

*A morva himnusz**Részletek egy készülő könyvből*

egyven éve hallottam a viccet Csehszlovákiában a morvák himnuszáról. Akkor tájt régi-új elképzelések kerengtek a levegőben a diktatúra palackjából kiszabadulva. Arról is, hogy a majd létrejövő föderatív államszerkezetben külön helye lesz Morvaországnak. Erre volt-e válasz a vicc, nem tudom. Hiszen az derült ki belőle, nem más ez a himnusz, mint a néhány másodpercnyi szünet a cseh és a szlovák himnusz között. Nekem ez hosszú ideje Közép-Európa metaforája. A miénk a csönd. Ennyi jut nekünk. Nyugat és Kelet között. Hozzá még nekünk, magyaroknak, akik gyakran értetlenül és meg nem értve járunk a szomszédsági világban, süket csönd. Ezt tapasztaltam én is: nyelvek és emberek abszurd találkozásait. Helyzeteket – mind, mind ördöglatkat. Szavak föloldhatatlan üzenetei, a mi tájékozatlanságunkról és az övékéiről. Ebből akartam föloldani valamit. Évek óta gyűjtöm ilyen élményeimet. Töredékek. A morva himnuszról. Ilyen emlékserepekből áll össze a könyv.

MAGYAR KULIG

Kipirult arcok, vágatató lovak. Erdőszélen, dombok között száguldanak a szánok. Nem lehet tudni, hogy merre, hová tart ez a fürgeteges kavalkád. Kurjantások, énekszó és muzsika keveredik lovak párájával a téli levegőben. A prémes sapkákból csábító asszonyi arcok villannak elő, férfiak hajolnak feléjük. Tovább, tovább... Vágtatnak a lovas szánok, borospalackok, vodkásüvegek cserélnek gazdát, külön szán hozza a pajeszos zsidó muzsikusokat. Ilyen jelenetre emlékszem *A légió* című Wajda-filmből. Stefaneromski regényéből készült, amelynek az eredeti címe *A hamvak* volt. A napóleoni lengyel légiók nagyságáról és nyomorúságáról szól. Persze megismerhetjük belőle a korabeli lengyel nemesi életvitel nem egy szokását is. „Nem ismert akadályt a kulig. A hatalmas menetet alkotó sokféle szán csak röptült előre” – olvassuk a regényben. „Öröm töltötte meg a szíveket. A klimontowi zsidókból álló zenekar rázendített mazurkára, oberekre, krakowiákra, drabantosra. Néha a szárnyaló melódia szinte elcsuklott az elragadtatásban, mintha csak levegőt akarna venni, és valahonnan a mélyből, a hó alól muzsikálna, onnan szólna a fülekhez és a szívekhez. Aztán fölcsendült az ének.”

Mi is volt ez a kulig? Régi farsangi szórakozás. A nemesi életforma tartozéka. A Lengyel Nyelv Szótára (2002) a következő meghatározást adja róla: „Néhány lovas szán közös utazása szórakozás céljából, gyakran zeneszóval és énekkel, régebben együtt látogatták meg a szomszédságot; továbbá: több szán közös kirándulása.” A XVII. századtól a XX. század elejéig népszerű szórakozás volt a nemesek

körében. Nemcsak a romantikus téli kirándulás volt benne vonzó, hanem az is, hogy végig lehetett látogatni az atyafiságot. Illett behívni a kulig résztvevőit, s megkínálni őket, akik aztán szívesen táncra is perdültek a háziakkal. Igazi lengyel multság! Máshol nem is lehetne elképzelni. Én legalábbis hosszú ideig így gondoltam. Hiszen a lengyel világot elválasztották tőlünk a Kárpátok; mások ott szokások, a hagyományok, az ételek, az italok, ahogy tapasztalhattam az újabb és újabb utazások alkalmával. Ám megcsalt a határ bennem oly mélyre ereszkedő képzelete. Rendeztek kuligot Magyarországon is, bár nem így hívták. Átjárható volt az egykori határ, jobban, mint gondolná az ember. Kereskedő utak vezettek északról délre és délről északra, bujdosók jöttek és mentek, természetes volt az érintkezés, atyafiság és jóbarátság kapcsolta össze a Kárpátok innenső és túlsó oldalán élőket.

Száz éve látott először napvilágot Krúdy Gyula *Szánkázás* című elbeszélése, abban olvashatunk a kuligra emlékeztető hazai szórakozásról. Nem csodálkozhatunk azon, hogy a helyszín egy a lengyel határhoz közel eső felföldi város, az idő pedig a Rákóczi-szabadságharc kora. „Kiskarácsony napja volt, és a késmárkiak szánkázással mulattatták magukat. A kuruc pompa a szánokat is átalakította. A kurucok ismerték a lengyel és az orosz szánokat. A csengők, csilingelők ezüstből készültek, a lovakat egymás elébe fogták, és a puritán Késmárk olyan volt így télidőben, mint akár Kassa, ahol a fejedelem lakott.” Ilyen tájt érkeztek meg Késmárkra a határ túloldaláról a lengyel rokonok, és a nagy vendégeskedés után fölkerekedtek szánkózni. „A cselédeknek kiadták a parancsolatot. És csakhamar előállottak a szánok. Mindenkinek volt szánja. Egy ló volt a könnyű oroszos szánba fogva, amely villámgyorsan siklott tova terhével. Az asszonyok éppen úgy hajtottak, mint a férfiak. Egy fiatal lengyel nemes, Riminszky volt a szánkózók vezére. Ő nyitotta meg a sort hetyke orosz szánjával, amely ezüstösen csilingelt. A második szán a Merkaderné szánkója volt. Az asszony maga hajtotta kancáját. Aztán jöttek a többiek. Livinszky uramnak a szánjába boros pistolokat helyeztek a cselédek, s a jó úr így megnyugodott. Nagy hajrával indultak el. A hold már kibámult a vár régi tornyai mögül, és megvilágította az estét. Vígán vágatattak ki a város kapuján, amely Merkader uram parancsára nyomban felnyílt. Az volt tervük, hogy körülszánkázzák a várost, amely meglehetősen nagy területet foglalt el várfalaival, bástyaival.” Annyira valóságos ez a kép, könnyen elképzelhetjük, hogy Krúdynak, magának szintén lehetett része efféle multságban.

Rendeztek kuligot a XIX. század a végén a tesseni magyarok is. Tudnivaló, hogy a mai cseh–lengyel határon fekvő, kettéosztott városban (csehül Těšín, lengyelül Cieszyn, németül Teschen a neve, de a régi magyar irodalom egy szerzője után én már csak úgy írom: Tessen) kis számú magyar közösség élt a Monarchia idejében. 1885-ban alapítottak ott, Osztrák-Sziléziában vasúti tisztviselők egy magyar klubot (Tescheni magyar társadalmi kör volt a hivatalos neve). A német–lengyel–cseh környezetben a nemzetiségi feszültségek közepette a magyar egyesület semleges helynek számított. Így a helybeliek szívesen vettek részt a magyarok multságain, ahol cigányzenét hallhattak, csárdást járhattak. Ahogy egy lengyel hely-

történész tanulmányában olvasom, 1887-ben egy év eleji napon indult a szánok vidám menete a közeli Třinecbe, ahol a helybeli kohóművek dolgozói magyar muzsikával fogadták a tessenieket, majd együtt énekeltek és táncoltak.

TENYÉRNYSI EURÓPÁNK

A tárgy leírása. Gerincén kissé sérült könyv. Fakóbarna a színe, kissé már szürkéssé kopott a vászonkötése. Az első és a hátsó borítón mélyített geometrikus minta. Mérete: 11,5 x 7,5 centiméter. Vastagsága 2,7 centiméter. Címe aranyozott betűkkel a gerincen: Új Testamentom a 'Soltárokkal. A belső borítón már részletezőbb: Új Testamentom, azaz A mi urunk, Jézus Krisztusnak Új Szövetsége és A 'Soltárok könyve. Magyar Nyelvre fordította Károli Gáspár.

Mindaz, amit a szentírási szövegeken kívül olvashatunk e könyvecske nyomtatásáról, bekötetéséről a belső borítókon, továbbá a poszszorok bejegyzéseiben, mintavételnek tekinthető Közép-Európa nem oly távoli múltjából. Sokfelől jövő szálak találkoznak ezen a kis fölületen. Más közelítésből ilyenkor szokták mondani: mint cseppben a tenger. Dunapatajon kaptam a könyvet Kiss István barátomtól 2006 júliusában. A belső borítóra írt ajánláshoz annyi volt az ő magyarázata: „Nagyszüleim (Joó János, Mészáros Mária) hagyatékából való.”

Az első tulajdonos bejegyzéseit (az előzőek lapjairól) érdemes szó szerint szabálytalan prózavers gyanánt idézni:

*Hajdú György ez
Az Szent Könyv:
vetem 30 új krajcárért
Belegrádban
1873-ban
1878-ban szeptember
2-dik nap reggel az napkelte-
kor az ég nagyon csattogott.
1878-ban
voltam Boszniában
7-ét ütközetten keresztül
jaj de sokat
is szenvedtem.
De azért mégis
Megjöttem.
6 hónapig voltam.*

Ki lehetett ez a Hajdú György, nem tudom. Dunapatajról vagy környékéről való református magyar, aki a XIX. század ötvenes éveiben születhetett. Valószínűleg rokoni kapcsolat, barátság fűzhetette Kiss István nagyszüleihez. A boszniai okkupáció 1878. július 29-től október 20-ig tartott. Könnyen elképzelhető, hogy

a kezdettől részt vett a harcokban, s amikor befejeződött a hadművelet, egységével még tovább ott kellett maradnia. Mindenesetre az a szeptember 2-ai hajnal emlékezetes lehetett a Biblia tulajdonosa számára. Egyébként Belgrádban vette a Bécsben 1865-ben kiadott (Reichard A. és társa) könyvet. Miután a hajós mesterség nem volt ritka a patajak között, valószínűnek tarthatjuk, hogy emberünk hajón szolgált. A bécsi könyvkiadó ezt a Szentírást Pesten nyomtattatta a kiadás esztendejében Hornyánszky és Hummel könyvnyomdájában. A könyv kötése szintén Pesten készült. Mivel ezt a hátsó borító belső oldalán beragasztott kis címke jelzi, föltételezhető, hogy ezt a tulajdonos készítette. A könyvkötő lengyel mester volt, ezt nemcsak nevéből lehet tudni, hanem abból, hogy még a mellékjelet is föltüntette családnevéen – R. Siewczyński. A cég tevékenységét a névjegyre emlékeztető kis címkén németül jelzi: Buchbinderei (könyvkötészet). A kálvinista Hajdú György tehát a Belgrádban vásárolt Károli-Biblia bécsi kiadású, Pesten nyomtatott és lengyel mester által bekötött Újszövetségével és zsoltáraival járta végig a boszniai okkupáció csatáit. Egy tenyérben elférő Közép-Európa. Hazakerülvén talán megnyugvást talált a Zsoltáros szavaiban: „Mert gyönyörködik az Úr az ő népében, megékesíti a nyomorultakat szabadulással” (149. zsoltár).

SZAKOLCAI KÜRTŐSKALÁCS

Nem tudom, van-e még jogom használni ezt a megnevezést ebben a magyar formájában. Az Európai Unió Hivatalos Lapjában (2007. 4. 21.) olvastam ugyanis a kérelmet a „Skalický trdelník”-nek mint sajátos élelmiszeripari terméknek a bejegyzésére. Minden arra mutat, slovacikum lesz belőle. Érdemes idézni a kérelem összefoglalóját az uniós közlönyből.

A termék típusa lapján a 2.4. osztályba tartozik: cukorból készült cukrászáru, kenyér, sült tésztafélék, kalács, kekszek és egyéb pékáruk közé. Az elnevezés, ahogy majd Európa szerte emlegetni kell: tehát skalický trdelník. A leírásából tudhatjuk meg, mit érünk rajta: üreges, henger alakú sült tésztaféle, amelynek belső átmérője 3–5 cm, külső átmérője 6–10 cm. Hagyományos módon készül, a megkelt tésztát „kürtő” alakúra tekerik. A föltekert tésztát megkenik fölvert tojásfehérjével, majd megszórják őrölt dióval, mandulával, illetve kajsziarackmaggal, esetleg ezek keverékével. Sugárzó hő mellett aranybarnára sütik, végül vaníliás cukorral kevert porcukorral meghintik. Jellegzetes tulajdonságait az őrölt diófélék, a kajsziarackmag, a vaníliás cukor és a sütés módja adja. Jellemzői: a színe belül sárga, a felszíne aranybarna, állaga puha, nem lehet kemény és törekeny, szaga és íze kellemes, a sütés darált diófélék, kajsziarackmag és vanília illatára emlékeztet, illata nem lehet erjedt, dohos vagy füstös. A tészta elkészítéséhez a leggyakrabban a következő alapanyagokat használják föl: rétesliszt, tojás, élesztő, tej, kristálycukor, aroma, citromhéj, só, szerecsendió, darált dió, mandula, kajsziarackmag, disznósír, növényi olaj, vaj, porcukor, vaníliás cukor.

Mondjon akárki akármit, ha ez a leírás nem illenék egészen pontosan az erdélyi kürtőskalácsra. Csupán a Magyar Néprajzi Lexikon idevágó címszavából fogok

idézni: Szabad parázs melegénél sült, kürtő alakú tészta. Készítésénél vékonyra nyújtott, finom kelt tésztából mintegy 2 cm széles csíkokat vágnak, és ezt a tésztafalat kürtőskalácssütő fára, dorongra tekerik fel úgy, hogy a tésztafalak széle egymásra tapad és egybesül. Sütés közben a tésztát vajjal, kacsaszírral öntözik, esetleg vagdalt dióval is meghintik. A kürtőskalács Erdélyben, Moldvában, az északi Partiumban, innen nyugatra és északra Debrecenig, a Szamos-szigig, illetve az Ungig máig ismert ünnepi sütemény.

A szakolcai kürtőskalács a következőképpen készül. Az élesztőből, tejből és kristálycukorból kovászt készítenek, elkeverik búzaliszttal, ehhez hozzáadják a kristálycukrot, a tojás sárgáját és fehérjét, a sőt és a többi alkotórészt. Ezeket elkeverik, és finom tésztát gyúrnak belőle, amelyet a szobahőmérsékleten kelni hagynak. A megkelt tésztát cipókra osztják, amelyek súlya 250–500 gr., és ezeket hosszú hengerekre sodorják. A tésztát végül egy állványra helyezett megsírozott hengerekre (sodrófára, ezt jelenti kb. a szlovák *trdlo*) föltekerik. Megkenik fölvert tojásfehérjével, megszórják őrölt diókeverékkel és zsírral kezegetve forgatva sugárzó hő mellett aranybarnára sütik. A megsült kalácsot hagyják kihűlni, majd vaníliás cukorral kevert porcukorral meghintik.

2004 végén alakult meg a Morva-menti városban a „Szakolcai kürtőskalács” civil egyesület, mely céljaul tűzte ki ennek a helyi hagyománynak az életben tartását. 2007 októberében lett az első Európai Bizottság által bejegyzett szlovák termék, mely védettséget kapott. Egyben azt is meghatározták, hogy melyik az a földrajzi terület, ahol az igazi szakolcai kürtőskalács előállítható. Határai: északon a Cseh Köztársasággal közös államhatár, nyugaton a Morva folyó, délen a Miava folyó, keleten pedig Szenice városától a Cseh Köztársaság határáig húzódó Teplice folyó alkotja.

A Magyar Néprajzi Lexikon adatai szerint ilyen tészta készítéséről a XVIII. századtól vannak adatok. Az uniós dokumentum anyagában arról olvashatunk, hogy ilyen kürtőskalácsot a felföldi kisvárosban a XIX. század elejétől készítenek. És hogyan került a tészta éppen Szakolcára? A város internetes honlapján is olvasható a történet, hogy Gvadányi József közvetítésével. Ismeretes, hogy a nyugalmazott lovassági generális élete utolsó éveit 1801-ben bekövetkezett haláláig a városban töltötte. A Főtér sarkán álló egykori kúriájában ma a városi könyvtár található. Három éve helyezték vissza oda a költő eredeti, XIX. század végi emléktábláját, változatlan fölirattal, és szó szerint ugyanaz a szöveg került az alatta levő új, szlovák nyelvű táblára is. Nos a városi hagyomány szerint *A peleskei nótárius...* szerzőjének erdélyi szakácsnője készített először kürtőskalácsot Szakolcán. Így olvashatjuk a város internetes honlapján is.