

Tóth Ildikó Irma  
**Múltbanéző**



Ághegy Könyvek

## **Tóth Ildikó: Múltbanéző**



**Tóth Ildikó**

# **Múltbanézó**

**Emlékkönyv**

**Ághegy Könyvek**

Gyermekeimnek, unokáimnak

© Tóth Ildikó

A könyvet szerkesztette: Tar Károly  
A borító: Ligeti Pál munkája



Készült az Ághegy - skandináviai magyar irodalmi és  
művészeti lapfolyam - szerkesztőségében - 2007,  
Lund, Landsdomarev. 1, 222 40, Svédország  
[tar.karoly@gmail.com](mailto:tar.karoly@gmail.com)



## TARTALOM

### Ajánlás

### Előszó

### Első rész

#### Méra

Kalotaszegi tanítódinasztia

Sztojka Irma

Munkás évek

A Tamás-gyermekek

Szórakozás anno...

Máthé Sándor családja

Nyugdíjas évek

Háborús évek

Gyermekkorom

Mérai étkezések

#### Receptek

*Marhasaláta*

*Murokleves*

*Rakott zöldség*

*Suszterfánk*

*Tojáspaprikás*

*Tökfőzelék*

*Töltött bárány*

*Töltött krumpli*

*Almás lepény*

*Altatott fánk*

*Bánffy mézes*

*Boszorkánykrém*

*Darászfészek*

*Karamellszelet*

*Koldusrétes*

*Rakott palacsinta*

*Rántott tejbegríz*

*Száraz szemes kukorica főzése*

*Sült döblec*

*Túrógombóc*

*Úszó sziget madártejfel*

*Bodzaszörp*

*Egres szörp*

*Fenyőszirup*

*Kökényszörp*

*Szilva savanyúságnak eltéve*

*Keserűgomba eltevése télire*

*Zakuszka*

*Cukorrépa feldolgozása*

*Beszerzés*

*A padláson*

*Szappanfőzés receptje*

Kendertilolás

Házimunkák

Mesevilág

### Második rész

### Családunk szájhagyományai

#### Bevezető

*Fehér tyúk*

*Parancs*

*Szemérem*

*Árvák*

*Páca*

*Felekezet*

*Vége a gólyamesének*

*Mesehős*

*Karambol*

*Balerina*

*Gyümölcs-szüret*

*Angol óra*

*Imádság*

*Kutyás bácsi*

*Ringlispíl*

*Vízimalom*

#### Unokáim mondták

*Étvágy*

*Modern világ*

*Gyűjtőszennvedély*

*Halandzsa*

*Pillangó*

*Milyen ízű?*

*Elhallások*

*Altatás*

*Hol a helyem?*

*Első, második...*

*Karácsonyi ének*

*Szüreti bál*

*Főzőcske*

*Bakalódás*

*Káposztába mi kellett?*

*Macska-egér játék*

*Motorhiba*

*Láz*

*Tünde szótár*

*Óriáskerék*

*Mesemondás*

*Világítás*

*Öntözés*

*Előadás*

*Vízkorlátozás*

*Nemtudomka*

*Tényállás*  
*Többletélmény*  
*Szépségideál*  
*Rock and roll*  
*Anyaság*  
*Virtus*  
*Majom*  
*Gyorsaság*  
*Gyógyír*  
*Városnézés*  
*Identitás*  
*Angol-na*  
*Mikulás*  
*Pontosság*  
*Bevásárlás*  
*Érthetően*  
*Kedvenc műsor*  
*Szerelem*  
*Vakarás*  
*Lakkcipő*  
*Nagy Lajos király lovagja*  
*Műsírás*  
*Boldogság*  
*Hajvágás*  
*Enikőnél*  
*Adakozás*

*Ki győz?*  
*Honvágy*  
*Házasság*  
*Édesanya*  
*Színház*  
*Cseregyerek*  
*Mátyás király*  
*Magyar szó*  
*Dili*  
*Szülinap*  
*Rajz*  
*Párkapcsolat*  
*Mindenütt jó...*  
*A Gellértben*  
*Érdeklődés*  
*Hiúság*  
*Fütyi*  
*Ünnepi ebéd*  
*Kívánság*  
*Ima*  
*Anyúúú...*  
*Munkamegosztás*  
*A hosszú élet reménye*

**Harmadik rész**  
**Emlékképek**



## Ajánlás

Karácsonyi ajándéknak szántam e könyvet azoknak, akik hozzám tartoznak, akiket szeretek. Gyermekeimnek, Enikőnek, Emesének és Leventének ajánlom, akik számára Méra egyet jelentett a hétvégi kikapcsolódással, nagy baráti találkozók, felejthetetlen kürtőskalács-sütésekkel, rokon találkozók. Vejemnek, Tibornak, ki szintén megszerette nagyszüleim telkét, házát. Menyemnek, Kingának, hogy megismerje erdélyi életünk egy kicsi kis szeletkét. Svéd vejemnek, Bennynek, hogy közelebb kerüljön bonyolult „magyar lelkünk” megértéséhez. Drága unokáimnak, Tündének, Balázsnak, Oscarnak, Viktornak. Köszönöm, hogy mindig érdeklődéssel hallgatják, amikor a családról, erdélyi életünkről mesélek. Ez az érdeklődés erősített meg abban, hogy a szóban elmesélteket írásba foglaljam, remélve, hogy segítségükre lesz, ha majdani gyermekeiknek, unokáiknak a „kik vagyunk, honnan jöttünk” kérdésekre kell válaszoljanak.

Köszönöm férjemnek, Kálmánnak, hogy érdeklődik Erdély és értékeli magyarságunk megtartásáért végzett erőfeszítéseinket. Testvéreimnek, Imre Istvánnak és Andrásnak, gyerekeiknek, összes unokatestvéremnek és családtagjaiknak, remélve, hogy felfedezik kis könyvecském esetleges pontatlanságait és majd a bővített kiadásban együtt igazíthatjuk ki azokat.

Köszönet illeti Tóth Károlyné Szűcs Ilonát, írásaim első olvasóját biztató szavaiért, Molnár Veress Pált, a Svédországi Magyar Protestáns Egyházi Közösség lelkészét, aki megtanított a számítógépet kezelni, és írásra biztató, Veress Zoltánt és feleségét Magdát, kedves kolozsvári/svédországi barátaimat, az Erdélyi Könyv Egylet megalkotóit. Köszönöm, hogy fontosnak tartják a múltat, hogy mindenki számára kötelezővé tennék az emlékezést, és annak írásban rögzítését a jövő nemzedék tanulására és épülésére.

Sok szeretettel ajánlom vérségi és szerzett rokonságomnak, barátnőimnek, barátaimnak, hogy többet megtudjanak rólam, gyerekkoromról, családkról.

Hálásan köszönöm Tar Károly, Svédországban élő kedves kolozsvári íróbarátomnak segítőkészségét, és azt, hogy létrehozta a „Magyar Liget” című dél svédországi magyar családi lapot, valamint az „Ághegy” című skandináviai magyar irodalmi és művészeti lapfolyamot, megteremtve ezzel a Skandináviában élő magyar képzőművészeknek és a magyarul író embereknek a bemutatkozási és közlési lehetőséget. Köszönöm, hogy önzetlenül pelenkázta, szerkesztette és számítógépén tördelte ezt a könyvet.

2007. december

Boldog karácsonyi ünnepeket!

Tóth Ildikó

## Előszó

*Mottó helyett:*

*„Adj egy pontot, melyen megállhatok és kimozdítom a földet” - mondta Arkhimédész. És bizonyára nem kapott, nem talált ilyent, mert a föld ma is a megszokott pályáján forog.*

Szerencsés voltam, hogy megtaláltam és lelkemben megtartottam a háború, szüleim válása, az ide-oda költözések, és rossz házasságom zűrzavarában is a magam biztos pontját: az anyai nagyszüleim szeretetet árasztó otthonát. Így e biztos érzelmi és földrajzi támasszal a hátam mögött a földet ugyan nem, de a magam és családom életét sokszor sikerült kimozdítanom a holtpontról, megoldhatatlannak látszó kérdéseknek megfelelnem.

A Bika jegyében születtem. E jegyhez tartozók családszeretők, ragaszkodnak megszerzett javaikhoz. Ez rám is vonatkozik. De én nem anyagi javakat, hanem emlékeket gyűjtöttem és gyűjtök unokáim számára folyamatosan ma is, amikor leírom, megőrzöm mondásaikat.

Gyermekkori emlékeimet féltékenyen őrizgetem, néha előszedem, csiszolgom, fényesítem, a napfényben időnként megcsillogtatom, elmesélve őket az érdeklődőknek. Néhány kedves tárgyat is őrzök: nagyapám vőlegénykorában menyasszonyának, nagymamának körtefából faragott szép vonalú, monogrammal ellátott kezitükrét. Valahányszor kezembe veszem, az először nagymamától hallott mese jut eszembe: „Tükröm-tükröm, mondd meg nekem...”. Nagyapám fakéregből készült dohányszelencéjét, marok-kukoricamorzsolóját, naplóját. Nagymama kézi gyertyatartóját a hozzá tartozó koppantóval. (A réges-régi hashajtóreklámon: „Míg ön alszik, a Darmol dolgozik” látni hasonlót.) És fényképeket... Megsárgult, lassan halványuló tanúit nagymama szépségének, nagytata komolyságának, gyermekeik, unokáik sokaságának. A boldog gyermekornak.

Ennek a kis könyvnek első része néhány szál emlékeim hatalmas csokrából. Életem érzelmi és földrajzi „biztos pontját”, a magam és unokatestvéreim mérai gyerekkorát, a nagyszüleim életéről ismerteket írtam le. Tudom, másokhoz hasonlóan, emlékeimmel én is elfogult vagyok. Mindenik töredékhez, adomához ragaszkodom, nem tudom mellőzni, kihagyni egyiket sem. Nekem mindenik fontos. Vagy azért, mert a velem történekről szólnak, vagy, mert valaki, valamikor, megtisztelt azzal, hogy elmesélte.

Nagyszüleim háza, telke, idegen kézen ugyan, de még megvan. A kertből nagyjából már kipusztultak a gyümölcsfák, a ház elhagyatottan, árván, üresen áll. Azért titkon remélem, hogy ez az öreg ház emlékszik még az onnan szétrajzó, az onnan ma is emberi melegséggel táplálkozó, egykor boldogan zsivajgó gyerekhadra.



**Első rész**  
**Méra**

## Kalotaszegi tanítódinasztia

Anyai nagyapám, Tamás Gyula ereklyeként őrzött jegyzetfüzetét lapozgatom. Az immár kopott, feketeszínű, keményfedelű, amolyan minden-es-füzet első lapján ez áll:

*„Tapasztalataim és megfigyeléseim az életből, főleg a helyi viszonyokat tekintve. Feljegyezve Méra, 1910 szeptember elsejétől. Tamás Gyula, igazgató-tanító”*

A füzetbe a lucernavetéstől a gyerekevelési elvekig mindenről írt, szerencsére néhány - sajátos eléggé szűkszavú - személyes vonatkozású feljegyzés is olvasható:

*„Nagyapám Tamás Dániel született Nyárszón 1806-ban, iskolája elvégzése után előbb Ketesden, majd Dámoson volt kántortanító. Mérára jött 1844-ben. Felesége Szöllösi Teréz. Tamás Dániel meghalt 1889-ben. Élt 83 évet, Mérán szolgált 45 évet.*

*Apám: Ferencz, született 1840 szept. 28, Kalotadámoson, meghalt 1933 febr. 23.-án. Kántortanító volt Szépkényerű Szent Mártonban. Élt 93 évet. Anyám Szabó Julia volt.*

*Három gyermekük volt: Berta, Ida és én. (Tamás Gyula)*

*Születtem 1876 jan. 18. Szépkényerű Szent Mártonban.*

*Református kántortanító lettem Szilágybagoson 1897 szept. hóban. Mérába jöttem 1898 ápr. 10-én.”*

Tamás Gyula 1898-ban, 22 évesen került a református vallású Kalotaszeg Méra nevű falujába, és lett nagyapja, a Mérában 45 éven keresztül tanító, kántorizáló Tamás Dániel (ha nem is közvetlen) utódja. Gyermekkoromban Mérában még élt ükapám, Tamás Dániel emléke. Sírján mindig volt friss virág, tanítványainak dédunokái is szeretettel gondozták az „öreg tanító úr” sírját. Tamás Dániel 83 éves koráig, haláláig tanított, és hogy mindenki megelégedésére, arra bizonyították, hogy a falu vezetői annak idején kijárták a hivatalokban, hogy az unokáját alkalmazzák Mérába tanítónak. A család féltőn őriz egy málladozó könyvecskét, mely első lapján ez áll: Tamás Dániel 1860-ref. kántortanító. A másik lapon az új tulajdonos jegyezte fel nevét és mérái szolgálatba állásának dátumát: Tamás Gyula 1898 év április 9. Méra. Nagyapja iránti tiszteletből, a mérái emberek elégedettségére Tamás Gyula temetésekor ezt, az örökölt régi énekeskönyvet használta.

*HALOTTI ÉNEKEK, mellyek illendő meg-jobbítással, bővítéssel, díszesebb renddel és EGY-NÉHÁNY SÓLTÁROKKAL, a KÖZ-HASZONRA újobban KI-BOTSÁTTATTAK. Pesten és Debreczenben Lettner József - 1787-dikben*

Tamás Gyulát határozott, szigorú, de igazságos embernek ismerték az emberek. Diákjainak határozott, szigorú és igazságos tanítója volt. A tanítás mellett diákjai nevelésére is figyelt. Iskolaigazgatóként kollegáival sokszor megosztotta megfigyeléseit. Nevelési irányelvei ma is értékesek, követésre érdemesek.

*„A gyermeknek az önállóságra való törekvését nem kell a folyamatos fegyelmezővel letörni. Különösen a fiúknál. Az önállóság nélküli határozatlan embert minden jövő-menő könnyen befolyásolja. S így határozott irányt venni nem tud.*

*Az akarat megszülemlése a viszonyok tanulmányozása, okos megfigyelése után következik be.*

*Az okos ember a téves irányt felismerve könnyen változtat akaratán. Ez is az önállóság jele.*

*Testileg és szellemileg gyenge tanulót osztályismétlésre utasítanék. A rossz tanuló amúgy is ismétél.*

*A testi nevelésre kiváló gond fordítandó. Csak testileg erős szervezetű embertől lehet bármiféle munkában kitartást várni.”*

Egy éve tanított már Mérában, mikor egy megyebálon megismerkedett az ördögkeresztúri uradalmi intéző és állatorvos idősebbik lányával, Sztojka Irmával. Egy évi udvarlás után megkérte a kezét, egy évi jegyesség után megtartották az esküvőt.

*Házasodtam: 1901 febr. 12 Irma született 1878 nov. 25 Ördögkeresztúr*

### Sztojka Irma

Sztojka Irma édesapja, Sztojka János 1848-ban született Nagyesküllőn. A családi szájhagyomány szerint egyenes-ági leszármazottja volt ama Máramaros megyéből származó Törökverő Sztojka Lászlónak, ki vitézségéért 1750-ben szalai előnévvel bárói címet nyert. Sztojka János állatorvosi, gazdatiszti diplomát szerzett. Első felesége egy kolozsvári orvos agyondédelgetett, kényeztetett lánya volt. A mindkét részről forró szerelmi házasság elég hamar válással végződött. Válásuknak mai szemmel nézve egészen banális oka volt.

Még egészen fiatal házas korukban elfogyott a kenyerek, frisset kellett sütni. A fiatalasszony már hallotta, hogy az igazi gazdasszony maga süti a kenyerét, elhatározta, ezt ő is kipróbálja. Elolvasta a receptet, nem hallgatva férje tanácsára, hogy először talán próbálja meg a kenyérsütést a szakácsnő segítségével, elküldte a cselédeket, s maga látott hozzá a nagy munkának. Férje segített neki megdagasztani a tésztát, ezzel nem is volt baj. A gond akkor kezdődött, mikor be kellett hevíteni a búbos kemencébe. A fiatalasszony ezt is egyedül akarta végezni. Behevítettek, azaz betettek egy adag fát a kemencébe, meggyújtották, elégették, s a fiatalasszony máris be akarta vetni a kenyeret. Férje figyelmeztette, hogy ez így nem lesz jó, tudomása szerint a kemence aljának szikrázni kell a pizskavas nyomán, akkor van kellőképpen felmelegedve.

- Ez csak butaság, nem hiszek az ilyen babonákban - volt a feleség magabiztos válasza. Bevetettek, az alig langyosra hevített kemencében a kenyértészta nem sült, hanem tovább kelt. A szakácsnének kellett szégyenszemre kapával kiszedni a sületlen, egybefolyt kenyérmasszát. Persze erről beszélt, ezen derült az egész vidéki társaság.

Ez volt az egyik, talán legnyomósabb oka annak, hogy a fiatalasszony belátta, nem tud falun élni, összepakolt, könnyek között elbúcsúzott férjétől és az idillikus falusi élet ábrándjától. Sztojka Irma, nagymamám, sokszor elmesélte unokáinak ezt az édesapjától hallott történetet, s ami biztos, biztos: kenyeret sütni megtanított.

Sztojka János Ördögkeresztúron a Szatsvay birtokon lett jószágigazgató és állatorvos. Megnősült, második felesége Érsekújvári Újvári Lujza 1854 december 28-án született Bonchidán. Lujza anyja Deési Jozefa, apja Érsekújvári Újvári Károly (Érdekességként megemlítem, hogy Érsekújvári Újvári Károly egy időben Zilahon volt törvényszéki bíró, apai felmenőim peres iratain olvasható az aláírása). Sztojka Jánosnak és Lujzának három gyermeke született, László, Irma és Anna. Lujza nem nevelhette fel gyermekeit, egészen fiatalon meghalt.

A három árván maradt gyermeknek anya kellett, Sztojka János újranősült, harmadik házasságából egy kislány született, Berta. Berta sokkal fiatalabb volt testvéreinél, még kisgyerek, mikor Irmának már udvaroltak. A legszívesebben látott széptevő Tamás Gyula, Méra falu ifjú tanítója volt. A nagyon magas, (közel két méteres) világító kékszemű, csendes ember lóháton érkezett látogatóba hétvégeken. A család szívesen fogadta a fiatalembert, jövetelét mindig nagy készülődés, sütés-főzés jelezte. Berta kíváncsian nyaggatta nővérét:

- Irma ki ez?

- Ő a hottentották királya - tréfált cserfes kishúgával, mostohaanyjának túlzott készülődésétől kissé bosszús Irma - és az a szokása, hogy kiáll a ház elé ingben-gatyában és kiabálja, hogy *hossánna, hosszánna*.

Bertának nagyon tetszett a történet, el is hitte, csak arra volt kíváncsi, Gyula miért kiabálja a hosszánát? Mikor megint jött az udvarló, meg akarta kérdezni. Irma nagyon megijedt, hogy Berta tényleg megkérdezi, s akkor a fiatalember komolytalan, gyerekes lánynak vélheti őt, ezért azt mondta Bertának, hogy ez titok, nem szabad erről semmit kérdezni, s ha szót fogad, vesz neki csokoládét. Vásárolt is, és Berta hamar rájött, hogyan használhatja ki a helyzetet: mikor újra megjött Tamás Gyula, huncut mosollyal nézett nővére:

- Irma, kérdezzem? - Irma persze rögtön megígérte a csokoládét.

Ettől fogva Bertának jó dolga lett, két helyről kapott folyamatosan édességet: a nővérétől, hogy ne kérdezzen, az udvarlótól meg azért, hogy árulja el, mit nem szabad kérdezzen.

Irma férjhez ment Tamás Gyulához. A lakodalmat keresztzülei, Szatsvay Miklós és felesége, báró Wesselényi Jozefa rendezték Ördögkeresztúron, az uradalmi szánhintó szállította a fiatal házasságokat új otthonukba, Méra falu iskolájának szolgálati lakásába. De nem akárhogyan: a parádés kocsis először körbehajtott Kolozsvár főterén, hogy mindenki láthassa, milyen szép az ifjú asszony.

### Munkás évek

Méra a múlt század elején, Tamás Gyula hivatalba léptekor már elég nagy falu volt, soktanerős iskolával. A Mérához tartozó Andránháza osztatlan osztályba járó gyermekei tanítását is a mérai tanítók látták el. Sajnos nem láthattam nagyapám első mérai otthonát, munkahelyét, mert mind a szolgálati lakást, mind az iskolát lebontották, még valamikor az én születésem előtt újat építettek. Csak elbeszélésből tudom, hogy a régi ház nagy volt, sokszobás, kényelmesen elfért benne a sokgyermekes Tamás család.

A református lelkészek és a velük szorosán együtt munkálkodó kántortanítók nagyon fontos szerepet tölthettek be a kalotaszegi falvakban. Életvitelükkel, a sokgyermekes családdal, példát mutattak a már akkor egykező Kalotaszegen.

Mérában a falu szempontjából nagyon szerencsés népnevelő páros alakult ki. Tamás Gyulával majdnem egy időben kezdte el lelkészi szolgálatát Szabó Géza. Mindketten fiatalok, ifjú házasságok és mindketten szívügyüknek tekintették a falu felvirágoztatását. Egyet akartak, egyet értettek mindenben. Tamás Gyula a tanítókodás, kántorkodás mellett nagyon ügyesen gazdálkodott a tanítói, kántori földeken. Méhészkedett, megtanult, majd megtanította a falubelieket is a méhekkal bálni. A földjein nem csak bevezette a vetésforgót, hanem a gazdáknak meg is magyarázta annak hasznát. A lelkésszel szorgalmazták a gyümölcsösök telepítését, ehhez kiválasztották a vidék domborzati és éghajlati viszonyaihoz legjobban illő fajtákat. Buzdították az embereket a kertek fásítására, Szabó Géza már szolgálati éveinek kezdetekor megkezdte a papi gyümölcsöskert telepítését.

Tamás Gyula egészségügyi felvilágosító munkát is végzett, az emberek meghallgatták, ha nem is mindig követték a hasznos tanácsokat. Egyszer a kézmosás fontosságáról tartott előadást a szülőknek. Megmagyarázta, mi fán terem a bacillus, milyen betegségek terjednek a mosatlan kezek útján, stb. Az emberek meghallgatták, az előadás végén az asszonyok haza, a férfiak a hallottakat megtárgyalni a kocsmába mentek. Nagyapám arra lépett be a helyiségbe, hogy az egyik jól értesült „hangadó” gazda azt mondja:

- Emberek, **bacinus**, az nincs. Azt csak az urak találták ki a szegény emberek sanyargatására.

Naplójába bejegyzettek szerint az eredményes gazdálkodás egyik titka:

*„Tégy mindent a maga idejében. Ezt az igazságot elismerjük, de nem minden alkalommal követhetjük. Csekély mulasztást minden hivatalban erős szorgalommal helyre is lehet pótolni, egyedül a gazdaságban nem. Itt a mulasztás biztos veszteség.”*

Tamás Gyula élete delén írta naplójába a következőket:

*„A latin nyelv ismerete művelt embernél igen szükséges.*

*Jól mondta Caesar: inkább akar első lenni a provincián, mint Rómában a második.*

*Önértet, önbecsülés, önhittség, nyilvános szereplés, azok a tényezők, a mellyel a kis ember is észre véteti magát.”*

Bizonyára sokszor csalódott, erről nekünk, unokáinak nem mesélt, de ezt sugallja néhány bejegyzése:

*„Nem a tudás és bölcsesség, pénz és erő dominál a paraszt előtt.*

*Szép a falusi élet, de a paraszttal való érintkezés igen nagy tapintatot és még nagyobb türelmet igényel. Érzékeny lelkű ember ne legyen falusi hivatalnok.”*

## **A Tamás-gyermekek**

Az egykezű Kalotaszegen mint már említettem, a lelkészek, tanítók nem csak beszéddel akarták meggyőzni a lakosságot, jó példával jártak elől a családtervezés terén is. Mérában Szabó Géza lelkészéknak két lányuk, iker fiaik, a Tamás családba hat gyermek született, melyből négy megélt, kettő meghalt a falvakban dúló difteritisz járvány következtében.

Tamás Gyula naplójába is feljegyezte gyermekei születési adatait:

*Emi (Emma) született 1902 szept. 28*

*Jenő született 1905 febr. 11*

Az 1905 és 1910 között született két gyermek halt meg a járvány alkalmával.

*Gyuszi (Gyula) született 1910 szept. 24*

*Muci (Irma) született 1912 juni. 26*

A lelkészéknak körülbelül hasonló korúak voltak a gyermekeik. A gyermekek Mérában járták ki az elemi iskolát, majd elkerültek otthonról: Emma és Gyula Nagyenyeden, Irma Székelyudvarhelyen végezte a tanítóképzőt. Jenő Désen járt ipariskolába.

A gyermekekkel anyjuk volt szigorúbb. Ő a rendet, pontosságot szerette, szerteágazó tevékenysége mellett erre akarta szoktatni gyermekeit is. Sztojka Irma, a „tanítóné”, ellátta a háztartást, betanította a háztartási alkalmazottakat, gondozta tüdőbeteg húgát, apósát, édesapját, meghallgatta az emberek panaszait, segített ügyes-bajos dolgaik intézésében, egészségügyi, sőt orvosi tanácsokat adott, gyógyfüveket a rászorulóknak, mindezt feltűnés, zokszó és panasz nélkül csendesen, barátságosan, kedvesen. Apjuk tanított, igazgatott, kántorizált, „népnevelt”, gazdálkodott, vadászott, előteremtette az anyagi alapokat a család szükségleteire. Gyermekeit iskoláztatta, nyugdíjas évei közeledtével házat épített, gyümölcsöst telepített és még sok minden mást is tett, tettek feleségével együtt, de a munka mellett sokat olvastak, szórakoztak is.

A szolgálati lakás kényelmes volt, de az igazgató gyermekei számára természetesen az iskola épülete is játszótér volt. Volt egy gyermekkocsi, a „családi batár”. Ez a vesszőből font, nagy

kerekű, mély kocsi bizonyára elnyűhetetlen lehetett - kiszolgálta a gyermeksereget, sőt még az unokákat is tologatták benne. Ezzel a kocsival játszottak anyámék az iskola padlásán, mikor már kinőttek a babasorból. Egyikük beleült, a másik tolt - persze rohanva - végig a padláson.

A nagy korkülönbség miatt alakult úgy, hogy anyám, Irma (becenevén Muci) gyermekkori emlékei inkább kisebbik bátyjához, Gyulához (becenevén Gyuszi) kötődtek. Sokszor elmesélte a kettőjükkel megesett kis történeteket.

Muci és ifjabbik bátyja, Gyuszi kisgyermekek voltak még, mikor a nevezetes agáretetés megtörtént. Édesapjuknak az iskolai, egyházi tevékenysége mellett szép gazdasága volt, néhány tehenet is tartott akkoriban. Vadászott is, ezért a házőrző komondor mellett két agarat és egy tacskót is nevelt. A két gyermek nagyon sajnálta a beesett horpaszuk miatt soványnak tűnő agarakat. Sokszor tervezték, egyszer majd rendesen megetetik őket, hadd lakjanak jól. És eljött a régen várt alkalom. Éppen vasárnapi ebédhez terítették, a leves már az asztalon volt, mikor jött a cseléd a hírrel, hogy ellik az egyik tehén. A felnőttek csapot-papot otthagya rohantak az istállóba, a két kicsi ott maradt egyedül az agarakkal - és a vasárnapi ebéddel. Ez a hirtelen előállott helyzet: a terített asztal, felnőtt sehol, az éhesnek látszó agarak... Addig-addig tanakodott a két gyermek, mígnem elhatározták, most kell megpróbálni jóllakatni az agarakat. Először csak egy kevés leves, lassan-lassan az egész, aztán a sült meg a köret is az agarak feneketlen gyomrába került. A gyermekek nagy csodálkozására hiába ettek az agarak bármennyit, a horpaszuk csak nem telt ki. Mire a felnőttek visszajöttek, már csak az éhkopp várta őket. S a két szamaritánust természetesen egy alapos verés. Gyuszi szipogva vont le a tanulságot: - A csuda vinné el, hiába volt az egész, ezek a kutyák csak elől híznak!

\*

Muci és Gyuszi nagyon rossz étvágyú gyermekek voltak. Hiába kínálta őket édesanyjuk mindenféle jó falattal, csak ímmel-ámmal ettek, ha ettek egyáltalán. Így volt otthon. A harangozó - nagy kövér, loncsos feleségével és sok-sok gyermekével - az iskolától nem messze, a temető bejáratához közel lakott. A feleség az eléggé elhanyagolt, mondhatni mocskos konyhában főzte az örökös szárazpaszuly levest. Mikor kész volt az étel, az asszony kiállt a ház elé és elkiáltotta magát: - Gyerekek, ebéd! És ki volt az első az asztalnál? A finnyás, rosszétvágyú Tamás-gyermekek! Versenyt ettek a harangozó-gyermekekkel. Anyám még öreg korában is csodálkozott és kacagott azon, milyenek is a gyermekek. De olyan finom szárazpaszuly levest, mint mondta, soha sehol sem evett.

\*

A gyerekek mindkét nagyapja Mérában élt agg korukban. Muci és Gyuszi az anyjuk apját, Sztojka Jánost szerették jobban, ő volt az „édes-nagyata”. Apai nagyapjukat nem nagyon kedvelték, szigorú, kemény ember volt, a negyvennégy éves tanítói szolgálat megtette a magáét.

Anyám inkább édes-nagyatáról mesélt. Sztojka János már nagyon öreg volt, réges-régen nyugdíjas, de az ördögkeresztúri falusiak nem akarták megérteni, hogy már nem praktizál, a portája állandóan tele volt beteg állatokkal. Lánya féltette az apját, hogy agyonhajszolja magát, mivel az képtelen volt visszautasítani a beteg állatokkal hozzáforduló parasztokat. Rábeszélte, költözzön hozzájuk, Mérába, ahol külön szobát kapott, kedvére olvasgatott, pihengetett. A beteg állatok tulajdonosai itt is rátaláltak, sokszor nagyon távoli faluból is eljöttek hozzá, de lánya éberem ügyelt, ne dolgozzon túl sokat. Sok állatot megoperált, meggyógyított, olyanokat is, melyekről más állatorvosok lemondtak. Mikor dolgozott, a két kis unoka félelemmel vegyes irtózáttal nézte a „békanyúzó”, nagyapjuk féltett, a sok fenéstől már nagyon elvékonyodott, olykor bicskának is használt operálókését.

A két gyermek mindig hozzá menekült, ha rossz fát tettek a tűzre és büntetésre volt kilátás. Tudták, nagyapjuknak mindig sikerült leszerelni a haragos lányát. Miután elült a vész, boldogan beszélgettek nagyapjukkal, s egy idő után már arra vetemedtek, hogy megkérjék, adjon nekik a süteményéből. Tudniillik Sztojka Jánosnak volt egy kedvenc süteménye, lánya nagyon vigyázott, soha ki ne fogyjon az íróasztalán álló dobozból. A gyermekeket figyelmeztette, ha pont ezt a süteményt kívánják, csak szóljanak, megsüti nekik is, csak ne kérjenek a nagyapjukéból. De a gyermekeknek természetesen mindig csak az édes-nagytata süteménye ízlett! Az öreg mindig adott, élvezte a titkos szövetséget. Egyik alkalommal nem a dobozból, hanem a bicskájára felszúrva kínálta oda unokáinak a kívánt süteményt. A gyermekek elvették, kimentek a szobából. Gyszi undorral vegyes felháborodással mondta testvérének:

- Láttad Muci, hogy nagytata a békanyúzóval adta a tésztát? Nekem így nem is kell!

Mind a ketten eldobták a süteményt és soha többet nem kértek, sőt szíves kínálásra sem fogadták el.

\*

Muci és Gyszi eléggé csintalan gyerekek voltak. Sok huncutságot eszeltek ki, s vittek véghez. Ha valami olyant csináltak, mely meghaladta a mértéket, megbüntették őket. A legnagyobb, legfélelmetesebb büntetésük az volt, mikor anyjuk egy bizonyos előre kiszabott időre egy szál cérnával az ebédlőasztal lábához kötötte őket. Ott sírdogáltak, s fogadkoztak, hogy soha többé, míg eljött a szabadulás ideje. De egyiküknek sem jutott eszébe soha, hogy azt a cérnát el is lehet szakítani.

\*

A már özvegy Sztojka Jánost Ördögkeresztúron gyakran meglátogatták lányai, Irma a két fiatalabb gyerekeivel, és Berta a kisfiával. A pár naposra tervezett látogatás alatt illet a társadalmi kötelezettségeknek is eleget tenni, vizitálni az ismerősöknél, első sorban Irma keresztzüleinél, Szacsvainénál. Erre a látogatásra gyerekek nélkül készültek menni. Muci hallotta, mit tervez a két felnőtt, s kérte, vinnék őt is magukkal. Megmagyarázták neki, hogy ezt most nem lehet. Muci nem szólt semmit, de nagyon figyelt, mikor kezdenek az anyjáiék készülni a látogatásra. Mikor azok szépen felöltözve elindultak, Muci azon porosan, eléggé elmocskolódott játszórúhában utánuk szaladt és sírni kezdett, hogy ő is akar menni. Hiába parancsolták vissza, nem fogadott szót, ment utánuk sírva. A felnőttek ezután úgy tettek, mintha nem is látnák, hallanák, azt remélték, a gyermek majd csak megunja a bögést és kéréselést. Megérkeztek az uradalom parkjának bejáratához. Muci már reményt veszve vissza akart fordulni, de a kerti úton felbukkant a bárónő, aki azért jött eléjük, mert hallotta a gyermeksírást.

- Mi van kis Mucika? - kérdezte és felkapta a maszatos, rendetlen öltözetű gyermeket, majd annak anyjához fordulva tudakolta:

- Irma, miért sír ez a gyermek? - Majd vigasztalóan simogatta meg Mucika kócos haját:

- Na, gyere kis szívem, kapsz finom süteményt, csak ne sírj.

Muci a bárónő válla fölött diadalmas elégtétellel nézett vissza anyjára, büszkén arra, hogy életében először sikerült legyőzni a neki parancsolót.

Mucinak kevés vásárolt játéka volt. Volt babái, bababölcsője, kis edényei, de ezekkel nem játszott. A bölcsőben baba helyett az egyik kismacskát ringatta. A cicát annak pici korától ahhoz szoktatta, hogy hagyja magát bepólyálni, cumis üvegből etetni és bölcsőben altatni. És a macska nagy korában is, mikor elálmosodott, odament Mucihoz, a hátára feküdt, lábait szépen összehúzza jelezte, hogy itt van az ideje az alvásnak. Muci bepólyálta, belerakta a

bölcsőbe és álomba ringatta. Mucit beírátták a képzőbe, elkerült Székelyudvarhelyre, azon túl az anyjának kellett a nagy macskát pólyálni, ringatni, ha nem akarta annak keserves nyávogását hallgatni.

\*

Mikor már nagyobbacsok lettek, néha részt vehettek a „nagyok” játékában. A lelkészek gyermekei Tamáséknál, a Tamás gyermekek Szabóéknál szerettek jobban játszani. Persze felváltva, hol egyik, hol a másik család nyugalma zavarozta meg a csataordítások, melyek kedvenc játékkal, a rabló-pandúrral jártak. Jenő, a legidősebb, egyszer azt találta ki, hogy játsszanak úgy, hogy az elfogott rablót ki kell végezni. Elkezdtek játszani, természetesen Jenő lett a rabló, a többiek a pandúrok, a kicsik és a lányok - ahogy mondták - a népség, katonaság. Nagy hajszá után a rablót elfogták, és a rögtönítélő bíróság halálra ítélte. A rabló-Jenő készségesen elmagyarázta, hogy és mint kell eljárni akasztás-ügyben. A kicsik kíváncsian asszisztáltak a nagy eseményhez, Jenő előkészítette a terepet, kötelet hozott, az egyik végére hurkot készített, a tornácra felállt az asztalra, a kötélt szabad végét a lámpa kampójára csomózta, az asztalt eltolta, kihozott egy hokedlit, ráakasztott egy sámlit, ráállt, a hurkot a saját nyakára illesztette, és megmagyarázta, hogy mikor ő azt mondja, „most”, akkor rúgják ki a lába alól a széket. A gyermekek hűségesen követték Jenő utasításait. A „most” után kirúgni ugyan nem tudták, de nagy nehezen kirángatták a széket a Jenő lábai alól. És hogy a gyermekekre őrangyal vigyáz, az bebizonyosodott: nagymama bátyja, Sztojka László abban a pillanatban ért a kapuba, mikor a szék kidőlt Jenő lábai alól. Mint később elmondta, egyáltalán nem gondolkozott, szinte repült fel a tornác lépcsőin és emelte meg az önkéntes hullajelöltet, akit igazán csak egy hajszál választott el a haláltól. A gyermekek nem kaptak ki, egyedül csak Jenőt büntették meg, hiszen ő volt a legidősebb és illett volna legokosabbnak is lennie.

### **Szórakozás anno...**

A család hétköznapi bizonyára a megszokott mederben folytak, erről nem sokat meséltek sem a nagyszüleim sem édesanyám. A hétfégi szórakozásokról már többet.

A vidék intelligenciája szombatokként találkozott, sorra rendezték az összejöveteleket. 50-60 kilométeres körzetből gyűlt össze a soros vendéglátónál a társaság, iskolai időben inkább uzsonnára, ritkábban vacsorára, mert vasárnap a lelkészeknek istentiszteletet kellett tartani, és a legtöbb kalotaszegi tanító kántor is volt egyúttal. Az összejöveteleken a gyermekek játszódtak, a felnőttek beszélgettek, kártyáztak, vagy előkerültek a hegedűk, zongora meg a legtöbb helyen volt és zenéltek, énekeltek saját szórakoztatásukra. Valamilyen hangszeren mindenki játszott, a zenetanulás kötelező tantárgy volt mind a tanítóképzőben, mind a teológián. A feleségek meg azért tudtak, mert akkoriban egy úrilány életre való felkészítéséből nem hiányozhatott a zenei képzés. Nagymamám hárfázott, mikor megkérdeztem, miért választott ezt a hangszeret, azt mondta, azért, mert nem volt szép a keze. Tudniillik a szép-kezü lányok zongorázni, a szép-karúak hárfázni vagy hegedülni tanultak. Akik mindig részt vettek a találkozásokon: Daróczi Ferencz, a vistai lelkész, később esperes családjával, amely a Tamás- és Szabó-gyerekekkel nem csak felállításban, de korban is egyeztek. Ha csak ez a három család jött össze, máris 18-an voltak. A felnőttek a névnapokat tartották meg, születésnap ünnepséget csak a gyerekeknek rendeztek.

Az iskolai szünidőben a fiatalság naponta találkozott. Ki kerékpárral, ki lóháton, kétkerekű kocsin érkezett, általában a lányos házakhoz, közös kirándulásra, beszélgetésre, flörtölésre, társasjátékokra, táncra. Nyáron napirenden voltak az éjszakába nyúló táncos délutánok. Itt és így

szövődtek a szerelmek, életre szóló barátságok. Csak a soros házigazda fiatalsága unta azt, hogy vendéglátók legyenek, mert ilyenkor nem táncolhattak, ők kellett szolgáltassák a „talpalávalót”. Az összejövetelek állandó résztvevői a vistai lelkész, Daróczi Ferenc négy gyereke: Rózsika, Zsuzsika, Ferenc és Miklós, a mérai lelkész, Szabó Géza gyerekei: Rózsika, Nusi, az ikerpár Géza és Sándor (e két család gyerekei unokatestvérek voltak), a Tamás-gyerekek: Emma, Irma, Jenő és Gyula, és ezekhez csatlakozott még a mérai állomásfőnök fia, Kató József, a mákói, szucsáki, kiskapusi, stb. lelkészek és tanítók gyerekei.

Késő ősszel, télen egymást érték a vadász-összejövetelek. A kolozsvári Vadászegyesület tagja volt minden környékbeli vadász, tervszerűen folyt a vadászat, figyelmet fordítottak a vadvédelemre is. Gyerekkoromban a felnőttek sokszor beszélgettek erről. Névnapiján, vagy csak úgy, alkalmasszerűen, nagyapámat gyakran meglátogatták vadásztársai, csendes borozgatás közben felemlgették az érdekes vadászkalandokat.

A közeli Kolozsvár nyújtotta szórakozási lehetőségeket is kihasználták. Sokat jártak színházba, moziba. Részt vettek a rendezvényeken. Nagyapám sokszor elmesélte, milyen volt 1902 október másodikán a Fadrusz János alkotta Mátyás-szobor avatása. Rengeteg ember összegyűlt a nevezetes eseményre. Eléggé felhős idő volt, fújta a szél, de a tömeg nem törődött az időjárással, áhítatos csendben hallgatta az ünnepi beszédeket. Ám valaki felnézett a templom tornyára, a széltől hajtott sebesen rohanó felhők látványától hirtelen érzékcsalódásában azt hitte, dől a torony. El is kiáltotta magát: - Emberek, dől a torony! Hogy nem tört ki pánik, az csak néhány helyesen reagáló erőteljes hangú embernek volt köszönhető, akik megnyugtatták a tömeget: - Nyugalom, nyugalom, csak a felhők mennek.

A nevezetes szoboravatáson ott volt az akkor még jogot hallgató, későbbi mérai lelkész, Szabó Géza. Élményeit naplójába beírta, unokájának, Violának sokszor elmesélte, aki nekem így adta tovább:

„- A Mátyás szobor avatási ünnepségét nagyapóka is részletesen leírja önéletrajzában. Ő akkor joghallgató volt Kolozsvárt (később lett teológus) és nagy irodalomkedvelő (ez is maradt egész életében). Az avatási ünnepségen részt vett az idős Jókai, akinek munkáiért nagyapó igen-igen lelkesedett. Úgy esett, hogy a fáradt, kabátját magán fázósan összehúzó írónak felkínált egy széket az ifjú rajongó, amit az hálásan elfogadott, és csak annyit mondott: - köszönöm, fiam. De ettől a két szótól nagyapó úgy érezte, ő abban a pillanatban Kolozsvár legboldogabb embere. Boldogsága mellett elhalványult a Mátyás szobor szépsége.”

Nagyapám sokszor elmesélte azt is, hogy milyen élményt jelentett neki 18 éves korában a budapesti Feszty-körkép avatása. A körkép 1894 május 13-i avatását hatalmas hírverés előzte meg. Az ország minden városából különvonatok indultak, nehéz volt jegyet szerezni pont az avatásra érkező járatra, de szüleinek sikerült. Nagyapám aprólékos részletességgel mesélte el útjukat, a benne fennkölt érzéseket keltő ünnepélyes tömeg látványát és magát a képet. Mintha lefényképezte volna, úgy emlékezett minden kis részletre, a korabeli újságokban a körkép készítéséről megjelent hírekre, alkotóival kapcsolatos kis anekdotákra. Olyan érdekfeszítően mesélte el - kérésemre többször is-, a nagy eseményt, hogy egész életemet végigkísérte az a vágy, hogy én is láthassam, tapasztalhassam a nagyapám által átélt csodát. (Figyelemmel kísértem a körkép sorsát: tudtam, hogy lebontották, kiállításra Londonba szállították, hogy a háborúban megsérült. Arról is hírt kaptam, mikor egy lengyel restaurátor csoport megkapta a megbízatást a kijavítására, mikor a Magyar Állam elhatározta, hova kerüljön az állandó kiállítási épület. És a vágyam teljesült. Mikor Ópusztaszeren megnyílt a körkép, az első látogatók között lehettem. És annyi év után immár szememmel is látva élhettem át újra a nagyapám meséjét.)

Nagyszüleim sokat olvastak. Szép könyvtárunk volt, amire pontosan emlékszem, mivel vakációk alatt elolvastam: a teljes Jókai-sorozatot, Benedek Elek, Jules Verne alias Verne Gyula

kalandkönyv sorozatát, Cooper Nagy Indiánkönyvét. A napilapok mellett nagyon sok heti, havi lapra is előfizettek. A Tolnai Világlap, divatlapok, a különböző méhészeti, kertészeti szaklapok, kalendáriumok nemcsak szórakozást jelentettek, hanem rádió híján tájékozódást a világ dolgairól. A lapok többszöri elolvasás után a padlásra kerültek további felhasználásra. Az újságpapír jó volt szigetelésre (a budi oldalát újsággal tapétázták ki), tűzgyújtásra, a pincei polcokra, csomagolásra, kosarak kibélelésére, télen kapca helyett lábra tekerve remekül melegített. És gyufa-spórlás céljából ebből sodorták a „fidibuszt”, a papírból szorosan összecsavart pálcikát. (A fidibuszt kályhában égő tűznél gyújtották meg, majd arról a lámpákat.) A színes divatlapokból kivághattuk a modelleket, nagyszerű öltöztetőbabák lettek belőlük.

Nagyapám rendszeresen járt a kolozsvári kölcsönkönyvtárba, egy eléggé elhasznált vulkánfíber bőröndben hozta-vitte a kiválasztott könyveket. Egyszer nagyanyám ment újabb könyvadagért. Még meg sem szólalt, mikor a könyvtáros kedvesen, de némi aggodalommal a hangjában kérdezte:

- Kezét csókólom, Tamásné Nagyságos asszony. Csak nem beteg az Igazgató úr?

Nagyanyám majd' hanyatt esett a meglepetéstől:

- De hát maga honnan tudja, hogy én ki vagyok?

- A bőröndről - jött a válasz.

### **Máthé Sándor családja**

Berta, nagyanyám húga, Máthé Sándor magyarhermányi születésű református lelkész felesége lett. Mikor édesanyám megszületett, ők tartották keresztvíz alá. Kolozsvártól 30 km-re, Kolozson a szép, tágas parókiában laktak, néhány év lelkészi szolgálat után Sándor bácsit esperessé léptették elő. Berta kedves, melegszívű asszony volt, Ady Endre lelkes pártolója, rendre megjelenő versesköteteinek előfizetője, verseinek értő tolmácsolója. Született egy fiuk, az édesanyámmal majdnem egykorú Sanyika. Édesanyám nagyon szerette keresztszüleit, unokatestvérét, életének legboldogabb nyarait Kolozson, náluk töltötte.

Kolozson nagy társadalmi élet folyt, akkoriban épült fel a gyógyfürdő mellé a szálloda, Kaszinó. Napirenden voltak az összejövetelek, zsúrok, a kolozsi Anna-bált még Budapesten is jegyezték. Édesanyám sok kolozsi anekdotát mesélt. A körorvost Halász Istvánnak hívták, fiai jóképű, bohém fiatalemberek voltak. Nyáron hevesen udvaroltak a fürdőző hölgyeknek és, hogy személyük nagyobb figyelmet kapjon, az idősebbik hangosan és magabiztosan ropogatva az *r*-et, így mutatkozott be:

- Doktorrr Halász István - majd jóval halkabban folytatta: - fia vagyok, Tibor.

Nem ment jól a doktor úrnak, a nagy család anyagi gondjait úgy próbálta megoldani, hogy birtokának egy részét áruba bocsátotta. Ahogy az akkor szokás volt, az ajánlatot kidoboltatta a kisbíróval, aki így jelentette be:

- Hallja, ki nem hallja, a Doktor úrnak az alsó fele eladó!

Berta nem volt hosszú életű. Vesebajos lett, meghalt. Nagymamámat nagyon lesújtotta húga halála, de saját gyászánál jobban törődött az árván maradottakkal. Megpróbálta enyhíteni sógora és unokaöccse fájdalmát, nagyon gyakran meghívta őket Méréba. Sanyi bácsi jött is és egyre gyakrabban. Óriási volt a család meglepetése, mikor Emi néni, édesanyám nővére be-

jelentette, hogy Sanyi bácsival szerelemmel szeretik egymást, és össze akarnak házasodni. A család nagyon nehezen egyezett bele a frigybe, de végül a gyászév leteltével egybekeltek. Édesanyám továbbra is Kolozson nyaralt, most már a nagybácsi-keresztapából sógorrá is vált Sanyi bácsinál és nővérénel. Emi néninek 1933-ban lánya született, Éva. Őt édesanyám és bátyja, Gyszi bácsi keresztelték. Mikor édesanyám is férjhez ment és megszülettem én, engem Emi néni és Sanyi bácsi tartottak a keresztvíz alá. Máthé Sándor nagybácsiból, keresztapából így lett sógora és duplán komája édesanyámnak.

Évi nagyon súlyos csípőficammal született, nem lehet tudni, hogy nem vették észre az orvosok, csak akkor, mikor fel kellett volna állnia, és nem tudott. Lárait sínbe tették, s így mozdulatlanra téve hatványozottan szüksége volt arra, hogy minél többet foglalkozzanak vele. Ezt mind anyám, mind Sanyika szívesen tette. Évi is nagyon szerette őket.

Máthé Sanyika nagyon tehetséges futballista lett, talán egyetemista volt már, mikor egy meccs után kimelegedve hideg vizet ivott, tüdőgyulladást kapott és meghalt.

1943-ban megszületett Emi néni és Sanyi bácsi második lánya, Zsófia. A terhesség alatt valamilyen komplikáció lépett fel, mert Emi néni jóval szülés előtt beutalták a kolozsvári kórházba. Nehéz szülése volt, sokáig benn tartották. Sanyi bácsi meglátogatta, örvendett az újszülött kislányának, de aggódott felesége állapotáért, kinél nőgyógyászati problémák mellett szülés utáni depressziót is megállapítottak. Hazament, másnap délelőtt a cselédlány bevitte az irodájába a szokásos feketekávéját. Mikor a lány délben újra bement, hogy szóljon: feltálaták az ebédet, Sanyi bácsi már halott volt. A család az orvosok tanácsára eltitkolta Emi néni előtt a halálesetet. Megvolt a temetés, a család a mély-feketéből vidám színű ruhákba átöltözve látogatta meg a kórházban lábadozó beteget. Ahogy gyógyult, olyan ütemben készítették fel Emi néni: lassan-lassan adták tudtára, hogy Sanyi bácsi nincs többé: először azt mondták, nincs jól, azért nem jön meglátogatni lányát és feleségét, majd azt, hogy kórházba került és ott meghalt. Mikor Emi néni hazakerült a kórházból, mondták el az igazságot, mely annyira megrázta, hogy visszazuhant a depresszióba, sem beszélni, sem környezetével, lányaival törődni nem akart, csak egy vágy emésztette, hogy még egyszer tudna beszélni a férjével.

Hetente vitték Kolozsról Kolozsvárra kezelésre. A család szerződést kötött egy taxi-tulajdonossal, az vitte-hozta Emi néni és kísérelőjét, édesanyámat. A sofőr anyámat kérdezte meg, tulajdonképpen mi baja van a nővérének. Anyám megmondta és azt is, milyen lehetetlen vágy emésztí nővéré. A sofőr finoman tiltakozott, azt mondta, véleménye szerint ez a vágy egyáltalán nem lehetetlen és főleg nem teljesíthetetlen. Elmondta, hogy ő tagja egy spiritiszta körnek, és ha Emi néni megbízik benne, elviszi egy szeánszra. Mikor a család értesült az ajánlatról, egy-emberként tiltakoztak az ellen, hogy Emi néni papné léteire egyáltalán szóba álljon egy spiritisztával. De Emi néni titokban megegyezett a sofőrrel és részt vett egy szeánszon. Hogy ott mi történt, arról senki sem szerzett tudomást, Emi néni soha senkinek nem mondta el. De helyre jött, meggyógyult.

Nagyon nehezen kapott erőre, és talán a tétlen hónapok után következő türelmetlen tenniakarásának köszönhetően, a közeledő front elöl egy teherautóra felpakolta egész háztartását, és két gyerekével elmenekült Németországba. Ausztriát elhagyva az egyik német kisváros szállodájában megszálltak, míg aludtak, a sofőr megszökött a teherautóval, és mindennel, ami rajta volt. Nehezen jutottak vissza Erdélybe, természetesen szüleínél, Méréban keresett menedéket. Évát beírták a kolozsvári református leánygimnáziumba, majd mikor megnyílt a kolozsvári tanítóképző, átírták oda. A bizonytalan közlekedés miatt nem ingázhatott, kevés ideig a kolozsvári református Szeretetotthonban lakott, majd hozzánk költözött. Mikor a szüleim élete úgy fordult, hogy édesanyámmal elköltöztünk Kolozsvárról, Évi nagybátyánkhoz, Gyszi bácsihoz került.

Emi néni fiatalabbi lányával, Zsófiával Mэрában, nagyszüleink házában lakott, visszakerült házassága előtti munkahelyére, a mérái iskolába, ahol nyugdíjazásáig tanított.

Évi tanítónő lett, férjhez ment Balázs Márton református lelkészhez. Mártont Kalotaszeg peremközségébe, Kajántóra nevezték ki lelkésznek, Éva ugyanott lett tanítónő. Két gyerekük született: Ildikó és Zsolt.

Zsófia folytatta a családi hagyományt, tanítónő lett ő is, Kalotaszegtől nem messze, Csoma-fájára kapott kinevezést. Férjhez ment Borsa község polgármesteréhez, Marginianu Dumitruhoz, három gyermekük született.

## Nyugdíjas évek

*Nyugdíjba léptem 1934 jan. 1*

*Padi ház épült 1932-ben*

*Padra költöztünk 1934 szept. hóban*

*Nyugdíjkönyvem száma: 3477 és 1938-ban 1483*

Jóval az első világháború után az agrárbizottság a hadiözvegyeknek, árváknak és a tanítóknak telket adományozott. Minden hadiözvegy 25 méter széles, 100 méter hosszú területet kapott, a tanítók kétszer akkora területet. Mэрában a falun kívül, a vasútállomáshoz közel szabták ki ezt a teleksort, mely Pad néven lett külső utcája a falunak.

*„1932-ben az agrár bizottság „padon” házhelyeket osztott. Én kaptam 1200 négyszögölt. Emi szintén 1200 ölet. Ezt megvettem tőle.”*

Nagynéném, Emma, a nagyenyedi tanítóképző elvégzése után Szentpálon kapott állást, onnan már nagyapám nyugdíjazása előtt a mérái iskolához került. Férjhez menése után elköltözött Kolozsra. Nagyapám megvásárolta tőle a telekrészét.

Nagyapám a 10.000 négyzetméteresre bővült birtokon megkezdhette a nyugdíjas éveire tervezett valóra váltását. Még nyugdíjazása előtt hozzálátott a telek fásításához: 120 gyümölcsfát ültetett, az egész birtok kerítése mentén fagyalbokrokat telepített. Ez utóbbi az én gyerekkoromra már áthatolhatatlan sűrűségű vastag élőfallá nőtt. 1932-től 36-ig folyamatosan telepítette a fákat. A 62 almafa zömmel Jonatán, néhány Batul, két Ponyik, egy-egy Aranypármen, Édesalma, vajalma, kora-nyári és eperalma. Két császár-, ananász- és jó pár téli-körtefa bővítette a gyümölcsválasztékot. Rengeteg egresbokor, állítólag 200, - én soha nem számoltam meg, de mikor szedni kellett, még annál is többnek tűnt -, ribizli, besztercei szilva, fehér és kék ringló szilvák. A ringlóból nem volt sok, de fantasztikusan finom ízűek. Elültette a majdani lugast befutó szőlőtökéket. 1936-ban még ültetett két eperfát, két diófát is, az egyik, a telek bal felső sarkában levő, sokkal nagyobbra nőtt, mint a másik, ez volt a kedvenc „olvasó” fám. Úgy nőttek az ágai, hogy könnyen fel tudtam mászni rá, mint egy fotelbe ültem az ágak közé, és olvastam. Rengeteget.

A padi lakóházat 1932-ben építették fel, egyelőre csak két szobával. Az építésnél követték a telek emelkedő vonalát. Az emeletes házfront mögött lassan földszintessé vált ház szobái nagymama kívánságára, a kor divatja szerint 4 méter magasak, egymásba nyílóak voltak. A házat még beköltözésük előtt kibővítették, az épületet L alakúra alakító hatalmas konyhával, a szobák mellett futó tornáccal, és az L fordulójába épített nagy verandával. A konyha a föld szintjénél csak kicsivel épült magasabbra, a szintkülönbség már csak két lépcsőfoknyit jelentett. A lakóterület mai szemmel is nagy területű, mintegy 120 négyzetmétert tett ki. A kőből

épült, hodály méretű szobák kifűtésére Nagyapám évente két vagon fát vásárolt - amíg tehetette. Nyáron csodálatosan hűvös volt a házban - télen ugyancsak, de ezt már senki sem élvezte.

Az utca frontján emeletes ház bal sarkához közel egy fenyőfa került. A fenyőfa, s a telket határoló fagyalsor-kerítés és az udvar felé léckerítéssel lezárt területen két babarózsa és egy fehérorgonafa díszítette a ház elejét.

Az utcára hatalmas, hármas tagolású ablakkal néző nappalinak a tornácra is volt ablaka, külön bejárata, ide néztek a hálószoobaablakok is. A konyha ablakából a felső udvarra, kertre és a Malomhegyre lehetett látni. A vendégeket nem kellett végigvezetni az egész lakáson, a nappali-fogadószobába a tornácra nyíló dupla ajtón léphettek be. A métervastagságú házfalnak hála, a külső és belső ajtó közé lehetséges volt egy kis előszobát kialakítani. Akkora volt, hogy elfért itt egy kabáttartó fogas is.

Az „emeleten” a nappali-szalón, alatta a „földszinten” a tornác alatt a pincefolyosó, a nappali alatt, kissé a hálószooba alá is benyúlva az eléggé nagyablakos, tehát világos, terménytárolónak használt szuterén. A pincefolyosó végében félig a hálószooba, félig a konyha alatt pedig a zöld-séges pince. A pincefolyosó falára az udvarról vadszőlőt futtattak fel, a tornác és a veranda mellvédjén muskátlis, teljes violás ládák sorakoztak. A kaputól széles, nagy lapos kövekkel kirakott feljáró, szépen megmunkált, épített korláttal ellátott lépcsősor vezetett a verandára. A lépcsősor kezdetén és végén virágtartó oszlopok tették még szebbé a feljáratot. Itt álltak nagy dézsákban a leánderek, melyek nagyszerűen átteleltek a pincefolyosón. A bejárati kaputól az udvart néhány méter után a lépcső és a veranda fala mellett húzódó fagyalbokor-sor választotta el. A veranda, tornác és a konyha fala mellett futó, selymesen sima tapintású, szép piros színű cementjárda öntésekor nem vették észre, hogy nagyapám kedvenc vizslája rászaladt a még puha masszára. Nem javították ki, tappancsainak nyoma örök mementőként ott maradt, kevés kutyát emlegettek annyit, emlékeztek rá olyan sokszor, mint erre.

A hosszú téglalap alakú, 432 négyzetméteres telket teraszosan képezték ki. A bejárati kapu mellett, a szárnyas nagykapu után jobbra vastag, cseréptetővel ellátott két méter magas kőfal, majd az udvarnak a házzal átellenes oldalán gazdasági épületsor képezte a telket lezáró kerítést. Az épület az utcától számítva gabonással kezdődött, utána két, több disznó számára elegendő ol-, ruca-, liba- és végül a tyúkóllal végződött.

A ház mögött, a hegyre néző konyhaablak alatt kis vízelvezető árok, mellette kőlapokból kirakott járda vezetett az „árnyékszékhez”, közönséges nevén budihoz. A támfal mellett orgonabokorsor vidámította a konyhai kilátást, takarta a felső udvar épületeit. A budi mögött, mellett labdarózsabokrok voltak ezek takarták a kis épületet.

Az udvar felső felét támfal segítségével alakították egyenesre. Itt épült az alsó udvar jobb oldalán lévő gazdasági épületsor folytatásaként egy magas kőkerítés-szakasz után az istálló, fölötte a szénapadlás, mögötte a hatalmas tolóajtóval ellátott pajta. A téglalap alakú telek mélyében a pajtától dróthálós kerítés zárta le az udvart, a ház szélességében a kertbe benyúlva épült fel az elől rendes magasságú, a kertben már majdnem a földig lenyúló tetőzetű sütőház, jobb oldali fala mellett egy kertkapuval. A telek bal felső sarkában a fásszín, a ház és a sütőház között a kerekes kút. Bal oldalon, az árnyékszéktől, támfaltól pár méterre volt a másik kertkapu, melyen besétálva másfél-méternyi széles, két oldalán virággruppokkal díszített út vezetett a szőlőlugasba. A fásszín mögött néhány méterre a kertben állt a kb. 12 négyzetméteres nagyságú méhes.

Nagyapám 1934 januárjától lett nyugdíjas, de végigtanította a tanévet, csak szeptemberben költöztek be a padi házba. A gazdasági épületeket természetesen rendeltetésszerűen használták. Az állatok, a kert, meg a háztartás gondozásához sokáig nem volt gond kiegészítőket alkalmazni. Az egyik legragaszkodóbb, leghűségesebb lány (ragadványnevén) Szücs Kisó, születésem után engem dajkálni hozzánk került Kolozsvárra.

Emi néni férjhez ment, elköltözött Kolozsra. 1933-ban megszületett első gyermeke, Éva. Az orvosok nem vették észre, hogy Évinek súlyos csípőficama van, csak akkor, mikor felállt. Sínbe tették, szegényke sokat szenvedett a kényelmetlen pozíciótól és a mozgáshiánytól.

Mikor lekerült a lábáról a sín és megtanították járni, Évi sokáig elég bizonytalanul mozgott. Sokat volt Méréban, nagyszüleinknél. A kedves kislányt nagyon szerette mindenki, versengtek, ki foglalkozzon vele. Évi legjobban nagyapánk egyik alkalmazottjához Gyurka bácsihoz vonzódott. Fogta a kezét, követte mindenhová. Ha Gyurka bácsinak foglalt volt a keze, a nadrágjába fogózkodott, és mikor a nadrág ülepén felfedezett egy lyukat, abba akasztotta bele az ujjacskáját, így közlekedtek. Hiába magyarázták Évinek, ezt nem szabad, végül nagymama elkérte Gyurka bácsitól a nadrágot és bevarrta a lyukat. De Évin nem fogott ki. Gyurka bácsitól nem maradt el, addig-addig feszegette az ülepén a varrást, míg sikerült egy akkora lyukat csinálni, ahova befért a kis mutatóujja. Gyurka bácsi boldogan hagyta.

Nagymama sokat mesélt nekünk első unokája viselt dolgairól.

Évi nagyon rossz étvágyú gyerek volt. Kivált a húsetellel volt problémája. Rágogatta, de sehogyan sem tudta vagy nem akarta lenyelni. Féltestvére, Sanyika vagy anyám rászólt:

- Nyeljed, ne bagózz.

- Nem tudom, mert szűk a lyuk - sírdogált Évike.

Évi otthon nem evett, de ahogy elmentek valahova látogatóba, alig ültek le, Évi meg sem várta a kínálást, tömte magába a süteményeket. A család bosszankodott ezen, féltek, nehogy azt találják gondolni, hogy a gyerek neveletlen, vagy otthon nem kap elég süteményt. Egyszer a patikusékhoz voltak hivatalosak. Édesanyám és Emmi néni azt találták ki, hogy megsütik az összes olyan süteményt, melyeket a patikusné szokott készíteni, és megetetik Évit. El is készítették, a gyereket leültették a tésztástálak mellé és biztatták, annyit egyen, amennyi csak beléfér. Évi nem nagy lelkesedéssel, de evett, aztán megköszönte, és kijelentette, hogy többet már egy falatot sem tud megenni.

- Biztos? - kételkedtek a felnőttek.

- Biztos - jött a határozott válasz.

Elmentek a patikusékhoz. Nem telt el fél óra, Évi elkezdett sóhajtozni.

- Mi a baj Évike? - érdeklődött a patikus Édesanyja.

- Hááát... arra gondoltam, milyen jó is lenne egy kis sütemény....

A Máthé család lakodalomra volt hivatalos, nagymama Kolozsra utazott, hogy míg a család távol van, felügyeljen a háztartásra. Az otthonmaradt nagymama számára a multság végzetével a nászasszony összecsomagolt a lakodalmi süteményekből, és a pakkot az Évi gondjaira bízta. Mikor hazaérkeztek, Évi lelkendezve újságolta:

- Nagymama, hoztunk neked tésztát.

Azzal leült az asztalhoz, kibontotta a csomagot és egy ültő helyében mind egy szálíg megette a süteményeket. Nagymama mosolyogva nézte, és megkérdezte:

- Évike, finom volt?

- Nagyon.

Kolozsváron sok ügyes és leleményes fényképész volt. Az egyik fotózlet úgy reklámozta magát, hogy meghirdette: olcsón egész fényképsorozatot készít. Sikeres volt az akció, olyan sokan jelentkeztek a hirdetésre, hogy a fényképész nem győzte a munkát, elő kellett jegyezze a kuncsaftokat. Emmi néni is rendelt időt, jó két hetet kellett várni a fényképezésre. Gyurka bácsi hallotta, mi készül és kötelességének érezte, hogy Évit felkészítse a nagy eseményre.

- Évike, aztán mikor ott lesz és fényképezni fogják, nehogy elkezdjen kacagni. Húzza ki magát, álljon vigyázzba. Ez komoly dolog, nem szabad viccelni ezzel.

És, hogy Évi nehogy zavarba jöjjön, és Isten őrizzen, ne úgy álljon, ahogy Gyurka bácsi a fényképeződést elképzelte, próbát tartottak. Gyurka bácsi volt a fényképész, egy kukoricacsutka volt a fényképezőgép, s attól kezdve gyakran hallatszott a vigyázz-állásba vezénylés. Gyurka bácsi olyan jól beidomította Évit, hogy az, mikor eljött a felvétel ideje, még véletlenül sem akart rámosolyogni a fényképészre. Emmi néni meg nem értette, mi történt a lányával, hogy minél jobban biztatja vidámságra, Évi annál komorabban és merevebben bámul a gépbe. A sorozat végül úgy készült el, hogy Emmi néni felváltva pózolt, negédesen a fényképezőgépre mosolygott, majd a már bőgő lányához fordulva villámló szemekkel sziszegte:

- Megállj bűdös kölyök, adok én neked...

Majd ismét a fényképészhez fordult mosolyogni egy újabb felvétel erejéig.

Mire rendre megszülettek az unokák, a mérai kert fái is megnőttek, termőre fordultak. Az 1940-es évek elején nagyapánk még nagyon aktívan gazdálkodott. A háború utáni milliós világban már problémát jelentett a segéderő alkalmazása, mikor végre stabilizálódott a pénz, olyan kevés nyugdíjat kapott, hogy abból végképp nem futotta alkalmazott fizetésére. A konyhakerti munkára, kukoricakapálásra időnként napszámost alkalmaztak. Sokáig egy falubéli özvegy öregasszony segített a házimunkában, mikor mi, unokák ott nyaraltunk, szüleink kisegítőnek mindig felfogadtak egy-egy fiatal lányt.

Nagyapámék egy kis ideig még tartottak tehenet, juhokat, disznót, kecskét (ez Kolozsvárról, tőlünk került Mэрába), de ahogy egyre öregebbek lettek, lassan felhagytak, először a tehen-, aztán a disznó-, juh-, kecsketartással; majorságból mindig volt annyi, hogy fedezhette a háztartáshoz szükséges tojás-, húsmennyiséget.

## Háborús évek

Szüleim, mivel édesanyám várandós volt az öcsémmel, a háború elől kimenekültek a biztonságosnak hitt Mэрába. Utólag jöttek rá, jobb lett volna Kolozsváron maradni. Míg a kolozsvári Rákóczi-negyedben teljes volt a béke, Padon egyik rémületből a másikba estek.

A harc vonal a nagyapámék háza mellett húzódott. Hol német, hol magyar, román, majd orosz katonaság szállta meg a környéket és riogatta a lakosságot. Úgy tűnik, a harcoló felek rendre felismerték a ház stratégia szempontjából jó fekvését, mert sarkához közel, a már akkor elég terebélyes fenyőfa takarásában léghárító ágyút állított fel a soron következő katonaság. Szerencsére a jól megépített, masszív kőház állta a lövöldözést. Csak a cserepek repültek le róla, az ablakok törtek be. Az egész család, meg jó néhány szomszéd a ház alagsorában lelt menedéket. Egy német tiszt megmutatta nagyapámnak és apámnak, hogyan támasszák ki a pince és a terem ablakát, ajtaját, hogy a légvédelmi ágyú által okozott légnyomás ne tegyen kárt az emberekben.

(A háborúból csak a különböző ismeretlen emberek jövés-menésére és egy szörnyű élményre emlékezem: volt egy fehér prémsapkám, kis csúcsos, bojtos úgynevezett manósapka. A bojt valahogy leszakadt és végiggurult a paplanon. Elkezdtem visítani, kiabáltam: cici, cici. Hogy miért ijedtem meg a jól ismert sapkabojttól, ma sem tudok rájönni, de még mindig érzem a megmagyarázhatatlan félelmet, amit a látása keltett.)

Egyedül édesapám nem félt az oroszok bejövételétől. Még gyerekkorában megtanulta valamennyire a nyelvet a birtokukon dolgozó orosz és kozák hadifoglyoktól, ezt a tudást bukovi-nai tartózkodása alatt felfrissítette, és nagy magabiztossággal várta tudománya kipróbálását. A kommunizmus egy lelkész számára pedig szimpatikus eszme, míg nem tapasztalta milyen is az a gyakorlatban; lélekben talán még támogatta is.

Megjöttek az oroszok. A család a ház lépcsőjéről nézte a szemközti, Gyűrűs hegyről leözönlő sereget. Mikor a had közeledett, mindenki visszament a szuterénbe, de apámat semmiképpen nem lehetett rábeszélni, hogy ne maradjon kint. De nem sokáig hiányolták, szerencsére az oroszoknak sietős volt a tovább-út, nem értek rá társalogni, ezért megelégedtek azzal, hogy elvették az apám svájci óráját, sítakancsát, kabátját. Erre apám is észbe kapott, s már nem akarta csillogtatni orosz tudását. Szerencsére, mert a megkívánt tárgyaival együtt nagy valószínűséggel őt is elvitték volna, mondjuk tolmácsnak.

Nagyapám naplójában találtam egy kimutatást, melyben felsorolja a veszteségeket. A naplót a listával együtt sokáig dugdosta a család, csoda, hogy megmaradt. A veszteséglista nekem érdekes olvasmány, kíváncsivá tesz, vajon én fel tudnám-e sorolni így az elvesztődött tárgyaimat? Kétkem.

#### *Kimutatás.*

*1944 október hó 20-án történt orosz betörés alkalmával 2 nap alatt elveszett tárgyakról.*

- 1. Ezüst zsebórá, 1 drb. Beretva*
- 2. a vejem, Tóth Imre ezüst zsebórája, beretvéja, 1 pár bakancsa*
- 3. 600 pengő pénz*
- 4. 3 rendbeli ruhám, 2 fekete, 1 szürke és 2 csizmanadrág.*
- 5. 1 viselő nyári ruhám*
- 6. fehérenmű 5 drb ing, 1 lábra való, 8 pár fuszékli, 7 zsebkendő, 1 báránybőr téli sapka, 1 nyaksál*
- 7. a katonafiam Gyula 1 rend szövet ruhája, 1 drb kabát és feleségének egy szövet kosztümje, 1 selyem blúza*
- 8. a másik katona fiának, Jenőnek 4 m. Férfiruha szöve, feleségének egy bársony kabátja, 1 fekete kalap.*
- 9. négy rendbeli ágyhuzatom*
- 10. 6 drb törülköző kendő*
- 11. 7 drb zsák*
- 12. 5 drb abrosz*
- 13. 1 sezlón takaró, több kézimunka terítő*
- 14. 3 drb női ruha*
- 15. Női harisnya 6 pár*
- 16. a lányom 8 pár női harisnyája*
- 17. 3 drb zsákja*
- 18. 6 személyes finom eszcálg*
- 19. fazék 6 darab 15,8,4,7 lit.*

20. 1 drb. 8-as számú húsórló
21. Télire eltett egres, ribizli, meggy, stb. 70 üveg
22. 20 véka Jonathán alma
23. 20 lit. Dió
24. 35 lit. Szilvaíz
25. 30 drb. Tojás
26. 4 kg. Szalonna, 6 kg. Zsír, 17 kg nullás liszt
27. 11 drb. Liba, 4 ruca, 5 tyúk
28. 8 család méh
29. 5 véka árpa
30. 20 pászma kenderfonal
31. 1 drb hajnyíró gép.

A ház romlása:

15 drb ablakszem

600 drb cserép fedélre

3 szál deszka

2 gerenda, ajtók, ablakok rongálása, vakolás

Méra, 1944 október 29.-én

Tamás Gyula nyug. ig. tanító tulajdonos

Azt hiszem a biztosító számára írhatta össze a listát, ceruzával a kár általa becsült értéke is fel van tüntetve, ez 900.000 lejt tesz ki. Ha jól megnézzük a listát, nem biztos, hogy minden tételért az orosz katonák voltak felelősek: a 8 méhcsaláddal ugyan bizony mit kezdhettek?

## **Gyermekkorom**

Tamás-nagyszüleim háza és telke nagyon megsínylette a háború viszontagságait. Csoda volt, hogy nem történt komolyabb baj. Az ablakok tönkrementek, lesodródtak, összetörtek a cserépek, nemcsak a házon, de az istállón, az udvar jobb oldalán húzódó gazdasági épületsor tetején is.

A háború után a házat teljes egészében rendbe hozták, de a gazdasági épületnek cserép és pénz hiányában csak a negyedét tudták befedni. Nagytata bizonyára bosszankodott a félbeszerbe maradt munkán, annál jobban örültünk ennek mi, unokák, kik heten voltunk, mint a gonoszok.

A legidősebb, Máthé Éva (Évi) 1933-ban, húga, Máthé Zsófia (Zsófi) 1943-ban, Tamás Zoltán (Zoli) 1939-ben, én, Tóth Ildikó 1941-ben, idősebbik öcsém, Tóth Imre István (Pisti) 1944-ben, Tamás György (Gyurika) 1944-ben, öccse Tamás Gábor (Gabika) 1948-ban született. Fiatalabbik öcsém, Bódizs András (Bandika), a nyolcadik unoka, csak sokkal később, 1954-ben, így ő nem lehetett részese gyerekkori emlényeinknek, de két éves korától Méréban, a nagyszüleink házában nevelkedett, ezáltal ő is értője gyerekkori visszaemlékezéseimnek. Zsófi 1946-tól, anyjának újraalkalmazásától a mérai iskolában ott lakott, mi többiek minden nyarunkat, téli és tavaszi szünidőnkot ott tölthettük.

Mondhatni születésünktől kezdve magunkénak, otthonuknak érezhettük nagyszüleink házat, telkét. Hogy ez így legyen, arról nagyapánk már a ház építésekor, a kert telepítésekor gondoskodott. Méréban miértünk volt a ház, a kert, az udvar, a telek mögötti Malomhegy, a Liderkő,

a házzal szemközti Nádas patak, a Gyűrűs hegy, a Hordós kutak, az egész vidék. Birtokba vettünk, fantáziánkkal elvarázsoltunk minden helyet.

A csupán két méter magas gazdasági épület padlására létrán kellett felmászni, épségben maradt ajtaját be lehetett csukni. Remek játszóhelyet alakítottunk ki rajta. A padlás befedett részét kineveztük háznak, a fedetlen rész volt a fogadószoba és az erkélyünk, a létrát kineveztük lépcsősornak, a padlásajtóból díszes kapu lett. Beosztottuk: egyik csapat lett a házigazda, a másik a vendégsereg, aztán cseréltünk. Ha valami látnivaló akadt az utcán, kikönyököltünk a lécek között, onnan bámultunk kifelé. A nagy attrakció számunkra a Kolozsvárra ingázó munkások jövése-menése volt. Mikor megjött a déli vonat, mint a dróton a verebek sorakoztunk fel és bámultuk, hallgattuk őket.

Ilyen hallgatós-nézelődős helyünk volt a tornác vége is, oda akkor csődültünk, mikor meghallottuk a szomszédék veszekedését. Az öreg Pista bácsi cifra káromkodására ugyanolyan modorban felelt a fia, a fiatal Pista. Az unokák, Pityu és Jani csak később villogtatták ebbeli tehetségüket. Érdekes, hogy mi nem tanultuk el a káromkodást, legalább is a lányok, az öcsém szerint a fiúk igen. Azt is nagyon élvezték, mikor az öreg Pista bácsi felesége, Ilka néni kiállt az utcára és hívta az unokáit. Ezt a feladatát legtöbbször összekötötte a kisdolgozással. Terpeszállásba állt a vízelvezető árok két partján, a hosszú szoknyáját elől-hátul széthúzta és pisilt, miközben kiabálta:

- Pityu te, Jani te, gyertek enni.

Mi persze szörnyülködtünk azon, hogy Ilka néninek nincs bugyija.

Jó, de mivel romos állapotban volt, elég veszélyes játszóhely volt az istálló. Állatokat már nem nagyon tartott Nagyapánk, rövid ideig kecskét, néhány juhot, egy tehenet, de hamar lemondott erről, mert nem kapott embert, aki rendezte volna őket. A szénapadláson jól lehetett aludni, ezt néha meg is tettük, de inkább bújócskáztunk, rabló-pandúrt játszottunk ott. Zoli volt a pandúr, mi többiek a rablók, de sajnos, ha felmáztunk előle a szénapadlásra, a játék rendszerint azzal végződött, hogy nagyapánk és a rémült nagyanyánk gyorsan leparancsoltak onnan.

Remekül lehetett az utcán is játszani, nagy forgalom igazán nem volt, az a pár ökrös szekér, amely hetente előfordult rajta, nem jelentett veszélyt, hancúrozásunk sem jelentett forgalmi akadályt. Az utca nagyszüleink telkétől kb. 200 méterre, a Béla Pista nevezetű, egyedül élő, elég „magának való” ember házával végződött, ez volt Pad legmagasabb pontja. Innen Nádas falva felé továbbmenve a Csíkos tó nevű rét következett. A Nádas patak gyakran kiöntött, a réten elég sokáig megmaradt a víz, kedvezett a csíkoknak. A csík egy angolnaalakú, kisebb testű hal, a víz partján, a homokba fúrja be magát, innen lehet „kiszedni”. A Mérában sokszor hallott mondás, melyet a kellemes, jó életvitelre mondtak: „ez az élet, nem a csíkszedés” azt sejtette, ez a hal és a halászatnak ez a módja nem lehet a boldogság csúcsa. Én egyszer láttam, hogyan történik ez a csíkszedés, meg a hal elkészítésének is tanúja voltam, mit mondjak? Annyira nem nyerte meg a tetszésemet sem a hal formája, sem elkészítési módja, hogy arra már egyáltalán nem voltam arra kíváncsi, az íze milyen lehet.

Nagyapánk nekünk adta a tönkrement hordók abroncsait, vastag drótból karika-vezetőt hajlított, s naponta vívhattuk a nagy versenyt: ki tudja gyorsabban és messzebbre elvezetni a karikát. Béla Pista házától indítottunk, végigrohantunk Padon. Zoli gyorsabb, én ügyesebb voltam. Béla Pista egy nap meghalt, azt rebesgették, nem természetes halállal, ez elég volt nekünk ahhoz, hogy azon túl csak borzongva és a házra sem nézve közlekedjünk.

Az udvaron, az istálló és az ólak közötti részen volt egy feketeeperfa. Ennek egyik vastag ágára kötött fel nagyapánk egy kötélhintát, amíg kicsik voltunk, használtuk is. Később, mikor

már túl alacsonynak találtuk, hajtani sem lehetett elég magasra, túl közel volt hozzá a kerítés és az istálló fala, nagytata készítettett egy igazi, állványra szerelt hintát.

A korán érő gyümölcsfák: az udvar alsó és felső részét elválasztó támfal mellett a cseresznye-fa, a sütőház sarkánál egy édes-almafa, a kertben a két vajalmafa, egy-egy ananász- és császárkörtefa - bőségesen ontotta gyümölcseit az örökké éhes siserahadnak. Nagypánk a fák ültetésekor jövődöbeli unokáinak nem csak gyümölcscsel akart kedveskedni, másra is gondolt: az ágaikat úgy alakította, hogy könnyen fel lehessen mászni rájuk, így ezek egyben remek játszóhelyek is lettek. A körtefákon gyakran találtunk szarvasbogarakat. Jó szórakozás volt összeereszteni a kifejlett, erős hímeket és tippelni arra, melyik győz. Persze, ezek a viadalok nem voltak mentesek a harsány veszekedésektől: mert néha csaltunk is, mintegy „véletlenül” besegítettünk a saját szarvasbogarunk győzelemre jutásában. Időnként megszöktek a bajvívók: ha nem vigyáztunk, megunva böködéseinket egyszerűen szárnyra kaptak. A kártékony cserebogarak szedése kötelességünk volt, de élvezetes tevékenységgé akkor vált, miután nagymama felhívta a figyelmünket arra, hogy a markunkba összegyűjtött bogarak milyen kellemesen csiklandozzák tenyerünket.

Kedvenc olvasóhelyem a telek bal felső sarkában lévő hatalmas diófa karosszékszerűen összehajló ágai közt volt. Ott olvastam el többek között Benedek Elek „Honszerző Árpád” című regényét, melyet Nagypám adott a kezembe. Mikor kiolvastam, megkérdezte, hogy tetszett? Látva elragadtatásomat, azt mondta:

- Legyen a tied, kicsi. - Nagyon boldoggá tett az adománya.

Mikor 1932-ben felépült a ház és nagyszüleink beköltöztek, nagypánk minden évben két vagon tűzifát rendelt a fűtésre. Ennek a rengeteg fának a tárolására az udvar bal felső sarkában egy fásszint építtetett. A háborút ez az épület is megsínylette, a háború után nehezen jutottak tűzifához, a jóval szerényebb mennyiségű tüzelő tárolását az istálló melletti üres pajtában megoldották, fölöslegessé vált a házikó. Nagypánk egyik nyáron azt mondta, ha vállaljuk a házikó kitatarozását, nekünk adja. Lelkesen fogadkoztunk. Legelső munka a szögek kiegyenesítése volt. Akkoriban semmit nem dobtak el, az évek során nagypánk egy nagy dobozba gyűjtötte össze a használt, elgörbült szegeket. Ezt adta ide, meg kalapácsokat, és megmutatta, hogyan kell egyenesre kalapálni a szögeket. Egy héten keresztül kalapáltunk szorgalmasan, persze eleinte több volt a jaj, mint a sej-haj. Mikor készen voltunk, kaptunk léceket, deszkadarabokat, kifoltoztuk a hibás helyeket. Következett a „szoba” falának szigetelése. Nagymamával összeszedtük a padláson felhalmozódott újságokat, csirizt főztünk, kaptunk egy-egy mázoló ecsetet és a deszkafalra felragasztottuk először a napilapokat, rá „Párizsi divat”, „Ez a divat” színes lapjait. (Hatalmas mennyiségű régi újság volt a padláson, az árnyékszék tapétázására is ezekből használtak. Volt Tolnai Világlap is, de azt, mivel tiltott olvasmány volt, inkább dugdosták az „éber” szemek elől). A szoba földjét fel kellett tapasszuk. A szomszéd néni megmutatta, ehhez hogyan készítsünk vályogot megszikkadt tehéntrágyából, agyagból, szalmatörekéből. A vízzel kellőképpen felhígított anyagot egy régi fürdődézsában tapostuk össze. A tapasztást kézzel kellett végezni úgy, hogy a padló szép egyenletes és sima legyen. A megszáradt vályogpadló felszórásához a falu mellett magasodó Vár-hegy régen elhagyott, félig-meddig beomlott kaolínbányájából hoztunk finomszemcséjű sárga homokot. Nagymamától kaptunk szőnyeget, függönynek valót, függönyrudat, rég nem használt bútordarabokat: cérnakarikákból összeállított szalonztalkát, egy dikót (ez egyszerű deszkaágy, másik nevén: priccs), töltelékétől réges-régen megvált, törött rugójú fotelt, amelybe, hogy ne csak dísznek álljon ott, hanem valahogy ülni is lehessen, deszkát illesztettünk. Az ágyba a falu-végi szérún friss szalmával megtöltött szalmazsákot tettünk, lepedő, párna is került, de még takaró is.

Mikor aztán végre-valahára elkészült a „házunk”, azon kezdtünk vitatkozni, hogy ki aludjon benne először: a fiúk vagy a lányok. Nagymama azt javasolta, húzzunk sorsot. A sorshúzás megtörtént, a szerencse a fiúknak kedvezett. Persze diadalordítással fogadták győzelmüket, Zsófi és én el voltunk keseredve. Nagymama titkon vigasztalt bennünket, ne búsuljunk, meglátjuk, a fiúk sem fognak ott aludni. Nem nagyon hittünk Nagymamának. Este Zoli kivonult Gyurikával és Pistivel, mi is elkísértük őket. Nagymama vitte a lámpát, amit természetesen nem hagyott ott. Mielőtt becsukta volna az ajtót, jó éjszakát kívánt és azt mondta:

- Fiúk, aztán ha jönne Béla Pista, gyertek, szóljatok nekem is, mert én is akarok találkozni vele!

Bementünk a házba, nem telt el öt perc és a fiúk is ott voltak:

- Nagyon hideg van, - indokolták bejövételüket - nem lehet kint aludni.

Nagymama titkon ránk kacintva, megértően bólogatott. Mi meg nem mertünk túlzottan kárörvendezni, meg rájuk pirítani, gyorsan elfogadtuk és magunkra is vonatkoztattuk az érvelést. Megkönnyebbülten mondtunk le arról, hogy megtapasztaljuk, milyen alvás esik a „házunkban”. Hiszen mi is féltünk Béla Pista szellemétől.

Meleg nyarakat értünk meg, ilyenkor kedvenc szórakozásunk a fürdőzés volt. A Nádas patakna a gyakori áradások miatt eléggé kacskaringós medre lett, de csak esőzéskor volt nagy vízhozamú, nyáron sekélyessé apadt. Első fürdőhelyünk a vasútállomástól nem messze, a Nádas nevű falu felé eső részen, a patak egy elég nagy gübbenőjében volt. Itt fürödtünk addig, míg egy elég csúnya élmény arra készítetett mindnyájunkat, hogy más fürdőhely után nézzünk. Történt egyszer, hogy a vízben felfedeztünk egy hosszú vízisiklót. Zoli harci kiáltással vetette rá magát az állatra, minket arra biztatott, segítsünk üldözni. A kígyót Zoli agyonütötte, a dögöt beletekertük az én homokozó vedrembe és diadalmasan hazavittük. Nagypánk nagyon összeszidott bennünket, megmagyarázta, hogy milyen rosszat tettünk. A szidás hatott a lelkiismeretünkre, azt hiszem, az én kígyófóbiám is innen ered. Többet nem volt kedvünk visszamenni a kígyófogás színhelyére.

Az egyik S alakú kanyarnak a középső részét neveztük ki új fürdőhelynek és egy egész nyáron át dolgoztunk azon, hogy kimélyítsük ezt a szakaszt. Ásóval, kapával meg rossz kosarakkal felszerelve vonultunk le naponta a patakhoz és dolgoztunk serényen. Reggeli után, amíg arra vártunk, hogy a hőmérséklet elérje a 30 fokot, mert csak akkor mehettünk le a vízhez, nagyon nehezen telt az idő. Zoli bátyám ezt is megoldotta: a hőmérőt kitette a napra, mikor a higanyszál felkúszott a kívánt hőmérsékletre, visszatette a hőmérőt a helyére, bekiáltottunk nagymamának: harminc fok - és rohantunk le a patakra játszani, fürdeni és persze keményen kubikolni úszómedencénk elkészülésének érdekében. Ha megfeledeztünk az idő múlásáról, akkor vagy a lány, (szüleink mindig alkalmaztak egy lányt, aki nyaralásunk alatt besegített a háztartásba) vagy nagymama jött utánunk, hogy menjünk ebédelni. Csak az volt rossz, hogy ebéd után nem mehettünk vissza azonnal, kötelező volt a délutáni alvás, pihenés, amit szívesen elblicceltünk volna.

Az S kanyar kiszemelt szakaszát a majdnem egész vakációban tartó munkával ki is mélyítettük, a medence kipróbálásakor Zsófi és én kis híján megfulladtunk, hisz eleinte egyikünk sem tudott úszni. Sokáig nem élvezhettük az „uszodát” mert véget ért a nyár, az őszi áradás újra feltöltötte iszappal-homokkal.

A házhoz közelebb is volt egy elég jó fürdőhely, de oda csak akkor mentünk, ha egyik feladatunkat, a libafüröztést kellett teljesítenünk. Nagymama minden évben felnevelt egy sereg libát. A libaudvar a kertben volt, a csűr fala volt az egyik természetes oldala, a sövény a másik, a kert felé magas dróthálós kerítés akadályozta a libák elkódorgását. (A kislibáknak rengeteg „zöldet” kellett szedni; ezt, ha nem is szívesen, mert elég szúrós volt az általuk kedvelt növény, hamar megtettük, a vasút és a Nádas között elterülő réten pillanatok alatt

összegyűjtöttük a kellő mennyiséget). Késő délután, mikor a meleg kissé alább hagyott, a libák meg már nagyon türelmetlenekké váltak, szólt nagymama, hogy itt a libafürösztés ideje. Egész kis stratégiája volt ennek a tevékenységnek: Évi nagymamával és a lánnyal bementek a kertbe a libaudvarhoz. Nagymama kinyitotta a libaudvar ajtaját, Évi a kertkaput, a lány meg arra vigyázott, hogy a libák ne széledjenek el a kertben. Zsófi, Zoli és én kinyitottuk az utcai kaput, a kicsik felsorakoztak az utca Csíkos tó felé eső oldalán, hogy elállják a libák elől az arrafelé-utat. A libákat csak egy kicsit kellett terelni, örömmel rohantak ki a nyitott kapukon. Mikor a libák már rajta voltak a helyes úton, akkor mi nagyok elkezdünk rohanni a libák előtt a patak felé. A libák utánunk. A mulatság az volt, hogy mikor a libák nem győzték lábbal, szárnyra kaptak, átrepültek a fejünk fölött és előttünk értek a vízhez. Jó órán keresztül fürdöttünk. A libák a malom melletti csendesebb vízben úszkáltak, mi a kövesebb, sebesebb folyású részen lubickoltunk, vagy kagylót, érdekesebb kövecskéket kerestünk, melyekkel remekül lehetett „kacsázni”, azaz úgy dobni el a követ a víz fölé, hogy az többször érintse a víz felületét, s csak azután essen bele. Egész nagy társaság gyűlt össze ilyenkor, nehezen tudtuk abbahagyni a játékot, de a libák megéheztek, elégük lett a fürdőzésből. Könnyen ki tudtuk terelni őket, s mikor mind a parton volt, akkor újakezdjük a versenyfutást. Rohantunk, a libák utánunk, újra szárnyra kaptak, s előttünk értek haza. Ez nagyon jó mulatság volt, de csak addig, míg egy alkalommal a gúnár rosszul számította ki landolásának pályáját, vagy mi futottunk gyorsabban, nem tudom, de a súlyos állat pont a Zsófi fejére szállt. Nagymama nagyon megijedt, s figyelmeztetett bennünket, hagyjuk abba a versenyzést a libákkal, ebből komoly baleset is lehetett volna.

Még volt egy jó fürdőhelyünk: a tulajdonosa után „Piti malma” nevezetű padi vízimalom működésére a Nádas patakából elvezetett, ügyesen tervezett, eléggé mély malomárok szolgáltatta a vizet. Míg kicsik voltunk, ez a hely tilos volt a számunkra, féltettek, nehogy besodródjunk a malomkerék alá. Itt inkább a felnőttek mártóztak meg a nagy melegben, mikor már elég nagyok lettünk ahhoz, hogy tudjunk vigyázni, nekünk is megengedték, hogy a malomtól kissé messzebb, a Szücsék kertje alatt lubickoljunk a sűrű lombú fűzfák árnyékolta sejtelmes félhomályú mederben.

Sokat kirándultunk. A telek mögött a Malomhegyen az elhagyott kőfejtőben „kincseket” gyűjtöttünk: régvolt tengeri csigáknak fosszilis maradványait. A Liderkőn rókalyukat kerestünk. A Malomhegygel szemközt, a Gyűrűsön is remekül lehetett rohangálni, hempergőzni a frissen kaszált hegyoldalon. Ennek a hegynek csak a tetején volt erdő, az egész hegyoldal kaszáló volt, s miután megvolt az első kaszálás, egy-egy meleg nyári eső után rengeteg szegfű- meg csiperkegombát találtunk. Az erdőben keserűgombát gyűjtöttünk, ha felnőtt is jött velünk, ott helyben meg is süthettük a zsákmányt. Pici túróval megszórva felséges eledel volt. Ha csak mi, gyerekek mentünk a Gyűrűsre, tilos volt tüzet gyújtani. Míg kisebbek voltunk, valamelyik felnőtt kísért el bennünket a Csurgóig: a Nádas patakon elég magasan átívelő pallón, keresztül a vasúti síneken, országúton, a csurgótól már mehettünk magunk. Nagymama vagy nagytata a tornácról figyelt bennünket látcsőn keresztül, mikor hazafelé indultunk, elénk jött valaki.

A mostani vasútállomás háta mögött volt az Abrudán kert. Román család tulajdona volt, a férfi a vasútnál pályamunkásként dolgozott látástól vakulásig, az asszony a gazdaságot rendezte, állatokat tartott, gyümölcsöst, zöldségest gondozott. A terményt eladta a kolozsvári piacon. Alig ettek, szinte rongyosan jártak, mert a férfi fizetését és a terményekért kapott pénzt összegyűjtötték és mind nagyobb és nagyobb területtel bővítették birtokukat. Gyerekek nem volt, haláluk után távoli rokonok örökölték a kínkeservesen összegyűjtött vagyont. Nagymama óva intett mindnyájunkat az ilyen felnőttkori életviteltől. Gyűrűsi kirándulásainkat kénytelenek voltunk úgy megtervezni, hogy kikerüljük az Abrudán kertet, mely az országúttól kezdődött és egyre feljebb nyúlt a hegy oldalába. Mehettünk volna eleve másfelé is, de a telek alatt volt egy nagyon jó vizű forrás, a „Csurgó”, az elemőzsiánk mellé üres üvegeinkbe innen

tankoltuk a nagyszüleink ásott kútjában levő víznél sokkal finomabb ivóvizet. A csurgótól talán két-háromszáz méterre Nádas falva felé kis völgyecskevel véget ért a Gyűrűs hegye, következett a Vistai hegy.

Az országút és a két hegyláb találkozásánál volt egy mintagazdaság, a Csemetekert. A gazdája mérai ember volt, bizonyára palántákat, csemetéket nevelt a háború előtt, üzlete jól ment, nagymama sokszor küldött oda, például tormáért. Nem sokáig vásárolhattunk, mert ezt a birtokot is államosították, utána lassan tönkrement minden, a virágzó gazdaság romos, gazos helyé vált.

A Csemetekert mögött a kis nevenincs erecskék szabdalta völgyeket első, második és harmadik Hordós kút néven emlegettük. Amíg megvolt a vadászengedélye és hozzá a puskája, nagyapánk ide járt vadászni. Sok volt a nyúl, őz. Gyakran kirándultunk ide hársfavirágot, mezei gyógyfüveket, ősszel galagonyát, kökényt, mogyorót gyűjteni. Nagyapánk itt és a Gyűrűsön szerezte be a paszulykarókat is. A Hordós kutakra szívesen jöttek a felnőttek is velünk, gombát keresve sokszor elgyalogoltunk majdnem egészen Gyalu határáig.

Mikor már nagyobbcskák lettünk, nagyapánk az udvar felső részében, a konyhaablakkal szemben, a kerek kút és a fáskamra mellett állíttatta fel a már említett hatalmas hintát. Eleinte parázs veszekedésekkel biztosítottuk jogunkat a hintázáshoz, később, mikor már elmúlt az újdonság varázsa, nem volt probléma a sorrenddel. Azzal nem, de a meggondolatlanságukkal igen. Jó magasra repített a hinta, Zoli azt találta ki, hogy versenyezzünk, ki ugrik messzebb a teljes lendületben levő hintáról. Ezt a ragyogó ötletet és Zolit nagyapánk röptében elfogta, szigorúan megtiltotta, hogy utánozzuk meggondolatlan bátyánkat. Azt viszont nem vette észre, mikor én a unokatestvéreimnek arról meséltem, hogyan dolgozik a trapézművész a cirkuszban és ezt illusztráltam is. Meghajtottam a hintát, mikor előrelendült, elengedtem a kötelet és ügyesen utánoztam a tornász mozdulatát. A buta hinta nem állt meg a levegőben, hanem visszalendült, nekem nem volt időm megfogózkodni és a hátralendület legmagasabb pontjáról a hasamra estem és elterültem, mint egy béka. Történetesen éppen eső után tartottam a bemutatót, s nemcsak megütöttem magam, de tetőtől talpig sáros is lettem. A hasam csupa kék lett, be kellett utazzanak velem Kolozsvárra az orvoshoz, mert néhány napig enni sem tudtam a nagy ütéstől.

Mikor nagyapánk meggyőződött arról, hogy megbízhat bennünk, nem törjük le a féltett nemesített rózsáit, nem szedjük le az éretlen szőlőt, megengedte, hogy néha a kert virágokkal beültetett részében és a szőlőlugasban játszódjunk. A lugashoz vezető út két oldalát szép virággruppok szegélyezték. Itt voltak a nagyapánk rózsái, melyeket ő nyesett, szemezett, nemesített nagy hozzáértéssel és kedvvel. Nagymama inkább egy nyári virágokat ültetett: emlékeim őszirózsái, harangvirágai jelentik számomra ma is „a virágoskertet”. A lugasban volt egy hosszú asztal, pad, itt nagyszerűen lehetett babázni, de ez tulajdonképpen nem amolyan kislányoknál szokásos babázás volt, hanem ünneplés. Itt tartottuk meg a babák névnapját, vagy keresztelőt, lakodalmat rendeztünk. Erre az alkalomra mindig meghívtuk a felnőtteket is. Egy ilyen ünnepségre nagyon élénken emlékezem, mert a szülők nemcsak elfogadták a meghívást, hanem meglepetéssel is szolgáltak: titokban kiöltöztek a padláson porosodó 20. század eleji ruhákba. Anyám és Évi frakkos, cilinderes úrnak, Böbe néni bajadérnak, Emi néni királynőnek öltözve jött, mi nem ismertük fel őket, dermedten ültünk, nem tudtuk, mire vélni az idegenek látogatását. Mikor rájöttünk, kik rejtőznek a maskarába, nem bírtunk magunkkal a nevetéstől.

Babakeresztelőt először egy téli vakációban tartottunk. A karácsonykor kapott játékokat a téli szünetben természetesen magunkkal vittük Méréba. Már nem emlékszem, kinek jutott eszébe, hogy meg kellene keresztelni a babákat. Mivel apánk lelkész volt, természetesen az öt éves Pisti öcsém lett a pap. Kölcsönkértük apánk Bocskai sapkáját, szóltunk a szomszéd gyerekeknek, hogy keresztelő lesz, a faluból is meghívtunk néhány gyereket, nagymama uzsonnát

készített nekünk. A felnőtteknek sajnos nem jutott eszébe, hogy babakeresztelő ide vagy oda, a meghívott gyerekek a mérai szokásoknak megfelelően készültek fel: ajándékot hoztak, többek közt italt a „Tiszteletes úrnak”. Mi, házi-gyerekek először meglepődtünk az ajándékok láttán, aztán örvendtünk, eszünkbe sem jutott, hogy tiltakozzunk a hozott ital elfogyasztása ellen. Míg a felnőttek észrevették, a vendégyerekek addig kínálgatták Pistit: igyon, Tiszteletes úr, míg Pisti úgy berúgott, hogy elájult. Először senki nem tudta, mi van vele, nagyapánk érezte meg az élénk borszagot, s világosította fel anyámat, hogy a gyerek részeg. Persze a felnőttek nagy ribilliót csaptak, Pistit kivitték a levegőre, langyos tejet vagy vizet itattak vele, hánytatták, hideg vízzel mosogatták, míg valahogy magához tért. Megszeppenve aggódtunk, főleg azért, hogy mi lesz a keresztelőnkkel, de nagymama nem engedte elmenni a gyerekeket, meguzsonnáztatta az egész társaságot. Csak miután elmentek a vendégek, magyarázta meg, hogy mit nem kellett volna. Később hallottam a felnőtteket beszélni erről, nagyapánk azzal zárta le a vitát, hogy a gyerekek nem hibásak, a felnőttek viszont igen, mert elfelejtették, hogy a gyerekekre mindig és mindenkor oda kell figyelni.

Nagyapánk a délutáni kötelező pihenést is vonzóvá tudta tenni. Időnként annak, aki szót fogadott neki, nem próbálta kijátszani az éberségét, megengedte, hogy a méhesben pihenjen. Ez a méhes nagyapánk birodalma volt, délutáni szundikálásának helyszíne, nem nagyon engedte, hogy közel menjünk hozzá, félt nehogy megzavarjuk a méheket. Minket nem is vonzott ez a hely addig, míg észre nem vettük, hogy miután nagyapánk végzett a délutáni sziesztával, Évi oda vonul el olvasni. Kérdésünkre, hogy Évi miért mehet a méhesbe, nagyapánk azt felelte, hogy azért, mert kiérdemelte. Azon túl azon versengtünk, hogy melyikünket talál méltónak a méhesben pihenés kegyére. A kivívott használati jog diadalmas büszkeséggel töltött el, a méhes meleg, kicsit fülledt, enyhén por- és méhviasz-szagú levegője, a kasok állandó zúgása álmosító és nyugtató hatása határozottan jót tett nekünk.

Vasárnaponként templomba mentünk nagymamával. Szépen felöltöztünk, a mezítlábas hét után kényelmesen elterpeszkedett lábunkat belepréseltük a gondosan kitisztított cipőkbe. Átgyalogoltunk a Malomhegyen, azt is élveztük, hogy nagymama kíséretében a hegy falu felé eső oldalán nem a rendes szekérúton, hanem a papi gyümölcsöskerten, a Lógeren meg egy udvaron átvágva lerövidített úton juthattunk el a templomba. Néha az egész gyerekcsapat elkísérte nagymamát, de az elég rumlis lehetett szegénynek. Kiváltságos helyen ültünk, az öreg és a fiatal papnékkal és családjukkal egy sorban, illett „viselkedni” A fiúknak ezt túl nehéz volt betartani, ezért nagymama inkább csak minket, lányokat vitt magával. Nagyon szerettem ezeket az istentiszteleteket, kivált mikor az öreg, már réges-régen nyugdíjas, nagyapánkkal majdnem egyidős Géza bácsi prédikált. Az istentisztelet után viziteltünk a lelkészéknél, illedelmesen hallgattuk a felnőttek beszélgetését, míg kisebbek voltunk, játszódtunk a fiatal pap lányával, a velem egykorú Violával, és ha éppen ott voltak, unokatestvéreivel, a Szucsákban élő Major-gyerekekkel.

Az idősebb Géza bácsi, úgy tudom, nagyapánkkal egy időben került Méréba. Valamivel később nősült, szintén négy gyerekük született, az egyik lányuk Kiss Géza lelkész felesége lett. Az öreg pap bácsi nyugdíjazásakor ő kapta meg a megüresedett lelkészi állást, az idős házaspár így maradhatott továbbra is a mérai parókiában. A nagy házban kényelmesen elfértek, és az öreg Géza bácsi a lelkészi szolgálatban szívesen helyettesítette vejét, az én nagy boldogságomra. Az öreg pap bácsi beszédéből mindig megértettem mindent, olyan volt, mintha csak nekem magyarázta volna a bibliai történeteket. Szerettem a templomban lenni, énekelni, csak a szövegértéssel volt néha problémám. Nem érttem például, hogy mit jelent az a szó, hogy „galma” Hiába kérdeztem a felnőtteket, senki nem tudta. Végül nagymama jött rá, mit értettem félre. A gyakran énekelt karácsonyi ének szövege így volt leírva: „szí-vünk víg-ság gal-ma bé-tölt.... Apró nyomdahiba miatt fedeztem fel új magyar szót, helyesen így volt: szí-vünk

víg-ság-gal ma bé-tölt. Az az igazság, hogy az is homályos volt a számomra, mit jelent az, hogy „bétölt”, meg azt sem értettem, mi az, ami ebben az énekben csillog-villog, de ezt már nem firtattam, nagyobb koromban fejttem meg, hogy a már fenn ragyogó (Jézus születését hírül adó) **csillag** villog.

Elkísérhettük nagymamát akkor is, ha gratulálni ment valamelyik újszülött megérkezésekor, de csak egyetlen egyszer halottas házhoz, részvétnyilvánításra.

Meghalt az egyik padi öregember. Kalotaszegi szokás szerint a hozzátartozók „hangos jajszóval” siratták. Elemelegették a halott jó tulajdonságait, jó tetteit, és hogy halálával kinek okozott szomorúságot. Mikor beléptünk, a ravatal mellett éppen a feleség siratta férjét:

- Jaj, Mihály, Mihály, mért mentél el, mért hagyta el engem?

A néni elsorolt egy csomó olyan munkát, aminek elvégzése a bácsi feladata volt életében, és elpanaszolta, hogy nincs már, aki mindazokat elvégezhesse. Megilletődötten, majdnem sírva hallgattuk a siratást. Egészen addig, míg a néninek eszébe jutott még egy dolog és váratlanul újra felkiáltott:

- Mihály, Mihály, mért mentél el, ki fogja eztán bedugni a kutya lyukát?

Csak Nagymama gyors intézkedése mentette meg a helyzetet, azonnal kiharcolta a szobából a visszafojtott röhögéstől vörös arcú unokáit. Otthon aztán elmagyarázta, hogy az öregeknek van egy kan kuttyájuk, melynek az a rossz szokása, hogy állandóan lyukat kapar a kerítés alatt és elkódorgott. Mihály bácsi meg minden alkalommal be kellett tömjje a lyukat, hogy azon keresztül ne szökhessenek el a tyúkok is. Megértettük, de nagymama jobbnak látta, ha a továbbiakban egyedül megy részvétet nyilvánítani.

Nagyapánk nagyon szeretett sakkozni, édesapám szerint jó játékos volt. Szegénykém megpróbált bevezetni minket a sakkjáték rejtelmeibe, hogy legyen partnere, de nekünk nem volt türelmünk, még talán én sakkoztam vele a legtöbbit. Nagyapánk mesét is mondott, de inkább énekelt nekünk. Tőle hallottam az ő gyerekkorabeli kintornás-balladákat. (A kintorna egy kezdetleges, kézzel hajtott zenegép, az aktuális balladát a kintornás segédje képekkel illusztrálta is). A dallamokra most is emlékszem, a szövegekre csak hézagosan. Az egyik szomorú, monoton dallamú ballada néhány sora valami okból kifolyólag jobban megmaradt:

„- Este a zárdá előtt meghúzzák a csengőt, hol van az új apáca, ki tegnap idejött?

- Ide be nem jött senki, de ki sem mehetett.

- Rátok gyújtom a zárdát, ha be nem engedtek.

- A zárdát ránk gyújthatod, de be nem engedünk, halott a régi mátkád, ötlet siratjuk.”

A fiúkat nagyapánk faragni tanította, nagymama, de inkább nagynéném, Emi néni a varrást, hímzést erőltette a lányokkal. Vakáció elején Zsófinak és nekem kinyomtatott egy-egy kézimunkát, azt minden nap elő kellett vegyünk és varrnunk rajta. A varrás mindig keresgéléssel kezdődött, hiszen soha nem raktuk el rendesen a kézimunkánkat, itt-ott elhanyagottuk, ahol éppen abba hagytuk a varrást. Mire nyár végére valahogy nagy nehezen elkészültünk vele, úgy nézett ki a kézimunka, mint egy elhasznált koszos rongy. Mikor már kezdett is érdekelni a varrás, megkértem nagymamát, mutassa meg, hogyan kell aszúrozni. Meg is mutatta, csak az aszúrozás lényegét felejtette el: nem húzta ki a szálakat. Lányai rögtön lecsaptak tévedésére:

- Mama, mi ez, vak aszúr?

Nekünk nagyon tetszett ez a kifejezés, sokáig úgy kerestem az itt-ott elhagyogatott kézimunkámat: - Nem láttátok a vakaszúromat?

Emlékeimben minden nyár felhőtlen, ragyogóan napsütéses, kellemesen meleg volt. Persze nem volt ez így, bizony esett az eső akkoriban is. Azt viszont határozottan állíthatom, hogy az eső meleg volt, szeretünk is ugrálni benne a felnőttek tiltása ellenére is. Ha tartós esőre volt kilátás, akkor kerültek elő a társasjátékok. Ilyenkor Évi is „leszállt közénk”, rajtunk gyakorolhatta kimeríthetetlen ötlettárának kincseit. Kedvenc könyvünk volt a „Sicc”. Szegény nagymama majdnem rosszul lett, mikor a Sicc-ből vett utasításra elkészítettük a „törött tükör” trükkjét. Szappannal olyan vonalakat húztunk a konzultükörre, mely megtévesztő hűséggel utánozta a megrepedt tükör képét.

Szerettük a társasjátékokat, szenvedélyesen malmoztunk. Az elég erőteljes csapkodással járó „vörös pecsenye” után égett a kipirult bőrű kézfejük. Közkedvelt volt az ipics-apacs, a bújóska - ehhez a játékhoz aztán volt búvóhely elég. Nyelvgyötrő mondókákkal próbálkoztunk, meg fantázia-neveket találtunk ki a tárgyakra. Ilyenekhez hasonlókat:

Sál: nyaktekerészeti mellfekvenc

Tojás: női szárnyas pottyanték

Mozdony: gőzpöfögészeti tovalöködönc

Kifli: kávészopogászati pékgörbe

WC: megkönnyebbülészeti körguggolda (vagy körcsücsülde)

Nagyon élveztük az furfangos mondókákat, verseket. A gyermekeimnek is elmondogattam belőlük néhányat. Kedvencük így hangzik:

„Szemben a nagy teátrummal  
Iszik egy Úr teát rummal.  
De mire a tea kész lett  
Eltörött a teakészlet.  
Az utcán megy egy fiákeres,  
Akit épp a fia keres.  
Szól az apa tekintéllyel:  
Mit keresel te kint éjjel?  
Szól a fiú szenvedéllyel:  
Édesanyám szenved éjjel.  
Mikor e dalt komponáltam,  
A Dunán, egy kompon álltam.”

Zoli nagy mestere volt a csúfolódásnak, és mivel Zsófi volt a legsoványabb köztünk, ilyen neveket talált ki neki: cérnakáplár, csontkollekción.

A hozzánk képest már nagylány Évi ritkán játszott velünk, de segített nekünk kitalálni újabb és újabb játékokat. Nagy kegynek számított, ha Évi megengedte, hogy elkísérjük, ha ment valahova. A mérai állomásra egy nagyon jóképű forgalmista került, mikor az szolgálatban volt, Évi délutáni sétáinak egyik célja az állomás lett, mindig oda ment ellenőrizni a pontos időt. Erre a sétára nem csak nekünk, de a velünk játszó egész gyerekseregnek is megengedte, hogy elkísérje, de csak az épületig, az irodába csak engem vitt be magával.

A forgalmi iroda nagy, téglalap alakú terem volt, a bejárati ajtóval szemközt a sínekre, a bal oldali falon a pályaudvarra néző ablakokkal. A terem közepe táján volt a telefonokkal, távíró-készülékkel felszerelt forgalomirányító íróasztal, mögötte a váltókezelőket eligazító, kurblikkal ellátott gépezet. A forgalmistának is nagyon tetszett Évi, szívesen beszélgetett vele, de közben végeznie kellett a munkáját. Évi azzal a kifogással, hogy a fiatalembert világért sem akarná zavarni munkája végzésében, no meg azt éreztetve, hogy neki nem is olyan fontos az

egész találkozás, beszélgetés, mindig a bejáratú ajtóhoz elég közel állt meg. Én bementem, az ablakból figyeltem a kint hancúrozó gyerekeket, közben persze érdeklődéssel hallgattam az ifjú felnőttek beszélgetését. Egyik alkalommal, mikor a forgalmista a váltógép kezelésekor éppen hátat fordított Évinek, az irodába - mivel mezítláb volt - teljesen nesztelenül beszaladt az egyik gyerek. Megállt, hatalmasat szellentett, a tettől megijedve azonnal megfordult és kiszaladt. Mind Évi, mind a forgalmista megdermedtek. A forgalmista vissza kellett menjen az íróasztalhoz, mikor megfordult, Évi halálra vált arccal, két kezével nemet intve dadogta:

- Nem én voltam.

A forgalmista zavartan mosolyogva felelt:

- Nem tesz semmit, kisasszony.

Hogy mit kapott Évitől a bűnös, el lehet képzelni. De Évit, mikor a forgalmista szolgálatban volt, ha a világháború tört volna ki miatta, akkor sem lehetett rávenni, hogy akár csak az állomás környékére is elmenjen.

Ha véletlenül megbetegedett valamelyikünk, nem rohantak velünk azonnal orvoshoz. Fejfájásra, rosszullétre, „szemmel verésre” - ahogy a szomszéd néni mondta - szenes vizet „vetettek”. Nagymama egy pohár vízbe közvetlenül a kályhából kilenc darab „élő” széndarabot ejtett, mindenik darabka után tenyérrel lefedte a poharat. A szomszéd vagy Nastasia néni (nagymama kisegítője) a művelet közben nyomdafestéket nem nagyon tűrő varázsigt is mormolt (kígyó f...a szemed közé). Kilenc kis korty után többnyire el is múlt a panasz. Szemölcs eltávolítására frissen elmorzsolts máklevél levét használta, elég volt egyszer bekenni a szemölcsöt, pár nap múlva a helyét sem lehetett megtalálni. Hólyaghurut, vesebántalom ellen bőséges mennyiségű cseresznyeszár-teát itatott velünk. Az éjjeli edénybe (bilibe) erősen meleg kamillafőzetet vagy forró sós vizet öntött, mikor elviselhetőre hűlt, ráültetett, jól körütekert takaróval. Ott kellett ülni, míg a főzet langyosra hűlt. Rongyokba bugyolált forró puliszka vagy melegített só a fül-fájást enyhítette, a légcsőhurutot, köhögést a mellkas melletti részére melegített puha rongyra terített báránnyaggyú, és bodza-, hagyma- vagy fenyőszirup tea gyógyította. Az izlandi zuzmó teája a makacs hörghurutot, asztmát. Gyomorsav-túltengésre jó volt az árpaliszttól sült keksz, hashajtásra cékla, reszelt alma, hurutos hasmenésre orvosi szén, de ha az nem volt, megtette az egyszerű porrá tört faszén is, bőséges folyadékkal lenyelve. Ha nagyon makacs volt a hasmenés, akkor egy adag lósóska tea biztosan „megfogta”. Hasfájásra meleg fedő, magas lázra híg ecetes lemosás, a talpra, tenyérre tett reszelt nyers krumpli, állott-vizes borogatás - priznic-, gyógyteák, meg sok-sok humor. A náthás gyerektől így kérdezte Nagymama:

- Dáthás kobádé? (Náthás kománé?)

Erre a kérdésre így kellett válaszolni:

- Dáthás, de bá búlik. (Náthás, de már múlik.)

És kacagtunk egyet, már nem is éreztük olyan nagyon rosszul magunkat.

(Ide kívánczik a Kalotaszegen elterjedt és nagyon népszerű gyógymód ismertetése a májbántalomra, sárgaságra (hepatitisz). A sóskafa (berberis) frissen metszett ágának külső, szürke kérgét óvatosan lehántották, az alatta levő kénsárga vékony hártját lekaparták, megfőzték teának, egy csipetnyit számítva egy liter vízhez. Éhgyomorral kell inni 2 decinyit az eléggé keserű teából. Kolozsváron a fertőző betegségeket kezelő „Járványkórház” orvosai is felismerték és elismerték a tea hatásosságát, ezért megengedték, hogy a sárgaságos betegeknek a látogatók hozzanak a sóskafa teából.)

A hét unokatestvér Nagyapánk 1953-ban bekövetkezett halála után is járt ki Méréba, de már csak kevés időre és már nem egyszerre, együtt. Közvetlenül nagyapánk halála után Gabikát, aki még nem volt iskolás, kivitték Méréba nagymamához társaságnak, hogy délelőttönként se maradjon egyedül, mivel Zsófi és Emi néni iskolába mentek. Gabika meglehetősen unatkozott, egyik nap azt mondta nagymamának:

- Ajja gondoltam, hogy nagymama férjhez kellene menjen. Az utcánkban van egy öreg bácsi, ahhoz.

Nagymama mosolyogva kérdezte:

- De hát Gabika, mihez kezdjek egy öreg bácsival?

- Jó, jó, öreg, öreg - magyarázta vigasztalóan a kis házasságközvetítő -, de nem is olyan nagyon öreg.

Kamaszlány koromban is sokszor meglátogattam nagymamát. Ezek a többé-kevésbé rendszeres látogatások szorosan hozzátartoztak az életemhez. Nála jól éreztem magam, elég volt csak látni Őt: léte, humora oldott, nyugalma feltöltött, erőt adott.

Egyik ősze eleji látogatásomkor rám tekintve annyit mondott:

- Eléggé kifakult a hajad. Le kellene öblíteni egy kis dió-lével.

Azon nyomban kikérdeztem, hogy gondolja, hogy kell csinálni, a leöblítés után mi lesz a hajammal. Nagymama el is magyarázta, hogy pár diófalevelet meg kell főzni, a langyosra hűtött főzettel kell mosás után leöblíteni a haját, akkor visszakapja eredeti színét és fényét. Nagymama átment a szomszédba, nem győztem várni, gondoltam megfőzöm az öblítő levelet, míg hazajön. Jó bőven téptem diófalevelet, zöld dió kóváját (a dió zöld burka) is gyömszőltem az edénybe és megfőztem. Nagymama még akkor sem ért haza, gondoltam nem várok tovább, meglepem az ígért eredménnyel. Megmostam, és a sűrű sötét barnássárga főzetet a mosdótálba öntve alaposan leöblítettem benne a hajamat. Meg sem töröltem, csak leráztam róla a vizet, kiültem a napra, hagytam, hogy megszáradjon. Mire nagymama hazaérkezett már majdnem teljesen megszáradt. De nagymama nem úgy reagált, ahogyan vártam. Mikor meglátott, összezsápra a két kezét és azt kérdezte:

- Drága gyermekem, mit műveltél magaddal?

Megfordult, bement a házba és egy kezitükörrel tért vissza, szó nélkül a kezembe nyomta. Mikor megláttam a tükörképem, nem akartam hinni a szememnek: a hajam, az gyönyörű volt. De ahova a diófőzetből jutott, ott sötét barnássárgára színeződött a bőröm. És nem lehetett lemosni, se citromlével, sem ecettel, sem sűrűporral. A két naposra tervezett látogatásom három hetessé változott, addigra kopott le annyira a bőröm, hogy emberek közé merészkedtem.

Ahogy nőttem, fejlődtem, nagymama sokat magyarázott a felnőtt életről, férjhez menésről. A boldog házasság egyik titkaként egyszer ezt a tanácsot adta:

- „Ildikó, ha férjhez mész, soha ne kérdezd meg a férjedtől, hol járt. Ne tanítsd meg fölöslegesen hazudni.”

Hűségesen betartottam a jó tanácsot, nem ezen múltott házasságom boldogtalansága.

Nagyon szerettem nagyszüleimet, Mérát, a padi házat, kertet, a környéket. Viszontagságos életemben a legnagyobb szerencse akkor ért, mikor anyám második férje nyugdíjazása után nagymamához költözött. Így lett Méra megerősítetten is legbiztosabb pontja életemnek.

Nagymamát 1953-ban, a rosszul sikerült méhraj befogást követően megoperálták, egy évre rá a gyomrát is, mert véletlenül lenyelt egy edényről levált zománccserepet. Mi, gyerekek nem vettünk észre változást rajta, kicsit talán még soványabb lett, de tette a dolgát panasz nélkül. 1957-ben gyengült le annyira, hogy ágyba kényszerült. De még ekkor sem veszítette el a humorát. Fájdalmai lehettek, mert azt mondta a két lányának:

- Adjatok már valamit, hogy vége legyen ennek az egésznek.

Anyám adott egy fájdalomcsillapítót, nagymama, mielőtt bevette volna a gyógyszert gyana-kodva megnézte:

- Nem régi ez?

- De Mama - kacagta el magát anyám -, az előbb azért kért valamit, hogy meghaljon, most meg ellenőrzi a gyógyszer lejárátát?

Nagymama velünk együtt kacagott a paradox helyzeten.

A teste egyre gyengébb lett, de a szelleme friss maradt. Minden önsajnálattal nélkül magyarázta el lányainak, mit tegyenek, miután ő meghalt. És mindent elmagyarázott aprólékosan: a korszakot mivel béleljék ki, hogyan rendezzék a szállítását a temetőbe, hogyan készítsék elő a tortát, hogy az a mérai szokásoknak is megfeleljen. Mikor minden gyakorlati kérdésben megadta az utasítást, kérte, hívják ki a lelkészt, Úrvacsorát szeretne venni. Az öreg pap bácsi jött el hozzá, fiatalsága, munkás életének tanúja, egész felnőtt életének jó barátja. Nagyon örvendek és hálás vagyok, hogy ott lehettem, mikor Géza bácsi megérkezett. Ő is öreg volt már nagyon, kicsit hajlott volt a háta, reszketeg a hangja, de olyan nyugalom, békesség, szeretetet áradt belőle, hogy minden kétségbeesés, fájdalom megszűnt a jelenlétében.

- Készülünk, Irma, készülünk? - kérdezte.

Magukra hagytuk őket, beszélgettek, bizonyára fiatalságukról, felelevenítve sok kedves anekdotát, hallottuk halk kacagásukat. Aztán nagymama elcsendesedett, Géza bácsi részleteket olvasott a bibliából, kiosztotta az Úrvacsorát.

- Viszont látásra Irma kedves - búcsúzott mosolyogva. - Odafent majd találkozunk.

Nagymama megnyugodva, boldogan aludt el - örökre.

### **Mérai étkezések**

Mérában a nyári étkezések, ha csak nem volt nagyon hideg vagy nem vert be az eső, többnyire a verandán zajlottak. A felnőttek az akár 12 személyesre is kihúzható asztalnál, a gyerekek a „macskaasztalnál” ettek. A felnőttek asztala két hosszú, támlás paddal télen-nyáron a verandán állt, a gyerekek asztala, hozzá a megfelelő méretű székekkel csak étkezések idején került elő valahonnan. Hatan ültük körül, Évi, az unokatestvérek legidősebbike a felnőttekkel étkezett. Télen, ha nem voltunk sokan, inkább a konyhában terítették, az ebédlőben csak kivételes alkalmakkor. Ha többen voltunk, természetesen az ebédlőt használtuk.

Reggelire általában tejes puliszkát, rántottát, főtt tojást, szalonnát, maradék sültből, pörköltből készített kenőpástétomot, vajas, zsíros, ízes kenyeret ettünk, tejet, teát, tejeskávét ittunk. A tejeskávét nagyon szerettük, Édesanyám otthon is főzte az Enriló és Frank pótkávének nevezett cikóriakészítményből nagy, legalább egy hétre elegendő adagban. Mikor a kávé már majdnem megfőtt, mindig tettek bele egy-egy kanál frissen pörkölt, őrölt valódi kávé is. Valami felséges illata és íze lett ettől. Főzés után hagyták „megszállni”, majd leszűrték és üvegekbe osztották. Ebből kapott aztán mindenki a csésze tejébe. Kakaót, vagy habos kávé - ami ugyanúgy készült, mint a reggeli kávé, csak jó adag tejszínhab is került a tetejére, csak vasárnapi uzsonnára kaptunk.

A tejt a tejt vagy mi gyerekek mentünk el esténként, fejés után valamelyik gazdához, vagy a gazda felesége hozta el nekünk. A tejet nagymama nagy lábosba öntötte, lerakta a pincefolyosó földjére, a hűvösre, reggelig kicsapódott a tejszín. Ezt lekanalazta a tej felszínéről, ebből frissen felverve tejszínhab, egy-két napi állás után savanykás tejföl lett. A lefölezött tejet felfőzte, így „pasztörizálta”, tartósította.

A kenyeret nagymama sütötte a sütőházban, búbos kemencében. Nekem legjobban a káposzta levélen sült kenyér ízlett. Ilyen akkor készült, mikor már elég nagyra nőttek a nyári káposztafejek. Nagymama lefejtette a külső nagy borítóleveleket, megmosta, azon nedvesen sütőlapátra halmozta és bedugta néhány percre a forró kemencébe, amíg azok a hőtől, gőztől kissé megpuhultak. Akkor szépen kiteregette őket, az adagokba kiszaggatott kenyértésztát rendre rájuk rakta, úgy vetette be a kemencébe. A káposztalapi belesült a tésztába, sülés után ugyan késsel leverődött, de az ízt megőrizte a kenyér. Lapótyát is sütött így. Ezt szilvával megkenve szerettem, de szilvaérés idején sütött nagymama friss szilvával kirakott lepényt is. A frissen sült lapótyához remekül illett a sajtszerűen tömör, jól kanalazható, pincében lehűtött aludttej. Ezt uzsonnára ettük. A búbos kemencében sütötték a kalácsot is, úgy emlékszem, a karácsonyi, húsvéti bejglit is.

A tízórai rendszerint egy karéj, valamivel: vajjal, zsírral, ízzel megkent kenyér volt. Gyümölcsöt mindig ehettünk. A gyereksereg rendszerint még reggeli előtt kirajzott az aktuális gyümölcsfához. Az udvaron, a ház melletti részt a felső udvartól elválasztó támfal mellett a sötétpiros, ropogós cseresznyét termő fa sajnos még kisiskolás koromban kettétört, amikor éppen roskadásig volt rakva érett cseresznyével. Nagymama Zolit és engem felküldött a fára, hogy szedjünk a gyümölcsből egy-egy kosárral valamilyen vendég számára. Szegény fának csak a mi kettőnk plusz súlya hiányzott, a két főág mentén szép lassan kettéhasadt, nem lehetett megmenteni, ki kellett vágni. De míg megvolt, éréskor reggelenként első utunk oda vezetett. A cseresznye után érett a sütőház tövében lévő édes-alma, azt követte a két vajalmafa, ananászkorle, egres, málna - ez utóbbiból nem nagyon ehettünk, inkább télire tették el. A háromféle meggy is nagyon finom volt, de azt csak néhanapján ettük. Az udvaron a feketeeper fa hatalmas mézédés gyümölcsöket termelt, eperérés idején úgy néztünk ki, mint valami ördögfiókák, megfestődött a kezünk, szánk és minden testrészünk, mely érintkezésbe került a gyümölcscsel.

Kivétel nélkül mindig háromfogásos ebédet tálaltak elénk. Első, második, harmadik, - a gyereksereg így nevezte a fogásokat. Az ebédek mindig levessel kezdődtek. Nem minden unokatestvérem rajongott a leves ételért, néha próbálkoztak:

- Nagymama, muszáj elsőt is enni?

A második fogás utáni desszert tálalására nagytata így adott felhatalmazást:

- Na, jöhet a nyomtaték.

Nagymama sokféle levest főzött, ezek egytől-egyig finomak voltak, táplálók. Volt egy nagyon jóízű muroklevese, a köménymagos rántott levesnek, benne a ropogósra pirított kenyérkockákkal, szintén nagy keletje volt, de amiben Nagymama szakácsművészete különösen kitűnt, azok a gyümölcslevesek voltak. A friss gyümölcsből készültek is ízlettek, de olyan jó aszalt szilva-, alma-, körteleveseket azóta sem ettem. A szárazbab-, borsó-, lencselevesbe mindig „belelépett a disznó”, azaz füstölt hús, csont főtt bele. A nagyon tartalmas levesek után valamilyen fánkfélét - ilyen volt az altatott fánk, kitolófánk vagy köttes tésztát (hivatalos nevén kelt tészta), mint a darázs-fészek, aranygaluska - kaptunk. Vagy rántott tejbe-grízt; mikor hogy. Mérai gasztronómiai emlékeim csúcsmenüje az augusztusi paradicsomos zöld- és friss bontott-paszuly leves, utána kürtöskalács.

Húst aránylag ritkán ettünk, bennem mégis úgy él, mintha sokszor került volna paprikás-, illetve rántott csirke az asztalra, mert mindig összevesztünk azon, hogy kinek jusson a melle-húsa. Az, hogy a csirkének milyen részét **esszük**, tulajdonképpen teljesen közömbös volt a számunkra, mi a „nyerő”, a mellcsont birtoklása miatt veszekedtünk. A melle-hús boldog tulajdonosa óvatosan rágta le a mellcsonttól a húst, a letisztított csontot vigyázva szárítgatta, s élvezte a többiek versengését azon kegyért, hogy partnere lehessen a sorshúzásban. A húzás úgy történt, hogy a tulajdonos és a kiválasztott társ szembeült egymással. A csontot fel kellett egy kicsit dobni, hogy a sors döntse el, melyik fele kihez kerül. Akkor két ujjal mindketten megfogták a mellcsont egy-egy ágának a végét, gondoltak valamire s egyszerre meghúzták. Ha túl gyorsan és nagyon egyszerre rántották meg a szárazakat, akkor a középső rész egyszerűen elugrott, tehát döntetlen lett az eredmény. Ha a csont jól tört el, akkor az nyert, akihez a mellcsont középső csontdarabja került, annak a kívánsága teljesült. Vagy nem. De mi kifogtunk a csonton és mindig olyan dologra gondoltunk, ami előbb-utóbb mindenképpen bekövetkezett volna.

Ünnepi alkalmakkor ettük a pulyka- vagy kappansültet. A nagymama kappanjai különlegességek voltak, tudniillik nem kakas, hanem tyúkkappanokat nevelt. Még az apjától tanulta, hogyan kell kasztrálni a tyúkot: pálinkás kenyérral elbódította a kiválasztott jól kifejlett jércéket, oldalukat picit felvágta, kivette a tojástartójukat, a nyílást visszavarrra. Eléggé kényes művelet volt ez, nem is sikerült minden alkalommal, de a megmaradt tyúkkappanok sokkal nagyobbra nőttek, ízesebb húsup is volt a kakaskappanokénál. Ahogy idősödött nagymama és bizonytalanná vált a keze, abbahagyta a jércék operálását. A pulykanevelést is feladta lassan, a kispulykák kényes, érzékeny természete sok odafigyelést, munkát igényelt, egyedül nem bírta csinálni. Volt ugyan segítsége, Nastasia néni, de ő is öreg volt, csak valamivel volt fiatalabb nála. Míg bírta, libát is nevelt, novembertől kukoricával tömte őket, így karácsonyra hízott libát ehettünk. Ezekből a libákból minden gyereke kapott, ki-ki saját családja körében fogyasztotta el. Kacsát csak ritkán tartott, mert, mint mondta, azok nem elégedtek volna meg a naponta egyszeri fűrésztéssel, lármások és sokkal falánkabbak a többi majorságnál, az étel sem hasznosították olyan jól.

8-9 évesen ettem utoljára nagymama különleges sültjeiből.

Faluhelyen mészárszék nem volt, de időnként „el-eltörött” valamelyik borjúnak - érdekes módon mindig bikaborjúnak - a lába, tehát le kellett vágni. A tulajdonos családja megtartott magának egy bizonyos mennyiséget, a többit eladták, hiszen hűtőszekrény nélkül nagyon hamar rájuk romlott volna a fölös hús. Nagymama is csak annyit vásárolt, amennyit egy-két nap alatt el tudott fogyasztani a család. Néha marhahúshoz is jutottunk, juh-, kecskehús gyakrabban volt. Disznót csak télen vágtak, akkor a húst azonnal feldolgozták. Kolbásznak csak módjával, mert nem volt „szaporája”. A hátsó sonkákat, csontokat, gömböcöt, főzővérest, szalonnát felfüstölték, a karaj-rövidkarajt lesütötték és zsírba ágyazva tárolták. Nagyatának

volt füstölője, használta is, de halála után nagymamáék nem tudták kezelni, inkább a szomszéd padlására vitték a füstölnivalót. Azok úgy oldották meg a füstölést, hogy a kéményből a füst egy részét a padlástérbe eresztették. A tágas padláson a gyenge füstön a sajátjuk mellett bőven elfért a szomszédok füstölnivalója is. Tavasszal dúskálhattunk a finom bárányhúsban, az emberek sok juhot tartottak, ahol két bárányt ellett az anyajuh, csak az egyiket hagyták meg, a másikat eladták, eléggé hozzáférhető áron. A bárányfejből, nyakból remek tárkonyos leves, az elejéből Nagymama egyik specialitása, a töltött bárány készült.

A borjúhúst általában pörköltnek, tokánynak, vasárnapi menüként bécsi szeletnek készítette nagymama, a marhahúsból többnyire leves főzött, a főtt húst (sóban főttet) krumplival, valamilyen gyümölcs-, torna-, hagyma- vagy paradicsomszósszal, vagy szilva-, barackkompóttal ettük, a főtt zöldségből, gyengébb húsrészekből marhasalátát, franciásan salate de beuff-öt készítettek. Ha vendégek voltak, akkor előételnek került az asztalra, máskor vacsorára ettük, egy csésze csipkebogyó (hecsedli) teával leöblítve nagyszerű volt. Érdekes módon gulyáslevest elég ritkán főztek, inkább tokány, hagymászelet készült a marhahúsból, miután nagytatától bevonták a vadászengedélyét, tehát nem jutottunk vadhúshoz, marhából készült a vadas is.

Finom és egészséges vacsoraétel volt a zakuszkás kenyér. A zakuszka szerbül falatkát jelent, mi ezen az elnevezésen télire eltett zöldségpasztát értettünk. Sokféle, különböző ízesítésű zakuszkát készítettek - felnőtt koromban magam is, - mondhatni ahány ház, annyiféle zakuszka.

Akkor került sor a megunhatatlan töltöttkrumpli-sütésre, ha megmaradt valamilyen elkészített húsétel, főleg pörköltféle, de fel lehetett hozzá használni a hagymászeletet, sültet stb. vagy frissen készített pörköltet. Ezt a fogást, azt hiszem, nagymama találta ki, mert még egyetlen szakácskönyvben sem találkoztam vele.

Nagyon sokszor ettünk főzeléket. Feltétnek tükörtojást, bundáskenyeret, húsból, de zöldségből is készített fasírtot kaptunk. Sokféle tojásételt is fogyasztottunk. Egyik kedvencünk a tojás-paprikás volt.

Tavasszal, juhmérés után volt divatja a bálmosnak. Zsenge zöldhagymával ez is remek uzsonna, néha vacsoraétel is volt. A bálmosnak valót a juhtartó gazdáktól lehetett vásárolni, ez tulajdonképpen a sajt-, ordakészítés után visszamaradt zsíros tejsavó, ebbe kellett belefőzni a kukoricalisztet. Szerettük a sima puliszkát is, túróval, sajttal lerakva. E mellé télen a savanyított káposztacika illett, itálnak pedig az enyhén sós, csípőskés pezsgő káposztalé. Ízlett az árpapuliszka is, tejjel ettük, nagyon jó ízű volt, csak a ronda cementszürke színe nem volt valami csábító.

Sokszor ettünk palacsintát, ezt nagymama úgy tudta variálni, hogy soha nem tudtunk ráunni. A kapros-tehéntúrós, ordás, és a különleges alkalmakra sültöt csúsztatott palacsintáknak mindig nagy sikere volt. A rakott palacsintának is nagy keletje volt, sokféle, diós, ízes, mákos változatban készült. Mindenik finom volt, sokszor sütötte édesanyám, de jómagam is. Az én gyerekeimnek a mákkal lerakott ízlett és ízlik ma is a legjobban.

Egyszer, mikor nagymama rakott palacsintát sültött, Gabika a sütemény formája miatt azt hitte, torta készül. Még nem tudta kimondani az „r” betűt, ezért így kérdezte meg:

- Nagymama, ez tojta?

Nagymama pedig, kaján örömünkre „vette a lapot” és ránk kacsintva így válaszolt:

- Nem, Gabikám, ezt sütöttem.

Nagyon élveztük nagytatát nézni, mikor besegített a konyhán. Míg vadászott, a vadak nyúzása, feldarabolása az ő dolga volt, sőt a pácolás előkészítését is ő irányította. De erről a tevékenységéről csak hallottuk, soha nem láttuk. Amit nézhettünk is, az a hígpalacsinta-sütés volt. Ritkán volt kedve hozzá, de mikor elkezdte, nem lehetett minket kiparancsolni a konyhából. A nagytata palacsintasütésének megvolt a maga forгатókönyve: először is megkavartatta a masszát, ellenőrizte annak állagát, majd beöltözött: felvette a leggyengébb ingét, kötényt kötött, a kályha fölött volt egy összecsucskható ruhaszárító, azt levette, hogy ne zavarja a bűvészmunkában. Mert nagytata boszorkányos ügyességgel fordította meg a palacsintákat. Kicsit megrázta a serpenyővel az egyik felén már megsült tésztát, aztán feldobta, az a levegőben megfordult és pontosan visszaesett a serpenyőbe. Mi a mutatóvántól elbűvölve álltuk körül, szemünkkel automatikusan követtük a sütés-fordítás ütemét. Történt egyszer, hogy a feldobott palacsinta nem esett vissza a serpenyőbe. Egyszerűen eltűnt. Elképedve bámultuk a csodát, majd tanácstalanul nagytatára néztünk. Ő is meglepődve nézte az üres serpenyőt, aztán felnézett. Mi is. A palacsinta ott lógott a szárítótartó szegén. Megkönnyebbülten sóhajtottunk fel az egyszerű magyarázatra, s nagytatával együtt olyan fergeteges hahotába kezdtünk, hogy nagymamának kellett tovább sütnie a palacsintákat.

Ősszel, szilvaérés közeledtével megunhatatlan fogás volt a szilvás gombóc. Úgy szerettük, ha nagymama nem cifrázza, a szilvamag helyébe dióbelet téve, hanem egész szilvával készíti el a gombócot. Így veszekedés nélkül tudtuk eldönteni, ki a szilvás gombóc-evés győztese. Mert versenyeztünk. Magok híján mondhatott ki mit akart, de ha a szilvamagokat felsorakoztattuk a tányér szélére, számuk eldöntötte, ki a győztes.

A krumplis tészta nudlinak - mi angyalbögyörőnek mondtuk - elkészítve is ízlett. Nagymama hosszú, kb. centiméteres átmérőjű hurkát sodort, a kés fokát ferdén tartva 2-3 cm-es darabkákra vágva úgy hagyta, nem sodorta ki. Főzés után szűrőkanállal kiszedte, nem öblítette le, egyenesen az enyhén megpirított prézli-re tette. A felnőttek mákkal is ették, nekünk a látvány miatt nem ízlett.

A gombóc-, de nudli készítéskor is szerettünk a konyhában sertepertélni. A mi feladatunk volt a szilva mosás utáni szárazra törölgetése. Húztuk az időt, hogy a megfőtt krumpli hámozásakor, törésekor még ott legyünk. Könyörögtünk egy-egy forró krumpli-darabkáért, de az igazi csemege a krumpli-nyomóból mini hurkaszerű frissen omló pép volt.

Szerettünk krumplit enni, köretként, levesnek. Héjában sütvé és „suszterfánk”-nak elkészítve vacsorának is megfelelt.

Felejthetetlen íze volt a nagytata - főzte, világos drapp színű, sűrű mézállagú, enyhén karamell ízű melasznak nevezett nyerscukorpépnek. Cukorrépából készült, elég sokat kellett pepecselni vele. A naplójában megvan a recept, régóta készülök kipróbálni, halasztgatom, mert kicsit félek, csalódnai fogok, ha nem tudom ugyanolyanra készíteni. Ezzel a nyerscukorral édesítettük a kedvenc téli csemegét, a főtt kukoricát, de méz helyett teába is használtuk.

Szamóca-, szeder-, málnaérés idején mindig felkerestük a már jól ismert termőhelyeket a Gyűrűsön, Nádas parton, Liderkőn. Ettük is, de inkább összegyűjtöttük, mert ezek voltak kedvenc édességünk, a boszorkánykrém alapanyagai. Hatalmas porcelántálban készült a krém. Akkor még nem voltak háztartási robotgépek, mi „nagyok”: Évi, Zoli és én kavartuk felváltva, persze a kicsik teljes kizárásával, nehogy alkalmuk legyen egy-egy nyalintást kunyerálni - a kóstolás előjogát magunknak tartottunk fent. Míg a massa kemény krémmé vált, bizony eltelt több mint egy óra is. Mikor elkészült, nagymama betette az éléskamrába, ahol

lehült egy kissé. Ebéd után ettük, ez volt az egyetlen alkalom, mikor nagymama „nem nézett oda” és mi kinyalhattuk a desszertes tányérokat.

Nagyon ízlett a madártej - tojáshabbal is, de sokkal jobban szerettük, ha „úszó sziget”-tel tálalták. Ez csipkebogyó ízből készült felfújt volt, valami felséges finomság.

Augusztusban nagymama már megkezdte a hullott gyümölcsök aszalását. A gyümölcsöket mi, gyerekek szedtük össze a fák alól, nagymama megmosta, a gyengébb minőségűeket az állatoknak adta, a szebbjét felszeletelte, majd szétterítette a méternyi hosszú, kb. 30-40 cm széles aszalótálcákon. A megrakott tálcákat kenyérsütés után a még meleg búbos kemencébe rakta. Itt a melegtől megindult az aszalódási folyamat, miután a kemence kihűlt, a tálcák a sütőház tetejére kerültek, a napra. Hogy az aszalódó gyümölcs ne nedvesedjen át, éjszakára összeszedték a tálcákat, a következő napig a sütőházban tárolták. Napközben a gyümölcs-szeleteket át kellett forgatni, erre nagyon szívesen vállalkoztam. Ősszel szilvát, körtét is aszalt, valami felségesen finom csemege volt ez télen, össze sem lehet hasonlítani az üzleti áruval, igaz, sokat számított az aszalásra szánt gyümölcsök kiváló fajtája és minősége.

Amint annyira nőttek, értek az almák, napirenden volt az almás sütemények készítése. Hétköznapiakra lepény, vasárnapokra tejszínhabbal tálalt fordított almatorta került az asztra. Télen a sütőben (lerben) sült alma kellemes illata betöltötte az egész házat.

A kisebbik diófa minden évben meghozta a várt termést, a nagyobbik diófa ritkán volt bőtermő, viszont kitűnő ízű diót termelt, nagy szemű, eléggé vékonyhéjú, finom édeskés ízű. Ha az egyik évben dús, a következőben nagy valószínűséggel mérsékelt vagy egészen gyenge diótermés volt várható. A dióverés remek időtöltés volt, semmiképpen nem minősült munkának, azon versengtünk, hogy ki bírja el a nagy verő rudat. A lehullott levelek közül élvezetes volt kikurkászni a diókat. A beszercei szilva beérése, szüretelése is nagy családi ünnepély volt. Kisúrolták, előkészítették a szilvaízfőző üstöt, a harangozó mindig eljött ilyenkor nagytatához és megépítette az ideiglenes tűzhelyet, ráhelyezte az üst állványát. Még szárnyéket is eszkábált, ez egy ideiglenes tetőzet volt, mely a napsütés, de az ősszel annyira gyakori eső ellen is védett. Egyik nap lerázták a szilvát, a gyerekek összeszedték, a felnőttek megmosták, éjszakára szétterítették, hogy szikkadjon. Másnap a szikkadt szilvát ki kellett magozni: pukkanítani, ahogy mondtuk. Szívesen csináltuk, hallgattuk a felnőttek viccelődését, időnként bekapunk egy-egy szebb szilvaszemet, s a kimagozott gyümölcsöt rendre az üstbe töltöttük. Nem kellett megvárni, hogy megteljen az üst, már jóval hamarabb meggyújtották a tüzet alatta, egyik felnőtt nyomogatta a keverő rudat, ahogy főni kezdett, roskadt a tartalma, mi meg egyre továbbtöltögettük kimagozott gyümölccsel. Mikor az egész massa forni kezdett, akkor már elparancsoltak bennünket az üst közeléből, nehogy ránk fröccsenjen az eleinte még híg forró szilvamassza, a cibere. Nagyon szerettünk enni ebből, persze készült ilyenkor friss lapótya is, azzal lehetett mártogatni. Előfordult, hogy nem magoztuk ki a szilvát, úgy kezdték főzni, egészben. De ez mintha még munkásabb módja lett volna az íz főzésnek, mert mikor már szétfőtt minden szilvaszem, akkor nem raktak többet a tűzre, rendre kimerték, átpasszírozták a cibere, a magot eldobták, az üstbe visszamerték a masszát, újra meggyújtották a tüzet és készre főzték. Az íz főzés éjszakába nyúló, nagyon hosszadalmas művelet volt, csak nagyobb koromban segíthettem a keményre főzött íz kimerésénél, adagokba osztásánál. Többnyire agyag-köcsögökbe került, melyek száját csak egy tiszta gyolcsdarabbal kötötték le. Soha meg nem penészedett, évek múltán is fogyasztható volt. Derelye, gombóc, lepények töltelékeként, de csak úgy, kenyérre kenve is ettük, nem lehetett megenni.

Mérában halat csak akkor ettünk, ha édesapám elment rákászni a Nádasra. Lapos, széles öblű kosárral felszerelve bement a vízbe, bemerítette a parti fűzfák jócskán alámosott gyökerei alá, és két oldalról kezével a kosár felé hajtotta a vizet. Ilyen módszerrel nem csak rákot, de jókora halakat is fogott, mivel a nyári sekély vízben azok nem nagyon úszkáltak, inkább behúzódtak a rákok mellé a gyökerek közé. Örvendtünk a halaknak, sokkal jobban, mint az eredeti elképzelés szerinti rákzsákmánynak. Édesapám ugyan megmagyarázta, hogy így nem sportszerű a halfogás, de mi nem nagyon törődtünk a halászat etikájával. No meg a rákuktól kicsit féltünk is, irtóztunk, senkinek nem volt kedve kipróbálni a rákollók szorítási erejét. Nagymama megfőzte őket, mindenkinek jutott egy pár falat kóstolóba. A halakat paprikás lisztben kisütötte, nagyon jó ízű, csak macerás étel volt: a sok szálla miatt óvatosan, lassan kellett enni, mire megettük, újra megehezünk.

Augusztus közepe felé naponta könyörögtünk nagymamának, ellenőrizze, kifejlődtek-e már a kukoricacsöveken a szemek? Mikor nagyobbak lettünk, a szomszéd gyerekek biztatására és velük egyetértésben mi magunk kezdtük el az ellenőrzést: persze nem a kertben, hanem fürdőzésein, kirándulásaink során az út melletti idegen kukoricaföldeken. Félve és az izgalomtól dobogó szívvel, lopva szétnézegetve húztuk le az eléggé duci kukoricacsövek borító leveleit, körmünkkel megnyomtuk a kikandikáló szemeket, s ha megfelelőnek találtuk, nagy recsegés közepette letörtük a csövet. Csakhogy a zsákmánnyal nem volt mit csinálni, hazavinni nem mertük, hiszen nagyon jól tudtuk, lopni nem szabad, az főbenjáró bűn, komoly büntetés járna érte. A szomszéd gyerekek ezt is megoldották: otthonról gyufát „szereztek”, az útról nem látható helyen tüzet raktak, a parázson mi is megsüthettük a lopott csemegét. Mikor végre a kertben is megfelelően megérett a kukorica, nagymama hatalmas fazékkal főzött belőle, mondhatni naponta. Ezt ettük ebédkor köretnek, vagy harmadik fogásként, uzsonnára, vacsorára, állandóan.

A kukoricát nemcsak zsenge állapotában megfőzve, sütvé, de minden formájában szerettük enni: a lisztjéből készült puliszka, bámos a rendes étkezéshez tartozott. Gyakori és kedvelt csemegénk volt a pattogatott kukorica is, a „kakas”. Elkészítése kissé időigényes és munkás volt: a padlásról lehozták a fedeles rostát, az alsó udvaron egy vaslapra tüzet raktak, vagy kész parazsat hoztak a sütőházból, konyhából. A hatalmas fedeles rostába tettek egy liter, kakasnak való hegyes szemű, fehér színű „pattogatni való” kukoricát. Elég sokáig kellett a parázs fölött rázogtatni a rostát, de mikor a szemek mini ágyúlövéshez hasonló hangon elkezdtek ki-pattogni, akkor már nem kellett sokáig várni a hófehér gyönyörűségre. Néha mézzel ragasztott össze nagymama jó hólabdányit minden unokának, de inkább enyhén megsózva fogyasztottuk. Nagymama télen is főzött kukoricát a lemorzsolts szemekből. Hosszadalmas és sok munkát igénylő tevékenység volt ez, receptjét leírom, ebből következtetni lehet a ráfordított idő és energia mennyiségére. De megérte, legalább is nekünk, a csemege boldog fogyasztóinak.

Az érett gyümölcsökből bármennyit ehettünk. Akár étkezés előtt is, ebben nagyon modern felfogása volt nagyszüleinknek abban az időben, mikor mások a gyümölcsöt desszertként, étkezések után kínálták. Tilos volt viszont az éretlen zöldség vagy gyümölcs leszedése, elfogyasztása. Ettünk jó étvággyal mindent, de úgy látszik, az ellenkezés kisördöge ott ugrál minden gyerekben, mert nekünk azért is arra fájt a fogunk, amire nem kellett volna: a még csak kisujnyi vastagságú, még ízetlen murokra, még csak rózsaszínesedő paradicsomra, az éretlen mákra és napraforgómagra. Az utóbbi fogyasztása katasztrofális következménnyel járt. Gyurika és az öcsém Pisti versenyeztek, melyikük tud több nyers napraforgómagot megenni. A versenyre fel is készültek: Zsófit megkérték, varrjon egy-egy zacskót nekik, abba belepiszkálták a magokat és onnan ették marokszámra. Gyurika kórházba került, annyira dehidratálódott a magok okozta hasmenéstől, Pisti könnyebben megúsza, de ő is sokáig kornyadozott.

Volt még egy félig titkos csemegénk, ennek evését ugyan nem tiltotta senki, de nem is biztattak

rá. Ez volt a „macskaméz”. A szilvafák, cseresznye, meggyfák repedésein képződő feketés-barnás mézgát óvatosan leszedtük és elrágcsáltuk. Nem volt jó ízű, fogalmam sincs, miért gyötörtük magunkat vele. Kiránduláskor előszeretettel kerestük fel a hangyabolyokat, téptünk egy-egy hosszú fűszálat, nyelvünkkel megnedvesítettük, ráfektettük a hangyabolyra, hagytuk, hogy a hangyák mászkáljanak rajta, majd lenyaltuk róla a hangyasavat. Jó friss citrom íze volt.

Az ételt meg kellett enni. Eldobni, különösen a kenyeret, főbenjáró bűn volt. Ez volt gyerekkoromban nemcsak a nagyszüleim, de általában minden család házi törvénye. A maradék kenyeret megszáritották, a héja állateleség lett, belsejéből prézli készült, a száraz kalácsból kifliből, zsemléből felfújt, tálban főtt, guba. A rendszerint nagy ünnepek után néha megmaradt süteményekből kevéske rum, vaj, esetleg szörp hozzáadásával, darált dióval, kakaóval, néhány szem mazsolával továbbbízósítva készült egyik kedvenc csemegénk, a zöldbéka. Nevét a cukrászdákban is árult békaformára alakított zöldsínű marcipánnal bevont hasonló alapanyagú süteménytől kapta.

Áram híján nemhogy fagyasztó, de hűtőszekrény sem volt, így a gombás ételek maradéka a komposztba került, de minden mást továbbalakítottak: a ledarált sültekből, szószos húsokból készült a töltött krumpli, rakott zöldség, különböző ízesítésű pástétomok. A hagymás májból kis füstölt szalonnával, némi vajjal remek májpástétom. Szerintem a híres-nevezetes hortobágyi palacsinta megalkotása is így történt valamikor. Az ebédről maradt egy kevés csirkepaprikás, néhány palacsinta... csak némi tejfől kellett még hozzá.

A télire eltett ízekből, dzsemekből, befőttekből jó termő években sokszor készült a szükségesnél jóval több. Sokáig, sokszor évekig elálltak, csak a nedvesség párolgott el lassan belőlük. Ősszel, befőzésekkor nagymama valamennyi üveget végigvizsgálta, a nagyon leapadt tartalmúakat egybetöltötte egy befőző lábasba, friss gyümölcs - legtöbbször alma -, esetleg némi víz vagy szörp hozzáadásával finom vegyes ízet készített.

Ételkészítés terén nagymamának már olyan gyakorlata volt, hogy soha nem vette elő a szakácskönyveit, nem olvasta el a recepteket. Ő nem tette, helyette megtettük mi, nagyobb unokák. Élveztük szakácskönyvei régies stílusát, találgattuk, mi is az a pint, meg a lat, hogy a többi furcsa mértékegységről ne is beszéljek. Meg aztán a receptek! Egyik kedvencem, az „egyszerű karalábéleves” receptje, így kezdődött: Végy egy kövér tyúkot...

Édesanyám kérésemre egyszer kiírta a nagymama szakácskönyvében szereplő mértékeket, mellé ezeknek a ma használatos megfelelőjét:

- 1 itcze = 0,7 liter = 7 deci; 2 itcze = 1 és ½ liter;
- 1 font = ½ kiló; ¼ font = 14 deka; ½ font = 28 deka; ¾ font = 42 deka; 1 és ¼ font = 70 deka;
- 1 lat = 17 gramm; 10 lat = 17 deka; 8 lat = 14 deka; 6 lat = 10 deka;
- 1 nagy meszely = ½ liter; 1 meszely = 4 deci; 3 meszely = 1 liter.

Néhány étel receptjét leírom, hátha kedve kerekedik „Múltbanézó”-m valamelyik olvasójának elkészíteni egyiket-másikat.

## Receptek

### Marhasaláta (salate de beuffe)

A húslevesben főtt zöldségeket, a gyengébb minőségű húsdarabokat, néhány savanyú uborkát kicsi kockára vágunk, enyhén sózzuk, borsozzuk, összekeverjük majonézzel. Tálba simítjuk, hűvös helyen pihentetjük egy kicsit, míg az ízek összeérnek. Pirítós, vagy friss kenyérral kínáljuk.

### Murokleves

A megtisztított murkot, leánynevén sárgarépat, vastagabb szeletekre vágta, kis zsiradékon (ami szigorúan zsír volt, mert Nagymama csak húshagyókedden használt olajat) megpirította egy kicsit, leszórta liszttel, megsózta, felöntötte vízzel, beleszórt néhány egész fokhagymafejet, amelyeknek csak a külső héját hántotta le és megfőzte. A fokhagymafejeket tálalás előtt kivette, villával cikkekre szedte, s elosztotta a tányérokba mért levesekbe. A levest kanalaztuk, időnként egy-egy fokhagymagerezdet is kihalásztunk, kézbe fogva kiszopogattuk a megfőtt fokhagymapépet.

Azóta is próbálkozom ezzel levessel, de még nem tudtam elővarázsolni azt a régi ízharmóniát.

### Rakott zöldség (mi *givecs*-nek mondtuk)

Ezt a fogást akkor készítette nagymama, édesanyám, majd jómagam, mikor már nagyon sokféle zöldség volt a kertben. Hidegen is nagyon finom, de ritkán fordult elő, hogy nem fogyott el azon frissiben ez a finomság. Kicsit munkás, de megéri.

Hozzávalók: mindenféle zöldség, természetesen megtisztítva: murok, petrezselyemgyökér, zeller, karalábé - ezekből nem kell sok, egy-két szál, darab, karikára vágva, zöldborsó, zöldpaszuly, zsenge paszulyszem, zsiradékon kicsit megpárolva. Karfiol rózsáira szedve, krumpli karikára vágva, kicsit megfőzve.

Káposzta: ennek súlya körülbelül annyi legyen, mint az összes többi zöldség súlya összesen. Legyaluljuk, enyhén besózzuk, kicsavarjuk, megpároljuk úgy, mint a káposztás kockához szoktuk.

Mikor mindezzel elkészültünk, egy nagy lábasba - mi vaslábasban csináltuk - lerakjuk: legalul, középen, legfelül káposzta, közé rétegeljük a többi zöldséget. Lehet kolbászkarikát is rakni a rétegek közé. Mikor kész, paradicsomkarikákkal befedjük, ha szeretjük, a rétegek közé is lehet tenni egy-egy sort. Jó bőven meglocsoljuk tejjel, a sütőben összerotyogtatjuk. Nem kell sokat sütni, csak éppen, hogy készre párolódjanak a zöldségek. Ez tulajdonképpen rács eredetű étel, ők az ilyen rakottast befedik nyers, fűszerezett karajjal, úgy sütik meg.

### Suszterfánk

Nagymama - személyenként egy-két nagyobb számítva - a krumplikat lehámozta, hosszában kettéhasította, a vágási felületen karalábévájával jókora lyukat vájt. A mélyedésbe falatnyi füstölt szalonnát tett, az egész felületet megsózta, köménymaggal beszórt, kizsírozott tepsibe sorakoztatva a sütőbe tette, ropogós pirosra sütötte. Tálaláskor jókora kanál tejjel is járt a sült „suszterfánk” tetejére.

## **Tojáspaprikás**

Személyenként egy tojást megfőzött, hideg vízbe tette, ha kihűlt, megtisztította. Készített egy paprikás mártást, olyant, mint a csirkepaprikához szokott: kevés apróra vágott hagymát zsiradékon megfonnyasztott, nagy kanál édespaprika-porral, 1-2 evőkanál liszttel megszórta, sózta, vízzel felengedte, megfőzte, tálalás előtt tejföllel dúsította. Vagy, ha éppen nem volt otthon tejfel, a lisztet elkeverte tejjel, a paprikás dinsztelt hagymára öntötte, sűrűsödésig főzte. Garnírunak rizst párolt, a tojásokat hosszában elvágta, a sárgájukkal fölfelé belehelyezte a mártásba, az egészet megszórta frissen metélt petrezselyemzölddel.

Pillanatok alatt elkészül ez a fogás, próbálkoztam mással helyettesíteni a rizst, de semmi nem harmonizált a szószos tojással ilyen jól.

## **Tökfőzelék**

A mennyiséget nem tudom, én négy személyre egy nagy főzőtököt szoktam elkészíteni. Néha az étkezéskor megmarad belőle valamennyi, de nem sokáig, mert hidegen, amúgy lábosból kimártogatva is finom.

Meghámozom, majd hosszában kettőbe hasítom a tököt, kikaparom a belsejét a magokkal együtt. Ha nagyon zsenge lenne a tök, úgy ez a művelet elhagyható. Almareszelőn lereszelem, enyhén megsózom, és kb. fél óráig állni hagyom. Néhány paradicsomot forró vízbe dobok pár percre, majd lehütöm és lehúzom a héját, apró kockákra vágom. Megtisztítok egy-két öklömnyi hagymát, finom apró kockákra vágom, kevés olajon megüvegesítem. Vigyázva, hogy meg ne égjen, jó evőkanálnyi piropaprikát a dinsztelt hagymába keverek, és azonnal beledobom az enyhén kicsavart tököt és a paradicsomot, ízesítőnek beledobok cérnával összekötött 1-2 kapor és csombor ágat. (Ha nincs csombor, megteszi a kakukkfű is) Addig főzöm, míg a paradicsom megfőtt, addigra a tök is elkészül. 1-2 evőkanál liszttel leszórom, összetyogatom. Feltétnek többnyire fasírozottat készítek, de gyakran esszük sült hús mellé is.

## **Töltött bárány**

Bármelyik szakácskönyvben megtalálható a recept leírása. Amit Nagymama másként csinált, az a hús előkészítése volt. Sütés előtti nap megmosta, leszárogatta a húst, a töltelék számára előkészítette a „zsebet”, majd csinált egy nagyon erős sós oldatot, abba belefektette, ha kellett nehezekekkel is lenyomta, hogy mindenütt érje az oldat. A hús csak annyi sót szívott magába, amennyi a jó ízéhez kellett, a sült porhanyós, ropogós kérgű lett.

## **Töltött krumpli**

Felnőtt személyenként két nagyobbacska Rózsa vagy Ella krumplit számított, a frissen készített, lehűtött, vagy a maradék pörköltet ledarálta. Rizst félkészre párolt, összekeverte a darált hússal és jó bőven meglocsolta tejföllel. Fontos volt, hogy a massa egy kicsit sósabb legyen a szokásosnál. A krumplikat meghámozta, egyik végükből egy kicsit levágott, hogy egyenesen álljon majd, karalábévájával kifúrta. A krumplikat megtöltötte a rizses-hús masszával, kizsírozott tepsibe egymás mellé állította. A gömböcske formájú krumpli-vájadék felét a fennmaradó helyre terítette, rá a maradék töltelék, majd befedte a krumpli gömbök másik felével. Minden krumplira tett egy kávéskanál tejfölt, az aprólékot is meglocsolta vele. Betette a sütőbe, és addig sütötte, míg a krumplik megpuhultak. A tejföltől szép piros, ropogós lett a külsőjük. Sokszor készítettem én is ezt a fogást, mindig osztatlan siker volt a jutalmam.

## **Almás lepény**

Hozzávalók: fél kiló liszt, negyed kiló vaj (margarin), ha nincs, akkor 20 deka zsír, 3 kanál cukor, 3 kanál tejföl, 3 tojás sárgája, sütőpor, kevés só, egy kanál ecet vagy citromlé. Tölteni alma vagy túró. Ez egy nagyon jó recept, én annyit változtattam rajta, hogy a meggyúrt tésztát legalább egy éjszakára a hűtőbe teszem, kettéosztom és mindkét adagot akkorára nyújtom ki, mint a villany- vagy gáztűzhely tepsije. A töltelékhez meghámozom az almát, lereszelem, kevés ideig párolom, ízlés szerint cukorral édesítem. A töltelék súlya másfél kiló kell legyen. Elterítem az alsó lapra, ráterítem a másodikat, jó alaposan megszurkálom, tejjel bekenem, és 30 percig sütöm 200 fokon.

## **Altatott fánk**

Ezt a receptet nem emlékezetből írom le, megtaláltam Szászné Bene Ilona Erdélyi Magyar Szakácskönyvében:

Egy csésze tejből, 4 tojásból, kevés sóval és cukorral, liszttel vastagabb hígpalacsinta-tésztát készítünk. Zsiradékkal kikent, lisztezett tepsibe öntjük, addig sütjük, míg a tészta megdermed. Ha kihűlt, hosszúkás csíkokra vágjuk, s szembe hasítjuk, mint a kovászos uborkát. Forró zsiradékban kisütjük. Fahéjas vagy vaníliás cukorporral behintjük, savanykás ízzel tálaljuk.

## **Bánffy mézes**

Hozzávalók: 1 csésze zsír, 1 csésze méz, negyed kiló cukor, 4 egész tojás, egy kávéskanál szódadikarbóna, liszt amennyit felvesz (kb. egy kiló), 1-1 kiskanál citromhéj, fahéj.

Könnyen nyújtható tésztát gyúrunk, jó órát pihentetjük, nem túl vékonyra kinyújtjuk, formákkal kiszúrjuk, sötétebb rózsaszínűre sütjük. Pléhdobozba téve sokáig eláll, míg kicsik voltak a gyerekeim „erre jártak rá”.

## **Boszorkánykrém**

A gyümölcsöt (málna, szamóca vagy szeder) megmérjük. Ahány csésze a gyümölcs, annál eggyel kevesebb tojásfehérje, eggyel kevesebb csésze cukor. (Az arány tehát: 5-4-3). Nagy tálba tesszük, az az igazi, ha kézzel kavarkjuk, de lehet robottal is, de csak a lassú fordulattal. Addig kavarkjuk, amíg kemény krémet nyerünk, nagyon fontos, hogy ne tartsunk szünetet, ne álljunk le a kavarrással, mert akkor a krém összeesik. Azért boszorkánykrém a neve, mert az eredetileg elég kevésnek látszó massa a kavarrástól többszörös térfogatúvá duzzad.

## **Darázsfészek**

Ez a sütemény, ha nem újítok, változtatok a recepten, mindig sikerül.

Kell hozzá: 30 dkg liszt, 2 tojás sárgája, egy citrom lereszelt héja, 1 evőkanál cukor, 2 dl langyos tejben felfuttatott 2 dkg élesztő, csipet só. Jól össze kell gyúrni, meleg lábossal befedve kb. fél óráig pihentetni. Ez alatt habosra keverünk 10 dkg vajjal vagy margarint 10 dkg cukorral. A kissé megkelt tésztát elnyújtott téglalap alakra jó vékonyra kinyújtjuk, egyenletesen rákenjük a cukros vajjal (margarint), lazán feltekerjük és kb. 2-3 cm-es darabokra vágjuk. A vágott felületükre ültetve besorakoztatjuk egy vajjal, margarinnal jól kikent kb. négyliteres lábosba vagy formába. Letakarva addig kelesztjük, míg a vágási felület megduzzad, a vaj kifordul a tekercsből. Jó forró (villanytűzhely 200 fok) sütőbe tolva kb. 20 percig sütjük, felforrallunk 1 dl tejet 10 dkg (vagy kevesebb, ízlése válogatja) cukorral, kivesszük a félig sült tésztát, egyenletesen rálocsoljuk a forró cukros tejet, tovább sütjük, míg a sütemény szép sötét drapp nem lesz. Mikor készen van, kb. 3-4 percig a sütőedényben hagyjuk, majd

rátesszünk egy tálcát és arra ráfordítjuk, hagyjuk langyosra hűlni, majd újra megfordítjuk, ezúttal arra a tálcára, amelyről kínáljuk.

A megvajazott tésztára feltekerés előtt szórhatunk darált vagy durvára vágott diót, mandulát, mogyorót, vagy csak fahéjjal hintjük meg. Kínálhatjuk sodóval is.

### **Karamellszelet**

Hozzávalók: 30 deka liszt, 15 deka vaj (margarin) vagy zsír, 1 pohár tejfel, 1 tojás, csipetnyi só, 1-2 evőkanál cukor, késhegy szódbikarbóna.

Összegyúrjuk, három cipóra osztjuk, pihentetés után kinyújtjuk, egyenként megsütjük a tepsi hátán. A töltelékhez fél liter tejet tíz deka cukorral, negyed felhasított vaníliarúddal felforralunk, belekeverünk kevés tejből elkevert 3 evőkanál lisztet, kavargatva sűrűre főzzük. 5 kanál cukrot barnára pirítunk, felöntjük 5 kanál feketekávéval, forrón beleöntjük a krémbe. Jól kikavarjuk, majd hűlni hagyjuk. 6 deka cukrot 10 deka vajjal habosra kavarrunk, kis adagokban a főzött krémhez keverjük, együtt is keverjük egy ideig. A kihűlt lapokat hosszában kettévágjuk, a 3-3 lapot krémmel megtöltjük, a tetejére is krém jön, majd beszórujuk dióval.

Legalább egy, de inkább két nappal a fogyasztás előtt tanácsos elkészíteni. Nagyon kiadós és olcsó sütemény.

### **Koldusrétes**

Hozzávalók: fél kiló liszt, 1 tojás, 4 evőkanál olaj, só, 8 evőkanál tej vagy 3 evőkanál tejföl. Összegyúrom, 10 kis cipót formálok, mindeniket külön-külön kinyújtom, hajtogatom, kicsit pihentetem. (Amíg végigcsinálok mind a tízzel ezt a műveletet, az első már pihent is eleget. Négyzög alakúra nyújtom, két helyen bevágom, (mintegy háromba osztom a lapot) bő olajban megsütöm. Cukorporral meghintem, vagy ízzel kínálom. Kitűnő és laktató fogás egy tartalmasabb leves után.

### **Rakott palacsinta**

A palacsinta tésztája ugyanúgy készül, mint a sűrűbb hígpalacsintáé, azzal a különbséggel, hogy a tejet először meglangyosítjuk, belemorzsolunk egy kevés élesztőt, felfuttatjuk. A tészta állaga tejfölsűrűségű kell legyen, legalább fél-, de jobb, ha egy órát hagyjuk állni. Vastagabb palacsintákat sütünk, rácsúsztatjuk egy tűzálló tálra, azonnal megszórujuk cukros darált dióval vagy mákkal, és jó bőven meglocsoljuk tejjel. A következő palacsintát rácsúsztatjuk, behintjük, meglocsoljuk. A negyedik-ötödik palacsintát valamilyen savanykás ízzel kenjük meg, az utolsót szintén. Mikor kész, berakjuk a sütőbe és 20-25 perc alatt átmelegítjük. Tortaszerűen vágjuk fel. Hidegen is jó, sőt a mélyhűtést is nagyszerűen állja.

### **Rántott tejbegríz**

Ha vacsorára tejbegrízt kaptunk, akkor nagymama a kelletténél nagyobb mennyiséget főzött. A maradékot kiborította egy sültes tálba, hagyta megdermedni, kihűlni. Másnap hosszúkás csikokra vágta, panírozta: liszt, tojás, zsemlemorzsza, majd zsiradékban kisütötte. Le cukorporozta, valamilyen ízzel tálalta.

### **Száraz szemes kukorica főzése**

Ez is hatalmas adagban készült, a következőképpen: Feltették a kályhára a vízzel bőven felöntött, morzsolt sárga kukoricát, egy vászonzacskóban keményfa-hamut is beledobtak. Mikor

elkezdett főni, Nagymama időnként kivett néhány kukoricaszemet, ellenőrizte, mikor pattan fel a héja, a hamulóg ezt kellett hogy elősegítse. Mikor minden próbaszemen felhasadt a héj, akkor a fazekat levették a tűzről, leöntötték a lógot, a kukoricát felöntötték tiszta vízzel, s elkezdtek gyúrni, morzsolni a szemeket, A dörzsöléstől a héj levált, feljött a víz tetejére, azt rendre leszedték, eldobták. Addig morzsolgatták a szemeket, addig cserélgették a vizet, míg minden szem megszabadult a burkától és a víz nem volt többé zavaros. Akkor a kukoricát friss vízzel felöntve újra föltették a fazekat a kályhára és lassú tűznél készre főzték. Leveses-tányérba merve, melasszal vagy mézzel édesítve a téli esték mennyei csemegéje volt.

### **Sült döblec**

Téli-őszi csemege volt a régebbi, leroskadt komposzthalmon termelt, hatalmasra nőtt „parázs” döblec (a gyengébbek kedvéért sütőtök). Késő ősszel vágják le a szárukról, felsorakoztatták a sütőház menedékes tetejére, ott hagyták, míg „megcsípte” a dér. Attól lett igazi finom, édes. Cikkekre vágva a sütőben megsütötték, sütéskor a szeletek felülete kissé megkeményedett, megpirult. Nem lehetett betelni az omlós, narancssárga, édes ízű döbleccel.

### **Túrógombóc**

Fél kiló tehéntúrót áttörök. Hozzáadok 4 egész tojást, 2 deciliter grízt (darát), kissé megsózom, a hűtőben pihentetem. Kisebb gombócokat formálok, enyhén sós vízben kifőzöm, pirított zsemlemorzsaiba forgatom.

Megjegyzés: Nyugat-Európában nem ismerik azt a fajta tehéntúrót, amilyent a magyarok készítenek. Nyugodtan el lehet készíteni a sokkal lágyabb, tehéntúrónak nevezett akármiből is, csak sokkal hosszabban kell pihentetni: legalább egy napot. Nem kell gombóccá formálni, elég, ha egy nagyobb kanalat megvizetek, és azzal szaggatok galuskákat. Legalább 20 percig kell főzni (10 perc után megfordítva), akkor nem lesz kemény, ha kihült, akkor sem.

### **Úszó sziget madártejjel**

Szükséges hozzá egy zárható fedelű kuglófsütő, amit jól bevajazunk, megszórunk durva szemű kristálycukorral.

7 evőkanál csipkebogyó ízet, hat tojásfehérjével és öt evőkanál cukorral kemény krémmé kavarunk, óvatosan, hogy ne törjön össze, belekanalazzuk az előkészített kuglófsütőbe, lezárjuk és gőz fölött pontosan egy órán keresztül főzzük. Óvatosan kinyitjuk, tűpróbával ellenőrizzük, hogy jól átfőtt-e a krém, ha igen, pihentetjük egy keveset, majd belefördítjük egy mély kompótos tálba. Megszurkáljuk hosszúkára vágott dióbéllel, köré öntjük a madártejet, hagyjuk az egészet kihűlni, sőt hűtőszekrényben tovább hűtjük egy-két órát. A „szigetet” hasábokra vágva tálaljuk.

### **Bodzasörp**

Hozzávalók: 50 darab bodzavirág, 5 kg cukor, 5 drb citrom felszeletelve, 5 dkg citrom só, 5 dkg borkősav (acidum boricum), 5 dkg nátrium benzolát, 5 liter víz.

Egy 10 literes üvegben vagy (műanyag) vederben 4-5 napig meg-megkavargatva érlelem. Leszűröm, a virágokat jól kicsavarom, sűrű szitán átszűröm, megfelelő méretű üvegekbe töltöm, lekötöm, hűvös helyen tárolom. Fogyasztáskor szódavízzel, de rendes csapvízzel hígítva is jó.

A leszűrt virágokat nem kell eldobni: cukor, citrom só, víz hozzáadásával néhány napi érleléssel kitűnő bodzapezsgő lesz belőle.

## **Egres szörp**

Egy nagy (8-10 literes) üvegben összevegyítünk 2 kg 60 deka egrest 2 kg cukrot, 3 darab héjastól karikára vágott forró vízben alaposan megmosott citromot, 1 kávéskanál szalicillal.

Két hétig érleljük, minden nap megkavarjuk. A két hét alatt levet ereszt, ezt leszűrjük, megfelelő üvegekbe adagoljuk, lezárjuk, fogyasztásig hűvösebb helyen tároljuk (éléskamra).

Az eléggé összetöppedt gyümölcsöt nem kell eldobni, befőttes üvegbe osztjuk, cukros vizet öntünk rá és kidunsztoljuk. Télen remek leves, szósz készülhet belőle. (Én ledarálom vagy mixelem, adagonként kis zacskóba teszem, fagyasztom).

## **Fenyőszirup** (köhögésre nagyszerű)

Négy-hat darab erdeifenyő tobozt négy-hat liter vízben addig főzünk, míg a főzővíz élénkpiros lesz. Hagyjuk kihűlni. A főzet felszínére feljön, sőt a lábos oldalára is kicsapódik a gyanta. Leszűrjük, a folyadékhoz cukrot adunk a megszokott arányban, sziruppá főzzük, üvegekbe adagoljuk, bedugaszoljuk, hűvös helyre tesszük. Legalább egy hónapot várni kell a fogyasztással, hogy a szörp elveszítse „vad” ízét, beérjen. Kitűnő köhögéscsillapító.

## **Kökényszörp** (kissé fanyar, de jó ízű)

Késő ősszel, mikor már megcsípte egy kissé a fagy, kell begyűjteni a kökényt. Megmossuk, hagyjuk megszikkadni. Beletesszük egy nagy edénybe (pl. uborkásüvegbe) Ahány kiló a gyümölcs, annyi liter vizet forralunk, lobogó forrón a gyümölcsre öntjük, 24 óráig pihentetjük. Ez alatt a kökény elveszti a színét, minden lényeg kiázik belőle. Leszűrjük, a gyümölcsöt eldobjuk. A folyadékhoz cukrot adva (1 literhez 80 dekát) sűrűsödésig főzzük. Üvegekbe adagolva, ledugaszolva hűvös helyen tároljuk.

## **Szilva savanyúságnak eltéve** (sült húsok mellé, de jó a húslevesben főtt húshoz is)

Hozzávalók: egy és ¾ liter félérett Besztercei szilva, ½ liter víz, ¼ dl 9 fokos ecetet, egy késhegy befőző por, kevés darabos fahéj, 2-5 szem szegfűszeg, 38 deka cukor. A vizet az ecettel, fűszerekkel felforraljuk, beledobunk egy-egy maroknyi szilvát, ezüstkanállal kiszedjük és az előremelegített üvegbe rakjuk. Mikor az egész szilvamennyiség megabálódott, a levet kihűtjük, majd a szilvákra öntjük. Az üveget lekötjük, eltesszük a kamrába.

## **Keserűgomba eltevése télire** (töltött gomba alapnak)

Ennek a receptnek nem érdemes szakácskönyvekben utánanézni, sehol sincs meg, mivel ezt is mi kísérleteztük ki.

A körülbelül 4-5 cm átmérőjű keserűgombáknak levágom a szárát, lemezeit lekaparom, enyhén ecetes hideg vízbe teszem. Az ecetes áztatóvizet többször váltom, hogy a gomba keserősége kiázzon.

Vizet forralok, beleteszek: sót, száraz kaprot, csombort, borsot, köménymagot, ánizst, majoránát, az üvegekbe belerakosgatom a gombát, a fűszeres vízzel leforrázom. Ha a víz kihűlt, letöltöm a gombáról és újra felforralom, majd leforrázom a gombákat. Összesen háromszor. A fűszereket arányosan szétosztom az üvegekbe, lekötöm, száraz dunsztba hagyom lassan kihűlni. Télen ezekbe a gombafejekbe természetett csiperkéből, konzervált róka gombából, darált húsból készült töltelékkel rakok, megsütöm, meleg előételnek tálalom.

## Zakuszka

Hozzávalók: 6 kg vinetta (padlizsán), 4,5 kg jó pirosra érett paradicsompaprika (gogos), 1,5 kg, vagy kicsivel több hagyma, 2 liter sűrű paradicsomlé, 1 és 1,2 liter olaj, só, bors, 2-3 babérlevél. A készítéshez jó nagy lábas, legalább 10-15 literes.

A vinetát megsütöm, héját lehúzó, falapítóra téve levét jól lecsurgatom. A hagymát megtisztítom, kockára vágom, a megmelegített, fél mennyiségű olajba teszem, kavargatva párolom. A paradicsompaprikát felvágom, a már megüvegesedett hagymához adom, addig főzöm, míg a paprika összeroskad. A lecsorgatott vinetával együtt ledarálom. A lábosba teszem a maradék olajjal együtt, beleöntöm a már elkészített paradicsomlevet is, a fűszereket, és addig főzöm, míg a teteje szívárványos nem lesz (kb. egy óra). Még forrón csavaros tetejű üvegekbe osztom, azon forrón rácsavarom a tetőt, fejre állítom (a forró gőz konzervál) Visszafordítom az üvegeket, letakarva hagyom teljesen kihűlni, tároló helyére teszem.

Kiegészítés: Ha nincs paradicsompaprika, megteszi a piros kaliforniai paprika is, de azt előbb a sütőben megsütöm, lehúzó a héját, mert az nagyon kemény, nehezen emészthető.

## Cukorrépa feldolgozása

*Cukorfőzés 10 kiló répából (Nagyapám jegyzetfüzetéből)*

*A répát mosás után mint a murkot lekapargatjuk, megreszeljük és 12 liter forrásban levő vízzel leforrázzuk. Egy órai pihenés után a vizet leszűrjük, felfőzzük s ismét leforrázzuk vele a répát. Ezt háromszor kell csinálni. A harmadik forrázás után a levet leszűrjük, a répát zsírprésszel (krumplinyomóval) kipréseljük, s az egész levet főni tesszük. Mikor jól fő, két és fél deka vízzel tejföl-sűrűségűre hígított oltott meszet lassan belecsöpögtetünk a fővő sziruplébe. Engedjük, hogy kettőt lobbanjon, azután levesszük és félretéve azzal az edénnyel, amiben főtt, 24 órát pihentetjük, de vigyázzunk, hogy az edény ne mozgatódjon ezalatt az idő alatt, mert akkor elromlik az egész. 24 óra után a szirup olyan kell legyen, mint a tea. A leszűrt, tea színű szirupot főni tesszük, amíg egészen sűrű lesz. Ekkor kiteszük porcelán tálba s addig keverjük megszakítás nélkül, míg egészen kihűl. Minél gyorsabban keverjük, annál fehérebb lesz a cukor, de a kavarást megszakítani nem szabad. Mikor kikevertük, vizes lapítóra terítjük, később kocka alakra felvágjuk. A 10 kg répából 80 deka kiszáradt, szép cukor lesz. Esszenciákkal, dióval (ezek akkor jönnek bele, mikor főzés után kavarni kezdjük) finom szaloncukrot nyeriünk.*

*A kipréselt cukorrépat, ha még elég édes, még egyszer le lehet forrázni, akkor azonban kevesebb lesz belőle. Ha főtt kukoricát akarok édesíteni vele akkor, az újbóli forrázás után nyert levet ráöntöm a lehéjazott kukoricára és azzal főzöm meg.*

*Méra 1947 XII. 10.*

## Beszerzés

A faluban volt egy vegyeskereskedés, meg Kolozsvár is közel volt, de nagyszüleim háztartása nem nagyon igényelte ezeket. Az étkezésekhez majdnem minden alapanyag kikerült a kertből vagy a falu gazdálkodóitól. Nagytata tőlük vásárolta meg a búzát, a kukoricát maga termelte meg a gyümölcsfák közötti területen. Finomlisztet a szucsáki, kenyérlisztet, kukoricalisztet és darát a padi, tulajdonosa után a „Piti malom”-ban őrltetett. A szemestakarmányt, a búzát, kukoricát meg a belőlük őrlt kenyér- és puliszkalisztet az udvar jobb oldalán húzódó gazdasági épületsor első helyiségében: „gabonás”-ban tartották, a „szuszék”-nak nevezett liszteládában, a finomlisztet, a „nullás”-t az éléskamrában. A kenyérsütéshez nagymama mindig az előző sütésből félretett kovászt használta, vagy cőköt készített. A decemberi disznóöléskor

olvasztott zsír rendszerint kitartott a következőig. Olajat, amiből Nagymama elég keveset fogyasztott, inkább csak fánksütésre, a kolozsvári olajütőből vásároltak. (Ennek a frissen préselt napraforgóolajnak olyan finom, étvágygerjesztő illata volt, hogy Édesapámmal sokszor ettünk belőle. Kiöntöttünk egy keveset egy tányérba, megsóztuk és kenyérdarabkákkal mártogattuk.) A tejet, vaját valamelyik szomszédától szerezték be. Friss sajtot, túrót, ordának, bámosnak valót a juhtartó gazdától, a tehéntejből készített Brilali túrót, vagy annak ánizsos változatát a mérai Tejcsarnokból vásároltak. (A Tejcsarnok nevezetes épület: Kós Károly tervezte.) Ősz felé a juhpásztor (pakurár) szállította házhoz az előre megrendelt hatalmas friss sajtkarikákat. Kellő utóérlelés, szárítás után ledarálták, sóval összegyúrták, szorosan belemomkodták túrós deberkébe, talán kevés zsírt is olvasztottak a tetejére és lerakták a pincei tárolóba. Tavasz felé már csípőssé vált, de nekünk úgy is ízlett.

Nagymama rengeteg majorságot (tyúk, liba, kacsa, pulyka) tartott. Tavasz közeledtén a gazdasági épületek minden csendesebb zugában tyúkok ültek türelmesen a tojásokon, hogy kiköltsek nemcsak a saját fajtájukat, de a liba, kacsa ivadékokat is. A majorság élelmezését is a kert szolgáltatta, de besegítettünk mi, unokák is. A kollektivizálás előtt a környező búza-, árpaföldeken aratás után a földön maradt kalászokat bárki összegyűjthette, megengedett volt a „tallózás”. Nagy zsákkal felszerelve mentünk a frissen learatott földekre és versenyeztünk, ki szed össze több kalászt. Jó mulatság volt, mert közben nagymama mesélt is. Az összegyűjtött gabonát nem kellett kicsépelni, az állatok az eléjük dobott egy-egy kalászagból ügyesen kicsipegették a magokat.

Disznót is tartottak, a háború után már nem sokat, évente legfeljebb kettőt. Élelmezésüket a kertben termelt krumplival, kukoricával, disznótökkel oldották meg. Nagy üstben főtt az aprószemű krumpli héjastól, mikor készen volt, darabosra összetörték, korpával, kukoricadarával meghintették, ezt kapták a hízók este-reggel. Napközben egy-két tököt, néha szemes kukoricát is, hullott gyümölcsöt. Almát keveset, mert mint nagytata mondta: „az almától elvásik a foguk”.

A kertben megtermett a zöldség: murok (hivatalos nevén „sárgarépa” - de ezzel az elnevezéssel felnőtt koromig csak olvasmányaimban talákoztam), petrezselyemgyökér, zeller, karalábé, karfiol, spenót, sóska, paradicsom, paprika, vinetta, nyári, téli és kelkáposzta, bimbóskel, bab (mi zöld- és szemes paszulynak neveztük), zöldborsó, többfajta krumpli. (Ella, Gülbaba, Rózsa, Kifli, stb.). Mindenből eltettek télire is, sőt jutott a négy felnőtt gyerek családjának is. A két diófa nem termett minden évben bőségesen, de annyit mindig, hogy a családnak elég legyen. (A máktermés mindig jó volt, csak Pistitől és Gyurikától kellett óvni, előszeretettel szurkálták ki a gubókat és csorgatták szájukba a zsenge szemeket).

Minden évben bőséges egres-termésnek - majdnem azt mondtam: örvendhettünk, de ennek az ellenkezője igaz, ugyanis mi inkább sóhajtoztunk a rakott bokrok láttán. Egres-éreskor ugyanis addig nem mehettünk játszani, amíg mindenikünk meg nem szedett legalább egy liter egrest. Rengeteget tettek el télire, a fölösleget meg eladta nagymama. Remek szörp is készült az egresből, levesnek, szósznak: ma sem értem miért szükségű literes, félliteres üvegekbe rakták, babrás volt teletölteni az üvegeket, télen meg horgolótűvel kellett kipiszkálni a befőző víztől megduzzadt szemeket. A szitán átpréselt ribizlit cukorral nyersen kikavarva rakták el télire, a kerti málnából inkább ízet főztek, szörpöt a sokkal erőteljesebb ízű bőséges vadmálna-termésből készítettek.

A hullott alma szebbje aszalóba került, a többit kipréselték. Az almamust kedvenc italunk volt, ami a „kóstolásunkból” maradt, abból bor- és almaecet készült. Míg nagytata élt, készült bor a lugas- és a sütőházra felfuttatott szőlő terméséből is, hogy milyen volt, nem tudom, soha nem kóstoltam, nagymama inkább főzésre használta. Ősszel nagy családi ünnep volt az alma-szedés, ilyenkor a barátok is megjelentek, az egész kert visszhangzott a jókedvű kacagástól,

énektől. Az almákat kézzel vagy egy hosszú rúdra szerelt kis zacskóval ellátott készséggel kellett szedni, ott helyben osztályozták, kosarakban levitték a szuterinbe, ahol már csak fel kellett sorakoztatni a gyümölcsöket a tiszta polcokra. A mézédés Besztercei szilva egy része aszalóba került, nagyobb részéből meg ízet, kompótot főztek, de készült még sültékhez illő nagyon finom savanyúság is belőle. A fák alól folyamatosan felszedett hullott szilva a cefrés hordóban érlelődött, valamikor október-november táján elszállították a faluba, a pálinkafőzdébe. A pálinkából meg is tartott nagytata saját és gyerekei háztartása számára, nagyobb részét eladta.

Nem csak a szilvából, de minden kerti gyümölcsből készült íz, dzsem. Ősszel a Malomhegyen és a Liderkőn rengeteg csipkebogyót gyűjtöttünk. Nagymama meg is szárított belőle, ebből készült a mindenki által kedvelt tea, remek téli C-vitamin forrás. A többiből íz készült, vajas-kenyérre kenve kitűnő volt, de ez volt az „Úszó sziget” alapanyaga is.

Méra és András háza között az országút mellett volt egy hatalmas vackorfa (vadkörte). Leszüretelésére nagytata mindig egész-napos kirándulás szervezett: kis kézi szekérrel kellő mennyiségű elemózsiával felszerelve vonultunk ki a vackorfa alá. Leszedtünk, amennyit kézzel elérünk, a kis szekérbe tettük, mikor megtelt, valamelyik felnőtt hazavitte, egy nap alatt többször is fordult. A szuterinben volt egy nagy láda, utóérésre abba rakták szalma vagy széna közé a gyümölcsöt. Karácsonyra már kezdett megpuhulni, kellemesen fanyarkás íze változatosság volt a nemesített gyümölcsök mellett.

Késő őszi munka volt a káposzta savanyítása is. A káposztáshordók a pince folyosóján álltak, kellő fertőtlenítés, degesztés után megrakták közepes nagyságú, a kiszúrt torzsa helyébe sóval megtömött káposztafejekkel, felöntötték vízzel. A hordókban naponta meg kellett forgatni a leveket: a hordó csapját kinyitották, a leveket vödörbe engedték, elzárták a csapot, a káposztákra visszaöntötték. Szerettem nézni ezt a műveletet, főleg, ha ihattam is az erjedéstől pezsgőssé vált káposztaléből. Nagymamának a savanyú káposztája is különleges volt. A káposztafejek közé egész kukoricacsöveket, birsalmát, a kaport, csombort mellett talán kakukkfűvet, de lehet, hogy más fűszert is tett, mert sehol sem ettem az övéhez hasonlóan jó ízűt.

Kisebb hordóban erjedt a gyalult (sarvált) káposzta, hatalmas üvegekantákban a sós, ecetes uborka, vegyes zöldségből készült csalamádé.

Az én gyerekkoromra tizennégy család méhre apadt nagytata eléggé jelentős méhészete. A közeli akácerdő, a kert gyümölcsfái, a gyűrűsi kaszálók jó mézelőlegelőt biztosítottak, a méhek jól dolgoztak, így nagytata évente kétszer is pergethetett mézet. Többször nem, mert az volt az elve, hogy a méhek a saját mézüikkel teleljenek ki, nem adott soha cukros vizet nekik, ahogyan sok kocaméhész tette. A propolisz a házi patika csodaszere lett, a viaszt eladta a méhészüzletben vagy becserélte kész lépre.

Nagytata 1952-ben meghalt, a méheket két éven keresztül nagymama rendezte. Rajzottak a méhek, az első raj az udvar fölötti almafára telepedett. A rajt gyorsan be kellett fogni, nehogy továbbrepüljön, de senki sem vállalkozott erre. Kénytelen volt nagymama felmászni a fához támasztott létrára, egyik kezében a 15 kg-nyi súlyú kassal. Úgyesen betelergette a méheket a kasba, de a raj súlya már meghaladta erejét, a kas megbillent. A feldühödött méhsereg úgy összeszurkálta, hogy felismerhetetlenségig eldagadt, a méhek mérge nőgyógyászati problémákat is okozott. Többé nem volt tanácsos neki méhészkedni, nagynéném vette át ezt a munkát, néhány évig folytatta is. Az én gyerekeim már csak az üres méhest látták.

## A padláson

Titokzatos és tilos hely volt számunkra a padlás. A hatalmas, súlyos, kapaszkodókampóval ellátott padláslétra ritkán került elő állandó helyéről, a tornác mellvédjének belső karfájára erősített kampókról. A padlásfeljáró, vagyis padlásajtó a tornác kiszélesedő része, a két hálószobaablak közötti rész fölött volt. Néha sikerült rábeszélni nagymamát, hogy engedjen minket is felmenni oda. Ahogy idősödött, titkos örömeire egyre nehezebben szánta rá magát a létramászásra, egyre többször küldött fel akár egyedül is a padlásra. A padlás két részből állt. Az első, nagyobb rész az eredetileg felépített két szoba fölött, a második, kisebbik rész a konyha és az éléskamra fölött húzódott. A két részt lakattal lezárt ajtójú masszív deszkafal választotta el egymástól.

A félhomályos, meleg, poros padlás maga volt a nyugalom és titokzatosság. Régóta nem használt bútorok, újságokkal, folyóiratokkal, könyvekkel teli felpolcolt lábú szekrények emlékeztettek arra, hogy nagyszüleim valamikor nagyobbból költöztek ebbe a házba. Ősszel a padlás földjére terítve száradt a dió, a mákgubók, a gerendákra felakasztva a sok gyógynövény, némelyik zacskóban, némelyik csak úgy kötegebe kötve.

A lezárt részben tartották nagy faládákba csomagolva a még nem használt szőtteseket: kész törülközet, törülközőket, lepedőket, terménytárolásra szánt zsákokat, tehercipelésre alakított iszákokat, ágyba-való szalmazsákok huzatját és a még végben hagyott len- és kender-szőttet. Nagymama évente egyszer lehordatta mindet, egyenként átnézte, nincs-e egér, bogárrágás rajtuk, nem érte-e nedvesség, nem dohosodott, penészedett-e meg valami? A kenderből szőtt holmit általában csak ki kellett teregetni a napra szellőzni, a len jóval kényesebb volt, az állásban néha megsárgult. A foltos vászon-neműt félretette, azt kitisztították.

A fehérítés szapulással (ez tulajdonképpen lúgos áztatást jelent) kezdődött. A hatalmas szapulóüstöt ráállították a tartóbakjára, belerakták a kenderből szőtt vászon-neműt fahamuval rétegezve. Mikor az üst háromnegyedéig megtelt, vizet hordtak rá, annyit, hogy a ruhát jó magasan ellepje. Bár a szapulás áztatást jelent, nagymama ki is főzte a ruhákat az áztatólúgban. Begyűjtottak az üst alá, elég gyenge tűzzel forráspontig melegítették, jó ideig hagyták főni, időnként megmozgatva a tartalmát. A fahamuból lúg lett, a főzés után valamennyi ideig benne hagyták a kelmet. A finomabb, lenvászonból készült dolgokhoz előre megfőzték a hamulúgot és azt töltötték rá az üstbe tett vásznakra. Szapulni mosósózával is lehetett. Nem emlékszem, mennyi ideig tartott az áztatás, főzés, pihentetés, csak egy csalafinta kis találós kérdés kapcsán gondolom, hogy legalább két napig. A kérdés ez: Ha valaki szombaton szapul, mikor mos? A válasz az lenne, hogy vasárnap. De nem ez a helyes válasz, hanem az, hogy az üst feneke, mert a kérdés igaziból így hangzik: - Ha valaki szombaton szapul, mi kormos?

A kifőtt ruhát nagy dézsákba szedegették, lecipelték a patakra. A vízbe beállítottak egy hosszú, keskeny „sulykoló” padot. A sulykolást végzők be kellett álljanak a vízbe a pad mellé és a lúgból rendre kiszedett holmit először a folyó vízben kirázogatták, kissé összecsavarva a padra tették és a sulykoló fával alaposan végigcsapkodták. A sulykoló fa úgy nézett ki, mint egy nagyobb méretű, téglalap alakú pingpongütő. A ruhatekerceszt szétrázogatva újra a folyóvízbe mártották, majd sulykolták - ezt a műveletet addig ismételték, míg az anyagból minden szennyeződés, mosószermaradvány teljesen eltűnt.

Ugyancsak a patak vizében, sulykolással tisztították ki a rongyszőnyegeket is, de azokat nem kellett szapulni, áztatni, csak amúgy szárazon vitték le a patakra.

Mikor a sulykolással, öblítéssel készen voltak, a kitisztált ruhákat hazavitték és jó lucskosan egyenesre húzogatva terítették ki az udvaron erre az alkalomra sűrűn kihúzott drótokra. Estére rendszerint be is száradt, akkor összeszedték, mángorolták vagy vasalták, egy-két nap utó-

száradás után felhordták a padlásra, visszarakosgatták az időközben szapulástól maradt lúggal alaposan kisúrolt, kiszárított, friss, jó szagú ládába.

A hamulúgot remekül fel lehetett használni a különböző fa holmik tisztítására: kifőzték benne a fakanalakat, keverőfákat, lesúrolták vele a konyhaasztalt, sámlikat, lapítókat, vágódeszkákat, hordókat, deberkéket, a kamra polcait, a szuterénben az almatároló polcokat, az árnyékszék (közönséges néven: budi) ülőkéjét, padlózatát. Ilyenkor került sor a szobák alapos felsúrolására is, a lúg feloldotta az előző évben lekezelt padlón a viasz maradék nyomait is. Alapos száradás után újra „beeresztették” a padlót, egy évig nem volt gond vele.

Szép sárga színűre lehetett súrolni a fa holmikát a szappanfőzéskor nyert lúggal is, csak ez sokkal maróbb, erősebb volt, mint a hamulúg.

A házi szappanfőzés megszokott tevékenysége volt valamikor a falusi háztartásoknak. Alapanyagnak jó volt hozzá a konyhából kikerülő, mindenféle eldobásra ítélt zsiradék: disznóöléstől maradt hulladék, megavasodott zsír, olaj, csont, stb. Nagymama egy ócska, lekopott zománcú zsírosbödönbe gyűjtötte ezeket, mikor már kellő mennyiség összegyűlt, akkor látott neki a szappanfőzésnek, ami eléggé veszélyes és csöppet sem jó szagú művelet volt. Nagy edényben a zsiradékra marószódát, vizet öntöttek és addig főzték, míg az alapanyagból egy-nemű, szürkés-drappos színű massa lett. Fából készült kb. 40×40-es méretű, az alján dróthálószerűen ellátott fakeretbe zsákvásznat raktak, egy edény fölé helyezték és belemerték a szappanná főzött masszát. Mikor a lúg lecsorgott és a szappan kissé megkeményedett, kiborították a keretből, megfelelő méretűre darabolták, utószáradásra falapokra rakva szellős helyre állították. Nagymama mosdószappant is főzött összegyűjtött maradék szappandarabkákból és olajból. Valami módon illatosítani is tudta, az ő mosdószappánának levendulaszaga volt.

A háború alatt-után nem nagyon tudtak szappant főzni, mert sem zsiradék, sem marószóda nem volt. Mosni pedig kellett. Szükségmegoldásként vadgesztenyét gyűjtöttünk, lehámoztuk, nagymama bő vízben megfőzte. A vadgesztenye masszája nagyszerű orvosság volt a fájós, reumás tagokra, a langyosra hűtött főző lébe beáztatva, gyengéden nyomkodva gyönyörű tisztára lehetett mosni a gyapjúholmit.

### **Szappanfőzés receptje**

Este 3 kg zsiradékot elkeverni 80 dkg marószódával, 4 liter vízzel. Másnap további 1 liter vizet hozzáöntve kb. félóráig lassú tűzön főzni, vigyázva, mert könnyen kifut. (Ha kifut, kevés hideg vizet kell locsolni rá.) Mielőtt levesszük a tűzről, jó marék sót kell hozzáadni. Ha nincs vásznas fakeret, hideg vízzel ki kell öblíteni egy edényt és abba belemerni a szappanmasszát. Ha megdermedt, kiborítani, feldarabolni.

### **Kendertilolás**

Felejthetetlenek a mérai nyári hajnalok. A nyitott ablakon az élénk madarének mellett a gyűrűsi kaszálókról behallatszott a távoli kaszapengés. A száradó fű kellemes szénaillata összekeveredett az érő gyümölcs- és a szomszédból átszűrődő csípőskés istálló-szaggal, és ez egyáltalán nem volt kellemetlen. Megnyugtató, biztonságos érzést keltett bennem, hiszen ez volt az élet rendje. Június a fűkaszálás, „szénacsinálás”, július a búza aratása, augusztus a cséplés és - legalábbis az én emlékeimben - a kender-nyüvés, -áztatás, -szárítás, -tilolás hónapja volt.

„Mindennek megvan a maga ideje”- idézte a bibliát nagy tata, mikor kérdezősködtünk, hogy az adott időszakban miért pont **azt** a munkát végzik az emberek és miért hajnalban kezdenek hozzá, miért nem érnek rá későbbi időpontban. (Sajnos azt is megláttam, mint alakul át ez a rend, rendszeresség, pontosság és kötelességtudat nemtörődömsséggé, pontatlansággá. Miután bevezették a kollektivizálást, bizony már nem a pirkadattal kezdtek dolgozni az emberek, jó volt, ha kilenc óra felé kiértek a közössé vált földekre. Ugyan voltak közös földek a kollektivizálás előtt is, például a falu legelője, de annak karbantartása nem a közmondásbeli „közös lónak túros a háta” szerint ment, hanem közös felelősséggel, odafigyeléssel történt.)

Mikor még mindenki maga gazdálkodott a földjén-földjein (mert nagyon ritka esetben volt „egy tagban” a családok birtoka), valamelyik földdarabkán lent, Méréban inkább kendert termesztettek. Nem volt ez nagy terület, de családi használatra pont elég kender termett rajta. Egyik alkalommal a nagy tata kertjével szomszédos földdarab gazdája vetett kendermagot, így meg tudtam figyelni, hogy vetik, gondozzák, kapálják a területet. Mikor a növény elérte az egy-nyolcvan, kétméternyi, feldolgozásra alkalmas magasságot, bugájában beértek a magok, tehát közeledett a nyüvés ideje, a férfiak levonultak ki a Méra, ki a Nádas patakra és a medrekbe nagy, négyszögletes gödröket ástak. Ez a művelet kalákában történt, négy, esetleg több család is összeállt és közösen ásták ki rendre a gödröket.

A kendernyüvést rendszerint az asszonyok végezték, kihuzigálták, „kinyűtték” a növényt a földből, a szálat szépen egymásra rakták, a férfiak ölnyi csomóba kötözték, kalangyába rakták, majd szekérre rakták és lehordták a patakhoz, a megásott gödörhöz. A kenderkötegeket rendre behelyezték a vizes gödörbe, mikor az megtelt, a kender-halomra nagy köveket raktak, részint, hogy a víz ne sodorhassa el a gödör tartalmát, ha nagyobb áradás jönne, részint, hogy a kender teljes tömegében víz alatt maradjon. Az áztatás addig tartott, míg a kender lágy részei a vízben megrothadtak, kezdtek lemállani a növényről. Ez eléggé hosszú időt igényelt. Akkor a család újra kivonult a gödörhöz, rendre kiszedték, a folyó vízben szétrázogatták, átmosták a kötegeket, hogy a fölösleges, elrothadt részek kimosódjanak a rostok közül.

Természetvédelem szempontjából a kenderáztatás nem lehetett valami teljesen veszélytelen dolog. Hatással volt a halakra, ezt onnan tudom, mert ilyenkor nem ehettünk halat, tudniillik a család egyetlen halászó tagja, édesapám allergiás volt a kenderre. Kender áztatásakor, ha csak megérintett egy halat, csupa piros kiütés lett az egész teste.

Az átmosott kenderkötegeket szekérre rakták, hazahordták, laza sorban a kerítésnek támasztva megszárogatták. Ez eltartott pár napig. Mikor aztán a kender tökéletesre száradt, az udvaron felállították a tilót és ennek segítségével apróra összetörték a növény szárát, a tilóhoz csapkodva kirázták a rostok közül a kemény részt, a pozdorját. Egy-egy maroknyi rostra bogot húztak, további feldolgozásig félretették. A pozdorját rendszerint tüzelésre használták fel, esetleg a disznók alá szórták. A pozdorja darabkái elég veszélyesek voltak a mezítláb közlekedőkre, csúnyán felsérthette a vékonybőrű gyerektalpakat.

Miután a tiló minden kenderszálat összetört, visszakerült a helyére, és helyette elővették a gerebent. Ebből több méretű is volt. A körülbelül méteres falap végében sündisznószerűen felálló vasszegek voltak. A lapot rögzítették, a szegeken áthuzigálták, mintegy megfésülték a kender-adagokat, először a nagyobb, majd a kisebb, sűrűbb fokú gerebeken. A kenderköteg a fésülés hatására egyre selymesebbé, hajszerűbbé, finomszálúvá vált. Ekkor újra csomót kötöttek rá és félretették. Néha sikerült elkunyerálni egy kis adagot, abból fontunk magunknak ostort, copfot. Különösen én örvendtem az adománynak, mert titkos vágyam valósult meg általa. Néger-göndör hajamat képtelenség volt egyáltalán hosszúra növelni, s ha kínkeservesen mégis megnövesztettem, az tömör gubancban simult fejemhez, egy tornádónak talán sikerült volna meglobogtatni. A hosszú szálaból álló kenderköteget beleföntam a hajamba,

hisz az én álmom hosszú, sima haj volt, melyet kézfejemmel libbenthetnék hátra, és melyet könnyen fújhat, kócolhat a szél.

A kender fonása késő őszi, de inkább téli munka volt. Ilyenkor a padi szomszédasszonyok összegyűltek, beszélgettek, énekelgettek, pletykáltak. Igazi, falusi fonó, amilyenből a táncházak is kialakultak, Padon nem volt, hisz annak létrejöttéhez elsősorban vegyes fiatalság, lányok-fiúk kellettek, a padi családokban meg inkább csak fiúk voltak, az erdőkerülő lánya, a velem egykorú Irénke még a faluban lakott. Azért néhányszor láttam ilyen összejövetelt, fonót, mikor nagynénémet, Emi nénit kísértük el falumunkára. A lányok a kendert guzsalyra téve fonták, ezt könnyen lehetett szállítani egyik fonóhelyről a másikra, rokkája inkább csak az asszonyok idősebbjének volt.

### Házimunkák

Nyáron a házimunkák legtöbbször a felső, laposra képezett udvaron végezték. A sütőházban, közkedveltebb nevén nyári konyhában főztek. Kicsi is, a nagy család számára főzni a nagy mennyiségű eledelt kényelmetlen is volt ez a helyiség, de így hűvös maradt a rendes konyha, melyet esős időben ebédlőnek használtunk. (Éjjelre meg hálósobának lehetett átalakítani a lány számára, összecukható ágya nappal úgy nézett ki, mint egy szekrényke, nem sok helyet foglalt. Ha sok volt a hálóvendég, a konyhai heverőt is ki lehetett nyitni kétszemélyesre.)

A felső udvaron volt a kerek kút is, mellette történt a szapulás, nagymosás, szilvaifőzés, almasajtolás. A kút házikójának ajtaját szigorúan zárva tartották, egyrészt, mert a kút mellett ott volt a hinta, és valamelyik gyereknek eszébe juthatott megnézni, milyen mély a kút, másrészt ez a hely nagyon veszélyes lehetett még vigyázatlan felnőttek számára is, mivel a szokásosnál nagyobb átmérőjű kútkürtő 16 m mélységű volt. Szerettük nézni, ahogy leeresztették a vödört, amint a lánccal gyorsan letekeredett a sok használatból csillogó fényesre kopott hengerről, és ahogy újra feltekeredik arra. Szívesen ajánlkoztunk segíteni a vízzel telt vödör felhúzásában, de inkább zavartunk, mint segítettünk. Zolival azon versenyeztünk, melyikünk nő meg hamarabb, hogy ne a küllőket, hanem a fogantyút fogva tudja forgatni a kereket. A kút tiszta, hideg vize sok salétromot tartalmazott, nem volt valami jó ízű, de megszoktuk; kénytelenek is voltunk, mert Padon a nagytatáén kívül akkor még csak egy kút volt, abban sem volt jobb a víz. Mivel a kút nagyon mély volt, időnként remekül pótolta a hűtőszekrényt is: a Kolozsváron vásárolt hatalmas görögdinnyét vödörbe téve, majdnem a víz szintjéig eresztve hűtötték le kellemes hidegre.

A kemény kútvíz nem volt nagyon alkalmas a mosakodásra. A szappan nem habzott, hanem megtúrósodott benne. Hajat mosni csakis esővízben volt érdemes, a kútvíztől kifésülhetetlenül összeragadt nemcsak az én göndör, de a többiek sima haja is. A Nádas vize valamivel lágyabb volt, de mi a hancúrozásunkkal felkavartuk a meder alját, ezért az egész napos fürdőzés után is kötelező volt az otthoni mosakodás. Magát a mosakodás tényét ellenőrizte nagymama vagy a lány, de az eredményt, azt nem. Mert hiába mosakodtunk, minden gyereknek „retkes” lett a térde, könyöke a kemény víztől. Szombatonként megjöttek a szülők, ki-ki lecsutakolhatta saját magzatát, ha úgy vélte, szükség van rá. Ilyenkor előkerült az ülőkád, a lábunkat pedig egy mosdótálba tettük. Én szerettem ezeket a szombat esti fürdőket, a fiúk kevésbé.

Történt egyszer, hogy nagyszüleimet a mérai lelkésznél tartott püspöki vizitáció alkalmával meglátogatta a Vásárhelyi Püspök úr és az egyház jogtanácsosa, Daróczi Ferenc, az akkor már szintén nyugdíjas vistai lelkész fia. Ez utóbbi magával hozta két fiát is, bizonyára azért, hogy egyúttal megmutassa nekik gyermekkoruk helyszínét. Az egyik fiú már kész fiatalember, őt Évi

szórakoztatta, a másik is jóval idősebb volt nálunk, de még gyerekeknek számított, őt Zsófia, Zolira és rám bízta, vigyük ki a kertbe, sétáljunk, beszéljünk. A nagy megtiszteltetéstől eszünkbe sem jutott, hogy játszani is lehetne vele. Illedelmesen kísértünk a lugasba, ha kérdezt, válaszoltunk, de semmi több. Egy idő után inkább velem beszélgetett, elég alaposan meg is nézegetett, már kezdtem a fellegekben érezni magam, mikor hirtelen azt mondta:

- Ildikó, te olyan szép kislány vagy... csak egy kicsit koszos - és a térdemre mutatott.

Ha jóízű ivóvízre áhítoztunk, vagy ha vendégek jöttek, akkor elmentünk az Abrudán kert melletti csorgóhoz, vagy a közelebbi, a Malomhegy és a Liderkő közötti vágatban fakadó forráshoz és onnan cipeltünk ivóvizet nagy demizsonokban; fogyasztásig a hűvös pincefolyosón tároltuk. A főzéshez mindig friss vizet húzatott nagymama, mindennapi használatra (pl. kéz-, fogmosás, öblítő víz, stb.) a kályha vagy az ajtó mögött egy szekrénykén tárolt vizesvödörből a mellette álló vízmerítő csuporral mertünk. A merítő csuporból szigorúan tilos volt inni. A használt vizet a szekrényke talpán levő szennyes vederbe, ebből a mosószeres vizet az utcai árokba, a többi a kertbe, valamelyik növényre öntöttük. Az udvarra vizet önteni tilos volt, ott játszottunk, nem lett volna kellemes elcsúszni a nedves fűvön.

A kút mellett végezték a szapulást, nagymosást is. Télen a sütőházban. A nagymosás kellékeit az istálló melletti pajtában tárolták. A hatalmas, lefolyódugóval ellátott mosóteknőt állványra tették, a nagymosáshoz nyílt tűzön vizet melegítettek a szapulóüstben, kismosáshoz az örökösen a kályhán álló nagy vízmelegítő vasfazékból mertek. A piszkosabb vagy durvább ruhanemű tisztításához mosórácsot használtak. Ez egy fakeretbe illesztett hullámos bádoglep, melyet beállítottak a tekenőbe, a ruhát átgyúrták rajta. A kismosást hasonló módon, de jóval kisebb tekenőben végezték. Mosdótálban legfeljebb a harisnyát, zoknit, alsóneműt mosta ki mindenki az esti mosakodása után. A kisebb gyerekek holmiját még átmosta valamelyik felnőtt, nagyobbakét csak ellenőrizték. A kútnál kitisztált ruhaneműt az udvaron kihúzott drótra terítették, csak esős időben vitték fel a padlásra száradni. Télen csakis a padláson szárították, bármilyen hideg volt, négy-öt nap alatt mindenképpen megszáradt annyira, hogy alkalmassá vált a mángorlásra, vasalásra.

A vasalást-mángorlást nyáridőben a tornácon, télen a nagykonyhában végezték. A vasalóvalót már előző nap előkészítették: a ruháskosarat kibélelték egy nagy, vastag lepedővel, a holmikat rendre bepráholták, azaz kitergetve vízzel egyenletesen és gyengéden megszórták, szoroson felcsavarva rendre besorakoztatták a ruháskosárba, majd a takaró lelógó széleivel betakarták. Másnap a mángorolnivalóval kezdték a ruhasimítást. Ezt a műveletet soha nem volt alkalmam látni. Mángorlófát láttam, de működés közben soha. A vasalást viszont igen, sőt elég fiatalon megtanultam minden csínját-bínját. A súlyos szénvasalónak kinyitották a fedelét, megtöltötték faszénrel, melyre kevés petróleumot öntöttek. Meggyújtották, ráállítottak egy kályhacsődarabot, hogy jobban „húzzon” és megvárták, míg a faszén teljesen kiég. Mikor készen volt, a csődarabot leszedték, a vasaló fedelét lecsukták és máris lehetett vasalni, persze óvatosan, mert a vasaló nagyon nehéz és eleinte nagyon forró volt. Egy idő után, mikor a vasaló kezdett lehűlni, a nyelénél fogva néhányszor meglóbálták, hogy a szénen képződött hőszigetelő hamuréteg lerepüljön, a vasaló újra felmelegedjen. Ha nem volt sok vasalni való, akkor a kályhából raktak élő parazsat a vasalóba. Általában úgy osztották be a vasalást, hogy a len-, kender holmival kezdték, a pamut holminak elég volt a kevésbé forró vasaló is. Veszélyes dolog volt a szenes vasalás, ha nem a szabadban, akkor csak szigorúan nyitott ajtóju vagy ablakú helyiségben vasaltak, mert könnyen széndioxid-mérgezést okozott. Volt még néhány különböző méretű vasbetétes vasalónk is, ezek külalakra úgy néztek ki, mint egy egyszerűbb modern villanyvasaló. A fogantyúja mögött hátul volt egy lezárható nyílás. Ott ki lehetett csúsztatni a tömör vasbetétet, azt tűzben felmelegítették, majd óvatosan visszacsúsztatták a helyére. Ezt a vasalót inkább a finomabb holmik, blúzok, ingek, kézimunka, csipke vasalására használták.

Mindennapos munka volt a favágás. A fűrészbak állandó helye a fásszín volt, miután azt lebontották, az üres istállóban tárolták és az istálló előtti részen állították fel, ha szükség volt rá. A felfűrészelt fát az alsó udvaron állva a támfalon felállított tönkön hasították fel kellő darabokra. Ehhez a művelethez több, különböző méretű fejsze közt lehetett válogatni, nekem egy meglehetősen kicsi, a gyújtósapritáshoz használatos tetszett. A felhasogatott fákat mi, gyerekek szedtük össze nagy fáskosárba és vittük rendeltetési helyére, a konyhába vagy a nyári konyhába a csikókályha alatti fásládába. A gyerekeknek szigorúan tilos volt hozzányúlni a harcsafűrészhez, de a kisebb, méteres fűrészről is tiltották a kisebbeket, csak a nagyobbak segíthettek a fűrészelésben nagyritkán. Nagytata néha, ha éppen olyan kedve kerekedett, megmutatta, hogyan lehet hangszerként használni az éles fogú szerszámokat.

A sok tárgy, szerszám meg is hibásodott néha. Nem emlékszem arra, hogy elvittek volna valamit megjavítani máshova, a különböző mesteremberek házhoz jöttek. Az eltört szerszámnyelek helyett nagytata faragott újat, a kicsorbult fűrész is meg tudta reszelni, a kiégett kályhacsövet ideig-óráig még használhatóvá lehetett tenni úgy, hogy vászonból széles sávot vágtak, azt vastagon megkenték szilvaízzel, a meghibásodott részt betekerték vele. De ha kilyukadt egy főzőedény, azt félre kellett tenni, meg kellett várni, míg megjött „A Gábor”, az edényes cigány. A Gábor név mintha az edényes cigányok foglalkozását jelentette volna, mert még Kolozsváron is így emlegették őket, névelővel: a Gábor. Mindig a feleségével jött. Hatalmas színes-virágos új edényekkel, kályhacsövekkel megtömött zsákjaikat letették a gabonás előtti körtefa alá, törökülésbe ereszkedve mellételepedtek. Nagymama összeszedte a foltozásra váró kilyukadt edényeit, odavitte és megkezdődött az alkudozás. A Gábor soha nem dolgozott pénzért. Ócska, de még jó ruhákat, használt párnákból a tollút kérte cserébe az új edényekért, a foltozó munkáért. Mikor megegyeztek, nekilátott a munkának. Nagymama egy vasedényben paraszt hozott, a Gábor beleállította a forrasztópákát. Rövid, vastag pléhvágó ollójával ügyesen kivágta a lyukas edényeken a lyuk körüli rozsdás részt, pléhlemezről levágott egy megfelelő méretű darabot, ívből meggörbítette egy kicsit, odaillesztette a lyukra és egy fakalapáccsal óvatosan formára rákalapálta. A felforrósodott pákával cint olvasztott a pléhfolt szélére. Megreszelte, megalapálta, és készen is volt. Kevés vizet az edénybe öntve meg lehetett állapítani, jól dolgozott-e? A kilyukadt kályhacsövet is kicserélte. Ollóval levágott egy megfelelő méretű darabot, fakalapáccsal körbekalapálta, hogy hézag nélkül illeszkedjen a többihez.

Míg a Gábor dolgozott, a felesége szíves szóval kínálta az áruját. A szép új, de nem első osztályú zománcos főzőedényeket az „edényes cigányok” egyenesen a gyárból kapták, bizonyára nagyon olcsón. A cigányasszony olyan ügyesen, rámenősen tudta kínálni a portékáját, hogy ritkán történt meg, hogy nem jött létre vásár, még ha az érdeklődőnek eredetileg nem is volt szándékában edényt vásárolni, illetve használt ruháiért cserélni.

Tavasszal és ősz felé az ablakos, hátán nagy fakeretben cipelve az üvegtáblákat bánatos *o-o-o-blo-o-o-k* kiáltásával adta tudtul, hogy megérkezett. Ahol törött ablak volt, behívták. Először megnézte, mit kell megjavítson, azután következett az alku. Mikor megegyeztek, - és általában ez történt, különösen ősszel, mikor közeledett a hideg idő - akkor az ablakos ügyesen kiszedte a törött ablakszemet, kipucolta a keretet, megmérte, mekkora legyen az új üveg. Kiszedett egy üvegtáblát a fakeretben tárolt készletéből, kimérte rá az ablakszem méretét és akkor következett munkájának a néző gyereksereg számára legélvezetesebb pontja: az üvegvágóval kellemetlen csikorgás közepette méretre vágta. Az új ablakszemet beillesztette a keretbe, apró szögekkel rögzítette, majd előszedte a gyurma állagú gittet, és az ablakkeret és az üveg illeszkedését kézzel betapasztotta vele. Kis késsel, a spaklival, szép simára utána igazította. Nagytata néha az összes külső ablakszem régi, repedezett gitt-szigetelését kicseréltette. Az ablakos egyben a drótostót is volt. Ha kellett, a gabonás ablakát, repedt porcelántálat, káposztásfazekat, sőt a szilvaízes szilkéket is be-, illetve újradrótózta.

Évente egyszer megjött a vándorórás is. A magas, vékony öregember mindig úgy köszönt be:

- Tiszteletem, Igazgató Úr, eljött az utolsó órás.

Ezen aztán elviccelődtek nagytatával, mialatt az órás végigvizsgálta a házban fellelhető összes órát. Mindeniket szétbontotta, megtakarította, olajozta, összerakta. A nagy bűgőhangú fali ingaórával ritkán volt baj, azt csak tisztítani kellett. Az órás mindig megdicsérte nagytatát, hogy azonos időben húzza fel az órát, ami szerintünk inkább lehúzás volt, mert úgy történt, hogy a két, láncon csüngő súly (tulajdonképpen ez működtette az órát) közül a magasabban állót lehúzta. Ilyenkor a zsebórájával összehasonlítva ellenőrizte a pontos időt is. Ez az óra is kapott egy tisztítást meg a Nagymama hosszú, vastag aranyláncon függő kis medálórája is. A konyhai kakukkos óra nagyon régi, kopott szerkezetű lehetett, járni járt, de a kakukk vidám kakukkolás helyett csak hörgött. A tisztítás, olajozás után néhány hétre rendbejött a hangja is.

Késő ősszel, de inkább Szilveszter után nagymama a konyhában felállította a szövőszéket. Hatalmas szerkezet volt, ilyenkor nagyon szűk lett a konyha. Nagymama nem szőtt, csak irányított. Nem volt szerencsém látni, miként készítik elő a szövést, hogyan csévélik fel a szálát (a felvetőt) a dobhengerre, húzzák át a bordákon, rögzítik a kezdő oldalon, csak a már szövésre kész szövőszéket láttam. Az én gyermekkoromban vásznat már ritkán szövetett, inkább csak rongyszőnyeget. Ehhez egész évben folyamatosan készítették elő az anyagot. Amint annyira elhasználódott valamilyen ruhanemű, hogy már edényre cserélni sem volt érdemes, csíkokra szabták, a darabokat összeöltögették, gombolyagba tekerték, úgy rakták a rongyos zsákba. Erre a munkára mindig akadt jelentkező, mint ahogy a szövésre is.

Elég ritkán használták a másik, nagy teret foglaló alkalmatosságot, a paplanvarró ráját. A paplanvarrásra főleg akkor került sor, mikor a családban valaki férjhez ment, megnősült, új gyerek született, vagy ha a régi paplan elszakadt, elrongyolódott. Volt ennek a mesterségnek hivatott tudója is, de a csináltatás drága volt, és nem volt olyan ördögien nehéz a paplan-készítés, hogy házilag ne lehetett volna megoldani. Beszerezték a hozzávalókat: színének színes, sűrűszövésű paplanselymet, az aljának erős, elég sűrű, de mégis puha tapintású, a felső rész színével harmonizáló anyagot. Tölteléknek vattát és kártolt fehér színű gyapjút. Ez volt a drágább és igényesebb paplanok alapanyaga, de lehetett töltelékkel kártoltatni bármilyen elhasznált ruhadarabból: rossz télikabát, pokróc, kopott szvetter, vagy bármi, ami pamutból vagy gyapjúból volt. A kártológép pillanatok alatt feltépte, aprította, és, mint ahogyan a vattacukor tekerődik, széles bálába feltekerte a vattaszerűvé vált anyagot. Az ilyen töltelékből készült paplan kissé nehezebb lett, meg nem volt olyan meleg, mint a gyapjú, hamarabb „összeesett”, de olcsóbb volt és a követelményeknek megfelelt.

A keretre feszesre kihúzva apró szegekkel rögzítették a paplan alját. Arra vékony réteg vatta, rá kb. húsz cm vastag gyapjú, majd újra vattaréteg került szépen egyenletesen elosztva. Ráfeszítették a paplanszint, melyet szintén a kerethez szegeztek. A selyemre krétával felrajzolták az előre kiszámított, megtervezett mintát, amely mentén levarrva a töltelékkel rögzítették. A minta álhatott egyszerű kockákból, de ha a tervező ügyes volt, rajzolhatott bonyolultabb mintát is. Először a közepétől kezdve csak a vonalak találkozási pontjait varrták össze egy-egy öltéssel. A házi paplankészítéshez, legalább is az előkészítéshez, a fő pontok levarrásához két személyre volt szükség. Az egyik felülről beszúrta a tűt, a másik alulról vissza. A kb. 20 cm széles keretrészbe egy kicsivel több töltelék került, az anyag széleit befordítva apró öltésekkel fejezték be a munkát. Még gombot kellett varrni a huzat rögzítésére és készen volt az eleinte merev, a mostani takarókkal összehasonlítva eléggé súlyos és vastag paplan. Egy nap alatt el lehetett készíteni. A huzata szigorúan csak fehér színű lehetett, a színes ágynemű divatja csak később, jóval az én gyerekeim születése után jelent meg. A huzatok szabása is más volt. A mostani „bebújós” helyett méretre szabott, gomblyukakkal ellátott, meglehetősen sok munkával elkészített ágynemű volt. A selyempaplannak csak a ráját tartotta, a

fejrésznél szélesebb, sokszor hímzett visszahajtóval készült. A hozományba kapott paplan-huzatokra a virághímzésen kívül legtöbbször a lány monogramja is oda került. Nekem jó dolgom volt, az anyámtól kapott ágynemű monogramján nem kellett változtassak: Tamás Irma - Tóth Ildikó mindkettőnknek TI volt a monogramja.

Említésre méltó, hogy nemcsak az étkezésnek, de az alvás körülményeinek is megvolt a maga fontossága. Sokat adtak a hálószoza nyugodt stílusú berendezésére, az ágyak kényelmességére. És ezt akkor nem is volt olyan könnyű megvalósítani. A hálósobai ágyakba a tartólécsorra először egy szalmával jól megtömött szalmazsák került, arra a „lőszőr” matrac, rá a lepedő. A jó háziasszony, nagymama szerint mindennap leszedi a matracokat, felrázza a szalmazsákot. Nála így is történt. A hatalmas, 1m×1m-es párnái töltelékét is átmosta időnként - hogy nehogy megmolyosodjanak -, úgy, hogy egy tüll zsákba kiszedte a tollút, azzal együtt mosta ki, a napon szárította, vigyázva, hogy a tollú ne csomósodjon össze. A szalmazsákban a szalmát évente kicserélték, Mérában ez nem volt gond, a szérűskert (itt csépeltek az egész falu asztagokba hordott búzáját) közel, a falu elején volt. Kolozsvárott az állatvásárokon lehetett beszerezni, ott többnyire bálába kötözött szalmát is árultak.

A lőszőr matrac - nagymama sokszor elmesélte, hogyan járt túl a matrackészítő kisiparos eszén mikor az édesanyám matracait megrendelte nála. A matracok „hozott anyagból” készültek. A mester egy kissé „elszámította” magát, mikor lediktálta, mennyi lőszőr, gyapjú, afrik (tengeri fű) szükséges a hat matrachoz. Nagymama nem szólt semmit. Megbeszélték, mikorra hozza a hozzávalót, úgy egyeztek meg, aznap el is készül a munkával, este már haza is lehet szállítani a kész matracokat. A megbeszélte napon nagymama meg is érkezett édesanyámmal, átadta a hozzávalókat és bejelentette, hogy amíg elkészül a mester, ő ott marad. A mester átvette a már ránézésre is nagy mennyiségű nyersanyagot, majd a váratlan fordulattól kissé hebegve mondta:

- De kedves Nagyságos asszony, nyugodtan elmehet, körülnézhet Kolozsváron, vásárolhat - és már nyitotta is az ajtót. - Akkor hát, viszontlátásra estefelé.

Nagymama elővett egy könyvet, kényelembe helyezte magát és azt mondta a mesternek, nyugodtan kezdjen el dolgozni, ő nem megy sehová, ott marad. A mester nekilátott, nagymama figyelő szeme követte minden mozdulatát. Így történt, hogy az édesanyám matracai tíz centivel magasabbak és legalább 50 százalékkal keményebbek lettek a szokásosnál.

## Mesevilág

Nagymama meséit a hét unoka közül négy hallgatta odaadó figyelemmel. Pisti csak az édesanyánk meséit szerette, jobban mondva egy mesét: a Piroska és a farkast, de azt annyira, hogy mindennap el kellett mondani neki, pontosan ugyanazokkal a szavakkal. (Egyik mesélés közben Pisti keserves sírásra fakadt, csak hosszas faggatózásra árulta el bánatának okát: - Nem mondtad, hogy „és”). Gabika még nagyon kicsi volt, Évi túl idősnek vélte magát a mesehallgatáshoz, de ő kisgyerekkorában sem szerette hallgatni nagymama meséit, sokszor kérdezte meg mélyen megbotránkozva:

- Mama, nem szégyelli magát, így hazudni öregasszony léte?

Nagyon sok mesét hallgattunk, olvastunk, különösebben nem féltünk sem a sárkányoktól, sem a többi rémségtől. Egyfajta mese borzongatott meg mindnyájunkat: a szellemekről szóló. Ha ilyent hallgattunk, akkor esténként csakis csapatosan voltunk hajlandók közlekedni. Ha netán budira kellett menni valamelyikünknek, akkor Évit környékeztük meg, jönne velünk. Ő is félt, csak nem mutatta, mert már nagylány volt, nem illett hozzá az ilyen gyerekség. Tulajdonkép-

pen nem is annyira a mesebeli, hanem, ahogy mondtuk, a „valóságos” szellemektől, a Padon meghaltak visszajáró lelkétől féltünk, köszönhetően a szomszédasszonyok nagymamának előadott történeteinek.

A meséléshez kapcsolódik egy kis történet, mely szerintem jó példa arra, hogyan működik a szájhagyomány útján terjedő mesélés, adomázás. Mostohaanyám mesélte, hogy gyerekkorában, mikor a nagymamájánál nyaralt, az egyik szomszédasszony állandóan rémtörténeteket mesélt neki és az unokatestvéreinek. Hiába kérték, meséljen valami mást, ne állandóan csak szörnyű véreskezű boszorkányokról, szellemekről, nem tette, hanem élvezettel rémítette tovább a gyerekeket, akik aztán elhatározták, hogy megbüntetik az öregasszonyt. Egyik este, mikor újra átjött egy kis pletykálkodásra, a gyerekek elköszöntek azzal, hogy mennek lefeküdni. Aztán a hálósobából titokban kilopóztak, mindenik vitte magával a lepedőjét. A cselédlányt is beavatták az összeesküvésbe. Ő úgy segített, hogy elkérte a konyhai lámpát valamilyen indokkal, tehát a nagymama és a szomszédasszony ott maradtak a sötétben, csak a kályha tüze világított. A gyerekek magukra borították a lepedőt és rendre elvonultak a konyhaablak előtt, aki már elhaladt, az leguggolva visszazaladt a kiindulási helyére és felgyenesedve újra elment az ablak előtt. Az öregasszony csak azt látta, hogy hosszú szellemsor halad el az ablak előtt. Felvisített, majdnem elájult, úgy megijedt. A nagymama meg nem tudta, mit csináljon előbb: az öregasszonyt nyugtassa, vagy az unokáit fenyítse meg a durva tréfáért.

Nekem nagyon tetszett ez a történet, azonnal feltűnt a hasonlóság a mostohaanyám és a mi gyerekkori élményünk között. Az én nagymamám szomszédasszonya, Ilka néni is szeretett átjönni esténként hozzánk és boldogan mesélte a szörnyűbbnél szörnyűbb „szellemes” meséket; az Okkersárga Dániel című még most is megborzongat. A nagymama konyhaablaka alatt is el lehetett menni, a hálósobából a nappalin keresztül mi is kilopózhattunk, nálunk sem volt villanyvilágítás, s bennünk is megfogant annak idején a megtorlás gondolata. Bizony, tetszett a történet, el is meséltem néhányszor, de a saját és a Pisti gyerekeinek már úgy, mintha unokatestvéreim és én követtük volna el a kis bosszúállást. Még meg is toldottam azzal, hogy egyikünk felült a hintára, s Ilka néni csak azt látta, hogy a bokorsor fölött hol jobbra, hol balra tűnik fel egy-egy szellem.

Ez a történet szerintem olyan jó, hogy ajánlom a gyermekeimnek, meséljék el majd ők is az unokáiknak, természetesen, mint saját élményt, hisz Méréban ők is nyaraltak, ha Ilka néni nem is, de a menyé, Pendzsi néni élt, és villanyvilágítás sem volt még akkor.



## Második rész

### Családunk szájhagyományai

#### Bevezető

Csodálatos nagyszüleimnek köszönhetően gyönyörű gyermekkorom volt. Szerettem is őket nagyon, különösen az anyai nagymamámat. Heten voltunk unokatestvérek, minden nyarunkat, de sokszor a téli meg a tavaszi szünidőt is nagyszüleinknél töltöttük. A hosszú nyári vakáció után különösen nehezen váltam meg nagymamától. Egy alkalommal annyira hosszasan és keservesen sírtam utána, hogy édesanyám így próbált vigasztalni:

- Ne sírj kicsi, látod, én sem sírok, pedig Mama nekem az édesanyám!

Erre abbahagytam a sírást, nem mintha megvigasztalódtam volna, hanem mert elképedtem ennyi értetlenség hallatán és így oktattam ki édesanyámat:

- Igen, Te nem sírsz, mert neked Mama **csak** édesanyád, de nekem - és itt újra elkezdtem zokogni - a drága nagymamám.

1961-ben férjhez mentem Bálint Endre székelyföldi származású ötvöshöz. Sorban megszületett három gyermekünk: 1962-ben Ildikó-Enikő, 1965-ben Endre-Levente, 1967-ben Emese-Orsolya. Nehezen éltünk, de mindenért kárpótoltak gyerekeim. Nagyon sokat dolgoztam, sokszor két munkahelyen is, no meg a háztartásban. A gyerekeink gondozása is kizárólag az én feladatomból volt. Szívesen, örömmel foglalkoztam velük, boldogan figyeltem fejlődésüket, kis mondásaikat megjegyeztem.

Immár magam is nagymama lettem, de még most is ugyanazzal a forró szeretettel gondolok régen meghalt nagymamámra. És ugyanolyan hévvel, forró szeretettel vágyom most már az unokáim után. Szeretnék szeretetemmel ugyanolyan érzelmi biztonságot adni nekik útravalóul, mint amilyent én kaptam valamikor. Együttlétünk minden perce boldogít, pusztán létük tartalmat, értelmet ad életemnek. Anyám helyett imádott gyermekeimnek szeretném megmagyarázni a tényállást:

- Tudjátok, Balázs, Oszkár, Tünde és Viktor nektek **csak** gyermekeitek, de nekem ők az én drága, hőn szeretett unokáim.

Gyermekeim, unokáim mondásaiból gyűjtöttem össze egy csokorra valót, hogy majdan ők is szórakoztathassák ezekkel unokáikat.

#### Fehér tyúk

Enikő lányom sokszor nyaralt Méréban, édesanyámnál. Fiatalabbik öcsém csak hat évvel idősebb nála, így játszópajtása is volt. Enikő már egész kiskorától nagyon határozott, önálló kis lény volt, igazi „igazság bajnoka”. Észrevett dolgokat, önálló véleményt formált, és amit gondolt, azt ki is mondta.

Nagynénémnek, Emi néniemnek volt egy fehér tyúkjá, mely előszeretettel repült be az édesanyám virágos kertjébe és rendre kikaparta vagy lecsipegette a virágokat. Édesanyám morgóldott, bosszankodott és bizonyára Enikő előtt is elmondhatta, szerinte mi lenne a megoldás. A két és fél éves Enikő azon nyomban kiment az udvarra, csípőre tett kézzel megállt Emi néni előtt és a falusiaktól hallott módon így szólította meg:

- Hallja, „Emi naccsága”! Vágja le a fehér tyúkjának a szárnyát, mert ha nem, akkor én vágom le és abból nagy baj lesz!

### **Parancs**

Enikővel semmi nevelési problémám nem volt. Ha megtiltottam valamit, azt meg is magyaráztam, hogy miért teszem, és ő vita nélkül elfogadta. Öcsém frissen házasodott, mindketten szerették Enikőt, elvitték magukkal egy kicsit „babázni.” Meg akarták etetni, de Enikő nem hagyta magát. Határozottan kivette a sógornóm kezéből a kanalat, enni kezdett, annyit mondván:

- Nem csepik le.

A vártnál hamarabb hazahozták, mint mondták azért, mert nem bírtak vele. Mindhárman nagyon feldúlt lelkiállapotban voltak. Az öcsémék elpanaszolták, hogy bármit mondtak Enikőnek, nem hallgatott rájuk, csak dacosan nézett és kijelentette:

- Nem te vagy a parancs. Csak édesanyám a parancs.

### **Szemérem**

Mikor Levente fiam megszületett, elég sokáig lehettem betegszabadságon. A két gyerekkel hónapokra kiköltöztem édesanyámhoz, Mérába. A férjem hétvégeken, de néha váratlanul hétköznap is eljött meglátogatni. Meleg volt, a gyerekekkel az udvaron ültünk, fürdőruhában. Enikő kiment karikázni az utcára. Egyszer csak lélekszakadva berohant:

- Édesanya, hamar, hamar, öltözz fel, jön édesapa!

### **Árvák**

A hatéves Levente játszani hívta húgát, a hároméves Emesét:

- Gyere, játszódjunk árva-gyerekesdit. Mondjuk, hogy édesapa meghalt rákban, édesanya meg békában.

### **Páca**

Sétáltunk a városban. Levente meglátott egy apácát. Így figyelmeztetett:

- Né, a páca.

### **Felekezet**

Trolibusszal utaztunk hazafelé, Kolozsvár belvárosából a Györgyfalvi negyedbe. A román ortodox katedrális mellett vitt az út. Az ötéves Emese megállapította:

- Templom.

Egy útitársunk kedvesen megmagyarázta:

- Ez egy görögkeleti román ortodox templom.

Emese jóvággyóan bólintott. A bácsi megkérdezte:

- Te szoktál járni templomba?

- Igen - felelte Emese.

- Milyen vallású vagy?

Ez már nehezebb kérdés volt. Tudniillik, a párommal úgynevezett „vegyes” felekezetűek voltunk, ő unitárius, én református, gyerekeink keresztesítésénél követték a régi erdélyi hagyományt, miszerint a fiúk az apjuk, lányok az anyjuk vallását követik. Emese gondolkodott, egyszer csak felderült az arca és boldogan mondta:

- Én olyan vagyok, mint édesanyám.

- És milyen vallású édesanyád? - kérdezte a bácsi.

Emese töprengve nézett ki az ablakon, hirtelen visszafordult a bácsihoz és büszkén mondta:

- Lakatos.

### **Vége a gólyamesének**

A tíz éves Enikő nagy titokban arról mesélt a testvéreinek, hogyan születik a gyerek. Az iskolában hallottakról nagyon ügyesen referált a két kicsinek. A kioktatás végén így figyelmeztette őket:

- Ne szóljatok semmit édesanyának, lehet, ő még nem tudja.

### **Mesehős**

Szüleim még gyerekkoromban elváltak, mindketten újraházasodtak. Gyerekeim tudták, hogy akihez Méréba szoktunk menni, az az én igazi anyám; férjével, mostohaapámmal csak Enikő találkozott egészen kicsi korában. Mostohaanyám, édesapám felesége tanárnő volt, a gyerekek ritkán találkoztak vele, ő nem is igyekezett megkedveltetni magát velük. A kolozsvári Honvéd utcában laktunk, lakásunk ablaka, bejárati ajtaja kertre, udvarra nézett. Szép időben estefelé, a küszöbre ülve meséltem a gyerekeimnek. Rendre elmondtam a magyar népmeséket, vegyítve Grimm, Andersen meséivel. Egyik alkalommal a Hófehérkét kezdtem el mesélni. Áhítattal hallgatták, hogyan vágyakozott a királyné egy gyerekre, milyennek kívánta őt. A gyerek születése után a királyné meghalt, a király újranősült, mostohaanyát hozott a lányának. Ahogy belemelegedtem a mesélésbe, csak egy idő után vettem észre, hogy az én gyerekeim egyre figyelmesebben hallgatnak, egyre csodálkozóbb szemekkel néznek. Egyszer csak megszólalt Emese, áhítattól elfulladt hangon:

- Édesanya, hát te Hófehérke vagy?

### **Karambol**

Még a Honvéd utcában laktunk, a városi lakáshivatal által kisajátított hóstáti házban több család lakott, a kertjében egy soklakásos egyemeletes épületet is felhúztak. A gyerekek az udvaron játszottak, Levente átszaladt az udvart átszelő úton. Pont akkor hajtott be a kapun az egyik szomszéd. Észrevette a gyereket, azonnal lefékezett, de csak hozzáért a Levente hirtelen előrenyújtott kezéhez. Az ijedtségtől holtsápadtan kérdeztem:

- Mi van Levente, megütött az autó?

- Nem, édesanya, én ütöttem meg. Baj?

### **Balerina**

40 éves koromig nem éppen feleltem meg az akkori szépségideálnak. Az átlagosnál magasabb és nagyon vékony voltam. Most azt mondják az ilyen nőkre, hogy csinos, de akkor az volt az orvosi vélemény, hogy kórosan sovány vagyok. Több alkalommal utaltak be gyógyfürdőre, hízőkúrára. Én betartottam az előírásokat, a kezelést, sikerült is fél kilót híznom három hét

alatt, amit a hazafelé úton le is adtam. A fürdőhelyekre mindig magammal vittem a gyerekeimet is. Míg én kezelésen voltam, ők játszottak. Vékonyságom úgy látszik feltűnt a fürdővendégeknek, mert egyik nap Enikő lelkendezve újságolta:

- Édesanya, képzeld, azt kérdezték tőlem, hogy te balerina vagy-e, és én azt mondtam, hogy igen. Kérlek, ne hogy megmondd, hogy nem vagy táncosnő. És édesanya - folytatta -, én nem akarom, hogy azt higgyék, hogy mivel mi ilyen nagyok vagyunk, te öreg vagy. Ezentúl nem mondom neked, hogy édesanya, hanem a neveden foglak szólítani.

Hiába mondtam, ne butáskodjon, megmakacsolta magát, kötötte az ebet a karóhoz, hogy ő igenis Ildikónak fog szólítani. Fogadkozása másnapján, mikor mentem vissza a dombon álló szállodánkba a kezelésről, a gyerekeim észrevettek és bizonyára valami számukra nagyon fontosat akartak mondani és azonnal, mert rohanni kezdtek lefelé a dombon, közben Enikő lelkendezve kiabálta:

- Édesanya, édesanya!

Mikor találkoztunk Enikő pihegve és sűgva mondta:

- Ildikó...

Hogy mit akart mondani, nem tudtam meg, mert elkezdtem kacagni:

- De Enikőm, előttem nem kell titkolnod, hogy az anyád vagyok.

### **Gyümölcs-szüret**

A kolozsvári Detunata úttól nem messze, légvonalban úgy fél kilométerre fekvő Palocsay kertben sokfajta gyümölcsöt termesztettek. Volt ott cseresznye, málna, ribizli, alma, körte, stb. A nagy kiterjedésű cseresznyeskert látszott is a mi házunkból. A kert művelését hivatásos kertészek és alkalmi munkások végezték, a gyümölcsök szüretelésre főleg gyermekeket toboroztak. Eleinte önkéntes jelentkezőket vettek fel, később már kötelezték erre a munkára a diákokat. Reggel 6-tól délután 6-ig tartott a munkaidő, hetente egyszer fizettek. Még az önkéntesség volt érvényben, mikor Enikő 9-10 éves lehetett. Egészen fellelkedett egyrészt a kereseti, másrészt a korlátlan gyümölcs-evési lehetőségtől. Addig nyaggatott, míg elengedtem dolgozni. Lelkesen szedett és evett egy héten keresztül. Adtam neki papírt, ceruzát, hogy fel tudja írni, hány veder gyümölcsöt szedett. Boldogan várta a szombatot, hogy megkapja a fizetését. Nagyon rosszkedvűen, bosszúsán jött haza. Pizkosul becsapták, és mikor elmentem vele reklamálni, nekem sem adtak igazat, hiába mutattam az Enikő feljegyzését és bizonygattam, hogy a gyerek becsületesen dolgozott és nem írt be plusz mennyiséget magának. Utólag jutott eszembe, hogy feljegyzését minden alkalommal alá kellett volna írassa az átvevővel.

Az hittem, ezzel Enikőnek elment minden kedve a munkától. Nem így lett. Vasárnap este arra kért, hogy készítsem fel Leventét és Emesét, mert magával szeretné vinni őket gyümölcsöt szedni. Elmagyarázta, hogy sajnálja a kicsiket, hogy ők nem tudnak annyi cseresznyét enni, mint ő, és mivel munkaadói becsapták, engedjem, hogy legalább így vigasztalódjon. A két kicsi is addig bögött, hogy igazán engedjem őket segíteni Enikőnek, míg beadtam a derekam. Reggel együtt mentek el, mikor a két kicsi megunta a cseresznyeszedést, evést, Enikő elvitte őket a kerítéshez, kibújtatta őket a szögesdrót-kerítésen, a parkon keresztül hazajöttek. Enikő ottmaradt, szedte tovább a cseresznyét, de már korántsem a kezdeti lelkesedéssel. Jó sokat evett és játéknak fogta fel az egészet.

## **Angol óra**

Enikő negyedik osztályos volt, az iskolában lehetőség nyílt fakultatív angol óra hallgatására, havi 30 lejért. Majdnem minden szülő kapott az alkalmon és beíratta a gyereket. Délután folyt a tanítás, hetente kétszer. Egyik alkalommal, mikor be kellett mennem az iskolába, hogy kifizessem az aktuális hónapi tandíjat, szóltam a két kicsinek, öltözzenek, mert megyünk az Enikő iskolájába kifizetni az angol órát. Emese döbbenten kérdezte:

- Miért? Enikő eltörte?

## **Imádság**

Emese első osztályos lett, egyik nap valami miatt nem tudta elvégezni időben a feladott leckét. Ment volna játszani, unta a könyv mellett ülést. Megkérdezte:

- Édesanya, ha imádkozunk, és nagyon kérünk valamit, a jó Isten megadja?

Igent mondtam, Emese lehajtotta a fejét és láthatóan elmerülve imádkozott. Mikor végzett, összeszedte a füzetét, bepakolta a táskájába és indult volna játszani.

- Hová, hová? - kérdeztem, - mi lesz a leckével?

Emese meglepődve nézett rám:

- De hát imádkoztam.

Nehezen vette tudomásul, hogy az nem úgy működik, ahogy elképzelte. Ahhoz, hogy tudjon, imádkozni és tanulni kell.

## **Kutyás bácsi**

Enikő már a Méhes utcai iskolában járt, az egyik osztálytársa mesélte el, kicsit restelkedve Enikő nyers modorán, a következő esetet. Iskolába menet rendszeresen találkoztak egy idős bácsival, aki a kutyáját sétáltatta. Egy idő után a gyerekcsapat már illendően köszönt neki. Mikor aztán a kutya megfialt, és a bácsi a kicsiket is elvitte sétálni, a gyerekek körülállták és lelkendezve csodálták a búbajos kiskutyákat. Enikő sóhajtozni kezdett:

- Jaj, hogy szeretnék én is egy ilyen kiskutyát. - A bácsi megnézegette a már láthatóan nőiesedő Enikőt és azt mondta, meg lehet oldani, kaphat egyet. Enikő sajnálkozva mondta, hogy köszöni, de sajnos nincs pénzünk ilyen drága kutyára. A bácsi somolyogva mondta:

- Hát én nem is kérnék pénzt, legfeljebb egy-két pusztit.

Erre Enikő ráförmedt a bácsira:

- Menjen már, maga még édesanyához is vén, nemhogy hozzám.

## **Ringlispíl**

A györgyfalvi negyedbe a gyerekek szórakoztatására elég gyakran jöttek cirkuszosok, körhintások. Egyik alkalommal hatalmas óriáskörhinta érkezett. A szerkezet felállításánál a negyed összes gyereke asszisztált. Végignézték a munkálatokat, s mint utólag kiderült, a műszaki próbát is ők végezték el. A munkások az egész gyereksereget felpakolták a körhintára és - ez műszaki próba! - felkiáltással ingyen forgatták őket. Ezt többször megismételték és eléggé hosszasan is, aminek aztán meg is volt az eredménye. Másnap, a hivatalos megnyitó után kiosztottam a körhintázásra szánt pénzt a három gyereknek. Nagyon meglepődtem, mikor örvendezés helyett csak álltak, zavart arccal forgatták a pénzt a kezükben. Mikor megkérdeztem, mi a baj, kényszeredetten kérdezték:

- Édesanya, muszáj ringlispílezzünk?

- Nem, dehogy - válaszoltam -, én azt hittem, szeretnétek.

- Nem akarunk menni, mert kiadjuk a pénzt és aztán csak hányunk.

Nem tudtam elképzelni, honnan ez a szomorú tapasztalat. Akkor mesélték el az előző napi „műszaki próbát”, mely az egész gyereksereg rókázásával végződött.

## Vízimalom

Édesapánk szenvedélyes kiránduló volt. Kolozsvár környéke nagyon alkalmas volt szenvedélye kielégítésére, elérhető közelségben volt sok olyan nagyszerű túrázó hely, mint a Bükk, Hólya, Feleki tető, stb. Legtöbbször egyedül ment, de sokszor engem is elvitt magával célirányos kirándulásaira. Mindig szedegetett valamit: gombát, csipkerózsabogyót, vadsósokát, galagonyát, vackort, gyógynövényeket, vagy csak egyszerűen szép köveket. Amolyan alibi-gyűjtésnek éreztem ezeket a beszerző kirándulásokat, „ami hasznos az nem haszontalan” alapon. Kisebb koromban, ha kettesben kimentünk a „zöldbe”, nem cipelt magával mindenüvé. Keresett egy jól belátható dombocskát, erdőszéli tisztást, otthagyt. Én játszódtam, ő pedig időnként kiáltott, hallihózott nekem, bizonyára, hogy ne féljek egyedül. Jól elvöltünk.

Mikor az öcsém, Pisti is akkorára nőtt, hogy magunkkal vihettük, hármásban jártuk az erdőt. Jártunkban-keltünkben, ha egy patakocska került elénk, édesapánknak felcsillant a szeme és rögtön nekilátott vízimalmot készíteni nekünk: a patak partján kis árkot készített, abba bevezette a vizet, ágacskából, fadarabokból vízimalomkereket faragott, szerkesztett. A kis erecske két partjára megfelelő méretű villás ágacskát szúrt, abba fektette a kerék tengelyét. Mikor készen volt, boldogan és elégedetten nézte a kis malomkerék működését. Ez nagyon sokszor megisméltődött, az érdekes számunkra az volt, hogy soha nem kérte, hogy segítsünk, sőt nem is akarta, hiába ajánlkoztunk. Csak munkája eredményének, a kis kerék működésének kellett örvendezzünk. Leguggolt a kis mű elé, magáról megfélelkezve bámulta - mi is, de ahogy telt az idő fölöttünk, egyre unalmasabbá vált számunkra ez a program. Mikor már nagyobbak lettünk néha enyhe kajánsággal összemosolyogtunk apánk háta mögött, látva soha nem lankadó boldog, vízimalom-készítő lelkesedését.

Felnőttünk, én férjhez mentem, öcsém megnősült, 3-3 gyerekünk született. A mi legkedvesebb szórakozásunk, kikapcsolódásunk természetesen szintén a természetjárás lett. Hétfégen sokszor, de néha hétköznap is kimentünk a gyerekekkel, ha túrázni nem volt elég idő, akkor csak egy-két órára a Bükkbe. Az öcsém faragott, én kötöttem, beszélgettünk, a gyerekek rohangáltak, játszódtak.

Egyik alkalommal egész-napos kirándulást terveztünk. Elég messzire elgyalogoltunk. A gyerekek kezdtek fáradni, lassan pihenőhelyet kellett keresni. Legyen az a Békás patak partja - mondtuk. Odaértünk a patakhoz. Hogy, hogy nem, a patak, a környezet látványa szinte egyszerre ébresztette fel az öcsémben és bennem a régi emléket. Ledobtuk a hátizsákot, lelkendezve ígértünk a gyermekeknek valami nagyszerű meglepetést. Én elkezdtem ásni a kis malomáróknak való erecskét, az öcsém faragta a lapocskákat, tördelte a megfelelő méretű ágakat. Nagy gonddal kiválogattam a tartóoszlopul szolgáló villás ágakat, beszúrtam a partba, az öcsém rátette a kis kereket és mindenről, mindenkiről megfélelkezve merültünk el a kis kerék mozgásának bámulásában. Magyaráztuk egymásnak, mit kellene javítani mesterművünkön, amúgy nagyon elégedettek voltunk magunkkal.

Egy idő után ráébredtünk, túl nagy a csend. Felnéztünk a körülöttünk álló gyerekeinkre. És arcukon megláttuk valamikori önmagunk határtalan unalmát. Egymásra néztünk és kitört belőlünk a kacagás. Aztán elmeséltük a gyerekeknek az egész történetet, hogy mi hányszor

néztük végig apánk mesterkedését. És hogy mi most azért vagyunk ilyen vidámak, boldogok és elégedettek, hisz ez volt az első alkalom, hogy végre önállóan megcsinálhattuk mi is a magunk vízikerekét.

### **Unokáim mondták**

Óriási ugrást teszek térben és időben: a régmúlt, múlt után a közelmúltba, illetve a jelenbe. A földrajzilag és az időben távoli gyerekkorom mérai színhelye, Kolozsvárott felnőtt gyerekeim mondásainak felidézése után a közelmúltba, majdnem jelenbe, a már húsz éve otthonomná vált Svédországba. Legidősebb unokám, Bernát Balázs, Enikő lányom fia 1986-ban Kolozsvárott született, szüleivel négy éves korában került ide, az Erdélytől olyan távoli északra. Fiatalabbik lányom, Emese már Svédországban talált svéd anyanyelvű élettársat magának. Gyermekük Bálint-Palmgren Róbert Oszkár (hivatalosan Oscar) 1997-ben, Tünde Viola 1999-ben született. A család legfiatalabbja, (benjaminja) Bálint Viktor, Levente fiam gyereke 2006-ban látta meg a napvilágot.

Kik ismerik unokáim iránti rajongásomat, sokszor kérdezik tőlem, hogyan viszonyulnak az unokáim hozzám, milyenek látnak engem?

Amikor Svédországba települtem, Balázs egy éves volt, számára távoli, megfoghatatlan nagymama voltam: „Ildi mama Svédországból”. Szerencsére később sokat lehattünk együtt a svéd óvoda jóvoltából, ahova mindketten jártunk: én tanítani, ő svéd nyelvet tanulni.

Oszkár és Tünde születésüktől a közelemben vannak. Gyakran jönnek hozzám, ilyenkor felkeressük a sölvesborgi játszótereket, elmegyünk a magyar rendezvényekre. Ezeken a helyeken gyakran találkoztunk az egyik idősebb magyar hölgygel. Oszkár, amint megpillantotta a nénit, elpirult és „kicsi mama” felkiáltással hozzászaladt, szeretettel átölelte a térdét. Egyszer egy ilyen találkozás után sóvárogva sóhajtotta:

- Úgy szeretném, ha nekem is lenne egy ilyen mamám.

Nagyon meglepődtem, és óvatosan puhatolózni kezdtem, miért akar más mamát, talán én nem vagyok megfelelő?

- De igen, Mama, te jó vagy, de nagyon szeretném, ha lenne egy igazi nagymamám.

- És milyennek képzeled el az igazi nagymamát? - érdeklődtem.

- Hát... legyen fehér hajú, kicsi, szemüveges és gömbölyű.

Nesze neked, fiatalos külső! - nevettem magamon. Azóta teljes erőmből igyekezem megfelelni unokám nagymamaideáljának. Igaz, ez most már nem is olyan nehéz, hiszen az idő a szememet rontja, természetemet roskasztja, hajamat is fehériti lassan. A gömbölyűség érdekében magam is teszek ezt-azt: szorgalmasan főzöm és tálalom gyerekeim, unokáim kedvenc ételeit.

- Mert a jó nagyanyó....

### **Étvágy**

Balázska nagyon rossz étvágyú kisgyerek volt. Anyja sokat bosszankodott ezen. Egyik nap, mikor már minden érve csütörtököt mondott, s hogy Balázskát mégis meggyőzze az evés fontosságáról, előkapta az aznap érkezett, az éhező gyerekek megsegítésére biztató szórólapot, melyen egy csont-sovány afrikai gyerek képe volt hivatott felébreszteni az emberek részvétét és adakozó kedvét. Odavágta az asztalra és azt mondta:

- Balázska, ha nem eszel, ilyen leszel.

Balázska hatalmasra nyitott csodálkozó szemekkel meredt az anyjára és azt kérdezte:

- Ilyen fekete?

### **Modern világ**

Balázska harmadikos elemista korában egyik nap mélyen felháborodva mondta a szüleinek:

- Hát én már nagyon unom ezeket a mai lányokat: az egyik szünetben azt mondja nekem az egyik, járjunk együtt, a másikban meg már mással van.

### **Gyűjtőszendevély**

Svédországban már az 1990-es évek közepén megkezdtek a háztartási szemét fajták szerinti tárolását, de még nem terjedt el általánosan. Sölvesborgban már megkövetelték a válogatást, Lundban még be sem vezették. A nyolc éves Balázska pár napig nálam tartózkodott, észrevette, hogy én az ásványvizes üvegek kupakjait egy külön edénybe dobom. Megkérdezte:

- Ildi mama, miért az edénybe és nem a szemetesládába dobtad?

- Azért, mert én a kupakokat abban az edényben gyűjtöm össze - válaszoltam.

Mikor legközelebb meglátogattam őket, Balázska egy zacskó kupakkal várt, boldogan nyomta a kezembe:

- Ildi mama, ezt neked gyűjtöttem.

Azt hitte, én szendevélyes kupakgyűjtő vagyok, ő is hozzá akart járulni gyűjteményem bővítéséhez.

### **Halandzsa**

Magyarországon nyaraltunk, fiatalabbi lányommal, a második gyermekével várandós Emesével, és kisfiával, a 15 hónapos Oszkárral. Bár a mozgás hiányzott neki, azért Oszkár jól bírta a repülést és Budapesten sem volt baj vele. Egy kölcsönkapott babakocsiba rakva bejártuk Budapest nevezetességeit; sem a buszozás, sem a földalatti használata nem jelentett gondot. Emese és én folyamatosan magyaráztuk, hol járunk, mit nézünk, és Oszkár olyan érdeklődéssel szemlélte Budapestet, mintha mindent értett volna. Halandzsanyelven kommentálta is a látottakat: ha beszélünk hozzá, figyelt, mikor elhallgattunk, ő kezdett el beszélni, a látszat szerint értelmes szavakat használva. Nehezen hitték el az emberek, hogy tényleg nem értjük mi sem, mit mond, annyira tagoltnak, értelmesnek hangzott a beszéde.

Magyarországon azt hitték, svédül, Svédországban azt, hogy magyarul beszél.

### **Pillangó**

Két éves korára Oszkár nagyon értelmes, ügyes kisfiú lett. Már szépen mondogatta a szavakat, de mondatba még nem fűzte őket. Míg az anyja dolgozott, férjemmel, Kálmánnal (becenevén Kasi) gyakran vigyáztunk rá.

Volt egy műpillangóm, nagyon megtetszett neki. Nézegette, forgatta, majd meg is nevezte:

- Lepke. - Kicsit később: - Pillangó. - Gondolkozott egy sort, majd lassan, szinte ízlelgetve a szavakat mondta:

- Pillangó... repül. Pillangó száll. Pillangó száll... enni... gräs. (svédül: fü)

Ez volt általunk hallott legelső mondata.

## Milyen ízű?

Emese lányommal nézegettük a főleg Tündéről, Oszkár húgáról készített felvételeket. Emese mindegyre felkiáltott:

- Jaj de édes, nézd, milyen édes.

Miután Emese elment dolgozni, Oszkárral újra átnéztük a fényképalbumot. Mikor elérkeztünk a Tündéről készült felvételekhez, boldogan mutatott a képekre:

- Tünde baba. Jaj de... jaj de... - látszott rajta, nagyon gondolkodik, mit is mondott az anyjuk, milyen „ízű” Tünde, majd felragyogó arccal kivágta:

- Jaj, de... sós.

## Elhallások

Amint Oszkár óvodás korúvá cseperedett, a kristianstadi Magyar Házban „Játszóház” címmel minden második vasárnap gyermekfoglalkozást tartottam. Magyarul játszani, énekelni tanítottam az ezt igénylő szülők gyermekeit. Mindenkinek tetszett, amit csináltunk, a gyerekek otthon is lelkesen énekelték, játszották a foglalkozáson tanultakat.

Az egyik összejövétel után néhány nappal, Oszkár nyúzni kezdte az anyját, hogy segítsen neki elénekelni azt az éneket, amelyikben a kislány nem tudja, hogy ki az apja. Emese persze nem jött rá, hogy Oszkár milyen énekekre gondol, felhívott és együtt derítettük ki, hogy a kívánt ének a „körben áll egy kislányka,” mely Oszkár előadásában így hangzott: - Körben áll egy kislányka, lássuk ki lesz *apája*?

- Csigabiga *gyereke* - énekelte a „gyere ki” helyett. A „part alatt”-ban Oszkár szerint az egyik macska szítál, a másik *rozsdál*. A teknősbékából a szimpatikusabb *tekisbéka* lett.

- Mama, énekeljük azt, hogy János bácsi kell menjen a templomba: „János bácsi, János bácsi, kelljen fel, harangoznak délre...”

Sehogyan sem értette, hogy lelkészünk, Molnár Veress Pál mit keresett a padláson, ahonnan aztán le is esett, annak az éneknek kapcsán, hogy: „Egyszer egy erdőben szarkák verekedtek. Szarka néne meghallotta, szúnyog lábát kirántotta, óbéku, nagytorjú, szegény Pali leesett a padlásról.”

## Altatás

Kasi altatta Oszkárt. Masszírozta a hátát, simogatta a fejét, biztatta:

- Aludj el szépen, hunyd le kis szemed...

- De Tata, akkor nem látok - jött a logikus érvelés.

## Hol a helyem?

A lányoméknál, Mörrumban vigyáztam a gyerekekre, Oszkár nem bírta magával, szülei hálószobájában rendetlenkedett. Le akarta rántani a padlóra az ágyneműt. Persze nem engedtem, erre dühösen rám kiáltott:

- Menj el!

- Hova? - kérdeztem én. A kérdéstől meghökkent, s mert haza, Sölvesborgba mégsem akart küldeni, így oldotta meg:

- Menj szépen ki a konyhába és kavargasd az ételt.

## **Első, második...**

Négyesben ebédeltünk: Kasi, Tünde, Oszkár és én. Kasi ette meg leghamarabb az ételt. Mikor végzett, letette az evőeszközt és azt mondta:

- Én vagyok az angyal.

A gyerekek csodálkozva néztek rá, majd rám, nem tudták mire vélni a kijelentést. Én elmagyaráztam, hogy mikor mi gyerekek voltunk, ezt mondta az, aki elsőnek fejezte be az étkezést, tehát úgymond győzött. Oszkár nem szólt semmit, szorgalmasan evett tovább, mikor végzett, másodikként, felkiáltott:

- És én vagyok a Tomte (a svédországi Mikulás) - majd rámutatott az állkendőjére: - és ez a szakállam.

## **Karácsonyi ének**

Kasi arról mesélt Oszkárnak, hogy nemsokára megjön a tél, lehull a hó, jön majd a Mikulás, azután Karácsony következik. Elénekeltem néhány Mikulás-éneket, majd a „Mennyből az angyal”-t, ezt egymás után többször is. Oszkár hamar megtanulta, másnap elkezdte énekelni, és mivel azt a fogalmat, hogy: „menny” még nem ismerte, imígyen tette értelmessé a szöveget:

- Nem jön az angyal, eljött hozzátok... - Megállt, gondolkodott egy kicsit, majd teljesen „értelmessé” téve a szöveget, kezdte újra:

- Nem jön az angyal, nem jön hozzátok - és egyáltalán nem értette, akkor minek kell örülni.

Boldogan fogadta el magyarázatunkat, s immár örömmel várta az angyalt, hiszen az *eljön a mennyből*.

## **Szüreti bál**

A sátorlajújhelyi Népi Hagyományőrző Táncsoport vendégszerepelt a bromöllai szüreti bálon. Sokan voltunk, családjával együtt ott volt nem csak idősebbik lányom, Enikő, hanem fiatalbbi lányom, Emese is. Emese kislányát, Tündét kérték fel elsőnek, egy Attila nevű kisfiú. Táncoltak is ügyesen, de egy idő után Attilában felébredt a „férfivirtus”, elkezdte ölelgetni, majd fel is akarta emelni Tündét. Persze mindketten leestek. Tünde nem sírt, de ettől kezdve már csak egyedül volt hajlandó táncolni. Oszkár is táncolt, nagyon élvezte az előadást.

Enikő vásárolt néhány üveg ásványvizet, a visszajáró aprópénzt letette a terítéke mellé. Oszkár nézte, nézte, majd azt mondta Enikőnek:

- Enikő emlékszel, hogy a szobám ablakában van egy perselyem?

Enikő rábólintott, hogy emlékszik. Oszkár jelentőségteljesen ránézett és nyomatékosan megkérdezte:

- Na?

Megkapta a pénzt.

## **Főzőcske**

A sölvesborgi kastélyparkban sétáltunk, a gyerekek elkezdtek játszani. Oszkár kinevezett kályhának egy nagy lapos követ, és azt mondta Tündének, hogy most ne húst süssenek, hanem inkább levest főzzenek. Egy ágacska volt a kés, a falevelek az aprítanivaló. Oszkár vagdosott, közben magyarázott:

- Most gulyást főzünk. Fogok egy gólyát...

Mennyivel értelmesebb lett így a gulyás-, illetve gólyás-főzés. Mert mit tudja egy svédországi magyar kisgyerek, mi fán terem a gulya és a gólyás? A gólya meg itt van a szeme előtt.

### **Bakalódás**

Balázska, legidősebb unokám kézilabdázott egy lundi csapatban. A csapatbajnokság helyszíne egyik alkalommal Mörrum, Emese lányoméék faluja volt. A család kivonult Balázskának drukkolni. A meccs után Balázska nem utazott haza, a két kicsi határtalan öröme párra Emesééknél maradt. Mindhárman élvezték a bakalódást, birkózást. Mi hagytuk, csak akkor szóltunk rájuk, mikor már túl nagy lett a csatazaj. Oszkár ragyogó arccal magyarázta:

- Mámá, Balázssal durválkodunk.

### **Káposztába mi kellett?**

A sölvesborgi kastélyparkban sétáltunk a gyerekekkel. A szabad tűzhelyet használhatta valaki és utána nem takarította el az elégetett faszenet. Oszkár felszedett egy kis botocskát, oda-kiáltott nekem:

- Mama, Tündével káposztalevest főzünk. - És elkezdte kavargatni a szenet. Megkérdeztem, mi is lesz ez ebből?

- Nem látod Mama? Káposztaleves - kálsoppa!

Svédül a káposzta kál, a szén kol, mindkét szót „kól”-nak ejtik.

### **Macska-egér játék**

Tünde két éves születésnapját ünnepeltük nálunk, Sölvesborgban. A gyerekek nagyon éhesen érkeztek, nehezen tudták kivárni, hogy az étel ehetőre hűljön. A párom, hogy elvonja a figyelmüket, azzal szórakoztatta őket, hogy ő a macska, a gyerekek meg az egerek. Ebéd közben Oszkár egyfolytában dobogatta le az evőeszközöket. Mikor ráuntam azok felszedésére, megkérdeztem, okos nagyfiú létére hogy tud ilyen bután viselkedni. Mire felháborodva mondta:

- De Mama, az nem nagyobb butaság, hogy Tata azt mondja, ő a macska?

A délután folyamán azért lelkesen játszották ezt a játékot: az „egér”-gyerekek elbújtak, többnyire az asztal alá, a férjem meg mint macska nyávogva kereste őket, mondogatva, milyen nagyon éhes, szeretne már elkapni egy egeret. Annak rendje és módja szerint meg is találta őket, de ahelyett, hogy megadták volna magukat, Oszkár hirtelen feléje karmolt, majd Tünde is ezt tette. Kasi meglepődve mondta:

- Ugyan bizony, milyen egerek ezek, hogy meg akarják karmolni a macskát?

Oszkár azonnal válaszolt:

- Bátrak.

### **Motorhiba**

Emese, Benny, Tünde, Oszkár és én Enikő lányomékhöz utaztunk. Kristianstadhoz közeledve Oszkár felismerte az utat az ott székelő Magyar Házhoz és figyelmeztette az apját:

- Az ott a Magyar Ház. Papa, ha majd megtanulsz magyarul, te is jöhetsz velünk a magyar óvodába.

Aztán Tündével elmesélték, miket csinálunk a Játsszóházban, kedves jópofa szövegüket hallgatva többször mondtam elérzékenyülten:

- „Egyem meg a szíveteket.”

Egy idő után Oszkár az anyjához fordulva eléggé aggódó hangon tisztázta a dolgokat:

- Mámá, a szív ugye az én motorom. Azt nem szabad kivenni, mert akkor nem tudok működni.

Gyorsan megnyugtattam, hogy csak kedvességből mondtam, amit mondtam, azt nem kell szó szerint érteni.

### **Láz**

Tündike belázasodott, nem volt jól. Oszkár nem értette, mi van Tündével, ő játszani akart vele, és erre elég erőszakosan próbálta rávenni a hűgát. Emese rászólt, ne rángassa Tündét, mert lázas. Oszkár érdeklődött, honnan tudja ezt az anyja?

- Nézd meg itt a Tünde homlokát - magyarázta Emese. Értetlenül nézett az anyjára és azt kérdezte:

- Ki itta meg a Tünde homlokát?

### **Tünde szótár**

Alma = amla; álmos = ámos; megettem = emettem.

Enyém = miném; elvette = elette; cumi = námnám; melegem van = meleg vagyok.

- Oszkár elette miném námnámomat - panasolta, mikor bátyja egy kis „kóstoló” erejéig elvette tőle a cumiját.

### **Óriáskerék**

Nyári fesztiválra készülődött az egész Sölvesborg. Megérkeztek a körhinták, az ilyen-olyan röpítő, rázó, hullámzó szerkezetek, a „mini” óriáskerék. A gyerekekkel sétálgattam, „ellenőriztük a munkálatokat”. Figyeltük a sátrak felállítását, a szerkezetek felszerelését. A gyerekek észrevették, hogy az óriáskerék máris működik, különösen Oszkár örvendezett a látványnak.

- No - mondtam -, akkor most akár fel is ülhetünk erre.

- De nem én - vágta rá azonnal.

A válaszon csodálkozva emlékeztettem, hogy az előbb nagyon örvendett a működőképes óriáskeréknek.

- Igen, igen, örvendek, de nem ülök rá.

### **Mesemondás**

A gyerekek nagyon szerettek és szeretnek mesét hallgatni. Csak azt nem értettem, Oszkár miért ragaszkodik a mese felolvasásához, miért nem szereti, ha én szabadon mesélek. Faggatózásomra azt válaszolta, hogy nem szereti, mikor fejből mesélek, mert akkor: - „csak úgy jön a hang”. Lassan hozzászokott a szabadon elmondott mesék hallgatásához, sőt néha ő maga is vállalkozott mesemondásra. Egyik kedves próbálkozása:

- Hol volt, hol nem volt, volt egyszer egy gyönyörű ronda kislány...

A folytatását nem tudta elmondani, mert mindnyájan nevetni kezdtünk.

## **Világítás**

Halottak Napján kimentünk a temetőbe világítani. Emese elmagyarázta a kicsiknek, hogy a dédapjuk sírjához megyünk, aki nekem édesapám, nekik pedig nagytatája volt. Azt is tisztázták, hogy Emese édesapja is meghalt, de az ő sírja nem itt Sölvesborgban, hanem Kolozsváron van. Gyertyát gyújtottunk, imádkoztunk, és már kifelé mentünk a temetőből, mikor Tünde aggódó hangon megkérdezte Emesétől:

- Mámá. Miért sír a te édesapád?

## **Öntözés**

Oszkár segített megöntözni a virágokat az édesapám sírján. Beszélgettünk közben. Bizalmasan közölte velem:

- Mama, majd én is fogom öntözni a papám sírját, mikor elültettük.

## **Előadás**

Emese elhozta a gyerekeket hozzám, majd elment dolgozni. Tünde és Oszkár bejelentették, hogy most előadást tartanak nekem, hagyjak abba minden dolgomat, legyek nézőközönség. Nem csak a történetet találták ki ügyesen, de a szerepjátásuk is figyelemre méltó volt. Megegyeztünk, hogy az anyjuknak is eljátsszák majd a színdarabot. Úgy is lett. Emese lelkesen tapsolt, mindketten élveztek a gyerekek játékát, ám Oszkár egyszer csak abbahagyott mindent és elkezdett teljesen mást csinálni. Nem tudtam mire vélni a dolgot, megkérdeztem, mi a baj, miért hagyja abba az előadást?

- Mama, nem látod, hogy most reklám van? - Meg is magyarázta, hogy most szünet van, mint a tévében.

## **Vízkorlátozás**

Becsengetett a házmester, átadott egy szórólapot, melyben az állt, hogy karbantartó munkálatok miatt lezárják a vízvezetékét. Oszkár kétségbeesetten kérdezte:

- Mama, akkor mi lesz velünk, vízen halunk?

## **Nemtudomka**

Oszkár nálunk volt. Én sütöttem, főztem, Emeséékkel el akartunk utazni Enikőékhez. Oszkár unta magát, mindegyre megkérdezte, hogy mikor megyünk már, mikor jön az anyja és Tünde?

Én siettem a munkámmal, minden kérdésre azt feleltem, nem tudom. Oszkár elvesztette a türelmét és dühösen megkérdezte:

- Mama, tudod mi vagy te? Egy nő, aki nem tud semmit.

## **Tényállás**

Sétálásból jöttem haza a gyerekekkel, Kasi segített nekik levetni a kabátot, sapkát, és hogy tudatosítsa bennük, milyen jó dolguk van, mondta:

- Ugye jó, hogy van egy tatátok, mamátok, meg még apai nagymamátok is? Látjátok, nekem egy sincs.

Oszkár komoly arccal adta meg a magyarázatot:

- Tata azért nincs, mert te túl korán születted.

### **Többlélmény**

Emesék elutaztak Idrébe, az egyik svédországi síparadicsomba. A gyerekek már nagyon ügyesen síztek a szép nagy hóban, az idő gyönyörű volt, Emese lelkesedő levelezőlapot írt nekem:

„Gyönyörű az idő, remek a hó, rengeteget sízünk, jól érezzük magunkat. Hát kell ennél több?”

- Ezt fel is olvasta a gyerekeknek és tőlük is megkérdezte:

- Hát kell ennél több?

Oszkár töprengve nézett az anyjára és azt mondta:

- Mámá, én tudok valami többet, ami kellene.

- Mi lenne az? - érdeklődött kedvesen Emese.

- Menjünk már haza - volt anyját meglepő válasza.

### **Szépségideál**

A tavaszi egyhetes vakációt nálunk töltötték a gyerekek. Szombatra vártuk Emesét, hogy együtt menjünk a Magyar Házba a gyerekfoglalkozásra, onnan meg egyenesen Södra Sandbybe készültünk, Balázska születésnapját megünnepelni. Emese az ünnepélyes alkalomhoz illő öltözékben jött értünk. Oszkár nézte, nézte az anyját, majd elragadtatott hangon azt mondta:

- Mámá, te olyan szép vagy, mint egy fehér autó. - Elhallgatott, gondolkodott egy kicsit, majd így folytatta:

- Olyan szép vagy, mint egy lemosott fehér autó.

### **Rock and roll**

Bromöllában egy magyar együttes tartott rockzenei hangversenyt. Emese elment a gyerekekkel. A zenekar a jól válogatott műsort remekül játszotta, mindenki élvezte az előadást, Oszkár és Tünde is, de csak addig, amíg a műsor második felében a zenekar nem kezdett el tánczenét is játszani és Emesét fel nem kérték táncolni. Akkor a gyerekek elkezdtek duzzogni. Mikor hazafelé mentek, Emese megkérdezte:

- Na, milyen volt, hogy tetszett? - Tünde válaszolt:

- Nagyon jó volt addig, amíg te el nem kezdted táncolni.

### **Anyaság**

Sölvesborg egyik játszóterén voltunk, Oszkár és Tünde „gyerekesdit” játszottak. Tünde volt az anyuka, Oszkár a fia. Tünde leült mellém a padra, nézte a hintázó bátyját, a „gyerekét” és azt mondta nekem:

- Megyek, megkérdezem az én egyetlen kicsi fiamat, mit csinál? - Elhallgatott, majd így folytatta: - Azt hiszem, azt csinál, amit akar.

## **Virtus**

A Párom és a gyerekek nézték a tévében a Tom és Jerry című rajzfilmet. A film végén Tünde megkérdezte:

- Tata, tudod, hogy Tom miért verekedik állandóan Jerryvel? - Azért, mert mind a ketten fiúk.

## **Majom**

Egy ismerősünk kislánya, Jucika, mikor elkezdett svéd óvodába járni, egyik nap azzal döböntette meg a szülőknél vendégeskedő baráti társaságot, hogy kijelentette:

- Apa majom.

Kínos volt a helyzet, a mama megfeddte a gyereket, hogy mondhat ilyent, csak később jöttünk rá, hogy szegény gyerek csak az óvodában frissen tanult új svéd szót ismételte. Svédül a majom tényleg „apa” (helyesen aapá-nak ejtik).

Tünde egyik délután azt kérdezte Kasitól, tudja-e, hogy mondják svédül azt, hogy majom? Kasinak eszébe jutott a Jucika története, azt hitte Tünde is észrevette a két szó hasonlóságát, ezzel akar minket meglepni, ezért azt válaszolta, nem tudja, majd várta, hogy Tünde kimondja az „apa” szót.

- Nem tudod? - kérdezte Tünde: - Hát gorilla.

## **Gyorsaság**

Nagyobbik lányom Enikő és férje, Tibor, Emesééknél voltak látogatóban, elmentek sétálni a két gyerekkel. Hazafelé menet Tibi megkérdezte a gyerekeket, nem lehet-e az utat lerövidíteni, például átvágni az iskolájuk udvarán?

- Lehet - mondta Oszkár, de nem akarta megmutatni, hogy merre kell menni, és mikor Tünde vállalkozott erre, nem engedte, sőt le akarta teperni Tündét. Tünde elszaladt, Oszkár utána, de sehogy sem tudta utolérni. Tibi kicsit heccelve mondta:

- Nem tudtad utolérni Tündét.

Oszkár megmagyarázta:

- Azért nem tudtam utolérni, mert Tünde túl gyors.

## **Gyógyír**

Emese lányoméék elutaztak Szlovéniába barlangászni, onnan Magyarországra. Oszkár Szlovéniában felszedett egy gyomorfertőzést, belázasodott, eléggé rosszul volt. Mire Budapestre érkeztek, kezdett helyre jönni, de útközben Tündén tört ki a fertőzés. Ült szegényke a bilin, kínlódott és egyre azt kérdezte:

- Mámá, mikor érünk már Magyarországra?

Emese válaszára, hogy már régen ott vannak, Tünde hevesen tiltakozott:

- De mámá, az nem lehet, mert te azt mondtad, hogy Magyarországon minden szép és jó.

## **Városnézés**

Mikor hazaértek a nem túl jóra sikeredett útról, a 85 éves mostohaanyám megkérdezte Tündétől:

- Hogy tetszett Budapest?
- Nem tudom - volt a válasz.
- Hogy-hogy nem tudod?
- Túl magas volt az ablak.

Az elképedt mostohaanyámnak Emese magyarázta meg, hogy a beteg Tünde végig a lakásban volt, Budapestből semmit sem látott, még az ablakon sem tudott kinézni, mert az túl magasan volt.

### **Identitás**

Oszkár és Tünde ezen a kiránduláson szembesültek azzal a ténnyel, hogy az apjuk Magyarországon hátrányos helyzetben van, mivel nem tud magyarul. Szorgalmasan tolmácsoltak, segítettek, bármiről volt szó, lefordították. Oszkár bizonyára ekkor kezdett el gondolkozni azon, hogy is van ezzel a magyar-svéd hovatartozással, nemzetiségi kérdéssel. Kevés idővel hazaérkezésük után azt mondta nekem:

- Mama, mondok neked egy nagy titkot: az én papám tiszta magyar, csak svédül beszél.

### **Angol-na**

A gyerekekkel néztünk egy svéd nyelvű kommentárral ellátott angol természetfilmet, a „Tenger világát”. Rengeteg halfajtát mutattak be, többek között az angolnák vándorlásáról is szó volt. Néztük a kicsi angolnaraj vonulását, és, hogy a gyerekek nehogy azt higgyék, ezek kígyók, megmagyaráztam:

- Az a kicsi hosszú, az angolna.
- Tévedsz, Mama - mondta Tünde -, ez svédül van.

### **Mikulás**

Svédországban december 5-én nem jár a Mikulás. Karácsonykor jön ugyan egy, a mi Mikulásunkhoz hasonlóan felöltözött, ajándékosztó valaki, de ennek semmi köze Szent Miklóshoz. Ez a svéd népi mondák erdei manója, aki nem mindig jó, sőt egy kicsit gonosz kápa van a svéd rajzoló által festett alaknak.

A Játzóházban a gyerekeknek a Mikulásról meséltem, arról, hogy ki volt, mikor élt, milyen jócselekedeteket hajtott végre, és hogy különböző nyelvterületeken mi az eredeti neve: magyarul Miklós, románul Nicolae, a cseheknél Mikulás. Megkérdeztem a gyerekektől, tudják-e, mi a Miklós svédországi megfelelője? Tünde azonnal rávágta:

- Tomte.

A továbbiakban arról meséltem, hogy Európa többi országában milyen szokások kapcsolódnak a decemberi hónapokhoz. A magyarországi, svédországi Luca-Lucia nap közötti különbségről és a Karácsonyról. Az ajándékozási szokásokról, hogy például Oroszországban a hónap utolsó napján kapnak ajándékot a gyerekek a Téliapától. Megkérdeztem, tudják-e, vajon miért hívják Téliapónak? Ismét Tünde válaszolt:

- Azért, mert télen jön.

## **Pontosság**

Karácsonyi süteményeket készítettünk a gyerekekkel. A nagy munkában jól elfáradtunk, Oszkár megkérdezte, pihenésképpen nem nézhetik-e meg a Tom és Jerry filmet? Természetesen, mondtam és elküldtem őket kezét mosni, de Tünde ránézett az órára és azt mondta, még van idő, mert a film csak 7 órakor kezdődik. Kasi bement a szobába megnézni a műsort, visszajött azzal, hogy jól sejtette, a film csak 7 órakor kezdődik. Tünde szigorúan ránézett Kasira és azt mondta:

- Tata, te csak sejtetted, de én tudtam.

## **Bevásárlás**

A gyerekekkel elmentünk bevásárolni. A tejtermékes polchoz érkezve Kasi nézegette a joghurtfajtákat, felfedezte a kedvencét:

- Ezt tata nagyon szereti - mondta és két adagot berakott a bevásárlókocsiba. Tünde várta a folytatást, mikor látta, hogy Kasi tovább akar menni, odalépett a polchoz, levett két joghurtos-poharat, berakta a kocsiba:

- És Tünde is szereti - majd újabb két pohárért fordult a polchoz -, és Oszkár is szereti.

## **Érthetően**

Sétálni mentem a gyerekekkel. Oszkárba belebújt a kis ördög, a játszótéren lefeküdt a földre, és hiába szoltam, álljon fel a földről, rám sem hederített. Elveszettem a türelmemet és elég határozottan rászóltam:

- Oszkár, nem hallod, mit mondtam? Milyen nyelven mondjam, hogy értsed is?

Tünde rám nézett és oktató hangon adott tanácsot:

- Mama, próbáld meg svédül.

## **Kedvenc műsor**

Kasi tudja, hogy a gyerekek nagyon szeretik a Tom és Jerry című rajzfilmet nézni, ezért mindig figyel, mikor van műsoron a gyerekcsatornán. (Children's Channel). Mikor elkezdődik, kiabál a gyerekeknek:

- Gyerekek, gyertek gyorsan, megy a Tom és Jerry!

Kasi lelkes segítőkészségét Tünde így értelmezte:

- Mama, ez a Tata úgy szereti nézni a Tom és Jerryt! Mindig olyan boldog, mikor láthatja és mindig hív minket is, hogy nézzük.

## **Szerelem**

Tünde egyik délután elég sokáig aludt, este hiába fektettem le, sehogy sem tudtam elaltatni. Kimentünk a nappaliba, ott játszódtunk. Tünde rendezgette a babáit, megmutatta, melyik szerelmes közülük. Megkérdeztem tőle, az mit jelent? Megmagyarázta, hogy mikor a babák anyukást-apukást játszanak, akkor szerelmesek. Magyarázat közben hirtelen rám nézett, s mint aki rájött valami turpisságra, rám szólt:

- De Mama, ezt te kell értsed, hiszen magyarul mondtam.

## Vakarás

Miskolctapolcán nyaraltunk, a gyerekek a sok fürdéstől, játéktól estére jól elfáradtak. Lefektettem őket, de Oszkár nem tudott lenyugodni, különböző kívánságai voltak: megkérte Kasit, hogy masszírozza meg a lábát, aztán a kezét, a fejét, majd az volt az óhaja, hogy vakarja a hátát. Kasi hűségesen teljesítette a kívánságokat, egy kissé túl jól is, mert egy idő után Oszkár megjegyezte:

- Tata, tudod, ezt nem vakarásnak nevezik, hanem egyenesen karmolásnak.

## Lakkcipő

Oszkár gyötörte Tündét, veszekedtek, hajba kaptak, mindketten elkezdett sírni, Tünde így panaszkodott az anyjának:

- Oszkár azt mondja, nem is szép a lakkcipőm.

- Ne törődj vele - mondta Emese.

- Nem is törődöm, csak megütöttem - hüppögte a sértett leányzó.

## Nagy Lajos király lovagja

2003-ban Miskolctapolcán nyaraltunk unokáimmal, az akkor négyéves Tündével és hatéves Oszkárral. A gyerekek nem tudtak betelni a lubickolással a barlangfürdő sejtelmes-félhomályos termeiben, a Fürdőház előtti „gomba” megmászásával, lecsúszkálással, a hancúrozással a szabadtéri medence vizében. A fürdőzésen kívül még más élmények is dúsították ott-tartózkodásunk napjait. Volt gyereknap ünnepség a parkban, múzeumlátogatás, lillafüredi kirándulás a kisvasúttal, de a legnagyobb attrakciót a diósgyőri Várjátékok jelentette.

Végigélveztük az egészet. Már a felvonulás elkápráztató volt a sok szép korhű jelmezzel, a háttérben a romjaiban is fenséges várral..

Az afrikai hőség ellenére is megnéztünk minden műsort, kipróbáltunk minden kézműves foglalkozást. Unokáim kitartással, türelemmel morzsolták lisztte a kővályúba tett búzaszemeket, gyúrták tésztaává, várták ki megsülését, aztán meg is kóstolták, majd jó étvágygal megették a kissé keserű, kemény lepénykéket. Megpróbáltak falábon járni, végignéztük az „Árgyelus királyfit”, a lovas nyilazást, a vadászsólyom repülését, vásároltunk dénárt, fakardot, szalmakalapot, és végül megcsodáltuk a három „gólyalábas nyurga vitéz” előadását. A kétszeres embermagasságú vitézek nagyon ügyesek voltak. Táncoltak, megvívta egymással, majd az előadás végén bejelentették, hogy most következik a bátorságpróba. Azt mondták, ehhez a próbához ők fogják kiválasztani a nézőközönségből a legbátrabbnak **látszót**. A választás Oszkárra esett, megkérdezték tőle, hajlandó-e kiállni a bátorságpróbát? Oszkár kicsi gondolkodás, némi nagyanyai nógatás után ráállt. Csak akkor ijedtem meg, mikor megláttam, mire vettem rá a gyereket, miből áll a próba? Az egyik vitéz elkérte a kardját, a másik lehajolt, megfogta Oszkár két kezét, felemelte és elkezdett forogni vele. Oszkár jó két méteres magasságban repült körbe, lelki szemeimmel már láttam, mint csúszik ki a vitéz kezei közül és...., de szerencsére nem történt semmi baj, a forgás véget ért, a vitéz szépen leengedte a földre a meglehetősen megszeppent gyereket. A fővitéz megdicsérte, a közönségnek bejelentette, hogy Oszkár kiállta a bátorságpróbát és jutalmul Nagy Lajos király lovagjává ütötte. A meghatott, büszke unokámmal napokig tárgyaltuk a lovagi torna minden mozzanatát és izgultunk, hogy sikerüljenek a fényképek (melyeket minden ijedtségem ellenére azért csak készítettem a bátorságpróba alatt), hogy meg tudjuk majd mutatni a szülőknek is a hőstettet.

Nyarylásunk véget ért, hazajöttünk. A fényképek nagyon jól sikerültek. Annyira jól, hogy készítettem még egy másolatot a sorozatról és miután nagy utánajárással, telefonálgatással sikerült megtudnom, ki szervezte, rendezte a Várjátékokat, a fényképeket egy levél kíséretében elküldtem a szervezőnek. A levélben megírtam, hogy ki vagyok, az unokáim nevében is megköszöntem a tartalmas műsort, a lovaggá ütés ötletét és szép ceremóniáját. Arra kértem a szervezőt, ha lehet, írjanak pár sort, bizonyítványt a bátorságpróba sikerességéről, a lovaggá ütésről. Ezt a bizonyítványt az eseményt megörökítő nagyított fénykép mellé karácsonyi ajándéknak szántam Oszkárnak. Nagyon kedvesen válaszoltak, azt írták, semmi akadály a bizonyítvány kiállításának, majd elküldik.

Telt az idő, megjött a karácsony, de Miskolcra semmi nem érkezett. Kicsit csalódott voltam, de hamar napirendre tértem a dolog fölött. December 28-án jött egy értesítés a postáról, hogy csomagom érkezett. Egy nagyméretű borítékban gyönyörű szattyánbőr-utánzatú sötétvörös könyvborítóba téve ott volt a „lovagi levél”. És óriási meglepetésemre nem csak magyar, de svéd nyelven is. Méghozzá mindkét nyelven korabeli szóhasználattal és betűkkel megírva, igazi vörös viaszpecséttel ellátva.

### **Műsírás**

Mörrumban vigyáztam a gyerekekre. Tünde nyűgölődött, kívánta a cumit, de nem kaphatta meg, fogorvosi tanácsra szülei megtiltották a cumizást. Engem próbált megatni a sírdogálásával. Én sajnáltam is, de Oszkár megnyugtatót:

- Mama, te ne törődj velem, ez nem igazi sírás, ez csak plaszt (műanyag).

### **Boldogság**

Emesééknél voltunk, este lefektettük a gyerekeket, én mesét mondtam, Kasi masszírozta Oszkár lábát. Oszkár elégedetten felsóhajtott:

- Látod Mama, ez az igazi otthon, mikor itt vagyok mámával, papával, Te mondd a mesét, Tata masszírozza a lábamat....

### **Hajvágás**

Enikőéknél voltunk, Enikő megnyírta az egész társaságot. Oszkárnak nagyon tetszett a frizurája, meg volt elégedve, megkérdezte Enikőtől:

- Enikő, te ugye iskolában dolgozol? Milyen kár, hogy nem fodrásznő vagy, látod, milyen szépen megnyírtad a hajamat.

Később azt mondta:

- Milyen jó, hogy Enikő levágta a hajamat, most már nem kell kislány legyek, mikor megnövök.

### **Enikőnél**

Enikő meghívta Oszkárt és Tündét egy hétféligére. A szülők pénteken átadták a két gyereket Enikőnek, ők elmentek Leventékhez. Enikő a gyerekeknek megmutatta az iskolát, ahol tanított, elvitte őket a lundi Dómba, hogy megnézhessék a Betlehemest. Elmagyarázta, mit látnak. Megilletődötten hallgatták, Tünde odasúgta:

- Enikő, én mindjárt sírok.

Enikő megkérdezte, miért?

- Hát tudom én? - volt a válasz.

A Dóm melletti parkban észrevettek egy szobrot. Az egyik ismert svéd költőt ábrázolta, lanttal a kezében. Oszkár mindjárt megmagyarázta Tündének:

- Látod, ez egy híres gitáros volt, csak eltörte a gitárját és csak ez a darab maradt meg belőle.

Este Enikő egy kedves svéd mesét mondott el nekik magyarul, a „Marias åsna” címűt, „Mária csacsijá”-nak fordítva. A gyerekek hallgatták, egyszer csak megkérdezte Oszkár:

- Te Enikő, ezek nem azok, akik Betlehembe mentek?

- De igen - mondta Enikő.

- Aha, tudtam én, hogy lesz benne valami Jézus-féle - mondta Oszkár diadalmasan.

### **Adakozás**

Tündike ötödik születésnapjára az ajándék mellé kapott még 200 svéd koronát is tőlünk. Kibontotta a borítékot, kivette a pénzt, elmerengve nézte, majd az anyjához fordulva mondta:

- Mámá, tudod mit akarok csinálni ezzel a pénzzel? Oda akarom adni a szegény kisgyerekeknek, akiknek nincs.

### **Ki győz?**

Emese mesélte, hogy Oszkár az utóbbi időben egyre jobban kedveli az olyan játékot, amelyben a rossz győz. Tünde meg nem szívesen vesz részt ilyen kimenetelű játékban, ő azt szeretné, ha mindig a jó győzne, és ezért Oszkár egyre ritkábban tudta rávenni a hűgát a játékra. Noszogatta Tündét, kérlelte, de Tünde megmakacsolta magát, kijelentette, csak akkor játszik, ha Oszkár megígéri, hogy a jó győz. A játék reményében készségesen megígérte. Persze a játék hevében mégiscsak úgy intézte, hogy a történet az ő eredeti elképzelése szerint alakuljon. Mikor Tünde rájött, hogy Oszkár nem váltotta be az ígérését és becsapta, elkezdett sírni:

- Megígérted, hogy a jó fog győzni.

- Ígértem, ígértem - mondta bosszúsan védekezve Oszkár -, de mit csináljak, ha nem tudtam előre, mit akarnak csinálni a szereplők.

### **Honvág**

Emese és Benny meglátogatták Stockholmban élő unokatestvéreket, Tamás Gábor énekest. Az ajándék lemezeknek nem csak ők, de a gyerekek is nagyon örvendtek. Sokszor feltették, különösen Tünde szerette hallgatni és énekelni is a számokat. Kedvencét, az „Óh, Erdély, szép hazám”-at lelkesen énekelte. Egyik alkalommal az ének befejezte után sóhajtván mondta az anyjának:

- Jaj, Mámá. Én úgy vágyom haza...

Emese könnybe lábadt szemmel mondta:

- Tündikém, neked Svédország a hazád.

Tünde megbotránkozva azon, hogy milyen értetlen az anyja, mondta:

- De Mámá, hát Erdélybe.

## Házasság

Barátnőm, O.-né F. Anikó unokájával, Julcsával meglátogatták Emeséüket. A gyerekek nagyon jól egyeztek, és ami nagyon fontos volt nekünk, egész nap magyarul ment a játék. Tünde meg is jegyezte, hogy Oszkár és Julcsa össze kéne házasodjon, s akkor állandóan együtt játszhatnának.

Miután Julcsáék hazautaztak, Oszkár levelet írt úgy, hogy Emese leírta a magyar ábécét, arról puskázott. Meg is állapította, hogy a magyar írás sokkal értelmesebb, mert mindig lehet tudni, melyik hang milyen betű, nem úgy mint a svédben, ahol soha nem tudja mit kell írni: o vagy å betűt.

## Édesanya

„Killebom” fesztivál volt, és mivel Emese is részt vett a programban, nálunk aludt a gyerekekkel együtt. Én előre bevásároltam, megfőztem, míg Emese dolgozott, vigyáztunk a gyerekekre, jártuk velük a vásári sokadalmat. Finom ropogós cseresznyét is vásároltam, a gyerekek élvezettel vetették magukat a ritka csemegére. Míg észrevettem, a két kiló cseresznyéből alig maradt néhány szem, akkor rájuk szóltam, hogy azt a keveset hagyják meg az édesanyjuknak. Tündének nagyon tetszett, hogy a Mámá helyett Édesanyát mondtam, s kitálta, hogy akkor az apjukat úgy kell szólítsák, hogy Édesapa.

Emese holtfáradtan, éhesen érkezett meg a munkából. Tündike huncut mosollyal mondta:

- Akkor te most nem Édesanya vagy, hanem Éhesanya.

## Színház

Oszkár megkért Tündét és engem, ne menjünk be a hálósobába, mert valami meglepetést akar készíteni. Később kis cédulákat osztott ki nekünk, azt mondta, azok *színház*jegyek és meghívott a *színház*ba, mi lettünk a nézőközönség. A hálósobában az egyik ágyat körülkerítette párnákkal, tett rá egy kisszéket, azt mondta, az a *szín*pad. Azzal kezdődött az előadás, hogy Oszkár bemutatkozott, hogy ő a *szín*ész. Aztán különböző tárgyakat mutatott fel, és mi meg kellett hogy mondjuk, milyen színük van. Ez volt a *szín*játék. Jött a meglepetés: felmutatott egy színes csíkokkal telerajzolt papírlapot és azt mondta, találjuk ki, mi az. Én szivárványra tippeltem, de tévedtem. A jó válasz: *szín*játszó.

## Cseregyerek

Kasi, miután többször figyelmeztette Oszkárt, ne zajongjon, ne verekedjen Tündével, azt mondta, ha nem fogad szót, akkor inkább Amerikából kér egy gyereket, és azt viszi Magyarországra Oszkár helyett. Oszkárt elgondolkodtatta ez a lehetőség, mert este, mikor lefektettük és megkezdődött a szokásos esti program: én mesélni kezdtem neki, Kasi meg masszírozta a lábát, azt mondta Kasinak:

- De Tata, ha te ki akarsz engem cserélni egy amerikai gyerekekkel, akkor kivel mész öntözni hűsvétkor?

Kasi kellőképpen megdöbben azon, hogy milyen következménnyel járhat a gyerekcsere:

- Na, erre nem is gondoltam, mert én csakis veled megyek öntözni, senki mással.

Oszkár erre megnyugodott, de hogy Kasi jól lássa, milyen bajt zúdíthat magára egy esetleges gyerekcserevel, azt mondta:

- Aztán Tata, ha idehozod azt az amerikai gyereket, akkor búcsút mondhatsz a pénzednek. Nem is tudod, milyen sok pisztolyt, fegyvert kell vásároljál neki.

Megegyeztek, hogy Oszkár megpróbál szót fogadni, Kasi meg eláll az amerikai gyerekcsereétől.

## **Mátyás király**

A tángagárdei anyanyelvi táborban Mátyás királyról szóló rajzfilmet vetítettünk a gyerekeknek. Oszkár megkérdezte tőlem:

- Mama, ez a Mátyás király még él?
- Nem - mondtam -, már régen meghalt.

Oszkár bólintott:

- Mindjárt gondoltam.

## **Magyar szó**

Emese elutazott Erdélybe a gyerekekkel „magyar szóra”. Úgy alakult, hogy egy régi szomszédunknál laktak, aki egy szót sem tud magyarul és Kolozsváron bárhova mentek, mindig csak román beszédet hallottak. Ezt a gyerekek nagyon furcsállták, hiszen mi, a család magyarok vagyunk és Erdélyből származunk. Oszkár kifakadt:

- Tudod Mámá, én itt egy nagy igazságtalanságot látok. Itt minden magyar tud románul, de egy román sem tud magyarul.

## **Dili**

A gyerekek meséltek valami rosszcsont gyerekekről, akik az iskolában mindenféle helytelenséget csináltak. Hallva a sok ökörségről, kicsúszott a számon:

- Hát, ilyent csak dilis gyerekek csinálnak.

A két kicsi csodálkozva nézett rám:

- De Mama, ezek már nagyok, nem *bilisek*.

## **Szülinap**

Tünde mesélte, hogy az óvodában mindig megünnepelik a gyerekek születésnapját, de unja már, hogy mindig fagyilaltot kapnak ünnepi „tortának”. Azt mondta, ő szeretné valami mással megvendégetni a gyerekeket és megkérdezte, lenne kedvem lángost sütni erre az alkalomra? Igent mondtam, erre Tünde, mikor legközelebb én mentem érte az óvodába, megkérdezte a vezető óvónőt, Leilát, mit szól az ötlethez? Az érdekesnek találta és megadta az engedélyt a lángos sütésére. Nagy sikere volt a lángosnak, mindenkinek ízlett. Tünde boldogan súgta nekem:

- Tudod Mama, Leila azt mondta, hogy finom volt a lángos és hogy elég is volt, kettő is jutott mindenkinek. De én láttam, hogy Leila az irodában is evett egy lángost. Biztosan nagyon szerette.

## **Rajz**

Tünde rajzolt, s közben magyarázta nekem:

- Tudod Mama, Tata mindig mondja, mit rajzoljak, és hogyan színezzem ki. Aztán, ha nem úgy csinálom, akkor mérgesen azt mondja: „a betyár mindenit”.

## **Párkapcsolat**

Az óvodában Tünde sok mindent hallott a családok életéről. A legtöbb gyerek szülei elváltak, sokadik anyuka-apuka nevelte őket. Érdeklődő gyerek lévén rá is kérdezett, ha nem értett valamit. Nagyon foglalkoztatta a téma. Egyik este megkérdezte az anyjától:

- Mámá, ki az én igazi Papám?

Emese nagyon meglepődött a kérdésem és azt mondta:

- Természetesen, Benny.

- De akkor ki volt a férjed Benny előtt?

- Senki - mondta Emese.

- És Bennynek, neki ki volt a felesége?

- Nem volt más felesége.

- De hát akkor ki az én látsatspappam (látszatapuka)?

- Nincs olyan.

- Nahát - képedt el Tünde megbotránkozva -, akkor ti csak egyedül vagytok egymásnak?

## **Mindenütt jó...**

Emese egyik péntek este elhozta a gyerekeket, hogy nálunk aludjanak, mert másnap Játszóház volt Kristianstadban. A kicsik fáradtak, nyugósek voltak, nem akartak itt aludni, nehezen tudtuk őket meggyőzni arról, hogy mindenkinek jobb így, mert akkor reggel tovább pihenhetnek, nem kell, hogy túl korán ébredjenek. Végül nálunk aludtak. Másnap délután meg nem akartak hazamenni. Emese emlékeztette őket, hogy azelőtt való nap milyen nehezen tudta a maradásra rábírni őket. - Igen, de akkor nem tudtuk, hogy itt ilyen jó lesz.

Más alkalommal: szoltam a gyerekeknek, készüljenek, mert jön az anyjuk értük, hogy vigye haza őket.

- Haza? - kérdezte Tünde csodálkozva. - De mi nálad itthon vagyunk.

## **A Gellértben**

Egyik kedvenc budapesti fürdőnk a Gellért. A gyerekek természetesen főleg az óránként megismétlődő hullámszó miatt kedvelték meg. Különösen Oszkár várta türelmetlenül az idő múlását, Tünde és én nem rajongtunk annyira ezért az élvezetért, különösen attól kezdve, hogy az egyik hullám jól odacsapott minket a medence széléhez. A történetek után Tünde csak, mint parton álló nézőközönség volt hajlandó a medencéhez jönni. Szoltam Kasinak, vigyázzon Oszkárra, én képtelen vagyok egyszerre két helyen lenni. Meg is ígérte, bement a vízbe a gyerek mellé, de abban a pillanatban, amint elkezdődött a hullámszó, se beszéd, előreúszott a mély vízbe, még csak hátra sem pillantott, követi-e Oszkár. Én kétségbeesetten hadonásztam Kasinak, mutogattam Oszkár felé, hogy valahogy eszébe juttassam: neki gyermekőrzési feladata van. Kasi nem vett észre, Oszkár remekül hullámszó, figyelte hiábavaló próbálkozásomat, és mintegy átérezve aggodalmamat, emígy nyugtatott meg:

- Mama, ne izgulj, én félszemmel figyelem Tatát.

## **Érdeklődés**

Tündike kíváncsian kérdezte:

- Mama, mikor te kicsi voltál, akkor mi voltál mómának?

## **Hiúság**

A tángagárdei anyanyelvi táborról sokszor elbeszélgettünk, felelevenítve az ott tanultakat, tapasztaltakat. Egyik este fürösztöttem Tündét, és mikor kiszedtem a kádból, törülközés közben nézegette magát a tükörben.

- Mama, tudod, mikor a táborban egyszer rajzoltam, az egyik fiú nézett és azt mondta, „milyen édes”. De én, ha nézem magam a tükörben és így csinállok - csúnyán elhúzta a száját, és összevonta a szemöldökét -, akkor nem értem, hogy miért mondta. De ha így csinállok - és szendén félrehajtott fejjel rámosolygott tükörbeli képére -, akkor nagyon megértem.

## **Fütyi**

Oszkár egyik délután elkezdte mondogatni, énekelgetni:

- Mindenkinek van fütyije, mindenkinek van fütyije...

Mikor már ráuntam a kissé hosszúúra nyúlt mondogatásra, azt kérdeztem tőle:

- Oszkár, miért mondogod egyfolytában, hogy mindenkinek van fütyije, mikor ez nem is így van? Mert nekem például nincs.

- És nekem sincs - vágta rá nyomban Tünde -, és Tatának sincs - jelentette ki határozottan.

Meglepődve kérdeztem meg, miből gondolja, hogy Tatának sincs?

- Mert nem láttam - volt a logikus felelet.

## **Ünnepi ebéd**

Húsvét szombatján Kristianstadban tartottuk meg a magyar istentiszteletet, az egyik háromleánygyerekes család, Antalék meghívták Tündét, maradjon náluk hétfőig. Másodnapján Emese elment Tündéért, majd az egész családdal együtt hozzánk jöttek ebédre. Mielőtt asztalhoz ültünk volna, Tünde kikérezkedett a toalettre. Visszajött, elkezdtünk ebédelni, Tünde csak ímmel-ámmal evett, látszott, nincs étvágya. Egyszer csak lerakta a kanalat és mintegy védekezve mondta:

- Mámá, én megpróbáltam kivécézni azt, amit Annáéknál ettem, hogy tudjak a Mama főztjéből sokat enni, de nem sikerült.

## **Kívánság**

Emese beszélgetett Oszkárral a tanulásról:

- Oszkár, te nagyon ügyes gyerek vagy. Nem azt mondom, hogy rossz tanuló vagy, de csak olyan jó közepes. Én azt szeretném, ha a legjobbak közé tartoznál.

Oszkár bólogatott, mintegy helyben hagyva a mondottakat, majd így válaszolt:

- Szeretnéd, szeretnéd, de tudod, a kívánság nem mindig teljesül.

## **Ima**

Tünde imádkozni akart, fáradt, álmos volt, nem jutott eszébe, hogyan kezdődik az asztali áldás. (Jövel Jézus...)

- Mámá, hogy hívják azt, akinek így kell csinálni (és imára kulcsolta össze a kezét) és van egy apja?

### **Anyúúú...**

Emese lányom a téli iskolaszünetben Budapestre utazott. A gyerekekkel már előre eltervezték, hova mennek, mit néznek meg: Tánchááz, Csodapalota, Állatkert szerepelt tervükben. Sok gyerekekkel találkoztak. Mikor hazajöttek, Tündike időnként nyafka, magas hangon kezdte mondogatni:

- Anyúúú, léééégysziii... - Látszott rajta, nem akar semmit, csak élvezni hallatni a hangját.

Kacagtunk, Tünde produkciója sikereként könyvelte el nevetésünket. Sokszor megismételte a nyafogást, ugyanolyan hatással. Mikor ketten maradtunk a szobában, kíváncsian megkérdezte:

- Mama, az amit mondtam, mit jelent?

Akkor jöttem rá, hogy Tünde csak utánozza a hallottakat, fogalma sincs arról, hogy az anyu az édesanya, a „léééégyszíí” pedig a „légy szíves” rövidítése.

### **Munkamegosztás**

Oszkárnak és Tündének arról beszéltem, hogy egy család akkor működik jól, ha mindenkinek megvan a maga feladata, munkája. Rá akartam vezetni őket arra, hogy segítsenek anyjuknak a lakás rendbetartásában, osszák meg vele a munkát. Tünde vidáman mondta:

- De Mama, nálunk ez így is történik. Oszkár és én előszedjük a dolgokat, Mámá meg elrakja.

### **A hosszú élet reménye**

Tünde megkérdezte:

- Mama, te szeretnéd látni az unokáid gyerekeit?

- Igen - válaszoltam - nagyon szeretném.

- Akkor éljél sokat - jött a bölcs tanács.



## Harmadik rész Emlékek



**Nagymamám,  
Sztojka Irma**



**Tamás Gyula  
első gyermekével,  
Emmával és feleségével  
1903-ban**

**A Tamás család  
A négy gyerek:  
Emma (Emi) anyja  
ölében Irma (Muci),  
apjuk térdénél, Gyula  
(Gyuszi), Jenő, apja mel-  
lett áll.**





**Fenn: Emi, Sztojka János, az Édesnagytata, Muci  
Lenn:**

**Megfakult családi kép: Emi áll , Sztojka Irma ül, apja, Sztojka János,  
Jenő, Tamás Gyula. Elöl: Gyuszi és Muci**



**A félkész padi ház**

**Muci confirmációs képe**

**Tamás Gyula, 1941 január 18**





**Szüleim: Tamás Irma és Tóth Imre József esküvői képe**



**Ildikó nagyapja ölében.  
A háttérben a fáskamra, ezt  
javította ki a gyereksereg, majd a  
Liderkő nevű hegy. 1942-04-05.**

**Ildikó a járókában**



**Ildikó anyja ölében.  
A háttérben a Malomhegy, a faluba  
vezető gyalogúttal  
1942-04**



**Ildikó, Édesanyja, Nagymamája**



**A felnőtt  
Tamás-  
testvérek:  
Emma,  
Gyuszi,  
Muci és  
Jenő**



**Zoli,  
Nagymama  
és Ildikó.  
A háttér-  
ben Jenő  
bácsi  
vadászfegy-  
verrel a  
kezében és  
Nagyata  
Tisza nevű  
kutyájával**



**Tamás Gyuláné Maár Erzsébet, Böbe, Tamás Jenóné Mikes Erzsébet,  
Böske, Nagymama, az ölében Ildikó, vitéz Tóth Imréné Tamás Irma, Muci.  
Elöl ül Tamás Jenő, ölében Zoli és Tisza kutya**



**Nagyszülők az unokákkal**



**Az unokák  
a Piti malomnál.  
Ez a malom már nem  
létezik,  
a kollektivizáláskor  
hivatalból elfürészelték  
a tartógerendáját.**

**Édesanyám a kertben  
1976-ban.**



Ugy a falusi élet de a paraszttal  
való érintkezés igen nagy sajnálat  
sot és még nagyobb sürgelmei igényel.  
Évéllelgy kelnie ember ne legyen fa-  
lusi hivatalnok.

Nem a tudás és bölcsesség, pénz és  
erő dominál a paraszttal.

Tegy mindezt a maga idején,  
És az igazságot, elismerjék de nem  
mindezt alkalmazással követhetik.  
- Csekély munkát, mindezt hivatal  
ban erős szorgalommal helyre is le-  
het pótolni, egyelőre a gazdaság  
ban nem. Itt a munkásság birtok  
vesztéséig.

Részletek Nagypám naplójából

Festileg és szellemileg gyenge tanulók,  
osztályismétlésre irasítva. A rossz  
tanuló amúgy is ismételt.

A rossz nevelésre kiváló gond for-  
ditandó. Csak restileg erős szerve-  
zeti emberből lehet bármiféle munka  
kérdés kioldásához várni.

A gyermeknek az önállóságra intni  
dallamul való követését, nem kell  
a folyamatos figyelemmel kísérni.

Különösen a fiúknál.  
Az önállóság nélküli határozatlan  
módot minden jövőbeni könnyen  
befolyásolja. Így határozott irányt  
venni nem tud.

Az állapot megszületése a viszonyok  
tanulmányozása, okos megfigyelése után,  
következéssel be.

Okos ember a kévés irányt, felismerve  
könnyen változtat, állapotán. Ez is az  
önállóság jele.



**Fenn: Enikő, Emese és Levente, 1968**  
**Lenn balra: Emese és Levente Oláhszentgyörgyön**  
**Jobbra: Enikő és Emese 1969-ben**



**1994-ben,  
a tíz éve lakatlan mérái ház verandájáról  
- a Gyűrűs hegyet nézve -  
keresem továbbtűnt gyermekkorom.**



**Nagyszüleim házát még kamaszkoromban festettem.  
Alatta 1994-ben fényképen ugyanaz.**



**A mérai kert 1994-ben.  
Középen látható kis levélha-  
lom, a régi szőlőlugas ma-  
radványa.**

**Hajdani dajkám, Szűcs Kisó,  
nekem Kuki, 1994-ben,**



**Fenn: Balázska 1993-ban, és lenn  
1992-ben. Tünde és Oszkár a  
balatonfüredi strandon, 2007-ben.**



Oszkár a diósgyőri Várjátékok *Nagy Lajos király lovagja*, 2003-ban.  
Lenn: Tünde Balatonfüreden 2007-ben és a lovagi levél,



## DIPLOM

för

Bálint Hafmgren Róbert Oszkár

som genomgått

### MODIGHETS PROUET

vid Miskolc • Diósgyőr borggruins torningar  
Sär han med hjälp av de spensliga riddarna  
har bevisat att bland de representerande  
ynglingarna är han den modigast av alla,  
Särfor släss han som

### RIDDARE

I Mådens 2003 år, jungfruns månad för Rådet  
av de högvardiga spensliga riddarnas orden

Ludovicus  
Ludovicus Magnus  
rex hungariae





Oszkár az egrri várvédőkkel, 2007-ben



**Legkisebb  
unokámmal**

**Oszkár, az egri vár  
védője, Tünde a vár  
kisasszonya,  
2007-ben.**



**A fél éves Tünde**



**Az egy éves Viktor**



**Az egy éves Oszkár**



**Gólyalábpróba  
Egerben,  
2003-ban**



**Fenn:  
Akaraterő-  
próba  
Kálmán és  
a kétéves  
Oszkár  
között**

**Balázs  
Oszkárral és  
Tündével**



### **Balázs ballagásán**

**Családom egy része  
unokatestvérem,  
Tamás Gábor énekes malmői  
hangversenyén,  
2007 őszén**



**A malmői  
Városháza előtt  
a család**

**Oszkár  
keresztelődjén a  
svéd  
rokonsággal**







**Magyar Liget**  
[www.hhrf.org/magyarliget](http://www.hhrf.org/magyarliget)  
 Alapította 1999-ben Tar Károly

**Szerkeszti:**  
 Lőrinczi-Borg Ágnes  
[agnesborg@yahoo.se](mailto:agnesborg@yahoo.se)

**Főmunkatárs:**  
 Dr. Békássy N. Albert [albert@refnet.cz](mailto:albert@refnet.cz) ;  
 Kovács Ferenc  
[ferenc.kovacs@media.uio.no](mailto:ferenc.kovacs@media.uio.no);  
 Tar Károly [tar.karoly@gmail.com](mailto:tar.karoly@gmail.com)

**Fiókszerkesztőségek:**  
**Koppenhága:** Lázár Ervin  
[hamv.laz@get2net.dk](mailto:hamv.laz@get2net.dk);  
**Malmö:** Dr. Szalontai Éva  
[evaszal@axelero.hu](mailto:evaszal@axelero.hu)

**Honlapszerkesztő:** Balázs Viktória

**Skandináviában rengeteg a liget (lund) — , de Magyar Liget csak egy van!**



## ÁGHEGY RÁDIÓ

Novemberben, a LIFS Över Gränser Rádió magyar adása mellett (Liget Rádió), beindul az Ághegy Rádió.

Minden vasárnap 15 órai kezdettel, az **Ághegy** című skandináviai magyar irodalmi és művészeti lapfolyam hangos kiadását hallhatják az **FM 99,1 MHz**, de hallgatható Interneten az egész világon:

[www.lifs.org/radio/aghegy](http://www.lifs.org/radio/aghegy)

Versék, novellák, folytatásos regény követik egymást a műsorban. Jelenkori írók, költők és művészek, a skandináviai értelmiségi élet jeleseit mutatja be az adás. Lesz rádiójáték, interjú, beszélgetések, svédországi magyar zeneszerzőktől műveiből ízelítő.

Az adást Lőrinczi Borg Ágnes segítségével Tar Károly szerkeszti.



Az **Ághegy** című skandináviai magyar irodalmi és művészeti lapfolyam mintegy háromszáz magyar származású alkotó műhelye. Hídszeretet vállalt az északi országok és hazai művelődés kapcsolatainak elmélyítésében.

Alapította és szerkeszti: **Tar Károly**.

Munkatársak: **Békássy N. Albert, Kasza Imre, Kovács Ferenc** (szerkesztőhelyettes), **Lőrinczi Borg Ágnes** (titkár)

**Maros Miklós, Molnár István, Sulyok Vince, Szente Imre**

Elkészült az **Ághegy IV. kötete**. Kérjük a régi tagokat és az új érdeklődőket biztossítsák a maguk példányát olyanformán, hogy befizetik a

**PlusGirotn 105 29 43-6 Ag. Borg**

számlára az igényelt köteteként 100-100 koronát. Kérjük, hogy a befizetők tüntessék fel nevüket és postacímüket is.

**Kérjük, iratkozz fel hírlevelünkre.**

**[www.hrf.org/aghegy/tarsasag](http://www.hrf.org/aghegy/tarsasag)**

A Stockholmban bejelentett és a nyilvántartásban 802421-6841 számot viselő skandináviai **Ághegy-Liget Baráti Társaság** (Ághegy-Liget Vänskapsförening) a Lundban alapított Magyar Liget című (a svédországi magyarok családi lapja) és az Ághegy lapfolyam alkotóival, támogatóival és barátaival együtt több száz lehetséges tagot számlál. Célja, az intézményes támogatást nélkülöző két lap éltetése, terjesztésének, népszerűsítése, a magyar irodalmi és művészeti rendezvények, rendszeresítése a skandináv országokban. A Társaság 2005. Szeptemberétől a Svédországi Magyarok Országos Szövetségének tagja.

**[www.smosz.org](http://www.smosz.org)**