

TÓTH ILDIKÓ

MÉRÁRÓL CSAK ÁLMODOM



Ághegy könyvek





TÓTH ILDIKÓ

# MÉRÁRÓL CSAK ÁLMODOM

Kolozsvár, 2013

# ÁGHEGY KÖNYVEK

Sorozatszerkesztő: Tar Károly

© Tóth Ildikó

© Ághegy-Liget Baráti Társaság

ISBN HU 1789-8579

ISBN 978-91-979627-8-0

A borítón a Tamás-unokák a mérai Piti-malom előtt.  
A hátsó borítón Tóth Ildikó és sógornője mérai viseletben  
a padi ház lépcsőjén.

*A szöveget gondozta*  
Szilágyi Enikő

*A borítóterv, a kép- és szövegszerkesztés,  
grafikai tervezés, számítógépes tördelés*  
Molnár-Veress Pál  
*munkája*

NIS Nyomda Kolozsvár  
Május 1 tér 4–5. szám  
Igazgató: Nistor György Gáspár  
Nyomdai kivitelezés:  
Granjon Digitális Nyomda  
Tel: 0040–264–438775

Nagyszüleim,  
Tamás Gyula és Sztojka Irma emlékére



# MÉRÁRÓL CSAK ÁLMODOM

Kevés már az olyan család, melyben sok-sok generáción keresztül öröklődik egy foglalkozás. A Tamások génjeikben hordozák a tanítás szeretetét; róluk, Kalotaszeg elhivatott nevelőiről sok könyvben, hírlapban, tanulmányban megemlékeztek, de csak egy-egy mondat erejéig. Magam vállaltam azt a feladatot, hogy részletesebben megírjam, kik is voltak ők, hol és hogyan éltek. Nem könnyű munka, mivel immár negyed százada távol élek hazámtól, családi krónikánk megírásakor jobbára csak a saját emlékezetemre hagyatkozhatom, melyben lehet, a valóságtól eltérő emlékképek is rögzültek.

Könyvem első részét Erdély színpompás magyar szigetének, Kalotaszegnek és tanítóinak, a Tamásoknak szentelem. Bár az időben kilenc generációnyt lépek vissza, egy-egy életút leírásához földrajzilag szűk térben, Kalotaszegen és a Mezőség peremén maradok. Elbeszélésem alapját és gerincét viszont a kalotaszegi Alszeg, a Nádas-mente szerintem legszebb faluja, Méra adja. Ott élt és tanított ükapám, dédapám, nagyapám, nagynéném, és kevés ideig anyám. És unokatestvéreimmel együtt ott voltunk a legboldogabbak gyermekkorunkban.

A második rész mi másról szólhatna, mint a magam és unokatestvéreim gyermekkorának legszebb élményeiről, a nagyszüleinknél töltött szünidőkről, nagyszüleink szorosan és tágabb értelemben vett környezetéről, melyre gyermekkorunk mindent

regisztráló nyiladozó elméjének hála, ma is frissen emlékezem. Életem érzelmi „biztos pontját” remélem sikerült maradéktalanul felidézni, körüljárnom.

A harmadik rész tulajdonképpen amolyan rendhagyó szakácskönyv, annak illusztrálására, hogyan étkeztünk Mérában, a lelkiek mellett milyen testi táplálékot kaptunk nagyszüleinktől.

Nagyszüleim háza, telke, idegen kézen ugyan, de még létezik. A kertből már nagyjából kipusztultak a gyümölcsfák, helyükre házakat építettek a felparcellázott telek új tulajdonosai. Megboldogult nagyszüleim háza bár lakott, nélkülünk, hajdani boldog lakói nélkül elhagyatottnak, üresnek tűnik. Azért titkon remélem, hogy ez az öreg ház emlékszik még az onnan szétrajzó, az onnan ma is emberi melegséggel táplálkozó egykor boldogan zsvajgó gyerekhadra, mely immár több mint fél százada álmodozik azokról a „régi szép időről”.

Méráról én is már csak álmodom.

*Tóth Ildikó*

# KÖSZÖNET

Míg az ember ifjúságát, élete tevékeny éveit éli, nem sokat tördök emlékeivel. Ám minél idősebbé válik, egyre gyakrabban bukannak fel a gyermekkori, ifjúkori emlékképei. Sok kortársamhoz hasonlóan így történt ez velem is. Hálás vagyok, és megköszönöm a Fennvalónak, hogy ilyennek alkotott meg minket. És hálás vagyok Veress Zoltán egykori Korunk-szerkesztőnek, a Svédországi Magyar Protestáns Egyházi Közösség hajdani országos felügyelőjének, hogy engem, ezen egyházi közösség országos jegyzőjeként nemcsak közgyűléseink és összejöveteleink jegyzőkönyveinek megírására „fogott be”, hanem emlékeim írásba rögzítésére is biztatott.

Kolozsváron él néhai Kiss József mérai lelkész lánya, a velem egykorú Rácz Gyuláné Kiss Viola. A modern technikának hála, sok szép emléket cserélhettünk. Köszönöm azt a meleg szeretetet, mellyel mérai tanítónénijére, Máthéné Tamás Emmára emlékezett. Méra szerelmese az onnan réges-régen messzire elköltözött Simon Sándor Szász mérnök is. Köszönöm, hogy néhány adattal, fényképpel ő is hozzájárult e könyv anyagának gazdagabbá tételéhez. Hosszú beszélgetéseink alatt mindkettőnk számára egyre fényesebbé, vonzóbbá vált kis falunk emléke. Sokat segítettek László István tanár Kalotaszegről, pontosabban Türérről, a türei emberek életéről szóló szakszerű, sok humorral és melegséggel teli írásai. Köszönöm, hogy megengedte, hogy munkájából idézhessek.

Köszönöm Ördögkeresztúr református lelkészének, Felházi Klárának, hogy segített a születési adatok ellenőrzésében, pontosításában, tőle tudtam meg azt is, milyen gondokkal küszködik a hajdani erős ördögkeresztúri református gyülekezet. Köszönöm Sikó Csabáné Győrfi Piroska kolozsi református lelkésznek, hogy segített több adatot pontosítani. Köszönöm a már említett Simon Sándor Szász mérnöknek, hogy segítségemre volt a mérai helységnevek felidézésében. Néhai László Ferenc zenetudósna köszönöm, hogy megajándékozott Tamás Dániel dédnagyapám Korálkönyvéről írt tanulmányával. Unokatestvéreim közül ketten járultak hozzá emlékeink felidezéséhez, testvérem, Tóth Imre István, kivel egymásra licitálva tudtuk felidézni mérai gyerekkorunkat, sajnos már eltávozott az élők közül. Nem él már Huber András dési rokonom sem, aki a Sztojka család hiányzó adatait bocsátotta rendelkezésemre. Ebbe a munkába besegített a Svédországi Magyar Protestáns Egyházi Közösség lelkésze, Molnár Veress Pál, és felesége, a Désről származó Szilágyi Enikő is. Enikőnek külön is megköszönöm, hogy elvállalta a szöveg gondozását, s a végleges változat „tisztá fejjel” való teljes átvilágítását. Lelkészünk nemcsak a lektorálást, hanem a könyv szerkesztését, grafikai tervezését, a szöveg és a képek kezelését és tördelését, a borítóterv kivitelezését is elvégezte. Mindkettőjüknek megköszönöm az alapos, pontos munkát.

Hálásan köszönöm Tar Károly Svédországban élő írónak, kedves barátomnak, hogy létrehozta a Magyar Liget című délsvédországi családi lapot, valamint az Ághegy című skandináviai magyar irodalmi és művészeti lapfolyamot, megteremtve a Skandináviában élő, magyarul író embereknek – köztük nekem is – a bemutatkozási és közlési lehetőséget.

És végül családomnak, barátaimnak, ismerőseimnek mondok köszönetet biztatásukért.

A svédországi Sölvesborgban, 2013 januárjában

*Tóth Ildikó*

# ELSŐ RÉSZ

## A KALOTASZEGI TANÍTÓDINASZTIA



*Méra főutcája a Kós Károly tervezte Tejcsarnokkal (Fotó: Simon Sándor)*



*Beépített régi sírkövek a temetőbe vezető út támfalában (Fotó: Tamás György)*

# MÉRA

A történelmi Magyarországon két helység is bírja a Méra nevet. Az egyik a mai Borsod-Abaúj-Zemplén megyében, Miskolctól északkeletre fekszik. A másik, az elbeszélésem alapjául szolgáló Méra Erdélyben található.

A szívemnek oly kedves falu Kolozsvártól 12 kilométerre északnyugatra, a Zilahra vezető országúton Bács, Szucsák, majd Andrásházát elhagyva, egy jobbra tartó bekötőúton közelíthető meg. Ez már Kalotaszeg, annak is az Alszegeen túli része: Nádasmente. Mintha kíváncsi tekintetek elől rejtőzködni, a falu a Nádas és a belé siető Méra-patak két ága által közrefogott völgy találkozásánál bújik meg. Az országútról csak a falu első házai, valamint a Malomhegy lábánál, a Nádas-patakkal párhuzamosan futó Pad-utca házai látszanak. A faluba vezető út mentén fekvő házak sora a Méra-patak és a rajta átívelő híd után már csak néhány épülettel folytatódik. Pár száz méteren a rossz terepviszonyok miatt megszakad a házsor, az út megkerül egy kövecses, szikes dombot, a hajdani kő- és alabástrombánya helyét, és az úgynevezett Szűkülőn keresztül rákanyarodik a Cikásék hídjára, és az Alszegeen keresztül bejutunk a falu központjába. Itt már kiszélesedik az út, némi gyaloglás után a piactérre érünk. Ha eddigi utunkat egy eléggé kajla Y szarának vesszük, akkor elképzelhetjük a falu térképét. A térről nyílik a falu két fő utcája. Balra, a tértől kicsit elhajolva a *Nagy utca*, a térből jobbra tartó út a *Szász utca* nevet viseli.

Méra úgynevezett zsákfalú; a Szász utcán áthaladva, a kórogyi erdőn keresztül el lehet ugyan jutni Kajántóra, meg Ördögkeresztúrra is a hegyen keresztül, de csak rossz szekér-, illetve gyalogúton. Lehet, hogy a jelenben már másképpen van ez, az én gyermekkoromban legalább is még nem volt rendes közlekedés erre felé. A Szász utcának nevezetessége, hogy ott található a Bivalymúzeum. Örvendek, hogy a benne kiállított tárgyakat a maguk élő valóságában, használat közben volt alkalmam megismerni.

Az Alszeg térbe torkolló jobb oldalán, a tér egyik sarkában áll a református templom, az azt körülvevő cinterem, a valamikori temető, illetve a templomkert és a parókia. A cintermet elkerítő fal melletti szép emlékoszlopot lebontották, a templom kertjéből is elvettek egy darabot, s ott épült fel a mérai üzletház, egy rémesen ronda, a környezethez egyáltalán nem illő vasbeton kocka. A templom oldalával, illetve az üzletházzal szemközt, a térre nézőn áll az iskola épülete. Fölötte, a dombon a temető látható. Érdekes a sok kontyos, turbános fejfa, és eredetükön túl az is érdekelne, mi a magyarázata e fejfák általában keletre tájolásának. A temetődombra vezető út jobb oldalán lévő támfalba beépített gyönyörű sírkövek a rég porladó halottakra emlékeztetnek. Mérának a temetője is még egy tanulmányt.

A Nagy utcában, a tulajdonképpeni főút mentén, a temetőbe vezető két út (a gyalog- és a szekérút) között a Kós Károly által tervezett Tejcsarnok, az iskolával átellenben a Baptista imaház állt. Nem tudom, ez megvan-e még, hiszen annak idején sem volt népes a mérai baptista gyülekezet. Az Imaház utáni lakóházak sorát a régi iskola helyére épített Kultúrház semmitmondó stílusú épülete zárta le. Az épületben jelenleg óvoda, orvosi rendelő és a Jagamas János nevét viselő művelődési ház működik. Találunk itt még egy aránylag nagy színpadot és bálók rendezésére alkalmas nagy termet is. Annak idején unokatestvéreimmal jártam itt, nagynéném néha elvitt bennünket mozielőadásra, sőt, az iskola által szervezett előadásokra is, melyeket mindig bál követett. A Nagy-utcán állott annak idején a Hangya Szövetkezet, ebben az utcában lakott a híres fagylaltkészítő család, és családjunk varrónője, özvegy Haragáné, Jolánka néni. A hajdani kolozsvári Aggház és Ispotály, és annak mérai kapcsolatának emléke merült fel bennem,

mikor néhány éve megláttam, hogy az egyik családi ház épületében idős-gondozó nyílt.

A mérai utcanevokről szólva, írott formában sehol sem találtam meg ezeket, mert állítólag csak szájhagyomány útján lehetett tudni róluk. A mérai címeket a házszámok jelzik. A falu bejáratának első baloldali házától kezdődött a számozás, végigkacskarिंगózott a falu utcáin, visszafelé a jobb oldalon, a falu elejének jobb első házától Padon, majd Andránházán folytatódott. A Kis-, Nagy-, Szász-, Temető-, Pad-, Tyúkszar utca, meg a Szűkülő minden mérai lakos előtt ismert, az idegenek érik be a házszámokkal!

A mostani Méra területén, a honfoglalás előtt, 450–600 között virágzó gepida település volt. A falu határában vezetett a Napoca–Sargentum közötti római út, melynek darabjai és nyomvonala ma is jól láthatók. 1931-ben Tamás Gyula mérai igazgatótanító a „Pad”-i dűlőn házat épített, s a fundamentum ásása közben a római útvonalra bukkant. Az úttest négy rétegből állott. Alulról a legvastagabb élére állítva és így tovább egészen a porondig. A kövekről látszott, hogy mésszel is le volt öntve. Amilyen pontos volt Róma az útépítésben, éppen olyan pontos volt az úttest irányának s hosszúságának megjelölésében is. Rómából kiindulva Lipusokat állítottak minden irányban. Négyet egy mérföldön. Ma már kevés van belőlük, de két emléke a múltnak ebből is van Kalotaszegen. Az egyiket a fent említett útvonalon találta meg 684 méter magasságban Kömös Mihály és Pintye Péter itteni kőfaragó. A másikról Thorma Károly tesz említést, hogy az 1871-ik évben az Almás vize egy áradása Váralmásan a Sánc-Közén felszínre dobott egy római mérföldkövet.

Méra egykori lelkésze, Szabó Géza szerint Méra régészeti lelőhely: paleolit (moustérien kultúra) templomnyomok, a Várhegyen bronzkori erődítmény nyomai és az ottományi kultúra kerámiái lelhetők fel. Óráthalmán római település (villa rustica), a Várdűlőben 5–6. századi gepida vermes falu nyomai.

Méra első írásos említése 1299-ben történik, mint a Mérai nemesek birtoka. 1332-ben már egyházas hely. Román stílusú református temploma a 13. században épült, gótikus bejárata a 15. században. Mai formáját az 1851-es évi restauráláskor kapta. Szép, öblös hangú harangja 1560-ban készült.

A Teleki-féle oklevéltár a falu alapítását a XIV. század elejére, az 1310-es évekre teszi. Viszont a pápai tized jegyzőkönyvében Méra mint külön lelkésszel bíró egyházhely van feltüntetve. A pápai tizedet pedig Jeruzsálem visszafoglalásáért indított keresztes hadjárat finanszírozására szedték, amely IX. Lajos francia király vezetésével 1270 előtt zajlott. Kétségtelen tehát, hogy Méra alapításának ideje a 13. század második felére, II. Endre uralkodásának végére, IV. Béla uralkodásának kezdetére tehető. A falu határában már több település is lehetett. Mondáink egyiket Péter laka néven ismerik, amely azonban Kocsárd várúr kegyetlenkedéseinek, vagy az 1241-es tatárjárás pusztításainak esett áldozatul. E pusztulásra utaló elnevezések a mai napig is élnek: *Vérvölgy*, *Papölés*, *Várhegy*. IV. Béla 1265-ben kiadott adománylevele, illetve a Kolozs-Monostori Convent levéltárában levő beiktatási jegyzőkönyv, *„Jelentést tevő levél”* (Statutoria relativa) megemlíti azt a 40 falut, mely már a tatárjáráskor a Monostori Apátságnak birtoka volt, s amelyet megerősít I. Károlynak 1324-ben kelt rendelete is, amelyben azoknak a Monostor részére való visszaadását rendeli el. Ezek között még ott szerepel Péter laka is. A szájhagyomány a falu megalakítását a Méra családhoz köti. Annyi bizonyos, hogy Méra határa II. Endre király idejében az Erzsébet nevű lánya által alapított *„Kolozsvári Szent Erzsébet Kórház”* birtokába jut, majd a későbbi századokban az egész falu zálog, végrendelkezés, vagy különböző pervesztések folytán az Ispotály kezére kerül. Ha Méra történetét kutatjuk, azt tapasztaljuk, hogy sorsa a századok folyamán szorosan összefügg a Szent Erzsébet Aggház történetével. Az Aggház levéltárából, Gróf Kemény József emlékirataiból, Mike Sándor gyűjteményéből, valamint az Országos Levéltárban található dokumentumokból megtudhatjuk, hogy a Szent Erzsébet Kórházon kívül a falu birtokosai a Méra, a Cseh-Csomafai Tóth, a mérai és patai Dezsőffy, a gyulai Dombrai, a Darabos, a Kemin, a Tompa, a Gesztrágyi Ábrahám, Petrovits Péter, a Matskási, a Bethlen és a Rhédei családok. A századok során azonban az egész falu zálog, végrendelkezés vagy különböző pervesztés folytán a kórház birtokába kerül. Mérai Nemes Dezső és neje, Anna asszony végrendelkezésként mérai birtokukat az Aggházra hagyományozták. Végrendeletük 1525. június 6-án kelt, a következő szöveggel:

*„Gyakran forgattuk elménkben, hogy minden földi jó múlandó, hirtelen elenyészik és abban semmi állandó nincs és örökre meg nem marad. Eltökéltük magunkban, hogy minden világiakról lemondván, lelkünk üdvének inkább keresetése végett magunkat egészen Isten szolgálatjára rendelve a Kolozsvári Szent Erzsébet Aggmenházba költözzünk, s Méra falunkat minden hasznaival, művelt és műveletlen szántóföldjeivel, mezeivel, rétjeivel, legelőivel, hegyekkel, völgyekkel, továbbá a Nádason levő két malommal, 5 darab szőlővel, 6 kocsiba való, és 3 hátaslóval, 16 nagy és 16 kisebb tehénnel, 250 juhval, 150 kisebb és nagyobb sertéssel, 32 kas méhvel, örökjogon adományozzuk a Szent Erzsébet Kórháznak... Ha vératyafiaim a kórházat Méra birtokából kihányni akarnák, azt semmiképpen ne tehessék, hanem a mondott egyháznak és az ott lakó szegényeknek 3000 jó ezüst magyar forintokat lefizetnek.”*

Izabella királyné 1557-ben kelt adománylevelével az „Agg-betegek Háza” mérai jószágát „felerészben” a püspöki dézsma alól felmentette, és ugyanazon év június 10-én kelt rendeletével a mérai jobbágyságot mindenféle díj, rovatal, királyi adó fizetése alól felmentette. Kolozsvár vármegye királyi adószedőinek és kirovóinak megparancsolta, hogy Méra jobbágyságait és lakóit semmi adó vagy segély fizetésével ne zavarják.



*Kolozsvártól 12 kilométerre nyugat-északnyugatra fekszik Méra.  
Ez már Kalotaszeg, annak is az Alszegeen túli része: Nádasmente*

## MÉRAI HELYSÉGNEVEK

Részletek néhai Szabó Géza mérai lelkész írásából

Ha Méra múltját nézem, ennek a községnek a keletkezése egybeesik egy másik, az élet színpadán letűnt községnek a megsemmisülésével. Ez az elpusztult község:

### *Péterlaka*

Góthikus templomának a romjaiból nem egyet dob ki az eke vasa. Az elpusztult falunak, illetve templomának romjai feltalálhatók a mai „Zálogos” nevű dűlőben Kelemen János és Varga János telkén.

IV. Béla 1263-dik évben kiadott adománylevele, illetve a Kolozs-Monostori Convent levéltárában levő „beiktatási” jegyzőkönyvben (Statutoria relativa) szó van arról a 40 faluról, mely már a tatárjáráskor a Monostori Apátság birtoka volt s melyet megerősít II. Károlynak 1324-ben kiadott rendelete is, mikor azokat a Monostor részére visszaadja. Ezek között a községek között ott van Péterlaka is. Keletkezése, múltja örök homályban marad.

Csupán pusztulására nézve van némi adat. Az is szájhagyománynak a nyomán. Ha legendák távoli köde borítja is a valót, de ott van benne sokszor maga a történet, egy része az igazságnak.

A monda szerint Péterlaka pusztulását egy a mai Várhegyen az ős hajdan korban ott lakott Kocsárd nevű várúrnak tulajdonítja, aki engedetlen fiának a Kocsárdi-árokban levő megöletése után a péterlaki népet, kik fia halálát meg akarták bosszulni, a mai úgynevezett Vérvölgyben felkoncoltatta és Péterlakát a földig leromboltatta.

A fiú együtt érzett, együtt élt a néppel, a várúr szigorú parancsának ellenére is. Ahol s amikor csak lehetett, a hibákat eltussolta, sőt nem egy esetben a népnek a pártjára állott. Ezért kellett halált halnia. Ez a monda 700 esztendő, de ma is fenntartja magát. Az bizonyos, hogy a Vérvölgynek van története, az a történet Péterlaka szomorú sorsát jelenti.

### *Istenkertje*

A mérai határban van egy kis erdőrészlet. Alig pár holdnyi terület. Régi iratokban *Istenkylythy* néven szerepel. Egy részét a XVI. században nemes Gesztrágyi Ábrahám „a lelke üdvének inkább keresetése végett” a Kolozsvári Szent Erzsébet Aggháznak adta és adományozta.

A nép *Istenkirittyének, Istenkertjének* nevezi ezt a helyet s azt tartja róla, hogy még Méra alapítása előtt Istenkertjében egy kápolna állott, mely Péterlaka pusztulásakor lett semmivé. Azelőtt egy szerzetes élt benne, ki kerülni akarta a péterlakaiak tragikus sorsát, menekülni próbált üldözői elől. De sikertelenül. A népet a *Vérölgyben* felkoncolták s őt pedig kissé távolabb utolérték s ott ölték meg. Azóta az a hely neve „*Papölés*”.

### *Lóger*

Van Mérán egy három holdas terület, melyet Lógernek hívnak, s amelyet először 1813-ban említenek. Mondják, hogy 1849-ben Kolozsvár felől jött egy román csapat. Céljuk a falu elpusztítása volt. A községnek akkori öreg papja azonban a presbitériummal elébük ment, hogy a községet megkíméljék. Az öreg Fekete István a csapat vezetőjében régi iskolatársát ismerte fel s így az ő kérésére Mérát megkímélték. A csapatok az említett kertben megpihentek, s ott megvendégelték őket, majd tovább mentek. Azóta annak a helynek a neve „*Lóger*” (Lager). Méra megmenekült. Másnap a csapat felperzselt Magyar-Nádist.

(Katona Imre néprajzkutató szerint a lóger szó jelentése: közös birtoklású, város- illetve faluszéli, épületek nélküli gazdasági telephely. A gazdák itt tartják a szalmájukat, törekjüket, szénájukat, kukoricaszárukat stb. Innen viszik haza házukba időnként a szükséges mennyiséget a terményekből. A rakodók, lógerek leggyakoribb hasznosítási formája a termény- és tüzelőtárolás. Mivel a rakodó/lóger közterület, nincsenek rajta örökös helyek).

### *Óráthalma Csúp*

A szájhagyomány azt tartotta, hogy Mérán Óráthalmán régen község feküdt, amelynek a temploma a Csúpon állott. Igaz, én templomnak a nyomát sem találtam, de hogy ott falu volt, az tör-

ténelmi tény. Régi neve is *Órát*, de nevezik *Órágy*, *Órágyhalmának* is. Az Országos Oklevéltár adatai szerint 1343-ban alapították s a vidéken birtokos nemességé volt. A nép ajkán templomromoknak vélt kövek egy katonai őrtoronyának az omladékai.

A helyen két fogadalmi oltárt találtam, Kr.u. 125-ből. Az egyiknek felirata: M(arcus) Valirius Victor Dec(urio) Col(onialae) (Napoca) I(otum) S(olvit) L(iberus) M(erito). Nevezett Decurióknak valószínű, hogy háza is volt Óráton. Legalább is erre vall egy szépen kifaragott tornácoszlop, egyik oldalán egy cserfa ág, a másikon szőlőfürtök, a harmadikon egy delfin. A másik fogadalmi oltár felirata: Diana verae et bonae S(olvit) L(iberus) M(ercurio). Az oltár Diana istennő tiszteletére volt szentelve.

### *Pad*

Körülbelül 1932-ben Tamás Gyula mérai igazgatótanító a „Pad” –i dűlőn házat épített, s a fundamentum ásása közben a római útvonalra bukkant. Az úttest négy rétegből állott. Alulról a legvastagabb élére állítva és így tovább egészen a porondig. A kövekről látszott, hogy mésszel is le volt öntve. Amilyen pontos volt Róma az útépítésben, éppen olyan pontos volt az úttest irányának s hosszúságának a megjelölésében. Rómából kiindulva Lipusokat állítottak minden irányban. Négyet egy mérföldön. Ma már kevés van belőlük, de két emléke a múltnak ebből is van Kalotaszegen. Az egyiket a fent említett útvonalon találta meg 684 méter magasságban Kömös Mihály és Pintye Péter itteni kőfaragó. Rajzát s feliratát közlöm az Archeológiai Intézet megállapítása szerint a 72. oldalon. A másikat sajnos nem ismerem, csak Thorma Károlytól olvastam, hogy az 1871-ik évben az Almás vize egy áradása Váralmáson a Sánc-Köz –i felszínre dobott egy római mérföldkövet.

### *Ördögárok*

Van Mérán a Fazékbánya nevű határrészben egy erdő, amelyet csaknem a kőrogyi határig egy hatalmas árok szeli át. Mélysége olyan, hogy benne a legnagyobb nyári melegben sincs több 15-18 foknál. Szépsége felülmúlja az egész határ szépségét. A mélyén 10-15 négyzetméteres sziklák hevernek évezredek óta, amelyeket festői széppé varázsol a különböző mohák faja, s a róla lefutó nő-

vények és az édes gyökerű páfrány. Ha benne jár az ember, „valami titokzatos csend veszi körül, amely több az erdő némaságánál”.

És éppen ez a csend s környezet varázsolta be az árkot szel-  
lemalakokkal a régmúlt időkben, amikor a mai legelő területét is  
hatalmas erdők borították. Innen maradt fenn a neve: *Ördög árok*.  
A babonásabb ember nem szeretne egy éjszakát ott tölteni ma sem.  
„A rossz nem alszik” – mondják.

---

Biztos adat nem áll rendelkezésemre arról, hogy a még II. Endre  
lánya által alapított, évszázadokon át működő kolozsvári Szent Erzsé-  
bet Ispotály, illetve Aggház milyen hosszú ideig birtokolta Méra köz-  
ség nagy részét. Annyi bizonyos, hogy a trianoni döntés által román  
fennhatóság alá került Erdélyben az 1920 utáni földreform sajátította  
ki a kolozsvári Aggmenhely birtokát. Ebből az államosított birtokból,  
a Malomhegynek a faluval átellenes oldalán, a vasútállomáshoz közel,  
a Nádas bal partjával párhuzamosan szabták ki azt a teleksort, mely  
*Pad* néven lett külső utcája a falunak. Ez a terület már az ókorban is  
lakott volt. Megállapítható, hogy a kiszabott telkek a római útra nyúl-  
nak, amint azt Szabó Géza leírta.

A jól ismert *Várhegy*, *Malomhegy*, *Liderkő*, *Gyűrűs*, *Csíkos tó*, *Hor-  
dós-kutak*, *Csmete-kert* stb. mellett még sok olyan mérai helységnév  
bukkan elő emlékezetemből, melyeket annyi évi távollét után nehe-  
zen tudnék beazonosítani: *Balázs-tanya*, *Kistelek*, *Gánás*, *Kokas-tető*, *Sző-  
lőhegy*, *Csicsó*, *Kenderes*, *Fazekasdomb* stb.

Ebben a faluban élt, tanított és kántorkodott 45 éven keresztül  
úkapám, Tamás Dániel, itt élte nyugdíjas éveit dédnagyapám, Tamás  
Ferencz, itt tanított és kántorkodott 40 éven át nagyapám, Tamás Gyula,  
itt született, élt, és életének nagy részében tanított nagynéném, Ta-  
más Emma és édesanyám, Tamás Irma.

És bár magam nem ott születtem, egész életemben igazi ott-  
honomnak Mérát éreztem, s oda vágytam vissza, én, Tamás Gyula  
hálás unokája, Tóth Ildikó.



*Tamás Irma és Emma*



*Méra, 1929. Emma és Irma Sztojka Jánossal, az „Édesnagyatával”*



*A nagyenyedi Bethlen Kollégium a 20. század elején*

# A NAGYENYEDI REFORMÁTUS BETHLEN KOLLÉGIUM

Nagyenyed városa Erdélyben, a Maros folyó völgyében található. Északkeletről a Mezőség, délkelet felől a Királyföldnek is nevezett erdélyi dombvidék, míg nyugati irányból az Erdélyi Szigethegység határolják. Ennek egyik nyúlványa a 367 méter magas Órhegy, melynek lábánál terül el a város. Központjában, a Főtér mellett, a Városháza közelében, a Vártemplomtól nem messze található Erdély egyik legrégebbi iskolája, a Bethlen Kollégium. Ebben a nagy múltú iskolában, a Bethlen Gábor fejedelem által alapított Nagyenyedi Református Kollégiumban tanult szépapám Tamás Ferencz, ükapám Tamás Dániel, dédapám Tamás Ferencz, nagyapám Tamás Gyula, nagybátyám ifj. Tamás Gyula, nagynéném Tamás Emma és unokatestvérem, Máthé Emma Zsófia.

Kevés olyan iskola van, melyről annyi szeretettel, nagyrabecsüléssel, mosolygó derűvel emlékeznének vendiákjai, mint a nagyenyedi Bethlen Kollégiumról. Kertész József nagyenyedi vendiák *Hazajáró lelkek, Nagyenyedi Képek* címmel 1929-ben megjelent munkája példaértékű. A könyv belső borítóján olvasható: A nagyságos alapító Fejedelem dicsőséges szellemi örökségének: a nagyenyedi Bethlen Kollégiumnak, az alapító megdicsőülésének háromszázadik évfordulója emlékezetére tanítványi hálával. A könyv megemlékezik a Kollégium híres tanáiról és feleleveníti az iskola környékét, azt a hangulatos miliőt, melyben a diákok nevelkedtek, megemlékezik az iskolai rendtartásról, az iskolában dívott játékokról, stb.

A könyv előszavában írja Benedek Elek: „... Csak végig kell olvasnunk a Bethlen Kollégium megdicsőült professzorainak névsorát s első tekintetre meg kell állapítanunk: nincs még egy kollégium sem Erdélyben, sem az anyaországban, amelynek oly sok országos híré professzora lett volna, mint a Bethlen Kollégiumnak... Nekem úgy tetszik, hogy Nagyenyed felett szüntelen ott lebeg a nagyságos fejedelemnek, Bethlen Gábornak elméket és szíveket megtermékenyítő szelleme”.

Vagy idézhetnék Juhász István, a kolozsvári Református Teológia jeles professzora *Diákélet a Bethlen Kollégiumban* című írásából: „Az 1622-ben alapított Bethlen Kollégium történeti forrásai között jelentős helyet foglalnak el a diákéletre vonatkozó egykorú és emlékjellegű iratok. A feljegyzett tények és a megörökített érzelmek igazolják a Kollégium Alma Mater voltát. E névben kifejezett hála tükröződik az egykori nagyenyedi diák és professzor Pápai Páriz Ferenc szótárában, mely a latin alma melléknevet a következőképpen fordította magyarra: ‚minden jóval teljes, eltető’. A ‚tápláló’-t kifejező első jelentést fel sem jegyezte, valószínűleg nem volt reá szükség akkor, amikor a Kollégium-édesanya minden gyermeke második anyanyelveként tanulta a latin alapelemeit.”

Az iskola alapítása 300. évfordulójának tiszteletére Áprily Lajos, ki akkoriban Nagyenyeden tanított, *A nagy fejedelemhez* címmel írt gyönyörű verses köszöntőt. E vers néhány sorával köszöntöm én is ezt a híres intézményt, rokonaim a Tamások, a Bethlen Kollégium hajdanvolt diákjai nevében.

...Ma mind, akiknek múltban és jelenben  
Te adtál messze hordó szárnyakat,  
fészekbe visszavágyó szárnyalással  
seregszemlédre vissza szállanak.  
...Seregek jönnek Hozzád megköszönni  
Fejedelem, a százados csodát, hogy  
milliónyi magrejtő rögödből  
virtust nevelt „vitézlő iskolád”.

## TAMÁS DÁNIEL

(1806–1889)

Bánffyhunyadiától nem messze, Kalotadámos szomszédságában terül el a kalotaszegi vidék egyik gyöngyszeme, Nyárszó. A kis falucskát a Kalota és a Vigyázó havasok kisöccse, a közeli Riszeg hegy őrzi. A falu nevében a régies „szó” száraz völgyet jelent, olyant, melynek folyóvize időnként kiszárad, csak nagy esőzésekkor kap új életre. A „nyár” meg egyértelműen nyárfást, nyárfával sűrűn benőtt területet. Nyárszót az oklevelek 1391-ben királyi birtokként említik először. Királyi adományként kerül Sebesvárhoz, és a XVI. század végéig a vár tartozékaként szerepel. A XV. századtól a Bánffy család birtoka. Az eleinte katolikus lakosság a reformáció alatt teljes egészében reformátussá vált. A közösség eleinte a közeli Kalotadámos leánygyháza, később önálló gyülekezet lett. Egyes források szerint az 1700-as évek elején épült temploma fából volt, és egy földrengéskor megsemmisült, más forrás szerint az 1729-ben épült templomát 1885-ben átalakították. A templomnak nincsenek festett mennyezeti kazettái, de a padok, karzat, valamint a feljárók mellvédjén jól láthatók a régi festett virágmotívumok. Régi templomában irodalomtörténeti szempontból fontos egyéniség szolgált, nevezetesen híres költőnk, Ady Endrének a dédapja, Visky Dániel református lelkész, Kalotaszeg bankára, ahogyan háta mögött nevezték. Az ő legfiatalabbik lányát, Juliannát (Lillát) vette el Ady Endre nagyapja, Ady Dániel szilágylomperti birtokos, méghozzá Visky Dániel akarata ellenére. A Visky házaspár síremléke a nyárszói „ócska” temetőben fekszik, a felirat szerint:

*Itt nyugsznak az Urban Visky Dániel nyárszói ev. ref. lelkesz.*

*Meghalt 1872 jul. 24.-én, 83 éves korában.*

Ebben a falucskában született ükapám, Tamás Dániel. Elemista lehetett, mikor Visky Dániel Nyárszóra került és lett a falu lakójának, tehát Tamás Dánielnek is lelki gondozója, irányítója. Ükapám szüleiről nincs feljegyzés, csak szájhagyományként maradt fenn a család eredetére utaló néhány történet. A hagyomány szerint, az elszegényedett kismemes Tamássy család egyik tagja, mint tanult ember, közvetlenül a reformáció után Kunmadarasról került Erdélybe. A nemességet jelző y az idők során lemaradt a névről, Kalotaszegen már Tamás-ként anyakönyvezték a családot. Apáról fiúra öröklődik egy 1778-ban, a református kántorok számára kiadott *Halotti Énekek* című könyvecske. Borítófedelének hátoldaláról eltávolított bejegyzések maradványai sejtetik, hogy Dániel apja, nagyapja is kántortanítók voltak.

Dániel Nagyenyeden járt felsőbb iskolába, annak elvégzése után előbb Ketesdre, majd rövid idő múlva szülőfalujától pár kilométerre, Kalotadámosra került kántortanítónak. Sok éven át dolgozott Dámons, ott nősült, feleségéről, Szöllősi Teréztől nem sokat tudunk. Dámons születtek gyermekeik, akik közül csak Ferencz nevű fiának születési adata ismert.

Kalotadámos kicsiny magyar falu, Bánffyhungyad mellett. Bár valószínűleg már az Árpád-kor elején megvolt a település, az első írásos említése csak 1408-ból maradt fenn. A honfoglalás óta királyi birtok a XV. századtól Sebesvárhoz tartozott, majd Luxemburgi Zsigmond király a losonczi Bánffy családnak adományozta. A Bánffyak, Kalotaszeg legjelentősebb földbirtokosai az első világháborút követő földreformig birtokolták. A falu legérdekesebb látnivalója a zsindefedésű kazettás református templom, mely az egyik legszebb Kalotaszegen. A XIII. században épült, a XIV. században gótikus szentéllyel bővítették. A templom kőtornya 1701-ben épült, a korábbi fatorony helyett. Ekkor készítette a segesvári Felvinczi mester a szószéket és a kazettás karzatot is. Különleges festett, állatábrázolásokban gazdag kazettás mennyezetét és az Úrasztalát Umling Lőrincz, az egyik leghíresebb erdélyi mester készítette. Az 1813-ból való orgona ismeretlen mester munkája. A csodálatos kilátást nyújtó toronyban található harang páratlan szépségű.

Tamás Dániel 38 éves koráig dolgozott Kalotadámoson, a magyar kultúrtörténet szempontjából ez volt életének legtermékenyebb szakasza. Ugyanis Dámoson írta meg az egyházi zenetudományban *Kalotadámosi Koralkönyv*-ként jegyzett, a magyar reformátusság – eddigi ismereteink szerinti – első kéziratos koralkönyvét.

1844-ben a Kolozsvárhoz közelebb fekvő Mérába kapott tanítói és kántori kinevezést, ahol 45 évig szolgált. Ő volt a mérai iskola utolsó felekezeti tanítója. A tanításról 70 éves kora után lemondott, de kántorként haláláig, 1889-ig működött.

Tamás Dánielnek, Méra község megbecsült, szeretett kántortanítójának sírján még gyermekkoromban (az 1940-50-es években) is volt mindig friss virág. A régi tanítványok unokája, dédunokája is szeretettel emlegette az öreg Rect Urat! Tamás Dániel és felesége, Szöllősi Teréz sírjában nyugszik fiuk, Tamás Ferenc, és dédunokájuk, Máthé Sándorné Tamás Emma, a harmadik Tamás, aki Mérában tanított. Sírhantjukra unokatestvéreim, Tamás György és Tamás Gábor készítették új síremléket, kegyeletből az eredetit, a régit is megtartva.

Tamás Dániel életéről Szabó Géza egykori mérai református lelkipásztor írt szép megemlékezést:

### **Szabó Géza: Tamás Dániel (1806–1889) emlékének**

*Méra 1936*

*Tamás Dániel született Kolozs megye Nyárszó nevű községében. Iskolái elvégzése után Ketesden majd Dámoson teljesít szolgálatot. Dámosról Mérára kerül, hogy átvegye elődeinek örökségét és szinte fél évszázadon át dolgozzék a mérai református anyaszentegyház jövőjéért.*

*Tamás Dániel úgy is, mint kántor, úgy is, mint tanító kiváló volt. A még élő egykori öreg tanítványai (1936-ban! megjegyzés tőlem: TI) nem csak tisztelettel, hanem a legnagyobb szeretettel emlékeznek meg róla, mint az öreg „Rect. Uram”-ról (Rector Uram). Pedig közöttünk élő Ferenc fia is már a falunknak egyik legidősebb embere. Nála láttam az édesapjának egy énekes könyvét, amelynek címe: „Nótás Könyv anno die 21-ik feb. 1844”, mely magába foglalja az orgonai fogások szerint kidolgozva a Dicséreteket és Zsoltárokat. Maga dolgozta ki kéziratban, orgo-*

nára letéve másfélszáz oldalon a múlt század 30-as éveiben, (talán 1839) kiadott énekeskönyv összes dicséreteit és zsoltárait.

Természetesen a 19. század első felében szokásos Spetha módszerben van mindenik ének lekottázva, mely csupán a teljes hármasszhangzatokban kiírt betűkkel, számokkal és eredetileg úgy volt megszerkesztve, hogy a melódia az öt felül actus által fedeztetett.

Szerintem az öreg Rect Uram munkája annál értékesebb. De más-ként alig tudott volna orgonára letenni valamit a régi idők kántora, hiszen az Erdélyi Evangélikus Református Főtanács több mint 20 évi nógatás után csak 1854-ben állította fel kísérletképpen a Kolozsvári Theologicum Seminarium mellett az első Iskolai Mesteri Képezdét.

Tamás Dániel kis Nótás könyve, melyet végignéztem, egy életre vet világosságot. Az ő keze alól kerültek ki azok a reformátusok a felekezeti iskolából, akiknél a vallás életszükséglet volt és ma is az. Sajnos ma már alig élnek a régi tanítványjaiból. Tamás Dániel volt a mérai református egyház utolsó felekezeti tanítója. Utána az iskolai vallásos nevelés lassan-lassan megszűnt. Talán az általa nevelt generációban kevesebb az ismeret, mint amennyit az utána következő tanítók nyújtottak az újabb nemzedéknek, de több volt a hit, szigorúbbak az erkölcsök, erősebb a jellem. Sajnos aztán évről-évre éppen a fordítottja jön. Egyre kevesebb a hit, mindig tágabb erkölcsök s egyre gyengébb jellem.

Ennek pedig az oka a sok külső hatás mellett nem utolsó helyen az, hogy kihaltak a Tamás Dánielek s a mai iskolai nevelésben a vallás, erkölcsi nevelés a tanítók 80%-nak a kezében egy reggeli vagy esti imának szajkó módjára való elmondásává zsugorodott össze.

1858-ból olvastam volt Tamás Dániel egykori kortársának, Botos Jánosnak egy cikkét, mely a következőképpen szól:

„Közönségesen tudva van, hogy vallásunkban a kántorok és orgonisták, kik mint ilyenek az isteni tiszteletnek buzdítólag hatni kellettő felerészét teljesítik a faluhelyen a Sacramentumot kiszolgáltatásán kívül pótlólag még papi kötelességet is teljesítenek egy személyben országszer-te, egyszersmind iskolatanítók is: minélfogva ők a falu nemzeti, vallásos, erkölcsi, értelmi és szellemi fejlesztésének első főtenyezői. Sokoldalú és fontos elhívatás!”

És az Öreg Rect. Uram-ról szebbet, jobbat, igazabbat nem írhatnék, mint azt a teljes igazságot, hogy Tamás Dániel ennek a sokoldalú és fontos elhívatásnak teljes mértékében eleget tett.

*Munkáját bevégezte. Pihenhet. 1889 július 31.-én még temetett. Augusztus 11.-én halott volt. Az utóbbi 10, 15 évben, mint tanító másnak adta át a helyét, de kántori teendőit az utolsó napokig teljesítette. Kitűnő hangja volt. Azt is mondták neki tréfásan a hívek: „A templom falai megvannak, de a Rect Uram hangja magasabb annál is.”*

*Itt nyugszik feleségével, Szöllősi Terézzel Mérán. Eltemette Benedek Ferenc 1889 aug. 13.*

### **Tamás Dániel kéziratos korálkönyve**

Szabó Géza Tamás Dánielről írt megemlékezésében megemlíti a kéziratos korálkönyvet. Ez a könyv meglehetősen kalandos úton került a kolozsvári Belvárosi (Farkas utcai) templom néhai kántorához, László Dezsőnéhez. Nagybátyám, ifj. Tamás Gyula főkönyvelője volt az Erdélyi Református Egyházkerületnek. Kolozsváron, a Király utcában, a Püspökségen dolgozott, kb. 200 méternyi távolságra a Belvárosi Gyülekezet parókiájától, ahol László Dezső esperes úr lakott családjával. Nagybátyámmal jó barátságban voltak. Nagybátyám bizonyára mesélt a korálkönyvről, megmutatta és tanulmányozásra kölcsön adta Éva néninek. Telt az idő, mindketten megfeledkeztek a könyvecskéről, nagybátyám meghalt. Mikor László Ferencz zenekutató rákérdezett a nem mindennapi lelet eredetére, Éva néni aggkori feledékenységé miatt már nem emlékezett arra, ki adta oda neki. László Ferencz a korálkönyvről tanulmányt írt, a tanulmányról egy ismertető jelent meg az egyházi újságban. (Az Erdélyi Egyházkerület Gyülekezeti Lapja XIII. évfolyam 19. szám, 2002. október 1.) A cikk írójától megszereztem László Ferencz címét, felvettük a kapcsolatot, tanulmányát dedikálva elküldte nekem. Ebből idézek részleteket a következőkben. Dólt betűs részek jelzik az idézet hiányzó részeinek tartalmára vonatkozó magyarázatot.

A Korálkönyv jelenleg László Ferenc zenekutató özvegyénél van, sorsáról a család még nem intézkedett.

László Ferencz tanulmányában azt feltételezte, hogy Tamás Dániel idősebb korában nyugalomba vonult és fiának adta át a könyvecskét. Nem így volt, Tamás Dániel haláláig használta, utá-

na mind a Korálkönyv, mind a Halotti Énekek című könyvecske, bizonyára több más személyes holmijával egyetemben unokájára, Tamás Gyulára szállt, akit tanulmányai befejezése után a mérai gyülekezet meghívott, lépjen nagyapja örökébe az iskola katedráján és a templom orgonája mellett.

### **Almási István: Kéziratos korálkönyvek kutatása**

Egyházzzenénk története szempontjából különleges jelentősége van annak a fölfedezésnek, amelyről László Ferenc számolt be a Magyar Zene című folyóirat XI. (2002) évfolyamának 2. számában. A szerző édesanyja, özv. László Dezsőné egy 1838-as keltezésű kéziratos korál könyvet őriz, melyet a Bánffyhunyardtól nem messze fekvő Kalotadámos akkori református kántora, Tamás Dániel állított össze. A hangmagasságokat betűk és számok alkalmazásával feltüntető, ritmusjelölést mellőző, kétszólamú orgonakiséreteket tartalmazó kis kötet becses ritkaság a maga nemében. Keletkezése egy évtizeddel előzte meg az első nyomtatott korál könyvet, Szotyori Nagy Károly 1848-ban napvilágot látott Énekhangzatos Könyvét, amely háromnegyed évszázadon át lehetett használatban.

László Ferenc részletesen, szakszerűen ismertette a Kalotadámosi korál könyv kottázási és olvasási módját. Föltételezése szerint a letétek a korabeli gyakorlatban a leírt formában, kétszólamúan hangzottak, legfeljebb itt-ott egészültek ki négy-szólamú harmóniákká. Ebben az egyszerűségben rejlik voltaképpen a korál könyv kivételes értéke.

Nyitott kérdés maradt, hogy vajon egyidejűleg léteztek-e hasonló, úgynevezett orgona-tabulatúrák. Az egyházzenei vonatkozásokon túl művelődéstörténetünk tekintetében is fontos lenne tüzetesebben megvizsgálni ezt a kérdést. Ezért a tudomány számára fölöttébb hasznosnak bizonyulna felkutatni és tanulmányozni az egyházközségek levéltárában vagy magánkönyvtárakban esetleg fennmaradt ilyenszerű, a 19. század közepénél régebbi kéziratokat...

## **László Ferenc: A kalotadamosi korálkönyv (1838)** (Részletek)

Az alábbiakban egy jelentős zenetörténeti forrást ismertetek. A lelet ismertetését az teszi időszerűvé, hogy hallom, népzeneudósok és zenetörténészek – magyar nyelvterületen Richter Pál és Pávai István, a honi németeknél (Erdély – szerk. megjegyz.) Franz Metz és talán mások is – újabban módszeresen kutatják falusi kántorok egyházzenei gyakorlatát.

Leletem, mely az erdélyi – közelebbről: a kalotaszegi – református kántori gyakorlat kezdeteire utal, szorosan kapcsolódik kutatási témájukhoz.

Kalotadamos (román nevén Domosu) Bánffyhunyadiától mintegy 5 km-rel délre fekvő helység, Dámos nevű patakja a Sebes-Körösbe ömlik. Közigazgatásilag Kalotaszentkirály község faluja, református egyháza Jákótelke társzegyházközségeként a Kalotaszegi Egyházmegye része. Méra, (Mera) amelyről érintőlegesen lesz szó, Nádas-menti falu Kisbács községben. Néprajzi szempontból szintén kalotaszegi település, egyház-igazgatásilag azonban a Kolozsvári Egyházmegyéhez tartozik. A két falu közötti távolság mintegy 50 km a kocsíúton.

A Kalotadamosi korálkönyv kis alakú, amolyan zsebbe való kéziratos könyvecske. Lapjainak magassága 11 cm, szélessége 18,8 cm, fedelének méretei 11,3x19 cm. Félbőr-kötésének alapanyaga márványmintás papírral bevont karton. Nemcsak a gerincet fedi bőr, hanem a sarkokat is. A könyv 54 levele sárgásbarna, illetve halványzöld árnyalatú merített papír. Az alak kicsinysége miatt a vízjel csak töredékesen látható itt-ott, sajnos csak lapszéleken. Nem sikerült kielégítően „összeolvasnom”. Az oldalak számozása egységes és valamivel halványabb a kézírások színénél. A szöveg nagy része barna tintáírás.

Tamás Dániel színvonalas kézírása gyakorlott kezű, kiegyensúlyozott, határozott, fejlett szépérzékű írástudóra vall. Ha egy személyben ő volt a helyi iskola tanítója is – amit csaknem biztosra vehetünk –, akkor abban az időben jó kézben lehettek a dámosi iskolás gyermekek.

## FORRÁS

*Jóth Jldikónak: emlékeztető  
az házára, földmenőire.*

László Ferenc *Kvár, 2003.03.02. László Ferencről*  
A KALOTADÁMOSI KORÁLKÖNYV (1838)

Az alábbiakban egy jelentős zenetörténeti forrást ismertetek. Pillanatig se tévessze meg az olvasót, hogy dolgozatomban olyan tények megvilágításával kezdődik, amelyek inkább egy önéletrajz kezdetére vallanak! Ezek a tények szorosan összefüggenek a tárggyal.

Édesanyám, özvegy László Dezsőné okleveles kántortanító. Évtizedeken át volt a kolozsvár-belvárosi református egyházközség kántora. A Gondviselés hosszú élettel ajándékozta meg, emlékezőképessége azonban az utóbbi esztendőkhöz képest megromlott. Nem tud már számot adni annak a birtokában levő zenetörténeti ereklyének a közelebbi eredetéről, amelyet bemutatok. Mivel a környék számos falusi egyházközsége számára képzett ki kántorokat, hihető, hogy valamelyik tanítványa ajándékozta meg vele. Ez azonban csak föltevés.

A lelet ismertetését az teszi időszerűvé, hogy hallom, népzene tudósok és zenetörténészek – magyar nyelvetérületen Richter Pál és Pálai István, a honi németeknél Franz Metz, s talán mások is – újabban módszeresen kutatják falusi kántorok egyházzenei gyakorlatát. Tisztában vagyok munkájuk tudományos jelentőségével, várom eredményeik közlését. Leletem, mely az erdélyi – közelebbről: a kalotaszegi – református kántori gyakorlat kezdeteire utal, szorosan kapcsolódik kutatási témájukhoz.

Kalotadámos (román nevén Domoșu) Bánffyhungadtól mintegy 5 km-rel délre fekvő helység. Dámos nevű patakja a Sebes-Körösbe ömlik. Közigazgatásilag Kalotaszentkirály község faluja, református egyháza jákótelke társ egyházközségeként a Kalotaszegi Egyházmegye része. Méra (Mera), amelyről alább érintőlegesen lesz szó, Nádas menti falu Kisbács községben. Néprajzi szempontból szintén kalotaszegi település, egyházigazgatásilag azonban a Kolozsvári Egyházmegyéhez tartozik. A két falu közötti távolság mintegy 50 km a kocsúton.

A *Kalotadámosi korálkönyv* kis alakú, amolyan zsebbe való kéziratok könyvecske. Lapjainak magassága 11 cm, szélessége 18,8 cm, fedelének méretei 11,3x19 cm. Főbőrötésének alapanyaga márványmintás papírral bevont karton. Nemcsak a gerincet fedi bőr, hanem a sarkokat is. A könyv 54 levele sárgásbarna, illetve halványzöld árnyalatú merített papír. Az alak kicsínysége miatt a vízjel csak töredékesen látható itt-ott, sajnos csak lapszéleken. Nem sikerült kielégítően „összeolvasnom”. Az oldalak számozása egységes és valamivel halványabb a kézírások színénél. A szöveg nagy része barna tintáirás. Tamás Dániel színvonalas kézírása gyakorlott kezű, ki-

László Ferenc zenetudós tanulmánya Tamás Dániel korálkönyvéről  
(Megjelent: Magyar Zene, XL. évf., 2. sz., 2002 május)

### *A tartalom*

Az első fedél belső oldalán: TAMÁS DÁNIELÉ/Ao 1838 Die 21-dik februarii. Alatta ceruzával: Folytatja unokája/Tamás Gyula/Méra 1900 évbe.

1. oldal: Kötés könyv Mely magába foglalja Orgonai fogások szerént ki-dolgozva a Dítséreteket és Soltárokat. Damoson 1838-ba

### *A korálkönyv oldalak szerinti ismertetése*

A könyv állapota gondos, de hosszas használatra vall. Alig van beszakadt lapja, de a papír elzsírosodottsága helyenként oly mérvű, hogy nehezíti az olvasást. A bőrsarkok csaknem teljesen lekoptak.

*A teljes tartalomjegyzék ismertetése, a korálkönyv születésének feltételezett története, a korabeli énekeskönyvek felsorolása, stb.*

A kalotadámosi korálkönyv kimagaslóan érdekes és értékes egyházzene-történeti dokumentum, amennyiben egy olyan kor-szak református egyházzenei gyakorlatának megismeréséhez segít hozzá, amelyről igen keveset tudunk. Ismeretes, hogy a református egyház sokáig ellenezte az orgona istentiszteleti használatát. Kivételnek számított az olyan egyházközség, amely a katolikusoktól „örökölt” templomból nem dobta ki a hangszert. 1753-ban Sepsiszentgyörgyön emeltek először orgonát magyar református templomban...

1800 és 1818 között mintegy 150 új orgonával gazdagodtak az erdélyi református gyülekezetek. Ebben az időszakban, 1813-ban jutott hangszerhez a kalotadámosi gyülekezet is.

Az orgonakíséretes gyülekezeti éneklés elterjedése csak 1848-ban vezetett el az első református korálkönyv kiadásához. (Szotyori Nagy Károly: „Megújított énekeskönyv” dallamait tartalmazza négyszólamú kórus illetve orgonaletétben.)

A kalotadámosi korálkönyv, mely az előbb említett egyévtizeddel előzte meg, – mint csak kétszólamú és a hangmagasságokat hangjegyek helyett betűkkel és számokkal, a ritmust pedig egyáltalán nem jelölő orgonaletétek gyűjteménye –, egy sokkal kezdetlegesebb egyházzenei és kottázási gyakorlatról tanúskodik. Ismereteim szerint az összmagyar reformátusság egyetlen ismert

kéziratos korálkönyve az első orgonaépítések és a korábbi korálkönyv-kiadás között eltelt évtizedekből.

*Tamás Dániel kottázásának, jelrendszerének elemzése*

A kalotadamosi korálkönyv keltekor a magyar református egyházban az orgona még alig lépett volt ki a megtűrtség státusából. Az iskolamesterek java ekkoriban kezdett áttérni a hagyományos énekvezéri gyakorlatból az orgonázó-éneklő kántor munkakörére – ki-ki a maga legjobb tudása szerint. Elképzelhetetlen állapotok! Mai fül számára alighanem elviselhetetlen volna az a hangzavar, amelyet akkoriban suszterbasszus, s még ki tudja milyen más címen összezúgathattak a korál-kísérés mikéntjét kereső kántorok. Ebből a hangzavarból, amelyről egyelőre csak képzeleti képünk van, s bizony fölöttébb negatív, pozitívumként emelkedik ki a kalotadamosi Tamás Dániel kisigényű, mert csak két szólamú, de átgondolt, szabatos, egyfajta stílusegységet megcélzó s azt meg is valósító orgonakísérete. A ma hagyományosnak tekintett négyszólamú kíséret akkor még a jövő zenéje volt nálunk. A kalotadamosi kántor figyelemre méltó lépést tett e jövő irányába.

Ami a megharmonizálások kivitelezését illeti, megkockáztatok egy esztétikai minősítést: ha létezik egyáltalán – a naiv festészet mintájára – naiv zeneszerzés, ez a korálkönyv azt példázza. (...)

A könyv három nemzedéken át szolgálhatott, a 20. század elején is, amikor persze az egyházzenei közgyakorlat rég meghaladta volt a színvonalát. (1838 – Tamás Dániel, 1876 – Tamás Ferenc, 1900 – Tamás Gyula) (...)

Nem csekély vonakodással adom ki kezemből ezt a közleményt. Nagy hátrány a kutató számára, ha egyedülálló leletet tár fel, melyet nincs mivel összemérnie. Magabiztosabban vinném a nyilvánosság elé, ha az lett volna a feladatom, hogy megállapítsam, miben más ez a kéziratos korálkönyv a többihez képest, amelyeket az 1848-at megelőző időszakról eddig feltártak. Csak az ezutáni kutatások eredményei mutatják majd meg, hogy a ritka leletre és Tamásék kántori gyakorlatára vonatkozó észrevételeim helytállóak-e, s hogyha igen, kiterjeszthetők-e Kalotaszeg s azon túl Erdély református kántorainak akkori gyakorlatára, esetleg akár az egész korabeli magyar nyelvterületre is.

## Halotti Énekek

Tamás Dániel hagyatékának másik gyöngyszeme, az 1778-ban, a debreceni Lettner József könyvkiadó által kiadott *Halotti Énekek* című könyv Tamás Gábor unokatestvérem tulajdonában van.

Az énekeskönyv fedelének belső feléről letépték a feljegyzéseket, feltehetően Tamás Dániel apjának, talán nagyapjának nevét. A megmaradt lap jobb alsó sarkában áll: *Tamás Gyula 1898 április 9, Méra*. Az első lapon fent: *Tamás Dániel 1860 – ref. kántor*.

Alatta tintával rajzolt sorminta, a lap hátán nyomtatott betűkkel a könyv címe, Halotti Énekek, alatta további sorminta. Élvezet elolvasni az énekeskönyv bevezetőjét.

### *Approbatio*

*Keresztyének között nem szokatlan dolog, hogy az elsőben kinyomtatott Könyvek(et) idővel, más tudós emberek megjobbítottassanak, bővítsenek, és ékeesebb formába öltöztessenek.*

*Ezen szabados szokásra nézett T. Losonczi István, Körösi Oskolának sok esztendőig volt rektora: és midőn látta, hogy halottaink temetésekor mondani szokott Énekeink jobbítást és bővítést kívánnának, kegyesen indult azoknak díszesebb formába tehető kiadattatásokra.*

*Azon munkácskát a revízióra és approbációra hozzám küldötte, melyet által olvasván, láttam annak a Szent Írással, Keresztyén Vallással, a gyakorlott halotti kegyes Ceremóniákkal díszes megegyezését. Ami azért engemet illet: azt approbálom, és szabados helyén leendő kinyomattatását nem ellenzem, sőt akarom. Melyet nevemnek tulajdon kezemmel lett fel-írásával erősítek.*

*Privilegiált Kis-Kun-Szentmiklóson 16-dik Aug. 1778-dik évben  
Virág Mihály R. Szuperintendens*

### *Kegyes olvasó!*

*Tetszett eleitől fogva a Keresztyéneknek halottaikat illendő ceremóniával a földbe inkább temetni, mint a régi Pogányok módjára megegyezni, hogy az által, mind az Úr Krisztus eltemetetésének példáját követnék, mind a jövőendő feltámadást, a földbe vettetett, és onnan idővel kikelő mag-nak hasonlósága szerint kiábrázolják.*

*Melly halotti ceremóniák sok helyeken sok félék, szabadosok is, csak távol legyen azoktól minden babonaság, vesztegető pompázás, és a mértékletlenség, melyre gyakran okot szolgáltatnak a gazdag torozások. Légyenek inkább olyak, a melyek hathatósan felébreszthetik az Élőket e világi rövid, de bajos életnek, a jövődő halálnak, feltámadásnak és azt követő boldog vagy boldogtalan állapotnak józan elmélkedésére.*

*Minálunk ezen Keresztyéni kötelesség a harangozás, éneklés, könyörgés és prédikálás által szokott végbe menni. Amelyek mind hasznos végekre céloznak. A harangszó egybe gyűjti a községet a siralmas házhoz: a könyörgés Isten segedelmét kéri a boldog kimúlásra: a prédikálás tanítja a hallgatókat a jó életre, és a halálra való idvességes felkészülésre, az énekek pedig a megkeseredett szíveknek vigasztalásokra szolgálnak. Melly végre, forog kezünkben egy Halottas Könyvecske, melyben vagynak a mi régi Eleinktől formáltatott halotti Énekek. Én ezeket megsemlélvén, tapasztaltam, hogy sem metrumokra, sem értelemre nézve a mostani csinosabb időhöz nem eléggé alkalmatosok.*

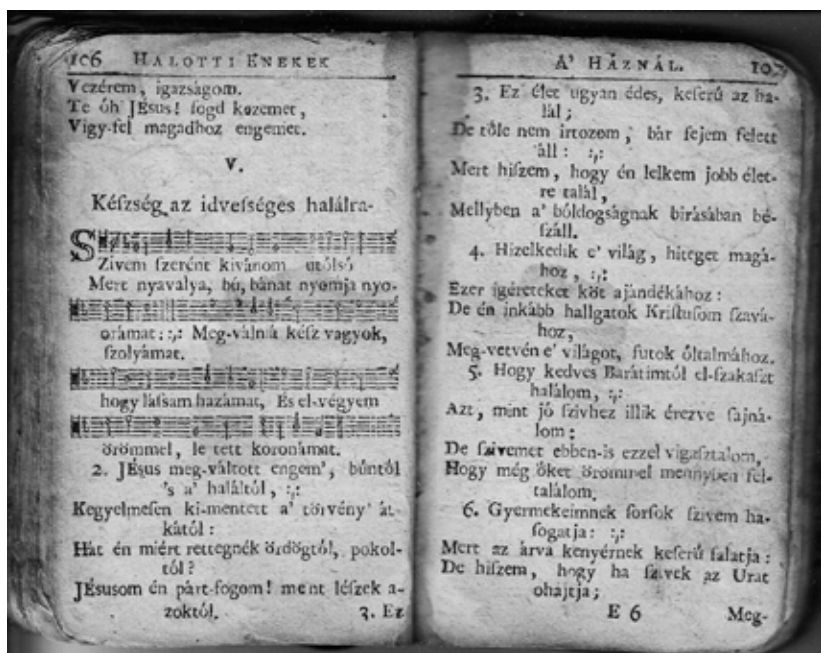
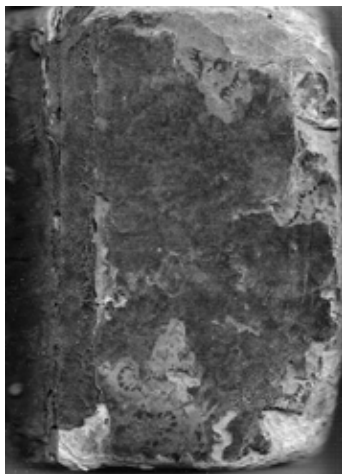
*Azért is T. Előljáróinknak engedelmeiből, némellyeket illendőbb metrumra, értelemre, és rövidsége igyekeztem szabni, némellyeket egészen kihagytam, mint csak szószaporítókat, nótáikra nézve esmérletleneket, és azok helyébe újakat tettem: melyek rész szerint mások, rész szerint együgyűségem által formáltattanak. És, hogy semmi akadályt éneklésben ne okoznának, némelyeknek kótáikat is, amint tanúltam, lerajzoltam.*

*Némelly Bölcs Elmék ugyan a Profopopoéját egészen kihagyni kívánták, de így az egész Könyvet nagy részben meg kellett volna változtatnom, melyre sem céлом nem volt, sem annyi bátorságot magamnak nem vehettem, tudván a bevett szokásnak nagy erejét. Azért némellyeket úgy hagytam, amint találtam.*

*Különben is azok az Énekecskék úgy gondolkodtathatnak, mint búcsúzó Versek, melyek Profopopoéjával szoktanak nálunk lenni, és nem úgy a meg holtaknak most az Élőknek taníttatásokra szolgálnak. Úgy éljenek, hogy azokat magok felől, életeknek végén, víg örömmel mondhassák. Boldogok bizonyára, kik az Úrban halnak meg, mert megnyugosznak az ő fáradtságokból és az ő cselekedeteknek jutalma követi őket.*

*Ámen*

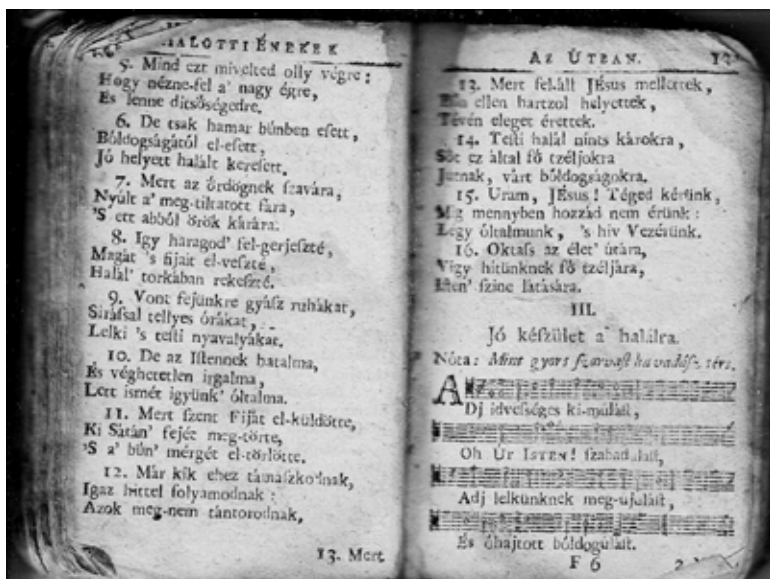
*T. Losonczi István*



A Halotti Énekek megrongálódott fedele (fent) és 106. oldala (lent)



Az egykor Tamás Dániel tulajdonában volt, 1787-ben kiadott Halotti énekek



## TAMÁS FERENCZ

(1840–1933)

Szépkenyerűszentmárton, ez a szép és hosszú – talán a leg-hosszabb –nevű erdélyi falu a Mezőség északi részén, a Szamos-menti dombság északnyugati felében, a Devecseri patak és annak mellékvölgyében fekszik. Az összefüggő erdők és dombok láncolata miatt Szamos-mentinek is mondhatnánk, de egykori viselete, zenéje, népi műveltsége alapján a Mezőséghez sorolódik. Nevét a település fölötti, 1644-ben Szent Márton tiszteletére emelt temploma után, előnevét jó búzatermése és jó kenyere után vette. A vidék ősidőktől lakott, a falu környékén kőkorszaki kőeszközöket, kőfegyvereket találtak. A hagyomány azt tartja, hogy a falu bejáratához közel eső kis dombok, vagyis inkább kiemelkedések honfoglalás kori sírhelyek lennének. A tatárjárás előtt zömmel magyarok lakták, de a többszörös tatárdúlás, a középkor szörnyű járványos betegsége, a pestis, valamint az olasz eredetű hírhedt oszt-rák tábornok, Georgion Basta fosztogatása és gyilkolásai nagyon megritkították a népességet. A vidék akkori földesurai, a Hallerek újratelepítették a falvakat, így került sok román és más nemzetiségű ember a faluba. Szépkenyerűszentmárton lakosainak fő foglalkozása a földművelés, szőlő és gyümölcsstermesztés, állattartás. A helység magyar lakossága 1622-től lett evangélikus-reformátussá, ugyanettől az évtől református iskola működött a faluban.

A templomban található feljegyzés szerint 1744-ben, az utolsó tatár betöréskor a falu tanítója az akkor 36 éves Tamás Ferencz

volt. Valószínűleg ő volt a déd- vagy nagyapja Tamás Dánielnek. A történelem során többször is előfordult, hogy egy-egy község régi tanítójának rokonát hívta meg tanítónak, kántornak. Szépkenyerűszentmártonban az 1700-as évek derekán ott szolgáló Tamás Ferenczet néhány emberöltő után, 1860-tól 1903-ig Tamás Dániel fia, a szintén Tamás Ferencz nevet viselő kántortanító követte a szolgálatban.

Tamás Ferencz, Tamás Dániel és Szöllősi Teréz fia Kalotadámoson született 1840-ben. Elemi iskolái elvégzése után ő is a nagyenyedi Kollégiumban szerzett kántortanítói oklevelet. Szépkenyerűszentmártonba hívták meg, ott dolgozott nyugdíjazásáig. Felesége, Szabó Júlia szilágysági származású, Szilágybagoson született, sírhantja valószínűleg Szépkenyerűszentmárton temetőjében van. Sem születésének, sem elhalálozásának dátuma nem ismert.

Három gyermekük született, Berta, Ida és Gyula. Bertának sem születési adatait, sem sorsát nem ismerem, anyám mesélt néha az unokatestvéréről, akivel nem volt harmonikus a kapcsolatuk. Ida 1873-ban született, korán, 14 éves korában meghalt, síremléke a szépkenyerűszentmártoni „ócska” temetőben van. Gyula 1876. január 18-án született.

Tamás Ferencz 43 évig tanított Szépkenyerűszentmártonban, már özvegyként került fiához, Mérába. Hosszú életet adott neki a jó Isten, 93 évet élt. Mesélték róla, hogy nagyon magas, szigorú, kategorikus ember volt, aki azt vallotta: a gyermeknevelés leghatásosabb eszköze a pálca, a büntetés. Unokái nem rajongtak érte, de fia, a nagyapám sem mesélt sokat róla. Mérában alussza örök álmát.

Megjegyzés:

Szépkenyerűszentmártonról, *Vizek sodrásában – Egy mezőszéki falu és népe krónikája* címmel a falu szülöttje, Kiss István írt könyvet, mely a Pallas-Akadémia könyvkiadó gondozásában jelent meg, 1998-ban.



*Szépkényerűszentmárton református temploma és paplakja*



*Méra központja (fent) és állami iskolája (lent), ahol Tamás Gyula és Tamás Emma tanítottak*

## TAMÁS GYULA (1876–1953)



*Tamás Gyula 1941-ben*

A XIX. század végén, a XX. század elején a kalotaszegi Méra már sok-tanerős iskolával rendelkező népes falu. Az 1728-ban felavatott mérai iskolát 150 éven keresztül a református egyház működtette. Az ezzel járó gondok, a sok kiadás lassan meghaladta az egyház anyagi lehetőségeit, ezért 1878-ban az iskolát átadta a községnek. A község sem bírta viselni a terheket, így 20 évnyi küszködés után, 1898-tól az állam vállalta át az iskola fenntartását. Az utolsó mérai felekezeti tanító Tamás Dániel volt, az állami iskola első igazgatója pedig unokája, Tamás Gyula, kinek feljegyzései alapján írtam meg a vele történeteket. Naplója így kezdődik:

*Tapasztalataim és megfigyeléseim az életből, főleg a helyi viszonyokra tekintve. Feljegyezve: Méra 1910 szept. 1-étől*

*Tamás Gyula igazgató tanító*

*Személyi adatok:*

*Születtem 1876 január 18, Szépkényerúszentmártonban*

*Református kántortanító lettem Szilágybagoson 1897 szeptember hóban*

*Mérába jöttem 1898 április 10-én*

*Házasodtam: 1901 február 12. Feleségem, Irma*

*született 1878 november 25 Ördögkeresztúr*

Tamás Gyula igazgatósága alatt nagy változások történtek a mérai iskolával, és iskolában. Az eleinte négyosztályos elemi iskola 1903-ban ötosztályossá, 1906-tól pedig hat-osztályos elemi iskolává alakult. A tanítás eleinte külön fiú és leányosztályokban történt, később koedukációs rendszerűvé vált, csak a gyakorlati oktatás idejére oszlott meg az osztály. (A lányoknak kézimunka-órán hímzést, kötést, horgolást, a fiúknak kő és fadaragást, asztalos, kovácsmunka elemeit tanították. Míg a lányok a háztartás órán sütni, főzni tanultak, addig a fiúkat mezőgazdasági ismeretekre oktatták.) A falu létszáma nőtt, szűkössé, elavulttá vált a régi iskola épülete, lebontották. A község által vásárolt új telken már állt egy nagy, 1871-ben épült ház, a mára már műemlékké nyilvánított Bagolyvár. 1925-ben pedig felépítették a ma is álló iskolát, a Bagolyvárat tanítói lakássá alakították át.

A román hatalomátvétel után, 1920-tól kezdődően kötelezővé vált a román nyelv tanítása, magyar nyelven néhány évig egyáltalán nem is taníthattak. Hogy mégis zökkenőmentesen folyt a mérai oktatás azt bizonyítja, hogy tanítói, bár magyar környezetben éltek és magyar iskolát végeztek, jól bírták a román nyelvet.

A Mérához tartozó Andránháza (Rădaia) gyermekei tanítását is a mérai tanítók látták el, osztatlan osztályban (az első négy osztály gyermekeit közös tanteremben, egy tanító tanította). A gyermekek önállóságra neveléséről Tamás Gyula így ír naplójában:

*A gyermeknek az önállóságra öntudatlanul való törekvését nem kell folytonos fegyelmezővel letörni. Különösen a fiúknál. Az önállóság nélküli határozatlan embert minden jövő-menő könnyen befolyásol-*

*ja, s így határozott irányt venni nem tud.*

*Az akarat megszületése a viszonyok tanulmányozása, okos megfigyelése után következnek be. Okos ember a téves irányt felismerve könnyen változtat akaratán. Ez is az önállóság jele.*

*A testi nevelésre kiváló gond fordítandó. Csak testileg erős szervezett embertől lehet bármiféle munkában kitartást várni. Testileg és szellemileg gyenge tanulót osztályismétlésre utasítanék. A rossz tanuló amúgy is ismétél.*

Tamás Gyula működése alatt fellendült a falu kultúrélete. Férfidalárdát, színjátszó kört szervezett. Egy mérai ember írja visszaemlékezéseiben:

*Mérában már az 1900-as évek elejétől komoly kultúrélet folyt. Az évek során remek színészgárda nevelődött ki... Mindkét tanítónő (Kissné Szabó Rózsi és Máthéné Tamás Emma) édesapja évtizedeken át szolgált a községet. Már az 1900-as évek elején kitűnő gárdával tudták színre hozni az akkori idők jelentősebb színdarabjait. Tamás Gyula dalárdát is vezetett. Tevékenységével sok kellemes estét szerzett a falusi lakosságnak.*

A Tamás Gyula által beindított, jól működő kultúrmunkát utódai is sikeresen folytatták. Szentimrei Jenő Csáki bíró lánya című színdarabja volt egyik nagysikerű, több kalotaszegi falu összefogásával megvalósított előadásuk. A szereplők legtöbbször Méra adta, de ott találjuk a szereplőgárdában a mérai, türei lelkészek lányait, fiait, Kós Károly lányát is. A kolozsvári Lepage kiadó gondozásában megjelent három felvonásos kalotaszegi ballada szövegkönyvének bevezetőjében ez áll: bemutatták 1936 tavaszán, kalotaszegi földművesekből alakított színjátszó csoporttal Erdély nagyobb városaiban. Az ifjúsági egyesület vezetése körül kifejtett lelkes, buzgó munkálkodásáért Tamás Gyula miniszteri elismerésben részesült.

Bár az iskola állami vezetés alá került, tanítója, később igazgatója, Tamás Gyula, a református gyülekezet kántora maradt. A kalotaszegi falvak életében nagyon fontos szerepet töltenek és töltenek be a református lelkészek, és a velük szorosan együtt munkálkodó kántorok, tanítók. Mérába, az 1900-as évek elején a falu lakossága

szempontjából nagyon szerencsés népnevelő páros került. Tamás Gyulával majdnem azonos időben (5 év különbséggel) kezdte el lelkészi szolgálatát a teológiai tanulmányai mellett jogi végzettségre is szert tett Szabó Géza református lelkész. Mindketten fiatalok, ifjú házaspárok voltak, és mindketten szívügyüknek tekintették a falu felvirágoztatását. Egyet akartak, egyetértettek mindenben. Mindkét család sok gyermeket vállalt, életvitelük a már akkor egykező Kalotaszegen példaértékű volt.

Szabó Géza a lelkészi munka, Tamás Gyula a tanítóskodás, kántorkodás mellett ügyesen gazdálkodott a lelkészi, illetve a tanítói, kántori földeken. Hamar felismerték mindketten a minden idők legsikeresebb magyar összefogása eredményeként létrejött *Hangya Szövetkezet* (mely 1920 után Hanza néven működött) jelenlétének áldásos voltát, kiadványaikat népszerűsítették, gyakorlatilag minden gazdát meggyőztek a szövetkezeti tagság szükséges és hasznos voltáról. Szorgalmazták a gyümölcsösök telepítését, ehhez kiválasztották a vidék domborzati és éghajlati viszonyaihoz legjobban illő fajtákat. Az embereket a háztáji kertek fásítására buzdították, Szabó Géza már szolgálati éveinek kezdetekor elkezdte a papi gyümölcsöskert, a Lóger telepítését. Hogy elgondolásuk mennyire jó, előrelátó volt, azt az 1970-es 1980-as években állami szinten létrejött erdélyi gyümölcsös-telepítő program sikere is bizonyítja.

Tamás Gyula részt vett az EGE (Erdélyi Gazdasági Egyesület) által megrendezett méhésztanfolyamon. Megtanulta, majd a falubelieket is megtanította, hogyan kell bánni a méhekkel. Földjein nem csak bevezette a vetésforgót, a gazdáknak meg is magyarázta annak hasznát, rábeszélte őket, kövessék példáját. Az emberek meggyőzése nehezen ment, a sok évtizedes beidegződött téves elméleteket egyáltalán nem volt könnyű munka megváltoztatni. Sokévi tapasztalata, küszködése íratta naplójába az eredményes gazdálkodás egyik titkaként summázott igazságot.

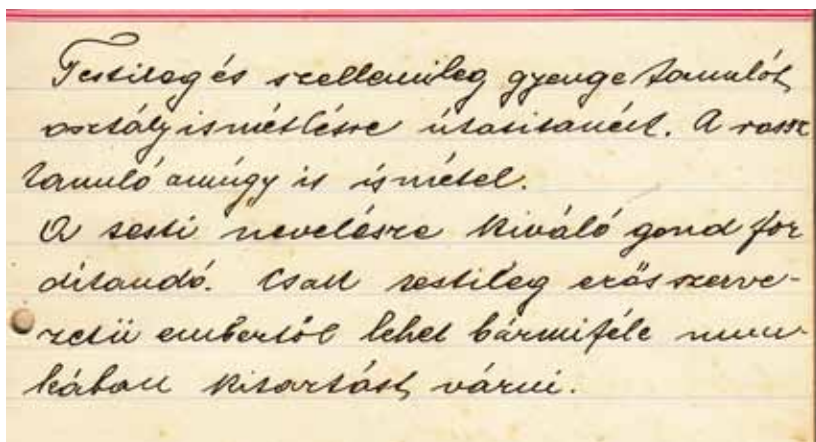
*Tégy mindent a maga idejében. Ezt az igazságot elismerjük, de nem minden alkalommal követhetjük. Csekély mulasztást minden hivatalban erős szorgalommal helyre is lehet pótolni, egyedül a gazdaságban nem. Itt a mulasztás biztos veszteség.*

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

*Nem a tudás és bölcsesség, pénz és erő dominál a paraszt előtt.  
Jól mondta Caesar: inkább akar első lenni a provincián, mint Rómában a második.*

*Önérzet, önbecsülés, önhittség, nyilvános szereplés azok a tényezők, amelyekkel a kis ember is észre véteti magát.*

Tamás Gyula egyes nyilvántartási adatok szerint 1898-tól 1933-ig tanított, a naplójába jegyzettek szerint 1934 január elsejével lépett nyugdíjba, de végigtanította az iskolai évet, tehát a tanügyből 1934 őszétől vált tényleges nyugdíjassá. Határozott, szigorú, de igazságos embernek ismerték a mérai emberek. Határozott, szigorú és igazságos tanítója volt diákjainak. Iskolaigazgatóként megfigyeléseit, tapasztalatait megosztotta kollegáival. Elvei szerint a tanítás elválaszthatatlan a neveléstől, nevelési irányelvei ma is értékesek, követésre érdemesek.



*Feljegyzés és szellemileg gyenge tanulók  
vastag ismétlése utánisáncát. A rossz  
tanuló mindig is ismételi.  
A rossz nevelésre kiváló gond for-  
ditandó. Csak restileg erős neve-  
relő emberrel lehet bármiféle munka-  
készség kiváló várni.*

Feljegyzések Tamás Gyula naplójából

## A diák tízparancsolata

1. Imádkozz Istenhez, hogy megvédjen minden rossztól.
2. Tiszteld és szeresd a szüleidet, mert az Isten után mindenedet nekik köszönheted.
3. Szeresd és tiszteld tanítódát, mert ő segít ahhoz, hogy okos, szorgalmas és becsületes emberré váljál.
4. Tisztelj és szeress mindenkit, hogy mindenki szeressen és tiszteljen téged.
5. Leckéidet naponta rendszeresen tanuld meg, hogy évváráskor egy csokor új tudással ébredj, melynek egész életedben hasznát veszed.
6. Amit ma megtehetsz, ne halaszd holnapra.
7. Csak hasznos könyveket olvass, melyek jóra tanítanak.
8. Óvakodj minden dologtól, mely káros az egészségedre.
9. Amit nem kívánsz magadnak, másnak se tegyed.
10. Kedvesem ne feledd, hogy minden, amit megtilt, vagy előír az iskola vagy a család, a tanítók és a szülők által, csakis a te boldogulásod és boldogságod érdekében teszik.

<p><b>Cele 10 porunci pentru elevi.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Închină-te lui Dumnezeu, ca să te apere de rău.</li> <li>2. Cinstuiește și iubește pe părinții tăi, căci după Dumnezeu lor ai să le mulțumești tot ce ai pe lume.</li> <li>3. Iubește și cinstuiește pe învățătorul tău, căci el te ajută să devii un învățat, bănuie și cinstit. El îți este alături gata.</li> <li>4. Cinstuiește și iubește pe toți ca și alții să te iubească și cinstască pe tine.</li> <li>5. Învățăci-lea regulat în fiecare zi, ca la examen să ai te înțelegi cu să măcară-lă de cunoștințe noi, căci îți vor aduce folos în viață.</li> <li>6. Ce poți face astăzi, nu lăsa pe mâine.</li> <li>7. Citește numai cărți folositoare, căci te înveți la bine.</li> <li>8. Păzește-te de tot ce-ți poate strica sănătatea.</li> <li>9. Ce ție nu-ți place, altuia nu face.</li> <li>10. Nu uita dragii mei, că tot ce-ai eu îți-am permis și tot ce-ai eu îți-am împus în școală sau în familie, de către învățător și părinți, nu face pentru mine și pentru tine.</li> </ol> <p><b>Spre știre:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Carnetul acesta este a se păstra în curățenie.</li> <li>2. Elevului nu-i este permis a scrie a corege sau a șterge nimic în acesta.</li> <li>3. Fără-tăle sau tălăle, la finea fiecărui trimestru subscris carneta la locul rezervat pentru amănă; ală notăle ală de subscrisla numelui unui strict interzis.</li> <li>4. Acest carnet costă 10 pașici.</li> </ol>	<p><b>Date personale.</b></p> <p>Numele elevului: <i>Magyari Eszter</i></p> <p>Locul nașterii: <i>Mier</i></p> <p>Împui nașterii: <i>2 luna sept 1945</i></p> <p>Naționalitatea: <i>magh.</i></p> <p>Religiea: <i>ref.</i></p> <p>Numele tatălui: <i>Phorghe</i></p> <p>Cine răspunde pentru obligatitate:</p> <p>Unde locuiește: <i>Mier</i></p>
---	---





*Balról: Sztojka Berta és édesanyja Sztojka Jánosné Nagy Berta, valamint Sztojka Anna, Sztojka Irma és Sztojka László édesapjukkal, Sztojka Jánossal.*

## A SZTOYKA CSALÁD

A Sztoyka (Sztojka) szerteágazó, régi máramarosi nemesi család a Kárpátalja técsői járásában fekvő (ma Ukrajnához tartozó) Kricsfalváról származik. A család eredetét Sztojka László (1909–1986) írónak sikerült feltérképeznie Kelemen Lajos történész és akadémikus segítségével.

(Kricsfalvát a 14. században a kenézi, azaz betelepítési joggal felruházott Chrich család alapította a neki kiutalt királyi földre. 1375-ben Chrich István és fia Szaniszló, zálogba adta Kricsfalva kenézségét és malmát Sztoján Jánosnak. A zálogot visszaváltani nem tudták, így a kenézség és a malom Sztoján kezén maradt. Sztoján János Sztojka nevű fiától ered a Sztojka család.)

A családot a 18. században Sztojka László emelte föl, aki 1717-ben a Máramarosba beütött tatárokat kiűzte. László és neje, Szegedi Sára házasságából három fiúgyermek származott: Zsigmond Antal, Pál Sándor és Lajos József.

A három fiúgyermek közül az 1699-ben született Sztojka Zsigmond Antal volt a család legkiemelkedőbb tagja. Gyermekkorában a szülői háznál gondos nevelésben részesült, s már, mint 18 éves ifjú, atyja, a vármegyei alispán oldala mellett az 1717-ben szülőmegyéjébe beütött tatárok üldözésében hősiességet, bátorságot fényes tanújelét adta. Az ellenséges csapatok elvonulása után búcsút vett a görög-keleti egyháztól, melynek eddig tagja volt, római ka-

tolikus hitre tért át, s az egri egyházmegye papnevelő intézetének lett tagja. 1733-ban már egri kanonok, 1750-ben pedig Kalocsán püspökké szentelték. Gyulafehérváron 1753-ban foglalta el Erdély katolikus püspöki székét, melyet 1759-ig birtokolt. Püspökké avatása után Mária Terézia királynőtől – testvéreivel, Pál Sándorral és Lajos Józseffel együtt – bárói címet kapott. A bárói címer az eredeti nemesi címer kiegészítése. Címerük részletes leírása a bárói diploma szerint:

*„Vágott, felső részében hasított pajzs. A felső jobb zöld mezőben átvonuló ezüst folyó, a bal vörös mezőben ezüst sziklán fekvő ezüst váromok, az alsó kék mezőben végül zöld alapon jobbra futó, természetes szarvas látható. A pajzs fölött két nyílt sisak bárói aranykoronával. Az elsőnek (jobb) díszje: növekedő páncélos, sisakos, vörös strucc tollas, balra néző vitéz fölemelt jobbáiban arany markolatú, görbe kardot tart, balját csípőjére támasztva. A másodiknak (bal) díszje a pajzsbeli jobbra néző szarvas növekvőn”.*

Báró szalai és kricsfalvi Sztojka Zsigmond Antal, Erdély katolikus püspöke Gyulafehérváron megvetette alapjait a ma is működő papnevelő intézetnek, felújította a székesegyház tűzvészben leégett födelét, új főoltárt és szentélyt készíttetett. 1770-ben halt meg. Hamvai a gyulafehérvári Székesegyházban nyugsznak, sírján ez a felirat áll:

*„Ecclesia iam suam rexit ut navem, nutrit ut ovem, dilexit ut sponsam.” Itt várja a föltámadás nagy napját az a férfiú, aki míg élt, szeretetet vetett, de – fájdalom – csak könnyeket aratott.*

Két fiútestvére közül csak Pál Sándor nősült meg és lett őse annak a Sztojka családnak, melyből anyai nagyanyám származik.

Sztojka Pál Sándor felesége báró Perényi Krisztina volt (1750). Az ő unokájuk id. Sztojka János, kinek Astilean Mária nevű feleségétől Nagyesküllőn 1848-ban született meg fia, ifj. Sztojka János, anyai dédapám.

Ifj. Sztojka János elemi iskolai tanulmányait Nagyesküllőn, a gimnáziumot Kolozsvárott és Gyulafehérváron végezte. Állatorvosi, gazdatiszti diplomát szerzett. Ördögkeresztúron, Szatsvay

Zsigmond és báró Wesselényi Jozefa birtokán lett jószágigazgató és állatorvos. Többször nősült. Első felesége egy kolozsvári orvos lánya volt, házasságuk rövid ideig tartott, gyermekük nem született, a családban csak egy kis adoma maradt fenn róla. Második felesége a Bonchidáról származó érsekújvári Újvári Lujza, akitől három gyermeke született: Irma (anyai nagyanyám), László és Anna. Újvári Lujza fiatalon meghalt, a gyermekeket Sztojka János harmadik felesége, a gazdag földbírókos családból származó Nagy Berta nevelte fel. Bertának egy gyermeke született, a szintén Bertának keresztelt kislány.

A két lánytestvéréről, Irmáról és Annáról, valamint féltestvé-rükről Bertáról külön fejezetben írok.

Sztojka László, az egyetlen fiútestvér (Nagyesküllő, 1880 – Dés, 1951) kereskedelmi iskolát végzett. Désen telepedett le, fűszer- és csemegekereskedést nyitott. A két világháború közötti időben a Dési Kereskedők Társulásának elnöke, a Református Egyház gondnoka. 1940–44 között a Dési Kereskedelmi Társulás irodavezetője és örökös tiszteletbeli főtitkára. Felesége makfalvi Vass Emma (1883–1978). Házasságukból három gyermek született: ifj. Sztojka László, Margit és Katalin.

Ifj. Sztojka László (Dés, 1909 – Kolozsvár, 1986) költő, író, lapszerkesztő soha nem nősült meg, utódja nem született. Désen kezdte, majd Kolozsváron a Református Kollégiumban folytatta tanulmányait. A kolozsvári *Munkás-újság*, az *Ellenzék* munkatársa lett. Több verse jelent meg az *Új Kelet*, *Protestáns Szemle*, *Újság*, *Mai Nő*, *Reggeli Magyarország*, *Kultúra*, *Keleti Újság* című lapokban. Művei: *Írások könyve*. Versek, 1930; *Sikolt a lélek*. Versek 1934; *Tárogató*. Versek 1935; *Ember*. Versek 1936; *Férfiének*. Versek 1938; *Béke*. Versek 1939; *Villon és a várúr lánya*. Lírai játék 1939; *Segíts föld*. Versek, 1941; *Őr*. Versek, 1942; *Utolsó kör*. színmű 1942; *Hajnali csoda*. Novellák 1943; *Üzenet*. Versek 1944; *Pergő idő*. Válogatott versek 1968; *A moldvai deák naplója*. Regény, Ifjúsági kiadó 1968; *Világ szelében*. Válogatott versek, Kriterion kiadó 1968. Kéziratban: 12 kisregény, 11 verseskötet, 20 színmű, 3 kismonográfia, 5 irodalom- és művészettörténeti munka. Az adatokat Huber András bocsátotta rendelkezésemre.

Sztojka Margit (Dés, 1909 – Dés, 1996) férje Huber Győző villamosmérnök, író (Tapolca, 1892 – Dés, 1957), dési Huber István festőművész bátyja. Középiskoláit Nagyenyeden és Désen végezte. Részt vett az első világháború galíciai harcaiban. Budapesten 1919-ben gépészmérnöki oklevelet szerzett. 1921-től haláláig a dési elektromos művek főmérnöke volt. Irodalmi munkássága: *A Szamosvölgyi Napló, Figyelő, Vármegyei Közélet, Szamosvidék helyi lapok* főmunkatársa volt. Az 1920-as években a *Keleti Újságnak* elbeszéléseket és villamossági szakkikkeket írt, az 1930-as években az *Ellenzék* műszaki rovatának volt munkatársa. Két kisregénye az *Emlékek és más hazugságok*, és a *Ködbe vesző napok* folytatásokban jelentek meg a helyi sajtóban. Kötetben megjelent regényei: *Rajvonal* (Kolozsvár 1930, az újabb kiadás Kolozsvár 1941) és az Amundsenről írt ifjúsági regény, az *Északi legenda* (1957). Házasságukból két gyermek született: Mária Renáta (Dés, 1933) és András Győző (Dés, 1942 – Dés, 2011).

Huber András Győző 1960-ban a dési Egységes Líceumban érettségizett, a kolozsvári Babeş-Bolyai Egyetemen matematika szakos tanári oklevelet szerzett. Bálványosváralján volt iskolaigazgató, 1979-től Désen tanár. A Romániai Írószövetség és az Erdélyi Magyar Írók Ligájának tagja. Irodalmi munkássága: *Cédula a virágon*. Karcolatok, elbeszélések. Garamond kiadó, Kolozsvár 1997; *Százarcú nagyhatalom*. Lapok az erdélyi magyar időszaki sajtó történetéből. Pallas-Akadémiai könyvkiadó, Csíkszereda 1997; *Város az időben*. Dési helytörténeti séták. Glória kiadó, Kolozsvár 2002; *Akihez a múzsák bekopogtak*. Szamos völgyi írástudók. Glória kiadó, Kolozsvár 2004; *Gyilkos nagy köd*. Novellák. Stúdium könyvkiadó, Kolozsvár 2006; *Összefutó utak*. Hely- és művészettörténeti tanulmányok Désről. Stúdium Könyvkiadó, Kolozsvár 2007; *Ház a Domb utcában*. Regény. Grafycolor kiadó, Kolozsvár 2010.

Sztojka Katalin (Dés, 1914 – Wuppertal, 2005) báró kéméendi Szalay Miklós tanár felesége lett, egyetlen gyermekük született: Péter, aki 1985-től feleségével és két gyermekével Németországban él.



## NAGYMAMÁM, SZTOJKA IRMA (1877-1958)

Sztojka Irma nagymamám sokat mesélt az édesapjáról, Sztojka János dédapámról. Dédapám első felesége egy kolozsvári orvos agyondédelgetett, kényeztetett lánya volt. A mindkét részről forró szerelmi házasság elég hamar válással végződött.

Második felesége érsekújvári Újvári Károly és Deési Jozefa lánya, az 1854. december 28-án, Bonchidán született Lujza. E második házasságból három gyermek született: Irma, László és Anna. Lujza egészen fiatalon meghalt – a templomi bejegyzés szerint halálának oka torokelhalás, hogy ezen mit értett az orvos, nem tudni. A három árván maradt gyermeknek anya kellett és Sztojka János hamarosan újránősült. Harmadik felesége, Nagy Berta gazdag földbirtokos családból származott. Ebből a házasságból egy kislány született, Berta.



Berta testvéreinél sokkal fiatalabb volt, még kisgyermek, mikor Irmának már udvaroltak. A legszívesebben látott széptevő Tamás Gyula, Méra falu ifjú tanítója volt. A nagyon magas, (közel két méteres) világító kékszemű, jóképű fiatalember hétvégeken lóháton érkezett látogatóba. A család szívesen fogadta, jövetelét mindig nagy készülődés, sütés-főzés jelezte. Berta kíváncsian nyaggatta nővérét:

– Irma, ki ez?

– Ő a hottentották királya – tréfált cserfes kishúgával, a mostohaanyjának túlzott készülődésétől kissé bosszús Irma –, és az a

szokása, hogy kiáll a ház elé ingben-gatyában, és kiabálja, hogy hozsánna, hozsánna.

Bertának nagyon tetszett a történet, el is hitte, csak arra volt kíváncsi, Gyula miért kiabálja a hozsannát? Mikor megint jött az udvarló, Irma nagyon megijedt, hogy Berta tényleg rákérdez, s akkor a fiatalember komolytalan, gyermekes lánynak vélheti őt, ezért azt mondta Bertának, hogy ez titok, nem szabad erről 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 nővérére:

– Irma, kérdezzem? – Irma persze rögtön megígérte az újabb tábla csokoládét. Ettől fogva Bertának jó dolga volt, két helyről kapott folyamatosan édességet: a nővérétől, hogy ne kérdezzen, az udvarlótól pedig azért, hogy árulja el, mit nem szabad kérdeznie.

Egy évi jegyesség után Irma és Tamás Gyula összeházasodtak. A lakodalmi ünnepséget Irma keresztszülei, Szatsvay Miklós és felesége, báró Wesselényi Jozefa rendezték meg Ördögkeresztúron. A fiatal házasokat az uradalmi csengős szánhintó szállította új otthonukba, Méra falu iskolájának szolgálati lakásába. És nem is akárhogyan! A parádés kocsis nem a legrövidebb utat választotta. Kolozsvárra érve behajtott a Főtérrre, többször is körbehajtott a téren, hogy mindenki láthassa, milyen szép az ifjú asszony.

Az ifjú asszony nem csak szép, hanem halk szavú, jó szívű, kedves teremtés volt. Minden feladatot, felelősséget, munkát magától értetődő természetességgel vállalt magára. Elvállalta súlyosan tüdőbeteg húgának, Annának ápolását, aki minden igyekezet, gondos kezelés ellenére 23 éves korában meghalt. Elvállalta náluk lakó apósának, özvegy Tamás Ferencznek gondozását is, és 1912-től gondjaiba vette az ugyancsak megözvegyült és hozzájuk, Méréba költözött apját, Sztojka Jánost is.

Sztojka Irma és Tamás Gyula házasságát Isten gazdagon megáldotta. Rendre megszülettek utódaik. Irma igazán nem panaszkodhatott unalomra, volt tennivalója elég. Gondoskodtak erről bőven a Tamás gyermekek.



*Tamás Gyula feleségével, Sztojka Irmával és elsőszülött gyermekükkel, Emmával. 1903.*

# A TAMÁS GYERMEKEK

Kalotaszegen minden felvilágosult lelkész és tanító már az 1900-as évek elején felszólalt az úgynevezett egykézés miatt megindult népességsökkenő folyamat ellen. A szószerkből, a tanítói katedráról, kultúrházak színpadjairól próbálták meggyőzni a népet az egykézés szomorú következményeiről. Ezek a lelkes tisztviselők a helyes családtervezés előnyeiről nem csak beszéltek, hanem jó példával jártak elől. Mérában mind a lelkész, mind a tanító családjában négy-négy gyermek született.

Tamás Gyula naplójába is feljegyezte a születési adatokat:

*Emi (Emma) született 1902. szeptember 28.*

*Jenő született 1905. február 11.*

*Gyuszi (Gyula) született 1910. szeptember 24.*

*Muci (Irma) született 1912. június 26.*

A gyermekek Mérában járták ki az elemi iskolát. Jenő, a legidősebb Désen járt kereskedelmi iskolába, és ott is inaskodott nagybátyja, Sztojka László kereskedésében. Emma Nagyenyeden, Irma Székelyudvarhelyen végezte a tanítóképzőt. Gyula a nagyenyedi Kollégiumban érettségizett, Budapesten járt egyetemre. Nagyapám nagy hangsúlyt fektetett gyermekei nyelvi művelésére, anyanyelvükön kívül mind a négyen beszéltek valamilyen nyugati nyelvet, szorgalmazta, hogy a román mellett valamennyire cigá-



*Méra, 1913. A Tamás család  
Emma, Sztojka Irma, ülében a kis Irma (Muci), a kis Gyula, Tamás Gyula és Jenő.*

nyul is megtanuljanak. Ez utóbbit azért találta szükségesnek, mert szerinte Erdélyben kevés olyan falu volt, melynek ne lett volna cigánysága, és egy jó pedagógusnak tanítványaival azok anyanyelvén is tudnia kell szót érteni.

A gyermekekkel anyjuk volt szigorúbb, ki a rendet, pontosságot szerette, s erre szoktatta gyermekeit is. Sztojka Irma ellátta a háztartást, gondozta beteg húgát, nyugdíjas özvegy édesapját és apósát, betanította a háztartási alkalmazottakat, meghallgatta az emberek panaszait, segített ügyes-bajos dolgaik intézésében, egészségügyi, sőt orvosi tanácsokat adott, gyógyfüveket a rászorulóknak, lelki vigaszt a gondokkal küszködőknek, mindezt feltűnés, zokszó és panasz nélkül, csendesen, barátságosan, kedvesen.

Apjuk előteremtette a család szükségleteire az anyagi alapokat. Tanított, igazgatott, kántorizált, „népnevelt”, gazdálkodott, vadászott. Gyermekeit iskoláztatta, nyugdíjas évei közeledtével házat épített, gyümölcsöst telepített és még sok minden mást is tett, feleségével együtt. Munkájuk mellett sokat olvastak, szórakoztak is.

Édesanyám sokat mesélt a gyermekkorukról, egy-egy történetet többször is hallottam. A nagyapámmal megesett kedves anekdota csattanója valósággal szállóigévé vált a családukban. A történés idején a faluban élt egy enyhén értelmi fogyatékos cigánygyermek. Létezésére tulajdonképpen csak temetésekkor figyelt fel a falu népe, mert az volt a szokása, hogy amint meglátta a gyászmenetet, előreszaladt, megállt és mélységes csodálkozást tükröző arckifejezéssel kérdezte:

– Nitte, nitte, honnan gyűttek ezek?

Megvárta, míg a menet elhaladt mellette, akkor újból előreszaladt, ámultan megállt, megismételte a kérdést, és ez így folytatódott addig, amíg a menet a temetőbe nem ért. Az ámuldozó kisgyermek sokakat megmosolyogtatott, a gyászoló tömeg egyre vidámabban haladt. Nagyapámnak, kinek kántorként a menet élén, a lelkész mellett volt a helye, külön gondot jelentett a kisgyermek. Mert annak néha eszébe jutott, hogy milyen jó szokott lenni hozzá a kántor, illetve a tanító bácsi, s szeretetét olyanképpen mutatta ki, hogy se szó, se beszéd, odaszaladt és átölelte a nagyapám lábát. Egyik ilyen alkalommal éppen esett az eső, a tócsákat ke-

rülgették, a hirtelen láböleléstől nagyapám amekkora volt, akkorát zuhant a híg latyakba.

Bár a szolgálati lakás eléggé tágas és kényelmes volt, az igazgató gyermekei számára természetesen az iskola épülete is játszóterként szolgált. Volt egy régi, rozoga gyermekkocsijuk, melyet „családi batárnak” neveztek el. Mikor már kinőttek a babasorból, anyámék ezzel a kocsival játszottak az iskola padlásán. Egyikük beleült, a másik meg végigrohant vele a padláson. Ez az elnyűhetetlen, vesszőből font, nagy kerekű, mély kocsi kiszolgálta a gyermeksereget, sőt még az unokákat is tologatták benne, többek között engem is.

A nagy korkülönbség miatt alakult úgy, hogy anyám, becenevén Muci gyermekkori emlékei inkább ifjabbik bátyjához, Gyuszihoz kötődtek.

Muci és Gyuszi nagyon rossz étvágyú gyermekek voltak. Hiába kínálta őket anyjuk 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 eléggé elhanyagolt, mondhatni mocskos konyhában főzte az örökös szárazpaszuly levest. Mikor kész volt az étel, az asszony kiállt a ház elé, és elkiáltotta magát:

– Gyermekek, ebéd!

És ki volt az első az asztalnál? A finnyás, rosszétvágyú Tamás gyermekek! Versenyt ettek a harangozóék gyermekeivel. Anyám még öreg korában is csodálkozott és kacagott azon, milyenek is a gyermekek. De – mint mondta – olyan finom szárazpaszuly levest soha sehol sem evett.

Sztojka Jánost lányai gyakran meglátogatták Ördögkeresztúron. Irma két kisebb gyermekével, Mucival és Gyuszival, Berta a kisfiával, Sanyikával. Muci négy-öt éves lehetett, mikor újra látogatóba mentek Ördögkeresztúrra. A pár naposra tervezett látogatás alatt illett a társadalmi kötelezettségeknek is eleget tenni, vizitelni az ismerősöknél, elsősorban Sztojka János munkaadójánál, Irma és testvére, László keresztszüleinél, a nagybirtokos Szatsvay Jánosnál és feleségénél, báró Wesselényi Jozefánál. A két testvér megbeszélte, hogy gyermekek nélkül mennek, majd beje-

lentették látogatásukat. Muci hallotta, mit beszélnek a felnőttek, kérte, vigyék magukkal őt is. Megmagyarázták neki, hogy ez most nem lehetséges. Muci nem szólt semmit, de nagyon figyelt, mikor kezdenek az anyjáék készülődni a látogatásra. Mikor azok szépen felöltözve elindultak, Muci azon porosan, eléggé elmocskolódott játszóruhában utánuk szaladt, és elkezdett sírni, hogy vinnék őt is magukkal. Hiába parancsolták vissza, nem fogadott szót, sírva követte őket. A felnőttek úgy tettek, mintha nem is látnák, hallanák, arra gondoltak, csak megunja a gyermek a bőgést és kérincselést. Így értek az uradalom kertjének bejáratához. Muci reményt veszelve már vissza is akart fordulni, mikoris a kerti úton felbukkant a bárónő, aki eléjük jött, mivel hallotta a gyermekesírást.

– 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 megsimogatta Mucika kócos haját:

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

Muci a bárónő válla fölött olyan diadalmas, büszke elégtellessel nézett vissza anyjára, mint akinek életében először sikerült legyőzni a neki parancsolót.

A gyermekek mindkét nyugdíjas, megözvegyült nagyapja Mérában élt. Tamás Ferencz 1900-tól 1933-ig, hogy Sztojka János mennyi időn keresztül, nem tudom. Muci és Gyszi anyjuk apját szerették jobban, ezt a megkülönböztetést a megszólításban is jelezték: ő volt az „Édesnagyata”. Apai nagyapjukat nem nagyon kedvelték, szigorú, kemény ember volt, a negyvennégy éves tanítói szolgálat megtette hatását. Anyám inkább az édesnagyatáról mesélt nekünk. Sztojka János már nagyon öreg volt, réges-régen nyugdíjas és özvegy, de az ördögkeresztúri falusiak nem akarták megérteni, hogy már nem praktizál, állandóan tele volt a portája beteg állatokkal. Mivel a beteg állatokkal hozzáforduló parasztságot nem tudta visszautasítani, lánya attól féltette, hogy agyonhajszolja magát. Rábeszélte, költözzön hozzájuk Mérába, ahol külön szobát kapott, kedvére olvasgatott, pihengetett. A beteg állatok tulajdonosai itt is rátaláltak, sokszor nagyon távoli falvakból is eljöttek hozzá, de lánya éberem ügylet, apja ne dolgozzon túl sokat.

Sztojka János sok állatot megoperált, meggyógyított olyanokat is, melyekről más állatorvosok lemondtak. Mikor dolgozott, a két kis unoka mindig ott volt a közelében, látták hogyan és mivel műti az állatokat. A két gyermek félelemmel vegyes irtózattal nézte nagyapjuk féltett, a sok fenéstől már nagyon elvékonyodott bicskaszerű operálókését, a „békanyúzó”.

Sztojka Jánosnak volt egy kedvenc süteménye. Lánya nagyon vigyázott, hogy soha ki ne fogyjon az íróasztalán álló dobozból. A gyermekeket figyelmeztette, csak szóljanak, ha pont ezt a süteményt kívánják meg, nekik is megsüti, de ne kérjenek a nagyapjukéból. De hát milyen a gyermek, nekik csak azért is a nagyapjuk süteménye kellett!

Édesnagytata szobája volt a biztos menedékük is: ha rossz fát tettek a tűzre és büntetésre volt kilátás, a két gyermek mindig hozzá menekült. Tudták, nagyapjuknak mindig sikerül leszerelni haragos lányát. Miután elült a vész, boldogan beszélgettek nagyapjukkal, s egy idő után már arra vetemedtek, hogy megkérjék, adna nekik a süteményéből. Az öreg mindig adott, élvezte a titkos szövetséget. Egyik alkalommal nem a dobozból kínálta, hanem bicskájára felszúrva nyújtotta 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 gyermekek voltak. Sok huncutságot találtak ki, s vittek véghez. Ha valami olyant tettek, mely meghaladta a mértéket, megbüntették őket. A legnagyobb, legfélelmetesebb büntetésük az volt, ha anyjuk egy bizonyos, előre kiszabott időre az ebédlőasztal lábához kötötte őket egy cérnaszállal. Míg csak el nem jött a szabadulásuk ideje ott sírdogáltak a cérnaszál végén, s fogadkoztak, hogy soha többé nem lesznek csintalanok. De egyiküknek sem jutott eszébe soha, hogy azt a cérnát el is lehet szakítani.

Mucinak aránylag kevés boltban vásárolt játéka volt. Még azt a keveset sem használta rendeltetésszerűen. A bababölcsőben nem babáit ringatta, kis edényeiből sem azokat etette. A bölcsőben az egyik kismacskát ringatta, kis edényeiben macskaeledelt készített. Kedvenc cicáját annak pici korától úgy 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 az ideje az alvásnak. Kis gazdája bepólyálta, belerakta a bölcsőbe és álomba ringatta. Mikor Mucit beírátták a képzőbe, s elkerült Székelyudvarhelyre, anyja volt kénytelen pólyálni, ringatni a nagy macskát, ha nem akarta annak keserves nyávogását hallgatni naphosszat.

A lelkészék gyermekei Tamáséknál, a Tamás gyermekek Szabóéknál szerettek jobban játszani. Ezért felváltva hol az egyik, hol a másik család nyugalma rezgették meg a csataordítások, melyek kedvenc játékkal, a rabló-pandúrral jártak. Mikor Muci és Gyuszi már nagyobbacskaak lettek, néha részt vehettek a nagyok játékában. Jenő, a legidősebb a fiúk közül egyszer azt találta ki, hogy a rabló-pandúrt játsszák úgy, hogy az elfogott rablót ki kell végezni. Elkezdtek játszani, természetesen Jenő lett a rabló, a többiek a pandúrok, a kicsik és a lányok lettek – ahogy mondták – a népség, katonaság. Nagy hajsza 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, hozott kötelet, hurkot készített. A tornácon felállt az asztalra, a kötélt szabad végét a lámpa kampójára csomózta, az asztalt eltolta, kihozott egy hokedlit, rárakott egy sámlit, ráállt, a saját nyakára rakta a hurkot, és megmagyarázta, hogy mikor ő azt mondja, most, akkor rúgják ki a lába alól a széket. A gyermekek hűségesen követték Jenő utasítását. A vezényszó elhangzása után kirúgni ugyan nem tudták, de közös erővel valahogy csak kirángatták a széket a Jenő lábai alól. És, hogy a gyermekekre őrangyal vigyáz, az akkor is bebizonyosodott: nagymama bátyja, Sztojka László abban a pillanatban ért a kapuba, mikor a szék kidőlt Jenő lábai alól. Mint később elmesélte, az adott pillanatban 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, csak Jenő, hiszen legidősebb fiúként illet volna okosabbnak lennie.

Anyám egyik soha el nem feledett kellemetlen gyermekkori emléke a semmivel sem összehasonlítható undorító csukamájolaj és az avas szalonna íze. Hogy miért kényszerítették őket arra, hogy naponta egyék ezeket, arra csak most, e könyv írásakor sikerült választ kapnom. Nagyanyám, mivel húga tüdőbajban halt meg, így vélte megóvni gyermekeit a tbc-fertőzéstől. A csukamájolajat a szervezet erősítésére, angolkór ellen használták, az avas szalonna pedig a népi gyógyászat tüdőbaj elleni egyik hatásos gyógyszere. Hogy mennyi igazsága van ennek a hiedelemnek, nem tudom, de az tény, hogy sem anyám, sem bátyja nem betegedett meg.



*A felnőtté cseperedett Tamás testvérek: Jenő, Irma, Gyula és Emma*



*Méra, 1931. A tornácon. Álló sor: Sztojka Berta, Máthé Sándor, Tamás Gyula, három ismeretlen; Ülő sor: két ismeretlen, majd Tamás Irma és anyja, Sztojka Irma*



*Családi kép 1930-ból. Álló sorban balról: ifj. Tamás Gyula, Tamás Emma, Máthé Sándor, egy rokon, Tamás Jenő. Ülnek: Máthé Sándorné Sztojka Berta, Tamás Gyula, Tamás Ferenc, Tamás Gyuláné Sztojka Irma*

# TAMÁS EMMA

(1902–1980)

A Tamás tanítócsalád sorában Tamás Gyula és Sztojka Irma elsőszülöttje, az 1902-ben született Emma következik.

## **Szentpál, az első munkahely**

Tamás Emma Nagyenyeden képesítőzött 1920-ban. Első munkahelye Szentpál nevű községben volt. Ez a község a Kolozsvárt a Szilágyság fővárosával, Zilahhal összekötő országút mentén fekszik, nincs messze Emma szülőfalujától, Mérától. Szentpál magyar ajkú földműves lakossága a már akkor nagy létszámú románsághoz viszonyítva elenyésző számú volt ugyan, az iskola tulajdonképpen a faluban működő nagy szeszgyár magyar tisztviselőgárdája gyermekeinek oktatására maradhatott fent.

A kevés magyar gyermek tanítása osztatlan osztályban történt, tehát a négy elemi tanulóit egyszerre, egy tanteremben oktatták. Ez a tanítási mód a tanító részéről sok munkával, odafigyeléssel jár. Ezzel nem volt baj, Emmának tetszett a kihívás, vidáman és nagy kedvvel tanított. Gondot neki a munkaidő utáni magány okozott. Mikor Szentpálra került, eleinte örvendett a népes tisztviselőgárda jelenlétének, úgy remélte, nagy társadalmi élet zajlik a helységben, szórakozási lehetőségnek nem lesz híja. Hamarosan csalódottan ébredt rá arra, hogy hiába vágyik társaságra, a községben és a környéken hozzá hasonló korú és társadalmi osztályú fiatalok nincsenek. A szeszgyár tisztviselőgárdája már családos volt,

a feleségek, míg a férfiek a gyárban dolgoztak, többnyire háztartásuk vezetésével, gyermekeik nevelésével voltak elfoglalva, nem értek rá a tanítókisasszonyt szórakoztatni. Udvariasságból meghívták ugyan a hétvégi összejövetelekre, de az invitálást Emma ritkán fogadhatta el, mivel akkoriban egy egyedülálló, magára valamit is adó lány kíséror, úgynevezett garde de dame nélkül nem járhatott társaságba. Szülei úgy próbálták oldani magányát, hogy hozzá költöztették a húgát, Irmát, családi becenevén Mucit, ki a Mérában megkezdett elemi iskolai tanulmányait Szentpálon folytatta. Bár Muci eleinte berzenkedett a nővéri parancsnokság ellen, lassan beleszokott az ottani életformába, s miután megismerkedett az osztálytársaival, meg is szerette a szentpáli iskolát. Osztálytársainak legérdekesebb, legvonzóbb csoportja a szeszgyár főkönyvelőjének gyermekeiből tevődött össze.

A főkönyvelő, az aránylag fiatal feleségével, sok-sok gyermekével, egy kis cseléddel és egy gyermeklánnyal egy szép nagy szolgálati lakásban lakott. Életvitelük még mai szemmel nézve is furcsa és egyedi volt. A férj reggel elment a hivatalba, a feleség a szokásos feladatok: takarítás, főzés, stb. elvégzése, elvégeztetése helyett alkalmazottaival együtt egész nap a gyermekekkel játszott. A sajátjaival és azok barátaival. A falu felnőtt lakossága gyanakodva és mély rosszallással figyelte a főkönyvelő feleségének szerintük éretlen és gyermekes viselkedését, a gyermekek meg egytől egyig csodálattal teli irigységgel.

Muci el volt ragadtatva a furcsa család gyermekeinek játék szempontjából igazán kivételesen jó helyzetétől. Szegény Emma hiába vette a húgát magához, csak a tanítási órákon volt együtt vele, a nap többi részét továbbra is egyedül töltötte, mert Muci a főkönyvelőéknél játszott. Emma otthon unatkozott, Muci számára viszont a főkönyvelőéknél töltött idő minden pillanata olyan élmény volt, melyről öreg korában is csillogó szemmel mesélt. Rengeteg kirándultak, mindenféle versenyt rendeztek: futó-, táv- és magasugró versenyt, és még sok más sportágban mérték össze tudásukat. Jó volt játszani a hagyományos játékokat is, de az igazi játékok azok voltak, melyeket a főkönyvelő felesége talált ki. A szeszgyár gabonaraktárában rengeteg volt az egér. Könnyűszerrel fogtak belőlük, ha kedvük volt például kocsiversenyt játszani. A mama hámot

varrt az egereknek, befogták őket kis játékszekérbe, autóba, és versenyezték, melyikük egere lesz a győztes. Visítózva nézték, amint az egerek, nyomukban a zörgő járművekkel rémülten rohangáltak, próbáltak bebújni a bútorok alá. A gyermektársaság az egerek ősi ellenségét sem kímélte: fél diókat húztak a macska lábára és arra fogadtak, meddig tud elmenni úgy cipősen a megriadt állat.

A bohém családanya a család pénzügyeit is játékosan kezelte. Rávette a férjét, hogy járandóságát aprópénzben vegye fel, melyet aztán gyermekei boldog közreműködésével, mint aki búzáat vet, szórta szét a lakásban. Mikor vásárolni kellett valamit, beletelt egy kis időbe, míg összeszedegették a szükséges összeget. A mamát aztán az egész gyermeksereg elkísérte a boltba, ez megint nagyon jó alkalom volt a hancúrozásra mindnyájuknak. A mama a főzésből sem csinált nagy gondot, bár a segédjegyző személyében kosztosa is volt. Ha a nagy játszásban úgy eltelt az idő, hogy ebéd készítésére már nem futotta, főzött egy tojást, teát, és megvolt a nagy étkeztetés.

A faluban sok volt a szalmatetős ház, a fedelek alatt tava-szonként rengeteg veréb fészkel. Emma névnapja közeledett, a főkönyvelő feleségének a verebek adták az ötletet, mivel kellene meglepni a tanítókisasszonyt. A névnap meglepetés előkészítésébe bevonták a postai alkalmazottakat is, akik lelkesen ígérték meg közreműködésüket. A mama a gyermekekkel egy cipődoboz-ra való verébfiókat – ahogy Szent Pálon mondták, verébcsiriklót szedett össze. A dobozt szépen becsomagolták, megcímezték Em-mának az iskola címére, a postáskisasszony pecsétet is rakott rá, mintha a csomag postán érkezett volna. A mama csak azt sajnálta, ő nem lehet ott, mikor Emma megkapja a csomagot. A postás ki-szállította a küldeményt, és azzal az indoklással, hogy a csomag sürgős, a már megkezdődött tanórára nyitott be és ott adta át a címzettnek. Emma nagyon kíváncsi volt, mit rejthet az ajánlott cso-mag, az osztálynak feladott egy írásbeli feladatot, s mikor látszó-lag mindenki az írásba merült, felnyitotta a doboz fedelét. A lát-vány sokkoló hatású volt: amint a fejük fölött világosság lett, a sok éhes verébfióka egyszerre tátotta hatalmasra sárga zabolás csőrét és kezdett el sipítózni. Emma visított egyet, lecsapta a dobozt és kirohant az osztályból.

A jól sikerült heccnek szomorú következményei Mucit érintették a legfájdalmasabban. Emma panaszos levele nyomán anyjuk hazavitte őt a csodálatos gyermekparadicsomból.

## Családalapítás

A Tanügyi Hivatal Emmát Szentpálról áthelyezte szülőfalujába, Mérába, de Vistán és Andrásházán is tanított. 1932-ben férjhez ment Máthé Sándor református lelkészhez, és Kolozsra költözött.

Első gyermeke, Éva 1933-ban született. Az orvosok csak akkor vették észre, hogy a kislánynak súlyos csípőficama van, mikor fel kellett volna állnia, és nem tudott. Csípőjét sínbe tették, szegényke sokat szenvedett a kényelmetlen pozíciótól és a mozgáshiánytól, s így hatványozottan szüksége volt arra, hogy minél többet foglalkozzanak vele. A rokonság féltő szeretettel vette körül, megpróbálták valahogy kárpótolni a kényszerű mozdulatlanságért. A család minden tagja, de legfőképpen Emma húga, Muci és Máthé Sándor első házasságából született fia, Sanyika foglalkozott vele. Évi nagyon szerette őket.

Ifjú Máthé Sándor nem csak tanulmányaiban, de sportolásban is tehetséges fiatalemberré cseperedett. Kiváló labdarúgó volt, már egyetemista, mikor egy meccs után kimelegedve hideg vizet ivott, tüdőgyulladást kapott és meghalt. A család, de főleg az apa és Éva nagyon nehezen dolgozta fel a veszteséget.

Emma már nem volt fiatal, 42 éves, mikor 1943-ban megszületett második lánya, Zsófia. A terhesség alatt valamilyen komplikáció lépett fel, jóval szülése előtt beutalták a kolozsvári kórházba. Nehéz szülése volt. Férje meglátogatta, boldog volt, hogy megszületett a kislánya, de aggódott felesége állapotáért, kinél nőgyógyászati problémák mellett mélyvénás trombózist és szülés utáni depressziót is megállapítottak. Hat napos volt a kis újszülött, mikor utoljára találkozott az apjával. Kolozsvári látogatásáról Kolozsra visszaérkezve Máthé Sándor folytatta megszokott munkáját. Másnap délelőtt a cseléd lány bevitte az irodájába a szokásos feketekávéját. Mikor a lány délben újra bement, hogy szóljon, feltálaták az ebédet, Sándor már halott volt. Szívinfarktus végzett vele. A csa-

lád majdnem beleroppant a tragédiába. Nem tudta senki, hogyan mondják el a nagybeteg, gyermekágyas Emmának, mi történt. Végül, az orvosok tanácsára eltitkolták a halálesetet. A temetés után a család mély feketéből vidám színű ruhákba átöltözve látogatta meg a kórházban lábadozó beteget. A tízéves Évának is követnie kellett az orvosi szaktanácsot, csak a jó Isten a megmondhatója, milyen traumát hurcolt magával egész életén keresztül az anyját védő színjáték miatt.

Emmát a rossz hírre lassan, gyógyulásának üteméhez mérten készítették fel. Apró részletekben adták tudtára, hogy a férje nincs többé: először csak azt mondták, nincs jól, azért nem jön meglátogatni lányát és feleségét, majd azt, hogy kórházba került. Csak miután Emma gyógyultan hazakerült a kórházból, mondták el neki az igazat, mely Emmát annyira megrázta, hogy visszazuhan a depresszióba, sem beszélni nem akart, sem környezetével, lányával törődni, csak az a vágy emésztette, hogy férjével még egyszer tudna beszélni.

Kolozsról hetente vitték Kolozsvárra kezelésre. A család szerződést kötött egy taxitulajdonossal, az vitte-hozta Emmát és hűségese kísérelőjét, hűgát, Mucit. A sofőr Mucitól kérdezte meg, tulajdonképpen mi baja van a nővérének. Muci elmondta, hozzátéve azt is, milyen lehetetlen vágy emészt a nővérét. A sofőr finoman tiltakozott a lehetetlen jelző ellen. Véleménye szerint Emma vágya egyáltalán nem lehetetlen, és főleg nem teljesíthetetlen. Bizalmasan elmesélte, hogy ő egy spiritiszta körnek a tagja, és ha a család megbízik benne, Emmát elviszi egy szeánszra. Mikor a család értesült az ajánlatról, egy emberként tiltakoztak az ellen, hogy Emma papné létére egyáltalán szóba álljon egy spiritisztaával. Emma titokban mégis megegyezett a sofőrrel, és elment egy szeánszra. Hogy ott mi történt, arról senki sem szerzett tudomást, Emma soha senkinek nem mondta el. De a látogatás után helyre jött, meggyógyult.

Európában dúlt a háború. Emma, bár nehezen kapott erőre, lelkének gyógyultával egyre jobban érzékelte a háború borzalmait, melyek mellett eltörpültek a személyes tragédiák. A háború egyre nagyobb veszélyt jelentett. Emma, kit betegsége hónapokra télenlenségre ítelt, depressziója gyógyultával, egyrészt az akkori hisztérikus hangulat hatására, másrészt türelmetlen tenni akarásának

köszönhetően, a közeledő front elől szülei, rokonsága, barátai tanácsa ellenére, egy bérelt teherautóra felpakolta az egész háztartását, két gyermekét, és elmenekült. Ausztriában újabb tragédia érte. Egy kisváros szállodájában szálltak meg, a sofőr az éjszaka leple alatt megszökött a teherautóval és annak egész rakományával. Nehezen, csak a háború után jutottak vissza Erdélybe. A kolozsi parókiára már nem mehettek vissza, ott már az új lelkész lakott, így Emma természetesen szüleinél, Mérában keresett menedéket. Dolgozni visszatért a mérai iskolába, nyugdíjazásáig ott tanított.

Emma belenyugodott sorsába. Elhatározta, egyedül neveli fel gyermekeit, nem adja fel. A jó Isten adott neki egy tökéletes társat, aki mellett tizenegy évig anyagi-lelki biztonságban, szeretetben, boldogságban élhetett, és akitől született a két lánya. A társa meghalt. Vagyona odalett. De megvan a két gyermek, szülei otthona menedéket ad, szülőfalujának iskolája megélhetést biztosít számukra.

Évát beíratta a kolozsvári református leánygimnáziumba, majd mikor megnyílt a kolozsvári tanítóképző, átíratta oda. A fiatal leányka az akkori bizonytalan közlekedés miatt nem ingázhatott, kevés ideig a kolozsvári református Szeretetotthonban lakott, és mivel nehezen tudott beilleszkedni a közösségbe, nagynénje és keresztanyja, Muci családjához (hozzánk) költözött a Tőhötöm utcába. (Mikor a szüleim élete úgy fordult, hogy édesanyámmal elköltöztünk Kolozsvárról, Éva nagybátyánkhoz, ifj. Tamás Gyulához került. Éva tanítónő lett, Balázs Márton református lelkészhez ment férjhez. Mártont Kalotaszeg peremközségébe, Kajántóra nevezték ki lelkésznek, Éva ugyanott lett tanítónő. Két gyermekük született: Ildikó és Zsolt).

Emma, fiatalabbik lányával, Zsófiával 1946-tól Mérában, szüleinek padi házában lakott. (Zsófia is folytatta a családi hagyományt, tanítónő lett, Kalotaszegtől nem messze, Csomafájára kapott kinevezést. Borsa község polgármesteréhez, Marginianu Dumitruhoz ment férjhez, három gyermekük született: Elvira, Tibor és Dániel).

A Tamás családban Emma volt a családi kapcsolattartó, mindenki tanácsadója, mindenki nagynénije. Kitűnő pedagógus, me-

legszívű, emberséges tanítónő volt. Mind rokonsága, mind tanítványai szeretettel emlékeznek rá.

### **Emlékezés**

*(Egy mérai ember tollából)*

*Mérában már az 1900-as évek elejétől komoly kultúrélet folyt. Az évek során remek színészgárda nevelődött ki. A második világháború után két lelkes tanítónő, Kiss Józsefné Szabó Rózika és özv. Máthé Sándorné Tamás Emma sok szép előadást rendezett. A szervezők érdeme az is, hogy jó kapcsolatot alakítottak ki a kolozsvári Magyar Színházzal. A mérai színjátszók együttese és a színház között kialakult együttműködés eredményeképpen az együttes előadásaihoz díszleteket, jelmezeket kölcsönözhetett, mely szívességet a Szentimrei által vezetett társulat felsegélyezésére rejtett utakon (a Hója erdőn át) Kolozsvárra szállított élelemmel (krumpli, liszt, vaj) viszonzták.*

*Nagy sikere volt többek között a Tolonc című darabnak, melynek főszereplői Horváth János Cifra és Simon Anna Szász voltak. A Fehér Anna és a Csikós előadása komoly sikert aratott. Az együttes többször vett részt versenyen, ahol dobogós helyezést ért el.*

*Mindkét tanítónő édesapja (Szabó Géza lelkész és Tamás Gyula igazgató tanító és kántor) évtizedeken át szolgálta a községet. Már az 1900-as évek elején kitűnő gárdával tudták színre hozni az akkori idők jelentősebb színdarabjait. Tamás Gyula dalárdát is vezetett. Tevékenységével sok kellemes estét szerzett a falusi lakosságnak.*

### ***Idézet egy 2005-ben, a mérai iskola fennállásának 225. évfordulója alkalmából rendezett ünnepségen felolvasott visszaemlékezésből***

*Máthé Emma volt az első tanító nénink, csak jó emlékeket örököz róla, hiszen nála tanultunk meg írni-olvasni, számolni és énekelni...*

*Az iskolai év végén szerepelni kellett, ez azt jelentette, hogy a tanultak számonkérése után még táncokat és szavakat kellett előadni. Hogy ne unalmas falusi műsor legyen, a tanító néni elhozta a kolozsvári*

iskolába járó rokonát, aki ügyesen bemutatta, hogy ők milyeneket szoktak táncolni. Még énekelt is hozzá. Ez a kisfiú volt Tamás Gáborka, akivel később jobban összebarátkoztam. A Nádason szoktunk csicszonkázni négyesben, neki is volt egy bátyja, aki egyidős lehetett a tanító néni mellett lakó unokatestvéremmel. Még be is tört a jég alattunk... Gábor később nagyon híres lett a Dónát úton nyílnak már az orgonák című dallal.

### **Rácz Gyuláné Kiss Viola: Emi néni**

Adós maradtam Emi nénivel kapcsolatos tapasztalatok, az iskolában megélt élmények leírásával. Emi nénit rátermett, hivatását szívvel-lélekkel végző, lelkiismeretes pedagógusnak és nagyszerű embernek ismerem meg. Az első elemít vele kezdtem, de rövid idő után az osztályt átvette tőle Tokay tanító néni, aztán a negyedikben újra Emi néni tanított. Szigorú volt, de emberséges, jó nevelői érzékkel mindig, minden helyzetben megtalálta a gyermek szellemi és lelki gyarapításának leghelyesebb útját és eszközét. Egy kis epizódot őrzök vele kapcsolatban.

Az első osztályban történt, nem sokkal az iskolakezdést követően. Számtan óránk volt (akkor még így szerepelt az órarendben, nem matematikaként. És mennyivel szebb, kifejezőbb – mondom én, izlelgetve a szót: „szám-tan” – ebben minden benne van). Emi néni a táblánál magyarázott, írt a táblára, mikor az egyik fiúcska ijedten jelentkezett, észre akarta vétetni magát a tanító nénivel, de a tanító néni belemelegedett a magyarázatba, látta, vagy nem látta a jelentkező gyermeket, de tény, hogy nem figyelt rá, nem kérdezte meg, mit akar. A fiú pedig, akinek pisilnie kellett, jobb híján előhúzta a táskájából a fa tolltartóját és abba próbálta elvégezni természetes szükségletét. A baj az volt, hogy a tolltartó befogadóképessége kicsinek bizonyult, s a nedű végigfolyt a padlón, amin előbb csak a közelben ülők, majd az egész osztály harsány kacagásba kezdett. Ekkor már Emi néni is észrevette a történeteket és rögtön nagyon helyesen, rendkívüli ráérzéssel kezelte a helyzetet. Mindenekelőtt magára vállalt minden felelősséget, önmagát hibáztatta a történetekért, mivel nem figyelt a gyermek jelentkezésére. Azután tudomásunkra hozta, hogy ami most a társunkkal történt, az bármelyikünkkel megtörténhetett volna, tehát egyáltalán nem indokolt és nem szép dolog porul járt társunk kikacagása. Végül pedig titoktartást kért tőlünk, mondván, hogy ami történt, az a mi

kis közösségünk titka, őrizzük meg, hogy senki illetéktelen ne szerezzen tudomást róla. Ha büntetést helyezett volna kilátásba, biztos, hogy már az első szünetben az egész iskola a törtéteken derült volna, csúfolták volna a gyermeket. De a cinkos titoktartás, a becsületbeli kötelességtudat ébresztgetése, ami ennek a remek pedagógusnak sikerült, oda vezetett, hogy soha senki nem tett említést az esetről. Még a későbbiekben is őriztük mindnyájan a titkot. Az illető most is Mérában él, de látod, Emi néni emléke még mindig arra kötelez, hogy bár magát a történetet leírtam, de a nevet még most sem tudnám ide írni.

### **Máthéné Tamás Emma levele idősebbik lányához**

Méra, 1952. március 7. (Szemelvények a levélből)

A férfi szereti, hogy körülötte forogjon a világ, a nő mint hűséges rabszolga keresse hasra vágódva az ő gondolatait és kegyeit. Ez a világ rég elmúlt már. Még a házasságban is úgy van, hogy ha valami nem megy a maga módján, a társak egymást szeretettel kérdőre vonják, és a szeretet mindent megbocsát. Két egyforma ember nincs, valamint egyforma gondolkozás sem, azért a nézeteltérések elkerülhetetlenek néha. De duzzogással boldogságot nem építünk, az biztos.

Most azt mondom, az Isten tudja, mit akar velünk. M. kellett az életedbe, hogy megerősödj a hitedben, vagy valami másért, amit én nem tudok talán.

Vannak különb férfiak, akiket fel kell fedezni és úgy találunk meg, és egy kis átneveléssel a szemünkben tökéletesek lesznek. A férfinál nem a szépség, hanem a gerinccesség, az ész, a nemes gondolkodás a legfőbb. A kifogástalan jellem az ember legszebb ékszere. Ha azt valami elhomályosítja, az emberi méltóság inog meg vagy szenved csorbát.

Aki szereti magát rendben tartani, az nem szégyell harcolni a megélhetésért, az életrevaló férj lesz. Akinek van jó nevelése és önkritikája, az tud úriember lenni.

Legyen a férfi igazságszerető minden esetben és mindenkivel szemben. Lehetne erről sokat elmélkedni és akkor rájön az ember, hogy van még sok olyan, akikkel érdemes volna foglalkozni. Sajnos erre mindig későn jövünk rá, mert tudunk emlékezni és kísért a múlt, ami nem engedi, hogy tárgyilagosan, elfogulatlanul tudjunk megítélni embereket.

*Az élet néha igen nehéz, boldog, aki okos tud lenni, mikor kell.  
Bízzál Istenben. Imádkozzál nagyon és ő nem hagy el.*

## **Anekdóták keresztanyám és nagynéném, Emi néni életéből**

### **Babonaság?**

Anyám, kisfiával és második férjével, annak nyugdíjazása után haza költözött Mérába, szülei házába. Nagypám már nem élt, nagyanyám a kis család számára átengedte a ház nappaliját. Mivel ennek a hatalmas szobának a tornácra is nyílt ajtaja, közös elhatározással lezárták a ház többi részével összekötő ajtót, így ez a lakrész teljesen különállóvá vált. Nagymama a ház többi részén idősebbik lányával, a szintén özvegy Emmával és annak fiatalabbik lányával, Zsófiával osztozott. Nagymama 1958-ban meghalt, Zsófia Nagyenyeden járt a tanítóképzőbe, csak iskolai szünidőkben tartózkodott Mérában.

Idősödő nagynéném, Emi néni sokat szenvedett patkóbélfekélye miatt. Orvosa hiába próbálkozott különféle gyógyszerekkel, bármit írt fel, a szerek csak ideig-óráig hatottak, a betegség heves görcsökkel vissza-visszatért. Mint sokan, Emi néni is bízott a természetes gyógymódokban, talán jobban is, mint a kémiai úton előállított gyógyszerekben, így érthető, mikor meghallotta, hogy egy kiskapusi nyugdíjas gyógyszerész a hasonló panaszokat egy saját összeállítású gyógynövénykeverékkel gyógyítja, hozzá fordult segítségért. A patikus postafordultával válaszolt, és küldött egy kúrára való teának valót, mellékelve annak pontos használati utasítását. Bár Emi néni betartotta az előírásokat, és bár sokat javult az állapota, azért nem gyógyult meg teljesen. Rosszulléteit legtöbbször egy nagyon furcsa, számomra megmagyarázhatatlan fizikai jelenség előzte meg: elkezdtek recsegni a bútorok.

Egy alkalommal éppen anyámnál voltam látogatóban, sokáig beszélgettünk, már elég későre járt az idő, mire lefeküdtünk. Félig aludtunk már, mikor hangosan megroppant az egyik ruhaszekrény. Kis idő múltán a másik. Hallottam, észleltem, de nem tulajdonítottam neki semmi jelentőséget. Anyám viszont felkelt az ágyból, újból meggyújtotta a petróleumlámpát, a kályhában a tü-

zet, edényt vett elő, vizet öntött bele és odatette melegedni.

– Te mit csinálsz Mamikám? – kérdeztem megrökönyödve.

– Főzöm az Emi gyógyteáját.

– Ilyenkor? Minek?

– Rosszul lesz, s akkor csak ez a gyógytea segít rajta – mondta. Ettől a választól még jobban meglepődtem.

– De hát Emi néni már rég lefeküdt, alszik. Miből gondolod, hogy rosszul lesz?

– Recsegnek a bútorok.

– Na és, ha recsegnek? Biztosan száradnak.

– Lehet, de Mama így szokta jelezni, ha Emi rosszul lesz, s akkor nekem meg kell főznöm a teát.

Csak néztem az én okos, felvilágosult, tanítónő anyámat, amint éjnek idején nyugodtan főzi a gyógyteát, közben képtelenségeket beszél arról, hogy ha baj van, akkor az anyjuk szelleme kopogtatni szokott a bútorokon, és nem tudtam mit gondoljak. Nem szerettem volna vitatkozni, megsérteni sem akartam. A tea elkészült, kitöltötte egy csészébe, leült a székre és várt. Együtt hallgatunk egy sort. Enyhe kajánsággal már éppen arra akartam figyelmeztetni anyámat, hogy úgy látszik, nagymama szelleme tévedett, mert nincs semmi jele annak, hogy szükség lenne a teára, mikor az Emi néni lakását az anyámétól elválasztó ajtón kopogtattak.

– Rosszul vagy Emi? – kérdezte anyám. – Már megfőztem a teádat.

### **Szellemjárás**

Mikor az első gyermekem megszületett, kénytelen voltam gyermekestől anyámhoz költözni, mivel mindketten gondozásra szorultunk. Igaz, Mérában sem volt meg a kényelmünk. A hatalmas szoba szinte kifűthetetlen volt. A gyönyörű magas öntöttvas kályhának nem sok hasznát vehettük, hiába volt samottal kibéleelve, csak addig melegített, míg égett benne a tűz. A kályha egy kb. 20 cm vastag fehér terméskőlapon állt. A kályhacső elnyújtott Z alakban illeszkedett egyik felől a kályha füstelvezető nyílásához, másik felől a falon elég magasan lévő kéménylyukhoz. Egyik éjjel, miután megettem a kislányomat és visszatettem a mózeskosárba, én is lefeküdtem, eloltottuk a petróleumlámpát. Alig aludtunk

el, mikor hirtelen óriási robajra ébredtünk. A zaj a kályha felől jött. El nem tudtuk képzelni, mi történt! Anyám gyorsan meggyújtotta a lámpát és azt láttuk, hogy a kályhacső, mint egy óriás óra ingája, csaknem 180 fokos ívben leng a fal mentén.

– Menj, nyomd vissza a helyére a csövet – mondta anyám.

Szófogadóan felkeltem az ágyból, odamentem az ingási sebességéből mit sem vesztett csőhöz, és megfogtam. Néztam és sehogyan sem értettem:

– Hogy a csudába jött ez innen ki? És, ha már valahogy kiesett, mitől ingázik ilyen hevesen? – morfondíroztam félhangosan. Már éppen vissza akartam illeszteni a helyére, mikor anyám elmélázó hangon azt mondta:

– Ez nagymamád volt. Biztosan jelezni akar valamit.

Ha azt az ugrást, mellyel akkor a kályhától az ágyig ugrottam, meg tudnám ismételni, aspirálhatnék a távugró-világajnoki címre. Bebújtam az ágyba, a fejemre húztam a paplant és csak azért imádkoztam, nehogy felsírjon a gyermek, mert akkor sírhatott volna reggelig. Úgy éreztem, nincs az a hatalom, mely engem a kályha közelébe kényszerítene!

### **Csókalátogatás**

Ahogyan idősödött, Emi nagynénémet egyre több betegség korlátozta tevékenységében. Idősebbik lánya, Éva hosszabb-rövidebb időre elvitte őt kajántói otthonába, de mikor már annyira megromlott az egészsége, hogy igazán segítségre szorult, fiatalabbik lánya, Zsófia viselt gondot rá, aki akkor már Kolozsborsán volt tanítónő. Zsófi egész családja szeretettel vette körül Emi nénit, jó volt neki ott. A mérai szomszédok, volt tanítványok gyakran érdeklődtek anyámtól nővére hogyléte felől, sokan kérdezték, mikor jön már haza „Emi naccsága”. Sajnos, mérai otthonába már nem tudott visszatérni, hosszas betegsége után elhunyt.

Mérában még nem hallották a halálhírt, mikor anyám egyik éjjel arra figyelt fel, hogy az Emi néni lezárt lakrészéből furcsa zaj hallatszik, mintha mozogna valami (vagy valaki?) odabent. Reggel benézett a konyhaablakon. Az asztalon egy nagytermetű csóka ült, egyáltalán nem zavartatta magát, félrehajtott fejjel szemlélte a besleskelődőt. Anyám elámult, el sem tudta képzelni, hogyan kerül

hetett a csóka a régóta lezárt lakásba? Az egyik szomszédasszony is átjött „csodát látni”. Ő sem talált magyarázatot a madár jelenlétére. Anyám üzenetet küldött Kajántóra Évának, jönne Méréba, ki kellene nyitnia az Emi néni lakrészének ajtaját, hogy a madár kirepülhessen. Éva meg is érkezett, de nem az üzenet miatt, az elkerülte, hanem Emi néni halálhírével. Kinyitották a lakást, és a csóka nem volt sehol. Hogy ottléte nem a képzelet játéka volt, arról az asztalon, padlón elhullatott néhány toll és némi madártrágya tanúskodott. Egyetlen rendellenességet vettek észre a konyhában: a kályha ajtaja nyitva volt. Egy ismerős ornitológus adott magyarázatot a furcsa jelenségre: a csóka a kéményben rakott fészket, valahogy beesett a kéménylyukba, de ugyanúgy, ahogy a kis csókák is ki tudnak mászni a mély lyukakból, kéményekbe rakott fészkekből, visszatalált a szabadba. Édesanyám továbbadta a magyarázatot, de hiába, a szomszédokat nem lehetett meggyőzni, „becsapni”. Ők tudták, mi az igazság:

– Szegény „Emi naccsága” lelke volt. Hazajött elbúcsúzni.

***Özvegy Máthé Sándorné Tamás Emma emlékezetére  
Varga György mérai iskolaigazgató gyászbeszéde***

*„Fák, csillagok, állatok és kövek,  
szeressétek a gyermekeimet.  
Ha messze voltak tőlem, azalatt  
addig is rátok bíztam sorsukat.  
Énhozzám mindig csak jók voltak,  
szeressétek őket, ha meghalok.  
Tél, tavasz, nyár, ősz, folyók, ligetek  
szeressétek a gyermekeimet.”*

Így szólna hozzánk Máthé Emma tanítónő, ha néhány percre elbeszélgethetnénk. Így szólt hozzánk ezelőtt negyven, harminc, huszonöt évvel. Volt tanítványai, emlékezzetek.

Jusson eszetekbe az a nagy szeretet, melyet ránk pazarolt. Jusson eszetekbe végtelen türelme, melyet jó vagy rossz tanítványai iránt tapaszt-

talhattunk. Szeretett minket, mint gyermekeit. Érezte, hogy szükségünk van a szeretetére, a bátorításra, a biztatásra.

Sok-sok évig volt a mérai iskola tanítónője, sok tanítványt szeretett gyermekeként. Átvészelte az iskola életében legnehezebb szakaszokat, bölcsen, de nem megalkuvással. Talán ezért is tiszteltük, szerettük és ragaszkodtunk hozzá.

Nem csak tanított a szépre és jóra, gyakoroltatta velünk a szépet és a jót. Szigorúsága értelmét csak felnőtt fejjel tudtuk megérteni. Nem csak tanítványait szerette, szerette szülőfaluját, annak apraját-nagyját. Szerette a fákat, a csillagokat, a patakot, a malomhegyi vagy malomterei sáros, nehéz utat. Jól emlékszem, amint lestük az osztály ablakából, hogy mikor bukkan fel a domb mögül. Jött nyáron, ősszel, télen és tavasszal. Jött, mert szeretett minket, szerette a munkáját, nem szerette a félmegoldásokat. Egész lényével nevelt, oktatott, iskolában, kultúrházban, utcán, akárhol, ahol erre alkalom adódott.

Nyugdíjas korában is érdekelte volt iskolája, szülőfaluja sorsa. Utolsó találkozásunkkor azt kérdezte tőlünk: „Mi van veletek? Mostanában keveset ír az újság rólatok.” Tudtam, hogy mire céloz, megértettem, hogy többet vár tőlünk. Igényes volt saját magával, tanítványaival, kollégáival szemben. De nagyon szeretett mindnyájunkat.

Köszönjük szeretetét, köszönjük, hogy féltett minket, köszönjük, hogy érdekelte a sorsunk. Köszönjük, hogy hazajött együtt pihenni szülei, nagyszülei.

Máthé Emma tanítónő, kedves Emike tanítónéni, mindnyájunk drága Emmi nénije emlékét kegyelettel megőrizzük. Nyugodjék csendesen, béke poraira!

# MÁTHÉ SÁNDOR

(1884–1943)  
ÉS CSALÁDJA

Máthé Sándor, Máthé János gazdálkodó fia 1884. június 1-én született Székelyföldön, Magyarhermányban. Tanulmányait a székelyudvarhelyi Református Kollégiumban végezte, érettségi vizsgáját, jeles eredménnyel 1902. június 24-én tette le. Azon év szeptemberétől az erdélyi református egyházkerület kolozsvári Theológiai Fakultásán folytatta tanulmányait. Első lelkészképesítő vizsgáját 1906. szeptember 14-én, a második lelkészképesítő vizsgát 1907. június 20-án tette le, mindkettőt jeles eredménnyel. 1905 novembere és 1907 augusztusa között Ördögkeresztúron volt segédlelkész, 1907. november 10-én Kolozsváron pappá szentelték. 1907 októberétől körlelkésszé nevezték ki Ördögkeresztúrra, ahol 1921-ig látta el feladatát.

(Ördögkeresztúr Kolozsvártól 40 kilométerre észak-nyugati irányban fekvő település. A falut egy 1320-ban kelt oklevél említi először, Keresthur néven. Nevének ördög előtagját hajdani tulajdonosáról, Eordeogh Andrástól kapta. A falu lakossága a reformáció alatt vált reformátussá, a Szent Kereszt tiszteletére emelt középkori templomával együtt. A mára már csak néhány családot számláló közösség valaha lelkes templomjáró, erős gyülekezet volt, a helybeli és a környékbeli birtokos családok nem csak jelenlétükkel, de adományokkal is segítették működését).

A falu lakói szeretettel fogadták az ügyes, okos, szépreményű fiatal lelkészt. Máthé Sándor rendre megismerkedett a fontosabb

személyiségekkel. Bemutatkozott Szatsváry Sándornak és nejeének, báró Wesselényi Jozefa birtokosoknak. Egyre gyakrabban látogatta Sztojka Jánost (dédapámat), a birtok intézőjét és állatorvosát, valamint annak családját. Sztojka János felnőtt gyermekei már nem laktak Ördögkeresztúron. Az idősebbik lány, Irma, férjével, Tamás Gyulával, Mérában élt, és velük lakott Irma súlyosan tüdőbeteg húga, Anna is. A fiú, László, Désen járt iskolába, inaséveit is ott töltötte. Mégis életre szóló barátság alakult ki a Sztojka testvérek és Máthé Sándor között. Sztojka János harmadik feleségétől, Nagy Bertától származó, az akkor még csak 11 éves kis Bertát Máthé Sándor jóformán észre sem vette. Rendszeresen látogatta Mérában a kedves Tamás házaspárt, és őáltaluk szoros barátságot kötött a mérai lelkésszel, Szabó Gézával is. Mikor nővérének és sógorának odaadó ápolása, gondoskodása ellenére, a súlyosan tüdőbeteg Sztojka Anna 23 éves korában, 1906-ban meghalt, a mérai temetőben nem csak Szabó Géza mérai lelkipásztor, hanem a családnak immár közeli jó barátja, az ördögkeresztúri ifjú segédlelkész, Máthé Sándor búcsúztatták.

A Sztojka család és Máthé Sándor között a baráti kapcsolat 1909-ben rokoni kapcsolattá alakult, ugyanis a gyönyörű, okos lánnyá cseperedett kis Berta 16 éves korában felesége lett a 24 éves Sándornak. Berta 1912 májusában szülte meg első gyermekét, a kicsi Sanyikát. Nővére, Irma ugyanazon év júniusában szülte meg negyedik, egyben utolsót gyermekét, Irmát (Mucit). Mucit Berta és férje tartották keresztvíz alá. Sanyika és Muci testvéri szeretetben, mondhatni együtt nőtt fel. 1913 júliusában megszületett Máthé Sándor és neje, Berta második gyermeke, Géza. Három nappal a szülés után Bertának meghalt az alig 50 éves édesanyja, de két hónap múlva elveszítette a kis Gézát is. A Máthé házaspár 1917 januárjában született kislánya, Margit sem érte meg a felnőtt kort.

Máthé Sándort 1921 októberében, a Kolozsvártól mintegy 30 km-re fekvő, főleg gyógyhatású sósfürdőiről híres Kolozsra neveztek ki rendes lelkésznek. (A Kolozsi Református Egyházközség történetét Nagy István lelkipásztor írta meg. Dolgozatában, mint érdekességet említette, hogy az 1921 szeptember 4.-i kolozsi lelkészválasztáson 18-an pályáztak az állásra, a 80 szavazóból 62 Máthé Sándorra szavazott).



*Máthé Sándor és Tamás Emma esküvői képe*



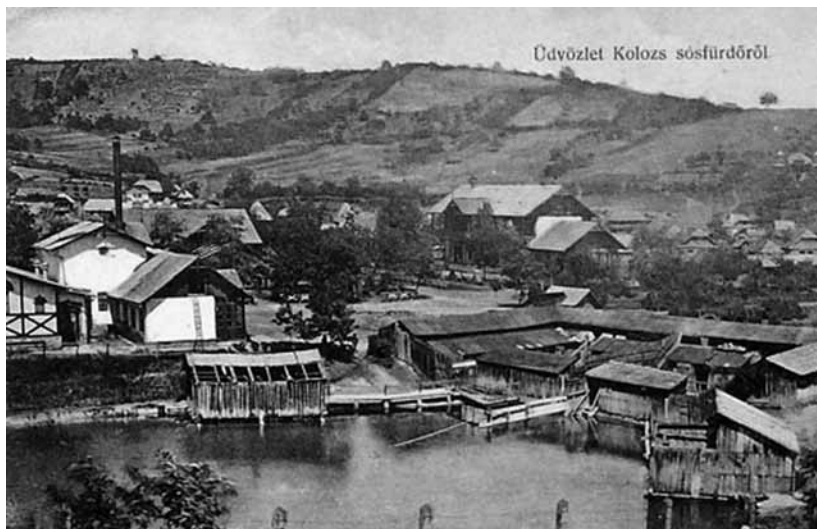
*Kolozs, 1941. Máthé Sándorné Tamás  
Emma kislányával, Évával*



*Kolozs, 1941. Máthé Sándor feleségével, Tamás Emmával és kislányával, Évával*



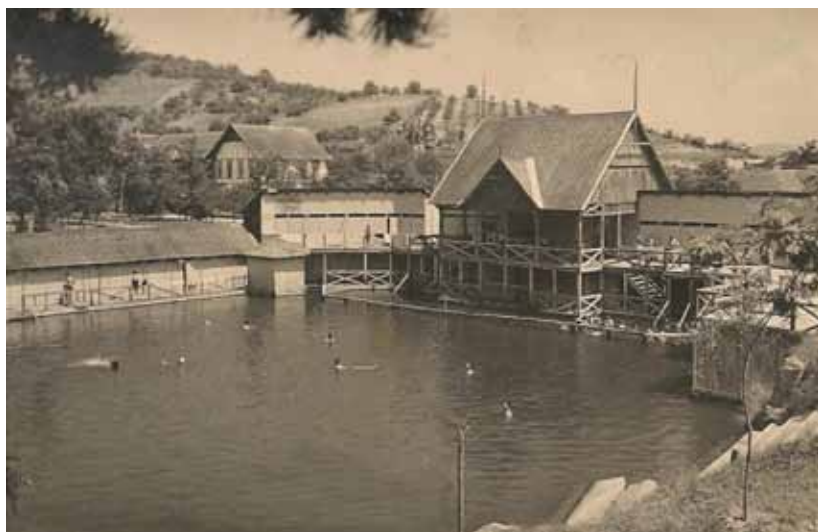
*1942. Családi összejövetel a kolozsi parókia tornácán. Balról: Máthé Sándor, Tóthné Tamás Irma, ülőben Tóth Ildikó, Tóth Imre József, Tamás Jenőné Mikes Erzsébet, a Mahr-házaspár, Tamás Gyuláné Mahr Erzsébet, Máthé Éva és ifj. Tamás Gyula*



*Üdvözet Kolozs sósfürdőről*



*Családi kép a kolozsi fürdő sétányán: Állnak: ifj. Tamás Gyula és felesége Mahr Erzsébet, egy Mikes rokon, Tóthné Tamás Irma; Ülnek: Máthé Éva, Máthéné Tamás Emma, a Mahr házaspár, Tamás Jenőné Mikes Erzsébet és Máthé Sándor*



*Kolozs. Sósfürdő a fürdőházzal*



*Fürdőző társaság a Dörög körül*

(Sóakna és Torda mellett Kolozson volt a jelentősebb só-lelőhely, a legrégibb sóbányászatot igazoló iratok a 12. században keletkeztek. Mivel a sóbányászat nagyon fontos dolog volt, a helység városi rangot kapott. Nem sikerült megtudnom, miért maradt abba a só termelés: azért-e, mert a bányák kimerültek, vagy az omlásveszély miatt. Ez utóbbi feltételezésem nagyon is indokolt, hiszen a fürdő a hajdani sóbánya beomlásakor keletkezett. A jelenleg is működő fürdő három részből áll, a strandolásra használt, kiépített Fürdő tóból, az úgynevezett vadfürdőzésre használt, kiépítetlen Dörgőből, és egy zárt, meleg fürdőből. A víz mozgásszervi, endokrin és nőgyógyászati rendellenességek kezelésére alkalmas. A fürdő a község tulajdonában van, 2005 és 2008 között Európa Unió pályázati pénzből felújították).

Bár a kolozsi népes református gyülekezet sok munkát rótt lelkészére, Máthé Sándornak valamelyest mégis könnyebbedett a szolgálata. Vasszorgalommal képezte magát tovább, néhány év rendes lelkési szolgálat után esperessé léptették elő. 1926-tól előadó lett a kolozsvári teológián. Az egyházvezetők egyre több és felelősebb tisztségre kérték fel. Egyházi tisztségei természetesen családjától is megkövetelték a társadalmi szereplést. A tágas parókián Berta, a kedves, melegszívű asszony, „nagy házat vitt”, ahogy mondani szokás. Erre nem csak férjének egyházi és társadalmi pozíciója készítette, hanem saját irodalmi és társadalmi érdeklődése is. Kolozs felkapott fürdőhellyé nőtte ki magát, Berta szalonjában sok irodalmár, művész megfordult. Berta Ady Endrének lelkes pártolója, rendre megjelenő versesköteteinek előfizetője, verseinek értő tolmácsolója volt.

Berta édesanyja törékeny alkatát örökölte, sokat betegeskedett. Több éven keresztül küzdött vesebetegségével, az orvostudomány nem tudott segíteni rajta, hiszen akkor még gyermekcipőben járt az ezzel a kórral foglalkozó ága. Berta meghalt, kitölthetetlen űrt hagyva férje, gyermeke és az egész család lelkében. Sztojka Irmát nagyon lesújtotta immár második húgának halála, de saját gyászánál jobban törődött az árván maradottakkal. Megpróbálta enyhíteni sógora és unokaöccse fájdalmát, gyakran meghívta őket.

A két Sándor egyre gyakrabban látogatott Mérába, a gyászév letelte után is. Közhely, de igaz: a sors útjai kifürkészhetetlenek.

A Tamás család óriási meglepetésére Sándor bejelentette, hogy szerelemmel szereti Emmát, és feleségül szeretné venni. A család nehezen egyezett bele a frigybe, bár inkább csak a „világ szája” miatt, hisz Máthé Sándort mindenki szerette, mindenképpen a családhoz tartozott, az újabb házassággal csak szorosabbá vált ez a kötelék.

Az újra biztossá vált családi háttér Sándort egyre több munkára sarkallta, egyházkerületi törzslapján olvashatók egyre magasabb tisztségei. Családi élete is boldog volt. Fia a Kolozsvári Református Fiúgimnáziumban érettségizett, utána beiratkozott a Református Teológiára. Második házasságának első gyümölcse, Éva 1933 májusában született. 1937-ben az élete során már oly sokat próbált Máthé Sándort újabb csapás érte: meghalt a fia. A jóképű, jól tanuló, ügyes labdarugó fiatalember éppen szeretett sportjának lett áldozata. Egy nehéz labdarugó meccs után kimelegedve hideg vizet ivott. Tüdőgyulladászt kapott, és hiába volt erős, kisportolt szervezete, az akkori kezdetleges kezeléssel nem tudták megmenteni. (Nagy István lelkipásztor dolgozatában foglaltak szerint *„M.S. első házasságából származó fiát a lelkipásztori pálya felé irányította, de fia, mielőtt elvégezné tanulmányait, tüdővérszt kap és 1937-ben meghal.”*) Az apa szinte beleroppant az újabb csapásba, csak hatalmas önfegyelme, családja és gyülekezete iránt érzett kötelességtudata tartotta talpon. Bánata akkor kezdett enyhülni, mikor felesége újra áldott állapotba került. A várható boldog esemény sem volt zavar nélküli, Emma mélyvénás trombózis gyanújával kórházba került, terhességének utolsó hónapját ott töltötte. 1943-ban megszületett második kislányuk, Emma-Zsófia. Sándor naponta látogatta feleségét és az újszülöttet, akit hat napos korában látott utoljára. Látogatását követő délelőtt a cselédlány bevitte az irodájába a szokásos kávéadagját, mikor ment, hogy ebédelni hívja, már holtan találta. 59 évet élt. A kolozsi református temetőben hantolták el, első felesége, Sztojka Berta és a fia mellé.

1976-ban Kolozs akkori lelkipásztora, Kassay Géza a kolozsi református egyház presbitériumával karöltve elhatározták, hogy szeretett hajdani lelkipásztoruk földi maradványait a községi temetőből a templomkertben felállított síremlékbe helyezik át. Szép és megható ünnepség keretében történt meg az újratemetés, a család minden tagja jelen volt a ceremónián.



*Ifj. Máthé Sándor (1912–1937)  
érettségi képe*



*Máthé Sándor (1884–1943)  
kolozsi lelkész korában*



*Kolozs, 1943. Máthé Sándor esperes temetése*

**A KOLOZSI REFORMÁTUS EGYHÁZKÖZSÉG  
LELKIPÁSZTORI HIVATALA**

**SZ.60-1976**

**Nagyságos Máthé Sándorné asszonynak  
Méra**

*Nagytiszteletű Asszony!*

*A Kolozsi Református Egyházközség Presbitériuma a hívekkel karöltve arra az elhatározásra jutott, hogy szeretett lelkipásztorának földi maradványait/aki ezelőtt 33 évvel halt meg/a közös temetőből lehozná és számára a templom mellett a másik két lelkipásztori sír szomszédságában állítana emléket. Tisztelettel kérjük a Nagytiszteletű asszonyt, hogy ezen elhatározásunkat támogatni szíveskedjen és egyezzen bele a sír kibontásába és venne részt az új sírban való elhelyezés gyászistentiszteletén*

*Kolozs, 1976. augusztus 27.*

*Tisztelettel: Kassay Géza lelkipásztor*

**Tiszteletes Lelkipásztori Hivatal!  
Kolozs**

*Tisztelt Kolozsi Gyülekezet!*

*Örömmel értesültem nemes és szép szándékukról, hogy szeretett uram földi maradványait a cinteremben kívánják elhelyezni. A sírbontásba ezennel beleegyezem és szeretném, ha azon részt vehetne a vejem, aki szintén lelkipásztor. Ha a jó Isten is úgy akarja, akkor a gyászistentiszteleten is szeretnék részt venni. Szeretettel üdvözlöm a gyülekezet minden egyes tagját.*

*Méra 1976 augusztus 28*

*Özv. Máthé Sándorné*

# SZABÓ GÉZA

## REFORMÁTUS LELKÉSZ

(1882–1960)

## és MÉRAI SZOLGÁLATA

(1905–1951)

Szabó Gézát 1905 őszén választották lelkésznek Mérába, még ugyanabban az évben megnősült, felesége a Kaczkóról származó Daróczi Rózsika volt. Négy gyermekük született: Rózsika, az ikerpár Sándor és Géza, valamint Anna (Nusi). Rózsika a nagyenyedi tanítóképzőben tanult, Bikalon, majd Mérában tanított. Az ikrek a kolozsvári református teológiát végezték el, ifjú Szabó Géza hosszú ideig Kiskapuson volt lelkész. Sándor tovább tanult, Budapesten elvégezte a Zeneakadémia hegedű szakát is, hegedűtanárként dolgozott Budapesten. Az ő lánya Szabó Csilla Liszt Ferencz-díjas világhírű zongoraművész.

Szabó Géza mérai lelkészként sokat foglalkozott Kalotaszeg monográfiájával, a kalotaszegi református gyülekezetek történetével, nem csak aktív szolgálati ideje alatt, hanem nyugdíjas korában is. Kutatásainak eredményével 13 nagyformátumú füzet lapjai teltek meg. A füzeteket egyik lelkész barátjának ajándékozta, ki azokat ifj. Tamás Gyulára, Szabó Géza keresztfiára hagyta. Jelenleg ifj. Tamás Gyula fia, Tamás György Gyula unokatestvérem őrzi a halványodó, már eléggé nehezen olvasható írásokat. Ebből a gyűjteményből kölcsönöztem Szabó Géza önéletrajzát, úgy érzem, ezzel együtt lesz teljes mérai emlékeim tárháza.

## Szabó Géza: Életem

Méra 1954

Édesapám 31 éves korában vette feleségül az ágostonfalvi állomás-főnök egyik rokonát, Takáts Máriát. Ebből a házasságból láttam Isten kegyelméből napvilágot Brassóban, a Fekete templom utcában, ahol az átélt fájdalomtól kimerülten, de a boldogságtól ittasan először mosolygott felém anyám. 1882 június 4-e volt.

Kisgyermekkoromat Brassóban éltem le. 1886-ban apám Kolozsvár-ra lett áthelyezve s én ott Új utcai iskolámban a Deési Sándor, Benedek József és Kovács János kezei alatt növekedtem. Utóbbi vezetett be a hegedülés tudományába. Tanultam, tudtam is egy keveset, de csak annyit, amennyi a magam szórakoztatására elég volt. Nem a zenei tehetséget – mert az egyáltalán nem volt meg bennem –, hanem a zene szeretetét hála Istennek örökölte mind a négy gyermekem. Hegedűmet is fiamnak adtam, hogy hátha az ő kezében jobban fog szólni. És úgy is volt! Tudásának, művészetének hangját de sokszor vitte a rádió észak, kelet, nyugat és dél felé!

A zene életöröme lett, s ezt az örömet beleöntötte lánya lelkébe is, s mi boldogan hallgattuk a tavaly egyik szeptemberi napon, hogy a zeneirodalom legszebb termékeit milyen csodálatosan szépen játssza le a 11 éves gyermek!

De nagyon elkalandoztam! Percek alatt, míg a fenti pár sort leírtam, több mint 60 esztendő száguldott a lelkem az idő végtelenjében. Az pedig sok! Hisz valami agyafúrt tudós kiszámította, hogy ha az ég legnagyobb csillagára, a Jupiterre kilőnének egy ágyúgolyót, s az másodpercenként 900 métert tenne meg a világűrben, csak 26 év kellene amíg odaér! Hát olyan csodamasina az emberi elme, hogy gyorsabban repül, mint a kilőtt ágyúgolyó?! Vissza, vissza a múltba! Hiszen önéletrajzomnak még csak a kezdetén vagyok csupán.

Most a kolozsvári Református Kollégium ódon falai között látom magam, mint kis fikát. 1892. Egy pillanatra látom a fákat, bokrokat, velük beültetett gyönyörű gyepes udvart, melyet akkor még nem pusztított el a tudomány új csarnoka, fülembé vág még boldogítóan a gyermekzsivaj, amelyet csaptunk! Minden olyan volt, mint egy boldog álom! Istenem, de kár, hogy olyan hamar elmúlt, hogy miért múlik minden el, ami szép! De

megváltozott minden! Már hetedik gimnazisták voltunk. Még a tanárok is más szemmel néztek. Többé nem tegeztek. Egyiknek öröm, másiknak szomorúság. Nekem az utóbbi volt. Meg is kértem legjobban szeretett tanáromat, Kovács Dezsőt, hogy tegye meg velem azt a kivételt, hogy szólítson mindig úgy, mint kisdíák koromban, régen. Meg is tette! Még évtizedek múltán is, egészen haláláig.

Már csak egy esztendő volt csak hátra. Az is gyorsan a múlandóság tengerébe gördült. Érettségiztünk. Még most is látom, hogy mint gyülekeztünk össze a középsonon a díszterem előtt, s hogy milyen áhítattal énekeltük az ősi búcsúdalt:

– Ballag már a vén diák...

El is ballagtunk! Valóban szétszórt az élet! Alig maradtunk egy páran a régiékből Kolozsváron. Én apám kívánságára a jogra iratkoztam be, pedig lelkem mindig a papi pályára vonzott. Tanultam hát a jogot! Délutánonként eleinte Dr Bruckner Antal, majd az utolsó magyar főispán, dr Papp József ügyvédi irodájában dolgoztam. Ha sürgős volt a dolog, vagy a végrehajtóval vidékre kellett kiszállni, délelőtt is. Bizony, fogtam elég absenciát! Azonban Istennek hála, kollokviumaim helyre billentettek mindent.

Dolgoztam tovább! Hanem a negyedik év elején végképp meginogtam. Otthagytam „csapot-papot”, ügyvédi irodát, Papp Józsefet. Nem tudtam sehogyan sem megbarátkozni a sok végrehajtással. Pedig a meg-ingás nagyon nehéz volt. Hiszen elmaradt a havi 25 korona, melyből ruházkodtam, s tandíjam fizettem, s csak az a pár korona maradt, amit tanítványaimtól kaptam. Pedig nagy szükség volt rá, tízen voltunk testvérek.

Azonban a jó Isten megsegített. Csak két hónapig voltam állás nélkül. A harmadikban már a Kárpát Egyesületnél dolgoztam a Mátyás Király szülőházában. Be kell vallanom, hogy a dolog nem ölt meg. Éppen elég időm volt gondolkodni a Rex Mathias dicső koráról. A kapu bejáratától balra az első kis szoba volt az én kis helyiségem. A telefont kezeltem és a tagsági díjak befizetését sürgettem, s szükség esetén segítettem Stripszki Hiador budapesti egyetemi magántanárnak a pár hónap alatt felavatandó Néprajzi Múzeum berendezésében.

Eljött a nagy nap is! Kolozsvár népe lázban égett. Az igaz, hogy nem a Múzeum felavatósáért és megnyitásáért, hanem a Mátyás szobor leplezéséért. Mert egy napon volt mind a kettő!

Az állam részéről József Főherceg, Apponyi Albert és Jókai Mór volt e kettős ünnepségre kiküldve. Nem csodáltam, hogy egész Kolozsvár lázas volt, de hány fok lehetett a mi lázunk, az Erdélyi Kárpát Egyesület személyzetének a láza, amikor báró Teilits Arthurral az élünkön, ott a boltíves kapualjban vártuk a magas vendégeket!?!...

Aztán ők is megérkeztek! Az elnök köszöntötte őket s a kiskapusi dalárda rázendített a Szózatra:

*Hazádnak rendületlenül/Légy híve, óh magyar!...*

Én akkor igaz, hogy már nem hallottam semmit és nem láttam senkit, nem láttam József Főherceget, nem láttam Apponyit, csak Jókai Móron csüggött tekintetem, vele volt tele a lelkem! Jókai Móron, aki nekem regényeivel annyi sok feledhetetlen boldog napot szerzett! Néztem őt áhítattal, a boldogságtól ittasultan. Láttam, hogy ott a boltíves kapu alatt mint túri fel nagykabátjának gallérját, láttam, hogy alig áll. Szobámba siettem, kihoztam széket s odavittem Neki!

Csak elmosolyodott, végighúzta kezét arcomon s csak ennyit mondott:  
– Köszönöm fiam!...

Abban a pillanatban úgy éreztem, hogy én vagyok Kolozsvár legboldogabb embere. Hálás voltam azért a mosolyért, azért a simogatásért, azért a két szóért a nagy írónak! Szerettem ifjú szívem egész odaadásával!

Pedig érte kaptam ki diákéletemben a legjobban.

Hatodikos voltam, vizsgáztunk. Az elnök szólított, s Kovács Dezső azt mondta:

– Na, Fiam! Mondd el Jókainak az Új Földesúr című regényéből „az a hant, amely összeköt” című fejezetét.

Én bizony éreztem, hogy jórészt elfelejtettem, s nem a legjobban tudom, de tudatában voltam a „hasalási” tehetségemnek, s nem akartam megszégyeníteni röviddel azelőtt nyert pályadíjamat sem, melyet a szavalási versenyen nyertem, még fejemet is mozgatva, bánatosan sóhajtova kezdtem el:

– Ankerschmidt csak akkor tudta meg, hogy mennyire szereti a lányát, mikor az a ravatalon feküdt már...

És mondtam tovább bánatosan, keservesen. De biz én nem az Ankerschmidt bánata felett keseregtem, hanem a magamén. Istenem, mi lesz velem? És abban a pillanatban megszólalt az elnök:

– Jól van fiam! Elég! – És benyomott egy vastag egyest.

Helyemre mentem, de nem mertem a Kovács Dezső szemébe nézni!

Csak úgy fél szemmel sandítottam Felé. Láttam, nagyon haragszik, de nem szólott egy szót sem. Azonban a szünetben meglátott s a díszterem ajtóig vitt, s ott a szembe nézett velem s tettetett, vagy valóságos haraggal halkan sziszegte:

– Te, te, te... gézengúz! Mit csináltál?

Én csodálkozva néztem Reá, bár tudtam, hogy honnan fú a szél.

– Mit, tanár úr? – kérdeztem

– Mit? ... Hát hogy feleltél?

– Török tanár úr azt mondta, hogy jól!

– Jól a fenét! Te szemfényvesztő! – és ott hagyott.

Azért mégis egyest adott az a drága jó lélek, éppen úgy, mint az elnök, a szegény, becsületes „Dzsingisz”.

Ha valaki majd elolvoassa az önéletrajzomat, illetve önmagamról tett feljegyzéseim, talán azt mondja: – megint mellékvágányra tévedtél jó barátom! Pedig az ő gondolkodása téves! Az emlékezet a lélek csodatevője. Visszahozza a múltat hozzánk. Amit egyszer átéltünk, azt sohasem feledjük el. Egy pillanat alatt leperreg előttünk újra, úgy, ahogy átéltük, ahogy az én lelkemben is lepergett diákéveimnek ez az epizódja egy szempillantás alatt.

Apponyi méltatta a Radnóti Dezső és Stripszki Hiador érdemeit a Múzeum berendezésében, s az én lelkem egy lélegzet vétele alatt megfürdött az emlékezet délibábos vizében.

Apponyi beszéde igazán rövid volt, de nagy tudására és műveltségére vallott az az alig 10 perces beszéd.

A Múzeum megtekintése után még egy pár elismerő szót mondott az elnöknek s átadta a nyilvánosságnak.

Következett a szobor leleplezése.

Beláthatatlan embertömeg várt, mely nem fért már el a Főtéren. A Deák Ferencz út, az Egyetem és a Jókai utca eleje mind tele volt kíváncsi emberekkel. Fél tizenkettőkor lehullott a lepel a Mátyás szoborról. Az őszinte csodálkozás moraja zúgott végig az egész sokaságon. A szegény távolabb állók az elhangzott beszédekből nem hallottak semmit, legfentebb az ünnepség végével a katonazenekar játékát:

„Isten áldd meg a magyart...”

A tömeg szétoszlott. Még egyszer, utoljára Radnóti Dezsővel én is elmentem a nagy király szülőházába, s mert feladatom az Erdélyi Kárpát

Egyesületnél bevégeztem, elmentem haza, készülni az abszolváló vizsgára. Hajnaltól estig tanultam. Egyetlen szórakozásom az volt, hogy eszténként kimentem a puskaporos magazinig. Óh, hányszor térdeltem le, hányszor néztem a csillagos eget, keresve Istent, hányszor imádkoztam:

– Istenem, mit tegyek? Mutasd meg nekem!

Sehogy sem tudtam belenyugodni sorsomba! Sajnáltam az eltöltött négy esztendő, s vágyaim mégis másfelé vittek. És sok könnyörgésemre az Isten megfelelt. Egyszer csak erőt adott arra, hogy elmenjek lelkem vívódásával Kecskeméthy Istvánhoz. Úgy fogadott, mint egy édesapa fogadja gyermekét, s úgy is beszélt velem, mint édes apa. Sok-sok mindenről. Hívott, menjek el hozzá máskor is. És elmentem, nem egyszer, nem kétszer. Egy délután körülbelül ezeket mondta:

– Fiam! Azon a világon kívül, melyet te ismersz, van egy más világ, ahol az Istent nem mint Teremtőt ismerjük meg, hanem mint aki belép az emberek életébe, és sok-sok örömmön és bánaton, csalódáson, keserűségen, lelki vívódáson keresztül stilizálja, formálja a lelket az örök minta szerint, amely Jézus Krisztus. Úgy látom, a te eseted is ez! Az Istennek célja van veled! Jöjj a Teológiára. Én ígérem, hogy mindenben segítek.

Ez a délután döntött s egy fordulópont volt az életemben! Hazamentem s elmondtam mindent apámnak. Megcsókolt és azt mondta:

– Fiam, Isten segítsen!

Szigorú volt, de szíve is volt. Nem volt semmi baj. Másnap elvittem a kérelmemet a Teológiára való felvételem tárgyában Kecskeméthy Istvánhoz. Megigérte, hogy mindent elintéz. El is intézett mindent, és pedig a legjobban. Alig egy hét múlva megkaptam a választ. Felvettek. És mivel az egyetemen a jogi tárgyakon kívül Böhm és Sneller előadásait is hallgattam, betudtak jogi éveimből hármát, s egyenesen a negyedik évre iratkozhattam be. Igaz, nagyon sokat kellett tanulnom. A kora reggel, ha nem esett az eső, mindig ott talált a Magyar utcai templom kertjében. Mert megvolt mindig, fiatal koromtól fogva mind a mai napig az a gyengém, hogy tanulni sohasem tudtam, és ma sem tudok, csak hangosan és sétálva. Bizony, jó pár kilométert kitett a nyári séta! Meg a téli is.

De szeptemberben két évről letettem a vizsgát, mint negyedévesnek decemberben sikerült levizsgáznom a harmadikról is. Együtt haladtam a többivel. A kollokviumok után aztán magához hívatott az Igazgató úr, Kenessey Béla, s a legnagyobb csodálkozásomra azt kérdezte a maga kedveskedő modorával:

– Édes lelkem! Nem volna kedve kimenni Kackóra lelkésznek?... Majd a vizsgáit leteszi, mint helyettes lelkész.

Örömmel vállaltam, és a rügyfakadás már ott ért kis falumban a Szamos mentén, Kackón.

Boldogan fogtam munkához Istennek segítségével, ami rám volt bízva, teljesítettem. A következő hónapokban azonban meghalt a színeyi pap, s az esperes engem bízott meg a boldogult által vezetett egész körlelkészség gondozásával.

Volt hát Echlesiám elég! Kackó, Galgó, Szelecske, Nagy Ilonda, Semesnye, Magyar Bogáta. Egy fél vármegye területén feküdt a nyolc egyházközség. Utazhattam éppen eleget. Hol gyalog, hol szekérrel, hol pedig vonattal. Volt vasárnap, hogy három községben is tartottam Istentiszteletet. Előbb Kackón, aztán vonattal felmentem Nagy Ilondára, s ott végeztem el. Ebéd után pedig Galgón. Onnan aztán mehettem „per paedes apostolorum” haza.

Nehezebb volt a színeyi körzet. Mert ott minden látogatás egy napot vett igénybe. De dolgoztam panasz nélkül, boldogan. Néha vallásos estét tartottam, Petőfi estét is rendeztünk. Méltattam a nagy költő irodalmi munkásságát és életét. Szavaló hiányában felolvastam néhány szép költeményét, aztán jött a dalárda száma. Mert az is volt. Igaz, csak négy tagú. Daróczi Rózsika, Herepei Zsoki, Rád Katinka és a húgom. Biz szegényes volt minden, de olyan áhítattal énekeltek két hangra a harmónium kíséretével, mintha egy igazi dalárda lett volna:

„Rég veri már a magyart a Teremtő.  
Azt sem tudja, milyen lesz a jövőendő,  
Lesz-e még ezen a földön jó napja,  
Örüljön-e, búsuljon-e, nem tudja”

A hallgatóság meg volt elégedve. Azt mondta, hogy szép volt. Pedig volt ott mindenféle: római katolikus, örmény és görög katolikus, még zsidó is. Sajnos, legkevésbé volt a református. Az egyik rész nem nagyon látogatta a templomot, mert Úr volt, a másik meg azért, mert szégyellte a bocsorát. Tisztelet a hívő lelkeknek.

Ilyen volt az élet Kackón. Munka volt elég, főleg, ha kedv is volt hozzá. A nyár elején azonban megkétszereződött minden. Kifogtam egy generális vizitációt! Aztán elő kellett készítenem a nagyilondai templomszen-

telést, s mint fiatal embernek, segítenem kellett Mórítz Károly gondnoknak a bűdöspataki bál megrendezésében.

Nagyon jól sikerült mind a három. A vizitáció, a templomszentelés és a bál is! Mehettem haza pihenni. Aztán folyt a munka a régi mederben tovább. Pár hét múlva azonban valami megzavart és nagy gondot okozott. Éppen istentiszteletre készültem, amidőn beállított a parókiára három idegen ember. Megmondták a nevüket: Bodor György mérai kurátor, Bonc Mihály és Varga András Polák. Aztán bocsánatot kértek, hogy éppen vásárnap, az Istentisztelet előtt háborgatnak, de hát most jött a vonat s aztán a céljuk az is volt, hogy meghallgassák prédikációm. Már harangoztak is. Meghallgatták beszédemet. Úgy látszott, kielégítette igényüket, mert amint visszatértünk a parókiára, ott helyet foglaltak, kijelentették, hogy az a kívánságuk, menjek Mérába papnak. Én megköszöntem a meghívást, de megmondtam, hogy ilyen nagy horderejű kérdésben ebben a pillanatban választ nem adhatok. Egy héten belül megadom. És másnap reggel elmentem Kolozsvárra a Püspökhöz. Ismert, nem csak a generális vizitáció és a nagyilondai templomszentelés óta, hanem régebbi időkből, amikor esperesi lelkész voltam Herepei Gergelynél. Elmondtam neki mindent. Meghallgattott, de azt mondta:

– Szó sem lehet róla! Méra egy minősített, nagy egyházközség, s maga oda nagyon fiatal! Oda rendes lelkész kell!

Azonban nem volt rossz akarattal, mert így folytatta:

– Hanem itt van Körösfő! Kisebb Méránál, s nem rossz egyházközség. Menjen oda. Vagy itt van Kolozsvár. Hidelvei lelkészség. Maga kolozsvári fiú. Tudom, hogy többször prédikált is ott, vagy itt a szülővárosa, Brassó. Menjen oda, mert Mérába lehetetlen.

Bizony, egy kissé lehorgasztott orral mentem haza. Kinek mondjon el mindent az ember, mint a menyasszonyának, akinek talán egy életet kell leélnie ott, azon a helyen, ahova férjével elmegy.

Kolozsvár, Brassó magától elesett, mert az esküvőt minél előbb szertették volna megtartani. Kackóról inkább szeretett volna eljönni, mint ott maradni. Ha Körösfőre mennének, igen távol volnánk szüleinktől. Mérát választotta, a „lehetetlent”. Azonban, midőn Bodor Györgynek személyesen elmondtam mindent, azt felelte mosolyogva:

– Tiszteletes úr! Itt nem az a fontos, hogy mit mondott a Püspök úr, hanem, hogy mit mond a Tiszteletes úr! Jön-e Mérába, vagy sem?

– Megyek! – mondtam.

– Na, akkor nincs lehetetlen!

És a méraiai meg is mutatták, hogy nincs. 1905 október 10.-én megtartottam Mérában a beköszönő beszédemet. Október 18.-án Kackón feleségül vettem Daróczi Rózsikát, s most már ketten vonultunk be az általa választott egyházközség parókijába.

Azóta itt vagyok. Pedig csaknem fél évszázad telt el idejövetelem óta sebes szárnyakon. Lassan-lassan barázdát szántott arcomon az idő.

1951 nyarán gyermekeim javára lemondtam, hogy három évi távollét után kerüljenek össze s apjuk örökében legyenek boldogok. Azóta több mint három esztendő telt el. Volt időm gondolkodni a megtett úton, s volt időm megcsinálni számadásomat. Érzem, hogy eljutottam életemnek arra a magaslatára, ahonnan nem visz az út többé felfelé, hanem csak le. De ha megállok itt, a magaslaton, s a megtett útra visszatekintek: az egész életemet az isteni kegyelem sugárfényében látom megfürödve lenni. Jó és irgalmas volt velem az Isten. Soha beteg nem voltam. Az élet apró tűszúrásain kívül nagyobb bánatom nem volt. Akiket eltemettem, mind megérttek szegények a halálra. Négy gyermekem közül egy is el nem veszett. Van nyolc unokám s egy hűséges élettársam, aki 50 éven át nem csak papnéja, hanem papnője is volt a gyülekezetnek, aki tanításaival s anyagi áldozataival beírta nevét az 50 esztendő történetébe. Mint fiamnak a zene – neki a belmisszió volt minden öröme. Ami engem illet, egyebet nem mondhatok, minthogy igyekeztem eleget tenni kötelességeimnek úgy Mérán, mint a hozzá tartozó filiában, Nádason. Az Istentiszteleteket pontosan megtartottam s Nádasra is átjártam még az utóbbi években is, minden második vasárnap.

Ha lelkembe nézek, tudom, hogy én sem voltam angyal. Voltak hibáim, voltak tévedéseim. De nyugodt lelkiismerettel mondhatom, hogy szerettem híveimet, mint édesapa szereti gyermekeit. Soha senkit tudatosan megbántani nem akartam. Ha engem bántottak, én kerestem a megbékélés útját. Igyekeztem részt venni gyülekezetem minden örömeiben és minden bánatában. Boldogan mondhatom el, hogy „úgy éltem, hogy életemet visszaélni sem bánnám, úgy éltem, hogy életemet végezni sem fájlalnám”. De most már érzem, hogy „Futásomat elvégeztem!”... A földi lelki dolgok, mint futó árnyképek vibrálnak lelki szemeim előtt. Főleg éjjel, ha lehunynom szemem s nem tudok aludni: víziók súlya alatt görnyedek, látomásokat látok, álmokat álmodok. Azt álmodom, hogy egy rettentő széles és mély folyónak a partján

állok. Tudom, hogy nekem át kell úsznom azon a mély folyón a túlsó partra, ahol a „Békesség Városa örök életet kínál”. Megnyugszom benne s a lelkem hangtalan hangon, hangosan kiált Horatiussal:

„Quid tibi cum terra supremi, Regis imago! Terra terram colod Spiritus astra petat.”

Mint a nagy Fejedelem asszony, Lorántffy Zsuzsanna mondotta, és én is elrebegem vele: „Várom, várom a percet, hogy együtt lehessenek Jézussal!!.... De aztán, mintha köd takarná el azt a nagy folyót, a szent várost, szemeimet kinyitom, és mégis csak itt vagyok, az innetső parton. Szívemben földi vágyak, az ajkamon imádság: Én Istenem! Add, hogy megérjem az én jó feleségemmel még a jövő évet ezen a Terra bolygón, hogy megünnepelhessük október 18.-án házasságunknak 50 éves évfordulóját! Ha pedig másként van megírva, akkor is megnyugszom. Megvigasztal egy remény, egy boldog tudat, melyet 1912-ben Budapesten a Kerepes úti temetőnek egy sírkövéreől írtam le:

„Ha átőröltük, átbúsultuk éltünk,  
együtt fogunk a sírban porlani.  
Isten kötötte össze lelkeinket.  
Halál se képes elválasztani.”

1954. január 19.

## **SZABÓ GÉZA: TAMÁS GYULA (1876–1953) HALÁLÁNAK ÉS EMLÉKEZETÉNEK**

*Ez a világ örökkévaló változásoknak a színtere. Ami most van, hamar továtúnik, hogy helyet adjon annak, ami még nem létezett. Egy pillanatig úgy látja az ember, hogy az élet felett az enyészet üli diadalmát.*

*Babilonból pusztaság lesz, földi világunkból talán egy eljegesedett gömb, a vasból rozsdaság, a gránitból por, a tölgyből redves fa, szépségekből fogatlan öreg anyókák, s egykor híres demagógokból „szelíd, öreg gyermekek”. Valóban változás és romlás dúl mindenben.*

*Nincs kivétel!*

*Mint mindenkinek, a teremtes koronájának, az embernek is meg kell fizetnie az elmúlás keserves adóját.*

*1953. október 1-én megfizette Tamás Gyula is, a mi jó öreg Barátunk az adósságát. Élete történetének maga az Isten írta oda az egyszerű szót: „SALDIRT”\**

*Még egyszer, az egyház történetének megírásakor 1931-ben röviden megemlékeztem róla, de megemlékezésem végére csak annyit jegyeztem meg, hogy „munkásságának jellemzése nem az én feladatom, hanem talán az utódomé, aki úgy az övét, mint az enyémet, nyugodtan megélheti”.*

*Az Isten őt hívta vissza hamarabb a munka mezejéről, s én itt maradtam. Megírom hát én rövid élettörténetét, s a régi és soha semmi által meg nem zavart baráti szeretet emlékével kívánok rámutatni életére és munkásságára.*

*TAMÁS GYULA született Szolnok-Doboka vármegye Szépkényes-rűszentmárton nevű községében 1876. február 18-án. Apja Tamás Ferenc ottani tanító volt, ki később öregkorában itt halt meg Mérán.*

*Már nagyapja, Tamás Dániel is itten, Méránban teljesített kántornítói szolgálatot. Unokája, Tamás Gyula szintén tanítói pályára ment s oklevelelnek a Nagy-Enyedi Bethlen Collegiumban való megszerzése után Szilágybagosra került s aztán Mérába.*

*Tamás Dániellel megszűnt a felekezeti oktatás. Az iskolát a község veszi át, de nem egészen négy évtized múlva – mivel a község az iskoláztatás nehézségeit nem bírta – átad mindent az államnak: a terheket, a kötelezettségeket. Az első állami tanító Tamás Gyula lett. Felesége Sztójka Irma volt. Egy gazdatiszt lánya, Ördögkeresztúrról, a Sztójka Jánosé.*

Az Isten aztán megengedte neki, hogy megérhesse vele gyermekei, unokái és régi barátai társaságában házasságának 50 éves évfordulóját.

Aztán gyengült, egyre gyengült.

1953. október 1-én lehullott, mint titokzatosan suhogó őszi levélhullás, és eljött az éj, mint egy csendes álom. Fájdalom nélkül, csendesen. Meghalt!

Ha mint régi barátja visszatekintek az ő életére, egy pillanatra megújul előttem a múlt. Régi emlékek... Látom őt vígan, boldogan, mindig jókedvvel. Csupa öröm, csupa kacagás. A szó igazi értelmében. Elmondtuk egymásnak örömeink s bánatunk. Olykor elszomorodtunk, talán még sírtunk is, de mint mikor a nap még a sírokról is felcsókolja a harmatot, elmúlt minden, s újra boldogok voltunk. Ilyen volt Tamás Gyula baráti körben eltöltött élete.

Hűséges volt ő úgy is, mint tanító egy fél évszázadon át, az volt mint énekes is, még több időn keresztül. De csak az ajkán halkult el a zsoltár, a lelke mélyén tovább zúgott-búgott az orgona hangja. Nyugdíjba menetele után egy alkalommal a templomban volt. Az istentisztelet alatt elgyengült, s nagyon elsápadt. Mikor megkérdezték tőle, hogy beteg lett-e, vagy mi baja van, azt mondta:

– „Semmi, fiaim. Csak véletlenül feltekintettem az orgonára és eszembe jutott, hogy valaha én zúgattam, s ez fáj nekem.”

Lelkiismeretes volt. Én nem emlékszem egy esetre sem csaknem ötven esztendő együttműködésünk alatt, hogy Tamás Gyula komoly ok nélkül nem vasárnapi istentiszteletről, hanem hétköznapirol is elmaradt volna.

Hogy az iskolán kívül népnevelés terén hogy dolgozott, álljon itt emlékül Váró Béni tanfelügyelőnek egy hozzá intézett levele:

„A vallás és közoktatási miniszter folyó év május hó 4-én 49942–1911 számon kelt rendeletével önnek az ifjúsági egyesület vezetése körül kifejtett lelkes, buzgó munkálkodásáért elismerését fejezi ki. Amidőn erről örömmel értesítem, kérem, hogy a vallási, erkölcsi nevelésre oly nagy fontosságú ifjúsági egyesületben jövőre is odaadó buzgósággal szíveskedjék munkálkodni.”

Ez a levél is egy sugár Tamás Gyula létére, egy igazolása annak, hogy az élet felett a halálnak nincsen diadalma.

Sírja felett világítson szerettei s régi tanítványai lelkében a kegyelet, a hála és az emlékezet.

**TAMÁS GYULA MÉRAI KÁNTORTANÍTÓ  
HALOTTI BÚCSÚZTATÓJA  
1953. OKTÓBER 1.**

*Írta és a temetésen felolvasta  
Simon András mérai gazda*

*Ki sokat kikísért, íme, kikísértük  
testét a föld ölén mélyen elhelyeztük.  
Por mond a pornak porrá lett az élet.  
Így kezdte ő régen a búcsúbeszédet.  
E szavakat idézve búcsúztatjuk el őt,  
a hűséges munkást, a gondos nevelőt.  
Szép időt élt meg családjá körében,  
szép emléket hagyott mindnyájunk lelkében.  
E kedves halottban a tanítót siratjuk.  
Nem sok van közülünk, ki nem nevelése,  
ki tudást, erkölcsöt ő kezéből vette.  
Szigorú tanító, nemes érző ember  
negyven éven át sokunkat nevelt fel.  
Nyoma munkájának itt van mi közöttünk  
s bár testét a föld mélyére helyeztük  
De emléke él, emléke élni fog  
mindaddig míg egy is közülünk él s mozog.  
Hogyne siratná hát őt a családja,  
kiknek az egész életét áldozta.  
Övék volt a szíve, övék nemes lelke  
azoké kik temetik szomorún könnyezve.  
Ők többet nyertek az ő jóságából  
mint mi együttvéve, hiszen az övék volt  
ki hosszú idő után szép csendesén elhunyt.  
Mint természetes volt egész élete  
oly természetes volt utolsó perce.  
Nem jajgatott és nem sóhajtozott  
utolsó percéig a halálra nem gondolt.  
A lelke mélyén bár talán érezte,  
hogy ím közeleg az utolsó perce.*

Nem érzékenykedett és nem búcsúzkodott  
nem mint más ember, ő nem hagyakozott.  
Három hete, hogy már küzd ő a halállal  
néma tusa volt ez, nem történt tanukkal  
az erős lélek magában hordozta  
e nagy viaskodást a család sem tudta.  
Megérte egy egyszerű bocsánat kéréssel  
ezzel intézte el ügyét drága hű nejével.  
Többet erről nem szólt, természetesnek vette  
Hogy napról napra gyengül egykor erős teste.  
S bármilyen szívós, bármilyen erős volt,  
a halál előtt ím ő is meghódolt.  
Sírja felhantolva, de lelke kisugárzik  
S most, midőn itt hagyja nejét és árvaít  
kiknek szeméből a könnyek patakzanak  
s midőn sírja felett búcsúszók hangzanak  
az egykor erős lélek erőssé tesz minket  
akik hallgatjuk e végbúcsú beszédet.  
Drága hű nejem, kedves feleségem  
kivel sok szép időt boldogságban éltem  
bocsáss meg, hogy ily hamar itt hagytalak  
drága kedvesem még el sem búcsúzhattam.  
Nem búcsúzkodtam, pedig hidd el nekem  
Éreztem, hogy gyengül egykor erős testem  
Nem akartam, hogy hamarabb tudomást vegyél  
arról, hogy hirtelen téged mily bánat ér.  
Mert tudtam, s mert tudom, hogy rosszul esik neked  
hogy hűséges férjed nincsen, nem lesz melletted  
Egymáshoz kötött közös boldogságunk  
egymáshoz kötött népes nagy családunk.  
Kiknek jövőjét együtt építettük,  
kiknek fájdalom és örömeben együtt mi részt vettünk.  
Most jutott mindkettőből, mert amíg a fiúk  
Mi úgy látjuk, valóban boldogok,  
nem így a leányok, kiknek az élete  
nagyon kevés örömmel volt és van fűszerezve.  
Őket a sors jobban megpróbálta,

Őket a vihar eléggé dobálta,  
Zaklatott lelkük alig nyer nyugalmat  
alig van percük, melyet boldognak vallanak.  
Velem együtt te mindezekről tudtál,  
Velem együtt értük te sokat aggódtál  
S még e mellett ápolnod kellett a férjedet  
kivel együtt virrasztál át sok kínos éjelet.  
Szíves természeted neked is meggyengült  
s midőn nem is régen a kórházba került  
az éh hű dajkám, éltem igaz párja.  
Azt hittem, akkor jön el élted utolsó órája.  
De kibírtam, mert vágytam látni még egyszer arcodat,  
meg akartam köszönni a te jóságodat.  
S minden köszönés egy bocsánatkérés volt,  
De én tudom, hű nejem, hogy neked elég volt.  
Hisz te szeretetből tettél értem mindent  
A te hűséged ím határt nem ismert.  
Türelmesen hordtad ím azt a keresztet  
mely ápolásommal még megnehezedett.  
Ez a teher íme válladról leesett  
Rám borították már bánatos gyászleplet.  
Gyászruháid, gyász fátylad marad emlék képem  
míg ide jössz te is, kedves feleségem.  
Addig is aludjál, pihend ki magadat  
Hisz március óta zavarom álmodat  
Többet nem zavarlak, sóhajom sem hallok  
Egyet zavarok tán, a te csendes álmod  
Sokszor jövök el álmodban te hozzád  
S ha majd ide kerülsz nejem énhozzám,  
Itt majd öröközünk gyermekeink felett  
Épp mint ahogy tettük a földön idelent.  
Köszönöm jóságod, ez amit tehetek,  
Igaz áldásomat hagyom rátok, s neked  
Szomorodott én drága családom,  
Kiknek szívből jövő zokogását hallom  
A kihűlt szívem egyet nagyot dobban  
Amidőn rátok adom egész áldásomat.

Itten vagytok mind fiúk és leányok  
S most, amint im sírom körül álljátok  
Szeretnék ti nektek olyasmit mondani  
Mely a ti lelketek meg tudja nyugtatni  
Szükséged van erre én drága Emikém  
Kinél árvább tán nincs a föld kerekén  
Akit a sors keze sok csapással sújtott  
Kinek boldogság talán nem is jutott  
Kit siratsz e percben engem, vagy magadat  
Vagy talán férjedet, vagy egyszerre hármunkat  
Bárkit siratsz, hiszem, hogy fájdalomad nagy  
Tudom, hogy e perc a szívedben nyomot hagy.  
A könnyek a te arcod mélyen szántogatják  
A fájdalmak mint tör a szíved átjárják  
Eggyel bennebb kerül a tör a szívedbe  
Midőn apádat tetted le a földbe.  
Mert én nem csak apád, elődöd is voltam.  
Én neked sokszor sok tanácsot adtam.  
Hiszen én is jártam te nehéz utadat  
Tanítottam, s tudtam adni tanácsokat  
Nem mint gyermekemnek, mint tanítónak is  
Hiszen itt szolgáltam én és a dédnagyapád is.  
Ismertük a falut, ismertük e népet  
Most egyedül maradtál, igazán egyedül  
Kis családod, falunk gondja válladra nehezül.  
De a te erős hited, a te bíró lelked  
Melyet sok szomorúság eddig még nem tört meg  
Bízom, képessé tesz téged továbbra  
Meg fogsz küzdeni az élet viharával.  
Nem féltelek téged, pedig tán kellene  
De bízom a te igaz, mélységes hitedbe  
S azt is láttam, hogy itt tégedet szeretnek  
Bízom abban, hogy téged körülvesznek  
Nem hagynak magadra, hiszem, boldog leszlel  
Ha már életed értük áldoztad fel  
Ne hagyd el anyádat, ne hagyd el falunkat  
Neveld fel nagyra mind a két árvádat

Legyél nagyon boldog, ez legyen jutalmad,  
Bízom, zaklatott lelked boldogságra juthat  
Ne feledd el a te öreg jó apádat  
Ki szívéből köszöni a lelked jóságát  
Ki reád hagyja az ő igazi áldását.  
Másik árva lányom és két kedves fiam  
Bánom, hogy arcotok íme én nem láttam  
Utolsó percemben ti távol voltatok  
Nem láttam én jóságos arcotok  
Egy a vigasztaló, hogy tudom, szerettek  
Egyen egy percig is el nem feledtetek.  
Ezt köszönöm nektek és kérlek titeket  
Legyen a szeretet erős ti köztetek.  
Egymást ne hagyjátok, egymást szeressétek  
A jó apátokat el ne feledjétek  
Támogassátok öreg anyátokat  
Aranyozzátok be a földi napokat.  
Ha majd mellém kerül jó híreket mondjon,  
Hogy itt velem együtt boldogan nyugodjon.  
Áldásomat hagyom a ti éltetekre  
Rátok és a ti kedves gyermekeitekre.  
Kedves unokáim, aranyos unokák,  
Kik öreg napjaim így bearanyozták  
Mindenkinek külön köszönöm jóságát,  
Rátok hagyja nagyapátok utolsó áldását.  
Kedves vejem s menyeim köszönöm jószágtok  
Hogy ím rövid leszek ti megbocsátjátok  
Egyet mondhatok csak: legyetek boldogok  
Vegyétek tőlem utolsó áldásom.  
Hű baráti köröm, kedves Géza testvér  
Megérted azt, hogy engem kikísértél  
Hosszas barátság fűz hozzád, s családotodhoz  
Maradjatok hűek az én családomhoz.  
Ferenc testvér és János jó barátom  
Corteá, Top és Gábor sok fűz tihozzátok  
Köszönöm, hogy utolsó utamon itt vagytok,  
Nagyon jól esik, hogy hűek maradtatok.

Isten áldása legyen élteteken  
rajtatok és a ti háznépeteken.  
Kis falum népe, íme elbúcsúzom  
Reátok hagyom utolsó áldásom  
Sok kedves tanítvány, sok kedves jó barát  
Rátok hagyom Isten szent áldását.  
Valamikori és padi szomszédságom  
Jól esik, hogy jóságotok látom  
Legyetek boldogok úgy kicsik mint nagyok  
Kedveseim rátok örök áldást hagyok.  
Isten veletek templom és iskola,  
Én már test szerint nem megyek el soha.  
De hiszem, hogy emlékem élni fog köztetek  
Kis falum népe, Isten veletek!

## SZÓRAKOZÁS ANNO...

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

A vidék intelligenciája szombat délutánonként találkozott, sorra rendezték az összejöveteleket. A felnőttek a névnapokat tartották meg, születésnap ünnepséget inkább csak a gyermekeknek rendeztek. A találkozók megrendezéséhez úgy általában nem volt szükség indokokra. Összejöttek minden kötöttség nélkül is, csak a találkozás, beszélgetés kedvéért. A soros vendéglátónál 50-60 kilométeres körzetből gyűlt össze a társaság, iskolai időben inkább uzsonnára, ritkábban vacsorára, mert vasárnap a lelkészeknek istentiszteletet kellett tartani, és a legtöbb kalotaszegi tanító egyúttal kántor is volt.

Az összejöveteleken a gyermekek játszottak, a felnőttek beszélgettek, kártyáztak. Gyakran előkerültek a hegedűk, zongora a legtöbb helyen volt, és zenéltek, énekeltek saját szórakoztatásukra. Valamilyen hangszeren mindenki játszott, hiszen a zenetanulás kötelező tantárgy volt mind a tanítóképzőben, mind a teológián. A háztartást vezető feleségek meg azért tudtak zenélni, mert akkoriban egy úrlány életre való felkészítéséből nem hiányozhatott a zenei képzés. Nagymamám hárfázott, mikor megkérdeztem, miért pont ezt a hangszeret választotta, azt mondta azért, mert nem volt szép a keze. Tudniillik a szép kezű lányok zongorázni, a szép karúak hárfázni vagy hegedülni tanultak. (!!!) Egy-egy család gyermekei egész kis zenekart alkottak: a Tamás családból Jenő gordonkázott, Gyuszi hegedült, Irma hegedült és zongorázott, a Szabó fiúk meg éppen művészi tökélyre vitték a zenélést.

Az iskolai szünidőben a fiatalság naponta találkozott. Általában a lányos házaknál gyűltek össze közös beszélgetésre, flörtölésre, társasjátékra, táncra, kirándulásra. Ki gyalog, ki kerékpáron, ki lóháton, kétkerekű kocsin érkezett. Nyáron napirenden voltak az éjszaka nyúló táncos délutánok. Itt és így szövődtek a szerelmek, életre szóló barátságok. Csak a soros házigazda fiatalsága unta a vendéglátást, mivel ilyenkor nem táncolhattak, hiszen ők kellett szolgáltassák a „talpalávalót”. Az összejövetelék állandó résztvevői a mérai lelkész, Szabó Géza gyermekei, születési sorrendben: Rózsika, az ikerpár Géza és Sándor és Anna (Nusi). Szabó Gézáné, Rózsika testvére, Daróczi Ferenc, (a későbbi vistai lelkész, későbbi esperes, püspöki titkár) négy gyermeke: Rózsika, Zsuzsika, Ferenc és Miklós (e két család gyermekei tehát unokatestvérek voltak), és a Tamás gyermekek: Emma, Jenő, Gyula és Irma. Máris tizenketten voltak, ha csak ez a három család fiatalsága jött össze! Ehhez a társasághoz csatlakoztak még a kiskapusi, mákói, szucsági, türei lelkészek és tanítók gyermekei és a mérai állomásfőnök fia, Kató József.

A felnőtt társaságból sokan hódoltak a sportvadászatnak. Minden környékbeli vadász tagja volt a kolozsvári Vadászegyesületnek, tervszerűen folyt a vadászat, ám a vadvédelemre is figyelmet fordítottak. Vadászikényben, késő ősszel, télen egymást érték az összejövetelék. Gyermekkoromban nagyapát sokszor meglátogatták hajdani vadásztársai. Eljöttek névnapot köszönteni, vagy csak úgy, ha éppen arra volt útjuk. Csendes borozgatás közben felemlegették az érdekes vadászkalandokat. Néha még dalra is fakadtak, nagyapám kedvencét mindig elénekelte a társaság:

*Éjfél felé felsütött a holdvilág,  
az én babám abban fésüli magát,  
Göndör haját százfelé fújja a szél,  
köszönöm babám, hogy eddig szeretted.  
Ha meguntál kis angyalom szeretni,  
szabad neked más szeretőt keresni.  
Adjon Isten szebbet, jobbat nálamnál,  
akkor tudod, ki volt, akit elhagytál,  
Azt a gyűrűt, amit adtam, add vissza,  
mert közöttünk a szerelem nem tiszta,*

*Átkozott volt az az óra, az a ház,  
kibe babám megismertük mi egymást.*

A falun élő tisztviselők kihasználták a közeli Kolozsvár által nyújtott szórakozási lehetőségeket is. Rendszeres színház- és mozilátogatók voltak. Méréban már a XX. század elején nagy kultusza volt az amatőr színjátszásnak, jó hírű dalárdájuk is volt. A tanítók szabadidejük nagy részét is a falu népének kimívelésére áldozták, ám ilyen irányú tevékenységüket nem munkának, hanem szórakozásnak fogták fel. Olyanok voltak ők, mint a magyar színészet hőskorának lelkes, „a nemzet napszámosainak” titulált actorok.

CSÁKI BIRÓ LÁNYA	
Kalotaszegi ballada 3 felvonásban, 5 képben. Bemutatták 1936 tavaszán, kalotaszegi földműve-sekből alakított színjátszó csoporttal Erdély na-gyobb városaiban a következő szereposztásban :	
Csáki bíró ... ..	Szilaj Nagy György
Biróné... ..	Sz. Ferenczy Zsizi
Kati ... ..	Kós Dodó
A festő ... ..	Balogh László
Óreg Árvadi ... ..	Szallós Mihók József
Árvadi János ... ..	Szallós István
	Daróczy Miklós
Kapa Kisó ... ..	Szabó Anna
A tiszteletes ... ..	Simon András
	Szallós István
I. Vénasszony ... ..	Mátyás Citta Jánosné
II. Vénasszony ... ..	Nagy Székely Jánosné
III. Vénasszony ... ..	özv. Szücs Mártonné
Násznagy ... ..	Nagy Székely János
I. Vőfély ... ..	Antal Márton
II. Vőfély ... ..	Kovács Mihály
Kocsislegény ... ..	Kovács István
Szakácsné ... ..	Szallósné Mátyás Penzsi
Citerás Náni ... ..	Gergely János
Cigányprimás ... ..	Gyurka Berci
Gyermekek, növendéklányok, menyecskék, házasemberek, legények, cigányok.	
Történik a ballada keletkezésének idejében, talán a XVII. században, egyik kalotaszegi faluban.	

*Amatőr színjátszók plakátja*

Bár a tömegkommunikáció még gyermekcipőben járt, mégis lépést tartottak a világ eseményeivel. Az újságokból, de szabad beszélgetés által is sok érdekes kultúreseeményről értesültek, és azokra megfelelő módon reagáltak.

Nagyapám sokszor elmesélte, hogy 18 éves korában milyen élményt jelentett számára a budapesti Feszty-körkép avatása. Az eseményt, melyre 1894. május 13-án került sor, hatalmas hírverés előzte meg. Különvonatok indultak az ország minden nagyobb városából, nehéz volt jegyet szerezni az aznap érkező járatokra. Dédszüleimnek sikerült. Nagytata aprólékos részletességgel mesélte el nekünk unokáinak az útjukat, benne a fennkölt érzéseket kelthő ünnepélyes tömeg látványát és magát a képet. Úgy emlékezett minden kis részletre, mintha lefényképezte volna, megjegyezte a korabeli újságokban a körkép készítéséről megjelent híreket, az alkotóival kapcsolatos kis anekdotákat. Olyan érdekfeszítően beszélt el kérésemre többször is a nagy eseményt, hogy egész életemet végigkísérte az a vágy, hogy én is láthassam, tapasztalhassam a Nagytata által átélt csodát. (Figyelemmel kísértem a Körkép sorsát: tudtam, hogy lebontották, hogy kiállításra Londonba szállították, hogy a háborúban megsérült. Arról is hírt kaptam, mikor a lengyel restaurátor csoport megkapta a megbízatást a kijavítására, vagy 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 szemeimmel is látva élhettem át újra a nagyapám elbeszélését.)

Nagyapám másik, életre szóló nagy élménye a Fadrusz János alkotta Mátyás szobor leleplezése volt, melyen már mérai kántornítóként vett részt, 1902-ben. A szoboravatáson ott volt az akkor még jogot hallgató későbbi mérai lelkész, Szabó Géza is, akinek erről szóló visszaemlékezését egy előbbi fejezetben már idéztem, s amelyet unokája, Rátz Gyuláné Kiss Viola előadásában is hallottam.

Nagyszüleim sokat olvastak. Szép könyvtáruk volt, melyre pontosan emlékszem, mivel a vakációk alatt náluk olvastam el a teljes Jókai-sorozatot, Benedek Elek, Jules Verne (alias Verne Gyula) kalandkönyv-sorozatát, Cooper Nagy Indiánkönyvét. A napilapok mellett sokfajta heti és havilapra is előfizettek. A Tolnai Világlap, a divatlapok, a különböző méhészeti, kertészeti szaklapok,

kalendáriumok nem csak szórakozást jelentettek, hanem rádió híján tájékozódást is a világ dolgairól. A lapok többszöri elolvasás után, további felhasználásra a padlásra kerültek. Az újságpapír jó volt a pincei polcokra, szigetelésre (a budi oldalát újsággal tapézták ki), csomagolásra, kosarak kibélelésére, télen kapca helyett lábra tekerve remekül melegített. És gyufaspórlás céljából ebből sodorták a fidibuszt, a papírból szorosan összecsavart pálcikát, melyet a kályhában égő tűznél gyújtottak meg, majd azzal a petróleumlámpákat (a villanyvilágítás csak 1965 után lett aktuálissá Padon). A színes divatlapokból (Pesti Divat, Párizsi divat stb.) kivághattuk a modelleket, nagyszerű öltöztetőbabák lettek belőlük. Nagytata rendszeresen járt a kolozsvári kölcsönkönyvtárba, egy eléggé elhasznált vulkánfíber bőröndben hozta-vitte a kiválasztott könyveket. Egyszer nagymama ment újabb könyvadagért. Még meg sem szólalt, mikor a könyvtáros kedvesen, de némi aggodalommal a hangjában megkérdezte:

– Kezét csókolom Tamásné Nagyságos asszony. Csak nem beteg az Igazgató úr?

Nagymama majd' hanyatt esett a meglepetéstől:

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

– A bőröndről – jött a válasz.



*Sztojka Irma, ölében unokája, Tóth Ildikó, mellettük Ildikó dajkája, Fekete Anna Szűcs Kisó*

# ANEKDOTÁK A FALU ÉLETÉBŐL

## Együttélés

Mostanában nagyon sok szó esik a cigányság sorsáról, jogairól. A média azt sugallja, hogy ez a téma csak most lett aktuális. Valahogy úgy néz ki, mintha ez a törődés a mai kor találmánya lenne. A politikusoknak ajánlanám, nézzenek utána az 1868-as iskolatörvénynek, mely szerint Magyarországon minden gyermek iskolaköteles volt, nemzetiségi, vallási hovatartozástól függetlenül. Tehát a szülőknek nem csak joga, de kötelessége is volt iskolába járatni gyermeküket.

Mérában, mint általában minden kalotaszegi faluban, megvolt a cigányok külön utcája, a „Cigányhegy”, más néven Balázsdomb. Egészen természetesen alakult ez így, a cigányok nem szerettek keveredni a falu népével, tulajdonképpen a faluban, de a falusiaktól jól elkülönülve éltek. Megvolt a maguk külön, számunkra még ma is kissé különös, szabad élete. Egymás között csak cigányul beszéltek, és büszkék voltak arra, hogy ők magyar cigányok. A kalotaszegi cigányok dolgozók, szorgalmas emberek voltak. Bár szegényesen éltek, de tiszták, rendesek voltak, magukra is, környezetükre is gondot fordítottak.

A kalotaszegi cigányság a magyar lakossághoz hasonlóan dolgozott. A Kolozsvárhoz közeli helységekből a kolozsvári gyárakba, a többi kalotaszegi faluból Bánffyhungyadra, Egeresre járt

dolgozni a férfiak zöme. A falvakban sokan a helyi kovácsműhelyekben vagy a mezőgazdaságban dolgoztak napszámosként. Kútásást, tisztítást, illemhelyek (budik) ásását, ürítését vállalták, sintérként ők fogták be a kóbor állatokat, vállalták a döglött állatok eltakarítását, sokan vályogvetéssel (vályogtégla készítéssel) foglalkoztak. Munkájukra szükség volt, és tisztességesen megfizették őket. A cigányasszonyok a saját háztartásuk mellett napszámba jártak a módosabb falusi házakhoz. Jó és biztos kereseti forrásuk volt a gyógynövénygyűjtés, a kolozsvári begyűjtő központ folyamatosan ellátta őket munkával.

És természetesen zenéltek is. Majdnem minden falunak megvolt a maga muzsikus cigánybandája. A mérai Árus család zenekara még Kolozs megye határain túl is ismert és népszerű volt.

### Népnevelés hajdanán

Tamás Gyula nagyapám még aktív tanítói munkássága alatt egészségügyi felvilágosító munkát is végzett. Az emberek meghallgatták, de nem mindig követték a hasznos tanácsokat. Egyszer a kézmosás fontosságáról tartott előadást az iskolában a szülőknek. Elmagyarázta, mi fán terem a bacilus, milyen betegségek terjednek a mosdatlan kezek útján. Az előadás végén az asszonyok haza, a férfiak a hallottakat megtárgyalni a kocsmába mentek, ahol az egyik jól értesült hangadó gazda kimondta a végszót:

– Emberek, bacinus, az nincsen! Azt csak az urak találták ki a szegény emberek sanyargatására!

Anyám 1934–35-ben tanított Mérában, az iskolában történelekről sok kedves történetet jegyzett fel. Egyik nap az osztályából hiányzott az egyik kisfiú. A tanáriban beszélgetés közben a tanítók rájöttek, hogy aznap annak a családnak az összes gyermeke hiányzik az iskolából. Anyám családlátogatásra ment az egyik tanítványához, gondolta benéz a hiányzók családjához is, megtudakolni, nincs-e valami baj a gyermekekkel. Tanítványát a testvéreivel együtt az ágyban találta, ott ültek és játszottak – anyaszült meztelenül.

- Hát ti? – kérdezte meglepetten.
- Mostak rúllunk – hangzott a tömör felelet.

Nagyapám szorgalmazására anyám még gyermekkorában megtanult cigányul is. Persze, tanítványai ezt nem tudták róla. Egyszer az egyik fiúcska valami csintalanságra biztatta a padtársát, cigányul. Anyám szintén cigányul szólt rá, hogy ne zavarja az órát, figyeljen. A gyermek szájtátva bámult rá, csak nagy sokára tudta kinyögni:

- Dik mó, hát te izz csigány vagy?

Egy sírós, eléggé ideges alkatú kisgyermeket ideggyógyászati kivizsgálásra javasoltak a tanítók. A szülők el is vitték, de pár hét elteltével a tanítók úgy észlelték, mintha még idegesebbé, nyugtalanabbá vált volna a gyermek. Megkérdezték az anyától, mit mondott az orvos, tulajdonképpen mi a baja a gyermeknek?

– Hát azt mondta a doktor úr, hogy sokat kell foglalkozni vélle.

- És maguk foglalkoznak?

– Hát persze. Mikor ráérünk, jól meg-meg ijeszti egyikünk másikunk, de ez a buta azt sem szereti.

Az egyik eléggé sápadt, sovány kisgyermek anyjának megmagyarázták, orvoshoz kell vinni a gyermeket. Az orvos sok zöldséget, vitamindús étrendet írt elő, de a gyermekben nem nagyon látott javulás. A tanítója elment az anyjához, ellenőrizni, betartja-e az orvos utasításait:

– Drága tanító néni, hát már hogyan tartanám bé amit a doktor úr mondott. Tudom én, hogy fontos a zöldség, oszt olyan-olyan marék petrezselyem zöggýt belevágok az ételibe, de nem eszi ez a kényes.

A cigány kolónia tagjai, bár az iskolakötelezettséget úgyahogy komolyan vették, sok mindent sokkal lazábban értelmeztek, nem az előírásnak megfelelően.

Beírtak egy Kovács Rozi nevű kislányt az iskolába, de az soha nem jött el órákra. Egy Szabó Ilona nevű viszont rendszere-

sen járt, de az nem volt beíratva. Hiába üzentek a tanítók a szülőknek, jönnének már be az iskolába igazolni Kovács Rozi hiányzását és Szabó Ilonának hozzák be az iratait, hogy beírassák a naplóba, semmi sem történt, a szülők nem mentek be az iskolába. Végül a tanító ment el szülőlátogatásra, először Kovácsékhoz. Kovácséknál Rozi nem volt sehol, de ott volt Szabó Ilonka. A rejtélyt az anya Ilonkára mutatva így magyarázta meg:

– Há, sze ez a Kovács Rozi. Csak kiskorában beteg vót, oszt mióta meggyógyútt úgy mondjuk neki, Szabó Ilonka.

Nagynéném, Máthéné Tamás Emma mérai tanítónőként, népnevelői program keretében, az 1950-es években bejárta a környező falvakat, egészségügyi felvilágosítást tartani a lányoknak, asszonyoknak arról, milyen fontos a tisztálkodás, a helyes öltözködés. Az előadásnak tulajdonképpen célja az volt, hogy rávegyék a nőket, használjanak alsóneműt. Ennek a ruhadarabnak minden előnyét elsorolta, azt is megmagyarázta, milyen gyakorisággal kell váltani, stb. Az előadás végén, mikor már kifelé kezdett menni a közönség, az egyik román asszony odament és nemes egyszerűséggel felrántotta az Emi néni szoknyáját:

– Ja sa vad, dumneata ai bughigai? (Na lássam, magának van-e bugyija?)

A népnevelő, felvilágosító program keretében Kalotaszegen a nők számára a helyes öltözködésről már a múlt század elején is tartottak előadást. A hagyományokhoz mereven ragaszkodó lányokat, asszonyokat elég nehezen lehetett rábeszélni a fehérnemű viselésére. Hogy ennek a ruhadarabnak, nevezetesen a bugyogónak viseléséről hogyan vélekedtek akkoriban, arra jó példa nagyapám egyik „jó” emberének esete. Szomorú, mondhatni komor arckifejezéssel állított be egyszer nagyapámhoz. Nagyapám megkérdezte:

– Mi a baj, lelkem?

– Ne is kérdezze, Igazgató úr. Nagyon nagy az én bánatom. Rosszféle lett a lányom.

Nagyapám nagyon meglepődött. El nem tudta képzelni, mi történhetett. Ismerte jól a családot, becsületes, dolgos ember volt minden tagja, szép lányuk szerény, szelíd teremtés.

- De miből gondolja ezt, lelkem? Biztosan téved.
- Nem, Igazgató úr, sajnos nem – mondta szomorúan a bácsi, majd lesütött szemmel folytatta:
- Nincs tévedés, a feleségem a saját szemével látta, bugyogót visel a lányunk.



*Méra, 1946. Tamás Gyuláné Sztojka Irma nagymama és Tamás Gyula nagytata a méhes előtt*



*Tóth Ildikó és sógornője mérai viseletben a padi ház lépcsőjén*

MÁSODIK RÉSZ

GYERMEKKOROM  
TÜNDÉRKERTJE



1947. A mérài kertben. Hátsó sor: Máthé Éva, Tóthné Tamás Irma, Tamás Gyuláné Mahr Erzsébet, Tamás Jenőné Mikes Erzsébet, özv. Máthé Sándorné Tamás Emma. Középső sor: ifj. Tamás Gyula, Tamás Gyuláné Sztojka Irma, Tamás Gyula. Alsó sor: Tóth Ildikó, Tóth Imre István, Máthé Zsófia, Tamás György, Tamás Jenő és ölében Tamás Zoltán.

## BEVEZETŐ

Könyvem első részében a Tamásoknak, Kalotaszeg, illetve a Mezőség tanítómestereinek, és Szabó Géza, valamint Máthé Sándor lelkészeknek állítottam emléket. A második rész mi másról szólhatna, mint a magam és unokatestvéreim gyermekkorának legszebb élményeiről, a nagyszüleinknél töltött szünidőkről. Nagyszüleink szorosan és tágabb értelemben vett környezetéről, melyre gyermekkorunk mindent regisztráló nyiladozó elméjének hála, ma is frissen emlékezem. Életem érzelmi „biztos pontját” remélem sikerült maradéktalanul felidézni, körüljárnom.

Egykori házunk, telkünk idegen kézen ugyan, de még létezik. A kertből már nagyjából kipusztultak a gyümölcsfák, helyükbe kis házikókat húztak a felparcellázott telek új tulajdonosai. Megboldogult nagyszüleim háza még áll. S bár laknak benne, nélkülünk, hajdani boldog lakói nélkül elhagyatottnak, üresnek látszik. Azért titkon remélem, hogy az öreg ház emlékszik még az onnan szétrajzó, az onnan ma is emberi melegséggel táplálkozó, egykor boldogan zsvajgó gyermekhadra.



*Méra, 1931. Tamás Gyula háza Padon - épülőfélben*



*Méra, 1994. Tamás Gyula háza Padon - idegen kézen*

# NYUGDÍJAZÁS UTÁNI ÉVEK

*Nyugdíjba léptem 1934. jan. 1.*

*Padi ház épült 1932-ben*

*Padra költöztünk 1934. szept. hóban*

*Nyugdíjkönyvem száma: 3477 és 1938-ban 1483*

Az első világháborút követő trianoni döntés értelmében Erdély román fennhatóság alá került. A Román Kormány 1920-ban földreformot rendelt el, melynek értelmében bizonyos területeket kisajátítottak; Mérában a kolozsvári Aggház tulajdona, a jelenleg a falu külső kerületeként jegyzett Pad területe került kisajátításra (lásd a Méra fejezetben írottakat). Ezt a földreform által elkobzott földterületet felparcellázták. Egy-egy telekrész 25 x 100 méter, azaz 2500 négyzetméter nagyságú volt. Ezekből a telkekből néhányat el is adtak, a zömét 1932-ben kiutalták a falu köztisztviselőinek: a lelkésznek, a tanítóknak, az iskolaigazgatónak, a kántornak, az erdésznek és néhány sokgyermekes hadiözvegynek. Ilyen módon lett telektulajdonos Padon Szabó Géza lelkész, Tamás Gyula tanító, lánya Tamás Emma tanítónő, Hütter (keresztnevét nem tudom) és Lőrincz János Jáni nevű erdészek. A tervezett utcában Tamás Gyula 1930-ban megvásárolt két telekrészt. A telekvásárlásról a naplójában ez áll: *Az Aggház díja a birtokért: 312.800 lej. 1932-ben az agrárbizottság Padon házhelyeket osztott. Én kaptam 1200 négyszögölt. Emi szintén 1200 ölet. Ezt megvettem tőle.*

Az Emmától megvásárolt földterületről csak kézi adásvételi szerződés íródott, melyet telekkönyvileg nem hivatalosítottak. Ez a hanyagság később előnynek bizonyult, mert a kollektivizáláskor Tamás Gyulát nem zaklathatták a nagy földterület birtoklása miatt.

Az agrárbizottság által adományozott telkeken a boldog tulajdonosok hamarosan elkezdtek a lakóházak felépítését, a kertek fásítását. Tamás Gyula az immár közel egy hektárosra bővült birtokon megkezdte a nyugdíjas éveire tervezettek valóra váltását. Hozzálatott a telek fásításához. 1931-től 1936-ig folyamatosan telepítette a fákat, összesen 120 gyümölcsfát, az egész birtok kerítése mentén fagyalbokrokat ültetett. Ez utóbbi az én gyermekkoromra már áthatolhatatlan sűrűségű vastag élőfallá nőtt. A 62 almafa zömmel jonathán, néhány batul, két ponyik, egy-egy aranypármen, édes alma, vajalma, kora nyári és eperalma. Két császárkörte, ananászkörte és jó pár téli körtefa bővítette a választékot. Rengeteg egresbokor volt, állítólag száz, én soha nem számoltam meg, de mikor szedni kellett, nekünk ezernél is többnek tűnt. Ribizliből nem volt ilyen sok, nem is örvendett nagy népszerűségnek, nem nagyon ettük, inkább szörpöt, zselét készítették a gyümölcséből. Nagyapánk a szilvafajtákat is gondosan kiválogatta. A 40 szilvafa zömmel beszercei volt, Rákóczi-szilvából – melynek az íze, állaga pont olyan volt, mint a beszerceinek, csak jóval nagyobb szemű volt annál – talán kettő. Volt még néhány fantasztikusan finom ízű fehér és kék ringló. Még 1936-ban elültette a majdani lugast befutó szőlőtőkét, két eperfát, két diófát, ezek közül az egyik, a telek bal felső sarkában levő sokkal nagyobbra nőtt a másikinál, ez volt a kedvenc „olvasó fám”. Úgy nőttek az ágai, hogy könnyen fel tudtam mászni rá, és mint egy fotelbe ültem be az ágak közé és olvastam. Rengeteget.

### *Naplórészletek*

*A gyümölcsösök talaját szántani kell. Legjobb ott termelni korai burgonyát, vagy szagos bükkönyt. A fák alatt termesztett zöldségfélék a rájuk hullott permetező szer miatt többé-kevésbé mérgező hatásúak.*

*Gyümölcsfák védelme a nyulak ellen: Minden ősszel a törzs bemeszelendő az alábbi szerrel: 10 liter víz, 1 kg oltott, májszerű mész, 2 kg*

agyag, 1 kg Neodendrin. Ez a szer a kérget is tisztítja egyszersmind, s az azon meghúzódott élősdí rovarokat is elpusztítja.

Permetező szerek: Szulfarol = kénkészítmény, Arzola = arzén tartalmú készítmény, Tutokil = arzén és kénes készítmény.

A lakóházat 1931-ben építették fel, egyelőre csak két helyiséggel. Az építésnél követték a telek emelkedő vonalát. Az emeletes házfront mögött földszintessé vált ház szobái nagymama kívánságára, a kor divatja szerint majdnem 4 méter magasak, egymásba nyílóak voltak. A házat 1937-ben kibővítették. A ház Malomhegy felé eső végében felépítették a házat L alakúra alakító hatalmas konyhát, kamrát, a szobák mellett futó tornácot, és az L fordulójába épített nagy fedett verandát. A konyha a föld szintjénél csak kicsivel épült magasabbra, a szintkülönbség már csak négy lépcsőfoknyit jelentett. A lakóterület mai szemmel nézve is nagy volt, a három helység mintegy 112 négyzetmétert tett ki. Nyáron csodálatosan hűvös volt a házban, télen ugyancsak, de ezt már senki sem élvezte. A kőből épült ház hodály méretű szobái kifűtésére nagytata, amíg tehetette, évente két vagon fát vásárolt.

A hatalmas hármastagolású ablakkal utcára néző nappalinak a tornácra is nyílt ablaka és külön bejárata. A vendégeket nem kellett az egész lakáson végigvezetni, a nappali/fogadószobába a tornácra nyíló ajtón léphettek be. A majdnem métervastagságú házfalnak hála, a külső és belső ajtó közé ki tudtak alakítani egy kis előszobafélét, akkorát, hogy egy kabátartó fogas elfért benne. A tornácra néztek a hálószoba ablakai is. A konyhából a felső udvarra, a kertre és a Malomhegyre lehetett látni.

Az utca frontján a ház bal sarkához közel egy fenyőfát ültettek. A fenyőfa, a telket határoló fagyalsor-kerítés és az udvar felé léckerítéssel lezárt területen két babarózsa és egy fehérorgona fa díszítette a ház elejét.

A tornác alatt futott a pincefolyosó (gádor), a nappali alatt, kissé a hálószoba alá is benyúlva az eléggé nagyablakos, tehát világos, terménytárolónak használt szuterén. A pincefolyosó végében, a konyha alatti részen volt a zöldséges pince. Nem volt ablaka, csak egy belülről elzárható szellőzőnyílása, ezt a fagy elleni óvatosságból télen szigorúan zárva tartották, a pince szellőzését annak

ajtáján keresztül oldották meg. A padlóján a zöldségek tárolására felhalmozott homokkupacok enyhe dohos szagot árasztottak, de egészen tavaszig frissen tartották a murkot, zellert, petrezselyemgyökeret. A krumplit is itt tárolták, de nem homokban, hanem hatalmas ládákban, fajta szerint válogatva. A pincefolyosó falára az udvarról vadszőlőt futtattak fel, a tornác és a veranda mellvédjén muskátlis, teljes violás, futószekfűs 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 díszessé a feljáratot. Itt álltak nagy dézsákban a leánderek, melyek nagyszerűen átteleltek a pincefolyosón. A bejárati kaputól néhány méterre kezdődött a szépen nyírt fagyalbokor-sor, mely a feljárati lépcsősor és a veranda fala mellett húzódott.

A hosszú, téglalap alakú 432 négyzetméteres udvart teraszosan képezték ki. A ház mögött, a hegyre néző konyhaablak alatt kis vízelvezető árok, mellette kőlapokból kirakott járda vezetett az árnyékszékhez (közönséges nevén budihoz), melyet labdarózsa-bokrok takartak. A támfal mellett orgonabokor-sor takarta a felső udvar épületeit, vidámította a konyhai kilátást. A bejárati kapu mellett a szárnyas nagykaputól jobbra vastag, cseréptetővel ellátott két méter magas kőfal, majd az udvarnak a házzal átellenes oldalán gazdasági épületsor képezte a telket lezáró határt. A hosszú, aránylag alacsony gazdasági épület a gabonással kezdődött, utána több disznó számára elegendő két ól, majd ruca és libaketrec követte egymást. A tyúktól bejárata az épület hegy felőli oldalán volt.

Az udvar felső felét támfal segítségével alakították laposra. Itt épült az alsó udvar jobb oldalán lévő gazdasági épületsor folytatásaként egy magas kőkerítés-szakasz után az istálló, fölötte szénpadlás, mögötte a hatalmas tolóajtóval ellátott pajta. A téglalap alakú telek mélyében, a kertbe benyúlva épült fel a sütőház, tőle jobbra a kertbe nyíló kapu, az udvar bal felső sarkában a fásszín. A ház és a sütőház között állt a kerek kút. Bal oldalon az árnyékszéktől, a támfaltól pár méterre volt a másik kertkapu, melyen besétálva másfél méternyi széles, két oldalán virággruppokkal díszített út vezetett a szőlőlugasba. A fásszín mögött a kertben állt a méhes.

A gazdasági épületeket természetesen rendeltetésszerűen használták. Sokáig nem volt gond kisegítőket találni az állatok és a kert gondozásához, vagy a háztartási munkákhoz. Az 1940-es évek elején nagytata még nagyon aktívan gazdálkodott. Az egyik legragaszkodóbb, leghúségesebb cselédlányuk (ragadványnevéen Szűcs Kisó) születése után hozzánk került Kolozsvárra, dajkának. A háború utáni milliós világban már problémát jelentett a segéderő alkalmazása. Mikor a pénz értéke stabilizálódott, nagytata olyan kevés nyugdíjat kapott, hogy abból már végképp nem futotta alkalmazott fizetésére. A konyhakerti munkára, kukoricakapálásra időnként napszámosokat fogadott. Nagymamának sokáig egy falubéli öregasszony, a mérai kondás román származású özvegye, Nastasia néni segített a házimunkában. Mikor mi unokák a nagyszüleinknél nyaraltunk, szüleink mindig felfogadtak egy-egy fiatal lányt kisegítőnek.

Nagyapáék, ahogy egyre öregebbek lettek, lassan felhagytak az állattartással. Először a tehén-, aztán a disznó-, juh- és kecskeltartással, viszont majorságból mindig volt annyi, hogy fedezhette a háztartáshoz szükséges tojás- és húsmennyiséget.

Kert padon. 1930 Nov.		
Kerítés és 69 gyümölcsfák kerítése	15800	leibe
1931 tavaszán 23 " " "	1564	" "
1932 okt gyümölcsfák	6200	" "
fagyal	150	" "
1935 tavaszán 10 " " "	260	" "
1936 " " szőlő és 2 eperfa	400	" "
Összesen	24374	24374

Tamás Gyula feljegyzése a padi birtokon végzett fátelépítés költségeiről

### ***Fatelepítés***

1930-ban a kerítés és 69 gyümölcsfa került	15.800 lei
1931 tavaszán 23 gyümölcsfa került	1.564 lei
1932 októberében gyümölcsfák	6.200 lei
fagyal	150 lei
1935 tavaszán 10 gyümölcsfa	260 lei
1936 tavaszán szőlőtőkék és 2 eperfa	400 lei
Összesen	24.374 lei

*A kertbe ültetett gyümölcsfák: 62 almafa, 40 szilvafa, 6 körtefa, 2 diófa, 1 cseresznye, három meggyfa*

Mondhatni tökéletes volt a kert telepítésének időzítése: mire az unokák rendre megszülettek, a mérai kert fái is megnőttek, termőre fordultak.



# HÁBORÚS VISZONTAGSÁGOK

A második világháborúból én magam csak a különböző ismeretlen emberek jövés-menésére emlékezem, de sokszor hallgattam szüleim, nagyszüleim visszaemlékezéseit. A „háború vihara” Méra nagy részét különösképpen nem érintette, inkább a külső kerületen elhelyezkedő, a vasútvonalhoz közeli Pad lakosai tapasztalhatták meg. Szüleim – mivel anyám várandós volt az öcsémmel – a háború előtt a biztonságosnak hitt Mérába menekültek. Utólag jöttek rá, jobb lett volna Kolozsváron maradni, mert míg a kolozsvári Rákóczi negyedben viszonylag béke volt, a mérai Padon egyik rémületből a másikba estek. A harcvonal a nagyapámék háza mellett húzódott. Hol német, hol magyar, hol román majd orosz katonaság szállta meg a környéket és riogatta a lakosságot. Úgy tűnik, a harcoló felek rendre felismerték nagyszüleim házának stratégiai szempontból alkalmas fekvését. A ház sarkához közel álló, már akkor eléggé terebélyes fenyőfa takarásában légelhárító ágyúkat állítottak fel. Szerencsére a jól megépített, masszív kőház állta a lövöldözést. Csak az ablakok törtek be, a cserepek repültek le a tetőzetről. Az egész család meg jó néhány szomszéd a nagyszüleim házának szuterénjében lelt menedéket. Egy német tiszt megmutatta, hogyan támasszák ki a pince és a szuterén ablakát és ajtaját, hogy az emberekben ne tegyen kárt a légvédelmi ágyú okozta légnyomás.

Egyedül édesapám nem félt az oroszok bejövételétől. Az első világháború után a szilágysági birtokukon dolgozó orosz és

kozák hadifoglyoktól még gyermekkorában megtanult valamenynyire oroszul, nyelvtudását bukovinai lelkészi szolgálata alatt elmélyítette. Mérában nagy magabiztossággal várta tudományának kipróbálását. Attól sem félt, hogy az oroszok, illetve szovjetek győzelme új világrendet jelent majd, mivel egy lelkész számára a kommunizmus, mint eszme, szinte a krisztusi tanítással csendült egybe. Apám elvileg talán még támogatta is addig, míg saját bőrén meg nem tapasztalta, milyen is ez az „izmus” a gyakorlatban.

Megjöttek az oroszok. A család és a szomszédság a ház lépcsőjéről nézte a szemközti Gyűrűshegyről leözlő sereget. Mikor a katonák közelebb értek, az addig kíváncsian bámészkodók gyorsan behúzódtak a szuterénbe, de apámat semmiképpen nem lehetett rábeszélni, hogy velük tartson. Mindenáron fogadni akarta az orosz hadsereget! De nem kellett sokáig hiányolják, az oroszoknak szerencséire sietős volt a továbbút, nem értek rá társalogni apámmal, megelégedtek azzal, hogy elvették a svájci karóráját, síbakancsát és kabátját. Erre apám is észbe kapott, s már nem akarta orosz tudását csillogtatni. Szerencséire, mert a megkívánt tárgyaival együtt nagy valószínűséggel őt is elvitték volna, mondjuk tolmácsnak.

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

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

1. Ezüst zsebóráim, 1 drb beretva
2. a vejem, Tóth Imre ezüst zsebórája, beretvája, 1 pár bakancsa
3. 600 pengő pénz
4. 3 rendbeli ruhám, 2 fekete, 1 szürke és 2 csizmanadrág.
5. 1 viselő nyári ruhám
6. fehérnemű 5 drb ing, 1 lábra való, 8 pár fuszékli, 7 zsebkendő, 1 báránybőr téli sapka, 1 nyaksál

7. a katona fiam Gyula 1 rend szövet ruhája, 1 drb kabát és feleségé-nek egy szövet kosztümje, 1 selyem blúza
  8. a másik katona fiamnak, Jenőnek 4 m férfiruha szövede, feleségének egy bársony kabátja, 1 fekete kalap.
  9. Saját 4 rendbeli ágyhuzatom
  10. 6 drb törülköző kendő
  11. 7 drb zsák
  12. 5 drb abrosz
  13. 1 sezlön 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 eszcájg
  19. Fazék 6 darab 15, 8, 4, 7 lit.
  20. 1 drb. 8-as számú húsőrlő
  21. Téltre eltett egres, ribizli, meggy, stb. 70 üveg
  22. 20 véka jonathán alma
  23. 20 liter dió
  24. 35 liter szilvaíz
  25. 30 darab 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 nyugalmazott igazgatótanító, tulajdonos

Úgy vélem, nagyapám a biztosítótársaság számára írhatta össze a listát, melyen ceruzával a kár általa becsült értéke is fel van tüntetve, mely 900.000 lejt tesz ki. Ha jól megnézzük a felsorolást, nem biztos, hogy minden tételért az orosz katonák voltak felelősek: a nyolc méhcsaláddal ugyanbizony mit kezdhettek?

A listán nem szerepelnek azok a tárgyak, melyeket teljes jóindulattal és jóhiszeműséggel nagymama kölcsönadott. Mert hogy csak kölcsönről és nem eltulajdonításról volt szó, arról a sütőház ajtófélfáján sorakozó német nevek tanúskodnak. Német alapos-sággal precízen felírták, ki mit vitt el, még a címüket sem felejtették el lejegyezni. Ha később szükség volt mondjuk a harminc literes fazékra, a rokonság ezzel ugratta nagymamát: ne keressétek, az nem tűnt el, az Hans Müllernél van!

Kimutatás		
1944 október 10-én történt orosz betörés alkalmával 2 nappal eltűnt tárgyakról.		1
1.	trüpf. kochórium 1 db betört	
2.	2. végem Tot Linc. vörös, kochórium betört	
3.	600 pengő pénz	
4.	3. rendbeli ruhák. 2 fekete trikó és 2 csizma nadrág	
5.	1. vörös nyári ruhák	
6.	fehértűnű 5 db ing 1. kobra való 8 pár jersielli 7. zsebkendő, 1. kárpálybőr tálaló 1. nyaklánc	
7.	1. kobra való 1. kobra való 1. kobra való	

Tamás Gyula kimutatása az 1944 októberi orosz betörés idején elveszett tárgyakról

17,	3 dbk zsákja
18,	6 neműlges finom csirke
19,	farék 4 dbk 15 8.4 7. lit
20,	1 dbk 8 ut száma licsi öltö
21,	felire ottott egres ribizli meggy stb 70 ii
22,	20 vika fonsáson alua
23,	20 lit dió
24,	35 lit, orlaniz
25,	30 dbk tejis
26,	4 kg szalonna 6 kg zsír 14 kg licsi 8
27,	11 dbk liba 4. ruca 5. tyúk
28,	8 csatárk meli
29,	5 vika árpa
30,	20 piroska keverés fonal
31,	1 dbk hajongató gáz

A ház romlása:

15 dbk ablak tégla  
600 dbk csirkefedélre  
3 szál danka  
A gerendák ajtóak ablakok ronggólama. szellőző.

Mára 1944 október 14 in  
Famás gyula  
az. igazságszolgálat  
nos

Georgel, L.  
Kilenczáró 14. 11.



*Méra, 1945. Nagyszülők az unokákkal. Balról: Máthé Zsófia, Tamás Gyuláné Sztojka Irma nagymama, ülében Tóth István, mellette Tamás György, hátul Máthé Éva, Tamás Gyula nagyapa, ülében Tóth Ildikó*

# GYERMEKKOROM TÜNDÉRKERTJE

Tamás nagyszüleim háza és telke nagyon megsínylette a második világháború viszontagságait. Az ablakok tönkrementek, a cserepek lesodródtak, összetörtek, nemcsak a lakóházon, de az istállón, az udvar jobb oldalán húzódó gazdasági épületsor tetején is. Csoda volt, hogy nem történt komolyabb baj. A háború után a házat teljes egészében rendbe hozták, de a gazdasági épületnek, cserép és pénz hiányában csak a negyedét tudták befedni. Szegény nagyapánk bizonyára bosszankodott a félbe-szerbe maradt munkán, annál jobban örültünk ennek mi, unokák, kik „heten voltunk, mint a gonoszok”:

Máthé Éva (Évi) 1933-ban,  
Tamás Zoltán (Zoli) 1939-ben,  
Tóth Ildikó Irma, e sorok írója 1941-ben,  
Máthé Emma Zsófia (Zsófi), Évi húga 1943-ban  
Tóth Imre István (Pisti) idősebbik öcsém 1944-ben,  
Tamás György Gyula (Gyurika) 1944-ben, öccse  
Tamás Gábor (Gabika) 1948-ban született.

A nyolcadik unoka, fiatalabbik öcsém, Bódizs András (Bandika) sokkal később, 1955-ben született, így nem lehetett részese gyermekkori élményeinknek, de három éves korától nagyszüleink mérái házában nevelkedett, ezáltal ő is értője visszaemlékezéseimnek.

A „heten voltunk, mint a gonoszok” kifejezés engem egy gyermekkoromban olvasott kedves mesekönyvre emlékeztet, mely a nagyszüleiknél nyaraló hét unokáról szól. A hetes úgynevezett mágikus szám: a mesebeli ördögök hetesével járnak, a szivárványnak hét színe van, a Bibliában hét főbűn, a magyar történelemben hét vezér, mondavilágunkban hétágú életfa, és hol vannak még a hétfejű sárkány, a hétpecsétes titok, a hétmér földes csizma, a hétpróbás gazember, a hetedhét országra szóló lakodalom, mely után az ifjú pár a hetedik mennyországban érezheti magát!? Még Hétszűnyű Koponyányi Manyónak is hét singnyi volt a szakállja, hogy Hófehérke hét törpéjéről, vagy a vitéz szabólegény hetet egy csapásra hőstettéről ne is beszéljünk.

Még nagymama is így ébresztett bennünket reggelenként:

– Hé, ti hétalvók! Mi lesz? A koldus már a hetedik határban jár, hétágra süt a hasatokra a nap!

Nagymama meséit a hét unoka közül négy hallgatta odaadó figyelemmel. Pisti csak az édesanyánk meséit szerette, jobban mondván egy mesét: a Piroska és a farkast, de azt annyira, hogy minden nap el kellett mondani neki, pontosan ugyanazokkal a szavakkal, s ha akárcsak egy „és” is kimaradt, keserves sírásra fakadt.

Évi viszont kisgyermekkorában sem szerette hallgatni a nagymama meséit, és sokszor kérdezte meg tőle mélyen megbotráncozva:

– Mama, nem szégyelli magát így hazudozni öregasszony léte?

Nagyon sok mesét hallgattunk, olvastunk, különösebben nem féltünk sem a sárkányoktól, sem a többi rémségtől, csak egy féle mese borzongatott meg mindnyájunkat: a szellemekről szóló. Ha ilyent hallgattunk, akkor csakis csapatosan voltunk hajlandók közlekedni esténként. Ha netán budira kellett menni valamelyikünknek, akkor Évit környékeztük meg, jöjjön velünk. Ő is félt, csak nem mutatta, mert már nagylány volt, nem illett hozzá az ilyen gyermekség. A szomszédasszonyok szellemes történeteinek köszönhetően mi tulajdonképpen a „valóságos szellemektől”, a Padon meghaltak visszajáró lelkétől féltünk. Arany János „szellemes” balladáitól nem féltünk, mert ha minden varjúbán *Ágnes*

*asszonyt* sejtettük is, de Arany Jánostól megtanultuk a hatásos baj-elhárító varázsigét is: – *Hess madár!* A másik ballada, a *Tetemrehívás* azért tetszett különösen, mert abban a szelleműzéshez reményeink szerint használható receptet is találtunk, mely a mi olvasatunkban így hangzott: – *Lélek, ez ajtón sebesen ki!* A balladabeli zord apa viszont valójában ezt mondta: – *Lélek ez ajtón se be, se ki!* – és természetesen mondtuk volna mi is, ha szellemmel találkozunk. Az esetleg ellenszegülő szellemet pedig egy határozott: *Visszaneki!* kiáltással küldtük volna oda, ahonnan jött, nevezetesen: a holtak birodalmába.

Már felnőtt voltam, amikor mostohaanyám mesélte, hogy az ő gyermekkorában az egyik szomszédasszony estéről estére élvezettel rémíszttette rémtörténeteivel a gyermekeket, akik ezért elhatározták, hogy megbüntetik az öregasszonyt. Egyik este a konyhában üldögélő nagymamától és a szomszédasszonytól elköszöntek azzal, hogy mennek lefeküdni, de a tornácra nyíló ajtón át titokban kilopóztak a hálószobából. Mindenik vitte magával a lepedőjét. A cselédlány valamilyen indokkal elkérte a petróleumlámpát, s a konyha sötétbe borult. Csak a kályha tüze világított. A gyermekek magukra borították a lepedőt és rendre elvonultak a konyhaablak előtt, sőt, amelyik már elhaladt, az leguggolva visszaszaladt és felegyenesedve újra elment az ablak előtt. Az öregasszony a tömegesen vonuló szellemek láttán felvisított, úgy megijedt, majdnem elájult.

A mi gyermekkorunkban, Mérában is volt egy ilyen szomszédasszony, Ilka néni, aki előszeretettel jött át hozzánk esténként, hogy szörnyűbbnél szörnyűbb szellemes meséivel traktáljon. A mi konyhánk ablaka alatt is el lehetett menni, a hálószobából mi is kilopózhattunk a tornácra, nálunk sem volt villanyvilágítás, s bennünk is megfogant a megtorlás gondolata, azzal tarkítva, hogy egyikünk felül a hintára, s Ilka néni csak azt látja, hogy a bokorsor fölött hol jobbra, hol balra tűnik fel egy-egy szellem. Hogy mit látott vagy mit nem, hogy a mese és valóság közötti határvonal hol húzódik, ezen hadd gondolkozzanak unokáink és dédunokáink.

Visszatérve gyermekkorom tündérkertjére és nagyszüleim mérai házára, hadd mondjam el, hogy Zsófi unokatestvérem és

édesanyja Emma 1946-tól ott is laktak, abban a házban, míg mi, a többiek viszont ott tölthettünk minden nyarat és minden téli vagy tavaszi szünidőnket.

Nagyszüleink házát, telkét, mondhatni születésünktől kezdve magunkénak, otthonunknak érezhettük. Hogy ez így történjen, arról nagyapánk már a ház építésekor, a kert telepítésekor gondoskodott. Mérában miértünk volt a ház, a kert, az udvar, a telek mögötti Malomhegy, a Liderkő, a Nádas-patak, a házzal szemközt Gyűrűshegy, a Hordós-kutak, az egész vidék. Birtokba vettünk, fantáziánkkal elvarázsoltunk minden helyet.

A Malomhegy felőli részén csupán négy méter magas gazdasági épület padlására pár fokos létrán kellett felmászni, épségben maradt ajtaját be lehetett csukni. Remek játszóhelyet alakítottunk ki ott. A padlás befedett részét kineveztük háznak, a fedetlen rész volt a fogadószobánk és az erkélyünk, képzeletünkben a létrából elegáns lépcsősor, a padlásajtóból díszes kapu lett. Beosztottuk: egyik csapat volt a házigazda, a másik a vendégsereg, aztán cseréltünk. Ha valami látnivaló akadt az utcán, kikönyököltünk a lécek között, onnan bámultunk kifelé. Számunkra a nagy attrakció a Kolozsvárra ingázó munkások jövése-menése volt. Mikor megjött a déli vagy a délutáni vonat, mint a dróton a verebek sorakoztunk fel és bámultuk, hallgattuk őket.

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

– Pityu teeee, Jani teeee, gyertek enniiii!

Mi persze szörnyűlködtünk azon, hogy Ilka néninek nincs bugyija.

Mivel már eléggé romos állapotban volt, veszélyes, de jó játszóhely volt a pajta és az istálló. Állatokat már nem nagyon tartott nagytata, rövid ideig kecskét, néhány juhot, egy tehenet, de ahogy egyre idősebbé vált, lemondott erről, mert nem talált megfelelő kisegítőt. 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 a szénapadlásra előle, a játék rendszerint azzal végződött, hogy nagytata és a rémült nagymama gyorsan leparancsoltak bennünket a gyermekek számára veszélyes helyről.

Az utcán is remekül lehetett játszani, nagy forgalom igazán nem volt, az a pár ökrös szekér, mely hetente végigment rajta, nem volt veszélyes, hancúrozásunk sem jelentett senki számára forgalmi akadályt. A Pad utca nagyapáék telkétől úgy 200 méterre, az utca legmagasabb pontján, egy Béla Pista nevű egyedül élő, magának való ember házával végződött. Folytatása már mint Nádasi út szerepelt a térképen.

Béla Pista egy nap meghalt, azt rebesgették, nem természetes halállal, ez elég volt nekünk ahhoz, hogy attól kezdve csak borzongva és a házra sem nézve közlekedjünk. Házával átellenben, az út bal oldalán volt egy kicsike temető, úgy emlékszem Béla Pistát is oda temették. A már alig domborodó hantok látványa tetézte remegő iszonyunkat. (Hogy kik pihentek a hantok alatt, nem tudom. 1963-ban – kívánságára – mostohaapámat is oda temették.)

Béla Pista házatól Nádas falu felé haladva, az út jobb oldalán a Malomhegy folytatásaként a Liderkő magasodott, bal oldalán a Csíkos-tó nevű rét terült el. A Nádas-patak gyakran kiáradt, az elöntött területen sokáig megmaradt a víz, ez kedvezett a kisebb testű, angolnaalakú halaknak, a csíkoknak, innen a rét neve. A csík a vízparton, a homokba fúrja be magát, onnan lehet kiszedni. A Mérában sokszor hallott közmondás, melyet a kellemes, jó életvitelre mondtak – ez az élet, nem a csíkszedés – azt sejtette, hogy ez a halfajta és halászatának módja nem lehet a boldogság csúcsa. Én egyszer láttam, hogyan történik a csíkszedés, meg a hal elkészítésének is tanúja voltam, mit mondjak? Annyira nem nyerte meg a tetszésemet sem a hal formája, sem elkészítésének módja, hogy arra már egyáltalán nem voltam kíváncsi, az íze milyen lehet.

Nagy tata nekünk adta a tönkrement hordók abroncsait, vas-tag drótból karika-vezetőt hajlított, s naponta vívhattuk a nagy versenyt: ki tudja gyorsabban és messzebbre elvezetni a karikát. Béla Pista házatól indítottunk, végigrohantunk Padon. Zoli gyorsabb, én ügyesebb voltam.

A korán érő gyümölcsfák: az udvar alsó és felső részét elválasztó támfal mellett a cseresznyefa, a sütőház sarkánál egy édes-almafa, a kertben a két vajalmafa, egy-egy ananász- és császárkörtefa – bőségesen ontotta gyümölcsseit az örökké éhes sise-rahadnak. Nagy tata a fák ültetésekor jövődöbéli unokáinak nem csak gyümölccsel akart kedveskedni, másra is gondolt: ágait úgy alakította, hogy majd könnyen fel tudjunk mászni rájuk, így a fák egyben remek játszóhelyekké is váltak. 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 nagy tata adott a kezembe. Mikor kiolvastam megkérdezte, tetszett-e? Elragadtatáso-mat látva, azt mondta:

– Legyen a tied, kicsi!

Adománya nagyon boldoggá tett.

A körtefákon gyakran találtunk szarvasbogarakat. Jó szórakozás volt összeereszteni a kifejlett, erős hímeket és tippelni arra, melyik győz. Persze, ezek a viadalok nem voltak harsány veszekedésektől mentesek: mert néha csaltunk is, mintegy „véletlenül” besegítettünk a saját szarvasbogarunk győzelemre jutásában. Időnként megszöktek a bajvívók: ha nem vigyáztunk, megunva bökődéseinket egyszerűen szárnyra kaptak, elrepültek. A kártékony cserebogarak összegyűjtése kötelességünk volt, élvezetes tevékenységgé azt követően vált, hogy nagymama elmesélte, a kínaiak számára milyen ritka ínycsalat a cserebogár, hogy ők terápianak fogják fel a markukba összegyűjtött bogarak kellemes csiklandozását. Ezért cserebogárgyűjtéskor Ping, Pong, Pang, Pung, Csing, Csong, Csung nevekre hallgattunk és egymással természetesen „kínaiul” beszélünk:

– Kicsi csont csüng.

– Nincs hús, csak lé a kana lamba.



*1941. Anyám, Tóth Imréné Tamás Irma ölében*



*1941. Nagyapám, Tamás Gyula ölében*



*1941. Nagymamám, Sztojka Irma ölében. Mellette anyám*



*Méra, 1944. Állva, balról: Tamás Gyuláné Mahr Erzsébet (Böbe), Tamás Jenőné Mikes Erzsébet (Böske), jobbról Sztojka Irma, ülőben unokája, Tóth Ildikó, mellette Ildikó édesanyja, Tóthné Tamás Irma (Muci). Ülve Tamás Jenő és fia Zoltán, ölükben Tisza, a kutya*



*Méra, 1944. Mahr Erzsébet, férje ifj. Tamás Gyula, Tamás Irma, Tóth Ildikó, Mikes Erzsébet és Tamás Zoltán*



*Méra, 1944. Tamás Zoltán és Tóth Ildikó a legendás  
szekfűgombalelő helyen, a Gyűrűsön*



*Méra, 1944. Sztojka Irma nagymama előtt Tamás Zoltán és Tóth Ildikó,  
a háttérben Tamás Jenő, és nagytata „kotorék-ebe”: Tisza*

Mikor 1932-ben felépült a ház és nagyszüleink beköltöztek, nagyapám a ház fűtésére évente két vagon tűzifát rendelt. Ennek a hatalmas mennyiségű tűzifának tárolására az udvar bal felső sarkában közepes szobányi fásszint építtetett. A háborút ez az épület is megsínylette, deszkái meglazultak, padlója gödrössé vált. Mivel nagyszüleim egyre nehezebben jutottak tűzifához, és a jóval szerényebb mennyiségű tüzelő tárolását megoldották az istálló melletti üres pajtában, fölöslegessé vált a házikó. Nagytata egyik nyáron azt mondta nekünk, ha vállaljuk a házikó kitatarozását, akkor nekünk adja, nem bontatja le. Egy „saját ház” birtoklásának reményében boldogan vállaltuk el a munkát, lelkesen fogadkoztunk, hogy rendesen, alaposan dolgozunk. A munkálatok a tatarozáshoz szükséges szögek kiegyenesítésével kezdődtek. Akkoriban semmit nem dobtak el, nagytata az évek során egy nagy dobozba gyűjtötte össze a használt, elgörbült szegeket. Ezt a teli dobozt kaptuk meg, valamint kalapácsokat, és megtanultuk, hogyan kell egyenesre kalapálni a szögeket. Egy héten keresztül kalapáltunk szorgalmasan, persze eleinte több volt a jaj, mint a sej-haj. Mikor elkészültünk, kaptunk léceket, deszkadarabokat, melyek segítségével kifoltozhattuk a hibás helyeket. Mikor ezzel is megvoltunk, 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 a Párizsi 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, dugdosták az „éber szemek” elől). A szoba földjét fel kellett tapasztanunk. Hogy miért fel és nem le kell tapasztani, azzal ma sem vagyok tisztában. A szomszéd néni megmutatta, ehhez a művelethez hogyan készítsünk vályogot megszikkadt tehéntrágyából, agyagból, szalmatőrekből. Egy régi fürdődézsában tapostuk össze a vízzel kellőképpen felhígított anyagot. A tapasztást kézzel kellett végezni, úgy, hogy a padló szép egyenletes és sima legyen. A megszáradt vályogpadló felszórásához a falu mellett magasodó Várhegy régen elhagyott, félig-meddig beomlott homokbányájából hoztunk finomszemcséjű sárga homokot. A szoba berendezéséhez nagymamától szőnyeget, függönynek valót kaptunk, füg-

gönyrudat, és nekünk adta a rég nem használt bútordarabokat: cérnakarikákból összeállított szalonzastalkát, egy dikót (egyszerű deszkaágy, más néven priccs), töltelékétől réges-régen megvált, törött rugójú fotelt, melybe, hogy ne csak dísznek álljon ott, hanem valahogy használni is lehessen, deszkát illesztettünk. Az ágyba a faluvégi szérún friss szalmával megtöltött szalmazsákot tettünk, került rá lepedő, párna, takaró is.

Mikor végre-valahára elkészült a „házunk”, elkezdünk vitatkozni, ki aludjon benne először, a fiúk vagy a lányok? Nagymama javaslatára sorsot húztunk, a szerencse a fiúknak kedvezett. Győzelmüket persze diadalordítással fogadták, Zsófi és én el voltunk keseredve. Nagymama titkon vigasztalt bennünket, ne búsuljunk, meglátjuk, a fiúk sem fognak a házunkban aludni. Nem nagyon hittük. Este Zoli kivonult Gyurikával és Pistivel, mi is elkísértük őket. Nagymama vitte a hordozható petróleumlámpát, melyet 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 szeretnék találkozni vele!

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

– Nagyon hideg van – indokolták bejövetelüket, – nem lehet kint aludni.

Nagymama titkon ránk kacsintva, megértően bólogatott. Mi lányok 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 Béla Pista szellemétől mi is féltünk.

Meleg nyarakat értünk meg, ilyenkor kedvenc szórakozásunk a fürdőzés volt. A gyakori áradások miatt az eléggé kacsaringós Nádas-pataknak csak esőzésekkor volt bővizű a medre, nyáron sekélyesre apadt, de azért akadtak mélyebb vizű szakaszai is. Első fürdőhelyünk a vasútállomástól nem messze, a pataknak a Nádas falu felé eső részén, egy nagy gübbenőben volt. Itt fürödünk mindaddig, míg egy elég csúnya élmény arra nem készítetett, hogy más fürdőhely után nézzünk. Történt egyszer, hogy a vízben

felfedeztünk egy hosszú vizisiklót. Zoli harci kiáltással vetette rá magát az állatra, minket is biztatott, segítsünk üldözni. A kígyót Zoli agyonütötte, a dögöt beletekertük az én homokozó vedrembe és diadalmasan hazavittük. Nagytata nagyon összeszidott bennünket, megmagyarázta, hogy milyen rosszat tettünk. A szidás hatott a lelkiismeretünkre, azt hiszem, az én kígyófóbiám is ebből eredeztethető. Többet nem volt kedvünk visszamenni a kígyófógás színhelyére.

Az egyik S alakú kanyarnak a középső részét neveztük ki új fürdőhelynek, és egész nyáron át azon dolgoztunk, hogy kimélyítsük ezt a szakaszt. Ásóval, kapával meg rossz kosarakkal felszerelve vonultunk le naponta a patakhoz, és dolgoztunk serényen. Reggeli után, míg arra vártunk, hogy a hőmérséklet elérje a harminc fokot – mert csak akkor mehettünk le a vízhez –, nagyon nehezen telt az idő. Zoli bátyám ügyesen lerövidítette a várakozási időt. A hőmérőt kitette a napra, mikor a higanyszál felkúszott a kívánt hőmérsékletre, a hőmérőt visszatette a helyére, bekiállítottunk 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 mérai 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. „Úszodánkat” nem élvezhettük sokáig, mert a nyár véget ért, az őszi áradások újra feltöltötték iszappal-homokkal és a következő évben kezdhettük előlről a mederkotrást.

A házhoz közelebb is volt egy elég jó fürdőhely, de oda csak akkor mentünk, ha egyik feladatunkat, a libafürösztetést teljesítettük. Nagymama minden évben felnevelt egy sereg libát. A libaudvar a kertben volt, a csűr fala volt az egyik természetes oldala, a kerítés sövénye a másik, a kert felé magas dróthálós kerítés akadályozta a libák elkódorgását. (A kislibáknak rengeteg zöldet kel-

lett 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 alábbhagyott, 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 tódultak ki a nyitott kapun. Mikor már rajta voltak a helyes úton, akkor mi, gyerekek a libákat megelőzve elkezdtünk rohanni a patak felé. A libák utánunk. A mulatság az volt, hogy mikor a libák nem győzték lábbal, szárnyra kaptak, átrepültek a fejünk fölé és előttünk értek a vízhez. Jó órán keresztül fürödtünk. A libák a malom mellett csöndesebb 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 merüljön el. 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 voltak, akkor újrakezdtük 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 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” nevű padi vízimalom működésére a Nádas-patakból elvezetett, ügyesen tervezett, eléggé mély malomárok szolgáltatva a vizet. Míg kicsik voltunk, ez nekünk tilos hely volt, féltettek, nehogy besodródjunk a malomkerék alá. Itt inkább a felnőttek mártóztak



*Méra, 1940. Malomárok a Piti malmánál.  
Jobbról Tóthné Tamás Irma*



*Méra, 1946. Az unokák a Piti malma előtt. Balról: Máthé Zsófia, Tóth Ildikó, Máthé Éva, előtte Tamás György, Tamás Zoltán és Tóth István.*

meg a nagy melegben, csak mikor már elég nagyok lettünk ahhoz, hogy vigyázni tudjunk magunkra és egymásra, engedték meg nekünk is, hogy a malomtól kissé messzebb, a Szűcsék kertje alatt lubickoljunk a sűrűlombú fűzfák árnyékolta sejtelmes félhomályú mederben.

Sokat kirándultunk. A telek mögött a Malomhegyen az elhagyott kőfejtőben „kincseket” gyűjtöttünk: régvolt tengeri csigák fosszilis maradványait, szép formájú, jól faragható alabástrom-darabokat. A Liderkőn rókalyukat kerestünk. (A Liderkő a Malomhegy folytatása. A hegy neve lassan feledésbe merül, csak anyámtól és néhány idősebb mérai embertől hallottam így említeni). A Malomhegygel szemközt, a Gyűrűsön is remekül lehetett rohangálni, hempergőzni a frissen kaszált hegyoldalon. A gyűrűsi kirándulásokon csak magunk lehettünk. Míg kisebbek voltunk, valamelyik felnőtt elkísért bennünket, átsegített a Nádas-patakán elég magasan átívelő pallón, a vasúti síneken, országúton, egészen a Curgónak nevezett bővizű forrásig. Onnan már magunk mehettünk. Nagymama vagy nagytata a tornácról időnként látszóval figyelt bennünket; mikor látták, hogy hazafelé indulunk, elénk jött valaki.

A Gyűrűs nevű hegynek csak a tetejét borította erdő, a hegyoldal kaszáló volt, egy-egy meleg nyári eső után rengeteg szegfű- és csiperkegombát leltünk. Az erdő szélén, a bokros területen tövisalagombát, az erdőben keserűgombát gyűjtöttünk, ez utóbbit, ha felnőtt is jött velünk, ott helyben meg is süthettük; – kevés túróval megszórva felséges eledel volt. Erre a lakomára – mint mondtam – csak felnőtt jelenlétében kerülhetett sor, a gyermekeknek tilos volt tüzet gyújtani. A mostani vasútállomás háta mögött volt az Abrudán-kert. Román család tulajdona volt, a férfi a vasútnál dolgozott pályamunkásként, ahogy mondani szokás „látástól vakulásig”. Felesége 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. Érdekes, hogy hatalmas kertjük nem esett kollektivizálás alá. Gyermekek nem volt, halá-

luk után távoli rokonok örökölték a kínkeservesen összegyűjtött vagyont. Nagymama óva intett mindnyájunkat az ilyen öncélú felnőttkori életviteltől. Gyűrűsi kirándulásainkat kénytelenek voltunk úgy megtervezni, hogy kikerüljünk az Abrudán-kertet, mely az országúttól kezdődött és egyre feljebb nyúlt a hegy oldalába. Mehettünk volna eleve másfelé is, de az elemőzsiánk mellé üres üvegeinkbe a telek alatt lévő bővizű forrásból tankoltuk, – a nagyszüleink ásott kútjában levőnél sokkal finomabb ivóvizet. A Gyűrűshegy a Csurgótól talán két-háromszáz méterre Nádas falu felé kis völgyecskével ért véget, a következő emelkedő már a vistai határhoz tartozott.

Az országút és a két hegláb találkozásánál volt egy mintagazdaság, a Csemetekert. A gazdája mérai ember volt, palántákat, csemetéket nevelt, jól ment az üzlete. Nagymama is tőle szerezte be a paradicsompalántákat, tormát. De nem sokáig vásárolhattunk, mert ezt a birtokot is államosították, utána lassan minden tönkrement, a virágzó gazdaság romos, gazos helyé vált. A Csemetekert mögött a kis nevenincs erecskék szabdalta völgyeket első-, második- és harmadik Hordós-kút néven emlegettük. Míg megvolt a vadászenségélye és hozzá a puskája, nagytata ide járt vadászni. Sok volt a nyúl, őz. Gyakran kirándultunk ide hársfavi-rágot, mezei gyógyfüveket, ősszel galagonyát, kökényt, mogyorót gyűjteni. Nagytata itt és a Gyűrűsön szerezte be a paszulykarókat is. A Hordós-kutakra a felnőttek is szívesen jöttek velünk, gombát keresgélve sokszor elgyalogoltunk majdnem Gyalu határáig is.

Az udvaron, az istálló és az ólak közötti területen állt egy feketeeperfa. Az egyik, az udvar felé hajló vastag ágára nagytata egy kötélhintát szerelt, amíg kicsik voltunk, naponta használtuk. Később már túl alacsonynak találtuk, hajtani sem lehetett elég magasra, mert túl közel volt hozzá a kerítés és az istálló fala. Mikor már nagyobbacsák lettünk, az udvar felső részében, a konyhaablakkal szemben, a kerek kút és a faskamra mellé egy hatalmas állványra szerelt hintát állítottak. Eleinte parázs veszekedésekkel biztosítottuk jogunkat a hintázáshoz, később, mikor már elmúlt az újdonság varázsa, nem volt probléma a sorrenddel. Azzal nem,

de a meggondolatlanságunkkal 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 nagytata röptében elfogta, és szigorúan megtiltotta, hogy utánozzuk meggondolatlan bátyánkat. Azt viszont nem vette észre, mikor én az unokatestvéreimnek arról meséltem, hogyan dolgozik a trapéz-művész a cirkuszban és ezt illusztráltam is. Meghajtottam a hintát, mikor előrelendült, elengedtem a kötelet, és ügyesen utánóztam a tornász mozdulatát. A buta hinta nem állt meg a levegőben, hanem visszalendült, nekem nem volt időm megfogózni, és a hátra-lendület 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, néhány napig enni sem tudtam a nagy ütéstől, be kellett utazzanak velem Kolozsvárra az orvoshoz.

A lugashoz vezető út két oldalát szép virággruppok szegélyezték. Itt voltak nagytata rózsái, melyeket ő nyesett, szemezett, nemesített nagy kedvvel és hozzáértéssel. Nagymama az évelők mellett sokfajta egynyári virágot is ültetett. Emlékeim őszirózsái, harangvirágai jelentik számomra ma is a virágoskertet. Míg kisgyermekek voltunk, nem igazán járkálhattunk itt, csak miután nagytata meggyőződött arról, hogy megbízhat bennünk, és nem törjük le a féltett rózsáit vagy nem szedjük le az éretlen szőlőt, engedte meg, hogy néha a szőlőlugasban játszodjunk. A lugasban volt egy hosszú asztal és pad. Meleg nyári napokon, a sűrűn nőtt szőlőlevelek kellemes árnyékában nagyszerűen lehetett babázni. De elég ritkán éltünk az engedéllyel, többnyire csak akkor, ha valami különleges dolog jutott eszünkbe. Itt tartottuk meg a babák névnapját, vagy keresztelőt, lakodalmat rendeztünk nekik. Ilyen alkalmakra mindig meghívtuk a felnőtteket is. Az egyik ilyen ünnepségre nagyon élénken emlékezem, mert a szülők nemcsak elfogadták a meghívást, hanem meglepetéssel is szolgáltak. Titokban kiöltöztek a padláson porosodó század eleji ruhákba: anyám és Évi frakkos, cilinderes úrnak, Böbe-néni (Gyuri és Gabi édesanyja) bajadérnak, azaz indiai táncosnőnek, Emi néni (Éva és Zsófi édesanyja) királynőnek öltözve jött. Mi nem ismertük fel őket, dermedten ültünk, nem tudtuk mire vélni az idegenek látogatását. Mikor az-

tán rájöttünk, kik rejtőznek a maskarában, nem bírtunk magunkkal a nevetéstől.

Babakeresztelőt először az egyik téli vakációban tartottunk. A karácsonykor kapott játékokat a téli szünetben természetesen magunkkal vittük Mérába. Már nem emlékszem, kinek jutott eszébe, hogy kereszteljük meg a babákat. Mivel apánk lelkész volt, természetesen Pisti öcsém lett a pap. Kölcsönkértük apánk bocskai-sapkáját, szoltunk a szomszéd gyermekeknek, hogy keresztelő lesz, a faluból is meghívtunk néhány gyermeket, nagymama uzsonnát készített nekünk. A felnőtteknek sajnos nem jutott eszébe, hogy babakeresztelő ide vagy oda, a meghívott gyermekek a mérai szokásoknak megfelelően készültek fel: ajándékot hoztak, többek közt italt a „tiszteletes úrnak”. Mi, házi-gyermekek először meglepődtünk az ajándékok láttán, aztán örvendtünk, eszünkbe se jutott, hogy tiltakozzunk a hozott ital elfogyasztása ellen. Míg a felnőttek észrevették, a vendég gyermekek addig kínálgatták Pistit: – igyon, tiszteletes úr! – míg Pisti úgy berúgott, hogy elájult. Először senki nem tudta, mi van vele, nagytata érezte meg rajta az élénk borszagot, s világosította fel anyámat, hogy a gyermek 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 gyermekeket, meguzsonnáztatta az egész társaságot. Csak miután elmentek a vendégek magyarázta meg, hogy mit nem kellett volna. Később hallottam a felnőtteket beszélni erről, nagytata azzal zárta le a vitát, hogy a gyermekek nem hibásak, a felnőttek viszont igen, mert elfelejtették, hogy a gyermekekre mindig és mindenkor oda kell figyelni.

Nagy tata 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 a nagytata 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 nagytata végzett a délutáni

sziesztával, Évi oda vonult el olvasni. Kérdésünkre, hogy Évi miért mehet a méhesbe, nagytata azt felelte, hogy azért, mert kiérdemelte. Azon túl versengtünk, 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 méhkasok állandó zúgása, álmosító és nyugtató hatása határozottan jót tett nekünk.

Sokat tűnődtem azon, írjak-e arról, hogy hogyan fegyelmezték bennünket? Mert bizony sokszor szükség lett volna rá, mármint a fegyelmezésre. Akkoriban a felnőttek nem sokat gondolkodtak: ha úgy alakult, el-el csattant egy-egy anyai pofon. Senki sem botráncozott meg ezen; azt, aki rossz fát tett a tűzre, megbüntették, s azzal el is volt intézve a dolog. A gyermek aztán igyekezett, hogy ne kövessen el hasonló kihágást, hibát. Nagyszüleink inkább csak fenyegettek a tettegességgel: – „Megálljatok, ezért ad majd nektek nagyanyátok”! Vagy: – „Megmondom nagyapátoknak, lesz itt aztán haddelhadd, könnyeknek folyása, fogaknak csikorgatása”! Igazi verést azt hiszem, csak én kaptam.

Én annyira szerettem a nagyszüleimnél lenni, hogy állandóan azon rettegettem, hazavisznek tőlük. Mikor nagytata kivételével az egész család beutazott Kolozsvárra megnézni az akkor ott vendégszereplő világhírű cirkusz előadását, úgy határoztam, hogy én nem megyek velük, otthon maradok nagytatával és a cselédlánnyal. Nagyszüleim akkor még tartottak tehenet, délután a cselédlány legelni terelte a jószágot a Nádas partjára. Éppen uzsonnáztam, szerettem volna a lánnyal tartani, megkérdeztem nagytatát, mehetek-e? Azt válaszolta, hogy igen, de előbb egyem meg a vajjas kenyereket. Türelmetlen voltam, kettőbe hajtottam a kenyeremet, persze a vajjas felével kifelé, és bedugtam a kötényzsebembe. Nagytatának bekiáltottam a konyhába: – Megettem! – és máris elrohantam a lány után, aki a tehénnel már leért a patak partára. Nagy igyekezetemben nem néztem meg hova lépek, és beleestem egy csalánbokorba. Mondjuk ez elég is lett volna büntetésnek, ha csak szófogadatatlanságról lett volna szó. De én elkövettem azt a főbenjáró bűnt, hogy hazudtam. Nem is tudtam eltitkolni, hiszen a zsebemben ott volt a kenyér, a kötényemen pedig ott éktelenkedett

a hatalmas vajfolt. Nagytata utánam jött, hazaparancsolt. Kiment a kertbe, vágott egy vesszőt, s mikor visszajött, nagyon komoly arccal maga elé állított és azt mondta:

– Kicsim, te tudod, hogy én nagyon szeretlek. És éppen azért, mert annyira szeretlek, nem hagyom büntetlenül a hazugságot. Most nagyon megverlek, hogy egy életre megjegyezzed, hazudni nem szabad!

És megvert. Miután szétverte rajtam a vesszőt, a nadrágszíjával folytatta, végül a cseléd szedett ki a kezei közül. Azt hiszem, elájulhattam, mert arra ébredtem, hogy nagymama és a gyermekek már visszajöttek Kolozsvárról, én az ágyban fekszem, vizes borogatásokkal a hátamon, lábamon, és nagymama halkán, de nagyon szemrehányó hangon mondja:

– Gyula, hogyan tehetett ilyent?

Én soha egy percig sem vontam kétségbe a verés igazságosságát. Egy pillanatig sem haragudtam nagyapámra, aki, szó szerint „belém verte”, hogy hazudni nem szabad! Sőt, lehet bolondságnak hangzik, de valahogy büszke voltam arra, hogy nagytata csak engem vert meg ilyen nagyon. Úgy éreztem, csak én vagyok annyira fontos neki, csak rám figyel ennyire. Vagy igaz lehet, hogy csak az az igazán jó nagyszülő, akiről mindenik unokája azt hiszi, hogy ő a kedvence? Az „azt bántjuk legjobban, akit a legjobban szeretünk” mondás szerint én tényleg kedvencnek érezhettem magam!

Vasárnaponként templomba mentünk nagymamával. Szépen felöltöztünk, a mezítlábas hét után kényelmesen elterpeszkedett lábunkat belepréseltük a gondosan kitisztított cipőkbe. Átgyalogtunk a Malomhegyen, azt is élveztük, hogy nagymama kíséretében a hegy falu felé eső oldalán nem a rendes szekérúton, hanem a papi kerten, a Lógeren meg egy udvaron átvágva, lerövidített úton juthattunk el a templomba. Néha az egész gyermekcsapat elkísérte nagymamát, de az elég rumlis lehetett szegénynek. Kiváltságos helyen ültünk, az öreg és a fiatal papnékkal és családjukkal egy sorban; – illet „viselkedni”! A fiúknak ezt túl nehéz volt tartani, 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 lelkészénél, illedelmesen hallgattuk a felnőttek beszélgetését, míg kisebbek voltunk játszottunk a fiatal pap lányával, a velem egykorú Violával, és ha éppen ott voltak, unokatestvéreivel, a Szucsákban élő Major-gyermekekkel. A lelkész, Kiss József gyermekeivel gyakran találkoztunk felnőtt korunkban is. Még az 1920-as években a lelkésznek is kiutaltak egy telket Padon, melyre majd csak a '60-as években épült ház. Egy ideig a lelkész nővére, majd Viola fiútestvére, Csaba lakott ott a családjával.

Szabó Géza „papbácsi” nagyatáival majdnem egy időben került Mérába. Valamivel később nősült, szintén négy gyermekük született, az egyik lányuk, Rózsika, Kiss József bikali lelkész felesége lett. Az öreg papbácsi nyugdíjazásakor Kiss József kapta meg Mérában a megüresedett lelkészi állást, az idős házaspár így lakhatott továbbra is a parókiában. A nagy házban kényelmesen elfértek. Géza bácsi az én nagy boldogságomra szívesen helyettesítette vejét a lelkészi szolgálatban. Az ő beszédéből mindent megértettem, olyan volt, mintha csak nekem magyarázta volna a bibliai történeteket. Szerettem a templomban lenni, énekelni, csak a szövegértéssel volt néha problémám. Nem értettem például, hogy mit jelent az a szó, hogy galma. Hiába kérdeztem a felnőtteket, senki sem tudta. Végül nagymama jött rá, hogy apró nyomdahiba miatt fedeztem fel az „új” magyar szót. A gyakran énekelt karácsonyi ének szövege így volt leírva: „szí-vünk víg-ság gal-ma bé-tölt....” helyesen így volt: szí-vünk víg-ság-gal ma bé-tölt. Az igazság az, hogy előttem az is homályos maradt, mit jelent a bétölt, meg azt sem értettem, mi az, ami ebben az énekben csillog-villog, de ezt már nem firtattam, idősebb koromban fejtettem meg, hogy a már fenn ragyogó (Jézus születését hírül adó) csillag villog.

Szerettem elemezni a szavakat. El-elméláztam egy-egy furcsának tűnő kifejezésen, keresgéltem a rendszerint átvitt értelemben használt szavak igazi, eredeti értelmét. Ezeknek egyike az érdekes *rakonca*, illetve a *raconcátlan* kifejezés volt.

Egészséges, élénk gyermekek voltunk, sokszor előfordult, hogy a felnőttek valamelyike ránk szól:

- Ne rakoncátlankodjatok! – vagy egymásnak mondták:
- Ej, de rakoncátlan ez a gyermek!

Megkérdeztem nagytatát, – az ő világos magyarázatát közre adom: A rakonca a szekér, szán, vagy bármilyen teherszállító jármű keresztgerendáinak a végéhez erősíthető, az oldalfalakat tartó, a magasra halmozott rakományt támasztó rúd, lőcs. A rakonca nélküli, azaz rakoncátlan szekér rakományát nincs mi kordában tartsa: széthull, leesik, kárba vész. Azért mondják a helytelenül viselkedő, fegyelmezetlen gyermekekre, hogy rakoncátlan, mert nincs kordában tartva, ide-oda csapódik.

Ami azt illeti, a *kordában tart* kifejezés magyarázata sem rossz! A *korda* szó latin eredetű, jelentése: bél, húr, ideg, kötél. A *kordában tart* jelentése a magyar értelmező szótár szerinti: szoros, szigorú fegyelem alatt, féken tartva, szigorúan bánik valakivel. A magyar nyelvben hajdan a szerzetesi életmód révén honosodott meg a szó. A szerzetesek ugyanis a derekukon öv gyanánt kötelet, kordát viseltek. Ez a kötél rendben tartotta az amúgy csak lenge-dező ruhadarabot. Így már érthető, hogyan alakulhatott ki a szerzetesi fegyelemmel kapcsolatosan a *kordában tart* szólás magának a fegyelemnek a jelképeként.

Ha már egy szó kapcsán szóba jött a gyermeknevelés, megemlítek egy rám nagy hatást tett mondást. 2006-ban, a Győri Tanárképző Főiskolán részt vettem egy továbbképzésen. Egyik nap Pannonhalmára látogattunk. Az apát úr végigvezetett minket a kolostoron, megmutatta többek között a szerzetesek ebédlőjét is. Az allegorikus jelentésű domborművekkel díszített falon felfedeztem egy ágaskodó, makrancos lóval küszködő csikós alakját. A kép felirata: „Az eleresztett gyepelő után már hiába kapkodszt!” Nagyon is megszívlelendő szólás; – sok, gyermekét úgymond modern elvek szerint nevelő szülő figyelmébe ajánlanám.

Visszatérve gyermekkori emléeimhez: nagymamát sokszor elkísérhettük, ha gratulálni ment valamelyik kézfogóra, jegyességre készülő családhoz, vagy oda, ahol újszülött érkezett, de halottas házhoz, részvétnyilvánításra csak egyszer mehettünk vele, többé soha.

Meghalt az egyik padi öregember. A halottat – kalotaszegi szokás szerint – a hozzátartozók hangos jajszóval siratták. Felemlegették jó tulajdonságait, jó tetteit, és hogy halálával kinek okozott szomorúságot. Mikor a halottas szobába beléptünk, a ravatal mellett éppen a feleség siratta férjét:

– Jaj, jaj, édes uram, mért mentél el, mért hagytál el engem?

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

– *Drága uram, mért mentél el, ki fogja eztán bedugni a kutya lyukát?*

Csak nagymama gyors intézkedése mentette meg a helyzetet. Azonnal kiparancsolta a szobából a visszafojtott röhögéstől vörös arcú unokáit. Otthon aztán elmagyarázta, hogy az öregeknek van egy kan kutájuk, melynek az a rossz szokása, hogy minduntalan lyukat kapar a kerítés alá, és azon keresztül elkóderog. Mihály bácsi meg minden alkalommal be kellett tömje a lyukat, hogy azon keresztül ne szökhessenek el a tyúkok is. Megértettük, de nagymama jobbnak látta, ha a továbbiakban egyedül megy részvétet nyilvánítani.

Nagy tata nagyon szeretett sakkozni. Megpróbált bevezetni minket is a játék rejtelseibe, hogy legyen partnere, de nekünk nem volt türelmünk, még talán én sakkoztam vele a legtöbbet. Nagy tata mondott mesét is, de inkább énekelt nekünk. Tőle hallottam az ő gyermekkorában divatos kintornás-balladákat. (A kintorna, más szóval verkli egy kezdetleges, kézzel hajtott zenegép). A dallamokra most is emlékszem, a szövegekre csak hézagosan. Az egyik szomorú, monoton dallamú ballada néhány sora valami okból kifolyólag jobban megmaradt:

*Este a zárda előtt meghúzzák a csengőt,  
hol van az új apáca, ki tegnap idejött?  
Ide be nem jött senki, de ki sem mehetett.  
Rátok gyűjtöm a zárdát, ha be nem engedtek.*

*A zárdát ránk gyűjthated, de be nem engedünk,  
halott a régi mátkád, őtet siratjuk.*

Szeretett mesélni a nagyenyedi diákéveiről. Élvezettel idézte fel a vigilsége alatt történeteket. A vigília (magyarul: virrasztás, felvigyázás, őrzés), felsős diákokból álló, éjjelenként az iskolát, diákságot őrző kis csapat. Ezek a kapusszobában teljesítettek szolgálatot. Még verset is írtak róluk, az interneten meg is találtam, egy szakaszát ide másolom.

*Vigilek  
Decemberi fagyos, sötét éjszakában  
Őrködik a diák a vigilszobában.  
Hosszú dróton csüngő lámpa halvány fénye  
A publita fölött hunyorgat feléje  
Távolabb a kályha huzatos zenéje,  
Három-négy embert csábítgat köréje:  
Kopott lócán latint konjugál – deklinál.  
Közben mindenik a könyvén szundikál.*

Nagybátyám, Gyuszi bácsi alsós korában a nagyenyedi kollégiumban még élt a vigília intézménye. Mint mesélte, a bentlakásos iskolában nem volt illemhely, erre a célra az udvaron állt egy házikó. A kisdiakoknak éjjel nem nagyon akaródzott odáig elmenni, hát a folyosón végezték el kisdolgukat, ami persze szigorúan tilos volt, s ha megtörtént, a vigileket büntették meg, mert nem voltak eléggé éberek. A nagyfiúk megfenyegették és szörnyűséges megtorlással rémítgették a kicsinyeket. A kisiúkat nem kellett féltetni, kitalálták, hogyan bosszanthatnák a felvigyázókat. Kilopóztak a folyosóra, s elkiáltották magukat:

*– Vigilek, gyertek elő, pisilek!*

Aztán kacagva elfutottak, s biztos rejtekhelyről élvezték a soros vigilek hiábavaló rohangelését.

A fiúkat nagytata faragni tanította. Nagymama, de inkább nagynéném, Emi néni a lányokkal a varrást, hímzést erőltette. Vakkáció elején Zsófinak és nekem kinyomtatott egy-egy kézimunkát,

azt minden nap elé kellett vegyük és varrjunk rajta. A varrás mindig keresgéléssel kezdődött, hiszen soha nem raktuk el rendesen a kézimunkánkat, itt-ott elhagyogattuk, ahol éppen abbahagytuk a varrást. Mire nyár végére valahogy nagy nehezen elkészültünk vele, a kézimunkánk úgy nézett ki, 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, mert 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?

Nem emlékszem, hogy az iskolánk udvarán oly nagy kedvvel játszott ugróiskolát Mérában játszottuk volna. Ami azt illeti, a füves talajon meg az egyenetlen úttesten nem is lehetett volna kockákat rajzolni. Szüleink örömére kedvenc játékunkat, a cipőtalpakat oly remekül koptató sifitelést sem művelhettük a göröngyös talajon. Viszont sokat ugróköteleztünk, ezt egészen művészi tőkélyre fejlesztettük: tudtunk keresztbe tett lábbal, fél lábbal, váltakozó lábbal, hátrafelé és sasszézva is ugrálni. Nem voltunk ennyire ügyesek a „gólyaláb” használatában. Pedig jó lett volna, ha sikerül megtanulnunk ezekkel a rudakkal járni, mert a mérai úttest esős időben valóságos sártengerré változott, még a bakancsba is befolyt a híg sár. A gólyaláb két eléggé masszív rúdból állt, melyek derékrészére egy-egy lábtartót illesztettek. Ezekre kellett felállni valahogy, és a rúd végét fogva lépegetni. A szomszéd fiúk még szaladni is tudtak a falábakkal, mi addig sem jutottunk el, hogy legalább felálljunk rá. Ez bizony kimaradt a „műveltségünkéből”.

Emlékeimben minden nyár felhőtlen, ragyogóan napsütéses, kellemesen meleg volt. Persze nem volt ez mindig így, bizony esett az eső akkoriban is. Azt viszont határozottan állíthatom, hogy az eső meleg volt, szerettünk ugrálni benne a felnőttek tiltása ellenére is. Ha tartós esőre volt kilátás, akkor kerültek elő a társasjátékok. Ilyenkor Évi is „leszállt” közénk, rajtunk gyakorolta kimeríthetet-

len ötlettárának kincseit. Kedvenc varázs-könyvünk, társasjáték-tárunk a Sicc volt. Szegény nagymama majdnem rosszul lett, amikor a Sicc-ből vett utasításra elkészítettük a „törött tükör trükkjét”. Szappannal olyan vonalakat húztunk a konzoltükörre, mely megtevesztő hűséggel utánozta a megrepedt tükör képét.

Szerettük a társasjátékokat. Szenvedélyesen malmoztunk vagy „ember ne mérgelődj”-öt játszottunk a saját magunk által rajzolt játéklapokon. Az elég erőteljes csapkodással járó „vörös pecsenye” után égett a kipirult bőrű kézfejük. Orgonavirágzáskor láncot fűztünk az egymásba dugott kis virágokból, az árvacsalán virágjából forgót lehetett ügyeskedni. „Bungót” készítettünk spárgára felfűzött kabátgombbal. Ha eltaláltuk a gomb és a spárga ideális méretét, remekül utánozhattuk a nagybőgő hangját vele. Kissé veszélyes játék volt ez, mert, ha nem vigyáztunk, és a bungót fülünkhöz túl közel tartva hallgattuk, a spárgára felcsavarodhatott a hajunk. Frissen vágott fűzfaágból különböző méretű sípokat készítettük. Fésűre szorított selyempapírral is jól lehetett muzsikálni. Gyufaskatulyából néhány szál vékony gumi segítségével citerát fabrikáltunk. (Némi szemfülességgel elég könnyen jutottunk vékony gumiszálhoz: egyszerűen kihuzigáltuk a gumipertliből. S hogy honnan vettünk gumipertlit? A szárítódórra kiterített mosott fehérneműk, köznapi nyelven bugyogók korcából, ha mesterkedésünket valamelyik felnőtt éppen észre nem vette.)

Remek szórakozás volt egymástól átvenni a karikára összekötött spárgaszálból ujjainkkal alakított alakzatokat. Közkedvelt volt az „ipics-apacs”, a bújócska; – ehhez aztán volt bűvőhely elég. Szerettük a nyelvgyötrő mondókákat, vagy a különböző tárgyakra kitalált fantázianeveket, az ilyenekhez hasonlókat:

sál – nyaktekerészeti mellfekvenc  
tojás – nőiszárnyas pottyanték  
mozdony – gőzpöfögészeti tovalöködönc  
kifli – kávészopogászati pékgörbe  
wc – megkönnyebbülészeti körcsücsülde  
budi – megkönnyebbülészeti körguggolda

Zoli nagy mestere volt a csúfolódásnak, és mivel Zsófi volt a legsoványabb közöttünk, ilyen neveket talált ki neki: cérnakáplár, csontkollekció. Nagyon élveztük a furfangos mondókákat, verseket. Kedvencünk ez volt:

*Szemben a nagy teátrummal  
Iszik egy úr teát rummal.  
De mire a tea kész lett  
Eltörött a teakészlet.  
Az ablakon kinéz Ernő,  
Arra jött egy kinézer nő.  
Az utcán megy egy fiakeres,  
Akit épp a fia keres.  
Szól az apa tekintéllyel:  
Mit keresel te kint éjjel?  
Mond a fiú szenvedéllyel:  
Édesanyám szenved éjjel.  
Mikor e dalt komponáltam,  
A Dunán, egy kompon álltam.*

Ha néha nagyritkán unatkoztunk, kórusban kérdeztük:

– Nagymamaaaa, mit játszódjuuuuunk?

– Mit játszódjunk? Békát nyúzzunk! A bőrével takarózzunk!

Aki kimutatja a fehér fogát, az egye meg a béka húását! – felelt nagymama.

Erre a mondókára persze mindenki becsukta a száját, és ha szólni akart, úgy tette azt, hogy ne látszódjának a fogai, mert ki a csuda akart békahúst enni? Még játékból sem!

Egyszer egy ilyen unatkozós alkalommal kérdezte nagymama:

– Mondjam el a vörös kakas meséjét? Volt egyszer egy fiatalember. Szomorú volt, megunta az életét, felment egy hídra, le akart ugrani róla, de akkor arra jött egy öregember, s azt mondta, hogy hallja maga fiatalember! Én is voltam fiatal ember, én is szomorú voltam, én is felmentem egy hídra, én is le akartam ugrani róla. Da akkor arra jött egy öreg ember és azt mondta, hogy: – Hallja maga fiatalember... és így tovább.

Nagymamától tanultuk meg a kiszámolókat is. A kedvencünk ez volt:

*Antanténusz, szórakaténusz,  
Szóraka-tiki-taka  
alabala-bim-bam-busz!*

Sokat mondogattuk a „veregetős kiszámolót” is:

*Én elmentem a vásárba vajat csipegetni,  
utánam jött apám, anyám, bottal veregetni.  
Nád közé ugrottam, nádsípot csináltam,  
az én sípom csak azt fújja: di-dá-du,  
te vagy az a nagyszájú.*

A hozzánk képest már nagylány Évi ritkán játszott velünk, de mint említettem, segített nekünk újabb és újabb játékokat kitálatni. Évi segítségével tanultunk meg bicajozni, azaz kerékpározni egy ős öreg rozoga férfibiciklin, persze amúgy féloldalasan, a vázon átdugva az egyik lábunkat. Az országúton gyakoroltunk, ez sem volt sokkal forgalmasabb akkoriban, mint nagyapámék utcája, a Pad. Évi fáradhatatlanul loholt mellettünk, fogta az ülést, hogy egyenesben maradjon a bicikli. Estünkben nem egyszer magunkkal rántottuk őt is, kék foltokban ő sem szűkölködött.

Évának volt egy számunkra nagyon érdekes képessége: tudta forgatni a szemét, egyszerre egy irányban, külön-külön is, de egyszerre ellenkező irányban is. Mindegyre kértük, produkálja magát. Ritkán állt kötélnek, de az volt a legélvezetesebb, mikor teljesen váratlanul, arra teljesen alkalmatlan helyzetekben kezdett el szórakoztatni bennünket; például mikor illusztris vendég érkezett nagyszüleinkhez és nekünk „viselkedni illett”. Évi komolyan beszélggett a felnőttekkel, mi csendben hallgattuk a számunkra ropant unalmas társalgást, aztán Évi beszéd közben felénk fordult, megforgatta a szemeit, majd mintha mi sem történt volna, folytatta megkezdett mondatát. A felnőttek el sem tudták képzelni, mi van velünk, miért kezdünk el nevetni.

Nagy kegynek számított, mikor Évi megengedte, hogy elkísérjük, ha ment valahová. A mérai vasútállomáson egyik évben egy nagyon jóképű forgalmista dolgozott. Évi délutáni sétáinak egyik célja az állomás lett, mindig oda ment „ellenőrizni a pontos időt”, történetesen mindig akkor, mikor a fiatalember szolgálatban volt. Erre a sétára nem csak nekünk, de a velünk játszó egész gyermekseregnek is megengedte, hogy elkísérjük az állomás épületéig, az irodába viszont csak engem vitt be magával. Minket nem is a peronon való játszás csábított az állomásra, hanem abban reménykedtünk, hogy a forgalmistától Évi szerez nekünk távírószalagot. A keskeny papírcsik-tekercs valóságos kincs volt számunkra. Harmonikát hajtogattunk, vagy a Csíkos-tón szedett nádszálakból, zsírpapírból készült sárkányunknak készítettünk farkat, de egyforma hosszúságú darabokra vágva egy alkalmas pálcára kötve remek légyecsapót is tudtunk eszkábálni belőle.

A forgalmi iroda nagy téglalap alakú terem volt, a bejárati ajtóval szemközt a sínekre, a jobb és bal oldali falon a pályaudvarra néző ablakokkal. A terem közepe táján volt a telefonokkal, távírókészülékkel felszerelt forgalomirányító íróasztal, mögötte a váltókezelőket eligazító, kurblikkal ellátott gépezet. A forgalmistának nagyon tetszett Évi, szívesen beszélgetett vele, de közben végeznie kellett a munkáját is. Évi azzal a kifogással, hogy világért sem akarná zavarni munkája végzésében a fiatalembert, no meg éreztetve azt, hogy neki nem is olyan fontos az egész találkozás, beszélgetés, mindig a bejárati ajtóhoz közel állt meg. Én bementem, az ablakból figyeltem a kint hancúrozó gyermekeket, közben persze érdeklődéssel hallgattam a két ifjú felnőtt beszélgetését. Egyik alkalommal, mikor a forgalmista a váltógép kezelésekor éppen hátat fordított Évinek, az irodába beszaladt az egyik gyermek, s mivel mezítláb volt, teljesen nesztelenül. Megállt, hatalmasat szellentett, a tettől megijedve azonnal megfordult és kiszaladt. Mind Évi, mind a forgalmista megdermedtek. A forgalmista vissza kellett menjen az íróasztalhoz, s 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 azon túl Évit, ha a világháború tört volna is ki miatta, akkor sem lehetett rávenni, hogy bár az állomás környékére elmenjen, mikor a forgalmista szolgálatban volt.

Nagyszüleinknek Éva volt az első unokája, a nagy családban az első gyermek, természetes volt, hogy mindenki ráfigyelt, kis mondásait megjegyezték, és sokszor elmesélték nekünk, későbbben születetteknek. Éva édesapja, Máthé Sándor Kolozson volt esperes, a nagy parókia sok vendég befogadására volt alkalmas, a lehetőséget az egész Tamás család kihasználta. Nem csak a családi összetartás, családszeretet csábította oda a társaságot, hanem a kolozsi sósfürdő gyógyító ereje, és persze a népszerű fürdő kínálta szórakozási lehetőség.

Évi születésekor az orvosok nem vették észre, hogy súlyos csípőficama van, csak mikor már fel kellett volna állnia, és nem tudott. A csípőjét sínbe tették, szegényke sokat szenvedett a kényelmetlen pozíciótól és a mozgáshiánytól. A rokonság féltő szeretettel vette körül, sokat foglalkoztak vele, megpróbálták valahogy kárpótolni a kényszerű mozdulatlanságért. Az érdeklődő kedves kisgyermek annak ellenére, hogy nagyon rossz étvágyú volt, szépen fejlődött. Éva nem szeretett enni, kivált a húséttel volt problémája. Rágogatta, de sehogyan sem tudta, vagy nem akarta lenyelni. Féltestvére, Sanyika a kínos és hosszantartó rágást figyelve gyakran rászólt:

- Nyeljed, ne bagózz! – mondta, mire Éva sírva tiltakozott:
- Nem tudom, mert szűk a lyuk!

Mikor lekerült a lábáról a sín és megtanították járni, Éva sokáig elég bizonytalanul mozgott. Sokat volt Méréban, nagyszüleinknél. A kedves kislányt mindenki kedvelte, rajongói versengtek szeretetéért.

Éva legjobban nagyapánk egyik alkalmazottjához, Gyurka bácsihoz vonzódott. Fogta a kezét, követte mindenhová. Ha Gyurka bácsinak foglalt volt a keze, Éva a nadrágjába fogózkodott, és miután felfedezett egy lyukat a nadrág ülepén, abba akasztotta

bele az ujjacskáját, így közlekedtek. Hiába magyarázták neki, ezt nem szabad, makacsul ragaszkodott a Gyurka-bácsi közeli, számára biztonságos közlekedési módhoz. Végül nagymama elkérte a bácsi nadrágját, és bevarrta a lyukat. De Éván nem fogott ki. A bácsitól nem maradt el, addig- addig feszegette az ülepén a varrást, míg sikerült egy akkora lyukat tágítania, ahova befért a kis mutatóujja. Gyurka bácsi boldogan tűrte.

Éva már nagyobbacska gyermek volt, otthon továbbra is étvágytalanul, keveset evett, de amint elmentek valahova látogatóba, alig ültek le, meg sem várta a kínálást, tömte magába a süteményeket. Anyja bosszankodott, félt, nehogy azt találja valaki hinni, hogy a gyermek otthon nem kap elég süteményt, vagy – Isten bocsáss! – nevetlen! Anyám éppen látogatóban volt Kolozson, mikor a patikuséktól uzsonna-meghívó érkezett. A két nővér, ismerve a patikusné kissé csípős nyelvét, s hogy megelőzzék, illetve elkerüljék az Éva süteményimádatának esetleges következményeit, kitálták, hogy ők is megsütik az összes olyan süteményt, melyeket a patikusné szokott készíteni, és még a látogatás előtt jóllakatják a gyermekeket. El is készítették, a gyermekeket leültették a süteményestálak mellé és biztatták, annyit egyen, amennyi csak belefér. Éva nem nagy lelkesedéssel, de evett jó pár darabot, majd megköszönte, és kijelentette, hogy nem kér többet, elég volt. Anyja is, nagynénje is biztatta, egyen még, de Éva kijelentette, hogy már olyan jól lakott, hogy egy falatot sem tud lenyelni.

– Biztos? – kételkedett az anyja.

– Biztos! – jött a határozott válasz.

A sikeres stratégia kigondolása és kidolgozása felett érzett elégedettséggel mentek el a patikusékhez. Nem telt el fél óra, Éva 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, megkérték nagymamát, jönne Kolozsra, hogy felügyeljen a háztartásra, míg a család távol van. A mulatság végeztével az otthon maradt számára a nászasszony összecsomagolt a lakodalmi süteményekből, a pak-

kot Éva gondjaira bízta, adná azt át nagyanyjának. Mikor hazaértek, Éva lelkenedezve újságolta:

– Nagymama, hoztunk neked téstát.

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

– Finom volt, Évike?

– Nagyon! – mondta Éva boldog, megelégedett szusszanással.

Már a harmincas években sok ügyes és leleményes fényképész működött Kolozsváron. Az egyik fotózlet meghirdette, hogy méltányos áron egész fényképsorozatot készít. Sikeres volt az akció, a hirdetésre olyan sokan jelentkeztek, hogy a fényképész nem győzte a munkát, elő kellett jegyezze a megrendeléseket. Emmi néni is rendelt időt, jó két hetet kellett várni a fényképezésre. Gyurka bácsi, nagytata alkalmazottja hallotta mi készül, és kötelességének érezte, hogy felkészítse Évát 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 vele!

Hogy Éva a fényképésznél nehogy zavarba jöjjön, és – Isten őrizze! – ne úgy álljon, ahogyan Gyurka bácsi a fényképeződést elképzelte, próbát tartottak. Gyurka bácsi volt a fényképész, egy kukoricacsutka a fényképezőgép, s attól kezdve gyakran hallatszott a vigyázzállásba vezénylés. Gyurka bácsi olyan jól beidomította Évát, hogy mikor eljött a felvétel ideje, az még véletlenül sem akart rámosolyogni a fényképészre, illetve a gépre. Emi néni meg nem értette, mi történt a lányával, mert minél jobban biztatták vídám mosolygásra, Éva annál komorabban és merevebben bámult a gépbe. A sorozat végül úgy készült el, hogy Emi néni negédesen a fényképezőgépre mosolyogva pózolt, majd két felvétel között a már bőgő lányához fordulva villámló szemekkel sziszegte:

– Megállj бүдös kölyök, majd adok én neked! – majd ismét a fényképészhez fordult mosolyogni egy újabb felvétel erejéig.

Anyám idősebbik sógornője, Tóth Ica sokszor ellátogatott Kolozsra. A kedves, melegsívű teremтés jó barátságban volt a

Máthé családdal, Évát ő is nagyon szerette. Éva kicsit tartott Icától, aki minden találkozáskor ölelésre tárt karokkal, ezekkel a szavakkal hajolt le a nádszálvékony kislányhoz:

– Gyere kis csillagom, hadd öleljelek meg! – és ölelés közben jól megszorongatta, sőt még mondókával is riogatta a csontropogató szeretetnyilvánítástól amúgy is húzódozó Évát: – Összetörlek, meggyötörlek!

A Máthé házaspárnak Kolozsvárott volt dolga, Ica boldogan vállalta a gyermek felügyeletét. A szülők elutaztak, Éva tüntetően elvonult, rá sem nézett Icára. Bizonyára várta, hogy Ica majd vigasztalni fogja, kérlelni kezdi, ne búsuljon szülei elutazása miatt. Csakhogy Ica talált egy jó könyvet, kitelepedett a tornácra, és úgy belemélyedt az olvasásba, hogy észre sem vette Éva durcás magatartását. Időnként ugyan felpillantott Évára, de nem szólt hozzá, tovább olvasott. Az Ica csakis ráfigyelő odaadó rajongásában csalódott Éva egyre jobban unta magát. Figyelemfelkeltés céljából először csak elsétálgatott Ica előtt, majd sóhajtozni kezdett, de ennek sem volt semmi foganatja. Megpróbálta kérdések feltevésével magára vonni az egész nap olvasó Ica figyelmét. Ica olvasmányából fel sem nézve kurtán válaszolt. Ez már sok volt Évának. Szorosan Ica mellé lépett, kis karjait bánatosan leengedve, megadóan mondta:

– Ica, kérlek, törjél össze, öljél meg!

Ica erre lecsapta a könyvet, meghatottan átölelte az önfeláldozó gyermeket, mert ebből a mondatból arra is rájött, miért félt Éva annyira az ő közeledésétől. Az „összetörlek, meggyötörlek” után nem az ölelésre, hanem ölésre asszociált. Tisztázták a fogalmakat, játszani kezdett Évával és annak kérését csak módjával, egy puha ölelés erejéig teljesítette.

A hétéves Évike azzal a kérdéssel nyaggatta nagynénjét, magyarázná meg, hogyan tojja a tyúk a tojást. Anyám, mivel ő maga sem volt tisztában a kérdéses művelettel, kitérő válaszokat adott, egy idő után ráunva Éva állhatatosságára, azt kérdezte:

– Ha annyira érdekel, miért nem figyeled meg?

Egyik nap Éva eltűnt. Keresték, sehol sem találták. A ház

népe már indult volna fellármázni a falut, mikor egyszerre csak előkerült Éva. Pizskosan, bűdösen, tele tyúktetűvel, de roppant elégedett ábrázattal.

– Mit csináltál, hol voltál? – faggatták.

– A tyúkólban! Megfigyeltem, hogyan tojja ki a tyúk a tojást.

– Láttad? – kérdezte élénk érdeklődéssel anyám. – Na és milyen volt, mondjad!

Éva, akinek a sok hiábavaló kérdezgetésekért most jött el a bosszú pillanata, csúfondárosan vetette oda:

– Azt már nem mondom meg. Ha érdekel, nézd meg magad!

Mi, fiatalabb unokák élvezettel hallgattuk az „Évi-meséket”, egyikünknek sem jutott eszébe megsértődni azon, hogy nagymama csak róla mesél. Én meg egyenesen büszke voltam arra, hogy nekem volt egy külön kis „Évi-történetem”, melyet édesanyámtól hallottam.

A sovány, rossz étvágyú, óriási szeretetigénnyel megáldott Évát nagyon megviselte féltestvére, Sanyika halála. Mikor anyám férjhez ment, Éva, testvére helyett új nagybátyjában, Imrében lelt új játszótársra. Éva nagyon szeretett náluk lenni a kolozsvári Monostor úti lakásukban. Sokat bakalódtak, viccelődtek. Kíváncsian nézte Imrét (apámat), hogyan borotválkozik, tetszett neki, de kicsit félt is a beszappanozott, vastag habbal borított arcától. Imre, miközben a pamaccsal habosította az arcán a szappant, mesét mondott valami gonosz manókról, a prikulicsokról. Éva izgatottan hallgatta. Imre mesemondás közben el is játszott, hogyan gyülekeznek harci dalukat énekelve a prikulicsok. Mikor Imre befejezte a habverést, és az arcát immár vastag habréteg borította, elkiáltotta magát:

– Prikk-prikk-prik-ku-li-csok, most jönnek a prikulicsok, áááááá – és rárontott Évára, aki visítva menekült.

A mesélés természetesen félbeszakadt, mindketten kacagni kezdtek. Miután abbahagyták a nevetést, Éva újra követelte a mesét, de nem a folytatását, hanem az elejétől. Hogy mi lehetett a prikulics mese vége, én sem tudtam meg soha.



*Mérai kirándulás, a háttérben a Linderkő és a Malomhegy. Balról: Tamás Jenőné Mikes Erzsébet, Tünde, Tamás Gyuláné Sztojka Irma, Tamás Jenő és előtte Tamás Gábor.*



*Kirándulás a Balatonon. Balról Tamás Emma, Tamás Jenőné Mikes Erzsébet, Tamás Jenő és Tamás Gyuláné Sztojka Irma, nagymama*



*Tamás György Gyula és Tamás Gábor (a későbbi közismert énekes)*



*Tóth Imre István (Pisti) és Tóth Ildikó Irma (e könyv szerzője)*

A háború után a félárva Éva már nem csak látogatóba jött hozzánk; – hat éven keresztül nálunk lakott Kolozsvárott, tőlünk járt iskolába. Sok kedves emléket őrzök ebből az időből. A már nagylánnyá cseperedett Éva jóvoltából tudtam meg például azt, hogy milyen is az éjjelizene, milyen érzés éjjelizenét kapni. Boldog vagyok, hogy vele együtt átélhettem a nagy élményt, mert mire én is felnőttem, már kiment a divatból ez a kedves szokás.

Éva alig múlt 16 éves, mikor megismerkedett későbbi férjével, Mártonnal. Egy májusi éjjelen anyám arra ébredt, hogy egy csapat ember próbál átmászni a kerítésünkön. Először megijedt, de mikor meghallotta, hogy a „betörők” halkán nevetgélnek, beszélgetnek, nagyokat nyögve huppannak le az eléggé magas kerítés tetejéről, rájött, hogy nem ártó szándékkal történik a „birtokháborítás”. Felköltötte Évát, a mozgolódásra persze én is felébredtem, és álmosan kérdeztem, mi van, mikor az ablak alól felhangzott a *„Csak egy kis-lány van a világon”* örökszép dallama, és utána sorban a többi, az alkalomhoz illő megzenésített Petőfi-vers. Éva boldog-izgatottan hallgatta a szép férfikórust, anyám figyelmezette, hogy az éjjelizenét fogadni illik. Mivel villanyt gyújtani nem volt stílszerű, gyufát kerestek, de a sötétben sehogyan sem találták. Végre előkerült, Éva izgalmaiban több szálat is eltört, míg valahogy sikerült az éjjelizene szíves fogadását jelző három lángocskát fellobbantani.

Az Éva első bálját, melyre hónapokig készült, én hiúsítottam meg. Kanyarós lettem, ő elkapta tőlem a betegséget, de ennek felfedezésére csak az utolsó pillanatban került sor. Már szépen felöltözve várta Mártont, aki Éva barátnőjével és annak anyjával érkezett. Éva puszival akart elbúcsúzni tőlünk, de ahogyan lehajolt, anyám felfedezte a kanyaró jellegzetes piros foltjait a nyakán. Éva sírt, veszekedett, de nem volt mit tenni, otthon kellett maradnia. El tudom képzelni, miket kívánt nekem.

Évának köszönhetem azt is, hogy tudom, milyen a szilveszteri gombócfőzés, ólomöntés és a kiöntött figurákból való jövőndölés. Nagymama és édesanyám gyúrták a gombócokat és mindenikbe tettek egy-egy szerencsét hozó mondást tartalmazó papírszeletkét. A gombócokat egyszerre borították bele a fővő vízbe, annyit,

ahányan voltunk, és korosztály szerinti sorrendben kaptuk meg a víz színén rendre feltűnedező gombócokat. Jó szórakozás volt a gombóban lelt, sokszor dodonai módon fogalmazott jóslatok értelmezése.

Ha valamelyikünk véletlenül megbetegedett, nem rohantak azonnal orvoshoz velünk.

Fejfájásra, rosszullétre, „szemmel verésre” – ahogy a szomszéd néni mondta – „szenes vizet vetettek”. Nagymama közvetlenül a kályhából kilenc darab „élő parazsat” ejtett egy pohár vízbe, mindenik darabka után tenyerével lefedte a poharat. A szomszéd Ilka néni, vagy Nastasia néni 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.

Szűnyogcsípést, méh- vagy darázsszúrást a lándzsás útifű pépesre összerágott levele gyógyította, de jó szolgálatot tett a petrezselyem zöldje is.

Hólyaghurut, vesebántalom ellen bőséges mennyiségű csereszneszár-teát itatott velünk. Az éjjeliedénybe erősen meleg kamillafőzetet vagy forró sósvizet öntött, s amikor elviselhetőre hűlt, ráültetett, jól körütekert takaróval, ott kellett üljünk, míg a főzet langyosra hűlt.

Rongyokba bugyolált forró puliszka vagy melegített só a fülfájást enyhítette, de használt a közvetlenül a fülbe csepegtetett frissen préselt fokhagymalé is.

A légcsőhurutot, köhögést a mellcontra helyezett, puha rongyra terített, melegített báránfaggyú, no meg bodza-, hagyma- vagy fenyőszirup-tea gyógyította, az izlandi zuzmó teája pedig a makacs hörghurutot és az asztmát.

Gyomorsavtúltengésre jó volt az árpalisztból sült keksz, hashajtásra a cékla vagy reszelt alma, hurutos hasmenésre orvosi szén, de ha az nem volt, megtette bőséges folyadékkal lenyelve az egyszerű porrátozott faszén is. Ha a hasmenés nagyon makacs volt, akkor egy adag lósóska-tea biztosan „megfogta”.

Ide kívánczik a májbántalom, sárgaság (hepatitisz) Kalotaszegen elterjedt és nagyon népszerű gyógymódjának ismertetése. A sóska (berberis) frissen metszett ágának külső, szürke kergét óvatosan lehántják, az alatta levő kénsárga vékony hártyát lekaparják, megfőzik teának, egy csipetnyit számítva egy liter vízhez. Két decinyit kell inni éhgyomorra 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 vigyenek a sóskafeából.

Hasfájásra meleg fedő, magas lázra híg ecetes lemosás, a talpra vagy tenyérre tett reszelt nyers krumpli, állottvízes borogatás avagy „priznic” járt, különféle gyógyteák, meg mindenhez sok humor. A náthás gyermektől 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 rosszszul magunkat.

A „szemmel verés” elhárítására végzett ceremóniához hasonló babonaságokat gyorsan eltanultuk, és lelkesen alkalmaztuk. Néhány hasonló megszívlelendő „jó tanácsra” emlékszem:

A meggazdagodás legbiztosabb módja, ha a talált pénzt a fenekünkhöz ütögetjük, és közben azt mondjuk: apád-anyád ide jöjjön!

Ha észreveszünk valaki arcán egy lehullott szempillát, levesszük, megköpködjük, a kebelünkbe rejtjük, így hamarosan levelet fogunk kapni.

Ha hosszabb időre elutazunk, mielőtt otthonunkat elhagyjuk, le kell ülni pár pillanatra. Ezzel biztosítjuk, hogy vissza is térünk oda.

Ha vendég jön, így illik hellyel kínálni: – Üljön le, ne vigye el az álmunkat!

Nem ülünk asztalhoz 13-an, mert az szerencsétlenséget hoz. Ez ellen úgy védekezhetünk, hogy az asztalra eggyel több terítéket teszünk.

Az orrvizsketés bosszúságot jelent, és csak úgy szabadulunk meg a rossztól, ha átadjuk másnak: megérintjük az illetőt és azt mondjuk: bosszúságot rád adom! Ez ellen, hogy „ne fogjon a rossz”, keresztbe tett ujjal, esetleg lábbal lehet védekezni. Ha mégsem vagyunk elég szemfülesek és fürgék, és ránk adták a bosszúságot, továbbadjuk (ha sikerül).

Mikor elindulunk otthonról és valaki vederrel a kezében jön velünk szembe: a tele veder szerencsét, az üres bosszúságot hoz számunkra.

Nem szerencsés fekete macskával találkozni.

Pappal találkozni sem kimondottan szerencsét hozó.

A bagoly huhogása betegséget jelez.

Újév napján cigánnyal találkozni szerencsét jelent.

Ha kéményseprővel találkozunk, megfogjuk a ruhánk egy gombját és elmondjuk a következő mondókát: *„Kéményseprőt látok, szerencsét találok.”*

Ez volt az egyszerűbb szerencsehozó eljárás, de bonyolítani is lehetett: a gombfogás kéményseprő-mondóka után piros kocsit, vagy babakocsit, vakablakot, sapkás embert, stb. kellett látni, s csak ha mindez teljesült, engedhettük el a gombot, és várhattuk sorsunk elkövetkezendő szerencsés fordulatát. Január elsején duplán érvényes volt ez a szerencsehozó találkozás.

Ha valamit nem találunk a lakásban, egy üres poharat az asztalra állítunk szájával lefelé, közben azt mondjuk:

*„– Amit a ház elnyelt, adja ki!”*

Az a lány, aki eltör egy tükröt, hét évig nem megy férjhez.

Szerencsét hozó, ha véletlenül lelünk egy négylevelű lóherét. De csak akkor, ha nem keressük, hanem tényleg véletlenül látjuk meg. A levelet le kell préselni, jó helyre eldugni, hogy sokáig megmaradjon a szerencsénk.

Hogy szeret-e minket a nekünk tetsző fiú vagy lány, könnyen megtudhatjuk, ha a margaréta, esetleg százszorszép szirmait egymás után letépdessük, közben mondjuk: szeret, nem szeret. Amelyik szó jutott az utolsó szíromra, az a mindent eldöntő igazság.

Az egyházi ünnepekhez kötődő szokásokat, de ugyanúgy a babonákat is megtanultuk nagymamától, arra azonban nem eskü-

szöm meg, hogy mindenik tőle tanult népszokás mérái lett volna, hiszen nagymama Ördögkeresztúron nőtt fel.

Virágvasárnap zöld búzaszálakat szedtünk, azokat a mosdóvizünkbe tettük, attól lettünk aztán csodaszépek! A húsvéti locsolódásra gyönyörű hímes tojásokat készítettünk. Míg kisebbek voltunk, a húsvétvasárnap reggeli nyuszifészek-keresés volt a karácsonyi angyaljárás után a legizgalmasabb élményünk. A hatalmas kert minden zegét-zugát bejártuk, míg ráakadtunk a nekünk szánt ajándékokra.

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

– Ajja gondoltam, nagymama féjjhez kejjene 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.

Gabi helyett később Gyurika költözött nagymamához, ő már egy teljes évre, így iskolába is Méréba járt.

Kamaszlány koromban magam 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 őszi eleji látogatásomkor rám tekintve azt mondta:

– Eléggé kifakult a hajad. Le kellene öblíteni egy kis diólével.

Azon nyomban kikérdeztem, hogy kell csinálni, s nagymama elmagyarázta, hogy meg kell főzni pár diófalevelet, s a langyosra hűtött főzettel mosás után le kell öblíteni a haját, akkor visszakapja eredeti színét és fényét. Nagymamát áthívták a szomszédba, nem

győztem kivárni míg hazajön, megfőztem az öblítő levet. Jó bőven téptem diófalevelet, a zöld dió kóvájából (a dió zöld burkából) is gyömöszöltem az edénybe. S mert nagymama még akkor sem ért haza, megmostam a hajam, majd alaposan leöblítettem a mosdótálba öntött sűrű sötét barnássárga főzettel és kiültem a napra. Mire nagymama hazaérkezett, már teljesen megszáradt a hajam. Mikor meglátott, két kezét összecsapta s csak ennyit mondott:

– 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, a bőröm sötét barnássárgára színeződött. És sem szappannal, sem citromlével, sem ecettel, sem sűrőporral nem lehetett eltüntetni. A kétnaposra tervezett látogatásom kéthetesre nyúlt, csak akkorra kopott le annyira a bőrömről a diófesték, hogy emberek közé merészkedhettem.

Nagyon szerettem nagyszüleimet, Mérát, a padi házat, kertet, a környéket. Viszontagságos életemben a legnagyobb szerencse akkor ért, mikor 1957-ben anyám, frissen nyugdíjazott férjével és féltestvéremmel, Bandikával nagymamához költözött. Így lett Méra megerősítetten is legbiztosabb pontja életemnek. Attól kezdve öcsémmel, Pistivel szinte heti rendszerességgel találkoztunk nagymamával és persze anyánkkal.

Ahogy nőttem, fejlődtem, nagymama sokszor mesélt, magyarázott a felnőtt életről, a férjhezmenésről. Azt is elárulta, szerte mi a boldog, hosszú házaseset titka:

– 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 első házasságom boldogtalansága.

Nagymamát 1953-ban, a rosszul sikerült méhraj-befogást követően megoperálták, egy évre rá a gyomrát is, mert véletlenül lenyelt egy edényről levált zománcdarabot. Mi gyermekek nem vetünk észre változást rajta, kicsit talán még soványabb lett, de tette a dolgát panasz nélkül. 1958-ban gyengült le annyira, hogy ágyba

kényszerült. De még ekkor sem vesztette el a humorát. Fájdalmai lehettek, mert azt mondta:

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

Anyám adott egy fájdalomcsillapítót. Nagymama, mielőtt bevette volna a gyógyszert, gyanakodva megnézte:

– Nem régi ez?

– De mama – kacagta el magát anyám –, az előbb azért kért valamit, hogy meghaljon, most meg ellenőrzi a fájdalomcsillapító lejárátát?

Nagymama velünk együtt kacagott a paradox helyzeten.

A teste egyre gyengébb lett, de szelleme friss maradt. Minden önsajnálata nélkül mondta el lányainak, mit kell tenniük az ő halála után, hiszen akkoriban faluhelyen még nem volt temetkezési vállalkozó, aki a család helyett intézhette volna a temetést. Mindent elmagyarázott aprólékosan: mivel béleljék ki a koporsót, hogyan öltöztessék fel őt, hogyan rendezzék a temetőbe szállítását, hogyan készítsék elő a tort, hogy az a mérai szokásoknak is megfeleljen. Mikor minden gyakorlati kérdésben megadta az utasítást, kérte, hívják ki a lelkészt, úrvacsorát szeretne venni. A már réges-régen nyugdíjas Szabó Géza lelkész jött el hozzá, fiatalsága, egész felnőtt, dolgos életének tanúja, 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, szeretet áradt belőle, hogy minden kérésbeesés, 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.

– Viszontlátásra Irma kedves! – búcsúzott mosolyogva. – Reméljük! Odafent majd találkozunk!

Nagymama megnyugodva, boldogan aludt el – örökre.



*Édesanyám, özv. Bódizs Istvánné Tamás Irma mérai viseletben  
a padi ház udvarán 1976-ban*

# NAGYSZÜLEIM HÁZÁNAK BERENDEZÉSE

Bár nagyszüleim házának alapterülete nagy volt, mivel a helységek egymásba nyíltak, a kissé kényelmetlen beosztás miatt a mai igényeknek nem nagyon felelne meg. Előszoba nem volt, a téglalap alakú konyhába a nappali/ebédlő tornác felőli bejáratához hasonlóan, dupla ajtón át léptünk be. A külső, gyermekkoromra már kopott zöld színűre fakult tömör faajtót csak éjszakára csukták be, nappal csak nagy hidegekben. A belső ajtók felső fele üvegezett volt.

A konyhába lépve, az ajtótól jobbra egy kis mosdószeekrényke állt, a sülyesztett mosdótálat hímzett terítő takarta, a mosdótál alatt, a szekrényke talpán két veder: egyik a tiszta, a másik a szennyvíznek. Mindkettőn pontosan illeszkedő fedő. A mosdó felett hímzett falvédő, melynek mintája mindig megegyezett a mosdótálat takaró terítőével. A konyha ablaka a felső udvarra nézett, a jobb oldali fal közepén helyezkedett el.

Az ablaktól jobb oldalra eső fal mentén egy hatalmas almárium, a balra eső részen egy heverő állt, mely nyáron a plusz vendég éjszakai szállása, máskor nagytata, nagymama nappali pihenőhelye volt. Az almárium felső, vitrines részében a porcelán étkészlet, és a poharak, a fiókokban az evőeszközök, mindenféle apróbb konyhai segédeszköz: diótörő, tojásszeletelő, tolófánksütő, stb. Az alsó részt fedő márványlapon állt a kicsi konyhai mérleg és a kulcsos kosár. A szekrény alsó részében sorakoztak a kisebb

főzőedények. A heverő fölött a falon vastag szőttes falvédő, fölötté a réges-régi kakukkos óra.

A bejárati ajtóval szemközti oldalon volt a hatalmas éléskamra ajtaja. A kamrában nem csak élelmet tároltak, nagyobb edényeket is, többnyire a falra felakasztott sziták, hímzett vászontokba húzott sodrófák, lapítók, gyúródeszka, kürtőskalácsütők társaságában. A kamrának az ajtóval szemközti oldalán lévő polcokon katonás rendben kompótok, ízek, dzsemek, kisebb üvegbe eltett savanyúság, mint például az ecetes szilva álltak. Nagyobb lapos ládikában a fűszeres dobozok. A finomliszt a szellőző ablakkal ellátott jobboldali fal mentén álló ládában állt, a konyha válaszfalán levő polcokon pedig a többi száraz élelmiszer: rizs, gríz, puliszkaliszt, burizs (hántolt búza), szárazbab, sárgaborsó, lencse (ez egy időre nagyon eltűnt, nem tudom az okát miért, azt hiszem, egyszerűen elfelejtették termelni). A különböző száraztészták, mint a kocka alakú, káposztás vagy tehéntúrós tészta, vargabélesnek való széles metélt; a húslevesbe való hosszúmetélt (laskának mondtuk), az eperlevél, a bordáscsiga; a mákos és dióslaskának való gyufatészta (olyan alakúra vágta a gyúrt tésztát, mint egy hosszabb gyufa) és sokfajta tarhonya, reszelt tészta, csipetke, – mindezek külön-külön vászonzsákba téve a plafonra erősített rudakon lógtak. Külön rúdon, az ablakhoz közel lógott a szárazkolbász, sonka, füstölt csontok. De csak a mindennapi használatra előkészített mennyiség, melyet a padlásról hoztak le, ahol ezeket a gerendák közt elhelyezett rudakon tárolták. A földön sorakoztak a zsírosbödönök, túrós deberkék, a nagyobb szilvaízes szilkék. Sajátos illata volt ennek a kamrának: annak ellenére, hogy füstölt húsokat is tároltak ott, mégis inkább valami finom, nagyon enyhe vaníliás, gyümölcsös illat uralkodott benne.

Nagymama évente kétszer takarította ki alaposabban a kamrát. Egyszer ősszel, a gyümölcsízfőzés és téli eltevések előtt, másodszor meg késő tavasszal, mikor már nagyjából kiürült a kamra. Nagytakarításkor mindent kihordatott a kamrából, a falat lemeszeltette, a polcokat lesúroltatta, tiszta csomagolópapírral letakartatta, a polcokat díszítő hímzett polccsíkokat kimosatta, ezek majd ropogósra kikeményítve, vasalva kerültek vissza a polcok szélére. (Én is ezt a modellt követtem, a polccsíkok hímzése eléggé

unalmas feladat volt, de egy magára valamit is adó háziasszony kötelességének érezte az élelem tárolását is csinnal, szemnek tetszetősen megoldani. Volt, aki a befőttesüvegekre kis hímzett szoknyácskát is készített, az anyám kamrájában láttamilyent, én nem bíbelődtem ilyesmivel).

A kamrából kijöve jobbra, fedővel ellátott ivóvizes vödör állt egy hokedlin, mellette a meritőcsupor. A csikókályha a szoba fala mentén, azzal párhuzamosan elhelyezve elég nagy helyet foglalt el, mivel a kamra falától kissé távolabbra állt, hogy azt csak annyira melegítse, hogy télen ne fagyjanak meg a kamrában tároltak. A kályha vége és a kamra fala közötti helyre, két tartórúd közé sorakoztatták a napi tüzelőt. Ha nedves volt a fa, felhasználásig meg is száradhatott. Hogy a bepiszkolódástól védje, a kályha mögött, a falra egy pléhlap volt szegezve, fölötte nagy szögön összecukható ruhaszáritó, megfelelő távolságban tőle egy kampó a hordozható falilámpának.

Következett a szobaajtó, az ajtót a bejárati ajtóval összekötő falrész mentén összecukható cselédágy, fali ruhafogas, alatta cipőtartó. A konyhát a sokszemélyesre kihúzható ebédlőasztal uralta. Fölötte nagyméretű, nagyernyőjű, az asztal fölötti magasságát csigasorral szabályozható petróleumlámpa. Ha esténként olvasni, kézimunkázni az asztalhoz ültek, lennebb húzták a lámpát, ha távolabbra kellett világítson, feljebb tolták.

A hálósobának sötét tónusú diófa furnéros, úgynevezett polgári stílusú bútorzata volt. A bejárati ajtótól jobbra, a konyha falára merőlegesen állt a nagyszülők franciaágya, két éjjeliszekrénnel. A jobboldali fal mentén két hatalmas szekrény, egyik polcos, a másik akasztós. A szekrény sarkán egy cserép viaszvirág állt, dús levéletesű indái betakarták az egész szekrényoldalt, télen szinte ontotta a buja, fűszeres illatú virágait.

(Emlékeimben ennek a cserép virágnak nagyon fontos szerepe van: közvetlenül Svédországba költözésem után az egyik svéd nyelvtanárnőm, Ingrid, meghívott nagyszüleitől örökölt, nyaralónak használt házába. Ott, a nagyszüleim otthonához kísértetiesen hasonló miliőben láttam meg egy cserép viaszvirágot. Elragadtatósomat látva Ingrid megajándékozott néhány hajtással. Hosszú idő kellett ahhoz, hogy gyökeret eresszen, körülbelül két év, de azóta

is megvan, virul, nő, jól van, és segít kedves gyermekkori emlékeim felelevenítésében.)

A szekrények és a sarokban álló hatalmas „Dániel-kályha” között egy kényelmes fotel, fölötte a falon nagymamáról készült portré, előtte kis kézimunkaasztal. Az ebédlőbe vezető ajtó a konyhával szemközti fal közepén helyezkedett el. Tőle balra nagytata íróasztala, amely a maga sok kicsi és nagyobb, mindig zárt fiókjaival a gyermeksereg számára tiltott, éppen ezért nagyon csábító terület volt. Az íróasztal fölött tiktakolt megnyugtatóan a nagy falióra. A verandára néző két ablak között állt egy egyszemélyesnek mondott ágy, de ebben kényelmesen elfért akár két felnőtt is. A konyhaajtó mögött, az ablak alatt állt nagymama Singer varrógépe. Mindenik ágy alatt kihúzható fiókszerű pótágyak, ezekben további pótmatracok, párnák. Másként nem is lehetett volna megoldani az időnként tömegesen hazalátogató családtagok altatását.

A nappali/ebédlő berendezésében a praktikum vegyült a nagyszüleim fiatakorában szokásba jött divatos tárgyakkal. A szoba közepén az akár 24 személyesre is kihúzható ebédlőasztal, melyet nagymama hozományának szép darabja, egy kézzel hímzett kelim-terítő takart. Fölötte márkás porcelánból készült tartóval és ernyővel a konyhaihoz hasonlóan, csigasorral fel-alá mozgatható petróleumlámpa. Az asztal körül székek. A két ablak közti részen az anyám zongorája, a nagy ablak és az ebédlőasztal közötti részen rokokó stílusú ülőgarnitúra kis teázó asztalkával, a zongorával átellenben kredenc, hatalmas konzoltükör, a hozzá tartozó asztalkával. Egy heverő és egy öntött vaskályha egészítette ki a szoba berendezését. A zongora fölötti falon egy hatalmas méretű blondelrámás, romantikus tárgyú festmény volt. Ez a kép is a lelkiismeretemet terheli, mert beértem annyival, amit anyám mondott róla, hogy a nagymama unokatestvére festette, aki római díjas (ösztöndíjas) festőművész volt. De azt, hogy az illetőt hogyan hívták, nem tudom. Még a szignót sem néztem meg, mert bár a kép nagyon tetszett, de témáját kissé giccsesnek találtam. A kép nagyon sötét tónusú, az előtérben egy tó látszik, mely tulajdonképpen a kép nagy részét betölti, és annak a bal partja. A tó szemközti partján, a kanyarulatnál egy nyitott ajtajú kovácsműhelyben két alak veri az izzó vasat. A ház mögött erdő, a fák között sejtel-

mesen előttük a holdvilág, melynek sápadt, kékes fénye a kovácsműhelyből áradó meleg vörös színnel keveredik a tó vizében.

Így nézett ki a nagyszüleim házának berendezése a gyermekkoromban. Sok változás nem történt, csupán az ebédlő berendezése alakult át, minekutána anyám 1957-ben oda költözött.

Bár nagyszüleim Kalotaszegen születtek, éltek, sem a szolgálati lakásban, sem a padi házban nem volt semmi olyan népművészeti dísztagy, ami erre emlékeztetett volna. Azt hiszem, eszükbe sem jutott, hogy a mérai ízlés szerint rendezzék be otthonukat. Nagy bánatomra anyámnak sem csináltattak kalotaszegi ruhát, melyet megörökölhettem volna. Már gyermekkoromban feltűnt ez nekem, kérdezősködtem is efelől, de csak kitérő válaszokat kaptam. Egy titokkal több, amin elgondolkodhatom.



*Kolozsvár, 1977. Középen Enikő lányom mérai viseletben egy iskolai ünnepélyen*



*„Hólabdasütő”*



*Hordozható gyertyatartó koppantóval*



*Nyitott kukoricamorzsoló*



*Díszes ivócsanak*



*Sztojka Irma k  z  t  kre*



*Tam  s Gyula doh  nyszelenc  je*

## A PADLÁSON

Titokzatos és a gyermekek számára tilos hely volt a padlás. A padlás-feljáró, vagyis padlásajtó a tornác kiszélesedő részén, a két hálószobaablak közötti rész fölött volt. A hatalmas, súlyos, kapaszkodókampóval ellátott padláslétra ritkán került elő állandó helyéről, a tornác mellvédjének belső karfájára erősített kampóról. Nagyon ritkán sikerült rábeszélni nagymamát, engedjen minket, unokákat is felmenni oda.

– Nincs ott semmi keresnivalótok – hárította el kérésünket eleinte, de ahogy idősödött, – titkos öröömre – egyre nehezebben szánta rá magát a létramászásra. Ha le kellett hozni valamit a padlásról, egyre többször küldött fel valamelyik társammal, de akár egyedül is. A padlás két részből állt. A nagyobbik fele az eredetileg felépített két szoba fölött, a második, kisebbik része a konyha és az éléskamra fölött húzódott. A két részt lakattal lezárt ajtóju masszív deszkafal választotta el egymástól.

A félhomályos, meleg, poros padlás maga volt a nyugalom és titokzatosság. Régóta nem használt ócska bútorok, újságokkal, folyóiratokkal, könyvekkel teli felpolcolt lábú szekrények emlékeztettek arra, hogy nagyszüleink valamikor nagyobb házból költöztek Padra. Ősszel a padlás földjére terítve száradt a dió, mákgubók, a gerendákra felakasztva a sok gyógynövény, némelyek zacskóban, mások csak úgy kötegbe kötve.

A lezárt részben nagy faládákba csomagolva tartották a még nem használt szőtteket: kéztörölőket, törülközőket, lepedőket, terménytárolásra szánt zsákokat, tehercipelésre alakított iszákokat, ágyba való szalmazsákok huzatját és a még végben hagyott len- és kendervásznat. Nagymama évente egyszer lehor-datta mindet, egyenként átnézte, nincs-e egér, bogárrágás rajtuk, nem érte nedvesség, nem dohosodott, penészedett meg valami? A kenderholmit általában csak ki kellett teregetni a napra szellőzni, a len jóval kényesebb volt, néha megsárgult az állásban. A foltos vászonneműt félretette, az ment a mosásba.

Még most sem tudom, miért szerettünk annyira felmászni a padlásra. Talán az oda feljutás körülményei, a fel és lemászással járó veszély keltette izgalom átélése miatt? Nem tudom, de még most is érzem azt a torokszorító félelmet, mely a létra tetején fogott el annál a pontnál, mikor a létrát el kellett engedni és be kellett mászni a padlásra, mert azt a lépést fogózkodó nélkül kellett megtenni. A lejövetel még félelmesebb volt. Rendszerint leültünk a padláslyuk szélére, megfogóztunk a perembe, kilógattuk a lábunkat, míg elértük a létra legfelső fokát. Akkor aztán araszol-gatva, óvatosan csúsztattuk előre fenekünket addig, míg leülhettünk a padlás széle utáni első létrafokra. Egy kisgyermeknek a több mint négyméteres magasságból lenézni, igazi ideget megrázó élményt jelentett! Mazochisták lettünk volna?

## HÁZTARTÁS, BESZERZÉS

Nagyszüleim birtokán tanultam meg, hogy egy család háztartását, a ház körüli napi tevékenységet mennyire fontos előrelátóan megtervezni. Ennek betartása különösen faluhelyen létszükséglet. Ha egy padi háziasszony elfelejtett mondjuk sót vásárolni, akkor már csak a szomszédokhoz fordulhatott egy kis kölcsönért, vagy újra megmászhatta a Malomhegyet, hogy a faluban lévő élelmiszerboltban megvásárolja azt. Nagymamának nagy rutinja lehetett, mi soha nem kellett a szomszédokhoz forduljunk, inkább hozzánk jöttek a feledékeny asszonyok ezt-azt kölcsön kérni. Kolozsvár közel volt a maga sok üzletével, a faluban is volt vegyeskereskedés, de nagyszüleim háztartása nem nagyon vette igénybe ezeket a lehetőségeket. Így visszagondolva szinte hihetetlen, milyen kevés „boltban vett” élelmiszerfajta volt a nagymama kamrájában. Még élesztőt sem vásárolt gyakran. A kenyérsütéshez az előző sütésből félretett kovászt használt, vagy cőköt készített. (A mérai receptek fejezetben olvasható, hogy mi fán terem a *cők*).

Az étkezésekhez majdnem minden alapanyag kikerült a kertből, vagy a falu gazdálkodóitól. Nagypám a kertben a gyümölcsfák közötti területen kukoricát, köztes növényként krumplit, babot, takarmánytököt termelt. Míg használhatta az úgynevezett tanítói, kántori földeket, maga termelte a család számára szükséges kenyérgabonát is, nyugdíjas korában pedig a falu gazdálkodóitól

vásárolta meg. A gabonaféle tárolása nagy körültekintést igényelt. A szemestakarmányt, búzát, meg a belőlük őrölt kenyér- és puliszkalisztet, meg a korpát az udvar jobb oldalán húzódó gazdasági épületsor első helyiségében, a „gabonásban” tartották, szuszéknak nevezett lisztesládákban, a korpát csak úgy, zsákban, a finomlisztet, a „nullást” az éléskamrában álló lisztesládában. A kukorica tárolása külön házikóban, a góréban történt.

A gabonakészletből az év folyamán a család havi szükségleteinek megfelelően készítettett lisztet a közeli malmokban, attól függően, hogy minek akarta felhasználni: finomlisztet a mérai Var-ga György, ragadvány nevén „Hangya Gyurka” andrásházi mal-mában, vagy a Szucsák melletti bóczi malomban; kenyérlisztet, kukoricalisztet és darát a padi, tulajdonosa után a „Piti malma” nevezetű vízimalomban. Mostanában olvastam arról, hogy a liszt minősége mennyire függ magától a gabonát őrölő malomtól. Vala-mikor Európa-hírű, igényes volt a magyar malomipar, Erdélyben is jó malmokat építettek, bennük hozzáértő, jó molnárok dolgoz-tak. Aztán a nagy kollektivizálási lázban hivatalból megszüntették, vagy egyszerűen tönkretették a működőképes, jó vízimalmokat. A mérai gazdák szekerezhettek Kolozsvárra egy-egy zsák búzát őröltetni, az állami gőzmalomba.

### **Búza**

*A búza pácolása: 1 kalán kékkő, 2 kalán só, 1 fertály víz oldattal 1 véka búza jól összedörzsölve.*

*A búza műtrágyája a szuperfoszfát, holdankint 120 kg, közvetlen vetőszántás előtt kiszórva.*

*1930: Búzavetés tavaszi fejtrágyázása a mésznitrogén (Andrényi Károly cég, Nagyvárad).*

*A búzaföldről a verebet üvegharanggal lehet elűzni. Az üvegha-rang: egy literes üveg feneke kiütve, üvegnyelvel egy póznára akasztva. Egy holdra 3-4 ilyen harang teendő. Jó helyenként elszúrni póznára tűzve egy vagy több eleven rákot.*

A decemberi disznóöléskor olvasztott zsír rendszerint kitar-tott a következő disznóvágásig. Olajat, melyből elég kevés fogyott

1915. évi decz 20-án a Kövér disznók kg.  
 ját elősúlyban 5. kor. árban vásárolták  
 Kolozsvárt. De másutt is.  
 Egy jó fejős bivaly tehén 1000 frt (2000 kor.)  
 1 kg rizs a szövetkezetben 3 kor.  
 1 pár cipő Eminek (13 éves) 33. kor volt.  
 Széna mázsája 18 kor. Kolozsvárt.  
 1919. őszén egy jó fejős tehén 12-15 ezer kor.  
 1920 őszén " " " 3-4 ezer lei.  
 1921 " " " 1500-2000. lei  
 1920-ban 1 pár férfi cipő 6. 8. <sup>pár</sup> <sup>lei</sup> ~~ez~~ kor  
 1921-ben " " " 300. lei.  
 1921-ben 1 mázsa széna 100 lei. 1 m búza  
 400 lei. 1 kg rizs 20 lei. cukor 24. lei.  
 1924-ben 1 pár cipő (férfi c.) 650-700 lei.  
 Széna 1 mázsa 300 lei. 1 fejős tehén 6-10 ezerig.  
 1 v. búza 140 lei.

#### Feljegyzések nagyapám naplójából

1915. év decz 20-án a kövér disznók kg.-ját elősúlyban 5. kor. árban vásárolták  
 Kolozsvárt. De másutt is.  
 Egy jó fejős bivalytehén 1.000 frt (2.000 kor.)  
 1 kiló rizs a szövetkezetben 3 kor.  
 1 pár cipő Eminek (13 éves) 33 kor. volt.  
 Széna mázsája 18 kor. Kolozsvárt  
 1919. őszén egy jó fejős tehén 12-15 ezer kor.  
 1920. őszén " " " 3-4 ezer lei  
 1921. őszén " " " 1500-2000 lei  
 1920-ban 1 pár férfi cipő 6-8 száz lei  
 1921-ben " " " 300 lei  
 1921-ben 1 mázsa széna 100 lei, 1 m búza 400 lei, 1 kg rizs 20 lei, cukor 24 lei.  
 1924-ben 1 pár cipő (férfi c.) 650-700 lei. Széna 1 mázsa 300 lei, 1 fejős tehén  
 6-10 ezerig, 1 v. búza 140 lei.

## Szarvas marha

A marhánál naponta 30-40 gramm só  
kell a tejelés foltozása végett. Fejőstehénnek  
ét felololva a száraz takarmány vele  
pótolható.

Általában a köröskő állatok részére 100 kg <sup>4-10 gmm só adható</sup> teljesítendő naponta ~~2-3 kg~~  
Tél hajók sóra gyenge hig tejel  
eredmények.

10 kg takarmányrépa = 1 kg abrak

A téli takarmányozás 10 lit tejre 700 kg testsúlyra  
ez legyen: 35 kg répa 5 kg nána 5 kg szalma 1 kg  
Abrak (fele tengeri <sup>dara</sup> fele takarmányliszt v korpa) le  
ggen. Ezen felül (10 l. tej.) minden liter korama  
rán 30 kg abrak adandó. 4-5 kg-on felül nem  
mehetünk. (abrak mérték.)

(inkább csak fánk sütésére), a kolozsvári olajütőből vásároltak. (Ennek a frissen préselt napraforgóolajnak olyan finom, étvágygerjesztő illata volt, hogy édesapámmal sokszor csemegéztünk belőle. Tányérba töltöttünk egy keveset, megsóztuk és kenyérdarabkákkal mártogattuk.) Miután nagytata felhagyott a tehéntartással, a tej, vajat valamelyik szomszédtól szerezték be. Ha tejszínre, tejfelre volt szükség, nagymama az esti fejeskor vásárolt tejet felforralás nélkül hűvös helyre állította – például a pince folyosójának földjére –, reggelre felszállt a tejszín, csak le kellett kanalizni a tejről. Egy-két nap után savanykássá vált, az lett a tejföl. Különleges íze és sokkal nagyobb zsírtartalma volt a bivalytejből nyert tejfölnek és vajnak. Friss sajtot, túrót, ordát, bámosnak valót a juhos gazdaktól vásároltak. Ősz felé a juhpásztor házhoz szállította az előre megrendelt hatalmas friss sajtkarikákat. Kellő utóérlelés, szárítás után ledarálták, sóval összegyúrták, szorosan belenyomkodták a „túrós deberekébe”, majd lerakták a szuterénbe. Tavasz felé már csípőssé vált, de nekünk úgy is ízlett.

### **Szarvasmarha**

*A fejős tehénnek naponként 30-40 gramm só kell a tejelés fokozása végett. Ezt feloldva a száraz takarmány vele preckelendő. Általában a kérődző állatok részére 100 kg élősúlyban naponként 4-10 gramm só adható. Túlhajtott szózás gyenge, híg tejet eredményez.*

*10 kg takarmányrépa = 1 kg abrak*

*A téli takarmányozás 10 liter tejre, 700 kg testsúlyra ez legyen: 35 kg répa, 5 kg széna, 5 kg szalma, 1 kg abrak (fele tengeri dara, fele takarmányliszt vagy korpa legyen). Ezen felül (10 liter) minden liter hozama után 3 kg abrak adandó. 4-5 kg-on felül nem mehetünk (abrakuntság)*

*A szarvasmarha vizeletének fennmaradása esetén  $\frac{3}{4}$  liter vízbe főzve 1 marék fenyőmag és petrezselyemgyökér főzje töltendő a szájába.*

*1916-ban egy közönséges meddő tehén 1.000 forint volt.*

### **Takarmányról**

*Vizes helyen foszforban szegény széna nő.*

*Csalamádénak legjobb a lófogú tengeri. A csalamádé tisztán tejelő takarmány.*

*Vermelési mód kigazdák számára: 1 szekér takarmányra 6 kg só,*

villánként szórva és taposva. Alól-felül csak szalmával, oldalt deszkával bélelve. Nem próbáltam, csak hallottam.

Arankás helyeket mézsporral kell behinteni. Ez a legjobb irtószer. Vagy csupán szalmával kiegészíteni. Így megmarad a növény, csak az aranka pusztul el.

### **Lucerna**

A lucernástábla fahamu, mézspór, istállótrágyával trágyázandó. Tejképzésre szolgál, ha az első virág megjelenésével kaszáljuk, hús és erő képzésére, ha virágjában vagy később kaszáljuk. A holdankénti termés ugyanaz lesz, tudniillik, a mennyiség.

A fahamu kálitrágya (gumós növény).

A chili salétrom nitrogéntrágya (mag).

A chilli salétrom, vagy mézsnitrogén, felültrágyázásra tavasszal használandó holdankint 30-50 kg. Száraz időben ugyanannyi homokkal keverve szórando ki.

Nagyszüleim disznókat is hizlaltak, a háború után már nem sokat, évente legfeljebb kettőt. Élelmezésüket a kertben termelt krumplival, kukoricával, disznótökkel, a gabonaőrleésből nyert korpával, a konyhai hulladékokból összegyűjtött moslékkal oldották meg. Nagy üstben főtt az apróbb szemű, úgynevezett disznókrumpli, mikor készen volt, darabosra törték, meghintették korpával, kukoricadarával. 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. Nagyapám naplójának néhány részlete a disznó-hízaláshoz is ad hasznos tanácsokat.

### **Disznótartás**

Növendék hízó disznókkal főtt csontot (juh, majorság) kell gyakran étetni. A fiatal malacos kocákra is vonatkozik ez. Süldőknek naponként és fejenként 5 gr. csontliszt adagolandó. Otthon való tenyésztésre a yorkshirei disznó legjobb, nyáron lucernával is étetve.

Kísérlet 1908-ban: Egy yorkshirei malac aug. 28-án 8 forint volt, kitaratott május 26-ig. Közepes disznó- és gabonaár mellett az eladásnál tiszta haszon volt 5 forint 50. Csak gabonával élt és hízott.

## A Disznó.

Nővendek híres disznóállomára jött  
csontot (juli. majorig.) kell gyűjtenie.  
A fiatal malacok karáira  
is vonatkozik ez. Sültökuck naponta  
és főként 5 pr. csontlalt adagolendő.

Ötthon való kenyérszénre a jortuerei  
disznó legjobb. Nyáron lucernával is  
étetve.

Keiser lett 908 ban.

Egy jortuerei malac aug 28-án 8 pr volt  
kiszárasztott máj 26 pr. Kőreper disznó és  
gabona ár mellett az eladásnál körül  
a háson volt 5 pr 50 pr. Ezt gaboná  
val étte, és hízott.

Nagyobb mennyiségben

20. 30. cirk volt jortuerei malacot ~~először~~  
először janu máj tól májusig kitarla  
ni.

Nagyobb mennyiségben: 20-30 darab. Csak yorkshirei malacot érdemes januártól májusig kitartani. Malacokat nevelni nem érdemes, legfennebb magnak valót. Eladásra szánt malac 6 hetős korában feltétlenül eladandó.

A leggazdaságosabb és legjobb malacos kocát venni és a malacokat 6 hetős korukban eladni. Öreg disznót véstől nemigen lehet féltetni. A süldőket igen. Húsdisznónak május és szeptemberben van ára. Egy felnőtt disznó minden mázsa gabona elfogyasztásával 20 kilogrammot nehezedik (hízik). A maximum naponta 5 kilogramm eleség.

A disznók istállója hetenkint lúggal hígított kátránnyal fertőtleníten-dő. A forró lúgban a kátrány oldódik.

1916-ban november hóban egy hízott disznóból kaptam 445 forintot. (1 kupa zsír 10 forint)

1919 nyarán és őszén 1 hízott sertés kilója élő súlyban 25-30 korona. Egy 6 hetős malac 150-200-250 korona).

Nagymama rengeteg majorságot tartott: tyúkot, libát, kacsát, pulykát. Tavasz közeledtén a gazdasági épületek minden csendesebb zugában tyúkok ültek türelmesen a tojásokon, hogy kiköltsek nem csak a saját fajtájuk, de a liba- a kacsá- és a pulykaivadékokat is. A tyúkok a többi majorságnál sokkal alkalmasabbak és megbízhatóbbak voltak a költésre, a „béranya” szerepre. A majorság ételmezését is a kert szolgáltatta, de besegítettünk mi unokák is azzal, hogy aratás után „tallózni” mentünk, tudniillik a kollektivizálás előtt a környező búza és árpaföldeken aratás után bárki összegyűjt-hette a földre hullott és otffelejtett kalászeket, megengedett volt a tallózás. Nagy zsákokkal felszerelve mentünk a frissen aratott földekre, és versenyeztünk, ki szed össze több kalászt. Jó mulatság volt, közben beszélgettünk, énekeltünk. Az összegyűjtött gabonát nem kellett kicsépelni, az állatok ügyesen kicsipegették a magokat az eléjük dobott egy-egy marék kalászagból. (Kollektivizálás után már nem tallózhattunk, tilos volt hozzányúlni a közöshöz! Menjen kárba inkább, de senkinek se legyen haszna belőle! – volt a Bukarestből irányított újfajta mezőgazdasági szemlélet jelszava). A kislibák, kacsák etetéséhez szükséges zöldet a Nádas-menti réten szedtük, nagy kegynek számított, ha magunk vághattuk meg apróra azt, és keverhettük össze korpával vagy kukoricadarával.

A kertben minden zöldség megtermett: murek (hivatalos nevén sárgarépa – de ezzel az elnevezéssel felnőtt koromig csak olvasmányaimban találkoztam), petrezselyemgyökér, zeller, karalábé, karfiol, spenót, sóska, paradicsom, paprika, vinete (más néven padlizsán, vagy kékparadicsom), nyári-, téli- és kelkáposzta, bimbóskel, bab (mi zöld- és szemespaszulynak neveztük) zöld-borsó, többfajta krumpli (ella-, gülbaba-, rózsa-, kifli-, stb). Minden terményfajtából jutott a négy felnőtt gyermek családjának is, természetesen saját használatra is megtartották a télire szükséges mennyiséget. A két diófa nem minden évben termett bőségesen, de annyit mindig, hogy a családnak elég legyen. A máktermés mindig jó volt, csak Pistitől és Gyurikától kellett óvni, mert ők előszeretettel szurkálták ki a gubókat, és csorgatták szájukba a zsemekeket.

### *A hagyma*

*Friss istállótrágyában nem sikerül. Műtrágyája káli és foszfor. A nitrogén kerülendő (kálium szuperfoszfát).*

*Fokhagymát szeptember elsején kell vetni, májusban érik, és akkor kiszedendő.*

Minden évben bőséges egres termésnek „örvendhettünk”, de ennek az ellenkezője volt igaz, ugyanis a rakott bokrok láttán mi inkább sóhajtoztunk, mivel egres-éréskor addig nem mehettünk játszani, míg fejenként legalább egy liter egrest meg nem szedtünk. Míg fiatalabbak, ügytelenebbek voltunk, bizony nem volt mulatságos a szúrós egresbokorral bíbelődni. Az egresből rengeteget tettek el télire, a fölösleget meg eladta nagymama. Ma sem értem, a levesnek vagy szósznak szánt egrest miért szűk szájú literes, félliteres üvegekbe rakták el? Babrás volt teletölteni az üvegeket, télen meg horgolótűvel kellett kipiszkálni a befőzővíztől megduzzadt szemeket. Remek szörp is készült az egresből. Az egresbokrok mennyiségéhez képest szerencsére kevés volt a ribizlibokor, gyümölcsének leszedésével megbirkóztak a felnőttek, nem volt igény a gyermekek segítségére. A szitán átréselt ribizli levét cukorral nyersen kikaparva tették el télire. A kerti málnából inkább ízet főztek, szörpöt a sokkal erőteljesebb ízű, bőséges vadmálnatermésből készítettek.

### ***Földieper termesztése***

*Ősszel vastagon portrágyával az egészet behinteni. Tavasszal virágzásig 3 ízben megkapálni. Az indákat állandóan szedni. Átültetni csak 3 év után szabad és csakis akkor, ha egyes tövek kiveszni kezdenek. Minden tő 25-30 cm-re van egymástól. Új tövek az ostorindákról nőnek a régi tőtől 25-30 cm-re. Így megújul a tábla.*

A hullott alma szebbje aszalóba került, a többit kipréselték. Az almamust kedvenc italunk volt; ami a kóstolásunkból megmaradt, abból bor és almaecet készült. Míg nagytata élt, készült bor a lugas és a sütőházra felfuttatott szőlő terméséből is, hogy milyen ízű volt, nem tudom, soha nem kóstoltam, nagymama sem kínálta a vendégeket ezzel a házi borral, inkább sütéshez, főzéshez használta fel. Készült bor ribizliből, csipkebogyóból is. Ez utóbbi íze vetekedett a Tokaji aszúéval!

Ősszel nagy családi ünnep volt az almaszedés, ilyenkor megjelentek a barátok is, az egész kert visszhangzott a jókedvű kacagástól, énektől. Az almákat kézzel, vagy egy hosszú rúdra szerelt kis zacskóval ellátott készséggel szedték. Ott helyben osztályozták, kosarakban levitték a szuterénbe, ahol a gyümölcsöket már csak fel kellett sorakoztatni a tisztára súrolt polcokra.

A mézédés besztercei szilva egy része aszalóba került, nagyobb részéből meg ízet, kompótot főztek, de készült még sültkehez illő nagyon finom savanyúság is belőle. A fák alól folyamatosan felszedett hullott szilva a cefrés hordókban érlelődött, valamikor október-november táján elszállították a faluba, a pálinkafőzdébe. A pálinkából meg is tartott nagytata saját és gyermekei 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. Egy részét megszáritották, ebből készült a mindenki által kedvelt tea, remek téli C-vitaminforrás. A többiből ízet főztek, vajas kenyérre kenve kitűnő volt, és ez volt egyik kedvenc édességünk, az „úszó sziget” alapanyaga is.

Méra és Andránháza között az országút mellett állt egy hatalmas vackorfa (vadkörte). Gyümölcsét bárki leszedhette volna, de egyedül csak nagytata tartott rá igényt. A szüretelésre – melyen az egész család részt vett, gyermekek, felnőttek egyaránt – mindig egész napos kirándulást szervezett. Kis kéziszekérrel, kellő mennyiségű elemóziával felszerelve vonultunk ki a vackorfa alá. A leszedett gyümölcs a szekérbe került, mikor megtelt, valamelyik felnőtt hazahúzta; ha jó volt a termés egy nap többször is fordult. A szuterénben volt egy nagy láda, utóérésre abba rakták a gyümölcsöt, széna közé. Karácsonyra már kezdett megpuhulni, fanyarkás íze változatosságot jelentett a nemesített gyümölcsök mellett.

Karácsonyi szünidőnk kellemes meglepetése volt a szuterénben tárolt görögdinnye is! A dinnyeidevényben vásárolt dinnyét nagymama jó vastagon bemeszelte, így tartósította számunkra a csemegét. Hol volt akkor még az egész világot behálózó kereskedelem? Mi, hála Istennek, mindig csak idénygyümölcsöt ettünk!

### ***Cukorrépa feldolgozása – Cukorfőzés 10 kiló répából.***

*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 ismételni. A harmadik forrázás után a levet leszűrjük, a répát zsírpréssel (krumpli-nyomóval) kipréseljük, s az egész levet főni tesszük. Mikor jól fő, két és fél deka vízzel tejfel-sűrűségűre hígított oltott meszet lassan belecsöpögtetünk. Engedjük, hogy kettőt lobbanjon, azután levesszük és félre téve azzal az edénnyel, amiben főtt 24 órát pihentetjük, de vigyázzunk, hogy az edény ne mozgatódjon ez alatt 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 porcelán tálba tesszük s addig keverjük, 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 nyerünk. 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.*

Nagy családi esemény volt a kukoricatörés. A kertben termelt kukorica betakarításához elég volt a népes család segítsége, de emlékszem egy olyan alkalomra is, mikor még ökrös szekérrel hordták be a kántori földeken termesztett kukoricát. A faluból egész kis csapat jelentkezett a csűrben felhalmozott csövek hántására, jobbra konfirmandus fiatalok. Nekem felejthetetlen élmény volt ez az összejövétel. Kíváncsian hallgattam viccelődésüket, vidám és kesergő nótáikat. Egyik mondásuk később Arany János Tengerihántás című verséből köszöntött vissza rám: „Ki először piros csőt lel, lakodalma lesz az ősszel.” Mily nagy volt az örömöm, mikor nekem sikerült elsőnek piros szemű kukoricacsövet találni! Bár zsenge életkorom miatt lakodalomra nem számíhattam, mégis nagyon büszke és boldog voltam. Édesanyám a szép színű kukoricacsövet panusából kötött tartójától fogva fali dísznek felakasztotta a konyhában, így sokáig gyönyörködhettem benne. (Panusának a kukoricacsőt borító leveleket nevezik. Felhasználásának számtalan módja volt, többek között kosarat, lábtörlőt, kasokat fontak belőle, alomnak használták, no meg az állatok élelmezésére is megfelelt).

A kukoricacsövek hántás (más kifejezéssel: fosztás) után a góréba, szellős kukoricatárolóba kerültek, felhasználásig ott száradtak. Az állatok etetésére szánt kukoricamennyiséget kézi morzsolóval fejtették le a csövekről naponta, ha örölni való, nagyobb mennyiségre volt szükség, akkor elővették a morzsológépet. Nagyon szívesen segítettünk, élvezet volt nézni, mint köpködi a gép a kukoricaszemeket. Ha pattogatott kukoricára, „kakasra” vágytunk, nagytata a külön erre a célra termesztett hegyes szemű fehér kukoricát direkt a rostába morzsolta, közben azt is megmagyarázta, sütés közben miért pattog a kukorica, milyen fizikai folyamatok alakítják át a kemény szemet könnyen ehető, ízletes nyalánksággá. A kukorica héja ugyanis nagyon ellenálló, kemény. A hő hatására a szem belsejében levő víz párává változik, a gőz nagy nyomást fejt ki, mikor a feszítő erő már eléri a kritikus pontot, szétfeszíti a héjat, a kukoricaszem szétrobban, a nyíláson kifolyik a megduzzadt keményítőszemcse.

A kukoricaszárakra felfuttatott paszulyt (hivatalos nevén fejtőbabot) még kukoricatörés előtt kiszedték. A nagy lepedőkbe

gyűjtött paszulycsövekből kellő szárítás után kicsépezték vagy ki-pattintották a szemeket, melyek aztán fajta szerint osztályozva a padlásra, tároló helyükre kerültek. A babhéj sem ment kárba, meg-etették az állatokkal, de cukorbetegség elleni hatásos gyógytea is készült belőle. Míg a paszulyt köztes-növényként termesztették, nem sok probléma volt vele. A kukoricával egyszerre vetették, kapálták, nem kellett külön karóról gondoskodni számára. Csak a nagyüzemi gazdálkodás tette ezt lehetetlenné. Ilyen módon ez a fontos, sok rostot tartalmazó, húspótló ételmisszer belépett a nehezen megfizethetők kategóriájába, és mostanában talán gyakrabban élénkelhetjük a régi nótát:

*Tarka paszuly, az ágy alatt,  
jaj, de réges-régen nem láttalak.  
Ha nem látlak vasárnapig,  
megszakad a gyöngé szívem!*

Kevesen tudják, hányféle fajtája is van a paszulynek: – a tört-paszulynak való apró, gömbölyű szemű, és a hosszú, lapos fehér, a levesnek való barna foltos tarka, és a vöröses, vese alakú májbab, a salátának való apró fekete, és a hatalmas szemű lilásfoltos és fehér lóbab, és még sorolhatnám. A csövéért termesztett zöldpaszulynak is tengernyi változata volt: a zöld-, és aranyszálnak nevezett bokorbabtól elkezdve a karós-, rózsá-, vaj-, juliska-babig stb. Ezeket a kényesebb, a talajmenti fagyokra jóval érzékenyebb babfajtákat a kukoricával vetett fejtőbabnál valamivel később, május elején vetették. A zöldbab támasztékaként szolgáló karókat a Gyűrűserdőből szerezték be. Miután a paszuly letermett, a karókat összeszedték, újrafelhasználásig a csűr egyik sarkában tárolták. Méréban elég kevesen termeltek borsót és lencsét, nagymama is csak a zöld, cukorborsót. A kolozsvári üzletekben csak az 1960-as években jelent meg a hántolt sárgaborsó, a lencséhez még ritkábban jutottunk, de azért lelkesen énekeltük nagyapánkkal kedvenc diáknótáját:

*Lencse, borsó, kása, diák táplálása.  
Galuska, derelye, diákok ereje, ereje.  
Lencse, borsó, árpakása,*

*diákoknak táplálása,  
Galuska, derelye, derelye,  
diákok ereje, ereje!*

Későőrszi munka volt a káposzta savanyítása. A káposztás-hordók alacsony állványon a pince folyosóján, a lejárat ajtótól balra, a „vakfolyosón” álltak. Kellő fertőtlenítés, degesztés után meg-rakták közepes nagyságú, a kiszúrt torzsa helyét sóval megtömött káposztafejekkel, majd felöntötték vízzel. A hordókban naponta megforgatták a levet: a hordó csapját kinyitották, a levet vödörbe engedték, majd elzárták a csapot, a levet visszaöntötték a káposztákra. Szerettem nézni ezt a műveletet, főleg, ha ihattam is az erjedéstől pezsgőssé vált káposztaléből. Nagymamának a savanyú káposztája is különleges volt. A káposztafejek közé tormát, egész kukoricacsöveket, birsalmát, a kapor, csombor, bors, babérlevél mellett talán kakukkfűvet, de lehet, más fűszert is tett, mert sehol sem ettem az övéhez hasonlóan jóízűt. Kisebb hordóban erjedt a gyalult (sarvalt) káposzta, hatalmas üveggantákban a sós, ecetes uborka, vegyes zöldségből készült csalamádé.

### *Méhészet*

Gyermekkoromra 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 évente kétszer is pergettek mézet. Többször nem, mert nagytatának az volt az elve, hogy a méhek a saját mézükkel teleljenek ki, nem adott soha cukros vizet nekik, ahogyan sok kocaméhész tette. A propolisz a házi patika csodaszere lett, a viaszt eladta a méhészüzetben, vagy becserélte kész lépre.

Miután nagytata meghalt, a méhek körüli tevékenységet két éven keresztül nagymama végezte. Egy eléggé kellemetlen, majdnem végzetes eseményt követően hagyta abba a méhészkedést. Rajzottak a méhek, az első raj az udvar fölötti almafára telepedett. Gyorsan be kellett fogni a rajt, nehogy továbbrepüljön, de senki sem vállalkozott erre. Nagymama volt kénytelen felmászni a fához támasztott létrára, egyik kezében a raj befogására előkészített 15 kilónyi súlyú kassal. Űgyesen beterelgette a méheket a kasba,

de a raj súlya már meghaladta nagymama 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, míg bírta erővel, folytatta is. Anyám allergiája miatt a méhes közelébe sem merészkedett, így nem volt ki művelje ezt a hasznos és nemes foglalkozást. Rendre eladták a méhcsaládokat kaptárostól, majd a füstölőket, kasokat, mézpergetőt is. Az én gyermekeim már csak az üres méhest látták.

*Méhészet.*

A méhészetet kezdtem 1925. aug. hóban 2 kassal.  
Később 5, még 3+2, összesen 12 családot vettem.  
1935 jan. hóban az állomány: 16 család. 1935 aug.  
hóban 20 család. Idáig az összes felszerelés és állomány  
értéke le van számítva. Bevétel 1925-től fogva tisztán 1935 aug. 4-én + 863 lei,  
és 20 család. vagyis az egész állomány és teljes felszerelés.  
1936 év 27 kg méz a 40 lei = 1080  
állomány szedt végén 16 család. Ez az év rendkívül gyenge méh-év volt. 1937. 520 kg viasz a 150 lei = 780  
állomány 12 család jul 4-én. Pergetve 40 kg a 40 lei = 1600 lei  
4423 lei

A méhészetet kezdtem 1925. aug. hóban két kassal. Később 5, még 3+2, összesen 12 családot vettem. 1935 jan. hóban az állomány: 16 család, 1935 aug. hóban 20 család. Idáig az összes felszerelés és állomány értéke le van számítva. Bevétel 1925-től fogva tisztán, 1935 augusztus 4-én +863 lei, és 20 család, vagyis az egész állomány és teljes felszerelés. 1936 év 27 kg méz á 40 lei = 1080, összesen 2043 lei. Állomány szedt. végén 16 család. Ez az év rendkívül gyenge méh-év volt. 1937. 520 kg viasz á 150 lei = 780 lei. Állomány 12 család jul 4-én. Pergetve 40 kg á 40 lei = 1600 lei, 4423 lei.

1944 év juni 4-én volt egy 1.só raj a 9. ben az orsz.B-ből, juni 5-én volt egy 1.só raj a 15-be a 16.-ból.

1928 július 16-én volt a hő árnyékban  $+42^{\circ}\text{C}$   
1929 február 10-én volt a hideg  $-33^{\circ}\text{C}$ . M. é. á. n.  
Ezeknél melegebb vagy hidegebb napokat nem  
emlékeztem.

1930 május 27-én volt a hő árnyékban  $+33^{\circ}\text{C}$ .

Tavaszi kezdete március 20. tavaszi napjegyben  
nyár " június ~~22~~ 21-énkor legkorábbi <sup>hőség</sup>  
ősz " " szept. 23-ánkor napjegyben  
tél " " decr. 22-énkor legkorábbi az éjszaka

1947 december 1-én volt a meleg  $16^{\circ}\text{C}$   
egész nap napfűtés volt, a következő  
napokon is enyhén néha eső vagy napos  
idő.

Időjárásra vonatkozó feljegyzések Tamás Gyula naplójából

# CSÍZIO

Részlet Tamás Gyula naplójából

## ***Az időjárás***

*Az időjárás tizenkét eset közül 11 esetben az egész holdidő alatt olyan lesz, mint amilyen a hold ötödik napján volt, ha a hold hatodik napja olyan volt, mint az ötödik. És 12 eset közül 9 esetben az egész holdidő alatt olyan lesz, mint amilyen a hold negyedik napján volt, ha a hold hatodik napja olyan volt, mint a negyedik.*

*1928 július 16-án a hő árnyékban + 42 C fok volt*

*1929 február 10-én a hideg – 33 C fok volt Mérán*

*Ezeknél melegebb vagy hidegebb napokat nem észleltem.*

*1947 december elsején a meleg + 16 C fok volt. Egész nap napsütéses volt, a következő napokon is enyhe, néha esős, vagy napos volt az idő.*

*1950 május 24-én a hő árnyékban 33 fok volt.*

## **Erdélyi Gazda Naptár 1938**

### **Január**

Hogyha csepeg Vízkereszt (6)

S keréknyomban vizet ereszt:

Akkor jó termő idő lesz.

Hogyha szépen fénylik Vince (22)  
Megtelik borral a pince.  
Gabonával pajta s a csűr  
Mihály majd jó édes bort szűr (szept.29)  
Pál fordulása ha tiszta (25)  
Bőven terem mező, pusztá  
Ha szeles, jó hadakozás,  
ha ködös- embernek sírt ás  
Ha pediglen havas, vagy nedves:  
Lesz a kenyér igen kedves

*Gazdák tapasztalása szerint szép és állandó idő szokott faggyal következni; ha a délnyugati szél északnyugatira változik; ha keleti széllel apró hó esik; ha nyugat felé sűrű köd keletkezik. Rossz és általában langy idő következik, ha a trágya és egyéb gödrök nagyon bűzösek.*

### **Február**

Fénylik Gyertyaszentelő: (2)  
Az iziket szedd elő.  
Hogyha hideg Péter s Mátyás (22)  
Negyven napig fogvacogás  
A jeget olvasztja Mátyás (25)  
Töri és rajta léket ás.  
Ha nincs, jeget csinál  
S elrontja, bontja, ha talál.  
Az Úr a telet rendelte.  
Bölcsen tette:  
Hogy jól megpihenhessen  
A termésben elfáradott  
S megbágyadott  
Föld ismét teremhessen.

*Tapasztalás szerint szép és állandó jellegű idő következik faggyal, ha délkeleti szelek vannak; ha a hold igen fehér; ha az esti pír igen magasra terjed a nyugati égbolton. Rossz vagy lágy idő lesz, ha nyugati szelek vannak; ha huzamosabb hideg után a hó jég alakban esik, amit könnyű észrevenni, mikor az ablakhoz csapódik.*

## **Március**

Márciusi hó még zsákban sem jó.  
Amennyi nap ködös ebben:  
Nyárban annyi zápor leszen.  
Húsvét előtti harmatok:  
Húsvét után hoznak fagyot.  
Ha száraz március, nedves az április,  
és hűvös a május.  
Bő borhoz, búzához meglészen a juss.  
Márciusi ködök nyári záporokat,  
Nagyheti harmatok majd hoznak fagyokat  
Gergely napja ritka, hogy jó (12)  
Hideg, szeles, sokszor van hó.  
Sándor, József, Benedek (18,19,20)  
Zsákban hoznak meleget.  
Szép Virágvasárnap  
Jó a gyümölcsfáknak.  
Ha borús a Palmarum:  
Gyümölcsösnek ártalom.  
Nagypénteken ha jó eső:  
Örvend a földművelő.

*Amilyen az időjárás március 9-e körül, olyan szokott maradni egész márciusi hóban. Ha január meleg volt, március hideg jellegű lesz. Száraz, szép március szép májust helyez kilátásba. Éjnap-egyenlőség idején tapasztalt szelek termékeny esztendőre mutatnak. Ha a nap és hold felkeltekor rendkívül nagyok látszik, akkor eső következik, úgyszintén, ha a harangok messze hallatszanak. A márciusi sűrű és rossz szagú köd sok égháború előjele.*

## **Április**

Április ha nedves, a nyár lesz bőséges  
Rét, ha nem zöld Tiborra (14)  
Nem igen jutsz jó borra.  
Ha a nyírfa áprilisban zöldül:  
Ne féltsed a kerted a hidegtől.  
Áprilisban ha dördül az ég:

Jó és hasznos idő lesz még,  
Ha cseresznye virágos:  
Szőlő is hoz virágot.  
Fülemile ha hallgat Márk napján (25)  
A tavaszban jelent ez változást;  
Ha pedig énekel jókedvűen, vígan:  
Ez jó kedve jó tavaszra mutat.  
Húsvét első napján ha esik az eső,  
Hat vasárnapon lesz mindig esős idő.

*Ha az idő áprilisban igen kellemes, arra rossz május szokott következni. Áprilisi égiháború nedves esztendőre mutat. Ha a szivárvány kék és sárga színei jól látszanak, néhány napra jó időt lehet várni. A húsvét körüli nedves idő rossz rozsaratást hoz. Ha 24-e körül a rozs akkora, hogy a varjú benne elbújhatik, ez gabonabőségre enged következtetni.*

### **Május**

Fülöp, Jakab hűvös, nedves:  
Középszerű kis termés lesz;  
Hogyha pedig meleg, s tiszta:  
Bőséges terméssel biztat,-  
Áldozói derült idő:  
Hasznos lesz az esztendő.  
Ha ez a nap esős, sáros,  
Ez bizony már igen káros.  
Pünkösdi napi ereszcsergés:  
Aratóknak lesz csalódás.  
Tiszta Orbán napja (25)  
Édest ereszt hordó csapja;  
Ha pedig esős s szomorú:  
Leszen a bor jó savanyú.  
Pongrácz napi esőtől (12)  
Nő a fű a mezőből.-  
Május hogyha igen nedves,  
Június majd száraz lesz.

*Szép idő lesz, ha az esti pír aranyszínű; ha napnyugtakor a vizek és mezők felett sűrű köd keletkezik; ha a szárazon élő békák magasra ülnek és brekegnek. Rossz idő következik, ha reggeli pír van; ha a hegyek ormait köd borítja; ha az esti pír igen vörös.*

### **Június**

Medárdus, ha tiszta, derült:  
A nyár már szinte sikerült:  
De ha akkor esik eső:  
Negyven napig kell esernyő.  
Keresztelő szent János-nap esője (24)  
Nem áll meg csak negyednapon estére  
E nap előtt ha a kakuk megszólal,  
Olcsón adja a gabonát bizonynal.  
Ha utána későn kezd el szólani:  
Gabonáért sok pénzt kell kiszámlálni.

*Jó idő lesz, ha a szentjánosbogár nagyon fénylik, ha az égen a csekély fehér felhők széteszlanak; ha sok báránnyfelhő mutatkozik; ha a dangók este sűrűn repülnek. Rossz idő vagy eső szokott következni; ha sok béka jön elő; ha a macskák szorgalmasan nyalják és tisztogatják magukat; ha a tyúkok a porban fürödnek; ha a kutyák füvet rágnak; ha a vakondok magasra túrnak.*

### **Július**

Mária Magdolna tiszta: ajándékoz (22)  
Hogyha pedig esős: könnyen ártalmat hoz.  
Ha a hangya nagy halmot hord:  
Tüzelőről jól gondoskodj.  
Jakab napja tiszta éjszakája (25)  
A kertet jó bőséggel rakja.  
De ha esős: gazdát szomorító;  
Szenved tőle a mogyoró s dió.  
Sarlós Boldogasszony csepegő esője (22)  
Sokáig tart: néha hat hét lesz belőle.

*Jó időt remélhetünk, ha napnyugtakor jó idő volt, ha a csalogányok szorgalmasan énekelnek; ha reggel és este a füst egyenesen száll a magasba; ha az eső köddé változik. Rossz idő jele, ha a napkeltekor égiháborúk vannak; ha a kakasok napnyugta után kukorékolnak; ha a tyúkok szomorúkodnak; ha a vízi madarak sokat fürdenek.*

### **Augusztus**

Augusztusi Lőrinc ha szépen mosolyog: (10)  
Szép ősszel, jó borral majd vígan társalog.  
Bertalannak napja az őszt megmutatja (24)  
János fejevétele ha igen csepegős:  
Kertnek ártalmas, nem kedvező idő (29)  
Taníts, hogy elménkben forgassuk  
Ezt Uram mind most, mind máskor  
Hogy életünket úgy folytassuk  
Hogy ama nagy aratáskor  
Találtatván tiszta búzának.  
A Te csűrödbe vitessünk  
S Neked mint mennyei gazdának  
Szent tetszésedre lehessünk.

*Jó időre mutat, ha a juhok még este is vígan ugrándoznak a mezőn; ha huzamosabb eső után a baglyok éjjel nagyon huhognak; ha a szél a napjárást követve változik; ha a harmat reggel sokáig marad a faleveleken.*

### **Szeptember**

Egyed napnak mosolygó derűje (1)  
Négy napig tart akárki elhigye.  
Hogyha pedig e nap megdördülne az ég:  
Jövő esztendőben leszen majd nagy bőség.  
Máté, nem hiába, hogy evangélista (21)  
Örömhírt jelent, ha arca derült, tiszta  
Mert e tiszta idő tartós leszen nála  
S jövő esztendőre sok gyümölcsöt láthat.  
Mihály napján hogyha dördül (29)

Jó őszt után nagy tél gördül.  
Ha sok makkot hozott Mihály (29)  
Elkészítheted a szánkát.  
Mihály napja után fagubókban férgek (29)  
Találtatván: – jeleznek bőséget.  
E gubókban legyek: lészen hadakozás  
Hogyha pedig pókok: lészen nagy dögrovás.  
Ha a gubók zöldek: jeleznek bő nyarat,  
Száras gubók pedig esőtlen, szárazat.  
Gólyák, fecskék, darvak hamar elmennek:  
Hagynak az embernek korai hideget.

*Jó idő várható, ha a hónap elején sok futócsillag látszik; ha nem esik harmat; vagy ha esett is, hamarosan felszárad; ha az éjeken nagyon hidegek; ha a tejút az égen nagyon tisztán látszik. Rossz időre mutat: ha a galambok vízben fürödnek és későn repülnek haza.*

### **Október**

Soká hulló levél – nagy és kemény telet,  
Hamar hulló levél – korai hideget.  
És a jövő évre bőségeket jelent.  
Sok hernyó lesz, ha fán maradnak levelek.  
Midőn eljő Simon s Júdás (24, 28)  
Didereg s fázik a gatyás.  
Ősszel a természet háza,  
Mely minden élő tárháza  
Megérett gyümölcseivel  
Kínál rakott kebelivel:  
Édes must csurog a hegyeken,  
Áldás folydogál a völgyeken.

*Enyhe idő várható, ha a fák ősssel másodszor kezdenek virágozni; ha Szent Mihály körül a gubacsok üresek, vagy vízenyősek; ha a madarak ősssel soványak; ha Szent Mihály körül sok eső esik és a szelek délről, vagy délnyugatról fújnak. Kora télre mutat, ha a hangyák júliusban a halmait szokottnál hamarabb összehordják.*

## November

Márton lúdja melle csontja ha veres, (12)  
Nagy hidegtől ember orra lesz veres.  
Sok hó leszen, hogyha e csont szép fehér,  
Ha fekete: sok eső s viharos tél.  
Mindszentek napján vágj egy cserfaágot (1)  
Hogyha száraz belől, kemény telet várhatsz,  
Hogyha pedig nedves, a tél is nedves lesz,  
Hogyha e nap derült, erős havat jelez.  
Hogyha pedig esik, vagy netán borult,  
A szánkáról akkor nem sokszor borulsz.  
Erzsébet s Katalin megmutatja neked (19, 25)  
Karácsony havában milyen idő lehet.

*Hosszú, kemény tél következik, ha július melegebb augusztusnál;  
ha október hideg, és annak másik felében délnyugatról keletkezett viharok  
voltak; ha a madarak ősszel kövérek; ha sok komló, makk és kemény magvú  
gyümölcs termett; ha November hó száraz és nem fagyos.*

## December

Midőn Karácsony hava zöld:  
Húsvét napján fehér a föld.  
Karácsony éjjelén, ha esik földre hó  
Reménységet ad, hogy lehessen minden jó.  
Első napján ha nap fénylik:  
Új esztendő majd tündöklöklik.  
Ha második napján fénylik:  
A drágaságot reménylik.  
Szent éjszakán keleti szél  
Elhozhatja marhák dögét;  
Nyugati szél emberhalál,  
Délről sok betegséget talál;  
De az északi hideg szél  
Boldog jövődőről beszél.  
Szilveszteri eső, újévi fényesség:  
A terméshez akkor nincsen jó reménység.

De ha napja s éje lészen szép s egyenlő  
Mondhatjuk jó szívvel, mint egy víg éneklő,  
Szilveszter végezte jól nekünk az időt.  
Kérjünk Istenüktől boldog új esztendőt.

Ember fia! Féljed az Időknek Urát,  
Aki megronthatja mindezen regulát.  
Ő az égből lenéz és rendelést téssen :  
Emberek! Ezekből semmi meg nem lészen!



*Méra, 1977. Anyám a veteményeskertben*

# HÁZIMUNKÁK

Nagyszüleim portáján nyáron a házimunkák legtöbbjét a felső, laposra képezett udvaron álló melléképületben, a nyárikonyhának nevezett sütőházban végezték. A sütőházat a nagy búbos kemence uralta, melyet általában hetente egyszer fűtöttek be, hogy megsüssék a mindennapi kenyerünket. A nyárikonyhában fennmaradó hely kicsi volt és kényelmetlen a hatalmas mennyiségű étel főzéséhez, de így hűvös és tiszta maradhatott a rendes konyha, melyet esős időben ebédlőnek használtunk. Éjjelre meg hálósobának lehetett átalakítani a lány (cseléd) számára, kinek összecsukszó ágya nappal úgy nézett ki, mint egy szekrényke, nem sok helyet foglalt. Ha sok volt a hálóvendég, a konyhai heverőt is kinyitották kétszemélyesre.

Csak így, írás közben jöttem rá, milyen bonyolult is volt egy ilyen sok személyt magába foglaló háztartás vezetése, a házimunkák rendjének eltervezése, elvégzése akkor, mikor Padon még sem vilány, sem folyóvíz, tehát sem fürdőszoba, sem angolvécé nem volt.

A főzőkályhán állandóan ott állt egy vízmelegítő edény, de abban reggelre már lehűlt a víz, a vizesvödrökben meg meglangyosodott. Így, legalábbis nyáron, a reggeli mosakodást többnyire szoba- illetve konyha- hőmérsékletű vízzel oldottuk meg. Az elhasznált vizet pótolni kellett, a napi háztartási tevékenységet tehát vízhúzással kezdték.

Még mielőtt begyújtottak volna a konyhai kályhába, vagy a fűtési szezon kezdete után a szobai csempe-, illetve öntöttvas-kályhába, azokat ki kellett tisztítani: egy vederbe kikotorták a hamut, egy nyeles kefével leseperték a tűztér oldalait is. A főzőkályha lapját, a „plattent” bekenték kemencefestékekkel, s miután megszáradt, egy ronggyal letörölték a festékfölösleget, majd a vaslapot egy rövid szőrű ovális kefével kifényesítették. Csak ezután következhetett a tűzrakás és begyújtás. Ha jól emlékszem, úgy négy-öthetenre a kályhacsöveket is leszedték, kiütögették belőlük a lerakódott kormot, a csövek belsejét a kályhakefével lekefélték. Gyors melegítésre minden falusi háztartásban volt egy-egy petróleumfőző is, nagymama ezt ritkán használta a nagykonyhában, mert nehezen lehetett kiszellőztetni az átható, undorító édeskés illatot.

Mindennapos munka volt a hálószoa takarítása is. Nem éppen irodomos téma, de meg kell említenem, hogy a hálószoatakarítás bizony az éjjeliedények, bilik kiürítésével kezdődött. Az árnyékszék, ahogyan nagytata választékos kifejezéssel a budit nevezte, a ház sarkánál volt, nappal gond nélkül használtuk, de csak szép holdas éjszakán találtunk oda lámpa nélkül is. Hidegben bizony kellemetlen élményt jelentett a budira menés, ha esett, akkor meg esernyővel felszerelve kellett nekivágni az odaútnak. Míg kisebbek voltunk, éjjel nem kellett kimenjünk, bilibe pisilhattunk, melyet, ha éppen ott tartózkodott valamelyik szülő, a használat után azonnal kivitt és kiöntött. De mikor csak a nagyszüleinkkel voltunk és a cselédlánnyal, akkor a biliket használat után csak befedtük, kiürítésük reggelre maradt. Ezt vagy maga az „elkövető” végezte egyedül, esetleg némi segítséggel, vagy a lányra maradt a kiürítése, az éjjeliedények kimosása, fertőtlenítése mindenképpen.

A nyitott ablak deszkájára ráterítették egy pokrócot, arra kitétték szellőzni az ágyneműt. Míg a párnák, paplanok, lepedők szellőztek, az ágyból kiszedték a matracokat, felrázták a szalmazsák szalmáját, a matracokat megfordítva visszarakták. (Ez a megfordítási művelet arra volt jó, hogy a matrac mindkét fele egyformán kopjon, illetve lassabban kopjon el). Miután bevetették az ágyakat, kefeseprűvel felseperték, majd gondosan letörölték a bú-

torokról a port. A nappali/ebédlőt és a konyhát a napi használattól függően többször is rendbe rakták, kitakarították.

Napközben valamikor sor került a petróleumlámpák feltöltésére, a lámpacsövek megtisztítására. Főleg amerikai, de már magyar filmben is láttam olyan jelenetet, hogy petróleumlámpát gyújtanak meg, használnak. Valaki fel kellene világosítsa a filmrendezőket, hogy egyetlen épkézláb, normális ember sem gyújtott meg kormos üvegű lámpát, és semmiképpen nem égette a kanócot úgy, hogy az hatalmas lánggal, pláne féloldalasan lobogjon. A korom szigetel, csak petróleumpocsékolás, ha a lámpaüvegnek csak egy részén áradhat a fény. A kanócot minden használat után illet ellenőrizni: az elégett részt le kellett vágni, vigyázva, hogy a vágás íve pontosan kövesse a kanóc-vezető fémkupak ívét, hogy a láng ne legyen „fals”.

A kerek kút a felső udvaron volt, mellette történt a szapulás, nagymosás, szilvaízfőzés, almasajtolás. A kút házikójának ajtaját szigorúan zárva tartották, mert a szokásosnál szélesebb átmérőjű kútkürtő és a 16 méter mélységű akna veszélyes lehetett még a vigyázatlan felnőttek számára is, hát még a gyermekekre nézve! Ugyanis a hinta a kúthoz közel volt felállítva, valamelyik gyermeknek esetleg eszébe juthatott megnézni, milyen mély a kút, s rossz belegondolni is, mi következhetett volna.

Pedig mi tényleg szerettük nézni, mikor leeresztették a vödört: – a soros víz húzó felnőtt kiakasztotta a kereket lezáró pöcköt, behajolt a kútkürtő fölé, enyhén megrántotta a vödört tartó láncot, majd a tengelyt két kézzel átfogva fékezte annak gyors forgását. Megbűvölve figyeltük, hogyan tekeredik le, majd vissza a sok használattól csillogó fényesre kopott hengerről a lánc. Szívesen ajánlkoztunk a vízzel telt vödör felhúzására, a nagyobbaknak néha megengedték, de inkább zavartunk, mint segítettünk. Zolival azon versenyeztünk, melyikünk nő meg hamarabb, hogy végre a fogantyút fogva forgathassuk a kereket. Kereket írok, mert úgy is emlegettük, de a nagyszüleim kerek kútjának nem kereke, hanem keresztje volt: a fényképen jól látszik, hogyan néz ki ez a kereszt alakban összeillesztett alkalmatosság. A kút tiszta, hideg vize nem

volt valami jó ízű, talán sok salétromot tartalmazott, de megszoktuk, s ezzel kénytelenek is voltunk, mert Padon a nagy tataén kívül még csak egy kút volt, s annak a vize sem volt jobb ízű. Mivel a kút nagyon mély volt, időnként remekül pótolta a hűtőszekrényt is: a Kolozsváron vásárolt hatalmas görögdinnyéket vödörbe téve majdnem a vízszintjéig eresztve hűtötték le kellemes hidegre. (Már csak a fényképeim őrzik a kerek kút képét és emlékét, a ház új tulajdonosa betömte a kútkürtőt. Legutolsó látogatásomkor, 2009-ben már nem volt meg.)

A kemény kútvíz legfeljebb a reggeli mosakodáshoz volt megfelelő. A szappan nem habzott, hanem megtúrósodott benne. Hajat mosni csakis esővízben volt érdemes, a kútvíztől kifésülhetetlenül összeragadt nem csak az én göndör hajam, de a többiek sima haja is. A Nádas vize valamivel lágyabb volt, de 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 gyermeknek „retkes” lett a térde, könyöke. Szombatonként megjöttek a szülők, ki-ki lecsukolhatta saját magzatát, ha úgy vélte szükség van rá. Ilyenkor előkerült az ülőkád, a lábunkat pedig egy mosdótálba tettük. Én szerettem ezeket a szombat esti fürdéseket, a fiúk kevésbé. Történt egyszer, hogy nagyszüleimet meglátogatta a püspök úr és a püspöki titkár. (Az akkori püspöki titkár Daróczi Ferencz volt, a mérai lelkészné unokatestvére, édesanyámnak és testvéreinek gyermekkori játszótársa.) A püspök urat két unokája is elkísérte. Az egyik már kész fiatalember, őt Évi szórakoztatta, a másikat, aki valamivel idősebb volt nálunk, de még gyermeknek számított, Zsófia, Zolira és rám bízta, vigyük ki a kertbe, sétáljunk, beszélgessünk. A nagy megtiszteltetéstől eszünkbe sem jutott, hogy játszani is lehetne. Illedelmesen kísértünk a lugasba, ha kérdezt, válaszoltunk, de semmi több. Vendégünk 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, melyeket aztán a hűvös pincefolyosón tároltak. (Vezetéken keresztül ez a bővizű forrás szolgáltatja manapság Pad vízellátását). A mindennapi használatra (kéz- és fogmosásra, öblítésre stb.) szánt vizet a konyhában, a bejárati ajtótól jobbra egy mosdószekrénykén tárolt vizesvödörből mertük a mellette álló vízmerítő csuporral. A használt vizet a szekrényke talpán levő szennyvesvederbe, ebből a szappanos vizet az utcai árokba, a többit a kertbe, valamelyik növényre öntöttük. Az udvarra vizet önteni tilos volt, ott játszottunk, nem lett volna kellemes elcsúszni a nedves fűvön. A főzéshez nagymama mindig friss vizet húzatott a kútból. Az ivóvíz fedeles vödörben, a vödörre akasztott nyeles merítő csuporral egyetemben a konyhát a kamrától elválasztó fal mellett állt egy hokedlin. A merítőcsuprot szigorúan csak a víz kimerésére használhattuk, abból tilos volt inni, a vizet pohárba öntve ihattuk.

Ugyanilyen szigorú szabályok határozták meg az ételkezelését is. Különleges tisztelet övezte a mi mindennapi kenyereinket. A napi fogyasztásra előkészített kenyeret egy kisebb abroszszal, a kenyérruhával kibélelt kosárban tartották. Annak ellenére, hogy református vallásúakként a keresztvetés távol állott tőlünk, az egész kenyér megszegése előtt annak aljára késsel keresztet karcoltak, mintegy megszentelvén azt. Nagyon vigyáztak arra, hogy tiszta kézzel, tisztába öltözötten fogjanak neki a főzésnek. Aki a konyhában tevékenykedett, csakis úgy tehetett, ha előbb egy kendővel lekötötte a haját és ruhája fölé kötényt kötött. Elképzelhetetlen volt, hogy valaki utcai ruhában, lobogó hajjal lásson a főzésnek (mint azt manapság a televízió különböző főzős műsoraiban látjuk)! Az étel kóstolásának is megvoltak a szabályai: a fakanalat csakis az étel kavarása, a kóstolásra külön evőkanalat használtak, melyet az egyszeri használat után azonnal el is mostak. Ujjal belenyúlni, belenyalintani a készülő ételbe főbenjáró bűnnek számított! Ezeket a szabályokat akarva akaratlanul mindnyájan elsajátítottuk, később a magunk háztartásában is ezt követtük.

Nyáron a szapulást, nagymosást a kút mellett végezték. Télen a sütőházban. A nagymosás kellékeit az istálló melletti pajtában tárolták. A hatalmas, lefolyódugóval ellátott fa mosóteknőt állványra tették, a mosáshoz a szapulóüstben melegítettek vizet. A kismosáshoz, melyet hasonló módon, de jóval kisebb tekenőben végeztek, az örökösen a kályhán álló nagy vízmelegítő vassfazékból mertek. Mosdótálban legfeljebb a saját harisnyáját, zokniját, alsóneműjét mosta ki mindenki az esti mosakodása után. A kisebb gyermekek holmiját még átmosta valamelyik felnőtt, a nagyobbak munkáját csak ellenőrizték. A piszkosabb vagy durvább ruhanemű tisztításához mosórácsot használtak. Ez egy fakeretbe illesztett hullámos bádoglap, melyet beállítottak a tekenőbe, a ruhát átgyúrták rajta. A sokszor váltott vízben kitisztált ruhaneműt az udvaron kihúzott drótra terítették, csak esős időben vitték fel a padlásra száradni. Télen csakis a padláson szárítottak, bármilyen hideg volt, a ruhák négy-öt nap alatt mindenképpen megszáradtak annyira, hogy alkalmassá váltak mángorlásra, vasalásra.

Évente egyszer átvizsgálták a padláson tárolt, még nem használt vászonneműt. Nagymama lehordatta az udvarra, kibontotta az összehajtogatott vászonneműt, alaposan átvizsgálta, a teljesen hibátlan állagúakat kiterítette a napra szellőzni, az állásban esetleg megsárgult vásznakat átmosták, fehérítették. Ez a művelet, és általában a kender és lenvászon anyagok mosása szapulással kezdődött. Ez tulajdonképpen lúgos áztatást jelent. A szapulódézsza egy káposztáshordóhoz hasonlított, mivel az oldalán, az aljához közel volt egy lyuk, melyet csappal ellátott fadugasszal zártak le. A dézsát tartóbakra emelték, melléje, – kicsit alá is – egy füles csebre állítottak. A vászonholmit szépen berétegezték a szapulódézsába, majd leterítették egy durvább kenderlepedővel, a „hamvassal”. A lepedőre fahamut halmoztak. Nem volt mindegy, milyen fának a hamuját használják, csakis a keményfa hamuja volt jó. Kivétel volt a cserfa, mert annak a lúgja megfestette a ruhát. A hamvas lelógó végeit ráterítették a hamurétegre, mintegy befedték vele. Nagy üstben vizet forraltak, s a forró vizet rámeregették a hamurétegre. Mikor a dézsza megtelt, kihúzták a dugót, a vizet leeresztették a cseberbe, majd visszaöntötték a hamurétegre. Ezt a

műveletet nagyon sokszor ismételték, ha közben kihűlt a víz, újra felmelegítették azt. A fahamuból a forró víz hatására lúg lett, mely kioldott minden szennyet. A biztonság, illetve a minél jobb eredmény eléréseért a mosnivaló ruhát legtöbbször a lúgban hagyták ázni másnapig. A finomabb, lenvászonból készült dolgokhoz előre megfőzték a hamulúgot és azt töltötték rá az üstbe sorakoztatott vásznakra. Szapulni, ha minden kötél szakadt, mosósózával is lehetett. Hogy a szapulás: vízforralás–áztatás–pihentetés legalább két napig tart, azt egy csalafinta kis találós kérdés is elárulja. A kérdés ez: *Ha szombaton szapul, mikor mos?* A logikus válasz az lenne, hogy vasárnap, na de hát ez képtelenség! A helyes válasz az, hogy *az üst feneke*, mert a kérdés valójában így hangzik: – *Ha szombaton szapul, mi kormos?* A szapulásról bizonyára többet és tudományosabbat is lehetne mondani, én azt írtam le, amit saját szememmel láttam.

Padon a kifőtt ruhát nagy dézsákba szedegették, a dézsa fülein átdugott rúdtól fogva lecipelték a patakra. A faluban inkább a bővizű Kis-kútra, vagy a mosóvályúval ellátott Pap-kútra mentek sulykolni, igaz ez utóbbi eléggé körülményesen volt megközelíthető, mint azt az odavezető utacska neve, a „Kúthágó” is érzékelteti. A patakba beállítottak egy hosszú, keskeny, úgynevezett sulykoló padot. A sulykolást végzők vagy a vízbe a pad mellé, vagy a kövekből kialakított padkára álltak, és a dézsákból rendre kiszedett holmit először kirázogatták a folyó vízben, majd kissé összecsavarva a padra fektették, és a sulykoló fával, – mely úgy nézett ki, mint egy nagyobb méretű, téglalap alakú pingpongütő – alaposan végigcsapkodták. A ruhatekerceset újra szétrázogatva 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.

Mikor a sulykolással, öblítéssel készen voltak, a kitisztált ruhákat hazavitték, ha szükség volt rá, akkor kútvízzel is kiöblítették, majd jó lucskosan egyenesre húzogatva terítették fel az udvaron erre az alkalomra a fák közé sűrűn kihúzott vastag ruhaszárító drótokra. Estére rendszerint be is száradt, akkor összeszedték,

mángorolták, vagy vasalták, egy-két nap utószáradás után felhordták a padlásra, visszarakosgatták a szapulástól maradt lúggal alaposan kisúrolt, kiszárított, friss, jószagú ládákba.

A hamulúgot remekül fel lehetett használni a különböző faholmik tisztítására: kifőzték benne a fakanalakat, keverőfákat, lesúrolták a konyhaasztalt, sámlikat, lapítókat, vágódeszkákat, hordókat, deberkéket, a kamra polcait, a szuterénben az almatároló polcokat, az árnyékszék 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 faholmikot a szappanfőzéskor nyert lúggal is, csak az sokkal maróbb, erősebb volt a hamulúgnál.

A házi szappanfőzés valamikor megszokott része volt a falusi háztartások munkarendjének. Alapanyagnak jó volt a konyhából kikerülő mindenféle eldobásra ítélt zsiradék: disznóölésből maradt hulladék, megavasodott zsír, olaj, csont, stb. Nagymama egy ócska, lekopott zománcú zsírosbödönbe gyűjtötte ezeket, mikor már kellő mennyiség összegyűlt, akkor látott hozzá a szappanfőzésnek, mely eléggé veszélyes és csöppet sem jó szagú művelet volt. Nagy edényben a zsiradékra marószódát, vizet öntöttek és addig főzték, míg az alapanyagból egynemű, szürkés – drappos színű massa lett. Fából készült kb. 40 x 40-es méretű, az alján dróthálóval 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.

#### *Szappanfőzés receptje. I.*

*Este 3 kg zsiradékot elkeverni 80 dkg marószódával, 4 liter vízzel. Másnap további 1 liter vizet hozzáöntve kb. fél óráig 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.*

### *Szappanfőzés receptje. II.*

*A sertésölésnél minden hulladék zsírt, bőroket összegyűjtünk egy nagy edénybe, teszünk hozzá 3 kiló marhafaggyút és 2 kiló marószódát. Pontosan 16 liter esővízben oldjuk fel a marószódát, tűzre tesszük. Mikor a szóda felolvadt, a víz forrni kezd, akkor óvatosan beletesszük a zsiradékot és a faggyút és a forrástól számítva, időnként kavargatva 2 óra hosszat főzzük. Mikor a lúg tetejére gyűlik az egynemű massa, beledobunk két marék konyhasót és még 10 percig főzzük vele. A továbbiakban az előbb leírtak szerint járunk el.*

A háború alatt és közvetlenül a háború után a szappanfőzés alapanyaga is hiánycikké vált, a háztartásokban nem gyűlt össze zsiradék, a boltokban nem volt marószóda. Mosni pedig kellett. A kényesebb gyapjúholmihoz szükségmegoldásként vadgesztenyét gyűjtöttünk, lehámoztuk, nagymama bő vízben megfőzte. A langyosra hűtött főzőlébe beáztatva, gyengéden nyomkodva gyönyörű tisztára lehetett mosni a gyapjúholmit, a főtt vadgesztenye sima masszává passzírozva nagyszerű orvossága volt a fájós, reumás végtagoknak. Bátran ki lehet próbálni. Este, lefekvés előtt az elviselhetően meleg pasztát rákenjük egy rongyra, ezzel körülpólyáljuk a fájós ízületet, száraz ronggyal vagy fóliával is betekerjük, csak reggel távolítjuk el. Persze, mint minden természetes gyógy módhoz, ehhez is türelem, többszöri ismétlés, kúraszerű alkalmazás szükséges.

A vasalás-mángorlást nyáridőben a tornácon, télen a nagy konyában végezték. A vasalnivalót már előző nap előkészítették: a ruháskosarat kibélelték egy nagy, vastag lepedővel. Rendre „bepraholták”, azaz vízzel egyenletesen és gyengéden megszórták a kiterített ruhaneműt, majd szorosan felcsavarva rendre besorakoztatták a ruháskosárba, végül betakarták a kosárbélésként szolgáló lepedő lelógó széleivel. Másnap a mángorolni valóval kezdték a ruhasimítást. Ezt a műveletet soha nem volt alkalmam látni. Mángorló

fát láttam, de működés közben soha. A vasalást viszont igen, sőt elég fiatalon megtanultam minden csínját-bínját. A súlyos szénvasalónak kinyitották a fedelét, megtöltötték faszénnel, kevés petróleumot locsoltak rá, óvatosan meggyújtották, ráállítottak egy kályhacsődarabot hogy jobban „húzzon”. Megvárták, míg a faszén teljesen kiég, akkor a csődarabot leszedték, a vasaló fedelét lecsukták és máris lehetett vasalni, persze óvatosan, mert a vasaló nagyon nehéz, és eleinte nagyon forró is volt. Mikor a vasaló már kezdett lehűlni, a nyelénél fogva néhányszor meglóbálták, hogy a szénen képződött hőszigetelő hamuréteg a szellőzőnyílásokon eltávozzon, és a vasaló újra felmelegedjen. Ha nem volt sok vasalnivaló, akkor a kályhából raktak élő parazsat a vasalóba. Általában úgy osztották be a vasalást, hogy a len és kenderholmival kezdték, a pamut holminak elég volt a kevésbé forró vasaló is. Veszélyes dolog volt a szén vasalás, mert könnyen szénmonoxidmérgezést okozott, ezért ha nem a szabadban, akkor csakis nyitott ajtójú vagy ablakú helyiségben vasaltak. Hogyan is írta József Attila az Anyám című versében?

*Anyám volt, apró, korán meghalt,  
mert a mosónők korán halnak,  
a cipeléstől reszket a lábuk,  
és fejük fáj a vasalástól.*

Volt még néhány, különböző méretű vasbetétes vasalónk is, ezek külalakra úgy néztek ki, mint egy egyszerűbb modern vilányvasaló. A vasaló teste üreges volt, hátul, a fogantyúja mögött volt egy lezárható nyílás. Ott ki lehetett csúsztatni az üreget kitöltő tömör vasbetétet, melyet a kályhában égő tűzben felmelegítettek, majd egy erre kitalált fogóval óvatosan visszacsúsztattak a helyére. Ezeket a vasalókat inkább a finomabb holmik, blúzok, ingek, kézimunka, csipke vasalására használták.

Mindennapos munka volt a favágás. A fűrészbak állandó helye a fásszínben volt; miután azt lebontották, az üres pajtában tárolták és mikor szükség volt rá, az istálló előtti részen állították fel. 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 gyújtós-aprításhoz használatos tetszett. A felhasogatott fákat mi gyermekek szedtük össze nagy fáskosárba, és vittük rendeltetési helyére, a konyhába vagy a nyárikonyhába a kályha alatti fásládába. A gyermekeknek szigorúan tilos volt hozzányúlni harcsafűrészhez, de a méteres fűrészről is tiltották a kisebbeket, csak a nagyobbak segíthettek nagy ritkán valamelyik felnőttnek. Nagytata néha, ha éppen olyan kedve kerekedett, megmutatta, hogyan lehet hangszerként használni az éles fogú harcsafűrész.

#### *Deszka tartóssá tétele*

*Jó minőségű cementet tejjel keverjünk el olyan sűrűségűre, mint amilyen az olajfesték szokott lenni. A deszkának amelyet befestünk vele, nem szabad simára gyalultnak lennie. Kétszer, háromszor való bemázolás nem csak az időjárás befolyása ellen védi meg a deszkát, hanem a tűz veszedelmétől is. A fának, mielőtt bemázoljuk, teljesen száraznak kell lennie.*

*Hogy az esővízes hordó el ne rothadjon: a külső oldalát, különösen az alját, kenjük be kátránnyal.*

A sok tárgy, szerszám, néha meg is hibásodott. De nem emlékszem arra, hogy bármit is elvittek volna megjavítani. A különböző mesteremberek házhoz jöttek. Az eltört szerszámnyelek helyett nagytata faragott újat, a kicsorbult fűrészről is meg tudta reszelni. A kiégett kályhacsövet ideig-óráig még használhatóvá tette úgy, hogy vászonból széles csíkot vágott, azt vastagon megkenste szilvaízzel, a meghibásodott részt betekerte vele, kis száradás után máris kitűnően szigetelt. De ha kilyukadt egy főzőedény, azt félre kellett tenni, meg kellett várni, míg megjött „a gábor”, az edényes cigány. (A „gábor” ez esetben nem személynevet, hanem foglalkozást jelölt; Kolozsváron is így emlegették az edényfoltozó cigányokat.) Persze nem kizárt, hogy volt Gábor nevű gábor is, de az szinte kizárt, hogy ne a feleségével jött volna „a gábor”. Hatalmas színes-virágos, többnyire bársonyanyagból készült, új edényekkel és kályhacsövekkel megtömött zsákjaikat letették a gabonás előtti körtefa alá, törökülésbe ereszkedve mellételepedtek. Nagymama összeszedte a foltozásra váró lyukas edényeit. Ez a „lyukas edény” kifejezés kis magyarázatra szorul: akkoriban még nem találták fel



*„A magyar vándoriparosok egyik legtipikusabb és legrégebb alakja. Majdnem kivétel nélkül a felsőmagyarországi tót (azaz szlovák) vidékről származik, s kezdetleges mestersége abból áll, hogy vékony drót segítségével egészszé illeszti az eltört fazekakat és edényeket. Egyes vidékeken a tót tipikus alakját kizárólag ez a szorgalmas vándoriparos képviseli”.*

A drótostótok eredetileg valóban felvidéki tótok voltak, és bár a trianoni határ megálljt parancsolt nekik, a mesterség mint olyan, tovább élt. Erdélyben az edényfoltozást átvették az erre szakosodott cigányok, a drótozás, ablakozás mesterségét az Erdélyben letelepedett tót atyafiak, vagy mőcvidéki románok látták el. Így tudom én.

Ahol törött ablak volt, behívták. A mesterember először megnézte, mit szükséges kijavítania, azután következett az alku. Mikor megegyeztek – és általában ez történt, különösen ősszel, mikor közeledett a hideg idő –, akkor leakasztotta a hibás üvegű ablakszárnyat, ügyesen kiszedte a törött ablakszemet, kipucolta a keretet, megmérte, mekkora legyen az új üveg. A fakeretben tárolt készletéből kivett egy üvegtáblát, kimérte rá az ablakszem méretét és akkor következett munkájának a néző gyermeksereg számára legélvezetesebb pontja: kellemetlen csikorgás közepette méretre vágta az üveget. A gyermekek fogukat összeszorítva, fülüket befogva „szenveték át” a műveletet. Az új ablakszemet beillesztette a keretbe, apró szögekkel rögzítette, majd előszedte a gyurma állagú gittet, az ablakkeret és az üveg illeszkedését kézzel betapasztotta vele. Kis késsel, spaklival szép simára utána igazította. Nagytata néha kicseréltette az összes külső ablakszem régi, repedezett gittszigetelését. Egy-egy ilyen ablakozás emlékképe merült fel bennem, mikor iskoláskoromban a Molnár Ferenc: Pál utcai fiúk-ját olvastam. Ha nagytata nem vigyázott volna, mi is kiszedegettük volna a puha gittet, kivált, hogy gyurmáról akkor még csak nem is hallottunk. Azonban hiába vigyázott nagytata, míg csak teljesen ki nem száradt, a gitt nem volt biztonságban tőlünk. Ha nem is szedtük ki, de egy-egy óvatlan pillanatban élvezettel nyomtuk bele körmünket a puha anyagba.

A drótostótra vártak a megrepedt, eltört cserépedények is. A törött darabokat összeillesztette, vékony dróttal művészien körülfonta. De nem csak repedt, törött edényeket, előrelátóan az új

káposztásfazék, szilvaízes szilkék is kaptak egy-egy védőhálót, használhatóságukat időnkénti újra-drótoztatással nyújtották meg.

*Porcelán ragasztószer: Egyenlő mennyiségű oltott meszet tehéntúróval jól összegyúrni, összekeverni, azután annyi enyvet, mint a mész vagy a túró, kevés vízben enyhe tűzön feloldani, és ha langyosra hűlt, a pépszerű mész és túró vegyületével összekeverni és az eltört tárgyat bekenni s jól összeszorítani, míg megszárad.*

Vándorköszörűssel csak kétszer találkoztam.

– Kéééééeeeees, óóóóóóóóóóóóóó! – hallatszott a köszörűs hangos reklámja. Mint egy talicskát toltta maga előtt a nagy lendke-rekes köszörűgépet, nem ment be a házakhoz, hanem kiválasztotta az utca jól belátható, központi helyét, ott leállította a készüléket. Az emberek odavitték a fenésre váró szerszámaikat, a köszörűs még a kicsorbult késeket is használhatóvá tudta tenni.

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

– Tisztelem, igazgató úr, eljött az utolsó órás!

Ezen aztán elviccelődtek, mialatt a mesterember végigvizsgálta a ház összes óráját. Mindeniket szétbontotta, megtisztította, olajozta, majd újra összerakta. A nagy bűgőhangú fali ingaórával ritkán volt baj, az csak némi tisztítást igényelt. Az órás mindig megdicsérte nagytatát, hogy azonos időben húzza fel az órát (ami szerintünk inkább lehúzás volt, mert a két, láncon csüngő súly 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. 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.

*Fényezett asztallap feltöltése: egy üvegbe 15 gramm sellak, ráöntve 6 evőkanál szesz. Ezt addig rázni, míg a sellak teljesen feloldódik, akkor kis vattagombolyagot kössünk vászondarabba, és az oldattal megnedvesítve kör alakú dörzsölésekkel dörzsöljük a halovány foltokat.*

Az edényes cigány kivételével minden mesterembert pénzzel fizettek ki, és illett megvendégelni is őket. Nagymama útravalót is pakolt a vándoroknak.

A konyhában nagymama telente felállíttatta a szövőszéket. Hatalmas szerkezet volt ez, ilyenkor szűk lett a konyha nagyon. 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. Nagymama nem szőtt, ő csak irányította az erre a munkára szegődtetett asszonyt. Az én gyermekkoromban vásznat már ritkán szövetett, inkább csak rongyszőnyeget. Ez utóbbihoz egész évben folyamatosan gyűjtötték az alapanyagot. Amint annyira elhasználódott valamilyen ruhanemű, hogy már edényre cserélni sem lehetett, csíkokra szabták, a darabokat összeöltögették, gombolyagba tekerték és elrakták egy zsákba. Sok mesélgetős téli estén voltam tanúja, nagyobb leányka koromban besegítője is ennek a rongyszabó, csíkokat összetoldozó munkának.

A másik nagy teret igénylő alkalmatosságot, a paplanvarró ráját is inkább csak télen használták. A paplanvarrásra akkor került sor, mikor a családban valaki férjhez ment, megnősült, új gyermek született, vagy ha a régi paplan elszakadt, elrongyolódott. Volt ennek a mesterségnek hivatott tudója is, de a csináltatás drága volt, és nem volt olyan ördögösen nehéz munka a paplankészítés, 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 töltelékét kártoltatni bármilyen elhasznált ruhadarabból, amely vastagsága miatt nem volt alkalmas rongyszőnyegnek: rossz télikabát, pokróc, kopott szvetter, vagy bármi, ami pamutból vagy gyapjúból készült. A kártológép pillanatok alatt feltépte, aprította és széles bálába tekerte a vattaszerűvé vált anyagot. Az ilyen töltelékből készült paplan kissé nehezebb lett, meg nem volt olyan meleg, mint a szálás gyapjú, hamarabb „összeesett”, de olcsóbb

volt és a követelményeknek megfelelt. Kártolóüzem Kolozsváron volt, olcsón és gyorsan dolgoztak.

Apró szegekkel rögzítették a paplan alsó részének szánt, a keretre feszesre kihúzott anyagot. Arra vékony réteg vatta, rá körülbelül húsz centiméter vastagságban gyapjú, majd szépen egyenletesen elosztva újabb vattaréteg került. (A vatta gátolta meg, hogy a gyapjúsálak kibújjanak). A rakományra ráfeszítették a paplanszint, melyet szintén a kerethez szegeztek. A selyemre krétával felrajzolták az előre kiszámított, megtervezett mintát, amely mentén levarrva a töltelékét rögzítették. A minta állhatott egyszerű kockákból, de ha a tervező ügyes volt, rajzolhatott bonyolultabb mintát is. Először a közepétől kezdve csak a vonalak találkozási pontjait fogták 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 paplan szélén 20 cm széles keretet, rámát alakítottak ki, ebbe a részbe egy kicsivel több töltelék került. Mikor a paplan elkészült, eldolgozták a rámáját is, az anyag széleit befordítva apró öltésekkel fejezték be a munkát. Még gombot kellett varrni a huzat rögzítésére, és készen is volt az eleinte merev, a mostani takarókkal összehasonlítva eléggé súlyos és vastag paplan. Egy nap alatt el lehetett készíteni. A paplan huzata szigorúan csak fehér színű lehetett, a színes ágynemű divatja csak később, jóval az én gyermekeim születése után jelent meg. A huzatok szabása is más volt. A mostani bebújós helyett méretre szabott, gomblyukakkal ellátott, meglehetősen sok munkával elkészített huzat a selyempaplannak csak a rámáját takarta, a fejrésznél szélesebb, hímzett visszahajtóval készült. A lányok kelengyéjének szebb darabjai díszesebbek voltak, a paplanhuzatokra a virághímzésen kívül legtöbbször a lány monogramja is odakerült. Nekem jó dolgom volt, az anyám stafirungjából örökölt ágyneműre hímzett monogramon nem kellett változtassak: Tamás Irma – Tóth Ildikó, mindkettőnknek T. I. a kezdőbetűje.

Úgy érzem, érdemes lenne néhány szót a kelengyéről, más néven a stafirungról is szólnom. Egy interneten talált forrás a következőket írja róla:

*„A kelengye, vagy stafirung a hozomány egyik fajtája, illetve elnevezése, azzal a különbséggel, hogy némely helyen, például Kalotaszegen a vőlegénynek is volt önálló kelengyéje. Elsősorban vászonneműből állt: ágyneműhuzat, viselőruhák, díszpárnák, ágytakarók, lepedők, szalmazsák és derékalj, kendők, abroszok, továbbá törülközők, tarisznnyák, zsákok. A kelengyéhez tartozhattak a lakás feldíszítésére szolgáló kendők, cserépedények, kancsók, tálak, tükrök, és a ruhanemű tartására szolgáló ládák, bútorok, stb.*

*A kelengye sok helyen a fiatal pár részére szinte életre szóló ellátást biztosított, de hiányoztak belőle a munkaeszközök, az önálló háztartás viteléhez szükséges eszközök. Kalotaszegen viszont az új pár megkapja mindazt a tárgyi kelléket, ami az életük során rájuk váró hagyományos szerepek betöltéséhez szükséges.*

*A kelengye kiadása a kiházásításnál általában kötelező volt, ezért nagy anyagi terhet jelentett a lányos házaknál. Többfelé mondták is, hogy ahány lánya volt, annyszor égett le a háza. Válás esetén az asszony a kelengyét magával vitte.”*

Még az én fiatakoromban is úgy illett, hogy a férjhez menő lánynak legyen stafirungja, kelengyéje. A kelengye darabjait eredetileg a lány hímezte, varrta, horgolta téli napokon, esteiken, mikor nem volt más dolga. Persze társaságban sokkal jobban ment a munka, a barátnők összejártak, varrás közben beszélgettek, rádiót hallgattak. Ez volt az általános szokás, és nemcsak faluhelyen foglalatostkodtak a lányok kelengyekészítéssel.

Az én gyermekkoromban a párnáinkat nagymama saját nevelésű kacsái és libái tollával töltötték meg. A rendre levágott állatok tollait nagymama megmosta, megszáritotta, majd félretette. Az őszi munkák befejeztével a már jó halom összegyűjtött toll fosztására kalákára hívta össze a szomszédasszonyokat. Egyszer én is segítettem, kellemesen telt a beszélgetéssel, énekléssel egybekötött közös munka, de őszintén szólva, a tollfosztás nem tartozott a kedvenc elfoglaltságaim közé. Babrás, tüsszentésre ingerlő munka. A toll puha részét le kell választani a kocsányról, úgy, hogy semmi szúrós, kemény rész ne maradjon rajta. Még a pihetollat is le kell fosztani!

Vasas Samu - Salamon Anikó: Kalotaszegi ünnepek című könyvében ez áll a tollfosztásról:

*„ A tollfosztást a mezei munkák őszi megfogyatkozása után kezdték, általában október végén. A liba- és tyúktollakat nagy becsben tartják Kalotaszegen, hiszen a párnák jelentik a vetett ágy díszét, gazdagságát. Ma már nincs szükség annyi tollra, mint régen. A lányok kevesebb hagyományos párnát visznek, ezeknek jó részét édesanyjuktól öröklik. Így a tollfosztás is veszített régi jelentőségéből. Míg a század elején még mindig éltek a fosztóval kapcsolatos szokások, ma már csak Szucság – Méra szögletben maradt belőle valami.”*

Ha sok tollút sikerült összegyűjteni, akkor akár dunyhát is lehetett készíteni. Ez volt az igazi, puha-meleg takaró! Készítése úgy történt, hogy megvásároltak a megfelelő szélességű angin anyagból kétszer annyit, mint amilyen hosszúra kívánták varrni a dunyhát, természetesen ráhagyva valamennyit. Az anyagot hosszában kettőbe hajtották, a felső lapját kockákra osztották, ceruzával meg is rajzolták a rácsozatot. A legalkalmasabb méret a 20 x 20 centiméteres kockázat volt. Az angin egyik hosszanti oldalát varrógéppel összevarrták, majd a szélre merőleges kockasorokat. Akkor minden zsebre, a tollú készletnek illetve az igényeknek megfelelően 8, 10, vagy 15 deka pelyhet számítva megtöltötték azokat, a varrógéppel végigvarrtak a kockát (zsebet) lezáró vonalon. Láttam már olyan dunyhát is, amely nem volt kockákra osztva, csak úgy beleöntötték a pelyhet. Az aztán akadály nélkül csúszkálhatott a tokban, nem volt a legszerencsésebb megoldás. A dunyhára nem varrtak gombot, huzata teljesen megegyezett a most is használatos formával.

Említésre méltó, hogy nem csak az étkezésnek, de az alvás körülményeinek is megvolt a maga fontossága. Sokat adtak a hálószoba nyugodt stílusú berendezésére, az ágyak kényelmességére. És ezt akkor nem is volt olyan könnyű megvalósítani. A hálószobai ágyakba a tartóléc-sorra először egy szalmával jól megtömött szalmazsák került, arra a lószőrmatrac (nagymama erre esküdött!), majd a lepedő.

Nagymama szerint a jó háziasszony minden nap felszedi az ágyból a matracokat, felrázza a szalmazsákokat. Nála is így történt. A hatalmas, 1 x 1 m-es pihetoll párnái töltelékét is átmosta időnként, hogy nehogy megmolyosodjanak. Egy tüll-zsákba kiszedte a tollút, gyenge szappanos vízben kimosta, a napon szárította, hogy ne csomósodjon össze, időnként óvatosan szétrázogatta. Hogy a szalmazsákban a szalmát milyen gyakran cserélték, arra nem emlékszem, de évente egyszer, búzacsepléskor biztosan.

Mérában a friss szalma beszerzése nem volt gond, a szérűskert (itt csépték az egész falu asztagokba hordott búzáját) közel, a falu elején volt. Kolozsváron az állatvásárokon árulták a bálákba kötözött szalmát.

A lószőrmatraccal kapcsolatban nagymama sokszor elmesélte, hogyan járt túl a csalafinta matrackészítő kisiparos eszén, mikor az édesanyámnak szánt matracokat megrendelte nála. A matracok „hozott anyagból” készültek. A mester egy kissé „elszámította magát”, mikor nagymamának lediktálta, mennyi lószőr, gyapjú, afrik (tengerifű) szükséges a hat matrachoz. Megbeszélték, mikorra szerezz be a hozzávalót, úgy egyeztek meg, a mester aznap el is készül a munkával, este már haza is lehet vinni a kész matracokat. Nagymama, bár furcsállotta a mester által kiszámolt hatalmas mennyiséget, nem szólt semmit, a megbeszélte napon egy fiákeren édesanyámmal a műhelyhez szállították a matracsakvalókat. Miután az inasok behordták és a mester átvette a már ránézésre is nagy mennyiségű nyersanyagot, édesanyám elbúcsúzott, nagymama viszont bejelentette, hogy ő ott marad a műhelyben, míg a mester elkészül a matracokkal. A mester a nemvárt fordulattól kissé hebegve mondta:

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

Nagymama kényelembe helyezte magát, táskájából elővett egy könyvet, és a mesternek azt mondta, kezdjen el nyugodtan dolgozni, ő nem megy sehová, ott marad. A mester kénytelen-kelletlen nekilátott a munkának, nagymama figyelő szeme követte minden mozdulatát. Így történt, hogy az édesanyám matrakai kö-

rülbelül 5 centivel magasabbra és legalább 50 százalékkal keményebbre sikerültek a szokásosnál.

Ahogy visszaemlékszem, a ruházat beszerzése sem volt olyan könnyű akkoriban, mint jelenleg. A konfekcióipar működött ugyan, a készen vásárolt ruha valamivel olcsóbb is volt, de valahogy nem volt népszerű. A középosztályból, „aki adott valamit magára”, az csakis csináltatott öltönyöket, ruhákat, kabátot viselt. Kolozsváron rengeteg szabóság, varroda állt az igénylők rendelkezésére. No meg ott voltak a „házi varrónők”, akik előre megbeszelt időben házhoz jöttek a rendelőhöz. Többnyire átalakításokat, ingnyak-fordításokat, javításokat végeztek, vagy használt felnőtt ruhából gyermekruhákat varrtak. Nagyon praktikus ruhadarabok kerültek ki a találékony, ügyes varrónők keze alól. A mi varrónőnk úgynevezett kötényruhákat varrt nekem az anyám olyan ruháinak még használható részeiből, melyeknek bizonyos részei már elkoptak, elvékonyodtak. Az ujjatlan, meglehetősen kényelmes szabású kötényruha alá akár kinőtt, foltozott ruhadarabokat is fel lehetett venni, áldásosan eltakarta a takargatnivalókat. A férfiingek elrongyolódott mandzsettáját, nyakrészét lefejtették, kifordították, és úgy varrták vissza. A művelet eredményeként az ing újnak hatott. A végleg elrongyolódott mandzsettájú pantallókat sem dobták el, egyszerűen levágtak a szárból, térdnadrágot készítettek belőle. A felnőttek túranadrágnak viselték, a hirtelen növvő kamaszfiúknak áldás volt ez a találmány. Az én gyermekkoromban Mérában mindenki – legalább is azok közül, akiket én ismertem – Haragánéhoz vitte a varrnivalóját. Ez a félig polgári család fagyaltkészítéssel is foglalkozott, mi gyermekek alig vártuk, hogy valamilyen varrnivaló miatt oda látogassunk nagymamával, nagynénémmel, édesanyámmal. Haraga néni ilyenkor mindig megkínált bennünket finom, friss alapanyagokból készült kitűnő fagyalattal.

Rengetegen és rengeteget kötöttek, horgoltak. Közvetlenül a háború után nagy divat lett egy mellényfajtának, az úgynevezett szkámpolónak, nagymama szóhasználatával lélekmelegítőnek a készítése. Nagyon egyszerű szabású ruhadarab volt ez. Két egyforma részből állt. A körülbelül 20 centi hosszú patentrész után – mely a csípőtől a derékig ért –, lusta kötéssel (színe-visszája

sima kötés) kellett kötni egy egyenes darabot a váll magasságáig, ott újra patentkötéssel kb. 5 centiméternyit. Mikor mindkét darab készen volt, a vállrésznél 6-7 centiméteren összevarrták, a dereka hátrészére gombot varrtak, az elejére fület horgoltak, és készen volt a jó meleg szkámpoló. Minél színesebb, annál divatosabb volt! Előnye volt, hogy gyorsan, egyszerűen ment a kötése és mindenféle maradék anyagot fel lehetett használni hozzá, többek között az angoranyúl szőréből nyert fonalat. Ez utóbbi finom, selymes tapintású, meleg fonal volt, mégsem vált népszerűvé. Óriási hátránya volt, hogy könnyen szárazódott, a lehulló fehér szőröcskék meg eltávolíthatatlanul odatapadtak mindenhez.

A könyv borítóján levő képen látható egy ilyen szkámpoló, balról az első gyermek, Zsófi viseli.

A házimunkáknak se vége, se hossza! Az idényjellegűekről nem is beszélve. Nem írtam az őszi-tavaszi nagytakarításokról, a ruhák, anyagok házilag végzett festéséről, pedig élénken emlékezem, hogyan történtek ezek. Az őszi szüret, termények betakarítása, gyümölcsök aszalása, befőttek, ízek, dzsemek, szörpök, savanyúságok készítése, különböző tésztafélék gyúrása mind-mind része volt nagyszüleim háztartásának. Ez utóbbi munkálatokról a Beszerzés című fejezetben bővebben szóltam.



*Édesanyám (Mami) és Enikő lányom mérai viseletben*

## VIRÁGOS KENDEREM...

*Virágos kenderem  
kiázott a tóban,  
lám megmondtam rózsám,  
ne menj a fonóba.  
Elejted az orsód,  
nincs aki feladja,  
bánatos szívedet  
ki megvigasztalja.*

Felejthetetlenek a mérai nyári hajnalok. A nyitott ablakon az élénk madárének mellett a gyűrűsi kaszálókról behallatszott a távoli kaszapengés. A száradó fű kellemes szénaillata összekeveredett az érő gyümölcsök fűszeres illatával, a szomszédból átsűrődő csípős istálló-szaggal, és ez egyáltalán nem volt kellemetlen. Megnyugtató, biztonságos érzést keltett bennem, hiszen ez volt az élet rendje. Június a fűkaszalás, szénacsinálás, július a búza aratása, augusztus a cséplés és – legalább is az én emlékeimben – a kendernyűvés, áztatás, szárítás, tilolás hónapja volt.

„Mindennek megvan a maga ideje” – idézte a bibliát nagytata, mikor kérdezősködtünk, hogy az adott időszakban miért „pont azt” a munkát végzik az emberek és miért hajnalban kezdenek hozzá, miért nem érnek rá későbben? Sajnos azt is megláttam,

megtapasztaltam, mint alakul át ez a rend, rendszeresség, pontosság és kötelességtudat nemtörődomséggé, pontatlansággá. Miután bevezették a kollektivizálást, bizony már nem a pirkadattal kezdték dolgozni az emberek, jó volt ha kilenc óra felé kiértek a közössé vált földekre. Közös földek léteztek ugyan 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, s így volt ez jól, mert így szinte adta magát az ősmagyaroknál meghonosodott vetésforgós földművelési módszer alkalmazása), valamelyik földdarabkán kendert termesztettek. A kendertermesztésre felhasznált terület nem volt nagy, csak akkora, hogy családi használatra pont elég kender teremjen rajta. Egyik alkalommal a nagytata kertjével szomszédos földdarab gazdája vetett kendert, így tudtam megfigyelni, hogyan gondozzák a területet, hogyan takarítják be a termést. A kender jó táperőben levő, gondosan előkészített talajt igényel. A kendervetés kényes, nagy odafigyelést kívánó munka, a magvető többször is végigvetette a földet, hogy kellő sűrűségű legyen a vetés, mivel a vetés sűrűségén múltott a kenderszálak vastagsága és a vékonyszálú kender adott jó minőségű, elegendő mennyiségű szösz, no meg azt is jó volt szem előtt tartani, hogy a sűrűn vetett kenderföldben nem telepedett meg a gyom. A vetés végeztével szokás volt jó magasra feldobni a vetőtárisznyát, hogy „jó magasra nőjön a kender!”

Sok érdekes dolgot tudhatunk meg a kenderről *Szabó Sarolta: Kenderfeldolgozás és vászonfelhasználás egy Szamos menti faluban* című dolgozatából. Mostanában kezdik újra felfedezni ennek a sokáig méltatlanul félreállított növénynek hasznosságát. A kendervászon erős, fényes, ellenáll a hőnek, penésznek, rovaroknak, és nem tesz kárt benne a fény. A kendervászonra festett képek kiváló minőségben megmaradnak évszázadokon keresztül. A vászonnak egyetlen hátránya, hogy a kenderfonal nehezen színezhető. A kender magjából kisajtolható magas tápértékű olaj a növényvilágban a legmagasabb mennyiségben tartalmaz esszenciális zsírokat.

A kender egynyári, kétlaki növény. A hím és női növények mind külsejükben, mind tenyészidejükben eltérnek egymástól. A tulajdonképpeni rostkender, a hím, finomabb felépítésű, nagyobb szármagasságot ér el, tenyészideje kevesebb. A bugás alakú porzós virág a növény tetején helyezkedik el. A nőkender elágazó, vastagabb szárú, a virágok a levéltöveknél találhatók. Mikor a hím alsó levelei már sárgulni kezdenek, a nőkender még teljesen zöld, alig indult virágzásnak. A nőkendert a magok teljes beéréséig a földben hagyják, csak akkor aratják le, mikor a magok héja már teljesen megkeményedett, s az őket borító buroklevél megsárgult. Kinyűvésére csakis a reggeli vagy az esti harmatos idő alkalmas. A kenderkórókat kévékbe kötik, kúpokba állítva megszáritják. A kiszáradt magokat kicsépelik. Leterítenek egy nagy ponyvát, a kórókról ahhoz ütögetve rázzák ki a magokat, melyeket aztán átrostálnak, hűvös, szellős helyen tárolnak. Ezekből nyerik a következő évre a vetőmagot.

Az egyik esztendőben a nagytata szomszédjában megfigyelhettem a kender betakarítását. Több család összeállt ilyenkor, és kalákában rendre-szerre együtt végezték a tennivalókat. A férfiak a patakmederben nagy, négyszögletes gödröket ástak. A kendernyűvés rendszerint az asszonyok dolga volt: – kihuzigálták, „kinyűtték” a növényt a földből, a szálakat szépen egymásra rakták, a férfiak ölnyi csomókba kötözték, majd szekérre rakták és lehordták a patakhoz. A kötegeket rendre berakták a vizesgödörbe, s mikor az megtelt, nagy köveket raktak rá, hogy a kendert a víz alatt tartsák, vagy hogy egy nagyobb áradás el ne sodorhassa azokat.

Az áztatás addig tartott, míg a kender lágy részei a vízben megrothadtak és kezdtek lefoszlani a növényről. Ez az áztatóvíz hőmérsékletétől függően egy hetet, tíz napot is tarthatott. Mikor az áztatása befejeződött, a kötegeket rendre kiszedték a gödörből, a folyóvízben szétrázogatták és átmosták, hogy a fölösleges, elrothadt részek kimosódjanak a rostok közül.

Az átmosott kenderkötegeket szekérre rakták, hazahordták, laza sorban a kerítésnek támasztva, vagy kúpba rendezve száradni tették. Ez a művelet is eltartott pár napig. Mikor aztán a kender tökéletesre száradt, az udvaron felállították a tilót, és ennek segítségével megkezdődött a szösnyerés folyamata.

A tilolást leginkább a nagyon meleg napokon végezték, mert olyankor válik el a legkönnyebben a rost a fás részekről. Először csak nagyjából törték össze a kenderszárazakat, ez volt a „törés”. Majd újra végigtörték, most már aprólékosan, a tilóhoz csapkodva kirázták a rostok közül a kemény részt, a pozdorját. Egy-egy maroknyi rostra bogot húztak s további feldolgozásig félretették. A pozdorját rendszerint tüzelésre használták, vagy a disznók alá szórták, de mezítláb nem volt tanácsos rálépni, mert csúnyán fel-sértette a vékonybőrű gyermektalpakat.

Legújabban felfedezték, hogy a pozdorjából kitűnő deszkát lehet sajtolni; könnyű, erős, és a tűznek is jobban ellenáll, mint a fenyődeszka.

A kenderfonál-kötegeket dörzsöléssel (többnyire lábbal) lazították puhábbá. Ezután elővették a gerebent, melyből több méretű is volt. A gereben egy falap, melynek végében hosszú vasszegek meredeznek, sündisznószerűen. A lapot rögzítették, s a kenderadagokat áthuzigálták a szegeken, mintegy megfésülték, először a nagyobb, majd a kisebb, sűrűbbfokú gerebenen. A gerebenezéskor összegyűjtött selejtet, a kenderkócot is felhasználták, abból fonták a háztartásban nélkülözhetetlen kóc-spárgát, és abból készültek az úgynevezett kócszönyegek is. A kenderköteg a fésülés hatására egyre selymesebbé, hajszerűbbé, finomszálúbbá vált. Ekkor újra csomót kötöttek rá és félretették.

Néha sikerült elkunyerálnunk egy kis adag kócot, s abból ostort, copfot fontunk magunknak. Különösen én örvendtem az adománynak, mert hajam mint a négereké, göndör volt, nem lehetett hosszúra növelni, s ha mégis sikerült, akkor is csak tömör gubancban simult a fejemhez. Titkos vágyam volt, hogy hosszú, sima hajam legyen, melyet fújhat, kócolhat a szél, s amelyet kézfejemmel könnyen lebbenthetek hátra. A hosszú szálú kenderrostokat belefantom a hajamba, s ily módon egy ideig boldogan élvezhettem a sima hajzat minden örömét.

A kender további feldolgozása, fonása késő őszi, de inkább téli munka volt. A lányok a kendert guzsalyra téve fonták, ezt könnyen lehetett szállítani egyik fonóhelyről a másikra. Rokkája inkább csak az asszonyok idősebbjének volt. A padi szomszédasszonyok

is összegyűltek, fonás közben beszélgettek, énekelgettek, pletykáltak. Igazi, tánccal végződő falusi fonó – amilyenből a táncházak is kialakultak – Padon nem volt, hisz annak létrejöttéhez elsősorban vegyes fiatalság, lányok-fiúk kellettek volna; a padi családokban azonban inkább csak fiúk voltak (az erdőkerülő lánya, a velem egykorú Irénke is már csaknem felnőtt korunkban költözött a falunak ebbe a részébe). Azért néhányszor láttam ilyen összejövetelt, mikor nagynénémet, Emi nénit kísértük el „falumunkára”. (A tanítók a kötelező családlátogatáson kívül a fonókba is eljártak, olvasókört, dalárdát szerveztek, ez is része volt népnevelő munkájuknak). Az akkor hallott és tanult néhány mérai csujjogatas, ének szövegére szívesen emlékezem.

*A mérai határon  
nem volt eső a nyáron,  
nem nőtt meg a kenderünk,  
kurta lett a pendelyünk.*

\*

*A mérai hegytetőn,  
ott lakik a szeretőm,  
fehér kendőt lobogtat,  
engem oda csalogat.*

\*

*Megesküdtem Isten előtt,  
a mérai templom előtt,  
hogy nem tartok több szeretőt,  
csak minden ujjamra kettőt.*

\*

*Előre csak legények,  
ne a szoknyát lessétek,  
Ide nézz a figurára,  
ne az anyád szoknyájára.*

A kender megmunkálásának a fonással még korántsem volt vége. A szövés előtt a fonalat még ki kellett fehéríteni. A fehérítéshez a fonalat motringokba csévélték, majd szapulódézsában rétegezték, befedték egy durvaszövésű lepedővel, megszórták fahamuval (legjobb az akácfa hamuja). Annyi forróvizet locsoltak rá,

hogy a szapulnivalót jól ellepje. A szapulódézsza csapján keresztül a lúgot napjában többször is leengedték, újra a fonálra locsolták. (A szapulás mibenlétét a Házimunkák fejezetben is leírtam). Mikor a lúg színe barnássá változott, akkor a fonál már kezdett kifehéredni. Jól kimosták, legtöbbször folyó vízben, azaz a patakban, majd száradni tették, és csak ezután került sor a szövésre.

Az igaz, hogy a legfinomabb kendervászon sem olyan selymes tapintású, mint a lenvászon, de nedvszívó képessége sokkal nagyobb. A kendervászonból készült törő vagy törülköző anyaga kissé érdes, szúrós, de éppen emiatt szeretem használni ezeket. Egy frissen mosott, mángorolt, vasalt kendertörülközővel megszárítkozni felér egy vérpezsdítő masszírozással. Az sem elhanyagolható szempont, hogy a kendervászon hosszú életű. A kendervászonra hímzett írásos díspárnáim elnyűhetetlenek. Bár a használat, a sok mosás némileg puhítja, finomítja, de tapintása, illata mindvégig kellemes, megbízható, jó érzéseket keltő marad.

# ÁLLATOK A MÉRAI HÁZ KÖRÜL

Mint a legtöbb falusi háznál, Tamás nagyapámék mérai háza körül is voltak állatok. Míg nagyapánk élt, kutyából többet is tartottak: vadászathoz tisztavérű fajkutyákat, vizslát vagy tacsót, a ház őrzésére igénytelenebb, keverék vérű korcsokat.

Anyám mesélte, hogy nagyapa agarakat is nevelt. Még gyermekek voltak, amikor Gyuszi nevű bátyjával sokszor mély sajnálattal nézték a beesett horpaszú ebeket, s elhatározták, hogy egyszer rendesen megetetik, jól lakatják az agarakat. És eljött a régen várt alkalom. Nagyapának szép gazdasága volt, benne néhány tehén is. Éppen vasárnapi ebédre terítettek, a leves már az asztalon volt, mikor jött a cseléd a hírrel, hogy ellik az egyik tehén. A felnőttek csapot-papot, terített asztalt otthagynva rohantak az istállóba, a két kicsi viszont ott maradt, egyedül, a vasárnapi ebéddel – és az agarakkal! A terített asztalon a gőzölgő étel, felnőtt sehol, az éhes agarak... Szokatlan, rendkívüli alkalom! Most kell jóllakadni az agarakat. Először csak egy kevés leves, aztán az egész, majd a sült meg a köret is az agarak feneketlen gyomrába került. A gyermekek csodálkozására hiába ettek 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, egy kiadós náspágolás. Gyuszi szipogva vont le a tanulságot:

– A csuda vinné el, hiába volt az egész, ezek a kutyák csak elől híznak!

Nagyszüleim szerették az állatokat, sokat meséltek az unokáknak kutyáik viselt dolgairól. Pajtás nevű vizslájuk praclijának nyomát a padi ház verandájának cementpadlója őrzi. A ház verandájának készítésekor a kutya rászaladt a még puha cementre, senki nem vette észre, így a nyomok örök mementóként beledermtek a padlóba. Pajtás sokáig élt; mikor már nagyon öreg, beteg lett, az erdész golyója vetett véget szenvedésének. A kert felső sarkában, a nagy diója alatt hantolták el.

Csöpi, a kis fehér pamutgombolyag, a nagymama kutyája már az én születésemkor öreg kutyus volt, végelgyengülésben múlt ki, őt is a kertben temették el (bár találkoztam vele, mégis csak fényképekről emlékszem rá).

Nagyapánk Tisza névre hallgató tacsója úgynevezett „kotorék-eb” volt, egyenesen a nagyhírű szebeni kutyaiskolából került a tulajdonába. Remek vadászkutya volt; míg nagyapámnak és nagybátyáimnak megvolt a vadászenvedélye, nem is volt probléma a foglalkoztatásával. Amikor aztán a családból már senki sem járhatott vadászni, a mérai erdész, Lőrinc János (Jáni), nagyapám szomszédja könyörült meg a vadász-tevékenységétől megfosztott kutyán. Boldogan mondott igent, mikor nagyapám megkérte, vinne magával Tiszát, mikor a kórogyi erdőbe megy. Ezeknek a kiruccanásoknak megvolt a maga forgatókönyve: az erdész elindult otthonról, s amikor a Malomhegy derekáig ért, füttyentett egyet, Tisza azonnal reagált a hívó jelre. Várakozásteljesen állt nagyapa elé, mintegy engedélyt kérve a távozásra. – Mehetsz! – bólintott beleegyezően gazdája. Tisza elrohant, csatlakozott az erdészhez, este ugyanott, ahol reggel csatlakozott hozzá, elvált tőle és rendben hazajött. Nagyon barátságos, szelíd kutya volt, – a becsületes emberekkel! Mert valamilyen ösztöntől vezettetve megugatta a tolvajokat, vagy más rossz szándékú embereket. E tulajdonsága okozta vesztét: valakit nagyon zavart, hogy éjjelente nem tudott észrevétlenül közlekedni, mert a kutya ugatásával azonnal jelzett, ezért bosszúból a fagyalkerítésen keresztül átnyúlva vasvillával oldalba szúrta szegény Tiszát. A súlyosan sebesült kutyára, melyben már alig volt élet, reggel talált rá nagyapánk. A vérveszteségtől legyengült kutya estére kimúlt. Mindnyájan megsirattuk.

Bikfic, egy barátságos, kíváncsi természetű, eléggé nagytestű korcskutya a felső udvaron lakott. Onnan mindent látott, hallott, jól szórakozott játékunk, futkosásunk figyelésével. Érdekes szokása volt: hogyha felingerelték, négy lábbal egyszerre ugrott fel a levegőbe. Ilyenkor olyan volt, mint egy hatalmas pattogó gumilabda. Ha nagymama nem látta, mi gyermekek sokszor szórakoztunk azzal, hogy jól felhergeltük Bikfict és élveztük ugrálását.

Édesanyám mindig kistermetű kutyákat tartott: Bubi, Bundás, Bodri – most veszem észre, mindnek B betűvel kezdődött a neve. A kutyák nappal láncon voltak, erre törvény kötelezte a gazdákat, csak estefelé, etetés után engedték szabadon őket. Akkor aztán rohángálhattak a kertben és az udvaron kedvükre, a kankutyák ha tehették el-el kódorogtak a telken kívülre is, a nőtények inkább az emberekhez közel, az udvaron maradtak. Ez alól édesanyám Bubi nevű kutyája volt kivétel. A higgadt, barátságos szuka egy időben azt a szokást vette fel, hogy etetés után azonnal a kertbe szaladt. Eleinte nem volt ebben semmi feltűnő, csak később vette észre anyánk, hogy Bubi szokatlanul nyugtalanná válik, mikor közeledik a délutáni etetés ideje. Anyánk eleinte azt hitte, a kutya éhes, azért lesz annyira izgatott. Ám ha néha előfordult, hogy valami miatt a szokásosnál kicsivel később került sor az etetésére, az éhesnek hitt kutya az ételre rá sem nézve rohant a kertbe, mihelyt megszabadult a láncától. Anyánkat nagyon kíváncsivá tette Bubi viselkedése. De hiába próbálta meglesni, hova rohan, Bubinak mindig sikerült egerutat nyernie. Ha észrevette, hogy követik, más irányba indult el, vagy leült és megvárta, míg magára hagyták, akkor a magas kukoricasorok között egy pillanat alatt eltűnt. Csak sötétedéskor került elő és fáradtan, de nagyon elégedett pózával vetette magát az otthagytott eledelére. Bubi féltve őrzött titkára végül is úgy sikerült rájönni, hogy egyik nap az öcsém tette Bubi elé az ételt, anyánk meg elbújt a kutya szokásos útiránya közelében a kertben, ahonnan kényelmesen megfigyelhette, hogy a kutya a kert bal felső sarkában álló nagy diófa felé veszi az útját. A kukoricasorok takarásában óvatosan követte. Az eléggé erős ellenszél is segítette, hogy észrevétlen maradjon. Anyánk azt hitte, rosszul lát, mikor észrevette, hogy a nagy diófa alatt egy hatalmas róka várt

a kutyára. Bubi boldog nyüszítéssel üdvözölte a rókát, megszagolták egymást, összedörzsölték a pofájukat, majd elkezdtek hancúrozni. Üldözték egymást, birkóztak, átugráltak egymáson, mindenről megfeledkezve merültek bele a nagy barátkozásba. Jó félóraig tartott ez a játék, akkor leültek egymással szembe és csak nézték egymást. Egy idő után a róka felállt, megfordult és elment. Bubi nézett utána, még hempergőzött egyet, aztán lassan hazafelé baktatott. És akkor észrevette anyánkat. Nagyon zavartan kezdett viselkedni, úgy, mint akit kötelességmulasztáson értek. Hirtelen a diófa felé fordult, megeresztett egy sor ugatást, majd mint aki jól végezte a dolgát, visszaballagott az udvarra. Többé soha, soha nem ment a diófához.

A másik róka-történet anyánk Bundás nevű kutyájával esett meg. A Malomhegy, de különösen a mellette magasodó Liderkő jó búvóhelyül szolgált a rókáknak, nyulaknak egyaránt. (A Malomhegy Nádas falu felé eső részét nevezte Liderkőnek anyám, mástól nem hallottam ezt az elnevezést, de hogy valamikor létezett, *Gergely Péter: Kalotaszeg névutós helynevei* című könyvében találtam rá. Kár lenne, ha ez az érdekes név végképp feledésbe merülne!)

Anyánk nagy bosszúságára szinte naponta látogatott a kertbe róka, az ott szemelő tyúkok nem voltak tőle biztonságban, a számuk egyre fogyatkozott. Fiatalabbik öcsém, Bandika tíz éves lehetett, barátjával és osztálytársával, a szomszédban lakó Pityuskával elhatározták, megfogják a tyúktolvaj rókát. Ásót, kapát, egy ócska zsákot és Bundást, a fiatal kölyökkutyát vitték magukkal a megtorló akcióra. A Liderkőn elég sokáig kellett keresgéljenek, míg megtalálták a rókakotorékokat. A szerszámok segítségével – egy kivételével – beomlasztották azokat, ágakkal betömtek a lyukakat. A szabadon hagyott lyukhoz odaparancsolták Bundást, aki lelkesen morogva látott a lyuk kitágításához. Bizonyára volt benne kopóvér is, mert egészen felhergelte magát, egyre ádázabban morgott, egyre hevesebben kapart. Bandikáék izgatottan lesték az eredményt, úgy gondolták, ha majd előjön a róka, ők hirtelen odatartják a zsákot, a róka meg belesétál. Csakhogy nem így történt a dolog. Már kezdtek belefáradni – Bandikáék a feszült figyelésbe, a kutya a kaparásba –, mikor egyszerre csak kiugrott a róka, bátran és

hevesen nekiment a kiskutyának, úgyhogy az hanyattbukott. Bundás annyira meglepődött és megijedt a váratlan fordulattól, hogy csak nyikkant egyet, majd vinnyogva lábra hemperedett és farkát behúзва nekiiramodott a lejtőnek. A róka meg utána. Bandikáék is magukhoz tértek a róka okozta meglepetésből és – Bundás! Bundás!-t kiabálva rohanni kezdtek a róka után, melyet most már nem akartak elfogni, hanem a kutyát szerették volna megmenteni tőle. A kutya egyenesen hazarohant, a róka majdnem házáig üldözte, csak mikor a kiskutya berohant a kapun, változtatott futásán, és eléggé ráérősen kocogott el a szomszéd kertje irányába. Mire a gyermekek hazaértek, Bundás reszketve az átélt rémülettől már a kutyaházban kuksolt. A gyermekek megnyugodva, hogy a kiskutyának nem lett semmi baja, lelkendezve mesélték el anyáknak a nagy kalandot. Anyánk kacagott a kutya „hősies” viselkedésén, és szeretettel megdorgálta:

– Hát így kell rókát fogni, Bundás?

A kutya lehasalt, lehajtotta a fejét, két első lábát a szeme elé tette.

– Jé – vették észre a gyermekek –, Bundás szégyelli magát!

Attól kezdve, ha Bundás nem viselkedett rendesen, vadult, vagy nem fogadott szót, Bandika megkérdezte:

– Na, mi van Bundás, nem bírsz magaddal? Menjünk talán rókát fogni?

Erre a kérdésre a kutya mindig lecsillapodott, lehajtotta a fejét, majd szemrehányón felnézett Bandikára, mintha azt akarta volna mondani:

– Már megint kezdod? Mikor felejtod el végre?

Természetesen macska is volt a háznál, de mindig csak egy, többnyire kandúr, vagy herélt. Anyamacskát nem tartottak, sajnálták volna elpusztítani a sok kiscicát. A macskák elnevezése nem okozott gondot, többnyire a Cirmos (ha cirmos volt a szőre), Cila, Cicus nevek váltakoztak a soron következő, kitűnően egerésző macskáknál. Nagymama is, édesanyám is nagyon szerették ölbe venni, simogatni őket, hallgatni dorombolásukat. Én csak egészen kicsi koromban akartam mindenáron ölbe venni a cicákat. Elbűvölve figyeltem a macska finom mozgását, többnyire a farkától megragadva próbáltam megkaparintani a puha állatot. Persze az

okos cicák nem kértek erőszakos szeretetemből. Felnőttként nem rajongtam értük, különösen azok után, hogy egy bőrdíszmüvestől vásárolt gyönyörű bőrtáskámra anyám egyik kandúrmacskája rápisilt. A táskát el kellett dobjam, nem lehetett eltávolítani belőle a penetráns „illatot”.

Mindenik macskának megvolt a maga sajátossága: az egyik ki tudta nyitni az ajtót, a másik, bár megfogta a rengeteg egeret, sőt patkányt is, áldozatait nem ette meg, szép sorba lerakta a bejárati ajtó elé. Volt olyan is, amelyik bukfencezni tudott, s olyankor produkálta magát, mikor simogatásra vágyott. Tudniillik cirkuszból illő mutatványa után anyám mindig felkapta, megölelgette.

A majorság – tyúk, liba, pulyka – tartása faluhelyen természetesen volt. Minden fajtának megvolt a külön ólja, napközben a tágas udvaron, miután a kertben már akkorára növekedtek a növények, hogy nem tehettek kárt bennük, ott is bogarászhattak, kapirgálhattak. Mindig akadt egy-egy kedvenc, annak nevet is adtunk. Az egyik tyúknak Sánta Lidérc lett a neve. Hallgatott a nevére: ha hívtuk, csendesen kotyogva sántikált hozzánk, hagyta simogatni magát. Már kiscsirke korában is szeretett az emberek között lenni, e szokása miatt sántult meg: valamelyik gyermek nem vette észre és rátaposott a lábcskájára. Anyám Pista-kakasa viszont olyan harcias állat volt, hogy felért két kutyával. Éberen őrködött az udvar népe fölött, ülnek, héjának nem sok esélye volt a csirkerablásra. De nem csak saját népének volt hű őrizője. Ha idegen ember akart bejönni a kapun, azonnal megtámadta. Kitárt szárnyakkal, előremeresztett lábakkal ugrott az illetőre, s ahogy megkapaszkodott, a csőrével csipdesni kezdte, ahol érte. Pista-kakas a fazékban végezte, mert idősebb korára úgy belejött a harciasságba, hogy válogatás nélkül megtámadott mindenkit, a háziakat is, nem lehetett tőle nyugodtan járni az udvaron.

Nagymama idősebb korában már csak ritkán nevelt pulykát. Nagynéném, édesanyám meg sem próbálkoztak vele. A pulykáknak aránylag nagy a területigényük, és a kispulykák nagyon kényes jószágok. Amíg ki nem jön a jellegzetes gyöngysor a nyakukon, nagyon kell vigyázni rájuk, mert nagymama szerint, ha

csalánhoz találunk érni, megdöglenek. Ennek a ténynek nem néztem utána, nem tudom, valóban így van-e?

A libákat nyaranta az unokasereg hajtotta fürdeni a Nádas-patakára. Míg a libák úszkáltak a malom mögötti csendes és mélyebb vízben, mi is remekül szórakoztunk. Történt egyszer, hogy hazatéréskor észrevettük, hogy egy liba hiányzik a csapatból, nyilvánvaló volt, hogy valaki elemelte, mert nagymama szerint a libák csapatban élő állatok, nem szoktak elkóborogni egymástól. Emi nagynéném, az emberi lélek jó ismerője, vigasztalta nagymamát és minket is: – Nem kell búsulni, biztos vagyok abban, hogy hamarosan elő fog kerülni az a jószág! Emi néni estefelé egy kis tereferére átment az egyik szomszédhoz. Beszélgetés közben szó esett az eltűnt libáról is, nagynéném elmesélte, milyen sokáig keresgáltuk hiába. A szomszédok azon a véleményen voltak, hogy a libát ellopta valaki.

– Lehet – egyezett bele nagynéném a felvetésbe –, de nincs semmi baj, – mondta magabiztosan, – holnap utazom Kolozsvárra, onnan átugrom Esküllőre a román pópához, rendelek egy feketemisést a tolvaj lelkére. Jó pénzért ugyanis a pópa átokmondó szertartást is vállalt. S hogy „sikeres legyen” a mise, rendszerint elegendő volt, ha a megrendelő elmondta egy-két embernek, hogy Esküllőn már megrendelte azt...

Másnap reggel „csodának” voltunk tanúi: az elkódorgott liba ott sétált a libaudvarban. „Becsületes megtalálója” köszönetre sem tartva igényt, titokban dobhatta át a kerítésen az állatot.

A gyümölcsöskert hemzsegett az énekesmadaraktól. Olyan madarak is raktak fészket a kert fáin, az öregebb fák odvaiban, melyeket szigorúan erdőlakóknak ismertünk. A félig kiszáradt aranypármén odvas törzsében egy hatalmas harkály rendezett be fiókáinak kényelmes, bár az odú földhöz közeli elhelyezkedése miatt a macskák vadászösztönét könnyen felébresztő, kicsit veszélyes otthont. Ha csak magam voltam a kertben, megfigyelhettem a harkálypár érdekes, de kissé zajos fatisztogató tevékenységét.

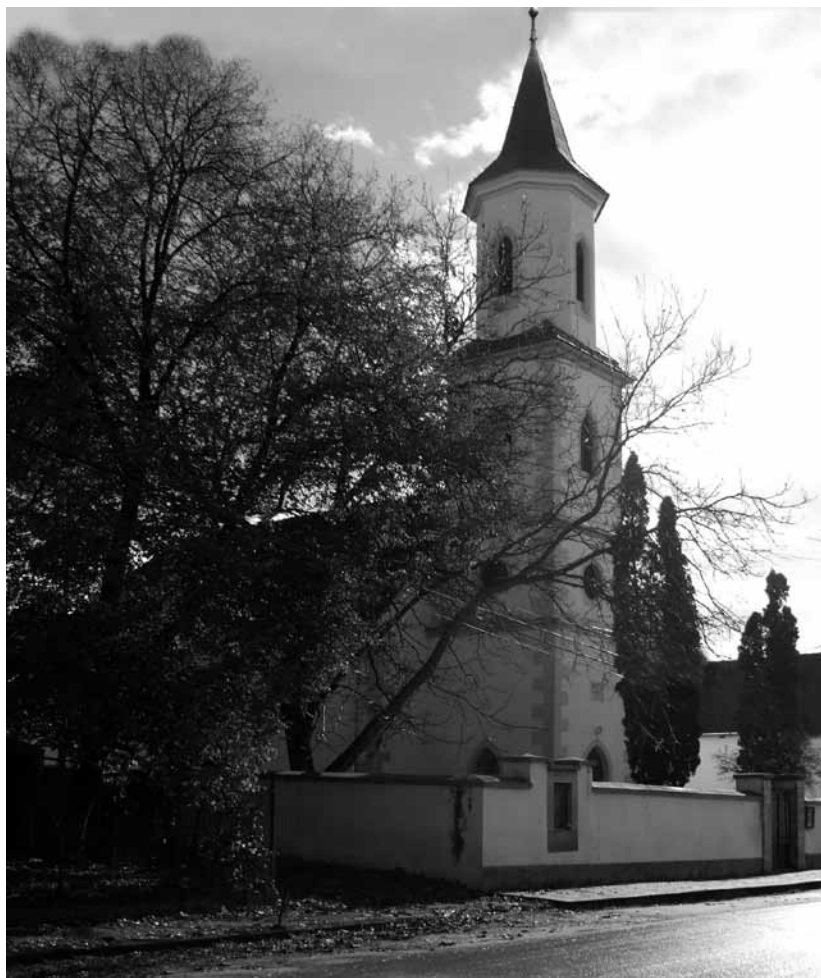
Az eresz alatt fészkelő fecskecsapat nem zavartatta magát siserahadunk hangoskodásától, vidáman röpködtek fölöttünk. Kü-

lönösebben mi sem törődtünk velük, csak felnőtt koromban figyeltem oda jobban életükre.

Gyermekkoromban egyszer különös élményben volt részem. A szőlőlugasba tartottam a virággruppokkal szegélyezett utacs-kán, mikor egy körülbelül 20 centis zöldesszínű fürge gyíkra lettem figyelmes. Előttem szaladt, időnként megállt, mintha riszálta volna magát egy kicsit, majd továbbbszaladt. Szaladása nem volt igazán gyors, kíváncsian néztem furcsa riszáló mozdulatait. Egyszer csak, alig akartam hinni a szememnek: a gyík megduplázódott. Az egyik elszaladt, a másik ott maradt az ösvényen. Az álló gyíkcsonka az utamban volt, nem akartam rálépni, ezért egy vesszővel megpiszkáltam, hogy mozdulásra bírjam. Mekkora volt a meglepetésem, mikor a bot érintésére a gyík összelapult! Akkor vettem észre, hogy az csak a gyík levedlett bőre volt!

HARMADIK RÉSZ

MEGTERÍTVÉ ÁLL ELŐTTÜNK



*A mérai református templom*

*Megterítve áll előttünk  
a szeretet asztala,  
maga szerzé nagy Mesterünk,  
ki érettünk meghala.  
Hogy halála érdemében,  
a kenyér és bor jegyében  
hit által részesüljünk,  
S örök életet vegyünk.*

*Asztalodnál erősíts meg  
Minket igaz hitünkben,  
Hogy gyümölcseit hozzuk meg  
Már e földi életben.  
Legyen igazság, békeesség,  
Köztünk szeretet, egyesség!  
Jézus! hitünk védelme,  
Légy célunk segedelme!*

*141. számú, úrvacsorai ének  
(Első és tizenhatodik versszak)*

Szinte hallom, amint a dallamot kalotaszegi szokás szerint hosszan elnyújtva énekli a mérai gyülekezet az úrvacsoraosztás alatt. Miközben az ének szövegét idézem, gyermekkorom Mérájáról, nagyszüleim terített asztalának étkeiről emlékezem. Profán gondolat társítani a kettőt, az úrasztalát és a nagyszüleimét, nekem mégsem az, mert bennem mindkettő úgy él, mint *a szeretet asztala*. Mert a szeretet asztala volt az, melyet nagyszüleink nekünk, unokáknak és az egész rokonságnak megterítették. És mi magától ér-

tetőző természetességgel fogadtuk kezükből mindennapi testi táplálékunkat; eszünkbe sem jutott hálálkodni érte. Csak most. Csak most, idősödőn fogom fel igazán, hogy mit is köszönhetünk nekik, munkában és örökös küzdelemben megfáradt nagyszüleimnek. Úgy látszik, az ember bizonyos dolgokra meg kell érjen ahhoz, hogy ráébredhessen, adni csak úgy érdemes, olyan mélyről jövő szeretettel, sallangmentesen, egyszerűen, igaz keresztényi módon, ahogyan ők tették.



*Méra, 1978. Anyámmal és testvéreimmel  
Bódizs András, Bódizs Istvánné Tamás Irma, Tóth Ildikó, Tóth Imre István*

# MÉRAI ÉTKEZÉSEK

*Jövel Jézus, légy vendégünk,  
áldd meg, amit adtál nekünk. Amen.*

Nagyszüleimnél – ha az időjárás kedvező volt – a nyári étkezések többnyire a verandán zajlottak. Télen a konyhában terítettek, az ebédlő/nappalit csak ünnepekkor, kivételes alkalmakkor használtuk, vagy akkor, ha túl sokan voltunk ahhoz, hogy kényelmesen elférhessünk a konyhai asztal körül. A húsvéti, karácsonyi nagy ebédek, vacsorák, nagyszüleink aranylakodalma, mind olyan alkalmak voltak, mikor az ebédlő hatalmas ovális asztalát 24 személyesre alakították. És kellett is ekkora asztal, hiszen csak a szűk család 16 személyből állt!

A verandán a felnőttek a 12 személyesre is kihúzható asztalnál, a gyermekek a felnőttekénél jóval alacsonyabb, úgynevezett „macskaasztalnál” étkeztek. A felnőttek asztala és a hozzá tartozó két hosszú támlás pad télen-nyáron a verandán állt, a gyermekek asztala a megfelelő méretű székekkel csak étkezések idején került elő valahonnan. Hatan ültük körül; Évi, az unokatestvérek legidősebbike a felnőttekkel étkezett.

Reggelire általában tejespuliszkát, tejbelaskát, rántottát, főtt tojást, szalonnát, maradék sültből, pörköltből készített kenőpástétomot, vajas-, zsíros-, ízeskenyeret ettünk, tejet, teát, tejeskávét ittunk. A tejeskávét nagyon szerettük. A kávét cikóriából készült Enriló és Frank márkanévű pótkávéből főzték, legalább egy hétre elegendő adagban. Mikor a kávé már majdnem megfőtt, mindig

tettek bele egy-egy kanál frissen pörkölt, őrölt valódi kávé is, ettől valami felséges íze és illata lett. 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 rá –, csak vasárnapi uzsonnára kaptunk a finom foszlós kalács vagy kuglóf mellé. Mert nagymamánál nemcsak ünnepi alkalommal: húsvét, pünkösd vagy karácsonykor készültek ilyen finomságok. Nagy örömeinkre sima vasárnapi asztalon is ott volt a kalács, melyet én szálakra szedve szerettem csemegézni, a darabkákat titokban bele-belemártva a meleg tejeskávémba.

A tejért esténként, fejés után vagy mi gyermekek mentünk el valamelyik gazdához, vagy a gazda felesége, gyermeke hozta el nekünk. Nagymama a tejet nagy lábosba öntötte, egy megfelelő méretű szitával letakarta, és lerakta a pincefolyosó földjére, a hűvösre. Reggelre kicsapódott a tejszín, ezt lekanalazta a tej felszínéről, ebből frissen felferve tejszínhab, egy-két napi állás után savanykás tejföl lett. A lefölözött tejet felfőzéssel tartósította. A mindennapi, rendszeres tehéntej mellett elég gyakran vásárolt bivalytejet is nagymama. Ezt valamivel drágábban árulták, mert egy-egy jó bivaly teje olyan zsíros volt, hogy felért a tehéntejből nyert tejszínnel is. Tetszett nekünk, hogy a bivalytej lefölözése után alig maradt tej a lábosban. A tehéntejjel fordított arányban.

A kenyeret a sütőháznak, nyári konyhának nevezett épületben lévő búbos kemencében sütötték. Ott sült a kalács is, úgy emlékszem, a karácsonyi, húsvéti bejgli is. Legjobban a káposztalevélen sült kenyér ízlett nekem. Ilyen akkor készült, mikor a kertben már elég nagyra nőttek a káposztafejek. Nagymama a külső nagy borítóleveleket lefejtette, megmosta, azon nedvesen sütőlapátra halmozta és néhány percre a forró kemencébe dugta, hogy a káposztalevelek a hőtől, gőztől kissé megpuhuljanak. Akkor szépen kiteregette őket, az adagokba kiszaggatott kenyértésztát rendre a levelekre rakta, úgy vetette be a kemencébe. A káposztalapi belesült a tésztába, az íze átjárta a kenyeret. Lapótyát is sütött így, káposztalevéltre terítve. Ezt a tésztafélét vidékenként másként

hívták, mondták langallónak, lángosnak is. A frissen sült üres lapótyát szilvaízzal megkenve szerettem enni, remekül illett hozzá a sajtyszerűen tömör, jól kanalazható, pincében lehűtött aludttej is. Szilvaérés idején friss szilvával kirakott, töltött lepényt is sütött. A lapótyát, lepényt uzsonnára ettük. A tízórait rendszerint egy karéj kenyeret kaptunk, többnyire vajjal, zsírral, ízzel megkenve.

Gyümölcsöt mindig ehettünk. A gyermeksereg rendszerint még reggeli előtt kirajzott az aktuális gyümölcsfához. 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 egy-egy kosárral a gyümölcsből valamelyik vendég számára. Úgy látszik, szegény fának csak a mi kettőnk plusz súlya hiányzott, a két főág mentén szép lassan kettéhasadt, nem lehetett megmenteni, ki kellett vágják. De míg megvolt, gyümölcseréskor reggelenként első utunk oda vezetett. A cseresznye után a sütőház tövében lévő édesalma érett be, azt követte a két vajalmafa, ananászkörte, egres és málna, bár ez utóbbiból nem nagyon ehettünk, inkább befőzték télire. A háromféle fajta meggy is nagyon finom volt, de abból csak néhanapján csemegéztünk. Az eperfa hatalmas mézédese, majdnem fekete gyümölcsöket termett, eperérés idején megfestődött kezünk, szánk és minden testrészünk, mely érintkezésbe került a gyümölcssel. Úgy néztünk ki, mint valami ördögfiókák.

Bár ismertük a mondást: *„reggel király, délben polgár, este koldus”*, nálunk a legbőségesebb étkezés mégis az ebéd volt. Mi délben voltunk királyok. Reggel egyikünk sem tudott sokat enni, este viszont könnyű volt –a nagyon is bőséges ebéd és a délutáni uzsonnázást követően – a szólás szerint koldusként étkezni. Mert vacsorára kevéssel beértük, legtöbbször valamivel megkent kenyérszelettel, csésze tejjel. 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.

Kivétel nélkül mindig háromfogásos ebédet tálaltak elénk. A hétköznapi ebédek levessel kezdődtek, vasár-, és ünnepnapokon előétel bővítette a menüsört. Első, második, harmadik, – a gyermeksereg így nevezte a fogásokat. Nem mindenik 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, táplálók voltak. Sokszor főzött nagyon jóízű muroklevest, a köménymagos rántott levesnek, tetején a ropogósra pirított kenyérkockákkal szintén nagy keletje volt, de amiben különösen kitűnt nagymama szakácsművészete, azok a gyümölcslevesek voltak. A friss gyümölcsből készültek is ízlettek, de olyan jó aszaltszilva-, alma-, körteleveseket azóta sem ettem. A szárazbab-, sárgaborsó-, lencselevesbe mindig „belelépett a disznó”, azaz füstölt hússal, csonttal főttek.

A nagyon tartalmas levesek után valamilyen tésztafélét (nálunk a tészta süteményt jelentett): altatott fánkot, kitolófánkot vagy kőttestésztát (hivatalos nevén kelt tésztát), darázsészket, aranygaluskát, palacsintát kaptunk. Néha rántott tejbegrízt, mazsolával dúsírtott tejberizst, mikor hogy. Mérai gasztronómiai emlékeim csúcsműje az augusztusi paradicsomos, frissen bontott szemekkel vegyes zöldpaszulyleves, utána kürtőskalács. Az egészséges étkezésről nem sokat magyarázott nagymama. Inkább mondott egy mesét.

*Történt, hogy az álruhás Mátyás király egy faluba érkezvén nagyon megéhezett. Bekopogott a módos paraszt hajlékába, Isten nevében adnának neki valami enniivalót. A módos paraszt elutasította a szegény vándort. Mátyás bekopogtatott egy szegény asszony házacskájának ajtaján. Az asszony kedvesen behívta a vándort, a szűkös konyhájából, sovány kis kakasából levest főzött, majd az asztalhoz invitálta.*

*– Adnék én lelkem jó szívvel mindenféle jó falatot, de hát nincs, csak ez kis gyenge levesem, ha meg nem veti – mondja az asszony. Bizony gyengécske leves volt az, a felszínén csak egészen apró kis zsírpöttyök úsz-*

*káltak. Mátyás király megnézte, titokban megszámlolta a felszínen úszkáló zsírpöttyöket, majd jóízűen megette a levest. – Na, Néném asszony, köszönöm a hozzám való jószágát. Itt van, fogja. És ahány apró zsírtallér volt a levesen, annyi aranytallért rakott a szegény asszony markába. Meghallotta ezt a gazdag asszony. Gyorsan főzetett ő is levest, jó zsíros tyúkból. De bizony rosszul járt: a leves felszínén csak egyetlen egy zsírtallér éktelenkedett!*

Hogy a húsleves úgy jobb, ha kevésbé zsíros, vagy én is Mátyás király bőkezű adományára áhítozom, nem tudom, de abban biztos vagyok, hogy a mese hatására szűröm meg, zsírtalanítom ma is a jól „bezöldségelt”, lassan főtt húslevesemet!

Húst hetente legfeljebb háromszor ettünk, bennem mégis úgy él, mintha sokszor került volna paprikás-, illetve rántottcsirke az asztalra, mert mindig összevesztünk azon, hogy kinek jusson a mellehúsa. Az, hogy a csirkének melyik részét ettük, tulajdonképpen teljesen közömbös volt a számunkra, mi a „nyerője”, a mellcsont birtoklása miatt veszekedtünk egymással. A mellehús boldog tulajdonosa óvatosan rágta le a csontról a húst, vigyázva szárítgatta a letisztított csontot, s élvezte a többiek versengését azon kegyért, hogy partnere lehessen a sorshúzásban. A csontot tudniillik fel kellett dobni egy kicsit, hogy a sors döntse el, melyik ága kihez kerül. A csonttulajdonos és a kiválasztott társ szembeültek egymással. 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 szárakat, 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 meg, hogyan kell kasztrálni a tyúkokat. Pálinkás kenyérrel elbódította

az erre a célra kiválasztott kifejlett jércéket, oldalukat picit felvágta, kivette a tojástartójukat, majd visszavarrta a nyílást. Ez eléggé kétnyes művelet volt, nem is sikerült minden alkalommal, de a megmaradt tyúkkapponok sokkal nagyobbra nőttek, ízesebb húruk is volt a kakaskapponokénál. Ahogy idősödött nagymama és egyre bizonytalanabbá vált a keze, abbahagyta a jércék operálását. Úgy érzem, tartozom egy kis magyarázattal, hogy annak idején miért is foglalkoztak az állatok ivartalanításával egyáltalán? Egyrészt azért, mert ezek a kasztrált állatok ugyanazon táplálékmennyiségtől sokkal nagyobbra nőttek, másrészt omlósabb, lazább, puhább volt a húruk. Mert bizony a háztájiban nevelt jószágok húsa sokkal keményebb volt a mai, csirkegyárban előállított, tápon nevelt majorságénál! Rágni kellett ám alaposan! Csak a nagyon fiatal, úgynevezett rántani való csirke húsa hasonlított valamelyest a mostani, ki tudja mivel felnevelt ipari mennyiségben előállított állatokéhoz.

Míg bírta erővel, libákat is nevelt nagymama. Ősszel, november végétől néhány libát meghízalt. A kiválasztott állatokat előre beáztatott, kissé megolajozott kukoricaszemekkel tömte naponta kétszer, így karácsonyra hízott libát ehettünk. Volt alkalmam segédkezni a libatömés műveleténél. A külön ólban tartott hízó libákat a töméshez egyenként hozták be. A konyhapadlóra leterítették egy rossz szőnyeget, erre telepedett le nagymama. A libát a két térde alá szorította, egyik kezével kinyitotta a csőrét, a másikkal felmarkolt egy adag áztatott, olajos kukoricaszemet és a liba csőrébe igazította, gyengéden lenyomta a torkán, a kukorica útját a begy felé simogatva segítette. Vigyázni kellett, nehogy „rossz útra” menjen az eledel; ha a kukorica a légcsőbe került, és a liba – ahogy mondták – „szemet kapott”, megfulladhatott. A hízott libákból nagyszüleim minden gyermeke kapott egyet-egyet, melyet ki-ki saját családja körében fogyasztott el. A liba májának elkészítése nagymama szakácsművészetének egyik próbaköve volt, lányai persze megtanulták tőle a titkot, hogyan varázsoljanak mennyei ízharmoniót a liba saját zsírában sültt ínycsészből.

Kacsát ritkán tartott, mert mint mondta, lármásabb és sokkal falánkabb a többi majorságnál, az élelmet sem hasznosítja olyan

jól, no meg naponta többször is igényli a fürdést. A pulykanevelést is feladta lassan, a kispulykák kényes, érzékeny természete sok odafigyelést, munkát igényelt, egyedül nem bírta csinálni. Volt ugyan segítsége, a mérai kondás özvegye, Nastasia néni, de ő is öreg volt, csak valamivel fiatalabb nagymamánál.

Faluhelyen akkoriban nem volt mészárszék, így marhahúshoz aránylag ritkán jutottunk. Szerencsére időnként „el-eltörött” valamelyik gazda borjújának – érdekes módon mindig bikaborjújának (!?) – a lába, tehát le kellett vágni. Tudni kell, hogy szarvas-marhát csak jól megindokolt esetben, mindenféle kérvények kitöltésével, sok-sok pecséttel ellátott engedély birtokában, tehát csakis hosszas utánajárással lehetett levágni. Ha viszont a borjúnak, marhának lába tört, akkor azon nyomban, mindenféle engedély mellőzésevel le lehetett, sőt le kellett vágni, és csak a leölés tényét kellett jelenteni a megfelelő hatóságnál. A leölt állat tulajdonosának családja egy bizonyos mennyiséget megtartott magának, a többi húst eladták, hiszen az, hűtőszekrény hiányában nagyon hamar rájuk romlott volna.

Nagymama is csak annyit vásárolt mindig, amennyit egy-két nap alatt el tudott fogyasztani a család. A borjúhúst általában pörköltnek, tokáynak, vasárnapi menüként pedig bécsiszeletnek készítette el. A marhahúsból többnyire levest főzött, a főtt húst (sóban főttet) krumplival, valamilyen gyümölcs-, torna-, hagyma- vagy paradicsomszósszal, vagy szilva-, barackkompóttal ettük. A főtt zöldségből, gyengébb húsrészekből marhasalátát, franciásan „salade de beuff”-öt készítettek. Ha vendégek jöttek, akkor előételnek került az asztalra a böffsaláta, máskor vacsorára ettük, egy csésze csipkebogyó- azaz hecsedliteával leöblítve; – nagyszerű volt! Gulyáslevest aránylag ritkán főztek, inkább tokány, hagymászelet, ritkábban egybesült készült a marhahúsból. Miután nagytatától bevonták a vadászengedélyét, tehát nem jutottunk vadhúshoz, marhából készült a vadas is.

Juh és kecskehús gyakrabban volt, de nem minden családtag kedvelte az „illatos húst”, bár nagymama nagyon értett ahhoz, hogyan tegye élvezetessé ezeket is.

A marhatokány, pörkölt, hagymászelet mellé törtkrumplit, burizst, tarhonyát, köleskását vagy pirított grízt, ritkábban galuskát ettünk, a vadas mellé zsemlegombócot vagy makarónit kaptunk. A gyermekek a makarónit kedvelték jobban, de elárulom: nem az íze, hanem a játszásra, versengésre készítése miatt. A felnőttek bosszúságára ugyanis a lyukas tésztát meglehetősen hangos, szortyogó zaj közepette nagy élvezettel szívogattuk; aki elég ügyesen manipulált, füttyentésre is készíthette a szószos szálakat. A főtt tészták közül mégsem a makaróni volt az egységesen nyerő, mert mindenkünknek megvolt a maga kedvence. A kisebb fiúk a dióslaskát, Zoli a mákosat, én a szilvaízes derelyét és a káposztás kockát szerettem jobban. A túróscsuszát a felnőttek, a túrós makarónit, juhtúrós galuskát mindenki, mindenkor. A makarónit boltban vásárolták, de a többi tésztafélét csakis házilag készítették. Nyáron mindig frissen gyúrt tésztát dolgoztak fel, vagdostak az eltervezett ételhez illő alakúra. A diós-, mákos-, pirított grízes laskához gyufaalakra, a káposztáshoz kockákra vágták, a csuszához csak nagyobb darabokra törték a levéllaskát. A vargabéleshez, sonkás laskához széles metélt készült.

A téli élelmiszerkészletről nyáron kellett gondoskodni, hiszen akkor bővelkedtek tojásban, – a téli hidegben a tyúkok csak elvétve tojtak. Hol volt még akkor a nagyüzemű tojástermelés?! Ezért nyáron, alkalmanként mindig több tésztát gyúrtak, a laskafölösleget teljesen kiszárítva, vászonzacskókban tárolták. A laskatészta készítésekor szerettük figyelni, mint lesz egyre vékonyabb a kerek tésztalepedő a sodrófa ügyes kezelése nyomán, és vágyakozó szemekkel néztünk nagymamára, vagy az éppen aktuális felnőttre, hátha-hátha megesik a szíve rajtunk, és a kinyújtott tésztából levág számunkra egy kis „pászkának” valót! Nagyon szerettük ropogtatni a platten szélén hólyagosra sült, ilyen formájában eléggé ízetlen gyúrt tésztát.

A mérai emberek sok juhot tartottak; ahol két bányát ellett az anyajuh, csak az egyiket nevelték fel, a másikat eladták. Ilyen módon tavasszal dúskálhattunk a finom bányahúsban. A bányafejből, nyakból remek tárkonyos leves, az elejéből nagymama

egyik specialitása, a töltöttbárány készült. Másfajta sültnek a szópósbárány többi része sem volt alkalmas, mert sütés közben hamar kiszáradt, inkább jó szaftos tokány, vagy rántotthús készült belőle.

Disznót általában csak télen vágta, akkor a húst azonnal feldolgozták. Kolbásznak csak módjával, mert nem volt „szaporája”. Úgy emlékszem, a nyersen ehető száraz kolbásznak való húst csak másnap, harmadnap dolgozták fel, mert a friss húsból rágós lesz a kolbász. A hátsó sonkákat, csontokat, gömböcöt, főzővérest, szalonnát fűstölték, a karajt, rövidkarajt lesütötték és zsírba ágyazva tárolták. Nagytatának volt füstölője, használta is, de halála után sem nagymama, sem nagynéném nem tudták kezelni, így inkább a szomszéd padlására vitték a füstölőnivalót, akik úgy oldották meg a füstölést, hogy a kéményből a padlástérbe helyezett füstölőkamrába eresztették a füst egy részét. A tágas kamrában a gyenge füstön a sajátjuk mellett bőven elért a szomszédok füstölőnivalója is.

A kolbász mindenki kedvence volt, fogyasztásához – mivel nagyon szerettünk volna még többet enni belőle – sajnos kis étvágyféléző mondókat is mellékeltek: – *Nono! Több nap, mint kolbász!* Nem is tudja az, aki még nem tört a padlásgerendáról csábítóan lelógó kolbászárból, hogy milyen is az igazi „mennyei csemege”!

Disznóölés idején elmaradhatatlan vacsoraétel volt a kocsonya, melyet csak addig ettünk jóízűen, míg Gyuszi nagybátyánk el nem mondta a miskolci kocsonya meséjét. A történetben a megfőtt kocsonyát tálakba adagolva a háziasszony a pincelejáró lépcsőjére tette dermedni. Hogy, hogy nem, az egyikbe beleugrott egy béka, és beledermeszt a lébe. A háziasszony kisfia nagyon kívánta a kocsonyát, lement hát ellenőrizni, készen van-e már. Meglátta a békát, mely ott pislogott a kocsonyába fagyva. A kisfiú fogott egy pálcát, és elkezdte böködni a békát, selypítve biztatta:

– Csuccs ki, máccs ki, kicsújom a csemedet!

Reggelire finom volt a disznófőcsaj, nekem nagyon ízlett a nagytata-pácolta vékony füstöltszalonna is. Míg kisgyermek voltam, nagytata „katonákra vágva” tálalta elém, úgy ette ő maga is.

A disznóhúst leggazdaságosabban megdarálva, különböző húst pótló, lazító adalékokkal lehetett felhasználni. A darált

húsnak nagyon széles felhasználási lehetősége volt. A fasírozott húshoz tejben áztatott száraz kenyér, morzsa illett. A fasírtot legtöbbször egybesütötték, ha kemény tojást is rejtettek a masszába, akkor „stefánia-szelet” néven, a kis kerek vagy nagyobb labdacokban megsütött fasírtgolyók előkelő „labdapecsenye” néven kerültek az asztalra.

A különböző zöldségek töltésére felhasznált darált húst rizsszel, kukoricadarával vagy kölessel szaporították. Bár a töltött káposzta, paprika, karalábé, tök, csillagtök (patisszon), krumpli, és a martilapuba, szőlő- vagy tormalevélbe göngyölt, a Nádas melletti kaszálón gyűjtött vadsóskával savanyított töltike közkedvelt és gyakran fogyasztott fogások voltak, de a töltött ételek királya természetesen a savanyított káposztából készült töltött káposzta volt.

A legtöbb töltött étel tulajdonképpen olyan volt, mint egy tartalmas főzelék, de nagyon sokszor ettünk igazi főzeléket is. A választék hihetetlenül gazdag volt: spenót, sóska, muromok, zöldborsó, zöldbab, vegyes zöldségből készült finom főzelék, babérleveles savanykás krumpli, tejfölös, zöldpetrezselymes újkrumpli, lencse, tarkabab, sárgaborsó, törtpaszuly, no meg a tökfőzelék, mind-mind asztalra került rendre. Feltétnek sültkolbászt, tükörtőjást, bundáskenyeret, húsból, de zöldségből is készített fasírtot, krokettet kaptunk. A törtpaszulyra, sárgaborsóra, ha éppen nem volt kolbász, elég volt a bőven mért paprikás dinsztelt hagyma is, mellé ropogós savanyú káposzta. Kevés napraforgóolajjal megbolondítva a savanyú káposztát böjtös ételnek is ettük, de legjobban, mint az előbb is említettem, fő felhasználási formájában, gazdagon tejfölözött kolozsvári rakott káposztaként, vagy ünnepi töltött káposztának szerettük.

A böjtös ételekről is szeretnék pár szót szólni. Bár a református konyha nem ír elő kifejezetten böjtöt, az evésben csak a mérséklet betartására buzdít, a kalotaszegi hagyomány mégis átvette (vagy megtartotta?) a katolikusoknál szokásos böjti időszakokat. Nagymama keddenként, péntekenként főzött böjtös, tehát húsnélküli, zsírtalan ételt. Nem vallási, hanem egészségügyi szempontból tette ezt, hozzátartozott az egészséges táplálkozásról kialakított elveihez. Ugyanezért tartotta meg időnként az úgynevezett „kilenc

*keddet*”, illetve -pénteket. Olyankor a vacsoracsillag feltűnéséig semmit nem evett, csak vizet, vagy keserű gyogyteákat ivott.

Tavasszal, juhmérés után volt divatja a bálmosnak. Zsenge zöldhagymával ez is remek uzsonna, néha vacsoraétel is volt. A bálmosnak valót, mely tulajdonképpen a sajt vagy ordakészítés után visszamaradt zsíros tejsavó, melybe kukoricalisztet főznek, a juhtartó gazdától lehetett vásárolni. Mikor valamelyik szomszédtól ordát vásároltunk, rendszerint megkínáltak zsendicével, a juhsajt-készítés másik különleges ízű csemegéjével. Szerettük a sima puliszkát is, túróval, sajttal lerakva. E mellé télen savanyított káposztacika illett, itálnak pedig az enyhén sós, csípőskés, pezsgő káposztalé. Nyáron cukros salátával, vagy tejfölös uborkasalátával ettük. Ízelt az árpapuliszka is, tejjel ettük, nagyon jó ízű volt, csak a ronda cementszürke színe miatt nem volt valami csábító.

A palacsintákat nagymama úgy tudta variálni, hogy soha meg nem untuk. Mindig nagy sikere volt a különleges alkalmakra sütött csúsztatott palacsintáknak, de az egyszerűbb, kapros tehéntúrós és ordás palacsintából sem maradt a tálban, még mutatóban sem. Nagy keletje volt a diós és mákos változatban készült rakott palacsintának.

Mindenik finom volt, édesanyám, meg jómagam is sokszor sütöttük. Az én gyermekeimnek a mákkal lerakott palacsinta ízlett – és ízlik most már az unokáimnak is – a legjobban. A rakott palacsinta sütésénél mindig eszembe jut egy kedves történet, melynek csattanója szállóigévé vált a családukban. Egyszer, mikor nagymama rakott palacsintát sütött, legfiatalabb unokatestvérem, Gabika a formája miatt azt hitte, hogy 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 kacintva így válaszolt:

– Nem, Gabikám, ezt sütöttem.

Így született meg egy új süteménynév. Mikor anyánk palacsintát sütött, az öcsémmel mindig megkérdeztük:

– Mami, készül a „najmamatojta”?

Nagyon élveztük nagytatát bámulni, mikor a konyhán bese-gített. Míg vadászott, a vadak nyúzása, feldarabolása az ő dolga volt, sőt a pácolás előkészítését is ő irányította. De erről a tevékenységről csak hallottunk, soha nem láttuk. Amit láthattunk is, az a hígpalacsinta- sütés volt. Ritkán volt kedve hozzá, de mikor elkezdte, minket nem lehetett kiparancsolni a konyhából. Nagytata palacsintasütésének megvolt a maga forgatókönyve: először is megkavartatta a masszát, ellenőrizte annak állagát, majd beöltözött: felvette a leggyengébb ingét, kötényt kötött, a kályha fölött volt egy összecsukható ruhaszáritó, azt levette, hogy ne zavarja a bűvészmunkában. Mert nagytata boszorkányos ügyességgel sütötte, fordította a palacsintákat. Az egyik felén már megsült tésztát a fordítólappal fellazította, a serpenyőt egy kicsit megrázta, majd feldobta a palacsintát, 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 nagytata feldobta a palacsintát, de az 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 olyan fergeteges hahotába kezdtünk nagytatával együtt, hogy nagymama kellett tovább süsse a palacsintákat.

Ősszel, szilvaérés közeledtével megunhatatlan fogás volt a szilvás gombóc. Úgy szerettük, ha nagymama egész szilvával készíti el a gombócot, nem cifrázza dióbelet téve a szilvamag helyébe. Így veszekedés nélkül el tudtuk dönteni, ki a szilvás gombóc-evés győztese. Mert versenyeztünk. A tányér szélére felsorakoztatott szilvamagok száma bizonyította, ki a győztes. Magok híján mondhatott ki mit akart, úgysem hittünk egymásnak.

A krumplis tészta nudlinak elkészítve is ízlett; – mi angyalbögyörőnek mondtuk. Nagymama hosszú, kb. fél centiméter átmérőjű hurkát sodort, a lisztbe mártott kés fokát ferdén tartva kb. három centis darabkákra vágta. Úgy hagyta, nem sodorta ki. Főzés után szűrőkanállal kiszedte, lecsöpögtette, öblítés nélkül egyene-

sen az enyhén megpirított prézlire tette. A felnőttek mákkal is ették, nekünk a látvány miatt nem ízlett. A gombóc- és nudlikészítéskor szerettünk a konyhában sertepertélni. A szilva mosás utáni szárazra-törölgetése a mi feladatunk volt. Húztuk az időt, hogy a megfőtt krumpli hámozásakor, törésekor még ott legyünk. Könyörögtünk egy-egy forró krumpli-darabkáért, de az igazi csemege a krumplinyomóból vékony hurkaszerű frissen omló pép volt. Szerettünk krumplit enni, lerakva, köretként, levesnek, bárhogyan elkészítve. Héjában sütvé, vagy suszterfánkknak elkészítve vacsorának is megfelelt. A verhetetlen nyerő a nagymama-féle töltöttkrumpli mindenkor és mindenkinek ízlett! Erre a megunhatatlan töltöttkrumpli-készítésre akkor került sor, mikor valamilyen kész húsétel, főleg pörköltféle megmaradt. Azt hiszem, ezt a fogást nagymama találta ki, mert még egyetlen szakácskönyvben sem találkoztam vele. Sajnos, hiába próbálom elővarázsolni a nagymama krumplis ételeinek ízét. Finom, finom, de nem ugyanaz! A hajdanvolt krumplifajták már csak emlékeinkben élnek. Rég kipusztult már a rózsá-, gülbabá-, ella-, meg az a bizonyos salátának való kiflikrumpli. Bizony már mind a múlté. Manapság rengeteg fajta között válogathatunk, és ha éppen nem nosztalgiaázni akarunk, még ízlik is.

Sokféle tojásételt fogyasztottunk. Egyik kedvencünk a tojás-paprikás volt. A receptek között bővebben írok ezekről az ételekről.

Szamóca, szeder, málnaérés idején, a Gyűrűsön, a Nádas partján, a Liderkőn mindig felkerestük a már jól ismert termőhelyeket. Ettük is, de inkább összegyűjtöttük, mert ezek a gyümölcsök 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 fakanállal, a kicsik teljes kizárásával, nehogy alkalmuk legyen egy-egy nyalintást kunyerálni. A kóstolás előjogát magunknak tartottunk fenn. Míg a massa kemény krémmé vált, bizony több mint egy óra is eltelt. Mikor elkészült, nagymama betette az éléskamrába, ahol lehűlt egy kissé. Ebéd után vagy uzsonnára ettük, és ez volt az egyetlen alkalom, mikor nagymama „nem nézett oda”, és mi kinyalhattuk a desszertes tányérokat. Másik kedvencünk, a

*madártej* is nagyon ízlett. Tojáshabbal is, de sokkal jobban szeretjük, ha „úszó szigettel” tálalták. Ez csipkebogyóízűből készült felújít volt, valami felséges finomság!

A kirándulásaink étkezésének is megvolt a maga megszokott, kialakult rendje. Ha a gyermeksereg fürödni, kirándulni ment, hatalmas karéj, hagymakarikákkal dúsan borított zsíros kenyeret vitt magával. Vagy óriáskiflit, perecet. A házi perec soha nem lett olyan ropogós, mint a kolozsvári, boltban vásárolt, de azért ízlett, így is hihetetlen mennyiséget voltunk képesek elfogyasztani belőle. A családi kiruccanásokon már sültszalonna járta, körözöttes kenyér, hidegsült, és a nagymama elmaradhatatlan, direkt az ilyen alkalomakra sütött rácsos tésztája.

Augusztusban már megkezdődött a gyümölcsök aszalása. A gyümölcsöket mi gyermekek szedtük össze a fák alól, nagymama a cselédlánnyal megmosta, a gyengébb minőségűeket az állatoknak adta vagy a cefrés hordóba dobta, a szebbjét felszeletelte, majd szétterítette a másfél méternyi hosszú, kb. 30-40 cm széles aszalótálcákon. A megrakott tálcákat kenyérsütés után a még enyhén meleg búboskemencébe rakta. Itt a melegtől megindult az aszalódási folyamat, miután a kemence kihűlt, a tálcák a sütőház tetejére kerültek, a napra. Este összeszedték a tálcákat, hogy az aszalódó gyümölcs az éjszakai harmattól ne nedvesedjen át, a következő napig a sütőházban tárolták. Napközben a gyümölcsszeleteket át kellett forgatni, erre nagyon szívesen vállalkoztam. A sokféle aszalt gyümölcs télen finom csemege volt, össze sem lehetett hasonlítani az üzleti áruval, igaz, sokat számított az aszalásra szánt gyümölcsök kiváló fajtája és minősége.

Amint annyira nőttek, érték az almák, napirenden volt az almás sütemények készítése. Hétköznapiokon lepény, vasárnapokon tejszínhabbal tálalt fordított almatorta került az asztalra. Télen a lerben (sütőben) sült alma kellemes illata betöltötte az egész házat.

A kisebbik diófa minden évben meghozta a várt termést, a nagyobbik ritkán volt bőtermő, viszont kitűnő ízű diót termelt,

nagyszemű, eléggé vékonyhájú, finom édeskés ízűt. Ha az egyik évben dús, a következőben nagy valószínűséggel mérsékelt vagy egészen gyenge diótermés volt várható. Ősszel a dióverés remek időtöltés volt, semmiképpen nem minősült munkának, azon versengtünk, ki bírja el a nagy verőrudat, a lehullott levelek közül élvezetes volt kikurkászni a diókat.

A besztercei szilva beérése és szüretelése is nagy családi ünnepély volt. Kisúrolták, előkészítették a szilvaízfőző üstöt, ilyenkor a harangozó (a templom harangjainak mestere, nagytatának hajdani munkatársa, jó embere) mindig eljött nagytatához és megépítette az ideiglenes tűzhelyet, ráhelyezte az üst állványát. Még szárnyékot is eszkábált; – ez egy ideiglenes tetőzet volt, mely a napsütés, de az őszen annyira gyakori eső ellen is védett. Egyik nap lerázták a szilvát, a gyermekek összeszedték, a felnőttek megmosták, éjszakára szétterítették, hogy szikkadjon. A szilvát másnap ki kellett magozni: pukkasztani, 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 keverőrudat, ahogy főni kezdett, roskadt a tartalma, egyre tovább töltögettük kimagozott gyümölccsel. Mikor az egész massa forni kezdett, akkor elparancsoltak bennünket az üst közeléből, nehogy ránk fröccsenjen az eleinte még híg, forró szilvamassza, a cibere. Ebből nagyon szerettünk enni, 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 ízfőzésnek, mert mikor már szétfőtt minden szilvaszem, nem raktak többet a tűzre, rendre kimerték, átpasszírozták a cibere, a magot eldobták, a masszát visszamerték az üstbe, a tüzet újra meggyújtották, az ízet készre főzték. Az ízfőzés éjszakába nyúló, nagyon hosszadalmas művelet volt, csak nagyobb koromban segíthettem a keményre főzött íz kimerésénél, adagokba osztásánál. Az íz többnyire agyagköcsögökbe került, melyek száját csak egy tiszta gyolcsdarabbal kötötték le. Soha meg nem penészedett, évek múltán is fogyaszt-

ható volt. Derelye, gombóc, lepények töltelékeként, de csak úgy, kenyérrre kenve is ettük, nem lehetett megenni.

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

Mérában halat csak akkor ettünk, ha édesapám elment rákászni a Nádasra. Széles öblű, lapos kosárral felszerelve ment a vízbe, bemerítette a parti fűzfák jócskán alámosott gyökerei alá, 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 gyökerek közé, mint a rákok. Örvendtünk a halaknak, sokkal jobban, mint az eredeti elképzelés szerinti ráksákmánynak. Édesapám ugyan megmagyarázta, hogy ilyen módon halat fogni nem sportszerű, de mi nem nagyon törődtünk a halászat etikájával. No meg a rákóktól kicsit irtóztunk, féltünk is, senkinek nem volt kedve kipróbálni a rákolók szorítási erejét. Nagymama megfőzte őket, mindenkinek jutott egy pár falat kóstolóba. A halakat paprikás lisztben megforgatva kisütötte, nagyon jó ízű, csak macerás étel volt, a sok szálla miatt óvatosan, lassan kellett enni, mire megettük, újra megéheztünk. Egy-egy ilyen – ahogyan mi mondtuk – rákászásos alkalommal mutatta meg édesapám, hogyan kell a vízparton megkeresni a csíkot, ahogyan azt gyermekkorában szilágysági barátaitól megtanulta. A lábujjával kotorászott a laza parti iszapban, mikor megérezte a csíkot, lehajolt és a kezével gyorsan kirántotta a búvóhelyéről.

Augusztus közepe felé naponta könyörögtünk nagymamának, ellenőrizné, kifejlődtek-e már a kukoricacsöveken a szemek? Mikor idősebbek lettünk, a szomszéd gyermekek biztatására és velük egyetértésben, kirándulásaink és fürdőzéseink során mi magunk kezdtük el az ellenőrzést: persze nem a kertünkben, ha-

nem az út melletti idegen kukoricaföldeken. Félve és izgalomtól dobogó szívvel, lopva szét-szét nézegetve húztuk le az eléggé duci kukoricacsövek borítóleveleit, körmünkkel megnyomtuk a kikan-dikáló szemeket, s ha megfelelőnek találtuk, nagy recsegés köze-pette letörtük a csövet. Csakhogy a zsákmánnyal nem volt mit csi-nálni, hazavinni nem mertük, hiszen nagyon jól tudtuk, lopni nem szabad, az főbenjáró bűn, komoly büntetés járt érte. A szomszéd gyermekek 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 mondhatni naponta főzött nekünk egy-egy fazékka. Ezt ettük ebédkor köretnek, vagy desszertnek, uzsonná-ra, vacsorára, állandóan.

A kukoricát nem csak zsenge állapotában megfőzve, süt-ve, de minden formájában szerettük. A lisztjéből készült pulisz-ka, vagy a bálmos a rendes étkezéshez tartozott. Az édes málét kicsit nehézkesen nyeltük, de kedvenc süteményeink közé tarto-zott. 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 rak-tak, vagy kész parazsat hoztak a sütőházból, konyhából. A hatal-mas rostába tettek egy liter kakasnak való hegyes-szemű és fehér színű pattogatni való kukoricát. Elég sokáig kellett a parázs fölött rázogatni a rostát, de mikor mini-ágyúlövéshez hasonló hangon elkezdtek kipattogni a szemek, akkor már nem kellett sokáig várni a hófehér gyönyörűségre. Nagymama néha mézzel ragasztott ösz-sze jó labdányit, de inkább enyhén megsózva fogyasztottuk. (A ki nem pattogott kukoricaszemek neve pulyka volt. Hogy miért, azon soha nem gondolkodtam.) A télire már tökéletesen megszáradt csövekről lemorzsoltszemekből is főzött csemegét. 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.

Felejthetetlen íze volt a nagytata-főzte, világosdrapp-színű, sűrű mézállagú, enyhén karamellízű melasznak nevezett nyers-cukorpépnek. 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.

Mint már említettem, érett gyümölcsökből bármennyit ehetünk. Akár étkezés előtt is, ebben nagyon modern felfogása volt nagyszüleinknek, abban az időben, mikor mások a gyümölcsöt étkezések után, desszertként kínálták. Tilos volt viszont az éretlen zöldség vagy gyümölcs leszedése, elfogyasztása. Ettünk jó étvággal mindent, de úgy látszik, az ellenkezés kisördöge ott ugrál minden gyermekben, mert nekünk csakazért is arra fájt a fogunk, amire nem kellett volna: a kisujnyi vastagságú, még ízetlen murokra, az alig rózsaszínesedő paradicsomra, az éretlen mákra, és napraforgómagra. Az utóbbi fogyasztása egyszer katasztrofális következménnyel járt. Gyurika és Pisti öcsém versenyeztek, melyikük tud megenni több nyers napraforgómagot. A versenyre fel is készültek: megkérték Zsófit, varrjon egy-egy zacskót nekik, abba a napraforgó tányérjából 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 és 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 citromíze volt, akárcsak a vadsósokának és a madársalátának.

Az ételt meg kellett enni. Eldobni, különösen a kenyeret, főbenjáró bűn volt. Ez volt gyermekkoromban nemcsak nagyszüle-

im, de általában minden család házi törvénye. A maradék kenyeret megszáritották, a héja állateleség lett, belsejéből prézli készült, a száraz kalácsból, kifliből, zsemléből bundáskenyér, felfújt, tálban főtt, guba. A rendszerint nagy ünnepek után néha megmaradt süteményekből kevéske rum, vaj, esetleg szörp hozzáadásával, darált dióval, kakaóval, néhány szem mazsolával továbbbízésítve készült egyik kedvenc csemegénk, a zöldbeka. Nevét a cukrászdákban is árult bekaformára alakított zöldszínű 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 sütekből, szószos húsokból készült a töltött krumpli, rakott zöldség, különböző ízesítésű pástétomok. Nagymama kifogyhatatlan volt a kenyérre kenhető „valamik” alkotásában. A maradék törtpaszulyba apróra vagdalt hagymát dobott, pici borssal ízesítette, olajjal kikavarta. A hagymás májból kis füstölt szalonnával, keményre főtt tojással, némi vajjal remek kenőmájas lett. A főtt tojásból legalább hat féle ízesítésű paszta, saláta. Szerintem a híres-nevezetes hortobágyi palacsinta megalkotása is így történt valamikor. Az ebédről maradt egy kevés csirkepaprikás, néhány palacsinta... csak némi tejföl kellett még hozzá.

Bár mi, gyermekek, a „*macskaasztalnál*” ettünk, a felnőttek nagyon is odafigyeltek az étkezésünk módjára. Az egyik unokatestvéremnek szokása volt a leveseskanalat tövig bevenni a szájába. A felnőttek sokszor rászóltak, ne tegye. Hiába. Egyik étkezéshez nagymama terített, s észrevettem, hogy a szóban forgó gyermek terítéke mellé nem rendes leveseskanalat, hanem a hasonló alakú, de jóval nagyobb sült kanalat rakja ki, miközben rám nézett, és kacintott. Rögtön megértettem, és kíváncsian vártam, unokatestvérem észreveszi-e, milyen kanalat kapott? Nem vette észre. És ezt az óriáskanalat is befalta. Csak az egész család hangos nevetésére figyelt fel, és nevetett velünk együtt a kísérleten.

Nagyon hatásos módszerrel érték el, hogy az asztalnál ne terpeszkedjünk, könyököljünk. Édesanyám elmesélte a *Hyppolit a lakáj* című filmet, melyben a lakáj úgazdagékhoz szegődik, és megtaníttja a családot viselkedni, étkezni. Hogy a családtagok

megszokják, ne elterpeszkedve, az evőeszközöket marokra fogva egyenek, hónuk alá egy-egy könyvet illeszt. A könyv persze mindegyre lepotyog, a lakáj meg rezzenéstelen arccal visszahelyezi azt. Anyám el is játszotta, hogyan idétlenkedett a felkapaszkodott család, míg megtanultak elegánsan étkezni. Sokat nevettünk, élveztük a történetet, Hyppolit módszerét természetesen azonnal kipróbáltuk, és én nagyon büszke voltam, hogy karjaim alól nem ejtettem ki a könyveket. Nem is emlékszem, hogy az etikett miatt valaha is rám kellett volna szólni az étkezésnél. Anyám hatékony módszerének egyetlen furcsasága csupán az volt, hogy amikor felnőtt koromban végre megnézhettem a filmet, hiába vártam a sokat mesélt részletet, – ilyen jelenet a filmben egyáltalán nincs!

Ételkészítés terén nagymamának 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...*

A nagymama életfilozófiája is ilyen egyszerű volt. Az ételhez, élethez elsősorban nagy-nagy adag *szeretetre* van szükség. A többi már jön magától.

*Aki ételt, italt adott, annak neve legyen áldott. Ámen*

# KOMATÁLAT HOZTAM...

## Hólabda és más finomságok

Ne tévesszen meg senkit az alcímben szereplő megnevezés. Jelen írásomban nem téli idillről, hanem a kalotaszegi falvak népének jelen időkig fennmaradt szép őszi szokásáról ejtenék néhány szót. Nevezetesen a komatál-küldésről.

A koma, komaság eredeti jelentésében: két vagy több házaspár kölcsönösen vagy egyoldalúan egymás gyermekeinek kereszt-szülei. A keresztelés során a keresztszülők tartják a szenteltvíz alá a csecsemőt. Keresztszülőknek általában gyermekkori jó barátokat hívnak, így a komaság gyakran a vérrokonságnál is személyesebb, közelebbi kapcsolatot jelent. Tágabb értelemben nem csak a keresztszülőket, hanem a közeli barátokat is komának hívták: a serdülő-kori legkedvesebb barátokat *legénykomának*, a katonatársakat *katonakomának*, az ivócimborákat *borkomáknak* nevezték. A lányok meg *leánykomáknak* szólították egymást.

Magyar vidékeken a tavaszi népszokások között szereplő *komatál-küldés* a húsvétot követő, úgynevezett fehérvasárnapon volt szokásban, és főként a fiatal lányok gyakorolták egymás között. A komatál küldésével egymást testvérré fogadták, sírig tartó barátságot kötöttek, s ezután tiszteletből magázták, komának és mátkának nevezték egymást. A komatálak tartalma vidékenként változott, de nem hiányozhatott belőle a festett húsvéti tojás, kalács, kis üveg ital. Az ajándékot kapó kivett egy húsvéti tojást, másikat rakott a tálba

cserébe, vagy elfogadta az egész komatálat, és másikat adott cserébe. A komatál átadását-cseréjét éneklés, köszöntőmondás kísérte:

– *Komatálat hoztam, meg is aranyoztam. Szív küldi komának, koma küldi komának.*

A közösségi összetartásnak, egymásrafigyelésnek elmaradhatatlan jele a komatál-küldés másik, élő formája. A tulajdonképpeni eredeti komatál-vivés szokása a szüléshez, születéshez kapcsolódik, mely ebben az esetben már nem jelkép, hanem igazi segítség, emberi törődés jele. Régen az asszonyok otthon szültek, bába és más nőrokon segítségével. A komaasszonyok, rokonok, jó ismerősök a frissen szült testvérnek, rokonnak, szomszédnak, jó barátnőnek naponta beosztva ebédet vittek, hogy az új anya pihenessen, és csak a babának szentelhesse minden idejét. A szoptató anyáról való gondoskodással biztosították, hogy az anya minél gyorsabban megerősödjön a szülés után.

A komatál lehetőség szerint gazdag, tartalmas ebéd (például húsleves csigatésztával, rántott hús, csirkepaprikás, desszert) és bor volt. A komatál-vivő erőt, egészséget, az anyának bő tejet, a kisbabának jó fejlődést kívánt, az anyától érdeklődött, hogy van a gyermek, hogyan ment végbe a szülés, majd jótanácsokkal látta el. Illendőség szerint a komatálat az kóstolta meg először, aki hozta, az anya és családja az ajándékozó előtt, annak társágában fogyasztották el a komatál tartalmát.

A komatál küldésének külsőségeiben is megadták a módját. Az ételeket a legszebben díszített edényekben, dúsan hímzett terítőkkal letakarva, átkötve vitték. Ezek az edények aztán a fiatalasszonynál jól látható díszhelyre kerültek. Az ételküldés az egész falu szeme láttára történt, mindenki tudta, ki, kinek, mit és mennyit vitt. A komatálat illetl viszonzni, a küldő biztos lehetett abban, hogy ha majd ő „betegszik le”, számíthat viszonzásra.

Ennek a szép és nagyon hasznos hagyománynak édesanyám jóvoltából magam is haszonélvezője lehettem. Első gyermekem születése után több hónapig édesanyámnál, Mérában laktam. A szomszédok, a nagyszüleim és anyám jó ismerősei, a dajkám, mind-mind felkerestek, és rendre komatállal köszöntöttek. Ekkor értettem meg igazán, mekkora különbség van az elmélet és a gyakorlat között! Milyen más volt csak tudni erről a szokásról, mint

valóságban kedvezményezettje is lenni! Meghatott a körültekintő kedvesség, melyre egyáltalán nem számítottam, hiszen huzamosabb ideig soha nem éltem a faluban, anyámnál csak látogatóban voltam, a komaság mint olyan, a falubeliek egyikével sem jött szóba. Kaptam az alkalmon, és az asszonyokat alaposan kikérdeztem a komatál-vivés körüli szokásokról. Végre arra is feleletet kaptam, hogy mi is az az úgynevezett „ablaki torta”? Ez egy díszes torta, amit a fő keresztkomaasszony süt vagy vásárol, s amelyet a keresztelőt követő lakomára készít. Fogyasztásig kiteszik a tisztaszo-  
ba ablakába, hadd csodálja meg minden arra járó a keresztanya cukrászatbani jártasságát!

Látogatóim bőséges komatállal örvendeztettek meg bennünket. Volt ott minden, mi szem-szájnak ingere! Finom, mély sárga színű, kristályosan áttetsző húslevesek, sülték, ínycsiklandozó köretek, a menühöz találó savanyúságok, és mindennek koronája, a desszert! A süteményes tálakon ízlésesen elrendezve, mindig több fajta édesség volt. Legalább kétfajta tortaszelet, kalács, keksz, és a töltött, rakott, tekert sütemények mellett az elmaradhatatlan fánkféleségek. Néhány tésztástálon felfedeztem egy porcukorral gazdagon meghintett, furcsa, labdaalakú süteményt. Mutató volt, az íze is finom.

– Ez hólabda! – világosított fel anyám –, kalotaszegi különlegesség!

Tulajdonképpen csak a formája volt szokatlan, az íze megszólalásig hasonlított a húshagyókeddi csöröge ízére, vagy az anyám parádés tésztájára, a rózsafánkra. A hólabdának külön sütőalkalmatossága volt, ez tulajdonképpen két, zsanérral csukódó, nyeles, félgömb alakú, lezárható szűrőkanál. Kinyitják, az egyik felébe óvatosan belehelyezik a hólabda tésztáját, ráhajtják a másik félgömböt, a kallantyúval lezárják, majd a forró olajba mártják. Sülés közben a tészta térfogata megnő, teljesen kitölti a formát, gömb alakúvá válik. A balesetveszély miatt nagyon óvatosan kell bánni a hólabdasütővel, de hát mit meg nem tesz egy ügyes háziasszony a mutatós süteményért remélt dicséretért!



*Üstben, nyílt lángon készül a bálmos*

## BÁLMOSS, ZSENDICE ÉS MÁS ÍNYENCSÉGEK

Nehezemre esne egyetlen kedvencet kiválasztani Erdély közismerten sokszínű éték-palettáján. Ha legalább tucatot jelölhetnék, akkor előkelő helyezést foglalna el a bálmos. Mivel ez nem egy igazán közismert étel, szerettem volna kicsit tudományosabban megmagyarázni, mi is az? Modern időkben élünk, megnéztem az interneten, és elámultam, milyen gazdag irodalma van a bálmosnak, hányfajta recept szerint ajánlják elkészíteni. De sem a hozzávalók, sem elkészítésének módja nem volt azonos az általam ismerttel. Még csak nem is hasonlított hozzá! A rejtélyre a Magyar Néprajzi Lexikon derített fényt.

*„A bálmos a juhsajtkészítéshez kapcsolódó két különböző erdélyi étel neve. Az egyik készítésénél friss édes juhsajtot lágyítanak tűzön melegítve, edényben, úgy, hogy tejet, vaját vagy tejszínt tesznek alá. Az olvadó sajtból többnyire egy kevés lisztet is kevernek. A történeti adatokban ezzel a változattal találkozunk korábban, így a fennmaradt első magyar nyelvű nyomtatott szakácskönyvben (1695), Bethlen Miklós önéletrajzában, stb.*

*Ma főleg Dél-Erdélyben fordul elő magyaroknál, románoknál egyaránt. Puliszkával vagy kenyérral eszik.*

*A másik, és nyilván fiatalabb bálmosváltozat a sajtkészítésnél a sajtból kinyomott zsíros, vajas, a bálmosnak-való úgynevezett fehér savóban főzött kukoricapép. A savót előzőleg gyakran 2-3 napig állni, savanyodni hagyják, majd forralják, s lassan eresztve bele a lisztet, állandó keverés közben főzik meg.”*

Juhtartó falvakban könnyen hozzá lehet jutni a zsíros savóhoz; Kolozsvárott annak idején – és remélem, a jelen időkben is – május és szeptember között a piacon is árulták. Sokszor vásároltam én is, vigyázva, nehogy úgy járjak, mint az első önálló bálmosnak-való vásárlásakor. Akkor, ahogy az egy magára valamit is adó, rendes háziasszonyhoz illik, tejeskannával felszerelve mentem a piacra, és lelkiismeretesen végigvizsgáltam a kínálatot. De nem nagyon tetszett, amit láttam, mert a bálmosnak-való minden eladónál tele volt úszkáló zsírgombócokhoz hasonló valamikkel. Végül attól az asszonytól vásároltam, akinek a kondérjában szép áttetsző volt a savó, alig úszkált benne némi fehérség. Mikor a kannámba töltötte, megkértem, szűrő gyanánt tegye oda a merítőkanalát, hogy az a kevés izé se zavarosítsa a savót. Aztán mikor megfőztem életem első bálmosát, nagyon csodálkoztam, miért lett az teljesen ízetlen és száraz. A titokra akkor derült fény, mikor édesanyámmal vásároltunk bálmosnak valót az egyik szomszédasszonyától. Már éppen figyelmeztetni akartam, hogy vigyázzon, mert valami oda nem illő van a savóban, mikor anyám elégedetten mutatott a savó tetején tömegesen úszkáló zsírgombócokra: finom lesz a bálmos, jó zsíros a savó!

### Juhmérés

Hiába nyaraltam falun, ettem a sok juhtejből készült finomságot, arra csak most jöttem rá, mennyire hiányosak ismereteim az erdélyi, szorosabban véve a kalotaszegi juhtartási szokásokról. Elég sokáig kellett kutatnom, míg sikerült használható forrásra rábukkannom. A legjobb magyarázatot a Keresztény Értelmiségiek Szövetsége honlapján fedeztem fel, a kalotaszegi Türeből származó László István, jelenleg Magyarországon élő tanár *Gyermekkorom aranyló emlékei* című írásának *Állatok és emberek* című fejezetében. Ebből az írásból idézek részleteket.

*„A juhtartási idény mindig a juhméréssel (tejmérés, tejbemérés, összefejés) kezdődik. Juhméréskor tulajdonképpen az anya, tehát fejős juhok tejhozamát mérik meg azzal a céllal, hogy megállapítsák, melyik juhtartó család hányszor kapja meg az egész juhállomány (turma) lefejt tejét.*

A juhmérés, a juhok legelőre történő kihajtását megelőző szokás, évről évre május elsején, vagy valamivel előbb történik. Valóságos ünnep volt ez, főleg a férfiak számára. Ez olyan gazdasági gyakorlat, melynek célja, hogy a juhtartó gazdatársaságba beállt gazdák egy nyáron keresztül történő tejrészesedését meghatározza, a lefejt tej mennyisége alapján. A szokás összefüggésben van az erdélyi falusi gazdaságokra különösen jellemző közös legelőhasználattal és az állatok közös pásztoroltatásával.

Az egy gazdatársaságba tartozó gazdák a juhmérést megelőző napon juhaikat kihajtották a legelőre, vagy valamelyik gazda udvarára terelték. Másnap megkezdődött a tej-bemérés, ami abban állt, hogy az egyes gazdák nyilvánosság előtt megfejték a juhaikat, és a fejt tejmennyiséget egy edénybe öntve, lemérték. A tejhozam arányában kiszámították a gazdák tej-részesedését, megállapították annak sorrendjét.

A továbbiakban a fejést a juhpásztor és a segédje végezte a legeltetés helyszínén. A lefejt tejet puttonyokba rakták, általában számarhátan hazaszállították. A puttonyokból csöbörbe, vagy valamilyen nagyobb edénybe öntötték, majd oltóval beoltották. Az oltóanyagot a disznó gyomrának savas részéből készítették. A télen levágott disznó gyomrát megmosták, a padlásra felakasztva megszáritották, tavaszig sóban tartották. Mikor eljött felhasználásának ideje, felapritották és gyenge ecetes vizet öntöttek rá. Ezzel az anyaggal oltották be a tejet, mely félóra, de legfeljebb egy óra alatt megalvadt. Lágy sajt lett belőle, ezt nagykanállal alaposan összetörték, hogy a savója kiváljon. Edénnyel is lenyomtatták. Mikor a savó mindenhol szétvált az őt fogva tartó sajttól, sajtruhának nevezett vászonzacskóba mérték, és még azzal együtt is nyomkodták egy ideig. A már kész gomolyát a sajtruhával együtt kitétték a napra érlelődni, felakasztva a tornác valamelyik oszlopára.

A savó értékes mellékterméke a sajtkészítésnek. Ízletes specialitások készülnek belőle. A savó egy részét felfőzték, mire kicsapódott belőle az orda. Ha jól sikerült ez a művelet, az orda olyan sima és homogén lett, mint a vaj. Ha túlfőzték, kásássá, omlóssá vált, nem volt annyira finom. Az ordát magában is fogyasztották kenyérrel, zöld hagymával, de inkább kaporral és cukorral ízesítve palacsintát töltöttek vele. A leszűrt, még forró savót a készülő sajtra öntötték, majd jól kinyomkodták belőle. A forró savó kioldotta a zsír egy részét, bálmosnak való lett belőle. A bálmos a mai napig kedvenc étele a falusi embernek. Amolyan ritkaság, amelyhez csak ilyenkor jut hozzá. A világ egyik legegyszerűbb, de igen ízletes eledele. A

zsíros savóba kukoricadarát főztek, ezek után azt is mondhatnám, hogy a bálmos egy különleges puliszka. A savótól lesz különleges az íze. Gyakran találták salátaleves mellé. Egy falat bálmos, egy kanál salátalé!

A savóból még kétféle ínycség készült. Egy részébe visszatették az ordatórmeléket, ez lett a zsendice. Nyáron hidegen fogyasztották. Amellett, hogy nagyon kellemes ízzel bírt, remek hűsítő is volt. A savó megmaradt részét savanyították, ezzel készültek a finom salátalevesek, és ezzel savanyították nyáron a zöld káposztalevéllel, szőlőlevéllel, vagy martilapuvával készült töltikét.

Mikor a sajt néhány hét alatt teljesen kiszikkadt, felülete aransárgává színeződött, és csak úgy csillogott a kicsapódott zsírtól! Vágtak belőle egy szeletet, megnézték, belülről is, jó-e? Amennyiben sikeres volt az érlelődés, szép fehér, lyukacsos lett a sajt. Innen kezdve több felhasználási lehetőség is adódott. Szívesen egészítették ki egy-egy szelet sajttal a mezeti tarisznyát, amelybe a szalonna és kenyér lapult. Délben, amikor a szalonnasütés ideje elérkezett, amikor az már majdnem megsült, egy szelet sajt is került a nyárs végére. A parázs barnás foltocskákat varázsolt a felszínére, hólyagossá, nyúlóssá formálódott, fenséges illatával tovább ingerelve az éhes gyomrokat. A friss, reszelt sajttal készült tészta vagy puliszka kovászos uborkával ugyancsak a kedvenc ételek közé tartozott, de az igazság az, hogy a gazdasszony csak ritkán engedélyezett ilyen ínycsédést.

– Télire való az, csípős túrónak! – mondta, ha túlságosan rájárt a háza népe a sajtra. Tudniillik a megérett sajtot lereszelték, sóval alaposan összegyúrták és beledöngölték a deberkébe (fából készült, fölfelé szűkülő tároló edény). Az én gyermekkoromban már befőttes üvegbe, kisebb adagokba porciózva tárolták. Télire kellemes, csípős ízt kapott. E csemege nélkül el sem lehet képzelni a jó puliszkát! Egy réteg puliszka, egy réteg csípőstúró, tepertő, ismét puliszka, és így tovább, vékony rétegekben összerakva. A tetejére mindig csípőstúró és tepertő került. Ha a pincében megérett a savanyú káposzta, káposztacikát (a káposztafej legbelső, kemény magja) vagy egyszerűen csak hordós káposzta levét szolgálták fel mellé savanyúságnak. De, a savanyú uborka is megtette!

Évszázadok óta így dolgozták fel a juhtejet a türeiek és a környékbeliek. A hatvanas évektől errefelé, amikor kialakultak a közös gazdaságok és a juhászat szebeni román pásztorok kezébe került, egy másik módja is elterjedt. Úgynevezett telemeát, vagyis lágysajtot is készítenek. Az elkészítés módja egy ideig ugyanaz, mint a gomolyánál. A megalvad és

*alaposan összetört tejet viszont egy erre a célra kialakított, gézzel bélelt lukacsos ládikóba merik, és súlyokkal préselik. Egyszer-kétszer még összekockázzák, és átkeverik, majd ismét kipréselik. Néhány óra alatt olyan állagúvá válik, hogy szeletelni lehet, anélkül, hogy széteszen. A nagyobb sajtokockákat sós vízbe helyezik egy időre, attól függően, mennyire sósan szereti a család vagy a megrendelő. Fogyasztás előtt édes savóba áztatják, így vonják ki a só egy részét. Reggelire, vacsorára szolgálják fel, paprikával, paradicsommal a legfinomabb”.*

Ezt a fajta sajtot, melyet mi „brailai túró” néven ismerünk, a mérai tejcarnokban is kezdték gyártani, annak államosítása után. Mérában, főleg a bivalytejre alapozva, 1938-ban megalakult a Mérai Tejszövetkezet. Lelkes faluvezetők, gazdaköri előljárók, az Erdélyi Magyar Gazdasági Egyesület (EMGE) szakembereinek támogatásával hozták létre. Főleg vajgyártással foglalkoztak, a terméket mérai teavaj címen forgalmazták. A termék sikerén felbuzdulva a szövetkezeti tagok tejcarnok építésére határozták el magukat.

Nem tudom, valaki elgondolkozott-e azon, hogy hogyan jutott eszükbe az épület tervezésére pont Kós Károlyt, az akkor már Európa-hírű építész, díjnyertes író felkérni? Elárulom, az ötlet lelkészüktől, Szabó Gézától, Kós Károly diákkori jó barátától eredt. Úgy tudom, a kész tervet is baráti alapon, jóval olcsóbban számította fel a falunak.

Ennek a szép, harmonikus épületnek a sorsa szánalomra méltó. 1953-ban államosították, a kolozsvári tejfeldolgozó üzem vette át a vezetését. 1983-ban lebontották a tetőszerkezetét, az épületet vaslemezzel fedték be, ezzel meghamisítva és elcsúfítva az eredetit. Az 1990-es változás után a falu megpróbálta visszaszerzeni jogos tulajdonát, de úgy tudom, mindmáig sikertelenül. A Tejcarnok működése annak idején jótékonyan hatott nemcsak a falu fejlődésére, hanem a távolabbi, havas aljai szomszédság takarmánygazdálkodására is, ahonnan a méraiak jó áron felvásárolták a felesleget.



*Csikász az Ecsedi-lápon az 1880-as években (Herman Ottó nyomán)*

## EZ AZ ÉLET, NEM A CSÍKSZEDÉS!

A szólásmondások általában maguktól kínálják megoldásukat, csak ha jobban bele gondolunk vesszük észre, hogy valójában magyarázatra szorulnak. Gyermekkoromban a címként szereplő, sokszor hallott mondás értelmét bár felfogtam, igazságát csak sejtettem. Mert az, hogy mit jelent például a csíkszedés, csíkászat, ma már legfeljebb a megszállott néprajzkutatók, vagy néhány halrajongó előtt világos. S mivel környezetemben ilyen embereket csak elvétve találok, megpróbálom magam fellebbenteni a feledés fátylát a csíkról és a vele kapcsolatos fogalmakról.

A mérai Csíkos-tó már az én gyermekkoromban is csak egy terület neve volt, az ott valamikor bizonyára tömegesen tenyésző csíkhalat ritkán láttunk. Azóta bizonyára még jobban kiszáradt a Nádas-patak valamikori árterülete, s a csíkszedés mint olyan, lassan már csak a szólásban létezik. A csíkászat legtovább az Ecsedi-láp területén és a Szernye mocsárvidékén maradt fenn, itt még a XX. század elején is űzték ezt a hagyományt. Úgy érzem, Méráról és környékéről írva joggal elevenítem fel ezzel az igénytelen, de hasznos hallal kapcsolatos emlékeket, hiszen Kalotaszegtől nincs messze a köznyelvben Csík-országnak nevezett hajdanvolt Ecse-di-láp. A Kalota vagy Nádas árterületén vígan megélt a csík, gondolom nem csak Méra falu határa büszkélkedhet Csíkos-tó nevű területtel.

A csík kevésbé feltűnő megjelenésű, talajlakó, rejtett életmódot folytató hal. A Kárpát-medencében öt fajtája található meg: réti csík, kövi csík, nyurga csík, kőfúró csík, vágó csík. Élőhely-specifikus hal, ami annyit jelent, hogy egy bizonyos helytípushoz alkalmazkodott, és ha ezek az élőhelyek eltűnnek, akkor kihal a faj is, ugyanis nem képes más jellegű élőhelyen fennmaradni. A réti csík elterjedési területe Kelet-Franciaországtól a Volgáig húzódik. Élőhelye az árterek, mocsarak, lápok iszapos fenekű helye, de megtalálható a folyóvizek lassú folyású, iszapos szakaszain is. Nagyon szívós, igénytelen hal, iszapba furakodva a víz időleges kiszáradását is elviseli. Olyan mostoha oxigénviszonyok között is megél, amelyekhez a többi halfaj nem képes alkalmazkodni. A lápok lecsapolása, a folyók medrének szabályozása miatt élőhelyét nagy mértékben elveszítette, így állománya visszaszorult, csak foltokban maradt fenn. Egykor a réti csík akkora mennyiségben volt jelen Magyarországon különböző területein, hogy fontos bőjti tápláléknak számított.

Méretét tekintve mintegy félarasznyi, 18-35 centiméterre megnövő, 80-150 gramm súlyú halacska, teste hengeres és nagyon izmos. Szája kicsi, és körülötte 10 bajuszszál található, melyeket érzékelésre használ. Testét nagyon síkos nyálka borítja, pikkelyei aprók és alig fedik egymást. Hasa sárga, háta barna és oldalán a szemétől a farokúszóig jellegzetes sötétbarna csíkok húzódnak. Szemei testméretéhez viszonyítva nagyon aprók.

Napközben az iszapba rejtőzik, éjszaka táplálkozik. Szívesen fogyasztja az aljzaton lévő apró puhatestűeket, férgeket, rovarokat, lárvákat és növényi törmelékeket. Jellegzetes kisegítő légzőszerve segítségével béllégzésre is képes. Amikor kevés az oxigén, felúszik a víz színére, ott levegőt szippant, amelyet vérerekkel dúsan átszőtt belébe présel, majd az elhasznált levegőt a végbelén át kiengedi. Zivatar előtt gyakran használ légköri oxigént, mivel ilyenkor az emelkedő hőmérséklet és a süllyedő légnyomás miatt csökken a víz oxigéntartalma. Régebben a csíkot élő barométernek tartották, mert nyugtalan mozgásával előrejelezte az időjárás változását. Ívása május-júniusra tehető. A lerakott ikrákból 5-10 nap alatt fejlődnek ki a lárvák. Gyorsan növekednek, ivarérettségüket 2-3 év alatt érik el.

A csík fogyasztásáról, halászatáról, amely egy speciális módszer, az úgynevezett csíkászat, ma már csak történelmi könyvekben lehet olvasni. A legrészletesebb, legátfogóbb leírást *Herman Ottó: A magyar halászat könyve* című művében találhatjuk meg.

A csík a lápkörnyéki emberek alapvető táplálékának számított, inséges időkben pedig életet mentett, hiszen búzát, zöldséget kaptak érte cserébe. A csíkász a lápban úgy fogta a halakat, hogy nádból, sásból, fűcsomókból, törmelékekből gátat épített a mocsárban (*csíkgát*), és a gáton egymástól 3-3 méterre levő nyílásokra, vagy a szabad vízre, a csík járásával szemben fűzfavesszőből font kasokat (*csíkkast*) állított. A körte alakú kast este állították fel, reggelre megteltek csíkkal. A bő években egy-egy kas éjszakánként háromszor is megtelt. A csíkász a napi fogást a háza udvarán ásott *csíkverembe* gyűjtötte össze, mely általában egy kerek, vagy téglalap alakú, kb. 1,5–2 méter mélységű fedett verem volt. A halat a fogás helyéről hátra akasztható, hátizsákszerű *csíkputtonyban*, *csíktőkben* szállította el. A veremben összegyűjtött csíkokat a piacra hordókban, *csíklajtokban* szekérrel szállították. Mikor megjelentek a piacokon a csíkászok, híruk szájáról szájra járt a településen. A piacon hosszú sorokban álltak a nagy kádak, melyekbe a hordókból, lajtokból beleöntötték a csíkokat. A kevés vízben nyüzsgött a sok síkos, barna hal. Ötször, hatszor több volt a hal, mint a víz, a bámuló szem egy szünet nélkül kavargó, kígyózó, gomolygó tömeget látott, minden pillanatban száz meg száz csíkszáj jelent meg a felszínen csillagágra álló bajuszával, hogy nyomban eltűnjék. A halakat aztán egy *csíkszűrő* segítségével merték ki a kádból. A csíkszűrő általában egy lyukakkal kifűrt lopótökből volt kivágva.

Annak idején februárban, a farsang végén jött el a *bőjti csíklevés* és általában a csíkból készített ételek szezonja. A halacska életterületéhez közeli települések lakói legjobban a *csíkos káposztát* kedvelték. Amint a lápi élet, úgy szokásai is lassan feledésbe merülnek, így nem csodálkozhatunk azon, ha a csíkhallal készült csíkos káposztát egyesek „csíkoskáposztaként” emlegetik, mintha a derék méneshajtók, csíkósok kedvenc eledele lett volna. Mondják „csíkos káposztának” is, mely elnevezés valamilyen csíkkal, *sávval díszített* káposztaételt sejtetett.

A csík elkészítése, Ecsedi István szerint a magyar háziasszonyok legfőbb szakácsművészete volt és maradt a mai napig. (!?) A csík pucolásának módját mégis egy férfi, Söregi Pál írta le nagyon szemléletesen: a csíkot bal kézzel nyakon csípjuk a vizes fazékban, aztán az asztalra nyomva kissé, a jobb kézben lévő éles késsel félig bevágjuk a tarkóját, de úgy, hogy a húrját ketté ne szeljük. Akkor megfogjuk a félig levágott fejet, és egy ügyes, gyakorlott rántással úgy szakítjuk le, hogy a fejvel együtt a belét is kirántsuk. Tudni kell, hogy a csík ezen műveletet nem hagyja szó nélkül: cincog, visít, mint egy kárvallott lélek. A háziasszony a lenyakazott csíkot többször cserélt vízben jól átmossa, majd besózza. A só hatására a nyálka és bőr lemállik a testükről. Újra átmossa, felhasználásig hideg vízben tartja. A hordós káposztát a saját levében főni teszi, mikor megpuhult, rántást ad hozzá, majd beléveti a forró lébe a besózott csíkokat. A fejetlen csík sebesen hánykolódik, forog a vízben. Nem kell sokat főzni, egy-két lobbanás és megvan. Mivel a hideg vízben tartott, megtisztított, lenyakazott halak a forró vízben mintegy újraélednek, ficáinkolnak, ezért hitték sokan – magam is –, hogy a csíkokat élve készítik el. Ezen lehet vitatkozni. A csáktornyai Zrínyi-udvar XVII. századi kéziratos szakácskönyvében már szerepel a csík. Készítették ecettel, hagymával, tiszta borssal, tormával és káposztával, de nem tér ki arra, hogy a halacskáknak élve vagy halva kell a fazékba jutniuk.

A csikászok, halászok, pásztorok nem sokat vesződtek a csík tisztításával. Elevenen megsózták őket, vagy nyírfahamut szórtak rájuk, ettől a halak örült vergődésbe kezdtek, és ledörzsölték a bőrt egymásról. Aztán már csak meg kellett mosni, és következhetett a nyakazás. A levágott fejvel együtt kihúzták az egy szál belet is, aztán egyetlen nyársra húzták a halakat és parázs fölött megsütötték.

Misztótfalusi Kiss Miklós *A Szakács mesterségnek könyvtetskéje* legelőször 1695-ben került ki kolozsvári nyomdájából. Ebben olvasható az alábbi recept:

*A sós káposztát vagy aprón, vagy levelenként feltéven, mikor immár megfőtt, a tsíkot a káposzta lében öld meg, és azt úgy kell a káposzta közé rakni, a levét pedig megborsolván, gyömbérezvén, sáfrányozván, rea kell önteni. Ha pedig ikrával főzöd, hasonlóképpen kell vele bánni: azonban*

*metélj veres hagymát, pergeld meg lenmag olajban, és a levével feleresztvén, öntsd belé. Ha a tálban fellyül megborsolod, lássad: igen jól esik.*

A csíkról összeszedett adataim alapján megállapíthatom, hogy a csíkszedés, mint mesterség, a hajdanvolt lápi emberek számára megélhetést, biztos kenyeret jelentett, viszont a kívülállók, laikusok, jobban mondva a mai, modern kor emberei számára nem sok vonzerővel bír. És én, ha mostanában valamiért igazán jól érzem magam, a csíkhálról, csíkászatról szerzett ismereteim birtokában joggal, elégedetten mondom:

*– Ez az élet, nem a csíkszedés!*



MELLÉKLET

MÉRAI ÉTELRECEPTEK



## MÉRCÉK

Kezdő háziasszony koromban nem szerettem az olyan recepteket, melyek a süteményekhez – erdélyiesen szólva tésztákhoz – úrmértékben adják meg a száraz hozzávalók mennyiségét. Nekem soha nem sikerül – vagy legalább is ritkán – pontosan annyi lisztet, cukrot, stb. kimérnem, amennyire a recept írója gondolt. Ha decinként kellett mérni, óhatatlanul megpúpoztam a mérőt, nehogy ne legyen elég, így aztán a tészta több folyadékot is igényelt. Ha kanállal kellett mérni, az azért nem volt jó, mert az evőkanalak mérete nem egyforma, az enyémekek például jóval öblösebbek, mint az átlag evőkanalak. Persze, ez egy gyakorlott háziasszonynak nem probléma, de mit csináljon egy szegény kezdő?

Gyermekkoromban édesanyám nem szerette, ha a konyhában lábatlankodunk, szerencsémre legalább nagymamámnál láthattam, mit és hogyan dolgoznak fel a konyhában. Kedvencemet, a boszorkánykrémet magam is kavartam, még a hozzávalók arányát is megjegyeztem, így nem csoda, hogy felnőtt életem első cukrászremeke ez az édesség lett.

Menyasszonykoromban jövődöbelimet és családját óhajtottam meglepni az ínycsiklandozó desszerttel. De a meglepetés inkább engem ért, tudniillik egyáltalán nem volt sikerem a boszorkánykrémmel. Egy-egy kompótos tányérkányit ugyan becsülettel meget-

tek, de a többit kénytelen voltam elajándékozni a szomszédoknak, akik udvariasan, de minden lelkesedés nélkül fogadták el azt.

Második próbálkozásom még rosszabbul sült el. Édesanyám egyik népszerű süteményét, az olajos kavart tésztát akartam vőlegényem születésnapjára megsütni. A receptet tudtam, a tészta összeállítását is. Mindent úgy csináltam, ahogy az elő volt írva, aztán jól bemelegítettem a sütőt, hadd süljön meg alaposan az a tészta! Az eredményről jobb lenne nem beszélni! Szomorú tapasztalattal gyarapodtam, a magam kárán sikerült megértenem, mi a különbség az anyám fatüzelésű csikókályhája és anyósom gázfűtésű Vesta-kályhája között! A kavart tészta teteje és alja betonkeménységű, barna lappá, a belseje meg gumiszerű ragacssá változott a gyors és élénk tüzelés hatására! Szerencsére még volt annyi időm, hogy a család elől gyorsan elrejtsem „cukrász-remekemet”.

Mikor férjez mentem, boldogan készülődtem saját háztartásom kialakításához. Lelkesedésem érthető volt, optimizmusom kevésbé, mivel egyáltalán nem tudtam főzni. Édesanyám izgult is miattam, nekem viszont eszembe sem jutott, milyen nehézségeknek nézek elébe. Fogalmam sem volt például a piaci árakról, az ételek főzéséhez szükséges mennyiségekről. Akkoriban egy szál szakácskönyvet sem lehetett kapni, édesanyámnak volt ugyan több is, de nem akart megválni tőlük. Úgy segített rajtam, hogy egy füzetbe lemásolta néhány egyszerű étel receptjét. Minden jó lett volna, ha másolás közben eszébe jut, hogy én abszolút kezdő vagyok a főzés terén! Mert levest főzni nem nehéz, a hozzávalók mennyisége általában pontosan megadott. A sűrítés viszont problémát okozott. „*Rántást készítünk*” – állt a receptben, és én vagy úgy besűrítettem a levest, hogy főzeléknek is beillett, vagy olyan hígra sikeredett, hogy kissé zavaros színes víznek hatott. Végül úgy oldottam meg a leves-sűrítési problémámat, hogy jó nagy adag rántást készítettem, abból kiskanalanként vegyítettem a levesbe, míg az elérte az ideális sűrűséget. A rántás fölöslegét beleraktam egy befőttes üvegbe, azt már csak a következő főzésnél használtam fel.

Hála nagyapám sokszor végignézett palacsintasütési bravúrájának, a hígpalacsinta készítésébe hamar belejöttem. Egyre büsz-

kébb lettem főzési tudományomra, egyre merészebbé váltam, de azért eltelt egy kis idő, míg elhatároztam, hogy újra próbálkozom a tésztaütéssel. Választásom a *Tehéntúrós kóttas tészta* receptjére esett. Leírtam magamnak, mit kell vásárolnom hozzá. Gyakorlatlanságom hátránya ekkor jött újra elő, mert eszembe sem jutott, hogy a receptben megadott hozzávalók mennyisége körül valami hiba lehet. Mint később kiderült, édesanyám valamelyik régebbi szakácskönyvéből másolta ki a receptet, és ott az állt: *két lejre élesztő*.

Én hűségesen meg is vásároltam, csakhogy az ominózus recept írása idején *két lejre öt deka élesztőt adtak*, az idők folyamán változott a pénz értéke, mikor én kértem élesztőt, *két lejre pontosan negyed kilót kaptam*. A süteményhez kimértem a hozzávalókat, meggyúrtam a tésztát, és mivel a receptben nem volt feltüntetve, hogy azt keleszteni is kell, azonnal tepsibe rendeztem, és betettem a sütőbe. Ezúttal arra is vigyáztam, hogy a sütő ne legyen túl forró. A sikerben bizakodva, türelmesen vártam az idő múlását. Mikor végre kinyitottam a sütő ajtaját, óriási meglepetésemre az én süteményem teljesen kitöltötte a sütő térfogatát! A hatalmas mennyiségű élesztő megtette a magáét! A süteményt ki kellett vágnom a lerből, egy ementáli sajt is megirigyelhette volna azokat a hatalmas lyukakat, melyek a tésztában keletkeztek. A túrótóltelek sem maradt meg egy szinten: egy kis csomó lennebb, egy kis csomó fentebb, ahogy az élesztő dolgozott. Az íze finom volt, és olyan foszlós, mint egy hely-kalács!

Sok idő eltelt már kezdő háziasszonykodásom óta, bizony már én is ritkán szorulok a szakácskönyvek és mércék segítségére. Mint valamikor nagymamám, sokszor én is csak úgy saccolom a mennyiséget, hiszen mint mondják, *gyakorlat teszi a mestert!*

Édesanyám egyszer kiírta a nagymama szakácskönyvében szereplő mértékeket, és az ezeknek ma használatos megfelelőjét:

1 itcze	=	7,5 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

Mivel reménybeli olvasóimmal minden Méréával kapcsolatos gyermekkori emlékemet szeretném megosztani, e könyv írásakor lelkesen kutattam a hajdani receptek után. Egészen megrémültem, mikor rájöttem, se szeri, se száma a frissen kiadott szakácskönyveknek, az internet jóvoltából meg további receptözön árasztja el a gyanútlan kutatót.

Mivel ez a könyv gyermekkori emlékeim tárháza, és nem ki-mondottan szakácskönyv, a recepteket csak étkezési szokásaink illusztrációja gyanánt közlöm. Csupán egy kis ízelítőt szeretnék adni abból, hogyan és mit főzött-sütött nagymamám, édesanyám, nagynéném és a mérai asszonyok közül sokan. A recepteket anyám sokszor kipróbált receptgyűjteményéből kölcsönöztem, az ő és a hajdani receptközlők emlékére.

# VÁLOGATOTT ÉTELRECEPTEK

## 1. Bálmos

Vacsoraétel, szószos hús mellé köretnek is lehet tálalni.

Mikor a mérai étkezések fejezetben megemlítettem a bálmost, kedvenc ételeim egyikét, arra gondoltam, ennek az igazán egyszerűen elkészíthető, finom és laktató, de jobbára csak Erdélyben ismeretes ételnek is közzé teszem az általam használt receptjét, úgy, ahogyan azt Méréában készítettük.

**Hozzávalók:** Egy liter bálmosnak való, só, vaj, 30-40 deka közepes finomságú máléliszt.

**Elkészítés:** Egy liter bálmosnak valót odateszünk melegedni. Megsózzuk, mikor melegedni kezd, habverővel egyenletesen eloszlatjuk benne a zsíradékot, ha nem találjuk elég zsírosnak a levet, adunk még hozzá egy darab vajat is. Mikor a lé felforrt, állandó keverés mellett belecsorgatunk 30-40 deka közepes finomságú málélisztet. Nagyon gyenge tűzön, időnként alaposan megkavarva 10-15 percig főzzük. Ha készre főtt, lapos tálra borítjuk, mikor langyosra hűlt, ízlésesen nagyobb kockákra vágva tálaljuk. Friss zöldhagymát kínálunk mellé.

Ha cifrábban akartam tálalni, kompótos tálkákba osztva dermesztettem-hűtöttem langyosra. Juhtej-savó híján sem kell lemondanunk a bálmosról, a megfelelő mennyiségű tehéntejből készült aludttejet megsózzuk, dobunk bele kanálnyi vaját, belefőzzük a kukoricalisztet, mikor kész, belekeverhetünk egy jó darab juhtúrót.

## 2. Gyúrt tészta

Derelyének, csuszának diós, mákos, lekváros metéltnek, sonkás és káposztás kockának, 10 személy számára.

**Hozzávalók:** 1 kg liszt, 24 deka tojás héjastól mérve, 16 evőkanál víz, 1 deka só.

### 3. Halas étel uzsonnára, vacsorára – Kisótól

**Hozzávalók:** fél kiló tisztított hal, öt nagyobbacska hagyma, 2 darab közepes nagyságú murók, egy petrezselyemgyökér, 1,5 deci olaj, kis doboz paradicsompaszta (1 decis), só, bors.

**Elkészítés:** a halakat apró darabokra, a zöldséget, hagymát nagyon vékonyra és apróra vágjuk. Megmelegítünk 1,5 deci olajat, belerakjuk a vagdalt hagymát, zöldséget, egy babérlevelet és üvegesre dinszteljük. Ha kész, beleteszünk egy kisdoboz (egy deci) paradicsompasztát tört borsot, sót, 1-2 deci vízzel felengedjük, mikor felforrt, beletesszük a haldarabkákat. Nagyon lassú tűznél, az edényt időnként megrázogatva addig főzzük-sütjük, míg minden hozzávaló megpuhult.

### 4. Hamis húsleves tökből

Ha érett tökből készítem a tökfőzeléket, a tök kikapart belsejét nem dobom el, remek hamis húsleveset főzök belőle.

**Hozzávalók:** egy-két érett tök belseje. zöldségek, leveskocka, kevés reszelt szerecsendió, só.

**Elkészítés:** a tök kivájt belsejét (magostól) fazékba tesszük, felöntjük vízzel, megfőzzük, leszűrjük. A leszűrt lébe néhány szál murkot (sárgarépát), petrezselyemgyökeret, egy darab zellert, egy nagyobb hagymafejet teszünk, a lé mennyiségétől függően néhány leveskockát dobunk belé, főni tesszük. Mikor a zöldségek majdnem megfőttek reszelünk belé egy kevés szerecsendőt. Levesbetétet tálaljuk. A kész leves megtévesztésig húsleves ízű.

### 5. Káposztafőzelék – „tót kalap”

Nem tudom miért, de ennek a főzeléknek ez a neve.

**Hozzávalók:** friss nyári- vagy kelkáposzta, hagyma, babérlevél, krumpli, ecet, só, bors.

**Elkészítés:** a hagymát apró kockákra vágjuk, olajon megdinszteljük. Ha kész, beleforgatjuk a vékony szeletekre vágott káposztát, dinszteljük. Megszórjuk piros paprikával, beledobjuk a babérlevelet, megszórjuk egy kanál liszttel, forró vízzel felengedjük, mikor forr, beledobjuk a kockára vágott krumplit. Ízlés szerint borsozzuk, ecettel savanyítjuk, tejföllel tálaljuk.

### 6. Köménymagos leves

**Hozzávalók:** hagyma, köménymag, liszt, só, olaj, víz. Píritott kenyérfocák.

**Elkészítés:** egy evőkanál olajon kicsit megpergelünk egy púpos evőkanálnyi köménymagot. Megtisztítunk egy nagyobb hagymát, kockára vágjuk, rádobjuk a köménymagra, addig melegítjük, míg üveges lesz. Jó evőkanál lisztet szórunk rá, kavargatva addig piritjuk, míg a liszt rózsaszínű lesz. Megsózzuk, felengedjük 2-3 liter hideg vízzel, legalább negyed óráig főzzük. Levesszük a tűzről, sűrű szűrőn átszűrjük, egy borsószemnyi vajat dobunk bele, hogy ne bőrösödjön. Kevés olajon kockára vágott kenyeret

pirítunk. Tálaláskor tányérba merjük, aki szereti, annak kevés tejszint csorgatunk a levesére. A frissen sült ropogós kenyérkockákat rászórjuk.

#### 7. Murokleves – nagymama módra

**Hozzávalók:** murok (sárgarépa), fokhagyma, zsiradék, liszt, víz.

**Elkészítés:** a megtisztított murkot (leánynevéen sárgarépát) vastagabb karikákra vágta, kis zsiradékon (ami nagymamánál szigorúan zsír volt, mert ő csak húshagyókedden használt olajat) megpirította egy kicsit, leszórta liszttel, megsózta, felöntötte vízzel, hozzáadott néhány egész fokhagymafejet, (vigyázat, nem fokhagyma cikket, hanem egész fejet) amelyeknek csak a külső héját hántotta le és megfőzte. A fokhagymafejeket tálalás előtt kivette, villával cikkekre szedte, s elosztotta a tányérokba mért levesekbe. Kanalaztuk a levest, időnként egy-egy fokhagymagerezdet is kihalásztunk, kézbe fogva kiszopogattuk a megfőtt fokhagymapépet.

Nagyon szerettük enni, azóta is próbálkozom ezzel a levessel, még nem sikerült ugyanazt a régi íz-harmóniát elővarázsolnom. Talán, ha gyermekké lehetnék újra?!

#### 8. Murokleves – Tamás Marika módra

**Hozzávalók:** 1 nagy hagyma, 60 deka murok (5-6 közepes nagyságú) 1 deci piros lencse, 2-3 evőkanálnyi reszelt gyömbér, 1 darab piros csilipaprika, őrölt fekete bors, 8-10 deci erőleves (kockából), 2 narancs leve, 1 deci vastag tejfel, kevés olíva olaj.

**Elkészítés:** a lencsét megmossuk, szűrőbe téve lecsorgatjuk. A murkot, hagymát megtisztítjuk, karikára, illetve kis kockákra vágjuk. A csilipaprikát kétféleképpen hasítjuk, a magjait kikaparjuk, a húsát apró kockákra vágjuk, a gyömbért megreszeljük. Az olajat egy fazékban megmelegítjük, beleszórjuk az összes hozzávalókat, felöntjük a forró erőlevessel, 15 percig főzzük. Bot mixerrel pépesítjük, hozzáadjuk a narancsok levét, tejfölt. Friss kenyérral, sajtszelettel tálaljuk.

#### 9. Reszelt leves (a fiam kedvence)

**Hozzávalók:** egy tojásból gyúrt reszelt tészta, 5-6 közepes nagyságú murok (sárgarépa), 2-3 petrezselyemgyökér, darab zeller, hagyma, víz.

**Elkészítés:** egy tojásból, annyi liszttel, amennyit felvesz, kemény tésztát gyúrunk. Almareszelőn egy abroszra reszeljük, szikkadni hagyjuk.

A murkot, petrezselyemgyökeret, zellert megtisztítunk, daraboljuk. Kevés forró zsiradékban megfuttatjuk, felengedjük vízzel, beledobunk egy egész hagymát, megsózzuk, főzzük. Kevés zsiradékon megpirítjuk a reszelt tésztát, mikor már egyöntetűen rózsaszínű, belefordítjuk a főző levesbe, a zöldséggel együtt készre főzzük.

#### 10. Salátaleves

**Hozzávalók:** nagy fej saláta, fokhagyma, zöldkapor, tojás, tejszín vagy tejföl, liter víz, vagy savó.

**Elkészítés:** a vizet forrni tesszük (ha tehéntúrót készítünk házilag, víz helyett a túrókészítésből nyert savót használhatjuk a salátaleves készítéséhez). Belepréselünk két dundi fokhagymagerezdet, megsózzuk. Egy jó fej salátát megmosunk, lecsurgatjuk, ha van türelmünk, akkor kézzel apró falatkákra tépkedjük, én késsel szoktam apróra felvagdostani pillanatok alatt. Pár szál zöld kaprot is hozzá aprítunk. Beleszórjuk a fokhagymás vízbe, míg forr, két tojásból púpos rántottát készítünk, lapítón apró kockákra vágjuk, belefordítjuk a levesbe, összeforraljuk. Egy tojássárgáját tejjel simára keverünk, belehabarjuk a tűzről lehúzott levesbe. Hideg bálmossal, puliszkával kitűnő, de anélkül is lehet tálni. Aki szereti a savanyúbb íze-  
ket, ecettel vagy citromlével savanyíthatja.

#### 11. Marhasaláta (salate de boeuffe)

**Hozzávalók:** a húslevesben főtt zöldség, tojás, marhahús, esetleg zöldborsó és krumpli, savanyú uborka, majonéz, só, őrölt bors.

**Elkészítés:** a főtt zöldségeket (sárgarépát, petrezselyemgyökeret, zellert, karalábét) a gyengébb minőségű húsdarabokat, néhány savanyú uborkát (én nem sajnálom, eléggé gazdagon számolom), főtt tojást apró kockákra vágjuk, enyhén sózzuk, borsozzuk. Friss, vagy mélyhűtött zöldborsót is lehet főzni hozzá, színesebb és finomabb lesz tőle a saláta. Aki szereti, főtt krumplit is kockázhat belé. Jó nagy tálba halmozzuk az egészet, óvatosan összekeverjük, majonézt öntünk rá, azzal is összekeverjük. Tálba simítjuk, hűvös helyen (hűtőben) pihentetjük, míg az ízek összeérnek. Pirítóssal, friss kenyérrrel előételként, vagy vacsoraételnek kínáljuk. Lehet készen vásárolt majonézt is használni hozzá, én a magam-készítette mellett török lándzsát.

**Majonéz:** ahány deci majonézt akarunk, annyi tojássárgáját számítunk. A keverőedénybe tesszük a tojássárgáját, megsózzuk, kevés fekete borsot, pici porcukrot szórunk rá, fél mokkáskanálnyi mustárt adunk hozzá. Jó habosra keverjük, majd vékonyan csorgatva egy deci olajat keverünk belé, evőkanálnyi tejjel ízesítjük, hígítjuk. Ilyen módon készítve hamar készen van a majonéz, és soha nem ugrik össze.

#### 12. Rakott kelkáposzta

**Hozzávalók:** kelkáposzta, disznóhúsból készült pörkölt, rizs.

**Elkészítés:** a kelkáposztát leveleire szedjük, sós vízben félpuhára főzzük. A pörköltet ledaráljuk, a rizset megpároljuk, beleforgatjuk a darált húsba. A káposzta felét lábosba terítjük, rá a rizses húst, befedjük a káposzta másikkal felével. A tetejét meglocsoljuk tejjel, a sütőben 20 percig sütjük.

#### 13. Rakott rostélyos

Nagyon finom, elkészítésével aránylag nincs sok bíbelődés.

**Hozzávalók:** személyenként 20 deka rostélyos, 2 krumpli, 1 hagyma, 1 paradicsom, 1 paprika, zsiradék, liszt, tejföl. Bors, só.

**Elkészítés:** az enyhén kivert rostélyos szeleteket mindkét oldalukon lisztbe

mártjuk, egy serpenyőben rendre gyorsan megpirítjuk őket. Félre tesszük. Az elősütött húst egy nagyobb vaslábosba rétegeljük a többi hozzávalóval: egy sor vékony karikára vágott krumpli, egy sor hússzelet, egy réteg vékony karikára vágott hagyma, hússzeletek, egy réteg paprika, paradicsom, hús, végül egy sor krumpli. A sütésből visszamaradt zsiradékot elkeverjük 3 deci borral, vagy vízzel, 2 deci tejföllel, ráöntjük a rakottásra. Lefedjük, betoljuk a sütőbe, 2 órán keresztül pároljuk.

#### 14. Rakott zöldség

(mi ghivecsnek mondtuk)

Ezt a fogást akkor készítette nagymama, édesanyám, majd jómagam, mikor már nagyon sokféle zöldség volt a kertben. Kicsit munkás, de megéri.

**Hozzávalók:** elsősorban fehér káposzta, ezen kívül 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. A káposzta mennyisége körülbelül annyi legyen, mint az összes többi zöldségé összesen.

**Elkészítés:** a káposztát 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, közéje rétegeljük a többi zöldséget. Lehet kolbászkarikát is rakni egyik-másik rétegre. Mikor kész, paradicsomkarikákkal befedjük, ha szeretjük, a rétegek közé is lehet tenni egy-egy sort. Jó bőven meglocsoljuk tejföllel, a sütőben összerotyogatjuk. Nem kell sokat sütni, csak éppen, hogy készre párolódjanak a zöldségek.

Ez tulajdonképpen rác eredetű étel, ők az ilyen rakottast befedik nyers, fűszerezett karajjal, úgy sütik meg. Így is ki lehet próbálni!

A ghivecs hidegen is nagyon ízletes, de ritkán fordult elő, hogy nem fogott el azon frissiben ez a finomság.

#### 15. Suszterfánk

**Hozzávalók:** személyenként egy-két nagyobb krumpli, füstölt szalonna, köménymag, só, tejföl.

**Elkészítés:** a krumplikat meghámozzuk, hosszában kettéhasítjuk, a vágási felületén karalábévájával jókora lyukat vágunk. A mélyedésbe nagyobb falatnyi füstölt szalonnát teszünk (vagy bacon, angolszalonnát), az egész felületet megsózzuk, beszórjuk köménymaggal, kizsírozott tepsibe sorakoztatva a sütőbe (lerbe) tesszük, ropogós pirosra sütjük. Tálaláskor jókora kanál tejföl is járt a suszterfánk tetejére.

#### 16. Tojáspaprikás

**Hozzávalók:** személyenként egy tojás, hagyma, liszt, tej, tejszín vagy tejföl, édesnemes pirospaprika.

**Elkészítés:** a tojásokat keményre főzzük, hideg vízben lehűtjük, megtisztítjuk. Paprikás mártást készítünk, olyant, mint a csirkepaprikához szokás: zsiradékon megfonnyasztunk kevés apróra vágott hagymát, nagy kanál édespaprika-porral, 1-2 evőkanál liszttel megszórjuk, sózzuk, vízzel hígított tejjel felengedjük, sűrűsödésig főzzük, tálalás előtt tejszínnel vagy tejföllel dúsítjuk. Ha éppen nincs otthon tejföl-tejszín, az sem baj, akkor nem vizezett, hanem tiszta tejjel készítjük el a mártást. A tojásokat hosszában elvágjuk, a sárgájukkal fölfelé belehelyezzük a mártásba, az egészet megszórjuk frissen metélt petrezselyemzölddel.

Garnírunknak rizst párolunk. Próbálkoztam mással helyettesíteni a rizst, de semmi sem harmonizált ilyen jól a szószos tojással.

Pillanatok alatt elkészül, laktató és finom.

## 17. Tojáskrém uzsonnakenyérre

**Hozzávalók:** tojás, hagyma, olaj, tejföl, vaj, só, bors.

**Elkészítés:** 4-5 tojást megfőzünk, egy nagy fej hagymát nagyon finomra vágunk. A megfőtt, megtisztított tojásokat villával összetörjük, hozzáadunk 3-4 deka vajat, 1 deci tejfölt, kellő mennyiségű sót, kevés darált borsot. Alaposan kikeverjük, fogyasztás előtt 1-2 óráig a hűtőben összeérleljük az ízeket.

## 18. Tökfőzelék

**Hozzávalók:** négy személyre egy nagy főzőtököt szoktam elkészíteni. Hagyma, paradicsom, kapor, csombor, pirospaprika por.

**Elkészítés:** a tököt meghámozzuk, majd hosszában kettőbe hasítjuk, kikaparjuk a belsejét a magokkal együtt. (Ezt felhasználhatjuk hamis húsleves készítéséhez.) Ha nagyon zsenge lenne a tök, úgy ez a művelet elhagyható. Tökgyalun, ha nincs, akkor almareszelőn lereszeljük, enyhén megsózzuk, és kb. fél óráig állni hagyjuk. Néhány paradicsomot forró vízbe dobunk pár percre, majd lehűtjük, a héját lehúzzuk, apró kockákra vágjuk. Megtisztítunk egy öklömnyi hagymát, finom apró kockákra vágjuk, kevés olajon megüvegesítjük. Vigyázva, hogy meg ne égjen, a dinsztelt hagymába jó evőkanálnyi pirospaprikát keverünk és azonnal beledobjuk az enyhén kicsavart tököt és a paradicsomot, ízesítőnek cérnával összekötött 1-2 kapor és csombor ágat dobunk bele. (Ha nincs csombor, megteszi a kakukkfű is.) Addig főzzük, míg a paradicsom megfőtt, addigra a tök is elkészül, 1–2 evőkanál liszttel leszórjuk, összerotyogatjuk. Tejföllel tálaljuk.

Néha megmarad belőle valamennyi, de nem sokáig, mert hidegen, amúgy láboshól kimártogatva is finom. Feltétnek többnyire fasírozottat készítek, de gyakran esszük sült hús mellé köretnek.

## 19. Töltöttbárány – nagymama receptje szerint

A töltött bárány receptjének leírása bármelyik szakácskönyvben megtalálható, – gondoltam én. Nem így van. Hosszas keresgélés után ráakadtam a receptre, mely nagyjából egyezett az én általam ismerttel. Ezt közlöm.

Amit nagymama másként csinált, az a hús előkészítése volt. Sütés előtti napon a faggyú nagyját levagdosta a húsdarabról, megmosta, leszárogatta, a töltelék számára előkészítette a zsebet, majd egy nagyon erős sós oldatot készített, abba belefektette, ha kellett nehezeékkel is lenyomta, hogy mindenütt érje az oldat. A hús csak annyi sót szívott magába, amennyi a jó ízéhez kellett, a sült porhanyós, ropogóskérgű lett.

**Hozzávalók:** négy-öt tagú család számára 12-15 kg-os bárány fél első, bordás részét töltjük, melyen rajta hagyjuk a combot is (kb 2 kilós darab). A hasi résztől kezdve a bordák és a comb alá is benyúlva kézzel lefejtjük a csontokról a húst, mintegy zsebet készítünk a tölteléknek.

A töltelékhez valók: száraz zsemle, vagy kenyér, tojás, disznózsír, vagy olaj, darált bors, majoránna, kevés só.

**Elkészítés:** szárazzsemleket, vagy vekniszeleteket tejbe áztatunk, majd kinyomkodjuk. Keményre főzünk 7-8 tojást, megtisztítjuk, durvább kockákra vágjuk. Egy nagyobb hagymát apró kockákra vágunk, evőkanálnyi zsíron vagy két-három evőkanálnyi olajon megfonnyasztjuk, kihűtjük. Egy-két nyerstojást ütünk az előkészített tölteléknek valóra, megszórjuk frissen őrölt borssal, kanálnyi szárított, vagy kiskanálnyi friss, aprított majoránnával, az egészet jól összedolgozzuk. Akkor jó, ha kissé lazább, enyhén lágy elegyet kapunk.

A töltelékbe beletöltjük a zsebbe, a nyílást összevarrjuk. Jól bezsírozzuk, vagy beolajozzuk (a zsírozás jobb!) az egész húsdarabot, megfelelő méretű sütőedénybe tesszük, ha maradt a töltelékből, azt melléje halmozzuk. Ha a bárányvásárkor sikerül hashártyára is szert tenni, akkor a maradék töltelékbe abba göngyöljük.

Kevés vizet, vagy bort öntünk a hús alá, közepes tűznél, az első órában befedve, utána fedetlenül, időnként saját levével meglocsolva sütjük ropogós pirosra. Hideg krumpli-saláta illik hozzá.

Sokan a báránybelsősegekből készítik a töltelékbe. A tüdőt, vesét, fél májat megdaráljuk, tejben áztatott vekni szeleteket morzsolunk belé, kockákra vágott főtt tojást, 1-2 nyers tojást és fűszereket adunk hozzá és az előbb ismertetett módon megtöltjük a bárány elejét.

## 20. Báránysülthöz való krumplisaláta

Egy nappal a fogyasztás előtt készítjük el. Személyenként két közepes nagyságú krumpli, egy kisebb hagyma (ízlés dolga, a gyermekeimnek közepes nagyságút számítok), és egy tojás. A krumplit, tojást megfőzzük, megpucoljuk. Sós, ecetes salátalevet készítünk, a még meleg krumplikat karikára vágjuk, beleszórjuk. Miután kihűlt, belekeverjük a nagyobb kockákra vágott tojást, és a hagyma felét csíkokra vágva. Másnap, tálalás előtt egy órával belevágjuk a többi hagymát. Így a hagyma ropogós marad. Salátástálba szedjük, őrölt piros paprikával és borssal megszórjuk. (Átlósan, felváltva, csíkot képezve szórjuk, így látványos is szép). Szoktam dúsítani a kereskedelembe kapható vágott paprikasalátával is, jól mutatnak a piros paprikadarabok a fehér krumplidarabok között, meg finomabb is lesz.

## 21. Töltött kelkáposzta

A szép friss, nagyobbacska kelkáposztafejet jól megmossuk, ellenőriz-zük, nincsen-e csiga, vagy valamilyen bogár a levelei közt. Egy nagyobb edényben vizet forralunk, a káposztát óvatosan belehelyezzük a forró víz-be, egyet-kettőt lobbantunk rajta, csak annyit főzzük, hogy a levelei kissé megpuhuljanak, hogy dolgozni lehessen a káposztafejjel. Kivesszük, azon-nal hideg vízbe tesszük, onnan is kivesszük, hagyjuk, hogy kicsorogjon a víz a levelek közül.

Fél kiló darált húshoz egy deci rizset számolva, a rizset félig megpároljuk. Kihűtjük, összekeverjük a darált hússal, hozzáadunk egy egész tojást, egy kisebb hagymát jó apróra vágva, sózzuk, borsozzuk, ha túl kemény adha-tunk egy kevés vizet is hozzá. Jól összegyúrjuk.

A káposztafejet óvatosan szétbontjuk, levélsoronként kiterítjük. A középső nagyon aprólevelű részt kivágjuk, összeaprítva a töltelékhez adjuk. Ova-tosan megtöltjük a káposztát, Egy-egy adag rizses húsrá ráhajtunk egy sor levelet, újabb húsadag, stb. Mikor készen vagyunk, kötözőspárgával ügyesen körbekötözzük a töltött káposztafejet, hogy fővés közben ne essen szét. Belehelyezzük egy nem túl nagy fazékba, annyi vizet öntünk rá, hogy egészen ellepje. A vízbe dobunk néhány húsleveskockát, vagy kanálnyi vegetát. Lassú forralással megfőzzük. Mikor kész, a főzővízben hagyjuk, míg kissé kihűl. Akkor óvatosan kiemeljük a fejet, lehántjuk róla a kötö-zőspárgát, átemeljük a tálaló edénybe, a káposztát cikkekre vágjuk. Kevés lisztet rózsaszínre piritunk egy lábasban, felöntjük a főzőlével, kevés ideig forraljuk, hozzáöntünk 2 decinyi tejszínt, azzal is lobbantunk egyet rajta, úgy forrón a felcikkezett káposztára öntjük. Tálaljuk.

**Megjegyzés:** aki szereti, a főzővízbe dobhat pár szem köménymagot, fok-hagymát is.

## 22. Töltött krumpli – nagymamám specialitása

Frissen készített, vagy maradék pörköltet, sült húst ledarálunk. Fél kilónyi pörkölthöz 2-3 evőkanálnyi rizset félkészre párolunk, összekeverjük a da-rált hússal, sózzuk, borsozzuk és jó bőven meglocsoljuk tejföllel. Fontos, hogy a massa egy kicsit sósabb legyen a szokásosnál, a krumpli beszívja a fölösleget.

Felnőtt személyenként két nagyobbacska nyers, sütnivaló krumplit számí-tunk, meghámozzuk, egyik végükből egy kicsit levágunk, hogy egyenesen álljon majd, a másik felét karalábévájával kifúrjuk.

A krumplikat megtöltjük a rizses húsmasszával, kizsírozott tepsibe egy-más mellé állítjuk őket. A gömböcske formájú krumpli-vájadék felét a fennmaradó helyre terítjük, rá a maradék töltelékét, majd befedjük a krumpli-vájadék másik felével. Minden krumplira merünk egy jó kávé-skanál tejfölt, az aprólékot is meglocsoljuk. Betesszük az előmelegített sü-tőbe és addig sütjük, míg a krumplik megpuhulnak, a tejföltől szép piros, ropogós lesz a külsejük. Frissen az igazi! Sokszor készítettem ezt a fogást, mindig sikerem volt vele.

### 23. Törtpaszuly

**Hozzávalók:** 4 személyre fél kiló száraz fehérbab, babérlevél, bors, só, néhány fokhagymagerezd, 3-4 hagyma, olaj.

**Elkészítés:** a babot előző nap átválogatjuk, megmossuk, bő vízben áztatni tesszük. Az áztató vizet leöntjük, kb 3 liter friss vízben a babérlevéllel, fokhagymával együtt főni tesszük a babot. Mikor megfőtt, a főző víz nagyját leöntjük róla, tartalékoljuk. A babot szitán áttörjük, vagy bot mixerrel pépesítjük. Kevés lisztből egy-két evőkanál olajon rózsaszín rántást készítünk, megsózzuk, belefordítjuk az áttört babot, összeforraljuk. A rántás el is maradhatna, mert maga a tört paszuly eléggé sűrű, de a lisztől jobb lesz az íze és az állaga is. Míg a paszuly fő, a hagymákat megtisztítjuk, apró kockákra vágjuk, néhány evőkanál olajban fedő alatt megpároljuk. Mikor a hagyma már kellőképpen megpuhult, kevés vízzel felöntjük, egy jó evőkanálnyi édesemes paprikával ízesítjük, addig pároljuk, míg a víz elfőtt alóla. Ebből a paprikás hagymából locsolunk jó bőven a tányérba mért törtpaszulyra.

### 24. Törtpaszulykrém uzsonnakenyérre

**Hozzávalók:** a maradék törtpaszuly, olaj, hagyma, őrölt bors.

**Elkészítés:** a hideg paszulykrém mennyiségéhez arányítva (mondhatnám azt is, ízlés szerint) hagymát tisztítunk, apró kockákra vágjuk, belekavarjuk a krémbe, és a vinete-krém készítéséhez hasonlóan olajat adunk hozzá. Kenyérre kenve kínáljuk.

### 25. Túrógombóc 10 személyre

**Hozzávalók:** 1 kiló túró, 20 deka gríz, 18 deka zsír, vagy 20 deka vaj, 10 deka liszt, 5 tojássárgája, 2 egész tojás, só, formázáshoz 5 deka liszt. Leöntéshez: 20 deka zsír, 25 deka morzsa.

**Készítése:** az áttört túróból és a hozzávalókból tésztát készítünk. Lisztes kézzel gombócokat formázunk, sós vízben kifőzzük. A morzsát a zsírban megpirítjuk, beleforgatjuk a megfőtt, lecsepegtetett gombócokat.

**Túrókészítés:** ha nincs tehéntúrónk, készítünk. Az aludttejet beleöntjük egy lábosba, a bemelegített sütőbe helyezzük, vigyázva, hogy az aludttej ne forrjon fel, csak jó meleg legyen, úgy négy órán keresztül. Mikor a tej láthatóan összeállt, egy gézzel bélelt szűrőbe, vagy gézzacskóba öntjük, hagyjuk jól lecsorogni.

Ha gyorsan akarunk túróhoz jutni, úgy odatesszük melegedni a zsíros, teljes tejet, mikor jó meleg, belecsorgatunk 1 deci ecetet vagy 2 citrom levét. Jól összekavarjuk. Mikor a túró kicsapódott, az előbb ismertetett módon lecsorgatjuk a savót.



*Télire elrakott zöldségekkel teli befőttesüvegek*

# BEFŐZÉS

## 1. Agglegénykompót (francia recept, nagyon sokszor készítettem)

Ezt a nyers befőttet kora nyáron, az eperrel, cseresznyével kezdjük el, addig folytatjuk, míg teremnek a gyümölcsök, tehát késő őszig.

Egy nagy uborkásüvegbe (10 literes) beleöntünk 1 liter karakteres ízű rumot, majd egyenlő arányban megmosott, lecsepegtetett gyümölcsöt és cukrot rétegezzük. A bogyós gyümölcsöket természetesen egészben, a körtét, almát, birsalmát, stb meghámozva, keskeny cikkekre vágva, picit megabálva. Az utolsó réteg cukor legyen. Mikor az üveg megtelt, lekötjük, felhasználásig hűvös helyre tesszük. Télen mindig annyit szedünk ki az üvegből, amennyit egyszerre elfogyasztunk.

Lehet gyermekbarát módon, rum nélkül is készíteni, csak vigyázni kell, hogy a cukros lé mindig ellepje a gyümölcsöket, nem árt fátynyi szalicilt szórni a tetejére.

## 2. Cékla – Enikőtől

**Hozzávalók:** 5 kiló jól megmosott, lesúrolt apróbb cékla, víz a főzéshez, torma, szegfűszeg, szegfűbors, negyed kiló cukor, fél liter ecetszesz.

**Elkészítés:** az edénybe a céklával egyszerre belerakunk egy krumplit is, mikor az megfőtt, a céklát még főzzük 5 percre. Nem tovább, mert akkor túlfő. Leöntjük a főzővizet, megtartjuk. A céklákat meghámozzuk, feldaraboljuk, 8 decis üvegekbe rendezzük. Minden üvegbe teszünk 5 szegfűszeget és három szegfűborsot meg egy-egy darabka tormát. A főzőléből elveszünk 2,5 litert, összefőzzük a cukorral és egy üveg ecetszesszel (fél liter). Az üvegekbe elosztott céklára öntjük.

## 3. Csalamádé – a Hargitáról

**Hozzávalók:** hagyma, uborka, zöldparadicsom, zöldpaprika körülbelül egyenlő mennyiségben. Tetszés szerinti mennyiségben káposzta, de leg-

alább kétszer annyi, mint a többi zöldség), 2-3 kisebb murok (sárgarépa). Kilónként 2 deka só, néhány szál szárított csombor, kapor.

**Elkészítés:** a kellő módon felaprított, legyalult zöldségeket egy nagy tálba tesszük, besózzuk (kilónként 2 deka sót), legkevesebb 4-5 órán, de inkább fél napon át időnként jól összekavarva állni hagyjuk. Kisebb üvegek (legfeljebb 1 literes) aljára kevés szárított kaprot, csombort teszünk, megtöltjük a lesózott zöldséggel, melynek levét előbb gyengén kiszorítjuk.

#### 4. Birsalmasajt

**Hozzávalók:** érett birsalma, cukor, citrom, esetleg dió.

**Elkészítés:** a birsalmákat konyharuhával vagy tiszta körömkefével alaposan megtisztítjuk a bolyhoktól. Hámozatlanul feldaraboljuk, annyi vízzel öntjük fel, hogy ellepje. Puhára főzzük. Áttörjük. Egy kiló péphez 70-80 deka cukrot és fél citrom levét számítva feltesszük főni, állandóan kevergetve, kocsonyásodásig. Kiolajozott formába öntjük, szikkasztjuk, megfordítjuk, mikor teljesen szikkadt, celofánba csomagolva tároljuk. Lehet durvára vagdalt dióval gazdagítani.

#### 5. Ecetes uborka vagy zöldparadicsom télire

A szép apróbb uborkákat / zöldparadicsomot megmossuk, szárukat levágjuk. Két óráig hideg vízben áztatjuk, majd a vizet leöntjük, az uborkákat/paradicsomokat abrosz közt megszáritjuk, üvegekbe rakjuk. Háromnegyed liter gyenge ecethez negyed liter vizet számítunk, teszünk bele babérlevelet, kaprot, csombort, ánizst, cukrot, sót, felfőzzük, ráöntjük a zöldségre, leköttjük.

#### 6. Eperdzsem – Julitól

**Hozzávalók:** 1 kiló eper (tisztítás után mérve) 70 deka cukor, 2 deci víz.

**Elkészítés:** az epret szűrőben alaposan lemosunk, megtisztítjuk. A vizet forni tesszük a cukorral. Addig főzzük, míg „percegni” kezd. Akkor bele tesszük az epret, és 10 percig főzzük, majd szűrőkanállal kiszedjük, üvegekbe osztjuk (az üvegeket nem kell teljesen megtölteni). A visszamaradt szirupot addig főzzük, míg mézes-kocsonyás állagú nem lesz. Akkor elosztjuk az üvegekben lévő eperre, azonnal leköttjük, száraz dunsztba tesszük.

#### 7. Káposzta gyors savanyítása – hóstáti recept Julitól

Figyelem! Csak akkor készítsük el így, ha gyorsan akarunk savanyú káposztához jutni. Nagyon finom, de nem lehet sokáig eltartani szabad levegőn. Hamar megpuhul.

Szép vékonyra legyalulunk (a sajtszeletelővel is lehet) 5 kg káposztát, egy nagy tálban összekeverjük egy kicsi sóval, állni hagyjuk, míg összeesik. Belenyomjuk egy 10 literes vederbe, kapor-csombor-torma-káposztát rétegesen. 2 citrom levét rálocsoljuk a káposztára. 5 liter vízben feloldunk 5 evőkanál sót, ráöntjük a káposztára. Ráteszünk egy nagy szelet száraz kenyeret, lefedjük egy nagy tányérral, amelyre rárakunk egy üveg vizet súly-

nak, hogy víz alatt tartsa a káposztát. Időnként lenyomjuk a tányért, hogy kavarodjon a lé. 4-5 nap alatt megvan. Nem pimpósodik, finom a leve is.

#### 8. Káposzta házi savanyítása – saját receptem

**Hozzávalók:** káposzta, só, szárított kapor, csombor, babérlevél, szemesbors.

**Elkészítés:** a káposztát szép vékonyra gyaluljuk. (Ha nincs gyalu, akkor kettévágjuk a káposztát és sajtvágóval szeleteljük fel.) Kimérünk kilónként 2-3 deka sót. A gyalult káposztát egy nagy tálban a sóval összekeverjük, hagyjuk, hogy essen össze egye kicsit, jól meggyúrjuk. Ha levelet is akarunk savanyítani, akkor a káposztafej cikáját éles késsel kivágjuk, úgy, hogy a levelek leválhassanak róla. Forró vízbe dobjuk, addig forraljuk, míg a levelek rendre megpuhulnak, két fakanál segítségével leválaszthatók lesznek. A lefejtett leveleket kiszedjük, lecsöpögtetjük, kihűtjük. A levélnyel vastag részét levágjuk, 5-6 levelet összecsavarunk. Egy nagy literes üveg, vagy veder (ahány kiló a káposzta, annyi literes legyen az edény) aljára szárított kaprot, csombort, babért, borszemeket rakunk. Erre tesszük a meggyúrt káposztát, (nem csavarjuk ki!) egy-egy sor után belehelyezzük a levélcsomókat is, még egy réteg fűszernövényt, ismét gyalult káposztát, leveleket, stb. A tetejére ismét fűszernövények jönnek. A maradék levet rátöltjük, a káposztára valamilyen nehezéket rakunk, ráhelyezünk egy tányért, vagy fedelet. A káposztás üveget, vedret nagyobb edénybe állítjuk, tudniillik mikor a káposzta forni kezd, a lé kifut. A forrástól kezdve a káposztáról minden nap leöntjük a levet egy edénybe, majd visszatöltjük a káposztára, jól megnyomogatva, hogy a levegő felszálljon a káposztaszálak közül. Mikor a forrás leállt, akkor már jó savanyú a káposzta, felhasználható. Hűvös helyre tesszük, fagyaszteni is lehet.

#### 9. Keserűgomba eltevése télire – saját, családi recept, töltöttgomba-alapnak

**Hozzávalók:** keserűgomba (*Lactarius piperatus*), só, szárazkapor, csombor, bors, köménymag, ánizs, majoránna, ecet.

**Elkészítés:** a körülbelül 4-5 cm átmérőjű keserűgombáknak kicsavarjuk a szárát, lemezeit lekaparjuk, enyhén ecetes hideg vízbe tesszük. Az ecetes áztatóvizet többször váltjuk, hogy a gomba keserősége kiázzon. Vízet forralunk, beletesszünk sót, száraz kaprot, csombort, borsot, köménymagot, ánizst, majoránnat. Az üvegekbe belerakosgatjuk a gombát, a fűszeres vízzel leforrázzuk. Ha a víz kihűlt, letöltjük a gombáról, és újra felforraljuk, majd leforrázzuk a gombákat. Összesen háromszor. A fűszereket arányosan szétosztjuk az üvegekbe, lekötjük, száraz dunsztba hagyjuk lassan kihűlni. Télen ezekbe a gombafejekbe természetesen csiperkékből, konzervált rókagombából, darált húsból készült tölteléket rakunk, megsütjük, meleg előételnek tálaljuk.

#### 10. Lecsó télire – Rózsikától (Kiss József mérai lelkész felesége)

**Hozzávalók:** piros paradicsompaprika és paradicsom körülbelül egyforma mennyiségben. Befőzőpor, víz.

**Elkészítés:** a paradicsompaprikákat megmossuk, 4-6 darabba vágjuk, kicsumázzuk. A paradicsomot megmossuk, karikára vágjuk. Üvegekbe rétegeljük: egy sor paprika, egy sor paradicsom. A legalsó, legfelső sor paprika legyen. A zöldséget felöntjük befőző poros vízzel, lekötjük, 20-25 percig dunsztoljuk.

Télen hagymát vágunk, megdinszteljük, ráborítjuk az üveg tartalmát, rizsszel gazdagítjuk. Ha készre főtt, tejföllel tálaljuk.

#### **11. Paradicsomos zöldpaszuly – Puci Bözsitől**

**Hozzávalók:** 5 kiló zöldpaszuly, fél kiló hagyma, 1 liter olaj, egy és fél liter paradicsomlé, egy csokor apróra vágott petrezselyem, kávéskanál szalicil.

**Elkészítés:** a hagymát megtisztítjuk, apróra vágjuk, megdinszteljük az olajban. Hozzáadjuk a megtisztított, apróra tördelt zöldpaszulyt, fedő alatt félig megpuhítjuk, ráöntjük a paradicsomlevet, készre pároljuk. Beleszórjuk az apróra vagdalt petrezselyemzöldet, szalicilt, sózzuk, felforraljuk. Üvegekbe osztjuk, azonnal szárazdunsztba tesszük.

#### **12. Ringlőszilva dzsem**

Minden kiló kimagozott szilvához 70 deka cukrot számítunk (vagy kevesebbet, ízlés és a szilva édessége szerint). A cukor felét rászórjuk a kimagozott gyümölcsre, gyengén összekeverjük és másnapig állni hagyjuk. Főni tesszük, mikor már pépszerűvé válik, hozzáadjuk a maradék cukrot, állandó keverés mellett még főzzük háromnegyed óráig. Üvegelés után szárazdunsztba tesszük.

#### **13. Sültpaprika télire – Erdély Magditól – Nagyon finom!**

**Hozzávalók:** 100 paprika, 2 liter olaj, 1 liter ecet, fél kiló cukor.

**Elkészítés:** a paprikákat nem mossuk meg, csak megtörölgetjük. A forró olajban 2-3 darabonként rózsásra sütjük. A liter ecetben felolvasztjuk a cukrot, felforraljuk, melegre hűtjük. A megsütött paprikákat megforgatjuk a lében, majd azonnal üvegbe sorjazzuk őket. Mikor megteltek az üvegek, a maradék levet elosztjuk köztük, lekötjük, vagy rácsavarjuk a tetőt, kihűlés után elrakjuk hűvös helyre. Télen, mikor enni szeretnénk belőle, lehúzzuk a paprika héját, majd ízlés szerint levet készítünk hozzá. (Víz, cukor, só, ecet.)

#### **14. Szilva savanyúságnak – Mami kedvence**

Sült húсок mellé, de jó a húslevesben főtt húshoz is.

**Hozzávalók egész adaghoz:** 7 liter félérett szilva, 5 dl 9–12%-os ecet, 1 liter víz, 1 és ½ kg cukor.

**Negyed adaghoz:** 1 és ¾ liter szilva 1 és ¼ dl ecet, ¼ l víz, 37,5 dkg cukor, darabos fahéj, néhány szem szegfűszeg.

**Elkészítés:** a vizet, ecetet, cukrot, ízesítőket felforraljuk, egyszerre egy-egy maroknyi szilvát beledobunk, egy lobbanás után kiszedjük, üvegekbe adagoljuk. Mikor az egész szilva mennyiség készen van, újból felforraljuk a

levet, kihűtve a szilvákra öntjük. Pici befőző porral megszórjuk, lekötjük, kihűlés után hűvös helyen tároljuk.

#### 15. Tölteni való paprika eltevése – Antaléktól

**Hozzávalók:** közepes nagyságú cegei sárga-, vagy étkezési zöldpaprika, só, befőző por, víz.

**Elkészítés:** a paprikákat megmossuk, kicsumázzuk, kicsit egymásba rakva helyezzük el az üvegben. Ahány literes az üveg, annyi evőkanál sót és 5 literhez egy egész zacskó befőző port számítva megfelelő mennyiségű vízben feloldunk, ráöntjük a paprikákra, kicsit megrázogatjuk az üveget, hogy minden levegő felszálljon. Lekötjük, a kamrába tesszük. Dunsztolni nem kell.

#### 16. Töltenivaló paprika eltevése – saját recept

**Hozzávalók:** paprika, torma, víz.

**Elkészítése:** ugyanaz, mint az előbbi, a vizet felforraljuk, kihűtjük, a paprikákra öntjük.

#### 17. Vegyes savanyúság – Emitől

**Hozzávalók:** káposzta, paprika, uborka, zöldparadicsom, hagyma egyenlő mennyiségben. Só, bors, ecet.

**Elkészítés:** a hozzávalókat a hagymát kivéve rendre meggyaluljuk, szép vékony csíkokra vágjuk. Külön-külön enyhén lesózzuk. Időnként megkavarva 3-4 órát hagyjuk állni. Akkor szűrőbe téve gyengéden lecsorgatjuk a levét, egy nagy tálban összeöntjük az egészet. A hagymát is megvágjuk, és azon frissiben a többi zöldséghez vegyítjük, az egészet megborsozzuk, jól összekavarjuk, hogy a hozzávalók egyenletesen osztódjanak el. Azonnal üvegekbe osztjuk, enyhe ecetes sós vízzel felöntjük, lekötjük.

#### 18. Zakuszká – saját receptem

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

**Elkészítés:** a vinetét megsütjük, héját lehúzzuk, alapítóra téve levét jól lecsorgatjuk. A hagymát megtisztítjuk, kockára vágjuk, a megadott olajmennyiség felét megmelegítjük, beletesszük a hagymát, kavargatva megpároljuk. A paradicsompaprikát felvágjuk, a már megüvegesedett hagymához adjuk, addig főzzük, míg a paprika összeroskad. Kihűtjük. A lecsorgatott vinetével együtt ledaráljuk. A lábosba tesszük a maradék olajjal együtt, beleöntjük a már elkészített paradicsomlevet is, a fűszereket, és addig főzzük, míg a teteje szivárványos nem lesz (körülbelül egy óra). Még forrón csavaros tetejű üvegekbe osztjuk, azon forrón rácsavarjuk a tetőt, fejre állítjuk (a forró gőz konzervál). Öt-tíz perc múltán talpra fordítjuk az üvegeket, letakarva teljesen kihűlni hagyjuk, tároló helyére tesszük.

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

#### 19. Zakuszka – Emitől

**Hozzávalók:** 7 kiló vineta, 3,5 kiló paradicsompaprika (vagy kaliforniai piros húsos), 1 kiló hagyma, 1 liter sűrített paradicsomlé, 1,5 liter olaj, őrölt fekete bors, só, babérlevél.

**Elkészítés:** az előbbi recept szerint.

#### 20. Zakuszka – Franciskától

**Hozzávalók:** 1 kiló hagyma, 1 liter olaj, 4 kiló paradicsompaprika (gogos), 4 kiló paradicsomból főzött lé, 4,5-5 kiló vinete (padlizsán).

**Elkészítés:** az előbbi receptben megadott módon.

#### 21. Zakuszka – Balázsné Máthé Évától

**Hozzávalók:** 1 kiló zsenge paszulyszem, 14 darab zöldpaprika, 7 nagy fej hagyma, fél liter olaj, 1 és fél liter paradicsomlé, 10 darab babérlevél jól összetörve, só, cukor ízlés szerint, egy késhegy törött bors.

**Elkészítés:** az olaj egy részében megdinszteljük az apróra vágott hagymát, másik lábosban az apróra vágott paprikát. Gyengén sózott vízben megfőzzük a paszulyszemeket. Az egészet összekeverjük egy nagy edényben, hozzáadjuk a paradicsomlevet, az ízesítőket, jól összefőzzük. Megfelelő nagyságú üvegekbe osztjuk. Ha csavaros üvegekbe tesszük, akkor azonnal csavarjuk rá a fedelet, fordítsuk a tetejére. Mikor az egésszel készen vagyunk, az üvegeket visszafordíthatjuk a talpukra. Ezzel a módszerrel megtakaríthatjuk a dunsztolást. Igen jó hideg vacsoraétel.

#### 22. Zakuszka – Fülöpnétől

**Hozzávalók:** másfél kiló paszulyszem sós vízben megfőzve, másfél kiló paradicsompaprika (gogos), másfél kiló hagyma, 1 liter paradicsomlé, 1 liter olaj. Só, őrölt bors, babérlevél, cukor, befőző por.

**Elkészítés:** először ledaráljuk a megtisztított hagymát, forró olajba tesszük. Ledaráljuk a paprikát, a párolt hagymára tesszük, addig főzzük, míg puha lesz. Beletesszük a megfőtt paszulyszemeket, a fűszereket, jól összefőzzük, üvegekbe osztjuk, lekötjük, száraz dunsztba tesszük.

#### 23. Zölddió kompót

A zöld diót, ha már jó nagyobbacská, de a tű még könnyen átszúrható rajta, leszedjük, vastag tűvel több helyen megszurkáljuk és tágas, nagy edényben bő vízbe beáztatjuk. Három hétig áztatjuk, minden nap cseréljük rajta a vizet. Ekkor a nagyobb diókat félbe vágjuk, a kisebbeket egészben hagyjuk, jó ecetes vizet forralunk és ebben a diókat öt-hat percig főzzük. A főzőlevet elöntjük, a diókat jól átmoszuk tiszta vízben. Egy kiló dióhoz egy kiló cukrot számítunk, három deci vízben 2 evőkanál citromlével jól

megfőzzük. Minden negyedik dióba szúrunk egy szegfűszeget, beleteszünk a szirupba, megfőzzük, de ne nagyon, hogy roppanós maradjon. A diókat üvegekbe elosztjuk, a szörpöt még egyszer felforraljuk, majd a dióra öntjük, mindenik üvegre szórok egy-egy picit szalicilt, lekötjük, vagy rácsavarjuk a tetejét.

#### **24. Zöldpaszuly télire – Hevesi Mancsi módra**

**Hozzávalók:** 4 kg tisztított, feldarabolt zöldpaszuly, 4 nagy hagyma, 3 kiló paradicsom vagy 2 liter passzírozott bolti paradicsomlé, fél liter olaj, ízlés szerinti só. Ez az adag, de ha több a paszuly, arányosan növeljük a hozzávalókat.

**Elkészítés:** a hagymákat megtisztítjuk, apró kockákra vágjuk. Nyersen beletesszük a főzőedénybe, ráöntjük az olajat, hozzáadjuk a megtisztított, feldarabolt paszulyt, megsózzuk, lefedjük és víz nélkül addig pároljuk, míg a paszuly megpuhul. A paradicsomot megfőzzük, átpasszírozzuk, ráöntjük a megpuhult paszulyra. 5-6 percig főzzük, forrón üvegekbe osztjuk, szárazdunsztba tesszük. Télen leöntjük az üveg tetején összegyűlt olajat, abban készítjük el a rántást, beleforgatjuk a paszulyt, megfelelő mennyiségű vízzel felöntjük, kiforraljuk, apróra vágott friss petrezselyemzölddel ízesítjük.

#### **25. Zöldpaszuly eltevése – Pendzsitől**

A leszedett, megmosott, megtisztított, feldarabolt zöldpaszulyt sós vízben megfőzzük. Leszűrjük, a levét hagyjuk lecsorogni, üvegekbe osztjuk. A főzőlevet elöntjük. Új vizet mérünk ki, megsózzuk, enyhén megecetezzük, hidegen felöntjük vele az üvegekbe osztott paszulyt. Lekötjük, kidunsztoljuk.

#### **26. Zöldpaszuly eltevése – Puci Bözsitől**

A megtisztított, apróra tördelt zöldpaszulyt sós vízben megfőzzük. Ha kész, leszűrjük, a fővő vizet hagyjuk egy kissé megszállni. Leszűrjük, enyhén megecetezzük, kevés befőző port adunk hozzá és 5 kiló paszulyhoz fél liter olajat. Jól összefőzzük, az üvegekbe osztott paszulyra öntjük, az üvegeket lekötjük, száraz dunsztban hagyjuk kihűlni. Másnap rendszeren kidunsztoljuk, addig főzve, míg az olaj feljön a paszuly tetejére. Az üvegeket a dunsztoló vízben hagyjuk kihűlni.

#### **27. Zöldségmustár (ételízesítőnek)**

**Hozzávalók:** 12 darab paradicsompaprika (gogos), 12 darab paprika, 1 nagy zeller gumó, 1 nagy hagyma, 1,5 liter paradicsomlé, 1,5 deci ecet, 1,5 deci cukor, makkáskanál nátriumbenzoát.

**Elkészítés:** nyersen ledaráljuk, 45 percig főzzük. Sózzuk, hozzáadjuk a cukrot és az ecetet, további 15 percig főzzük. Beleszórjuk a nátriumbenzoátot. Még forrón üvegekbe osztjuk, szárazdunsztba tesszük.

## 28. Zöldparadicsom ecetben

Apróbb zöldparadicsomokat jól megmosunk, beledobáljuk az uborkás üvegbe. Megmérjük, mennyi lé szükséges hozzá. Az ízlés szerint ecetezett, sózott, cukrozott vízben koriánder magot, borsot főzünk, úgy forrón ráöntjük a paradicsomra, keresztbe tett tormával szorítjuk le. Lekötjük, csak 6-8 hét múlva kezdjük használni.

## 29. Zöldparadicsom saláta télire (különleges főtt saláta) – Mami receptje

**Hozzávalók:** 5 kiló éretlen (zöld) paradicsom, 1 kiló hagyma, egy kiló anyagra 3 deka só, tehát ehhez a mennyiséghez 18 deka. Léhez: 3 liter víz, 1 liter gyenge ecet, 10 deka cukor.

**Elkészítés:** a paradicsomot keresztben fél centis karikákra vágjuk, a hagymát megtisztítjuk, szintén karikára vágjuk. Egy nagy táliba tesszük, lesózzuk, összekavarjuk, letakarva másnapig hagyjuk állni. Másnap a hozzávalókból levet készítünk, felforraljuk, a hagymás paradicsomot adagonként rendre beledobjuk, addig hagyjuk a lében, míg egyet lobban, szűrőkanállal kiszedjük, literes üvegekbe osztjuk. Ha kész, a levet a paradicsomra öntjük, másnapig hagyjuk állni, ha leapadt a leve, pótoljuk ugyanilyen arányban készített lével. Lekötjük. Tartogatjuk jobb időkre.



*Zöldséggel, gyümölcscsel teli bőség szaruja*

# BOR, GYÜMÖLCSSZÖRPÖK

## 1. Almabor

Legjobb, ha háromféle almát, úgynevezett édes, borízú és savanyút veszünk hozzá, mert akkor a bor igen zamatos lesz. Jól megmossuk, a vizet lecsurgatjuk, majd átdaráljuk a húsdarálón. Azután erősen kiperéseljük. Préselés után az almatörmelékre annyi vizet öntünk, hogy ellepje, hozzáteszünk egy fél kiló nyers, összetört kökényt, vadalmát, vagy ledarált vackort. Egy pár óráig állni hagyjuk, olykor-olykor felkavarva. Aztán ezt is kiperéselve az alma léhez öntjük. Hat liter alma léhez egy csapott kanálnyi borkövet teszünk, hogy hamarabb forrjon. Egy fél kiló cukrot hozzáadva széles szájú üvegbe öntjük és tüllel lekötve egyenletes levegőjű, hűvös helyre állítjuk, hogy a nap ne érje. Ha kiforrt és megtisztult, üvegekbe öntve bedugaszoljuk és elraktározzuk.

## 2. Bodzaszörp nyersen

**Hozzávalók:** 50 darab bodzavirág, 5 kg cukor, 5 db citrom felszeletelve, 5 dkg citromsó, 5 dkg borkósav (acidum boricum), 5 dkg nátriumbenzoát, 5 liter víz.

**Elkészítés:** egy 10 literes üvegben vagy (műanyag) vederben 4-5 napig meg-meg kavargatva érleljük. Leszűrjük, a virágokat jól kicsavarjuk, sűrű szitán átszűrjük, megfelelő méretű üvegekbe töltjük, lekötjük, hűvös helyen tároljuk. Fogyasztáskor szódavízzel, de rendes csapvízzel hígítva is jó.

A leszűrt virágokból cukor, citromsó, víz hozzáadásával néhány napi érleléssel kitűnő bodzapezsgő készíthető.

## 3. Csipkeszörp

**Hozzávalók:** dércsípte csipkebogyó, cukor, fél gramm szalicil, vagy nátriumbenzoát, 3 + 1 liter meleg víz.

**Elkészítés:** a dércsípte csipkebogyót lecsumázzuk, megdaráljuk, megmérjük. Egy kiló darált bogyóhoz 3 liter vizet forralunk, jó melegen ráöntjük, másnapig állni hagyjuk. Akkor leszűrjük, a levét félretesszük. A visszamaradt gyümölcsre újabb egy liter meleg vizet öntünk, ezt is hagyjuk állni egy napig. A végén összeöntjük a két levet, másfél kiló cukorral felforraljuk. Hozzáadjuk a fél gramm szalicilt vagy nátriumbenzoátot. Ha szirupnak készítjük, akkor a 3 liter léhez 3 kiló cukrot számítunk.

#### 4. Egresszörp nyersen

**Hozzávalók:** 2 kg 60 deka egres, 2 kiló cukor, 3 darab citrom, kávéskanál szalicil.

**Elkészítés:** egy nagy (8-10 literes) üvegben összevegyítjük az egrest és a cukrot, a forró vízben alaposan megmosott, héjastól karikára vágott citromot, 1 kávéskanál szalicilt. 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, befőttés üvegbe osztjuk, cukros vizet öntünk rá és kidunsztoljuk. Télen remek leves, szószerű lehet belőle. (Én ledarálom, vagy mixelem, adagonként kis zacskóba teszem, mélyhűtöm).

#### 5. Fenyőszirup (köhögésre nagyszerű)

**Hozzávalók:** hat darab érett, de még nem túl fás erdeifenyő-toboz, négy liter víz, cukor (ízlés szerint a liter folyadékhoz 1 kiló, vagy 80 deka).

**Elkészítés:** a hat darab erdeifenyő-tobozt négy liter vízben addig főzzük, míg a főzővíz élénk-piros színűvé válik. 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.

#### 6. Kőkényszörp (kissé fanyar, de jó ízű)

**Hozzávalók:** kőkény, víz, cukor.

**Elkészítés:** mikor már megcsípte egy kissé a fagy, késő ősszel kell begyűjteni a kőkényt. Megmossuk, hagyjuk megszáradni. 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 kőkény elveszti a színét, minden lényeg kiázik belőle. Leszűrjük, a gyümölcsöt eldobjuk. A folyadékhoz cukrot adva (literhez 80 dekát) sűrűsödésig főzzük. Üvegekbe adagolva, ledugaszolva hűvös helyen tároljuk.

#### 7. Málnaszörp, meggyzörp, ribizliszörp nyersen

**Hozzávalók:** 1 kiló gyümölcshez 1 liter víz, 1 mokkás kanál (1 deka) szalicil, ugyanannyi borkósav, vagy citrát, cukor.

**Más:** 2 kiló málna, 2 deka citromsó, 1 deka szalicil, 2 liter víz, 3, 5 kg cukor.  
**Elkészítés:** a gyümölcsöt jól összetörjük, hozzáadjuk a vizet és a tartósítót. Összekeverjük, legalább 24 órán át pihentetjük. Leszűrjük, gézen keresztül lecsepegtetjük. Liter léhez kiló cukrot számolunk, addig kavarjuk, míg a cukor teljesen elolvadt. Üvegekbe osztjuk, lekötjük, a tároló helyére tesszük. A zacskóban maradt málnából víz, cukor hozzáadásával ízet főzünk.

#### 8. Szederszörp nyersen

**Hozzávalók:** 1 kiló szeder, 8 deci víz, 1 kávéskanál borkősav, 1 mokkás kanál szalicil, cukor.

**Elkészítés:** a megmosott, összetört szederhez hozzáadjuk a vizet, tartósítókat, jól összekeverjük, egy napig pihentetjük. Leszűrjük, a liter folyadékhoz kiló cukrot számítunk, addig kavargatjuk, míg a cukor elolvadt.

#### 9. Feketeribizli, kajsziarack, málna, ribizli eltevése nyersen

A gyümölcsöt drótszűrőn, passzírozó fával áttörjük, a barackot ledaráljuk, ahány liter lé, annyi kiló cukorral kikavarjuk, addig, míg a cukor teljesen elolvad. Üvegekbe osztjuk, másnapra a zselé megkocsonyásodik, akkor lekötjük. A magot, héjat nem dobjuk el, hanem vizet öntünk rá, megfőzzük, míg a gyümölcsmaradék teljesen színtelenné válik. A levet megmérjük, a literhez kiló cukrot számítva megfőzzük, a kész szörpöt üvegekbe osztjuk.



*Unokám, Bálint Viktor*



*Unokáim: Bálint Palmgren Oszkár és Tünde, mint cukrászinasok*

# SÜTEMÉNYEK, DESSZERTEK

## 1. Almáscsiga – Puci Bözsitől

**Hozzávalók:** 45 deka liszt, 28 deka margarin, 12 deka cukor, 1 tojássárgája, kevés tejföl, sütőpor.

**Elkészítés:** a hozzávalókat összegyűrjük, hogy puha tésztát kapjunk. Késhát vastagságúra nyújtjuk, közepes nagyságú pohárral korongokat vágunk belőle. Mindenik lapocska közepére tornyosan cukrozott reszelt almát, vagy ízet halmozunk. A maradék tésztából vékony rudacskákat sodrunk, az alma vagy íz fölé tekerjük csiga-szerűen, hogy fedje a töltelékét. Kizsírzott, lisztezett, vagy sütőpapírral bélelt tepsibe sorakoztatjuk, rózsaszínűre sütjük, porcukorral megszórva kínáljuk.

## 2. Almáslepeny – Mamitól

Ez egy nagy gáz-, illetve villanykályha-epsire való, több mint 8 személyes adag.

**Hozzávalók:** fél kiló liszt, negyed kiló vaj / margarin vagy 20 deka zsír, 3 kanál cukor, 3 kanál tejföl, 3 tojássárgája, sütőpor, kevés só, egy kanál ecet, vagy citromlé. Tölteni 1,5 kg dinsztelt alma.

**Elkészítés:** a töltelékhez az almát meghámozzuk, lereszeljük, kevés ideig pároljuk, ízlés szerint cukorral édesítjük. A töltelék súlya másfél kiló legyen. A hozzávalókból meggyúrjuk a tésztát, és legalább egy órára, de inkább egy éjszakára a hűtőben pihentetjük. A kettéosztott tésztát egyenként kinyújtjuk. Az egyik lapot behelyezzük a sütőpapírral kibélelt tepsibe, rákenjük a dinsztelt almát, befedjük a másik lappal, alaposan megszurkáljuk, tejjel bekenjük, 30 percig sütjük 200 fokon.

## 3. Almáslepeny – Szalontáról

**Hozzávalók:** 40 deka liszt, 5 tojássárgája, 15 deka zsír, 25 deka cukor, csapott kávéskanál szódadikarbóna, 4 evőkanál tejföl vagy joghurt. Reszelt

alma. Tojásfehérje, 8 evőkanál cukor.

**Elkészítés:** a tojások sárgáját a zsírral, cukorral kikavarjuk, beleszórjuk a szódabikarbónát, hozzáadjuk a tejfölt/joghurtot, belekeverjük a lisztet. Kiszírozott tepsibe öntjük, jó gazdagon beszórjuk reszelt almával. Sütjük. A tojások fehérjét a 8 evőkanál cukorral kemény habbá verjük, ha félig sült a tészta, rákenjük a habot, és készre sütjük.

#### 4. Altatott fánk – Szászné Bene Ilona Erdélyi Magyar Szakácskönyvéből

**Hozzávalók:** egy csésze tej, 4 egész tojás, kevés só, cukor, liszt.

**Elkészítés:** a tejből, tojásokból, kevés só és cukorral, lisztel vastagabb hígpalacsinta tésztát készítünk. Zsiradékkal kikent, lisztezett tepsibe öntjük, a sütőben 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. Nagymama sokszor sütötte, paszuly, vagy lencseleves után ettük.

#### 5. Amáliaszelet – Máthé Zsófitól

**Hozzávalók:** 6 egész tojás, 1,5 kanál liszt, 16 deka őrlött dió, egy csomag sütőpor, 16 deka cukorpor.

**Hozzávalók a krémhez:** 25 deka vaj, 15 deka porcukor, 2 tojássárgája, jó össze-marék apróra vágott dió, 4-5 kávéskanál Nescafé, 3 kávéskanál cukorpor, pici víz. A tetejére reszelt csokoládé.

**Elkészítés:** a 6 tojás fehérjét kemény habbá verjük, az apránként hozzáadott cukorral, 4 tojássárgájával, az őrlött dióval és a legvégén hozzáadjuk a sütőporral összeszitált lisztet. Közepes nagyságú, kivajazott, lisztezett tepsiben megsütjük. Hagyjuk kihűlni.

A krémhez a vajat habosra kavarjuk a cukorral, az egyenként hozzáadott 2 tojássárgájával, a Nescafé-t kikavarjuk a cukorral, vízzel, apránként a krémhez adjuk, a legvégén beleforgatunk jó bő össze-marék apróra vagdalt diót. A krémet egyenletesen rákenjük a tésztaalapra, csokoládét reszelünk rá, vagy bevonjuk csokoládéglazúrral.

#### 6. Aranygaluska

**Hozzávalók:** Fél kiló liszt, 2 deka élesztő, 2 tojássárgája, 3 deci tej, 6 deka zsír, vaj vagy margarin, 5 deka cukor, csipetnyi só, 20 deka darált dió, 15 deka cukor, 8 deka vaj.

**Elkészítés:** ugyanúgy készítjük, mint a buktát, csak valamivel keményebbre hagyjuk a tésztáját. Ha megkelt, kiborítjuk egy lapítóra, apró pogácsaszagatóval, vagy egy pohárral apró félholdakat vágunk, rendre megmártjuk olvasztott vajban, jól kivajazott edénybe (kuglófsütőbe, vagy tortaformába) sorakoztatjuk, kis hézagot hagyva köztük. Mikor egy sor készen van, megszórjuk cukrozott darált dióval, folytatjuk a tészta kivágását, vajba mártását, edénybe sorakoztatását, míg félig telik az edény. Letakarva még fél óráig kelesztjük, közepes tűznél sütjük (200 fokon 25-30 percig). Ha tortaformában sütöttük, levesszük a forma oldalát, az alaplapon kínál-

juk a langyosra hűtött aranygaluskát. Nem vágni, tépni illik. Vaníliamártás, csokoládéöntet, vagy borsodó illik hozzá.

#### 7. Aranygaluska töltve – Postáséktól

**Hozzávalók:** 60 deka liszt, 3 tojássárgája, 10 deka vaj, 15 deka cukor, tej, élesztő, só, cukrozott darált dió, íz.

**Elkészítés:** tésztát gyúrunk, nem túl lágyra, legalább fél óráig pihentetjük. Lapítón (gyúródeszkán) elnyújtjuk, kis pohárral korongokat vágunk. Mindenik korong közepébe kevés ízet halmozunk, gombócra gömbölyítjük, jól kivajazott formába sorakoztatjuk, kicsit távolságot tartva egymástól. Bőven megszórjuk a cukros dióval, újabb sor gombócot sorakoztatunk, megszórjuk. Hagyjuk a tésztát jól megkelni, csak akkor kezdjük sütni, 200 fokon, kb fél óráig.

#### 8. Babapiskóta

**Hozzávalók:** 5 tojás, 35 deka cukorpor, 1 deka szalakálé, pici tej, 1 citrom reszelt héja, 30 + 30 deka liszt.

**Elkészítés:** a tojásokat a cukorporral, a pici tejben felfuttatott szalakálével, a reszelt citromhéjjal fél óráig kavarjuk. Hozzáadunk 30 deka lisztet. Egy napig a hűtőben pihentetjük. Hozzáadjuk az újabb 30 deka lisztet, jól kidolgozzuk. Ujjnyi vastagra nyújtjuk, piskótaformával kiszúrjuk, sütjük.

#### 9. Bánffymézes – mérai nagymamától

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

**Elkészítés:** könnyen nyújtható tésztát gyúrunk, jó órát pihentetjük, nem túl vékonyra kinyújtjuk, formákkal kiszúrjuk, sötétebb rózsaszínűre sütjük. Pléhdobozba téve sokáig eláll, míg kicsik voltak a gyermekeim erre jártak rá.

#### 10. Barackocskák – Boncz Kisótól

**Hozzávalók a tésztához:** 80 deka liszt, 25 deka zsír, 3 egész tojás, 30 deka cukor, kevés tej, vagy tejföl, késhegy szódabikarbóna.

**Hozzávalók a töltelékhez:** 15 deka cukor, 15 deka vaj, fél deci rum, fél evőkanál kakaó, körülbelül fél liter meggy-, ribizli- vagy málnalé, cukorpor.

**Elkészítés:** a 25 deka zsírt 3 egész tojással és 30 deka cukorral nagyon habosra kikavarjuk (kézzel fél óra, géppel 5-6 perc). A masszába lassan belekavarunk, gyúrunk 80 deka lisztet, kevés tejfölt vagy tejet is hozzáadva, hogy puha tésztát kapjunk. Fél cm vastagságúra kinyújtjuk, pálinkás pohárral kiszaggatjuk. A kis korongokat gömbökké formáljuk, tepsibe sorakoztatjuk, rózsaszínűre sütjük. A kis gömbök alját éles, hegyes szerszámmal kikaparjuk. 15 deka porcukrot habosra keverünk 15 deka vajjal, fél deci rummal. Belekeverjük a finomra morzsált kaparékot. A krém egy részét ízesíthetjük kakaóval. Ezzel a töltelékkel megtöltjük a kivájt félgömböket, kettőt-ket-

tőt összeragasztunk. Hirtelen belemártjuk meggy-, ribizli- vagy málnalébe, meghempergetjük porcukorban. Nagyon mutatós húsvéti sütemény.

#### 11. Barátfüle

**Hozzávalók:** negyed kiló liszt, negyed kiló vaj, kevés tej, kevés élesztő, egy tojássárgája, kevés só, a sütéshez olaj.

**Elkészítés:** a negyed kiló lisztet összegyúrjuk 12,5 deka vajjal, a tojássárgájával, a tejben feloldott élesztővel, sóval rétestésztát gyúrunk. Kinyújtjuk, rákenjük a 12,5 deka habosra kevert vaját, négyrét hajtogatjuk, pihentetjük, kinyújtjuk. Derelyemetszővel háromszögeket vágunk, a három csücsköt összenyomjuk, forró olajban kisütjük, cukorporral megszórva tálaljuk.

#### 12. Bejgli – Marikától

**Hozzávalók:** 90 dkg liszt, 20 dkg cukor, 30 dkg margarin, 1 egész tojás, 2 tojássárgája, 20 dkg tejföl (amennyit felvesz), 1 csomag sütőpor, 3 dkg élesztő, 3-4 kanál tej az élesztő felfuttatásához, vanília, reszelt citromhéj.

**Elkészítés:** a meggyúrt tésztát 6 részre osztjuk. Egyenként fél cm-es lappá nyújtjuk, megkenjük a töltelékkel, felcsavarjuk. Három-három kész tekercestet tepsire teszünk, fóliával letakarjuk, hogy meg ne száradjon, és legálább 8-10 órára hűvös helyre tesszük. Pihentetés után úgy hidegen megkenjük tojássárgájával, azonnal beletesszük a közép-meleg sütőbe (180-200 fok) kb. 30 percig sütjük.

**Diótöltelék:** 2 dl tejet felforralunk 22 dkg cukorral, ráöntjük 40 dkg darált dióra, + egy kanál méz, késhegynyi fahéj, reszelt citrom vagy narancs héj, 4 dkg zsemlemorzsza.

**Máktöltelék:** 40 dkg darált mákot 2 dl vízből és 32 dkg cukorból főzött sziruppal leforrázunk, + 2 kanál méz, törött szegfűszeg, késhegynyi fahéj, 8 dkg morzsza.

#### 13. Bejgli, pozsonyi kifli – Mártustól

**Hozzávalók:** 50 deka liszt, 20 deka vaj, 6 deka porcukor, 3 tojássárgája, 1 egész tojás, tejben feloldott 3 deka élesztő, pici só.

**Töltelékhez:** 25 deka cukor, 2 deci víz, 25 deka darált dió illetve mák, 5-8 deka mazsola, reszelt citromhéj.

**Elkészítés:** a hozzávalókból tésztát gyúrunk. A bejglihez négybe osztjuk, egyenként téglalap alakúra nyújtjuk. A 2 deci vízből, cukorból szirupot főzünk, azzal leforrázzuk a diót illetve mákot, belekeverjük a mazsolát, citromhéjat, kihűtjük. A pozsonyi kiflihez 5 dekás golyócskákat formálunk, egyenként oválisra nyújtjuk, töltjük, felsodorjuk, kiflit formálunk, kétszer megkenjük tojással, sütjük.

#### 14. Berliini szelet (Kétfajta tésztát készítünk)

**Hozzávalók az első tésztához:** 25 deka liszt, 15 deka vaj, 8 deka cukorpor, egy tojás, sütőpor. Összegyúrjuk, tepszi nagyságúra kinyújtjuk, behelyezzük a tepsibe, megkenjük ízzel, erre jön a **töltelék:** 15 deka darált dió, 10

deka cukorpor, lekvár, rum, kevés tej, – mindezt jól kikeverjük, az ízeztet tésztára kenjük.

**Hozzávalók a második tésztához:** 4 tojássárgáját habosra keverünk 4 evőkanál cukorporral, a tojásfehérjéből csipet sóval kemény habot verünk, 4 evőkanál liszttel vegyessen a tojásmasszába vegyítjük. Rákenjük a töltelék tetejére. Mérsékelt tűznél sütjük (180-200 fok).

A megsült tésztát a tepsiben hagyjuk kihűlni, majd bevonjuk citrommázzal: 1 tojásfehérjét elkeverünk 10 deka cukorral, egy evőkanál citromlével. Sokáig kell keverni, kézzel fél órát, robottal jóval kevesebbet.

#### 15. Boszorkánykrém Az unokák kedvence

A gyümölcsöt (málna, szamóca vagy szeder) megmérjük. Ahány csésze a gyümölcs, annál eggyel kevesebb tojásfehérje, eggyel kevesebb csésze cukor. (Az arány tehát: 3-2-1). Nagy tálba tesszük, lehet robottal is, de az az igazi, ha kézzel, fakanállal kavargatjuk. Addig kavargatjuk, amíg kemény krémet nyerünk, nagyon fontos, hogy ne tartsunk szünetet, ne álljunk le a kavarással, mert akkor a krém összeesik. Azért boszorkánykrém a neve, mert az eredetileg elég kevésnek látszó massza a kavarástól többszörös térfogatúvá duzzad.

#### 16. Bukta (igen finom és kiadós)

**Hozzávalók a tésztához:** egy kiló liszt, 20 deka zsír, 1 tojássárgája, 3 deka cukor, 3 deka élesztő, kevés só, tej. Hozzávalók a töltelékhez: 5 tojás, 10 deka cukor, 80 deka áttört tehéntúró, 2 deka grízliszt, mazsola.

**Elkészítés:** a kalácskészítéskor kissé lágyabb, nagyon erősen kiverünk, kidolgozott tésztát készítünk. Ha jól megkelt, előbb egyik, majd a másik felét a deszkán kihúzzuk vékonyra. Csak alig megolvastott zsírral megkenjük és összehajtogatjuk, mint az íróstésztát. Háromnegyed órára félretesszük. Ekkor ismét csak kézzel elnyújtva 6-7 centiméteres négyzetekre vágjuk. A darabkákat kézzel kissé széthúzogathatjuk, majd megtöltjük a **töltelékkel**:

az 5 tojássárgáját erősen elkavargatjuk 10 deka cukorral, teszünk hozzá 80 deka áttört tehéntúró, 2 deka grízlisztet, mazsolát és az 5 tojás kemény habját. A tésztát négy sarkát összefogva és kissé összenyomva rakjuk a megkent és lisztezett tepsibe, forró sütőben gyorsan sütjük.

#### 17. Bukta – Ildikótól

**Hozzávalók:** 50 deka liszt, 2 deka élesztő, 2 tojássárgája, 3 deci tej, 6 deka zsír, vaj vagy margarin, 5 deka cukorpor, csipetnyi só. A töltéshez 25 deka lekvár.

**Elkészítés:** Az előbbi buktarecept szerint.

#### 18. Egyszerű bukta – Puci Böszörm

**Hozzávalók:** 25 deka liszt, 15 deka vaj, kiskanál cukor, csipet só, 2 tojássárgája, tejből feloldott 2 deka élesztő, és annyi tej, hogy a tészta közepes keménységű legyen.

**Elkészítés:** a hozzávalókból tésztát gyúrunk. Pihentetjük, fél ujjnyi vastag-

ra kinyújtjuk, kockákat vágunk, ízzel, túróval vagy ordával töltjük, a sarkokat középre hajtva batyut formálunk, tepsibe sorakoztatjuk, olvasztott vajjal vagy tojással megkenjük, sütjük.

#### 19. Különleges bukta

**Hozzávalók:** 25 deka liszt, három tojássárgája, 1 evőkanál cukor, pici só, 8 deka olvasztott vaj, egy és fél deci tej, késhegy sütőpor.

**Elkészítés:** a tojások sárgáját elkeverjük a cukorral és a sóval. Lassan hozzákeverjük az olvasztott vajat, a tejet, sütőport. Szép simára kavarjuk, majd 25 deka liszttel közepes keménységű tésztának verjük. A továbbiakban az előbbi recept szerint járunk el.

#### 20. Burgonyakalács – mérai nagymamától (Nagyon finom és olcsó)

**Hozzávalók:** 25 deka, krumplinyomón átpasszírozott főtt krumpli, 2 egész tojás, 32 deka liszt, 5 deka vaj, kanál tejben feloldott 2 deka élesztő, kevés só.

**Elkészítés:** a hozzávalókat jól összegyúrjuk. Ha kész, fél centi vékonyra nyújtjuk, valamilyen karakteres ízzel megkenjük (barack, málna, stb.), felsodorjuk. Zsiradékkal jól kikent tepsibe helyezzük, hagyjuk jól megkelni, egy felvert tojással megkenjük, szép pirosra sütjük.

#### 21. Burgonyás perec – Ibolyától

**Hozzávalók:** 80 deka főtt krumpli, 80 deka liszt, 4 tojássárgája, 2 evőkanál olaj, 1 evőkanál citromlé, kevés cukor, só, 1 csomag élesztő (5 deka).

**Elkészítés:** a burgonyát héjában megfőzzük, tisztítjuk, nyomón átpréseljük, kihűtjük. A többi hozzávalóval tésztát gyúrunk, kis rudacskákat sodrunk, perecnek formáljuk, sütjük. Nem kell keleszteni.

#### 22. Burgonyás szelet – mérai nagymamától

**Hozzávalók:** 25 deka liszt, 25 deka főtt, áttört lisztes burgonya, 12 deka zsír, 12 deka porcukor, egy egész tojás, 1 csomag sütőpor, késhegynyi vaníliás cukor, és kevés só. Valamilyen karakteres íz.

**Elkészítés:** a hozzávalókból tésztát gyúrunk. Kettőbe osztjuk, tepsi nagyságúra kinyújtjuk, az egyiket leterítjük a tepsi aljára, akármilyen ízzel megkenjük, ráborítjuk a tészta másik felét. Jól megszurkáljuk, sütjük. Sütés után négyzetes darabokra vágjuk, cukorporral meghintve kínáljuk.

#### 23. Citromszelet

**Hozzávalók:** 20 deka liszt, 5 deka margarin, 5 deka cukor, 1 egész tojás, 1 kanál szalakálé, kevés tej.

**Elkészítés:** a hozzávalókat összegyúrjuk, két lapban megsütjük a tepsi tején. Ha kihült, hosszában kettévágjuk a lapokat. (Kapunk négy tölteni való lapot.)

**Krém:** 20 deka cukrot, 1 deci tejet, 1 kávéskanál lisztet, 1 tojássárgáját jól kikavarunk, gőz fölött sűrűre főzünk. Amíg kihül, 20 deka margarint 1

citrom héjával habosra keverünk, lassanként hozzáadjuk a kihűlt főzött krémet, végül 1 citrom levét. Megtöltjük a lapokat. Jobb, ha legalább egy napig áll a hűtőben.

#### 24. Mami kedvenc citromos szelete – Nagyon finom!

Legalább egy nappal a fogyasztás előtt kell elkészíteni!

**Hozzávalók:** 40 deka liszt, 15 deka zsír (vagy más zsiradék) 1 tojás, jó kávéskanál szalakálé kicsi tejben feloldva, pici só, 5 deka cukor, tejföl.

**Elkészítés:** a hozzávalókból tésztát gyúrunk annyi tejföllel, amennyit felvesz a liszt, hogy közepesen lágy tésztát kapjunk. Jól kidolgozzuk, négyfelé osztjuk, pihentjük egy kevés ideig. Tepsí méretűre kinyújtjuk, a tepsí hátán rendre megsütjük a lapokat.

**Krém:** 3 evőkanál lisztet simára keverünk 3 deci tejjel, állandó keverés mellett sűrűre főzzük, félretesszük, időnként megkavarva kihűtjük. 25 deka vajat habosra keverünk 25 deka porcukorral, ízesítjük 1 citrom lereszelt héjával és levével. Kanalanként a kihűlt lisztes péphez keverjük. A lapokat először barackízrel (vagy amilyen íz van kéznél) kenjük meg, majd krémmel töltjük. Csokoládé glazúrral vonjuk be.

#### 25. Citromos szelet emeletesen – Bözsike receptje

**Hozzávalók:** 3 csésze liszt, 1 csésze cukor, 25 deka zsír, 2 deci tejföl, 1 egész tojás, 1 sütőpor, 1 deka élesztő kevés tejben feloldva.

**Tölteni:** íz, 20 deka vaj, 30 deka cukor, egy citrom leve és lereszelt héja.

**Elkészítés:** a tésztához valót jól összegyúrjuk, négyfelé osztjuk. Egyenként kinyújtjuk tepsí nagyságúra. A sütőpapírral kibélelt tepsibe helyezük az első lapot, ízzel megkenjük, ráhelyezzük a második lapot, megsütjük. Ugyanígy járunk el a harmadik + negyedik lappal. Mikor az ízes lapok kihűltek, a 20 deka vajból, 30 deka cukorból, a citrom héjával és levével jó habos krémet kavarnak, az első dupla lapra kenjük, rányomjuk a másik dupla lapot. Jól megnyomkodjuk, majd csokoládé mázzal bevonjuk.

#### 26. Császárszemle

**Hozzávalók:** 1 liter búzaliszt, 5 deka vaj, vagy margarin, 1 nagy tojás, 3,5 deci langyos víz, 3 deka élesztő, fél evőkanál só, 1 deci tej, pici cukor. Ebben olvasztjuk fel az élesztőt.

**Elkészítés:** a szobahőmérsékletű lisztet összedolgozzuk a hozzávalókkal, míg szép fényes felületű tésztát kapunk. Letakarva legalább fél órát kelesztjük, könnyedén összegyúrjuk, 16 darabra osztjuk, egy-egy darabot gömbbé formálunk, tepsibe tesszük, éles késsel keresztet vágunk bele. Letakarva újra kelesztjük, 200 fokon kb 20 perc alatt megsütjük.

#### 27. Csodakifli – Emitől

**Hozzávalók:** 35 deka liszt, 25 deka vaj, 25 deka cukor, 2 deci tejföl, csipet só, citromhéj.

**Elkészítés:** a lisztet elmorzszáljuk a vajjal. Hozzáadjuk a cukrot, tejfölt, csi-

pet sôt, citromhéjat. Jól összedolgozzuk, lefedve másnapig pihenni hagyjuk. Másnap körülbelül fél centi átmérőjű rudakat sodrunk, felszabdaldjuk, patkó alakra hajtogatjuk, tepsibe sorakoztatjuk. Halvány sárgára sütjük, mikor langyosra hűltek, meghempergetjük porcukorban.

## 28. Csodatorta – Mamitól

**Hozzávalók:** 4 tojás, 30 deka cukorpor, egy sütőpor, 12 deka darált dió, 20 deka liszt, 3 evőkanál prézli, egy vaníliapor, 10 evőkanál víz.

**Elkészítés:** a tojások sárgáját elkeverjük a cukorporral, sütőporral, apránként hozzáadunk 10 evőkanál vizet, mikor jó habosra elkavartuk, felváltva hozzáadjuk a darált diót, lisztet, prézlit, vanília port, s a tojások keményre vert habját. Kisütjük, ha kihűlt négy lapba vágjuk.

A következő krémmel megtöltjük: 3 evőkanál lisztet elkeverünk 1 csésze hideg tejjel, teszünk bele vaniliát és sűrű péppé főzzük. 12 deka vajat 12 deka porcukorral habosra kavarrunk, a már kihűlt krémmel jól összekavarjuk és a torta első, és harmadik lapjára elosztjuk. A második lapot meggy-, ribizli- vagy málnaízzel kenjük meg. Vagy maradék krémmel, vagy csokoládé mázzal bevonjuk. Nagyon finom.

## 29. Csokoládés linzer – Mamitól

**Hozzávalók:** 20 deka vaj, 40 deka liszt, 1 tojássárgája, 1 evőkanál cukor, 1 deci tejben áztatott élesztő, csipet só. Málna- vagy barackíz, 20 deka őrölt dió, kevés cukor, tortabevonó csokoládé.

**Elkészítés:** a tésztahoz valókat összegyűrjük, háromba osztjuk. Egyenként kinyújtjuk tepsis nagyságúra, az első lapot megkenjük az ízzel, megszórjuk a cukrozott dió felével, ráhelyezzük a második lapot, azzal is hasonlóképpen járunk el. Rátesszük a harmadik lapot. Negyed óráig langyos helyen pihentetjük, lassú tűznél megsütjük. Ha megsült, vigyázva deszkára borítjuk, kihűlés után bevonjuk a csokoládéval. Igen ízletes és szapora sütemény.

## 30. Csöröge – Mamitól – Igazi, csörgő csöröge!

Nagy adag, fele is elég egy hattagú társaságnak.

**Hozzávalók:** 4 egész tojás, 4 jó kanál vastag tejfel, csipet só, csapott kávéskanálnyi szóda bikarbóna, 4 evőkanál rum, liszt amennyit felvesz (kb. 60 dkg).

**Elkészítés:** a hozzávalókat a liszt kivételével egy edényben robotal jó habosra összedolgozzuk, apránként beleszórunk annyi lisztet, hogy a robotal jól kavarrhassuk, majd összegyűrjük a maradék lisztel, addig, míg hólyagot nem vet. Kettőbe osztjuk, lábossal leborítjuk, pihentetjük. Jó vékonyra kinyújtjuk, derelye metszővel a csörögénél szokásos módon felszabdaldjuk, a közepébe vágott résen a tésztacsik egyik sarkát átbújtatjuk. Mikor az egészel elkészültünk kezdjük sütni egy nagy lábos nem túl forró olajban. Vigyázat: egyszerre nem szabad sokat sütni, mert a csörögék nagyon megduzzadnak, s nem férnek el egymástól. Mikor szép rózsás a színe, megfordítjuk, majd papírkendőre szedjük, mikor kész, leszórjuk cukorporral.

### 31. Hóstáti csöröge – Zágoni Szabó Juliannától

A kolozsvári Hóstátban így készült a Kalotaszegen is oly népszerű csöröge.

**Hozzávalók:** 6 tojássárgája, 30 deka liszt, 2 evőkanál rum, pici só. A sütéshez étolaj, szóráshoz cukorpor.

**Elkészítés:** A laskatésztaéhoz hasonlóan a hozzávalókból jó sima tésztát gyúrunk, legalább 30 percig pihentetjük, majd a már előbb ismertetett módon nyújtjuk, szabjuk, tekerjük, sütjük.

### 32. Csúsztatott palacsinta

**Hozzávalók:** 4 tojás, 5 deka vaj, 10 deka liszt, 2,5 deci tej, só. Hintéshez 10 deka vaníliás cukor, sütéshez olaj.

**Elkészítés:** a vajat habosra kavarjuk, egyenként hozzáadva a tojások sárgáját, a sőt, lisztet, tejet. Legvégén óvatosan beleforgatjuk a tojásfehérjékből vert kemény habot. Vastagabb palacsintákat sütünk, de csak az egyik felükön, mikor az aljuk megsült, a kisütött felükkel felfelé, óvatosan egymásra csúsztatjuk, megszórjuk a vaníliás cukorral. A legutolsó palacsintát fordítva rakjuk a tetejére, megszórjuk. Azonnal, forrón találjuk. Én egy és fél adagból készítem, 12 jókora szeletet ad ki. Lehet barack ízű, vagy tejszínhabot is kínálni mellé.

### 33 Daráltkeksz – Mária nénitől

**Hozzávalók:** 6 egész tojás, 40 deka cukor, 30 deka vaj vagy margarin, 1 kiló 20 deka liszt, reszelt citromhéj, egy rúd vaníliának kikapart belseje, 1 és fél kiskanál szalakálé, fél csésze langyos tejben feloldva, pici só.

**Elkészítés:** a zsiradékot habosra dörzsöljük a cukorral, az egyenként hozzáadott tojásokkal, az ízesítőkkal, majd apránként hozzászítáljuk a lisztet, hozzáadjuk a tejben feloldott szalakálét. Mikor már nehezen lehet keverni, lapítóra borítjuk és összegyúrjuk a maradék liszttel. Húsdarálóra szerelt kekszkinyomón áthajtjuk, öt centis hosszúságúra vágjuk, kiszírozott, vagy fóliázott tepsibe rakva gyors tűznél sütjük. Fémdobozba téve nagyon sokáig eláll, egyre finomabb.

### 34. Daráltkeksz – Julitól

**Hozzávalók:** 50 deka liszt, 25 deka margarin, 1 tojás, 1 tasak sütőpor, 1 citrom leve és lereszelt héja, 2,5 deci cukorpor, a díszítéshez csokoládé glazúr.

**Elkészítés:** a hozzávalókból szép sima tésztát gyúrunk, a továbbiakban az előbbi receptben megadott módon dolgozunk. Ha kisült, olvasztott csokoládét csorgatunk a kekszekre.

### 35. Darázfészek

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

**Hozzávalók:** 30 dkg liszt, 2 tojássárgája, egy citrom lereszelt héja, 1 evőkanál cukor, 2 dl langyos tejben felfuttatott 2 dkg élesztő, csipet só. Kenéshez: 10 deka vaj, 10 deka cukor, 1 deci tej.

**Elkészítés:** a hozzávalókból tésztát gyúrunk, meleg lábossal befedve kb. fél óráig pihentetjük. Ez alatt habosra keverünk 10 dkg vajat vagy margarint 10 dkg cukorral. A kissé megkelt tésztát elnyújtott téglalap alakra jó vékonyra kinyújtjuk, egyenletesen rákenjük a cukros vajat, (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 lekapcsolható oldalú tortaformába. Letakarva addig kelesztjük, míg a vágási felület megduzzad, a vaj kifordul a tekercsből. Jó forró (villanytűzhely 200 fok) sütőbe tolva kb. 20 percig sütjük, felforralunk 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, 3-4 percig a sütőedényben hagyjuk, majd ráteszünk egy tálcat 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, moggyorót, vagy csak fahéjjal hintjük meg. Kínálhatjuk sodóval is.

### 36. Dióskifli – Figyelem! Csak vajjal jó, de azzal aztán nagyon!

**Hozzávalók:** 50 deka liszt, 25 deka vaj 3 tojássárgája, 2 evőkanál tejföl, 2 deka porcukor, pici só.

**Töltelék:** 15 deka darált dió, 5 deka morzsa, 1 deci tej, 18 deka cukorpor, egy csomag vaníliáspor.

**Elkészítés:** a tésztához valókat összegyúrjuk, jól kidolgozzuk, pihentetjük. Vékonyra kinyújtjuk, derelye metszővel apró kockákra vágjuk (5x5 cm), töltjük, felcsavarjuk, tojássárgájával megkenjük, sütjük. Ez a család egyik kedvence, nagyon sokszor sütöttem, sokáig eláll (-na, ha maradna, ami elálljon).

### 37. Diósmákos patkó mérái nagymamától

**Hozzávalók:** 1 kiló liszt, 8 deka cukor, 18 deka zsír és 20 deka vaj, fél deka só, 1 tojás, 2 deci langyos tejben felfuttatott 1 deka élesztő.

**Elkészítés:** a zsírt és a vajat a liszttel jól összedolgozzuk, majd hozzáadjuk a többi hozzávalót, jól meggyúrjuk, 6 cipóra osztjuk, letakarva pihenni tesszük. A cipókat oválisra nyújtjuk, felét dióval, felét mákkal töltjük, pihentetjük, sütjük. A mák és diótöltelék leírását lásd a bejglinél.

### 38. Diós rudacskák

**Hozzávalók:** 35 deka liszt, 20 deka vaj vagy 25 deka margarin, 20 deka cukor, 10 deka darált dió, sütőpor, vaníliás cukorpor, 2 evőkanál tejföl, 1 tojás.

**Elkészítés:** szokás szerint összegyúrjuk, pihentetjük, ujjnyi rudacskákat sodrunk, félholdra hajlítjuk, tepsibe sorakoztatva gyors tűznél sütjük.

### 39. Dióskevert – Zágoni Szabó Juliannától

**Hozzávalók:** 2 tojássárgája, 15 deka cukor, 20 deka margarin, 5-6 evőkanál tej, sütőpor, vanília, citromhéj, 25 deka liszt. Tölteléknek 2-3 deci baracklekvár. A tetejére: 4 tojásfehérje, 20 deka porcukor, 6-8 evőkanál darált dió, 4 evőkanál présli.

**Elkészítés:** a margarint habosra kavargatjuk a cukorral, az egyenként hozzáadott tojások sárgájával, a fűszerekkel, tejjel, végül beleforgatjuk és jól elkeverjük a sütőporral összeszitált lisztet. Közepes nagyságú kizsírított, lisztezett tepsibe egyengetjük a tésztát. A tojások fehérjét a cukorporral kemény habbá verjük, beleforgatjuk a prészivel összekevert diót, egyenletesen a tésztára simítjuk. Közepes tűznél sütjük.

### 40. Dióstésztá kavarva

**Hozzávalók:** 20 deka liszt, 8 deka vaj, 25 deka cukor, 2 egész tojás, 10 deka darált dió, vagy mogoró, egy sütőpor, 2 deci tej.

**Elkészítés:** a vajat összekavargatjuk a cukorral és a tojásokkal. Belekeverjük a darált diót vagy mogorót és kanalanként felváltva a sütőporral összekevert lisztet, és a tejet. Kivajazott, kilisztezett tepsibe öntjük, közepes tűznél sütjük.

### 41. Dobostorta (olcsó)

**Hozzávalók a tésztához:** Fél kiló liszt, 10 deka vaj vagy zsír, 10 deka cukor, 2 evőkanál méz, 1 tojás, 1 deci tej, kiskanál szalakálé.

**Töltelék:** fél liter tej, 10 deka liszt, 30 deka cukor, 20 deka vaj, 1 csomag vaníliás cukorpor, fél liter víz.

**Elkészítés:** a hozzávalókból tésztát gyúrunk, 6 kis cipóra osztjuk. Egyenként kerekre, vagy téglalap alakúra nyújtjuk tetszés szerint, a tepsí hátán megsütjük a lapokat, óvatosa abroszra rázzuk. A cukrot egészen világosra pirítjuk, felöntjük a vízzel, és 2 deci tejjel. A többi tejet a liszttel csomómentesre keverjük, a karamellhez öntve sűrűre főzzük. Kihűlésig keverjük. A vajat a vaníliás cukorral habosra keverjük és apránként hozzáadjuk a kihűlt lisztpéphez. Megtöltjük a lapokat. A legszebb lapból készül a fedőlap. 8 deka cukrot pár csepp citromlével megpirítunk, a tésztára öntjük, vajas késsel hirtelen elsimítjuk, még melegen szeletekre vágjuk. Megjegyzés: a karamelles fedőlap nem mindig sikerül szépre. Nem baj, az íze a fontos.

### 42. Egészség csillaga, hargitai mézes keksz (nagyon finom)

**Hozzávalók:** fél kiló liszt, 2 deci valódi méz, egy késhegy szódabikarbóna, kevés tört fahéj, fél kávéskanál szegfűszeg vagy reszelt narancshéj, 2 egész tojás.

**Elkészítés:** a fél kiló lisztet, 2 deci melegített valódi mézzel, egy késhegy szódabikarbónával, kevés törött fahéjjal, fél kávéskanál szegfűszeggel vagy reszelt narancshéjjal, 2 fölvert tojással jól meggyúrunk. Kinyújtjuk, csillagformával kivágjuk, kikent, kilisztezett tepsibe sorakoztatjuk, tojássárgájával megkenjük, sütjük.

#### 43. Egyszerű rostélyos (rácsos) sütemény

**Hozzávalók:** háromnegyed kiló liszt, negyed kiló cukor, 3 egész tojás, kevés citromhéj, egy jó evőkanál vaj vagy zsír, negyed liter tej.

**Elkészítés:** a hozzávalókat gyorsan összegyúrjuk, a tésztát kettőbe osztjuk. Az egyik lapot behelyezzük a tepsibe, jó gazdagon megkenjük ízzel, a tészta maradék feléből pálcákat sodrunk és azokat keresztben a tésztára rakjuk rostélynak.

#### 44. Éjjeli csók

**Hozzávalók:** 8 egész tojás, fél kiló cukor, fél kiló liszt, kevés vanília.

**Elkészítés:** este a 8 egész tojást fél kiló cukorral fél óráig keverjük (robottal kevesebbet). Hozzáadjuk a fél kiló lisztet és ezzel is keverjük egy negyed óráig, kevés vaniliát teszünk bele. Kizsirozott tepsibe fél kávéskanálnyi csomókat rakunk, másnapig pihentetjük. A tepsit nem szabad letakarni, sem egymás fölé rakni, a csomócskák felülete szabadon kell száradjon. Gyors tűznél halvány rózsaszínre sütjük.

#### 45. Főispánné remeke – bósi Iréntől (Kolozsabos)

**Hozzávalók:** 56 deka liszt, 2 deka szalakáli 2 evőkanál tejben felfuttatva, 10 deka cukor, 7 deka zsír vagy vaj, 2 egész tojás.

**Elkészítés:** összegyúrjuk, 6 részre osztjuk, fél sütőpapír nagyságúra kinyújtjuk, sütjük. Ha kihűlt, krémesbéles krémjével megtöltjük. Lenyomtatva hagyjuk állni legalább egy napot. Fogyasztás előtt cukorporral meghintjük. Nagyon kiadós és finom. Jó vendégváró sütemény.

#### 46. Főispánné remeke – Mancitól

**Hozzávalók:** 50 deka liszt, 25 deka vaj, 15 deka cukor, 3 tojássárgája, fél csésze tejföl, 1 csomag sütőpor, 1 citrom reszelt héja, leve, fél csomag vaníliás cukor.

Kenéshez: íz, a tojások fehérje, 15 deka cukor.

**Elkészítés:** a hozzávalókból tésztát gyúrunk. Egyharmadát félre tesszük, a többi tepsinagyságúra kinyújtjuk, vastagon megkenjük ízzel. A tojásfehérjéből, cukorból nagyon kemény habot verünk, rákenjük az ízre. A maradék tésztából ceruzavastagságú rudacskákat sodrunk, berácsoljuk a hab tetejét. Forró sütőben addig sütjük, míg a rács rózsaszínű lesz. Kihűlve szeleteljük.

#### 47. Fűszeres linzer

**Hozzávalók:** 50 deka liszt, 25 deka zsír, 25 deka cukor, 2 egész tojás, tej vagy tejföl (ezzel finomabb), egy sütőpor.

**Elkészítés:** a hozzávalókat annyi tejjel vagy tejföllel gyúrjuk össze, hogy könnyen gyúrható tésztát kapjunk. Kettőbe osztjuk. Az egyik felébe kevés tört fahéjat, szegfűszeget gyúrunk. Kinyújtjuk, tepsibe helyezzük, barackízzel megkenjük, rászórunk 10 deka cukorporral összekevert 10 deka darált diót. Kinyújtjuk a tészta másik felét, ráigazítjuk a tepsibe helyezett, töltött lapra. A

tetejét tojással megkenjük, meghintjük cukorral elkevert darabosra vágott dióval. Sütjük. Kihűlés után hosszúkás szeletekre vágva kínáljuk. Nagyon finom.

#### 48. Gyorskrém – Szűcs Kisótól

**Hozzávalók:** 5 tojás, 1 kanál cukor, 1 kávéskanál rum.

**Elkészítés:** a tojások sárgáját habosra kavargatjuk a cukorral, ízesítjük a rummal. A tojások fehérjét kemény habbá verjük, beleforgatjuk a rumos krémbe. Tálaljuk. A krém jó tortadíszítésre is, lehet keksszel lerakva kínálni.

#### 49. Gyúrt kalács – Ilustó

**Hozzávalók:** 60 deka liszt, 4 deka cukor, 4 deka vaj, 4 deci tej, 3 deka élesztő, 2 tojássárgája, fél mokkáskanál só.

**Elkészítés:** a 2 deci tejet meglangyosítjuk, az élesztővel kovászt készítünk. Míg kel, a lisztet a vajjal jól elmorzsoljuk, a tojások sárgáját a cukorral, majd a maradék tejjel jól kikeverjük. Az összes hozzávalókkal alaposan meggyúrt tésztát készítünk, háromba osztjuk, rudakat formálunk, megfonjuk, tepsibe tesszük és hagyjuk jól megkelni. Sütjük.

#### 50. Gyúrt tészta (tíz személyre)

**Hozzávalók:** 1 kg liszt, 24 dkg tojás héjastól mérve, 16 evőkanál víz, 1 gr só.

**Elkészítés:** gyúrjuk, pihentetjük, nyújtjuk, metéljük.

#### 51. Habos (eredeti kiejtéssel „Habas”)

A kolozsvári Hóstát népszerű vendégváró süteménye, Zágoni Szabóné Hatházi Júlia receptje.

**Hozzávalók:** 40 deka liszt, 4 tojássárgája, 2 evőkanál tejfel, 25 deka margarin, egy tasak sütőpor, egy citrom reszelt héja. Sárgabaracklekvár, vagy friss barack, illetve szilva. Ha friss gyümölccsel készítjük, akkor 2-3 evőkanál prézli vagy búzadara a szóráshoz. A habhoz 4 tojásfehérje, 25 deka porcukor, pici só.

**Elkészítés:** a margarint habosra dörzsöljük a cukorral, az egyenként hozzáadott tojások sárgájával, citromhéjjal, tejfőllel és végül összegyúrjuk a liszttel. Eléggé puha tésztát kapunk. Közepes méretű tepsit kizsírozunk, liszttel megszórunk, belesimítjuk a tésztát, gazdagon megkenjük a lekvárral, (vagy prézlivel szórás után kirakjuk a friss, magozott gyümölccsel). Behelyezzük a 180 fokra előre felmelegített sütőbe, míg a hab elkészül, elősütjük a tésztát. A négy (vagy ha van, több) tojásfehérjét picit megszózzuk, elkezdjük verni, apránként hozzáadva a porcukrot, addig verjük, míg lágy fényű, selymesen kemény lesz. Egyenletesen rásimítjuk a tésztára, visszatesszük a sütőbe és mérsékelt tűznél addig sütjük, míg a hab szép mogorósrózsínú lesz. Miután teljesen kihűlt, kockákra vágva tálaljuk.

#### 52. Hadikeksz (olcsó, finom, szapora)

**Hozzávalók:** 35 deka kenyérliszt, 2 egész tojás, 10 deka cukor, 5 deka őrölt dió, 1 adag sütőpor és 4-5 kanál tej.

**Elkészítés:** a hozzávalókat finomra eldolgozzuk. Kisujjnyira nyújtjuk, hüvelykujj szélesre és hosszúra vágjuk, sütjük.

### 53. Hájastészta – mérai nagymamától

**Hozzávalók:** 1 kiló liszt, ½ kiló disznóháj, 1 egész tojás, 1 evőkanál ecet, 1 ½ kukoricaszemnyi timsó, egy elrázott kanál só, 1 kávéskanál cukor, langyos víz.

**Elkészítés:** a lisztmennyiségből elveszünk 25 dekányit és összekeverjük a finomra ledarált hájjal. (A hájról előbb nagyon alaposan leszedjük a hártyát.) A maradék lisztből a hozzávalókkal a rétestésztánál kissé keményebb tésztát gyúrunk, s addig ütögetjük a lapítóhoz, amíg fényes nem lesz. ¼ órát pihenni hagyjuk. Elnyújtjuk, rákenjük a lisztes háj 1/3-át. A tésztaalapot képzeletben három-három részre osztjuk, majd hajtogatjuk: alulról fel, felülről le, jobbról balra, balról jobbra. Ezt a műveletet – nyújtás, hajtogatás, pontosan betartva a hajtogatás irányát – háromszor ismételjük meg, egy-egy művelet között negyedórát pihentetve a tésztát. Mikor készen vagyunk, újra kinyújtjuk, körülbelül késfok vastagságúra, forró vízbe mártott, letörölt késsel kockákra vágjuk, ízet teszünk a közepébe, összehajtogatjuk, megkenjük tejjel (ha lehet bivalytejjel vagy tejjel kissé felhígított tejszínnel) gyors tűznél sütjük.

### 54. Hajas

**Hozzávalók:** 90 deka liszt, 60 deka hártyájától jól lekapart, darált háj vagy két tábla margarin, egy tojás, só, meleg ecetes víz. A töltéshez íz.

**Elkészítés:** a liszt negyed részével eldolgozzuk a zsiradékot, háromba osztjuk, hideg helyre tesszük. A liszt többi részét 1 tojással, egy tojásnagyságú fagyos hájjal (melyet a megadott adagból veszünk el), kis sóval, meleg ecetes vízzel közepes keménységű tésztát gyúrunk. Kinyújtjuk. Rákenjük az egyik adag hajas lisztet, összehajtogatjuk, fél óráig pihentetjük. Újra kinyújtjuk, kenjük, stb. A negyedik pihentetés után a tésztát ujjnyi vastagra kinyújtjuk, forró késsel kockákra vágjuk, ízet teszünk rá, félbehajtogatjuk, sütjük.

### 55. Hajas – Szűcs Pityu anyósától

**Hozzávalók:** 50 és 25 deka liszt, fél kiló bolti préselt zsír, 2 tojássárgája, sós-ecetes víz, egy pálinkáspohár rum vagy pici timsó, diónyi zsír, amit a fél kilóból veszünk el.

**Elkészítés:** a 25 deka lisztet eldörzsöljük a zsírral. Az 50 deka lisztet összegyúrjuk a diónyi zsírral, a tojással, rummal és annyi sós-ecetes vízzel, hogy könnyen gyúrható puha tésztát kapjunk. Az összegyúrt tésztát a lapítóhoz csapkodva jól kidolgozzuk, pihentetjük. 10 percig verjük, 10 percig pihentetjük. Ezt háromszor. Kinyújtjuk, rákenjük a zsíros liszt egyharmadát, összehajtogatjuk. Fél órát pihentetjük, majd még kétszer csináljuk ezt. Fél órát pihentetjük, majd kinyújtjuk, forró késsel kockákra vágjuk. Mindenik kockába ízet teszünk, összehajtogatjuk. Forró sütőben sütjük (200 fokon).

#### 56. Hájás – Emitől

**Hozzávalók:** 1 kiló liszt, fél kiló háj (vagy préselt bolti zsír), 1 tojás, 1 kanál ecet, 1 és fél kukoricaszemnyi timsó, 1 elrázott kávéskanál só, csipetnyi cukor és langyos víz.

**Elkészítés:** a lisztből elveszünk 25 dekát, összegyúrjuk a zsírral/ hájjal, amelyből félreteszünk egy diónyit. A 75 deka lisztet összegyúrjuk a hozzávalókkal, a továbbiakban az előző receptben megadott módon járunk el.

#### 57. Havaskifli – Boncz Kisótól

**Hozzávalók:** 4 csésze liszt, 1 csésze zsiradék, 1 csésze tej, élesztő, pici cukor, só.

**Elkészítés:** jó puha tésztát gyúrunk, és hagyjuk, hogy jól kikeljen. Vékonyra kinyújtjuk, felkockázzuk, egy-egy kocka sarkába tölteléket (dió, mák, vagy íz) teszünk, kiflikké sodorjuk, halvány színűre sütjük, még forróan megszórjuk cukorporral. Nagyon finom.

#### 58. Havaskifli másképpen

**Hozzávalók:** fél kiló liszt, 2 evőkanál cukor, 1 csomag vaníliás cukor, 20 deka zsír, 1 kocka élesztő kevés tejben felfuttatva, 1 tojás és annyi tejföl, hogy könnyen gyúrható tésztát kapjunk.

**Elkészítés:** a hozzávalókból tésztát gyúrunk. Kikelesztjük. 16 cipóra osztjuk, szerre kinyújtjuk, 8 darabra vágjuk, töltjük: keményebb íz, de lehet tölteni raháttal, mandulamasszával, darált dióval vagy mákkal. Kifliket formálunk, tepsibe sorakoztatjuk, fél órát kelesztjük, közepes tűznél halványra sütjük. Azon forróan meghempergetjük vaníliával ízesített cukorporban.

#### 59. Heidelbergi lepény – mérai nagymamától

**Hozzávalók:** 28 deka liszt, 21 deka vaj, 5 tojássárgája, 8 deka cukor, késhegy szódapor. Töltelékhez: íz, 5 tojásfehérje, 15 deka darált dió, 28 deka vaníliás cukorpor.

**Elkészítés:** a lisztből, vajból, az 5 tojássárgájából, a 8 deka cukorból a szódapossal tésztát gyúrunk. A tepszi nagyságánál kissé nagyobbra nyújtjuk, úgy, hogy pereme legyen. Megkenjük ízzel, a tojásfehérjét kemény habbá verjük, beleforgatjuk a darált diót, cukrot, rásimítjuk az ízre. Lassú tűznél sütjük. A tepsiben hagyott tésztát még melegen felvágjuk, mert hűléskor megkeményedik.

#### 60. Hígalacsinta

**Hozzávalók:** 40 dkg liszt, 22 dkg tojás héjastól mérve, 1 liter tej, 2 deka olvasztott vaj vagy olaj, só, 4 evőkanál rum (ezt el is lehet hagyni), pár kanál olaj a sütéshez.

#### 61. Hólabda – mérai specialitás

**Hozzávalók:** 4 egész tojás, 4 jó kanál vastag tejfel, csipet só, csapott ká-

véskanál szóda bikarbóna, 4 evőkanál rum, liszt, amennyit felvesz. (Mami csörögéjének a tésztája).

**Elkészítés:** A csöröge tésztáját vékonyra nyújtjuk, nagyobb kistányér méretű köröket vágunk ki belőle. Egy-egy kör belsejét, körülbelül centis rámatát hagyva, derelye metszővel másfél centis csíkokra szabdaljuk. A tészta karikát úgy szedjük fel, hogy csak minden második tészta csíkot fűzzük az újunkra, felemeljük, és az egészet belehelyezzük a hólabdasütő formába. A formát lezárjuk, belemártjuk a forró olajba, rózsaszínűre sütjük. Süléskor a tészta kidagad, megtölti a kerek formát, labda alakú lesz. A formát óvatosan kinyitjuk, kiborítjuk a kisült labdát, azon forrón beszórjuk porcukorral, a formába belehelyezzük a következő adagot.

## 62. Ibolya tojásfehérjes süteménye

**Hozzávalók:** 10 tojásfehérje, 20 deka liszt, 25 deka porcukor, 7 deka margarin, 2 csomag vaníliás cukor, csipet só, tetszés szerint citrom vagy narancs lereszelt héja.

**Elkészítés:** a tojásfehérjéket felfeverjük, keverés közben apránként hozzáadva a cukrot, vaníliás cukrot, az olvasztott margarint, a reszelt citrushéjat, lisztet, sót, sütőport. Kizsírozott, kilisztezett tepsibe öntve közepes tűznél sütjük.

## 63. Írós ívek (vendégmarasztaló)

**Hozzávalók:** amennyi liszt, annyi vaj, (pl. fél kiló liszt, fél kiló vaj) egy tojássárgája, kanálnyi rum, sós víz, kenéshez tojásfehérje, szóráshoz cukor, mandula, dióforgács.

**Elkészítés:** a liszt felével, egy tojássárgájával, a rummal, és hideg sós vízzel tésztát gyúrunk. A liszt másik felét összedolgozzuk a vajjal. Az első tésztát kinyújtjuk, a vajas lisztet egyenletesen rákenjük, összehajtogatjuk, negyed óráig pihentetjük, akkor újra kinyújtjuk, hajtogatjuk, pihentetjük. A negyedik kinyújtásnál forró késsel 12 cm hosszú, 2 cm széles csíkokat vágunk, a kissé felvert tojásfehérjével megkenjük, mandula- vagy dióforgáccsal, cukorral megszórjuk. A darabokat kicsit meghajlítva rendezzük a tepsibe, jó forró sütőben sütjük.

## 64. Isler – Szalontáról

**Hozzávalók:** 40 deka liszt, 25 deka vaj, vagy margarin, 13 deka cukor, 2-3 evőkanál tejföl, késhegynyi szóda bikarbóna, 1 tojássárgája. Krémhez: 15 deka vaj, ízlés szerint cukor, kakaó. Mázhoz: 20 deka cukor, 2 evőkanál kakaó, diónyi vaj.

**Elkészítés:** a tésztához valókat összegyúrjuk, egy éjszakán át hűvös helyen pihentetjük. Nem túl vékonyra nyújtjuk, pohárral korongokat vágunk, rózsaszínűre sütjük. Kettőt-kettőt krémmel összeragasztjuk, mázzal bevonjuk. A krémhez a vajat a cukorral, kakaóval habosra kavарjuk. A mázat megfőzzük.

#### 65. Kakaós kocka – Levente kedvence

**Hozzávalók:** 5 deka vaj, 25 deka cukor, egy egész tojás, 4 deka kakaó, negyed liter tej, 25 deka liszt, egy csomag sütőpor.

**Elkészítés:** a vajat a cukorral habosra kavadjuk, beleszítáljuk a kakaót, kanalanként hozzákeverjük a sütőporral elkevert lisztet és a tejet. Kivajazott, kilisztezt tepsibe öntjük, mérsékelt tűznél sütjük. Mikor kihűlt, kockákra vágva, porcukorral meghintve tálaljuk.

#### 66. Kakaós szelet – Amálkától

**Hozzávalók:** 30 deka cukor, 10 deka margarin, 2 tojássárgája és felvert habja, 1 sütőpor kevés tejben feloldva, egy csésze tej, 30 deka liszt, púpos evőkanál kakaó.

**Elkészítés:** a vajat, cukrot és a két tojássárgáját habosra kavadjuk. Váltakozva hozzáadjuk a többi hozzávalót, végül a tojások felvert habját. Közepes tűznél sütjük.

Megjegyzés: lehet dúsítani ízzel, dióval. Akkor a tésztának csak a háromnegyedét öntjük a tepsibe, megkenjük ízzel, beszórtuk darabosra vágott dióval, majd rákenjük a maradék masszát, úgy sütjük.

#### 67. Kalács – Puci Bözsitől

Ez nagy adag, lehet felezni vagy harmadolni, úgy is szép nagy kalács lesz belőle.

**Hozzávalók:** 2 kiló liszt, 1 és fél liter tej, cukor tetszés szerint (1-3 evőkanál), kiskanál só, két élesztő (2 x 5 deka), három tojássárgája. Kenéshez egy tojássárgája és egy evőkanál zsír, kevés olaj.

**Elkészítés:** a langyos, cukrozott tejben feloldott élesztővel, a 3 tojássárgájával meggyúrjuk a tésztát. Mikor jó hóllyagos, kivesszük a tálból, háromba osztjuk. A kanál zsírt habosra kavadjuk az egy tojássárgájával, bekenjük vele a cipók tetejét. Kelni hagyjuk, legalább egy órán keresztül. Ha megkelt, a cipókat egyenként kinyújtjuk a kezünk között, megkenjük egy kevés olajjal, felcsavarjuk, tepsibe tesszük, hagyjuk, hogy újra megkeljen. Sütjük.

#### 68. Karamelles finomság – Zsófitól

**Hozzávalók:** 2 ostyalap, 45 deka cukor, 3 tojás, 25 deka vaj, 20 deka dió.

**Elkészítés:** 20 deka cukrot a 3 tojással habosra kavadjuk, míg a cukor elolvad. Félretesszük. A maradék 25 deka cukrot felolvasztjuk, míg szép egyenletes mogyorószínű lesz, beletesszük a vajat, kavadjuk, míg elolvad a vaj, beleszórtuk az apróra vágott diót, majd hozzákeverjük a tojásos masszát. Egyenletesen a két ostyalap közé simítjuk, nehezőkkel lenyomjuk, hűvösre tesszük.

#### 69. Karamellszelet

**Hozzávalók:** 30 deka liszt, 15 deka vaj/margarin vagy zsír, 1 pohár tejfel, 1 tojás, csipetnyi só, 1-2 evőkanál cukor, késhegy szóda-bikarbóna.

**Elkészítés:** a hozzávalókat összegyúrjuk, három cipóra osztjuk, pihente-

tés után kinyújtjuk, egyenként megsütjük a tepszi hátán. A töltelékhez fél liter tejet tíz deka cukorral, negyed felhasított vaníliarúddal felforralunk, belekeverünk kevés tejben 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 kavарunk, kis adagokban a főzött krémhez keverjük, együtt is keverjük egy ideig. A kihűlt lapokat hosszában kettőbe vágjuk, a 3-3 lapot krémmel megtöltjük, a tetejére is krém jön, majd beszórkuk dióval.

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

#### 70. Karamell szelet – Bözsikétől

**Hozzávalók a tésztához:** 40 deka liszt, 15 deka cukor, 25 deka margarin, 1 egész tojás, késhegy szódabikarbóna, kevés víz.

**A krémhez:** 30 deka cukor, vizespohár tej, 4 evőkanál erős feketekávé, 3 evőkanál liszt, 20 deka vaj.

**Elkészítés:** meggyúrjuk a tésztát, három cipóba osztjuk, kinyújtjuk, tepszi hátán lapokat sütünk belőle. A krémhez a cukrot óvatosan megolvasztjuk, a tejjel felengedjük, mikor a cukor elolvadt, a feketekávéval elkeverjük a 3 evőkanál liszttel, a karamellhez adjuk, sűrűre főzzük. Kihűtjük. A vajat habosra keverjük, apránként a krémhez adjuk. A lapokat megtöltjük. Legalább egy napig hagyjuk állni.

#### 71. Kati tészta – Boncz Kisától

**Hozzávalók a tésztához:** fél kiló liszt, 15 deka cukorpor, 15 deka zsír, 3 tojássárgája, 1 sütőpor, kevés tej.

**Hozzávalók a krémhez:** kevés vaníliás tej, 2 evőkanál kakaó, 2 evőkanál baracklekvár, 15 deka cukor, 10 deka vaj, kevés rum. A tészta tetejére: 3 tojás fehérje, 15 deka cukor, csokoládéreszelék.

**Elkészítés:** a tésztához valókat összegyúrjuk, 3 lapot sütünk belőle.

Az egyik lapot elmorzszáljuk, a kevés tejben megáztatjuk. Hozzákeverjük a kakaót, rumot, baracklekvárt, cukrot, majd a jól kikavart vajat. A krémet a két megmaradt lap közé simítjuk. A 3 tojásfehérjét a 15 deka cukorporral gőz fölött jól felverjük. Rásimítjuk a tészta tetejére, csokoládét reszelünk rá.

#### 72. Kecsesajtos (fetás) kiflik

**Hozzávalók:** 30 deka főtt, kihűtött, áttört krumpli, 2 deka élesztő, 35 deka liszt, 1 tojássárgája, 1 deci tej, 5 deka vaj, csipetnyi só, 20 deka kemény Feta sajt, durva szemű só, vagy kömény, szeszamag. Kenéshez egy tojás.

**Elkészítés:** a meglangyosított tejben felfuttatjuk az élesztőt, a hozzávalókat kézzel vagy géppel jól összegyúrjuk, letakarva duplájára kelesztjük. Két cipóba osztjuk, egyenként kb. 3 milliméteres vastagságú korré nyújtjuk. Nyolcra vágjuk. Mindenik szelet vastagabbik felébe kis hasáb feta-sajtot teszünk, kifli alakúra felcsavarjuk. Tepsibe sorakoztatva tojással megken-

jük, beszórjuk sóval vagy a magokkal. 180 fokra előmelegített sütőben 20 perc alatt megsütjük.

### 73. Keksz

**Hozzávalók:** 50 deka liszt, 10 deka zsiradék, 12 ½ deka cukor, 1-2 tojás, tejfel sütőpor, vanília.

**Elkészítés:** gyúrjuk, pihentetjük, kinyújtjuk, formákkal kiszaggatjuk, sütjük.

### 74. Keksz (jó és szapora)

**Hozzávalók:** 1 kg liszt, 40 deka cukor, 12 deka vaj, 2 evőkanál tejfel, 5 egész tojás, 1 kiskanál szódadikarbóna, 1 vaníliás porcukor, citromhéj.

**Elkészítés:** a hozzávalókat összegyúrjuk, derelyemetszővel hosszúkásra kivágjuk, megszurkáljuk, tepsibe sorakoztatjuk, sütjük.

### 75. Olcsókeksz

**Hozzávalók:** 2 ½ deci tej, 2 tojás, 1 tetés kanál zsír, 2 ½ deci cukor, 2 deka szalakáli tejben feloldva, annyi liszt, amennyit felvesz.

**Elkészítés:** összegyúrjuk, kicsit pihentetjük, nem túl vékonyra nyújtjuk, formával kiszúrjuk, sütjük.

### 76. Kekszpuding – Ildikótól

**Hozzávalók:** 1 kiló háztartási keksz, ¾ liter tej, cukor tetszés szerint, 2 evőkanál kakaó, 3 evőkanál liszt, kevés rum, fekete kávé.

**Elkészítés:** a kekszet minél apróbbra törjük. Egy nagyobb tálban ráöntünk egy jó bő csésze cukrozott erős, forró feketekávét, vigyázva, hogy mindenütt érje a kekszet. A lisztet, kakaót, cukrot simára keverjük a tejjel, sűrűre főzzük, beleöntjük a rumot és rátöltjük a feketekávés kekszre. Óvatosan összeegyítjük, elsimítjuk a tetejét, kihűtjük. Lehet tejszínhabbal, ízzel, vagy gyümölccsel tálalni. Kiadós és finom!

### 77. Keksz rolád sütés nélkül

**Hozzávalók:** 20 deka háztartási keksz, 20 deka dió, 1 tojásfehérje, 3 evőkanál fekete kávé, 10 deka cukor, 2 deka kakaó. Töltelékhez: 10 deka vaj, 15 deka cukor, 1 tojássárgája, 2 csomag vaníliás cukor.

**Elkészítés:** a kekszet, diót ledaráljuk, összekeverjük a tojásfehérjével. A feketekávét felfőzzük a cukorral és a kakaóval. Ha kihűlt, összegyúrjuk a diós keksszel. Deszkára cukorport szórunk, azon elnyújtjuk a masszát, megkenjük a habosra kavart töltelékkel, lazán felcsavarjuk, hidegre tesszük, másnap szeleteljük.

### 78. Kevert tészta – Haraga nénitől

**Hozzávalók:** 3 tojás, 30 deka liszt, 30 deka cukor, 15 deka zsiradék, kakaó tetszés szerint, citromhéj, tej, sütőpor.

**Elkészítés:** a három tojássárgáját fehéredésig keverjük a cukorral, zsiradékkal, sütőporral, citromhéjjal, kakaóval. A tojások fehérjét kemény hab-

bá verjük, a lisztet a tejjel váltakozva a keverékbe forgatjuk. Enyhén folyós tésztát kapunk. Kizsírozott, lisztezett formában sütjük.

#### 79. Kifli

**Hozzávalók:** 8 deciliter liszt, egy egész tojás, 10 deka margarin, 3 evőkanál cukor (fél deci), 2 deci tej, 5 deka élesztő, kevés só. Tölteléknak íz, dió, vagy tehéntúró.

**Elkészítés:** egy edénybe 10 deka margarinhoz teszünk 3 evőkanál cukrot (fél deci), kályhára téve megolvasztjuk. Hozzáadunk 2 deci tejet, egy egész élesztőt (5 deka), jól összekavarjuk, felfuttatjuk. A 8 deci lisztbe ütünk egy egész tojást, kevés sót, az élesztős elegyet, összegyúrjuk, három cipóba osztjuk, kicsit kelni hagyjuk. A cipókat egyenként kerek lappá nyújtjuk, hatba osztjuk. Töltjük amivel tetszik: túró, dió, íz, stb. kiflivé tekerjük, egy egész felvert tojással megkenjük, egy órai kelesztés után gyors tűznél (275 fok) sütjük 6-7 percig.

#### 80. Kókuszos mézes – Rigótól

**Hozzávalók:** 30 deka liszt, 5 deka vaj, 20 deka cukor, 2 evőkanál méz, 2 deci tej, 1 tojás, 1 sütőpor. **Máz:** 25 deka margarint, 20 deka cukrot, 3 deka kakaót 2 deci tejjel felolvasztunk, ízesítjük 1-2 kanál rummal.

**Elkészítés:** a hozzávalókat jól összedolgozzuk, a tejet apránként hozzáadva. Tepsibe egyengetjük, közepes tűznél megsütjük. Mikor kihűlt, kb 3 x 3-as kockákra vágjuk, villára tűzve megmártjuk a mázban, meghempergetjük kókuszreszelékben.

#### 81. Koldusrétes

**Hozzávalók:** fél kiló liszt, 1 tojás, 4 evőkanál olaj, só, 8 evőkanál tej vagy 3 evőkanál tejföl.

**Elkészítés:** a hozzávalókat összegyúrjuk, 10 kis cipót formálunk, mindeiket külön-külön kinyújtjuk, hajtogatjuk, kicsit pihentetjük. (Amíg végigcsináljuk mind a tízzel ezt a műveletet, az első már pihent is eleget). Négy-szög alakúra nyújtjuk, két helyen bevágjuk, (mintegy háromba osztva a lapot) bő olajban megsütjük. Cukorporral meghintjük, vagy ízzel kínáljuk. Kitűnő és laktató fogás egy tartalmasabb leves után.

#### 82. Kis Kati féle gömbök

**Hozzávalók:** 3 egész tojás, 1 csésze cukor, 1 csésze olaj, csapott kávéskanál szódabikarbóna, citromlé, annyi liszt, hogy puha tésztát kapjunk.

**Elkészítés:** a tojásokat a cukorral habosra keverjük, rendre hozzáadjuk az olajat, a citromlével felfuttatott szódaport, lisztet. Pálinkáspohár-szája nagyságú gömböket formálunk, a tepsibe sorakoztatjuk, sütjük.

#### 83. Krémes lap (bármivel tölthető)

**Hozzávalók:** 40 deka liszt, 25 deka margarin, 2 tojás, 6 evőkanál tej, 2 evőkanál ecet, pici só.

**Elkészítés:** a hozzávalókat este gyúrjuk össze, másnap sütjük. Két gáz tepsi méretű lap lesz.

#### 84. Gyors krémes – Mamitól

**Hozzávalók:** 20 deka liszt, 15 deka vaj, 1 tojássárgája, 1 csipetnyi só, tejföl, amennyit felvesz.

**Hozzávalók a krémhez:** 4 evőkanál cukor, egy tasak vaníliás cukor, 4 tojássárgája, 4 tojásfehérje, 3 deci tej, 2 gyengén lecsapott evőkanál liszt.

**Elkészítés:** a tésztához valókat összegyúrjuk, kettéosztjuk, a két tésztát külön-külön 10 perces időközönként kinyújtjuk, hajtogatjuk: fentről le, lentről fel, jobbról, balról, soha nem változtatjuk az irányokat.

Mikor kész, egyenként tepsi nagyságúra kinyújtjuk, forró villával megszurkáljuk, megsütjük. Az egyik lapot a tepsi hátán, azt kisülés után azonnal kockára vágjuk, a másikat a tepsiben, azt ott is hagyjuk kihűlésig.

Elkészítjük a **krémet**: a tojások sárgáját a cukorral habosra verjük, folytonos kavarás közt váltakozva hozzáadjuk a lisztet és tejet, lassú tűzön sűrűre főzzük.

Mikor megre hűlt, óvatosan beleforgatjuk a tojásfehérjék felvert habját. A krémet még melegen a tepsiben hagyott lapra öntjük, egyenként ráhelyezzük a kockára vágott lapokat. Mikor teljesen kihűlt, megszórjuk cukorporral.

#### 85. Cukrászkrémes – Sztojka Irmustól

**Hozzávalók:** 2 tojás, 4 evőkanál tejföl, 1 tojásnyi vaj vagy zsír, 1 evőkanál ecet, pici só, annyi liszt (kb. 25 deka), hogy rétestészta keménységű tésztát készítsünk.

**Elkészítés:** a hozzávalókat összegyúrjuk, addig pihentetjük, míg egy evőkanál zsír ugyanannyi liszttel elkeverünk.

A tésztát jó vékonyra kinyújtjuk, rákenjük a lisztes zsírt, majd feltekerjük. Három darabba vágjuk, a részeket egymásra tesszük, addig pihentetjük, míg a krémet elkészítjük (előbbi recept krémje). A tésztát két tepsi nagyságúra kinyújtjuk, továbbiakban az előbbi recept szerint járunk el.

#### 86. Kosárcák – Máthé Évitől

**Hozzávalók a tésztához:** 40 deka liszt, 20 deka zsiradék, 10 deka cukor, 1 tojás, 1 citrom héja és leve, 1 deci tej, sütőpor.

**Töltelékhez:** 20 deka cukorpor, 3 tojássárgája, 15 deka őrölt dió, vanília-por, a tojások felvert habja. Valamilyen karakteres íz. A tojások sárgáját habosra kavarjuk a cukorporral, őrölt dióval, beleforgatjuk a kemény habbá vert tojásfehérjét.

**Elkészítés:** a tésztához valókat összegyúrjuk, kis kuglófformákat félig megtöltjük vele úgy, hogy a tészta kicsit feljöjjön a peremig. Kevés ízzel megkenjük, belehalmozzuk a tölteléket. A maradék tésztából kis fület is készíthetünk a kosárcákra. Sütjük, ha langyosra hűlt, kiűtjük a formákból, cukorporral meghintve tálaljuk. Nagyon finom.

### 87. Krémes csak tojásfehérjével –Erdély Magdától

**Hozzávalók két nagy tepszi méretű laphoz:** 40 deka liszt, 1 margarin, 6 evőkanál víz, 1 evőkanál ecet, pici só.

**Elkészítés:** összegyúrjuk, és legalább fél napig hideg helyen pihentetjük. Készítéskor egyszer hajtogatjuk, kétfelé osztjuk, egyenként tepszi nagyságúra kinyújtjuk. Az egyiket a tepszi hátára helyezzük, jól megszurkáljuk, sütjük. A tepszi hátáról deszkára csúsztatjuk, még melegen felkockázzuk. A másik lapot a tepsiben sütjük, úgy, hogy a tészta feljöjjön egy kicsit a tepszi oldalára is, pereme legyen. Jól megszurkáljuk, sütjük. A tepsiben hagyjuk.

**Krém:** 4 tojásfehérjét kemény habbá verünk, 20 deka cukorból 3-4 evőkanál vízzel sűrű szirupot főzünk, amúgy forrón, állandó verés közben a tojáshabba csorgatjuk, addig verjük, míg újra jó keménnyé válik. Két vaníliás pudingport, 15 deka cukrot felengedünk másfél deci hideg tejjel. Forni teszünk fél liter tejet, belecsorgatjuk a feloldott pudingport, sűrűsödésig főzzük. A forró masszába könnyedén belekeverjük a habot, rásimítjuk a tepsiben hagyott lapra, a kockára vágott lapokat ügyesen elhelyezzük a tetejére. Meghintjük porcukorral, kihűlés után tálaljuk.

### 88. Krumplis torta

**Hozzávalók:** 25 deka liszt, 10 deka zsír, 20 deka cukor, 25 deka főtt, áttört krumpli, egy citrom reszelt héja (vagy fahéj, szegfűszeg, tetszés szerint), 10 deka darált dió, fél kávéskanál szóda bikarbóna, egy tojás.

**Elkészítés:** a lisztet a zsírral (csakis zsírral), cukorral eldörzsöljük, hozzáadjuk a megfőzött, kihűtött, áttört krumplit, a citrom reszelt héját (vagy szegfűszeg, fahéj, tetszés szerint) a darált diót, szóda bikarbónát és a tojást. Gyengén meggyúrjuk, 2/3 ad részét lisztes ujjakkal kiszírozott tepsibe egyengetjük, lekvárral bőségesen megkenjük, a tészta maradék részéből rácsot rakunk rá. Sütjük.

### 89. Juli krumplis pogácsája

**Hozzávalók:** 60 deka liszt, 50 deka krumplipüré, 25 deka margarin, 2 tojás-sárgája, 1 deci tejföl, 1 élesztő (25 deka) tejben felfuttatva, só.

**Elkészítés:** a hozzávalókat összegyúrjuk, pihentetjük. Másfél centi vastagra kinyújtjuk, éles késsel berácozzuk, kis pogácsákat szaggatunk. Tojás-sárgájába, majd reszelt sajtba mártjuk. Sütjük.

### 90. Mérai nagymama krumplis pogácsája (ez a legjobb)

Könnyű elkészíteni, finom az íze, túri a mélyhűtést.

**Hozzávalók:** fél kiló főtt, áttört, kihűtött lisztes krumpli, fél kiló liszt, 2 tojás-sárgája, 20 deka libaszírt vagy vaj (nyugodtan használhatunk disznózsírt is, azzal is jó), 5 deka élesztő, kávéskanál só. Egy tojás a kenéshez.

**Elkészítés:** az élesztőt kevés alig cukrozott langyos vízbe morzsáljuk, hozzáadjuk a liszthez, hozzá a krumplit, stb. Jól kidolgozzuk, kendővel letakarva pihentetjük, míg duplájára nő. Két centiméter vastagságúra elnyújtjuk, a tetejét éles késsel felkockázzuk. Pogácsaszaggatóval vagy megfelelő

méretű pohárral kiszúrjuk, sütőpapírral bélelt tepsibe sorakoztatjuk, tojással megkenjük. 180 fokra előmelegített sütőben 25-30 perc alatt megsütjük.

#### 91. Krumplitészta gombócnak, nudlinak

**Hozzávalók:** 1 kiló régi, lisztes krumpli (újkrumpliból nem jó) 1 tojás vagy 2 tojássárgája, két bő evőkanál zsír esetleg olaj, fél kávéskanál só, 20- 25 deka liszt.

**Elkészítés:** a krumplit héjában megfőzzük, megtisztítjuk, azon forrón átnyomjuk a krumplinyomón. Kihűtjük. A hozzávalókkal tésztát gyúrunk.

#### 92. Kukoricatorta

**Hozzávalók:** négy tojás, 12 deka cukor, 12 deka kukoricaliszt, 1 citrom leve, késhegynyi sütőpor.

**Elkészítés:** a négy tojássárgáját a cukorral habosra keverjük. Hozzáadjuk a késhegynyi sütőporral összekevert 12 deka kukoricalisztet, 1 citrom levét és végül a tojások felvert habját. Kikent tortaformában megsütjük, mázzal bevonjuk. Citrommáz: 20 deka porcukrot 1 citrom levével sűrűre keverünk és bevonjuk vele a meleg tésztát.

#### 93. Kürtőskalács (faparázson készül, szükséges hozzá kürtőskalácssütő fa)

**Hozzávalók:** egy kiló liszt, 2 deka élesztő, 3 deci tej, negyed kiló vaj (olajjal is jó), 2 egész tojás, egynek a sárgája, három evőkanál cukor, só.

**Elkészítés:** kevés tejjel kovászt készítünk, majd a hozzávalókból meggyúrjuk a tésztát. Nyolc darabra osztjuk, kelni tesszük. A kürtőskalácsfát megkenjük olajjal. A tésztacipót hosszú rúddá sodorjuk, vagy elnyújtva csigavonalban szalagra vágjuk. Hézagosan a hideg kalácsfára tekerjük. Egy nagy papírlapra kristálycukrot szórunk, a kalácsfát azon sodorjuk át, olyan módon, hogy a felcsavart tésztahurka egyenletes felületűvé váljon, és belepréselődjön a cukor. Olvasztott vajjal, vagy olajjal beecseteljük a tészta felületét, égő szén felett, lassan forgatva pirosra sütjük. Mikor kész, egy fehér kendővel bélelt kosárba ültjük a csöszzerű tésztát. Ajánlatos két sütőfával dolgozni, mert a tésztát mindig hideg, vagy legalább is langyos fára kell tekerni.

#### 94. Lángos hidegen kelesztve – Ágitól

**Hozzávalók:** 1 kg liszt, 3 egész tojás, 1 pohár tejföl, fél liter tej, 5 deka élesztő, csipet cukor, egy és fél deka só (csapott kávéskanálnyi).

**Elkészítés:** a tejet meglangyosítjuk, beleszórjuk a cukrot, belemorzsoljuk az élesztőt. Hagyjuk, hogy felolvadjon. A hozzávalókkal tésztát gyúrunk jó hólyagosra. Jól kiszírozott (vagy margarinnal, vajjal, esetleg olajjal kikent) erősebb műanyag zacskóba öntjük, a zacskó száját jó szorosan lekötjük egy gumigyűrűvel, betesszük a hűtőszekrénybe. Vigyázat, mikor megkelt, nagy helyet foglal el! Másnap, és a további napokon sütjük forró olajban, mindig csak annyit, amennyi egy alkalommal elfogy.

#### 95. Lekváros lepény

**Hozzávalók:** 20 deka liszt, 20 deka cukor, 10 deka vaj, vagy margarin, 2 egész tojás, 3 evőkanál barack-, málna- vagy ribizlilekvár (vagy bármilyen savanykásabb, erőteljes ízű lekvár), 10 deka dió, egy késhegynyi szódabikarbóna vagy sütőpor, egy citrom lereszelt héja. Nagyon jó ízű kimagozott meggyel is. Ez az alaprecept 30 x 24 cm-es tepsire elég, ha gáz-tepsi méretűt akarok, akkor megduplázom az adagot.

**Elkészítés:** a vajat habosra keverjük a cukorral és a tojások sárgájával, kanalanként hozzákeverjük a lekvárt, a sütőporral elkevert lisztet és végül a keményre vert tojásfehérjét. Kikent tepsibe öntjük, egyenletesen megszórjuk a durvára vágott dióval. Közepesen meleg sütőben 25-30 percig sütjük (tűpróba).

#### 96. Lerakott diósmákos – Mariskától

**Hozzávalók:** 1 deka élesztő, 3 evőkanál tej, 25 deka liszt, 10 deka vaj, kanál cukor, 2 tojássárgája, 2 kanál főtt tejföl, 5 deka őrlt mák, 5 deka őrlt dió, lekvár.

**Elkészítés:** az élesztőt felfuttatjuk kevés cukros tejben, a tésztát a hozzávalókból meggyúrjuk. 4 kis cipót formálunk, egyenként vékonyra nyújtjuk. Az első lapot behelyezzük a tepsibe, megszórjuk cukros mákkal, ráhelyezzük a második lapot, azt megkenjük a lekvárral, a harmadik lapra szórjuk a cukros diót, befedjük a negyedikkel. Legalább 4 óra hosszat kelesztjük. Félig felvert tojásfehérjével megkenjük, kisütjük.

#### 97. Mágnás dióspite – Puci Bözsitől (nagyon finom)

**Hozzávalók:** 30 deka liszt, 1 sütőpor, 16 deka zsír, 10 deka cukor, 1 egész tojás, 1 citrom reszelt héja, leve.

**Elkészítés:** a hozzávalókat összegyúrjuk, egy kisebb és egy nagyobb darabba osztjuk, tepsire nagyságúra kinyújtjuk. A nagyobbik részt a tepsibe helyezzük, megkenjük savanykás ízzel, majd rákenjük a következő **krém:** 20 deka cukrot, 2 tojássárgáját, 15 deka őrlt diót, 1 vaníliás cukrot elkeverünk, beleforgatjuk a tojások felvert habját. A maradék tésztából rudacsákat sodrunk, rácsozva ráhelyezzük a töltelékre. Sütés után a tepsiiben hagyjuk, ott vágjuk tetszés szerinti szeletekre.

#### 98. Mákos tészta – Fodor Magdától

**Hozzávalók:** 1 bögre darátlan mák, 1 bögre liszt, 1 bögre tej, 1 bögre cukor, 1 sütőpor, 1 citrom leve, héja, 3 kanál olvasztott zsír, 3 tojássárgája meg a habja, melyet legvégül keverek a tésztához. Zsírozott tepsiben sütjük.

**Megjegyzés:** a receptből nem derül ki, kell-e tölteni a tésztát, de van egy krémleírás közvetlenül a mákos tészta után: 10 deka cukor, 10 deka vaj, 1 citrom leve, héja, habosra keverni.

#### 99. Málé – Bernát Esztertől

**Hozzávalók:** fél kiló máléliszt, 1 liter tej, 2 deka élesztő, 5 deka vaj, vagy zsír, 5 deka cukor, 2 tojás.

**Elkészítés:** a tejből elveszünk annyit, hogy meglangyosítva, kevés búzaliszttel felfuttathassuk benne az élesztőt. A többit felfőzzük, leforrázzuk vele a málélisztet. Ha kihűlt, belekeverjük az ízesítőket, zsiradékot, a tojások sárgáját. A fehérjét habbá verve keverjük bele óvatosan. Kizsírozott, lisztezett tepsiben, közepes hőmérsékleten megsütjük.

#### 100. Marcipán

**Hozzávalók:** fél kiló cukor, 2 deci tej, 12 deka liszt, 10 deka vaj, mandulaaroma, vagy 10-12 szem darált keserűmandula.

**Elkészítés:** a cukrot a tejjel 7-8 percre főzzük. Kis tálkában a lisztet kevés hideg tejjel simára keverjük, a kifőtt masszát ráöntjük és szép simára kikavarjuk, visszaöntjük a főző lábosba, újra felforraljuk, majd a tűzről levéve folytonos keverés mellett hűtjük. Mikor félig kihűlt, belekeverünk 10 deka vajat és mandulaaromát, meg 10-12 szem darált keserűmandulát. Azután kihűlésig kavarjuk. Amikor a massa szépen megtéztásodott, vizes kézzel kis gömböcskéket formálunk, ha kissé megszikkadtak, kakaóporban meghempergetjük, mignon papírba tesszük.

#### 101. Margitszelet

**Hozzávalók a tésztához:** 60 deka liszt, 3 evőkanál cukor, 15 deka zsír, 1 egész tojás, csipet só, kevés tej, kávéskanál szalakálé.

**Krémhez:** 1 liter tej, egy rúd vanília, fél kiló cukor, 30 deka vaj, 5-6 evőkanál liszt.

**Elkészítés:** a hozzávalókból tésztát gyúrunk, öt lapot sütünk belőle a tepsihátán. A krémhez a vajat a cukorral kikavarjuk, a lisztet kevés hideg tejjel simára kavarjuk, a többit a kettéhasított vaníliarúddal felfőzzük, hozzáadjuk a lisztes keveréket, sűrűre főzzük. Kihűtjük, összekavarjuk a vajjal, megtöltjük a lapokat. A krém alá lehet vékonyan barack ízet kenni, finomabb lesz a tészta.

#### 102. Meggyes piskóta

**Hozzávalók:** 2 tojás, 25 deka cukor, 6 deka vaj, 1 sütőpor, 25 deka liszt, 2 és fél deci tej, a citrom héja, leve.

**Elkészítés:** a piskótáknál szokásos módon elkészítjük, tepsibe öntjük, rászórjuk a kimagolt meggyet, sütjük.

#### 103. Mézesbéles – Emitől

**Hozzávalók:** 40 deka liszt, 20 deka cukorpor, 10 deka vaj, 4 evőkanál tej, 1 tojás, 2 evőkanál méz, 1 kávéskanál szódapor, mézes fűszerek. Karakteres íz, 10-15 deka gorombára vágott dió.

**Elkészítés:** a hozzávalókból tésztát gyúrunk, kettőbe osztjuk, az egyik felét tepsinagyságúra kinyújtjuk, tepsibe tesszük, ízzel megkenjük, rászórjuk a diót, a tészta másik feléből rudakat sodrunk, berácozzuk az első lapot. Sütjük, ha kihűlt kockákra vágjuk, cukorporral megszórva kínáljuk.

#### 104. Mézes – Csikó Kisótól

**Hozzávalók:** 1 kiló liszt, 8 evőkanál méz, 6 tojássárgája, fél kiló cukor, 10 deka vaj, 1 kávéskanál fahéj, szódabikarbóna. Kevés tejfölt tehetünk bele.

**Elkészítés:** összegyúrjuk, kinyújtjuk, formákkal kivágjuk, sütjük.

#### 105. Mézeskalács – Tamás Böskétől

**Hozzávalók:** 20 deka olvasztott vaj, 20 deka méz, 30 deka liszt, 20 deka cukor, 6 tojássárgája és habja, sütőpor, tört fahéj, szegfűszeg, citromhéj.

**Elkészítés:** az olvasztott vajat, mézet, cukrot elkeverjük a tojássárgájával, majd a fűszereket, sütőport, végül a felvert tojashabot. Lassú tűznél sütjük.

#### 106. Puha mézeskalács

**Hozzávalók:** 10 deka cukor, 3 tojássárgája és habja, 1 kávéskanál rumba áztatott késhegynyi szódabikarbóna, 10 deka olvasztott vaj, 10 deka melegített méz, 15 deka liszt.

**Elkészítés:** a cukrot, a tojások sárgáját jól kikeverjük a szódabikarbónával. Hozzáadjuk a többi anyagot, legvégül a tojások felvert habját. Tepsibe terítjük ujjnyi vastagon, lassú tűznél sütjük. Négyzetekre vágjuk, kávéfondantba mártjuk.

#### 107. Mézes keksz és mézes pogácsa

**Hozzávalók:** fél kiló liszt, 10 deka cukor, kevés szegfűszeg, fahéj, két egész tojás, egy kávéskanál szódabikarbóna két kiskanál vízben vagy tejben feloldva, egy és fél deci meleg méz, borospohárnyi olaj, egy vaníliarúd belseje.

**Elkészítése:** a hozzávalókat jól összedolgozzuk. Pogácsának fél centi vastagra nyújtjuk, pálinkáspohárral kiszúrjuk, hajalt mandulát nyomunk a tetejére. Sütjük. Keksznek késfok vastagságúra nyújtjuk, különböző formákkal kiszúrjuk, sütjük.

#### 108. Mézes keksz I.

**Hozzávalók:** 50 deka liszt, 10 deka méz, 10 deka cukor, 1 sütőpor, fahéj, szegfűszeg, és 2 tojás. **Elkészítése:** ugyanaz, mint a 107. számú keksznél.

#### 109. Mézeslepény

**Hozzávalók:** 25 deka gyöngén meleg méz, 1 kiskanál szódabikarbóna, 3 tojássárgája, citromhéj reszelve, kevés vanília, 38 deka finomliszt, 10 deka cukorpor, egy evőkanál tej, 7 deka szeletekre vágott dió vagy mandula.

**Elkészítése:** a mézet, tejet, citromhéjat, vaniliát tálba öntjük, melegre helyezzük. Ha kissé átmelegedett, a tojássárgáját beleütve, a liszt felét hozzátéve habosra dogozzuk. A tojásfehérjéből kemény habot verünk, a cukorport apránként hozzáadva azzal is jól felverjük. Beleöntjük az előbb elkészített masszába, gyöngéden összekavarjuk, a megmaradt lisztet apránként hozzáadjuk. A tésztát hüvelykujj vastagságban a megkent, lisztezett tepsibe terítjük. Tetejére hasított diót vagy szeletelt mandulát szórunk, mérsékelt tűznél megsütjük. (Túpróba.)

#### 110. Mézes pogácsa

**Hozzávalók:** 25 deka rozsliszt, 25 deka sima liszt, 12,5 deka méz, 12,5 deka margarin vagy vaj, 25 deka cukorpor, 3 egész tojás, 1 citrom reszelt héja, leve, 1 kávéskanál szóda bikarbóna, 1 kanál tejszín, fahéj ízlés szerint.

**Elkészítés:** a mézet egy lábosban felolvasztjuk a zsiradékkal. Mikor langyosra hűlt, egyenként belekeverjük a tojásokat, majd a többi hozzávalót. Egy eléggé folyékony masszát kapunk, hidegre tesszük és legalább 12 órán át pihentetjük. Vastag hurkát sodrunk a tésztából, a hurkát 8 egyenlő részre vágjuk. Egy-egy 8-ad részt további tíz egyenlő darabra osztjuk. Kis labdákat gömbölyítünk, a tepsibe rakjuk, jó távol egymástól, mert triplájára nő a sülés közben. Mindenikbe belenyomunk egy fél diót (esetleg negyed), a sütő milyenségétől függően 180-200 fokon sütjük, addig, míg szép mogorósrózsínűek lesznek a pogácsák (kb. 6-8 perc). Nagyon finom és olcsó, persze a diót nem számítva! Sokszor készítettem, ha áll, még finomabb.

#### 111. Olajos tészta

**Hozzávalók:** 20 deka cukor, 3 egész tojás, 14 deka olaj, 55 deka liszt, 1 csésze tej, sütőpor, pici só, egy citrom reszelt héja, darabos dió.

**Elkészítés:** a tojások sárgáját habosra keverjük a cukorral, apránként hozzáadjuk az olajat, tejet, a lisztel elkevert sütőport, végül a tojásfehérjéből vert habot, a pici lisztel összekevert darabos diót.

Kizsírozunk, lisztezünk két püspökkenyér formát, beleöntjük a masszát, sütjük. (Tűpróba!) Nagyon sokszor sütöttem én is, olcsó és finom.

#### 112. Ószeres tészta – Mamitól

**Hozzávalók:** 1 tojás, 2 joghurtos üveg aludttej (kb. 4 deci), egy ugyanolyan üveg cukor, (2 deci) 1 citrom lereszelt héja, pici sütőpor, pici só és annyi liszt, hogy piskótatészta állagú legyen. Valamilyen íz.

**Elkészítés:** a cukrot habosra kavarkuk a tojással, váltakozva belekavarjuk az aludttejet, lisztet és a többi hozzávalót. Kizsírozott, lisztezett tepsibe öntjük, ekkor kavarkhatunk bele egy-két bő evőkanál ízet is. Lassú tűznél sütjük.

#### 113. Paradicsomos tészta – Máthé Évitől

**Hozzávalók:** 15 kanál cukor, 15 kanál olaj, 15 kanál paradicsomlé. 1 sütőpor, vanília, vagy citromhéj, liszt, amennyit felvesz.

**Elkészítés:** a hozzávalókat tálban jól kikeverjük, majd annyi lisztet gyúrunk hozzá, hogy jól nyújtható, puha tésztát kapjunk. 3 lapot sütünk belőle, savanykás ízzel, vagy krémmel töltjük.

#### 114. Parasztrétes

**Hozzávalók:** fél kiló kenyérliszt (teljes kiőrlésű búzaliszt) egy tojás, kevés zsír, sós víz.

**Elkészítés:** a hozzávalókból gyenge tésztát gyúrunk, jól megverjük a nyújtótáblán (csapkodjuk, a nyújtófával ütogetjük). Kis cipókba szaggatjuk,

letakarva legalább fél órát pihentetjük. Ekkor egyenként kinyújtjuk, megkenjük zsírral, négybe összehajtogatjuk. Ezt még kétszer ismételtük, aztán kerekre nyújtjuk, a közepén kétszer behasítjuk, forró zsírban (olajban) megsütjük. A liszt minőségét leszámítva majdnem olyan, mint a koldusrétes, de ezt ehetik a cukorbeteg is.

#### 115. Párnafánk

**Hozzávalók:** 40 deka liszt, 2 egész tojás, 1 tojássárgája, 3 kanál tejfel, 3 kanál fehér bor, egy diónyi vaj, borvíz (ásványvíz) + 12,5 deka liszt, 12,5 deka vaj.

**Elkészítés:** a 40 deka lisztből a tojásokkal és a többi hozzávalóval rétestésztát gyúrunk. A 12, 5 deka lisztet eldolgozzuk a hasonló mennyiségű vajjal. A tésztát kinyújtjuk, ráhelyezzük a vajas liszt-kockát, összehajtogatjuk, kinyújtjuk, hajtogatjuk, összesen négyszer. Az utolsó kinyújtásnál tenyérnyi nagyságúra szabjuk a tésztát, forró zsiradékban kisütjük. Cukorporral, gyümölcsízzel, gyümölcskocsonyával tálaljuk.

#### 116. Pékkifli – Irmustól

**Hozzávalók:** 1 kiló liszt, fél liter tej, 1 evőkanál zsír, vagy 4 evőkanál olaj, só, csepp cukor, 5 deka élesztő.

**Elkészítés:** a lisztből elveszünk annyit, hogy a meglangyosított, cukorral ízesített tejjel, az élesztőből palacsintatészta-szerű kovászt készítsünk. Mikor jól megkelt, a többi hozzávalóval tésztát gyúrunk, 5 cipóba osztjuk. Kelesztjük. A cipókat késfok vékonyságú lappá nyújtjuk, mindeniket nyolc részre vágjuk, kifliket sodrunk. Egymástól tisztes távolságra tepsibe sorakoztatjuk, sütjük.

#### 117. Pékkifli – Fekete nénitől

**Hozzávalók:** 1 kiló liszt, 30 deka tejföl, 3 deci tej, 5 deka vaj, 4 csapott evőkanál cukor, kevés só, 4 deka élesztő.

**Elkészítés:** az élesztőből a 3 deci langyos tejjel kovászt készítünk. Ha megkelt, összegyúrjuk az összes hozzávalóval, ha szükséges, még teszünk hozzá tejet, hogy jól gyúrható, nem kemény tésztát kapjunk. 5 cipóra osztjuk. Pihentetjük, egyenként kör alakra nyújtjuk, mindenik korongot 8 darabba vágjuk, kiflinek tekerjük. A tepsiben jól kikelesztjük, tojással megkenjük, sütjük.

#### 118. Perecke – Marikától

**Hozzávalók:** 60 deka liszt, 25 deka zsiradék, 1 tojássárgája, 10 deka reszelt sajt, 1 csupor tejföl, 2 kávéskanál só, 1 deci tej, 2 deka szalakálé.

**Elkészítés:** a lisztet elmorzsoljuk a zsiradékkal (margarin, vaj). Mélyedést készítettünk a lisztkupacba, abba beleütjük a tojássárgáját, hozzáadjuk a reszelt sajtot, csupor tejfölt, 1-2 kávéskanál sót, 1 deci tejben felfuttatott 2 deka szalakálét. Jól összegyúrjuk, fél centi vastagra kinyújtjuk, perecvágóval kivágjuk, sütjük. Sokáig áll, szárazabbban is porhanyós marad.

#### 119. Csikó Kati féle forróvizes piskóta

**Hozzávalók:** 4 tojás, 10 evőkanál cukor, 10 evőkanál liszt, késhegy szódabikarbóna, 7 evőkanál forró víz.

**Elkészítés:** a 4 tojássárgájához 10 evőkanál cukrot teszünk, habosra keverjük, közben egyenként 7 evőkanál forró vizet adunk hozzá, majd 10 evőkanál lisztet, késhegy szódabikarbónát, és a 4 tojás keményre felvert habját. Zsírozott, kilisztezett tortaformában sütjük.

Megjegyzés: Szép nagy piskóta lesz, bármilyen krémmel tölthető.

#### 120. Puci Bözsi féle piskóta

**Hozzávalók:** ahány tojás, annyi evőkanál víz, kétszer annyi cukor, és kétszer annyi liszt. Sütőpor, egy citrom héja és leve.

**Elkészítés:** 5 tojáshoz teszünk 10 evőkanál cukrot, 5 evőkanál vizet, 10 evőkanál lisztet. A tojások habját a cukorral és a vízzel egy fazékban habverővel keményre verjük, azután rendre beletesszük a tojások sárgáját és végül a sütőporral elkevert lisztet. A szokásos módon sütjük.

#### 121. Boncz Kisó féle pite

**Hozzávalók:** 21 deka liszt, 21 deka vaj, 2 evőkanál tejszín, vagy tejföl, 2 evőkanál bor, 1 kanál cukorpor, csipet só, 2 tojássárgája.

**Elkészítés:** a liszttel eldörzsöljük a vajat, tejszínt vagy tejfölt, bort, cukorport, sót és a tojások sárgáját. Gyorsan összegyúrjuk, pár órára hűvös helyre tesszük pihenni. Bármilyen töltelékkel (túró, orda, alma) jó. Lehet ízzel is megkenve, rácsozva sütni.

#### 122. Juli pogácsája

**Hozzávalók:** fél kiló liszt, 25 deka margarin, 20 deka sajt, 2 egész tojás, csapott kávéskanál só, 1 élesztő (5 deka) felfuttatva annyi tejjel, hogy könnyen gyúrható tésztát kapjunk.

**Elkészítés:** összegyúrjuk, fél órai kelesztés után körülbelül másfél centi vastagságúra nyújtjuk, éles késsel felkockázzuk, kis pogácsaszaggatóval kiszúrjuk, tetejét kétszer megkenjük tojássárgájával, pihentetjük, sütjük.

#### 123. Rózsika gazdag pogácsája

**Hozzávalók:** 1 kiló liszt, fél kiló vaj, 3 deci tejszín, 1 deci tejben feloldott 2 deka élesztő, 1 evőkanál cukor, 1 evőkanál só, 1 evőkanál sütőpor.

**Elkészítés:** este megdagasztjuk, reggelig hűvös helyen kelesztjük. Jól átggyúrjuk, centinél valamivel vékonyabbra kinyújtjuk, éles késsel megrácsoljuk, közepes pogácsa szaggatóval kiszúrjuk, tepsibe sorakoztatjuk, tojással megkenjük, kelesztjük, sütjük.

#### 124. Rácsos Piri tészta

**Hozzávalók a tésztához:** 32 deka liszt, 20 deka vaj, 20 deka cukor, 3 tojássárgája, sütőpor, 1 citrom leve, héja.

**Töltelékhez:** 3 tojásfehérje, 20 deka cukor, 20 deka darált dió, lekvár.

**Elkészítés:** a tésztának valókat összegyúrjuk, két részre osztjuk. Az egyik részt tepsis nagyságúra nyújtjuk, megkenjük lekvárral, a tojásfehérjéből a cukorral kemény habot verünk, hozzáadjuk a diót, a lekvárra simítjuk. A tészta félretett részéből rudakat sodrunk, berácsoljuk a habot. Lassú tűznél sütjük. Nagyon finom, hasonlít a Heidelbergi lepényhez.

#### 125. Nagymama rácsos tésztája

**Hozzávalók:** 25 deka finomliszt, 17 deka zsiradék, 12 deka cukorpor, 12 deka darált dió, 1 egész tojás, egynek a sárgája, késhegynyi őrölt fahéj, csipet só, kevés sütőpor, vagy kevés citromlével felfuttatott szódadikarbóna, és annyi hideg víz, hogy könnyen gyúrható rugalmas tésztát kapjunk.

**Elkészítés:** összegyúrjuk, egy éjszakára hűvösre rakjuk (hűtőbe). Másnap kettőbe osztjuk, az egyik részt kinyújtjuk, egy közepes nagyságú tepsit kibélelünk vele. Megkenjük valamilyen pikáns, karakteres ízzel, a maradék tésztából rudakat sodrunk és berácsoljuk a tepsiben levő részt. Kicsit felvert tojásfehérjével megkenjük, és jól előmelegített sütőben pirosra sütjük. A tepsiben hagyjuk kihűlni, 3x3-as darabokra vágjuk, de mindig csak annyit, amennyit kínálni akarunk, a többit fóliával betakarjuk. **Megjegyzés:** Érdeemes kétszeres adagban sütni, gáztepsi méretben, sokáig eláll, kitűnő kiránduló tészta.

#### 126. Rakott palacsinta (unokák kedvence, a „Najmamatojta” – nagy adag)

**Hozzávalók:** 50 deka liszt, 3 tojás, 6 deci tej, 2 deka élesztő, csipet só, 3-4 evőkanál olaj. Töltelékhez: cukrozott darált mák vagy dió, barack vagy málnaíz, tej.

**Elkészítés:** a tésztája ugyanúgy készül, mint egy sűrűbb hígpalacsintáé, azzal a különbséggel, hogy a tejet először meglangyosítjuk, belemorzsoljuk az élesztőt, felfuttatjuk. A tészta állaga folyós tejfölsűrűségű legyen, addig pihentetjük, míg láthatóan kelni kezd. Vastagabb palacsintákat sütünk, rácsúsztatjuk egy tűzálló tátra, azonnal megszórjuk cukros darált mákkal, (dióval is lehet, mi inkább a mákost szeretjük) 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. Hideg is jó, sőt a mélyhűtést is nagyszerűen állja.

#### 127. Rántott tejbegríz

Ha vacsorára tejbegrízt kaptunk, akkor nagymama a kelleténél nagyobb mennyiséget főzött. A maradékot kiborította egy lapos táliba, hagyta megdermedni, kihűlni. Másnap hosszúkás csikokra vágta, panírozta: liszt- tojás-zsemlemorzsa, zsiradékban kisütötte. Meghintette porcukorral, valamilyen ízzel tálalta.

#### 128. Rózsafánk – Mami paradés tésztája

**Hozzávalók:** 25 deka liszt, 2 egész tojás, 2 tojássárgája, 2 evőkanál tejföl, 2 kanál cukorpor, késhegy só, evőkanál rum.

**Elkészítés:** deszkára szítalunk negyed kiló lisztet, beleütünk két egész tojást, kettőnek a sárgáját, 2 kanál tejfelt, 2 kanál cukorport, egy késhegy sót, egy kávéskanál rumot, és jól meggyúrjuk. Pihentetjük. Vékonyra elnyújtjuk, közepes fánkvágóval kivágjuk. A korongocskákat derelye metszővel 4-5 helyen behasítjuk. Mindenik korong közepét megpötytyözzük tojásfehérjével, ennek segítségével 3-4 lapocskát összeragasztunk. A közepét fogva két ujjunkkal felvesszük, picit megrázzuk, és a tetejével lefele forró olajba helyezzük. Mikor rózsaszínű lett, megfordítjuk, készre sütjük. Sülés közben a lapocskák összehajlanak, mint a rózsa szirmai. Kiszedjük, lecsöpögtetjük, a közepébe helyezhetünk egy szem meggyet, cukorporral megszórva tálaljuk. Nagyon mutatós, az íze mint a csörögéé.

## 129. Rétes – Puci Bözsitől

**Hozzávalók:** 60 deka liszt, 1 tojás, 1 evőkanál ecet, dió nagyságú olvasztott zsír, és annyi langyos sós víz, hogy se túl lágy, se túl puha ne legyen a tészta.

**Elkészítés:** a hozzávalókból tésztát gyúrunk, addig verjük, csapkodjuk a deszkához, míg nem ragad. Két cipót formálunk, belisztezzük, melegített lábossal leborítjuk, fél óráig pihentetjük. Lisztezett terítőre tesszük, a tetejét kissé bezsírozzuk, előbb a nyújtó fával, majd a kézfejükkel elkezdjük nyújtani egészen vékonyra. Kicsit szikkadni hagyjuk, majd olvasztott zsírral megpreckelve (meghintve) ráhintjük a kívánt tölteléket a terítő segítségével feltekerjük, tojással megkenjük, zsiradékkal kikent tepsiben sütjük. Más recept szerinti hozzávalók: 50 dkg rétesliszt, 10 dkg tojás héjastól mérve, 1 kávéskanál ecet, kevés só, 2 dl és 4 evőkanál langyos víz, 7 dkg vaj a kenéshez.

## 130. Sáríka tészta (finom, mutatós vendégváró sütemény)

Kétféle tésztából készül.

**Az első tészta:** 30 deka liszt, 10 deka cukor, 8 deka zsír vagy 10 deka margarin, 1 csapott evőkanál kakaó, 1 tojás, késhegynyi szódaikarabóna, 5 evőkanál tej. Összegyúrjuk, kettéosztjuk, a tepsí hátán rendre megsütjük a két lapot, félre tesszük.

**A második tészta** tulajdonképpen egy piskótatészta: 4 tojás, 4 evőkanál cukor, 4 evőkanál lisztből készítjük, megsütjük.

**Krém:** 2,5 deci tej, 3 púpozott evőkanál liszt, 1 tojássárgája, vanília, 20 deka margarin, 25 deka cukor.

**Máz:** 10 deka cukor, 2 evőkanál kakaó, 1-2 evőkanál fekete kávé, tej, vagy víz, 10 deka margarin. Locsoláshoz: 1 deci rum. A krémhez a lisztet simára kavargatjuk a hideg tejjel, tojássárgájával, vaníliával. Sűrűre főzzük, időnként megkeverve kihűtjük. A margarint a cukorral habosra keverjük, kanalanként hozzáadjuk a vaníliás pépet.

**Összeállítás:** az egyik barna lapot meglocsoljuk a rum felével, rákenjük a krém felét, ráhelyezzük a piskótalapot, rákenjük a krém másik felét, ráhelyezzük a második barna lapot, meglocsoljuk a maradék rummal. Fóliával letakarjuk, ráhelyezünk egy lapítót, egy napig pihentetjük. Megfőzzük a mázat, a tésztára simítjuk, hagyjuk megdermedni. Még hagyjuk állni 1-2 napot.

### 131. Sigillum / pecsét – Bözsikétől

**Hozzávalók:** 1 egész tojás, egynek a sárgája, 12 deka cukor, 15 deka vaj, 35 deka liszt, kevés tej, sütőpor. A tetejére a tojásfehérjéből 5 deka cukorral vert hab, karakteres lekvár, íz.

**Elkészítés:** a hozzávalókat összegyúrjuk, fél cm vastagra kinyújtjuk, borospohár méretű formával korongokat szúrunk. A korongok közepére kis lekvárcsomót teszünk. A lekvár csomócskák köré a tojáshabból papírtöltésér segítségével kis habkarikát nyomunk, a tésztamaradékból vékony rudacskákat sodrunk, és keresztben ráillesztjük a korongocskákra, a végeket kicsit rányomjuk az aljára. Közepes tűznél sütjük, cukorporral meghintve kínáljuk.

### 132. Sósrúd – Mamitól

Nagyon finom, sokszor sütöttem. Olyan az íze, mintha sajtos rúd lenne.

**Hozzávalók:** 24 deka liszt, 14 deka vaj, egy evőkanál tejföl, 1 egész tojás, 2 deka élesztő, kávéskanál só, kávéskanál őrölt köménymag, kenéshez egy tojás.

**Elkészítés:** az élesztőt belemorzsáljuk a lisztbe, a többi anyaggal együtt jól meggyúrjuk. Pihentetjük. Fél cm vastagra nyújtjuk, derelye metszővel csíkokra vágjuk, tojással megkenjük, kis pihentetés után sütjük.

### 133. Szaloncukor –Szűcs Bözsitől

**Hozzávalók:** 1 kiló kristálycukorhoz 3 deci tej, fél tábla vaj (12,5 deka).

**Elkészítés:** addig kell főzni, míg a lábos oldalán keményedni kezd, akkor tehetünk bele darált diót is. Peremes lapos edénybe borítjuk. Ha kihűlt, de még puha, apró kockákra vágjuk, csomagoljuk.

### 134. Szalonkifli – Pityuska feleségétől

**Hozzávalók:** 60 deka liszt, 1 margarin (20 deka), 3 tojássárgája, csipet só, 1 csésze tejföl, 2-3 evőkanál cukor, kevés sütőpor.

**Elkészítés:** a margarinból levágunk egy ujjnyi csíkot, megolvasztjuk. A maradékkal és a többi hozzávalóval tésztát gyúrunk, pihentetjük, vékonyra kinyújtjuk. Az olvasztott margarinnal egyenletesen bekenjük, felsodorjuk. Pihentetjük, hogy könnyebben dolgozhassunk vele, kétféle vágjuk, a rudakat egyenként vékonyra nyújtjuk, ezúttal nem túl vékonyra, 5x5-ös darabokra vágjuk, ízzel vagy diómasszával töltjük, felsodorjuk, kiflit formálunk belőle, sütjük.

### 135. Szavarin – Papp Dezső hajdani kolozsvári cukrász lányától, László Béláné Edittől

**Hozzávalók a tésztához:** 25 dkg liszt, 1 dl tej, 2,5 dkg élesztő, 7,5 dkg vaj, 3 egész tojás, kevés só, 2 evőkanál cukor.

**Hozzávalók a locsoló oldathoz:** 1 liter víz, ízlés szerint cukor (a recept fél kilót ír, de az nagyon sok). Felforraljuk, beleöntünk egy egész üvegecske rum aromát.

**Elkészítés:** a szokásos módon (langyos, cukros tejben felfuttatjuk az élesztőt), dagasztóspirállal kavарva elkészítjük a tésztát. Nagyon laza, lágy tésztát kapunk. Kelesztjük. 12 darab szavarin formát kivajazunk, egy evőkanál segítségével elosztjuk a tésztát bennük. Újra kelesztjük. Előmelegített sütőben 5 percig 200 fokon, majd lecsökkentjük 175 fokra és további 20 vagy 30 percig sütjük. (az eredeti receptben 40 percet ír, de az túlzás). A megsült szavarinokat kihűtjük.

A szörpöt egy nagyobb felületű edénybe (lábos, tepsi) öntjük, melegen tartjuk, a szavarinok szélesebbik feléről vékonyan lereszeljük/levágjuk a kerges héját, a kisebbik aljával behelyezzük az oldatba, 3 perc után megfordítjuk és további 3 percig áztatjuk. Az oldatot a tészta felszívja, nagyon megnő a térfogata. Lapos tálaló kanállal kiszedjük, ráhelyezzük a tésztás-tálra. Kihűtjük.

Fél liter tejszínt kevés vaníliás cukorral kemény habbá verünk. A szavarinokat egyenként bevágjuk rézsútosan, a vágás felületét kicsit megemelve, a résbe tejszínhab rózsát nyomunk. A szavarin tetejére egy-egy evőkanál rumot öntünk, vagy megkenjük savanykás ízzel, majd jókora habrózsát nyomunk rá. A kelesztési időt leszámítva nagyon hamar elkészíthető. A töltetlen tésztákat fagyasztani is lehet.

### 136. Székely patkó (kiadós és igen finom)

**Hozzávalók:** 56 deka liszt, 4 tojás, 2 deka olvasztott vaj, 4 kanál tej, 3 deka élesztő, kevés só és cukor. Töltéshez mák vagy dió.

**Elkészítés:** a lisztből, tojásokból, vajból, a tejben felolvasztott élesztőből, kevés sóval és cukorral kalácsrésztát verünk, hólyagzásig. Kelni hagyjuk. Vékonyra nyújtjuk, 5x5 cm-es kockákra vágjuk, dióval, vagy mákkal megtöltjük, kiflivé sodorjuk, sütjük.

### 137. Szepesi mogyorós szelet – Puci Bözsitől

**Hozzávalók:** 20 deka cukor, 15 deka vaj, 3 tojássárgája, 1 csomag vaníliás cukor, fél sütőpor, 20 deka liszt, 8 deka darált mogyoró, a tojások fehérje, 4 deka durvára vágott mogyoró.

**Elkészítés:** a vajat habosra keverjük a cukorral, a rendre hozzáadott 3 tojássárgájával, 1 csomag vaníliás cukorral, kevés sütőporral, majd hozzáadjuk a lisztet, a 8 deka darált mogyorót, és a keményre vert tojásfehérjét. Kizsírított, lisztezett tepsibe tesszük, rászórjuk a durvára vágott mogyorót, megszórjuk kevés porcukorral, sütjük.

### 138. Szemeskukorica 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 hamulug ezt kellett elősegítse. Mikor minden próbaszemen felhasadt a héj, akkor a fazekat levették a tűzről, leöntötték a lúgot, a kukoricát felöntötték

tiszta vízzel, s elkezdtek gyúrni, morzsolni a szemeket. A dörzsöléstől a héj levált, feljött a víz színére, 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 kályhára és lassú tűznél készre főzték. Levesestányérba merve, melasszal vagy mézzel édesítve a téli esték meny-nyei csemegéje volt.

### 139. Szerencsesüti

**Hozzávalók:** Családi összejövetelek, szilveszter alkalmával sütöttük ezt sütit. Apró papírdarabkákra mindenféle jóslatokat írtunk, azokat belesodortuk a tésztába.

**Hozzávalók a tésztához:** 50 deka liszt, 30 deka vaj, 10 deka reszelt sajt, 1 deci tejszín, 2 deka só, 1 deka cukor, 2 tojássárgája, 2 deka élesztő, 1 tojás a kenéshez, szezámmag, mák, mandulaforgács a szóráshoz.

**Elkészítés:** az élesztőt a hideg cukros tejszínben elkeverjük, hozzáadjuk a többi alapanyagot, közepesen kemény tésztát gyúrunk belőle. 10-12 órán keresztül (egy éjszakán át) hűvös helyen pihentetjük. Sütés előtt ujjnyi vastagra kinyújtjuk, félbehajtjuk, újra kinyújtjuk, lóhereformával kivágjuk, mindenikbe rakunk egy jóscédulát, felsodorjuk, a tepsibe sorakoztatjuk, megkenjük a kissé felvert tojással, szórjuk. Fél órát kelesztjük, közepes tűznél sütjük.

### 140. Tarkatészta Emitől (egyszerű, gyors, olcsó és finom)

**Hozzávalók:** 1 tojás, fél tábla margarin (10 deka), 10 deka cukor, sütőpor, citromhéj, egy csésze tej, liszt, amennyit felvesz, 2 evőkanál kakaó.

**Elkészítés:** a margarint habosra keverjük a cukorral, tojással, citromhéjjal, felváltva hozzáadjuk a tejet és a lisztet, hogy piskótaszerű tésztát kapjunk. Kizsírozunk, kilisztezzünk egy közepes méretű tepsit. A tésztát kétféle osztjuk, az egyik felébe belekeverjük a kakaót. A sárga masszát kanalanként a tepsibe tesszük úgy, hogy a halmok között pont akkora rést hagyunk, mint egy-egy halomnak a nagysága. A lyukas részekre a kakaós masszából rakunk halmokat. Közepes tűznél megsütjük.

### 141. Tarkatészta – Kiskatitól

**Hozzávalók:** 25 deka liszt, 10 deka vaj, vagy zsír, 1 tojás, 3 evőkanál cukor, 1 evőkanál kakaó, 1 sütőpor, kevés reszelt citromhéj, és annyi tej, hogy könnyen nyújtható tésztát kapjunk.

**Elkészítés:** a hozzávalókat jól összegyúrjuk, kétféle osztjuk, kinyújtjuk, a tepsi hátán egyenként megsütjük, ha kihültek, krémmel töltjük.

**Krém:** 3 deci tejben jól megfőzünk 3 evőkanál grízt, hűlni tesszük. 20 deka vajat habosra keverünk 1 csomag vaníliás cukorral, apránként belekavarjuk a kihült grízt. A megtöltött tésztát cukorporral szórjuk le, vagy citromos mázzal vonjuk be.

#### 142. Tehéntúrós kóttes (ez az a bizonyos „emeletes” süteményem)

**Hozzávalók:** 40 deka liszt, 3 tojássárgája, 1 tasak vaníliapor, 20 deka vaj, vagy margarin, 2,5 deka élesztő fél deci langyos tejben felfuttatva, 2-3 evőkanál tejfel. A töltelékhez: 50 deka zsíros tehentúró, vanília, citromhéj, 25 deka porcukor, 3 evőkanál gríz, 3 tojásfehérje.

**Elkészítés:** a tésztához valókat jól összegyúrnuk, pihentetjük. A tehentúrót villával sima péppé kavarnuk, hozzáadjuk a grízt, ízesítőket, végül óvatosan belekeverjük a kemény habbá vert tojásfehérjét. A tésztát kétfélebe osztjuk, az egyik felét közepes nagyságú tepsibe simítjuk, egyenletesen rákenjük a túró-töltelékkel, a maradék tésztából rácsokat készítünk. A felületet tojássárgájával megkenjük, fél óra pihentetés után közepes tűznél sütjük.

#### 143. Tejfölös lepény – Sztojka Lujzától

**Hozzávalók a tésztához:** 40 deka liszt, 25 deka vaj, 1 deci tejszín, egy csipet só. Este összegyúrnuk, másnapig a hűtőben pihentetjük. Egy tepsis lepényhez a fél adag tészta kell. A maradékot felhasználásig lefagyasztva tároljuk.

**Töltelék:** 1 liter sűrű tejföl, 7 egész tojás, 3 evőkanál gríz, ízlés szerint cukor, nagy doboz őszibarackkonzerv (én általában két dobozzal teszek bele (finomabb!)), 5 deka mazsola, prézli a szóráshoz.

**Elkészítés:** a tojások sárgáját habosra keverjük a cukorral, belecsorgatjuk a grízt, a tejfölt, összekeverjük, legalább egy óráig állni hagyjuk. A barackokat kiszedjük a konzervdobozból, lecsöpögtetjük (lehet friss barackkal is készíteni). A tésztát gáz-tepsis nagyságúra kinyújtjuk (amekkora egy sütőpapír), megszúrkaljuk, 5-7 perc alatt közepes tűznél elősütjük, hagyjuk kihűlni. A tojások fehérjét a csipet sóval kemény habbá verjük, óvatosan beleforgatjuk a tejeles masszába. A tésztát megszórjuk prézlivel, ráöntjük a töltelékkel, egyenletesen elosztva beleszórjuk a mosott mazsolát, a barackokat elnegyedeljük, szép sorban elosztva, kicsit bele is nyomva, rendre ráhelyezzük a töltelékre. Betesszük a sütőbe, 200 fokon addig sütjük, míg a töltelék felemelkedik, akkor mérsékeljük a hőmérsékletet 175 fokra. Kb. 35-40 perc alatt készre sül.

**Megjegyzés:** ez egy nagy gáz-tepsis adag. Felezní, negyedelni is lehet a receptet, én elkészítem az egészet, a maradékot lefagyasztom. Jól állja. Nagyon finom! A tésztáját almás lepénynek is fel lehet használni, de akkor az egész mennyiséget.

#### 144. Temesvári vajas szelet –Emitől

**Hozzávalók:** 20 deka vaj, 20 deka cukor, 8 tojás, 50 deka liszt, 2 deci víz, fél marék gorombára vágott dió.

**Elkészítés:** a vajat a cukorral és egy sütőporral jó habosra keverjük. Rendre hozzáadunk nyolc tojássárgáját. A nyolc tojásfehérjét 2 deci vízzel jó keményre verjük, és fél kiló lisztet adva hozzá, összevegyítjük a vajas masszával. Fél marék durvára vágott diót is dobunk bele. Közepes, de inkább gyengébb tűznél sütjük.

#### 145. Tepertős tészta – Emitől (nagyon finom!)

**Hozzávalók:** 50 deka liszt, 1 egész tojás és egynek a sárgája, 3 deka élesztő, negyed liter langyos tej, kevés só. Fél kiló őrölt tepertő.

**Elkészítés:** a 3 deka élesztőt negyed liter langyos tejben megáztatjuk. Fél kiló lisztből, 1 tojással, egynek a sárgájával, kevés sóval, az élesztős tejjel rétestésztát gyúrunk. Kevés ideig meleg tál alatt pihentetjük, kinyújtjuk, és kevés liszttel kikevert fél kiló őrölt tepertőnek 1/3 –át rákenjük, a tésztát összehajtogatjuk, fél órát pihentetjük. Még kétszer ismételjük meg a műveletet: kinyújtjuk, kenjük, pihentetjük. Akkor centi vastagságúra kinyújtjuk, pogácsa szaggatóval, vagy kis pohárral kiszúrjuk, sütjük.

#### 146. Udvarhelyi rétes – Irénkétől

**Hozzávalók:** 2 csésze liszt, 1 csipet só, 5-6 evőkanál olaj, 1 tojás, s annyi tej, hogy könnyen nyújtható tésztát kapjunk.

**Elkészítés:** a hozzávalókból tésztát gyúrunk. 10 cipót formálunk. Egyenként vékonyra nyújtjuk, majd összehajtogatjuk, mint a rétes tésztát. Mikor mind kész, ismét kinyújtjuk laska-vékonyra, kettőbe vágjuk, s egyenként kisütjük forró olajban. Még forrón cukorporozzuk. Kitűnő, ha sokat áll, akkor is ropogós marad.

#### 147. Úszó sziget madártejjel

**Hozzávalók:** szükséges hozzá egy zárható fedelű kuglófsütő, melyet jól bevajazunk, beszorjuk durva szemű kristálycukorral. 7 evőkanál csipkeíz, 6 tojás fehérje, 5 evőkanál cukor.

**Elkészítés:** 7 evőkanál csipkebogyó íz, hat tojásfehérjével és öt evőkanál cukorral kemény krémmé kavarnak, óvatosan, hogy ne törjön össze belekanalazzuk az előkészített kuglófsütőbe, lezárjuk és gőz fölött pontosan egy órában keresztül pároljuk. Óvatosan kinyitjuk, tűpróbával ellenőrizzük, hogy jól átfőtt-e a krém, ha igen, pihentetjük egy keveset, majd belefordítjuk egy mély kompótos tálba. Megszurkáljuk hosszúkásra vágott dióbéllel, madártejet öntünk köré, hagyjuk az egészet kihűlni, sőt hűtőszekrényben tovább hűtjük egy- két órát. A szigetet hasábokra vágva tálaljuk.

**Megjegyzés:** csak a nagyon szerencsések büszkélkedhetnek ilyen záros fedelű kuglófsütővel. Hogy miért nem gyártják, titok. Ezt a receptet azért el lehet készíteni úgy, hogy sütőpapírt, vagy zsírpapírt összegyúrunk kicsit, púposra igazítva szorosan rákötjük a forma tetejére, majd fóliát teszünk rá, azt is szorosan lekötjük. A cél az, hogy párolás alatt ne kerüljön levegő a formába, de legyen elég helye a meleg párának, ami a masszából távozik.

#### 148. Vaníliás teasütemény

**Hozzávalók:** 10 deka porcukor, 1 egész tojás, 25 deka liszt, 1 csomag sütőpor, 10 deka vaj, egy csomag vaníliás sütőpor.

**Elkészítés:** a hozzávalókat összegyúrjuk, félujjnyi vastagra kinyújtjuk, kis pohárral, vagy kekszvágó formákkal kiszaggatjuk, sütjük.

#### 149. Vargabéles

10 adag, egy nagyméretű, magasított szélű tepsizhez. Ahogyan azt Édesanyám a kolozsvári nagyhirű Darvas vendéglő tulajdonosnőjétől hallotta és nekem lediktálta.

**Hozzávalók:** Két liter sűrű tejföl, fél kiló liszt, 8 tojás, negyed kiló lisztből rétestészta. 50 deka vaj, 10 tojás, 40 deka cukor, egy vaníliarúd, citrom héja, mazsola.

**Elkészítés:** a két liter sűrű tejfölt vászonzsákban a fölösleges savótól lecsorgatjuk. Fél kiló lisztből, 8 tojással laskatésztát készítünk, két részletben vékonyra kinyújtjuk, kis szikkadás után széles metéltre felvágjuk, hagyjuk tovább szikkadni. A metéltet sós vízben megfőzzük, leszűrjük, hűlni hagyjuk. Negyed kiló lisztből rétest gyúrunk. A rétestésztát kinyújtjuk.

Fél kiló vajat, 10 tojássárgájával, 40 deka cukorporral habosra keverünk, egy vanília rúd kikapart belsejével és egy citrom lereszelt héjával együtt, kis adagokban hozzákeverjük a leszűrt tejfölt. A tojások fehérjét kemény habbá verjük. A kifőtt laskát egy nagy tálban óvatosan összeforgatjuk a tojássárgás krémmel, beleszórunk jó marék mosott mazsolát, majd lazán hozzáadjuk a tojásfehérje habját is. A tepsit kibéleljük a rétestészta felével, megvajazzuk, ráöntjük a laskakeveréket, befedjük a rétestészta másik felével. Jól megvajazzuk, forró sütőben kb. fél óráig sütjük. A tepsiben hagyjuk langyosra hűlni, kockára vágjuk, fátolnyi cukorporral meghintve tálaljuk.

**És ahogy én készítem:** sokszor elkészítem az egész adagot, mert a kész vargabéles nagyon jól tûri a mélyhűtést, váratlan vendég érkezésekor csak elő kell venni, mikróban felmelegíteni. De általában fél adagot készítek, mert annyi is elég a családomnak.

A tejföl felét tehéntúróval helyettesítem. Tehát egy liter tejföl és egy kiló tehéntúró. Nem teszek bele fél kiló vajat, csak a felét, úgy is jó. A tepszi és a rétestészta kenéséhez kb. 5 deka vajat használok fel, a tésztát már régen nem gyúrom, hanem közönséges bolti széles metéltet vásárolok. A rétest sem gyúrom, hanem bolti vajastésztával helyettesítem. És ami a legfontosabb: a tepszi aljára egyáltalán nem teszek réteslapot, hanem csak jól kivajazom, s úgy öntöm bele a masszát. Befedem az enyhén kinyújtott vajastészta-lappal, jó bőven megkenem olvasztott vajjal. Addig sütöm, amíg a fedőlap szép barnáspiros színű lesz, addig az egész massa átsül. Nem tanácsos sokáig sütni, mert nem jó, ha a tészta kiszárad. Langyosra hűlés után szeletelem eléggé nagyocská kockákra, tálaláskor beszórom porcukorral.

#### 150. Villámteszta

**Hozzávalók:** 5 tojás, ennek súlyával megegyező súlyú vaj, cukor, liszt, 4 gr szódabikarbóna, 8 gr borkő.

**Elkészítés:** a vajat habosra keverjük, rendre hozzáadjuk az öt tojást, a cukrot, lisztet, végül a szódabikarbónát és a borkövet. Tepszi nagyságúra kinyújtjuk, beletesszük a tepsibe, meggyet is szórhatunk rá, közepes tűznél kisütjük. Villámgyorsan megvan!

### 151. Vízen kullogó – Ágítól

**Hozzávalók:** 50 deka liszt, 25 deka zsír, 2 deci tejföl, 3 deka élesztő, kicsi só.  
**Elkészítés:** tésztát gyúrunk a hozzávalókból (az élesztőt direkt a lisztbe morzsoljuk). Egy fazékba hideg vizet öntünk, behelyezzük a tésztát. Kb. másfél óra múlva, mikor a tészta feljött a víz tetejére, kivesszük, elnyújtjuk félujjnyi vastagra, nagyobb pogácsaszaggatóval korongokat szúrunk, ízet vagy diós tölteléket halmozunk a közepébe, kettéhajtjuk, sütjük. Vigyázzunk, nem szabad a széleket lenyomkodni, akkor nem nő fel.

### 152. Zserbószelet

**Hozzávalók a tésztához:** 60 dkg liszt, 30 dkg vaj vagy margarin, 10 dkg cukor, 3 tojássárgája, 1,5 dkg élesztő, 1 dl tej, ½ dl rum, csipetnyi só, csipetnyi szódabikarbóna / sütőpor.

**A töltelékhez:** 40 dkg darált dió, 40 dkg sűrű sárgabaracklekvár, 30 dkg cukor (én valamivel kevesebb cukrot teszek).

**Bevonáshoz:** 14 dkg csokoládé, 3 dkg vaj.

**Elkészítés:** a tésztához a lisztet a vajjal összemorzsoljuk, és a langyos tejben felfutatott élesztővel, a tojások sárgájával, a rumban feloldott cukorral és a többi hozzávalóval alaposan összegyúrjuk. Legalább egy órán keresztül a hűtőben pihentetjük. Ez alatt a töltelékhez a diót, a cukrot, lekvárt összekeverjük. A tésztát négyfelé vágjuk (vagy háromfelé) egyenként centi vastagra kinyújtjuk, a tepsibe tesszük, a tölteléket arányosan elosztva rásimítjuk, a fedőlapot jó sűrűn és mélyen megszurkáljuk, körülbelül 40 percig pihentetjük. Előmelegített sütőben körülbelül 45 percig sütjük 180 fokon, szép pirosra. A tepsiben hagyjuk pihenni, majd bevonjuk a vajjal felmelegített csokoládéval.

### 153. Zsuska néni tésztája

Már nem tudom, ki volt Zsuska néni, de a tésztája finom.

**Hozzávalók:** 10 deka vaj, 15 deka cukor, 4 tojás, egy csésze tej (2,5 deci), 5 deka élesztő, csipet só, savanykás íz, 20 deka cukor.

**Elkészítés:** két kávéskanál cukorral és annyi liszttel, amennyit fél csésze tej felvesz feloldunk egy élesztőt (5 deka). Hagyjuk jól megkelni. Eldörzsölünk 10 deka vajat 15 deka cukorral és 4 tojássárgájával. Beleborítjuk a kovászt és annyi lisztet, hogy palacsintatésztánál sűrűbb állagú legyen a massa. Jól kikeverjük. Kikent tepsibe tesszük, hagyjuk kelni egy órát. Savanykás ízzel megkenjük, a 4 tojásfehérjét 20 deka cukorral jó kemény habbá verjük, rákenjük az ízre, sütjük.

# KENYÉRSÜTÉS

Anyai dédnagyapám, Sztojka János 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 friss házas korukban elfogyott a kenyérük, újat kellett süttetni. 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 csinálni. 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, de az alig langyosra hevített kemencében a kenyértészta nem sült, hanem kelt tovább. Szégyenszemre, a szakácsnénak kellett 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 búcsúzott el férjétől és az idillikus falusi élet ábrándjától.

Ezt a kis anekdotát nagymamám mesélte el nekem, és ami biztos, biztos, kenyeret sütni megtanított. Közreadom a kelesztés módjait, ahogyan azt ő leírta nekem, és persze magát a kenyérsütés receptjét. Erről azt mondta nagymama: – fiam, addig kell dagasztani, míg elkezd csorogni az eres! Vagyis megizzad a homlokunk.

A kenyeret süthetjük komlóspárral, élesztővel, kovással vagy cökkel.

Az élesztőt langyos vízben elmorzsáljuk, és még töltünk hozzá olyan vizet, melyben egy hagymát vagy köménymagot főztünk. Aztán liszttel kalács-tészta keménységűvé verjük, addig, amíg hólyagzik. Liszttel letakarjuk és meleg helyre tesszük.

A kovászt sütéskor a kenyértésztából hagyjuk, egy kis liszttel keményebbre gyúrjuk, beletesszük a liszttel behintett kovásztartóba, közepére tesszünk egy kis sót, liszttel meghintjük a tetejét, hogy ne kérgesedjék meg, és ezzel sütünk a következő alkalommal.

A cök ugyanúgy készül, mint a kovász, csak nem a kész kenyértésztából, hanem a feloldott, felfuttatott élesztőből teszünk félre. Ez jobb. Az élesztővel sült kenyér hamar megédesedik, a kovászos könnyen savanyodik. A cökkel és élesztővel vegyesen sült kenyér a legjobb.

Komlóspár: ezt élesztő helyett használjuk. Később kel meg, mint az élesztő. Két jó liter búzakorpát leforrázunk egy és egynegyed liter forró vízzel, melyben egy össze-marék komlóvirágot főztünk néhány percig. Jól összekavarjuk. Mikor langyosra hűlt, a zsemlyenagyságú friss tésztát, mit a kenyérsütéskor hagyunk meg, jól összegyúrjuk vele. Azután dió nagyságú lapos pogácsákat formálva, tüllel letakarva, lapítón megszáritjuk. Száradás közben apró részekre tördeljük. Ezt a komlóspárt zacskóban, szellős helyen tartjuk, használatkor egy kenyérre egy fél marékkal számítunk.

Hozzávalók a kenyérhez: 5 kiló fehér, vagy teljes kiőrlésű búzaliszt. 10 deka kovász, 4 deka élesztő, 3 liter víz, 8 deka só, 2 deka komló.

Elkészítés: a dagasztáshoz való edényt (tekenő, tál), lisztet a sütés előtti napon huzatmentes, meleg helyre állítjuk. A lisztet átszitáljuk. Elkészítjük a kovászt. Ha reggel korán akarunk sütni, akkor ezt a sütés előtti este kell megcsinálni. A régi kovászt kimérjük, egy bögrébe tesszük, vizet öntünk rá, hogy felolvadjon. A lisztből kimérünk 1 ½ kilót, beletesszük egy tálba. A vízből 1 ¼ litert mérünk, felforraljuk és a másfél kiló lisztre öntjük. Amíg hűl a leforrázott liszt, egy edényben jól szétörzsöljük az élesztőt, a félretett kovászból leöntjük az áztatóvizet, hozzáadjuk az élesztőhöz és egy negyed liter langyosított vízzel elkeverjük. A tekenőben levő lisztet a tekenő egyik felébe húzzuk, az üres helyre odaöntjük a kovászt, annyi lisztet húzunk rá, hogy sima sűrű pépet nyerjünk. Akkor hozzávegyítjük a már langyosra hűlt leforrázott tésztát, jól kidolgozzuk, tetejét behintjük liszttel, betakarjuk egy tiszta ruhával és meleg helyre állítjuk. Ha a kovász eredeti magasságának kétszeresére emelkedett, akkor már alkalmas a kelesztésre.

Dagasztáskor a 3 liter vízből megmaradt másfél liter vízben 3 percig főzzük a komlót, leszűrjük, feloldjuk benne a sót és ha langyosra hűlt, a kovászra öntjük, és elkezdjük dagasztani a maradék lisztet apránként ráhúzva. Addig kell dagasztani, míg a tészta hólyagos, fényes és a kézhez nem tapad. Dagasztás után a tésztát liszttel beszórjuk, de még jobb, ha zsírral kenjük be vékonyan, így a felülete nem kérgesedik meg, ami megakadályozhatja a kelést. A tészta akkor van

jól megkelve, ha eredeti térfogatának kétszeresére emelkedik (kb. 1 és ½ óra). A megkelt tésztát kiszakítjuk, azaz egy-egy kenyérre valót kitépünk a masszából, deszkán átgúrnuk, formázzuk és tiszta ruhával bélelt szakajtóba tesszük, letakarjuk és újból megkelesztjük. A szakajtóból egyenesen a bevető lapátra borítjuk, kicsit megegyengetjük, vízzel megkenjük, bevetjük (behelyezzük) a kellő hőfokra hevített kemencébe. Az ilyen módon készített kenyér nagyon hosszú ideig friss, puha marad, soha nem lesz savanykás.

### **A kenyérsütés kellékei**

A kenyérsütés legfontosabb kelléke a sütőkemence. Egy adott faluban a kemencék méretei nem azonosak, vannak nagyobbak és kisebbek, de általában akkora kemencéket építenek, melyekben 5-6 kenyeret (egy hétre valót) meg lehetett sütni egyszerre. A legtöbb helyen a kemence a szabadban, az udvar valamelyik sarkába épült, csak a módosabb helyeken építettek kis épületet köréje, melyet sütőháznak, vagy sütőkonyhának neveztek. A kemenceépítés nem könnyű munka, de azért minden faluban akadt egy-egy ügyes, hozzáértő kőműves.

A kemence építéséhez szükséges alapanyagok: téglá, törött üveg, kavics (békasó), sár, egy vasráma és az ajtó. Először egész téglából megépítik a kemence alját és a talpazat keretét. Ebbe jön a törött üveg és a kavicsréteg, melyet újabb téglasorral zárnak. Következik a kemence boltíves részének megépítése. Ehhez fél téglákat használnak, menedékesen alakítva a boltívet. Akkor sikeres a munka, ha a végén a boltív találkozásánál, a közepén fél téglányi rés marad. Az elülső részre, a kemence szájához egy vasrámat építenek be, erre szerelik fel az ajtót. Van olyan is, hogy a kemence ajtaja csak egy fogantyúval ellátott vaslemez, melyet csak a rámának támasztanak. Ugyancsak a kemence szájához építik a kéményt és ott alakítják ki a hamutartót, ahova a behevítés után kihúzzák a parazsat.

Miután felépült, ki is kell próbálni, mert ha nem jó a kemence, a kenyér vagy megég, vagy nem sül kellőképpen át. Ezért próbatüzet raknak bele, melynek leégése után bedobnak a kemencébe három tollút vagy három száraz falevelet. Ha azonnal elégnek, akkor jó a kemence.

A kenyérsütés egyéb kellékei az ugyancsak nagyon fontos szerepet betöltő, gömbölyű aljú dagasztótekenő. Ezt szil- vagy jegenyefából faragják ki az erre szakosodott mesteremberek. Dagasztáskor a tekenőt erre a célra készült lábakra állították, így állt össze a dagasztószék. A lábak magassága akkora volt, ami megfelelt a háziasszony magasságának, hogy kényelmesen tudjon dolgozni. Ugyancsak fából készült a hosszúnyelű kerek lapos bevetőlapát. Ezzel vetették be és szedték ki a kenyeret. A tüzet a vasból készült varizsálóval egyengették. Hevítéskor használták a szintén vasból készült, kapa alakú vonót. Ezzel húzták ki a parazsat a hamutartóba. Miután a kenyeret kiszedték a kemencéből, előkerült a verőfa és a reszelő. Ezzel verték le a kenyér megégett héját és reszelték szép simára, egyenletesre.



*„Idegen földben csak akkor tud igazán megkapaszkodni, ha épek a gyökerei...”  
2012 június 3. Tångagärde. Oszkár és Tünde konfirmációjára összegyűlt a család  
Balról: Kardos Kálmán, Tóth Ildikó, Bálint Palmgren Oszkár, Bálint Levente,  
Bálint Palmgren Tünde, Bernád Tibor, Bálint Emese, Bernád Balázs,  
Palmgren Ulf Benny (Fotó: Bernád szül. Bálint Enikő)*

## AZ ÁTÜLTETETT FA

A csemetekorú fácskáknak ritkán árt meg az átültetés. A fiatal fa is könnyedén elviseli, új helyét könnyen megszokja. A kifejlett fával más a helyzet. Idegen földben csak akkor tud igazán megkapaszkodni, ha épek a gyökerei. Ha azok rendben vannak, ha az új helyen kellő időjárási viszonyok hatnak rá, és a talaj is megfelelő, úgy megered, termőre fordulhat, de gyümölcssei ízén már ott érződik az idegen környezet hatása. A honos gyümölcsfák virágpora, a számára idegen közvetítők, másfajta lepkék, bogarak jelenléte. Gyümölcsse, ha az alany igazán jó fajta, az idegen földbe ültetve is jó ízű, bár ha eredeti származási helyéről jött ember kóstol bele, az érzi, hogy már hiányzik valami belőle: az a bizonyos, meghitt, megszokott, otthonos íz. Az átültetett fa eleinte nem emlékezik. Lényét elfoglalja a megélhetésért folytatott küzdelem, az, hogy alkalmazkodni tudjon a megváltozott körülményekhez, a másfajta szelekhez. Ha gondozója nem hazavágyó szeretettel ápolja gyökereit, nyírja ágait, szedi termését, lassan-lassan maga is feledti, honnan jött, csak azt érzi, hiába életképes, új környezetében ő mégis idegen. De ha gyökerei köré egy kis otthoni földet is vegyítünk, az nem csak a fának, de a gyümölcsseit fogyasztóknak is hasznára válik.

Ez a könyv egy marék otthoni föld. Hazulról hozott támaszték a serdülő fácskáknak, virágfakasztó táplálék a termőre forduló fának, életet mentő támasztógerenda a kidőlni készülő, korhadó, öreg törzseknek.



# TARTALOM

MÉRÁRÓL CSAK ÁLMODOM .....	7
KÖSZÖNET .....	9
<b>ELSŐ RÉSZ – A KALOTASZEGI TANÍTÓDINASZTIA .....</b>	<b>11</b>
MÉRA .....	13
Mérai helységnevek .....	19
Péterlaka .....	19
Istenkertje .....	20
Lóger .....	20
Óráthalma Csúp .....	20
Ördögárok .....	21
Pad .....	21
A NAGYENYEDI REFORMÁTUS BETHLEN KOLLÉGIUM .....	25
TAMÁS DÁNIEL (1806–1889) .....	27
Szabó Géza: Tamás Dániel (1806–1889) emlékének .....	29
Tamás Dániel kéziratos korálkönyve .....	31
Almási István: Kéziratos korálkönyvek kutatása .....	32
László Ferenc: A kalotadamosi korálkönyv (1838) .....	33
Halotti Énekek .....	37
TAMÁS FERENCZ (1840–1933) .....	41
TAMÁS GYULA (1876–1953) .....	45
A SZTOJKA CSALÁD .....	53
NAGYMAMÁM, SZTOJKA IRMA (1877–1958) .....	57

A TAMÁS GYERMEKEK .....	61
TAMÁS EMMA (1902–1980) .....	71
Szentpál, az első munkahely .....	71
Családalapítás .....	74
Emlékezés (Egy mérai ember tollából) .....	77
Visszaemlékezés az iskola fennállásának 225. évfordulóján .....	77
Rácz Gyuláné Kiss Viola: Emi néni .....	78
Máthéné Tamás Emma levele idősebbik lányához .....	79
Anekdóták keresztanyám és nagynéném, Emi néni életéből .....	80
Babonaság? .....	80
Szellemjárás .....	81
Csókalátogatás .....	82
Özvegy Máthé Sándorné Tamás Emma emlékezetére .....	83
MÁTHÉ SÁNDOR (1884–1943) ÉS CSALÁDJA .....	85
SZABÓ GÉZA REFORMÁTUS LELKÉSZ (1882–1960) .....	97
Szabó Géza: Életem .....	98
Szabó Géza: Tamás Gyula emlékezetének .....	107
Tamás Gyula mérai kántortanító halotti búcsúztatója .....	109
SZÓRAKOZÁS ANNO... ..	115
ANEKDOTÁK A FALU ÉLETÉBŐL .....	121
Együttélés .....	121
Népnevelés hajdanán .....	122
<b>MÁSODIK RÉSZ – GYERMEKKOROM TÜNDÉRKERTJE .....</b>	<b>127</b>
BEVEZETŐ .....	129
NYUGDÍJAZÁS UTÁNI ÉVEK .....	131
HÁBORÚS VISZONTAGSÁGOK .....	137
GYERMEKKOROM TÜNDÉRKERTJE .....	143
NAGYSZÜLEIM HÁZÁNAK BERENDEZÉSE .....	191
A PADLÁSON .....	197
HÁZTARTÁS, BESZERZÉS .....	199
Búza .....	200
Szarvasmarha .....	203
Takarmányról .....	203
Lucerna .....	204
Disznótartás .....	204
A hagyma .....	207

Földieper termesztése .....	208
Cukorrépa feldolgozása .....	209
Méhészet .....	212
CSÍZIO .....	215
Részletek Tamás Gyula naplójából – Az időjárás .....	215
Erdélyi gazda Naptár 1938 .....	215
HÁZIMUNKÁK .....	225
VIRÁGOS KENDEREM .....	247
ÁLLATOK A MÉRAI HÁZ KÖRÜL .....	253
<b>HARMADIK RÉSZ – MEGTERÍTVÉ ÁLL ELŐTTÜNK .....</b>	<b>261</b>
MEGTERÍTVÉ ÁLL ELŐTTÜNK ... ..	263
MÉRAI ÉTKEZÉSEK .....	265
KOMATÁLAT HOZTAM... ..	285
BÁLMOZ, ZSENDICE ÉS MÁS ÍNYENCSÉGEK .....	289
Juhmérés .....	290
EZ AZ ÉLET, NEM A CSÍKSZEDÉS! .....	295
<b>MELLÉKLET – MÉRAI ÉTELRECEPTEK .....</b>	<b>301</b>
MÉRCÉK .....	303
VÁLOGATOTT ÉTELRECEPTEK .....	307
BEFŐZÉS .....	317
BOR, GYÜMÖLCSSZÖRPÖK .....	325
SÜTEMÉNYEK, DESSZERTEK .....	329
KENYÉRSÜTÉS .....	367
<b>AZ ÁTÜLTETETT FA .....</b>	<b>371</b>
<b>TARTALOM .....</b>	<b>373</b>

<b>VÁLOGATOTT ÉTELRECEPTEK</b>	307
1. Bálmos. Vacsoraétel, szószos hús mellé köretnek is lehet tálalni	307
2. Gyúrt tészta derelyének, csuszának, metéltnek stb.	307
3. Halas étel uzsonnára, vacsorára – Kisótól	308
4. Hamis húsleves tökből	308
5. Káposztafőzelék – „tót kalap”	308
6. Köménymagos leves	308
7. Murokleves – nagymama módra	309
8. Murokleves – Tamás Marika módra	309
9. Reszelt leves	309
10. Salátaleves	309
11. Marhasaláta (salate de boeuf)	310
12. Rakott kelkáposzta	310
13. Rakott rostélyos	310
14. Rakott zöldség	311
15. Suszterfánk	311
16. Tojáspárikás	311
17. Tojáskrém uzsonnakenyérre	312
18. Tökfőzelék	312
19. Töltöttbárány – nagymama receptje szerint	312
20. Báránysülthöz való krumplisaláta	313
21. Töltött kelkáposzta	314
22. Töltöttkrumpli – nagymamám specialitása	314
23. Törtpaszuly	315
24. Törtpaszuly krém uzsonnakenyérre	315
25. Túrógombóc 10 személyre	315
<b>BEFŐZÉS</b>	317
1. Agglegénykompót	317
2. Cékla	317
3. Csalamádé	317
4. Birsalmasajt	318
5. Ecetes uborka vagy zöldparadicsom télire	318
6. Eperdzsem – Julitól	318
7. Káposzta gyors savanyítása – Hóstáti recept Julitól	318
8. Káposzta házi savanyítása – saját receptem	319
9. Keszűgomba eltevése télire	319
10. Lecsó télire – Rózsikától	319

11. Paradicsomos zöldpaszuly – Puci Bözsitől .....	320
12. Ringlószilva dzsem .....	320
13. Sültpaprika télire – Erdély Magditól .....	320
14. Szilva savanyúságnak .....	320
15. Tölteni való paprika eltevése – Antaléktól .....	321
16. Tölteni való paprika eltevése – saját recept .....	321
17. Vegyes savanyúság – Emitől .....	321
18. Zakuszká – saját receptem .....	321
19. Zakuszká – Emitől .....	322
20. Zakuszká – Franciskától .....	322
21. Zakuszká – Balázsne Máthé Évától .....	322
22. Zakuszká – Fülöpnetől .....	322
23. Zölddió kompót .....	322
24. Zöldpaszuly télire – Hevesi Mancsi módra .....	323
25. Zöldpaszuly eltevése – Pendzsitől .....	323
26. Zöldpaszuly eltevése – Puci Bözsitől .....	323
27. Zöldségmustár ételízestítőnek .....	323
28. Zöldparadicsom ecetben .....	324
29. Zöldparadicsom saláta télire (különleges főtt saláta) .....	324

## **BOR, GYÜMÖLCSSZÖRPÖK .....**

1. Almabor .....	325
2. Bodzaszörp nyersen .....	325
3. Csipkeszörp .....	325
4. Egresszörp nyersen .....	326
5. Fenyőszirup (köhögésre nagyszerű) .....	326
6. Kökényszörp (kissé fanyar, de jóízű) .....	326
7. Málnaszörp, meggyzörp, ribizliszörp nyersen .....	326
8. Szederszörp nyersen .....	327
9. Feketeribizli, kajszibarack, málna, ribizli eltevése nyersen .....	327

## **SÜTEMÉNYEK, DESSZERTEK .....**

1. Almáscsiga – Puci Bözsitől .....	329
2. Almáslepeny – Mamitól .....	329
3. Almáslepeny – Szalontáról .....	329
4. Altatott fánk .....	330
5. Amáliaszelet – Máthé Zsófitól .....	330

6. Aranygaluska .....	330
7. Aranygaluska töltve – Postáséktól .....	331
8. Babapiskóta .....	331
9. Bánffy-mézes – mérai nagymamától .....	331
10. Barackocskák – Boncz Kisótól .....	331
11. Barátfüle .....	332
12. Bejgli – Marikától .....	332
13. Bejgli, pozsonyi kifli – Mártustól .....	332
14. Berlini szelet .....	332
15. Boszorkánykrém .....	333
16. Bukta .....	333
17. Bukta – Ildikótól .....	333
18. Egyszerű bukta – Puci Bözsitől .....	333
19. Különleges bukta .....	334
20. Burgonyakalács – mérai nagymamától .....	334
21. Burgonyás perec – Ibolyától .....	334
22. Burgonyás szelet – mérai nagymamától .....	334
23. Citromszelet .....	334
24. Mami kedvenc citromos szelete .....	335
25. Citromos szelet emeletesen .....	335
26. Császárszemle .....	335
27. Csodakifli – Emitől .....	335
28. Csodatorta – Mamitól .....	336
29. Csokoládés linzer – Mamitól .....	336
30. Csöröge – Mamitól .....	336
31. Hóstáti csöröge .....	337
32. Csúsztatott palacsinta .....	337
33. Daráltkeksz – Mária nénitől .....	337
34. Daráltkeksz – Julitól .....	337
35. Darázsészek .....	337
36. Dióskifli .....	338
37. Diósmákos patkó – mérai nagymamától .....	338
38. Diós rudacskák .....	338
39. Dióskevert .....	339
40. Dióstészta kavarva .....	339
41. Dobostorta (olcsó) .....	339
42. Egészség csillaga, hargitai mézes keksz .....	339

43. Egyszerű rostélyos (rácsos) sütemény .....	340
44. Éjjeli csók .....	340
45. Főispánné remeke – bósi Iréntől .....	340
46. Főispánné remeke – Mancitól .....	340
47. Fűszeres linzer .....	340
48. Gyorskrém – Szűcs Kisótól .....	341
49. Gyúrt kalács – Ilustól .....	341
50. Gyúrt tészta – tíz személyre .....	341
51. Habos (eredeti kiejtéssel „Habas”) .....	341
52. Hadikeksz (olcsó, finom, szapora) .....	341
53. Hájastészta – mérai nagymamától .....	342
54. Hájás .....	342
55. Hájás – Szűcs Pityu anyósától .....	342
56. Hájás – Emitől .....	343
57. Havaskifli – Boncz Kisótól .....	343
58. Havaskifli – másképpen .....	343
59. Heidelbergi lepény – mérai nagymamától .....	343
60. Hígpalacsinta .....	343
61. Hólabda – mérai specialitás .....	343
62. Ibolya tojásfehérjés süteménye .....	344
63. Írós ívek (vendégmarasztaló) .....	344
64. Isler – Szalontáról .....	344
65. Kakaós kocka .....	345
66. Kakaósszelet – Amáltkától .....	345
67. Kalács – Puci Bözsitől .....	345
68. Karamelles finomság – Zsófitól .....	345
69. Karamellszelet .....	345
70. Karamellszelet – Bözsikétől .....	346
71. Katitészta – Boncz Kisótól .....	346
72. Kecsesajtos (fetás) kiflik .....	346
73. Keksz .....	347
74. Keksz (jó és szapora) .....	347
75. Olcsó keksz .....	347
76. Kekszpuding – Ildikótól .....	347
77. Keksz rolád sütés nélkül .....	347
78. Kevert tészta – Haraga nénitől .....	347
79. Kifli .....	348

80. Kókuszos mézes – Rigótól .....	348
81. Koldusrétes .....	348
82. Kis Kati féle gömbök .....	348
83. Krémes lap (bármivel tölthető) .....	348
84. Gyors krémes – Mamitól .....	349
85. Cukrászkrémes – Sztojka Irmustól .....	349
86. Kosárkák – Máthé Évitől .....	349
87. Krémes (csak tojásfehérjével) .....	350
88. Krumplistésza .....	350
89. Juli krumplis pogácsája .....	350
90. Mérai nagymama krumplis pogácsája .....	350
91. Krumplis tészta gombócnak, nudlinak .....	351
92. Kukoricatorta .....	351
93. Kürtös kalács .....	351
94. Lángos, hidegen kelesztve .....	351
95. Lekváros lepény .....	352
96. Lerakott diósmákos .....	352
97. Mágnás diós pite – Puci Bözsitől .....	352
98. Mákestésza – Fodor Magdától .....	352
99. Málé – Bernát Esztertől .....	352
100. Marcipán .....	353
101. Margitszelet .....	353
102. Meggyes piskóta .....	353
103. Mézesbéles – Emitől .....	353
104. Mézes – Csikó Kisótól .....	354
105. Mézeskalács – Tamás Böskétől .....	354
106. Puha mézeskalács .....	354
107. Mézes keksz, mézes pogácsa és mézes lepény .....	354
108. Mézes keksz I. ....	354
109. Mézes lepény .....	354
110. Mézespogácsa .....	355
111. Olajos tészta .....	355
112. Őszeres tészta .....	355
113. Paradicsomos tészta – Máthé Évitől .....	355
114. Parasztrétes .....	355
115. Párnafánk .....	356
116. Pékkifli – Irmustól .....	356

117. Pékkifli – Fekete nénitől .....	356
118. Perecke – Marikától .....	356
119. Csikó Kati féle forróvizes piskóta .....	357
120. Puci Bözsi féle piskóta .....	357
121. Boncz Kisó féle pite .....	357
122. Juli pogácsája .....	357
123. Rózsika gazdag pogácsája .....	357
124. Rácsos Piri tészta .....	357
125. Nagymama rácsos tésztája .....	358
126. Rakott palacsinta – unokák kedvence, a „Najmamatojta” .....	358
127. Rántott tejbegríz .....	358
128. Rózsafánk – Mami parádés tésztája .....	358
129. Rétes – Puci Bözsitől .....	359
130. Sárika tészta (finom, mutatós vendégváró sütemény) .....	359
131. Sigillum / pecsét – Bözsikétől .....	360
132. Sósrúd – Mamitól .....	360
133. Szaloncukor – Szűcs Bözsitől .....	360
134. Szalonkifli – Pityuska feleségétől .....	360
135. Szavarin – László Editől, egy kolozsvári cukrász lányától .....	360
136. Székely patkó .....	361
137. Szepesi mogyorós szelet – Puci Bözsitől .....	361
138. Szemeskukorica főzése .....	361
139. Szerencsesüti .....	362
140. Tarkatészta – Emitől (egyszerű, gyors, olcsó és finom!) .....	362
141. Tarkatészta – Kiskatitól .....	362
142. Tehéntúrós kóttas .....	363
143. Tejfölös lepény – Sztojka Lujzától .....	363
144. Temesvári vajas szelet – Emitől .....	363
145. Tepertős tészta – Emitől .....	364
146. Udvarhelyi rétes – Irénkétől .....	364
147. Úszó sziget madártejjel .....	364
148. Vaníliás teasütemény .....	364
149. Vargabéles (10 adag) .....	365
150. Villámtészta .....	365
151. Vízen kullogó – Ágitól .....	366
152. Zserbószelet .....	366
153. Zsuska néni tésztája .....	366



A Kolozsvárott született Tóth Ildikó 1987 óta Svédországban él. Múltbanéző (2007) és Ajtó, ablak nyitva van... (2011) című kötetei után jelen könyve kiteljesíti emlékeinek tárházát.



Mérárról csak álmodom – írja Tóth Ildikó, s olvasóját arra készíti, hogy saját emlékszalaiból maga is fonjon képzeletbeli függőágyat, s annak magasából lássa meg alant életet játszó egykori önmagát.