Munkástelep 100 éves évfordulójára

TÁBITH MÁRTON

PUSZTASZERI GYEREK VOLTAM

Ajánlom pusztaszeri kortársaimnak
és az engem követő utódaimnak.

Írtam: 2018-2020-ban

Előszó

Sorsom ide sodort Szegedre, abba a városba, melyből anyai dédapám elindult szerencsét próbálni a 19. század végén. Szomszédomban egy hatalmas iskola magasodik, mellette egy 500 éves ősi templom, annak tövében, pedig jól felszerelt játszótér épült. Naponta van alkalmam megfigyelni a gyerekeket, amint kiszabadulnak az iskola fegyelmet követelő világából, megszállják a mászókákat, hintákat, és mint a csivitelő verebek minden létező ülőhelyet elfoglalva előveszik telefonjukat, és gyorsan átpörgetik, nehogy lemaradjanak valami fontos virtuális eseményről.

Ha a kényelmesen berendezett, gépesített otthonomba hazatérek, gyakran gondolok egy mezítlábas, pusztai gyerekre, aki bizonyára nagyon esetlenül mozogna már ebben a világban. De látván a mai gyerekek életét lehet, hogy nem cserélném el velük az én természetközeli, élménygazdag gyermekkorom, egyetlen percét sem. Úgy döntöttem, hogy leírom a gyermekkorom történetét, hogy az utódaim ne járjanak úgy – ha majd rám gondolnak – mint én, aki szinte semmit sem tudok a nagyapáim gyermekkoráról.

Végül ebben a visszaemlékezésben nem én lettem a főszereplő, hanem a falu, a kortársaim, a szüleim, a kor körülményei és életérzése. Miközben az adatok és az eseményeket egyeztettem a volt játszótársaimmal, biztattak, hogy ebben a történetben sok –sok falusi, tanyai gyerek ismerhet magára, ezért adjam közre.

Köszönetet mondok Mustoháné Tábit Máriának, Palovics Máriának, Sándor Icának, Domokos Gergelyné Vera néninek, és Baranyi Erzsébetnek, és azoknak, akik segítettek a visszaemlékezésben.

Köszönöm Katkóné Bagi Évának a szerkesztésben nyújtott segítséget.

Talán furcsa, hogy a címlapra ez a gyerekkori képemet raktam.

Ez egy kordokumentum.

Fehérre meszelt vályogház, a faltöve fekete porfestékkel elhúzva. A gyerek ruházata, a szandál, a harisnya, a kantáros nadrág, a felső, mind a korról, a kor lehetőségeiről mesél.

A kép véletlen szerkesztése is szimbolikus. A kisfalu vályogházának faltövéből kinövő, és elinduló apróság, önmagam vagyok. A görbe láb az „agyas” fej, kenyér a kézben, mind-mind jelent valamit. Bárhol jártam, bárhova jutottam, ezt a képet soha nem feledtem.

Köszönetnyilvánítás

Szeretnék köszönetet mondani mindazoknak,
akik segítségemre voltak a visszaemlékezésben…

Mustoháné Tábith Mária
Süliné Palovics Mária
Sándor Ica
Domokos Gergelyné
Huszárné Baranyi Erzsébet
Szűcs Ferenc
Kovács Irénke

…és segítségemre voltak a dokumentumok szerkesztésében:

Katkóné Bagi Éva
Máté Gábor

TÁBITH MÁRTON

PUSZTASZERI GYEREK VOLTAM

A családfámhoz

A felmenőim apai ágon zsellérek és parasztemberek voltak.

Anyai ágon őseim Erdélyből jöttek az 1800-as évek elején, dédapám, Bélteki József, Szegeden volt rendőr. Bélteki Sándor és Muhel Mária unokája vagyok.

Bélteki nagyapám 11 gyerekes gazdálkodó, leventeoktató és vadász volt Pusztaszer községben.

Apai ükapám, Tábit Elek, Pétöriben, (Pálmonostora) volt dohánykertész. 1882-ben halt meg fiatalon, négy gyereket hagyva ükanyámra.

Dédapám, Tábit Márton, öt gyerekét fölművelésből tartotta el.

Tábith Márton nagyapámat már én is ismertem. Az 1920-s években ő építette a Pusztaszer, munkástelepi házat (Árpád u. 5). Nagyapám már nem egyszerű zsellér volt, hanem „kapás" egy kisteleki „zsidó" szőlőjében. Ez jó állásnak bizonyult, mert a szőlővel egész évben sok volt a munka: tavasszal nyitni, metszeni, majd bújtatni, kötözni, permetezni. Ősszel a szüret, majd a sutulás (préselés), késő ősszel a takarás. Nagyapámnak már volt háza, tehene, lova, szőlője, de így is igen szerényen éltek. Mondok egy példát: Nagymamám a kis garabolyba rakott 10 tojást és elindult vele a kisteleki piacra gyalog és mezítláb. A tojásokat eladta, és vett rajta fél liter petróleumot a lámpába, és nyolcad kiló kockacukrot!

Édesapám, Tábith Márton (1921.02.26-2002) a legidősebb gyerek volt a családban. Testvérei: István, Eszter és Mária. Életútja, küzdelmei, találékonysága regénybe illő, és görbe tükrön keresztül, valahogy így néz ki:

Már 14 évesen elindult a paraszti karrierje. Először szolgáló, és cseléd volt a pusztaszeri gazdáknál. Később Vásárhelyre szegődött béresnek. Már majdnem részes lett belőle, de a katonaság és a háború mélyen beleszólt sorsának alakulásába. Amikor 1941-ben Magyarország visszakapta Erdélyt, gondolt egyet és elszegődött a Szeretfalva és Déda közötti vasútvonal építéséhez kubikosnak, Észak-Erdélybe. Kezdetben tolta a talicskát szorgalmasan, de mikor látta, hogy a többiek hogyan költik el a jó bérüket a kantinban, gondolt egyet, fizetésén árut vásárolt és eladta a munkásoknak. Mint mozgó árus igen szép jövőnek nézett elébe, de sajnos nem sokáig művelhette ezt a foglalkozást, mert Erdélyben is utolérte a bürokrácia. 1942-ben behívták katonának.

Nem is akárkinek, Vitéz Nagybányai Horthy Miklós Magyarország kormányzójának katonája lett, „legszebb katonája", ahogy a nóta is mondja. A 27. Székely Gyalogezredben a nehézfegyver században kapta meg a bakaruhát. A marosvásárhelyi laktanyában tiszthelyettesi kiképzést is beszámítva, 18 hónapot töltött. Közben a háborúnak nem akart vége szakadni és 1944-ben mozgósították az ő századát és útnak indultak nyugat felé. A fegyverosztásnál apámnak egy páncéltörő ágyú jutott. Ez a súlyos jármű igencsak megnehezítette az ezután következő Európai „körutazását". Eljutott ágyújával Egerbe, ahol nem csak a várat védte, hanem a várost is az oroszoktól. A páncéltörő ágyú azonban nem volt elég hatékony az orosz gyalogság ellen, így rugalmasan visszavonultak és folytatták az utat nyugat felé. A front mindig előttük haladt, ők „ezredközvetlenesek" ott voltak bevetve, ahol segítség kellett. A röpködő aknaszilánkok, gránátok súlyos sebeket okoztak édesapámnak is. Aratott a halál körülötte, és csak a Jóisten segítségével élte túl ezt az „európai körutazást". „Túrázott" Ausztriában és Csehszlovákiában. Frissen hantolt katonasírok között botorkálva gyönyörködhetett az osztrák hegyek szépségében. Szörnyű hónapokon vonszolta át magát hol sebesülten, hol felépülve, egészen 1945. május 9-ig, a kapitulációig, ahogy Ő mondta.

Amerikai zónába kerültek, ott jó sorsuk volt, de 6 hét után szélnek eresztették őket. Mindenki hazatérhet! Apám, mankó nélkül, bicegve indult haza gyalog, de látván a szabadon kóborló lovakat és elhagyott szekereket a katonákból előtört a paraszti én. Apám is befogott két muraközi lovat egy gumis

kocsiba, egyet meg utána kötött, alpesi szénával megrakodva vígan csapott a lovak közé, pokrócot is szerzett és irány haza! A többiek is így tettek, és mintegy száz kocsival elindultak Magyarország felé.

De a boldogság két napig tartott! Az orosz zónán fennakadtak és „pártfogásba" vették őket a vörös csillagos egyenruhások. Legelőször az óráiktól szabadították meg őket, majd oda lettek a kocsik és a lovak is. Édelbakon lágerbe terelték a menetet, ahol már 22 ezer német és magyar hadifogoly rettegett a jövőtől. Hat viszontagságos hét után remény csillant a magyar foglyok szemében, mert vagonokba terelték őket és irány Magyarország. A nyári hőségben 42-en egy vagonban! De bizakodtak, mert közel a határ és a szabadulás! A vonat azonban kíméletlenül zakatolt át az országon, az állomások lassan elfogytak, de nekik még mindig nem jött el a szabadság órája! A vonat vitte őket át egészen Konstancáig, ahol „tengeri hajóút" várta őket.

Konstancából indult a Fekete-tengeri „hajókirándulás". A hajó nagy értéket szállított, gyomrában sok-sok gabona és bor volt. Ja, és 800 utas a fedélzeten. Félpanziós ellátás, ingyenesen! Potiban kötöttek ki, de „városnézésre" nem sok idejük maradt, mert indult a csapat a közeli mezőre, ahol a kitikkadt, szomjazó foglyok kanalaikkal lyukakat fúrtak a földbe és onnan próbáltak egy kis talajvizet kikanalazni. Augusztus 20-a volt éppen az Új kenyér ünnepe! Csak két dolog hiányzott hozzá, a kenyér, meg az ünnep! Gyaloglás, vagonozás. Fáradtan, de végre megérkezek a táborba, amit az oroszok valamiért lágernek hívtak. Itt szintén „teljes panzió" és erős védelem várta őket.

Először megismerkedtek a szovjet gasztronómiával: csalánleves, híg kásával; korpa leves, fagyott répával. Megtanulták, hogyan kell a hegyi teknőst megfogni és megfőzni, hogyan kell a grúz paraszt szamarától körtét lopni. Hogyan kell túlélni egy zúgópatakos átkelést. Megtanulták azt is, hogyan kell szakszerűen leverni a havat a takarójáról a felső ágyon alvónak! Milyen az, ha büntetésből a hullatároló sátorban kell éjszakázni!

Édesapám megismerkedett a geológiával is. Két évig követ faragott a szocializmus építéséhez. Az alakformáló tréninget is túlélte, mely szerint, kevés energia és sok mozgás, értsd: kevés kaja és sok munka! Akárhogy is, de túlélte ezt az „európai körutat". Végre itthon! De a hatóság is várta ám, mint háborús bűnös Horthy katonát!

A család viszont tárt karokkal fogadta, mint elveszettnek hitt, régen várt, szeretett családtagot…

…Azért szeretem a görbe tükröt, mert csak abban lehet a síró arcot mosolygónak látni.

Édesapám a fogság után Munkástelepen boltot nyitott, gazdálkodott, kereskedett, bandagazda volt, rakodó munkát is megismerte, postás is volt pár hónapig, majd a kőolajosoktól ment nyugdíjba.

Családom

Visszatérve kisgyermek koromhoz, másoktól hallottam, hogy Zsuzsa mama sétáltatott, kísérgetett sokat. Ő volt a dédnagyapám második felesége. Édesapámtól hallottam, hogy a dédnagyapám igen kisigényű ember volt öreg korában. Ha a pipadohány megvolt, minden megvolt. Zsuzsa mama szabadon gazdálkodhatott a vannal, csak arra kellett figyelnie, hogy pipadohányra is maradjon. Sajnos Zsuzsa mamára nem emlékszem, mert 2-3 éves koromban meghalt.

Az Árpád utca 21. szám alatti házban születtem (középső utca). A gangon berendezett bolt már akkor létezett.

A nagyapám háza az Árpád utca 5-ben volt.

Emlékszem Tábith Márton nagyapámra, aki betegen feküdt a középső szobában és nekünk csendben kellett játszanunk, mert az ágya mellett ott volt a fegyelmező pálca. Amikor meghalt 1956-ban, nagy volt a kapkodás a szaladgálás a háznál.

Nagyapám háza három részből állt. A gangról nyílt a középső szoba, ahol az élet folyt. Abból nyílt jobbra a tisztaszoba. A gangról nyílt a harmadik helység a kamra, ahonnan a padlásra lehetett feljárni és innen fűtötték a kemencét is. A gang utcai fele volt lerekesztve a boltnak.

Egyszer, kisgyerekként ijedten láttam, hogy nagymamám egy félszakajtónyi krumplit beöntött a kemencébe. Féltem, hogy elégeti, de abból lett a finom hajában sült krumpli. Ebben a kamrában volt a krumpli törő is. Ez egy kisszékhez hasonló szerkezet volt, közepén egy lyukkal, mely alul lyukacsos fémlappal volt lezárva. A főtt krumplit ide rakták bele. Felülről megnyomták egy karral, és alul kijött a tört krumpli. Na, ebbe a krumpli törőbe egyszer bele tettünk egy egész almát. Felülről addig nyomtuk,

míg ki nem szakadt az alja. Sikertelen akciónkról aztán hallgatunk ám! A nagyapai háznál találkoztam többször a sándorfalvi unokatestvéreimmel, Marikával és Esztikével. Sokat-sokat játszottunk.

A ház végéhez volt építve az istálló, ahol elfért egy tehén és egy ló. Az én időmben már csak tehén volt benne. Emlékszem, édesapámat többször áthívta a mama vagy Marika nagynéném, hogy segítsen megfejni a tehenet, mert az nem mindig szerette, ha fejték és felrúgta a fejőedényt, néha a fejő személyt is.

Mivel a ház előtt folyt el az ártézi kút vize, kacsát mindig tartott nagymamám. A kacsák nagy részét aztán meg is tömték és hízott kacsaként került az asztalra. A kacsa töméshez a legnagyobb kacsákat válogatták ki ősszel vagy kora télen. A többiektől elzárták egy kisebb szűkebb helyre, hogy ne tudjanak sokat mozogni, és könnyebb legyen őket megfogni, mert naponta kétszer, háromszor megtömték őket áztatott kukoricaszemekkel vagy kukoricadarával.

A tömő asszony leült a földre, leginkább szalmára. A lábait előre nyújtotta, a térdei alá vette a kacsát kissé a talajhoz nyomva, hogy ne tudjon kimenekülni, majd bal kézzel megfogta a kacsa fejét úgy, hogy a csőre kinyíljon, a jobb kezével pedig az áztatott kukoricából a csőrébe tömött egy kis maréknyit. Ezt addig ismételte, amíg a kacsa begye meg nem telt kukoricával. Máris jöhetett a következő. A keveset mozgó és túletetett kacsák két hét alatt szépen meghíztak, a májuk is 50-80 dekásra nőtt, és a bőrük alatt felhalmozódott a háj. Ez nem volt ám mindennapi étek, ennél már csak a libamáj és hízott libacomb volt jobb.

Tábith Mártonné
Bélteki Ilona 1924-2013

Tábith nagymamám áldott jó természetű, szép arcú, alacsony termetű asszony volt. Sokat járt mezítláb, mert a lábán lévő bütykök nehezen fértek a cipőbe. Rengeteget segített a velük lakó két unokája - Marika és Tündike -felnevelésében.

75 éves korában hagyott itt bennünket egy héttel Bélteki nagymamám halála után. Nem mindennapi parasztasszony volt, mert olvasott! A többi parasztasszony is olvasott levelet vagy később újságot, de az én nagymamám könyveket, regényeket olvasott. 1960-ig még rádió sem volt a faluban, így ő sokkal jobban volt tájékozódva a világról, mint mások. Négy gyermeke volt, Márton, István, Eszter és Mária. 2019-ben, amikor e sorokat írom, még közöttünk van Esztike néni, aki január 6-án töltötte a 90. életévét és egyedül lakik Sándorfalván és Marika nagynéném, aki a 81-et töltötte Pusztaszeren.

id. Tábith Márton
1896-1956

Tábith Márton
1921-2002

ifj. Tábith Márton
1953-

Gyermekparadicsomba érkeztem

Édesanyám (Bélteki Ilona 1924-2013) elmondása szerint születésemet hosszú vajúdás előzte meg és amikor végre napvilágra kerültem, nem sírtam fel. A bábaasszony tudhatta a dolgát, mert először hideg, majd meleg vizes lavórba mártott. Ez a stressz terápia hatott, felsírtam és mindenki megnyugodhatott.

Egy szerető, békés családba születtem (1953.04.01), ahol ritka volt a hangos szó. Testvérem nem, viszont volt 19 unokatestvérem. Édesanyám halk szavú, barátságos, béketűrő asszony volt. Nálunk még a hagyományos családmodell működött. Anya látta el a háztartást, a gyereknevelést, besegített a kerti és földmunkákba, sőt a bolt üzemeltetésébe is.

Tábith Márton 1953 Árpád u. 21.

Édesapám megfontolt, határozott ember volt. Jó szándékkal állt a problémák megoldásához, de ha kellett a béke kedvéért áldozatot is hozott. Szó nélkül kijavította, vagy újjáépítette a szomszéd kerítését is, ha annak aprójószágai átjártak a rossz kerítésen kárt tenni a mi kertünkbe.

Hozzám nem volt szigorú, inkább édesanyámtól csattant el egy-egy nyakleves, ha ritkán szükség volt rá. Elég volt, ha annyit mondott anyám: "Apád nem szeretné, Apád haragudna, ha megtudná…". Én mindig jó gyerek akartam lenni, tudtam, mit szeretnének, vagy mit nem szeretnének szüleim, és a szerint cselekedtem (ha sikerült).

Mivel egyes gyerek voltam, csak felnőttek voltak körülöttem, azok szokásait, megoldásaikat vettem fel. A boltban sok emberrel találkoztam, sokat ismertem közülük, engem meg mindenki. Ki ne ismerte volna a faluban az egyetlen boltos fiát! Apámék is igyekeztek felnőttként tekinteni rám, felnőttes feladatokat bíztak rám. Legjobban szerettem hétvégeken a pénzszámolást. A boltban összegyűlt félvödörnyi aprópénzt édesapám kiöntötte az asztal közepére és kezdődött a szétválogatás. Igyekeztem a ritkaságokat kikapkodni, értékesek voltak számomra a lyukas 2 filléresek, az 5 filléresek, a réz 10 és 20 filléresek. Gyűjtöttem a meztelen emberes 50 filléreseket, a koronáscímeres 1 forintosokat is. Szétválogatás után tízdarabonként oszlopokba rendeztük, rolniztuk (csomagoltuk) és mentünk a postára beváltani.

Ha már a boltnál tartunk, édesapám a fogságból hazakerülve (1947.) felvett 800 forint kölcsönt (1948.) és boltot nyitott nagyanyámék házában a gang utcai részén (Árpád utca 5), raktár, kézmosó akkor még nem volt, egy helyiségből állt a boltunk. Édesapám a szükséges árukat kerékpárral járva vásárolta meg. Hajnalban nyeregbe pattant és irány Szeged, 36 km oda, megpakolva hazaért dél körül, kicsit pihent és indult Csongrádra újabb áruért. Így indította be a boltot. Apám nősülése (1950.11.12.) után megvásárolta nagyapja házát az Árpád utca 21. szám alatt. Ott is úgy volt a bolt kialakítva, mint nagyanyámnál: téglalap alaprajzú helység, egy bejárattal az utca felől, egy kijárattal az előszoba felé. A jobboldali falon, polcos és fiókos szekrény, előtte a hosszú és széles pult, azon a "Berkel" mérleg. Ezen a pulton voltak a cukorkatároló fekvő, négyszögletes üvegedények üvegdugóval. Innen szedte ki a boltos egy kiszedő kanállal a kemény cukorkákat és staniszliba (papírzacskó) rakta, úgy mérte meg. Számológép nem volt, az áramot 1959-ben vezették be. Az árukészlet is egyszerű volt: só, cukor, liszt, cigaretta, konzervek, cukorkák, parafa dugó, kötöző zsineg (rafia), petróleum. Petróleumot az udvaron

tároltuk egy 200 literes vashordóban, kézi pumpával lehetett a hordóból kinyerni, de bármennyire is vigyáztunk kifolyt a petróleum a pumpa mellett a hordó oldalán, legtöbbször még a petróleumos üveg oldalán is és rettenetesen büdös volt, ennek ellenére mégis nagyon szerettem pumpálni. A nyitvatartási idő ki volt írva, de az emberek még vasárnap is jöttek, ha szükségük volt valamire: „Márton, adjál már egy kis sót" és édesapám adott, adott kukoricáért, búzáért, még tyúkért is adott árut a boltból. Sok jószágot tartottunk, kellett azoknak is a termény. Hitelbe vásárolni akkoriban már nem volt szokás, de nálunk mindenkinek volt hitele, ha megszorult: „Majd kifizeted fizetéskor, vagy hozol helyette valamit" mondta apám. A hitelt nem megadni hitelvesztéssel járt, ha közeledett a határidő szóltak: „Márton nem tudok fizetni, de viszek egy fél szák kukoricát".

„Hozzad!" és már el is volt intézve. A boltban még savanyú káposztát is lehetett kapni. Apám csináltatott egy kb. 400 literes kádat, ezt minden évben tele szeltük káposztával. A káposztát szelés közben a kádban tömöríteni is kellett, Ez az én feladatom volt: lábmosás után a kádba tettek és tapostam, nagy élvezettel a frissen szelt, sózott káposztát.

Édesapám „világlátott" lévén, (erdélyi vasútépítés, háború, hadifogság) egy kicsit igazodási pont volt az embereknek. Egyszer valakit megkérdeztek, hogy „Pista, megéri neked ez a tyúktartás?" „Ha Mártonnak megéri, akkor nekem is" volt a válasz. A bolt révén mindenki ismerte édesapámat. Tudták, hogy bármilyen problémával fordulhatnak hozzá. Ha kaptak egy hivatalos levelet, de nem értették, elhozták. „Márton, olvasd mán! Mit kell ezzel csinálni? De írd má' meg a választ is!". Ha kérvényt kellett írni, azt is megírta bárkinek. Olvasható, karakteres szép írása volt, pedig nem sokat gyakorolta a hat osztály elvégzése alatt

Iskolás lettem

Tábith Márton 1958 Árpád u. 21.

A házunk és az iskola között csak 3 ház volt, így könnyen hazaküldött a tanító néni ha otthon felejtettem az ellenőrzőmet, de előtte a katedra előtt meg kellett fognom a bokámat, és kaptam két figyelmeztetőt a mogyorófa pálcával a feszes nadrágom hátsó részére. Ez bevett szokás volt az akkori oktatásban, de velem nem sokszor történt meg. A testi fenyítéseket főleg a magaviseleti problémák miatt alkalmazták. Órai fegyelmezetlenség miatt könnyen kitérdeltették a tanulót a tábla elé. Ha komolyabb volt a gond, a tanító néni minket, alsósokat kiküldött, hogy keressük meg a tanító bácsit (Takó József). Vittük a kezünkben a pálcát, és a tanító bácsitól már 4 fenekest kaptunk.

A körmös is nagyon fájdalmas volt. A tanító néninek akkor volt kisbabája, őt is el kellett látni. Óra elején kiosztotta a feladatokat, és átment a lakásba. De mint tudjuk, „Ha nincs otthon a macska, cincognak az egerek!" Mi olyan hangosan cincogtunk, hogy áthallatszott a falon. Először csak megverte a falat figyelmeztetés gyanánt, ekkor elhalkultunk kicsit, azután minden kezdődött elölről. Akkor a tanító néni már beszaladt az osztályba: „Mindenki álljon fel! Kezeket előre!" kiáltotta. Kitartottuk a kezünket ujjakkal felfelé és a vonalzó lapos felével mindenki kapott egyet a körmeire. Ez a halkító aztán fél óráig is hatott. Nem tudok róla, hogy valaki panaszt tett volna, vagy lelki beteg lett volna tőle. Az iskola a falu közepén volt az ártézi kút mellett. Egy osztályterem, kis előtérrel, és kis szertárral. Délelőtt az alsó tagozatosok (1-4. o.) jártak délután az 5-8 évfolyamosak tanultak ugyanott. A tanító nénit Takó Józsefné Jung Ilonának hívták. Négy osztály közül háromnak csendes órája volt. A tanító néni nekik óra elején kiosztotta a gyakorolni valót, a hangos óra tanulóinak, pedig magyarázta az új anyagot és feleltetett.

Emlékszem, egyszer, én is térdeltem a tábla előtt, a tettestársaimmal együtt, már nem tudom, mit követtünk el. Máskor kézimunka órán, kukoricaszárból (szárízék) teheneket kellett alkotnunk. Ha te-

hén létezik, legyen bika is! De ezt csak úgy lehetett élethűen ábrázolni, ha a két alkotást egymás tetejére rakjuk. Ettől a látványtól hatalmas röhögés támadt az osztályban. A tanító néni ekkor kezembe adta a mogyorófa pálcát, és kiküldött az udvarra a három társammal együtt, azért, hogy keressük meg a tanító bácsit. Kérdi: „Mi történt? „Borka Jancsi megnevettetett" mentegettem volna magam, de nem volt hatása. „Fogjátok meg a bokátokat!" és már lendült is a pálca, négy-négy a fenékre. Utána már mi is jobban bírtunk magunkkal, meg a bika sem illetlenkedett többé.

Maradandó emlékem a gólyatojás költés esete: A történet úgy kezdődött, hogy a Madari majorban lévő gólyafészek gólyája rászokott Száz Örzse néni kiscsirkéire. Örzse néni bosszút esküdött, és felbiztatta a gyerekeket, hogy szedjék ki a gólya tojásait a fészekből. Varga Rókus nagy nehezen, első szóra ráállt a fészekrablásra. Ennek a híre eljutott a tanító bácsihoz, aki berendelte a tojást is, és a fészekrablót is. A tojást belerakta a szemetes kosárba és ráültette Rókust, megparancsolta neki, hogy költse ki a tojásokat, szegény gyerek pár napig szégyenszemre költötte a tojásokat.

Az osztályterem padlója, fekete fáradt olajjal volt felkenve. Ha frissen volt olajozva csúszott is, büdös is volt és a nadrágunkat is befogta, ha rátérdeltük véletlen. Volt a teremben egy nagy vaskályha. Ha valaki csúnyán beszélt, a tanító néni berakta a piszkavasat izzítani a kályhába, hogy majd azzal megzabolázza a csúnyán beszélő nyelvét.

1954-55 5-8. osztály tanár: Fányó János
Mezei József, Kreinikker Mária, Gyapjas Anna, Domokos Imre, Kónya Imre
Szeri Ferenc, Szeri István, Németh Anna, Szabó Mária, Katona János, Kiri József
Gémes István, Kónya István, Horváth Julianna, Gyöngyi Katca, Kordás Anna, Bélteki Magdi,
Gedai Ilona, Túri Lajos, Szabó István
Kószó Mária, Szeri Erzsébet, Katona Ilona, Körmendi Franciska, Gyovai Ilona
Pigniczki István, Gyapjas Sándor, Simon István

Voltak nevezetes dolgozatok is. Az egyikben egy kirándulásról kellett írni. Valamelyik dolgozat így hangzott: „Elindultunk Baksra. Oda is értünk."

A tanító néni újra íratta a dolgozatot, ami így hangzott: „Elindultunk Baksra. A Pannóniával, százassal mentünk. Két óra alatt oda is értünk."

Az év végi vizsgához eljött az igazgató, Iván Antal is. Kérdezi a diákot, hogy ha az úton közlekedünk, melyik oldalon kell menni? Ambruzs diák gondolkodik, gondolkodik, majd büszkén kivágja: „Mindig a túlsón!"

Emlékszem, amikor elsős lettem, édesanyám vett egy fekete-fehér magas szárú cipőt, amit nagyon nem szerettem, apám pedig egy bőr aktatáskával lepett meg, ami 80 forintba került (1 napi napszám). „A boltos fiának ez dukál!" De én a táskának sem tudtam annyira örülni, mert én a Túri Ferkó haveromat irigyeltem, bezzeg őt a szülei még mezítláb is elengedték az iskolába, ha jobb idők jártak! Ennek a barátomnak volt egy kopott kis kufferja (bőrönd), ha sokat kellett várakozni, Ferkó csak ráült, mint egy székre és ez nagyon imponált nekem. Mit kezdjek én egy aktatáskával?

A tanító bácsi vett egy nagyon használt Tátraplán személykocsit és újra festette. Áram és kompresszor nem volt, ezért egy nagy traktorgumit felpumpált erősen. Az ebből kivezetett levegővel próbálta "lefújni" az autót. Mit mondjak, az eredmény igen kétséges lett, pedig mi, gyerekek számtalanszor pumpáltuk újra a gumibelsőt.

Az iskolában élt egy nagy farkaskutya, Szultán. Vele vigyázni kellett, mert uzsonnakor egyszerűen kikapta a kezünkből a kenyeret, egyszer meg is sértette az egyik ujjamat, de legalább napokig otthon maradhattam gyógyulni. A tanító bácsi postagalambokat is tenyésztett az iskola padlásán. Megfigyeltem, hogy ha a tanító néni jött vásárolni, mindig felírta előre egy lapra, mit akar venni, ez fura volt, mert a többi asszony sohasem írta fel mit kell vennie.

Munkástelep

A falut az 1920-as évek elején kezdték építeni. A nagygazdák és a nagybérlők a szegény emberekkel dolgoztattak (amit maguk nem tudtak elvégezni), akik oly szegények voltak, hogy házuk sem volt, hanem valamelyik gazda tanyáján laktak, amíg a gazdánál dolgoztak. A gazdák egy része szerette volna letelepíteni a munkaerőt, sokan azonban nem. Végül Madari Gergely földterületéből kiparcellázták a 94+2 telket a zselléreknek és az iskolának. Mindenki hozzáfogott, és épített magának olyan házat, amilyet tudott. Vert fallal, de leginkább vályogtéglából készültek a házak. A tetők java része már cserép volt. A házak véggel az utcára épültek. Idővel a gangot is beépítették.

Ebben a faluban mindenki a földből élt, vagy a sajátjából, 2-4 hold vagy 10-30 hold, vagy bérelt még hozzá.

Az 1945-ös földosztáskor több falubeli földhöz jutott, amit majd 1959-ben bevihetett a kolhozba. (az 1945-ös földosztási bizottságban Tábit Márton nagyapám is tag volt, amint azt a napokban megtudtam.)

Sokat gondolkoztam azon, miért is volt olyan összetartó, szolid, béketűrő, egymásra figyelő ennek a falunak a lakossága. Talán azért, mert azonos helyzetben lévő (zsellérként élő) emberek építették, népesítették be, nem alakultak még ki a vagyoni különbségek. Szinte egyszerre épült ezért szinte minden ház, hasonló méretű, szerkezetű, tetejű volt, egységes képet mutatott. Ide csak bejártak, vagy kijártak, de átmenő forgalom nem volt, úgynevezett zsákfaluban éltünk.

Később iskola is épült, ezért nem kellett a gyerekeknek és szülőknek az övéktől eltérő kultúrájú emberekkel és helyzetekkel találkozni. A lakosoknak azonos volt az iskolai végzettségük. Mindenkinek 5-6 osztálya volt a kornak megfelelően. Úgynevezett polgári iskolába nem jártak, sőt szakmunkások, mesterek sem voltak, talán Gyovai bácsit kivéve. A származásuk, iskolai végzettségük, anyagi helyzetük, a politikai helyzet miatt, nem tudott még egy –két ember sem kitörni, felsőbb iskolát végezni. Az én generációm (harmadik) már szakmunkás lett, érettségizett, sőt főiskolát, egyetemet is végeztek közülünk.

Légifelvétel Munkástelepről 1964-ben

Az alapító embereknek a foglalkozásuk is hasonló volt. Mindenki a földből élt. Ennek megfelelően azonos volt a tapasztalatuk, azonos volt a kitettségük és a beszédtémájuk is. Azonos volt a történelmi sorsuk is. Egyszerre építettek, egyszerre kaptak földet, egyszerre vették el a földjüket, egyszerre vesz-

tették el megélhetésüket. Együtt gyerekeskedtek, együtt öregedtek meg. Ugyanaz a temető várta őket. Sokan rokonok is voltak a falun belül. A közös sors közös felelősséget generált bennük. A falu és a környéki tanyavilág lakossága átlátható, megismerhető méretű volt. Ismerték az emberek egymást nem csak látásból, hanem név szerint. Az ünnepeken együtt szórakoztak, a földeken, később a téeszben munkatársak is voltak.

Munkástelep lakosságát a kötet végén levő mellékletben sorolom fel, ahogy emlékezetemben élnek a falu házainak lakói. A későbbiekben felsorolt lakosok nagy része már meghalt vagy elköltözött a telepről, de bárkivel is találkozom közülük, jó szívvel emlékezik, szeretettel beszél az akkori dolgokról és emberekről. A bátorításukra is hallgatva döntöttem úgy, hogy kinyomtatom a magam és utódaim számára leírt emlékeimet.

A faluhoz szorosan hozzátartozott a körülötte lévő tanyavilág is. A tanyákon is sok osztálytársam, játszótársam élt. Megemlítem őket, nem a teljesség igényével: a bekötő úttól kezdem: Szücs Sanyi, Gyurász Rózsi, Rogoz Gyuri, Szász Erzsi, Megyesi Ildi, Ambrus Mari, Balázs Jancsi, Madari Gabi, Szász Sanyi, Kovács Jancsi, Domokos Erzsi, Krejnikker Pista, Bélteki Pannika, Borka Jancsi, Varga Rókus, Vígh Jóska.

Ez a gyerekcsapat 30-32 fős volt. Ha valakit kihagytam, tudjátok be idős koromnak.

A faluban az én korosztályom 60 fő volt.

Bármennyire is ismerték egymást az emberek, voltak, akiknek csak a becenevét ismerték. Korek Jani bácsi felesége mesélte, hogy ő, úgy tudta, hogy Korek Jánoshoz megy feleségül, az esküvőn derült ki, hogy a vőlegényt nem Koreknek, hanem Kovácsnak hívták.

Meglepődött volna az idegen, ha a faluban Sándor Mihályt kereste volna, mert ilyet nem ismertek itt az emberek. „ Ja! Bika Miska az, kedveském!”

Kovácsok sokan voltak, nevük előtt egy-egy betűvel különböztették meg őket. P. Kovács Józsefet Patkós Jóskának hívták, mint ahogy a B Kovácsék voltak a Bárdosék. S Kovács Mihály is volt, de Subás Misunak ismerték az emberek. A Z. Kovácsok voltak a Zöldiek. A Domokosok voltak az Olájok, vagy Oláh-ok.

Sokan tudják még ki is volt a Szentcségjóska, vagy Dadrapista. Gyovai bácsit, Bognár bácsinak is ismerték a foglalkozása alapján.

A Szeriek, pusztaszöriesen voltak a Szöriek.

Az egész falu egy játszótér

Visszatérve a gyerekparadicsomba. A faluban 96 porta volt 72 házzal, ahonnan 44 gyerek járt iskolába, a tanyákról még kb. 22 gyerek járt be. A 66 gyereket mind ismertem, és mindegyikkel játszottam valamilyen formában. Játszótér nem volt a faluban, mert a falu volt a játszótér.

Eső után a földes felázott utcán traktoroztunk. A felázott földbe traktornyomokat tapostunk a csizmás vagy mezítelen lábunkkal. Jó idő esetén kijártunk fürdeni Gucihoz a (Domokos Gergely, D. Erzsi édesapja) faluszéli vályogos gödörhöz. A 20-70 centis szikes víz gyorsan felmelegedett és lubickolhattunk benne legtöbbször meztelen, hogy a klott gatyánkat ne kelljen szárítani, ha kijöttünk a vízből. Nem volt itt papucs meg törülköző, úszógumi, semmi. Megszáradtunk a napon és futás haza. Egyszer kijövök a vízből, hát nem találom a gatyámat a parton. Na, hogy menjek haza, végig meztelenül a falun? Nem. Fogtam egyet a parton heverő gatyák közül felvettem és futás hazáig, nehogy utánam, jöjjön a tulajdonosa. Arról nem tudok, hogy ment haza az utolsó fürdőző.

A fürdőhelytől karnyújtásnyira volt a nádas, ahol a nádi verebek olyan hangosak voltak, alig értettük egymás hangját. Ha untuk a fürdést, megkerestük a csatakosban a szárcsa fészkeket, melyeket nagyjából már ismertünk, de ellenőriztük hány tojás

van már benne, kikeltek-e már a fiókák. A szárcsák a csatakosban fészkeltek, ahol csak 20-30-40 cm volt a víz. Növényekből összehordtak egy kis dombot és ennek a tetejére fészkeltek. A kis szárcsák nagyon szépek voltak. Fekete szőrpihe borította a testüket, a fejüknél tűzpiros pamacsokkal. Ha ellenség közeledett a vízbe buktak és vártak a víz alatt. Ha láttuk, hogy a fészekben már kikeltek a tojások, vártunk csendben a fészek mellett, amíg el nem fogyott a levegője a víz alatt a kis madárnak. Kénytelen volt feljönni a víz fölé levegőt venni és megmutatni gyönyörű ruháját. Soha nem bántottuk őket.

Ha több időnk volt fürdés után, haza mentünk a tapogatóért. Ez egy kisebb vagy nagyobb, vesszőből font kas, amelynek már hiányzott az alja. Ezzel mentünk „tapogatózni". Megfordítottuk ezt a kast, hogy a szélesebb része legyen alul, és így dobtuk magunk elé a 20-30 centis vízbe, vagy csatakos-vizes részre. Ha sikerült épp egy halacska is bent rekedt a tapogatóba. Ezt aztán puszta kézzel kellett kifogni a vízből. Néha kecskebéka is a tapogatóba került. Volt nagy riadalom, és bátorságpróba volt ezt puszta kézzel kifogni. Ha a kisördög bennünk volt még meg is cigiztettük a békát.

Közös időtöltés volt a „tojásolás" is. Páran összefogtunk, és elindultunk madártojást keresni. Veréb annyi volt, hogy irtani kellett, a faluban a fákon vadgalambok és gerlék fészkei voltak. Az ereszek alatt a sok verébtojás.

Tóth Miklós bácsi tanyájában büdösbanka fészkelt. Ha közeledtél, vagy benyúltál az odújukba, a kicsik az ürüléküket kilőve igyekeztek távol tartani.

Ott volt a sárgarigófészek is, amelyet a rigó a szőlőben talált rafiából épített. Pöszke néninél az udvari eperfa odúban fészkelt a seregély. Gera Pista bácsi istállópadlásán a bagoly, az udvari eperfa odújában a fakopáncs. A cinege befészkelt az egyik üresen álló méhkaptárunkba. Meglepődtünk, amikor felnyitottuk és 10 éhes száj tátogott felénk. A légykapók fészkeit is szamon tartottuk. A csatakos területeken sok szárcsa élt. A vízityúkok már ritkábbak voltak. A víz közeli parti részen fészkeltek a vadkacsák, melyeket már nehezebb volt felfedezni. De 10-12 tojás komoly zsákmánynak számított. A tojásolást nem úgy kell érteni, hogy minden fészket kiraboltunk. Inkább csak felfedeztük, nyilvántartottunk. Egymásnak dicsekedtünk, hogy hol milyen fészket találtunk. Persze voltak azért olyanok is, akik bíbictojás vagy vadkacsa tojásrántottát ettek. A tojásolás fő terepe a puszta volt. Akkor még nem volt természetvédelmi terület a Pusztaszeri puszta. Leginkább a bíbictojás volt a legtöbb. Az alig füves, szikes részen a bíbic egy kis fészket kapart és oda rakta négy hegyes végű barna-fekete pettyes tojásait. A pusztán legeltető gyereknek volt ideje kifigyelni, honnan száll fel a madár és merre tart. A vadmadaraknak a rejtő ösztöne szerint nem volt szabad a fészekről felszállni. A fészektől szépen lapulva elkúszott 4-5 métert és onnan repült fel. Vissza ugyanúgy tett. Ha meglepték, csak akkor repült el a fészekről. Elterelő műveletet is bevetettek a bíbicek, vadkacsák, gulipánok, különösen, ha a már kikelt fiókáikat fenyegette veszély. Sérült vergődő madárnak tettették magukat, így utánuk eredt az ellenség. Amikor már messze voltak a fészektől vagy a fiókáktól, egyszerűen felrepült. A gulipán és bíbic támadta is az embert. Még a kalapját is képes volt leverni.

A Büdös-szék szigetein fészkeltek a gulipánok. Nekik köszönhető, hogy odafigyeltek erre a pusztára. Dr. Varga Béla körzeti orvos és felesége karolta fel és támogatta a puszta természetvédelmi területté alakítását.

A tojásolás legnagyobb élménye az volt, amikor az ártézi kút körüli zsombékosban, 2 éves megfigyelés után sikerült „lütyü" fészket találni. Két szép tarka tojás volt benne! Dehogy bántottam, dehogy mutattam meg a haveroknak, elég volt a dicsőség, hogy ki tudtam figyelni a madarat és tojásait. A lütyü nem más,

mint hivatalos nevén „nagygoda”. Nagyon lármás madár, ha közelítesz hozzá, éktelen lütyű-lütyű kiáltásokkal tiltakozik a látogatásod ellen.

A gulipán fészek és tojás szent volt, megtalálni meglehetett, de bántani nem.

A sok tojásból azért haza is került.

A tojásgyűjteményemet (6-8 db) egy papírdobozba tettem és eldugtam a tisztaszobába az ágy alá, majd megfeledkeztem róla. Közben telt-múlt az idő és a gyűjtemény egyes darabjai zápulni kezdtek, majd szétrobbantak. Na, ennek volt ám igazi büdös záptojás szaga! Kaptam is édesanyámtól, és az ágy alját is nekem kellett feltakarítanom.

A tojásolásnak is meg volt a szakértelme. Ha olyan fészket találtál, ahol már megvolt a 4 bíbictojás, vagy egy kicsit már fényesek voltak a tojások, feltételezhető volt, hogy fiasok a tojások. Megkezdődött az embriófejlődés. Ha egy ilyen tojást hazavittél volna, leütötted volna, bizony véres lett volna a sárgája környéke. Ezért a szakértő vízbe tette a tojást, és ha az leült a víz aljára, biztosan jó volt, tehát nem volt véres belül. Ha a végére állt a tojás, vagy lebegett a vízben gyorsan visszaraktuk, mert abban már megindult a kismadár fejlődése.

Eszembe jut, éppen a talált tojásainkat nézegettük a dögtemető mellett üldögélve a füvön, amikor azt vesszük észre, hogy szinte mellettünk megjelent a Doktor bácsi Skodája. A tojásokat már elvinni nem tudtuk, a ruháink is messzebb voltak, hogy letakarjuk a tojásokat. Kész lebukás és pont a Doktor bácsinál! Volt valaki közülünk, aki nem esett pánikba, hanem gyorsan bele görgette egy ürgelyukba a tojásokat. Így nem buktunk le, azóta van az ürgéknek is tojásgyűjteménye. A Doktor bácsi csak annyit kérdezett: „Merre van András bácsi?” „Bent van a hodálynál!” válaszoltuk neki megnyugodva.

A tojásolás nem volt egy szép dolog, de a természet kompenzált, hisz az esetlegesen kirabolt fészket, tojásokat a madarak újratermelték pár hét késéssel.

Ezen a pusztán erdők is voltak, nem nagyok, de meseszerűek. Ott volt a Varjús-erdő. 40-50 éves óriás akácfás erdő. A lombkorona telis-tele varjú fészekkel. Ha oda bementél csak mutogatni tudtál, a hangos és dühös varjú károgástól szót nem hallottál. Az óriás fákat igen nehéz és veszélyes volt megmászni. Tiltottak is szüleink, hogy a varjúsba menjünk. „Úgy jársz, mint a Szöri Antika – mondogattá - aki leesett a fáról a varjús erdőben”. A kirepülés előtti kisvarjúkat galamb helyett meg is főzték. Volt, aki a faluban árulta a varjúfiókákat. Mivel fekete volt a bőrük, megnyúzták őket, és már főhetett is belőlük a „galamb leves”. Egyszer jártam ebben a félelmetes erdőben, de nem kívánkoztam vissza soha. Rendszeresen jártak oda a baksi cigányok, akik felmásztak a kis varjakért, és 50-60 számra szedték le őket. Ott a helyszínen meg is nyúzták őket, egy nagy halomba hátra hagyva a kisvarjak értéktelen testrészeit. Ezt látva nem is fájt a fogam többet varjúlevesre.

A másik nevezetes erdő a Vadkörtés. (Ez még 2020-ban is élő és meglévő erdő. A varjúst már kivágták vagy 20-30 éve.)

A vadkörtés erdőben 80-100 éves fák állnak szépen négyszögben ültetve. A sárga vadkörtéket a helyiek gyűjtötték pálinkának. Mi csak kirándulni jártunk oda, meg hűsölni és fanyar vadkörtét kóstolgatni. A vadkörtés mellett volt az ibolyás. Hát inkább csak bozótos volt, mint erdő, de a bozótoktól védve az avarból tavasszal száz számra bújtak elő az ibolyák. Oda jártunk egy-egy csokrot szedni húsvét táján.

A falusi gyerekek mindennapjaihoz hozzá tartozott a fűzfasíp készítés, amikor arra alkalmas volt a fűz ág. Kortársaim már nem csinálták, de édesapám még faragta a dinnyelakatot, amit a görögdinnye zöld héjából faragtak. Készítettük mi is az „ördöglakatot”, ami két hatvanas szög meghajlításával készült. Aki értett hozzá pillanat alatt összerakta és szét is szedte. Aki nem, az feszegethette, de nem sikerült neki.

A karikahajtás jó edzés volt a kisebb gyerekeknek. Kocsikerék abroncsot, majd bicikli abroncsot egy meghajlított végű vastagdróttal vagy csak egyszerű pálcával kellett gurítani minél tovább.

Vígh Jóska barátommal egy bunkert is építettünk. Tábith nagyapám valamikori szőlőjében volt egy ásott kút. A kútból valakik kiszedték a téglát és ott maradt egy 3 méteres lyuk elég meredek falakkal. Jóskával ennek mi fedelet csináltunk, vastagabb majd vékonyabb gallyakból. Ideális búvóhely volt és nyáron jó hűs is volt.

A jószágokat őrző gyerekek nem csak a madarakat figyelték ki unalmukban, hanem az ürgéket is. A fű általában rövidre volt legeltetve, így könnyen észre lehetett venni a szaladgáló ürgéket. Ha biz-

tonságba érezték magukat még két lábra is álltak, hogy messzebb ellássanak. Többen összefogva, neki fogtunk ürgét önteni. Az ürgeöntésnek is megvolt a sora, mint a lepényevésnek. Víz közeli részen először ki kellett figyelni, melyik lyukba szaladt be az ürge. Utána vizet kellett hozni a csatakosból. Ehhez vízhordó edény kellett, lehetőleg kettő is, mert az ürgeöntés lényege, hogy az ürgelyukat színültig kell önteni vízzel. Az ürge fulladozva jön föl a lyukból és kidugja a fejét a víz felszíne fölé, na ekkor kell nyakon csípni, de ügyesen ám, mert ha elvéted vagy megharap az ürge, vagy elszalad, vagy visszamegy a vízzel teli lyukba. Aki nagyon féltette a kezét, zsinegből hurkot rakott az ürgelyuk szájához. Amint kidugta a fejét a vízből, meghúzta a zsineget, már is az ürge nyakán volt a hurok. Ha ügyetlen volt a fiú, összerántotta a hurkot mielőtt az állat feje belebújt volna, ha későn rántotta meg, csak derékon kapta az ürgét. Na, azt jobb volt azonnal elengedni, ha nem akartad megtapasztalni, mennyire fájdalmas is az ürgeharapás. Az ürgeöntés sokszor meghiúsult, mert nem volt megfelelő a vízutánpótlás. Ha messziről kellett a vizet hozni, mire a második edény vízzel a lyukhoz értél, már az elsőt elnyelte, felitta a föld. Sokszor téves lyukat kezdtünk önteni. Az ürgéknek voltak menekülő járataik is. Öntöd-öntöd a vizet, nem jön az ürge, egyszer csak látod, hogy 2-3 méterrel arrébb egy lyukból kibújik az ázott ürge és egy újabb lyukban eltűnik. Az ürgeöntésnek ritkán volt szomorú vége, mert az ürgék vagy elrágták a pányvát, vagy meguntuk és elengedtük őket. Egyszer azonban elhatároztuk, hogy ürge húst eszünk, hiszen a cigányok is paprikást főztek az ürgékből. Megnyúzni nem jelentett gondot. Főző edényünk azonban nem volt. Kimostunk egy nagyobb konzerves dobozt, és abba raktuk a húsdarabokat. Amúgy se nagy állat az ürge, de bundája nélkül egészen pici. Tüzet raktunk és a tűz mellé vagy bele tettük a konzerves dobozt. Sónk, paprikánk nem volt, ezért csak vízbe főztük. Örömmel szedtük ki a főtt darabokat. Hát nem volt valami nagy élmény a sótlan ízetlen ürgehús, de megettük és elmesélhettük a haveroknak is. Otthon persze nem dicsekedtünk vele, hátha nem dicsértek volna meg bennünket. Arra jó volt, hogy az unokáinknak mesélhessünk róla.

Arról még nem írtam, hogy is, miért is voltunk mi oly sokat a pusztán.

A falunak két pusztája volt. Az egyik a Puszta, a másik a Kispuszta, a Büdös-szék választotta el őket egymástól. A Kispuszta a falutól délkeletre volt és egy nagy ásott kút, úgynevezett baromkút volt a közepén. Ide kevesebbet jártam, de onnan is vannak élményeim. A Puszta, a nagypuszta a falutól délre helyezkedett el a Büdös-széktől jobbra. Két úton lehetett ide kijutni. A falu középső részénél a Madari tanyát (Madari major) megkerülve balról, a szék szélén végig, a kiserdő mellett balról és már ki is értél a pusztára. A másik út a szélső utca déli, délnyugati végénél a Guci bácsi házánál indult. A dűlőút mellett a Hatvani, a Krejnikker , majd jobbról a Bélteki nagyapám háza, balról a Bélteki Jani bácsi háza, majd a kiserdő mellett jobbról és már láthatod is a puszta jelképét és életadóját, az ártézi kutat. Ezt a pusztát a Büdös-szék, Vadkörtés erdő, Varjús erdő, a Baksi határ, a Zöldi sor határolta, egészen a Szárnyékhalmi iskoláig (alsó iskola).

A puszta vízzel, erdővel, tanyasorral vagy úttal körbe határolt volt. A falusi pásztorgyerekek csak kihajtották a jószágokat a kiserdőig, és ott szélnek eresztették őket, elkóborolni nem nagyon tudtak. Mi meg játszottunk a kis erdő előtt és figyelte ki-ki a saját nyáját. Estefelé a jószágok már indultak haza maguktól, mert vagy az abrakot várták otthon, vagy a tej szorította a tőgyüket, vagy degeszre legelték magukat. Ilyenkor szétválogattuk az összekeveredett állatokat és saját állataival mindenki elindult haza. A jóllakott állatokkal már könnyebben értünk haza.

A reggeli kihajtás problémásabb volt, mert az éhes állatok mindenbe beszaladtak, ahol zöldet láttak, nem ismervén a birtokviszonyokat és a falusi viselkedési szabályokat. Voltak azért kivételek is. A disznók nagyon szerették a krumplit kitúrni. Nagyon oda kellett figyelni ki és behajtáskor, mert ha egyszer megtapasztalták, hogy Bélteki Jani bácsi földjén finom krumpli vetés van, oda mindig szerettek volna visszatérni. Jani bácsinak azonban nagy botja volt és ezt se a disznó sem a kondás nem szerette a hátán érezni.

A tehenek szerettek a kukoricásba betévedni. Komoly kárt is okoztak, nem csak a kukorica lelegelésével, hanem a taposással is. Ha a gazda rajta kapta a hívatlan károkozókat, behajtotta a saját istállójába vagy óljába. A pásztor gyerek meg kereshette, hol is van a rábízott jószág. Ha kiderült, hogy ki hajtottba be, már megkönnyebbülés volt, mert legalább megvolt a jószág. A kiváltáshoz már a szülő is kellett. Mert a gazda követelte a kárát, azt a 25 cső kukoricát, amit a tehenek letörtek, tönkretettek. A békesség kedvéért a vétkes fél előre fel is ajánlotta a kártérítést. Ezután jött az elszámolás a vétkes pásztor gyerekkel.

Az ártézi kút a puszta közepén, állandó kifolyással, kiváló vizével egy csoda volt a nyáron kopárra égő pusztán. A víz egy kb. 90 cm magasan lévő vasvályúba folyt, abból egy 60 cm magas másik vályúba, onnan, pedig a 40 cm magas vályúba. Ez a kút látta el a puszta állatait és táplálta csurgalék vizével a Büdös-széket is.

Az akkori időben (1960-1965) igen sok állat élt a pusztán és a pusztából. A téesznek még ménese is volt a 3-4 birkanyáj mellett. A faluból összeállt egy tehéncsorda, amely egész nyáron a pusztán élt, nem járt haza. Szent György napkor „kiverték" a gulyát és Szent Mihály napkor hazahajtották. A legelőért a községnek „szájbért" kellett fizetni állatonként. A gulyásoknak meg mindenki természetben fizetett, lehet, hogy kp-ban is, nem tudom. Emlékszem Édesapámék szedték össze a szalonnát, amit a gulyásoknak vittek „kiveréskor".

Ezek az állatok az ég alatt éltek és háltak, enni nem kaptak, csak amit legeltek volt a takarmányuk. Ihattak a csatakosban, ihattak a Büdös-székből, de naponta háromszor az ártézi kútból itatás volt. Az „állás", ahol éjszaka pihentek a kúthoz közel, 100-200 méterre volt. Nem volt bekerítve, hisz a jól lakott jószág éjjel már pihent és nem kószált. A legizgágább tehenekre kolompot raktak, így hallották a gulyások mikor, és merre mozog a jószág. Éjszakai viharban volt sok dolguk a gulyásoknak, hogy egyben tartsák az ijedező, menekülni próbáló gulyát. A csikóknak volt karámjuk.

A fejős tehenekkel más volt a helyzet, azokat reggel és este fejni kellett. Ezeket az istállóban éjszakáztatta a tulajdonos, de reggel kihajtották a pusztára, leginkább a kis pusztára. Én is sokat legeltettem ott a tehenünket. Reggeli után kihajtottam és még tele nem legelte magát, - horpasza ki nem egyenesedett. Estefelé haza hajtottam. Ha gyerek vigyázott rá gyakran délben hazahajtott itatni, és délután visszsza. Aki pányván tartotta a tehenet a kis pusztán, délben vagy hazahajtotta itatni, vagy vizet vitt ki neki.

A faluban volt közös birkanyáj is. Reggel a falu minden birkáját kicsapták (ment a nyáj az utcán és mindenki hozzá eresztette a sajátját). Felváltva őrizték vagy a felnőttek vagy a gyerekek, iskolától függően. Este jött a nyáj és minden birka hazatalált.

Régebben, 1960 előtt, a sertéseknél is volt konda, de ez problémásabb volt, mert a sertés nem annyira nyájösztönű, széttartó állat. Gyorsabbak is, mint a birkák és nagyobb kárt tesznek, bárhova betévednek. A pusztán volt közös konda, ahova a malacokat és süldőket csapták ki, akik szintén nem kaptak más takarmányt, csak amit legeltek. Abból éltek. Nem is sokat nőttek a pusztán.

Nem szabad megfeledkezni a libanyájakról sem. Voltak, akik 30-40 libát tartottak, elsősorban a tolláért. Azok is ezen a pusztán legeltek.

A téesz birkanyájait Szász András bácsi és pulijai legeltették. A puli olyan okos állat volt, hogy mondani vagy mutatni se kellett neki mit tegyen, mert tudta a rendet, és ha azt egy vagy több birka nem tartotta be, önként „intézkedett", visszaterelte az eltévedőket, vagy siettette a lemaradókat.

A puli a subára is vigyázott. Ha rámelegedett a juhászra a suba, letette a fűre, és ott hagyta vele a pulit, hogy vigyázzon arra a nagy értékre. Egyszer elfelejtkezett András bácsi, hogy visszafelé elhozza a subát. Estefelé mondja a nagyobbik fiának: András, eredj a subáért, a puli vigyáz rá. Sanyinak (kisebb fia) úgyse adná oda.

A juhok fejése már bent a hodályban történt. A birkák nem szerették ezt a tortúrát, ezért úgy kellett oda erőltetni őket a fejőszéken ülő juhászhoz. Ez volt az isztrongálás. Nahát, ehhez kevés lett volna a juhász két fia, de nem is kellettek, mert ott volt a puli. Amint szabadult egy fejős kaloda, azonnal behajtott oda egyet a kutya.

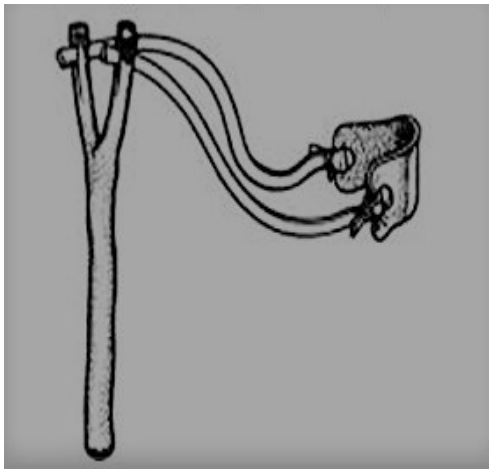
A juhász a nyájat kísérve figyelte az állatok viselkedését, főleg a sántákat. A kampós bottal elkapta a sánta juhot, majd az éles késével levágta a sérült vagy inkább fertőzött köröm részt, majd bekente a zsírral-faggyúval összekevert „kékkövet" (rézgálic) és már engedte el az állatot. Problémásabb eseteket kötötték csak be. A juhász nem csak a birkára vigyázott, hanem a legelőt is karbantartotta. A pusztán igen szeretett a szamárkóró is fejlődni (Mezei iringó v. Eryngium campestre). Szúrós és szép növény, de a juhok nem szeretik. A juhász vagy kihúzta a földből vagy egy villás végű vasdarabbal kivájta a talajszint alatt.

A nyájjal együtt élő szamár jó időjárásjelző is volt. Volt eset, amikor a szamár farkafelvágva rohant haza, elhagyva a birkanyájat. 20-30 perc múlva láttuk meg azt az erős borulást, amiből komoly zápor vagy zivatar alakult ki. Ő már előre érezte.

Érdekes esetek is előfordultak a pusztán. Egyszer Nagyanyám kért meg, hogy egyetlen kecskéjét hajtsam ki a juhokkal együtt legeltetni. Nálunk a kecskének nem sok becsülete volt. A szegény ember tehenének tartották. A viselkedése is kívánni valót hagyott maga után. Nem is volt vele baj délelőtt, de dél körül látom ám, hogy össze-vissza rohangál a kecske egy fehér nylon szatyorral a fején. Mi történhetett? Ki húzhatta a fejére? Szaladtam, hogy megszabadítsam a fejét takaró zacskótól, de az időközben leesett a fejéről. Nézem, hogy ismerős nekem ez a zacskó! De honnan? Hát eszembe jutott, hogy ebben volt az ebédre hozott szendvicsem. A kíváncsi lelkem elcsente az ebédemet, de a művelet közben a zacskóba dugta a fejét. Na, ez volt az első és utolsó, hogy én kecskét legeltessek.

Eszembe jut nagynéném története, aki az 1940-es években legeltetett ugyanezen a pusztán. Kora tavasszal még igen hideg reggelek voltak különösen mezítláb. Hogy ne fázzon a lábuk, kifigyelték mikor pisilt a tehén, és gyorsan odaszaladtak és beleálltak a jó meleg vizeletbe. Ha éhesek voltak, a megtalált bíbictojásokat feltörték, és nyersen nyelték le. Kiitták a tojást.

A puszta kijáratánál volt a kiserdő, amely olajfával (ezüstfa) volt körül ültetve. A pásztorgyerekeknek egyik státuszszimbóluma a bot volt. Azzal lehetett védekezni a kutyák ellen, terelni a jószágokat, ürgelyukba dugva ráakasztani a kabátot, jót vívni vele, messzire hajítani. A botot lehetett faragni, jelezni és elveszteni. A kis erdőt sokat jártuk botnak alkalmas fát keresni. A 3-4 cm átmérőjű kőrisnövendékek voltak a legalkalmasabbak. Hát elég hiányos is az erdő középső része, ahova a kőrisfákat ültették 1950-1960 körül.



A másik státuszszimbólum a **parittya** volt. Azt nem az erdőben kerestük, mert mindenki tudta, hogy szép és jó parittyát orgonafából lehet csinálni, mivel ennek a fának vannak szabályos Y alakú ágelágazásai. Orgona volt sok a faluban. Néhol elvadultan is nőtt. A fa csak az egyik alkatrész volt. Gumi is kellett hozzá. Leginkább a befőttes gumi volt kéznél. Könnyű volt kötni, és jól is nyúlt, de nem volt nagyon tartós és nem volt igazán erős. Nyersgumi lett volna az igazi, de az nem jutott le a faluig. Különben is drága lett volna nekünk. A parittya gumiszárait egy szélesebb bőrdarabhoz erősítettük. Ebbe a bőrdarabba helyeztük a kilőni szándékozott kavicsot vagy göröncsöt. Kavics nem sok volt, de göröncs (göröngy) annál inkább. Fiúk, ha találkoztak, mutasd a parittyád! Milyen szabályos és erős a szára, milyen a gumija, hogy van összekötve, mind-mind értékelési szempont volt. Aztán jött a próba. Hogy hord a fegyver! Milyen pontosan lehet vele lőni. Versenyezzünk! Ki találja el hamarabb a konzerves dobozt. Hát lehetett vele pontosan is lőni. Állandó célpontok a verebek voltak, mert tömegesen fordultak elő és mindenhol. Túl sok kárt azért nem tettünk bennük. Az iskolai szünetben, ha csörgött a cserép az iskola tetején tudtuk, hogy a szélső utcából a felsőbb osztályos fiúk parittyapróbát tartanak.

Hiába volt jó botod vagy jó parittyád, ha bicskád nem volt, nem is voltál legény. Kisméretű egyszerű bicskák jártak akkor a pengéjükbe nyomott gyártónévvel, de akkor még a márka kifejezést nem ismertük. A bicska nem csak szalonnázáshoz kellett, hanem a bot vagy gallyvágáshoz, az ürge és birkanyúzáshoz, a botfaragáshoz, az önvédelemhez („Bicska van nálam!”), hanem a játékhoz is. A bicskát derékszögben meghajlítottuk, lefelé fordítottuk és a hegyével egy kicsit a földbe (fűbe) szúrtuk, hogy megálljon önmaga. Az ujjunkat óvatosan a nyél vége alá csúsztattuk, majd egy hirtelen mozdulattal felpördítettük. A bicska a földre esett, de nem volt mindegy, hogyan. Oldalára fordult, kinyílt vagy becsukódott, hátára állt, de legtöbbet az ért, ha ugyanúgy beleállt a földbe, mint ahogy a felpördítés előtt volt. Lehetett gyakorolni egyedül, de versenyezni tudtunk vele.

A bicska kellett a pásztorgyerek fő művének, a kancsika elkészítéséhez is. A kancsikát vannak, akik karikás ostornak nevezik, de nem mi. A kisgyerekeknek az apja készítette a kancsikát, a nagyobbacska gyerekek már maguk készítették (értsd. 10-14 év). Ennek már komoly anyagszükséglete volt és nagyobb kézügyességet kívánt. Először is a nyél. Keményfából legyen, még ha nehezebb is faragni, kell a súlya. Ezután jön a nyak, amely állhat egy karikából is, de lehet hosszabb díszesebb sallangos kivitelű is. A nyak résznek szintén karikával kell csatlakozni a kancsika hajlékony testrészéhez. A vásárokban és a karikáskészítő mesterek szíjból fonták a kancsikát. Nekünk erre nem volt módunk. Mi madzagból fontuk. A felső részét vastagabbra, a közepét már könnyítve, a harmadik részt, a csapót minden esetben bőrből készítettük. A csapó végébe kötöttük a „sugár”-t. A sugár rafiából készült 5-10 cm-es fonás, amely végén 5-10 cm-es pamacs maradt szabadon. Ez adta a hangot a csettintéskor. Lófarokszőrből is készülhetett a sugár, de azt nehezebb volt fonni sprődsége miatt és nem is volt olyan nagy a hangja. A jó sugárral nem csak csettinteni lehetett, hanem durrantani is. Ahhoz, hogy a kancsika ne tekeredjen a nyakadra, ne is magadat csapd meg vele, kellett szaktudás, gyakorlás és harmonikus kancsika. Összhangban kell lenni a nyélnek a kötél résznek, a csapónak és a sugárnak ahhoz, hogy az jól szóljon, és oda tudjál csapni vele, ahova te akarsz. Harmadik kancsika készítésnél már rájött az ember, miért rossz a rövid, a hosszú nyél vagy mit jelent, ha könnyű vagy túl nehéz egy nyél. Ugyanez vonatkozik a kancsika testarányaira, mind a hosszat, mind a súlyt nézve. Aki ügyes volt és a kancsikája is jó volt, simán szét tudott vágni egy gombát középen. Volt sok gomba, lehetett gyakorolni. A kancsika díszei a sallangok voltak, mind a nyélen, mind a nyakon, mind a test vastagabb részén. Ezt is mi készítettük vékony bőrből. A kancsika rangját viszont a rézkarikák jelentették. Volt 1 (ez minimum) 2-3-4 rézkarikát tartalmazó kancsika. Hol is lehetett beszerezni a rézkarikát? Leginkább a levetett, leselejtezett lószerszámokból. Ha nagyon kellett a karika a használatban lévő lószerszámokról is beszerezhető volt titokban, de annak előbb utóbb verés és sírás volt a vége.

10 éves gyerekek már a korcsolyát is maguk készítették el, mert Gucinál ha befagyott a nyári fürdőhelyünk igen jól és biztonságosan lehetett korcsolyázni rajta. A biztonságot az adta, hogy a víz mélység általában 30-40 cm volt. Ha beszakadtál is, legfőbb a gumicsizmád merült el, de te nem voltál veszélyben. A jégre már olyan korán rámerészkedtünk, hogy még hajlott alattunk a jég. Arra kellett vigyázni, hogy ne álljunk egymás mellé, mert akkor, reccs. Volt máskor is reccs, amikor elestünk és a fejünket beleütöttük a jégbe, és azon szivárványszínű ütésnyom maradt. Ezt neveztük mi vadkacsának (talán utalás a vadkacsa gácsér liláskékes nyaktollazatára). A vadkacsázást aztán aktívan műveltük, persze nem a fejünkkel, hanem a gusztonnyal. Az otthon és magunk által gyártott korcsolyának két változata volt. Az egyik a kéttalpú korcsolya a kezdőknek. A másik az egytalpú a haladóknak. A kéttalpú korcsolya úgy készült, hogy egy deszkából kivágtunk a talpunk méretének megfelelő darabot. Ennek az alsó részére ráerősítettünk két párhuzamos vezérdrótot (5 mm átmérő) a deszka végeinél felhajtva. Kész is volt a csúszótalp. A felerősítéshez szükséges madzagokat vagy fűztük, vagy egyik végüket a deszkához erősítettük. Ezzel a korcsolyával piruettezni persze nem lehetett, sőt még a klasszikus módon hajtani sem de arra jó volt, hogy tudtuk egymást húzni vagy tolni. Ehhez a korcsolyához kellett a gusztony, ami egy 150 cm-es bot volt, melynek végébe szöget vertünk, hogy ne csússzon a jégen. A gusztonyt a lábunk közé véve toltuk magunkat előre. A nagyobb fiúk már egytalpú korcsolyát készítettek, nem deszkából, hanem hasábfából. Háromszög keresztmetszetűre faragták és az elejét ívesre. A háromszög alsó élére szintén egy csúszó élt erősítettek vezérdrótból. Ezzel már lehetett gusztony nélkül is csúszkálni és a klasszikus módon lábbal lökni magunkat. Akkor a mai értelembe vett korcsolyacipőt nem is láttunk. Fém korcsolya már volt, de azt nem nekünk gyártották.

A suhanc gyerekek sokszor tévedtek a tilalmasba. Ilyen volt a cigizés. Én a boltunkból tudtam volna cigit szerezni, de az túl erős volt és mi jobbakat találtunk ki. Nem dohánypapírt használtunk, hanem újságpapírt. Abból lehetett jó nagy cigiket csavarni. A téesz dohánytáblája mellett hajtottuk ki a jószágokat, így volt módunk nyers vagy száradó dohányleveleket vételeznünk. Ezt megszárítva, összedarabolva szívtuk. Az újságpapír néha lángra kapott, alig tudtuk eloltani. Tüzeskedtünk, de tüzet soha nem okoztunk. Ha dohánylevél nem volt, volt olajfa levél. Az is jól égett és füstölt. - Most gondolok bele, hogy már mi is füveztünk?

A következő, mai fejjel elég bizarr, de elmesélem: A libák a fűszálakat egyenként és egyforma hosszú darabokban csipegették le. Ez a lecsipegetett fű a begy után a zúzógyomorba, a zúzába került. Innen a béltraktusba jutott. Az emésztetlen részek azután ujjnyi vastag hurkácskák formájában elhagyták a libát. Ezek a hurkácskák a füvön aztán ki voltak téve a napsütésnek és a nagy nyári záporoknak, majd a napsütésnek ismét. A megemésztett, átmosott és megszáradt rostos fűmaradványok, melyek szépen sorban, azonos hosszúságban hevertek a füvön, jó alapanyagai voltak a következő ciginknek! Ha belegondolok, ez volt az igazán bio-füvescigi és függőséget sem okozott.

Ha már a bio dolgoknál tartok. A pusztán sok volt a tehénlepény, ami tudjuk, hogy mindig lapjára esik. Ez, a tűző napon hamar kiszáradt. Az asszonyok kijártak a faluból és megforgatták őket, hogy a másik oldaluk is száradjon ki. Zsákokba szedték és vitték haza tüzelőnek. A szaga miatt inkább az udvari katlanokban használták vízmelegítésre. Ez volt az igazi biobrikett. Ha valami miatt alkonyatig kint voltunk a pusztán, a tűzhöz tartottuk a lepényt. Miután izzani kezdett, rohangáltunk vele a sötétben. A sötétben rohangáló vörösen izzó lepények voltak a mi Szent János bogaraink.

A pusztát körül vették a vizes, csatakos, szikes lapályok. Ha elfogyott a vizünk és lusták voltunk kimenni az ártézi kúthoz, a csatakosban széthajtottuk a békanyálat, vagy a békalencsét a víz felszínén és marokkal ittuk a vizet. Ez a víz olyan tiszta volt, hogy leláttunk az aljáig. Ennek volt íze is, igaz nem tudtuk, hogy a benne úszkáló putyúkáktól (ebihalak), vagy a piócáktól, vagy a csiboroktól van-e ez a jó íz.

Sokat jártunk a csatakosban meztelen lábbal. Figyelni kellett a piócákra, mert ha tehették a lábunkra tapadtak, ekkor még könnyen le lehetett venni, söpörni vagy ütni, ha elkezdték a vérszívást már letépni se lehetett a sikamlós férget. Ennek is megvolt az ellenszere. Ki kellett menni a vízpartra és az ott virágzó sziksóval be kellett őket szórni. Egyből abbahagyták a vérszívást és az erős tapadást és leestek a földre. Ennyivel azért nem mindig úszták meg, mert kifordítottuk őket és megnéztük mennyi vért vettek le tőlünk. A pióca gyűrűsféreg lévén olyan, mint egy tömlő. Ennek a tömlőnek az egyik végét meg nyomtuk egy erős fűszállal vagy vékony gallyal, és a gallyra kifordítottuk a piócát. Megnéztük milyenek a belső szerveik. A piócák ezt az állapotot nem nagyon kedvelték és igyekeztek visszafordulni. Ezt gyűrűnként meg is tették. 5-10 perc alatt vissza is fordította magát. Többször versenyeztünk is, hogy kinek a piócája fordul vissza hamarabb. Ezzel a tortúrával meg is úszták a véres támadásukat.

Nem vagyok rá büszke, de a való élethez tartozott, hogy ha kecskebékát fogtunk a tapogatóval, nem dobtuk ki, hanem megpipáltattuk. Kivittük a partra, ott cigit dugtunk a szájába. Sajátos légvétele következtében kénytelen volt szívni a cigit. Ez nem sokáig tartott, mert a kezdeti megilletődés után ugrott egy óriásit és már vizet is ért.

A gyerekjátékok közé tartozott, amikor kocsiút átpisilő versenyt tartottunk.

Máskor Ferkó haverommal, legeltetés közben a tarlón, a búzakeresztek tövében gyöngytyúk tojásokat találtunk. „Kapd el!” S már dobtam is felé váratlanul.

„Menj hátrébb! Még! Dobd vissza!” A kemény héjú tojás labdaként repült a levegőben. Ha véletlen, nem tudtuk elkapni, akkor sem tört össze, mert igen kemény volt a héja, és a föld, ahova esett, puha homok. Persze ezek után csak rántottának volt jó, csibe nem kelt belőle.

A pusztai rosszalkodásaink között tartom számon, hogy egyszer elhullott egy 30 kilós bárány a TSZ falkájából a kiserdő mellett. Nyúzzuk meg! Fogtuk az élettelen bárányt, bevittük a gulyások éppen használaton kívüli kis építményébe, gunyhójába. Fellógattuk lábánál fogva, ahogy kell. Elkezdtük nyúzni. Egyszer csak halljuk, hogy jön valaki motorral. Gyorsan abbahagytuk a műveletet, kijöttünk a gunyhóból és még a lakatot is rányomtuk az ajtóra. Elmúlt a vész, de mi egyre messzebbre kerültük a

gunyhót, mert a nyári nagy melegben egyre nagyobb szaga volt a félig megnyúzott báránynak. Arról csak hallottam, hogy talán Bandinak kellett felszámolni a helyzetet.

Ha már gyónási kedvemben vagyok, elmondom azt, amit szégyellek is. A falubeli szomszédunknak, Túri Maris néninek az édesanyja Viktor néni legeltette a libáikat a pusztán. Viktor néni már 70 év körül járó görnyedt öregasszony volt. Tetőtől talpig feketében járt. A korából adódóan nem is tartozott a falkánkhoz, nem is beszélt velünk soha. Valaki eltalálta, hogy biztos boszorkány az öregasszony. Ha boszorkány, űzzük el! Az olajfák fedezékében közelebb lopózkodtunk hozzá és megdobáltuk azzal, ami a kezünk ügyébe került. Baja nem esett, el se találtuk, de a lelki teher hogy megtámadtunk egy öregasszonyt, a mai napig nyom. Persze mire este behajtottunk, édesanyám már mindenről tudott. Érdekes, nem kaptam ki érte, de a lelki fröccs az igen nagy volt.

A pusztai foglalatosságainkhoz tartozott, hogy cselőpókot fogjunk, hogy jobban teljen az idő. Ezek a nagyméretű pókok földben fúrt lyukakban rejtőztek napközben. Nem tudom kitől tanultuk, de azt csináltuk, hogy 1 cm átmérőjű szurok golyót kötöttünk a vékony zsineg végére. Ezt a napon hagytuk, míg kezdett meglágyulni. Utána belógattuk a függőleges póklyukba. A pók a betolakodó golyóba belemélyesztette a rágó szájszervét, ami beleragadt a szurokba. Máris húzhattuk kifelé a lyukból.

cselőpók

Máskor unalmunkban nem tudtunk mit csinálni. Kitaláltuk, hogy bokszoljunk! Papp Laci is akkor élte sikereit. Szász Sanyival összeálltunk bokszolni. Kesztyű nélkül, félmeztelen szurkáltuk, ütögettük egymást. Egyszer Sanyinak olyan jól sikerült a jobb egyenese, hogy rögtön eleredt az orrom vére. Nem sírtam, de egy életre elegem lett a bokszból. Csinálja Papp Laci!

Büdös-szék

Örök és kifogyhatatlan lehetőségünk volt a Büdös-szék a 20-60 cm-es vizével és örökös változásával. (A Büdös-szék a többi alföldi szikes tóval együtt igaz, hogy összegyűjtötte az esővizet, de a táplálást alulról kapta!)

Nyár közepén már kezdett csökkeni a vízszint. Egyre több sziget látszott ki a vízből. Nyár végére volt, amikor teljesen kiszáradt. A tómeder alja olyan sima volt, mint az asztal. Azon lehetett ám nagyokat biciklizni. Ha már nagyon kiszáradt a meder, olyan mély repedések voltak rajta, hogy a biciklikerék is beleszorulhatott. Az egyik nyáron a kiszáradt tófenék már repedezett, de 20-50 cm mélyen még képlékeny volt. Ebből a képlékeny anyagból építettünk magunknak sárcsúszdát. A kezünkkel ástunk egy-két méter hosszú folyamatosan mélyülő árkot. A kitermelt agyagból még hozzá építettünk egy méternyi emelkedőt. Máris volt egy háromméteres sárcsúszdánk. Ha nem akart elég jól csúszni megvizeztük. A csúszda alsó részébe összegyűlt egy kis víz is. Így a lecsapódáskor csaptuk szét a sarat, mint egy bomba. Mivel itt minden sáros

agyagból volt, építeni és csúszkálni benne szigorúan meztelen volt praktikus. Sáros kis ördögökként mentünk mosakodni az ártézi kúthoz. Gondolom, hogy nézhettünk ki, mert a delelő bivalyok is tágra nyílt szemmel bámultak bennünket, irigykedve a dagonyánkra.

Egyszer a kiserdő mellett tartózkodtunk, de elfogyott a vizünk. Nagy-nagy hőség volt. Senki nem vállalta, hogy kimegy az ártézi kúthoz vízért. Egyik fiú kitalálta, hogy lóval kellene kimenni. A karámba be voltak hajtva a csikók. Volt köztük már betört csikó is, amelyiket a csikósok is lovagoltak időnként. Kötőfék volt rajta, de kantár és nyereg nem. Megfogtuk, kivezettük a karámból és felült rá a legnagyobb társunk. A vizesüveget a fülénél átfogva egy madzaggal a fiú nyakába akasztottuk. Irány az ártézi kút. Mint később kiderült a lóról leszállni nem tudott. A vályú mellé kormányozta a lovat és a butykost belelógatta a vályúba. Az üveg belemerült és megtelt vízzel. Újra a nyakába akasztotta és örömmel adta át a tele demizsont nekünk. De akkor nem is mondta el, hogy a vályúból merítette a vizet. Ha elmondta volna se lett volna baj, hisz olyan vízzel, amelyben vígan úszkál a béka és szépen nő a békanyál is, nem lehet baj.

A pusztán volt a gyerekcsapatban egy kis srác, aki három évvel volt fiatalabb, mint mi. Mokány kis legény volt. Szinte öcsénknek tekintettük. Szerettük is őt.

El is határoztuk, hogy megajándékozzuk egy életre szóló élménnyel. A birkanyáj ott hűsölt az olajfák alatt, összebújva. Három gyerek megfogta a legnagyobb pörgeszarvú kost. A kisfiút próbáltuk rávenni, hogy üljön föl rá. Nem örült az ötletnek, ezért ketten megfogták a fiút és felfektették a kos hátára.

„Kapaszkodj!” és elengedték a kost. A kos azonnal vágtába csapott, de a kis lovas jól tartotta magát, erősen kapaszkodott a kos bundájába. A kos érezte, így nem szabadul meg tőle, ezért módot váltott, és elkezdett baktatni. Na, ez bevált neki, mert a harmadik ugrás után a fiúka már a gyepen hevert. Mi, jót nevettünk, a kisfiú szája lefele görbült, de nem sírt, mert annál keményebb fából faragták! „Bocsi, Lajcsi!”

Ha reggel korán kihajtottunk és párás volt a levegő, olyan jól terjedt a hang, hogy szinte tisztán hallottuk, hogy a Büdös-szék túlsó partján miről beszéltek az ottani pásztorok. A pusztán legelő gulya között volt két-három bivaly is. Ezek a fekete nagytermetű lomha mozgású bivalyok a nyári nagy melegben igencsak szerettek dagonyázni. Mesélték apámék, hogy amikor még a cséplőgépeket is bivalyokkal vontatták, az út egy kisebb vizes rész mellett vezetett el. A bivalyok kihasználták ezt a lehetőséget és irány a dagonya. Hiába verték őket, ők húzták a cséplőgépet is a dagonya felé. A hajtók kénytelenek voltak elvágni a köteleket, hogy a bivalyok meg ne fürdessék a cséplőgépet. A dagonyából kiverni nem lehetett őket. Estefelé amint csökkent a hőség, maguktól másztak ki.

Az én időmben az állatorvos motorral járt ki a gulyához, amely az ártézi kúthoz közel delelt. Munka végeztével a delelő gulya mellett hajtott el, ez nem tetszett az egyik bivalybikának és a motort megtámadva üldözte az állatorvost. Csak csodálkoztunk, hogy tudott az a lomha állat olyan gyorsan futni.

A vizes területek halai is izgattak mindig. Egyszer észrevettük, hogy nyár végén, amikor a víz visszahúzódott a csatakosból a halak egy kétszer háromméteres kubikgödörben gyűltek össze. A csukák már minden halat felfaltak, csak ők szorongtak a 30 centis vízben. Hálónk és tapogatónk nem volt, hát úgy oldottuk meg, hogy mezítlábas talpunkkal lépegettünk a vízben. A lábunk alá szorult csukát, pedig a partoldalra állított vizes vödörbe hajigáltuk. A vödör már kezdett megtelni a vergődő csukákkal. Egyszer csak a vödör megbillent és a csukák máris a partoldalon dobálták magukat, és már is a vízben voltak ismét. Kezdhettük a taposós halászatot elölről.

Volt eset, amikor 15 centis víztiszta víz befagyott fenékig. Csúszkálás közben vettük észre, hogy a vízben lévő halak is belefagytak. Nosza, feltörtük a jeget. A jégtáblákat megfordítottuk és kipiszkáltuk belőle a jéggé fagyott halakat.

Ezt a falut mintha gyerekeknek találták volna ki. Mint írtam, játszótér nem volt, de a falu maga volt a játszótér. Nyáron leginkább mezítláb jártunk. Nem volt járda, nem volt burkolt út. A poros, homokos vagy sáros úton mezítláb volt legjobb járni. A puszta zöld gyöpjén is jó volt mezítláb. Biciklizni is lehetett keresztül kasul a falun, mert 1960-ig autó sem volt a faluban. Nemhogy autó, a motorokat is egy kezemen meg lehetett számolni. Elképzelni is nehéz, de áram sem volt a faluban. Az első leckéi-

met petróleumlámpa mellett írogattam. Ha estefelé bementünk a házba csak tapogattunk, míg meg nem gyújtottuk a lámpát. Az őszi téli reggeleken is lámpagyújtással kellett kezdeni a napot. Az áramhiányból adódóan természetesen nem volt TV, mosógép, villanytűzhely, telefon sem. Ennek ellenére a hírek jól terjedtek. Mindenki ismert mindenkit név szerint. Ismerte mindenki a helyi szokásokat és be is tartotta. Vigyáztak, figyeltek egymás gyerekeire. Tudták mikor jár, vagy akar tilosba járni a gyerek. Ha szükséges volt, rá is szóltak. Mit keresel te itt, mért nem mégy haza?

Biciklivel rosszalkodtunk egy páran az utcán. Este már édesanyám rákérdezett, hogy is volt az a rodeó? Máskor egy kenyérdarabot dobtam el a kocsiúton. Tudtam, hogy nem szabad, ezért le is takartam az utca porával. Fél óra múlva, ahogy haza értem édesanyám már tudta, és fülön fogott. Vissza kellett menni, megkeresni, hazavinni. Édesanyám megmosta a kenyérdarabot és a tyúkoknak adta. Ezt még szép szóval megúsztam. Máskor télen édesapám elküldött Pataki sógorhoz, hogy hozzam el a pörzsölőt. A haverommal már hazafelé tartottunk, amikor a havas utcán az árokban megpillantottunk egy döglött, keményre fagyott macskát. Mi lenne, ha megpörkölnénk? Száraz kórókat szedtünk az út mentén. Összetörtük, bele a pörkölőbe és próbáltuk meggyújtani. Sikerült is, de amint tekerni kezdtük, a ventilátor nemhogy erősítette volna a tüzet, inkább elfújta. Legalább fél órát rászántunk az életünkből erre a macskapörkölési próbálkozásra. *(A pörzsölő fekvőhengeres része volt a tűztér, ahol a vékonyra hasigatott száraz meggyújtották. A tekerővel megforgatták a ventilátort, ami a friss levegőt fúlta a tűzre, majd a lángot az pörzsölő elülső csövén 20-30 centiméteres lángcsóvaként a disznóra juttatta.)* A hír persze gyorsabban hazaért, mint mi. Már várt édesapám. Nézte, hogy van-e valami baja a pörkölő gépnek, majd megfeddett a tüzeskedésért és a pörkölő nem rendeltetésszerű használatáért. A macska még mindig ott volna, ha nem jött volna a tavasz

Állattartás

A jószágokra vigyázni kellett, mert ha a tyúk vagy kacsa elbitangolt könnyen a lábasban végezte. Persze ez konkrétan soha nem derült ki. Marika nagynéném mesélte, hogy egyszer eltűntek a csatornára kiengedett napos kacsái. Gondolták, hogy valamelyik szomszéd kacsáival máshova mentek haza. Végig is kérdezték az ismert lehetőségeket. Senki nem tudott semmit. Az egyik udvarban Marika néném mintha kiskacsa „csipogást” hallott volna, de nem tudta felmérni, honnan hallotta a sipákolást. Másnap csodák csodájára meglettek a kiskacsák, igaz kicsit kormosan. Visszagondolva az előző napra, ahol a kacsasipákolást hallani vélte az udvaron lévő katlan ajtaja, illetve eleje, el volt torlaszolva. Nem véletlen lettek kormosak a kiskacsák. Az ártézi kúttól induló kis vízfolyás volt a kiskacsák páskomja. Hogy meg lehessen különböztetni őket tulajdonos szerint egy-egy lábujjukról, vagy a sarkukról lecsípték a köröm végét. Így lett a kiskacsa „jobbsarkavött”, vagy bal „középsős”, stb. Ez a jelzési mód a kombinatorika szerint 1024 különböző jelzésre ad lehetőséget és akkor még nem is beszéltem a „vágott” jelzésről, ami azt jelenti, hogy a kacsa vagy liba úszóhártyáját ollóval kissé bevágják. Ez a heg egész életre szóló jele lesz.

A faluban állatot mindenki tartott. A lovakat 1959-től, a téesz kezdetétől, már többnyire nem maradtak magántulajdonban, de ott még sok ló volt, mert az elején azzal szántottak, vetettek, ekekapáztak és fuvaroztak.

A tehenek azonban megmaradtak a házaknál. Nekünk is volt egy szép zsemlyetarka tehenünk. Egyik kisborja sajnos elhullott, mert „belealudt a tej a gyomrába” mondták. A tehenet fejtük, a borjait felneveltük és eladtuk.

Disznó is volt minden háznál, hiszen a konyhai hulladékot azokkal etették fel. Mivel is etették ezeket a jószágokat? A sertés mindenevő. Leginkább moslékot kapott. A moslék a disznóknak készült

takarmány. Egy vödörbe (a moslékos vödörbe) összegyűjtötték a napi konyhai hulladékot, majd etetéskor kukoricadarát (lehet árpa és búza is) öntöttek hozzá. Összekeverték és öntötték a vályúba. Télen meleg vízzel járta. Ha már etetés előtt megkeverték és hagyták ázni, erjedni, akkor már jellegzetes erjedt, savanykás szaga volt. A disznók imádták. Ez volt az igazi moslék.

Édesapám mesélte, hogy az ő gyerekkorában a sertéseknek nem sok kukorica jutott, ezért legeltették, vagy akolban tartották őket, szedtek nekik zsenge növekedésű „disznó parajt", porcsint és pipacsot. Nagyon szerették a zsendülő kukoricacsöveket, a tököt és a répát is. Étkezés után az emberek a tányérjukat is kitörölték egy kis kenyérdarabbal. Ha véletlen maradt a tányéron egy kis zsír, az a mosogatólébe került. Ez a mosogatólé volt a sertések egyik fontos energia forrása. Mosogatni nem sokat kellett, de ahhoz nem használtak semmi mosogatószert. Tehát bátran ehették a disznók. A legeltetett éhkoppon tartott malacok igen lassan fejlődtek. Egy éves korukra alig voltak 30-40 kilósak. A második évben kezdtek nekik jobb takarmányt adni, hizlalták őket. Így érték el közel kétévesen a 100-120 kg-ot. Ez kb. 1960-ig tartott. Utána jöttek nagyobb növekedésű fajták, több volt a szemestakarmány és megjelentek a tápok is. Odáig jutottunk, hogy ma (2020), egy hízósertés nem két évre, hanem 100-120 napra éri el a 100-120 kg-os vágósúlyt.

Az én gyerekkoromban még „vöttek malacot epörre". Jelenti ez azt, hogy az eperfák termésére vették meg a malacokat. Amíg az epret ették a malacok, nem kellett más szemestakarmányt adni. Sok eperfa volt, majd minden háznál ebből adódóan. A mi házunknál két óriás fa volt az udvaron közvetlen a ház előtt. Az eper hullott magától is, de rá is segítettek. Édesapám felmászott a fára jó magasan és megrázta az egész fát. Potyogott a sok-sok eper. A disznók meg a rázás hangjára már üvöltve tülekedtek az ólajtóban. Degeszre ették magukat és aludtak nyugodtan az esti etetésig. Néha már oly sok volt a hulló eper, hogy ösvényt kellett söpörni az udvaron, ha nem akartuk összetaposni.

A baromfik közül a ludak vitték a prímet. Akkor még a ludaknak nem volt olyan ijesztő a Márton nap, mint manapság. A tollukért tartották őket, hisz kellett a stafírunghoz. A ludak nagytestű, összeférhetetlen hangos állatok. Egyik délután édesapám hazahozott 5 libát és elengedte őket az udvaron. Először a macskát zavarták fel a fára, utána a tyúkokat zavarták fel a tetőre, a kutyát is próbálták rendre utasítani. Olyan hangosak voltak az új környezetben, hogy egész éjjel nem tudtunk aludni tőlük. Nem tudom mit tett velük édesapám, de mire másnap hazajöttem az iskolából, már nem voltak a háznál. Kacsát általában a kút közelébe lakók tartottak, a nagy vízigényük miatt. Tábith mamám sok kacsát tartott és meg is tömte őket. Igen finom a sült kacsa és a kacsazsír is.

Tyúk az minden háznál volt. Mindenki saját magának keltette a kiscsibéket és kotlóssal gondoztatta, neveltette fel őket. A kotlósok igen harciasan védték csibéiket, szembe szálltak még a kakassal, a héjával, elzavarták a baromfiudvar más lakóit is, sőt még a kisebb gyerekeket is a csirkék környékéről. Egy kotlós alá 21 tojást raktak. Túri Maris néninél a kotlós az ágy végében költött, az ágytakarót félretolva az ágyszalmából kialakított fészekben. Legtöbb helyen szalmával bélelt kosárba ültették a kotlóst. Rostával be is borították, nehogy felkeljen soron kívül. Naponta egyszer engedték le etetni, itatni és a dolgát végezni.

Nekünk galambunk is volt mindig. Édesapám nem szerette őket, mert összepiszkították a melléképület padlását, de a galamblevest azért szerette. Édesanyám nagyon jól készítette el a sült galambot. Lisztbe forgatva egészben, olajban sütve ma is megenném.

A nyulak mindennaposak voltak a gyerekes házaknál. Ketrecben, góré alatt, istállóban tartottuk. 11 éves koromban már magam vágtam és nyúztam a nyulat.

A kutyának és macskának megvolt a gazdasági szerepe. A kutya a házat őrizte az idegenektől, de rendet tartott, ha a kakasok vagy a kosok összevesztek. A macskáknak is fontos szerepe volt az egérpopuláció féken tartásában. Sok jószág, sok takarmány, sok egér a sorrend. Volt egy háromszínű macskánk a Minci. Meggyesi Balázs bácsiék néha kölcsön kérték, ha sok volt az egér a kamrájukban. Minci gyakran maga is hazajött egyedül, de ha már itthon is cincogtak az egerek, mi mentünk el érte a tanyára. Akkor még nem is hallottunk hobbyállatokról vagy a társállatokról. A kutya és a macska a gazdaság része volt. Ha kárt okozott nem tűrték, ha a kutya rászokott az aprójószágra, vége volt. De nem tűrték a pákosztos macskát sem (felugrik az asztalra és onnan leeszi az ennivalót, vagy beleeszik a földön hagyott lábasba). Ha valamelyik nagyon megsérült vagy menthetetlenül beteg volt, nem

hagyták szenvedni. Állatorvoshoz nem vitték csak esetleg a lovat. Ha látták, hogy valamelyik állat visszahúzódó, gubbaszt, nem eszik, egyszerűen levágták, míg jobban el nem hatalmasodott rajta a betegség. Néha a hízósertés nem bírt lábra állni. Soron kívül másnap le kellett vágni.

A kappan tulajdonképpen az ivartalanított kakas volt. A kakast 2 kg-os növendék korában ivartalanították, kivették a heréjét, én még láttam kappant, csirkéket kísérni. A kakast pálinkás kenyérrel elkábították, oldalára fektették, az oldalán egy nyílást vágtak, azon keresztül vették ki a heréit. Nem csak a férfiasságától fosztották meg, hanem a fejdíszét, a taraját is levágták nagyrészt. Ilyen kakas herélést Pigniczki Sanyi édesanyja végzett. (Magát a kezelést nem láttam saját szememmel, csak hallomásból ismerem.) Kappannal viszont találkoztam. A kappan hormonzavarba került. Nagyra nőtt, nagyobbra, mint a kakasok. Szelíd természete volt, és ami a lényeg, szerette a kiscsirkéket, értsd, elfogadta őket, kísérgette, kapirgált nekik, etette őket, mint a kotlós. Taraj nélküli nagy behemót állat kedvelt csemege volt már a királyi udvarban is, mert a húsa sokkal omlósabb volt, mint a tyúkoké vagy a kakasoké. Ha már az ivartalanításnál tartok. A kanmalacokat is ivartalanították kb. 8 hetes korukban. A két hátsó lábánál fogva fellógatták. A herélő egy éles bicskával egy-egy rövid vágást ejtett a herezacskókon, majd ezen keresztül kifordította a kis heréket, majd elmetszette a herezsinórokat. Ez a művelet nem tartott addig sem, míg ezt leírtam. Ezután jött a fertőtlenítés, na mivel? Hát sertészsírral. Jó vastagon bekenték a sebet és környékét. A zsír védte a sebet a fertőzéstől, a szennyeződéstől. Mivel állatorvos nem volt még a környéken sem, különben is drága lett volna, voltak ügyes kezű herélő emberek. Minálunk mindig a nagybátyám Bélteki Sándor volt a herélő. Több száz esetből egyetlen egy elhullás sem volt. Egyszer történt egy kis malőr. Kb. 15 malacot herélt a nagybátyám. Mint később kiderült az egyik kis kanmalacnak az egyik heréje nem volt leereszkedve, ami azt jelenti, hogy a hasfalon belül maradt. Heréléskor ezt nem vették észre. A harminc hízó meghízott, 29-et leadtunk. Egyet levágtunk. A baj az abáláskor kezdődött, mert a forró vízben felszabadultak a „kanszagot" okozó vegyületek. Nem dobtuk el a húsát, sőt készítettünk belőle mindent, ahogy kell, de kóstolót nem küldtünk belőle a rokonoknak. Idővel a sózás a füstölés hatására elmúlt a kanszag a húsokból.

Pulykát és gyöngyöst nem igen tartottak a faluban, mert nagy élettér kellett volna a madaraknak. Ezek helye a tanyákon volt.

A birkatartás (bürgetartás) igen fejlett volt a puszta közelsége miatt. Egyik nyári este édesapám megérkezett egy pótkocsis zetorral. A pótkocsin 25 birkával. Na, innentől volt dolgom! Harmadik-negyedik osztályos voltam. Reggel mielőtt elmentem az iskolába, a nyájat ki kellett hajtanom a kis pusztára, jó messzire. Amikor megállapodtak és elkezdtek legelni, hazagyalogoltam és vettem a táskámat, irány az iskola. Dél körül kiment édesapám és hazahajtotta őket. Délután, amikor hazaértem az iskolából újra kihajtottam a nyájat a nagy pusztára ott legeltettem őket, míg bealkonyodott, vagy a birkák degeszre nem legelték magukat.

Egy érdekes élmény: Valamelyik őszi reggelen már köd is volt 7 óra felé. Kihajtottam a kis pusztára. A ködtől csak úgy az ösztöneimre támaszkodva tudtam tájékozódni. A juhokat otthagytam és elindultam, a ködben a keskeny kis ösvényen. Megyek-megyek az ösvényen, már haza kellett volna érnem, hát látom, hogy nem a faluba, hanem a baromkúthoz értem. Megfordultam és szinte futva siettem vissza az ösvényen a falu felé. A tejszerű ködben annyira elvesztettem a tájékozódó képességem, hogy amikor a faluhoz értem, az ott szántó traktorostól kérdeztem az utat. Sírtam is már kétségbeesésemben. Már az utcánkban voltam, de még akkor sem voltam benne biztos, hogy jó felé megyek.

Másik félős esetem egy nyári délutánon volt. Iskolából hazajövet hajtottam ki a birkákat a nagy pusztára a Madari major mellett. Gyülekeztek a nyári zivatarfelhők, dörgött az ég. Én már visszafordultam volna, de a nyáj eleje már a kiserdőnél tartott. Nem volt választásom, ha dörgött, ha villámlott, ha esett, a nyájat nem hagyhattam egyedül. A szüleim se futottak utánam –„jaj, mi van a gyerekkel", hiszen földet műveltek valahol a határban. Az égzengés, villámlás egyre közelebbről hallatszott, félelmetes volt. Én behúzódtam a kunyhó eresze alá, de bármelyik oldalra is álltam, a viharos szél utánam hozta, vágta az esőt. Már csak magammal törődtem, hiszen a birkákat már nem is láttam, eltűntek a szemem elől a zuhogó esőben. Hihetetlen nyári zivatart, vihart vészeltem át. Az alsónadrágig átázva indultam el a vihar után, hogy a pusztában megkeressem a birkáimat. Már a nap is kisütött a vihar után, de én még nem találtam meg őket. Nem is találhattam olyanokat, mint a vihar előtt voltak, mert az óriási eső úgy kimosta a bundájukat, hogy hófehér volt mindegyik állat. A csengőről, a sántáról csak megismertem a kis nyájamat, és kezdhettem magam szárítani a késő délutáni napsütésben. Volt még egy-két ilyen feladatmegoldásra, önállóságra, életrevalóságra edző esetem.

Édesapám kialakított egy szép kis méhest, 10, 12 nagyboconádi kaptárunk volt. Az én dolgom nyáron gyűlt meg a méhekkel. A méhek, ha túl sokan voltak a kaptárban, új anyát neveltek és a régi anya kirajzott a család felével. Legszívesebben meleg nyári délutánokon indultak új helyet keresni maguknak. Először csak egyre több méh repkedett a kaptár előtt, egyre izgatottabban. Mikor már felhőnyien voltak, elindultak. Na, ezt kellett volna nekem 10-11 évesen megakadályoznom, vagy legalábbis megzavarnom, hogy ne messzire menjen a raj. Bátorság és kötelességtudat kellett részemről, hogy egyáltalán közel merészkedjek a rajzó méhekhez. Először kolompszóval próbáltam megzavarni őket, majd homokot és poros földet dobáltam a felhőnyi megbolydult méh közé. Volt mikor a kút közeli akácfára telepedtek le. Legtöbbször útnak indultak. Nem volt mit tennem futottam utánuk, nehogy szem elől tévesszem őket. Ha alacsonyan szálltak valahol, megállapodtak a falu valamelyik akácfáján. Ha fölkaptak magasra, a szél is segítette őket, könnyen eltűntek a szemem elől. Legtöbbször azért sikerült követnem őket, és megtalálni, hova kúpoltak le. Összekapaszkodva lógtak egy faágon. Általában nem mentek tovább. Este, amikor haza ért Édesapám, mentünk befogni a rajt. Volt több szalma kasunk is. Édesapám a kast a méhraj alá tette, majd hirtelen egy nagyot ütött a faágra. A raj belepottyant a kasba. Máris vittük haza. Vagy azonnal, vagy később, újra kaptárlakók lettek. Így szaporodtak fel a méhcsaládok.

Télen is figyelni kellett a méheket. Etetni cukorsziruppal vagy védeni a fakopáncstól, mert ha a madár észrevette, hogy a kaptárban mozog, zümmög valami, gyorsan vésett egy lyukat a kaptár oldalán, hogy hozzájusson a finom falatokhoz. Ennek rajta kívül senki sem örült.

Volt még egy különleges madár a faluban, Medgyesi Balázs pávakakasa. Balázs bácsi a falutól nem messze lakott a tanyájában. A pávának csak a hangját hallottuk, de néha betévedt a faluba. Akkor aztán minden gyerek őt üldözte, a portákon, a kerítéseken keresztül. Ennek sem örült senki a gyerekeken kívül.

Még láttam ökrösszekeret a boltunk előtt megállni. Hatalmas állatok, óriás szarvuk volt, de szelíd állatok voltak. Ők is herélt állatok voltak, herélt borjút tinónak hívták. Ahogy nőtt a tinó, betanították járomban járni. Kitanulva, ökör lett belőle. Innen a mondás: tanulj tinó, ökör lesz belőled.

Énekes madarak a ház körül

Falusi gyerekkorom fontos része volt a madarászás, ismertünk minden madárfészket a faluban. Veréb, gerle és fecskefészek olyan sok volt, hogy nem is tartottuk számon, de más madarakat igen. A légykapó Kovács Misi haveromnál fészkelt. Az igen ritka sárgarigó Tóth Miklós bácsi szőlőjében a cseresznyefán rakott fészket, vagyis inkább épített, font. Leginkább a szőlő kötözéséhez használt rafiából vagy háncsból építette, úgy, hogy az ágakhoz hozzá is volt kötözve a fészek. A cseresznye volt a kedvence a sárgarigónak. Miklós bácsi istállójának eresz aljában fészkelt a büdös banka (búbos banka, Upapa epops). Gyönyörű sárgásbarna-fekete tollazatú madár. Ha megijed, szétnyitja a fején lévő tollkoronát és jellegzetes szisszenő hangot ad ki. A fészekbe óvatosan kellett benyúlni, sőt jobb, ha be se nyúltunk, ha fiókák voltak a fészekben, mert azok a hátsó felüket fordították a betolakodó felé, és az ürülékükkel védekeztek. Ha kihúztad a kezed a fészekből, rögtön tudtad miért is nevezik ezt a szép madarat „büdös bankának”.

Gera Pista bácsinál fészkelt a nagy eperfa egyik odvában a fakopáncs. Az omladozó istálló padlásán pedig a kuvik. Kapás Jani bácsiéknál (Pöszike néni) az eperfa odvában voltak évekig a seregélyek.

Mivel minden háznál sok jószágot tartottak, sok volt a trágya, sok volt a légy. Egy felmérés szerint az 1990-es években 284 fecskefészket számoltak meg a faluban. Ahogy eltűntek az állatok a portákról, eltűntek a legyek is és eltűntek a fecskék is. Bélteki nagymamám kint lakott a szék szélén, ott aztán volt sok fecske. Az eresz alja végig tele volt fecskefészekkel. Építőanyag a sárfészekhez volt bőven. Jószág is volt, de a csatakos vizes részek felett is sok táplálékot találtak a fecskék. A falun kívül eső

részeken is ismertük a nádiveréb fészkeket, a szárcsa fészkeket, a bíbic, a gulipán, a vízityúk, a nagy goda, a gólyatöcs, a vadkacsa fészkeket is. A varjak egy helyen a Varjús erdőben kolóniában éltek. Az erdős, gazos területeken fészkeltek a fácánok és a foglyok. Annyi fogoly volt, hogy télen csapatostul jártak a szalmakazlak tövéhez magot keresni. A fürjet soha nem láttuk, fészkét nem találtuk, pedig jellegzetes „pity-palaty" hangját alkonyattájt mindig hallottuk.

A „ragadozó" madarak közül a szarkával találkoztunk legtöbbet. Művészi fészket épített gallyakból. Volt teteje is, így egy bebújó nyíláson keresztül lehetett bejutni a fészekbe. Először sárral, majd finom gazzal, tollal bélelte a fészket. Ezt a nagyméretű és kifejezetten nehéz fészket olyan megközelíthetetlen helyre rakta, hogy már nekünk is feladta a leckét. Ha alacsonyra építette, a galagonya bokortól volt megközelíthetetlen, ha magasra, akkor meg olyan magasra, hogy az ágak már egy gyereket sem tartottak meg. Legegyszerűbb volt fűrésszel levágni a fészket tartó ágat. Mivel dúvadnak számít, irtása ma is szabad. Különösen tanyákon, vízszéleken okozott sok kárt a kiscsirkék, kacsák elrablásával. Szintén óvni kellett a kis állatokat a „tarkavarnyú"-tól (dolmányos varjú). Ha nem volt elég harcias a kotlós, bizony megtizedelte a fészekaljat. A gólyára is figyelni kellett, mert gyorsan felkapott egy-egy óvatlan kiskacsát. A kotlón kívül volt még egy kismadár, aki vigyázott a kisállatokra, ez a „gáborszarka". Hivatalos neve, kisőrgébics. Nagymamánál mindig fészkelt 1-2 pár a tanya mögötti bozótosban. Ha ragadozó madár közeledett (héja, varjú, vércse, gólya) ösztönösen védte saját fészkét és annak környékét. Nagy-nagy lármát csapott és meg is támadta az a verébnyi madár még a tarkavarnyút is. Igyekezett elűzni a környékről a ragadozót. A hangra felfigyeltek az emberek és ők is zavarták a csirke tolvajokat. Nagy becsben is tartottuk. Nagymamám mindig a lelkünkre kötötte, nehogy háborgassuk a gáborszarka fészkét, de még a közelébe se menjünk. 2019-ben jártam arra. Nagymamám tanyájának csak a romjai vannak, és a bozótos a tanya mögött. A gáborszarka még mindig ott fészkel!

Kis gyerekeknek a nagy fák még nagyobbnak tűntek. Jó párra, még most is emlékszem, a legnagyobbak a varjúserdő óriás akácfái voltak. A vadkörtés terebélyes sorba ültetett fáira is nagyon emlékszem. Emlékszem Kovács Miska barátom Szakáll nagyapja cseresznye fájára, az különleges, sárga cseresznyéket termett, sokat látogattuk és másztunk fel rá, persze titokban. Nem is volt veszélytelen, mert ha leestünk volna, a fa alatti szőlőkarók könnyen felnyársalhattak volna. Ugyanilyen nagy volt a Bélteki nagyanyám szőlőjében lévő meggyfa, arra is szívesen felmásztunk. A Pataki sógorék kertvégében volt egy csúnyácska fa, a szilfa. A levelei állandóan göcsörtösek voltak és zöld-piros színben virítottak. Édesapám mesélte, hogy régen a kocsitengelyt szilfából készítették, oly erős és időtálló volt. A házunk udvarán álló két nagy eperfáról se feledkezzek meg. Olyan vastag volt a törzsük, hogy át se tudtam érni. Felmászni rá csak apám tudott, ő meg is tudta rázni azt az irdatlan nagy fát. Csak úgy hullott le róla az eper, mint a záporeső. Tábith nagyapám szőlőjében volt egy vad őszibarack fa. Többágú, göcsörtös fa volt. A kisméretű szőrös barackjainak édes-kesernyés ízét még most is a számban érzem. A szegedi piacon szoktam is vásárolni, ha nagyritkán árulnak ilyet. A mi kertünkben is volt körtefa. Nem nagyon szerette a helyét. Nem is termett sokat, de azok a zöldes göcsörtös körték igazi csemegék voltak.

Nem írtam még gyerekkorom selyemhernyó tenyészetéről. Túri Ferkó haveromék a kispadláson tartották a selyemhernyókat. Egy 40x40 cm-es karton lapot hoztak haza, melyen a peték, vagy a félig kikelt hernyók voltak. Eperfa levéllel kellett őket állandóan etetni, mert szinte zabáltak. Amikor elérték a teljes testméretüket, gubót szőttek maguk köré. Ebben a selyemgubóban bábozódtak be. A gubókat összeszedték és hordták az Áfészba. Később már a téesz dohánypajtáit is hernyónevelésre használták a Madari majorban. Ekkor tájt ültettek egy eprest a kisországút bal oldalán, az Eszik Józsi bácsi tanyájával szemben. Innen mindenki vihetett eperágat a hernyóiknak.

Béke szigete

A villanyvilágítás nélküli sötét estéket beszélgetéssel töltöttük, mindennapos volt, hogy az emberek elmentek egymáshoz beszélgetni. Megbeszélték, hogy milyen vastag volt a jég a vályúban reggel, mikorra szállt fel a köd, már megint nőttek a nappalok, ki rakta el a krumplit ilyen korán (majd elfagy neki). Kinek ellett a tehene, kinek döglött meg a borjúja, ki rúgott be. Kinek a fia udvarol a Marisnak, pedig az anyjáék a Julist szeretnék! A Kovácsék tehene mennyi kárt okozott a Jani bácsi kukoricásában. A gyerekek már megint lopják a zöldbarackot. Leégett a Guciék tanyája. Az semmi, a Kiri Ferkó

tanyája már másodjára égett le. Kinek a csirkéit fojtotta le a féreg. Már megint mennyi krumplibogár van! Nem akart megaludni a tej. A kutyák kirágták a kerítést, de nem harapták meg a biciklist. Este milyen nehéz volt szétválogatni a birkákat a nyájból. Mekkora eső volt, majdnem jég is esett. Itt jártak a fináncok. Mekkora disznót vágott a szomszéd és annak mennyi zsírja sült. Milyenek a búzavetések, Pista bácsi megint befogta a teheneket, Subáséknak kólikás lett a lova. Mikor vezetik majd be a villanyt. Hogy viszi a kappan a csirkéket.

A beszélgetésekre nem jelentkeztek be, csak úgy beállítottak. Jó estét, jöttünk beszélgetni. Legtöbbet Pajkóné Giza nénihez jártak az utca béliek. Hónuk alá vettek egy guriga fát és indulás Giza nénihez. Összejött a tüzelő, lehetett beszélgetni este 8-9 óráig. A beszélgetés mellett a kártyázás volt a fő szórakozás. A gyerekek „csapdlecsacsi”-t játszottak. A felnőttek „zsíroztak”, a menők ultiztak vagy ferbliztek. A férfiak többször összeültek „huszonegyezni”. Ezt már pénzre játszották! Egy hajnalig tartó kártyaparti nyeresége egy napi napszám lehetett csak. Ha valaki el volt maradva a kukoricamorzsolással abban is segítettek a vendégek. Hozzánk sokat jártak a rokonok. Édesapám behozott kéthárom zsák krumplit, kiöntötte a szoba közepére, a földre. A vendégek segítettek szétválogatni. Felsöpörtük utána a konyha földjét. Jöhetett a vajköpülés a fehér kannában. Közben kisült a kőtt kifli. Édesapám csak a kőtt kalácsot tartotta valamire, a többi fincom-fancom süteményt nem sokra becsülte.

Én, mint 3-4 éves gyerek szerettem eljárni Giza nénihez. A ház előtt az utcán volt egy pad esetleg egy fatörzs. A nénik is szerettek engem, mindig a hajamba túrtak, „Micsoda sűrű fekete haja van ennek a gyereknek!” mondták. Nagy derültséget váltott ki, amikor vendégek voltak nálunk és én fogtam magam, „megyek az öregasszonyokhoz beszélgetni” Géza bátyám sokat emlegette ezt a mondásom.

A falu házai igen egységesek voltak. A nyeregtetős házak véggel néztek az utcára. Kivételek is voltak egy páran. Ezek voltak az ún. ONCSA házak (Országos Nagycsaládosok), melyeket az állam építtetett. Ezek nem sokkal voltak nagyobbak, de magasabbak voltak, mint a többi parasztház, mert pár lépcsővel megemelték és az utcasarkokra építették őket. Három ilyen házra emlékszem, melyek még 2020-ban is álltak.

Kiemelkedő épület ma is, a falu közepén épült iskola, többlépcsős sátortetős épület. Egy osztálytere, kis előszobája és kis szertára volt. A tanítói szolgálati lakás egybe volt építve a tanteremmel. Kisgyerek koromban, a Fányó házaspár volt a tanító pár. Mikor én kezdtem az iskolát a Takó József – Jung Ilona fiatal házaspár voltak a tanítóink.

A falu összképe igen egységes volt, nem csak a házak elhelyezkedése, mérete okán, de az egységes színezés miatt is. Minden ház fehérre volt meszelve, a faltöve kb. 60 cm magasan fekete porfestékkel volt „elhúzva”. Itt ez a szokás! Senkinek eszébe nem jutott, hogy mi lenne, ha a házat színesre meszelné, vagy a faltövet őz-barnával húzná el. Míg nem volt áram a faluban, éjszaka csak holdvilágnál vagy viharlámpával közlekedhetett az ember az utcán. Szilárd járda nem volt, mint ahogy az úttest is földes volt.

A házak szobái, helyiségei földesek voltak. A tisztaszoba is csak néhol volt padlós. Kivétel Annuska nagynénám házában már mozaik lappal volt lerakva az előszoba és a gangkonyha. A házak földes padozatát kezelni kellett. Amikor egy ház elkészült, a földes padozatot úgy képezték ki, hogy agyagos földet raktak legfölülre, azt jól ledöngölték. Aránylag sima és teherbíró felületet kaptak. Ezt a felületet azonban karban kellett tartani, mert a kemény csizma sarkok, a vizes gumicsizmák, sokszor a fahasogatás kárt tett benne. Meg aztán egy pergő hepe-hupás felület nem is nézett ki jól.

Mai szemmel nézve a felületkezelés elég bizarr volt: Reggel, ha elvonult a tehéncsorda az utcán, gyűjtöttek egy-két lapát híg tehéntrágyát egy lavórba, ezt hígították, esetleg sárga földet adtak hozzá, könnyen kenhető állapotba hozták. Egy meszelővel ezt felkenték a földes padlózatra. A tehéntrágya zöld színe miatt a felület zöldes fekete lett, de a felszíne, míg meg nem száradt, nedves ragadós és szagos volt. Egy konyhát nem lehetett órákra használaton kívül hagyni száradás miatt. A megoldás az volt, hogy sárgaföldd felszórták óvatosan azt a részt, ahol járni akartak és már használható is volt a helyiség.

A sárgaföld bánya (lyuk) a kapunktól 15 méterre volt a Sándor Antal bácsi portájánál, az utcán, a kerítés előtt 1-2 méterrel. Innen vitték a sárgaföldet az asszonyok a mázolást felszórni. A meszelés is első rétegben sárgaföldes mésszel történt, de a ló patájának puhításához is sárgaföldes dunsztot csináltak.

A sárga föld a fájdalom ellen is használt! Mondták is az emberek, ha fájt a lábuk, vagy a derekuk, majd nem fáj, ha megszívja a sárga föld! (Maj nem fáj, ha mögszijja a sárgafőd.) És ez igaz is volt. Hogy is kell ezt érteni? Pusztaszeren igen változatos volt a földek minősége. A sívó homoktól a feke-

teföldön át a szikesig minden előfordult. A föld felső rétege volt barna vagy fekete attól függően, mennyi humuszt (szerves anyag) tartalmazott. A humuszos felső réteg alatt (30-60 cm-rel) volt a „sárgaföld” azaz a szélhordta lösz. Amikor sírt ástak a sárgaföld mindég előkerült… Hát, akinek ez a sárgaföld „mögszítta” a derekát, már biztosan nem fájt többé!

Idegenek a faluban

A falu zárt közösség volt, de bejártak azért néha idegenek is. Ilyen volt Gyurka bácsi az ősz öreg cigányember, aki Baksról járt át kéregetni. Segítettek is neki az emberek. Ha meghallották, hogy Gyurka bácsi a faluban van, máris készítettek neki egy kis avas szalonnát, kenyeret vagy túrót, ami volt a ház körül. Gyurka cigány gyalog járt és a hátán vitte a kenderzsákot, amibe belerakta a kapott alamizsnát. Tisztességes ember volt. Lopni véletlenül sem lopott a faluban. Tudta, hogy akkor bezáródnának a kapuk előtte. Az én időmben az udvar utcai kaput nem azért tartották, hogy be lehessen zárni, hanem hogy a jószág ki ne szaladjon az utcára. Ha jött valaki a házhoz, a kaput mindig nyitva találta. Bejött a kapun és elkezdett hangosan köszönni mindaddig, míg meg nem hallották, vagy nem reagáltak rá. Ha nem jött válasz, akkor tovább köszöngetett, szólítgatta a gazdát vagy a gazdasszonyt. Meghallani, hogy jött valaki a kutya is segített, ugatva az idegent. Ha nem jött válasz a köszönésre nem illet ám bemenni a házba, hiába volt tárva nyitva a gang ajtó! Lehet, hogy a kertben volt kint a gazda. Gyurka bácsi tudta a regulát és be is tartotta. A falunak egyetlen és megbecsült koldusa volt. Ahogy megöregedett a lányai kezdtek járni a faluba, 18-20 éves nagylányokként. Ők már nem ismerték az előbbieket. Mire előkerült a gazda már bejárták az egész lakást. Ez már nagy vétség volt a részükről. Nem csoda, ha híre ment, itt vannak Aranyék kéregetni, sokan rátolták a riglit a kapura.

Jártak még a faluba teknővájó cigányok is. Tábith nagyanyámnál félre volt rakva egy fűzfaderék a cigányoknak. Jöttek és ügyesen teknőt vájtak, faragtak a farönkből.

A fáma szerint a cigányok összeszedték a sünöket is. Ezt személyesen nem láttam.

Jártak még más cigányok is, vályokot verni, de már a község mellé. Nyáron ott laktak a vályogos gödör mellett a kocsijukban és a sátraikban. A vályogot eladták a falubelieknek. Vásárolni is a községbe jártak. Akkor már a tanyán laktunk és egyik évben sok dinnyénk termett. Édesapám szerzett egy lovas kocsit és egy kocsiderék dinnyét bevittünk a községbe, megálltunk a falu közepén/ a mai iparcikkbolt helyén/. Jöttek is a cigányok nem is akárhányan. Nézték, kopogtatták, emelgették a dinnyéket. Kezdett beindulni az üzlet. A purdék kisebb dinnyékkel már el is indultak haza fele. Édesapám észbekapott, fele dinnye kézben van, de fizetni még senki sem fizetett! Előkapta a lóhajtó ostort, és közévágott a vásárló közönségnek. Mindenki menekült ki dinnyével, ki nélküle. Hát, így dőlt dugába a mi dinnye vásárunk, és így támogattuk jó pár elcsent dinnyével a vályogvető cigányokat.

A faluban nem élt semmilyen kisebbség, se nemzetiség, én gyermek- koromban az egész világot ilyennek képzeltem. Csodálkozva hallgattam, hogy Varga Sanyi bácsi, aki Kiskőrösre származott el a faluból, olyan lányt vett el feleségül, aki svábul és szlovákul is tudott énekelni. Nahát!

A faluba bejáró idegen volt még a drótostót. Jött az utcán, hátán egy félig nyitott faláda, benne a drótozáshoz, foltozáshoz szükséges anyagok és szerszámok, ő is gyalog járt. Hangos szóval hirdette magát. Az emberek behívták az udvarra, ha volt javítani valójuk. Leszakadt a vödör füle, kilyukadt a lábas vagy a kanna, leesett a lavór alja. Én persze érdeklődéssel néztem a szomszéd Örzse néninél, hogy készített új feneket a lavórnak. Közben mesélt és énekelt nekem. Tőle tanultam: „Hej mambó, leesett a bugyi meg a melltartó.” A drótostót nem forrasztott, mindent lemezhajlítással próbált és tudott megoldani, a ragasztást és tömítést, pedig rozscsirizzel végezte.

Bejártak még a faluba a zöld egyenruhás finánccok. Mindig kerestek valamit! Tiltott volt dohányt termeszteni. Tudnivaló, hogy abban az időben még többen cigarettáztak és pipáztak, mint manapság. A dohányt meg is lehetett házilag nevelni (igaz én ilyet nem tapasztaltam). A téeszben viszont termeltek dohányt az 1960-as években. Az emberek

valahonnan csak szereztek szárított dohányleveleket. Azokat házilag feldarabolták, ez volt a vágott dohány. A pipába nagyon jó volt. A cigit is „csavarták” az emberek maguknak, erre a dohányra vadásztak a finánccok. A dohánynál nagyobb tétel volt a bor. Ez után is adót kellett (volna) fizetni, ezért dugdosták az emberek a finánccok elől. Legjobb elrejtés volt az elásás. Homoki földön ez könnyen ment. De dugták még a trágyarakásba is, ha gyorsan és rövid időre kellett csak elrejteni. Egyszer jöttek a finánccok, hogy feljelentést kaptak, szerintük édesapám elásta a bort a kertben. „Adja elő!” kiáltották! „Keressék meg!” vonta meg a vállát édesapám. „A büntetés úgyis egyforma, ha én adom elő, vagy ha maguk találják meg.” Könnyen beszélt apám, mert nem volt elásott borunk, ők meg csak hagy dolgozzanak meg a fizetésükért. Kimentek a finánccok a kertbe és vaspálcákkal szurkálták a földet, hátha találnak valamit, de nem jártak sikerrel.

Már a téesz világban (1959 után) egy este sötétedés után játszottunk a falu szélén álló szalmakazalra felmászva. Hát egyszer egy kemény tárgyat érzünk a talpunk alatt. Bizony egy 25 literes boros demizsont találtunk. Örömmel cipeltük haza. Az elrejtője csak a finánccokkal számolt, velünk nem.

A beszolgáltatások idején édesapám is elásott pár mázsa búzát a kertben. Ásott egy, méterszer méteres gödröt egyenes falakkal, egy méter mélyet. Ezt kibélelte alul és oldalt tiszta szalmával, majd megtöltötte búzával. A tetejére is szalma került majd arra 20-30 cm föld. Ennek a rejtett veremnek szellőzőnyílása is volt. Rica-szárból 6-8 darabot kötözött össze azt a verem betemetése előtt beállította a búza közepébe függőlegesen, és jöhetett a földelés, ezeken keresztül távozott a veremből a felesleges pára.

Agitátorok Munkástelepen

Nem is tudom, hol kezdjem a téesz-szervezés leírását, persze ahogy én láttam és éltem meg. Már nagyon beszélték az emberek, hogy nálunk is olyan kolhozok lesznek, mint a Szovjetunióban. Féltünk még elhinni is, hogy nálunk is csajkás rendszer lesz. Ami azt jelenti, hogy mindenkitől elvesznek minden termelőeszközt, kocsit, lovat, tehenet, földet, földművelő eszközöket. A kolhozban kell majd dolgozni és az ennivalót is a kolhoz adja, csajkába. Megszűnik a magántulajdon és mindent az állam biztosít majd. A falubeli volt zsellérek, akkori kisbirtokosok (2-3-10 hold föld) ennek igazán nem örültek. Nagyon is idegen volt a paraszti társadalomtól a közös szerveződés. Rossz példa is volt bőven, mert korábban (1949-50) is alakult termelőszövetkezetek igen szegények voltak. Enni is alig tudtak adni a tagjaiknak. A pártállam elhatározta, hogy jobbá teszi a parasztok életét, akaratuk ellenére is és termelőszövetkezetekbe tömöríti őket.

Én, mint 6-7 éves gyerek sok mindent nem értettem, de az emberek ijedt szeméből, elejtett félmondataikból éreztem a félelmet. Ezt csak az tudja elképzelni, aki köztük élt, ismerte őket és tudta, hogy az életüket (a megélhetésüket) veszik el, a földjük a termelőeszközeik és állataik elvételével. Mit is beszélek, nem is vették el, hisz mindenki aláírta, hogy önként lép be szövetkezetbe. Önként viszi be javait, önként lesz földönfutó, nincstelen.

Egy reggel láttam, hogy az iskola előtt megállt egy Molotov teherautó és leugráltak róla kék munkaruhás agitátorok! Ketten, hárman jártak együtt. Bementek a házakba és igyekeztek rábeszélni az embereket, hogy lépjenek be a téeszbe. Nem is akartak addig elmenni, míg ez meg nem történt.

Este már beszélték a falubeliek, ki írta alá ki nem. Másnap ismét jöttek. Én szerencsére nem tapasztaltam meg a háborút, de ilyen lehet a megszállás. Az én csöndes békés falumba betörnek idegen, egyenruhás emberek. Nem ölnek, de rabolnak! Viszont lelkeket, azt öltek, ha jól meggondoljuk. Édesapám boltos volt (azt akkor még nem vették el) és földje sem volt, mert Tábith nagyanyám nevén volt még az apai örökség. Így aztán a 60 éves nagyanyám vitte be a családi vagyont a téeszbe! Azért, hogy elmondhassák, mindenki belépett a faluból, édesapámnak pártoló tagnak kellett lennie, ennek egyetlen szép lovunk, Gyurka esett áldozatul. Őt azért, hogy ne kelljen a közösbe ingyen beadnia, édesapám elvitte Csongrádra leadni a vágóhídra. Ez se volt egyszerű, mert a passzust 200 forinttal ki kellett bélelni, hogy egyáltalán átvegyék és fizessenek is érte valamit. Többen úgy próbáltak menekülni az agitátoroktól, hogy nappal nem voltak otthon, kimentek a földekre dolgozni, de előbb-utóbb mindenkit megtörtek. Tudtommal csak édesapám és Piti Sanyi bácsi nem lépett be a kolhozba.

Máig megrendítő élmény, ha eszembe jut a szemközti szomszédunk, a tehénfogatos gazda, Gera Pista bácsi esete. Mi tanulók éppen az udvaron tartózkodtunk, mikor láttuk amint két idegen Pista bácsit (65-70 éves) az osztályterembe kíséri. Ott leültették a katedrához. Én utánuk lopózkodtam, mert nem tudtam elképzelni, mit keres itt az öregember két idegennel. Láttam, elé tettek egy papírt, amit ő

aláírt. Aláírás közben hullottak a könnyei! Na, ebből éreztem valami nagy-nagy baj lehet, mert férfiember nem sírhat, még a temetésen sem! Akik a lovaikat is bevitték a téeszbe esténként kijártak a majorba, rendbe tenni őket, vagy igyekeztek kocsisnak lenni, hogy legalább saját lovukkal, kocsijukkal dolgozhassanak. A téeszek megalakultak, de hála Istennek a csajka rendszer nem valósult meg!

A faluban addig lopni nagy szégyen volt. Nem is tudok róla a felnőttek részéről. Egy kivétel volt: Korábban az uraságtól, akkor a téesztől lopni bocsánatos bűn volt, egy hát szalmát, fél zsák csötle kukoricát, egy talicska répát a jószágnak. Nem dicsekedtek vele, de nem is voltak rá büszkék.

Madari Gábor bácsit kuláknak kiáltották ki. Börtönben is ült miatta. Mesélte, hogy milyen jó sora volt, mert egy bonyhádi híres tehenészetben dolgozott. Gondolkozott rajta, hogy szabadulása után ott maradjon-e alkalmazottnak. 1957-ben visszakapott 10 hold földet a 36-ból, de 59-ben újra be kellett vinnie a szövetkezetbe. Gábor bácsit néha vacsoravendégnek hívta édesapám. Rácsodálkoztam, amikor Gábor bácsi a túrót összekeverte a sztálinszalonnával (gyümölcsíz). Túrót az édessel, fehéret a pirossal? Nahát! Amikor feltalálták a túrórudit az 1980-as években, eszembe jutott Gábor bácsi, aki már 20 évvel azelőtt feltalálta milyen jó a túró édesen is. Gábor bácsi fiától tudtam meg a napokban, hogy Gábor bácsi 10 hold földjét a mi 5 hold földünket közösen művelték a mi Gyurka lovunkkal és még valaki más lovával. A közös műveléshez összeadták a földet, az igavonókat, a vetőmagot, a művelő szerszámokat, de nem egyeztek meg előre a termés elosztásának módjáról. Na, ebből lett a baj, amikor a betakarításra került a sor! Úgy látszik a szövetkezés kicsiben sem vezetett sok jóra.

Szomszédok

Gyerekkorom öregjei mindannyian az emlékezetemben vannak. Gera Pista bácsi és felesége, velünk szemben laktak. Pista bácsinak tehenei voltak. Azokat néha a kocsi elé fogta. Egyszer engem is elvitt a tehenes fogattal napraforgó tányért behozni a földjéről. Mivel a tehenes fogaton nem volt gyeplő, amivel irányítani tudták volna a teheneket, hogy merre forduljanak, nagyon féltem a kocsin, mi lesz, ha az utca végéhez érünk, és el kell fordulni valamerre. Azért ez is megoldódott. Pista bácsi a cselő és hojsz szavakkal próbálta kanyarodásra bírni a teheneket. Ha látta, hogy ez nem elég hatékony, leugrott a kocsiról, és a tehén feje mellett haladva, nyomva térítette helyes irányba a fogatot. Pajkóné Giza nénihez hoztuk be a púpos kocsideréknyi napraforgó tányért, amit aztán esténként összegyűlve a környékbeliekkel együtt vertük ki a magokat.

Örzse néninél a konyha ablakban volt egy ötliteres dunsztosüveg tele vízzel. Ebben úszkált 8-10 pióca, engem mindig izgatott, miért vannak azok ott. Egyszer aztán látom, hogy Örzse néni ezeket a piócákat a visszeres lábszárára rakja. A piócák örömmel szívták tele magukat vérrel, de nem sokáig élvezhették a jóllakottságot, mert Örzse néni is ismerte, hogy kell a piócát kifordítani. Meg is tette és úgymond kimosta a piócákból a vért. Visszarakta őket az üvegbe. Úszkálhattak hónapokig várva a következő „kezelést".

Ez az Örzse néni mondta az egyik öregasszonyról, hogy milyen rendes asszony lett belőle, pedig nagylány korában sokat rosszalkodott. Nem értettem, hogy rosszalkodhat egy nagylány? Addig úgy tudtam csak a kisgyerekek szoktak rosszalkodni.

Örzse néni egyszer megkínált engem egy kisdarab kolbásszal, 5-6 éves lehettem: „Köszönöm, nem kérem, de tessék becsomagolni, elviszem anyukámnak" feleltem. Na, ez is a családi legendáriumba került.

Papp Jani bácsi nagymamámmal szemben lakott. Egyszer a kamrájukban megcsodáltam, amint a fényes, tiszta szőlőművelő nyitókapák hogyan sorakoztak egy rúdon. Elhatároztam nálam is így lesz, ha majd nagy leszek.

Mesteremberek

A faluban egy mesterember volt, akinek műhelye is volt. Gyovai bácsi, de én csak bognár bácsiként ismertem. Jártam is a műhelyében, hisz szomszédunk volt. Gyalupad, esztergaszerű gép, sok-sok gyalu és kaparó. Édesapám ásónyelet, kapanyelet mindig vele csináltatott. Csinált ő még diófa ágyat is. Pipázott. A pipát kovával és acéllal gyújtotta meg. A gyékény termésének szöszös (páklya, tapló) részét megfőzték, hogy még finomabb legyen, kiszárították. A pipát megtömték vágott dohánnyal. A dohány tetejére raktak abból a fehér vattás anyagból. Azután jött a csiholás. A kovakövet és az acélda-

rabot úgy kellett összeütni, hogy szikra keletkezzen. A szikra a taplóra essen. Ha sikerült, a pipát sűrűn szívni kellett (szipákolni), hogy a szikrától izzásba került taplóról az izzás átterjedjen a dohányra is. Nagyon ügyesen csinálta. Mástól sem láttam ilyet életemben.

A bognár bácsi a szikes szélén gyűjtötte a piócákat is. Egy pálcával csapkodta a vizet. A piócák oda úsztak a hangra. Moha közé kerültek, aztán ládába, majd postára és irány Budapest, ahogy mi tudtuk. A kecskebékákat is fogta Gyovai bácsi. Azokat is küldte valahova. Gondolom, Szegedre kerültek. Akkor még a terhességi tesztekhez is kecskebékákat használtak és a vendéglőben ínyenc falat volt a békacomb.

Tőle hallottam először a halálmadár szót. Átjött egy este és mondja apámnak, hogy a halálmadár ott repked a házuk felett. Pár nap múlva ismét jött, hogy le is szállt a madár a házukra, meghalt Erzsike néni.

Neki volt a legszebb rózsája a faluban. Tanév végén mindig vittem a tanító néninek pár szál rózsát, amit édesanyám Bognár bácsitól kért vagy vásárolt, sosem felejtem el azokat a gyönyörű, hatalmas rózsaszínű rózsákat!

Azt sem felejtem el, hogyan törtem el a féltett fúróját. Édesapám pincét épített és annak ajtajának összeállításához elkérte a furdancsos fúrót Gyovai bácsitól. A munka végeztével rám bízta a fúrót, hogy vigyem vissza. De én még kipróbáltam egy kicsit, na ebből lett a baj! Úgy törötten vittem vissza, mintha nem tudnék semmiről. Édesapám pár nap múlva fülön fogott, hogy az a fúró még épségben volt, mikor oda adta nekem!

A faluban volt még egy „mester”. Kovács Miska haverom nagyapja. A háznál fogadta a hajrövidítésre váró gyerekeket, férfiakat. A gangon vagy a nagyszoba közepén volt egy támlás szék. Erre kellett fordított helyzetben ráülni. Máris csattogott a kézi-hajtású nyírógép.

Miska barátom édesapja, pedig hangszeren játszott, klarinéton (pikulán). Amikor farsangkor a maszkafelvonulás volt a falu főutcáján, ő volt a „pikulás”. A menetben a menyasszony és a vőlegény vonult elől. „Zene” is volt. Utánuk a násznép. Álarcot nem öltöttek, de takarták, vagy festették az arcukat. Nem is öltöztek valakinek vagy valaminek, csak úgy rossz ruhában, maszkának. A násznép után jöttek a tuskóhúzók. Az arra járó biciklisek csomagtartójához akasztották a tuskót és derültek a tuskót húzó biciklisen. A kézfogásra is vigyázni kellett, mert egyes maszkák kocsi zsírral kevert kormos kezükkel fogtak kezet, volt, akinek a puszija is fogott. A menet végig vonult a falu főutcáján gyerekseregtől kísérve. Utána következett az esti maszkabál, ahova engem nem engedtek el 5-8 éves korom miatt.

Volt még egy szokás, a kántálás. A disznótoros házhoz felismerhetetlenre öltözött emberek mentek kántálni. Köszöntek, mondtak valami történetet és kértek egy kis disznótoros ajándékot.

Öt éves lehettem, amikor disznóvágás volt nálunk és este már jó volt a hangulat. Oda keveredett Palovics Feri bácsi. Kitalálták a szórakoztatásomra, hogy menjünk el a szembe szomszédunkhoz, Kapás Jani bácsiékhoz kántálni, ahol szintén disznótor volt. Beöltöztünk rossz ruhákba, hogy ne ismerjenek fel (három felnőtt és én). Rongyból tekertek egy pólyás babát egyikük karjába. Feri bácsi vitte a babát és egy síró, visító lendkerekes mentőautó hangjával imitálta a síró csecsemő hangját. Nagy sikerünk volt, sok kóstolót kaptunk tekintettel az éhes síró csecsemőre.

Disznóvágás

A disznóvágás komoly családi, gazdasági és falusi esemény is volt. Disznót vágni Szent András napja után kellett, a regula szerint. Ekkorra hűlt le a levegő annyira, hogy a húsokat, kolbászt, hurkát, májast és disznósajtot kint lehetett hagyni a kamrában, a padláson vagy a füstölőben, na meg a legyek sem jártak a fagyos időben. Az ötvenes évek elején még mangalica disznót hizlaltak. Ezek kétéves korukra 100-120 kg-ra híztak meg. Ennek a disznófajtának volt a legtöbb zsírja. Ha valaki disznót vágott nem azt beszélték, hogy hány kg-os volt a hízó, hanem hogy hány liter zsírja sült. A nagybödön 22 liter körül volt. Ez már valami. Hát, még ha a kisbödönbe is került zsír, az volt ám a csúcs. Ennek a zsírnak egy évig kellett eltartania és kitartania. A házi asszonynak nagyon be kellett osztani a mindennapi sütéshez és főzéshez a zsírt. Venni nem volt szokás, meg pénz se nagyon volt rá. A zsír rangjára egy példa: Édesapámat elhívták segíteni az öreg Bárdosékhoz, hogy segítsen a disznóvágásnál. A feladata a kolbászhús összevágása volt. Már majdnem kész volt, amikor a házigazda ráförmedt: „Hogy gondolja, a kolbászhúson nem hagyjuk rajta a drága zsírt!” Újra kellett vágni a húst, leszedni róla a legkisebb zsírt is.

Az ötvenes évek végén, a hatvanas évek elején jelentek meg az új sertésfajták, a hússertések a faluban. Ezek voltak az angol cornwald, a német öves sertés (a pántos disznó), később a berksire disznó, majd a yorksire. Ezeket gyorsan leváltották a magyar nagyfehér és lapály fajták. De ekkor már nem a zsírt nézték az emberek, hanem a húst, meg azt, hogy egy disznóból hány kiló kolbászt tudtak készíteni. A disznóvágásoknak határt szabott az időjárás. Később már melegebb időben is vágtak disznót, a húsát lesütötték és a sült húsokat zsírban tárolták. A hűtők megjelenésével meg már nyáron is vághattak disznót. Ahogy javult az életszínvonal már nem egy, hanem két disznót is vágtak. Tél elején és tél végén.

Az ötvenes-hatvanas évek önellátó családjai egyetlen nagy hús és zsír forrása a sertés volt. Az aprójószág, a csirke, kacsa, galamb, a napi friss húst biztosította. Ezeket frissen azonnal elfogyasztották, nem tartósították. A sertéshúst tartósítani kellett, hogy egy évig elálljon. Erre szolgált a sózás. Sóztuk a szalonnát, az orját, az oldalast, még a körmöket is, sőt a szalonnát is. A só behatolt a húsba „kiszívva" a víztartalmának egy részét. Nem csak a sósság miatt tartósított, hanem szárította is a húst.

A füstölés volt a másik tartósítási mód. A sózás majd füstölés tökéletes tartósítást biztosított. A harmadik tartósítási mód az abálás volt, ami tulajdonképp rövidebb ideig tartó főzést jelentett. Abálták az abált szalonnát, majd sóval vastagon sózták és paprikázták. Abálták a töltelékárut, a hurkát, a májast és a disznósajtot is. A sajtot és májast még füstölték is. A disznó minden részét felhasználták a fülétől a farkáig. A füle és farka a pörköltbe került, vagy sózták, füstölték. A nyelve a hurkába került, mint ahogy a légcső és gége is. A gyomorba töltötték a sajtot. A vékonybélbe a kolbászt, a vastagbélbe (kuláré) a hurkát, a szalámit vagy a májast. A máj a májasba, vagy a reggeli sültek mellé, a vese az abálóba, a szív az abálóba vagy pörköltbe. A tüdőt régen még savanyú leveshez használták, minálunk már az abálóba majd a hurkába került. A hájat kisütötték zsírnak vagy eltették úgy nyersen a híresen finom hájas tészták készítéséhez. A fodorhájat is kisütötték, de ebből leginkább szappan lett. A háj a gerincoszlop alatt felhalmozott „zsír" és nem azonos a szalonnával! Volt azért, amit nem használtak fel. Ezek a végbélnyílás, túrókarima, orrüreg, epehólyag és a fogak. Sok helyen még a húgyhólyagba is töltöttek kolbászhúst. A fejhús és bőr kocsonyának és pörköltnek. A tarja frissen sütve a reggelihez, friss májjal. A tokaszalonna abálni. A hátszalonna sózni. A hasalja szalonna sózni, füstölni. A hátsó comb húsvéti sonkának, az első lapocka sonkának vagy kolbászba.

Még a vért is „felvették" és frissen sütötték vöröshagymával a reggelihez tálalták. Ha véres hurkát készítettek, ahhoz is kellett.

Ha már a reggelinél tartunk a segítő asszonyok már a böllér körül toporogtak, hogy mikor adja már a friss sütnivaló húst a reggelihez. A hagymás sült vér már kész volt. A májat is sütötték már. Ezekhez savanyúság és persze az oldószerek, a pálinka meg a bor.

Nálunk kivétel nélkül Sándor nagybátyám volt a böllér. Amikor még Munkástelepen laktunk, nagy távolság miatt már előző este megérkezett biciklivel vagy gyalog, ha a hó miatt nem lehetett biciklizni.

Este együtt pucoltuk a fokhagymát, a vöröshagymát a másnapi disznóvágáshoz. Persze jót és sokáig beszélgettünk, pedig másnap korán kellett kelni. Hajnal 4-5 óra között kezdtük. Megjöttek a segítők is. Mustoha sógor feltétlen, Pataki és Megyeri sógor esetleg kellett a disznó lefogásához.

A nagyszőrű mangalica disznókkal még könnyebb volt bánni, mert a nagy szőrébe is bele lehetett kapaszkodni. A későbbi rövidszőrű hízókon már csak három fogás maradt. A két füle és farka. Három férfi meg is fogta és kihúzták az ólból a vágóhelyre. A

Id. Kovács Mihályné (Szász Etel), 50-es évek Árpád u. 32.

negyedik férfi próbálta kihúzni alóla a lábát. Ez nem mindig sikerült elsőre. Ha sikerült ledönteni a disznót a bölléren volt a sor, aki egy szakszerű szúrással meg is oldotta a helyzetet. Máris jöhetett a tál, amibe a vér folyt ki. A tálat fogni igyekeztek rávenni a fiatalabb, 8-10 éves gyerekeket. Igazi bátorságpróba volt a vergődő vérző disznó nyakához tartani az edényt, a vért felfogni úgy, hogy ne szennyeződjön be és ne is rúgja ki a kezéből a tálat. A böllérképző első komoly feladata ez volt, aki merte meg tudta csinálni. Erre a tusára persze felkészültek a férfiak. Bátorság erősítésre pálinkát használtak. A pálinka folyamatosan rendelkezésre állt. Ki volt téve a konyha ablakba. Ha a gazda nem kínálta, önkiszolgálás is lehetett. Egyszer édesapám egy ecettel telt üveget rakott ki az ablakba. Pataki sógor ment először, de nem szólt figyelte, hogy ki megy újra az üveghez. Nagy derültség lett belőle. Aznap este a nóta, amelyik úgy szól, hogy „ecet ég a lámpában" úgy hangzott: „ecet ég a böllérben". Más tréfák is voltak. Szeri Pista bácsiékkal voltunk disznótoron, amikor kitalálták az asszonyok, hogy az egyik származalevélbe egy élő verebet csomagoltak és a böllér elé rakták. A veréb kiszabadult a szármából és repkedni kezdett a helyiségben a vendégsereg legnagyobb derültségére. Eta néni másnap moshatta, vagy meszelhette a paprikás falat.

Ha olyan volt a böllér, vigyázni kellett a pálinkaadagolással, hogy estig bírja a munkát, mert nem fejeződött be a munka azzal, hogy a disznót „bevitték". Mínusz 10 fokban ugyancsak igyekezni kellett, hogy tető alá kerüljön a hús, mert megfagyott az öblítővíz, vagy ráfagyott a késre a zsír. Odabent már lazább volt a munka. A szalonnát osztották, ahogy a gazda mondta. Sózni, abálni, füstölni a maradékot feldarabolták zsírnak, tepertőnek. A sonkák következtek. Hány sonka maradjon meg, és mekkora? Húsvétra egy, az biztos. A másik évközre. A többi mehet kolbásznak. Leginkább sózták és esetleg füstölték is. Az oldalas minden esetben sózásra és füstölésre került, pedig jó lett volna az esti pörköltbe is. A maradó részek vagy az abálóba, onnan a hurkába, májasba vagy a disznósajtba kerültek. A hurkába a légcső és egy kis hús került. A máj mind a májasba. A sajthoz a bőrkék kerültek, de hússal, nyelvvel jól kiegészítve. Maradt húsok közül orja az esti levesbe, más csontos húsok a pörköltbe egy kis májjal, a többi a darálóba és irány a kolbászbél.

A beleket kitisztítani nem volt egy leányálom. A vékonybél még csak szalonképesebb volt. Egy sima deszkán a kés fokával kihúzták belőle a tartalmát, mosták, majd felfújással ellenőrizték és darabolták méretre. A vastagbél már asszonypróbálóbb volt. A béltartalom ugyanis elég szagos volt. Rendszerint a trágyarakáson, vagy mellette ürítették ki. Feldarabolták majd langyos vagy meleg vízben többször, és erősen mosták, meszes vízben. A szaga alapján állapították meg, hogy elég tiszta-e. Még vöröshagymát is szeltek a mosóvízbe, hogy inkább hagyma szaga legyen, mint bélszagú. Még az ötvenes években Bélteki nagymamámnál volt a disznóvágás és a bélmosó lányok úgy próbálták megállapítani, hogy kellően tiszta-e már a bél, hogy a fehérre meszelt falhoz dobták az udvaron. Ha felragadt a falra, akkor volt jó vagy még mosni kellett tovább, nem tudom.

id. Bélteki Sándor, Bélteki Géza, id. Tábith Márton
1970 Fő u. 45.

A zsírsütésről. Annak is megvolt a sora, mint a lepényevésnek. Kezdődött a szalonna, lehetőleg ujjnyi vastag csíkokra vágásával. Ha nem voltak egyenlő vastagságúak a szalonna szeletek, nem lehetett egyenletesre sütni a tepertőt (töpörtőt). Egyik része vagy sületlen maradt vagy a másik része „mögégött". Egy emberre volt bízva, aki a tüzet megfelelő szinten tartotta. A sütés vége felé pedig figyelte a legalkalmasabb időpontot arra, hogy a tepertőből kisüljön minden zsír, de a tepertő ne égjen meg, nem is beszélve a zsírról. A zsírsütés zománcos üstben történt, üstház

felett.

A kolbász fűszerezését úgy oldotta meg a böllér, hogy a darált húst szétterítették az asztalon 7-10 cm vastagon. Erre szórták a sót, a paprikát és a köményt. A fűszerezés szemre ment, nem mérték se a húst, se a fűszert. Kóstolással ellenőriztek! Ha egy kicsit sósabb lett a kolbász vagy a szalámi, kapatos volt a böllér, mondták. A kolbász és a szalámi között nem tettek különbséget összetétel szerint. Amikor megnősültem és disznóvágáskor megmértem a darált hús mennyiségét, majd a fűszereket is, igen furcsán néztek az öreg rutinos böllérek! A befűszerezett kolbászhúst meg is kellett gyúrni, de igen jól ám, hogy a szalámi szelet a szeleteléskor ne legyen repedezett vagy darabos. A töltésre is vigyázni kellett, hogy levegő ne maradjon a kolbászban, mert hamarabb megromlott vagy megavasodott.

Disznótor

Disznóvágáskor ebédet nem tartottak, esetleg bekaptak valami kis süteményt, hiszen sietni kellett, hogy estére kész legyenek mindennel, és a vacsora is elkészüljön. A vacsorán, a háziakon kívül a böllér, a segítők és az ő családtagjaik vettek részt. Külön „vendég”, aki nem vett részt a vágásban általában nem volt. Egy disznóvágáshoz minimum hat ember kellett, inkább 8-10, mert nem csak a disznót kellett feldolgozni, zsírsütés, kolbásztöltés, hanem a disznótoros vacsorát is el kellett készíteni.

A leves leginkább orjaleves volt. Édesapám volt, amikor tyúklevest főzetett volna, de leszavazták az asszonyok, mert külön munkát jelentett 2-3 tyúkot levágni és különben is ott volt a sok friss sertéshús. Leves után jött a pörkölt, benne füle farka és minden csontos finomság és máj is. Nálunk Sándor bácsi mindég bográcsban, az udvaron, szabad tűzön főzte a pörköltet vagy paprikást, mert ezt a két kifejezés ugyan azt jelentette. Azután jött szárma, hurka kolbász tepsiben sütve. Köretnek legtöbbször fehér krumpli volt. Értsd sóban, vízben főtt krumpli. Ilyenkor voltak felvonultatva a savanyúságok. Savanyú uborka, káposztával töltött paprika, savanyú dinnye, amit leginkább csak ekkor ettünk. Savanya cseresznye paprika (erős!). Mustoha sógor az erős paprikából egy fél üveggel is meg tudott enni.

Egy ritkaságról meg kell emlékezzek. Ez a savanyú véralma. Még ma is számban az íze, pedig nem ettem 45 éve. Ezt mindig Annuska néném hozta. Ezt csak véralmából lehetett készíteni ecetes lében elrakva.

A sok nehéz ételhez bor is járt. A pusztaszeri házi borok nem nagyon smakkoltak, mert savanyának találtam őket. Nálunk a kövidinka bor volt az általános, mert ez volt a leggyakrabban ültetett szőlő. A hetvenes években béreltünk közösen Mustoha sógorral egy rizling szőlőst. Ennek a bora már jobb volt egy kicsit. A gyerekeknek, a fehérnépnek volt a szóda szörppel, majd ahogy jöttek az üdítőfajták sorban. A zsír és fehérje bevitel után a szénhidrát bombák következtek. Ha Jolánka néni otthon volt fánkot is készített, később a feleségem krémest

. Az elmaradhatatlan sütemény a hájas volt. Szilvalekvárral és mákkal töltve szerettem legjobban, de volt diós is. Aki még nem evett frissen sült hájast, első melegében, annak hiába írom le, elképzelni sem tudja! Százrétegű volt, illatos és könnyű, de mégis érezni lehetett a friss háj illatát és ízét. Legutoljára Tótkomlóson ettem olyan finom hájast, amikor az országgyűlési képviselőt várták, és hájast sütöttek a vendégeknek. Voltak még más sütemények is, mert Rózsi nagynéném szerint nem is vendégség az, ahol 8 féle sütemény nincs.

A vendégkör így állt össze 1971 után, amikor beköltöztünk a tanyáról a községbe (Pusztaszer, Fő u. 45 (volt Felszabadulás u. 45)): Sanyi bátyám és Terike néni, Megyesi Misa bácsi és Annuska néném, Pataki Feri bácsi és Irénke néni (míg be nem költöztek Szegedre). Rózsi néném, Tábith Pista bátyám és Rózsika néni, Mustoha sógor és Marika néném, Bélteki nagymamám, ritkán Jolánka néni és mi hárman szüleimmel. A gyerekek közül Marika, Tündike, néha Pityuka, Rózsika, Évi, Magdi.

Volt egy szokás, amit a gyerekek nagyon élveztek, sőt kérdezték, hogy most nem lesz? Amikor nem várták, persze hogy meglett. A szakács asszonyok egy mázatlan tepsibe beraktak jó sok evőeszközt, majd a hurka feltálalása után, amikor mindenki javában evett, behozták a tepsit, de valahogy mindig felbuktak a küszöbben, és a tepsi éktelen csörömpöléssel csapódott a konyha kövezetére. Volt nagy ijedtség és derültség évente egyszer, mert máshol ezt nem csinálták, csak nálunk. Máshol egy kicsit szűkebbek voltak a disznótorok, csak a segítők vettek rajta részt. Nálunk mindig széles (tárva) volt a kapu és hosszú az asztal. Szerettek is hozzánk járni a rokonok.

A savanyú boroknak volt egy jellegzetessége. Némelyikben nóta is volt. Kóstoljuk! Van-e benne nóta! Minél inkább kóstolták annál több nótát találtak benne. Kisgyerekként mindig unszoltam édes-

apámat, hogy „danójjunk mán!” „Melyikkel kezdjük?” „Hát azzal, hogy „Kecskebéka fölmászott a fűzfára!” Aztán jöttek a nóták sorban. Mindenkinek a kedvenc nótája és ezt tudtuk is. Pataki sógoré a „Nem ide való születésű vagyok én.” Hisz ő Levélről származott ide. Előkerült Rúzsa Sándor, és a szép szerelmes nóták is. „Barna kislány hat párnáját magasra vetette.” A katonanóták „Ez a vonat most van indulóban” kezdték, majd folytatták „Az hagyott el akit úgy imádtam”, a vége rendszerint a „Volt egyszer egy hadnagyocska” volt. Rendszerint édesapám vitte a prímet, a többiek segítették, vagy kísérték. Marika néném is nagyon szépen énekelt.

Éjfél felé volt vége a vendégségnek, a disznótornak. Az utolsó nóta a „Haza legény, haza már” szokott lenni. El ne feledkezzek a balladáról, ami mindég előkerült a csendesebb nóták között, a „Nyitva van az Endre báró ablaka.” Ha eddig eljutottunk, minden nótát sorra vettünk.

A disznótor után mindenki kóstolót kapott. Hurka kolbász biztos volt, de néha pörkölt vagy sütemény is. Ezt persze illett majd megadni. Így egész disznóvágási szezonban volt friss hurka és kolbász a kóstolókból.

Adoma: az apátfalvi plébániára új, fiatal pap került. A disznóvágások idején küldték a kóstolót az atyának. Kérdi a házvezetőt, miért küldik az emberek? „Hát, itt ez a szokás!” „Jó szokás!” mondotta az atya. Amikor a plébános is disznót vágott, a házvezetőnő, csak csomagolta, csak csomagolta a kóstolókat. Már alig maradt kolbász. Kérdi az Atya, mire ez a nagy csomagolás? „Itt az a szokás, hogy a kóstolót vissza is kell adni!” „Ez már nem olyan jó szokás!” mondá az atya.

Volt, aki úgy járt, hogy az ő kóstolóját adták tovább, azok megint tovább, azok meg vissza az elsőnek. Ki se derült volna, ha hurkából elő nem kerül a még disznóvágáskor elveszett (a hurkába véletlen betöltött) darálókés. Öröm is volt, sztori is lett.

A disznókat kb. 1958-ig szalmával pörzsölték, magyarul a disznó fölé raktak egy szalmarakást és azt meggyújtották. Az égő szalmával égették le a szőrt. Ennek is meg volt a módja, mert vigyázni kellett, hogy ne égjen ki a disznó bőre, de meg is legyen pirulva, mert nyersen nem volt jó. Kisgyerekként még részt vettem ilyen szalmás disznópörzsölésen, Pista bátyámnál a tanyán, a tömörkényi határban. Előző nap elvitt édesapám Pista bácsiékhoz. Ott aludtam, hogy reggel kéznél legyek, de nem akárhol aludtam ám! A sózó fateknőben vetettek ágyat nekem. Ennél romantikusabb és autentikusabb helyet nem is találhattak volna nekem. Reggel az volt a feladatom, hogy a kistüzet életben tartsam. Ha elaludt a szalma a disznón, nem kellett újra gyújtani, csak a vasvillával a kistűzből vinni egy villával. Ez aztán a jó munka! A kis tűznél melegítették a tüzes vasakat. Ezekkel égették ki olyan helyekről a szőrt, ahova a tűz nem tudott behatolni: farka alja, hónaljak, körmök köze, és a fülek.

Itt történt meg, hogy a disznót leölték és a böllérek vetettek rá egy kis szalmát, és bementek kezet mosni és torkot öblíteni. Én meg látom, hogy a disznó felállt, várt egy pillanatot és eldőlt a másik oldalára. Szaladok be, hogy megfordult a disznó! „Te! Pedig nem is ittál pálinkát!” mondták hitetlenkedve! Kijönnek, hát tényleg a szalmán fekszik a disznó nem alatta. A disznó is megnyugodott, nyugodjunk meg mi is.

Az ötvenes évek végén jelentek meg a fatüzelésű kézi hajtásos pörzsölők. Ezekkel már sokkal gyorsabban és szakszerűen lehetett pörzsölni, hiszen a pörzsölőből kijövő lángcsóvát oda irányították és addig, ahova kellett és ameddig kellett. Édesapám rögtön vett is egy ilyen pörzsölőt és járt a faluba pörzsölni, ahova hívták, két kiló hús volt a fizetség. Nem volt azért ez könnyű munka, mert előrehajolt testtartásban az egyik térdére támasztva folyton tekerni kellett a szerkezetet. Igen „derekas” munka volt, ezért vett még egyet édesapám és már csak bérbe adta a pörzsölőt, 1 kiló hús volt a taksa.

A disznóvágás után szikkadt egy kicsit a kolbász és a májas, de hamarosan füstölni kellett. Szinte minden ház udvarán volt egy füstölőnek nevezett építmény, ami egyszer egy méteres alapon két méter magas, kéményszerű építmény volt. A lényeg a hideg füstön volt, mert ha a füstölő anyaga begyulladt, a meleg füst megolvasztotta a kolbász zsírját. Nem volt jó, korán avasodott. Sokat kínlódtunk vele, pedig lett volna egy jó megoldás, amit apósomtól tanultam. Száraz bükkfa fűrészpor kell hozzá. A füstölő padlójára ezt a fűrészport kb. 10x10 cm-es hurka szerű sávba kell kiönteni vagy körbe rakni. A kolbászt felrakni a rudakra, a fűrészport a hurka szerű sáv egyik végén meg kell gyújtani este. Az izzás szépen végig haladt a hurkán és hideg füsttel felfüstölte reggelre a kolbászokat. Figyelni kellett a füstölőre, mert voltak, akik nem tudtak ellenállni a füstölt kolbász illatának, és a gazda üresen találta reggel a füstölőt. A disznóvágások és torok alkalmak voltak az 50-es évek nyomott hangulatának oldásához.

Emlékszem, mikor Pataki sógoréknál volt disznóvágás Munkástelepen, a tor reggelig tartott. A vendégek haza mentek megetetni a jószágokat, majd a férfiak visszajöttek folytatni a nótázást. A jókedv olyan határtalan volt, hogy felmentek a gang tetejére és a háztetőn folytatták a danolást. Máskor, már 1972-ben, amikor már bent laktunk a községben a tor után éppen haza indult a vendégcsapat, Édesapám előhozott két- három kéve szárat és azt meggyújtotta a házunk előtt az út közepén, fényt majd hangot adva jókedvüknek.

Ahogy fejlődött a technika, fejlődött a pörzsölés is. A benzines pörzsölők csak egy évig „egzisztáltak", mondaná édesapám, mert megjelentek a gázos pörzsölők. Ezeket használják már 50-55 éve.

A hízókkal sem birkóztak már annyit, különösen nem a 250 kilósokkal, hanem még az akolban az első lábukra kötöttek egy kötelet. Ezzel a kötéllel már könnyebben ki tudták rántani a disznó lábát és ledönteni.

Sándor bátyám a „Pétöri" határban (Pálmonostora) lakott, de a dűlőút másik oldalán, ezért ők más faluhoz és más megyéhez is tartoztak. Az akkori havas teleken ő hozzájuk eljutni és persze éjfélkor hazamenni nem volt könnyű. Hogy legalább látni lehessen a hosszú (5-6 km) úton, mindég teliholdnál vágta a disznót, hogy a munkástelepi rokonoknak könnyebb legyen a hazafelé út.

Feketéző világ

Az ötvenes évek elején a saját hízósertés levágásához is engedélyt kellett kérni. Ha adtak is engedélyt, zsírt kellett beadni az államnak. Ha nem volt elég kövér a hízó, a teljes zsírmennyiséget elvitte a „beadás". Aki nem kért engedélyt és levágta a disznót, az volt a feketevágó. Szigorúan ellenőrizték és büntették is a feketevágást. Nagy szervezést kívánt egy ilyen tiltott akció. Ólban vagy pincében kellett leölni az állatot, hogy a visítást ne hallják meg mások, a pörzsölés szagát se érezzék meg. A hulladékot nyom nélkül kellett eltüntetni. Mégis bele vágtak sokan. Édesapám még legény volt, de nősülés előtt 1950-ben, amikor Kecskeméti Antal bácsival „Csibakkal" levágtak egy disznót feketén.

A vágás után le is buktak mindketten. A rendőrök megtalálták a hús egy részét. Jegyzőkönyvet vettek föl, melyben leírták, hogy Kecskeméti Antal, rovott múltú feketéző, akit úgy ismernek a faluban, mint ellátási miniszter, tiltott vágást végzett. Ennyi és ennyi húst megtaláltak, itt és ott. Kecskeméti és Tábith a vágás tényét tagadja. „A jegyzőkönyv elkészült, írják alá!" Ők elolvasták a jegyzőkönyvet, és szó nélkül aláírták. Várták a tárgyalást. Édesapám már az esküvő napját is el akarta halasztani, mert börtönbüntetésre számíthattak.

Eljött a tárgyalás napja. A bíró a haját tépte mérgében, hogy lehettek olyan balgák a rendőrök, hogy azt íratták alá a gyanúsítottakkal, hogy tagadják a vágás tényét. Felmentették őket! Jöhetett az esküvő!

Feketézni, azaz tiltottan üzletelni a borral is lehetett. Édesapám és Misa bácsi is lovas kocsival hordta a hordó bort Mindszentre. A kompon átjutni nem volt egyszerű és veszélytelen, mert a fináncok is résen voltak. Ezért jártak éjjel kettőkor. Apámék tettek egy névtelen feljelentést, hogy „Alkonyatkor, lovas kocsi bort visz Mindszentre". A fináncok nagy erőkkel vonultak a helyszínre, de nem találtak semmit. Nem is találhattak, hiszen a kocsi fényes nappal, harangszókor már átment a réven. De jártak úgy is, hogy az egyik hordó dugója kimozgott, és elfolyt az egész hordó bor mire Mindszentre értek.

Az ötvenes évek végén, hatvanas évek elején édesapám eladásra is vágott disznót, amit szétmérésnek mondtak. A falusi vevőknek nem volt módjuk válogatni, hogy karajt vagy combot akarnak, hanem mindenből kaptak egy kicsit. Később már apám előre felírta, hogy ki hány kilót rendelt. Ezeket a rendeléseket zsírpapírba becsomagoltuk a nevet ráírtuk. Ha jöttek a kuncsaftok csak vették a csomagot és fizettek.

Volt, amikor a füstölt sonkákat a Kisteleki Áfésznak adtuk el. Ők pedig a boltjaikban árulták. Volt tél, amikor 4-5 hízót is vágtunk ilyen célra. Édesapám nagyon kreatív volt, amikor üzletről volt szó. Egy időben divatba jött a szobák falát színesre és tapétamintásra festeni. Ezt „gurításnak" nevezték, mert egy elmés gumihengeres festéktartályos szerkezettel házilag is megoldható volt a faldíszítés. Édesapám vett két ilyen szerkezetet, 8 db mintás hengerrel és bérbe adta az ügyes asszonyoknak. Édesapám próbált mindent nagyban csinálni. A boltunk létezett körülbelül 1962-ig, közben az ártézi kúttal szemben srégen lévő portánkon krumplit, répát, vagy pritaminpaprikát termelt és piacon eladta.

Egyszer az Áfész Tyúktenyésztő Szakcsoportot indított. Apám rögtön belevágott 200 kiscsirkét vásárolva, felnevelve. Ebből száz tojótyúkunk fejlődött sok kakassal egyetemben. Mivel a kasok tették a kötelességüket, a tyúktojásokat a Kiszombori keltetőnek adhattuk el / 2 ft/ dupla árért. Ez nagyon jól jövedelmezett, de mivel a kakasok háborúztak egymással, ők a piacon végezték szép sorban.

Élet a bolt után

Amikor elvették a boltunkat, akarom mondani, ellehetetlenítették a működését, édesapám munkanélküli lett. Kezdetben nem államosították konkrétan, mert apám hozzájárult, hogy Áfész bolt legyen. Magyarul a saját boltjában alkalmazott lett. Az árukészlet is az Áfész tulajdonát képezte. Édesapám csak percentet kapott utána. Ha jól emlékszem 3%-ot. Egyszer megbüntették, mert a kimérős élesztőnek 1 forintért adta dekagramját pedig csak 97 fillér volt az ára. Egy-két év után az Áfész egy nagyobb boltot nyitott a faluban, (a mai Kisfüstös épülete) a mienket, pedig bezárta. Édesapámnak felajánlották, hogy bejárhat a kisteleki boltokba váltósnak, kínlódott is egy rövid ideig majd felmondott. Próbált maszekként megélni. Akkor már ott volt a 100 tyúk, 50-60 birka, de ez is kevés volt a megélhetéshez. De édesapámat nem olyan fából faragták, hogy összeroskadt volna! Kitalálta, hogyan keressen pénzt a kolhoz világban. Hozzá fogott egy munkásbrigád szervezéséhez és nekilátott munkát keresni. Eljutottak Pankotára aratni, Szolnokra borsót vágni, Zalaszentgrótra kukoricát törni. Apám volt a bandagazda, tárgyalt, szervezett, intézkedett, mért és számolt. Még szakácsnőt is vittek magukkal, hogy egy nap egyszer meleg ételhez jussanak. Kocsiszínekben, raktárakban aludtak szalmán. A munka végeztével jöttek haza. Hozták a fizetést, terményben. A falusiak pedig kissé irigykedve nézték, hogy kihez, hány zsák búzát raktak le a munkadíjuk fejében. Elszámolási vitáról nem tudok.

A gumicsizma és a pörgekalap esete

Gyerekkorom hasznos lábbelije volt a gumicsizma. Télen hideg, nyáron meleg. Egész évben büdös. Nem is ezért szerettük, hanem mert praktikus volt. Ha sárban vagy az állatok között jártunk benne, könnyen lemosható volt. A gumicsizmába, a bőrcsizmába is a kapca védte a lábat a hidegtől. Édesapám idejében még a hadseregben is kapca volt rendszeresítve. A kapca egy 45x45 cm-es vászon szövetdarab, ha egy kicsit selymes is volt könnyebben csúszott a csizmába a láb. Feltekerni nem volt nehéz, de ahhoz, hogy egész nap a lábon maradjon, már nagy gyakorlat kellett. Ha tágra tekerted már a csizmaszár is visszatartotta, ha nem, órák múlva a talpad alatt volt az egész. Hogy könnyebben csúszszon a csizmába a láb, síkport használtak. Ez a por volt szép magyarsággal a „fídervájsz”.

Még egy praktikus viselet volt, a mezítlábas viselet. Egyszerű, mindég kéznél van, nem sokat kell vele vesződni, csak egy lábmosás este és el van intézve. A mezítlábas gyerek talpán megedződött, megvastagodott a bőr és jobban bírta a megterhelést. A sár az út pora, a selymes fű nem ártott a viseletnek. A kiégett, tarra rágott fűre már oda kellett figyelni, mint ahogy a szamárkóróra is. A tarlójárásnak is meg volt a hogyanja. A talpunk már bírta volna a szúrós tarlót, de a bokánkat felsértették az égnek meredő elmetszett búzatövek. Az ilyen részeken úgy kellett átkelni, hogy ne emeljük fel a lábunkat csak egy kicsit, hogy a tarló elfeküdjön a talpuk alatt, ne legyen módja szúrni. Ez a menés valahogy úgy nézett ki, mint ahogy a sífutók mennek.

A talpunkra a királydinnye volt a legnagyobb veszély. Ezt el kellett kerülni, különben defekt.

A homokos talaj úgy felmelegedett, hogy sütötte, égette a talpunkat. Ennek is megtanultuk az ellenszerét. Ilyen forró szakaszon nem sétáltunk, hanem futottunk. Futottunk, de úgy, hogy amikor a lábunk a forró homokot érintette, a lábunkat, a talpunkat bele fúrtuk a homokba, mert annak csak a felső rétege sütött, alább már elviselhető volt.

Azt mondják, amit az apák nem tudtak elérni, vagy megélni, a gyerekeikkel próbálják megvalósítani. Nálunk is így volt ez. Édesapám sokat mesélte, hogy gyerekkorában az erdész fiának milyen szép zöld pörgekalapja volt és hogy a gazdagyerekek milyen bőrcsizmában jártak. Ezért nekem is mindig zöld pörgekalapot akart venni a vásárban, de sem nekem, sem édesanyámnak nem tetszett, így azután ezt a tervét nem tudta megvalósítani. Már a tanyán laktunk, amikor csináltatott nekem a helyi „csizmadiával” egy pár bőrcsizmát. Szép sárga (bőrszínű) csizma, bőrtalppal, faszögekkel, bőr fej és bőr

szárral, ahogy az a nagykönyvben meg van írva. Mit mondjak, apám boldogabb volt, mint én, felvettem egyszer kétszer, de évek múlva elajándékoztuk valakinek, aki viselte szorgalmasan.

Édesapám története: Egy zöld pörgekalapos suhanc találkozott a cigányokkal. „Nagyságos erdész úr, adna egy kis dohányt". Adott. „Adna egy kis tüzet is?" Azt is adott. Mikor már füstölt a cigi, megkérdezték a cigányok: „ugye te vagy a Csorba kutya csősz fia?"

A gyerekek, hogy is tanultak meg biciklizni? Gyerekkoromban csak nagybiciklik voltak a faluban. Ezen tanultak meg a gyerekek leginkább maguktól. A biciklikre vigyázni kellett, ezért nem örültek a szülők, ha a gyerek esett-kelt vele. Az öt, hét éves gyereknek nem volt könnyű ám egy 28-as felnőtt biciklit egyáltalán megtartani sem. Igen sok esés után azért egyszer csak fenn tudott maradni és tekerhetett bőszen. Akinek férfi biciklin kellett megtanulni, a váz alatt kezdett, de az volt ám a nehezített pálya. Ha váz alatt tudtál biciklizni, már mindent tudtál az egyensúlyozásról, profi biciklis lettél. Én női biciklin tanultam, később apám vett egy gyerekbiciklit is. Valószínű 20-as méretű lehetett, gyönyörű világoszöld. A méretével azért volt egy kis probléma. Vagy én voltam még kicsi vagy a bicikli volt még nagy, de az ülést le kellett szerelni róla. A vázon ülve tekertem, míg hozzá nem nőtem. Kellett is a bicikli, mert az ötödik osztályt már a községben kezdtem. Minden reggel bandázva indultunk biciklivel az új iskolánkba. Ha rossz volt az idő busszal kellett menni. A busz korán indult, már negyed nyolckor az iskolában voltunk. Hát nem tanulással töltöttük az időt! Erről pár törött ablak tanúskodhatna az osztályteremben focizás következményeként.

Még a régi iskolába jártam, amikor erdőt ültettünk a Szűcs Sándor kádármester tanyája mellett. Emlékezetes, mert ott ment tönkre a vadonatúj gumicsizmám. Az ásó szakított rajta egy jókora rést, de ez az erdő még 2020-ban is létezik.

Édesapám hordót és kádat is csináltatott, Sándor bácsival. Kimentünk hozzá a tanyájára és értetlenül álltam ott, látva, hogy a félkész hordóban ég a tűz! Később tudtam meg így hajlították meg, húzták össze a dongákat. Sanyi bácsi szép nagydarab ember volt. Kitelt volna belőle egy kovácsmester is. A gyerekei is szép nagyra nőttek, mondták is a faluban, azért mert kenyérrel eszik a vöröshagymát, vagy fordítva.

Sanyi bácsiék felé menve szép tarlóvirágos terület volt, oda jártam legeltetni. Most is látom a tarlóvirágot és érzem az illatát. Tarlóvirág vagy tisztesfű (Stachys annia). Aratás után a tarlókat nem szántották fel azonnal, és ilyenkor indult meg esők után a gyomnövények hada a tarlón. Legjobban a tarlóvirág volt képes elborítani a teljes területet, fehér virágával díszítve, illatával bódítva.

Kenyérsütés

A kenyérsütés mindig az asszonyok dolga volt. A faluban mindenki, így édesanyám is sütötte a kenyeret, leginkább hetente egyszer. Erős fizikai munka volt meggyúrni, dagasztani öt kg kenyértésztát. A dagasztó fateknőbe került a liszt, só, kovász és víz. Más nem is kellett a jó kenyérhez. Keverés, dagasztás, kelesztés majd korán hajnalban szakajtás a szakajtóba, onnan a fa vetőlapátra és be a kemencébe. A kemencét mi kukoricaszárral (ízékkel) fűtöttük föl. Ha volt kévés akácgally, az is nagyon jó volt. Amikor már kellően forró volt a kemence, a „szénvonyó-val kihúzták a pernyét (pörnyét) az izzó zsarátnokot pedig feltolták körbe a kemence oldalához. Akkor volt jó meleg a kemence alja, ha a szénvonnyót végig húzták rajta és az szikrázott, mint a ménkű. Jöhetett a bevetés. A szakajtóból a vetőlapátra került a kenyértészta. Betolták a kemencébe, majd egy hirtelen mozdulattal kirántották alóla a lapátot. Már is sülhetett. Rácsukták a kemence ajtót. Ha kisült a kenyér alá csúsztatták a sütőlapátot és kihúzták a még akkor is forró kemencéből. Mögszentölték egy kis vízzel vagy mögmozsdatták a kenyeret.

Édesanyám mindig sütött nekem egy kis cipót. Sütött még lángost is. A lángos ugyanabból a kenyértésztából készült csak 3-4 cm vastagra lapították a 30 cm átmérőjű tésztát. Amikor kisült az alja könnyen elvált a tetejétől. Így kettéfejtve, bekenték zsírral vagy tejföllel. Úgy melegében volt a legjobb. A szakajtás után a teknő falára ragadt tésztát is összegyűjtötték, összenyomták. Ez a nagyökölnyi cipóféle volt a „vakarcs". Ugyanígy gyűjtötték a teknő oldaláról megmaradt tésztát és eltették kovásznak a következő sütéshez.

A kenyér megszegése mindig a családfő dolga volt. A nagykéssel keresztet vetettek a kenyér alsó lapjára a megszegés előtt.

1960 körül, ahogy Áfész bolt lettünk, kezdték a kenyeret szállítani a kisteleki sütődéből. Gyorsan átálltak az emberek, még ha gyengébb minőségű volt is a bolti kenyér.

Az általános iskolában, a szünetekben megjelent Kisznyér Sanyi bácsi pékmester felesége biciklivel. A biciklin a nagy garaboly, abban a frissen sült ropogós kiflikkel. 40 fillér volt a kicsi, egy forint a nagy kifli. A következő szünetben már a szárnyékhalmi iskola gyerekei ropogtathatták a sokszor még meleg, finom péksüteményt.

Pintér Ferenc, Pintér Mihály, Bélteki Sándor, Id Tábit Márton, Tábith Márton, Pintér tanya 1969

Szokások

A falusi szokások közül a locsolkodás volt a legelterjedtebb a gyerekek örömére. A fiú gyerekek már nagyon várták a húsvét hétfőt. Reggel korán (7 óra) már szépen felöltöztek. Kölnivizet vagy szagos vizet vettek magukhoz kis kiszerelésben. A felnőtt legények vízzel is locsolkodtak, de kannás mennyiségben. A pártállamnak nem tetszettek a vallási ünnepek, ezért egy évben a húsvét hétfő munkanap volt (már nem emlékszem melyik év volt). Édesanyám még kék jácintot vagy egy rozmaring ágat is tűzött a galléromra. Nem is kellett mondani hova menjek. Ismertem a regulát. Rokonokhoz, szomszédokhoz, lányos házakhoz feltétlen. Ezeken a helyeken vártak, sőt elvártak. Jó ismerősökhöz, osztálytársakhoz szintén elmentünk. Alig volt ház, amelyet kihagytam. Köszöntem, verset mondtam, megkérdeztem szabad-e locsolkodni? Szabad! Lányos házaknál virágot is tűztek. Gyereket borral nem kínáltak. Megkaptam a locsolási béremet és mentem a következő házhoz. Akkor a pénzajándék járt, csoki nyuszi meg ilyenek nem. Festett tojást azért kaptunk. Ha már nem fért a zsebünkben egyet-egyet meg is ettünk. A locsolással igyekezni kellett, mert csak délig illett és lehetett locsolkodni. Ha a falu megvolt, indultam a tanyákra, elsősorban Bélteki nagyanyámhoz. Ő adta a legnagyobb összeget, a „kék húszast". Így amikor Borkáék tanyájához értünk már föl tudtam váltani egy százast. Ha még volt idő elmentünk, ahol nagyobb díjról is hallottunk. „Zanáéknál öt forintot adnak". Menjünk. Volt, amikor még Pétöribe is eljutottunk Bélteki Terikét meglocsolni, igaz nem értünk oda délre, de a messziről jött locsolóknak megbocsájtották. A locsolási versek közül a „Zöld erdőben jártam" volt a gyakoribb. Jó reggelt, jó reggelt kedves liliomszál"„Bárány húzta rengő kocsin". „Ajtó mögé állok", „Én még kicsi vagyok, verset nem mondhatok" Sanyi bácsitól tanultam az „Én kis kertész legény vagyok, rózsavízzel locsolkodok. Szépen kérem az anyját, de még szebben az apját, adja elő lányát, hadd locsoljam meg a haját, mint a pünkösdi rózsát. Dicsértessék a Jézus Krisztus! Szabad-e locsolkodni?"

Jolánka nénitől tanultam a következő verset. Ezt rajtam kívül nem ismerte senki, de nem is mondtam el akárkinek!

„Vígan örvendezzünk, mert Krisztus Urunk feltámadt, aki a zsidóknak tanácsot tartott. Keljetek fel gyászba borult ragyogó csillagok, mert ma örvendeznek a teremtett állatok. Felserkent már a nap sötét homályából, mit jövendölt Jézus bölcs mondásával. Midőn a szent asszonyok Jézus koporsójához mentek, jó szagú balzsamokat és drága keneteket vittek. Én is elérkeztem szentlélek módjára, Jézus Krisztus (vagy húsvét) második napjára. Dicsértessék a Jézus Krisztus! Szabad-e locsolkodni?"

Ferkó haverom nem kölnivel, hanem szagos vízzel locsolkodott. Egy szélesebb szájú fél literes üvegbe szagos szappanos vizet töltött. Az üveg száját bekötötte ritkaszövésű ruhával. Az üveget megcsapva a szagos víz apró cseppekben hagyta el az üveget. Ha fogytán volt a szagos víz, a szikszélén engedett hozzá egy kis tóvizet.

Szokásban volt a gyerekágyas kismamának galamblevest vinni, ezt komatálnak nevezték.

Gyerekkoromban a halottat, háznál ravatalozták fel. Este és éjszaka volt a virrasztás, ami azt jelentette, hogy a szoba közepére kiterített halott mellett imádkoztak a rokonok és a halottal maradtak reggelig. Másnap volt a temetés. A halottat koporsóban lovas kocsival vitték a temetőbe. Később lett ravatalozó is. Az otthoni ravatalokhoz gyakran elkérték édesanyám márványlapos feszületét, amely még most is megvan. A koszorúk nagyon egyszerűek voltak. Gyakran csak otthon termett virágcsokrok. A faluban Papp Béla bácsi felesége koszorúkat is készített tobozból, de azokat inkább, mindenszentekkor használták.

Még nem volt áram a faluban, amikor néha mozielőadást is tartottak az iskola tantermében. Csatári Zoltán tanár úr és a hozzá tartozó személyek hoztak egy benzinmotoros áramfejlesztőt. Ezzel már meg lehetett pörgetni a mozi vetítőt. Nagy élmény volt, pedig elég rossz szocreál filmeket vetítettek. Egy címére is emlékszem. „Felmegyek a miniszterhez.” Sokszor nem is a film volt az érdekes, hanem a hangulat, a várakozás. Volt, hogy nem jött meg a vetítőcsapat. Gondoltuk biztos elakadtak a dűlőúton. Biciklire pattantunk, hogy segítsünk nekik. Ha megjöttek kérdés volt, hogy beindul-e az áramfejlesztő? Ha igen, jó lesz-e a vetítő, elszakad-e a film.

A vetítőkkel könyvtárosok is jártak. Ládákban hoztak könyveket kölcsönzésre. Első könyv, amit kikölcsönöztem és aztán otthon le is ettem egy kis paprikás lével (de kijött a borítójából a paprikás lé!) a „Tamás bátya kunyhója” volt. Olvasta az egész család.

Az ártézi kút a falu közepén az iskola mellett volt a találkozóhelyünk, mert ott mindig volt forgalom. Ott ültünk a haverokkal és nézegettünk egy majdnem színes magazint. Fekete – fehér - barna színek voltak benne. Távoli tájak embereit csodáltuk. Tetovált embereket! Hát ilyenek is vannak? Némelyiknek még karika is volt a fülében vagy az orrában! Egy ágyékkötőben táncoltak a napon. Micsoda világ! De jó lenne ilyen emberekkel találkozni! Megismerni ezt a civilizálatlan világot! Ezeknek az embereknek egy évszázad kellett a civilizálásukhoz. A civilizálatlanság viszont 30-40 év alatt elért hozzánk. Nem kell már Afrikába menni, csak ki az utcára, pánk frizurát, tetovált, orrkarikás, fülkarikás embert ott is láthatsz eleget.

Pont ezen a helyen játszottuk azt a buta játékot, hogy leült valaki az aknatetőre, a haverja mögé állt, és a két tenyér élét erősen a nyakához szorította, kissé hátrafelé húzva. Az illető 5-6 másodperc után elájult. Nem is volt további jelentkező a próbára. Ijedtünkben szét is széledtünk gyorsan.

Egyszer mi is próbáltunk Pál utcai fiúkat játszani. A Madari major dohányszárító pajtáit kellett volna elfoglalni, de mire a rohamhoz értünk, el is felejtettük, ki melyik csapathoz tartozik, így dugába dőlt a nagy csata.

Karácsony

Karácsony még a szocializmusban is a legnagyobb ünnep volt. Iskolában vagy nyilvános helyen nem ünnepelték, de a családokban igen. A húsvét és a karácsony volt a keresztény identitásunk utolsó, el nem hagyott ünnepe. Az istentagadó rendszerben is évente kétszer igyekezett legtöbb ember eljutni a templomba. (Minden másnap jártak misére. Húsvét másnapján és karácsony másnapján!)

Én a hosszútűleveles karácsonyfák mellett nőttem fel. Helyi adottság volt, hogy voltak fenyőültetvények a környéken. Hogy ne kelljen az embereknek titkon beszerezni a fenyőt az erdőből, a téesz iroda udvarába behoztak párszáz fenyőt. Vihetett mindenki magának, ingyen.

A fa díszítésére, még cérnára felfűzött háztartási kekszet is használtunk a szaloncukor mellé. Szaloncukor egyféle volt csak, egységesen ezüstpapírba csomagolva. Kibontva derült ki, hogy fehér, rózsaszín vagy barna a benne lévő cukor. Az ezüstpapír olyan nagy kincs volt, hogy könyvlapok között kisimítva őriztük. Ha valakinek aranyszínű ezüstpapírja volt, az nagy kincsnek számított.

A hóesést vattafelhővel imitáltuk. A csillagszórók sem hiányozhattak a fáról. A gyertyák, szabad lánggal égők voltak, felcsippenthető gyertyatartóban.

A gyantás fa, a vatta lepel, a szikrázó csillagszórók és a nyílt lánggal égő gyertyák maga volt a tűzveszély. Csoda, hogy nem égtek le a házak.

Volt, aki az apró zabszemeket is bevonta egyenként ezüstpapírral, karácsonyfadísznek.

Hittan

Tábit Mártonné, Szeri István, id. Szűcs Mihály, ?, Borsos Ferenc
Hétvezér emlékmű kb. 1978

Az iskolában, be lehetett iratkozni hittanra, amit Borsos Ferenc atya tartott a községben, az imaházban. A tanító néni igyekezett lebeszélni édesanyámat, mondván, ha tovább akar majd tanulni a gyerek, baja lesz belőle, hogy hittanra járt. Ezek után csak hárman jártunk hittanra Munkástelepről, Kovács Misi, Túri Ferkó és én. Megérte hittanra járni, mert ott volt közöttünk egy kislány, aki nagyon okos volt, jó tanuló, talán kissé tudálékos is, de gyönyörű simára fésült frizurája volt és hogy- hogy nem, volt egy „ezüst" foga. Nem csoda, hogy ezek után szinte beleszerettem.

Egy alkalommal ketten mentünk egy biciklivel a hittanra. Én az ülésen ültem és tekertem a biciklit. Miska a vázon ült és ő kormányozott. Ez nagy összhangot kívánt, hogy el ne essünk. Késésben voltunk, nagyon tekertem, már a megálláshoz készültünk, amikor Miska a lába beakadt az első kerék küllői közé. Zsupsz, már el is terültünk az imaház előtt. Ahogy felnézünk, látjuk, hogy a bicikli, a kormányon és az ülésen támaszkodva áll, pörgő kerekekkel az ég felé. Jót nevettünk, levertük a port a ruhánkról és beslisszoltunk az imaházba.

A plébános igazi béke pap volt. Sok hasznot hajtott a falunak. Jó kapcsolatai voltak a rendőrfőnökkel Szegeden. Amikor a Piaristákhoz jelentkeztem, gyorsan kellett egy erkölcsi bizonyítvány, amit a rendőrség adott ki. El voltunk vele késve. Mentünk az atyához, tudna-e segíteni. Beültetett bennünket a Polskijába, Kisteleken vettünk egy üveg konyakot. Szegeden a rendőrkapitány irodájában telexen megkérték az erkölcsi bizonyítványomat. Fél óra múlva már jöhettünk is haza. Ha a jogosítvánnyal volt baj vagy rendőrségi büntetést kapott valaki, mentek az atyához, ő mindig segített. Segített a téeszben is, ha nem volt épp sofőrjük a teherautóra, vezette ő. Vadász is volt. Nem tudom a vadászatot igazították a miséhez, vagy a misét a vadászathoz, de mindkettő meg lett tartva. Volt egy csinos házvezetőnője is, aki korábban a szegedi Boszorkány presszó felszolgálója volt, így férfiakkal is megtalálta a hangot – a kocsmában. Hiába, ha a hegy nem megy Mohamedhez, Mohamed megy a hegyhez. Egyszer Annuska néniénél volt házszentelés. Az atya megszentelte a házat, majd ebéd után levetette a stóláját és felvette a harmonikáját, és már zene is volt a mulatsághoz. Igazi polihisztor volt!

Helyi zsargon

Hát, ez a kerítés igen *„gyaldéra"* sikeredett, azt jelentette, nem valami jó, sőt rossz lett. Édesapám hozta valahonnan ezt a kifejezést. Mások nem is használták csak mi.

Idegen szavak közül értettem, hogy mi a firhang, mi a *„húzentróger"*, de nem nagyon, hogy mi a *strimfli, fuszekli, marmalád, fater, muter*.

Pataki sógortól, aki pesten is volt rakodó munkás, halottam: *krapek, mandró, ipse, volán, fater, muter.*

Furcsa kifejezéseket is használtunk: *„Ruhagyuri"*, azt jelentette, hogy valaki ízléstelenül rendetlenül, össze-vissza van felöltözve.

„Ki volt vásárszögezve": csupa új ruhában volt. Lehet látni, hogy most vették a ruháját a vásárban.

„Kiöltözött, mint szaros Pista, Jézus neve napján": nem az alkalomhoz illően öltözött, túl öltözött, felvett minden össze nem illő ruhát.

„Hübele Balázs módjára": gyorsan kapkodva meggondolatlanul cselekedett, vagy fogott neki valaminek.

Farka fölvágva, közeledett vagy rohant el.

Aki el volt *„kámpicsorodva"*, sírás határáig rossz kedve volt. Gyámoltalan volt.

De csálén áll /ferdén/ a tehén egyik szarva. Jól *„kifiglizték"* Janit, mert *„képlag"* jónak mutatta magát, de nagy kutyaütő volt.

Az meg hogy is volt, amikor a *„göröncsöt”* bekötöttük **a kancsika sugárba** és megdobtuk vele a pipiskét?

A tehén *„letrimbolta”* a kukoricát, jelenti, hogy letaposta, letörte.

Krumpli bokrot *„tojózni”,* úgy lehetett, hogy megkapartuk a bokor földjét óvatosan, és nagyobbacska krumplikat kiszedtük. Az aprók ott maradtak, „hadd nőjjenek”.

Tábith nagymamám mondta: *„Ne mondj ilyen zöldeket!”*

Édesapám szavajárása volt: „*Ez olyan hülyeség, ha a kutya a fogára venné, megveszne tőle*!”

Doktor bácsi

Igen sokáig Pusztaszer orvosa volt Dr. Varga Béla. Más világ volt akkor, hisz az emberek természetszerűbb életet éltek, jobban ismerték a népi gyógymódokat. Keményebb fából faragták őket. Betegnek lenni nem volt divat, sőt! Betegségről beszélni sem. Orvoshoz menni? Na nem! Majd, ha visznek!

A doktor bácsinak dolga azért volt bőven, mert ő vezette le a szüléseket, ha a bába távol volt, vagy problémás volt a szülés. Gyógyította a gyerekeket, a fiatalokat, és ő állította ki a halotti bizonyítványokat is.

Ő volt a gyerekgyógyász, a belgyógyász, a sebész a fogorvos és pszichológus is. Egyik elődjét emlegették a faluban, aki így hatott a beteg pszichéjére*: „De beszedd, mert a fene megesz!”*

Fogat is húzott, fúrt és tömött is. Volt egy lábhajtásos szörnyű szerkezete, a fúrógép. Szerencsémre sosem kellett kipróbálnom. A sebeket simán össze is varrta. Vizeletvizsgálatot is végzett. Még kisgyerekkoromban a vizeletemet egy kémcsőbe öntötte és valamit öntött hozzá és összerázta. Én megijedten kérdeztem Édesanyámtól, ezt meg kell innom!?

Ha beteghez kellett kimennie, lovas kocsit, vagy motorost küldtek érte, ha messze volta beteg vagy rossz volt az út. Az asszisztense először a felesége volt. A faluban egyedül nekik csak az orvos házaspárnak volt házvezetőnőjük.

A hálapénz akkor még nem ismerték, de a betegek akkor is hálásak voltak. Vittek az orvosnak mindent, amijük volt otthon, leginkább tejterméket, túrót, vajat, hiszen szegény dokinak még tehene sem volt. Hogy is jutott volna ilyen finomságokhoz! Szegénynek se tyúkja, se tojása. Hát vittek neki. Végül már több tyúk szaladgált az orvos baromfi udvarában, mint a falusi portán.

A doktor úr nem falubeli volt, ezért furcsának találtuk, hogy mindenkit tegezett.

Kijött a váróterembe és ő szólította be a betegeket. Jani bácsinak mondja: „Gyere be Jani”, majd Mariska néninek, „Gyere te is Mariska, segítsd levetkőztetni a Janit” A kezdeti megrökönyödés és értetlenség aztán nevetésbe csapott át.

Mivel először csak neki volt autója a községben, csak ő tudott élni az utazás passziójával.

Svájcban, Ausztriában és az olasz hegyekben történt kempingezéseikről diaképeket készítettek és azokat be is mutatták a munkástelepi iskolában, téli estéken, mint élménybeszámolót. Volt más különcségük is. Két fajkutyát tartottak. Nem ám pulit vagy kuvaszt, hanem oroszlánfejű kutyákat!

A doktor úr és a felesége nem csak fényképezte a puszta madarait, hanem sokat tettek azért, hogy védett terület legyen a Büdös-szék környéke.

Később a doktor urat amolyan csodadoktornak tekintették a vidékiek. A csodaság abból állt, hogy a derék és ízületi fájások gyógyítására az injekciót nem egy helyre, hanem sok helyre adta be. A hatás nagyon jó volt. Csőstül jöttek a vidékiek a csodadoktorhoz, a falusiak meg várakozhattak a sorukra.

A vicces rossznyelvek szerint, azért hatékony a módszer, mert inkább gyógyultnak vallották magukat a páciensek, minthogy újra sok-sok szúrást kapjanak.

Nem csak a diplomája szerint volt ”Medicus Univerzális”, ő volt a falu utolsó mindenes doktor ura, vagy doktor bácsija.

5-6 éves koromtól nyakizom sorvadásom volt. A jobboldali nyakizmom rövidebb volt, mint a bal, ezért ferdén tartottam a fejemet. Ez engem nem zavart semmiben. A társaim se foglalkoztak vele, de csak nem volt jó, ahogy volt! Készültem a gimnáziumba. 1966 december elején megműtöttek Szegeden, a sebészeten. Nem tudom, hogy intézték édesanyámék, de reggel bementünk a sebészetre és már a déli busszal jöttünk is ki a tanyára. Engem az operáció után gipszpáncélba öltöztettek. A derekamtól a fejem tetejéig be voltam gipszelve. A karjaim voltak ki és az arcom. Oly szoros volt a gipsz, hogy az elején csak szívószállal ittam a vizet és a levest, a fejem ki volt feszítve, balra fel. A fejem tetején

hagytak egy kis szellőzőnyílást, aminek igen jó hasznát vettem, ha viszketett a fejem, és ezen a résen keresztül tudtam megvakarni egy kanálnyéllel. Ebben töltöttem a karácsonyt és a szilvesztert is.

Januárban vették le a gipszet. Nagyon szokatlan volt. A fejem ide-oda billeget, míg meg nem tanultam más izmaimmal is egyensúlyozni, pótolni az elvágott beteg izmot.

Népi gyógymódok

Mivel állatorvos nem volt a faluban, mindenki úgy gyógyította a jószágot, ahogy tudta. A disznók és a lovak gyógyításának egyik módja a „táragy gyökerezés" volt. A táragy gyökér, az Adonis volgensis - hérics-féle - száraz kemény gyökere volt. A kisteleki vásárban még a 80-as években is árulták kis kötegekbe kötve. Ezt az 1-2 milliméter vastag gyökérdarabot kihegyezték és a malac füle bőre alá dugták. Hogy biztos legyen a bejuttatás, egy vastag tűvel vagy árral beszúrtak a fül bőre alá, nem mélyen, de az elevenbe. A keletkezett lyukba dugták be a kb. 2 cm hosszú gyökérdarabot, úgy, hogy a vége kimaradjon egy kicsit. A gyökér „mögszítta" a fület. Az feldagadt, összegyűjtve a káros anyagokat a szervezetből. Másnap kihúztuk a gyökérdarabot a fülből, hiszen a malac már jobban is volt. Ezt még én is csináltam, 1970-1980-as években.

Nem volt könnyű egy táragy gyökér behúzása, de sokkal nehezebb volt a disznók drótozása. A disznók erős túrókarimájukkal könnyen leemelték az ólajtót, felszedték a betonlapokat, vagy feltúrták a gyepet giliszta után kutatva. Ennek megelőzését szolgálta a drótozás, ami úgy kezdődött, hogy az állat szájába kötélhurok került, és azt odakötötték egy oszlophoz.

A malac meg ész nélkül hátrálva húzta a kötelet. A gazda fogott egy 15-20 cm-es hajlékony drótot, melynek egyik végét kihegyezte. Ezt beszúrta a túrókarima alá, áthúzta, majd egy másik szúrással visszavezette a drótot. A drót két végét fogóval összetekerte, lecsípte a fölös drótvégeket, megigazította, és már szaladhatott is a malac dajkálni az orrát. Elment a kedve a feszegetéstől jó hosszú időre.

Hasonló volt a bikák orrkarikája is, ami nem szúrta át az állat orrát, de erősen fogta az orrsövényét. Orrkarikával és vezető bottal, bármelyik bikát lehetett biztonságosan vezetni.

A lovak lábán a béklyó is jó korlátozó eszköz volt. A két első lábát „bokában" összekötötték úgy, hogy az állat lépni, legelni tudjon, de ne tudjon elszaladni. Az én időmben csak kötelet használtak béklyónak, de a betyár időkben vasbéklyót használtak, mely kulccsal volt nyitható.

A kutyáknál **koloncot** alkalmaztak. Ez egy 30 cm –es fadarab volt, amit a kutya nyakába akasztottak. Járni tudott a kutya, de ha a biciklist vagy a motorost akarta megkergetni, igencsak verte az első lábait a kolonc.

A kosoknál alkalmazták a **kötényt,** ami az állat derekára volt kötve és tényleg kötényként lógott az állat hasa alatt. Ha a kos felugrott a nősténybirkára, a kötény miatt nem tudott létrejönni a nem kívánt terhesség.

Mi is az a *polozsa*? A tyúkok tojófészekre szoktatására használt tojás. Rendszerint állott vagy záptojást hagytak a fészekben, hogy másnap is oda tojjon a tyúk. Tyúktojásnyi kiszárított tök, vagy lopótök is megfelelt erre a célra. Lehetett fából vagy műanyagból is.

Ja, hogy a lopótök micsoda? Egy különleges tökfajta, melynek sem a magját, sem a húsát nem hasznosították, annál inkább a héját. A lopótököt kerítés mellé vetették, hogy legyen hova felfutnia. Nagyon furcsa formája volt. A csuma után, akár egy méter, vékony hengeres volt a tök, majd a végén kiöblösödött, kb. 20 cm átmérőjű gömbformára. A megszáradt, megkeményedett lopótöknek levágták a két végét, majd kiszedték a belsejéből a magot és a belsejét. Kimosták és már lehetett is vele szívni a bort a hordóból. A vékony hosszú részét bedugták a hordó nyílásán, majd erősen megszívták. A szívás hatására a bor megtöltötte az egész lopótököt. A végét befogták és akár 1-2 liter bortól meg is szabadították a hordót.

Alkalmaztuk még, ha beteg volt a tyúk: vöröshagyma vagy fokhagyma girizdet nyomtunk le a torkán. Volt, aki petróleummal kenegette a torokbeteg tyúk torkát. Halottam, hogy penészes kenyeret adtak a beteg tyúknak. Nyílt sebek védelmére a zsírral való bekenést használták.

A légybeköpés megelőzésére használták a kreolin-nal való körbe kenést. Ha egy állaton nyílt seb keletkezett, a legyek igyekeztek „beköpni", azaz a petéiket a sebbe helyezni. Ha ez sikerült és a seb olyan helyen volt, hogy az állat nem tudta elérni a beköpött részt, nyalással, harapással vagy kaparással, hogy kitisztítsa, a nyüvek vagy kukacok kikeltek és el kezdték rágni a sebet.

Többször előfordult, hogy a kosok vagy kan kutyák *„vaszoráját"* (húgycső kivezetését) beköpték a legyek. Csipesszel kellett kiszedni a nyüveket a sebből.

Ilyen esetek megelőzésére kenték be a seb környékét a kreolinnal, ami egy nagyon büdös sötétbarna sűrű folyadék volt. Ez akár egy hétig is távol tartotta legyeket a sebtől.

A népi gyógyszerek közül a zsír mellett a kamilla volt a „csúcs". Használták is az emberek, önmaguk és az állataik gyógyítására. Venni nem lehetett, de nem is kellett, hiszen nyárelőn kivirágzott a szikes puszta. Fehér-sárgán, bódító illattal telt meg a szikes. Gyűjtött belőle mindenki magának. Nem kézzel, nem sarlóval, de még nem is kaszával szedték, hanem „székfűszödő"-vel. Ha röviden akarom leírni: nyeles láda, elején fésűvel.

Leírom részletesebben, mert már csak a múzeumban láthat ilyet az ember.

50X30 cm-es vékony deszkából készült láda, melynek hiányzik az eleje. Az elején a fésű rész úgy van kialakítva, hogy a rések elől tágabbak, majd fokozatosan szűkülnek nullára. Ez a fésű rész 10-13 cm hosszú és a láda teljes szélességében ki van alakítva. A szedő nyele ferdén előre áll.

A működése: a székfűszödő a jobb kezében tartotta a készséget. Meglendítette előre, olyan magasságban, hogy a fésű a virágok alatt suhanjon. A virág nem fért át a fésűfogak között, ezért leszakadt és a szedőben maradt. A leveles szár maradt a helyén. 5-10 lendítés után, már meg is telt a szedőláda, lehetett kiönteni a virághalmazt. Szellős meleg helyen szárították, és meg is volt az éves kamillavirág gyógykészlet.

A Bélteki nagymamámék a szik szélén laktak. Szinte az udvarukban is termett a kamilla. Az általuk gyártott vagy használt szedőláda, viseltes állapotban, de üzemképesen, Laci fiam régiség gyűjteményének ékes darabja.

Mértékrendszer

Már akkor is megvolt az SI mértékrendszer, de a falusi ember inkább szemléletes hasonlításokat használt. „Már tyúktojásnyira nőtt az újkrumpli. Amint eléri a kacsatojás nagyságot fel fogjuk szedni. Felkapott egy pulykatojásnyi göröngyöt. Szeplős, mint a pulykatojás. Galambtojásnyi jegek hullottak. Anyám vett nekem egy fogolytojás színű nadrágot. Bekentem az ekét fél ujjnyi vastagon és egy arasz mélyen megszántottam azt a 70 lépésnyi területet, a többit elég volt egy sukk-ra megszántani" - ezt biztos mindenki megértette. Azt már kevésbé, hogy bekentem az ekét 4 mm vastagon, szántottam 23 cm mélyen, majd csak 18 cm mélyen.

Napkeltére már kapáltuk a parét. Megfrüstököltünk és harangszóig töltöttük a paprikát. Ebéd után deleltünk egy órányit, és alkonyatig kapáltuk a maradék fél holdat.

Étkezés

A gyerekek étkeztetése sem volt ám túlbonyolítva.

Tízórai, uzsonna, úri huncutságnak számított. Nem is volt arravaló, nem is értek rá, ha a szülők a földeken dolgoztak, a gyerek meg a jószágokat őrizte a pusztán.

Volt azért egy csodaszer, ami minden háznál megvolt, és az éhes gyerek harapott rá. Ez volt a zsíros kenyér! Nagy karéj kenyér vastagon bekenve zsírral és megsózva. Ez volt az energia bomba mai szóhasználattal. Ha a gyerekek a faluban játszottak a szülők nem voltak idegesek, biztosak voltak benne: *„Ha mögéhözik, majd haza gyün”!*

Volt ennek egy változata a cukros kenyér. Karaj kenyér egyik oldalát megvizezték és kristálycukorral jól beszórták. Ennél ütősebb már csak az volt, amikor a zsíros kenyérre szórták a cukrot. Na, ettől aztán tűrt a gyerek.

(A zsíros-cukros kenyérről szimpóziumot tarthatnának a dietetikusok!)

Ha az éhséggel volt baj, a gyerek maga is megoldotta például eprészéssel. Akkor az eper a fán termett, az eperfán. A földi eper, a szamóca volt. Minden háznál volt eperfa, sőt eperfa sorok is voltak. Az érett eper mézédes volt fel se kellett mászni a fára, mert az eper, ha megért le is hullott. A fehér eper volt a jobb, mert a fekete annyira fogott, hogy a gyerek nyelve is fekete lett tőle, nem is beszélve a ruháról.

Az út menti árkokban nőtt a ringló, ami szintén közpréda volt. A vadkörtét is ehette, aki bírta a fanyarságát. *„Olyan volt a képe, mintha vadkörtébe harapott volna”*!

Zöldbarackot lopni és enni a kurázsi biztos jele volt, mint ahogy a madártojást kiinni is. Ettük az olajfa (ezüst fa) termését is. Abból nem tudtál bezabálni, mert ha kettőt megettél, úgy összehúzta a szádat, hogy a harmadik már nem fért be rajta.

A bor fontos népélelmezési cikk volt. Még a lakodalmakat is a bor forrásához igazították. Az akkori lakodalmak még kisebbek voltak, mint manapság. Az 1950-es években még elfértek a házban. 1960-ban már sátor kellett hozzá. A sátor elfért az udvaron, vagy a kertben, de a 70-es években már az utcán verték fel.

A szegény ember próbálta minél egyszerűbben, minél olcsóbban megoldani.

Ha nem volt birkája, tavasszal vett 2-3 öregbirkát „*Minél többet látott a birka, annál jobb a pörköltje!”* - szólt a mondás. Ezeket őszre felhizlalta. Az újbor is megforrt október végére, mert az óbor már elfogyott. Levesnek tyúk mindig akadt a ház körül.

A birkahúst csak pörköltnek ették a falubeliek. Bárányt levágni, nagy pazarlásnak számított volna. Így ünnepi étek volt a birkapörkölt, eljegyzéseken, lakodalmakban és keresztelőkön. Szabadtűzön, bográcsban főzték. Egy bogrács, egy birka volt a szokás. Szerette is mindenki.

Amikor Gergely nagybátyám megnősült és városi lányt hozott a családba, aki nem szerette a birkapörköltet, fel is merült némelyekben, hogy jól választott ez a legény? Később kiderült, hogy igen, jól választott.

Babonaság

Ma már a néprajzhoz tartozik, de engem még mosdatott úgy Bélteki nagymamám, hogy a szájába vett vizet, onnan engedett a tenyerébe egy keveset, és két - három mozdulattal már le is mosta irdatlan koszos arcomat. Geráné Örzse néninél is láttam ezt a módszert. Hathatós gyors módszer volt a gyerekseg mosdatásakor. Fújj, mondanánk ma!

Néprajz szintén:

Unokatestvérem 1960-ban született. Meglátogatta a nagyapja. Amikor elment a Tata, a kislány sírt, nem nyugodott meg. Akkor hallottam először: *„mögverte szömmel”* a nagyapja.

Szaladtak is érte, hogy jöjjön vissza, és *„vögye lé a verést a gyerökrű”*! Ez úgy történt, hogy a szemmel verő a szájába vett egy kis vizet, azt a tenyerébe csorgatta, és azzal mosdatta meg a gyereket. Megtörölni, pedig az inge aljával, vagy a *pöndöl* aljával kellett.

A néprajzhoz tartozik az is, hogy a kenyérre megszegés előtt keresztet rajzoltak, mint ahogy az is, hogy amikor kint dolgoztak a földeken, és inni akartak a vizes demizsonból, kilöttyentettek egy keveset a földre, vagy a földnek.

Tegezés, magázás

A magázásnak nagy jelentősége volt. Jelezte a kor tiszteletét, az emberi kapcsolatok távolságát, és a társadalomban elfoglalt helyet is. Idegent letegezni, idősebbet letegezni egyenesen sértésnek számított. A gyerekek a szüleiket véletlen sem tegezhették. A sokat emlegetett szomszédunk Gera Pista bácsi és a felesége magázták egymást, sőt Örzse néni Kend-nek szólította a férjét. Még ha veszekedtek sem tértek el a magázástól. „ A rosseb egye meg Kendet" szólt az átok. A tiszteletadás feltétlen jele volt, a szüleimet véletlenül sem tudtam volna letegezni, mert tiszteletlenségnek éreztem volna. Most, 66 évesen sem tudom tegezni az idősebbeket. Ha valaki kifejezetten ragaszkodik hozzá, akkor is csak úgy tudom használni, hogy „Károly bátyám, légy szíves add ide a kalapácsot".

Mára már lényegesen fellazult ez a szokás. Engem is tegeznek a gyerekeim, de a szüleimet ők is magázták. Az unokáim is tegeznek, de nekik mindent szabad.

Az idegenek között is gyorsan elhangzik a „szevasz", tegezz nyugodtan.

Bemegyek a boltba. Az eladó 25 év körüli: „Jó napot" köszönök illendően. „Szevasz" válaszolja az eladó. Gondolom ő a nyitottságát netán barátságát szerette volna kifejezni. Én, azért magamban megjegyzem *„Fiatalember, nem emlékszem, hogy mikor őriztünk együtt libát!" „Ne tegezz! Nem őriztünk együtt libát!"* szólt a visszautasítás régen.

Nem csak a tegezésnek, de a névadásnak is meg volt a szigorú szabálya. Az elsőszülött fiú gyerek az apja nevét kapta, mint ahogy az első leány gyerek az édesanyja nevét vette fel. Ez olyan erős szabály volt, hogy amikor a családfát kutattam, és még nem találtam olyan nevű gyereket a családban, mint az apja, biztos voltam benne, tovább kell kutatnom.

1960 körül kezdett ez a hagyomány oldódni. Annuska néném lánya is Ildikónak lett keresztelve. Jöttek a falubeli kislányok Ildikóhoz játszani, és Ildikó néninek szólították Annuska nénémet, mert annyira magától értetődő volt számukra, a lányt úgy hívják, ahogy az édesanyját.

Régi paraszti társadalomban a nehezen megnevelt állatot vagy növényt igyekeztek az utolsó porcikájáig vagy percig felhasználni, hasznosítani. A disznóról már írtam.

Ugyan ez volt a levágott tyúkkal is. A fejét nem dobták el! A taraja és a szakja - az áll alatti lebeny - csemegének számított, de az alsó „állkapcsát" sem dobták ki. A fejről leették a bőrös részt, majd a koponyát vágódeszkán késsel kettévágták, és a fél-fél agyat a gyerekeknek adták. A belső szerveket is elfogyasztották. A vese volt a „kis szíve". Volt máj és fehérmáj. A heréket is belefőzték a levesbe, de leginkább a kakas pörköltbe. Semmi nem veszett kárba, mert a tüdőt és a beleket meg a macskák ették meg. Egyedül a toll került a trágyarakásra komposztálódni.

Ugyanígy volt a kukoricával is. A csövön lévő csuhélyt, vagy feletették, vagy szatyrot fontak belőle, vagy elégették. A cső szemeit leginkább az állatok ették meg, de ebből készítették a háziasszonyok a málét, a gancát, a puliszkát. A cső csutkájával játszottak a gyerekek, vagy betüzelték. A tüzes vasalókba is legjobb volt a csutkaparázs. A száraz szár leveleit a jószágok ették le. A visszamaradó rész volt az „ízék", amit a kemencében hasznosítottak. A kukorica gyökerét is kiszedték a földből, kiverték a homoktól és megszárították majd a katlanban eltüzelték.

Népszámlálás

Még a faluban laktunk, amikor Marika néném, Pista bátyám és Édesapám statisztikai összeírással is foglalkoztak. Szinte minden évben volt népszámlálás, vagy jószág összeírás. Pusztaszer minden lakóját felkeresték, kitöltötték a kérdőíveket, majd összesítették, és küldték Szegedre. Ebből kifolyólag nem volt olyan ember, akit édesapám ne ismert volna név szerint. Tudta ki kinek a rokona, testvére, fia, lánya, nagyanyja, nagyapja, sőt még azt is tudta, a tanyáknál, hogy jönnek a házszámok, kinek mennyi jószága van vagy volt.

Én is részt vettem ötödikes koromban egy eb összeíráson a faluban. Igaz otthonról is ki tudtam volna tölteni a kérdőíveket, mert tudtam kinek hány kutyája van, de alá kellett íratni. A kutyákkal simogatós barátságban vagy kerítésugató kapcsolatban, vagy biciklizavaró ellenségeskedésben voltam.

Adoma a tanyaszámról: Az állatorvos valamilyen hivatalos papírt töltött ki a tanyasi gazdánál. „ Neve?" Mondja a gazda.

„Tanyaszám?" Gondolkozik a gazda, majd megszólal. „Szaladj ki fiam, nézd meg!"

Szappanfőzés

Bélteki nagymamámnál még részt vettem szappanfőzésen. A katlanon lévő üstben vagy bográcsban összefőzték az év során összegyűlt avas szalonnát és zsírhulladékot a lúggal. A lúg tulajdonképp, a szik széléről összesöpört „sziksó”, sziksó vizes főzete. Veszélyes művelet volt a forróság és a marólúg miatt. Gyerekeknek nem is volt szabad a közelébe menni, de az erős /büdös/ szagát messziről is éreztük. A szappanfőzetet lapos edénybe kiöntötték. Kihűlés után megszilárdult a szappan és vágható vagy fűrészelhető volt. Feldarabolva tárolták. Akár harminc évig is elállt.

Tisztálkodás

A tisztálkodás, fürdőszoba nélkül, másképp zajlott, mint manapság. Minden házban volt lavór(mosdótál) egy lavór állványon. Ezen volt helye a szappannak és a törölközőnek is. Étkezés előtt kezet mostak, vagy ha valamitől nagyon koszos lett a kezük. Ha a földeken dolgoztak, nem pazarolták az ivóvizet kézmosásra, csak ha valami nyomós indok nem volt rá.

A minden este fürdés, nem volt divat még a kisgyerekeknél sem. Este a gyerek leült a kisszékre és megmosta a lábát a lavórban, leginkább térdig vagy combig és mehetett az ágyba. A fürdés hétvégén volt, vagy ha mentünk valahova, előtte este. Vízmelegítés a katlanban vagy a tűzhelyen. A konyha közepére behozta Édesanyám a pléhteknőt. Meleg vizet öntött bele. Én beleálltam és lemostam magam. A fogmosás se volt mindennapos, fájtak is a fogaim sokat gyerekkoromban. A hajmosás szappannal történt.1965 körül jött be a WU-2-es sampon. A sörrel öblítették a hajukat a lányok, ha fényesebbnek szerették volna.

Minden polcon ott volt a dióolaj, amit a legények és a férfiak használtak hajfényesítésre.

Adoma: Megkérdezték a cigányt, miután fürdőszobás házba költöztek, meg van-e elégedve? „Nagyon jó, de mióta fürdőszobánk van, az asszonynak se íze, se szaga!”

A sok jószág mellett nem csak legyek éltek, hanem bolhák is. A bolhák nem csak az állatokat szerették, hanem az embereket is. Ha felszedtél két-három ugró akrobatát, addig nem tudtál aludni, míg le nem vadásztad, és ki nem lapítottad őket. A festékes üzletben zsákból mérték kilószámra a bolhaport.

Emlékezetes esetek

Vannak emberek, akiket üldöz a balsors. Ilyen volt Kotlik Jani bácsi is, akit ugyan az anyakönyvbe Ottlik Jánosnak írtak, de annak semmi értelme. Kotlik vagy Botlik, az már valami. Így, hát én Kotliknak ismertem, mint ahogy a falu is.

Történt, hogy alig vezették be az áramot a faluba, Jani bácsit áramütés érte. Felbolydult a falu a hírre. Valahogy én is oda keveredtem a házukhoz, sőt a szobába is bejutottam. Látom ám, hogy Jani bácsi fekszik az ágyon, és szerencsére él!

De, nem csak az áramütésről és népes családjáról volt híres előttem, Jani bácsi, hanem legénykori cselekedetéről is. Édesapámtól hallottam, az akkor 25-30 éves történetet. Jani bácsi suttyó legény korában, elment az E-5-ös út elágazásánál lévő Géci kocsmába, ahol bált rendeztek. Nem tudni miért, egy kacsintásért vagy egy megjegyzésért, de összekülönbözött három falusi, meglett legénnyel. Nem tudni azt se, ki és mikor kezdte, de a feszültség egyre nőtt a legények között. A kocsmáros próbálta menteni a helyzetet, a bált, a jó hírnevét, főleg Janit féltette a termetes legényektől, ezért elkapta Jani grabancát és becsukta egy kamrába. „Majd, ha vége lesz a bálnak, mehetsz Isten hírével, de addig nyugodjál!”

Éjfélkor a zenekar eljátszotta a „Vakpalit”. Vége lett a mulatságnak, a lányok és legények szétszéledtek. A kocsmáros várt még egy kicsit és kiengedte Janit, bízva, hogy elmúlt a veszély. Jani elindult haza a bekötőúton a holdvilágtalan sötét éjszakában. Hogy félt-e, számolt-e rá, nem tudni, de egyszer csak a sötétben előtte termett a három legényharagosa! Jani a sötétben nem látott tisztán, de világossá vált előtte, hogy meg akarják őt leckéztetni. Nem tudni, hogy a pánik uralkodott-e el rajta, vagy a kurázsija volt nagy, de elkiáltotta magát: „Bicska van nálam! Ne közelítsetek!” A támadás folytatódott. Jani a bicskával csapkodott a sötétben, míg valakit meg nem szúrt. A megszúrt legény szép szál ember volt, de a szúrás a nyakán érte. Össze is esett! A társai próbálták ellátni, de nem szakszerűen, régen orvost se volt egyszerű értesíteni. Arról nem szólt a fáma, hogy az orvos kiérkezése előtt vagy után, de

elvérzett szegény Sándor. Nagy tragédia volt ez nem csak az áldozat, de a Jani családjának is. Jánost perbe fogták emberölés vádjával, de a kocsmáros vallomása alapján is, a bíróság önvédelemnek ítélte tettét és felmentette az emberölés vádja alól. A gyászos eset kettétörte Sándor menyasszonyának, a sudár termetű Margitkának az életét is. Bátyja családjában élte le az életét és összes szeretetét a testvére gyermekeire pazarolta. Az egymást követő generációk pedig összesúgtak a háta mögött: „Szegény lány! A vőlegényét megölték a Géci bálban!”

Most már mindannyian ott nyugszanak a pusztaszeri temetőben.

Isten békítse meg őket!

Becsületbeli ügyek

Az adott szó sokat jelentett. Nem lehet adni a szavára, nagy megbélyegzés volt. Szavatartó ember, a megbízhatóság jelzője volt. A szavamat adom, megkoronázása, a kezet rá! Felszólítás volt. Ha az megtörtént, a szerződés végleg megköttetett. Nem tehetem, mert a kezemet adtam rá. Nem változtathatom meg. A vásáron alkudtak az emberek, mondjuk egy lóra. Az eladó mondta az összeget. 1400 forint és tartotta a tenyerét. Ezután a vevő belecsapott és mondta 1000 forint. Az eladó nem fogta meg a vevő kezét, mert kevés volt az ajánlat. Ez után a vevő tartotta a tenyerét és az eladó csapott bele mondván 1300. Ez így folytatódott, míg meg nem egyeztek, az eladó már nem engedte el a vevő kezét, mert elfogadta a vevő ajánlatát, tehát kezet fogtak. Az üzlet megköttetett.

Ha jött a kupec és ráígért a lóra, a vevő azt mondta, nem adhatom neked, még ha többet ígérsz is, mert kezet adtam rá.

Mindennek ideje van

Az akkori időben mindennek meg volt az ideje. Tavasszal alig vártuk, hogy a kertben megnőjön az első retek, nem is beszélve az első zöldborsó csövekről. Ha valaminek megjött az ideje az el is múlt hamarosan. Próbálták az idényt szétnyújtani korai, kési vetéssel, későn érő fajtákkal, de akármeddig nem lehetett. Ha elmúlt a borsó szezon, jött a zöldbab. Korai cseresznye után jöttek a nagyobb, ízesebb kései cseresznyék. A nyári borízű almák után jöttek a később érők. A legkésőbbi a húsvéti rozmaring nevű alma volt. Közepes méretű sárga alma volt. Vastag, viaszos héja folytán húsvétig is elállt. Pincében vagy földes padlójú helyiségben kellett tárolni.

A körték közül az „árpával érő” volt az első. Neve szerint tényleg akkor ért, amikor az árpa, Péterpál környékén. Amikor betakarították az árpát, ezt a körtét is leszedték, még ha kemény vagy zöld is volt. Az árpa halom tetejére vagy a halom felső rétegébe rakták. Az árpaszemek utóérése során felszabaduló etilén gáz hatására a körte érése is felgyorsult.

Mindenre várni kellett, de mindennek eljött az ideje. Cseresznyés piskótát csak akkor vagy egy év múlva lehetett enni.

Hogy vártuk azt, hogy az első csirke elérje a rántanivaló nagyságot! Újborsóleves, rántott csirke, újkrumplival volt a nyárelő legjobb menüje.

Hűtés és fagyasztásra nem volt mód, de befőzni tudtunk. A kamrában sorakoztak a befőttes üvegek. Cseresznye, meggy, szilva, sárgabarack, na és a lekvárok!

A hagyomány szerint nem lehetett ám felbontani ezeket az üvegeket, meg kellett várni az első hó leesését, utána jöhetett a befőtt szezon.

Igaz, hogy akkor még nem ismertük a banánt, a mandarint, nem beszélve az avokádóról vagy a marakujáról és egyéb egzotikus gyümölcsökről.

A mi teleinknek is meg voltak az igazi csemegéi. Kezdődött a sült tökkel, amit kertész pecsenyének is csúfoltak. Ha volt tök, volt tökmag is, amit pirítva törögettek, mint ahogy a ricát is. A héjában sült krumpli, forró paprikás zsírba mártogatva, télen volt a legkelendőbb. A sült birsalma jó csemege volt.

Ma már nem ismerik, de télen főzték a fehérszínű, lófogú kukoricát is cukros vízben. A nagy, főtt kukoricaszemeket egyenként fogtuk és az erős héjából kiharaptuk az édes belsejét. Érdekesség, hogy a szegedi piacon, még 2020-ban is árultak ilyen kukoricát a vajdasági magyarok!

A kamrában fürtönként felaggatott Delevári, vagy Otelló szőlő, akár decemberig is őrizte az ősz ízeit.

A disznóvágási szezon is megérkezett Szent András után. Hurkát, májas hurkát, véres hurkát, sült vért sült májat csak két, két és fél hónapig ehettünk.

Ekkor jött el a hájas sütemények ideje is.

Szűkös időkben nagyon be kellett osztani a sonkát, hogy húsvétra is maradjon belőle a tojás mellé.

Péter-Pálkor kezdték az aratást, és Szent Istvánra sült ki az első kenyér. Meg kellett várni a búza utóérését, hogy kenyeret lehessen belőle sütni.

Az újbor megforrását is sokan várták, különösen azok, akiknek már elfogyott az óbora.

Késő ősszel volt a pálinkafőzés ideje.

Nem csak az idénygyümölcsöknek és az idénymunkáknak volt meg az ideje. A gyerekek munkába fogásának is ideje volt.

Először a libák legeltetését, majd a malacok őrzését, még később a birkanyáj őrzését bízták rájuk. Aztán jött a tehénlegeltetés és a lóval bánás ideje. Lovat legeltetni, etetni, itatni, mozgatni, befogni, hajtani már 15-16 éves felelős fiúgyerek tehette. Nem ám a gyereket, hanem a kocsit, lovat féltették! – Édesapám kiskoromtól kezdve igyekezett befogni engem a házkörüli teendők ellátásába. Egyszer elküldött a szomszéd utcába Mezei Sanyihoz, aki tartozott neki 200 forinttal. Mondom a Sanyinak, „Édesapám küldött a 200 forintjáért". Megadja, megadja, de még nem érkezett meg a dohány. Megyek haza és mondom, „Sanyi nem tudja megadni, mert nem jött meg a dohány". Édesapám jót nevetett, hogy nem ismervén a szlenget, a tényleges dohányra gondoltam, nem a pénzre.

Már a tanyán laktunk, amikor apám elküldött Csengelére valamelyik tanyába, mert a hordónkat nem hozta vissza a bérlő. Elmagyarázta úgy katonásan. „Kimész a betonútra (5-ös főút), Félegyháza felé fordulsz. A csengelei köves út közepe táján a jobb oldalon van egy tanya, 500 méterre a köves úttól, a bejáróján 2 óriás nyárfával." Nyeregbe pattantam, meg is találtam a tanyát és a bérlőt is

Párkapcsolat

Az emberek életében is meg volt határozva, hogy mit szabad egy kisgyereknek és mit nem. Hogy öltözzön egy serdülő lány? Mikor lehet neki bálba menni a gardimamával, mikor udvarlóval? Mikortól lehet udvaroltatni, hazakísérni?

1970-1973 körül, még a bálban ott ültek az anyukák a 16-18 éves lányaikkal a táncparkett szélén. A legényeknek a mamától kellett elkérni a lányt táncolni, majd hozzá visszakísérni a tánc végeztével.

A bál élőzenekaros volt, este 8 óra körül kezdődött és szigorúan éjfélig, (a 70-es években már tovább is) tartott. A zenekar eljátszotta a „Vakpalit" és mindenki ment haza.

Meg volt szabva, hogy mikor „kell" férjhez menni. 18 éves kor még korainak tűnt, a 20 év volt a legjobb 25 éves lány már öreglánynak számított.

Mesélték, név szerint, melyik gazdának, melyik lányának nem akadt kérője, mert csúnyácska volt szegény. A lány édesapja is felmérte a helyzetet, és meghirdette: ha valaki elveszi a lányát, 20 hold földet kimér nekik azonnal. Nem is kellett sokat várni a kérőre!

Az úgynevezett együttélés tiltott és elítélt volt, ezért aztán a fiatalok, ha megismerkedtek, igyekeztek mielőbb egybekelni. A farsangi bálban összejöttek, húsvétkor megtartották az eljegyzést, ősszel a lakodalmat. Nyáron jöhetett a gyermekáldás. A házasságkötés sürgetése, tulajdonképpen a szexuális kapcsolat legalizálását vagy megteremtését jelentette.

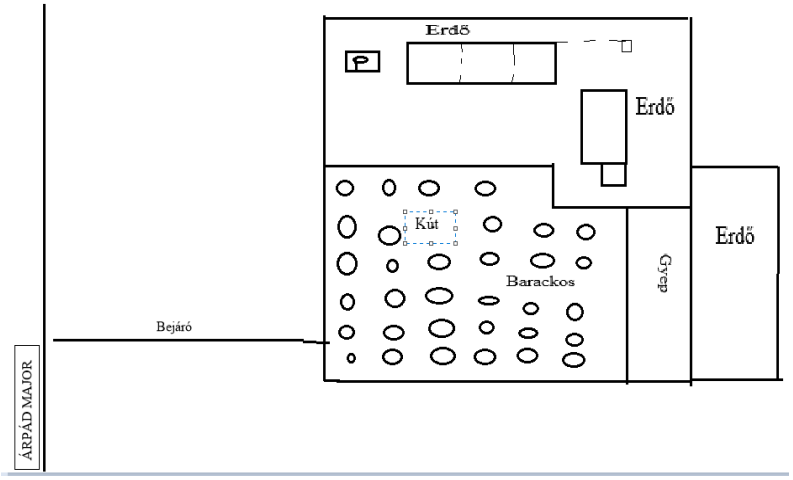
Ma már ritkább, de 1970-1980-as években szűzen férjhez menni még gyakorlat volt, ha kezdett is oldódni.

A leány az esküvővel elvesztette leánykori nevét és felvette a férje nevét. Nem is kapta vissza csak a síremlékén!

Tanyai életem

A családunk megélhetése bizonytalanná vált, miután elvették a földünket, és lehetetlenné tették a bolti árusítást is, így apám munkanélküli lett.

De Tábith Mártont nem olyan fából faragták ám, hogy ezek a körülmények le tudták volna taglózni! Elhatározta, hogy ezután állattartásból fogunk megélni! Vett egy tanyát a községtől északra úgy másfél km-re. Előző tulajdonosa Mogyoró Józsi bácsi volt, aki idős korára tekintettel beköltözött a falusi házába és eladta a tanyáját, 12 ezer forintért. Mi meg eladtuk az Árpád utca 21 sz. alatti házunkat Túri Pista bácsinak 30 ezer forintért.



A tanya területe

Volt úgy fél év átmeneti idő, amikor már a tanyán voltak a jószágok, de mi még a faluban laktunk. Ekkor kezdődtek a komolyabb feladataim. Délután, amikor vége lett az iskolának, nem Munkástelepre indultam, hanem ki a tanyára és a nyakamba vettem a sok jószág nyűgjét. Akkor már kint volt a 100 tyúk, a 72 birka és vagy 25 süldő malac. Első dolgom volt leellenőrizni, hogy minden jószág jól van-e. Nem szabadult-e ki, van-e vize, nem marták-e ki a többiek, nem szorult-e be valahova. Utána kezdődött a legeltetés. A birkákat a tanyához tartozó gyepen és erdőben, a malacokat a tarlón. Ha ez mind megvolt, bezártam az állatokat, elláttam őket vízzel és takarmánnyal, az almukat rendbe hoztam, a tojásokat begyűjtöttem, indulhattam haza biciklivel, hiszen már így is alkonyodott. Legtöbbször estére bicikliztem haza. Este kezdtem el tanulni. Reggel édesapám ment ki a tanyára a jószágokhoz és közben javította, alakította az épületeket, az ólakat és a kerítéseket. Bizony többször volt, hogy a süldők kitörtek a kerítésből és már az Árpád majorban szaladgáltak, mikor jöttem az iskolából. Megkeresni, összeszedni hiánytalanul hazahajtani őket nem volt könnyű.

Amikor a tanyára kiköltöztünk (1964-65) magunkra maradtunk. A szomszédokat sem igen ismertük, áramunk nem volt, de még rádiónk sem. A déli harangszó útján tájékozódtunk. Fél év után hozott édesapám egy táskarádiót egyik Lehel téri útja alkalmával. Az én felhőtlen, boldog gyermekkoromnak is vége szakadt. A barátok elmaradtak. Az iskola mellett a tanyai feladatok kötötték le minden időmet.

A tanyánk egy festményen

A tanya a kisországút jobb oldalán volt, az úttól 4-500 méterre egy dombon, mert 4 méter kiemelkedés már dombnak számít. Az Árpád major után közvetlenül indult a bejárónk, melyen a domb előtt volt egy laposabb rész, ahol gyakran megállt a talajvíz tavasz idején. Ezután következett az emelkedő a tanyatelek sarkáig. Innen is emelkedett az egy holdas nagyjából négyszög alakú tanyatelek. Az emelkedés legmagasabb pontján

volt a tanyaépület. Az épület mögött az északi oldalon és a melléképület mögött egy 10 méteres erdősáv védte a tanyát az északi szelektől, nyáron a napsütéstől. A tanya mellett 7 méterrel volt a pince, pincegádorral, nagy ajtókkal, lépcsővel. A tanya jobb oldalán, de a tanyaépület előtt volt a régi istálló, majd a disznóól. A nagygazda-tanyához tartozó épületeket lebontotta a régi tulajdonos, mert építő anyagait felhasználta a községi házának építésében. A kocsiszíneknek és a másik nagy épületnek csak a nyomai maradtak.

A tanyát nádfedél fedte, de a nád tetejére még egy sor zsúp, azaz szalma réteg volt rakva, falazata vályog volt minden alap nélkül. A bejárati ajtó középen volt. A konyhába léptünk be a levélajtó majd üvegajtón keresztül, itt volt a beépített tűzhely, egy asztal, székek és egy ágy, kisméretű ablak volt az északi oldalon. Giza néni mesélte, hogy egykor a cselédlányok ezen a kis ablakon szökdöstek ki a holdvilágos éjszakába. Balra nyílt a tisztaszoba, amelyik már padlós volt! Két kisméretű ablakkal délre és nyugatra, itt volt a kemence, amit a konyhából fűtöttünk. Jobbra nyílt a kamra, egy ablakkal délre. A kamrában még álltak a falak, a gabonatároló hambár-falak. A padlásra a tanya végén jártunk föl létrával. A padlás a vastag zsúpfedés miatt nyáron hűsölni volt jó, télen pedig enyhe volt. Itt tároltuk az éves kolbászmennyiséget, a sózott és füstölt húsárut is.

Havas táj

Biciklivel jártam az iskolába. Télen igen sokszor gyalog, mert a hótól nem lehetett biciklizni. 1966 körül olyan nagy hó esett, hogy nem az úton, hanem torony iránt jártam az iskolába. Már a tanyánál akkora volt a hó, hogy a kerítések nem látszottak ki alóla. A hó felső rétege megkeményedett és elbírta a súlyomat. A szőlős kertek fölött is simán át lehetett járni. A szőlőkarók hó alatt voltak. A hó megváltozott színéből lehetett következtetni, hogy alatta pár centivel ott a szőlőkaró vége.

Egy ilyen hóeséses reggelen azzal telt a fél délelőtt, hogy egy keskeny csapást vágjunk a méteres hóban a jószágokig, onnan a kamráig, hogy ennivalót adhassunk nekik, onnan a kútig, hogy vizet vihessünk nekik. Ha ez megvolt, az erdei WC-ig. Délután a házat kellett kiszabadítani körben. Ez örök szabály volt a vályogból készült meszelt tanyáknál és házaknál. Ha kicsit is megolvadt a hó a ház falánál, utána lefagyott a meszelés rosszabb esetben a vakolás is.

Hóhányás a kutyaólhoz, a pincéhez majd az udvar következett, hogy a tyúkok ki tudjanak jönni az udvarra egy kicsit. Volt, amikor édesapám a bejáró teljes hosszában kilapátolt egy szélességet, hogy ne kelljen a havat taposni ott sem.

Birkák

Ahogy kiköltöztünk a tanyára, meg kellett teremteni a feltételeket, a sok állat tartásához. A békés bárányoknak még egyszerűbb kerítés is megfelelt. A disznók viszont próbára tették nem csak a kerítést, hanem ólajtót és akol deszkázatot is. Édesapám neki fogott kerítést építeni. Először az akácfa oszlopokat ástuk le, majd a vezérdrótot feszítettük ki a föld fölött 20 centivel, a másikat meg 110 centi magasan. Ehhez a vezérdróthoz rögzítettük, fontuk a kerítéskarókat (nem léceket). Ezek a karók a régi kerítésből származtak vagy új vágások voltak. A kötöző dróttal először alul, majd fölül erősítettük a karót a vezérdróthoz, majd a drótot nem elvágva párszor még rátekertük a vezérdrótra úgy, hogy a következő karóig maximum 4-5 centi legyen, és már jöhetett is a következő karó. Lassan haladt ez az építési mód, de még a süldőknek is ellenállt. Az összes kerítést így erősítettük meg, hogy a birkákat vagy a süldőket a gyepre kiereszthessük. Hamar kiderült, hogy az ide kihozott 50 birkának kevés a tér, kevés a legelő. Elkezdtük leépíteni az állományt 8-10 darabot eladtunk lakodalmakba (10Ft/kg). A többit egyenként vagy kettesével levágtuk és szétmértük. Sanyi bátyám volt a vágó, mert ő mindenhez értett. Édesapám már előzőleg felmérte, hogy kinek van szüksége birkahúsra. Levágtuk a birkát, feldaraboltuk, kimértük 1-2-3 kilós csomagokba, zsírpapírba csomagolva. Teleraktunk két gyékény szatyrot birkahússal, fel a bicikli kormányra és már indultam is széthordani a faluba és a községbe.

A birkákat hajtottuk is a környékbeli vásárokba. Ekkor is történt pár érdekes eset. A kisteleki vásárra hajtottunk 8-10 birkát. Éjszaka indultunk, hogy reggel korán beérjünk a vásárba. Volt egy fiatal birka köztük, aki nagyon bátor volt és vezető szerepre tört. Ment minden felé, csak az úton nem nagyon. A többi persze utána. Kistelek alatt az egyik tanyába bekéredzkedtünk itatni. A gazdának megtetszett két birkánk, amit nyomban meg is vett, közte a Kódorgó-nak nevezettet is. Örültünk, hogy

megvette a problémás állatot. Indultunk volna tovább, de a maradék birka csak forgott, menni nem akart vezérük nélkül. Majdnem úgy kellett őket betuszkolni Kistelekig.

Másik alkalommal szintén vásárra hajtottuk az állatokat. A pusztaszeri köves úton mentünk a csillagtalan vaksötétben, az utat nem is látva. Egyszer csak birkabőgés verte fel a csendet. Gondoltuk valaki más is birkát hajt az éjszakában. Nem sok idő maradt gondolkodásra, mert „összebőgtek" a birkák. A mieink egy része a vak sötétben elkezdett futni a másik birkák irányába. Alig tudtunk egy pár birkát félreterelni egy dűlőútra, mert már ott is volt az Újmajorba hajtott 300 birka. Lett nagy keveredés! A juhászok megnyugtattak. Meg lesz minden birkánk, délután menjünk ki az Újmajorba értük. A vásár füstbe ment, de a birkáink délutánra már megkeresték egymást, mert nem érezték jól magukat az idegen társaságban. Látványra is elváltak a merinó nyájtól mind méretben mind színben, mind viselkedésben.

A hatvanas években még érték volt a birkák bundája. Akkor kezdett divatba jönni a birkabőrből készült irhakabát. De nem csak a gereznáját vették meg Kisteleken, hanem a birka vékonybelét is. Még ma is a legmenőbb virsli a juhbeles, nem igaz?

Ahogy a juhállomány fogyott, a sertésállomány fejlődött. A 200 tojó tyúkunk is csak másfél évig volt a tanyán, mert utána nem érte meg a keltetői tenyésztojás termelés. Az istállóba a tyúkok helyére is anyakocák kerültek.

Kakasok

A tyúkokról azért mesélek.

A 200 db tojótyúkhoz 20-25 kakas is kellett. Gyönyörű vörös tollú nagytarajú kakasok voltak. Együtt már komoly erőt képviseltek. Egyszer megyünk haza, édesanyámmal a bekötőúton. Látjuk ám, hogy a pince végénél gyülekeznek a kakasok, de mintha valaki állna ott a pince végénél! Kiderült, a szomszéd tanyából átjött egy idős néni valamiért hozzánk. A kakasok, mint idegent körbe fogták. Szegény csak a pince végéhez tudott farolni, onnan aztán nem engedték el a kakasok még haza nem értünk.

Másik alkalommal az öt éves Mustoha Marika volt nálunk a tanyán. Az udvaron nézelődött, amikor egy kakas fenyegetően közeledett felé, a kislány megijedt és elkezdett szaladni, a kakas meg kergette. A lejtős udvaron addig rohant szegény kislány, míg fel nem bukott saját lábában, de az ijedtségen kívül más baja nem történt.

A tyúkokra visszatérve. Naponta 90-95 tojást szedtünk össze. Az hetente 650 db. Ezeket a tojásokat meg kellett írni, azaz egy számot kellett írni rájuk grafit ceruzával a tompa végükre. A keltetőben így tudták megállapítani, hogy kinek hány tojásából nem kelt ki csibe, mert azért a tojásért nem fizették ki a 2 forintot. A tojásokat be kellett vinni a községbe az ÁFÉSZ leadó illetve átvevő helyére. Ott raktuk át keltető tálcába. A tojás beszállításhoz édesapám készített két keskeny, de mély ládát. Ezt a bicikli csomagtartójának két oldalára erősítette. Ezeket a ládákat raktuk tele tojással minden szigetelés nélkül. Alig fordult elő tojástörés. Erre jött még a csomagtartó tetejére a nagy fűzfavessző garaboly tele tojással. Felülni persze nem lehetett, tolva se volt könnyű. Ha sáros volt a dűlőút, bizony két ember is kellett a toláshoz.

Egy adoma a tojás szállításáról: T. Pista bácsi, még legény korában, amikor béres volt valamelyik gazdánál, a sok-sok tanyai tyúk tojásaiból magának is rakott félre. Kitalálta, hogy lehetne ezt a sok tojást elszállítani biztonságosan. Vastag kenderzsákba polyva közé rakta a tojásokat. A zsákot jó szorosra bekötötte és felrakta a biciklije csomagtartójára. Meg se fordulhatott senki fejében, hogy Pista zsákba viszi a tojást. Ez a Pista volt, aki állítólag Pestre is (134 km) biciklin szállította a baromfit.

Ha már a szállításnál tartunk. A felnevelt baromfikat el is kellett adni. Édesapám időnként a Lehel téri piacra vitte föl az állományt. Bérelt a téesztől teherautót. Összetrombitálta a többi tenyésztőt és alkalmi kofát, megraktak egy teherautót tyúkos ládákkal. Tyúkot, kacsát, libát, pulykát mindent vittek, ami volt a tanyákon. Ha nem volt elég, még vásárolt a rakományhoz. Este indultak és kora reggel már a Lehel téren árulták a szép tanyai jószágokat.

A sofőr mellett csak egy hely volt. A többi 5-6 tulajdonos a platón a ládák között húzta meg magát és zötykölődött Pestig.

A megélhetésért sokat kellett dolgozni és tűrni. Ünnepek előtt még vágott árut is vittek. Késő estére mire a kocsit megrakták, édesanyám levágott két, három kakast, vagy pulykát. Edénybe rakta vagy

zsírpapírba csomagolta és már reggel a pesti nagyságák vásárolták a friss húst. A nylon zacskó olyan ritka volt, hogy édesanyám kimosta őket, ha már koszolódtak, és a ruhaszárító kötélen szárította.

Sertések

A sertés állományt felfuttatta apám. A nagy istálló hátsó ereszét kitoldotta és ott készített helyet az anyakocáknak, egyszerre 10 anyakocánk is volt. A malacokat el kellett adni, de jó áron, ha lehet. Édesapám kibérelte a téesz teherautóját, a 60, 70 kismalacot ládákba rakta. Szervezett még másokat is a fuvarhoz, hogy tele legyen a teherautó és irány a Pécsi vásár. Bányavidéken sokkal jobb ára volt a malacnak. Útközben a teherautó Pécs előtti nagy emelkedő közepén megállt, nem bírta a strapát, de azért csak oda értünk valahogy a vásártérre. Az első meglepetés az volt, hogy mindenki csak egy malacot vásárolt. Ez fura volt, mert ahhoz voltunk szokva, hogy a kisteleki vásáron egy alomból valókat hét, tíz kismalacot is megvettek. A második meglepetés volt, hogy a herélt malacokért többet adtak, mert azokat már nem kellett miskároltatni, ivartalanítani. Ennek ellenére mindet sikerült eladni, amivel nagyban hozzájárultunk az új házunk építési költségeihez.

Gyöngytyúkok

A tanyán kezdtük el a gyöngytyúkok tartását is. Ideális volt a nagy mozgástér a gyöngyöknek, ezek olyan vad madarak voltak, hogy enni lejártak, de ólba nem lehetett behajtani őket, így megfogni sem. Fenn ültek a nagy eperfán minden éjjel. Jött a tél, de még mindig a fán éjszakáztak. Télen nagy puha hó esett, majd erre ónos eső. Észrevettük, hogy a gyöngyök nem jöttek le a fáról. Rájöttünk, hogy az ónos eső ráfagyott a szárnyaikra. Nosza, kiszaladtunk mindhárman és leijesztettük őket a fáról. Kihasználtuk, hogy repülni nem tudtak és a hóba is besüppedtek, összeszedtük kivétel nélkül mindegyiket.

A tanyán nem csak mi vadásztunk a gyöngyösökre, hanem a rókák is. Könnyű dolguk volt, mert ezek a madarak a tanya körüli rozsos bükkönyös gabona táblákban szerettek elbújni, kapirgálni és tojni is. Figyelni kellett merre jelez jellegzetes hangjával a gyöngy miután megtojt. Abba az irányban indultunk a rozstáblában. Volt, amikor 50 tojást is találtunk egy tojóhelyen. Könnyű dolguk volt a rókáknak. Néha még az udvarra is beszaladtak a zsákmány után, amíg meg nem untuk és a vadászokból üldözöttek lettek. Összefogtunk a környékbeli tanyatulajdonosokkal és károsultakkal, átfésültük a gabonatáblát. A tanyák közötti terület szinte mértani közepén megtaláltuk a rókavárat. Igen büdös volt a környéken, mert a süldőnyi kis rókáknak összehordott zsákmányok lábai, rágós részei szanaszét hevertek a rókavár „udvarán”. Még szárcsa lábakat is találtunk.

A rókavár kilakoltatásra került. A bentlakók vagy villa, vagy puskavégre kerültek.

Postagalamb

Nagy örömömre szolgált, hogy édesapám az istálló padlást nekem adta. Hozhattam a galambjaimat, sőt még vehettem is hozzájuk. Ez a padlás elég nagy volt, de a padló részén vigyázni kellett, mert ittott le akart szakadni. A szalma zsúp se volt tökéletes. Észrevettem egyszer, hogy el-eltűnnek kisgalambok. Rögtön a macskákra gyanakodtam! A létrát el is vettem, a padlásajtót lezártam, de a kisgalambok tovább fogytak. Mint kiderült egy macskát is bezártam a galambok közé, amelyik jól elbújt, amikor felmentem a padlásra. Hát szomorú vége lett a macskának is, nem csak a galambfiókáknak.

Volt egy kedvenc galamb párom. A hím egy szép kovácsolt posta volt. A tojó, pedig egy fekete, fehérbabos. Amikor a Balatonra vittek úttörőtáborba, Fonyódra, a hátizsákba egy cipős dobozba elrejtettem a postagalambomat. Fonyódon megetettem, megitattam, és útjára engedtem. Amikor egy hét múlva hazajöttem, szomorúan láttam, hogy a galambom nem ért haza. Késő este, már sötétben vacsoráztunk, amikor verdeső hangot hallottunk a ház előtti eperfán. Nagy örömömre az én postagalambon érkezett meg.

Más madaram is volt a tanyán, egy zöldszínű törpepapagáj. Vele is történt valami. Épp nem voltunk otthon, amikor kirágta magát a ketrecéből. Elkezdett repkedni a konyhában, amíg fel nem ragadt

a ragacsos légyfogóra. Ott addig vergődött, míg az le nem szakadt és bele nem esett a tűzhely előtt lévő fás ládába, amiben a tüzeléshez szükséges fát tároltuk. Ott még beleforgatta magát a fűrészporba, a hamuba és a légyfogóba. Amikor hazaértünk már mozogni sem tudott. A hangja után találtuk meg, fűrészporba panírozva. Nem volt egyszerű újra kiabáló papagájt varázsolni belőle.

Nyulak

Édesapám egy nyúlvermet is készített nekem, a ház mögött. Fajnyulakat akartam beszerezni. Petőfiszálláson volt egy nagyüzemi nyúltelep. Édesapám adott pénzt és Mészáros Tibi haverommal elbicikliztünk Petőfiszállásra a „betonon". Félúton ránk kiabáltak az út mellet kapálók, hogy leesett a kosár! Gyorsan megálltunk, a kapálók meg jót nevettek. Április elseje volt!

Fajnyulat nem sikerült vennünk, de sok szép fekete tarkát neveltünk azután.

Tibi haverommal volt egy másik biciklis esetünk. Nyár elején kikeltek a kis gyöngyösök. Oly sokan voltak, hogy el kellett adni őket. Mi Tibivel felajánlottuk édesanyámnak, hogy elvisszük őket és eladjuk a tömörkényi piacon. Garabolyba raktuk a kis vadmadarakat, egy ruhával lekötöttük és fel a csomagtartóra. Útközben túl közel mentünk egymáshoz a dűlőúton és összeakadt a kormányunk. Zsupsz, elvágódtunk mind a ketten. A csomagtartóról leesett a garaboly, a garabolyról a ruha és a kis gyöngyösök kiborultak az árokpartra és ijedtükben meglapultak. Az ijedtségből mi eszméltünk hamarabb és gyorsan összekapkodtuk a még meglepett kis jószágokat és aztán jó vásárt csinálva, hoztuk haza a pénzt édesanyámnak.

Őszibarack

Édesapám közben munkát talált a 10-es TEFU-nál, mint rakodó munkás. Állandó munkahelyük a szatymazi vasútállomáson volt. Ott rakták ki a vagonokból a szenet, az oltatlan meszet stb. Nagyon nehéz munka volt egy-egy vagont kilapátolni és teherautóra fellapátolni. Legrosszabb az oltatlan mész kirakása volt. A forróságban a rakodók csak egy rövid klottgatyában dolgoztak. A testükön folyt az izzadság. A mészpor meg beoltódott a hátukon, csípte, marta a bőrüket. Édesapám akkor végezte el a teherautó vezetői tanfolyamot, de teherautót nem vezetett sohasem. Nem volt könnyű időszak a családnak, édesapám távol dolgozott, mi meg édesanyámmal a tanyán a sok jószággal.

Ott Szatymazon kapott egy „fertőzést" is. Akkor kezdett felvirágozni Szatymazon a nemes őszibarack termesztés. Hát ez „fertőzte" meg édesapámat. Hazajött és az udvar egy részét, meg a kertet is felásták (fordították) az őszibarack facsemeték alá. Ez nem sima ásós fordítás volt, hanem kapával végezték. Kapával ástak a terület szélén egy 30-40 cm-es kapaszéles árkot. Az árok mellett ástak még egy árkot úgy, hogy a földet a már meglévő árokba dobták. Így az egész felszín arrébb lett forgatva és lazítva. Nagyon nagy munka volt, de jött a tavasz és 220 őszibarack facsemete várta a kikeletet. Korai fajták voltak: My Flover, közepes érésű Champion, és kései konzerv barack volt a J.HALE.

A tanyán megteremtettük az öntözés feltételeit. Egy MIA motort vett édesapám. Ez egy egyhengeres fekvő dugattyús motor volt, nagy lendítőkerékkel. Úgy kellett betekerni a lendítőkerékkel. A hűtése vízhűtés volt, de még párologtató hűtővel. Időnként pótolni kellett a hűtővizet a párolgás vagy túlmelegedés miatt. Lapos szíj hajtással vitte át az erőt a szivattyúra, ami a kútból szívta a vizet. Többször meg kellett állni, mert az ásott kútból kifogyott a víz, várni kellett, hogy újra megteljen. A krumplinak és az őszibarack fáknak sok víz kellett.

Sokat kellett a 220 db őszibarackfát permetezni. 15-20 hát permet is kellett, ha nagy volt a lombozat. Később vettünk egy benzinmotoros permetezőt, amit már nem háton kellett vinni.

Az őszibarackot a kiskunfélegyházi piacra vittük. Ha túl sok volt, az Áfésznak is adtunk el. Volt, amikor a keményebb konzervbarackkal megtöltöttük az öreg M21-es Volga csomagtartóját, sőt a két hátsó ülést is kiszedtük és oda is barack került úgy ömlesztve. A leadóhelyen aztán átraktuk ládákba a 250 kg barackot. Egyszer 1977 táján Erzsike a feleségem is eljött velünk a piacra barackot árulni. A piac végén maradt egy ládányi kiválogatott szedett-vedett barack. Mi kimentünk a kocsit és a ládákat intézni és rábíztuk a barackot, hogy adja el, ha kell valakinek 20 forintért az egész ládát. Mire visszaértünk elfogyott a barack, de nem húsz forintért, hanem 60 forintot árult belőle jó üzleti érzékkel Erzsike.

Édesapámnak is volt üzleti érzéke. A kiskunfélegyházi piac bejáratánál telepedtünk le. Édesapám 5-6 zsák krumplit kiöntött a betonra egy nagy kupacba. Aki bejött a piacra szinte bele ütközött a krumpli halomba és vett is, nem kellett tovább mennie. Ha egy zsákkal vett, megadta címét és mi a házához vittük. Aznap a többi krumpli árusnak nem sok dolga akadt.

Máskor két stócba rakta ki a krumplis zsákokat. Az egyikre ráírta, hogy 14 forint, a másikra hogy 10 forint. A vevők nézték, hogy a 10 forintos krumpli is olyan szép, mint a 14 forintos és azonnal vettek is belőle. Hát nem megérte?

Petróleum lámpa

Áram nélkül a világítás is gondot okozott. Alkonyattájt már meg kellett gyújtani a lámpát, ha nem akartunk tapogatva járni a konyhában. A lámpával sok gond volt, hogy jól világítson. Petróleum van-e benne, a bél jól van-e elvágva, szabályos-e a láng vagy ferde vagy kormol? A lámpaüveg kormos-e? Hova legyen téve? Az asztalra, hogy tudjam a leckét csinálni, vagy a tűzhelyhez, hogy édesanyám lásson főzni? A lámpaüveg pucolás belülről különösen nehézkes volt. Újságpapírral és fakanál nyéllel bűvészkedtük le a kormot az üveg belső felületéről.

A begyújtás sem volt egyszerű. A berakott sparhertnek égnie kellett, ha nem főztünk is, hisz azzal melegítettük fel a konyhát is. A begyújtáshoz kellett egy könnyen égő valami. Újságpapírral begyújtani nem volt könnyű. Legjobb volt a szalmacsóva, az volt bőven a kazalban. Csak ki kellett menni érte, ha esett, ha fújt. A kazalból kihúzni jó kétmaroknyi szalmát és azt először hosszában, majd keresztben összetekerni, hogy minél kisebb rakás legyen (beférjen a tűzhely ajtaján) és ne szóródjon szét a szalmakazaltól a tűzhelyig. Ha jól sikerült így is lett. Ha nem, söpörhettük fel a konyhát a szalmaszálaktól. Ez a munka az enyém volt, ha otthon voltam. Nagyon nem szerettem. Ha begyújtottunk várni kellett még felmelegszik a tűzhely, a platni, aztán a ráhelyezett lábasban felforr a víz, megfő az étel, pedig legtöbbször igyekezni kellett.

A kapálás és aratás tudománya

Ha kapálni mentünk reggel korán indultunk biciklivel, napkeltekor. Már legalább egyet fordultunk, ami után reggeliztünk ott a föld végében. Utána húztuk délig. Édesanyám általában 11-kor haza indult, hogy ebédet főzzön. Mi délig kapáltunk édesapámmal és fél egyre haza értünk. Nyáron mindig deleltünk is egy órát, rendbe tettük a jószágokat. A nagy meleg elmúltával 3 órától már ismét kapáltunk alkonyatig. Édesanyám otthon maradt, hogy alkonyat előtt elláthassa a jószágokat. Édesapám nagyon tudott kapálni. A kapálásnak is tudománya van, nem csupán gyomirtás, hanem elsősorban talajlazítás. A talaj felsőrétegében elroncsoljuk az eső után kialakult hajszálcsöveket, hogy a talajból ne tudjon a nedvesség a felszínre jutni és onnan elpárologni. *„Egy kapálás felér egy esővel”* szólt a mondás. Érteni kellett hozzá, hogy hatékony legyen a kapálás. Hatékonyság azt jelenti, hogy gyorsan és jól. Édesapám ezt tudta, mindig mutatta, úgy csináld, egy húzással vágj és takard is, hogy ne kapjon fényt. Ebben nem voltam eminens. Ha kiment az ember a következő kapáláskor, meg lehetett látni, hogy korábban ki kapált slendriánul, mert annak a soraiban sokkal több gaz virított.

Édesapám kaszálni is nagyon jól tudott. A kaszálás is egy művészet! Olyan, mint a balett vagy az aerobik. Ahhoz, hogy egész napon át, bírjál kaszálni, egy meghatározott ritmusban kellett mozogni minden porcikának. Vág, vissza, lép, vág, vissza, lép. Ha harmonikusan ment, bírta egész nap és nem fájdult meg a dereka vagy a térde pár óra után. Figyeltem azok folyamatos és pontosan végrehajtott mozgását, akik a füvet kaszálták. Mozgásművészetnek is beillett.

Azon kívül, hogy bírtad-e a kaszálást napestig, közben figyelni kellett, hogy a levágott fűszálak vagy gabonaszálak rendre szépen lefeküdjenek. Lehetőleg egy kalász se essen a renden kívül. A rend egyenes vonalú legyen és egyenletesen széles úgy, hogy a visszamaradó tarló egyenletes maradjon.

A jó éles, és jól beállított kasza volt az egyik záloga a sikernek. Mindenki maga kalapálta ki reggel vagy délben, vagy este a kaszáját. Rendvágás közben csak fenték a kaszát a kaszakővel, egy-egy percre megállva a kaszálás közben. Akinek nem volt jó kaszája csak küszködött. Akinek más kalapálta a kaszáját, nem volt tisztelete sem. A kalapálást ülve végezték. A földbe verték az üllőt. Az üllőre he-

lyezték a kasza élét. A kalapáccsal a vas élét lapították, vékonyították, hogy könnyebb legyen majd fenni. A kaszakövet a derekukra erősített tokmányban tartották, amely félig volt vízzel, hogy a kő vizes legyen a fenéskor.

Nagyon meg akartam tanulni kaszálni. Odáig jutottam, hogy egy teljes rendet levágtam a búzatáblából. Édesapám azt mondta, ne gyakoroljam tovább, hiszen a szomszéd táblában már ott aratott a kombájn.

Ezzel is úgy jártam, mint a disznóöléssel, tudom, de nem csinálom. Két vagy három disznót én szúrtam le és fel is bontottam, be is vittem, ahogy kellett, de később már nem törekedtem rá! Az aratásnál a kaszás volt az első. Őt követte a marokszedő, aki a rendre vágott gabonát kévékbe szedte, rendezte. A renden fekvő kévéket később kötötték. A jobb eset az volt, ha zsuppal kötöttek, ami a tövestől kiszakított maroknyi rozsnövényt jelentette, melyet először kisorakoztattak a kévék mellé, majd a következőkben kötöttek. Ha nem volt zsup, magából a rendre vágott gabonából sodortak egy „kötelet", és kötötték be a kévét.

Mielőtt elhagyták a területet, a kévéket keresztekbe kellett rakni, hogy nehogy megázzon a szem, vagy a legelő jószág kárt tegyen benne.

Cséplés 1947.
Szakállas Irén (Kovács M.-né létra előtt világos ruhás)
S. Kovács Mihály (bal petrencés)

A kereszt alapja négy kéve gabona volt, úgy lerakva, hogy a kalászos végük egymáshoz érjen, kereszt formát alkotva. Erre rakták a többi kévét sorjázva, hat-nyolc sorban. A keresztek csak ideiglenesen voltak kint a tarlón, igyekeztek mielőbb asztagba rakni a cséplés helyén. Az asztag, kévékből épített, sokszor háznagyságú gabona építmény volt. Mellé állt a cséplőgép, és minden cséplőmunkás elfoglalta a helyét. Legfölül az „etetős", aki a cséplőgépbe adagolta a gabonát. Előtte állt a „kévevágó". Neki, villával dobálták a kévéket az asztag tetejéről. Fontos beosztás volt a zsákos, aki a kicsépelt gabona zsákolását végezte. A szalmások az elevátorról lehulló szalmát rakták kazalba. Egyik legnehezebb munka volt a polyvásoké. Nagy szakértelmet nem, de komoly fizikai állóképességet kívánt. A cséplőgép alól kellett kihúzniuk a polyva-lyukból a polyvát, és elszállítaniuk a polyva kazalhoz. A nyári forróságban, szabad felsőtesttel dolgoztak, állandóan izzadtak. Izzadt testükre ragadt a gabona pora, mely végtelenül csípte is a bőrüket. Aki csak tehette, kerülte ezt a beosztást.

Az én gyerekkoromban már nem gőzgép, hanem Hoffer traktor hajtotta lapos szíj hajtáson keresztül a cséplőgépet.

Kukorica

Igen jó tüzelőanyag volt a kukoricacsutka. Este édesapám mindig morzsolt. Egy fél zsák kukoricát le kellett morzsolnia, hogy másnap minden jószágnak jusson. Esti elfoglaltságnak elég is volt. A csutkát menten eltüzeltük egy keveset hagyva a másnapi begyújtáshoz. A kukoricacsutka nagyon jól tartotta a parazsát, ezért a vasalóba is ezt rakta édesanyám.

A vasalás úgy történt, hogy a vasalót a platnira tette édesanyám, hogy jól felmelegedjen. Ha felmelegedett, még csutkaparazsat is rakott bele, hogy tartsa a meleget a vasalás során.

Kisebb gyerekkoromban este morzsoláskor az egyre szaporodó csutkákból építettem tornyot vagy házat.

Mivel hűtő nem volt vagy füstölt húsból készült az ebéd, vagy frissen kellett a csirkét vagy tyúkot levágni. Azt először meg kellett fogni az udvaron, el kellett véreztetni, megkopasztani, felbontani, majd feldarabolni.

Hűtésre egy mód volt a kútba leereszteni, de ez leginkább csak a dinnye hűtésére volt alkalmas.

Iskolai csínytevések

Már a tanyán laktunk, amikor elkezdtük a karbid használatát játékra, durrantásra. A községben volt Ferenczi Gyula bácsi, aki géplakatos lévén a hegesztéshez karbiddal termelte az acetilén gázt. Tőle kunyeráltunk egy félmaréknyi karbidot. A durrantás a következő módon zajlott. Egy festékes doboz alját átütöttük egy szeggel. A dobozba bedobtunk egy félmogyorónyi karbidot. Jó nagyot rákköptünk, máris elkezdett a gáz fejlődni. A doboz tetejét visszanyomtuk. Vártunk egy 20 másodpercet. Meggyújtottunk egy gyufát és oda tartottuk a doboz alján lévő kis lyukhoz. DURR! Az acetilén gáz berobbant, kivágva a festékes doboz tetejét. Jó játék volt jobb, mint a krumpli puska, habár azzal a tanóra alatt is lehetett lövöldözni.

Amikor felsőtagozatosok lettünk a községbe kellett átjárni. Ötödikben, a Hatvani-féle házban tanultunk. A hatodikat a kultúrházba jártuk. (volt régi gazdakör a falu központjában. Ma már egy féltetős közösségi ház áll a helyén) A hetediktől jártunk az új iskolába. Az iskola elég magas volt, de a mi tudásunk nem annyira. Amikor új matek tanárt kaptunk a fiatal Pálréti tanár úr személyében, igen csodálkozott, hogy sokaknak nem akar menni az egyszer egy. Kórusban kellett mondani és gyakorolni a szorzótáblát.

Kerítésdrót fonás

Édesapám a tanyán is kereste az előbbre jutás lehetőségét. Vásárolt egy drótszövő alkalmatosságot és fonta a kerítésdrótot. Jó keletje volt. Hasznot is hozott. Máskor hozzájutott két vég zsákvászonhoz. Kitalálta, hogy fel kell darabolni, szalmazsákot készíteni és eladni olyan házaknál, ahol az ágyszalma még nem volt szalmazsákba rakva, csak le volt takarva egy pokróccal.

Tanyai szomszédok

A szomszédok a dűlőutak melletti tanyákban laktak. Mi meg a terület középpontjában 4-600 méterre a szomszéd tanyáktól. Emlékemben élnek: Dakóék, Zöldiék, Hatvani Jóska bácsiék, az Árpádhalmi iskola, Borka Jóska bácsiék, Hatvani Zenóék… Sarusi Sándor bácsiék. A hat szomszédunkban 12 gyerek volt. Játszani azért nem nagyon volt időm velük, mert mindig volt valami fontos tennivalóm, feladatom a tanya körül.

Dakó Feri és Karcsi önkéntes tűzoltó foglalkozásra jártak szombatonként. Nagyon rosszul esett, hogy édesapám nem engedte ezt nekem. Akkor ki legeltette volna a jószágokat a tarlón, ha én nem vagyok otthon?

A ház körüli erdőben, az udvaron a jószágok között mindig történt valami, például szarka fészkelt a kiserdőben. Igaz, a mi aprójószágainkat nem bántotta, de a környék kisnyúl és vadmadártojásait dézsmálta. Egyszer, amikor nem volt otthon senki, neki láttam, hogy leszedem a fészkét a legnagyobb sudár akácfa legtetejéről. Pisztolyfűrésszel felfegyverkezve felmásztam a tüskés fára. Amikor már a fészek alatt voltam egy méterrel, ott már olyan vékony volt a fa és annyira hajladozott, hogy nem mászhattam tovább. Fogtam a pisztolyfűrészt és a fejem fölött, elkezdtem fűrészelni a fát. A szél a szemembe hordta a fűrészport, a fán is tartani kellett magamat, hogy le ne csússzak. Egyszer csak, reccs! Kidőlt a fa középső sudara, rajta a nagy fészekkel. Úgy megrántotta a fát, hogy kilengett, mint egy inga. Volt esélyem, hogy a fészek után én is földre esek, de szerencse, erre számítva nagyon kapaszkodtam. Szerencsésen megúsztam, de azért jobb, hogy nem látta édesanyám ezt az akciómat.

Gerlék és vadgalambok is fészkeltek az erdőben, sőt még fácán is. Az eresz alatt volt a verebek főhadiszállása. Igen jól éltek nálunk. A sok tyúknak sok takarmányt szórtunk ki a verebek örömére, sőt a disznóvályúkból is csenhettek, különben meg ott volt nekik a határ gabona táblákkal terítve. Gyérité-

sükhöz vettem egy légpuskát, amely a verebek szerencséjére, annyira rosszul hordott, hogy csak egy verebet tudtam leszedni 4 méter távolságról. De esténként télen, amikor elővettem a puskám, a macskánk már szaladgált körülöttem, sőt a vállamra is szívesen felszaladt volna. Az eresz alá állva a nádtetőbe bújt verebek közül egy-két veréb lepottyant macskavacsorának.

Amire legbüszkébb voltam, a padláson fészkelt a büdösbanka. Még a kolbászért is lábujjhegyen jártam a padláson, hogy ne zavarjam őt.

A természethez oly közel voltam, láttam, hogyan harcol az anya vadnyúl a kicsinyéért a tarka varjúval, hogyan viszi a róka a tyúkot, hogy kapja el a gyöngyös az egeret. Benne éltünk a természetben.

Volt egy fiatal farkaskutya-szerű kutyánk, aki egyszer megjelent az udvaron, a szájában egy kis vadnyúllal. Kijárt vadászni! Onnantól láncon volt a helye estétől reggelig.

Egyik éjjel lefekvés után hallja édesapám, hogy a kutyáink a tanyától 2-300 méterre nagyon ugatnak. A hangjukból ítélve fognak valamit. Felöltözött és elindult a hang irányába. Kiderült, hogy egy macskát fogtak körbe a kutyáink a búzatábla közepén. Elzavarta a kutyákat és megmenekült ez a macska. Másnap ez megismétlődött, így aztán láncra került az egyik kutya. A másik kutyánk, ha el is csatangolt, egyedül nem tudott ártani.

Építkezés a községben

A hatvanas évek második felében kezdett fellendülni a háztáji gazdálkodás, kezdett komolyabb jövedelme lenni a falusi embereknek is. Megkezdődött az építkezési láz. Nekünk két portánk is volt. Az egyik a főutcán a 45. sz. alatt. A másik az Ópusztaszerre vezető úton, melyet elvettek, mondván egy embernek nem lehet két építési telke. Ezért már kaptunk kártérítést, 800 forintot, ha jól emlékszem. Az építkezések kalákában történtek. Az emberek számontartották, melyik rokon hány órát dolgozott nála, és azt visszasegítette, amikor az építkezett. Az építkezés elég hagyományos anyagokból és hagyományos módszerekkel folyt. Ha meg volt a porta, vettek egy kész tervrajzot, nem sok pénzért. (Azért ilyen egyformák a 60-70-es évek falusi kockaházai.)

A ház alapját, sziki mészkőből vagy másképpen mondva darázskőből, másképp terméskőből rakták.

Hihetetlen, de a lapos Alföldön is lehet követ bányászni! Valamikor az Alföldet is tenger borította. A leülepedett tengeri állatok maradékai megkövesedtek az elmúlt tízezer évek alatt. Ha a folyók be nem takarták hozadékaikkal vagy a szél be nem borította lösszel vagy homokkal, a felszín közelében megtalálható ez a tengerfenék visszamaradás.

Gyerekkoromban ilyen területen játszottunk. a községet és a falut légvonalban összekötő szikes területen. Amikor már visszahúzódott a tavaszi nagy víz a szikről, a bokáig érő víz felmelegedett, és akkor indultunk el kopolyázni. A szikes talajt elkaparva már 10-15 cm mélyen egy kemény rétegnek ütköztünk. Ez volt a sziki mészkő, de ezen a területen csak 5-8 cm vastag volt, és nem is volt annyira kemény. Át lehetett törni, vödörnyi vagy lavórnyi területen áttörtük ezt a kemény réteget, mely alatt szinte iszapos réteg volt. Könnyen ástunk 40-50 cm mély lyukat, amit mi kopolyakútnak neveztünk. Ha teljesen levonult a víz, ezekben a kutakban még sokáig megmaradt. Az összefogott kishalakat is ebbe gyűjtöttük. A kopolya kutakat nem csak mi ismertük, hanem a gólyák is. Vigyázni kellett rájuk, mert könnyen kirabolták a haltárolóinkat.

Ahol a mészkőréteg már 35-55 cm vastag, és igen kemény állagú, ezt kellett kibányászni. A legjobb minőségű és legnagyobb területű „kőbánya” a Pétöri (Pálmonostori) határban volt, a megyehatárt jelentő dűlőút Pálmonostora felöli oldalán az 5-ös főúttól 3-500 méterre. (Mára már visszavette a természet. Csak egy nádast lát az arra látogató).

Ezen a területen a követ 40-80 cm vastag földtakaró borította. Ezt először el kellett takarítani róla és indulhatott a „kővágás” ahogy itt mondták. Igazából nem is vágták a követ, hanem repesztették, úgynevezett pájszer rúddal. Ezek a rudak 12-14-16 kilósak voltak mindkét végükön speciális ívben kihegyezve, kikovácsolva. A kővágó a kőzet széléhez állt. A szélétől 30 cm-re egy kis mélyedést, gödröt ütögetett a pajszer végével. Amikor ez a mélyedés akkora volt, hogy majdnem elnyelte a pajszer hegyes végét, egy kis vizet öntöttek a lyukba és kezdődött a nehéz munka. A pájszer vasat függőlegesen tartva kellett igen erős ütéseket mérni a kőzetre. Jó esetben öt-hat ilyen erős ütés hatására lerepedt egy-egy nagyobb darab. Ha túl nagydarab repedt le, szétütötték ugyanezzel a módszerrel. A köveket kiemelték a gödörből és kubiba (köbölbe) rakták. Egy kubi, egy köbölnek felelt meg. (Egy öl, 1896

mm.) Hogy ne kelljen egy öl magasra rakni, lapos kubikat raktak. Kétszer egy öl alap, fél öl magasan rakva. Egy köböl (kubi) 6,8 köbméternek felelt meg. Ha feltörték a földtelenített részt, haladtak hátra, a földet 2 méter szélesen lehányták a kőzetről bele a gödörbe.

Többen neki fogtak követ vágni, de hamar abba hagyták, mert szakszerű pajszer, nagy fizikai erő és kitartás híján kifordultak a gödörből.

Édesapám jól bírta. Mustoha sógorral jó párost alkottak. Nem csak a mi házunkhoz, hanem eladásra is vágták a követ. Ennek ára is igen jól jött a házépítéshez. Természetesen a Megyesi, Pataki és Tóth sógoroknak is kivágták a követ a házuk alá.

Ha a kő megvolt, jöhetett a vályog. Venni is lehetett, de mindenki igyekezett saját maga kiverni, elkészíteni. A falu szélén a sömlyékben (ahova 2020-ban a templomot építették) volt az agyaglelőhely. Kiment a vállalkozó, a vékony füves termőréteget lelapátolta az agyagról és már lehetett is vágni, áztatni, polyvázni, taposni, szakítani és verni a vályogot. Az amúgy is ragacsos agyagba polyvát is kevertek, tapostak, hogy jobban kössön, tartson a vályog és lazább szerkezetű is legyen. (Polyva: a gabona cséplésekor a szalmától különválasztott kalászmaradék, pelyva. Apró szalmához hasonlít, de nem azonos vele. Nagy becsülete volt, mert a házak tapasztásához, vályogveréshez, kemencesarazáshoz, ínséges időben még a reszelt takarmányrépához is keverték).

Felénk a „gyöpön" vetettek leginkább kétrészes vályogvetővel. A gyepre letették a vályogvetőt. Talicskával a vetés helyére öntötték a megtört vályogalapanyagot, majd a vető szakított belőle egy vetésre valót és vetőbe dobta erősen, hogy azt jól kitöltse. Kezével meg is igazította, nyomta a sarat, és kezével lesimította. Egy hirtelen mozdulattal felkapta a vetőt és ott maradt száradni a vályog. Hát ez elég derék fájdító munka volt. Ha szikkadt a vályog élére állították, hogy könnyebben száradjon. Kúpba majd kazalba rakták.

Az ajtókat, ablakokat kénytelenek voltak megvenni a szálházból (Tüzép). Mennyezet gerendáknak betongerendákat vettek legtöbben, de a melléképületnél nálunk is fagerendák lettek beépítve. Többen ősszel lerakták az alapot, és tavasszal kezdték a falak felhúzását. Mivel az építkezés kalákában történt, az építőanyag beszerzése sem volt egyszerű, akkor 2-4 évig is elhúzódott a ház építése. Mivel hitelt nem igen lehetett felvenni, de nem is akartak az emberek, ahogy gyűlt a pénz, úgy épült a ház. Csak a falak álljanak, csak a tető rákerüljön!

A tetőt rátenni nem volt egyszerű, mert ahhoz mindent venni kellett és ahhoz már ácsmester kellett, nem lehetett koca mesterre bízni. A mi házunk tetőszerkezetét a melléképülettel együtt négyezer forintért rakta fel az ács. Előtte Megyesi sógorral és édesapámmal jártuk az elhagyott tanyákat, hogy melyiknek van olyan a tetőszerkezete, hogy hasznosítani lehetne a mi házunk építésénél.

Legnehezebb a cserép beszerzése volt. Válogatni nem lehetett, amilyet kaptál, olyat raktál. A Tüzéptől megvetted a cserepet, de kiadni a gyárból adták ki, sokszor még melegen. A téglával is ez volt a helyzet. Ha már tető volt a házon, könnyen állhatott két, három évig, nem lett baja. Közben elkészítették szintén kalákában a mennyezetet. A gerendákat alul lécezték először, majd felülről sarazták. Aztán a gerendákat felülről, lécezték, és felülről sarazták, kiképezték a padlás járófelületét. Egy ház és a melléképület mennyezetéhez 200-400 mázsa sár kellett. Ezt a mennyiséget minden gépesítés nélkül kézzel, leginkább vödörben juttatták fel a padlásra.

A padozatot még nem betonozták, csak a homokra rakták a gerendákat, arra a padlódeszkát. A mozaik lapot pedig a homokra tett misungba rakták. A falak vakolását és simítását kocamesterek végezték, vagy az ügyesebb gazdák saját kezűleg oldották meg. A falakat kivétel nélkül meszelték. A házak külső bepucolása (kőporozása) 10-20 évet is csúszott. Sokan beköltöztek a félig kész házba, a konyhát és egy szobát rendbe téve először. A mi házunkba is először Nagymamám költözött be a tanyájáról, a melléképület kis konyhájába 1970-ben. Mi egy évvel később költöztünk, de a tanya továbbra is megmaradt, mint termelési háttér.

Édesapám feljegyzett minden költséget. A ház bekerülési költsége 260 000 forint volt, plusz a rengeteg munka.

Építési sajátosságok: sátortetős házak, mindegyikhez melléképület, mindegyikhez fürdőszoba! A fürdőszobákat eleinte fatüzelésű bojlerrel fűtötték, később jelentek meg a villanybojlerek.

A mi melléképületünk igen nagyméretű volt. Pince, felette a spájz. Kiskonyha, kamra és a garázs. Később épült már beton alapra a másik melléképület két koca férőhellyel, egy óllal és egy daráskamrával.

Ahogy beköltöztünk a tanyáról, hoztuk magunkkal az öt anyakocát és a húsz hízót. Először a hízóknak készítettünk szállást. Akoldeszkából készítettünk egy háromszor három méteres kerítést. Ez köré és fölé rakott Édesapám egy szárkúpot. A hízók nagyon jól érezték magukat alatta. Innen jártak ki betonlapokkal kirakott etetőhelyükre. (A betonlapokat is mi öntöttük saját magunknak.) A takarmányt is magunk daráltuk.

Abban az időben jól lehetett keresni a sertéshízlalással. Később jöttek az önetetők, majd az önitatók csökkentve a kézimunkát.

Kemenceépítés.

A falusi házakba már nem építettek kemencét, de a kiskonyhába még mi is építettünk 1970-ben. Kisgyerekként is nagy érdeklődéssel figyeltem, hogyan készítik el ezt a praktikus alkalmatosságot.

Az alapja 50 cm magas volt, vályogból építve. A kemence fenék részét minden esetben téglából rakták ki.

A felső, üreges rész építése volt a nehezebb és az érdekesebb.

Először napraforgószárból (ricaszár) megépítették a kemence oldalait, a száraz erős szárakat egymáshoz erősítve, sorban. A kemence vízszintes teteje is borítást kapott. Ezután jött a sarazás a ricaszárból épített kemencevázat kívülről,4-6 cm sárral körbe rakták, nyomkodták. A tetejét is besarazták. A sarat a napraforgószár váz tartotta. Kívülről lesimították, majd szikkadni, száradni hagyták. Kezdődhetett a kiégetés. Először lassú tűzzel kiégették a rica szár vázat a sárburkolat alól. Ha ez sikerült, nem omlott be vagy nem repedt meg a sárburok, következett a nagy lánggal való kiégetés, amikor már téglakeménységűre égett ki a sárkemence. Kívülről, bemeszelték, és már lehetett is melegedni esténként a kemencepadkán.

Vetés

Tanyasi létünk első évében krumplit termesztettünk a homokos kertünkben. Tavasszal, a krumpli csíráztatásával kezdtük. Március elején a krumplit szétválogattuk. A piciket és a nagyokat félre raktuk. A közepes méretűeket (gyöngytojás, tyúktojás nagyságúakat) ládába raktuk, de csak egy sorban. A ládákat bevittük a lakásba, hogy melegen legyenek, meginduljon a csírázás és az ablak közelébe helyeztük el, hogy minél több fényt kapjanak a csírák. Így lettek a csírák rövidek, erősek és zöldek. Pont ilynek kellettek a vetéshez. (Vetésnek mondtuk, de tulajdonképp ültetés volt, mert a krumpli nem mag, hanem módosult szár.) A krumpli vetéshez két ember kellett. Egyik a „kapás" vagy „vágó", a másik a „vető". A kapás egy határozott mozdulattal 10-12 cm mély gödröt vágott, a földet a kapán tartotta, addig a vetős a csípőjére támasztott krumplisládából egy krumplit a gödör legmélyebb pontjába rakott vagy dobott, csírákkal felfelé, sértetlenül. A kapás meg rádobta a földet. Ha megtalálták a ritmust, igen gyorsan és szakszerűen tudtak haladni. Mivel a vetőnek minden krumplinál le kellett hajolni vagy rogyasztania kellett, igen jó torna is volt.

Volt egy kombinált módszer is amikor a kapás az első vágás földjét félredobta, a vető a krumplit a gödörbe rakta, a vágó pedig a második vágás földjét dobta az első gödör takarására. Homokos földön a vágó még rá is lépett a vetésre, hogy tömörödjön a föld a vetőkrumpli körül.

Ahogy nőtt a krumpli szára, a tövét több alkalommal tölteni (felkupacolni) kellett, hogy fentebb is" kössön" a krumpli, fentebb is képződjenek gumók Szedéskor már szinte bakhát alól szedtük (ástuk) a krumplit. Az első évben nagyon jó termés volt. Némely tő alatt 2 kg krumpli is volt.

Nem csak a krumplit kaptuk Amerikától, hanem az 50-es években a kolorádóbogarat vagyis a krumplibogarat. Az elején kézzel szedtük az undorító, narancssárga nedvvel védekező bogarakat. Keresztapámnál egy nagy fém edénybe gyűjtöttünk, majd alá gyújtottunk az edénynek.

Nem sokára megjelentek a vegyszerek is. Az első a DDT volt. Szórták az emberek, mintha liszt lett volna, azután meg csodálkoztak, hogy DDT íze volt a krumplinak. A Dimekron olyan hatásos volt, mire a sor végére értünk, az elején már hullottak a bogarak. Azt is túléltük.

A kukorica vetése is sokrétű volt. Legegyszerűbb a sarokkal vetés volt. A területet meg utallózták (megvonalazták). A vonalon haladva a csizma sarkával egy mélyedést nyomtak a puha homokba. Ebbe dobták a 3-4 szem kukoricát. Földet rá!

Bottal is vetették. Balkézben egy hegyes bot, mellyel egy 10 cm-es lyukat nyomtak a talajba, ebbe dobták a vetőmagot és ráléptek.

Kapával is vetették. Az ügyesebbek ballal vágtak, jobbal dobták a zsebből a kukoricát. Legtöbben ketten vetettek. Egyik vágta, másik vetette.

Mindennek meg volt a vetési ideje. A búzát ősszel Gál hetében kellett vetni. A kukoricát Szentgyörgy napkor. A dinnyét Édesapám mindig a 100. napon vetette.

Vicc a Rákosi időkből:
Rákosi és a kísérői vidékre látogattak, megszemlézni a dolgozó népet.
Látnak egy paraszt embert, aki valamit vet.
Odakiáltanak. Mit vet bátyám?
A paraszt nem szól, csak vet.
Még egyszer. Mit vet bátyám?
A paraszt nem szól, csak vet.
Rákosi mondja: hagyjátok! Úgy is nekünk veti.
Erre a paraszt kiér a föld végére és megszólal: „kendört vetök kötélnek".
Na, ilyen viccért járt 1-2 év börtön.

A tanyán laktunk, amikor kaptam egy hegedűt. Minden előképzés nélkül jártam be Szeri Imre bácsihoz nyekeregni. Nem hallottam én sem a dúrról, sem a mollról, de a hangjegyekkel is hadilábon álltam. Nem is volt sok sikerélményem.

Később Kistelekre jártam be Szabó prímáshoz. A bicikli kormányára akasztottam a hegedűtokot, tekertem 10 kilométert, szenvedtem egy órát, majd tekertem megint 10 kilométert haza. A képzetlenség, a zenei hallás hiánya, a gyakorlatlanság, hamar meghozta gyümölcsét. Abba hagytam a hegedű és a magam kínzását.

Nyolcadikos lehettem, amikor vett nekem Édesapám egy RIGA kismotort. Őneki Danúviája volt. No, ezzel a motorral nem csak motoroztunk, hanem a szerelést is megtanultuk, mert sok alkalmat adott rá. Ma már nem tudják a motorosok, hogy mi az a megszakító kalapács, vagy megszakító hézag. Mi mindent megtanultunk, megcsináltuk, bármi baja volt.

1968-ban kezdődött az Új Gazdasági Mechanizmus, a szocializmus némi engedékenyebb korszaka. A falusi embereknek ekkor kezdett kicsit jobban menni a háztáji gazdálkodás engedélyezés okán. A termelőszövetkezetek (TSZ), ha már nem tudtak megfelelő jövedelmet biztosítani a tagjaiknak, igyekeztek segítséget nyújtani a háztáji gazdálkodás támogatásával. Vetőmagot, műtrágyát szereztek, gépi munkával segítették a tagokat. Fellendült a háztáji állattartás is.

A TSZ-ben ekkor kezdték a nagyüzemi kacsa tenyésztést tízezer számra a Sávai tanyában. A kacsatápot Szentesről hordták. A hosszú úton sok zsák „leesett" a teherautóról. Ekkor jöttek rá az emberek, hogy a kacsatáptól sokkal jobban nőnek a hízók, mint a darakeveréktől.

A drága sertéstáptól nem nőttek a hízók, mert azt nem vették meg a gazdák, de a féláron szerzett kacsatápot megvették. Gömbölyödtek is a hízók.

A tanyán 200 tojótyúkkal, 10 anyakocával és 220 őszibarack fával próbáltunk előrébb jutni. A községben hozzáfogtunk a házépítéshez. Az anyagiakat az állattartásból teremtettük elő.

A bikásház

Az állatokkal igen sok munka, törődés és bajlódás volt.

A községben a fő utcán volt a „bikásház", ahol a község apaállatait tartották. Szász Gergely bácsi volt a gondozójuk. 2 bikára és 5-7 kansertésre viselt gondot. Ezekkel az apaállatokkal mindenki ingyen fedeztethette be anyaállatait.

Egyszer, amikor 4-5 kocánk ivarzott, (búgott vagy görgött), behajtottam őket egyedül a bikásházhoz.

Kiengedtem egy kant a kocák közé az udvaron. A kan párba állt az egyik kocával a sarokban. Kiengedtem a második, majd a harmadik kant is. Addig nem is volt baj, míg a fedezés tartott, hanem utána a felhevült kanok egymásnak estek, dobálták, hasigatták egymást az agyaraikkal. A közelükbe sem mertem menni! Hogy mentsem a menthetőt rohantam Szász Gergő bácsiért, aki két utcával arrébb lakott.

Baj van, összevesztek a kanok! Indult is azonnal Gergő bácsi, sőt a kutyáját előre küldte. Amint a verekedő, feltüzelt kanok meghallották a kutya ugatását, elszállt minden harci kedvük, sőt az inukba szállt a bátorságuk és rohantak be az óljaikba, hátsó felüket a falnak szorítva, mert azt nagyon fájlalták, ha a puli a herezacskójukba csimpaszkodott.

Mire mi oda értünk a kanok az óljaikban lihegtek, remegtek, csak rájuk kellett tolni a riglit.

Nagyon megjegyeztem, egyszerre csak egy kant szabad kiengedni!

Volt egy másik élményem is ezekkel az ivarzó kocákkal.

Másodikos gimnazista diákkoromban, a nyári szünetben ivarzásnak indult a kocafalkánk. Vasárnap volt, de hajtani kellett őket a kanhoz. Valami miatt sietni is kellett, hát indultam is a 6-7 ivarzó kocával a tanyáról a bikásházhoz, úgy ahogy voltam, gumicsizma, rövidnadrág, póló vagy trikó. A gumicsizma meleg volt, de praktikus egy kanásznak. Bátran lehetett benne lépni fűre-fára, királydinnyére, ha muszáj volt az ürülékbe is. Jól védte a lábam, ha véletlenül rá is lépett egy 200 kilós koca.

Praktikus volt, de nem valami elegáns, különösen nem vasárnap délután a község főutcáján, pedig én ott vergődtem a szanaszét futó, mindent megszagolni akaró, minden iránt érdeklődő ivarzó kondámmal. Éppen vége lett a foci meccsnek, és a község fiatalsága szépen felöltözve, kifestve, kifésülve korzózott a fő utcán, az úttesten velem szemben. Még szerencse, hogy olyan széles a főutca, és az útpadkára le tudtam terelni a kocáimat.

Köszöntünk is immel-ámmal. Néztük egymást. Volt, aki sajnált volt, aki megmosolygott, egyéniségétől függően.

A nap hátulról sütött, nem volt már nagy ereje, én mégis úgy éreztem, hogy égek!

A párosítás jól sikerült, 5-6 vemhes kocával indultam hazafele.

A bikásházzal szemben volt a mi portánk. A ház alapja már ki volt ásva. Arra gondoltam, a megszülető malacok árából épül majd fel a fal, és valami vidám nóta jutott az eszembe.

Befejezésül

Ahogy írtam is, mindennek eljön az ideje. Egyszer csak véget értek a felhőtlen gondtalan gyerekévek. A munka a felelősség egyre jobban ránehezedett a vállamra. A kecskeméti Piarista gimnáziumba kerülve elszakadtam a családomtól.

Volna még mit írnom, mire emlékezni, hisz kimaradt a köpülés, a bolondkocsi, a hazugláda, a légpuskagolyó……és a többi.

Bízom benne, hogy több olvasómban jó érzéseket keltettem visszaemlékezve a gyerekkorunkra.

Szeretném hinni, hogy valamikor, száz év múlva lesz még, akit érdekelnek ősei, keres és talál még kapaszkodót az elmúlt emberek emlékéből, azok viszontagságos életéből.

Utóirat 2023 október 12.

Mielőtt a következő 100 évhez fognánk, meg kell emlékezni az elmúlt 100 évről is. Éppen 102 évvel ezelőtt 1921 okt. 12-én kezdték kiosztani Munkástelep első telkeit. A kiosztás 1923-ban fejeződött be. A vándorló, szélhajtotta zsellérek gyökeret ereszthettek, saját fedelet emelhettek családjuk feje fölé az újosztású portáikon.

Micsoda érzés volt, amikor a Kecskeméti Levéltárban megtaláltam őseim 100 évvel ezelőtt saját kezűleg aláírt „Házhely eladási jegyzőkönyv”-ét, és láttam a kiosztási jegyzékben mindkét nagyapám, sőt Tábit Márton dédapám nevét is.

Többünkben felmerült, hogy meg kel emlékezni és meg kell ünnepelni ezt a kerek évfordulót.

Bizakodó voltam, de minden várakozásomat felül múlta a falu/ Munkástelep/ és a „község” lakosainak összefogása, lelkesedése önfeláldozó munkája és adakozása a méltó megemlékezéshez.

Munkástelep 100 évéves történetéről és a ma élő munkástelepiekről készül egy hamarosan megjelenő dokumentumgyűjtemény.

Köszönetnyilvánítás

Munkástelep száz éves. Elég ritkán, éppen 100 évente van ilyen alkalom. Egy ilyen ritka alkalmat illik méltón megünnepelni, illik a hétköznapokból elemelkedve, a feladathoz felnőni.

Ahogy április 29-én, naplemente előtt, kissé lecsendesedve végig gondoltam, ez minden szempontból maradéktalanul sikerült.

Elintézhetném ilyen közhelyekkel, hogy nagyszerű volt, gratulálok, köszönök mindenkinek mindent, de túl személytelen lenne. Igenis, sok személy tett azért, hogy a megemlékezés, és találkozó ilyen maradéktalanul jól sikerüljön!

Kezdem a szervezőkkel, először is Máté Gábor polgármester úrral, aki lelkes, ötletes és áldozatos munkájával feltette a térképre Munkástelepet. Ezen kis zsákfaluról írtak a lapok és ismerte meg a megye történetünket. Gábor volt a karmester, de szorosan utána a zenekar. Szabó Zsófi a szárnysegéd, Sági Mihály, Z Kovácsi Terike, Tajti László, Mészáros Zsolt, „Szacsi", stb., stb., stb. sokaságukat felsorolni sem tudom. Nevük említése nélkül köszönöm nekik segítségüket.

Elképzelni is nehéz az ebédért sorban állás közben, hogy ehhez az „ingyen" ebédhez, hány felajánló kellett, hány oszlop állító, fúrószár rögzítő, bogrács súroló, húsvágó és főző. Az ebédosztó hölgykoszorúban látok egy pusztaszerit, egy miskolcit és egy félegyházit. Valahogy mind rokonom, elkapta őket is az összetartozás érzése, a tenni akarás egy jó ügyért, Munkástelepért.

A palacsintához is adományozni kellett az alapanyagot és ki is kellett sütni önkéntesen és jó szívvel. A sátor sem magától áll, a zene se magától szól, a lovaskocsikat is emberek biztosítják a közönségnek! A porták kicsinosítását már erkölcsi kötelességnek érezték a munkástelepiek.

Ez az össznépi összefogás a 100 éves Munkástelep méltó megünneplése.

Ahogy az Árpád utcán végig sétáltam csak mosolygó és ölelkező embereket láttam. Az újságíró, a videós és a fotós kapkodhatta a fejét.

Az ártézi kút, a régi iskola az árulkodó naplóival, Túri Józsi bácsi nyitott udvara, a 21. szám alatt Szeri Marika utcai kemencés sütemény finomságai és vendégváró italai, az ötletes asztali fényképtablók, a kedves vendég fogadás, az utca végén a garázsmozi, az óránkénti „Büdös-szék" túra, a sátor alatti jó hangulat, mind megörökítőre várt.

Aki végig sétált a „fő utcán", érezhette a fehér orgonák kellemes illatát, ha füle volt rá, hallhatta a libák gágogását, a fecskék ficsergését, ha szeme volt rá láthatta a kapuja előtt Erzsike nénit, Tajti Laci háza sarkánál a fészkén ülő gerlét, a két gólyafészket, a mindig mosolygó helyieket és a vendégeket. Láthatta a pörge racka szarvakat, a kecskegidát, a szamár családot és a sarkon a „Kovácslányok" mintaszerű portáját.

Láthatta a térdelő, elfeküdni vágyó házak mellett a felújítottakat és újakat is. A természet itt-ott igyekszik visszahódítani a telkeket, de sok a szép pázsit és a gondozott porta is.

Nem csak vendéglőnél volt emelkedett a hangulat, hanem a lelkek is emelkedtek ezt a nagy önzetlenséget, összetartozást és tenni akarást látva, és nem csak a napsütés és az ebéd volt ingyen, hanem a töltekezés is. Itt a 100 éves Munkástelepen, a községben a stációk megszentelésekor, Pesten a pápa látogatásakor. Nem akármilyen nap volt! Neked mit jelentett?

Én megerősítést kaptam az emberi összetartozásban az önzetlenségben megkopó hitemben a valahova, valakihez tartozás reményében, és további bizonyságot abban, hogy jó helyre születtem!

Köszönöm!

Tábith Márton
2023 04 29.

Munkástelep lakói 1960-1965
Tábith Márton
visszaemlékezése alapján

	Utca						
	Bozó András 24. Szunyi Terézia Lányuk:	Gyöngyi István 45. Gara Anna Gy. Pista, Ibolya		Szeri Antal 48. Türi Erzsébet Sz. Anti, Mari, Erzsi, Teri		Üres 24.	
	Papp Béla 23. Kullai Teréz	Horváth József 43. Gara Julianna H. Juliarna		Üres 46.		Üres 23.	
	Bagi Lőrinc 22. Nagy Eszter B: Dezső, Imre, Sándor	S. Kovács Mihály 41. Szakállas Irén K. Irén, Misi, Bandi	Árpád utca	Üres 44.		Sándor Mihály 22. Fodor Franciska S. Ica Franciska	
	Üres 21.	Szakállas Tamás 39. Szász Etel Sz. Jóska, Irén, Mária, Pista		Üres 42.		Domokos János 21. Szász Erzsébet D. Erzsi	
	Harkai László 20. Kósa Éva H. Éva	Üres 37.		Üres 40.		Kozó József 20. Kovács Veronika K. Rózsi, Maci, Józsi	
	Harkai Sándor 19. Krejnikker Julia H. Sanyi, Jani	Gedai Lajos 35. Papp Terézia G. Ilonka, Teruz, Erzsébet, Mária		Ócsai Mihály 38. Papp Éva Ó. Pista, Jani, Misi		Gedai József 19. Bilicki Veronika G. Veronka, Miska, Pista, Jóska	
	utca						
	Nagy János 18. Ottlik Margit	Kovács Antal 33. Huber Ilona K. Ilonka, Rózsi, Pista, Anti		(Pignicki Lajos) 36. Gajdacsi György Harkai Éva		Mészáros Ferenc 18. Kiri Mária M. Feri, Ferti, Mari, Ilona, Juli	
	Szlávik János 17. ....Rózsika	Forgó Lajos 31. Körmendi Mária F. Marika, Rózsi		Szeri István 34. Herke Irén Sz. Veronka, Etuka		Farkas László 17. (Huszka Lacika)	
	Mezei István 16. Harkai Vera M. Pista, Vera, Zsuzsi	Piti Sándor 29. Kiri Mária P. Sanyi, Laci, Jancsi, Marika		S. Kovács Mihály 32. Szeri Etelka K. Mihály, István, József		Kósa Lajos 16. Domokos Erzsébet K. Erzsi, Lajcsi,	
	Német István 15. ..... N. Pista, Juli, Anna	Üres 27.		Üres 30.		Juhász Lajos 15. Sándor Mariska J. Maca	
	Forgó Pál 14. ..... F. Pál, Teri, Anna	Gyovai János Ba 25. Baranyi Piroska Perneki Erzsi	Árpád utca	Kapás János 28. Pajkó Erzsébet K. Erzsi, Mari, Jani		Domokos Imre 14. Bilicki Rozália D. Imre, Lajos, Gergő/Guci/	
	Zákány Lőrinc 13. ..... Z. Miska, Juliska, Marika	Kovács Márton 23. Kovács Hermina K. Hermina, Gézi Erzike		Üres 26.		Üres 13.	
	Zákány Mária 12. Testv. Z.Miska Pista, Juli Lánya: Nagy Mária	Tábit Márton 21. Bélteki Ilona T. Marci		Üres 24.		Sándor Antal 12. Ottlik Julianna	
	Üres 11.	Türi Mária néni 19. Krejnikker Mária Türi Viktor néni		Gara István 22. .....Örzse G.Julianna		Horváth József 11. Sebestyén Margit H. Margit, Józsi	
	Domokos József 10. Csorba Anna D. Józsi, Teri, Pista	Pajkó Frigyes 17. Gizella P. Gizi, Juli, Anna		Kordás János 20. Kullai Ilonka K. Pista, Laci, Teri, Ádám Feri, Ádám Irén		Pignicki Sándor 10. Papp Mária P. Sanyi	
	Kecskeméti Antal 9. Gedai Mária Kramovics Mari, Vili	Szeri Mihály 15. Mezei Julianna Sz. Pista, Misi, Margit		B. Kovács László /Bardos/ 18. Kiri Eszter K. Laci, Éva		Mezei Lajos 9. Sebestyén Anna M. Ferti, Lajos, Valér, Sanyi, Jóska	
	Üres 8.			Szeri István 16. B Kovács Etelka Sz. Éva		Üres 8.	
	Kordás József 7. Sándor Jusztina K. Jóska, Jancsi Feri, Laci, Panni, Sanyi	ISKOLA 13.		K. Kovács János /Korek/ 14. Kovács Anna K. József,....		Kordás István 7. Gedai Mária K. Erzsi, Maca, Pista, Miska, Géza	
	utca						
	Harkai János 6. Nagy Zsuzsanna H. Béla, Sanyi, Vera	Papp János 11. Genics Erzsébet P. Erzsi és János		P. Kovács József 12. Papp Mária K. Maca,Józsi Jani		Korom Pál 6. Gedai Erzsébet K. Erzsi Ferti,Pali Dezső	
	Üres 5.	Varga János 9. Szabó Jolán V. Joli		Üres 10.		Üres 5.	
	Szabó József 4. .....Viktória Sz. Marika	Üres 7.	Árpád utca	Apró Ádám 8. Palinkó Mária A. Erzsi, Maca, Feri, Józsi		Varga János 4. Gyöngyi Rozália V. Jancsi, Jóska	
	Sándor János 3. Kovács Etelka S. Laci	Tábit Mártonné Magyar Eszter 5. Mustoha János, Tábit Mária. M. Mária és Tünde		Papp János 6. Ágoston Ilona		Üres 3.	
	Üres 2.	Üres 3.		Ottlik János 4. Szabó Anna O. Feri, Jancsi, Jóska, Pista Miska, Pannika		Türi Lajos 2. Pignicki Rozália Pignicki Lajcsi T. Ilona, Jancsi, Rózsi, Ferkó	
	Üres 1.	Üres 1.		Palovics Ferenc 2. Gál Mária P. Marika		Pataki Ferenc 1. Bélteki Irén P. Magdi, Éva	
	Szántó	Szántó		Szántó		Szántó	

TARTALOM

Előszó	5.
Köszönetnyilvánítás	6.
Családfámhoz	7.
Családom	8.
Gyerekparadicsom	10.
Iskolás lettem	11.
Munkástelep	13.
Az egész falu egy játszótér	14.
Állattartás	24.
Énekesmadarak a ház körül	27.
Béke szigete	28.
Idegenek a faluban	30.
Agitátorok Munkástelepen	31.
Szomszédok, Mesteremberek	32.
Disznóvágás	33.
Disznótor	36.
Feketéző világ	38.
Élet a bolt után	39.
Gumi csizma, pörge kalap esete	39.
Kenyérsütés, szokások, karácsony, hittan	40-43.
Helyi zsargon	43.
Doktor bácsi	44.
Népi gyógymódok	45.
Mértékrendszer	46.
Étkezés	47.
Babonaság, Tegezés, magázás, Népszámlálás	47-48.
Szappanfőzés, Tisztálkodás	48.
Emlékezetes esetek	49.
Becsületbeli ügyek	50.
Mindennek ideje van	50.
Párkapcsolatok	51.
Tanyai életem	52.
Havas táj	53.
Állatok a tanyán: birka, kakas, sertés, gyöngytyúk, postagalamb, nyúl	53-56.
Őszibarack	56.
Petróleum lámpa	57.
A kapálás és a kaszálás tudománya	57.
Kukorica	58.
Iskolai csínyek és a drótfonás	59.
Tanyai szomszédok	59.
Építkezés a községben	60.
Kemence építés	62.
Vetés	63.
A bikás ház	64.
Befejezésül	65.
Köszönetnyilvánítás	67.
Munkástelep lakói 1960-1965	68.