

Urbancsokné Pljesovszky Ildikó

Egy szarvasi háziasszony gazdakönyve



Egy szarvasi háziasszony
gazdakönyve

*Urbancsokné Pljesovszky Ildikó
Egy szarvasi háziasszony gazdakönyve*

*A könyv fotói a családi archívumból származnak,
illetve Urbancsok Anett felvételei*

*Az első borítón Urbancsokné Pljesovszky Ildikó,
a hátsó borítón Krivjanszki Jánosné fotója látható*

*A kiadvány megjelentetése
a Széchenyi 2020 program keretében,
a Tessedik Sámuel Múzeum és Könyvtár
TOP-7.1.1-16-H-ESZA-2019-00170
"Helyi kulturális értékeink bemutatathatóvá tétele
a szarvasi Városi Könyvtárban"
című pályázat támogatásával valósult meg.
Kereskedelmi forgalomba nem kerül.*



Kiadja a Tessedik Sámuel Múzeum és Városi Könyvtár, Szarvas

ISBN 978-615-81046-6-1

Nyomdai előkészítés, nyomtatás és kötés

DIGITÁLIS KALAMÁRIS

Felelős vezető Tatai László

Szarvas, 2020

*„Ha van mit adnod, add jó szívvel át.
Add a munkád, a csekély tapasztalásod,
s bár nem váltod meg a világot,
de szebbé teheted egy pillanatát...”
(Várnai Zseni)*

Előszó

HÁLA ÉS KÖSZÖNET...

... mindazért, amit ez a könyv tartalmaz. Generációk egymásra rakódott tapasztalat és tudása a technika változásának köszönhetően könnyen a süllyesztőbe, a feledés homályába merülhet. Az emberiség több évezredes tapasztalatait, tudását egybegyűjteni, megörökíteni, mindig hozzáférhető formában összegezni, szent küldetés.

Rohanó világunk robog a fejlődés irányába, mindent levet magáról, elhagy és elfelejt. Valójában nem biztos, hogy van fejlődés. Lehet, csak változás van.

A földi életközösségben, a természettel közösségben élő embernek mindent meg kellene tanulnia az előző generációtól. Elsajátítani és továbbadni a következő generációnak.

Tér- és időtudat nélkül létező kultúra, a hagyományok, a természet tiszteletben tartása nélkül, nem fog sokáig létezni a fogyasztói társadalom technikai bűvöletében. Lassítani kellene, felvenni a többi földi élőhely életritmusát

Hála és köszönet, hogy valaki rendbe szedi és elénk teszi őseink örökségét, tapasztalatát.

Szuhaj György

A szerző előszava

Sok évvel ezelőtt, gyerekként kaptam déditől egy füzetet azzal, hogy firkálhatok bele, vannak benne üres lapok. Elvonultam vele, húztam pár vonalat, és lapozgatni kezdtem. Olvasni nem tudtam, de a remegő kézzel írt, cirádás betűk magukkal ragadtak. Kincsként őriztem ezután a füzetet. Mint később kiderült számomra, ez volt a dédi édesanyjának, Konyecsnyí mamának a gazdakönyve. Benne hónapról, hónapra feljegyezte a család főbb teendőit, kiadásait, a konyha körül forgó jövedelmet. Ide írt be egy-két receptet is, és néhány különös módon megfogalmazott fontos szabályt is. Például ezt: „A rezesbanda megy a meszesgödörbe”. Ami azt jelenti, hogy a tisztító meszelésnél mindig a rezet kell a mészbe önteni és sohasem fordítva, ha jó végeredményt akarunk.

Ami egy gazdasszonynak fontos volt, az a kert, a piac, az aprójóság és a konyha. Élelmezni és működtetni egy nagy családot. Később kezembe kerültek a család többi nőtagjának feljegyzései is, bár a történelem viharaiban némelyik megsemmisült közülük, vagy csak hiányosan maradt meg. Hol csak egy kockás füzet szolgált erre a célra, hol a Szent Ferenc naptára. Volt, aki csak a főbb dolgokat jegyezte le, akadt, aki rendszeresen írt bele. Kinek mennyi energiája jutott még erre is, a napi munka mellett. Az egyik könyvecske magyarul íródott, a másik tótul, de olyan is előfordult, hogy a gazdasszony keverte a két nyelvet. Jól megfértek a magyar szövegkörnyezetben a tót szavak. Így születhettek ilyen, és hasonló mondatok, mit ez: „Szedd le a cseresznye kosztunkáját.” Azaz szedd le a cseresznye szárát. Nekik ez a kevert nyelvhasználat akkor a világ legtermészetesebb dolga volt. Amint az is, hogy mikor dolgoztak éneketek. Ha jókedvük volt vidámat, ha rossz dolog történt, akkor szomorút.

Sokat dolgoztak. A mai ember el se tudja képzelni bolt nélkül, áram nélkül az életét. Kettőkor kelni, hogy mire a gyerekek kelnek, és indulni kell fejni, akkorra a kenyér már kisüljön. Gőzölögve várja az asztalon a sok éhes száját.

Ha nagy döntés előtt álltak, azt a család megbeszélte. Elővettek egy fehér lapot, ha nem volt papír, megtette a fehérre meszelt fal is. Középen húztak egy vonalat. Egyik oldalra írták mi szól ellene, másikra azt, mi szól mellette. Így határozták el, hogy megvegyenek-e egy bizonyos földet, vagy ne, eladják-e azt a tehenet, vagy ne. Mert a fehér lap sose hazudik. De a végső döntést mégis a család feje, az édesapa hozta meg.

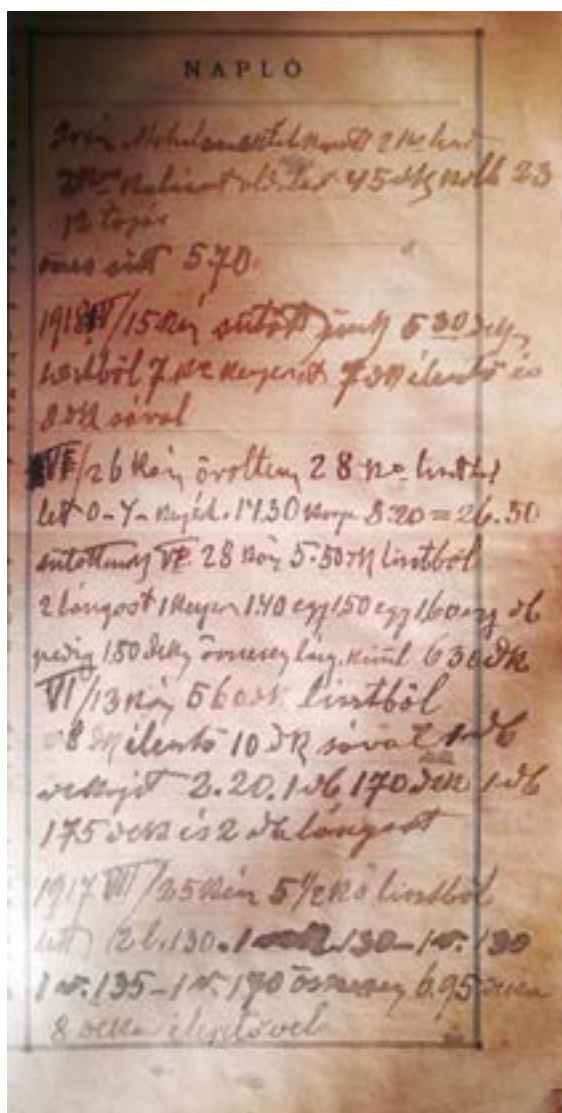
Együtt éltek generációk, olykor négy is. Mindenkinek megvolt a szerepe és a dolga a családban. Én is így nőttem fel. A mindennapi teendők mellett megtanultam, a nő szerepe és feladata a családban az, hogy a család tűzhelyében soha ne aludjon ki a tűz, az otthon melege mindenkinek szeretetet, megnyugvást adjon, és, hogyha bárki betér hozzánk, egy tányér leves mindenkinek jusson.

Ez a könyv múltidéző. Alapjául egy 17 éves lány naplója szolgál, aki az 1900-as évek elején élt itt Szarvason, a tanyavilágban egy jobb módú parasztcsalád tagjaként. Az írás egy kerek esztendő történetét öleli fel januártól decemberig. Bemutat-

va, mikor milyen munkának, ünnepnek van az ideje. Milyen tennivalók fűződnek ezekhez az eseményekhez a földeken, az gazdaságban, a lakásban, a konyhában. Megmutatja, hogyan lehet együtt élni a természettel, mik azok az apró praktikák, amik megkönnyítették a parasztember életét.

Elődeink legnagyobb ereje a hitükben és a közösségben volt. Hittek Istenben és magukban, abban, hogy az előttük álló feladatot képesek megoldani. Hittek a családban, mint a legkisebb közösségben, ami előtt – ha örömben, ha bánatban összefog, akkor – nincs lehetetlen. Sok kéz egymást segítve, minden munka végére ér. Ez a hitük adott erőt nekik ahhoz, hogy ha bármilyen veszteség érte őket, készek legyenek az újrakezdésre, még ha saját gyerekük koporsója felett álltak, akkor is. Mert a nap újra felkel, és az élet megy tovább. Fülembe csengenek dédi örök igazságot megfogalmazó szavai: „Úgy lesz, hogy neked a legjobb legyen.”

Urbancsokné Pljesovszky Ildikó



Január



Január 6. Vízkereszt

Reggel az énekeskönyvemet elővéve a következő éneket találtam vízkeresztről:

*Jer, óh hívőknek serege,
Nézd, mint ragyog hited ege
Jézusnak csillagától,
Míg mások sötétben járnak,
Lelki éjben botorkálnak,
Eltelve babonától,
Téged Éltet Szeretet, Hit,
S remény hevít,
S a szent béke,
A te hitéleted éke.*

Mire bejöttem a fejséből, láttam, hogy a mestergerendához felkötött aprócska fenyőt Édesapa levette, már úgysí potyogni kezdtek a tűlevelei. Leszedjük azt a pár dísz, a diókról letekerjük a szépen csillogó papírokat, visszateszük a Tranoscius lapjai közé. Jó lesz jövőre. A fácskát pedig a kemencébe dugva fogom elfűteni, ellobbanó lángja egy kis meleget ad ebben a zimankós januárban. A nappalok hosszabbodnak. Úgy teltek el az ünnepek, hogy a legjobb tejelő tehén, a Borcsa nem tudott ellés után lábra állni. Borját, a Pirost a másik tehén tejjével etettük, de az kevés tejet ad. Szoptatni meg egyáltalán nem akarja. Édesanya vederbe fejt egy kevés tejet, kezét a borjú szájába tette, s miután az szopni kezdte, ujjait szétnyitotta, tenyerével a borjú orrát a tejbe nyomva itatta. Én is megpróbáltam, ujjaim közt csak úgy áramlott a tej, mikor szívni kezdte a borjú. Két-három liter tejet evett meg egy alkalommal. Napjában háromszor etettem. Mindig ugyanabban az időben. Mert, ha később, vagy hamarabb adunk neki enni, nem fogadja el, és képes megbetegedni. Pedig baj van elég! Hiába ment be Édesapa a városba Krisztoffyhoz, az állatorvoshoz, azt mondta neki, nem tud kijönni, húzzanak tályoggyökeret a tehén nyakába. Ami volt is még, Nagymama a nyáron az orosházi legelőn az öt öles út (a régi Orosházi út) mellett gyűjtötte, vásárról hazagyüvet. A növény a jellegzetes sárga virágáról könnyen felismerhető. De nem segített. Sajnáltam az öreg tehenet, rajta tanultam meg fejni. Esténként 5–6 markos szomszéd jött, és kötelek segítségével forgatták Borcsát, nehogy az egyoldali fekvéstől összenyomja a tüdejét. Glemboczkai mamóka a szomszédból átjött sajnálkozva, és egyre csak azt hajtogatta: „Valaki megvarázsolta.” (Valaki babonázta.) „Volakto porábe.” (Valaki megrontotta.) Csak a csoda segíthet, vagy vágóra kell adni. Csak addig bírja ki. Nagymama és Nagypapa – kik épp látogatóban voltak kint a tanyán – gyorsan befogattak a szánkóba. Ma jön házat szentelni Fétzer, a pap, kérünk tőle szenteltvizet, az ötórás mise után kihozzuk. Vártuk nagyon. Közben a Szellő is megellett. Édesanya a főcstejből kifejt egy keveset, hogy tejespite legyen

*a legjobb tejelő
tehén, a Borcsa
nem tudott
ellés után
lábra állni*



tejlepeny

a gyerekeknek. Legalább ők örüljenek. Már sötétedett, mikor Nagyapa kalapját levéve beköszönt a konyhába: „*Pám Boh duj vám dobrú noc!*” (*Adjon az Isten jó éjszakát.*) „*Pán Bohdaj ajvám!*” (*Adjon Isten maguknak is.*) – felelte édesanyám. Majd kisiettek a konyhából.

Ott maradtam a tejjel, és az ízikkel (az állatok által lerágott kukoricaszár) kifűtött kemencével. Mara jött segíteni, zsírral kikent egy közepes tepsit, majd még egyet meg még egyet. Addig én 1 liter tejet, 40 deka lisztet, 6 tojást, 5 evőkanál cukrot és egy csipetnyi sót összekevertem. Híg palacsintatésztát készítettem és beleöntöttem a tepsibe. Mivel édesanya 3 liter tejet hozott be, így három adagot kavartam ki. Közben eszembe jutott Nagymama. Úgy tanította, mielőtt betenném a tepsit a kemencébe, hintsek egy kevés lisztet a kemence aljára. Ha hirtelen megfeketedik, még túl forró a kemence, be kell tenni a tévőt (a kemence tűzterét lezáró dugó) és várni egy keveset. Ha csak aranybarna akkor pont jó, akkor mehet a tepsi a kemencébe. Tizenkét–húsz perc alatt sül meg. Addig nem nyitjuk ki a kemence ajtaját.

Közben nagymama mindenkit beküldött a „*Kazdej bide-koniec pride.*” (*Minden bajnak egyszer vége szakad.*) mondattal. Magához vette a szenteltvizes üvegcsét, a rózsafüzért, és eltűnt az istállóban. Én a kamraablaknál lestem, mit csinál. Minden saroknál megállt, ujjai között a rózsafüzér gyöngyeit morzsolta, és valamit mormogott, majd szenteltvizet frecskált. Ezt tette a ház sarkainál is, majd eltűnt a sötétben. Másnap hajnalra a csoda valóság lett. A tehén magától felállt.

*egész éjszaka
szünni nem
akaróan
szakadt a hó,
süvített az
északnyugati
szél*



Január 15.

Egész éjszaka szünni nem akaróan szakadt a hó, süvített az északnyugati szél. Zúgva, zörögve kocogtatta az ablakkeretet. Igazi téli zimankó volt. Édesapa ezt a kegyetlen szelet csak „*Vetor od vaku!*”-nak (nagyon hideg, „vak” szélnek) hívta. A gangon félméteres torlaszt hordott össze. A téli ajtó recsegve, nyikorogva engedett a fagynak és az erőszaknak, de ekkor is csak résnyire lehetett kinyitni. A nyitott kémény alatt, a konyha tégláján hókupac fogadott. A kémény kürtjén szöktek be a rakoncátlan hópihék, a füstölt húsok között találva utat maguknak. Még jó, hogy tegnap Édesanya a szobába tette a gondosan bekészített kényeket. Így reggelre megszikkadtak, és könnyen lehetet a kemence paraszát újraéleszteni. Két tepszi apró krumplit válogattam tegnap, hogy egyforma nagyságúak legyenek, máskülönben nem sülnék egyszerre. A kemence ajtajához tettem a sámlira egy szakajtóban. Most pedig, mint apró hósapkák sorakoznak egymás mellett. Nálunk mindig csak Gülbaba és a Kifli-krumpli volt, mind a két fajtából lehetett mindent csinálni. A Gülbaba egész nagyra, akár félkilósra is megnőtt. Édesanya ezeket megpucolta, hosszában felkarikázta, picit megsózta, és kirántotta egy-egy vasárnapi ebédhez. Közé rejtve pár szelet rántott húst. Persze mindenkinek azt kellett megenni, amit kiszedett a tányérjába. Volt is ebből zsörtölődés. De Édesanya csak annyit mondott: „*Kto nedoljedou, nak dopije.*” (Aki nem evett eleget, igyon hozzá egy kis vizet.)

De térjünk vissza a naphoz. Ezekből a krumplikból öcséim zsebeibe is kerülnek kesztyű gyanánt ebben a csontbaharapó hideg hóviharban. Míg beérnek a városba, legyen, ami melegíti őket. Három jó öreg grexatégla (A szarvasi Grexa Gyár téglája) is a kemence szájában melegszik, rongyba becsavarva tesszük majd a lábuk alá. Vége a téli szünetnek. Bentről, a nagymamától fognak iskolába járni. A krumpli héja lassan felhólyagosodott, jelezvén, hogy megsült a belseje. Vízrel megfreckskálva, szakajtóba szórva, ronggyal letakarva – hogy könnyebben lehessen pucolni – várta a reggelizőket. A kolbászszír is serceg, elolvadt. Só is kerül még az asztalra. Vártuk, hogy Édesapa és Bátyus kiássák a jószágokat a hó alól, hogy mindegyiknek tudjanak enni adni. Az öreg kuvasz is az istálló nehéz, párás levegőjét választja, ide húzódik a jeges szél elől. A kilapátolt csapásokat fahamuval szórom be, nehogy elcsússzak, miközben langyos vizet viszek a tyúkoknak. Mire beértem, kezeim megémberedtek – ahogy Janóé is. Havas kucsmájukat Édesapával még kint a gangon rázták le, mégis csillog még pár hópihe a fekete szőrmén. Topogva verik le a havat csizmájuk talpáról, a maradékot seprűvel seprik le. Bejönnek melegedni, és reggelizni. A kicsik már körülülték a kis asztalt, kezüket imára kulcsolták össze. Mi nagyobbak, az asztalnál ehetünk. Édesapa elmondja az asztali áldást:

„*Boze mi zas S tvé milosti,
Uzivat'hceme Zivnost'i.
Dajz nám k tomu Uzíváni,
Sítost'i, A pozehnnáni,
Amen.*”

Júdák alig várták, hogy mártogathassanak. A megpucolt krumplit villára szúrták, először sóba mártották, majd zsírba, és a kenyér felett hamm beleharaptak. A szájuk szélén lecsöpögő zsír pirosra festette a kenyeret. Fülük tövéig maszatosak

hajába sült krumpli

voltak. Csak Édesanya állt. A tűzhelynek támaszkodva mosolygott, és várta, hogy mindenkinek jusson, csak azután evett ő.

sült tök



*belül a
narancssárga
húsuk csak úgy
világított*

Tegnap Édesapa megbontotta a hátsó szénakazlat. A kazal közepébe még ősszel elrejtette a fagy elől a sütőtököket. Hozott be belőle, süssünk mi is, és vigyenek a fiúk a nagyszülőknek. Szürke, kemény, vastag héjukat nehezen tudtam vágni, belül a narancssárga húsuk csak úgy világított. Gondosan összeszeleteltem és tepsire tettem. Még meleg a kemence, de mielőtt Édesanya bedugta volna, egy leheletnyi cukorral szórta meg a tökszeletek tetejét, hogy ha pár óra múlva kiveszi, a kanál először egy roppanós pirított cukorréteggel találkozzon.

A tök közepéből kiszedett magok sem vesztek kárba. Több vízben átmosva, a magot bevonó nyálkától megszabadítva, rongyon lecsepegtetve feltesszük a kemence tetejére. Ott száradnak. Ebből lesz a vetőmag.

Az ajtó mellett megkészítve a piacos kosár: négy mérő brindza, két kiló túró és három zománcos bögre tejfel Lóviéknek. Egy szakajtóban szalma, benne 30 tojás Greguséknak, külön a Podmanyickiéknak egy egész sajt. Komlovskyéknek egy pucolt kacska. Nyár óta én járok Édesanya helyett a piacra. De ilyen hidegben csak a megrendelt árut viszem – házhoz. Nem maradtam kint a kofák között. Édesanya a fölösleget becsomagolta Nagymamának, úgyis ott van a két gyerek. Így jutott neki egy kiló túró, két kocka vaj, egy bögre tejfel. De Édesanya küldött még kalácsot és egy vaslábosban zsírban lesütött oldalast is. A reggeli és az állatok itatása után indultunk a városba. Jó kilenc kilométerre laktunk Nagymamáéktól. Édesapa befogta a lovakat a szánkóba, és felpakolta a csomagokat. A két öcsémet

subába csomagolta, lábukra birkabőrből készült nadrágot húztak a jeges szél miatt. Míg öltöztek ezt mondogatták:

*„Szür kankó, bőr nadrág.
Fordítsd ki, úgy vedd rád.”*

Én a bakra ültem Édesapa mellé. Hátamra terítettem a zöldszironyozású, feketeleves kocsisbundámat. Mire beértünk a városba, a fejemre kötött berlinerkendőből kilátszó szempilláimra vastag dér rakódott, alig tudtam pislogni. Apuka fekete bajusza is hirtelen fehér lett. Nagyanyóhoz érve gyalog vittem szét az árukat, majd gondosan elszámoltam Édesapának a kapott pénzzel: 10 korona 20 pengő. A piacrajárás – túróval, tojással, gyümölcssel, baromfival – mindig az asszonyok dolga volt. Az érte kapott pénz volt a „tejhaszon”. A férfiak csak lábas jószággal és a gabonával kereskedtek. Nálunk – ha kellett – Édesapa besegített.

Nagyanyóék – Édesanya szülei – katolikus vallásúak, míg édesapa szülei evangélikusok. Mindig az édesapa vallását vette fel a család. Így mi evangélikusok letünk.

Siettünk, hogy etetésre visszaérjünk. Kezet csókoltam Nagyapának és Nagymamának és elköszöntünk. „Dobriozdravia!” (Viszontlátásra!), „Zostávajt’es Pánim Boho!” (Isten veletek!) – jött a válasz.

A fiúk maradtak. Én már kijártam a négy elemi és Mara is. Marának még egy évet szombatonként ismétlésre kellett járni az iskolába, de már nem a városba, ha-

nem a másfél kilométerre lévő tanyasi iskolába. Mikor hazaértünk, Édesanya és Mara már előkészült a sajtkészítéshez.

Még tegnap Édesanya egy bögre langyos vízbe beáztatta az oltót, amit a kamrában egy rongyzsákban tartott felakasztva. Az oltó egy darab szárított hathetes tejesborjúgyomorból és egy kevés korpából áll, amit egy kevés vízzel elkevertek, és állni hagytak. Ezt a fehéres levet egy ritka szövésű vásznon szűrjük át, közben 15 liter tejet teszünk fel fazékban a rakott tűzhelyre, és kézmelegre melegítjük. Ha meglangyosodott, akkor öntjük bele az oltót, majd a tűzről levéve összekeverjük. Lassan válni kezd a tej a fazék oldalától, megjelenik a savó. A tej pedig úgy áll össze, mint az aludttej. Kicsit várunk, addig előkészítjük a tejszűrő kendőt. Tizenöt liter tejből három sajtot készítünk. Kézzel addig keverjük az alvadékot, míg apró morzsalékok nem lesznek. A kendőt a fehér tálba terítve, sarkait lelógatva telemerjük alvadékkal. A fehér tál a mérce. Majd a kendő négy sarkát keresztben összekötjük, és két szék közti nyújtófára akasztva lecsorgatjuk a savótól. Így teszünk mindegyikkel. Mire az utolsó is felkerül a nyújtófára, az első már csak csepeg. Levesszük, és a sarkoknál összefogva addig tekerjük a kendőt, míg az alvadék jó sűrű, kemény nem lesz. Ezt utána rongyostul, görcsöstül a sajtszorítóba tesszük, ahol tovább préseljük ki belőle a savót. Egy napig van a présben, és mindig utánahúzzunk, amíg engedi. Ha kész, nyáron a gangon, a gerenda alatti sajtpolcra tesszük, télen a kamra ablakfeletti polcára. Ahol a levegő jól átjárja. Két-három hétig szárítjuk, míg a belseje lyukacsossá nem válik. Nem szabad egymáshoz érniük a sajtkorongoknak, mert ahol összeérnek, ott penészedni kezdenek. Hetente sós vízzel meg kell mosni őket a penészedés ellen.

Még mi bíbelődtünk a sajtok formájával, Édesanya már feltette forralni a lecsöpögtetett savót. Mikor gyöngyözni kezdett, pár csepp citromsavat csepegtetett hozzá. Zsendicét készített. Húgaim ott keringtek körülötte, sámlira állva nézték, miként kezdenek kicsapódni a hófehér túródarabok, és hogyan állnak össze bárányfelhőkké. Ezeket édesanya szűrővel leszedte, és tányérra rakta. A lányok alig várták, hogy kihűljön. Rögtön elfogyott, annyira finom és krémes. Meg aztán meg is romlana másnapra.

Igencsak ránksteledett. Piros hangos bögéssel jelezte, fejni kéne. Mara rendet rakott a konyhában a sajtkészítés után, hogy tiszta asztal fogadja a friss tejet. Mi elindultunk Édesanyával fejni.

Fogtuk a sajárt, egy kis fazékban langyos vizet vittünk, amivel fejés előtt a tőgyet lemossuk. Leakasztottuk az istálló oldaláról az egy lábú fejőszéket. Mindennek megvan a helye és sora. Nagypa de sokszor mondta: „Nem keresni kell, hanem helyre kell rakni.”

sajtkészítés

egy napig van a présben



zsendice

Január 22. Vince napja

*én csak
szövök, hisz
már mindjárt
végzek ezzel a
darabbal*

A hideg nem enged a szorításból. Nagy kár, mert ahogy mondják: „*Ha megcsordul Vince, tele lesz a pince.*” A behavazott dűlőúton Édesapáék kimentek „vincevesszőt” vágni a hegyesi pótlékra, ahol 1 lánc széles és 12 lánc hosszú (vagyis 1200 négyszögöl) nova vinyicánk (szőlőskertünk) van egy kis gyümölcsössel. Úgy tartották, ha vízbe állítjuk a Szent Vince napján vágott venyigét, a rügyek kihajtása meg tudja mutatni a tőkék állapotát és a várható hozamot. Útmutatást ad arra is, hogy metszésnél hány csapra vágjuk vissza a vesszőt. Mikor hazaérték, a vesszőket vízbe tettem, és az ablakba raktam. Az átfagyott embereket meleg birsalmalevessel vártuk. Sokat volt nálunk Glembocki mamóka, akinek se kuttyája, se macskája, csak az a pár tyúkocskája. Nappal itt segédkezett a konyhában, így nem kellett otthon fűtenie, mégis melegben volt. Nagyapa szerint úgy vagyunk rokonok vele, hogy az

én nagyanyám és az ő nagyanyja két öregasszony volt. Mondogatja is, ha találkoznak: „*Ale ved'sme mi rod'ina: moja stará mama aj tvoja stará mama boli dve starie ženi.*” Hamar setétedik. Mamóka zoknit stoppolt a kemence mellett. Szépen faragott stoppolófáját még férjétől kapta jegyajándékba. Hajlott háta igencsak mutatja a megélt 70 esztendőt.

A kemence mellett, a kahanyecz fényénél nyikorog a szövőszék nyüstje. Rongypokróc készül. Édesanyáék az elnyűtt, kirongyolódott ruhadarabokat, huzatokat másfél centis csíkokra vágják. Húgaim a 4 éves Zuzka és az 5 éves Júda próbálgatják összevarrni a végeket, de sokszor szisszennek fel, mert a tű az ujjukba szalad. Pici ujjbegyükből vér buggyan ki, pedig kaptak a városi nagyapától fagyűszűket, de még túl nagy a kis ujjakra. Mikor már hosszú rongykígyó tekereg az asztal lábai körül, felgombolyítják. Minden szín egy gombolyag. Persze ez ok a labdázásra, amibe Cirmos is beszáll, aki lelkesen pofozza a gombolyagokat. Közben mondókát kiabálnak teli torokból:

*„Nebozic-fúró,
Tvaroha-túró,
Lastovicka-fecske,
Koza-meg a kecske,
Konopa-kender,
More-tenger,”*

És hangosan nevetnek. A nagy ricsaj mindig eláruul bennünket a konyhában tüsténkedő Édesanyáknak. Ilyenkor csak annyit szól be



a szobába: „*Mladost'pochabost.*” (*Fiatalság bolondság.*) Én csak szövök, hisz már mindjárt végzek ezzel a darabbal. Tizenöt méter felvetőt vetettünk fel a nagyke-
rékre. Ebből öt 250 cm hosszú és 80 cm széles pokróc lesz. Minden pokróc végén 8 cm
rojtjal. A mintája ötcentis színes sávokból áll, amiket 4 sorból álló fekete csíkok vá-
lasztanak el egymástól. Ez egy vég, ami általában egy hét alatt készül el.

Kinn a konyhában Mara segít Édesanyának brinzát készíteni. Tegnap fogyott
ki a kisdézsából, amit alaposan lúggal kimostunk, majd a kemence tetején kiszá-
rítottunk. Ma pedig ismét tele lesz. Az egy bögrényi maradékból brinzás halus-
ka készül – kemencében pirosra sítve. Igaz, a dézsá alján a maradék már nagyon
csípős, erős, és a szaga is nagyon szúrós, de Édesapa ebben az állapotában szereti a
legjobban a brinzát.

A kemény sajtot Mara reszeli, tenyere már vörös, úgy nyomja a reszelőhöz. Édes-
anya a kamrából behozza a mintsajrt, mert minden kiló lereszelt sajthoz 2,5dkg
sót kell adni. Jól összekeverjük és 3 markonként a dézsába rakjuk – ez egy sor –
majd kanállal a dézsá fenekéhez nyomjuk. Egy 5 kg-os sajt kell a mi dézsánk meg-
töltéséhez elkészítéséhez. A végén édesanya falapokból álló tetőt tesz rá, és leszorít-
ja. A kuckóba rakva 2–3 hét alatt elkezd érlelődni, hozva a szúrós illatot. Ilyenkor
kivisszük a kamrába.

Zord időben a kamrára is figyelni kellett, nehogy megfagyjanak az ételek az erős
hidegben. Édesanya miscsciskába (láboskába) vizet rakott a kamraablak elé. Ha –
ahogy mondta – „Jégapó benézett”, ha jégvárta lett rajta reggelre, akkor miután
megfőzött, kinyitotta az ajtót, hogy a kamrába is menjen egy
kis meleg.

Napok óta ázott a lófogú fehér kukorica a szilkében, ami fé-
lig kukoricával. félig vízzel volt megtöltve. Ma az is bekerült a
kemencébe. A vízbe tettünk egy kanál cukrot és egy csipetnyi
sót is. Reggeltől estig 5–6 órán keresztül ott duzzadtak a sze-
mek, kihízva bőrüket a kemenceszájánál, a gyerekek öröme.
Édesanya mindenkinek szedett egy tányérba, darált mákkal
megszórta és mézzel lelocsolta. Igazi csemege.

Miközben édesapa a kertből hazafelé bandukolt, eszébe ju-
tott, hogy az utolsó piaci pakolásnál félrerakta egy kosárba az
éretlen naspolyákat. Mostanra biztos beérett. Be is hozta a ko-
sarat. A puha, barna gyümölcs igazi csemege. De vigyázni kel-
lett vele, mert aki sokat evett belőle, annak szorulása lett tőle.

*félrerakta
egy kosárba
az éretlen
naspolyákat*



Január 25. Pál napja

Édesapa nevenapja. Mivel ő az elsőszülött gyerek, így az édesapjáról kapta a nevét.
Ha lány lett volna, akkor az édesanyjáról, mint én. A családban a második fiú az
édesapa férfi testvéréről kapja a nevet, ha az nincs, akkor a nagyapáról. A családban
a második lány az édesanya lánytestvérenek a nevét kapja. Ilyenkor télen, mint ma,
Pálforduló estéjén, összejártak vecserkázni a rokonok, szuszedok megvitatni az idő-



*Pálforduló
estéjén,
összejártak
vecserkázni
a rokonok,
szuszedok*

horgolni volt kedve, csipkedíszbe öltöztette zúzmarával a vadrózsabokrokat és az útmenti fákat.

Jó volt ez a szomszédolás spórolás szempontjából is. Így csak egy helyen kellett világítani, és nem kellett a kályha pislákoló fényénél vakoskodva hímezni, fonni. Külön gyülekeztek a lányok, külön az idősebbek és külön a legények. A legények összeverődtek hárman-négyen és ahol kivilágított tanyát láttak – és tudták, eladó lány lakik ott –, benéztek. Közben mondogatták:

*„De t’a radi vid’la-vel’a nechod’,
De t’a nekcu-nejd’i nikda!”
(„Oda sokat ne járj, hol szívesen látnak,
Oda soha ne menj, ahol ki nem állnak!”)*

Sokszor nótáztak, viccelődtek, néha előkerült egy-egy hangszer is. Édesapám mély, öblös hangja kitűnt a többi közül. Miközben dolgozott, mindig énekelt. Ma is szakajtót kötött zsupszalmából, a rakott tűzhely mellett a sámlin ülve, és közben kedvenc nótáját énekelte. Hol tótul, hol magyarul.

*„Mama moja zo sálasa prisli,
Frajera mi na post’eliasli.
Odbehou si zackou aj s dohánom,
Visívanuo meno bolo na nom.
Azdat’i je, moja milá,
t’i je, moja milá t’azko,
Ze jachod’ím podvás oblok casto.
Mouze t’ebe, milá t’azko nebit,
Nebudem viav pod vás oblok chod’it.”*

járást, a termést és a tennivalókat. Ha eddig fagyott, most már olvadni fog – tartja a népi bölcsesség. Két-három kilométerre lévő tanyáról is szívesen jöttek át gyalog, hónuk alatt a guzsallyal fonni, vagy csak kártyázni, kicsit pletykálni, ha az idő engedte. Elég volt a hosszú téli estéből, a bezártságból. Csak a csizma talpa alatt csikorgott a fagyott hó. A hold fénye visszaverte a szántás hóbuckáit, a legelő fodrozódó hóhullámaint messzire lehetett látni. A látóhatár mozdulatlanságát egy-egy fülesbagoly árnya törte meg. Ördögszekeret görgetett a hideg, északi szél. Fagyapónak

(„Édesanyám bejött a tanyáról,
A szeretőm ugrott le az ágyról.
Elfutott a zacskóval, dohánnyal,
Nem törődött se ágygal, se lánnyal.
Talán babám nehezedre esne,
Ha én hozzád járnék minden este.
Hát a szíved ezután könnyebb lehet,
Ablakodhoz többé már nem megyek.”)

Gyorsabban teltek így a hosszú téli esték. Mi is szívesen mentünk a közeli Bor-gulya, Kurdel, Zima tanyákra, ahol hasonló korú gyerekek laktak, de ma hozzánk jöttek. Nálunk is két eladó lány volt a háznál: a húgom, Marcsa és én. Édesanyám kislánykorom óta gyűjtötte a stafírungot, hogy mire férjhez megyek, minden meg- legyen. A stafírunghoz tartozott két 6–8 kilós derékalj, nyolc 3–4 kilós párna és két darab kétszemélyes pehelydunyha, valamint vásznakból négy derékaljhuzat, ti- zenkét párnahuzat, két ággyév, négy lepedő, négy dunyahuzat – ezekből legalább egy feketével hímzett. Hat szakajtókendő, hat konyharuha, hat törölköző, három dísztörölköző, ebből egy feketével hímzett, egy fekete tükörtakaró, hat asztalterí- tő – amiből két ünnepi – egy feketével hímzett, valamint egy szemfedő. Minden lány magának hímezte ki a kelengyéjét. Egy-egy gyermektelen nagynéni segített. Minden családnak megvolt a maga mintakincse, ezt hozta otthonról a lány, és adta tovább az ő lányainak. Ez került dísztörölközőre, szakajtókendőre, asztalterítőre. Ha a családban több lány is született, a minta megmaradt, csak a színek változtak. Nálunk is így van. Én nefelejcskékké hímzem a főbb motívumokat, mint a szala- got, kosarat. A húgom – Mara – meggybordóval, Zuzka haragoszölddel, Júda ibo- lyalilával. Így meg tudjuk különböztetni egymástól. De most már ideje készülni, ma hozzánk jönnek. Édesanya herókat süt a vendégeknek.

Így készül a heróka. A 40 deka lisztet átszitáljuk és a kemence mellé tesszük, hogy szobameleg legyen. Beletesszünk egy fél tasak sütőport, egy csipetnyi szóda- bikarbónát, egy csipet sót, 5 deka cukrot és egy csomag vaníliás cukrot, majd összekeverjük. Kö- zepébe fészket készítve beletesszünk 2 tojást, 3 evőkanál tejfölt és a zsírt. Teszünk még hozzá egy gondolatnyi pálinkát is, hogy sütéskor ne szívja magába a zsírt a tészta. A hozzávalókat összedol- gozzuk. Lopáron fél cm vastagra nyújtjuk. Dere- lyevágóval 3 cm széles szalagokat vágunk, amit téglalap vagy rombusz alakúra darabolunk. A rombuszok közepébe vágást ejtünk, és a vágáson keresztül átfordítjuk az egyik csücskét. Bő, forró zsírban aranybarnára sütjük. A levegős fánkokat porcukorral hintjük.

Édesapa demizsonban savanykás bort ho- zott a pincéből. János, a bátyám a rakott tűzhely platnyijának (a tűzhely fémlapja) tetejét levéve, a láng felett rostában putyicskát pattogatott, tete-

heróka



jére fedőt tett, nehogy kiugorjanak a kakasok. Kakasoknak nevezték azt, ami szép fehérre kipattan és tyúknak, ami csak megrepedt. Az mindig a szakajtó aljára került, de a végén az is elfogyott. Eközben Júdáék ezt mondogatták:

„Pattanj, Péter, pattanj Pál,
Olyan legyél, mint egy tál.”

Január 29.

*bodzavirágból
főzzek fél liter
teát*



Filyó Bandi hozta a hírt, hogy Nagymama gyengélkedik, ágynak esett, tüdőgyulladásra van. Mivel Édesanya nem mehet – hisz a kicsik is köhögnek – mint a legnagyobb lányunoka, én megyek ápolni és ellátni Nagypát, Apókát (Nagypa édesapja) és az öcséimet. Így vannak egykenyéren. Nagypának szabóműhelye van, a fiúk onnan járnak iskolába. Édesanya rögtön csomagolt kenyeret, kalácsot. Tegnap hevített friss túrót, vaját, tejfölt. Egy szép nagy kakast pucoltam neki. Édesanya szigorúan meghagyta, főzzek marmacsokból gőzölő vizet. Pemetskából köhögéscsillapító teát, amit reggel igyon. Estére „aj biedzovíket” (bodzavirágból) főzzek fél liter teát, azt ha megissza, éjszaka kiizzadja a nyavalyát. A beteg mellkasát kenjem be disznózsírral, és tegyek rá száraz dunsztkötést. Ha láza van, lábait térdig tekerjem be nedves ronggyal. Ha átmelegedett, újra hűtsem le a vektyát. – Ha mégse javulna, hívjad Adamíknét a privazsnyicét (füvesasszonyt), majd az hoz „aj slad’ic (édesgyökeret) és ami kell – adja ki az utasítást Édesanya. – A teába tegyél mézet! A feketeretket reszeld le, kicsi sóval keverd össze, zsíroskenyérre téve egye Mamuska.

Megcsókoltam Édesanyám kezét, és kértem, imádkozzon Mamuska mihamarabbi gyógyulásáért. Indultunk is Apukával. Tudni akartuk, nagy-e a baj. Édesapa, ha már a városban járt, befizette az adót is. A cédulát édesanya mindig egy vékony cérnával rávarrta a könyvecskére, így nem veszett el.

Nagypa fogadott: „Dobří d’en!” (Szép jó napot!) Mikor meglátta a csomagokat, összecsapta tenyerét: „Szluska moj! Gyermekem, ezt egy hétig fogjuk enni.” Iga-za lett. Nagymama útmutatása mellett a következők készültek belőle: leves, sült, töltött káposzta, pörkölt. A fejből, kaparókákból, nyakból, belsőségekből és a két combból levest készítettem.

húsleves

Leves elkészítése: A zöldségeket megtisztítjuk. 3 db sárgarépa, 3 db gyökér, 1 db karalábé, 1 db zeller, 1 db vöröshagyma, 1 csokor petrezselyem. Egy 5 literes edénybe pakoljuk a húsokat (nyak, láb, fej, comb, zúza, máj). Felengedjük annyi vízzel, amennyi ellepi (3–4 liter). Ízlés szerint só, pár szem egész bors. Először nagylángon melegítjük, amíg fel nem forr, utána kislángra vesszük, és sózzuk, borsozzuk. A habját mindig szedegessük le egy szűrővel. A zöldségeket ízlés szerint feldaraboljuk és megmossuk. Ha a levesünk elforrta a habját, akkor belerakjuk a zöldségeket és az összekötözött petrezselyemzöldet. Ha úgy gondoljuk, hogy már megfőtt a leves, akkor kivesszük a kakas lábát, és ha a lábujj porcáiról és az ízületeiről kezd szétrepedezni a bőr, akkor jó. Levesszük a tűzhelyről, külön kiszedjük a zöldségeket és

a húsokat. A levét hagyjuk egy kicsit leülepedni, majd finom szűrőn átszűrjük. Az edény alján hagyunk két merőkanálnyi levest. Ezt egy kis edényben felforraljuk, és kifőzzük benne a csigatésztát (annyi marék, ahány emberre főzünk). Ha megfőtt a tészta, nem szűrjük le, hanem lefedjük egy fedővel, és hagyjuk állni 20 percig. A levest a hússal, a zöldségekkel és a tésztával tálaljuk.

A mellehúsából szarma (töltött káposzta) készült. A mellehúsát a csonttól megszabadítjuk, és ledaráljuk egy kevés szalonnával együtt. Összekeverjük a töltelékkel. Egy kiló húshoz 4 gerezd fokhagymát pucolunk és összetörjük. Ízlés szerint sózzuk, borsozzuk, pár teáskanál őrölt paprikát is teszünk bele. Fél bögre rizst megmosunk, és az egészet egy nagy tálban összedolgozzuk. Egy kisebb fejeskáposzta torzsáját kivágjuk, 2 liter vizet felteszünk forrni 1 teáskanál sóval. A forrásban lévő vízbe beletesszük a káposztát. A már megabálódott leveleket leszedjük (10–12 db). Egy fazekat 4 evőkanál zsírral kikenünk, (fenekét, oldalát) hogy ne ragadjon le a káposzta. Egy kiló savanyúkáposztát kettéosztunk (ha nagyon savanyú, kimossuk). Felét az edény aljára rakjuk. Rátesszük a levelekbe tekert húst (töltelékkel) szépen körben elhelyezve, a végén a tetejére rakjuk a maradék savanyúkáposztát. Egy púpos evőkanál lisztel megszórjuk. Annyi langyos vízzel öntjük fel, hogy ellepje. Lassú tűzön főzzük, néha megriszáljuk (megrázogatjuk), hogy megmozduljon a káposzta, ne süljön a fazék aljához. Két-három óra alatt készül el.

A levesben puhára főtt combokat megsózzuk, kicsit megborsozzuk, ízlés szerint. Hatvan deka krumplit megpucolunk, karikákra vágjuk. Jól kizsírozott tepsi-ben krumpliágyat készítünk, erre tesszük a combokat és a kemencében pirosra, ropogósra sütjük.

A hátát, trötácsát (püspökfalatját), szárnyát összedaraboljuk. Egy 2 literes lábasban 2 kanál zsíron 1 fej apróra vágott vöröshagymát megdinsztelünk, hozzáadjuk a sót, ízlés szerint őrölt paprikát. Pár kavarással, hogy a paprika színe kioldódjon a zsírban. Hozzáadjuk a húst, összekeverjük, és felöntjük vízzel. Fedő alatt puhára pároljuk. Lassú tűzön főzzük. Hozzá nokedlit készítünk. Egy tojáshoz annyi lisztet teszünk, hogy lágy tésztát kapjunk, pici sóval ízesítjük. A forrásban lévő pörköltbe beleszagatjuk.



töltött káposzta



krumplival sült kakascomb

kakaspaprikás nokedlivel

*kemencében
pirosra, ropogósra
sütjük*

Február



Február 3. Szent Balázs napja

Mamuska lassan gyógyul. Tegnap volt először templomban, mióta beteg. Elkísértem. Gyertyaszentelő Boldogasszony napi misén vettünk részt. Az ekkor szentelt gyertyát gyújtják meg ünnepekkor, ezt teszik a haldokló kezébe is. Mágikus erőt tulajdonítottak ezeknek a fehér gyertyáknak. Mikor hazajöttünk, egyet rögtön meg is gyújtott Mamuska, hisz' ünnep van, tegnap volt a tót Mária, az ő nevenapja. Hátha hamarabb múlik el a köhögése. Közben a füvesasszonytól kapott gyógyfüvek (zelinke) teakevérekéből főzött teát kortyolgatta. Lesz mit gyűjteni a nyáron. Igen sokfajta mezei növényből áll ez a tea. Van benne édesgyökér, fehérmályvagyökér, kenderkefű, ökörfarkkóró virága, zsurlófű, macskagyökér, ánizsmag, tölgyfakéreg, kakukkfű, tövisesbarlangó gyökere.

Ma a fűtött műhelyben egy sámlin ülve segít Nagyapónak a lajbikra a gombokat felvarrni. De piacozni még nem ment. Kicsit engedett a fagy. Öcséimmel felástuk a kertet. Azon tanakodtak, hogy bátyusék idén is befogták-e Pejót és Vezért a szánkó elé, és végigmentek-e az ismerős tanyák között, Gyertyaszentelő Boldogasszony napja alkalmából, miközben azt kiabálják „*Konope velki, visokie tyenkije!*„ (A vetett kender magas, vékony és hosszú legyen!) Így szokás az ott élőknek jó termést kívánni.

Alig bírtam teljesen taposóig nyomni az ásót. A suhajko által tegnap kihordott tyúktrágyát forgattam be a lugas alatt, ügyelve a télire bennhagyott petrezselyem-sorra. A kert egy darabja évelőkkel van beültetve. Rozmaringgal, kakukkfűvel és a sarokban megbúvó tormabokrokkal. Itt csak a tövek közt kellett ásni. Nagymama ősszel kialakított még egy salátáságyást is, ahol a télálló vajsaláta vöröseszöld levelei sorakoztak. A munka végére megérkezett a hideg, északi szél. Jólesett Nagymama meleg tejlevelese és a foszlós kalácsa.

Nagymama tejlevelese pont úgy készül, mint Édesanyáé, de az íze mégis más. A lábas aljára kicsi vizet engedett, hogy a tej, amit ráöntött, forrás közben ki ne fusson. Egy kevés sót tett hozzá – úgy érzésre. Egy tojásból kemény tésztát gyúrt, lereszelte, egyenesen a forrásban lévő tejbe. Pár perc múlva ott gőzölgött a tányérunkban a leves.

A foszlós kalács: 1 kg liszt, 10 dkg olvasztott vaj, 10 dkg cukor, 5 dkg élesztő, fél liter langyos tej, 2 tojássárgája, csipet só és 1 egész tojássárgája. Nagymama mindig bent dagasztott a szobában, a kemence mellett. Előző nap behozta a lisztet szakajtóban, és a kemencepadkára rakta, hogy melegedjen. Letakarta szakajtókendővel. Elővette a kalácsdagasztó teknőt, ami jóval kisebb volt, mint a kenyérdagasztó teknő, azt is odatámasztotta melegedni. Másnap először az élesztőt futtatta fel 2 dl langyos tejben a cukorral. Míg az dolgozott, átszitálta a teknőbe az 1 kg lisztet (ezzel is levegőt jutatott a majdani tésztába). Közepébe kézzel fészket csinált, ebbe öntötte a langyos tejet, a felfutott élesztőt, a 2 tojássárgáját és az olvasztott vajat, amibe beletette a csipetnyi sót. Amikor minden a teknőben volt, nekikezdett dagasztani. Először, hogy minden alapanyag összeálljon. Ekkor már nem ragad a kézhez a tészta, főleg, ha a maradék pár csepp vajat ráöntjük a tenyerünkre, és összedörzsöl-



tejleveles

foszlós kalács



a
Nagymamától
kapott
kozsuhot
vettem fel



jük. Utána a tálat forgatva, mindig a tészta alá nyúlunk, és felfelé húzzuk, hogy minél levegősebb legyen. Ha már szép sima a tésztánk, pici lisztet szórunk rá. A rászocskát keresztbe tesszük a teknőn, és konyharuhával letakarjuk. Hagyjuk duplájára kelni. Ha megkelt, kiteszük a lopárra, átgyúrjuk, két részre osztjuk, vagyis két cipót készítünk belőle. Az egyiket ismét letakarjuk konyharuhával, hogy ne száradjon ki, míg a másikat három részre osztjuk és mindegyik szelet tésztából 60 centis csíkot nyújtunk, majd hármas fonással összefonjuk. Kizsírozott tepsibe rakjuk. A másikkal ugyanígy teszünk. A végén lekenjük egész felvert tojással. Egy fél órára ismét letakarjuk és pihentetjük. Kemencébe rakva mosolygós pirosra sütjük.

Délután Nagymamaék szépen felöltöztek, mert ismét templomba készültek. Nagyapa fekete lajbiján (mellényén) ott csillogott az ezüst zsebóralánc, végén a csillogó órával. Én is a fekete szövetvizitkámát és a hozzá tartozó gecelyat vettem fel, alá hat alsószoknyát. Végül a Nagymamától kapott kozsuhot, arra pedig fekete berliner kendőt terítettem. A fejemre kendőt kötöttem, mert zsená fedetlen

fővel nem ül templomba. A fiúk is elkísértek minket az ötórás misére. A templom mellett a Mittrovszky-keresztnél találkozunk nagybátyámékkal, Pállal és családjával, Jánossal és családjával. Egymás közös köszöntése után bevonultunk a fényesen ragyogó templomba. A padok között nagyon sok gyerek volt, hisz minden szülő, nagyszülő igyekezett elhozni a templomba Szent Balázs napján kicsiny gyermekét, áldást és védelmet kérve mindenféle torokbajtól, ami most toroklob formájában szedi áldozatait. A bátyus abba halt bele. A mise végén kihívta az idős papbácsi a gyerekeket. Mi is kimentünk, s ott térdeltünk az oltár előtt. Nyakamhoz kétágú, fehér, égő gyertyát tartva a következőt mormogta:

„Szent Balázs püspök és vértanú közbenjárására szabadítson meg az Isten a torokbajtól és minden más bajtól: az Atya, a Fiú és a Szentlélek nevében. Ámen.”

Február 4. hétfő

Korán reggel gyalog indultam a tanyára. Nagyon óvatosan lépkedtem, mert az éjszakai ónos eső mindenre ráfagyott. Vészesen csúszott a csizmám talpa. Végigmentem a Tessedik utcán, majd a Komlovszky-házhoz értem, ahol a bolt is volt. Önkéntelenül megálltam bámészkodni. Irigykedve szemléltem a kertben lévő pici házakból álló gyermekfalut. De szedni kellett a lábaimat, hogy minél hamarabb hazaérjek. A város szélén kicsit félni kezdtem, mikor mellettem szakadt le egy nagy száraz ág a ráfagyott víz súlyától. A zelenicán (a Szarvas-Orosháza közti vasúti töltésen) átmenve elfogyott a világosság, csak fekete árnyékok vettek körül. A szél is elkezdett fújni, és még jobban recsegték a fák. A dűlőút mellett az akácfák koronái úgy borultak össze, mintha alagútban mennék. A felkelő nap fénye világított át rajtuk. Még csípősebb lett az északi szél. Alig vártam, hogy hazaérjek. Nagymama mondása jutott eszembe „Ha megyünk haladunk, és egyszer odaérünk.” Édesanya

már nekikezdett a heti nagymosásnak. Mikor megérkeztem, szúrós szag csapta meg az orromat. A rakott tűzhelyen nagy fazékban lúgban főttek a fehér ruhák. A lúgot Édesanya a fahamu leforrázásával kapta. Egy napig állni hagyta, majd sűrű szövésű rongyon átszűrte. A lúg töménységét mindig Nagymama határozta meg egy tojás segítségével. Tizenöt százalékos lúgnak mondták, ha a tojás fele emelkedett ki a lúgból. Ezt festékek lemaratásához használták. Nyolc százalékosnak mondták, ha a tojás negyede látszott ki, és négy százalékosnak, ha a tojás lebegett benne. Szappanfőzésnél ezt a tizenöt százalékos lúgot továbbfőzzük. Úgy mondták az öregek, akkor jó, ha a belemártott csirketollat elrágja a lúg. Vagyis szétmarja.

Édesanya az asztalnál a piros paprika foltot próbálja kiszedni egy fehér abroszból úgy, hogy disznózsírral keni be, csak azután fogja kimosni. Ha a paprika így se enged, majd a fagy kihúzza. Munka közben – mint mindig – énekelt:

„Szép jó estét, édes rózsám mi dolgod?

Varrok, mosok édes lelkem láthatod.

Ha csak varrnál, mosnál azt én nem bánám.

De a szép szemed ki van sírva árván.”

Marcsa kint a kútnál, a jeges vízben öblögette a ruhákat. Keze a fagytól lilás-
veres lett. Mielőtt a teknőbe tette volna az újabb ruhákat, Édesanya ecetet öntött a vízbe, így semlegesítve a főzésnél használt lúgot. Meg aztán el is vette a ruha kellemetlen illatát.

Ecetet Nagymama minden fajta gyümölcsből készített, ha nem volt gyümölcs, összegyűjtötte az alma héját, csutkáját és abból készítette. Az arányokra mindig ügyelt. Egy csorba bögre volt a mérce. 10 bögre gyümölcshez tett 6 bögre vizet és 6 kanál mézet. Ezt egy ötliteres üvegbe tette, száját ronggyal lekötötte, és 4 hétig pihentette. Átszűrte és lehetett használni. Minél tovább állt, annál erősebb lett az ecet.

Rám várt a teregetés. A fehér ruhákat mindig a padlásra kellett felvinni, hogy ne nézze senki a bugyogóinkat. A színesek lent maradtak a kötélén. Igencsak délután lett, mire befejeztük a mosást, és kihordtuk a vizet, amit mindig a tanya sarkán álló tölgyfa tövihez kellett önteni. Nagypa szerint attól lesz nagy és terebélyes.

Marcásával megegyeztünk, ő elpakol, én begyűjtök. Be is tettem két kéve venyigét a kemencébe. Igaz kicsit nedves volt a hótól, akkora füstöt csinált a szobában, hogy az orromig sem láttam. Miért nem idéfüstöl a kemence szájához? Miért a szobában? Talán megrepedt a kemence? Nagyon megfűtötték? A kuckó felől pont akkora lyukon hömpölygött a füst, mint az ujjamon a köröm. Rögtön kiderült, hogy Zúza a legkisebb volt a tettes. Este megbüntették, és büntetését a kuckóban töltötte. Unalmában pedig az ujjával kifúrta az amúgy is szétégett kemencét. Édesanya rögtön tudta ki a ludas. „Daj tú bivnicku-nach t’a zabijem!” (Add a hámfát, hadd ütlek agyon!) – kiáltotta, majd nyakoncsípte és jól elfenekelte. Engem felküldött a padlásra, hogy hozzam le a javítósarat, amit még az ősszel raktak el köcsögökbe.

*Édesanya már
nekikezdett
a heti
nagymosásnak*





*nyolc kéve rőzse
és egy kéve ízik
kell a kemence
kifűtéséhez, és
két óra türelem*

A javításár alapja négy napig áztatott sárgaföld, amit rostán átengedünk, hogy megtisztítsuk a növényi maradványoktól, apró kavicsoktól, agyagdaraboktól. Ehhez adjuk hozzá a megszáritott lóganét, amit szintén átdörgölünk a rostán. Annyi lóganét kell adnunk a sárgaföldhöz, hogy ha összegyúrás után a markunkba veszünk a sárból egy adagot, ne folyjék ki az ujjaink között, de ne is legyen olyan kemény, hogy összeálljon galacsinná. Nagymama mindig tett bele egy kevés homokot is – úgy érzéssel. Ezt a sárat nedves vektyával letakarjuk, és két napig érleljük. Utána lehet használni. A maradékot kiselejtezték, csorba köcsögökbe téve, felvitték a padlásra. Jó lehet az még!

A padláson tárolt sár a köcsögben golyóvá szikkadt, és zörgött az edényben, ahogy egyensúlyoztam lefelé a létrán. A köcsögbe langyos vizet öntöttem, hogy a sárgolyót ellepje. Beszívta, de mégsem puhult meg teljesen, ezért még öntöttem rá egy keveset. Mihelyt lehetett, kikapartam belőle annyit, hogy átgúrva elég legyen a lyukra. Megkértem Zuzát, hogy bújjon be a kemencébe, és ahol fényt lát, tömje be a lyukat. Én a szoba felől gyertyával világítottam. Öregedő este lett mire végeztünk, és begyűjthattam a kemencét. Persze a nedves sár a hő hatására összeugrott és egy kicsit megrepedezett. „Vigyela?” (Látja?) Pont annyira, hogy a füst

utat találjon a szobába. De hogy ez is megszűnjön, Édesanya elővett egy szilke szilvalekvárt és egy kanállal a markába tett. Ahol látta, hogy pipál a kemence, ott ujjal bekente. Abba is maradt a füstölés. Kiszellőztettünk. Az öregek úgy tartották, ahol füst van ott meleg is. Marcsa behozta a kővé dermedt ruhákat. Ügyelt arra, nehogy megtörjenek, mert ha mégis megtörtek, száradás után úgy néztek ki, mintha elszakadtak volna. Édesapáék is hazaértek a lovakkal. A megfagyott havat törték a lovak patáival a vetésben, hogy levegőt kapjon a búza.

Ha már elővette Édesanya a szilke lekvárt, minden gyereknek kent egy karéj szilvalekváros kenyeret vacsora gyanánt. Édesapának maradt a csücske, a „kvor-kája” – ő azt szereti. Mellé egy kis szalonna került az asztalra. A szalonnabőrre nagyon vigyázott Édesapa, mert azzal kente be a csizmáját, hogy a hajlásoknál a bőr el ne törjön. Ahogy öntöttem ki a szilvabefőttet a fehér tálkába, összeszaladt a nyál a számban. A vöröslő kocsonya rezegve egybe esett ki a szilvaszemekkel. Az illata visszajuttatott a meleg őszbe, ebből a didergős, zimankós, hideg télből.

Február 9. szombat

Még nem is pitymallott, mikor Édesanya keltett. Mivel már tegnap este megérkeztek Ángyikáék, Nagymama testvéreék a disznótorra, így mi, Édesanyával és Marával a kamrában aludtunk egy régi dikón (ágy) és egy sztricskán. Én a kemence fűtésével foglalatostkodtam, amihez igen nagy türelem kell. Nem lehet zavarni a tüzet. Egy-szerre csak egy kévét teszünk a kemencébe, megvárjuk míg az teljesen leég, vagyis már nem lángol, csak utána tesszük a következőt. Nyolc kéve rőzse és egy kéve ízik

kell a kemence kifűtéséhez, és két óra türelem. Mire én ezzel végeztem, Édesanya a kapuszníkákkal teli tepsiket rakta mögém a kis asztalra, toronyba halmozva, hogy szurkálás után vessem be őket a kemencébe. Az utolsó tepsin opekancák sorakoztak. A hosszú, elnyújtott kiflik szintén ebből a tésztából készültek, de már másnapra. Jól fog esni vasárnap, a sok zsíros után egy kis guba. Édesanya mindig előre gondolkodik. Tegnap is előre elkészítette a kapuszníkához a pirított káposzta töltelékét.

Két nagyobb fej érett káposztát lereszelt, egy marék sóval átgyúrta, és hagyta állni. Mikor levet engedett, kicsavarta, és egy vaslábasba tette, amiben 4 kanál zsírt olvasztott fel. Lassú tűzön megpirította, figyelve, hogy oda ne kapjon, mert akkor keserű lesz. Amikor a tűzről levette, akkor szórta meg borssal és egy kicsi édesaprikával – csak a színe kedvéért. A sós levet meg a tocának adta, hogy ízesebb legyen az utolsó vacsorája. Reggel 1 liter tejből tésztát gyúrt, amihez 2,5 kg lisztet szitált. Tett bele egy kanál sót, összekeverte, középebe fészket készített, abba öntött úgy 2 dl langyos tejet, 4 kanál cukrot és 10 dkg élesztőt. Amikor az élesztő felfutott, beletett 10 dkg vaját, és a maradék tej hozzáadásával összegyúrta. Szakajtókendővel letakarta, és megvárta míg megkel. Majd cipókat szaggatott belőle, amiből tenyérnyi tésztákat nyújtott. Felét gazdagon megrakta káposztával, majd ráhajtotta a másik felét. Széleit összecspikodta, nehogy kijöjjön belőle a töltelék.

Mire kisült a sütemény, már a kakas is kukorékolt, jelezve a hajnali öt órát. A konyhában nagy a jövés-menés, érkeznek a rokonok, ők lesznek ma a bellérek, feleségeik meg a bellérkák. Bögrébe tett kukorica zörgetésével csalogatják ki az ólból a tocát. Kint visít a malac. Én a tanya legmesszibb zugába bújtam, mert sajnáltam. Már több mint egy éve etetgettük, ha arra mentem, mindig megvakartam a füle tövét, vagy dobtam egy marék szvinyacska neki. Sajnáltam.

Nem láttam, csak elmesélték, Keresztapa hogyan csúszott el a jégen, és hogyan esett hanyatt, miközben elengedte a disznó lábára kötött kötelet. Egyik lábával kirúgta a másikat, és a disznó egerutat nyert. Kezdődhetett a kazlak közötti kergetőzés. A túlerő győzött. Édesapa mosolygós arccal, lihegve érkezett a pálinkáért. A nagy ijedségre inni kell. Gyűszűnyi poharakat fogott a nagy markába, és fordult is ki a konyhából. Édesanya szorosan mögötte, a gőzölgő, félbevágva tányérra rakott kapuszníkákkal. Az emberek lehelete látszott a félhomályban. Még mindig azon tréfálkoztak, ami történt. Miska bátyánk szerint sajnálta a gazdasszony, és zsírral kente be a farkát a disznónak, azért csúszott ki Keresztapa kezei közül.

Bátyus az udvari kutkát befűtve forralt vizet. Perzselés előtt leforrázták a disznót, mert a sörtét holnap viszi nagymama a kefekötőhöz, aki ad érte pár krajcárt. Legjobban a perzselést szeretem. A disznót,

kapuszníka



az udvari kutkánál



disznótoros hagymás vér

mint egy dunnával, úgy takarták be a szalmával, amit aztán az orránál meggyújtották, hogy a szél végighajtsa rajta a tüzet. Az égő szalma lángja bevilágította az egész kravajárást. Olyan jó volt nézni a lángok játékát, a szalmaszálak pattogását.

A bámészkodásból Ángyi hangja hozott vissza. A vért követelte. A szűrés után a hóban hagyott vér gyorsan megdermedt a nagy tálban. Késsel félbevágtam, az egyik fele maradt a tálban az esti mrokárhoz, míg a másik felét apró kockákra vágtam össze. A tűzhelyen forrásban lévő sós vízbe tettem. Pár perc múlva már halászhattam is ki belőle. Ángyi Marával megpucolta a hajában főtt krumplit, és összekockázta. Nagy vaslábosban, bő zsíron hagymakarikákat dinsztelt. Először a krumplit tette bele, átforgatta benne, majd az általam leabált, összevágott vért adta hozzá. Sóval, borssal, őrölt paprikával ízesítette, aztán oldalra húzta a platnyin, hogy ne rotyogjon tovább.



*már több
mint egy éve
etetgettük*

Zuzka szaladt be nagy boldogan. – Itt a királykája! – és kis kezével nyújtotta a gerincről levágott főütőeret. Sóval, borssal megszórtam, és egy fakánálnyél segítségével megpróbáltam kifordítani. De hiába küszködtem, a zsíros nyél mindig kicsúszott. Mara is megpróbálta, de neki sem sikerült. Majd Nagymama görcsös ujjai játékos könnyedséggel fordították ki. Igen... Az évek, meg a gyakorlat.

Nem volt idő melegedni, a nagynénik bélmosáshoz rendelték ki. A trágyadomb mellett, a fateknőben ott gőzölögtek a belek. Óvatosan nyúltam hozzájuk, nehogy elszakadjanak, mert akkor lesz csak igazán szaguk. Szét kellett választani a vastagbelet – amibe a hurkát töltik – a vékonybélből, amibe a kolbászt. Kivétel a kularé – a végbél másfél méteres szakasza – amibe szintén kolbászt fognak tölteni. Kivenni a matyejt, amiből a sajtot fogják készíteni, a dorát, amit kolbász hússal töltenek meg. A gyomrot körbeveszi a csepjec, amibe szintén hurkát göngyölnek, és igencsak káromkodnának, ha szétszaggatnám. Nagyon fáztak a kezeim. Hol meleg víz áztatta, mikor fordítottuk át, hol a jeges hó gémbérlítette el, miközben dörzsöltük a belet, a hónál jobb takarító nincs. Mikor mindet megmostuk, egy tálba tettem, és két marék sóval bedörzsöltem. Három nagy fej hagymát vágtam rá karikára,

majd az egészet jól összegyúrtam. Így hagytam állni. Boldogan mentem a kezemet melegíteni az üstökhöz, ahol javában főtt már az abalé, benne a hurkába való véres hússokkal, a fej disznósajtból való részeivel, valamint a két toka és a tizenhat abártka. A férfiak már megreggeliztek, Nagymama a hájat olvasztotta a hájas pogácsához. Apó, Nagyapa édesapja, magában dohogott a sámlin ülve – miután mindenbe beleszólt –, a 70 éves fia azt találta mondani neki, hogy „ne muzsikáljon”. Ki hallott már ilyet!

Látva, hogy elegenden vannak a konyhában, maradtam kint Ángyival az üstöknél. Vagyis maradtam volna, ha nagynéném nem hív slamuválni, ami azt jelenti, hogy

a vékonybél nyálkás oldalát egy életlen késsel le kell nyúzni. Nagynéninek ez olyan könnyen ment. Mikor felfújta – hogy nem maradt-e benne snyúra –, mint a léggömb, tekeredett a vájdlingban, sehol nem szelelt. Én hiába görnyedtem a hokedli felett, és tekertem az ujjamra a belet ahogy mutatták, csak az ujjaim lilultak a bél szorításától. Nekem nem sikerült a kaparás, csak szakadt a bél. De nem adtam fel. A végén megjött a siker és a dicséret: „Jövőre már egyedül is meg tudod csinálni!” Közben az asztalnál Édesanya Marával készítette a töltött káposztát.

A nagy cserépedény oldalát kikenték zsírral, megrakták apró káposztával, a kolbászhusból hoztak három emberes marokkal. Ebből olyan 70 töltelék lett. Tettek hozzá 3 bögre megmosott rizst és öröltborsot, majd összegyúrták. Kezdték készíteni a malacokat (töltelékeket). Ott kotnyeleskedett Júda is. Megengedték, hogy ő rakja szépen sorba az edénybe a gucskákat. Tetejére ismét apró káposztát terítettek, két marék liszttel meghintették, és annyi vizet öntöttek rá, hogy ellepje, majd betették a kemencébe.

Kint az abaléből kiszedték a húst a teknőbe, a szalonnákat a lopárra. A pavnyát kimosták, ha az aljára ragadt bőr, azt felkaparták. Négy liter abalevet mertek bele vissza, mert négy kiló rizst főztünk meg. A többi léről, ha megdermedt, leszedik a zsírt, jó lesz a szappanba. A rizst állandóan keverni kellett, le ne ragadjon. Míg Ángyi a meleg abáltszalonnákat sóval kente be, hogy elolvadva a húsos részéig jusson el a só, addig én kavartam a rizst. Mellettem a zsír nagy habbuborékokkal próbált kifutni, jelezve, hogy lassan kész a tepertő. De én nem mertem vízzel megfreszkálni. Majd Édesanya, akinek gondos tekintete mindenütt ott van. Ezen múlik a család éves ennivalója. Félig telt miscsicskával tért vissza, és kezdte fröcskölni a zsírt. Ahogy ujjai közül a vízcseppek a forró tepertő bőrre hulltak, hólyagok keletkeztek rajta. Most kell igazán figyelni, nehogy megbarnuljon a zsír. A zsírkavaróval kivett egy tepertőt, és az ujjával megnyomkodta. Sajnos még puha volt. Közben a kása megfőtt, a pavnyát levettük a tűzről. Abrosszal letakartam, tetejébe a kamrából leaszkasztottam egy szakadt subát, azt is rátettem, hogy a rizsszemek jobban megdagadjanak. Közben a zsír is elkészült. A gondosan kiszárított bödönökbe öntöttük, a 10 literes telt meg, és még két bödön félig. Édesanya az egyik zsírosbödönbe kezdte rakni a frissen sült oldalast, jó lesz azt elővenni kukoricakapáláskor. Nem sok friss húst hagytak, csak ami a fagyokig kitart. Hamar ránksteledett, de még hátra volt a hurka és a sajt készítése. Édesapáék már nótáztak, öblös hangja kihallatszott az udvarra.

*„Kis kalapom fölakasztom a szegre,
Három évig nem teszem a fejemre,
Majd fölteszem negyedik év elején.
Szabadságos rózsa lesz a tetején.*

*Kondorosi csárdára süt a nap,
Megérkeztek a vizitáló urak,
Egyik írja gyenge testem állását,
Másik írja a babám búcsúzását.*

disznótoros töltött káposzta



*a nagy
cserépedény
oldalát
kikenték zsírral,
megrakták apró
káposztával,
a kolbászhusból
hoztak három
emberes
marokkal*

*Mikor engem a főorvos vizitál,
Édesanyám a gang előtt sírdogál,
Eredj haza édesanyám ne sirass,
Van még otthon három árva, neveld azt.*

*Nem nevelek édes fiam több árvát,
Ferenc Jóska ne találjon katonát,
Ha nem nevelsz édesanyám, nevel más,
Ferenc Jóska mégis talál katonát.”*

Közben Marával nekikezdünk mosogatni. Meleg víz folyamatosan volt, miután Nagypapa egy jó nagy rönköt tett a tűzre. Aki arra járt, mindig kicsit beljebb rúgta. Így folyamatosan égett a tűz. Lassan szállingóztak a vendégek a vacsorához. Az idősebb rokonokat vagy távolabb lakókat csak vacsorához hívták a szüleim. Kóstolót is így készítettünk Édesanyával.

Aki egész nap dolgozott, az kapott levescsontot, a pecsenykából egy darabot, egy-egy darab hurkát és kolbászt, meg egy maroknyi tepertőt. Aki meg csak vacsorára jött, annak a kóstolójába csak hurkát, kolbászt és tepertőt tettünk. Nagypó köré gyűltek a gyerekek, és hallgatták történeteit a patkányirtóról, aki cincogva kivezette az éj leple alatt a patkányokat a házból. Mesélt lóréról, a lóvontatta vasútról és megannyi csodáról. Feltáltuk a vacsorát. Nálunk szokás volt a tüskéshúst megtölteni kolbászhússal, csepjecba betekerni és úgy sütni meg, majd felkarikázni. A hájaspogácsa mellé előkerült a bor, a szegről leakasztották a citerát, mindig akadt egy alkalmi hunyecz.

Véget nem érő nótázás kezdődött. Hatalmas nevetések hallatszottak ki, mikor Gyuri bátyám elmesélte, mit hallott. Egy gazdának volt egy szolgálója. A gazdasszony szólt a férjének:

*a kóstolóba
hurkát és
kolbászt is
tettünk*

- Stari,sluzka je t'azká!
- To j ejej vec!
- A vrvia,ze od vás!
- To je moja vec!
- Tak vás ja tu nahám!
- To je tvoja vec!
- Öreg, ez a szolgáló állapotos!
- Az az ő baja!
- Azt mondják tőled!
- Az az én bajom!
- Akkor én magát itt hagyom.
- Az meg a te bajod!

Nekem kint az üstöknél volt dolgom. A megmaradt hurkákat le kellett abálni. Ángyika szerint lobogó vízbe kell tenni, és elszámolni 180-ig. Így is tettem. Majd lopárra rakva hűlt ki. Ezután jött a sajtfőzés. Édesanyát kértem meg, hogy nézze meg, kihűlt-e eléggé a víz, beletehetem-e a sajtot. Olyan se nem forró, se nem langyos víz kellett ehhez. Nagyjából egy órát álltam mellette, őriztem, hogy szét ne durranjon. Lábaim lefagytak, már a kapca sem melegített. Mikor Édesanya kijött és azt mondta, kész, kivehetjük. Tűvel megszurkálta és betettük a sajtszorítóba, alá tepsit tettünk a kifolyó zsírnak. Óvatosan tekertem a prést, nehogy most repedjen meg a sajt. A fagy elől mindent a nagykamrába pakoltunk. Éjjelre járt. Édesapa be-szüntette a zenét, és mindenkitől elköszönt. „*Pán Boh daj vám dobrú noc!*” (*Adjon Isten jó éjszakát!*)

Február 27.

Tejfel fehér ködre ébredtünk. A reggeli teendők után összepakoltunk, és szekérre ültünk. Igaz, az orrunkig se láttunk, nemhogy a velünk szembe jövő szekérig, ami a februári országos vásárra igyekezett na Szarvasu (Szarvasra), csak a kocsijuk zör-gése árulta el őket. Mikor mellénk értek, kalaplevétellel üdvözöltek. – Gye tágyezs? (Hová mész?) – kérdi tőlük Édesapa. – Tágyem vásárú. (Megyek a vásárba.) – jött a válasz. A köszönés végén ez el nem maradt: „Egészségére az éjszakai nyugalom-mat!”

A lovak vígan kocogtak tovább, így mentünk ki a vinyicába (szőlőskertbe), itt az ideje a metszésnek. A vincevesszők jó termést jósolnak az évre, ezért Édesapa két rügyre vágja a vesszőket. A bátyus közben a kiszáradt pogácsaalmafát csáká-nyozza, és jókat füttyörészik. Én a venyigéket kötöm kérébe Édesanyával. Mara a ki-csikkel kukoricatönköket szedeget a szántásról. Gyorsan járt a keze mindenkinek, mert igencsak fáztunk. Néha futottunk egy-két kört, ezzel is melegítve elgémberedett lábainkat. Ujjainkat csapdostuk a lapockánkhoz, hogy a vérkeringés élénküljön bennük. A batyuból ebéd került elő: friss kolbász, sültszalonna, kenyér, fekete retek, cék-la, hagyma. A kocsi saroglyája volt az asztalunk. Mielőtt indultunk, Édesanya lelkemre kötötte, hogy el ne felejtünk ma hagymát dugni a konyhakertbe, mert akkor nem lesz férges. Édesapa a mezsgyén tüzet rakott a száraz gallyakból, mert a kicsik nagyon fáztak. Ebéd után igyekezni kellett, mert sötét hófelhők gyülekeznek az ég alján. Felpakoltuk a szekeret, 57 kéve lett a szőlővenyigéből és 20 kéve az almafa gallyaiból. A kukoricakórókat és a száraz fát tettük a kocsi-derékba – arra ültek a kicsik – az oldalára pedig a kéréket. Így vé-dekeztünk a hideg, csípős északi vetör ellen. Mire indultunk, a hó is nagypelyhekben kezdett hullani. Eszembe jutott, lehet, hogy idén ez az utolsó hóesés. Nagymama az utolsó hóesésből mindig szedett egy 5 literes üvegbe havat, ami egész évben az ablakban volt, gondosan lekötve. Ha a családból bárkinek begyulladt a szeme, vagy árpája lett, ezzel mosogatták. Ma én gyűjtöttem havat.





*mindig akadt
egy alkalmi
hunyecz*

hájas pogácsa és kifli

Gyorsan elláttuk a jószágokat. Mindenki segített, mert a szomszéd tanyában Dankóéknál zabíjacka volt. Mi is hivatalosak voltunk rá, de ha már megyünk, felköszöntjük Dankó nénit Zsuzsanna nap alkalmából. Apóka mindig azt mondta: „*Ak sa s'krvánik na Zuzanu v kol'aji, tak bud'edobrí rok*”. (Ha a pacsirta Zsuzsanna napkor keréknyomból iszik, jó esztendő lesz). De ma nem tudott inni, mert még

fagyott. Édesanyámék a kicsikkel hamarabb indultak el – gyalog – a másfél kilométerre lévő tanyára. Mi bátyussal megbeszéltük, hogy felöltözünk „na cigánku” (cigánykának). Arcunkat korommal bekentük, és kendővel eltakartuk. Én fiúnak öltöztem, Janó lánynak. Úgy néztünk ki, mint egy bolond pár, kezünkben üres kosárral. Így mentünk a disznótorba. A játék lényege, hogy milyen éberek a háziak, el lehet-e tőlük lopni bármit, és persze jó móka. Odaérve – bár mi óvatosan próbáltuk a sránkat kinyitni –, a kutyák észrevettek, és hangos csaholással jelezték, hogy idegenek érkeztek. A háziak kiszaladtak, és köszöntöttek bennünket.

Miután beinvitáltak, mindenki ki akarta találni, kik vagyunk, honnan jöttünk. Sok kérdés és még több szellemes válasz után megpróbálták kitapogatni, fiúk vagyunk, vagy lányok. Mikor kiderült, hogy csak mi vagyunk, levettük az arcunkat takaró vektyát és mindenki csak nevetett. Leültünk vacsorázni, a házigazda elmondta az asztali áldást:

*„Príd' Jezisi, bud'nám host'i,
Nakrm, napojdo sítost'i.
Amen”*

Ismét áldomást ittak – most már velünk együtt – az elhunyt disznóra egy kupica szilvapálinkával. Ekkor már ott gőzölgött az asztalon az aranyló sárga húsleves csigatésztával, benne a királyka darabjai úszkáltak. Mellette külön tányéron a főtt hús, amihez frissen reszelt tormát kínáltak. Ángyika férje, Misko mindig külön tányéron kapta a velőscsontot, és ehhez láng felett pirított kenyeret kért. A sort folytatta a töltöttkáposzta (sarma) tejföllel, majd a sült tarja (aj pecenuo meso), sült kolbász (klbása), hurka. Ilyenkor került az asztalra tepsisből a véreshurka (mrokár), amit én nem szerettem soha, de alig vártam a hozzájuk kínált befőttet. Legvégül a frissen sült hájas kifli és pogácsa jött, amit Dankó néni a következőképpen csinált:

Nagyjából 70 dkg darált hajat felolvasztott. Mire a háj felolvadt, összeállította a tésztát: 2,5 kg liszt, 4 evőkanál cukor, 1 l tej, 10 dkg élesztő, 10 dkg vaj. Az elolvadt hajat 4 részre osztotta, kinyújtotta a tésztát, és az első adaggal megkenete, majd összehajtotta. De ennek is tudománya van ám! A loksát (tésztát) gondolatban 3 részre osztjuk, az alsó részt ráhajtjuk a középsőre, és arra lehajtjuk a tetejét. Az így kapott csíkot gondolatban ismét 3 részre osztjuk, és ugyanúgy, mint az előbb, behajtjuk. Végül tállal letakarjuk, 30 percig pihentetjük. Ezt a hajtogatást még négyszer megismételjük, akkor lesz igazán leveles a tészta.

A vacsora végén az asztalról elpakolták az ételeket és a tányérokat. Előkerült a búfeledő nedű, és a hangszerek. A torozók véget nem érő nótázásba kezdtek:

*Akinek a lelke beteg, gyenge szíve vérzik,
Hajítson be négy-öt lityit egy hétig,
Húzassa a cigánnyal, tyú azt a kis késit,
Jegenyefák, jegenyefák,
Nem nőnek az égis.*

*Búnak bajnak orvosságot, a kis kocsmába mérik,
Ott mulatom ki magamat, estétől éjjelig,
Elhúzatom a cigánnyal százszor azt a régít,
Jegenyefák, jegenyefák,
Nem nőnek az égis.*

Ilyenkor volt lehetőség egy jó kis kártyapartira is. Én csak nekidöntöttem a hátam a meleg búbos kemencének (pecinek), és hallgattam Apó meséit.



Március



Március 3.

Belenézve a lisztesládába, alig pár maroknyi liszt árválkodott a sarkában. Eszembe jutott Nagypapa mondása. „*Nincs olyan kevés, hogy elég ne lenne. Nincs olyan sok, hogy szét ne lehetne osztani.*” Igaza volt. De a jövő heti kenyérhez lisztet kell őrölni. A szipárnya is üres. Már csak az istálló sarka melletti földbe vájt hombárban van búza. Ezt még a Nagymama öregapja építette az udvar legmagasabb pontjára, hogy a talajvíz ne érje el a benne tárolt gabonát. Úgy mesélték két- két és fél méter mély gödröt ástak, aminek az oldalát, alját pelyvás sárral kitapasztották, és az aljába tüzet rakva kiégették. 20–30 köböl búza fért bele. A verem szája egyre szűkült, mindaddig, hogy egy filpasz még könnyedén kiférjen rajta. Amikor megtelt, deszkával lefedték és letapasztották.

Ezt kell most kibontani, és kivarázsolni belőle a búzát. Nem őröl már a Nagyér partján állott vízimalom, a „Mlinárka”, pedig igen jó lisztje volt. Maradt a minden hónap első keddjén erre járó Simonyi malom csuváros szekere. A lovak nyakába kötött csengő már messziről jelzi érkezésüket. Hruska, a széles vállú molnárlegény, aki igen jóvágású. Dalolva, könnyedén veszi vállra a gabonával teli zsákot:

„*Ne aludjál lisztes molnár.*

A garat üresen jár.”

A vámot levéve, pár nappal később a liszttel teli zsákokat hozza vissza. Egy zsák búza 40 kg. Ebből lesz 8 kg nullás liszt, 22 kg kenyérliszt, 7 kg korpa, összesen 37 kg. A 3 kg a vám. Édesanyáék annyi búzát szedtek ki, hogy megtöltsék a szipárnyát. Messze van még az aratás, sokat alszik kint a gabona. Mondta Édesapa: „*Csak beosztással!*” Míg ők kinn dolgoztak, én ebédet készítettem. Megfogadva az atyai jótanácsot, skorcét készítettem, ehhez kevés liszt kell. De mielőtt feltettem volna főni a krumplit, le kellett csíráztatni, vagyis a hajtásokat letörni, mert az keserű ízt ad a krumplinak. Így két kiló krumplit héjában megfőztem, a héját lehúztam, krumplinyomón átpasszíroztam, sóval, borssal ízesítettem. Kb. 8–10 kanál lisztet adtam hozzá, hogy könnyen keverhető tésztát kapjak. Kizsírozott tepsibe, olvasztott zsírba mártott kanállal kiszaggattam, tetejére kolbászkarikákat és úgy 15 dkg (egy maroknyi) brinzát szórtam, majd betettem a kemencébe. Míg sült, hozzákezdtem a paradicsomleveshez. A kamrából behoztam a nyáron elrakott paradicsomlevet, egy csipet sót és egy kanál cukrot tettem bele. Mert só nélkül nem lehet igazán érezni az édeset. A pincéből a homokba elvermelt zöldségláda tetejéről hoztam pár szál zellerlevelet. Hogy ne legyen üres a leves, Édesanya két marék apró tarhonyát szórt bele. Mire mindenki bejött, már ott gőzölgött az asztalon.

tetejére
kolbász-
karikákat
és brinzát
szórtam



skorce

paradicsomleves

Március 10. húshagyó kedd

Ma reggel is jégvirág borítja az ablaküveget, a kicsik nagy öröme. Apró ujjaikkal követik az odafagyott csodákat. Egy-egy helyen kicsit otthagyják ujjbegyeiket, gyöngyös vesszővé varázsolva egy-egy levelet. Befejeztük a szövést. Hárman váltottuk egymást heteken keresztül, Édesanya, Mara meg én. Akinek volt rá ideje, az ült be a szövőszékbe. Az utolsó kenderszálakat is feldolgoztuk. Mindig a durva fonálból szőtt harák, zsákok készítése marad a végére. Így volt ez most is. Nehezen,



nyikorogva fordult már a szövőszék csévéző kereke. Megtelt. Leszedés után jött a szöttes feldarabolása, megvarrása, szélek beszegése. Mindent kenderszősz borított. Ebből a hengerből 1 ponyva lett, ami 548 cm, vagyis 7 rőf hosszú. Szélessége 320 cm, vagyis 4 rőf és 10 cm, tehát pontosan 6 zsák szélességű. Valamint 12 nagy zsák és 5 vékás zsák telt belőle. A munka befejeztével a szövőszéket kivisszük a szobából, így több hely lesz. Darabjaira szedtük. Az ékeket, a bordákat gondosan zsákba rakva hozzákötöttük a lábakhoz, úgy, ahogy Nagyapa gondosan megjelölte. Télig a padláson pihen.

Ez a nap két dolog miatt is ok az ünneplésre. Húshagyó kedd a farsang utolsó napja. Ma éjféltől kezdődik a 40 napos böjt, holnaptól 40 napig nem eszünk húst.

*nehezen,
nyikorogva
fordult már
a szövőszék
csévéző kereke*

Igaz, vasárnaponként szüneteltetik a böjtöt, ilyenkor lehet húsos ételt és süteményt enni. Édesapától oly sokszor kérdeztem, mért pont 40 nap. – Mert a Bibliában is 40 napig tart az özönvíz – jött a válasz. Holnap hamvazószederda. Nálunk csak a városi katolikus vallású nagymamáék ünneplik. Ilyenkor a misén a katolikus pap a tavalyi szenteltbarka hamujával keresztet rajzol Nagymamáék homlokára, és azt mondja: „Emlékezz ember, hogy porból lettünk és porrá leszünk.”

Végre befejeztük a kender feldolgozását. Megkértem Palyót, hogy másszon fel a galambpadlásra, és szedje össze a már tollas, de még fészekben ülő galambfiókákat. Ezeknek a legfinomabb a húruk. A galamb 2 tojást rak, és 18 napra kelti ki a fiókáit. Miután a fiatal madarak elhagyták a fészket, a tojók újabb utódok neveléséhez kezdenek.

**galambleves,
galambpörkölt**

Tíz galambfiókát szedett össze. Gyorsan feltettem forrni a vizet egy ötlitereses fazékba két evőkanál sóval, abáló levet készítve a kopasztáshoz. A levágott galambokat lábuknál fogva belemártottam a tűzről éppen levett vízbe, így könnyedén tudtam tépni a tollukat. A levesnek valókat egészen hagytam, a hat madarat, amit a pörköltbe szántam, negyedbe vágtam. A levest ugyanúgy készítjük, mind a tyúk-húsleves, de itt a hússal együtt tesszük fel főni a zöldségeket. Mivel nagyon fiatal a húruk, nagyon hamar megfő. A pörköltnél is ugyanez a helyzet, de Nagyma-

ma a köretet összefőzi a pörkölttel. Most én is így teszek. Két kiló apró krumplit kiválogattam, és felraktam főni. Miután megfőtt, lepucoltam. Addig Mara két fej nagyobb vöröshagymát megpucolt, felaprított, és üvegesre párolt bő zsírban. Sóval, édes örölt paprikával ízesítette. A paprikával vigyázni kellett, nehogy megégjen, mert akkor megkeseredik. A tűzről levéve ebbe forgattam bele a krumplit, majd visszatettem a tűzre, és még átpirítottam, ezt kevertem bele a közben a jó nagy lábasban megfőtt pörkölthöz. Félrehúztam a tűzhelyen, és még egy fél órát hagytam, hogy az ízek összeérjenek. Hiába csináltunk mindent úgy lépésről lépésre, mint Nagymama, mégsem lett olyan ízű, mint az övé, mert abban benne van az ő szíve, lelke, szeretete.

Ha ünnep, akkor édesség kerül az asztalra és bor. Édesanya így varázsolta ünnepé a szürke hétköznapiakat. Így tanulta édesanyjától, és így tanított minket is. Ma madártej készült. Nyolcan ülünk asztalhoz, így 8 tojást ütöttünk fel. A tojásokat szétválasztjuk, külön a fehérjéket és külön a sárgáját. A tojásfehérjét egy csipet sóval kemény habbá verjük, majd hozzákeverünk 2 evőkanál porcukrot. Két liter tejet felforralunk, beleszaggatjuk a tojáshabból kanállal formált galuskákat. Két-három percig főzzük, majd óvatosan megfordítjuk a másik oldalára, és úgy is főzzük 2–3 percig. Ezután szedhetjük ki egy üres tálba a pufók bárányszerűre emlékeztető habgaluskákat. A tojássárgáját egy másik tálban egy csipet sóval és 10 dkg cukorral habosra keverjük. A felforrott tejből két merőkanállal leveszünk, hagyjuk hűlni, és ezzel a langyos tejjel simára keverjük a tojássárgáját, amit ezután lassan csurgatva, állandó kevergetés mellett beleöntünk a tejbe. Visszatesszük a tűzre, és folyamatos keverés mellett addig főzzük, míg sűrű nem lesz. Hagyjuk kihűlni és akkor a tetejére ráhalmozzuk a habgaluskákat.

madártej

Március 18. Sándor napja

Sándor, József, Benedek, zsákban hozza a meleget. De nem csak a meleget, hanem a böjti vetort is. Akkor szél fújt, hogy a fák derékba hajoltak és a száraz gallyak recsegetve törtek le. Az úton a kocsinyomban fodrozódott az összegyűlt víz. Igaz, az öregek úgy mondták: „*Roszs a hideg szél nélkül, de széllal még rosszabb.*” Ilyenkor két kendőt kötök a fejemre, ahogy Édesanya tanította kislánykoromban. Egyiket csíkba a homlokomra, a másikat rendesen, hogy a füleimet takarja. Ha úgy érzem, még a berliner kendőt is felteszem egészen a fejemre, mert ez a fránya szél mindenbe belebújik, és mindenben átfúj. De indulni kellett, a birkákat ki kellett engedni a tanya mögötti gyepre, ahol friss fű sarjadt, és szinte minden citromsárga volt. Virágzik a pitypang. Kicsit korai volt még. Nagyapa szerint nem jót jelent. „*Ha hamar virágzik a pitypang, fekete lesz a széna.*” A januári báránysok boldogan ugrándoztak, szaladgáltak, élvezve a szabadságot és a nagy teret. Ilyenkor még az se baj, ha rámennek a búzavetésre, jobban fog bokrosodni. Júda és Zúza is hangosan, nevetve kergeti a báránysokat. Arcukat



*a levesnek
valókat
egészben
hagytam*

pitypang tinktúra

pirospozsgásra fújta a szél. Miután kiszaladgálták magukat kötényükbe kezdték gyűjteni a sárga pitypangokat. Először koszorút akartak fonni belőle, de mivel nagyon fázott a kezük, így odaadták Nagymamának, aki kapva kapott az alkalmon és tinktúrát készített belőle. Pálinkába tette 4–5 db virág szirmát és pár fiatal hajtást, és 2–3 dl pálinkát öntött rá, pont annyit, hogy ellepje a növényeket. Az egészet egy üvegbe tette, és jó alaposan lezárta. Naponta kétszer összerázta két héten keresztül. Majd gézen átszűrte, és sötét, hűvös helyen tárolta. Epebántalmak estén 1 dl vízbe 12 cseppet tett, azt adta a betegnek. Görcsök esetén naponta háromszor megismételte az adagot.

Én ásóval indultam neki szedni a fiatal gyermekláncfűvet, hisz a növénynek nem csak a virágát és levelét használtuk gyógyításra, hanem a gyökerét is. Az egyik nagynéném mesélte, hogy az ő édesanyja még kemencében szárította a gyökeret, megőrölte, és kávéként fogyasztotta. Mi csak teaként használjuk. A gyökerét levélrózsáستul ástam ki, a földtől megtisztítottam, és egyesével a padláson kifesztett kötelekre akasztgattam, úgy, hogy ne érjenek egymáshoz, és a levegő jól át tudja járni. Száradás után vászonzsákokban tároljuk a kamrában.

rosztyóka

Édesanya meleg rosztjókával (köménymagos leves) várt. Nagyon jólesett a kintlét után. A következőképpen készítette: Egy kanál zsírba három kanál lisztet rakott, és rántást készített. Amikor félig megpirult, csapott kávéskanál köménymagot tett bele, és tovább pirította barnára. A tűzről lehúzva hideg vízzel felöntötte, és elkeverte. Egy másik fazékba másfél liter vizet tett fel melegedni. Mikor elég melegnek ítélte, beleszűrte a köménymagos rántást, és egyszer megrottyantotta. Csipetnyi sóval ízesítette. Kockára vágott száraz kenyeret zsíron megpirított, ezt tette először a tányérba és rámerte a gőzölgő levest.



*a birkákat ki
kellet engedni a
tanya mögötti
gyepre*

Mivel a tyúkudvar tele van kotlóval, délután Édesanyával tizennyolcat meg is ültettünk. Ebből 6 pulyka, a többi tyúk. A kinti kamrába 12 filpaszba szalmát raktam, mint ha fészek lenne, és 6 ültetőládát is kibéleltem ugyanígy, ez lesz a pulykák helye. Két kotló alá tyúktojást tettem, mind a kettő alá 23–23 db-ot, összesen 46 db tyúktojást. Két pulyka alá 21–21 db pulykatojást raktam. Négy pulyka alá egyenként 11 db libatojás került, kilenc kotló alá egyenként 7–7 db libatojást tettem, összesen 107 libatojást ültettünk meg. Az utolsó kotló alá 31 gyöngyös tojást tettem. Édesanya külön gyűjtötte ezeket a tojásokat, hogy csak az utolsó két hétben tojottak kerüljenek a kotlók alá, és mindig páratlan számban. Mert ez szerencsét hoz. Fontos, hogy szép egészségesek legyenek, erőshéjúak, mert azt a tyúk vagy a pulyka – miközben csőrével forgatja – nem törí el. Azért nem lehet vegyesen tenni a tojásokat, mert mindegyiknek más a kelési ideje. A pulyka és a liba 28–30 napra kel. A csirke 21 napra, míg a gyöngyös 24-re. Persze idén is „sikerült” olyan kotlót választani, ami le-leugrál a fészekről, így könnyedén összetörhetnek a tojások. Egy már nem használt lyukas rostával takartam le. A mutatóvány után Édesanya gondosan feljegyezte az általa vezetett gazdanaplóba – ami az ezévi kalendárium volt – mit végeztünk. Innentől fogva minden reggel le kell venni a kotlókat a fész-

szekről, megetetni, itatni. Addig kendővel gondosan be kell takarni a fészket, hogy ne hűljenek ki a tojások. Ezt mindaddig kell így tenni míg ki nem kelnek a tojások.

Március 25. Gyümölcsoltó Boldogasszony napja

Ezt a napot Édesanya csak Mária ünnepnek hívta. Máriához imádkozott, és tőle kért áldást, hogy a ma elvetett mag gazdag termést hozzon. De ezen a napon volt a legszerencsésebb a gyümölcsfák oltása is. A reggeli teendők után a ház apraja-nagyja mind a kertben tüsténkedett. Édesapa bátyussal oltotta a fákat, a Nyúlzugból hozott oltóvesszőkkel. Ahol hernyófészket talált, fahamuval szórta be, és vízzel lelocsolta. Naspolyába vérkörtét oltott, aminek éréskor kívül ropogós vérpíros lesz a húsa, a mag körül meg puha barnás színű. Én ellenőriztem a kicsikkel a veteményes körül húzódó napraforgószárból épített kerítést, ahol nem machlurával volt beültetve. A machlura három ágú, tüskével rendelkező keszekusza, sövénynek való növény. Ahol kellett kijavítottam, hogy a mezei nyulak ne tudják megdézsmálni a zöldségeket. A kert egyes részeit olyan 50–70 cm széles mezsgye választotta el egymástól, amin egy tragacs könnyedén tudott mozogni. Minden ágyást felástunk a tél folyamán. Volt amelyekre ásás előtt friss istállótrágyát szórtunk ki, de minden évben csak egy részt trágyázunk és mindig másikat. Nem minden növény szereti.

A frissen trágyázott területet kedveli a paprika, paradicsom, káposzta, spenót, tök, uborka, dinnye, zeller és a saláta. De mégse kerülhet egymás mellé a dinnye meg a tök, mert akkor tökízű lesz a dinnye. Az édes és az erős paprikát sem jó közel ültetni egymáshoz. A kert végében álló méhkaptárak szorgos dolgozói átporozzák őket. Ezért, ha lehet, a mezsgye mellé kukoricát ültetünk vagy ricinust. Az rögtön két dologra is jó: Magas növése megakadályozza az átporzást, elűzi a vakondokat, és bordós szürke levelével a kert díszé. Alatta jól elfér a körömvirág, aminek virágát megszáritjuk, zsírral összekeverjük. A krém a berepedezett bőrt gyógyítja. Édesanya hét részre szokta felosztani a kertet. Középen vannak az évelők, az egyik oldalt és a másikat is három-három részre osztja: a frissen trágyázottra, a tavaly trágyázottra és a két éve trágyázottra. A tavaly trágyázott földet szereti a sárgarépa, petrezselyem, retek, sóska, vöröskáposzta. Ebben az ágyásban már kétlevelesen sorol a hóra szórt mák. Várja, hogy Marcsával kiegyeljük, így megadva a tőtávolságokat. Ebbe a részbe tartozna a krumpli is, de azt mi nem a zöldségeskertbe vetjük, hanem külön egy félvékás (200 öles) krumpliföldet kerítettünk el neki. Nagy a család. Az egyik ágyásban már épp fejesezni indult az őszi saláta. A szeptemberben dugott fokhagyma, valamint az ekkor vetett spenót is zöldell. Jó lesz ma ebédre egy kis friss salátaleves. A harmadik ágyásban a helyük a trágyázást nem igénylő növényeknek. A bab, hrach (borsó), cícór (csicseriborsó), cékla, feketeretek, tárkony.

Először rablicskával (gereblyével) eligazgatjuk a földet, majd madzagot két botra kötünk, és az ágyás két széléhez szúrjuk. Ebben Mara segített. A madzag mel-



*Édesanya hét
részre szokta
felosztani a
kertet*



*ujjai között
engedte ki a
magvakat*

lett kapával sort húztam. Talán így egyenes lesz és nem olyan görbe, mint az ökörpisilés. Mara az apró magvak közé – mint a petrezselyem, a répa, retek, saláta – morzsalékos szemcséjű földet kevert és ujjai között engedte ki a magvakat, hogy ne kerüljenek túl közel egymáshoz. A borsóhoz és a cícórhoz nem kell így ügyeskedni, ezeknek nagyobb a magjuk. A sorok végére papekot szúrtunk le, jelezve az ültetés helyét. A sortávot egy másik vesszővel mértük, olyan 40 cm, vagyis két araszos. A vetés után jött a takarás, amiben már a kicsik is segítettek. Cipőjük belső élével húzták a porhanyós földet a magvakra. Apró lábaikkal rögtön tömörítettek is, mintha parkettamintát készítenek volna. Végére maradt a fokhagymadugdosás. Csak a tavaszi fokhagyma jó a kolbászba. Mikor elkészültünk, visszazanéztem. Olyan jó volt látni, megvan mindennek a helye. Édesanya is megdicsért, miközben kitolta tragacson a két zsák apró vetőkrumplit. Ehhez nem

sort húztunk, hanem ásóval fészket készítettünk. Minden fészekbe két krumplit dobtunk. Itt is kihúztuk a madzagot, és a sor két széléről indultunk. Mara és én ástuk a fészket, Júda és Zuza a kötevényükből rakták a krumplit, ügyelve a csírájára. A végén kapákkal bakhátasan takartuk be. Míg ültettünk, végig énekeltünk. Legtöbbször a Nagymama által tanított nótákat.

*Házunk előtt van egy magas eperfa,
Barna legény epret eszik alatta,
Barna legény eszem azt a szép szádat,
Adj egy csókot majd meg halok utánad.*

*Házunk előtt kelepel a gólya,
Csak kijön a galambom egy szóra,
Ha kijönne a kapuba énhozzám,
A csillagos eget is lehoznám.*

Estére igencsak elfáradtunk, jól esett az Édesanya által készített meleg salátaleves és a túrós guba.

salátaleves

A leveshez a kertből hozott 4 fej salátát. Megmosta, és 4 liter vízbe egy kanál sóval feltette főni. Mikor már majdnem kész volt, belerakott 4 gerezd apróra vágott fokhagymát. Egy tálba tett 3 púpos kanál lisztet és tejfölt, csomómentesen kikavarta. Felöntötte vízzel, és csurgatva, kavarással mellett beleöntötte a salátába. Mikor langyosra hűlt, akkor tett bele egy kanál ecetet.

túrós guba

Az opekancát, a kenyérsütésnél sült gubakifliket centis darabokra felvágta, és tejjel leforrázta. A frissen hevített túrót sóval összekeverte és rárakta a gubára. Én szeretem nyakon önteni még tejfellel.

Április



Április 10.

Kicsit fúj a szél, de muszáj elvetni az árpát, mivel így is megkéstünk az esők miatt. Tegnap a magtárban a kalmárrostán engedték át a vetőmagot, hogy ne legyen közte gyommag. Közben ezt mondogattuk:

*Szántani kén, tavasz vagyon,
A szerszámom széjjel nagyon,
Két lovam Szórhalmon,
Az ekém szarva Szarvason,
Ostornyelem van Szentesen,
Gyeplőszáram Kenderesen.
Semmi sincsen ki egészen,
Magam se vagyok még készen.*

Ránkesteledett tegnap, nem szedtük zsákba az árpát, így ez ma ránk várt Marával. Mara fogta a zsákot én meg a nagy falapáttal szedtem belé a szemet. Már csak sepregettünk, mikor Keglovics bácsi hangját hallottuk: „Drótozni, foltozni, rossz gyereket elvinni.” Édesanya kiküldött elé a dülőútra, mert a télen a nagytál és a vázsonfazék is elrepedt. Jó lenne bedrótozni mielőtt szét-törrik. Lassan, komótosan battyogott az öreg, hátán a szerszámosládájával. Mire beértünk, Édesanya a gangra készítette a javítandó edényeket, a sámlit, és egy kupica pálinkával fogata a druotárt (drótost), aki mosolyogva köszönte meg, majd megpödörte kackiás, ősz bajuszát, és csak utána hörpintette fel az illatos nedűt. Édesanyával megállapodtak, hogy az edények drótozásáért egy szakajtó tojás a fizetség. Rögtön munkához látott. Elővette szerszámait: a maroküllőt, a rozslisztből készített csirizt és a dróttekerceset. Egy szál dróttal dolgozott, amit soha el nem vágott, csak a munka végén, és közben rákezdett jellegzetes énekére:

*„A drótostótnak azért nincsen háza,
amit keres azt a kocsmába szánja.”*

Igyekezni kellett az ebéddel, hogy harangszóra kint legyen Édesapáéknak a földön, mert igencsak megszólták az olyan feleséget, aki harangszó után ért ki az étellel. Ma gölödín (nudli) lesz. A krumplit még korán reggel felrakta főni egy fazékban. Hajától megszabadította és összetörte. Tett bele egy tojást, egy kanál sót és annyi lisztet, úgy „adokára” (szemre) hogy össze tudja gyúrni. A lopárra kiborította, és tovább gyúrta. Ujjnyi vastag szeleteket vágott a tésztából, és azt tovább hengergette, sodorta. Az így kapott tésztacsíkot megint csak ujjnyi vastag darabokra szabdalta össze, ezek lettek a nudlik. A fazékban már ismét víz lobogott, egy kanál sóval ebben főzte ki. Egy másik fazékban két kanál zsírt olvasztott, beletette a karikára vágott répát, kicsit megpirította, majd mehetett bele a zöldség és a zeller, ezeket is átkeverte. Csipetnyi sóval és egy kanál édes örölpaprikával ize-

*egy szál dróttal
dolgozott, amit
el nem vágott,
csak a munka
végén*



gölödín

sította. Pár kavarás, hogy a zsírban feloldódjon a paprika és jöhet a víz. Mikor már majdnem megfőtt a zöldség, két marok nudlit tett bele és 10 perc múlva kész lett az étel. Édesanya az ételhordó edénybe szedte úgy, hogy elég legyen mindenkinek, abroszba kötötte, és úgy rakta kosárba. Egy tányérral a folyosón dolgozó Keglovics bácsinak is vitt. Mert ahol hét embernek van, ott a nyolcadiknak is jut.



*minden
korsónak az
alján kavicsok
vannak*

Marsca kimosta a korsót. Minden korsónak az alján kavicsok vannak, amit még készítéskor a fazekas tesz bele. Arra valók, hogy ne tudjon bealgásodni az edény alja. Ebédhez mindig friss víz jár. Marsca ment uborkát vetni, hisz azt mindig az év századik napján szoktuk.

Én pedig gyalog indultam Édesapáékhoz az árpaföldre, vetni. Utam a Kravajárás széle mellett sorjázó vackorkörtefák alatt vezetett végig, a Bakkay szőlőskert mellett. Ott igencsak szednem kellett a lábam, mert a vincellér fekete pulija, ha észrevett, mindig megkergetett. Hiába lógott a nyakában kolonc, ami a lábait verdeste, amikor szaladt. A topolyafa mellett volt a legsekélyebb a Cigány-ér, ott könnyedén átkeltem. Következett a csőszház. Meg is állított Bancza Pali bácsi, hogy Édesapának üzenjen. Elfelejtette befizetni a járandóságot, minden hold után a 70 krajcárt. Az út itt elfordult, vagyis beletorkolt a halásztelki útba, ami a vasút mellett vezetett. Már messziről láttam a Tomcsányi Malmot, onnan már csak egy kőhajításnyira volt a Hurkás dűlő, ahol Édesapáék vetettek. Mikor odaértem, épp az öreg Borgulyával potyaszolt. Borgulyáék a Jancsovics pap szürkepalás házát vették meg, ami egy régi birkaszállás helyére épült. Úgy is mondta mindenki „tágyem na szalásu” (megyek a szállásra). Az öreg mindig jószívű volt, most is zsebébe nyúlt és adott öt szem mandulát, ami itt a kertjében termett. Visszafelé a sínek mellett indultam, és közben az öreg Borgulyától hallott verset mondogattam:

*„Megegett a nagy csuda
Szarvasnak van vasútja;
A kis gőzös egy szuszra
Elmegy Túrra meg vissza.
Már ez osztán nem tréfa!*

*Nem messze van ide Túr;
Hová utazik az úr?
Nem messzire csak Túrra,
Onnan aztán meg vissza.
Már ez osztán nem tréfa!”*

Április 14. Nagypéntek

Nagypéntek a megtisztulás napja. Korán reggel az első kakasszóra ébredt a ház népe, még nem is pitymallott. Almosan dörzsölgettem a szememet, Édesanya várt a konyha ajtófélfájánál, és gondosan takarta be a hátunkat berliner kendővel. Test-

véreimmel libasorban igyekeztünk a grexatéglás járdán a kúthoz. Édesapa húzta az itatóvályúba a friss vizet. A kahanyec fényében a gémeskút árnyéka hajladozva köszönt felénk. Csípős volt a reggel, mikor kezeimet beletettem a hideg vízbe, az egész testem libabőrös lett. Miközben mostam az arcom, elmondtam egy Miatyánkot. De már jött is a törölköző, ami kézről-kézre járt. Pirospozsgás arcunkat látva Édesanya szája mosolyra görbült. Erre az évre is elúztuk a betegséget. Édesapa kezében a vizesvederrel ment a lovakat is átcsutakolni. János ugyanezt tette a teheneknél. Őket se érje rossz ebben az évben. Édesanya még beszaladt a szobába letakarni a tükröt, ami ott állott a két ablak között, enyhén megdöntve. Úgy tartották, a tükör kapu a túlvilág felé a mátoháknak, lelkeknek. Mindenki tudta a dolgát.

Miután elláttuk a jószágokat, elkezdtük kipakolni a házat. A bútorokat középre húztuk. Ha egérlyukat találtunk, klórmeszet szórtunk bele, és Édesanya betapasztotta. Marával megosztottunk a munkán, én meszeltem. Az oltott meszet vízben felolvasztottam, olyan lett, mint a tej. Mielőtt nekikezdtem volna a festésnek, seprűvel lesepertem a falat. Maga a meszelés nem tűnt nagy ördögösségnek, de amikor a vizes mészh elkezdett folyni a falon, azt is megbántam, hogy nekikezdtem. Csíkos volt, csetkás, foltos. Minden, csak nem szép. Sírva mentem Édesanyához, hogy segítsen. Miután megnézte, elmosolyodott: „Jó lesz ez, csak várd meg, míg megszárad!” Igaza lett.

Addig Mara ecetes vízzel törölte az ablakot. Amikor megszáradt a meszelés, egy madzagot fahamuban meghempergettünk, két egyforma hosszú botot törtünk, ezzel mértük ki a padlótól a távolságot. Odafogtuk a fal két széléhez a madzagot, és Júdat megkértük peccintse meg a közepén. Szép szürke, egyenes csíkot hagyott a fehér falon. Ez lesz a segítségünkre a róna felfestésénél. Édesanya keverte ki a festéket. Fél liter langyos tejbe két marék kormot tett, és jól elkeverte. A tej oldja a kormot. Tett még bele fél marék meszet, két tojást és az encia növény kékfestőlevéből egy keveset. Addig keverte, amíg csomómentes nem lett. Ha csomó marad benne, csíkos lesz a fal. Ezután kezdte hozzáadagolni a vizet, míg olyan állaga nem lett, mint a meszelésnél a mésznek. Levette a meszelőfejet a nyélről, és próbacsíkot húzott vele. Csak utána kezdhettem a festést. Ahol végeztem, Marcsa már mázolta is a padlót tehénszaros víz és homok keverékével, ami megakadályozza a döngölt padló felverődését. Édesanya szeretett pingálni, nagyon jó kézügyességgel áldotta meg a Jóisten. Festőkartonokat vett elő. Minden kartonhoz tartozott egy szín. A kartonok sorrendjét a jobb sarkában lévő lyukak száma határozta meg. Mikor a kartont rátette a falra, a min-tán áthúzta a megadott szint, és hagyta megszáradni. Majd jött a következő karton. A végére kialakult a szép minta.

A kicsik a virágoskertet gazolták, ahol a l'al'uja (liliomra) feltekeredett a pupencsok (folyófü). Már virágzik, illata betéríti a kertet. Sajnos szobába bevenni nem lehet, mert erős illata halált okoz. Mikor befejezték a gyomlálást, az udvart seprték fel vesszőseprűvel. Az udvart borító csukavcsok épp kezdtek bújni, de a föld tele volt az akáclevél hosszú nyelével. Ennek a takarításnak csak a gerlék és a vravecok (verebek) nem örültek, hisz ők ebből építik

*a törölköző
kézről-kézre
járt*





*Elővette a
Tranoscius
hordására
kapott kis
táskáját*

kocsonya

halásztelki majorjában laktak, Nagyapa ott volt parádéskocsis. Este mikor hazaérték, Édesapa még Passiót olvasott fel nekünk.

Április 15. Nagyszombat

Mint minden reggel, ma is négykor keltünk, de ma először a kocsonyát raktuk fel. Az üstben a tegnap már két lérről megmosott, és még este beáztatott füstölt húsok, sonka, csülök, körmök, álla, orra sorakoztak. Kiürítettem, és friss vizet hoztam a kútról. Édesanya addig összedarabolta a húsokat, kivéve a sonkát, ezt egészben tette a többi közé. Mamóka a szomszédból hozott egy csülköt is bele. Ő egyedül van, magának keveset főzne, de jobb íze lesz, ha több fő együtt. Került még a vízbe két nagy fej hagyma egészben, egy fej fokhagyma – az is egészben – és egészsbors. Lassú tűzön hagytuk főni.

Tegnap hazajött az iskolából a két fiú is, akik most Édesapával indultak még harmaton kaszálni tanulni. A fiúk csak akkor állhattak be aratni, ha már a szénakaszálásnál szép rendet tudtak vágni. Aki aratni tud, az legény lehet, és van helye a főasztalnál. Édesanya nekikezdett



a fészküket. Édesanya ki-kiszaladt ellenőrizni Júdáékat, hogy haladnak-e. De azok csak söprögettek és énekeltek:

*„Elmennék én tihozzátok egy este,
De szemetes a házatok közepe,
Ráncos csizmám felszedi a szemetet,
Hogy kötném meg veled az életemet.”*

Hogy szó ne érje a ház elejét, ebben a nagy munkában is ebéd kell a családnak. Édesanya gyorsan egy üres savanyú krumplilevest készített. Igazi böjti étel, nem volt abban se tojás, se kolbász.

Mire befejeztük a munkát, szürkült. A kicsik az istálló faláról levették a kolompokat, és hatalmas zajt csapva szaladtak körbe a tanya körül, hogy a rontást, a rosszat elűzzék.

Édesapáék is készülődtek bekocsizni a városba, az Ótemplom hívogató harangjának dallamára. Ilyenkor csak az evangélikus templomok harangjai szóltak, a katolikus harangok elmentek Rómába. Így magyarázta Nagyapó. Mindenki felvette a fekete ünneplőjét. Édesanya gondosan igazította a fejére kötött kendő ráncait, hisz templomban nem lehetnek az asszonyok fedetlen fővel. Elővette a Tranoscius hordására kapott kis táskáját és fehér hímzett zsebkendőjét. A kicsiket nem akarták magukkal vinni, így én maradtam velük tanyásnak. Mara ment a szüleinkkel, ő is vitte az énekeskönyvét. Nem is vacsoráztak, mert úrvacsorát vesznek. A tanya sarka melletti dűlőúton már várták őket Édesapa szülei. Ők Szirácki Sándor

kalácsot gyúrni, nekem a kemence kifűtése jutott feladatul. Mara összeállította a mézes süteményt, amit a locsolóknak fogunk majd adni.

Harminc deka vaját melegített, hozzáadott egy bögre mézet és három tojást. Mikor porrá törte a cukrot, hozzáadta a liszthez, beletett még egy teáskanál szó-dabikarbónát és egy evőkanál mézes fűszerkeveréket. Ezeket összekeverte, mert először mindig a szárazanyagot keverjük össze, és utána adjuk hozzá a nedveset, mert így lesz egyöntetű a tészta. Amikor összeállítottuk a tésztát, rögtön lehetett nyújtani. Júda és Zúza kis sámlin ott állt az asztal mellett, rajtuk fehér kötény, mint Édesanyán, ha tésztához nyúlt. Fejükön kendő, nehogy hajsza hulljon a tésztába. Mara a borospoharat lisztbe mártva szaggatta a félcentis, vékonyka tésztát. Édesanya odanyúlt, és a tenyere belső élével két gyors mozdulattal a kerek tésztából tojásalakot varázsolt. A kicsik nagy szemekkel figyelték és apró kezeikkel próbálták utánozni. A kész tésztákat a tepsiben egész felvert tojással lúdtol segítségével lekenték. Júda kente, Zúza fél diót ragasztott rájuk. Először a mézes került be a kemencébe csak utána a kalács.

De édesanyának nem volt ideje velünk törődni, mert a kazal aljába megfialt Baba, az anyakoca. Csak a kicsik visítására lett figyelmes. Mikor odament, hiába szólongatta, nem reagált a hangra. A csecssora piros volt, hatalmasra beduzzadva. Két ujjá közé fogva hiába húzta meg, de nem jött a főcstej. Arra kért, hozzak sárgaföldet, és áztassam be. Marára bízta a kemencét és a kocsonyát. Mi mentünk a disznóhoz. A hat kismalacot egy szalmával teli ládába tettem. Édesanya az ázott sárgaföldhöz ecetet kevert, és vastagon bekente a disznó csecsét. Ahol nagy volt a gyulladás, ott száradt leggyorsabban a sár. Édesanya masszírozta a gyulladt részt, és közben imádkozott:

*„Segíts Uram Istenem, a munka kezdetén,
És add áldásodat, míg azt befejezném.
Gondviselő atyám, hallgasd meg kérésem,
Hogy neked szenteljem minden törekvésem. Ámen.”*

Én tálkába vizet hoztam a malacnak, mibe egy kanál szó-dabikarbónát tettem. Közben kidobta a poklát (a magzatburkát), és megjelent a bimbó hegyén a sárgásfehér tej. A toca is grofkálva hívni kezdte a malacait. Édesanyával alátettük a kicsinyeket. Volt köztük fehér, veres foltokkal, volt veres, fekete foltokkal, de nekem legjobban az tetszett, amelyiknek az orra hegyén volt egy fekete folt és körmei felett fehér volt a lába, mintha zoknit húzott volna. Sokáig néztük mindegyik szopik-e. Édesanya a megszáradt sarat letörölte, újabbat kent helyette. Mara jött értünk, hogy szerint-e kész a kocsonya, mert ha megcsípi a sonka bőrét, már puha. Anyuka azt mondta, akkor beleteheti a szál kolbászt az üstbe, amit odakészített, de előbb szedjen le a léből egy

mézeskalács



*jobb íze lesz,
ha több fő
együtt*



liternyit, amibe a megmosott héjú tojásokat fogja megfőzni. A 12 tojás a 12 apostolt fogja jelképezni húsvétkor a sonka körül a tányéron.

A konyhába belépve láttam, hogy a kicsik már szépen sorbarakták a tányérokat az asztalon. Mindegyik aljába egy kevés összeaprított fokhagymát tettek. Édesanya egészben szedte ki a sonkát, ügyelve arra, hogy a csont ki ne essen belőle, majd az apró húst szedte ki szűrőkanállal egy tálba, amiből én minden tányérba tettem 2–3 darabot. Ezek után öntöttük rá a levet. Kihordtuk a kinti, hűvös nagykamrába. Mielőtt kilépett volna Édesanya a kamrából, visszafordult, kezével csókot küldött a kocsonyás tányérok felé és csak annyit mondott: „Aludjatok.”

*a subákat,
bundákat is
kiráztuk, ne
tudjon a moly
megtelepedni
bennük*

Április 24. György nap

A reggeli fejés után Édesapa ránk szólt, hogy a két üszőt is takarítsuk meg tehénvakaróval. Ma van a kiverés napja, és ő a Luszticskára vett paljetát (legeltetési jogot). Egy paljetán egy ló vagy két fiatal üsző legelhetett. Nyárra kiadja a luszticskai legelőre őket, de előtte billogvassal belesütik a szarvukba a K. J. monogramot. Le-

hetne a patájukba is, de onnan gyorsabban lekopik. Félő, ősze már nem fog látszani. Az üszőből akkor lesz tehén, ha már volt borja, addig nem lehet őket fejni.

Édesanya az égre néz, de sehol egy viharfelhő. Minden ágyneműt ki lehet rakni. Két hokedlire ráfektettük a létrát, azon elfér a hat párna, a dagasztólábra egy dunna. A karospadot is kihozzuk a szobából, arra is dunnát terítünk, a mosópad, a székek, mind az udvaron, tele párnával. Aminek nem jutott hely, azt a féleresznel a tetőre tettük. De soha nem a tűző napra rakjuk, hanem félárnyékba, és óránként forgatjuk, hogy a napocska sugarai jól járják át a tollakat. A szalmazsákot is kihoztuk, és jól felvertük Marcsával. A subákat, bundákat is kiráztuk, ne tudjon a moly megtelepedni bennük. Hisz a molypete olyan apró golyócska, rázás hatására kipotyog. Miután kihordtunk mindent, a kicsikre bízta az ágyneműk forgatását Édesanya, ő pedig máris nekikezdett reszelővel élesíteni a kapák élet.

Itt az ideje a kender-vetésnek. Édesapáék már vesszőboronával elsimították a föld végében lévő kenderföldet. 70 cm távolságokban 3–4 cm mély jarkokat (árkokat) húztunk, abba szórtuk a magokat. Igyekeztünk, mert tegnapelőtt kikeltek a libák – pont száz – és a pulykák is, 34 bújt ki a tojásokból. A kispulykáknak apró túrórt szoktunk adni. Mivel elfogyott, Édesanya engem kért meg, hevítsek. A kután négy köcsögben aludt tej pihent. Levettem az egyiket, de igen könnyűnek talál-



tam. Le akartam fölözni a tetejét. Ahogy a kanállal hozzáértem, a tejfől beesett a köcsög aljára. Valamelyik gézengúz nádpálcával kiszívta az aludttejet a tejfel alól. „*Da var zranyika!*” (Ördögét!) „*Pánbogtya fene zedó!*” – csúszott ki a számon. A második köcsögöt is megdézsmálták és a harmadikat is. „*Ta ho fene zedó!*” (Megette a fene!) – zsörtölődtem tovább. Összesen két liter aludttej maradt a nyolc liter helyett. Lábasba öntöttem, és elkezdtem melegíteni. Óvatosan kavartam, hogy az alja oda ne kapjon. Néha beledugtam az ujjam, hogy megnézzem milyen meleg. Nem szabadott, hogy forró legyen. Lehúztam a tűzről, és néztem ahogy apró fehér pamacsokká állnak össze a részecskék. Egy tálba tejszűrő kendőt tettem, és beleöntöttem az elkészült túrót. A sarkait keresztben összekötöttem, így könnyedén lefolyik a savó. Majd két széket egymásnak háttal fordítottam, közétettem a nyújtófát, amire ráakasztottam a kendőt, alá tálat, hogy abba csöpögjön le.

A baj nem jár egyedül. Indultunk fejni, vállamon a fehér konyharuha, egyik kezemben a tál langyos vízzel, a másikban a sajtár, hónom alatt az egy lábú fejőszék. Hat tehén állt most az istállóban: Marcsa, Boris, Julcsa, Piros, Bimbó és Szegfű, de csak hármat fejtünk, mert a többi apasztott, nyolc héten belül borjú lesz. Én Szegfűt fejtem, már ismerte a hangom. Nem rúgott, nem ficáinkolt. Az öreg tehén nyugodt, rajta kezdtem tanulni a fejest. Fejés előtt mindig meleg szappanos vízzel mostam kezet. Először langyos vízzel megmostam a tőgyét, majd a vállamra terített száraz kendővel megtöröltem, és csak utána vettem lábam közé a sajtárt és kezdtem fejni. Ekkor – ahogy szoktak – már hűgaim itt sorakoztak kicsi bögréikkel. Nagyokat kortyoltak a habos, friss tejből, de most eltorzult tőle az arcuk. – Fúj ez hagyma ízű! – kiáltottak fel. Édesanya is megkóstolta, és valóban hagyma íze volt. Rögtön előkapta Pajot, az ő dolga volt behajtani a teheneket a gyepről. De fontosabb volt a cserebogarak után szaladgálni, mint figyelni a tehenekre, így bementek a hagymásba. Édesanya perlekedett vele, de nem csak a hagymáért, hanem az aludttejért is kapott egy-két nyaklevest.

*hűgaim itt
sorakoztak
kicsi bögréikkel,
nagyokat
kortyoltak a
habos, friss
tejből*



Május



Május 2. csütörtök

Hétfőn érkeztünk a birkanyírásra Ángyiekhez, akik a Gyilkos-halom mellett, a Leskehalom tövéénél, az élő Körös gátja alatti legelőn – Koplalókán – felesbérők voltak egy tanyán. Miska bátyám juhászként több, mint 200 birkára vigyázott. Ide hoztuk nyárra mi is a 12 anyajuhunkat és Sanyit, a kost. Én félttem tőle, mert hatalmas, csavart szarva volt. A fiúk sokat játszottak vele, így mindenkit felöklelt.

A család férfitagjai összegyűltek ilyenkor, és egy birka is belekérkedkedett a bográcsba, mert hát ki mit őriz, abból él. Miután lenyúzták a birkát, Miska bátyám a húsrá ránézve a nagyobb bográcsot vette elő, amibe 30–35 kg hús fér bele. Egy kiló jó mangalica zsírral kikente a bográcsot, a fejet kettévágta, pici sóval, borssal, paprikával megszórta, hagymakarikákat tett még rá, és összekötözte. Így tette a bogrács oldalába – csonttal lefelé. A bogrács aljára kerültek a kopasz lábszárcsontok, hogy ezen forogjon a hús, és ne tudjon odakapni. Ezután jött a gerinc és az oldalas darabjai. Mindennek megvolt a sora. A csontos húsokra szórta a fűszereket: 3 kg karikára vágott hagyma, 2 nagy fej fokhagyma, 10 db csöves erőspaprika, 4–5 kanál őrölt édespaprika, 1 kanál őrölt erőspaprika, 2 marék só. Végül következett a hús, a belsőségek – kivéve a máj – és annyi víz, hogy megjelenjen a hús között, de ne lepje el. Miska bátyám a tetejét még egy marék hagymával megszórta. Gondosan, hogy jusson mindenhova, nehogy a legyek beköpjék a húsokat. Közepébe fakanalat állított, és hagyta csendesesen főni. Néha megrázta, s ha elfőtte a vizét, pótolta. Nagyjából egy óra múlva kezdet forni. Soha nem keverte meg a pörköltet. A fordításnál már én is segíthettem. – Akkor fordítunk – magyarázta –, ha az oldalasból kijött a csont. Látod? – mutatta. Három vándlingot kért. Egybe leszedte a levet, egybe a húst, egybe a csontot, majd a bográcsot száraz ronggyal kitörölte, visszaakasztotta a láncra, és elkezdtük pakolni a bográcsot. Először a húst, utána a csontot és rá a levet. Ilyenkor kóstolt először az öreg. Öntött hozzá egy gondolatnyi vizet, hogy ellepje a húst. Meg hát szomjas volt ez a birka. Beletette a májat és hagyta lassan tovább főni. Pont akkor lett kész a pörkölt, mikor a nyírók befejezték a munkát. A felrakástól számított öt óra múlva, hisz nem volt öreg állat.

Ángyival a folyosón terítettünk, a tányérok mellé kenyeret és kovászsuborkát is tettünk az asztalra. Ez olyan igazi férfiünnep volt. A hosszú asztalnál, a gangon, kalapjukat levéve felálltak, és először áldomást ittak az elvégzett munkára, egy kupica szilvóriummal, ami helyet csinál a pörköltnek. Majd leültek. Sorban, az öregtől a fiatalig, ott falatozott a család minden

birkapörkölt

*Miska bátyám
juhászként
több, mint
kétszáz birkára
vigyázott*



férfitagja, és közben bajszukat simogatták a ráragadt morzsától. Jó volt rájuk nézni. Biztonságot sugalltak. Dicsérték a szakácsot: Isten tartsa meg jó szokását. Az ebéd befejeztével előkerült a savanykás nedű, a bor. Valaki rázendített:

*Hét farkas járt Hodályzugba',
Éppen az én karámomba',
Derék gyerek a bojtárom,
Mégis megesett a károm.*

*Három juhnek bőrét szabták,
Háromnak a fejét hagyták.
Megérne vagy hatvanhatot,
Gazdám úgy megpirongatott.*

Mindenki elment, csak én maradtam itt Júdával segíteni a gyapjút szétválogatni, mert holnap jön érte Gutman, a zsidó kereskedő. Utána én hazamegyek, Júda ittmarad a nyárra libapásztornak meg segítségnek, mivel Ángyiéknak nem született gyerekük. De most esik. A kiskonyha öreg ajtaján alig lehet kilátni, apró négyzetrácsos ablakait belepte a pára. Júda legkedvesebb elfoglaltsága, hogy e párás üvegre ujjacskáival apró fejeket rajzol. „Pont, pont, vesszőcske, készen van a fejecske.” Ángyi gyönyörködik a szomorú és vidám arcokban. Tőle leste el Júda, hogyan lesz pontból vonal, magból növény. Csodák születnek ebben a pici konyhában. Telis-teli étellel, örömmel. A hokedli alatt, szakajtóban kiscsirkék csipognak. Nemrég keltek ki. Ángyi behozta őket, jobb itt benn, ebben a nyirkos időben. A csikótűzhelyen lemezfazékban apró krumpli fő a malacoknak. Illata fenséges, átjárja a helyiséget, besurran az orromba, érzem ahogy mélyen beszívom a krumpli forró gőzét, testemet a melegség járja át.

A párán át mozgást látok kinn, egy árny közeledik, lépcsőről-lépésre egyre nő. A kilincs megmozdul. Miska bácsi főhajtással lép be a konyhába – másképp nem igazán tudna, az alacsony ajtófélfától. Lehetett volna nagyobbra is csinálni, de akkor elfelejtenénk, hogy a konyhába úgy lépünk, akár a templomba: fejet hajtva, kalapot levéve. Behozza magán a hideg esőillatot, szinte libabőrös leszek tőle. Vizes ka-

bátját a tűz melletti fogásra akasztja száradni. Leemeli a nagyfazekat a földre, és az erre szolgáló, fából kifaragott gyömszőlővel lassan elkezd törni a krumplit. Lassan, már szinte ünnepélyesen teszi, lehetetlen nem figyelni rá. Csodálatos, amit csinál, minden mozdulata megkomponált, mégis annyira természetes. Elmerül mozdulataiban, olyan figyelemmel dolgozik, mintha más nem is lenne körülötte. Szólnék én, kérném, had törjem egy kicsit, de úgy érzem, nem lennék képes rá, nem jön szó a számra. Némán állok a fazék másik oldalán, és nézem a mesterművet. Egyszer csak megáll a keze, felnéz. Mintha csak most venné észre, hogy ott állok. Lassan feláll, és vállamra teszi hatalmas kezét. Megszorítja, és lépésre készítet. Szótlanul megyek vele az ajtó melletti bádoggödörig és vissza. Korpa van abban, egy öreg fedővel gondosan letakarva. Miska bátyám visszaül és kirakja maga mellé a sámlit, nem szól, csak int a szemével, üljek le. A korpát óvatosan kezdi

*akkor
fordítunk,
amikor az
oldalásból
kijött a csont*



szórni a krumplira, és még nagyobb odafigyeléssel keveri össze. Olyan, amit csinál, mint egy kőrtánc iránya, üteme. Lüktetése van. Végül ráteszi a fedőt a vödörre és a fazékra is, csak ekkor szólal meg: Ettetek már?

Amíg a malac étele megdagad, mi magunk is megvacsorázunk. Ángyi zománcos lábaskában zsendicét tesz elénk. Amit én kavargattam. A juhtúró készítés utáni savót tovább melegítette, hozzá adott pár csepp citromsavat. Amikor kicsapódott, szűrővel leszedte – ez a zsendice. Krémes, sóval, vöröshagymakarikákkal és kenyérrel az igazi. Más íze van, mint az otthoninak, amit Édesanya tehéntejből készít. Miska bátyám feláll a kantapad mellett. Most látni, milyen magas, szikár ember, széles válla, két erős karja, feje majdnem a gerendához ér. Csodálom őt. Kezébe fogja a veknyit, szája nem mozdul, mégis valamit mormol a bajsza alatt. Lefele néz, mintha lelke egy darabja lenne a kenyér. Lassú, nyugodt mozdulattal előveszi a zsebéből a bicskáját. A nagy kerek cipőt bal karjára ülteti, ég felé fordítja a talpát, és keresztet karcol belé. Borsószik a hátam, oly csodásan serceg a kvorka. Bal kezével mellkasára ülteti a kenyeret, jobb keze hüvelykujjával megtámasztva a kést, megszeli az életet adó cipót. Ha az, amit a krumplival művelt, volt a varázslat, akkor ez a szentmise. Úgy nyújtja felém a karaj kenyeret, hogy abban benne van az egész világ szeretete. Eszünk mosolyogva, boldogan. Már nem zavar a csípős szél, sem a hideg eső.



*a két fekete
mén még fiatal,
nehéz őket
féken tartani*

Május 9.

Igencsak szorított az idő cipője a kukorica vetéssel minket, de eddig mindig esett. A napfelkelte már a határba ért, de gyönyörködni nincs idő a vörös napkorongban. Négy lóval kezdtünk neki a vetésnek. Édesapa ment elől. Vihar és Szelló a két fekete mén, még fiatalok, nem voltak lejártatva, nehéz őket féken tartani. Nagyon mennének. Édesapának én potyogtatok. A vállamra akasztott egy negyed zsák kukoricát úgy, hogy a zsák jobb sarkát összekötötte a zsák jobboldali szája szélével. Kivettem egy maroknyi kukoricát és úgy 15 centinként ejtettem ki belőle egy szemet a földre. Mögöttünk jött Bátyus a két öreg kancával. Neki Édesanya potyogtatott. Mindig egymás mellé fordultunk. Másfél kilométer egy sor. Nehéz bukdácsolni a görgyeken. Úgy billegtem, mint szarka a dögön. A madzag vágta a vállamat, kiszáradt a szám. Alig vártam, hogy kiérjünk a tábla szélére, és igyak. A mezsgye mellé Édesapa beásta a korsót, hogy friss hűvös maradjon a víz benne. A sor végén sem lehet sokáig pihenni, a lovak háta habos, könnyen megfáznak. Édesapa az árokpartról té-

pett két marék tavalyi száraz fűvet, azzal csutakolta a lovakat. De mikor túl voltunk a dülő felén, és a pacsirta is magasan énekelt, Édesapa nótára kezdett, megtörve ezzel is a monoton egyhangúságot, meg gyorsabban is haladt az idő.

*„Mit susog a fehérakác hervadozó virága,
Ha a szellő hozzá szegül, a szívem is átjárja,
Boldog idő hova lettél,
Édes emlék ne hagyj el,
Susogj, susogj, fehérakác,
Hervadj el a szívemmel.*

*Fehérakác, ha elveszti virulását, levelét,
Fáj, ha látom a bánatod, bár én is úgy tehetnék,
Könnyeket csal a szemembe, reám szál egy szép álom,
Amely egykor betöltötte az én egész világom.*



*az összegyűjtött
tej föléből
köpülik a vaját*

Marcsa készített reggel nekünk ebédet, mivel vaját köpült, író és vajalját. Az összegyűjtött tej föléből köpülik a vaját. Az ilyenkor kicsapódó savó, az író. Savanykás íze oltotta a szomjamat. Nagyon jólesett, de nem csak nekem, hanem Édesanyának is. Édesapáék a vajalját kanalzták. A vaját ki is sütötte Marcsa, hogy meg ne avasodjon. A sültvaját cserépedényben tartjuk. A leszűrészkor visszamaradó aljára 12 tojást ütött, és megsütötte rajta. Igazi lakoma.

Hazafelé muszáj volt kerülnünk, mert amerre jöttünk reggel, tengelyig gázoltunk a sárban, és a lovak is fáradtak, csak úgy botorkáltak az egész napos munka után. Így a kaplonkai Lonovics-kápolna mellett vezetett az utunk. Gyönyörű fehérorgonák virágoztak. Édesapa leugrott a bakról és tört egy szálat édesanyámnak és egyet nekem. Hátha a fáradt pirospozsgás arcunkra mosolyt tud csalni. Ütközben elmesélte a leégett kápolna történetét. Nagyon

finom, édes illata van az orgona dupla virágának. Talán hazáig szagolgattam volna, ha a dülőút végénél nem virágoztak volna a bodzabokrok. Édesanyával leugrottunk a bakról, és a kötönkbe gyűjtöttük a hatalmas tányérokat. Most jó szedni, még nincsenek rajta fekete levéltetvek. Gyalog indultunk be a tanyába. A bodza egyik felét a párszárítóra rakott papíron fogom kiteríteni, minden gramm virágporért kár, jó lesz télire. A másik felét megfőzöm köhögés elleni szirupnak.

Május 12. Szervác napja

Szervác, Pongrác, Bonifác a három fagyosszent, de idén nem hoztak hideget. Mésébe illőek a határban, a dülőutak mellett, a fehér csipkébe öltözött kőkenybokrok. A lány tavaszi szellő virágillatot hoz a rét felől. Virágozik az akác, a méhest messziről lehet hallani. Szinte zsonganak, úgy dolgoznak. A fákon turbékolnak a gerlepárok, násztáncukat járják a feketerigók. Zuzka szomorúan legelteti a libákat, miután sziszegve megkergette a gúnár. Azon kesereg, a libánál gonoszabb állat

nincs, mindent lerág, csíp, és mindig ellenkező irányba megy, mint amerre kellene, persze mindig a tilosba. Hiányzik a testvére, Júda, aki úgyszintén libapásztor, csak ő a Túri határban. Botra kötött piros szalagját húzza maga mellett, csupasz lába vizes a harmatos fűtől, és a hangja is szomorúan cseng miközben énekl:

*„Süss fel nap! Fényes nap!
Kertek alatt, a ludaim megfagynak.”*

Csak akkor lett mosolygós, mikor Édesanya arra kérte, segítsen neki a klonka alól egyesével kiszedni a pulykákat, mivel kezd nőni a tarójuk, begyüknek dísze. Itt az ideje borsot adni nekik, különben belázasodnak, mint a kanyarós gyermek. Mindegyik csőrébe egy szem egész borsot tett, figyelve, hogy mindegyik le is nyel-

*hajnalban
jönnek az
asszonyok,
tépni a libákat*



je, mert csak így pattogzik ki a feje búbján a gyöngye. Addig én marmancsokból teát főztem, hogy meg is itassuk őket. Mert hát kényes állat a pulyka, amíg kicsi, a széltől is óvni kell. Ha megázik, akkor megfázik, és elpusztul. Ilyenkor kell nekik a friss csalán, a túró.

Akármilyen óvatosan szedtem a csalánt, mindig összevissza csipkodott, tiszta hólyagos lett a bőröm. De nem volt sok idő a vakaródzásra, indultam kapálni a veteményest, ahol minden szépen sorolt, csak a mezsgye mellett futott a fiatal pupencsok. Jó lesz a beteg kocának, úgyis csak három malaca maradt meg, hi-



egy
tollpárnához
3 kilogramm
péhelyre van
szükség, egy
dunnához 7–8
kilogramm kell

ába itattuk korpás-mézes tejjel a kicsiket 3 óránként. A krumplit bakhátásra feltöltöttem, közben láttam, itt is, ott is megjelentek a krumplibogarak. Ideje a sorok közé fahamut szórni, hátha kevesebb petét raknak a levelek fonákjára. A káposzta viaszos levelein a reggeli harmatcseppek mint üveggolyók csillogtak. Igaza volt Nagymamának, ha a spenót mellé van ültetve a káposzta, nem mennek rá a földibolhák, távol tartja őket. A bab és a borsikafű is jó párosítás, így a babot nem támadják meg a fekete levéltetvek. Ugyanilyen jól érzi egymás mellett az uborka és a kapor vagy a paradicsom és a zeller. A fák alatt, a kerítés tövében virágzik a csillagvirág. Gondoltam, meglepem Édesanyát, és szedek egy csokorral, hadd illatozzon a konyhában. De lehet, hogy vinne a halásztelki temetőbe is, ahol egyik testvérünk nyugszik. Ahogy ott guggolva szedegetem a virágot, már messziről hallom az öreg csősz énekét:

„Macik Mihálynénak négy darab libája,
állandóan kint van a búzában és a lucernában.
Nagyon szeretik ők az ilyen szabad életet,
A nagy gödörben szaporodásra lépéseket tesznek.

Mlinárék tupírozott kanpulykája
Vezeti a baromficsapatot ki a szabadba.
Ellepik a határt, mert ők nagyon szeretik az ilyen kosztot,
Nem is kívánnak ők soha többé egy új földreformot.

Pribelszki tanya körül 200 öl here földig le van rágva,
A jószágok ott mozognak, hol Keletre, hol Nyugatra.
Ami ott végbemegy, nem is olyan nagy meglepetés,
De egyszer el fog jönni majd a számonkérés.

Kondacsné kocáját estefelé engedi ki,
Mert ő odavan egész nap festeni, pingálni.
Ilyenkor a koca körüljárja a környéket,
Szereti ő is nagyon az ilyen hereféléket.

Deák néni két darab éhes kocája,
Búzatáblában térdig süpped a sárba.
Megláthatja azt mind, aki megy arra,
De mondja, nem legelnek ott csak három napja.”

Szólt volna tovább is a kesergő, de az eső eleredt. A kerítés tövéből letéptem egy hatalmas lapulevelet, azt tartottam fejem fölé, esernyő gyanánt. Kosaramat hónom alá kaptam, és indultam be a zsenge borsóval, meg a cérnavekony répával, petrezse-lyemmel. Nagyon finom leves lett belőle, egy csipetnyi grízgaluskával. Benne volt a tavasz minden zamata.

Május 31. szerda

Hamar keltünk, vagy igazán le se feküdtünk, mert éjfél tájt valami járt a baromfiudvarban. Toportyán (nádi farkas), róka, vagy csak kóbor kutya – nem tudni. Hatalmas hangzavar volt, a kakas kukorékkolt, a libák gágogtak, a gyöngyösök az ól tetejéről azt kiabálták: Bogrács, bogrács! Az öreg kuvaszok Bundás és Betyár is csaholva szaladtak a libák karámja körül, a pulikról nem is beszélve. Édesapa szerint a gazda éjjeli szeme a kutya. Mire kiértünk, egy gúnárt elkapott valami. Véresen vergődött, és a hátáról a bőr le volt tépve. Édesanya igazán megijedt, hisz 10 hetesek a libák, hajnalban jönnek az asszonyok tépni. A pórul járt liba nyakát a tarkójánál egy gyors mozdulattal elvágta a kútnál. Baromfit mindig a kútnál vágott, ezt már a macskák is tudták. Ha akármikor arra mentünk, ott nyávogtak és sündörögtek a lábunk körül. Édesanya már melegítette a vizet, amibe egy marék só dobott. Mielőtt bedugta volna a libát a kopasztóvízbe, még egyszer ellenőrizte, elég érett-e a toll. A hasáról kicsípett egy adagot, és megnézte, hogy a toll vége véres-e. Ha szép sárga, itt az ideje a tépésnek, mert utána csak kihullajtja a liba a drága pelyhet. Édesanya beletörődvé nézett fel az égre. – Úgy látszik ludaskását rendelt az Úr a tépőknek. Rám parancsolt: Eredj lányom, aludj még egy szemhunyasnyit, mert hosszú lesz a nap! Mire a nap kelt, a tépőasszonyok is jöttek. Hajukat kendővel hátrakötötték, derekukra hatalmas kötőt kötöttek, ami leért a földre. Sorban ültek az istállóban. Édesapa elfogta, Palkóék hordták a libákat, Mara és én beültünk a tépők közé, próbáltuk ellesni a fogásokat. Összezárt combjukra fektették a libát, fejét a hónuk alá csapták, hogy ne tudjon csípni. Aztán a combjuknál kezdték, a hasukat, a nyakukat egészen a fejükig tépték. A kihúzott toll alatt már ott volt az új pehely. Csak a hát közepét tépték, a szárny lapáttollait meghagyták. Mikor a kötényük megtelt, zsákba rakták. Külön rakták a tiszta pehelytollat és külön, amit még válogatni kellett. Azt majd a téli tollfosztás idején szétválogatják. Egy tollpárnához 3 kg pehelyre van szükség, egy dunnához 7–8 kg kell. Ahol sok lány volt, sok toll kellett a stafírunghoz.

Csak úgy szállt a pehely, tele volt vele szemünk, szánk. Néha egy-egy beletévedt az orromba is, nem győztem tüsszögni, közben a „nazdravnye”-re (egészségedre) válaszolni – „Dakujem pekne.” (Köszönöm szépen.) A megtépett libák mehettek legelni a tanya mögötti gyepre. A gúnárnak – mivel nagyon csípett és mindenkinek nekiment – Böske néni egy szárnytollat húzott át az orrlukán, így azzal volt elfoglalva.

Zuzka épp vadsóskát szedett egy filpaszba, és közben rágta is a savanykás nyers levelet, ami tele van vitaminnal és vassal. Mindannyian szerettük nyersen, sőt a belőle főzött sóskamártást is. Az első étel volt, amit megtanultam Ángyikától. Most is elkészítem. Igencsak öreg este lett, mire a száz libával végeztünk. Vagyis csak kilencvenkilencel. Édesanya kifizette a fogadott asszonyokat, és megbeszélték, hat hét múlva újratépjék őket.

*Édesanyám
kislánykorom
óta gyűjtötte
nekem a
stafírungot*



Júnio



Június 1.

Édesanyának születésnapja lesz. Nagymamával megállapodtam, mézes-krémes sütünk – Anyuka kedvencét. De, hogy a meglepetés még nagyobb legyen, itt a szarvasi házban sütjük meg, amikor jövök a piacra, és csak utána visszük ki a tanyára. Igen ám, de a csupor alján megcsendül a kanál, majd kiesik a kezemből és odaragad az edény oldalához. – Nincs méz! – fordulok Nagyapához kétségbeesve. – Egyet se búsulj, tudom honnan hozhatunk. Még az ősszel a Hegyesdülőben a Kravajárás szélén álló fehérvyárfák törzsébe odúkat vájtam, a kérget – amit óvatosan kivágtam – mint egy ajtót, visszaraktam. A göcsörtnél lyukat fúrtam, hogy a méhek könnyen ki-be járjanak. Egy rózsaszín szalagot tettem az ajtó alá, hogy könnyebben lehessen kinyitni. Megnézzük, hogy beleköltöztek-e a méhek, és, hogy jól érzik-e magukat. Ha igen, akkor az akácvirágzás alatt megtöltötték a lépeket, ha nem, akkor a vinyica végén álló méhesből hozunk, úgyis dolgom van arra.

Befogta a kocsi elé Vitézt és Fecskét. Mind a két ló tudta a dolgát, Nagyapa kézmozdulataira figyeltek. Villámgyorsan, hangos szó nélkül szerszámozta fel őket, és már ott várakoztak a ház előtt. A parasztkocsi hangosan zörgött a macskaköves úton. Nagyapa szénát rakott a kocsi derékaljába, nehogy eltörjön a mézesbödön. Én büszkén ültem Nagyapa mellett a bakon. A Halásztelki temető felé vitt az utunk, át a Hegyesdülőn, egészen a Széles-érig. Nagyapa pontosan tudta, hol lehet áthajtani úgy a vízen, hogy a kocsikerék ne süppedjen tengelyig. A tavaszi zöldár még látszik a tájon, a zombékok között felcsillan a víz. Nagyapa azt tanította, mindig a szigetként kiálló fűcsomók közepére lépjek, akkor nem leszek vizes. Ott fészkelnek a madarak. Amikor odaértük, a gyékény virágából, a „buzogányból” szedett egy csokrot, és meggyújtotta. Kellemtelen szagú füstöt árasztott. Nem csak az én torkomat kaparta, hanem a méhecskék sem szerették, zümmögve kerültek el. – Jól érzik magukat – állapítottam meg, mert a nagy csuprot teleszedtük lépesmézzel, és a felét sem hoztuk el. – Majd ősszel befogjuk őket – jegyezte meg Nagyapa. De ha már itt vagyunk, megnézzük a méhes is, van-e vizük, hordtak-e virágport, amit a betegségben legyengült szervezetű unokáknak szokott adni Nagymama. Én is sokszor kaptam egy kiskanálnyit. Ideje begyűjteni a propolisz alapanyagát, a méhkormot. Abból majd Nagymama tinktúrát készít. A sok méhecske nem örült nekem, az egyik megcsípte a kézfejemet. Könnyecseppek szöktek a szemembe, mikor nagyapa lehajolt, és friss füvel bedörzsölte a csípés helyét. Nem is dagadt be.

*a nagy csuprot
teleszedtük
lépesmézzel*



gyors sütemény

mézes krémes

Mire hazaértünk, Nagymama egy tepszi süteménnyel fogadott bennünket. – Csak olyan gyors – mondta, miközben két gödröcske jelent meg a szája szélén. Ínycsiklandozó illat terjengett a konyhában. – Tudod kisunokám, ehhez nem kell más csak 13 dkg vaj, 1 tojássárgája, 6 dkg porcukor, 1 csipet só, 10 dkg tejföl, fél csomag sütőpor, 25 dkg liszt. Összegyúrjuk, tepsibe tesszük, megszurkáljuk, és lassú tűznél megsütjük. Addig elkészítjük a tölteléket. Két deci tejet és 20 dkg darált mákot 4 tojássárgájával és 10 dkg cukorral felfőzünk, kihűlés után rátesszük a tésztára. Egyenletesen elosztjuk, majd 20 dkg magozott meggyet teszünk rá. A megmaradt tojásfehérjét 15 dkg cukorral kemény habbá verjük, a tetejére halmozzuk, és addig sütjük, míg a hab meg nem barnul. De most már süssük közösen azt a mézes krémet, amit te szeretnél volna. Vegyél elő egy nagy tálat, abba tegyél 4 evőkanál tejet, 2 evőkanál hideg mézet a csuporból, 2 dkg zsírt, 15 dkg cukrot. Ezt tedd a tűzhely szélére, had melegedjenek össze. Ha jól elkeveredtek, tedd ki a gangra, hogy hűljön ki. Csak azután üthetsz bele 1 tojást. Szórj bele 45 dkg lisztet és egy evőkanál szódaikarbónát. Ha ezt fakanállal jól kikavartad, borítsd a deszkára, és hagyd fél órát pihenni.

Addig elkészül a krém. Egy lábasba önts fél liter tejet, tegyél hozzá 4 evőkanál búzadarát, gyenge tűzön főzd sűrűre, és hagyd kihűlni. A tésztát oszd 3 felé és zsírozott, lisztezett tepsiben süss belőle három lapot. A krém másik felét keverd habosra 20 dkg vajjal, 20 dkg porcukorral. Ha készen vagy, a két krémet keverd össze és töltsd meg a lapokat.

Éppen csak végeztünk, még neki sem kezdtünk a mosogatásnak, mikor kocsi állt meg a ház előtt. Nyílt a kapu, Édesanyáék jöttek.

*Ángyi közben
már elő is
varázsolt az
ebédet*

Június 3. Pünkösöd

Időben befejeztük a szőlő kapálását, kötözését, kacsolását, járt a kezünk. A vesszők hónaljhajtásából kellett kitörni a fiatal vízhajtásokat, és közben a fürtöket eltakaró leveleket is letéptük, hogy a nap sugarai jobban érjék a fürtkezdeményeket. A földre

dobáltuk, Palkó pedig egy hátikásba gyűjtötte össze a kikapált gazokkal együtt, hogy a kert végében lévő kupacra hordja. Édesapa egy vödörben a gilisztaűző varádciból főzött levét és kis cirokseprű segítségével ráfreskálta a szőlő levelére, így megvédve a lisztharmat és az atkák ellen. Ha már félúton voltunk a határban, megnéztük Ángyiék hogy haladnak a kukoricakapálással, és egyben megölelgessük Júdát, a kishúgomat. Miska bátyám nagyon örült nekünk, mikor meglátta, hogy tizenkét dolgos kéz közeledik. Összecsapta a tenyerét. – Ha mindenki fordul egyet, mi is befejezzük ma a kapálást. Igencsak elmúlt dél, mikor a fordulóhoz értünk. Nagyon szomjas voltam, de sehol egy korsó. Mikor eszembe jutott, hogy a kukorica oldalán kinövő fattyak közepén ott vannak a harmatcseppek. Ez a növény vízraktára. Gyorsan letéptem egyet-kettőt, és a számba csepegtettem ami bennük volt. Különös íze, zamata volt ennek a pár csepp életet adó víznek. Mikor befejeztük a munkát, vállunkra vettük a kapát, és bementünk a tanyába. A kútnál jólesett a mosakodás. Miska bátyám jókedvében dalra zendített:



*„Kis kút, kerek kút van az udvaromban.
Egy szép barna kislányt tarok a karomban.
Csalfa szemeimet rá sem merem vetni,
Fiatal az édesanyja azt is kell szeretni.”*

A szüleim sosem engedték, hogy hideg vízben mosakodjunk, mindig csak a vályú napmelegítette vizében. Inni sem szabadott kihevülten a hideg kút-vízből, mert az leabálja a tüdőt – mondták. A frissen mosott, érdes törölköző kézzel kézre járt. Mire mindenki megtisztálkodott, Ángyi közben már elő is varázsolta az ebédet. Ecetes töklevest az első zsenge tökből, és sült oldalast, amit a zsírosbödön aljáról vett ki, mégis olyan omlós volt a hús, mintha frissen készült volna. Hozzá felvágott egy dorát, ami kolbászhússal volt megtöltve. Akkora karika volt egy szelet, hogy a tenyeremet betakarta. Igazi ünnep volt egy munka befejezése. Nem volt kedve senkinek bemenni a házba, inkább az udvar közepén álló diófa alá hoztuk ki az asztalt és két lócát, csak Édesapa és Miska bátyám ült a susolinából font karfás, faragot széken, amit mi, gyerekek csak gondolkodószeknek hívtunk. Mindenki evett, senki sem beszélt, csak a kanalak csörgését lehetett hallani. Meg a fán turbékoló vadgerléket. Az ebéd végén Júda mindenkire odament és faepret kínált kis köténykéjéből. Hozzám jött utoljára, a maradékot az asztalra borította, és belekuporodott az ölembe. Elmesélte, hogy az ér mellett összeismerkedett egy másik kislánnyal, aki úgyszintén libákat hajtott oda, és nekiadta a bogáncsból készített babaágyát és a csutkababáját. A kislány cserébe megtanította csörgőt készíteni. A köténye zsebéből egy hervadt pástortáskaszálat vett elő, aminek szív alakú magtartó tokjai kicsit meg voltak tépve, így forgatásra zörgő hangot adtak. Úgy őrizte, mint egy klokocot (talizánt).

A kukoricakapálás befejezésének öröme Ángyi elkért minket Édesapától az esti pünkösdi bála. Megígérte, ő is velünk jön. Ő lesz a gardemama. Édesapa egy feltétellel adta áldását, ha holnap, mire indulni kell az istentiszteletre, otthon leszünk.

Még sosem jártam a túri határban lévő kaszinóban. – De mit veszünk fel? – kérdezte Mara. Ángyi bement a szobába, és két szép brokátruhával tért vissza. Az egyik sötétdrapp színű, a másik olajzöld. Én az olajzöldet választottam. Hajamat kibontottam, megfésültem, és újra két copfba összefontam, majd feltűztem koszorúba. Ángyi is készülődött. A gangon állva a határt néztem. Nem messze innen a Körös gátja és a mögötte tornyosuló árnyas fűzek. Ma igazán nyár eleji meleg volt. A nap most lassan búcsúzik az ég nyugati peremén. Az elkövetkező alkony harmatpermete rászáll a tájra, és balzsamos szénaillat terül szét. A várakozás izgalma járta át a gyomrom. Találkozom-e Gyuróval, akitől a téli vecserka alkalmával csókot kaptam az orcámra? Miska bátyám már a ház előtt állt a könnyű járású sárga kocsi, elé fogva a két szép deres lipicai ménnel. A dülöföldről innen is, onnan is kigördült egy-egy kocsi, fényes szerszámú, gondozott lovakkal.

A bál a pünkösdi nyitánnyal kezdődött: „Ritka árpa, ritka búza, ritka rozs.”



*mi gyerekek
csak gondol-
kodószeknek
hívtuk*



*mindenkihez
odament
és faepret
kínált kis
köténykéjéből*

Június 5.

gomolyát készítettünk a birkák tejéből



A tanya körül nincsen kaszáló, így édesapánk, Miska bátyámmal felesbe, kibérelte a túri határban a Körös gátjának egy részét, pont a tanyájukkal szemben. Múlt héten le is kaszálták, Ángyiék pedig meg is fordították a szénát. Most mindannyian szekérre ültünk, és indultunk gyűjteni, mert árad a Körös, jön a zöldár. Csak Mara maradt itthon tanyásnak. Édesanya tvarozsnyikát sütött az útra, Júda kedvencét, a viszontlátás öröme. Két szekérrel indultuk. Felraktuk a vendégoldalakat. A hosszú farudak két hónapig érlelődtek a trágyába temetve, hogy könnyebben jöjjön le a kérgük, és ellenállóbbak legyenek az időjárással szemben. A derékaljba betettük a favillát, rablicskát és a nagybögöt, ami egy másfél méter széles nagy fagereblye.

Hamar odaértünk. A víz felöli oldallal kezdtünk, amiben néhol sás van, amitől savanyú a széna. Igyekeztünk különválasztani, és külön rakni a gát oldalán növekedő édesfűtől. Először apró kupacokat „csirkéket” raktunk, majd Édesanya ezt összehordta boglyákká. A boglyák alá két petrencsrudat szúrtunk. A petrencsруд egyik végét azért hegyezik ki, mint a ceruzát, hogy könnyebb legyen beszúrni. Bátyussal így vittük le a szénát a gátoldalban várakozó szekérhez, amit már édesapám rakott meg, hisz annak is tudománya van. Először az új vendégoldalakat helyezte el. Fontos tudni, hogy mennyire lóghat túl a rakomány a szekéren, nehogy szétszórjuk a téli takarmányt mire haza érünk.

Piros fejkendő, mezítlábas kicsi lány cipelt egy nagy korsó vizet felénk. Júda volt az. Nagyon megörült mikor megtudta, hogy ma mi jövünk. Apró kezeit Édesanya nyaka köré fonja, úgy ül be az ölébe és kezdi mesélni, mi mindent tanult meg Ángyikától.

– Először is gomolyát készítettünk a birkák tejéből. Ángyi egy nagy befőttesüvegből tejszűrő kendőn leszűrte egy kevés oltót. Az oltó disznógyomoriból készül. Tudod, amiből a sajtot szokták csinálni. Annak a belső oldalát lenyúzzák, sóval meggyúrák, hogy tiszta legyen. Még egyszer meleg vízben megmossák. Ezután ismét sóval hintik be, és egy kis cserépcsuporba gyömszőlve a kamrába elteszik. Tavaszra megszárad, összeaszik. Ekkor a sótól kissé megmossák, apróra feldarabolják, és összegyúrva tavalyi erős túróval és borssal, bőszájú üvegbe dugdossák, végül savót öntenek rá – sorolta szépen a tudományát. – Te csináltál ilyet? – kérdezte, de a választ meg se várja, csak mondja tovább. – Ebből raktunk a tejbe, amitől pár óra múlva megaludt. Ekkor Miska bátyám elővette a fából vágott lyukas fenekű, kerek nyomóteknőt, ráhelyezte egy favederre. Ángyi beleterítette a ritkaszővésű sajtruhát, és beleborították az aludttejet. Én csak néztem.

A ruha sarkait összefogta, ahogy otthon mi is szoktuk, és megcsavarta. Megengedte, hogy én nyomhassam belőle a savót, ami a teknő alá tett edénybe folyt. Majd Miska bátya az eresz alá szegezett rácsra tette.

Ezzel felpattant és elkezdett szaladni. – Megyek megmondom Ángyinak, ma ebből legyen az ebéd.

Közben megrakták a szekereket. A többi Miska bátya udvarába kazalba hordtuk. Édesapa és az öreg Toman, a gátőr, igazán szép kazlat raktak. Csúcsosat, hogy lefolyjon róla az eső. Az egész határt a friss széna illata járta be. De nem volt idő nagyon álmélkodni, mert a szénaillattal lehetett érezni az eső illatát is. Kelet felől fekete felhők gyülekeztek, a páva rikoltó hangja hasított a tájba. Úgy zengett itt a határban, hogy Endrődig hallatszott, mivel a víz is vitte a hangot. Mint mikor Gubás Bandi előveszi a tárogatóját és kesergőt játszik rajta. Igyekezni kellett. A szekérre halmozott széna oldalába beszurta Édesapa a villákat olyan nagyobb lépés távolságokra, mintegy lépcsőt készítve nekünk, hogy könnyebben tudjunk felmászni a tetejére. Én Palkó öcsémmel utaztam a széna tetején. Élveztük, hogy nagyon messzire ellátunk innen fentről. Kicsit féltünk is mikor egy-egy kocsinyomba belecsúszott a kerék, és imbolygott a szekér. Ilyenkor megszorítottuk egymás kezét, és lélegzetünket visszafojtva vártuk, hogy átjussunk ezen a darabon. Majd folytattuk a nótát:

*„Réten, réten sej a mezőtúri réten
Elvesztettem a zsebre való késem,
Késem után a karikagyűrűmet,
Galambom azt sajnálom,
Nem a régi szeretőmet.”*

Június 8. Medárd napja

Már kora reggel zuhogó esőre ébredtünk. Nagypának igaza lett. Nem jó, ha korán virágzik a pitypang. Esett eddig is és még 40 napig esni fog. Mindenütt áll a víz. A vetésről is engedni kéne. Ásóval, kapákkal indultunk neki a határnak. – Csak a libák örülnek ennek az időnek – zsörtölődtem, mikor láttam, hogy a kubikgödör szélén, kihúzva magukat, szárnyukat próbálgatják. Még Marára is ráripakodtam, mikor eszembe jutott, mit mondott nagyanyám. „Fordulj a felhővel szembe, háromszor vessél keresztet és közben ezt mondd:

*Az Atyának szerelmére,
A Fiúnak érdemére,
A Szentlélek erejére,
Oszlassa el ezt a felhőt.”*

Meg is tettem, miközben a hátamat és fejemet verték az esőcseppek. Hamar bejöttünk, de így is bőrig áztunk. Gyorsan átöltöztem, és indultam ki. Közben az eső csendesedni kezdett, már csak csepergett. Mégis tud valamit ez a Nagyanyó! – gondoltam. Az istálló végében farudakon lógott a múlt héten kitépett borsó utószárításra. Ha már kinn esik, ennek van itt az ideje. Hamar elmúlt a mérgelem, mikor Hamu, a kedvenc kandúrom odabújt hozzám és dorombolva, mancsaival dagasztva melegített. Húgom két sámlival kezében érkezett. Kiterítettünk egy kisebb harát. Magunk mellé tettünk egy kupac száraz borsószárat, a cica felköltözött az ölembe, és elkezdte egyesével letépkedni a lapuskákat.



*elkezdtek
egyesével
letépkedni a
lapuskákat*

Mikor ezzel készen lettünk, a szárát a tehének elé dobtuk. Egy-két maroknyit meghagytunk, és összekötöttük. Majd ha megy be Édesapa a városba, beviszi Apónak. Az száraz borsószárból készített főzetben szokta áztatni reumás lábait. A hara négy sarkát összefogva egy filpaszba szórtuk a letépett borsócsöveket. Lá-bunk közé kapva egy-egy szakajtót, elkezdtük a hüvelyek kibontását. Zörögve gurultak a szakajtó aljára a száraz borsószemek. Megvan a jövő évi vetőmag. Három csorba bögrével lett. A kifejtett borsót fehér vászonzsákba raktam, és felakasztottam a kamrába. Miután összesepertünk, siettünk a konyhába. Ott már Édesanya begyúrta a vízen kullogót. Gyors kézmosás után előkerült a fiókból a fehér kötő és a fejkendő. Marcsa elővette az asztalfiókból a kicsit kormos végű cirokszárdarabokat. Mind gondosan 10 centisre volt vágva és tucatonként összekötve. Langyos vízben átmosta, és konyharuhára rakva lecsöpögtette a maradék vízceppektől. Erre fogjuk tekerni a tésztát.

vízen kullogó

Miből is áll a tészta? Egy tálba 2 dl langyos tejhez egy evőkanál cukrot teszünk, és 3 dkg élesztőt morzsolunk bele, majd hagyjuk felfutni. Addig egy vág-dlingba 50 dkg lisztet szítalunk ki, középebe kézzel mélyedést készítünk, amibe 5 tojássárgáját és 3 kanál tejfölt teszünk, 2 kávéskanál sót és 25 dkg zsírt. Ehhez hozzáöntjük az élesztőt, és jól összegyúrjuk. Egy sűrűszövésű konyharuhába tesz-



szük, összekötjük az egymással szemközti sarkokat, és egy hideg vízzel teli fazékba rakjuk. Először elsüllyed a tésztánk, de ahogy kelni kezd, feljön a víz tetejére, kullog és megfordul. Csomókkal lesz lefelé. Ehhez kb. 3 óra kell. Ennél a fázisnál jöttünk mi. Kivettük a vízből, Édesanya leszedte az ázott széleket. Átgyúrtuk a tésztát a lopáron, és csíkokra daraboltuk, majd ezekből 1 cm átmérőjű kigyókat sodortunk. Mikor már majdnem elértük a kellő vastagságot, kristálycukrot hintettünk a vágódeszkánkra, és ebben meghengergettük a tésztát. Húsz centis darabokra vágtuk, és versenyeztünk, ki tudja gyorsabban feltekerni úgy, hogy a cirokszár sehol se kandikáljon ki. A maradék sodratból babát fontunk. A tepsibe szépen egymás mellé sorakoztattuk őket úgy, hogy a pálcák között egy ujjnyi távolság legyen. A megrakott tepsiket abrosszal leta-

*ahogy kelni
kezd, feljön
a víz tetejére,
kullog és
megfordul*

kartuk, picit pihentettük a tésztát mielőtt elkezdtük sütni. Fűtött kemencében 10 perc alatt aranybarnára sült. Vigyázni kellett nehogy úgy járjunk, mint Glembocki mamóka, akinek szénné égett a vízen kullogója.

Június 29. Péter Pál napja

Az aratás kezdete. Ezen a napon szakad el a búza gyökere. Ezután az esős tavasz után igencsak nehéz aratásnak nézünk elébe. Az aransárga árpatergerrel kez-dünk, de sajnos a nyáreleji viharok a szálakat megdöntötték, néhol a földön feksze-

nek. Édesapa két marka közé fogja a kalászt, és összemorzsolja. Kivesz belőle egy szemet, és szájába teszi. Ha fogaival csak nehezen tudja összeroppantani, akkor érett az árpa, már nem tejes a szem, lehet aratni. Markát szétnyitja és belefúj, így kiszáll a pelyva, és csak a szemek maradnak benne. Megszámolja, 20 szem van egy kalászban, ami nem sok, de mégis több mint amit elvetettünk. A régi öregek úgy mondták, ha annyit terem az árpa, amennyit elvetettünk, akkor jó. A haszon meg a szalma. Az árpához elegenden leszünk négyen. Édesapa és Jano kaszál, Édesanya és én markot szedünk. Hajnalban kezdtünk. Először Édesanyával kötelet tekertünk a harmatos árpaszálakból. Igencsak nehezen áll rá a kezem. Hiába mutatja Édesanya, az enyém mindig szétcsúszik. Az elkészült köteleket árnyékba rakjuk, és letakarjuk, hogy meg ne száradjanak. Mire a nap magasba ér, utánunk már kévék sorakoznak. Izzadság gyöngyözik a homlokomon, hiába van fehér kendővel bekötve a fejem. A kendőnek kettős funkciója van. Felszívja az izzadságot, és megvédi a napszúrás ellen. Édesanya félbehajtott a négyszögletű kendőt, hogy az egyik sarka jó 15 cm-rel legyen hosszabb a másiknál. Megfordította, és 3 cm-t kihajtott a tetejéből, felette a fejére, és hátrakötötte, de úgy, hogy a lecsüngő sarka a csomó alatt legyen. Így védte a tarkóját is.

Mindenütt csíp az árpapor, hiába van rajtam hosszúujjú fehér vászoning, mégis ájtjön rajta a por. Vakaróznék, de nincs rá idő. Édesapa vastag rendeket vág, sarlóval szedem el. Nyolc marok egy kéve. Magamnak kötöm. Le-lemaradozok, alig győzöm. Néha hátranéz Apuka, és kajánul rám kacsint. Füttyörészik, miközben suhogva lendül tovább a kasza. Júda a learatott tarlóra hajtja a libákat, had szedjék össze az elmaradt kalászsokat. Közben széthordja a köteleket. Bokámon kiscercen a vér, ahogy összeszúrja a tarló. A vérző sebre az árokpartról törött gálicot rakok. Ha felnézek, csak hömpölygő délibábot látok. Alig várom, hogy dél legyen és Marcsa hozza az ebédet. Akkor a tábla szélén leülünk az árnyat adó akácfaik tövébe. Mara savanykás cibere levest készített meggyből és tarkedlit süített. Míg Édesapáék kaláptálták a kaszát, az ütemes csengésre elnehezdedek a pilláim. Arra ébredtem, Mara szólongat, hogy segítsek összerakni a kévéket. Négyszer négy kévét rakunk össze, de csak azért, hogy a két öcsém be tudja hordani estére asztagba. Ma este tizenegy óráig arattunk. Gyönyörű telihold van, és még a szellő is fúj. Mintha fáradt testemet simogatná.



Július



Július 4.

Hatalmas nyári zivatarra ébredtünk. Úgy esett, hogy a kazlakig sem láttunk. Mint-ha dézsából öntötték volna. A testvéreim minden dörgésnél összerezzenek, pedig Apó szerint csak az ördög veri a feleségét. Számoltuk, hány másodperc telik el a villámlástól a dörrenésig. Annyi kilométerre csap le tőlünk a villám. Az ajtón kinézve látni, a grexatéglákon esőbuborékok hada. Hosszú csíkokat húznak a leeső esőcseppek. A csík hosszából jósolták meg, még mennyi eső lesz. Ezek most hosszúak, sok eső várható. Pedig Szent Pétert kértük, bírja ki az aratást eső nélkül.

Kicsit pihenhetünk. Tegnap készültünk a piacra. A fiúk este még ládába szedték a rózsabarackot. Ebben az időben a kutyát se küldik ki, nemhogy az öcséim a sáros úton tragacccsal elinduljanak a faluba. Anyuka azt mondta, hogy ne menjen kárba a gyümölcs, lekvár lesz belőle. A padlásról Janóval lehozatta az üstházat és elővette a rézüstöt, amit csak lekvárfőzéshez használtuk. Megkértem bátyust, ha már úgyis a padláson van, adjon le egy pár darab szilkét, amit ki kell még mosni. Csak nyolcat talált egy kupacban. Gyorsan meglupkáltuk a barackot, a gyümölcshúst kézzel összenyomkodtuk, így tettük bele az üstbe, mert így hamarabb fog forrni. Felváltva kavargattuk a lekvárt. A színe egyre barnább lett, de még messze volt a készről. Édesanya sajnálta azt a négy kiló túrót, amit a piacra küldött volna, így túrógombócot főzött belőle – Palkó nagy örömére. Finom lesz hozzá a barackcibere.

A túrót villával egy tálban összetörte, hozzáadott egy kilónyi korpás lisztet, sót és 16 tojás sárgáját. Összekeverte, és legalább fél óráig állni hagyta. Addig én felvertem a tojásfehérjét kemény habbá, majd összedolgoztuk a habot a masszával. Vizes kézzel gombócokat formáltunk, amiket sós lobogó vízben Édesanya kifőzött. Persze közben a lekvárkeverést egy percre sem hagytuk abba, nehogy oda-
kapjon az alja, mert az égett íz nagyon érződne rajta. Nyolc óra múlva kezdett „beszélni” az üst, puffogó hangot adott ki, ahogy az egyre sűrűsödő lekvár rotyogott. Édesanya egy kanállal kivett belőle, és megfordította a kanalat. Mikor már nem folyt ki belőle, akkor elkészült. Lehetett szilkébe rakni, és bedugni a hűlőfélben lévő kemencébe, hogy a teteje megkérgesedjen. Így nem fog penészesedni.

túrógombóc

Július 26.

Anna napján szakad el a kender gyökere – mondták az öregek. De Édesanya soha nem a naptárnak, ő mindig a szemének hitt. Amikor a növény levelei zöldből sárgára változtak és a felső hajtást az ujjunk köré csavarva nem tört el, nem volt tele nedvességgel, akkor volt kész. Nekiálltunk kinyűni a növényt, vagyis gyökerestől kitéptük a földből. Mivel mindenki kijött ehhez a munkához, hamar végeztünk. Édesanya úgy döntött, hogy most itt főzünk. Ennyi embernek bizony enni kell. A munkához pedig minden kézre szükség van. Elővette a nagy főzőfazekat, ami egy hatalmas köcsögre emlékeztetett. Belekerült a tegnap beáztatott 3 bögre gyöngybab, az előre megmosott füstölt disznógerinc a farokkal, zöldség, répa, hagyma, só és annyi víz, hogy bőven ellepje. A vetés szélén kerestem egy gödröt, ahol tábortü-

gyöngybableves



*olyan vékonyra
kell nyújtani,
hogy a nap
átsüssön rajta*

*mikor
minden cipót
kinyújtottunk,
akkor kezdtük
a tészta
összevágását*



zet tudtam rakni, és „szél bácsi” sem oltotta el. Mikor a tűz nem csak lobogott, hanem a rárakott vastagabb fa is izzott, és tartotta a parazsat, akkor került félig a tűzbe az edény. Tetejére rátettem az agyagfedőt és hordhattam tovább a kékéket. A tűz megteszi a dolgát, folyamatosan keringtetve a levesnekvalót. Mint ahogy a meleg levegő felfelé száll, ugyanúgy a meleg folyadék is felfelé törekszik az edényben, ezzel megkeverve a levest. Amikor mind a 42 kéve a kocsin volt már, akkor álltunk neki enni. Egy tányér leves egy karéj kenyérrel.

A Körös Macó-laposi kenderáztatójába vittük a kendert. Szoknyám két szélét begyűrtem a szoknyám korcába, és úgy mentem bele a térdig érő vízbe. A vízben cölöpök vannak leerve, az öreg Poljóra ügyel itt a rendre. Egy sorba leraktuk a kékéket, utána kapákkal iszapot tettünk rá, annyit, hogy ellepje. Ahol a vízszint engedte, két sor került egymásra. A második sort is betérítjük iszappal, és a víznek is el kell lepnie. A lényeg, hogy berohasszuk, így a fás rész elválk a rostoktól. Két hétig fog itt ázni. Mikor kijöttem a vízből, akkor láttam, hogy tele van a lábszáram piócákkal. Le akartam őket söpörni, de nagyon ragaszkodtak hozzám. Ekkor Édesanya sót vett elő a bak alól, és beszórta a kis vérszívókat úgy, ahogy a piócás Mari nénitől látta. Láss csodát! Összerándultak, és maguktól leestek.

Július 29.

Igazán napok óta perzsel a nap. A városból kijött Nagymama, hogy Édesanyával száraztészta készítsen. Mintha a baromfiudvar is tudta volna, mire készülünk. Tegnap egy szakajtó gyöngyöstoját szedtünk a szénapadlásról. Aki a konyha körül megfordult, mindenki fehér kötöt kötött maga elé. Édesanya először úgy két kiló lisztet szitált a tésztagyúró teknőbe. Nagymama egy csészébe minden tojást külön tört fel, nehogy véletlenül is rossz keveredjen közé. Bár a záptojást könnyű felismerni, mert ha megrázod, kotyog, és ha megszagolod bűdös. Tíz tojást tettünk a liszthez és annyi vizet, hogy a tészta se kemény se lágy ne legyen. Amikor eltartásra készítették tésztát Édesanyáék, olyankor nem tettek bele sót. Nagymama szerint a sótól megszürkül a tészta. A tésztát én gyúrtam. Édesanyáék már a második adagot állították össze, mikor kész voltam vele. Nagymama leellenőrizte és kicipózta. A cipókat olyan vékonyra kellett elnyújtani, hogy a nap átsüssön rajta. A kész loksákat Nagymama feltekerte a nyújtófára, és egy abrosszal letakart asztalra terítette ki. Mikor minden cipót kinyújtottunk, akkor kezdtük a tészta összevágását, addigra az elsők már megszikkadtak. Nem lisztezhettem meg a tésztát, a száradással érte el, hogy ne ragadjon össze. Nagymama megint feltekerte a nyújtófára a vékony tésztát,

és szélespengéjű késsel közepén elvágta. Az alsó csíkot a közepébe tette, majd visszacsukta. Körmeit a tésztára tette, ujjait kissé behajtva kezdte milliméter vékonyra szelni a csíkokat. Ahogy készült a rezanca, szinte nem is tudtam követni a szememmel, olyan gyorsan vágta. Mikor egy arasznyit elmetélt, a kést letette, és a kész csíkokat szétrázta. Ujjai között a tésztaszálak olyan könnyedén szálltak, mintha táncolnának. – Most már kisunokám te következel – mondta. Kicsit félve kezdtem hozzá, minden mozdulatot gondosan megterveztem a fejemben. De Nagyanyó csak azt hajtogatta: – Az ujjaid vezessék a kést!

Közben Mara egy rosta segítségével tarhonyát készített. A rosta fém húrjain körkörös mozdulatokkal dörzsölte a tésztát egy abrosz felett. Mire a cipó elfogyott, a tenyere széle kivörösödött. A kész tésztát a párszárítóra terített abroszra rakta. De készítettünk siflikókát (kockatésztát), lebbencset, és ha sokan gyűltünk össze akkor csigatésztát is. Glembocki mamóka az asztal felett görnyedt, a szövőszék egy eltört bordadarabján egy réz pálcá segítségével böngyörgette az egycentisre felkockázott darabokat. Amikor összeaprította, egy tányért borított a kupacra, hogy ne száradjon, mert akkor könnyen törik a tészta. Mi is körbeültük az asztalt, és hozzáláttunk a csigacsináláshoz. Először csak beszélgettünk, majd énekelni kezdtünk:

*„Megérett a repce, házasodni kéne még a nyáron,
Elkelne egy asszony, aki rendet tartson a portámon.
Rendbe hozná a portámat, odahaza csókkal várna,
Hej, de boldog lennék, sose mennék a kocsmába.”*

Ilyenkor az ebéd is tésztaleves. Egyszerű nyári zöldséglevesbe beleteszünk két marék friss siflitésztát. Napközben forgatni kell a felvágott tésztát, hogy jobban száradjon. Este a harmat elől bemenekítettük a szobába. Holnap még száradnia kell. Ahogy szárad, egyre sárgább a színe a gyöngyöstojaától, és egyre jobban törik. Mert csak akkor lesz elálló, ha csontszáraz. Olyankor Édesanya szétosztja a nagymamának, Ángyikának, Glembocki mamóknak. Mindenkinek szép fehér rongyszákba csomagolja, a miénket a kamra falán lévő szögre akasztja.



*ilyenkor
az ebéd is
tésztaleves*

*egy réz pálcá
segítségével
böngyörgették
az egycentisre
felkockázott
darabokat*



Augusztus



Augusztus 10.

Vége a búza betakarításának, sőt a nyomtatásnak, valamint a kalmárrostán való rostálásnak is. Bent van a szemestakarmány a hombárokban. Sajnos az árpa kicsit megázott, amikor egy nyári zápor meglepett minket, így azt a padlásra hordtuk fel, és kétnaponta falapátokkal forgattuk. Édesanyával tegnap befejeztük a szelelést is. Ez az a művelet, amikor a szelet használjuk arra, hogy a szemek közül a pelyvát kifűjja.

Már egy hete ázik a kubik mellett a vályognak való föld. A rosta alól is külön kazalba raktuk a zrapkat és külön a szalmát. Az istálló mellé Édesapáék egy félereszes kocsisínt szeretnének építeni, de először vályogtéglát kell húzni. Ma Édesapának segítettem, vagyis segítettünk. Janóval és a két öcsémmel kapákkal kiszedtük az ázott sarat, amit egyenletesen elterítettünk. Erre került a pelyva, majd megint a sár és megint a pelyva. Aztán Édesapa befogta a lovat, és azzal kezdte tapostatni, keverni. A fiúk fehér bőgatyájukat térdnél összekötötték, hogy ne legyen sáros. Vizzel locsoltam meg a készülő vályogot, majd kapákkal átforgattuk. Édesapa kezébe fogta, és összeszorította a markát. – Kell még bele pelyva – jött az utasítás. Egy újabb filpasszal szórtunk szét. Most már lábbal tapostuk, cuppogott a talpunk alatt. Apuka szerint addig kell taposni, míg kenődik a lábunkon. Palkó már előkészítette a szánkókat. Beáztatta a kacsasztatóba, majd a vizes fát száraz pelyvával szórta be, és mehetett bele a sár, amit Janó ököllel tömörített a formába és egy egyenes deszkával húzott le. Júda szalmát szórt szét arra a területre, ahova a téglákat fogjuk borítani.

Szánkónak hívják azt a fából készült sablont, amiből 4 téglát tudunk egyszerre kihúzni. Nekünk a nagyobb van, amit a feketeföldes vályogtéglák készítésére használnak. Ezeket a téglákat kobolának hívják. Ebből is kettő van. Így Mara, miután befejezte a benti munkát, kijött segíteni. Ő és én húztuk a marhagomb végű láncos szánkókat, és borítottuk ki a tartalmukat. Egymás után sorakoztak a téglák, összesen 220 darab.

Az öreg Borgulya apó útja is a tanya előtt vezetett el. Látva a nagy munkát odajött, és letette a válláról a batyut, amit gyalog cipelt a városból. Édesanya egy pohár savanykás borral kínálta meg, amit hideg kútvízzel hígított fröccsnek. Édesapa is tartott egy szusszanásnyi szünetet, mert Édesanya estebédhez hívta a családot. Az öreget is asztalhoz invitálta. Édesapa nem akart hamarabb ebédelni, mert teli hassal nem jó hajolni. Anyuka nagyon akart kedvezni. Savanykás paradicsomlevest készített, ami enyhítette szomjunkat, és a kései csirkéből is levágott hármat. Olyan 80 dekásakat, amiket nem kell főzni, csak rántani, húruk, mint a galambé. Hozzá újbургonyából petrezselymes krumplit készített, amit vajban forgatott meg. Meglepetésnek barackot süített.

*Édesapa is
tartott egy
szusszanásnyi
szünetet*



Augusztus 13.

Reggel egy forgószél söpört végig a száradó kenderkévék között. Szinte mind fel volt borogatva. Mielőtt indultunk volna krumplit szedni, vissza kellett állítgatni. Persze Júda és Palkó rögtön megtalálták a játék lehetőségét. Fogócskázta a kúpok között, és némelyik alatt át is bújtak, ezek ilyenkor ismét eldőltek. Bosszankodtam is miatta, de nem nagyon volt idő zsörtölődni, mert Janó már tolt a tragacsot, rajta a filpaszokkal. Szája szögletében egy fűszál lógott, úgy fütyörészett. Palkó sem szeretett volna lemaradni, hüvelykujjai közé fűszálat fogott és erősen belefűjt, így utánozta a duda hangját. Vállunkon az ásókkal mi is igyekeztünk utánuk. Egy-egy sor kihagyással egymás után álltunk be ásni, Jankó, Mara meg én. A kicsik kapkodva szedték a kifordított fészkekből a nagyobb krumplikat, de az aprónak valahogy nem volt gazdája. A sok eső miatt kicsit nyirkos a krumpli héja, így Édesapa a gangon pallók segítségével lerekesztett egy részt, oda hordtuk be a termést. Ott átjárja a szél, könnyen szárad. Csak utána lehet zsákokba felszedni, akkor is nagyságrend szerint válogatjuk. Külön a nagyokat, külön a tyúktojás nagyságúakat, ami a jövő évi vetőmag lesz. A nagyon aprókat meg megfőzzük majd a tyúkoknak vagy disznónak. Gyorsan végeztünk a krumpliszedéssel, így a fokhagymát és a hagymát is kihúzgáltuk a földből. Ekkor látta Édesanya, hogy a hagyma nagyon rohad. Nincs mit tenni, lecsó lesz belőle. Kiküldött minket Marával, szedjünk paprikát és paradicsomot, nem baj, ha foltos, napégette, majd kivágjuk belőle a rosszat. Mossuk meg, és vágjuk apró kockákra. Mindenből ugyanannyi kell, egy púpos fehértálnyi. Addig Júda megpucolta a hagymát. Mire beértünk a konyhába, szemei vörösek voltak, és hatalmas könnycseppek hullottak belőle, annyira csípte a hagyma. Megsajnáltam. – Majd én összevágom – mondtam.

lecsó

Édesanya a fazékba bőven tett zsírt, mikor az megolvadt, beletette a hagymát és a paprikát, majd megsózta. Mikor elég fonnyadtnak ítélte, beletette a paradicsomot. Ha nem volt elég zsíros vagy sós, tett még bele. Addig én üvegeket készítettem, megkást, amit régi subával béleltem. Ez lesz a szárazdunszt. Forrás után üvegekbe mergettük Édesanyával a lecsót, tetejére zsírt tettünk még a léből. Ez lesz a dugó így, nem fog penészedni. Majd ronggyal lekötve beletettük szárazdunsztba. Addig kell ebben hagyni, míg ki nem hűl.

Ha már lecsót raktunk el, a vacsora is az lesz. Tíz tojást felvertem, és a lábasban félrerakott lecsóhoz zuttyintottam. Addig kevergettem, míg a tojás meg nem szilárdult. Mire elmosogattam, Mara már fonta a Júda által megpucolt fokhagymát. Én

is közéjük kuporodtam, és fonni kezdtem, mint a haját. Egy fonatba 18 fej került. A kamra falán a szögekre aggatva sorakoztak a fokhagymafüzérek. Vigyázni kellett, mert a hordó tetején ott volt a párszáritó, tele megmosott mákkal. Máktörés után a gubókat felvágják, kiöntik a szürke mákszemeket, utána Édesanya több vízben megmossa. Hetekig félárnyékos, szellős helyen szárítja, míg teljesen meg nem szárad, nehogy állás közben bedohosodjon.

*csak jó
lisztből,
kimunkált
tésztából
sütünk jó
kenyeret*



Augusztus 20.

Lányavatás! Olyan sokszor álmodtam róla. Nagymama is annyit mesélt. Kicsit izgulok is, hisz ma egyedül fogok kenyeret sütni. Már este elkezdtem készülni rá. A kemence mellé behoztam a kerek fenekű dagasztóteknőt és a dagasztólábat. Hagytam, hogy először az melegedjen meg, csak utána kezdtem szitálni bele a lisztet. A lisztszemek mint megannyi hópehely hulltak alá. Ami a fátolszítán fennakad, az a derce. Nagymama mindig rám szólt, ha az életet adó liszttel nem bántam tisztességesen. Arra is megtanított, hogy mielőtt még szitálni kezdeném a lisztet, nyúljak bele. Érezem nyirkos-e, milyen az állaga. Szagoljam meg, nem savanyú-e. Kóstoljam meg nem keserű-e. Mert csak jó lisztből, kimunkált tésztából sütünk szépen felnőtt, szépen felhasadt, barna hajú, fehér, likacsos, foszlós bélű kenyeret. A rossz lisztből, amely síkos, dagasztáskor lágyít, tésztája erőtlén, szakadozik, a markomban marad. Úgyszintén a munkálatlan, keletlen tésztából is lapos, kifolyt, repedezett héjú, szalonnás bélű kenyér sül ki. Harmadnapra már olyan lesz, mint a patkódarab.

Csak a teknő egyik végébe szitáltam, a másikban a kovász fog kelni. A kovásznak való száraz tészta mindig ott lóg a kemence szája melletti sarokban a konyhában, fehér hímzett zsákocskában, hosszú madzagon. Édesanya szerint ez az anyakovász. Ha férjhez megyek én is kapok belőle – ő is az édesanyától kapta – de vigyázni kell rá, és életben kell tartani. Olyan sokat gondolkoztam. Hogy kell életben tartani? Ez csak ott lóg. Nem eteti senki. Édesanya nagyon vigyázott rá. Íratlan szabály volt, hogy kovászt nem adunk kölcsön, mert ez a kenyér lelke. Nehogy valaki megbabonázza, vagy megrontsa, mert akkor nem fogunk tudni jó kenyeret sütni. De én mégis kíváncsi voltam, honnan van? Miből készül? Mi van, ha elfogy?

Nagymamát faggattam. – Ha elfogy, a következőképpen csinálunk újat kisunokám – kezdte a tanítást. – Sütéskor a kovászlével kavart híg tésztából 2–3 félmarékkal teszel egy tálba, majd pedig dagasztáskor is vágsz hozzá kis darabot a kemény tésztából. Majd a félretett tésztához nagy szemű korpát, fodorkorpát gyúrsz, annyi langyos vizet töltve hozzá, hogy éppen csak nedves legyen, de morzsálódó maradjon. Azután előveszed a gyékény szakasztókosarat, és abba nyomkodod bele a tésztát. Egy- két napig érni hagyod, s amikor már teljesen meleg, összeért és erős szaga van, akkor a párszárítóra terítve napon, télen pedig a kemence tetején megszáritod. Ha kész, beleteszed a zsákjába. Száraz helyen, ahol nem penészedik meg, 6–7 hónapig is eláll.

Ebből a kovászból tettem a vászonfazékba annyi marokkal, ahány kenyeret szeretnék sütni. Én most három 5 kilós kenyeret fogok sütni. Ehhez a fazékba 3 marék kovászt tettem, és annyi langyos vizet öntöttem, hogy híg péppé tudjam kavarni. Majd a tetejére egy marék korpát szórtam, hogy teljesen betakarja és a tűzhely szélére tettem a melegre. Remélem nem lesz rest a kovászom, és megtelik a kis fazekam. Nagymama szerint nem elég, ha megtelik a fazék, de a tetejének meg is kell repedni. Ott szállnak ki az ártó mátohák (szellemek). Ha megkelt, a teknő üres vége felé ráteszem a létra alakú rászocskát (szitafát), arra teszem a



már este behoztam a kemence mellé a dagasztóteknőt, hogy megmelegedjen

kovász készítése

kenyér sütés

*míg kél a
kenyér, ki
kell fűteni a
kemencét*

szitát és azon átszűröm a kovászt. Jól ki is nyomkodom, hogy kicsurogjon, mert minden cseppje kincs. Ami maradt, azt a derekamba gyűrt kötőmből kidobom a tyúkoknak, hogy tojjanak érte tojást. Kevés liszt hozzáadásával lágy tésztát kavarak evvel az ormótlan fakanállal. Sehogy se áll a kezemre. Hatalmas feje van és rövid nyele, de ez a kovászkanál, ezt csak erre használja Anyuka. Mikor ezzel megvoltam, liszttel apró keresztet szórtam a tetejére. Fölétettem a rászocskát és letakartam a kenyérkendővel.



Kettőkor volt az ébresztés. Pont 4 órája takartam le a kovászt, és kívántam neki jó éjszakát. Nagymama szerint szeretni kell a kovászt, akkor fog ő is szeretni, és szépen megkелni. Hajamat szorosan összefogtam, kontyba tűztem, és fehér kendőt kötöttem rá. Magam elé kötöttem Édesanya szép tiszta, fehér kötőjét. Izgatottan emeltem fel a kenyérkendőt, vajon mi van alatta. Hatalmas kő gurult le a szívemről, mikor megláttam, a kovásztésztám szépen feldagadt, és a közepe be is horpadt. Vizet melegítettem, és másfél marék sôt olvasztottam benne, mert minden kenyérre fél marék sôt számolunk. Lassan adagoltam a kovászra, nehogy sószemek kerüljenek bele. Két kézzel kezdtem dagasztani. Először csak a kovászt gyúrom át, majd apránként mindig egy kevés lisztet is hozzámarkolok. Igencsak gyöngyözött a homlokom, mire minden liszt belekeverült a tésztába. Nagymama meg is jegyezte, lassan megered az eres. A teknő egyik végéből dolgoztam át a tésztát a másikba, úgy, hogy minél több levegőt dagasszak bele, akkor lesz szép lukacsos. Édesanya is bejött a konyhába. – Beszél már hozzád a kenyér? – kérdezte. – Igen, már cuppog – feleltem mosolyogva. Mikor megfelelő keménységűnek ítéltam, letakartam a kendővel, had keljen. Nagymama csak fél szemmel odasandított, de nem mondott semmit. Az abroszra ráterítettem a fehér kötőmet, és leakasztottam egy szürke kötőt a fogasról. Míg kél a kenyér, ki kell fűteni a kemencét. Az este bekészített ízeket és szalmát meggyújtottam, majd hagytam leégni. Mikor már nem lángolt, akkor tettem be a következő kévét és kicsit jobbra toltam. Majd a következőnél kicsit balra. A lényeg, hogy mindenütt meleg legyen a kemence alja a nyolc kéve után. Hagytam leégni. Kötőt cseréltem, és mentem megnézni a tésztámat. Ki lehet szaggatni. A szakajtókba szakajtókendőt terítettem, kevés liszttel meghintettem, hogy ne ragadjon bele a tészta. Egy kis időre így is állni hagytam, míg a szénvonóval megnéztem, hogy szikrázik-e már a kemence alja. Ha igen,

akkor a kemence alján a koszolóval – a hosszú papekra kötött susolinával – a hamut oldalra sepregettem. Lehet bevetni a kenyeret. Talán sikerült, pont időben vagyok. A kemence is kifűtődött, és a kenyér se kelt túl. Meglisztezett sütőlapára borítottam a kenyeret, szép kerek, nem folyik le. Egy késsel meghasítottam a tetejét, és betettem a kemencébe. Egyiket a másik után, mind a hármat. Majd keresztet vetettem „Atyának, Fiúnak, Szentlélek nevében. Ámen”. Csókot leheltem a tenyerembe, és utána fújtam, ahogy édesanyámtól láttam. Betettem a tévőt, és becsuktam az ajtót. Most már csak várni kell.

Talán két óra is eltelhetett, mikor kérdően néztem Nagymamára. – Megnézzük? – mondtam ki hangosan is. – Ezt neked kell eldöntened – jött a felelet. Óvatosan nyitottam ki az ajtót, és vettem ki a tévőt. Gyertyával bevilágítottam. Barnáspiros héjú kenyerek mosolyogtak rám. Vidáman néztem Nagymamára, és nekiálltam kiszedni a kenyereket. Egy tálba vizet készítettem és mikor kivettem a kemencéből a meleg kenyeret, vizes kézzel megmosdattam, megtörölgettem. Mintha arcot mostam volna. Alig vártam, hogy Édesapáék reggelizni jöjjenek. A fehér abroszon ott várta őket az általam sült kenyér. Az asztali áldás után a kenyeret a kezére fektette, talpára keresztet rajzolt, majd megszelte. A kenyér kvorkája recsegve pattogott, igazi zene volt a füleimnek. A belseje hófehér, ruganyos és tele félbevágott buborékokra hasonlító lyukakkal. Még gőzölgött. Az első szeletet nekem adta Édesapa, de csak fogtam a kezemben, megvártam míg ő beleharap az ő részébe. Az első falat után bajsztát megpödörve csak annyit mondott: – Nagylány lett a lányból. Ez talán több volt számomra, mint ezer dicséret. A reggeli végén Nagymama előhozta az általa hímzett fehér kötöt és kendőt, és nekem adta. Kiálltam a próbát.



még gőzölgött

Szeptember



Szeptember 9.

Idén nem várták meg a Mihály napot – szeptember 29-et – hamarabb szétverték a gulyát. Az aszályos nyár annyira kiégette a legelőt, hogy még a vörösnadrágos szik és a réti ecsetpázsit is elszáradt. Nem találnak a tehenek legelni való fűvet. Így nem-hogy híznának, egyre csak fogynak. Üzent az öreg Borjak Plesovszki, lehet menni az üszőkért. A neve is elárulta, ő mindig a növendék állatokkal foglalkozik. Korán indultunk Luszticskára. Édesapa befogta a lovakat a szekérbe, betette a nyerget is, mert bátyus a szőrhalmi legelőre megy Kasík Pálhoz a csikókért. – Megismered hatalmas fekete kalapjáról, fehér ingjéről és lábán papucs lesz – mondta neki Édesapa.

Hazafele ő már lóháton jön majd, a másikat vezeti. Egy napi járás lesz ez az út, hisz tőlünk legalább 18 kilométerre van Luszticska. Tettünk magunknak vizet egy korsóba, kenyeret, szalonnát, vereshagymát az útra. Lassan dőcögött a szekér. Az út menti kiszáradt fákon útrakészen gyülekeztek a fecskék. Vége van a nyárnak. Apuka szerint úgy mondták az öregek: „Áldott Szent György, átkozott Szent Mihály.” Miközben mentünk, Janó észrevette, hogy a legelőn két kutya hajkurászik valamit, ami fel-felszáll, de mindig visszarántják. – Látja édesapám? – kérdezte izgatottan. – Látom – felelte Édesapa, és a lovak közé csapott, akik erre ütemet váltottak. Befordította őket az útról a legelőre. Szellő és Vihar vágtazni kezdtek. Ahogy közelebb értünk, láttuk, hogy egy természetes tűzokkakast fogtak el a kutyák. Véres tollak szálltak szanaszét. Más nem lévén, Janó a karikását dobta közéjük. A kutyák megijedtek, és elszaladtak. A vergődő madár maradt csak ott. Kár lett volna otthagyni. Édesapa leszállt a bakról, és egy gyors mozdulattal véget vetett a madár szenvedésének. – De finom paprikás lesz belőle! – mondta, s ezzel feldobta a kocsira. Már megérte eljöttünk. A csordakútnál vagy más néven a Bulik-féle kútnál találtuk a számadó gulyást. Épp itatták a kisbojtárral a szűz gulyát. Kölcsönös üdvözlés után a bojtárlegény szemmel megkereste a két üszőt, majd a dobókötelet a gulya közepébe dobta pont úgy, hogy a kiválasztott üsző fejére essen. Kicsit rántott rajta, így a hurok a két szarva tövére szorult. Ellenőrizték a szarvában a jelzést, a K. J. monogramot, ami az akácfaéhoz való dörgölözés folytán kicsit megkopott. Majd a bojtár a másik üszőt is kiemelte a csordából.

Csodálkoztunk, mennyit nőttek a nyáron, kifejlett tehén lett belőlük. Bár kicsit soványkák, de sovány volt a legelő is. A két gulyában összesen 360 állat legelt. A számadó mindegyiknek tudta, ki a gazdája, írás nélkül is. Odajött, hatalmas tenyerével megsimogatta az üsző fejét a szarva közt, csak utána vette le a nyakából a kolompot.

*Édesapa
befogta a
lovakat a
szekérbe*





*mielőtt a
hordókba
eresztjük a
finom mustot,
kóstolunk*

Minden gulyásnak megvan a maga hangsora, aminek dallamát, ha álmában hallja akkor is tudja, hogy az övé indult meg. Úgy vesz kolompot, úgy választ csengőt, hogy illeszkedjen ebbe a hangsorba. Édesapa kifizette a legeltetés bérét: 40 pengő, 1 nagy kenyér és egy fél oldalszalonna. Az üszők szarva köré lánc került. Ezzel fogta oda a hátsó löcshöz a fejüket. Eddig se jöttünk gyorsan, de most már csak cammogtunk.

Szeptember 15.

Az aratás után a másik nagy ünnep a szüret. A család apraja-nagyja mind kivonult a szőlőbe, még Nagypapák is kijöttek a városból. Magukkal hozták Palkóékat, a két iskolás fiút. Mi Édesanyával először a borházat hoztuk rendbe. Betömködtük az egérlyukakat, kimeszeltük a helyiséget. Ilyenkor a mészbe rézgálicot kevertünk. Kicsit világoskék lett a mész színe, de ha jó volt a szőlőnek a gomba ellen, akkor nekünk embereknek is jó, még ha nem is lett hófehér az a fal. Igyekeznünk kellett, hogy végezzünk, mielőtt a hordók visszajönnék.

A többiek javában szedték a kövidinka sárgászöld fürtjeit. Először mindig a fehér szőlővel kezdünk. A gunyhó előtt Édesapa présel, Janó és Palkó hordja a vödöröket, a többiek szedik a fürtöket. Visszakerülnek a gunyhóba a hordók. Nem sikerült kár nélkül begurítanom, így az ajtó mellett a falat újra meszelhettem. Az öreg fahordók sötétbarna dongáin csillog a pirosra festett ráf. Mindig nyílásukkal felfelé

helyezzük a hordókat az állványra. Mielőtt a hordókba eresztjük a finom mustot, kóstolunk. A kicsik rögtön csúfolódni kezdtek.

„Pistike iszod a mustot?

Nem iszom mert befosom!”

Igazán zamatos az íze, csak úgy itatja magát. Egy sámlit teszek a hordó mellé, hogy be tudjam illeszteni a lyukba a kártalanítót. Ez egy nagy, széles fatölcsér, amivel könnyebben lehet beleönteni vödörrel a mustot, nem folyik szanaszét. Egy hordóba csak annyit töltök, hogy a felső egytizede üresen maradjon, helyet hagyva a forrásnak. Édesapa mindig ellenőrzi a töltést, és a végén ő teszi a hordóba a kotyogót.

Mikor a fehér szőlővel végeztünk, nekikezdünk az Otellónak, aminek lilás feketé szemeit hamvas szürke viaszréteg fedí. A belőle kipréselt lé olyan vörös, mint a vér. Édesanya szerint ez a legjobb orvosság, ha valaki vashiányos. Nekünk is szokott adni egy gyűszűnyit. Mikor készen vagyunk, visszapakolunk a borházba és csak 5–6 hét múlva jövünk ki megint. Ilyenkor a must tetejéről lefejtjük a seprűt. Ebből Édesapáék törkölypálinkát főznek.

Alig vártam, hogy hazainduljunk. Szinte nem érzem a kezeimet a sok vödör-ürítgetéstől. Senkinek nem volt kedve elindulni. Elővettük a délről maradt öregtarhonyát, ami itt készült bográcsban. Egy kevés zsíron annyi marok nagy szemű tarhonyát pirítottam, ahányan vagyunk. Mi most tizennyolcan. Majd vízzel felöntöttem, hogy bőven ellepje. Megsóztam és ahányan vagyunk, annyi öklömnyi krumplit pucoltam, karikára vágtam, és beletettem az edénybe. Ugyanennyi kolbászkarikát is vágtam hozzá. Néha megkavarta aki arra járt. Ha elforrt a vizét, öntött hozzá. Majd a végén levettük, és a kutyacsontra (fából készült alátét) raktuk a bográcsot. Körülültük, és mindenki abból falatozott. A maradékot most hidegen kezdték eszegetni. Miközben a nótákat, mint a gyöngysort, úgy fűzték egymásba.

„Magas jegenyefán sárgarigófészek,

Kedves kisangyalom, de szeretlek téged.

Az a sárgarigó könnyen felszáll oda,

De én tehozzátok nem megyek el soha.

Magas a házatok, gunyhóba lakom én.

Hogy is vágyna terád olyan szegény, mint én.

De hogyha majd egyszer mihozzánk eljőnnél.

A magas házatokba vissza sose mennél.

Szeptember 17.

Igazi verőfényes napra ébredtünk. Anyuka úgy döntött, ma a kendert kell feldolgozni. Kivonultunk a gyepterület végéhez, ahol a kenderkúpok sorakoztak. Elővettük a tilolót. Nekünk csak egy volt, de Glemboczi mamóka hozott még egyet, ezt még az ő nagymamája kapta jegyajándékként.

öregtarhonya

a csordakút





*három
kenderszálat
vettem a
kezembe és a
tiloló deszkái
közé tettem*

Szép minták vannak belevésve. Olyan becsben tartotta, hogy évente disznózsírral átkente, így nem ette a szű. Három kenderszálat vettem a kezembe, a tiloló deszkái közé tettem, egy határozott mozdulattal megreccsintettem és ezt araszonként megismételtem. Így a fás pozdorjarész kihullott belőle, de épek maradtak a rostsálak. A boglya mellett ült Édesanya és Mamóka a hokedlin. Egyik lábukat a gerebenbe dugták, a térdükkel megtámasztották, balkezükkel megfogták a gereben fogóját, jobb kezükkel elkezdtek fésülni a tilolt kendert. Először a durva, nagyfogú gerebenen, majd a vékonyabb, sűrűfogún. Repkedtek az apró darabok szanaszét, közben Édesanyáék vidáman énekeltek:

*„Csak titokban, csak titokban, akartalak szeretni.
De már látom, de már látom, ki kell annak derülni.
Megtudta az édesanyám, hogy én téged szeretlek,
Kihajtott a faluból is, hogy véled ne beszéljek.”*

A kész barnásszürke kócot összecsavarták, mint egy babát, és zsákba tették. Így várja a telet. Mikor készen voltunk, az apró, fás aprítékot egykupacba gyűjtöttük. Jó lesz a kemencébe télen. De ha már itt, a hátsó udvarban tevékenykedtünk – és esőszag terjengett a levegőben –, akkor összerakjuk a gyepen száradó lajnakat is. Lajnáknak nevezik azokat a kocka alakú tehénlepényeket, amit még a nyáron tapostunk egy négyzet alakú fakeretbe, és kiterítettünk száradni. De ugyanígy nevezik azt a birkatrágya kockát is, amit Édesapáék ásóval szeletelnek a birkák télen letaposott szalmás birkabogyóiból. A leeső darabokat is megszáritották, ezt mravának nevezték. A kocsiszín hátoldalába raktuk, hogy az eső ne érje, de a szél

átjárja, mert csak szárazon lehet a kemencében elfűteni. Nagyon szeretem nézni, mikor a lajna kékes lánggal ég. Elképzeltem, azért kék, mert a tündérek ruhája kék színű és ők táncolnak. Glembocki mamóka is kért pár téglát, azt fűrikba raktuk, és áttoltam neki. Janó kutyaházat épített belőle. Most hűsöl alatta a vén komondor, télen meg jó lesz tüzelőnek.

Október



Október 6.

Hűvös, harmatos reggelre ébredtünk. Beköszöntött az ősz. Sárgulnak a levelek. Levertek a magvaváló duránci szilvát. Hosszú papeokkal püföltük az ágakat. A fák alját Janó lekasálta, így könnyű volt felszedni. Apró kezeikkel Júda és Zuzka is szedte a gyümölcsöt. Egyet-egyét kibontottak, csak az íze kedvéért. A hamvas héj mézédés belsőt takart. Némelyiket a kukac is kinézte lakhelyének, de ezt el kell fogadni. Édesanya már várta a beérkező szilvát, majd megmosta. Nagyanyóval és Glembocki mamókéval lupkálni kezdték. Amint lehetett, alágújtottak az üstnek, amit Édesapa tett fel az udvari kútkára. Valakinek mindig kevergetni kellett a készülő lekvárt. Anyuka megpuccolt a zöld burkától öt-hat még nem teljesen kemény héjú diót, és bedobta az üst alá. Ezzel is megkönnyítve a kavarási dolgot, aki arra ügyelt, nehogy leragadjon a lekvár. Folyamatosan töltötte fel az üstöt, ahogy folyamatosan váltották egymást a kavarási emberek is. Jó tíz óra kell, míg egy ilyen üstnyi kifő. A maradék szilvából két szakajtóval megy a kemencébe, hogy szépen megaszalódjon. Én csak beöntöm a kenyérsütés után, összeszedni már Júda szokta, mert ő könnyedén befér a kemencébe. Jó lesz majd téli csemegének. Ilyenkor nincs idő főzni, Édesanya egy cipót vett elő és megszelte. Az üstből ciberét mert ki egy tányérba. Mindenki megkente vele a kenyerét és boldogan majszolta.

Aki nem kell a kavarásnál, arra a kertben van szükség. A többi szilvafát is leverjük, a felszedett szilvát a félereszben sorakozó 600 literes hordókba hordjuk. Ebből lesz a pálinka. Ahogy édesapa mondja, a parasztember fizetőeszköze. Hogy gyorsabban forrjon a cefre, össze kell törni a gyümölcsöt. Belemásztam a hordóba és lábbal tapostam. Közben a kicsik megunták a keverést, már csak a csínytevésen járt az eszük. Zuzka állt elem. – Játsszunk szilvásat! – kérte. – Jó – hagytam rá egykedvűen. – Én ütlek te kékülsz! – jött a válasz. Alig tudta elmondani, annyira nevetett, és már szaladt is tova. A melegen sütő nap is búcsúzott, vörössárgára festve az ég alját. Hosszú ökörnyalak szálltak az esti szellőben. Nagymama szerint hosszú lesz az ősz is. Mire megmosakodtunk és végeztünk a fejéssel, lehetett leszedni a lekvárt. Édesanya az üst mellé készített egy asztalt, rajta a szilkekkel. Tizenkét szilke lekvár lett. Édesanya meg is állapította, hogy ez kevés. Holnap még egy üsttel főzünk. Ki tudja, jövőre is ad-e az Isten ennyi szilvát.

Október 12.

Vége Júda szenvedésének, a reggeltől estig tartó a libaőrzésének. Mától befogtuk őket tömni, így már nem járnak ki, nehogy lejárják, amit megettek. Édesapa és Janó karámot készített a szalmakazlak között. Mert tudni kell, ahol a liba heteket tölt el, ott a fű se nő ki. Hatvan libát fogunk be tömni. Tíz liba és két gúnár marad szülők-

lekvárfőzés



a parasztember fizetőeszköze a pálinka



*elénkvarázsol
minden földi
jót*

nek az öregek mellé, huszonhetet meg eladtunk most a tépőasszonyoknak. Édesapáékkal tegnap elkezdtük törni a kukoricatáblában az utat. Amit letörtünk azt szekérre raktuk, és hazahoztuk. A szárat is kivágtuk, azt majszolják most a tehenek. Le is morzszoltuk a csövekről, és a szemeket be is áztattuk meleg vízbe. Minden libára fél liter kukoricát számolunk. Naponta kétszer tömünk. Az első töménél még kint volt a család apraja nagyja. Egy széles kapuval a karám egyik sarkába szorította Édesapa és Janó a libákat, mi pedig leültünk sorban. Édesanya középre, ha segíteni kell, gyorsan tudjon. Jobbra én, balra Mara. A földön ülve a két lábam közé fogtam a kapálózó libát. Kicsit féltem is, mert szárnyaival csapkodott, és nagyokat ütött. Ahol tudott, ott csípett. A csőre belülről csupa éles hegyes fog, olyan, mint a ragadozóhalaké, mint egy rás-poly. A kezem több sebből vérzett. A csőre két szélét megnyomva a liba kítátotta a száját. Egy tálban mellettem a vizes kukoricaszemek, ebből egy marokkal tettem a csőrébe a nyelvét lenyomva ösztönözve a nyelésre, majd összezártam csőrét, nem engedve, hogy rázza a fejét, és kiköpje a kukoricát. De rögtön az elsőnél megtörtént, amitől féltem: félre szaladt a szem. Nem a nyelvcsőbe, hanem a gigájába, a légcsővébe ment. Édesanya rögtön átvette a libát és felfele kezdte masszírozni a nyakát, míg az ki nem köpte a szemet. Meg is nyugodtam, ma nem lesz liba-lakoma. Két órába tellett a libák megtömlése. Mire végeztünk, az udvaron hagyott kukoricából egy kacsza is próbált jóllakni, de nagyon sietett, így félrenyelt. Nem volt mit tenni, le kellett vágni. Mara feltette forni a vizet, amibe egy kanál sót is tett. Hiába kopasztottuk le, a teste tele volt fekete tokokkal. Édesanya meglátta, és megvakarta a fejét, majd a még meleg kacsza bőrét egy marék sóval bekente és félretette. Ahogy hűlt a só, húzta össze a bőrét, a tokok meg maguktól pattogtak ki. Mikor a vájdlingban lemostam, ott úszkáltak a fekete tokok a víz tetején. Édesanya tepsire rakta és kemencébe dugta. Megvan a mai ebéd, hozzá köleskása lesz.

Október 24.

Még sötét volt, mikor már kifele indulunk a kukoricatáblába. Kurrogó darvak egy csoportja száll el a fejünk felett. A kanálisból felszálló pára, mintha falat vonna a kukoricaföld végébe. Egy őzbak barcogása hasít a tájba. Ilyenkor kel fel a nap, most van a leghidegebb. Az első sugarak már a kukoricasorok között találhatnak minket. Négy szekérrel jöttünk ki, a parasztkocsik oldalaira fonott vesszőbetét került, más-különben kipotyogva a kukorica. A lovakat kifogja Édesapa a kocsiból, hosszú lesz a nap. Lábukra béklyót tesz, had legeljenek. Nem csak a család, hanem a szomszédok is jöttek segíteni. Igazi nagy kalákában folyik a munka. A derekamra kötöm a libatépésnél már használt hatalmas kötőt, sarkait összekötöm és mint a kosarat karomra akasztom. Az előre kivágott út két oldalára állunk be. Az út mellett az öre-



gek – hogy ne kelljen nekik nagyot dobniuk – mellettük egy gyerek. Ha lemaradna a pula, vagy segíteni kell neki, csak át kell lépni a másik sorba. Így együtt tudnak maradni, és kevés letörtlen csövet hagynak el. Én beljebb álltam, ezért is kellett a kötő. Hét sort nehéz átdobni, főleg úgy, hogy ne találjak el senkit. Mellettem Ángyi, majd Mara és Édesanya. Miközben beszélgettünk hallottuk, hogy Édesapa nótába kezdett. Édesanya rögtön csatlakozott hozzá. Már zengett is a határ. Mikor Édesanya csatlakozott hozzá, Édesapa tótul folytatta.

*„Ha kimegyek a tornácra és Kondorost nézem.
Ott van az én boldogságom és gyönyörűségem.
Ma este is jön hozzám kedves galambom.
Hisz nem kell, hogy megtudja otthon az asszony.*

*Nebojím samojej zene, ale lem anosi.
Tá misprháv obe oci, ako mrcha psovi.
De si chodiu, cos i robin, pri tej svetskej zene.
Tá kazdiho chlapa zvedie, co len stade ide.”*

A nap egyre magasabban jár és egyre melegebben süt. Minden csomó mellett egyre nagyobb a ruhakupac is. De ahogy melegszik, úgy szárad a kukorica levele, és egyre jobban vágja, karmolja a bőrünket. Persze a két gézengúz, most is rossza-

*a szomszédok
is jöttek segí-
teni*

ságon töri a fejét. Az üszkös kukoricával ijesztgeti Palkó a lányokat, miközben fél dűlőbe hozzák a vizeskorsót. Délben megpihenünk, Édesanya harát terít a földre, Nagyapa nagy marhatököt gurít a szélére – megteszi sámli helyett. Ez lesz az asztal, ami elénk varázsol minden földi jót: kenyeret, sült szalonnát, egy zománcos bögrében kacsaszírt, hagymát, fokhagymát és az utolsó, megvágott dorát is. Nem sokáig időzünk, mert még ma be is akarjuk vinni a héjában letört kukoricát. Édesapa szerint amilyen szeszélyes volt az időjárás, még elég jó a termés. Igaz, minden száron csak egy cső van, de az szépen kifejlődött ebből a 12 soros lófogú kukoricából. Mikor a sorok végéhez érünk, mindenki iszik, és szusszan egyet. Előállnak a fogatokkal és dobáljuk bele a kukoricát. Palkóék összegurigatták a tököket, és Janó szekereére raktuk. Jó lesz az a disznóknak. Találtunk az indák végén pár zsenge tököt is. Édesanya ebből estére egy finom töklevest készít.

töklevés

Hazaérve megpucoltam a tököt, legyalultam és egy fazékba feltettem főni. Beletettem még egy marék szárított kaprot, egy fej hagymát, és elmentem Édesanyával fejni. Mire végeztünk, Mara könnyű rántást csinált, amit csak bele kellett önteni a levesbe, és a tűzről levéve betejfelezni. Édesanya megkóstolta, és egy kanál ecetet tett bele. Jólesett a savanykás leves az egésznapis fárasztó munka után.

November



November 1.

Még csak pirkadni kezdett, a kakas most kukorékolta a hajnali két órát, de mi már szedelődzködtünk a Túri vásárba. Vasárnap volt az állatvásár, hétfőn a kirakodó. Édesanya vastagon megrakta a falócsös, kasos, sárgára festett, könnyű kocsi derekát szalmával. Arra tette kettesével a hízott libákat, lábaikat összekötve.

Hangos volt a tanyaudvar, mire azt a tíz párat összefogdostuk. Tojást is tett a kocsira egy szalmával kibélelt filpaszba. Édesapa egy batyu szénát készített a saroglyához, legyen mivel megetetni a lovakat. A bakra tette a két lópokrócot, amivel majd letakarja a lovakat állás közben, hogy ne fázzanak meg. A kocsi oldalára vedret akasztott. A kocsi után kötött még két tehenet: az öreg Borcsát – a januári betegség után felépült, de már nem adott annyi tejet, mint előtte –, és Bimbót borjastul, mert ellés után szinte nem lehet fejni, úgy rúg. Édesanyát is megrúgta, tiszta kék az oldala. Édesapa szerint mennie kell a tanyából. Lassan indultunk. A borjú sehogy sem akart az anyja mellett menni, így én gyalogoltam vele. Egy hosszú mogyoróveesszőt vettem a kezembe, azzal bírtam haladásra. Utunk egy darabig a vasúti sín mellett vezetett, egészen a Suszter-mezsgyéig, ami Endrődre vitt. Aztán letértünk az útról, hogy átkeljünk a Körösön.

A vásár Mezőtúr határában volt, minden dülőúton szekerek poroszkáltak. Az egyik elé két fekete bivaly volt befogva a járomba. Mellettük gyalogolt egy szikár, kucsmás ember – gondoltam, a gazdájuk. A bivalyok szokatlanul nagy kocsit húztak. Édesapától kérdeztem, mi az. Megtudtam, hogy batárnak hívják, és süldők vannak benne. A másik irányból is gyalogolt egy öreg, két szürke tinó húzta a kocsiját, ő birkákat hozott eladni. De jött egy hetyke legény is, ki odabiccintett, mikor elhaladt mellettünk kordéjával.

Igazi nagy forgatag. A fáradtságtól le akart csukódni a szemem, mikor egy kedves ismerős jött oda csendőren egyenruhában, kalapjába a jellegzetes kakas-toll volt betűzve. Nagyapa Marci bátyjának az unokája. De nem volt idő sokat beszélgetni, mert két ló vágatott felénk. Valamitől megijedtek, egész testük csupa víz, hátuk habos. Sárga nyereg volt az egyiken, dupla zabla, kettős kantárszár. Az álldogáló kocsik közé rohantak. Egy ötvenes éveiben járó gazdaember állt elébük, levette a kalapját, majd kezeit magasba emelve kiabálta: Hó, hó! Láss csodát, a lovak megálltak. Elkapta a kötőféket és halkán kezdett hozzájuk beszélni. Amott két lókupec – az egyik az öreg Kurdel, a másikat Édesanya sem ismerte – vezett össze egy arab félvér, szürke almásderes lovon, hangos kiabálással. De közben egy zsidó vendéglős, Steidler Mór lépett oda a szekerünkhöz. Megfogdosta a libákat, főleg a szárnyaikat húzogatta. Nem igazán értettem, de



*a tehén is
elkelt*

Édesanya elmagyarázta, hogy a liba ott raktározza a legtöbb zsírt, és azt nézte, milyen kövérek. Az alkudozást már Édesapával tette. Meg is köttetett az üzlet, ami egy kézfogással zárult, 200 krajcárt fizetett. Édesapa nagyon megörült a jó üzletnek. A két tehén is elkelt. De, hogy ne menjünk üres kézzel, vett egy másik üszőt, amit a kocsi után kötött. Mielőtt elindultunk volna, Nagypapáékkel találkoztunk. Vasárnap délután lehet csak sátrat állítani, így segítettünk nekik. Ők itt alszanak. Árulni kizárólag hétfőn lehetett. Súlyos büntetést fizet, aki ezt

megszegi, így csak megbeszélte Nagypapa az üzletet a szíjgyártóval, a cserét később bonyolítják le.

Hazaindultunk. A Körös-mederhez érve fátyolos ködbe burkolózott a táj, sávosan, mintha ecsettel festette volna valaki. A lovak felnyerítettek, mert az út szélén a kökénybokor alól borz kandikált elő, de a hangra visszadohogott, megzavarva egy fácánkakast, ami hangosan kakatolva repült el mellettünk. Mindenki csendben, fáradtan bóbiskolt a kocsin. Édesapa néha hátranézett, jön-e Rozi, a fiatal üsző. Édesanya kérésére megálltunk a halásztelki temetőnél, Palkó sírjánál – ő volt az első gyermekük – akit toroklob vitt el hétévesen. Halálával Édesanya szívének egy darabja is vele halt. A sírhoz érve Édesapa levette a kalapját, fejét lehajtotta, imádságra fontuk össze a kezünket. Alig hallhatóan motyogtuk a Miatyánkot Palkó lelki üdvéért.



*szolgálati
cselédkönyv*

*„Mi Atyánk, aki a mennyekben vagy,
szenteltessék meg a te neved,
jöjjön el a te országod,
legyen meg a te akaratod,
amint a mennyben, úgy a földön is.
Mindennapi kenyerünket
add meg nekünk ma,
és bocsásd meg vétkeinket,
miképpen mi is megbocsátunk
az ellenünk vétkezőknek,
és ne vigy minket kísértésbe,
de szabadíts meg a gonosztól,
mert tied
az ország, a hatalom és a dicsőség
mindörökké.
Amen.*

Édesanya még hajnalban szedett egy csokor bukszust és pár szál krizantémot a kertből, ami megjárta Mezőtúrt is. Most azt tette a sírra. Miközben reszkető kézzel helyezi el az emlékezés virágait, fáradt arcán könnycseppek gördülnek le. Némán sír a lelke. Süppedő sírok között mentünk, néhol a hantok már egyenlőek az őket körülvevő földdel. Édesapa halkán odaszólt. – Látod lányom! Így tűnnek el az emlékezetből az elhunytak is. Igaz a mondás: Addig él az ember, amíg emlékeznek rá.

Visszaültünk a kocsira, és indultunk ki a tanyára. Otthon már nagyon vártak bennünket, a nemrég felfogadott 17 éves béreslegény Styevcsik György már mindent elrendezett a jószágok körül. Bekötötte az üszőt a jászolhoz, friss szénát tett elé, megitatta. A lovakat is kifogta, és lecsutakolta. Az asztalra Mara ünnepi asztalterítőt terített, szélén a minta feketével volt kivarrva. Az asztal közepén fehér gertya állt, mellette a Tranoscius. Így vártak haza. Mikor Édesapa belépett a szobába, kezébe vette az „Öreg Bibliánkat”, kopott bőrfedelét hátul nyitotta ki. Még az Ő dédanyja, Molnár Pálné kapta ezt a Szent Bibliát a 1804-dik esztendőben, június hónapnak 24-dik napján. Ebbe kezdte írni cifra tót betűkkel a család életét. Újra-köttette 1862-ben.

„Rágyanszki Erzsébet norogyila (született) 1811. január 27.

Molnár Pál norogyivsza sza 1809. okt. 23.”

– Látjátok ide kerültem be én is – mondta Édesapa ünnepélyes hangsúllyal.

„Pál fiam született 1865dik esztendő Szeptember 8-dik napján.

Megházasítottam 1886-diki Esztendőben December hónapnak 27-dik napján.

Fia született 1887-dik Esztendőben Szeptember 8-dik napján.

Meghal 1889-di Esztendő Augusztus 17-dik napján.

Fia születik 1888-dik Esztendő December 23-dik napján.”

Némán néztük a szentírást és hallgattuk Édesapát.

*az asztal
közepén a
Tranoscius*

November 5.

Az udvar végén, a gyepen, hatalmas fehér halom hirdeti, hogy fosztásra vár a kukorica. Glembocki mamóka – mint minden nap – csoszog fájós bütykein, hajlott háta meggyfa görbebotjára támaszkodik. Hóna alatt a kis sámlival odakuporog a kupac mellé. Gyűrűs ujjára ráhúzza a fosztókát, amivel könnyen bontja meg a susolinába zárt csöveket. Egyhangúan, monotonon, fosztja, majd dobja jobbra az aranysárga csövet, balra a csuhét. Oda se néz, szemei a távolba révednek, ki tudja merre járnak a gondolatai. Mara ül mellé. – Gyere lányom, ha csináljuk halad – szólal meg ekkor, és zsebéből elővesz egy másik fosztókát. Fája fényes, hegye lekopott, látszik, sokat használták. Édesanya a gyep szélén fogadja anyósát, ők is jöttek segíteni. Tegnapig minden nap mi voltunk náluk segíteni. Jöttek a szomszédok is. Mindenki hozta a szerszámát. Édesapa még behordáskor a csomó aljára rakott egy üveg bort



és elrejtett pár cső piros kukoricát, ami a veteményes végében nőtt. Csak a móka kedvéért. Mikor körülbelül a feléhez értünk a csomónak, Janóék elkezdtek kazalba hordani a susolinát, de először bevittek a teheneknek egy hátikassal, amit a jászol végében álló bika hangos bőgéssel köszönt meg: „Hamú, hamú mú!” Ha már ilyen szépen megköszönte, vittek neki még egy kassal. A birkák is ebből lakomáztak. Ahogy hordták, a boglya is kazallá nőtt. A munka egyhangúságát most is az ének törte meg. Jó alkalom, hogy új nótát tanuljunk Ángyikától.

„Vecsernyére szól a harang szelíd szomorú hangja.

Imádkozik az Istenhez, kicsiny falunk papja.

Akáclobos kicsi falunkba orgonaszó hallik,

Mikor a pap a szép boldogságot kéri.

Csak, akit én elvesztettem, azt nem tudja soha visszakérni.

Én is jártam vecsernyére, valamikor nem is olyan régen.

Imádkoztam az Istenhez, hogy tégedet adjon vissza nékem.

De amióta a lelkedből az enyémet hagyta kiégni,

Bocsássa meg az Úristen, a templomba nem tudok betérni.

Persze a kicsik megunták már a munkát, és hangosan viháncoltak a susolina puha leveleivel. Feldobták, valakit alálöktek, és ha annak fejére esett, akkor jót kacagnak. Vagy csak bukfenceztek benne. Nagymama cukros vízzel locsolt kenyeret osztott nekik. – De jó lenne újra kicsinek lenni! – jött a lelkemből a mély sóhaj, mikor Édesanya szólt. – Itt az idő az esti töméshez.

Palkó már a stíleccel (morzsoló szeg) lemorzsolta egy vödör kukoricát a reggeli töméshez. De nem tudta beáztatni a vederbe, mert tele volt még. Mire végeztünk, boldogan szaladt elém Julis, Törökék lánya, hogy megtalálta az egyik piros kukoricát. Édesapa azt mondta, neki vége a munkának, mehet aludni. A hold sarlója is magasan járt, mikor az utolsó kukoricacső is a góréba került. – Gyakujem! – hallottam Édesapa hangját. Holnap folytatjuk.

November 30.

Mivel Édesapa apukájának nem született több gyermeke, így a testvérei gyerekeit, unokáit patronálta. Elkerült innen Szentandrásra és Andrásnak is hívják, valahogy úgy alakult a rokonság körében, hogy András napkor látogatjuk meg. Ez egybeesett idén az András napi búcsúval. Most először volt, hogy az egész család el tudott együtt menni, mert tanyásnak ott volt Gyurko. A búcsú misével kezdődött, ahova csak mi mentünk Édesanyával. Édesapa addig András bácsival megnézte a gazdaságot. Megbeszélték a termést, az állatokat. András bácsi – akit mi csak öregkeresztapának hívtunk – szerette volna megajándékozni Édesapát egy kétéves sodrott mén csikóval. Apuka nem is akarta elhinni, boldogan pödörgette a bajuszát. András bácsi felesége Panni néni volt. Ő is mindig ajándékkal várt minket. Ez nem volt más, mint a szentandrási lakodalmas perec, ami a következőképpen készül: 3dkg élesztőt langyos, cukros tejbe morzsolunk, és kelni hagyjuk. 2 dl tejfölt elkeverjük a 2 tojássárgájával és 2 egész tojással, 1 csomag vaníliás cukorral, 50 dkg cukorral,

**szentandrási
lakodalmas perec**

1 csomag szalagárával. Teszünk rá két merőkanálnyi lisztet, amit az előre kimért másfél kilóból vettünk le, majd ráborítjuk az élesztős tejet. Összekeverjük, aztán apránként a többi lisztet, és a 20 dkg vajat meg a 20 dkg sertésszirt is beledolgozzuk. Jól alakítható tésztát készítünk, amit alaposan kidagasztunk, és úgy fél óráig letakarva pihentetünk. A megkelt tésztából kisebb darabokat kiszakítunk, rúd alakra formázzuk, és gombócokat vágunk belőle. Mindegyiket vékonyra kisodorjuk, két végét összefogva megpödrjük, a fonatok végét összeillesztjük és kör alakot formázunk belőle. Zsírozott tepsibe rakjuk, tetejét felvert tojással megkenjük. Kifűtött kemencében aranypirosra sütjük. Még a tepsiben átkenjük cukros vízzel. Panni néni mindig olyan kicsiket csinált, mint egy gyűrű, lehetett az ujjunkra húzni. Örültünk is neki nagyon.

A rokonlátogatás nem múlhatott el kiadós ebéd nélkül. Szent András a böllérek védőszentje. Ettől a naptól kezdődtek a disznótorok. Panni néni mindig szerzett valahonnan friss disznóhúst, és töltött paprikát készített belőle. Felhasználta a fagyok elől megmentett utolsó paprikákat, bennük az ős összes zamatával. A csikótűzhely szélén egy 5 literes fazékban gőzölgött az étel. De hogy is készült?

Másfél liter paradicsomlevet összeöntött fél liter vízzel és feltette főni. Beletett még egy megtisztított vöröshagymát és egy pár szál zeller zöldjét. Olyan két maroknyi (másfél kiló) darált húshoz 2 teáskanál sót és 2 teáskanálnyi őrölt borsot tett. Összekeverte, beleöntött egy bögre (10 dkg) rizst, és ráreszelt egy kisebb fej vöröshagymát, majd jó alaposan átgyúrta. A paprikákat megmosta és kicsumázta, és evvel a töltelékkel megtöltötte. Mivel mi sokan vagyunk, és, hogy jusson mindenkinek töltelék, Panni néni nedves kézzel a maradék töltelékből húsgolyókat készített, amit a forrásban lévő paradicsomlébe tett. Míg az főtt, rántást készített, 2 evőkanál zsírból és 3 evőkanál lisztből. Addig pirította a rántást, míg aranybarna nem lett. Ekkor lehúzta a tűzről, hideg vízzel felöntötte, és addig kavarta míg csomómentes nem lett. Beleöntötte a paradicsomlébe, hozzáadott 4 kanál cukrot és egy csipetnyi sót. Egyet rottyant, és kész is volt. A kiadós ebéd után a felnőttek még beszélgettek, mi pedig a kerítés tövében lévő kukucskáló deszkán állva néztük a búcsúból jövő embereket. Majd hazaindultunk. A csikót a kocsi után kötöttük.

töltött paprika

December



December 4.

Kinn nyakig érő sártenger borított mindent, a párából hideg víz folyik mindenre. Igazi „nemszeretem” idő van, csak itt bent a kemence mellett a jó. Édesanya behozta az első kenderbabákat, lehet sodorni. Glemboczkai mamóka segített rákötözni a guzsalyra. Mutatóujját megnyálazza, megcsípi a kócot és az engedelmeskedik neki, egyenletes cérnává sodródik. Míg bal kezével a guzsalyról szedi a szálnak valót, jobb kezével tekeri az orsót. Nem tudom, hogy csinálja, nekem folyton szakad. Édesanya behozta a csengettyűs rokát, ami nagyon szépen ki van festve, kék alapon apró virágokkal. Ő ezt kapta Édesapától jegyajándéknak. Felkötöti rá a szöszet, és nekiáll dolgozni. A rokka ütemére énekelni kezd:

*„Jaj, de szép a szarvasi állomás,
Ahol annyi a könny és vallomás,
Ahol annyi lány siratja babáját,
Regrutának elvitték nyalka bakáját.*

Édesapa lépett be az ajtón, hóna alatt egy kéve vesszővel, filpaszt megy kötni. Folytatta tótul:

*„Ak aj za cierno more ja poud'em,
Aj st'ad'e t'i, milá moja odpísem.
Odpísem t'i so zlatima literi,
Tam t'i so bod'u e moj obraz mal'uvani.”*

Édesanya magyarul:

*„A Körösnél de szépen zöldell a fűtenger,
Könnyeikkel öntözték azt ezerszer.
Öntözték azt szép szarvasi legények,
Kik ősz óta regruták szegények.”*

Hallgattam a nótát, és közben a szememből a könny csorgott, anyyira akartam hosszú szálat sodorni, de nem állt rá a kezem. Csak szakadt és szakadt. Édesanya megsajnál. – Hozd be a diódarálót, és daráld le a száraz kenyeret a kemence tetejéről. Lesz prézli, és akkor rántott krumpli lesz vacsorára.

Ugattak a kutyák, az est csendjét egy kuvik vijjogása törte meg. Összeborzongtam. Annyit mesélt mostanában Glemboczi mamóka a halálról és a halálmadárnak hívott kuvikról. Olyan sok kérdés kavarog a fejemben. Mért mondják, hogy szürke lóval álmodik az ember mielőtt közeli családtagja meghal? De nem merem feltenni ezeket a kérdéseket Édesanyának.



*a kóc
egyenletes
cérnává
sodródik*

December 13.

Luca napjára ébredtünk. Ez valahogy mindig fontos volt az elkövetkező év időjárása miatt. Már kora reggel az eget kémlelte Édesapám. Valami különös számításuk volt az ő Édesapjával. Az istálló falára egy négyzetrácsot karmolt, egyik oldalán 12, a másik oldalán 24 részre osztva. A 12 a napot jelentette, a 24 pedig az órákat.

Óránként húzott bele valami vonalat még éjjel is. Ha a december 13. a januárt jelenti, akkor hideg lesz, és nagyon fog fújni a szél, mert míg beértem a kútról, majd' lefagyott a kezem. Édesanya megfogta, és csak annyit mondott: – Ez olyan hideg, mint a zsabáé (békáé). Ezt a naptárt január elsején az újév köszöntésekor Nagypapával töviről hegyire kielemezik.

Édesanya is mindig csinált időjóslást. A konyhaablakba egy tányérra a hagyma 12 fellelét tette egymás mellé. A legkülső volt a január és így tovább. Majd sötétet elő, és mindegyiket picit megsózta. Amelyik hagymalevél levét eresztett, az azt jelölő hónap csapadékos lesz.

De ez a nap sem múlhat el dolog nélkül. Az első adag hordóskáposztát már eladtuk, itt az ideje újat csinálni. Tegnap Janóval kint voltunk a veteményesben, és behoztunk azt a 40 fej káposztát, amit már korábban leforgattunk a barázdába gyökérrel felfelé, hogy ne fagyjanak meg. Miután megmostuk a káposztafejet, a felső leveleit leszedtük, Janó kivágta a nagykéssel a torzsáját, és a kamrában az asztalon halomba rakta. A nagy káposztásdézására keresztbe tettük a babára emlékeztető káposztagyagylut, felhelyeztük rá a kocsit, és mellé ültem. Beletettem a káposztafejet, és csak nyomni kellett, a négy kés papírvékonyra szelte a leveleket. Sajnos

nem voltam ügyes, az utolsó előttinél legyalultam a tenyeremről egy kis helyen a bőrt. Nagyon vérzett. Édesanya sóval szórta be, hogy elállítsa a vérzést. De nagyon csípte a sebet, így szorítottam a kezem és fel-le járkáltam a folyosón. Mara fejezte be a gyalulást. Elővettük a másik dézsát, amit – miután kiürült – lúggal már jól kimostunk, és a kemence mellett szárítottuk. Aljára egy cső kukoricát morzsoltam, Mara egész káposzta levelekkel borította, hogy a szemek ne keveredjenek össze a gyalult káposztával. Édesanya elővette a kásás teknőt, tele tette gyalult káposztával, rászórt két marék sót, egy kis marék köménymagot, ugyanannyi egész borsot. Jól átkeverte és belezutttyintotta a dézsába. Ekkor következett a taposás. Először két vízben lábat mostam, bár édesapa szerint háromban kellett volna. A szoknyám két szélét begyűrtem a derekamhoz, és elkezdtem. Először a szélét táncoltam körbe, aztán a közepét egyszer-kétszer. Minél tömörebb, annál hamarabb kezd forrni, annál hamarabb lesz kész.

Ha egy sort betapostam, kijöttem a dézsából, megtöröltem a lábam. Már csak azért is, mert a hideg káposztától majd' lefagyott. Édesanya 3–4 megmosott, szárított, erős csövespaprikát tett a sor tetejére. Már szórta is bele a következő adagot. Mindaddig csináltuk, míg a káposzta el nem fogyott és a dézsa tele nem lett. Amikor az utolsót is betapostam, Édesanya ráhelyezte a fedődeszkákat és keresztbe rátette a fapántot. A dézsa füleibe bedugta a szorítófa pántját és Jano elkezdte tekerni mindaddig, míg a lé el nem lepte a falapokat. Volt olyan is, hogy hiába szorítottuk, nem lepte el a lé a lapokat. Ilyenkor Édesanya vizet öntött rá. Most egy erre használt abrosszal terítette le. Két–három hét múlva elindul a forrás, akkor a habot leszedjük, a deszkákat mindig megmossuk, nehogy bepenészesedjenek. Addig pihen, csak arra kell ügyelni nehogy megfagyjon.

De mi legyen ezzel a négy marok káposztával? Édesanya szeme felcsillant. Dinsztelt káposzta lesz belőle, hozzá tükörtojás és kész a vacsora. A káposztát egy

hordós káposzta készítés



*karácsonyfa
dís is lehet
a pattogatott
kukorica*

dinsztelt káposzta

lábosba öntötte, amiben előtte felolvasztott 1 evőkanál disznósírt. Egy köcsögből vizet öntött alá – olyan két decit – 1 evőkanál sót szórt rá, meg 1 kiskanál kömény-magot, és összekeverte. Mikor félig késznek ítélte, hozzáadott 2 kiskanál ecetet, és fedő nélkül tovább párolta. Akkor kész, mikor megfonnyadt, de még roppanós.

Kint nagy pelyhekben hull a hó, az idei első hó. Ha megmarad, holnap lehet menni a Kettős-halomra szánkázni. Édesanya elővette a dunának szánt tollat, feltettük az asztalra, körülültük és elkezdtük fosztani, mert azt tartották: „*Na Lucku veni piero pérali, z ebi slipke lepsie niesli.*” (Luca napkor az asszonyok tollat fosztanak, hogy a tyúkok jobban tojjanak.) Édesanya ilyenkor a tyúkok fészkebe friss szalmát tett, hogy sok tojást tojjanak. Ma Glembocki mamóka sem volt nálunk. Úgy tartották, nem jó ha asszony jön a házhoz. Elviszi a háziak szerencsáját.

December 24.

A várva várt karácsony. Édesapa egy picit fenyőfát hozott a városból, amit Édesanya öltöztetett ünnepi díszbe. A Transcius lapjai közül ismét előkerültek a csillogó arany-, és ezüstpapírok, amikbe diókat tekertünk, cérnával gondosan megkötöztük, és az ágakra aggattuk. Került még a fára apró pirosalma, és Mara által fűzött pattogatott kukorica. Mikor Édesanya elkészült a díszítéssel, Édesapa az ablak elé, a mestergerendára akasztotta a karácsonyfát. Ebédre a vacsorának szánt haluska főzőlevéből készítettünk levest. Ha a levesnek való felforr, két marék nyers tésztát teszünk bele, ez lesz a levesbetét. Úgy hívják, hogy haluskaleves.

A 4 loksa, 4 féle haluska. Túrós az ebédhez, amire fél kiló tehéntúrót tettünk és tejföllel meglocsoltuk. Készült még mákos, diós és krémes (babrilóska) haluska.

A krémet így készítjük: Egy lábosba 1 l tejet teszünk fel főni, 7 evőkanál kristálycukrot keverünk el benne és 6 tojássárgáját is, egyenként tálkába feltörve, nehogy valamelyik romlott legyen. 6 evőkanál lisztet lassan, egyenletesen hozzáadagolunk, majd habverővel teljesen simára dolgozzuk. Ha van, 1 rúd vanília kikapart magját is hozzáadjuk. Tizenöt percig főzzük, nem túl sűrűre. Ha elkészült, még melegen ráöntjük a kifőtt tésztára.

Júdákék jártak a tanya körül, hátha látnak világosságot, ugyanis nem szabadott lámpát gyújtani, míg valamilyen tanyában ki nem gyulladt a fény, mert ahol fény van, odamennek a sveh-



*négy loksa,
négyféle
haluska*

*az asztal
ünnepi díszben*



lák (bolhák). Hát lássuk be, egy bolhás szalmazsákon nem jó aludni, ha mindig viszket valahol, mert valami csíp.



*az angyalok
megvendéglé-
sére*

Az asztal ünnepi díszben. Fehér hímzett abrosz, gyertya, egy tálban pirosalmák, télikörték. A tányéron a foszlós kalács, a tepsin a haluska. Két tepsí, fele ilyen, fele olyan. Az asztal alatt egy szakajtóban gabona: búza, kukorica, zab, árpa, egy csutak hereszéna, rajta szerszámok: sarló, kasza, kalapács, gyalu, amikre áldást kérnek a jövő évre. Mikor besötétedett, mindenki megmosakodott, felvette ünneplő ruháját, és az asztal körül sorakozott. Édesapa felhúzza a zenélő képet, minek dallamát együtt énekeltük: „Erős vár a mi Istenünk.” Mindenki kapott valami apró ajándékot. Mi lányok egy-egy színes pántlikát a hajunkba. Én egy olajzöld, búzakaralászokkal hímzett szalagot. Janó egy kalapot, a fiúk egy pár kesztyűt. Szemünk csillogott, arcunkon mosoly ragyogott. Édesapa elmondta az asztali imát, és leültünk. Ki-ki a maga helyére. A vacsora végén leszedtem a tányérokat. Édesanya egy almát annyifelé vágott, ahányan ültünk az asztalnál. Tenyerére téve mindenkit megkínált. Akinél az almamag ketté volt vágva, az számíthatott betegségre a következő esztendőben. Ugyanígy tett a körtével. Majd Édesapa elővette a Transziust és felolvasott belőle. Édesanya kinyitotta az énekeskönyvét, ekkor Marával mi is elővettük a mienket, és karácsonyi énekeket kezdünk énekelni. Hol tótul, hol magyarul. Hospodine, studnice dobroty.

*„Égi felség. Minden jók forrása. Lényednek nincs mása.
Minden áldást csupán tőled nyerünk. Könyörülj, s légy velünk.*

*Földön, menyben Te úr vagy mindenben.
Hozzánk leghívebben. Abban nyilatkozott szereteted, hogy Jézust küldötted.*

*Jézus Istennek Egyszülöttje, a menynek Fényházából, kik hozzánk szálltak.
Hogy halálod által, megváltanád az emberiséget, magasztalunk téged.”*

Vagy egy másik:

*„Cas radisti weselosti.
Örömdalok hangozzanak. Világszerte széjjel.
Betlehemben üdvözítőnk született az éjjel.
Mindenki vigadjon, hálára fakadjon.
Ott fekszik a kisdéd Jézus a fagyon.*

*Mi atyánk hajdanába, s mindnyájan vártunk.
Az végtére mostanában, teljesedett rajtunk.
Angyalok zengnek, öröme intenek:
Dicsőség a magasságban Istennek.*

*Kedves Jézus, üdvösségünk, halld meg kérelmünk.
Mi is hozzád, mi vendégünk, emeljük szívünket:
Üdvözlégy minálunk, mennyei királyunk,
Mi egedben, örömdben szolgálunk.”*

Asztalbontás után egy tányéron kalács maradt az asztal közepén, ami az angyalok megvendégelésére szolgál. Lefekvéskor Édesanya mindenkit betakart, és csak annyit súgott oda: – Nagyanyóék most indulnak az éjféli misére.

December 25.

A nap a szokott módon indul. Négy órakor kelés, de mielőtt kimennénk, eszünk egy falatot az angyalkáknak hagyott szent kalácsból. Édesapa kinyitja a téli ajtót és csendesen megjegyzi: – Esett a hó, Anyjuk, zöld lesz a húsvét. És már el is tűnt az istállóban. Én felébresztem a lángot a kemenében mire a gyerekek kelnek. Mindenki eszik az asztalról, majd Édesanya összefogja a terítő négy sarkát, hogy a morzsa ki ne szóródjon, és kiviszi a baromfiknak a szent morzsát, hogy jövőre egészségesek legyenek és sok tojást tojjanak. Édesapa ugyanezt teszi a szakajtó tartamával, de a gabona felét adja csak oda a jószágnak, a többit majd a földre szórja a határban.

Reggeli után az ünneplő ruhánkba öltöztünk, és indulunk a közeli tanyákra énekelni. Így köszöntöttünk boldog karácsonyt. Júda kezében kaska, hisz szokás volt ilyenkor a gyerekeknek adni almát, körtét, diót, kalácsot. Kezünkben az énekeskönyvvel indultuk, miután elköszöntünk Édesanyáéktól. Az udvar végén a boglyából szalmát húz a rezákkal egy kosárba. Jano pedig Édesapával szénát vág a kazalból a kvacska (szénavágó) segítségével. Egész fentről kezdték. Olyan egyenesre sikerült, mintha vaját vágtak volna késsel.

– Ügyesek legyetek és vigyázatok magatokra! – hangzik az intelem. – Igyekezzetek vissza, mert délután be szeretnénk menni Nagyanyóékhoz a városba. Olyan ragyogóan süt a nap. Ez csupa jót jelent – teszi még hozzá Édesapa. Karácsonyi napsütés gazdag termést ígér.

December 31.

Reggel igencsak nagy pelyhekben esett a hó. Glembocki mamóka berliner kendője tele lett hóval amíg átjött a szomszéd tanyából, fekete színe eltűnt, csak a rojtok vége világított. A kemencepadkára kuporodott és pucolta a diót, amit Palkó megtört neki. Édesanya a réteskészítéshez készülődött. Egy tálba 1kg lisztet szitált, a tűzhely szélén vizet melegített, de csak langyosra, és egy kevés sót tett bele. Mikor úgy gondolta, jó lesz, akkor először a tál felett a kézfejére öntötte. Így ellenőrizte, nem túl meleg-e. A vizet lassan adagolva felverte a tésztát, addig, míg sima nem lett. – A tészta kicsit lágyabb legyen, mint a kelt tészta – magyarázta nekünk. Az



*az ünneplő
ruhánkba
öltöztünk és
indultunk
a közeli
tanyákra
énekelni*

rétes

elkészült tésztát négy cipóra osztotta. A kezét olvasztott zsírba mártotta, és azzal átformálta a cipót. Így a teteje – míg pihen – nem fog kiszáradni. Addig én előhoztam a réteskészítésre használt házivászon abroszt, és leterítettem vele a konyha közepére húzott asztalt. Kicsit megszórtam a terítőt liszttel. A fél órát pihentetett tésztát tettem a közepére. Édesanya liszttel meghintette és sodrófával téglalap alakúra nyújtotta. Mikor ezzel kész lett, alányúlt és kézfejjével kicsit megnyújtotta, levegőt juttatott a tészta és az asztal közé. Ezt megtette mind a négy sarkával, majd egyenletesen elkezdte húzni a tészta szélét az asztal széléig, majd az abrosz széléig. Ha kész lett, körben leszedte a tésztát az asztal széléig, majd olvasztott zsírral meglocsolta, zsemlemorzsával megszórta, és a lehámozott almát apró szeletekre vágva, rátette a tésztára. Végül cukorral meghintette. Széleit felhajtotta és aztán az abrosz



készítettünk
túrósat,
mákosat,
diósat,
káposztásat,
lekvárosat,
almásat és
a mamóka
kedvéért
korpásat

segítségével, mintha dobna, úgy tekerte fel. Mara már ott állt, kezében a tepsivel. A hosszú csíkot Édesanya a tányér élével 4 egyenlő darabra osztotta, így nem folyik ki a töltelék. Mikor az Öt tepsi megtelt, mehettek a kemencébe. Mint mindig, most is én voltam a kemencefelelős. Készítettünk túrósat, mákosat, diósat, káposztásat, lekvárosat, almásat és a mamóka kedvéért korpásat. Az ő anyukája mindig ilyet készített, mert nagyon szegények voltak. A korpát tejjel és egy kevés cukorral felfőzte és hagyta állni, hogy a korpá megdagadjon. Ez került a tésztába.

A hétfvégén disznótoros kóstolót kaptunk Marci bátyáméktól, amit Édesanya kiakasztott az eresz alá, hogy a macskák ne ériék el, de megfagyjon. Ilyenkor, télen ez a legjobb hűtőszekrény. A rétes után ezt is betettem a kemencébe. A vacsorára ugyanúgy készültünk, mint szenteste. Az asztalnál Édesanya mindenkinek egy diót adott a kezébe, ami megtörve, ugyanazzal a jelentéssel bírt, mint a szeletelt alma magja. Ha egészséges a dió, lesz egészség jövőre is, ha nem, akkor megküzdünk a betegséggel. Ma is énekeltünk.

„Téged áldunk templomodba mi atyánk jó Istenünk.
S szívünk hálalánggra lobban, hogy téged dicsérhetünk.
Ím az Óév sírba hull, s bölcsőjében már az új.
S míg ezt várjuk, azt temetjük, nagy hatalmad emlegetjük.

Hála néked, és dicsőség, zengjétek ti szent falak.
Kit fent angyalok dicsérnek, lent milliók áldanak.
Te hatalmas szent örök csendben és ha mennydörög.
Mik vagyunk mi, hogy kegyelmed, kicsinyekre ránk kiterjed?

Te kegyelmed láttatik meg, ez elmúló évben is.
Ha az öröm napja fénylett, s szintúgy a gyászéjben is.
Áldva légy az örömért. Áldva légy az ürméért.
Mert kik téged szeretnek, mindennek javokra esnek.”

Szószedet

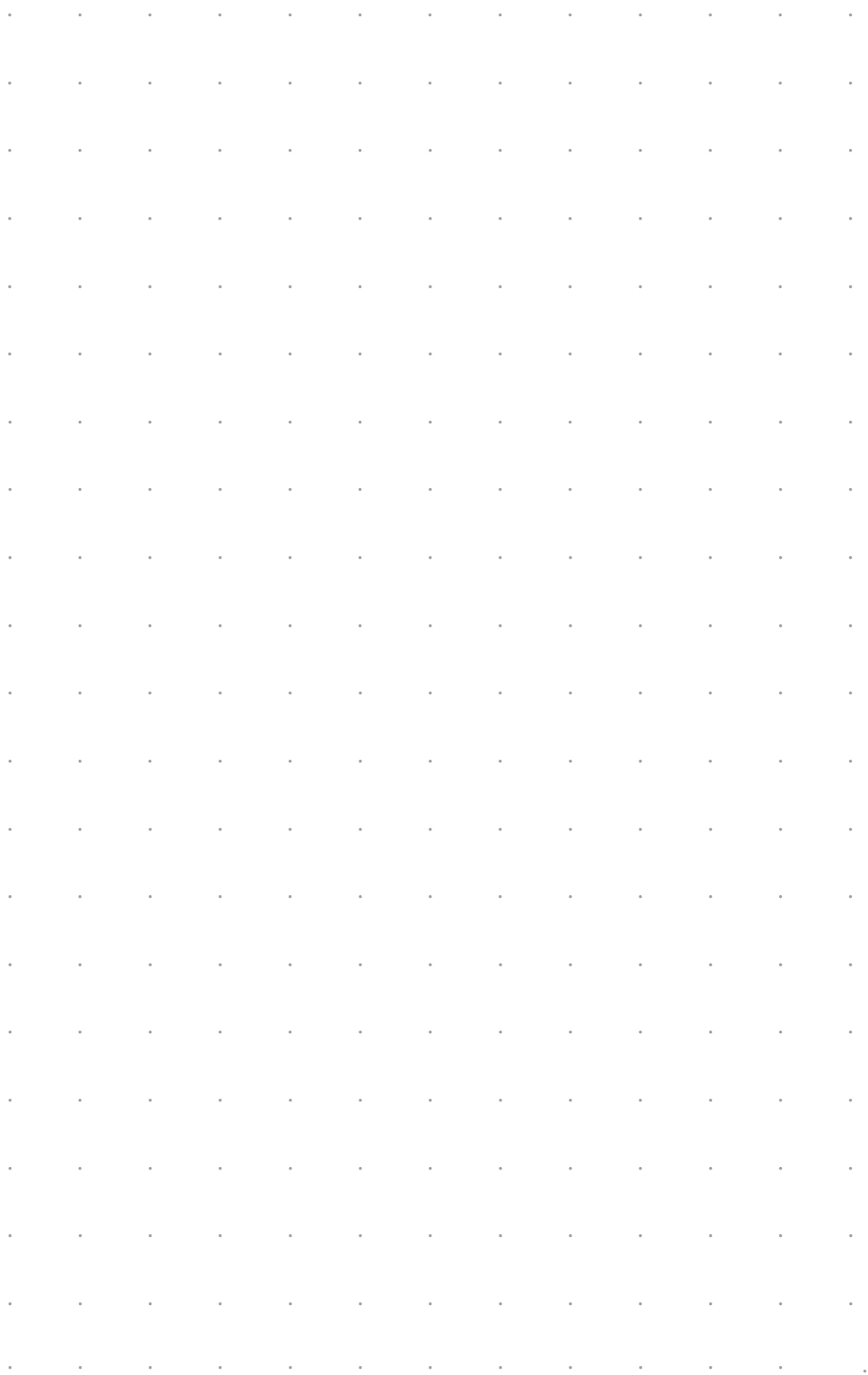
kutyacsont	– faalátét
abártka	– főzött szalonna
bakhát	– a talaj szintjéből kiemelkedő termőágy
bellér, bellérka	– hentes, hentesné
berliner kendő	– vastag nagykendő
brindza	– erős juhtúró
csepjec	– receháj
csetkás	– csíkos
csukavcsok	– porcimrózsa
csuvaros	– molnárlegény
dikó	– sással, náddal befont ágy
dora	– a disznó vakbelébe töltött kolbász
druotár	– drótos
filpasz	– kétfülű kosár
főcstej	– a tehén ellés utáni, tápanyagokban igen gazdag teje
freckál	– fröcsköl
fúrik	– talicska
geceja	– szoknya
gereben	– kenderfésű
grofkálva	– rőfögve
gucska	– káposztalevélbe göngyölt rizs és hús
gyakujem	– köszönöm
hara	– ponyva
heróka	– csörögefánk
hombár	– földbe ástott gabonátároló
hunyecz	– zenész
ízik	– az a kukoricaszár, amiről az állatok már lerágták a leveleket
kahanyecz	– lámpa
kantapad	– kannatároló bútor
kalmál	– rostálóberendezés
klokocs	– talizmán
klonka	– vesszőből font csirkemegőrző
kozsuh	– női bunda
kravajárás	– tehénlegelő
kutka	– udvari főzőalkalmatosság
kvacska	– szénavágó

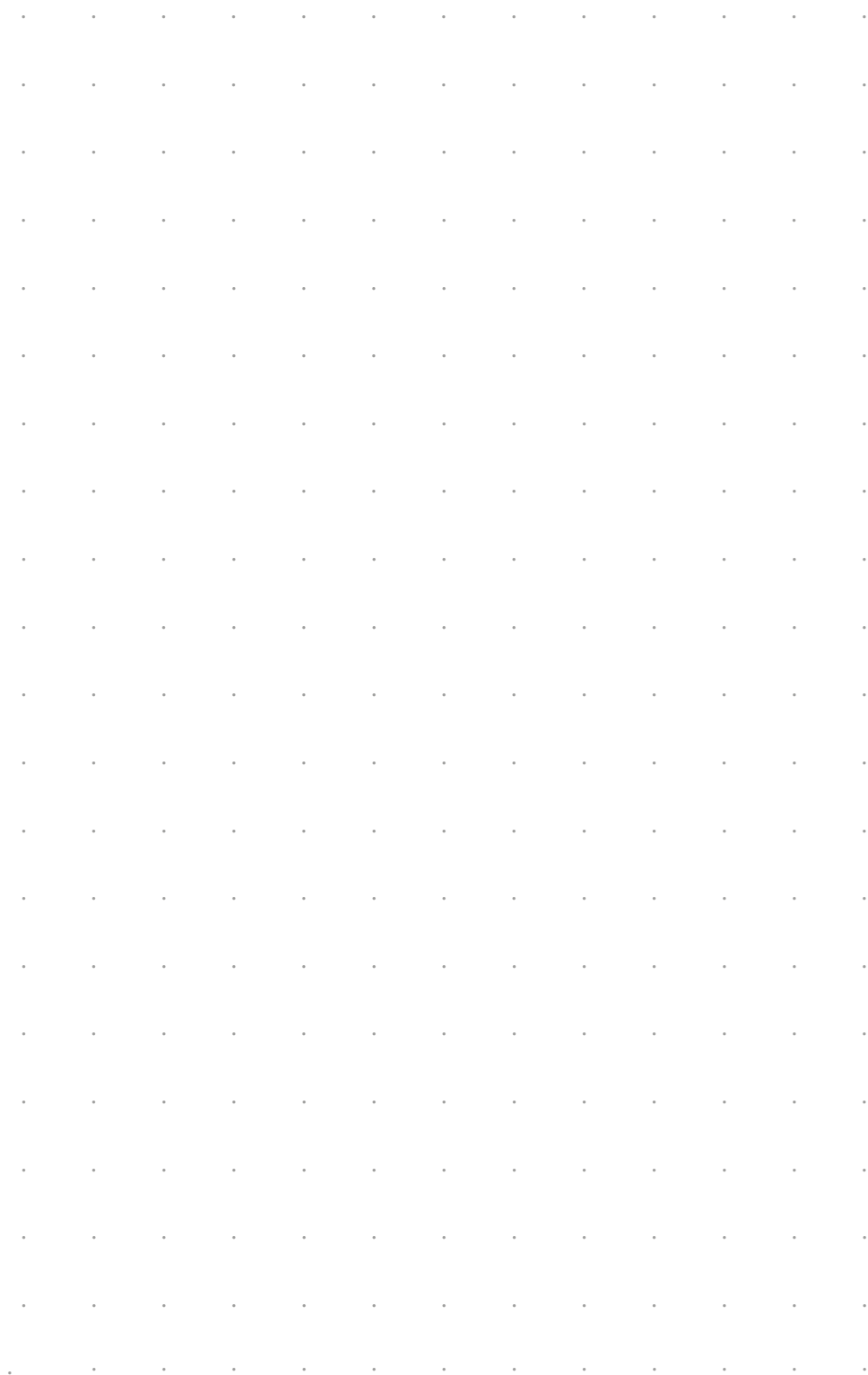
kvorka	– kenyérháj
lajbi	– férfi felsőruha, kabát, vagy mellény
lapuska	– borsócső
loksa	– tészta
lopár	– gyúródeszka
marmancs	– kamilla
mátoha	– szellem
matyej	– disznógyomor
meqlupkál	– kimagoz
mindszjar	– karos mérleg
misicska	– lábaska
mrokár	– véreshurka
nyüst	– szövőszék alkatrész, feladata a felvetőszálak irányítása.
opekanca	– gubakifli
papek	– fapálca
párszárító	– 1–1,5 m átmérőjű lapos kosár
pavnya	– vaslábas
pecsenyka	– pecsenyehús
pemetka	– köhögéscsillapító pemetefű
platnyi	– a tűzhely főzőfelülete
potyeszol	– tótul beszél
putyicska	– pattogatni való kukorica
rablicska	– gereblye
rászocska	– szitatartó fa
rezák	– szénahúzó
rezanca	– cércnametélt
rosztyóka leves	– köménymagos leves
szarma	– töltöttkáposzta
saroglya	– a kocsi rácsos hátfala
slamuválni	– belet kaparni
snnyura	– belső bÉlfal
sránka	– kertkapu
stafirung	– hozomány
suhajkó	– legényke
susolina	– a kukoricacsövet takaró levelek
szilke	– szélesszájú cserépedény
szipárnya	– gabonátároló

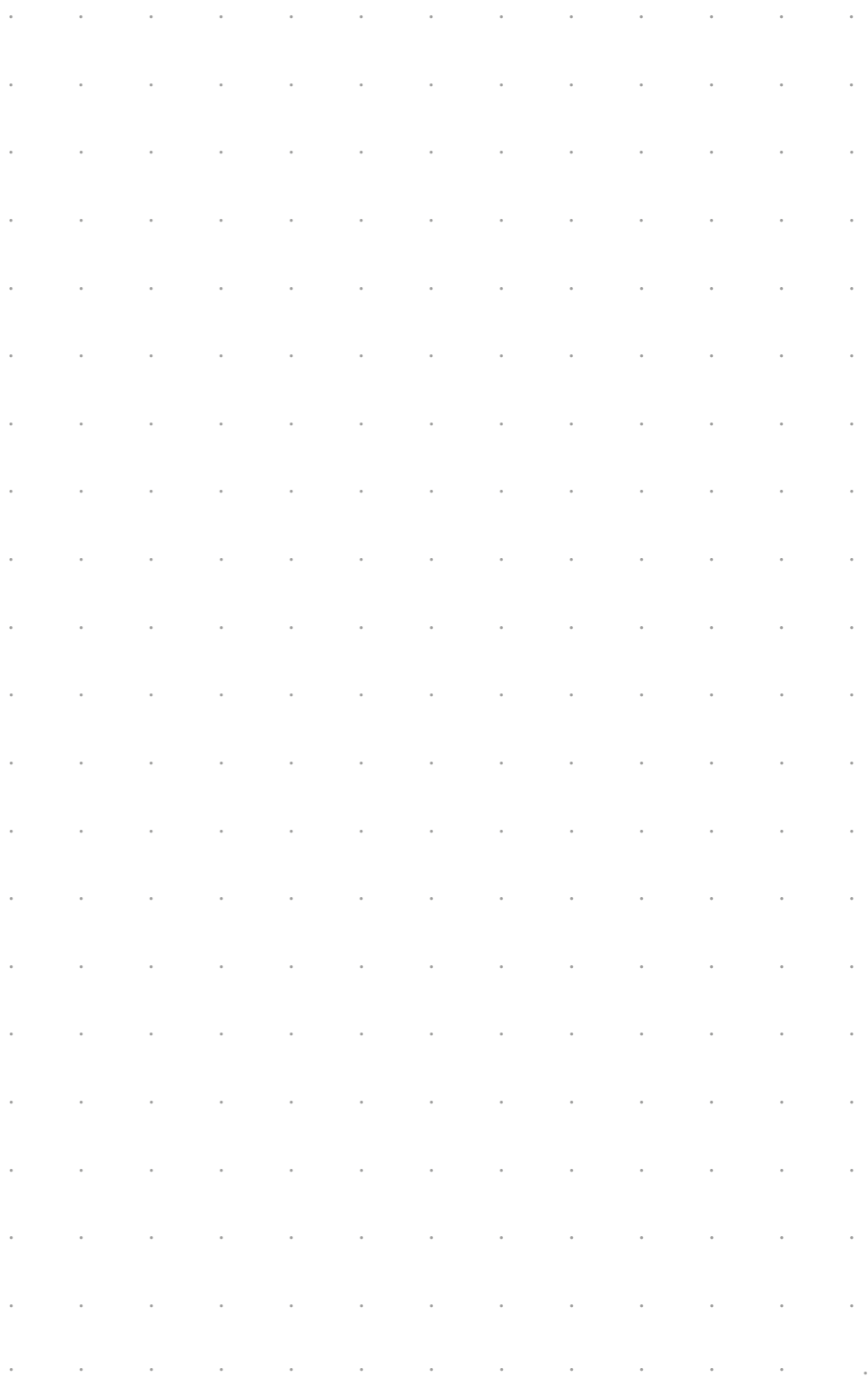
szironyozás	– zöld és fekete fonállal történő levélminta hímzés
sztricska	– kicsi ág
szuszedok	– szomszédok
szvinyacska	– disznóparéj
tévő	– a kemence tűzterét elzáró ajtóféle
tiloló	– kendertörő eszköz
toca	– koca
trötács	– a csirke, tyúk püspökfalatja
tvarozsnyika	– túróslepény
vecserka	– téleesti találkozás, beszélgetés
veknyi	– kenyér
venyige	– szőlővessző
vetor	– szél
vetyka	– rongy
vinyica	– szőlőskert
vizitka	– női szövet kiskabát
vravec	– veréb
zabijacka	– disznótor
zrapka	– törek
zsena	– asszony
zsendice	– túrókészítés során keletkező, a savót tovább hevítve nyert magas fehérje- és alacsony zsírtartalmú krémes étel

Jegyzeteim









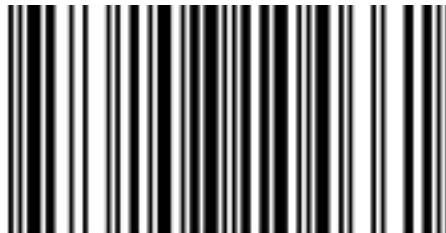


Tartalom

Előszó	4
A szerző előszava	5
Január	7
Január 6. – Vízkereszt	9
Január 15.	11
Január 22. Vince napja	14
Január 25. Pál napja	15
Január 29.	18
Február	21
Február 3. Szent Balázs napja	23
Február 4. hétfő	24
Február 9. szombat	26
Február 27.	31
Március	35
Március 3.	37
Március 10. húshagyó kedd	38
Március 18. Sándor napja	39
Március 25. Gyümölcsoltó Boldogasszony napja	41
Április	43
Április 10.	45
Április 14. Nagypéntek	46
Április 15. Nagyszombat	48
Április 24. György nap	50
Május	53
Május 2. csütörtök	55
Május 9.	57
Május 12. Szervác napja	58
Május 31. szerda	61
Június	63
Június 1.	65
Június 3. Pünkösd	66
Június 5.	68
Június 8. Medárd napja	69
Június 29. Péter Pál napja	70

Július	73
Július 4.	75
Július 26.	75
Július 29.	76
Augusztus	79
Augusztus 10.	81
Augusztus 13.	82
Augusztus 20.	83
Szeptember	87
Szeptember 9.	89
Szeptember 15.	90
Szeptember 17.	91
Október	95
Október 6.	97
Október 12.	97
Október 24.	98
November	101
November 1.	103
November 5.	105
November 30.	106
December	109
December 4.	111
December 13.	111
December 24.	113
December 25.	115
December 31.	115
Szószedet	117
Jegyzeteim	123

ISBN 978-615-81046-6-1



HÁLA ÉS KÖSZÖNET...

...mindazért, amit ez a könyv tartalmaz. Generációk egymásra rakódott tapasztalata és tudása a technika változásának köszönhetően könnyen a süllyesztőbe, a feledés homályába merülhet. Az emberiség több évezredes tapasztalatait, tudását egybegyűjteni, megőrizni, mindig hozzáférhető formában összegezni, szent küldetés.

Rohanó világunk robog a fejlődés irányába, mindent levet magáról, elhagy és elfelejt. Valójában nem biztos, hogy van fejlődés. Lehet, csak változás van.

A földi életközösségben, a természettel közösségben élő embernek mindent meg kellene tanulnia az előző generációtól. Elsajátítani és továbbadni a következő generációnak.

Tér- és időtudat nélkül létező kultúra, a hagyományok, a természet tiszteletben tartása nélkül, nem fog sokáig létezni a fogyasztói társadalom technikai bűvöletében. Lassítani kellene, felvenni a többi földi élőhely életritmusát.

Hála és köszönet, hogy valaki rendbe szedi és élénk teszi őseink örökségét, tapasztalatát.

Szuhaj György

