

Félig kimondott vagy ki sem mondott kérdések

Délvidéki úti jegyzetek

Délvidéki kirándulásunkon a bácskai Kishegyesen volt a szállásunk. A név gyermekkoromat idézi, igaz, egy másik vidékről: Debrecenben is van Kishegyesi utca, melytől nem messze laktunk, az a bihari Kishegyes községre utal. Az elnevezés pontosan tükrözi a dímbes-dombos, lankás táj jellegét, tiszta időben a Fruška gora szőlőtermesztéséről híres magasabb vonulatai is ide látszanak. Van a Bánságban Torontáltorda is, ami a Kolozsvár melletti várost és a híres tordai hasadékot idézi a Szent László-mondákkal, mint ha egy nagy szívdobbanás hasadna kisebb ütemekre ezekben az egymásnak felelő földrajzi nevekben. De még gyermekkorom tájaira visszatérve egy pillanatra: a debreceni Déri Múzeum gyűjteményét megalapozó bécsi selyemgyáros, Déri Frigyes is bácskai születésű volt.

A határátlépés után a szecesszióban és a magyar irodalomban bolyongtunk, a Palicsi-tó hullámzó víztükrre, Palics szecessziós épületei, villái, víztornya a huszadik század elejének hangulatát sugározzák, a közeli Szabadkán Komor Marcell és Jakab Dezső épületeivel találkoztunk, a legjelentősebbek a városháza és a zsinagóga. Szabadka a mi számunkra Kosztolányi városa, 1885-ben született Szabadkán, édesapja gimnáziumi igazgató volt, ma az épület előtt Kosztolányi-szobor, de egy másik gimnázium viseli az író nevét. Amikor a város utcáit járjuk, mintha az ő regényeit lapoznánk, hiszen az 1924-ben született Pacsirta és az 1925-ös Aranysárkány innen vette helyszíneit, alakjait, hangulatát. Az Esti Kornél rímei című versében Szabadka is megjelenik: „Gyermekkorom, mindig téged kereslek, ha járom a poros-boros Szabadkát.” De itt volt hírlapíró rokona, Csáth Géza is, ugyancsak a Bácskai Hírlapnál.

A szabadkai múzeumban egy-egy villanás a 19-20. századforduló hétköznapi életéből: Lifka Sándor névéhez fűződik a ma már régies hangzású kinematográfia megalapítása 1900-ból, 1908-ban pedig már megnyílt a Lifka-mozi. Szinte azonnal követte a mozgókép-vetítés fejlődését, hiszen a Lumière-testvérek 1895. december 28-án a párizsi Grand Café-ban tartották a világ első nyilvános filmvetítését. Szabadkán plakát hirdette a Villamos mozgó fényképek Szabadkai kinematograph Nagy Díszelőadását, melynek címe

azóta is aktuális: Pénz ő felsége. A képtárban Oláh Sándor, a „legsabadkaibb festő” képei és gyűjteménye. A városi múzeumban található Szirmai Antal Kossuth Lajosról festett nagyméretű alkotása. Ez a kép látható a Vajdasági Magyar Művelődési Szövetség által kiadott füzet címlapján: Bácska és Bánság a szabadságharcban 1848-1849. Ebből a kiadványból idézünk néhány adatot a Délvidékhez kapcsolódó aradi vértanú tábormokok életével kapcsolatban. Lázár Vilmos 1815-ben született Nagybecskerekken. Damjanich János szerb származású volt, egyik győztes csatájának emlékét a törökbecsei emlékmű őrzi. Bánsági nagybirtokos volt Kiss Ernő honvédtábornok is, a bánsági hadtest parancsnoka, 1799-ben született Temesváron. Schweidel József 1799-ben Zomborban született, 1848 augusztusában ő vezette haza a Sándor huszárezredet. Óbecsei születésű volt Than Mór festőművész, aki Görgey vezérkarához csatlakozva kísérte végig a szabadságharc eseményeit, ekkor készült vázlatai nyomán festette meg később a szabadságharcra kapcsolatos festményeit. Kishegyes felé tartva is találkoztunk szabadságharcos emlékművel: 1849. július 14-én Kishegyes-Feketics (az akkori Feketehegy) határában zajlott le a szabadságharc utolsó győztes csatája Jelačić és a Guyon-Kmetty vezette honvédhadtest között.

Szabadkán személyes találkozásokra is sor került: a Népkör főtájkára, Bodrogi Béla és felesége, Hajnalka számolt be sokféle tevékenységükről, melyet filmen is bemutattak. Működik az Oláh Sándor képzőművészeti szakosztály, a Juhász-zenekar, melynek Juhász László a vezetője, néptánc, népzenei, színjátszó szakosztály. A Népkör komoly múlttal, tradíciókkal rendelkezik, alapításának dátuma 1871. október 20. Mostani elnöke dr. Takács Márta. „Ha mi nem is mehetünk el mindenhová, idehozzuk a világot” mondja Hajnalka, mikor a nemzetközi táncfesztivál résztvevőinek névsorát ismerteti. Újvidéken a Petőfi Sándor Magyar Művelődési Egyesület lelkes képviselői beszélnek kultúraőrző tevékenységükről, a kórus, tánccsoport működéséről, a vidék ízeit a galuskás marhapörkölt idézi fenségesen, ezentúl már helyhez tudjuk kötni a bácskai rizseshúst is. A katolikus templomban az újvidéki Kapisztrán ferences ifjúsági kórus karácsonyi

CD-jét tudjuk beszerezni. Az összeállítás Gárdonyi Géza versével kezdődik, Fel nagy öröme, ma született, a befejező szám Méhes György Szent karácsony éjjel című összeállítása: „Harangok tiszta zengő hangja / Kísérjen minden éneket. / Csituljon el szíved haragja, Várjuk a legszebb ünnepet. / És mindenütt a nagyvilágban / örüljenek az emberek.”

Utunk állomásain a múlt, a történelmi, kulturális hagyományok ismertetése egybefonódott azoknak a lelkes helytörténészeknek az életével, sorsával, akik az emlékeket bemutatták. Törökbecsén Szekeres István Gellért helytörténész várt bennünket kis széken ülve az út mellett, mivel lába már nem a régi, a vidék történelmének idézése során személyes munkásságáról is képet kaphattunk. A nem messze fekvő Árpád-kori aracsi pusztatemplomról számos elbeszélés, monda szól, egyiket Szekeres István is elmesélte. „Törökbecsétől kiindulva, a beodrai országúton haladva, balra az első dűlőút végén van egy tó. Ahol a tó van, ott mélyebb, ezért nevezik szakadásnak, mintha leszakadt volna a keleti partján levő maradék domboldalból. Ehhez a parthoz fűződik a legenda, amely úgy tartja, hogy ebben a partban van eltemetve Mátyás király ezüstkoporsóban, ahova úgy került, hogy a törökök Budáról elhozták ide – azóta nevezik a partot Mátyás hajójának – szerbül Matejszki brodnak.” A helyszínen Aracsi Vajda János elbeszélését, kalauzolását hallgathattuk meg, aki „A »mese-titkú« aracsi pusztatemplom mondái, története” címmel adott ki ismertetőt. A könyv az itteni Torontáltordáról való Nagy Szabina elbeszélésével kezdődik. „Valaha város vette körül, az északi oldalán zárda állt, de most bármerre is nézünk, csak pusztaságot látunk. Egy pusztta közepén álló, pusztuló templomnak mi más is lehetne a neve, mint pusztatemplom? Kié is a Pusztatemplom? - az aracsiaké, a törökbecseieké, a beodraiaké, a tordaiaké, a bánátiaké, a bácskaiaké, a vajdaságiaké, az erdélyieké, a magyarországiaké – szóval a magyaroké – ami pedig a miénk, arra vigyáznunk kell!” Az alkonyati nap az elbeszélés közben végigsimította a megmaradt ablaknyílásokat, kiemelte a középkori oszlopok mintázatát, mintha ez a fény-árnyjáték egy mindennapos liturgia része lenne, mely hajnaltól alkonyatig a pusztatemplom más-más részleteit ragyogtatja föl. A pusztatemplom több mint építészeti emlék, ezt jelzi, hogy Bori Imre az aracsi kő leírásával kezdi a jugoszláviai magyar irodalom történetét feldolgozó kötetét. „Az aracsi kő felirata még latin nyelvű: „Akik e betűcskéket olvassák, A mindenható Istent kérjék.” Ez a XI. századi szövegemlék azonban elsősorban képzőművészeti vonatkozású, bár szép jelkép, hogy a Törökbecse mellett napfényre került faragott kővön már betűről, írásról van szó.” Az összetételben a „pusztta” már Petőfi verseit is eszünk-

be juttatja, mintha ez a néma templom hú kísérelje lenne történelmünknek, gazdagítana és gazdagodna egyszerre.

Kishegyesen dr. Virág Gábor helytörténész, a Bácsország vajdasági honismereti szemle főszerkesztője ismertette a település történetét. A Bácsország 2008-as első számába belelapozva, a vidék történelmének, művészet- és művelődéstörténetének gazdag anyagával találkozunk. Egyik cikkben Szabadka évszázadaiba is visszatérhetünk. „A város mai központjában volt település folyamatosságát régészeti leletek (XIV. század), illetve Zabadka falu (1407) és Zabathka mezőváros említései bizonyítják.” – írja Hovány Lajos A Palicsi-tó vízgyűjtő területe című cikkében. Egy megrázó mondat: „A városközpontban feltárt régészeti leleteknél pernyeréteg azonosítja a török kort.”

Dr. Virág Gábor jeles helytörténész könyvében, A kishegyesi iparosság történetében adatokat találunk házigazdánk, Kátai Géza édesapjáról is. A kishegyesi ipartestület új zászlaját 1935. június kilencedikén szentelték föl. A zászlónyélre szegek, illetve kis pajzsocskák kerültek az iparos nevével, foglalkozásával: ezek között Kátai György Sándor pék neve is szerepel. Egy pékdinasztiáról van szó, ez a mesterség mára kiveszett, az édesapa 1974-ben adta vissza az ipart. A könyv felsorolásából képet kapunk a mainál sokrétűbb iparosság virágzásáról: ács és molnár, bognár, szabó, papucsos, pék, asztalos, cipész, köteles, szíjgyártó, bocskorkészítő, kabát-és harisnyakötő, lakatos-kovács, kőműves, géplakatos és villanyszereplő, már a két világháború között élő szakmák felsorolásából is lüktető élet képe bontakozik ki. Ezeknek a foglalkozásoknak egy része megszűnt, de Kátai Géza a folytatásra, a boldogulásra is példát mutat. Az egykori szülői ház ma pékmúzeum – de hallgassuk meg elbeszélését, mely képet ad az itteniek sorsáról, törekvéseiről. A „szálláson”, a tanyán vendéglátó központot rendeztek be.

„A diákokat, turistákat a vállalkozás keretében fogadjuk, vannak tanárok, animátorok, akik kijönnek, foglalkoznak velük. Van papírkereskedésünk, meg élelmiszer-kereskedésünk. Van 60 hold földünk, jószágok, szamár, ló, tehén, birka, kecske, sertés, lábasjószág, pulyka, gyöngytyúk. Ami a tanya körül van, zab, napraforgó, kukorica, búza, árpa ezeknek a jószágoknak a takarmánya. A tejet is feldolgozzuk, a sajtok itt készülnek.

Pékdinasztia voltunk, édesapámék édesanyámmal negyven évig csinálták a pékséget. Amellett még földdel foglalkoztak, szőlészetünk volt, dohányt termesztettünk, végtelen szorgalmas család voltunk. Én 1951-ben születtem, a bátyám még kitanulta a szakmát, engemet már eltanácsoltak, akkor már látszott, hogy a mesterségnek nemigen lesz jövője. A 60-as

évek nagyon nehéz idők voltak. A magánvállalkozást, a privátokat ellenségnek nézték, agyonsújtották adóval, a szüleim rengeteg munkával, rengeteg fáradtsággal győztek csak iskoláztatni, fenntartani a családot, ragaszkodtak a tradícióhoz is, az apáik mesterségéhez. Zabot, dohányt természetünk, hogy az adót ki tudjuk fizetni, szőlészetünk is volt. Egy iparosnak öt hold földje lehetett, azt össze is vásárolták, gyümölcsösünk volt, barackos, szőlészet, úgyhogy a pékségben mindennel foglalkoztak, éjjel-nappal dolgoztak. Az volt nálunk a szokás, hogy édesapám 11 órakor, amikor a második kemencének megcsinálta a kovászt, akkor bekallantúzza, reggel fél háromkor kelt, mert dagasztani kellett, nem géppel csináltuk, hanem kézzel. A kapu állandóan nyitva volt a kuncsafatok előtt. 1974-ben ment nyugdíjba, akkor volt hatvan éves, 14-ben született. A pékség megszűnt, de át lett alakítva múzeumnak, a kemence, a fölszerelés megmaradt. Most az iskolás gyerekeknek elmeséljük, hogyan készült a kenyér, miben kovászták, hogyan is kelt meg. Ott a nagy kemence, 120 kiló kenyér sült egyszerre.

Kishegyesnek 6000 lakosa van, 11 pék működött. Lisztet cseréltünk, egy kiló lisztért egy kiló kenyeret adtunk. Sok parasztgazdaság fél évre, vagy egész évre behozta a lisztet. Kellett neki kétszáz kiló kenyér, akkor elhozott kétszáz kiló lisztet, édesapám azt földolgozta. Be lett írva egy kis könyvbe, és akkor, ahogy hordták a kenyeret, mindig föl lett írva, és akkor elszámolás volt. Egy kiló lisztből egy kiló húsz, harminc deka kenyér lesz. Most egy kiló lisztből hatvan dekát, vagy még annyit sem adnak. 1935-ben, amikor édesapám letette a mestervizsgát, úgy kezdte a privát ipart, hogy egy kiló búzáért egy kiló kenyeret adott. A mázsa búzát elvitte a malomba, csak nyolc kiló vámot vettek le abban az időben: 92 kiló lisztet kapott vissza, vöröslisztet, tehát takarmánylisztet, sima tiszta lisztet, barna lisztet, a teljes kiőrlésű lisztet. A pékség kisparként működött, nem államosították. Gondolom, nem láttak nyereséget, rengeteg munka volt benne. Kétszázötven kiló kenyér tésztaját kigyúrni, az nem semmi. Olyan volt édesapámnak a keze, mint az én karom, vagy a lábam szára. Nem volt, hogy reggel elalszom, nem kelek föl.

Az nem úgy volt, mint most, hogy beleöntik az edénybe a lisztet, hozzáteszik az additívot, a pékségben ma már nincs élesztő. Az még olyan volt, hogy a vizet, a lisztet, a sót, az élesztőt beletették a száz-húsz kiló kenyérhez, az aztán megkelt, hajnalra megerjedt, és akkor ment a többi liszt hozzá, következett a dagasztás, szakítás. A múzeumban, amit berendeztünk, a kenyérral kapcsolatos csendéletek is vannak, illusztrálva van a kenyérbélesztés folyamata. Két arcképet is látunk, édesapámat és édesanyámat.

Egy becsei festőtől rendeltem, a Radics Rózsi néni festette meg őket fényképről. Ő negyven éven át, mint retusáló dolgozott Becsén. Itt is vannak neki munkái, nagyon sok tanyarészletet festett. Ezt a szélmalmot egy szabadkai Lajko nevű amatőr festő festette. Van egy ilyen programunk, a kenyér születése, fényképeken, festményeken be tudjuk mutatni, megmutatjuk hozzá a szerszámokat, a kemencét.

A nyári alkotótáborban a festőkkel volt egy olyan témánk, hogy a kenyér, minden művész hagyott itt képet. Van egy gazdasági udvarunk, ahol megvannak a szerszámok, be tudjuk mutatni, mivel munkálták meg valamikor a földet, és akkor itt van egy festmény, a cséplés, az aratás hogy ment. Ezen a képen ott a templom, onnan a szállásról nézve, a templomot, ahogy lássuk. Ezen a képen meg ott a szélmalom. Lehet látni, hogy kaszáltak, itt a körösztöket meg egyebet lehet látni, hogy rakják körösztbe. Itt pedig a cséplés, egy régi fénykép van megfestve, a régi gőzgéppel. Rakják a kávé, itt jó a szalma ki, emitt van a mázsa. A fenti rész a malom, parasztkocsival vették a szélmalomba a búzát, megőrölték, a liszt ment a teknyőbe. A sziták különböző méretűek voltak, hogy jobban kiválogassa. Lehetett ezeken a szitákon finomabb lisztet kivenni, a teljes kiőrlésűt még lehetett fokozni. A kifliknek, a péksüteményeknek finomabb liszt kellett, és akkor a szitán átrázták. Ami alul kijött, az ment péksüteménynek, ami meg durvább maradt, korpásabb lett, az ment a kenyérnek, barna és fehér kenyeret is süttünk. Lakodalmas kalácsot is készítettünk, minden héten volt lakodalom. Oda tej, vaj, liszt kellett, a kalácsot kerekre fonták. Itt vannak a lapátok, a szakajtók, a tésztát ide hoztuk, ezekbe szakítottuk, aztán kiborítottuk a lapátra. Mikor cipó volt, vagy vekni, ezekbe lett beletéve. A lapátokkal lett a kenyér beletéve, kiszedve, ezek ilyen elnyűvött lapátok. Jó hosszú nyele kellett legyen, a kemence hat méter hosszú volt. A tésztát a szakajtóból a lapátra borították, és akkor egyesével lett berakva, belül kezdődtek a három kilósok, aztán következtek a két kilósok és az egy kilósok. Az egy kilósra négy óra sülés volt, akkor édesapám az egykilósat szedte ki először, aztán a két kilókat és a három kilókat vette ki, azok többet sülték. Itt maga a tészta kellett a gőzt kiadja, nem úgy volt, mint a mai kemencéknél, hogy begőzölünk. Ezért kisebb a kemence nyílása is, ekkora kellett legyen, hogy a gőz ne veszítse el az erejét.

Innen volt az árusítás, ezekre a polcokra volt rátéve a friss kenyér. A konyhánk itt volt, édesanyám itt főzött, ez volt az ebédlőasztalunk. A kenyér égett részét a tejbe beletették, és abból kapták reggelire a kávé. Levágták vagy leverték a héját, ahol egy kicsit megkapta, tejbé tették, egy kis cukrot tettek hozzá, kicsit kesernyés íze volt, így készült a tejeskávé. Reg-

gel fölkeltem, ennél az asztalnál kellett az egyszerűet mondanom. Ide ültettek, édesapám itt dolgozott, szakította a kenyeret, nekem minden nap el kellett mondani az egyszerűet egytől százig, oda is, meg vissza is. Az íróasztalom ez volt. Ide tettek egy újságpapírt, így tanultam. Mikor apám kezdett kovácsolni, akkor pakolás volt, be volt fejezve a tanulás. Édesanyám volt édesapám jobbkeze. Ő volt a fűtő, ő volt a mérő s szétadó, így tudták egymást kiegészíteni.

Ahogy jöttek a vevők, mindjárt ki is szolgáltuk őket. A szállásokra, a tanyákra minden vasárnap tíz kiló kenyeret vittek ki, és soha, egy alkalommal nem mondták azt, hogy megpenészedett a kenyér, vagy meg-savanyodott, vagy valami. Még Péter bácsi is megvan, aki a kenyeret vitte, itt a kanyarban, ahogy meg-
yünk Szabadka felé. Ebbe a kosárba pedig, amikor megsült, vittük szét a kenyeret. Apám a hátára vette, krenzlinek hívják, biciklire pattant, és az előkelő kun-saftoknak (irodisták, tanító, jegyző) széthordta.

A magyarságot, a kultúrát muszáj megőrizni, azt őrizni kell. Itt a szomszéd községben, Szeghegyen svábok voltak, édesapám németül is tudott, magyarul is tudott, meg szerbül is tudott. Mind együtt éltünk, Mária Terézia telepítette még ide őket, itt a Délvidéken együtt éltünk ezekkel a nemzetekkel. Varsán a szlovákok vannak, ott is három templom, három község, ezt nem mi találtuk ki, ez így lett.

Az anyakönyvezést már 1830-ig vissza tudjuk vezetni, a családfát is összeállítottuk. A gyökerek nekünk itt vannak, mi itthon vagyunk, itt születtünk, meg itt is akarunk meghalni. Magyarok vagyunk. Akarni kell. Mi az, hogy nem lehet boldogulni? Engem az sért, hogy a politikusok belénk sulykolják, hogy kisebbség. Hát milyen kisebbség? Miért vagyok én kisebb bárkitől, mástól. Éppen mondja Bojan Pajtić, a tartományi végrehajtó tanácsnak az elnöke, hogy a Vajdaságban nincsen kisebbség, mindenki államalkotó nemzet. Szépen mondja. Szerbül, magyarul beszél. Én nem érzem magamat kisebbségnek senkinél se. Az idősebb lányom Szabadkán és Újvidéken tanít, az egyetlen tanár, a közgazdasági karon van, magiszter. A fiam harmadik osztályos, mezőgazdasági középiskolás. Van még egy kisebbik lányom. A második meg a harmadik között hét év van, az a baj, hogy nincs négy. A feleségem cégvezető, okleveles közgazdász.

Katolikus vagyok, hiszek is az Istenben. Amikor a keresztöt szentöltük ott kint a tanya bejáratánál, há-

rom pap szentelte: katolikus, református és pravoszláv pap. Meg akartam mutatni azt, hogy egy Isten van."

Kátai Géza tanyáján négy órakerék ébrednek, jó lenne még aludni valamennyit. Van azonban a hajnalnak egy pillanata, amikor felébred a természet, abban pedig a verebek. Mind egyszerre tudatják, hogy a világon vannak, akárcsak egy kórus zendítene rá. Ebben a kórusban mégis ott van az aracs pusztatemplom hallgatása, a fölötte elszálló madarak röptének íve. Ott vannak mosolyok és kézfogások, egymásba kapcsolódó pillantások, félig kimondott vagy ki sem mondott kérdések...

Szóval, aludni lehetetlen. Követelően, szinte parancsolóan cseng a fülemben a bácskai verebek hajnali himnusza.

BÁCSKAI VEREBEK

Hajnalomban ti köszöntsetek
Csivítelve, bácskai verebek.

Hirdessétek, újra gyúl a nap
Isten vetése érik az ég alatt.

Mert minden, minden Isten-vetemény
Búza föld és emberi remény.

Eső zuhog, dúsabb a kalász
Szívünkben teljesebb a hallgatás.

A hallgatás, melyből az ég alatt
Liszt pereg és jövődő fakad.

S úgy ad tovább pirosuló reményt
Mint kenyeret, az újabb nemzedék.

A friss kenyér hogy kézből kézbe száll
Roppan a héj, harmatos a táj.

És lengeti az égi tisztaság
A zöldellő füvek illatát.

Ablakomon – látom a szemét –
Kopácsol egy bácskai veréb.

Hagyd a gondot! Hitet tette váltás!
Apád kezéből szökken a kalász.