

BAJAI HONPOLGÁR



Baja és környéke honismereti és kulturális folyóirata

2018. március • XXIX. évfolyam 3. (328.) szám

Ára: 330 Ft

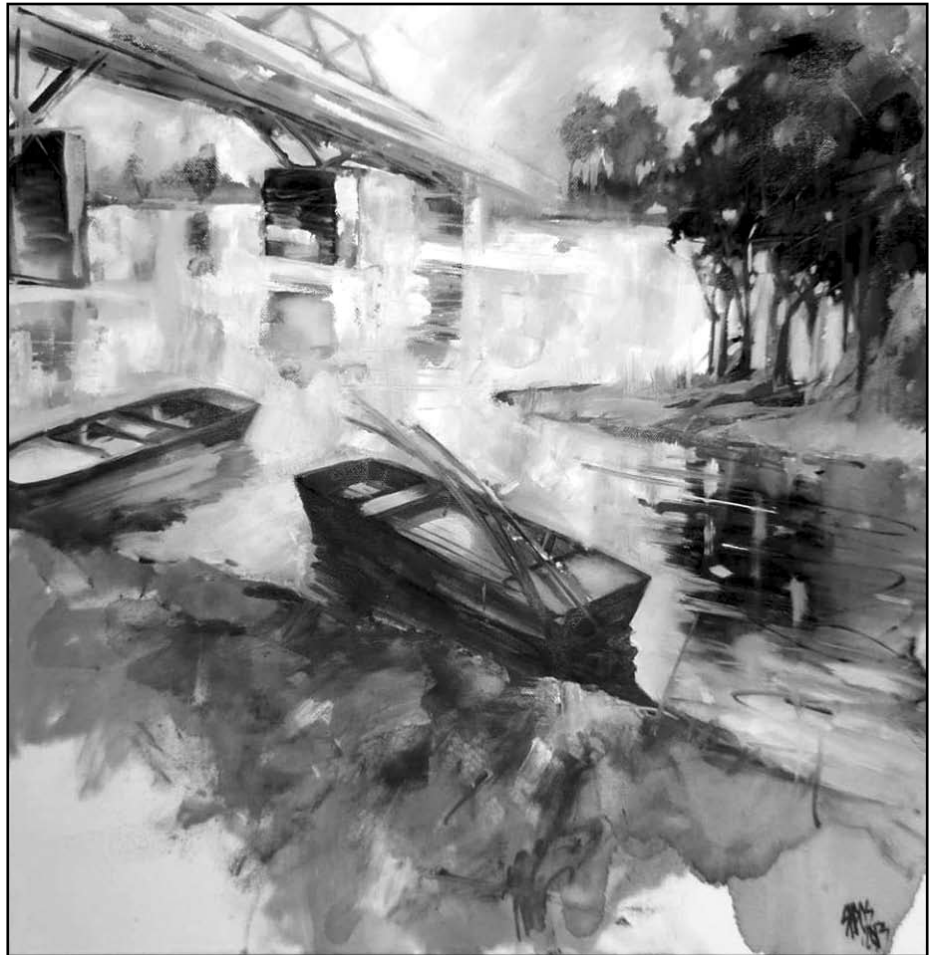
Tavaszi vetés. Fotó: Bakó Csaba (Klikkünk a 14-15. oldalon, további képek honlapunkon: www.bajaihonpolgar.hu)

- **A 160 éve született Mészáros Lázár emlékezete szülővárosában**
- **Pethóné Kóvári Andrea és Pethő Attila zenéről, szeretetről, díjakról**
- **19. századi terv a Ferenc-csatorna meghosszabbítására**
- **Bemutakozik Sümegi Dragan borászata**



Tartalomjegyzék

- Mészáros Lázár emlékezet szülővárosában
(Dósa Anna pályamunkája).....2
- Emlékezés dr. Vajtai Istvánra (Dr. Abonyi
József és Dr. Szarka Ildikó nekrológja).....6
- Képek a bajai bumyevátság múltjából
(Sokcsevits Dénes tanulmánya, 5. rész).....7
- „Ha nem lennének díjak, akkor is kap-
nánk szeretetet...” (Sándor Boglárka in-
terjúja Pethőné Kővári Andreával és
Pethő Attilával).....10
- A természet képekben (Ligeti László
kiállítás-megnyitója a Duna Fotóklub
képeivel).....14
- Terv a Ferenc-csatorna Pestig történő hosz-
szabbítására (Nebojszki László tanulmá-
nya).....16
- „Rómában kegyes leszek hozzátok”
(Tomaskovity Szabolcs élménybeszámoló-
sorozatának 2. része).....18
- „Mindig próbálunk valami újat kitalál-
ni...” (Sándor Boglárka interjúja Sümegei
Dragannal és Szóts Mónikával).....20
- Kenyér március idusára (Szünder Dezső
receptje).....24



Kép: Sipos Loránd

BAJAI HONPOLGÁR

Baja és környéke honismereti
és kulturális folyóirata
Megjelenik minden hónap első napján
ISSN 1416-4469

Főszerkesztő: Dr. Mayer János
Főmunkatárs: Dr. Nebojszki László
Olvasószerkesztő: Sándor Boglárka

A szerkesztőbizottság tagjai:
Jász Anikó, dr. Laki Ferenc, Lex Orsolya,
Sarlós István, Sipos Loránd, Szünder Dezső,
Zalavári László

Lapalapító:
Újvárosi Általános Művelődési Központ

Kiadó:
Bajai Honpolgár Alapítvány
Az alapítvány számlavezető bankja:
OTP Bank Nyrt. Bajai Fiókja
Szám száma: 11732033 20030119
Postacím: 6500 Baja, Telcs Ede u. 12.
E-mail: bajaihonpolgar@gmail.com

ELŐFIZETÉS: 06-79/322-600

Nyomdai munkák:
Arculat Nyomda Kft.
Felelős vezető: Csuvár Zoltán
Baja, Attila u. 15. Tel.: 79/428-944

Honlapunk: www.bajaihonpolgar.hu

A szerkesztőség a beküldött kéziratok
rövidítésének és stilisztikai javításának jogát
fenntartja!

Tavasváró

M. J.

E sorok írásának pillanatában a tél utolsó (?) erejét próbálgatja rajtunk, és egyelőre még távolinak tűnik a szép tavaszi nap-sütés. Bízva a természet évezredes rendjében mégis reménykedünk, hogy ebben a hónapban már ránk köszönt a kikelet, és az ilyenkor esedékes ünnepeket – részben legalábbis – a szabadban köszönhetjük. Új lapszámunkban két írás is kapcsolódik 1848 márciusához: *Szünder Dezső* receptjének kenyeré nemzeti színekben pompázik, *Dósa Anna* díjnyertes diákmunkája pedig *Mészáros Lázár* helyi emlékezetének régi és mai jeleit veszi számba. Két interjúnk összesen négy, más-más területen működő, értékes ember munkásságát hozza közelebb az olvasóhoz, de nincs hiány tudományos igényű anyagokban sem. Néhány képet e lapszámunkban is találhatnak a *Duna Fotóklub* természetfotó-kiállításáról, de ha honlapunkra (www.bajaihonpolgar.hu) is ellátogatnak, akkor színesben is megcsodálhatják őket, és további képeket is találhatnak.

Ha az időjárás tekintetében nem is lehetünk biztosak, más szempontból már febru-

ár végén is sejthető, hogy forró tavaszunk lesz; a közbeszéd szinte minden szintjét áthatja a választási kampány, a politikai ellenfelek lejáratása, az észérvek, tartalmi viták helyett bevetett indulatos propaganda-hadjárat. A magyar sajtó nagy része – önként vagy kényszerből – maga is részese, alakítója, eszköze vagy elszennvedője a pártpolitikai küzdelmeknek, pénzoligarchák és politikusok hatalmi játszmáinak. A *Bajai Honpolgár* abban a szerencsés helyzetben van, hogy nem kell állást foglalnia értelmetlen ideológiai vitákban, nem kell megfelelnie politikai oldalak vagy elkötelezett laptulajdonosok elvárásainak, így arra koncentrálhatunk, amihez talán jobban is értünk: városunk és régióunk kultúrájára. De ne is várjanak tőlünk állásfoglalást (helyi vagy országos) aktuálpolitikai ügyekben, a támogatandó képviselő-jelölt személyében – mindez továbbra is más lap(ok)ra tartozik. Mi abban bízunk, hogy olvasóink számára – legyenek bár bal- vagy jobboldali szavazók, vagy éppen apolitikusok – létezik egy helyi minimum: az örök értékek tisztelése. A mi folyóiratunk ezeket szolgálja, és nem múlandó politikai harcokat.

Mészáros Lázár emlékezete szülővárosában

■ Legutóbbi lapszámunkban is közzeltünk díjnyertes diákdolgozatokat, amelyekkel szerzőik 2017-ben a Kutató Diákok Országos Szövetsége (KutDiák) által megszervezett TUDOK-konferencia országos döntőjében szerepeltek. Az alábbiakban olvasható dolgozat ugyancsak a KutDiák által meghirdetett országos esszépályázara készült, ahol végül 2. díjat nyert. Szerzője a tavalyi tanévben a III. Béla Gimnáziumban érettségizett, jelenleg a Corvinus Egyetem hallgatója. (Felkészítő tanára dr. Mayer János volt.) A díjnyertes dolgozat – rövidített – közlésével egyúttal Mészáros Lázár halálának 160. évfordulója előtt is tisztelgünk. (A szerk.)

Dósai Anna

Dolgozatomban azt vizsgáltam, mennyire élt helyben emléke a Batthyány-kormány hadügyminiszterének, Mészáros Lázárnak, mennyire él ma, és milyen okai lehetnek kultuszának, illetve a feledésnek. Kutattam a Bajai III. Béla Gimnázium irattárában, az MNL Bács-Kiskun Megyei Levéltárának Bajai részlegében, a bajai városháza irattárában és a Türr István Múzeum könyvtárában is. Emellett felkerestem olyan személyeket is, akik érintettek voltak 1991-es újratemetésének megszervezésében, a szoborállításban, vagy kiváló ismerői a Mészáros-életműnek. Annak is utánajártam, miképp változott megítélése, és mennyire ismerik a mai diákok történelmi jelentőségét.

Bajai tárgyi emlékek

Mészáros Lázár 1796-ban született Baján, Mészáros János középirtokos, megyei tisztviselő és Piukovics Katalin gyermekeként. Szülőháza ma már nem áll, a helyén található emeletes épület falán egy 1989-ben elhelyezett emléktábla utal az egykori hadügyminiszterre. Az emléktáblát díszítő portrédombormű a bajai Bartos Endre (1930-2006) festő-, érem- és plakettművész alkotása. Hitvallását a művész így fogalmazta meg: „Csak olyanokat formáltam és formálok meg, akik életükkel, munkájukkal példaként állíthatók mindannyiunk elé.” Szemléletmódjának köszönhetően több híres, történelemformáló személyiség domborművét készítette el, többek között az aradi vértanúk bajai emlékművét is, amely egyébként a Mészáros-szülőház helye mellett található.

Alig néhány méterre innen áll a hadügyminiszter mellszobra, melyet Harmath István, szintén bajai művész készített. A szoboravató ünnepséget 2015. március 15-én tartották. A szoborállítást saját bevallása szerint maga az erdélyi származású művész kezdeményezte, s az csak az illetékes városvezetők hosszas győzködése után valósulhatott meg. A művész munkája során mindig az érdekes, értékes személyiség, az intellektus kiemelésére törekszik. Olyanokkal szeret foglalkozni, akik szerények, és törekednek a jóra. Az a feladata, hogy

ez a fajta személyiség, lelkiület sugározzon az alkotásból is. Véleménye szerint Baján hiányoznak az ikonikus figurák, Mészáros Lázárt pedig olyan formátumú személyiségnek tartja, aki megérdemli, hogy legyen „lenyomata” a városban. Azért mellszoborban gondolkodott, mert a város másik hírneves szülőtte, Türr István egészalakos szobrára vonatkozó tervét korábban anyagi okokból elutasították. (Harmath István szobrászművész szóbeli közlése, 2017. február)

Egy, a városháza irattárában található dokumentumból kiderül, hogy korábban is felmerült már Baján Mészáros-szobor állításának lehetősége. A város a budapesti Hollósy Galéria Kft-től kapott ajánlatot a hadügyminiszter születésének közelgő 200. évfordulójának apropóján. A Csontos László munkájára, egy 44 cm-es bronz Mészáros Lázár-mellszoborra vonatkozó javaslatot a városvezetés 1994-ben anyagi okokból elutasította. (Mészáros Lázár születésének 200. évfordulója: Bajai Város Polgármesteri Hivatal Központi Iktató, a továbbiakban KI 7923)

Emlékezete egykori iskolájában

A korán árvaságra jutott Mészáros Lázár Baján, a ferencesek által működtetett iskolában kezdte tanulmányait, az intézmény a mai III. Béla Gimnázium jogelődje. A 19. század második felétől a ciszterek lettek az iskola fenntartói, s az általuk kiállított évkönyvek az egyes tanévek fontos eseményeiről sorra beszámolnak. Sajnos a Mészáros Lázár iskolai eredményeit tartalmazó hivatalos dokumentumok (iskolai törzskönyvek) nagy valószínűséggel elvesztek, hiszen 1840-ben a város nagy részével együtt a gimnázium épülete is leégett.

Iskolaéveinek legrészletesebb leírását maga Mészáros Lázár adja. Emlékirataiból kiderül, hogy többször is próbálták beleverni a tudást „a kis Láziba”. Elmeséli, hogy volt olyan tanítója, aki csalánnal büntette a diákokat, mivel ettől a módszertől azt remélték, hogy a diákok a sebek gyógyulása alatt is emlékeznek majd a vétségükre. Bármennyire is szerették volna, a kis Lázi nem nagyon törődött a testi fenyítéssel: „(...) Azt mondja ugyanis a krónika,



Domborműves emléktábla szülőház helyén álló épület falán

hogy nem volt oly magas fal, melyet át nem másztam, sem árok, sem kerítés, melyen át ne törtem volna.” (Vö. Mészáros Lázár emlékiratai 2. K. Pest, 1867.) Különös megtorlást vont maga után, amikor ellopott öt krajcárt, hogy almát vehessen belőle. Büntetésül nehéz láncsal lebilincseltek, úgy kellett aludnia, s csak pontosan 24 óra elteltével vették le róla. Cserébe a gyermeknek meg kellett ígérnie, hogy más tulajdonát soha nem fogja bántani.

A kisdíák másfajta pénzkereseti módszere volt, amikor a többi gyerekkel a templomba sietett, hogy a sekrestyés felügyelete alatt harangozhasson. Ezért általában jutalomban részesült, melynek értéke 12 krajcárig is terjedhetett, az összeget azonban rendszerint elkártyázta. A kis Lázárt valószínűleg éppen csintalansága tette népszerűvé társai körében. Képességeiről azonban így vélekedtek: „Hogy lángészt nem tanúsított, az bizonyos, de még nagy értelmi tehetséget sem, de igenis jó emlékezetet. Rossz tanuló volt, de a kikerdezés napján mégis mindig tudta a leckéjét.”

A rövid bajai időszak után Szabadkára, egyik távoli rokonához került. Itt a bajaihoz hasonló módszereket alkalmazva folytatták tanítását és nevelését. A szünidőt még Baján töltötte, de a következő iskolaévet már Pesten, Antal bátyja felügyelete alatt kezdte.

A gimnázium évkönyveiben hangoztatják az iskolai ünnepek fontosságát, hiszen a hazafias és vallásos nevelésben ezeknek igen jelentős szerepe van. Ennek ellenére azt tapasztaltam, hogy alma materének jogutódában Mészáros Lázár emlékének még a jelesebb évfordulókon sem szenteltek figyelmet. A gimnáziumban hosszú időn keresztül a Tóth Kálmán Önképző

Kör volt felelős az iskolai ünnepek lebonyolításáért. Az általuk szervezett, az 1848-49-es eseményekről való megemlékezések középpontjában általában Petőfi Sándor személye és művei álltak. A forradalom és a szabadságharc témája a diákok számára kiírt pályázatokban is megjelent, így állítva emléket a hősöknek és a fontos eseményeknek, ám a feljegyzések szerint az egykori hadügyminiszterről a nagyobb évfordulók során sem esett szó. (*Bajai III. Béla Gimnázium évkönyvei: 1895-96, 1908-09, 1918-19, 1921-22.*)

A régi dokumentumok olykor beszédek, sőt tanulmányokat is közölnek. *Szilágyi Jenő A magyar hadügy fejlődésének vázlata a középiskolai történettanításban* című írásában például beszámol az önálló magyar hadsereg hiányáról, amely régóta égető probléma a nemzet számára. 1796-tól kezdve sorra veszi a magyar hadtörténet jelentősebb eseményeit, tárgyalva az 1848/49-es történéseket is. A honvédség teljesítményéről elismerően beszél, hiszen az osztrákok csak orosz segítséggel tudtak győzedelmeskedni a szabadságharc felett. Az önálló magyar haderő megszervezésében elévülhetetlen érdemeket szerző Mészáros Lázárnak azonban a neve sem szerepel a dolgozatban.

Az egykori hadügyminiszter születésének 100. évfordulója 1896-ban valószínűleg elszikkadt a millenniumi ünnepek mellett. A nemzet ezeréves történetéről való megemlékezés alkalmából az intézet kegyura beszédében sorra vette a magyar történelem meghatározó eseményeit, de a hadügyminiszter emlékének felidézése ekkor is elmaradt. Születésének 125. évfordulójáról valószínűleg a trianoni egyezmény és a szerb megszállás okozta változások és nehézségek terelték el a figyelmet. 1921-ben elmaradtak a nagyszabású ünnepek, egyedül a templomban emlékezhetek meg a nagyobb eseményekről.

Ma az iskola épületében egyetlen felirat utal arra, hogy Mészáros az intézmény diákja volt: az iskola egykori, utóbb hírnevet szerző diákjait bemutató tábló állítása szerint 1805-ben érettségizett volna, de ez könnyen cáfolható: Mészáros ekkor alig volt 9 éves, másrészt Magyarországon csak 1851 óta lehet érettségi vizsgát tenni.

Kíváncsi voltam arra is, vajon a mai a diákok mennyire ismerik Mészáros Lázár nevét és munkásságát. Az iskola összesen 6 évfolyamából 151 fiatalt (kb. tanulóink negyedét) kérdeztem meg egy feleletválasztós kérdőív segítségével. 22-en egyáltalán nem hallották a hadügyminiszter nevét, legtöbben a 9. osztályosok közül. 105 tanuló helyesen választotta ki a megadott lehetőségek közül azt, hogy Mészáros hadügyminiszter volt. (25 diák

szerint íróként, 10 szerint tanárként, 7 szerint festőművészként tevékenykedett, ketten pedig nem válaszoltak a kérdésre.) A harmadik kérdés Mészáros bajai kötődésére vonatkozott. A kérdésre 88-an válaszoltak helyesen, vagyis hogy Baján született. (30 ember szerint innen származott a felesége, 25-en gondolták, hogy itt halt meg, 7-en pedig nem válaszoltak a kérdésre.)

Leginkább a bélás kötődésre vonatkozó, negyedik kérdésnél bizonytalanodtak el a diákok: 50-en válaszoltak helyesen (az iskola tanulója volt). 47-en gondolták úgy, hogy nagyobb összeggel támogatta az iskolát, 26-an pedig azt a lehetőséget választották, hogy gyermekei az iskola tanulói voltak. 24 tanuló szerint az iskolában tanított, 4-en nem adtak választ a kérdésre. A bizonytalanságot talán az is magyarázza, hogy a korábban említett, hibás táblóbejegyzésen kívül az épületben semmi nem utal arra, hogy a jogelőd iskola diákja volt.

Végezetül arra kértem a tanulókat, hogy nevezzenek meg Baján Mészáros Lázárra emlékeztető helyszíneket. 83-an (több mint a megkérdezettek fele!) nem ismertek semmit ilyent, 48-an a róla elnevezett utcát, 15-en a sírhelyét, 13-an a róla készült szobrot, 8-an pedig a szülőházon található emléktáblát nevezték meg. (A szerző felmérése 2017. március)

Több oka is lehet annak, miért halványult el a hadügyminiszter emléke. Csak nagyon rövid ideig volt az iskola tanulója, ráadásul Baját is hamarosan elhagyta. Másrészt forradalmi tevékenysége sokáig nem volt olyan közismert, s a hadügy szervezését a köztudat inkább *Kossuth* vagy *Görgei* nevéhez köti. Ezenkívül a tűzvész miatt elveszett dokumentumok hiányában a ciszterek sokáig talán nem is voltak tudatában, hogy a hadügyminiszter az iskolájukba járt. Az évkönyvek ugyanis sorra veszik az intézet tanulóit közül azokat, akik később országos hírnévre tettek szert, Mészáros Lázár neve azonban ezek között sem szerepel. (*A Bajai III. Béla Gimnázium évkönyvei: 1921-22.*)

Mészáros Lázár utolsó évei és nyughelyei

A hadügyminiszter életének utolsó szakaszát emigrációban töltötte. 1851-ben törökországi kényszerlakhelyükről szabadon engedték a magyar emigránsokat. Mészáros ekkor Angliába, majd nem sokkal később Amerikába utazott. New York mellett telepedett le, ahol farmerkedéssel foglalkozott, de e tevékenysége főleg a nagy szárazságok, majd esőzések miatt nem volt sikeres. Úgy tervezte, Genfben fog letelepedni, így 1858-ban elindult Európá-



A hadügyminiszter végső nyughelye a Rókus-kápolna oldalában

ba. Tervei között szerepelt az is, hogy hazalátogat Magyarországra, ez a vágy azonban korai halála miatt nem teljesülhetett. Angliában, Eyewoodban érte a halál, majd Titley falu sírkertjében temették el. (*Solymos Ede: Mészáros Lázár Angliában. In: Mészáros Lázár emlékezete, Baja, 1993 7-13.*)

Síremlékét csak hosszas kutatás után sikerült meglelni. *Solymos Ede*, a bajai Türr István Múzeum egykori igazgatója bízta meg Baja másik híres szülőttének, *Telcs Ede* szobrász- és éremművésznek leszármazottját, az Angliában élő *dr. Telcs Mátét* Mészáros nyughelyének felkutatásával. 1967 májusára sikerült pontosan tisztázni, hol található Mészáros Lázár sírja az angliai Titley falu temetőjében. Amikor a hír napvilágra jutott, valóságos zárandoklás indult meg a környékből, hiszen eddig a lakosság annyit sejtett az elhanyagolt sírról, hogy ott „egy francia vagy spanyol tábornok” nyugszik. Míg a helyiek érdeklődését rendkívüli módon felkeltette a különleges sírhely, Magyarországon nem lett nagy visszhangja a híreknek. 1978-ban jött a hír a temető tervezett felszámolásáról, s ekkor értesítette *Solymos Ede dr. Kincses Ferenc* bajai tanácselnököt, aki ennek hatására hívta fel az illetékes minisztérium figyelmét az ügyre. A (kommunista) magyar kormány 1979-ben kérte először a hadügyminiszter földi maradványainak kiadatását. Ez akkor nem járt sikerrel, mivel a *Magyar Szabadságharcosok Világszövetsége* angliai csoportja egy Amerikában élő oldalági leszármazottra hivatkozva tiltakozott a földi maradványok hazahozatala ellen. Mészáros Lázár végrendeletére hivatkoztak, azonban a valódi okot egyik levelében a Szövetség elnöke, *Szakály János* is sejteti: „... 1938. április 26-án a Külügyminiszter meghozta a döntést

az ügyben, miszerint nem adja ki Mészáros Lázár tábornok földi maradványait a kommunista magyar kormánynak.” Megemlíti azt is, hogy az általa felkért angol politikusok egytől egyig tiltakoztak a kiadatás ellen. (Mészáros Lázárral kapcsolatos iratanyag: KI 7849)

1986-ban Kincses Ferenc tanácselnök kezdeményezésére komoly családfakutatás kezdődött, hogy felkutassák Mészáros Lázár Magyarországon élő leszármazottait. Antal József, Appel László és Kelemen Márton bajai tanárok kutatási eredményeinek részletes ismertetése olvasható az 1993-ban megjelent *Mészáros Lázár emlékezete* című, az újratemetést követő tudományos ülésen elhangzott előadásokat összefoglaló könyvben. (Antal József - Appel László - Kelemen Márton: *A Mészáros-családfa kutatásáról. In: Mészáros Lázár emlékezete, Baja, 1993 14-17.*)

Amikor a politikai helyzet megérett rá, Ronkovich József ezredes, Baja városparancsnoka kezdeményezte ismét a harkok hazahozatalát, melynek eredményeképpen 1991. március 15-én helyezték végső nyugalomra a bajai Szent Rókus-temetőkápolnában. A nagyszabású ünnepségen tízezrek tisztelegtek a hadügyminiszter emléke előtt. Az újratemetésen beszédet mondott Für Lajos honvédelmi miniszter, majd leleplezték a kápolna falán elhelyezett síremléket, Kő Pál szobrászművész alkotását.

Baja városa 2016-ban ünnepelte az újratemetés 25. évfordulóját. A koszorúzás követően a Városháza dísztermében tartott konferencia zárta a megemlékezést, ahol négy előadás keretében neves szakemberek mellett helyi gimnazisták idézték fel a hadügyminiszter emlékét: Hermann Róbert Mészáros katonai pályafutását foglalta össze, Gál Zoltán a tudós katonát mutatta be. Jómagam a hadügyminiszter bajai iskolás éveit ismertettem, Szabó Erik pedig Mészáros levelezéseiből olvasott fel részleteket.

Mészáros-emlékek Baján tegnap és ma

Annak is utánajártam, milyen közintézmények, egyesületek, köztetek viselték Mészáros nevét a városban. Az *Emlékkönyv a bajai múzeum 50 éves évfordulójára (1937-1987)* című könyvből tudható, hogy a múzeum háború utáni első és látványos bemutatkozása a '48-as centenáriumi kiállítás volt. Az évfordulóra készülődve Ortutay Gyula művelődési miniszter országos akciót szervezett, amelynek célja az 1848-49-hez kapcsolódó szájhagyományok összegyűjtése volt. A gyűjtés során azonban kiderült, hogy a parasztság vajmi keveset tudott a szabadságharc eseményeiről és az abban fontos szerepet játszó személyekről is. Azt gondolták, a magyarok ellenségei a „tatárok vagy a törökök” voltak.

Kossuth nevét még csak-csak ismerték, de Klapkáról például azt gondolták, „Árpád vagy Rákóczi hadvezére” volt.

A bajai múzeum a centenáriumi évében vette fel a *Bács-Bodrog vármegye és Baja város Mészáros Lázár Múzeuma* nevet, s ez volt egyben hivatalos megnyitásának időpontja is. A múzeum jogi helyzete azonban bizonytalanra vált, így a hivatalos megnyitót végül csak 1951-ben tartották, ekkor kapta „felülről” a Türr István Múzeum elnevezést. A döntést ezzel indokolták: „A múzeumok fejlődésének jelen szakaszában szükségessé vált, hogy a múzeumok eddigi elnevezését felülvizsgáljuk, és megállapítsuk vidéki múzeumaink új elnevezését, amely elnevezés a gyűjtemény anyagának és a helyi történeti hagyománynak méltó kifejezője.” (Vö. *Emlékkönyv a bajai múzeum 50 éves évfordulójára 1937-1987. Szerk. Merk Zsuzsa. Baja, 1989. Bajai Dolgozatok 6. 126.*) Nehezen érthető, hogy az eredeti név miért nem felelt meg ennek az elvárásnak. Talán a „forradalmi internacionalizmus” eszméjét Türr István életművébe jobban bele lehetett magyarázni, mint a korszakban különösen piederestálra emelt Petőfi által versben kigúnyolt, „nyakravalós” Mészáros Lázáréba?

A ma már városképi jelentőségű ún. *Mészáros-ház*at Mészáros Antal, Mészáros Lázár bátyja építtette a XIX. század első felében. A házat később a Mészáros kisasszonyok, Liza és Kató örökölték. 1901. április 6-án az épület az utcárok felőli részének második emelete beomlott, és maga alá temette a földszinten működő divatüzletet. Összesen hatan haltak meg a balesetben, köztük az egyik Mészáros-lány is. A későbbiekben elárverezték a házat és egy emeletre bontották, így nyerte el mai formáját. A mai Roosevelt téren álló épület nemcsak azért kiemelkedően fontos, mert a város híres szülőltéhez kapcsolódik, hanem azért is, mert ez volt az első kétemeletes ház Baján.

Kővágó József Baja város utcanevei című könyve szerint a belváros egyik újonnan kiépülő utcája 1903-ban kapta *Mészáros Lázár* nevét. Ezt az évet tartották „a nagy rendezés évének”, ekkor kezdték leváltani a népi utcanevek nagy részét. A „korszerűsítést” sokan sajnálták, hiszen sok szép, régi, veretes utcanev esett áldozatul.

A Magyar Honvédség 108. Mészáros Lázár Gépesített Lövészdandárja 1963-1997 között működött, majd a haderő-csökkentés miatt számolták fel. Ronkovich József 1981 és 1991 között volt az egység parancsnoka, egyben a hadügyminiszter hamvai hazahozatalának egyik fő szervezője. Az alakulat is fontos résztvevője volt az újratemetésnek (Ronkovich József szóbeli közlése, 2016. december). Az



Harmath István 2015-ben felavatott Mészáros-mellszobra

egykor Baja belvárosában működő *Helyőrségi Művelődési Otthon* is Mészáros Lázár nevét viselte, az épületben erre ma az 1983-ban állított márványtábla emlékeztet: „Mészáros Lázár honvéd altábornagy (1796-1858) tiszteletére, aki Baja város szülőlté, az 1848-49-es forradalom és szabadságharc kimagasló egyénisége, a Batthyány-kormány hadügyminisztere, a honvédseregek fővezére, a Honvédelmi Bizottmány tagja, a Magyar Tudományos Akadémia levelező tagja és városunk országgyűlési képviselője volt.” (Az épületben ma a Belvárosi Közösségi Ház működik.)

Az 1937-ben létrejött 567. sz. *Mészáros Lázár cserkészcsapat* alapító- és csapatfenn-tartó szerve a Városi Polgári Fiúiskola volt. Érdekes, hogy ebben az időszakban a III. Béla Gimnáziumnak is volt cserkészcsapata, azonban ez Damjanich János nevét viselte. A Mészáros-csapat 1948 augusztusában szűnt meg, vagyona az úttörőmozgalomra szállt. A csapat jelenlegi vezetője beszélgetésünk során elmondta, hogy az 1989-es újrualakulásig az alakulat csak titokban működhetett, de ezért súlyos árat fizettek: három szervezőjüket kommunistaellenes összeesküvésben való részvétel vádjával az 1950-es években felakasztották. A rendszerváltást követően a tagok száma elérte a 90 főt is, a csapat igen nagy népszerűségnek örvendett. Naplójukból kiderül, hogy az újjászervezést követően részt vettek a legtöbb megemlékezésen, amely névadójukhoz kapcsolódik. Ilyen volt például az újratemetés, valamint a március 15-i ünnepségeken való részvétel is, amelyek során rendszeresen megkoszorúzzák a hadügyminiszter sírját (Werner József, *a Mészáros Lázár cserkészcsapat vezetőjének szóbeli közlése. 2017. február.*)

Levéltári adatokból ismert még a bajai *Mészáros Lázár Polgári Lövészegylet* működése is. A fennmaradt töredékes információkból annyi derül ki, hogy az egylet 1936 környékén igen nagy népszerűségnek örvendett, kb. 300 taggal működött (MNL- BKML IV. 1407. b. *Baja Város Tanácsának, 1929-től Polgármesteri Hivatalának iratai, Közigazgatási iratok 1872-1949. XIII. 8784/1936.*)

Összegzés

Megállapítható, hogy a hadügyminiszter emlékének felelevenítésére inkább a 20. század első felében tettek komolyabb kísérleteket (utca, cserkészcsapat, lövész-

egylet, múzeum), a következő évtizedekben szinte csak a honvédséghez kapcsolódó intézmények őrizték a nevét. Az alakulat felszámolásával ezek az intézmények is megszűntek. Személye már csak a rendszerváltás idején kapott komolyabb figyelmet, amikor újratemetésének előkészítését és annak lebonyolítását kezdeményezték. Az azóta eltelt negyedszázad során alakja viszont ismét csak a szoborállításnak és a hamvak hazahozatala 25. évfordulójának köszönhetően került előtérbe.

Érdekes, hogy jelenleg Baján egyetlen iskola, közintézmény vagy – a cserkészekén kívül – civil egyesület sem viseli Mészáros

Lázár nevét. Bár Mészáros nem volt kimonodottan sikeres hadvezér vagy programadó, népszerű politikus, múlhatatlan érdemei vannak abban, hogy a hadügyi igazgatás alapjait megteremtve létrehozta egy jól működő minisztériumot, s részben ennek köszönhető, hogy a szabadságharc honvédserege jól vizsgázott.

Sikerei mellett szerénysége és rendkívüli műveltsége is rokonszenvenessé teszi őt az utókor számára. Remélem, Mészáros Lázár érdemeit és tiszteletreméltó személyiségét még számos megemlékezés idézi fel a jövőben, s alakját nem hagyjuk feledésbe merülni. ■

Emlékezés dr. Vajtai Istvánra (1936-2018)

■ 2018. január 23-án Szegeden elhunyt dr. Vajtai István, a bajai kórház korábbi (1990-1994) igazgató főorvosa, a tüdőosztály egykori vezetője, 1994-1998 között városunk önkormányzati képviselője, a Baja Városért kitüntetés birtokosa. A kiváló szakember a Bajai Honpolgárhoz is szorosan kötődött, hiszen 1995-2000 között a szerkesztőbizottság tagja, 1990-től 2007-ig lapunk rendszeres szerzője volt, aki egészen változatos műfajokban alkotott. A tárgyalt időszakban több mint 80 közleménye jelent meg a Bajai Honpolgárban. Szerkesztőségünk őszinte részvétét fejezi ki az elhunyt családjának, emlékéit megőrizzük. Az alábbiakban Vajtai István szakmai életútjának rövid összefoglalását olvashatják. (A szerk.)



Dr. Vajtai István

Dr. Abonyi József – Dr. Szarka Ildikó

Jászberényben született, 1936. június 9-én pedagógus család harmadik gyermekeként. Édesapja elismert középiskolai tanár volt, fia születése után családjával Szegedre került, így Vajtai István gyermekkorát és tanulmányait (az egyetemet is beleértve) Szegeden töltötte. Diákévei *Citinek* szolgáltatták, ez életre szóló beceneve maradt. Tanulmányai mellett versenyszerűen sportolt, ifjúsági magyar bajnok lett 100 méteres mellúszásban. Atletizált is, különösen magasugrásban és a futószámokban jeleskedett.

1961-ben szerzett orvosi diplomát a Szegedi Orvostudományi Egyetemen. Ott ismert meg a bajai származású *Kiss Magdolnát*, akit 1962-ben feleségül vett. Ezen kapcsolat révén került Bajára, és kezdte el orvosi karrierjét a kórházban, a tüdőgyógyászati osztályon. Felesége fül-orr-gégész lett, két fiúgyermekük született. 1965-ben szakorvosi vizsgát tett tüdőgyógyászatból; 1969-ig, az osztály megszűnéséig ott dolgozott. A szakmai érdeklődés terelte a radiológia felé, 1972-ben radiológus szakvizsgát is szerzett. Nevéhez fűződik a bronchológiai vizsgálatok bevezetése a bajai kórházban, és annak továbbfejlesztése az általános endoszkópia irányába. Ő alapította meg az önálló endoszkópos laboratóriumot, és Baján elsőként végzett gyomortükrözést.

1976-ban *Gajdócsi István* megyei tanácselnök meghívását elfogadva kinevezték megyei főorvosnak Kecskemétre, ahol 1978 júniusáig irányította a megye egészségügyét. A szakmai ambíciók és a kíváncsiság ösztönözte arra, hogy Algériában radiológusként dolgozzon. Megszakítással 7 éven át dolgozott Afrikában egzotikus körülmények között, ahol sok különleges kórképpel találkozott, amelyekről szakmai körökben szívesen mesélt.

Visszatérve Bajára, 1989 végén vette át a bajai tüdőbeteg-gondozó intézet vezetését. 1990. november 1-től a bajai kórház orvosigazgatójává nevezték ki. Nehéz évek következtek a rendszerváltással járó átszervezések miatt, melyeket sikeresen vezényelt le. 1994-ben önkormányzati képviselővé választották, és az egészségügyi bizottság elnöki tisztségét töltötte be. Itteni munkája során bontakoztak ki azon tulajdonságai, melyet egy korábbi jellemzésben olvashatunk róla: „*társadalmi problémák iránt érzékeny, szenvedélyes vitázó, széleskörű egészségügyi szervezési és szociálpolitikai tapasztalatokkal rendelkező ember.*”

2002 decemberéig dolgozott a tüdőbeteg-gondozó intézetben. Feleségét – akit súlyos betegsége alatt odaadón ápolt – 2004 decemberében veszítette el. Mivel fiai külföldön élnek, úgy döntött, hogy nyugdíjas

éveit szeretett nővére közelében tölti, és visszaköltözött Szegedre. Önmagát kereső ember volt, az önmegvalósítás formáit kitartóan kutatta egész élete során. Ebből ered a rá jellemző, mindannyiunk által csodált sokoldalúsága. Remekül írt, festett és fotózott. Szerette és ismerte a természetet, imádta a Gemenc világát. Krétarajzai őrzik az algériai évek emlékeit, ezek a mai napig a kórházi folyosókat díszítik. Emlékezetes írásai, úti beszámolóit jelentek meg a *Bajai Honpolgárban*, melynek éveken át szerkesztőbizottsági tagja volt. Az ő ötlete nyomán készült el *A bajai kórház millenniumi évkönyve* 2000-ben, melynek szerkesztői munkáit is irányította.

Szegedi éve alatt, megroppant gerinccel is járta a várost, élvezettel fotózta Szeged régi épületeit. Amikor már nem tudta elhagyni lakását, emlékiratait rendezte és foglalta írásba.

Január 23-án egy jó ember, kiváló orvos távozott közülünk, egy gazdag, színes életpálya zárult le. Búcsúzunk tőle, emlékezünk rá, és hálásak vagyunk a sorsnak, hogy kortársai lehettünk. ■

Képek a bajai bunyevátság múltjából 5. rész

Soksevíts Dénes

■ A bajai bunyevác népesség, mint arra a korábbi részekben már felhívtam az olvasók figyelmét, származását, eredeti lakóhelyét tekintve nem egységes, de a 18. század folyamán nyelvében, szokásaiban egységes közösségé formálódott. Népszokásaik jelentős részben hasonlóságot mutatnak a környező bunyevác falvak lakóinak szokásaival (sőt, egyes hagyományaik rokonságban állnak a horvátországi bunyevác csoportokéval is) – egyetlen nagy eltéréssel: a már említett farsangi alakos *maszkjárás* egyedi bajai sajátosság, csak a bajai bunyevác közösség hagyományának része! Bár a horvát tenger-mellék bunyevácainál is vannak maszkák farsangi szokásként – ők *mačkare* névvel illetik, de nincsenek meg náluk a jellegzetes bajai figurák. Egyedül Pag szigetén jelenik meg a *didák* alakja, de csak ő.

A távoli Dinári-hegyvidékről Bácskába költözött népesség életmódja az évszázadok során jelentősen megváltozott, ami természetesen hatással volt a népszokásokra is. Ugyancsak jelentősen megváltoztak az étkezési szokások, a bunyevác konyha, bár őriz néhány hagyományos, az őshazához köthető ételt, alapjában véve a környező bácskai magyar konyhához hasonlít. A nyelvhez kötődő kultúra, népdalok, népmesék, mondák körében azonban nagyon sok archaikus, még az őshazából hozott elem maradt fenn.

A bunyevác népviselet mai formájában csak a 19. század második felében s a huszadik század elején alakult ki, amikor a gyári anyagok (bársony, selyem, brokát stb.) elterjedtek körükben, kiszorítva a házi-szöttek anyagokat (utóbbiak a háztartásban tovább fennmaradtak, pl. a házilag szőtt törülközők – *peskir* – formájában). Érthetően előbb városi környezetben (Baján, Szabadkán, Zomborban) alakult ki a ma jellegzetes bunyevác ünnepi viselet, polgári (nemesi) mintára. A nők hosszú, korábban földig, majd bokáig érő (lyoni) selyem, bársony vagy brokát szoknyát (persze házilag szőtt alszoknyákkal), arany paszományos (szalagos) selyem kötényt (*pregacsa*), fehér, ugyancsak otthon készült inget (kosulya) s azon selyem, vagy bársony mellényt (*pruszluk*) viseltek, az asszonyok kötelezően kendőt kötöttek a fejükre (korábban főkötőt – *kapice* – hordtak). Lábuokra díszes bársonypapucsot húztak, csak a 20. századtól kezdtek bőrcipőt viselni. Jellegzetes ékszerként többsoros arany- vagy ezüstpénzemből álló nyakláncot hordtak (*dukati*). A férfiak is ugyanebben az



A Csitaonica (Keresztény Olvasókör) vezetése és tagjai 1936-ban

időben kezdtek csizmába letűrt nadrágot viselni, ingükre díszes, ezüsgombokkal ékesített mellényt húztak. Téli (hosszú, díszes) felöltő volt a *tyurak*, egyszerűbb, ködmönyszerű a *drolje*. A hűvösebb évszakok női viseletének része volt az ugyancsak díszes nagykendő (*marama*) is. A korábbi idők ünnepi fehér öltözetét a pünkösdi királynők, a *krályicák* őrizték.

A férfiak régebben hosszú, bokáig érő vászongatyát és bocskort viseltek. Ezt még kisgyerekkoromban mesélte nagyanyám. Már tudtam olvasni, és *Fekete István* egyik könyvében olvastam, hogy a hörcsög felszalad az arató lábán, és mély sebeket ejt rajta, ha nem vágják idejében kupán. Mivel akkoriban rokonaim mind nadrágot viseltek, s nagyszüleim esküvői képén nagyapám nadrágja is hosszú csizmájába van tűrve, nem értettem a dolgot. Ekkor magyarázta el nagyanyám, hogy régen minden férfi hosszú, alul széles szárú vászongatyát viselt, s mindjárt el is mesélt egy esetet, amikor a hörcsög az arató férfi lábszárán ágyékáig felszaladt, és igen súlyos sérülést okozott neki.

Az összes bunyevác népszokás leírásától itt eltekintenek, néhány olyan szokást említenek, amelyhez személyes élmény is fűz, vagy amelyet rokonaim sokszor emlegettek. A karácsonyi ünnepkör szokásaival kezdeném, amelyeknek egy részét mind a mai napig tartjuk és őrizzük családjunkban. Mivel édesanyám sokat betegeskedett, nagyanyám már kisgyerekkorunkban felköltözött

hozzánk Budapestre segítségnek, de bajai házáat megtartotta, nyaranta mi is hazamentünk (így mondtuk akkoriban) vele Bajára. Az állomáson mindig fiáker várt minket, előbb *Rajcsics* bácsi a mi utcánkból, majd halála után az utolsó bajai fiákeros, *Nagy Béla* bácsi. Ők mindannyian nagyapám egykori kollégái voltak, s nagyanyám jó előre lelevelezte velük, mikor érkezünk. Nagy büszkén feszítettünk bátyámmal a kocsin, s egyszer nagyanyám kirándulni is kivetített minket Béla bácsival a szőlőnkbe, ami szintén nagy élmény volt számunkra.

A karácsonyi időszak kezdetén, advent idején a bunyevácok régebben hetente kétszer böjtöltek. Ezen időszak legjellegzetesebb napjai a bunyevác anyák napja (*materice*), illetve az apák napja (*oce*), advent harmadik, illetve negyedik vasárnapja. Az anyák köszöntése az ünnepélyesebb, nagyanyám és apám elbeszélése szerint a gyerekek fölkerelkedtek, és nemcsak anyjukat, de a nagyanyákat és más közeli rokon nőket is felköszöntöttek, „*Faljen Isus, gazdarice/čestitam vam materice!*” (Dicsértessék Jézus, gazdasszony! köszöntöm anyák napja alkalmából!). Ezután tréfás adománykérő rigmusok következnek, s diót, almát, bort, pénzt kérnek és kapnak. Az apák napja szerényebb, általában csak a szűkebb családon belül zajlik. Itt megjegyezném, hogy a 19. század végi, huszadik század eleji leírások a bunyevácokról egyöntetűen azt írják, hogy patriarchális nagycsaládban (*zadruga*) élnek.



Bunyevác nők és férfiak csoportja (a tágabb Obádovics rokonság) jellegzetes ünnepi viseletben

Ez az állítás a bajai népeiségre nézve ebben a korszakban már biztosan nem igaz, már dédapáim, dédanyáim, sőt már ükapám és ükanyáim is külön költöztek szüleiktől, s „kiscsaládban” éltek, bár még nagyanyám is sokad íziglen számon tartotta a rokonságot, és látogatta őket. (Itt említeném meg, hogy cikkem negyedik részében egy hiba csúszott a képaláírásba: a képen Gugán Lőrinc feleségeként nem Jaszenovics, hanem Pupovác Mária, nagyanyám apai nagynénje látható.) Az adventi időszakból megemlíteném még Luca napját, amikor nagyanyámmal mindig elvetettük a búzát ki cserepekbe, s borzongással, de élvezettel hallgattuk ilyenkor az általa mesélt boszorkánytörténeteket.

A legjobban várt nap persze december 24., *Badnjak* vagy *Badnji dan*, hetekkel előbb számoltuk a napokat és örültünk, amikor már azt mondhattuk: „*Danas dan, sutra dan, prekosutra Badnji dan.*” (ezt nagymamánk magyarul is elmondta nekünk: „Máma nap, holnap nap, holnapután bővednap”). Aznap szigorú böjtöt tartottak a bunyevác háznál, s bár a vacsora bőséges volt, húst nem fogyasztottak. Tulajdonképpen a betlehemi istállót idézi meg az a szokás, hogy a szobába, konyhába bőségesen szalmát hintenek, de a hófehér abrosszal letakart karácsonyi asztalra, a terítő alá is tett nagyanyám egy kis szalmát, illetve ugyancsak a terítő alá, a sarkokba és középre pénzerméket (nem titkolva a célt: álljon jövőre több pénz a házhoz!) A Luca-napkor elvetett búza is az asztalra került, közepén egy szép gyertyával (bár Pesten nálunk már a búza külön cserepekben volt és a karácsonyfa mellé került, a gyertyát pedig gyertyatartóba állítottuk). Régen a bunyevácoknál nem volt karácsonyfa, csak egy díszes ág (*bozsityna grana*). Az

ünnepi asztal része volt egy kosárka, tele dióval, almával, télire eltett szőlővel, de helyet kapott benne egy-két fej fokhagyma is. Kis tányérkában méz állt. A termények jelenléte egyszerre jelképezett hálaadást a jó termésért és a jövőre nézve termékenység-varázslást is. Nagyanyám két kalácsot süített: egy kisebb, díszes kereszt alakú, figurákkal díszített fonott kalácsot (*bozsitynyák*) és egy nagyobb, ugyancsak fonott kalácsot, amelyet kenyér helyett fogyasztottunk az ünnepek alatt. Az egész asztal tulajdonképpen szakrális jelleget kapott, amely megszentel: ezért helyezték régen alá még a szerszámokat is. Sem a maradékot, sem a hajatott búzát nem volt szabad szemétkébe dobni, hanem az ünnep elmúltával a jószágnak kellett adni. A vacsora is a családfeje által elmondott imával kezdődött (nem csupán a szokásos asztali áldással). Tilos volt aznap megütni bárkit (jószágot sem). Az ételeket másnapra is megfőzték, nagyanyám elbeszélése szerint régen karácsony nagynapján (december 25-én) nem főztek. A huszadik század folyamán ez a szokás már nem maradt fenn, s a régen karácsonyi főételnek számító kocsonya (*pácsa*) reggelivé alakult, ebédre húsleves, főtt hússal, paradicsommártással (bunyevácoknál szigorúan cukor nélkül!) és pecsenye (nálunk eleinte liba, később pulyka) volt. A december 24-i vacsora szertartásosan folytatódott. Az ima után a családfeje által bekevert mézes pálinkával koccintottak, majd mézbe mártott fokhagymagerezdet, majd ugyancsak mézbe mártott almaszeletet fogyasztottak. Régen a bunyevácoknál sóba-vízbe főtt bableves került az asztalra (a másik, inkább nagyböjtben felszolgált, fehér babból készült étel a *papula* volt), utána mákos tészta (*rezanci s makom*), később

mákos, szilvalekvárral töltött barátfüle vagy mákos guba. Utóbbiakat gazdagon meglocsolták mézzel. Tekintettel arra, hogy Baján mindig lehetett halhoz jutni, a környező falvakkal ellentétben bableves helyett már elég korán a halászlé került az ünnepi asztalra, ahogy nagyapám szerette, többféle halból. Halász is akadt a rokonságban, de halárus is járta az utcákat, apám elbeszélése szerint nagy taligán tolt a halas kosarat, és még a harmincas évek végén is három nyelven hirdette portékáját: „*Ribee kupite ženeee!* Halaaat vegyenek, asszonyok! *Fischeee!*” A régi babétel emlékét idézve nagyanyám egy kis tálba sós vízben főtt nagyszemű babot (*bobák babnak* mondta) is helyezett az asztalra.

A vacsora után (vagy akár előtte is) betlehemesek jöttek, a gyerekek játszottak, hemperegtek a szalmán, amely közé a felnőttek diót szórtak, amit a gyermekek megkerestek (ez utóbbi szokás a tengeremelléki bunyevácoknál is megvan). Nagymamám elbeszélése szerint dédapám az első világháború előtt az ünnep tiszteletére karabélyából üdvölvéseket is leadott. Ez a lövöldözős szokás elterjedt volt régen a bunyevácok közt, talán még határőr korukból származott. Az első világháború előtt a városi hatóságok már csak karácsony és újév napjaira korlátozták a szokást (*Fábián Borbála szíves közlése*), majd a huszadik századi rendszerek a fegyvertartás szigorításával fel is számolták. A nap végén a felnőttek és nagyobb gyerekek is elmentek éjfél misére.

A téli szokások közt említhetném a *prélót* (fonó, később ezt a nevet kapta a bunyevác bál), illetve a *divánt*, a mulatozással egybekötött beszélgetést. A legnagyobb farsangi esemény azonban a maszkajárás (*maškare*) volt, megmozgatta az egész várost. Lovas maszka csapatok jelentek meg, lovaskocsin (ha hó volt, szánon) hozták a zenészeket, mindenki vagy ünneplő ruhát öltött, vagy beöltözött maszkának. Ahogy Mohácson busók, itt is családi együttesek léptek fel, a négy legjellegzetesebb figura a medve (*medvid*) és a medvetáncoltató (apám szerint a *bosnyák*), a *didák* és a *botos*. Mind a medve, mind a didák a telet, a sötét erőket jelképezi, el is verik őket alaposan, a didák meghempereg a földön is. Móka, kacagás kísérte az eseményt, szokás volt a nemi szerepcseré is, nők férfinak, férfiak nőknek öltöztek, és időnként vastosabb szexuális jellegű tréfákat is megengedtek maguknak. Az egész esemény zárása egy össznépi nagy körtánc (*veliko kolo*) volt, amelyre régen a városi tanács tagjai is kilátogattak Alvégre. Ükapám, *Bukovác* szenátor úr és tanácstagársai is eljöttek minden évben,

ahol ükanyám, nemes *Rudics Anna* és a az alvégi asszonyok frissen sült rétesel és forralt borral várták őket. Itt jegyezném meg, hogy a bunyevácoknál szokás volt sós túrós rétest, sós túrós kalácsot és buktát is sütni, nemcsak édeset. Sajnos később a városi hatóságok egyre csekélyebb érdeklődést tanúsítottak a szokás iránt, majd a bajai bunyevátság asszimilációja miatt ez a jeles népszokás gyakorlatilag megszűnt, noha gyökeresen más volt, mint a mohácsi busójárás, amelyből manapság a szomszédos dunai kikötőváros hatalmas ismertségre tett szert, s évente jókora idegenforgalmi bevételt könyvelhet el.

Még egy érdekes bunyevác szokást említenék meg: ez az asszonyfarsang, a *zsenszko prélo*. Ez zártkörű rendezvény volt, csak nők jelenhettek meg rajta, egyedül a zenekarral tettek kivételt. Állítólag időről időre egy-egy kíváncsi siheder legényke lánynak öltözve bemerészkedett, de ha felfedezték, s kétségtelenül megállapították nemi identitását, pórul járt, mert meztelenre vetkőztetve kihajították az utcára. Nagyanyám konkrét esetet is említett, névvel és időponttal, de ennek közlésétől ezúttal eltekintene. Mindenesetre, tekintettel az akkori hideg, havas telekre, az érző szívű asszonyok a siheder után hajították (ál)ruháit is.

A téli szokások közt még megemlíteném a lakodalmakat is, részletes leírás nélkül, csak annyit jegyeznék meg, hogy a 19. században a bunyevác lakodalmak egy teljes hétig eltartottak, ami komoly anyagi megterhelést jelentett a család számára. Ekkoriban még nem a tambura, hanem a duda volt a bunyevácok fő hangszere. Nagyanyám a hangszerek beszélgetésével mesélte el a különbséget a régi és huszadik századi lakodalmak között. A kérdésre, meddig tartott



Pünkösdi királynő járás Baján, a huszadik század elején.

Baján jellemzően hat nagyobb leány és egy kis királynő alkotta a csoportot

régén a lakodalom, a duda (*gajde*) azt feleli: „*Neediiljuuu daaana!*” (Eeegy héééétiig!), míg manapság a tambura azt mondja: „*Dan i po! Dan i po! Dani po!* (Másfél nap! Másfél Nap! Másfél nap!)

A húsvéti szokások kapcsán mindenképpen fontos megemlíteni, hogy eredetileg a bunyevác lányok a locsoló legényeknek nem hímes tojást, hanem kormozott viaszba mártott kis késsel (*kiszica*) állat- és virágalkokkal díszített almát, narancsot, esetleg citromot adtak (*sarena jabuka* vagy *pomorancia*). A tavaszi szokások közül említést érdemel a pünkösdi királynő járás, a *krályice*). Maga a szokás más horvát népcsoportoknál s magyaroknál is megvan, itt a bunyevácok esetében a dallamok és szövegek igazán érdekesek és értékesek. Nagymamám krályica-énekeit szerencsére

egykori óvodás társa, *Surányi* ügyvéd úr felvette magnóra, s a felvétel megvan a mohácsi múzeumban. *Vizin Antal* zenekutató szerint nagymamám különlegesen szép, archaikus hajlításokkal éneklő dalokat.

Ugyancsak nagyanyám említette, hogy lánykorában a legényekkel Szent Iván napján (éjjelén) a Kálváriadombra jártak tüzet ugrani. Nagyanyám, aki kiváló kólótáncos volt (annak idején egyaránt bemutatta nekem a *momacsko kolo* és más bunyevác kólók női és férfi lépéseit), büszkén mesélt tűzgrásban aratott sikereiről.

A Bácska ma Szerbiához tartozó részében, Szabadkán, Zomborban népszerű aratóünnep, a *duzsijanca* Baján ismereteim szerint nem létezett, illetve nem volt jelentős. Annál többet meséltek rokonaim a szüreti mulatságról, talán mert mindegyiknek volt szőlője, és ismertek voltak finom boraikról. Akárcsak a lakodalmakban vagy a maszkajárásnál, itt is megjelentek lovas legények, kezükben fürtökkel ékesített leveles szőlőágakat tartottak (*evenka*). A szüreti mulatság eledele a birkapörkölt volt.

Rokonságomban sok kiváló elbeszélő volt, s Baja huszadik századi történetéről, ha időm engedi és a Bajai Honpolgár olvasóit érdekelné, még sokat tudnék írni, de bunyevácokról szóló sorozatomat ezzel befejezem, talán azzal reménnyel, hogy városunk vezetése és a helyi bunyevác közösségek segítségével jó lenne egyes szokások, főleg a nagyon látványos maszkajárás felújítását megkísérelni, hiszen Mohácson is eredetileg csak kisebb busócsoportok működtek, de ma már 1400 regisztrált busó van, s ország-világ ismeri e sokác népszokást, ami a település számára nagy előnyökkel jár. ■



Maskák Bajaszentistvánon 1930 körül (A Türr István Múzeum gyűjteményéből)

„Ha nem lennének díjak, akkor is kapnánk szeretetet...”

Pethőné Kővári Andreával és Pethő Attilával közös élményekről, motivációkról, iskolán túli tervekről

■ Pethőné Kővári Andrea és Pethő Attila Baja város zenei életének alappillérei.

Aligha van a városban olyan zenei esemény, amelyhez ne lenne valami közük karvezetőként, szervezőként, felkészítőként vagy műsorvezetőként. Munkásságukat több városi, regionális és országos díjjal is elismerték, hogy csak a két legutóbbit említsük: Pethő Attilát 2016-ban Baja Város Kultúrájáért díjjal tüntették ki, a nyugdíjazás előtt álló Pethőné Kővári Andrea pedig tavaly lett Prima-közönségszolgálatos. Páros interjúmban mégsem erre, sokkal inkább a szakmai életútra és a jövőbeni tervekre fektettük a hangsúlyt. A beszélgetés fonalát ott vettük fel, ahol lapunk 2006. márciusi számában mindenki Andi néniével abbagyagtuk: akkor ugyanis egy koncert hatására az volt a terv, hogy megtanul szaxofonozni.

Sándor Boglárka

P. K. A.: A sok elfoglaltság közepette ez mindmáig nem történt meg, de a mostani terveim szerint amikor nyugdíjba vonulok, akkor tényleg nekiállok. Nyilván ezt mindig félig viccnek számom, de alapvetően valóban megvan bennem a vágy, hogy megtanuljam.

– *Úgy tudom, gyermekorvosnak készültél. Hogyan kerültél mégis zenei pályára?*

P. K. A.: Egészen kiskoromban pék akartam lenni, utána következett a gyermekorvos. Még a gimnázium első néhány osztályában is ilyen terveket dédelgettem, de aztán jött egy fordulat. Vigh Magdi néni magánének-tanszakára jártam, hegedülni és zongorázni is tanultam, ez pedig végül felülírta a korábbi terveket. A kóruséneklés terén is nagyon jó alapokat kaptam. Nagy tisztelettel emlékszem vissza Vancsuráné Dunai Márta néniére, aki az ÉZI énektanára, később igazgatója is volt: annak idején ragyogó kórust vezetett. Olyan veleszületett érzéssel és tehetséggel rendelkezett, amit én feltételek nélkül csodáltam. Azt gondoltam, hogy ezt nem is lehet megtanulni, erre születni kell. A mai napig is ezt vallom: kell hozzá egyfajta érzék, rátermettség, egy adag magaddal hozott gén, majd sok-sok szorgalom és tanulás ezek kifejlesztésére. Ez a minta és a sok éneklés sodort egyre messzebb az egészségügyi pályától, és hajtott a zeneművészet felé.

– *Nevezhetjük ezt is egyfajta gyógyító tevékenységnek?*

P. K. A.: Azt gondolom, és ezt talán a tudomány is alátámasztja, hogy az éneklés által keltett rezgések gyógyító hatásúak is lehetnek. Dorka lányom kicsit ezoterikus érdeklődése által vezérelve tanácsolta nemrég: ha beteg vagy, ülj be egy kád meleg vízbe, kezdj el skálázni, a szervezeted előbb-utóbb megtalálja azt a helyet, ahol gond és diszharmónia van, és a víz által megsokszorozott

rezgés gyógyítani fog. Tehát lehet, hogy az éneklés gyógyít is, de hogy fiatalon tart, ez egészen biztos.

– *Hogyan ismerkedtetek meg egymással? Két zenésznek hogyan találkozik az élete?*

P. A.: Természetesen a zene révén. Andrea az ének-zenei általános iskolában volt óraadó tanár, és a kórus vezetője, én pedig az együttes zongorakísérője. Azt megelőzően csak futólag találkoztunk.

– *Attila, te hogyan kerültél a zenei pályára? Nyilván erős volt a családi indíttatás, a gyökerek.*

P. A.: Apám, Pethő Zsolt most reflektorfénybe került az életművéből a Nagy István Képtárban látható kiállítás miatt. Mi azonban nagyon laza kapcsolatban voltunk egymással, ezért az ő hatása inkább csak áttételesnek nevezhető. Anyám is zenész, ő a Zeneakadémia elvégzése után egy ideig a Déryné Színház előadásában szerepelt énekes színészként. A genetikai hatások tehát mindkét részről meghatározóak lehettek. Engem a nagyszüleim neveltek, Rábl Béla és felesége, akiknek a nevét a Rábl Színház őrzi. Nem mondhatom, hogy otthon állandóan zene szólt, de volt egy zongoránk, amelyen szívesen klimpíroztam. Nagyon hálás vagyok a nagyszüleimnek, akik ezt látva hat éves korom körül hívtak egy magántanárt, aki egyébként zenés színházi előadásokban dolgozott velük: Bédy Máténak hívták. Tőle kaptam rendszeres, de nem hagyomá-

nyos zeneiskolai képzést. Máté bácsi az épp aktuális, népszerű slágereket írta le nekem, és nagyon jó zeneelméleti alapokat is adott. Három év elteltével aztán a zeneiskolában folytattam a tanulmányaimat.

P. K. A.: Érdekes nyomon követni, mi lehet az oka annak, hogy valaki ilyen ösztönösen és jól tájékozódik a hangszeren, és ilyen improvizatív módon, mint Attila. Lehet ezt Bédy Máté bácsinak tulajdonítani, aki nem a hagyományos stúdiómodor szerint tanított, de ebben veleszületett érzéknek is kell lennie. Az összhangzattant és a zeneelméletet nagyon keservesen tanulja meg minden zenész; magánénekesek, zongoristák, vonósok is küzdenek vele, Attila pedig olyan ösztönösen kezeli a harmóniakat, hogy szerintem ez nem csak Máté bácsinak, hanem a genetikának is köszönhető.

P. A.: Tegyük hozzá: Vancsuráné Dunai Márta az ÉZI-ben bennem is elültette, hogy kórusban énekelni jó dolog. Ez az általános iskolai élmény számomra is meghatározónak bizonyult.

P. K. A.: Az akkori ÉZI nagyon színvonalas intézmény volt, erős zenei alapokat adott kottairás, kottaolvasás, szolmizáció terén. Én bérlés voltam, amely egészen más irányultságú iskola, a zeneiskolában tanultam némi szolfézst, különórát vettem összhangzattanból Vigh Laci bácsitól, és mégis elsősre felvettek a zeneművészeti főiskolára, ami döntően az ÉZI-ben tanultaknak volt köszönhető.

– *Attila, édesapád személyiségéből mennyit örítettél meg?*

P. A.: Nehéz ezt pontosan tetten érni. Azt gondolom, a távolság és a laza kapcsolat



Pethőné Kővári Andrea

ellenére is több olyan, rá emlékeztető tulajdonságom van, amelyek egy része a genetikával magyarázható, más részüket viszont a gyerekkori és későbbi találkozások során vehettem át – nyilván jórészt nem is tudatosan. Aki mindkettőnket jól ismer, talán össze tudná vetni a személyiségünket.

P. K. A.: Igényesség, humor, sokoldalúság, önképzésre, művelődésre való hajlam: ezek mind tőle eredhetnek.

– *A tárgyi hagyatékából mit tartasz a legfontosabbnak?*

P. A.: Gazdag hagyaték maradt utána, a rendszerezés még várat magára. Az igazán értékes darabokat (kéziratok, magnóteker-csek), amelyeket nem akartam veszni hagyni, átadtuk az Országos Széchényi Könyvtárnak. Megnyugtató számomra, hogy ott szívesen fogadták, és értő kezekbe került ez az anyag. Nálam maradtak a most a kiállításon megtekinthető hangszerek, amelyek műszakilag ugyan már rég elavultak, de mivel ezeken készültek a mindenki által ismert zenék, különös erkölcsi értékkel bírnak. A grafikákat ugyancsak a fővárosban helyeztük el, ahol megfelelő módon fogják őrizni, de ott van még a levelezés és fotók sokasága, hangfelvételek, kazetták, kották garmadája. Néhány órája is hozzánk került, a gyönyörű nagy falórát Dávid fiam rendszeresen megcsodálja.

P. K. A.: Az elmúlt egy évben a hagyatékot áttekintve szinte többet tudunk meg róla, mint a korábbiakban. Rácsodálkoztunk az alaposságára, rendszeretetére, rendszerező képességére is.

– *Pályafutásotokat összevetve azt látjuk, Andi végig egyazon munkahelyen dolgozott, Attila pedig sokfelé megfordult. Ez vérmérsékleti kérdés, vagy a helyzet hozta?*

P. K. A.: Inkább a helyzet hozta. Kettőnk közül én vagyok a szangvinikusabb, elvileg nekem kellett volna többször váltani, de nem így alakult. Véletlenszerűen történt, hogy a Bélában maradtam, és jól is éreztem magam. Attilának viszont többször adódtak újabb lehetőségei, és ő szerette is kipróbálni magát ezekben a helyzetekben.

P. A.: Andreának szerencséje volt a III. Béla Gimnáziummal, ahol maximálisan ki tudta bontakoztatni mindazt, amire képes. Fontos szerepe volt a leánykar működtetésében, fejlesztésében, később más összetételű énekkarokat is életre hívott, ott a *Vadvirág népdalkör* meg azok a különféle programok, ahová zenei, hangszeres, énekes produkciókat kellett felkészíteni – mindezeket ő gondozhatta. Idővel megjelentek *Ottmár Attilának* is a színjátszással, akik már a kezdet kezdetétől számítottak rá, így ott is tudott tevéteges segítséget nyújtani. Ráadásul kedveli a 14-18 éves korosztályt, akik ugyancsak elfogadják

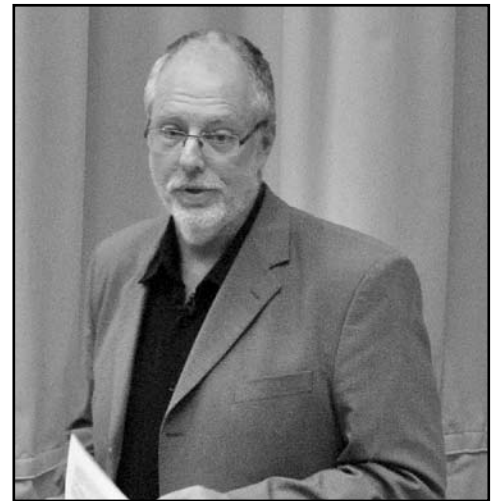
őt, tehát nem nagyon volt ok a változtatásra. Az én váltásaim pedig egyrészt a nyughatatlanságnak, másrészt pedig a kínáló feladatoknak tulajdoníthatók. A zeneiskolában kezdtem dolgozni, de mellette sokfelé voltam óraadó. A legkülönbözőbb iskolatípusokban dolgoztam, általános és középiskolában is. Amikor a gyerekeink születtek, akkor például Andreát helyettesítettem a Bélában. A főiskolára magam kopogtattam be, miután a zeneakadémiai diplomát megszereztem. Onnan viszont a kényszer lendített tovább, mert nem szereztem PhD fokozatot, így a szabályok szerint lehetséges kétszer négy év letelte után el kellett jönnöm. Épp ekkor csatolták az ének-zenei általános iskolát a Szent László ÁMK-hoz, de nem volt ehhez a területhez értő emberük, így kerültem oda, és lettem egy évvel később az ÉZI vezetője.

– *Sosem vonzott titeket a szólókarrier, a koncertező művész életformája?*

P. K. A.: Iskolás koromban nép- és műdal-énekesként sokfelé felleptem, versenyekre jártam. Ez az út talán a szólókarrierhez vezetett volna, de már a főiskolán tudatosodott bennem, hogy kórust szeretnék vezetni. Nagyon izgalmasnak tűnt: hogyan lehet kórust építeni, az hogyan szólal meg, hogyan igazodnak egymáshoz a gyerekek, hogy lesz ebből csapat, harmónia, milyen beéneklő gyakorlatokkal lehet ezt fejleszteni. Nekem ezek sokkal nagyobb és izgalmasabb feladatnak és kihívásnak tünnek, mint a szólista karrier. A főiskolán ketten voltunk magánénekesek az évfolyamunkon. *Temesi Mária* nagyon szép pályát futott be, országosan elismert oratóriuménekes lett, én azonban nem éreztem magamban annyi magánénekesi tehetséget, hogy a nyomdokain haladjak, ezért választottam azt a területet, amely közelebb állt hozzám.

P. A.: Én sem véletlenül vagyok zongorakísérő: ott ugyanis nem én vagyok a központban, megoszlik a figyelem. És persze rengeteget kellett volna gyakorolni gyerekkoromban, amit én nem tettem meg. Ezért nem is rendelkezem azokkal a pianista képességekkel, amelyek egy komolyabb szólófellépéshez kellenének. Néhány éve ugyan volt egy önálló ragtime-estem, amit nagyon szerettem, de azt is komoly kihívásként éltem meg. A szólistaság olyan életformát kívánna, amit mi itt nem tudunk megvalósítani. Épp a minap látott zeneiskolás koncert kapcsán gondoltam arra, hogy minden tiszteletem azon kollégáké, akik a tanítás mellett néha még szólófellépést is vállalnak. Ez ugyanis rendkívül összetett feladat, rengeteg gyakorlást, felkészülést, idegrendszeri, izomzati ráhangolódást igényel.

– *Otthon mennyit beszélgettek zenéről?*



Pethő Attila

P. K. A.: Keveset. A mindennapi életünkben természetesen jelen van, hiszen anyagot válogatunk, órákra készülünk, kórusműveket keresünk, felvételeket hallgatunk, zenét veszünk fel, kíséretet vagy harmóniakat írunk. Zenei kérdésekben többnyire közös nevezőn vagyunk, egyet gondolunk. Tanácsot persze szoktunk adni, és meg is fogadjuk, de nem szólunk bele egymás munkájába.

P. A.: A kívülálló szemében mindketten zenészek vagyunk, így kézenfekvőnek tűnhet, hogy a zene a mindennapi közös témánk. Valójában azonban a zene különböző területeit műveljük. Andrea briliáns karvezető, ő választja a kórusai számára, és ő képzelem el, hogyan kell azokat betanítani, hogyan fognak jól megszólalni. Ha nekem adódik egy zongorakíséret, vagy egy olyan feladat, mint legutóbb a *Muzsikuskak dalból van a lelke...* c. műsor próbái, előadásai, akkor azzal nekem kell megküzdenem. Kevés tehát a tényleges kapcsolódási pont.

– *A zenei ízléseitek mennyiben fedik egymást?*

P. K. A.: Nagyjából ugyanazt szeretjük, és ez az évek során egymáshoz is csiszolódott. Attila például nagy jazzrajongó, édesapám is az volt. Én tehát inkább családi hatásra kedveltem meg ezt a műfajt, de ma már szívesen hallgatom. Sokat járunk hangversenyre, örülünk minden jó koncertnek.

P. A.: Mindketten nagyon széles spektrumot hallgatunk szívesen: népzene, jazz, a klaszikus zene különféle műfajait, de popzenét is. Nem nagyon kellett műfaji csatákat vívni. Egy dolog a fontos, és ebben nagyon egyetértünk: jó zenének kell lennie.

– *Milyenek tartjátok a város zenei életét?*

P. K. A.: Nincs okunk panaszra. A zenei és a kulturális élet is intenzív. Tíz évvel ezelőtt még nem nagyon lehetett Baján operát látni, hallani, szimfonikus zenekar is ritkán fordult meg errefelé. Ma már sokféle program közül lehet



A III. Béla Gimnázium kórusával egy fellépésen

választani – musicalek, operettek, nagyszabású rendezvények zajlanak nyaranta a főtéren, emellett ott vannak a szimfonikus koncertek vagy az őszi operaelőadás. Az igényes koncertlátogató is megtalálhatja a számára megfelelő programot. Nagyon jó csapatokat is találunk a városban a népzeneitől kezdve a klasszikus zenéig, ide értve a kórusokat is. Egy saját szimfonikus zenekar persze jó lenne a városban, de ez inkább csak álom.

P. A.: A zenei életünk hosszú évtizedek óta messze színvonalasabb, igényesebb, színesebb és gazdagabb, mint más, hasonló nagyságrendű városoké. Gyerekkorunkban a Kis szerb templomban a Vízügy zenekarának koncertjein rendszeresen hallgattunk barokk muzsikát, *Kocsis Zoltán* és *Ránki Dezső* is eljött Bajára hangversenyezni, a jazz-programoknak is megvolt a maga közönsége. Az utóbbi időben viszont néha már olyan mértékben szaporodnak a programok, hogy az szinte soknak is tűnik. Kicsi a város ahhoz, hogy ennyit elbírnjon, és nem lehet mindig megszólítani ugyanazt a közönséget. Helyi csapatokból is gazdag a kínálat, a zeneiskola fontos bázis, nagyon sokat fejlődött az utóbbi időben a *Szent Cecília kórus Kosóczy Tamás* keze alatt, de a Belvárosi orgonaesték sorozatot is említhetjük: ezek mind igazi értékei a városnak. Hiányzik azonban egy olyan alkalmas, többfunkciós tér, ahová zenét épp úgy be lehetne vinni, mint előadó estét, és ahol 50 embert épp úgy le lehetne ültetni, mint hatszázat, de ilyenünk egyelőre nincs. Olyan tér kellene, amely külsőségeiben, hátszágában, felszereltségében a közönség és a fellépő művészek igényeinek maradéktalanul képes megfelelni, és amelyben felkészült, megbízható műszaki stáb gondoskodik a rendezvények zavartalan lebonyolításáról.

– *Andrea, több mint 30 éve vezetsz kórusokat. Hogyan látod, mi az, ami feltétlenül kell ehhez?*

P. K. A.: Nyilván kell a szakmai tudás, de talán még inkább a lelkesedés és megszállottság, hogy az érdeklődést felkeltsük és életben tartjuk. Ha én azt vártam volna, hogy kapok-e elegendő lehetőséget énekkari próbákra, megteremti-e valaki a megfelelő körülményeket, akkor sosem lett volna iskolai kórusom. Szinte minden évben újra kell építeni a csapatot. Hiába van meg egy előző társaság, az újakat akkor is meg kell nyerni, utánuk kell menni, a próbalehetőségeket ki kell harcolni. Mostanában mindenki panasolja, hogy nagyon nehéz közösségeket egyben tartani, és ez a gyerekek és a kórus esetében is érvényes. Úgy érzem, hogy minden évben egyre több energiát kell befektetni abba, hogy megmaradjon a 60-70 kórustag, szeressék és lelkesedjenek ezért az ügyért.

– *A mindenkori igazgatók ebben mennyire voltak partnerek?*

P. K. A.: Változó hozzáállással, de hagytak dolgozni. Az eredményeknek mindannyian örültek. A gimnáziumban mindig egyedül voltam énekszakos, nem kellett szakmai féltékenységgel szembenéznem, hagyták, hogy tegyem a dolgomat, ahogyan jónak látom, és ez nagy érdeme a mindenkori igazgatóknak. Kaptam heti egy énekkari órát, de tartottam négyet meg nyolcat: most is sokszor egyenként, lyukasórákon ülök le a gyerekekkel gyakorolni, a nagyszünetekben jönnek szólampróbára, vagy nulladik órában találkozunk. Csak így lehet életben tartani egy kórust, heti egy órában biztosan nem.

P. A.: Ez egyszemélyes játék, és valóban megszállottság kell hozzá. Azt kevesen vállalnák, hogy 40 éven keresztül egy gimnáziumban a nulladik órától a hetedik óra végéig, a

nagyszünettől a lyukasórákig körberohanják a házat, egyenként keresve meg a kórustagokat. Nyilvánvaló mindenki számára, hogy a heti egyszer, hetedik órába kinkeseresven begyömöszölt kóruspróba önmagában semmire sem elég, ezt csakis ilyenfajta utánajárásokkal, megszállottsággal lehet művelni. A példa ugyanakkor azt mutatja, hogy érdemes, mert ha ott van mögötte a tehetség és a szorgalom is, akkor megszülethetnek olyan produkciók, mint amilyenek a III. Béla Gimnáziumban teremnek. Bár az intézmény nem ének-zene tagozatos, a kórus mégis szép sikereket ért el, felléptek a Zeneakadémián is, és bőven kaptak elismeréseket.

– *Ezt a fajta megszállottságot sugározni is kell, hiszen a gyerekeket is egyre nehezebb már megfogni.*

P. K. A.: A diák nyilván a háta közepére se kíván, amikor a szünetben az uzsonnája mellől hívom el, és kérem, hogy csak két sort nézzünk át a kórusműből. Eleinte ezt nyugnek tekintik, később viszont megérik, hogy érdemes küzdeni és dolgozni, hiszen egy jól sikerült próba vagy egy szépen megszólaló harmónia nekik is örömet okoz. Ezzel együtt megtanulják a csapatmunkát is, és ez lendíti át őket a nehézségeken. Nekem pedig nagyon jól esik, amikor a volt bélások már egyetemistaként visszajönnek egy-egy karácsonyi közös éneklésre, a Bélás Zenedélutánokra, és megfogalmazzák, hogy a legszebb emlékeik között őrzik a kórusos élményeiket.

– *Az Ad Libitum kórus is azért született meg, mert bizonyos emberek nem tudták és akarták abbahagyni a veletek való éneklést. Tekintható ez a munkátok egyik legnagyobb visszaigazolásának?*

P. K. A.: Tulajdonképpen igen. Volt gimis diákok kerestek meg az ötlettel, így alakultunk meg huszonegynéhány emberrel, de természetesen mindkettőnkhez köthető a kórus, egyikünk nélkül sem létezne. Attila minden szólamnak segít a zongorán, kíséri a kórusműveket, nagyon sok erőt ad ezzel.

– *Attila, téged a bajai televízióban is gyakran lehet látni. Ez mennyit tesz hozzá a pályához?*

P. A.: A tévé egyfajta játék a számomra. Sok évvel ezelőtt említettem a helyi tévé akkori vezetőjének, hogy nem igazán tetszenek a műsorvezetőik. Erre azt mondta, jöjjenek be hétfőn, és tegyünk egy próbát. Bementem, föl-vettünk egy híradót, azt mondták, ez nagyon jó, és ott ragadtam. Nem akartam tévézni, de így alakult. Jópofa dolog, hogy a fél város a híradóból ismer, miközben nem ez az én főmunkahelyem. Büszke vagyok viszont azokra a beszélgetős műsorokra, amelyeket a televíziózás révén készíthettem el. Ezek közül egyet *Vitray Tamás*nak is felküldtem, aki megtisztelt

azzal, hogy fogadott Pesten, és rengeteg szakmai tanácsot adott. Ha lenne időm, akkor ilyen beszélgetős műsorokat (televíziósokat és nyilvánosakat is) nagyon szívesen készítenék még, de ez rengeteg munkát, felkészülést, egyeztetést igényel.

– *És a különféle műsorok konferálása?*

P. A.: Az is jó játék. Pécssett, a főiskolán ének-népművelés szakon végeztem, és remek tanároktól tanulhattam. A népművelés nyitottabbá tett, másfajta szemléletet adott a megszokott szakzenész képzéshez képest, és talán ezért is fontos számomra az ismeretterjesztés. A konferálást egyébként a kóruskoncertek hozták magukkal. Az Ad Libitum megalakulása után én vállaltam ezt a feladatot, és érezhető volt, hogy a közönség szívesen fogadja, ha van a művek között egy-két jól elhelyezett félmondat, némi információ. A felkészülésben pedig sokat segít az internet. Nekem is érdekesek ezek a kutakodások.

– *Két gyermeketek, Dorka és Dávid is művészi pályára lépett. Mi az, amit tőletek örököltetek?*

P. A.: Biztosan itt is működik a genetika. A közeg, amelyben felnőttek, kiskoruktól kezdve meghatározó volt. Ott voltak a kóruspróbák, gyakran hallottak maguk körül élő zenét. Én arra is törekedtem, hogy otthon sokféle zene szóljon, a legkülönfélébb műfajokból: klasszikus, jazz, népzene, gyerekzene, de mindenképp minőségi.

P. K. A.: Kiskoruktól azt látták, hogy reggeltől estig dolgozunk, próbákat tartunk, szereplésekre készülünk. Megtapasztalhatták, hogy nem a könnyen jött sikert hajszoljuk, és nem sajnáljuk a munkába fektetett időt és energiát.

– *Nem próbáltátok őket eltéríteni a színház és az előadói pálya irányából?*

P. K. A.: Én próbáltam. Attila engedékenyebb volt ebben, hagyta, hogy válasszanak. Én igyekeztem kicsit „örmasterkedni”, főként Dorkánál, aki bizonytalan volt a továbbtanulást illetően. Elkezdte az idegenforgalom-turisztika szakot, én pedig ragaszkodtam hozzá, hogy fejezze is be, és ezt maga is fontosnak tartotta, csak közben elcsábult a Madách Színház tanodája irányába, és akkor már a kettőt párhuzamosan végezte. Egyáltalán nem volt könnyű, de végül megszerezte a civil diplomát is.

P. A.: Az én engedékenységem arról szólt, hogy jól látszott mindkét gyermekben a tehetség. Márpedig azt ki kell próbálni, meg kell tudni, hogy mindez mire elég, és mit lehet kihozni belőle. Ha sokat, akkor azzal tovább kell foglalkozni, ha nem, akkor pedig azt kell tudomásul venni.

– *Ma már ha látni akarjátok őket, fel kell menni Pestre színházba?*

P. K. A.: Sokszor igen, de ez nagyon jó érzés, mindig le is fotózzuk a szereposztást vagy a beosztást a plakáton. Jó tudni, hogy a helyükön vannak, és szeretik a munkájukat. Izgalmas környezetben dolgoznak, jó emberek között, remek feladatokkal. Dávid mindmáig nagyon ragaszkodik Bajához is, ha csak két nap szünete van, akkor is képes éjjel, előadás után autóbá ülni, és hazáig vezetni, hogy egy kis bajai levegőt szívjon. Mindketten szükségét érzik, hogy időnként hazajöjjenek.

– *A díjakhoz hogyan viszonyultok?*

P. A.: Nagyon megtisztelő minden jelölés, és természetesen jóleső minden elismerés. De a díj átvétele után ugyanúgy tesszük a dolgunkat, mint tettük annak előtte.

P. K. A.: Egy díjtól nem leszünk se többek, se kevesebbek. Természetesen jólesett az is, hogy valakinek eszébe jutott, és dolgozott azért, hogy valamilyen hivatalos elismerést kapjunk. A Prima-díj kapcsán nagyon jó érzés volt az emberek szeretetét érezni. Nem is elsősorban a díjátadó ünnepség jelentette a legnagyobb élményt, hanem sokkal inkább az, hogy ismerős és ismeretlen emberek megállítottak az utcán, és mondták: szavaztunk a tanáromra! Örültek a jelölésnek, szurkoltak nekem. Én azonban bármelyik személyes kitüntetésemnél jobban örültem a kórusok sikereinek, egy-egy szép helyezésnek. De nekünk nincs okunk panaszra: ha nem lennének díjak, akkor is kapnánk visszajelzéseket és szeretetet az emberektől – ez ilyen szakma.

– *Az Ad Libitummal milyen emlékezetes eredményeket értetek el?*

P. A.: A budapesti kórusverseny váratlan első helyezése volt számomra az egyik legnagyobb élmény. Fontos állomásunk volt ez a díj, 1997-ben. Ez volt az első nemzetközi megmérettetésünk, ahol váratlanul megnyertük a kategóriánkat. De emlékezetes maradt a spanyolországi kórusverseny is, a külföldi és hazai utazások, kórustáborok – nehéz lenne csak néhány eseményt kiemelni.

P. K. A.: Nekem a legszebb a Kardos Pál-különdj, amelyet az igényes kórushangzásért kaptunk az egyik Kodály-versenyen. Jó volt tudni, hogy az országos élvonalban is megálljuk a helyünket. Most viszont már a mi társaságunk is öregszik, és nagy probléma, hogy a fiatal hangok utánpótlása egyre nagyobb gondot okoz.

– *Milyen terveitek vannak a következő időszakra?*

P. K. A.: Úgy tervezem, hogy a mostani lesz az utolsó teljes tanévem a gimnáziumban, a következőben már csak az első félévben tanítok. Szerencsére úgy alakult, hogy idén lesz a 25. Bélás zenedélután, és ezzel április 19-én el is búcsúzom ettől a szép iskolai hagyománytól.



Friss díjazottként a kecskeméti Prima-gálán

Mellém álltak a volt tanítványok, így megosztjuk ezt a délutánt: fele a mostani diákokból fog állni, fele pedig azokból, akik valamikor hozzánk jártak, nálunk zenéltek, énekeltek. A visszavonulást régóta érlelem már magamban, elfogadtam, hogy ennek most érkezik el az ideje. Nem is szeretném megvárni, hogy elfogyjon a lendület vagy megkeseredjem. Ezért döntöttem úgy, hogy a 40. szolgálati év jogán lezárom ezt a szép és kerek időszakot. Várom, mit hoz még az élet, miben próbálhatom ki magam, miben lehet kicsit megújulni, mivel lehet még foglalkozni, milyen az, amikor délelőtt is végigsétálhatok a városon. Kíváncsi vagyok az eljövendő időszakra. Az iskolai elfoglaltságokat leteszem, az Ad Libitumot viszont még szeretném tovább vezetni. Az ember életét nem csak a munkája jelenti. Az enyémet 40 évig többnyire ez irányította, de a továbbiakban fontosak lehetnek majd az unokák, a gyerekeim támogatása, ha kell; virágültetés vagy bármi más, amire eddig nem volt időm. Ehhez szeretnék még egy kis erőt és egészséget, hogy megtapasztaljam, milyen is az, amikor az ember maga tervezheti meg a napját, és nem a kényszerek, határidők és a kötelességek szabják meg az időbeosztást. Számomra ugyanolyan öröm megfőzni egy finom vasárnapi ebédet, mint hallani, ahogyan a kórusban megszólal a harmónia. Nem teszek különbséget, kellene az apró örömeim, amelyek feltölteneek. Most ezeket várom.

P. A.: Andrea nagyon kreatív, legyen szó bármilyen ház körüli vagy kerti munkáról, nagyon ügyesen bánik mindennel, és örömet is leli benne, így biztos, hogy a nyugdíjas évei is tartalmasan telnek majd. Én nem vagyok tervezős típus, de ha adódik valami izgalmas, érdekes feladat, abban ezután is igyekszem helytállni. ■

A természet képekben

„Ibolyaszálat leltél az avarban.

Ne tépd le.

*Hadd mosolyogjon halk tavaszt az őszben
kékje.*

Katicabogár baktat az országúton.

Ne lépj rá. Nyúlj le érte.

*Tedd vigyázva az árokpárt puha
gyepére.*

Csillag csillog a harmatos fűvön.

Vigyázz, ne taposs rá.

*Fázik szegény. Melengető tenyérrel
hajolj le hozzá.*

Báránnyokra késeket köszörülnek.

Ne engedd!

A világ héja-karmában galamb sír.

Mentsd meg!” (Rónay György: Epilógus)

Ligeti László

■ A fotográfia művészi szintű ábrázolásához nem elég csak kedvelni a műfajt, egy-egy kép elkészítése sokszor komoly felkészülést, szakmai ismeretet igényel. Attól függően, hogy a fotózás mely ágát műveli, szereti az alkotó, tudományos és művészeti ismeretekre is szükség van az igényes fénykép elkészítéséhez. Így van ez a természet fotózásánál is.

Nekünk, fotósoknak a jó természetfotó elkészítéséhez ismernünk kell lehetőleg minél magasabb szinten ezeket a tudományokat. Így van ez a fotográfia többi műfajánál is. Ezért vannak a tematikus fotópályázatok, ahol ki-ki stílusához, kedvelt fotóművészeti ágához közel álló képekkel pályázik. Az esély mindenki számára adva van, de csak a jól elkészített képek állják meg a helyüket és az idő próbáját.

Jelen kiállításunk anyaga egy több éven keresztül tartó fotópályázatra beküldött és ott kiállított és díjazott képekből készült: a bordeaux-i Photo Philles fotópályázatáról van szó. A pályázatot Franciaországban a bordeaux-i botanikus kert és az ottani *Photo Club of Minizan* fotó egyesület írja ki, rendezi és patronálja évről évre. A botanikus kert nagy figyelmet fordít a kert szépségének bemutatására. Emellett kiemelkedő tevékenységet fejtenek ki általában is a természetben megtalálható növények védelmére, szépségeinek bemutatására a természet megóvása érdekében. Mindezek népszerűsítéséért létrehozták ezt az évenként megrendezett fotószalont, amely hírévve tett szert az egész világon, és már 11. alkalommal rendezték meg.

Fotóklubunk 2014-ben véletlenül talált rá az interneten a pályázat kiírására. Ezen a pályázaton két kategóriában lehet képeket küldeni:

az egyik természetesen a növényekről, fákról, virágokról, gombákról, zuzmókról, tengeri moszatokról stb., a másik a természet és vadon termő növények és az ember kapcsolatáról, felhasználásuknak a társadalmi környezetben történő művészi bemutatásáról szól.

A természetfotózásban és még néhány fotografiai műfajban szigorú szabályok írják elő az alkotások létrehozását. Pontosabban: nem engedélyezett a természetfotókon a valóság meghamisítása. A képeket utólagosan manipulálni, az eredeti képektől eltérő képelemeket bevinni nem szabad. Csak a teljes képre vonatkozó minimális változtatások megengedettek, például élesítés, színkorrekció, sötétítés, világosítás. Akkor hogyan lehet jó természetfotót, tájképet készíteni? Úgy, hogy igen sok előkészülettel, terepismerettel kell rendelkezni. Tudni kell, mely évszakban, hónapban és napszakban, mely órában érdemes egy növényt vagy tájat fényképezni, és milyen fényviszonyok optimálisak ehhez. Igazodni kell a növény vagy táj természetes ritmusához, ismerni kell a biológiáját, fejlődésének érdekes pillanatait.

Számomra a természet és asztrológiai felvételek elkészítése tűnik a legfáradtságosabbnak. Gondoljunk csak bele, mennyi fáradtságba, kerül nehéz fotós felszereléssel járatlan utakon napszaktól függetlenül, kiteve a környezet és az időjárás viszontagságainak kimenni az erdőbe, természetbe! Ott hosszú órákat eltölteni a sikeres fotó elkészítéséért. Erre csak a teljesen elszánt, természetszerető, fotózó emberek képesek.

Mindezeket azért mondtam el, hogy a látogatók a kiállított képek megtekintése kapcsán értékeljék és éljék át egy-egy kép hangulatát,



Horosnyi Sándor: A megfeszített

elkészítésének körülményeit, és ne hagyják figyelmen kívül, hogy ez olyan válogatás, amely 5 éven keresztül ugyanazon nemzetközi fotószalonon meg is méretetett. Fontosnak tartom megemlíteni, hogy a szalonhoz évenként kb. 4-5000 fotó érkezik be zsűrizésre a világ számos országából Svédországtól Tajvanig, Ausztráliától Sri Lankáig.

Ezek után engedjék meg, hogy ismertessem a fotóklubunk 2014-2018-ig ezeken a szalonokon elért eredményeit, illetve azokat az alkotókat, akik sikeresen szerepeltek a szalonokon. Természetesen a felsoroltak között voltak, akik több éven keresztül is sikeresen kiállítottak: *Ádám Péter, Bakó Csaba, Bartus Dávid, Beke László, Bolvári Csilla, F. Horváth Ildikó, Horosnyi Sándor, Horváth Katalin, Kellner Sára, Kiszner*



Beke László: Romok tövében



Bartus Dávid: Orchidea

Piroska és Ligeti László. Utoljára hagytam fotóklubunk kiemelkedő sikerét, amelyet *Bakó Csaba* barátunk, fotóstársunk ért el. A *szalon legeredményesebb szerzője* címet az összpontszám és az elfogadott képek száma alapján hirdették ki, s ezt egy ausztrál fotóssal megosztva kapta meg 2016-ban. 2017-ben pedig a rangsorban a 8. helyen végzett a népes nemzetközi mezőnyben. Megemlítem még *F. Horváth Ildikót* aki kivétel nélkül minden évben pályázott, és minden alkalommal be is fogadtak tőle képet. Ezért szerepel több képe is a bajai kiállításon.

Mi, bajaiak szerencsések vagyunk, hogy itt élünk, élvezhetjük a Duna és a Gemenc közelségét, nagyszerűségét. Naponta inspirál bennünket a víz és az erdő, hogy ilyen és hasonló sikereket érhessünk el. Ajánlom mindenkinek, hogy használja ki ezt

az adottságot, lehetőséget, és örökítse meg felejthetetlen élményeit a természettel!

Szomorúan értesültünk viszont arról, hogy 2018. január 23-án, 81 éves korában eltávozott közülünk *dr. Vajtai István* egykori fotóklubtagunk. Az idősebbek emlékeznek rá: a bajai kórház tüdőosztályának vezető főorvosa, majd a kórház igazgatója volt. Imádta a természetet, a Gemencet. Számos díjat és elismerést szerzett hazai és külföldi fotópályázatokon a Duna Fotóklubnak. Természetfotói elragadóak voltak. Emlékét megőrizzük. Kiállításunkat minden érdeklődő szíves figyelmébe ajánljuk. (Az írás a *Duna Fotóklub Egyesület A növények csodálatos világa c. kiállításán, 2017. február 12-én, az Eötvös József Általános Iskolában* elhangzott megnyitóbeszéd szerkesztett változata. A kiállítás anyagából további képeket honlapunkon is találhatnak: www.bajaihonpolgar.hu, a kiállítás 2018. március 7-ig látható az Eötvös József Általános Iskolában: Baja, Bezerédj u. 15.) ■



F. Horváth Ildikó: Érintetlen természet



Ligeti László: Vándorlók



Horosnyi Sándor: Vízükör



Bakó Csaba: Csillagvirágzás



Ligeti László: Dimenziók

Terv a Ferenc-csatorna Pestig történő hosszabbítására

Nebojszki László

■ Folyóiratunk január-februári számában közöltük az *Adatok a Baja melletti Duna-szakasz 1805-1853 közötti változásaihoz* című cikket, amelyben szóltunk Poroszkay Ignác (1819-1869) a Baja környéki Duna-szakasszal kapcsolatos tanulmányáról, és néhány sorban összefoglaltuk munkásságát. Napjainkban már kevésbé ismert, hogy a mérnök 1847-ben „A Ferencz csatoma Pestig hosszabbításának hasznai hasonlítva az 1840dik évi 38dik törvénycikben országosan pártolt pest-szegedi csatomához, pest-temesvári vasúthoz, gőz- és közönséges dunai hajózáshoz – és figyelve a vukovár-fiumei vasút ide vonatkozó hatására. – A hosszabbítás térképével és hoszszelvényével.” címmel Pesten 17 oldalas könyvet jelentetett meg. Jelen cikkünk forrásanyagát e könyv mellett egy másik, 1868-ban megjelent könyve, valamint a szerző német

nyelven, gót kézírással készített, e témára vonatkozó, 1853. január 25-én keltezett és másolatként jelzett tanulmánya adja (MNL Bács-Kiskun Megyei Levéltár Bajai Fióklevéltár, „A megyei törvényhatóságok és törvényhatósági jogú városok” iratanyag; IV. 1416. *Baja Város Mérnöki Hivatala iratai*, 4082.). Ezekben Poroszkay – abban az időben az aláírás szerint I. osztályú cs. k. mérnök munkatárs – a Ferenc-csatorna bezdáni részétől kiindulóan a Baracska-Dunán át, majd a bajai Sugovicán keresztül (az ottani mocsarak víztesteinek felhasználásával) tulajdonképpen egy Pest megyei Duna-völgyi csatorna építését javasolta, amely a ráckevei-soroksári Duna-ághoz csatlakozva érte volna el Pestet.

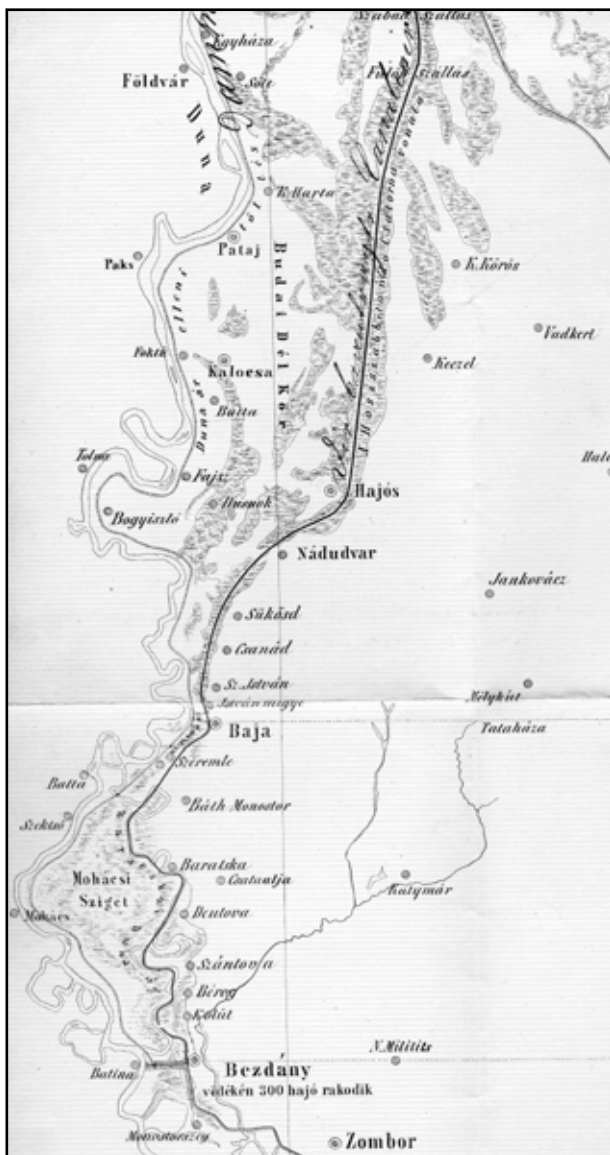
A pesti Mérnöki Intézetben oklevelet szerzett Poroszkay Ignác szakmai pályafutása elején, vidékünkön frissen elhelyezkedett

mérnökként azonnal látta, hogy mekkora területek voltak még abban az időben elöntéseknek kitéve. Számokkal érzékeltetve: a 26 mérföldes Pest-Bezdan távolságon belül közel 1 millió holdnyi volt azon árteri terület, ahova a Duna áradásai szinte évente eljutottak. Adatai szerint ugyan a vidék nagyobb része 1-6 lábbal (1 bécsi láb = 31,6 centiméter) bizonyult magasabbnak a szokásos áradások szintjénél, ennek ellenére a rendkívüli árvizek majdnem a teljes területet, köztük a Dunától mérföldekre fekvő városokat, helységeket és pusztákat is elöntötték. Bár a víz nagy része néhány napon belül levonult, a mélyebb területeken megmaradt vizek jellemzően csak ősszel, a Duna alacsony vízállásánál tudtak visszafolyni a folyóba. Ez a 400 000 holdat kitevő mocsár poshadt kiöntéseivel a Sárköz egyébként termékeny síkságát megfertőzve folyamatosan lázat és marhavész okozott. Poroszkay szerint már a Sárköz (levéltári tanulmányában németül *Kothgebietnek* nevezte) el-

nevezés is utal az egyébként áldott, termékeny vidék szomorú állapotára. A birtokaikról a Dunára csatornát nyitó földesuraknak a gyakran magas vízállású folyó felől benyomuló víz miatt csak ritkán sikerült földjeikről a vizet levezetniük. Másrészt a porózus talajú területen az elhúzódó magas vízállás idején a víz átszivárgott a gátakon, így utána egy ideig úgy tűnt, mintha a vidéken nem is történt volna korábban víztelenítés.

A mérnök fejtegetéseit azzal zárta, hogy a Sárköz vizeit különböző előnyökkel a Tiszába lehetne vezetni. Szerinte ehhez kétség sem férhet, hiszen adatai alapján a folyó 60 lábbal mélyebben fekszik a Dunánál, a kérdés csupán az: miként és mekkora költséggel lehetne ezt megvalósítani. Poroszkay Ignác a Duna-Tisza közti hátságot nehezen leküzdhető akadálnak vélte, ezért inkább a vizeknek a bácskai Ferenc-csatornába vezetését tervezte. Úgy gondolta, hogy ehhez felhasználható lenne a Soroksári-, a Bajai- és a Baracska-Duna-ág (ezeket természetesen el kellene zárni a Dunától) és a korábban említett mocsarak árkai-fokai (ezeket mélyíteni kell). Az előzők mellett a kiépítendő csatorna mentén szükségesnek tartotta gát építését is. Az így kialakítható rendszer megfelelő esése vezetné le a felesleges vizet a vidékről, továbbá 1 millió holdat mentesítene az elöntésektől. Poroszkay könyvének 4-5. oldalán az alábbiak szerint részletezte az általa tervezett csatorna nyomvonalát (1939-ben Dabot és Dömsödöt egyesítették, azóta utóbbi neve használatos): „A Ferencz-csatorna torkolatja a Tiszánál Földvámál van, innen közel 15 mértföld hosszú vonalban több város és helységeken által Monostomál kötetik össze a Dunának e helységűl nevezett kis Duna ágával, melly a víz sebje időközben a másik ágba húzódván, annyira iszapoltatik, hogy benne nagyobb szerű terhes hajó csak nagy Duna vízzel járhat, miért is sok hajó a Ferencz csatormát eddig csak üggyel bajjal, és sokszor éppen nem használhatta, ezen bajok elhárítására Felsőleges Kormányunk a csatornát most már több 100 ezer ft. költséggel Bezdányig hosszabbítja; – innen következőleg vélném Pestig hosszabbítandónak:

Bezdanynál a csatorna a sebes fok által a Mohácsi Duna bal, ugynevezett Baratskai ágával össze van kötve, ezen Dunaágat a nagy Dunától alsó felső végén csekély költséggel építendő töltések által elválasztván, 6 mértföld hosszú kész csatorna-medert képez, Szeremlénél egy rövid ½ mértföldnyi átmetszéssel a Bajai ugy nevezett Sugovicza



A tervezett csatorna Bezdántól Szabadszállásig terjedő szakasza

Dunaágba ereszkedve, s ezt is a nagy Dunától töltésekkel elválasztván csatornává alakítván, innen a Bajai Sz. Istváni, Csanádi, Sükösd, Nádudvar, Hajós, Akasztó, Fülöpszállás, Szabadszállás, Kún Szent Miklósi Duna öntötte mocsárokon át, az úgynevezett Bak-érbe, ezen át Dab alatt a soroksári Dunaágba, és ezt is a Bajai és Baracscai Dunaágak módjára csatornává alakítván Pesttel összekötve, – az egész hosszabbítás igen kevés költséggel és roppant haszonnal eszközölhető, – mert ez új csatornának hossza 26 mértföld, a Soroksáriban szinte 6 mértföld összesen 12 mértföld már készen van minden ásás nélkül, a közbe fekvő 14 mértföldnyi tér Bajától Dabig pedig, mind oly mélyen fekvő lapos, hogy a tavaszi hó és eső víz még akkor sem folyhat le róla, midőn a Duna már közép járásánál is alacsonyabb, – ha tehát itt egy öl mélységű csatorna ásatik, hajózási mélysége kellenél is nagyobb leend...”

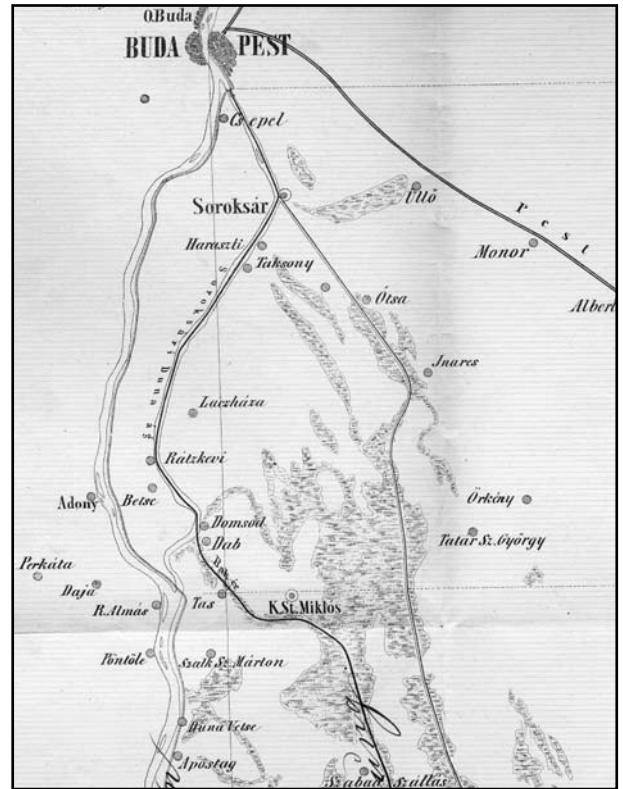
A mérnök a rendszer kiépítéséhez az alábbi hozzávetőleges költségekkel számolt: a három Duna-ág elzárása 100 000, az építendő gátak Bezdántól a Ráckevei-szigetig (a Csepel-sziget abban a korban használatos másik elnevezése, egyébként azért csak addig, mert a mérnök a Duna-főág magasan fekvő partja miatt ott nem tartotta gát építését szükségesnek) 480 000, továbbá mindezek megépítése után a fokok mélyítése és összekötése az elzárt Duna-ágakkal 120 000 forint. Előzőek mindösszesen 700 000 forintot tennének ki: ebből a termővé váló 400 000 holdnyi mocsár minden holdjára 1¾ forint költség esne, míg a nagyjából tiszta humusztalajon az éves haszon 2 400 000 forint (6 Ft/holddal számolva). Tehát a befektetett összeg több mint háromszorosa jönne évente vissza.

A mérnök szerint a Pest és Bezdán közötti csatorna vízerőcsésztétét a mintegy 24 lábnyi esés adja, amelyet három helyen, kis költséggel megépíthető bukógáttal lehetne hasznosítani, továbbá Pestnél szükség lenne egy tápszilipre: mindezek 4000 lóerőt produkálnának. Poroszkay a fentiek jelentőségét aláhúzva összehasonlításképpen leírta, hogy gőzgéppel ugyanennek az előállításához 500 Ft-ot kellett abban a korban befektetni) 2 000 000 Ft tökét igényelne. Emellett az 1 lóerős gőzgép üzemeltetéséhez óránként 6-7 font (1 bécsi font = 0,56005 kilogramm) kőszén szükséges: 4000 lóerővel számolva ez 300 nap alatt (évente ennyi napon keresztül lehet az itteni vízerőt hasznosítani) több mint 2 000 000 mázsa (1 bécsi mázsa = 56,00 kilogramm), ennek beszerzése további költség. Ezzel szemben Bajától Dabig (Dömsöd) a földmunkák, a három bukógát és a pesti tápszilip 660 000 Ft-ba kerülne. Továbbá a bukógátas duzzasztóművek és a tápszilip száraz

esztendőben az egész vidéket szükség szerint elláthatná vízzel: ennek előnyeit nehezen számszerűsíthetők, de mindenképpen jelentősnek tartotta.

Poroszkay Ignác foglalkozott a hajózhatóság kérdésével is. Ebben gondolkodva az egyszerű duzzasztóművek helyett kamaraszilipeket kell építeni: a pesti tápszilip 350 000, a három belső zsilip egyenként 150 000, a szükséges hidak kezelőépületekként 200 000, mindezek összesen 1 000 000 Ft-ba kerülnének. A mindezek nyomán elkészülő nagyszerű csatorna a hajózásnak köszönhetően nem csupán az előző összeg 6 %-át jövedelmezne, hanem a már korábban említett haszonnal is járma. Mindezeket a mérnök részletes, a Ferenc-csatorna használatával kapcsolatosan felmerülő díjakra alapozott előzetes, approximatív számításaival indokolta. Hasonló eredményre jutott a gőzhajózás vonatkozásában is, amely jóval drágább, mint a tervezett csatornán történő szállítás.

Poroszkay Ignácot a későbbiekben is foglalkoztatta a Bezdán és Pest között építendő csatorna gondolata. Nagybecskerekén adta ki 1868-ban a *Melyik csatorna volna hasznosabb? és mint lehetne olcsó és tartósabb vasutakat építeni?* című 84 oldalas munkáját, amelynek elején szomorúan állapította meg: „Több mint húsz év óta fejtegetem a Ferenc-csatorna meghosszabbításának hasznait, fájdalom mindeddig sikertelenül!” Az előzményekhez tartozik, hogy Pest vármegye 1848. január 13-án, Bács vármegye 1847. december 13-án tartott közgyűlésén már tárgyalta a tervet. A könyv 46-47. oldalán leírtak szerint előbbi vármegye „Helyeslyetve a tudósító küldöttség véleménye, a kérelmezőnek a részben beadott folyamodása a tervezettel együtt követ uraknak a végre rendeltetett elküldeni: hogy a Ferenc-csatornának Pestig hosszabbítása létrehozatalát a küldöttség által javallott módon igyekezzenek eszközölni.”, míg utóbbi „A megyei karok és rendek a kérdéses tervet pártolásra igen is méltónak találván, ugyanannak közlése mellett a követ urak oda utasítatnak: hogy a mennyire az 1836-ik évi 25-ik törvénynek 1-ső szakaszának 3-ik pontjában foglalt engedély a kérdéses tervre kiterjeszthető nem lenne, ugyanannak részére a kisajátítás tekintetében is a törvényho-



A tervezett csatorna Pest alatti szakasza

zás engedélyt kieszközölni igyekezzenek.” végzéseket támogatta a tervet. Ugyanitt olvasható, hogy elképzelését gróf Széchenyi István „... figyelemreméltónak és a közlekedési eszközök országgyűlési tárgyalásakor tanácskozás alá veendőnek jelelte.” Majd Poroszkay az alábbi lakonikus megjegyzést tette: „Mind ez lehetetlenné vált az 1848-évi események által.”

A mérnök tervét a későbbiekben több ízben előterjesztette, végül a királyi udvari kancellária az 1864. szeptember 1-jén kelt leiratban értesítette: terve a legfelsőbb figyelemre méltónak találtatott, és fizetésének megtagadása mellett egy év szabadságot kap a terv alapos kidolgozására és terepi mérésekre. Poroszkay Ignác részletes számításai alapján úgy látta, és könyvének 13. oldalán megállapította, hogy a Ferenc-csatorna Pestig hosszabbításával „mindazon hasznok kevesebb költséggel lehető legbiztosabban, sokkal nagyobb mérvben éretnének el, melyek a Pest-Szegedi és Csongrádi csatornák által elértetni céloztatnak.” A magyar kormánynak beterjesztett elaborátumát érdemben az Országos Gazdasági Egyesület Műszaki Bizottmánya Korizmic László elnökletével Hollán Ernő és Mihalik János (mindhárman mérnökök) vizsgálták meg, és látták el pártoló bírálattal, amelynek summázata: „Nem kételkedhetünk benne, hogy a javaslatba hozott terv-vázlat életbeléptetése, ily módon a legkedvezőbb alapokra fektethető, minek szerencsés következményei a közvetlen nagy

gazdasági eredmények mellett, a sikerült példának egész hazánkra kiterjedő üdvös hatásaiban fognak nyilatkozni.”(Uo. 10. oldal)

Poroszkay Ignác összességében komplex – a Duna-völgyet vízmentesítő, a hajózást könnyítő, a vízenergia hasznosításával hajómalmok működését lehetővé tevő, aszályos időben az öntözést elősegítő, új termőterületek nyeresévé járó, Pest árvízvédelmét megoldani célzó – terve azonban a kormányzati körök más irányú elképzelései miatt végül nem kapott zöld utat. A korban felmerült egy Pest és Csongrád között létrehozandó fő- és egy ebből Szeged felé kiágazó mellékcsatorna terve is. Ebből azonban sem lett semmi, mert az erre szánt összeget végül az abban a korban lendületben lévő vasútépítés kapta meg.

Zárszóként az érdekesség kedvéért említtük, hogy vidékünkön a későbbiekben Poroszkay tervének egyes elemei megvalósultak. Közülük az egyikről az 1870. évi XXXIV. törvénycikk rendelkezett az államkincstár tulajdonában lévő Ferenc-csatornának a Türr István kezdeményezésére

létrejött részvénytársaság használatába történő átengedéséről: az engedély-okmány szerint történt a baracskaai Duna-ág alkalmas szakaszainak felhasználásával és új átvágások ásásával a *Baja-Bezdáni tápcsatorna* elkészítése. Továbbiként lehet említeni, hogy az 1909-ben megalakult *Pest-vármegyei Dunavölgy Leccsapoló és Öntöző Társulat* a Sárközben 107 kilométer hosszú főcsatorna kialakítása mellett döntött. A Dunába Bajánál torkolló főcsatorna vezérárkának ásását 1912-ben kézi erővel kezdték meg, majd 1915-től három kotrógéppel folytatták, de csak az első világháború lezárását követő stabilizáció után fejeződött be a főcsatorna építése, majd néhány év múlva a szükséghez mérten a mellékcsatornák kialakítása. A beruházás utolsó eleme, az öntözés feltételeinek megteremtése pénzhiány miatt elmaradt, így az elvégzett munkák számos helyen nem váltották be a hozzájuk fűzött reményeket. A leccsapolt földek nagy része közepes minőségűnek bizonyult, és a beköszönő aszályos időszak vízhiányt okozva lehetetlenné tette el a mezőgazdasági növénytermesztést: az itt élők

a Duna-völgyi-főcsatornát Átokcsatornára keresztelték át. A problémák enyhítésére építették meg a Dömsödi-övcatornát, majd később kiegészítő beavatkozásokkal javították a belvízlevezetést: például 1971-ben Bajánál torkolati műtárggyal, majd 1999-ben szivattyúteleppel Foktónél is. ■

ELŐFIZETÉSI FELHÍVÁS

Lapunk a 2018. évre is előfizethető. **Érdeklődni az alábbi telefonszámon lehet: 79/322-600**

A Bajai Honpolgár példányonkénti ára: **330 Ft.**

Előfizetési díjaink a következők.

Helyben (házhoz szállítva)	4 000 Ft
Vidékre (postaköltséggel)	7 400 Ft
Külföldre (postaköltséggel)	14 000 Ft

Fizessen elő, hogy biztosan megkapja!

Bajai Honpolgár Alapítvány

„Rómában kegyes leszek hozzátok” 2. rész: Magyar szívvel olasz földön

Tomaskovity Szabolcs

■ Miután római beszámolóim első részében gondosan lejegyeztem szemináriumom, a Pápai Német-Magyar Kollégium történetét és kijutásom körülményeit, ezúttal három olyan feledhetetlen eseményről írok, melyek az utóbbi fél évben meghatározó élményt jelentettek nemcsak számomra, hanem Rómában és a kollégiumban élő magyar közösségeknek is.

Ezek sorában az első és kétségtelül a leglényegesebb helyet a *Magyar Katolikus Püspöki Konferencia (MKPK)* 2017. november 20-25. közti *ad limina* látogatása foglalja el. Az ún. *ad limina* látogatás egy ősi formája a püspöki kollégium feje, a római pápa és a vele egységben lévő apostolutódok, azaz a megyéspüspökök közti kapcsolattartásnak. A latin elnevezés a *limen* („küszöb”) szóból származik, hiszen a hatályos egyházjog szerint a Szentszéknek minden ötödik évben benyújtandó egyházmegyei állapotfelmérés elkészítése után a megyéspüspökök kötelesek felkeresni Rómában a Szentatyát, és útjuk végeztével tiszteletüket tenni a két apostolfejedelem, Szent Péter és Pál sírjánál, túlvilágba lépésük küszöbénél. A látogatás elsődleges célja, hogy az egyházmegyét kormányzó püspökök személyesen beszámoljanak a pápának és az illetékes



A szerző a Szentatya társaságában

vatikáni hivataloknak a rájuk bízott terület egyházi helyzetéről, és hogy a Szent Péter utóddal való találkozás, a négy pápai bazilika, valamint Róma főbb szakrális helyeinek meglátogatása által újult erővel folytassák sokrétű apostoli tevékenységüket hazai egyházmegyéjük élén. A Szentszék feladata elkészíteni a világ minden püspökére kiterjedő látogatások sorrendjét. A jogban megállapított ötéves időszak a Szentatya sűrű időbeosztása vagy sürgősen megoldandó egyházi kérdések miatt gyakorta változik,

így hazánk püspökeire rendszerint hétvévenként kerül sor. Sok Rómában élő külföldi pap, papnövendék életében nem adatik meg az az élmény, hogy az olasz fővárosban végzett tanulmányaik ideje alatt szemtanúi legyenek ennek a ritka látogatásnak. Ezért különösen is megtisztelve éreztem magam, hogy már római tartózkodásom első félévében tevékeny részese, szervezője lehettem mindannak, amit korábban televíziós vagy internetes híradás útján kísértem fegyellemmel.

A Rómába érkező tizenkilenc magyar főpásztor első programja a Ferenc pápával való találkozás volt. Ezen a fogadáson részt vettek a Rómában élő magyar egyháziak is, így mint az ország második főpapjának, *dr. Bábel Balázs* kalocsa-kecskeméti érsek úrnak római növendékpapja, 2017. november 20-án nekem is megadatott a lehetőség, hogy személyesen köszöntsem a Szentatyát. Az Apostoli Palota művészi szempontból talán legpazarabb helyiségében, a Kelemen-teremben sorakoztunk fel. Rövid tappsal fogadtuk az ajtóban megjelent Ferenc pápát, aki a püspököket és papokat követően minket, papnövendékeket is egyenként üdvözölt egy szívélyes kézfogás erejéig. Azt hiszem, nyugodtan állíthatom, hogy ez a csupán egy pillanatig tartó találkozás életre szóló élményt jelentett számunkra. Végül a püspöki kar bemutatta a Szentatyának a 2020-ban hazánkban megrendezendő *52. Nemzetközi Eucharisztikus Kongresszus* zárandokkeresztjét, átadta ajándékait – melyek között egy, a főegyházmegyénket jelképező, kalocsai mintával díszített liturgikus ruhadarab is helyet kapott –, majd a pápa meghívására közel kétórás, baráti hangvételű megbeszélésre vonult vissza a pápai magánkönyvtárba.

Az ad limina látogatáshoz tartozik továbbá a nemzeti egyházi közösségek felkeresése Rómában. Ennek eleget téve a magyar főpásztorok is megfordultak a Szent István Házban, a Pápai Magyar Egyházi Intézetben, és végül a kollégiumban, mely nevében is őrzi a ház életében jelentős szerepet betöltő magyarokat. A közös szentmisét, vacsorát követően az intézmény magyar klubhelyiségében adódott alkalom a püspök urakkal való eszmecserére, így első kézből tudtuk meg mindazt, ami a Ferenc pápával töltött két óra alatt elhangzott. Egy nappal az MKPK távozása előtt, utolsó közös összejövetelként részt vettünk a Falakon kívüli Szent Pál-bazilikában tartott püspökkari szentmisén, ahol Róma összmagyarsága is képviseltette magát.

A második, megható élmény a középoroszországi *Tolentino* városához kötődik. Mint ismeretes, 2016. október 30-án nagy erősségű földrengés rázta meg Olaszország középső részét. Az emberéleteket is követelő földmozgás következtében számos város és történelmi műemlék is odaveszett, melyek közül talán a legnagyobb károkat *Tolentino* szenvedte el. A földrengést követően egyetlen használható középülete sem maradt a településnek, a város ékének számító évszázados bazilika is romossá vált. E templomban őrizték a középkor nagy csodatevő szentjének, *Tolentínói Szent Mik-*

lósnak (1245-1305) ereklyéit, akinek elterjedt tiszteletét az is mutatja, hogy római kollégiumunk utcája is az ő nevét viseli. A lakosság gyorsan felismerte, hogy önerejéből képtelen akár egy templom helyreállítására is, így hallva Magyarország kormányának keresztényeket támogató intézkedéseiről és tekintettel a két országot összekötő gazdag egyházi és kulturális örökségre, a Szent Szív és Nursiai Szent Benedek-templomot működtető Szent Szív Társulat perjele levélben fordult *Orbán Viktor* kormányfőhöz, melyben templomuk helyreállításához kérte a miniszterelnök segítségét. A magyar kormány 150 millió forintos hozzájárulásával és a helyiek példaértékű összefogásával pedig, alig egy év múltán, 2017. december 9-én megnyitotta kapuit a teljeskörűen felújított templom. Számos magyar politikai és egyházi vezető mellett kollégiumunk magyar közössége is meghívást kapott az átadónapszerepre, melyen gregorián dallamok megszólaltatásával láttunk el szolgálatot.

Az eseményt összekötöttük a szokásos féléves kirándulásunkkal, így még úticélunk előtt útba ejtettük *Loreto* bazilikáját, ahol Szűz Mária keresztes lovagok által Itáliába menekített názareti házát csodáltuk meg. *Tolentinóba* megérkezve nagy örömmel fogadott minket a helyi lakosság és a Szent Szív Társulat. E jámbor társaság tagjai leginkább zsákszerű, csuklyás viseletükről nevezetese, melynek templomi környezetben kívül eső látványa bizonyosan nem kis riadalmat keltettek volna mindannyiunkban. A nagy művészi gonddal helyreállított templom megtekintése után kezdődött a közel háromórás ünnepség. Elsőként a helyi püspök kért szót, őt követte a település hálás polgármestere, a társulat vezetője, utánuk *Balog Zoltán* miniszter úr tartott ünnepi beszédet, végül *Soltész Miklós* államtitkár úr tolmácsolta a megjelent állami és egyházi előkelőségeknek, odalátogató olaszországi magyaroknak, az olasz és a hazai média képviselőinek, valamint a helyieknek a magyar kormányfő köszöntő levelét. Az épület polgári átadását kétnyelvű emléktábla leleplezésével zárták, majd csak ezt követően kezdődött meg az egyházi ünnepség. A püspöki vesperást és szentségimádást a római rítus rendkívüli, azaz a II. Vatikáni Zsinatot (1962-1965) megelőző, emelkedett formájában, latin nyelven végeztük, melynek gazdag liturgikus jelképrendszere a mi többszólamú kórusunkkal kiegészülve mély áhítatot keltett az újonnan megszentelt falak között. A hazafelé vezető úton örömmel emlegettük fel azt a boldogságot, melyet a hálás tolatinóiak arcán láttunk templomuk megnyitása kapcsán. Örömmünk pedig azzal

a tudattal vált teljessé, hogy az önzetlen segítséget nyújtó Magyarországot személyes részvételünkkel és szolgálatunkkal mi is megjeleníthettük a kisváros modern kori történetének legkiemelkedőbb eseményén.

Valljuk, hogy Olaszország legnagyobb egyházi magyar közösségeként, tanulmányaink végzése mellett olyan helyi feladatok ellátása is római életünk része, melyek hazánk képviselőjéhez tartoznak. Természetesen a külföldi magyar jelenlétnek megvannak a hivatalos szervei – mint a Római Magyar Nagykövetség vagy Magyarország Szentzéki Nagykövetsége –, azonban a kollégium magyar közösségének 17 fős létszáma és a római külképviseletekhez fűzött szoros kapcsolat miatt gyakorta mutatkozunk együtt különféle rendezvényeken. A képviselés foglalatosságán túl nemzeti ünnepeinket, jeles napjainkat is közösen, a magyar szokásoknak megfelelően üljük meg. Egy ilyen családi találkozóra kaptunk meghívást karácsonyt megelőzően, 2017. december 14-én Magyarország Szentszéki Nagykövetségén. *Dr. Habsburg-Lotharingiai Eduárd* nagykövet úr szívélyesen fogadott minket népes családjával és a nagykövetségen dolgozó munkatársaival együtt. A köszöntő beszédek és a megvendéglés után körbevezetett minket a nagykövetség épületében, meglepő közvetlenséggel mesélve feladatköréről és történelmi családjáról. A Habsburgok „magyar” ágából származó főherceg közel három éve szolgálja hazánk ügyét a Pápai Államban. Megbízását megelőzően nem beszélt a nyelvünket, azóta viszont a magyar anyanyelvűeket megszegyenítő helyességgel használja. Örömmel osztotta meg velünk vatikáni tapasztalatait, diplomáciai sikereit, melyekkel országhatárainkon túlmenően egész nemzetünk és a Szentszék közti jó kapcsolat elmélyítésén fáradozik. A közös karácsonyozásnak indult látogatás komoly bepillantást engedett számunkra a diplomácia összetett világába, a Habsburg főherceg könnyed személyisége pedig elbűvölt minket. Talán nem is annyira a neve, mint inkább e jellemvonása nyit meg előtte minden ajtót a Vatikánban – tartják róla a nagykövetségén.

A magunk mögött hagyott félév emlékezetes elfoglaltságai és találkozásai valamilyen úton-módon mind kötődtek Magyarországhoz. Ez a hazai szál erőteljesen felértékelődik a messizi idegenben töltött idő múlásával és nemzeti ünnepünk közeledtével. Mégis: Itáliában és kiváltképpen Rómában, szellemi és lelki áramlatok találkozóhelyén, a letűnt korok és a jelen határmezsgyéjén, az egyetemes emberi kultúra fészkeiben valamennyien otthonra találhatunk. ■

„Mindig próbálunk valami újat kitalálni..”

Sümei Dragannal és Szóts Mónikával a borász szakma szépségéről, a helyes kóstolásról, étel és bor kapcsolatáról

■ *Viszonylag kis kiterjedésű birtokon dinamikus fejlődő, mindig új utakat kereső, ugyanakkor összefogásra buzdító: így határozza meg önmaga és borászata lényegét a költői nevű Daru Déli Dűlő Borbirtok tulajdonosa, SÜMEGI DRAGAN borász. Az utóbbi évek díjnyertes borai és rangos elismerései bebizonyították: helyes az út, amelyet választottak maguknak, és amelyen járnak. Jogos a többes szám, hiszen munkájában társa és támasza SZÓTS MÓNIKA, aki az arculatért és a népszerűsítésért felel, valamint szívügye a térség és az ország borkultúrájának, gasztronómiájának fejlesztése. Jelen beszélgetés során az elért eredményekről és a jövő terveiről is meséltek olvasóinknak.*

Sándor Boglárka

Sümei Dragan: Egy 400 éves család utolsó élő férfitagja vagyok, 1974-ben születtem Bácsszentgyörgyön. (Az ismert borász, Sümei Józsi bácsi az unokanagybátyám.) A padlásunkon még őrzöm azt a régi családi ládát, amelynek a tetejébe tintaceruzával jegyezték fel, hogy az őseim az 1800-as években települtek át a mai Nagybaracska területéről. A keresztnvem délszláv eredetű, születésem előtt a szüleim sokat jártak az akkori Jugoszlávia területére, rokonokhoz, barátokhoz. Ma is élnek ott rokonaim Őrszállás (Sztanics) környékén. (Amikor áprilisban megnyílik Bácsszentgyörgynél az új határátelölőhely, oda vezet az első utam.) Apai nagyanyám bunyevác volt, beszélte is a nyelvet. Édesapám pedig egész életében rajongott a délszláv népzeneért, rengeteg kazettát és lemezt őrzök a hagyatékából. Úgy döntöttek, ha egyszer fiuk születik, Dragan legyen a neve. Az akkori pártpolitikai kultúra nem engedte ezt anyakönyvezni, mondván, nem magyar név; így lettem én Dragan István. De a második nevemet nem használom.

Szóts Mónika: A különleges név jó lehetőségeket hordoz magában, és élünk is ezekkel. Nagyon régóta ismertük már egymást, Dragan többször is megkeresett, hogy dolgozzunk együtt. Amikor igent mondtam, kikötöttem: vegyük komolyan a munkát, és próbáljunk olyan úton járni, amelyet mások még nem követnek. Nagyon sok a borász Magyarországon, mindenkinek van jó bora, tehát a különlegességet kell tükrözni, épp ezért mi a címkéken és minden megjelenés alkalmával előszeretettel használjuk a Dragan nevet. Mára már ezt az országban nagyon sokan ismerik vagy hallottak róla.

– *Hogyan kezdődött a családban a borászkodás?*

S. D.: Az első szőlőtőkét édesapám 1980-ban telepítette, hatéves voltam akkor. Nagyapámnak a mai birtokom helyén már volt gyalogszőlője, 400 négyszögöl hagyományos tökeművelésű szőlőből: zömében szlanka meg különböző rizlingek. Édesapám fémipari munkásként dolgozott, és az akkori szakcsoportos szőlőből kért vesszőket. Baja és Vaskút területén sok ilyen szakcsoportos terület volt,

amelyeket a különféle csoportok kalákában műveltek. Csemege szőlővel kezdtük, akkoriban ennek nagyon jó piaca volt. Édesanyámmal jártunk árulni, kemény munka volt, de szerettem. Előző nap kellett leszedni és szépen ládába rendezni a szőlőt, majd hajnalban kivinni a piacra. Sok családnak jelentett ez komoly bevételi forrást. Utána kezdtünk hordókat beszerezni, telepíteni, birtokot növelni a nagyszülői örökség helyére. Még mindig megvan a ház, ahol nagyapám és apám is született, sajátos a hangulata. Kiskörösön, a Petőfi Sándor Szakközépiskolában elvégeztem a borász szakot, utána sokáig kerestem az utamat, éltem külföldön is, szerettem volna borászkodni, de nehéz volt a kezdet. A régi gazdasági épületeket folyamatosan átalakítottuk bortárolásra. Két épületszárny határozza meg a mostani borászatunkat. Az első szőlőtáblám a Kígyós partján fekszik. Elég közel van a talajvíz, ezért nagyobb mélységekbe nem megyünk le, bár van egy kis, 20 hektós tároló pincénk Bácsszentgyörgyön, ahol most is borérelés folyik: a nemes, nagy évjáratú vörösborokat ott érlelem különböző hordókban, tradicionális eljárással. Váltogatjuk a tölgyfahordók fajtáját és minőségét annak függvényében, hogy milyen íz-illat harmonizációt szeretnénk elérni.

– *Mekkora bátorság kellett akkoriban az induláshoz?*

S. D.: Úgy nőtem fel, hogy amiért keményen megdolgozom, arról nehezem mondok le. Fiatal srácként Németországban dolgoztam, de amikor hazajöttem, a megtakarított pénzből már szőlőtőkét vettem, és elkezdtünk újabb szőlőterületeket is vásárolni. Édesapám figyelmeztetett: az időjárási viszonyok miatt gondolkodjunk úgy, hogy többfelé is legyen területünk. A régi szakcsoportos barátaitól kapta az információkat az eladó földekről, ezeket nagyrészt meg is vásároltuk: Bátmonostoron cserzei fűszeres-táblákat, Baján zweigelt termőterületet, Vaskúton kadarkát, ami az egyik fő irányvonalunk. Nagyon értékes fajta, de rengeteg munkát igényel, a végeredmény miatt viszont megéri, mert prémium nagydíjas vörösboraink lesznek belőle. Van nagyon öreg területünk is, egyre kevesebbet terem, és meglehetősen költséges a fenntartása is, de nagyon szép, jó fekvésű, napos területen található. Hosszútávon komoly terveink vannak vele, akár bemutató pince is lehet majd ott, gyümölcsössel kerítve. Régen minden szőlőt teletűzdeltek gyümölcsfákkal, és építettek rá



Sümei Dragan

kis préházat is, alatta pincével. Ennek előnyeit ma is igyekszünk kihasználni.

– *Mekkora a teljes birtok?*

S. D.: A teljes területünk 2,2 hektár. Ez nem sok, de nem kell több: mi kicsiben gazdálkodunk. Hármás irányvonalat követünk a gyártásban. Az 1960-as években magyar szőlőfajtaként szabadalmaztatott biankából van egy hatéves kísérleti borunk, amelyet Mediterraneo Bianco néven kezdtünk forgalmazni 2015-ben. Akkoriban nagyon szép, túlrett körtés és ananászos jegyet sikerült erjesztéssel kialakítani, hosszú, kőkemény munkával – évekig kísérleteztem vele. A mostani felfogás szerint a szakma ezt a fajtát nem tartja sokra, szinte csak háziasítással készítenek bort belőle.

A szakma is meglepve fogadta a belőle készült borunkat, 2017-ben a Semmelweis Egyetem a saját borává választotta ezt a nedűt. Meg is kerestek azzal, hogy az egyetem szőlész szakán tartsunk bemutatókat és előadásokat arról, hogyan lehet ilyen talajon, ilyen technológiákkal, ilyen minőségű szőlőt termelni, és ebből jó bort készíteni.

Sz. M.: Sokan mesélték, hogy Nagy-Magyarország északi területén gyakori szőlőfajta volt a bianca, de inkább csak otthoni fogyasztásra készítettek belőle valamilyen fehérbort. A Bajára érkező vendégek (pl. egy halfőző fesztivál alkalmával) gyakran rácsodálkoznak erre a termékünkre, mert ennek a fajtának náluk nincs becsülete. Egyre jobban elismerik, vásárolják, viszik haza magukkal, megpróbáljuk visszaadni a presztízsét. Szerintünk óriási potenciál van benne, mert a környékünkön nagy mennyiség áll rendelkezésre belőle, viszonylag igénytelen fajta, nem kell agyonpermetezni, pátyolgatni (szemben a könnyen rothadó kadarkával, amellyel szinte kesztyűs kézzel kell bánni), ellenálló fajta, és hosszú távon ennek a régióknak nagyon jó bora lehetne.

A kadarkának is lett divatja. Ma már komoly kör foglalkozik vele, Budapesten, a Gundel étterem Szent Orbán-pincéjében jönnek össze rendszeresen az országból kimondottan a kadarkabort készítő és kedvelők, bemutatókat tartanak, erre főzik a vacsorákat. Dragan is többször vendége ennek a körnek, ahol a tagok nemcsak megismerik, hanem minősítik is az asztalra kerülő nedűket. A prémium díjas kadarkák készítésének elismeréséért Dragan titulusa a Kadarklubban: címzetes kadarnagy.

S. D.: A kadarka külön kategória, a gasztronómiában is nagyon jól elhelyezhető, könnyed, paprikás ételek, pl. a bajai halászlé kiváló kísérője.

– *Hogyan látjátok a borkultúra fejlődését az országban?*

Sz. M.: A jó bornak közösségformáló ereje van, és minőségi közösséget képez. Ma már divat a borfogyasztás. Régóta foglalkozom

vendéglátással és rendezvényszervezéssel, sokféle csapattal dolgoztam már együtt. Látható, hogy – a pálinkaivás szertartásához hasonlóan – ma már a borkultúra is egyre elterjedtebb. Gyakran hozzá nem értő fiatalok fordulnak hozzánk érdeklődő kérdéseikkel. Tapasztalunk olyan eseteket is, hogy fiatalok örökölték termőterületet és pincét a nagyszülőktől, kedvük támadt próbálkozni, ha egyébként nem, azért, hogy legyen mivel kínálni a barátokat. Egy idő után viszont már azzal keresik meg az elismert borászokat, hogy segítsenek minél jobb italt készíteni a leszüretelt szőlőikből. Rendszeresen vannak szakmai kerekasztal-beszélgetések, ahol a borászok különböző korosztályai vesznek részt. Jó látni, hogy a 20 évesek is ott vannak, és komolyan veszik.

S. D.: Jelen pillanatban is négy kadarkaevéjárt található a pincében, ami ritkaságnak számít. Még van a 2012-esből és a 2015-ösből, a 2016-ossal még dolgozni kell, a 17-es pedig nagyon keveset termett, és remek lett úgy, hogy még nem tiszta, de már nagyon szép illat- és ízdominancia jegyeket mutat. A kadarkának külön versenykategóriát szánunk, márciusban kezdődik a versenyszerezona. Egy-egy ilyen alkalommal közel 200 mintát neveznek a mesterek, a legkülönfélébb tájegységekről érkezve. Apám arra biztatott: mindig meg kell kóstolni a másét is, a rosszat azért, hogy emlékezzünk rá, a jót azért, hogy fejlődhessünk, igyekezzünk egyre magasabb minőséget előállítani. Több más borászhoz hasonlóan én is okleveles borbíró vagyok. Egy borbíróknak nagyon sok íz- és illatmintát kell tudni megkülönböztetnie, felismernie, sok bevetésen kell részt venni, sokat kell kóstolni, gyakorolni.

– *Milyen tulajdonságok kellene ehhez?*

Sz. M.: Részt veszünk bemutatókon, bírálatokon, és látjuk, hogy komoly odafigyelés, szaktudás kell hozzá. Ma egy sommelier-nek hihetetlenül nagy tudással, sok-sok év tapasztalatával kell rendelkeznie, szinte két lábon járó lexikonok, persze ezért tekintély és komoly megbecsülés övezi őket a szakmában. A bor világa sajátos, különleges, nagyon szerteágazó és kimeríthetetlen téma. Az ember élete végéig tanulhatja kultúráját. Hiszek benne, hogy már az iskolákban tanítani kellene a kulturált borivás alapjait, hiszen a bor rendkívül komoly élettani hatással bír. Felnőtt fiaim vannak, saját tapasztalatból mondom: meg lehet tanítani



Sümegi Dragan és Szóts Mónika egy rendezvényen

a fiatalokat arra, hogy akár egész este ihatnak, mégsem lesznek részegek, ha odafigyelnek bizonyos arányokra, és betartják a szabályokat: enni kell közben, valamint 1 dl bor esetében 3 dl víz a kompenzáció. Tiszta borról beszélünk természetesen, és akkor másnap nincs fejfájás, se más probléma. Történt már néhány jó kezdeményezés, pl. a Kertészeti Egyetem a borászképzésbe bevinné a bor megismerését fizikailag is. Magam is pedagógus vagyok, nagyon fontosnak tartom, hogy ne csak elméletben ismerjenek meg dolgokat a diákok és a tanárok. Kóstoljanak, és tanuljanak meg különbséget tenni! Öröm az is, hogy lassan visszakerül Magyarországra is a sommelierképzés, még ha egyelőre csak tanfolyamok szintjén is. Fontos, hogy sokakban kifejlődjön az igény, hogy jó bort fogyasszanak, vásároljanak, ajándékozzanak.

A borhoz értő és érteni akaró generáció hatására a borfogyasztás olyan irányba mozdult el, hogy mi magunk is ajánljuk a borainkat étterem-tulajdonosoknak közös főzésre és bemutatásra. Ilyenkor mindig hangsúlyozzuk: bort úgy jó inni, ha közben eszünk is. Sokat foglalkozunk gasztronómiával, a Szabadtúzi Lovagrend tagjaként sokat főzünk versenyeken, bemutatókon, jótékonysági rendezvényeken, de a minőség mindenhol nagyon fontos. A lovagrendnek magasán képzett szakemberek a tagjai, mindenki szenvedéllyel végzi a munkáját. (Dragan a lovagrend egyetlen borász tagja.) Párban vagy egyedül is versenyzünk, ezek nyitott megmérettetések, a közönség jöhet, kóstolhat, és – persze a készítő ismerete nélkül – véleményezhet is.

– *Mit tapasztaltok: a külföldi fogyasztók hogyan viszonyulnak a magyar borhoz?*

Sz. M.: Általában a legismertebb, nemzetközi híró nedűket keresik vagy az éppen divatos fajtákat fogyasztják. Az olaszok például na-

gyon szeretik és keresik a magyar kadarkát, náluk az ünnep lényegéhez tartozik az étkezés és mellé a jó bor. Ezt kellene elérni nálunk is. Nagyon nagy lépés lenne, ha a jól ismert és közkedvelt magyaros ételekhez a külföldi vendégek azonnal a hozzájuk illő bort is kötnék és fogyasztanák. Ha ezt mi, magyarok, jól képviseljük és gyakoroljuk, akkor ez terjed el a nagy éttermekben is, ahová sok külföldi jár. Magyarországon nagyon széles a kínálat, több bort termelünk, mint amennyit megiszunk. Mi nem mennyiséget készítünk, hanem minőséget. Nem multiknak gyártunk. Nálunk a nedű addig nem kerül palackba, amíg azt nem mondjuk, hogy ezt már lehet vállalni névvel, logóval bárhol, bármikor.

– *Úgy tűnik, mintha egyfajta paradigmaváltás menne végbe a borcímkek divatjában. Ti ehhez hogyan viszonyultok?*

Sz. M.: A címkénk tudatosan homlokegyenest szembemegy a mai divattal. Manapság a fekete alapon ezüst vagy arany betű számít trendinek. Előfordult már, hogy hosszabb időt töltöttünk el egy-egy nagy forgalmú, fővárosi borszaküzletben, és figyeltük, mit választanak a vevők. Legtöbbször a szemmagasság dönt, vagy a nagyon felkapott borászatokat keresik, mert azokról hallanak a médiában. Aki azonban nem ért hozzá, biztosan címke alapján fog választani. Épp ezért számunkra fontos, hogy ne a most divatos, nagyon egyforma, minimalista, amorf formákkal dolgozó stílust képviseljük. A különleges név adva van hozzá, és mivel a termőterület neve is szépen alliterál – Daru Déli Dűlő –, kár lett volna ezt kihasználatlanul hagyni, így ez lett a kft. neve, ezért került a címkére a daru rajza. Természetesen rajta van minden előírászerű adat és tudnivaló, de fontos, hogy minket képviseljen.

S. D.: Rajta van a dűlő képe, a baccsentyörgyi templom. Nekem nagyon fontos volt, hogy megjelenjen rajta a község jelképe. Az egyediséget szerettük volna megmutatni: így néz ki a Kígyós felől a birtokom. Viszont nem engedek karácsonyfát csinálni a borcímkekéből: rengeteg díjat kaptak a boraink, de háromnál több érmet mi nem tüntetünk fel a címkén. Aki ért hozzá, annak ez bőven elég, több már giccses lenne.

– *Hol található meg a boraitok?*

Sz. M.: Nagyon megválogatjuk, hova kerülhet be borunk. Budapesten néhány szaküzletben forgalmazzuk, itt Baján is megtalálható egy-egy étteremben, üzletben és nagyon sok rendezvényen. Persze bárki megkereshet a saját borkimérésünkben, a pincészetben, nagyon szívesen segítünk, és folyóborral is kiszolgáljuk vevőinket. Az a fontos, hogy a hely a minőséget képviselje, és a tulajdonos nyitott legyen a különlegességekre, értékelje a kézműves termékeket. Nagy örömünkre egyre többen megkeresnek kéréseikkel, hallottak a termékeinkről és kíváncsiak. Nyitottak vagyunk a különböző igényekre, alkalmazkodunk az egyedi kérésekhez. Így lesznek visszajáró vásárlóink, vendégeink.

– *Időről időre előálltok valami különlegességgel is. Ezek hogyan keletkeznek?*

Sz. M.: Mindig próbálunk valami olyat kitalálni, amire más nem gondolna, így került a champion-díjas borunk mellé (amellyel a Gundelbe készültünk) csokoládé. Olyan jegyeket hordozott, amelyek szinte kívántak egy szedres, feketecsokoládés, kadarkával kevert bonbont. Egy baráti csokoládéüzem készítette el nagy tételben. Megpróbálták másik kadarkából is, de a fogyasztók visszajelezték, hogy nem ugyanaz. A vevőt nem szabad becsapni, mert az igényes fogyasztó észre fogja venni. Tavaly Baja Város Borává választották a cabernet sauvignon- kékfrankos cuvée

rozénkat és akkor jött az ötlet, hogy ebből is hozzunk ki valami egyedit. A nyári időszak és a rozé könnyű, partibor-jellege már hozta is magával az ötletet: legyen fagyalt! Megkerestük egy remek cukrász jó barátunkat, és így született a rozé borfagyalt, amelyet később kipróbáltunk gyümölcsösebb változatban is, epres alapon. Nagyon jó volt a visszhangja, maga az alkotó mester sem gondolta volna, hogy ekkora sikere lesz. Az idei évben is készülünk különlegességgel kedves borkedvelő vendégeinknek, az ötlet már megvan, kivitelezése folyamatban. A többi egyelőre hadd maradjon titok!

– *Meddig tart egy éven belül a borturizmus szezonja?*

Sz. M.: Nem hiszem, hogy csak télen lehetne borvacsorákat és kóstolókat tartani. Nyáron a könnyű grillételekhez, salátákhoz, gyümölcsökhöz remekül lehet bort fogyasztani. Nehéz a vendéglátókat megnyitni ebbe az irányba, mert tartanak az újtól, az ismeretlentől, de aki bevállalás, az nem szokott csalódnani. És ha látják, hogy tetszik a közönségnek, akkor hosszú távon is megtartják.

– *Hogyan zajlik egy ilyen kóstolás? Mire kell nagyon figyelni?*

Sz. M.: A borbemutatókon is azt igyekszünk nyújtani, ami szokatlan: sok humorral mesélt történeteket, miközben a pincér tolja eléjük az újabb tányért és poharat. Egészen más így a

hangulat, bátran mernek kérdezni a közönség soraiból. Ma is szívesen veszünk részt más pincészetek borbemutatóin, hogy lássuk, hogyan működik, mi unatja és mi érdekli a közönséget, mi az, ami beválik, és mi nem. Ha kiáll egy magasan képzett borász 80-100 fős vacsorázó közönség elé, a legjobb szándékkal bevezetett szakmai szöveg sem köti le a közönséget a második tétel után – már nem figyelik, duruzsolni, beszélgetni kezdenek. Ezért folyamatosan tanuljuk, hogyan kell humorral, különböző fortélyokkal fenntartani a figyelmet, miközben fontos információkat kaphatnak a soron következő italról.

– *Amikor bírálóként tevékenykedsz, mi az aranyzabály?*

S. D.: Nem szabad fáradtan, betegen kóstolni, és a mennyiséget is redukálni kell. A tiszta levegő és az optimális világítás is fontos. A nagy nemzetközi borversenyek 2-3

Értékelt: Szünder Dezső Mediterrano Bianco 2015

A pincészet 2015-ben palackozott újbornak szánt tétele a Bianca szőlőből készített száraz fehérbor. Savtartalma az eltelt évek alatt szépen belesimult a borba, illat- és ízanyaga közepes intenzitású, jól iható, kellemes fehérbor. Gyümölcsös ízében a körte és déligyümölcsök fedezhetők fel, némiképp túlérett formában. Szinte kiált a következő pohárért. Fogyasszuk 10 fokos aperitifként. Bajai hegyközségi borverseny 2017: ezüstérem, Jánoshalmi Felső-bácskai borverseny 2016: Nagy Aranyérem.

Kékfrankos rozé 2016

Halvány rózsaszín színe az idők folyamán kissé megkopott, már némi hagymahéjas árnyalatok is megjelennek benne. Szerencsére ez a bor élvezeti értékén nem változtat. Igazi nyári frissítő, a hazai rozé trendbe illeszkedő darab, epres-málnás-cseresznyés jegyekkel. Salátákhoz, frissen sült, grillezett húsokhoz, vagy csak egy nagy beszélgetéshez fogyasszuk 10 °C-on.

Országos Miklós-napi rozéverseny 2016: aranyérem, Bajai hegyközségi borverseny 2017: aranyérem.

Hajós-bajai kadarka 2015

Elegáns megjelenésű, nem túl mély, intenzív színű, száraz vörösbor. Nagyon fajtajelleges tétel, ízében fűszerek kavalkádja, egész száját kellemesen kitöltő. Kifinomult savai bársonyos, ám kissé zöldes tanninokra épülnek. Jól felépített szerkezetű, elsősorban ételekhez ajánlható tétel. Fogyasszuk könnyű paprikás ételek mellé, bajai halászléhez 16-18 °C-on.

Bajai borverseny 2016: aranyérem.

naposak, ebéd utánra már mindenki elfárad, addigra az alkohol kezd felszívódni, hiába köpjük ki. Én személy szerint 35 mintára vagyok hitelesítve. De a rosszat utána is ki lehet szűrni. 15 éve még nagyon sok hibás bort hoztak. (A nagypapától örökölt fahordó a borászat halála, mi is most dobáljuk ki a régi hordókat.) A jó borhoz nem elég csak a jó szőlő. Azért járunk borkóstolókra, hogy ötleteket nyerjünk. Ha valami megtetszik, megnézzük, milyen talajon termett, és körülnézünk, hol van ilyen talaj a környéken. Igyekszünk mindent megtudni róla, ha kell, felvásárolni szőlőt. Én már a születés előtt meghatározom, milyen bor legyen belőle.

– Milyen lehetőségeket láttok a borturizmusban?

Sz. M.: Magyarországnak hosszú távon az egyik legnagyobb erőssége lehet. A speciális, egyedi adottságokat ki kell használni egy-egy adott termőterületen, tájegységen. Fontos, hogy fedezzük fel újra és örökössük át a régi értékeket, hagyományokat, eszközöket, eseményeket, menjünk le a régi pincékbe!

Évek óta borszenteléseket tartunk a környékbeli falvakban, *Szűcs Tibor* atya nagyon jó partner ebben. Ezen eseményeknek komoly közösségformáló ereje van: minden év végén, a két ünnep között járjuk a falvakat, és a kis templomokba mindenki elhozhatja saját borát, pálinkáját, melyeket szentmise keretében megszentelnek. A szertartás végeztével jó hangulatú esti falatozás, poharazgatás zajlik a gazdák körében, miközben tapasztalatokat cserélnek saját termékükről és a készület folyamatairól.

S. D.: Bácsszentgyörgy kis zsákfalu, de áprilistól, az új határátkelővel új lehetőségek is nyílnak. A bácsszentgyörgyi gyökerek miatt is fontos, hogy legyen egy Szentgyörgy-nap, amit már évek óta tervezünk az önkormányzattal, idén talán megvalósul. Folyamatban van a

200 éves házunk vendégházzá alakítása, szeretnénk interaktív bemutatókat tartani a helyi hagyományokra építve. Bácsszentgyörgyön sok a lehetőség. Nevezetesen arról is, hogy 70 év alatt ez a kicsi falu (amelynek a legmagasabb lélekszáma is kb. 540-et tett ki valamikor az 50-es években) 7 felszentelt papot adott az országnak. Erre büszkék lehetünk. A Szentgyörgy-napra haza szeretnénk hívni az elszármazottakat, és az összes idevalósi egyházi méltósággal együtt celebrálná az ünnepi misét.

– Hogy érzed, hol tartasz most a saját fejlődésedben?

S. D.: 1998-ban mondtam azt édesapámnak, hogy elegendem van minden másból, és szeretném, ha családi borászatot kezdenék kiépíteni. Ő mindig is ezt szeretne volna, de nekem erre lelkileg meg kellett érnem. Utána kezdtünk el fejleszteni, építkezni, és innentől csak ez a fontos. Jöttek is az eredmények, a 2014-es rozémat Bács-Kiskun megye legjobbjának választották, 2016-ban a Kadarkával az ország legnagyobb siller díját kaptuk, a biankát bárhová visszük, sikert arat, a női és férfi borfogyasztók körében is megállja a helyét. Nagyon sokat kell dolgozni egy liter magyar borért, de kitartó munkával komoly sikereket lehet elérni. Büszke vagyok arra is, hogy ez a régi bortermő terület máig megvan, virágzik, kézműves borokat állítunk elő. Rengeteg időt töltök a pincében. Szüret alatt akár mindent óráról órára követek és figyelek, a munka dandárjában hetekig lent időzöm a birtokon. Minden bornak megvan a maga érési ideje. A fehérek és a kék oportó (*portugieser* – *a szerk.*) már karácsony előtt kóstolhatók, fogyaszthatók. A komoly rozék februárra érnek össze, és még nyáron is tartják magukat. Jó bort csak komoly technikai és technológiai háttérrel lehet készíteni. Amit nagyszülőktől tanultunk, hogy ledaráljuk a szőlőt, és rábizzuk a Jóisten-

re, már nem állja meg a helyét, abból ritkán lesz kiváló minőség. Ritka, hogy spontán erjedésből vad élesztőkkel jó minőséget lehessen kihozni. Kiváló szakmai kapcsolatot ápolunk a kutatóintézetekkel, melyek eredményei folyamatos fejlődésünket támogatják. A jó borász – és én az akarok lenni – holtáig tanul!

– Hol helyezed el magad a térség borászai között?

S. D.: Dinamikusan, létketően működő kis családi borászat vagyunk a hajós-bajai borvidéken. Azon dolgozunk, hogy a borvidék fennmaradjon. Az összefogásban rejlik az erőnk. Nagy odafigyeléssel, energiával, állandó szakmai fejlődéssel dolgozunk. *Koch Csaba* vezetőként nagyon jól összefogja a helyi borászokat, támogatjuk, hogy a borások rendszeresen összeüljenek, és egymás borait őszintén megkritizálják, a közös fejlődést szolgálva. Akik valóban szeretik a szakmát, egyre nyitottabbak erre. A kerekasztalok révén közös szemléletet is kialakíthatunk. Ha tudjuk, mit lehet jól eladni, készíthetünk közösen akkora mennyiséget, hogy komolyabb piacon is meg tudjunk jelenni. Nem kell mindenkinek mindennel foglalkoznia, inkább mindenki gyártsa azt, amiiben ő a legjobb.

– Milyennek ígérkezik az idei év?

S. D.: Az időjárástól függ. Ijesztő ez az enyhe idő. (*Az interjú januárban készült – a szerk.*) Ha rügyfakadásig jó idő lesz, az baj, mert nagy eséllyel elfagyhatnak a vesszők. A napsütötte területeken már szőrösödnek a rügyek, ami nagyon veszélyes, a márciusi fagy komoly károkat tehet. Magyarországon borászoknál közgazdasági szemmel nem éri meg. Mi azonban fanatikusok vagyunk, életünk és szeretjük ezt a szakmát, másképp nem marad életben. Én vendéglátós családból jövök, szigorú nevelést kaptunk, tehát azt tanultuk: az év minden napján dolgoznunk kell, mert eredményt csak így lehet elérni. Bízunk a tapasztalatainkban, kreativitásunkban, és reméljük a legjobbakat.

– Milyen gondolatokkal, érzésekkel indultok neki az új évnak?

Sz. M.: Új év, új kihívások. A bor világa igazi szívügyem lett, sokféle lehetőséget látok benne. Egyre többet szeretnék tanulni és használni ezen a területen is a kreativitásom. Ki kellene vívni a magyar borok méltó helyét a világpiacon. Nem gondolom, hogy a francia jobb, mint a miénk, csak jobb a cégére.

S. D.: Sok jó eredményt értünk már el, de hiába van jó borod, folyamatosan kellene a jó gondolatok, ötletek. Az én energiámat elveszi a gyártás, de azért mindig van tartalék erőforrás. Továbbra is új utakat keresünk az értékesítésben, a kapcsolódó szakmákkal való összefogásban. Vezérgondolatunk a katalógusunkban is benne van: Isten nélkül nem megy. Akinek van hite, sok mindent elérhet. ■



A borászat „zászlóshajói”, a díjnyertes borok

Kenyér március idusára

Szünder Dezső

■ Van egy étel, mely határainkon innen és túl, még az egyre többféle ételintoleranciában szenvedő emberek számának növekedésével is töretlen népszerűségnek örvend. Egy étel, mely minden háztartásban központi szerepet kap, melyet szívesen kóstol idős, fiatal egyaránt. Ez az étel nem más, mint a *kenyér*, mindennapi kenyерünk.

Gyermekkori emlékeimben kutatva úgy rémlik, hogy minden 3-4. faluban volt pék, aki ellátta kenyérral a településeket. Manapság sajnos ezek száma meglehetősen megcsappant. Helyüket átvették az áruházláncok sütődéi és az örvendetesen egyre csak szaporodó kis pékségek. Az utóbbiak létjogosultsága nehezen kérdőjelezhető meg, hiszen a minőségi, igazán finom kenyérből nagy a hiány. Egy-egy ilyen „szentélybe” lépve az ember a választéktól elámult szemmel néz, gyakran el sem tudja dönteni, a sokféle termékből mit is vigyen haza. Hiszen a kenyér szó manapság már nem mond el annyit az ételről, mint régen: akkor a kenyér szinte kizárólag a fehér lisztből készült terméket jelentette. Legfeljebb a nagyobb városokban volt választék, de szinte biztosan állíthatom, ekkora, mint napjainkban biztosan nem. Fehér, teljes kiőrlésű búza, tönköly, rozs, graham, hagymás, magvas, burgonyás... és a sort szinte a végtelenségig lehetne folytatni. A manapság készülő kenyereknek csak a képzelet szab határt.

Sajnos a nagy változatosságnak árnyoldala is van. Napjainkban a jó minőségű liszt kincs, és akkor még nem is beszéltünk arról, hogy melyik mennyire egészséges. Sokan közellenségnek kiáltják ki a fehér lisztből készült kenyeret. Tény, hogy a finomított, agyonkezelt termékek inkább ártanak, mintsem használnak a szervezetünknek, azonban sokan elfeledkeznek egy fontos dologról. Az agyonstárolt teljes kiőrlésű lisztből készült kenyerek is hordozhatnak komoly veszélyforrást szervezetünk részére. Ha nem megfelelő, ellenőrzött körülmények között készülő lisztből készül a teljes kiőrlésű kenyér, azzal többet ártunk magunknak, mint ha egy szelet fehér kenyeret ennénk.

A sokszor élvezhetetlen, hamar megromló kenyereket megunva döntöttem úgy egy szép napon 20 évvel ezelőtt, hogy magam fogok kenyeret sütni. Az akkori divatos háztartási gépet (a kenyérsütőt) hamar száműztem az életemből, nagyon hosszú ideje a tűzhelyem sütőjében készülnek a finomabbnál finomabb kenyerek, kiflik és zsemlek.

A most következő recept csupán iránymutatás, amolyan alaprecept, melyet mindenki egyéni ízlése, kedve, lehetőségei szerint alakíthat. Ezen túl, bár sütöttem már kovászszal is, ez az írás kizárólag az élesztővel készülő kenyereket érinti. Hú társam a dagasztás során egy konyhai robotgép, de természetesen a folyamat kézzel is elvégezhető.

Hozzávalók 1db kb. 1,5 kg-os kenyérhez:

- 1 kg liszt (ez a mennyiség igaz a fehér és teljes kiőrlésű lisztek mindegyikére. Rozslisztből maximum 20-30 dkg-ot érdemes használni a 70-80 dkg egyéb liszt mellett, mert a rozsliszt mennyiségének emelése egyre tömörebb kenyeret eredményez. A grahmliszt mennyisége pedig az összmennyiség 10%-át tegye ki, ellenkező esetben nehezen szeletelhető, morzsálódó kenyérünk lesz)

- 1 db élesztő (40-50 g, vagy 12-14 g szárított. Felfuttatni nem szükséges, a szárított esetén a kelesztési időt negyedórával toljuk ki)

- max. 10 dkg mennyiségben, igény szerint pelyhek, magvak (lenmag, szezámmag, búzacsíra, tönkölykorpa stb.)

- 80-100 g zsiradék (Javasolt a zsír, az olívaolajtól különleges ízvilágú lesz a kenyérünk, ám sokkal tömörebb is.)

- 3-5 dl tej vagy víz. A tejtől gazdagabb ízű kenyérünk lesz. Aki szereti, tehet bele egy 2 dl-es kefir, pár evőkanál tejfölt, ekkor a tej mennyisége kevesebb lesz. Annyi folyadékot kell tenni bele dagasztás során, hogy lágy, a kezünkre és az edényre már nem ragadó tésztát kapjunk.

- 1-2 kávéskanál cukor (a cukor helyett használható méz is, mely lágyabb héjat eredményez, viszont a mesterséges édesítők egyike sem javallott)

- ízlés szerint frissen őrölt bors

- 24 g só

A lisztet az élesztővel 1-2 perc alatt alaposan elkeverjük. Hozzáadjuk a sót, cukrot, borsot, az esetleges egyéb összetevőket, végül a megolvasztott, de nem forró zsiradékot. Folyamatos keverés mellett elkezdjük a tej hozzáadását, amíg a tésztánk megfelelő állagú nem lesz. Fehér kenyér esetén 20 percig dagasztjuk, a teljes ki-



őrlésű, rozsos kenyerek dagasztása lehet rövidebb is, ha a tésztánk sima, egyenletes. A tésztát letakarva, langyos helyen 1 óráig kelesztjük, rozskenyér esetén a másfél óra ajánlott. Kelesztés után kézzel óvatosan, de alaposan átgúrjuk a tésztánkat, majd arra a sütőlapra tesszük, amelyen sütni fogjuk. Itt alakíthatjuk ki azt a formát is, amelyet szeretnénk, valamint itt van lehetőség arra is, hogy kifli- vagy zsemleformákat formázzunk, esetleg a tésztát 2-3-4 részre osztva kisebb kenyereket készítsünk. Ha nem egyben sütünk, akkor a sütési időt értelemszerűen módosítani kell. Az igény szerint formázott tésztát letakarva újabb fél órán keresztül – rozskenyér esetén egy órán át – kelesztjük.

A süttöt előmelegítjük 200 °C-ra, a megkelt kenyértésztánkat a sütőbe toljuk, és 160 °C-on légkeveréssel 65 perc alatt készre sütjük. A megsült kenyeret a sütőből kivéve azonnal rácsra helyezzük és teljesen kihűtjük. Ez olykor több órán keresztül tart. A kenyérünk a sütés napjától kezdődően, megfelelő tárolási körülmények mellett 5-7 napig fogyasztható. Ha ez a mennyiség nem fogy el, ajánlott a kenyeret kihűlés után azonnal zacskóba, majd azt a fagyasztóba tenni, ahol akár fél évig is gond nélkül eláll. Ha így teszünk, akkor a fagyasztott kenyeret jóval a felhasználás előtt vegyük ki, hogy szépen, lassan tudjon kiolvadni, vagy a mikro olvasztó fokozatán olvasszuk ki 2-3 perces intervallumokban.

Az elkészült kenyérünk édes és sós feltétekkel egyaránt bátran használható, és természetesen pirítósnak, bundás kenyérnek is tökéletes választás. A képeken szereplő kenyér a március 15-i ünnepre készült, piros-fehér-zöld nemzeti színben. A zöld színhez spenótpürét, míg a piros színhez pirospaprikát használtam. Aki igazán piros színt szeretne, bátran próbálkozzon főtt, tört céklával. Jó étvágyat! ■