ártson a még virágban levő fáknek, a szőlő zsenge hajtásának! Esetleg füstölhetnek a fák közelében, a szőlőben a gazdák, ez kissé csökkentheti a kárt.

A május bővelkedik szép egyházi ünnepekben: ekkor van Jézus mennybemenetelének ünnepe, áldozócsüdtörtők, majd rá tíz nappal a Szentlélek eljövételére emlékeznek pünkösdkor. A piros betűs „piros ünnep” a Szentlélek „lángnyelvéről” kapta színét, így énekelnek hozzá a hívek: „Jöjj, Szentlélek Istenünk, / Add a mennyből érzenünk / Fényességed sugarát. / Jöjj el, jöjj el, / Jöjj el, jöjj el, / Jöjj Szentlélek Istenünk.” Ezt az ünnepet tekintik az egyház születésnapjának. A rákövetkező vasárnap a Szentháromság vasárnapja, majd Úrnapja. Ez utóbbi kivételével az előbbieket templomi szertartás keretében zajlanak, az evangéliumi részletek és az énekek adják meg az ünnepek sajátosságát. De Úrnapja, az Oltáriszentség ünnepe, a hívők részéről is tevékenységet kíván. Ilyenkor mise után körmenetet tartanak ugyanazon az útvonalon, mint húsvétkor, de világos nappal. Az Ószövetség mintája szerint sátrakat készítenek az Úrnak a hívők: a férfiak a vázat készítik el, a nők azt zöld ágakkal majd virágokkal díszítik. Kis oltárt varázsolnak a sátorban gyertyákkal, fészülettel. Virágszőnyeggel bo-

rítják a földjét is. A kisgyermek és kisiskolás, elsősorban a kislányok már előző napokon virágszirmokat gyűjtenek, hogy kis kosarukból a pap előtt haladva az útra szórják, ezzel tisztelve meg az Oltáriszentséget. Virágszirmot gazdagon ad ez a hónap: a pünkösdirózsa utolsó virágai még összegyűjthetők, kezd nyílni a korai rózsza, a labdarózsa „hógolyói” egészben szépek. A körmenet után egy-egy szál megszentelt virágot vagy zöldet visz haza mindenki. (Az egyházi ünnepek gyors egymásutánja nem lehet tekintettel a naptári hónapokra. Az úrnapi körmenet már június első vagy második vasárnapján történik, összefüggésben azzal, hogy mikor volt húsvét, mikor volt pünkösd.)

Délután aztán megismétlődik a „sétáljunk egyet” program, de egyre nagyobb térben: kimennek a fiatalok az erdőbe, hogy vadon termő gyöngyvirágot szedjenek. A fákon ilyenkor már fészkelnek a madarak, énekük megtöri az erdő csendjét. Szól a kakukk is. „Kakukk madár hány évig élek? – kérdezi ez is, az is, s aztán vár és számol, hányszor hallja a választ. Tán már a kis tojások is a fészkekben várják az ébredést. A fecskék a házak eresze alá is bemerészkednek. A madáranya ül a tojásokon, míg párja csőrében hordja neki az eleséget. Az emberek megcsodálják a kis állatok építő művészetét: a fészkek mindig szabályos kör alakú, a kívül még durvább fűszálakat befelé egyre finomabbak követik, míg a tojások alatt finom pihék adják az almot. Az anya csak ül, csak ül, az apafecske csak eteti, csak eteti. Egyszer csak a csodálkozó háziak már azt veszik észre, hogy ketten hordják a fészkekhez a rovarokat, a gilisztákat, s a fészkekben négy-öt kis sárga csőr nyílik ki egyszerre a fecskeszülők örömére.

Kedves látvány a faluban a használaton kívüli kéményeken fészkelő gólya. Amióta villanyoszlopok is állnak, azokra is rátelepszene a fekete-fehér vándormadarak. Ők hozzák a kisbabákat – mondják a felnőttek a gyerekeknek, s egy-egy képeslapon valóban pólyás babával a csőrében száll a házak felett. Közről is megsejlelheti őket bárki, amint méltóságteljesen sétálnak a réteken. Akad a kertekben beteg, korhadó gyümölcsfa is. Hogy honnan ismeri meg a harkály, a „fa doktora”, nem tudni, de kopácsolása nyomát a fa körül szétszóródott faforgácsok jelzik. Egyre mélyebben hatol be a törzsbe, kiszedi a gilisztát, a cserebogár pajorját. Egyszer csak eltűnik a fa belsejében, az meg csak szárad,

s a következő évben már biztosan nem hoz termést. De most még élet van benn, egészen újszerű! Nemsokára sárga csőröcskék nyúlnak ki a fa odvából is, hogy néhány nap múlva az egész csapat odébb álljon, s élje madáréletét. Talán a Gurda erdeje lesz hosszabb időre lakóhelyük!

Apa számára fontos tennivaló adódik. Üres a lisztartó hombár a padláson, tehát meg kell őröltetni a maradék búzát is. Szekérre rakja, üres zsákokat tesz fel a lisztnek, s korán reggel indul a hosszú útra. A nyugati szomszédos falu határában áll a malom, ide megy keresztül a legelőn. Itt őrleti a búzát a faluból mindenki, de ide járnak a környék településeiről is az emberek lovas vagy tehenes fogatokkal. A malomban szakszerűen osztályozzák az őrleményt: külön zsákba teszik a kenyérnek való simalisztet, az egyéb tésztáknak való finomlisztet, külön a korpát, amit állatok etetésére használnak. Este van, mire visszaér a nagy útról, időben, mert holnap Anyának ismét kenyeret kell sütnie. Meg is süti! Apa arra hazaér a hegyről, a pince előtt lévő nagy cseresznyefáról érett, ropogós, májusi cseresznyét hoz. Puha kenyér, friss gyümölcs az uzsonna!

Május a szerelmesek hónapja is. Nemcsak farsangkor, hanem ilyenkor is „díszlik” esküvőt, lakodalmat tartani. Nagyobb teret ad a jó idő a készülődéshez, nem kell a házba beszorulni a népes vendégeregnek. Ponyvából sátrat készítenek ügyes férfikezek az udvaron, hosszú asztalokkal vagy sok egymás mellé tett hagyományos asztallal bebútorozzák, hosszú pallókból ülő alkalmas-ságot rögtönöznek, s kész is a „lakodalmi terem”. Sokkal látványosabb az esküvői menet, mint télen, bármilyen messze is lakik a menyasszony a templomtól, mindig gyalog mennek. Lássa csak meg mindenki, milyen szép a menyasszony, milyen legény a vőlegény! Kísérik őket a zenészek, megengedett a nótázás is, boros-üveget visznek a férfiak, meg-megkínálják a szemlélőket. Aztán odahaza a kívül maradottaknak szabad „bámészkodni”, megpletykálni a látottakat, összeboronálni koszorúslányt a vőfélyével, meglesni, melyik asszony mer másra is nézni, nemcsak az urára.

Apa és Anya felidézik a tizenhat évvel ezelőtti május harmincadikát, esküvőjük napját. Nagyapáék két évvel korábban vették meg azt a telket, amelyiken már állt az új ház, még nem teljesen készen, de be kellett költözniük. Itt élt Anya. Apa özvegy édes-

anyjával és testvérbátyjával néhány száz méterre lakott tőlük. A lakodalom a lányos háznál zajlott csak, ott teljes volt a család, jobban tudták vállalni a költségeket. Az előző napon a körjegyzőség központjába ment a házasulandó pár, itt történt meg a polgári esketés. Egyszerű körülmények között, szolid ünnepi ruhában: Anya apró mintás selyem, rövid ujjas egész ruhát viselt, kissé magasított sarkú, fűzős, fekete félcipőt, Apa csizmanadrágot, zakót, fehér inget s természetesen csizmát. Ezt is, a templomi esküvői öltözeteket is fénykép őrzi: a menyasszony fehér ruháját rövid fátyol fedi a fél karjáig, koszorúja magasított, viaszgyöngyök díszítik. Cigányzenekar húzta a talpalávalót, koszorúslányok a rokonságból adódtak. Az új pár másnap reggel tért meg új otthonába, az apai házba, oda, ahol ma is élnek.

Ahogy kezdődött május, ugyanúgy végződik. Nem illik az elsején felállított májusfának megérni a következő hónapot! Állnak még a kultúrház udvarán és a lányos házaknál is. S nem szabad csak „úgy” kivenni a földből, ki kell azt táncolni! Örömmel készül minden lányos szülő ehhez a kedves eseményhez: zenészt hívnak, s Jóska bácsi jön a citerájával, süteményt sütnek a meghívottaknak, terepet rendeznek a tánchoz. S a legjobb, ha az a legény is eljön, esetleg szándékát is elmondja, aki a fát állította. A nagy bál mindenkié. Zenekarral, hajnalig!

„Kis réten ülök, vállig ér a fű
s zizegve ring. Egy lepke kószál.
S zizegve bomlik bánatom, a nap
felé az útról könnyű por száll.

Fölállok és a rét föláll velem.
A szél elült. Egy kankalin kacsint.
Elindulok s a másik oldalon
a hullószirmu törpe körtefák
hirdetik, hogy úgysincs irgalom.

De jön helyükre más.”

*(Radnóti Miklós:
Koranyár – részletek)*

Június: „Szent Iván hava”

Június már javában a gazdasági év csúcsideje. Érnei kezd a cukor-
borsó a kertben, a kiültetett paprika virágzik, magasan zöldell a
vöröshagyma és a fokhagyma ágyás, bokrosodik a paradicsom,
karózní kell. A krumpliföldön is virágba borultak a bokrok. Vár-
ják a gazdaasszonyok, hogy „monyasolni” lehessen, óvatos kéz-
mozdulatokkal, hogy meg ne sértse a földben a gyökereket s a
most növő kis gumókat, egy-egy újkrumplit csemegének kiemel-
hessenek a családnak. Ám most a mező adja a legszebb látványt!
A gabonavetések kalászba szökkentek már, bár még a hónap ele-
jén haragoszöldek. Ha szél jár, hullámszik a búzatábla. Ezért is
mondja a magyar nyelv „búzatengernek”. Ki-kijárnak a gazdák,
kézbe vesznek egy-egy kalászt, ujjaik közt megmorzsolják, vas-
tagszik-e, gömbölyödik-e a szem, nem támadta-e meg valamilyen
betegség. Ez a hónap a gabonáé! Hétről hétre változik a színe,
egyre szökök, hogy majd Péter-Pál napjára már aranyárga legyen,
s kezdődessen az aratás! Most azonban még más köti le Apa
figyelmét is! A pince mögötti kaszálón, a „Homokon”, a
„Poletár” vasút felőli részén magasra nőtt az első fű, az is kalász-
ba szökök, ideje az első kaszálásnak. Nincs könnyű helyzetben,
egyedül kell ezt a munkát elvégezni! Ha nagyfiú volna a család-

ban, az más! Nőknek pedig nem illik kezébe a kasza, csak végszükség esetén, ha tényleg férfi nélküli a család! Előkeresi hát Apa is a fanyelű, nagy kaszáját. Leszereli a nyélről a pengét. Finom acélból van, enyhén kékes árnyalat látszik a fényes felületen. Különös, gyakorlott mozdulattal, ujjával érzékeli az élet, megálapítja: kalapálni kell. A kaszakalapács különbözik a szegelő kalapácstól, amennyiben mindkét vége elkeskenyedik tompán hegyesre, hogy minkét felével élezni lehessen a szerszámot. Most a kis kézi üllőt beleveri egy farönkbe, mögéje ül átvetett lábbal, a pengét az üllőre helyezi, és a kasza élén igen apró, de erős, pontos ütésekkel végighalad, majd a pengét megfordítva, a másik felét is megélezi. Újra megvizsgálja az élet. Elégedett. Holnap hajnalban indulhat a nagy munka. Hajnalban, mert fontos, hogy harmat legyen még a fűszálakon, így könnyebben vágja a kasza.

Megvirradt. Együtt van minden kellék: a kasza, a fenőkő, a „tokmány”. Ez utóbbi a derékszíjra hátul akasztható fém (többnyire horganyzott pléh) kis tartály, ebben kevés víz áll, benne a kaszakő. Így mindig kéznél van, ha a kaszás észleli munka közben, hogy kopott a penge élessége. Apa kerékpárra pattan, a „Homok”-ra megy először. Nézi a kis tábla kaszálót. A fű közt mezei virágok tarkállanak: a pásztortáska fehér, apró virágával szerényen díszít, a rózsaszín szagosbükköny illatozik is, a legyezőfű, a cickafark, a katángkóró egy-egy szála most kis csokorba kerül, hogy otthon vázában tovább virítsanak. Megkezdí a derék- és lábizom próbáló, megszokott, már nagyon sokszor végzett mozdulatok sorát. Ütemesen, egyenletesen, egyenesen halad előre, gyönyörű rendet hagyva maga mögött. Egyre növekszik a rendek száma, párhuzamosak, akár vonalzóval húzták volna őket. Jó, ha szép napos napok következnek ez után, hogy szénává száradjon a most még zöld fű. Néhány nap múlva megszemléli, kelle forgatni. Ez már asszony munka is lehet, sőt nagyobbacska gyerekek is besegíthet. Anya, Klára és Öccse vasvillát fognak, végigjárják a levágott rendeket, s a száraz felét lefelé fordítva a zöldrészt terítik a nap felé. Ismét néhány nap várakozás, s kezdődhet a szénagyűjtés. Ez családi tevékenység! Először a felnőttek gereblyézni (gráblálni) kezdik a fagereblyével a kaszáló szélétől befelé a szénát, s ha elég vastag már a sor, a vasvillával Apa petrencét rak: a szénakupac tetejét is, alját is megütögeti, hogy zárt „építmény”

legyen, kevésbé ázzon be, ha az eső kint érné a határban. S még mindig nincs a munka befejezve, hiszen – többnyire csak másnap – be kell hordani az udvarba, a pajtába.

A szénahordáshoz hozzá kell készülni. Szerelés következik: a rövid, zárt oldalas szekérből Apa hosszú, rácsos oldalú járművet alakít, oldalmagasítót is tesz fel. Fölkerül a nyomtató rúd, egy csomó kötél és két petrencehordó rúd is. A mezőn aztán e két rudat arányosan a szénakupac alá dugva a „lányok” a szekér közepébe viszik, ott Apa „szekeret rak”. Ehhez szakértelem, egyensúly- és arányérzék kell. Mert mi lesz, ha ferdére sikerül a rakomány, s a félúton az útra borul az egész? Az utolsó rétegek rakásánál Apa már a szénásszekér tetején áll, lentről Anya ad fel neki egy-egy „vellával”. A végén a nyomtató rúd is felkerül, pont középre, mert ez adja az egész stabilitását. Erős kötelekkel szorítják le előbb az elején, aztán hátul is. Most erőre van szükség, biztos fogásra, különben felpattanhat a rúd, és balesetet is okozhat! Mások is így teszik. A falu utcáin itt is, ott is megrakott fogatok haladnak, tetejükön „bátor gyerekek” ülnek, akiknek élmény fentről nézni a világot.

E szép időt igénylő munkát megzavarhatja az Ég másféle áldása. Medárd napjához közeledve – úgy, mint gyertyaszentelőkor – ismét az időjárás a beszédtema. Ha akkor esik, negyven napig fog, ha nem, szárazságra számíthatnak. Melyik a jobb? Mindenkinek más! Jó, hogy a Jóisten nem kérdezi meg a teremtményeit erről, mert nehéz volna a kedvükre tenni! Az esti órákban most sajnos vészjósló, sötét felhők tolulnak az égre, szélükön még vésezebb sárga folttal. Jég lesz! – rettennek meg az emberek. Aztán nem sokára kopogni kezd a háztetőn a tojás nagyságú szörnyűség. Tetőcserép zuhan az udvarra, a kiskertbe, tört ablaküveg csörömpöl. Mindez este még ijesztőbb! Nem mer kimenni senki, összebújik a család. A szőlő hajtásait, a veteményeket, a gyümölcsfákat, a kukoricát féltik, előre elsíratják munkájuk eredményét. A dörgések előtti villámlások megvilágítják a szobát, világot sem mernek gyújtani. Már nem kopog! Csak az eső esik. S esik is jó néhány óráig. Aztán innen is, onnan is aggódó, kíváncsi férfiak, nők merészkednek ki az udvarra, az utcára, szemlélik a kárt, sírálnak. Nyugtalan éjszakájuk lesz.

A falusi emberek összetartanak, együtt éreznek egymással, mindenki mindenkit ismer, tudja bánatát, örömét. Ébredés után csoportok beszélgetnek itt is, ott is. Jó híreket is kapnak: a vihar nem érintette a falu egészét s a határ egészét sem! Megmenekült a szőlőhegy, a határban csak egy sávban pusztította jég. Így is szív-szorító látvány a derékban kettétört kukorica, a megtépázott veteményes. Bízna benne, hogy a természet sok sebet be fog gyógyítani! De a házat bizony rendbe kell tenni: kipótolni a cserepeket, ablakot üvegeztetni. Az ilyen megrázó élmény emléke sokáig megmarad! Persze a kellemes nyári záporoknak viszont megvan a varázsa. Klára is visszaemlékezik kislány korára, amikor egy meleg nyári napon felhőszakadásnak is beillő nagy eső zúdult a falura, megáradt a patak is, kiöntött az útra, megáztatva annak földjét, homokját, s a finom, meleg sárban, vízben mezítláb taposott az utca gyerekeivel együtt.

A hónap közepétől megváltozik az utca képe. A mezőre siető családok magukkal viszik gyermekeiket is, bezárt az iskola. Csak, ha a nagyszülők is együtt vannak a fiatalokkal, vagy a közelben laknak, hagyhatják otthon őket. A gyerekek játékaik is tükrözik környezetüket: a kislányok bogáncsból bababútorokat illesztenek össze, a hajás kukoricacsőből copfos babát bűvészkednek, a gyermekláncfű szárából nyakláncot, a szár egyik felét homlokukhoz nyomva sípot készítenek, a már elnyílt virága porzóit szétfújva „ejtőernyőzhetnek”. Csörgő hangot adnak a zsázsa, a cickafark elnyílt virágai, ha kissé lehasítják őket a száron. A mezőben érdekes látványt nyújt nekik a száguldó, guruló ördögszekér. A labda mindkét nem számára ismert, míg a fiúk a gumiköpeny nélküli biciklikerekkel karikáznak, s a nagyobbak a sorompón túli futballpályára is elmehetnek.

Közeledik a hónap névadójának ünnepe. Huszonnegyedikén valójában Keresztelő Szent János születésnapja van, de mivel a szláv nyelvekben ez a név az Ivánnak felel meg, a nép életében inkább hozzá fűződnek szokások: a főszereplő a tűz és a virágok. Hogyan készül e napra a szomszéd Mári néni? Tűzet rak az udvar közepén, nem nagyot, csak akkorát, hogy egész nap füstje legyen, ami távol tartja a rossz szellemeket, s e célból köt mezei virágokból koszorút a bejárati ajtóra is.

A gazdák újraszemlélik a határban a gabonatáblákat: megéri-e Péter-Pálra a kalász, beszárad-e a szem? Apa levesz egy kalászt, morzsolni kezdi, kivesz egy szemet, szétharapja. Elég fehér-e a belseje? Még várni kell, szükség van arra a néhány napra huszonkilencedikéig. Az aratás a vetés koronája! Még lélekben is hozzá kell készülni! Örül a gazda lelke, ha szép magas a gabona szára, s még jobban örül, ha telt a kalásza. Előkerül ismét a kasza, de most kiegészül egy „vető”-vel, „hárító”-val, melynek az a szerepe, hogy segítse a levágott gabonát szép sorjában a még le nem vágottra dőlni. Megköszörüli a sarlót is Apa, ennek a marokszedésben lesz szerepe.

Elérkezik a két nagy szent ünnepe. Aki nem veszi nagyon komolyan a „népi” előírásokat, miszerint egy-két kaszavágással jelezni kell az aratást Péter-Pálkor, igazából csak a következő napokon kezdi meg.

Apa, Anya, Klára és Öccse is készen áll a nagy munkához. Szekérre rakják a kellékeket, élelmet csomagol Anya, hiszen a „Szükföd”-re mennek. Hosszú nap lesz! Addig nem mehetnek haza, amíg az egész táblán le nem vágják a búzát. Szemes és Zsömle ismét megteszik a hajdani közös istálló mellett vezető utat. Apa az út menti fa alatt telepíti le őket. Nem kell, hogy érezzék ők is a nyári hőséget napközben!

A gabonátábla szélén, de a belsejében is megakad a szem az égőpirosan kivirító pipacson, a szelídebb kék búzavirágon. Anya is, Klára is kedveli a mezei virágokat, s ha ezek mellé néhány szál érett gabonát is tesznek, a legszebb csokrot kapják. Mindez előkészület, lelki ráhangolódás az aratásra. Keresztvetés. Első kaszavágás. Elkezdődött. Apa most is egyenletes, szép, széles karmozdulatokkal lendíti a kaszát, a levágott búza engedelmeskedik és a még álló növényekre dől. Klára kötelet készít: egy jó maroknyi búzaszálat kettévesz, a kalásza felől megfogja külön-külön, egymáson keresztbe veti, majd megcsavarja a két kis köteget, ismét szétválasztja, s a földre fekteti, oda, ahova Anya a sarlóval összegyűjtött kévényi gabonát teszi. Ez a rend, így haladnak tovább. Öccse vizet visz a szomszédoknak. Ahogy sokasodnak a földre fektetett kévék, úgy erősödik a Nap ereje, egyre feljebb megy az égbolton. Hűsölni kéne! „Pihenésképpen” bekötik a kévéket „önmagukkal”. Lefelé megy a nap pályáján, amire minden szál

búza kévébe került. Enyhül a meleg, amikor keresztet kezdenek rakni. Két kévét a kalászos felükkel szembe lefektetnek egymásra, ezekre derékszögben másik kettőt, úgy, hogy a kalászok mindig egymásra kerüljenek. A második kétszer két kéve az elsőkre kerül, aztán még háromszor megismétlődik a keresztelés, most már húsz kéve alkotja, a huszonegyediket, a befejezőt a legtetejére keresztbe teszi Apa. Este megszámlálják, hány kereszt gabonát arattak.

Jó ilyenkor szétnézni a szőke mezőn! A hajlongó kalapos kaszásokat piros kendővel hátrakötött, bőszenyás asszonyok követik, gyermekek jönnek-mennek a tarlón, összeszedetik az elmaradt kalászokat, itatják a szomjazókat, fogatok várakoznak a fabokrok alatt. Ebédidőben ide telepsznek a családok is, ha nincs fa, a kereszték tövében keresnek árnyat. Előkerül a kemencében sült kenyér, egy-egy szelet a télen levágott hízó sonkájából, a lesült húsból. Keményen kell táplálkozni a kemény munkához!

„Nyár szusszan újra a levegőre
s a gyöngye füre sziszegő fény száll.
Csönd van s előre hajlik a fűszál
És fodros hó száll szerte odafönt.

(Radnóti Miklós: Zápor után – részlet)

Július: „Szent Jakab hava”

A földiek tevékenysége és az égiek áldása most teljes egységet alkot. „Sarlós Boldogasszony” ünnepe július másodikán van, de a további napokon is vigyázza a már nem sarlóval arató férfiakat, nőket. Szinte átöleli az időszakot Szűz Mária ünnepe és a névadó Jakab apostol napja a hó végén, huszonötödikén.

Bizony, az aratás folyamata egységbe olvasztja a két nyári hónapot. Amikor már minden gabonátábla termése keresztekben fekszik a földön, következik a gabonahordás. Most is a hosszú szekér szükséges, ugyanazokkal a kellékekkel, mint a szénabeta-karításkor. A szekér aljába rak először a gazda annyi kévét, amennyi teljesen megtölti. Ez rutinmunka! De amikor már a szekérodalt is meghaladta a magasság, most is tapasztalatra, arány-érzékre, pontosságra van szükség. A kéve vágott vége kerül kívültre. Soronként halad egyre feljebb, olyan magasra, amennyi bátorsága csak van a gazdának, vagy amennyit az útviszonyok lehetővé tesznek. Most is a nyomtatórúd és a kötelek stabilizálják a rakományt, s indulhat az udvarba, hogy ott kazalba kerüljön.

A kazalrakás valóban szakembert kíván! Az előbbi jó adottságok mellett itt az is fontos, hogy ne szédüljön az illető, hiszen a kazal akár tíz méternél is magasabb lehet. Az első feladat a hely kiválasztása. Az udvarnak csak arra a részére rakható, ahol a cséplőgép majd melléfér. A keresztek mennyiségének ismeretében megtervezik, mekkora legyen az alapterület. Körberakják a kört a kévékkel, úgy, hogy a vágott fele néz kifelé. A keret belsejét mindig feltöltik. Rétegesen halad a mester egyre följebb, lépésről lépésre kissé keskenyítve a kúpot. A szekérről egyenesen a kazalra kerül a gabona egy adogató segítségével. Az előbb csak kézzel, később vasvillával adja fel a kévéket. Ahogy a gabona

megjelent az udvaron, jó világ kezdődött a baromfik számára. Ellepik a kazal környékét, kapirgálnak, csipegetnek, kotkodákolnak, ide vonul csibéivel a kotlós, magasan hordja köztük tarajos fejét a kakas. (Szerencséje volt, nem lett belőle pünkösdkor kaspörkölt!)

Van miről beszélgetni esténként a falu lakóinak! Jó, jó, behordták a gabonát, de ki fog csépelni? Néhány évvel ezelőtt egyszerű volt a helyzet. Jött Vodinák bácsi körmös traktorjával, cséplőgépjével, húzatta az elevátort is. Beállt az udvarba: előbb az elevátort húzták be a cséplőmunkások kézzel, elhelyezték úgy, hogy a szalmát majd egyenesen a helyére vigye. Ezután a cséplőgép került a helyére, majd legelől a traktor állt. Ennek a lendkereket és a cséplőgép lendkereket forgó helyzetben nagyon erős vászonpánttal kötötte össze a gépmester. Így vitte át az energiát az erőgépről a munkagépre. Közben elhelyezkedtek a segítők: családtagok, rokonok, szomszédok, akik majd visszavárják a segítséget, ha náluk bűg fel a gép. Két férfi a kévekazalról adogat, kettő „etet” az „asztalon”. Ez azt jelenti, hogy a cséplőgépen lévő „dobba” eresztí a kalászával lefelé a kévét óvatos, vigyázó mozdulattal, miközben elvágja annak kötelét. Ez nagyon balesetveszélyes hely! Ha lány az etető, szoknyáját alul összeköti, hogy el ne kapja valamely szerkezet. Még ballada is szól a dobba esett lányról! A gépből hátul jön ki a szalma, egy rázó szerkezet egyenesen az elevátorra dobja, ide is ember kell. A szalmakazal rakásához is, legalább három. A kicsévelt szem szűk torkokon áramlik ki, ide zsákokat rögzítenek a zsákoló férfiak. Bekötik, ha megtelt, s a mászára dobják, megméri az írnok, följegyzi. Pontosan kell tudni, mennyi termett! Különben hogyan állapítaná meg a hivatal, mennyit kell belőle beszolgáltatni? De a nőkre is szükség van! Az egész folyamatnak a mellékterméke a törek (pelyva), ezt állandóan gereblyézni kell, ki kell húzni a gép alól, nagy lepedőkben vagy nagy fonott kosarakban elvinni a neki szánt helyre. Minden asszony, lány fél ettől a munkától. A legporosabb, a legszemete-sebb hely itt van, a „töreklikben”. Fejüket, szájukat kendővel bekötik, hosszú ujjú ruhát vesznek fel, így is minden fedetlen testrészükre vastagon rakodik a kalász szétaprózódott maradéka. Szúr, bök, visket tőle a bőr! Mégis mindig akad vállalkozó erre is. Így volt ez egykor. De most? Vodinák bácsi már nem csépel,

lakóházát a már felbomlott termelőszövetkezet irodája foglalta le, gépei is közösbe mentek, tán a gépállomáson landoltak. Remélik, hogy innen kap most a falu tanult gépészeket! Átmenetileg! Mert, ahogy mondják, jövőre már megszűnik a gazdáknak ez a „gondja” ismét, újra összeáll a szövetkezet, jönnek a kombájnok, s a gép dolgozik majd sok ember helyett.

A cséplés igazán kalákában történik. Házról házra halad a gép, a családok kiszámítják, mikorra ér hozzájuk. Anya is készülődik, hogy megvendégelje a munkásokat. Van már zöldpaprika a kertben, bőségesen tojtak a tyúkok. Kell-e finomabb éték egy gazdag tojásos paprikánál? Tésztát is süt hozzá, élesztővel, lekvárossal. Izgalommal tölti el a család minden tagját, hogy ennyi ember dolgozik az udvarban. A munka végeztével megköszönik a segítséget, viszonzást ígérek.

Az aratás nyomát több minden őrzi a mindennapokban. Ha zsupptetős egy ház, most lehetőség nyílik pótlásra vagy akár cserére is. Ilyenkor a még kicsépeletlen kéve kalászaiból a szemet kézi cséppel, „cséphadaróval” verik ki. A körülbelül két méter hosszú markos rúdhoz láncsal vagy szíjjal egy másik, kisebb, egy méteres darabot rögzítenek, s e kisebbet ütik nagy karmozdulatokkal a kalászra. Az eredmény: egyben marad a szép, szálas gabona, amivel megújíthatják a tetőt. De finomabb, művészi darab is készül a friss szalmából: ügyes kezek felfüggeszthető dekorációt fonnak belőle. Hívják ezt arató koszorúnak is, de alakja lehet csigaszerű, melynek alján nemzeti szalaggal csokorra kötve lóg a teli kalász. Ezt a lakásdísz nagy becsben tartják az emberek: a tisztaszobába teszik, a legszebb lámpára akasztják. Az ám! A lámpa! Hiába vezették be a villanyt már a lakásokba is, a régről itt maradt, talán örökölt díszes „luszterlámpát” tovább hagyták a mennyezetről lógni, ott maradt a petróleumlámpa is a porcelán vagy fém bura alatt, de oda bűvészkedték a villanyégőt is.

Sok egyéb tennivalót háttérbe szorított a kenyérnekvaló megte-remtése. Gazos a kukorica, másodszor is kapálni kell. Az első alkalommal megritkították, most a tövénél nőtt fattyúhajtást kell letörni. Ötven-hatvan centiméterre állnak egymástól a növények, szükség is van a távolságra, hiszen Anya mindig teleülteti futóbabbal a kukoricást, eleget mégis alig tud termelni, annyira szereti a családban mindenki. A legkedveltebb a bableves tejföllel, de

sárgarépával, petrezselyemmel, benne csipettkével (nyuklival) is fenséges. Hát még Anya babpörköltje! Elbújhat mellette akárme-lyik húsétel! Most még szép sötétzöld a kukorica, de minden nyá-ron egyszer csak eléri a szárazság, levele összepöndörödik, „furuglázik”. A szőlő is várja a dolgos kezeket. Mivel legalább két hete nem dolgoztak benn, meglepődnek, mennyit nőtt a hajtás azóta, s bizony egy se bújt magától a rafia alá! A tőke alján a földön terülnek szét az újak, feljebb a kötések közt szabadon nőt-tek. Anya és Klára indulnak neki a soroknak, hogy Apa előtt ren-DET téve, a permetezéshez előkészítsék a növényt. Rafiával a ka-róhoz kötik a buja hajtásokat, alkalmanként ritkítanak is. Mindjárt szebb látvány a rendezett tőkék sora! A pince a szőlő aljában van, innen kell minden tartály permetlét felvinni. A „lányok” segíte-nek. Félútig egy-egy vödörrel felvisznek, a permetezőgép tartá-lyába öntik. Kékeszöldre színezi a rézgálic a leveleket, a kis fűr-töket. Július közepe van, tán még egyszer, augusztus elején meg kell ismételni ezt a munkát, de később nem, hiszen azután már lehet böngészni, érett-e egy-egy biling.

Nagyon meleg, igazi kánikulai napok jöttek. Ebéd után nem le-het rögtön a mezőre menni, jólesik az udvaron álló díófa árnyékát élvezni. S most hangosan hirdeti egy árus: Dinnyét, dinnyét ve-gyenek! Kiszaladnak innen is, onnan is, pénzt markolnak a ke-zükben, hogy ezt a különlegességet megköstolják. Még időben érkezett az árus, mert Lőrinc nap után nem lenne ilyen kelendő a portékája! Ezen a vidéken nem termelik a dinnyét, a laza homo-kos talajt kedveli, itt pedig fekete, kötött, ám nagyon jól termő talaj borítja a kertet. Ugyanilyen szeretettel fogadja másnap mindenki a gerencsért, aki cserépedényeket árul. De a tejesfaze-kak meg is repedhetnek! Aztán várják a „drótostót”, hogy első-segélybe részesítse őket. Időnként megjelennek vándorcigányok, akik rongyot, tollat vesznek, máskor az „üveges” keresi a munkát.

Lemenőben már a nap, lassan esteledik, amikor a város felé igyekvő kerékpáros fiatalok tűnnek fel. Leszállnak járművükről, Anya beinvitalja őket egy pohár friss kúti vízre. A kerekas kútban hét-nyolc méter mélyen látható a víz felszíne. Belemerül a vödör, tiszta, kellemesen hideg az ital. Íze van! Jó íze! Olyan, ami meg-marad az ember szájában, s emlékezni fog rá sokáig! Az utasok köszönik a szíves vendéglátást, máskor is betérnek, ígérik.

Levelet hozott a postás, örömhírrrel az egész rokonság számára: Nagymama testvérbátyja nagy messzeségből ide látogat. Nosza, megkezdődik a tervezgetés, hogyan tehetik emlékezetessé a ritkán látott Nagybácsinak az itt tartózkodást. Első teendő az asszonyoké. Úgyis közeleg a templom búcsú napja, úgyis festeni, meszelni, takarítani kell, hát rajta, kezdjük el! – mondja Anya, Húga és Sógorasszony is. Nagymama dolga az egytetetés. Apa szalad mészért, meszelőért, pemzliért, színező porért a háztartási boltba. Ázik már a mész, amikor Anya előkészíti a külső házfalat: lesöpri a lepattogzott régi meszet, ahol hézagot észlel, cementporból, mészből, homokból vízzel egy kis vakolatot készít, és pótolja a hiányt. Létrára mászik, magasan is biztosan dolgozik. Fiatal asszony még! A tűzfal csúcsa a legmagasabb pontja a háznak, oda is elér a meszelője. A háromszög közepén hosszan elidőzik: most közről szemlélheti, letörölgetheti a kis falmélyedésben meghúzódó Lourdes-i barlang mását Szűz Máriával és az előtte térdepeelő Bernadettel. Nem tudja, honnan kaphatta anyósa ezt a művészeti alkotást, de nagy becsben tartja, szíve szerint lehozná onnan, hogy kézközelben legyen, s naponta friss virágot helyezhetne Mária elé. Kész már a kis magyar „thümpanon”, újrafestve! Most a földön állva színezi újra a teljes falat, s amikor kész, az alját sötétszürkére meszeli. Ugyanezt teszi ezekben a napokban a falu sok asszonya. Mindenkinek igénye van rá, hogy a búcsút „ünnepelőbe öltözött” házkülső várja. Meg is kérdezik sokszor: Mire meszel, szomszédasszony? Búcsúra. – hangzik a válasz. Igen? Én azt hittem, a falra. – élcelődnek egymással.

A belső helyiségekre is ez a sors vár. Most lehetőség van a mozdítható bútorokat az udvarra vinni: szétszerelik az ágyakat, a stelázsi, asztal és kisebb szekrény is oda kerül. Függönyök, terítők a mosóteknőben áznak már. Aztán a falak bent is új meszet kapnak, megfrissítve ezzel a lakás levegőjét, illatát is. S ugyanúgy, mint a húsvét előtti nagytakarításkor, minden kép, szobor, dísztányér csillogó lesz a szorgos kezeztől. Kicsit szárad még a fal, s estefelé visszakerülnek a dolgok előbbi helyükre. De a család nem fekket le addig, amíg az ágy szalmazsákjába nem kerül az idei frissből új tömés. Anya egész nap serénykedett a meszeléssel, a mosást Klára vállalta. Hófehérek lettek a ruhák, hosszú szárítókötélre csipeszelte őket, s most jön a vasalás. A kikeményí-

tett darabokat a visszáján vasalja, hogy ne fényesedjen ki a szí-
nük, és a kivarrt vagy horgolt motívum a terítón szépen kidombo-
rodjon. Most még a régi paraszas vasalóval dolgozik. A fekete
öntöttvas tárgy elég nehéz. Teteje felnyitható, itt teszi bele a tűz-
helyből kivett paraszat. Meglóbálja fafogantyújánál fogva, hogy
jobban ízzék a parázs. Ilyenkor a vasaló talpa fölött körben lévő
nyílásokon áramlik be a levegő, az hevít. Mielőtt minden terítő,
függöny a helyére kerül, ragyogóvá tisztítja az ablakokat.

A sürgős munka közepette majd elfeledkezett Anya testvérhúga
névnapjáról. Az figyelmeztette, hogy újdonsült komái érkeztek a
télén keresztelt kis keresztlányával. Nosza szalad kiskertjébe,
nyílik a tűzvirág, a bokorrózsa, puspáng bokrok zöldellnek, egy
szép csokrot köt gyorsan, ezzel köszönti őt.

Jó, hogy napos időben végezheték a nagytakarítást. A hónap
utolsó napjaiban esősebbre fordul az idő. Legalább megerősödik
egy kissé a másodkaszáásra a sarjú, szükség lesz az őszi és a tél
folyamán a takarmányra. A levegő azért meleg marad, s ez ked-
vez az erdőben és a réteken növe gombáknak. Jó kaland az a ter-
mészszerető férfiakkal, nőkkel, ha ilyen időben korán gom-
bászni indulnak. Korán kell kelniük, hogy találjanak, s más föl ne
szedje előlük. A Gurda tölgy- és bükkfái alatt az avarban barna
kalapos vargányát találják. Ezt otthon szeletekre vágva megszá-
rítják, ruhazacskóban szellős helyen tárolva télre elteszik. A fehér
színű vaskos keserűgombából finom pörkölt készül, de tepsibe
téve, sütőben megsütve, csak sóval ízesítve is kiváló. A bátrabbak
özlábgombát, galambicát is szednek, a szerencsésebbek ízletes
rókagombát is találják. A nagyobbacska gyermekeket a legelőre,
rétekre küldi édesanyjuk, hogy csiperkét, nyúl-gombát hozzanak
az ebédhez. Ezekből frissen levest főznek, vagy krumplival sűtik
meg. Lám, így táplálja a természet az ő fiait!

A búcsú előtti vasárnap délután Klára ismét lánypajtásaival ta-
lálkozik. Most erdei sétára indulnak, nekik is rejteget valamit a
Gurda. Egy-egy védett tisztáson vadon termő szamócára bukkan-
nak: apró szemű, igen illatos és zamatos. Szárával együtt szakít-
ják le, kis csokorba kötik egy-egy fűszállal, és kóstolás után a
családtagokra gondolva meglepetésként hazaviszik. Fürkésző
szemmel keresik még egy kincsét az erdőnek: a vadon is termő
cikláment. Kissé korai még a kutatás! Sötétzöld, fényes karéjos

leveleit megtalálják ugyan, de a virágnak csak a kezdeményeit: apró kis bimbók láthatók csomóban a levelek tövéénél még igen kicsi szárral, hogy majd augusztus közepére vagy második felére kinyíljanak a ciklámenszínű ciklámen virágok kissé szúrós, mégis csábító, semmivel össze nem hasonlítható illatukkal. Hazafelé réten haladnak át, a fűből alig kiemelkedő lila színű kis virágra, a kikericsre figyelnek fel.

Anya örül ugyan az ajándék számocának, de közli, hogy Apa megelőzte, mert a hegyi kaszáló széléből ő is hozott meglepetést, sőt megtoldotta azt egy kis kóstolóval a korán érő őszibarackból s két kis fürt korai szőlővel is.

Végre megérkezik a távoli városból Nagymama testvérbátyja. Ritkán tud jönni, felesége nem is vállalkozik a hosszú útra. Ölelés, csók, „megismersz-e”, „de sokat változtál!”, „de jó, hogy itt vagy!”. Ajándékokat bont ki, nem nagy dolgok, hogy is lehetne ennyi embernek olyan messziről nagy ajándékot hozni! De mégis! Anya tőle kap egy új fehér zsétert. Miből gondolta vajon, hogy ennek nagyon fog örülni? Fogadóvacsora Nagymamánál, de holnap Anyáéknál, aztán a Húgánál. Két hétig itt marad, a programokat ehhez kell szervezni. Különben is, be kell pótolni minden elmaradt névnapot és születésnapot. A hegyre, a pincéhez is terveznek egy délutáni összejövetelt. Sógor előhossa legjobb borát, egy több decis, de inkább félliteres „vándorpohár” kíséretében. Ebből kell mindenkinek egyet felhajtania, miközben biztató rigmus hangzik: „Ez a kancsó, boroskancsó körbe-, körbe-, körbejár, ez a boroskancsó a Sógorra rátalál.” Eddig tart, hogy újratöltik a kiürült poharat, s az új „szeszttestvér” megkapja, aztán folytatódik a rigmus: „Le, le, le, fenékig, le, le, le, fenékig! Most ivott ő kedvére, váljék egészségére!” A háziasszonyok is szívüket-lelküket kiteszik, hogy harapnivaló is kerüljön az itóka mellé: terem már a kert friss zöld uborkát, paprika, piros paradicsom, hagyma is akad mellé, frissen sült kenyér szalonnával illik hozzá. Szinte megáll az élet a három családban, minden nap ünnep, jó, hogy búcsúvásárnap következik.

A hónap utolsó hetében, huszonötödikén emlékeznek meg a templomban a névadó Jakab apostolról, aki a leghűségesebb tanítvány, János apostol és evangélista bátyja volt. Az ő sírjához zarándokolnak a legkitartóbbak Spanyolországba, Compostellába.

(Jeruzsálemből ide hozták ereklyéit.) A himnusz így dicsőíti őt:
„Örvendező szívünk dala / magasra száll, Jakab, veled, / halászból
téged Krisztusunk / ily szent orom csúcsára vitt.”

„Tüzes koszorú, te!
szőke hajak gyújtogatója,
fényes esőket ivó
égi virág!

Égnek arany szőge, te!
ébredező táj vidítója,
pörkölve símogató
tűzkezü szentség! „

*(Radnóti Miklós:
Naphimnusz – részletek)*

Augusztus: „Kisasszony hava”

A falu templomát „Havas Boldogasszony” tiszteletére szentelték fel. Búcsúja minden évben augusztus ötödikét követő vasárnapon van. Már a hét közepére ragyog minden porta, az udvaron összekötözve, megnyírva a bokrok, a házak előtt az utcán vagy kis virágágyás virít, vagy friss fű zöldell. A kerítések szemnek tesszőek, melyik mit kívánt, azt megkapta: drótot, lécet, festéket. Mind rendben van!

Többen utaznak naponta a közeli városba vásárolni. A nagylányok már megvarratták az új ruhájukat. Régi szokás, hogy ezen a napon nem mehet senki régi ruhában se misére, se a búcsúi sátrakhoz, se a bálba. Most az egyszínű (fehér, rózsaszín, égszínkék) santung anyag a divat, a nyak kivágását, gallérját, esetleg a szoknya alját körben gépi hímzéssel díszítik. Igen mutatós ünnepi öltözéket ad. Hozzá a fehér szandál illik. Klára is kapott szüleitől egy rózsaszínűt, ezzel tiszteli meg az alkalmat. A szülők persze nem ilyen igényesek, de hát a lányok még eladó sorban vannak!

Az asszonyok nem az új ruhával, hanem a süteménysütéssel vannak elfoglalva. Ugyanazzal a szisztémával, mint egy lakodalmra készülve, de természetesen négy-öt fajtában gondolkodva sütik meg először a linzereket, aztán a lekvárral, dióval, mákkal töltött laposokat. A kevert piskótafélék kényesebbek, csak pénteken vagy szombat délelőtt kerülnek sorra. Szombat este már tep-siben a búcsúi rétes is, hogy mindezek a hideg kamrában vagy

pincében éjszakázzanak. Sok család egy kisebb disznó levágásával teremti meg az ünnepre való friss húst. Most egyszerűbben lezajlik az esemény, mint a téli alkalommal! Most nem a hurkán, a disznósajton van a hangsúly! Egyébként is ilyen melegben könnyen romló ételeket nem érdemes készíteni! Akinek földpincéje van (ha az udvar domboldalhoz nyúlik), a „jegestől” vesz nagy táblákat, könnyebben tartósítja a húsféléket, mások viszont legfeljebb a kút medrébe leeresztett vödörben hűtik le. A levesnek való tyúkot, a rántott húsnak való csirkéket csak estefelé vágják le.

Mindezt a készülődést megelőzi a rokonok invitálása, meghívása.

Szombat délután már látható valami a búcsúból. Megérkezett a „ringlispilt” működtető család a templom melletti horhosba, ott letáboroztak, ekhós szekerek lesz az otthona az asszonynak, a gyerekeknek egy-két napig. Felállítják a körhintát, körülötte szaladgálnak már a környék gyerekei is.

Vasárnap reggel érkeznek a búcsúi árusok. Ők is lovaskocsival jönnek, nagy pakkokkal. Sátraikat a templom előtti téren és utcaszakaszon állítják fel. Sok színes csecsebecsét, játékot, különleges édességeket kínálnak. Ez teljesen rendjén van! Búcsúkor senki nem nézi az ésszerűséget, búcsúfiának a kedves, bohókás ajándék a legjobb!

Vasárnap reggel még mindig tart a gyors készülődés a családban. Anya a levest teszi fel főni, mártást főz a főtt húshoz. Klára egészen korán előbb az utcát teszi rendbe: söpri, gereblyézi, s csak ezután mehet segíteni a konyhára. A csirkehúst kell panírozni. Persze búcsúi ebéd ide, búcsúi ebéd oda, mégiscsak kell reggelizni is! Anya villámügyességgel vöröshagymával, kissé erős zöldpaprikával süti össze a csirkeaprólékot, ez kenyérrel igazi vasárnapi eledel.

Az ünnepi szentmise tizenegykor kezdődik. Előtte megérkeznek a szomszéd faluból Apa unokatestvérei. Anya testvérei egyelőre Nagymamához mennek. Mindannyian együtt indulnak templomba. Benépesül az utca. A helybeli családok és vendégeik tűnnek fel egymás után. Keresztanya most is igen csinosan, egyenes testtartással jön, barátságosan tartja szóval unokatestvérét és családtagjait. Azok jól ismerik őt: amilyen gyors a beszéde, olyan gyors

ő a munkában is! Egy másik család kisgyermekkel jön. Türelmetlenek a kicsik, a sátrak portékái érdeklik őket. „Majd délután!” – csitítja őket anyjuk, apjuk, de most ők az erősebbek.

Már gyülekeznek a férfiak a templom előtt. Külön csoportban, az érkező lányokat szemlélve állnak a legények. A beharangozást várják. A nők már mind bementek, ahogy ez szokás, mindenki elfoglalta helyét.

Az oltárt hófehér rózsával díszítették, az oldalfalakon lévő szentek szobrai előtt kis vázában ugyancsak fehér virágok. A szószék baloldalán magasodik a hívek fölé. A sekrestyés, Pista bácsi a gyertyagyújtó végén lévő égő viaszos kanóccal meggyújtja a gyertyákat. A kántor már az orgonánál. A fújtató fiú is a helyén. Harangszó: első, második, harmadik.

Csengettyűszó jelzi a mise kezdetét. Felzúg az orgona, bevonulnak a ministránsok, mindenki a falu plébánosát várja. De most meglepetés, hogy két vendég is érkezett: ebben a templomban volt újmiséje Dervenkár Györgynek és Beledi Istvánnak. Emlékezetes esemény volt mindkettő, azért fogadják most különös örömmel őket. Még szebben szól az ének: „Zeng a harang, hívó szóval / E szép ünnep reggelén. / Összegyűltünk oltárodnál, / Kél szívünkben új remény. / Földi bajban, gyötrelemben / Tűnik, múlik életünk: / Áldozatod erejében új életre ébredünk.”

Az evangéliumot Tar plébános úr olvassa fel, de a prédikációt Dervenkár atya mondja. Felidézi újmiséjét, mesél a templom történetéről, értelmezi a „Havi” vagy „Havas Boldogasszony” legendáját. A hívek újra hallhatják, hogy Rómában áll egy templom, a Santa Maria Maggiore-bazilika, amelynek eredetijét III. Szixtusz pápa építtette az ötödik században az Istenszülő tiszteletére, s a csoda kapcsán, hogy augusztus 5-én hó esett, kapta az ünnep a nevét.

Az áldoztatást Tar plébános úr és a vendég atyák együtt végzik, közben ének dicsőíti az Oltáriszentséget. Szép Mária-énekek zárul a mise. „Te vagy földi éltünk / Vezérszavak, / Édes reménységünk, / Kegyes Szűzanya. / Téged rendelt jó anyáknak / Az Isten Fia, / Azért áldunk örvendezve, / Ó Szűz Mária!”

Kiárad a rengeteg ember, régi ismerősök találkoznak, köszöntik egymást. Kint már nagy a hangzavar: szól a zene a körhintánál, kisgyermek trombitálnak, árusok kínálják portékájukat, a fagy-

laltos csengettyűje is bele-beleszól mindebbe. Átmenetileg azonban legtöbbször hazatérnek, el kell fogyasztani a sok finomságot. Egy búcsúi ebéd, a rokonokkal való felhőtlen beszélgetés hosszú időre érzelmi feltöltődést ad mindenkinek. Hát még a délutáni „megyünk a búcsúba” program, a teljes szabadság érzete, a „semmi nem köt bennünket” sétálgatás! Ezért várja mindenki, ezért őrzi meg emlékezetében, s várja, hogy viszonyozhassa egy másik faluban! Délután már szól a zene a tánc helyszínén, a kultúrház udvarán. Csak néhány pár táncol még, de már itt vannak a szomszédos településekről a legények, külön csoportosulnak, látszik, hogy nem idevalósiak. Ahogy estébe hajlik az idő, úgy nő a táncosok száma. Fiatal házaspárokat ismerni fel, a „májusfás párok” is most mutatkoznak először együtt. Tán az eljegyzésen is túl vannak már!

Mégis vannak, akik a tömeg helyett a csendesebb meditációt választják. Vidékiek ők, akik először járnak itt, akik először voltak itt szentmisén ma délelőtt. Visszahívja őket a templom meghittsége, a sok szép látnivaló. A bejárat boltozatáról két harangkötél lóg le a magasból, most félre húzva, hogy ne akadályozzák a bemene-telt. Egy nagy missziós kereszt balról hirdeti 1932-ből és 1946-ból: „Mentsd meg lelkedet!”. A templomról itt tudják meg egy márványtábla alapján, hogy Nemes György és Kránitz István építették 1933-ban. Vastag, biztonságos ajtó vezet a templomha-jóba. Tompán félköríves boltozat fedi (az Örökmécses innen függ), félköríves az apszis mennyezete és alapja is. A csúcsíves ablakok fölfelé nyújtják a belső tér hatását. A látogatók olvassák a szentélyt koszorúzó feliratot: „HAVAS BOLDOGASSZONY KÖNYÖRÖGJ ÉRETTÜNK!” Az oltár, középen az Oltáriszent-séget őrző Tabernákulummal, fölötte kétoldalt a szárnyas angya-lokkal s a középen magasodó Szűz Mária-szoborral, a templom éke. Hosszan elidőznek a Mária-szobron. Úgy gondolják, hogy a fehér ruhás nőalak tizenkét csillaggal a feje körül, mezítlábával a Földön kúszó kígyót taposva a Jelenések könyvének „Napba öltözött Asszonya” lehet. Az oltár melletti Fájdalmas Szűz Anya- és Jézus Szíve-szobor klasszikus, sok templomban látható ilyen. Itt olvashatják, hogy kiknek köszönheti a falu ezt a szép templomot: „Ezen templomot Isten dicsőségére építették BERKENYÉS ISTVÁN Z.vrm.törv.h.tag, földbirtokos és neje szül. BALOG

JULIANNA Újudvari lakósok 1933. évben.” Távolodnak az oltártól, melyet bronzszínű kovácsoltvas korlát, az áldoztató rács választ el a hívek részére fenntartott tértől. Hosszabban elidőzik tekintetük a golgotai keresztfán, a jobboldalon. A meghalt Krisztus keresztye alatt az álló, imádkozó Fájdalmas Szűzanya és Szent János evangélista között Mária Magdolna térdepel, jobb kezét a szívére teszi, bal kezében kendőt tart. A falakon kétoldalt a stáció képeit s az egyház nagy szentjeinek élethű szobrát csodálják meg: Szent Antalt a kis Jézussal, rózsafüzérekkel, kezében liliummal, Szent Terézt rózsacsokorral és a feszülettel. Most beülnek a pad-sorokba, csendben vannak. Imádkoznak, vagy saját lakóhelyük templomát idézik fel? Ki tudja! Kifelé menet még megállnak a hátsó, bal oldali oltárnál, nézik a Piétát: a legszebb ábrázolását Mária keservének, gyászának, halott gyermekével az ölében. Keresztvetés, térdhajtás, és újból a búcsú forgatagában találják magukat.

Azt mondja a faluban mindenki, hogy ha elmúlik a búcsú, vége van a nyárnak. Valóban, hétfőn reggel kissé hűvösebb van, párás köd ül a tájon, csak tíz-tizenegy óra tájban szűrődik át a napfény, kergeti el a homályt, mintha alkalmat adna az embereknek, hogy pihenjenek kicsit, megbeszélhessék a történeteket. Egy kicsit még ünnep ez a mai nap is a falubelieknek! Délután ki erre, ki arra indul el a határba. Nem dolgozni, csak szemrevételezni, mi lesz a soron következő tennivaló. Apa a szőlőt látogatja meg, s most is hoz kóstolót. Ez öröm, de az, hogy megnőtt a gaz benne, már kevésbé. Nagyon száraz, kemény a talaj, kapálni igen nehéz volna! Tán most, kivételesen, a sarlózással is levegőhöz lehet juttatni a tőkét. Kötözni már nem szükséges, a karón és a kötésen túlnőtt hajtásokat le lehet vágni. Így a szőlőszemek napfényt kapnak. Csak jégeső ne jöjjön már! Este különös csemege a vacsora: első ízben főznek a félig érett (puha) kukoricából. Klára és Öccse friss tejet isznak hozzá, Apa marad a fröccs mellett, Anya most kóstolja meg először az idei málnaszörpöt. Tulajdonképpen ez utóbbi is közös munka eredménye: a gyermekek leszedték az apró kis szemeket, aztán Anya passzírozta, vízzel öntötte fel, kis szalicillal tartósította, majd kétnapi várakozás után szűrőruhába öntötte az egészet, felfüggesztette, s hagyta, hogy napokig csöpögjön a saját súlya alatt a massa. Ezután cukrozta csak, s lett a málnapiros lé

fenséges szörppé! De hol maradt Apa ebből a kalákából? „Én nem tudom szedni, mert nem ér össze a két ujjam!” – mondja mindig tréfásan, de ezért senki sem neheztel.

A konyha naponta kiköveteli a serénykedést! Még csak nem is kell nagyon keresni a munkát! Pirosodni kezdett a fűznivaló paprika, ez eltart hetekig, apránként lehet csak fűzögetni, hogy hétről hétre több füzér függjön, száradjon az eresz alatt. Savanyítani lehet a csemegepaprikát, uborka is akad még. A kukoricásban érni kezdett a bab, szedni kell. No, ez is eltart két hétig! A legszörnyűbb dolog! A kukorica levele éles, kart, arcot sért! Ha rég volt eső, poros a címer, egy-egy üszkös cső feketére festi a szedőt! Hogyan öltözzön hát, aki erre szánja magát? Hosszú ujjú ruhában, fején kendővel, zárt cipőben ildomos. Korán nem lehet kezdeni a szedést, mert harmatos a növény, később a meleg teszi próbára a nőket. Mert ez női munka! A cipekedésben aztán már a férfinép is segít: zsákba teszik a hüvelyes termést, otthon ponyvára öntik száradni, s ha már pereg a szem, egy kis ütlegeléssel ehhez hozzásegítenek: kicsépelik. Szorgalmas a falusi nép, amit lehet, megment: mehetne a szemétre máris a „borsószalma”, de abból, alaposan megtapogatva, még sok szemet ki lehet „pirkálni”.

Anya paradicsom befőzéshez készül. Már másfél hete gyűjtögeti, farekeszbe teszi a piros gömböket, hogy „állásukban” még érettebbek legyenek. Nagy fazekat készít elő, ebbe teszi majd fel, főni. A kúthoz megy, minden nagy tálat, vándlingot odatesz, ezekben mossa meg friss vízben a befőznivalót. Gerezdekre vágja, s a fazékban a tűzre teszi. Jól szétfő a passzírozáshoz. Ezután a már egyöntetű levét ismét forralja, tartósítja valamilyen szerrel. Addigra már a sütőben megforrósodtak a tisztára mosott és kiszárított üvegek is, hogy azonos hőmérsékletűek legyenek a fővő paradicsommal. Igen kockázatos a befejező munkafázis: ha meghasad vagy eltörik az üveg, oda a lé is! Pedig az egész kimerést úgy kell végezni, hogy közben a forrás folytatódjon! Takarók közé teszi ezután a celofánnal lezárt üvegeket, hogy minél lassabban hűljenek ki. Aztán végleges helyükre, a kamra polcára kerülnek.

A nagy nyári munkák végeztével és a nagy őszi betakarítások előtt egy-egy nap gondolhatnak a pihenésre is. Fáradt tagjaiknak jól esik egy kis fürdőzés Csiszta vagy Karos gyógyvizében,

Keszthely és Hévíz is elérhető. Nagymama minden évben egyszer így gyógyítja magát, s mindhárom rokoncsalád is ellátogat valamelyik fürdőhelyre. Apa, Anya és Klára még akkor jártak Hévízen, amikor Öccse még nem volt, tehát Klára is kislánként fűrődhetett a nagy tóban, látta az úszó tavirózsákat, a lótuuszokat. Különös élmény maradt meg emlékezetében a tó partjáról: alámosta a víz a talajt, így a földréteg egyben maradvá mint egy rugalmas lemez fedte a vizet, ezen járva ruganyosságot és bizonytalanságot érzett. Hazatérve megmaradnak az emlékek, ebből táplálkózik lelkük a hétköznápokon. Ám, a hétköznápokat is ünnepvé lehet varázsolni egyszerű dolgokkal is. Egyik augusztusi délután – tán nem stílszerű, hogy éppen most – Apa befűt a kemencébe, Anya sok krumplit hámoz és reszel, hogy végre a kedvelt krumpliprószával lakassa jól a családot. Soha nem tudott még elegendőt sütni! Kisült vagy hat tepsi finomság, el is fogyott minden darabja!

Ismerősök érkeznek az öreg faluból Anyához. Ruhaanyagokat hoznak. Egyikük kékfestőből kötényt szeretne varratni, más ugyanilyen végből blúzt rendel. A kötényt glocknis szabással, viszázájával fölvarrt díszítéssel kéri, széles kötővel. A blúzt magasan gombolva, enyhén testhezállóra, hosszú ujjal, kívülhordásra kell varrni, dísz csak a szép gombok jelentenek rajta. Néhány nap határidőt kér Anya, s készek lesznek a ruhák. A Singer varrógép jó szolgáltatást tesz a családtagoknak is, az ismerősöknek is. Nagymamát dicséri, hogy mind a négy lánya tud szabni, varrni, hogy mindegyiknek van varrógépe. Anya is fogadja: megtanítja lányát erre a hasznos tevékenységre. Egyelőre a félcelést, a tisztázást bízza rá, s gyakoroltatja vele a géppel történő egyenesen varrást. De hát annyi mindenre meg kell tanítani egy tízegynéhány éves lányt. Például tésztát gyúrni. Eljött a nagy nap! Az asztalra gyúrótáblát tesznek, Klárát eléje állítják, egyik oldalra Nagymama ül, a másikkra Anya, s mondják: Három marék lisztet tégy a tábla közepére, készíts egy kis mélyedést! De csak egyik kezedet használd, hogy a másikkal bármihez nyúlhass! Tégy a mélyedésbe egy kis sót, üss bele két tojáást! Szedd ki a tojáshéj darabokat belőle! Önts egy kis hideg vizet a tojáshoz, keverd el a jobb kezeddal! Vigyázz, ki ne folyjon a gyúrótáblára! Most már gyúrd össze az összes liszttel! Á, kemény lesz! Még egy kis vizet

tehetsz hozzá! De ne túl sokat, mert akkor meg lágy lesz a tészta, s nem lesz pattogós a „mácsik”! – sziporkáznak hol innen, hol onnan a tanácsok, s mindannyian elégedettek, amikor a kis gömb, végre, egyben áll. A kisodrás fortélyaira legalább ilyen szorgalommal tanítják, s a metélést majd egyszer máskor tanítják meg – ígérik. Úgy látszik, mindhárman elfáradtak!

A hónap idusa ismét ünnepi gondolatokra serkenti a vallásos embereket: ez a nap Nagyboldogasszony ünnepe, Mária mennybemenetele, égi születésnapja. A templomban ma ezt éneklik a hívek: „Felvitetett magas mennyországba, / Angyali szép örvendetes házba, / E nap a Szűz nagy menyasszonyságba, / Az Istennek drága hajlékába.” De gondolnak az emberek, főként az idősebbek – jól megtanulták a történelem órákon – István királyra is, aki 1038-ban augusztus 15-én halt meg. Róla szólnak majd a következő napok, hiszen mindjárt itt van huszadika, ez valóban első királyunk ünnepe. S ez is összefonódik Máriával, hiszen neki ajánlotta fel a koronáját, így lett Mária a magyarok Nagyasszonya, patrónája. És még további ünnepi gondolatok hatják át a napot, mert az Alkotmány és az új kenyér ünnepe is huszadikán van. Az iskola tanítói, tanárai számára vége lett a nyári szünetnek, mert már hetekkel korábban megkezdték a műsor tanítását. Nem könnyű összeszedni a szabadsághoz szokott diákokat, mégis egy vers, egy énekkari szám vagy tánc erejéig a lelkesebbek vállalkoznak. Nemzeti szalaggal átkötve az új lisztből sült kenyér most az ünnepi asztal dísze. Ezt megszegik a műsor végén, s aki-nek jut belőle, megkóstolhatja.

Klára is érzi az iskola közeledtét. A második osztályt kezdi a gimnáziumban. Humán tagozatra jár, latint tanul, úgy gondolják Szülei, az egészségügyi pálya jó lenne majd neki, bár ő szíve szerint latin-magyar szakos tanár szeretne lenni. Előkeresi diáksapkáját, a sötétkék színű „Bocskai-sapkát”. Oldalán egy sárga zsinór árválkodik. Most még egyet alá varrhat, így jelzi az évfolyamot. Fekete iskolaköpenye erős klott anyagból, magasan gombolt nyakkal, naponta frissen vasalt, hófehér felgombolható piké-gallérral az iskola szigorát szimbolizálja. Az előző év végén ugyan egymás közt kifogásolták, hogy nagy melegben is ezt kellett hordani, sőt alá még ruhát is kellett venni, de hát a többi iskola is hasonlóan írta elő a viseletet. Most mégis boldog, hogy két

csík van sapkáján, s irigyli a felsőbb éveseket a három vagy négy sárga zsinórért. Egy enyhe mosással felfrissíti matróz blúzáát a hozzá illő sötétkék rakott szoknyával együtt, így kell menni a tanévnyitóra. Előkeresi elsős könyveit, ismételi kicsit, aktatáskáját szemléli, nem kell-e varratni valahol. Az általános iskolások a szünet utolsó napjaiban megvásárolják könyveiket az iskolában. Klára is visszaemlékszik erre, s felidézi az új könyvek illatát. Érdekes, ez volt a legjellegzetesebb! Szerette ezt az illatot, csak aztán nézte meg a könyvek belsejét. Most még várnia kell erre az élményre, csak szeptemberben kapják meg az iskolában. A tavalyi füzetei is mind együtt vannak, rajtuk az indigókék bekötőpapír a címkével, rajt a neve s az osztály: I.g. Összejönnek a bejáró társakkal, a jövőről beszélgetnek, pedig messze még a negyedik osztály.

Esős hét kezdődött. Lehet, hogy vége is szakadt a nyárnak? A villany- és telefondrótokon reggelente fecskék gyülekeznek, bár még nem akarnak indulni, tán ez a seregszemle! Ki láthat bele egy vándormadár fejébe? Megnőttek már a nyár eleji sárgacsőrű fiókák, teljes jogú társak lesznek a hosszú úton. A gólyák életében is megtörtént az, ami fecskééknél: az ágakból épített gólyafészket elhagyták már a kicsik, túl vannak a szárnypróbálgatáson, megismerték a mélyebben fekvő rétek mocsarait, kipróbálták a békavacsorát. Lassan ők is készülnek az útra. Jó, hogy itt marad a cinege sárga begyével, a szürke veréb, a varjak, a seregélyek, bár ez utóbbiak még igen sok kárt tehetnek a szőlősgazdáknak a szüretig hátralévő időben. Még zöld a fák levele, de az akác, a cseresznyefa le-ledob egy-egy szárazat, ha szél támad, ág is törhet. Néhány korán érett dió koppan a háztetőn, a kiskertben kinyílt az őszirozsa, minden-minden az őszt közeledtét jelzi, jönnek a berregő hónapok: szeptember, október, november, december.

„Ó hány szeptembert értem eddig ésszel!
a fák alatt sok csilla, barna ékszer:
vadgesztenyék. Mind Afrikát idézik,
a perzselőt! A hús esők előtt.
Felhőn vet ágyat már az alkonyat
s a fáradt fákra fátylas fény esőz.
Kibomló konttyal jó az édes ősz.”

(Radnóti Miklós: Szeptember)

Szeptember: „Szent Mihály hava”

A családok életében az iskolakezdés jelenti a legnagyobb változást a nyári hónapokhoz képest. Csak a kisdiákokat kísérik el a szülők az első napokban. Olyan bizalom él egymás között a lakókban, úgy figyelnek egymás gyermekeire is, hogy nem kell azért izgulni senkinek sem: odaér-e, vagy délután hazaér-e a fiú vagy a kislány az iskolából. A nagy iskola udvarán gyülekeznek a gyerekek reggel, kézi csengő hangja adja meg a sorakozóra a jelet, a bejárat előtt az ügyeletes tanár indítja el őket a tantermek felé. A két nagy teremben a felsősök két-két osztálya tanult eddig, de most még kettő nyílt – tulajdonképpen átalakítással – a két pedagógus szolgálati lakásból leválasztva egyet-egyét (a hosszú épület két végén). A nagy terem nyolc ablaka a főutcára néz, csábítva a gyermekeket a kitekintgetésre. Szünetekben az udvarra mennek, a nagyobb lányok sétálgatnak, a kisebbek „kocsiznak”, kergetőznek, „ipiacsoznak”. A fiúk most is a labdát rúgják, sokszor bánja egy-egy ablaküveg ezt. Az iskolaudvar a testnevelés órák színtere is jó időben. A távolugrást szolgálja egy keskeny homokpálya, magasugráshoz a kellékeket a tanteremből hozzák ki, az állandóan kifeszített röplabdaháló szünetekben is rendelkezésre áll a diákoknak a játékhoz. Délután is zajlik a tanítás, az alsó tagozatosoknak: két-két osztályt tanít egy-egy tanítónő. A gyermekek ruházata köznap, tiszta: a lányok szoknyájuk felett kötényt hordanak, legtöbbjük haja copfba fonva, benne szalag, patentharisnya véd a hideg ellen, hozzá magas szárú, fűzős cipőt vesznek. Hidegben kendőt kötnek a fejükre. A fiúk bakancsot,

pantallót, kiskabátot, ritkábban pulóvert hordanak, kockás vagy egyszínű inggel. Klára felidézi nyolcadikos korát, amikor Anya fekete iskolaköpenyt vett neki, fehér körgallér díszítette, szigorúan végig gombolódott úgy, mint a középiskolásoké.

Hát elkezdődött számára is a második évfolyam. A gimnázium udvarán gyülekeznek osztálytársaival, mindegyik a nyári élményét meséli: hány hetet töltött a Balatonon, meddig volt a nagyszüleinél, hova kirándult szüleivel, milyen barnára sült. Kissé irigyledve hallgatja mindezeket, de furcsállja is, hogy semmi hasznosat nem csináltak a két hónap alatt. Itt a faluban a vele egykorúak a szüleiknek segítettek a nagy nyári munkákban, némelyek önállóan végezték a háziállatok gondozását: reggelente kukoricával etették a tyúkokat, csalánt vágtak a kacsáknak, legeltették a libákat, esetleg a tehenet is, összegyűjtötték a tojást este felé. Akinek kistestvére van, rá vigyázott. Klára számára most is az adta a nyári élményt, ha egy-egy esős napon könyvet vehetett a kezébe, olvashatott, vagy csak kedvtelésből hosszú verseket tanult meg.

Reggelente – még szinte félhomályban – most is munkások indulnak a vasútállomásra a város gyáraiba dolgozni, de a férficsoporthoz egyhangúságát a középiskolákba járó fiúk és lányok fiatalsága oldja. Csak néhányan vállalják még nyolcadikban, hogy tovább tanuljanak gimnáziumban, technikumokban, még néhányan mesterséget tanulnak az ipari iskolában, a gyakorlatot többnyire mesterembernél sajátítják el. A gyárak is vesznek fel ipari tanulókat: vasesztergályosnak, üvegfüvőnek, csiszolónak, téglagyári szakmunkásnak. A sörgyár a betanított munkásoknak ad munkalehetőséget, a helybeli MAORT telep palackozója fiatalokat, idősebbeket, férfiakat, nőket egyaránt foglalkoztat. Nagylányoknak, fiatalasszonyoknak nagyon szép munkalehetőség az erdészet csemetekertjében a fiatal fákat gondozni. Az életmódhoz hozzátartozik a sok gyaloglás, a cipekedés. Nem kényelmesedik el, aki szeret dolgozni. Ritkán járnak orvoshoz, inkább ő jön rendelni hetente kétszer a szomszéd faluból. Hát erre a két napra időzíti mindenki a betegségét, ha az belgyógyászati jellegű. Persze a fogfájás az más! Azzal nem lehet várni! Annak megszüntetéseért áldozni is kell! A városban rendelnek a fogorvosok, s minden

család a neki kedvesebbet részesíti előnybe, bár az OTI rendelőiben is megszabadulhatnak a kínoktól.

Mindenkor örömmel veszik a falubeliek, ha valamelyik fiatal pár gyermekáldásnak néz elébe. Az áldott állapotban lévő kismamák összejönnek egymással, elmondják, mit éreznek, mit észlelnek magukon. Előbb panaszkodnak a hányinger miatt, aztán örülnek, ha szívük alatt megmozdul a magzat. Jó kezekben vannak. Erzsi néni, a szülésznő a védőnővel együtt minden hétfőn végiglátogatja őket is, az újszülött babákat és a csecsemőket is, így mindig friss képük van védenckeikről, mindig aktuális tanácsokat adnak, oltásra, tanácsadásra mozgósítanak. Nőgyógyász szakorvos és gyermekorvos havonta egyszer látogat ide, akkor vizsgálnak meg minden várandós asszonyt, meghallgatják a magzat szívhangját, megméri a has kerületét, s „Hogy van?” kérdéssel tudakozódnak. A kisbabák kutacsát, torkát, csípőjének állapotát nézik meg, a soron következő oltásokat adják. Erzsi néni figyelemmel kíséri, mikor, kinek aktuális a „kiírás” szerint a szülés. Minden vajúdót bekísér a kórházba, ott van a szülésnél. Sokat jelent ez a magát egyedül érző nőnek! Közvetlensége bátorságot önt beléjük. Az újszülött és a gyermekágyas kismama hazatérte után segít a kisbaba fürdetésében, megtanítja, hogyan kell megfogni a picit, hogyan kell megfordítani hátáról a hasára. Hogyan szoptasson az anyuka, mit tegyen, hogy elegendő teje legyen. Mindezek különösen ott bírnak nagy jelentőséggel, ahol nincsenek nagyszülők. A higiénéiára mindenki kínosan ügyel. A csecsemőruhák csak fehérek! Ezeket lehet fertőtleníteni, kifőzni, vasalni! A pelenkák anyaga finom, gézszerű: tetra. Forróban mosható, főzhető, vasalható! Azt tartják az idősebbek, hogy a baba kényelmét, biztonságát leginkább a pólya biztosítja. Szívet melengető látvány a hófehér, csipkés, fodros, magában is gyönyörű ruhadarabban egy kedves mosolygó vagy alvó, de akár síró csecsemő is!

Hiába hívják augusztust „Kisasszony havának”, Kisasszony ünnepe bizony szeptemberben van. Nyolcadikán ünnepli az egyház Szűz Mária születését, aki ez által lett Kisboldogasszony. Örömap tehát a mai! A faluban is különös gonddal készülnek erre a hívők, elsősorban az asszonyok, akik a Plébános úrral zárandokútra indulnak Homokkomáromba. Igazi zárandoklat ez: gyalogo-

san, keresztül a mezőn, templomi zászlókkal, énekszóval. Korán indulnak, a harmatos fű miatt cipőjüket leveszik, felkészültek mindenfajta időjárásra: akár süt a nap, akár esőt ad az ég, fogadalmukat nem szegik meg otthonmaradással. Az előénekes kezdi az énekeket, a többiek csatlakoznak: „Nagy örömmel, énekléssel / Zengedeznek az egek, / Vidámságot, nyájasságot / Mutatnak a földiek, / Mert ma Szűz Mária / Mint a legszebb rózsa, / Bimbajából kinyíla. / Szüzesség virága, / Ékes lilioma, / Kisasszonyunk, Mária!” Összetalálkoznak az úton más faluból jövő csoportokkal, s ahogy dagad a zarándokok tömege, úgy erősödik az ének. Legálább másfél óra, míg célba érnek. Ott már tart a „búcsú”, állnak a sátrak, kínálják áruikat az eladók. De különlegesség, hogy itt imakönyvet, rózsafüzért, szentképeket, gyertyákat is lehet vásárolni, s ezeket a kegytárgyakat megszenteli a pap az ünnepi szentmise végén, így szentelt „búcsúfiát” kapnak az otthoniak. Sok nő viseli a Mária nevet, közülük többen ma tartják névnapjukat, de aki jobban ismeri az egyházi ünnepeket, az csak tizenkettedikén, „Szűz Mária szent neve” ünnepén. Tizenötödikén ismét Mária-ünnep van: a „hétfájdalmú Szűzanya” napja.

A hónap közepére bizony szüretre érett a legtöbb fajta szőlő. Vajon jól jósolt-e Vince? Teli lesz-e a pince? Megtelik a hegy készülődő gazdákkal. Az üres hordókat a pince elé viszik, vastag gerendákra állítják, itt mossák tisztára. A nagy prést szétszedik elemeire, azt is takarítják, a vödrök, a lapátok, a sajtár, a daráló, a puttony mind-mind megtisztul. Az asszonyok számára is adódik tennivaló, hiszen a falak fertőtlenítése igazi mésszel a legegyszerűbb. Apa és Anya is ezt teszik, de nekik még kívülről is rendbe kell tenni a falat. Régi a pince, sajnos minden évben malterozást, meszelést kíván! Egyébként is közvetlenül az út mellett van, előtte megy el mindenki a saját birtokára indulva, mindig ápolat kell, hogy legyen. A járókelők megállnak néhány percre, kedvesen érdeklődnek, mikorra tervezik a szüretet „Jóska bátyámék”, magukról is szólnak néhány szót, híreket mondanak, s indulnak tovább, várja őket a munka. Ezek a rövid párbeszéddek bizonyítják, hogy szeretik egymást a falu lakosai, hogy figyelnek a másakra, nemcsak kérdeznek, de a választ is fontosnak tartják meghallgatni. Anya folytatja a külső fal meszelését, az alját sötétszürkével

„húzza el”, körben földdel tölti fel a fal mellékét. Mindjárt takaró-
sabban néz ki, meghívhatják a rokonságot is a nagy munkára!

Anya számba veszi, hány segítsége lesz. A rokonokon kívül se-
gítenek azok az asszonyok, akiknek ruhát varrt. Mindenki lavór-
ral, vándlinggal érkezik, éles kést hoz a szőlőfürt levágására. A
pince előtt gyülekeznek. Egy kis asztalra tett frissen sült, friss
dióval készült pogácsa várja a szüretelőket. Anya kínál, Apa már
az eszközöket készíti ki: kerüljön helyére a daráló, legyen kéznél
a puttony! Hát induljanak, Isten nevében! A tőkés művelésű sző-
lőt nem könnyű szedni! A földig kell hajolni, megtisztelve az
anyaföldet, hogy termést adott, vagy guggolva kell levágni
egyenként minden fürtöt. Néha térdepelve tudnak csak a tőke alá
nézni. Nincs semmi baj a Kövidinka, a Rizling, a néhány tő kék-
szőlő – az Oportó, az Izabella – szedésekor, de a Noha próbára
teszi a derekat: olyan, mint a hulló gyöngy, leszalad a kacsról,
amint hozzáérnek, s egyenként kell szemenként a földről fölcsi-
pegetni. A szomszédos táblákon is szedők szorgoskodnak, hol itt,
hol ott kiáltják: Puttonyt! Puttonyt! Ha megtelik az edény, a put-
tonyba öntik a szőlőt, innen a darálóba. Áram nincs, így kézzel
hajtják, nem kis erőfeszítéssel. A darálóból a prés tárolójába kerül
az örlemény, s már folyik is a nap ékessége, az édes must. A táro-
ló elől lévő nyílása elé szűrőt helyezett Apa, alája pedig egy faká-
dat, ebbe gyűjti a nedűt. Ahogy az első kancsó must megszületik,
máris a mustfokolót hozza, kíváncsi mennyi a cukortartalma. Ha
tizenhetes, tizennyolcas, már elégedett, ha efölött van, boldog. S
már tölti is, büszkén, kínálja, kedvesen. A nap már delelőre ért,
ideje ebédelni, megpihentetni a fáradt derekakát. Bár Anya min-
dig azt mondja, ő meg Nagymamától hallotta sokszor, hogy ame-
lyik derék fáj, az nem derék, hanem toldalék vagy nyomorék.
Persze ez csak tréfa! Szóval, eljött az ebéd ideje. A cseresznye- és
a diófa alá a pince elé teszik a kis asztalt, arra az otthon megsütött
húst, kenyeret, savanyúságot. Előkerülnek a belső pincéből a kis
székek, amolyan hegyre valók. Akinek nem jut ülőalkalmatosság,
a földre ül. Nem fázik fel, elég meleg a füves föld is! Közben az
úton zajlik az élet, ki a birtokára siet, ki már hazafelé tart, de min-
denki nyájasan kíván jó étvágyat, további jó munkát! Apa néme-
lyiküket beinvitálja, szívesen jön János is, Laci is, kóstolják az új
mustot, elég édesnek találják. Délután már a dülő tetején zajlik a

munka, jó, hogy lefelé kell vinni a pincébe a teli puttonyt. A nap, mintha csak a szüretelőket kísérné: ahogy ők feljebb haladnak, az is egyre fentebből süt, majd négy óra tájban kellemesen enyhül a melege, aztán lassan nyugovóra tér. De ekkor már az utolsó tőkét szabadítják meg terhüktől, s az utolsó szedést mindenki maga viszi a darálóhoz. Kedves szokás a faluban, hogy a „vendégmunkások” a szép szőlőből kóstolót vihetnek családtagjaiknak, s egy-egy kis üveg mustot is kapnak, „munkadíjul”.

Könnyű a szedőknek, befejezték mára a munkát! De nem így a gazda! Ő ott marad késő éjszakáig! Falapáttal a présbe rakja a tárolóból a ledarált szőlőt, ráigazgatja a nyomtató fákát, s azokat a hatalmas facsigával lassan-lassan rászorítja a présben lévő anyagra. Megcsordul a lé, egyre jobban ömlik a falécek közül, a toroknál telik a kád, üríteni kell az egyfogantyús kis sajtárral. A kimert must egyenesen a végleges helyére, a hordóba kerül. A töltéshez nem tölcser, hanem fából készült „tőtikét” használ Apa, ezt teszi a hordó felső nyílására, ebbe egyszer-egyszer egy-egy vödörnyi mustot bele tud tölteni. Az egyszeri préselés, a gyors préselés még nem elegendő ahhoz, hogy szép száraz törkölyt kapjon. Amíg csak lehet, húzza a prést, kisajtolja belőle az utolsó csepp levet is. Amikor minden must a hordóban van már, nem dugaszolja le, mert a forrás rövidesen megindul, ehelyett tiszta vászondarabot helyez a nyílásra. Bizony késő éjjel, talán már másnap is van, mire mindezzel elkészül! Ezután már „csak” figyelni kell a forrás ütemét. A borospince bejáratához odakészít egy szál gyertyát, gyufát is, hogy érkezéskor azt meggyújtva megállapíthassa, nem gyúlt-e fel annyi mustgáz, ami veszélyes lenne. Ha elalszik a gyertyaláng, meg kell várnia, amíg kiszellőzik a pince, s csak ezután léphet be. Sokszor kívánt már a szagtalan gáz emberáldozatot! De hát az eredmény testet-lelket üdítő, már nem must, de még nem is bor, kellemesen édeskés-csípős, kicsit már alkoholos, finom italú „murci”. Aztán néhány hét, és kínálja magát az igazi, eredeti újbor: még nem tükörtiszta, de különleges frissessége van. Gondos, alapos munkát, odafigyelést érdemel és követel a szőlőtőke termésének betakarítása, feldolgozása!

Amíg Apa a hegyvel van elfoglalva, Anya a baromfiudvarban foglalatoskodik. Anyányi ludakká nőttek már a nyár eleji kislibák. Megtollasodtak, hófehéren „páváskodnak” a tyúkok közt, meg-

megcsípi némelyiket hosszúra nyújtott nyakkal, sziszegő hangok közepette, mutatják, hogy ők a nagyobbak, az erősebbek. Pedig sorsuk nem irigylésre méltó! El kellett szenvedniük, hogy tolluktól erőszakos úton megszabadítsa őket a gazdaasszony. (Ez kerül majd a következő télen a tollfosztók asztalára, s aztán az eladó lány stafíringjába.) Most pedig hízlalásra szemelte ki őket: egy elkerített térben kell maradniuk, reggel és este kukoricával tömi meg a begyüket, ezt a következő tömés idejére megemésztik, s aztán ismétlődik ez egészen addig, amíg a súlyuk nem megfelelő. Az eredmény először kövér liba lesz, majd némi hő hatására finom libapecsenye, omlós libamáj, ropogós tepertő és fenséges libaszír. Mindenszentekkor vagy ahhoz közeledve, amikor sűrűsödik a rokonjárás, gyakori tárgya lesz a kínálásnak a libasült.

A hónap valahányadik vasárnapján, amikor már bőven van érett szőlő, ismét megmozdul a falu népe: szüreti bált szerveznek. Már előtte lázban égnek a fiatalok! Ki lesz a bíró és a bíróné? Nagy tisztesség azoknak, akik e két tisztséget megkapják! A legénybíró hagyományos népi viseletet ölt: bő ujjú fehér inget, fekete csizmanadrágot, hozzá mellényt vesz, csizmát húz, fejére árvalányhajas kalapot tesz. Jól fest benne! Párja, a leány-bíróné, mint ha valóban asszony volna, a legszebb ünnepi ruhát kéri kölcsön asszony ismerősétől: csillogó selyem vagy brokát szoknyát és blúzt, fején hátrakötve a legszebb kendő ékeskedik. Felszalagozott lovas hintóra ülnek, kocsis hajtja a lovakat. Mögöttük feldíszített lovas kocsin ülnek a csőszlányok és a csőszfiúk. A lányok kokárdás magyar ruhába öltöztek: dindli ujjú blúzukat feszes tükörselyem piros mellényke fogja össze, rajta sok ezüstös vagy aranyos flitter, zsinór díszlik. Bő szoknyájuk hófehér, az alján nemzeti színű szalag fut körbe. Köténykéjük zöld tükörselyem, csak díszíti az öltözetet. Mielőtt azonban e szép ruhát felvették volna, fontos tennivalójuk volt: a bál szabadtéri helyének berendezése. Magasan kifeszített drótokra szőlőfürtöket kötöztek fel, ebből fognak majd „illetéktelenek” lopni a bál egy bizonyos szakaszában, s a csőszlányok és a legények dolga lesz majd elfogni a tetteseket, a bírói pár elé cipelni, hogy azok a büntetést kiszabva némi bevételhez jussanak. No, de ez még arrébb van! Egyelőre a felvonulási sor alakul. Kész már a bírói hintó, három kocsí a csőszlányokkal és a legényekkel, ott áll mögöttük egy a muzsiku-

sokkal, mögéjük most érkezik a legbohókásabb jármű vándorcigányoknak öltözött szereplőkkel. A legcifrább szoknyát, csengőkendőt, a legrikítóbb színű fejkendőt vették magukra, hajuk minél kócosabb, annál igazibb a jelmez. Némely asszony kicsi, vájt teknőben pólyás játékbabát szorongat a hóna alatt. A férfiak derekáról sem hiányozhat a színes selymekendő, fejükön rossz kalap. Megérkezik a kisbíró hetyke kalapjával, dobjával, megperdíti azt, s hirdeti a báméskodó sokaságnak, hogy mi is az összejövétel célja, hova, mikorra várják a „tisztelet publikumot”. Mindez az első kocsi bakjáról hangzik el, aztán megszólal a zene, ének csendül a csöszők kocsijáról. Utcáról utcára haladnak, meg-megállnak a kereszteződésekben, újra és újra elhangzik a hirdetmény. A cigányasszonyok oda-oda szaladnak valamelyik nézőhöz, „Megmondom a jövőjét, kezit csókolom!”-mal akarnak bizalmukba férközni, a tenyerét kérik az illetőnek, és csupa jót látnak abban. A cigány férfiak lekapják fejükről a kalapot, a „feleségük” mellé sietnek, hogy bekasszírozzák a jóslás árát.

Célba ér a menet. A táncot a bírói pár nyitja meg, követik mások is, majd kis idő múlva kezdődik a szőlőlopás. A bíró és a bíróné egy asztal mögé ül, még papírjuk és tolluk is van, no meg egy köcsög, amiben majd gyűjtik a kikényszerített bírságot. A csöszlegények és a -lányok készenlétben állnak, figyelnek. Igen gyorsan kell cselekedni, ha a „bűntény” megtörtént, mert a tolvaj elfut a szőlővel. Jó magasra kötötték a drótot, csak felugrálva lehet elérni. Mintha csatajeleneteket vagy bűnüldözést látna a közönség, oly izgalmas percek következnek. A tettes menekül, aztán vonakodik, üres zsebére hivatkozva nem akar fizetni. De a bíró szigorú! Aztán csak fűrtfoszlányok maradnak a kifeszített huzal alatt. Söpörni, lányok! – hangzik a bíró parancsa, s percek múlva kész a terep, folytatódhat a tánc. S hogy meddig? Azt meg szabja, kinek mennyit enged az ideje, kit milyen munka vár holnap.

Soron következő munka a krumpli ásása. Most elég száraz a föld, az idő is kellemes, ideális a mezőre menni. Nagy kapákat visznek magukkal, óvatosan vágnak a bokor elé, hogy egybe fordítsák ki a helyéről az érett burgonyát. Örül a gazda lelke, ha egészséges, szép nagy szemű a termés. Otthon aztán szétválogatják: enni való, vetni való és az állatnak való kupacokra. Szeles

időben is adódik tennivaló. Jól megszáradt már a nyár közepén leszedett és kipirgált szemes bab, de sok közte a por, a babhéj törmelék. Vagyis: eregetni kell! Így hívják az asszonyok azt a műveletet, amikor magasról egyik szakajtóból a másikba, a földön levőbe öntik lassan a babot, s közben a szél kifújja a szemetet belőle. Sok minden együtt áll már a család téli ételmezésére!

Miért is kapta szeptember a Szent Mihály hava nevet? Huszonkilencedikén a három arkangyal, Mihály, Gábor és Rafael ünnepe van, mégis közülük Mihály lett a névadó. Hogy miért? A himnusz így foglalja össze: „Tisztelettel ünnepeljük / főangyalok csapatát, / de főképp az égi hadnak / vezérét és bajnokát, / ki a Sátánt letiporta, / a győzelmes Szent Mihályt.” Ő a mennyei seregek fejedelme, folyton küzd a gonosz ellen. Az emberek mindennapi életében azonban más szerepben is jelen van. A népnyelv „Szent Mihály lovának” nevezi a temetésekkor használt, vállon is vihető koporsótartó ravatalt, s a hit szerint a túlvilágra költöző lélek kísérője a Szent.

A falu temetője a Gurdával szemközti domboldalon áll, enyhe lejtővel támaszkodik a patakot hűen kísérő fő utcára. Innen lehet fölmenni a halottas házhoz. Nem ravatalozó ez, csak apró kis épület egyetlen kicsi ablakkal. Szerepe sincs minden elhunyttal kapcsolatban, mert más a szokás. Klára is visszaemlékszik Apa édesanyjának temetésére. A halál beállta után nem vitték ki a halottat a hullaházba, hanem a temetésig otthon tartották. A szertartásos mosdatás és öltöztetés után koporsóba fektették, ideiglenes ravatalt állítottak fel az első, a tisztaszobában. Virágokkal borították a környezetét, fejénél gyertyákat gyújtottak. Ismerős, idős nénik jöttek aztán, s imádkoztak hosszú órákon keresztül, néha magukban, néha hangosan mondták a rózsafüzért egy-egy előimádkozóval. A halott arca végig látható volt, mindenki elbúcsúzhatott tőle. Temetéskor szemfedéllel takarták le. A legszívzaggatóbb hang a kalapácsütések hangja volt, amikor szögekkel lezárták a koporsót. Az udvarra vitték, a Szent Mihály lovára tették. A fakeszt volt Mama okmánya: rajta állt neve, születési és halálozási éve. Az is szokás, hogy a keresztet az elhunyt keresztgyereke viszi a menet élén. Jött a pap, fekete palástban, jött a kántor a szenteltvíz tartóval és a füstölővel. Fölhangzott a „Circum dederunt me...”. Ez mindenkiben fölfakasztotta a sírást,

Apa is sírt. Sajnálta őt, hiszen most már teljesen árva lett. Ő is elveszítette egyik nagymamáját. A búcsúztatás után rokonok vettek vállukra a koporsót, és elindult a menet a temetőbe. S ott a „Porból lettél, porrá válsz, / Földből lettél, földbe szállsz...” ének hallatán ő is rádöbbsent véges voltára. S megint a hangok iszonyata! A sírgödörbe leeresztett koporsóra zuhogtak a göröngyök, míg teljesen el nem fedte a föld. Aztán tavaly újból át kellett élnie a fájdalmas elválást: Nagypapa hagyta itt családját, s költözött a másvilágra. Így növekszik a fejfák és a sírhalmok száma.

Egy-egy temetés összehozza a falu népét, a halottas tor a rokon-ságot, a közeli ismerősöket. Mindenki emlékszik az elhunyt egy-egy mondására, kedvenc ételére, komoly vagy vicces szokására. Közös élményeket elevenítenek fel, akár kedves nótáját is eléneklik. Mesélnek olyan esetről is, hogy a temetést követő toron a múlt felidézése közepette valóban eljutottak a kedves nótáig, elénekelték, aztán jött a másik kedves nóta, aztán még egy, majd még egy, s vége sem akart szakadni a sornak.

„A méla piktör, az ősz festi már
A lombokat a sárguló pagonyban,
Egy-egy levél – dús színfolt – messzi száll
Avar ölében elpihenni nyomban.

A méla piktör bús nótát füttyöl,
És néha megborzong e tarka csendben,
Palettáján a szín lassan ürül,...

(Juhász Gyula: Tájkép – részlet)

Október: „Mindszent hava”

Reggel a házából kilépő ember, ha akarja, ha nem, szembesül a természet színeinek változásával. A nyári zöld sokféle árnyalatát a sárga és a barna variációi váltják fel. Van ebben valami megnyugtató, valami melegség! Előbb a levél erei, a fonákja, majd a színe is átszíneződik. Egy-egy erősebb szél erejétől a szárazabbak leszakadnak a fáról, a láb alatt kellemesen zörgő avart alkotva. Más az erdő képe, más a gyümölcsöskerté. A tölgyfák alatt makk sokasága látszik a sárga levelek között, némelyiken még rajt a kupakja. Ma már senki sem szedi fel a disznóknak, pedig mindenki tudja, hogy valamikor a makkoltatás a legelterjedtebb sertésenyésztési mód volt. A kertekben, az udvarokon és a hegyben most van a diószedés időszaka. A legegészségesebb fa, amelyet soha nem permeteznek, levelével, annak kesernyés illatával még a levegőt is fertőtleníti. Anya teát főz belőle, a savanyító kádat ennek a főzetével forrázza ki. S a dió, kis hármaskörökkel, zölden is szép, a zöld héj kifeselve virágot idéz, s amikor világos színűen a földre pottyan, kemény tárgyra esve koppan, máris kínálja magát a kóstolásra. A feltört dió belét még majdnem fehér hártya fedi, le kell hántani a magról, mert íze kesernyés. Ha az ilyen friss gyümölcsöt akarja a háziasszony tésztába tenni, darálás előtt a sütőben megpirítja. A falu gazdag diófákban. Apa is összeszedi a családot, s mert az udvaron ráérnek apránként is fölkapkodni a lepetyogott termést, de a pince előtt, no meg mögötte, akár le is kell verni, hogy egyszerre hazakerüljön. A dióverő pózna sok évig szolgál egy-egy családot, kölcsön is adják másoknak. Kike-

rülhetetlen, hogy ne kelljen kibontani kézzel a zöld héjból néhány gyümölcsöt! Ez a tevékenység előbb zöldre, aztán feketére festi az ujjakat, lemosni sem igen lehet! Próbálkozhatnak kesztyűvel is, bár a ruhaanyagon is áthat a szín. De ez csak Klárát és Öccsét zavarja! Anya tudja, a legértékesebb, a legtartósabb, talán a legdrágább gyümölcsöt takarítják most be. Otthon a padlásra öntik száradni. Miből lenne különben karácsonyra bejgli?

S még a diónál is nagyobb különlegessége e tájnak a gesztenye! Az Öreghegy lankáján, a pince mögötti védett oldalon magasba nyúlik Apáék két gesztenyefája is. Már szeptember végén szemlélte fenn a kis „sündisznó”-terméseket: kedves világoszöld bogok látszottak, de most kezdenek kinyílni, látható a sötétbarna színű három kis lakó, két nagyobb és egy igen soványra sikeredett harmadik, amelyik csak megszorul a másik kettő között. Egyszerű a szedés, ha a gyümölcs magától kibújik a tokjából, ha viszont azzal együtt esik le a fáról, az embernek kell kibontania. Kézzel szinte lehetetlen! Csak az vezet eredményre, ha cipővel rátaposnak, meghengergetik, s az erő hatására válik láthatóvá és elérhetővé. Sok módja van a felhasználásának. Biztos, hogy a szedés estéjén már sütőbe vagy öntöttvas lábasba kerül, hogy a hő eredményeként egyszer csak pattogni, ugrálni kezdenek a szemek, közben szétnyílnak a rájuk rótt kereszt alakú bevágás mentén, színük még sötétebb lesz, néhol fekete is. Nem baj, ha itt-ott kicsit megégnek, úgy is kedves csemege lesz vacsora után! Ráérősebb napon fazékban főzik meg az asszonyok, aztán kifejtik a héjából, s kissé megédesítve süteményt töltenek vele. A drága gyümölcs a közeli városi piacon is megjelenik, a vállalkozóbbak sültén kínálják az utcán. Egy papírstanecli meleg sült gesztenye a hideg októberi napon nemcsak a kezet, hanem illatával a lelket is melegíti!

Bizony, hidegek már az éjszakák, csípősek a reggelek, s hűvösek a nappalok is. Reggelente köd ül a mélyebben fekvő tájon, harmatos a fű, a növény. Mégis munkát szervez még mindig a falu sok lakója. Lábon áll még a kukorica. Igaz, eddig várni kellett, mert nem volt elég érett. Most meg gyorsan szedni kell, mielőtt az idő elromlik. A kukoricaszedés kaláka munka. A rokonok együtt dolgoznak egymás földjén, így egy-két nap, s egy család letehet a gondról. A gazda lovas vagy tehenes szekérrel megy a

földre. Viszi a zsákokat, a nagy fűzkosarakat, meg az ennivalót. Odafelé a szedők egy része felülhet, hazafelé úgyis a kukorica foglalja el a helyüket. Most is hosszú ujjú ruhába öltöztek, hiszen a címer pora és az üszök most is bántja a bőrt, bár a kukorica levele már nem olyan éles, mint babszedéskor volt. Egy szedő két sort „hajt”. Ha megtelik a kosara, zsákba önti vagy föl a szekérre, ahogy a gazda kívánja. Valamennyi csövet a csuhéval együtt törnek le, hogy legyen nyersanyag a következő télre lábtörlőnek, cekkernek. Kétfajta különlegességet figyelnek közben: a piros szemű és a még éretlen, puha csöveket külön teszik. A pirosak a néphit szerint házasságot jósolnak, a puhát parázsban fogják megsütni, csemegének. Este azután padlásra vagy fészerbe kerül a kifejtett kukorica. Ez fontos, hiszen lassan meg kell kezdeni a hízónak szánt sertés intenzívebb etetését. Ahogy a szem keménysége engedi, darálni vagy daráltatni kell, így leforrázva a leghatékonyabb táplálék kerül majd a vályúba. Legfeljebb egy hetet várhatnak a csuhéval szedett kukorica fosztásával, nehogy megpenészesedjen. Este végzik, összegyűlve, mint a tollfosztást. Azért van varázslatos hangulata az ilyen közös munkáknak, mert csak a kéz dolgozik, az agy, a száj szabad. Hát mesélnek, énekelnek, anekdotáznak, kicsit pletykálnak is. S a kínálás most sem marad el!

Az őszi nagy munkákból kiveszik a részüket a városba járó dolgozók is. Ilyenkorra tartalékolják a szabadnapokat, vagy szabadságot vesznek ki. A nagyobbacska gyermekek csak délután tudnak segíteni, nincs őszi szünet az iskolában. A nagyszülők a kisgyerekekre vigyáznak, a vacsora főzést vállalják. Minden sokkal könnyebb, ha együtt van a család több nemzedéke!

A hűvös időben könnyebben megfázik az edzett ember is! Egy kis izzadás, egy enyhe szellő hozzá, felületesebb öltözék, s kész a nátha. Nem hiába mondta Mátyás király, hogy mindenkinben egy orvos lakozik! Jönnek ám a jó tanácsok: Hagymából főzz teát! Kamillával öblögesd a torkod! A hársfavirág teája mézzel a legjobb! Sok fokhagymát egyél! Ne feledkezz meg a pálinkáról sem, az az igazi fertőtlenítő! Dunyha közt maradni, kiizzadni! Ezek jelentik a gyors segítséget. Hanem a megelőzés is fontos! A Csontó vadrózsabokrain piros már a csipkebogyó, csak lányok, asszonyok szorgalmas kezét várja. Aprólékos munka, igaz, de ahogy az orvostól tudják, a C-vitamin tartalma igen magas, csak

főzés helyett áztatni kell a teához. Lám, mennyi mindent ad a természet csak úgy magától!

Az utolsó őszi tennivalókat veszi számba Anya is. A „Poletár”-ból be kell vágni a keményre tömörödött káposztafejeket, a kertben kikívánczik a földből a sárgarépa, a petrezselyem, a zeller. Nem jó kiszámítani az utolsó percekét, amikor „lerobban az idő”!

A hűvösebb vasárnapokon Klára hajdani iskolatársaival találkozik. Felidézik a gyermekkori játékokat, a délutáni kis piknikeket, pokrócon heverve a friss fűvön, nagyobbacska korukból a rögtönzött táncokat, a kis családi bálakat, amikor Mónika vagy Zoli szájharmónikájának zenéjére táncoltak. Emlékeznek az iskolában töltött évekre, s október lévén, a két évvel ezelőtti huszonharmadikára is. Nyolcadikosok voltak akkor. A budapesti eseményekről csak a néhány néprádióból tudhatott a falu lakossága. Klára este Nagypapáéknál a Magyar Rádiónál történeteket hallotta: a bemondónő híreket olvasott be, amikor puskalövések után előbb a nő sikolya, aztán hangzavar hallatszott, majd egy férfihang a követeléseket olvasta fel. Másnap a rövid hírek közt mélabús zenét sugárzott a Kossuth-adó. Iskolába mentek. Pál tanító bácsi a padlásról lehozta a Feszületet, a bal oldali terem fő falára tette. Irénke nénivel imádkoztak, néhány reggel templomba mentek. A már középiskolába járó helybeli barátaik, barátnők későn jöttek haza a városból. Ilit is várta édesanyja, félt, nem történt-e valami baja. Este berekedve mesélte, hogy ők, a középiskolások is felvonultak, s hogy a szovjet katona emlékművét ledöntötte a tömeg. Iskola-köpenye gallérján egy fekete gyászszalag és egy nemzetiszínű egymáson keresztbe fektetve, középen az új Kossuth-címerrel. A falu lakói is szervezkedtek: estére a Vodinák-házban működő tsz-iroda udvarára gyűlést hirdettek. A Szózatot énekelték, szavaltak. A következő vasárnap, arra már felbomlott a termelőszővetkezet, négy-öt fiatal a nemzeti lyukas zászlóval az úton gyülekezett, amikor tank dübörgése hallatszott, majd az láthatóvá is vált. A fiúk a zászlót a kerítéshez támasztva a házba menekültek, féltek a megtorlástól. A boltban az eladó, Pali bácsi naponta nagy vásárló tömeggel találta szembe magát, de kielégíteni nem tudta őket, kevés volt az áru: nagyon kevés kenyeret kapott, nem is tudott mindenkinek adni, pedig negyedelte az egészeket. A következő hetekben mindenki figyelte a Szabad Európa Rádió adásait. Sípó-

lások és más zavaró hangok közepette üzentek itthon maradt hozzátartozóiknak azok a magyarok, akik elhagyták az országot. Fájdalmasan szólt a küldött dal: „Oly távol, messze van hazám, csak még egyszer láthatnám...” Osztálytársaik közül István ment el, édesanyja bánatára, a rokonságból Laci, a faluból Rózsi és Antal (Öcsi). Azóta néha híreket hallanak róluk a rokonok.

Október utolsó heteiben egyre többet gondol mindenki a temetőre. A sírok legtöbbje földdel fedett, fa fejfával. Ilyenkor megkapálják, árvácskával ültetik be, a keresztet újrifestik, a kidőlteket helyükre teszik. Apa édesanyja és testvérbátyja egymás mellett nyugszanak. Nem messze tőlük Nagypapa friss sírja. A városba költözött Nagynéni elhunyt gyermekeinek nyughelyét is rendbe kell tenni. A temető bejáratától balra néhány családi kriptá vagy közös sírhely látható. A kőlapokat, a vaskeresztet kovácsoltvas kerítés fogja körbe. A fiatalon elhunytakra fényképük is emlékeztet. Klára mindig meghatódva áll meg Koller bácsi lánya és Szülei keresztfia sírjánál, s különös tisztelettel megy el a vaskerítéses sírok előtt.

Az asszonyok napközben kémlelik az eget, esténként találgatják, éjszaka lesz-e dér, netán fagy, ami „megkapja” a koszorúkba nevelt fehér krizantémokat. Ha telihold van, tiszta az égbolt, szél sem fúj, várható a hideg. Letakargatják a virágbokrokat, kis sátrát is készítenek fölējük, így óvják őket.

A koszorúkötés Anya dolga. Apa hajlékony fűzfavesszőt vagy mogyoróvesszőt hoz az erdőtől vagy a Principális partjáról. Meghajlítják ovális alakúra (nem kör alakúra!). Az udvaron álló fenyőfákról, puszpángbokrokról kis ágakat vágnak le. Az erdei meténg és a borostyán is jó a zöld alaphoz. Miután minden anyag együtt áll a készítéshez, Anya nekiül, s gyakorlott mozdulatokkal erősíti az alaphoz a zöldeket saját fantáziája szerint. Ez elkészülhet már október utolsó napján, de a díszítés mindenszentek napjának reggelén történik majd, hogy a virágok ne hervadjanak el.

Mariska nénit, aki szép művirágokat tud készíteni, gyakran látni ezekben a napokban, amint a megrendelt koszorúkat viszi haza, rajtuk lila, fehér, rózsaszín rózsák, szegfűk, krizantémok díszlenek. A „csak” papírvirágok jó, ha az ünnepnapot kibírják (pláne, ha eső esik!), de amiket beviaszozott, tartósabbak lesznek.

Sok családnak van tennivalója a templomkertben is. Itt áll a hősök emlékhelye. Alig fél méter magas emlékfák sorakoznak itt „katonás rendben”, felül ferdére vágva, rajtuk ovális fém tábla fehérre festve. Ezeken olvasható a hősök neve, születési és halálozási éve. Rangfokozat egyiken sincs, a halálban egyenrangúak mindannyian. Az első világháborúban elesett hozzátartozók emlékfái közt ott van Apa édesapjáé is, akiről csak annyit tud a család, hogy valahol Albániában esett el az első világégés idején. Őrá kicsi koszorút készített Anya olyan díszekkel, hogy sokáig szépek maradjanak.

„November hűs derűje
Még néha tündököl ránk,
S az őszi hold ezüstjén
A régi nyár bucsúzik.
Késő szüret se hív már,
S korán köszönt az alkony,
S a dérvért őszirózsák
Halálosan fehérek.”

(Juhász Gyula:
Anakreoni dal – részlet)

November: „Szent András hava”

Elseje: mindenszentek napja. Mégis úgy rögzült az emberek szokásaiban, hogy ma mennek ki a temetőkbe, ma róják le kegyeletüket elhunyt hozzátartozóik előtt, s nem holnap, a halottak napján.

Anya is szemrevételezi még egyszer a még csak zöld koszorúkat. A virágokat tegnap este már levágta a töről, vízbe tette reggelig. Az ovális keret szélesebb fele lesz az alja, ide erősíti a kis csokrot. A kisebbekbe körbe tűzdeli a rövid szárú virágokat. Ha elkészült a munkával, mindannyian, Apa, Anya, Klára és Öccse „félig ünnepelőbe” öltöznek, s kiviszik a temetőbe a kész koszorúkat. Csak úgy gyalogosan! Nincs messze! Dróttal vagy zsinaggal a kereszthez erősítik azokat, végleg elrendeznek mindent a sírokon, amelyek most felékesülnek. Sokan már most gyertyákat gyújtanak, de a falu lakóinak nagy része délután jön, s estig marad. A kis gyertyákat a sírhalmok földjébe szúrják, óvják a lángját, hogy el ne lobbanjon. Egy-egy kósza szellő azonban hol ezt, hol azt a lángot oltja ki, s a nagyobbacska gyermekek nagy szorgalommal viszik a lángot az kialudt gyertyához. A férfiak levett kalappal, lehajtott fővel, az asszonyok imára kulcsolt kézzel emlékeznek. Az idős, „Nagymama-korú” nénik hosszan beszélgetnek egymással, számba veszik ki ment el az elmúlt évben, hányan élnek még korosztályukból. Ahogy múlik a délután, ahogy közeledik az est, egyre fényesebbek a sírok, s a fényesség az égboltig hatol. Aztán másnap néhány megkésett látogató érkezik a temetőbe, s néhány szorgalmas hozzátartozó újragyújtja a gyertyákat. Délután azonban ismét eljön, aki

csak teheti, hiszen a nagy keresztnél minden halott lelkéért imádkozza a pap a hívekkel a rózsafüzért.

A november ugyan még az őszi utolsó hónapja, de a táj már mágn hordja a tél közeledtét. Az erdő nemrég még színes falevelei egyre inkább színük vesztetten, fakó világosbarnán, zörgön, szárazon válnak meg a gallyaktól, hullnak alá az avarba. Természetesen most is megtalálja a természet szépségét a magányos ember, töprengésre, meditációra jó társ lehet a lombja vesztett fa, a csendes környezet. A költöző madarak már valahol a Földközi-tenger vagy Afrika fölött szelik a levegőt, csak a harkály, a cinege, a veréb maradt itt, de most ezek is elcsendesedtek. Mások racionálisabb célokért keresik fel az erdőt: most van az ideje, hogy a télire való tüzelőt kivágják, méteres darabokra fűrészeljék, köbméterekbe rakják. Ha saját részre termelik ki a fát, kevésbé kell betartani a mértékeket, de ha eladásra, pontosan kell figyelni mindenre.

Reggelente a rét füve ezüstösen csillog a hóharmattól, a máskor hajlékony szálak most merevek, jó, hogy a napnak még van ereje feloldani délelőtt s napközben mindezt. A betakarítás utolsó napjai ezek: a virágoskertből védett helyre kerülnek a muskátlik, leánderek, a magas rózsafák ágait könnyű, de vastag papírral védik az eljövő fagytól, mások a törzset meghajlítva a földbe temetik azt. Az asszonyok kiszedik a földből a dáliagumókat (igen kedvelt virág itt). Anya ilyenkor vermeli le a sárgarépát és a petrezselymet, a verem ajtaját szigeteli és mozgathatóvá teszi, hiszen a tél folyamán igen sokszor meg kell majd bontani, főleg a vasárnapi húsleves érdekében.

A férfiak felszántják a házhoz tartozó kerteket, úgy hagyják, nagy földhányásokban, széles barázdákkal, hogy a téli csapadék minél jobban leszívárogon. Apa is rendbe teszi a telek földjét, de a szántás előtt levágja a kukoricaszárat, kévékbe köti, azokat a pajta védett felébe hordja, a maradékot gúlába rakja az udvar hátsó részében. A hideg téli éjszakákon ezekkel szigeteli az istálló ajtaját, az ólak nyílásait. Amikor tél végén fogyóban már a nyáron összegyűjtött széna, szívesen lerágja a jószág a kukoricaszárról a selymessé puhult leveleket.

Egyre hosszabbak az esték, egyre többet tudnak együtt lenni a családok. Csak a gyermekek töltik iskolában délelőttjeiket, igye-

keznek ők is haza az édesanyjuk-főzte meleg ebédre. A munkába járó férfiak csak este öt után érkeznek meg a városból, a feleségük főztje őket is haza sietteti.

Több család együtt végezheti a sok kezet kívánó munkákat. Hordóba kívánczik már a fejes káposzta. Anya is kiforrázza a tavasz óta üresen álló, Nagypapa által készített savanyító kádat. A tegnapi kiasott tormát már megtisztította, vékony szeletekre vágta. Hüvelyes paprikát is kéz alá készít. Egész feketeborsot vásárolt, hurka-füvet hozott be a kertből. Abroszokat vesz elő, minden asztalt leüresít, előkeresi a kaszakést, s várja Nagymamát, Húgát, Sógornőjét. Egész nap is elmúlik, amíg a négy asszony a káposztagyömböket vékony szálú szelt zöldséggé aprózza. Az abroszokon egyre nő a halom, ezt a sózás után nagy tálakba, fateknőbe, vándlingokba rakják, hogy ott kissé összeroskadva, „meggyengülve” este a kádba, végleges helyére kerüljön. Most Apa következik. Hosszan áztatja lábát a lavórban, meleg vízben, cseréli is a vizet néhányszor, megdörzsöli többször az „élő sulykot”, s amikor már patyolattisztának véli Anya, kezdődhet a „káposztatiprás”. A kádba alulra fűszereket raknak, rá egy réteg káposztát s még sót. Apa tipor. Ismét fűszerek és káposzta és só és tiprás. Egyszer csak megjelenik a talp alatt a lé. Egyre több. Így folytatódik a munka addig, amíg tart a savanyítandó anyagból. Leszorító vastag falapok kerülnek a tetejére, s azokra olyan súlyos kő, mint a káposztáskő. Ezután meleg helyen kell, hogy maradjon, hiszen a forrás, a savanyodás csak így indul meg. Fontos, hogy a két ünnep közti disznóvágásra főzhessen Anya belőle ízletes húsos, paradicsomos káposztalevest.

Eljött a leltározás ideje. Mit tudtak az elmúlt évszakokban a télre tartalékolni?

Padlásan van a csöves kukorica, a szemes gabona kiterítve (zöme búza, kevesebb rozs). Ott szárad a dió, ott függenek a felfűzött hüvelyes paprikák. Szalmakópicban a szárazbab, deszkahombárban az örölt liszt, tiszta ruhazacskóban a mák. Az éléskamrában sorba állnak a szilvalekvárral, savanyú uborkával teli dunsztos-, a málnaszörpös és a paradicsomos üvegek. A kinti kamrában, fakádban savanyodik a káposzta, egy másikban a paprika. Csak a hús utánpótlás hiányzik. Egyelőre kint rőfög a disznóólban. Apa a szemes kukoricára esküszik, attól lesz tartalmas a húsa. Minden este lehoz a padlásról egy szakajtóval, fém kézi kopazóval vagy

egy csupasz kukoricatusával lefejt a csőről a szemet, ezt kapja majd reggel a Coli. Aztán nemsokára átváltanak darált kukoricára, így gyorsítják meg a hízlalást. Anya leforrázza a darát, megvárja, míg kellemesen langyos lesz, így teríti a hízó elé a vályúba. Az morogva-röfögve falja a könnyen emészthető eledelt, pofája masszatos egészen a szeméig, ha jóllakott, megrázza a fejét, s szanaszét száll a megszáradt dara róla. Ez ismétlődik este is, aztán másnap és ismét másnap, egészen a disznóvágás napjáig.

November bővelkedik híres névnapokban. Árpád-házi Szent Erzsébet ünnepe tizenkilencedikén gyönyörű himnuszt hív az emberek ajkára: „Királyi házba küldetett, / de Isten kedves lánya lett. / Ezek közül őt lelte meg, / s vezette így az égi kegy.” Szent Katalin távoli ország vértanúja, mégis igen kedvelt. Sok Erzsébet, sok Katalin él a faluban. Az idősebbek Bözsi nénik, Kati nénik, a fiatalok Erzsikék, Katikák. Egy kis sütésfőzés, készülődés előzi meg a napot a családnál, kínálni kell a köszöntőket süteménnyel, finom itallal az egy-egy későn nyíló rózsaszálért, a kertből cserépbe felvett szegfűért cserébe. A Katalinoknak más is jár! Még advent előtt a Katalin-bál elmaradhatatlan. Ezzel a mulatsággal végleg lezárják a gazdasági év kinti teendőit.

Huszonötödikén, Katalin-napon a szomszéd Mári néni ismét jóslásba kezd: figyelni az eget, a földet: „kopog vagy locsog”, fehér vagy fekete lesz-e a karácsony? A „születés ünnepén” mindenki jobban örül majd a hófedte, fehér tájnak, így most eltűrük a sáros, köd lepte földet, a szítáló-szemerkélő eső barátságatlanságát.

November hónap névadója, András ünnepe az utolsó napra szorult. Szent András apostol elsőként követte Jézust, vele volt a legfontosabb eseményekben, a Balkánon térített, itt szenvedett vértanúhalált: őt is keresztre feszítették, mint mesterét. A ferde „András-kereszt” festményeken, szobrokon hozzá tartozik. De sokkal könnyedebb továbbélése is van kultuszának. A népszokás szerint a lányok bójtölnek ezen a napon, este hozzá könyörögnek, hogy álmukban jelentse nekik, ki lesz a férjük.

Meghitt időszaknak néznek elébe az emberek: következik a karácsony előtti négy hetes várakozás a Messiás eljövetelére. Ez advent. Négy vasárnap jelzi az időhatárokat. Az első vasárnap az András napjához legközelebb álló, s a többi három egyre közelebb visz Jézus születéséhez.

„A vastag ég szobánkba lép
és puhán feldőlnek tőle mind
aprócska tárgyaink.

Ó, vasárnap reggel, te édes!
hat érdes reggel gondja ring
s kiúszik ablakunkon.

Mert hó ragyog kint...”

*(Radnóti Miklós:
Decemberi reggel – részlet)*

December: „Karácsony hava”

A falu életében az advent első külső jele, hogy az asszonyok borostyánból fonnak a bejárati ajtóra koszorút, ezt megszáradt szalmavirággal díszítik. Ez az érkező vendégnek szól. Különös meghittsége van a hajnali miséknek. Még sötétben indulnak el, első sorban asszonyok, a templomba. Világít ugyan a villanyoszlopokról a sápadt fény, de, tán megszokásból, sokan visznek magukkal viharlámpát az útra. Félhomályos még a templom is, csak a gyertyák lángja ad némi fényt. „Harmatozzatok, égi magasok!”- szól az ének, melynek első szava latin megfelelőjéről ezeket a hajnali miséket roráténak hívják. Esténként a Plébános úr szervezésében egy-egy háznál találkoznak a hívek „szent órára”. Kis házi oltárt készít a háziasszony egy fészületből, Szűz Mária vagy valamely Szent szobrából, gyertyákból, virágokból, és imádkoznak és énekelnek.

A kicsi gyermekek számára izgalommal és várakozással teli nap Szent Miklós püspök ünnepe, amiből persze a gyerek csak a Mikulás ajándékát várja. Serény apák és nagyapák felöltik magukra kifordított bundájukat, vagy szorgalmas asszonyok piros anyagból igazi mikulásjelmezt varrnak. Az álszakáll sem árulja el viselőjéről, hogy nem ő az igazi Mikulás. S miből áll a várakozás? Ragyogóra tisztított kis cipőiket az ablakba teszik, s ötödikéről hatodikára virradó éjszakán igen éberén alszanak. Reggel aztán nagy

örömet okoz a meglelt édesség, az apró ajándék, de tán még a hozzá tarozó virgács is.

Aztán a nagyobbacska gyermekek is bekapcsolódnak a karácsonyvárásba: megjelennek a betlehemező csoportok az utcákon. Érkeznek Apáékhoz is. Mindenki otthon van. Kopogás hallatszik, s érdeklődő kérdés: Szabad-e betlehemezni? Szabad! – hangzik bentről a válasz, s már nyitja is Anya az ajtót, hogy utat adjon a kis csoportnak. Bundákba, bekecsekbe öltözött fiúcskák, fejükön a nagyapától kölcsönkért kucsmában lépnek az előszobába. A legelső, a legnagyobb pásztorbottal vezeti őket, mögötte két „pásztor” a maguk készítette „betlehemet” hozza. Ügyes kezű fiúk vékony falemezekből ácsolták össze a betlehemi istállót, ajtaja helyén széles nyílás maradt, hogy láthassa bárki a bent lévő Szent Családot: a kis Jézus jászlában fekszik finom szénán, mellette „vagyon az édesanyja, Mária”, s Szent József öröködik mindkettőjükön. A fiúk kis báránycák szobrait is elhelyezték ott. Az istálló fölött magasodik a betlehemi csillag, bár fényt a meggyújtott kis gyertyák adnak. Három pásztor követi még az előbbieket, öregeknek maszkírozták magukat, akik fáradtak már, koruktól is, meg a hosszú úttól is, amit mondókájuk szerint idáig megtettek. Földre is heverednek rögtön, mielőtt bármi megkezdődne. A vezető pásztor keltegeti őket, hogy ébredjenek, mert az angyal hírül adta a Messiás megszületését, indulniuk kell a Gyermekek imádására. „Pásztorok, keljünk fel, / Hamar induljunk el / Betlehem városába, / Rongyos istállócskába. / Siessünk, ne késsünk, / Hogy még ezen éjjel odaérhessünk, / Mi Urunknak tiszteletet tehessünk.” – folytatják énekkel kis műsorukat, s aztán imitálják, mintha valóban indulnának, majd meg is érkeznek a kis Jézushoz. Megszólítja őt: „Serkenj föl, kis Jézus, pásztorok eljöttek, kik szent anyalaidtól tehozzád küldettek, hogy Megváltójuk léssz, nem is kételkednek.” A „Fel, nagy öröme, ma született...” gyönyörű énekkel, majd jókívánsággal (Kegyelemteljes, áldott ünnepeket kívánunk!) és búcsúköszönéssel zárják a pásztorjátékot.

Néhány nap múlva újabb látogatók érkeznek: fiatal házaspárok szállást keresnek a Szent Családnak. Egy szép szentképet hoznak magukkal, rajta József, Mária és a kis Jézus. Csengettyű hangja hallatszik, s még a becsukott bejárati ajtó előtt hangzik fel az ének: „Szállást keres a Szent Család, de senki sincs, ki helyet ad.

Nincsen, aki befogadja őt, ki égne, földnek ura. Legalább, ti, jó emberek, fogadjátok a Kisdedet! Házatokra boldogság száll, ha betér az Égi Király.” Apa most ajtót nyit, s a család válaszol: „...kis Jézuskát befogadjuk.”

Mindezek esténként történnek. A nappalok már a hideg jegyében telnek. Reggelente a Gurda csupasz fáinak látványa fogadja az ébredőket: fehéren deresednek az ágak, várják az első hó leesését. A kertek hajdani zöldje is a múlté, frissen ázott, fagyos hantok, itt-ott télire betakart kényesebb, élő bokrok láthatók, csak a fenyőfák büszkélkednek most is örökzöldjükkel a puszpáng bokrok társaságában. Így, hogy ágaikra dér telepedett, még szebbek, még fenségesebbek. Csenedesebbek az udvarok is. A kisállatokat csak kilenc óra tájban engedi ki a háziasszony éjjeli szállásukról, álmosan bújnak ki, csak a kukoricaszemek láttán élénkülnek fel. A disznók elcsendesedtek már, ők korábban megkapták a reggelit, táplálni kell őket szorgalmasan, hiszen közeledik „végítéletük”. A házőrző kutyák az udvart kicsinek tartva rohagnának a kerítés belső oldalán, meg-megugatva a járóelőket.

Előkerültek a téli ruházat darabjai: a csizma, a nagykendő, a flanell- vagy a szövetszoknya, a prémes kucsma, a téli kabát. Az emberek délelőttönként boltba mennek, hivatalos ügyeket intéznek, hosszabban van idejük elbeszélgetni egymással találkozáskor. Kicsit ráérősebb most az élet. Tervezgetik a közelgő ünnepeket, a meglepetéseket, a vendégvárást és a vendégjárást. De hát addig még majdnem két hét, hiszen ma van Luca napja. Korán ébredtek azok a fiúk is, akik „kotyolni”, lucázni érkeznek. „Szabad-e kotyolni?”- kérdezik, s az igenlő válasz után rá is kezdik: „Luca, Luca kitty-kotty, galagonya három, a pálinkát várom. Ha nem adnak pálinkát, levágom a szalonnát, ha nem adnak szalonnát, levágom a gerendát. Kitty-kotty. „Ezután a jókívánságok következnek: sok malacot kívánnak a disznónak, szép kis borjút a tehénnek, legyen olyan oldalszalonnájuk, mint az ajtó, annyi szem bűzójuk, mint égen a csillag, legyen annyi pénzük, mint a pelyva, sokasítják a tojások számát is. De nem maradt ki a pajzán „jókívánság” a „kendtek lányával” vagy „kendtek fiával” kapcsolatban sem. Ezekért senki sem sértődik meg, jót kacagnak rajta a háziak. Szép piros almát, éppen kéznél levő süteményt, egy-egy pohár

piros málnaszörpöt kapnak jutalmul a látogatók, örülnek, ha pénz is üti a markukat.

E napon fontos feladata adódik az ügyes kezű férfiaknak: „Luca-széket” kell kezdeni készíteni. De nem szabad elsietni a munkát, hiszen csak huszonnegyedikére, szentestére szabad elkészülnie. S miért fontos? Mert éjféli misére menve a templom tornya alatt erre kell az eladó sorban levő lánynak ráállnia, hogy meglássa jövődöbelijét. Ezek a színes események a homályos, ködös decemberi napokat étellel töltik meg.

Már a harmadik gyertya ég az adventi koszorún a templomban, reggelente egyre többen mennek a hajnali misékre, így készítik lelküket Jézus jövetelére.

Kínázta Apa is, hogy az udvaron jó pár évvel ezelőtt ültetett fenyőfákból melyik nőtt karácsonyfa nagyságúra. Ezt fogják feldíszíteni, ez alá kerülnek majd az ajándékok. Anya aprósüteményeket készít, ezek annál finomabbak, minél tovább állnak, ez a tulajdonsága a linzerféléknek. Elkészül a mézes puszelli is, amelynek fahéjas-ánizsos-szegfűszeges illata hozzátartozik az ünnephez. Klára készül a középiskolai osztályünnepségre, ajándékot készít annak a társának, akinek nevét kihúzta a sorsoláson. Szeret horgolni kis terítőket, most egy ilyent ad. Anya sokszor elmarasztalta, amikor a tízóraitra kapott pénzen horgolócérnát vett. Öccse ugyanígy lepi meg társát a téli szünet előtti utolsó napon. Sőt az iskolában a tanító néni irányításával papírból kis karácsonyfát applikáltak a gyerekek, ezt viszik haza szüleiknek ajándékként.

Huszonnegyedikre, szenteste, Ádám és Éva névnapja van. Sok a tennivaló, sok minden történik.

A legények és a fiatal házaspárok a regölszhez készülődnek. Előkerülnek a subák, a bundák, a bekecsek, a kucsmák. Marokvastagságú rudakra láncdarabokat szögelnek: ezek lesznek a kelékek a késő délutáni és esti házaláshoz. A láncsörgésről megtudják a háziak, hogy kik érkeznek. „Szabad-e regölni?” – hangzik a kérdés, s a válasz most is igenlő. Bejönnek az előszobába és rákezdik: „Kelj föl, gazda, kelj föl, szállott Isten házadra vetett asztalával, tele poharával, szárnyas angyalával. Haj, regő rejtem, azt is megengedte a nagy Úristen. Amott vagyon egy szép leány, kinek neve Julcsa. Amott vagyon egy szép legény, kinek neve Pista. Isten meg ne verje, kebelébe rejtse. Haj, regő rejtem. Adjon

az Úristen ennek a gazdának csöngős-böngös szekeret, két kis ökröt, jó kis bérest melléje, két kis ólat, két kis disznót beléje, az egyikből kifusson, a másikba befusson. Adjon az Úristen ennek a gazdának száz hold földet, száz kereszt búzát, száz kereszt rozsot, száz szekér szénát. Haj, regő rejtem, azt is megengedte a nagy Úristen... Dicsértessék a Jézus Krisztus!” Eközben a rudakat a földhöz ütögetik, csörögnek, zajongnak vele. A háziasszony izgul, hogy a földpadlót feltörik, ahol köves a padozat, azt is sajnálják. Mégis, minden család várja a regölőket, különösen a nagylány, hiszen fontos, hogy kit regölnek neki párjául. Borral, pogácsával köszönik meg a jókívánságokat. Alig megy el a fiúk csoportja, kopogás hallatszik. Simon bácsi önszántából, kedvességéből felkeres minden házat, ahol Ádám vagy Éva lakik, hosszú rigmussal felköszönti őket, boldog névnapot, jó egészséget kívánva.

Éppen ideje, hogy magára maradjon a család. Előkészítik a szobát, ahová a Jézuskát várják. Az asztalra fehér damasztterítő kerül, rá alma és kenyér a kis Jézus számára. Hogy a számara se maradjon étlen, Apa szénát hoz be a pajtából, Anya egy abroszba köti, s az asztal alá helyezi. Most, hogy Klára és Öccse is ismeri karácsony, a kis Jézus és a karácsonyfa titkát, együtt díszítik fel a fát: szaloncukor, ezüstös színű jégcsap-díszek, angyalhaj, néhány színes gömb, kicsi csavart gyertyák ékesítik az est főszereplőjét. Emlékeznek a régi karácsonyokra, amikor valaki felöltözött Jézuskának, csengetett, és ténylegesen behozta a már feldíszített fát. Ének, „áldott karácsonyt”, „ezt Neked készítettem”, „ezt Neked vettem” kedves pillanatai következnek. Kilenc óra körül átjönnek a rokonok, hogy innét együtt menjenek az éjféli misére.

Az egyik legszebb este! Az egyik legszebb szertartás! Az oltárt most nem virág, hanem fenyőgally díszíti, kétoldalt sudár karácsonyfák állnak csak ezüstös, csillogó díszekkel. Egyszerűségükben is fenségesek! Az érkező hívek első útja a szószerk alatt álló „Betlehem”-hez vezet. Egy nagy asztal fehér terítővel letakarva adja az alapot, a lapját fenyőgallyacskákkal befedték, az egész fölét, félkörívben, mint a mennybolt borul egy nagyobb fenyőágakból készített tető. Szűz Mária és Szent József szobra öröklik a jászolban fekvő Kisdeden. Ott vannak már a pásztorok, közelednek a „három királyok”: Gáspár, Menyhért és Boldizsár aranyat, tömjént és mirhát hozva ajándékba. Apró jószágok (bárá-

nyok, szamarak) töltik ki a teret. A szószékről függ alá a betlehe-
mi csillag. Beharangoznak. Teljes fényáradat, csengettyűhang,
orgonaszó, majd örömteli ének: „Fel, nagy örömré, ma született, /
Aki után a Föld epedett. / Mária ajkán égi a lény, / Isteni Kiseded
Szűznek ölen. / Egyszerű pásztor, jöjj közelebb, / Nézd a te édes
Istenedet!” „Nem ragyogó fény közt nyugoszik, / Bársonyos ágya
nincs Neki itt, / Csak ez a szalma, koldusi hely, / Rá meleget a
marha lehel. / Egyszerű pásztor, térdeden állj, mert ez az égi s
földi Király!” A ministránsok népes serege vonul be a pap előtt, s
a misén együtt ünneplik a Megváltó földre jöttét.

Karácsony első napja a szűk családi együttlét örömét adja az
embereknek, hogy aztán este már az István ismerősöket köszönt-
sék hosszú rigmussal, pohárköszöntővel, vagy csak „Isten éltes-
sen sokáig!” kívánsággal. Igen sok István él a faluban: az idős
Pista bácsiktól a középkorú Pista, Isti, Pityu nevűeken át a Pistike,
Istványa, Pityuka kisfiúig. Nem biztos, hogy mindannyian ismer-
rik névadójuk, Szent István vértanú történetét, aki elsőként szen-
vedett kínhalált Jézusért, megköveztetve Jeruzsálem kapujánál a
zsidók által. Így idézi ezt a himnusz: „Kőzapor hull rá, állja ren-
dületlen, / állja a gyilkos harag tombolását, / irgalmas szívvel
üldözőit félti / s hálaimát mond.” Legalább ennyire népszerű a
János név. Jani, Jancsi, Jancsika ünnepli a névnapját huszonhete-
dikén, tehát őket karácsony másnapján este köszönti a rokonság.
Anyja és a család ilyenkor mindig Nagymamáékhoz mentek
Nagypapát és az ő fiát köszönteni. Most, hogy az idősebb János
már nincs köztük, a fiatalabb minden szívből jövő jókívánság.
Szent János apostol és evangélista a szőlősgazdák körében is nép-
szerű. A boráldás illetve a boráldomás (összemosódik a két fogal-
lom) a mindennapi életükben is szokás társas összejövetelekkor,
de a templomban is megáldja a miséző pap az újbort János nap-
ján, miközben egy szép népénekkal idézik az ő útját: „Szent Já-
nosnak napját vígan ünnepeljük, / hangos énekszóval életét di-
csérjük, / bölcs szavú tanúját s kedveltjét az Úrnak / mindnyájan
tiszteljük. / Úr Jézus Szent Jánost annyira kedvelte, / hogy végva-
csoráján maga mellé vette, / hogy fejét mellére, szent szívére hajt-
sa, / néki megengedte. / Keresztútján Krisztust haláláig követte, /
kínszenvedésében kitartott mellette, / Úr Krisztus szavára Szűz
Mária gondját / mindvégig viselte.” A Jánosok, ha életük a Szent

fonala szerint alakul, sokáig élnek, Szent János ugyanis hosszú kort ért meg, nem vértanú-, hanem természetes halállal halt meg.

Az óév utolsó néhány napja következik. Eljött az ideje a szokásos, két ünnep közti disznóvágásnak. Erre koncentrálnak most mindenki a családban. Anya ismét sürol, forráz teknőket, nagylábasokat, nagyfazekakat, zsírosvindókat. Rengeteg vöröshagymát, fokhagymát tisztítat gyermekeivel, vigasztalja őket, amikor ők a könnyezés miatt panaszkodnak: Ettől lesz szép csillogó a szemetek! Együtt van már a sok fűszer: a hurkafű, a hüvelyes és az örölt piros paprika, a babérlevél, a fekete bors (örölt is, egész is). Megmossa a rizst, a hurkába valót. Apa finom feladatot kapott: ő kockázza apró darabokra a zsemlyét, amivel a rizses hurka majd sokkal könnyebb, lazább lesz. Férfias munka számára a kések élezése. Kikészíti az udvarra az üstöt, aláhelyezi a gázégőt, mellé a gázpalackot. Itt melegszik, majd forr a sok víz lemosáshoz, később kövesztéshez.

Még meg sem virrad, még sötét van, amikor talpon van a család, megérkeznek a segítők. Minden ugyanúgy történik, mint korábban a lakodalmi disznóvágáson. Vagy mégsem? Anya most egy tálban zörgő kukoricaszemekkel csalsa ki az ólból Colit, s ügyes böllérek már döntik, szűrják. Visong, szegény! Anya felfogja egy tálba a vért, pici sót tesz bele és főzőkanállal kavargatja, hogy meg ne aludjon. Apa nem jön ki, megszerette, sajnálja az állatot, ott bent zajt csap, hogy ne is hallja a hörgését. Ha rajta múlna, le se vágnák! De aztán minden megy a maga útján: forrázás, vakarás, rendfá, bontás, szeletelés. A béltisztítástól mindenki „fázik”. De ma azt is meg kell tenni! S amikor már tisztára mosva, megkotorva felfűjják, a hófehér, áttetsző „csövecskék” senki számára nem visszatetszőek, sőt várják, hogy azokba finom hurkatöltelék kerüljön. Elsőként a friss májból készül „reszelt”, hozzá egyedi illatú a sütőben sült héjas krumpli és a hordóban savanyodott piros paprika: ez a reggeli ma. Ebédre Anya mindig paradicsomos, húsos káposztalevest készít ilyenkor. Most bontja meg a hordóba eltett káposztát. Késő délutánra megsül a hús. Az udvaron közben – nem baj, ha hideg van – tovább aprózódik az állat, vájdlingokban, tálakban tornyosul a húsa. Ember legyen a talpán, aki ebből még egyszer egész disznót tudna összerakni! Szeli már Apa a szalonnát. Méricskéli, hány ujjnyi széles. Ezt majd csak

holnap sütik ki jó illatú házi zsírnak. Anya a vékonyabb, füstölésre szánt oldalszalonnát kiköveszti az üst forró vizében, aztán ez a sors vár a tüdőre, a szívre. Csak ezután teszik az abáló lébe a hurkához való rizst. A késő délután legmaszatosabb munkája a hurkatöltés! A kisebb fateknőbe kerül a már kihűlt rizs, bele a leforrázott zsemlekockák, némi ledarált főtt tüdő, hozzá apróra kockázott, zsírban megsütött vöröshagyma, őrölt fekete bors, morzsolt hurkafű, piros őrölt paprika, s annyi vér, hogy jó állagú legyen a massa. S Anya – ez mindig az ő dolga – kötenyt köt maga elé, kendővel szorítja el haját, kezébe veszi a hurkatöltőt. (Ennek csövére, minden töltés előtt, „egy tanonc” ráhúz egy méternyi hosszú, egyik végén zsineggel bekötött vékonybelet.) Megtölti a töltelékkel, a tömőfát a fém henger szájához illeszti, majd a gyomra tájkára helyezi, és nyomja. Nem könnyű munka! Sokszor nyög, máskor kicacagja saját magát. S kunkorodik már a pirosas színű késztermék, amely karikákba rendezve a kövesztő lében szép barnára színeződik. Estig a férfiak megtöltik a hagyományos paprikás-fokhagymás-borsos-köményes kolbászt, ami holnap már füstre is kerül, hogy majd szilveszterkor a hálaadás után kóstolni lehessen belőle. Apa kedvence, a disznósajt, a „presszbors”. A megtisztított gyomorba apróra szelt finomságokat (főtt húst, nyelvet, szívet, bőrkét) töltenek megfűszerezve, bevarrják a nyílást, a „kis gömböcöt” kifőzik, s éjszakára nehezék alá teszik, túvel megszürkálják az oldalát, hogy a felesleges levet kipréseljék belőle. Másnap reggel aztán ez is mehet a füstölőbe, pirulni sorstársa, a kolbász mellé.

December huszonnyolcadika aprószentek ünnepe. A Bibliából ismert Heródes király szörnyű tette, hogy meggyilkoltatta a „Bethlehemben és környékén élő két évesnél fiatalabb fiúgyermeket”, féltve hatalmát Izrael megszületett királytól. E gyermek áldozatok az apró szentek. A himnusz így köszönti őket: „Köszöntünk, kisded vértanúk, / kiket a váltság hajnalán, / mint gyöngé bimbót a vihar, / letört az üldöző király.” Az ember mindig találékony volt. A népszokás szerint ezen a napon fiúgyermekek korbácsolásra indulnak. Ők vagy édesapjuk fiatal fűzfavesszőből – talán még a nyáron – nyolcágú, hajlékony korbácsot fontak, a vékonyabb végén (a fonás kezdetén) gombot kötöttek, ezzel indulnak el huszonnyolcadikán reggel korán, felkeresve a lányokat,

hogy kedves mondóka mellett szoknyájukra ütögetve megfrissít-
sék őket. Igaz, ez nem fáj, de a betlehemi kisgyermek szene-
véséből így, jelképesen mégis kiveszik a részüket. A lányok sze-
retnének elbújni az ütlegetők elől, de az hiábavaló. S záporoznak
a tréfás tanácsok, a jókívánságok: „Szófogadó, jó légy! Ha lenek
küldnek, főnek menj, ha főnek küldnek, lenek menj, ha vízért
küldnek, borért menj, ha borért küldnek vízért menj! Egészséges
légy, friss légy, keléses ne légy!” A faluban nemcsak reggel, ha-
nem napközben is veszélyes a lányoknak mutatkozni, mert akit
reggel nem ért utol a vessző, elérheti még estig.

Három nap, két nap, egy nap van már csak vissza az óévből.

S az asszonyok hozzákészülődnek, hogy megsüssék, úgy, mint
tavaly, a szilveszterkor szokásos kráflit.

És ez így megy évről évre, esztendőről esztendőre a természet
örök körforgása szerint...

1. Biblia (Kiadja a Magyar Bibliatanács megbízásából a Református Zsinati Iroda Sajtóosztálya, Budapest, 1975)
2. Dömötör Tekla: Régi és mai magyar népszokások (A Hazafias Népfront kiadványa, Budapest, 1986)
3. Éneklő Egyház (Szent István Társulat, Budapest, 2010)
4. Gaál Anikó: Ünnepek – hagyományok adventtől adventig (KÖZDOK Rt. Budapest, 1994)
5. Hozsanna (Szent István Társulat, Budapest, 2001)
6. Juhász Gyula összegyűjtött versei (Editorg Kiadó, 1993)
7. Petőfi Sándor összes költeménye (Tóth Könyvkereskedés és Kiadó Kft.)
8. Radnóti Miklós művei (Szépirodalmi Könyvkiadó, Budapest, 1978)
9. Szentek élete (Szent István Társulat, Budapest, 2001)
10. Zsolozsmáskönyv (Szent István Társulat, Budapest, 2008)

Tisztelt Olvasó!	5
Kiadói ajánlás	6
Őesztendő: Szilveszter napja	7
Január: „Boldogasszony hava”	13
Február: „Böjtelő hava”	29
Március: „Böjtmás hava”	39
Április: „Szent György hava”	47
Május: „Pünkösdi hava”	59
Június: „Szent Iván hava”	65
Július: „Szent Jakab hava”	71
Augusztus: „Kisasszony hava”	79
Szeptember: „Szent Mihály hava”	89
Október: „Mindszent hava”	99
November: „Szent András hava”	105
December: „Karácsony hava”	109
Irodalom	119
Tartalom	120

A szerző 1943-ban született Újudvaron. Itt végezte az általános iskolát, a gimnáziumot Nagykanizsán, ott érettségizett 1961-ben. A pécsi Tanárképző Főiskolán magyar-történelem szakos általános iskolai, majd a budapesti Eötvös Loránd Tudományegyetemen középiskolai tanári oklevelet szerzett. Nyugdíjazásáig aktív tanár volt: egy-egy évig Pátróban illetve Belezsán, majd kilenc évig szülőfalujában, általános iskolában, harminc évig Balatonbogláron, középiskolában tanította szaktárgyait. 1972-ig Újudvaron élt, azóta Balatonlellén.



*Apa fiatalember
korában*



*Anya fiatalasszony
korában*



*A szerző és öccse 1958-ban,
a könyv történésekor*



Apa és anya esküvői képe



A templom belseje (a felirat és a szobrok régiek)



Nagymama, nagypapa